

Nilai-nilai Kearifan Lokal Kesehatan dalam Tradisi Kolak Ayam (Sanggring) Desa Gumeno Kecamatan Manyar Kabupaten Gresik

Meidita Zazillatus Zanuba

Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Nely Zulfatin Ni'amah

Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Alfisyah Nurhayati

Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember

Alamat: Kampus

Korespondensi penulis: tasarkota@email.com

Abstract. *The "Kolak Ayam" tradition in Gumeno Village is a typical cultural celebration carried out by the village community during the month of Ramadan. This tradition has historical origins close to the reign of King Sunan Dalem of the Giri Kedaton Kingdom and important events that occurred at that time. This tradition begins with the story of Sunan Dalem who fell seriously ill while building a mosque in his village. Through instructions in his dream, Sunan Dalem and the village community created a special food called "Kolak Ayam". Sunan Dalem recovered from his illness after eating this dish, and the tradition became a symbol of healing and celebration for the Gumeno people. This research aims to find out how people believe "Kolak Ayam" can cure diseases. This data collection technique uses interview techniques, observation and literature study. The results of research show that until now "Kolak Ayam" (Sanggring) is believed to be able to cure diseases. People believe that "Kolak Ayam" can cure diseases, this is caused by two things, the first is from the ingredients used to make "Kolak Ayam" which has many benefits, the second comes from Sunan Dalem's blessing and this belief is because in the past Sunan Dalem was cured by eating "Kolak Ayam", people believed that "chicken compote" could cure the disease.*

Keywords: "Kolak Ayam", Sunan Dalem, Healing of disease

Abstrak. Tradisi Kolak Ayam di Desa Gumeno merupakan perayaan budaya khas yang dilakukan masyarakat desa saat bulan Ramadhan. Tradisi ini mempunyai asal usul sejarah yang erat dengan masa pemerintahan Raja Sunan Dalem dari Kerajaan Giri kedaton dan peristiwa-peristiwa penting yang terjadi pada masa itu. Tradisi ini bermula dari kisah Sunan Dalem yang jatuh sakit parah saat membangun masjid di desanya. Melalui petunjuk dalam mimpinya, Sunan Dalem bersama masyarakat desa menciptakan makanan khas yang diberi nama "kolak ayam". Sunan Dalem sembuh dari penyakitnya setelah menyantap hidangan ini, dan tradisi tersebut menjadi simbol penyembuhan dan perayaan bagi masyarakat Gumeno. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana kolak ayam ini di percaya Masyarakat hingga saat ini untuk menyembuhkan penyakit. Teknik pengambilan data ini menggunakan Teknik wawancara, observasi dan kajian literatur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sampai saat ini kolak ayam (Sanggring) di percayai dapat menyembuhkan sakit, Masyarakat percaya bahwa kolak ayam dapat menyembuhkan penyakit itu berasal dari dua hal, yang pertama dari bahan-bahan yang di gunakan untuk membuat kolak ayam yang sangat banyak khasiatnya, yang kedua berasal dari barokah sunan dalem dan kepercayaan karena dulunya sunan dalem sembuh ketika makan kolak ayam maka Masyarakat percaya bahwa kolak ayam dapat menyembuhkan penyakit.

Kata kunci: penyembuh penyakit, Sunan dalem, Tradisi kolak ayam

LATAR BELAKANG

Sejak zaman prasejarah, manusia telah mengembangkan kebudayaan. Proses pembentukan kebudayaan melibatkan berbagai interaksi baik interaksi antara manusia dengan manusia, manusia dengan alam, manusia dengan aspek spiritual. Menurut Koentjaraningrat, terdapat tujuh komponen utama dalam kebudayaan yaitu bahasa, pengetahuan, struktur sosial, pranata hidup, pencarian, agama dan seni. Kebudayaan adalah konsep yang kompleks mencakup pengetahuan, keyakinan, seni, etika, tradisi, serta beragam kemampuan dan kebiasaan yang dimiliki oleh individu sebagai bagian dari Masyarakat. Pemahaman bahwa manusia adalah makhluk yang dipengaruhi oleh budaya menggambarkan bahwa kebudayaan memainkan peran penting membentuk hidup dan perilaku manusia. (Machmudin, n.d.)

