

CLOTOT: WARISAN KULINER TRADISIONAL INDONESIA YANG PERLU DILESTARIKAN

Andanesha Clarresta Anindraswari Aliatul Zahra

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya,

zahra.ucul.9@gmail.com;

ABSTRACT

The *Clorot* is one of the traditional foods native to Purworejo, Central Java, which is becoming increasingly unfamiliar to the younger generation. This dish is made from a mixture of rice flour, palm sugar, and coconut milk, cooked in a wrapper made from young coconut leaves. This study aims to explore the history, cultural values, and economic aspects of *clorot* as part of Indonesia's rich culinary heritage. Using a qualitative approach through literature review and interviews, this paper seeks to raise public awareness about the importance of preserving traditional foods like *clorot*.

Keywords: *Clorot, traditional food, Purworejo, culture, culinary heritage*

ABSTRAK

Clorot adalah salah satu makanan tradisional khas Purworejo, Jawa Tengah, yang mulai jarang dikenal oleh generasi masa kini. Makanan ini terbuat dari campuran tepung beras, gula merah, dan santan, yang dimasak dalam selongsong daun kelapa muda. Penelitian ini bertujuan untuk menggali lebih dalam tentang sejarah, nilai budaya, dan aspek ekonomi dari clorot sebagai bagian dari kekayaan kuliner Indonesia. Dengan pendekatan kualitatif melalui studi pustaka dan wawancara, tulisan ini diharapkan mampu meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya pelestarian makanan tradisional seperti clorot.

Kata kunci: *Clorot, makanan tradisional, Purworejo, budaya, kuliner*

A. PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara dengan kekayaan kuliner yang luar biasa, yang mencerminkan keanekaragaman budaya dan tradisi. Salah satu kuliner tradisional yang memiliki keunikan tersendiri adalah clorot. Sayangnya, keberadaan clorot kini mulai tergeser oleh makanan modern, sehingga generasi muda kurang mengenalnya. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan sejarah, proses pembuatan, dan nilai-nilai yang terkandung dalam clorot. Selain itu, penelitian ini juga menyoroti potensi clorot sebagai produk ekonomi kreatif yang dapat mendukung pariwisata lokal.

Bagaimana sejarah dan asal usul clorot? bagaimana proses pembuatan clorot? apa nilai budaya yang terkandung dalam makanan clorot? dan bagaimana potensial ekonomi yang dimiliki clorot? Bisa diikuti melalui hasil studi ini, yang menjelaskan sejarah dan asal usul clorot. Menjelaskan proses pembuatan clorot dan menganalisis nilai budaya dan potensial ekonomi clorot. Sehingga studi ini diharapkan bermanfaat dalam memberikan edukasi dan rekomendasi kepada

masyarakat luas akan clorot, serta memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk mengembangkan serta mempromosikan clorot yang merupakan budaya dari Purworejo.

B. METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian ini adalah deskriptif kualitatif untuk menggali informasi melalui studi literatur dan wawancara. Dengan mengambil lokasi penelitian pada pelaku usaha clorot di Purworejo, Jawa Tengah. Adapun teknik pengumpulan datanya adalah menggunakan studi literatur. Dilakukan juga dengan cara mewawancarai menggali informasi dengan pengusaha clorot lokal. Studi ini memberikan hasil analisis untuk memahami nilai budaya, sejarah, serta potensi ekonomi clorot dalam konteks kuliner tradisional.

C. PEMBAHASAN

Sejarah dan Asal Usul Clorot

Clorot telah menjadi bagian dari tradisi masyarakat Purworejo sejak zaman kolonial. Makanan ini sering disajikan dalam acara adat, seperti pernikahan dan syukuran, sebagai simbol kesederhanaan dan kebersamaan. Nama "clorot" berasal dari cara memakannya, di mana adonan didorong keluar dari selongsong daun kelapa muda.

Clorot, atau dikenal juga dengan sebutan celorot, cerorot, atau jelurut, merupakan kudapan tradisional yang berasal dari Purworejo, Jawa Tengah. Meskipun asal-usul pastinya belum dapat dipastikan, clorot diyakini telah ada sejak zaman Kerajaan Mataram Kuno. Dalam beberapa catatan sejarah, clorot disebutkan sebagai salah satu hidangan istana yang disajikan pada upacara atau acara istimewa.

