



Volume 3, Issue 1, Tahun 2023, ISSN: 2776-7434 (Online), doi: 10.21274

**Ar Rehla: Journal of Islamic Tourism,
Halal Food, Islamic Traveling, and Creative Economy**

Faculty of Islamic Economic and Business
Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung
Jl. Mayor Sujadi Timur No. 46 Tulungagung Jawa Timur 66221 Indonesia
Website: <https://ejournal.uinsatu.ac.id/index.php/arrehla/index>

**NASI TUMPANG: HALAL FOOD DAN PENDONGKRAK EKONOMI
MASYARAKAT KEDIRI**

Ani Mar'atul Hamidah^{1*}, Ahmad Very Fadli²
^{1,2}IAIN Kediri

*Corresponding Author Email: animaratulhamidah@gmail.com



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License

Abstrak: Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan kuliner khas Kediri yakni sambal tumpang yang berbahan utama tempe terfermentasi berlebih dengan ditinjau dari aspek halal food dan nilai ekonomis sehingga mampu menjadi faktor pendongkrak ekonomi masyarakat Kediri. Metode penelitian yang diterapkan ialah kualitatif deskriptif. Teknik pengumpulan data yang diterapkan ialah studi literatur serta pengamatan. Subjek penelitian di sini terfokus pada penjual nasi tumpang yang merupakan masyarakat Kediri. Berdasarkan analisis data, maka ditemukanlah hasil penelitian bahwasanya sambal tumpang termasuk kategori halal food karena kualitas tempe yang diolah masih layak konsumsi dan proses pengolahannya higienis. Sajian tumpang ini dikatakan lezat dan bergizi karena ditumpangi dengan aneka sayuran rebus kaya vitamin serta aneka lauk pauk kaya protein. Harga murah dan cita rasa khas menjadikan nasi tumpang sebagai produk yang dikelola untuk melestarikan kuliner warisan leluhur Kediri sekaligus meningkatkan perekonomian masyarakat. Tidak sedikit masyarakat Kediri yang memenuhi kebutuhan hidup keluarga dan membiayai pendidikan anaknya hanya melalui berjualan nasi tumpang. Bahkan, penjualan sambal tumpang dengan dikemas instan mampu melebarkan jangkauan pasar hingga internasional. Oleh karenanya, dapat disimpulkan bahwa nasi tumpang merupakan makanan halal yang mampu mendongkrak ekonomi masyarakat Kediri.

Kata Kunci: Nasi Tumpang; Makanan Halal; Ekonomi Masyarakat

Abstract: The research aims to describe the special culinary of Kediri. That is sambal tumpang which is made from excessively fermented tempeh in terms of halal food aspects and economic value so that it can become a support factor for the Kediri people's economy. The research method applied is descriptive qualitative with data collection techniques in the form of literature studies and observations. The subject of this study focused on tumpang rice seller who are the people of Kediri. Based on the data analysis, the results of the study found that Sambal Tumpang is included in the halal food category because the quality of the processed tempeh is still suitable for consumption and the processing process is

hygienic. Sambal Tumpang dish is quite delicious and nutritious because it is accompanied by a variety of vitamin-rich boiled vegetables and various protein-rich side dishes. Low prices and unique taste make tumpang rice a product that is managed to preserve the culinary heritage of Kediri's ancestors while at the same time increasing the economic society. Not a few Kediri people who meet the needs of family life and finance their children's education only through selling tumpang rice. In fact, the sale of sambal tumpang with instant packaging is able to widen the market reach to the international market. Therefore, it can be concluded that tumpang rice is a halal food that can increase the economy of the Kediri people.

Keywords: Tumpang Rice; Halal Food; Economy of Society

PENDAHULUAN

Ekonomi kreatif merupakan sub sektor dalam perekonomian yang berfokus pada kreatifitas, ide, dan pengeahuan sumber daya manusia. Pertumbuhan industri kreatif di Kota Kediri pada tahun 2021 mencapai 16,65% atau naik 4% dari tahun 2020. Sedangkan jumlah industri kreatif pada tahun 2021 meningkat 260 dari tahun 2020 di sektor kuliner saja terdapat 138 unit industri kuliner (diskominfo.kedirikota, 2022). Dinas Penanaman Modal merilis data yang menunjukkan bahwa ada lebih dari 555 rumah makan/restoran yang tersebar di Kota Kediri (Badan Pusat Statistik Kota Kediri, 2021).

Nasi tumpang khas Kediri merupakan bukti nyata sebuah tradisi yang berhasil dilestarikan secara generasi turun temurun hingga bertahan lebih dari dua abad lamanya. Keberadaannya juga menunjukkan teknologi pangan masyarakat tradisional yang cemerlang karena mampu mengurangi makanan yang terbuang (*food waste*) dalam hal ini tempe tempe akan mengalami *over fermented* (S. F. Khairunnisa, 2022). Kreativitas masyarakat pedesaan dalam mengolah bahan yang tersedia di sekitar mereka menghadirkan beragam kekayaan kuliner nusantara Bukan hanya sekedar hidangan yang lezat dan tampak menggugah selera, namun beberapa makanan dan minuman tradisional nusantara sarat akan makna yang terkandung di dalamnya. Hal ini sebagaimana kebiasaan masyarakat dahulu sering menyampaikan suatu maksud maupun nasihat bijak melalui kiasan termasuk pada kuliner. Beberapa contoh kuliner nusantara sarat akan arti mendalam adalah kolak berasal dari kata berbahasa Arab *khalaaqa* yang bermakna mendekatkan diri kepada Sang Pencipta (Tuhan), iwel-iwel berasal dari potongan doa berbahasa Arab *waliwalidayya* yang bermakna anak yang dilahirkan menjadi anak berbakti pada orang tua dan sholih/sholihah, apem berasal dari kata berbahasa arab *afwun* yang bermakna memohonkan maaf/ampunan, ketupat/kupat berasal dari bahasa Jawa berarti *ngaku lepat* yang bermakna mengakui kesalahan, lepet berasal dari bahasa Jawa *silep ingkang rapet* yang bermakna saling menyimpan kesalahan

rapat-rapat, demikian pula kuliner khas Kediri yang akan diulas dalam artikel ini yakni tumpang yang berasal dari kata berbahasa Jawa *temumpang* bermakna posisi kehidupan yang senantiasa di atas.

Sebuah perumpamaan mengatakan “belum sah ke Kediri jika belum mencicipi kuliner sambal tumpang”. Sambal identitas Kediri ini juga menjadi santapan yang sangat dirindukan oleh warga perantauan asal Kediri. Makanan ini juga sangat populer untuk semua generasi baik dari anak-anak hingga lansia. Aroma sambal tumpang khas tempe semangit menciptakan aroma yang sangat tajam. Sambal tumpang dimasak hari memiliki rasa lebih sedap apabila disantap pada keesokan harinya. Sajian khas istimewa warisan leluhur asli Kediri ini memiliki keunikan yang terletak pada bahan utamanya yakni tempe yang terfermentasi berlebih atau yang lebih dikenal dengan tempe busuk /tempe bosok. Masyarakat Kediri mempercayai bahwa tempe bosok mampu meningkatkan nafsu makan. Menu tradisional ini bisa dimakan dan dinikmati setiap saat, siang maupun malam hari.

Konsep nasi tumpang ini terdiri dari nasi yang dilengkapi dengan aneka sayuran rebus yang diletakkan dalam satu wadah kemudian diguyur kuah sambal tumpang dan ditambahkan topping berupa rempeyek, kerupuk, serta beraneka lauk pauk. Aneka sayuran rebus yang biasa menjadi pendamping adalah kecambah, daun kenikir, daun singkong, kangkung, kubis, serutan pepaya muda, bunga turi dan kacang panjang. Aneka lauk pilihan yang menjadi penambah kenikmatan menu ini di antaranya yaitu tahu goreng, tempe goreng, ayam goreng, telur, empal daging, jeroan, dan perkedel. Aneka isian dari rempeyek yang menjadi topping dari sajian ini di antaranya ialah udang ebi, kedelai, kacang tanah, bawang, dan teri. Hidangan nasi tumpang biasa disuguhkan dalam wadah berupa daun pisang yang dipincuk atau dibentuk menyerupai corong bahkan mangkuk. Karena keterbatasan daun pisang, nasi tumpang dibungkus kertas minyak. Bukan hanya dibungkus, wadah sajian nasi sambal tumpang ini menggunakan piring rotan yang dilapisi selembat potongan daun pisang agar tetap terkesan original.

