**Tahu Takwa**

Tahu sudah diperkenalkan di Tiongkok sekitar 2.200 tahun lalu. Penemu tahu pertama kali adalah Liu An yang merupakan cucu dari Kaisar Han Gaozu. Tahu ini mulai menyebar ke berbagai daerah termasuk Jepang. Di Jepang nama tahu dikenal dengan Tou Fu. Penyebaran ini berlangsung hingga ke Asia Timur dan Asia Tenggara, termasuk Indonesia.

Indonesia khususnya masyarakat Kediri menyebut [tahu kuning](https://www.tribunnewswiki.com/tag/tahu-kuning) dengan sebutan [tahu takwa](https://www.tribunnewswiki.com/tag/tahu-takwa). Nama tahu takwa berasal dari suku Hokkian yang merupakan salah satu suku di Tiongkok yang berimigrasi ke Indonesia. Mereka menamai tahu tersebut dengan nama “Kwa”, namun pengucapan orang Jawa yang kurang fasih dalam menyebut tahu Kwa, maka mereka menyebutnya menjadi tahu takwa.

Proses pembuatan tahu takwa dimulai dari pengolahan kedelai hingga menjadi tahu. Pertama, cuci bersih kedelai yang akan digunakan. Kedua, rendam kedelai selama tiga jam. Ketiga, setelah cukup lunak keledai direbus hingga matang. Proses perebusannya menggunakan cara tradisional, menggunakan kayu bakar. Hal tersebut, agar aroma sedap tahu lebih keluar dan tingkat kematangan yang dihasilkan juga pas. Keempat, hasil rebusan kedelai diberi zat asam untuk memisahkan sari kedelai dengan kadar air. Kelima, sari kedelai dengan tekstur yang lembut dimasukkan dalam cetakan yang sudah diberi kain, kemudian dipres. Keenam, setelah pencetakan berhasil, tahu dipotong dan direbus menggunakan kunyit, garam, dan bunga pekak kering. Bunga pekak kering menjadi kunci kelezatan dari [tahu takwa](https://www.tribunnewswiki.com/tag/tahu-takwa). Ketujuh, tahu akan berwarna kuning dan mengapung, itu menandakan tahu telah matang. Kedelapan, tahu diangkat dan didinginkan di suhu ruangan sebelum dikemas.

Setelah proses pembuatan, sekarang menuju proses pengawetan. Proses pengawetan dimulai dari proses pendinginan. Proses pendinginan maksimal menggunakan suhu ruangan. Hal tersebut, membuat [tahu takwa](https://www.tribunnewswiki.com/tag/tahu-takwa) bertahan lama meski tanpa menggunakan bahan pengawet. Ketahanan tahu berkisar tiga hari jika dalam suhu normal dan enam hari jika dimasukkan ke dalam kulkas.

Tahu takwa memiliki tekstur yang lebih padat dan sangat kenyal. Ketika dimakan akan terasa kekenyalannya, sehingga tidak sama ketika kita memakan tahu pada umumnya. Tahu takwa menggunakan bahan pewarna alami, yaitu kunyit. Pewarna alami dari kunyit membuat tahu lebih sehat dan tidak berbahaya bagi tubuh. Meski memakai kunyit, namun rasa kunyit dalam tahu ini tidak begitu menyengat. Tetap enak bagi mereka yang tidak suka rempah-rempah.

<https://www.tribunnewswiki.com/2020/02/18/tahu-takwa-tahu-kuning>

**Candi Surowono**

Candi Surowono merupakan sebuah Candi Hindu dari zaman Kerajaan Majapahit. Candi ini berada di Desa Canggu, Kecamatan Pare, ± 28 km dari Kota Kediri. Candi Surowono diperkirakan dibangun pada tahun 1390 M sebagai tempat pendharmaan bagi Wijayarajasa, Bhre Wengker yang merupakan paman dari Rajasanagara, Raja Majapahit. Candi Surowono memiliki nama asli yaitu Wishnubhawanapura.

