

**PEMETAAN BUDAYA  
SEBAGAI MATERI PRODUKSI FILM  
YANG BERPOTENSI MEMAJUKAN PARIWISATA  
DI KABUPATEN KARANGANYAR**

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**



**Oleh :**

**HERLINDA YULIAWATI**

**NIM. 17148151**

**PROGRAM STUDI FILM DAN TELEVISI  
JURUSAN SENI MEDIA REKAM  
FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA SURAKARTA**

**2022**

**PEMETAAN BUDAYA  
SEBAGAI MATERI PRODUKSI FILM  
YANG BERPOTENSI MEMAJUKAN PARIWISATA  
DI KABUPATEN KARANGANYAR**

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Disusun untuk memenuhi syarat  
guna mencapai derajat Sarjana Strata-1 (S-1)  
Program Studi Film dan Televisi  
Jurusan Seni Media Rekam



**Oleh :**

**HERLINDA YULIAWATI**

**NIM. 17148151**

**FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN  
INSTITUT SENI INDONESIA SURAKARTA**

**2022**

## PENGESAHAN

### TUGAS AKHIR SKRIPSI PEMETAAN BUDAYA SEBAGAI MATERI PRODUKSI FILM YANG BERPOTENSI MEMAJUKAN PARIWISATA DI KABUPATEN KARANGANYAR

Oleh

Herlinda Yuliatwati

NIM. 17148151

Telah diuji dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji

pada tanggal 24 Agustus 2021

Tim Penguji

Ketua Penguji : Ranang Agung S, S.Pd., M.Sn

Penguji Utama : Donic Fadjar K, S.S.,M.Si., M.Hum

Dosen Pembimbing : Citra Dewi Utami, S.Sn., M.A



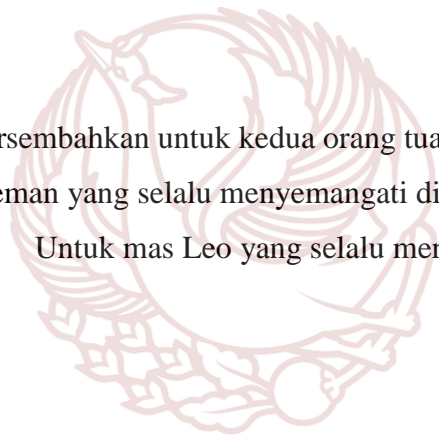
Skripsi ini telah diterima sebagai  
salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Seni (S.Sn)  
pada Institut Seni Indonesia Surakarta

Surakarta, 10 Maret 2022

Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain

Dr. Ana Rosmiati, S.Pd., M.Hum

NIP. 197705312005012002



## **PERSEMBAHAN**

Skripsi ini dipersembahkan untuk kedua orang tua atas doa dan dukungannya  
Untuk teman-teman yang selalu menyemangati di kala senang maupun susah  
Untuk mas Leo yang selalu menyemangati agar cepat lulus

## **MOTTO**

Bagian tersulit dari mengerjakan skripsi bukanlah idealisme, melainkan ego untuk menunda dan bermalas-malasan.

-Hanna Humaira-



## PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Herlinda Yuliatwati

NIM : 17148151

Menyatakan bahwa laporan Tugas Akhir Skripsi berjudul :

**Pemetaan Budaya Sebagai Materi Produksi Film Yang Berpotensi Memajukan Pariwisata Di Kabupaten Karanganyar** adalah karya saya sendiri dan bukan jiplakan atau plagiarism dari karya orang lain. Apabila di kemudian hari, terbukti sebagai hasil jiplakan atau plagiarisme, maka saya bersedia mendapatkan sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Selain itu, saya menyetujui Laporan Tugas Akhir Skripsi ini dipublikasikan secara online dan cetak oleh Institut Seni Indonesia (ISI) Surakarta dengan tetap memperhatikan etika penulisan karya ilmiah untuk keperluan akademis.

Demikian, surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surakarta, 10 Maret 2022

Yang menyatakan,



**Herlinda Yuliatwati**  
NIM. 17148151

## ABSTRAK

**PEMETAAN BUDAYA SEBAGAI MATERI PRODUKSI FILM YANG BERPOTENSI MEMAJUKAN PARIWISATA DI KABUPATEN KARANGANYAR. (Herlinda Yuliawati,2022,150 hal) Skripsi S-1 Prodi Film dan Televisi, Jurusan Seni Media Rekam, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Surakarta.**

Film sebagai karya seni budaya difungsikan sebagai media penyampaian informasi tentang budaya suatu daerah. Kabupaten Karanganyar memiliki potensi budaya yang dapat diangkat sebagai bagian dari destinasi pariwisata. Namun belum adanya pemetaan budaya secara detail dan lengkap sehingga sulit untuk menentukan budaya yang berpotensi dijadikan materi dalam film. Maka dari itu, tujuan dari penelitian ini adalah memetakan budaya di Kabupaten Karanganyar secara detail. Budaya yang dihadirkan dalam sebuah film diharapkan mampu menunjang kemajuan sektor pariwisata. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif. Pemilihan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling*. Teknik pengumpulan data yang digunakan berupa observasi lapangan, wawancara, dan studi pustaka. Analisis data dilakukan dengan tiga tahap yaitu reduksi data, sajian data, dan penarikan kesimpulan. Berdasarkan analisis yang dilakukan, pemetaan budaya di Kabupaten Karanganyar sebagai materi produksi film pada unsur naratif berpotensi memajukan pariwisata untuk mendukung *Life Center of Nusantara* di tahun 2030. Terdapat delapan budaya yang ada di Kabupaten Karanganyar dapat dijadikan materi film sebagai penggerak cerita, setting cerita, alur cerita, properti, penanda ruang, aksi tokoh dan karakter tokoh. Sehingga dapat disimpulkan, bahwa budaya dapat dipetakan sesuai dengan fungsinya dalam film.

**Kata kunci:** Budaya, pemetaan, pariwisata, dan materi film

## **Kata Pengantar**

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya yang telah dilimpahkan sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi dengan judul “Pemetaan Budaya Sebagai Materi Produksi Film Yang Berpotensi Memajukan Pariwisata Di Kabupaten Karanganyar” sebagai syarat mencapai deRajat Sarjana Strata-1 (S-1).