Sambal tumpang tidak hanya mendarah daging di Kediri, namun juga telah melebarkan sayapnya di seluruh daerah Jawa Timur bahkan menjelajah nusantara. Maka dari itu, nasi tumpang populer di daerah Kediri dan sekitarnya. Hampir di berbagai tempat penjualan makanan di Kediri membuka dagangan nasi tumpang baik di warung desa, depot kota, gang sempit, lesehan, pinggir jalan, emperan toko, hingga restoran tetapi dalam penelitian ini terfokus pada beberapa sampel yang diambil dari beberapa pedagang di kota Kediri dan kabupaten Kediri. Bahkan keberadaan penjual nasi tumpang nampak menjamur dan berdekatan lantaran banyaknya peminat menu ini. Eksistensi penjualan nasi tumpang begitu

meluas inilah menunjukkan bahwa nasi tumpang mampu menjadi salah satu prospek pendongkrak ekonomi masyarakat Kediri. Hal ini juga penulis kaitkan dengan nilai ekonomis dan konsep kehalalan yang terletak pada tempe yang masih tetap layak konsumsi meskipun dalam kondisi telah terfermentasi berlebih. Berdasarkan muatan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk mengusung judul “Nasi Tumpang: *Halal Food* dan Pendongkrak Ekonomi Masyarakat Kediri”.

KAJIAN PUSTAKA

Kuliner Nasi Tumpang Kediri

Nasi tumpang khas Kediri merupakan bukti nyata sebuah tradisi yang berhasil dilestarikan secara generasi turun temurun hingga bertahan lebih dari dua abad lamanya. Keberadaannya juga menunjukkan teknologi pangan masyarakat tradisional yang cemerlang karena mampu mengurangi makanan yang terbuang (*food waste*) (S. F. Khairunnisa, 2022). Dahulunya sambal tumpang sebagai salah satu hidangan krusial pada kegiatan siraman calon pengantin perempuan (Saktia, 2022). Sambal tumpang pada acara menjelang pernikahan tersebut sebagai simbol harapan terhadap keberkahan Allah. Kata tumpang atau *temumpang* memiliki arti berada di atas yang bermakna memelai mendapatkan nasib baik dalam hal kesejahteraan, kesuksesan, dan hal baik lainnya (Achroni, 2017).

Nasi tumpang yaitu nasi dengan memakai kuah berupa sambal tumpang. Tumpang sendiri ialah sambal yang diracik menggunakan bahan standar baku tempe yang telah dikeringkan atau yang lebih dikenal dengan sebutan tempe bosok (Somplac, 2022). Tempe merupakan makanan khas Indonesia yang mengandung sumber protein nabati dan diolah secara tradisional yakni terbuat dari hasil akibat fermentasi biji kacang kedelai memakai fungi/jamur *Rhizopus oligosporus* atau *Rhizopus Oryzae* (Mastika et al., 2011). Hasil penelitian laboratorium pemerintah dan perguruan tinggi menunjukkan bahwa tempe kedelai bermanfaat sebagai anti diare dan antibiotik serta kesehatan kulit. Selain itu, tempe dipercaya mampu menjadi obat pelangsing tubuh dari kegemukan akibat kolesterol. (Handayani & Marwanti, 2011).

Kekhasan makanan Indonesia yakni memanfaatkan aneka rempah dan jenis bumbu serta disajikan bersama dengan sambal dan kerupuk (Handayani & Marwanti, 2011). Ciri tersebut sesuai dengan menu nasi tumpang khas Kediri. Adapun bahan dan bumbu untuk peracikan sambal tumpang yaitu tempe semangit/busuk, tempe segar, bawang merah, bawang putih, cabai rawit, cabai merah, lengkuas, kencur, daun jeruk, daun salam, udang dawu, garam, gula, santan, dan air. Sedangkan bahan pelengkapnyanya yakni nasi putih, sayuran rebus

(kacang panjang, pepaya pasrah, kenikir, tewel cacah, kecambah panjang), mentimun dicacah, biji lamtoro, daun kemangi, rempeyek kacang/ udang, kerupuk puli, tempe/tahu goreng. Lebih lanjut tentang teknik pembuatan sambal tumpang diawali dengan memasukkan seluruh bahan serta bumbu bersama dengan air ke dalam panci dengan kondisi api yang tidak terlalu besar hingga bahan dan bumbu tersebut melunak. Kemudian setelah dipisahkan antara bahan dengan bumbu dimana bahan utamanya yakni tempe dihancurkan kasar sedangkan bumbu-bumbu lainnya dihaluskan. Selanjutnya bahan dan bumbu tersebut direbus kembali lalu ditambahkan garam, gula pasir, udang dawu, serta santan hingga mendidih. Berikutnya mengenai teknik penyajian nasi tumpang yakni nasi dihidangkan di atas piring atau pincuk daun pisang lalu ditambahkan kombinasi aneka sayuran rebus lalu diguyur dengan sayur sambal tumpang. Kemudian ditaburi cacahan mentimun, kemangi, dan lamtoro serta diberi topping aneka lauk pauk (Setiyono, 2020).

Sambal tumpang dikatakan unik karena sambalnya yang tidak biasa yakni berbahan utama tempe busuk yang terkenal di Kediri dengan sebutan tempe bosok. Namun, di balik keunikannya, sambal tumpang memiliki sejarah yang menarik. Faktanya sambal tumpang termasuk salah satu panganan khas nusantara yang telah ada sejak zaman kerajaan. Heri Priyatmoko yang merupakan seorang Dosen Sejarah di Fakultas Sastra Universitas Sanata Dharma Yogyakarta memaparkan bahwasanya nama Sambal Tumpang di bumi Mataram tertulis dalam Serat Centhini yakni salah satu karya sastra Jawa yang terbit pertama kali pada tahun 1814 sampai 1823. Tulisan peninggalan tersebut menceritakan bahwa pada zaman dahulu banyak tokoh masyarakat yang melakukan perjalanan mengelilingi desa-desa di daerah Jawa dengan masuk berbagai perkampungan guna mengumpulkan pengetahuan termasuk tentang kuliner (S. N. Khairunnisa, 2020). Pada umumnya sambal tumpang dihidangkan bersama sambal pecel. Menelisik sejarah sambal pecel yang tak kalah menarik bahwasanya pecel sudah dikenal di Kediri sejak abad 9 Masehi. Pecel tercatat di dalam Prasasti Siman pada tahun 865 S/943 M di Kediri yang menceritakan kuliner yang berasal dari sayuran daun yang direbus serta diolah secara spesifik menggunakan bumbu rempah. Selain itu, pecel pula disebut pada Kitab Kakawin Ramayana yang ditulis di abad ke 9 era Mataram Kuno atau Mataram Hindu yang dipimpin Raja Rakai Watukara Dyah Balitung era 898-930 M (Subagio, 2021). Menilik historis awal kemunculan menu pecel lainnya ialah dalam Kitab Babad Tanah Jawi yang menceritakan pertemuan Ki Ageng Pemanahan dengan Ki Sunan Kalijaga. Ketika Ki Sunan Kalijaga dijamu dengan makanan berupa rebusan sayuran, Ki Ageng Pemanahan berkata bahwa makanan tersebut adalah pecel (Dhiba et al., 2020).

Merujuk pada ketrampilan orang-orang Jawa dulu dalam menghasilkan hidangan khas, tempe busuk masih dapat digunakan sebagai bahan baku untuk memasak. Namun demikian, aroma sambal tumpang khas tempe semangit masih mampu bertahan hingga kini. Hal ini didasari karena rahasia resep, teknik memasak, dan pengetahuan mengolah sambal tumpang senantiasa diturunkan berasal dari satu orang ke orang lain dan utamanya kepada garis penerus keluarga yang memiliki bisnis kuliner ini. Selain itu, bahan baku penting yaitu tempe yang sangat mudah dijumpai. Tentu hal ini akan berbeda jika terhalang faktor kesediaan bahan, misalnya tempe menjadi bahan langka. Maka secara otomatis kontinuitas dari kuliner ini akan bermasalah (S. N. Khairunnisa, 2020).

