



Vol. 9 No. 1, Juni 2025

# Jurnal HISTORICA

E-ISSN: 2964-9269

ISSN: 2252-4673



**Publisher:**  
**History Education Study Program**  
**University of Jember**



## SEGO CAWUK AS A SYMBOLIC RESISTANCE OF THE OSING BANYUWANGI COMMUNITY AGAINST THE INFLUENCE OF COLONIAL CULINARY CULTURE

**Sahru Romadloni<sup>1\*</sup>**

<sup>1</sup>Pendidikan Sejarah, Universitas 17 Agustus 1945 Banyuwangi, Indonesia

\*Corresponding author : [sahru.romadloni@untag-banyuwangi.ac.id](mailto:sahru.romadloni@untag-banyuwangi.ac.id)

Informasi artikel: Diterima: 30 Mei 2025; Revisi: 18 Juni 2025; Disetujui: 22 Juni 2025;  
Diterbitkan: 30 Juni 2025

### ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji sejarah Sego Cawuk sebagai simbol perlawanan budaya masyarakat Osing Banyuwangi terhadap hegemoni budaya kuliner kolonial. Latar belakang penelitian menunjukkan adanya kesenjangan kajian akademik terkait sejarah kuliner masyarakat Osing Banyuwangi, sebagian besar penelitian terdahulu lebih banyak membahas ritual budaya masyarakat Osing dan belum menyoroti sejarah kuliner lebih spesifik sebagai bentuk perlawanan simbolik terhadap budaya kuliner kolonial. Kebaruan penelitian ini terletak pada fokus mendalam terhadap Sego Cawuk sebagai simbol perlawanan budaya dan pelestarian identitas lokal. Tujuan penelitian ini untuk mendeskripsikan sejarah dan filosofi Sego Cawuk, menganalisis bentuk perlawanan terhadap pengaruh budaya kuliner kolonial, serta mengkaji transformasi Sego Cawuk menjadi wisata kuliner di Banyuwangi. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan *semiotic reading* dan triangulasi sumber melalui kajian pustaka dan wawancara mendalam pada tokoh, pemuda dan masyarakat Osing. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sejarah Sego Cawuk diperkirakan telah ada sejak pertengahan abad ke-19 ketika penggunaan lesung padi menjadi bagian penting kehidupan agraris masyarakat Osing Banyuwangi. Sego Cawuk bukan hanya kuliner tradisional, tetapi memiliki nilai sosial dan filosofi hidup masyarakat Osing Banyuwangi dengan kesederhanaan hidup, kebersamaan dan keharmonisan dengan alam. Praktik makan dengan tangan dan lesehan menjadi simbol perlawanan terhadap budaya makan kolonial yang menekankan penggunaan peralatan makan, kemewahan dan status sosial. Selain itu, transformasi Sego Cawuk menjadi objek wisata kuliner menegaskan pentingnya pelestarian budaya lokal sekaligus membuka peluang peningkatan ekonomi kreatif. Rekomendasikan dalam penelitian ini perlunya dukungan kebijakan dan kolaborasi berbagai pihak untuk melangsungkan tradisi ini sebagai simbol ketahanan budaya sekaligus strategi pengembangan pariwisata berbasis budaya di masa depan.

**Kata kunci:** Sego Cawuk; Perlawanan Simbolik; Budaya Kuliner Kolonial

### PENDAHULUAN

Sego Cawuk merupakan hidangan tradisional khas masyarakat Osing Banyuwangi. Hidangan ini menjadi bagian penting dalam kehidupan sosial dan budaya masyarakat tersebut. Sego Cawuk terdiri dari nasi, kuah pindang, tahu, telur, dan daun semanggi. Makanan ini

biasanya dikonsumsi sebagai menu sarapan pagi. Cara makan yang menggunakan tangan atau cawuk menjadi ciri khas unik dari hidangan ini. Tradisi ini bertahan di tengah arus modernisasi yang membawa perubahan budaya. Keberadaan Sego Cawuk menjadi simbol identitas dan ketahanan budaya masyarakat Osing Banyuwangi. Oleh karena itu, penelitian mendalam tentang Sego Cawuk sangat penting untuk memahami aspek budaya dan sosial. Tradisi kuliner ini mengandung makna lebih dari sekadar aspek gizi dan rasa. Hal ini juga menjadi bentuk perlawanan budaya terhadap dominasi kolonial dan homogenisasi budaya (Sulistiyowati et al., 2022).

Penelitian mutakhir tentang masyarakat Osing Banyuwangi menekankan pentingnya kearifan lokal dan praktik tradisional dalam mempertahankan identitas budaya. Tradisi Barong Ider Bumi misalnya, merupakan wujud kerja sama sosial dan spiritual yang memperkuat ketahanan pada sebuah komunitas (Arifah & Saputra, 2024). Namun, aspek kuliner tradisional seperti Sego Cawuk belum banyak dikaji secara khusus. Pembahasan yang ada lebih banyak fokus pada ritual dan tradisi besar (Mahfud et al., 2024), bukan pada praktik makan sehari-hari (Hazhan & Andriyanto, 2021). Kondisi ini menimbulkan kesenjangan yang signifikan dalam literatur yang ada. Oleh karena itu, fokus pada Sego Cawuk menawarkan kontribusi penting untuk memperkaya literatur budaya dan kuliner masyarakat Osing Banyuwangi (Febrian, 2019).