Pada kesempatan kali ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu penyelesaian serta kelancaran dalam penulisan Tugas Akhir Skripsi ini:

1. Citra Dewi Utami, S.Sn., M.A, selaku dosen pembimbing skripsi, yang telah memberikan bimbingan selama pelaksanaan skripsi ini.
2. Donie Fadjar Kurniawan, S.S., M.Si., M.Hum., selaku dosen penguji yang telah memberikan arahan dan masukan dalam penyusunan skripsi.
3. Ranang Agung S, S.Pd., M.Sn, selaku ketua penguji dan selaku dosen PA yang selalu membimbing dan memberikan nasihat.
4. BaPak, mamak, kakak, ipar, ponakan yang selalu memberikan dukungan.
5. Mas Leo, yang selalu menasihati dan memberikan semangat agar cepat lulus kuliah.
6. Titus Soepono Adjie, S.Sn., M.A, selaku Kepala Program Studi Film dan Televisi, Fakultas Seni Rupa dan Desain, jurusan Seni Media Rekam.
7. Sri Wastiwi Setiawati, S.Sn., M.Sn, selaku Ketua Jurusan Seni Media Rekam.



8. Ridya Khoirunnisa dan Suci Nur Ana, selaku teman pejuang skripsi yang melakukan penelitian bersama-sama baik suka maupun duka.
9. Nisa, teman yang selalu menemani selama penelitian berlangsung dan yang selalu memberikan nasihat-nasihatnya.
10. Ratna, Riska, dan Sholikhah selaku sahabat yang selalu memberikan semangat serta menjadi pendengar yang baik.
11. Indah Wiliyani dan Ayu Perwitosari, yang sudah mau menemani dan menunggu saat penelitian berlangsung.
12. Teman-teman Program Studi Film dan Televisi angkatan 2017.
13. Para dosen dan karyawan Program Studi Film dan Televisi, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Institut Seni Indonesia Surakarta.
14. Dan semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir Skripsi ini sangatlah kurang dari kata sempurna. Oleh karena itu, segala kritik dan saran yang bersifat membangun akan diterima dengan senang hati.

Surakarta, 10 Maret 2022

Penulis



Herlinda Yuliawati

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN .....	i
PERSEMBAHAN.....	ii
MOTTO .....	iii
SURAT PERNYATAAN.....	iv
ABSTRAK .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Tinjauan Pustaka.....	6
F. Kerangka konseptual.....	9
G. Metode Penelitian.....	23
1. Jenis Penelitian.....	23
2. Objek Penelitian .....	24
3. Data Penelitian .....	24
4. Teknik Pengumpulan Data.....	25
5. Analisis Data .....	27
H. Sistematika Penulisan.....	29
BAB II GAMBARAN UMUM KABUPATEN KARANGANYAR .....	31
A. Sejarah Kabupaten Karanganyar.....	31
B. Budaya Kabupaten Karanganyar.....	33
C. Budaya Yang Dapat Diangkat Dalam Film Guna Mendukung Sektor Pariwisata Di Kabupaten Karanganyar .....	55

<b>BAB III ANALISI BUDAYA DI KABUPATEN KARANGANYAR SEBAGAI MATERI PRODUKSI FILM PADA UNSUR NARATIFNYA .....</b>	<b>100</b>
A. Candi Cetho.....	100
B. Teh Gambyong.....	102
C. Timus Isi Bligo.....	103
D. Tari Sawung Tani.....	105
E. Pasar Mbatok.....	107
F. Batik Girilayu.....	108
G. Kampung Tinthir Majapahit.....	109
H. Mondosiyo .....	111
 <b>BAB IV PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	113
B. Saran.....	114
 <b>DAFTAR ACUAN .....</b>	<b>115</b>
<b>DAFTAR NARASUMBER.....</b>	<b>118</b>
<b>LAMPIRAN WAWANCARA.....</b>	<b>119</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Model analisis interaktif.....	28
Gambar 2. Gapura candi Cetho.....	55
Gambar 3. Arca Lingga Yoni.....	58
Gambar 4. Rumah produksi teh gambyong.....	59
Gambar 5. Wawancara dengan Pak Eko Wuryanto.....	63
Gambar 6. Proses pelayuan teh.....	64
Gambar 7. Proses pengeringan teh.....	64
Gambar 8. Kemasan timus mbak Ning.....	65
Gambar 9. Timus mbak Ning.....	65
Gambar 10. Buah Bligo.....	67
Gambar 11. Pak Narto pemilik rumah makan mbak Ning.....	67
Gambar 12. Wawancara dengan Pak Insan Kamil pengepul ubi.....	68
Gambar 13. Wawancara dengan Pak Ratno petani ubi ungu.....	69
Gambar 14. Tari Sawung ketika tampil di tbjt.....	70
Gambar 15. Tari Tani ketika tampil di tbjt.....	71
Gambar 16. Baliho pasar Mbatok.....	74
Gambar 17. Suasana pasar Mbatok.....	76
Gambar 18. Ketip alat pembayaran pasar Mbatok.....	77
Gambar 19. Pakaian zaman dulu.....	78
Gambar 20. Cenil jajanan pasar.....	79
Gambar 21. Es dawet.....	79
Gambar 22. Wawancara mas Feri selaku ketua panitia pasar Mbatok ...	80
Gambar 23. Gapura desa wisata batik Girilayu.....	80
Gambar 24. Gambar motif tugu Tri Dharma.....	82
Gambar 25. Motif Manggisan.....	83
Gambar 26. Motif Mbok Semok.....	84
Gambar 27. Sendang Dasamala.....	86
Gambar 28. Sendang Panghuripan.....	87

