

PENGEMBANGAN SEJARAH KULINER NASI BOGANA DI PAWON BOGANA KERATON KACIREBONAN

Shafira Nindita

Universitas Bunda Mulia
Email: shafira.nindita27@gmail.com

Zayyini Nadhlah

Politeknik Pariwisata Sahid
Email: yiyin.nahdlah@gmail.com

ABSTRACT

Nasi Bogana merupakan salah satu kuliner khas yang berada di daerah Cirebon. Kuliner ini dapat ditemui hampir disemua keraton yang ada di Cirebon. Kuliner ini biasa disajikan pada saat acara selamatan ataupun acara perayaan lainnya. Keraton Kacirebonan merupakan salah satu keraton yang masih menjaga tradisi dan budaya dari nasi bogana. Salah satu usaha yang dilakukan Keraton Kacirebonan adalah dengan mendirikan restoran yang dinamakan Pawon Bogana. Di restoran Pawon Bogana, nasi bogana dijadikan sebagai menu andalan. Namun, nasi bogana yang ada di restoran Pawon Bogana sudah mengalami perkembangan dan pengembangan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sejarah lengkap mengenai nasi bogana, pengembangan kuliner tersebut saat ini jika dilihat dari kualitas dan keunikan makanan dan pengembangan nasi bogana agar kuliner tersebut menjadi lebih lestari dan terjaga kekhasannya. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Sumber data yang dipakai adalah narasumber, tempat peristiwa serta dokumen. Tehnik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, observasi dan dokumentasi. Tehnik analisis data yang digunakan adalah analisis data yang dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sejak pengumpulan data di lapangan dan terus dilakukan hingga pengumpulan data selesai dilakukan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Nasi Bogana merupakan salah satu kuliner khas yang berada di daerah Cirebon. Kuliner ini biasa disajikan pada saat acara selamatan ataupun acara perayaan lainnya. Kuliner ini dijadikan sebagai sarana bersedekah dan dibagikan kepada sesama. Selain itu, makna lain dari nasi bogana adalah ucapan rasa syukur kepada Allah SWT. Perkembangan nasi bogana jika dilihat dari kualitas dan keunikan makanan semakin berkembang dan terus berinovasi agar masyarakat dapat terus mencicipi kuliner tersebut.

Keywords: *nasi bogana, keraton kacirebonan, pawon bogana, pengembangan*

Pendahuluan

Indonesia mempunyai beragam kuliner khas yang dapat dijumpai di setiap daerah (Herayati et al, 1993). Cirebon adalah salah satu daerah yang mempunyai beragam kuliner khas, selain itu Cirebon juga menjadi salah satu daerah di Jawa Barat yang sedang dikembangkan potensi pariwisatanya (Eva et al, 2015).

Nasi Bogana merupakan salah satu kuliner khas yang berada di daerah Cirebon. Kuliner ini dapat ditemui hampir disemua keraton yang ada di Cirebon. Kuliner ini biasa disajikan pada saat acara selamatan ataupun acara perayaan lainnya. Nasi bogana berasal dari kata sabogabogana yang artinya seadanya memanfaatkan makanan yang tersedia untuk dijadikan sedekah dan dibagikan kepada sesama. Selain itu, makna lain dari nasi bogana adalah ucapan rasa syukur kepada Allah SWT atau Tuhan Yang Maha Esa (Widyastuti dan Katjaswara, 2017). Saat ini nasi bogana sudah jarang ditampilkan lagi, hanya pada saat perayaan besar keagamaan seperti Idul Fitri dan Idul Adha, selanjutnya nasi bogana juga hanya ditampilkan pada perayaan Muludan (perayaan hari besar kelahiran Nabi Muhammad SAW), Suraan, Rajaban dan Syaban (Widyastuti dan Katjaswara, 2017).

