

**DAPUR DAN ALAT-ALAT
MEMASAK TRADISIONAL
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA



Peneliti/Penulis :

Dra. Sumintarsih	:	Ketua
Drs. H.J. Wibowo	:	Anggota
Dra. Isni Herawati	:	Anggota
Dra. Indah Susilantini	:	Anggota
Soepanto	:	Anggota
S. Ilmi Albiladiyah	:	Anggota
Suryatni, B.A.	:	Anggota

Editor : Dra. Renggo Astuti

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
DIREKTORAT SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL
PROYEK PENELITIAN PENGKAJIAN DAN PEMBINAAN NILAI-NILAI BUDAYA
1993

PERPUSTAKAAN	
DIREKTORAT SEJARAH	
Nomor Induk	: 718 / 2002
Tanggal terima	: 30 - 05 - 2002
Tanggal catat	: 30 - 05 - 2002
Beli / hadiah dari	: Hafizah
Nomor buku	: 683.22.800. d.
Kepi ke	: 5

P R A K A T A

Keanekaragaman suku bangsa dengan budayanya di seluruh Indonesia merupakan kekayaan bangsa yang perlu mendapat perhatian khusus. Kekayaan ini mencakup wujud-wujud kebudayaan yang didukung oleh masyarakatnya. Setiap suku bangsa memiliki nilai-nilai budaya yang khas, yang membedakan jati diri mereka daripada suku bangsa lain. Perbedaan ini akan nyata dalam gagasan-gagasan dan hasil-hasil karya yang akhirnya dituangkan lewat interaksi antarindividu, antarkelompok, dengan alam raya di sekitarnya.

Berangkat dari kondisi di atas Proyek Penelitian, Pengkajian, dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya menggali nilai-nilai budaya dari setiap suku bangsa/daerah. Penggalian ini mencakup aspek-aspek kebudayaan daerah dengan tujuan memperkuat penghayatan dan pengamalan Pancasila guna tercapainya ketahanan nasional di bidang sosial budaya.

Untuk melestarikan nilai-nilai budaya dilakukan penerbitan hasil-hasil penelitian yang kemudian disebarluaskan kepada masyarakat umum. Pencetakan naskah yang berjudul **Dapur Dan Alat-alat Memasak Tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta**, adalah usaha untuk mencapai tujuan yang dimaksud.

Tersedianya buku ini adalah berkat kerjasama yang baik antara berbagai pihak, baik lembaga maupun perseorangan, seperti Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, pemerintah Daerah, Kantor

Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Perguruan Tinggi, Pimpinan dan staf Proyek Penelitian, Pengkajian, dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya, baik Pusat maupun Daerah, dan para peneliti/penulis.

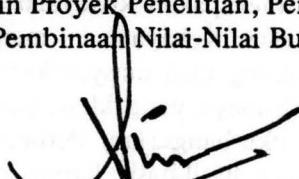
Perlu diketahui bahwa penyusunan buku ini belum merupakan suatu hasil penelitian yang mendalam, tetapi baru pada tahap pencatatan. Sangat diharapkan masukan-masukan yang mendukung penyempurnaan buku ini di waktu-waktu mendatang.

Kepada semua pihak yang memungkinkan terbitnya buku ini, kami sampaikan terima kasih.

Mudah-mudahan buku ini bermanfaat, bukan hanya bagi masyarakat umum, juga para pengambil kebijaksanaan dalam rangka membina dan mengembangkan kebudayaan nasional.

Jakarta, Agustus 1993

Pemimpin Proyek Penelitian, Pengkajian,
dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya



Drs. S o i m u n
NIP. 130525911

SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

Penerbitan buku sebagai salah satu usaha untuk memperluas cakrawala budaya masyarakat merupakan usaha yang patut diharapai. Pengenalan berbagai aspek kebudayaan dari berbagai daerah di Indonesia diharapkan dapat mengikis etnosentrisme yang sempit di dalam masyarakat kita yang majemuk. Oleh karena itu kami dengan gembira menyambut terbitnya buku yang merupakan hasil dari "Proyek Penelitian, Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya" pada Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Penerbitan buku ini kami harap akan meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai aneka ragam kebudayaan di Indonesia. Upaya ini menimbulkan kesaling-kenalan dan dengan demikian diharapkan tercapai pula tujuan pembinaan dan pengembangan kebudayaan nasional kita.