Kebudayaan dan agama memiliki hubungan erat, bahkan kebudayaan merupakan faktor penting dalam multikulturalisme di Masyarakat. Suatu kepercayaan yang diyakini dalam kehidupan Masyarakat Jawa, merupakan segala perbuatan dan percanaan telah diatur oleh nilai-nilai luhur yang sudah ada. Nilai-nilai luhur tersebut diwariskan secara terus menerus yang bertujuan untuk memastikan bahwa nilai dan norma yang dipercayai dapat dipertahankan untuk generasi mendatang. (Fabiana Meijon Fadul 2019)

Dalam konteks keagamaan Masyarakat Jawa, upacara ritual tradisi merupakan salah satu upaya penting Masyarakat dalam menjaga teguh nilai-nilai luhur yang diajarkan oleh agama. Selain itu, upacara ini juga berperan sebagai media komunikasi dengan Tuhan dimana melalui upacara tersebut, Masyarakat berusaha untuk menguatkan keyakinan mereka terhadap suatu hal. Secara umum tujuan utama upacara tradisi adalah untuk menghormati, memuja, bersyukur dan memohon keselamatan kepada leluhur. (Manajemen et al. 2022)

Pada Masyarakat Jawa, terutama di daerah pesisir utara memiliki warisan budaya yang menjadi karakter di suatu daerah sebagai contoh di Kabupaten Gresik tepatnya di Desa Gumeno Kecamatan Manyar terdapat suatu warisan budaya lokal yang terwujud dalam tradisi keagamaan yang merupakan bagian dari kekayaan budaya mereka. Tradisi ini dikenal sebagai Kolak Ayam (Sanggring). (Fanani et al. 2023) Tradisi budaya Sanggring merupakan ciri khas dari Masyarakat di Desa Gumeno dan merupakan warisan dari Syekh Maulan Zainal Abidin yang dikenal dengan sebutan Sunan Dalem. Selama pemerintahan Giri, beliau merupakan sosok yang pertama kali mendirikan Masjid di Desa Gumeno, yang hingga sekarang berfungsi sebagai pusat pelaksanaan tradisi Sanggring.

Tradisi ini merupakan acara berbuka Bersama yang diselenggarakan setiap tanggal 23 bulan Ramadhan. Namun acara ini tidak hanya sebatas berbuka Bersama dengan hidangan kolak ayam saja melainkan juga melibatkan beberapa rangkaian acara sebelum dan sesudahnya. Asal mula tradisi ini berasal dari Raja Zainal Abidin (Sunan Dalem), pada masa itu mengalami ujian berupa penyakit. Masyarakat Gumeno dan para pengikutnya berusaha mencari obat tersebut tetapi Upaya mereka tidak membuahkan hasil. Lalu melalui petunjuk Allah SWT melalui mimpi beliau diberi informasi untuk membuat ramuan obat yang sekarang dikenal sebagai Kolak Ayam. (Khamidi and Aryanto 2023)

Setelah dilaksanakan tradisi sanggring Masyarakat di Desa Gumeno percaya bahwa Kolak Ayam dapat membantu mengobati penyakit maka dari itu, Masyarakat disana tetap menjaga tradisi Kolak Ayam sampai sekarang dan dilakukan setiap tahunnya. (Pradita, E dan Mafulah 2019) Tradisi Sanggring tidak hanya dianggap sebagai hidangan berbuka puasa, tetapi memiliki sejarahnya sendiri selama berjalannya waktu tradisi ini mengalami perubahan dan perkembangan yang dipengaruhi oleh perkembangan zaman, di mulai dari cara pembuatannya hingga bahan-bahan Kolak Ayam itu sendiri. Transformasi dan perkembangan ini terjadi Sebagian besar karena kemajuan teknologi, ketersediaan bahan baku yang berubah, dan perubahan dalam pola pikir Masyarakat.

Dengan mengamati fenomena tersebut, tradisi Kolak Ayam (Sanggring) di Desa Gumeno menjadi menarik untuk dipelajari karena dapat menjadi sarana dalam strategi memahami budaya kemasyarakatan yang sedang berkembang di daerah Gumeno dan wilayah sekitarnya.

