

Menghidangkan Wader liwet: Sebuah Upaya Perlindungan Warisan Budaya Takbenda oleh Masyarakat Klayar

Bimo Haryo Yudhanto¹

AFILIASI

¹ Mahasiswa Program Studi
Magister Antropologi
Universitas Gadjah Mada
Fakultas Ilmu Budaya
Universitas Gadjah Mada
Jalan Sosio Humaniora No. 1
Kode Pos 55281

Corresponding author:

bimoharyoyudhanto@mail.ugm.ac.id

ABSTRAK

Artikel ini bertujuan untuk mengidentifikasi perlindungan karya budaya wader liwet yang dilakukan oleh masyarakat Klayar di Kabupaten Gunungkidul. Wader liwet merupakan makanan tradisional berbahan dasar ikan yang dikenal berasal dari Padukuhan (Dusun) Klayar. Pada tahun 2023, wader liwet ditetapkan sebagai salah satu Warisan Budaya Takbenda Indonesia atas usulan dari Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Hingga saat ini masyarakat Klayar masih terus melestarikan wader liwet dengan selalu menghidangkan pada peristiwa-peristiwa penting. Bagi masyarakat Klayar, fungsinya lebih dari sekedar makanan, wader liwet merupakan identitas yang diwujudkan dalam pengetahuan mengolah makanan. Wader liwet juga merupakan medium yang menghubungkan masyarakat dengan leluhur. Artikel ini berupaya untuk mengungkap struktur pengetahuan masyarakat dalam memahami wader liwet, dengan mengidentifikasi narasi yang terkandung dalam setiap tahapan pengolahan. Metode yang digunakan adalah etnografi yang dilakukan dengan observasi dan wawancara, untuk mengidentifikasi elemen-elemen kunci dalam praktik budaya ini. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan mengenai pentingnya wader liwet sebagai warisan budaya masyarakat Klayar, serta menawarkan model perlindungan yang dapat diadaptasi oleh komunitas lain. Artikel ini tidak hanya berfokus pada aspek makanan, tetapi juga pada keberlanjutan warisan budaya takbenda di Indonesia.

Keywords: wader liwet, makanan, kearifan lokal, warisan budaya takbenda, perlindungan budaya

PENDAHULUAN

Perubahan paradigma warisan budaya dimulai sejak UNESCO memperkenalkan warisan budaya takbenda (*intangible cultural heritage*) sebagai kategori baru warisan budaya dalam Konvensi untuk Perlindungan Warisan Budaya Takbenda (*Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*) yang diadopsi tahun 2003 (Aikawa-Faure, 2009). Kategori tersebut mengubah sudut pandang warisan budaya, tidak hanya dilihat sebagai objek budaya, tetapi dilihat sebagai proses budaya, sehingga penetapan warisan budaya menjadi tidak terbatas pada yang berwujud benda (*tangible*), tetapi juga yang tidak berwujud benda (*intangible*) (Bortolotto,

2007; Romagnoli, 2019). Warisan budaya takbenda (WBTb) didefinisikan sebagai sebagai praktik, representasi, ekspresi, pengetahuan, keterampilan—serta instrumen, objek, artefak, dan ruang budaya yang terkait dengannya—yang diakui oleh masyarakat, kelompok, dalam beberapa kasus individu sebagai bagian dari warisan budaya mereka. WBTb diwariskan dari generasi ke generasi, terus-menerus diciptakan kembali oleh masyarakat dan kelompok sebagai respons terhadap lingkungan mereka, interaksi mereka dengan alam dan sejarah mereka, dan memberi mereka rasa identitas dan keberlanjutan, sehingga mendorong penghormatan terhadap keragaman budaya dan kreativitas manusia yang terbagi dalam domain-domain¹ berikut: (a) tradisi dan ekspresi lisan; (b) seni pertunjukan; (c) adat istiadat masyarakat, ritus, dan perayaan-perayaan; (d) pengetahuan dan kebiasaan perilaku mengenai alam dan semesta; dan (e) keterampilan dan kemahiran kerajinan tradisional (UNESCO, 2003).

Sejak tahun 2010², banyak karya budaya berupa makanan yang berhasil masuk dalam daftar warisan budaya takbenda dunia. Dalam perspektif WBTb, makanan dipandang sebagai sistem pengetahuan tentang pemrosesan makanan, mulai dari pencarian bahan dasar, pengolahan, sampai penyajian. Pengusulan sebagai warisan budaya dapat dilakukan ketika praktik tersebut masih dijalankan, terus diwariskan antar generasi, dan diakui oleh masyarakat (Matta, 2016). Makanan dianggap sebagai praktik yang dihasilkan oleh interaksi manusia dengan berbagai elemen kehidupan, makanan sering dikategorikan sebagai kearifan lokal yang merupakan pengetahuan yang digunakan untuk mengatasi persoalan yang dihadapi oleh manusia secara bijaksana dan dilakukan tanpa merugikan atau menyakiti pihak lain, termasuk alam (Ahimsa-Putra, 2009). Masing-masing individu maupun komunitas memiliki cara untuk berinteraksi, sesuai dengan situasi dan kondisi alam tempat hidupnya yang pada hakikatnya merupakan proses menyesuaikan diri. Interaksi antara manusia dengan lingkungan mereka, secara terus-menerus menghasilkan kumpulan pengalaman yang terakumulasi menjadi pengetahuan dan terus diwariskan antargenerasi (Bicker et al., 2019; Biswas & Nautiyal, 2023). Keragaman karakteristik pengetahuan itu kemudian dikategorikan oleh UNESCO sebagai warisan budaya yang harus dijaga kelestariannya melalui kerangka perlindungan WBTb yang disepakati oleh negara-negara anggotanya.

Dalam penetapan WBTb, karya budaya berupa makanan atau yang berkaitan dengannya akan dikategorikan sesuai domain yang terkait dengan elemen yang terkandung di dalamnya. Seperti makanan tradisional Mexico yang diinskripsi sebagai intangible cultural heritage (ICH) UNESCO pada tahun 2010. Makanan yang dilestarikan oleh masyarakat Michoacan itu berfungsi sebagai persembahan untuk leluhur, sehingga mengandung elemen kearifan lokal untuk keterampilan pengolahannya, terdapat juga tradisi lisan berbentuk resep makanan, dan ritual sebagai momen untuk menghidangkannya. Berdasarkan narasi tersebut domain yang ditetapkan untuk makanan tradisional Mexico ada tiga yakni: (a) pengetahuan dan kebiasaan perilaku

¹ Lihat *Article 2 Number 2 The Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage 2003*

² Lihat laman UNESCO Intangible Cultural Heritage, *Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of Good Safeguarding Practices* melalui tautan <https://ich.unesco.org/en/lists>

mengenai alam dan semesta; (b) tradisi dan ekspresi lisan; dan (c) adat istiadat masyarakat, ritus, dan perayaan-perayaan (UNESCO Intangible Cultural Heritage, 2010).

Tujuan utama dari perlindungan adalah memastikan kelestarian warisan budaya yang dilakukan dengan identifikasi, dokumentasi, penelitian, preservasi, perlindungan, pemajuan, peningkatan, penyebaran, serta revitalisasi. Pada intinya, upaya perlindungan dilakukan untuk memastikan karya budaya yang menjadi warisan budaya terus dipertahankan dalam masyarakat (UNESCO, 2003). Perumusan kategori WBTb didasari oleh kondisi krisis yang dialami oleh berbagai warisan budaya yang tidak berwujud benda di seluruh dunia yang dipicu oleh globalisasi dan transformasi sosial. Peluang kepunahan semakin meningkat karena rendahnya minat generasi muda untuk melestarikan warisan budayanya (Khazbulatov & Nurpeiis, 2012). Beberapa studi mengungkap karya budaya berupa makanan dan yang berkaitan dengannya, menghadapi situasi yang lebih mengkhawatirkan, yakni: kerusakan alam yang diakibatkan oleh perilaku manusia, perubahan iklim, dan pencemaran lingkungan (Higgins, 2022; Joassart-Marcelli, 2022), hilangnya keanekaragaman hayati sebagai bahan dasar makanan (Robischon, 2015), pembangunan yang menyebabkan masyarakat bermigrasi dari ruang hidupnya (Eichler, 2020; Wu et al., 2023), dan praktik konsumsi yang berubah karena kapitalisme (Montanari, 2004).

