

## BAB II

### LATAR BELAKANG SOSIAL KEHIDUPAN MUNARDJO

#### A. Profil Desa Rejasa

Kabupaten Banjarnegara masuk salah satu wilayah di provinsi Jawa Tengah yang memiliki 20 kecamatan, 12 Kelurahan dan 266 Desa. Salah satu Kelurahan di Banjarnegara yaitu Kelurahan Rejasa yang berada di utara Kota Banjarnegara. Jarak dari Ibu kota Kabupaten Banjarnegara 1 KM dan jarak dari Kecamatan 7 KM Kelurahan Rejasa masuk dalam wilayah Kecamatan Madukara, dan terletak paling barat dengan luas wilayah 108,650 Ha. Di sebelah Utara Kelurahan Rejasa berbatasan dengan Desa Pertambakan, di bagian Selatan berbatasan dengan Kelurahan Kutabanjarnegara, di bagian Timur berbatasan dengan Kelurahan Kenteng, di bagian Barat berbatasan dengan Desa Jenggawur. Wilayah Kelurahan Rejasa terbagi menjadi 4 RW dan 14 RT dalam 3 Dusun, Kopak Legok terdiri dari 2 RW, Rejasa 1 RW, dan Mijahan 1 RW. Jumlah penduduk Kelurahan Rejasa sebanyak 2.717 orang, 1.362 orang laki-laki, dan 1.355 orang perempuan (Profil kelurahan Rejasa tahun 2021).

Tabel 2. 1 Jumlah penduduk dengan mata pencaharian

No	Keterangan mata pencaharian	Jumlah
1	Petani	163 orang
2	Buruh	217 orang
3	Pedagang	267 orang
4	PNS / Pensiunan	123 orang
5	Karyawan Swasta / BUMN	157 orang
6	TNI / ABRI	17 orang
7	Lain-lain	213 orang

Sumber: Profil Kelurahan Rejasa Tahun 2021

Tabel 2. 2 Jumlah penduduk berdasarkan pendidikan

No	Keterangan Pendidikan	Jumlah
1	Tidak / Belum sekolah	501 orang
2	Belum tamat SD	252 orang
3	Tamat SD	293 orang
4	SLP	488 orang
5	SLA	714 orang
6	D I/II	21 orang
7	D III	62 orang
8	S 1	171 orang
9	S 2	7 orang

Sumber: Profil kelurahan Rejasa Tahun 2021

Kelurahan Rejasa yang terletak tidak jauh dari pusat Kota Banjarnegara, sekitar 1 km dari Alun-Alun Banjarnegara. Sebagaimana gambar 1 Kelurahan Rejasa berbatasan langsung dengan Kecamatan Banjarnegara dan memiliki sarana dan prasarana yang cukup lengkap. Sarana dan prasarana dalam bidang pendidikan yaitu Paud Riyadussolihin, TK Pertiwi, RW Perwanida, MI Cokroaminoto, SDN Rejasa, SMP N 3 Banjarnegara, dan SLB (SD, SMP, SLA). Selain sarana pendidikan terdapat pula sarana kesehatan untuk menunjang kebutuhan masyarakat. Sarana tersebut berupa PKD dan Apotek Rejasa. Dalam wilayah Kelurahan Rejasa juga terdapat Surya Yudha Park yang memiliki berbagai macam fasilitas seperti, *sport centre*, *water boom*, *cinema*, *cafe*, kamar hotel, tempat latihan manasik haji, dan tempat karaoke. Surya Yudha Park ini menjadi tujuan masyarakat Banjarnegara untuk mengisi liburan karena memiliki banyak fasilitas hiburan, dan menjadi satu-satunya tempat yang menyediakan bioskop di Banjarnegara. Selain sarana dan prasarana tersebut, Kelurahan memiliki produk unggulan yaitu *Dawet Ayu* Banjarnegara. Hal tersebut karena terdapat dua penjual *dawet* yang terkenal di Banjarnegara yaitu *Dawet Ayu* Munardjo, dan *Dawet Ayu* Sarjo Hadi (Arsip Profil Kelurahan Rejasa).