Gambar 29. Sendang Banyu Kuwung.....	88
Gambar 30. Sumur Wijaya Kusuma .....	89
Gambar 31. Pura Buana Agung Mahendra Jati.....	89
Gambar 32. Bersama Pak Jito ketua adat Kampung Tinthir Majapahit.. .....	92
Gambar 33. Bersama Mas Yona Arteha selaku ketua komunitas Tinthir.....	93
Gambar 34. Perayaan Kampung Tinthir Majapahit .....	93
Gambar 35. Kirab dengan membawa ogoh-ogoh .....	94
Gambar 36. Pembakaran ogoh-ogoh.....	94
Gambar 37. Punden Bale Patokan untuk menyimpan sesaji.....	97
Gambar 38. Hiburan upacara adat Mondosiyo .....	98
Gambar 39. Prosesi perebutan ayam puncak acara Mondosiyo.....	98
Gambar 40. Wawancara dengan Pak Sulardiyanto .....	99
Gambar 41. Halaman Candi Cetho .....	100
Gambar 42. Teh Gambyong dalam kemasan .....	102
Gambar 43. Timus isi bligo.....	103
Gambar 44. Tari Sawung Tani .....	105
Gambar 45. Pasar Mbatok dari depan .....	107
Gambar 46. Pembatik Girilayu .....	108
Gambar 47. Tugu Kampung Tinthir Majapahit .....	109
Gambar 48. Bagan budaya kabupaten karanganyar yang dapat diangkat dalam film pada unsur naratifnya.....	112

- Handayani, S. S. (2021). *Kisah Perjalanan Batik Girilayu Hingga Jadi Produk Khas Karanganyar*. <https://www.solopos.com/kisah-perjalanan-batik-girilayu-hingga-jadi-produk-khas-karanganyar-1137884>
- Humaira, H. (2018). *Setting Yogyakarta dalam Film Ada Apa Dengan Cinta 2 Sebagai Potensi Diplomasi Indonesia di Asia Tenggara* [Skripsi]. Institut Seni Indonesia Surakarta.
- Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan. (2022). *Candi Cetho*. <http://cagarbudaya.kemdikbud.go.id/cagarbudaya/detail/PO2016011200010/candi-cetho>
- Koentjaraningrat. (2002). *Kebudayaan, Mentalitas dan Pembangunan*. Jakarta:PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kristiyono, J. (t.t.). *Film Sebagai Medium Komunikasi Pariwisata*. 9.
- Nurchayanti, D., & Sachari, A. (2019). *Motif Batik Mbok Semok Sebagai Interpretasi Simbolik Kearifan Lokal Pembatik Girilayu Di Era Revolusi Industri 4.0*. 9.
- Pemerintah Provinsi Jawa Barat. (2017). *Sejarah Batik Indonesia*. <https://jabarprov.go.id/index.php/pages/id/300>
- Pratista, H. (2017). *Memahami Film*. Yogyakarta: Montase Press.
- Puspasari, C., Masriadi, M., & Yani, R. (2020). Representasi Budaya Dalam Film Salawaku. *Jurnal Jurnalisme*, 9(1), 18. <https://doi.org/10.29103/jj.v9i1.3097>
- Puspasari, C., Suryani, A., & Laura, R. (t.t.). *Globalisasi Dalam Film Indonesia: Interpretasi Budaya dalam Film Naga Bonar dan Naga Bonar Jadi 2*. 14.
- Rahmi, S. A. (2016). *Pembangunan Pariwisata Dalam Perspektif Kearifan Lokal*. 6(1), 9.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Suhamdani. (2020). *Batik Tulis Girilayu Angkat Ciri Khas Karanganyar*. <https://joglosemarnews.com/2020/01/batik-tulis-girilayu-angkat-ciri-khas-karanganyar/>
- Sumarno, M. (1996). *Dasar-Dasar Apresiasi Film*. Jakarta: PT Grasindo.
- Sutopo, H. B. (2002). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Surakarta: Sebelas Maret University Press.
- Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Pariwisata

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2009 Tentang Perfilman

Wuryani, E., & Purwiyastuti, W. (2012). Potensi Sosial Budaya Masyarakat Dusun Cetho Sebagai Embrio Ekowisata Rakyat Di Kabupaten Karanganyar. *Satya Widya*, 28(1), 13.  
<https://doi.org/10.24246/j.sw.2012.v28.i1.p13-24>



## DAFTAR NARASUMBER

- Eko Wuryanto (41 Tahun), pemilik Teh Gambyong. Kemuning, Kabupaten Karanganyar.
- Elfitriany Kusumawati (44 Tahun), ketua sanggar Kembang Lawu. Ngringo, Jaten, Karanganyar.
- Feri Budi Santoso (26 Tahun), ketua panitia pasar Mbatok. Dusun Mbadan, Kabupaten Karanganyar.
- Insan Kamil (26 Tahun), pengepul Ubi. Puntuk Rejo, Ngargoyoso, Kabupaten Karanganyar.
- Jito (57 Tahun), ketua adat kampung Tinthir Majapahit. Anggrasmanis, Kabupaten Karanganyar
- Karmin (58 Tahun), petani teh. Kemuning, Kabupaten Karanganyar.
- Narto (53 Tahun), pemilik rumah makan Mbak Ning. Ngargoyoso, Kabupaten Karanganyar.
- Ratno (60 Tahun), petani ubi ungu. Matesih, Kabupaten Karanganyar.
- Sulardiyanto (47 Tahun), tokoh masyarakat Dusun Pancot. Tawangmangu, Kabupaten Karanganyar.
- Tiyono (41 Tahun), pengepul ubi ungu. Ngargoyoso, Kabupaten Karanganyar.
- Yona Arthea (40 Tahun), ketua komunitas Tinthir. Anggrasmanis, Kabupaten Karanganyar



## LAMPIRAN HASIL WAWANCARA

### **Narasumber 1**

Tanggal Wawancara : Kamis, 18 Maret 2021

Nama Narasumber : Jito

Umur Narasumber : 57 Tahun

Profesi Narasumber : Ketua Adat Kampung Tinthir Majapahit

Tempat Wawancara : Kediaman Pak Jito

### **Materi Wawancara**

Penulis : Budaya apa saja yang ada di Kampung Tinthir Majapahit?