Mitigasi untuk menghindari kepunahan warisan budaya dilakukan UNESCO dengan mendorong negara-negara anggota meratifikasi Konvensi untuk Perlindungan Warisan Budaya Takbenda 2003 sebagai komitmen untuk menjamin perlindungan WBTb di wilayahnya. Setiap negara anggota diharapkan mengimplementasikan strategi perlindungan warisan budaya takbenda, yakni: (a) melindungi warisan budaya takbenda; (b) memastikan rasa hormat terhadap warisan budaya takbenda milik berbagai komunitas, kelompok, dan perseorangan yang bersangkutan; (c) meningkatkan kesadaran, baik pada tingkat lokal, nasional maupun internasional mengenai pentingnya warisan budaya takbenda, dan memastikan untuk saling menghargai warisan budaya tersebut; (d) memberikan kerja sama dan bantuan internasional. Langkah perlindungan warisan budaya takbenda dilakukan oleh UNESCO dengan menawarkan kerangka aksi yang meliputi: (a) membagi praktik baik perlindungan warisan budaya takbenda; (b) mendorong keterlibatan masyarakat; (c) menjunjung etik dan hak kekayaan intelektual (HKI); (d) menginventarisasi WBTb; (e) mentransmisikan WBTb; dan (e) memasukkan komitmen perlindungan WBTb dalam kebijakan domestik (UNESCO, 2003).

Di tengah ancaman keberlanjutannya, polemik model perlindungan yang tepat untuk WBTb kemudian muncul (Kurin, 2004). Model perlindungan seperti yang diterapkan pada warisan budaya berwujud benda dengan menyimpannya di museum atau membangun pagar di sekitar situs, tidak dapat diterapkan pada WBTb yang tidak berwujud fisik. Mekanisme perlindungan dengan inventarisasi berpotensi menghilangkan dimensi dari karya budaya, sehingga fungsi alaminya akan hilang (Akagawa & Smith, 2019; Scepi & Petrillo, 2015). Perlindungan yang mungkin dapat dilakukan untuk WBTb adalah mendorong terjadinya pewarisan pada masyarakat pemiliknya. Model perlindungan berbasis masyarakat mungkin berguna untuk mendukung keberlanjutannya—WBTb (Lenzerini, 2011). Katy Foley (2014) menyoroti kelemahan dari

perlindungan WBTb yang merujuk amanat konvensi, yakni peran dominan negara. Setiap tahapan—perlindungan—sangat bergantung pada negara, mulai dari aktivitas identifikasi bentuk-bentuk karya budaya, pengembangan rencana pelestarian, hingga strategi pendanaan. Proses itu berpotensi ‘menyederhanakan’ sebuah karya budaya menjadi seperti yang dicatatkan dalam domain-domain yang tersedia (Scott, 1998). Padahal, sebuah karya budaya seringkali dimaknai dan memiliki fungsi tertentu yang hanya dapat dipetik manfaatnya oleh komunitas pengembannya. Sebagaimana fungsinya sebagai pengikat sosial, tentunya hanya masyarakat yang menerima manfaatnya. Bagi masyarakat yang masih mendapatkan manfaat dari karya budaya, praktik-praktik—perlindungan—merupakan sesuatu yang alami dan lumrah terjadi dalam kehidupan sehari-hari, tanpa tendensi untuk melindungi atau melestarikan karya budaya tersebut (Omolewa et al., 2025). Identifikasi fungsi dan manfaat dari sebuah karya budaya dari sudut pandang masyarakat sangat penting dalam merumuskan program perlindungan warisan budaya. Tentunya, diiringi juga dengan pelibatan masyarakat dalam proses identifikasi hingga perancangan program, karena ketika masyarakat tidak mendapatkan perhatian dan manfaat—dalam perlindungan WBTb, sulit untuk mengharapkan keberhasilan pewarisan karya budaya takbenda (Foley, 2014).

Penetapan wader liwet sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia (WBTbI) pada 2023 menunjukkan keberhasilan administratif negara dalam menginventarisasi unsur budaya daerah. Penetapan WBTbI merupakan konsekuensi dari ratifikasi konvensi melalui Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2007 tentang Pengesahan *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage* (Konvensi untuk Perlindungan Warisan Budaya Takbenda) (Presiden Republik Indonesia, 2007). Hingga tahun 2024, Indonesia telah memiliki 13 karya budaya dalam daftar intangible cultural heritage (ICH) UNESCO dan sejumlah 2.213 karya budaya yang telah ditetapkan sebagai WBTbI, jumlah tersebut belum termasuk hasil inventarisasi karya budaya yang tidak berhasil ditetapkan (Sinaga, 2024). Terlepas dari rangkaian tahapan perlindungan WBTb yang didominasi negara, sangat menarik melihat upaya perlindungan warisan budaya dari sudut pandang masyarakat. Artikel ini akan mengidentifikasi cara masyarakat Klayar di Kalurahan (Desa) Kedungpoh, Kapanewon (Kecamatan) Nglipar, Kabupaten Gunungkidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dalam melestarikan wader liwet yang ditetapkan sebagai WBTbI pada tahun 2023. Wader liwet merupakan makanan berbahan dasar *wader* (sejenis ikan yang hidup di perairan air tawar), yang diolah dengan teknik khas dengan *liwet* atau *diliwet* seperti teknik memasak nasi. Hingga kini, hidangan tersebut masih ditemukan dalam peristiwa-peristiwa penting di Klayar. Masyarakat Klayar masih terus melestarikan wader liwet, meski tidak dapat dipungkiri mereka juga menghadapi tantangan dalam upaya perlindungannya. *Wader* sebagai bahan utamanya masih mengandalkan dari sungai, dengan populasi yang terus menurun akibat kerusakan ekosistem sungai sebagai habitatnya.

Studi tentang wader liwet pernah dilakukan oleh Esti Wuryansari (2022) yang mendeskripsikan setiap tahapan pengolahan wader liwet yang dimulai dengan menangkap ikan, menyiapkan bumbu, sampai memasak wader liwet dalam tulisannya “Wader liwet Kuliner Khas

Gunungkidul”. Tulisan tersebut merupakan kajian yang diinisiasi oleh Kundha Kabudayan (Dinas Kebudayaan) Kabupaten Gunungkidul sebagai dokumen pengusulan WBTbI. Potensi dari wader liwet dibahas oleh Ahmad Zamzuri (2022) dalam tulisannya “Wader liwet: Memancing Ingatan tentang Kali Oya dan Potensi Kuliner dalam *e-Economy*”. Tulisan tersebut membahas tentang potensi komersial dari wader liwet sebagai elemen pendukung pariwisata. Kedua tulisan tersebut telah mendeskripsikan setiap tahapan pengolahan dan potensi dari wader liwet secara terperinci, namun belum meliputi rekomendasi untuk perlindungannya. Sebagaimana dikritik oleh Foley (2014) dan Lenzerini (2011), kerangka perlindungan WBTb global maupun nasional sering kali berpusat pada negara, masyarakat berperan sebagai objek yang “dilindungi”, bukan subjek pelaku pelestarian. Dalam konteks inilah, praktik masyarakat Klayar menjadi menarik. Masyarakat ini telah melestarikan wader liwet jauh sebelum adanya kebijakan formal yang mengatur WBTb. Penetapan wader liwet sebagai WBTbI pada 2023 mempertemukan dua sistem nilai: satu bersifat birokratis dan administratif, satu lagi berbasis spiritual dan praksis komunitas. Pertemuan ini membuka ruang kritik—bagaimana masyarakat menegosiasikan, mereproduksi, atau bahkan menantang makna perlindungan yang ditetapkan oleh negara.

