

STUDI TENTANG SAJIAN BUBUR HARISAH SEBAGAI MAKANAN KHAS HAUL MBAH SHOLIH TSANI DI PONDOK PESANTREN QOMARUDDIN SAMPURNAN BUNGAH GRESIK

Rizka Aulia

S-1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

[Riezka.aulia.0415@gmail.com](mailto:Riezka.aulia.0415@gmail.com)

Niken Purwidiani

Dosen Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya

*Handwritten signature and date:*  
04-08-2015

*Handwritten notes:*  
all good  
1/15  
8  
SETYA C. WIDANA

**Abstrak**

Gresik merupakan salah satu wilayah di pulau Jawa yang dikenal sebagai kota industri yang memiliki obyek wisata yang khas dan tidak kalah menarik seperti wisata budaya salah satunya Komplek Makam Mbah Sholih Tsani yang terletak di Desa Bungah. Komplek Makam ini akan ramai dengan penjual seperti itu hanya pada waktu Haul atau dimana hari itu memperingati hari wafat Mbah Sholih Tsani, tepatnya pada hari kamis, 24 Jumadil Ula. Setiap tahun pada tanggal tersebut keluarga besar Pondok Pesantren Qomaruddin memperingati dan semua santri serta penduduk setempat membaca do'a bersama-sama. Pada saat ini bubur harisah disajikan sebagai makanan khas yang harus ada pada acara tersebut dan dibagikan ke masyarakat. Bubur Harisah adalah bubur yang berbahan pokok daging kambing, gandum serta bahan tambahan berupa bumbu-bumbu yang berasal dari Timur Tengah, seperti minyak samin, kapulaga, herbal dan rempah-rempah. Tujuan dari penelitian ini adalah memperoleh deskripsi tentang: 1) latar historis sajian Bubur Harisah, 2) proses pembuatan dan cara penyajian Bubur Harisah, dan 3) makna sajian hidangan Bubur Harisah.

Metode penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Data dikumpulkan dengan menggunakan teknik: metode observasi, metode wawancara, metode dokumentasi, metode triangulasi. Sumber data diperoleh dari Kepala Desa, Sesepuh Pondok Pesantren, Pembuat Bubur Harisah, Panitia pelaksana Haul, masyarakat setempat, dan masyarakat pendatang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bubur harisah diproduksi secara turun menurun sejak awal haul Mbah Sholeh Tsani hingga haul pada tahun ini, meskipun pemangku Pondok sudah berganti akan tetapi makanan tersebut tetap menjadi sajian makanan wajib. Dalam pembuatan, dibutuhkan: 22kg daging domba, 12kg gandum, 6kg beras, 500gram garam, 2kg serai, 2.5kg jahe, 2kg bawang merah, 1kg bawang putih, 1kg ketumbar, 600gram jintan, 300gram kapulaga, 700gram merica, 100gram cengkeh, 300gram kayu manis dan 70 liter air mineral. Bubur harisah dimasak selama 12 jam, dengan cara penyajian diletakkan di dalam wadah yang terbuat dari daun lontar. Bubur harisah mempunyai makna mendapatkan keberkahan dari Mbah Sholih Tsani, serta ada makna kebersamaan dalam setiap proses pelaksanaan haul, tidak lupa dengan makna yang lain yaitu suatu pemberian seseorang bisa dikatakan shadaqah atau kedermawanan. Disarankan bagi Pondok Pesantren untuk memberikan dapur khusus dalam proses produksi bubur harisah.

**Kata kunci :** Bubur Harisah, Mbah Sholeh Tsani, Desa Bungah

**Abstract**

Gresik is one region on the island of Java, known as an industrial city that has a distinctive tourist attraction and no less interesting as cultural tourism one Mbah Sholih Tsani located in the village of Bungah. Mbah Sholih Tsani's grave is located in the village of Bungah. This grave will be crowded with sellers when the Haul time. The Haul time is the day to commemorate the Mbah Sholih Tsani's pass away, exactly at Thursday, 24<sup>th</sup> Jumadil Ula (The 5<sup>th</sup> month of the arabic calender) every years, at that time the big family of Qomaruddin moslem boarding school and the villagers commemorate it, they pray together. After that Harisah porridge is served as typical food and must be disseminated to the villagers. The main ingredient of harisah porridge is mutton and wheat, and additional materials such as spices from middle east like, oil cumin, cardamom, herb and spices. The purpose of this study was to obtain a description of: 1) The historical background of the harisah porridge, 2) The process of making and manner of presentation Harisah Porridge and, 3) The meaning of dish Harisah Porridge.

The method of this research is descriptive qualitative. Data collected by using: The method of observation, The method of interview, The method of documentation, The method of triangulation. Sources of data obtained from Elders Moslem Boarding School, maker Harisah Porridge, Haul organizing committee, local communities and immigrant communities.