Identitas budaya juga terjaga melalui praktik kuliner tradisional yang melawan dominasi budaya luar. Studi tentang tradisi pangan di Indonesia Timur mengemukakan bahwa kuliner lokal menjadi alat perlawanan terhadap hegemoni budaya dan politik (F. A. Wijaya & Sanubari, 2024). Makanan tradisional bukan hanya kebutuhan biologis, tetapi juga media ekspresi identitas. Sego Cawuk, dalam konteks ini, menjadi simbol identitas masyarakat Osing Banyuwangi yang kokoh. Melalui praktik makan yang sederhana, masyarakat Osing Banyuwangi mempertahankan nilai dan tradisinya. Hal ini menjadi bentuk perlawanan budaya yang penting di tengah homogenisasi budaya (Hardiningtyas & Turaeni, 2021).

Aspek sosial dan budaya kuliner juga penting dalam membangun solidaritas dalam sebuah komunitas. Makanan dalam ritual budaya memperkuat rasa kebersamaan dan identitas sosial (Setyaningsih et al., 2024). Namun masih sedikit Penelitian ini memiliki persamaan dengan penelitian sebelumnya yang juga fokus pada kuliner tradisional sebagai identitas budaya, namun perbedaannya terletak pada kajian mendalam tentang Sego Cawuk sebagai simbol ketahanan budaya dalam praktik sehari-hari, bukan hanya pada ritual atau tradisi besar. Kesenjangan yang diisi oleh penelitian ini adalah kurangnya fokus pada kuliner spesifik yang berfungsi sebagai bentuk perlawanan terhadap homogenisasi budaya global. Kebaruan penelitian ini terletak pada penekanan pada Sego Cawuk sebagai bentuk perlawanan budaya simbolik dan pelestarian identitas lokal yang belum banyak dibahas dalam literatur sebelumnya.

Terdapat kebutuhan untuk penelitian interdisipliner yang menggabungkan antropologi budaya dan kuliner. Pendekatan ini memungkinkan pemahaman holistik atas peran makanan tradisional. Studi kuliner tradisional sebagai media perlawanan budaya belum banyak mendapat perhatian. Fokus pada Sego Cawuk membuka peluang untuk studi yang lebih mendalam. Melalui pendekatan ini, pembahasan tentang pelestarian budaya dan perlawanan budaya dapat dikembangkan. Interdisipliner ini juga memungkinkan integrasi aspek sosial, budaya dan ekologis (Istiqomah, 2024).

Kebaruan penelitian ini terletak pada fokusnya yang unik pada Sego Cawuk. Sego Cawuk tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga sebagai praktik kuliner dan bentuk perlawanan budaya. Sego Cawuk merupakan bagian dari melestarikan budaya lokal sekaligus menolak homogenisasi budaya kolonial. Kajian ini menyoroti bagaimana tradisi makan ini

berfungsi simbolis. Fokus ini berbeda dengan penelitian lain yang lebih umum dan luas (F. A. Wijaya & Sanubari, 2024). Penelitian ini memberikan wawasan baru tentang perlawanan budaya melalui praktik sehari-hari. Tradisi makan Sego Cawuk dengan tangan menjadi contoh konkret perlawanan simbolik dan pelestarian identitas masyarakat Osing Banyuwangi. Melalui pembahasan yang mendalam dapat menambah nilai orisinal dan kebaruan dalam kajian budaya kuliner.

Selain aspek budaya, penelitian ini mengeksplorasi dimensi ekologis Sego Cawuk. Penggunaan bahan lokal dan praktik yang menjadi fokus pada pembasannya. Pendekatan biokultural menyoroti kaitan konservasi budaya dan lingkungan yang relevan dalam konteks kuliner tradisional (Sudarto et al., 2024). Pendekatan ini menawarkan sudut pandang baru dalam studi makanan tradisional dan menambah dimensi kebaruan penelitian.

Literatur yang ada lebih banyak membahas praktik budaya secara luas. Namun, praktik kuliner seperti Sego Cawuk masih kurang. Fokus dan penelitian Sego Cawuk dapat menjadi celah penelitian yang penting untuk diisi. Penelitian ini juga dapat mengisi kesenjangan dengan fokus pada kuliner tradisional. Sego Cawuk ditelaah sebagai simbol ketahanan budaya yang konkret. Penelitian ini memberikan pemahaman baru mengenai makanan tradisional sebagai alat perlawanan dan pelestarian identitas budaya lokal (F. A. Wijaya & Sanubari, 2024).

Sego Cawuk bukan sekadar makanan biasa bagi masyarakat Osing Banyuwangi. Statusnya menjadi manifestasi identitas dan ketahanan budaya. Tradisi makan menggunakan tangan dan lesehan menolak budaya kolonial. Penggunaan alat makan seperti sendok dan meja menjadi simbol kolonialisme. Sego Cawuk melambangkan penolakan terhadap dominasi budaya asing tersebut. Hal ini menjadi perlawanan simbolik yang nyata dan berkesinambungan. Masyarakat Osing mengukuhkan diri melalui praktik tersebut. Melestarikan tradisi sekaligus menolak homogenisasi budaya (Jaeni, 2017).

Dinamika sosial budaya masyarakat Osing Banyuwangi dapat terus berubah dan mengalami transformasi. Namun, masyarakat tetap mempertahankan tradisi kuliner sebagai ketahanan budaya. Hal ini sesuai dengan teori identitas budaya yang dinamis. Adaptasi budaya tidak berarti kehilangan identitas. Melainkan mempertahankan dan melestarikan dalam bentuk baru. Sego Cawuk menjadi contoh konkret ketahanan tersebut. Artinya melalui penelitian tentang Sego Cawuk sebagai perlawanan budaya dapat membantu memahami hubungan antara adaptasi dan pelestarian (Sulistiyowati et al., 2022).

