

Nelayan Tanpa Perahu

Sambeng

Menyelami Kehidupan Masyarakat Tepi Sungai Progo

Pemajuan Kebudayaan Desa Sambeng
Kecamatan Borobudur, Kabupaten Magelang
Provinsi Jawa Tengah


Sambeng
Sambang, Sambung, Sumbang



Desa Berdaya Indonesia Jaya!

Hilmar Farid, Ph.D.,
Direktur Jenderal Kebudayaan



Sambutan Direktur Pengembangan dan Pemanfaatan Kebudayaan

Sebagaimana disebutkan dalam pasal 1 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan, bahwa pemajuan kebudayaan adalah upaya meningkatkan ketahanan budaya dan kontribusi budaya Indonesia di tengah peradaban dunia melalui langkah pelindungan, pengembangan, pemanfaatan, dan pembinaan kebudayaan, maka dengan itu pemajuan kebudayaan berorientasi ke dalam dan ke luar. Orientasi ke dalam berarti menghidupkan, mempertahankan dan semakin menguatkan basis-basis kebudayaan bangsa hingga tataran paling dasar, yaitu desa, yang kaya dengan keragaman alam dan budayanya masing-masing, dalam nuansa saling menghargai dan harmoni yang selalu dilestarikan oleh subjek atau pelaku budayanya. Desa-desa inilah yang sejatinya merupakan akar budaya bangsa, yang menjadikan Indonesia sebagai negara adidaya budaya. Hal itu selaras dengan orientasi ke luar yang berarti memberikan kontribusi budaya yang positif pada dunia dengan ikut mewarnai kehidupan agar menjadi lebih baik sebagai manifestasi dari nilai-nilai kemanusiaan universal, nilai-nilai yang berasal dari desa.

Dalam konteks Kawasan Cagar Budaya Nasional Borobudur yang juga merupakan Warisan Budaya Dunia, selain nilai-nilai luhur tentang proses pencapaian kebajikan dalam kehidupan yang terpahat dalam relief candi, kontribusi positif budaya Indonesia di tengah peradaban dunia juga berbasis pada lokalitas budaya desa yang berasal dari falsafah *memayu hayuning bawana*. Falsafah ini menjadi prinsip atau pegangan hidup masyarakat di desa agar dalam menjalani kehidupannya di dunia "selalu berusaha dengan dilandasi kesadaran hati untuk berkontribusi melestarikan keindahan alam semesta demi kesejahteraan semua makhluk." Falsafah yang mengajarkan kepada manusia tentang tujuan hidup hakiki di dunia yaitu selalu menebar kebaikan, di mana pun dia tinggal atau di mana pun dia berada. Nilai-nilai yang terkait dengan prinsip kehidupan tersebut bila mulai kini semakin dikuatkan ekosistem kebudayaannya melalui proses pembelajaran dan bekerja melalui praktek nyata, walaupun dilaksanakan di tingkat desa, maka harapan tentang masa depan kehidupan yang berkelanjutan secara bertahap tapi pasti akan dapat terwujud secara nyata karena digerakkan oleh kesadaran, rasa memiliki dan kepedulian hati untuk selalu berbuat kebaikan. Dunia akan menjadi lebih baik bila ada langkah-langkah kecil dari desa untuk memulainya. *Act locally think globally*. Apalagi Upaya pemajuan kebudayaan desa tersebut dimulai dari Kawasan Cagar Budaya Nasional Borobudur yang juga merupakan Warisan Budaya Dunia.

Dengan dibutuhkannya penguatan orientasi ke dalam inilah, maka upaya pemajuan kebudayaan yang berproses dimulai dari 20 desa di Kecamatan Borobudur menjadi sangat penting. Karena, hal itu akan menjadi benteng ketahanan budaya lokal, budaya di mana masyarakat di Kawasan Borobudur lahir, dibesarkan, hidup, berkontribusi hingga akhirnya kembali ke sisi Sang Maha Pencipta. Dengan adanya ketahanan budaya lokal desa yang semakin baik, maka lingkungan masyarakat tidak akan mudah goyah kala diterpa masalah, baik di tingkat personal terlebih lagi

komunal. Kekokohan nilai budaya lokal akan memperteguh jati diri pribadi dan bangsa, hingga sanggup menghadapi beragam kondisi dan tantangan yang datang dalam kehidupan berbangsa dan bernegara. Seperti yang telah dibuktikan oleh masyarakat yang telah mampu bergotong-royong untuk bertahan dari serangan covid-19 melalui jalan kebudayaan desa. Jalan kebudayaan desa inilah yang sebaiknya terus digali, diungkap, didokumentasikan dan dikemas untuk meningkatkan nilai-nilainya serta menguatkan ekosistem kebudayaannya sehingga dapat dijadikan modal spiritual dan material yang baik dalam rangka pembangunan desa berkelanjutan. Desa berkelanjutan yaitu desa yang tidak hanya mampu mencukupi kebutuhan hidup generasi sekarang, namun juga desa yang dapat menciptakan kualitas lingkungan di masa depan yang lebih baik agar generasi penerus juga dapat memenuhi kehidupannya kelak. Dan untuk meningkatkan ketahanan budaya tersebut, keterlibatan generasi muda di setiap desa, khususnya dalam konteks ini di Kawasan Borobudur, sangat dinantikan dan penting. Dalam pembangunan jangka panjang ke depan yang menjadikan kebudayaan sebagai spirit dan haluannya, sebagaimana dicita-citakan dalam Undang-Undang Pemajuan Kebudayaan itu, subjek utama ada di tangan masyarakat desa, khususnya generasi muda.

Apa yang telah terkemas di dalam buku ini adalah awal dari cerita dinamika pendampingan program Pemajuan Kebudayaan Desa yang difasilitasi oleh Direktorat Pengembangan dan Pemanfaatan Kebudayaan tentang **pergerakan masyarakat dari Desa Sambeng, Kecamatan Borobudur dalam upaya pemajuan ekosistem kebudayaan 'Nelayan Tanpa Perahu'**. Walaupun baru awal, namun buku ini merupakan salah satu wujud kongkrit dari amanah Undang-Undang Pemajuan Kebudayaan yaitu adanya publikasi kekayaan budaya desa sebagai langkah Pelindungan Kebudayaan, diseminasi dalam langkah Pengembangan Kebudayaan serta peningkatan nilai budaya dalam upaya penguatan karakter generasi penerus bangsa dan ketahanan budaya bangsa dalam langkah Pemanfaatan Kebudayaan. Namun demikian, masyarakat desa yang terdiri dari Daya Desa dan Daya Warga yang telah berhasil menggerakkan dan meningkatkan nilai budaya dari berbagai potensi sumber daya desa tersebut masih harus terus disemangati, digerakkan dan dimajukan, terutama oleh generasi muda di desa tersebut dengan dukungan penuh dari Pemerintah Desa Sambeng, Pemerintah Daerah maupun Lembaga Pemerintah atau Kementerian lain, serta pihak lain yang peduli agar kekokohan, keteguhan dan ketahanan nilai-nilai budaya lokal desa yang hidup dan dapat menghidupi masyarakatnya itu dapat semakin mewujud, budaya desanya semakin maju dan efektif sebagai modal pencapaian tujuan SDG's desa, memperkuat jati diri bangsa serta memberikan kontribusi positif pada dunia.

Jakarta, Desember 2023
Salam budaya!



Irini Dewi Wanti, S.S., M.SP.
Direktur Pengembangan
dan Pemanfaatan Kebudayaan

Secarik Pengantar dari Perkumpulan Eksotika Desa Lestari

Publikasi, sebagaimana termaktub dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan, merupakan salah satu langkah dari upaya pelindungan terhadap objek pemajuan kebudayaan (OPK) setelah melalui tahapan inventarisasi atau temu kenali, pengamanan, pemeliharaan, dan penyelamatan. Pelindungan sendiri merupakan langkah awal dari empat langkah upaya pemajuan kebudayaan, yakni pelindungan, pengembangan, pemanfaatan dan pembinaan. Senyampang dengan hal itu, terkait upaya pengembangan dan pemanfaatan kebudayaan desa, di mana telah dilakukan pendampingan selama kurang lebih tiga tahun di Kecamatan Borobudur, tentu merupakan suatu keniscayaan jika kemudian publikasi dalam langkah pelindungan kebudayaan dan penyebarluasan cerita dalam langkah pengembangan terkait hasil dari proses kegiatan pendampingan tersebut dilakukan. Terlebih, dari upaya pemajuan kebudayaan pada 20 desa di Kawasan Cagar Budaya Nasional tersebut, telah terkumpul berbagai catatan proses pembelajaran berbasis praktik dan hasil dokumentasi visual yang menarik untuk ditindaklanjuti.

Berbagai catatan yang dikumpulkan, ditulis ulang dan didokumentasikan oleh masyarakat secara partisipatif tersebut menyimpan data OPK desanya sekaligus memotret ekosistem kebudayaan yang diunggulkan versi masyarakat sendiri, termasuk potensi kekayaan alam; subjek-subjek penting sebagai pelaku budaya yang terlibat dalam gerakan; nilai-nilai kearifan dan kebijaksanaan yang diwarisi dari leluhur mereka, maupun beragam tantangan dan solusi kultural yang ditempuh selama program berjalan. Melalui catatan-catatan itu, terungkap data-data penting terkait upaya pemajuan kebudayaan desanya. Semua tulisan yang memuat kisah dan data-data tersebut sedianya telah dikumpulkan dan disusun dalam bentuk buku, walaupun masih cukup sederhana dan tentunya masih perlu diperbaiki, dilengkapi dan dimutakhirkan.

Melimpahnya data yang terkumpul dalam buku ini menjadi bukti bahwa kawasan Borobudur tak hanya dianugerahi keindahan alam, melainkan juga kekayaan cagar budaya, OPK desa yang ada di sekitarnya serta keramahan masyarakatnya. Semua itu adalah kekayaan yang harus terus dipertahankan dan diwariskan, apalagi semuanya itu berada di kawasan *world heritage* Borobudur. Oleh karena itu, publikasi OPK desa dan cerita proses pergerakan pemajuan kebudayaan desa dalam bentuk buku tersebut menjadi suatu keniscayaan. Hal itu sangat penting dilakukan mengingat buku tersebut nantinya bukan hanya menjadi media penyimpanan dan pelindungan pengetahuan, kearifan dan kekayaan kebudayaan masyarakat setempat, melainkan juga sebagai sarana transmisi semua hal, baik di kalangan internal masyarakat maupun lintas desa, suku, agama dan kebudayaan. Terlebih, buku yang dipublikasikan dan disebarluaskan ini juga akan menjadi alat penyebaran informasi, media komunikasi, pemantik kolaborasi, serta transmisi pengetahuan dan kearifan budaya desa lintas generasi. Ketika para sesepuh di kawasan Borobudur telah dipanggil pulang ke sisi Sang Maha Pencipta, buku inilah yang akan

menjadi pitutur, mentransmisikan pengetahuan leluhur kepada generasi selanjutnya. Publikasi buku-buku ini menjadi salah satu manifestasi dari upaya pelindungan, pengembangan, pemanfaatan, dan pembinaan terhadap OPK sebagaimana termaktub dalam undang-undang.

Buku-buku yang mewadahi berbagai data OPK desa, proses pergerakan pemberdayaan masyarakat dan cerita pengembangan serta pemanfaatan kekayaan budaya desa ini akan diserahkan menjadi milik masyarakat di desa sebagai tanggungjawab moral karena isinya adalah mengenai diri mereka. Masyarakat pun terlibat aktif dalam penyusunannya karena merekalah sejatinya subjek dan pemilik kebudayaannya. Buku ini menjadi penting karena jangan sampai mengulangi pengalaman pahit masyarakat desa yang selama ini merasa hanya menjadi objek dan jarang sekali mendapatkan hasil berupa buku atau media lain dari pengambilan data yang dilakukan oleh begitu banyak pihak dari luar desa yang ternyata hanya mementingkan dirinya sendiri. Bisa dibayangkan, dengan membaca bersama buku berisi foto-foto wajah berbagai lapisan masyarakat, akan ada banyak kegembiraan, pemahaman, kesadaran, harapan dan semangat yang tumbuh, meningkatnya kebanggaan akan jati diri, menguatnya ketahanan budaya dan terdorongnya kemauan untuk mengasah kemampuan demi memajukan kebudayaan desa dalam rangka pembangunan desa berkelanjutan dan berkontribusi kepada dunia.

Selain itu, buku inilah yang sedianya akan menjadi modal masyarakat di Kawasan Borobudur dalam upaya pemajuan kebudayaan desa yang telah dirintis sejauh ini. Berbekal buku tersebut, masyarakat akan dapat memproyeksikan langkah ke depan dalam upaya penyusunan rencana pengembangan dan pemanfaatan kebudayaan demi kehidupan desa yang berkelanjutan, sehingga masyarakatnya semakin sejahtera baik secara ekonomi, ekologi maupun sosial-budaya. Melalui buku ini, dan 19 buku desa lainnya, para pemilik kebudayaan di 20 desa akan lebih mudah mengasah kemampuan dan membuka peluang, terutama menghadapi perkembangan arus utama kehidupan pariwisata di kawasan Borobudur yang menjadi kawasan strategis pariwisata nasional. Buku ini akan mendorong penguatan karakter generasi penerus dan ketahanan budaya desa sehingga tidak mudah terpengaruh budaya luar yang cenderung merusak tatanan sosial dan lingkungan. Buku ini pun dapat menjadi referensi dalam menyusun rencana kerja pembangunan desa. Buku ini akan menjadi pegangan dalam melanjutkan program penguatan jati diri kebudayaan desa yang telah dirintis sejak tahun 2021, sehingga diharapkan dapat menjadi program yang berkelanjutan. Pada akhirnya, melalui program partisipatif yang menjadikan masyarakat sebagai subjek utama melalui proses pembelajaran kontekstual berbasis praktik, masyarakat di kawasan Borobudur akan semakin memahami nilai sumber daya desanya, lebih terampil, semakin mandiri dan dapat mewujudkan suatu perikehidupan dalam konteks pemajuan kebudayaan yang dihidupi dan menghidupi masyarakatnya.

Borobudur, Desember 2023
Salam budaya!



M. Panji Kusumah
Ketua Perkumpulan
Eksotika Desa Lestari

Nelayan Tanpa Perahu
Sambeng

Menyelami Kehidupan Masyarakat
Tepi Sungai Progo

Kecamatan Borobudur
Kabupaten Magelang
Provinsi Jawa Tengah

Pembina:
Irini Dewi Wanti, S.S., M.SP.

Pengarah:
Syukur Asih Suprojo, S.S., M.A.P.

Penanggung Jawab:
M. Panji Kusumah

Penulis:
Latif Kurnia, Trimaroyul, Siti Nur Hidayah,
Riyatun, Fauzul Adhim Erdiyansah, Khoirul Fai,
Tiyok Sutopo, Sayyidah Mawani,
Leny Veronika

Penyunting:
Surya Wijaya,
M. Panji Kusumah,
Asep Saepudin Sudjatna,
Rayza Trisna Wibawanti

Desain dan Layout:
Marwan Tri Bastian

Kontributor Foto:
Trimaroyul, Latif Kurnia, Fauzul Adhim Erdiyansah,
Siti Nur Hidayah, Zurdan Ageng Pamuji, Riyatun,
Adi Burrohman, Moh. Saiful Haq,
Camelia Rhamdhani,
Ayu Perwitosari, Alisyam,
Addien Muhammad,

Diterbitkan oleh:
Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
Direktorat Jenderal Kebudayaan
Direktorat Pengembangan dan Pemanfaatan Kebudayaan
Tahun 2023

Instagram:
@desabudaya.sambeng @wisatagetek_balong
@eksotikaborobudur @eksotikadesa
Website: eksotikadesa.id
Youtube: Desa Budaya Sambeng I Eksotika Desa

Kompleks Kemendikbud
Gedung E Lantai 9
Jalan Jenderal Sudirman,
Senayan, Jakarta Pusat 10270

DAFTAR ISI



01

BAB 1
Temu Kenali



117

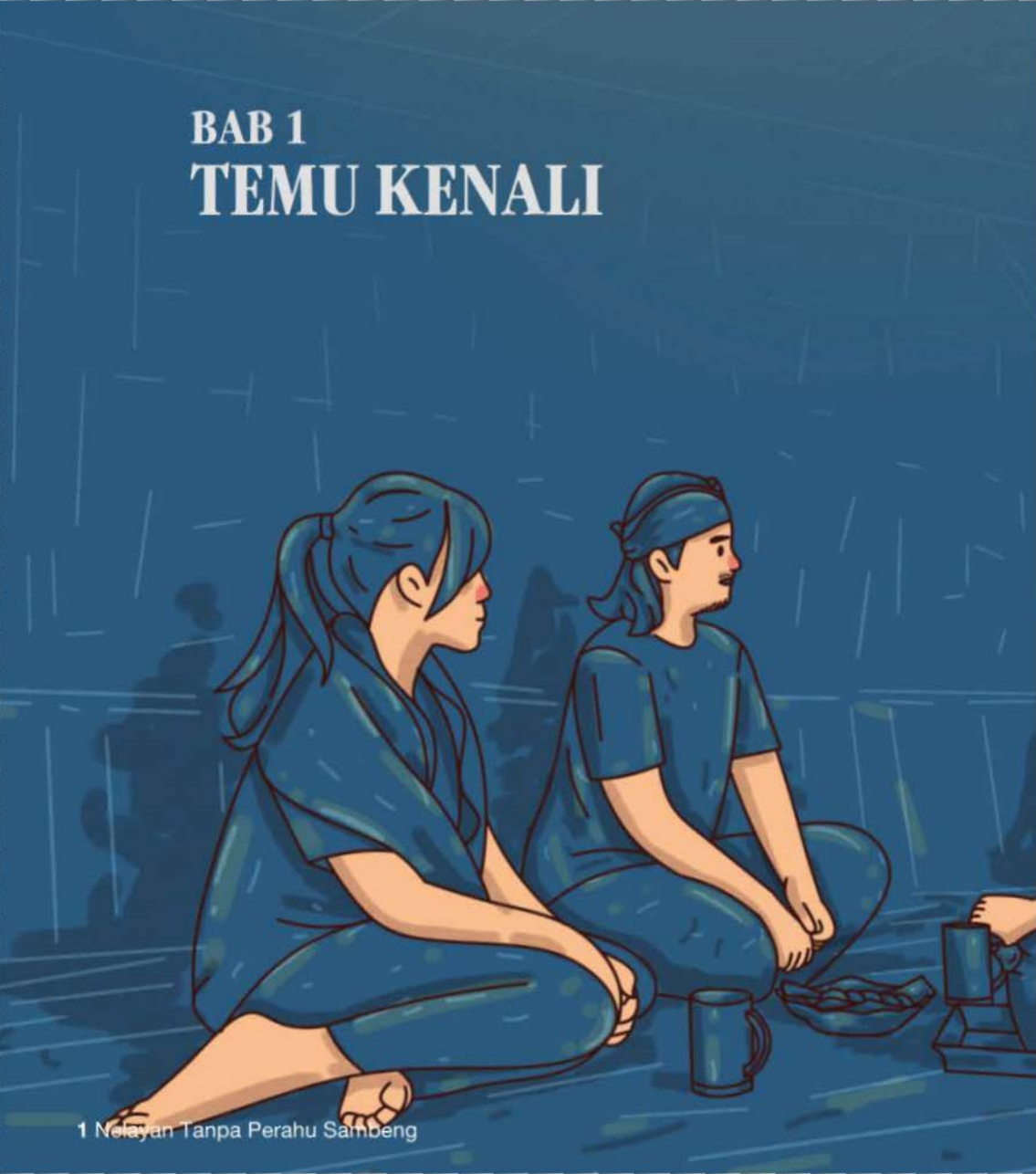
BAB 2
Pengembangan



159

BAB 3
Pemanfaatan

BAB 1
TEMU KENALI



Njajah desa milang kori dalam falsafah budaya Jawa artinya berkeliling desa untuk mencari ilmu yang bermanfaat bagi kehidupan. Falsafah inilah yang digunakan Daya Desa bersama Daya Warga untuk menemukenali sumber daya desa dengan cara menjelajahi desa dan menemui sumber daya manusia atau partisipan seperti pelaku budaya, kelompok perempuan, anak-anak, pemuda dan para tokoh masyarakat yang dapat bercerita tentang sumber daya desa yang mereka miliki.

Proses temu kenali akan dilakukan terus-menerus dan berulang kali, sehingga datanya akan selalu berkembang menjadi lebih lengkap dan lebih akurat. Oleh karena itu, data hasil temu kenali akan selalu dimutakhirkan setelah dilakukan verifikasi dan validasi bersama warga ataupun pelaku budayanya. Karena sering bertemu dan berkomunikasi itulah, tak ayal lagi, partisipan dari berbagai kelompok masyarakat tersebut akan tertarik untuk turut serta dalam upaya pemajuan kebudayaan di desanya karena telah mengetahui tujuan baiknya.



Pendokumentasian Ekosistem Kebudayaan Desa



Selain *sowan*, fasilitator dan daya desa juga ikut kegiatan mencari ikan di sungai, ikut membuat alat tangkap ikan, ikut memasak, bermain bersama anak-anak, juga *jagongan* atau duduk santai berbincang dan berdiskusi dengan tokoh masyarakat untuk membicarakan tentang upaya pemajuan kebudayaan desa. Cerita yang mereka dapatkan dari hasil inventarisasi atau temukenali kemudian akan didokumentasikan dalam bentuk tulisan atau narasi deskriptif, foto dan video dalam rangka pelindungan kebudayaan desa.



"Data berupa cerita yang sudah terdokumentasi dengan baik inilah yang nantinya akan menjadi bahan kajian bagi Daya Desa bersama Daya Warga beserta pemerintah desa untuk membuat rencana aksi pengembangan dan pemanfaatan kebudayaan desanya."

Selain itu, pendokumentasian ekosistem kebudayaan desa secara visual juga bertujuan untuk memudahkan masyarakat desa memahami nilai atau *value*-nya dan kemudian tergerak untuk melindungi, mengembangkan dan memanfaatkan kebudayaan desanya. Lebih lanjut, proses pendokumentasian yang dilakukan secara partisipatif ini juga dimaksudkan agar kekayaan kebudayaan desa yang masih ada tetap lestari lewat proses regenerasi, dan untuk beberapa potensi budaya yang sudah mati suri bisa dibangkitkan kembali.

Proses Pemajuan Kebudayaan Desa Sambeng didampingi oleh Daya Desa (Pendamping Kebudayaan Desa) yang bernama Latif Kurnia dan dilanjutkan oleh Trimaroyul. Daya Desa, setelah melakukan sosialisasi ke pemerintah desa, kemudian menggerakkan Daya Warga yang terdiri dari generasi muda dan warga lainnya untuk berproses menjalankan langkah-langkah pemajuan kebudayaan dengan metode *experiential learning* atau pembelajaran berbasis praktik.

Cerita Budaya Sambeng

Sesuai dengan yang termaktub dalam Undang-Undang Pemajuan Kebudayaan, Objek Pemajuan Kebudayaan dibagi menjadi 10, yaitu tradisi lisan, manuskrip, adat istiadat, ritus, pengetahuan tradisional, teknologi tradisional, seni, bahasa, permainan rakyat, dan olahraga tradisional. Temu kenali kebudayaan yang dipimpin oleh daya desa dengan didampingi oleh fasilitator didasarkan pada objek-objek yang disebutkan di atas, yang tentunya disesuaikan dengan kondisi kebudayaan yang ada di desa Sambeng. Pada proses temu kenali yang dilaksanakan selama 2 bulan lamanya, daya desa dan fasilitator telah mendokumentasikan berbagai cerita budaya, dengan 4 klasifikasi utama yaitu:

- Olahan Pangan Tradisional
- Kerajinan Tangan
- Kesenian
- Rumah Tradisional

Namun, untuk desa Sambeng, mengingat kondisi alam yang dekat dengan Sungai Progo, maka dalam temu kenali telah didokumentasikan beberapa objek kebudayaan yang berhubungan dengan Sungai Progo.




PENGAJIAN SELAPANAN

Profil Desa Sambeng



Memiliki luas 140 Ha, Desa Sambeng terdiri atas 6 dusun, dengan 4 dusun(**Sambeng 2, Kedungan 1, Kedungan 2, dan Kedungan 3**)terletak di dataran tinggi berdekatan dengan Perbukitan Menoreh dan 2 dusun lainnya(**Gleyoran dan Sambeng 1**) terletak di dataran rendah dan dilewati oleh Sungai Progo.



Peta
Kecamatan Borobudur

Peta
Provinsi Jawa Tengah



Peta
Kabupaten Magelang



Batas-batas Desa Sambeng:

Utara: **Desa Sokorini Kecamatan Muntilan**
Selatan: **Desa Kenalan**
Timur: **Desa Blongkeng Kecamatan Ngluwar**
Barat: **Desa Candirejo**

Pada dasarnya, setiap dusun yang berada di Desa Sambeng memiliki kondisi alam yang hampir serupa, berupa kontur perbukitan dengan potensi pertanian mengingat kondisi tanah dan air yang ada di desa ini sangat cocok untuk bertani. Namun, khusus untuk 2 dusun yang dilewati oleh Sungai Progo, memiliki kondisi alam yang sedikit berbeda dengan 4 dusun lainnya, mengingat bagaimana masyarakat di 2 dusun ini bergantung dan memanfaatkan Sungai Progo sebagai sumber daya alam.

Secara garis besar, mayoritas penduduk Desa Sambeng adalah petani, dengan lahan berupa kebun yang terletak berdekatan langsung dengan pemukiman warga atau yang disebut oleh masyarakat Sambeng dengan istilah *tegalan*.

Tegalan yang dimiliki oleh warga tumbuh berbagai jenis tanaman dengan sistem tumpang sari, seperti *telo*, cabai, palawija, hingga pohon durian. Melihat kondisi alam yang seperti ini, tidak mengherankan jika kebanyakan dari masyarakat Sambeng yang kemudian memilih pertanian sebagai sumber penghidupan.

Untuk wilayah Dusun Gleyoran dan Sambeng 1, mayoritas warga berprofesi sebagai nelayan. Hal ini dikarenakan lokasi desa yang berdekatan dengan Sungai Progo, sehingga banyak warga yang mulai memanfaatkan sungai tersebut dengan menjadi nelayan.

Walau begitu, banyak dari nelayan ini yang tetap memiliki *tegalan* dan menanam berbagai jenis tumbuhan di dalamnya. Saat memasuki Desa Sambeng, pemandangan yang terhampar adalah perbukitan dengan kebun-kebun pertanian tumpang sari. Jalanan di desa ini cukup menanjak dan berkelok, dan di sisi jalannya akan terlihat perkebunan yang cenderung tidak teratur. Selain itu, jika masuk ke Dusun Gleyoran, akan terlihat pemukiman warga dan ketika memasuki jalanan turunan setapak akan terlihat bagian dari Sungai Progo yang bersebelahan langsung dengan rumah milik warga desa.



9 Nelayan Tanpa Perahu Sambeng



Keberadaan Sungai Progo

Sungai Progo, atau yang biasa disebut masyarakat dengan Kali Progo, merupakan sungai yang terbentang dan mengalir di wilayah Jawa Tengah dan Yogyakarta. Di Sambeng sendiri, pemukiman yang paling dekat dengan Sungai Progo adalah Dusun Gleyoran dan Sambeng 1. Oleh karena itu, banyak dari penduduk di kedua dusun ini yang berprofesi sebagai nelayan.

Menurut penuturan para nelayan, dahulu selain digunakan sebagai tempat untuk mencari ikan, banyak masyarakat yang melakukan aktivitas rumah tangganya di Sungai Progo, seperti mandi dan mencuci. Selain itu, sebelum masuknya air PAM negara, banyak masyarakat dari Dusun Gleyoran yang mengambil air di sungai ini dengan menggunakan alat tradisional berupa kuali besar yang terbuat dari tanah liat atau yang disebut masyarakat Sambeng sebagai *klenthing*. Kondisi air Sungai Progo dipengaruhi oleh kondisi cuaca. Jika sedang musim *rendeng* atau hujan, arus airnya cukup deras, hingga kadang bisa membahayakan orang-orang yang beraktivitas di sekitarnya.

Selain itu, pada musim hujan warna air di Sungai Progo juga cenderung berwarna keruh, sehingga tidak banyak nelayan yang mencari ikan pada musim ini.



Di bantaran Sungai Progo terdapat pesisir dengan kontur berpasir dan bebatuan. Di tempat inilah biasanya para nelayan beristirahat atau bersiap-siap sebelum mulai menjala.

Selain pasir dan bebatuan, di pinggiran Sungai Progo juga terdapat kubangan-kubangan air kecil yang disebut dengan istilah ***kedokan***. *Kedokan* dulunya digunakan masyarakat untuk mencuci perabotan rumah mereka, dan beberapa nelayan biasanya menggunakan *kedokan* sebagai tempat untuk menaruh ikan hasil tangkapan sementara. Di pinggiran Sungai Progo ini juga terdapat berbagai macam pepohonan, seperti kelapa dan pohon pisang. Selain itu, ada bagian pinggiran sungai yang dipenuhi dengan rumput liar. Di Dusun Gleyoran sendiri terdapat penyebutan beberapa bantaran Sungai Progo mulai ***mbalong, ndur kono, lor omah, winong,*** dan ***tegongan***. Istilah ini merujuk pada posisi dari bantaran kali tersebut.

Kondisi Sosial Budaya

Dalam kehidupan sosialnya, masyarakat Desa Sambeng masih memegang erat tradisi dan kebudayaan yang sudah lama tumbuh bersama dengan generasi pertama yang hadir di desa ini. Hal ini terlihat dari berbagai nilai-nilai yang tercermin dari bagaimana masyarakat desa berinteraksi dengan lingkungan alam maupun sosial. Interaksi antara manusia dan lingkungan di Sambeng paling nyata terlihat dari kebudayaan nelayan Sungai Progo. Setiap gerak dan keputusan mereka dalam bermata pencaharian didasarkan pada nilai tradisi, *unggah-ungguh*, nilai gotong royong, dan kesederhanaan yang sedikit banyak mempengaruhi cara pandang dan cara masyarakat Sambeng dalam mengambil keputusan tentang bagaimana mereka bersikap terhadap Sungai Progo, sebagai area di mana para nelayan ini paling banyak beraktivitas.

Ketika mendengar kata "nelayan", pikiran kita akan tertuju pada orang-orang dengan mata pencaharian yang memanfaatkan biota yang ada di laut sebagai sumber daya yang bisa mereka manfaatkan. Pekerjaan nelayan menjadi tidak asing, mengingat kondisi geografis Indonesia sebagai negara maritim dengan perairan yang memiliki keanekaragaman hewani.