The results showed that harisah porridge produced here ditary since the first Haul Mbah Sholih Tsani's to Haul this year, although the holder of Qomaruddin moslem boarding school has changed, the food still become a dish of mandatory. In the produced needed: 22kg mutton, 12kg Wheat, 6kg rice, 500grams salt, 2kg lemon grass, 2.5kg ginger, 2kg shallot, 1kg garlic, 1kg coriander, 600grams caraway, 300grams cardamom, 700grams pepper, 100grams clove, 300grams cinnamon, 70lt mineral water. Harisahporridgecookedfor 12 hours, with themanner of presentationplaced incontainers madeofpalm leaves. Harisah porridge having meaning to getthe blessing of Mbah Shalih Thani's, and there is the meaning of togetherness in every process of implementation haul. Do notforget the other meaning that a provision of a personcan be said to charity or generosity. Suggested for moslem boarding school to provide special kitchen in the production process harisah porridge.

**Keywords:** Harisah Porridge, Mbah SholihTsani's, Bungah Village.

## **PENDAHULUAN**

Gresik merupakan salah satu wilayah di pulau Jawa yang dikenal sebagai kota industri. Seiring dengan perkembangan industri nasional, di Gresik bermunculan industri-industri besar seperti PT. Semen Gresik, PT. Petrokimia Gresik, PT. Petrosida, PT. Petronika, PT. Smelting, PT. Behaestex, dan lain sebagainya. Selain industri-industri besar, industri kecil juga memegang peranan penting dalam kegiatan perekonomian masyarakat Gresik. Industri besar ataupun kecil di Gresik umumnya pengrajin, seperti pengrajin tas dari kulit imitasi, pengrajin emas asli maupun imitasi, pengrajin songkok, pengrajin terbang, serta kerajinan dalam hal pembuatan jajanan atau minuman khas tradisional antara lain pudak, krupuk ikan, petis udang, legen, bubur harisah dan lain sebagainya (Anonymous:2008).

Gresik selain sebagai kota industri juga memiliki panorama obyek wisata yang khas dan tidak kalah menarik dibanding dengan kota-kota lainnya. Obyek wisata tersebut dikategorikan menjadi dua bagian antara lain (1) Obyek Wisata Budaya, yaitu kompleks Makam Sunan Giri, Komplek Makam Sunan Propen, Petilasan Giri Kedaton, Komplek Makam Maulana Malik Ibrahim, Makam Nyai Ageng Pinatih, Makam Raden Santri, Komplek Kuburan Panjang Makam Fatimah Binti Maimun, dan Makam Mbah Sholih Tsani. dan (2) Wisata Alam, yaitu Kawasan Pulau Bawean, Pantai Delegan, Giri Mana Tirta, Goa gelang Agung (Anonymous:2008).

Komplek Makam Mbah Sholih Tsani terletak di Desa Bugah kecamatan Bungah kabupaten Gresik. Obyek Wisata Budaya yang satu ini berbeda dengan wisata Budaya yang lain, yang dikelilinginya banyak penjual makanan, minuman, cinderamata, dan lain sebagainya. Komplek Makam ini akan ramai dengan penjual seperti itu hanya pada waktu Haul atau dimana hari itu memperingati hari wafat Mbah Sholih Tsani, tepatnya pada hari Kamis, 24 Jumadil Ula. Setiap tahun pada tanggal tersebut keluarga besar Pondok Pesantren Qomaruddin memperingati dan semua santri serta penduduk setempat membaca do'a bersama-sama. Pada saat ini bubur harisah disajikan sebagai makanan khas yang harus ada pada acara tersebut dan dibagikan ke masyarakat setempat serta makanan ini juga menjadi peminat utama para pengunjung.

Haul Mbah Sholih Tsani dengan tradisi tahunan yang menjadikan Desa Bungah, Kecamatan Bungah ini memiliki makanan khas yaitu Bubur Harisah. Acara ini diadakan setiap tahun yang dihadiri oleh banyak warga, baik dari warga Bungah atau warga luar kecamatan Bungah. Bubur Harisah awalnya adalah makanan khas dari Timur Tengah, akan tetapi sekarang makanan ini menjadi sajian khas pada acara tersebut, dan di produksi dalam jumlah yang banyak.

Bubur Harisah adalah bubur yang berbahan pokok daging domba, gandum serta bahan tambahan berupa bumbu-bumbu yang berasal dari Timur Tengah, seperti minyak samin, kapulaga, dan lain-lain. Teknik pengolahan daging dengan cara di rebus dalam waktu ±

10 jam sampai daging menjadi bubur dan tulangnya terpisah dengan daging, sehingga daging dapat menyatu dengan bumbu yang lain. Daging domba yang diproduksi untuk membuat bubur harisah didapatkan dari domba hasil pemberian orang tua para santri yang belajar di Pondok Pesantren Qomaruddin Sampurnan Bungah atau dari masyarakat yang ingin shadaqah dan memberikan domba untuk bubur harisah. Setiap memperingati haul Mbah Sholih Tsani kurang lebih ada 25 ekor kambing yang disembelih setiap tahunnya. 1 ekor kambing jika dimasak bubur harisah menghasilkan sebanyak lebih kurang 100 porsi (per porsi = 500 gram), bubur tersebut dibagikan kepada seluruh masyarakat desa Bungah. Bubur ini diproduksi masih menggunakan alat tradisional yang terbuat dari tanah liat yang berupa kendil dengan diameter lebih kurang 1,5 meter, dan alat memasak masih menggunakan kayu bakar.