Aspek sosial Sego Cawuk juga menunjukkan nilai egaliter dalam masyarakat Osing Banyuwangi. Pembagian kelas sosial dalam masyarakat Osing Banyuwangi belum ditemukan dalam literatur terkini, sehingga cerminan kasta sosial dapat terlihat juga dalam tradisi makan. Sebaliknya, makanan disajikan secara sederhana dan untuk semua kalangan. Hal ini berlawanan dengan budaya kolonial yang menonjolkan kemewahan. Rijsttafel sebagai tradisi kolonial menonjolkan status sosial dan kemewahan (I. Z. Wijaya & Rahma, 2022). Sego Cawuk menolak nilai tersebut dan memperkuat solidaritas dan kebersamaan. Hal ini menjadi bentuk perlawanan sosial yang kuat dan bermakna.



Gambar 1. Sego Cawuk Banyuwangi.  
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Signifikansi penelitian ini meliputi kontribusi akademik dan praktis. Secara akademik, penelitian ini menambah wawasan dalam sejarah kuliner tradisional dan perlawanan budaya. Secara praktis, penelitian ini memberikan rekomendasi pelestarian budaya dan pengembangan pariwisata berbasis budaya. Praktik pariwisata berbasis budaya dapat dioptimalkan dengan melibatkan tradisi kuliner (Sulistiyowati et al., 2022). Penelitian ini juga menggarisbawahi pentingnya pelestarian budaya lokal di tengah tantangan globalisasi. Melalui pembahasan Sego Cawuk menjadi alternatif untuk menjadi media dan membantu memperkuat nilai budaya lokal di tingkat nasional dan internasional.

Tujuan penelitian ini jelas dan spesifik. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan Sego Cawuk sebagai simbol perlawanan budaya masyarakat Osing Banyuwangi. Penelitian ini juga bertujuan menjelaskan peran kuliner tradisional dalam mempertahankan identitas budaya. Selain itu, penelitian juga berfokus untuk mengkaji transformasi Sego Cawuk sebagai daya tarik wisata kuliner. Penelitian ini mengisi gap literatur mengenai praktik kuliner sebagai bentuk perlawanan budaya. Penelitian ini juga memberikan kontribusi pada pengembangan teori identitas dan ketahanan budaya. Serta pada pelestarian dan pengembangan budaya lokal secara praktis.

Penelitian ini diharapkan membuka jalan bagi studi lanjutan mengenai kuliner tradisional. Terutama dalam konteks perlawanan budaya dan pelestarian identitas. Penelitian ini juga diharapkan memberikan inspirasi bagi pelestarian budaya kuliner lainnya. Selain itu, penelitian ini dapat memperkuat posisi budaya lokal dalam arus globalisasi. Studi ini menjadi contoh konkret bagaimana makanan dapat menjadi media perlawanan budaya. Dan sarana pelestarian warisan budaya yang hidup dan berkembang.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif (Sugiyono, 2022) untuk mengumpulkan dan menganalisis informasi mengenai peran Sego Cawuk dalam mempertahankan ketahanan budaya masyarakat Osing Banyuwangi. Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk memberikan pemahaman yang mendalam tentang praktik kuliner tradisional ini, serta bagaimana Sego Cawuk berfungsi sebagai simbol perlawanan budaya terhadap pengaruh budaya kolonial dan homogenisasi budaya global (Rusli, 2021). Penelitian ini bertujuan menggambarkan secara menyeluruh bagaimana tradisi kuliner ini tetap bertahan di tengah modernisasi dan pengaruh luar yang semakin kuat.

Pendekatan deskriptif kualitatif ini menekankan pengumpulan data yang lebih berfokus pada narasi dan pemahaman kontekstual. Penelitian ini menyajikan data dalam bentuk deskriptif untuk memberikan gambaran yang lebih lengkap dan mendalam mengenai kondisi fenomena yang diteliti. Oleh karena itu, data yang diperoleh akan diuraikan dalam bentuk narasi yang mengungkapkan peran Sego Cawuk dalam memperkuat identitas budaya dan ketahanan masyarakat Osing Banyuwangi. Penelitian ini bertujuan untuk menyajikan hasil yang menggambarkan situasi secara objektif, menggali makna yang terkandung dalam kebiasaan kuliner ini, dan menyoroti kontribusinya terhadap pelestarian budaya lokal (Rukin, 2019).

Penelitian ini menggunakan triangulasi sumber untuk pengumpulan data, yaitu kombinasi antara kajian pustaka dan wawancara mendalam. Kajian pustaka dilakukan dengan meneliti literatur terkait Sego Cawuk, budaya Osing Banyuwangi dan kuliner tradisional lainnya yang berfungsi sebagai simbol perlawanan budaya. Data yang diperoleh dari kajian pustaka memberikan konteks teoritis mengenai sejarah, perkembangan dan simbolisme kuliner ini. Selain itu, wawancara mendalam dilakukan dengan informan yang dipilih melalui teknik purposive sampling, melibatkan tokoh, pemuda dan masyarakat Osing Banyuwangi yang terlibat langsung dalam praktik melestarikan Sego Cawuk. Wawancara ini bertujuan untuk menggali makna tradisi makan Sego Cawuk dalam kehidupan sehari-hari serta peranannya dalam pelestarian identitas budaya.

