

Gastronomi dan Sakralitas Budaya Kuliner “Kolok Goblok” menuju Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) Kabupaten Malang

¹ **Maulia Dyah Risanti**

Universitas Negeri Malang

maulia.dyah.2201316@students.um.ac.id

² **Isa Aini Yushan Marshanda**

Universitas Negeri Malang

isa.aini.2201316@students.um.ac.id

³ **Isna Sal Sabila**

Universitas Negeri Malang

isna.sal.2201316@students.um.ac.id

⁴ **Hartono**

Dinas Pariwisata dan Kebudayaan

hartono.arema03@gmail.com

Keywords:

Kolok Goblok, Traditional Culinary, Tradition Preservation; Kolok Goblok, Kuliner Tradisional, Pelestarian Tradisi

Abstract

The purpose of writing this article is to explore the culinary culture of Kolak Goblok as part of the culinary cultural heritage of Poncokusumo village, Malang Regency, East Java. Specifically, the study examines in more depth the history, manufacturing process, and cultural and social values contained in Kolok Goblok. Kolok Goblok is a traditional culinary that has deep historical, cultural, and social values. A dish made from pumpkin steamed with grated coconut and brown sugar, is not just food, but has an important role in traditional rituals and community celebrations. This study uses a qualitative descriptive method with data collection techniques through observation, in-depth interviews and documentation. Thirteen respondents were involved in the data collection process, including 3 Pokdarwis, 2 traditional institutions, 1 village official, 1 village head, 2 community leaders, 3 culinary preservationists, and 1 Kolok Goblok maker. The analysis method used in this study is descriptive analysis, which aims to provide a comprehensive picture of the existence and meaning of Kolok Goblok for the Poncokusumo community. The results of the study show that Kolok Goblok is not just a traditional food, but also a symbol of regional identity that represents local cultural values. This dish is part of a cultural expression that has been passed down from generation to generation and is still maintained today. In addition, Kolok Goblok has great potential in supporting culture-based tourism in Malang Regency

Abstrak

Tujuan penulisan artikel ini adalah mengeksplorasi budaya kuliner *Kolak Goblok* sebagai bagian warisan budaya kuliner Desa Poncokusumo, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Secara spesifik penelitian mengkaji lebih dalam sejarah, proses pembuatan, serta nilai budaya dan sosial yang terkandung dalam Kolok Goblok. Kolok Goblok merupakan kuliner tradisional yang memiliki nilai sejarah, budaya, dan sosial yang mendalam. Hidangan berbahan dasar labu yang dikukus bersama parutan kelapa dan gula merah, tidak hanya sekadar makanan, tetapi memiliki peran penting dalam ritual adat dan perayaan masyarakat. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam dan dokumentasi. Tiga belas responden terlibat dalam proses pengumpulan data, mereka diantaranya adalah 3 orang Pokdarwis, 2 orang lembaga adat, 1 orang perangkat desa, 1 kepala desa, 2 orang tokoh masyarakat, 3 orang masyarakat pelestari kuliner, dan 1 orang pembuat Kolok Goblok. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif, yang bertujuan untuk memberikan gambaran menyeluruh mengenai eksistensi dan makna dari Kolok Goblok bagi masyarakat Poncokusumo. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kolok Goblok bukan sekadar makanan tradisional, tetapi juga simbol identitas daerah yang merepresentasikan nilai-nilai budaya setempat. Hidangan ini menjadi bagian dari ekspresi budaya yang diwariskan secara turun-temurun dan masih dijaga hingga kini. Selain itu, Kolok Goblok memiliki potensi besar dalam mendukung pariwisata berbasis budaya di Kabupaten Malang.



Vol. 5, No. 1, 2025

DOI:
<https://doi.org/10.21776/ub.bjss.2025.005.01.3>

Submitted: 2025-04-30
Accepted: 2025-12-08

1. Pendahuluan

Indonesia memiliki kekayaan kuliner tradisional yang mencerminkan kearifan lokal dan nilai budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi. Kuliner tradisional memiliki banyak peran dalam memajukan kebudayaan. Dalam hal ini, peran tersebut dapat dilihat dari sejauh mana keterlibatan dalam situasi dan aktivitas sosial hingga mampu memberikan pengaruh tertentu pada lingkungan sosial (Hakim dan Hamidah, 2021). Kuliner tradisional bukan hanya didefinisikan sebagai pilihan makanan saja, namun diiringi dengan keragaman ide dan nilai yang diturunkan antar generasi dalam suatu populasi atau kelompok sosial (Hartog dalam Hakim dan Hamidah, 2021). Bahkan, kuliner tradisional juga berkaitan erat dengan dimensi “kebiasaan-alami”, “pengolahan-elaborasi”, “sifat indera” dan “asal-lokalitas” sebagai bagian dari keseharian masyarakat sosial (Guiné et al dalam Hakim dan Hamidah, 2021).

Kabupaten Malang, Jawa Timur, tidak hanya dikenal dengan keindahan alamnya yang memukau, tetapi juga dengan kekayaan kuliner tradisionalnya yang unik dan menggugah selera. Salah satu kuliner yang menarik perhatian adalah Kolok Goblok, hidangan manis yang berasal dari Desa Poncokusumo, Kabupaten Malang. Meskipun namanya terdengar "nyeleneh", Kolok Goblok memiliki cita rasa yang lezat dan menjadi bagian tak terpisahkan dari tradisi masyarakat setempat. Hidangan ini berbahan dasar labu yang dikukus bersama parutan kelapa dan gula merah, menciptakan rasa yang khas dan autentik. Lebih dari sekadar sajian kuliner, Kolok Goblok

memiliki peran penting dalam ritual adat dan perayaan masyarakat setempat, khususnya dalam kaitannya dengan tradisi Rojo Koyo, sebuah bentuk penghormatan terhadap hewan ternak yang dianggap sebagai sumber kesejahteraan dan keberuntungan bagi masyarakat agraris (Arifin, 2020).