KAJIAN TEORITIS

Kolak ayam (sanggring) merupakan hidangan tradisional yang memiliki akar kuat dalam kehidupan sehari-hari oleh masyarakat lokal. Proses pembuatannya, mulai dari pemilihan bahan hingga proses pengolahan, mencerminkan warisan budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi (Machmudin, n.d.). Nilai kearifan lokal tercermin dalam pemilihan bahan-bahan alami yang digunakan dalam kolak ayam (sanggring). Bahan-bahan ini tidak hanya memberikan cita rasa khas, tetapi juga diketahui memiliki potensi kesehatan. Misalnya, rempah-rempah tertentu yang digunakan dapat memiliki sifat antioksidan atau antiinflamasi yang menguntungkan kesehatan.

Tradisi ini berawal dari pemahaman masyarakat akan siklus alam dan keseimbangan ekosistem. Keterlibatan dalam penggunaan bahan-bahan musiman atau yang tersedia secara lokal mencerminkan kearifan dalam menjaga keberlanjutan dan keseimbangan ekologi. Praktik tradisional ini tidak hanya mengedepankan nilai-nilai kesehatan individu tetapi juga melibatkan aspek sosial dan kesehatan masyarakat. Proses persiapan dan konsumsi kolak ayam (sanggring) sering kali menjadi momen berbagi dan berkumpul, mendukung kesehatan mental dan kebersamaan. (Pradita, E dan Mafulah 2019)

Kolak ayam (sanggring) dapat memiliki nilai-nilai spiritual yang tercermin dalam proses pembuatannya. Aktivitas yang melibatkan prosesi adat atau doa dapat memberikan dimensi spiritual pada pengalaman makan, yang dapat berdampak positif pada kesehatan psikologis dan emosional. Analisis nutrisi menunjukkan bahwa kolak ayam (sanggring) mengandung sejumlah nutrisi penting yang berkontribusi pada kesehatan. Kombinasi protein dari ayam, serat dari bahan-bahan nabati, dan nutrisi dari rempah-rempah memberikan aspek holistik pada kontribusi kesehatan hidangan ini.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang merupakan proses penelitian ini menghasilkan data deskriptif dalam bentuk kata-kata tertulis atau lisan dari individu yang dapat diamati. Penelitian ini mencakup berbagai Langkah dalam pengumpulan data lapangan, seperti wawancara dan pihak terkait dengan tradisi kolak ayam, pengamatan langsung di lapangan, serta analisis Sejarah dan sebagainya.

Tujuannya adalah memberikan gambaran yang komprehensif dan memaparkan sejarah sebagai latar belakang munculnya tradisi ini. Selanjutnya, penelitian bertujuan untuk memahami peran tradisi Kolak Ayam sebagai bagian dari kearifan lokal dalam perkembangan Masyarakat. Proses tahapan dalam studi Pustaka sebagaimana diuraikan dalam oleh Moelang mencakup langkah-langkah seperti analisis data sebelum penelitian lapangan, pengumpulan data yang ada, pola penelitian, penyajian data dalam bentuk deskriptif dan penarikan kesimpulan berdasarkan bukti yang ditemukan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Tradisi Kolak Ayam (Sanggring)

Tradisi kolak ayam (sanggring) merupakan tradisi yang dilakukan masyarakat Gumeno pada bulan Ramadhan yang bertepatan malam ke 23. Tradisi kolak ayam (sanggring) ini berawal dari seorang raja bernama Maulana Zainal Abidin Ali Sumodiro Azmatkhan (sunan dalam) merupakan salah satu anak dari seorang pendiri kerajaan Giri Kedaton yang bernama Sinuhunan Prabu Satmata (Sunan Giri) beliau menutup usia pada tahun 1506 M yang dimakamkan di Dusun Giri Gajah Gresik, setelah beliau wafat kerajaan Giri Kedaton diteruskan Sunan Dalem yang memiliki gelar nama Sunan Giri II.

