

# Babad Desa DEPOK

Sejarah, Potensi Desa, dan Tradisi Lokal

Nama Desa Depok diambil dari nama "Padepokan" dimana dahulu terdapat padepokan di hutan pondok padepokan yang dipergunakan untuk menimba ilmu. Menurut cerita pada zaman penjajahan dahulu, daerah Depok menjadi tempat persembunyian dan pelarian orang-orang yang melawan penjajah. Salah satu orang yang bersembunyi di daerah Depok mendirikan padepokan serta menimba ilmu di padepokan tersebut. Dari adanya padepokan tersebutlah daerah Depok dikenal oleh masyarakat luas dengan nama Desa Depok. Akan tetapi warga setempat dan petinggi desa tidak ada yang mengetahui siapa pendiri padepokan tersebut, dikarenakan dari awal berdirinya padepokan tidak ada warga setempat yang menuangkan cerita sejarah tersebut melalui tulisan.

Sejauh hasil pencarian dari penulis belum ada buku mengenai babad atau sejarah Desa Depok baik itu dari dinas terkait maupun dari pemerintahan desa tersebut. Penulis mengetahui tentang sejarah Desa Depok hanya bersumber dari cerita para sesepuh yang diriwayatkan secara turun-menurun, dan tidak ada yang menuangkan cerita tersebut dalam bentuk tulisan. Maka penelusuran dari sejarah desa yang ditulis pada buku babad desa sangatlah penting untuk dilakukan.

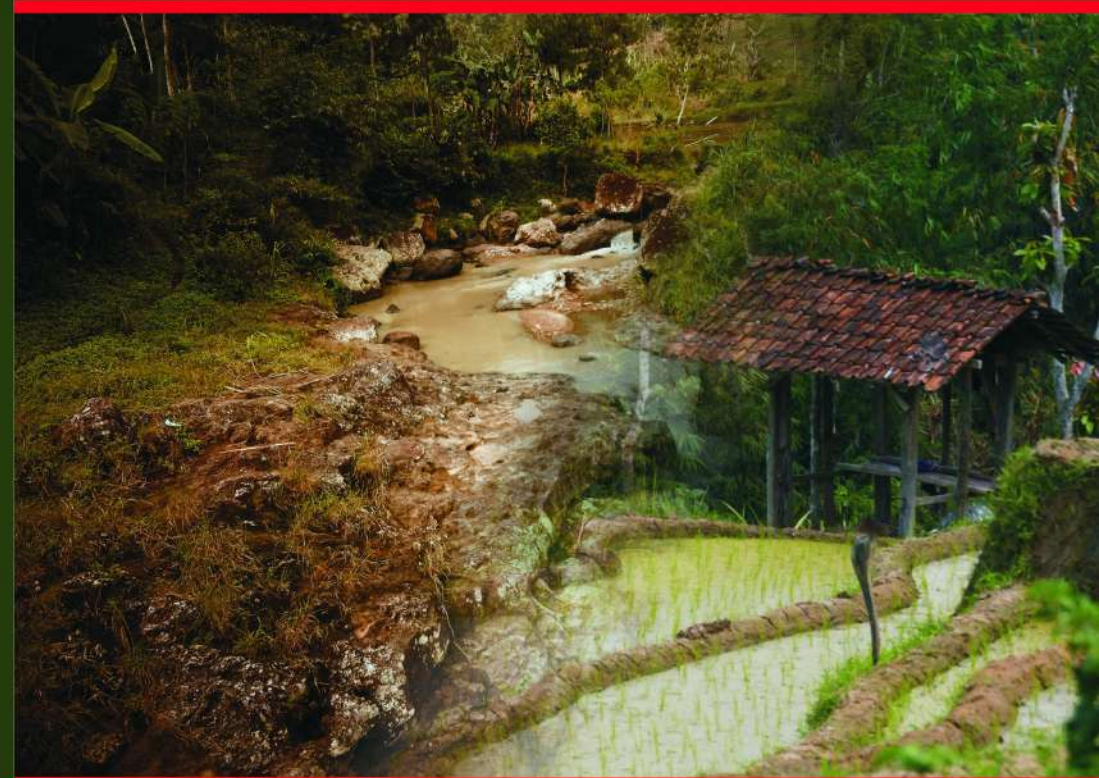
Buku ini disajikan sebagai hasil pengabdian mahasiswa KKN UIN Sayyid ali Ramatullah kepada masyarakat Desa Depok. Dimana dengan cara mengulas tentang asal-muasal desa, kisah berdirinya desa dan sebuah cerita/kisah desa, yang menjadikan kami lebih memahami bagaimana cerita sejarah di Desa Depok. Harapan dengan adanya buku ini mampu memikat kalayak dari berbagai daerah untuk mengetahui dan lebih mengenal terhadap sumber daya alam, keindahan dan keasrian alam, tradisi dan budaya, serta potensi-potensi yang ada di Desa Depok.

*"Kenal akan keindahan dan sanggup menyatakan keindahan itu kepada orang lain adalah bahagia"*

**- BUYA HAMKA -**



**TIM KKN DESA DEPOK  
UIN SAYYID ALI RAHMATULLAH TULUNGAGUNG**



# Babad Desa DEPOK

Sejarah, Potensi Desa, dan Tradisi Lokal

**Tim KKN Desa Depok**  
**UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung**

# **Babad Desa Depok**

**Sejarah, Pesona Alam, dan Potensi Lokal**



## PROLOG

Kehadiran dari mahasiswa KKN Universitas Sayyid Ali Rahmatullah (UIN SATU) dan juga para dosen pembimbing lapangan, kami atas nama warga desa Depok sangat berterima kasih kepada teman-teman mahasiswa yang KKN di desa Depok.

Secara pribadi saya berterima kasih atas kedatangan teman-teman ke rumah untuk silaturahmi dan juga berbincang-bincang sekaligus konsultasi tentang desa Depok dari sisi perkembangan agama, budaya, dan kehidupan masyarakat secara umum. Mulai dari masa lampau sampai sekarang.

Oleh karena itu, saya sangatlah mendukung dan mengapresiasi peserta mahasiswa KKN atas ide penyusunan buku babad desa Depok. Sebab, Baru kali ini ada ide untuk menyusun buku babad desa Depok. Karena adanya Buku Babad Desa inilah sangat bermanfaat bagi generasi sekarang maupun yang akan datang untuk mengetahui tentang perkembangan desa Depok di masa lampau hingga sekarang.

Saya harap buku Babad Desa Depok dapat dijadikan sebagai bahan bacaan di perpustakaan sekolah maupun taman bacaan yang ada di Desa Depok, sehingga masyarakat lebih mengerti bagaimana sejarah desanya.

Bapak H. Sumarwan  
(Tokoh Masyarakat Desa Depok)

## **KKN Desa Depok**

Copyright © **penulis**, 2022.

Hak cipta dilindungi undang-undang

*All right reserved*

Penulis: Al Fatih Rijal Pratama, Muhammad Al Hub Zulfikar Sentiko, Muhammad Maschan Junaidi, Muhammad Rizki Awalul Walid, Berliyana Anggita Sari, Qorik Atus Sholikhah, Choirotul Siti Aisyah, Yuliana Nur Latifah, Riska Ulfa Ida, Da'iana Syarifah

Editor: Siti Aisyah

Layout: Maschan

Desain Cover: Muh Rizki AW

V+ 112 hlm: 14,8 x 21 cm

Cetakan Pertama, September 2022

Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apapun secara elektronik maupun memfotokopi, merekam, atau dengan teknik perekaman lain tanpa izin tertulis dari penerbit dan penulis.

Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LP2M)

UIN SATU Tulungagung

Jl. Mayor Sujadi Timur No. 46 Tulungagung

Telp/Fax: 0355-321513/321656

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadiran Allah SWT, yang mana atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan buku Antologi Babad Desa Depok yang berjudul “BABAD DESA DEPOK” dengan tepat waktu. Dalam penyusunan buku ini bertujuan untuk memberi dan menambah wawasan pengetahuan kepada para pembaca yang ingin mengetahui informasi tentang Desa Depok. Buku ini berisi mengenai sejarah, potensi-potensi desa, serta tradisi dan budaya dari Desa Depok yang kesemuanya telah tercantum di dalam daftar isi buku

Keberhasilan dalam menyelesaikan penyusunan buku ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak dan juga memberikan dukungan positif sehingga dapat menerbitkan buku ini. Untuk itu, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan rasa hormat dan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu serta memberikan dukungan dan motivasi dalam penyelesaian penyusunan buku ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan buku ini tidak luput dari kesalahan baik dari teknik penyajian dan penulisannya. Maka dari itu, penulis dengan senang hati dan dengan tangan terbuka sangat mengharapkan kritik dan saran dari pembaca untuk perbaikan selanjutnya. Penulis berharap semoga dengan adanya penyusunan buku ini dapat

memberikan manfaat serta berguna bagi kita semua khususnya bagi penulis dan para pembaca.

Tulungagung, September 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>BAB 1.....</b>	<b>1</b>
1. Profil Desa Depok .....	3
2. Sejarah Singkat Desa Depok.....	11
3. Sejarah Perkembangan Agama Islam di Desa Depok.. .....	15
<b>BAB 2.....</b>	<b>19</b>
1. Menelik Tradisi Upacara Adat Baritan: <i>Asal-Usul, Prosesi, Makna dan Nilai Bagi Masyarakat di Desa Depok</i> .....	21
2. Acara Pernikahan Selama 5 Hari Berturut-turut .....	35
3. Mitung Mbengeni Bayi .....	39
4. Pupak Puser.....	42
5. Tradisi Tayub .....	47
6. Seni Tari Gemblukan: <i>budaya yang terbenam</i> .....	59
<b>BAB 3.....</b>	<b>63</b>
1. Anyaman Lidi.....	65
2. Tempe Gaplek .....	68
3. Bubuk Jahe .....	70
4. Keripik Talas.....	75

5. Keripik Pisang .....	77
6. Bubuk Kunyit .....	81
<b>BAB 4.....</b>	<b>85</b>
1. Panorama Gunung Nanti .....	87
2. Tujuh Sumber Mata Air .....	92
3. Kali Nangka.....	95
4. Gunung Wijil.....	98
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>103</b>

**Bagian 1**  
**PROFIL DESA, SEJARAH DESA DEPOK, SEJARAH  
PENYEBARAN ISLAM DI DESA DEPOK**



*“Manusia sebenarnya berperan dalam dimensi kreatif, maka dapat memasuki realitas dan dapat merubahnya, melalui pengalaman-pengalaman, mencipta dan menciptakan kembali mengintegrasikan diri dengan lingkungan, menanggapi tantangan-tantangan, melihat diri secara objektif, merenung dan mengatasi, dari situ manusia memasuki bidang yang khas manusiawi, yakni sejarah dan kebudayaan.” - Paulo Freire*

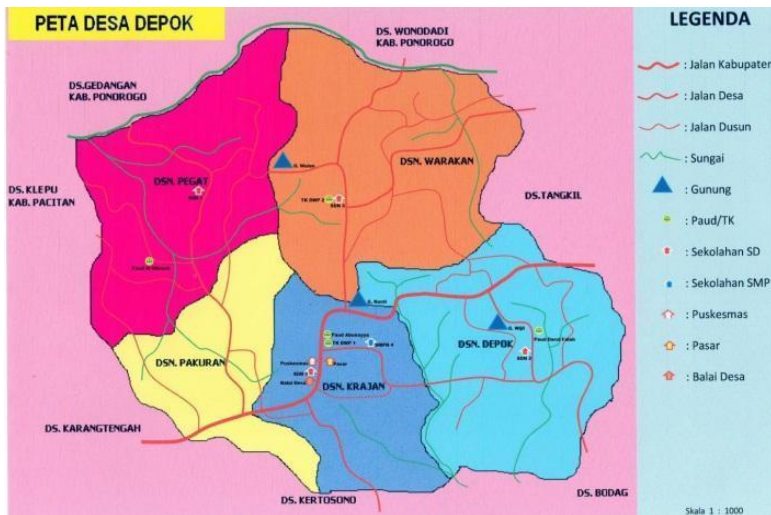
# PROFIL DESA DEPOK

**D**esa Depok merupakan desa yang terletak di daerah kecamatan panggul, Kabupaten Trenggalek, Jawa Timur. Sebuah desa dengan suasana masih terasa sejuk dan nyaman. Karena berada di kawasan perbukitan yang asri dengan dikelilingi rerimbunan pepohonan dan persawahan yang luas dengan konsep terasering. Desa tersebut terletak di sebelah utara kecamatan Panggul berbatasan dengan Ponorogo dan Pacitan, berjarak 55 km dari pusat kota, yang ditempuh dengan estimasi waktu sekitar 1 jam 38 menit.

Desa Depok memiliki luas wilayah sekitar 1216, 67 Ha, dengan jumlah penduduk sekitar 5.857 jiwa serta jumlah kepala keluarga (KK) sebanyak 2.008. Dengan mayoritas penduduk bermata pencaharian petani dengan persentase

85%, yang lainnya pedagang, buruh, dan pegawai negeri sipil (PNS).

Secara struktur perangkat desa terdiri atas, Kepala Desa, Sekretariat Desa, Bendahara, 3 Kepala Seksi atau Kasi (pemerintahan, kesejahteraan, dan pelayanan), 3 Kepala Urusan atau Kaur (perencanaan, keuangan dan umum) dan kepala dusun. Selain itu, secara administratif Desa Depok memiliki 5 dusun, yaitu: Depok, Krajan, Pakuran, Pegat, dan Warakan.



**Peta Desa Depok**

Perlu diketahui bahwa secara kebudayaan masyarakat di Desa Depok masih menggunakan konsep penamaan untuk pembatasan wilayah dengan nama dusun bukan pedukuhan/dukuh. Setiap wilayah di Desa Depok memiliki RW

(Rukun Warga) dan RT (Rukun Tetangga) sebagai tanda pembagian wilayah dalam menjalankan tugas pokoknya. Desa Depok memiliki RW dengan jumlah 15 dan RT dengan jumlah 33. Berikut tabel pembagian RW dan RT setiap dusun.

No	Dusun	RW	RT
1	Krajan	01, 02, 03	01, 02, 03, 04, 05, 06
2	Pakuran	04, 05	07, 08, 09, 10, 11
3	Pegat	06, 07, 08	12, 13, 14, 15, 16, 17, 18
4	Warakan	09, 10, 11	19, 20, 21, 22, 23, 24, 25
5	Depok	12, 13, 14, 15	26, 27, 28 ,29, 30, 31, 32, 33

Selain itu, di Desa Depok memiliki lembaga pendidikan antara lain, Sekolah Dasar (SD) dengan total jumlah ada 4, yaitu: SDN 1 Depok, SDN 2 Depok, SDN 3 Depok, SDN 4 Depok. TK ada 2, yaitu: TK Dharma wanita 1 yang berada di dusun Krajan, dan TK Dharma wanita 2 yang berada di dusun Warakan. Sedangkan PAUD ada 3, yaitu: PAUD Abunaya, PAUD Al-Hikmah, dan PAUD Darul Falah. Selain itu, di Desa Depok juga ada Sekolah Menengah Pertama (SMP), yaitu SMP 4 Panggul.

Desa Depok juga terdapat tempat beribadah dengan total 19 mushola dan 9 masjid. Juga ada pasar yang terletak di sekitar Balai Desa yang menjual berbagai olahan dan hasil bumi. Pasar Depok buka dua kali dalam satu minggu tepatnya ketika memasuki pasaran Pon dan Legi.