Di Purworejo, clorot kerap dihidangkan saat hari raya atau perayaan pernikahan, mengikuti metode pembuatan yang diwariskan turun-temurun. Menurut sejarah lisan, clorot awalnya berasal dari Kecamatan Grabag, khususnya Desa Roworejo, yang dikenal sebagai sentra produksi clorot di Purworejo.

Nama "clorot" berasal dari cara memakannya. Untuk menikmati clorot, bagian bawah kerucut ditekan sehingga isi kue meluncur keluar dari bungkus janur. Proses ini disebut "melorot", yang kemudian menjadi asal nama kudapan ini.

Selain di Purworejo, clorot juga dikenal di daerah lain dengan nama berbeda. Di Bali dan Lombok, kudapan serupa dikenal dengan nama cerorot. Di Brunei dan Malaysia, dikenal sebagai celurut atau jelurut. Meskipun terdapat perbedaan nama dan variasi bahan, bentuk kerucut dari janur tetap menjadi ciri khas yang membedakan clorot dari kudapan lainnya.

Proses Pembuatan Clorot

Clorot terbuat dari campuran tepung beras, gula merah, dan santan kelapa. Adonan ini kemudian dimasukkan ke dalam cetakan janur (daun kelapa muda) yang dibentuk seperti kerucut, lalu dikukus hingga matang. Proses fermentasi dengan ragi memberikan tekstur kenyal dan aroma khas pada clorot.

Clorot dibuat dari bahan-bahan sederhana, yaitu tepung beras, gula merah, santan, dan daun kelapa muda untuk pembungkus.

Proses pembuatan melibatkan pencampuran bahan menjadi adonan cair,

yang kemudian dimasukkan ke dalam selongsong daun kelapa muda. Setelah itu, adonan dikukus hingga matang. Teknik ini menunjukkan keahlian tradisional dalam memanfaatkan bahan alami tanpa menghasilkan limbah tambahan.

Nilai Budaya Clorot dalam Konteks Kehidupan Jawa

Clorot mencerminkan filosofi hidup masyarakat Jawa, yaitu kesederhanaan, kebersamaan, dan kedekatan dengan alam.

Clorot merupakan makanan yang sederhana bahan dan cara pembuatannya. Tidak membutuhkan bahan yang mahal atau rumit, namun memiliki nilai yang dalam. Kesederhanaan ini mencerminkan filosofi hidup masyarakat Jawa yang lebih mengutamakan kehidupan yang sederhana.

Proses pembuatan clorot sering kali dilakukan bersama dengan keluarga atau komunitas. Aktivitas ini tidak hanya melibatkan keterampilan dalam membuat makanan, tetapi juga sebagai kesempatan untuk mempererat hubungan antar anggota keluarga atau komunitas. Kebersamaan ini menunjukkan pentingnya nilai saling membantu dan gotong royong dalam masyarakat Jawa.

Clorot juga menggunakan bahan-bahan alami, seperti daun pisang atau daun kelapa muda untuk membungkus, serta bahan dasar yang berasal dari alam, seperti ketan dan gula merah. Hal ini mencerminkan kedekatan masyarakat Jawa dengan alam. Mereka menghargai sumber daya alam yang tersedia di sekitar mereka, dan menggunakan apa yang ada untuk menciptakan makanan yang sederhana namun bermakna.

Clorot, kudapan tradisional khas Purworejo, Jawa Tengah, bukan sekadar makanan manis yang dibungkus janur. Di balik bentuk dan rasanya, clorot mencerminkan nilai-nilai budaya dan filosofi hidup masyarakat Jawa yang kaya makna.

Kesederhanaan dan Keharmonisan Alam

Clorot terbuat dari bahan-bahan alami seperti tepung beras, gula merah, dan santan, yang dibungkus dengan janur berbentuk kerucut. Penggunaan bahan-bahan lokal ini mencerminkan prinsip hidup sederhana dan harmonis dengan alam, sesuai dengan falsafah Jawa yang mengedepankan keselarasan dengan lingkungan sekitar.

