

Transformasi dan Adaptasi Kultural *Cethil* dalam Studi Ekosistem Budaya, Sosial, dan Ekonomi di Desa Paremono

Taufik Agus Purnomo¹, Maulida Masyitoh², Galuh Febri Putra³

¹Program Studi Antropologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Udayana

²Jurusan Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Sriwijaya,

³Program Studi Sastra Inggris, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Udayana

(corresponding author: maulidamasyitoh@fisip.unsri.ac.id)

Received: December 2026; Revised: March 2026; Accepted: April 2026; Published: May 2026

Abstract

Traditional foods often serve as reflections of a community's cultural identity, continuously adapting to social, economic, and environmental changes. This study explores the cultural transformation and adaptation of the traditional food cethil in Paremono Village, Mungkid Subdistrict, Magelang Regency, Central Java, using an anthropological approach to socio-cultural adaptation. Focusing on the cultural, social, and economic ecosystems, the research analyzes how cethil, a tapioca-based market snack, persists amid modernization, globalization, and economic challenges. The research methods involve participatory observation, in-depth interviews with producers, and document analysis. The results show that the transformation and adaptation of cethil encompass changes in production, distribution, and consumption, reflecting the dynamic adaptation of Javanese culture that persists amidst globalization. While cethil retains its authentic flavor, it is also able to adapt to these changes. However, challenges such as the lack of successors and the influence of imported foods threaten its sustainability. Recommendations include strengthening stakeholder roles to preserve cethil as a cultural asset.

Keywords: *cultural adaptation; cethil; traditional food; transformation*

Abstrak

Makanan tradisional sering kali menjadi cerminan identitas budaya suatu masyarakat, yang terus beradaptasi dengan perubahan sosial, ekonomi, dan lingkungan. Studi ini mengeksplorasi transformasi dan adaptasi kultural makanan tradisional *cethil* di Desa Paremono, Kecamatan Mungkid, Kabupaten Magelang, Jawa Tengah, melalui pendekatan antropologi. Dengan fokus pada ekosistem budaya, sosial, dan ekonomi, penelitian ini menganalisis bagaimana *cethil*, sebuah jajanan pasar berbahan tepung kanji beradaptasi dan bertransformasi di tengah modernisasi, globalisasi, dan tantangan ekonomi. Metode penelitian melibatkan observasi, wawancara mendalam dengan pelaku produksi, dan studi pustaka. Hasil menunjukkan bahwa transformasi dan adaptasi *cethil* mencakup perubahan dalam proses produksi, distribusi, dan konsumsi, yang mencerminkan dinamika adaptasi budaya masyarakat Jawa yang masih eksis di tengah-tengah arus globalisasi. Di satu sisi, *cethil* masih mempertahankan cita rasa asli, tetapi di sisi lain mampu menyesuaikan diri dengan perubahan yang terjadi. Namun, tantangan seperti kurangnya generasi penerus dan pengaruh makanan impor mengancam keberlanjutannya. Rekomendasi mencakup penguatan peran *stakeholder* untuk melestarikan *cethil* sebagai aset budaya.

Kata kunci: adaptasi kultural; *cethil*; makanan tradisional; transformasi

PENDAHULUAN

Makan merupakan kebutuhan pokok manusia yang bersifat universal. Berbicara mengenai makan dan makanan dalam antropologi bukan hanya persoalan biologis untuk mempertahankan hidup, tetapi juga fenomena budaya yang sarat makna serta berkaitan erat dengan teknologi, pengetahuan, organisasi sosial, maupun kepercayaan masyarakatnya (Koentjaraningrat, 2005). Makanan memiliki fungsi simbolik dan sosial serta menjadi medium dalam membangun relasi antarmanusia, meneguhkan status sosial, serta memperkuat solidaritas kelompok (Wachidah et al., 2025). Dalam konteks ini, makanan tidak akan memiliki arti apa pun jika tidak dipahami dalam jejaring kebudayaan dan interaksi sosial tempat ia berada.

Indonesia merupakan negara multikultural yang tidak hanya kaya akan ragam bahasa, agama, dan adat istiadat, tetapi juga memiliki keanekaragaman kuliner. Dari Sabang hingga Merauke, setiap daerah memiliki makanan khas yang unik, (Mintz & Du Bois, 2002) mengatakan bahwa keanekaragaman tersebut lahir dari proses adaptasi masyarakat terhadap lingkungan sosial dan alam tempat mereka hidup. Maka cita rasa, tekstur, dan proses adalah bagian dari adaptasi tersebut. Sebagaimana makanan Jawa identik dengan rasa manis yang muncul seiring kolonialisme yang masuk ke Nusantara. Namun, sebelum Belanda datang, masyarakat Indonesia sudah mengenal gula aren atau gula merah (Lingawan et al., 2019). Setelah Belanda datang, diterapkan kebijakan tanam paksa kepada warga pribumi untuk menanam tanaman yang laku dalam perdagangan internasional, salah satunya tebu. Saat itu, Jawa Barat dipilih sebagai lokasi penanaman tebu, akan tetapi karena hasil tanaman kurang baik, dipindah ke Jawa Tengah dan Jawa Timur. Karena gula tebu melimpah, makanan manis menjadi sangat lekat dengan kehidupan mereka hingga saat ini (Wijaya & Aisyah, 2020). Salah satu makanan yang bercita rasa manis menggunakan gula adalah *cethil*. *Cethil* merupakan jajanan tradisional berbahan dasar tepung kanji yang berasal dari singkong. Biasanya *cethil* berwarna merah muda, hijau, atau putih, bertekstur lembut serta sedikit lengket, dan penyajiannya ditaburi gula pasir atau disiram juroh atau sirup gula merah dan parutan kelapa. Rasa aslinya relatif tawar jika tidak ditambahkan dua kondimen itu. Paduan *cethil* dengan gula pasir maupun gula merah ini membuat *cethil* dapat dimasukkan ke dalam kategori kue basah manis.