Tak hanya itu, di Desa Depok juga terdapat organisasi masyarakat (Ormas) yang masih aktif dalam melakukan kegiatan di desa, seperti: Ansor, Fatayat, Muslimat, Pencak Silat, Karang Taruna dan GAPOKTAN (Gerakan Kelompok Tani). Selain itu, di Desa Depok juga terdapat kebudayaan dan kesenian yang masih mengamalkan nilai-nilai kebudayaan dan religius di masyarakat, seperti: Baritan, Campursari, Jaranan, Karawitan, Tayub dan Hadrah.

### ***Potensi Sumber Daya Alam dan Kemandirian Masyarakat Depok***

Sebagaimana halnya yang telah dijelaskan di atas bahwa Depok merupakan desa yang kaya akan potensi sumber daya alamnya. Mulai dari sawah, perkebunan, perbukitan, hutan yang masih asri dengan rerimbunan pepohonan dan juga ada sumber mata air. Semua kekayaan alam yang ada di sekitar desa tersebut merupakan sumber penghidupan dan pembentuk masyarakat Depok yang agraris dalam mengelola sumber daya alam.

Potensi sumber daya alam merupakan interaksi antara manusia dengan lingkungan hidup, baik berbentuk benda mati maupun makhluk hidup yang dapat dimanfaatkan oleh manusia dalam memenuhi kebutuhannya. Dalam kaitannya dengan hal ini, tidak terlepas dari komponen lingkungan hidup yang ada disekitar masyarakat Depok. Karena hal itu merupakan kesatuan ruang penyeimbang yang tidak dapat

dipisahkan, sebab adanya interaksi yang berkaitan untuk membentuk suatu ekosistem dalam memenuhi kebutuhan.

Seperti halnya, tujuh sumber mata air yang ada di Desa Depok. Sumber mata air tersebut merupakan sumber kehidupan bagi masyarakat desa tersebut. Karena sumber air tersebut dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, dengan melalui selang-selang yang dialirkan di rumah-rumah masyarakat Depok. Lantaran hal itu, bisa dikatakan bahwa masyarakat Depok adalah masyarakat yang dapat berinteraksi dan berintegrasi dalam memanfaatkan potensi sumber daya alam yang ada disekitarnya.

Perlu diketahui secara filosofis alam (bumi) juga disebut sebagai Ibu bumi atau masyarakat Indonesia mengenalnya dengan istilah Ibu pertiwi. Bahkan sampai dilagukan, seperti judul lagu “Ibu Pertiwi”. Karena hal itu, tidak terlepas dari sifat seorang ibu yang identik digambarkan sebagai seseorang yang merawat dan memberi. Sama halnya dengan alam yang senantiasa merawat dan memberi keberlangsungan kebutuhan hidup manusia. Maka dari itu, sebagai manusia harusnya senantiasa merawat dan menjaga alam, termasuk alam pedesaan yang masih asri. Jangan sampai alam digunakan untuk eksploitasi yang justru berujung merugikan kehidupannya di kemudian hari.

Dengan melihat potensi kekayaan alam di Desa Depok yang bisa dikatakan sebagai kondisi “Gemah Ripah Loh Jinawi”, menjadikan masyarakat desa tersebut mayoritas bermata pencaharian petani. Rata-rata masyarakat Depok

menanam padi dan jagung sesuai dengan musimnya. Selain itu, masyarakat Depok juga memiliki kebun yang ditanam berbagai umbi-umbian seperti singkong, talas dan porang. Setiap kebun yang ada di Depok juga dikelilingi dengan pohon kelapa, pisang dan kates.

Selain bertani dan berkebun, sebagian lainnya masyarakat Depok adalah peternak. Seperti beternak sapi, kambing dan ayam. Untuk makanan ternak sapi dan kambing adalah rerumputan dan dedaunan atau biasa disebut dengan rambanan yang diambil dari hutan yang ada di perbukitan. Melihat hal itu, bisa dikatakan bahwa masyarakat pedesaan merupakan masyarakat yang dapat mengelola alam dan memanfaatkan dalam mencukupi kapasitas kebutuhan yang diperlukan.

Kemandirian masyarakat merupakan suatu kondisi yang mana telah dialami oleh masyarakat dengan ditandai kemampuan berpikir, memilih kemudian memutuskan serta menjalankan sesuatu yang menurutnya tepat dan bermanfaat dengan maksud untuk memecahkan permasalahan melalui daya kemampuan yang dimiliki oleh masyarakat itu sendiri.

Ya, hal itu juga mencerminkan kondisi masyarakat Depok yang meningkatkan kualitas hidup untuk berubah dan berkembang dalam mencapai kemajuan. Yang mana telah menempatkan posisi kritis sejati yaitu kondisi di mana dapat memilih dan menciptakan posisinya sendiri dengan mengadakan campur tangan dan berintegrasi bersama lingkungannya. Karena masyarakatnya yang sadar akan

potensi sumber daya alam yang bisa diolah dan dimanfaatkan menjadi produk baru.

Menurut hasil pengamatan penulis, masyarakat Depok bukanlah masyarakat konsumen, akan tetapi masyarakat yang gandrung akan memproduksi hasil olahan alam. Seperti olahan bambu yang menjadi kerajinan piring, tempat buah, dan nampan. Olahan pisang menjadi keripik pisang. Termasuk juga hasil bumi seperti rempah-rempah yaitu, jahe, kunir dan kencur yang diolah menjadi ramuan dalam bentuk bubuk. Olahan umbi-umbian seperti, ketela dan talas juga diolah menjadi keripik warna-warni.

Selain itu, ada jajanan unik di Desa Depok yang biasanya dijual di pasar setiap pasaran pon dan legi, yaitu “tempe gaplek atau tempe jaket”. Tempe tersebut merupakan olahan yang bercampur dengan tepung gaplek. Gaplek sendiri adalah singkong yang telah dikupas dan dikeringkan. Jadi, ketika tempe tersebut dioles dengan ketumbar yang telah dihaluskan dan dicampur dengan tepung gaplek, maka hasil tempe tersebut akan terasa gurih dan renyah, sedangkan bentuk tempennya seakan-akan seperti memakai jaket. Biasanya tempe tersebut disajikan sebagai menu lauk-pauk dalam sajian aneka kuliner tradisional, seperti sompil dan rujak. Tempe gaplek sendiri adalah jajanan atau makanan khas tradisional Depok yang barangkali sulit ditemukan di tempat lain.

Dari sajian penjelasan di atas merupakan refleksi interaksi antara manusia dengan alam yang telah bertransisi

dalam perubahan. Yang mana manusia berperan dalam dimensi kreatif untuk memasuki realitas dan mengubahnya, melalui pengalaman-pengalaman yang telah dilakukan secara dinamis, berulang-ulang dan menciptakan sesuatu yang baru dalam mengintegrasikan dengan potensi sumber daya alam disekitarnya.

# Sejarah Singkat Desa Depok

**P**ada jaman penjajahan dahulu, daerah Depok menjadi tempat pelarian dan persembunyian orang-orang yang melawan penjajah. Daerah Depok dirasa menjadi tempat persembunyian yang aman, karena letaknya yang berada di pegunungan. Dari salah satu orang yang bersembunyi memilih untuk menetap di daerah Depok dan mendirikan padepokan untuk orang-orang bersembunyi serta menimba ilmu. Beliau dikenal sebagai orang sakti yang sering bertapa/bersemedi di gunung Nanti di daerah Depok. Beliau juga menjadi guru kesaktian di padepokan tersebut, sehingga banyak orang berkunjung untuk menimba ilmu dan memutuskan untuk tetap tinggal di padepokan serta mendirikan rumah. Akan tetapi warga setempat dan petinggi Desa Depok tidak ada yang mengetahui siapa pendiri

padepokan tersebut, dikarenakan dari awal berdirinya padepokan tidak ada warga setempat yang menuangkan cerita sejarah tersebut melalui tulisan.

Awal mula sejarah Desa Depok diambil dari nama “Padepokan” yang dulunya terdapat padepokan di hutan Pondok padepokan tersebut dipergunakan untuk menimba ilmu. Desa Depok dinamai oleh lurah (Kepala Desa) pertama di dukuh kedung yaitu bernama Bapak Mutmoirono. Tetapi sampai saat ini warga sekitar ataupun perangkat desa belum ada yang mengetahui dimana letak persis rumah beliau bahkan siapa beliau, asal beliau dari mana, dan siapa keluarga beliau. Sejarah desa depok hanya bersumber dari cerita para sesepuh yang diriwayatkan secara turun temurun. Warga sekitar beranggapan beliau adalah Wali yang tidak diketahui asal usulnya.

Dahulu Desa Depok terdiri dari 5 dukuh yaitu:

1. Dukuh Krajan diambil dari nama “kerajaan” sekarang menjadi pusat dusun yang mobilitasnya paling tinggi dari dusun lainnya, yang kini sudah dirubah menjadi Dusun Krajan.
2. Dukuh Pakuran tidak diketahui maknanya warga sekitar tidak mengetahui asal-usul kenapa dukuh tersebut dinamakan dukuh pakuran.
3. Dukuh Pegat yang diubah menjadi Dusun Pegat diambil dari nama “pegatan” (cerai) ada 2 versi cerita. Dari versi warga pegat sendiri dahulu banyak keluarga yang hidup di Dusun Pegat cerai dikarenakan perselingkuhan,

sedangkan dari versi Bapak Sumarwan mantan Kepala Desa Depok yang ke 14, di daerah ini ada cerita dahulu banyak anak-anak yang putus sekolah atau tidak pernah sampai lulus sekolahnya, sehingga dinamai dengan nama pegat yang maknanya putus.

4. Dukuh Warakan yang diubah menjadi Dusun Warakan diambil dari nama “warak”. Dulu banyak sekali hewan warak di Dusun Warakan. Ada beberapa warga yang memaknai warak adalah hewan badak, kerbau, dan babi hutan. Namun sekarang hewan tersebut jarang ditemui oleh warga sekitar.
5. Dukuh Depok yang diubah menjadi Dusun Depok diambil dari nama “padepokan” dulunya terdapat padepokan di hutan Pondok yang dipergunakan untuk menimba ilmu serta menjadi dusun yang pertama kali dibentuk.

Dahulu dukuh-dukuh tersebut dipimpin oleh seorang kepala yang disebut dengan istilah uceng. Uceng kalau sekarang disebut dengan istilah Kepala Dusun. Di atasnya uceng ada kamituwo. Kamituwo ini membawahi beberapa dukuh/dusun, jabatannya di atasnya uceng. Namun semenjak diterbitkannya Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1979 Tentang Pemerintahan Desa, terdapat istilah Kepala Dusun. Sehingga yang memimpin tiap dusun diganti nama menjadi Kepala Dusun atau Kasun. Sekaligus Istilah Dukuh diganti menjadi Dusun.

Meskipun setelahnya diterbitkan UU Nomor 22 Tahun 1999 tentang Pemerintahan Daerah, otonomi desa dikembalikan ke desa masing-masing. Namun di Depok tidak ada perubahan untuk menggunakan istilah yang dahulu seperti uceng, kamituwo dan sebagainya. Tetap menggunakan istilah Kepala Dusun sampai sekarang.

Sejak berdirinya desa Depok sampai sekarang. Desa Depok dipimpin oleh 17 lurah/kepala desa di tahun menjabat dengan urutan sebagai berikut:

1. Lurah Mutmoirono (tidak diketahui)
2. Lurah Djoyo Setro (tidak diketahui)
3. Lurah Ponco Haridjo (tidak diketahui)
4. Lurah Dono Medjo (tidak diketahui)
5. Lurah Dono Dimedjo (tidak diketahui)
6. Lurah Dono Redjo (tidak diketahui)
7. Lurah Wonokarto (tidak diketahui)
8. Lurah Djoyokarmo (tidak diketahui)
9. Lurah Somedjo (tidak diketahui)
10. Lurah Torawi (tidak diketahui)
11. Lurah Sastro Prayitno (1966 – 1967)
12. Lurah Marto Wiyono (1968 – 1981)
13. Kepala Desa Suyadi (1982 – 1992)
14. Kepala Desa Sumarwan (1993 – 2002)
15. Kepala Desa Slamet (2003 – 2013)
16. Kepala Desa Nuryakin (2014 – 2021)
17. Kepala Desa Bayu Indra Nurdiansah (April 2021 – 2027)

# Sejarah Perkembangan Agama Islam di Desa Depok

**I**slam adalah agama yang diturunkan Allah SWT kepada manusia melalui rasul-rasul-Nya, berisi hukum-hukum yang mengatur hubungan manusia dengan Allah SWT, manusia dengan manusia dan manusia dengan alam semesta. Islam adalah agama yang terakhir, agama yang dibawa oleh Nabi Muhammad SAW yang diwahyukan oleh Allah SWT untuk seluruh umat manusia. Islam merupakan salah satu agama terbesar yang dianut oleh umat Islam di dunia dan di akhirat yang termaktub dalam terdahulu dan peristiwa-peristiwa yang telah terjadi.

Desa Depok merupakan desa yang mayoritas 99,95 % dari angka persentase memeluk agama Islam. Awal mula munculnya agama Islam di desa Depok dimulai dari sebelum adanya aksara jawa kuno atau sebelum tahun saka ada jawa dwipa. Jadi pada waktu itu masyarakat belum mengenal tulisan dan huruf, adanya hanya sebuah lambang atau simbol. Rata-rata penduduk di sana beragama Islam, entah itu masuk islam dengan membaca syahadat ataupun sejak dari lahir sudah beragama islam karena dari orang tuanya. Di desa Depok agama Islam dianggap sebagai doktrin. Peninggalan bersejarah Islam di desa Depok tidak ada, maka dari itu kembali seperti pada zaman sebelum hindu dan budha yaitu animisme dan dinamisme.

Islam di Depok sendiri dirintis oleh tokoh bernama Mbah Kyai Umar Sade dan Mbah Yusuf. Dari kedua tokoh ini, Mbah Kyai Umar Sade sendiri yang memiliki cerita menarik. Mbah Kyai ini juga merupakan salah satu tokoh agama di Desa Depok bahwa beliau ini orangnya lumayan nyentrik. Mbah Kyai ini tidak seperti Kyai pada umumnya, Mbah Kyai berambut panjang sampai sebatas pinggang tetapi dilipat ditutupi songkok tinggi. Ketika ada acara warga, misalnya hajatan beliau justru malah di belakang membantu orang-orang cuci piring. Beliau tidak mau menempatkan dirinya yang dihormati orang karena statusnya. Cara beliau mengajak orang untuk menuju kebaikan sangatlah unik, beliau tidak mengajak secara terang-terangan, tetapi dengan pendekatan sampai orang itu merasa sungkan dan sadar dengan sendirinya. Beliau memiliki pendekatan dengan

caranya sendiri guna mengajak orang menuju kebenaran. Di Depok terdapat sebuah pesantren yang beroperasi aktif diasuh langsung oleh Mbah Kyai Umar Sade. Kini masih beroperasi, tetapi sudah tidak ramai dan menjadi Madrasah Diniyah.

Di Depok ini didominasi kaum nahdliyin, kaum nahdliyin adalah golongan kaum muslimin Indonesia yang membagi budaya keagamaan yang sama dan yang secara organisasi terlembagakan dalam bentuk NU. Kelompok inilah yang disebut "kaum santri" dalam pengertian Zamakhsyari Dhofier. Jadi, yang dimaksud kaum nahdliyin adalah "kaum santri" yang secara langsung direproduksi lembaga pendidikan pesantren.