Narasumber : Budaya yang ada di Kampung Tinthir Majapahit itu di lihat dari segi religi yaitu adanya sendang Dasamala atau 10 kotoran. Simbolnya itu ada di raga manusia, lima yang memasukan dan lima yang mengeluarkan contohnya itu ada di kemaluan, dubur, ketiak kiri dan kanan, pusar, mata, hidung, mulut, telinga kanan dan kiri. Filosofinya yaitu sebagai manusia kita dituntut untuk melakukan mandi yang benar sebelum dimandikan, mandi yang benar dilakukan dengan menggunakan doa sesuai agama masing-masing, kalau orang islam itu kan ada wudhu itu juga sama maknanya menyucikan diri dari ujung kaki sampai ujung rambut. Kedua yaitu sendang Panguripan atau kehidupan yang memiliki arti setelah bersih dari malane urip, apa yang kita cari adalah kesempurnaan hidup, baik dan buruk selalu kita bawa di bahu kiri dan kanan. Filosofinya adalah manusia tidak mungkin bisa meninggalkan keburukan dan mengabaikan kebaikan, dua hal tersebut akan selalu bersanding dan itulah yang disebut kasampurnan atau sempurna Hidup ini selain mencari nasi juga menebus dosa, boleh salah tapi jangan menciptakan masalah, karena menebus dosa adalah memperbaiki bukan menambahi. Tujuan dari sendang Panguripan setelah bersih dari dosa lalu

mencari kesempurnaan hidup. Ketiga yaitu sendang Kamulyan atau kemuliaan yang artinya setelah kamu menemukan kesempurnaan hidup, yang dicari dalam hidup yaitu kemuliaan hidup. Kemuliaan hidup adalah ketika kita sudah bermanfaat bagi diri sendiri, keluarga, dan bermanfaat bagi lingkungan. Namun kemuliaan yang sebenarnya adalah ketika pangan sandang, dan papan sudah terpenuhi. Selain sendang, budaya religi yang ada di Kampung Tinthir Majapahit adalah pura Buana Agung Mahendra Jati. Pura Buana Agung Mahendra Jati memiliki simbol, Buana Agung merupakan simbol jagad raya, sedangkan Mahendra Jati bila putera puteri Nusantara sudah menemukan jati diri Nusantara. Jati diri Nusantara adalah Bhinneka Tunggal Ika berbeda-beda tetapi satu dengan syarat kerukunan. Bila kita sudah memahami perbedaan disitulah kita menemukan jati diri Nusantara. Mahendra adalah pikiran manusia yang sifatnya takut kehilangan, takut kesusahan, takut hidup miskin. Mahendra digambarkan seorang dewa bernama Indra (dewa ketakutan), dewa indra adalah seorang Raja. Dapat digambarkan bahwa Raja dalam hidup adalah pikiran dan Foto hidup juga pikiran.

- Penulis : Mengapa kampung ini diberi nama Kampung Tinthir Majapahit?
- Narasumber : Nama Kampung Tinthir Majapahit itu lebih ke nama tambahan, nama aslinya adalah Demping. Demping itu seperti pendamping atau yang artinya menemani disetiap langkah. Lalu mengapa ada Kampung Tinthir Majapahit, yang pertama sebenarnya nama Majapahit ini dari adek-adek UGM kalau tidak salah mengambil dokumenter dan mengikuti jejak saya selama hari raya Hindu. Menurut dosennya kok erat banget dengan Majapahit kata adek-adek ini. Lalu mengatakan kepada saya bahwa kampung ini dinamakan kampung Majapahit Pak, saya bilang siapa yang menamakan tidak boleh bikin setres saya nanti. Ganti aja Demping jangan Majapahit. Adek-adek dari UGM pun mengatakan dosen

saya mengatakan bahwa kampung ini erat dengan Majapahit, Dosen kamu umur berapa apa sudah lima ratus tahun? Tapi saya tetap mohon maaf Pak ini tetap saya beri nama Kampung Majapahit. Kalau menurut saya Majapahit itu seperti proses hidup pahitnya melebihi buah maja. Demping itu ya dukuh kalau tambahan tadi dari adek-adek mahasiswa dan Komunitas Tinthir lalu di padu menjadi satu. Awalnya itu mau buat nama sendiri-sendiri terus saya bilang gak boleh apa itu. Saya bilang satukan saya sehingga menjadi Kampung Tinthir Majapahit.

Penulis : Kapan diadakannya festival Kampung Tinthir Majapahit?

Narasumber : Perayaan tinthir diadakan setiap enam bulan sekali pada saat wuku Wayang yang datang pada 210 hari sekali. Perayaan Kampung Tinthir dilaksanakan pada wuku Wayang karena wuku Wayang merupakan simbol wuku budaya. Upacara yang dilaksanakan dalam perayaan tersebut adalah upacara tata negara. Tujuan upacara tersebut adalah untuk kembali sejenak mengenang kebaikan. Karena ketika memiliki keinginan kebaikan akan tertutupi. Awalnya perayaan ini dilaksanakan di Noyu tetapi tidak berkembang. Lalu tahun 2014 dicoba diadakan di sini dan meledak disini, ketika festival diadakan bisa membentuk angka 8. Karena angka 8 memiliki makna filsafat kehidupan yang tidak bias diselesaikan terus menerus dan turun temurun. Ketika festival tersebut diadakan banyak yang jualan makanan seperti tiwul nasi jagung dengan judul naliko semono atau makanan zaman dulu yang kita tidak bias temui sekarang.

## **Narasumber 2**

Tanggal Wawancara : Jumat, 19 Maret 2021

Nama Narasumber : Narto

Umur Narasumber : 53 Tahun

Profesi Narasumber : Pemilik Rumah Makan Mbak Ning

Tempat Wawancara : Rumah Makan Mbak Ning

### **Materi Wawancara**

Penulis : Karanganyar terkenal dengan pertanian ubi, apakah timus yang bapak jual, bahannya berasal dari petani Karanganyar sendiri Pak?

Narasumber : Iya mbak dari sekitar saja, kan yang namanya pertanian kan tidak panen ubi terus kadang kan menanam sayur. Kalau suplai dari sekitar sini gak ada ya ngambil dari daerah lain seperti dari Magetan, Tawangmangu, mungkin dari mana bisa.

Penulis : Selain timus oleh-oleh khas apa saja yang bapak jual di toko ini?

Narasumber : Di sini sendiri kan dari Pak Yuli dijadikan ikonnya Karanganyar kan timus itu tahun 2015, diadakan festival dua puluh ribu timus. Jadi yang dijadikan ikon yaitu, kalau produk dari rumah makan Mbak Ning banyak, tapi duluan kaya keripik sayur itu, insyaAllah tahun 2008-2009 sudah bikin itu, tapi kalau timus sendiri insyaAllah sekitar tahun 2012. Tapi semua dari sedikit bukan langsung banyak, dulu waktu bikin pertama kali hanya 3 kilo 4 kilo dan dibuat secara manual.

Penulis : Jadi benar ya Pak kalau bahan di ambil dari Karanganyar sendiri?

