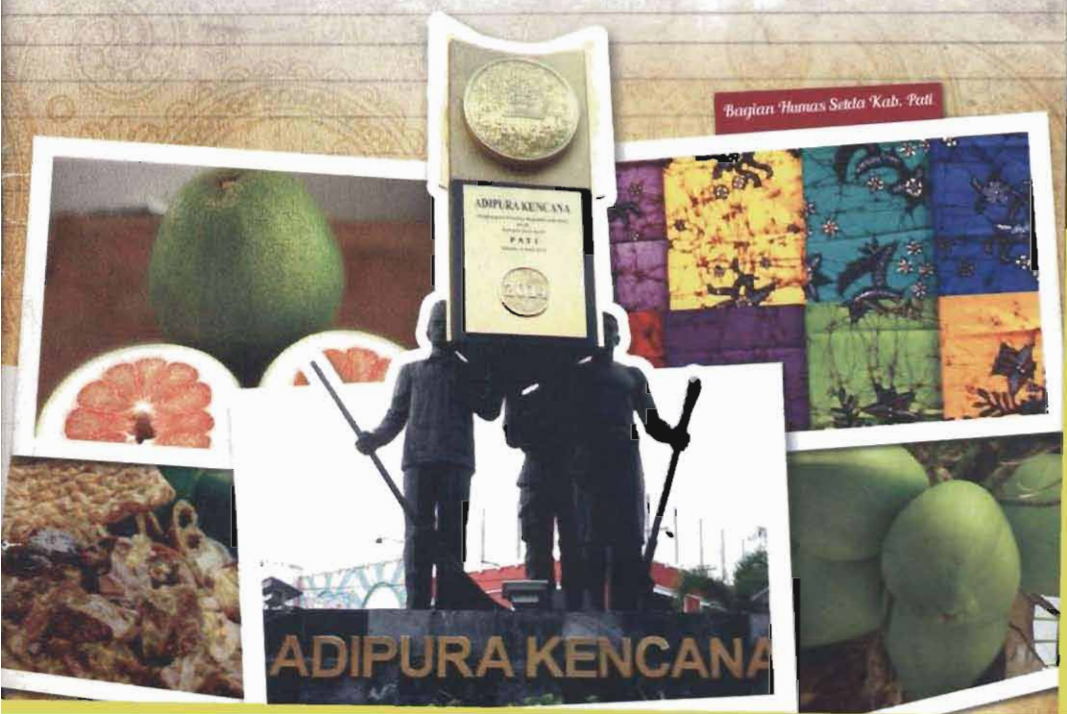


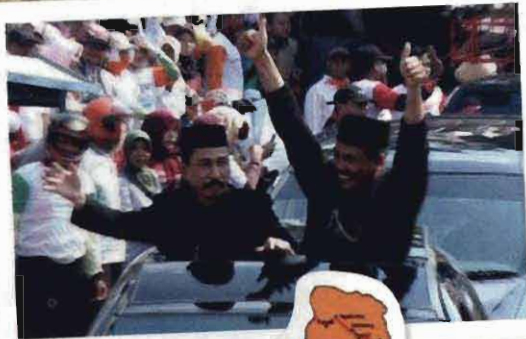


Profil Potensi Kabupaten Pati

Perdagangan, Industri & UMKM | Obyek Wisata Khusus & Kuliner
Pertambangan | Kelautan & Perikanan | Pariwisata & Budaya
Perkebunan | Pertanian | Peternakan



Selayang Pandang



Kabupaten Pati merupakan salah satu dari 35 kabupaten/kota di Jawa Tengah bagian Timur, terletak antara $110^{\circ} 50' - 111^{\circ}, 15'$ Bujur Timur dan $6^{\circ} 25' - 7^{\circ} 00'$ Lintang Selatan. Ibukotanya adalah Pati. Kabupaten ini berbatasan dengan Laut Jawa di utara, Kabupaten Rembang di timur, Kabupaten Blora dan Kabupaten Grobogan di selatan, serta Kabupaten Kudus dan Kabupaten Jepara di barat.

Kabupaten Pati mempunyai luas wilayah 150.368 Ha yang terdiri dari 58.368 ha lahan sawah atau sekitar 38,80% dari luas keseluruhan lahan di Kabupaten Pati dan 92.020 ha lahan bukan sawah atau sekitar 61,20%.

Jenis tanah di bagian Utara Kabupaten Pati terdiri dari tanah Red Yellow mediteran, Latosol, Alluvial Hidromer dan Regosol, sedangkan bagian Selatan terdiri dari tanah alluvial, hidromer dan grumosol.

Rincian menurut kecamatan sebagai berikut :

1. Batangan, Sukolilo, Gabus dan Jakenan merupakan tanah alluvial.
2. Cluwak, Gunungwungkal dan Gembong merupakan tanah Latosol.
3. Juwana dan Margoyoso merupakan tanah alluvial dan RedYellow mediteran.
4. Pati dan Margorejo merupakan tanah Red Yellow Mediteran, Latosol, Alluvial dan Hidromer.
5. Kayen dan Tambakromo merupakan tanah alluvial dan hidromer.
6. Pucakwangi dan Winong merupakan tanah grumosol dan hidromer.
7. Wedarijaksa merupakan tanah Red Yellow Mediteran, Latosol dan Regosol.
8. Tayu merupakan tanah alluvial, red yellow dan regosol
9. Tlogowungu merupakan tanah latosol dan red yellow mediteran.

Sebagian besar wilayah Kabupaten Pati adalah dataran rendah. Bagian selatan (perbatasan dengan Kabupaten Grobogan dan Kabupaten Blora) terdapat rangkaian Pegunungan Kapur Utara. Bagian barat laut



(perbatasan dengan Kabupaten Kudus dan Kabupaten Jepara) berupa perbukitan. Sungai terbesar adalah Sungai Juwana, yang bermuara di daerah Juwana.

Ibukota Kabupaten Pati terletak tengah-tengah wilayah Kabupaten, berada di jalur pantura Semarang-Surabaya, sekitar 75 km sebelah timur Semarang. Jalur ini merupakan jalur ramai yang menunjukkan diri sebagai jalur transit.

Jaringan jalan di wilayah Kabupaten Pati sepanjang 41.165 km yang terdiri dari :

- Jalan Nasional : 34.134 km
- Jalan Propinsi : 107.920 km
- Jalan Kabupaten : 799.111 km

Jalan raya yang berada di wilayah Kabupaten Pati lebar rata-rata 8 meter dan merupakan jalur utama pantura wilayah Jawa Tengah bagian Timur.



Prakata Bupati Pati

H. Haryanto, SH. MM. M.Si

Dengan mengucap puji syukur kehadiran Allah SWT, Pemerintah Kabupaten Pati telah dapat menyajikan informasi kondisi dan potensi Kabupaten Pati dalam bentuk *booklet*.

Otonomi daerah adalah pemberian kewenangan kepada pemerintah daerah untuk membangun dan mengurus pemerintahan sendiri sesuai dengan kemampuan dan potensi yang dimiliki untuk mencapai kesejahteraan dan kemakmuran masyarakat dalam kerangka Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI).

Pemerintah Kabupaten Pati telah melakukan pembenahan dan pembangunan diri melalui berbagai upaya nyata yang dicurahkan dalam program dan kegiatan pembangunan di segala aspek kehidupan demi terwujudnya sebuah tatanan masyarakat yang sejahtera, melalui program peningkatan perekonomian masyarakat yang kokoh.

Kabupaten Pati sebagai salah satu Kabupaten di Provinsi Jawa Tengah memiliki sejumlah potensi Sumber Daya Alam (SDA) yang menjadi daya tarik bagi investasi. Minat investor terhadap SDA tak hanya di sektor pertambangan minyak & semen, namun Kabupaten Pati juga amat menonjol di sektor perikanan, pertanian, pariwisata, industri kecil kuningan, batik, dan kuliner khas Pati. Kondisi itu menghantarkan Kabupaten Pati sebagai

Kabupaten dengan julukan Bumi Mina Tani. Tak hanya itu, Kabupaten Pati pun memiliki kekayaan budaya serta peninggalan sejarah yang mempunyai arti penting bagi negara. Hal itu nampak dari sejumlah peninggalan kerajaan Majapahit yang menjadi saksi kejayaan nusantara di masa lampau.

Booklet Kabupaten Pati ini dibuat dalam rangka memperkenalkan seluruh potensi yang dimiliki Kabupaten Pati kepada khalayak umum. Meskipun hanya merupakan miniatur yang tentunya sangat terbatas dan belum dapat mengeksplorasi semua potensi yang ada di Kabupaten Pati, namun demikian upaya untuk memperkenalkan potensi Pati dalam bentuk *booklet* ini, diharapkan dapat memacu proses kegiatan berinvestasi di daerah daerah kami.

Akhirnya kami berharap semoga *booklet* ini dapat memberikan gambaran yang bermanfaat dalam menunjang pembangunan, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat Kabupaten Pati. Seiring dengan gerakan **Noto Projo Mbagun Deso**



Prakata Wakil Bupati Pati

H. M Budiyo



Alhamdulillah, puji syukur atas Rahmat Allah Yang Maha Kuasa, Buku Profil Potensi Kabupaten Pati ini dapat diterbitkan. Kehadiran buku ini diharapkan dapat memberikan gambaran tentang Kabupaten Pati dari berbagai aspek, sehingga pihak-pihak yang berkepentingan dapat mengenali potensi Kabupaten Pati.

Pemkab bersama-sama masyarakat kini terus berupaya berbenah dengan mengarahkan seluruh potensi menuju Kabupaten yang **berdaya saing tinggi** dan berjati diri, tidak terlepas dari ciri khas Pati yang memiliki keunikan di banding Kabupaten lain. Semua itu tak kan ada artinya jika tak didukung dengan publikasi yang baik.

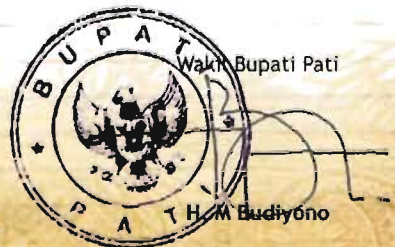
Salah satu potensi yang perlu lebih ditingkatkan publisitasnya adalah sektor Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Apalagi pertumbuhan usaha kecil dan menengah di Kabupaten Pati dewasa ini cukup menggembirakan dan perlu terus diberdayakan oleh Pemkab bersama pelaku dunia usaha berskala besar. Kita hanya tinggal menggali potensi-potensi yang ada itu untuk dapat dikembangkan dan dipublikasikan secara profesional.

Saya yakin Sektor UMKM di Kabupaten Pati dengan didukung iklim usaha yang kondusif dan publisitas yang handal, akan memiliki

peluang besar dalam menciptakan para pelaku ekonomi baru yang berdaya saing tinggi, tangguh dan mandiri.