Berkat adanya kerjasama yang baik antarpenulis dengan para pengurus proyek, akhirnya buku ini dapat diselesaikan. Buku ini belum merupakan suatu hasil penelitian yang mendalam, sehingga di dalamnya masih mungkin terdapat kekurangan dan kelemahan, yang diharapkan akan dapat disempurnakan pada masa yang akan datang.

Sebagai penutup saya sampaikan terima kasih kepada pihak yang telah menyumbangkan pikiran dan tenaga bagi penerbitan buku ini.

Jakarta, Agustus .1993
Direktur Jenderal Kebudayaan



Prof. Dr. Edi Sedyawati

DAFTAR ISI

Halaman

PRAKATA	iii
SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR PETA	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Masalah	2
1.2 Tujuan	3
1.3 Ruang Lingkup	3
1.4 Metode Penelitian	5
BAB II DAERAH PENELITIAN DAN GAMBARAN UMUM DAPUR TRADISIONAL	8
2.1 Identifikasi Daerah Penelitian	8
2.2 Tipe-tipe Dapur Menurut Kebudayaan Lokal	19
2.3 Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal	19
2.4 Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Lokal	21
2.5 Unsur-unsur Baru Dalam Dapur Peralatan Tradisional	21
BAB III DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN PEMUKIMAN	24
3.1 Daerah Dataran	26
3.2 Daerah Pantai	35
3.3 Daerah Pegunungan	48

BAB IV	PERALATAN MEMASAK TRADISIONAL	56
4.1	Macam-macam Tungku Tradisional dan Bahan Bakarnya	57
4.1.1.	Tungku di Daerah Dataran	57
4.1.2.	Tungku di Daerah Pantai	74
4.1.3.	Tungku di Daerah Pegunungan	86
4.2	Alat-alat Dapur Rumah Tangga	93
4.3	Alat-alat Dapur Usaha Rumah Tangga (Home Industry)	111
4.3.1.	Alat-alat Memasak Gula Merah	111
4.3.2.	Alat-alat Dapur Usaha Rumah Tangga Membuat Tempe	116
4.3.3.	Alat-alat Dapur Usaha Rumah Tangga Membuat Peyek Jingking	121
4.3.4.	Alat-alat Dapur Umum	127
BAB V.	KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL	129
5.1	Dapur Rumah Tangga	129
5.2	Dapur Usaha Rumah Tangga	136
5.2.1.	Dapur Usaha Rumah Tangga Membuat Tempe	136
5.2.2.	Dapur Usaha Rumah Tangga Membuat Gula Merah	139
5.2.3.	Dapur Usaha Rumah Tangga Membuat Peyek Jingking	142
BAB VI.	PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL	145
6.1	Pengrajin Alat Memasak Tradisional dari Tanah Liat	145
6.2	Pengrajin Alat Memasak Tradisional dari Anyaman Bambu	153
BAB VII.	DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI–NILAI BUDAYA	162
7.1	Pengetahuan Lokal dalam Membangun Dapur	163
7.2	Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan dengan Dapur	167
7.3	Ungkapan-ungkapan, Perumpamaan, dan Peribahasa Sehubungan Dengan Dapur	169
7.4	Upacara dan Maknanya Berkaitan Dengan Dapur	173

BAB VIII. KESIMPULAN DAN SARAN	174
DAFTAR KEPUSTAKAAN	180
DAFTAR ISTILAH	184
DAFTAR INDEKS	187
DAFTAR INFORMAN	193

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Luas Daerah, Jumlah Penduduk, Jumlah Desa/Kalurahan, Jumlah Rumah Tangga Menurut Kabupaten/Kotamadya DIY Pertengahan Tahun 1985	9
2. Penduduk Menurut Jenis Kelamin, Rata-rata Penduduk Per Rumah Tangga Tahun 1985	16
3. Rumah Tempat Tinggal Menurut Jenis Dinding, Per Kabupaten/Kotamadya di Propinsi DIY 1980	16
4. Banyaknya Bangunan Tempat Tinggal Menurut Fasilitas Bahan Bangunan yang Digunakan Untuk Memasak Per Kabupaten/Kotamadya di Propinsi DIY	17

