

MAKANAN TRADISIONAL KUE LUMPUR SEBAGAI JAJANAN KHAS KABUPATEN SIDOARJO (KAJIAN FOLKLOR)

Pradhika Arya Adhiguna¹, Sukarman²

Program Studi S1 Pendhidhikan Basa lan Sastra Jawa, Fakultas Basa lan Seni, Universitas
Negeri Surabaya

pradhika.22090@mhs.unesa.ac.id, sukarman@unesa.ac.id

Abstract

Jajanan kue lumpur merupakan salah satu makanan tradisional yang menjadi ciri khas Kabupaten Sidoarjo. Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan asal-usul dan cerita sejarah, bentuk dan makna/symbol, bahan dan peralatan serta cara pembuatan, fungsi, perubahan, serta cara melestarikan jajanan kue lumpur. Konsep yang digunakan adalah konsep folklor menurut Danandjaja, konsep makna menurut Endraswara, konsep fungsi menurut Bascom, konsep perubahan menurut Koentjaraningrat, dan konsep pelestarian menurut Widjaja. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan folklor, data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, perekaman, pencatatan, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jajanan kue lumpur termasuk folklor bukan lisan yang telah ada sebelum peristiwa lumpur Lapindo tahun 2006, sehingga namanya tidak memiliki keterkaitan dengan peristiwa tersebut. Jajanan kue lumpur berbentuk bulat, lembut, dengan topping kelapa muda (degan) atau kismis, serta mengandung makna sosial-budaya dan identitas Kabupaten Sidoarjo. Bahan utamanya adalah tepung, telur, santan, kelapa muda, minyak, dan margarin, yang diolah menggunakan peralatan tradisional seperti cetakan dan arang. Fungsi folklor yang ditemukan adalah sebagai sistem proyeksi, alat pengesahan pranata kebudayaan, alat mendidik anak, alat pengawas kehidupan manusia, serta fungsi sebagai oleh-oleh, sebagai bentuk kearifan lokal, dan sumber mata pencaharian. Perubahan terlihat dari variasi rasa, kemasan, harga, dan metode pembayaran, sedangkan pelestariannya dilakukan secara berkelanjutan, terarah, serta dinamis dan selektif, yang didukung oleh masyarakat dan Pemerintah Kabupaten Sidoarjo.

Kata kunci: makanan tradisional, kue lumpur, folklor, Kabupaten Sidoarjo

Article History

Received: Juli 2026

Reviewed: Juli 2026

Published: Juli 2026

Plagiarism Checker: No
235.223.443

Copyright : Author

Publish by : Argopuro



This work is licensed under
a [Creative Commons
Attribution-NonCommercial
4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

PENDAHULUAN

Kata *budaya* berasal dari bahasa Sanskerta yaitu *buddhayah*, bentuk jamak dari *buddhi* yang berarti budi atau akal, yang bermakna hal-hal yang berkaitan dengan budi dan akal manusia (Warsito, 2017:48). Budaya adalah keseluruhan pengetahuan, kepercayaan, kesenian, moral,

hukum, adat istiadat, dan kebiasaan yang diperoleh manusia sebagai anggota masyarakat, serta diwariskan secara turun-temurun dari satu generasi ke generasi berikutnya. Setiap daerah di Indonesia memiliki ciri khas kebudayaan yang berbeda-beda, contohnya adalah makanan tradisional yang menjadi salah satu bentuk kebudayaan lokal dalam jenis folklor bukan lisan (Wonmaly, 2023).

Kabupaten Sidoarjo merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Jawa Timur yang terletak di sebelah selatan Kota Surabaya dan termasuk wilayah Surabaya Raya. Sidoarjo masih menyimpan peninggalan sejarah, seperti Kerajaan Jenggala yang runtuh pada tahun 1116 M, serta pernah bernama Sidokare sebelum diubah menjadi Sidoarjo berdasarkan keputusan Gubernur Jenderal No. 10 tanggal 28 Mei 1859 (Setiawan & Prasetyo, 2023). Selain dikenal sebagai Kota Delta dan Kota Bandeng, Sidoarjo juga memiliki makanan tradisional yang menjadi ciri khas daerah, yaitu jajanan kue lumpur.