Candi ini masih dalam keadaan yang sepenuhnya belum utuh. Terdapat batuan candi yang diletakkan di daerah terbuka pada pelataran candi. Terdapat sebuah arca sebatas dada bertangan empat yang diletakkan terpisah dari Candi Surowono dengan wajah yang sudah agak rusak. Sebuah arca batu lainnya tanpa bagian bawah dan bagian atas rusak, yang tampak seperti seorang pendeta berjanggut bertubuh bungkuk dengan hiasan di telinga dan lehernya, sementara posisi tangannya tampak menyangga ke atas.

Bagian bawah Candi Surowono dilihat dari samping depan, dengan bentuk dasar candi yang cukup utuh terutama di bagian sampingnya. Bagian depan Candi Surowono tampak masih memerlukan perbaikan dan penyempurnaan. Sedangkan bagian atas Candi Surowono ini sudah lenyap tak berbekas. Pada kaki Candi Surowono terdapat relief-relief fabel dan juga tantri. Sedangkan pada badan Candi Surowono terdapat relief Arjuna Wiwaha karya Mpu Kanwa, serta relief Bubuksah, dan relief Sri Tanjung. Itu merupakan keadaan Candi Surowono.

<https://kedirikab.go.id/budaya_candi_surowono>

**Batik Tutur**

Batik merupakan lambang kearifan lokal serta warisan nenek moyang yang harus dijaga dan dilestarikan. Tiap – tiap daerah memiliki batik dengan ciri khas atau corak yang berbeda. Batik dipercaya menjadi penunjuk status sosial di masyarakat serta membawa aura kewibawaan bagi orang yang memakainya. Oleh karena itu, setiap daerah wajib melestarikan batik.

Batik tutur merupakan penamaan batik yang dikembangkan di Blitar. Penamaan ini didasarkan pada koleksi batik asal Blitar yang dibuat tahun 1902. Hal ini diketahui ketika berada di Museum Leiden Belanda. Disebut batik tutur karena “tutur/pitutur” dalam bahasa Jawa berarti perkataan. Tutur atau nasihat merupakan filosofi kehidupan yang tergambar pada setiap motif atau simbol dalam batik Blitar.

Asal mula batik ini diketahui melalui foto hitam putih yang terdapat pada arsip-arsip zaman Kolonial Belanda. Motif dari batik tutur ini merupakan hasil pengembangan dari batik Afkomstig Uit. Motif batik berupa gambar tumbuhan dan binatang yang seakan-akan saling terhubung membentuk pola seperti sebuah alur cerita berisi nasehat.

Motif dari batik tutur diantaranya, batik Cinde Gading, batik Gambir Sepuh, batik Simo Samaran, batik Winih Semi, batik Jalu Watu, batik Celeret Dubang, batik Tanjung Manila, batik Mupus Pupus, batik Galih Dempo, batik Mirong Kampuh Jinggo, batik Gunung Menyan dan lain-lain. Batik tutur ini memiliki beberapa motif yang menjadi ciri khas dari motif batik lainnya. Motif yang beragam ini menjadikan batik tutur menjadi terkenal.

<https://batik-tulis.com/blog/batik-blitar/>

**Candi Penataran**

Candi Panataran adalah sebuah candi bercorak Hindu yang terletak di Desa Penataran, Kecamatan Nglegok, Kabupaten Blitar, Jawa Timur. Candi ini merupakan candi yang terluas di Jawa Timur. Candi Penataran berada di sebelah lereng barat daya Gunung Kelud dengan ketinggian 450 meter. Candi ini dibangun oleh Raja Kerajaan Kediri bernama Raja Srengga pada tahun 1194 M. Raja Srengga memiliki gelar Sri Maharaja Sri Sarweqwara Triwikramawataranindita Crengalancana Digwijayottungadewa. Beliau berkuasa di Kerajaan Kediri pada tahun 1190 – 1200 M.

