



Tradisi Ruwahan Melestarikan Nilai Kebersamaan



MP - FAJAR SK

Peserta lomba sedang membuat apem pada Tradisi Ruwahan di Kelurahan Sosromenduran.

BAGI masyarakat Indonesia, bulan Syaiban atau dalam penanggalan Jawa dikenal dengan Ruwah, merupakan waktu yang cukup diistimewakan sebelum memasuki Ramadan. Di bulan ini banyak anggota masyarakat Jawa mengadakan acara Ruwahan. Kegiatan membuat aneka kudapan seperti *apem*, *ketan* dan *kolak*, kemudian dilanjutkan dengan ziarah ke makam atau *nyadran* adalah tradisi yang biasa dilakukan.

Namun seiring perkembangan

zaman, tradisi tersebut kini tidak lagi dilakukan sebagai suatu ritual adat. Kegiatan itu kini mulai bergeser menjadi salah satu agenda pariwisata. Dikemas sedemikian rupa, membuat Ruwahan semakin menarik.

Seperti dilakukan warga Kelurahan Sosromenduran Gedongtengen Yogyakarta, Sabtu (6/6) lalu. Sedari pagi, puluhan ibu dari 70 RT di wilayah Kelurahan Sosromenduran memadati tenda di depan kompleks kantor kelurahan. Mereka sibuk memasak

apem yang akan dilombakan pada hari itu.

Bagi masyarakat Sosromenduran, kegiatan itu sudah ada sejak lama. Namun sebelumnya hanya wilayah Sosrowijayan Wetan saja yang menggelar acara Ruwahan. Tetapi dalam perkembangannya, ketika ditetapkan sebagai Kelurahan Wisata, kegiatan tersebut dilakukan oleh semua RW di Sosromenduran sebagai agenda budaya tahunan.

"Jika kegiatan Ruwahan ini dilakukan secara bersama-sama oleh satu kelurahan tentunya akan semakin indah karena ada kebersamaan juga tambah menarik," jelas koordinator acara, Ipung Purwandari.

Kompak

Ia mengungkapkan, kebersamaan itu bisa dilihat dari kekompakan masing-masing RT yang diwakili kaum ibu dalam memasak apem. Apem-apem yang akan dilombakan tersebut sesuai disajikan kemudian dimasukkan dalam *jodhang* dan pada sore harinya dikirab keliling wilayah kelurahan. Dalam kirab tersebut semua masyarakat diperkenalkan mencicipi apem, termasuk para turis.

Untuk menghasilkan apem sesuai kriteria, prosesnya tidak sembarangan. Malam hari, bahan be-

rupa adonan tepung beras dan telur yang sudah dibuat, dicampur dengan gula dan tape sebagai pengembang. Agar memiliki aroma tertentu, bisa ditambahkan irisan nangka atau pandan. Sementara untuk campuran ideal dalam membuat apem, takaran adalah 80 persen tepung beras sedangkan 20 persen adalah bahan lain.

Diungkapkan Sri Widayanti, pemerhati budaya Jawa dari Fakultas Filsafat UGM Yogyakarta, di masa lalu keberadaan apem, ketan dan kolak dalam tradisi Ruwahan merupakan pelengkap upacara yang sarat makna.

"Apem memiliki simbol kebersamaan sekaligus makanan khas ketika Ruwahan, kolak merupakan serapan dari *la haula wala quwwata illa billah* tentang makna tawakal, sementara ketan adalah simbol eratnya persaudaraan antar umat manusia," jelasnya.

Sri juga memaparkan, tradisi Ruwahan berikut *ubarampe* yang ada merupakan salah satu cara penyebaran Islam di Jawa oleh Wali Sanga di bidang budaya.

Metode tersebut merupakan hasil memadu-padankan tradisi Hindu dengan Islam di masa itu, yang diharapkan lebih mudah diterima oleh masyarakat. Dalam Ruwahan tersebut masih ada kegiatan lain yaitu *nyadran*. Tradisi tersebut merupakan bentuk penghormatan kepada para leluhur, dimana masyarakat membersihkan makam sekaligus mendoakannya. (c) ■ Fajar

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Kelurahan Sosromenduran	Positif	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 22 Juni 2026
 Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
 NIP. 19690723 199603 1 005