Secara geografis, Desa Sambeng terletak berseberangan langsung dengan Sungai Progo, salah satu sungai besar yang ada di wilayah Jawa Tengah. Pada awalnya, masyarakat di desa ini bermata pencaharian sebagai petani, karena mengingat wilayah desa ini berada di dataran tinggi. Namun, banyak dari masyarakat di desa ini tidak memiliki lahan sendiri, karena kondisi ekologis dan sosial inilah akhirnya banyak masyarakat yang beralih profesi menjadi nelayan di Sungai Progo.

Di Desa Sambeng, kita akan disajikan potret yang berbeda tentang nelayan. Para nelayan di desa ini bukan mereka yang menggunakan perahu, dan mengarungi lautan lepas untuk mencari ikan, melainkan sekelompok orang yang memanfaatkan sungai di lingkungan mereka sebagai sumber mata pencaharian. **"Nelayan Tanpa Perahu"**, itulah istilah yang digunakan masyarakat Desa Sambeng untuk menyebut dirinya.



Tradisi

Njolo

di Desa Sambeng



Masyarakat atau nelayan dari Desa Sambeng biasa menyebut kegiatan menangkap ikan ini sebagai **njolo**. Kata **njolo** sendiri berdasarkan pada alat utama yang digunakan nelayan Sambeng untuk menangkap ikan, yaitu jala atau dalam bahasa Jawa disebut dengan **jolo**.

Cerita dari **Pak Sukirman**
Nelayan Dusun **Gleyoran**



Njolo, Aktivitas Utama Nelayan Sambeng



Cerita pertama datang dari Pak Sukirman, seorang nelayan tanpa perahu dari Dusun Gleyoran. Ia bercerita tentang aktivitas utama yang dilakukannya dan para nelayan lain di Desa Sambeng, yaitu menjala atau biasa mereka sebut dengan njolo.

Aktivitas *njolo* ini melibatkan alat yang disebut dengan jala atau *jolo*, yang dibuat sendiri oleh Pak Sukirman. Ia juga bercerita tentang permasalahan yang dihadapinya sebagai nelayan, yaitu mulai berkurangnya ikan karena perubahan yang terjadi di lingkungan sekitarnya. Menurutnya, terdapat dua faktor yang menjadi penyebab berkurangnya ikan di Sungai Progo. *Pertama*, faktor alam. Faktor ini hadir disebabkan adanya lahar dingin yang secara alami mengalir ke Sungai Progo. Kedua, faktor aktivitas manusia, dalam hal ini disebabkan oleh pertambangan pasir yang banyak dilakukan di beberapa titik sungai.

Selebihnya, Pak Sukirman juga menyebut bahwa hasil tangkapan ikan juga tergantung pada kondisi cuaca dan musim. Hasil tangkapan ketika musim penghujan lebih sedikit dibanding musim kemarau. Saat musim penghujan, dalam sekali *njolo* hanya bisa mendapat 1-5 kilogram ikan, sedangkan saat musim kemarau bisa mendapat lebih dari 5 kilogram ikan hingga mencapai 15 kilogram dalam sekali *njolo*. Ia sendiri sudah mulai *njolo* sejak tahun 1980-an, sejak ia masih remaja. Ia sudah mulai *njolo* dari bantaran Sungai Progo yang berada di Dusun Gleyoran sampai ke hilir, yakni pantai selatan, dan daerah Gunung Kidul. Menurutnya, ketika *njolo* para nelayan akan pergi beramai-ramai, biasanya antara 10 sampai 40 orang.

Pak Sukirman juga menyebut bahwa lokasi yang terkenal dengan jumlah ikan yang melimpah adalah di titik pertemuan antara sungai dengan laut. Selain menuju ke lokasi yang tepat, teknik pelemparan jaring atau jala juga harus mengembang dengan maksimal sehingga bisa mendapatkan ikan dalam jumlah banyak. Menurut Pak Sukirman cara melempar jala yang baik adalah dengan menggunakan tangan untuk memegang tali atau *werat* dan tangan kiri memegang jala bagian dalam. Biasanya, setelah mendapatkan ikan, para nelayan akan meletakan ikan hasil tangkapannya ke sebuah wadah berbentuk oval besar yang terbuat dari bambu. Para nelayan menyebut wadah ini dengan istilah *kepis*, dan biasanya mereka bawa dengan mengikatkan *kepis* tersebut ke pinggangnya. Dalam ceritanya, Pak Sukirman juga berharap bahwa tradisi *njolo* di Sungai Progo bisa terus dilestarikan, mengingat bahwa saat ini generasi muda sudah jarang yang berminat dengan mata pencaharian dan aktivitas ini. Pak Sukirman juga menyebutkan bahwa generasi muda sudah jarang ada yang bisa membuat atau *menganam* jaring dan jala.



Ragam

Alat Tangkap Ikan

Ketika berbicara tentang kehidupan nelayan di Sambeng, salah satu bagian yang juga perlu dibahas adalah pemanfaatan sumber daya alam untuk memenuhi kebutuhan mereka dalam mencari ikan, salah satunya pada pembuatan alat tangkap yang masih bersifat tradisional. Alat-alat tangkap ini masih **dibuat dengan tangan-tangan para nelayan secara manual**. Selain itu, **bahan yang digunakan juga berasal dari alam**, sehingga aman bagi ekosistem air di Sungai Progo.





Cerita dari **Pak Widarto**

Nelayan Dusun **Sambeng 1**



Jolo
Alat Utama untuk Menangkap Ikan

Cerita selanjutnya dibagikan oleh Pak Widarto, seorang nelayan dari Dusun Sambeng 1. Sama seperti Pak Sukirman, ia juga bercerita tentang kelebihan menangkap ikan pada musim kemarau yang bisa mendatangkan 3x lipat dari hasil tangkapan di musim hujan. Selanjutnya, Pak Widarto menjelaskan tentang *jolo*, alat utama dalam menangkap ikan. Menurutnya, terdapat jala berukuran kecil dengan panjang sekitar 3 meter dan ada pula jala yang besar berukuran 4 meter. Pak Widarto sendiri biasanya menggunakan jala yang besar.

> Jala memiliki beberapa bagian. Bagian pertama adalah jaring yang terbuat dari senar, lalu rantai sebagai pemberat dan tali tampar sebagai pegangan saat nelayan akan melemparkan jala ke dalam air. Dalam proses pembuatan jala, nelayan membutuhkan 3 alat tradisional yaitu *coban*, *lira*, dan *ayuman*.

Untuk membuat jala yang sudah berbentuk jaring membutuhkan waktu kurang dari seminggu, namun membuat jala dari nol membutuhkan waktu sekitar 1 bulan. Bahan-bahan pembuatan jala diperoleh dari daerah Tresik, Wates, dengan biaya sekitar Rp. 500.000, spesifikasi ukuran 1,5 inch. Beberapa nelayan masih memilih untuk membuat alat tangkapnya sendiri, karena lebih murah dibanding jika harus membeli dengan harga Rp. 1.200.000,-.

Pak Widarto juga bercerita bahwa keahlian dalam menjala atau *njolo* bergantung pada pengalaman dan jam terbang dari nelayan tersebut. Kesulitannya terletak pada cara agar jala tersebut dapat mengembang dengan maksimal. Ketika seorang sudah berpengalaman ketika melempar, jala akan mengembang dengan sempurna. Menurutnya tidak hanya teknik saja yang diperlukan, melainkan namun juga *insting* dan perasaan. Setelah dilemparkan, para nelayan akan mendiamkan jala di dalam air dalam batas waktu tertentu (biasanya 1-1,5 menit) sampai mereka merasa sudah ada ikan yang masuk, dan kemudian akan mengangkat jala tersebut ke permukaan.



Di Sungai Progo, terdapat beberapa jenis ikan seperti *tawes abang, melem, baung, kating, mbalar, bader, njeler,* dan masih banyak lagi. Ia menyebutkan bahwa ikan yang selalu tersedia di sungai atau tidak mengenal musim adalah *tawes abang*. Adapun jenis ikan yang menjadi ciri khas dan kuliner yang terkenal di Sambeng yaitu ikan beong atau *baung*. Selain itu, Pak Widarto juga bercerita bahwa saat akan *njolo* kelengkapan alat yang dibawa antara lain alat tangkap seperti jala, jaring, *kepis*, pakaian ganti, bekal, dan pelepah pisang yang digunakan sebagai pelampung. Ikan hasil tangkapan dari sungai biasanya akan langsung dijual ke pengepul ikan ataupun diolah sendiri untuk keluarga. Harga ikannya senilai Rp. 20.000 untuk setiap kilogramnya, kecuali ikan beong yang harganya bisa mencapai Rp. 60.000 per kilogram.

Cerita dari **Pak Suhada**

Nelayan Dusun **Gleyoran**

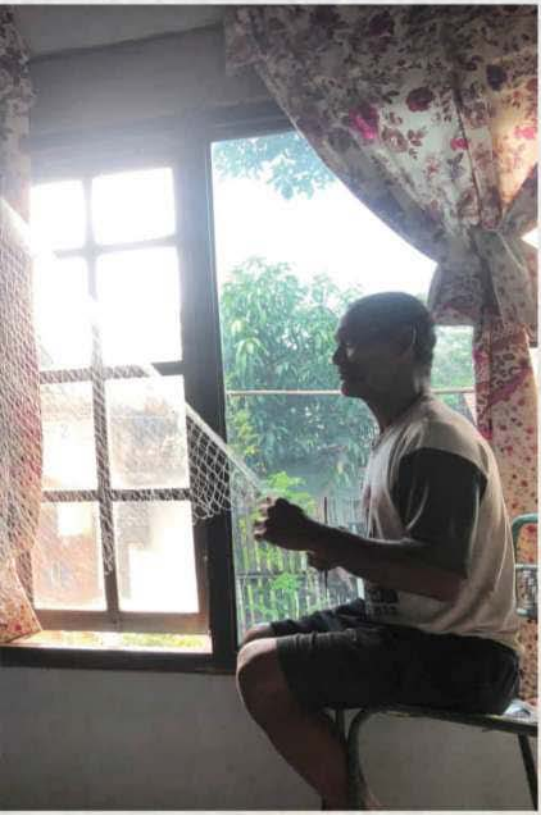


Pengalaman Menangkap Ikan Menggunakan *Jolo* dan *Slindit*

Cerita tentang aktivitas nelayan Sungai Progo juga diceritakan oleh Pak Suhada, salah satu nelayan dari Dusun Gleyoran. Pak Suhada juga menceritakan tentang cara penggunaan jala, jumlah ikan yang didapatkan saat musim kemarau dan musim hujan juga tidak berbeda dengan apa yang disampaikan oleh Pak Widarto. Di samping itu, Pak Suhada juga menceritakan tentang pengalamannya *njolo* yang sudah dilakukan sejak masih duduk di bangku sekolah. Ia bercerita bahwa setiap setelah pulang sekolah langsung pergi ke Sungai Progo untuk mencari ikan, dengan tujuan untuk bisa mendapatkan uang dari berjualan ikan hasil tangkapan. Pak Suhada juga bercerita bahwa ia pernah *njolo* dari Dusun Gleyoran sampai ke hilir Sungai Progo. Wilayah yang banyak ikannya biasanya di *kedungan* atau di balik batu-batu besar. Pak Suhada sendiri pernah menangkap ikan dengan berat 15 kg sampai jaring miliknya rusak. Sama seperti Pak Sukirman, Pak Suhada juga memiliki keterampilan untuk menganyam jala dan membetulkannya sendiri, sehingga selama ini ia tidak pernah membelinya.



Pak Suhada sendiri membutuhkan waktu sampai berbulan-bulan dalam membuat jala karena dalam prosesnya sering ditinggal untuk melakukan kegiatan yang lain. Jika fokus dalam membuat jala paling cepat 2 minggu baru selesai.



Cerita yang juga spesial dibagikan oleh Pak Suhada adalah pengalamannya bertemu makhluk halus atau yang ia sebut dengan istilah *lelembut* saat *njolo* di Sungai Progo. Selain itu, ia juga menceritakan cerita mistis yang cukup populer di tengah para nelayan dan masyarakat Sambeng, yaitu cerita tentang seorang nelayan yang pernah menangkap penyu saat menjala. Penyu tersebut kemudian dibawanya pulang, namun yang menjadi aneh adalah ketika ia memasak penyu tersebut dan memakannya, ia menderita sakit yang tidak wajar. Sehingga masyarakat warga Sambeng percaya bahwa sakit yang diderita oleh nelayan tersebut akibat memakan penyu. Masyarakat kemudian juga percaya bahwa tidak semua hasil tangkapan bisa dimakan, ada beberapa hewan yang memang pantang untuk dimakan.





Pak Suhada juga membagikan cerita tentang cara pembuatan *slindit*, salah satu alat tangkap ikan yang digunakan nelayan Sungai Progo untuk menangkap ikan di dalam *rong*. *Rong* adalah semacam goa kecil yang biasanya ada di tanah padas di dalam sungai.

Ada 2 jenis *rong* yang berbeda, yaitu *rong* rute pendek dan *rong* rute panjang. Alat tangkap ini berukuran tidak lebih dari 1 meter. Untuk menangkap ikan dengan menggunakan *slindit*, nelayan harus memiliki keahlian untuk menyelam, karena saat menangkap ikan menggunakan alat ini nelayan perlu menyelam dan masuk ke dalam *rong*. Karena keterbatasan oksigen, sesampainya di dalam *rong*, nelayan harus segera menangkap atau menjaring ikan yang ada lalu kembali ke

permukaan. Akan tetapi, para nelayan yang memiliki nafas panjang sering kali melanjutkan untuk menelusuri *rong* guna mencari ikan-ikan lainnya dan baru kembali ketika mereka rasa nafasnya akan habis. Jika *rong* yang diselami adalah *rong* rute pendek, maka nelayan tidak perlu menggunakan tali atau *werat*. Akan tetapi, jika *rong* yang diselami adalah *rong* rute panjang, maka nelayan harus menggunakan tali. Penggunaan tali atau *werat* ini bertujuan agar nelayan tidak tersesat sehingga nelayan mudah untuk kembali keluar dari *rong*.

Hal ini dikarenakan di dalam *rong* rute panjang ini terdapat beberapa cabang, sehingga sangat berpotensi membuat nelayan kebingungan saat mencari jalan untuk kembali. Pak Suhada juga menceritakan kejadian yang dialami oleh salah satu teman sesama nelayan yang mencari ikan di dalam *rong*. Saat itu, teman Pak Suhada mencari ikan di dalam *rong* panjang. Temannya ini tidak menggunakan tali saat mencari ikan di dalam *rong* panjang tersebut. Akibatnya, ia tersesat. Karena temannya ini tak kunjung keluar dari *rong*, akhirnya Pak Suhada dan teman-teman lainnya berinisiatif untuk mencari dan mengangkatnya ke permukaan. Singkat cerita, teman Pak Suhada berhasil dikeluarkan dari *rong* dalam kondisi yang sudah lemas. Di akhir cerita, Pak Suhada menceritakan pengalamannya yang juga merupakan pengalaman yang sering dialami oleh nelayan-nelayan lainnya terkait *diweruhi* atau penampakan ikan di dalam *rong* yang memiliki ukuran sangat besar, yaitu ukurannya mencapai 3 kali dari ukuran manusia dewasa. Ketika mencari ikan di dalam *rong*, ia sering melihat penampakan ikan yang sangat besar tersebut, dan ketika ikan itu nampak, ia tidak tergiur untuk menangkapnya dan selalu berucap dalam hatinya bahwa ia hanya akan menangkap ikan-ikan kecil yang ada di dalam sana.



Cerita dari **Pak Wiyoto**
Nelayan Dusun **Gleyoran**



Telik
Proses Pembuatan dan Cara Penggunaannya

Pak Wiyoto setiap harinya bekerja sebagai nelayan sekaligus juga petani. Ia membagikan tentang cara pembuatan salah satu alat tangkap ikan, yaitu *telik*. *Telik* sendiri merupakan alat tangkap yang terbuat dari bambu. Menurut Pak Wiyoto, semua jenis bambu bisa menjadi bahan pembuatan *telik*.



Langkah awal pembuatan *telik* adalah memotong dan membersihkan bambu. Selanjutnya, bambu tersebut harus didiamkan selama kurang lebih 1 hari sampai layu atau *alum*. Proses ini bertujuan agar bambu menjadi lebih kuat dan tidak mudah patah saat dibentuk. Potongan bambu tersebut disesuaikan dengan ukuran *telik* yang ingin dibuat.

Selanjutnya, 1 bilah bambu tersebut dipotong menjadi 13 bagian. Bambu yang telah dibagi menjadi 13 bagian ini disebut dengan *ijeb*. *Ijeb* ini kemudian ditipiskan atau disebut dengan di-*irat*, kemudian bagian ujungnya dibuat runcing. Tujuan dari proses *irat* ini adalah agar bambu menjadi tipis dan lentur sehingga mudah dibentuk. Pemotongan bagian bambu yang dijadikan *ijeb* tersebut harus ganjil agar hasil anyamannya bisa berbentuk melingkar dan saling bersambung. Setelah proses ini selesai, selanjutnya Pak Wiyoto menyiapkan bambu kembali. Kali ini bambu dipotong cukup panjang karena digunakan untuk membuat

dinding dari *telik* yang akan dibuat. Proses selanjutnya adalah mencari batang pohon jarak. Batang ini berfungsi sebagai tatakan agar *telik* tersebut menjadi rapi dan presisi. *Ijeb* tersebut kemudian ditancapkan pada batang jarak lalu proses menganyam pun sudah bisa dimulai.



Proses pembuatan *telik* ini membutuhkan waktu 6 jam jika langsung dikerjakan tanpa disambi mengerjakan kegiatan lain. Tetapi, biasanya ia membutuhkan waktu selama 3 hari untuk membuat *telik* hingga siap untuk digunakan. Pak Wiyoto biasanya menjual *telik* dengan harga Rp 25.000. Masyarakat yang sering membeli biasanya berasal dari desa lain. Pak Wiyoto juga menjelaskan cara untuk memasang *telik* yang tepat. Mula-mula, air di pinggir sungai dibendung menggunakan bebatuan. Pembendungan ini bertujuan agar *telik* tidak hanyut terbawa arus sungai. Setelah itu, *telik* disamarkan dengan cara menutupinya dengan daun-daunan agar tidak terlihat seperti jebakan ikan. *Telik* yang dipasang pada pagi hari bisa diambil pada sore hari. Sebaliknya, jika memang *telik* pada malam hari, maka keesokan harinya *telik* siap untuk diambil. Daya tahan atau keawetan *telik* tergantung pada pembuat *telik*. *Telik* yang dibuat oleh orang yang sudah mahir dan berpengalaman akan lebih awet. Akan tetapi, beda cerita jika saat pemasangan di sungai terjadi banjir atau meluap yang mengakibatkan telik itu hanyut. Ujung-ujungnya, nelayan harus kehilangan *telik* dan akhirnya harus membuat atau membeli *telik* lagi.



✦ Cerita dari **Pak Arifin**
Nelayan Dusun **Sambeng 1**

Musim *Mijah* dan Proses Pembuatan *Ayap*

Bagi Pak Arifin, pekerjaan menjadi nelayan ikan di Sambeng tidak ia anggap sepenuhnya sebagai pekerjaan, melainkan juga kegemarannya yang memang suka *plesir* ke daerah lain seperti Bantul dan Tempuran untuk mencari ikan.

Selain itu, ia juga bercerita tentang berbagai pengalaman yang dirasakan saat mencari ikan, seperti pengalaman saat bertemu dengan *lelembut*, saat ia tidak bisa mendapatkan ikan sama sekali, atau saat musim *mijah* dan bisa mendapatkan ikan berlimpah. Setiap *mijah*, ia dan banyak nelayan lainnya akan bermalam di pinggir Sungai Progo dengan membuat tempat tinggal sementara supaya tidak perlu repot-repot pulang ke rumah. Sebelum berangkat *njolo*, para nelayan biasanya akan melihat langit. Jika langit terlihat *rapet* atau hitam tanpa bintang dan cuaca dingin, maka itulah tanda-tanda bahwa ikan akan *mijah*. Saat *mijah*, ikan-ikan akan muncul ke permukaan sungai dan lebih mudah untuk ditangkap.

Pak Arifin juga bercerita bahwa saat menunggu proses *mijah* di pinggir sungai, para nelayan pantang untuk menyalakan senter atau rokok sekalipun, karena mereka percaya bahwa ikan yang muncul ke permukaan akan kembali ke dalam jika melihat cahaya. Saat *mijah*, biasanya ikan-ikan tersebut berada di bebatuan kecil di bagian pinggir sungai, bersama dengan kondisi air yang jernih dan sedikit hangat. Pada musim *mijah*, Pak Arifin biasanya bisa mendapat 15 - 20 kg ikan dalam sekali *njolo*. Namun di luar cerita tentang hasil tangkapan, ia juga menceritakan pengalamannya bertemu dengan *lelembut* Sungai Progo saat sedang menunggu *mijah*. Ia menyebut bahwa saat itu ia melihat sosok yang ia kenal dengan sebutan kuntilanak yang sedang duduk di pinggir sungai. Menurutnya, bertemu dengan lelembut adalah hal yang biasa dialami oleh para nelayan, sehingga saat melihat kuntilanak ia hanya berkata, ***"Nek arep ngewangi, ewangono. Nek ora, lunga o. Aku neng kene golek rejeki ora arep ganggu koe, dadi koe ojo ganggu aku."*** (kalau mau membantu silakan; kalau tidak, silakan pergi. Aku di sini hanya mencari rejeki, bukan untuk mengganggu kamu, jadi kamu jangan mengganggu).

Terakhir, Pak Arifin bercerita tentang cara membuat ***ayap***, salah satu alat tangkap yang berbentuk seperti serok besar dan terbuat dari bambu. *Ayap* terdiri dari dua bagian, yaitu bagian penampang (tempat jala) dan bagian pegangan yang berukuran panjang dan besar. Langkah awal untuk membuat *ayap* adalah mencari 2 batang bambu yang akan dipotong menjadi 2 bagian. Bagian penampang bambunya harus lebih kecil dari bagian pegangan. Tidak ada karakteristik khusus bagi bambu yang digunakan untuk membuat *ayap*, semua jenis bambu bisa digunakan untuk membuat alat penangkap ikan tersebut. Setelah dipotong, bambu dibersihkan. Setelah itu, bambu tersebut di-*alum*-kan. Proses membuat bambu menjadi *alum* ini membutuhkan waktu kurang lebih 1 hari. Proses ini bertujuan agar bambu tidak mudah patah dan menjadi kuat. Setelah proses *pengaluman*, selanjutnya bambu tersebut dipotong dan disesuaikan dengan ukuran *ayap* yang akan dibuat. Untuk bagian penampang, potongan bambunya perlu ditipiskan karena akan di bentuk seperti huruf U. Untuk pegangan cukup dibersihkan dan dipotong sesuai ukuran yang sudah ditentukan.

Proses selanjutnya adalah mencari atau memotong kayu sebagai penyambung bambu penampang dan pegangan. Istilah kayu sebagai penyambung bambu ini adalah *golak*. Dalam melubangi *golak*, ada teknik khusus yang dilakukan Pak Arifin sehingga instalasinya bisa *rapet*, begitu juga bambu yang digunakan untuk pegangan. Setelah rapi, barulah bagian penampang dipasangi jaring. Jaring atau anyaman ini ditali menggunakan *werat*. Jika semua sudah terpasang dengan rapi, kemudian kayu atau *golak* tadi di lapisi dengan karet ban. Fungsi dari karet ban ini adalah membuat sambungannya *bakoh* yang artinya tidak mudah goyah atau *pleyat-pleyot*.

Cerita dari **Pak Muhtarom**

Nelayan Dusun **Sambeng 1**

Pak Muhtaram merupakan nelayan dari dusun Sambeng 1. Ia bercerita bahwa sudah menjadi nelayan selama 18 tahun karena melihat orang tuanya yang juga seorang pencari ikan.

Cerita tentang Lelembut di Kali Progo

Pak Muhtarom membagikan cerita pengalamannya selama menjadi nelayan. Salah satu cerita pengalaman kurang menyenangkan yang ia alami adalah saat dirinya tersesat saat hendak mencari ikan. Kejadian ini berlangsung pada suatu musim hujan, sekitar pukul 6 sore. Kala itu, Pak Muhtarom sampai di Sungai Progo untuk mencari ikan. Kemudian ia mempersiapkan perlengkapan untuk menjala, dan mulai mencari ikan setelah waktu maghrib. Saat itu cuaca mendung dan langit sangat gelap, ia berjalan cukup jauh hingga berkilo-kilo meter hingga pukul 10 malam. Tak lama setelah itu, hujan turun sangat deras sehingga ia menepi untuk berkemas, namun tiba-tiba terjadi banjir yang membuatnya harus berjalan lebih jauh lagi ke tempat penitipan motor.

Namun, satu-satunya jalan yang ia lewati tertutup dengan air bah. Agar tetap bisa pulang, Pak Muhtaram menerobos sebuah ladang yang ditanami rumput *kolonjono* yang sangat rimbun dan tinggi, dengan kondisi banjir semakin besar. Pada malam hari itu, dengan mengandalkan senter, ia berjalan terus penuh dengan rasa takut akan adanya hewan liar. Sambil tetap berjalan, ia hanya bisa pasrah meskipun sudah berjalan sangat jauh tetapi tidak segera menemukan jalan atau tempat yang lapang. Ia juga sempat meneteskan air mata karena rasa takut dan kelelahan. Setelah lama menelusuri ladang, ia sangat lega, senang dan bersyukur karena menemukan jalan. Kemudian, ia langsung mencari tempat berteduh di gubug petani. Akhirnya, ia lebih memilih untuk pulang dan tidak melanjutkan menjala walaupun baru dapat sedikit. Selain itu, Pak Muhtaram juga punya pengalaman bertemu *lelembut*. Sama seperti nelayan lainnya, ia juga menyebutkan bahwa ia sudah menganggap *lelembut* sebagai kewajaran yang pasti ditemukan di Sungai Progo, karena makhluk-makhluk tersebut bagian dari kehidupan di sungai.



✦ Cerita dari **Pak Silir**
Nelayan Dusun **Gleyoran**

Kepis
Wadah untuk Membawa Ikan

Pak Silir menceritakan tentang cara membuat salah satu alat tangkap tradisional berupa *kepis*. *Kepis* sendiri merupakan alat yang digunakan oleh para nelayan untuk membawa hasil tangkapan ikan.



Alat tradisional ini terbuat dari bambu, yang dibawa dengan cara diikatkan ke pinggang. Proses awal pembuatan *kepis* adalah memotong batang bambu. Bambu yang dipilih adalah batang yang berbentuk lurus dan secara usia tidak terlalu tua. Bambu yang sudah dipotong kemudian didiamkan untuk beberapa saat untuk mengurangi kadar air yang terkandung dan membuat bambu menjadi *alum* atau layu. Bambu yang sudah *alum* kemudian dipotong sesuai dengan ukuran yang dibutuhkan.

Selanjutnya, membelah batang bambu untuk kemudian di-*irati* atau diiris tipis sebagai bahan untuk membuat anyaman. Jumlah anyaman harus genap agar bisa membentuk sebuah *kepis*. Pak Silir menambahkan bahwa untuk menganyam *kepis* membutuhkan waktu hanya 2 jam, karena ia memang sudah terbiasa membuat *kepis*. Setelah anyaman jadi, langkah selanjutnya adalah membuat tutupnya. Tutup *kepis* sendiri dibuat seperti jebakan ikan, supaya ikan tidak bisa keluar lagi setelah dimasukan ke dalam *kepis*.

Menurut Pak Silir, *kepis* memiliki beberapa ukuran. Ada *kepis* kecil yang dapat menampung sekitar 5 kilogram ikan; ada *kepis* berukuran sedang yang dapat menampung 10 - 12 kilogram; dan *kepis* besar yang dapat menampung 15 - 20 kilogram ikan. Pengetahuan tentang cara membuat *kepis* ini didapatkan dari ayahnya yang juga pengrajin *kepis*.

Cerita dari **Pak Maruto**

Nelayan Dusun **Gleyoran**

Cerita tentang Kebiasaan dan Aktivitas Menjala

Sembari berbagi cerita tentang kehidupan nelayan, Pak Maruto tengah memperbaiki jalanya. Menurutnya, membuat dan memperbaiki jala adalah keahlian yang dimiliki oleh nelayan di Sambeng. Rutinitas memeriksa dan memperbaiki jala biasa dilakukan selepas pulang dari mencari ikan di sungai, karena jala yang digunakan kerap kali rusak akibat tersangkut batu, kayu, atau benda lainnya. Kemampuan menjalanya merupakan buah dari ajaran ayahnya yang juga seorang nelayan tanpa perahu.

Setiap harinya Pak Maruto bisa menjala hingga ke daerah Bantul dan Kulonprogo, yang dicapai dengan menumpang kepada kawan-kawannya. Akibatnya, sering kali ia harus berjalan kaki puluhan kilometer menyusuri Sungai Progo dari tempat berhentinya menjala sampai *tekongan*, lokasi bantaran sungai yang dekat dengan rumahnya.



Pak Maruto juga bercerita tentang adanya perbedaan jumlah hasil tangkapan ikan saat sebelum dan sesudah terjadinya erupsi Gunung Merapi. Menurutnya, sebelum erupsi Merapi, pendapatannya dari hasil menjala ikan lebih banyak daripada setelah erupsi, sehingga pada saat itu ia menjadikan nelayan sebagai mata pencaharian utama. Akan tetapi, jumlah hasil tangkapan ikan setelah erupsi gunung Merapi semakin berkurang. Hal itu dikarenakan, setelah erupsi, banyak ikan yang mati dan terbawa arus akibat lahar dingin dari hasil erupsi Gunung Merapi tersebut. Karena hasil tangkapan ikan semakin sedikit, saat ini ia lebih fokus untuk beternak kambing, meskipun sesekali tetap pergi ke sungai untuk menjala.

Cerita dari **Pak Wahdi**

Nelayan Dusun **Gleyoran**



Perbedaan antara Aktivitas *Njala* dan *Njaring*

Pak Wahdi adalah salah seorang nelayan tanpa perahu dari Dusun Gleyoran. Biasanya, ia akan pergi menjala dari sore hari hingga pukul 1 tengah malam. Selama sore hingga malam tersebut, ia bisa memperoleh ikan mulai dari 15-20 kg. Akan tetapi, jika kurang beruntung, selama kurun waktu tersebut ia hanya mendapatkan beberapa kilo saja, bahkan tidak mencapai 5 kg. Pak Wahdi juga bercerita bahwa ketika musim penghujan, ikan di Sungai Progo relatif sulit ditangkap. Beda halnya ketika ia menangkap ikan di musim kemarau, bisa mendapat ikan dalam jumlah lebih banyak.