Asal-usul dan sejarah *cethil* belum diketahui secara pasti, namun persebarannya sangat luas di Indonesia. Salah satu daerah yang masih banyak dijumpai jajanan *cethil* adalah Jawa Tengah dan Yogyakarta. Di Jawa Barat, makanan serupa *cethil* disebut *gurandil*; di Jawa Timur lebih dikenal dengan sebutan *cenil*; dan di Bali disebut *jaja giling-giling*. Perbedaan penyebutan ini tetap menunjukkan karakter yang sama, yaitu jajanan berbahan dasar tepung kanji yang

penyajianya ditaburi gula dan kelapa parut. Ada kemungkinan *cethil* ini memiliki sejarah yang penting terkait kekayaan gastronomi di Indonesia jika dilihat dari persebarannya yang luas. Hanya saja, penelitian terkait sejarah makanan tradisional dan pola penyebarannya belum banyak dilakukan.

Untuk mengobati rasa penasaran tentang *cethil*, dilakukan penelusuran ke beberapa pasar tradisional di Yogyakarta, salah satunya adalah Pasar Turi, Kabupaten Sleman. Di sudut Pasar Turi masih ada seorang penjual jajanan pasar yang menjual *cethil* yaitu *simbah* (nenek) Bandiyah. Walaupun berjualan di Pasar Turi, *Mbah Bandiyah berasal dari Kecamatan Mungkid*, Kabupaten Magelang, tepatnya Desa Paremono. *Cethil* menarik untuk diteliti karena proses pembuatannya yang kompleks dan cukup lama, tidak seperti kue basah lainnya. Hal ini membuat *cethil* semakin sulit untuk ditemui. Ciri khas yang menarik dari *cethil* di desa ini adalah bentuknya yang menyerupai bunga dan penyajianya yang disandingkan dengan ketan lupis, ketan hitam, klepon, dan sirup gula merah di dalam wadah *pincuk* (mangkuk dari daun pisang).

Cethil telah menjadi jajanan tradisional di Desa Paremono sejak era 1970-an. Di masyarakat, terdapat stereotip bahwa jajanan tradisional cenderung dianggap sebagai makanan untuk orang tua. Anak-anak muda lebih suka jajanan kekinian, terlebih lagi dengan adanya media sosial yang memviralkan aneka jajanan tersebut dengan konten-konten *mukbang* dari para influencer. Ada kekhawatiran bahwa di masa depan keanekaragaman jajanan tradisional ini mulai terkikis oleh introduksi jajanan kekinian yang lebih banyak digemari oleh masyarakat. Namun, di tengah arus globalisasi, di mana makanan kekinian semakin populer, *cethil* masih bisa beradaptasi. Studi ini bertujuan untuk menganalisis transformasi dan adaptasi budaya *cethil* melalui lensa ekosistem budaya, sosial, dan ekonomi, tentang bagaimana produsen *cethil* di Desa Paremono mengadaptasi praktik produksi, distribusi, dan konsumsi *cethil* untuk bertahan di era modern.

Penelitian ini relevan karena makanan tradisional sering kali menjadi korban erosi budaya akibat konsumerisme dan globalisasi. Di Jawa Tengah, di mana Desa Paremono terletak dekat dengan situs wisata seperti Candi Borobudur, *cethil* memiliki potensi sebagai ikon budaya yang dapat mendukung ketahanan pangan lokal dan pariwisata. Namun, tanpa adaptasi yang tepat, makanan ini berisiko punah. Pendekatan adaptasi sosial budaya, yang berakar pada ekologi manusia, melihat makanan sebagai mekanisme adaptasi terhadap lingkungan fisik dan sosial. Julian H. Steward, (1973) dalam buku *Theory of Culture Change* menggambarkan bagaimana masyarakat beradaptasi melalui elemen inti kebudayaan seperti teknologi produksi dan organisasi sosial untuk memanfaatkan sumber daya. Dalam konteks makanan tradisional Indonesia, studi seperti yang dilakukan oleh Untari (2025) tentang etnogastronomi menunjukkan bahwa makanan tradisional seperti *cethil* bukan hanya produk ekonomi,

melainkan simbol identitas etnis yang memuat sejarah, tradisi dan makna.