DAFTAR PETA

1. Peta Propinsi DIY	11
2. Peta Kabupaten Bantul	12
3. Peta Kabupaten Kulon Progo	13
4. Peta Kabupaten Sleman	14
5. Peta Kabupaten Gunung Kidul	15

BAB I

PIENDAHULUAN

Salah satu usaha yang penting dari tugas pemerintahan menurut pasal 32 UUD 1945, adalah memajukan kebudayaan nasional Indonesia. Ini berarti bahwa secara langsung pemerintah harus dapat dan mampu mengembangkan berbagai potensi yang ada berkaitan dengan kemajemukan kebudayaan Indonesia. Berkenaan dengan hal tersebut, maka suatu kajian dan pemahaman mengenai berbagai unsur kebudayaan daerah di seluruh Indonesia mutlak diperlakukan. Hasil kebudayaan yang akan diteliti di sini adalah mengenai dapur dan peralatan memasak tradisional.

Arti penting kajian unsur-unsur kebudayaan dapur serta kebudayaan alat-alat memasak tradisional adalah, pertama-tama menggali warisan pengetahuan, daya cipta, ketrampilan dan teknologi yang telah dikembangkan oleh masyarakat suku bangsa di seluruh Indonesia. Kedua, dengan mengetahui dan mengenal potensi bangsa itu sendiri merupakan mata rantai penting dalam proses sosialisasi nilai-nilai budaya yang akan berguna sebagai pengimbang pola berpikir yang hanya memuja hasil kebudayaan bangsa lain. Ketiga, menumbuhkan kepercayaan diri terhadap kemajuan bangsa sendiri. Keempat, membudayakan perilaku mencintai dan menghargai hasil kebudayaan bangsa sendiri, disamping menikmati secara selektif hasil kebudayaan bangsa lain. Kelima, menawarkan kesempatan untuk meniru kepada anggota masyarakat Indonesia tentang dapur dan perlengkapan yang dipandang tepat guna, cocok

untuk perlengkapan hidup dalam lingkungan alam, sosial dan budaya masing-masing masyarakat.

Untuk itu dengan menginventarisasikan dan mendokumentasikan masalah dapur dan peralatan memasak tradisional, akan kita dapat suatu gambaran bentuk-bentuk lokal dapur beserta perlengkapannya. Dengan melalui penulisan laporan mengenai dapur dan peralatan memasak tradisional ini, diharapkan akan dapat mengungkapkan warisan budaya masyarakat Jawa.

1.1 Masalah

Setiap manusia sesuai dengan budayanya memiliki gagasan dan pandangannya sendiri mengenai rumah tinggal dan lingkungan pemukimannya. Bermukim atau *manggon* menurut Daldjoeni (1985 : 1–4), mengandung tindakan manusia dalam mengorganisasikan ruang huni secara sebaik-baiknya. Dengan demikian rumah dan lingkungan pemukiman itu merupakan hasil usaha menata ruang. Seperti misalnya kita dapat bagian-bagian suatu bangunan rumah ada rumah pokok, ruang-ruang tambahan yang disambung-sambung, dan adari bagian ruang tambahan itu ada yang kita kenal sebagai ruang dapur atau *pawon*. Dapur atau *pawon* beserta peralatan dapur selama ini belum menjadi perhatian untuk dikaji secara mendalam.

Sebagai manusia berbudaya sudah selayaknya kita mengetahui dan mempunyai dokumentasi tentang peninggalan budaya tersebut. Dapur dan alat-alat memasak tradisional adalah benda-benda budaya hasil warisan nenek moyang kita yang perlu dikaji sejauh mana benda-benda budaya tersebut berfungsi bagi kehidupan manusia. Seperti kita ketahui dapur dan alat-alat memasak adalah hasil kebudayaan manusia yang universal. Pada masyarakat yang tingkat hidupnya sangat sederhana memiliki dapur dan alat dapur baik itu terbuat dari tanah liat, kayu, bambu dan sebagainya. Alat-alat memasak itu dipakai pada berbagai keperluan sehari-hari, keperluan khusus, bahkan pada masyarakat tertentu ada alat-alat memasak yang digunakan khusus pada upacara keagamaan. Di samping itu setiap hasil kegiatan memasak, misalnya menggoreng, merebus, membakar, dan sebagainya akan mempunyai cita rasa yang berbeda. Jadi bukan hal yang tidak mungkin bila alat-alat yang dipakai juga berlainan.

