

Tradisi Dugderan di Semarang, Penanda Hari Raya Telah Tiba

Ditulis oleh Muhammad Ishom pada Selasa, 04 Juni 2019



“Mremo kupat” adalah istilah yang dipakai oleh penjual musiman ketupat di daerah Semarang Jawa Tengah. *Mremo* atau *meremo* (pejamkan mata) dikarenakan tujuan penjual ketupat bukan semata mencari uang, tapi utamanya syiar Islam.

Ada pribahasa masyarakat Semarang: “menentukan lebaran cukup mudah dengan menandai orang berkeliling menjual ketupat”. Jika sudah ada orang kampung keluar masuk gang-gang di lingkungan warga Semarang untuk menjajakan ketupat, berarti esok harinya lebaran.

Pada saat itu juga di masjid Kauman Johar Semarang mulai ditabuh bedug (dug) dan di alun-alunnya disulut meriam hingga bersuara (der). Perpaduan antara suara “dug” dan “der” inilah melahirkan istilah “dugderan” di lingkungan warga Semarang.

Dulu, untuk menandai berakhirnya bulan puasa dan mulai lebaran, masyarakat di sekitar kota Semarang lebih familier dengan tanda-tanda kehadiran penjual ketupat dan suara

dugderan: Daripada menunggu kemunculan hilal dari hasil hisab maupun rukyah.

Informasi sidang itsbat yang dilakukan para penghulu atau hakim agama belum dapat diakses secara luas, kecuali yang memiliki radio. Tak semua masyarakat saat itu memiliki radio, sehingga untuk merayakan lebaran mereka menunggu datangnya suara dugderan yang bersumber dari kawasan Mesjid Kauman Johar Semarang. Apalagi masjid ini berdiri di depan Pasar Johar, tempat masyarakat memenuhi kebutuhan di hari lebaran dengan menu masakan utama ketupat.

Baca juga: Tradisi Tumbuk Uli dan Aduk Dodol Betawi di Penghujung Ramadan

Antara mremo ketupat dengan dugderan terdapat hubungan historis yang sulit dipisahkan. Keduanya termasuk ritual bagi masyarakat Semarang.

Oleh karenanya mremo dengan cara berkeliling menjajakan dagangan ketupat bukan semata kegiatan bisnis tapi lebih banyak unsur syiarnya. Masyarakat yang menjual ketupat bukanlah seperti penjual asongan yang secara ekonomi tergolong kurang mampu.

Tapi mereka kebanyakan dari keluarga mampu yang bermaksud menyiarkan Idul Fitri melalui mremo kupat. Makanya agar tidak malu berjualan ketupat mereka dipesan kiainya agar menutup mata (cuek).

Sebelum berjualan ketupat di lakukan secara massif untuk memperoleh keuntungan seperti sekarang, pelaku mremo kupat di pasar-pasar Semarang (dari pasar Mangkang sampai pasar Ganepo Mranggen) adalah para santri keturunan Kiai Toyib murid Kiai Sholeh Darat yang memopulerkan lebaran Ketupat.

Mereka berasal dari satu dusun yang memiliki bahan dasar membuat ketupat, yakni gebang. Dusun itu adalah Kampung Semen, Menur, Mranggen.

Ketupat awal mulanya dibuat dari daun gebang, sejenis daun kropak atau lontar. Bedanya daun gebang dengan daun lontar ialah lebih lentur dan halus, serta warnanya kuning kehijau-hijauan. Warna daun ini tidak dimiliki daun lontar sehingga menyerap ke dalam isi ketupat. Isi ketupat dari daun gebang berwarna dan beraroma seperti lontong. Sementara isi ketupat dari daun lontar dan daun kelapa (janur) warna dan aroma tak bisa meresap ke dalam; hanya di lapisan permukaan saja.

Baca juga: Gus Dur, FPI, dan Karikatur

Makanya, warga Semarang yang ingin menikmati ketupat rasa lontong lebih memilih dagangan ketupat gebang asal kampung pinggiran Semarang.

Sayangnya kini populasi tanaman gebang sudah mulai langka. Kelangkaan bahan dasar membuat ketupat ini digantikan dengan ketupat janur. Sama nasibnya dengan tradisi dugderan yang tidak lagi populer di kalangan masyarakat Semarang karena tergantikan dengan berita sidang itsbat/penetapan tanggal 1 Syawal yang diberitakan media elektronik.