

Tradisi Cimplo: Manifestasi Rasa Syukur, Solidaritas Sosial, dan Tolak Bala Masyarakat Cirebon

Achmad Faqihuddin

Prodi Ilmu Pendidikan Agama Islam, Universitas Pendidikan Indonesia.

Jl. Dr. Setiabudi No.229, Isola, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat 40154. Email: faqih@upi.edu

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menggali nilai-nilai budaya yang terkandung dalam tradisi berbagi cimplo dan dampaknya terhadap dinamika sosial masyarakat Cirebon. Dengan menggunakan metodologi etnografi, penelitian ini mengkaji proses pembuatan dan distribusi cimplo melalui observasi partisipatif dan wawancara mendalam dengan sepuluh narasumber yang memiliki latar belakang sosial dan profesi yang beragam di Cirebon. Analisis data dilakukan menggunakan perangkat lunak NVIVO 12. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tradisi berbagi cimplo merupakan ekspresi dari rasa syukur masyarakat terhadap keberlimpahan alam dan sarana untuk mempererat hubungan sosial, mewujudkan perdamaian, serta mempromosikan nilai-nilai positif seperti permintaan maaf dan kebaikan. Lebih dari itu, tradisi ini juga sarat dengan konotasi spiritual, dimana masyarakat percaya bahwa praktik ini dapat menghindarkan mereka dari musibah atau bencana yang dikenal dengan tolak bala. Dalam konteks pelestarian budaya dan pengaruh globalisasi, tradisi berbagi cimplo berperan penting dalam mempertahankan identitas lokal dan memperkuat ikatan sosial di antara masyarakat. Implikasi dari penelitian ini menunjukkan bahwa pemahaman mendalam tentang nilai-nilai budaya yang terkandung dalam tradisi ini dapat berkontribusi terhadap penguatan identitas lokal dan pembangunan karakter kolektif masyarakat Cirebon.

Kata Kunci: cimplo, budaya Cirebon, solidaritas sosial, tolak bala, syukur

Abstract

This research aims to delve into the cultural values embodied in the tradition of sharing cimplo and its impact on the social dynamics of the Cirebon community. Employing ethnographic methodology, this study examines the processes of making and distributing cimplo through participatory observation and in-depth interviews with ten respondents from diverse social and professional backgrounds in Cirebon. Data analysis was conducted using NVIVO 12 software. The results indicate that the tradition of sharing cimplo is an expression of the community's gratitude for nature's abundance and a means to strengthen social bonds, foster peace, and promote positive values such as forgiveness and kindness. Furthermore, this tradition is rich in spiritual connotations, with the community believing that this practice can protect them from calamities or disasters, known as tolak bala. In the context of cultural preservation and the influence of globalization, the tradition of sharing cimplo plays a crucial role in maintaining local identity and reinforcing social ties among the community. The implications of this research suggest that a deep understanding of the cultural values contained in this tradition can contribute to strengthening local identity and building the collective character of the Cirebon community.

Keywords: cimplo, Cirebon culture, social cohesion, tolak bala, gratitude

* Naskah diterima Maret 2024, direvisi April 2024, dan disetujui untuk diterbitkan Mei 2024

<https://doi.org/10.47655/dialog.v47i1.911>

Dialog, 47 (1), 2024, 105-118

<https://jurnaldialog.kemenag.go.id>, p-ISSN: 0126-396X, e-ISSN: 2715-6230

This is open access article under CC BY-NC-SA-License

(<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>)

Pendahuluan

Ketidakhormatan generasi muda terhadap makna filosofis budaya dan tradisi merupakan isu yang signifikan dan memerlukan pemahaman yang lebih (Prashizky, 2019). Generasi muda sering kali dihadapkan pada tantangan dalam menginterpretasikan dan menghargai warisan budaya dan tradisional (Hamzah et al., 2015). Hal ini dapat disebabkan oleh perubahan dalam nilai-nilai sosial dan lingkungan yang mempengaruhi cara generasi muda memandang dan memahami warisan budaya mereka (Constantin et al., 2015). Pemahaman filosofis budaya dan tradisi merupakan bagian integral dari identitas dan kesejahteraan individu. Memahami dan memelihara warisan budaya dan tradisi dapat memberikan landasan yang kuat bagi generasi muda dalam menghadapi tantangan kehidupan sehari-hari (Braun-Lewensohn & Sagy, 2011).

Pendidikan juga memainkan peran penting dalam meningkatkan kesadaran budaya generasi muda (Faqihuddin, 2017; Supriadi et al., 2023). Melalui pendidikan, generasi muda dapat diperkenalkan pada nilai-nilai dan praktik budaya yang mungkin tidak mereka sadari sebelumnya (Faqihuddin & Subakti, 2022), sehingga membantu mereka untuk lebih menghargai dan memahami warisan budaya mereka (Faqihuddin & Afriatien, 2021; Subakti & Faqihuddin, 2022). Dengan demikian, upaya untuk meningkatkan pemahaman generasi muda terhadap makna filosofis budaya dan tradisi perlu didukung melalui pendidikan dan pemahaman yang mendalam tentang nilai-nilai budaya mereka (Faqihuddin, 2024a; Mytskan et al., 2022). Dalam konteks globalisasi dan perubahan sosial yang cepat (Faqihuddin, 2024b; Khaerunnisa et al., 2024), penting bagi generasi muda untuk tetap terhubung dengan akar budaya dan tradisi mereka (Jiyanto et al., 2024). Nilai-nilai tradisional dapat menjadi landasan yang kuat dalam menghadapi tantangan modern dan membantu generasi muda memahami identitas mereka dalam konteks yang lebih luas (Faqihuddin & Romadhon, 2023). Dengan demikian, memahami dan menghargai filosofi budaya dan tradisi dapat membantu generasi muda dalam

memperkuat identitas mereka dan mempersiapkan mereka untuk masa depan yang lebih baik (Inbadas, 2018).