Dalam menganalisis data, penelitian ini menggunakan *semiotic reading* untuk mengidentifikasi simbol-simbol dalam praktik makan Sego Cawuk, seperti penggunaan tangan sebagai simbol perlawanan terhadap budaya kolonial. Untuk memastikan validitas data, triangulasi sumber dilakukan dengan mengumpulkan data dari literatur dan wawancara langsung. Pendekatan ini memungkinkan evaluasi konsistensi temuan dan mengurangi bias dari sumber tunggal. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran komprehensif mengenai peran Sego Cawuk sebagai simbol perlawanan budaya dan ketahanan identitas budaya Osing Banyuwangi dalam menghadapi arus globalisasi dan modernisasi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Sego Cawuk merupakan hidangan tradisional khas masyarakat Osing Banyuwangi yang sarat makna dan sejarah panjang. Nama “Sego” berarti nasi (Nurlina, 2020), sedangkan “cawuk” berasal dari bahasa Osing yang berarti makan dengan tangan secara langsung. Tradisi makan dengan tangan merupakan ciri khas penting sekaligus identitas budaya masyarakat Osing Banyuwangi. Kebiasaan tersebut tidak hanya menjadi cara menikmati makanan, tetapi juga merefleksikan keaslian pola makan yang diwariskan secara turun-temurun dari generasi ke generasi. Praktik ini menunjukkan bagaimana masyarakat setempat mempertahankan nilai-nilai budaya yang telah lama ada, sebagai bagian integral dari kehidupan sosial dan kebiasaan sehari-hari mereka.

Sego Cawuk bukan sekadar sebuah hidangan kuliner, melainkan juga sebuah praktik budaya yang sangat melekat dengan nilai sosial dan filosofi hidup masyarakat Osing Banyuwangi. Kesederhanaan dalam penyajian serta cara makan yang dilakukan secara bersama-sama dengan tangan menggambarkan sikap hidup yang harmonis dengan alam dan menegaskan pentingnya kebersamaan antaranggota komunitas. Melalui tradisi ini, masyarakat mengungkapkan rasa saling menghormati, solidaritas, dan keterikatan sosial yang kuat (Lestari et al., 2024).

Seiring dengan perkembangan zaman dan arus modernisasi yang semakin deras, tradisi makan Sego Cawuk tetap bertahan sebagai simbol ketahanan budaya masyarakat Osing Banyuwangi. Meskipun menghadapi tekanan homogenisasi budaya global, praktik ini terus



dijaga sebagai warisan budaya yang memiliki nilai penting dalam mempertahankan keberagaman budaya lokal (Wahyuningtyas et al., 2018). Penelitian ini menegaskan pentingnya upaya pelestarian Sego Cawuk agar tradisi ini dapat terus hidup dan menjadi sumber identitas serta kebanggaan masyarakat Osing Banyuwangi di masa depan.

### **Sejarah dan Filosofi Sego Cawuk**

Sejarah Sego Cawuk terkait erat dengan budaya agraris masyarakat Osing Banyuwangi yang telah berlangsung lama. Hasil wawancara dengan tokoh pemuda masyarakat Osing Banyuwangi, Jaka Bagus Bimantoro menjelaskan:

“Makanan ini awalnya merupakan bekal sederhana para petani sebelum berangkat bekerja di sawah. Tradisi makan Sego Cawuk diperkirakan telah ada sejak pertengahan abad ke-19, ketika penggunaan lesung padi menjadi bagian kehidupan sehari-hari masyarakat Osing Banyuwangi.”

Bukti-bukti sejarah menunjukkan bahwa Sego Cawuk adalah manifestasi nyata kebiasaan makan masyarakat agraris yang erat dengan alam dan musim panen. Penggunaan lesung padi merupakan bagian tidak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari masyarakat Osing di Banyuwangi, sehingga mencerminkan kedekatan dengan aktivitas agraris dan nilai-nilai budaya tradisional. Lesung merupakan alat penumbuk padi tradisional yang terbuat dari kayu besar, digunakan secara kolektif oleh anggota keluarga atau warga desa untuk mengolah hasil panen menjadi beras (Rahmania et al., 2023). Keberlangsungan tradisi ini membuktikan bagaimana nilai-nilai lokal tetap lestari meskipun mengalami perubahan sosial dan budaya yang besar. Kesenambungan praktik ini menjadi titik awal kajian terhadap fungsi budaya Sego Cawuk dalam kehidupan masyarakat Osing Banyuwangi.

Proses pembuatan dan penyajian Sego Cawuk merefleksikan filosofi hidup masyarakat Osing Banyuwangi yang sangat menghargai kesederhanaan dan keharmonisan dengan alam. Bahan-bahan yang digunakan selalu segar dan berasal dari hasil alam sekitar seperti ikan, telur, tahu, dan daun semanggi. Penyajian yang sederhana dan cara makan menggunakan tangan memperlihatkan keaslian tradisi kuliner masyarakat Osing Banyuwangi. Aktivitas memasak dan makan Sego Cawuk sering menjadi momen kebersamaan keluarga yang mempererat tali persaudaraan. Nilai-nilai sosial seperti gotong royong dan saling menghargai sangat terasa dalam ritual makan ini. Tradisi kuliner tersebut juga menegaskan adanya kesadaran ekologis dan pelestarian lingkungan sebagai bagian dari identitas budaya (Lestari et al., 2024). Melalui kebiasaan ini, masyarakat Osing Banyuwangi mempertahankan kearifan lokal sekaligus menghadirkan rasa bangga atas warisan leluhur.