# Bagian 2

TRADISI, ADAT DAN KEBUDAYAAN



*“Jangan anggap remeh si manusia, yang kelihatannya begitu sederhana, biar penglihatanmu setajam mata elang, pikiranmu setajam pisau cukur, perabaanmu lebih peka dari para dewa, pendengaranmu dapat menangkap musik dan ratap tangis kehidupan; pengetahuanmu tentang manusia takkan bakal bisa kempus”- Pramoedya Ananta Toer*

# Tradisi Upacara Adat Baritan

**I**ndonesia merupakan negara yang kaya akan kebudayaan dan tradisinya. Tradisi adalah penggambaran sikap dan perilaku manusia yang dilakukan secara turun-temurun oleh para *leluhur* terdahulu yang telah berproses dalam waktu lama. Istilah *leluhur* dalam konteks pemahaman orang Jawa adalah nenek moyang yang telah meninggal dan memiliki peran di waktu itu, serta dianggap sebagai orang yang berkharisma dan memiliki ketentuan tertentu.

Salah satu kegiatan yang merupakan tradisi masyarakat Indonesia khususnya masyarakat Jawa dan sering kali dilakukan secara turun temurun adalah suroan. Suroan merupakan tradisi turun temurun yang dilaksanakan pada

bulan suro dalam penanggalan Jawa. Karena suro merupakan bulan pertama dalam penanggalan Jawa. Sementara dalam konteks keislaman, istilah suro adalah bulan muharram. Bulan Muharram merupakan bulan pertama dalam sistem kalender Islam. Selain itu, bulan Muharram juga diartikan sebagai bulan yang diutamakan dan dimulaikan.

Ketika memasuki bulan suro atau Muharram, sebagian masyarakat Jawa akan menggelar suatu kegiatan berupa upacara tradisional. Dikarenakan pada bulan sura diyakini adalah sebagai bulan yang sakral, jadi tak jarang banyak sekali dilaksanakan ritual upacara pada bulan tersebut. Seperti halnya, mengunjungi tempat-tempat sakral secara beramai-ramai, mengadakan kegiatan sedekah bumi atau sedekah laut, dan sebagainya.

Perlu diketahui, bahwa upacara tradisional adalah manifestasi dan bagian dari tradisi adat masyarakat yang sesungguhnya merupakan pelaksanaan kebudayaan di suatu daerah setempat. Upacara tradisional atau adat bagi masyarakat Jawa masih diyakini nilai-nilainya dan biasanya bertujuan untuk menjaga kedamaian, keselamatan, dan bentuk syukur kepada Sang Pencipta.



Seperti halnya yang telah dilakukan oleh masyarakat desa Depok, Kecamatan Panggul, Kabupaten Trenggalek, yang menggelar tradisi yang telah turun temurun sejak dahulu yaitu upacara adat Baritan. Upacara adat Baritan adalah upacara adat yang berkaitan dengan kepercayaan masyarakat dan erat kaitannya dengan hubungan manusia dengan alam maupun hubungan manusia dengan manusia yang dilakukan pada bulan suro. Upacara adat Baritan biasanya diadakan di perempatan jalan. Tujuan dari dilaksanakan Tradisi Upacara Adat Baritan, sebenarnya sama seperti Upacara adat lainnya, yaitu untuk mensyukuri nikmat yang diberikan serta memohon kepada Tuhan akan keselamatan penduduk. Meskipun demikian, detail asal usul, prosesi, nilai-nilai pada

Tradisi Baritan dapat berbeda antara satu daerah dengan daerah lain.

### ***Asal-usul Upacara Adat Baritan di Desa Depok***

Seperti penjelasan di atas, dalam konteks ini akan lebih dipaparkan secara detail mengenai asal-usul Upacara Adat di Desa Depok yang sampai sekarang masih dilakukan dan diyakini sebagai perwujudan ciri khas yang membedakan dengan upacara adat Baritan di daerah lain.



Dalam perayaan atau peringatan memasuki Bulan *suro*, masyarakat Depok memperingati dengan mengadakan sebuah upacara adat yang bernama Baritan. Upacara Baritan ini pada zaman dahulu menurut penutur masyarakat Depok adalah sebuah upacara untuk menolak bala atau membebaskan masyarakat Depok dari nasib buruk yang akan menimpa.

Dikarenakan pada masa lampau di Desa Depok pernah terjadi perselingkuhan yang dilakukan oleh kaum perempuan. Untuk menanggulangi hal tersebut diadakanlah sebuah acara Baritan dengan menyembelih kambing *kendhit*. Kambing *kendhit* sendiri adalah kambing yang berwarna hitam, namun perutnya berwarna putih. Sebagaimana penjelasan dari Pakdhe Sumarwan (59 tahun), salah tokoh masyarakat sekaligus penyelenggara adat Desa Depok, beliau menyatakan:

“Bahwa acara baritan menika proses nipun diawali dengan penyembelihan kambing. Ingkang dipunwastani wedus kendit. Menika mendo engkang warni cemeng, wonten tengah-tengah nipun mendo niku distageni. Pakai *stagen* (koreset) warna putih. Menika nduweni arti ‘*Manunggaling Piwulang*’. Dados, pada masa-masa lampau menurut cerita dulu di Depok pernah terjadi perselingkuhan. Untuk menanggulangi perselingkuhan tersebut harus diadakan upacara *ruwatan*, yaitu harus menyembelih kambing kendit.”

Selain itu, beliau juga menerangkan terkait filosofi dan makna penyembelihan kambing yang tidak terlepas dari cara penggambaran masyarakat Depok tempo dahulu untuk *piwulang* terkait sifat manusia yang harus dihilangkan dengan simbol penyembelihan kambing.

“Di samping penyembelihan kambing, ada filosofinya itu begini: kalau di dalam jiwa dan raga

orang itu ada sifat-sifat khilaf. *Wong Jawa ngarani sifat khayawan ing dumana ana jiwa lan ragane menungsa Depok khususnipun menungsa wedok Desa Depok ingkang nduweni sifat khayawan sing ateges berhubungan dengan siapapun.* Kan wedus itu milah-milih iso karo bapake, ibuke lan anake. Maka dari itu kambing disembelih karena sifat daro hewan di jiwa manusia itu dibunuh, dilambangkan menyembelih hewan kambing.”

Perlu diketahui, yang membedakan acara Upacara Baritan yang ramai diadakan di berbagai daerah di Jawa dengan acara Baritan yang dilaksanakan oleh masyarakat Desa Depok adalah waktu pelaksanaannya. Masyarakat Desa Depok melaksanakan Upacara Baritan pada hari kamis, lebih tepatnya ketika memasuki hari kelima *suroan*. Hal ini berbeda dari beberapa masyarakat Jawa lain yang melaksanakan Tradisi Upacara Baritan pada malam 1 Sura.

Sebagai sebuah tradisi, Upacara Baritan memiliki simbol-simbol yang mempunyai makna bagi masyarakat Depok. Berbagai makna yang diinterpretasikan secara kultural menjadi bagian dari akulturasi kebudayaan Jawa dengan ajaran Islam yang hidup dalam keseharian masyarakat Depok. Sebagaimana yang telah diutarakan oleh Pakdhe Sumarwan:

“Dan hal itu sampai sekarang dibudayakan, budaya yang baik, yang tidak bertentangan dengan agama. Itu dilanjutkan dan mulai tahun 93 sampai

sekarang. Acara yang sekiranya bertentangan dengan agama ditiadakan. *Lek jaman rumiyen wedus* diboleh *sirah lan sikile di pendem, kan ya eman-eman. Kurang lebih gawe wong sepuluh kan cukup*. Terus di samping itu, diadakan tayub, diadakan rame-rame. Karena itu, setelah Depok mengenal ajaran agama digantikan dengan acara doa bersama.”

Sesuai dengan penjelasan di atas, penyelenggaraan Tradisi Upacara Baritan di Depok ditujukan agar masyarakat terhindar dari bencana dan bahaya, sehingga kehidupan aman, tentram, dan damai.

### ***Prosesi Upacara Adat Baritan di Desa Depok***

Pelaksanaan Upacara Adat Baritan terdiri dari beberapa rangkaian acara yang dipimpin oleh sesepuh desa, tokoh agama, tokoh masyarakat, modin. Prosesi ini dimulai pada hari kamis sampai malamnya/malem jemuah dengan kegiatan penyembelihan kambing di pertigaan Desa Depok, lebih tepatnya berada di dusun Krajan. Kegiatan dilaksanakan sekitar pukul 13.30 WIB dengan dimulai kegiatan berdoa sebelum penyembelihan Wedus khendit. Wedus khendit adalah kambing hitam dengan bulu berwarna putih yang melingkar di bagian badan, serta berkelamin jantan. Pada prosesi penyembelihan, ada sebuah ember sebagai tempat darah yang mengalir saat disembelih, dan darah itu nantinya

bakal di pendem atau di kubur di sekitar wilayah penyembelihan.

Setelah disembelih, kegiatan berlanjut pada acara pembukaan doa sebelum memakan masakan daging yang telah disembelih dengan tujuan sebagai bentuk rasa syukur dan juga harapan untuk tolak bala agar masyarakat desa Depok tetap terjaga keselamatannya dan terhindar dari bahaya apapun . Kegiatan tersebut dipimpin oleh mbah gumbreg selaku pemangku prosesi Upacara Baritan, yang mana pada prosesi tersebut di atas meja telah disediakan masakan daging wedhus khendit di atas piring dengan alas berupa duan pisang, kemudian atasnya ada nasi dan atasnya lagi, daun pisang yang ada daging wedus khendit yang dinamakan wilujengi, di samping tersebut ada jenang sepuh atau jenang sengkala. Sebagaimana yang dituturkan oleh mbah gumbreg:

“Tujuan dari kegiatan penyembelihan kambing iku kangge doa bersama. Mekaten sonten niku mbeleh mendo. Berhubungan mendo niku saking perintahe gusti Allah, kayak ta menungso, kewan lan sedoyone niku dipun upayakan di slameti. Kayata ngeneki namine wilujengi, kangge mriki. Ono sekul dipun andapi godhong gedang dipun tumpang lawuhe daging wedus lan masakan janggan asal. Ngeneki kayak kanggene budaya mriki, dipun asmani jenang sepuh. Kanggene wong umum niku jenang sengkala, jenang sekala coro niku, kangge panggenam nguncali sengkakal,

kayak ngilangi sangkalane seger warase. Luweh penak e dipun arani tolak bala.”

Kemudian acara berlanjut pada malamnya setelah kegiatan yasinan rutin yang diadakan di Desa Depok setiap malam jumat. Prosesi upacara Baritan pada malam jumat diadakan di pertigaan desa Depok, lebih tepatnya di Dusun Krajan. Rangkaian acaranya berupa pembacaan istighosah bersama-sama. Pertama-tama acara di Buka oleh Pakdhe Sumarwan selaku tokoh masyarakat di Desa Depok yang menjelaskan perihal Upacara Adat Baritan dan seluk-beluk dibalik alasan dilaksanakan kegiatan tersebut. Inti dari pembukaan yang diutarakan beliau adalah menyangkut asal-usul Baritan, juga terkait tentang cerita di mana dulu seringkali terjadi perselingkuhan yang dilakukan oleh kaum perempuan. Untuk itulah digelar sebuah prosesi Upacara Adat Baritan sebagai bentuk simbolisasi agar dapat menanggulangi bahaya dan menolak bala. Kemudian acara dilanjutkan pembacaan istighosah bersama-sama sebagai bentuk rasa syukur dan mendekatkan diri kepada Sang Pencipta.

Acara diakhiri dengan doa bersama agar masyarakat Depok terhindar dari bencana dan bahaya, sehingga kehidupan aman, tentram, dan damai. Setelah sesi doa bersama selesai, acara dilanjutkan makan daging kambing yang diolah menjadi gule kambing. Kegiatan tersebut dihadiri oleh perangkat desa, tokoh agama, tokoh masyarakat, mahasiswa KKN Regular Multisektoral Gelombang II Universitas Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung, dan

masyarakat sekitar Desa Depok. Setelah itu, Acara dilanjutkan dengan melekan sesarengan atau bergadang guna untuk menjalin keharmonisan dan keakraban dengan masyarakat Desa Depok.

### ***Makna dan Nilai Tradisi Upacara Adat Baritan Bagi Masyarakat Depok***

Dalam sebuah tradisi tidak akan pernah terlepas dari makna dan nilai yang telah dilakukan. Karena tradisi merupakan adat kebiasaan yang telah diturun-temurunkan oleh nenek moyang dan yang masih dijalankan dalam masyarakat. Selain itu, tradisi juga dapat dipahami sebagai penilaian atau tanggapan bahwa cara-cara yang telah ada merupakan yang paling baik dan benar. Sama halnya dengan kegiatan Upacara Adat Baritan yang mengandung sebuah makna dan nilai kehidupan yang melekat pada diri masyarakat Depok.

Di karenakan cara berpikir orang Jawa tidak dapat dilepaskan dari aspek kepercayaan pada hal-hal tertentu. Oleh sebab itu, cara berpikir mistis selalu mendominasi atau menghantui perilaku orang Jawa. Belum lagi, sistem berpikir mistis orang Jawa yang sering mempengaruhi pola-pola hidup yang bersandar nasib. Istilah nasib dalam pandangan orang Jawa dinamakan kabegjan (keberuntungan) yang disertai usaha. Karena usaha dan nasib juga sering melekat dan melebur bersama langkah kehidupan sosial yang disesuaikan dengan tatanan manusia dan lingkungan sekitarnya.

Sebagaimana halnya dengan tradisi Upacara Adat Baritan bagi masyarakat Depok yang tidak hanya dimaknai sebagai tolak balak, tetapi juga untuk menjaga keselamatan agar terhindar dari nasib buruk, bencana atau apapun, supaya kehidupan masyarakat Depok tetap aman, tentram, dan damai. Di samping itu, tradisi Upacara Adat Baritan juga menjadi ajang untuk saling bersilaturahmi dan solidaritas yang berdasarkan rasa kangen sedulur untuk memupuk rasa kebersamaan.

Karena masyarakat Depok telah mencerminkan suatu tatanan kehidupan sosial yang senasib dan sehidup. Hal seperti itu, dapat dirasakan melalui Upacara Baritan di Desa Depok yang mana masyarakatnya saling tegur dan sapa di antara warga lainnya. Maka, hal seperti itu akan semakin memupukkan percik-percik kepercayaan satu sama lain bahwa semua lapisan masyarakat dapat melebur dan menyatu dalam sebuah tradisi budaya yaitu Upacara Adat Baritan di Desa Depok.

Dalam tradisi Upacara Adat Baritan juga menggambarkan sebuah makna saling menghargai satu sama lain, menjaga tutur kata atau sopan-santun dalam berkomunikasi agar tidak menyinggung orang lain, berperangai lembut untuk menyadari bahwa hidup tidak mungkin sendiri. Sebab, dalam kehidupan sosial harus saling bantu-membantu, saling bergantung sama lain untuk melakukan interaksi satu sama lain.

Nilai yang terkandung dalam tradisi Upacara Adat Baritan adalah kekeluargaan, kesederhanaan, kesetiakawanan dan saling gotong-royong. Sedangkan dalam nilai religi nampak pada prosesi doa-doa yang dilantunkan saat kegiatan upacara tersebut dilaksanakan. Hal ini terkait tentang kondisi masyarakat Depok yang mayoritas pemeluk agama Islam. Oleh karena itu, timbulah akulturasi budaya dan agama dalam kehidupan masyarakat Depok, seperti yang telah dijelaskan oleh Pakdhe Sumarwan (59) di atas selaku pemangku adat.