Candi Penataran secara umum dikelompokan menjadi tiga bagian, yakni bagian halaman depan, tengah dan belakang. Di bagian halaman depan, terdapat dua buah arca bernama Arca Dwarapala. Selain itu, terdapat sisa pintu gerbang, pendopo teras, bale agung dan Candi Angka Tahun. Bagian kedua dari Candi Penataran adalah halaman tengah. Di sini, terdapat dua Arca Dwarapala, 6 sisa bangunan, Candi Naga dan pondasi bata di sebelah timur halaman tengah. Bagian ketiga dari Candi Penataran adalah bagian halaman belakang. Bagian ini berlokasi di dataran yang lebih tinggi dibandingkan halaman depan dan halaman tengah. Terdapat 9 buah bekas banguan dengan posisi tidak beraturan, Prasasti Palah yang berupa linggapala dan sisa bangunan lainnya yang memilki relief yang menceritakan candi dengan tinggi 1 meter. Pada umumnya relief candi ini dipahat berdasarkan analogi hidup tokoh yang ada di tempat tersebut. Di halaman belakang ini pula terdapat candi utama dari kompleks Candi Penataran. Sebelum memasuki kawasan halaman belakang, terdapat pintu gerbang Paduraksa yang dijaga oleh dua Arca Dwarapala.

<https://sejarahlengkap.com/bangunan/sejarah-candi-penataran>

**Upacara Jamasan Tombak Kyai Upas**

Pusaka Tombak Kanjeng Kyai Upas merupakan pusaka milik masyarakat Kabupaten Tulungagung yang diyakini masih mempunyai daya magis/bertuah. Konon kisahnya, pada masa penjajahan Belanda, keberadaan pusaka tersebut mampu menolak musuh sehingga tidak bisa masuk Kabupaten Tulungagung. Oleh karena itu, setiap hari Jumat setelah tanggal 10 bulan Suro (Jawa) masyarakat Tulungagung melaksanakan upacara Jamasan Tombak Kyai Upas.

Upacara jamasan atau siraman harus menyediakan sesajen. Dimulai pukul 09.30, pusaka dikeluarkan dari kamar pusaka, diiringi dengan gamelan monggang yang terus menerus sampai siraman diakhiri dan dikembalikan ke kamar pusaka. Di samping itu, diadakan pembacaan tahlil oleh para santri yang dilanjutkan dengan kenduri. Sedangkan yang bertugas melaksanakan siraman tersebut adalah Kyai Emban yang telah turun temurun. Sebagai penutup rangkaian upacara, pada malam harinya digelar pertunjukan wayang kulit semalaman. Itu merupakan prosesi pelaksanaan upaca tombak Kyai Upas.

Gambaran mengenai tombak Kyai Upas sebagai berikut. Kyai Upas adalah sebuah pusaka berbentuk tombak dengan panjang bilah sekitar 35 cm. Bilah tersebut, dengan ditopang landhean (kayu pegangan) sepanjang 4 meter. Pada bilah bagian bawah terdapat hiasan berbentuk huruf Arab dengan lafal Allah dan Muhammad.

<https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailCatat=6767>

**Ayam Lodho**

Ayam Lodho merupakan makanan khas dari [Tulungagung](https://www.tribunnewswiki.com/tag/tulungagung), [Jawa Timur](https://www.tribunnewswiki.com/tag/jawa-timur). Ayam lodho merupakan ayam goreng atau bakar yang bersantan. Dalam bahasa Jawa, lodho berarti empuk hingga dagingnya sangat lunak. Lodho juga bermakna makanan gurih dari santan yang sudah sangat kental.

Pada dasarnya [Ayam Lodho](https://www.tribunnewswiki.com/tag/ayam-lodho) juga merupakan daging ayam bakar atau panggang yang dimasak lagi dalam santan dengan bumbu mirip kari pedas. Biasanya memasak ayam lodho dengan menggunakan kayu bakar dan menggunakan api kecil sehingga kuah menjadi kental dan ayam menjadi lembut. Ayam lodho juga harus menggunakan ayam kampung, bukan ayam petelur. Itu merupakan ciri khas dari ayam lodho.

Cita rasa [ayam lodho](https://www.tribunnewswiki.com/tag/ayam-lodho) yang khas merupakan hasil dari daging ayam yang diolah melalui dua tahapan. Pertama, daging ayam direbus dalam rendaman santan kelapa dan racikan berbagai jenis rempah-rempah, antara lain: cabe rawit, daun salam, lengkuas, serai, daun jeruk, garam, bawang putih, bawang merah, kemiri, ketumbar, dan jinten bubuk. Kedua, setelah santan dan bumbu rempah-rempah meresap, daging kemudian dibakar atau dipanggang di atas bara api dengan bahan bakar arang. Ketiga, olahan disajikan bersama nasi putih dan urap sebagai menu pelengkapnya.