Oleh karenanya saya amat mendukung gagasan penerbitan buku potensi ini. Merupakan suatu pengharapan yang sangat besar manakala potensi UMKM yang dimunculkan di sini dapat menjadi batu loncatan guna mendongkrak popularitas produk-produk UMKM di Kabupaten Pati. Semoga ikhtiar ini juga mampu melecutkan kembali ghirah (semangat-red) para pelaku UMKM di Pati untuk terus istiqomah menghasilkan produk-produk unggulan yang kian populer di lingkup Jawa Tengah, Indonesia, bahkan di kancah Internasional. Sehingga sektor ini semakin berandil besar dalam mengentaskan kemiskinan dan mengurangi angka pengangguran di Kabupaten Pati.

Semoga ikhtiar ini kian menggenapkan tekad kita dalam memajukan Bumi Mina Tani melalui gerakan **Noto Projo Bangun Deso**.





Sekapur Sirih Sekretaris Daerah Kabupaten Pati

Drs. Desmon Hastiono, MM

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat, taufik dan hidayah-Nya, sehingga booklet Profil Potensi Pati dalam (P2KP) ini dapat tersusun tepat waktu.

Booklet ini merupakan buku kecil yang berbentuk panduan bagi setiap orang, khususnya di luar Kabupaten Pati yang ingin secara sekilas mengetahui potensi yang ada di Kabupaten Pati. Wilayah di pesisir utara Jawa Tengah yang dahulu dikenal dengan sebutan Kadipaten Pesantenan pada saat jaman Kerajaan Majapahit, kini dikenal dengan semboyan Bumi Mina Tani.

Keberadaan booklet ini diharapkan dapat membantu mempermudah pembacanya untuk mengenali beberapa informasi dan potensi yang ada, seperti perikanan dan kelautan, pertambangan, pertanian dan peternakan, demografi kependudukan, dan pariwisata termasuk di dalamnya wisata kuliner.

Semoga apa yang telah disajikan ini sekecil apapun mampu memberikan wawasan akan potensi yang ada di Kabupaten Pati. Tentu saja dalam pembuatan booklet ini masih ada kekurangannya, mudah mudahan akan semakin disempurnakan oleh setiap pembaca yang kami anggap sebagai partner informasi bagi Pemerintah Kabupaten.

Akhirnya selamat membaca dan semoga dapat memberikan manfaat dalam mengenali potensi Bumi Mina Taninya Wong Pati.


Drs. DESMON HASTIONO, MM

Batik Bakaran

Bakaran adalah sebuah desa yang ada di kecamatan Juwana kabupaten Pati. Desa ini ada dua yakni Bakaran Wetan dan Bakaran Kulon. Saat ini, desa Bakaran mampu menjadi ikon Pati yaitu dengan karya budaya masyarakat. Salah satu karya budaya masyarakat yang mampu menjadi perhatian masyarakat luas adalah karya batik tulisnya.

Seni batik bakaran ini berjalan sejak zaman Majapahit yaitu antara abad 14 sampai sekarang. Dan sampai saat ini corak batik bakaran sangat khas dan unik, motifnya sangat berbeda dengan batik-batik lain walaupun asal mulanya dari budaya batik yang sama yaitu budaya keraton. Hal ini disebabkan karena sudah terjadi perpaduan kebudayaan pedalaman dan pesisir yang akhirnya karya masyarakat ini menjadi sangat unik.

Motif batik tulis Bakaran bila dilihat dari segi warna mempunyai mempunyai ciri tersendiri, yaitu warna yang mendominasi batik Bakaran adalah hitam dan coklat. Unsur corak/motifnya beraliran pada corak motif batik Tengahan dan batik Pesisir. Aliran Tengahan, karena yang memperkenalkan batik tulis pada wilayah Desa Bakaran adalah dari kalangan kerajaan Majapahit. Dan Jenis motif tengahan ini diindikasikan pada corak batik Padas Gempal, Gringsing, Bregat Ireng, Sido Mukti, Sido Rukun, Namtikar, Limanan, Blebak Kopik, Merak Ngigel, Nogo Royo, Gandrung, Rawan, Truntum, Megel Ati, Liris, Blebak Duri, Kawung Tanjung, Kopi Pecah, Manggaran, Kedeke Kecer, Puspo Baskora, ungker Cantel, blebak lung, dan beberapa motif tengahan yang lain.

Sedangkan beraliran batik tulis pesisir karena secara geografis letak wilayah Desa tersebut memang terdapat di pesisir pantai dan aliran pesisir ini diindikasikan pada motif batik tulis, blebak Urang, dan loek Chan. Pada umumnya corak batik Bakaran berbeda dengan corak batik daerah lain, baik dari segi gambar, ornamen maupun warnanya. Pada setiap motif umumnya mempunyai makna yang sangat filosofis.

Keterampilan membatik tulis bakaran di Desa Bakaran tak lepas dari buah didikan Nyi Banoewati, penjaga museum pusaka dan pembuat seragam prajurit pada akhir Kerajaan Majapahit abad ke-14.



Motif batik yang diajarkan Nyi Banoewati adalah motif batik Majapahit, misalnya, sekar jagat, padas gempal, magel ati, dan limaran. Sedangkan motif khusus yang diciptakan Nyi Banoewati sendiri adalah motif gandrung. Motif itu terinspirasi dari pertemuan dengan Joko Pakuwon, kekasihnya, di tiras pandelikan.

Waktu itu Joko Pakuwon berhasil menemukan Nyi Banoewati. Kedatangan Joko Pakuwon membuat Nyi Banoewati yang sedang membatik melonjak gembira sehingga secara tidak sengaja tangan Nyi Banoewati mencoret kain batik dengan canting berisi malam, yang memang saat itu aktifitasnya disibukkan dengan membatik.

Coretan itu membentuk motif garis-garis pendek. Di sela-sela waktunya, Nyi Banoewati menyempurnakan garis-garis itu menjadi motif garis silang yang melambangkan kegandrungan atau kerinduan yang tidak terobati. Motif-motif khas itu perlu mendapat perlakuan khusus dalam pewarnaan. Pewarnaannya pun harus menggunakan bahan-bahan alami. Misalnya, kulit pohon tingi yang menghasilkan warna coklat, kayu tegoran warna kuning, dan akar kudu warna sawo matang.

Sayangnya, bahan-bahan pewarna itu sudah sulit ditemui. Waktu itu, batik bakaran menjadi komoditas perdagangan antar pulau melalui Pelabuhan Juwana dan menjadi tren pakaian para pejabat Kawedanan Juwana. Meskipun kesulitan bahan pewarna, batik tulis bakaran banyak peminat. Saat ini warga Bakaran selain melestarikan motif Nyi Banoewati, mereka juga mengembangkan aneka macam motif kontemporer,

antara lain motif pohon druju (juwana), gelombang cinta, kedeke kecer, jambu alas, dan blebak urang. Yang kemudian menjadi ciri khas batik bakaran adalah motif "retak atau remek"-nya.

Ada beberapa proses, dan teknik dalam pembuatan batik bakaran, yakni mulai dari nggirah, nyimpong, ngering, nerusi, nembok, medel, nyolet, mbironi, nyogo, dan nglorod. Proses ini bertahap mulai tahap pertama sampai terakhir. Bila sudah selesai maka corak batik sudah bisa dinikmati. Tahapan-tahapan tersebut dikerjakan perajin secara manual tanpa ada alat-alat baru seperti cap, printing, sablon dsb.

Dahulu para pengrajin sebelum proses pembatikan dimulai, mereka melakukan ritual dulu. Ada yang puasa 3 hari, ada yang satu minggu, ada yang satu bulan ada yang 40 hari. Setelah melakukan puasa ini pengrajin melakukan pertapaan/ nyepi dengan tujuan mendapatkan inspirasi/ ilham, sehingga suatu ketika atau secara tiba-tiba tidak tersadari mendapat gambaran/ bayangan motif batik yang akan dibuat. Biasanya motif tersebut menggambarkan kondisi masyarakat yang ada dan memberikan pesan moral pada masyarakat dan ada juga menunjukkan latar belakang si perajin itu sendiri. Jadi setiap motif batik ada maksud dan tujuan yang diharapkan pembatik. Atau ada pesan-pesan yang terkandung didalam motif tersebut.



Sekarang ini batik bakaran sudah ada yang dipatenkan oleh Ditjen HAKI sebagai motif batik milik pati. Terhitung semuanya berjumlah 17 motif yang terpatenkan. Ke 17 motif itu semuanya adalah motif klasik. Diantaranya adalah, motif blebak kopik, rawan, liris, kopi pecah, truntum, gringsing, sidomukti, sidorukun, dan limaran, dan lain sebagainya.



Konveksi

Konveksi, Kecamatan Gabus menjadi sentra industri konveksi. Kegiatan ini menyedot banyak tenaga kerja lokal. Industri ini jumlahnya sangat banyak dan hasil produksinya sudah mencapai skala nasional.



Bata Merah

Industri ini banyak terdapat di Kecamatan Trangkil dan Wedarijaksa. Para pengrajin umumnya masih sangat membutuhkan permodalan, dan masih perlu pembinaan dalam menentukan harga jual yang pantas serta dalam menampung pemasaran dengan skala besar agar tidak jatuh ke tangan tengkulak.

Industri Kacang

Kabupaten Pati adalah termasuk daerah tropis sehingga tanahnya subur dan gembur. Masyarakatnya mayoritas petani, dan jumlah petani kacang tanah di Pati dahulu cukup banyak.

Dari hasil pertanian tersebut, kacang tanah merupakan salah satu hasil unggulan para petani di pedesaan. Jumlah pabrik kacang sampai saat ini ada 13, terdiri dari 2 pabrik berskala besar dan 11 pabrik berskala menengah.

Karena kacang merupakan cemilan yang enak dan renyah serta higienis yang dimanfaatkan hampir semua orang dalam segala acara maka keberadaan pabrik kacang sangat diperlukan. Hal yang membanggakan, produk kacang ini ada yang diekspor ke berbagai Negara di dunia, bahan baku kacang didatangkan hingga dari daerah sekitar Pati, antara lain Bojonegoro, Tuban, Sragen, Purwodadi, dan Jepara. Kacang dari daerah-daerah tersebut ternyata lebih besar dan isinya lebih baik. Berdasarkan hasil kajian, tanah di daerah-daerah tersebut sangat gembur dan subur.



Dari ke-13 pabrik, tenaga kerja yang terserap berjumlah lebih dari 15.000 orang, sehingga masyarakat di sekitar pabrik lebih senang karena perekonomian mereka lebih baik dan dapat memperkecil pengangguran.