Menurut Hadi Supeno dalam Arsip SMP N 3 Banjarnegara mengatakan bahwa cikal bakal *Dawet Ayu* berasal dari Rejasa. Kelurahan Rejasa ini ada banyak penjual *Dawet Ayu* yang berasal dari wilayah Rejasa, menurut Ibu Siti hamdiyah sekitar 15 orang, namun yang meneruskan sampai sekarang hanya dua orang, Munardjo dan Sarjo Hadi. Munardjo dan Sarjo Hadi masih memiliki hubungan keluarga, Sarjo Hadi adalah keponakan dari Munardjo, anak dari adik istri Munardjo. Sarjo Hadi sekarang berjualan di pasar induk Banjarnegara dan juga di Parakancangah. Warga masyarakat Kelurahan Rejasa di himbau oleh Hadi Supeno untuk menanam pandan di kebun masing-masing. Karena Rejasa sebagai penghasil penjual *Dawet Ayu*.

## **B. Sejarah *Dawet Ayu***

Minuman *dawet* yang ada di Indonesia tidak dapat di ketahui tepatnya kapan *dawet* ini ada. Ada beberapa legenda dan cerita yang berkembang di masyarakat Indonesia. Dari zaman sebelum merdeka minuman ini sudah ada dibuktikan dengan pada saat itu sudah banyak penjual *dawet* keliling. Keberadaan cendol dan *dawet* di Indonesia dapat kita telusuri berdasarkan cerita rakyat yang berkembang. Cerita yang berkembang di daerah Jawa Tengah terkait keberadaanya adalah munculnya Kadipaten Pesantenan di daerah yang saat ini disebut Kabupaten Pati.

Menurut Babad Tanah Jawi (2011), sekitar abad ke 13 daerah Pati telah terbagi menjadi 3 bagian yaitu, Kadipaten Paranggaruda, Kadipaten Carangsoka, Kadipaten Majasem. Terjadi perang besar antar kadipaten, antara Kadipaten Paranggaruda dan Kadipaten Carangsoka yang dimenangkan oleh Kadipaten Carangsoka. Adipati Puspa Andungjaya memimpin Kadipaten Carangsoka dalam perang tersebut. Beliau memiliki menantu bernama Raden Kembangjaya. Dibawah pimpinan Raden Kembangjaya, Kadipaten Carangsoka membangun pusat pengawasan di daerah perbatasan dengan Kadipaten Paranggaruda. Dalam proses pembangunan itu diperlukan banyak tenaga untuk membuka lahan. Dalam kondisi seperti itu ada penjual minuman bernama Ki Sagola yang berniat membantu menyiapkan minuman untuk para

pekerja. Minuman yang disajikan tersebut bernama *dawet*, dan Raden Kembangjaya menanyakan apa yang membuat minuman *dawet* terasa segar. Ki Sagola menjawab bahwa santan kelapa yang membuat *dawet* terasa segar. Raden Kembangjaya sangat tertarik dengan cita rasa santan, dan menamakan daerah itu menjadi Kadipaten Pesantenan. Hingga saat ini lokasi itu masih menjadi nama kecamatan di Kabupaten Pati (Gardjito, Murdijati *et al.*, 2019).

Menurut Heri Priyatmoko, dalam Youtube Net Biro Yogyakarta (diakses pada 9 Juli 2023), mengatakan bahwa Cendol atau *Dawet* telah ada sejak abad ke-19. Dibuktikan di dalam serat Centhini yang dibuat oleh pujangga keraton pada tahun 1814-1823. Naskah tersebut berisi ilmu pengetahuan dan kebudayaan masyarakat Jawa. Cendol juga dapat ditemukan dalam tradisi pernikahan masyarakat Jawa bernama Dodol *Dawet*. Dalam buku Asal Usul *Dawet* Sebagai Minuman Menyegarkan di Indonesia (Gardjito, Murdijati *et al.*, 2019) Dodol *Dawet* dilakukan oleh orangtua calon pengantin perempuan dan dibeli oleh para tamu undangan menggunakan uang yang berasal dari tanah liat. Dodol *Dawet* diambil dari Cendol yang berbentuk bulat melambangkan kebulatan niat orangtua untuk menjodohkan anaknya, sedangkan uang dari tanah liat menunjukkan bahwa kehidupan manusia berasal dari tanah.