Tujuan dari penelitian ini adalah: 1) Mengetahui latar historis sajian Bubur Harisah. 2) Mendeskripsikan proses pembuatan dan cara penyajian Bubur Harisah. 3) Mengetahui makna sajian hidangan Bubur Harisah. Dalam menyelesaikan penelitian ini, diperlukan teori-teori yang mendukung, adapun teori-teori tersebut :

Menurut Winarni (1991) Makanan diartikan sesuatu bahan yang mengandung satu atau lebih zat gizi dan dapat kita makan kedalam tubuh yang memungkinkan dapat membentuk jaringan tubuh, memberikan tenaga atau mengatur semua proses di tubuh. Makanan dapat berasal dari tumbuhan-tumbuhan dan dapat juga berasal dari hewan. Menurut WHO (*World Health Organization*) makanan adalah semua substansi yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan dan substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan.

Sajian makanan adalah hidangan berupa makanan yang sudah disediakan pada suatu tempat untuk dimakamkan dihidangkan kepada orang-orang pada waktu acara tertentu atau waktu yang sudah ditentukan. Makanan khas adalah makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) definisi bubur adalah makanan lembek dan berair yang dibuat dari beras, kacang-kacangan, dan sebagainya yang direbus. Bubur adalah hasil olah beras yang direbus dengan air atau santan dalam jumlah yang banyak, dengan perbandingan 1 beras:6 cairan. Kriteria bubur harus lunak dan butiran nasinya harus hancur semua Kristiastuti (2004: 11). Teknik pembuatan bubur yaitu beras atau tepung yang diolah menggunakan teknik direbus dengan menggunakan cairan air atau santan dengan perbandingan 1 beras : 6 cairan Kristiastuti (2004: 11).

Bubur harisah adalah makanan lunak khas timur tengah yang cukup terkenal yang berbahan pokok gandum dan daging domba dengan ditambahkan bumbu-bumbu yang khas dari Timur Tengah seperti: kapulaga, minyak samin, dan lain lain. Bubur ini memiliki manfaat bisa menambah stamina dan vitalitas pria.

## METODE

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian *Deskriptif Kualitatif*. Data dikumpulkan dengan menggunakan teknik: 1) metode observasi, 2) metode wawancara, 3) metode dokumentasi. Analisis data yang digunakan yakni metode triangulasi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Latar Historis Bubur Harisah

Setelah Mbah Sholih Tsani meninggal dan sebelum dimakamkan, seperti biasa pindah alih pemangku Pondok Pesantren dilaksanakan di depan mayit. Pemangku kelima setelah Mbah Sholih Tsani adalah Kiai Ismail biasa disebut Mbah Mail. Pada awal mula adanya bubur harisah, Pemangku yang kelima terkenal dengan sebutan Mbah Mail ini mempunyai salah seorang teman yang berasal dari Arab yang bernama Mbah Awat. Mbah Awat tersebut menetap di daerah Karang Binangun Lamongan dan mengenalkan makanan khas yang berasal dari Arab yaitu bubur harisah, bahwa di negara Arab kalau ada suatu acara yang disitu ada unsur orang meninggal biasanya ada makanan khas yang digunakan sebagai makanan sesaji berupa bubur harisah. Beliau menyuruh Mbah Mail untuk menjadikan makanan tersebut sebagai makanan khas haul Mbah Sholeh Tsani karena Mbah Awat melihat begitu ramainya orang yang mendo'akan dan datang ke makam Mbah Sholeh Tsani. (Papar Kyai Iklil)

Suatu ketika Mbah Awat diundang oleh Pemangku Pondok Pesantren Qomaruddin yakni Mbah mail, untuk memberikan resep bubur harisah kepada Pondok Pesantren Qomaruddin agar untuk segera dimasak pada saat haul pertama Mbah Sholih Tsani, pada saat itu juga Mbah Awat mempraktekkan bubur harisah di dalam Pondok Pesantren Qomaruddin.

Kyai Iklil mengatakan bahwa pada proses awal pembuatan bubur harisah, bubur harisah itu lebih encer daripada yang sekarang. Kata Mbah Awat kalau di Arab bubur harisah itu adalah sebagai pendamping roti, dimana bahan yang dimasak lebih banyak daging kambingnya. Akan tetapi setelah beberapa kali produksi bubur tersebut dimodifikasi oleh pondok pesantren Qomaruddin bahwa campuran gandum dan berasnya lebih banyak, dikarenakan sumber pangan utama Di Indonesia adalah lebih banyak karbohidrat dibandingkan protein dan lemaknya.