Tradisi kuliner, seperti pembuatan dan pembagian *cimlo* pada Bulan Safar di wilayah Cirebon, Indonesia, memiliki makna sosial dan spiritual yang mendalam. Tradisi-tradisi ini berfungsi sebagai manifestasi dari praktik sosial dan spiritual yang kaya, yang mencerminkan hubungan antara manusia, alam, dan Tuhan (Mercado & Zerrudo, 2018). Memahami keunikan budaya lokal melalui tradisi kuliner sangatlah penting, karena memberikan wawasan tentang bagaimana tradisi tersebut mempengaruhi dan dipengaruhi oleh dinamika sosial dan spiritual dalam kehidupan sehari-hari (Hill et al., 2015; Supriadi et al., 2023). Tradisi kuliner tidak hanya sekedar mengekspresikan identitas budaya dan tradisi tetapi juga berperan penting dalam mempererat ikatan komunal, memperkuat ikatan sosial, dan menjaga identitas budaya (Askarno, 2020). Representasi dan penyajian tradisi kuliner sebagai warisan budaya semakin menekankan identitas budaya dan simbolisme mendalam yang terkait dengan tradisi kuliner, menyoroti pentingnya tradisi tersebut dalam masyarakat (Partarakis et al., 2021). Selain itu, transformasi spiritual dan pembentukan diri dan komunitas melalui kemurahan hati dalam masyarakat pasca-religius relevan untuk memahami dinamika spiritual yang terkait dengan tradisi kuliner (Tuðal, 2021).

Tradisi kuliner, seperti *cimlo* di Cirebon, memainkan peran penting dalam kehidupan masyarakat, mencerminkan warisan budaya dan identitas (Jacinthe, 1998). Program Kota Kreatif UNESCO mengakui domain kuliner sebagai sumber daya budaya yang kaya dan stimulus pertukaran budaya, dengan menekankan pentingnya hal tersebut dalam kehidupan sehari-hari, rekreasi, dan hiburan (Aron et al., 2018). Guna mendukung kota kreatif UNESCO, upaya pelestarian produk kuliner tradisional sangat penting untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dan menjaga warisan budaya. Praktik kuliner juga mewakili identitas suatu komunitas dan berkontribusi terhadap pemeliharaan nilai-nilai

budaya lokal (Utomo & Kamal, 2023). Namun globalisasi menimbulkan ancaman terhadap nilai-nilai budaya lokal, termasuk praktik kuliner tradisional, sehingga menyebabkan terkikisnya nilai-nilai tersebut (Faqihuddin & Nugraha, 2023; Janah et al., 2022). Warisan kuliner telah dikomodifikasikan sebagai petualangan makan dalam pariwisata, menekankan perannya dalam mengekspresikan warisan budaya suatu destinasi dan menciptakan pengalaman wisata yang memuaskan (Gyimóthy & Mykletun, 2009). Faktor lingkungan, pertukaran multi-budaya, pasar kompetitif, dan peningkatan status seniman kuliner mempengaruhi studi kuliner kreatif, menyoroti interaksi dinamis antara tradisi kuliner dan faktor masyarakat (Horng & Lee, 2009). Selain itu, wisata kuliner diakui sebagai komponen penting dari pengalaman pariwisata, mengekspresikan warisan budaya dan menarik wisatawan asing (Updhyay & Sharma, 2014).

Untuk memahami peran tradisi kuliner dalam konstruksi dan pemeliharaan identitas sosial dan budaya dalam konteks spesifik tradisi cimplo di Cirebon, penting untuk mengeksplorasi konsep-konsep seperti makanan sebagai komunikasi (*food as communication*), makanan dan identitas (*food and identity*), dan makanan dalam upacara (*ritual food in rites and rituals*) (Garth, 2013). Konsep-konsep ini telah dibahas secara luas dalam antropologi dan sosiologi literatur makanan. Misalnya, Holtzman menyoroti pentingnya makanan dalam mempermasalahkan gagasan identitas dan keaslian, menyoroti peran juru masak dalam identitas budaya (Holtzman, 2006). Lebih lanjut, JouxteL menekankan sifat proestetik dari ritual dan rutinitas, yang menunjukkan perannya sebagai sumber perubahan dan stabilitas, yang sangat penting dalam memahami nilai-nilai sosial-spiritual yang tertanam dalam tradisi kuliner (JouxteL, 2019). Selain itu, Singh & Bhagwan memberikan wawasan tentang definisi agama sebagai sistem nilai, kepercayaan, dan ritual yang dimiliki bersama secara budaya, selaras dengan pentingnya memahami dimensi spiritual tradisi kuliner dalam konteks cimplo (Singh &

Bhagwan, 2020). Selain itu, Hussin membahas fungsi simbolis dari ritual makan tertentu dalam suatu komunitas, menyoroti bagaimana makanan terkait erat dengan keyakinan dan praktik spiritual, yang berkaitan dengan pemahaman nilai-nilai sosio-spiritual yang terkait dengan tradisi cimplo (Hussin, 2019). Lebih lanjut, Rokach mengemukakan bahwa ritual makanan dapat memberikan wawasan berharga mengenai konstruksi sosial, ritus peralihan, dan berbagai perilaku dan interaksi, menekankan pentingnya menganalisis makanan dalam ritus dan ritual dalam tradisi cimplo (Rokach, 2020). Selain itu, diskusikan penggabungan ritual dengan pembersihan ritual, persembahan, doa, dan makanan tradisional, yang lebih menyoroti dimensi spiritual dan budaya dari praktik makanan (Simane-Netshisaulu et al., 2022).

Research gap yang ada terletak pada kurangnya studi yang secara khusus menargetkan interaksi kompleks antara tradisi kuliner seperti cimplo dengan aspek-aspek sosial dan spiritual dalam masyarakat Cirebon. Meskipun beberapa studi telah mengeksplorasi peran makanan dalam budaya dan masyarakat (Andini & Mulyadiprana, 2020; Ghufar & Suhandano, 2022), sedikit yang mendalami bagaimana tradisi kuliner tertentu berkontribusi pada pemeliharaan nilai-nilai sosial dan spiritual, serta bagaimana praktik ini menolak atau beradaptasi dengan perubahan sosial dan globalisasi. Kesempatan untuk mengeksplorasi bagaimana tradisi kuliner seperti cimplo berperan dalam negosiasi identitas, kebersamaan, dan spiritualitas dalam konteks lokal sangatlah penting. Novelty dari penelitian ini terletak pada pendekatannya yang mendalam dan spesifik terhadap tradisi cimplo dalam masyarakat Cirebon, dengan fokus pada interaksi antara makanan, budaya, dan spiritualitas. Dengan menggunakan pendekatan etnografi yang melibatkan observasi partisipatif dan wawancara mendalam, penelitian ini bertujuan untuk mengungkap lapisan-lapisan makna yang terkandung dalam tradisi cimplo dan bagaimana praktik ini mempengaruhi serta dipengaruhi oleh dinamika sosial dan spiritual

masyarakat. Kebaruan ini tidak hanya memperkaya literatur akademis mengenai antropologi makanan dan studi budaya.