Cerita tersebut membuktikan bahwa *dawet* telah ada sejak lama di Indonesia dan bukan hanya sebagai minuman tradisional namun sudah menjadi tradisi yang sudah menyatu selama berabad-abad. Kemudian masyarakat dan penjual *Dawet* membuat kreasi *Dawet* sesuai daerahnya masing-masing. *Dawet Ayu* Banjarnegara yang ada sejak sebelum kemerdekaan Indonesia memiliki banyak cerita yang berkembang di Masyarakat. Namun ada satu kisah yang sampai saat ini ada bukti nyata yaitu *Dawet Ayu* Munardjo. Berdasarkan wawancara dengan anak Munardjo yang bernama Siti Hamdiyah, pada sekitar tahun 1970-an Munardjo yang berjualan *dawet* di sekitar pasar Banjarnegara mendapatkan satu pembeli yang bernama Peang dan Penjol. Mereka membeli dan menikmati segelas *dawet* milik Munardjo yang disajikan bersama es. Pada saat menikmati *dawet* milik Munardjo, Peang dan Penjol menanyakan nama

*dawet* tersebut, yang pada waktu itu Munardjo tidak kepikiran nama untuk *dawetnya* .

*Dawet* merupakan minuman yang sangat dikenal masyarakat Indonesia, khususnya masyarakat Jawa. Minuman tradisional ini memiliki rasa segar apabila ditambahkan es. *Dawet* dapat dinikmati dalam mangkok dengan cara disendoki dengan sendok bebek, dan bisa juga dinikmati dalam gelas besar menggunakan sedotan besar. *Dawet* adalah minuman dari campuran cairan dan padatan. Cairanya terdiri dari dua jenis, yaitu santan yang sedikit diberi garam dan kinca atau sirup gula kelapa atau gula aren. Untuk menambah cita rasa *dawet*, biasanya ditambah buah nangka agar aromanya cukup menggoda. Sedangkan padatan dalam *dawet* bernama cendol yang terbuat dari beragam jenis tepung. Ada pula penjual *dawet* yang memberikan campuran cincau hijau atau bahan lainya sesuai dengan ciri khas masing-masing daerah.

Ada beberapa jenis *dawet* yang ada di Indonesia, seperti *Dawet Ayu*, *Dawet Ireng*, *Dawet Jepara*. *Dawet* dari setiap daerah memiliki khasnya masing-masing yang membedakan *dawet* satu dengan yang lainnya. *Dawet Ayu* adalah minuman tradisional dari Banjarnegara. *Dawet Ayu* terbuat dari bahan dasar tepung beras atau tepung hunkwe. Ciri khas *Dawet Ayu* adalah pada cita rasa yang manis dan selalu menggunakan pandan sebagai penambah aroma. *Dawet Ayu* juga memiliki ciri khas dengan adanya gambar punakawan yaitu Semar dan Gareng yang memiliki filosofi tersendiri bagi para penjual *Dawet Ayu*. *Dawet Jepara* tidak jauh berbeda dengan *Dawet Ayu*, perbedaannya pada bahan dasar pembuatannya saja. Apabila *Dawet Ayu* menggunakan bahan dasar tepung beras, *dawet Jepara* menggunakan tepung sagu aren sehingga tekstur *dawet* lebih kenyal dan halus. *Dawet Jepara* juga memiliki topping yang lebih bervariasi, yaitu nangka, durian, alpukat, dan nata de coco.

*Dawet Ireng* adalah es *dawet* yang berasal dari Purworejo, Jawa Tengah. Dikenalkan pertama kali sekitar tahun 1950 oleh Bapak Ahmad yang berjualan di sebelah timur jembatan butuh (perbatasan Kabupaten Kebumen dan Kabupaten Purworejo). Tidak seperti *dawet* pada umumnya yang berwarna hijau, *dawet* ini berwarna hitam pekat (ireng). Warna hitam pada *Dawet Ireng*

berasal dari abu hasil pembakaran batang padi kering (merang), kemudian dicelupkan dengan air sehingga menghasilkan air berwarna hitam, yang hitamnya tidak jadi abu. Air inilah yang digunakan sebagai pewarna hitam. Selain keunikan warnanya, *Dawet Ireng* juga unik dalam penyajiannya yaitu jumlah *dawet* yang lebih banyak dibandingkan santan dan air gulanya (Gardjito, Murdijati *et al.*, 2019).