Keraton Kacirebonan merupakan salah satu keraton yang masih menjaga tradisi dan budaya dari nasi bogana. Salah satu usaha yang dilakukan Keraton Kacirebonan adalah dengan mendirikan restoran yang dinamakan Pawon Bogana. Tujuan didirikannya restoran ini agar wisatawan yang datang berkunjung ke Keraton Kacirebonan dapat mencicipi kuliner khas Kota Cirebon sambil menikmati lingkungan keraton. Tujuan lainnya adalah agar makanan yang sudah jarang ditemukan di masyarakat dan makanan yang hanya ada di Keraton dapat dilestarikan (Widyastuti dan Rahmanita, 2017).

Di restoran Pawon Bogana, nasi bogana dijadikan sebagai menu andalan. Proses pembuatan nasi bogana di restoran ini diracik diawasi langsung oleh Ratu. Tujuannya agar makanan yang sudah ada turun temurun dapat terjaga kekhasannya dan keasliannya. Tujuan lainnya untuk menjaga cita rasa dan nilai sejarah yang terkandung di dalam nasi bogana, baik di dalam bumbu yang ada di dalam masakan, proses memasak dan cara penyajian. Tetapi, nasi bogana yang ada di restoran Pawon Bogana sudah mengalami perkembangan dan pengembangan. Tujuannya agar masyarakat dapat mencicipi nasi bogana tanpa harus menunggu perayaan hari besar islam, tujuan lainnya adalah agar nasi bogana tidak dilupakan dan dapat diterima masyarakat sehingga nasi bogana dapat terjaga kekhasannya (Widyastuti dan Rahmanita, 2017).

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sejarah lengkap mengenai nasi bogana dan pengembangan kuliner tersebut saat ini jika dilihat dari kualitas dan keunikan makanan.

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Keraton Kacirebonan, Cirebon, yang berlokasi di Jalan Pulaseran No.49 Cirebon. Adapun titik lokasi yang menjadi fokus penelitian yaitu, Restoran Pawon Bogana dan Keraton Kacirebonan.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif, yaitu metode penelitian untuk mendeskripsikan, menggambarkan serta menjelaskan bagaimana sejarah dan perkembangan nasi bogana saat ini sehingga nasi bogana menjadi lebih lestari. Instrumen utama dalam penelitian yang menggunakan metode kualitatif adalah peneliti sendiri. Penelitian ini juga menggunakan pedoman untuk wawancara seputar sejarah dan perkembangan nasi bogana. Pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan *depth interview*. Berikut narasumber yang diwawancarai dalam penelitian ini, Sultan Keraton

Kacirebonan IX, Abdul Gani Natadiningrat, SE., Sonia H. Padmawinata sebagai staff Keraton Kacirebonan, Intan sebagai kepala dapur Restoran Pawon Bogana, Edi sebagai kepala kasir Restoran Pawon Bogana.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data yang dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sejak pengumpulan data di lapangan dan terus dilakukan hingga pengumpulan data selesai dilakukan.

Hasil dan Pembahasan

Sejarah, dan Filosofi Nasi Bogana

Nasi Bogana adalah kuliner atau makanan khas yang berasal dari Cirebon. Berasal dari bahasa Sunda saboga – bogana yang artinya seadanya. Makanan ini terdapat di empat keraton di Cirebon dan biasa disajikan pada upacara perayaan seperti, Muludan, Syawalan, Ruwahan, Rajaban, Sura'an, Likuran, Sapar, Iedul Adha, serta acara selamatan lainnya seperti khitan, *tedak sinten* (bayi pertama kali menginjakkan kaki di tanah) dan lain – lain.

Dalam melaksanakan upacara tradisi di Kesultanan Kacirebonan, sistem penanggalan yang digunakan oleh Kesultanan Kacirebonan adalah sistem kalender Aboge yang dasarnya diambil dari kalender Hijriyah (penanggalan yang diambil atas perhitungan peredaran bulan). Tidak berbeda jauh dengan tumpeng yang ada di Pulau Jawa, nasi bogana di Cirebon juga memiliki tampilan yang hampir sama dengan tumpeng yang ada, yang membedakan hanyalah warna kuning yang tidak terlalu mencolok, parutan kelapa yang dicampur dengan nasi serta peletakan lauk yang berada di dalam nasi bogana. Lauk yang biasa disajikan pada nasi bogana yaitu, ayam, tempe dan telur. Makna dari nasi bogana yaitu ucapan syukur kepada Allah SWT.