Metode Penelitian

Pendekatan etnografi merupakan desain penelitian yang berharga untuk memahami tradisi sedekah cimplo dalam masyarakat Cirebon, khususnya dalam mengeksplorasi interaksi antara makanan, budaya, dan spiritualitas. Etnografi memungkinkan dilakukannya observasi partisipan dan interaksi langsung dengan subjek penelitian, memberikan wawasan otentik dan mendalam mengenai makna dan praktik yang terkait dengan tradisi cimplo (Gibbons et al., 1986). Pendekatan ini penting untuk mengungkapkan pemahaman kontekstual mengenai praktik dan nilai-nilai sosial yang tertanam dalam kehidupan masyarakat sehari-hari, menjelaskan bagaimana tradisi cimplo dipertahankan, dilanjutkan, dan diadaptasi dalam masyarakat yang dinamis (Stebbins et al., 1985).

Penelitian etnografi memfasilitasi pemahaman komprehensif tentang tradisi cimplo, yang tidak dapat dicapai melalui metode penelitian tradisional saja (Savage, 2000). Keterlibatan yang lama dan intensif dalam lingkungan sosial baru, yang menjadi ciri penelitian etnografi, memungkinkan peneliti memperoleh pemahaman mendalam tentang aspek budaya tradisi cimplo (Riach, 2009). Selain itu, pendekatan etnografi memungkinkan adanya reflektivitas, mempertanyakan asumsi epistemologis, dan mengeksplorasi hubungan pribadi dengan tema dan subjek penelitian, selaras dengan sifat studi etnografi yang mendalam (Gilmore & Kenny, 2015). Selain itu, etnografi telah berhasil diterapkan di berbagai bidang, hal ini menunjukkan keserbagunaan dan efektivitasnya dalam mengeksplorasi beragam fenomena budaya. Penggunaan pendekatan etnografi dalam penelitian implementasi juga telah direkomendasikan, dengan menyoroti relevansinya dalam memahami konteks dan aspek budaya (Oswald & Dainty, 2020).

Subyek penelitian dipilih untuk merepresentasikan spektrum luas pengalaman

dan perspektif di dalam masyarakat Cirebon, mencakup petani, pedagang, pelajar, guru, mahasiswa, dosen, ustadz/ tokoh agama, budayawan, karyawan swasta, dan ibu rumah tangga. Diversifikasi subyek penelitian ini dimaksudkan untuk memperoleh pemahaman yang komprehensif tentang bagaimana tradisi cimplo dipahami dan dipraktikkan di berbagai lapisan masyarakat. Lokasi penelitian di Cirebon, yang kaya akan sejarah dan kebudayaan, menyediakan konteks yang kaya untuk menggali kedalaman tradisi cimplo. Pemilihan Cirebon sebagai lokasi penelitian bukan hanya karena tradisi cimplo yang khas di daerah ini, tetapi juga karena posisinya sebagai pusat interaksi budaya yang telah lama menjadi tempat pertemuan berbagai tradisi dan nilai. Persetujuan informasi akan diperoleh dari semua partisipan sebelum dimulainya penelitian, dengan jaminan bahwa semua data yang diberikan akan diperlakukan dengan kerahasiaan dan anonimitas. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam yang memungkinkan subyek penelitian untuk berbagi pengalaman, pandangan, dan refleksi mereka mengenai tradisi cimplo dengan cara yang terbuka dan terperinci. Wawancara ini dirancang untuk memfasilitasi diskusi yang berarti dan mendalam, memungkinkan peneliti untuk menggali lapisan pemahaman yang lebih dalam tentang nilai-nilai dan praktik yang terkait dengan cimplo dalam masyarakat Cirebon.

Tabel 1 Partisipan/ Responden Penelitian

Kode Responden	Profesi	Usia	Jenis Kelamin	Latar Belakang
R01	Petani	45	L	Berpengalaman dalam budaya lokal
R02	Pedagang	35	P	Aktif dalam kegiatan sosial
R03	Pelajar	17	L	Tertarik dengan warisan budaya
R04	Guru	56	P	Mengajar di daerah Cirebon
R05	Mahasiswa	22	P	Menjadi anggota kelompok studi
R06	Dosen	50	L	Pernah melakukan penelitian budaya
R07	Ustadz/Tokoh Agama	55	L	Aktif dalam kegiatan keagamaan
R08	Budayawan	60	L	Memiliki pengetahuan tentang budaya Cirebon
R09	Karyawan Swasta	30	P	Tinggal di Cirebon sejak lahir
R10	Ibu Rumah Tangga	40	P	Aktif dalam kegiatan komunitas

Langkah penelitian dimulai dengan periode observasi partisipatif, dimana peneliti akan terlibat langsung dalam aktivitas sehari-hari yang berkaitan dengan tradisi cimplo, termasuk pembuatan dan pembagian makanan. Ini akan diikuti oleh serangkaian wawancara mendalam dengan subyek penelitian, yang dirancang untuk mengeksplorasi pengalaman individu dan kolektif terkait dengan cimplo. Data yang dikumpulkan melalui observasi dan wawancara akan dianalisis menggunakan metode analisis tematik menggunakan bantuan perangkat lunak NVIVO 12 (Elliott, 2022; Peng & Chen, 2023; Welsh, 2002; Wiltshier, 2011), yang memungkinkan identifikasi, analisis, dan pelaporan pola (tema) dalam data. Analisis ini akan mengungkap makna yang lebih luas dari tradisi cimplo dan perannya dalam kehidupan masyarakat Cirebon, sekaligus mengidentifikasi bagaimana tradisi ini berkontribusi pada pemeliharaan identitas budaya dan sosial dalam menghadapi tantangan globalisasi dan perubahan sosial.