Untuk memperkaya pemahaman, studi terbaru tentang antropologi makanan di Indonesia menyoroti peran linguistik dan simbolis dalam makanan tradisional Jawa yang dilakukan oleh Maulana et al. (2025) dalam artikel berjudul *Symbols, Identity, and Tradition: The Linguistic Anthropology of Javanese Traditional Food*, yang mengeksplorasi bagaimana nama dan makna makanan tradisional Jawa, seperti wajik atau ketupat, mencerminkan identitas budaya dan adaptasi sosial. Mereka berargumen bahwa makanan bukan hanya konsumsi, tetapi alat komunikasi yang menyimpan nilai filosofis, seperti harmoni dan syukur, yang serupa dengan interpretasi *cethil* sebagai simbol persaudaraan. Studi lain oleh Nirmala (2018) dalam artikel *Hidden Culture in Different Conceptual Meaning of Indonesian Popular Food among Javanese People in Java Land* menganalisis variasi makna konseptual makanan Jawa, di mana makanan dapat memiliki lapisan arti yang berbeda antargenerasi, mencerminkan adaptasi budaya terhadap modernisasi. Ini relevan dengan *cethil*, di mana nama *cethil*, yang berarti "pelit" dalam konteks lain, diadaptasi menjadi simbol positif bentuk kecil dan lengket yang sulit dilepas. Interpretasi ini sejalan dengan karakter masyarakat Jawa tempat *cethil* eksis sebagai produk kebudayaan.

Lebih lanjut, penelitian tentang wajik, makanan tradisional Jawa berbasis beras ketan, oleh Wardana & Setiarto (2024) dalam artikel '*Unveiling the Cultural Significance and Development of "Wajik," a Traditional Javanese Food*', menyoroti bagaimana makanan ini beradaptasi dari ritual agraris menjadi komoditas pasar, dengan modifikasi dan produksi untuk memenuhi tuntutan ekonomi modern. Sejalan dengan *cethil*, wajik menunjukkan bagaimana bahan lokal seperti tapioka atau beras ketan diolah secara turun-temurun, tetapi menghadapi tantangan seperti kurangnya inovasi teknologi. Penelitian ini menekankan peran makanan dalam membentuk identitas sosial, di mana proses pembuatan melibatkan kerja sama keluarga dan komunitas lokal yang turut memperkuat ikatan komunal di tengah arus globalisasi dan modernisasi.

Pemetaan budaya makanan Indonesia oleh Wijaya (2019) dalam *Indonesian Food Culture Mapping: A Starter Contribution to Promote Indonesian Culinary Tourism* mengidentifikasi keragaman makanan Jawa sebagai aset pariwisata yang dipengaruhi oleh faktor alam, sejarah, dan budaya. Disarankan bahwa makanan seperti *cethil* dapat dipromosikan sebagai bagian dari ekosistem wisata. Makanan tradisional menjadi bagian tidak terpisahkan dari pariwisata budaya yang semakin populer di tengah kejenuhan modernisasi.

Studi tentang signifikansi budaya makanan tradisional oleh (Pugra et al., 2025) dalam *The Cultural Significance of Traditional Foods in Shaping Indonesian Social Identity* menekankan peran makanan dalam membentuk identitas sosial, di mana praktik konsumsi

memperkuat norma-norma masyarakat. Di Jawa, makanan seperti *cethil* tidak hanya memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga menjadi medium untuk menyampaikan nilai filosofis seperti kesederhanaan dan kebersamaan, yang beradaptasi dengan perubahan ekonomi pasca-reformasi.

Beberapa penelitian terdahulu di atas cenderung lebih banyak membahas tentang makna dan simbolik makanan tradisional di masyarakat dan belum ada yang membahas bagaimana makanan tradisional tersebut beradaptasi dan bertransformasi di tengah-tengah perkembangan zaman. Secara keseluruhan, tinjauan ini menunjukkan bahwa makanan tradisional Jawa seperti *cethil* berada pada persimpangan antara pelestarian dan transformasi. Adaptasi sosial budaya melibatkan integrasi elemen modern sekaligus mempertahankan inti budaya, tetapi dibatasi oleh faktor seperti globalisasi dan perkembangan teknologi informasi. Studi ini dibangun atas tinjauan literatur tersebut dengan fokus pada bagaimana *cethil* bertransformasi dan beradaptasi di era di mana makanan kekinian yang viral diburu oleh penggemar kuliner. Di sisi lain, potensi dari berkembangnya pariwisata budaya turut membuka peluang bagi makanan tradisional untuk kembali mendapatkan tempat di masyarakat.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Paremono, Kabupaten Magelang, pada tahun 2022, selama kurang lebih dua bulan (April–Mei). Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif sesuai dengan panduan Creswell (2014) yang menekankan pemahaman fenomena sosial dan budaya secara mendalam melalui interaksi langsung dengan subjek penelitian. Pendekatan ini dipilih untuk mengeksplorasi praktik produksi, distribusi, dan konsumsi *cethil* serta nilai budaya yang terkandung di dalamnya.

Sumber data terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui pengamatan partisipatif dan wawancara mendalam dengan narasumber utama, yaitu Simbah Bandiyah dan putrinya, Mbak Bariyah, yang merupakan pembuat *cethil* legendaris di Desa Paremono. Pengumpulan data dilakukan dengan cara terjun langsung ke lapangan, mengamati proses pembuatan, pembentukan, perebusan, serta distribusi dan konsumsi *cethil*, sekaligus menggali pengalaman, teknik, dan makna budaya melalui wawancara.