Njala adalah aktivitas menangkap ikan dengan membawa jala yang biasanya berdiameter 4 meter dan di ujungnya ada werat yang berfungsi untuk menarik jalanya.

Sedangkan ***njaring*** yaitu kegiatan menangkap ikan dengan membentangkan jaring dari pinggir sungai ke bagian tengah sungai atau seberang ujung sungai sesuai panjang jaring yang digunakan, lalu dipertemukan antarujung jaring dengan membelah atau melewati lebar sungai.

Dalam melakukan proses menjala, Pak Wahdi menggunakan alat seperti jala, jaring dan pancing. Ia juga menjelaskan perbedaan antara *njala* dengan *njaring*.

Biasanya, ikan hasil tangkapan Pak Wahdi akan dijual kepada Mbah Tar, salah satu warga Dusun Gleyoran yang berprofesi sebagai penggoreng ikan. Rata-rata, jenis ikan hasil tangkapannya adalah ikan sisik, ikan melem atau nilem dan beong. Untuk harga ikan sisik dan melem per kilonya sekitar Rp. 25.000,-, sedangkan untuk ikan beong harganya bisa mencapai Rp. 60.000,-.

Cerita dari **Pak Tyok**

Nelayan Dusun **Gleyoran**



Distribusi Hasil Tangkapan dan Istilah-istilah dalam Pembuatan *Jolo*

Cerita tentang rutinitas nelayan tanpa perahu juga dibagikan oleh Pak Edy Prasetyo atau yang akrab disapa dengan Pak Tyok, seorang nelayan dari Dusun Gleyoran. Pak Tyok adalah salah satu nelayan tanpa perahu yang setiap hari pergi *njolo*.

Biasanya, Pak Tyok berangkat menjala pada pukul 2 atau 3 sore hingga pukul 8 malam bersama dengan nelayan lainnya. Sepulang menjala, ia biasanya langsung menjual ikan hasil tangkapannya kepada pengepul, dan juga temannya yang juga kerap kali menunggu sepulang dari menjala.

Harga ikan yang dibeli oleh pengepul bisa lebih mahal daripada ketika Pak Tyok menjualnya kepada pedagang atau pemilik warung makan. Jika yang membeli ikan temannya, per kilo bisa mencapai Rp. 30.000,- untuk ikan sisik dan nila serta hanya Rp20.000 hingga Rp25.000 per kilo untuk pedagang atau warung makan. Ia juga menjelaskan tentang harga udang atau lobster yang ia tangkap bisa mencapai Rp. 50.000 per ekor, atau jika membeli 1 kilo akan dihargai Rp. 150.000,- yang berisi 6-8 buah udang.

Uniknya, menurut Pak Tyok, pembeli udang biasanya adalah orang-orang yang sedang memancing di Sungai Progo, bersamaan dengan ketika dirinya tengah menjala. Setiap harinya, Pak Tyok bisa membawa sebanyak 5 kilogram ikan yang ia letakkan di dalam kepis miliknya. Jenis ikan yang ditangkap pun beragam dari mulai ikan sisik hingga beong.

Pada dunia nelayan tanpa perahu di Desa Sambeng, Pak Tyok juga berbagi istilah dalam proses pembuatan jala. juga menjelaskan berbagai istilah dalam bahasa Jawa terkait proses pembuatan jala sebagai berikut.



Istilah Jawa dalam proses pembuatan *jolo:*

- **Wiwitan**
  Awalan atau tali paling ujung atas dari jala.
- **Nganaki**
  Menyusun jala dari beberapa jenis sulaman mulai dari 1 – 12 sulaman.
- **Tetes**
  Perbatasan atau sekat antaranak jala berupa simpul dobel.
- **Layon**
  Bagian bawah dari jala tempatnya sebelum rantai.
- **Kantongan**
  Bagian di antara rantai yang membentuk seperti wadah.
- **Nyunduk**
  Memasang rantai ke jala atau menggabungkan di bagian bawah rantai.

Cerita dari **Pak Riyanto**

Nelayan Dusun **Gleyoran**



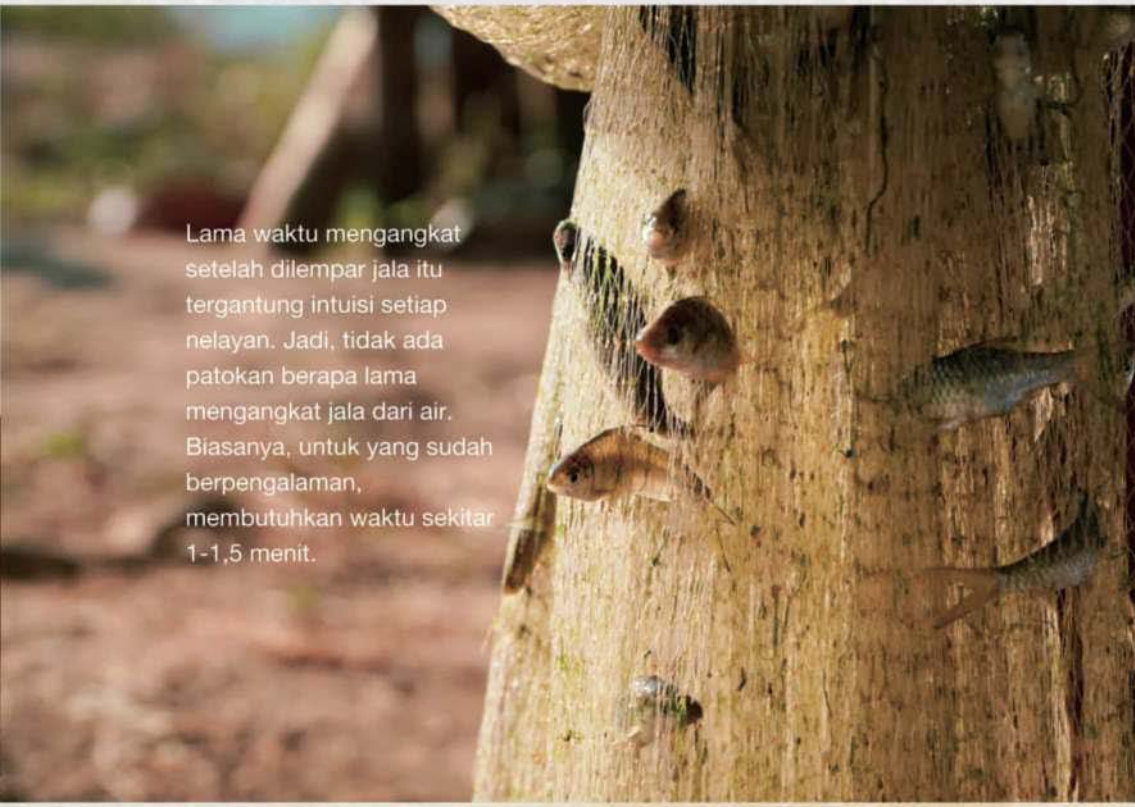
Cara Membuat dan Teknik Melempar Jala

Pak Riyanto merupakan salah seorang nelayan tanpa perahu yang juga memiliki keahlian membuat alat tangkap ikan berupa jala. Menurutnya, jala memiliki beberapa bagian, yakni jaring yang terbuat dari senar, rantai sebagai pemberat dan tali tampar sebagai pegangan nelayan saat jala dilemparkan. Dalam proses pembuatan jala, nelayan membutuhkan 3 alat tradisional yang sederhana yaitu *coban, lira,* dan *ayuman*. Untuk membuat jala yang sudah berbentuk jaring membutuhkan waktu hanya kurang dari seminggu, namun jika mulai dari nol penganyaman itu biasanya membutuhkan waktu sekitar 1 bulan.

Dalam hal menjala atau penggunaan jala sangat tergantung dari pengalaman. Akan jelas berbeda hasilnya jika yang melempar jala itu seorang pemula dengan yang sudah terbiasa. Biasanya, ketika seorang pemula melempar jala, maka jalanya jarang sekali bisa mengembang bagus ketika dilemparkan ke air, berbeda dengan yang sudah berpengalaman, jalanya akan mengembang sempurna ketika dilempar ke air. Kebiasaanlah yang bisa menjadikan teknik lempar yang baik dan juga tepat sasaran untuk menjaring ikan di Sungai Progo.



Di akhir obrolan, Bapak Riyanto bercerita bahwa sekarang sudah tidak banyak lagi ikan yang ada di Progo karena perubahan zaman. Salah satu faktornya adalah adanya penambangan pasir dan faktor lainnya adalah faktor alam seperti lahar dingin yang mengalir ke Sungai Progo. Beliau menambahkan juga perbedaan hasil tangkapan ketika di musim penghujan dan kemarau. Ketika musim penghujan hasil tangkapan lebih sedikit daripada di musim kemarau atau panas. Jika musim penghujan setiap kali *njolo* dalam durasi tertentu misal 5-7 jam hanya bisa mendapatkan 1-5 kg bahkan sampai tidak dapat ikan sama sekali, jika musim kemarau rata-rata masih bisa mendapatkan ikan di atas 5 kilogram bahkan kalau rejeki juga bisa mendapatkan 15 kg sekali *njolo*.



Lama waktu mengangkat setelah dilempar jala itu tergantung intuisi setiap nelayan. Jadi, tidak ada patokan berapa lama mengangkat jala dari air. Biasanya, untuk yang sudah berpengalaman, membutuhkan waktu sekitar 1-1,5 menit.

Ragam Jenis Ikan Sungai Progo

Sungai Progo memiliki kekayaan biota yang sangat beragam, dari mulai ragam ikan, hingga beberapa biota sungai, seperti kepiting dan udang. Menurut cerita dari beberapa nelayan, **jenis ikan di Sungai Progo** bisa dikatakan **sangat banyak** bahkan tidak terhingga, dalam artian bahwa sulit bagi para nelayan untuk menyebutkan satu per satu nama dari ikan-ikan hasil tangkapan mereka. Selain itu, bentuk dan ukuran dari ikan-ikan tersebut juga sering tidak bisa diperkirakan. Pak Tiyok, salah satu nelayan dari Dusun Gleyoran menyebutkan bahwa kerap kali para nelayan mengira ikan yang mereka tangkap adalah yang terbesar, namun kemudian mereka bisa menemukan ukuran yang lebih besar dari jenis ikan yang sama.





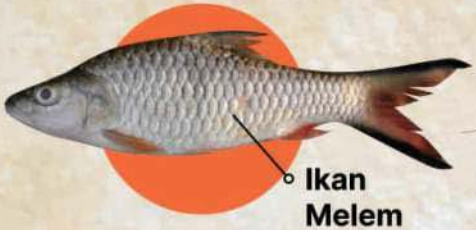
Meski begitu, dari cerita para nelayan tanpa perahu, telah didapatkan sebagian kecil dari nama dan jenis ikan yang ada. Pertama, ikan beong, atau masyarakat di luar daerah Borobudur biasa menyebutnya dengan nama ikan baung.

Beong bisa dikatakan sebagai primadona dari beragam ikan yang ada di Sungai Progo. Hal ini dikarenakan, olahan ikan beong dari Desa Sambeng sangat terkenal seantero Borobudur dan bahkan hingga Magelang serta berbagai wilayah di Jawa Tengah. Selain itu, menurut para nelayan, ikan beong merupakan khas dari Sungai Progo karena akan sulit mendapatkan beong di sungai lainnya.

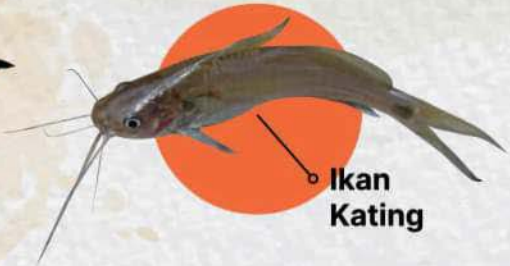
Beong sendiri termasuk ke dalam kelompok ikan yang berukuran sedang, tidak sebesar ikan gurame, namun juga bukan merupakan jenis ikan kecil seperti *wader*. Ikan beong ini berwarna hitam, dengan dua kumis panjang, dan biasanya terdapat warna kuning di bagian bawahnya. Beong termasuk jenis ikan yang tidak memiliki banyak duri, dan jika dilihat sekilas bentuknya cukup mirip dengan ikan patin.

Selanjutnya, para nelayan menyebut **ikan tawes abang**. Kata *abang* sendiri berarti merah, karena ikan ini memiliki sirip berwarna merah. Ikan tawes abang memiliki ukuran yang cukup lebar dan memiliki banyak duri. Menurut para nelayan, ikan tawes ini termasuk ikan yang jumlahnya cukup banyak, karena setiap para nelayan ini *njolo* biasanya mereka hampir selalu mendapatkannya. Selain tawes abang, jenis ikan yang paling banyak ditemui dan ditangkap oleh para nelayan adalah ikan melem. Berikutnya, adalah ikan keting atau kating. Ikan ini memiliki tiga buah patil di bagian samping kiri, kanan, dan di bagian atas. Bentuk dari ikan keting sedikit gepeng, dan memiliki kumis di kepalanya.

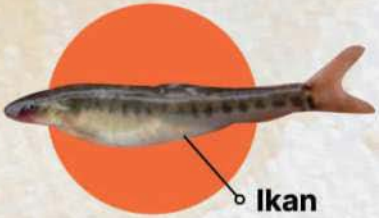




Ikan Melem



Ikan Kating



Ikan Njeler



Ikan Kutok

Selain tawes abang, terdapat ikan lain yang berwarna merah, yaitu **ikan bader merah**. Sebetulnya ikan bader ini memiliki dua warna, dan ada satu yang berwarna merah pada setiap sirinya. Ikan bader juga memiliki sisik dengan warna perak terang, sehingga ikan ini memiliki potensi untuk dijadikan sebagai ikan hias karena bentuk dan warnanya yang indah. Selanjutnya, ada **ikan njeler** atau **jeler**. Ikan ini berukuran cukup panjang, tergantung pada ukurannya, dengan bagian tubuh bagian depan yang runcing atau mancung. Jeler juga merupakan jenis ikan yang memiliki sirip dan banyak duri. Ikan-ikan ini termasuk pada ikan dengan ukuran sedang atau tidak terlalu besar. Nelayan juga menyebut tentang adanya ikan yang bernama palung atau hampala di Sungai Progo. Ikan ini memiliki sirip yang panjang dan berwarna merah, dengan bentuk mulut yang cukup lebar dan terdapat warna hitam di bagian badannya.

Selanjutnya, ada **ikan kutok**. Jenis ikan ini memiliki sisik yang keras, dengan









bentuk kepala yang mirip dengan ular. Ikan kutok memiliki dua sirip, dan ekor yang berwarna kemerahan. Badan dari ikan ini juga berwarna merah. Selanjutnya ada jenis-jenis ikan yang sudah biasa dikenal di khalayak umum seperti **gurame** dan **nila**. Beberapa lainnya ada ikan yang bernama **mbalar** yang juga merupakan jenis ikan dengan ukuran sedang. Jenis ikan terakhir yang diceritakan oleh nelayan adalah **ikan tombro**. Para nelayan Sambeng menjuluki ikan tombro sebagai '**rajanya ikan**'. Selain karena ukuran badan ikan yang besar jika dibanding dengan jenis ikan lainnya, ikan ini juga termasuk langka atau sulit untuk ditemukan. Menurut Pak Tiyok, tidak semua nelayan pernah berhasil menangkap ikan tombro. Padahal, ikan ini cukup banyak dicari, bukan hanya untuk dikonsumsi, namun juga untuk tujuan tradisi atau hajat tertentu. Ukuran ikan ini tidak bisa dipastikan, karena Pak Tiyok sendiri pernah berhasil menangkap ikan tombro dengan ukuran sebesar bantal dan berat di atas 5 kilo.



Tentang

Mijah

dan Musim Menangkap Ikan



Ketika membahas tentang kebudayaan nelayan tanpa perahu, salah satu unsur yang penting untuk dibahas adalah tentang mijah.



Dalam tradisi nelayan di Sambeng, istilah ***mijah*** digunakan untuk menggambarkan **musim di mana ikan-ikan** di Sungai Progo sedang **berkembang biak**, atau para nelayan juga menggambarkannya sebagai ***musim kawin iwak Progo***. Bagi para nelayan, *mijah* dianggap sebagai momen yang penting karena pada saat ini nelayan biasanya akan bisa **mendapat ikan lebih banyak daripada hari lainnya**. Para nelayan menandai datangnya *mijah* dengan cara tradisional, yaitu berdasarkan pada tanggalan Jawa dan juga melihat tanda-tanda yang diberikan oleh alam. *Mijah* sendiri biasanya datang pada saat musim kemarau, di mana kondisi air yang sedang jernih dan cukup terasa hangat.

Menurut Pak Muhtarom, tanda-tanda untuk melihat apakah saat itu adalah *waktu mijah* atau bukan adalah dengan melihat kondisi langit pada malam hari. Sebelum berangkat menjala, biasanya para nelayan akan melihat langit terlebih dahulu untuk memastikan apakah langit tersebut *nglamuk* atau tidak. *Nglamuk* adalah ketika langit hitam terlihat tanpa bintang maupun bulan, dan udara biasanya akan terasa dingin. Jika tanda-tanda tersebut muncul, para nelayan akan menjala karena biasanya kondisi ini berpotensi untuk *mijah*, dan mereka bisa mendapat ikan yang banyak dalam satu kali menjala.

Pak Tiyok, nelayan dari Dusun Gleyoran menjelaskan tentang perhitungan *mijah* sesuai dengan perhitungan tanggal

menurut tradisi Jawa, sesuai dengan tradisi dari Keraton Yogyakarta. Ia menuturkan bahwa perhitungan semacam ini disebut dengan *mongso*, dan *mijah* jatuh pada saat ***mongso ketigo***. Dalam perhitungan Jawa, terdapat 12 bulan sama dengan hitungan masehi. Bulan pertama disebut dengan *kasa*, lalu kemudian masuk pada *mongso* kedua, ketiga, keempat dan seterusnya. *Mongso ketigo* sendiri biasanya jatuh pada bulan-bulan pertengahan menuju akhir tahun dalam hitungan tahun Masehi. Pak Tiyok menyebutkan bahwa pada bulan Juli menuju Agustus ini sudah mulai masuk pada musim *mijah*. *Mijah* sendiri biasanya terjadi selama kurang lebih 2 bulan lamanya, tergantung pada kondisi air. Selama 2 bulan ini biasanya ikan-ikan di Sungai Progo akan kawin dan bertelur. Selain itu, pada musim kemarau seperti ini, ikan-ikan di Sungai Progo akan muncul ke permukaan dan ke arah pinggiran sungai, sehingga memudahkan para nelayan untuk menjala.

Biasanya pada saat *mijah*, para **nelayan akan menginap** dengan membawa perlengkapan menjala berupa alat tangkap ikan dan beberapa keperluan pribadi, seperti *sangu* atau bekal makanan serta beberapa pakaian dan sarung untuk menghangatkan badan ketika mereka menunggu ikan-ikan muncul ke pinggiran Sungai Progo. *Mijah* menjadi masa yang ditunggu oleh para nelayan di Sambeng, karena pada saat *mijah* hasil tangkapan mereka bisa bertambah berkali lipat daripada saat biasanya.



Menurut Pak Tiyok, setiap *mijah* hasil tangkapan ikan bisa mencapai 15 kilogram untuk sekali *mangkat* atau berangkat ke sungai. Sedangkan, pada hari biasa, para nelayan hanya mendapat tidak lebih dari 5 kilogram. Dalam sekali mangkat, biasanya nelayan akan menghabiskan waktu dari mulai pukul 5 sore sampai pukul 2 malam. Pak Tiyok juga bercerita bahwa pernah ada nelayan yang bisa mendapatkan 60 kilogram ikan saat *mijah* untuk sekali mangkat.

Para nelayan juga percaya bahwa saat menunggu *mijahan*, mereka **tidak boleh menyalakan senter ke arah air sungai**, karena ikan-ikan tersebut takut dengan adanya cahaya. Bahkan, mereka pada saat itu **tidak akan merokok di dekat air** karena takut cahaya dari bara rokok tersebut menakuti ikan di dalam air dan membuat ikan-ikan tidak jadi muncul ke permukaan. Biasanya nelayan akan menunggu sampai jumlah ikan-ikan yang berada di pinggir menjadi banyak, sampai pinggiran sungai tersebut benar-benar penuh dengan ikan di permukaan. Pak Arifin juga bercerita bahwa saat musim kemarau, ia tidak pernah tidur di rumah, karena ia membuat semacam rumah sementara di pinggir Sungai Progo. Hal ini ditujukan agar bisa menunggu *mijah*, karena lokasi pemukiman Dusun Sambeng 1 yang cukup jauh dari sungai.





Tradisi

Mengambil Ikan *Sak-Madya* dan Pantangan Saat *Njolo*





Mijah memang mendatangkan berkah kepada para nelayan tanpa perahu di Desa Sambeng, karena pada musim ini ikan yang ditangkap oleh para nelayan bisa dalam jumlah melimpah. Namun ada tradisi dan kepercayaan yang dipegang oleh para nelayan, yang tetap membuat mereka tidak bersikap rakus dengan mengambil ikan lebih dari yang dibutuhkan.

Mengambil Ikan *Sak-Madya* Saja

Menurut penuturan Pak Tiyok, dalam menjala, selain keahlian teknis yang harus dikuasai, ada beberapa prinsip moral juga harus dipegang, dengan tujuan untuk tetap melestarikan Sungai Progo. Salah satu prinsip yang dipegang oleh para nelayan ini dikenal dengan istilah "***njala ikan sak madya***".

Istilah ***sak madya*** di sini untuk menggambarkan bahwa **ketika nelayan sudah mendapat cukup banyak ikan di satu tempat, maka ia tidak seharusnya mengambil lagi di tempat lain**. Salah satu contoh kasus yang diceritakan oleh Pak Tiyok adalah ketika *mijah*, nelayan bisa mendapat lebih dari 10 atau 15 kilogram ikan dalam sekali menjala pada satu tempat tertentu. Setelah mengambil ikan di tempat tersebut, mereka percaya bahwa seharusnya mereka bisa langsung pulang dan tidak berpindah tempat untuk menambah hasil tangkapan ikan lebih banyak lagi. Prinsip ini bisa diceritakan secara mistis, namun juga ada penjelasan rasional yang dimengerti tentang mengapa pada akhirnya setiap nelayan mesti percaya dan berpegang pada prinsip ini ketika menjala. Pak Tiyok





menyebut bahwa akan ada konsekuensi secara mistis yang akan dihadapi oleh para nelayan ketika melanggar prinsip ini. Salah satu contohnya pernah dialami oleh Pak Wahdi, nelayan dari Dusun Gleyoran. Ia bercerita bahwa pernah saat *mijah* ia sebetulnya sudah cukup mendapat ikan ketika menjala di satu tempat. Namun, ia memutuskan untuk mencoba *njolo* lagi di tempat lain, sehingga mendapatkan lebih banyak ikan lagi. Namun, setelah ia pulang ke rumah dan tidur, ia mendapat mimpi di mana ada suara yang menyuruhnya untuk mengembalikan ikan-ikan yang ia dapatkan di tempat kedua. Sejak saat itu, Pak Wahdi percaya pada prinsip untuk mengambil ikan hanya *sak madya*, karena percaya bahwa mimpi tersebut merupakan peringatan agar para nelayan tidak berlebihan dalam mengambil ikan.

Selain itu, Pak Tiyok juga menyebut bahwa **hal-hal misterius bisa terjadi jika para nelayan melanggar prinsip tersebut.** Salah satunya adalah cerita tentang nelayan yang menangkap terlalu banyak ikan, tiba-tiba saja sebagian dari ikan hasil tangkapan tersebut mati. Ada juga cerita lain, yaitu pernah ada nelayan yang ketika setelah menangkap ikan, ikan tersebut tiba-tiba hilang padahal posisi nelayan tersebut sudah di darat. Hal-hal semacam ini dipercayai oleh para nelayan di Sambeng sebagai keputusan dari alam Sungai Progo. Bukan hanya para nelayan yang bisa menentukan di mana dan berapa banyak ikan yang ingin mereka ambil, namun alam dan juga Tuhan yang menentukan berapa banyak ikan yang bisa dibawa pulang oleh para nelayan.

Pak Tiyok menyampaikan bahwa prinsip "***njala ikan sak madya***" ini diharapkan dapat menjauhkan para nelayan dari sifat rakus yang bisa berakibat pada kerusakan alam karena terlalu banyak mengambil sumber daya ikan.

Pantangan Membawa Pisang saat *Njolo*



Selain berkisar tentang prinsip untuk menjala *sak madya*, banyak kejadian mistis lain yang pernah dialami oleh para nelayan ketika *njolo*. Kejadian dan pengalaman mistis semacam ini kemudian membuat muncul banyaknya kepercayaan dan pantangan yang berkembang di tengah para nelayan. Kepercayaan dan pantangan ini juga secara turun-temurun dipercayai dan terus dipatuhi oleh para nelayan. Salah satu di antaranya adalah pantangan untuk **tidak membawa pisang saat *njolo*** di Sungai Progo. Hal ini dikarenakan menurut kepercayaan, jika mereka membawa pisang saat *njolo*, **maka mereka tidak akan mendapatkan ikan hari itu**. Kepercayaan ini bahkan sudah berkembang sejak Pak Tiyok masih muda, namun pada awalnya ia sendiri tidak mempercayai pantangan tersebut. Hingga pada suatu hari, ia membuktikan sendiri dengan membawa pisang di dalam kepis nya saat ia *njolo*, dan hasilnya hari itu ia tidak mendapatkan ikan sama sekali. Sejak saat itu, ia berusaha mematuhi setiap tradisi yang dipercayai oleh nelayan, karena baginya itulah **cara terbaik untuk menghormati warisan para leluhur** dan generasi sebelumnya.

Melihat Ular saat Berangkat

Pantangan lain yang dipercayai oleh Pak Tiyok adalah jika saat akan *mangkat njolo* **bertemu atau melihat ular**, maka tidak akan melanjutkan *njolo*. Menurutnya, ini adalah semacam firasat yang menunjukan bahwa hari itu tidak akan sebaik hari biasanya, sehingga ketika bertemu dengan ular perasaan dalam *njolo* tidak akan tenang, sehingga lebih baik memutuskan untuk kembali ke rumah dan tidak meneruskan ke sungai. Kejadian seperti itu sudah beberapa kali dialami oleh Pak Tiyok, yaitu bertemu dengan ular saat sedang dalam perjalanan maupun ketika sudah sampai di sungai. Jika begitu, maka ia akan bergegas untuk pulang ke rumah. Selain berkisar pada pantangan ketika *njolo*, cerita-cerita mistis yang berkembang di tengah nelayan Sambeng ini juga berhubungan dengan ikan-ikan yang mereka tangkap.

Cerita tentang Ikan Tombro

Ikan tombro sendiri diartikan dan **dianggap sebagai ikan raja**, karena **ukuran, harga, dan berbagai unsur mistik yang banyak dipercayai**. Ikan tombro merupakan jenis yang cukup sulit untuk didapatkan. Ukurannya sendiri tidak dapat diperkirakan,



karena tidak ada nelayan yang benar-benar tahu ikan apa yang paling besar dan berapa ukuran ikan tombro yang paling besar.

Para nelayan percaya bahwa Sungai Progo menyimpan potensi sekaligus misteri yang tidak bisa secara utuh dimengerti dan diperkirakan, termasuk soal ukuran dari ikan-ikan yang ada di sungai ini.

Cerita tentang ikan tombro sendiri berkisar tentang bagaimana masyarakat secara umum melihat unsur mistik dalam ikan. Contohnya adalah bagaimana para nelayan dan masyarakat percaya bahwa setiap ikan tombro **memiliki satu sisik yang berlapis intan**. Selain itu, ikan tombro sendiri biasanya memang **kerap dipesan oleh orang-orang yang memiliki kedudukan dan kepentingan tertentu**, seperti para juragan tembakau dan para kyai di pondok pesantren di sekitar desa Sambeng. Hal ini dikarenakan banyak dari pemesan ikan ini yang menggunakan tombro sebagai 'syarat' untuk memenuhi suatu hajat atau kepentingan berdasarkan pada kepercayaan yang mereka miliki. Seperti yang diceritakan oleh Pak Tiyok bahwa pernah ada salah satu kyai pemilik pondok pesantren yang memesan ikan tombro untuk dijadikan sebagai 'syarat' agar bisa tercipta kedamaian antara santri-santri yang berada di pondok pesantrennya. Sehingga, banyak orang kemudian melihat ikan tombro sebagai jenis yang spesial yang mengandung unsur mistis.



Distribusi
Hasil Tangkapan Nelayan



Biasanya, ikan hasil tangkapan para nelayan akan dijual kepada pengepul yang bertugas untuk menjual kembali ikan-ikan tersebut kepada pembeli atau pelanggan yang berada di luar desa.

Cerita dari **Mas Hasnan**

Pengepul Ikan Dusun **Gleyoran**



Distribusi Hasil Tangkapan Nelayan melalui Pengepul Ikan

Cerita tentang kehidupan nelayan tanpa perahu juga melibatkan pelaku pengepul ikan, yang memasarkan ikan-ikan hasil tangkapan para nelayan. Salah satu pelakunya adalah Mas Hasnan, warga Dusun Gleyoran. Ada berbagai macam ikan yang ia dapatkan dari tangkapan para nelayan Sungai Progo, mulai dari ikan nila, ikan *melem*, ikan sisik, ikan *wader*, ikan *bader*, dan juga ikan beong. Setelahnya, ikan-ikan tersebut ditimbang dan sebagain dijual. Sedangkan sebagian lainnya disimpan di dalam lemari pendingin untuk dijadikan stok jika sewaktu-waktu ada konsumen yang ingin membeli ikan.



Mas Hasnan menjual ikan-ikan hasil tangkapan nelayan ke Pasar Borobudur, kepada pelanggannya yang biasanya akan mendistribusikan ikan tersebut ke Kota Magelang maupun Kabupaten Magelang.