Artikel ini berupaya menunjukkan bahwa wader liwet di Klayar bukan hanya ekspresi kultural, tetapi juga bentuk perlindungan alternatif yang berangkat dari kearifan lokal dan relasi masyarakat dengan lingkungannya. Untuk memperkaya kajian tentang wader liwet, artikel ini akan mengidentifikasi upaya perlindungan wader liwet yang selama ini dilakukan oleh masyarakat Klayar, berpedoman pada dua pertanyaan penelitian, yakni: mengapa masyarakat Klayar melestarikan wader liwet? dan bagaimana penetapan Warisan Budaya Takbenda Indonesia (WBTbI) mempengaruhi masyarakat Klayar dalam melestarikan wader liwet?

METODE

Penelitian ini dilakukan dengan pendekatan etnografi berfokus pada perlindungan warisan budaya takbenda (WBTb) wader liwet yang dilakukan oleh masyarakat di Padukuhan Klayar, Kabupaten Gunungkidul. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi dan wawancara untuk mendapatkan informasi yang menyeluruh dari praktik wader liwet (Ahimsa-Putra, 2022a). Subyek penelitian ini adalah masyarakat Klayar yang terlibat dalam rangkaian pemrosesan wader liwet, mulai dari mencari bahan dasar, menyiapkan bumbu, memasak, hingga menyajikan. Observasi dilakukan dengan mengamati dan berpartisipasi dalam setiap tahapan pengolahan wader liwet, untuk mengidentifikasi narasi tentang perlindungannya. Dengan melakukannya secara partisipatif, peneliti akan menemukan istilah-istilah dalam percakapan sehari-hari yang merujuk pada narasi perlindungan (Spradley, 1980). Wawancara dilakukan untuk mengumpulkan data berupa sejarah, cerita rakyat, makna simbol, dan refleksi masyarakat tentang wader liwet (Spradley, 1979). Analisis data mengarah pada tahapan pengolahan wader liwet yang menjelaskan tentang fungsi dan narasi dari berbagai aktivitas berkaitan dengan pengolahan *wader* menjadi wader liwet. Analisis mengenai fungsi wader liwet dan manfaatnya dari sudut pandang masyarakat Klayar digunakan untuk menjelaskan relevansi penetapan warisan budaya takbenda terhadap upaya perlindungan WBTb di Indonesia.

HASIL dan PEMBAHASAN

Masyarakat Klayar dan Wader Liwet

Wader liwet merupakan keterampilan mengolah makanan yang berasal dari Klayar sebuah padukuhan (dusun) pada wilayah administrasi Kalurahan (Desa) Kedungpoh, Kapanewon (Kecamatan) Nglipar, Kabupaten Gunungkidul. Klayar terletak di wilayah administrasi Kabupaten Gunungkidul bagian utara yang secara satuan ekosistem berada di perbatasan antara Pegunungan Baturagung dengan Dataran Wonosari. Karakteristik wilayahnya merupakan perpaduan antara kedua satuan ekosistem itu, hutan mendominasi sebagian besar wilayahnya disertai dengan kandungan air khas dari Dataran Wonosari, berdampingan dengan perbukitan kapur seperti pada umumnya rangkaian Pegunungan Baturagung. Aliran Kali Oyo melintas tepat di tengah-tengah padukuhan yang membentuk pemusatan pemukiman masyarakat di sekitar kelokan (*meander*) sungai. Kawasan pemukiman di Padukuhan Klayar terbagi menjadi: Kedung Kidang, Bugel, Klayar, Kenet, dan Nglakaran.

Bagi masyarakat Klayar, wader liwet tidak sekedar makanan, tetapi sekumpulan pengetahuan yang diwarisi dari leluhurnya dan merupakan medium untuk penghormatan kepada leluhur. Kondisi lingkungan fisik maupun non fisik tempat tinggal manusia menghasilkan pengalaman yang berbeda-beda untuk menghadapinya. Wader liwet merupakan salah satu karya budaya yang terbentuk dari pengalaman yang dihasilkan oleh interaksi secara terus menerus antara manusia dengan alam (Ahimsa-Putra, 2022b). Wader liwet juga merupakan identitas budaya yang diturunkan dari generasi ke generasi melalui adat, ritual, tradisi, dan pengetahuan ditunjukkan dalam rangkaian pengolahannya yang memiliki makna dan fungsi tertentu, seperti yang diungkapkan oleh Mary Douglas (1984) bahwa semakin kompleks dan terstruktur suatu makanan, memiliki makna yang penting dalam konteks sosial. Oleh karena itu, dalam rangkaian pengolahannya meliputi juga dimensi sosial, spiritual, dan ekologi

Signifikansi wader liwet pada masyarakat disebabkan karena keberadaannya yang dikaitkan dengan sejarah kawasan Klayar. Sejarah munculnya pemukiman di Klayar bermula sejak kehadiran tokoh bernama Wonopuro. Diceritakan bahwa *mbah* Wonopuro adalah bagian dari Kerajaan Majapahit yang melarikan diri ketika diserang oleh Kerajaan Demak. Sebagai seorang *begawan*, *mbah* Wonopuro kemudian pergi dari pusat Kerajaan Majapahit untuk mencari tempat yang ideal untuk mencapai kesempurnaan hidup, dan pada akhirnya memilih sebuah kawasan hutan yang dekat sungai di Gunung Sewu bagian utara. Letaknya di bawah pohon munggur (*Samanea saman*) besar di tepi Kali Oyo. Di tempat itu terdapat kumpulan batu yang diletakkan berdiri menyerupai sandaran duduk, dan disusun bertingkat sebanyak tiga tingkatan. Konon tempat tersebut dahulu digunakan sebagai altar untuk beribadah (Kalurahan Kedungpoh, 2020). Tepat di bawahnya terdapat Kedung Sambi, *kedung* secara harafiah adalah bagian sungai dalam dan *sambi* merujuk pada nama jenis tumbuhan *sambi* atau *kosambi* (*Schleichera oleosa*). Kawasan itu kini disebut sebagai Petilasan Wonopuro, terletak di kawasan pemukiman bernama Kenet, yang termasuk dalam wilayah administrasi Padukuhan Klayar.

Dalam rangka menghormati *mbah* Wonopuro sebagai leluhurnya, setiap tahun masyarakat menyelenggarakan *nyadran* di Petilasan Wonopuro. Dalam masyarakat di Jawa, *nyadran* berfungsi untuk menghormati leluhur, memohon keselamatan, dan memperkuat relasi sosial (Afad, 2022; Geertz, 2014; Hasan et al., 2023). “*Ora kabeh desa utowo dusun ono nyadran, biasane sik ono petilasan pepundhen e, koyo nyadran neng Klayar kui acara kanggo mengeti mbah Wonopuro, pepundhen Klayar*” (tidak semua desa atau dusun—di Gunungkidul—melaksanakan *nyadran*, biasanya yang ada petilasan—atau peninggalan—leluhurnya, seperti *nyadran* di Klayar itu untuk melakukan penghormatan kepada *mbah* Wonopuro, leluhur Klayar), kata Puryono, salah seorang tokoh masyarakat di Klayar. Berbeda dengan pada umumnya *nyadran* pada masyarakat Jawa yang dilaksanakan di bulan Ruwah sebelum memasuki bulan Pasa, di Gunungkidul *nyadran* dilaksanakan sesuai hari dan bulan yang dikehendaki oleh leluhur (Mantara et al., 2019). *Nyadran* di Petilasan Wonopuro dilaksanakan pada *Senen Pahing*, yakni pada hari Senin di *pasaran Pahing* di bulan *Besar* merujuk pada kalender Jawa.