Gotong Royong dan Kebersamaan

Proses pembuatan clorot sering kali melibatkan kerja sama antar anggota masyarakat, terutama dalam acara-acara adat atau perayaan. Hal ini mencerminkan nilai gotong royong, di mana kebersamaan dan kerja sama menjadi landasan dalam kehidupan sosial masyarakat Jawa.

Makna Simbolik dan Filosofis

Nama "clorot" berasal dari cara makannya, yaitu dengan menekan bagian bawah janur hingga isi kue meluncur keluar. Proses ini melambangkan filosofi hidup masyarakat Jawa yang mengajarkan untuk menjalani kehidupan dengan mengalir, menerima, dan melepaskan, tanpa keterikatan yang berlebihan.

Pelestarian Tradisi dan Warisan Budaya

Clorot tidak hanya menjadi kudapan, tetapi juga simbol pelestarian tradisi. Masyarakat Purworejo menjaga resep dan cara pembuatan clorot secara turun-temurun, menunjukkan komitmen terhadap pelestarian warisan budaya leluhur.

Clorot, kudapan tradisional khas Purworejo, Jawa Tengah, bukan sekadar makanan ringan, melainkan juga cerminan nilai-nilai budaya dan filosofi hidup masyarakat Jawa. Berikut adalah uraian mendalam mengenai nilai budaya Clorot dan kaitannya dengan filosofi hidup masyarakat Jawa.

Simbol Kesederhanaan dan Keharmonisan

Clorot terbuat dari bahan-bahan sederhana seperti tepung beras, gula merah, dan santan, yang mencerminkan prinsip kesederhanaan dalam kehidupan masyarakat Jawa. Kesederhanaan ini tidak hanya tercermin dalam bahan, tetapi juga dalam proses pembuatannya yang memerlukan ketelatenan dan keharmonisan antara manusia dan alam. Hal ini sejalan dengan konsep *harmoni* dalam budaya Jawa, di mana manusia hidup selaras dengan alam dan sesama.

Janur sebagai Lambang Cahaya Ilahi

Pembungkus Clorot menggunakan janur (daun kelapa muda) yang dibentuk kerucut. Dalam budaya Jawa, janur melambangkan 'nur' atau cahaya, yang mengingatkan manusia pada Sang Pencipta. Bentuk kerucutnya mengarah ke atas, simbolisasi hubungan manusia dengan Tuhan, serta harapan dan doa yang dipanjatkan ke langit.

Filosofi Konsumsi: Kesabaran dan Pengendalian Diri

Cara menikmati Clorot yang unik—dengan mendorong isi kue dari bawah menggunakan jari—mengajarkan nilai kesabaran dan pengendalian diri. Proses ini mengingatkan bahwa dalam hidup, segala sesuatu memerlukan usaha dan kesabaran untuk mencapai hasil yang diinginkan.

Simbol Kebersamaan dan Gotong Royong

Clorot sering disajikan dalam acara-acara adat seperti pernikahan, khitanan, dan selamatan, yang menekankan nilai kebersamaan dan gotong royong. Pembuatan Clorot biasanya melibatkan banyak orang, mencerminkan semangat kerja sama dan solidaritas dalam masyarakat Jawa.

Warisan Budaya yang Terus Dilestarikan

Meskipun menghadapi tantangan modernisasi, Clorot tetap menjadi bagian penting dari identitas budaya Purworejo. Upaya pelestarian dilakukan melalui inovasi seperti pembuatan Clorot instan dan promosi di media sosial, menunjukkan adaptasi budaya tanpa meninggalkan nilai-nilai tradisional.

Potensi Ekonomi Clorot

Clorot memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk ekonomi kreatif, terutama dalam konteks pariwisata dan pengembangan industri kuliner. Sebagai makanan tradisional, clorot dapat dijadikan oleh-oleh khas Purworejo yang dapat dijual kepada wisatawan yang mengunjungi daerah tersebut. Oleh-oleh merupakan salah satu sektor yang tumbuh pesat dalam industri pariwisata, dan clorot dengan keunikannya sebagai makanan tradisional dapat menjadi pilihan yang menarik bagi wisatawan yang ingin membawa pulang oleh-oleh atau menikmati citarasa lokal.