Narasumber lain Siti Amenah, yang merupakan pelaku yang melestarikan Sego Cawuk melalui usaha berjualan setiap akhir pekan di desa Kemirien, menjelaskan bahwa meskipun tidak ada bukti pasti mengenai kapan Sego Cawuk mulai dikonsumsi, berdasarkan sejarah lisan yang diturunkan secara turun-temurun, dapat diperkirakan bahwa hidangan ini sudah ada sejak masa pendudukan kolonial Belanda. Sejarah lisan ini menjadi acuan yang penting dalam menggali asal-usul Sego Cawuk, meskipun tidak ada dokumentasi tertulis yang menguatkan klaim tersebut.

“Sejak zaman nenek saya, bahkan resep ini merupakan warisan turun temurun yang tetap dipertahankan, kalau tahun pastinya tidak pernah diceritakan, jadi kemungkinan sudah ada sejak zaman Belanda.”

Resep Sego Cawuk memang terjaga sejak pertama kali dikenal hingga saat ini, yang mencerminkan keberlanjutan penggunaan bahan makanan lokal dalam proses pembuatannya. Bahan-bahan seperti nasi, kuah pindang, tahu, telur, dan daun semanggi tetap digunakan secara konsisten, menjaga cita rasa otentik yang menjadi ciri khas hidangan ini. Penggunaan bahan lokal ini tidak hanya mempertahankan tradisi kuliner, tetapi juga berperan dalam mendukung keberlanjutan ekosistem lokal, serta memperkuat ikatan masyarakat dengan sumber daya alam di sekitar.

Penggunaan bahan lokal dan cara memasak tradisional Sego Cawuk menunjukkan keselarasan dengan lingkungan. Tradisi ini mengedepankan konsep keberlanjutan dan penghormatan terhadap sumber daya alam. Kearifan lokal dalam memilih bahan baku mencerminkan sikap bijaksana masyarakat terhadap alam. Hal ini sangat relevan dalam era kesadaran lingkungan saat ini. Pelestarian kuliner tradisional seperti Sego Cawuk sekaligus berkontribusi pada konservasi lingkungan. Hubungan erat antara budaya dan ekologi menjadi nilai tambah penting dalam tradisi ini.

### **Bentuk Perlawanan Pengaruh Budaya Kuliner Kolonial**

Proses infiltrasi budaya kolonial pada masyarakat Osing Banyuwangi menunjukkan sikap perlawanan melalui cara makan yang berbeda dengan kebiasaan kuliner kolonial. Budaya makan kolonial menekankan penggunaan meja dan kursi, sedangkan masyarakat Osing tetap mempertahankan makan lesehan di lantai. Kajian dalam Rijsttafel di Jawa Masa Kolonial Belanda (1900-1942) dijelaskan bahwa budaya makan menggunakan meja dan kursi merupakan simbol status sosial yang dibawa oleh orang Eropa (Nurlitasari & Ikaningtyas, 2022). Namun masyarakat Osing Banyuwangi secara konsisten menolak norma tersebut dengan tetap mempertahankan cara makan tradisional. Kebiasaan ini menjadi bentuk perlawanan simbolik terhadap dominasi budaya asing. Konsistensi mempertahankan tradisi makan lesehan menunjukkan keberanian masyarakat Osing Banyuwangi dalam melestarikan jati diri dan warisan leluhur.

Penggunaan alat makan seperti sendok, garpu dan pisau yang merupakan ciri khas budaya makan Eropa tidak digunakan oleh masyarakat Osing Banyuwangi saat menyantap Sego Cawuk. Penelitian Makmur (2024) menegaskan bahwa penggunaan alat makan tersebut sering kali dianggap sebagai tanda peradaban dan status sosial oleh budaya kolonial. Masyarakat Osing Banyuwangi memilih makan dengan tangan langsung sebagai simbol identitas dan penolakan terhadap budaya kolonial. Tradisi ini mengakar kuat sebagai cara hidup sehari-hari yang mengekspresikan nilai-nilai kebersamaan dan kesederhanaan. Dengan demikian, cara makan Sego Cawuk menjadi pernyataan budaya yang melampaui aspek praktis dan memasuki ranah simbolik yang kuat.

Ragam makanan yang disajikan dalam tradisi kolonial Belanda seperti rijsttafel sangat beragam dan mewah, terdiri dari lebih dari sepuluh jenis hidangan. Tradisi tersebut menandakan status sosial tinggi dan kemewahan para bangsawan kolonial (Subakti, 2019). Berbeda dengan masyarakat Osing Banyuwangi yang mengonsumsi Sego Cawuk dengan menu tunggal dan sederhana. Kesederhanaan ini menampilkan nilai egalitarian dan menolak budaya konsumtif yang mengedepankan kemewahan. Tradisi makan masyarakat Osing Banyuwangi mencerminkan nilai keadilan sosial dan persamaan antaranggota komunitas. Hal ini memperlihatkan perbedaan tajam antara budaya lokal dan kolonial di masa lalu.

Minuman beralkohol merupakan bagian dari budaya makan kolonial yang tidak ditemukan dalam tradisi Sego Cawuk masyarakat Osing Banyuwangi. Penelitian Sulistiarini (2023) mengungkapkan bahwa konsumsi alkohol erat kaitannya dengan budaya Barat dan elit kolonial. Sebaliknya, masyarakat Osing Banyuwangi mengonsumsi Sego Cawuk saat sarapan



pagi sebelum beraktivitas berat di ladang dan sawah. Menghindari konsumsi alkohol yang dapat mengganggu produktivitas kerja. Praktik ini menunjukkan nilai disiplin dan kerja keras yang menjadi bagian dari budaya agraris. Dengan cara ini, masyarakat Osing Banyuwangi mempertahankan pola hidup sehat dan produktif.