Seluruh data yang terkumpul kemudian diuji dengan menggunakan teknik triangulasi sumber dan metode, dengan membandingkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi guna memastikan validitas dan reliabilitas temuan. Analisis data dilakukan mengikuti tahapan Miles (1992), yaitu reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan. Data hasil wawancara dan observasi direduksi sesuai dengan kerangka konsep yang dibahas dalam penelitian ini, yaitu terkait ekosistem budaya, sosial, dan ekonomi, serta terkait transformasi

dan adaptasi budaya. Data hasil reduksi tersebut dikelompokkan sesuai konsep lalu diperdalam dengan analisis teoritis untuk memperkuat data dan argumentasi. Pada tahap ini juga dilakukan interpretasi terhadap beberapa temuan seperti bentuk *cethil* yang menyimbolkan eratnya relasi sosial. Setelah tahap reduksi, data disajikan dalam bentuk deskripsi yang disesuaikan dengan kategori kerangka konsep.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi *Cethil*

Makanan merupakan bagian dari kebudayaan material, yaitu segala hasil cipta dan karya manusia yang bersifat nyata dan dapat digunakan, sekaligus bagian dari kebudayaan nonmaterial, karena melibatkan nilai, norma, simbol, dan pengetahuan yang terkandung dalam cara memperoleh, mengolah, menyajikan, dan mengonsumsi makanan. Dalam kerangka tiga wujud kebudayaan, yakni sistem gagasan, sistem tindakan, serta artefak makanan, menempati posisi penting sebagai hasil budaya yang sarat makna. Cara masyarakat memperoleh, mengolah, dan menyajikan makanan menggambarkan bentuk adaptasi manusia terhadap lingkungannya sekaligus menjadi simbol identitas dan kebersamaan. Makanan tidak sekadar benda konsumsi untuk pemenuhan kebutuhan biologis, tetapi juga ekspresi budaya yang memperlihatkan hubungan manusia dengan alam, tradisi, dan nilai sosial yang diwariskan turun-temurun.

Di Desa Paremono, terdapat pembuat makanan tradisional *cethil* yang masih bertahan tiga generasi sampai saat ini. Meskipun asal mula pembuat *cethil* di desa ini tidak diketahui secara pasti, masih ada sosok pembuat *cethil* yang dikenal paling sepuh, yaitu Simbah Bandiyah, yang kini berusia sekitar 70 tahun. Beliau mulai membuat *cethil* sejak tahun 1972, melanjutkan usaha orang tuanya yang telah wafat. Kini, karena usia beliau yang sudah lanjut, tradisi tersebut diteruskan oleh putrinya, Mbak Bariyah.

Setiap dua hari sekali, Mbak Bariyah memproduksi sekitar 10 kilogram adonan untuk membuat *cethil*. Di pagi hari, ia menyiapkan tepung singkong yang telah dijemur sehari sebelumnya, kemudian dicampur dengan singkong kukus. Adonan tersebut diberi pewarna makanan, biasanya merah dan hijau, yang kemudian diuleni hingga tercampur rata dan kalis. Proses pengulenan ini penting untuk memastikan tekstur adonan lembut dan warna merata. Setelah itu, adonan dibentuk menyerupai bunga kecil, proses yang memakan waktu sekitar dua hingga tiga jam. Tahap berikutnya adalah perebusan, kemudian *cethil* yang telah matang ditiriskan dan didinginkan di atas tampah.



Foto: Proses pembuatan *cethil*
Sumber: Dokumentasi peneliti (2022)

Pembuatan *cethil* ini membutuhkan pengetahuan dan keterampilan khusus, karena untuk memperoleh rasa serta tekstur yang tepat, terdapat takarannya dan prosesnya sendiri. Seluruh keterampilan tersebut diwariskan secara turun-temurun, dari orang tua Simbah Bandiyah kepada beliau, kemudian dari Simbah Bandiyah kepada putrinya, Mbak Bariyah. Proses pewarisan ini berlangsung secara informal melalui pengalaman sehari-hari, dimulai dari melihat, membantu, hingga akhirnya terlibat langsung dalam proses memasak dan berdagang di pasar. Menurut Koentjaraningrat (2005), pewarisan pengetahuan semacam ini merupakan bagian dari proses sosialisasi budaya, di mana nilai, norma, dan keterampilan ditransmisikan dari satu generasi ke generasi berikutnya melalui interaksi sosial dalam kehidupan sehari-hari. Dalam konteks ini, tradisi pembuatan *cethil* menjadi warisan budaya nonmaterial yang mencerminkan kesinambungan pengetahuan lokal dan nilai kekeluargaan dalam masyarakat.

Dalam seluruh proses ini, Mbak Bariyah dibantu oleh Simbah Bandiyah dan saudara perempuannya. Bantuan tersebut diberikan bukan dengan imbalan upah, melainkan sebagai wujud kepedulian dan gotong royong keluarga, mencerminkan prinsip ekonomi moral masyarakat pedesaan (Scott,1981). Dengan demikian, *cethil* bukan sekadar makanan tradisional, tetapi juga ekspresi budaya yang hidup, yang menghubungkan masyarakat Paremono dengan tradisi, nilai sosial, dan identitas lokal mereka.

Ekosistem Budaya

Cethil memiliki tekstur yang lengket karena terbuat dari pati singkong. Konon lengketnya *cethil* ini melambangkan nilai Jawa yaitu "*guyub rukun*" (harmoni sosial), yang mencerminkan ikatan persaudaraan yang erat meski di tengah arus individualisme modern. Kata "*cethil*" pada masyarakat Jawa pada umumnya diartikan sebagai pelit, namun pada makanan *cethil* ini bukan merujuk pada arti "pelit", melainkan pada bentuk fisiknya, yang justru menolak interpretasi negatif dan memperkuat identitas positif budaya lokal.