Sentra Industri Kuningan Juwana



Kecamatan Juwana Kabupaten Pati merupakan salah satu pusat produksi kerajinan kuningan terbesar di Indonesia. Di era tahun 2000-an saja, terdapat 220 buah industri kecil kerajinan kuningan yang berijin dengan jumlah pekerja 5.483 orang pekerja, serta nilai investasi sebesar Rp. 8.727.893.000,00. Produk kuningan dari Juwana antara lain berupa guci, interior rumah, baut, Engsel, Klem Aki, Handle Pintu, Handle Indoor, Burner Kompor Gas Kuningan, lampu hias, Miniatur Sepeda Onthel, Becak, dll.

Industri Garam



Produksi garam di kabupaten Pati akan dikembangkan menjadi garam industri melalui kerjasama dengan perusahaan-perusahaan kimia, kosemtik, dan lain sebagainya. Garam Kabupaten Pati yang dalam bentuk garam krosok mempunyai beberapa kegunaan, antara lain digunakan pada bidang usaha pertanian, budidaya dan pengolahan ikan, bahkan pertambangan.

Kaki Lima Simpang Lima



Berkunjung ke Kota Pati, tak lengkap rasanya bila tak singgah di Alun-Alun Kota Pati untuk memanjakan lidah dan berbaur merasakan kehangatan dan keramahan masyarakat Pati dengan segala kebersahaajaannya.

Para pedagang kaki lima di sini pun tak hanya melulu menawarkan kuliner khas Pati, namun juga berbagai barang kebutuhan layaknya pasar rakyat serba ada.

Area sekitar lapangan hijau alun-alun pun demikian ramah untuk dijadikan area bermain anak, lengkap dengan segala bentuk permainan tradisional yang disewakan untuk pengunjung.

Nasi Gandul



Nasi gandul adalah sajian khas Pati, Jawa Tengah. Ditihat sepiantas, ia sangat mirip dengan nasi pindang dari Kudus, tetapi tanpa daun so (daun melinjo muda). Kalau nasi pindang kudus adalah hasil persilangan antara soto dan rawon, maka nasi gandul pati adalah persilangan antara soto dan gule. Nasi gandul memang lebih nendang dan melekoh rasanya bila dibanding dengan nasi pindang.

Sajian ini merupakan kombinasi dari dua masakan yang masing-masing dimasak dengan bumbu sangat kaya. Elemen pertama adalah empal daging sapi (juga termasuk jeroan) yang dimasak dalam bumbu-bumbu harum, kemudian digoreng sebentar. Empalnya sudah gurih bila dimakan begitu saja.

Elemen kedua adalah kuah santan yang juga sangat gurih. Rasa jintan dan ketumbar mencuatkan citarasa gulai atau kari India. Sedangkan lengkuas dan bawang putih mewakili unsur-unsur soto yang populer di Jawa. Diperkaya dengan bumbu-bumbu lain, diikat dengan santan yang membuatnya sungguh "mak nyuss".

Tidak semua penjual nasi gandul - baik di Pati, maupun di kota-kota lain - menyajikannya dengan cara yang sama. Tetapi, yang pasti, hampir semua penjual nasi gandul memakai alas piring dari daun pisang. Tampaknya ini merupakan ciri penting yang tidak boleh tidak. Sebagian penjual memakai gunting untuk memotong-motong daging maupun jeroan. Cara menggunting ini juga populer dilakukan di Kudus, misalnya ketika menyajikan nasi pindang. Para penjual nasi kari ayam di Medan pun menggunakan gunting untuk memotong-motong daging ayam.

Ada penjual nasi gandul yang menuang kuah di atas nasi, kemudian menggunting-gunting empal di atasnya. Tetapi, ada pula yang menggunting empalnya dan menaburkannya di atas nasi, baru kemudian dituangi kuah. Di atasnya ditaburi bawang merah goreng yang renyah.

Mengapa disebut nasi gandul? Pertanyaan sederhana ini ternyata sulit menemukan jawabannya. Hampir tidak ada jawaban memuaskan, termasuk dari mereka yang berdagang nasi gandul. Satu-satunya jawaban yang agak masuk akal adalah karena nasi dan kuahnya "gemandul" (bergantung) di atas piring yang terlebih dulu dialasi daun pisang.

Lauk wajib untuk nasi gandul adalah tempe goreng. Seperti terlihat di gambar, tempenya adalah jenis yang dibungkus individual. Tipis, padat, dan kering. Teksturnya yang garing itu sangat padan dengan tendangan kuah nasi gandul yang mantap. Tentu saja, lauk-pauk gorengan lainnya juga cocok untuk mendampingi nasi gandul.

Kini sentra Nasi Gandul sebagian besar berada di Desa Gajah Mati, Pati Kota.

Soto Kemiri

Soto Kemiri adalah salah satu makanan khas dari Kabupaten Pati selain nasi gandum. Seperti soto dari daerah lain yang lebih dahulu dikenal masyarakat seperti Soto Kudus, Soto Kemiri juga menggunakan daging ayam (soto ayam). Makanan khas ini membutuhkan bumbu brambang (bawang merah), bawang putih, kencur, kemiri, lengkuas, jinten, merica, jahe, dan santan. Soto kemiri biasa disajikan tanpa penyedap makanan. Cara memasak soto kemiri pun tidak sulit, cukup menggunakan kuah dari bahan-bahan tersebut. Soto kemiri juga dipanaskan dengan bahan bakar kayu. Salah satu cara menengarai soto khas Pati ini adalah aroma kemirinya yang lebih menonjol dan kuahnya lebih encer dibanding soto dari daerah lain.

Cara penyajiannya pun unik, yaitu setelah mangkuk yang telah berisi nasi, irisan daging ayam, dan taoge lalu diberi kuah setelah itu kuah dari mangkuk tadi dituang kembali kedalam kuah, demikian diulangi beberapa kali sehingga rasa gurih bisa sangat terasa. Karena cara penyajian seperti ini Soto Kemiri juga dikenal sebagai Soto Kopyok.



Lauk yang disajikan sebagai pelengkap sama seperti kebanyakan soto-soto ayam yang lain tapi yang membedakan adalah ukurannya, karena ayam yang digunakan adalah ayam dere maka ukurannya pun kecil-kecil sehingga kalo tidak terkontrol bisa menghabiskan sepiring lauk.

Telur Asap Lurik

Kuliner khas Pati ini pernah menyabet 2 (dua) penghargaan sekaligus dalam lomba makanan khas se-Jawa Tengah. Kedua penghargaan tersebut meliputi juara favorit dan juara harapan I kategori kudapan. Lomba yang diikuti oleh 35 kabupaten/kota se-Jawa Tengah tersebut diadakan dalam rangka menyongsong visit Jateng 2013 dan dilaksanakan pada tanggal 7 - 8 Juli 2012 bertempat di Anjungan Jawa Tengah TMI Jakarta.

Telur ini pertama kali diperkenalkan oleh Kelompok Usaha Pemuda Produktif (KUPP) "Telur Asap Lurik" Bina Farm Kelompok Tani Ternak (KTT) Desa Batusari Kecamatan Batangan. Mereka memanfaatkan garam sebagai bahan pengawet untuk memperpanjang waktu simpan telur dengan melakukan pengolahan telur melalui proses pengasapan.

Keuntungan telur yang diasap seperti ini antara lain : prosentase protein meningkat, cangkang telur teksturnya lurik, mempunyai aroma asap yang khas, tidak amis, dan daya simpannya lebih lama.



Petis Kambing



Olahan masakan berbahan baku kambing sangat beragam. Olahan yang paling kerap dikenal masyarakat adalah sate, gulai, tongseng, kambing guling, nasi goreng kambing, sop kaki kambing, dan sumsum kambing.

Ada satu makanan tradisonal berbahan olahan kambing yang belum banyak didengar atau dinikmati, yaitu petis kambing atau petis runting. Makanan itu merupakan masakan khas Desa Runting, Kecamatan Pati, Kabupaten Pati.

Desa Runting berada di utara Kota Pati yang berjarak sekitar tujuh kilometer dari pusat kota. Warung petis kambing runting sangat mudah dijumpai karena kebanyakan berada di tepi Jalan Raya Pati-Tayu, tak jauh dari Pasar Runting.

Sajian petis runting di warung itu cukup sederhana. Seporsi petis runting berisi tulang dan iga kambing yang menyisakan daging dan kadangkala dikombinasikan dengan jeroan atau gajih (lemak) kambing. Tulang-tulang itu berasal dari kambing muda sehingga kerap kali penikmat petis runting dimanjakan dengan gurihnya sumsum di dalam tulang.

Sekilas, sajian petis kambing mirip tengkleng Solo, sedangkan kuahnya mirip gulai bersantan kental. Bedanya kuah petis lebih kental, berwarna coklat gelap, dan ketika diseruput di lidah berasa ada butiran-butiran lunak yang gurih.

Hal itu tidak mengherankan lantaran kuah petis kambing merupakan kombinasi antara bumbu dampur, santan, dan tepung beras. Komposisi kuah itu antara



lain gula merah, daun jeruk, bawang merah, bawang putih, cabai merah, kunyit, kemiri, ketumbar, kencur, garam, dan terasi.

Proses pembuatan diawali dengan merebus tulang dan iga kambing hingga mendidih dan lunak. Setelah itu, dimasukkan bumbu-bumbu yang sebelumnya telah dihaluskan dahulu dan daun jeruk. Kemudian diberi tambahan tepung beras, kecap manis, dan gula merah, setelah masak diaduk sampai bumbu meresap.

Petis kambing runting merupakan makanan khas Desa Runting yang semula tidak diperdagangkan. Biasanya warga memakan petis kambing tanpa nasi dan sebagai pendamping sate kambing.

Resepnya dilestarikan secara turun-temurun hingga sekarang ini. Masakan itu muncul lantaran para pendahulu desa merasa *aman* jika membuang tulang dan iga kambing.

Batu Jolo Sutro



Seiring dengan moncernya batu akik dari daerah lain maka pati tidak mau kalah dengan aikon batu akik yang ada di daerah lain. Sebut saja batu giok dari aceh panca parna dari garut, bio solar dari sumatra serta sungai dareh dari sumatra utara. Serta masih banyak penghasil batu indah dan mulia lainnya.

Di Pati tidak mau kalah dengan daerah lain tersebut, baru - baru ini telah ditemukan dan menjadi ikon batu kabupaten pati yakni didaerah sukulilo tepatnya di sekitar pegunungan kendeng telah ditemukan batu mulia yang tak kalah moncer dengan batu yang sudah dahulu ditemukan yaitu batu jolo sutro. Batu jolo sutro adalah batu asli pati, batu ini mempunyai warna menarik dengan coklat kemerah merahan serta ada serat khusus didalamnya. Serat khusus dalam hal ini adalah serat emas dan serat perak kalau serat emas berwarna kekuning - kuningan tapi kalau serat perak berwarna keputih - putihan. Soal harga bervariasi namun serat emas lebih mahal dari pada serat perak.