Hasil dan Pembahasan

Temuan utama mengungkapkan bahwa cimplo, sebuah makanan tradisional yang dibuat dari campuran tepung beras, terigu, dan ragi instan, lalu dipanggang dan disajikan dengan gula merah dan parutan kelapa, merupakan simbol dari tradisi berbagi dan sedekah yang mendalam di masyarakat Cirebon. Praktik ini mencerminkan nilai-nilai kebersamaan, kerendahan hati, dan rasa syukur atas berkah yang diterima, serta memperkuat ikatan sosial melalui tradisi berbagi makanan dengan tetangga dan kerabat. Temuan mengenai tradisi pembuatan dan sedekah cimplo di Cirebon selama Bulan Safar mengungkapkan bagaimana kebiasaan kuliner ini terintegrasi dengan nilai-nilai spiritual dan budaya lokal. Cimplo, sebagai simbol tradisi berbagi dan sedekah, merefleksikan nilai kebersamaan, kerendahan hati, tolak bala dan rasa syukur yang mendalam dalam komunitas Cirebon. Praktik ini tidak hanya memperkuat ikatan sosial dan mengkomunikasikan rasa hormat serta kepedulian terhadap sesama, tetapi juga menjadi medium ekspresi identitas

kebudayaan, nilai spiritual, dan dinamika sosial.



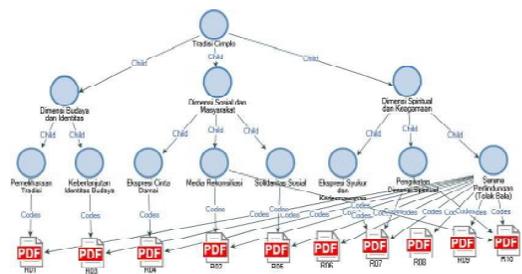
Gambar 1. Kue Cimplo atau Apem beserta gula merah campur parutan kelapa

Sejarah asal mula Cimplo yang berkembang di kalangan masyarakat bahwa konon asal mula cimplo yaitu untuk menghormati Syaikh Maulana Muhammad Al-Maghribi seorang ulama besar Anggota Dewan Walisongo Senior yang berasal dari Maroko dan berdagwah hingga akhir hayat di Indonesia dan diyakini makam Syekh Maghribi berada di Kota Cirebon, Jawa Barat, tepatnya di lingkungan Kesultanan Kanoman. Syaikh Maulana Muhammad Al-Maghribi pada saat belum menyesuaikan dengan makanan yang ada di Cirebon, karena makanan pokok Maroko berupa roti yang dipanggang dalam oven berbahan bakar kayu yang disebut *khobz* (Bourekoua et al., 2017). Maka karena keterbatasan bahan dibuatlah makanan yang menyerupai *khobz* makanan pokok Maroko dengan bahan campuran tepung beras, terigu, dan ragi instan, lalu dipanggang dan disajikan dengan gula merah dan parutan kelapa yang sampai hari ini dikenal dengan makanan cimplo. Cimplo dikenal juga dengan kue apem. Kue apem merupakan makanan yang diadaptasi dari jenis makanan serupa dari India yang bernama kue appam, sedangkan terdapat versi kue apem biasa disajikan oleh masyarakat Cirebon sepanjang bulan Safar dalam Kalender Islam. Apem kabarnya berasal dari bahasa Arab '*afwan*' yang berarti '*maaf*' (Ghufar & Suhandano, 2022). Daerah Cirebon membuat sekaligus mengonsumsi cimplo atau kue apem dari tanggal 1 hingga 30 Safar. Tradisi cimplo

Analisis frekuensi kata, yang dilakukan melalui NVIVO 12 pada transkrip wawancara, menghasilkan daftar terurut dari sepuluh kata yang paling sering muncul, berdasarkan total kemunculan mereka di seluruh wawancara dan persentase tertimbang yang dihitung. Bobot-bobot pada table diatas dihitung relatif terhadap total jumlah kata dataset, memberikan indikasi normalisasi tentang keberadaan kata. Analisis daftar kata teratas dari Word Frequency Query pada NVIVO 12 memberikan wawasan berharga tentang fokus dan tema utama artikel berjudul "Tradisi Cimplo: Manifestasi Rasa Syukur, Solidaritas Sosial dan Tolak Bala Masyarakat Cirebon". Dominasi "Cimplo" dalam Diskursus: Kata "Cimplo" muncul sebanyak 148 kali, dengan persentase tertimbang sebesar 5.90%. Ini menunjukkan bahwa "Cimplo", yang kemungkinan merupakan elemen sentral dalam tradisi yang dibahas, mendominasi pembahasan dalam artikel. Hal ini bisa mengindikasikan pentingnya "Cimplo" sebagai simbol atau praktik dalam manifestasi rasa syukur, solidaritas sosial, dan mekanisme tolak bala di masyarakat Cirebon. Pentingnya "Tradisi" dan "Budaya", dengan "Tradisi" muncul sebanyak 77 kali dan "Budaya" sebanyak 67 kali, jelas bahwa artikel menekankan pada kekayaan tradisi dan budaya yang ada. Kedua kata tersebut memiliki bobot signifikan dalam diskursus, menggarisbawahi bagaimana praktik-praktik seperti "Cimplo" terjalin erat dalam struktur sosial dan budaya masyarakat Cirebon.

Kata "Nilai" dan "Warisan" dengan frekuensi masing-masing 45 dan 26 kali, menandakan bahwa artikel tersebut tidak hanya menggambarkan praktik "Cimplo" secara superfisial, tetapi juga mengeksplorasi nilai-nilai dan warisan yang dikandungnya. Ini menunjukkan adanya upaya untuk memahami dan menyampaikan makna lebih dalam dari tradisi "Cimplo" sebagai bagian dari warisan budaya Cirebon. Kata-kata seperti "Generasi", "Kasih", dan "Berbagi" (muncul masing-masing 28, 26, dan 23 kali) menyoroti aspek sosial dan intergenerasional dari tradisi "Cimplo". Frekuensi kata-kata ini menunjukkan

pentingnya solidaritas, kepedulian antar individu, dan transmisi nilai dan tradisi antar generasi dalam masyarakat Cirebon. "Cirebon" dan "Makanan" masing-masing muncul 44 dan 26 kali, menegaskan lokasi geografis tradisi "Cimplo" dan kemungkinan keterkaitannya dengan praktik kuliner atau perayaan yang melibatkan makanan. Hal ini menambah dimensi spesifik terhadap pemahaman kita tentang bagaimana tradisi "Cimplo" dijalankan dan dirayakan dalam konteks masyarakat Cirebon. Dari analisis ini, dapat disimpulkan bahwa artikel tersebut secara mendalam menggali aspek-aspek penting dari "Tradisi Cimplo" dalam konteks masyarakat Cirebon, mulai dari nilai budaya, aspek sosial, hingga warisan dan praktik intergenerasional.