Pada suatu hari sekitar tahun 1535 M Sunan Dalem bermimpi ayahnya dan diberi petunjuk bahwa akan ada penyerangan dari sengguru atau adi pati malang selatan yang berkeinginan untuk menguasai wilayah Giri. Maka Sunan Dalem bersama keluarga dan para pengikutnya diharapkan untuk meninggalkan wilayah kerajaan Giri untuk sementara waktu dan pergi ke sebuah Desa yang bernama Desa Gumeno. Di tersebut ada salah satu murid dari Sunan Giri yakni Sayyid Fadlil (Kyai Gumeno) yang biasa dijuluki Kyai Kidang Palih.

Ketika sampainya di Giri Adipati Malang Selatan tidak bertemu dengan Sunan Dalem beserta keluarga dan pengikutnya karena mereka telah mengungsi ke Desa Gumeno. Dikarenakan tidak bertemu dengan Sunan Dalem maka Adipati Malang Selatan memerintahkan pasukannya untuk membongkar makam Sunan Giri, ketika pasukannya akan membongkar makam tersebut tiba-tiba ribuan tawon endas (lebah) keluar dari dalam makam Sunan Giri dan langsung menyerang adipati beserta pasukannya sehingga mereka tidak jadi membongkar dan langsung meninggalkan kerajaan Giri Kedaton. Setelah memperoleh berita bahwa kerajaan Giri Kedaton aman sehingga Sunan Dalem beserta keluarga serta pengikutnya ke Giri Kedaton. (Mufarohah and Kasdi 2014)

Sebelum mereka kembali beliau membangun sebuah Masjid yang diberi nama Masjid Jami' Sunan Dalem di Desa Gumeno yang berdiri pada tahun 1539 M, (Maulidiyah, n.d.) namun ketika ditengah-tengah proses pembangunan Masjid beliau jatuh sakit sehingga beliau memerintahkan pengikutnya dan penduduk di Desa Gumeno untuk mendapatkan obat guna kesembuhannya. Pengikut dan masyarakat Desa Gumeno sudah mencari obat kesaana kemari namun tidak ada yang dapat mengobati penyakit Sunan Dalem, ditengah-tengah kebingungan tersebut Sunan Dalem mendapat arahan melalui mimpinya agar membuat sebuah makanan

yang dijadikan obat. Kesokan hari nya Sunan Dalem memerintahkan semua masyarakat Desa Gumeno membawa ayam jantan (ayam jago) yang berumur sekitar satu tahun dan rempah-rempah ke Masjid untuk dijadikan olahan makanan.

Pada saat kejadian betepatan dengan bulan Ramadhan ketika waktu berbuka puasa Sunan Dalem beserta masyarakat Gumeno menyantap makanan tersebut bersama-sama yang dilakukan di masjid, pada akhirnya masakan tersebut akhirnya dikenal dengan sebutan Kolak ayam, setelah menyantap makanan tersebut Sunan Dalem mendapatkan hidayah dari Allah SWT sehingga beliau sembuh dari penyakit yang di deritanya. Disebabkan oleh manfaat khusus dari hidangan tersebut, muncullah nama "Sanggring" yang berasal dari gabungan kata "Sang" yang merujuk pada Raja dan "Gring" yang artinya sakit. Dengan demikian, perpaduan kata tersebut membentuk nama "Sanggring" yang mengandung makna "Raja yang sakit".

Dari informasi di atas, dapat disimpulkan bahwa nama Sanggring memiliki makna kesembuhan bagi seorang raja yang sedang sakit. Sementara itu, nama Kolak Ayam dikenal di kalangan masyarakat Jawa umumnya sebagai hidangan yang terbuat dari kelapa dan gula merah dan dikenal dengan sebutan kolak.