Cethil biasanya disajikan menggunakan daun pisang atau *pincuk*. *Pincuk* dalam tradisi masyarakat Jawa melambangkan rasa syukur, konon berasal dari akronim "*pinten-pinten cukup*" atau "berapa pun cukup". Namun, seiring perkembangan zaman dan transformasi budaya, penyajian ini mengalami perubahan dan beradaptasi dengan kemasan plastik mika.

Steward (1973) mengatakan bahwa adaptasi budaya adalah proses manusia menyesuaikan diri dengan lingkungan alam dan sosialnya melalui sistem budaya, terutama melalui teknologi, organisasi sosial, dan pola subsistensi agar dapat mempertahankan kehidupan dan memenuhi kebutuhan dasar. Perubahan *pincuk* ke mika ini merupakan bagian dari strategi bertahan usaha kecil di tengah zaman yang semakin modern. Menurut Simbah Bandiyah dan putrinya, Mbak Bariyah, perubahan kemasan dilakukan karena daun pisang kini semakin sulit diperoleh dan tidak tahan lama, sedangkan mika lebih praktis, awet, serta membuat *cethil* lebih menarik ketika dipesan dalam jumlah banyak, karena kemasan bening memungkinkan tampilan makanan terlihat dari luar.



Foto: Cethil dengan pelengkap lainnya dibungkus daun atau pincuk, dan bungkus mika.
Sumber: Dokumentasi peneliti (2022)

Dahulu, *cethil* juga berwarna putih polos tanpa pewarna, tetapi kini dimodifikasi menjadi warna-warni untuk menarik minat pembeli. Selain itu, pewarna makanan sintesis merah dan hijau menggantikan warna alami makanan sebagai bentuk adaptasi terhadap ketersediaan bahan dan preferensi konsumen modern yang menyukai tampilan lebih cerah. Perubahan ini mencerminkan hibriditas budaya, di mana elemen tradisional bertemu dengan praktik kontemporer demi mempertahankan keberlangsungan kuliner (Bhabha, 2010).

Di tengah proses penyesuaian dengan kemajuan zaman, beberapa tradisi dalam pembuatan *cethil* tetap dipertahankan. Salah satunya adalah penggunaan *luweng* (tungku tradisional) berbahan kayu bakar untuk memasak *cethil*, yang dianggap lebih ekonomis dan mampu menghasilkan rasa otentik dibandingkan dengan kompor gas. Praktik ini menunjukkan adaptasi teknologi terhadap kondisi ekologis; masyarakat menyesuaikan teknologi masaknya dengan sumber daya yang tersedia serta nilai rasa yang dianggap penting secara budaya. Kayu bakar dianggap lebih hemat untuk proses memasak dalam waktu yang lama daripada gas. Selain itu, banyak yang berpendapat bahwa rasa masakan menjadi lebih enak.

Selain penggunaan alat tradisional, bahan baku juga tetap dijaga keasliannya. Tepung yang digunakan bukan tepung tapioka pabrikan, melainkan tepung singkong asli yang dibeli dari pembuat tepung singkong di desa tetangga (Desa Rambeanak). Tepung ini dihasilkan dari proses tradisional, memarut singkong, merendam hasil perasan, kemudian menjemur tepung di

bawah sinar matahari hingga kering. Kemudian dicampur dengan singkong rebus yang sudah ditumbuk. Praktik ini tidak hanya menjaga kualitas bahan, tetapi juga mencerminkan nilai kearifan lokal dan ketekunan dalam mempertahankan tradisi kuliner. Dalam perspektif ekologi budaya Steward (1973), upaya mempertahankan penggunaan *luweng* tradisional dan pati singkong lokal dalam pembuatan *cethil* mencerminkan bentuk adaptasi budaya terhadap lingkungan ekologis dan ekonomi setempat. Praktik ini menunjukkan bagaimana masyarakat Paremono menyesuaikan diri terhadap perubahan tanpa mengabaikan pengetahuan lokal yang menjadi inti budayanya.

Cethil di Paremono merepresentasikan dinamika makanan tradisional di Indonesia yang mencerminkan simbol identitas masyarakat Jawa serta kejeniusan lokal dalam mengolah hasil alam menjadi makanan yang unik dan enak. Adaptasi yang dilakukan tidak sekadar mempertahankan pengetahuan lokal dalam pengolahan bahan pangan lokal, tetapi juga mengadopsi bentuk budaya modern untuk membuka peluang baru melalui penambahan nilai ekonomi dan daya tarik pariwisata. Dengan demikian, *cethil* berpotensi menjadi ikon kuliner lokal seperti *gethuk* di Magelang atau *bakpia* di Jogja, menjadi simbol yang mampu menembus pasar yang lebih luas tanpa kehilangan akar budaya yang membentuknya.

Ekosistem Sosial

Adaptasi sosial budaya dalam produksi makanan tradisional menekankan pentingnya peran jaringan sosial, di mana keluarga berfungsi sebagai unit adaptasi utama (Netting, 1993). Hasil penelitian menunjukkan bagaimana Simbah Bandiyah (berusia sekitar 70 tahun) mewariskan resep dan keterampilan pembuatan *cethil* kepada Mbak Bariyah sejak tahun 1972, yang mencerminkan transmisi budaya antargenerasi yang masih terjaga. Proses produksi dilakukan secara kolektif dalam lingkup keluarga tanpa sistem upah, melainkan berlandaskan nilai gotong royong dan solidaritas kekerabatan, yang menjadi bentuk adaptasi terhadap keterbatasan sumber daya ekonomi maupun tenaga kerja.