Jajanan kue lumpur memiliki bentuk bulat, tekstur lembut, rasa gurih dan manis yang pas, serta umumnya diberi *topping* seperti irisan kelapa muda (*degan*). Menurut sebagian masyarakat, nama "kue lumpur" dikaitkan dengan peristiwa lumpur Lapindo pada tanggal 29 Mei 2006 di Kecamatan Porong (Andriani, 2024; Kistanti & Mursyidah, 2024), meskipun jajanan ini sudah ada sebelum peristiwa tersebut. Anggapan yang belum pasti kebenarannya inilah yang menjadi salah satu alasan penting untuk meneliti lebih dalam mengenai asal-usul, bentuk dan makna, bahan dan cara pembuatan, fungsi, perubahan, serta pelestarian jajanan kue lumpur di Kabupaten Sidoarjo.

Penelitian mengenai makanan tradisional telah beberapa kali dilakukan oleh peneliti sebelumnya, antara lain penelitian Maulidah (2025) mengenai makanan tradisional kerupuk ladu jajanan khas di Pasar Legi Jogosatru Sukodono Sidoarjo; penelitian Permata & Kurniawan (2024) mengenai potensi kue lapis Spikoe sebagai daya tarik wisata Surabaya; penelitian Fauziana & Priyanto (2025) mengenai uji kesukaan konsumen terhadap kue lumpur yang disubstitusi tepung kelapa; serta penelitian Putro (2015) mengenai pemasaran produk kue lumpur di sentra industri Kue Lumpur Sidoarjo. Dari penelitian-penelitian tersebut, belum ada yang meneliti dengan pendekatan folklor mengenai asal-usul, bentuk dan makna, bahan dan peralatan serta cara membuat, fungsi, perubahan, dan pelestarian jajanan kue lumpur, sehingga penelitian ini memiliki kebaruan (*novelty*) untuk melengkapi kekurangan tersebut.

Folklor berasal dari kata *folk* dan *lore*; *folk* adalah sekelompok orang yang memiliki ciri pengenal fisik, sosial, dan kebudayaan, sedangkan *lore* adalah kebudayaan yang diwariskan secara turun-temurun melalui lisan atau melalui contoh yang disertai gerak isyarat (Danandjaja, 2007:1-2 dalam Pramulia dkk., 2022). Folklor dibagi menjadi tiga jenis, yaitu folklor lisan, folklor sebagian lisan, dan folklor bukan lisan; jajanan kue lumpur termasuk folklor bukan lisan yang berbentuk material, karena cara pembuatannya diajarkan secara lisan meskipun wujudnya bukan lisan (Danandjaja, 1994 dalam Dwipayana, 2023). Makna dalam kebudayaan digunakan untuk mengungkapkan struktur dan pesan simbolis yang terkandung di dalam karya atau praktik budaya (Endraswara, 2022:172). Fungsi folklor menurut Bascom ada empat, yaitu sebagai sistem proyeksi, alat pengesahan pranata dan lembaga kebudayaan, alat mendidik anak, serta alat pengawas kehidupan manusia (Bascom, 1965 dalam Danandjaja, 1994:1-5). Perubahan kebudayaan adalah proses pergeseran, pengurangan, penambahan, dan perkembangan unsur penyusun kebudayaan akibat adanya unsur kebudayaan yang berbeda (Koentjaraningrat,

2009:29 dalam Movia & Wijayanti, 2024). Pelestarian budaya adalah kegiatan yang dilakukan secara berkelanjutan, memiliki arah dan pedoman, serta bersifat dinamis, luwes, dan selektif (Widjaja, 1986 dalam Ranjabar, 2019:115).