Narasumber : Jadi bahan yang kita gunakan berasal dari petani-petani sekitar sini juga ada sih pedagang-pedagang . tidak mungkin kalau petani selalu menanam ubi biasanya diselingi sayur.

Penulis : Berarti adanya timus itu agar Karanganyar mempunyai makanan khas Pak?

Narasumber : Dulu itu memang dari inisiatif istri Mbak Ning sendiri yang bikin itu. Terus karena Pak Bupati tahu dan dari dinas pengembang

pariwisata yang ada di Solo itu kita punya kenalan menyuruh untuk diadakan festival itu bagaimana, terus saya bilang siap Pak.

Penulis : Berarti adanya timus dari Rumah Makan Mbak Ning ini?

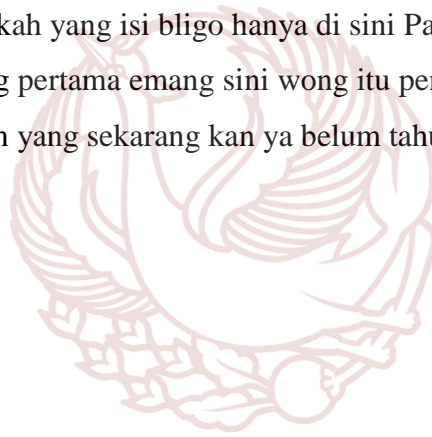
Narasumber : Enggak mbak sebenarnya timus itu sudah lama, dari saya masih kecil itu sudah ada timus. Cuma timus yang jenis ini tidak ada yang buat, biasanya kan timus itu Cuma dikepel-kepel.

Penulis : APakah timus ini bisa dibawa di luar kota Pak?

Narasumber : Bisa mbak kalau yang difrozen bisa awet, tapi kalau yang sudah di proses dan sudah dikasih isinya yaitu manisan bligo bisa basi. Kira-kira setelah di proses dapat bertahan 4 jam. Tapi kalau sudah ada di freezer insyaAllah bisa bertahan lama.

Penulis : APakah yang isi bligo hanya di sini Pak?

Narasumber : Yang pertama emang sini wong itu penemunya ya Mbak Ning itu, cuman yang sekarang kan ya belum tahu ada apa tidak.



### **Narasumber 3**

Tanggal Wawancara : Kamis, 25 Maret 2021

Nama Narasumber : Sulardiyanto

Umur Narasumber : 47 Tahun

Profesi Narasumber : Tokoh Masyarakat Desa Pancot

Tempat Wawancara : Kediaman baPak Sulardiyanto

#### **Materi Wawancara**

Penulis : Boleh baPak ceritakan mengenai Mondosiyo?

Narasumber : Mondosiyo ada yang mengatakan Modosiyo, tetapi sama sajalah tidak usah diperdebatkan. Mondosiyo itu seperti kebanyakan upacara adat itu adalah upacara bersih desa yang intinya memperingati hari lahirnya desa Pancot.

Penulis : Dilaksanakannya kapan Pak?

Narasumber : Dilaksanakan di setiap hari selasa kliwon, pada penanggalan jawa itu di wuku Mondosiyo. Mondosiyo itu dilaksanakan setiap nem lapan atau hitungan secara umum tujuh bulan sekali. Nah jadi Mondosiyo itu berasal dari nama wuku jawa. Ada yang mengatakan Mondosiyo mo limo podo disio-sio jadi silahkan saja mengartikan itu. Tapi yang jelas Mondosiyo berasal dari wuku jawa.

Penulis : Untuk prosesnya sendiri bagaimana Pak?

Narasumber : Prosesnya Mondosiyo ini panjang, dilaksanakan selama lima hari. Jadi prosesnya itu dimulai dari hari malam selasa kliwon atau rabu wage sore dan prosesnya itu diawali dengan pembuatan tape ketan. Tape ketan nanti kita ambil airnya untuk prosesi penyiraman Watu Gilang namanya air badek atau badeg. Lalu berlanjut hari minggu sore diadakan acara cebukan yaitu mengumpulkan uang, beras, kelapa, kayu dan barang lainnya yang digunakan untuk acara Mondosiyo. Uang digunakan untuk belanja kebutuhan lainnya sedangkan beras digunakan untuk membuat gandik. Gandik merupakan makanan yang mirip seperti jadah (makanan yang

terbuat dari ketan yang dicampur parutan kelapa) bedanya gandik terbuat dari beras sedangkan jadah terbuat dari ketan. Gandik merupakan makanan khas Mondosiyo dengan nama Gandik Geger Sapi, jika tidak ada Mondosiyo tidak ada gandik, dan tidak ada orang yang membuat gandik jika tidak ada Mondosiyo. Senin pagi diadakan acara pembuatan sesaji lalu ketika siang ada yang namanya ngunggahke sesajen jadi sesaji itu di masukkan sentongan atau ruang khusus menyimpan sesaji. Nanti malamnya ada acara nabuh bende atau gong kecil, bende itu tujuannya secara kelahiran itu untuk mengundang. Secara kebatinan yang diundang bukan orang kaya gini, tetapi para leluhur bahwa besok kita mengadakan Mondosiyo. Orang yang menabuh bende bukanlah orang yang sembarangan, Orang yang terpilih sebagai penabuh bende akan memiliki aura yang berbeda tidak semua orang berani. Jadi bende ini ditabuh di semua tempat yang keramat. Hari Selasa pagi diadakan acara penyembelihan hewan kurban seperti ayam dan kambing. Kambing yang dipilih merupakan kambing gendit, kambing gendit merupakan kambing yang digunakan khusus untuk persembahan. Kambing gendit merupakan kambing yang memiliki ciri berwarna coklat namun di tengah perutnya terdapat seperti sabuk putih. Kambing gendit sudah ada peternakannya sendiri dan digunakan khusus untuk upacara Mondosiyo. Ayam dan kambing yang sudah disembelih juga dijadikan sebagai sesaji dan diletakkan di Punden Bale Patokan. Sesaji yang telah dibuat dan diletakkan di Punden Bale Patokan, akan dibuat lagi untuk diletakkan di dalam rumah dengan jenis yang sama. Selasa siang acara dimulai dengan diiringi arak-arakan reog yang berasal dari tiga kelompok reog yang selesai di halaman Punden Bale Patokan. Setelah selesai arak-arakan reog, dilakukan prosesi penyiraman Batu Gilang dengan air badek yang telah dibuat. Air badek yang digunakan untuk ritual upacara Mondosiyo sudah dibuat dari tujuh