Awalnya, Kolok Goblok adalah hidangan yang disajikan pada momen-momen tertentu, seperti hari ketujuh setelah Idul Fitri dan perayaan 1 Suro dalam penanggalan Jawa (Arifin, 2020). Selain itu, masyarakat menjadikan hidangan ini sebagai simbol rasa syukur atas hasil panen dan kesejahteraan hewan ternak. Bahkan, sebagian dari makanan ini secara khusus diperuntukkan bagi ternak sebagai bentuk penghormatan dan doa agar mereka tetap sehat serta membawa keberuntungan bagi pemiliknya. Seiring berjalannya waktu, tradisi ini terus dilestarikan meskipun kini Kolok Goblok tidak lagi terbatas pada perayaan tertentu dan dapat dinikmati oleh wisatawan yang berkunjung ke Poncokusumo (Arifin, 2020).

Sudah jamak diketahui bahwa makanan memiliki fungsi utama untuk memenuhi kebutuhan biologis tubuh. Menurut pendapat Suwasono dalam Kasingku dan Lumoindong (2019) fungsi makanan sebagai bahan bakar, untuk pertumbuhan dan perkembangan tubuh, regenerasi jaringan di dalam tubuh, sebagai pengatur kegiatan tubuh, dan sebagai antibodi. Jadi jelaslah bahwa makanan memiliki peranan yang sangat besar bagi kinerja tubuh manusia. Tetapi, makanan juga memiliki fungsi lain yang sebagai sumber identitas budaya suatu masyarakat. Makanan merupakan sebuah tradisi, karena pada awalnya makanan memiliki peran pada berbagai ritual maupun upacara adat dan dibuat secara turun temurun. Dalam pengolahan makanan, baik cara maupun bahan baku diturunkan dari generasi ke generasi secara terus menerus. Makanan bukan hanya sekadar untuk dikonsumsi, tetapi menjadi media dalam menjalin hubungan antara manusia dengan Tuhan atau roh leluhur, sesama manusia, dan dengan alam. Makanan juga bisa dilihat sebagai bentuk dari percampuran lebih dari satu budaya (Hasnah dan Nugroho, 2021). Makanan tradisional tersebut merupakan wujud kebudayaan yang berciri kedaerahan, spesifik dan mencerminkan potensi alam daerah masing-masing yang dalam fungsinya berpengaruh terhadap perilaku masyarakat pendukungnya. Makanan berguna mempertahankan hubungan antar manusia dan sebagai ciri kedaerahan kelompok masyarakat tertentu (Makwa dan Rakhmatullah, 2023).

Telah banyak penelitian yang mengungkapkan peran dan fungsi makanan tradisional dalam melestarikan tradisi. Misalnya, Deva Juniarti (2021) makanan bukan hanya soal makan tetapi menghadirkan cita rasa warisan budaya. Makanan, khususnya makanan tradisional, merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, dan mencerminkan potensi sumber daya daerah masing-masing. Penelitian yang dilakukan Hakim dan Hamidah (2021), yang menjelaskan bahwa makanan tradisional mencerminkan identitas lokal, potensi sumber daya alam, serta nilai-nilai yang dijaga oleh masyarakat secara turun-temurun. Selain itu, makanan tradisional juga menjadi simbol komunikasi sosial dan ekspresi budaya yang mempererat hubungan antarwarga. Makanan tradisional tidak hanya berperan dalam pelestarian budaya, tetapi juga dalam memperkuat identitas nasional. Konsumsi makanan tradisional berkorelasi kuat dengan peningkatan rasa bangga terhadap identitas nasional. Komunitas yang aktif melestarikan warisan kuliner menunjukkan ketahanan budaya yang lebih tinggi (Abror, dkk, 2024).

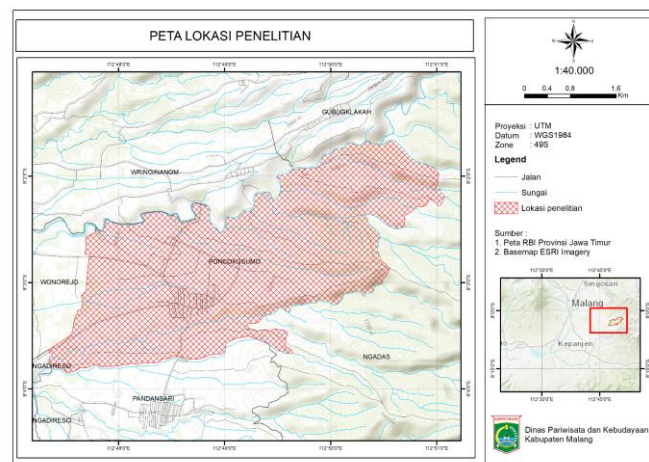
Namun demikian, masih sedikit penelitian yang berupaya untuk menuliskan fungsi makanan tradisional sebagai bagian dari warisan budaya nasional. Penelitian ini adalah usaha untuk memperkenalkan warisan kuliner gastronomi sebagai bagian dari identitas budaya. Untuk itu

artikel ini akan membahas lebih dalam mengenai sejarah, proses pembuatan, serta nilai budaya dan sosial Kolok Goblok, termasuk bagaimana masyarakat setempat mempertahankan tradisi ini di tengah perkembangan zaman. Kajian ini juga akan menyoroti peran Kolok Goblok sebagai warisan budaya kuliner Kabupaten Malang dalam mendukung pariwisata berbasis budaya serta bagaimana makanan tradisional dapat menjadi simbol identitas suatu daerah. Penelitian ini berasumsi bahwa warisan budaya kuliner tidak hanya tentang warisan budaya tetapi lebih jauh merepresentasikan nilai-nilai dasar tentang perilaku hidup orang Jawa.