Keunikan sambal tumpang sebagai bagian dari ragam kuliner khas Indonesia memang perlu dilestarikan karena khawatir tergerus dampak dari globalisasi sebab perlahan-lahan ditinggalkan masyarakatnya sendiri yang lebih menyukai makanan bergaya luar negeri hingga pudarnya tradisi budaya lokal. Salah satu cara melestarikan budaya kuliner nusantara adalah *culture knowledge* yaitu pelestarian budaya melalui pembuatan suatu pusat informasi tentang kebudayaan supaya generasi selanjutnya mampu mengetahuinya (Shabrina et al., 2016). Lebih lanjut Balitbangda Pemkab Kediri langsung mendaftarkan makanan khas Kediri yakni Sego Tumpang ke HAKI (Hak Atas Karya Intelektual). Pentingnya HAKI adalah untuk melindungi kekayaan intelektual yang dipunyai masyarakat umum dan bersifat komunal terlindungi sehingga tidak sampai diakui daerah lain bahkan negara lain (Lesmana, 2022). Oleh karenanya, langkah seperti ini harus segera dilaksanakan. Hal serupa juga diutarakan oleh Imam Mubarak selaku Ketua DK4 (Dewan Kesenian dan Kebudayaan Kabupaten Kediri) bahwa sangat penting untuk melindungi Kekayaan Intelektual Komunal (KIK) yang merupakan aset berharga guna mendongkrak perekonomian suatu bangsa sebagaimana UU Nomor 28/2014 tentang Hak Cipta (Lesmana, 2022).

Pemerintah Kota Kediri menggelar acara budaya yakni Grebeg Pecel Tumpang yakni sejumlah seribu nasi pecel tumpang disajikan secara gratis kepada warga Kota Kediri. Hal ini dilakukan dalam rangka upaya terus memperkenalkan sajian kuliner khas Kediri pada generasi penerus dan senantiasa mempublikasikan bahwa nasi tumpang khas Kediri tetap menjadi ciri khas Kota Kediri dan salah satu kuliner andalan nusantara (Kurniawan, 2015). Oleh karena itu, pentingnya peranan Pemerintah Daerah setempat dalam melestarikan sajian kuliner khas Kediri ini menjadi salah satu elemen yang membuktikan eksistensi nasi tumpang di tengah maraknya kuliner western. Selain itu, promosi kuliner nasi tumpang yang memiliki konsistensi cita rasa khas daerah Kediri melalui media sosial dinilai sangat apresiatif untuk

memperkenalkan keberadaan menu sego tumpang ini melalui berbagai konten yang berlokasi di tempat-tempat penjualan nasi tumpang legendaris.

Konsep Halal Food

Makanan halal artinya kuliner makanan yang diolah dengan tidak memakai bahan dari unsur yang diharamkan al Qur'an dan hadis nabi Muhammad SAW serta hanya diperbolehkan dikonsumsi oleh umat muslim agar tercapai sebuah kemaslahatan bagi produsen dan konsumen (Syafitri et al., 2022). Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang merupakan sebuah lembaga independen dimana di dalamnya mencakup para ulama dan tokoh muslim berpengaruh menjelaskan bahwa makanan halal sebagai produk yang memenuhi persyaratan hukum Islam (Firdausi et al., 2020). Produk makanan *halalan thayyiban* (halal sekaligus baik) adalah syarat mutlak yang wajib dipenuhi setiap umat Islam. Halal menjelaskan tentang sesuatu yang diperbolehkan dan tidak berseberangan dengan syariat Islam. *Thayyib* menjelaskan kualitas sebuah produk yang memberikan manfaat bagi kesehatan serta tidak berbahaya bagi konsumen. Ulama mengategorikan makanan halal berdasarkan dua aspek yakni segi dzatnya dan cara memperolehnya. Ajaran syariat Islam mengajarkan umat manusia untuk mengonsumsi makanan yang terjamin suci, halal, *thayyib* atau memiliki nilai kebaikan dan menyehatkan (Satria, 2021). Berseberangan dengan konsep halal, produk haram memiliki arti melanggar hukum secara ritual keagamaan Islam sehingga umat muslim hanya akan mengonsumsi makanan yang sehat dan tepat izin oleh hukum Islam (Dwiyitno, 2008). Ada empat faktor yang mempengaruhi persepsi konsumen muslim terhadap produk makanan halal yaitu keamanan, nilai agama, kesehatan dan eksklusivitas (Masliya et al., 2014). Konsep makanan halal tidak hanya diakui oleh umat Islam saja, tetapi juga diakui di seluruh dunia sebagai tolak ukur alternatif untuk keamanan, kebersihan, serta jaminan kualitas dari sesuatu yang dikonsumsi atau digunakan (Amini et al., 2022).

Produk halal adalah produk yang dihasilkan dari proses produksi dan bahan-bahan yang memenuhi kriteria halal. Daftar pengelompokan bahan tidak kritis dikeluarkan pada tahun 2013 berdasarkan SK07/Dir/LPPOM MUI/2013 adalah bahan tambang, bahan kimia, bahan nabati, bahan hewani, bahan mikrobial, dan bahan lain-lain. (LPPOM MUI, 2021). Penjelasan terkait pangan yang tertera di dalam UU Nomor 18 tahun 2012 mengatakan bahwa pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi setiap rakyat Indonesia (Syafitri et al., 2022). Membahas tentang fungsi makanan sebagai kebutuhan pokok manusia dan sumber energi, maka dalam pemenuhannya dibutuhkan makanan yang berkualitas baik dari segi kuantitas maupun

kualitas. Makanan disebut baik untuk kesehatan apabila makanan tersebut bergizi dan higienis atau terhindar dari cemaran biologis, kimia dan fisik. Makanan yang diolah secara tidak higienis berpotensi menjadi media penyebaran penyakit atau penyakit bawaan makanan (*food borne disease*) yang menyebabkan gangguan saluran pencernaan. Terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam prinsip hygiene dan sanitasi makanan yaitu ruang pengolahan makanan, pemilihan kualitas bahan makanan sekaligus penyimpanannya, proses pengolahan bahan, kebersihan alat yang digunakan untuk mengolah bahan, higienitas penjamah makanan, produk makanan jadi, serta penyajian makanan (Dewi et al., 2021).

Perintah Allah SWT tentang konsep *halal food* dalam Q.S. an Nahl ayat 114 sebagai berikut:

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا

Ayat di atas memiliki arti “maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu”. Didukung pula dengan Q.S. al Baqarah ayat 173 dan Q.S. al Maidah ayat 3 yang menjelaskan bahwa segala yang ada di bumi merupakan halal untuk dikonsumsi kecuali beberapa jenis hewan dan tumbuhan yang disebut sebagaimana dalam al-Qur’an. Hewani yang haram dikonsumsi yaitu babi, darah, bangkai, hewan berkuku tajam, hewan bertaring, hewan yang hidup di dua alam (darat dan air), hewan yang disembelih tanpa menyebut nama Allah, serta hewan yang mati karena dicekik, dipukul, ditanduk, hingga diterkam oleh binatang buas. Menukil dari hadis Rasulullah SAW yang diriwayatkan oleh Imam Bukhari dan Imam Muslim bahwa *kullu muskirin khamrun wa kullu muskirin haraamun* artinya setiap hal yang memabukkan disebut khamr dan setiap hal yang memabukkan adalah haram. Nabati yang haram dikonsumsi yakni tanaman yang mampu memabukkan, seperti sari buah anggur yang telah terfermentasi, daun ganja, bunga kecubung dan sebagainya. Hal ini karena selain produk tersebut tidak halal, mudarat yang ditimbulkan lebih banyak, seperti efek halusinasi dan menghilangkan kesadaran akal budi.

Adapun parameter untuk memastikan kehalalan sebuah produk makanan, antara lain sebagai berikut: (1) tidak mengandung babi, ham, atau sejenisnya; (2) tidak mengandung anggur atau zat semacamnya; (3) daging wajib disembelih berdasarkan prosedur dalam hukum Islam; (4) tidak terdiri dari zat-zat yang tidak terputus-putus dan zat tersebut dianggap sebagai najis, seperti bangkai, darah, organ manusia, sampah, dan lain sebagainya; (5) proses penyimpanan, penjualan, pengolahan, pengelolaan dan pengangkutan makanan halal tidak tersentuh babi maupun barang haram lainnya (Firdausi et al., 2020). Fatwa MUI No 1 tahun 2010 menjelaskan mengenai produk pangan yang memanfaatkan penggunaan mikroba.