Cara Memasak Kolak Ayam (Sanggring)

Dalam langkah-langkah memasak Kolak Ayam memerlukan beberapa komponen-komponen yang terhitung banyak jumlahnya. Sebagai takaran dalam proses memasak memerlukan perbandingan untuk setiap ekor ayam memerlukan satu (1) kg bawang daun, dua setengah (2,5) kg gula merah, tiga (3) buah kelapa dan enam (6) liter air, dua (2) ons jinten. Komponen-komponen yang akan dipakai terdapat beberapa ketentuan-ketentuan tersendiri yang dimana memiliki fungsi sebagai berikut:

a. Bawang Daun

Bawang daun yang digunakan merupakan bawang daun terbaik yang memiliki aroma menyengat sehingga fungsi dari bawang daun tersendiri bisa di nikmati. Untuk jumlah bawang daun yang digunakan dalam proses ini memerlukan paling sedikit dua kwintal. Panitia sudah mempersiapkan bawang daun sejak dua sampai tiga bulan sebelum pelaksanaan sehingga pada waktu proses memasak kolak ayam bawang daun sudah siap untuk di gunakan.

b. Santan Kelapa

Panitia penyelenggara biasanya memerlukan 750 (tujuh ratus lima puluh) buah kelapa sebagai bahan pelengkap untuk memasak kolak ayam, mereka memilih kelapa tua karena mereka hanya membutuhkan santannya. Panitia melakukan tiga kali perasan pada kelapa untuk menghasilkan santan. Perasan pertama biasanya dikatakan "kani" yang merujuk pada santan kental, sementara perasan kedua dan ketiga disebut santan.

c. Gula Aren (Gula Merah)

Gula merah merupakan salah satu bahan terpenting dalam hidangan kolak ayam yang dipakai merupakan jenis gula merah yang memiliki kualitas terbaik, sehingga setelah dimasak gula tersebut sedikit meninggalkan ampas, memberikan rasa manis dan aroma yang khas dari gula merah. Biasanya panitia memerlukan gula merah ini sebanyak 6 (enam) kwintal gula merah.

d. Jinten Hitam

Kategori jinten hitam yang dipilih oleh panitia adalah yang berkualitas tinggi. Panitia memutuskan untuk menggunakan jinten hitam yang berasal dari India, biasanya dikenal dengan sebutan *Habbatussauda*. Jinten hitam ini dipesan dari tempat terkhusus yang menyediakan jenis jinten hitam dikehendaki oleh panitia. Sebagai catatan, panitia biasanya membutuhkan sekitar empat puluh lima (45) kg jinten.

e. Ayam Kampung (Ayam Jago)

Panitia mengutamakan ayam kampung jantan khususnya jenis ayam jago lancur, sebagai bahan utama masakan Kolak Ayam. Jika panitia mengalami kesulitan dalam mencari ayam kampung jantan, mereka akan mencampurkannya dengan ayam kampung betina. Untuk menyajikan masakan Kolak Ayam, panitia membutuhkan setidaknya 200 ekor ayam kampung, yang biasanya cukup untuk membuat 1000 porsi.

f. Air

Air yang digunakan dalam proses memasak hidangan tradisional kolak ayam dipilih dari air hujan. Berdasarkan pendapat dari masyarakat Desa Gumeno, air hujan dianggap memiliki tingkat kemurnian yang baik. Biasanya, panitia membutuhkan sekitar seribu ribu empat ratus (1400) liter air untuk menyajikan hidangan tersebut. (Fanani et al. 2023)

Dalam tradisi memasak Kolak Ayam Sanggiring, terdapat ciri khas unik di mana seluruh prosesnya dilakukan oleh kaum laki-laki tanpa adanya campur tangan dari kaum perempuan. Hal tersebut menjadi suatu kesakralan tersendiri dalam tradisi Kolak Ayam (Sanggiring) yang dijaga oleh masyarakat Desa Gumeno dari generasi ke generasi sejak masa Sunan Dalem sampai saat ini.

Mayoritas dari penduduk Desa Gumeno meyakini bahwa ini dilakukan sebagai tanda penghormatan kepada Sunan Dalem, dengan mempertimbangkan sejarahnya agar diketahui dari generasi ke generasi. Saat Masjid dibangun bersamaan dengan Sunan Dalem yang jatuh sakit dan kebetulan Sunan Dalem berada di dalam wilayah Masjid, seperti biasa dalam pembangunan masjid yang melibatkan kaum laki-laki. Oleh karena itu, di awal masa pemerintahannya Sunan Dalem memerintahkan warga untuk mencari bahan dan memasaknya di sekitar wilayah Masjid yang sedang dibangun, dan semua warga yang terlibat adalah terutama kaum laki-laki.