bulan sebelumnya dan yang dibuat hari ini akan digunakan tujuh bulan yang akan datang. Air badek merupakan air yang didiamkan selama tujuh bulan sehingga jika terkena Pakaian tidak akan hilang dan tidak bisa dicuci. Setelah penyiraman air badek ada acara yang dinamakan nadaran yaitu melepaskan sepasang ekor ayam di atas atap dan dirbutkan oleh masyarakat. Ayam nadaran berasal dari sumbangan orang-orang yang bernadzar tentang apapun. Ayam dipercayai sebagai pemberi berkah. Biasanya kalau masa caleg itu banyak sekali yang membawa ayam sekitar lima puluh ayam. Biasanya kalau dapat yang jago kalau tarung bisa menang, kalau dapat yang betina dapat menghasilkan telur banyak.

Penulis : Apakah selama masa pandemi ini Mondosiyo masih dilaksanakan Pak?

Narasumber : Mondosiyo ini tidak pernah tidak dilaksanakan, dari zaman dahulu Mondosiyo selalu dilaksanakan dalam keadaan apapun. Dibiayai atau tidak dibiayai oleh pemerintah Mondosiyo tetap jalan. Karena kami memiliki iuran sendiri dari warganya. Inilah yang membuat desa Pancot dapat dikenal. Kalau tidak ada Mondosiyo desa Pancot tidak akan dikenal.



#### **Narasumber 4**

Tanggal Wawancara : Rabu, 31 Maret 2021

Nama Narasumber : Karmin

Umur Narasumber : 58 Tahun

Profesi Narasumber : Petani Teh

Tempat Wawancara : Kebun Teh Milik Pak Karmin

#### Materi Wawancara

Penulis : Biasanya memetik teh dari jam berapa Pak?

Narasumber : Biasanya dari pagi sampai selesai kira-kira sekitar jam dua siang

Penulis : Untuk teknik memetikanya seperti apa Pak?

Narasumber : Petik yang daunnya masih muda dan mudah dipetik, dan memetikanya sekali petik, kalau diputer itu nanti daun yang lainnya bisa rusak. Untuk daun yang masih muda dan tumbuh di bawah itu biarkan saja agar tumbuh ke atas tujuannya untuk memperluas bidang tumbuhnya.

Penulis : Apakah kebun teh ini milik Pak Karmin pribadi?

Narasumber : betul milik saya sendiri dan Teh Gambyong itu yang biasanya menyuplai dari sini.

Penulis : Bapak sudah lama menjadi petani teh atau pernah bekerja lain?

Narasumber : Baru sekarang ini jadi petani teh baru empat tahun, dulu pernah jadi sopir truk tangki air.

Penulis : Untuk tanaman teh sendiri perawatannya bagaimana Pak?

Narasumber : Kalau musim kemarau itu banyak tanaman yang mati, makanya kalau tanaman mati harus dipangkas agar tidak menyebar dan tumbuhnya bagus lagi.

Penulis : Untuk masa panen teh itu berapa hari Pak?

Narasumber : kalau teh itu panennya dari 14-15 hari, enakya nanem teh itu nanemnya sekali InsyaAllah bisa sesumur hidup. Karena kalau tanaman teh itu selalu dirawat dapat bertahan hidup sekitar 50 tahun sampai 100 tahun.

Penulis : harga satu kilonya berapa Pak?

Narasumber : Satu kilo itu harganya lima ribu, tetapi kalau yang kualitas bagus harga sekilo enam ribu. Tapi saya suka yang harga lima ribu karena kalau yang harganya enam ribu harus menunggu dlu selama 15 hari. Sehari bisa dapat sekitar 130-140 kilo.



### **Narasumber 5**

Tanggal Wawancara : Rabu, 31 Maret 2021

Nama Narasumber : Insan Kamil

Umur Narasumber : 26 Tahun

Profesi Narasumber : Pengepul Ubi

Tempat Wawancara : Kediaman Pak Insan Kamil

### **Materi Wawancara**

Penulis : Apakah benar di desa Puntukrejo ini banyak petan ubi ungu?

Narasumber : Di sini jarang mbak kalau ubi ungu itu, kebanyakan petani di sini nanemnya ubi putih atau ubi kuning yang jenisnya korea. Kalau ubi ungu biasanya di daerah Tawangmangu atau Matesih.

Penulis : Berdasarkan hasil wawancara dengan Pak Narto pemilik Rumah Makan Mbak Ning kata beliau mengambil dari sekitar sini Pak?

Narasumber : Kalau petani daerah sini lebih seringnya jual ke pabrik keripik tela mbak, soalnya tempat mbak Ning itu satu ton gak habis kok, kan itu manual semua. Kalau di pabrik kan harganya pasti lebih tinggi karena pabrik itu ngambilnya banyak berton-ton.

Penulis : Panen ubi itu setiap berapa kali Pak?

Narasumber : Panen ubi itu kira-kira sekitar 4-5 bulan sekali mbak, intinya setahun bisa dua kali.

## **Narasumber 6**

Tanggal Wawancara : Rabu, 31 Maret 2021

Nama Narasumber : Ratno

Umur Narasumber : 60 Tahun

Profesi Narasumber : Petani Ubi Ungu

Tempat Wawancara : Ladang Ubi Ungu Matesih

### **Materi Wawancara**

Penulis : Setiap panen ubi ungu mendapat berapa kilo Pak?

Narasumber : Setiap panen dapat 20 ton mbak, di ladang ini.

Penulis : Untuk harga satu kilo ubi ungu berapa Pak?

Narasumber : Alah mbak satu kilo hanya seribu rupiah petani di sini nangis mbak.

Penulis : Setelah panen ubi selesai lalu ladangnya ditanami apa Pak?

Narasumber : Setelah panen saya tanami sayuran mbak, kaya bayem, kol, setelah itu baru ubi lagi.

Penulis : APakah setelah panen dijual ke pabrik timus ungu Pak?

Narasumber : Tidak mbak, saya jual ke pabrik keripik ubi ungu, karena kalau di timus harganya tidak sesuai dengan tenaga. Kalau timus itu permintaannya paling hanya 1-2 kwintal, tidak sebanding dengan tenaganya mbak.