<https://www.tribunnewswiki.com/2019/07/20/ayam-lodho>

**Upacara Larung Sembonyo**

Larung Sembonyo merupakan upacara adat perwujudan rasa syukur terhadap tangkapan ikan yang melimpah dan permintaan keselamatan bagi nelayan saat melaut. Budaya tersebut, berasal dari mitos yang berkembang di masyarakat Teluk Prigi Kabupaten Trenggalek, Provinsi Jawa Timur.

Upacara adat Larung Sembonyo dilakukan oleh masyarakat nelayan yang menggantungkan hidupnya di Teluk Prigi sebagai bentuk penghormatan kepada leluhur yang telah membuka teluk ini yaitu Tumenggung Yudho Negoro dan empat saudaranya. Budaya tersebut, dilakukan pada Senin Kliwon penanggalan jawa ini merupakan adat budaya yang harus dilestarikan. Masyarakat meyakini jika upacara ini ditinggalkan maka akan terjadi gangguan di laut, kesulitan menangkap ikan, gagal panen, wabah, bencana alam dan musibah lainnya.

Sejak tahun 1985, upacara Larung Sembonyo dilaksanakan secara besar-besaran dan tetap lestari sampai sekarang sehingga menjadi agenda tahunan. Pemkab Trenggalek ikut andil dalam terselenggaranya upacara adat nelayan Teluk Prigi ini. Pelaksanaan Upacara Larung Sembonyo berupa arak-arakan yang diberangkatkan dari kantor Kecamatan Watulimo menuju tempat pelelangan ikan yang telah dihiasi layaknya pesta pernikahan. Larung Sembonyo ini digiring oleh para petugas upacara dalam formasi tertentu. Larung Sembonyo dan segala pelengkapnya ini digiring ke tengah laut menggunakan perahu nelayan.

<http://visit.trenggalekkab.go.id/larung-sembonyo-prigi/>

**Alen-Alen**

Alen-Alen merupakan salah satu jajanan khas Kabupaten Trenggalek. Nama Alen-alen ini berasal dari bahasa Jawa kata ali-ali yang berarti cincin. Alen-alen berbentuk cincin dan berwarna kuning yang berasal dari kunyit. Jajanan ini diperkenalkan oleh Bupati Trenggalek Kanjeng Raden Temanggung Wijoyo Kusumo. Jajanan ini diadaptasi dari jajanan lanting khas Purworejo. Bentuk alen-alen mirip dengan lanting versi Kebumen.

Proses pembuatan alen-alen tidak terlalu sulit. Pertama, siapkan bahan yang terdiri atas tepung tapioka, bawang putih, kunyit, penyedap rasa, dan air secukupnya. Kedua, tepung tapioka direbus bersama dengan air. Ketiga, masukkan bawang putih, penyedap rasa, dan kunyit sebagai pewarna. Keempat, sambil menunggu matang, adonan harus terus diaduk supaya bumbu serta pewarna dapat tercampur sempurna. Kelima, setelah adonan pulen, adonan diangkat dan dipilin menggunakan tangan. Keenam, adonan dipotong-potong dan dibentuk menyerupai cincin. Ketujuh atau terakhir, goreng menggunakan api sedang, persis seperti menggoreng kerupuk. Jika sudah mengembang, angkat lalu tiriskan. Alen-alen siap disajikan.

Meski alen-alen berukuran kecil, rasa dari alen-alen ini tidak mengecewakan. Rasa gurih dari bawang dan kunyit, sangat pas dengan lidah masyarakat Trenggalek. Jika pergi ke Trenggalek, terdapat pusat oleh-oleh di kawasan Jalan Bendorejo atau Jalan Ngantru sebelum arah menuju Alun-Alun Trenggalek. Jadi, alen-alen merupakan makanan khas Trenggalek yang berukuran kecil dan bisa didapatkan di pusat oleh-oleh.