Penelitian dapur dan alat memasak tradisional yang dilakukan ini, diharapkan akan mendapatkan informasi yang jelas dan benar

tentang arti dan fungsi dapur yang merupakan bagian yang tak terpisahkan dari kehidupan bangsa. Sekaligus juga untuk mendapatkan pengetahuan lokal dalam hal teknologi produksi alat-alat untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum. Dengan penelitian tentang dapur dan alat memasak ini, tentunya dapat diketahui permasalahan yang berkaitan dengan kebudayaan lainnya. Kemungkinan lebih lanjut dari hasil penelitian ini ialah dapat mengkaji jenis dapur yang mungkin dapat dikembangkan. Hal ini mengingat perkembangan jaman, lingkungan alam, dan teknologi dikhawatirkan jenis dapur tersebut pada akhirnya akan punah.

Seiring dengan perkembangan kehidupan manusia, dapur juga mengalami perkembangan arti dan fungsi. Masalahnya sampai sejauh mana manusia memperlakukan dapur dan peralatan dapur guna memenuhi kebutuhan makan dan minum serta kegiatan lainnya. Masalah lain yang perlu kita ketahui adalah tipe dapur macam apa dan bagaimana bentuknya yang terdapat pada suatu daerah kebudayaan suku bangsa. Kemudian bagaimana kaitannya dengan kebudayaan lainnya.

1.2 Tujuan

Penelitian masalah dapur dan alat-alat memasak tradisional ini adalah dalam rangka :

1. Untuk mendapatkan informasi yang benar dan bersifat mendalam tentang arti dan fungsi dapur dalam kebudayaan daerah yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari kehidupan bangsa.
2. Untuk mendapatkan pengetahuan lokal di bidang teknologi produksi sarana dan alat-alat pemenuhan kebutuhan makan dan minum.
3. Untuk mencatat merekam segala potensi budaya bangsa sebagai modal pengembangan lebih lanjut kebudayaan nasional.
4. Untuk dikembangkan sebagai materi dasar pendidikan dan pengajaran dalam rangka sosialisasi nilai-nilai budaya bangsa.

1.3 Ruang Lingkup

Pokok lingkup penelitian dapur dan alat memasak tradisional adalah tipe dapur malam apa yang terdapat pada suatu daerah kebudayaan suku bangsa dan dimana lokasi dapur tersebut. Kemudian apa sebutannya untuk dapur, bagian-bagian bangunan

dapur dalam bahasa daerah serta apa makna istilah-istilah tersebut menurut kebudayaan setempat.

Ada tiga dapur yang perlu diamati dan diteliti, yaitu dapur rumah tangga, dapur perusahaan, dan dapur umum. Dapur rumah tangga adalah dapur yang sehari-harinya berfungsi untuk memasak kebutuhan makan minum sehari-hari. Sedangkan dapur perusahaan adalah dapur yang berfungsi sebagai tempat memasak atau mengolah suatu barang untuk tujuan ekonomis. Akan tetapi dapat terjadi dapur rumah tangga berfungsi juga sebagai dapur perusahaan. Misalnya membuat tempe, emping, gula aren dan sebagainya. Dapur perusahaan lainnya bisa berupa kegiatan usaha membuat peralatan memasak seperti alat memasak dari tanah liat, dari bambu, kayu dan sebagainya. Sedangkan dapur umum bisa terbentuk pada berbagai peristiwa suka maupun duka. Untuk keperluan khusus tersebut kadang-kadang didirikan dapur tambahan, sehingga dapur rumah tangga berubah menjadi dapur umum.

Dalam penelitian dapur itu pula perlu diketahui suasana kegiatan dapur sehari-hari, kadangkala, dan luar biasa. Siapa saja yang terlibat, dan apa saja kegiatannya. Selanjutnya dalam penelitian dapur dan alat masak tradisional ini perlu dikaji secara sistematis, karena menyangkut kehidupan bangsa. Dari segi teknik diperlukan informasi akurat tentang macam-macam dapur tradisional, berupa ukuran bangunannya, di mana letak bangunan dapur, bagaimana tata ruang dapur, bagaimana limbah dapur dibuang, tungku-tungku tradisional macam apa saja yang terdapat dalam kebudayaan suku bangsa, berapa besar ukuran tungku, darimana diperoleh, bagaimana cara memperoleh, berapa jumlah kebutuhan dalam sehari, jumlah rata-rata seminggu, dan sebagainya.