Berdasarkan landasan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk (1) menjelaskan asal-usul dan cerita sejarah jajanan kue lumpur di Kabupaten Sidoarjo, (2) menjelaskan bentuk dan makna/symbol dari jajanan kue lumpur, (3) menjelaskan bahan dan peralatan yang digunakan serta cara pembuatannya, (4) menjelaskan fungsi jajanan kue lumpur bagi masyarakat, (5) menjelaskan perubahan jajanan kue lumpur seiring perkembangan zaman, dan (6) menjelaskan cara melestarikan jajanan kue lumpur. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam melestarikan makanan tradisional serta menjadi referensi bagi penelitian folklor selanjutnya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif, yaitu metode yang menggambarkan data-data penelitian melalui kata-kata tanpa menggunakan angka (Endraswara, 2022:176; Moleong, 2017:6). Objek penelitian ini adalah jajanan kue lumpur yang termasuk folklor bukan lisan. Lokasi penelitian berada di Kue Lumpur Bu Lilik di Kelurahan Sidokumpul dan Kue Lumpur Muda Mudi Pak Bakir di Kelurahan Bulusidokare, yang keduanya terletak di Kecamatan Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo.

Sumber data primer diperoleh dari informan yang memiliki usaha kue lumpur, yaitu Bu Lilik dan Pak Bakir, sedangkan sumber data sekunder diperoleh dari informan tambahan yaitu Bu Suli, Pak Syaiful, dan Pak Iwan, serta dari dokumentasi, buku, dan penelitian sebelumnya. Instrumen penelitian adalah peneliti sendiri, daftar pertanyaan wawancara, lembar observasi, serta alat bantu berupa *handphone*, buku catatan, dan laptop.

Prosedur pengumpulan data dilakukan melalui teknik wawancara terstruktur, observasi partisipatif, perekaman, pencatatan, dokumentasi, serta transkripsi data (Moleong, 2017:190; Bungin, 2017:118-120). Keabsahan data dijamin melalui triangulasi sumber dan triangulasi teori (Moleong, 2017:330-331). Analisis data dilakukan melalui tiga tahap menurut Miles & Huberman, yaitu reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi (Jailani dkk., 2024).

HASIL PEMBAHASAN

Gambaran Umum Tempat Penelitian

Kabupaten Sidoarjo terletak di wilayah tengah Provinsi Jawa Timur, diapit oleh Sungai Surabaya di sebelah utara dan Sungai Porong di sebelah selatan, dengan luas wilayah kurang lebih 719,34 km² yang terbagi menjadi 18 kecamatan. Kondisi geografis yang dekat dengan laut dan dialiri banyak sungai membuat Sidoarjo dikenal sebagai Kota Delta, serta mengembangkan kuliner khas seperti lontong kupang, olahan bandeng, ote-ote porong, dan kue lumpur. Masyarakat Sidoarjo umumnya menggunakan bahasa Jawa dialek "arek" yang memiliki ciri khas jelas, tegas, dan terbuka (*blaka*) (Wicaksono dkk., 2022).

Awal Mula Jajanan Kue Lumpur dan Cerita Sejarah yang Ada di Kabupaten Sidoarjo

Berdasarkan wawancara dengan Bu Lilik dan Pak Bakir, jajanan kue lumpur telah ada sejak zaman dahulu, yaitu sebelum para informan masih kecil atau sebelum zaman nenek moyangnya, dengan bahan utama berupa kentang. Pak Bakir menjelaskan, "Dulu sudah ada jaman nenek-nenek saya kan ada kue lumpur, tapi terbuat dari bahan kentang dulu itu... Sidoarjo ini kan kota lumpur, sebelum lumpur lapindo sudah ada kue lumpur itu... berarti sebelum lewat 2005, 2005 sudah ada" (Pak Bakir, 19 Juni 2026). Seiring berjalannya waktu, resep jajanan kue lumpur mengalami perkembangan, sehingga muncul jenis-jenis baru seperti kue lumpur telur dan kue lumpur kentang yang berbeda cara pengolahannya.