Keindahan batu akik jolo sutro terletak pada warna yang tidak terlalu glamor seperti batu akik dari daerah lain, namun akik ini mempunyai kesan yang redup dan membuat damai bagi para penggunanya. Banyak yang merasakan manfaat dari memakai batu ini, dari yang merasa nyaman, percaya diri dan yang lainnya.

Untuk mendapatkan batu jolo sutro ini sekarang ini sudah sangat sulit selain memang barangnya yang terbatas harganyapun mulai mahal karena banyaknya permintaan dari pasaran. Batu ini sudah terkenal keseluruh indonesia bahkan manca negara. Ini sebagai bukti bahwa batu asli pati tidak kalah dengan batu - batu dari daerah lain. Kit apatut bangga dengan ini. Namun begitu kita juga harus menempatkan batu adalah batu yang tidak wajib kita percayai tentang mitosnya.

Kab. Pati memiliki garis pantai sepanjang 60 Km terbentang dari kecamatan Batangan di sebelah timur sampai dengan kecamatan Dukuhseti yang berbatasan dengan kabupaten Jepara di sebelah Barat.

Pati juga mempunyai tujuh empat pelabuhan ikan besar (Bajomulyo I&II, Pecangaan, Margomulyo, Sambiroto, Banyutowo) dan satu buah Pelabuhan Perikanan di Juwana dengan keseluruhan hasil produksi sebesar 31.472.063 kg / tahun.

Tempat pengolahan ikan laut tersebar di 9 kecamatan. Untuk Pengasapan, Pengeringan & Pemindangan ikan hasil produksinya mencapai 9.215.710 kg / tahun.

Di Pati terdapat tiga Balai Benih Ikan (Sukolilo, Kayen, dan Tlogowungu) yang setiap tahun mempunyai produksi benih sebesar 2.524.000 kg / tahun. Sementara untuk kolam air tawar ada seluas 230 hektar dengan hasil produksi 754.704 kg / tahun, sedangkan untuk hasil produksi kolam air payau mencapai 23.996.299 kg / tahun. Selain itu juga terdapat tambak air tawar di desa Talun Kec. Kayen seluas 162 Ha dan Gabus 68 Ha.

Pembekuan Udang



Pengolahan Ikan



Pengasapan Ikan



Bakso Ikan



Pembekuan Ikan



Pelabuhan Ikan Banyutowo

Pelabuhan ikan Banyutowo terletak di Desa Banyutowo, Kec. Dukuhseti, sejauh 36 KM dari kota Pati. Pada saat tertentu di bulan besar, di pantai ini diadakan sedekah laut yang dilakukan oleh para petani nelayan di Desa Banyutowo sebagai wujud rasa syukur kepada Tuhan YME atas keselamatan dan hasil tangkapan ikan yang telah diperoleh, serta agar selalu mendapatkan hasil tangkapan ikan yang baik.



Trasi & Bandeng Presto Juwana



Juwana merupakan salah satu kecamatan di wilayah Kabupaten Pati. Dalam hal tertentu, produk seperti misalnya trasi dan bandeng presto lebih dikenal sebagai produk asal Juwana, namun khalayak biasanya tak mengetahui bila Juwana merupakan bagian dari Kabupaten Pati. Trasi Juwana memiliki ciri khas yang membedakannya dengan trasi dari daerah lain, yaitu warna yang lebih gelap, serta aroma, tekstur dan rasa yang lebih lembut, terbuat dari 100 % rebon pilihan, tanpa pewarna dan pengawet.

Sudah diakui khalayak banyak bahwa bandeng Juwana mempunyai rasa yang lebih enak dan tidak bau tanah. Bahkan pengusaha bandeng presto ternama di Semarang yang kelahiran Juwana pun akhirnya mampu mengembangkan bandeng presto ini menjadi bisnis yang menjanjikan di kota besar. Namun tak banyak yang tahu jika di Juwana pun terdapat banyak home industri bandeng presto yang rasanya khas & harganya jauh lebih terjangkau



Hasil panen bandeng yang melimpah membuat para warga Juwana mengembangkan variasi olahan Bandeng menjadi beberapa produk seperti Bandeng crispy, bakso Ikan Bandeng, naget/ rolade Bandeng, krupuk Bandeng, otak-otak Bandeng, pepes Bandeng.

Tambak Ikan Talun

Agrowisata Perikanan Air Tawar Desa Talun, Kecamatan Kayen jaraknya kurang lebih 10 km dari kota Pati Jawa Tengah. Agrowisata Perikanan Air Tawar Talun berupa tambak yang memiliki luas 8 hektar yang di gunakan untuk budidaya baerbagai jenis ikan seperti Bandeng, ikan tawes, Nilla dan Kaper. Di Agrowisata Perikanan Air Tawar Talun juga tersedia tempat pemancingan dan pondok saji ikan bakar sebagai sarana rekreasi keluarga yang muarah meriah khususnya penggemar olah raga mancing.

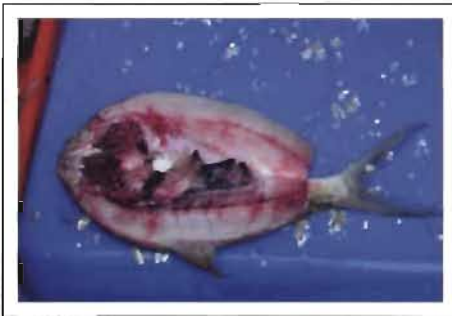
Saat ini lahan untuk tambak produktif di daerah Talun sudah mencapai 238 hektar dengan pelaku usaha sekitar 550 orang. Untuk satu 1 hektar lahan, dengan biaya produksi tradisional 6 juta, dalam jangka waktu 3,5 bulan, ikannya sudah bisa dipanen dengan hasil mencapai 11-12 juta, tergantung perlakuan dan pemeliharaan pemiliknya. Talun kini telah mampu melayani kebutuhan ikan di seluruh pemancingan se-eks Karesidenan Pati. Hal ini menjadikan Talun sabagai salah satu pemasok terbesar ikan air tawar di Jawa Tengah.

Keunggulan sistem budidaya di Talun, waktunya lebih pendek daripada bandeng yang dibudidayakan di air payau. Talun menang di waktu produksi dan biaya produksi.

Kini Talun sedang mempersiapkan sertifikasi pembibitan ikan mas yang berkualitas agar produknya bisa dijual keluar dengan sertifikat dari pemerintah. Tak hanya itu, saat ini perizinan untuk menjadikan Talun sebagai tempat studi banding di bidang perikanan juga sedang



diupayakan. Bahkan Pemkab berupaya untuk menjadikan Talun sebagai pusat pabrik makanan ikan murah.



Bandeng tanpa duri merupakan primadona dan menjadi kesukaan masyarakat. Rasa gurih dan kaya akan protein membuat bandeng tanpa duri menjadi sajian makanan yang banyak dicari oleh wisatawan lokal maupun regional.



Ikan lele juga menjadi salah satu komoditi perikanan tambak. Banyak ikan lele yan tersebar di beberapa kecamatan, diantaranya Kecamatan Pati dan Kayen

Waduk Gunung Rowo

Waduk Gunung Rowo merupakan salah satu obyek wisata unggulan yang ada di Kabupaten Pati. Nama Gunung Rowo konon bermula ketika laksamana Ceng Ho mengunjungi Sunan Muria. Ketika keduanya mengunjungi sebuah tempat (yang saat ini dinamakan Gunung Rowo), terjadi perbedaan pendapat antara keduanya. Sunan Muria mengatakan tempat itu adalah Gunung, sedangkan Laksamana Ceng Ho mengatakan itu adalah Rawa. Untuk mengakhiri perbedaan pendapat tersebut, akhirnya tempat itu dinamakan Gunung Rowo yaitu gabungan kata Gunung dan Rawa.



Obyek wisata yang terletak di Desa Sitoluhur, Kecamatan Gembong ini memiliki panorama yang indah dan memikat. Terletak di lembah yang diapit beberapa puncak bukit di lereng Pegunungan Muria sebelah timur. Di sebelah timur Waduk, ada semacam bukit kecil yang menyerupai taman, dimana tempat itu biasa digunakan oleh para pengunjung untuk menikmati pemandangan alam dari Waduk Gunung Rowo dengan latar belakang pegunungan Muria nan membentang hijau dari atas bukit.

Di lokasi waduk juga dapat digunakan sebagai area camping bagi para wisatawan dimana tempatnya luas dan udaranya yang sejuk. Juga banyak warung-warung yang menyediakan berbagai makanan atau sekedar cemilan bagi para pengunjung yang kebetulan beristirahat sambil menikmati panorama alam yang begitu indah.

Di sebelah timur waduk Gunung Rowo tersebut, terdapat sebuah tanggul penahan air yang sekaligus

berfungsi sebagai jalan raya untuk kendaraan yang melintasi waduk. Bila kita berdiri di atas tanggul dan menghadap ke timur sejauh mata memandang kita bisa melihat laut Jawa secara jelas apabila cuaca sedang dalam kondisi cerah.

Waduk Gunung Rowo ini, Selain berfungsi sebagai tempat wisata alam, juga sebagai tempat mengadu nasib bagi penduduk setempat. Terutama yang mempunyai mata pencaharian sebagai nelayan, di mana mereka biasa menjala ikan yang cukup melimpah di waduk ini. Maka dari itu tidak heran banyak penjual ikan olahan yang membuka warung di sekitar waduk dengan harga terjangkau.

Dengan luas waduknya sekitar 320 Ha, waduk ini sebenarnya sangat mudah dijangkau dari Kota Pati. Namun karena masih minimnya transportasi



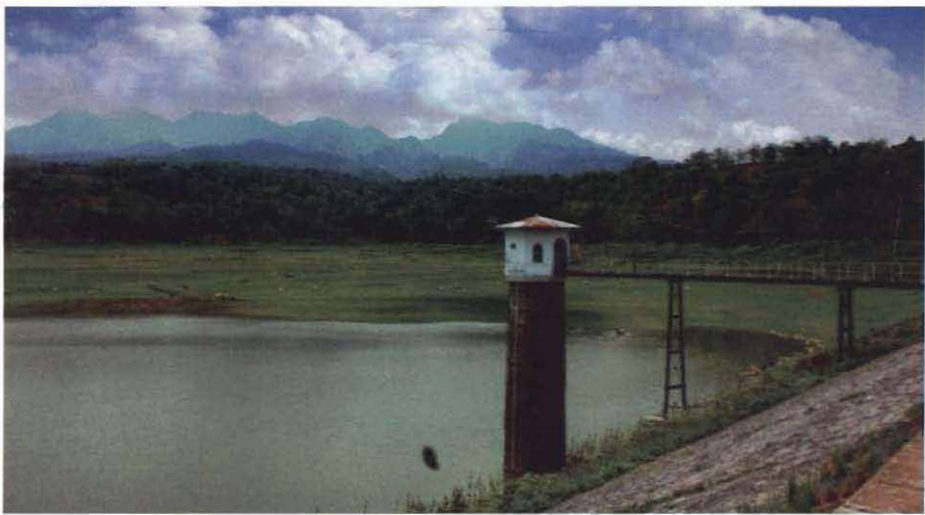
sore hari, menjadikan Gunung Rowo sulit untuk dijangkau bagi penikmat panorama yang mengandalkan angkutan umum.