Sebelum memulai proses memasak, masyarakat Desa Gumeno, terutama panitia tradisi Kolak Ayam, telah menyiapkan bahan-bahan dari sebulan sebelum hari pelaksanaan sebagai tindakan pencegahan jika terjadi kendala yang tidak diinginkan. Tepat tanggal 21 Ramadhan setelah Ashar dimulai kegiatan memasak dengan langkah awal yaitu pemotongan ayam. Di malam harinya, ayam yang telah dipotong akan di pisahkan dari kotoran, dari bulu-bulunya dan dipisahkan dari bagian-bagian yang tidak diperlukan karena hidangan Kolak Ayam ini hanya memerlukan daging ayam.

Proses memasak ayam berjalan bersamaan dengan penggunaan kualik-kualik besar hingga ayam matang. Setelah daging ayam matang, akan dikumpulkan di kualik khusus, sedangkan kaldu ayamnya disimpan terpisah. Semua proses memasak menggunakan alat tradisional seperti kayu bakar sebagai bahan bakarnya. Pada malam harinya, proses pembuatan adonan gula merah juga dilakukan. Pertama-tama, gula merah dihancurkan agar dapat meleleh dengan cepat. Selama proses memasak, gula merah harus diaduk sampai menjadi sangat kental, lalu disaring untuk memisahkan dari ampasnya.

Pada hari berikutnya, yaitu tanggal 22 Ramadhan, hasil parutan kelapa diproses sebagai santan. Parutan kelapa tersebut diperas sebanyak 3 kali. Hasil perasan pertama biasanya disebut sebagai kani, perasan kedua dan ketiga disebut santan kelapa. Para ahli memasak mempersiapkan bawang daun khusus yang memiliki aroma kuat, dan panitia berusaha untuk memakai bawang daun berkualitas terbaik. Pada Langkah awal, bagian ujung dari bawang daun

dipisahkan, setelah itu bawang daun dipotong menjadi potongan sekitar 3 cm. Pada saat yang bersamaan, generasi muda membantu dalam memilah daging ayam yang sudah dimasak sebelumnya. Selama proses tersebut, mereka memisahkan tulang dari daging yang diiris-iris, dan daging tersebut ditempatkan dalam wadah yang telah disiapkan.

Setelah semua bahan siap, bahan-bahan tersebut diserahkan kepada orang yang bertanggung jawab untuk memasak titik saat proses memasak dimulai, untuk setiap kauli besar, langkah awalnya adalah memasukkan 2 ember santan dari perasan kedua dan 1 ember santan dari perasan ketiga. Selanjutnya ditambahkan 2 kg bawang daun dan 2 Piring ayam ke dalam kuali titik Setelah itu dicampurkan 1,5 ember larutan gula merah titik Setelah semua bahan tercampur merata, hidangan tersebut dibiarkan selama sekitar 40 menit sambil sesekali diaduk titik proses ini dilakukan secara bersamaan dengan 8 kali besar

Setelah dianggap telah matang dan mendidih, langkah selanjutnya adalah menambahkan setengah ember kaldu ayam. Tidak hanya kaldu ayam, santan dari perasan pertama (kani) juga dimasukkan, dan jinten diberikan secukupnya. Kemudian, semua bahan tersebut diaduk dan dibiarkan selama 10 hingga 15 menit. Untuk mengolah suatu kuali besar pola ayam waktu yang diperlukan berkisar antara 50 hingga 55 menit. Karena jumlah pola ayam yang banyak, proses masak dilakukan secara bertahap dan memerlukan waktu yang cukup lama. Umumnya, tahap awal memasak dimulai pada pukul 06.00 WIB dan berlanjut hingga pukul 15.00 WIB.

Selama proses memasak, penduduk Desa Gumeno konsisten mematuhi tradisi mereka, termasuk dalam pemilihan bahan-bahan dan penggunaan alat-alat tradisional. Pada tahun 2010, alat untuk membuat kolak ayam, yang sebelumnya seluruhnya dilakukan secara tradisional kini pada tahun tersebut, mereka mulai mengadopsi penggunaan mesin sebagai upaya untuk beradaptasi dengan perkembangan zaman.