Keterampilan mengolah wader liwet diperkirakan diciptakan atau diperkenalkan lagi ketika masa kepemimpinan demang. Konon, wader liwet bukan merupakan makanan yang dapat ditemui dalam kehidupan sehari-hari. Hanya dalam peristiwa-peristiwa tertentu wader liwet disajikan dan dimakan bersama-sama. Beberapa catatan sejarah memperlihatkan bahwa makanan berbahan dasar ikan sungai sering dihidangkan untuk menjamu orang yang istimewa, seperti pada Prasasti Taji tahun 901 dan Prasasti Gemakan tahun 930, yang menyebutkan makanan berbahan dasar ikan sungai dihidangkan dalam penetapan tanah sima pada masa Kerajaan Mataram Kuno (Haryono, 1999). Rujukan yang lebih baru terdapat dalam Serat Centhini yang digubah pada tahun 1814. Diceritakan terdapat hidangan *besengek wader* yang disajikan dalam kenduri yang dilaksanakan oleh Ki Bayi Panurta dalam rangka pernikahan Seh Amongraga dan Ken Tembangraras. *Besengek wader* menjadi hidangan yang menyertai beragam makanan *ulam-ulaman pepak* (daging dan ikan) yang disajikan dalam kenduri (Sunjata et al., 2014; Wuryansari, 2022). Catatan-catatan sejarah tersebut memperlihatkan makanan berbahan dasar ikan menjadi makanan yang hadir dalam peristiwa istimewa yang dilaksanakan pada masa lampau, masyarakat dapat memakan makanan yang biasanya hanya dapat dimakan oleh raja (Haryono, 1999).

“Wader liwet *ki wes ono seko jaman mbiyen mas, tepate ora ngerti tapi kemungkinan pas jaman mbah Demang Ronoyudo, mbah Demang Abu Khasan, utowo mbah Demang Reksomenggolo*” (wader liwet sudah ada sejak zaman dulu, tepatnya tidak tahu tetapi kemungkinan dari zaman (kepemimpinan) *mbah* Demang Ronoyudo, *mbah* Demang Abu Khasan, atau *mbah* Demang Reksomenggolo), diungkapkan oleh Tejo, Dukuh Klayar ketika ditanya perihal awal mula keterampilan mengolah wader liwet. Tejo menambahkan bahwa wader liwet sejak dahulu sudah menjadi hidangan dalam *nyadran* di Klayar meskipun bukan sebagai *uba rampe* (peralatan ritual) kehadiran wader liwet sifatnya wajib untuk menjamu masyarakat yang hadir pada *nyadran*.



Gambar 1. Petilasan Wonopuro

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Masyarakat Klayar sebagaimana umumnya masyarakat Jawa, mengenal adanya *brayat agung* sebagai konsep yang menjelaskan relasi manusia dengan kehidupannya. *Brayat agung* merupakan kehidupan bersama antara *kula* (individu), *wangsa* (komunitas), unsur alam dan lingkungan, serta unsur adiduniawi (Mantara et al., 2019). *Nyadran* yang rutin dilakukan oleh masyarakat Klayar menjadi praktik untuk menjaga setiap unsur dalam *brayat agung* tetap harmonis. Keharmonisan antar unsur diyakini mendatangkan keselamatan untuk masyarakat Klayar. Rangkaian pengolahan wader liwet merupakan cermin dari cara masyarakat Klayar untuk menjaga keharmonisan *brayat agung*. “*Wader liwet niku salah satunggalipun cara masyarakat Klayar matur nuwun kagem mbah Wonopuro mas, amergi wader liwet wajib onten ten nyadran, masyarakat riki mboten angsal nyekel iwak ngangge setrum, racun, utawi jaring supados tetep onten pas nyadran soale iwak niku gampil stres, ngangge pancing tasih pareng, intine masyarakat angsal nyekel iwak namung sakcukupe mawon, mboten akeh-akeh, benten menawi nyekel iwak kangge nyadran biasane seminggu sakderenge, malah ngangge jaring ben angsale akeh, nyekele bareng-bareng gotong royong masyarakat Ngalakaran kalih Kenet*” (wader liwet itu salah satu cara masyarakat Klayar berterimakasih kepada *mbah Wonopuro*, karena wader liwet itu wajib ada pada *nyadran* membuat masyarakat tidak boleh menangkap ikan dengan alat setrum, racun, atau jaring, supaya tetap ada ketika *nyadran* karena ikan itu mudah stres, menangkap ikan dengan memancing masih diperbolehkan, intinya masyarakat boleh menangkap ikan secukupnya saja, tidak berlebihan, berbeda ketika menangkap ikan untuk *nyadran* biasanya seminggu sebelumnya, justru dengan jaring supaya mendapatkan banyak ikan,

menangkapnya secara bersama-sama gotong royong masyarakat Nglakaran dan Kenet), begitu penjelasan Suranto, pemuda yang selalu terlibat dalam rangkaian menangkap ikan untuk *nyadran*.



Gambar 2. Pelaksanaan *Nyadran* di Petilasan Eyang Wonopuro
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Bahan dasar dari wader liwet adalah *wader* yang disebutkan sebagai *iwak kali arane warna-warna kjt, pari, tjetoel lsp.* (ikan sungai yang memiliki sebutan bermacam-macam seperti: *pari, cetul dan lain-lainnya*) (Poerwadarminta, 1939). Spesies yang digunakan sebagai bahan dasar wader liwet belum dapat teridentifikasi secara spesifik, karena *wader* merupakan sebutan umum untuk ikan air tawar dengan habitat di sungai dari spesies dan genus yang berbeda-beda (Budiharjo, 2022), merujuk pada ciri fisik memiliki sirip dan ekor berwarna merah, masyarakat menyebutnya *baderbang*, kemungkinan adalah *brek* (*Barbonymus balleroides*) (Haryono et al., 2017). Lokasi penangkapannya di pinggiran sungai, dengan dasar berupa bebatuan. Selain *baderbang* masyarakat mengenal jenis-jenis ikan yang sering ditemui di Kali Oyo, antara lain: *keprek* (*Mystacoleucus marginatus*), *lunjar* (*Rasbora argyrotaenia*), *cakul* (*Puntius binotatus*), *sempalung* (*Hampala macrolepidota*), *keting* (*Mystus gulio*), *uceng* (*Nemacheilus fasciatus*), dan *sili* (*Macrogathus aculeatus*).

Pencemaran sungai menjadi ancaman keberlanjutan *wader*, selain itu penangkapan ikan dengan menggunakan bahan-bahan yang merusak ekosistem berakibat pada semakin menurunnya populasi *wader*. Di tengah ancaman krisis perairan, masyarakat Klayar terus berupaya untuk

memastikan *wader* selalu tersedia untuk *nyadran*. Inisiatif untuk menjaga ketersediaan *wader* pada lingkup ekosistem Kali Oyo di Padukuhan Klayar dilakukan dengan melarang penggunaan racun dan alat setrum untuk menangkap ikan. Larangan itu diberlakukan oleh Pemerintah Padukuhan Klayar dengan menyosialisasikan secara lisan, memasang papan peringatan di beberapa titik sungai, dan memberikan teguran kepada masyarakat yang melanggar. Masyarakat secara rutin melakukan patroli di pinggir sungai pada malam hari untuk mencegah terjadinya pelanggaran dalam penangkapan ikan. Penggunaan racun dan alat setrum ditengarai menghancurkan ekosistem sungai karena membunuh semua makhluk hidup di area yang diracun atau disetrum, tidak hanya ikan. Hilangnya makhluk hidup akan mengganggu keseimbangan ekosistem sungai yang dibentuk oleh interaksi atau hubungan timbal balik dari makhluk hidup dan juga lingkungannya yang meliputi wilayah di sepanjang daerah aliran sungai, mulai dari hulu sungai, badan sungai, hilir sungai, hingga muara sungai (Sudia et al., 2020). Keberlanjutan ekologi, dengan melestarikan ekosistem sungai merupakan salah satu cara masyarakat Klayar untuk menjaga keharmonisan brayat agung, yang dipicu oleh kebutuhan *wader* liwet.