Selain kultur masyarakatnya yang ramah tamah, dilakui gunung rowo merupakan objek pariwisata yang memiliki keindahan dan keunikan alam masing-masing yang memikat. Masyarakat sekitar obyek wisata tersebut berharap agar pihak pemerintah daerah mau membangun sarana dan prasarana pendukung untuk menarik pihak wisatawan lokal dan mancanegara untuk berkunjung. Kunjungan itu

diyakini dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat sekitar objek wisata tersebut dan dapat memberikan kontribusi pendapatan bagi kas daerah dari sektor pariwisata.

Dari Kota Pati berjarak kira-kira 16 Km berada di Desa Sijahur, Kecamatan Gembong, dengan kondisi jalan beraspal. Luas areal objek kira-kira 320 Ha dengan pemandangan alam yang berupa gunung dan lembah yang hijau penuh dengan tanaman kopi, cengkih, buah-buahan dan tanaman pertanian lainnya.





sore hari, menjadikan Gunung Rowo sulit untuk dijangkau bagi penikmat panorama yang mengandalkan angkutan umum.

Selain kultur masyarakatnya yang ramah tamah, diakui gunung rowo merupakan objek pariwisata yang memiliki keindahan dan keunikan alam masing-masing yang memikat. Masyarakat sekitar obyek wisata tersebut berharap agar pihak pemerintah daerah mau membangun sarana dan prasarana pendukung untuk menarik pihak wisatawan lokal dan mancanegara untuk berkunjung. Kunjungan itu

diyakini dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat sekitar objek wisata tersebut dan dapat memberikan kontribusi pendapatan bagi kas daerah dari sektor pariwisata.

Dari Kota Pati berjarak kira-kira 16 Km berada di Desa Sitaluhur Kecamatan Gembong, dengan kondisi jalan beraspal. Luas areal objek kira-kira 320 Ha dengan pemandangan alam yang berupa gunung dan lembah yang hijau penuh dengan tanaman kopi, cengkih, buah-buahan dan tanaman pertanian lainnya.



Pemerintah Kabupaten Pati bertekad menjadikan pariwisata sebagai penopang perekonomian masyarakat yang dapat berperan meningkatkan pendapatan asli daerah lewat retribusi dan pajak.

Untuk dapat mewujudkan semua harapan itu Pemerintah Kabupaten Pati melalui Dinas Kebudayaan Pariwisata Pemuda dan Olah Raga Kabupaten Pati terus menggali Potensi Pariwisata untuk dikembangkan yang nantinya bisa dinikmati wisatawan.

Kondisi Obyek wisata di Kabupaten Pati pada umumnya masih perlu perbaikan dan pengembangan lebih lanjut. Tujuan obyek wisata yang ada antara lain :



Goa Wareh

Wisata alam ini terletak di Desa Kedungmulyo Kecamatan Sukolilo. Obyek wisata yang berupa pemandangan goa dengan latar belakang pegunungan Kendeng.



Goa Pancur

Objek wisata di Desa Jimbaran, Kecamatan Kayen ini memiliki daya tarik luar biasa. Eksotika gua yang di dalamnya penuh aliran air dengan panorama menawan memberi kesan tersendiri bagi mereka yang melihat.



Air Terjun Grinjingan Sewu

Air terjun Grinjingan Sewu yang berlokasi di Desa Jrahi Kecamatan Gunungwungkal menjadi daya tarik wisatawan domestik maupun lokal. Pada saat hari libur, air terjun ini menjadi daerah tujuan wisata yang banyak dikunjungi.



Air Terjun Spletus

Terletak di Desa Jrahi Kecamatan Gunungwungkal sejauh kira-kira 27 KM dari Kota Pati. Tinggi air terjun kira-kira 100m

Sendang Tirta Marta Sani

Terletak di Desa Tamansari, Kec. Tlogowungu sejauh 4 Km dari Kota Pati. Berupa Padusan atau tempat mandi dengan sumber airnya yang berasal dari sendang, konon menurut cerita, sumber air tersebut merupakan tempat air wudhu Sunan Kalijaga, tetapi "disisani" (bahasa Jawa) oleh pengawalnya. Pengawalnya kemudian disabda menjadi seekor bulus oleh Sunan Kalijaga. Di kompleks tersebut juga terdapat makam Adipati Pragolo (Bupati Pati pada zaman Kerajaan Mataram)



Kebun Kopi Jollong

Berlokasi di Desa Situluhur Kec. Gembong kira-kira 20 Km dari Kota Pati yang berada di sisi timur Pegunungan Muria pada ketinggian 800 m dari permukaan laut. Perkebunan peninggalan penjajahan Belanda ini berupa tanaman kopi yang sudah dikenal oleh penikmat kopi di seluruh Nusantara.



Ketoprak

Di luar bulan Sura dan Pasa dalam penanggalan Jawa, menurutnya, tak terlalu sulit untuk mendapatkan pentas ketoprak di kawasan Pati. Lebih-lebih pada bulan "baik" untuk menggelar hajatan mantu dan sunatan, seperti Madilawal, Madilakir, Rejeb, Ruwah, Sawal, Apit, dan Besar. Itu belum termasuk pentas tujuhbelasan.

Ketoprak Pati memang tidak menjalani hidupnya sebagai ketoprak tobong (berpindah-pindah tempat untuk menyelenggarakan pertunjukan-red), melainkan ketoprak tanggapan (pentas karena ada permintaan untuk suatu hajatan-red). Mereka pentas karena ditanggap untuk berbagai keperluan, mulai dari pesta sunatan, pernikahan, haul, sampai sedekah bumi ataupun sedekah laut.

Hampir semua desa di kawasan Pati menyelenggarakan sedekah bumi maupun sedekah laut. Setiap tahun pula warganya tak pernah melewatkan dengan perayaan yang dipuncaki dengan pertunjukan kesenian. Di antara seni pertunjukan yang ada, ketopraklah yang menjadi pilihan utama. Biasanya pentas berlangsung siang-malam. Pentas siang sekitar pukul 12.30-16.30, sedangkan malam pukul 20.30-03.00.

Tayub

Pagelaran Tayub di Pati ini masih terbilang stabil, bahkan pada akhir-akhir ini sedang melonjak atau pamornya sedang meningkat. Untuk kelangsungan hidupnya, Tayub di Bumi Mina Tani ini mengandalkan permintaan-permintaan tanggapan. Masyarakat setempat masih menggunakan Pagelaran Tayub sebagai pemeriah atau untuk memeriahkan acara-acara keluarga maupun acara-acara tertentu, seperti: acara pernikahan, khitanan, dan tasyakuran. Selain itu, hampir semua masyarakat desa di sejumlah daerah di Pati yang masih mengadakan ritual sedekah bumi atau sedekah laut tak pernah absen menghadirkan kesenian Tayub. Apalagi pada hari-hari tertentu, seperti hari-hari baik dalam penanggalan Jawa. Pada sasi Sura dan Pasa permintaan terhadap kesenian Tayub ini menjadi melonjak dan pada waktu tersebut tidak sulit untuk menjumpai pagelaran Tayub di Pati.



Memang, dari 35 grup ketoprak yang tercatat di Dinas Kebudayaan, Pariwisata dan Olahraga, hanya belasan yang tergolong laris tanggapan. Ketoprak tersebut antara lain Cahyo Mudho dari Bakarankulon Juwana, Siswo Budoyo (Growonglor, Juwana), Langen Marsudi Rini (Growongkidul), Wahyu Budoyo (Ngagel, Dukuhsekti), Bangun Budoyo (Karang, Juwana), Ronggo Budoyo (Rangga, Jaken), Dwijo Gumelar (Sidomukti, Jaken), Kridho Carito (Sumberejo, Jaken), Konyik Cs (Tlogowungu), Manggala Budaya (Pelemgede, Pucakwangi), dan Laras Budoyo (Pati).



Makam Syaikh KH Akhmad Mutamakkin

Keterangan dari buku sejarah yang ditulis oleh HM. Sanusi berjudul Perjuangan Syaikh Ahmad Mutamakkin, banyak versi mengenai riwayat Mbah Mutamakkin. Satu versi mengatakan, ia adalah ulama Persia yang giat berdakwah dari satu tempat ke tempat lain. Versi lain dari para pakar sejarah menuturkan ia berasal dari daerah Tuban, Jawa Timur. Sampai di sini, tidak banyak diketahui lagi asal-usulnya dari mana.

Satu hal yang selalu dikenang oleh warga setempat adalah besarnya peran ulama tersebut dalam menyebarkan agama dan membuka lapangan pendidikan Islam di Kajen. Sampai sekarang usaha itu dilanjutkan oleh para anak keturunannya. Ini terbukti dari menjamurnya pesantren di desa Kajen. Ada sekitar 10 pesantren dan 8 madrasah Islam yang siap menggodok para kader-kader Islam meneruskan jejak K.H. Mutamakkin.

Telah banyak renungan tasawuf tingkat tinggi yang dilakukan beliau, yang jauh melebihi ulama-ulama yang sezaman dengannya.



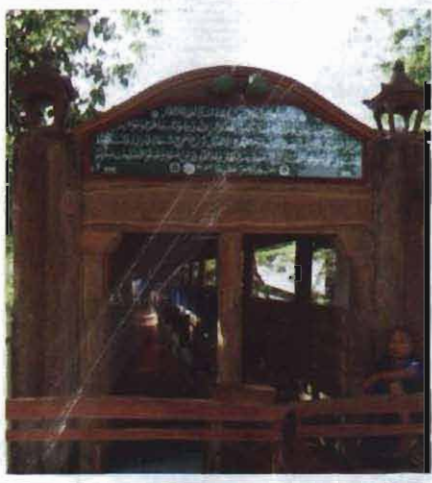
Kini setiap tanggal 10 Muharam Hari Haul beliau diperingati dengan penuh hidmat yang dihadiri juga oleh ribuan peziarah dari berbagai daerah, lapisan masyarakat dan kalangan.

Makam Saridin

Saridin atau terkenal dengan nama Syeh Jangkung, konon merupakan salah seorang murid Sunan Kalijaga (Wali Songo). Makamnya terletak di Desa Landoh, Kecamatan Kayen, Kabupaten Pati Jawa Tengah. Jarak dari kota Pati kira-kira 17 km kearah selatan menuju Kabupaten Grobogan.