Penulis : Berarti di daerah sini hanya memproduksi keripik ya Pak kalau timus tidak ada?

Narasumber : Iya mbak keripik, kalau timus tidak ada.

## **Narasumber 7**

Tanggal Wawancara : Rabu, 31 Maret 2021

Nama Narasumber : Eko Wuryanto

Umur Narasumber : 41 Tahun

Profesi Narasumber : Pemilik Teh Gambyong

Tempat Wawancara : Kediaman BaPak Eko

### **Materi Wawancara**

Penulis : Mengapa namanya teh Gambyong pak apakah ada filosofinya?

Narasumber : Gambyong itu kan nama dari tarian penyambutan tamu di Jawa Tengah to mbak, jadi kalau jadi penyambutan kan pasti ditarikan pertama kali, nah kalau biasanya kalau ada tamu yang disuguhkan pertama kali itu pasti teh gak mungkin kopi kan, karena setiap ada acara apapun pertama kali yang disuguhkan itu teh. Maka dari itu saya beri nama Gambyong ini ya karena filosofi itu.

Penulis : Sejak kapan baPak memulai usaha ini Pak?

Narasumber : Sebenarnya itu rencana sudah punya dari lama, tapi baru bisa memulainya pada tahun 2014, karena saya melihat di Kemuning itu tidak punya oleh-oleh khas sendiri ya, padahal kita itu kan terkenal perkebunan teh.

Penulis : Untuk tehnya sendiri baPak mengambil dari mana?

Narasumber : Saya ngambilnya dari petani daerah sini mbak, tapi kadang juga ngambil di pabriknya.

Penulis : Untuk kualitas bagus yang dari petani atau pabrik Pak?

Narasumber : Tentunya dari petani ya soalnya kita bisa minta langsung, tapi kalau dari pabrik biasanya udah campuran dan kita tidak bisa memilih. Biasanya yang kualitas bagus itu diekspor ke luar negeri. Kan teh yang dijual kemasan itu aslinya bukan yang kualitas bagus lagi itu yang biasa, karena yang kualitas bagus itu diekspor. Jadi kadang kalau kita beli teh di luar negeri itu sebenarnya teh dari Indonesia tapi karena belinya di luar negeri jadi tambah mahal. Ya gimana ya masyarakat Indonesia itu kebanyakan menganut budaya

konsumtif dimana lebih memilih harga yang lebih murah kualitas biasa, dari pada yang mahal dengan kualitas baik.

Penulis : Tapi yang dijual disini aPakah ada yang menggunakan kualitas baik Pak?

Narasumber : Ada mbak ini biasanya kita dapatnya dari petani langsung. Tapi memang harganya lebih mahal dari pada teh yang biasa.

Penulis : Bagaimana proses membuat teh?

Narasumber : Proses pertama yaitu pelayuan gunanya agar teh yang masih segar kemudian layu. Dengan mesin ini diharapkan teh menjadi layu dengan kadar air masih tersisa 75-80%. Kenapa harus layu agar tidak terjadi kehancuran diproses selanjutnya. Kedua untuk menonaktifkan enzim polivenol biar enzimnya itu mati, kalau enzimnya masih jalan akan terjadi proses frementasi. Maka digunakan pemanasan cepat dengan suhu 90 deRajat celcius. Kenapa dikisaran 90 kenapa tidak 60 kenapa tidak 100. Kalau terlalu rendah suhunya terlalu lama prosesnya, kalau terlalu tinggi suhunya dapat merusak zat klorofil yang ada pada daun teh.

Penulis : Waktu pelayuannya berapa menit Pak?

Narasumber : Waktu pelayuannya kira-kira 15 menit, dari hasil pelayuan ini nanti tehnya layu lalu setelah itu ke proses penggulungan daun. Jadi daunnya akan menggulung kecil-kecil. Setelah itu masuk dalam mesin pengering agar menjadi kering

Penulis : Untuk proses seperti ini aPakah baPak diajari?

Narasumber : Ini pengalaman saya waktu saya kerja di perusahaan teh, terus saya berusaha untuk bagaimana mengembngkan produk-produk. Jadi produk jangan hanya monoton pada satu atau dua produk tetapi bisa berinovasi pada produk yang lain.

Penulis : Untuk alatnya sendiri sekitar berapa Pak?

Narasumber : Kalau alat dua unit sekitar 60 juta. Kalau beli, ini harga 20 juta dan ini saya bikin sendiri.

Penulis : Tapi kalau proses di pabrik itu sama gak Pak?

Narasumber : Ya sama, namanya proses pengolahan itu sop nya sama, Cuma yang membedakan kelengkapan alat yang digunakan. Kalau pabrik mesti lengkap.

Penulis : sudah berapa tahun pak kerja di pabrik teh?

Narasumber : Aku sudah 18 tahun kerja di pabrik, ya cukuplah untuk mencari ilmu, tapi walaupun 18 tahun juga masih kurang ternyata ilmu saya bertambah ketika saya bertemu dengan pelaku-pelaku teh atau dengan ahli teh saya masih sangat kecil belum ada apa-apanya. Kemudian saya sekolah teh selama satu setengah tahun. Sekolah itu khusus jadi bukan seperti sekolah biasa, hanya kita bertemu dengan ahli teh, ngobrol begitu.



### **Narasumber 8**

Tanggal Wawancara : Minggu, 11 April 2021

Nama Narasumber : Feri Budi Santoso

Umur Narasumber : 26 Tahun

Profesi Narasumber : Ketua Panitia Pasar Mbatok

Tempat Wawancara : Pasar Mbatok

### **Materi Wawancara**

Penulis : Kenapa pasar Mbatok ini didirikan?

Narasumber : Jadi pembuatan Pasar Mbatok ini terinspirasi dari Pasar Kebon Watu Gede di Magelang mbak. Jadi konsepnya hampir mirip seperti ini. Kami melakukan kunjungan seluruh karang taruna bisa dibilang sekalian piknik gitu kesana. Kemudian karang taruna memiliki inisiatif bagaimana kalau konsep pasar ini diterapkan di daerah kita. Karena kita memiliki keuntungan juga, desa kita termasuk desa wisata juga. Sudah dapat inspirasi di situ kemudian kita pulang. Setelah beberapa berjalan kita membuat acara Kampung Gemerlap Kemerdekaan, jadi itu Pakai lampu-lampu seperti itu. Jadi keuntungan dari situ, dapat modal itu, kita buat pasar Mbatok ini.