Mengenai keterkaitannya dengan peristiwa lumpur Lapindo pada tanggal 29 Mei 2006, kedua informan sama-sama menegaskan bahwa jajanan kue lumpur tidak memiliki hubungan dengan peristiwa tersebut. Bu Lilik menjelaskan, "*Nggih mboten wonten, Mas. Cuman namine niku pancene kan lumpur nggih ta, hlah niku njeblose lumpur lapindo ngoten niku sumbo ngunu dikait-kaitaken ngunu lho, Mas*" (Bu Lilik, 18 Juni 2026). Menurut Pak Bakir, keterkaitan tersebut hanya disebabkan oleh kesamaan kata "lumpur", sedangkan Sidoarjo sendiri sejak dahulu telah dikenal sebagai daerah yang memiliki banyak sungai dan dekat dengan endapan lumpur alami. Penjelasan ini sejalan dengan penelitian Fauziana & Priyanto (2025) yang menyebutkan bahwa jajanan kue lumpur diduga dipengaruhi oleh kue *pastéis de nata* yang dibawa oleh bangsa Portugis saat datang ke Indonesia pada tahun 1511-1526, yang kemudian diadaptasi menggunakan bahan-bahan lokal. Berdasarkan rekonstruksi dari kedua sumber primer dan penelitian sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa jajanan kue lumpur telah dikenal masyarakat sebelum terjadinya peristiwa lumpur Lapindo, sehingga namanya bukan berasal dari peristiwa tersebut, melainkan hanya karena kemiripan istilah saja.

Bentuk dan Makna/Simbol Jajanan Kue Lumpur di Kabupaten Sidoarjo

Jajanan kue lumpur termasuk bentuk kebudayaan sebagai sistem artefak, yaitu bentuk kebudayaan yang paling konkret serta dapat dilihat dan diraba (Koentjaraningrat, 2009 dalam Tjahyadi dkk., 2019:7-9). Bentuknya bulat, pipih, lembut, berwarna kuning hingga coklat dengan sedikit efek gosong tipis di bagian atas, serta diberi *topping* seperti irisan kelapa muda (*degan*) atau kismis. Sebagai bagian dari folklor bukan lisan berbentuk material, jajanan kue lumpur mudah ditemukan di pasar, toko jajanan, dan tempat penjualan makanan di Kabupaten Sidoarjo dengan harga yang terjangkau.

Dari aspek sosial dan budaya, jajanan kue lumpur telah menjadi bagian dari kebiasaan masyarakat, seperti hidangan dalam acara pernikahan, selamat, berkumpulnya keluarga, serta sebagai oleh-oleh khas Sidoarjo. Pak Bakir menjelaskan pedoman dalam berjualan, "...terutama orang usaha kue nomer siji adalah rasa, nomer dua jangan terlalu mahal, yang nomer tiga harus ramah tamah sama pembeliya" (Pak Bakir, 19 Juni 2026), yang menunjukkan bahwa rasa, harga yang terjangkau, dan keramahan terhadap pembeli menjadi kunci dalam menjaga makna sosial jajanan ini. Dari aspek identitas, jajanan kue lumpur telah diakui masyarakat dan pejabat pemerintah sebagai makanan khas Sidoarjo, sebagaimana disampaikan oleh Bu Lilik, "*Samangke niki niku pancene didamel khase Sidoarjo samangke niki... napa pegawai-pegawai niku bapak-bapak pejabat-pejabat niku sakniki khas Sidoarjo ngoten*" (Bu

Lilik, 18 Juni 2026). Pengakuan tersebut memperkuat kedudukan jajanan kue lumpur sebagai tanda identitas Kabupaten Sidoarjo.

Bahan dan Peralatan yang Digunakan serta Cara Pembuatan Jajanan Kue Lumpur

Bahan-bahan utama untuk membuat jajanan kue lumpur yaitu (1) tepung terigu sebagai bahan dasar adonan agar halus dan lembut (Kusnandar dkk., 2022); (2) telur ayam untuk mengembangkan adonan dan menambah rasa (Wulandari & Arief, 2022); (3) santan kelapa untuk memberikan rasa gurih, aroma, serta menjaga kelembapan adonan (Dasopang dkk., 2025); (4) *degan* (kelapa muda) sebagai *topping* tambahan untuk variasi rasa (Daffa dkk., 2024); (5) minyak goreng agar adonan tidak lengket pada cetakan; serta (6) margarin untuk menambah cita rasa (Darmaniva dkk., 2025). Sebagaimana disampaikan oleh Pak Syaiful, "*Nggih enten tepung niku, napa cek kue lumpure isa empuk... Sing didamel niku nggih tepung terigu, Mas*" (Pak Syaiful, 3 Juli 2026).