Sekitar empat bulan sebelum *nyadran*, kawasan sungai terutama Kedung Sambi dilarang untuk ditangkap ikannya. Pelarangan itu untuk mengkondisikan habitat, supaya pertumbuhan *wader* optimal hingga saat ditangkap untuk *nyadran*. *Wader* dikenal sebagai ikan yang rentan stres karena perubahan kondisi air, sehingga aktivitas di sekitar sungai harus dibatasi untuk menjaga *wader*. Seminggu sebelum pelaksanaan *nyadran*, masyarakat melakukan penangkapan *wader* untuk membuat *wader* liwet. Untuk menangkap *wader* harus melibatkan banyak orang, oleh sebab itu harus dilakukan secara gotong royong. Aspek gotong royong menjadi salah satu amanat leluhur kepada masyarakat Klayar. Masyarakat meyakini bahwa kesulitan untuk menangkap *wader* merupakan tantangan yang diberikan leluhur untuk dapat saling membantu antar anggota masyarakat sehingga *wader* terkumpul dan dapat dihidangkan dalam *nyadran*. Penangkapan *wader* untuk *nyadran* difokuskan pada kawasan Kedung Sambi, yang letaknya di depan Petilasan Wonopuro. Di kawasan itu hanya diperbolehkan untuk menangkap ikan untuk kebutuhan *nyadran*, selain itu dilarang. Pembatasan penangkapan *wader* mirip dengan *sasi* di Maluku, di mana adanya larangan untuk menangkap komoditas tertentu di suatu tempat, namun akan dilakukan penangkapan secara bersama-sama di waktu yang ditentukan (Henley, 2008). Larangan itu memberikan jeda kepada alam, untuk melakukan pemulihan kembali setelah diekstraksi sumber dayanya, sehingga akan kembali pulih ketika dilakukan ekstraksi selanjutnya. Pada *wader* liwet jeda penangkapan selama satu tahun penuh memberikan kesempatan *wader* untuk berkembangbiak dan menjaga ekosistem alami sebagai ruang hidup *wader* yang ideal. Kelebihan dari kebudayaan lokal adalah aspek adaptasi terhadap ekologi yang berdampak kelestarian lingkungan. Sistem teknologi tradisional yang bersifat gotong royong tidak bersifat eksploitatif terhadap sumber daya alam, sehingga lingkungan terjaga kelestariannya (Hudayana, 2000).



Gambar 3. Wader liwet
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Prinsip gotong royong kembali dipertunjukkan dalam proses memasak wader liwet, yang kali ini dilakukan oleh perempuan. Setelah ikan dijaring dan dibersihkan di sungai oleh laki-laki, kemudian diserahkan kepada perempuan yang bertugas di dapur. Tahapan ini menunjukkan gotong royong antara laki-laki dan perempuan dalam rangkaian pengolahan wader liwet. Keterlibatan perempuan cukup strategis dalam kerangka perlindungan wader liwet, sebagai juru masak wader liwet. Di dapur tempat wader diolah menjadi wader liwet melalui proses dilinting dan kemudian diliwet yang membutuhkan waktu sekitar 3-4 hari menjadi ruang pembelajaran antargenerasi untuk mewariskan pengetahuan tentang keterampilan mengolah wader liwet. “*Kan suwi to mas masake, lha biasane ibu-ibu muda sisan sinau carane masak wader liwet, tahapan masake ki dilinting sek, lagi diliwet, dilinting sekitar sedino nganti garing iwake, terus diliwet, nek nganggo kayu iso dua hari tekan tiga hari*” (Durasi masakannya lama, jadi ibu-ibu muda sekaligus belajar cara memasak wader liwet, dengan tahapannya *dilinting* dulu baru *diliwet*, *dilinting* sekitar seharian, kemudian diliwet, dengan kayu bakar sekitar dua hari sampai tiga hari), penjelasan Sinta, sebagai juru masak wader liwet, tentang pengolahan wader liwet yang dilakukannya. Ketika sudah masak, wader liwet akan segera diantarkan ke Petilasan Wonopuro untuk dihidangkan tepat pada hari *nyadran*. Pada hari *nyadran*, masyarakat datang ke petilasan dengan membawa *panggang ayam* yang dibawa dengan *tampah* berjalan dari rumah ketua RT 5 dan RT 6. *Nyadran* dimulai sekitar pukul 10.00 WIB dipimpin oleh *kaum*, yang memulai dengan

doa untuk keselamatan masyarakat di Nglakaran dan Kenet, sekaligus untuk mendoakan *mbah* Wonopuro. Nyadran dihadiri oleh seluruh masyarakat Nglakaran dan Kenet, dan tamu-tamu dari luar padukuhan yang memiliki *hajad*. Ketika *kaum* sudah menyelesaikan doanya, menjadi waktu untuk menghadirkan wader liwet. Masyarakat dipersilahkan untuk menikmati wader liwet beserta nasi dan lauk pauk lainnya yang telah disediakan. Itulah yang terjadi setiap tahun ketika *nyadran* di Petilasan Wonopuro. Wader liwet yang dipersiapkan dan diolah oleh masyarakat Nglakaran dan Kenet, dikembalikan kepada masyarakat melalui momen *nyadran*. Atas dasar penghormatan kepada leluhur, masyarakat terus menjaga dan menghadirkan wader liwet setiap *nyadran*.

Warisan Budaya Takbenda Indonesia sebagai Strategi Perlindungan dari Negara

Wader liwet ditetapkan sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia (WBTbI) oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (sekarang Kementerian Kebudayaan) atas usulan Pemerintah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dan ditetapkan pada domain pengetahuan dan kebiasaan perilaku mengenai alam dan semesta. Domain pengetahuan dan kebiasaan perilaku mengenai alam dan semesta, umumnya meliputi: pengetahuan mengenai alam, kosmologi, kearifan lokal, pengobatan tradisional, dan interaksi dengan alam. Penetapan WBTbI merupakan kerangka perlindungan negara dengan menginventarisasi WBTb dalam sistem klasifikasi domain dan daftar administratif. Dalam sistem WBTbI, penetapan dipahami melalui serangkaian prosedur administratif: pencatatan unsur budaya, verifikasi data, klasifikasi ke dalam domain tertentu, dan akhirnya penetapan oleh Kementerian Kebudayaan. Tujuan dari penetapan WBTbI merujuk pada Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 106 Tahun 2013 tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia adalah: melestarikan Warisan Budaya Takbenda Indonesia; meningkatkan harkat dan martabat bangsa; memperkuat karakter, identitas, dan kepribadian bangsa; mempromosikan Warisan Budaya Takbenda Indonesia kepada masyarakat luas; dan meningkatkan kesejahteraan rakyat (Menteri Pendidikan dan Kebudayaan, 2013)

Melalui mekanisme penetapan WBTbI, negara berupaya memberikan legitimasi hukum dan pengakuan formal terhadap praktik di masyarakat. Namun, pada saat yang sama, proses tersebut menempatkan negara sebagai pusat otoritas dalam mendefinisikan apa yang layak dan tidak layak disebut WBTb dan bagaimana harus dijaga. Wader liwet yang ditetapkan sebagai WBTbI pada tahun 2023 mulai dilakukan pencatatan dalam bentuk kajian pada tahun 2021 (Wuryansari, 2022), kemudian dilakukan verifikasi data kelayakan sebagai WBTbI sekaligus mengklasifikasikan ke dalam domain oleh tim dari Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi tahun 2022, dan ditetapkan oleh Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi sebagai WBTbI pada tahun 2023.