Gambar 4 Koneksi dalam Bagan Konsep

Dari perspektif akademis, fenomena ini dapat dianalisis melalui berbagai lensa teoretis, seperti antropologi makanan, sosiologi, dan studi kebudayaan, yang memungkinkan pemahaman yang lebih mendalam tentang bagaimana makanan berperan sebagai sarana ekspresi budaya dan spiritual dalam suatu komunitas. Penelitian terkait tradisi kuliner dan praktik keagamaan di Indonesia atau wilayah lain dapat memberikan wawasan yang lebih luas mengenai interaksi antara makanan, kebudayaan, dan spiritualitas. Tradisi kuliner seperti pembuatan dan pembagian cimplo di Bulan Safar di Cirebon, Indonesia, merupakan contoh nyata dari bagaimana praktek kuliner dapat mengandung makna sosial dan spiritual yang mendalam, mencerminkan interaksi kompleks antara manusia, alam, dan aspek transendental. Pembahasan ini mengeksplorasi

berbagai dimensi yang terlibat dalam tradisi kuliner ini, mengaitkannya dengan konsep-konsep teoretis dalam antropologi makanan, sosiologi, dan studi kebudayaan. Cimplo, sebagai bagian dari tradisi kuliner di Cirebon, berfungsi tidak hanya sebagai makanan tetapi juga sebagai medium untuk ekspresi nilai-nilai sosial dan spiritual. Praktik pembuatan dan pembagian cimplo menegaskan kembali hubungan antara individu dengan komunitas dan lingkungan mereka, serta dengan dimensi spiritualitas. Makna spiritual dalam tradisi ini mencerminkan pandangan bahwa makanan dapat menjadi sarana untuk mencapai kesucian dan ekspresi rasa syukur kepada Tuhan dalam konteks budaya lain (Mercado & Zerrudo, 2018).

Tradisi cimplo lebih dari sekedar tradisi kuliner, praktik sosial yang kaya dengan potensi untuk membangun dan memperkuat jaringan komunitas, memfasilitasi rekonsiliasi, dan mengekspresikan nilai-nilai inti masyarakat Cirebon. Melalui cimplo, komunitas di Cirebon menegaskan kembali komitmen mereka terhadap solidaritas sosial, rekonsiliasi, dan kehidupan yang damai, menunjukkan kekuatan tradisi kuliner dalam membentuk dan memperkuat tatanan sosial. Dimensi budaya dan identitas yang terkait dengan cimplo di Cirebon menyoroti bagaimana makanan tradisional dapat berfungsi sebagai pilar penting dalam menjaga kekayaan budaya dan memperkuat rasa identitas komunal. Melalui upaya konsisten dalam mempertahankan cimplo, masyarakat Cirebon menunjukkan komitmennya terhadap pelestarian dan promosi warisan budaya yang unik, memastikan bahwa tradisi ini terus hidup dan dihargai oleh generasi yang akan datang. Aspek spiritual dan keagamaan dari tradisi cimplo di Cirebon menggarisbawahi peran penting makanan tradisional dalam ekspresi spiritual dan etika komunal. Melalui praktik pembuatan dan pembagian cimplo, masyarakat mengekspresikan rasa syukur, kedermawanan, dan harapan untuk perlindungan dari musibah, menunjukkan bagaimana tradisi kuliner dapat menjadi sarana yang kaya akan makna spiritual dan keagamaan. Ini menggambarkan keterkaitan antara aspek material dan spiritual

dalam kehidupan masyarakat, memperkuat pemahaman bahwa kehidupan sehari-hari adalah cerminan dari nilai-nilai spiritual yang lebih luas.

Makanan berperan sebagai alat komunikasi yang kuat, menyampaikan pesan tentang identitas budaya, afiliasi etnik, dan status sosial. Dalam konteks cimplo, tradisi ini menegaskan identitas kultural Cirebon dan memperkuat ikatan komunal (Askarno, 2020). Praktik kuliner ini juga mencerminkan dinamika sosial dan spiritual dalam kehidupan sehari-hari (Hill et al., 2015). Representasi dan penyajian cimplo sebagai warisan budaya menunjukkan pentingnya tradisi kuliner dalam melestarikan identitas budaya. Ini sejalan dengan inisiatif seperti Program Kota Kreatif UNESCO, yang mengakui pentingnya kuliner sebagai sumber daya budaya (Aron et al., 2018). Pelestarian produk kuliner tradisional seperti cimplo penting untuk menjaga warisan budaya dan meningkatkan ekonomi local (Utomo & Kamal, 2023). Globalisasi membawa tantangan terhadap pemeliharaan nilai-nilai budaya lokal, termasuk praktik kuliner tradisional seperti cimplo. Janah, Asma, dan Adinugraha (2022) menyoroti bagaimana globalisasi dapat mengikis nilai-nilai budaya lokal (Janah et al., 2022). Namun, warisan kuliner juga menawarkan peluang dalam konteks pariwisata, di mana pengalaman kuliner dapat mengekspresikan dan memperkaya warisan budaya suatu destinasi (Gyimóthy & Mykletun, 2009).

Praktik pembuatan dan pembagian cimplo juga dapat dilihat sebagai bagian dari ritus dan ritual, memberikan struktur dan makna kepada peristiwa komunal. Konsep makanan dalam upacara menggambarkan bagaimana tradisi kuliner seperti cimplo terintegrasi dalam praktik spiritual dan sosial suatu komunitas (Garth, 2013). Ritual makanan (Rokach, 2020), memberikan wawasan tentang konstruksi sosial dan ritus peralihan, menekankan pentingnya menganalisis makanan dalam konteks ritus dan ritual.