Komplek Makam Syeh Jangkung biasa dibanjiri oleh lautan manusia yang memperingati 1 Muharam atau 1 Syuro. Mereka tumplek bleg, ngalap berkah di makam Saridin. Mereka datang dari berbagai penjuru, dari luar kota bahkan tidak sedikit yang datang dari luar negeri.

Makam ini juga banyak dikunjungi orang khususnya setiap hari Jumat Kliwon dan Jumat Legi. Setiap 1 tahun sekali yaitu pada bulan Rajab tanggal 14-15, di makam Syeh Jangkung pun diselenggarakan Upacara khol dalam rangka penggantian kelambu makam.



Makam Sunan Prawoto



Makam Sunan Prawoto terletak di pekuburan umum Desa Prawoto, Kecamatan Sukolilo. Sunan Prawoto adalah raja keempat Kasultanan Demak yang memerintah tahun 1546-1549. Nama aslinya ialah Raden Mukmin. Ia lebih cenderung sebagai seorang ahli agama dari pada ahli politik.

Kabupaten Pati mempunyai banyak makam waliyullah yang mempunyai keterkaitan erat dengan Walisongo. Serta objek wisata spiritual lain yang sangat potensial untuk dikembangkan.

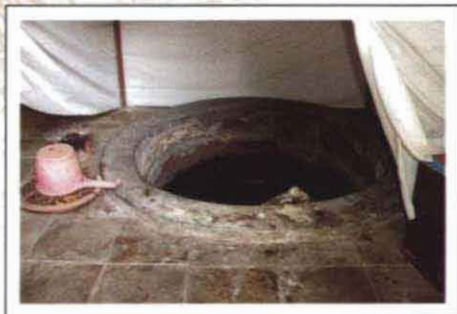
Makam Nyi Ageng Ngerang



Untuk merayakan tahun baru Islam 1434 hijriah, sekaligus Memperingati Haul Nyai Ageng Ngerang, warga kecamatan Tambakromo Pati menggelar tradisi mengarak belasan gunungan hasil bumi dari balai desa menuju makam. Setelah diarak, gunungan hasil bumi tersebut menjadi rebutan warga. Mereka menyakini akan mendapatkan keberkahan rejeki dan terhindar dari mara bahaya jika mendapatkan gunungan tersebut.

Dalam tradisi yang berlangsung setiap tahun baru Islam ini, warga mengarak lima belas gunungan berisi hasil bumi, seperti ketela, padi, sayur mayur dan buah buahan. Arak arakan gunungan tersebut diiringi kesenian drum band di barisan terdepan, disusul barisan perangkat desa beserta keluarganya. Setelah diarak keliling desa sejauh kurang lebih dua kilometer, arak arakan gunungan hasil bumi akhirnya sampai dimakam Nyai Ageng Ngerang. Di makam tokoh tersebut, sudah menunggu ratusan warga untuk berebut gunungan hasil bumi. Setelah diletakkan di tanah, tanpa dikomando warga langsung berebut gunungan hasil bumi. Mereka percaya jika mendapatkan gunungan yang diarak akan mendapatkan keberkahan rejeki dan terhindar dari mara bahaya. Setelah mengarak dan berebut gunungan hasil bumi, warga bersama perangkat desa menggelar doa bersama.





Genuk Kemiri Petilasan Kadipaten Pesantenan

Petilasan ini terletak di Dukuh Kemiri Desa Sarirejo Kec. Pati. Genuk Kemiri pada jaman dahulu adalah tempat wundhu (padasan) Raden Kembang Joyo yang membuka jalan baru Dukuh Kemiri untuk kemudian diberi nama Kadipaten Pesantenan.



Sedekah Laut

Salah satu acara yang dilakukan untuk mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan nikmat dan karuniannya, di samping itu dipanjatkan permohonan agar Tuhan Yang Maha Esa tetap berkenan memberikan ridlo, bahkan barokah, kenikmatan serta keselamatan untuk hari-hari berikutnya. Ritual upacara Sedekah Laut itu diawali dengan Upacara kecil yang disebut seleh sesaji, yaitu meletakkan sesaji ke dalam tempat khusus yang disebut Jodhang Sajen kemudian dilarung. Jhodang Sajen berbentuk Parahu Naga Mina. Diadakan tiap tanggal/hari antara Hari Raya Idul Fitri dengan ketupat.



Haul Ki Ageng Ngerang

Haul Ki Ageng Sunan Ngerang diperingati bersamaan dengan peringatan Maulid Nabi dan diikuti oleh ribuan warga serta dihadiri langsung oleh dua putri dari Sri Susuhunan Pakubuwono XII yaitu Gusti Kanjeng Ratu Galuh Kencono selaku Pengageng Kaputren dan Gusti Kanjeng Ratu Wandansari Koes Moertiyah selaku Pengageng Sasana Wilopo Keraton Surakarta.

Upacara Meron



Tradisi Meron merupakan tradisi tahunan yang digelar masyarakat Desa Sukolilo setiap peringatan Maulid Nabi Muhammad SAW. Tradisi itu tumbuh sejak abad XVII. Waktu itu, Sukolilo masih kademangan di bawah Kasultanan Mataram di bawah perlindungan lima bersaudara yang kerap disebut pendawa Sukolilo, yaitu Sura Kadam, Sura Kerto, Sura Yuda, Sura Dimejo, dan Sura Nata.

Sura Kadam merupakan salah satu abdi dalem Kasultanan Mataram. Dia menjadi penunjuk jalan sekaligus prajurit mata-mata Kasultanan Mataram ketika Bupati Pati, Wasisjoyokusuma, tidak mau tunduk kepada Kasultanan Mataram.

Ketika pasukan Kasultanan Mataram sampai di Sukolilo, terjadilah pertempuran dengan prajurit Pati. Namun, pertempuran itu berakhir dengan damai berkat kepiawaian berdialog Sura Kadam dan empat tumenggung Kasultanan Mataram.

Untuk merayakan kemenangan perdamaian itu, digelarlah Tradisi Meron yang berarti gunungan keprajuritan yang membawa pepadhang (penerang) persaudaraan dan perdamaian.

Keramaian seperti Grebeg Sekaten itu kemudian ditiru oleh para prajurit Kerajaan Mataram. Karena Keraton Mataram menyelenggarakan keramaian itu, maka para prajuritnya pun meniru menyelenggarakan keramaian yang sama.

Mereka mengerumuni arak-arakan Meron atau gunungan yang menyerupai tombak yang ujungnya terdapat lingkaran berisi ayam jago atau masjid.

Gunungan itu sangat khas, karena terbagi menjadi tiga bagian. Bagian teratas adalah mustaka yang berbentuk lingkaran bunga aneka warna berisi ayam jago atau masjid. Ayam jago menyimbolkan semangat keprajuritan, masjid merupakan semangat keislaman, dan bunga simbol persaudaraan.

Bagian kedua gunungan itu terbuat dari roncean atau rangkaian ampyang atau kerupuk aneka warna berbahan baku tepung dan cucur atau kue tradisional berbahan baku campuran tepung terigu dan tepung. Ampyang melambangkan tameng atau perisai prajurit dan cucur lambang tekad manunggal atau persatuan.

Adapun bagian ketiga atau bawah gunungan disebut ancak atau penopang. Ancak itu terdiri ancak atas yang menyimbolkan iman, ancak tengah simbol islam, dan ancak bawah simbol ikhsan atau kebaikan.

Masyarakat Sukolilo mempercayai barangsiapa memperoleh salah satu dari bagian-bagian gunungan itu akan mendapatkan berkah sesuai dengan makna lambang-lambang itu.

Potensi perkebunan di Kabupaten Pati diantaranya meliputi Kelapa Kopyor, Tebu, Kopi, dan Hutan Rakyat. Adapun Kelapa Kopyor menjadi aset unggulan yang dimiliki Kabupaten Pati pada bidang perkebunan.

Kelapa Kopyor

Pusat Penelitian Kelapa Sawit (PPKS) Medan menyebut kelapa kopyor dari Kabupaten Pati menjadi yang terbaik diantara yang lain. Kelapa Kopyor Genjah Pati dikenal cepat berbuah dan memiliki persentase buah kopyor yang tinggi sehingga peluang pengembangan ke depan akan cenderung menggunakan jenis kelapa kopyor jenis ini. Selain itu harga jual kelapa kopyor genjah juga amat menjanjikan. Harga dari petani per buahnya Rp 10 ribu untuk ukuran kecil, dan untuk ukuran paling besar pada bulan Ramadhan harganya bisa mencapai Rp 40 ribu.

Kekurangtahuan masyarakat tentang kelapa kopyor, mengakibatkan upaya pengembangannya jarang dilakukan oleh masyarakat. Kebanyakan kelapa kopyor di daerah lain, adalah jenis kelapa dalam. Jenis kelapa ini bisa mencapai umur ratusan tahun, berbuah lebat, ukuran buahnya besar-besar, namun baru bisa mulai berbuah pada umur 8 sampai 10 tahun. Namun jenis kopyor genjah yang banyak dijumpai di Pati, bisa berbuah lebat dalam tiap tandannya dan bisa mulai berbuah pada umur 4 sampai 5 tahun. Prosentase kopyor dalam tiap tandan kelapa genjah juga di atas 50%. Karenanya, benih kelapa kopyor genjah menjadi alternatif menarik untuk dikembangkan.

Kelapa genjah kopyor Pati sendiri, berkembang sejak lebih dari 50 tahun lalu. Hal ini dibuktikan dengan adanya beberapa tanaman yang berumur lebih dari 40 tahun. Selain itu, beberapa pedagang pengumpul telah menjajal usahanya mengirim kelapa kopyor ke Surabaya sejak tahun 1960-an sebagai bahan baku es krim.

Luas tanam kelapa kopyor di Kabupaten Pati mencapai 378,09 ha. Tiga kecamatan yang memiliki areal per tanaman terluas yaitu Dukuhseti, Tayu, dan Margoyoso, dengan luas berturut-turut 132,60 ha, 131,55 ha, dan 69,50 ha.

Populasi kelapa genjah kopyor Pati, memiliki enam variasi warna buah, yaitu hijau, hijau kecoklatan,



coklat, coklat kehijauan, kuning, dan oranye (gading), namun yang paling dominan adalah yang berwarna hijau, kuning, dan coklat. Ketiga varietas kelapa genjah kopyor tersebut telah dilepas Menteri Pertanian pada 29 Desember 2010 sebagai varietas unggul dengan nama Kelapa Genjah Coklat Kopyor, Kelapa Genjah Hijau Kopyor, dan Kelapa Genjah Kuning Kopyor.