Mas Hasnan menambahkan bahwa pendistribusian ikan-ikan tersebut meliputi berbagai wilayah seperti Salaman, Kota Magelang, bahkan hingga ke Kaliangkrik. Selain itu, ia juga menjual ikan-ikannya ke salah satu destinasi wisata dengan pemandangan yang menawan di perbukitan Menoreh, yang terletak di Desa Candirejo, yaitu Enam Langit. Selain ke beberapa tempat tersebut, ia juga menyuplai berkilo-kilo ikannya itu pada *budhe*-nya yang berprofesi sebagai penjual ikan goreng.

Mas Hasnan juga menyebutkan bahwa harga ikan Kali Progo berbeda-beda, tergantung jenisnya. Harga Ikan nila, sisik, melem, dan bader per kilonya berkisar Rp. 25.000 hingga Rp. 30.000, sedangkan harga ikan beong berkisar antara Rp. 55.000 hingga Rp. 60.000 per kilonya, tergantung besar kecilnya ikan. Dalam menjalankan usaha sebagai pengepul ikan, proses yang dilalui tak selalu berjalan mulus. Ada kalanya muncul kendala seperti ketika musim hujan. Saat musim penghujan, nelayan tidak bisa menangkap ikan sebanyak saat musim kemarau. Oleh sebab itu, Mas Hasnan berharap agar pemerintah daerah atau lembaga yang terkait bisa menebarkan benih-benih ikan di Sungai Progo. Dengan begitu, diharapkan bisa mengatasi kesulitan para nelayan dalam mencari ikan di musim penghujan.

Mas Hasnan juga menceritakan bahwa kesulitan mencari ikan juga dipengaruhi oleh oknum-oknum yang melanggar peraturan yang telah disetujui dan disepakati oleh semua warga yang ada di Desa Sambeng. Oknum-oknum tersebut mencari ikan dengan cara yang tidak bisa dibenarkan, yaitu dengan cara menyetrum ikan. Sehingga, tidak hanya ikan-ikan besar yang mati untuk ditangkap, tetapi ikan-ikan yang masih kecil pun juga ikut mati. Oleh sebab itu, ia juga mengharapkan pemerintah desa untuk membuat regulasi atau peraturan terkait kelestarian ikan-ikan di Sungai Progo.

Saat ini Mas Hasnan hanya menjual ikan-ikan mentah dari para nelayan. Namun ke depannya, ia memiliki rencana untuk menjual olahan seperti abon ikan dan wader krispi yang lebih instan dan menarik untuk dibeli.

Cerita dari **Mbah Tar**
Pengolah Ikan Dusun **Gleyoran**

Menekuni Profesi sebagai Penggoreng Ikan selama 20 Tahun



Mbah Tar melakoni profesi sebagai penggoreng ikan selama kurang lebih 20 tahun. Setiap harinya, ia menggoreng berbagai jenis ikan dari Sungai Progo, seperti ikan nila, sisik, bader, tawes dan wader.

Proses dari awal hingga ikan selesai digoreng membutuhkan waktu kurang lebih sekitar 6 jam. Biasanya, setelah shalat dzuhur Mbah Tar sudah memulai proses pembersihan ikan. Mulai dari mencuci ikan, membersihkan sisik ikan, menghilangkan kotoran dalam ikan, sampai dengan menyayat bagian samping ikan sebelum siap untuk digoreng. Proses pencucian atau pembersihan ikan ini biasanya dilakukan hingga pukul 2 siang. Setelah itu, ia mulai masuk ke proses penggorengan sampai pukul 7 malam. Ikan-ikan yang telah digoreng kemudian ditiriskan dalam wadah yang berbentuk seperti rak yang disebut dengan *rigen*.

Ikan-ikan yang sudah digoreng tersebut, kemudian akan dijual di Pasar Borobudur. Harga dari ikan-ikan tersebut bervariasi, tergantung pada jenis ikan, ukuran, dan juga teknik memasaknya. Ikan wader sapet dibanderol dengan harga Rp. 25.000

untuk setiap *sapet*, yang biasanya terdiri dari 5 ikan wader. Sedangkan, harga ikan wader yang digoreng per kilonya bisa dijual dengan harga Rp. 30.000 hingga Rp. 35.000. Harga ikan bader, tawes dan ikan sisik untuk satu kilo sama, yaitu sekitar Rp. 40.000, sedangkan untuk ikan nilai, harga per kilonya sekitar Rp. 55.000.

Selain menggoreng, Mbah Tar juga kerap menyediakan ikan asap khusus untuk jenis ikan wader. Teknik pengasapan ini diawali dengan *sapet* atau menjepit ikan-ikan wader berukuran kecil dengan sebuah bambu yang sudah dibelah menjadi dua.

Mbah Tar juga menceritakan bahwa ia sempat mengalami kesulitan dalam menjalankan usahanya ini. Seperti beberapa waktu lalu ketika sempat terjadi kenaikkan harga minyak goreng yang sangat signifikan. Mahalnya harga minyak goreng ini membuat keuntungan yang diperoleh berkurang. Selain mahalnya harga minyak goreng, ada juga kendala lain yang terkadang menjadi batu kerikil yang sedikit menghambat usaha Mbah Tar ini, yaitu jika tidak ada nelayan yang menyetor. Ketika nelayan tidak membawa ikan-ikan hasil tangkapannya kepada Mbah Tar, maka ia harus mencari alternatif lain agar tetap bisa mendapatkan ikan-ikan, yaitu dengan mencari pemasok ikan dari lain daerah, dan itu bukanlah hal yang mudah. Belum lagi ada selisih harga ketika mendapat ikan dari nelayan langsung dengan mendapatkan ikan dari pemasok ikan dari daerah lain.







Mangut
sebagai Olahan Khas Iwak Progo

Potensi kebudayaan yang ada di Desa Sambeng bukan hanya tentang nelayan tanpa perahu serta kehidupan di Sungai Progo, namun juga tentang cara masyarakat dalam **memanfaatkan hasil tangkapan**. Selain dijual dalam bentuk mentah, masyarakat juga mengolah hasil tangkapan ikan menjadi masakan khas yang dikenal luas, yaitu **mangut**. Mangut sendiri adalah **bumbu andalan** yang biasa digunakan dalam mengolah hasil tangkapan ikan. Di Sambeng sendiri, terdapat banyak sekali jenis ikan yang bisa diolah menjadi mangut, beberapa di antaranya adalah ***beong, tawes abang, melem, baung, keting, mbalar, bader***, dan ***njeler***.

Ibu Romiati, warga Dusun Gleyoran, yang juga merupakan istri dari salah seorang nelayan Desa Sambeng gemar memasak ikan hasil tangkapan suaminya dengan bumbu mangut. Menurutnya, masakan ikan dengan bumbu mangut sudah cukup lazim bagi masyarakat Desa Sambeng.



Resep Turun-temurun

Ibu Romiati sendiri mengenal cara membuat ikan bumbu mangut dari ibunya. Ia pelajari hal itu saat masih belia karena terbiasa membantu ibunya di dapur. Menurutnya, kebanyakan perempuan di Sambeng memasak olahan khas desa karena terbiasa, dan sejak dulu mangut sendiri sudah menjadi masakan yang biasa dikonsumsi sehari-hari ataupun saat ada acara besar di desa.



Seiring berjalannya waktu, orang dari luar desa mulai mengenal mangut beong sebagai olahan khas jika bertandang ke Borobudur. Beong sendiri merupakan ikan khas dari perairan Sungai Progo, memiliki ukuran sedang yang jika dilihat secara sekilas bentuknya mirip dengan ikan patin. Untuk membuat mangut beong, rempah yang diperlukan antara lain **kencur, kunyit, lengkuas, jahe, daun salam, bawang putih, bawang merah, cabai hijau, cabai merah berukuran besar, kemiri, serai, dan santan kelapa**. Berbagai rempah ini biasanya diambil dari kebun di rumahnya sendiri atau membeli di pasar. Dalam mengolah mangut beong, Bu Romiati masih menggunakan alat tradisional seperti cobek. Langkah pertama adalah ***nguleg*** atau menghaluskan kencur, kunyit, lengkuas, jahe, bawang putih, bawang merah, cabai hijau dan merah serta kemiri. Setelah selesai menghaluskan bumbu, ia menyiapkan ikan beong dengan membersihkan bagian dalam atau *jeroan*, lalu dicuci hingga bersih. Selanjutnya, ikan beong dimasukan ke dalam bejana bersama dengan bumbu yang sudah dihaluskan sebelumnya untuk dimasak di atas tungku atau *luweng*. Perlu diketahui bahwa bumbu mangut bertekstur cukup kental karena diberi campuran santan.

Penambahan santan dilakukan dengan cara sedikit demi sedikit hingga dirasa cukup. Setelah semua bumbu dimasukan, selanjutnya hanya tinggal menunggu mangut

beong menjadi matang, biasanya waktu yang dibutuhkan adalah 15 sampai 20 menit, sehingga bumbu rempah dan santannya bisa meresap ke dalam ikan. Di sela-sela proses memasak ini, Bu Romiati akan menambahkan penyedap berupa garam dan gula, dan kemudian mencicipinya untuk merasakan apakah bumbunya sudah pas sesuai selera. Bu Romiati juga menjelaskan, bahwa masyarakat menyukai bumbu mangut karena cita rasanya yang kental dan pedas, sehingga jika takaran cabai merah dan cabai hijau yang digunakan bisa menyesuaikan selera sendiri. Setelah matang, ia meletakan mangut beong ke piring yang terbuat dari tanah liat atau gerabah. Pada penyajiannya biasanya mangut beong akan disantap dengan sayur lompong, yang juga merupakan olahan khas Desa Sambeng yang terbuat dari pohon talas sebagai bahan utamanya. Selain itu, biasanya Bu Romiati juga menyediakan kerupuk dan sambal sebagai makanan pendamping untuk menikmati mangut beong. Mangut beong sendiri kini sudah banyak dikenal masyarakat luas sebagai olahan khas dari Kecamatan Borobudur, karena ikan ini memang banyak ditemukan di sini.



Bumbu Mangut


Pertanian
di Desa Sambeng



Selain berprofesi sebagai nelayan, banyak dari warga Sambeng yang juga memiliki mata pencaharian di bidang yang lain. Melihat dari kondisi alam yang berupa perbukitan, dengan banyaknya kebun yang berada berdekatan langsung dengan pemukiman warga, maka tak heran jika **banyak masyarakat yang juga berprofesi sebagai petani**. Jenis pertanian yang ada di desa ini merupakan pertanian kebun, dengan menggunakan sistem tanam tumpang sari, di mana dalam satu lahan terdapat berbagai macam dalam satu waktu.



Telo (Singkong)

Salah satu komoditas tani Desa Sambeng

Salah satu dari tanaman yang menjadi komoditas desa Sambeng adalah singkong atau yang lebih dikenal dengan sebutan *telo*. Hal ini dikarenakan *telo* merupakan jenis tanaman yang mudah untuk ditanam.

Salah satu petani di desa ini adalah Bapak Kaelani. Ia merupakan warga dari Dusun Kedungan 1. Lahan yang ditanami singkong olehnya berada di area utara desa, tepatnya di lereng-lereng pegunungan Menoreh. Cara menanam singkong sangat mudah, yaitu hanya dengan menancapkan batang pohon yang sudah dipotong-potong sekitar 30 cm, lalu ditanam di tanah. Hal yang sangat penting dan harus diperhatikan adalah posisi batang agar jangan sampai terbalik. Jenis singkong yang ditanam Pak Kaelani ini adalah singkong klenteng. Menurut ceritanya, jenis singkong klenteng sangat bagus ditanam di pegunungan karena



letaknya di dataran tinggi dan tanahnya bagus, umbi singkong yang ditanam akan bagus dan besar-besar. Pohon singkong yang telah berumur sekitar 1 bulan diberi pupuk agar daunnya subur. Apabila menginginkan hasil singkong yang besar dan melimpah, Pak Kaelani harus sabar menunggu cukup lama, yakni hingga satu tahun. Namun, karena waktu tersebut terlalu lama, Bapak Kaelani **biasa memanen singkongnya setiap 6 bulan sekali.** Waktu memanennya pun tidak boleh pada musim hujan, karena kualitasnya menjadi kurang bagus.Singkong hasil kebunnya diolah menjadi keripik.





Cabai

Jenis tanaman lain yang juga banyak ditanam di Desa Sambeng adalah cabai. Salah satu pelakunya adalah Mbak Puah yang merupakan warga dari Dusun Kedungan 2. Ia bercerita bahwa profesi ini sudah ia tekuni sejak bertahun lamanya. **Keterampilan dalam menanam cabai juga ia dapatkan secara turun-temurun** dari orang tuanya yang merupakan petani cabai juga. Sejak kecil ia sudah terbiasa membantu orang tuanya di kebun. Jenis cabai yang ditanam adalah jenis cabai *jemprit* atau cabai lalap. Menurutnya, jenis cabai *jemprit* dipilih karena waktu

panennya sangat cepat. Ia hanya perlu menunggu selama 3 bulan, kemudian cabai sudah berbuah dan bisa dipanen. Ukuran pohonnya pun tidak tinggi, yaitu hanya berkisar 40 cm. Perawatannya cukup mudah, yaitu **hanya diberi pupuk kandang dan pupuk urea setiap dua minggu sekali**.

Ada juga Pak Wardi, warga Dusun Kedungan 1, yang juga merupakan petani cabai. Ia bercerita tentang pembibitan cabai yang biasa ia lakukan sebelum menanam tumbuhan ini. Bibit cabai atau yang sering di sebut *ipukan*, sering dijumpai di awal musim penghujan atau akhir musim kemarau. Di Desa Sambeng, mayoritas petani cabai menyemai sendiri bibit cabai yang akan ditanam. Pembibitan cabai sendiri dapat dikatakan gampang-gampang susah, karena petani perlu memperhatikan jenis tanah dan pencampurannya dengan pupuk kandang. Langkah awal yang harus dilakukan sebelum menyemai biji cabai adalah membuat gundukan tanah. Gundukan tanah tersebut sebelumnya sudah harus dicampur dengan pupuk dan sedikit air. Apabila gundukan tanah telah siap, maka biji-biji cabai disebar dan ditutup dengan pelepah daun kelapa guna melindungi biji-biji tersebut dari paparan sinar matahari langsung.



Penyiraman dilakukan setiap pagi dan sore hari. Benih yang telah berumur kurang lebih 2 bulan atau tingginya sekitar 20 cm berarti siap dipanen dan ditanam. Biasanya, **para petani menanam bibit cabai tidak jauh dari sungai**, karena tempatnya yang rimbun. Selain itu, lokasinya dekat dengan sungai memudahkan petani mengambil air untuk menyiram bibit.



Budi Daya Bunga Kenanga



Selain pada sektor pertanian, salah satu potensi yang di ada di Desa Sambeng juga berupa budi daya bunga kenanga.

Bapak Kardi adalah salah satu warga dari Dusun Gleyoran yang membudidayakan bunga kenanga. Bunga kenanga sendiri merupakan tumbuhan berbatang besar sampai dengan diameter 0,1 - 0,7 meter dengan tinggi pohon mencapai 5 - 20 meter, dan usia bisa mencapai puluhan tahun. Bunga kenanga memiliki bentuk batang yang lurus dan getas atau mudah patah. Bunga kenanga terdiri dari enam lembar daun dengan mahkota berwarna hijau kekuningan serta dilengkapi tiga lembar daun berwarna hijau. Dasar bunganya berbentuk bundar pipih dan mengembung sedangkan benang sari jumlahnya banyak, bertangkai pendek dan tersusun dalam gulungan spiral. Putik bunga bertangkai pendek, berkepala bundar dan berlendir. Bunganya mengandung minyak biang atau *cananga oil* yang wangi.

Pak Kardi menceritakan tentang proses memanen bunga kenanga miliknya. Untuk proses memanen ini, biasanya Pak Kardi dibantu dengan istrinya. Proses panen bunga kenanga, dimulai dengan Pak Kardi memanjat pohon kenanga miliknya dengan membawa bambu yang di bagian ujungnya diberi *tawang* berupa bambu yang sudah dibentuk atau diiris tajam. Ia menjelaskan alasan mengapa ia hanya menggunakan bambu bukan menggunakan alat seperti silet, pisau, atau benda tajam lainnya karena pohon kenanga miliknya terletak tepat di atas jalan utama, dan ia khawatir jika saat proses memanen benda tajam ini terjatuh bisa melukai orang yang melewati jalan tersebut. *Tawang* ini berfungsi untuk *nyenggrek* (memetik atau menjatuhkan) bunga kenanga yang sudah berkembang. Biasanya dalam proses panen, Pak Kardi akan memulai mengambil bunga dari batang yang terendah sampai bagian batang pohon yang tertinggi.

Bunga-bunga kenanga yang sudah jatuh ke tanah ini kemudian akan diambil untuk dipilih, mana bunga yang bagus dan siap

dijual. Menurut Pak Kardi, **bunga kenanga yang bagus adalah yang berwarna hijau kekuningan**. Jika warna bunga kenanga terlalu kuning matang, maka itu sudah tidak layak untuk dijual, atau bisa dijual namun dengan harga yang cukup rendah di bawah pasaran. Proses panen ini biasanya memerlukan waktu sekitar 2 jam, tergantung pada banyak bunga yang akan dipanen. Pak Kardi biasanya melakukan panen ini di pagi hari, pada pukul 6 - 8 pagi.



Setiap kali panen Pak Kardi bisa mencapai sebanyak 8 kilogram. Setiap 1 kilogram bunga ini terdiri dari 80 - 100 bunga, tergantung pada ukuran bunga tersebut. Pak Kardi juga bercerita bahwa sebelum ia mengenal teknologi timbangan, dulunya ia terbiasa menghargai bunga dengan menggunakan hitungan untuk setiap bunganya. Bunga kenanga miliknya ini biasanya bisa dipanen dalam jangka waktu setiap 3 minggu sampai 1 bulan. Proses perawatan bunga kenanga ini terbilang cukup mudah, yaitu hanya dengan memberikan mes setiap setahun sekali. Selama ini, Pak Kardi sudah biasa melakukan pengiriman atau penjualan hasil bunga kenanga ke berbagai daerah. Mulai dari wilayah Yogyakarta sampai daerah sekitaran Magelang dan Purworejo. Untuk harga bunga kenanga rata-rata di harga Rp. 15.000,- sampai Rp. 20.000, tetapi di saat-saat tertentu bisa mencapai harga Rp. 50.000,- hingga Rp. 70.000,- per kilogram.





Cerita tentang budi daya kenanga juga dibagikan oleh Bapak Mujiono (47 tahun), salah satu warga Dusun Kedungan 1 yang menceritakan tentang usaha penyulingan bunga kenanga yang dimiliki oleh ayahnya.

Menurut Pak Jiono, di dusun ini terdapat dua penyulingan bunga kenanga, dan salah satunya adalah milik almarhum ayahnya. Budi daya kenanga yang dimiliki oleh ayah Pak Jiono ini dimanfaatkan sebagai **sumber minyak atsiri** yang banyak dikenal juga dengan istilah **minyak terbang** atau **minyak eteris**, yang dihasilkan dari akar, batang, daun dari bunga atau tanaman. Pak Jiono juga menyebut bahwa minyak atsiri dari ekstrak bunga kenanga biasanya dimanfaatkan untuk obat, produk kecantikan, parfum, dan untuk hasil sulingan dengan kualitas kurang baik akan digunakan sebagai bahan tambahan untuk avtur atau bahan bakar pesawat terbang.

Pak Jiono juga menjelaskan tentang proses produksi dari minyak atsiri dari bunga kenanga ini, yang dilakukan melalui proses penyulingan. Tahapan awal dari proses penyulingan bunga kenanga ini adalah dengan mengumpulkan hasil panen bunga kenanga yang dimiliki oleh warga dusun Kedungan 1, kemudian diletakan di dalam wadah besar yang berbentuk seperti ember atau gentong. Setiap panen raya bunga kenanga di Dusun Kedungan 1, maka biasanya para warga akan menjual hasil panen mereka kepada ayah Pak Jiono. Setelah dikumpulkan wadah besar tadi, bunga kenanga tersebut dikeluarkan untuk kemudian dicacah atau dipotong-dipotong kasar sampai mengeluarkan bau khas dari bunga tersebut.

Proses selanjutnya, bunga dimasukkan ke dalam bejana besar yang di bawahnya sudah ada perapian. Untuk satu bejana ini bisa memuat 7 kwintal bunga kenanga dan menurut Pak Jiono minimal sekali pembuatan harus ada 7 kwintal bunga supaya tidak rugi dalam waktu proses maupun tenaga. Setelah diisi dengan bunga kenanga, proses selanjutnya adalah penguapan yang dimulai dengan menambahkan air sampai penuh dan harus diisi ulang jika airnya sudah mulai asat atau berkurang habis karena menguap. Proses ini membutuhkan waktu kurang lebih 36 jam tanpa boleh ada jeda, sehingga dalam proses ini biasa akan membutuhkan 4 orang yang bergantian untuk menjaga agar api tidak mati ketika proses penguapan atau pemasakan bunga kenanga. Dalam proses penguapan ini, sudah disediakan cerobong yang terletak di atas bejana yang berfungsi untuk menangkap asap sekaligus untuk memisahkan antara minyak dan air hasil dari penguapan tersebut.



Selain itu, di bagian bawah bejana tersebut juga disediakan semacam wadah yang berfungsi untuk mendinginkan dalam proses penguapan ini. Setelah air dan minyak terpisah, proses selanjutnya adalah mengambil minyak, sekaligus memeriksa apakah minyak sudah mulai encer atau terjadi perubahan warna menjadi lebih terang yang menandakan bahwa proses penyulingan ini akan segera berakhir karena ekstrak bunga kenanga tersebut sudah habis. Pak Jiono juga bercerita bahwa biasanya minyak atsiri dari bunga ini didistribusikan ke daerah Solo dan Semarang dengan melakukan pengiriman. Untuk harganya, minyak atsiri ini dibanderol dengan harga sekitar Rp. 200.000. Namun sayangnya, usaha penyulingan milik ayah Pak Jiono ini sudah punah atau tidak berproduksi lagi. Ia bercerita bahwa jaringan usaha yang dimiliki oleh ayahnya bermasalah ketika diteruskan oleh Bapak Jiono. Sehingga usaha ini sudah tidak diteruskan lagi.





Dolanan Bocah
di Sungai Progo



Anak-anak Desa Sambeng, khususnya mereka yang tinggal di Dusun Gleyoran akrab dengan Sungai Progo. Lokasi pemukiman yang berada di tepian sungai memberikan pengaruh untuk kebudayaan mereka khususnya sebagai ruang lingkup bermain untuk anak-anak disana.





Ragam Dolanan

Sejak kecil, mereka sudah dikenalkan dengan aktivitas-aktivitas orang tuanya yang berkaitan dengan kehidupan Sungai Progo seperti *njolo* dan *masak iwak* atau memasak ikan untuk dijual. Beberapa nelayan dari Dusun Gleyoran maupun Sambeng 1, sering mengajak anak-anaknya ikut beraktivitas di Sungai Progo ketika mereka tengah mencari ikan. Pengenalan kebudayaan yang berkaitan dengan Sungai Progo sudah diperkenalkan para orang tua di Dusun Gleyoran kepada anak-anaknya sedini mungkin.

Faras adalah salah satu anak-anak Dusun Gleyoran yang hingga saat ini masih kerap bermain di Sungai Progo. Ia bercerita tentang beberapa permainan yang ia lakukan. Beberapa di antaranya adalah ***ciblon*** atau berenang dengan mengikuti arus Sungai Progo, ***budur-buduran*** atau **aktivitas permainan membuat candi** atau **bentuk bangunan dari pasir** yang ada di pinggiran kali Progo atau membuat menara dari bebatuan yang ada di kali. Selain itu, Faras dan teman-teman sepermainannya biasanya juga memainkan dolanan tradisional **jathilan** yang dibuat dengan menggunakan batang dari daun pisang untuk dijadikan sebagai *jaran* atau kuda lumping yang mereka mainkan di pinggiran sungai Progo yang berpasir.

• Ciblon

Istilah *ciblon* ini pada umumnya digunakan daerah Jawa Tengah untuk menggambarkan aktivitas orang-orang, biasanya anak-anak ketika bermain dan berenang di sungai. Permainan *ciblon* ini biasanya dilakukan oleh anak-anak sesuai mereka pulang sekolah saat kondisi cuaca cerah atau panas. Ketika ciblon biasanya rombongan sampai 10 anak dan paling sedikit 3-4 orang. Rute *ciblon* yang sering digunakan oleh anak-anak Dusun Gleyoran yaitu di daerah Lor Omah. Lor Omah sendiri merupakan istilah yang digunakan masyarakat Gleyoran untuk menyebut wilayah-wilayah Sungai Progo. Di Dusun Gleyoran sendiri terdapat penyebutan beberapa bantaran kali Progo mulai *mbalong, ndur kono, lor omah, winong,* dan *tegongan*. Di Sungai Progo bagian Lor Omah arusnya tidak terlalu deras dan untuk kedalaman cukup dangkal. Jadi sangat aman jika digunakan *ciblon* oleh anak-anak.

• Budur-buduran

Untuk dolanan *budur-buduran* biasanya anak-anak akan menggunakan pasir yang masih basah untuk bisa disusun tinggi dengan menggunakan tangan. Mulanya, anak-anak ini akan mencari dan mengambil pasir dengan cara digenggam dengan tangan, setelah itu pasir tersebut akan dikepal-kepal untuk kemudian ditumpahkan dan mereka akan mulai membentuk bangunan menjulang tinggi sesuai dengan imajinasi mereka saat itu. *Budur-buduran* ini biasa dilakukan di waktu sore saat mereka pulang dari sekolah. Dolanan ini sangat bermanfaat bagi anak-anak karena bisa melatih daya imajinasi dalam hal pembuatan bangunan sederhana seperti menara, candi dan istana kerajaan. Dolanan ini dinamai *budur-buduran* karena biasanya bentuk yang mereka buat dari pasir adalah candi Borobudur, yang memang merupakan bangunan tertinggi yang akrab dengan mereka sebagai anak-anak dari wilayah Borobudur.

• Jathilan Batang Daun Pisang

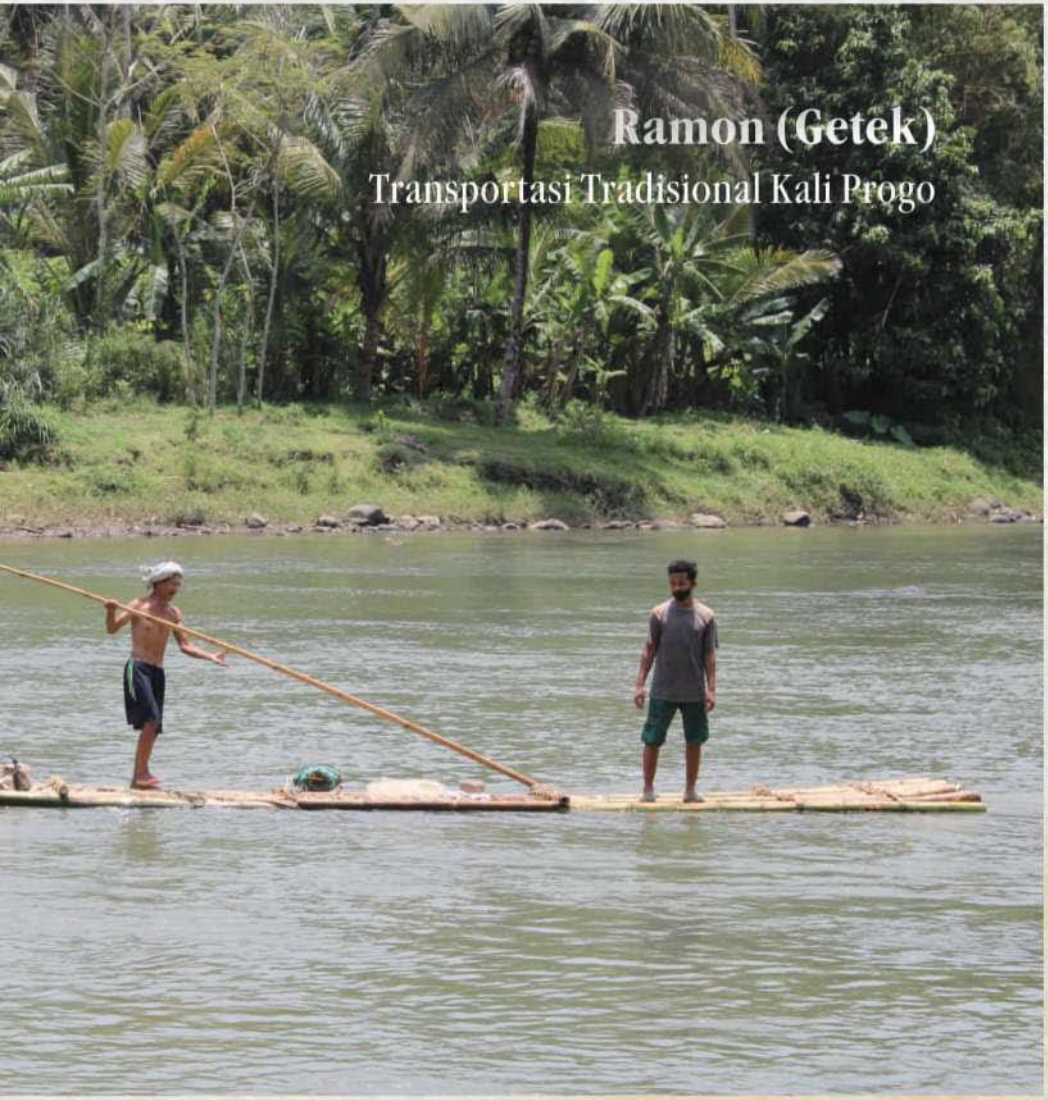
Dolanan tradisional ini juga salah satu yang masih populer dikalangan anak-anak karena adanya kesenian*Jathilan* yang sering mereka saksikan dalam setiap acara dan kesempatan. Proses pembuatan dilakukan oleh anak-anak dengan mulai mencari daun pisang yang dalam keadaan bagus kemudian buang atau hilangkan bagian lembaran daun dan ambil batang daun. Selanjutnya, anak-anak ini akan menekuk batang daun menjadi beberapa bagian untuk dijadikan kepala kuda dan ekor kuda. Kemudian, mereka akan mengambil kayu lurus atau bambu yang sudah di-*irat* sesuai panjang dan tebal yang diinginkan. Setelah itu tusukan kayu atau bambu itu ke batang daun pisang dan bentuk seperti kuda *jathilan* pada umumnya. Untuk tali pada *jathilan* batang daun pisang ini menggunakan pelepah batang pisang atau yang dikenal oleh masyarakat Gleyoran dengan sebutan *debog* yang diiris tipis dan dililit membentuk seperti tali pada umumnya. Setelah semua bagian dirangkai dan diberi tali dari pelepah batang pisang barulah dipakai menari *jathilan*.