Dalam logika negara, perlindungan harus dapat dilihat, diukur, dan didokumentasikan. Sedangkan dalam logika masyarakat, perlindungan merupakan proses hidup yang dijalankan sehari-hari. Fenomena ini dapat dibaca melalui konsep penyederhanaan dari James C. Scott (1998), yang menjelaskan bagaimana negara cenderung menyederhanakan realitas sosial yang

kompleks menjadi kategori-kategori, atau dalam konteks WBTb dalam domain-domain yang disediakan. Makna wader liwet direduksi, meskipun di masyarakat, praktik tersebut adalah ekspresi sosial, ekologi, dan spiritual yang melampaui domain yang disematkan dalam penetapan. Kecenderungan penyederhanaan ini menunjukkan bahwa program-program negara sering digerakkan melalui misi untuk memperbaiki, melalui intervensi kebijakan yang dilakukan dengan mengatur dan menstandarkan kebudayaan lokal agar sesuai dengan kerangka perlindungan yang merujuk pada standar global, tanpa selalu memahami konteks sosial di tingkat lokal pada praktik tersebut. Mekanisme yang sama pernah terjadi di Indonesia pada masa Orde Baru, yang melakukan penyederhanaan dengan menciptakan kebudayaan nasional untuk mencegah berkembangnya kebudayaan lokal yang tidak sesuai dengan misi negara (Hudayana, 2000). Situasi itu berpotensi berlanjut dalam konteks penetapan WBTbI, dengan kecenderungan penetapan pada kebudayaan lokal yang dianggap sebagai ‘puncak-puncak kebudayaan daerah’ yang merepresentasikan bentuk kebudayaan ideal secara negara (Kieven & Antweiler, 2025).

Di tingkat komunitas, terutama di Padukuhan Klayar, perlindungan dipahami secara berbeda. Masyarakat tidak pernah merasa perlu menunggu pengakuan negara untuk menjaga tradisi wader liwet. Masyarakat justru menafsirkan perlindungan secara performatif dengan terus menghadirkan wader liwet setiap tahun. Perlindungan di Klayar berlangsung di luar kerangka perlindungan dari negara. Praktik ini menegaskan pandangan Lenzerini (2011) bahwa perlindungan sejati terhadap WBTb hanya mungkin terjadi ketika komunitas menjadi subjek utama, bukan sekadar penerima kebijakan. Masyarakat tidak merujuk pada “konvensi” atau “peraturan”, melainkan pada amanat leluhur yang harus dijaga. Bagi mereka, tradisi ini merupakan bagian dari amanat leluhur yang harus dijalankan dengan penuh tanggung jawab. Praktik perlindungan diwujudkan bukan dicapai melalui sertifikasi atau penerbitan dokumen, melainkan melalui praktik kolektif seperti gotong royong dalam penangkapan ikan, gotong royong dalam memasak ikan, menghadirkan wader liwet dalam *nyadran*, serta pelestarian ekologi Kali Oyo sebagai sumber bahan baku wader liwet.

“Bedane bar entuk WBTbI, wader liwet luwih dikenal karo masyarakat luar sakliyane masyarakat Klayar, nek perubahane ora ono mas, cara masake yo podo wae, cara nyekel iwake yo podo, nyadran e yo podo” (bedanya setelah ditetapkan sebagai WBTbI, wader liwet lebih dikenal oleh masyarakat luar Klayar, perubahannya tidak ada, cara masakanya sama, cara menangkap ikan juga sama, *nyadran* juga sama saja), ungkap Tejo, ketika ditanya terkait perbedaan setelah mendapatkan penetapan WBTbI. Masyarakat Klayar menunjukkan respons yang berbeda dengan tidak menolak penetapan negara, tetapi juga tidak menjadikannya acuan utama. Pengakuan WBTb dianggap sebagai bentuk penghormatan simbolik dari negara kepada kebudayaan di tingkat lokal, sementara pelestarian budaya tetap dijalankan sesuai norma lokal. Dalam praktik ini, tampak bahwa masyarakat menjadi aktor aktif yang menegosiasikan makna “perlindungan” di antara dua logika: logika negara dan logika lokal. Tidak ada istilah atau kerangka perlindungan dalam masyarakat Klayar, tetapi mereka “nguri-uri” atau melestarikan dengan tindakan, untuk menjaga keseimbangan dan kesinambungan kehidupan sebagaimana

diwariskan leluhur. Sementara, penetapan WBTbI menjadi medium untuk mewartakan praktik baik perlindungan karya budaya yang dilakukan masyarakat Klayar.

Kearifan Lokal sebagai Mekanisme Perlindungan Alternatif

Heddy Shri Ahimsa-Putra (2009, 2022b) mendefinisikan kearifan lokal sebagai seperangkat pengetahuan dan praktek (aktivitas) pada suatu komunitas, yang berasal dari generasi-generasi sebelumnya maupun dari pengalamannya berinteraksi dengan lingkungan dan masyarakat lainnya, untuk menyelesaikan secara baik, benar dan bagus berbagai persoalan yang dihadapi. Kearifan lokal masyarakat Klayar untuk menyelesaikan “persoalan” tampak dalam dua aspek utama yang ditemukan dalam pengolahan wader liwet, yakni: sosial dan ekologi. Dalam konteks ini, persoalan yang diselesaikan adalah menjaga keharmonisan *brayat agung*. Pada aspek ekologi, dilakukan dalam cara masyarakat menjaga kelestarian Kali Oyo untuk menjaga ekosistem wader sehingga wader liwet terus tersedia. Mereka menegakkan aturan yang melarang penggunaan racun, setrum, atau cara tangkap yang merusak lingkungan. Aturan tersebut tidak tertulis, tetapi dijalankan secara konsisten melalui kontrol sosial yang mandiri. Pelanggaran terhadap aturan itu dianggap sebagai pelanggaran terhadap keseimbangan kosmos. Hal ini menjadi bentuk perlindungan WBTb yang tidak bergantung pada kerangka hukum formal, tetapi bekerja melalui kesadaran moral dan spiritual. Mekanisme ini menunjukkan bentuk perlindungan yang bersifat *bottom-up*, yang sejalan dengan gagasan bahwa perlindungan sejati harus berakar pada komunitas (Lenzerini, 2011).

Aspek gotong royong juga berfungsi sebagai mekanisme untuk memastikan regenerasi nilai-nilai yang terkandung dalam wader liwet. Proses menyiapkan wader liwet dilakukan bersama-sama oleh berbagai lapisan masyarakat, termasuk generasi muda. Dalam konteks ini, perlindungan tidak hanya berarti menjaga resep atau keterampilan memasak, tetapi juga mentransmisikan nilai kebersamaan, kolektivitas, dan solidaritas. Kearifan lokal tersebut membentuk sistem perlindungan alami tanpa menunggu instruksi atau merujuk pada aturan formal, tetapi menghidupi tradisi secara langsung dalam kehidupan sehari-hari mereka. Kolektivitas ditunjukkan dalam setiap proses pengolahan wader liwet, dimulai ketika menangkap *wader* yang harus dilakukan secara gotong royong, selanjutnya ketika memasak juga harus dilakukan secara bersama-sama karena durasi waktunya yang panjang. Menambahkan potongan jantung pisang dalam wader liwet juga menunjukkan kepedulian dari masyarakat Klayar terhadap orang-orang yang hadir dalam *nyadran*. Tujuan dari penambahan jantung pisang adalah memastikan bahwa semua masyarakat yang hadir dalam *nyadran* dapat merasakan hidangan *wader* yang tidak ditemui pada kehidupan sehari-hari.