Tantangan sosial yang dihadapi antara lain minimnya generasi penerus, dengan hanya lima pembuat *cethil* yang masih bertahan di Desa Paremono. Kondisi ini disebabkan oleh migrasi generasi muda ke kota dan perubahan preferensi terhadap makanan modern, sementara itu, generasi tua memikul tanggung jawab mempertahankan tradisi di tengah tekanan modernitas. Meski demikian, adaptasi tetap terjadi melalui strategi ekonomi dan sosial, seperti cara Mbak Bariyah memasarkan produknya setiap dua hari sekali. Ia berangkat pukul 03.00 WIB dengan menumpang mobil *pikap pedagang tahu* yang menjadi sarana transportasi langganan menuju Pasar Sleman dan Cebongan. Cara ini tidak hanya efisien secara ekonomi, tetapi juga memperkuat jaringan sosial antarpedagang.

Cethil sering dipesan untuk acara hajatan maupun sebagai oleh-oleh. Meskipun Ibu

Bariyah *gaptek* (tidak memiliki hp Android), warga dan tetangga sekitar tetap dapat melakukan pemesanan dengan datang langsung ke rumahnya. Praktik ini menunjukkan bagaimana hubungan sosial masih terjalin secara tatap muka, memperkuat nilai kebersamaan di tengah kemajuan teknologi. Dalam konteks ini, ekosistem sosial *cethil* bersifat relasional dan berbasis kepercayaan. Hubungan antara Simbah Bandiyah, Mbak Bariyah, dan pelanggan dibangun melalui interaksi langsung yang berlangsung lintas generasi. Pola ini memperlihatkan bagaimana masyarakat lokal tetap mempertahankan sistem sosial tradisional sebagai bentuk resiliensi adaptif terhadap perubahan sosial dan teknologi. Jaringan sosial yang terjalin melalui komunikasi tatap muka, langganan pasar, dan hubungan antarpedagang menjadi modal sosial utama dalam menjaga kesinambungan produksi.

Ekosistem Ekonomi

Dari perspektif antropologi ekonomi, *cethil* merepresentasikan bentuk ekonomi subsisten yang beradaptasi dengan logika pasar kapitalis (Sairin et al., 2024). Produksi berskala rumah tangga yang dilakukan Mbak Bariyah menggunakan sekitar 10 kg tepung singkong per proses mampu menghasilkan omzet sekitar Rp500.000–Rp600.000, dengan keuntungan bersih sekitar Rp200.000 setiap kali berjualan. Proses produksi yang memakan waktu satu hari satu malam dan menuntut kesabaran serta ketekunan mencerminkan nilai budaya Jawa seperti *nrimo* (penerimaan), di mana kerja keras tidak selalu diukur dari nilai materi, melainkan dari keikhlasan dalam menjaga tradisi.

Selain itu, Mbak Bariyah juga melakukan adaptasi terhadap kenaikan harga bahan baku. Kenaikan harga bahan baku seperti tepung kanji dan kelapa menyebabkan perubahan harga jual dari semula Rp 2.000 menjadi Rp 3.000 per bungkus. Fenomena ini menunjukkan kemampuan pelaku usaha tradisional dalam menyesuaikan diri terhadap perubahan kondisi pasar dan biaya produksi. Dalam konteks ekonomi, penggunaan *luweng* atau tungku tradisional oleh pembuat *cethil* di Desa Paremono mencerminkan strategi efisiensi biaya sekaligus bentuk adaptasi terhadap lingkungan dan fluktuasi harga energi modern. Pemanfaatan kayu bakar lokal lebih hemat dibandingkan dengan gas serta dianggap mampu menghasilkan rasa yang lebih autentik. Selain itu, inovasi sederhana berupa penggunaan kemasan mika plastik untuk mempercantik tampilan *cethil* merupakan langkah adaptif terhadap perubahan selera pasar, khususnya konsumen urban yang lebih menyukai produk dengan visual modern. Namun, keputusan untuk tidak menambahkan bahan pengawet menunjukkan adanya batas adaptasi yang bersifat selektif dalam upaya menyesuaikan diri terhadap modernitas tanpa kehilangan integritas budaya dan cita rasa autentik.

Mbak Bariyah menyesuaikan sistem pemasaran dan distribusinya berdasarkan sumber daya yang dimiliki, dalam hal ini keterbatasan teknologi dan akses digital, namun tetap mampu

mempertahankan sirkulasi ekonomi melalui mekanisme lokal, yaitu dengan berjualan langsung di pasar dan dari pembeli yang datang langsung ke rumah. Hal ini sejalan dengan studi mengenai potensi ekonomi jajanan tradisional Indonesia, di mana industri rumahan menjadi penopang ekonomi keluarga, khususnya di kalangan perempuan pedesaan (Fatwa & Umaima, 2025; Saleh, 2022).

Dari sisi konsumsi, *cethil* tidak hanya dimanfaatkan sebagai pangan sehari-hari, tetapi juga sebagai suguhan dan oleh-oleh khas Paremono. Wisatawan dari kawasan Borobudur kerap mencari *cethil* karena nilai autentisitas yang dikandungnya. Dengan posisi geografis yang dekat dengan destinasi wisata, *cethil* memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi komoditas pariwisata lokal, sebagaimana *wajik* yang berhasil dikomodifikasi untuk memenuhi tuntutan ekonomi modern. Namun, keterbatasan administratif seperti belum adanya izin PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) menghambat perluasan distribusi ke pasar modern, sebagaimana diatur oleh BPOM. Selain itu, struktur usaha yang masih bergantung pada satu individu tanpa sistem manajemen formal menunjukkan keterbatasan adaptasi terhadap dinamika pasar modern.