Pemanfaatan mikroba dalam makanan pada dasarnya hukunya halal selama tidak membahayakan dan terkena najis dalam media pertumbuhan mikroba tersebut (Halalcorner, 2016). Berdasarkan parameter *halal food* tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa selain memperhatikan dzat dari hewani maupun nabati yang akan dikonsumsi, penting pula memperhatikan cara memperolehnya dan proses pengolahannya. Hal ini berkaitan dengan cara memperoleh bahan-bahan tersebut yakni benar-benar dengan cara yang halal dan baik, misalnya sebab upah bekerja, barang pemberian orang lain dan tidak mencuri. Lebih lanjut mengenai proses pengolahan bahan tersebut melalui teknik pengolahan yang halal dan baik, seperti menggunakan ruangan dan alat-alat pengolah bahan makanan yang terjaga kebersihan dan kesuciannya.

Sejalan dengan ajaran Islam mengenai konsep makanan halal, haram, *thayyib*, serta *syubhat* (meragukan), nilai spiritual yang terkandung dalam hukum makanan tersebut adalah cerminan keluhuran budi pekerti dan kemuliaan akhlak seorang manusia. Pengaruh lainnya yaitu membuat jiwa menjadi tenang, termakbul doanya, diterima amalannya, serta menyehatkan akal budi dan raga (Satria, 2021). Oleh karenanya, sangat penting bagi kita untuk selektif ketika memilih produk makanan atau minuman yang hendak dikonsumsi serta jeli dalam mengetahui aspek kehalalan dan kesehatannya. Bukan hanya dengan mempertimbangkan cita rasa saja, melainkan perlu mewaspadaai, memperhatikan, serta selektif dalam menentukan makanan yang akan dicerna oleh tubuh kita.

Faktor Pendongkrak Ekonomi Masyarakat

Pembangunan ekonomi masyarakat yaitu suatu rangkaian kebijakan yang diterapkan guna peningkatan taraf ekonomi masyarakat, perluasan lapangan kerja, peningkatan sekaligus pemerataan pendapatan masyarakat sehingga diperlukan pemahaman potensi ekonomi suatu wilayah dengan harapan mampu menjadi penopang perekonomian suatu daerah melalui pengoptimalan sektor ekonomi potensial (Harianto, 2021). Membangun atau mendongkrak perekonomian merupakan proses menjadikan pendapatan perkapita penduduk terus menerus meningkat dan berlangsung dalam jangka panjang guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Selain itu, hal penting lainnya yakni meningkatnya jumlah barang dan jasa serta peluang kerja masyarakat. Peran masyarakat secara penting dan strategis dalam pembangunan ekonomi nasional adalah Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Hal ini dikarenakan eksistensi UMKM cukup dominan dalam perekonomian Indonesia, berpotensi menyerap banyak tenaga kerja, serta berkontribusi dalam pembentukan produk domestik. Pertumbuhan ekonomi perlu diikuti perubahan dalam berbagai aspek seperti

perkembangan pendidikan, peningkatan kualitas SDM, perbaikan teknologi, serta peningkatan taraf hidup dan kemakmuran masyarakat. Hal ini sebagaimana termaktub dalam pasal 33 UUD 1945 yang mengkaji perihal demokrasi ekonomi yakni pembebasan rakyat dari keterbelakangan dan kemiskinan (Sarfiah et al., 2019).

UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) memiliki kontribusi dan peran penting sebagai pilar terpenting dalam segi penguatan perekonomian Indonesia. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM pada tahun 2021 jumlah UMKM saat ini mencapai 64,2 juta dengan kontribusi terhadap PDB sebesar 61,07% atau senilai 8.573,89 triliun rupiah. Kontribusi UMKM terhadap perekonomian Indonesia ditunjukkan melalui progress kemampuan menyerap 97% total tenaga kerja yang ada serta menghimpun hingga 60,4% total investasi. Tentu tingginya jumlah UMKM tidak terlepas dengan berbagai tantangan yang ada. Oleh karenanya, pemerintah baik pusat maupun daerah mengupayakan sejumlah program guna menjawab tantangan tersebut sekaligus mendukung kemajuan UMKM, di antaranya bantuan insentif dan pembiayaan melalui UU Cipta Kerja, penguatan wirausaha alumni program Kartu Prakerja, melalui pembiayaan KUR, digitalisasi pemasaran UMKM, program PEN, Gernas BBI (Gerakan Nasional Bangga Buatan Indonesia), dan sebagainya (Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia, 2021). Di samping itu, pemerintah telah mendelegasikan kewenangan mengelola pembangunan secara langsung kepada desa dimana desa harus mandiri dalam memenuhi kebutuhan masyarakat dengan tetap memperhatikan aspek pemberdayaan sumber daya berbasis potensi, dan kearifan lokal (Yustika & Gunalan, 2016).

Terdapat tolak ukur keberhasilan pembangunan perekonomian, antara lain: (1) nilai ekonomis tinggi dari sumber daya alam pada suatu wilayah (2) akumulasi modal atau kapital guna membiayai proyek-proyek pembangunan perekonomian yang dijalankan; (3) organisasi atau sekelompok masyarakat yang mampu mengorganisir kebutuhan masyarakat serta memberikan solusi dalam masalah pembangunan perekonomian; (4) kemajuan teknologi dan perkembangan ilmu pengetahuan yang mampu menjadi identitas kemajuan suatu bangsa; (5) sistem pembagian kerja guna meningkatkan produktivitas; (6) kemampuan skala produksi barang dan jasa yang semakin meningkat; (7) kehidupan sosial, politik dan kebudayaan masyarakat baik secara nasional maupun internasional terkait pengaruh ekonomi global; (8) kualitas sumber daya manusia yaitu penduduk atau masyarakat sebagai *agent of development* yang merupakan aset penting dalam keberhasilan pelaksanaan serta pengelolaan pembangunan perekonomian; (9) politik dan administrasi negara yakni mengenai pengaruh kepentingan dan kekuasaan yang dimiliki oleh suatu negara (Hasan & Aziz, 2018).

Pada dasarnya ada tiga cara agar produsen mendapatkan nilai tambah ketika menjual produk/jasa yang dijalankannya yaitu produk yang dijalani merupakan produk pertama di bidang tersebut, produk yang disajikan ialah terbaik dalam segi kualitas maupun layanan, serta produk memiliki keunikan dibanding pesaing (Mariana & Sukasmanto, 2019). Ibnu Khaldun seorang ilmuwan muslim yang bergelar sebagai bapak ekonomi Islam mengatakan bahwa perdagangan adalah pembelian dengan harga murah dan penjualan dengan harga mahal. Laba perdagangan dipengaruhi oleh besaran modal yang dikeluarkan pedagang. Apabila modal kecil, maka tipis laba yang diperoleh. Sedangkan apabila kapital besar, maka keuntungan semakin melimpah. Selain itu, trik perilaku pedagang yang sangat berpengaruh ialah keramahan dan pembujukan (Priyono & Ismail, 2016).

Berdasarkan ulasan mengenai faktor-faktor yang mampu berkontribusi mendongkrak ekonomi masyarakat, maka dapat diambil kesimpulan bahwa salah satu upayanya yakni melalui UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) sebagai pilar terpenting dalam segi penguatan perekonomian Indonesia. pemberdayaan masyarakat dapat memberikan kekuatan kepada masyarakat dengan harapan setelah proses pemberdayaan masyarakat dapat memiliki kesejahteraan dan kekuatan dalam memenuhi kebutuhannya (Habib, 2021). Kegigihan para pelaku UMKM di daerah-daerah yang didukung dengan berbagai program pemerintah pusat maupun daerah, swasta, serta peran andil elemen masyarakat lainnya dalam melihat potensi daerah dan beradaptasi dengan perkembangan zaman diasumsikan mampu meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian masyarakat.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif yang memiliki tujuan untuk menggambarkan tentang objek yang sedang diteliti (Ariasdi, 2017). Sedangkan dalam penelitian ini digunakan untuk mendeskripsikan kuliner nasi tumpang khas Kediri yang ditinjau dari segi kehalalan dan juga nilai ekonomis yang terkandung di dalamnya. Subjek dari penelitian ini adalah beberapa penjual nasi tumpang khas Kediri yang berada di kota Kediri maupun kabupaten Kediri. Studi literatur dan observasi atau pengamatan merupakan teknik pengumpulan data yang diterapkan. Studi literatur berasal dari konten substansial terkait kuliner nasi tumpang khas Kediri yang termuat dalam berbagai website dan media sosial serta berbagai literasi yang berkorelasi atau sejalan dengan inti bahasan penelitian yakni berupa buku dan artikel pada jurnal ilmiah. Sedangkan observasi atau pengamatan dilakukan peneliti guna mengamati fenomena penjualan nasi tumpang di wilayah Kediri baik wilayah Kota Kediri maupun Kabupaten Kediri. Adapun poin penting peneliti ketika melakukan