Peralatan yang digunakan yaitu (1) ember untuk mencampur dan mengaduk adonan, (2) ayakan tepung agar adonan halus dan merata, (3) kompor arang yang masih tradisional, (4) *tamper/tempeh* (wadah dari anyaman bambu) untuk tempat penampungan sementara, (5) sutil kayu untuk mengangkat jajanan, (6) ceret plastik untuk menuangkan adonan, (7) cetakan untuk mencetak dan memasak jajanan, serta (8) kipas angin untuk mendinginkan jajanan sebelum dikemas. Penggunaan peralatan tradisional seperti cetakan dan arang masih dipertahankan karena dianggap dapat menjaga kualitas dan ciri khas jajanan kue lumpur, meskipun telah terdapat peralatan modern.

Cara pembuatan jajanan kue lumpur dilakukan melalui tujuh tahap: (1) tepung, santan, dan telur diaduk menjadi satu di dalam ember hingga halus dan merata; (2) adonan dituangkan/dituang ke dalam ceret; (3) adonan dituangkan secara perlahan ke dalam cetakan yang telah diolesi minyak dan margarin; (4) cetakan ditutup menggunakan penutup berarang agar panas menyebar merata dan jajanan matang tidak lebih dari sepuluh menit; (5) jajanan diangkat dari cetakan menggunakan sutil lalu diletakkan di atas tampah (*tempeh*); (6) jajanan dikipasi menggunakan kipas angin hingga benar-benar dingin, sebab jika bagian dalamnya masih panas dapat mengubah rasa dan bentuk; serta (7) jajanan dibungkus menggunakan alas kertas khusus lalu dimasukkan ke dalam kardus untuk dijual. Sebagaimana disampaikan oleh Pak Iwan, "*Marine niku disunthek, Mas nang ndukure cetakan niku wau. Nyuntheke kudu pelan-pelan, Mas cek adonane niku mboten amber*" (Pak Iwan, 3 Juli 2026), yang menunjukkan bahwa setiap tahap harus dilakukan dengan teliti agar hasilnya tetap baik dan sesuai dengan pakem pembuatannya.

Fungsi Jajanan Kue Lumpur bagi Masyarakat Kabupaten Sidoarjo

Menurut Bascom, folklor memiliki empat fungsi (Bascom, 1965 dalam Danandjaja, 1994:1-5), yang seluruhnya ditemukan dalam penelitian ini. Pertama, sebagai sistem proyeksi, jajanan kue lumpur mencerminkan angan-angan masyarakat agar makanan ini tetap dikenal dan tidak punah, sebagaimana disampaikan oleh Bu Lilik mengenai harapannya agar "*arek-arek nom ngeten eruh...gak kalah karo panganan-panganan saiki*" (Bu Lilik, 18 Juni 2026). Kedua, sebagai alat pengesah kebudayaan dan pranata sosial, jajanan kue lumpur digunakan sebagai hidangan dalam acara tahlilan, pernikahan, dan saat menyambut tamu, yang memperkuat tata krama

Jawa dalam menghormati tamu. Ketiga, sebagai alat pendidikan anak, jajanan kue lumpur menjadi sarana pendidikan informal bagi anak-anak mengenai warisan kuliner, serta pendidikan formal karena sering dijadikan objek tugas sekolah maupun penelitian mahasiswa, sebagaimana diceritakan oleh Pak Bakir mengenai anak-anak sekolah dan mahasiswa yang datang untuk mencari data atau memesan untuk suatu acara. Keempat, sebagai alat pengawas dan pemaksa agar norma-norma masyarakat selalu dipatuhi, proses pembuatan dan penjualan jajanan kue lumpur membutuhkan ketelitian, kesabaran, dan kejujuran, sebagaimana disampaikan oleh Pak Bakir, "...harus itu, Mas harus teliti, terus ya sabar juga. Orang jualan juga ya harus jujur, harus ngambil bahan-bahan yang kualitas" (Pak Bakir, 19 Juni 2026), yang mentransmisikan nilai moral kepada generasi muda.