Ekosistem ekonomi *cethil* merupakan transisi dari ekonomi subsisten menuju semi-komersial, dengan adaptasi yang lambat terhadap arus globalisasi. Tantangan seperti kurangnya inovasi, keterbatasan dukungan pemerintah, dan menurunnya minat generasi muda menjadi refleksi dari transformasi ekonomi pedesaan di Indonesia secara umum. Pengalaman daerah lain seperti Semarang, yang berhasil membangun sistem pangan berkelanjutan berbasis komunitas, dapat menjadi inspirasi bagi Paremono untuk mengintegrasikan *cethil* ke dalam ekonomi lokal yang lebih luas, menjadikannya bukan sekadar makanan tradisional, tetapi juga simbol resiliensi budaya dan ekonomi masyarakat pedesaan Jawa.

Transformasi dan Adaptasi

Ekosistem budaya, sosial, dan ekonomi tidak dapat dipisahkan satu sama lain. Ketiga dimensi ekosistem ini saling berkaitan membentuk transformasi *cethil* yang mencerminkan proses adaptasi holistik: budaya melalui simbolisme, sosial melalui jaringan produksi dan distribusi, serta ekonomi melalui strategi pasar. Tantangan internal seperti *gaptek* dan kurangnya inovasi serta faktor eksternal seperti minimnya dukungan pemerintah menjadi hambatan dalam pengembangan. Namun, kekuatan seperti cita rasa autentik dan potensi wisata kuliner membuka peluang baru. Fenomena ini sejalan dengan teori adaptasi budaya, di mana masyarakat melakukan perubahan selektif untuk mempertahankan keberlangsungan hidup.

Adaptasi *cethil* menampilkan bentuk hibriditas budaya, ketika elemen tradisional seperti penggunaan *luweng* berpadu dengan inovasi modern seperti kemasan plastik. Hal ini mencerminkan praktik *glokalisasi* kuliner Jawa, yakni adaptasi makanan lokal untuk

menjangkau pasar yang lebih luas tanpa kehilangan identitas aslinya. Di pedesaan Jawa Tengah, makanan tradisional seperti *cethil* turut menjaga biodiversitas pangan lokal melalui praktik produksi berkelanjutan yang berakar pada nilai-nilai ekologis dan spiritual masyarakat Jawa.

Secara ekonomi, transformasi *cethil* menandai pergeseran dari konsumsi subsisten menuju potensi gastronomi pariwisata. Seperti halnya makanan tradisional lain yang kini menjadi daya tarik wisata, *cethil* memiliki peluang untuk dikembangkan melalui pelatihan, inovasi produk, dan kemitraan dengan sektor pariwisata. Makanan tradisional dapat menjadi warisan budaya hidup yang memperkuat identitas lokal sekaligus meningkatkan pendapatan masyarakat. Adaptasi sosial ini juga mencerminkan perubahan preferensi generasi muda terhadap makanan tradisional yang dikemas lebih modern.

Transformasi *cethil* memuat dimensi simbolik dan identitas budaya, di mana praktik produksi dan konsumsi mencerminkan nilai kebersamaan, gotong royong, serta penerimaan (*nrimo*) yang melekat dalam budaya Jawa. Meski demikian, tekanan globalisasi dan masuknya makanan impor menantang keberlanjutan kuliner lokal. Proses *glokalisasi* menghadirkan istilah dan bentuk lokal ke dalam konteks global dan menjadi strategi penting untuk memperkenalkan *cethil* kepada audiens baru tanpa menghilangkan makna kulturalnya. Dengan demikian, transformasi *cethil* bukan sekadar perubahan bentuk ekonomi, tetapi merupakan proses dinamis adaptasi sosial-budaya yang memerlukan dukungan kebijakan dan intervensi berkelanjutan agar dapat terintegrasi dalam sistem pangan nasional yang inklusif dan berkelanjutan.

KESIMPULAN

Studi ini menunjukkan bahwa *cethil* telah bertransformasi melalui adaptasi sosial budaya, mempertahankan esensi Jawa sambil menyesuaikan dengan modernisasi. *Cethil* dalam ekosistem budaya menunjukkan simbolisme masyarakat Jawa yang guyub rukun dan memiliki ikatan sosial yang erat, seperti karakter *cethil* yang lengket. Sementara itu, ekosistem sosial *cethil* menggambarkan relasi sosial masyarakat pedesaan yang didasarkan pada aspek moralitas yang ditunjukkan oleh fungsi sosial *cethil* sebagai pengetahuan gastronomi yang diwariskan secara turun-temurun serta sebagai produk lokal yang masih eksis di tengah-tengah masyarakat. Pada dimensi ekosistem ekonomi, *cethil* menunjukkan keberlanjutan perempuan dalam mengolah sumber daya yang ada menjadi produk bernilai ekonomis sekaligus kultural. *Cethil* tidak hanya makanan tradisional semata, melainkan simbol transformasi dan adaptasi masyarakat pedesaan di tengah globalisasi. Secara teoritis, dengan melihat transformasi dan adaptasi *cethil*, dapat dilihat bahwa masyarakat pedesaan bukanlah kelompok yang pasif dalam