Sejak saat itu bubur harisah dijadikan makanan khas dalam haul Mbah Sholeh Tsani setiap tahunnya, di Pondok Pesantren Qomaruddin menetapkan bubur harisah untuk dijadikan makanan yang wajib, dan selalu ada dari awal hingga sampai saat ini, dan keluarga besar dari Mbah Sholeh Tsani selalu mengupayakan agar tradisi ini tidak berhenti. Kyai Iklil mengatakan, bubur harisah diproduksi secara turun menurun sejak awal haul Mbah Sholeh Tsani hingga haul pada tahun ini, meskipun pemangku Pondok sudah berganti akan tetapi makanan tersebut tetap menjadi sajian makanan wajib.

Pada saat haul berlangsung di Pondok Pesantren Qomaruddin ada seseorang yang memberikan tenaganya dengan ikhlas untuk membuat bubur harisah, orang

tersebut adalah ayahanda Bapak Abdus Salam, setelah Ayahanda dari Bapak Abdus Salam ini meninggal digantikan dengan Bapak Abdus Salam dan sampai saat ini pun yang membuat bubur harisah adalah keluarga dari Bapak Abdus Salam, setelah Bapak ini meninggal tetap diteruskan oleh sang istri yaitu Ibu Jamilah.

### B. Proses Produksi dan Penyajian Bubur Harisah

1. Proses Produksi dan Penyajian Bubur Harisah
  - a. Bahan Untuk Membuat Bubur Harisah

Pada acara Haul Mbah Sholeh Tsani Pondok Pesantren Qomaruddin tidak pernah lepas dengan sajian bubur harisah. Bahan utama untuk membuat bubur harisah adalah daging kambing dan gandum. Bahan tambahan yang digunakan yaitu beras, dan bumbu-bumbu rempah serta bumbu penyedap yaitu garam. Daging domba yang digunakan dalam proses pembuatan bubur harisah yaitu daging beserta tulangnya, semua bumbu dan rempah yang sudah dihaluskan (Ibu Jamilah).

Kyai Iklil mengatakan Daging kambing berasal dari kambing yang disembelih, kambing tersebut berasal dari pemberian atau shadaqah dari masyarakat setempat. Untuk haul Mbah Sholeh Tsani, yang ke 116 ini ada 20 ekor kambing yang didapatkan, 18 ekor untuk bubur harisah, 2 ekor untuk dijadikan sate sebagai suguhan makanan yang lain. (Kyai Iklil)

Proses pengolahan bubur harisah selalu melibatkan warga setempat, kata Bapak Nasihin sebagai Kepala Desa Bungah. Dari mulai yang menyembelih hingga sampai proses penyajian. Kyai Iklil mengatakan bahwa proses Penyembelihan dan proses memisah kulit dan jerohan kambing dilakukan oleh Bapak H. Muchlis yakni masyarakat Desa Bungah, kemudian diolah untuk menjadi bubur harisah oleh Ibu Jamilah dan para anggotanya yang semuanya juga masyarakat Desa Bungah.

Resep Bubur Harisah:

Bahan:

Daging Kambing	22 Kg
Gandum	12 Kg
Beras	6 Kg
Garam	500 g
Serai	2 Kg

Bumbu yang di haluskan:

Jahe	2.5 Kg
Bawang merah	2 Kg
Bawang putih	1 Kg

Rempah yang dihaluskan:

Ketumbar	1 kg
Jinten	600 g
Kayu Manis	300 g
Merica putih	700 g
Cengkeh	100 g
Kapulaga	300 g

b. Alat Untuk Membuat Bubur Harisah

Bubur harisah dimasak menggunakan alat-alat tertentu yaitu berupa kendil yang terbuat dari tanah liat. Kendil tersebut berukuran diameter 0,5 meter dan tinggi 0,5 meter. Akan tetapi ketika bubur harisah dimasak dalam jumlah yang banyak dan alat tersebut hanya ada satu (1) maka alternatif yang lain memasak menggunakan dandang dengan ukuran yang besar yaitu berukuran diameter 0.8 meter dan tinggi  $\pm 1,2$  meter. Kemudian alat pengaduknya terbuat dari kayu dengan panjang 2 meter.



Gambar 4.3 Dandang dan Alat Pengaduk Produksi Bubur Harisah

(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2015)

c. Cara Pengolahan Bubur Harisah

Proses pengolahan bubur harisah tidak sama seperti bubur pada umumnya, proses pemasakannya melalui beberapa tahapan dengan waktu  $\pm 12$  jam. Bubur ini dimasak dengan jumlah yang banyak dengan menggunakan perapian kayu bakar dan berada di luar ruangan.

1. Domba yang sudah disembelih dipisahkan dengan kulit dan jeroannya.
2. Daging dicuci dan ditimbang sebanyak 22 kg beserta tulangnya, dan dimasak selama  $\pm 8$  jam sampai terpisah antara tulang, sambil diaduk tulang yang terlihat dan lepas dari daging diambil dan dipisahkan.