Penulis : Pasar Mbatok ini didirikan dari tahun berapa mas?

Narasumber : Kita buka pertama kali pasar Mbatok itu dari tahun 2018, awalnya masih beberapa laPak belum banyak kayaknya empat sampai lima laPak di sini.

Penulis : Mengapa namanya pasar Mbatok?

Narasumber : Yang memberi nama adalah salah satu sesepuh di desa ini. Mbatok itu aslinya gabungan dari dua dusun, yaitu dusun Mbadan dan dusun Klotok, ini kan perbatasan yang Timur Mbadan, yang Baratnya Klotok. Makanya mengapa namanya pasar Mbatok karena dari dua nama dusun.

Penulis : Bukanya setiap hari apa dan jam berapa?



Narasumber : Bukanya dua minggu sekali mbak, di minggu pertama dan minggu ketiga, tetapi itu tidak jadi patokan juga sih. Kadang di minggu pertama, kadang di minggu kedua pokoknya dua minggu sekali. Tapi kemarin pas pandemi itu tutup sementara dan sekarang baru buka. Bukanya itu dua minggu sekali setiap hari Sabtu dan Minggu saja atau dua hari saja. Untuk bukanya pada pukul 09.00-16.00 sehabisnya dagangan mbak.

Penulis : Kalau panitia dan pedagang dari mana mas?

Narasumber : Kalau panitia itu dari karang taruna, kalau pedagang dari masyarakat sekitar sini mbak. Untuk transaksi mengapa kita tidak menggunakan uang rupiah, karena untuk pasar budaya seperti ini biasanya Pakainya uang kepingan dari bambo atau tanah liat, agar atmosfernya seperti zaman dulu. Kalau disini Pakainya ketip mbak

Penulis : Biasanya yang dijual apa saja mas?

Narasumber : Yang dijual banyak mbak, ada makanan pokok seperti nasi dan sayur itu juga ada, kalau makanan khas lebih ke makanan jadul ya seperti jajanan pasar atau dawet mbak.

## **Narasumber 9**

Tanggal Wawancara : Selasa, 13 April 2021

Nama Narasumber : Elfitriany Kusumawati S.Sn

Umur Narasumber : 44 Tahun

Profesi Narasumber : Ketua Sanggar Kembang Lawu

Tempat Wawancara : Rumah Ketua Sanggar Kembang Lawu

### **Materi Wawancara**

Penulis : Siapa yang menciptakan tari Sawung Tani ini?

Narasumber : Jadi gini mbak, ada sejarahnya tahun 2015 itu ada lomba tari kreasi daerah Kabupaten Karanganyar. Lomba tari itu kami dari sanggar Kembang Lawu membuatlah tari berjudul Kongkorongo. Nama itu diambil suara ayam, tapi Kongkorongo itu sebetulnya bahasa sunda. Kami membuat itu dan lomba di terminal Tawangmangu. Waktu itu kami mendapat juara 1 tahun 2015. Nah dari tahun 2015 itu kan tari dari daerah Kabupaten Karanganyar jadi semua mengambil mana semua mengambil mana. Jadi teman-teman dari sanggar seni kembang lawu, membuat gerakan-gerakan. Jadi karya itu bukan hanya karya satu orang mbak, karena pembuatannya itu dari bareng-bareng.

Penulis : Mengapa namanya tari Sawung Tani bu?

Narasumber : Setelah menang it uterus ada event mbak tamu undanganya Pak Jokowi waktu di UNS. Kami waktu itu sudah berfikir kenapa namanya Kongkorongo, seperti nama ke Jawa Baratan. Akhirnya kami membuat judul dengan nama bahasa jawa yaitu jadilah Sawung Tani. Sawung itu adalah ayam, kalau Tani itu diibaratkan di Pancot sana itukan masih banyak petani. Kadang kita hanya menampilkan tari Sawung saja atau tari Tani saja sesuai kebutuhan. Jadi karya ini merupakan tari yang terinspirasi dari upacara adat Mondosiyo.

Penulis : Mengapa memilih Mondosiyo sebagai ide penciptaan?

Narasumber : Ide gagasan kami awal memang melihat ayam itu sebagai perantara mereka syukuran. Jadi ayamnya dilepas lalu dibuat rebutan sampai ada yang berdarah-darah itu. Tidak boleh naik itu dari pinggir mengambilnya. Nah dari situ kami berfikir mengapa orang-orang samapi segitunya mendapatkan ayam, padahal harga ayam tidak seberapa. Menurut kami itu termasuk hal yang luar biasa karena mungkin ayam dipercaya bisa memberikan sesuatu. Karena itu kan yang membuang ayam itu adalah orang-orang yang bernadzar. Seperti itulah ide gagasan kami berarti ayam di sana dianggap hal yang sangat sakral.

Penulis : Tapi apakah pernah tari Sawung Tani ini dipentaskan di upacara adat Mondosiyo?

Narasumber : Belum pernah mbak tapi rencananya mau adakan pertemuan agar tari kami dikupas satu persatu.

Penulis : Berarti tarian ini dibuat karena untuk lomba ya bu, tidak untuk menciptakan tari khas Karanganyar?

Narasumber : Tidak mbak tapi kami mengikuti lomba, tapi kan lomba itu diadakan untuk mencari tari daerah khas Kabaupaten Karanganyar, bagi saya sebagai seniman, sering bilang kenapa daerah kita tidak memiliki tarian khas. Nah kebetulan kalau BEKRAF datang, kementrian datang pasti menyebut tarian ini berasal dari Karanganyar, Pak Rudi juga begitu ketika kita baru keluar mau tampil sudah dibilang ini tarian dari Karanganyar. Cuma ya itu surat keputusan kami belum keluar walaupun dari Dinas Pariwisata sendiri menyebut Tari Sawung Tani itu dari Karanganyar. Secara hitam di atas putihnya belum disahkan saja.

Penulis : Berarti sedang pencarian ya bu?

Narasumber : Betul mbak, kalau dari Pak Bupati sendiri masih pencarian ya itu. Padahal kami kalau pentas di luar kota seperti Batam itu sudah pada tau bahwa tari ini berasal dari Kabupaten Karanganyar.