Gethek atau ***Ramon*** adalah alat transportasi air tradisional Desa Sambeng yang terbuat dari bambu.

Proses pembuatan alat transportasi ini adalah dengan menata rapi bambu utuh atau *lonjoran*, kemudian disatukan dengan tali dan dikuatkan dengan bahan lain seperti kayu ataupun hasil iratan atau irisan dari bambu.

Bambu ini diikat agar *lonjoran* bambu yang telah ditata rapi kuat dan tidak tercerai-berai. Setiap pembuat *gethek* memiliki cara yang berbeda-beda saat teknisnya, karena tidak ada standarisasi khusus, baik dalam bentuk maupun ukuran. *Gethek* juga bisa dimodifikasi menyesuaikan keinginan, fungsi, dan kegunaan. Namun, dalam pembuatannya, ada baiknya memperhatikan pemilihan bambu. Untuk membuat *gethek*, bambu yang digunakan sebaiknya dari jenis bambu terbaik dan berkualitas, serta memilih bambu dengan umur yang sudah tua. Selain itu, perlu juga untuk membertimbangkan waktu pemotongan juga sangat berpengaruh. Proses pemotongan bambu sebaiknya dilakukan pada saat kadar air bambu sudah berkurang. Hal ini ditujukan agar bambu lebih kuat dan tidak mudah terserang hama.





Ramon (Getek)

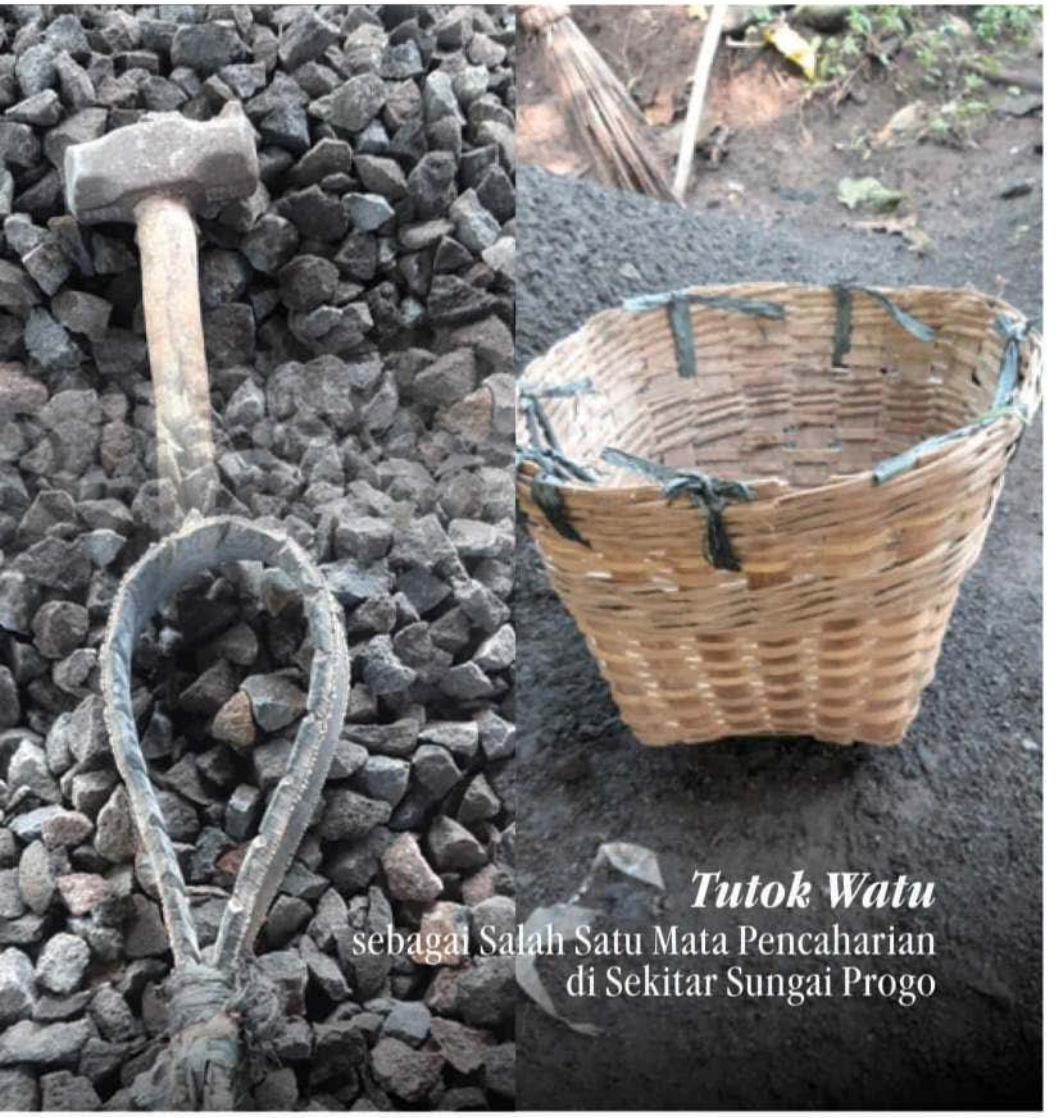
Transportasi Tradisional Kali Progo

Sungai Progo tidak hanya dijadikan sebagai tempat para nelayan tanpa perahu untuk mencari ikan, namun ada mata pencaharian lain yang bergantung pada sumber daya yang ada di sungai ini, yaitu ***tutok watu***.

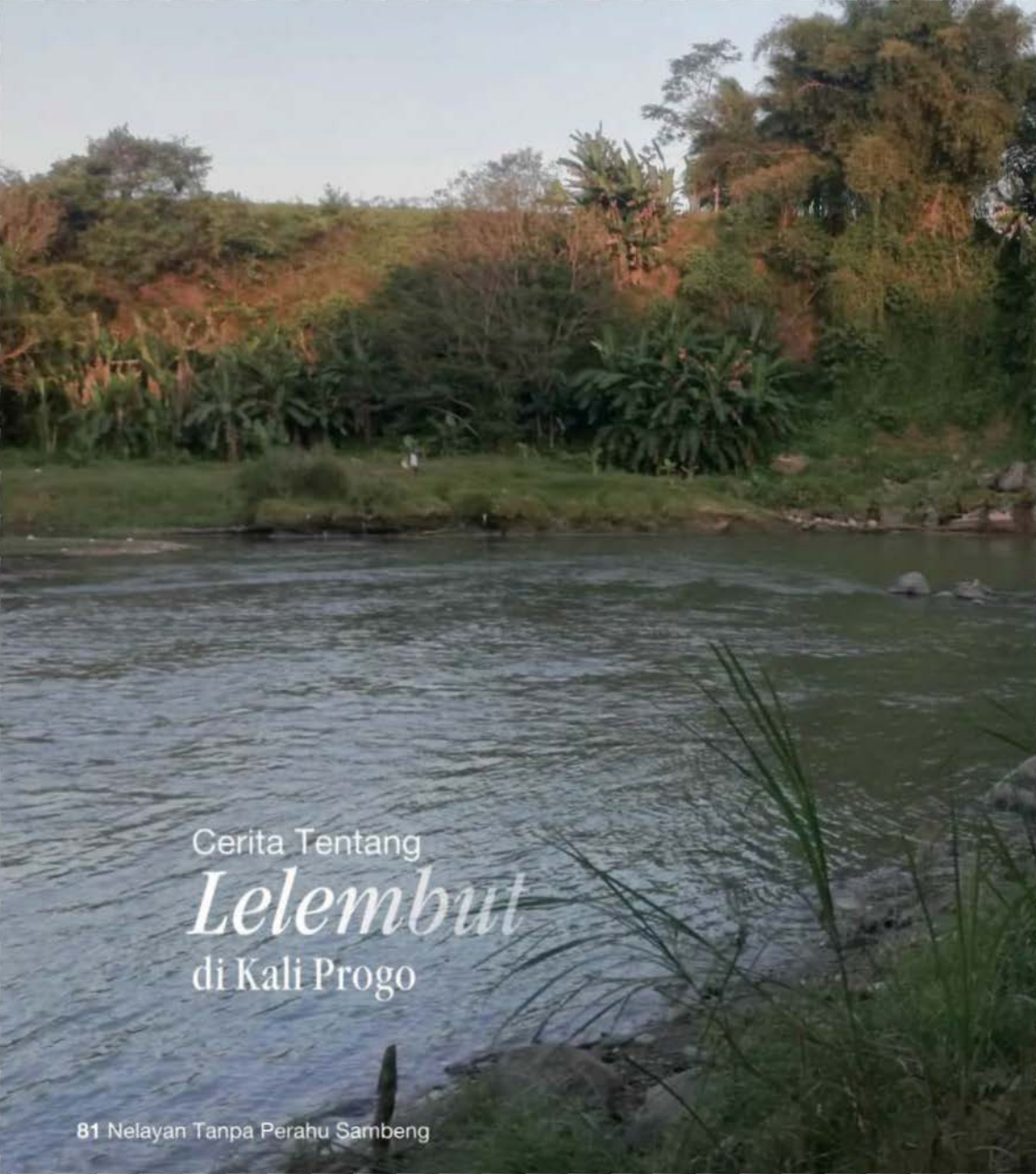
Tutok watu adalah mata pencaharian yang dilakukan dengan mencari batu yang ada di bantaran Sungai Progo untuk kemudian dipukul menjadi *kricak,* pecahan berukuran lebih kecil, dengan menggunakan alat tradisional. Salah satu warga yang masih melakukan pekerjaan ini adalah Simbah Tuminem, warga Dusun Sambeng 1 yang usianya sudah mencapai 80 tahun. Setiap harinya Mbah Tuminem akan berangkat pada pukul 7 pagi hingga pukul 3 sore untuk mencari

Pekerjaan ini sudah dilakoni Mbah Tuminen selama 20 tahun. Menurut ceritanya, penghasilan dari *tutok watu* tidak menentu, bahkan kerap kali tidak menghasilkan uang sama sekali dalam sehari. Untuk melakukan pekerjaan ini, alat yang biasa digunakan oleh Mbah Tuminem adalah pukul berupa palu yang digunakan untuk memukul batu yang sudah dijapit dengan menggunakan alat japit yang terbuat dari ban motor bekas. Selain itu, Mbak Tuminem juga menggunakan *tenggok* atau semacam keranjang yang digunakan untuk membawa *kricak* tersebut.





Tutok Watu
sebagai Salah Satu Mata Pencaharian
di Sekitar Sungai Progo


Cerita Tentang
Lelembut
di Kali Progo



Selain berbagai cerita yang berhubungan dengan tradisi, kepercayaan, dan pantangan yang berkembang di tengah para nelayan di desa Sambeng, ketika berbicara tentang serba-serbi nelayan tanpa perahu, cerita yang juga menarik untuk dibahas adalah tentang pengalaman para nelayan tanpa perahu ini berinteraksi dengan lelembut atau makhluk astral yang menurut para nelayan merupakan penghuni kawasan sungai Progo.

Namun, Pak Tiyok, salah satu nelayan dari dusun Gleyoran menyebut bahwa beberapa lelembut yang tinggal di sungai Progo bisa jadi karena banyaknya orang menggunakan sungai Progo sebagai tempat untuk melarung atau membuang jimat-jimat yang memiliki isian atau makhluk astral di dalamnya ke sungai Progo.

1. Pocong

Cerita tentang pocong di Sungai Progo dibagikan oleh Pak Arifin, salah satu nelayan yang berasal dari Dusun Sambeng 1. Pengalaman berinteraksi dengan pocong dialaminya ketika tengah *njolo* pada malam hari. Menurutnya, saat itu ketika tengah duduk-duduk di pinggiran sungai, ia merasakan ada sesuatu di belakangnya, lalu ketika ia menoleh, ia melihat sosok makhluk halus dengan bentuk yang ia deskripsikan seperti pocong, dengan kain kafan yang terikat di bagian atasnya. Saat itu, Pak Arifin cukup kaget dengan kehadiran pocong tersebut, namun ia bercerita bahwa saat itu ia tidak berlari seperti layaknya orang yang bertemu lelembut. Menurutnya, hal seperti sudah biasa terjadi ketika para nelayan sedang bermalam di Sungai Progo untuk *njolo*, terutama saat tengah *mijah*. Saat itu, ia tetap duduk meneruskan kegiatannya dan membiarkan keberadaaan pocong tersebut, karena nantinya lelembut akan pergi sendiri. Selain itu, bagi Pak Arifin para lelembut ini memang merupakan penghuni Sungai Progo, ia sebagai tamu yang datang untuk *njolo* tidak perlu takut.

2. Kuntilanak

Selain bertemu pocong, Pak Arifin juga menceritakan pengalamannya ketika bertemu dengan lelembut dalam bentuk kuntilanak. Menurut keterangannya, kejadian tersebut berlangsung pada musim kemarau, saat sedang *mijah*. Pada malam seperti itu ia bertemu dengan kuntilanak yang menurutnya sedang duduk di pinggir sungai. Tidak seperti pocong, kuntilanak ini berjarak agak jauh darinya. Menurutnya, kuntilanak ini berbentuk seperti perempuan berambut panjang, dengan pakaian putih dengan wajah yang tidak terlihat dengan jelas, namun tetap menimbulkan kesan menyeramkan ketika melihatnya. Sama seperti saat bertemu dengan pocong, Pak Arifin juga menyebut bahwa ia hanya membiarkan saja kuntilanak tersebut, karena baginya memang sudah terbiasa bertemu dengan lelembut yang merupakan penghuni sungai Progo.

3. Genderuwo

Cerita tentang lelembut berikutnya juga masih datang dari Pak Arifin. Kejadiannya sama seperti pertemuan dengan lelembut lainnya, yaitu ketika ia sedang *njolo* saat malam hari. Malam itu, ia bermalam di sungai Progo, karena memang sedang *mijah*. Menurut keterangan Pak Arifin ia melihat genderuwo yang sedang berada di pohon, namun menurutnya saat itu genderuwo tersebut tidak sedang sengaja ingin menampakan diri kepada Pak Arifin, namun hanya tengah lewat saja. Pengalaman bertemu dengan genderuwo juga diceritakan oleh Pak Tiyok, yang juga menyebut bahwa kejadian ini ketika ia sedang *njolo* saat malam hari. Ia menceritakan bahwa genderuwo tersebut berbentuk seperti sosok hitam berukuran besar yang juga tengah duduk di atas pohon yang berada di seberang sungai Progo. Menurut Pak Tiyok, genderuwo ini

hanya menampakan diri. Namun ada beberapa kejadian yang dialami nelayan lain yang menyebut bahwa genderuwo ini terkadang mendekati, memegang, bahkan mendorong para nelayan.

4. Peri

Cerita lelembut berikutnya datang dari Pak Tiyok, yang menyebut bahwa pernah punya pengalaman dengan salah satu lelembut yang disebut oleh para nelayan sebagai 'peri'. Sosok peri ini digambarkan oleh Pak Tiyok memiliki bentuk seperti perempuan yang dibungkus dengan mukena besar berwarna putih yang sedang terbang di langit. Biasanya, sebelum peri muncul maka akan tercium aroma wewangian, setelah itu baru sosok peri ini akan muncul. Pak Tiyok bercerita bahwa saat ia bertemu dengan peri tersebut adalah ketika menjelang maghrib ia sedang *njolo* namun belum mendapatkan ikan setelah berjam-jam menunggu. Kemudian, secara tiba-tiba muncul sosok peri yang terbang di atas sungai Progo, kemudian peri tersebut menunjuk ke arah sungai pada satu tempat. Lalu, Pak Tiyok pun melihat ke tempat yang ditunjuk oleh peri tersebut dan ia melihat banyak sekali ikan yang muncul ke permukaan di tempat yang ditunjuk tadi. Menurut Pak Tiyok, peri ini membantunya dengan menunjukan tempat di mana ikan-ikan berkumpul. Setelah mendapatkan ikan-ikan tersebut ia bergegas pulang, karena secara tidak langsung peri tersebut menyuruhnya segera pulang karena waktu sudah hampir maghrib, dengan menunjukan tempat di mana ikan berkumpul.

5. Lelembut Berwujud Hewan

Selain tentang genderuwo dan peri, Pak Tiyok juga menceritakan pengalamannya ketika bertemu dengan lelembut yang berbentuk seperti hewan buas, yaitu macan dan ular yang berukuran besar. Saat itu, Pak Tiyok dan beberapa nelayan yang sedang *njolo* di malam hari sedang duduk-duduk di pinggir sungai sambil membuat api unggun. Saat sedang berbincang, tiba-tiba datang sosok hewan berupa macan dan pernah juga berupa ular. Hewan astral ini bisa dilihat, namun tidak bisa disentuh. Kala itu, macan tersebut ikut duduk di sebelah para nelayan, namun hanya diam saja dan tidak mengganggu. Tidak lama setelah itu, macan tersebut menghilang sendiri tanpa bisa dilihat lagi. Pak Tiyok menyebut bahwa kejadian seperti ini kerap kali terjadi, sehingga para nelayan sudah terbiasa dan jika melihat hewan astral seperti itu hanya akan membiarkan saja.

6. Sosok Perempuan Tua

Pengalaman bertemu dengan lelembut juga dirasakan oleh salah satu nelayan yang bernama Pak Muhtarom. Ia bercerita pada malam saat ia dan kakaknya tengah menjala di *pulo* (daerah daratan yang berada di tengah sungai), dan karena kelelahan akhirnya mereka memutuskan untuk bermalam di pinggir sungai. Saat tengah bermalam, ternyata banjir datang, namun mereka tetap tidak terbangun meski kaki dan alat-alat tangkap mereka sudah terkena air. Tak beberapa lama, datang sosok perempuan tua yang membangunkan mereka, namun

mereka tidak benar-benar sadar dan tahu siapa perempuan tersebut. Satu hal yang menurut Pak Muhtarom aneh adalah tidak mungkin ada perempuan tua yang tiba-tiba datang ke sungai di tengah malam. Akhirnya mereka sadar bahwa kemungkinan perempuan tua berambut putih tadi adalah lelembut yang ingin membantu mereka supaya terhindar dari banjir.

7. Kemamang, Pelus Ndanyang, Wewe Gombel

Pengalaman bertemu dengan lelembut juga diceritakan oleh Pak Widarto. Ia bercerita bahwa ketika *njolo* di malam hari, para nelayan kerap kali bertemu dengan lelembut dengan berbagai bentuk. Beberapa yang disebutkan oleh Pak Widarto adalah pocong, peri, genderuwo, pelus ndanyang, dan kemamang. Menurut Pak Widarto, ada salah satu nelayan menceritakan bahwa dulu saat keadaan gelap dan belum ada penerangan listrik di desa, ia melihat kemunculan sosok tiga perempuan yang membawa obor api, lalu lambat laun ketiga sosok tersebut bertambah menjadi banyak. Nelayan ini menyebut sosok lelembut yang bisa berubah dengan istilah kemamang.

Pak Widarto juga menyebut bahwa ada nelayan yang pernah melihat sosok seperti manusia yang berada di tengah sungai. Nelayan tersebut penasaran dan mendekati sosok yang ada di tengah sungai tersebut. Namun semakin di dekati, sosok tersebut berubah semakin besar dan nelayan tersebut kemudian menyadari bahwa ternyata sosok yang dilihatnya adalah lelembut Sungai Progo. Pak Widarto juga menuturkan bahwa karena para nelayan sudah terbiasa bertemu dengan hal semacam itu, hal yang biasa mereka lakukan ketika bertemu dengan lelembut adalah menyalakan rokok dan seketika sosok- sosok itu pun menghilang begitu saja.

Selain itu, saat bertemu dengan lelembut, biasanya para nelayan pasti berkata,

"Jika ingin membantu, silahkan. Tapi kalau ingin mengganggu pergilah, karena di sini kami hanya mencari rezeki dan tidak ingin mengganggu".





Menilik Proses Pembuatan Bakpia Secara Tradisional

Produsen dari bakpia di Dusun Sambeng 2 ini adalah pemuda berumur 26 tahun yaitu Mas Angga Dwi Novianto. Mas Angga memperoleh ilmu pembuatan bakpia ini dari adiknya yang dulu pernah bekerja di salah satu pabrik bakpia.



Cara memasak kacang hijau ini masih sangat tradisional, dengan menggunakan *luweng* yang masih berbahan bakar kayu. Waktu yang diperlukan untuk memasak kacang hijau tersebut kurang lebih 2 jam. Ketika kacang hijau sudah matang, Mas Angga biasanya adakan *ngeler* atau meletakan kacang hijau tersebut di tampah atau wadang berbentuk lebar dari anyaman bambu untuk mendinginkan kacang hijau tersebut.



Selama kacang ijo didinginkan, Mas Angga melakukan kegiatan yang lain yaitu membuat adonan kulit bakpia. Untuk saat ini mas Angga hanya membuat resep untuk 4 kg kacang hijau dan adonan atau kulit bakpia sebanyak 5 kg. Dalam proses awal sampai akhir ini membutuhkan waktu dari pagi hingga malam. Dalam setiap resepnya, Mas Angga dapat menghasil 500 bakpia siap saji. Untuk pemasaran atau penjualan Mas Angga hanya menerima *PO (pre order)* karena ia hanya membuat berdasarkan pesanan saja. Alasannya karena Mas Angga ingin hasil produksi bakpianya itu tidak menggunakan pengawet makanan, sehingga bakpia hanya bisa bertahan dengan baik maksimal 3 hari setelah diproduksi. Mas Angga menyebut pernah dapat pesanan untuk acara pernikahan sebanyak 600 pak mika, yang dalam 1 pak mika berisi 10 biji bakpia.



Cerita dari **Ibu Sukiyati**
Pembuat Emping Dusun **Sambeng 2**

Emping Telo, Kuliner Khas Sambeng



Usaha emping *telo* (singkong) milik Bu Sukiyati cukup terkenal, dan banyak dari warga Dusun Sambeng 2 yang menggantungkan pendapatannya dari usaha ini.

Bu Sukiyati menceritakan tentang proses tahapan dalam pembuatan emping *telo* yang diolah sendiri. Langkah pertama adalah pemilihan *telo* untuk mendapatkan kualitas telo yang bagus dan layak untuk dijadikan emping. *Telo* yang sudah disortir, kemudian dikupas dengan menggunakan pisau dapur. Proses selanjutnya adalah menuncuci *telo* hingga bersih dengan cara manual dengan tangan, tanpa menggunakan mesin. Selanjutnya, Bu Sukiyati akan merebus *telo* sampai gembuk atau setengah lembek. Untuk hasil maksimal dalam perebusan membutuhkan durasi 1,5 jam. Untuk proses penggilingan dan penumbukan, Bu Sukiyati sudah menggunakan mesin giling yang dimodifikasi sehingga sudah menggunakan tenaga listrik dan disertai dengan dinamo. Meski begitu, sebelum dimasukan ke dalam mesin, Bu Sukiyati akan sedikit menumbuk *telo*.







Tahapan berikutnya yaitu dicetak dan di-*press* menggunakan dongkrak mobil yang sudah di modifikasi. Dalam hal ini pengalaman yang sangat berbicara karena dalam mencetak langsung menggunakan tangan untuk takarannya. Mesin *press*-nya juga sudah di modifikasi menggunakan dongkrak mobil, jadi sekali *press* bisa langsung dalam jumlah yang banyak. Proses selanjutnya yaitu dijemur dalam wadah yang sudah dilapisi plastik. Proses penjemuran ini membutuhkan waktu seharian dan kadang lebih jika cuacanya mendung. Setelah di jemur dan di rasa cukup kering baru di angkat dan di taruh di ruangan yang tidak lembab, dan setelah itu emping *telo* sudah siap digoreng. Tidak hanya di Dusun Sambeng 2, produksi emping *telo* juga dilakukan oleh Bu Yayuk dari Dusun Gleyoran, dengan proses yang serupa.



Cerita dari **Pak Sumarno**

Pembuat Ceriping Dusun **Gleyoran**

Ceriping "Vicky", UMKM dari Dusun Gleyoran



Usaha ceriping ini dimiliki oleh Pak Sumarno, salah satu warga Dusun Gleyoran. Ceriping atau kripik ini berbahan dasar singkong atau yang lebih dikenal warga desa dengan sebutan *"kontolir"*.

Usaha yang dimiliki Pak Sumarno ini sudah dibangun sejak tahun 2005, dan hingga saat ini sudah terkenal hingga ke berbagai wilayah di Magelang dan Kulonprogo. Pada awalnya, tak sedikitpun terlintas dalam benaknya bahwa ia akan memiliki usaha untuk memproduksi *kontolir.* Pak Sumarno cerita bahwa usaha ini berawal pada tahun 1998, ketika Indonesia sedang mengalami krisis moneter. Banyak pegawai swasta yang di-PHK akibat krisis moneter ini, dan Pak Sumarno adalah salah satunya. Setelah proses PHK, ia memikirkan bagaimana nasibnya di perantauan. Ia sangat ingin kembali ke rumahnya di Dusun Gleyoran ini. Akan tetapi, ia juga bingung mengenai apa yang akan ia lakukan setelah kembali ke rumah. Singkat cerita, akhirnya sekitar tahun 2005 ia memutuskan untuk memproduksi *kontolir.*

Proses pembuatan *kontolir* ini sebenarnya tidaklah rumit, namun membutuhkan waktu sedikitnya 3 hari hingga akhirnya *kontolir* ini siap untuk dikemas dan dipasarkan. Pada tahap awal, singkong yang menjadi bahan baku dari *kontolir* ini dicuci hingga bersih. Setelah bersih, singkong tersebut diiris-iris tipis menggunakan alat yang disebut dengan *rajangan.* Setelah selesai diiris tipis, singkong-singkong tersebut siap





untuk digoreng. Bersamaan dengan proses penggorengan, proses penambahan bumbu pun dilakukan. Dalam produksinya, Kapasitas dalam 1 kali menggoreng sangatlah banyak, yaitu sekitar 2 kuintal. Setelah digoreng, ceriping tersebut ditiriskan atau *diler* hingga dingin.

Setelah dingin, ceriping tersebut dimasukkan ke dalam bal plastik yang berukuran besar. Selanjutnya, setelah 2 hari, ceriping tersebut dikemas ke dalam kemasan yang lebih kecil. Untuk harga jual, kemasan besar dipatok dengan harga Rp8.000 dan kemasan kecil dengan harga Rp4.500. Ceriping ini sudah mempunyai hak paten merk dan izin edar dengan merk "Vicky". Dalam kegiatan produksinya, ia dibantu oleh 4 orang tetangganya. Proses produksi *kontolir* ini dimulai dari pukul 08.00 hingga pukul 16.00 setiap kali produksi. Dalam memasarkan produknya, Pak Sumarno sama sekali tidak mengalami masalah. Ia sudah memiliki pelanggan tetap di kurang lebih 100 toko yang berada di daerah magelang hingga ke Kulonprogo. Ia mengirimkan *kontolir* yang beliau produksi sendiri ke toko-toko tersebut setiap 3 hari sekali.

Cerita dari **Ibu Mardiyah**
Pembuat Slondok Dusun **Gleyoran**

Slondok, Camilan Khas Berbahan Telo



Slondok adalah makanan dari daerah kabupaten dan kota Magelang. Camilan ini menggunakan bahan dasar *telo*. Salah satu produsennya adalah Ibu Siti Mardiyah dari Dusun Gleyoran.

Bu Mardiyah menjelaskan proses pembuatan slondok *gethuk* buatannya. Proses ini diawali dengan mengupas dan mencuci bersih singkong, lalu dipotong-potong. Setelah itu, singkong dikukus dalam bejana selama sekitar 1 jam lebih. Menurutnya, jika singkongnya sudah tua, maka waktu pengukusan lebih lama daripada singkong yang umurnya muda. Setelah singkong tersebut dirasa cukup matang, lalu angkat dan dimasukkan ke tempat penumbukan untuk dihaluskan dengan alu yang terbuat dari kayu. Selama proses ditumbuk, Bu Mardiyah mengambil atau memisahkan serat yang ada di tengah singkong untuk dibuang. Setelah semua ditumbuk dan diambil serat tengahnya, singkong langsung diberi bumbu yang terdiri dari bawang putih dan garam. Setelah pemberian bumbu, singkong dan bumbu diaduk hingga tercampur merata sempurna dan sudah bisa disebut sebagai adonan slondok. Selanjutnya, singkong yang sudah

menjadi adonan itu dimasukkan di mesin giling. Penggilingan dilakukan dua kali agar tekstur slondoknya lebih halus. Saat gilingan kedua, adonan langsung dipotong-potong dan di bentuk melingkar. Selanjutnya, adonan slondok *gethuk* yang membentuk lingkaran di tata rapi di atas *rigen* untuk dijemur. Waktu penjemuran tergantung cuaca. Jika cuacanya panas atau tidak mendung, dibutuhkan waktu setengah hari saja. Setelah kering, adonan tersebut langsung dibawa ke dalam pawon untuk digoreng. Proses penggorengan membutuhan waktu kurang lebih 2 jam untuk 50 kilogram slondok. Ibu Mardiyah menambahkan bahwa proses pembuatan slondok dari awal sampai akhir—yakni dari mulai mengupas sampai siap jual setelah dikemas dalam plastik bal ukuran 15 kilogram—itu membutuhkan waktu 2 hari.



Untuk produksi akhir-akhir ini, Ibu Mardiyah hanya mampu menjual di angka 50 kilogram. Sebelumnya, ia bisa memproduksi dan menjual di angka 1 kwintal. Ia juga menceritakan bahwa 50 kilogram singkong sebagai bahan mentah yang digunakan hanya akan menghasilkan sebanyak 20 kilogram slondok saja. Hal itu terjadi karena terkuranginya bobot dari kulit singkong yang dikupas dan *sontrot* atau serat tengahnya yang dibuang, apa lagi jika ada singkong yang rusak atau ketika dikukus tidak bisa matang meskipun sudah berjam-jam—ia menyebutnya dengan istilah *mogol*.

Untuk penjualannya, biasanya Ibu Mardiyah menitipkan ke ibunya yang berjualan di pasar Muntilan. Selain itu, penjualannya dilakukan dengan menerima pesanan dari tetangga maupun kerabat. Dengan 2 cara penjualan tersebut, ia bisa mendapatkan uang minimal Rp. 150.000 per hari. Ia berharap agar harga singkong bisa turun, sehingga bisa memproduksi slondok gethuk dengan kapasitas besar yang akhirnya bisa melibatkan para tetangga agar punya penghasilan tambahan.