Warna kuning pada nasi bogana melambangkan kemakmuran dan kejayaan. Tumpeng yang berbentuk kerucut menjulang ke atas melambangkan satu yaitu Tuhan Yang Maha Esa, Allah SWT. Awal terciptanya nasi bogana sendiri adalah untuk sarana bersedekah dan bentuk syukur ketika kehamilan menginjak usia satu bulan. Cerita ini ada di Serat Murtasiyah di dalam naskah kuno yaitu naskah Jungjang Arjawinangun yang ditulis menggunakan bahasa Cirebon kuno dengan aksara pegon. Cerita ini ada di dalam bait Pupuh Kasmaran.

Di dalam cerita tersebut mengisahkan Ki Syekh Arif seorang alim ulama yang ingin pergi untuk bertapa. Sebelum meninggalkan istrinya Dewi Murtasiyah, Ki Syekh Arif menitipkan pesan agar seringlah berdoa, bersedekah dan beramal selama masa kehamilan agar kelak dimudahkan dalam segala urusan.

Cerita lain awal mula terciptanya nasi bogana pada saat Sunan Gunung Jati (Syarif Hidayatullah) berkunjung ke daerah Sangkanhurip, Kuningan. Dikisahkan di daerah Sangkanhurip dilanda kemarau, sehingga masyarakat di daerah tersebut tidak bisa memanen areh. Masyarakat meminta Sunan Gunung Jati mendoakan agar daerah tersebut tidak lagi dilanda kemarau, atas ijin Allah SWT daerah tersebut tidak lagi dilanda kemarau dan masyarakat dapat kembali memanen areh. Selanjutnya masyarakat berpikir untuk membuat suguhan sebagai rasa terimakasih untuk Sunan Gunung Jati, maka terciptalah nasi bogana. Nasi beserta lauk pauk yang tersedia di setiap rumah atau dengan seadanya lauk yang tersedia.

Ada cerita lain juga yang mengisahkan awal mula terciptanya nasi bogana. Pada masa Sunan Gunung Jati, ada beberapa tamu dari daerah lain yang ingin datang ke Cirebon, lalu para pengikut Sunan Gunung Jati bertanya kepada Sunan Gunung Jati sajian apa yang ingin disuguhkan apa untuk para tamu, lalu Sunan Gunung Jati berkata saboga – bogana, seadanya saja. Selanjutnya masyarakat menyumbangkan hasil panen, bumbu serta lauk pauk seadanya yang ada di rumah mereka untuk

membuat sajian yang akan disuguhkan kepada para tamu, maka terciptalah nasi bogana.

Di dalam makna syukur kepada Allah SWT pada nasi bogana, terdapat juga ajaran Nabi Muhammad SAW, yaitu untuk bersedekah sesuai dengan kemampuan masing – masing. Ajaran lainnya yaitu, jika ada tamu yang datang atau berkunjung ke rumah maka suguhkan jamuan yang sesuai dengan kemampuan.

Nasi bogana juga mempunyai makna “*abdi bogana saha?*” artinya saya ini kepunyaan siapa. Maknanya adalah semua ini kepunyaan yang satu, yaitu Allah SWT. Tujuan dari makna ini adalah agar kita selalu mengingat dan bertawakal kepada Allah SWT sebagai pencipta alam semesta dan sebagai pemberi rezeki.

Di Cirebon, ada beberapa variasi nasi bogana sesuai dengan letak daerah. Seperti pada daerah pesisir pantai, di daerah ini nasi bogana menggunakan hasil laut seperti ikan sebagai lauk pendamping nasi bogana. Di daerah pertanian, tambahan sayuran atau *lalapan* menjadi lauk pandamping pada nasi bogana. Penggunaan variasi lauk ini tidak mengubah makna dan arti dari nasi bogana.