Gambar 4.8 Salah Seorang Pembuat Bubur Harisah Mengaduk Semua Bahan yang sudah tercampur hingga rata secara terus-menerus

(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2015)

3. Sambil menunggu pemasakan daging selama 7 jam, gandum dicuci dan direndam. Setelah 7 jam, gandum dan serai dimasukkan ke dalam dandang dan bercampur dengan daging domba tersebut dan dimasak hingga gandum matang selama 2.5 jam, kemudian disusul dengan beras yang sudah melalui proses pencucian dan perendaman, beras ini dimasukkan ke dalam dandang dan dimasak selama 1 jam.
4. Setelah semua bahan masuk dan sudah bercampur jadi satu, garam dan bumbu yang dihaluskan dimasukkan, diaduk rata selama 30 menit, kemudian disusul dengan rempah yang sudah dihaluskan diaduk rata hingga tercampur semua bahan selama  $\pm 30$  menit.
5. Terakhir dimasukkan minyak samin dan diaduk hingga tercampur rata.

d. Kandungan Gizi Bubur Harisah

Bubur harisah yang berbahan dasar daging kambing, gandum, dan beras yang ditambahi dengan racikan bumbu yang khas. Selama proses pemasakan berlangsung yaitu kurang lebih 12 jam, bisa dikatakan bahwa dengan lamanya proses pemasakan tersebut protein yang terkandung di dalam daging kambing akan berubah menjadi lemak. Meskipun bubur harisah terbuat dari daging domba atau daging kambing, dimana daging tersebut biasanya ditakuti banyak orang karena dengan kandungan kolesterol atau lemak yang banyak pada bubur harisah bisa menyebabkan banyak penyakit karena kandungan lemak yang banyak, akan tetapi para masyarakat setempat tidak takut akan hal itu, dikarenakan salah satu bahan untuk membuat bubur harisah yaitu kapulaga bisa menetralkan kandungan lemak yang ada di dalam bubur harisah. Mikronutrien yang ditemukan di dalam kapulaga dipercaya dapat membantu mengatasi lonjakan lipid dalam tubuh, dalam penelitian yang dilakukan di Toxicology Divisi Farmakologi dan di Hindustan India oleh Dhuley menghasilkan bahwa enzim antioksidan memiliki pengaruh pada tingkat kolesterol dengan membantu mengendalikannya secara signifikan, jadi kapulaga adalah bahan makanan yang dapat menurunkan kolesterol. dan ada salah satu manfaat lagi pada kapulaga yang sama seperti daging domba atau kambing, yakni meningkatkan gairah seksual, kandungan senyawa dalam kapulaga dipercaya memiliki sifat afrodisiak, yaitu mampu meningkatkan gairah seksual, dan juga diyakini sebagai obat untuk impotensi dan ejakulasi dini.

Bubur harisah telah diuji dengan parameter karbohidrat, protein, dan lemak di Balai Besar Laboratorium Kesehatan Surabaya dan mendapatkan hasil yang relevan. Adapun kandungan gizi bubur harisah dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4.1

Kandungan Zat Gizi Bubur Harisah Per 100 g

No	Parameter	Hasil	Satuan
1	Karbohidrat	11,93	%
2	Protein	4,75	%
3	Lemak	7,80	%

Sumber: Balai Besar Laboratorium Kesehatan Surabaya, 2015

Angka Kecukupan Gizi manusia per hari membutuhkan 2.250kkal, dengan rincian karbohidrat 337.5 gram, protein 84.375 gram, dan lemak 62.5 gram. Dalam bubur harisah per 100 gram mengandung karbohidrat 67.1 gram dengan prosentase 19.88% kebutuhan manusia per hari, sedangkan kandungan protein 16.03 gram dengan prosentase 18.99% kebutuhan manusia per hari, untuk kandung lemak 11.7 gram dengan prosentase 18.72%.

e. Cara Penyajian Bubur Harisah

Haul Mbah Sholeh Tsani memiliki hidangan yang wajib ada disetiap tahunnya, hidangan tersebut berasal dari Timur Tengah yang biasa disebut bubur harisah. Kata Ibu Mawar, hidangan tersebut disajikan dalam semua bentuk kegiatan dalam acara Haul Mbah Sholeh Tsani, Bubur harisah biasa disajikan di atas piring, kemudian ada yang disajikan dalam bentuk wadah yang terbuat dari anyaman daun lontar, dan ada juga yang disajikan dalam wadah mika plastik. Sebelum dimasukkan ke dalam wadah bubur tersebut ditimbang terlebih dahulu, tujuannya adalah agar semua yang mendapatkan bubur harisah adil dan semua orang yang ikut dalam acara haul mendapatkan bubur tersebut. Berikut adalah penyajian bubur harisah pada saat kegiatan acara haul Mbah Sholeh Tsani:

1. Lailatul Qira'ah yang dilaksanakan pada hari Selasa Pon tanggal 19 Jumadil Ula 1436 H/10 Maret 2015, pukul 19.30 WIB-selesai. Bubur harisah diberikan kepada Ahli Qira'ah sebanyak 25 orang dengan berat 1 kg dan ditempatkan dalam wadah anyaman yang terbuat dari anyaman daun lontar, kemudian dimasukkan dalam berkat yg dibawa pulang. Kemudian ada juga yang disajikan di atas piring. Untuk ahli qira'ah 25 orang tersebut mendapatkan jatah 1 porsi dipiring untuk 1 orang, sedangkan untuk anggota mendapatkan jatah

bubur dipiring yang bisa dimakan oleh 3-4 orang.