2. Metode Penelitian

Desain penelitian dirancang menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Penelitian dilakukan di Desa Poncokusumo, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Desa ini terletak di lereng Gunung Semeru dan dikenal sebagai salah satu desa wisata yang kaya akan atraksi budaya, pertanian, dan kuliner. Secara administratif, Desa Poncokusumo memiliki akses yang cukup baik dari pusat Kota Malang, dan masyarakatnya menjunjung tinggi adat istiadat serta tradisi lokal, terutama dalam pelestarian makanan khas daerah.

Gambar 2.1 Peta Desa Poncokusumo



Metode pengumpulan data menggunakan teknik observasi, wawancara mendalam dan studi dokumentasi dengan memanfaatkan berbagai macam arsip, foto dan dokumen-dokumen terkait dengan Kolok Goblok. Observasi adalah metode pengumpulan data yang mencakup pengamatan terhadap objek yang dituju dengan menggambarkan objek berdasarkan keadaan atau perilakunya yang diamati. Teknik observasi meliputi pengamatan sistematis dan pencatatan fenomena yang diamati (Septiana, dkk, 2024). Observasi dalam penelitian ini dilakukan untuk memperoleh pemahaman mendalam mengenai praktik budaya Kolok Goblok, baik dalam proses pembuatannya maupun makna sosial yang terkandung di dalamnya. Teknik observasi ini mengacu pada pendapat Sugiyono (2019), bahwa observasi merupakan teknik penting dalam penelitian kualitatif untuk memahami fenomena sosial secara kontekstual dan mendalam. Observasi yang penulis lakukan di Desa Poncokusumo memperlihatkan bahwa seluruh masyarakat di Desa Poncokusumo sangat antusias bekerja sama dalam penelitian ini.

Wawancara mendalam adalah metode tanya jawab lisan antara dua orang atau lebih secara langsung atau percakapan dengan maksud tertentu. Percakapan itu dilakukan oleh dua

pihak, yaitu pewawancara (*interviewer*) yang mengajukan pertanyaan dan yang diwawancarai (*interviewee*) yang memberikan jawaban atas pertanyaan itu (Hardani, dkk, 2020). Wawancara dilakukan secara terstruktur kepada beberapa informan, yang telah ditentukan. Teknik wawancara ini merujuk pada metode yang dijelaskan oleh Moleong (2017), di mana pendekatan ini penting untuk menggali makna yang mendalam dari pengalaman subjek dalam konteks sosialnya. Informan ditentukan dengan teknik *purposive sampling*, yaitu penulis telah menentukan kriteria informan sebagai subjek penelitian. Informan sebagai sumber data penulisan ini adalah masyarakat yang memahami secara mendalam terkait dengan Kolok Goblok. Penulis menentukan sampel penelitian sejumlah 13 orang dengan kriteria mereka adalah orang-orang yang memahami sejarah dan masih terlibat aktif dalam aktivitas pembuatan. Informan terdiri dari 3 orang Pokdarwis, 2 orang lembaga adat, 1 orang perangkat desa, 1 kepala desa, 2 orang tokoh masyarakat, 3 orang masyarakat pelestari kuliner, dan 1 orang pembuat Kolok Goblok. Informan kunci dari penelitian ini adalah bapak Khoiril Anam atau biasa dipanggil Mbah Rul. Beliau adalah ketua dari Pokdarwis yaitu lembaga pelestarian Desa Wisata Poncokusumo.

Studi dokumentasi digunakan sebagai teknik pelengkap dalam mengumpulkan data mengenai *Kolok Goblok*, khususnya untuk memperoleh informasi yang bersifat historis, visual, dan administratif. Dokumentasi sebagai teknik pengumpulan data dalam penelitian kualitatif dianggap sangat penting untuk memperoleh validitas data, terutama dalam studi yang melibatkan nilai-nilai budaya dan sejarah lokal (Moleong, 2017). Dokumen yang digunakan dalam penelitian ini yaitu berupa foto-foto lama yang direkam kegiatan pembuatan dan penggunaan Kolok Goblok, baik dalam konteks upacara adat, perayaan, maupun kegiatan sehari-hari. Foto-foto ini membantu peneliti melihat perubahan bentuk, fungsi, dan estetika dari waktu ke waktu. komunitas warga yaitu Pokdarwis memiliki dokumentasi dalam bentuk video yang merekam proses pembuatan Kolok Goblok, serta testimoni dari para pengrajin dan tokoh adat. Informan kunci dari penelitian ini adalah bapak Khoiril Anam selaku pengelola selaku tokoh adat Desa Poncokusumo. Informan dalam penelitian ini dijabarkan dalam tabel 1 berikut.