*Dawet* dan *Cendol* memiliki beberapa persamaan karena keduanya merupakan minuman tradisional dari Indonesia yang terbuat dari tepung beras atau tepung hunkwe. Berikut adalah beberapa persamaan antara *dawet* dan *cendol*. Dari bahan dasarnya, *dawet* dibuat dari campuran tepung beras atau tepung hunkwe dengan air, serta daun suji (*Pandanus*) yang memberikan aroma khas. Sedangkan *cendol* juga terbuat dari campuran tepung beras atau tepung hunkwe dengan air, dan ekstrak daun pandan yang memberikan warna dan aroma khasnya.

Bentuk *dawet* dan *cendol* memiliki persamaan yaitu mirip seperti mi kuning atau seperti jelly. Penggunaan santan kelapa baik *dawet* maupun *cendol* umumnya disajikan dengan santan kelapa yang memberikan rasa gurih dan kaya pada minuman ini. Pada minuman *cendol* sama seperti *dawet*, *cendol* juga disajikan dengan santan kelapa yang menjadi komponen penting dalam penyajian minuman ini. Penyajian dengan gula merah pada *dawet* biasanya disajikan dengan sirup gula merah cair yang memberikan cita rasa manis pada minuman. *Cendol* juga disajikan dengan sirup gula merah cair yang menyempurnakan rasa dan penampilannya (Gardjito, Murdijati *et al.*, 2019).

Tabel 2. 3 Tabel Perbedaan Dawet Ijo dan Cendol Ijo

No	Karakteristik	Dawet Ijo	Dawet Ireng
1	Bahan Dasar	Tepung beras dan Tepung Aren	Tepung beras
2	Tekstur	Lembut dan halus	Kenyal
3	Warna	Hijau	Hitam
4	Wilayah Persebaran	Banjarnegara	Purworejo
5	Pencetus	Munardjo	Ahmad
6	Cara mengolah	Warna hijau dihasilkan dari daun pandan	Warna hitam dihasilkan dari abu merang
7	Rasa	Manis dan gurih	Manis

Sumber : Gardjito, Murdijati et al., 2019; Siti Hmadiyah, 14 Maret 2023

Tabel 2. 4 Perbedaan Dawet Ijo dan Dawet Ireng

No	Karakteristik	Cendol Ijo	Dawet Ijo
1	Bahan Dasar	Tepung Kanji	Tepung Beras dan tepung Aren
2	Tekstur	Kenyal seperti jelly	Lebih lembut dan halus
3	Warna	Hijau pekat	Hijau Muda
4	Wilayah Persebaran	Jawa Barat	Jawa Tengah
5	Pencetus		Munardjo
6	Cara mengolah	Cendol dicetak menggunakan gelas atau alat khusus yang dilubangi bagian bawahnya.	Dawet yang menggunakan saringan besi untuk mencetak
7	Rasa	Manis dan gurih	Manis dan gurih

Sumber : Gardjito, Murdijati et al., 2019; Siti Hmadiyah, 14 Maret 2023

Peang dan penjol menawarkan ke Munardjo untuk menamakan *dawet* tersebut karena rasanya yang khas. Munardjopun mempersilahkan saja jika ingin memberikan nama untuk *dawetnya*. Karena penjual yang pada saat itu melayani Peang dan Penjol adalah istri Munardjo yaitu Marfu'ah maka *dawet* tersebut diberi nama *Dawet Ayu*. Kata “Ayu” dalam bahasa jawa berarti cantik, diambil karena yang berjualan perempuan. Sejak saat itu *Dawet Ayu* Munardjo dikenal masyarakat luas dan menjadi minuman khas Kabupaten Banjarnegara. *Dawet Ayu* mulai populer dan dikenal masyarakat luas karena adanya lagu yang