Selain itu, Upacara Adat Baritan juga dianggap positif oleh warga Desa Depok, Kecamatan Panggul, Kabupaten Trenggalek. Karena upacara tersebut selain untuk mendapatkan keselamatan dan ketentraman juga untuk menyambung tali silaturahmi antar warga desa. Yang mana bisa dipastikan mungkin dalam kesehariannya ada yang sibuk dengan urusan kerja, dengan adanya Upacara Baritan ini warga desa bisa saling bercengkrama dan saling mengobrol.

Seperti pernyataannya Koentjaraningrat yang menjelaskan bahwa, pertama manusia tidak dapat hidup dalam kesendirian namun dikelilingi oleh komunikasi dan alam sekitarnya. Kedua segala aspek kehidupan manusia bergantung kepada sesama. Ketiga masyarakat harus berusaha memelihara hubungan yang baik dengan sesama dilandasi dengan Jiwa sama rata dan sama rasa. Keempat, warga masyarakat selalu berusaha sedapat mungkin bekerjasama dalam komunitas yang dijiwai sama tinggi dan sama rendah (Oktariawan, 2019: 07).

Pada Tradisi Upacara Adat Baritan ini semua anggota masyarakat bersama-sama mempersiapkan dan meramaikan prosesi Tradisi Baritan ini. Sehingga, Tradisi Baritan perlu dilestarikan karena mengandung makna dan nilai-nilai positif serta yang dapat mengedukasi masyarakat, khususnya generasi muda untuk tetap menjaga solidaritas dalam bermasyarakat.



# Acara Pernikahan Lima Hari Berturut-turut

Upacara adat pernikahan yang diselenggarakan di daerah Desa Depok mungkin agak lain dengan di daerah-daerah lain. Terdapat beberapa keunikan yang mungkin tidak dapat dijumpai di kota lain. Untuk prosesinya mungkin hampir sama dengan upacara adat pada umumnya di daerah Jawa. Namun yang membedakan adalah jumlah hari berlangsungnya acara pernikahan tersebut. Di Desa Depok, jika ada suatu acara pernikahan, maka acaranya tersebut akan berlangsung selama 5 hari berturut-turut. Oleh karenanya, penulis sendiri agak terheran-heran ketika berada di Depok mendengar musik/*salon* dalam acara pernikahan, bisa berlangsung selama 5 hari, tidak selesai-selesai. Biasanya di daerah penulis sendiri, acara tersebut paling lama berlangsung selama 2 hari saja.

Menurut sumber tokoh masyarakat sekitar, yakni bapak sekretaris desa. Acara pernikahan berlangsung selama 5 hari, dimaksudkan untuk *disepasari*. *Pasaran* atau *pancawara* merupakan siklus hari dalam penanggalan Jawa, biasanya digunakan untuk membuka pasar sesuai hari pasarannya. *Pasaran* terdiri dari Kliwon, Legi, Pahing, Pon, dan Wage.

Prosesi acaranya sendiri adalah, di hari pertama dilakukan ijab qobul. Pada hari tersebut mempelai pria sudah berada di kediaman mempelai wanita. Biasanya mempelai pria membawa beberapa teman-temannya untuk ikut menemaninya di kediaman mempelai wanita.

Pada hari kedua, besan atau keluarga dari mempelai pria datang ke rumah mempelai wanita. Yang datang *besanan* biasanya tidak hanya keluarganya saja. Namun juga tetangga-tetangga maupun saudara-saudara, baik yang dekat maupun yang jauh. Dalam prakteknya, jika memang dirasa tidak mampu menerima besan yang banyak, maka yang diajak dibatasi sesuai kemampuan yang menerima besan.

Kemudian di hari ketiga, kedua mempelai diantar oleh keluarga dari mempelai wanita ke kediaman mempelai pria. Kata Pak Carik prosesi ini disebut dengan istilah *ditinjokne* atau kirab. Sama halnya dengan *besanan*, tidak hanya keluarga dari mempelai pria saja yang ikut, namun tetangga sekitar dan saudara-saudara juga ikut mengantar. Kedua mempelai akan menginap di kediaman pria selama 2 malam. Sehingga pada hari ke empat masih di rumah mempelai pria.

Hingga pada hari kelima, kedua mempelai diantar pulang lagi ke rumah mempelai wanita. Keluarga yang mengantar tidak sebanyak seperti saat besanan. Kemudian pada malam harinya, diadakan sebuah acara untuk memperingati *se-pasaran*-nya pada hari ijab qobul. Misalkan ijab qobul dilakukan pada hari Kamis Kliwon, maka acara sepasaran dilakukan pada hari Senin Wage malam Selasa Kliwon. Jadi dalam penanggalan Jawa, biasanya suatu hari akan dimulai sejak petang atau sesudah matahari terbenam sekitar jam 06.00. Sehingga dari permisalan tadi, siang harinya masih masuk Senin Wage, tetapi malam harinya sudah masuk hari Selasa Kliwon. Berbeda dengan penanggalan Masehi, yang mana hari akan dimulai setelah lewat jam 12.00 malam. Bermulanya hari pada penanggalan Jawa mirip dengan penanggalan Islam. Misalnya tanggal 1 Syawal akan dimulai setelah matahari terbenam pada akhir bulan Ramadhan.

Acara *sepasaran* ini seperti acara selamatan atau kenduri, makanan khas yang disajikan dalam acara ini bernama “sompil”. Namun bukan sompil seperti lontong yang biasa orang jawa makan. Penulis sendiri mengatakan itu seperti jajanan mendut yang rasanya manis. Hanya saja masyarakat sekitar menamainya dengan sebutan sompil.

Setelah rangkaian acara pernikahan selama 5 hari berturut-turut tersebut, akhirnya kedua pasangan tinggal di rumah si wanita sampai dengan seterusnya. Sudah menjadi adat di Desa Depok, bahwa pengantin laki-laki ikut atau tinggal menetap di rumah pengantin perempuan. Tidak seperti

kebanyakan di daerah Jawa dimana wanita lah yang ikut hidup dengan pria. Meski demikian, di Depok tetap ada juga yang pengantin wanita ikut dengan pengantin pria. Misalnya karena si pria tidak mempunyai saudara atau anak tunggal, tidak memungkinkan untuk meninggalkan orang tuanya. Sehingga sesuai perjanjian, setelah sepasaran tadi, si wanita dibawa dan tinggal menetap di rumah pengantin pria. Namun hal tersebut jarang sekali terjadi. Umumnya kedua pasangan menetap di rumah si wanita.

# Mitung Mbengeni Bayi

**S**udah menjadi adat di daerah Desa Depok, bahwa bayi yang baru lahir, setelah mencapai 7 malam akan diadakan kenduri atau tasyakuran dengan mengundang warga-warga sekitar. Dalam istilah jawa, acara ini disebut dengan istilah “Mitung Mbengeni”. Dalam bahasa Indonesia dapat diartikan sebagai berikut: *mitung* berasal dari kata dasar *pitu* yang berarti tujuh, dan *mbengeni* berasal dari kata dasar *bengi* yang berarti malam. Masyarakat Depok sendiri lebih mengenalnya dengan istilah *di-pitung mbengeni*, yang artinya sama saja. Karena di setiap daerah di jawa, kadang suatu kata memiliki pelafalan yang berbeda, akan tetapi mempunyai arti yang sama.

Prosesi acara mitung mbengeni ini sama dengan acara tasyakuran pada umumnya. Yakni dengan mengundang seluruh keluarga dan warga-warga sekitar atau tetangga dekat untuk datang ke rumah. Biasanya akan disuguhi makanan

yang namanya “mule metri” dan “buceng”. Mule adalah nasi biasa yang di letakkan di piring kemudian di atasnya ditutupi dengan lauk. Mule yang dibuat jumlahnya ada 4, menandakan bahwa teman bayi ada 4, dalam bahasa jawa disebut dengan istilah “Kakang Kawah Adi Ari-ari”. Maksudnya, keempat teman bayi itu adalah *kawah*/ketuban, *ari-ari*/placenta, tali pusar dan *getih*/darah. Tujuan dari sajian ini adalah sebagai bentuk ungkapan rasa syukur atas nikmat dan kesehatan yang sudah diberikan Allah SWT dan untuk mendoakan 4 teman bayi yang diwujudkan dalam bentuk mule tersebut.

Metri adalah nasi yang dibentuk seperti gundukan bulat kecil-kecil seukuran irus yang biasa digunakan untuk menyendok sayur. Ada narasumber yang mengatakan metri dibuat sebanyak lima gundukan. Berjumlah lima, dimaksudkan sebagai jumlah hari pasaran pada penanggalan kalender jawa, yaitu pon, wage, kliwon, legi dan pahing. Sedangkan narasumber lain mengatakan bahwa metri berjumlah 9. Maksud dari metri yang berjumlah Sembilan adalah jumlah sedulur atau saudara bayi itu ada Sembilan. Seperti kawah, ari-ari, dan lainnya.

Buceng atau brokohan adalah nasi yang dibentuk seperti gunung mirip tumpeng namun kecil, kemudian ada sayurnya berupa kulupan. Buceng disajikan dengan maksud sebagai bentuk ungkapan rasa syukur dan sukacita atas kelahiran bayi dan juga mengharakan berkah dari Allah SWT dan doa untuk keselamatan dan perlindungan bagi bayi yang telah lahir.

Nasi yang digunakan nasi putih biasa, bukan nasi kuning. Biasanya makanan-makanan tersebut akan *dikajatne* atau dihajatkan oleh orang yang sepuh yang biasa melakukannya. Kemudian dilakukan doa bersama untuk mendoakan si bayi supaya selalu diberi kesehatan dan keselamatan. Dilanjutkan dengan makan bersama sebagai bentuk sedekah dari yang memiliki hajatan atas rasa syukur akan kehadiran si bayi.

Menurut Bapak Sekretaris Desa, zaman dahulu dalam acara ini biasanya juga ditambah dengan pemberian nama pada si bayi. Namun sekarang, biasanya nama bayi sudah dipikirkan sejak sebelum bayi lahir. Sehingga pada 7 malamnya digunakan untuk mengumumkan nama bayi tersebut kepada warga sekitar. Akan tetapi narasumber lain yakni Bapak Sumarwan (sesepuh Desa Depok) mengatakan bahwa pengesahan nama bayi dilakukan ketika pupak puser.

Acara *mitung mbengeni* mungkin tidak ada di semua daerah di Jawa, atau mungkin di daerah lain berbeda istilah atau penyebutannya. Namun acara ini masih umum dijumpai di daerah Trenggalek, terutama bagi yang masih memegang erat tradisi Jawa. Begitupun di daerah sekitarnya seperti di Pacitan.

# Pupak Puser

**P**upak Puser merupakan suatu adat yang dilakukan ketika pusar bayi terlepas. Pupak Puser juga biasa disebut dengan *Puput Puser* atau *Puputan* di daerah lain juga ada yang menyebutnya *Dhautan*. Kata “Puput”, “Pupak” atau “Dhaut” berasal dari bahasa Jawa yang berarti putus. Sedangkan “Puser” berarti Pusar.

Untuk rangkaian acara pupak puser biasanya mengundang orang-orang sepuh yang kemudian bayinya akan *ditimbuli* oleh para sesepuh tadi. Ditimbuli bisa diartikan dengan dikasih mantra atau didoakan. Biasanya orang sepuh yang diundang berjumlah ganjil, bisa 3, 5, 7 dan seterusnya, sesuai dengan kemampuan yang mengundang. Karena dahulu sesepuh yang diundang biasanya diberi kancing atau amplop

berisi uang. Kalau sekarang biasanya sudah tidak diterima kancing tersebut oleh sesepuh atau dikembalikan lagi ke tuan rumah. Meski demikian, tuan rumah masih tetap menyediakannya.

Biasanya yang digunakan untuk *timbul* atau untuk mendoakan bayi bisa berupa kembang dikasih menyan. Kembang tersebut setelah didoakan oleh sesepuh kemudian dimasukkan air. Airnya bisa dicampurkan dengan air yang digunakan untuk memandikan bayi. Rata-rata kembang yang biasa digunakan warga Depok adalah kembang kenanga.

Untuk makanan yang disajikan dalam acara ini lauknya pasti ayam kampung. Ada yang mengatakan ayam tersebut dipanggang, sumber lain mengatakan dimasak kare. Kemudian ada juga *ambeng* yang dinamakan *nyelametne* atau *ngawilujengi*. Nyelametne itu adalah nasi yang ditutupi daun pisang yang di atasnya dikasih sayur atau lauk. Kalau dalam acara pupak puser, biasanya yang diletakkan di atas *ambengan* tadi adalah kepala, cakar dan sayap ayam kampung tadi. Bagian ayam yang lain disuguhkan sebagai lauk untuk dimakan para tamu undangan.

Sumber lain dari daerah lain mengatakan bahwa makanan untuk acara pupak puser adalah nasi dengan kuluban, bubur merah, bubur putih yang ditengahnya dilumuri bubur merah, dan jajanan pasar. Kemungkinan bahwa di setiap daerah memiliki cara pandang masing-masing dalam menghadirkan makanan dalam acara pupak puser.

Prosesi pupak puser jaman sekarang sudah dicampur dengan budaya islam. Setelah bayi *ditimbuli* oleh para sesepuh, kemudian *disrokal* atau pembacaan asroqol yakni pujian terhadap Nabi Muhammad, Setelah itu dipotong rambutnya si bayi. Terkadang dalam acara ini juga dilakukan pengesahan nama bayi.

Pupak puser juga berkaitan dengan puasa kelahiran atau puasa weton. Puasa kelahiran adalah puasa yang dilakukan pada hari kelahiran. Misalkan lahir pada hari Sabtu Kliwon, maka puasa setiap Sabtu Kliwon digandengkan dengan puasa di hari pupak pusernya, Jika lupa dengan hari pupak pusernya, biasanya dibuat 4 hari setelah lahir. Hal ini menjadi berkaitan dengan ajaran Nabi Muhammad SAW mengenai puasa sunah senin dan kamis.

عَنْ أَبِي قَتَادَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ  
سُئِلَ عَنْ صَوْمِ يَوْمِ الْاِثْنَيْنِ ؟ فَقَالَ ذَلِكَ يَوْمٌ وُلِدْتُ فِيهِ وَيَوْمٌ بُعِثْتُ أَوْ  
أُنزِلَ عَلَيَّ فِيهِ

Dari Abu Qatadah Radhiyallahu anhu, sesungguhnya Rasulullah Shallallahu ‘alaihi wa sallam ditanya tentang puasa Senin, maka beliau menjawab: “Hari Senin adalah hari lahirku, hari aku mulai diutus, atau hari mulai diturunkannya wahyu”. [HR Muslim].

Hadis di atas menyatakan bahwa Rasulullah berpuasa pada hari senin, karena hari senin merupakan hari kelahiran beliau Baginda Rasulullah SAW. Sedangkan hari kamis

adalah catatan amal baik dan sebagainya. Kata Pak Marwan, ini adalah ilmu utak atik-nya orang Jawa, yang mengaitkan puasa kelahiran atau puasa weton dengan sunnah Nabi puasa hari Senin-Kamis.

Kata Pak Sumarwan ada sebuah penemuan mengenai pusar yang putus bisa digunakan untuk obat penyakit pada anak. Pusar bayi yang putus tersebut disimpan, dengan cara dijemur terlebih dahulu, lalu dicatat hari putusnya pusar disamping hari kelahiran anak, kemudian disimpan diwadahkan di plastik. Misal nanti anak sakit panas atau sakit yang lain, pusar tadi dicelupkan di air kemudian diminumkan. Pusar bisa dijemur lagi dan disimpan lagi, dan bisa digunakan lagi nantinya.