Tabel 2.1 Data Responden

No	Nama	Jabatan	Usia	Jenis Kelamin	Pekerjaan	Topik
1.	DS	Pokdarwis	34	laki-laki	petani	pelestarian budaya melalui pariwisata
2.	SR	Pokdarwis	30	laki-laki	petani	pelestarian budaya melalui pariwisata
3.	KA	Pokdarwis	52	laki-laki	petani	pelestarian budaya dan peran gastronomi lokal
4.	MN	lembaga adat	72	laki-laki	petani	sakralitas, nilai-nilai budaya, dan keterkaitan dengan tradisi

5.	P	lembaga adat	79	laki-laki	petani	sakralitas, nilai-nilai budaya, dan keterkaitan dengan tradisi
6.	A	Kasun	39	laki-laki	pegawai pemerintah desa	dukungan kelembagaan dan kebijakan pelestarian
7.	SM	Kepala desa	55	laki-laki	pegawai pemerintah desa	dukungan kelembagaan dan kebijakan pelestarian
8.	YS	tokoh masyarakat	55	laki-laki	swasta	sejarah lokal, identitas, dan nilai sosial masyarakat
9.	FR	tokoh masyarakat	56	laki-laki	petani	sejarah lokal, identitas, dan nilai sosial masyarakat
10.	H	masyarakat pelestari kuliner	33	laki-laki	pemerintah desa	pelestarian makanan, teknik, dan keberlanjutan budaya kuliner
11.	PI	masyarakat pelestari kuliner	40	laki-laki	petani	pelestarian makanan, teknik, dan keberlanjutan budaya kuliner
12.	IYY	masyarakat pelestari kuliner	58	perempuan	pemerintah desa	pelestarian makanan, teknik, dan keberlanjutan budaya kuliner
13.	S	juru masak	43	perempuan	ibu rumah tangga	proses pembuatan dan pengalaman langsung

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif. Data yang diperoleh dianalisis secara mendalam dengan mendeskripsikan, menginterpretasikan, dan

menghubungkan hasil temuan dengan teori yang relevan, sehingga menghasilkan gambaran yang komprehensif terkait fenomena yang diteliti.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Sejarah dan Asal-usul Kolok Goblok

Kolok Goblok adalah makanan tradisional khas dari Desa Wisata Poncokusumo, Kabupaten Malang. Desa Poncokusumo, yang terletak di Kabupaten Malang, merupakan tempat asal Kolok Goblok yakni sebuah olahan tradisional dari buah labu yang dikukus bersama isian kelapa parut dan gula merah. Desa ini dikenal sebagai salah satu desa wisata dengan berbagai atraksi budaya dan kuliner khas. Berkunjung ke Desa Poncokusumo tidak akan terasa lengkap tanpa mencicipi hidangan istimewa ini. Hal yang membedakan Kolok Goblok dari kolak pada umumnya adalah cara pembuatannya. Jika kolak biasanya dimasak dengan kuah santan dalam panci, Kolok Goblok justru dikukus di dalam buah labu itu sendiri.

Gambar 3.1 Penggunaan Kolok Goblok dalam Tasyakuran Desa



(Sumber: Dokumentasi peneliti, 2025)

Kolok Goblok adalah makanan berbahan dasar labu bulat, diisi dengan kelapa parut, gula, dan sedikit garam, lalu dikukus hingga matang. Nama *Goblok* sendiri bukan merupakan kata umpatan, tetapi merujuk pada istilah lokal yang digunakan untuk menyebut bunga labu (*kembang waluh*) yaitu *doblok*. Makanan ini dipercaya sudah ada sejak zaman sebelum Majapahit dan diwariskan secara turun-temurun.

“...Ini makanan unik, tidak ditemukan di daerah lain. Namanya juga unik, walaupun terdengar seperti umpatan, tapi sebenarnya tidak. Kata ‘Goblok’ berasal dari istilah untuk bunga labu dalam bahasa Jawa, ‘kembang waluh’. Di sini, ‘Goblok’ digunakan sebagai nama kuliner, bukan umpatan. Tidak ada yang tahu pasti. Ini merupakan makanan turun-temurun. Bahkan sebelum era Majapahit, di era Singasari atau Kanjuruhan, sudah ada Poncokusumo dan sudah dikenal makanan ini.” (Wawancara dengan KA, tanggal 16 April 2025).

Kudapan ini terbuat dari bahan-bahan sederhana seperti buah labu, parutan kelapa, dan gula merah. Meski tampak sederhana, makanan ini memiliki nilai sejarah dan tradisi yang mendalam bagi masyarakat setempat. Secara filosofis, labu dipilih karena berasal dari tanaman kecil namun menghasilkan buah yang besar, menggambarkan harapan agar setiap individu bisa tumbuh menjadi "besar" dan berguna. Kelapa putih melambangkan hati yang bersih, sementara perpaduan rasa manis dan asin menggambarkan kehidupan yang berwarna.

“...Bahan utamanya labu bulat, karena ukurannya besar. Diisi dengan kelapa parut (simbol hati yang bersih), gula, dan sedikit garam (melambangkan hidup yang manis-asin). Filosofinya adalah dari sesuatu yang kecil bisa tumbuh menjadi besar, seperti labu. Kita berharap anak cucu menjadi orang besar meski berasal dari keluarga biasa.” (Wawancara dengan KA, tanggal 16 April 2025).

Pembuatan Kolok Goblok masih menggunakan metode tradisional, yakni dikukus dengan menggunakan alat khusus yang disebut tanggi. Hal yang membuat Kolok Goblok unik adalah rasanya yang khas, karena kuahnya tersimpan di dalam buah labu yang telah dikupas dan diolah sedemikian rupa. Selain cita rasanya yang autentik, keunikan lain dari Kolok Goblok adalah proses pembuatannya yang tetap mempertahankan cara-cara tradisional yang diwariskan dari generasi ke generasi.