Cerita dari **Ibu Suramah**

Pembuat Krepek Dusun **Gleyoran**

Krepek, Makanan Tradisional Berbahan Nasi Sisa

Krepek merupakan makanan yang terbuat dari sisa nasi yang sudah tidak dimakan atau *sego wadang*.

Ibu Suramah menjelaskan langkah awal membuat *krepek*, yaitu mengukus *sego wadang* selama 15 - 20 menit. Setelah di kukus, *sego wadang* langsung dimasukkan ke lumpang dan ditumbuk dengan menggunakan alu (alat tumbuk tradisional). Proses penumbukan ini membutuhkan waktu sekitar 10 menitan, dengan jumlah *krepek* yang diproduksi sebanyak 1 kilogram. Pada proses ini, *sego wadang* dicampur dengan bumbu, yang terdiri dari garam dan bawang putih secara merata.



Setelah merata, *sego wadang* diambil dan diletakan di wadah yang sudah disiapkan. Selanjutnya, Ibu Suramah mengambil air bening yang matang di mangkuk. Air ini diambil dengan tujuan untuk dibuat mencuci tangan agar tidak lengket ketika dalam pencetakan. Proses pencetakan *krepek* sendiri itu dilakukan secara manual dengan menggunakan 2 talenan kayu. Satu talenan digunakan sebagai alas, sedangkan yang lainnya di atas penekan dari telapak tangan Ibu Suramah. Kedua talenan tersebut dilapisi plastik agar *krepek* tidak lengket di talenan. Setelah dicetak dan terbentuk tipis-tipis, *krepek* langsung ditaruh dan ditata di *rigen*.

Proses penjemuran *krepek* dilakukan selama sehari penuh, sampai benar-benar kering. Proses penjemuran dilakukan—oleh Ibu Suramah—di atas genting rumah. Hal itu membuat panas matahari langsung mengenai *krepek*. Setelah kering, selanjutnya memasuki proses menggoreng. Penggorengan dilakukan di malam hari agar tidak terasa panas. Selain itu, jika penggorengan dilakukan di malam hari, *krepek* cepat dingin atau mendekati suhu normal, lalu dimasukkan ke dalam kemasan. Keesokan harinya, barulah *krepek* dibawa ke pasar Jagalan untuk dijual. Selain itu, Bu Suramah juga membuat *krepek* sesuai dengan pesanan.

Rata-rata, kapasitas sekali produksi *krepek* buatan Ibu Suramah sebanyak 1 kilogram. Ia hanya membuat 1 kilogram karena *sego wadang*-nya hanya 1 kilogram. Tetapi, jika ada pesanan *krepek* yang lebih dari 1 kilogram, ia akan membuat *krepek* sesuai dengan pesanan. Untuk produksi *krepek*, ia hanya melakukannya jika ada *sego wadang* dan pesanan, jadi tidak setiap hari berproduksi. Harga *krepek* ini dibandrol mulai dari Rp10.000,- per kilogram. *Krepek* buatan Ibu Suramah ini tidak bisa tahan lama karena tidak menggunakan bahan pengawet. *Krepek* ini sebagai bentuk menghormati dan tidak menyia-nyiakan nasi yang sudah dimasak lalu dibuang percuma atau disebut mubazir.



Cerita dari **Pak Ijar**

Pembuat Kopi Pitu Dusun **Kedungan 1**

Kopi Pitu, Minuman Berbahan Dasar Pisang Batu

Pak Ijar, warga Dusun Kedungan 1 menciptakan olahan minuman yang belum pernah ada di desa sebelumnya, yaitu Kopi Pitu. Kopi Pitu sendiri merupakan singkatan dari Kopi Pisang Batu, atau minuman yang terbuat dari pisang batu.



Pada awalnya, Pak Ijar melihat banyak sekali pisang batu di dusun yang dibuang begitu saja karena tidak bisa dimakan, sebab pisang ini memiliki banyak biji yang ukurannya cukup besar, berbeda dengan jenis pisang yang lainnya yang tanpa biji. Melihat banyak pisang batu yang selalu terbuang begitu saja, Ia berpikir untuk membuat suatu produk yang bisa dibuat dari pisang tersebut. Akhirnya, munculah ide untuk mengolah biji pisang tersebut menjadi kopi, sehingga terciptalah produk unik bernama Kopi Pitu atau Kopi Pisang Batu ini.

Proses awalnya, pisang yang sudah siap untuk dipanen diambil 1 tundun, lalu didiamkan 3 hari. Proses pendiaman hingga 3 hari ini bertujuan untuk menghilangkan getah. Setelah itu, proses dilanjutkan dengan pengupasan dan pemotongan pisang. Pisang dipotong kecil-kecil. Setelah itu, pisang yang sudah dipotong-potong tersebut diletakkan pada *rigen*, lalu dijemur di bawah sinar matahari selama kurang lebih 3 hari atau hingga kering. Setelah mengering, potongan-potongan pisang tersebut selanjutnya disangrai dengan api sedang selama 40 menit. Hal utama yang perlu diperhatikan saat proses sangrai ini adalah api. Api yang digunakan adalah api sedang, tidak boleh terlalu besar. Jika api terlalu besar maka pisang menjadi gosong dan tidak dapat dikonsumsi.

Setelah disangrai, proses selanjutnya adalah penumbukan dengan menggunakan lumpang dan alu hingga halus. Setelah halus, kopi ini siap untuk diseduh dan disajikan. Menurut penuturan Pak Ijar, dari 1 tundun

potongan pisang yang sudah disangrai hanya menghasilkan sebanyak 1 toples saja. Kopi pisang ini memiliki keunikan tersendiri yang membedakannya dari jenis kopi-kopi yang lain, karena memang terbuat dari pisang, kopi ini sudah memiliki cita rasa yang manis walaupun tanpa diberi gula. Untuk menyeduh kopi ini biasanya ia menggunakan takaran kopi pitu sebanyak 2 sendok makan dan diseduh ke dalam cangkir dengan air sebanyak 220 ml, sedangkan untuk banyaknya gula yang dicampurkan ke dalam kopi cukup sesuai selera saja.

Kopi pitu ini merupakan produk inovasi yang masih terbilang baru. Sehingga, masih banyak yang belum mengetahui adanya kopi dari pisang ini. Oleh sebab itu, untuk sementara kopi ini dipasarkan dan dijual oleh Bapak Ijar sesuai dengan pesanan para pembeli. Ia berharap dengan adanya pendampingan desa ini bisa membantu dirinya dalam memasarkan produk.



Cerita dari **Pak Idar**

Pembuat Tempe Dusun **Kedungan 1**

Produksi Tempe di Dusun Kedungan 1



Di Kedungan 1, ada seorang warga yang berprofesi sebagai petani sekaligus pembuat tempe, yaitu Bapak Idar. Setiap harinya, ia bisa memproduksi 7 kilogram tempe.

Pak Idar menyebut jumlah produksi tempenya sangat menurun jika dibandingkan saat sebelum pandemi yang bisa mencapai 50 kilogram. Ia sudah menekuni pekerjaan ini sejak tahun 1995, ketika ia sempat merantau ke kota Bogor dan bekerja dengan seorang juragan tempe dari Pekalongan. Biasanya, ia membeli bahan baku tempe berupa kedelai di Pasar Muntilan, karena di sana ia bisa mendapatkan selisih harga ketika membeli bahan baku tersebut dalam partai besar. Akan tetapi, sejak pandemi, ia membeli bahan baku tersebut di Pasar Jagalan. Proses pembuatan tempe hingga sampai dengan proses siap jual membutuhkan waktu sekitar 4 hari. Mula-mula, bahan baku dicuci dengan air yang bersih lalu direndam selama 2 jam. Setelah proses perendaman selesai, bahan baku tersebut kemudian direbus selama kurang lebih 1 jam. Kemudian, kedelai-kedelai tersebut kembali direndam. Perendaman kali ini membutuhkan waktu hingga semalaman. Setelah itu, proses selanjutnya adalah menghancurkan kedelai dan juga memisahkannya dari kulit ari yang membungkus biji-biji kedelai tersebut. Setelah kedelai selesai dipisahkan dari kulit arinya, proses selanjutnya adalah *njarangi*. *Njarangi* adalah proses menyiram biji-biji kedelai tersebut dengan air panas. Setelah *dijarangi*,

biji-biji kedelai tersebut ditiriskan semalaman, lalu diberi ragi dan diaduk agar ragi bisa merata. Dalam 7 kilogram kedelai, hanya membutuhkan ragi sebanyak 1 sendok makan saja.



Setelah proses peragian selesai, bahan baku tempe tersebut siap untuk dicetak dengan menggunakan cetakan kayu yang berbentuk persegi panjang. Mula-mula, plastik diletakkan di antara cetakan kayu tersebut, lalu bahan baku tempe yang sudah siap cetak dituangkan ke dalam plastik yang berada di dalam cetakan itu sehingga membentuk tempe persegi panjang. Setelah dicetak, diamkan selama 1 hari atau 24 jam. Hal ini bertujuan agar proses peragian atau fermentasi ini berjalan dengan optimal, sehingga bisa dihasilkan produk tempe yang baik. Setelah proses peragian ini selesai, produk ini sudah bisa disebut sebagai tempe jadi dan siap untuk dijual. Sebelum tempe dijual ke pasar, tempe-tempe tersebut dibungkus dengan menggunakan daun pisang. Bapak Idar menjual tempe-tempe yang sudah ia buat tersebut ke pasar Jagalan setiap hari pukul 6.30 pagi hingga paling lama pukul 8 pagi. Bahkan, ketika sedang ramai-ramainya, sebelum pukul 7 pagi tempe-tempenya sudah ludes diborong oleh pelanggan. Selain menjualnya langsung ke pasar Jagalan, ia juga sering menerima pesanan dari orang-orang yang akan menyelenggarakan acara hajatan seperti pernikahan, khitanan, dan *slametan*. Dari hasil penjualan tempe setiap harinya, Pak Idar bisa mendapatkan penghasilan rata-rata sebesar Rp. 150.000,-. Ia berharap harga kedelai bisa turun dan bisa memproduksi tempe kembali hingga 50 kg setiap harinya.

Cerita dari **Ibu Romiyati**

Istri Nelayan Dusun **Gleyoran**

Menyulap Bambu Menjadi Keranjang dan Besek



Bu Romiati tidak hanya menceritakan tentang mangut beong buatannya, namun ia juga membagikan kisah tentang kesehariannya yang membuat *besek* dan keranjang dari anyaman bambu.

Selan itu, ia juga menjadi seorang petani ladang di dekat rumahnya. Lebih dari itu, ibu Romi juga pandai membuat kerangjang dari anyaman bambu dan menerima pesanan untuk dijual. Bu Romi menjelaskan tentang tahapan membuat keranjang bambu yang dimulai dengan memilih batang bambu yang akan digunakan. Bambu yang digunakan tidak boleh terlalu tua, namun juga bukan batang bambu yang muda, sehingga ketika sudah dikeringkan tidak akan mudah berkerut.

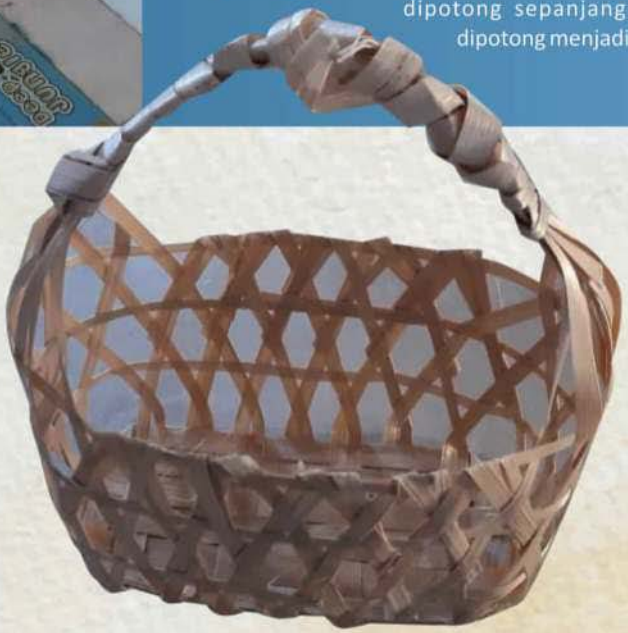




Bambu yang sudah dipilih ini kemudian akan ditebang, lalu dibersihkan dari cabang-cabang yang tidak diperlukan dengan menggunakan pisau. Bu Romi juga berkata bahwa pisau yang digunakan untuk menghilangkan cabang bambu harus tajam, karena jika tidak akan meninggalkan bekas sesetan yang nantinya akan mengurangi keindahan permukaan bambu. Selanjutnya, batang bambu yang sudah dibersihkan akan dibelah menjadi dua, di-*irati* atau dipotong tipis, lalu dijemur sebelum kemudian dianyam. Ia sendiri membuat berbagai ukuran, dari mulai keranjang bambu besar yang biasanya digunakan sebagai tempat buah hingga ukuran paling kecil untuk tempat cincin. Ia juga menjelaskan bahwa untuk kesesu

dipotong sepanjang 40-50 cm lalu dipotong menjadi 10-15 bagian.







✦ Cerita dari **Pak Supari**
Perajin Bambu Dusun **Kedungan 1**

Keterampilan Membuat Kerajinan Gelas dari Bambu

Selan itu, ia juga menjadi seorang petani ladang di dekat rumahnya. Lebih dari itu, ibu Romi juga pandai membuat kerangjang dari anyaman bambu dan menerima pesanan untuk dijual.

Sejak saat itu, usaha kerajinan gelas bambu miliknya mulai berjalan. Namun, karena adanya pandemi covid-19 yang menyebabkan berkurangnya kunjungan wisata ke Borobudur, usaha ini berhenti dan tidak terekspos lagi.

Gelas bambu ini dibuat dengan menggunakan bahan dasar bambu wulung dan bambu petung. Proses pembuatan ini diawali dengan pemotongan bambu berukuran sama: sekitar 12 cm. Potongan bambu tersebut kemudian dimasukkan ke dalam panci, untuk kemudian dilakukan perebusan setelah menunggu air benar-benar mendidih dan mengeluarkan gelembung panas. Lama waktu perebusan tergantung dengan banyaknya bambu. Menurut Pak Supari, jika membuat dalam jumlah bambu yang banyak, maka waktu yang dibutuhkan lebih dari 1 jam. Proses perebusan ini bertujuan untuk menghilangkan



bau dari bambu sehingga nyaman ketika digunakan untuk minum. Selain itu, proses perebusan ini juga berfungsi membuat bambu menjadi lebih tahan lama.

Setelah direbus, proses selanjutnya adalah menjemur bambu hingga kering. Proses pengeringan ini bergantung pada kondisi cuaca dan sinar matahari. Jika cuaca sedang mendung atau turun hujan, maka penjemuran akan memakan waktu lebih lama. Setelah kering, Pak Supari akan menghaluskan permukaan bambu dengan amplas dan membentuknya sesuai keinginan. Untuk gelas dari bahan bambu petung, langkah selanjutnya yang dilakukan oleh adalah membuat *pangkon* (semacam kunci penguat) untuk bagian kupingan atau pegangan gelas. Bagian kupingan gelas ini juga melewati proses penghalusan dengan amplas. Langkah selanjutnya adalah melapisi bagian permukaan yang sudah diamplas dengan cairan yang bernama *mowilex* sampai rata. Cairan ini berfungsi untuk memberikan kesan natural pada gelas bambu. Setelah cairan mowilex mengering, langkah terakhir adalah memasang kupingan gelas dengan menggunakan lem fox dan dikeringkan. Gelas bambu siap didistribusikan.

Ragam Kesenian
di Desa Sambeng


Jathilan


Rebana


Karawitan



Jathilan

Turonggo Jati

Dusun Gleyoran

Dusun Gleyoran memiliki kesenian jathilan yang menjadi salah satu kelompok kesenian tertua di kawasan Borobudur yaitu kelompok kesenian Jathilan Turonggo Jati.



Menurut Pak Wahdi, saat pertama kali terbentuk, kelompok *jathilan* ini memiliki sekitar 50 anggota. Syarat untuk menjadi anggota dari grup *jathilan* ini adalah dengan mengikuti setiap peraturan yang disetujui dalam kelompok. Pak Wahdi juga menyebut bahwa pada awal pembentukan, pelatih *jathilan* ini adalah alm. Pak Teguh. Selain sebagai pelatih, Pak Teguh juga ditunjuk sebagai ketua atau penanggung jawab dari kelompok ini. Pak Wahdi juga bercerita bahwa saat awal ia bergabung, latihan *jathilan* diselenggarakan di halaman rumah Pak Teguh.



Kini, perlahan namun pasti, kesenian Jathilan Turonggo Jati ini kembali hidup dengan para pemuda sebagai motor penggeraknya dan sudah beberapa kali diundang pentas, baik di desa maupun luar desa.



Menurut Pak Wahdi, kelompok ini sudah berdiri sejak tahun 1970-an. Kelompok kesenian ini sudah berdiri selama tiga generasi secara turun-temurun, meskipun sempat vakum karena adanya pandemi covid-19. Setelah kondisi berlangsung membaik pasca pandemi, beberapa tokoh masyarakat—seperti Pak Supardi dan Pak Kardi—berupaya untuk kembali menghidupkan kelompok kesenian ini untuk tampil maupun berlatih secara rutin. Selain itu, menurut para tokoh tersebut, kesenian *jathilan* ini juga diharapkan dapat menjadi wadah bagi masyarakat dusun Gleyoran untuk *guyub rukun*.





Cerita tentang *jathilan* ini juga dibagikan oleh salah satu sesepuh Dusun Gleyoran yang bernama Mbah Jarwa atau kerap juga dipanggil dengan Mbah Jarwadi. Mbah Jarwa merupakan salah satu anggota dari kelompok *jathilan* Turonggo Jati, yang dalam setiap pementasan berperan sebagai penabuh gendang. Menurutnya kesenian *jathilan* ini sudah ada sejak zaman ayah dari Mbah Jarwadi. Oleh karena itu, Mbah Jarwa menyebut bahwa kesenian ini dibagikan dan diturunkan lintas generasi masyarakat.

Dalam kesenian *jathilan*, terdapat beberapa macam gerakan, di antaranya *bandrengan* dan *madras*. Ritme gerakan tari dalam *jathilan* biasanya mengikuti musik pengiring terutama dari ketukan gendang. Mbah Jarwa juga menceritakan tentang posisi pemain dan anggota ketika ia masih aktif dalam kesenian ini. Kala itu, terdapat 3 orang yang memegang bende, lalu 3 orang lain yang memainkan gong, 3 orang pada gender, 1 orang pada gendang, dan terdapat 8 orang penari dalam setiap penampilan. Biasanya, 2 penari *jaran kepang* yang berada di depan membawa pedang-pedangan sebagai simbol untuk menceritakan perjuangan Pangerangan Diponegoro saat mengangkat senjata untuk melawan penjajah.

Gerakan tarian yang ditampilkan oleh Jathilan Turonggo Jati merupakan jenis tari klasik yang sudah diajarkan secara turun-temurun, sejak pertama kali Mbah Jarwa bergabung dalam kelompok ini, yaitu pada tahun 1986.



Gerakan dari tarian ini juga tidak banyak berubah, hanya terkadang menyesuaikan dengan durasi waktu penampilan. Dalam pementasan, *jathilan* ini menampilkan 3 babak yang biasanya setiap babak memiliki durasi 1 jam. Pementasan bisa menjadi lebih lama jika ada pemain yang *ndadi* atau kerasukan saat sedang tampil. Sama halnya dengan jenis gerakan, kostum yang digunakan oleh para penari dalam *jathilan* ketika tampil adalah model kostum klasik. Para pemainnya biasanya mengenakan kaos *cangklek* atau kaos dalam untuk atasan, lalu celana panjang, sampur, dan untuk aksesoris kepalanya menggunakan blangkon dan kuluk. Sedangkan untuk musiknya, biasanya mereka menggunakan dua jenis musik, salah satunya adalah *joget bendrong*.



Kembali menurut cerita Pak Wahdi, sebelum pementasan, kelompok ini akan berlatih sesering mungkin. Namun, di luar pementasan, juga terdapat latihan rutin yang dilaksanakan setiap seminggu sekali. Seperti kostum misalnya, kelompok ini membeli kostum dari hasil sumbangan para anggotanya, begitu juga dengan biaya setiap pementasan. Selain itu, setiap kali pentas, riasan untuk para penari akan dibantu oleh istri dari alm. Pak Teguh yang juga merupakan seniwati. Biasanya, *jathilan* ini pentas pada acara-acara besar, seperti hajatan di desa sampai acara di luar desa, seperti kampanye partai. Kelompok *jathilan* ini sangat terbuka untuk berkolaborasi dengan kelompok *jathilan* dari dusun atau desa yang lain. Kolaborasi semacam ini sering kali dilakukan, bahkan beberapa warga dari dusun lain juga ikut dalam keanggotaan di kelompok Jathilan Turonggo Jati.

Saat tampil, biasanya ada juga penari yang berperan sebagai ***penthul*** dan ***tembem***. Penari yang memerankan akan menggunakan topeng dan muncul di tengah waktu penampilan dengan berjoget dan *ndhagel* atau memberikan lelucon yang bisa menarik perhatian penonton.



Tembem

Penthul

Menurut Mbah Jarwa, jika pemeran *penthul* dan *tembem* ini lucu dan berhasil membuat penonton tertawa, maka ini menandakan penampilan *jathilan* saat itu ramai dan digemari oleh pengunjung. Kemunculan *penthul* dan *tembem* ini ditandai dengan adanya tembang durmo atau macapatan yang dilantunkan. Dalam ceritanya, Mbah Jarwa juga menyebut tentang perbedaan antara *jathilan* sekarang dan saat zamannya dulu. Dulu, ketika pemain *jathilan* akan *ndadi* atau kesurupan, itu hanya perlu diawali dengan membakar dan memakan kemenyan. Sedangkan, saat ini, tambahan seperti kembang atau bunga dan berbagai macam *ubo rampe* dijadikan sebagai syarat untuk berlangsungnya prosesi ini.



Ubo rampe pementasan Jathilan



Untuk jadwal latihan, kelompok ini biasanya melaksanakannya setelah isya sampai dengan pukul 10 malam dan dilakukan setap hari menjelang pentas. Jumlah pemain jathilan setiap kali penampilan tidak selalu sama, tergantung pada banyaknya orang yang ikut berlatih. Latihan ini dilakukan di halaman rumah Pak Tiyok di Dusun Gleyoran.

Jathilan Turonggo Jati bisa dijadikan sebagai salah satu penunjang wisata di Dusun Gleyoran. Kesenian ini bisa dijadikan sebagai media atraksi yang disuguhkan untuk menjamu tamu yang datang berwisata. Selain itu, narasi-narasi budaya terkait nilai-nilai dan kisah heroik Pangeran Diponegoro yang terkandung dalam kesenian ini serta dikemas dalam bentuk tarian-tariannya bisa menjadi bahan edukasi budaya yang disampaikan kepada tamu wisatawan sebagai bagian dari wisata edukasi yang menarik.



Jathilan Turonggo Jati ini tidak hanya sekadar tontonan, melainkan juga tuntunan yang memiliki nilai edukasi untuk para wisatawan. Kesenian yang dikemas menjadi atraksi wisata ini akan menjadi salah satu bentuk pemajuan kebudayaan yang membuat kesenian rakyat eksis.

Seni Musik

Rebana

Salah satu kesenian yang juga berkembang di Desa Sambeng adalah kesenian rebana. Rebana merupakan kesenian yang bernafaskan Islam dan keberadaannya sangat melekat pada pola kehidupan masyarakat mulai dari pedesaan sampai perkotaan. Melekatnya aktivitas rebana tidak terlepas dari fungsi kesenian rebana bagi masyarakat pendukungnya serta dukungan dari tokoh masyarakat dan para alim ulama. Sebagai salah satu media dakwah, aktivitas kesenian rebana hadir dari berbagai kegiatan kelompok pengajian, kegiatan peringatan hari besar Islam, tasyakuran, *walimatul Ursy*, *walimatul khitan*, *walimatul hamli*, maupun perayaan yang lain.

Bentuk penampilan kesenian rebana dapat dikategorikan dalam bentuk tradisional maupun modern. Perbedaan rebana tradisi terletak pada peralatan musik yang digunakan yaitu berupa alat musik terbang dan lagu-lagu yang dibawakan umumnya diambil dari kitab *Al-Barzanji*, kitab *Dziba*, kitab *Simtud Duror*, dan kitab kuning lainnya. Adapun rebana modern terdapat penambahan peralatan musik yang bertangga nada diatonis, seperti *keyboard* dalam mengiringi lagu-lagu mulai dari musik pop, musik dangdut, musik campur sari dan lainya, dengan menggunakan teks lagu dengan bahasa Arab, bahasa Jawa, dan bahasa Indonesia yang semuanya menggunakan seperangkat alat musik rebana sebagai iringan lagu.

Rebana di Dusun Sambeng 1 diprakarsai oleh bapak-bapak dan ibu-ibu. Kelompok rebana bapak-bapak sudah ada sejak lama, sedangkan kelompok rebana untuk ibu-ibu lahir karena adanya *mujahadah* rutin yang dilaksanakan setiap malam Jum'at.

Awalnya, setelah selesai *mujahadah* ibu-ibu berdiskusi dan ingin membuat grup rebana. Setelah itu, rencana tersebut didiskusikan dengan bapak-bapak yang berperan sebagai pelatih, dan ternyata bapak-bapak sangat setuju dengan rencana tersebut. Kemudian, dengan adanya dana dan kas bersama, kelompok ini kemudian membeli peralatan rebana. Berbagai peralatan yang dibeli mulai dari 1 set bedug, kemudian ketipak, kentingan, tamborin, dan 4 set alat musik terbang. Setelah semua terbeli, barulah grup rebana ibu-ibu melakukan rutinitas latihan yang dilatih oleh bapak-bapak kurang lebih 6 orang dan di pimpin oleh Bapak Muhtarom.

Latihan kelompok rebana ibu-ibu ini dilakukan setiap malam selama kurang lebih 1 tahun, karena memang anggota kelompok yang bersemangat untuk terus berlatih hingga



siap untuk pentas. Saat ini, kelompok rebana ibu-ibu ini sudah mulai berjalan dan sudah banyak peningkatan dengan penambahan anggota, dan mulai bermain secara bergilir setiap malam jumat. Setelah 1 tahun berlatih, kelompok ini kemudian menamakan dirinya sebagai kelompok rebana Syaikhul Habibah. Kelompok rebana ini kerap berkolaborasi dengan grup rebana dari pemuda di acara *halal bi halal* atau *muludan*. Secara resmi, di Dusun Sambeng 1 terdapat 2 kelompok rebana. Pertama, kelompok pemuda yang meneruskan dari bapak-bapak dahulu. Kedua, kelompok rebana ibu-ibu ini. Kolaborasi antara dua kelompok rebana ini menuai pujian dengan banyaknya masyarakat yang ramai menonton setiap kali mereka tampil. Selain itu, dua kelompok ini juga semakin sering tampil dalam berbagai kesempatan, biasanya pada acara keagamaan Islam.

Usia tidak akan menjadi halangan bagi kelompok ini untuk bersemangat dalam melestarikan kesenian rebana, dan juga kesempatan untuk tetap mengumandangkan shalawat lewat kesenian.

Karawitan

Ngudi Laras

Kelompok kesenian karawitan yang berada di Desa Sambeng mempunyai nama Ngudi Laras. Menurut penuturan Bapak Zamzin, tokoh pionir karawitan Ngudi Laras, jumlah pengrawit kelompok ini ada sekitar 17 orang dan sinden bisa mencapai 5-8 orang. Perangkat gamelan yang digunakan dalam kesenian ini adalah bonang, kendang, gong, kenong, kecer, gender, gambang, penontong, kempul, saron, dan lain-lain. Penyanyi atau sinden biasanya terdiri dari 3-5 orang dan suara pendukung terdiri dari 2-3 orang. Karawitan Ngudi Laras biasanya rutin berlatih pada malam Rabu dan malam Sabtu. Dalam pementasan, kelompok karawitan ini biasanya mengiringi pagelaran wayang, ketoprak, tarian dan acara nikahan secara langsung.

Menurut peunuturan Bapak Zamzin, kesenian karawitan ini sudah mulai berkurang peminatnya dari kalanagan muda. Ia berharap dukungan dari pemerintah untuk mendorong dengan kegiatan pembinaan yang berkelanjutan sehingga kesenian tradisional ini tetap lestari.







BAB 2
PENGEMBANGAN

Pengembangan meliputi upaya-upaya memberdayakan ekosistem kebudayaan desa serta meningkatkan, memperkaya, dan menyebarluaskan pergerakan pemajuan kebudayaan. Beberapa jenis tindakan yang strategis dalam upaya pengembangan kebudayaan desa ini antara lain: 1) *pengkajian*, yaitu melalui kunjungan studi ke desa lain yang sudah maju dan menggelar berbagai metode belajar serta kegiatan diskusi untuk mengenali dan mendalami makna serta nilai unsur-unsur kebudayaan yang telah di data hasil dari proses temu kenali; 2) *pengayaan keragaman*, yaitu upaya untuk mengemas data ekosistem kebudayaan desa dengan melakukan penggabungan budaya (asimilasi), penyesuaian budaya dengan konteks ruang dan waktu kekinian (adaptasi), penciptaan kreasi baru atau pengembangan dari budaya sebelumnya (inovasi), dan penyerapan budaya asing atau budaya daerah lain menjadi bagian dari budaya desa (akulturasi); dan 3) *penyebarluasan*, yaitu melakukan upaya diseminasi untuk menyebarkan nilai-nilai budaya melalui kegiatan pasar budaya, pameran, festival, *travel pattern* wisata budaya, pembuatan sanggar seni, dan lain sebagainya.



Pasar *Nduwur Progo*

Dalam pendampingan ini, Daya Desa dan Fasilitator Desa Sambeng telah melakukan ketiga proses—yakni penyebarluasan, pengkajian, dan pengayaan keberagaman—yang termaktub dalam Pasal 30 dan 31 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2017 Tentang Pemajuan Kebudayaan dengan cara-cara kultural. Pengkajian dan penyebaran, misalnya, dilakukan melalui *jagongan* dan sarasehan yang dialogis, selain juga menyebarluaskan objek kebudayaan desa melalui dokumentasi berupa tulisan, foto, maupun video yang dibagikan lewat media sosial. Dalam pengayaan keragaman, Daya Desa dan Fasilitator kembali mengumpulkan warga untuk mempresentasikan seluruh potensi kebudayaan yang telah mereka catat dan dokumentasikan selama proses temu kenali, guna berembuk menentukan potensi unggulan yang akan mereka angkat. Rangkaian ini menjadi penentu tema yang akan ditampilkan dalam pasar budaya, salah satu media pengayaan keragaman. Dengan melibatkan masyarakat dalam pengambilan keputusan mengenai potensi unggulan dan menentukan tema pasar budaya, masyarakat tidak hanya menjadi penonton, tetapi juga bagian aktif dalam pelestarian dan pengembangan kebudayaan desa. Sesuai kesepakatan, pasar budaya yang digelar diberi judul "Pasar Nduwur Progo".