berjudul *Dawet Ayu* Banjarnegara. Lagu *Dawet Ayu* Banjarnegara diciptakan oleh seniman dari Banjarnegara yang bernama Bono. Lirik dalam lagu tersebut yang sederhana namun mudah diingat oleh masyarakat khususnya masyarakat karisidenan Banyumas. Lagu *Dawet Ayu* lalu di populerkan oleh grup calung dari banyumas yaitu Peang dan Penjol. Melalui lagu tersebut *Dawet Ayu* mulai dikenal masyarakat luas di Indonesia. Karena lagu itu juga, *Dawet Ayu* Munardjo menjadi ramai pengunjung lokal maupun luar daerah. Selain itu juga terdapat iklan yang termuat dalam Radio Swadesi Banjarnegara yang berisikan promosi *Dawet Ayu* Munardjo yang berada di depan Losmen Setia. Mereka sangat ingin merasakan kesegaran minuman tradisional dari Banjarnegara itu (Wawancara dengan Siti Hamdiyah, 24 Maret 2023).

Peang dan Penjol adalah grup calung asal Banyumas yang terkenal pada tahun 1970-an. Lelucon Peang Penjol yang pernah menjadi bentuk hiburan yang populer di tahun 80-an ini banyak menampilkan lelucon-lelucon segar tentang kehidupan sehari-hari masyarakat. Lagu Banyumasan tidak hanya sebagai musik latar, tetapi juga sering digunakan sebagai lelucon yang memiliki banyak potensi. Grup lawak ini tidak hanya tampil di atas panggung, tetapi juga merekam album yang laris manis saat itu. Bahkan, album dalam format kaset tersebar di luar bekas kediaman Banyumas, seperti di Pemasang, Tegal, dan Brebes. Kesenian ini mudah diterima oleh masyarakat Banyumas karena alur dan musik pengiringnya tidak hanya menghibur tetapi juga menggambarkan realita masyarakat Banyumas, baik dari segi gaya hidup, karakter maupun falsafah hidup (Suharto, 2018: 3).

Penjual *Dawet Ayu* memiliki beberapa ciri khas pada gerobaknya yaitu gambar Semar dan Gareng yang biasanya terdapat di atas pikulan. Gambar Semar dan Gareng ini memiliki makna dan arti bagi penjual *Dawet Ayu*. Filosofi adanya gambar Semar dan Gareng ini adalah harapan doa penjual *Dawet Ayu* supaya diberikan cuaca yang cerah. Kata “Semar” dan “Gareng” diambil kata belakangnya yaitu “mar” dan “reng” yang jika digabung menjadi “mareng”. Dalam bahasa jawa “mareng” artinya cuaca panas. Hal ini bermakna doa penjual *Dawet Ayu* mengharapkan cuaca yang panas agar *Dawet Ayu* bisa

dinikmati oleh para pembeli. Karena jika cuaca hujan, *Dawet Ayu* kurang diminati oleh pembeli maupun penikmat *Dawet Ayu* (Arsip wawancara dengan Hadi dari Arsip SMP N 3 Banjarnegara 9 Mei 2023).

Kebaradaan *Dawet Ayu* Banjarnegara sangat didukung oleh cerita dan peristiwa yang diuraikan diatas. Hal ini membuktikan bahwa *Dawet Ayu* Banjarnegara menjadi minuman tradisional favorit bagi masyarakat, sudah berkembang dan melekat sejak dahulu kala. Bahkan hampir di setiap even daerah khususnya di Banjarnegara pasti akan menyajikan dan menampilkan *Dawet Ayu* Banjarnegara. Pada gelaran hari jadi Kabupaten Banjarnegara yang ke-452 yang dilakukan pada tanggal 3 Februari hingga 14 Maret, *Dawet Ayu* Banjarnegara disajikan sebagai hidangan minuman untuk tamu undangan yang datang. Selain itu, dalam UKM Expo, dan festival produk lokal *Dawet Ayu* Banjarnegara ikut serta dalam gelaran tersebut.