Tradisi cimplo di Cirebon secara riil mengkristalisasi nilai-nilai yang mendalam dalam masyarakat, meliputi manifestasi rasa

syukur, solidaritas sosial, serta fungsi tolak bala. Pertama, cimplo sebagai manifestasi rasa syukur tercermin dalam ritual pembuatannya yang berlangsung selama bulan Safar, periode yang dianggap krusial untuk refleksi dan syukur terhadap keberlimpahan yang dianugerahkan. Masyarakat Cirebon memproduksi dan mendistribusikan cimplo sebagai ekspresi terima kasih kepada alam dan pencipta, merayakan kebersamaan dan kelimpahan dengan berbagi makanan ini secara luas. Kedua, cimplo juga menjadi alat pemersatu sosial yang kuat, di mana proses pembuatannya dan pembagiannya melibatkan berbagai lapisan masyarakat, menggarisbawahi solidaritas dan kebersamaan. Makanan ini dibagikan kepada semua orang tanpa memandang status sosial, memperkuat jaringan sosial dan mendukung prinsip kesetaraan dan persaudaraan.

Terakhir, cimplo dipercaya sebagai sarana tolak bala, di mana makanan ini dianggap memiliki kekuatan spiritual untuk melindungi masyarakat dari bencana atau nasib buruk. Praktik berbagi cimplo berfungsi tidak hanya sebagai pertukaran budaya tetapi juga sebagai tindakan protektif yang menegaskan lagi kepercayaan dan harapan masyarakat terhadap keselamatan dan kesejahteraan bersama. Melalui praktik ini, cimplo tidak hanya memperkuat identitas budaya dan sosial Cirebon tetapi juga menunjukkan bagaimana tradisi kuliner bisa menggabungkan aspek-aspek keagamaan, kultural, dan sosial yang mendalam, menjadikannya lebih dari sekedar konsumsi makanan tetapi juga sebagai medium penting dalam ekspresi spiritual dan kebersamaan komunal.

Kesimpulan

Tradisi cimplo di Cirebon membuka peluang untuk memahami lebih dalam bagaimana praktik kuliner tradisional tidak hanya mempertahankan nilai-nilai budaya dan sosial, tetapi juga bagaimana mereka dapat beradaptasi dan tetap relevan dalam masyarakat modern. Tradisi cimplo, yang kaya dengan nilai historis dan spiritual, menunjukkan kemampuan budaya lokal untuk

bertahan di tengah perubahan sosial dan tekanan globalisasi. Pembahasan ini menggali bagaimana tradisi ini beradaptasi dengan konteks sosial yang berubah, seperti melalui penggunaan media sosial dan program pendidikan untuk menggenggam generasi muda. Hal ini menandai suatu evolusi dalam cara komunitas memelihara dan menyampaikan warisan budaya mereka, menunjukkan bahwa tradisi bisa tetap hidup dan relevan melalui inovasi yang sensitif terhadap asal-usul dan nilai-nilai tradisi tersebut. Cimplo sebagai sarana solidaritas sosial menyoroti bagaimana praktik kuliner bisa menjadi pusat pembentukan dan penguatan identitas komunal. Makanan di sini bukan sekadar nutrisi; tapi ekspresi dari identitas kelompok, solidaritas, dan kontinuitas budaya. Dari temuan lapangan, terlihat jelas bahwa cimplo berfungsi sebagai titik penghubung antar generasi, mengajarkan nilai-nilai seperti kedermawanan, kesederhanaan, dan rasa syukur. Konsep tolak bala yang terkait dengan distribusi cimplo menyoroti bagaimana praktik kuliner dapat diintegrasikan dalam sistem kepercayaan spiritual suatu masyarakat. Penelitian ini membawa kita pada pengakuan bahwa makanan bisa menjadi alat mediasi antara manusia dengan kekuatan yang lebih besar, digunakan tidak hanya untuk sustenance fisik tetapi juga untuk perlindungan spiritual. Ini mengundang pertimbangan lebih lanjut tentang bagaimana elemen spiritual diberdayakan melalui aktivitas sehari-hari seperti makanan dan bagaimana ini mempengaruhi dinamika sosial dalam komunitas. Pendidikan formal dan non-formal dapat menjadi kunci dalam pelestarian budaya. Ini menunjukkan potensi kolaborasi antara pendidik, budayawan, dan komunitas untuk mengembangkan modul pembelajaran yang integratif dan interaktif yang tidak hanya menginformasikan tetapi juga menginspirasi keikutsertaan dalam tradisi budaya. Dengan mengakui pentingnya tradisi seperti cimplo dalam menjaga koherensi sosial dan identitas budaya, pembuat kebijakan dapat lebih mendukung inisiatif yang fokus pada pelestarian budaya. Kebijakan yang

mendukung inovasi dalam pelestarian tradisi bisa mendorong keterlibatan yang lebih besar dari masyarakat umum, terutama generasi muda. Cimplo bukan hanya tentang makanan, cimplo merupakan manifestasi dari sejarah, spiritualitas, dan hubungan sosial yang mendalam.

Ucapan Terima Kasih

Terimakasih kepada semua pihak yang mendukung kelancaran proses penelitian sampai pada terbitnya artikel ini.