Gambar 3.2 Pembuatan Kolog Goblok



(Sumber: Pokdarwis Desa Poncokusumo, tahun 2025)

Proses pembuatan *Kolok Goblok* masih menggunakan cara-cara tradisional yang dijaga kelestariannya oleh masyarakat Desa Poncokusumo. Langkah pertama dimulai dengan mengupas dan mencuci buah labu hingga bersih. Setelah itu, bagian atas labu dilubangi dan bijinya

dikeluarkan. Rongga labu kemudian diisi dengan campuran parutan kelapa, gula merah, dan sedikit garam. Labu yang telah diisi tersebut kemudian dikukus selama kurang lebih 30 menit hingga matang. Proses ini menghasilkan cita rasa yang khas, yakni perpaduan manisnya gula merah, tekstur lembut dari labu, dan gurihnya parutan kelapa.

Selain cita rasanya yang unik, penyajian *Kolok Goblok* juga memiliki keistimewaan tersendiri. Makanan ini disajikan secara utuh di atas piring, lengkap dengan kuah alami yang terbentuk dari cairan dalam labu selama proses pengukusan. Sebelum dikonsumsi, labu akan dipotong-potong sesuai kebutuhan. Menariknya, *Kolok Goblok* tidak hanya dikonsumsi sebagai makanan, tetapi juga memiliki fungsi tambahan dalam kehidupan sehari-hari. Masyarakat yang memiliki hewan ternak kerap memberikan sebagian *Kolok Goblok* sebagai pakan ternak, menunjukkan adanya nilai manfaat ganda dari makanan tradisional ini dalam konteks budaya dan keberlanjutan.

Kolok Goblok bukan sekadar hidangan biasa, melainkan memiliki makna budaya yang dalam. Konon, makanan ini dulunya hanya diperuntukkan bagi kalangan kasta tinggi (Masyarakat yang memiliki hewan ternak) dan hanya disajikan setahun sekali, tepatnya pada hari ketujuh setelah Idul Fitri. Tradisi ini berkaitan dengan ritual syukuran untuk hewan ternak yang disebut "Metri Rojo Koyo", seperti kambing, kerbau, sapi, dan kuda. Dalam perayaan tersebut, Kolok Goblok disajikan bersama ketupat segitiga, ketupat untuk hewan ternak, sementara Kolok Goblok dinikmati oleh para tamu dan pemilik ternak. Selain pada hari ketujuh Idul Fitri, Kolok Goblok juga menjadi bagian dari perayaan Tahun Baru Islam, yaitu pada tanggal 1 Muharam atau 1 Suro dalam penanggalan Jawa. Pada momen ini, masyarakat Desa Poncokusumo menggunakan Kolok Goblok sebagai simbol rasa syukur atas berkah yang diberikan kepada mereka, khususnya dalam bentuk kesejahteraan hewan ternak. Tradisi ini telah turun temurun, sejak dulu nenek moyang sudah rutin membuat Kolok Goblok.

Seiring waktu, tradisi ini tetap dipertahankan, meskipun kini Kolok Goblok juga bisa dinikmati oleh wisatawan yang berkunjung ke Desa Wisata Poncokusumo. Nama "Kolok Goblok" memiliki sejarah unik. Sebutan Goblok sendiri memiliki asal usul yaitu kata Goblok ditujukan kepada hewan ternak karena tidak memiliki akal.

"...Jadi filosofinya itu goblok itu dalam artian bodoh tetapi yang ditujukan ke hewan ternak. Penyebutan goblok ditujukan kepada hewan karena hewan ternak tidak memiliki akal"
(Wawancara dengan SW tanggal 16 April 2025)

Awalnya, makanan ini dikenal dengan nama "Doblok," yang berasal dari sebutan untuk bunga labu atau waluh. Namun, karena pelafalan masyarakat setempat yang sedikit cadel, pengucapan "Doblok" sering kali terdengar seperti "Goblok." Seiring berjalannya waktu, masyarakat terbiasa menyebutnya sebagai "Kolok Goblok," yang akhirnya menjadi nama tetap makanan khas ini. Menurut beberapa warga setempat, termasuk Choirul Anam, Tokoh Adat Desa Poncokusumo, nama lain dari Kolok Goblok yang juga dikenal oleh masyarakat adalah "Kluntung Waluh." Namun, nama "Kolok Goblok" lebih populer dan telah melekat dalam budaya kuliner di Desa Poncokusumo. *"penulisannya memakai "G"*.

“...Masyarakat Desa Poncokusumo sendiri tidak mengenal memakai “D” jadi penyebutannya goblok. Nama itu sudah dari nenek moyang dulu” (Wawancara dengan SW tanggal 16 April 2025)

3.2 Warisan Budaya dan Pemanfaatan

Dahulu, Kolok Goblok hanya dapat dinikmati pada momen-momen tertentu, seperti hari ketujuh setelah Idul Fitri dan perayaan 1 Suro. Namun, saat ini hidangan khas ini telah berkembang menjadi salah satu daya tarik wisata kuliner di Desa Poncokusumo. Para wisatawan yang datang ke desa ini kini dapat menikmati Kolok Goblok kapan saja tanpa harus menunggu perayaan khusus dengan menghubungi Pokdarwis.

“...Biasanya, kalau ada kunjungan wisatawan Kolok Goblok dijadikan bagian dari suguhan khas. Dan dari wisatawan sendiri sebelum berkunjung harus membuat janji terlebih dahulu, karena pembuatan Kolog Goblok ini tanpa bahan pengawet jadi tidak bisa bertahan lama” (Wawancara dengan SR tanggal 16 April 2025)

Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Poncokusumo berperan aktif dalam memperkenalkan Kolok Goblok kepada wisatawan serta mengajarkan cara pembuatannya kepada generasi muda. Upaya pelestarian makanan tradisional ini juga terus dilakukan oleh masyarakat setempat. Dengan demikian, diharapkan warisan budaya ini tetap lestari dan tidak punah ditelan zaman. Selain sebagai daya tarik kuliner, Kolok Goblok juga menjadi bagian dari paket wisata budaya yang ditawarkan di Desa Poncokusumo. Wisatawan yang berkunjung ke desa ini tidak hanya dapat mencicipi hidangan khas tersebut, tetapi juga belajar langsung cara membuatnya bersama warga setempat. Hal ini menjadi salah satu bentuk inovasi dalam mengembangkan pariwisata berbasis budaya dan kuliner.