pengamatan dan studi literasi ialah mengenai urgensi penjualan nasi tumpang khas Kediri sebagai penopang perekonomian keluarga pada masyarakat Kediri. Analisis data yang diterapkan adalah mendeskripsikan data-data yang sudah terkumpul kemudian dianalisis dan disimpulkan hasil analisis data tersebut. Triangulasi yang diaplikasikan pada penelitian ini adalah triangulasi sumber data. Triangulasi sumber data ialah metode yang digunakan untuk mencari informasi dari berbagai referensi, misalnya dari observasi, wawancara, maupun dokumen tertulis lainnya (Rahardjo, 2010).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Corak pertumbuhan ekonomi yang setiap daerah berbeda-beda dengan daerah lainnya. Kualitas rencana pembangunan ekonomi daerah tentunya dipengaruhi oleh beberapa faktor yakni strategi pembangunan ekonomi daerah baik jangka pendek maupun panjang, pemahaman mendalam terhadap karakter ekonomi sosial dan fisik daerah, serta pertumbuhan ekonomi wilayah. Kabupaten Kediri memiliki sektor-sektor yang tumbuh relatif cepat yaitu industri pengolahan, perdagangan besar maupun eceran, transportasi, reparasi, pergudangan, penyediaan akomodasi, makanan, minuman, informasi komunikasi, jasa keuangan, asuransi, real estate dan perumahan, pertanian, kehutanan, jasa pendidikan, layanan kesehatan, serta kegiatan sosial budaya (Putri & Imaningsih, 2022).

Menurut Dinas Penanaman Modal, ada lebih dari 555 rumah makan/restoran yang tersebar di Kota Kediri (Badan Pusat Statistik Kota Kediri, 2021). Tentunya hal ini sangat mendukung destinasi wisata kuliner di daerah Kediri yang kini semakin populer menjadi tujuan wisatawan yang membutuhkan rekreasi, hiburan, dan sekedar melepas kepenatan dari segala aktivitas yang menyibukkan. Beberapa rekomendasi wisata kuliner khas Kediri yang dapat menjadi ajang mampir salah satunya yaitu mencicipi nasi pecel tumpang. Oleh karena itu, penggalian potensi pariwisata dan pengembangan industri kepariwisataan oleh pemerintah daerah kabupaten dan kota sangat perlu dioptimalkan guna memperkuat perkembangan perekonomian masyarakat, memperluas jaringan pemasaran produk-produk khas, serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat luas (D. P. dan K. K. Kediri, 2021).

Pada umumnya, tempe yang telah membusuk tidak lagi diminati. Apabila tempe kedelai tidak terjual dan tidak ada proses pengolahan lebih lanjut, maka tempe akan mengalami terlewat masak atau *over fermented* sehingga mengalami pembusukan. Bagi produsen tempe, tempe terfermentasi lanjut ini menimbulkan dampak kerugian karena dapat menurunkan nilai jual tempe dan bahkan tidak terjual. Guna mengatasi kerugian tersebut sekaligus meningkatkan nilai ekonomi, maka diperlukan alternatif pengolahan tempe

terfermentasi lanjut tersebut melalui pembuatan sambal tumpang. Alternatif pembuatan sambal tumpang ini diharapkan dapat melestarikan warisan makanan tradisional Indonesia agar tidak mengalami kepunahan dan tentunya meningkatkan nilai perekonomian masyarakat (Mastika et al., 2011).

Keunikan dari kuliner sambal tumpang khas warisan leluhur asli Kediri ini ialah pada bahan utama pembuatannya yang berbeda dengan kuliner sambal pada umumnya yaitu tempe yang terfermentasi berlebih dimana masyarakat Kediri menyebutnya tempe bosok. Tempe busuk yang dimaksud pada sambal tumpang adalah tempe segar yang belum diolah dan telah didiamkan selama beberapa hari sehingga menjadi busuk atau terfermentasi berlebih. Namun, tempe tersebut tetap aman untuk dikonsumsi apabila belum mengeluarkan lendir atau basah sebagaimana tanda makanan basi (Setiyono, 2020). Meski diolah dengan bahan utama tempe bosok, masakan sambal tumpang tetap aman dan halal untuk dikonsumsi karena diolah dengan memperhatikan kualitas tempe dan kebersihan proses memasaknya. Penjual tempe busuk sangat mudah ditemukan di pasar tradisional Kediri di mana hal ini berbeda dengan pasar tradisional di daerah lainnya yang tidak menjual tempe dengan keadaan sangat matang sekali tersebut.

Nasi tumpang yang biasa disebut sego tumpang ini termasuk makanan sehat karena kaya akan nutrisi pada bermacam-macam sayuran yang terdapat di dalamnya. Selain itu, protein yang ada pada beragam lauk pauk juga menambah nilai gizi sajian ini (Setiyono, 2020). Ada beberapa tempat terkenal dan legendaris di Kediri yang menyajikan menu sambal tumpang yang memiliki cita rasa khas di antaranya adalah nasi pecel tumpang Bu Darmo (Jl. Banjaran Gang 1 Kota Kediri), warung Garuda (depan gedung Garuda Kota Kediri), nasi pecel tumpang Bu Seno (Jalan Kawi Mojoroto Kota Kediri), warung pecel tumpang Mak Rah (Desa Wonotengah Purwoasri Kabupaten Kediri) dan pecel tumpang kawasan Dhoho malam (Sepanjang pinggir Jl. Dhoho Kota Kediri). Salah satu destinasi wisata kuliner malam hari yang ikonik di Kediri adalah kuliner sambal tumpang yang terpampang di sepanjang emperan pertokoan Jalan Dhoho Setono Gedong Kota Kediri. Pedagang menggelar dagangannya hingga lesehan di sepanjang pinggir emperan toko jalan dhoho karena saking larisnya. Sajian nasi pecel tumpang bersama dengan aneka sayuran rebus yakni taoge, daun singkong, kacang panjang, serutan buah pepaya muda serta rempeyek. Kuliner ini juga dilengkapi dengan aneka lauk pendampingnya, seperti kering tempe, tempe goreng, tahu goreng, empal, perkedel, sate sosis, sate scallop, sate brutu kulit ayam, sate usus, sate ampela, sate bekicot, sate jeroan, sate telur puyuh, telur dadar, hingga ayam goreng. Sajian ini hanya dibandrol mulai harga Rp 8.000,- seporsi.

Salah satu penjual nasi tumpang di Kediri yang bernama Suriyah mengatakan bahwa persaingan bisnis kuliner tentu selalu ada. Tetapi yang terpenting adalah tetap menjaga cita rasa khas tumpang itu sendiri. Suriyah juga mengaku jika peminat tumpang turut terbantu dengan masih banyaknya warga Kota Kediri yang terus bertahan menjual menu khas ini sehingga tidak pernah terlupakan dan tetap terkenal (Kurniawan, 2015). Tinung, seorang pedagang nasi tumpang pecel khas Kediri yang telah berjualan selama 20 tahun di kawasan Jalan Dhoho sejak pukul 19.00 WIB hingga menjelang tengah malam/dini hari menceritakan bahwa omzet yang didapatkannya sekitar Rp 700.000,- dalam semalam (Avirista, 2021). Selanjutnya, warung nasi pecel tumpang Sor Pelem yang viral berlokasi di Kelurahan Pojok Mojoroto Kota Kediri. Pemilik usaha ini bernama Erly Maya Muryati yang merintis usaha kulinernya baru pada tahun 2020. Erly menceritakan bahwa banyak dokter yang sering singgah di warungnya karena seporsi nasi pecel tumpang disajikan beralas daun pisang dan renggong (piring yang terbuat dari anyaman rotan) sehingga lebih higienis karena setelah dipakai, daun langsung dibuang. Selain karena harga murah, penyajian higienis dan cita rasa yang lezat, warung ini ramai dikunjungi para pesepeda terutama hari sabtu dan minggu karena dekat dengan area wisata Goa Selomangkleng. Komunitas *goweser* ini bukan hanya datang dari Kediri, tetapi juga Nganjuk, Tulungagung dan Blitar. Saking larisnya, setiap hari harus menyiapkan sekitar 15 kg beras dengan jam buka dari pagi hingga pukul 11.00 WIB siang (Lesmana, 2020).