### **Transformasi Sego Cawuk menjadi Wisata Kuliner di Banyuwangi**

Aspek kandungan gizi pada Sego Cawuk memiliki kandungan nutrisi yang lengkap dan seimbang. Ahmad Sulaeman, pakar keamanan pangan dari Institut Pertanian Bogor, menyatakan bahwa hidangan ini kaya protein hewani dari ikan dan telur, serta protein nabati dari tahu. Daun semanggi segar menyediakan serat dan antioksidan tinggi yang mampu melindungi tubuh dari radikal bebas. Kandungan lemak sehat dalam ikan juga menunjang nilai gizi hidangan ini (Benedikta, 2024). Oleh karena itu, Sego Cawuk tidak hanya bernilai budaya, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan yang nyata. Nilai gizi ini menambah daya tarik Sego Cawuk sebagai makanan tradisional unggulan.

Transformasi Sego Cawuk menjadi daya tarik wisata kuliner di Banyuwangi merupakan bukti keberhasilan pelestarian tradisi lokal. Proses pembuatan yang unik dan penggunaan bahan segar asli daerah meningkatkan pengalaman kuliner yang autentik. Pengakuan Sego Cawuk sebagai Kekayaan Intelektual Komunal (KIK) memperkuat statusnya sebagai warisan budaya yang dilindungi (Manunggal, 2024). Hal ini memberikan dasar hukum dan sosial untuk pelestarian dan pengembangan tradisi ini. Wisata kuliner Sego Cawuk mampu menarik wisatawan sekaligus meningkatkan perekonomian masyarakat. Dengan demikian, pelestarian budaya dan pengembangan ekonomi berjalan beriringan secara berkesinambungan.

Keunikan Sego Cawuk terletak pada perpaduan antara rasa, cara penyajian, dan nilai budaya yang melekat. Wisata kuliner Sego Cawuk menawarkan pengalaman yang kaya makna dan edukasi. Hal ini menambah nilai lebih dibandingkan sekadar menikmati makanan biasa. Pengalaman ini memperkuat daya tarik pariwisata berbasis budaya yang berkelanjutan. Pengembangan Sego Cawuk sebagai ikon kuliner lokal menjadi strategi penting menjaga kelestarian tradisi. Pelestarian Sego Cawuk sebagai tradisi kuliner penting untuk mempertahankan keberagaman budaya lokal. Globalisasi sering kali mengancam keberadaan budaya tradisional dengan dominasi budaya asing. Sego Cawuk menjadi simbol ketahanan budaya masyarakat Osing Banyuwangi yang menolak asimilasi budaya asing. Tradisi makan dengan tangan dan lesehan mempertahankan praktik budaya asli secara otentik. Kesadaran kolektif akan pentingnya pelestarian budaya kuliner menjadi kunci kelangsungan tradisi di Indonesia (Juniarti, 2021). Oleh sebab itu, dukungan masyarakat dan pemerintah diperlukan untuk menjaga keberlanjutan Sego Cawuk.

Dalam kajian antropologi kuliner, praktik makan menggunakan tangan dan lesehan memiliki makna sosial yang mendalam (Kartika et al., 2025). Tradisi ini memperkuat solidaritas dan ikatan sosial dalam komunitas masyarakat Osing Banyuwangi. Praktik tersebut berbeda dengan budaya kolonial yang memisahkan posisi sosial melalui alat makan dan tata cara makan yang formal. Sego Cawuk menjadi simbol kebersamaan dan persamaan yang kuat. Melalui cara makan ini, masyarakat mengukuhkan identitas budaya dan menguatkan nilai sosial mereka. Praktik kuliner ini merupakan alat perekat komunitas yang sangat efektif.



Gambar 2. Tradisi Makan Lesehan Desa di Olehsari Banyuwangi.  
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Secara simbolik, perlawanan masyarakat Osing Banyuwangi terhadap budaya kolonial terejawantah dalam kebiasaan sehari-hari. Cara makan Sego Cawuk dengan tangan dan duduk lesehan menjadi ekspresi nyata perlawanan budaya. Praktik ini bukan sekadar kebiasaan, tetapi pernyataan kuat menolak dominasi budaya asing. Keteguhan mempertahankan tradisi kuliner ini mencerminkan keberanian menjaga jati diri. Melestarikan tradisi secara konsisten menjadi cara masyarakat mempertahankan hak budaya mereka. Perlawanan ini menginspirasi berbagai upaya pelestarian budaya lokal lainnya. Kesederhanaan Sego Cawuk memperlihatkan bahwa ketahanan budaya tidak bergantung pada kemewahan. Sebaliknya, keaslian dan nilai sosial menjadi kunci utama. Hidangan ini mengekspresikan filosofi hidup masyarakat Osing Banyuwangi yang menghargai kebersamaan dan alam. Tradisi makan sederhana ini menjadi media kuat pelestarian identitas. Melalui makanan, nilai budaya disampaikan dari generasi ke generasi. Kesederhanaan menjadi kekuatan yang melindungi warisan budaya (Wahyuningtyas et al., 2018).