Kolok Goblok bukan sekadar makanan tradisional, tetapi juga simbol budaya, sejarah, dan kearifan lokal masyarakat Desa Poncokusumo. Keunikan cara pembuatannya, nilai historis nya, serta cita rasa yang autentik menjadikannya salah satu kuliner khas yang patut dilestarikan. Kini, Kolok Goblok tidak hanya menjadi hidangan khusus pada perayaan tertentu, tetapi juga dapat dinikmati oleh siapa saja yang ingin merasakan kelezatan kuliner tradisional khas Malang. Dalam konteks pariwisata, Kolok Goblok kini menjadi salah satu ikon kuliner khas Desa Poncokusumo yang turut mendukung ekonomi lokal. Masyarakat setempat, melalui kelompok sadar wisata (Pokdarwis), aktif mempromosikan dan memperkenalkan makanan ini kepada wisatawan. Bahkan, beberapa program pelatihan dan workshop telah diadakan untuk mengajarkan cara membuat Kolok Goblok, baik kepada generasi muda maupun wisatawan yang ingin merasakan pengalaman langsung dalam proses pembuatannya. Upaya ini merupakan bagian dari strategi pelestarian budaya sekaligus pengembangan pariwisata berbasis kuliner di Kabupaten Malang.

Kolok Goblok juga kerap disajikan dalam berbagai event dan acara yang digelar di Desa Poncokusumo. Kehadiran Kolok Goblok dalam berbagai kegiatan ini tidak hanya memperkuat identitas budaya lokal, tetapi juga menjadi media promosi kuliner tradisional kepada khalayak yang lebih luas. Dalam setiap penyelenggaraan acara, masyarakat dengan antusias menyuguhkan Kolok Goblok sebagai simbol keramahan dan kekayaan budaya kuliner desa. Sajian ini menjadi salah satu cara untuk memperkenalkan tradisi lokal kepada pengunjung, sekaligus mempererat rasa kebersamaan antarwarga. Melalui partisipasi aktif dalam event-event desa, Kolok Goblok

semakin dikenal dan menjadi bagian yang tak terpisahkan dari setiap momen kebersamaan di Poncokusumo.

3.3 Makna, Nilai, dan Fungsi Kuliner Kolok Goblok

Kolok Goblok bukan hanya sekadar makanan tradisional, tetapi juga mengandung berbagai nilai dan makna budaya bagi masyarakat Desa Poncokusumo. Kolok Goblok melambangkan kesejahteraan dan kemakmuran karena dikaitkan dengan ritual selamat atas kesejahteraan Rojo Koyo (hewan ternak), yang dianggap sebagai sumber kehidupan dan keberuntungan bagi masyarakat agraris. Penyajian Kolok Goblok pada hari ketujuh Idul Fitri dan 1 Suro menunjukkan pentingnya menjaga keseimbangan antara manusia, alam, dan spiritualitas.

Secara filosofis, pemilihan bahan-bahan utama dalam Kolok Goblok memiliki makna simbolik yang merefleksikan nilai-nilai budaya dan harapan masyarakat setempat. Labu, sebagai bahan utama, berasal dari tanaman yang berukuran kecil namun mampu menghasilkan buah yang besar. Hal ini dimaknai sebagai representasi harapan agar setiap individu, meskipun berasal dari latar yang sederhana, dapat tumbuh menjadi pribadi yang besar dan bermanfaat bagi lingkungan sekitarnya. Sementara itu, kelapa parut berwarna putih melambangkan kemurnian hati dan niat yang tulus, mencerminkan pentingnya kejujuran dan ketulusan dalam kehidupan bermasyarakat. Perpaduan cita rasa manis dari gula merah dan asin dari bahan pelengkap lainnya menggambarkan dinamika kehidupan manusia yang penuh warna—tidak hanya diisi oleh kebahagiaan, tetapi juga oleh tantangan dan kesederhanaan. Simbolisasi ini menunjukkan bahwa Kolok Goblok bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga sarat dengan nilai-nilai filosofis yang diwariskan secara turun-temurun dalam budaya masyarakat Poncokusumo.

Pembuatan Kolok Goblok di Desa Poncokusumo tidak hanya berfungsi sebagai aktivitas kuliner, tetapi juga merepresentasikan nilai-nilai budaya dan sosial yang masih dijaga hingga saat ini. Tradisi ini muncul sebagai bentuk ungkapan rasa syukur atas hasil ternak dan pertanian, serta menjadi bagian penting dalam perayaan-perayaan keagamaan dan adat di tingkat komunitas. Kolok goblok sebagai wujud syukur pemilik ternak di desa poncokusumo mengandung makna:

1) Nilai Kebersamaan

Pembuatan Kolok Goblok secara kolektif mencerminkan semangat gotong royong dan solidaritas sosial antarwarga. Makanan ini biasanya dibuat dalam jumlah besar dan dibagikan kepada keluarga, tetangga, serta tamu yang hadir dalam acara tertentu. Praktik ini memperkuat ikatan sosial antarwarga dan menjadi sarana mempererat hubungan antarkelompok dalam masyarakat.