Daftar Pustaka

- Andini, N. P., & Mulyadiprana, A. (2020). Perancangan Buku Cerita Makanan Tradisional Cimplo Sebagai Bahan Ajar Membaca. *Pedagogika: Jurnal Ilmiah Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 7(3), 143–151. <https://doi.org/10.17509/pedadidaktika.v7i3.25226>
- Aron, L., Botella, M., & Lubart, T. (2018). Culinary Arts: Talent and Their Development. *Psychology of High Performance: Developing Human Potential into Domain-Specific Talent*, 345–359. <https://doi.org/10.1037/0000120-016>
- Askarno, A. (2020). Efforts to Preserve Public Interest in Traditional Culinary Products in Order to Improve The Community's Economy. *Devotion Journal of Community Service*, 1(2), 51–58. <https://doi.org/10.36418/dev.v1i2.62>
- Bourekoua, H., Djeghim, F., Benatallah, L., Zidoune, M. N., Wójtowicz, A., Łysiak, G., & Rózyło, R. (2017). Durum Wheat Bread: Flow Diagram and Quality Characteristics of Traditional Algerian Bread Khobz Eddar*. *Acta Agroph*, 24(3), 405–417.
- Braun-Lewensohn, O., & Sagy, S. (2011). Salutogenesis and Culture: Personal and Community Sense of Coherence among Adolescents Belonging to Three Different Cultural Groups. *International Review of Psychiatry*, 23(6), 533–541. <https://doi.org/10.3109/09540261.2011.637905>
- Constantin, E. C., Cohen-Vida, M.-I., & Popescu, A. V. (2015). Developing Cultural Awareness. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 191(7), 696–699. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2015.04.228>
- Elliott, J. (2022). The Craft of Using NVivo12 to Analyze Open-Ended Questions: An Approach to Mixed Methods Analysis. *The Qualitative Report*. <https://doi.org/10.46743/2160-3715/2022.5460>
- Faqihuddin, A. (2017). Internalisasi Nilai-Nilai Humanistik Religius Pada Generasi Z Dengan “Design for Change.” *Edukasia: Jurnal Penelitian Pendidikan Islam*, 12(2), 263. <https://doi.org/10.21043/edukasia.v12i2.2471>
- Faqihuddin, A. (2024a). Media Pembelajaran PAI: Definisi, Sejarah, Ragam dan Model Pengembangan. *Idarotuna: Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 1(1), 1–15. <https://doi.org/10.29313/idarotuna.v1i1>
- Faqihuddin, A. (2024b). Metamorfosis Ruang Belajar PAI Era Society 5.0: Dari Kelas Konvensional Menuju Kelas Digital. In *Pendidikan & Pembelajaran Era Society 5.0* (hal. 13–17). Alifba Media. <https://www.researchgate.net/publication/380069575>
- Faqihuddin, A., & Afriatien, A. T. S. (2021). Menakar Integrasi Islam dan Ilmu Pengetahuan Pada Sekolah Islam Terpadu. *Talkim*, 19(2), 113–124.
- Faqihuddin, A., & Nugraha, R. H. (2023). Model Pendidikan Muslim Millennial Parents dalam Membina Akhlak Generasi Alpha. *Jurnal obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 7(6), 7785–7799. <https://doi.org/10.31004/obsesi.v7i6.4884>
- Faqihuddin, A., & Romadhon, F. (2023). Diferensiasi Konseptual dan Praktis Pendidikan Islam, Pendidikan Islami, dan Pendidikan Agama Islam. *Taklim: Jurnal Pendidikan Agama Islam*, 21(2), 119–132. <https://ejournal.upi.edu/index.php/taklim/article/view/67838>
- Faqihuddin, A., & Subakti, G. E. (2022). Realizing Interactive and Fun PAI Learning in The New Normal Era Through The Masquerade Party Method.

- International Conference on General Education International Conference on General Education (ICOGEN)*, 58–68. <https://www.researchgate.net/publication/366846894>
- Garth, H. (2013). Food and Identity in the Caribbean. *Food and Identity in the Caribbean*. <https://doi.org/10.5040/9781350042162>
- Ghufar, A. M., & Suhandano, S. (2022). Penamaan Semantis dan Pandangan Budaya Pada Jajanan Pasar Jawa Barat. *Diglosia: Jurnal Kajian Bahasa, Sastra, dan Pengajarannya*, 5(3), 537–554. <https://doi.org/10.30872/diglosia.v5i3.427>
- Gibbons, J. A., Hammersley, M., & Atkinson, P. (1986). Ethnography: Principles in Practice. *Contemporary Sociology*, 15(3), 451. <https://doi.org/10.2307/2070079>
- Gilmore, S., & Kenny, K. (2015). Work-Worlds Colliding: Self-Reflexivity, Power and Emotion in Organizational Ethnography. *Human Relations*, 68(1), 55–78. <https://doi.org/10.1177/0018726714531998>
- Gyimóthy, S., & Mykletun, R. J. (2009). Scary Food: Commodifying Culinary Heritage as Meal Adventures in Tourism. *Journal of Vacation Marketing*, 15(3), 259–273. <https://doi.org/10.1177/1356766709104271>
- Hamzah, H., Karim, M. S. A., Othman, M., Hamzah, A., & Muhammad, N. H. (2015). Challenges in Sustaining the Malay Traditional Kuih among Youth. *International Journal of Social Science and Humanity*, 5(5), 472–478. <https://doi.org/10.7763/ijssh.2015.v5.502>
- Hermawan, W., Nugraha, R. H., & Faqihuddin, A. (2024). *Studi Islam Kaaffah: Studi Islam Komprehensif-Integratif*. UPI Press. <https://www.researchgate.net/publication/379248256>
- Hill, P. C., Pargament, K. I., & Ulu, M. (2015). Advances in The Conceptualization and Measurement of Religion and Spirituality Implications for Physical and Mental Health Research. *Bilimname*, 28(1), 343–368.
- Holtzman, J. D. (2006). Food and Memory. *Annual Review of Anthropology*, 35, 361–378. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220>
- Horng, J. S., & Lee, Y. C. (2009). What Environmental Factors Influence Creative Culinary Studies? *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(1), 100–117. <https://doi.org/10.1108/09596110910930214>
- Hussin, H. (2019). Buwas Kuning (Yellow Rice) and its Symbolic Functions Among the Sama-Bajau of Malaysia. *Sage Open*, 9(4). <https://doi.org/10.1177/2158244019885140>
- Inbadas, H. (2018). Indian Philosophical Foundations of Spirituality at The End of Life. *Mortality*, 23(4), 320–333. <https://doi.org/10.1080/13576275.2017.1351936>
- Jacinthe, B. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21–34.
- Janah, R., Asma, & Adinugraha, H. H. (2022). Opportunities and Strategies For Traditional Halal Culinary in Modern Times. *Jeksyah (Islamic Economics Journal)*, 2(01), 23–39. <https://doi.org/10.54045/jeksyah.v2i01.54>
- Jiyanto, Pasopati, R. U., Faqihuddin, A., Ramadhan, F. N., Wijaya, K., Rusdi, W. K., Maryati, S., Boiliu, F. M., Pitra, D. H., Mutiara, Alfaris, L., Syari, S. F., Zuschaiya, D., Ramadhanti, D., & Fakhrunnisaa, N. (2024). *Pendidikan & Pembelajaran Era Society 5.0*. <https://www.researchgate.net/publication/380069492>
- Jouxte, P. (2019). Rituals and Routines. *Society and Business Review*, 14(1), 93–111. <https://doi.org/10.1108/sbr-03-2018-0029>
- Khaerunnisa, D. Z., Azzahro, L. K., Wardana, M. R. T., Fauziah, N., Alginani, M. W., & Faqihuddin, A. (2024). Embracing Digital Generation: Analysis of Hanan Attaki's Podcast Media as a Da'wah Medium. *Al-Hikmah: Jurnal Ilmu Dakwah dan Pengembangan Masyarakat*, 22(1), 53–62. <https://doi.org/https://doi.org/10.35719/hygwz966>