Gambar.4.13 Penyajian bubur harisah dengan berat 1 kg pada saat ditempatkan dalam wadah yang terbuat dari daun lontar

(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2015)

2. Tadarrus Qur'an Bil Ghaib dilaksanakan pada hari Rabu Wage tanggal 20 Jumadil Ula 1436 H/11 Maret 2015, pukul 06.00 WIB-selesai. Bubur harisah diberikan kepada para Khuffadz dengan penyajian yang sama seperti sebelumnya yaitu ditempatkan diwadah anyaman yang terbuat dari daun lontar dan ditimbang dengan berat 400 gram sebanyak 420 orang.
3. Tahlil Putra, dilaksanakan pada hari Kamis Kliwon tanggal 21 Jumadil Ula 1436 H/12 Maret 2015, pukul 08.00 WIB-12.00 WIB. Tahlil ini diikuti 350 orang dengan mendapatkan berkat bubur harisah dengan porsi 100 gram, dan ditempatkan dalam wadah mika plastik, karena dimasukkan ke dalam wadah keranjang yang disertai nasi dan lauk.



Gambar 4.14 Penyajian bubur harisah dengan berat 100 gram pada saat ditempatkan dalam mika plastik

(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2015)

4. Tahlil Putri, dilaksanakan pada hari Kamis Kliwon tanggal 21 Jumadil Ula 1436 H/12 Maret 2015, pukul 13.00 WIB-16.30 WIB. Tahlil ini diikuti 350 orang dengan mendapatkan berkat bubur harisah dengan porsi 100 gram, dan ditempatkan dalam wadah mika plastik, karena dimasukkan ke dalam

- wadah keranjang yang disertai nasi dan lauk.
5. Maulid Hadrah dan tahlil bersama, dilaksanakan pada hari Kamis Kliwon tanggal 21 Jumadil Ula 1436 H/12 Maret 2015, pukul 20.00 WIB-selesai. Dari semua tamu tersebut terhitung sekitar 2000 orang yang hadir dalam acara malam puncak Haul Mbah Sholeh Tsani. Terdapat 450 porsi dengan jumlah 250 gram, diberikan kepada tamu khusus. Untuk tamu yang lain bubur harisah ditempatkan di atas piring dan disajikan dengan jumlah porsi 1 piring dapat dikonsumsi oleh 4-5 orang.
  6. Tahlil Putra bersama yang diikuti oleh warga Desa Bungah dan sekitarnya. Dilaksanakan pada hari Minggu malam Senin tanggal 24 Jumadil Ula 1436 H/15 Maret 2015 M, pukul 18.00-selesai. Terdapat 350 porsi bubur harisah yang dibagikan kepada setiap tamu undangan dengan jumlah per porsi 100 gram.
  7. Pada hari Minggu tanggal 24 Jumadil Ula 1436 H/15 Maret 2015 M Bubur harisah dibagikan kepada masyarakat Bungah, seluruh keluarga besar Pondok Pesantren Qomaruddin, dan orang yang menyumbang kambing, dengan rincian sebagai berikut:
    - a. 40 porsi dengan takaran 900 gram diberikan kepada penyumbang kambing dan keluarga Pondok Pesantren yang sudah menjadi sepeuh Pondok.
    - b. 80 porsi dengan takaran 400 gram diberikan kepada keluarga sampurnan yang menjadi guru di Yayasan Pondok Pesantren Qomaruddin.
    - c. 396 porsi dengan takaran 250 gram diberikan kepada Masyarakat Desa Bungah, kerabat, Guru, rewang, dan lain-lain.

### **C. Makna Sajian Bubur Harisah**

Bubur harisah adalah makanan yang berasal dari Timur Tengah. Hidangan ini selalu muncul dalam suatu acara kegiatan haul Mbah Sholeh Tsani. Hidangan ini mempunyai makna yang lebih mendalam tentang makna religi. Bubur tersebut muncul sejak awal kematian Mbah Sholeh Tsani, dengan munculnya bubur harisah Pondok Pesantren Qomaruddin menjadikan makanan khas yang dimana tidak boleh hilang pada saat haul Mbah Sholeh Tsani. Para sepeuh Pondok Pesantren Qomaruddin setiap tahun selalu mengusahakan untuk mempertahankan tradisi bubur harisah ini, karena panitia atau keluarga dalam Pondok sendiri selalu menetapkan keistiqomahan (Ucap Kyai Iklil). Menurut Abu

Faynan, Istiqomah adalah konsisten dalam menempuh jalan yang lurus, jalan yang menjauhi larangan-larangan Allah Swt. Jadi Istiqomah dalam makna bubur harisah ini selalu konsisten dalam memberikan bubur harisah kepada para tamu dan masyarakat pada saat acara Haul berlangsung.