Saat upacara perayaan, ada beberapa peraturan yang harus dilaksanakan dalam pembuatan nasi bogana. Satu hari sebelum memasak nasi bogana, para pemasak di Keraton Kacirebonan, yaitu para abdi dalem, kerabat yang tinggal disekitar kota Cirebon, serta para pekerja yang bekerja di Keraton Kacirebonan harus menjalankan ibadah puasa. Pelaksanaan puasa ini seperti puasa pada umumnya, yaitu dimulai sebelum matahari terbit dan berbuka setelah matahari terbenam. Tidak ada puasa khusus atau aturan tertentu dalam menjalankan puasa. Para pemasak juga harus suci dari hadast kecil dan besar, untuk pemasak wanita tidak boleh dalam keadaan haid. Suci dalam hal ini yaitu mandi seperti biasa, tidak boleh berpikiran negatif ataupun berkata kasar dan berwudhu. Hal ini dilakukan sebelum, saat dan sesudah memasak nasi bogana.

Para pemasak diharuskan memakai baju adat Cirebon secara lengkap saat proses pembuatan nasi bogana. Untuk pemasak laki – laki memakai baju beskap lengkap, yaitu baju khas Cirebon beserta kelengkapannya, sedangkan para pemasak perempuan memakai kebaya khas Cirebon beserta kelengkapannya. Para pemasak juga sudah mempunyai tugas masing – masing, biasanya para pemasak laki – laki mempunyai pekerjaan yang lebih berat, seperti mencuci beras dan memasak nasi. Pemasak perempuan mendapat tugas yang lebih ringan, seperti mencuci dan memotong bahan masakan, serta mencuci peralatan jika sudah selesai memasak.

Sebelum mulai memasak, para pemasak membaca doa terlebih dahulu, dipimpin oleh penghulu yaitu orang yang bertugas memimpin pembacaan doa. Ada doa khusus yang dipanjatkan sebelum memulai masak, doa ini biasa disebut doa syukur. Doa tersebut dari penggalan ayat Al-Quran surat Ibrahim ayat 7.

Memasak nasi bogana dilakukan di dalam gudang jimat, yaitu bangunan khusus yang digunakan untuk memasak pada saat upacara perayaan. Gudang ini hanya boleh digunakan pada saat upacara perayaan dan khusus untuk memasak saja. Peralatan yang digunakan dalam proses memasak masih menggunakan alat masak tradisional dan peralatan ini masih terjaga keasliannya dari jaman dahulu hingga sekarang.

Pada saat memasak, para pemasak membaca sholawat di dalam hati sambil terus menerus memasak. Saat proses memasak, ada dupa yang di bakar di setiap sudut ruangan. Tidak ada tujuan tertentu maupun makna dibalik proses ini, hanya saja ini merupakan kegiatan yang sudah dilakukan turun temurun dan merupakan asimilasi dari budaya yang telah ada dari sebelum masuknya Islam ke Cirebon.

Resep yang digunakan pada pembuatan nasi bogana sudah aja sejak jaman Sunan Gunung Jati dan turun temurun. Pada resep ini, disetiap ukuran bahan masakan ada maknanya yaitu 5 butir menandakan 5 rukun islam, 1 sendok makan

menandakan ke Esa-an, 6 butir menandakan 6 rukun iman, 2 butir menandakan bahwa manusia selalu hidup berpasangan.

Umumnya Keraton membuat beberapa tumpeng nasi bogana, satu untuk dimakan oleh Sultan, kerabat dan para abdi dalem, beberapa lainnya untuk dibagikan kepada masyarakat. Selanjutnya nasi bogana dibacakan doa kembali oleh para penghulu dan Sultan, setelah itu nasi bogana dibagikan kepada masyarakat. Ada beberapa kerabat dan abdi dalam yang bertugas membagikan nasi tersebut.

Nasi bogana yang akan dimakan untuk Sultan, kerabat dan para abdi dalem, diletakan di griya Prabayaksa yaitu halaman depan bangunan yang biasanya dipakai untuk penyambutan jika ada tamu datang. Tidak ada cara khusus untuk memakan nasi bogana.