- Mercado, J. M. T., & Zerrudo, E. B. (2018). Pamanang Kulinarya: Developing a Safeguarding Plan for Culinary Heritage Using the Statement of Significance – The Case of Lomi in Lipa City, Batangas, Philippines. *Spafa Journal*, 2. <https://doi.org/10.26721/spafajournal.v2i0.584>
- Mytskan, B., Mytskan, T., Iermakov, S., & Yermakova, T. (2022). Physical Culture in The Context of Modern Philosophical Anthropology. *Pedagogy of Physical Culture and Sports*, 26(3), 210–221. <https://doi.org/10.15561/26649837.2022.0309>
- Nurjannah, S. (2017). Living Hadis: Tradisi Rebo Wekasan di Pondok Pesantren Mqhs Al-Kamaliyah Babakan Ciwaringin Cirebon. *Diya Al-Afkar: Jurnal Studi Al-Qur'an dan Al-Hadis*, 5(01), 219. <https://doi.org/10.24235/diyaafkar.v5i01.4340>
- Oswald, D., & Dainty, A. (2020). Ethnographic Research in the Construction Industry: A Critical Review. *Journal of Construction Engineering and Management*, 146(10). [https://doi.org/10.1061/\(asce\)co.1943-7862.0001917](https://doi.org/10.1061/(asce)co.1943-7862.0001917)
- Partarakis, N., Kaplanidi, D., Doulgeraki, P., Karuzaki, E., Petraki, A., Metilli, D., Bartalesi, V., Adami, I., Meghini, C., & Zabulis, X. (2021). Representation and Presentation of Culinary Tradition as Cultural Heritage. *Heritage*, 4(2), 612–640. <https://doi.org/10.3390/heritage4020036>
- Peng, L., & Chen, K. (2023). Mining Library Virtual Reference Service Data by Using The Software NVivo 12. In R. Liang & J. Wang (Ed.), *International Conference on Computer Graphics, Artificial Intelligence, and Data Processing (ICCAID 2022)* (hal. 135). SPIE. <https://doi.org/10.1117/12.2674684>
- Prashizky, A. (2019). Ethnic Fusion in Migration: The New Russian–Mizrahi Pop-Culture Hybrids in Israel. *Ethnicities*, 19(6), 1062–1081. <https://doi.org/10.1177/1468796819827452>
- Riach, K. (2009). Exploring Participant-Centred Reflexivity in The Research Interview. *Sociology*, 43(2), 356–370. <https://doi.org/10.1177/0038038508101170>
- Rokach, A. (2020). Belonging, Togetherness and Food Rituals. *Open Journal of Depression*, 09(04), 77–85. <https://doi.org/10.4236/ojd.2020.94007>
- Rosyid, M., & Kushidayati, L. (2022). Anticipating Disaster: The ‘Urf Perspective of Rebo Wekasan Ceremony in Kudus, Central Java. *Al-Ihkam: Jurnal Hukum dan Pranata Sosial*, 17(1), 91–112. <https://doi.org/10.19105/AL-LHKAM.V17I1.5705>
- Savage, J. (2000). Ethnography and Health Care. *British Medical Journal*, 321(7273), 1400–1402. <https://doi.org/10.1136/bmj.321.7273.1400>
- Simane-Netshisaulu, K. G., Lebese, R. T., & Tulelo, P. M. (2022). Provision of Neonatal Care: An African Indigenous Perspective. *Working with Indigenous Knowledge: Strategies for Health Professionals*, 107–125. <https://doi.org/10.4102/aosis.2022.bk296.07>
- Singh, C., & Bhagwan, R. (2020). African Spirituality: Unearthing Beliefs and Practices for The Helping Professions. *Social Work (South Africa)*, 56(4), 402–415. <https://doi.org/10.15270/56-4-882>
- Stebbins, R. A., Hammersley, M., & Atkinson, P. (1985). Ethnography: Principles in Practice. *Canadian Journal of Sociology/ Cahiers canadiens de sociologie*, 10(4), 452. <https://doi.org/10.2307/3340052>
- Subakti, G. E., & Faqihuddin, A. (2022). Analysis of Student’s Moral Degradation to Teachers in Online Learning Systems Based on Islamic Perspective. *International Conference on General Education International Conference on General Education (ICOGEN)*, 235–245. <https://www.researchgate.net/publication/366848002>
- Supriadi, U., Islamy, M. R. F., & Faqihuddin, A. (2023). Internalization of Wasathiyah Values in Efforts to Enhance the Religiosity and Tolerance of Students Based on Mentoring: An Exploratory Study of the UPI Tutorial Program. *Jurnal Iqra’ : Kajian Ilmu Pendidikan*, 8(2), 222–239.

- <https://doi.org/10.25217/ji.v8i2.2747>
- Tuđal, C. (2021). The Spiritual Transformation of Giving: Generosity's Constitution of The Self and Community in Post-Religious Society. *Social Compass*, 68(1), 98–114. <https://doi.org/10.1177/0037768620971546>
- Updhyay, Y., & Sharma, D. (2014). Culinary Preferences of Foreign Tourists in India. *Journal of Vacation Marketing*, 20(1), 29–39. <https://doi.org/10.1177/1356766713486143>
- Utomo, I. N., & Kamal, N. (2023). Rise and Survive. *Proceedings of the 2nd International Conference on Languages and Arts across Cultures (ICLAAC 2022)*, 233–238. https://doi.org/10.2991/978-2-494069-29-9_26
- Welsh, E. (2002). Dealing with Data: Using NVivo in The Qualitative Data Analysis Process. *Forum Qualitative Sozialforschung*, 3(2).
- Wiltshier, F. (2011). Researching with NVivo 8. *Forum: Qualitative Social Research*, 12, 23–36. <http://www.qualitative-research.net/index.php/fqs/article/viewArticle/1628/3146>