Nasi tumpang legendaris secara turun temurun, salah satunya dirintis oleh Mbah Mursinem yang kini telah memiliki cabang di Bandar Lor Kota Kediri. Warung Mbah Mursinem yang pusatnya berlokasi di Desa Sonorejo Kecamatan Grogol Kabupaten Kediri kini diteruskan oleh anak dan cucu dari Mbah Mursinem yakni Ibu Sumiati bersama dengan anaknya (generasi ketiga). Setiap harinya menghabiskan sekitar 25 kg beras, 2 kg sambal pecel dan 4 kual besar atau 12 panci kecil sambal tumpang. Omzet yang didapat hampir 3 jutaan dalam sehari. Warung biru Mbah Nem ini buka 2 kali dalam sehari yaitu pagi mulai pukul 04.00-11.00 WIB siang kemudian dilanjutkan sore hari pukul 16.30-22.00 WIB. Lebih lanjut, warung nasi pecel tumpang Bu As yang bertempat di Jalan Lawu 47 Pare Kabupaten Kediri ini dirintis oleh Mbah Murtini melalui resep dari ibunya yang bernama Masripah (Bu As). Warung yang telah tersohor di Pare ini kini dilanjutkan Mbak Yuli Harini, generasi ketiga peracik resep khas Kediri legendaris. Hal yang menarik dari jasa penjualan nasi pecel tumpang ini adalah pengakuan dari Mbah Murtini dan putrinya yakni Mbak Yuli yang menceritakan bahwa hanya dengan bermodalkan berdagang nasi pecel tumpang ini, mereka mampu menyekolahkan anak-anaknya hingga tamat kuliah dan menyandang gelar sarjana.

Mbah Murtini menambahkan bahwa tentunya atas izin Allah, nasi pecel tumpang juga membawa berkah bagi dirinya sehingga mampu menjadi penopang kebutuhan keluarga, menghidupi lima anak dan membiayai pendidikan para cucunya itu.

Melalui kegiatan Grebeg Pecel Tumpang yang diselenggarakan secara rutin oleh Pemerintah Kota Kediri menunjukkan bahwa pemerintah sangat apresiatif dan mendukung upaya memperkenalkan kuliner khas Kediri yakni sambal pecel tumpang yang mudah dibuat, bergizi, murah, dan dinilai mampu meningkatkan roda perekonomian masyarakat Kediri (Jibi, 2015). Kontingen Pramuka Kabupaten Kediri yang akan dilepas untuk mengikuti Jambore Nasional (Jamnas) XI di Bumi Perkemahan Cibubur pada tahun 2022 dibekali tambahan keterampilan memasak di antaranya membuat sambal pecel dan sambal tumpang yang menjadi ciri khas Kediri (D. K. K. Kediri, 2022). Kelompok Informasi Masyarakat (KIM) Sekartaji berhasil meraih penghargaan Anugerah Pewarta Warga (APW) kategori artikel terbaik dalam Jatim Kominfo Festival (JKF) yang diselenggarakan oleh Dinas Komunikasi dan Informatika Provinsi Jawa Timur. Artikel yang diusung adalah bertema sambal tumpang makanan khas Kediri berjudul “Kreatif, Olahan Tempe Basi Kediri Tembus Pasar Manca Negara” ini turut mempromosikan kuliner khas Kediri (Kom, 2022).

Bahkan sambal tumpang Kediri kini telah diproduksi dalam bentuk kemasan sehingga dapat dipasarkan secara digital dan mampu menembus pasar ekspor. Salah satunya adalah hasil produksi UMKM yang digeluti oleh Ayu Rahayu asal Kecamatan Plosoklaten Kabupaten Kediri yang memasarkan produk sambal tumpang instan melalui platform media sosial. Bisnis onlinenya kini telah mengirim pesanan hingga ke Hongkong, Singapura, Inggris, dan Australia. Jadi, dengan pengolahan yang sangat mudah yakni hanya dengan mencampur seluruh bahan dalam kemasan dan menyeduhkannya dengan air panas sesuai takaran, maka sambal tumpang khas Kediri siap dinikmati (P. Kediri, 2018). UMKM lainnya yang menjual sambal tumpang instan 100% produk lokal dan halal adalah merk Sambal Tumpang “YUSARI” Khas Kediri yang diproduksi CV. Chaza Catering dan dikirim langsung dari Kediri yang dipasarkan melalui platform belanja online (Bisa, 2020). Lebih lanjut terkait ekspansi produk UMKM khas Kediri, melalui PT Paxel yang telah berdiri di Kediri dengan komitmen tinggi mengoptimalkan seluruh pelaku UMKM di Kediri untuk memperluas jangkauan pasar secara mudah guna meningkatkan bisnis pelaku UMKM tersebut. Selain itu, Paxel Kediri telah membantu para pelanggan untuk mengirim makanan seperti soto pojok Kediri, sambal pecel, sambal tumpang Kediri, sate ayam, tahu takwa, dan makanan khas Kediri lainnya hingga ke luar daerah, bahkan Jabodetabek (Harjita, 2021).

Pentingnya membangkitkan UMKM sebagai sebuah sektor ekonomi nasional yang paling strategis dan menyangkut kepentingan hidup orang banyak serta menjadi tulang punggung perekonomian nasional sangat diperlukan peran andil seluruh elemen masyarakat. Salah satunya dilakukan mahasiswa peserta KKN (Kuliah Kerja Nyata) Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya bernama Muhammad Fazur Rohman T. dari Fakultas Ilmu Hukum. Melalui kegiatan pengabdian masyarakat yaitu pelatihan dan peningkatan usaha pada UMKM nasi pecel tumpang Bu Yus khas Kediri ini memberikan pelatihan tentang mengembangkan inovasi desain logo produk, memperluas sistem penjualan dan pembayaran secara digital. Tentunya kegiatan ini dapat meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan masyarakat setempat sekaligus kreativitas dan produktivitas warga sekitar (Rohman, 2022).

Beberapa tips agar produk pengemasan sambal tumpang instan lebih dikenal masyarakat luas dan semakin mendongkrak perekonomian masyarakat, perlu adanya pencantuman desain dan nama merk produk, pendaftaran P-IRT sebagai bentuk legalitas produk, pemasaran berbasis e-commerce, serta pencatatan laporan keuangan detail sederhana guna mengetahui peningkatan jumlah penjualan produk (Setianingsih et al., 2021). Namun demikian, promosi yang lebih utama dan sangat penting guna menjadikan bisnis kuliner semakin diminati konsumen adalah ulasan dari konsumen lain. Pemanfaatan ulasan dari konsumen lain dalam istilah pemasaran sering disebut dengan istilah *Word of Mouth* (WOM). *Word of Mouth* (WOM) adalah proses komunikasi antara satu orang dengan orang yang lain melalui komunikasi lisan (Arinilhaq, 2017). Teknik pemasaran *Word of Mouth* ini dapat bernilai positif maupun negatif. Apabila *Word of Mouth* bernilai positif, maka konsumen akan semakin berdatangan. Begitu pula sebaliknya, apabila ulasan bernilai negatif maka bisnis kuliner ini akan semakin sepi kunjungan dari konsumen.

Salah satu contoh riil dari promosi model WOM dapat ditilik dari warung Mbok Boini yang telah melegenda selama lebih dari 35 tahun dan kini sudah generasi kedua dan ketiga yakni menantunya yang bernama Kunyati bersama anaknya dengan lokasi di utara TPK (tempat penimbunan kayu) milik Perhutani Desa Gedangsewu Pare Kabupaten Kediri. Salah satu pembelinya yang bernama Fitri mengatakan jika awal dirinya mengetahui ada warung nasi pecel tumpang termurah sepersi hanya Rp 4.000,- ini dari suaminya. Sedangkan suaminya mendapatkan info warung murah meriah ini dari temannya. Oleh karena rasa penasaran, maka Fitri dan suaminya membuktikannya. Menurut tuturan dari Kunyati bahwa banyak juga pelanggan yang datang dari luar kota khusus untuk membuktikan rasa dari nasi pecel tumpang termurah ini (Harjita, 2020). Warung Mbok Boini buka pada pagi hari saja sejak pukul 04.30-08.00 WIB. Pembeli tak hanya warga asal Kediri saja, tetapi juga dari

Malang, Mojokerto, dan daerah lainnya. Maka, tak ayal jika 70 kg beras habis dalam sehari dengan kurun waktu hampir 4 jam (INSTV Channel, 2020). Pembuktian karena rasa penasaran ini yang menjadikan banyak pelanggan singgah dan mencicipi kuliner khas Kediri sehingga nasi tumpang dapat menjadi terkenal, viral melalui media sosial dan tentunya melestarikan produk asli kekayaan Indonesia.