Tradisi hidangan bubur harisah juga mempunyai makna yang khusus yaitu: adanya keyakinan masyarakat yang mendapat keberkahan dari Mbah Sholeh Tsani setelah memakan bubur harisah, baik itu keberkahan dalam berdo'a, keberkahan ilmunya, maupun keberkahan dalam rezekinya,(ucap salah satu tamu pendatang haul Mbah Sholeh yaitu Ibu Ana).

Hidangan apapun itu yang disajikan pada saat haul Mbah Sholeh Tsani dapat dikatakan hidangan yang ajaib. Bagi siapapun yang memakan hidangan baik itu berupa bubur harisah ataupun nasi akan mendapatkan keberkahan dari Mbah Sholeh Tsani. Keberkahan bisa diartikan berkah dalam mencari ilmu, mencari rezeki, dan sebagainya. Keberkahan adalah salah satu dari tentara Allah yang dianugerahkan Allah kepada orang yang hatinya dipandang baik oleh Allah, siapa hatinya penuh kemungkaran tidak akan mungkin diberi Allah keberkahan dalam segala aspek kehidupannya (Akmal:2011). Keberkahan bisa diartikan bertambahnya kebaikan, bila keberkahan ada di tempat yang sedikit akan menjadi banyak dan bila di tempat yang banyak akan menjadi bermanfaat, jadi dengan adanya acara Haul Mbah Sholeh Tsani yang didatangi oleh banyak orang dan yang didalamnya terdapat banyak acara, dan acara tersebut berisikan mendo'akan orang-orang yang di Hauli, maka dari do'a itulah makanan yang diperoleh akan menjadi berkah.

Di dalam buku Prof. Suhardjo tentang Sosio Budaya Gizi mengatakan Dalam masyarakat, berbagai jenis makanan dan bahan makanan mempunyai nilai sosial tertentu. Karena itu masyarakat akan mengkonsumsi bahan makanan dan makanan tertentu yang mempunyai nilai sosial sesuai dengan tingkat naluri pangan yang terdapat pada masyarakat tersebut. Jadi bisa dikatakan bahwa makna dari bubur harisah yaitu memiliki nilai sosial sesuai dengan tingkat naluri pangan yang terdapat pada masyarakat, karena makanan tersebut mempunyai naluri untuk mendatangkan para tamu yang hadir dan bisa mencicipi bubur harisah dengan cara mengikuti acara haul Mbah Sholeh Tsani.

Makna lain yang ada di dalam bubur harisah adalah mengistiqomahkan kebersamaan dalam suatu acara haul Mbah Sholeh Tsani yang di dalamnya ada bentuk sajian makanan yang dihidangkan dan disajikan untuk semua orang yang hadir dalam acara haul tersebut. Di dalam makna kebersamaan ini banyak sekali arti yang merupakan kebersamaan dalam makan, kebersamaan dalam bekerjasama dalam menyiapkan acara atau menyiapkan proses memasak hidangan makanan. Dalam proses produksi bubur harisah pada waktu Haul Mbah Sholeh

Tsani juga mempunyai makna kebersamaan yang sangat berarti, bahwa suatu kebersamaan dalam proses pembuatan dilakukan dengan banyak orang, sehingga terciptalah suatu kegotong royongan dalam setiap diri manusia, adanya saling membantu sama lain, dari mulai awal penyembelihan domba hingga proses penyajian orang-orang sekitar di Desa Bungah semua dengan ikhlas berkumpul di Pondok Pesantren, mereka berdatangan tanpa pamrih untuk membantu proses pelaksanaan Haul Mbah Sholeh Tsani berjalan dengan lancar.

Makna hidangan bubur harisah ini bisa diartikan bahwa suatu pemberian seseorang bisa dikatakan shadaqah atau kedermawanan, yang dimana mulai dari kambing yang disembelih untuk bubur harisah juga adalah hasil kedermawanan atau shadaqah dari masyarakat setempat, agar dimasak menjadi bubur harisah dan diberikan kepada tamu atau masyarakat yang mengikuti acara haul Mbah Sholeh Tsani. Dalam Al-Qur'an telah dijelaskan dalam surat Al-Baqarah Ayat 195, yang artinya Belanjakanlah (harta bendamu) di jalan Allah, dan janganlah kamu menjatuhkan dirimu sendiri ke dalam kebinasaan, dan berbuat baiklah, karena sesungguhnya Allah menyukai orang-orang yang berbuat baik.