Menurut medis, pada umumnya tali pusar akan pupak atau puput dalam waktu 1-2 minggu. Tali pusar bisa juga lepas lebih dari 2 minggu, hal ini dapat terjadi karena jaringannya cukup tebal dan kuat. Meskipun kondisi tersebut tidak berbahaya, namun resiko terkena infeksi akan semakin meningkat. Yang perlu dilakukan adalah merawat dan menjaga kebersihan tali pusarnya sampai lepas. Sehingga jika tali pusar tidak kunjung lepas, tidak perlu dilepas secara paksa. Cukup menunggu terlepas dengan sendirinya.

Acara adat yang dilakukan untuk anak setelah lahir selain mitung mbengeni dan pupak puser adalah pagutan atau selapan yang dilakukan ketika bayi berumur 35 hari. Kemudian ada 3 bulan atau teloni, 7 bulan atau tedak siten, 1 tahun dan 1,5 tahun. Bulan dan tahun yang digunakan

bukanlah bulan dan tahun pada penanggalan masehi, namun menggunakan perhitungan tanggal Jawa. Yang mana 1 bulannya atau istilah jawanya selapan berjumlah 35 hari. Sedangkan setahun dalam kalender Jawa berjumlah 354-355 hari.

# Tradisi Tayub

**T**ayub merupakan salah satu tari warisan dan kekayaan budaya di tanah Jawa. Karena Tari Tayub adalah tarian yang berasal dari Jawa Kuno yang sangat sakral pada zaman dahulu. Perlu diketahui bahwa pagelaran tayub adalah kesenian tradisional warisan leluhur atau nenek moyang sejak zaman kerajaan Singasari dan sampai sekarang masih terus berlangsung turun-temurun sebagai tradisi dan budaya kearifan lokal masyarakat Jawa.

Dulunya, pagelaran Tayub digunakan sebagai seni gambyong istana yang sarat dengan nuansa religi dan magis. Akan tetapi, seiring dengan perkembangnya zaman dan memasuki era moderinasi di mata masyarakat pagelaran tayub juga mengalami semacam pasang-surut, Tayub sekarang lebih dikenal sebagai tari pergaulan yang berubah fungsi menjadi hiburan rakyat, tontonan dan kadang kala digunakan untuk

upacara selamatan, perkawinan, khitanan, ulang tahun dan sebagainya.



Tayub atau tayuban adalah kesenian tradisional khas suku Jawa, khususnya Jawa Timur. Hampir di semua daerah di kawasan Jawa mengenal kesenian tayub, termasuk daerah Trenggalek. Terutama daerah yang berada di perbukitan, yaitu Desa Depok yang masih melestarikan tradisi, kesenian dan kebudayaannya, seperti halnya Tayub tersebut. Sebagaimana penjelasan dari Pakdhe Sumarwan (59 tahun), salah tokoh masyarakat, beliau menyatakan:

*‘Tayuban memang budaya wong kene memang tayub. Tayub memang budaya bagian dari Jawa Timur khususnya Trenggalek. Tayub tasek dilaksanakan teng mriki, kayak wong nduwe gae akeh sing nanggap tayuban.’*

Kata “Tayub” juga memiliki sebuah makna berdasarkan keterangan masyarakat Jawa merupakan gabungan dari 2 kata yaitu “tata” yang berarti “teratur” dan “guyub” yang berarti bersatu atau kerukunan”. Selain itu, Tari Tayub juga mengandung makna yang juga kerap dikatakan bahwa Tayub adalah “Ditata Ben Guyub”, maksudnya adalah “Diatur Agar Rukun.”

Selain itu, ada sebuah pendapat lagi yang mengatakan bahwa asal-usul tayub berasal dari kata “sayub” yaitu sebuah kata yang merujuk pada makanan hampir basi dan mengalami proses fermentasi menjadi tapai yang mengeluarkan cairan digunakan sebagai bahan minuman keras. Karena pengertian sayub (tayub) sendiri tidak dapat dilepaskan dari pengertian minuman keras dan bersenang-senang.

Hal tersebut juga dijelaskan oleh salah satu tokoh pemangku adat di Desa Depok yaitu Pakdhe Sumarwan (59) yang mengatakan bahwa tradisi Tayub di Desa Depok tidak terlepas dari unsur hura-hura dan minuman keras. Menurutnya, tradisi Tayub yang merujuk pada minuman keras tidak terlepas pada zaman kolonial belanda yang telah memberikan pengaruh dan kesan dalam tradisi Tayub. Menjadikan sebuah tradisi Tayub identik sekali dengan hura-hura dan mabuk-mabukkan. Oleh karena itu stigma-stigma tentang tradisi tayub dulunya seringkali dipandang negatif. Apalagi citra kesenian tayub pada waktu itu, diperburuk ulah para penari pria atau penonton. Dulu, para penari ini biasa memberi sawer dengan cara memasukkannya ke kemben atau kain penutup dada. Dengan demikian muncul kesan bahwa

penayub itu ”murahan”. Tetapi, di era sekarang ini sudah banyak yang berubah dan hal serupa tidak pernah terjadi.

*“Zaman sakdurunge merdeka tayub itu wis enek, tayub memang budaya Jawa cuman sak wise enek penjajah kwi maleh kenek pengaruh. Pengaruhe wong londo. Mbiyen tayub kwi budaya Jawa Asli ya mengandung ajaran. Cuma e maneh pas zaman enek penjajah kan nang kno akhire diki miras. Saiki cenderung pesta miras nek nang tayub, nggih pengaruhe-pengaruhe barat,”* jelas Pakdhe Sumarwan (59)

Seiring dengan perkembangan zaman pagelaran Tayub sendiri mulai dipandang sebagai sebuah kesenian yang mengandung unsur keindahan dan keserasian gerak. Pada masa sekarang, pertunjukan tayub masih sangat diminati dan berkembang, karena memiliki beberapa fungsi dan makna dalam kehidupan masyarakat pendukungnya.



Dalam pertunjukkan tayub juga ada beberapa pemeran yang memiliki fungsi yang sangat penting dalam menyukseskan pagelaran tayub, secara rinci masing-masing pelaku tayub akan dijelaskan sebagai berikut:

### ***Pramugari Tayub***

Pramugari tayub adalah orang yang mengatur jalannya pertunjukkan tayub dari awal sampai akhir. Selain itu juga bertugas mengatur urutan giliran kehormatan penari bagi para tamu, meleraikan perkelahian yang mungkin terjadi, mencegah hal-hal yang tidak diinginkan misalnya; keonaran, mabuk-mabukan dan pelanggaran asusila lainnya. Pramugari berjumlah satu orang atau bisa juga empat orang tergantung acara yang digelar. Dalam kaitannya dengan hal ini, Pakdhe Sumarwan (59) juga menjelaskan sebagai berikut:

*“Pramugari tugase ngatur panggelaran tayub, ngedumne sampur, karo ngatur giliran. Biasane giliran pertama kwi kanggo sampur penghormatan, biasane disampurne nang tuan rumah e. kedua untuk pejabat, baru mengko nang umum. Biasane umum ya dipilih mas. Terus, biasane sampur kuwi dikekne nang tamu sing luweh teko disek. Dadi peran pramugari kuwi luweh cermat. Dipilihi endi sing teka disek. Untuk pramugarine itu total jumlahnya tergantung sopo sing nanggap mas. Kalau tamunya diperkirakan banyak, memang ahli tayub bisa empat. Sing biasa-biasa kira-kira tamu masyarakat biasa, kayak e siji paleng endak 2.”*

Perlu diketahui bahwa peran pramugari bukanlah hal yang gampang dan disepelekan karena seorang pramugari tayub haruslah bersifat professional. Karena seorang berprofesi sebagai pramugari (pelandhang) harus berpenampilan luwes, cakap, memiliki wawasan sosial yang luas, dan pandai bergaul sehingga memiliki banyak kenalan. Pada saat bertugas, pramugari harus mengetahui kedudukan atau status sosial para tamu yang hadir, karena hal ini terkait dengan kemampuan dalam pengambilan keputusan untuk menentukan urutan para tamu dalam menari tayub.

Dalam mengemban tugasnya seorang pramugari memakai busana tradisional yaitu memakai blangkon (penutup kepala), memakai baju (beskap), bagian bawah memakai kain atau jarit yang bagian ujungnya juga diberi

lipatan-lipatan (wiru) dengan ukuran lebih lebar. Pemakaian jarit tersebut pada bagian pinggang dililit selebar stagen dan diikat dengan sabuk, serta memakai keris yang diselipkan pada sabuk di pinggang bagian belakang.

### ***Waranggana atau Tledhek***

Sebagai penari utama dalam pertunjukan tayub adalah penari perempuan yang disebut tledhek atau waranggana. Waranggono juga bisa berarti *Woro Anggono* yang maknanya adalah ahli suara. Sehingga seorang Waranggana atau sindir dalam penampilannya selain menari, juga harus bisa menyanyikan tembang. Selain bermodalkan paras cantik, seorang waranggana harus memiliki suara yang bagus dan menguasai berbagai macam lagu. Jumlah waranggana atau sindir dalam pertunjukan tayub tidak pasti, ada yang 2, 4, 6 bahkan ada yang 8 orang penari, tergantung dari *penanggap* dan biasanya disesuaikan dengan banyaknya tamu yang diundang.

Para tledhek atau waranggana dalam menjalankan peran profesi pada pertunjukan tayub, biasanya berdandan dengan riasan cantik, memakai sanggul Jawa yang diberi aksesoris berupa rangkaian bunga melati, dan perhiasan sanggul lainnya yaitu sisir permata (sisir penetep), ada kalanya memakai cundhuk goyang (cundhuk mentul), memakai sepasang subang, kalung, dan juga gelang. Bagian tubuhnya (torso) dibalut dengan angkin atau kemben yang masih memperlihatkan sedikit bagian atas dari dadanya. Selain itu,

memakai selendang dengan cara disampirkan di pundak kanan, sedangkan bagian bawah memakai kain yang bagian ujungnya diberi lipatan-lipatan (wiru).

### ***Penayub***

Penayub adalah sebutan bagi tamu yang diberikan kehormatan untuk menari bersama *waranggana* dalam acara tayuban yang ditentukan oleh *pramugari* secara berurutan atau bergilir. Adapun urutan penayub ditentukan berdasarkan status sosial, pangkat, kekayaan, dan pengaruh dari kalangan pegawai pemerintah (camat, lurah, polisi, tentara dan pamong desa), pemuda-pemuda desa, pengusaha dan para petani. Namun, secara umum penayub dilakukan secara jamak atau bersamaan. Para penayub menari secara berjejer berhadapan dengan penayub lainnya. Lalu ditengah- tengah terdapat beberapa waranggana yang menari dan menyanyi.

### ***Pengrawit***

Pengrawit atau juga disebut dengan Niyaga adalah sebutan bagi para pemain (penabuh) gamelan Jawa lengkap yang mengiringi proses pagelaran tayub berlangsung. Macam instrumen gamelan yang di pakai dalam proses pagelaran tayub adalah kendang, gong, bonang, saron, peking, kenong, kempul, slentem dan sebagainya. Karena pertunjukan tari ini diiringi dengan musik etnis karawitan Jawa berlaras Slendro dan Pelog.

Tata cara dalam Tayuban pada umumnya tidak begitu mengikat. Kalaupun dalam beberapa hal terdapat ketentuan ketentuan yang kelihatannya sudah mentradisi, namun ketentuan-ketentuan itu tidak begitu ketat.

Orang yang pertama kali memasuki ruangan (arena) Tayuban, menurut kebiasaan adalah pengrawit atau penabuh gamelan, hal ini dimaksudkan agar saat tamu undangan memasuki ruangan, mereka telah disambut dengan gending-gending tetabuhan, supaya suasana perayaan menjadi lebih hangat. Selanjutnya, pengarih atau pramugari tayub membuka acara dengan pidato pembukaan oleh pramugari atas nama pribadi, tuan rumah dan perwakilan suku atau biasa disebut lurah desa. Kemudian dilanjutkan dengan tari pembuka yang dilakukan oleh waranggana. Biasanya tari gambyong jika pada malam hari atau tari blendrong jika tanggapan pada siang hari. Lalu diteruskan dengan adat pendayangan yaitu menghormati kepercayaan yang bertujuan agar pagelaran berjalan lancar.

Kemudian pengarih atau pramugari mempersilahkan dan memilih para tamu yang ingin menari bersama waranggana dan mengatur urutan giliran untuk mbesoh bersama waranggana. Selanjutnya, sebagai puncak acara para waranggana berdiri untuk siap menari bersama penayub (tamu) yang sudah ditentukan oleh pengarih dengan terlebih dahulu di berikan sampur (sejenis selendang) kepada penayub sebagai penanda bahwa penayub siap menari. Lalu para waranggana yang lain menyanyi dengan menyuguhkan satu tembang jawa. Begitu satu tembang itu selesai maka penayub

diganti lagi dengan penayub yang lain dan waranggana yang menari dan menyanyi pun berganti pula.

Tempat penyelenggaraan biasanya berupa panggung atau kadang juga disediakan semacam latar (halaman) yang luas bagi penayub, sedangkan waktunya berlangsung semalaman di mulai dan pukul 20.00- 24.00 WIB.

Selain itu, dalam pagelaran tayub tidak terlepas dari penyajian lagu yang dinyanyikan oleh *waranggana*. Menurut pitutur Pakdhe Sumarwan (59) dulunya dalam pagelaran tayub seringkali *waranggana* menyanyikan lagu-lagu tembang yang mempunyai makna dalam seperti, tembang maskumandang, mijil, sinom, kinanthi, asmaradana, gambuh, dhandanggula, durma, pangkur, megatruh, dan pucung. Semua itu dinamakan tembang macapat, dan di dalamnya mengandung makna nasehat dalam kehidupan dan juga fase-fase proses manusia menuju kepada hakikat tujuan manusia yang sebenarnya, kalau dalam istilah jawa adalah *sangkan parang dumadi* yang berarti dari mana manusia berasal dan akan kemana kelak manusia kembali.

Namun, seiring perkembangannya ketika ada pagelaran tayub tembang-tembang macapat jarang sekali dinyanyikan oleh *waranggana*, semenjak hadir lagu-lagu campursari, dangdut dan pop yang sekarang telah mewarnai dalam pagelaran tayub. Namun hal itu tentu saja disesuaikan dengan irama gamelan jawa pada umumnya. Hal ini bisa dijadikan sebagai kacamata analisa bahwa kesenian tayub memiliki sifat terbuka terhadap kebudayaan asing yang masuk dan

cenderung melakukan inovasi-inovasi terbaru pada bentuk penyajian tembangnya. Bisa dibbilang hal seperti itu, para seniman tayub mencoba mengemas tayub lebih modern penyajiannya agar para penggemar tayub tidak berkurang atau tergerus perkembangan zaman yang semakin canggih ini.