arus perubahan peradaban. Masyarakat pedesaan seperti *Simbah* Bandiyah dan Bu Bariyah merupakan agen yang mampu merespons perubahan secara aktif sembari menjaga kearifan lokal yang ada. Namun, tanpa intervensi, makanan tradisional ini berisiko punah akibat kurangnya generasi penerus dan kompetisi makanan impor. Harapan masyarakat untuk menjadikan Desa Paremono sebagai destinasi wisata *cethil* relevan untuk kemandirian desa, selaras dengan potensi makanan lokal dalam meningkatkan ketahanan pangan dan ekonomi Indonesia.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Direktorat PPK Kemendikbud yang telah memberikan kesempatan untuk menggali potensi budaya Desa Paremono. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada Pemerintah Desa Paremono atas izin dan dukungan yang diberikan, serta kepada keluarga Simbah Bandiyah dan Mbak Bariyah yang telah menerima kami dengan hangat dan membantu sehingga penelitian ini dapat terselesaikan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Bhabha, H. K. (2010). *The Location of Culture*. Routledge.
- Fatwa, N., & Umaima, U. (2025). Partisipasi Perempuan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Ekonomi Rumah Tangga Melalui Home Industri Pembuat Kue Tradisional Di Kelurahan Langnga, Kabupaten Pinrang. *Ekoma : Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi*, 4(3), 6019–6026. <https://doi.org/10.56799/ekoma.v4i3.8540>
- Scott, J. C. (1981). *Moral Ekonomi Petani: Pergolakan dan Subsistensi di Asia Tenggara*. LP3ES.
- Creswell, J. W. (2014). *Research Design : Pendekatan Metode Kualitatif, Kuantitatif, dan Campuran*. Pustaka Pelajar.
- Steward, J. H. (1973). *Theory of Culture Change; The Methodology of Multilinear Evolution*. University of Illinois Press.
- Saleh, K. (2022). Analisa Modal Sosial Dan Kinerja Bisnis Pada Industry Rumahan Makanan Ringan Di Kota Cilegon Provinsi Banten. *Juremi: Jurnal Riset Ekonomi*, 2(3), 285–298. <https://doi.org/10.53625/juremi.v2i3.3374>
- Koentjaraningrat. (2005). *Pengantar antropologi*. Rineka Cipta.
- Lingawan, A., Nugraha, D., Jessica, E., Aprianto, E., Geovanny, G., Ardhito, M., Japit, P., & Trilaksono, T. (2019). Gula Aren: Si Hitam Manis Pembawa Keuntungan dengan Segudang Potensi. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Indonesia*, 1(1), 1–25. <https://doi.org/10.21632/jpmi.1.1.1-25>
- Maulana, Moh. F., Alnizar, F., & Amanulloh, N. (2025). Symbols, Identity, and Tradition: The Linguistic Anthropology of Javanese Traditional Food. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 27(1), 76–87. <https://doi.org/10.25077/jantro.v27.n1.p76-87.2025>
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Rohidi, T. R. (1992). *Analisis data kualitatif: buku sumber tentang metode-metode baru*. <https://books.google.co.id/books?id=50--swEACAAJ>
- Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, 31(1), 99–119. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>

- Nirmala, I. (2018). Hidden Culture in Different Conceptual Meaning of Indonesian Popular Food among Javanese People in Java Island. *ETNOLINGUAL*, 1(1). <https://doi.org/10.20473/etno.v1i1.7392>
- Pugra, I. W., Sutiarto, M. A., & Joaquin, C. J. (2025). The cultural significance of traditional foods in shaping Indonesian social identity: Challenges and preservation strategies. *Journal of Language, Literature, Social and Cultural Studies*, 3(1), 21–31. <https://doi.org/10.58881/jllscs.v3i1.318>
- Netting, R. M. (1993). *Smallholders, Householders: Farm Families and the Ecology of Intensive, Sustainable Agriculture*.
- Wachidah, R. L., Sudikan, S. Y., Darni, & Ahmadi, A. (2025). Makanan Sebagai Representasi Tradisi Sosial dan Budaya : Kajian Gastrosemiotik Dalam Cerita Rakyat Kuliner. *Entita: Jurnal Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Dan Ilmu-Ilmu Sosial*, 555–578. <https://doi.org/10.19105/ejpis.v1i.19156>
- Sairin, S., Semedi, P., & Hidayana, B. (2024). *Pengantar Antropologi Ekonomi*. Pustaka Pelajar.
- Untari, T. (2025). *Etnogastronomi Mengenal Budaya Lewat Cita Rasa* . Tribudhi Pelita Indonesia.
- Wardana, A. A., & Setiarto, R. H. B. (2024). Unveiling the cultural significance and development of “wajik”, a traditional Javanese food. *Journal of Ethnic Foods*, 11(1), 22. <https://doi.org/10.1186/s42779-024-00237-3>
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 9. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0009-3>
- Wijaya, Y. G., & Aisyah, Y. (2020). *Sejarah Rasa Manis pada Masakan Jawa Tengah, Pengaruh Tanam Paksa*. Kompas. <https://www.kompas.com/food/read/2020/08/12/111500475/sejarah-rasa-manis-pada-masakan-jawa-tengah-pengaruh-tanam-paksa>