Melalui observasi yang dilakukan oleh peneliti yakni dengan mengamati pemilik usaha nasi tumpang khas Kediri yang merupakan masyarakat Kediri, ada dua penjual yang memiliki argumentasi menarik. Salah satu penjual nasi pecel tumpang di Jalan Pesantren Kota Kediri yang bernama Mbak Sour menjual seporsi nasi pecel tumpang sangat murah hanya dengan harga Rp 3.000,-. Alasan pemilik usaha menjual seharga itu ialah sambil bersedekah, bahkan jika pesanan jumat berkah untuk Masjid, Mbak Sour menambahkan lauk telur dan mie tetap dengan harga semula. Penjual serupa lainnya yaitu Mbah Astutik yang berdagang secara lesehan di depan SMPN 2 Pare Kabupaten Kediri sejak tahun 2007 saat itu sepincuk masih dibandrol Rp 1.000,-. Kini Mbahe menjual seporsi nasi pecel tumpang mulai dari harga Rp 3.000,- dari pagi hingga siang hari dimana menghabiskan 4 kg beras seharinya. Prinsipnya yang sangat inspiratif adalah hidup itu harus berbagi nanti Tuhan yang akan kasih kita. Menurut perempuan yang akrab disapa Mbahe ini menuturkan bahwa setiap hari kita mendapatkan rezeki, jadi kita harus sabar, jangan takut rugi, selalu ramah, telaten dan banyak bersyukur kepada Allah. Jika dagangan belum habis, tetapi hari sudah siang, maka nasinya akan dibagi-bagikan kepada keponakan di sekitar rumah. Mbahe juga menambahkan jika ketika mencari rezeki, tidak boleh menolak rezeki. Hal terpenting adalah setiap hari masih bisa makan, mencukupi kebutuhan dan bisa untuk digunakan modal berjualan lagi esoknya.

Berdasarkan beberapa karakteristik masyarakat Kediri yang memiliki profesi sebagai penjual nasi tumpang khas Kediri sekaligus omzet yang diperoleh dimana telah dijabarkan secara detail di atas, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa berdagang nasi tumpang khas Kediri dapat dijadikan sebagai penghasil cuan/uang guna mencukupi kebutuhan keluarga, penopang biaya hidup dan pendidikan anak serta memajukan perekonomian masyarakat.

KESIMPULAN

Menelisik kuliner khas Kediri yakni sambal tumpang dengan bahan utama tempe terfermentasi berlebih dimana masyarakat Kediri mengenalnya dengan tempe bosok. Namun, tempe bosok ini dinilai masih tetap aman dan layak konsumsi dengan tetap memperhatikan kualitas tempe dan cara pengolahannya sebagaimana prosedur *halal food*. Tempe memang memiliki gizi yang sangat baik dan bernilai ekonomis tinggi. Nasi tumpang memiliki potensi

untuk semakin berkembang. Karena, Selain nasi tumpang termasuk kategori *halal food* yaitu masakan halal tetapi juga memiliki nilai ekonomi yang tinggi sebagai sumber penghasilan masyarakat di Kediri dan sekitarnya. Nasi tumpang yang berbahan dasar tempe dapat memberikan nilai tambah pada tempe *over fermented* atau terlewat masak yang pada masyarakat Indonesia pada umumnya tidak begitu diminati. Pemanfaatan tempe *over fermented* atau terlewat masak ini dapat memberikan keuntungan tersendiri bagi pengrajin tempe khususnya yang berada di wilayah Kediri dan sekitarnya.

Dari karakteristik masyarakat Kediri yang berprofesi sebagai penjual nasi tumpang khas Kediri yang berpenghasilan dari industri kuliner tradisional tersebut dimana telah dijabarkan secara detail di atas, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa berdagang nasi tumpang khas Kediri dapat dijadikan sebagai penghasil cuan/uang guna mencukupi kebutuhan keluarga, penopang biaya hidup dan pendidikan anak serta memajukan perekonomian masyarakat

Sambal tumpang sebagai warisan kuliner leluhur Kediri diharapkan akan selalu lestari apabila dilihat dari banyaknya penjual di daerah Kediri dan sekitarnya. Peran pemerintah juga sangat penting dalam melesarikan kuliner tradisional seperti sambal tumpang kediri uan hanya dari peran pemerintah mengadakan festival kebudayaan namun juga kebijakan yang lain yang dapat menjadikan sambal tumpang khas kediri ini melalui pembentukan paguyuban penjual sambal tumpang. Selain itu rasa yang khas pada sambal tumpang banyak diminati oleh masyarakat baik yang berasal dari Kabupaten Kediri mapun luar Kediri. Banyaknya peminat Sambal Tumpang menjadikannya sebagai salah satu item yang dapat mendongkrak perekonomian masyarakat Kediri.

DAFTAR PUSTAKA

- Achroni, D. (2017). Belajar dari Makanan Tradisional Jawa. In *Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan*.
<https://gln.kemdikbud.go.id/glnsite/wp-content/uploads/2018/03/8.-Isi-dan-Sampul-Belajar-dari-Makanan-Tradisional-Jawa.pdf>
- Alinda, R., & Adinugraha, H. (2022). Pengaruh Logo Halal, Kesadaran Halal, dan Sikap Konsumen untuk Kembali Membeli Produk Makanan dan Minuman Kemasan. *Jurnal Penelitian Mahasiswa Ilmu Sosial, Ekonomi, dan Bisnis Islam (SOSEBI)*, 2(2), 153-168. <https://doi.org/10.21274/sosebi.v2i2.6298>
- Amini, A., Muhammad, I. F., & Suharto. (2022). Urgensi Halal Food dalam Tinjauan Konsumsi Islami. *LIKUID: Jurnal Ekonomi Industri Halal*, 2(2), 1–14.



- Asriadi. (2017). Masalah kelangkaan dalam kerangka ekonomi islam. *Jurnal Iqtisaduna*
- Arinilhaq, N. (2017). Purchase Intention on Halal Culinary Fast Food in Yogyakarta. *Jurnal Ekonomi & Studi Pembangunan*, 18(2). <https://doi.org/10.18196/jesp.18.2.4035>
- Avirista. (2021). Kuliner Khas Kediri Nasi Pecel Tumpang yang Jadi Buruan Warga Luar Daerah. *suarajatimpost.com*.
- Badan Pusat Statistik Kota Kediri. (2021). Kota Kediri Dalam Angka : Kediri Municipality in Figures 2021.
- Bisa, U. K. (2020). Sambal Tumpang Instan YUSARI Sambal Tradisional Khas Kediri. *Shopee Indonesia*.
- Dewi, Y. I. K., Putri, G. G., & Nurkhalim, R. F. (2021). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Pada Penjual Pecel Tumpang Di Wilayah Kota Kediri Overview Of The Application Of Food And Beverage Sanitation Principles On Tumpang Pecel Sellers In The Kediri City Area. *Jurnal PIKES: Penelitian Ilmu Kesehatan*, 2(1), 26–35.
- Diskominfo Kediri Kota. (2022). Pertumbuhan Ekonomi Kreatif Kota Kediri Mencapai 16,65%, Kepala Disperdagin: Optimis Akan Terus Bertambah. *diskominfo.kedirikota.go.id*.
<https://www.diskominfo.kedirikota.go.id/information/news/787>
- Dhiba, I. S., Pertiwi, L. C., & Larasati, N. C. (2020). Njajan : Representasi Persahabatan Sebagai Pencinta Kuliner. In *El-Markazi* (Vol. 5, Issue 3).
- Dwiyitno. (2008). Halal Food in the Global Market: Benefits, Concerns and Challenges. *Inovasi*, 10(March 2008), 75–84.
- Firdausi, A. S. M., Farahdiba, D., & Munthe, A. M. (2020). Determining Consumers' Willingness to Buy Halal Meat. *Jurnal Bisnis Strategi*, 29(2), 143–162. <https://doi.org/10.14710/jbs.29.2.143-162>
- Habib, M. A. F. (2021). Kajian Teoritis Pemberdayaan Masyarakat dan Ekonomi Kreatif. *Journal of Islamic Tourism, Halal Food, Islamic Traveling, and Creative Economy*. <https://doi.org/10.21274/ar-rehla.v1i2.4778>
- Halalcorner. (2016). *Titik Kritis Halal Penggunaan Mikroba Dan Produk Mikrobial Dalam Pengolahan Pangan*. *Halalcorner.Id*. <https://e-halalcorner.id/titik-kritis-halal-penggunaan-mikroba-dan-produk-mikrobial-dalam-pengolahan-pangan>
- Handayani, T. H. W., & Marwanti. (2011). Pengolahan Makanan Indonesia.
- Harianto, K. (2021). Analisis Potensi Ekonomi Dalam Menetapkan Rencana Pembangunan Kabupaten Kediri Ditengah Pandemi Covid-19. *Jae (Jurnal Akuntansi Dan Ekonomi)*, <https://ejournal.uinsatu.ac.id/index.php/arrehla/index> | 52