Pengakuan itu dibuktikan dengan Surat Keputusan (SK) No. 3995/KPTR/SR/120/12/2010 yang siap dilepas untuk kelapa genjah varietas genjah coklat kopyor. Berikutnya varietas genjah hijau kopyor dengan sertifikat No. 3936/KPTR/SR/120/12/2010, sedangkan genjah kuning kopyor sertifikat No. 3997/KPTR/SR/120/12/2010. Dengan adanya SK ini maka kelapa kopyor menjadi hak milik kekayaan Pemerintah Kabupaten (Pemkab) Pati.

Dengan adanya SK Menteri Pertanian itu, otomatis Kabupaten Pati sudah memiliki kekuatan hukum yang pasti, artinya semisal ada daerah bahkan negara lain yang mengklaim kelapa genjah kopyor ini komoditi unggulannya, Pemkab Pati dapat menuntut hal itu.

Upacara Meron



Tradisi Meron merupakan tradisi tahunan yang digelar masyarakat Desa Sukolilo setiap peringatan Maulid Nabi Muhammad SAW. Tradisi itu tumbuh sejak abad XVII. Waktu itu, Sukolilo masih kademangan di bawah Kasultanan Mataram di bawah perlindungan lima bersaudara yang kerap disebut pendawa Sukolilo, yaitu Sura Kadam, Sura Kerto, Sura Yuda, Sura Dimejo, dan Sura Nata.

Sura Kadam merupakan salah satu abdi dalem Kasultanan Mataram. Dia menjadi penunjuk jalan sekaligus prajurit mata-mata Kasultanan Mataram ketika Bupati Pati, Wasisjoyokusuma, tidak mau tunduk kepada Kasultanan Mataram.

Ketika pasukan Kasultanan Mataram sampai di Sukolilo, terjadilah pertempuran dengan prajurit Pati. Namun, pertempuran itu berakhir dengan damai berkat kepiawaian berdialog Sura Kadam dan empat tumenggung Kasultanan Mataram.

Untuk merayakan kemenangan perdamaian itu, digelarlah Tradisi Meron yang berarti gunung kepajuritan yang membawa pepadhang (penerang) persaudaraan dan perdamaian.

Keramaian seperti Grebeg Sekaten itu kemudian ditiru oleh para prajurit Kerajaan Mataram. Karena Keraton Mataram menyelenggarakan keramaian itu, maka para prajuritnya pun meniru menyelenggarakan keramaian yang sama.

Mereka mengerumuni arak-arakan Meron atau gunung yang menyerupai tombak yang ujungnya terdapat lingkaran berisi ayam jago atau masjid.

Gunungan itu sangat khas, karena terbagi menjadi tiga bagian. Bagian teratas adalah mustaka yang berbentuk lingkaran bunga aneka warna berisi ayam jago atau masjid. Ayam jago menyimbolkan semangat kepajuritan, masjid merupakan semangat keislaman, dan bunga simbol persaudaraan.

Bagian kedua gunung itu terbuat dari roncean atau rangkaian ampyang atau kerupuk aneka warna berbahan baku tepung dan cucur atau kue tradisional berbahan baku campuran tepung terigu dan tepung. Ampyang melambangkan tameng atau perisai prajurit dan cucur lambang tekad manunggal atau persatuan.

Adapun bagian ketiga atau bawah gunung disebut anak atau penopang. Anak itu terdiri anak atas yang menyimbolkan iman, anak tengah simbol islam, dan anak bawah simbol ikhsan atau kebaikan.

Masyarakat Sukolilo mempercayai barangsiapa memperoleh salah satu dari bagian-bagian gunung itu akan mendapatkan berkah sesuai dengan makna lambang-lambang itu.

Potensi perkebunan di Kabupaten Pati diantaranya meliputi Kelapa Kopyor, Tebu, Kopi, dan Hutan Rakyat. Adapun Kelapa Kopyor menjadi aset unggulan yang dimiliki Kabupaten Pati pada bidang perkebunan.

Kelapa Kopyor

Pusat Penelitian Kelapa Sawit (PPKS) Medan menyebut kelapa kopyor dari Kabupaten Pati menjadi yang terbaik diantara yang lain. Kelapa Kopyor Genjah Pati dikenal cepat berbuah dan memiliki persentase buah kopyor yang tinggi sehingga peluang pengembangan ke depan akan cenderung menggunakan jenis kelapa kopyor jenis ini. Selain itu harga jual kelapa kopyor genjah juga amat menjanjikan. Harga dari petani per buahnya dalam Rp 10 ribu untuk ukuran kecil, dan untuk ukuran paling besar pada bulan Ramadhan harganya bisa mencapai Rp 40 ribu.

Kekurangtahuan masyarakat tentang kelapa kopyor, mengakibatkan upaya pengembangannya jarang dilakukan oleh masyarakat. Kebanyakan kelapa kopyor di daerah lain, adalah jenis kelapa dalam. Jenis kelapa ini bisa mencapai umur ratusan tahun, berbuah lebat, ukuran buahnya besar-besar, namun baru bisa mulai berbuah pada umur 8 sampai 10 tahun. Namun jenis kopyor genjah yang banyak dijumpai di Pati, bisa berbuah lebat dalam tiap tandannya dan bisa mulai berbuah pada umur 4 sampai 5 tahun. Prosentase kopyor dalam tiap tandan kelapa genjah juga di atas 50%. Karenanya, benih kelapa kopyor genjah menjadi alternatif menarik untuk dikembangkan.

Kelapa genjah kopyor Pati sendiri, berkembang sejak lebih dari 50 tahun lalu. Hal ini dibuktikan dengan adanya beberapa tanaman yang berumur lebih dari 40 tahun. Selain itu, beberapa pedagang pengumpul telah memulai usahanya mengirim kelapa kopyor ke Surabaya sejak tahun 1960-an sebagai bahan baku es krim.

Luas tanam kelapa kopyor di Kabupaten Pati mencapai 378,09 ha. Tiga kecamatan yang memiliki areal per tanaman terluas yaitu Dukuhseti, Tayu, dan Margoyoso, dengan luas berturut-turut 132,60 ha, 131,55 ha, dan 69,50 ha.

Populasi kelapa genjah kopyor Pati, memiliki enam variasi warna buah, yaitu hijau, hijau kecoklatan,



coklat, coklat kehijauan, kuning, dan oranye (gading), namun yang paling dominan adalah yang berwarna hijau, kuning, dan coklat. Ketiga varietas kelapa genjah kopyor tersebut telah dilepas Menteri Pertanian pada 29 Desember 2010 sebagai varietas unggul dengan nama Kelapa Genjah Coklat Kopyor, Kelapa Genjah Hijau Kopyor, dan Kelapa Genjah Kuning Kopyor.

Pengakuan itu dibuktikan dengan Surat Keputusan (SK) No. 3995/KPTR/SR/120/12/2010 yang siap dilepas untuk kelapa genjah varietas genjah cokelat kopyor. Berikutnya varietas genjah hijau kopyor dengan sertifikat No. 3936/KPTR/SR/120/12/2010, sedangkan genjah kuning kopyor sertifikat No. 3997/KPTR/SR/120/12/2010. Dengan adanya SK ini maka kelapa kopyor menjadi hak milik kekayaan Pemerintah Kabupaten (Pemkab) Pati.

Dengan adanya SK Menteri Pertanian itu, otomatis Kabupaten Pati sudah memiliki kekuatan hukum yang pasti, artinya semisal ada daerah bahkan negara lain yang mengklaim kelapa genjah kopyor ini komoditi unggulannya, Pemkab Pati dapat menuntut hal itu.

Ubi Kayu, Jagung, Padi dan Jeruk Pamelo merupakan beberapa potensi pada sektor pertanian yang dimiliki Kabupaten Pati

Tanaman Padi

Pertanian tanaman padi merupakan sebagian besar dari produksi pertanian di Kabupaten Pati. Pada dekade belakangan ini Kabupaten Pati merupakan lumbung padi terbesar di daerah pesisir utara Jawa Tengah. Bahkan produksi padi di Kabupatemi Pati sampai saat ini masih menjadi salah satu penyuplai terbesar kebutuhan beras di Provinsi Jawa Tengah.



Ubi Kayu



Jagung

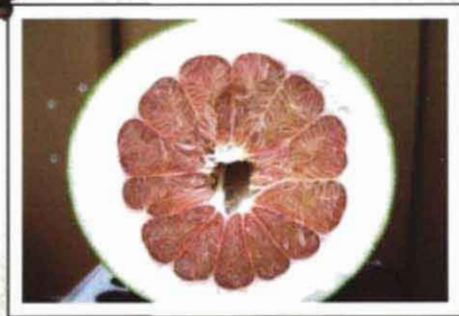
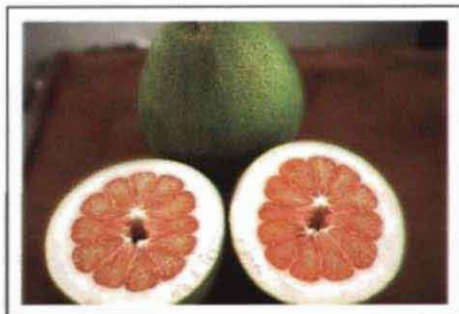
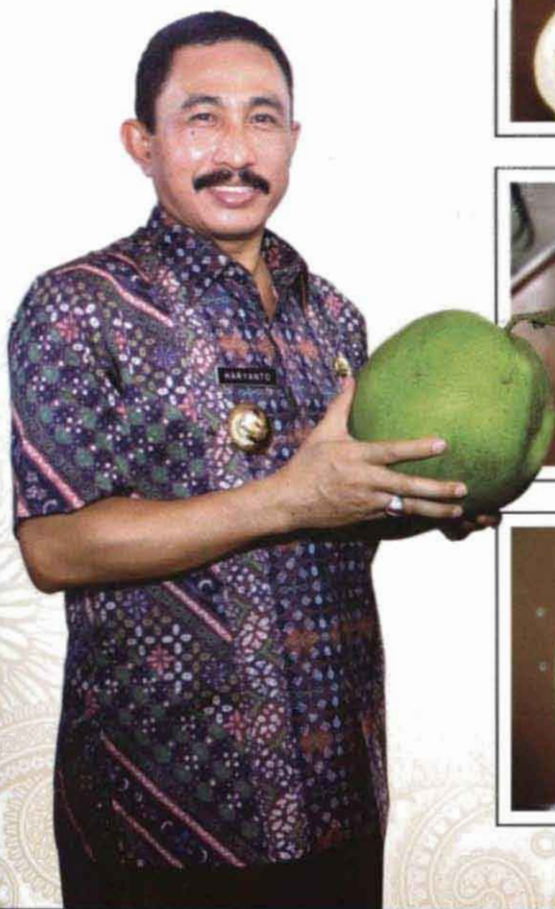


Jeruk Pamelo

Jeruk jenis Pamelo hanya ada di Desa Bageng Kecamatan Gembong. Jenis ini dikenal mempunyai rasa yang manis dan segar. Kandungan airnya yang cukup banyak menambah sensasi segar orang yang menikmatinya. Rasa manisnya membuat orang ketagihan untuk mencobanya kembali. Jenis jeruk Pamelo dari Bageng juga pernah menjadi juara 1 lomba buah lokal yang komoditif di kejuaraan tingkat Provinsi Jawa Tengah.