## PENUTUP

### Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan terhadap dapat ditarik simpulan sebagai berikut:

1. Pemangku kelima setelah Mbah Sholeh Tsani adalah Kiai Ismail biasa disebut Mbah Mail. Pada awal mula adanya bubur harisah, Pemangku yang kelima terkenal dengan sebutan Mbah Mail ini mempunyai salah seorang teman yang berasal dari Arab yang bernama Mbah Awat. Mbah Awat mengenalkan makanan khas yang berasal dari Arab yaitu bubur harisah, beliau menyuruh Mbah Mail untuk menjadikan makanan tersebut sebagai makanan khas haul Mbah Sholeh Tsani karena Mbah Awat melihat begitu ramainya orang yang mendo'akan dan datang ke makam Mbah Sholeh Tsani. Dan keluarga besar dari Mbah Sholeh Tsani selalu mengupayakan agar tradisi ini tidak berhenti. Kyai Iklil mengatakan, bubur harisah diproduksi secara turun menurun sejak awal haul Mbah Sholeh Tsani hingga haul pada tahun ini, meskipun pemangku Pondok sudah berganti akan tetapi makanan tersebut tetap menjadi sajian makanan wajib.
2. Bahan untuk membuat bubur harisah adalah, daging kambing, gandum, beras, garam, serai, jahe, bawang merah, bawang putih, ketumbar, jinten, kayu manis, merica putih, cengkeh, kapulaga. Proses pengolahannya selama kurang lebih 12 jam. Untuk penyajian bubur harisah ditempatkan dalam wadah yang terbuat dari anyaman daun lontar, ada juga yang tempakan dalam wadah mika plastik, dan disajikan dalam wadah piring. Kandungan gizi bubur harisah per

100 gram dalam Angka Kecukupan Gizi Indonesia telah mencukupi 57.59% per hari.

3. Bubur harisah adalah makanan yang berasal dari Timur Tengah. Hidangan ini selalu muncul dalam suatu acara kegiatan haul Mbah Sholeh Tsani. Hidangan ini mempunyai makna yang lebih mendalam tentang makna religi. Jadi tradisi hidangan bubur harisah mempunyai makna yang khusus yaitu: adanya keyaakinan masyarakat yang mendapat keberkahan dari Mbah Sholeh Tsani. Makna lain yang ada di dalam bubur harisah adalah mengistiqomahkan kebersamaan dalam suatu acara haul Mbah Sholeh Tsani yang di dalamnya ada bentuk sajian makanan yang dihidangkan dan disajikan untuk semua orang yang hadir dalam acara haul tersebut.

### Saran

Dari hasil penelitian yang diperoleh maka peneliti memberikan saran antara lain:

1. Telah ditemukan latar historis tentang bagaimana asal usul bubur harisah menjadi makanan khas haul Mbah Sholeh Tsani, dimana makanan tersebut berasal dari negeri seberang. Pondok Pesantren Qomaruddin disarankan untuk menuliskan latar historis bubur harisah sebagai makanan khas haul Mbah Sholeh Tsani ini di dalam buku sejarah Pondok Pesantren Qomaruddin. Hal ini bertujuan agar semua masyarakat Desa Bungah maupun masyarakat luar Desa Bungah mengetahui latar historisnya.
2. Dalam proses produksi bubur harisah, Pondok Pesantren Qomaruddin disarankan untuk ada dapur khusus agar tingkat kebersihan bubur harisah tetap terjaga.

### DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 2008. *Sejarah dan Wisata Kota Gresik*. (Online). (<https://gistet500kvgresik.wordpress.com/2008/11/16/567/>) (Diakses pada tanggal 13 November 2013)
- Anonymous. 2012. *Definisi Penyajian Makanan*. (Online). (<http://allboutcook.blogspot.com/2012/11/definisi-penyajian-makanan.html>) (Diakses pada tanggal 1 Maret 2015)
- Anonymous. 2013. *Wheat*. (Online) <http://en.wikipedia.org/wiki/Wheat> (Diakses pada tanggal 28 April 2015)
- Anonymous. 2015. *Manfaat Kapulaga Untuk Kesehatan*. (Online). (<http://manfaat.co.id/manfaat-kapulaga-untuk-kesehatan/2015/04>) (Diakses pada tanggal 26 Juli 2015)
- Arikunto, Suharsimi. 2008. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. PT Rineka Cipta: Jakarta.
- Budiningsih, Annayanti. 2006. *Restoran 1B Untuk SMK Kelas X Semester II*. Bogor: Yudistira
- Djabir, M.Ag, Abd Rouf, Dkk. 2007. *Sejarah Perkembangan Pondok Pesantren Qomaruddin*. Gresik: Yayasan Pondok Pesantren Qomaruddin Sampurnan.
- Kristiastuti, Dwi. Dkk. 2011. *Dasar Tata Laksana Boga*. Surabaya: Unesa University Press.

- Kristiastuti, Dwi. Dkk. 2004. *Pengolahan Makanan Nusantara*. Surabaya: Unesa University Press.
- Moleong, Lexy J. 2011. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Rosdakarya.
- Pusba. Edisi 3. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. (Online). (<http://www.kamusbesar.com/70246/sajian>) (Dikses pada tanggal 23 Februari 2015)
- Sahid, Rahmat. 2011. *Analisis Data Penelitian*
- Suhardjo. 1989. *Sosio Budaya Gizi*. Bogor: Second University Development Project.



**UNESA**  
Universitas Negeri Surabaya