Proses Pelaksanaan Tradisi Kolak Ayam (Sanggring)

Terdapat beberapa rangkaian acara tradisi Kolak Ayam (Sanggring) yaitu:

1. Pembukaan.

Pembukaan kegiatan ini dipimpin oleh pembawa acara dengan membaca surat Al-Fatihah dikeranakan surat Al-Fatihah merupakan umul kitab, oleh karena itu mengapa pembukaan acar dibuka dengan surat Al-Fatihah.

2. Pembacaan Ayat-ayat Suci Al-Qur'an

Dalam rangkaian tradisi kolak ayam (Sanggring) pembacaan ayat suci Al-Qur'an adalah hal yang wajib tetapi pada tradisi kolak ayam (Sanggring) tidak memiliki bacaan terkhusus dalam melantukan ayat suci Al-Qur'an atau yang mengarah kedalam tradisi kolak ayam

3. Sambutan-sambutan

Kegiatan selanjutnya di isi sambutan sambutan, sambutan yang pertama biasanya di sampaikan oleh pihak panitia yang kedua di sampaikan oleh tokoh masyarakat yang berpengaruh di desa Gumeno dan biasanya tradisi tersebut di hadiri oleh bupati Gresik dan jajarannya, dengan kedatangan beliau berdampak besar terhadap masyarakat karena tradisi ini merasa berkesan dan di anggap masyarakat sehingga tradisi ini tetap ada dan selalu di lestarikan

4. Mauidho Hasanah

Mauidho Hasanah dalam kegiatan tradisi Kolak Ayam di isi dengan cerita sejarah awal mula terjadinya tradisi kolak ayam, hal ini bertujuan agar masyarakat penerus tradisi faham asal mula terjadinya tradisi kolak ayam sehingga masyarakat bisa melestarikan tradisi tersebut.

5. Pembacaan tahlil dan doa

Mayoritas masyarakat desa Gumeno mengikuti Organisasi Masyarakat Islam Nahdlatul Ulama (NU) sehingga setiap tradisi yang di selenggarakan terdapat pembacaan tahlil dan doa, dalam kegiatan tersebut di isi dengan kegiatan doa bersama yang di khususkan untuk Suanan Dalem dan sesepuh desa Gumeno, kegiatan ini di laksanakan sebelum berbuka bersama yang di awali dengan tawasul kepada Nabi Muhammad SAW, kemudia di lanjutkan dengan bacaan tahlil yang di tutup dengan doa. Kegiatan ini biasanya di laksanakan masyarakat NU di tempat lain.

6. Dzikir

Sembari menunggu waktu berbuka masyarakat mengadakan dzikir bersama, hal ini anjuran di bulan Ramadhan dikarenakan pada bulan Ramdhan semua pahala dilipat gandakan, sehingga masyarakat berlomba-lomba untuk melakukan kebaikan,

Manfaat Kolak Ayam Bagi Kesehatan

Sebagian besar masyarakat desa Gumeno menganggap tradisi kolak ayam (Sanggring) sebagai salah satu bentuk tradisi pengobatan lokal karena dari bahan-bahan yang di gunakan dalam

pembuatan kolak ayam banyak khasiatnya dan juga dari unsur-unsur kepercayaan ritual dan spiritualitas

1. Kepercayaan pengobatan dari khasiat bahan-bahan yang terdapat pada kolak ayam

- Bawang daun
 1. Memperkuat tulang
 2. Menurunkan gula darah
 3. Menjaga Kesehatan jantung
 4. Mengurangi resiko kanker
- Santan kelapa
 1. Mencegah kerusakan sel
 2. Menjaga Kesehatan pembuluh darah
 3. Mengurangi peradangan
 4. Mengatur gula darah
- Gula merah
 1. Menjaga fungsi sistem saraf
 2. Mencegah gula darah rendah
 3. Mempercepat peredaran darah
- Jinten hitam
 1. Melindungi hati
 2. Menurunkan kolesterol
 3. Membantu menurunkan gejala asma
 4. Mengobati darah tinggi
- Ayam kampung
 1. Dapat mencegah kanker
 2. Protein tinggi
 3. Menjaga Kesehatan mata