Sego Cawuk memiliki peran penting dalam pariwisata kuliner dan pelestarian identitas budaya masyarakat Osing Banyuwangi. Tradisi ini membuka peluang ekonomi kreatif berbasis kearifan lokal, seperti pengembangan usaha mikro dan pariwisata kuliner yang mengangkat nilai otentik dari makanan tradisional ini. Selain itu, Sego Cawuk berfungsi sebagai sarana promosi budaya, memperkenalkan kekayaan tradisi Osing kepada dunia luar, serta menjaga nilai-nilai sosial dan filosofis yang melekat dalam cara makan tradisional tersebut. Keteguhan masyarakat Osing dalam mempertahankan tradisi makan dengan tangan dan lesehan di tengah pengaruh budaya kolonial dan globalisasi mencerminkan perlawanan budaya yang kuat, yang tetap dilestarikan hingga kini. Pengembangan Sego Cawuk untuk pariwisata kuliner harus tetap berlandaskan pada pelestarian nilai-nilai asli, menjaga keberlanjutan budaya, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Hal ini akan menciptakan lapangan kerja baru dan mendukung perekonomian lokal tanpa mengorbankan keaslian tradisi, memastikan bahwa Sego Cawuk dapat berfungsi sebagai simbol ketahanan budaya serta memberikan manfaat ekonomi yang berkelanjutan bagi masyarakat Osing Banyuwangi.

## KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa Sego Cawuk merupakan simbol perlawanan budaya yang sangat penting bagi masyarakat Osing Banyuwangi terhadap pengaruh budaya kolonial, khususnya dalam praktik kuliner. Tradisi makan menggunakan tangan dan cara sederhana,

tanpa meja, kursi, atau alat makan formal, merupakan bentuk perlawanan yang kuat terhadap homogenisasi budaya yang dibawa oleh kolonialisme. Praktik ini juga memelihara nilai-nilai sosial yang egaliter serta solidaritas komunitas yang menjadi inti dari identitas masyarakat Osing Banyuwangi. Sego Cawuk juga mencerminkan filosofi hidup masyarakat yang menekankan kesederhanaan, kebersamaan, dan keharmonisan dengan alam. Aspek sosial dan budaya yang terkandung dalam tradisi makan ini menguatkan ketahanan budaya lokal dalam menghadapi arus modernisasi dan pengaruh budaya luar yang semakin menguat. Sejarah dan filosofi Sego Cawuk menunjukkan bahwa tradisi ini berakar pada kehidupan agraris masyarakat Osing Banyuwangi, yang telah ada sejak masa pendudukan kolonial Belanda. Hidangan ini bukan hanya sekedar makanan, tetapi juga manifestasi dari nilai-nilai yang dijaga dan diwariskan secara turun-temurun. Sego Cawuk menjadi simbol perlawanan terhadap budaya kolonial yang lebih mengedepankan status sosial dan kemewahan, yang tercermin dalam tradisi "rijsttafel". Selain itu, transformasi Sego Cawuk menjadi objek wisata kuliner di Banyuwangi membuka peluang untuk mengembangkan pariwisata berbasis budaya yang berkelanjutan. Pelestarian tradisi kuliner ini tidak hanya memperkuat ketahanan budaya lokal tetapi juga dapat memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat melalui sektor pariwisata yang mendukung keberlanjutan ekonomi berbasis budaya. Temuan ini membuka ruang bagi penelitian lanjutan yang menghubungkan antara tradisi kuliner, pelestarian lingkungan, dan ekonomi kreatif sebagai bagian dari strategi pembangunan daerah yang berkelanjutan di masa depan.

## REFERENSI

- Arifah, K. A., & Saputra, M. (2024). Cultural Resilience among Indigenous Community: Exploring the Local Life of Barong Ider Bumi in the Osing Community, Banyuwangi. *KnE Social Sciences*. <https://doi.org/10.18502/kss.v9i19.16517>
- Benedikta, D. (2024). *Sego Cawuk, Menu Sarapan Favorit Warga Banyuwangi yang Kaya Gizi*. Liputan6.Com. <https://www.liputan6.com/health/read/5773892/sego-cawuk-menu-sarapan-favorit-warga-banyuwangi-yang-kaya-gizi>
- Hardiningtyas, P. R., & Turaeni, N. N. T. (2021). IDENTITAS BUDAYA DAN PRADOKSAL KULINER TRADISIONAL DALAM CERPEN KETIKA SAATNYA DAN KISAH-KISAH LAINNYA (Cultural Identity and Traditional Culinary Paradoxal in the Short Story Ketika Saatnya dan Kisah-Kisah Lainnya). *Kandai*, 17(2), 256. <https://doi.org/10.26499/jk.v17i2.2811>
- Hazhan, L., & Andriyanto, O. D. (2021). Tradisi Tumpeng Sewu di Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Online Baradha*, 17(2 SE-Articles), 543–564. <https://doi.org/10.26740/job.v17n2.p543-564>
- Istiqomah, I. (2024). Ethnomathematics Exploration in The Architecture of Osing Traditional Houses: Revealing the Application of Mathematical Principles in Banyuwangi Culture. *JUPE : Jurnal Pendidikan Mandala*, 9(4), 1122. <https://doi.org/10.58258/jupe.v9i4.7801>
- Jaeni, M. (2017). SENI BUDAYA RIFA'IYAH: DARI SYI'AR AGAMA HINGGA SIMBOL PERLAWANAN (Menggali nilai-nilai seni budaya dalam Kitab Tarajumah dan Kehidupan Masyarakat Rifa'iyah). *Sabda : Jurnal Kajian Kebudayaan*, 10(1), 1. <https://doi.org/10.14710/sabda.v10i1.13298>
- Juniarti, D. (2021). Kearifan Lokal Makanan Tradisional: Tinjauan Etnis Dan Fungsinya Dalam Masyarakat Suku Pasmah di Kaur. *Bakaba*, 9(2), 44–53. <https://doi.org/10.22202/bakaba.2021.v9i2.4833>
- Kartika, A., Yanti, D., Sari, M., & Hafizi, M. Z. (2025). Transformasi Nilai Tradisi Besaprah dalam Budaya Sambas di Era Globalisasi. *Jurnal Pendidikan Sosial Indonesia*, 2(3), 115–