Memanfaatkan Potensi Sungai Melalui Pasar Budaya

Sebagai masyarakat yang hidup berdekatan dengan Sungai Progo, menjadi wajar jika setiap potensi kebudayaan yang dimiliki oleh masyarakat Sambeng, terutama di Dusun Gleyoran dan Sambeng 1, bermuara pada kehidupan sungai tersebut. Alasan utamanya tentu saja karena mayoritas masyarakat di kedua dusun tersebut bermata pencaharian sebagai nelayan tanpa perahu. Pada tahap pengembangan ini, masyarakat Sambeng sepakat untuk menjadikan 'Nelayan Tanpa Perahu' sebagai potensi yang akan menjadi tajuk pasar budaya yang diselenggarakan di Desa Sambeng.

Konsep pasar budaya sendiri diambil sebagai wadah pemberdayaan masyarakat sekaligus pelestarian kebudayaan yang ada di desa. Dalam pelaksanaannya, pasar budaya mengedepankan 3 aspek penting yang digunakan sebagai landasan dalam menyusun setiap detail teknis dalam acara tersebut. Ketiga aspek tersebut meliputi nilai ekonomi, ekologi, dan sosial-budaya yang semuanya berbasis pada apa yang tersedia dan dimiliki oleh masyarakat. Ketiga aspek tersebut dibuat berdasarkan pada tujuan kehidupan yang berkelanjutan, di mana pasar budaya Sambeng diharapkan tidak hanya mendatangkan manfaat ekonomi saja, namun juga ada keberlanjutan dari segi sosial, kebudayaan dan pelestarian alam di desa, terutama bagi Sungai Progo yang hingga saat ini masih menjadi sumber kehidupan bagi para nelayan tanpa perahu.



"Pasar Nduwur Progo" menjadi nama yang disematkan oleh masyarakat terhadap kegiatan pasar budaya yang diselenggarakan di Desa Sambeng. Pemilihan kata *nduwur Progo* atau yang secara harfiah memiliki arti "di atas sungai Progo" didasari oleh letak geografis wilayah Sambeng yang berdekatan dan dilewati oleh aliran sungai Progo, atau jika dilihat dari Sungai Progo, wilayah pemukiman ini berada di sebelah atas sungai tersebut.

Selain itu, nama "Pasar Nduwur Progo" sebagai simbol pentingnya Sungai Progo bagi kehidupan masyarakat Desa Sambeng, terutama bagi para nelayan tanpa perahu.



Meski mengangkat tema seputar budaya Sungai Progo dan nelayan tanpa perahu, pasar budaya ini juga menampilkan berbagai macam olahan pangan, kerajinan, serta kesenian yang ada di Desa Sambeng sebagai potensi budaya yang tergabung dalam ekosistem kebudayaan nelayan tanpa perahu. Sasaran dari diadakannya pasar budaya ini adalah seluruh warga Desa Sambeng, baik yang berprofesi sebagai nelayan, pedagang, pengrajin, seniman, hingga anak-anak desa. Pada aspek ekonomi, pasar budaya diharapkan dapat mendatangkan pemasukan ekonomi bagi masyarakat. Ragam olahan pangan yang sudah diceritakan pada tahap temu kenali akan dijajakan di pasar budaya, sehingga para produsen olahan pangan lokal ini bisa mendapatkan keuntungan

secara ekonomi. Selain itu, pasar budaya juga dapat menjadi wadah bagi para pengrajin bambu, dan kerajinan lain yang ditemukan.

Aspek ekologi dalam pasar budaya menekankan pada fakta bahwa pasar budaya ini dibuat sebagai salah satu bentuk pemanfaatan terhadap sumber daya alam yang ada di Desa Sambeng, yang tentunya berbasis pada kaidah keberlanjutan alam yang ada dalam tradisi dan kepercayaan masyarakat setempat. Sesuai dengan cerita budaya yang sudah dipaparkan pada bagian sebelumnya, warga Desa Sambeng merupakan kelompok masyarakat tradisional yang hidup berdampingan dengan alam, terutama Sungai Progo. Setiap tradisi yang dimiliki oleh masyarakat ini merupakan hasil dari interaksi manusia dengan Sungai Progo, dari mulai tradisi nelayan, berbagai aspek yang berhubungan dengan sungai, hingga tradisi spiritual yang di dalamnya mencakup nilai-nilai penghargaan terhadap alam. Sehingga, tidak mengherankan jika dalam proses mencari ikan, dari dulu hingga sekarang, masyarakat Sambeng masih menggunakan alat tangkap tradisional, yang kebanyakan berbahan bambu.

Tidak hanya itu, dalam kehidupan sehari-hari, berbagai alat tradisional juga masih digunakan, seperti *eblek* dari anyaman bambu yang masih yang masih digunakan untuk membantu pekerjaan rumah tangga. Begitu juga penggunaan bungkus daun pisang sebagai kemasan makanan yang dijual maupun dalam acara tradisi.

Alat-alat tradisional yang berasal dari alam seperti itulah yang akan dipergunakan dalam pasar budaya, sehingga masyarakat Sambeng bisa semakin mencintai dan menyadari kekayaan tradisi yang mereka miliki, yang begitu berhubungan dengan alam. Tidak bisa dinafikan bahwa kini sebagian besar masyarakat, terutama pedagang, sudah mulai menggunakan plastik, begitu juga penggunaan alat tangkap yang merusak ekosistem air sungai. Gaya hidup yang sudah berubah pada akhirnya juga mempengaruhi ekosistem Sungai Progo. Penggunaan alat tangkap tradisional, daun pisang, daun pandan bisa menjadi solusi bagi permasalahan lingkungan yang tengah dihadapi masyarakat Sambeng.

Maka melalui pasar budaya ini, masyarakat Sambeng dan juga pengunjung yang hadir bisa kembali mengingat dan menyadari tentang potensi dari alat tradisional yang notabene lebih ramah lingkungan, dibanding dengan berbagai teknologi modern yang bersifat instan seperti plastik. Pasar budaya bisa dikatakan sebagai pasar yang menyajikan berbagai hasil karya masyarakat desa, dari mulai hasil tangkapan sungai, olahan pangan, kerajinan, hasil bumi, kesenian, keterampilan, serta tradisi yang dimiliki oleh masyarakat Sambeng akan dapat disaksikan disini. Pasar budaya Nduwur Progo juga bertujuan untuk dapat merepresentasikan aspek-aspek dalam kehidupan masyarakat desa, terutama dalam aspek kebudayaan yang tentunya berhubungan dengan manusia dan lingkungannya.



Cerita Persiapan Pasar Nduwur Progo

Pasar Nduwur Progo diselenggarakan pada tanggal 6-7 Agustus 2022. Namun jauh sebelum itu, masyarakat dari semua dusun di Sambeng sudah bergotong-royong dalam mempersiapkan penyelenggaraan pasar budaya ini.

Persiapan pasar budaya dimulai dengan mengadakan sosialisasi kepada pemerintah desa, tokoh masyarakat, dan warga desa tentang rencana diadakannya pasar budaya di Sambeng. Sosialisasi ini dilakukan dengan *jagongan*, *sowan*, dan juga mengadakan sarasehan yang diinisiasi oleh daya desa dan fasilitator untuk kemudian mengumpulkan masyarakat, terutama pemuda yang bisa bergabung menjadi daya warga. Dalam setiap kesempatan diskusi, daya desa dan fasilitator berupaya untuk bisa melibatkan perwakilan masyarakat dari setiap dusun yang ada di Sambeng.

Pasar Nduwur Progo sendiri diselenggarakan di Dusun Sambeng 1, tepatnya di sepanjang jalan yang terletak di pemukiman warga. Di sepanjang jalan inilah, masyarakat desa bergotong-royong menyiapkan lokasi pasar budaya Nduwur Progo secara sukarela. Awalnya, terdapat 2 pilihan tempat untuk melaksanakan pasar budaya, yaitu di Dusun Gleyoran dan Dusun Sambeng 1. Namun setelah melewati beberapa diskusi dan musyawarah, diputuskan bahwa pasar budaya akan diadakan di Dusun Sambeng 1, dengan tetap mengangkat budaya nelayan dan Sungai Progo sebagai tema yang akan disajikan dalam dekorasi pasar, zona kesenian, zona kuliner, dan juga kerajinan.

Persiapan pasar budaya ini dimotori oleh daya desa, fasilitator, dan daya warga yang kebanyakan terdiri dari para pemuda dari Dusun Gleyoran, Sambeng 1, dan Sambeng 2. Rapat persiapan pasar budaya dilakukan pada tanggal 26, 29, 30 Juli dan 2 Agustus 2022. Dalam rapat pertama membahas tentang

struktur kepanitiaan, yang kemudian disepakati untuk menunjuk Mas Dwi Retno Susilo dari Dusun Sambeng 1 sebagai ketua panitia pasar budaya, serta seluruh anggota panitia yang meliputi bendahara, sekretaris, dan beberapa divisi di bawahnya.

Rapat yang dilaksanakan selanjutnya membahas tentang tata acara pasar budaya, dan dilanjutkan dengan musyawarah untuk ketiga kalinya yang membahas tentang daftar kuliner yang dapat dijual pasar budaya, serta membahas *layout stand* dan *dresscode* para pedagang yang mengisi *stand* zona kuliner. Melalui rapat atau sarasehan ini, masyarakat—termasuk golongan pemuda dan tokoh masyarakat—bisa menghabiskan banyak waktu bersama. Sehingga secara tidak langsung, proses persiapan pasar budaya ini telah melanggengkan hubungan silaturahmi antarwarga desa lewat jalur-jalur diskusi.





Selain itu, rapat-rapat seperti ini juga membuka wawasan warga desa, terutama kelompok pemuda dalam menyampaikan pendapat dan juga belajar untuk berorganisasi. Pengalaman berorganisasi didapatkan oleh para panitia, contohnya saat setelah struktur kepanitiaan terbentuk, panitia inti yang terdiri dari ketua, sekretaris dan bendahara melakukan rapat kecil guna membahas deskripsi kerja untuk setiap yang terlibat. Pembelajaran tentang kerjasama tim juga terwujud saat masing-masing divisi mengerjakan pekerjaannya dan saling bekerja sama. Pembelajaran juga terjadi ketika setiap harinya panitia melakukan evaluasi para pekerjaan yang sudah mereka lakukan.





Persiapan pasar budaya tidak hanya terselenggara dalam ruang diskusi yang membutuhkan ide dari masyarakat, namun juga di lokasi pasar budaya, tempat warga desa bergotong-royong dalam membangun lokasi pasar budaya.

Kerja bakti dalam membangun lokasi pasar budaya dilakukan dari mulai tanggal 31 Juli hingga satu hari sebelum acara pasar budaya diselenggarakan. Kerja bakti ini dimulai dengan pembersihan lokasi yang dilakukan secara bersama-sama oleh panitia, pemuda, dan juga bapak-bapak dari beberapa dusun yang ada di Sambeng. Kerja bakti pertama ini meliputi membersihkan lokasi dan juga menyesuaikan letak masing-masing zona pasar budaya sesuai dengan yang ada di layout.

Kerja bakti selanjutnya adalah membuat dekorasi pasar budaya, dari mulai *stand* pedagang, gapura, hingga pembuatan panggung sebagai zona kesenian. Sebagian besar dekorasi Pasar Nduwur Progo terbuat dari bambu. *Stand* pedagang terbuat dari rangkaian batang bambu, yang bagian depan dan atapnya ditutup dengan menggunakan jerami. Penggunaan bambu dan jerami ini memiliki tujuan ekologis dan juga teknik







pembuatan yang memang sudah dikenal oleh masyarakat Sambeng sejak dulu, namun saat ini mulai ditinggalkan. Oleh karena itu, pembuatan *stand* dengan bahan alam dan teknik tradisional ini sedikit banyak membuat masyarakat belajar untuk kembali mengenal sumber daya alam dan potensi kebudayaan yang mereka miliki. Pembuatan *stand* pedagang ini merupakan hasil kerjasama dan kreativitas dari para pemuda dusun Sambeng 1, Sambeng 2, dan Gleyoran.

Ketika memasuki lokasi pasar budaya, pengunjung akan melewati gapura pasar budaya yang juga terbuat dari batang pohon bambu yang disusun sedemikian rupa, dan pada bagian kanan serta kirinya dihias dengan menggunakan alat tangkap ikan tradisional berupa teplak berukuran besar. Dekorasi ini berfungsi sebagai penjabaran dari tema pasar budaya yang memang mengangkat kehidupan Sungai Progo, sekaligus memperkenalkan alat tangkap ikan sebagai teknologi tradisional yang masih digunakan oleh para nelayan hingga saat ini. Selain itu, kerja bakti juga dilanjutkan dengan pembuatan panggung zona kesenian yang terletak di pelataran rumah milik salah satu warga dusun Sambeng 1, yang dikenal dengan panggilan Pak Cilik. Panggung ini dikelilingi dengan batang pohon bambu sebagai pembatas antara panggung dan tempat untuk para penonton. Pembuatan dekorasi ini tidak hanya memunculkan nilai ekologis dan budaya dalam pasar budaya, namun juga nilai sosial yang ditandai dengan berkumpulnya masyarakat terutama para pemuda dari dusun yang berbeda. Lewat kerja bakti ini, para pemuda bisa kembali saling mengenal antara satu sama lain, dan mempererat tali persaudaraan di antara mereka.

Pembukaan
Pasar Budaya

Pasar Budaya Nduwur Progo dibuka dengan kirab sejauh 500 meter, yang diikuti oleh berbagai elemen masyarakat seperti murid sekolah dasar, warga desa, para nelayan, panitia, dan para pengunjung yang sudah hadir pada siang itu.



Nelayan Sambeng membawa berbagai alat tangkap ikan saat kirab pasar budaya



Grup drumband dari MI Maarif Sambeng memeriahkan kirab pasar budaya

Murid sekolah yang mengikuti kirab adalah grup *drumband* dari MI Ma'arif Sambeng yang membawakan beberapa lagu wajib nasional dan juga lagu daerah. Tujuan dari terlibatnya grup *drumband* MI Maarif ini sebagai upaya panitia untuk memperkenalkan pasar budaya sebagai tempat bermain dan belajar bagi anak-anak di Sambeng. Selain itu, penampilan *drumband* dalam kirab juga menjadi bentuk penghargaan dan kebanggaan warga desa terhadap anak-anak yang aktif dalam ekstrakulikuler.

Kirab ini semakin semarak ketika rombongan nelayan Sambeng yang mengikuti kirab terlihat membawa berbagai alat tangkap ikan tradisional. Inilah bentuk upaya para panitia dan nelayan untuk memperkenalkan teknologi tradisional yang selama ini mereka gunakan kepada khalayak ramai. Sesampainya rombongan kirab di lokasi pasar budaya, acara pembukaan diteruskan dengan sambutan dari pemerintah desa dan beberapa tamu undangan.



Pemotongan pita oleh Bapak Syukur, perwakilan dari Direktorat PPK Dirjen Kebudayaan Kemendikbudristek sebagai pembukaan Pasar Budaya Nduwur Progo





Sambutan oleh Bapak Syukur selaku perwakilan dari Direktorat PPK



Setelah itu, tamu undangan yang hadir disuguhi dengan penampilan kesenian dari kelompok karawitan Ngudi Laras. Kelompok karawitan ini tampil di panggung berukuran rendah yang dibangung di bagian depan 2 rumah warga yang lokasinya dekat dengan gapura pasar budaya.



Dalam pembukaan pasar budaya, kelompok karawitan ini juga menampilkan kesenian tari gambyong yang ditampilkan oleh Mbak Lilis dan Mbak Indah, warga Desa Sambeng. Tari gambyong ini ditujukan sebagai penyambutan dan ucapan selamat datang kepada tamu undangan dan juga para pengunjung yang siang itu sudah hadir di Pasar Nduwur Progo. Karawitan Ngudi Laras sendiri juga termasuk potensi kebudayaan yang telah didokumentasikan dalam tahap temu kenali, dan dimanfaatkan dalam pasar budaya.

Jathilan
Kesenian Kebanggaan Sambeng

Zona kesenian menjadi pusat dari penyelenggaraan pasar budaya, tempat di mana kesenian yang ada di Sambeng tampil dan menunjukan eksistensinya.



Zona kesenian ini bertujuan sebagai wadah bagi kesenian yang biasanya sudah sering pentas. Akan tetapi, karena pandemi covid-19, banyak kesenian yang tidak bisa tampil. Maka, zona ini menjadi pengobat rindu para seniman untuk kembali menampilkan kesenian mereka. kesenian

Selain itu, zona ini juga diharapkan mampu menjadi media untuk memperkenalkan kesenian sebagai salah satu potensi budaya yang dimiliki Desa Sambeng kepada warganya sendiri maupun para pengunjung yang hadir.

Kelompok Jathilan

Krido Turonggo Sinar Menoreh

Dusun Kedungan 3

Jathilan menjadi satu-satunya jenis kesenian yang tampil di panggung Pasar Nduwur Progo. Kesenian tari ini tumbuh dan berkembang di Dusun Gleyoran dan Kedungan 3. Panggung kesenian ini mulai dibuka pada pukul 7 malam, dan di hari pertama menyajikan penampilan kelompok Jathilan Krido Turonggo Sinar Menoreh dari Dusun Kedungan 3. Penampilan kesenian ini berlangsung hingga pukul 11 malam, dan menampilkan kesenian *jathilan* dalam babak penuh. Bagian yang menarik dari penampilan kesenian ini adalah ketika di babak akhir, para penari sudah mulai *ndadi* atau kesurupan. Kostum yang dipakai penari cukup terlihat menarik karena menggunakan hiasan kepala.



Pasar budaya ini menjadi kesempatan baru bagi kelompok *jathilan* Krido Turonggo Sinar Menoreh untuk kembali tampil di perhelatan acara yang ada di desa, setelah sekian lama pentas, terutama saat pandemi. Para pemain *jathilan* ini juga berharap pasar budaya bisa terus diselenggarakan dan menjadi wadah bagi perkembangan kesenian di Sambeng.



Kelompok Jathilan

Turonggo Jati

Dusun Gleyoran

Selain dari dusun Kedungan 3, kesenian *jathilan* juga ditampilkan pada hari kedua oleh kelompok Jathilan Turonggo Jati dari Dusun Gleyoran. Kesenian *jathilan* ini merupakan kesenian yang banyak dari anggotanya adalah para nelayan, sehingga bisa dikatakan bahwa kelompok Jathilan Turonggo Jati menjadi wadah bagi para nelayan untuk berkesenian. Kesenian yang sudah ada turun temurun hingga 3 generasi ini, juga menampilkan babak penuh, yang melibatkan anggotanya dari semua generasi, dari mulai para nelayan yang sudah berusia lanjut hingga penari anak-anak. Penampilan anak-anak sebagai pembuka dari jathilan ini adalah upaya para anggota untuk melestarikan kesenian *jathilan* sebagai salah satu potensi kebudayaan. Tidak hanya ingin agar anak-anak di Gleyoran terus berkesenian, kelompok *jathilan* ini juga menjadi wadah untuk menyatukan warga agar selalu guyub dan rukun.



Penampilan *jathilan* dari dua dusun di Sambeng menjadi penanda bahwa *jathilan* merupakan kebanggaan bagi masyarakat Sambeng. Hal ini juga dibuktikan dengan ramainya penonton yang memadati halaman rumah Pak Cilik pada malam tanggal 6 dan 7 untuk menyaksikan pertunjukan kesenian ini hingga tengah malam. Pasar Budaya Nduwur Progo telah berhasil menjadi wadah bagi kembali terselenggaranya pertunjukan kesenian yang ada di Sambeng.

Ragam Olahan Pangan
di Pasar Nduwur Progo

Zona kuliner berisi berbagai olahan pangan lokal dari Desa Sambeng yang diolah oleh warga.



Zona kuliner ini melibatkan ibu-ibu yang memang sudah terbiasa menjajakan makanan olahannya sebagai mata pencaharian maupun ibu-ibu yang memiliki keterampilan dalam mengolah panganan tradisional namun belum memiliki kesempatan untuk menjajakannya. Zona kuliner ini memiliki tujuan secara ekonomi sebagai wadah bagi para pedagang untuk mendapat pemasukan lewat pasar budaya. Di samping itu, zona kuliner juga memiliki fungsi budaya, karena dapat memperkenalkan ragam pangan tradisional yang ada di Sambeng, terutama olahan pangan yang berbahan dasar ikan atau yang banyak dibuat oleh para nelayan dan keluarganya. Zona kuliner secara tidak langsung dapat mendatangkan keuntungan sosial bagi masyarakat desa, terutama para pedagang karena mereka berkesempatan untuk bertemu dengan sesama warga dari dusun lain yang belum pernah mereka temui. Keuntungan ekologi yang di dapatkan dari zona kuliner adalah penggunaan kemasan yang tradisional dan ramah lingkungan, yaitu dengan menggunakan bungkus daun pisang dengan berbagai teknik pengemasan yang dikenal masyarakat.









Olahan pangan dari ikan yang menjadi primadona pada zona kuliner adalah mangut beong buatan Bu Romi, seorang istri nelayan dari Dusun Gleyoran, dan juga *iwak sapet* buatan Bu As dari dusun yang sama. Mangut beong sendiri memang menjadi sajian khas Sambeng dan desa-desa yang ada di Kecamatan Borobudur, mengingat beong merupakan ikan yang banyak ditemukan di Sungai Progo. Bu Romi biasanya mengolah mangut beong untuk dinikmati sendiri atau bersama keluarganya, dan terkadang juga membuat jika ada pesanan. Berjualan di pasar budaya sendiri menjadi pengalaman Bu Romi dalam berwirausaha.



Iwak sapet merupakan sajian ikan bakar atau goreng yang dalam penyajiannya ikan-ikan berukuran kecil atau sedang ini ditusuk ke sebuah iratan bambu. Sapet sendiri dulunya merupakan teknologi yang digunakan masyarakat nelayan untuk menghitung dan membanderol harga ikan. Ikan yang *disapet* juga hanya ikan berukuran kecil yang susah untuk dihitung dan dibanderol dengan harga jika dijual dalam jumlah satuan.

Mangut beong dan iwak sapet tidak hanya sekedar kuliner saja, namun juga salah satu produk budaya, berupa cara masyarakat Sambeng dalam memanfaatkan sumber daya Sungai Progo.

Salah satu kuliner di pasar budaya ini juga menjual pepes nila yang disajikan oleh Mbak Nanik dari Dusun Sambeng 1. Pada hari pertama, pepes nila ini menjadi sajian yang paling banyak dibeli oleh pengunjung, baik untuk dinikmati langsung di pasar budaya maupun dibawa pulang. Sajian olahan ikan yang dijual oleh ibu-ibu dari Dusun Gleyoran merupakan hasil kerjasama dan kesepakatan beberapa ibu-ibu yang merupakan istri nelayan yang sepakat untuk menjual hasil olahan ikan di pasar budaya.





Selain olahan ikan, Pasar Nduwur Progo juga menyediakan berbagai olahan pangan tradisional dari hasil tani yang dibuat oleh masyarakat, seperti *telo* atau singkong, jagung, pepaya, pisang dan lain sebagainya. Salah satu yang juga menjadi oleh-oleh khas Dusun Gleyoran adalah ceriping *telo* yang dijual oleh Mbak Fifah. Ceriping telo ini merupakan produksi industri rumah tangga yang telah didokumentasikan dalam tahap temu kenali. Dusun Gleyoran juga menyajikan *wedang semelak* sebagai potensi kuliner khas Sambeng yang dijual di pasar budaya.

Dari Dusun Kedungan 1, ada Mas Ihjar yang menjual *kopi pitu*. *Kopi pitu* sendiri merupakan minuman hasil kreativitas Mas Ihjar yang terbuat dari pisang batu. Kata "*pitu*" merupakan singkatan dari pisang batu.



Selain itu, ada juga Bu Jemini dan Bu Kasmini yang menjual beberapa jajanan tradisional seperti *lemet, growol,* dan *letes.* Kebanyakan dari makanan yang disajikan oleh ibu-ibu dari Dusun Kedungan 1 ini terbuat dari *telo* yang memang menjadi salah satu hasil pertanian utama desa Sambeng.





Dusun Kedungan 2 diwakili oleh Bu Umi dan Bu Ruminah. Di pasar budaya ini, Bu Umi menjual hidangan nasi jagung yang biasa dijual sehari-hari, sedangkan Bu Ruminah menjual *tawonan*, jajanan tradisional yang memang biasa tersedia di pasar.

Dusun Kedungan 3 diwakili oleh Bu Ani Stiyanah dan juga Mbak Yuli. Di pasar budaya ini, Bu Ani Stiyanah menjual *gethuk*, olahan pangan dari *telo* yang masih biasa dikonsumsi oleh masyarakat Sambeng. Sama seperti Bu Ani, Mbak Yuli juga menjual olahan pangan dari *telo* berupa *thiwul*.





Dari Dusun Sambeng 1, ada Bu Suparmi yang menjual *jadah* dan tempe bacem, lalu Bu Sumi yang menjual *geblek*, dan Mbak Yul yang menjual *tape wajik*. Jajanan tradisional ini dijual dengan harga Rp. 2.000 untuk setiap porsi atau potongnya. Ibu-ibu yang menjual jajanan tradisional seperti ini menggunakan *pincuk* dari daun pisang sebagai kemasan.



Satu lagi yang juga banyak dicari oleh pengunjung pasar budaya adalah jamu rempah buatan Kelompok Wanita Tani (KWT) Teratai dari Dusun Sambeng 2. Ibu-Ibu KWT ini menyediakan berbagai macam jamu rempah, seperti kunyit asem dan temulawak, baik yang dijual dalam bentuk cair siap minum maupun dalam bentuk bubuk yang sudah dikemas dengan sedemikian rupa.





Zona kuliner di pasar budaya Sambeng mendatangkan manfaat ekonomi bagi para pedagang. Pelaksanaan Pasar Nduwur Progo selama 2 hari tersebut telah memberikan omzet kepada para pedagang sebesar Rp 6.225.000.

Para pedagang juga menyebut bahwa acara ini telah membuka ruang baru bagi masyarakat desa terutama pedagang untuk menjajakan makanan buatannya, sambil bisa tetap menikmati penampilan kesenian dari desa mereka. Para pedagang berharap pasar budaya ini bisa terus dilanjutkan, dan bisa berkembang dengan wisata air yang sedang diupayakan oleh masyarakat Sambeng, utamanya Dusun Gleyoran.



Zona kuliner juga memberikan dampak ekologi dengan membuka wawasan serta kesadaran baru bagi masyarakat tentang pentingnya menggunakan bahan yang ramah lingkungan ketika berjualan. Pilihan seperti gelas bambu, kemasan dari daun pisang maupun daun pandan yang menghiasi *stand* jualan milik para pedagang. Mereka juga bersyukur bisa kembali mempraktikan teknologi tradisional berupa kemasan daun yang kini sudah mulai banyak dilupakan. Kesadaran ekologis ini bisa menjadi modal bagi masyarakat Sambeng dalam mengembangkan wisata di Sungai Progo. Secara sosial, pasar budaya ini bisa menjadi wadah bagi para pedagang untuk saling menyapa dan mengenal masyarakat dari dusun yang berbeda. Manfaat berupa nilai ekonomi, ekologi, dan sosial-budaya cukup dirasakan oleh para pedagang yang berpartisipasi di Pasar Nduwur Progo.

Workshop dan Kerajinan Alat Tangkap Ikan



Satu lagi zona yang tersedia di Pasar Nduwur Progo adalah zona kerajinan. Zona ini menyajikan demo dan juga workshop tentang cara membuat alat tangkap ikan tradisional yang dipakai nelayan Sambeng.

Di zona ini, para warga dan juga pengunjung bisa melihat sekaligus mencoba langsung cara membuat alat tangkap ikan yang terbuat dari bambu. Zona ini memajang beberapa alat tangkap ikan, seperti jala, kepis, dan juga teplak. Beberapa nelayan seperti Pak Jenggot, Pak Tyok, Pak Kirman, dan lainnya menunjukan dan juga mengajarkan cara membuat jala dan juga alat tangkap lainnya. Mereka menjelaskan bagian-bagian dari jala dan alat tangkap lainnya. Kemudian, mereka juga menunjukan alat apa saja yang digunakan dalam membuat jala dan alat tangkap lainnya. Zona ini banyak menerima apresiasi dari para tamu undangan dan juga pengunjung yang hadir dalam pasar budaya.

Zona kerajinan ini bertujuan sebagai upaya para nelayan dan juga warga Sambeng dalam melestarikan pengetahuan dan teknologi tradisional yang mereka miliki. Secara ekologis, zona kerajinan ini juga dapat



memunculkan kesadaran masyarakat dan para pengunjung tentang kelebihan alat tangkap tradisional, yang selain memang terbuat dari bahan berasal dari alam, penggunaan alat tangkap tradisional ini juga bisa menjaga ekosistem sungai menjadi tetap alami. Dengan itu, zona kerajinan dan workshop alat tangkap ini penting untuk diselenggarakan untuk semakin memperluas kesadaran masyarakat tentang alat tangkap sebagai potensi kebudayaan yang dimiliki Desa Sambeng. Selain itu, para nelayan juga berharap dengan adanya pasar budaya dan pelatihan membuat alat tangkap ikan bisa menarik minat para pemuda untuk tetap melestarikan budaya menangkap ikan dengan menggunakan alat tradisional yang mereka miliki.





Wisata Edukasi Berbasis Budaya 'Nelayan Tanpa Perahu'



Ekosistem budaya sungai yang berada di Desa Sambeng, khususnya Dusun Gleyoran, menjadi sebuah potensi yang cukup menonjol di antara yang lain. Lebih dari itu, komunitas di dusun ini juga juga terbentuk dan bergerak dengan aksi upaya pengembangan kebudayaan nelayan tanpa perahu di sana.

Berbekal tradisi lisan dari para pendahulu, komunitas di dusun ini mendirikan Wisata Getek Balong sebagai langkah pemajuan kebudayaan di desanya. Meski berwujud pariwisata, namum konteks yang ada di dalamnya memunculkan ragam kebudayaan asli desa berdasarkan sejarah yang telah digali oleh komunitas ini.