Selain itu, pagelaran tayub sampai sekarang di Desa Depok masih sangat gandrung di sukai oleh masyarakat maupun kalangan remaja. Yang mana masyarakat Depok dari dulu memang sangat mencintai akan budaya dan tradisi yang melekat pada desa tersebut. Maka, tak jarang jika ada kegiatan tayub masyarakat Depok akan berbondong-bondong menghadiri, meskipun menempuh jarak sangat jauh dari rumahnya. Seperti yang diungkapkan oleh Pakdhe Sumarwan (59):

*Lek ana kegiatan tayuban dek desa iku rata-rata masyarakat ya langsung melu, pamane endak melu iku sungkan. Apa meneh aku ya seneng tayub mas, ya tahu melu dadi penayub. Aku menghargai budaya, ora perkara hura-hurane, jadi aku lek enek tayub ya hadir, lek kon njoget ya njoget, lek enek minuman ya nyisih. Opo meneh cara tembang macapate kan ya nduweni makna, punya jalan tersendiri.*



# Seni Tari Gemblukan

**G**emblukan adalah budaya yang mempunyai arti *celeng* (babi hutan), arti gemblukan atau celengan diambil dari seni jaranan namun seni tarian gemblukan sangat berbeda dari seni jaranan. Seni gemblukan diciptakan pada tahun 1980. Menurut masyarakat sekitar, seni gemblukan berasal dari Kabupaten Trenggalek namun seiring berkembangnya zaman budaya gemblukan sedikit punah dikarenakan banyak guru seni yang berasal dari Trenggalek berpindah rumah ke kota lain atau menjadi TKI di negara tetangga dan kurangnya minat pemuda Trenggalek untuk melestarikan budaya nenek moyang. Tetapi budaya gemblukan tidak sepenuhnya punah ada beberapa pemuda yang berasal dari Desa Depok tetap mempertahankan budaya yang terlupakan di daerah awal mula budaya gemblukan diciptakan.



Seni tari gemblukan melambangkan kegagahan orang dahulu dengan setiap gerakan rata-rata kaki sigap menerapkan gerakan kuda kuda serta siap siaga. Namun ada versi lain yang mengatakan bahwa tari gemblukan mengilustrasikan kesusahan orang terdahulu untuk menempuh perjalanan yang panjang dengan memikul beratnya beban yang mereka bawa untuk mencapai kemenangan. Tari gemblukan ini berdurasi kurang lebih selama 1 jam. Gerakan tarian gemblukan merupakan perpaduan dari beberapa gerakan tarian seperti tari reog, tari bali, dan tari remong, namun ciri khas tari gemblukan setiap personil tari memakai kendang yang panjangnya 50 cm, kegunaan memakai kendang untuk mengatur irama tarian gemblukan.

Personil seni tari gemblukan terdiri dari enam perempuan dan laki-laki yang sudah dewasa. Kostum yang dikenakan penari gemblukan sama halnya dengan seni jaranan namun ada perbedaan kostum perempuan dan laki-laki bisa dilihat dari baju yang dipakai laki-laki memakai baju warna kuning dan memakai kalung kace, sedangkan kostum yang dikenakan personil perempuan berwarna putih dan tidak memakai kalung kace. Atribut yang dipakai oleh personil laki-laki maupun perempuan salah satunya adalah memakai udeng atau ikat kepala hitam bermotif gadung yang mempunyai simbol persatuan dan kesatuan prajurit, sedangkan warna hitam melambangkan adil, tegas, kewibawaan, dan ketenangan.

Prosesi tari gemblukan akan dibagi menjadi dua sesi. Sesi pertama akan diperankan oleh personil enam perempuan dan dibagi menjadi dua barisan. Setiap pergantian gerakan tari, pemimpin yang mengatur irama harus memukul kendang dengan cara memukul memakai irama yang berbeda. Sedangkan pemimpin satunya akan memukul kendang memakai kayu dan dipukul secara terus menerus. Personil lainnya akan memukul kendang dengan irama yang bergantian. Setelah sesi pertama selesai, sesi kedua akan diganti oleh personil enam laki-laki yang tariannya tidak jauh berbeda dengan sesi pertama yang diperankan oleh personil perempuan.

Seiring berjalannya waktu, prosesi seni tari gemblukan terdapat sedikit perubahan atau modifikasi. Adanya tambahan musik campursari untuk mengiringi prosesi tarian

gemblukan, supaya tarian gemblukan menjadi lebih meriah. Terkadang juga ada personil maupun penonton yang kerasukan hal ghaib. Terdapat juga perubahan personil tari gemblukan di era sekarang (modern) berubah menjadi 10 personil laki-laki dan perempuan. Namun untuk sesi tari perempuan memakai 2 pemimpin laki-laki dikarenakan memukul kendang membutuhkan tenaga yang ekstra.

# Bagian 3

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)



*“Asal semua barang jadi itu bersifat abadi, wujud dumadi.  
”- Ki Ageng Suryomentaram*

## **Anyaman Lidi**

**D**usun Depok memiliki keindahan alam yang indah dengan sawah di wilayah tebing berbentuk terasering dengan mayoritas mata pencaharian sebagai petani. Di samping itu, ada beberapa sektor sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan diantaranya porang, ketela, jahe, padi, dan kelapa. Jika dilihat lebih dalam bahwa pohon kelapa memiliki manfaat yang luar biasa mulai dari batang hingga buahnya. Dari pohon kelapa ini salah satu yang dapat dimanfaatkan adalah lidinya. Lidi sendiri didapat dari daun kelapa yang masih muda. Daun kelapa yang berbentuk menyirip dan bagian-bagiannya dipotong menjadi daun yang berbentuk satuan. Setelah itu, masing-masing dari daun tersebut dengan bentuk masih ada daun di samping kanan dan kirinya, di potong sehingga menyisakan satuan tulang daun yang panjang.

Berawal kreatifitas dari sang pengrajin, siapa sangka lidi dari daun kelapa mampu menghasilkan pundi-pundi rupiah yang berlipat ganda. Ini yang sedang dilakoni oleh bapak bonari, warga Desa Depok, Kecamatan Panggul. Sekitar tahun 2020, beliau berinisiatif dengan membuat anyaman lidi dari daun kelapa. Hasil dari kreatifitasnya piring lidi atau sejenisnya seperti tempat buah, tempat sendok, dan masih banyak yang lainnya mampu dihasilkan setiap bulannya.



**Gambar Anyaman Lidi**

Masa pandemi tahun lalu telah memberikan kesempatan bagi pak Bonari untuk menyalurkan bakat dan keterampilannya dengan menggunakan lidi sebagai bahan utama untuk pemberdayaan ekonominya. Dengan bermodalkan kurang lebih Rp. 500.000,- buah dari anyaman ini mampu menghasilkan omset yang berlipat ganda. Untuk

mencari bahan baku satu-satunya beliau juga merasa tidak kesulitan karena bahan baku tersebut mudah didapatkan. Sebagaimana yang telah diutarakan beliau:

“karena gini mbak & mas, masa pandemi kalau kita hanya mengandalkan sapu lidi saja hasil yang diperoleh cuma Rp. 3.000,- untuk 1 gepok namun apabila dimanfaatkan menjadi anyaman 1 gepok tersebut mampu menghasilkan 4-5 anyaman dengan kisaran pendapatan Rp. 10.000,- ”

Hasil karyanya ini selain unik juga tidak bisa pecah dan bisa digunakan dalam jangka panjang dan juga bisa dibilang awet. Piring tersebut bisa digunakan pengusaha rumah makan, restoran, atau sejenisnya, karena tidak perlu membutuhkan air atau sabun untuk membersihkannya mengingat piring ini hanya membutuhkan kertas minyak atau daun atau sejenisnya sebagai alasnya ketika digunakan. Sebagaimana yang dituturkan oleh beliau:

“Sekali setor dalam satu bulan selama pandemi mampu menghasilkan ratusan bahkan ribuan buah keping anyaman lidi. Ini unik dan tidak ribet seperti piring yang pecah.”

Dari kreatifitasnya tersebut, dia mengaku bisa mendapatkan penghasilan tambahan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari.

# Tempe Gaplek

**T**empek Gaplek merupakan jajanan khas di Desa Depok, Kecamatan Panggul, Kabupaten Trenggalek. Jajanan tempe tersebut banyak sekali dijumpai di pasar Depok ketika memasuki hari pasaran yaitu pon dan legi. Selain itu, juga bisa dijumpai di warung-warung makanan di daerah Depok. Karena tempe gaplek merupakan jajanan khas yang masih digandrungi dan digemari masyarakat di desa tersebut. Seperti halnya, Bu Boinem yang masih membuat tempe Gaplek untuk dijual di pasar.

Jajanan tradisional ini memiliki ciri khas kalau dilihat dari bentuk dan teksturnya yaitu tempe yang diselimuti oleh tepung gaplek bertekstur gurih. Gaplek sendiri adalah singkong yang telah dikupas dan dikeringkan. Jadi, ketika tempe tersebut dicampurkan dengan tepung gaplek, maka hasil tempe tersebut akan terasa gurih dan renyah, sedangkan bentuk tempennya seakan-akan seperti “Nuget, namun yang membedakan adalah teksturnya yang keras karena menggunakan tepung gaplek.

Proses pembuatan “Tempe Gaplek” pada dasarnya sama seperti proses pembuatan tempe goreng atau tempe gembos. Namun yang membedakan adalah menggunakan tepung gaplek. Proses pembuatan tepung gaplek sendiri diawali dengan merendam ketela selama satu hari, kemudian ditumbuk dengan menggunakan lumpang sampai ketela tersebut halus. Setelah halus, langkah berikutnya adalah dengan cara menjemur selama dua hari. Untuk pembuatan tempe gaplek-nya sangatlah sederhana karena hanya memerlukan bahan yang tidak begitu banyak, yaitu; tempe, tepung gaplek, ketumbar, bawang, garam, dan micin. Pada tahap pertama diawali dengan memotong tempe tipis-tipis, dilanjutkan menghaluskan ketumbar dan bawang dengan menambahkan micin dan garam satu sendok teh. Kemudian, ditambahkan air secukupnya. Setelah itu, mencelupkan tempe di dalam bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan dan dikasih air tersebut. Lalu, dimasukan ke adonan tepung gaplek basah dan dibalutkan ke tepung gaplek yang kering. Kemudian, digoreng.

Biasanya “Tempe gaplek” oleh masyarakat Desa Depok disajikan sebagai menu lauk-pauk dalam sajian aneka kuliner tradisional, seperti sompil dan rujak. Bahkan “kerenyahan” Tempe Gaplek bisa bertahan dalam satu hari sungguh menarik bukan, apalagi harganya yang murah-meriah yakni 500 rupiah.

# Serbuk Jahe Merah

**D**esa Depok merupakan desa yang luas dalam desa tersebut terdapat banyak UMKM. Salah satu UMKM tersebut ialah minuman instan homemade serbuk jahe merah. UMKM serbuk jahe merah dengan brand “Ratu Aula” merupakan salah satu UMKM yang ada di Dusun Depok, Desa Depok, Kec. Panggul, Kab. Trenggalek. Minuman tradisional jahe merah sendiri sudah banyak dikenal oleh masyarakat sebagai minuman yang memiliki banyak manfaat, seperti untuk menghangatkan tubuh, menjaga kesehatan mulut, menjaga daya tahan tubuh dan menghambat pertumbuhan sel kanker. Oleh karena itu, peluang bisnis dari serbuk jahe merah memiliki prospek yang cukup bagus. Sehingga Ibu Endang memilih untuk mengelola UMKM serbuk jahe merah ini sebagai usahanya. UMKM serbuk jahe merah ini dijalankan oleh ibu Endang sejak tahun 2019. Karena adanya pandemic COVID-19 pada tahun 2020 saat itu

minuman jahe merah sangat cocok dikonsumsi guna menjaga daya tahan tubuh. Bahkan usaha serbuk jahe merah milik Ibu Endang ini masih berjalan sampai sekarang.



Dalam pengerjaan serbuk jahe merah ini Ibu Endang mengerjakan sendiri keperluan usahanya seperti pembelian bahan, proses pembuatan, pengemasan dan pemasarannya. Bahan baku dari serbuk jahe merah ini tidak sulit ditemukan di sana karena banyak dari masyarakat Desa Depok yang menanam jahe merah di perkebunan mereka, di pasar pun juga banyak para pedagang yang menjual jahe merah. Bu Endang sendiri mendapatkan jahe sebagai bahan dasar serbuk jahe dengan membeli jahe merah pada petani jahe di wilayah Desa

Depok. Selain jahe merah bahan lainnya yang digunakan dalam pembuatan serbuk jahe yaitu gula pasir.



### **Proses Pembuatan Serbuk Jahe Merah**

Proses pembuatan dari serbuk jahe merah sendiri membutuhkan waktu kurang lebih 2 jam untuk merubahnya menjadi serbuk. Pertama-tama Ibu Endang memotong-motong jahe merah menjadi kecil-kecil, kemudian jahe merah yang telah dipotong-potong dicuci sampai bersih. Selanjutnya Jahe tersebut dihaluskan dengan blender sampai halus. Kemudian jahe merah yang telah halus tersebut disaring dan diperas untuk mendapatkan sarinya.



Setelah itu sari jahe merah dimasak sampai mendidih, kemudian dimasukkan gula pasir dan tunggu sampai mendidih. Untuk ukuran gula pasir yang dimasukkan ke dalam sari jahe merah tidak asal, melainkan terdapat perbandingannya yaitu antara gula pasir dan jahe merah yaitu 1 kg gula pasir dengan 1 kg jahe merah. Selanjutnya setelah sari jahe merah yang telah dimasukkan gula mendidih tahap selanjutnya adalah memasukkan daun pandan ke dalam sari jahe yang sedang dimasak. Pemasakan dari sari jahe merah tersebut hingga berwarna kecoklatan dan apabila sudah berwarna kecoklatan, serbuk jahe ditiriskan dan ditunggu sampai dingin dan kemudian serbuk jahe siap dikemas.

Dalam pengemasan serbuk jahe yang telah siap Ibu Endang menggunakan bahan plastic jenis Standing Pouch atau plastic klip yang tebal, dengan tujuan agar pada saat

proses pengemasan plastic tidak mudah sobek. Serbuk jahe merah yang dibuat Ibu Endang ini 100% alami tidak menggunakan bahan pengawet apapun, oleh karena itu serbuk jahe merah Ibu Endang ini tidak dapat bertahan lama hanya sekitar 3 bulan saja. Sehingga dalam pemasarannya Ibu Endang menggunakan sistem PO, yaitu dimana Ibu Endang memasarkan produk yang belum diproduksi. Pembeli dapat melihat terlebih dahulu produk serbuk jahe merah yang dibuat Ibu Endang kemudian melakukan pemesanan dan pembayaran dan kemudian dilakukan produksi. Saat ini Ibu Endang telah memiliki pelanggan tetap untuk produk serbuk jahe Ibu Endang buat. Selain itu, Ibu Endang juga melakukan pemasaran secara online menggunakan media sosial seperti Facebook, WhatsApp, dan juga Instagram.

# Keripik Talas

**T**anaman talas asli berasal dari wilayah Asia Tenggara, menurut sejarah perkembangannya, tanaman talas dari Asia Tenggara dibawa oleh migrasi penduduk di wilayah Asia Tenggara menuju ke negara China kemudian ke negara Jepang dan terus menyebar hingga di Kepulauan Samudra Pasifik. Tumbuhan talas ini bisa tumbuh baik di dataran rendah maupun dataran tinggi terutama di daerah yang beriklim tropis dan sub tropis. Selama ini talas hanya dijadikan sebagai makanan selingan bagi makanan pokok berupa talas rebus, talas yang digoreng menjadi keripik namun masih untuk cemilan atau selingan dari makanan pokok.

Keripik talas merupakan makanan yang terbuat dari talas yang diiris tipis kemudian digoreng dengan menggunakan tepung yang telah dibumbui. Biasanya rasanya adalah asin dengan aroma bawang yang sedap. Pemanfaatan talas menjadi keripik sebenarnya dapat memberikan nilai tambah yang besar asalkan dikelola dengan baik dan

profesional dengan lingkup yang tidak lagi untuk pemenuhan cemilan anggota keluarga namun untuk kepentingan bisnis. Mahasiswa KKN Regular Multisektoral Gel II melakukan survey guna mengembangkan UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) keripik talas di kediaman mbak Anis di Dusun Krajan, Desa Depok, Kecamatan Panggul, Kabupaten Trenggalek. Beliau salah satu warga yang memiliki usaha bisnis keripik talas rumahan. Saat itu beberapa mahasiswa berkunjung ke rumah mbak Anis dan berbincang-bincang mengenai usaha keripik talas tersebut.