Selanjutnya aspek lain yang menjadi lingkup penelitian ini adalah alat-alat memasak tradisional. Alat-alat memasak apa saja yang digunakan dalam setiap jenis dapur (rumah tangga, perusahaan, umum); bagaimana bentuknya, ukuran, fungsi, bagaimana membersihkan dan sebagainya. Kemudian bagaimana kaitannya dengan menu makanan yang tersedia pada masyarakat yang bersangkutan.

Penelitian ini juga memperhatikan keadaan industri rumah tangga yang menghasilkan peralatan dapur tradisional; bagaimana prospek usaha tersebut, jenis peralatan dapur apa saja yang diproduksi, kemudian alat-alat memasak tradisional yang bagaimana yang cukup potensial untuk dikembangkan dan sebagainya.

Semuanya itu, termasuk tindakan manusia, cara-cara dalam memperlakukan dapur beserta peralatan memasak tradisional, sesungguhnya bersumber pada nilai-nilai budaya setempat. Ini yang perlu digali dalam penelitian ini. Bagaimana tindakan manusia dalam memanfaatkan, memperlakukan benda-benda budaya tersebut merupakan perilaku budaya yang diperoleh melalui proses belajar, ditiru, ditularkan, diwariskan, dan akhirnya di-kuasai, kemudian dimiliki bersama dan membudaya di antara warga masyarakat.

1.4. Metode Penelitian

Sasaran penelitian dapur dan alat-alat memasak tradisional adalah suku-suku bangsa yang memiliki budaya tradisional menonjol dalam kehidupan masyarakat daerah propinsi. Oleh karena untuk DIY, masyarakatnya bersifat homogen, yaitu suku bangsa Jawa; maka guna menggali informasi sebanyak-banyaknya tentang masalah dapur dan peralatan memasak tradisional, dicari atas dasar variasi geografis yaitu daerah pantai, pegunungan dan dataran.

Supaya penelitian dapur dan peralatan memasak tradisional ini dapat mengumpulkan data sebanyak-banyaknya dan teliti, maka diambil langkah-langkah sebagai berikut :

- 1) Penelitian dengan metode pengamatan langsung, mencatat informasi, merekam obyek penelitian dengan bantuan alat foto, slide, gambar garis, mater ukuran untuk gambaran berupa luas, panjang, besar, kecil, tinggi/rendah, benda-benda yang akan dideskripsikan.
- 2) Wawancara mendalam, yaitu mencatat segala informasi yang relevan dengan penelitian.
- 3) Kajian pustaka dan laporan-laporan dari instansi-instansi lain yang sekiranya relevan dengan obyek penelitian ini. Untuk itu Tim peneliti melakukan kunjungan ke berbagai perpustakaan seperti Dian Desa, Museum Sonobudoyo, Departemen PU, Pusat penelitian Pedesaan, dan sebagainya.

Setelah tahap kajian pustaka ini cukup memadai, kemudian dilanjutkan tahap persiapan ke lapangan. Dalam tahap awal penelitian ini, terlebih dahulu dilakukan penjelasan ke wilayah lima kabupaten/kodya di Propinsi DIY, untuk mengumpulkan tipe-tipe dapur dan variasi alat-alat dapur tradisional berdasarkan metode variasi

geografis tersebut. Setelah tahap awal selesai, baru dipilih suatu lokasi di wilayah kabupaten untuk diteliti secara mendalam. Lokasi yang dipilih tersebut setidak-tidaknya memenuhi ketentuan yang akan dicari dalam penelitian dapur dan alat memasak tradisional. Dari hasil penjelajahan itu ditentukan :

1. Daerah dataran, yaitu Pedukuhan Gaijoyo, Kalurahan Imogiri, Kecamatan Imogiri, Kabupaten Bantul, dan Pedukuhan Nyentah, Kalurahan Angosari, Kecamatan Sedayu, Kabupaten Bantul, serta di Kalurahan Sendang Mulya dan Sedang Agung, Kabupaten Sleman.
2. Daerah Pantai, yaitu Pedukuhan Trisik, Kalurahan Banaran, Kecamatan Galur, Kabupaten Kulon Progo, dan pedukuhan Grogol VIII, Kalurahan Parangtritis, Kecamatan Kretek, Kabupaten Bantul.
3. Daerah Pegunungan, yaitu Desa Patuk, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunung Kidul.