Paket Wisata Perahu Getek

Perahu getek merupakan perahu kecil yang dulu digunakan masyarakat Desa Sambeng untuk menyeberang ke Kecamatan Ngluwar guna menjajakan hasil buminya. Para peternak juga menggunakan perahu getek ini untuk mencari pakan ternak berupa rumput yang berada di tepian Sungai Progo.

Namun kini, oleh Wisata Getek Balong, perahu getek ini dimanfaatkan sebagai atraksi wisata dengan cara menaiki perahu tersebut. Para wisatawan akan diberi fasilitas keamanan saat menaikinya dan dibantu *penyatang* yang menjadi pengemudi perahu. Selain itu, para pengunjung akan disuguhi panorama Sungai Progo dan cerita mengenai budaya yang ada di Sambeng



Selain itu, ada juga *travel pattern*/paket wisata budaya kehidupan masyarakat nelayan tanpa perahu Desa Sambeng. Paket ini berisi ragam aktivitas masyarakat yang hidup di tepi Sungai Progo. Di dalam paket ini, disajikan beberapa pos edukasi budaya tradisional yang dilakukan oleh masyarakat.



Edukasi Olahan Pangan Tradisional

Dalam edukasi ini, hasil bumi seperti membuat keripik *telo* hingga hasil tangkapan nelayan berupa ikan asap, mangut beong dan sambal akan diolah untuk dijadikan sajian makan kepada para pengunjung. Selain itu, pengunjung juga akan mendapatkan cerita mengenai pawon tradisional warga desa yang memiliki fungsi dan manfaat yang saling berkaitan.





Edukasi Pembuatan
Alat Tangkap Ikan

Edukasi pembuatan alat tangkap ikan juga menjadi sajian dalam paket wisata budaya di Dusun Gleyoran. Alat tangkap yang dijadikan atraksi wisata tersebut antara lain jala dan *teplak*. Pada edukasi ini, meski tidak sampai selesai, namun para peserta akan mendapatkan pengalaman membuat alat tangkap ikan tradisional Desa Sambeng.





Edukasi Penggunaan Alat Tangkap Ikan

Edukasi ini merupakan praktik langsung cara menggunakan alat tangkap ikan seperti jala, *ayap, rudu, icir* dan *teplak*. Di sini pula, wisatawan dapat berswafoto memperagakan diri menjadi pelaku nelayan tanpa perahu menggunakan properti alat tangkap ikan tersebut.





Edukasi Dolanan Tradisional

Ada juga edukasi dolanan tradisional masyarakat nelayan tanpa perahu. Permainan tradisional mungkin sudah cukup lazim di berbagai desa, namun edukasi dolanan di Wisata Getek Balong ini memiliki permainan khusus seperti sontokan air dan *ciblon*. Permainan ini mewajibkan wisatawan untuk mandi di sungai. Namun tidak perlu khawatir, sebab sudah ada *safety guard* yang menjaga para wisatawan untuk bermain di air.



Foto Konsep Kehidupan Masyarakat Nelayan Tanpa Perahu

Dalam paket minat khusus seperti fotografer dan videografer, wisatawan bisa memotret aktivitas para pelaku budaya atau masyarakat Desa Sambeng dengan properti dan atribut yang tradisional. Paket ini cukup laris di kalangan komunitas fotografi dan videografi di area Magelang dan Yogyakarta hingga kini.



River Camp

Terakhir adalah paket *river camp*. Paket ini digagas setelah menjalin kerjasama dengan komunitas kayak dari Yogyakarta. Dalam paket ini, juga bisa dimasukkan olahraga kayaking pada pagi harinya. Kemudian, di malam hari, akan disajikan menu khas desa seperti ikan asap atau ayam bakar, sesuai selera pemesan.



BAB 3
PEMANFAATAN



Pemanfaatan meliputi upaya-upaya pendayagunaan objek pemajuan kebudayaan, dalam hal ini yang ada di desa, untuk memperkuat ideologi, ekonomi, sosial, jati diri budaya, pertahanan, dan keamanan dalam mewujudkan tujuan pembangunan desa yang berkelanjutan. Secara umum, ada tiga kebutuhan yang diharapkan dapat tercapai dan terlayani melalui pemanfaatan objek pemajuan kebudayaan, antara lain:

pertama, untuk membangun karakter generasi penerus dan ketahanan budaya;

kedua, untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, yaitu meningkatkan kualitas ekologi, sosial dan ekonomi lokal masyarakat desa;

ketiga, untuk meningkatkan peran aktif dan pengaruh Indonesia dalam hubungan nasional, regional dan internasional.


WEDANG
REMPAH
ZONA KESENIAN
ZONA DOLANAN
ZONA KULINER
ZONA WORKSHOP

Merujuk pada pasal 32 poin 2 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan, ada empat hal utama yang sedianya menjadi titik tuju dari upaya pemanfaatan objek pemajuan kebudayaan, yakni membangun karakter bangsa; meningkatkan ketahanan budaya; meningkatkan kesejahteraan masyarakat; serta meningkatkan peran aktif dan pengaruh Indonesia dalam hubungan internasional. Dalam konteks Desa Sambeng, upaya pemanfaatan tersebut diupayakan melalui pengembangan objek pemajuan kebudayaan dalam wujud pasar budaya dan *travel pattern*.

Dalam realitasnya, upaya pemanfaatan objek pemajuan kebudayaan melalui serangkaian pengembangan yang dilakukan itu seyogianya tidaklah cukup jika dilakukan dalam waktu singkat. Akan tetapi, ketersediaan waktu yang cukup terbatas pada program pemajuan kebudayaan di tahun 2022 musti dimanfaatkan seefektif mungkin. Berkat upaya bersama antara Daya Desa dan Daya Warga serta seluruh elemen masyarakat, maka meskipun belum tampak benar, namun benih-benih dan arah positif dalam upaya pemanfaatan objek pemajuan kebudayaan, sekecil apa pun, mulai tampak hadir di Desa Sambeng. Berikut ini beberapa hal yang terekam sebagai dampak dari upaya pemanfaatan tersebut.





Manfaat bagi
Warga Masyarakat

Masyarakat mendapatkan manfaat beragam dari pasar budaya ini. Keterlibatan semua dusun dari awal persiapan hingga akhir penyelenggaraan Pasar "Nduwur Progo" berhasil membangun dan memperlihatkan kebersamaan serta kekompakkan semua warga. Selain itu, pendapatan yang dihasilkan dari pasar budaya ini dapat membantu perekonomian keluarga dan tambahan bagi kas desa.



> Namun demikian, manfaat yang paling utama menurut sebagian besar masyarakat adalah hal yang berkaitan dengan pelestarian budaya, pengembangan potensi desa, dan nilai edukasinya kepada masyarakat luas, terutama generasi muda di desa.

Para pedagang menyampaikan bahwa acara ini telah membuka ruang baru bagi masyarakat desa, terutama pedagang, untuk menjajakan usahanya sambil dapat tetap menikmati penampilan kesenian dari desa mereka. Pasar budaya menjadi ruang untuk memperkenalkan berbagai olahan ikan sebagai potensi unggulan desa. Banyak panganan tradisional yang selama ini tidak terlihat atau yang biasanya hanya disajikan di rumah pada saat tertentu kini muncul di beberapa lapak pasar budaya .

Di sisi lain, kemasan program *travel pattern* atau paket wisata budaya desa mampu melibatkan para pelaku budaya secara lebih luas. Jika dalam pasar budaya ibu-ibu merasakan dampaknya secara ekonomi, pada program *travel pattern* ini mereka menjadi subjek langsung yang terlibat yang kemudian atas jasa keterlibatannya itu mereka mendapatkan apresiasi.

Olahan ikan sebagai potensi utama desa diperkenalkan ke masyarakat luas, terutama ke generasi muda di desa. Ini memperlihatkan kepada generasi muda bahwa Sungai Progo memberikan penghidupan yang berkelanjutan kepada masyarakat desa. Selain itu, melalui pasar budaya ini, edukasi lainnya yang berguna untuk generasi muda adalah pengetahuan mengenai alat tangkapan ikan ramah lingkungan yang sampai saat ini masih digunakan nelayan Sambeng.


PASAR BUDAYA

Pasca pasar budaya, banyak orang yang berminat dan memesan alat tangkapan ikan dari Sambeng, bahkan jumlah pesanan ini melebihi dari target dan simpanan yang tersedia di pasokan nelayan. Pasar budaya ini memberikan ruang kepada kelompok rentan seperti lansia yang ingin mengaktualisasikan kemampuannya dalam mengolah pangan. Sejumlah tujuh orang sesepuh yang tidak terbiasa berjualan sebelumnya, sangat senang diberikan tempat untuk dapat berdagang. Keikutsertaan mereka di pasar budaya ini memperlihatkan kemampuan dan antusiame mereka terhadap pelestarian pangan tradisional di Sambeng.

Pasca pelaksanaan pasar budaya, inisiatif masyarakat Dusun Gleyoran untuk mengembangkan kegiatan menjadi paket wisata berbasis budaya juga menjadi nilai penting pada langkah pemajuan kebudayaan Desa Sambeng. Pelestarian kebudayaan melalui pariwisata menjadi hal yang lebih konkret dilakukan.

Pasar budaya juga memberi manfaat di bidang kesenian karena menjadi wadah bagi kelompok kesenian untuk anak-anak seusia TK dan SD. Kegiatan ini mengembalikan kembali eksistensi kelompok kesenian di sekolah-sekolah yang sempat meredup karena terdampak pandemi.

Manfaat bagi
Kelompok Perempuan

Kemampuan mengolah hasil pertanian, sungai dan sumber daya alam lainnya yang dimiliki menjadi berbagai makanan tradisional adalah keunggulan dan potensi yang dimiliki oleh masyarakat desa, terutama kelompok ibu-ibu. Lewat pasar budaya dan paket *travel pattern* ini, kelompok ibu-ibu semakin percaya diri pada kemampuan dan produk makanan yang mereka produksi. Selain itu, program ini berdampak memunculkan kembali berbagai makanan tradisional yang mulai jarang ditemui di tengah-tengah masyarakat. **Pasar budaya dan *travel pattern* (paket wisata budaya) membuat masyarakat, khususnya ibu-ibu, menjadi lebih inovatif dalam membuat kreasi dan olahan pangan lokal.**

Di dalam rangkaian kegiatan ini, secara keseluruhan termuat unsur-unsur pengetahuan, nilai-nilai lingkungan, sosial budaya, dan ekonomi.

Program ini mengingatkan kembali masyarakat untuk bertanggung jawab terhadap pelestarian alam. Penggunaan wadah tradisional berbahan alami yang ditekankan selama kegiatan mulai menggeser penggunaan kemasan plastik meskipun belum sepenuhnya. Selain itu, kelompok ibu-ibu yang berpartisipasi sebagai pedagang dan pelaku budaya yang mengisi acara *workshop* saat pasar budaya merasa senang karena merasa kemampuannya dihargai, sehingga mereka mendukung pasar budaya untuk diadakan kembali.



Mereka merasa bangga karena ketrampilan yang diwariskan oleh leluhur mereka dapat mereka tampilkan, bagikan ke masyarakat luas, dan lestarikan di acara pasar budaya.



Manfaat bagi
Kelompok Anak-anak

Keterlibatan anak-anak dalam Pasar Nduwur Progo dimaksudkan untuk mengenalkan anak-anak terhadap potensi dan kebudayaan desa mereka sejak usia dini.

Dengan terlibat dalam kegiatan ini, diharapkan anak-anak memiliki ingatan kolektif mengenai pelestarian budaya yang pernah diwariskan oleh orang tua mereka. Pelibatan anak-anak usia sekolah dasar di pasar budaya ini merupakan upaya memperkenalkan budaya Sambeng. Pasar budaya dimanfaatkan oleh anak-anak sebagai tempat bermain, belajar sekaligus ruang apresiasi. Penampilan *drumband* anak-anak dalam kirab, misalnya, menjadi bentuk penghargaan warga desa terhadap anak-anak yang aktif dalam ekstrakulikuler.

Dengan terlibat dalam pementasan kesenian, anak-anak belajar mengenai banyak hal, seperti mengenal kesenian rakyat, kostum budaya Jawa, cara tampil di muka umum, dan bekerja sama dengan temannya sebagai tim. Selain mendapatkan hiburan dari arena permainan dan kesenian, anak-anak juga mendapatkan banyak pengetahuan mengenai potensi desa dan kebudayaan mereka. Selain belajar dari *workshop* yang ada, mereka juga belajar dari melihat dan mengamati beragam hal yang ditampilkan di pasar budaya. Pasar budaya menjadi ruang edukasi kultural sekaligus media pengembangan karakter dan jati diri anak melalui pengenalan mereka terhadap kebudayaan sejak dini.



Manfaat bagi
Generasi Muda

Kelompok generasi muda yang tergabung dalam kepanitiaan merasakan manfaat langsung dalam mengorganisir kegiatan ini. Kegiatan pasar budaya mengajarkan panitia, dalam hal ini kelompok generasi muda, cara berorganisasi, memobilisasi masyarakat, dan mengelola kegiatan setingkat desa. Pemuda terlibat dalam penyusunan konsep, pemilihan lokasi, dan promosi wisata pasar budaya. Perencanaan tentang perhelatan pasar budaya di awal program telah menggerakkan warga terutama para pemuda yang memiliki antusiasme dalam mengembangkan kesenian yang mereka ikuti.

Sebagian besar kelompok muda, baik yang terlibat dalam kepanitiaan ataupun tidak, adalah pelaku kesenian. Mereka terlihat bertanggung jawab dan saling berbagi peran sesuai dengan tugas yang telah disepakati bersama. Transfer ilmu dan pembelajaran dari generasi tua ke generasi muda dapat tersampaikan dengan baik melalui pagelaran pasar budaya ini. Mereka dapat mengenal berbagai olahan pangan tradisional, alat tangkapan ikan tradisional, workshop kerajinan tangan dan potensi sumber daya alam yang desa miliki.

Lebih lanjut, program paket wisata budaya pasca pasar budaya menjadi bentuk pengembangan yang nyata bagi generasi muda untuk terus mempertahankan kebudayaan yang dimiliki desa. Hal ini merupakan salah satu poin penting mengenai bagaimana gerakan generasi muda yang mulai peduli dan melihat peluang bahwa kebudayaan dapat memberikan manfaat kepada para pelakunya.





Manfaat bagi
Kelompok Kesenian

Pasar budaya menjadi wadah bagi banyak kelompok kesenian tampil, mengembalikan kembali eksistensi kelompok kesenian yang sempat meredup karena terdampak pandemi maupun yang sudah lama vakum. Kelompok kesenian sangat bangga terlibat di kegiatan ini karena ini kali pertama sebagian dari mereka tampil di pasar budaya.

Seniman dari kelompok generasi tua berharap pasar budaya dapat diselenggarakan secara rutin karena dengan demikian seniman generasi muda termotivasi untuk mengembangkan dan melestarian kesenian rakyat yang ada di desa.



Dampak Ekonomi, Sosial Budaya, dan Lingkungan



Ekonomi

- Mendatangkan pemasukan ekonomi bagi individu kelompok rentan dan masyarakat desa secara umum.
- Menjadi wadah bagi para pengrajin untuk memasarkan produk.



Sosial

- Mengungkap kehidupan sosial budaya masyarakat melalui cara-acara masyarakat mengolah dan memanfaatkan alam.
- Ruang untuk menampilkan ragam warisan budaya leluhur.
- Sarana edukasi masyarakat mengenai warisan budaya (kesenian, olahan pangan, dolanan, dan sebagainya)
- Sarana yang mempertemukan warga dari berbagai kelompok sosial dan usia.
- Ruang bagi kelompok kesenian untuk berekspresi dan mempromosikan budaya.



Lingkungan

- Memaknai alat tradisional warisan budaya leluhur lebih ramah lingkungan dan berkelanjutan.
- Penggunaan kemasan alami untuk jajajan dan makanan menyadarkan masyarakat akan kaitan budaya dengan upaya pelestarian lingkungan.
- Sarana edukasi bagi masyarakat untuk mendukung perekonomian yang tidak merusak lingkungan.

Salah satu upaya pengembangan potensi Desa Sambeng yang didukung oleh program pemajuan kebudayaan desa adalah pasar budaya dan paket wisata budaya (*travel pattern*). Konsep pasar budaya dan paket wisata budaya adalah ruang pemberdayaan masyarakat sekaligus pelestarian kebudayaan. Dalam pelaksanaannya, baik pasar budaya maupun paket wisata budaya mengedepankan tiga (3) aspek penting sebagai landasan penyusunan konsep dan teknis kegiatan ini. Ketiga aspek tersebut meliputi nilai ekonomi, ekologi, dan sosial-budaya yang ketiganya berbasis pada potensi lokal desa dan kapasitas masyarakat yang bertujuan untuk mendukung penghidupan yang berkelanjutan dari segi kebudayaan dan pelestarian alam di desa.

Di sisi, ekonomi, pasar budaya meningkatkan pendapatan bagi para pedagang. Sasaran pedagang di pasar budaya adalah kelompok marjinal seperti ibu-ibu, lansia, kelompok pedagang yang selama ini kurang mendapatkan akses tempat yang menguntungkan, atau kelompok-kelompok yang baru mulai merintis usaha dan membutuhkan tempat promosi. Pasar budaya diharapkan dapat menyumbang pada upaya membangun ketahanan keluarga dan mensejahterakan pedagang kecil.

Salah satu manfaat dari pasar budaya dan paket wisata budaya ini dapat bernilai ekonomi, namun demikian tujuan besar dari pemanfaatan potensi budaya desa dalam dan program ini adalah pembelajaran masyarakat mengenai nilai sosial-budaya dan lingkungan.

Pasar budaya dan paket wisata budaya menjadi ruang bersama masyarakat mengaktualisasikan ragam potensi yang dimiliki oleh kumpulan individu-individu maupun desa secara kolektif.

Potensi ini dapat berupa kemampuan untuk mengolah bahan makanan tradisional, keahlian dan kreativitas dalam membuat kerajinan, kreativitas dalam berkesenian, kemampuan dalam mengorganisir acara, mempersiapkan perlengkapan dan peralatan yang dibutuhkan acara, dan lain sebagainya. Semua potensi ini dipertemukan dan menjadi daya masyarakat dalam memajukan kebudayaan desa.

Pasar budaya dan paket wisata budaya adalah kumpulan hasil kekayaan intelektualitas masyarakat yang bersumber dari warisan leluhur dan masyarakat dengan bentuk ragam pengembangannya baik dalam hal warisan seni, pangan, dan lainnya. Kekayaan warisan budaya ini perlu diturunkan kepada generasi muda masa kini agar dapat terus dilestarikan. Pasar budaya menjadi salah satu sarana edukasi dan upaya pelestarian budaya yang mempertemukan berbagai kelompok lintas generasi dan kelompok sosial.



Pameran alat-alat tradisional, desain keseluruhan, dan penggunaan kemasan yang kesemuanya bersumber dari bahan alami mengajarkan dan menyadarkan masyarakat tentang pelestarian lingkungan. Usaha perekonomian yang mendukung kehidupan masyarakat mesti ditempuh dengan cara yang ramah lingkungan agar berkelanjutan. Pelestarian lingkungan adalah satu bentuk penghargaan manusia terhadap jasa yang diberikan lingkungan dalam mendukung kehidupan manusia.

Ke depan, desa dapat mengadakan pasar budaya atau kegiatan semacamnya secara reguler untuk mendukung pendapatan masyarakat desa secara berkelanjutan. Produk atau materi yang ada dalam ekosistem kebudayaan pun dapat dapat dipromosikan dan dikembangkan secara mandiri oleh para pedagang ataupun secara kolektif oleh desa.

Secara umum, pasar budaya dan *travel pattern* di Desa Sambeng sudah sangat selaras dengan dan berkontribusi pada SDG's desa.

SDGs DESA

Ada banyak tujuan dalam poin-poin SDG's desa yang diupayakan melalui kedua bentuk pengembangan objek pemajuan kebudayaan tersebut, misalnya:



Pasar budaya dan *travel pattern* di Desa Sambeng banyak melibatkan kelompok perempuan. Hal ini sesuai dengan SDG's desa poin 5 keterlibatan perempuan desa.



Pasar budaya dan *travel pattern* menjadi ruang transmisi pengetahuan lintas gender dan generasi terkait nilai-nilai dan pengetahuan lokal di Desa Sambeng. Hal ini selaras dengan SDG's desa poin 4 pendidikan desa berkualitas.



Pasar budaya dan *travel pattern* memunculkan sinergi berbagai pihak, seperti kelompok ibu-ibu PKK, kelompok pemuda, kelompok anak-anak, para sesepuh desa, kelompok kesenian, maupun kelompok pelaku wisata. Hal ini sesuai dengan SDG's desa poin 17 kemitraan untuk pembangunan desa.









Pasar budaya dan *travel pattern* menjadi ruang ekonomi alternatif melalui pemanfaatan potensi budaya. Hal ini sesuai dengan SDG's desa poin 1 desa tanpa kemiskinan; poin 2 desa tanpa kelaparan; dan poin 3 desa sehat sejahtera.





Pasar budaya dan *travel pattern* yang mengutamakan penggunaan kemasan atau perkakas tradisional berbahan alami menjadi ruang edukasi kultural bagi upaya pelestarian ekologi. Hal ini sesuai dengan SDG's desa poin 15 desa peduli lingkungan darat; serta poin 12 konsumsi dan produksi desa sadar lingkungan.



Pasar budaya dan *travel pattern* menjadi ruang inovasi, kreasi dan publikasi beragam potensi desa yang menjadi titik awal peningkatan ekonomi masyarakat. Hal ini sesuai dengan cita-cita SDG's desa poin 8 pertumbuhan ekonomi desa merata.

Harapan Warga

Melihat kebermanfaatan dari pasar budaya ini, para nelayan, panitia, dan seluruh warga yang terlibat berkeinginan untuk terus melanjutkan penyelenggaraan pasar Nduwur Progo dan paket wisata budaya sebagai wadah untuk mengenal dan melestarikan kebudayaan yang mereka miliki. Dalam upaya tindak lanjut, masyarakat berharap penyelenggaraan pasar budaya ini dapat melihat potensi pengembangan wisata getek sungai Progo di Dusun Gleyoran.

Sungai Progo yang mengaliri sebagian dari desa Sambeng ini tidak hanya dimanfaatkan sebagai sumber daya, namun juga dapat menjadi sumber dari berkembangnya nilai ekonomi, ekologi, dan kebudayaan yang dimiliki oleh masyarakat. Selain itu warga juga akan meminta dukungan pemerintah desa agar program-program dapat terselenggara kembali dan menjadi acara rutin desa. Warga berharap dengan adanya pasar budaya dapat menjadi daya tarik wisata baru sehingga desa semakin maju dan berkembang. Terutama, warga ingin menampilkan potensi wisata edukasi desa.





Umumnya warga berharap pelestarian budaya dapat terus dilanjutkan oleh masyarakat, terutama kelompok generasi muda dan anak-anak. Selain itu, warga—terutama kelompok ibu-ibu dan pelaku budaya—berharap kegiatan pelestarian budaya melalui pasar budaya digelar secara rutin dan menjangkau lebih banyak pihak.



Testimoni Kepala Desa dan Keberlanjutan



Rowiyanto
Kepala Desa Sambeng



Penyelenggaraan pasar budaya mengingatkan masyarakat kepada adat budaya yang ada di desa di waktu lampau, termasuk makanan, kesenian, bentuk bangunan di pasar budaya. Pasar budaya ini mengangkat rasa dan pemerintah desa berniat melanjutkan penyelenggaraan pasar budaya ini. Walaupun pemerintah desa memiliki tantangan untuk menyamakan kembali pemahaman atau mengedukasi masyarakat terkait budaya ini, pemerintah desa akan berusaha sepenuhnya melakukan upaya tersebut. Sebagian besar pemerintah desa juga sebagai generasi penerus yang perlu melestarikan atau membumikan budaya sebagai pelaku atau pengamat budaya.

Peta Budaya Desa Sambeng



Kategorisasi Budaya Desa:

- Seni
- Kerajinan
- Permainan Rakyat
- Ruang Publik
- Kuliner
- Kelompok Masyarakat atau Komunitas Budaya
- Cagar Budaya
- Potensi Alam/Sains
- Potensi Ekonomi
- Event Reguler
- Maestro Seni atau Pemerhati Budaya
- Tradisi Lisan
- Adat Istiadat
- Olahraga Tradisional
- Pengetahuan Tradisional
- Teknologi Tradisional
- Bahasa
- Ritus
- Manuskrip
- Kepercayaan
- Sejarah Lisan









Semua Dusun:






























Besek
Ramon
Slondok
Jamu Godong Kates
Tembang Dolanan
Shalawatan Jawa
Rebana El-Ghazi
Jathilan Turonggo Jati
Balap Teklak
Dolanan Miniatur Ramon
Gleyoran
Sungai Progo
Sambeng 2
MBENG
Kedungan 1
Sambeng 1
Kali Ngudal
Egrang
Alat Tangkap Ikan
Lempeng Ketela
Olahan Iwak Kali
Pantangan Pernikahan
Jamu Mpon-mpon
Pantangan Pernikahan
Komunitas Wanita Tani
Rebana Lukmanul Hakim
Tetembangan Mijil
Peternakan Sapi Sido Makmur
Jamasan Benda Pusaka
Pusaka
Bakpia Vari Rasa
Lempeng Ketela
Olahan Iwak Kali
Klenthing Ngangsu Banyu
Rebana Askhabul Rosyad

Maturnuwun Kagem

...

Tuhan Yang Maha Esa, yang telah meridhoi perjuangan masyarakat Desa Sambeng dalam upayanya memajukan kebudayaan desanya.

Hilmar Farid, Ph.D., Direktur Jenderal Kebudayaan yang telah membuka wawasan tentang akar budaya bangsa yang berada di desa-desa di seluruh tanah air sehingga menjadi perlu untuk dilakukan usaha memajukan kebudayaan desa dalam rangka menguatkan ketahanan budaya bangsa di tengah perkembangan peradaban dunia.

Irini Dewi Wanti, S.S., M.SP., Direktur Pengembangan dan Pemanfaatan Kebudayaan yang selalu memotivasi Daya Desa dan Daya Warga untuk mewujudkan tujuan pembangunan desa berkelanjutan, yaitu adanya peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui jalan kebudayaan.

Dr. Restu Gunawan, M. Hum., Direktur Pembinaan Tenaga dan Lembaga Kebudayaan yang telah mengawali program pemajuan kebudayaan desa dan memberikan pijakan untuk pengembangannya lebih lanjut.

Zaenal Arifin, S.IP., Bupati Magelang yang selalu berpihak pada pembangunan daerah yang mengedepankan kearifan budaya lokal dan keberpihakan kepada kelompok rentan dan marginal.

Slamet Achmad Husein, S.E., MM., Kepala Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Magelang yang senantiasa memberikan arahan bahwa pembangunan kawasan Borobudur dan Kabupaten Magelang harus memiliki karakter budaya lokal yang kuat.

Subiyanto, S.H., MM., Camat Borobudur yang senantiasa hadir di setiap perhelatan budaya desa dan bersikap kebapakan sehingga menjadikan warga merasa terayomi dan merasa lebih nyaman dalam memperjuangkan pemajuan kebudayaan desa.

Rowiyanto, Kepala Desa Sambeng yang selalu memberikan dukungan kepada Daya Desa dan Daya Warga dalam usahanya mengembangkan dan memanfaatkan potensi budaya desanya.

Maturnuwun Ugi Kagem

...

Tim Direktorat Pengembangan dan Pemanfataan Kebudayaan
Dirjen Kebudayaan Kemdikbudristek
Syukur Asih Suprojo, Hartanti Maya Krishna, Devi Kusumastuti Primasari,
Rudi Sihombing, Dewilisa Finifera, Wahyu Listiyaningsih, Irwan Riyadi, Eko Sukarno,
Purnawan Andra, Maulina Ratna Kustanti, Desy Wulandari, Sylvia Wulandari,
Rahman Ahkam, Wiyadi, Soko Prasetyo, Nilam Larasati A., Renny Amelia Susanti
Shella Dwiastu Hasnawati, Angelina Diana, Bimantoro Amirysyano,
Eka Sri Isnaini, Haryanto, Agus Irawan, Bayu Hardian

Pemerintah Desa Sambeng
Siti Yumroatul Mardiyah, Sumarno, Teguh Riyanto, Andrio, Rohmat, Rizka Agung Hidayat, Surad,
Ahmad Nasikh, Suyanto, Maryoto, Siswanto, Isma Nawiyatun

Daya Desa Sambeng
Latif Kurnia, Trimaroyul

Daya Warga
Yuli Eko Wati, Riyatun, Tiyok Sutopo, Siti Nur Hidayah, Asrori, Riski Arya Saputra,
Alek Kurniyawan, Kusdi, Afifah Nur Azizah Muh. Khoirudin, Fais, Rigadi, Kumpul, Kirman, Suhodo,
Trimo (Mbah Jenggot), Romi, Tyo, Nida, Sitti Yumroatul, Teguh R., Sumarno, Dwi,
Rahman, Suparmi, Nina, Tiyok E., Sabir, Salimah, Khoirul Fai,
Dirman, Riska Agung Hidayat, Zurdan Ageng Pamuji
dan seluruh warga Desa Sambeng

Tim Eksotika Desa
M. Panji Kusumah, Fauzul Adhim Erdiyansah, Surya Wijaya,
Indah Nurafani Syarqiyah,Rayza Trisna Wibawanti, Nabila Maharani Anis, Sayyidah Mawani,
Fifi Ratna Ekasari, Akhmad Adri Muzaka, Adi Burrohman, Camelia Rhamdhani H., Ayu Perwitosari,
Moh. Saiful Haq, Marwan Tri Bastian, Mohamad Ziaul Haq, Asep Saepudin Sudjatna,
Leny Veronika, Alex Candra Widodo, Arif Candra Prasetya

Museum Cagar Budaya Borobudur dan Balai Pelestarian Kebudayaan Wilayah X
serta pihak lain yang mendukung dan mendoakan dalam
Program Pemajuan Kebudayaan Desa Kawasan Borobudur







Pemajuan Kebudayaan Desa Sambeng Demi Kehidupan Berkelanjutan



KEMENTERIAN PENDIDIKAN KEBUDAYAAN RISET DAN TEKNOLOGI
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
DIREKTORAT PENGEMBANGAN DAN PEMANFAATAN KEBUDAYAAN