Selain empat fungsi menurut Bascom, penelitian ini juga menemukan fungsi lainnya, yaitu (1) sebagai oleh-oleh khas Kabupaten Sidoarjo bagi wisatawan atau masyarakat dari luar daerah,(2) sebagai bentuk kearifan lokal, dan (3) sebagai sumber mata pencaharian masyarakat, sebagaimana disampaikan oleh Bu Suli, "*Terus nggih saged dados mata pencaharian ngeten, Mas. Saged dados ndamel napa nyukupi kebutuhan urip ben dinten*" (Bu Suli, 3 Juli 2026). Fungsi tersebut menunjukkan bahwa jajanan kue lumpur tidak hanya memiliki nilai budaya, melainkan juga nilai ekonomi bagi masyarakat Kabupaten Sidoarjo.

Perubahan Jajanan Kue Lumpur Seiring Perkembangan Zaman

Perubahan kebudayaan terjadi karena adanya unsur kebudayaan yang berbeda (Koentjaraningrat, 2009:29 dalam Movia & Wijayanti, 2024). Dalam penelitian ini ditemukan empat aspek perubahan jajanan kue lumpur, yaitu:

Tabel 1. Perubahan Jajanan Kue Lumpur

Aspek	Jaman Dulu	Jaman Sekarang	Peyebab
Jenis rasa	Original (asli), rasa daging, dan rasa ikan	Kelapa Muda, durian, <i>red velvet</i>	Menyesuaikan dengan selera masa kini; harga daging dan ikan yang semakin mahal
Kemasan	Kemasan biasa, tanpa desain, serta tidak menggunakan <i>paper cup</i>	Kemasan diberi desain dan nama usaha, serta menggunakan <i>paper cup</i>	Untuk promosi, menarik perhatian konsumen, dan sebagai oleh-oleh
Harga	Rp 1.000 satu biji	Rp 18.500-21.000 untuk isi 5 biji	Harga bahan pokok yang semakin lama semakin meningkat

Aspek	Jaman Dulu	Jaman Sekarang	Peyebab
Cara Pembayaran	Menggunakan uang tunai	Bisa menggunakan uang tunai atau <i>QRIS</i>	Menyesuaikan perkembangan teknologi digital

Sebagaimana disampaikan oleh Bu Lilik mengenai perubahan rasa, *"Samangke niki enten sing diparingi rasa-rasa ngoten niku lho, Mas... Lak rumiyin kan mboten enten, namung ori ngoten mawon"* (Bu Lilik, 18 Juni 2026). Perubahan tersebut merupakan bentuk upaya adaptasi agar jajanan kue lumpur tetap mampu bersaing dengan jajanan modern, tanpa mengubah resep dasar dan ciri khas jajanan kue lumpur tersebut.

Pelestarian Jajanan Kue Lumpur yang Ada di Kabupaten Sidoarjo

Menurut Widjaja, pelestarian budaya adalah kegiatan yang dilakukan secara terus-menerus, terarah dan terpedoman, serta bersifat dinamis, luwes, dan selektif (Widjaja, 1986 dalam Ranjabar, 2019:115). Ketiga ciri tersebut ditemukan dalam pelestarian jajanan kue lumpur. Dilakukan secara terus-menerus terlihat dari para penjual yang masih konsisten memproduksi jajanan kue lumpur setiap hari dengan resep, bahan, dan peralatan yang tetap sama, sebagaimana disampaikan oleh Pak Bakir, *"Setiap hari, Mas buat kue lumpur itu... Alat, bahan ya masih sama nggak ada yang berubah, resepnya juga masih sama"* (Pak Bakir, 19 Juni 2026). Terarah dan terpedoman terlihat dari tujuan menjaga rasa dan kualitas agar tidak kalah dari jajanan baru, sebagaimana ditegaskan oleh Bu Lilik agar generasi penerus tidak mengubah resep meskipun harga bahan baku meningkat. Dinamis, luwes, dan selektif terlihat dari inovasi seperti penambahan varian rasa, perubahan desain kemasan, penggunaan sistem pembayaran QRIS, serta promosi melalui media sosial seperti TikTok, sebagaimana disampaikan oleh Bu Suli.