6(3), 49–63. <https://doi.org/10.29407/jae.v6i3.16553>

- Harjita, M. (2020). Warung Gocel Rp 3 Ribu Per Porsi, Laris Manis, Sehari Habis 70 Kg Beras. *bangsaonline*.
- Harjita, M. (2021). Pecel, Siap antar Produk UMKM, Soto dan Sambal Tumpang Khas Kediri Tanpa Basi. *bangsaonline*.
- Hasan, M., & Aziz, M. (2018). Pembangunan Ekonomi & Pemberdayaan Masyarakat : Strategi Pembangunan Manusia Dalam Perspektif Ekonomi Lokal. *Pustaka Taman Ilmu*.
- INSTV Channel. (2020). Pecel Tumpang Pare Kediri Fenomenal.
- Jibi. (2015). Gerek Pecel Tumpang Bagikan Ribuan Pincuk Pecel Gratis. *Solopos*.
- Kediri, D. K. K. (2022). Dilatih Olahan Khas Kediri, Kak Cicha Bekali Peserta Jambore Sambel Pecel dan Tempe. *Seputar Kediri*.
- Kediri, D. P. dan K. K. (2021). Laporan Kinerja Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Kediri. *Kediri*.
- Kediri, P. (2018). Berbekal Media Sosial Sambel Tumpang Kediri Tembus Pasar Ekspor. *Kediri Dalam Berita*.
- Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia. (2021). UMKM Menjadi Pilar Penting dalam Perekonomian Indonesia. In *Ekon.Go.Id* (Issue May, p. 1). <https://ekon.go.id/publikasi/detail/2969/umkm-menjadi-pilar-penting-dalam-perekonomian-indonesia>
- Khairunnisa, S. F. (2022). Pecel Tumpang, Kuliner Khas Kediri yang Punya Sejarah. *Garuda Nyala Fajar Indonesia*.
- Khairunnisa, S. N. (2020). Sejarah Sambal Tumpang. *kompas.com*. <https://amp.kompas.com/food/read/2020/08/10/141400375/sejarah-sambal-tumpang-makanan-dari-tempe-busuk-yang-ada-sejak-1814>
- Kom. (2022). Terinspirasi Sambal Tumpang Kediri, KIM Sekartaji Raih Juara JKF. *Kediri Post*.
- Kurniawan, R. (2015). Nasi Tumpang Khas Kediri. *koranmemo.com*. <https://www.koranmemo.com/ekonomi-bisnis/pr-1921312107/nasi-tumpang-khas-kediri>
- Lesmana, F. (2020). Pecel Tumpang Sor Pelem Kediri, Kuliner Baru Favorit Goweser. *Ngopibareng.Id*.
- Lesmana, F. (2022). Terdaftar di HAKI, Sego Tumpang Kediri Semakin Melegenda. *Ngopibareng.Id*. <https://www.ngopibareng.id/read/terdaftar-di-haki-sego-tumpang->



kediri-semakin-melegenda

LPPOM MUI. (2021). *Jurnal Halal*. 151.

Mariana, D., & Sukasmanto. (2019). Buku Panduan Pelembagaan dan Pengembangan Ekonomi Lokal (PEL) untuk Perbaikan Layanan Dasar dan Kesejahteraan Masyarakat. *Institute for Research and Empowerment (IRE)*.

Masliya, Nurfarahetika, & Sundram, V. P. K. (2014). The Influence of Muslim Consumer's Perception Toward Halal Food Product on Attitude at Retail Stores. *Journal of Social Science and Research Methods*, 1–11. <https://doi.org/10.2139/ssrn.2541203>

Mastika, A. C., Praptiningsih, Y., & Fauzi, M. (2011). Karakteristik Sambal Tumpang Dari Campuran Tempe Segar Dan Tempe Terfermentasi Lanjut Selama Penyimpanan Suhu Rendah. *Berkala Ilmiah Pertanian*, x, 1–5.

Priyono, & Ismail, Z. (2016). Teori Ekonomi. *Dharma Ilmu*.

Putri, A. H. A., & Imaningsih, N. (2022). Analisis Potensi Sektor Ekonomi Kabupaten Kediri Dan Kabupaten Blitar Provinsi Jawa Timur. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin Studi Ekonomi Pembangunan, Program Ekonomi Dan Bisnis, Fakultas Pembangunan Nasional, Universitas Timur, Jawa*, 1(6), 1625–1629. <https://ulilalbabinate.com/index.php/JIM/article/view/403>

Rahardjo, M. (2010). Triangulasi Dalam Penelitian Kualitatif. *UIN Malang*. <https://uin-malang.ac.id/r/101001/triangulasi-dalam-penelitian-kualitatif>

Rohman, M. F. (2022). Meningkatkan Usaha UMKM Nasi Pecel Tumpang Bu Yus Khas Kediri. *Kompasiana*.

Safitri, L. N., Mukaromah, S. M., & Habib, M. A. F. (2021). Analisis Potensi Obyek Wisata Pantai dengan Konsep Halal Beach Tourism di Kota Denpasar. *Ar Rehla: Journal of Islamic Tourism, Halal Food, Islamic Traveling, and Creative Economy*, 1(2), 143–156.

Saktia, W. (2022). *Makna dan Filosofi Makanan Jawa Sambal Tumpang Temumpang*. Babad Id. <https://www.babad.id/boga/pr-3642706827/makna-dan-filosofi-makanan-jawa-sambal-tumpang-temumpang>

Sarfiah, S. N., Atmaja, H. E., & Verawati, D. M. (2019). UMKM Sebagai Pilar Membangun Ekonomi Bangsa. *Jurnal REP (Riset Ekonomi Pembangunan)*, 4(2), 1–189. <https://doi.org/10.31002/rep.v4i2.1952>

Satria, A. D. (2021). Makanan Halal Perspektif Majelis Ulama Indonesia (MUI) di Kota Palangka Raya. *Profetika: Jurnal Studi Islam*, 22(2), 308–313. <https://doi.org/10.23917/profetika.v22i2.16694>



- Setianingsih, N. A., Asmoro, W. K., & Rahmad, H. (2021). *Pengembangan Manajemen dan Legalitas Usaha Olahan “ Sambal Kacang ” Khas Kediri*. 10(03), 518–523.
- Setiyono, E. (2020). *Sego Tumpang Kediri*. *Kikomunal*.
- Shabrina, M., Karsam, & Yosep, S. P. (2016). Perancangan Buku Komik Kuliner Surabaya Sebagai Upaya Melestarikan Kuliner Tradisional. *Art Nouveau*, 5(2).
<https://jurnal.stikom.edu/index.php/ArtNouveau/article/view/1727>
- Somploc. (2022). *Nasi Pecel Tumpang » Budaya Indonesia*. Sobat Budaya.
- Subagio, R. (2021). *Sepanjang Jalan Kenangan, Menemukan Hakekat Rasa Pada Sepincuk Pecel Tumpang Legenda*. Kompasiana.
- Syafitri, M. N., Salsabila, R., & Latifah, F. N. (2022). Urgensi Sertifikasi Halal Food Dalam Tinjauan Etika Bisnis Islam. *Al Iqtishod: Jurnal Pemikiran Dan Penelitian Ekonomi Islam*, 10(1), 16–42. <https://doi.org/10.37812/aliqtishod.v10i1.305>
- Yustika, A. E., & Gunalan. (2016). *Sarana dan Prasarana Pendukung Ekonomi Desa*. Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi Republik Indonesia.