Perkembangan Nasi Bogana Dilihat Dari Kualitas dan Keunikan Makanan

Karakteristik dari kualitas makanan yang menjadi fokus penelitian yaitu rasa, tampilan nasi bogana saat ini, pelayanan di Restoran Pawon Bogana serta komposisi makanan (*set menu*) nasi bogana yang disajikan di Restoran Pawon Bogana. Selanjutnya keunikan makanan yang menjadi fokus penelitian yaitu Ratu atau istri dari Sultan Keraton Kacirebonan serta nilai sejarah dan kekhasan dari bogana.

Adapun penjelasan mengenai karakteristik kualitas makanan serta keunikan dari nasi bogana saat ini sebagai berikut.

1. Kualitas makanan

1) Rasa

Nasi bogana memiliki rasa yang khas. Rasa dari nasi bogana yaitu gurih dan kaya akan bumbu. Rasa ini cukup digemari masyarakat sekitar maupun konsumen yang berasal dari luar kota Cirebon. Gurihnya nasi bogana didapatkan dari parutan kelapa yang dikukus serta bercampur dengan kayanya bumbu.

Ada sekitar 23 macam rempah dan herba yang digunakan dalam pembuatan nasi bogana, sehingga nasi bogana kaya akan citarasa.

2) Tampilan

Tampilan nasi bogana yang disajikan di Restoran Pawon Bogana berbeda dengan tampilan nasi bogana pada saat perayaan. Nasi bogana di Restoran Pawon Bogana disajikan di piring biting (lidi) beralaskan daun pisang dan dengan porsi yang sesuai untuk dimakan satu orang. Bentuk nasi bogana yang disajikan tetap sama dengan nasi bogana yang ada pada upacara perayaan, berbentuk kerucut dengan lauk pendamping yang mengelilingi nasi bogana. Tampilan ini cukup mengundang selera makan para konsumen.

3) Komposisi makanan (*set menu*)

Komposisi makanan pada nasi bogana di Restoran Pawon Bogana tidak berbeda dengan nasi bogana yang ada pada upacara perayaan. *Set menu* nasi bogana di Restoran Bogana terdiri dari nasi bogana, ayam kampung atau ayam pejantan, tempe, telur, sambal bawang atau cabai merah dan hijau yang sudah dikukus, kerupuk udang, *garnish* yaitu tomat, timun, selada serta taburan bawang goreng.

4) Pelayanan

Pelayanan di Restoran Pawon Bogana cukup sederhana. Ada 2 pelayan, satu kepala kasir serta satu kepala dapur yang bertugas sehari – hari dalam pengoperasian restoran. Pelayan dalam mengambil order atau *order taker* menggunakan kertas biasa. Saat menyajikan makanan, pelayan hanya menggunakan nampan atau *tray* kayu. Tidak ada komputer atau mesin kasir sebagai alat pendukung untuk pembayaran.

Batik menjadi seragam sehari – hari pelayan di Restoran Pawon Bogana saat operasional berlangsung. Penggunaan seragam dimaksudkan agar pelayan tampak sopan, rapih dan menarik.

Dalam menghadapi dan melayani konsumen, pelayan di Restoran Pawon Bogana sangat ramah, cepat dalam merespon permintaan pelanggan dan jelas saat memberikan informasi kepada konsumen, baik informasi mengenai menu ataupun informasi mengenai Keraton Kacirebonan. Selain itu pelayan di Restoran Pawon Bogana juga selalu bersedia menanggapi keluhan maupun saran konsumen, sehingga dapat menjadi pembelajaran bagi Restoran Pawon Bogana.

2. Keunikan makanan

1) Ratu

Di keraton Kacirebonan, Ratu tidak hanya sebagai istri dari Sultan tetapi juga sebagai kepala operasional di Restoran Pawon Bogana dan mempunyai peranan penting dalam pembuatan nasi bogana di Restoran Pawon Bogana.