Pelaksana dalam rangka penelitian dapur dan alat memasak tradisional ini adalah : Dra. Sumintarsih (penanggung jawab), Drs. H.J. Wibowo (anggota), Dra. Isni Herawati (anggota), Dra. Endah Susilantini (anggota), Bp. Supanto (anggota), Ilmi Albiladiyah BA (anggota), Suyatni BA (anggota).

Untuk itu dalam rangka mengungkapkan nilai budaya dapur dan alat memasak tradisional perlu dikumpulkan informasi :

1. Pengetahuan lokal dalam membangun dapur, cara-cara memanfaatkan dapur dan segala sesuatu yang berasal dari dapur (misal abu dapur) juga perlu dicari sejumlah kepercayaan dan keyakinan masyarakat tentang pantangan-pantangan dan penangkal yang berhubungan dengan alat-alat memasak demi keselamatan pemiliknya, dan konsepsi-kONSEPSI sakral tentang dapur dan bagian-bagian dapur.
2. Ungkapan-ungkapan, peribahasa, perumpamaan, yang berhubungan dengan dapur dan alat-alat memasak tradisional dalam bentuk lisan maupun tertulis perlu dikumpulkan dan diinterpretasikan menurut makna yang diberikan oleh masyarakat bersangkutan.

3. Upacara-upacara yang berkaitan dengan keselamatan membersihkan, memelihara, membangun dapur, dan sebagainya.

Lepas dari itu semua, terwujudnya laporan penelitian ini adalah berkat kerjasama yang baik dari para anggota TIM. Tak kalah pentingnya para informan yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan informasi dan data yang kami perlukan, terutama para informan di kelurahan Imogiri, Karang Tengah, Parangtritis, Trisik, Patuk, Ngentak, Minggir, Nredo, Temon, Kokap, dan sebagainya yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu, kepada mereka ini kami mengucapkan banyak terima kasih.

Dalam kesempatan ini pula, kami mengucapkan banyak terima kasih kepada beberapa pihak yang telah memberikan bantuan guna berhasilnya penelitian ini.

BAB II

DAERAH PENELITIAN DAN GAMBARAN UMUM DAPUR TRADISIONAL

Seperti telah disebutkan pada Bab I, bahwa sesuai dengan tujuan penelitian ini, maka untuk mendokumentasikan tipe-tipe dapur dan alat-alat dapur tradisional dipilih beberapa daerah yang ada di wilayah DIY, yaitu di wilayah Kabupaten Bantul, Kabupaten Sleman, Kabupaten Gunung Kidul, dan Kabupaten Kulon Progo.

Berdasarkan hasil penelitian tipe dapur dan alat-alat memasak tradisional di daerah tersebut, pada umumnya banyak kesamaannya. Pada bab ini pula dilaporkan beberapa tipe dapur yang pada umumnya terdapat di daerah Istimewa Yogyakarta.

2.1 Identifikasi daerah penelitian

2.1.1 Letak geografis

Menurut letak geografis, Daerah Istimewa Yogyakarta terletak di antara $7^{\circ}30'$ sampai $8^{\circ}15'$ Lintang Selatan dan $11^{\circ}00'$ sampai $110^{\circ}52'$ Bujur Timur. Batas-batas Propinsi tersebut adalah sebagai berikut :

Dibagian Utara Kabupaten Magelang

Dibagian Timur Kabupaten Klaten dan Wonogiri

Dibagian Selatan Lautan Hindia

Dibagian Barat Kabupaten Purworejo.

Berdasarkan keadaan fisiografisnya Daerah Istimewa Yogyakarta terdiri atas empat satuan fisiografis yaitu :

- 1) Pegunungan Selatan luas $1.656.25 \text{ km}^2$ dengan ketinggian 150 – 700 m.
- 2) Gunung merapi luas 582.81 km^2 dengan ketinggian 80 – 2.911 m.
- 3) Dataran rendah antara Pegunungan Selatan dan Pegunungan Kulon Progo luas 215.62 km^2 dengan ketinggian 0 – 80 m.
- 4) Pegunungan Kulon Progo dan Dataran Rendah Selatan luas 706.25 km^2 dengan ketinggian 0 – 572 m.