*“Keripik talas ini umbinya saya menanam sendiri di ladang dan kripik ini saya jual dengan kemasan kecil-kecil untuk jajanan anak SD. Dan kadang saya juga menerima pesanan keripik talas dengan ukuran kiloan”.*

Setelah mengetahui latar belakang dari usaha mbak anis akhirnya memutuskan untuk pengembangan UMKM tersebut berupa inovasi varian rasa, pengemasan produk dan label produk. Dengan adanya inovasi varian rasa baru keripik talas mbak Anis diharapkan dapat meningkatkan penjualan aneka keripik talas. Selain inovasi rasa pada produk UMKM keripik talas juga ada inovasi pengemasan dan label produk yang menarik. Karena dengan adanya pengemasan yang baik dapat membuat orang untuk tertarik membeli produk tersebut. Selain itu label pada produk juga penting sebagai pemasaran. Dengan adanya label produk yang tertempel di kemasan keripik talas bisa dikenal luas oleh masyarakat lebih luas.

# Keripik Pisang

**S**alah satu industri rumahan yang ada di Desa Depok adalah keripik pisang. Usaha keripik pisang Mbak Sufi merupakan usaha mandiri milik perseorangan yang bergerak pada bidang produksi makanan yang berlokasi di Dusun Pegat, Desa Depok, Kecamatan Panggul, Kabupaten Trenggalek. Usaha yang dimiliki atau dijalankan oleh Ibu Sufiyah berfokus pada bidang makanan ringan yang dipasarkan ke toko sekitar Desa Depok dengan sistem penjualan konsinyasi (jasa titip barang). Usaha keripik pisang Ibu Sufiyah berdiri pada tahun 2022 tepatnya pada bulan Januari dan menjalankan usaha bersama suaminya yang mempunyai tugas masing-masing. Ibu Sufiyah bertugas memproduksi keripik pisang serta proses pengemasannya, sedangkan suami Ibu Sufiyah mempunyai tugas membeli

bahan di pasar dan memasarkan keripik pisang, dikarenakan mencari bahan yang susah hanya tersedia di pasar wage Kecamatan Panggul dan jarak yang ditempuh dari rumah ke Pasar Panggul sangat jauh dan akses jalan yang sulit.



Dalam menjalankan usaha Ibu Sufiyah memproduksi keripik pisang hanya di hari tertentu dikarenakan beliau mempunyai usaha sampingan lainnya yaitu menjual ayam, pedagang makanan sempol keliling, dan peternak kambing. Keripik pisang ibu Sufiyah mempunyai tiga varian yaitu original, manis, dan asin setiap varian memakai pisang yang berbeda beda, untuk bahan pisang beliau memilih pisang bawean, kepok, dan pisang byar. Beliau menjual keripik pisangnya dengan harga perbungkus yang di bagi menjadi dua macam kecil dan besar, untuk per bungkus kecil dihargai

Rp.1000, sedangkan per bungkus besar di harga dengan Rp.5000.

Tahap-tahap pembuatan keripik pisang dimulai dari pemilihan pisang yang masih mentah, dikarenakan jika pisang sedikit matang akan menjadi sale pisang dan akan sedikit menghambat proses produksi keripik pisang. Tahap pertama yang dilakukan adalah mengupas kulit pisang dan langsung direndam untuk menghilangkan getah yang masih tertempel pada pisang. Selanjutnya proses pemotongan pisang dengan memakai alat pasrah, pisang dipotong menjadi tipis-tipis diatas panci berisi minyak yang sudah matang. Dalam proses penggorengan membutuhkan 20-30 menit hingga pisang berwarna kecoklatan (matang), setelah matang angkat pisang lalu tiriskan. Tahap selanjutnya memberi rasa manis atau asin beserta pewarna makanan pada keripik pisang yang sudah kering, lalu goreng lagi agar pisang terasa gurih dan menghasilkan rasa yang alami. Untuk pembuatan varian original, asin, dan manis memakai pisang yang berbeda-beda, varian manis memakai pisang byar, varian asin memakai pisang nangka, sedangkan varian original memakai pisang bawean.



Proses pengemasan kripik pisang masih menggunakan lilin untuk merekatkan plastik supaya kripik tetap gurih dan tahan lama. Keripik pisang Mbak Sufi sangat terjaga alaminya proses pembuatan kripik tidak memakai bahan pengawet, kripik pisang Mbak Sufi bisa bertahan dengan jangka waktu kurang lebih 2 minggu.

## Bubuk Kunyit

**K**unyit merupakan salah satu tanaman obat yang ada di Indonesia. Kunyit dalam bahasa Jawa dikenal dengan sebutan kunir. Sedangkan dalam bahasa ilmiah kunyit disebut dengan *Curcuma longa*. Kunyit memiliki beberapa manfaat yang berguna bagi tubuh seperti mengobati perut kembung, mengurangi rasa mual, meredakan nyeri haid, mengobati gangguan pencernaan, mengobati hidung tersumbat dan sebagainya. Dalam bidang kecantikan kunyit juga bisa digunakan sebagai masker alami. Selain itu, kunyit juga digunakan sebagai bumbu masakan seperti masakan sejenis gulai. Kunyit mengandung senyawa kurkuminoid yaitu pigmen aktif yang dapat mewarnai jaringan tumbuhan dan memberikan warna kuning. Hal inilah yang membuat kunyit dapat digunakan sebagai pewarna alami pada makanan seperti pada proses pembuatan nasi kuning.



Kunyit merupakan salah satu tanaman yang biasa dijumpai di Desa Depok karena biasanya masyarakat di sana menanamnya. Masyarakat di Desa Depok biasa menggunakan kunyit sebagai obat tradisional atau sebagai bumbu masakan. Hal tersebut membuat Ibu Lastri, salah satu warga Desa Depok termotivasi untuk memulai usaha bubuk kunyit ini. Awalnya Bu Lastri membuat bubuk kunyit ketika ada pesanan atau permintaan dari tetangganya. Namun seiring berjalannya waktu semakin banyak orang yang memesan dan tertarik untuk membeli bubuk kunyit ini. Sehingga Ibu Lastri berinisiatif untuk membuat bubuk kunyit dengan jumlah yang lebih banyak. Untuk memudahkan proses pemesanan dan penjualan produk, Ibu Lastri sudah mencantumkan nomor teleponnya pada label kemasan produk. Dalam desain dan pencetakan label produk bubuk kunyit ini Ibu Lastri dibantu

oleh anaknya. Begitu juga dalam proses pendistribusian produk ini, anak dari Ibu Lastri akan mengantarkan produk bubuk kunyit yang sudah dipesan ke rumah-rumah pelanggan.

Ibu Lastri membuat bubuk kunyit ini di rumahnya yang berada di Ceni, Dusun Krajan, Desa Depok, Kecamatan Panggul, Kabupaten Trenggalek. Dalam pembuatan produk ini, Ibu Lastri biasanya membeli kunyit di pasar. Proses pembuatan bubuk kunyit dimulai dari persiapan dan pemilihan bahan baku yaitu kunyit. Kualitas kunyit yang baik dapat dilihat dari teksturnya. Saat pemilihan kunyit sebaiknya memilih kunyit yang segar, memiliki tekstur yang keras, tidak mudah bengkok dan patah saat ditekan serta memiliki kulit yang kencang dan tidak mengkerut. Hindari memilih kunyit yang lunak ketika ditekan, mudah patah ketika dibengkokkan, lembap, dan terdapat bagian yang sudah membusuk.

Kunyit yang sudah dipilih selanjutnya akan dicuci sampai bersih dengan air. Kunyit yang sudah bersih kemudian diiris tipis-tipis, semakin tipis irisannya maka akan semakin cepat keringnya. Kemudian kunyit dikeringkan dengan menjemurnya dibawah sinar matahari. Lamanya proses pengeringan bergantung pada tebal tipisnya irisan kunyit dan teriknya sinar matahari. Biasanya sekitar 2-3 hari kunyit sudah kering. Proses selanjutnya yaitu menghaluskan kunyit yang sudah kering dengan blender kemudian kunyit diayak menggunakan ayakan untuk mendapatkan bubuk yang halus. Untuk sisa ayakannya dapat diblender lagi agar menjadi halus. Kunyit bubuk yang sudah jadi kemudian dimasukkan ke dalam kemasan tertutup. Pengemasan produk bubuk kunyit ini menggunakan wadah plastik bundar tertutup agar lebih awet

dan tahan lama. Produk bubuk kunyit dijual oleh Ibu Lastri dengan harga Rp. 15.000 per biji.

# Bagian 4

PESONA DESA DEPOK



*“Kenal akan keindahan dan sanggup menyatakan keindahan itu kepada orang lain adalah bahagia.”- **Buya Hamka***

# Panorama Gunung Nanti

**K**eindahan alam yang ada di Desa Depok salah satunya adalah Gunung Nanti. Gunung Nanti terletak di Dusun Krajan, Desa Depok, Kecamatan Panggul, Kabupaten Trenggalek. Tepatnya 500 meter dari pemukiman warga sekitar. Akses jalan utama menuju gunung tersebut terbilang sulit, masih dalam proses pembangunan aspal, masyarakat di Desa Depok menyebutnya “makadam”. Setelah jalan utama terlalui, jalur pendakian menuju puncak bisa memakai transportasi kendaraan roda dua. Namun tidak sepenuhnya jalan menuju puncak bisa dilalui dengan kendaraan roda dua, dikarenakan jalan bebatuan dan tanjakan ekstrim yang hanya bisa ditempuh dengan berjalan kaki.



### **Potret Gunung Nanti dari Bawah**

Sejarah Gunung Nanti berasal dari kata “nanti”, diambil dari ucapan seorang wali yang menjanjikan air kepada anaknya. Pada zaman dahulu, ada seorang wali yang menempuh perjalanan jauh bersama anaknya untuk berjihad di jalan Allah yaitu menyebarkan Agama Islam. Di tengah perjalanan melewati pegunungan, anak tersebut kehausan dikarenakan perjalanan yang ditempuh sangat jauh dan tidak menemukan sumber mata air ataupun sungai. Wali tersebut berkata pada anaknya “sabar nak nanti ya”. Setiap kali anak tersebut kehausan, wali hanya berkata “nanti ya”. Berulang kali sampai menemukan air namun tidak kunjung juga menemukan air. Beberapa jam kemudian, anak tersebut sudah tidak kuat untuk melanjutkan perjalanan dan menahan rasa haus. Wali pun juga sangat kehausan. Wali tersebut beserta anaknya memutuskan untuk beristirahat di gunung dan mencari air di sekitar gunung namun masih juga tidak menemukan. Wali tersebut akhirnya berdoa meminta petunjuk kepada Allah. Selang beberapa waktu wali tersebut

mendapatkan hidayah untuk menancapkan tongkatnya ke tanah atau gunung untuk mendapatkan sumber mata air. Dengan izin Allah tongkat tersebut mengeluarkan air dan langsung diminum oleh wali tersebut beserta anaknya yang sudah lama menahan kehausan.



**Sumber Air Gunung Nanti**

Sumber mata air tersebut masih mengeluarkan air hingga saat ini. Meskipun musim hujan maupun kemarau, sumber tersebut tidak pernah sekalipun kering. Konon kata masyarakat sekitar, jika tongkat tersebut dicabut, sumber mata air akan tertutup dan tidak bisa lagi mengeluarkan air. Namun masyarakat sekitar tidak mengetahui letak tongkat tersebut ditancapkan di mana. Dari cerita turun temurun masyarakat sekitar menyebut gunung yang mempunyai sumber mata air disebut gunung nanti.

Gunung Nanti mempunyai pemandangan yang indah, dengan jarak pandang yang terbentang luas. Terlihat

pemukiman warga Desa Depok sampai Kecamatan Panggul, terlihat juga keindahan pantai selatan yang bernama pantai kili-kili dan pantai konang. Perpaduan antara pegunungan, pantai, laut serta pemukiman warga menjadikan pemandangan yang indah tiada tara yang dapat dilihat dari puncak Gunung Nanti.



**Pemandangan dari Atas Gunung Nanti**

Gunung Nanti mempunyai keunikan tersendiri yang jarang ditemukan di gunung lainnya. Bebatuan yang terletak di atas puncak gunung nanti berbentuk persegi panjang dan segi enam yang tertata rapi menjorok panjang ke depan jurang. Asal usul batu tersebut belum diketahui oleh warga sekitar, apakah batu tersebut asli atau peninggalan nenek moyang. Ada kemungkinan bahwa batu tersebut dipahat dan ditata untuk digunakan sebagai benteng pertahanan oleh para pejuang pada masa penjajahan. Karena di Desa Depok juga merupakan salah satu tempat persinggahan para pejuang

kemerdekaan. Namun banyak orang yang mengatakan bahwa batu tersebut bukan batu hasil pahatan orang zaman dahulu, akan tetapi batu tersebut asli dari alam atau karya Tuhan.

Setiap memperingati hari kemerdekaan Republik Indonesia 17 Agustus 1945, masyarakat sekitar mengadakan upacara pengibaran bendera merah putih diatas puncak Gunung Nanti dan mengadakan bersih puncak atau kerja bakti untuk membersihkan area upacara. Di atas tebing gunung nanti terdapat juga petilasan bisa disebut tempat bertapa atau bersemedi wali. Namun masyarakat sekitar tidak ada yang mengetahui siapa nama wali tersebut.

Terdapat sebuah kisah unik dari warga sekitar mengenai sekitaran Gunung Nanti. Konon di tempat pertapaan Gunung Nanti yang bersemedi disitu adalah Bambang Irawan. Dalam kisah pewayangan Jawa, Bambang Irawan merupakan salah satu nama tokoh dari pewayangan. Dalam Ensiklopedia Tokoh-tokoh Wayang dan Silsilahnya, Bambang Irawan merupakan putra dari Arjuna dari keluarga Pandawa dengan ibunya adalah Dewi Ulupi (Palupi). Entah apakah yang dimaksud warga sekitar yang telah bersemedi di Gunung Nanti adalah Bambang Irawan dari tokoh pewayangan ini, atau hanya seorang biasa yang memiliki nama Bambang Irawan. Namun warga sekitar mempercayainya dan sampai sekarang tidak ada yang berani menamai anaknya dengan nama Bambang. Sehingga di sekitar daerah Gunung Nanti tidak pernah ada yang memiliki nama Bambang, kecuali orang tersebut merupakan pendatang dari daerah lain.

# Tujuh Sumber Mata Air

**T**ujuh sumber mata air terletak di Desa Depok, Kecamatan Panggul, Kabupaten Trenggalek. Tepatnya di hutan Pondok Dusun Depok yang berjarak 2 kilometer dari pemukiman warga Dusun Depok. Jalur menuju sumber tersebut cukup melelahkan dan berbahaya, dikarenakan akses jalan menuju tujuh sumber mata air cukup ekstrem, jalan yang licin, jalan yang belum beraspal dan hanya bisa ditempuh dengan kendaraan roda dua.