“...Memang tidak semua blok di desa ini membuat Kolok Goblok. Hanya beberapa blok tertentu yang masih konsisten melestarikan tradisi ini, seperti Blok Senen, Blok Sabtu, dan Blok Minggu. Sementara itu, blok-blok lain seperti Blok Selasa dan Blok Kamis sudah jarang atau bahkan tidak lagi melaksanakannya. Namun, ketika terdapat acara besar di tingkat desa seperti selamatan bersama, biasanya seluruh blok turut berpartisipasi. Contohnya Blok Kamis, meskipun awalnya tidak membuat Kolok Goblok, pada akhirnya tetap mengikuti ketentuan bersama karena kalah suara dalam musyawarah. Jadi, semua tetap ikut berpartisipasi demi kebersamaan dan menjaga tradisi bersama.” (Wawancara dengan M, tanggal 16 April 2025)

2) Nilai Keberkahan dan Syukur

Kolok Goblok juga memiliki nilai spiritual yang kuat, khususnya dalam konteks perayaan hari besar seperti Idul Fitri dan Tahun Baru Jawa (1 Suro). Masyarakat menyajikan Kolok Goblok sebagai bentuk ungkapan syukur atas limpahan rezeki, khususnya dari hasil peternakan. Ritual ini tidak hanya bersifat simbolis, tetapi juga sakral, terutama dalam perayaan “Lebaran plus tujuh”, yaitu tujuh hari setelah Idul Fitri.

“...Kolok Goblok memiliki nilai sakral terutama dalam ritual Lebaran plus tujuh, yaitu tujuh hari setelah Idul Fitri. Pada momen ini, masyarakat membuat Kolok Goblok sebagai bentuk syukuran atas hewan ternak yang mereka miliki. Selain itu, makanan ini juga disajikan dalam ritual nyadran dan acara selamatan desa” (Wawancara dengan MR tanggal 16 April 2025)

3) Nilai Pelestarian Budaya

Pembuatan Kolok Goblok juga berperan sebagai upaya pelestarian budaya lokal yang diwariskan dari generasi ke generasi. Tradisi ini sempat mengalami penurunan perhatian dari kalangan muda, namun upaya revitalisasi dilakukan oleh kelompok-kelompok sadar wisata dan tokoh masyarakat untuk menjaga kesinambungan praktik budaya tersebut.

“...Upaya pelestarian warisan atau tradisi yang ada di Poncokusumo, seperti Kolok Goblok, pada awalnya mungkin kurang dikenal oleh generasi saya maupun generasi yang lebih muda. Namun, berkat peran serta teman-teman dari Kelompok Sadar Wisata (POKDARWIS) serta cerita yang disampaikan oleh KA, kami mendapatkan inspirasi untuk turut menjaga dan melestarikan tradisi tersebut. Tradisi ini tidak hanya berupa makanan semata, melainkan juga memiliki nilai historis yang penting, sehingga latar belakangnya perlu dipahami dan dijaga dengan baik.” (Wawancara dengan PI, tanggal 16 April 2025)

Pembuatan Kolok Goblok memiliki berbagai fungsi diantaranya, yaitu: 1) Fungsi Budaya: Sebagai bagian dari ritual tahunan, Kolok Goblok menghubungkan masyarakat dengan leluhur dan adat istiadat yang telah diwariskan turun-temurun. 2) Fungsi Sosial: Makanan ini mempererat hubungan sosial dalam masyarakat, karena seringkali dijadikan sebagai simbol kebersamaan dalam acara keluarga maupun komunitas. 3) Fungsi Pariwisata: Kini, Kolok Goblok menjadi daya tarik kuliner yang dapat dinikmati wisatawan yang berkunjung ke Desa Poncokusumo.

4. Kesimpulan dan Saran

Kolok Goblok merupakan salah satu kuliner tradisional khas Desa Poncokusumo, Kabupaten Malang, yang memiliki nilai budaya, sejarah, dan sosial yang mendalam. Sebagai makanan berbahan dasar labu, parutan kelapa, dan gula merah, Kolok Goblok bukan sekadar hidangan biasa, tetapi juga bagian dari tradisi yang diwariskan secara turun-temurun. Makanan ini awalnya hanya disajikan dalam ritual adat seperti perayaan hari ketujuh Idul Fitri dan 1 Suro, yang berkaitan dengan penghormatan terhadap hewan ternak dalam tradisi Rojo Koyo. Seiring berjalannya waktu, Kolok Goblok tidak hanya menjadi simbol kesejahteraan dan rasa syukur masyarakat agraris, tetapi juga berkembang sebagai bagian dari pariwisata budaya di Kabupaten

Malang. Upaya pelestarian yang dilakukan oleh masyarakat, khususnya melalui Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis), telah menjadikan Kolok Goblok sebagai daya tarik wisata kuliner yang dapat dinikmati oleh siapa saja. Keunikan cara pembuatan dan cita rasanya yang autentik menjadikan Kolok Goblok lebih dari sekadar makanan tradisional. Hidangan ini mencerminkan nilai kebersamaan, keberkahan, serta pentingnya menjaga warisan budaya. Selain itu, keberadaannya juga berkontribusi dalam pengembangan ekonomi lokal melalui sektor pariwisata berbasis kuliner. Oleh karena itu, pelestarian Kolok Goblok bukan hanya berarti menjaga tradisi, tetapi juga memastikan bahwa nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya tetap hidup dan berkembang di tengah modernisasi.