Dalam pembuatan nasi bogana di Restoran Pawon Bogana, Ratu melakukan pengawasan dan peracikan dalam pembuatan nasi bogana. Kegiatan ini di lakukan setiap hari selama operasional Restoran Pawon Bogana berlangsung, hal ini bertujuan agar resep yang digunakan dan kualitas makanan dari nasi bogana tidak berubah. Selain itu, Sultan juga turut menjaga dari kualitas makanan, yaitu dengan mencicipi nasi bogana setiap harinya agar citarasa dari nasi bogana tidak berubah.

2) Nilai sejarah dan kekhasan

Nasi bogana merupakan makanan khas dari kota Cirebon. Dikatakan khas karena dari segi rasa nasi bogana sangat autentik dan berbeda dari tumpeng yang lain. Dari segi tampilan, nasi bogana juga berbeda dari tumpeng pada umumnya yang ada di Pulau Jawa, penyertaan lauk pendamping sebagai pelengkap dari tumpeng

pun juga berbeda. Dari segi resep serta cara memasak juga berbeda dari tumpeng yang ada di pulau Jawa.

Resep yang digunakan untuk membuat nasi bogana hingga saat ini masih dijaga keasliannya sejak jaman Sunan Gunung Jati. Resep ini juga yang digunakan untuk membuat nasi bogana di Restoran Pawon Bogana, sehingga dapat dikatakan resep serta cara memasak nasi bogana masih terjaga turun temurun.

Dalam berbagai upacara perayaan ataupun *selamatan*, nasi bogana sering ditampilkan sebagai sarana bersedekah dan ucapan syukur kepada Allah SWT, tetapi saat ini nasi bogana hanya ditampilkan pada saat Muludan dan Syawalan.

Kesimpulan

Dari hasil penelitian tersebut disimpulkan bahwa Nasi Bogana merupakan salah satu kuliner khas yang berada di daerah Cirebon. Kuliner ini biasa disajikan pada saat acara selamatan ataupun acara perayaan lainnya. Kuliner ini dijadikan sebagai sarana bersedekah dan dibagikan kepada sesama. Selain itu, makna lain dari nasi bogana adalah ucapan rasa syukur kepada Allah SWT. Perkembangan nasi bogana jika dilihat dari kualitas dan keunikan makanan semakin berkembang dan terus berinovasi agar masyarakat dapat terus mencicipi kuliner tersebut.

Daftar Pustaka

- Eva., Ilhamsyah, Sonson Nurusholih. 2015. *Perancangan Promosi Destinasi Wisata Kuliner Khas Cirebon*. e-Proceeding of Art & Design : Vol.2, No.2 Agustus 2015. Page 478 ISSN : 2355-9349.
- Herayati, Yetti., [Nia Masnia](#), [Titi Haryanti](#). 1998. *Makanan: Wujud, Variasi Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Di Jawa Barat*. Departemen pendidikan dan kebudayaan.

Widyastuti, Novita., Bambang Katjaswara. 2017. *Nasi Bogana as The Cultural Heritage In Keraton (Palace) Kacirebonan, West Java*. Fakultas Ekonomi UNTAG Cirebon. Edisi : Volume 6 No. 1 Januari-Juli 2017.

Widyastuti, Novita., Myrza Rahmanita. 2017. *Nasi Bogana Keraton Kacirebonan: The Existence and Innovation of a Food Heritage*. Proceedings of the 4 Business Management International Conference, 1-2 November 2017, Chonburi, Thailand.

Profil Penulis

Shafira nindita. Meraih gelar Master pada bidang Pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti pada tahun 2018. Ia menyelesaikan pendidikan jenjang Diploma IV di Program Manajemen Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid pada tahun 2015. Saat ini ia merupakan pengampu Program Studi Manajemen Pengelolaan Operasional Makanan dan Minuman di Politeknik Sahid. Untuk jabatan akademik ia menjabat staff Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Politeknik Sahid sampai sekarang.

Zayyini Nahdlah. Meraih gelar Master pada bidang Teknologi Hasil Perkebunan di Universitas Gadjah Mada pada tahun 2011. Ia menyelesaikan pendidikan jenjang Sarjana di Program Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian di Universitas Gadjah Mada pada tahun 2014. Saat ini ia merupakan pengampu Program Studi Gastronomi di Politeknik Sahid.