Upaya pelestarian juga didukung oleh masyarakat dan Pemerintah Kabupaten Sidoarjo. Masyarakat turut mengenalkan jajanan kue lumpur kepada masyarakat luar Sidoarjo serta tetap membeli dan menjualnya, sedangkan Pemerintah Kabupaten Sidoarjo melalui Dinas Koperasi dan Usaha Mikro memberikan pembinaan, pendampingan usaha, dan promosi produk lokal untuk meningkatkan daya saing pelaku UMKM kuliner, termasuk para pengrajin jajanan kue lumpur. Kombinasi antara upaya individual pelaku usaha, dukungan masyarakat, dan program pemerintah tersebut menunjukkan bahwa pelestarian jajanan kue lumpur dilakukan secara kolaboratif, sehingga jajanan ini tetap dapat lestari di tengah perkembangan zaman yang semakin modern.

PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa jajanan kue lumpur merupakan makanan tradisional yang termasuk dalam folklor bukan lisan berbentuk material, yang telah ada dan dikenal masyarakat Kabupaten Sidoarjo sebelum peristiwa lumpur Lapindo tahun 2006, sehingga namanya tidak memiliki keterkaitan dengan peristiwa tersebut. Jajanan ini berbentuk bulat, lembut, dengan *topping* kelapa muda (*degan*) atau kismis, serta mengandung makna sosial-budaya dan identitas Kabupaten Sidoarjo. Bahan utamanya yaitu tepung, telur, santan, kelapa muda, minyak, dan margarin, yang diolah menggunakan peralatan

tradisional seperti ember, ayakan, kompor arang, tampah, sutil, teko, cetakan, dan kipas angin melalui tujuh tahapan yang harus dilakukan secara teliti. Jajanan kue lumpur memiliki empat fungsi folklor menurut Bascom, yaitu sebagai sistem proyeksi, alat pengesah kebudayaan, alat pendidikan anak, dan alat pengawas kehidupan manusia, serta fungsi tambahan sebagai oleh-oleh, sebagai wujud kearifan lokal, dan sumber mata pencaharian. Perubahan terlihat dari varian rasa, kemasan, harga, dan metode pembayaran, sedangkan pelestariannya dilakukan secara terus-menerus, terarah dan terpedoman, serta dinamis dan selektif, dengan didukung oleh masyarakat dan Pemerintah Kabupaten Sidoarjo.

Berdasarkan kesimpulan tersebut, disarankan agar generasi muda Kabupaten Sidoarjo bersedia belajar membuat jajanan kue lumpur dengan tetap menjaga resep aslinya, para pelaku usaha dapat terus menyelaraskan inovasi kemasan, promosi, dan sistem pembayaran tanpa menghilangkan ciri khas jajanannya, serta penelitian selanjutnya dapat mengembangkan fokus lainnya, seperti kajian gizi atau potensi ekonomi kreatif dari jajanan kue lumpur, agar makanan tradisional ini selalu lestari dan dikenal lebih luas oleh masyarakat.

DHAPTAR PUSTAKA

- Andriani, N. R. (2024). Tragedi Lumpur Lapindo di Sidoarjo. *Maliki Interdisciplinary Journal (MIJ)*, 2(6), 119-123.
- Anwari, I. R. M. (2023). *Rujak cingur: Narasi historis warisan budaya kuliner populer masarakat urban Surabaya* [Skripsi, Program Studi Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Airlangga].
- Bungin, B. (2017). *Penelitian kualitatif: Komunikasi, ekonomi, kebijakan publik, dan ilmu sosial lainnya*. Kencana.
- Daffa, M., dkk. (2024). Perancangan alternatif alat panen buah kelapa muda anti pecah dan tanpa panjat. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 3(3).
- Darmaniva, M., dkk. (2025). Kajian literatur: Aplikasi margarin dan shortening dalam produk bakery. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 4(2), 103-117.
- Dasopang, S. B., dkk. (2025). Karakteristik minuman santan pada perlakuan kecepatan dan lama waktu homogenisasi yang berbeda. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 10(2), 8387-8396.
- Dwipayana, I. K. A. (2023). Humanisasi melalui pembelajaran sastra lisan dalam perspektif Tri Hita Karana: Kajian etnopedagogik. *Pedalitra III: Seminar Nasional Bahasa, Sastra, dan Pengajarannya*, 3(1), 229-237.
- Endraswara, S. (2022). *Metodologi penelitian kebudayaan*. Gadjah Mada University Press.
- Fauziana, M., & Priyanto. (2025). *Uji kesukaan kue lumpur dengan substitusi tepung kelapa* [Laporan penelitian, Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Vokasi, Universitas Asa Indonesia].
- Jailani, S., Risnita, Saksitha, Syahrani, M., & Arestya, D. (2024). Teknik analisis data kuantitatif dan kualitatif dalam penelitian ilmiah. *Journal Genta Mulia*, 15(2), 79-91.