Penelitian ini memberikan kontribusi penting dalam memperkaya pemahaman mengenai warisan budaya kuliner lokal, khususnya melalui eksplorasi mendalam terhadap *Kolok Goblok* sebagai makanan tradisional khas Desa Poncokusumo, Kabupaten Malang. Dengan mengkaji sejarah, proses pembuatan, serta nilai-nilai budaya dan sosial yang melekat pada kuliner ini, penelitian ini menegaskan bahwa Kolok Goblok tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi sehari-hari, tetapi juga memiliki makna simbolik yang mendalam dalam kehidupan masyarakat. Kontribusi utama dari penelitian ini terletak pada dokumentasi dan pelestarian pengetahuan lokal yang selama ini hanya diwariskan secara lisan. Dengan pendekatan deskriptif kualitatif dan partisipasi berbagai pihak seperti tokoh adat, pelaku budaya, serta komunitas Pokdarwis, penelitian ini berhasil mengangkat narasi lokal yang memperkuat identitas budaya masyarakat. Temuan ini tidak hanya penting bagi masyarakat Poncokusumo, tetapi juga dapat menjadi referensi bagi pengembangan program pelestarian budaya dan promosi pariwisata berbasis kearifan lokal di wilayah lain.

Salah satu keterbatasan dalam penelitian ini terletak pada jumlah dan keberagaman responden yang relatif terbatas. Meskipun melibatkan tiga belas informan dari berbagai latar belakang seperti Pokdarwis, lembaga adat, perangkat desa, tokoh masyarakat, pelestari kuliner, dan pembuat Kolok Goblok, jumlah tersebut belum cukup merepresentasikan keseluruhan perspektif masyarakat Poncokusumo, terutama dari kalangan generasi muda dan kelompok perempuan yang juga berperan dalam praktik kuliner sehari-hari. Keterbatasan ini dapat mempengaruhi keluasan sudut pandang yang diperoleh, sehingga interpretasi makna sosial dan budaya Kolok Goblok mungkin belum sepenuhnya komprehensif. Oleh karena itu, peneliti selanjutnya disarankan untuk melibatkan lebih banyak responden dengan latar belakang usia, gender, dan peran sosial yang beragam. Keterlibatan generasi muda dan perempuan penting untuk melihat dinamika pelestarian tradisi di era sekarang. Teknik pengambilan data seperti *snowball sampling* juga dapat membantu menjangkau narasumber yang sebelumnya terlewatkan.

Daftar Pustaka

- Abror, K. T., Zennika, T., Putri, E. P. M., Yukuri, K. A. & Supriyono. (2024). Peran Makanan Tradisional dalam Menguatkan Identitas Nasional. *Jurnal Budaya Nusantara*, 7(1), 24–35. https://jurnal.unipasby.ac.id/index.php/jurnal_budaya_nusantara/article/view/8834
- Arifin, Z. (2020). Kudapan Raja Kaya Khas Poncokusumo. Terakota. id. <https://www.terakota.id/kudapan-istimewa-khas-poncokusumo/>

- Arifin, Z. (2020). Legitnya 'Goblok' Bikin Meleleh di Mulut. Liputan6. <https://www.liputan6.com/regional/read/4158441/legitnya-goblok-bikin-meleleh-di-mulut>
- Hakim, I. N., dan Hamidah, S. (2021). Peran Kuliner Tradisional dalam Mendukung Pemajuan Kebudayaan di Destinasi Pariwisata Prioritas Yogyakarta. *Mozaik Humaniora*, 21(2), 193–208. <https://doi.org/10.20473/mozaik.v21i2.29444>.
- Hardani., Auliya, N. H., Andriani, H., Fardani, R. A., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Sukmana, D. J., Istiqomah, R. R. 2020. *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Yogyakarta: Pustaka Ilmu.
- Hasnah, V. A., & Nugroho, S. P. (2021). Gastronomi Makanan Yogyakarta sebagai Atraksi Wisata Kuliner. *UNCLLE (Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture)* (Vol. 1, No. 1). <https://publikasi.dinus.ac.id/index.php/uncle/article/view/4674><https://publikasi.dinus.ac.id/index.php/uncle/article/view/4674>
- Juniarti, D. (2021). Kearifan Lokal Makanan Tradisional: Tinjauan Etnis Dan Fungsinya Dalam Masyarakat Suku Pasmah. *Jurnal Bakaba*, Volume 9, Nomor 2, 44-53. <https://ejournal.upgrisba.ac.id/index.php/bakaba/article/view/4833>.
- Kasingku, J. D., dan Lumoindong, B. (2023). Peran Penting Pendidikan Lewat Makanan Bergizi dalam Meningkatkan Kesadaran Masyarakat akan Kesehatan Tubuh dan Pikiran: Studi Literatur. *Journal on Education*, Volume 05, No. 04. <http://jonedu.org/index.php/joe>.
- Makwa, J., & Rakhmatullah, V. N. (2023). Makna Sajjian Makanan Pada Tradisi Pasaji Ponan Menggunakan Teori Interaksi Simbolik. *MANDUB: Jurnal Politik, Sosial, Hukum Dan Humaniora*, 1(3), 01-17. <https://journal.staiyiqbaubau.ac.id/index.php/Mandub/article/view/257>.
- Moleong, L. J. 2017. *Metodologi penelitian kualitatif (edisi revisi)*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Septiana, L., Nasution, R. D., Hilman, Y. A., dan Ridho, I. N. 2024. Analisis Konflik Kepentingan dalam Penerapan E-Parkir di Kabupaten Ponorogo. *Brawijaya Journal of Social Science*. Vol. 4, No. 1. DOI: <https://doi.org/10.21776/ub.bjss.2024.004.01.3>
- Sugiyono. 2019. *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.