125. <https://doi.org/10.62238/jupsi.v2i3.130>
- Lestari, D. I., Kurnia, H., & Khasanah, I. L. (2024). Menyelusuri kearifan budaya Suku Osing warisan tradisi dan keunikan identitas lokal. *Deleted Journal*, 1(2), 65–71. <https://doi.org/10.61476/1t4v4m78>
- Mahfud, Tyas, M. C. A., & Yudiana, I. K. (2024). Meras Gandrung Tradition as a Cultural Strategy for the Regeneration of Gandrung Dancers in Banyuwangi: Tradisi Meras Gandrung Sebagai Strategi Budaya Untuk Regenerasi Penari Gandrung Di Banyuwangi. *Santhet (Jurnal Sejarah Pendidikan Dan Humaniora)*, 8(1), 423–433. <https://doi.org/10.36526/santhet.v8i1.3678>
- Makmur, D. S. (2024). PENGARUH BUDAYA EROPA TERHADAP MAKANAN INDONESIA. *Jurnal Pusat Studi Sejarah Arkeologi Dan Kebudayaan (PUSAKA)*, 4(1), 12–20.
- Manunggal, F. R. (2024). *Enam Kuliner Khas Banyuwangi Resmi Diakui Kemenkumham sebagai KIK, Ini Jenis Makanannya*. Radarbanyuwangi.Jawapos.Com. <https://radarbanyuwangi.jawapos.com/berita-daerah/755459633/enam-kuliner-khas-banyuwangi-resmi-diakui-kemenkumham-sebagai-kik-ini-jenis-makanannya>
- Nurlina, W. E. S. (2020). *The Names of Cooked Rice in Javanese: Ethnolinguistic Semantic Study*. 773–777. <https://doi.org/10.2991/ASSEHR.K.201017.170>
- Nurlitasari, F. P., & Ikaningtyas, D. A. A. (2022). Rijsttafel di Jawa Masa Kolonial Belanda (1900-1942). *Kronik: Journal of History Education and Historiography*, 6(2).
- Rahmania, U. G., Handayani, R. D., & M. (2023). Analisis Bunyi pada Budaya Gedogan Masyarakat Osing Banyuwangi. *JIPFRI (Jurnal Inovasi Pendidikan Fisika Dan Riset Ilmiah)*, 7(2 SE-Articles), 63–71. <https://doi.org/10.30599/jipfri.v7i2.920>
- Rukin. (2019). *Metodologi Penelitian Kualitatif* (1st ed.). Yayasan Ahmar Cendekia Indonesia.
- Rusli, M. (2021). Merancang penelitian kualitatif dasar/deskriptif dan studi kasus. *Al-Ubudiyah: Jurnal Pendidikan Dan Studi Islam*, 2(1), 48–60. <https://doi.org/10.55623/au.v2i1.18>
- Setyaningsih, R., Rahmanto, A. N., & Pawito, W. M. (2024). Food Communication to Strengthen Cultural Identity: A Case Study on Saparan Bekakak Traditions in Indonesia. *EVOLUTIONARY STUDIES IN IMAGINATIVE CULTURE*, 871–884. <https://doi.org/10.70082/esiculture.vi.977>
- Subakti, A. (2019). Mengenal Pelayanan Rijsttafel Sebagai Bagian Dari Warisan Kolonial Belanda. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 4(2), 193–201.
- Sudarto, S., Wijayanti, Y., Pramesti, C. S., & Agustina, D. D. (2024). *Pengelolaan Pertanian Berkelanjutan Berbasis Eco-spirituality dalam Tradisi Komunitas Adat Dan Implikasinya Terhadap Ketahanan Cultural Socio-Ecological System (Studi Pada Tradisi Komunitas Adat Di Tajakembang–Cilacap)*.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D* (2nd ed.). CV Alfabeta.
- Sulistiari, F. E. (2023). KEBUDAYAAN INDIS SEBAGAI HASIL PENGARUH KEBUDAYAAN BARAT DI INDONESIA. *Krinok: Jurnal Pendidikan Sejarah Dan Sejarah*, 2(1), 11–20. <https://doi.org/10.22437/krinok.v2i1.23562>
- Sulistiyowati, E., Setiadi, S., & Haryono, E. (2022). Food traditions and biodiversity conservation of the Javanese Community in Gunungkidul Karst, Yogyakarta Province, Indonesia. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 23(4). <https://doi.org/10.13057/biodiv/d230443>
- Wahyuningtyas, F., Haryono, A., Luthvian, N., Nafi, A., & Nafikadini, I. (2018). *Pecel Pithik: Tradition, Culture, and Its Impact on The Socioeconomic Welfare of Osingese People in Banyuwangi*. 26(1), 110–128. <https://doi.org/10.19105/KARSA.V26I1.1531>

- Wijaya, F. A., & Sanubari, T. P. E. (2024). Negotiating “Local” Food: Eastern Part Indonesia Narratives and Perspectives. *Society*, 12(2), 883–893. <https://doi.org/10.33019/society.v12i2.751>
- Wijaya, I. Z., & Rahma, A. (2022). Rijsttafel di Batavia: Kelas Sosial dan Pengaruh Eropa di Meja Makan pada Awal Abad ke-20. *Socio Historica: Journal of Islamic Social History*, 1(1), 1–14. <https://doi.org/10.15408/sh.v1i1.25310>