Untuk meningkatkan daya tariknya, upaya inovasi seperti pengemasan modern dan diversifikasi rasa sangat penting. Pengemasan yang lebih menarik dan praktis, seperti dalam bentuk kemasan yang elegan dan bersih, dapat membuat clorot lebih mudah dibawa dan lebih menarik untuk konsumen, terutama generasi muda. Selain itu, menambahkan berbagai varian rasa seperti

cokelat, pandan, atau kelapa dapat menarik minat konsumen yang lebih beragam dan mengikuti tren makanan kekinian, dan tetap menjaga keaslian rasa tradisionalnya.

Pengembangan clorot sebagai produk ekonomi kreatif juga dapat membuka peluang usaha bagi masyarakat lokal, meningkatkan pemberdayaan ekonomi, dan mendukung perekonomian daerah. Melalui pemasaran yang efektif, clorot dapat dikenal lebih luas, baik di pasar lokal maupun nasional bahkan sampai internasional, dan menjadi produk unggulan yang dapat memadukan warisan budaya tradisional dengan inovasi modern.

D. KESIMPULAN

Clorot adalah makanan tradisional Indonesia yang memiliki nilai budaya tinggi dan potensi ekonomi yang besar. Namun, kurangnya minat generasi muda terhadap makanan tradisional menjadi tantangan utama dalam pelestariannya.

Beberapa rekomendasi yang dapat diberikan adalah mengintegrasikan clorot dalam program edukasi budaya di sekolah-sekolah, mengembangkan varian rasa dan kemasan yang lebih menarik, menggunakan media sosial dan festival kuliner untuk mempromosikan clorot, dan mendorong pelaku usaha kecil untuk memproduksi clorot secara massal dengan tetap menjaga kualitas tradisionalnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, M. (2020). *Kuliner Tradisional Indonesia: Identitas dan Warisan Budaya*. Jakarta: Gramedia.
- Bakabar "Clorot, Kudapan Tradisional yang Legit dengan Filosofi Unik" – Bakabar BPS Kabupaten Purworejo, (2023), Purworejo Dalam Angka, Pemerintah Kabupaten Purworejo, Jawa Tengah.
- Detik.com "Filosofi Hidup Orang Jawa serta Maknanya" - Detik.com
- Harian Jogja "Jelajah Kuliner: Cara Clorot Purworejo Merawat Tradisi Bersama Teknologi" - Harian Jogja
- Kelompok11OMP: "Sejarah Kue Clorot" osc.medcom.id+6brilio.net+6Mudabisa+6KOMPAS.com+5Mudabisa+5Mojok.co+5KOMPASIANA+1Mojok.co+1
- Kompasiana: "Kenikmatan Kue Clorot Jajanan Tradisional Khas Kota Purworejo" Site+5Wikipedia+5Wikipedia+5KOMPASIANA+3Mudabisa+3Log_in_or_sign_up_to_view+3Site+1KOMPASIANA+1
- KOMPASIANA, "Pusat Informasi Inovasi Daerah (PINDAH) Provinsi Jawa Tengah" KOMPASIANApindah.jatengprov.go.id
- Liputan6 "Fakta Unik Clorot, Kuliner Tradisional Purworejo Bertahan di Tengah Gempuran Modernisasi" – Liputan6
- Mojok.co: "Clorot, Makanan Khas Purworejo yang Mulai Langka" Mojok.coRadar+Malioboro-Akurat+1Mudabisa+1
- Mudabisa: "Clorot: Warisan Jajanan Tradisional dari Purworejo" Mudabisa+1KOMPAS.com+1Wikipedia+1Wikipedia+1Mudabisa+2Mojok.co+2osc.medcom.id+2
- Mudabisa: Mudabisa+1KOMPASIANA+1Harianjogja.com
- Mudabisa "Clorot: Warisan Jajanan Tradisional dari Purworejo" – Mudabisa
- Suryani, R. (2018). "Makanan Tradisional sebagai Simbol Budaya". *Jurnal Kebudayaan Indonesia*, 5(3), 45-55

Wawancara dengan Ibu Siti, Pelaku Usaha Clorot di Purworejo, 2023.
Wikipedia: "Clorot"