Tujuh sumber mata air tersebut terbagi menjadi beberapa tempat. Empat sumber air bergabung menjadi satu tempat, untuk menuju empat sumber ditempuh dengan jalan kaki sejauh 500 meter dari parkir padepokan yang dibangun oleh Team Kerohanian Nganjuk dan masyarakat sekitar. Adapun dua sumber lainnya terletak di hutan paling atas dengan jarak tempuh 200 meter dari empat sumber yang paling dekat dengan padepokan. Sedangkan sumber yang

satunya lagi terpisah jauh dengan sumber lainnya dengan jarak 1 kilometer.

Tujuh sumber mata air tersebut dipergunakan oleh masyarakat untuk kebutuhan sehari hari. Seperti pengairan sawah bahkan dipergunakan untuk mandi dan kebutuhan sehari hari. Kata Pak Gumbreg “*wong kene percoyo lek ngombe lan adus banyu 7 sumber iso garai sehat karo awet nom*”. Tujuh sumber mata air dipercayai oleh warga sekitar, jika meminum air sumber mata air bisa menyembuhkan segala macam penyakit dan jika mandi tujuh sumber mata air dipercayai berguna untuk kecantikan. Bahkan dipercayai bisa membuat masyarakat tetap awet muda. Tetapi masyarakat sekitar tetap meminta pada Tuhan (ALLAH) untuk keperluannya. Masyarakat sekitar menganggap tujuh sumber mata air hanya sebatas perantara saja.

Tujuh sumber mata air mempunyai keunikan tersendiri setiap sumber mempunyai rasa yang berbeda beda dari segar, tidak ada rasa, manis, asin, hingga asam. Sumber tersebut keluar dari tanah, bukan dari pohon. Bahkan air tersebut tidak bisa surut meskipun di musim kemarau.



### ***Sejarah Singkat 7 Sumber Mata Air***

Tujuh sumber mata air pertama kali ditemukan oleh guru padepokan yang pertama kali membangun padepokan di hutan pondok dan dipublikasikan pada tahun 1960. Ketika itu, sumber menjadi mata air yang dipergunakan masyarakat untuk kehidupan sehari-hari. Banyak sekali orang pendatang dari jauh demi ingin merasakan 7 sumber mata air yang setiap sumbernya berbeda rasa, serta memenuhi kebutuhannya. Di tahun 2010, Bapak Gumbreg dan Bapak Sumarwan beserta team Kerohanian Nganjuk merenovasi atau memperbaiki sumber menjadikan sumur tempat untuk menampung air agar lebih mudah untuk diambil.

## Kali Nangka

**D**esa Depok yang berada di Kecamatan Panggul merupakan sebuah desa yang kaya dengan akan potensi sumber daya alamnya dan juga sebuah desa dengan suasana masih terasa sejuk dan nyaman. Karena berada di kawasan perbukitan yang asri dengan dikelilingi rerimbunan pepohonan dan persawahan yang luas dengan konsep terasering. Desa tersebut memiliki sungai yang bernama “Kali Nangka”. Kali Nangka terletak di Dusun Warakan, sungai tersebut berfungsi sebagai perairan sawah bagi masyarakat Depok. Selain itu, kali tersebut juga menjadi pembatas antara Desa Depok dengan Desa Ngrayun Kabupaten Ponorogo.



Kali Nangka memiliki panorama atau keindahan alam yang masih asri dengan nuansa daerah pegunungan. Kali tersebut masih banyak sekali dikelilingi bebatuan yang besar dan kecil yang menghiasi nuansa di tempat itu. Ada juga batu yang berkumpul membentuk segita. Ketika anda memasuki kawasan kali nangka, sudah dapat dipastikan kedua mata akan merasakan suasana kesegaran dan kesejukan yang asri. Yang

mana di kawasan kali tersebut dikelilingi dengan pegunungan, juga sawah-sawah yang tersusun dengan indah seperti anak tangga. Belum lagi pepohonan yang hijau royo-royo.

Konon menurut pendapat masyarakat setempat, nama “Kali Nangka” diambil dari banyaknya pohon nangka yang berada di sekitar daerah tersebut. Selain itu, dalam proses perjalanan menuju kali Nangka kita akan disuguhkan pemandangan batu berbentuk seperti layar tv yang besar yang dinamakan “watu bale”. Menurut Pak Sumadi selaku kepala dusun Warakan di daerah tersebut konon ada sumur yang hanya bisa diketahui oleh orang-orang yang tidak biasa (sakti).

# Gunung Wijil

Pemandangan alam di Desa Depok tidak kalah dengan daerah lain. Salah satu tempat yang cukup dikenal masyarakat adalah Gunung Wijil. Gunung Wijil sendiri terletak di RT.30 RW.14 Dusun Depok, Desa Depok, Kecamatan Panggul. Gunung ini menyajikan pemandangan yang elok dan mempesona, karena berbagai penjuru desa bisa terlihat dari sini.

Untuk mencapai ke Gunung Wijil, waktu yang ditempuh sekitar 15 menit perjalanan dengan jalan kaki. Jalan yang ditempuh hanya setapak dan cukup menanjak. Oleh karena itu, sebelum melakukan pendakian, alangkah baiknya mempersiapkan fisik dan disarankan untuk membawa air minum.

Menurut penuturan warga setempat, orang dari kota-kota besar sering melakukan pendakian di Gunung Wijil. Alasannya, selain pemandangan yang begitu indah, suasana di

puncak Gunung Wijil terasa begitu sejuk dan asri. Mungkin hal inilah, yang menjadi daya tarik sendiri dari Gunung Wijil.



**Pemandangan dari Atas Gunung Wijil**

Selama prosesi pendakian, kalian akan senantiasa disuguhi dengan pemandangan yang begitu mempesona. Rimbunnya pohon, jalan terjal, semak belukar, dan udara yang begitu segar akan terus menemani selama pendakian menuju puncak Gunung Wijil. Kondisi ini membuat proses pendakian terasa asik dan memberikan pengalaman tersendiri.

Jika dilihat dari faktor keamanan, Gunung Wijil bisa dikatakan cukup aman bagi para pendaki pemula. Karena letak gunung yang cukup dekat dengan rumah warga dan kontur geografis dari gunung tidaklah terlalu tinggi. Namun, alangkah baiknya untuk tetap waspada, mengingat semak belukar masih begitu rimbun.



Beberapa waktu lalu, Gunung Wijil sempat menjadi tempat wisata yang cukup terkenal. Banyak orang mendatangi gunung satu ini, baik dari masyarakat Depok maupun dari luar desa. Wisata ini dinamai ‘Pesona Gunung Wijil’, dan dirintis serta dikembangkan oleh para pemuda Desa Depok.

Akan tetapi, karena faktor kurang koordinasi dan kurangnya dukungan dari pihak terkait, membuat Wisata Pesona Gunung Wijil menjadi tak terurus. Dan hingga saat ini, belum ada pengelolaan kembali dan terkesan terbengkalai. Kondisi ini cukup disayangkan, mengingat potensi yang dimiliki oleh Gunung Wijil begitu besar.

Ketika sampai puncak, akan langsung disambut dengan pemandangan yang begitu indah. Mulai dari jajaran rumah penduduk, area persawahan yang membentuk seperti tangga raksasa, rentetan pegunungan, bahkan lautan bagian bisa terlihat dari sini.

Dari puncak Gunung Wijil, kalian juga bisa menyaksikan sunrise maupun sunset. Sehingga, cocok buat kalian yang suka dengan suasana sunrise ataupun sunset. Bentangan alam yang begitu indah serta suasana yang masih sejuk akan memberikan pengalaman tersendiri.



## EPILOG

Tidak ada yang disebut dengan watak alamiah manusia yang terlepas dari kebudayaan. Manusia tanpa kebudayaan tidak akan menjadi binatang cerdas seperti dalam *Lord of the Flies* Golding yang terlepas kembali karena kearifan kejam yang berasal dari naluri-naluri kebinatangannya; mereka juga tidak akan menjadi manusia terhormat yang memiliki alam positivism pencerahan atau bahkan, seperti disiratkan dalam teori antropologi, menjadi kera-kera berbakat alamiah yang entah bagaimana telah gagal menemukan dirinya sendiri.

(Geertz, *The Impact of the Concept of Culture on the Concept of Man*).

Kita mulai dari bagaimana sebenarnya, “kebudayaan” menjadi bagian dari system sosial yang bernama “masayarakat”, bagaimana sebenarnya symbiosis mutualisme keduanya sehingga dalam kajian sosiologi masyarakat menjadi peran kunci dalam struktur, namun posisi nilai, praktik sosial dan tindakan kebudayaan menjadi bagian dari kajian antropologi. Titik balik peradaban manusia bisa dikur secara antropologis dimana seluruh kehidupan manusia dihubungkan dengan kolektivitas, dalam hal ini kebudyaan bersifat metaforik karena gagasan tentang tujuan hidup hanya pada pola mempertahankan kehidupan.

Namun, secara sosiologis manusia pada dasarnya memiliki system yang terstruktur dalam kelompok yang membuatnya memiliki solidaritas tinggi dengan membentuk

symbol antar kelompok yang hanya difahami oleh anggotanya. Symbol memusatkan pada proyeksi masyarakat kedalam objek kondisi sosial yang di alami dan membentuk satu kontrak sosial yang disebut cita-cita berkehidupan. Representasi kesepakatan dalam dunia sinmbol membentuk pengetahuan yang beragam dalam suatu kempok, hal ini bisa dalam bentu ide tentang kebudayaan, tingkah laku manusia, konsep kehidupan yang bertemu dalam raung kultural.

Perbedaan pengetahuan, akan berdampak pada ketidak sepemahaman akan pemaknaan symbol yang dibuat oleh masyarakat, oleh sebab itu harmonisasi antorpologi dan sosiologi bermuara pada pembentukan kesepemahaman atas realitas kebudayaan. Chris Jenks Seorang Sosiolog di Goldsmith's Collenge, University of Londong meberi satu pemahaman yang menjadi barometer dalam penulisan Babad Desa Depok, Panggul, Trenggalek. Pijakan awal dalam penulisan ini berangka dari deskriptif sosio-antropogi, bahwa kerangka teoritik ilmu sosial dalam ranah kebudayaan dipahami sebagai seluruh cara hidup yang dimiliki oleh kelompok masyarakat yang dalam hal ini masyarakat Desa Depok, Panggul, Trenggalek.

Setidaknya, untuk menghantarkan para pembaca yang budiman mengenai Babad Desa ini, dimulai dari system sosial Desa Depok yang bisa dilihat pada bentuk kesatuan Desa secara administrative. Desa Depok didefinisikan sebagai satu bentuk kesatuan yang utuh antara masrayakat dan kehadiran negara sehingga melahirkan Desa dalam ruang definitive. Namun, secara kesejarahan Desa Depok memiliki kekaburan

lantara tidak ada bukti yang otentik serta tertulis. Tetapi, tidak bagi masyarakat Desa Depok yang mempercayai bahwa sejarah Depok sendiri memiliki alur cerita yang diwariskan sejak nenek moyang mereka. Tidak hanya sejarah Desa Depok, perkembangan agama dan budaya juga turut andil mewarnai masyarakat Depok yang juga disajikan dalam buku Babad Desa ini.

Buku ini juga menyajikan unsur kebudayaan yang diyakini oleh masyarakat Desa Depok sebagai warisan yang berharga dan harus dilestarikan pada generasi selanjutnya, agar mereka tidak lupa bagaimana perjuangan serta jerih payah para pendahulu dalam membatat Desa, sehingga saat ini masyarakat bisa merasakan hasilnya, baik hasil alam, kebudayaan dan keharmonisan antar masyarakat. Masyarakat Desa Depok merupakan masyarakat yang mejunjung tinggi nilai mudaya, hal ini dibuktikan dengan masih banyaknya praktik kebudayaan seperti, *baritan*, mitung mbengeni bayi, papak puser, dan kesenian seperti tayub dan jaranan. Membuktikan jika masyarakat Depok kental dengan nuansa kebudayaanya.

Namun, masyarakat Depok tidak hanya memegang erat konstuksi keadatannya, namun dengan berkembangnya waktu masyarakat Depok saat ini memiliki kemandirian dalam perekonomiannya yang tercermin dalam *home industry* anyaman lidi, tempe gaplek, bubuk jahe, kripik talas, kripik pisang dan bubuk kunyit, sebagai bukti jika masyarakat Depok memiliki kemandirian. Apalgi, secara sosio-demografis Desa Depok Panggul berada paling tinggi dari

desa yang ada di kecamatan Panggul, sehingga menambah suasana alam yang alami dan sejuk untuk dinikmati. Para pembaca yang budiman, buku ini tidak salah untuk dinikmati sebagai catatan yang berharga dari teman-teman KKN II 2022 yang berada di Desa Depok Panggul Trenggalek, yang selama kurang lebih satu bulan berproses bersama.

Namun, tidak ada gading yang tak retak, tentunya tulisan ini tidak sempurna dan membutuhkan saran dan keritik yang membangun guna menjadi catatan bagi kami, agar lebih menyempurnakan tulisan-tulisan selanjutnya. Baik berupa data, tata Bahasa maupun kesalahan dari isi yang berhubungan langsung dengan Desa Depok Panggul, agar menjadi perbaikan serta pertimbangan kami dalam pengolahan informasi selanjutnya. Terakhir, kami sampaikan terimakasih kepada Kepada Desa Depok Panggul beserta jajarannya yang telah merima kami, masyarakat Desa Depok yang telah memberikan ruang belajar pada kami, dan kepada Intansi tercinta UIN Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung, karena tanpanya kami tidak akan peraneh dipertemukan. *Wassalam...*

A Zahid, S.Sos., M.Si

Blitar, 09 September 2022

## DAFTAR PUSTAKA

- Aswiyati, Indah. Desember 2015. *Makna Dan Jalannya Upacara "Puputan" Dan "Selapanan" Dalam Adat Upacara Tradisional Kelahiran Bayi Bagi Masyarakat Jawa*. Jurnal Holistik. 16(08)
- Oktariawan, F. 2009. *Upacara Baritan Di Desa Sumbermulya Pesangganan Kabupaten Banyuwangi Sebuah Protet Masyarakat Multikultural*. *Jurnal Social Studies*, 07(02)
- Sucipta, Mahendra. 2009. *Ensiklopedia Tokoh-tokoh Wayang dan Silsilahnya*. Yogyakarta: Penerbit NARASI.
- Wawancara bersama Bapak Sumadi, Kepala Dusun Warakan Desa Depok, pada tanggal 15 Agustus 2022.
- Wawancara bersama Benari, Pemilik Usaha Anyaman Lidi di Dusun Depok Desa Depok, pada tanggal 5 Agustus 2022.
- Wawancara bersama Ibu Endang, Pemilik Usaha Bubuk Jahe di Dusun Depok Desa Depok, pada tanggal 18 Agustus 2022.
- Wawancara bersama Ibu Sufiyah, Pemilik Usaha Keripik Pisang di Dusun Pegat Desa Depok, pada tanggal 28 Agustus 2022.

Wawancara bersama Lestari, Pemilik Usaha Bubuk Kunyit di Dusun Krajan Desa Depok, pada tanggal 28 Agustus 2022.

Wawancara bersama Mbak Anis, Pemilik Usaha Keripik Talas di Dusun Krajan Desa Depok, pada tanggal 28 Agustus 2022.

Wawancara bersama Mbah Gumbreg, Sesepeuh Desa di Desa Depok, pada tanggal 28 Agustus 2022.

Wawancara bersama Sumarwan, Sesepeuh Desa (Mantan Kepala Desa) di Desa Depok, pada tanggal 28 Agustus 2022.

Wawancara bersama Wasisno, Sekretaris Desa (Carik) di Desa Depok, pada tanggal 29 Agustus 2022.