Jeruk Pamelo Bageng dalam perkembangannya terdapat 2 nama yaitu Jeruk Pamelo Madu Bageng dan Jeruk Pamelo Bageng Tajir (tanpa biji) dimana yang membedakan adalah Jeruk Pamelo Bageng Madu

sebagai varietas indukan yang kemudian hasil dari perbanyakan dinamakan Jeruk Pamelo Bageng Tajir.



Tembakau



Komoditas tembakau memang tergolong baru di kabupaten Pati namun panen tembakau di Pati tahun 2015 ini sangat menggembirakan. Kalau dibanding daerah lain, tembakau asal Pati ini tergolong bagus karena daunnya lebih tebal dan bagus untuk ekspor ke Amerika atau Arab”.

Areal perkebunan tembakau di Pati belum begitu luas sehingga memang hasil panennya menjadi rebutan. Lahan tembakau se-Kabupaten Pati pada 2015 ini hanya seluas 162,5 hektar. Itu terdiri atas 5 hektar di Desa Mojoagung Kecamatan Pucakwangi, 8 hektar di Desa Gadudero Kecamatan Sukolilo, dan 149,5 hektar di Desa Baleadi Kecamatan Sukolilo.



Masih ada lahan yang berpotensi untuk dijadikan pengembangan program penanaman tembakau tersebut. Luasnya 25 hektar, berada di Kasiyan Kecamatan Sukolilo sebanyak 5 ha, Desa Srikaton Kecamatan Jaken 5 ha, Desa Jimbaran Kecamatan Kayen seluas 5 ha, dan Desa Mojoagung Kecamatan Pucakwangi seluas 10 ha.

Pemilihan lahan tembakau ini didasarkan pada struktur tanah. Tanaman tembakau perlu struktur tanah yang remah, dan yang tak kalah penting punya kandungan mineral tanah yang sesuai dengan tanaman tembakau.

Dihargai Rp 2 ribu per kilo tembakau basah itu lebih dari layak. Apalagi per hektar bisa memanen 18 ton tembakau basah.

Peternakan Itik

Penetasan itik desa Margomulyo Kec. Tayu Kab Pati adalah sentra penetasan itik yang sudah dikenal hingga tingkat nasional terbukti bibit itik (DOD) yang dihasilkan sudah dipasarkan di berbagai daerah, hasil DOD per hari mencapai 10.000 ekor meri DOD. Seringkali permintaan melambung sehingga pasokan DOD tidak mencukupi.

Desa ini juga memiliki Kelompok Tani Ternak itik (KTTi) RUKUN MULYO II, yang telah menjuarai lomba ternak itik propinsi Jawa Tengah dan pada tahun 2010, meraih kejuaraan NASIONAL sebagai juara II. Kelompok ini dibina oleh Dinas Keswan Propinsi JAWA TENGAH dan Kabupaten, dan juga mendapat bimbingan dari PPL. Jumlah penetas di daerah ini sejumlah 106 orang



Peternakan Sapi

Peternakan sapi milik rakyat banyak tersebar merata di sebagian besar wilayah Kabupaten Pati. Produktivitasnya mampu memberikan sumbangsih penjualan ternak ke luar daerah.



Sejarah Singkat Hari Jadi Pati

Berdasarkan rujukan berbagai sumber yang dapat dipertanggungjawabkan antara lain Prasasti Tuhannaru dan Kitab Babad, dalam seminar yang dilaksanakan pada tanggal 28 September 1993 di Pendopo Pati melalui musyawarah dan mufakat akhirnya para perwakilan lapisan masyarakat, para guru sejarah SMA, konsultan, dan dosen fakultas sastra dan sejarah UNDIP Semarang telah disepakati dan diputuskan bahwa pada tanggal 7 Agustus 1323 sebagai hari kepindahan Kadipaten Pesantenan dari Desa kemiri ke Desa Kaborongan. Dengan perpindahan tersebut, maka kadipaten Pesantenan yang saat itu dipimpin oleh Adipati Tombronegoro, berubah nama menjadi Kabupaten Pati.

peperangan dengan pusaka Rambut Pinutung dan Kuluk Kanigoro serta bantuan ki dalang Soponyono. Sebagaimana kepercayaan masyarakat saat itu, barang siapa yang memiliki pusaka Keris Rambut Pinutung dan Kuluk Kanigara akan menjadi orang yang berkuasa. Akhirnya Raden Kembangjoyo berhasil memenangkan pertempuran.

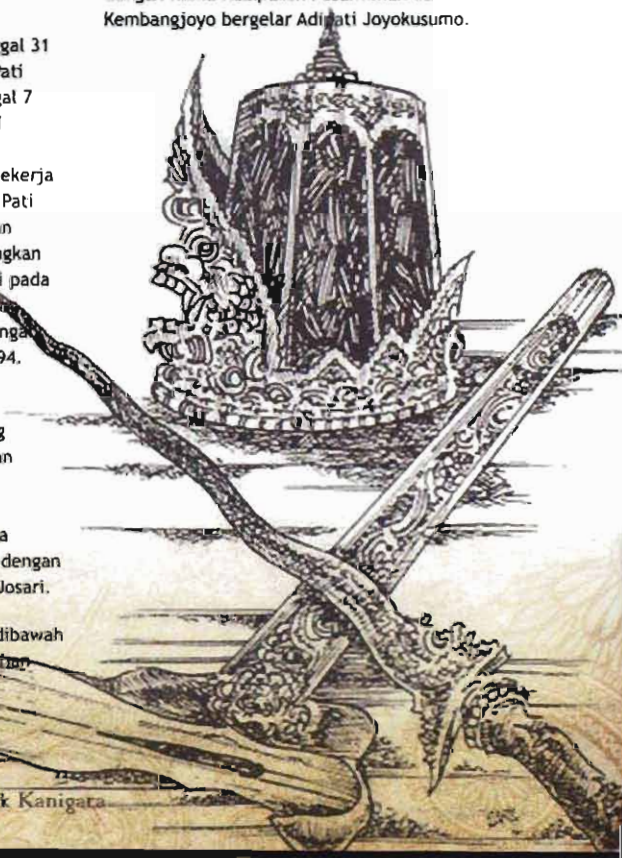
Berkat jasa dan sikap kepahlawanannya, akhirnya Raden Kembangjoyo dinikahkan dengan putri Roro Rayungwulan dan memimpin kadipaten Carangsoko dan Paranggaruda. Guna mengatur roda pemerintahannya agar berjalan secara efektif, maka pusat pemerintahannya di pindah dari Carangsoko ke Desa Kemiri, dengan meleburkan kedua Kadipaten dengan nama Kadipaten Pesantenan dan Raden Kembangjoyo bergelar Adipati Joyokusumo.

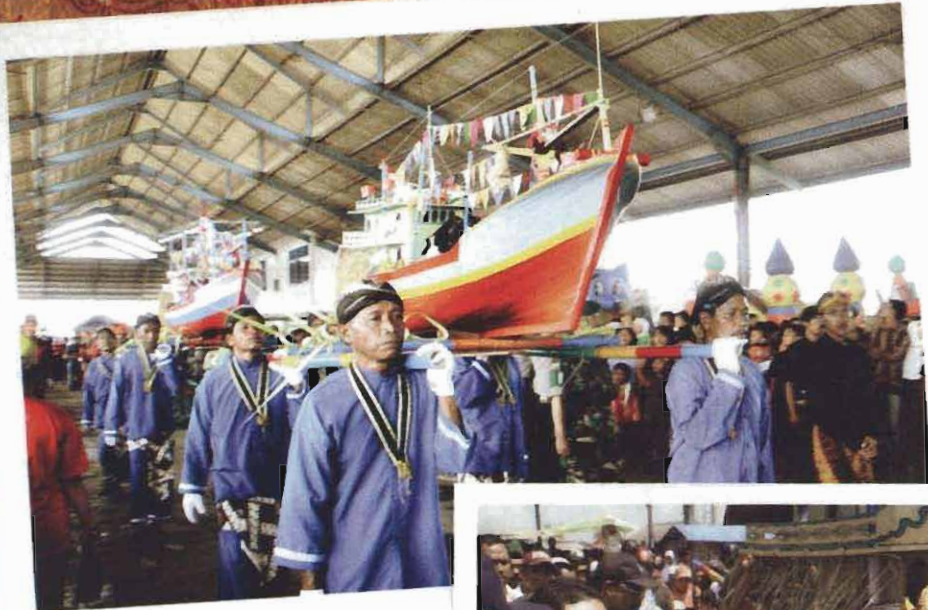
Sebagai tindak lanjut hasil tersebut, pada tanggal 31 Mei 1994 ditetapkan Perda Kabupaten Pati II Pati Nomor 2 Tahun 1994 yang menetapkan tanggal 7 Agustus 1323 sebagai Hari Jadi Kabupaten Pati dengan sengkala "Kridhane Panembah Gebyaring Bumi" yang bermakna "dengan bekerja keras dan penuh doa, kita gali kekayaan bumi Pati untuk meningkatkan kesejahteraan lahiriah dan batiniah". Selanjutnya Perda tersebut diundangkan dalam Lembaran Daerah Kabupaten Pati II Pati pada tanggal 14 Juli 1994 Nomor 5 seri D Nomor 5 dan disahkan dengan Keputusan Gubernur Jawa Tengah pada tanggal 5 Juli 1994 Nomor 188.3/239/1994.

Lahirnya Kadipaten Pesantenan berawal dari perselisihan antara kadipaten Carangsoko yang dipimpin oleh Adipati Puspa Andungjaya dengan kadipaten Paranggaruda yang dipimpin oleh Yudhapati. Perselisihan tersebut dikarenakan gagalnya pernikahan antara putri Adipati Puspa Andungjaya yang bernama Roro Rayungwulan dengan putra Adipati Yudhapati yang bernama Raden Josari.

Pada saat itu, prajurit Kadipaten Carangsoko dibawah komando Raden Sukmayana mengalami kekalahan dari prajurit Paranggaruda yang menyebabkan gugurnya Raden Sukmayana. Selanjutnya adik kandungnya yang bernama Raden Kembangjoyo memimpin prajurit Carangsoko meneruskan

Pusaka Keris Rambut Pinutung & Kuluk Kanigara





Sedekah Laut di Juwana



Haul Nyi Ageng Ngerang