2. Kepercayaan dari unsur-unsur ritual dan spiritual

Konsep kepercayaan dari unsur-unsur ritual dan spiritual yaitu yang pertama, di dalam rangkaian tradisi Kolak Ayam terdapat dzikir dan tahlil, masyarakat muslim mempunyai kepercayaan bahwa sakit dan sehat itu atas kehendak Allah SWT, maka dari itu dzikir dan tahlil merupakan salah bentuk ikhtiar umat muslim untuk meminta kesehatan. Yang kedua karena dulunya kolak ayam ini adalah makanan yang menjadi perantara

kesembuhan Sunan Dalem jadi masyarakat Gumeno percaya bahwa ketika kita makan kolak ayam mala lita akan mendapatkan barokah dari Sunan Dalem

KESIMPULAN DAN SARAN

Tradisi kolak ayam Sanggring adalah tradisi yang dilakukan Masyarakat Gumeno pada bulan Ramadhan yang bertepatan malam 23. Tradisi sanggring terjadi ketika sunan dalem jatuh sakit lalu hanya dapat di sembuhkan dengan kolak ayam(sanggring). Sanggring itu sendiri berasal dari “Sang” yang berarti “Raja” atau “Penggedhe” dan “Gering” yang dalam bahasa Jawa berarti “Sakit”. Sanggring memiliki arti “Raja yang sedang sakit”. Dan sampai saat ini kolak ayam (Sanggring) di percayai dapat menyembuhkan sakit, Masyarakat percaya bahwa kolak ayam dapat menyembuhkan penyakit itu berasal dari dua hal, yang pertama dari bahan-bahan yang di gunakan untuk membuat kolak ayam yang sangat banyak khasiatnya, yang kedua berasal dari barokah sunan dalem dan kepercayaan karena dulunya sunan dalem sembuh ketika makan kolak ayam maka Masyarakat percaya bahwa kolak ayam dapat menyembuhkan penyakit.

DAFTAR REFERENSI

- Fabiana Meijon Fadul. 2019. “Makna Simbol Tradisi Sanggring,” no. 1.
- Fanani, Mohammad Riza, Universitas Islam Negeri, Kiai Haji, Achmad Siddiq, Fakultas Ushuluddin, and Adab Dan. 2023. “Etnomedisin Di Desa Gumeno Kecamatan Manyar.”
- Khamidi, Akhmad Nur, and Hendro Aryanto. 2023. “Perancangan Motion Comic Asal-Usul Tradisi Kolak Ayam Sebagai Media Pengenalan Budaya Untuk Remaja.” *Jurnal Barik* 4 (3): 219–29.
- Machmudin, Sandi. n.d. “TRADISI KOLAK AYAM SANGGRING: DOKUMENTASI FOLKLOR DISERTAI ANALISIS MAKNA DAN FUNGSI BAGI MASYARAKAT DESA GUMENO KABUPATEN GRESIK.”
- Manajemen, Mahasiswa, Rekayasa Konstruksi, Jurusan Teknik Sipil, Politeknik Negeri Malang, Dosen Jurusan, and Teknik Sipil. 2022. “Kecamatan Manyar Kabupaten Gresik” 3: 54–61.
- Maulidiyah, Eva. n.d. “TRADISI SANGGRING DI DESA GUMENO KECAMATAN MANYAR KABUPATEN GRESIK JAWA TIMUR (Studi Atas Makna Dan Fungsi).”
- Mufarohah, Siti, and Aminuddin Kasdi. 2014. “ASPEK-ASPEK HISTORIS TRADISI SANGGRING (KOLAK AYAM) DI DESA GUMENO KABUPATEN GRESIK.” *Journal Pendidikan Sejarah*. Vol. 2.
- Pradita, E dan Mafulah, S. 2019. “Kajian Etnolinguistik Tradisi Sanggring Di Desa Gumeno Kecamatan Manyar Kabupaten Gresik Dan Nilai Pendidikan Karakter,” 1–9.