Masyarakat Klayar menunjukkan bentuk perlindungan yang tidak konfrontatif, namun secara halus menantang dominasi makna yang direduksi oleh negara. Dalam hal ini, pelestarian wader liwet merupakan strategi untuk mempertahankan otonomi tanpa harus berhadapan secara terbuka dengan struktur negara. “*Sik paling penting to mas, selama masyarakat ki dilibatke, terus saben wong ngrasakke manfaate, wes otomatis bakal dilestarikan, lha masalahe kan biasane sik ngerti mung wong-wong tertentu wae, kudune dibagi ben podo ngerti terus do bareng-bareng*

melestarikan” (yang paling penting, selama masyarakat dilibatkan, kemudian setiap orang merasakan manfaatnya, otomatis bakal dilestarikan, masalahnya biasanya WBTbI hanya diketahui oleh orang-orang tertentu, seharusnya informasinya dibagikan supaya semua mengerti dan kemudian dilestarikan bersama-sama), jawaban dari Tejo, ketika ditanyai tentang langkah perlindungan yang dilakukan oleh masyarakat Klayar. Masyarakat Klayar juga mengartikulasikan ulang kebijakan negara agar selaras dengan logika lokal. Mereka menerima status WBTb, tetapi mengisinya dengan makna mereka sendiri: perlindungan bukan hanya soal pengakuan administratif, melainkan perwujudan spiritualitas dan relasi ekologi yang menyatukan manusia, leluhur, dan alam. Masyarakat menolak model perlindungan yang mendorong terjadinya kerusakan lingkungan, semisal komersialisasi wader liwet yang akan mendorong terjadinya penangkapan ikan besar-besaran. Mereka bertahan pada prinsip bahwa wader liwet dilestarikan untuk menjaga keharmonisan *brayat agung*, bukan berlandaskan motif ekonomi. Dengan demikian, praktik wader liwet menjadi ruang negosiasi antara dua rezim makna: negara yang menekankan dokumentasi dan kategorisasi, dan masyarakat yang menekankan keberlanjutan spiritual dan ekologi. Di sini, perlindungan bukanlah proses formal yang selesai dengan sertifikat, melainkan praktik hidup yang terus bergerak dan menyesuaikan diri dengan konteks sosial dan ekologi setempat. Perlindungan wader liwet yang dilakukan oleh masyarakat Klayar memperlihatkan bahwa perlindungan WBTb yang efektif tidak selalu identik dengan intervensi negara. Masyarakat memiliki kapasitas otonom untuk mengelola warisannya melalui jaringan sosial, moral, dan spiritual yang mereka bangun sendiri. Dengan kata lain, perlindungan berbasis komunitas tidak hanya menjadi alternatif, tetapi seringkali menjadi bentuk perlindungan yang relevan. Praktik wader liwet menunjukkan pentingnya memandang WBTb bukan sekadar sebagai objek kebijakan, tetapi sebagai proses sosial yang terus dinegosiasikan.

KESIMPULAN

Pelestarian wader liwet oleh masyarakat Klayar memperlihatkan bahwa WBTb tidak hanya bertahan melalui kebijakan negara, melainkan hidup dalam praktik keseharian komunitas. Pengakuan negara melalui penetapan WBTbI memberi legitimasi administratif, tetapi praktik perlindungan sesungguhnya justru sudah dilaksanakan oleh masyarakat melalui upaya untuk terus menghidangkan wader liwet. Masyarakat Klayar menegosiasikan makna perlindungan dalam ruang yang kompleks antara kepentingan negara dan kepentingan masyarakat. Negara melihat perlindungan sebagai proses inventarisasi dan dokumentasi, sedangkan masyarakat memaknainya sebagai keberlanjutan spiritual dan ekologi. Masyarakat Klayar mempertahankan praktik leluhur dengan cara halus tanpa menentang negara secara terbuka, dengan mengartikulasikan ulang kebijakan agar sesuai dengan nilai lokal, dan tetap berhasil mencapai tujuan dari komunitas, yakni keseimbangan kosmos. Dengan demikian, praktik wader liwet memperlihatkan model perlindungan berbasis komunitas yang otonom. Model ini menjadi alternatif terhadap paradigma perlindungan WBTb yang terpusat pada negara. Perlindungan yang berkelanjutan hanya dapat terwujud bila masyarakat menjadi subjek utama yang menentukan makna, manfaat, dan cara hidup warisan budayanya sendiri. Hal yang dapat dipelajari dari masyarakat Klayar dalam melakukan perlindungan untuk warisan budayanya adalah

komitmennya untuk selalu menghadirkan wader liwet. Bagi masyarakat Klayar, menghadirkan wader liwet merupakan cara untuk merawat keharmonisan *brayat agung*, yang telah memberikan banyak manfaat bagi kehidupan. Pada akhirnya, WBTb yang akan bertahan adalah yang dapat menghadirkan manfaat dan dihidupi oleh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Afad, M. N. (2022). Nyadran Gunung: Potret Keselarasan Agama, Budaya dan Lingkungan Masyarakat Silurah. *Patrawidya*, 23(1), 45–60.
- Ahimsa-Putra, H. S. (2009). Bahasa, Sastra, dan Kearifan Lokal di Indonesia. *Mabasan*, 3(1), 30–57.
- Ahimsa-Putra, H. S. (2022a). Etnosains dan Penelitian Kearifan Lokal: Metode, Temuan, dan Manfaat. In H. S. Ahimsa-Putra (Ed.), *Etnosains, Etnoekologi, dan Etnoteknologi: Antropologi mengungkap Kearifan Lokal* (pp. 321–344). Penerbit Kepel Press.
- Ahimsa-Putra, H. S. (2022b). Etnosains: Paradigma Antropologi untuk Kearifan Lokal. In H. S. Ahimsa-Putra (Ed.), *Etnosains, Etnoekologi, dan Etnoteknologi: Antropologi mengungkap Kearifan Lokal* (pp. 1–26). Penerbit Kepel Press.
- Aikawa-Faure, N. (2009). From the Proclamation of Masterpieces to the Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage. In L. Smith & N. Akagawa (Eds.), *Intangible Cultural* (pp. 13–44). Routledge.
- Akagawa, N., & Smith, L. (2019). The Practices and Politics of Safeguarding. In W. Logan & L. Smith (Eds.), *Safeguarding Intangible Heritage: Practices and Politics* (pp. 1–14). Routledge.
- Bicker, A., Sillitoe, P., & Pother, J. (2019). *Investigating Local Knowledge: New Directions, New Approaches*. Routledge.
- Biswas, S., & Nautiyal, S. (2023). Traditional Ecological Knowledge Versus Climate Change Adaptation: A Case Study from the Indian Sundarbans. In S. Nautiyal, A. K. Gupta, M. Goswami, & Y. D. I. Khan (Eds.), *The Palgrave Handbook of Socio-Ecological Resilience in the Face of Climate Change: Contexts from a Developing Country* (pp. 331–350). Palgrave Macmillan.
- Bortolotto, C. (2007). From Objects to Processes: UNESCO's "Intangible Cultural Heritage." *Journal of Museum Ethnography*, 19, 21–33.
- Budiharjo, A. (2022). Seleksi dan Potensi Budidaya Jenis-Jenis Ikan Wader dari Genus *Rasbora*. *Biodiversitas*, 3(2), 225–230.
- Douglas, M. (1984). *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities*. Russel Sage Foundation.