<https://brisik.id/read/66509/alen-alen-jajanan-khas-trenggalek-mirip-cincin>

**Candi Ngetos**

[Candi Ngetos](https://tribunjatimwiki.tribunnews.com/tag/candi-ngetos) merupakan [bangunan bersejarah](https://tribunjatimwiki.tribunnews.com/tag/situs-bersejarah) yang terletak di Desa Ngetos, Kecamatan Ngetos, Kabupaten Nganjuk. Candi ini dikenal sebagai candi perabuan dari Prabu Hayam Wuruk. Candi Ngetos dibangun pada abad ke-15. Secara fisik, Candi Ngetos ini sudah dalam keadaan rusak pada beberapa bagian bahkan beberapa bagian telah hilang sehingga sulit untuk mengetahui bentuk aslinya.

Candi yang didirikan di lereng Gunung Wilis yang merupakan salah satu gunung suci di tanah Jawa. Pembuatan candi ini terletak di lereng gunung dimaksudkan agar bangunan suci berada lebih dekat dengan kediaman para dewa. Menurut kepercayaan pada masa silam, puncak gunung merupakan kediaman para dewa.

Sejarah Candi Ngetos dimulai dari cerita keluarga Hayam Wuruk. Hayam Wuruk memiliki paman bernama Raden Ngabei Selopurwoto. Semasa hidup Hayam Wuruk sering mengunjungi paman di daerah Candi Ngetos. Kemudian, ketika Hayam Wuruk wafat, jenasahnya dibakar dan abunya disimpan di Candi Ngetos. Itu merupakan wasiat dari Hayam Wuruk kepada pamannya.

Bangunan Candi Ngetos terbuat dari batu bata merah. Atapnya diperkirakan terbuat dari kayu memiliki ukuran panjang 9,1 m. Tinggi badan candi 5,43 m dan tinggi keseluruhan 10 m. Terdapat empat buah relief di candi ini. Faktor usia relief tersebut, hanya terisa satu dan tiga lainnya telah hancur. Tidak hanya relief yang hilang melainkan pigura-pigura pada alasnya yang juga telah tidak ada lagi. Pada bagian atas dan bawah pigura, dibatasi oleh loteng-loteng yang terbagi dalam jendela-jendela kecil berhiaskan ketupat yang tepinya tidak rata. Hal tersebut, berbeda dengan bangunan bawahnya yang tidak ada piguranya, sedangkan tepi bawahnya dihiasi dengan motif kelompok buah dan ornamen daun. Itulah keadaan Candi Ngetos.

<https://idsejarah.net/2017/05/candi-ngetos.html>

**Upacara Siraman Sedudo**

Air Terjun Sedudo berlokasi di Desa Ngliman, Kecamatan Sawahan, Kabupaten Nganjuk. Air terjun ini tercatat sebagai air terjun tertinggi ke-4 di Jawa Timur dan tertinggi ke-10 se-Indonesia. Panjangnya mencapai 105 meter dan berada pada ketinggian 1.438 meter dari permukaan laut (mdpl).

Setiap bulan Muharram atau bisa juga disebut bulan Suro, segenap warga beserta pejabat di Kabupaten Nganjuk menggelar ritual siraman sedudo. Ritual ini dipimpin oleh sesepuh desa. Rangkaian ritualnya diiringi musik gamelan Jawa, lalu belasan gadis belia yang dibantu beberapa orang perjaka dituntun untuk mengambil air dari guyuran air terjun sedudo secara langsung. Air disimpan dalam kendi kecil. Kemudian, dimasukkan ke dalam wadah khusus untuk dipakai oleh warga yang memerlukan. Air tersebut, dipercaya untuk pengobatan, menjadikan awet muda, maupun untuk kepentingan-kepentingan yang lain.

Ritual siraman sedudo berlangsung meriah dan sakral. Meriah karena dihadiri pejabat pemerintah daerah, para pencinta alam, dan wisatawan lokal. Nilai kesakralan prosesi ini ditandai dengan Tari Bedhayan Amek Tirta, yang terdiri atas sepuluh penari perempuan. Penari tersebut, memainkan sebuah tarian sebagai wujud rasa syukur kepada Tuhan Yang Maha Kuasa.

<https://www.matakamera.net/2018/09/siraman-sedudo-ritual-sakral-di-bawah.html>