- Kistanti, S., & Mursyidah, L. (2024). Implementasi penataan desa terdampak lumpur Lapindo di Desa Ketapang Kecamatan Tanggulangin. *Journal Publicuho*, 7(4), 1947-1961. <https://doi.org/10.35817/publicuho.v7i4.558>
- Kusnandar, F., dkk. (2022). Pengaruh komposisi kimia dan sifat reologi tepung terigu terhadap mutu roti manis. *Jurnal Mutu Pangan*, 9(2), 65-75.
- Moleong, L. J. (2017). *Metodologi penelitian kualitatif* (Edisi Revisi). Remaja Rosdakarya.
- Movia, A. A., & Wijayanti, S. N. (2024). Perubahan tradisi ruwat air di Desa Sumbermujur Kecamatan Candipuro Kabupaten Lumajang. *JOB*, 20(1).
- Permata, T. W. I., & Kurniawan, A. (2024). *Potensi makanan tradisonal kue lapis (Spikoe) sebagai daya tarik wisata Kota Surabaya* [Laporan penelitian, Akademi Kuliner Monas Pasifik Surabaya].
- Pramulia, P., dkk. (2022). Bentuk dan fungsi mitos Bujuk Agung di Bondowoso (Kajian folklor). *Jurnal Bastra*, 7(2).
- Putro, A. A. W. (2015). *Pemasaran produk kue lumpur Sidoarjo (Studi deskriptif tentang upaya pemasaran produk kue lumpur usaha dagang "Muda Mudi" di sentra industri kue lumpur Sidoarjo)* [Skripsi, Program Studi D3 Kepariwisata/Bina Wisata, Fakultas Vokasi, Universitas Airlangga].
- Puspitasari, V. (2013). Panganan tradhisional Kabupaten Tulungagung (Tintingan folklor). *Jurnal Online Bharada*.
- Ranjabar, J. (2019). *Sistem sosial budaya Indonesia: Suatu pengantar*. Alfabeta.
- Setiawan, Y., & Prasetyo, Y. (2023). Kehidupan sosial budaya etnis Tionghoa di Sidoarjo pada masa kolonial. *Sejarah dan Budaya: Jurnal Sejarah, Budaya, dan Pengajarannya*, 17(1), 56-65. <https://doi.org/10.17977/um020v17i12023p56-65>
- Tjahyadi, I., Wafa, H., & Zamroni, M. (2019). *Kajian budaya lokal*. Pagan Press.
- Warsito, R. (2017). *Antropologi budaya*. Ombak.
- Wicaksono, N. H., Nurhayani, I., & Khasanah, I. (2022). Makna derivasional dan infleksional verba nasal bahasa Jawa dialek Arek. *SeBaSa*, 5(2), 212-223. <https://doi.org/10.29408/sbs.v5i2.6043>
- Wonmaly, W. (2023). Kajian semiotik: Bentuk dan makna simbol folklor bukan lisan suku Moi Kelim sebagai implementasi budaya lokal Papua Barat Daya. *Jurnal Ilmiah Penelitian Mandira Cendikia*, 1(6).
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Review: Tepung telur ayam: Nilai gizi, sifat fungsional dan manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62-68.