- Eichler, J. (2020). *Intangible Cultural Heritage under Pressure? Examining Vulnerabilities in ICH Regimes - Minorities, Indigenous Peoples and Refugees*. Institut für Auslandsbeziehungen.
- Foley, K. (2014). No More Masterpieces: Tangible Impacts and Intangible Cultural Heritage in Bordered Worlds. *Asian Theatre Journal*, 31(2), 369–398.
- Geertz, C. (2014). *Agama Jawa: Abangan, Santri, Priyayi, dalam Kebudayaan Jawa*. Komunitas Bambu.
- Haryono, Rahardjo, M. F., Affandi, R., & Mulyadi. (2017). Karakteristik Morfologi dan Habitat Ikan Brek (*Barbonymus balleroides* Val. 1842) di Sungai Serayu Jawa Tengah. *Jurnal Biologi Indonesia*, 13(2), 223–232.
- Haryono, T. (1999). Sang Hyang Watu Teas dan Sang Hyang Kulumpang: Perlengkapan Ritual Upacara Penetapan Sima pada Masa Kerajaan Mataram Kuna. *Humaniora*, 12.
- Hasan, N., Taufiq, M., Hannan, A., & Enhas, M. I. G. (2023). Tradition, Social Values, and Fiqh of Civilization: Examining the Nyadran Ritual in Nganjuk, East Java, Indonesia. *Samarah*, 7(3), 1778–1802.
- Henley, D. (2008). Natural Resource Management: Historical Lessons from Indonesia. *Human Ecology*, 36(2), 273–290.
- Higgins, N. (2022). Changing Climate; Changing Life—Climate Change and Indigenous Intangible Cultural Heritage. *Laws*, 11(3).
- Hudayana, B. (2000). Kebudayaan Lokal dan Pemberdayaannya. *Jurnal Ilmu Sosial & Ilmu Politik*, 3(3), 285–307.
- Joassart-Marcelli, P. (2022). *Food Geographies: Social, Political, and Ecological Connections*. Rowman & Littlefield.
- Kalurahan Kedungpoh. (2020). *Wisata Religi Petilasan Wonopuro*. Kalurahan Kedungpoh. <https://desakedungpoh.gunungkidulkab.go.id/first/artikel/1894-Wisata-Religi-Petilasan-Wonopuro>
- Khazbulatov, A. R., & Nurpeiis, M. (2012). The Preservation of Cultural Heritage: Continuity and Memory. *World Academy of Science, Engineering and Technology: International Journal of Humanities and Social Sciences*, 6, 15–17.
- Kieven, L., & Antweiler, C. (2025). Controversial Intangible Heritage in Indonesia. In C. Wulf (Ed.), *Handbook on Intangible Cultural Practices as Global Strategies for the Future: Twenty Years of the UNESCO Convention on Safeguarding Intangible Cultural Heritage* (pp. 165–177). Springer.
- Kurin, R. (2004). Safeguarding Intangible Cultural Heritage in the 2003 UNESCO Convention: A Critical Appraisal. *Museum International*, 56(1–2), 66–77.

- Lenzerini, F. (2011). Intangible Cultural Heritage: The Living Culture of Peoples. *The European Journal of International Law*, 22(1), 101–120.
- Mantara, C. A., Rismanto, H., & Widiarta. (2019). *Bebrayan Agung: Upacara Nyadran Kulawangsa Gunungkidul* (N. I. Triwulandari & S. Pramudiyanto, Eds.). Dinas Kebudayaan Kabupaten Gunungkidul.
- Matta, R. (2016). Food Incursions into Global Heritage: Peruvian Cuisine's Slippery Road to UNESCO. *Social Anthropology*, 24(3), 338–352.
- Montanari, M. (2004). *Food Is Culture*. Columbia University Press.
- Omolewa, M., Eregare, E. O., & Ebohon, R. E. (2025). Africa's Response to Intangible Cultural Heritage Convention. In C. Wulf (Ed.), *Handbook on Intangible Cultural Practices as Global Strategies for the Future: Twenty Years of the UNESCO Convention on Safeguarding Intangible Cultural Heritage* (pp. 113–124). Springer.
- Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 106 Tahun 2013 tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia, Pub. L. No. 106, Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan (2013).
- Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2007 tentang Pengesahan Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage (Konvensi untuk Perlindungan Warisan Budaya Takbenda), Pub. L. No. 78, Peraturan Presiden Republik Indonesia (2007).
- Poerwadarminta, W. J. S. (1939). *Baoesastra Djawa*. J.B. Wolters Uitgevers Maatschappij.
- Robischon, M. (2015). Ghost of the Forest: The Tangible and Intangible in Natural and Cultural Heritage. *International Journal of Intangible Heritage*, 10, 19–30.
- Romagnoli, M. (2019). Gastronomic Heritage Elements at UNESCO: Problems, Reflections on and Interpretations of a New Heritage Category. In *International Journal of Intangible Heritage* (Vol. 14).
- Scepi, G., & Petrillo, P. L. (2015). The Cultural Dimension of the Mediterranean Diet as an Intangible Cultural Heritage of Humanity. In G. M. Golinelli (Ed.), *Cultural Heritage and Value Creation Towards New Pathways* (pp. 171–188). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-319-08527-2_6
- Scott, J. C. (1998). *Seeing Like a State: How Certain Schemes to Improve the Human Condition Have Failed*. Yale University Press.
- Sinaga, T. M. (2024, November 17). *Menanti Aksi Lanjutan Setelah Warisan Budaya Ditetapkan*. Kompas. <https://www.kompas.id/artikel/menanti-aksi-lanjutan-setelah-warisan-budaya-ditetapkan>
- Spradley, J. P. (1979). *The Ethnographic Interview*. Holt, Rinehart and Winston.

- Spradley, J. P. (1980). *Participant Observation*. Holt, Rinehart and Winston.
- Sudia, L. B., Indriyani, L., Erif, L. O. M., Hidayat, H., Qadri, M. S., Alimuna, W., Bana, S., & Hadjar, N. (2020). Kelimpahan Makrozoobenthos dan Kualitas Air Sungai yang Bermuara di Teluk Kendari. *Jurnal Ecosolum*, 9(1), 90–100.
- Sunjata, W. P., Sumarno, & Mumfangati, T. (2014). *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini*. Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Daerah Istimewa Yogyakarta.
- UNESCO. (2003). *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*.
- UNESCO Intangible Cultural Heritage. (2010). *Traditional Mexican Cuisine - Ancestral, Ongoing Community Culture, the Michoacán Paradigm*. UNESCO Intangible Cultural Heritage. <https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400>
- Wu, X., Yasin, M. A. I., Abdullah, K. B., Zhao, F., Yanmei, Z., Li, W., & Li, H. (2023). The Spread of Intangible Cultural Heritage in the Rural Agricultural Environment of Modern China Under the Epidemic Economic Environment. *Agbioforum*, 25(2), 81–95.
- Wuryansari, E. (2022). Wader Liwet Kuliner Khas Gunungkidul. In C. A. Mantara (Ed.), *Kajian Warisan Budaya Takbenda Gunungkidul* (pp. 137–252). Penerbit Elmatara.
- Zamzuri, A. (2022). Wader Liwet: Memancing Ingatan tentang Kali Oya dan Potensi Kuliner dalam e-Economy. In T. Suwondo (Ed.), *Dari Masakan Tradisional Berbasis Segi sampai Legenda Putri Boki Dehegila: Pernik-Pernik Bahasa, Sastra, dan Ekonomi Kreatif* (pp. 145–153). Azzagrafika.