Daerah Istimewa Yogyakarta dengan luas $3.185.81 \text{ km}^2$ merupakan yang terkecil, terdiri atas lima wilayah Kabupaten/Kotamadya, dan terbagi atas 73 Kecamatan atau 556 Desa/Kalurahan. Kelima wilayah Kabupaten/Kodya tersebut adalah: Kabupaten Kulon Progo, Kabupaten Bantul, Kabupaten Gunung Kidul, Kabupaten Sleman, dan Kotamadya Yogyakarta (lihat peta).

2.1.2 Luas daerah dan jumlah penduduk

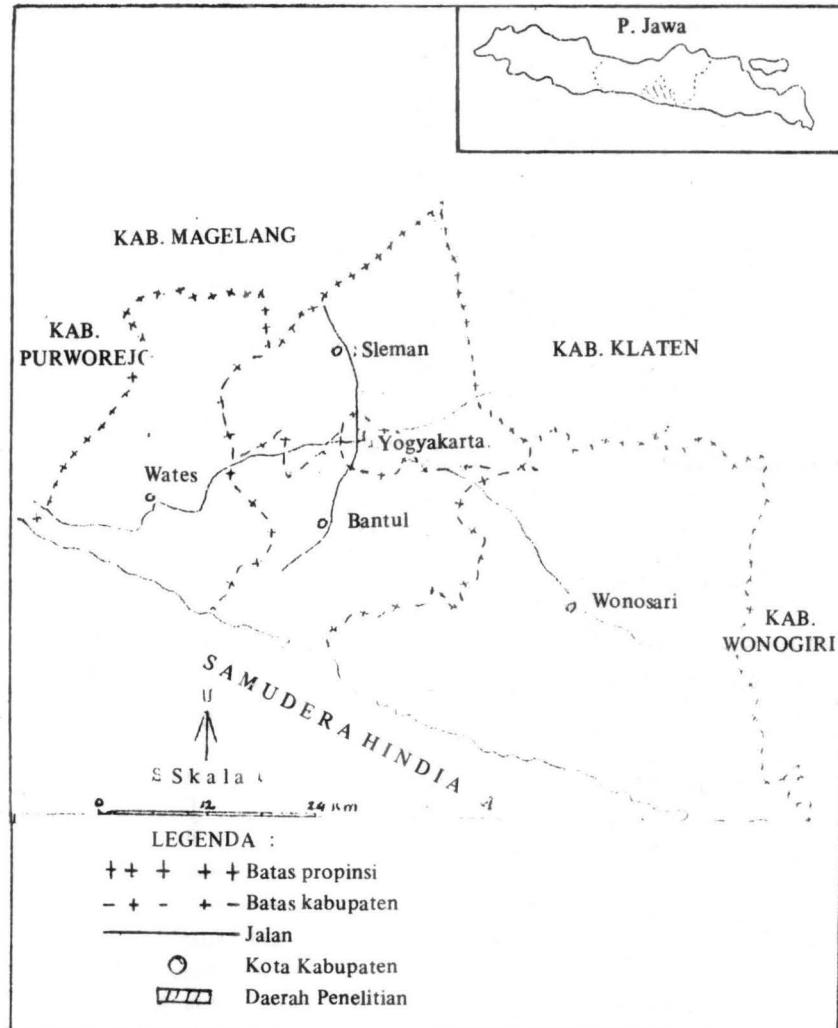
Tabel I.
Luas Daerah, Jumlah Penduduk, Jumlah Desa/Kalurahan,
Jumlah Rumah Tangga Menurut Kabupaten/Kotamadya
DIY Pertengahan Tahun 1985.

Kabupaten/ Kotamadya	Luas dae- erah (km^2)	Jumlah Penduduk	Jumlah Desa/Ka- lurahan	Jumlah (RT)	Kepadatan Penduduk (Jiwa/ Km^2)
1. Kulon Progo	586.28	413.458	88	78.616	705.2
2. Bantul	506.85	671.455	75	132.313	1.324.8
3. Gunung Kidul	1.485.36	700.286	144	129.760	471.5
4. Sleman	574.81	715.084	86	149.022	1.244.0
5. Kotamadya Yogyakarta	32.50	416.544	163	12.816,9	12.816,9
6. DIY	3.185.81	2.916.832	556	571.255	915.6

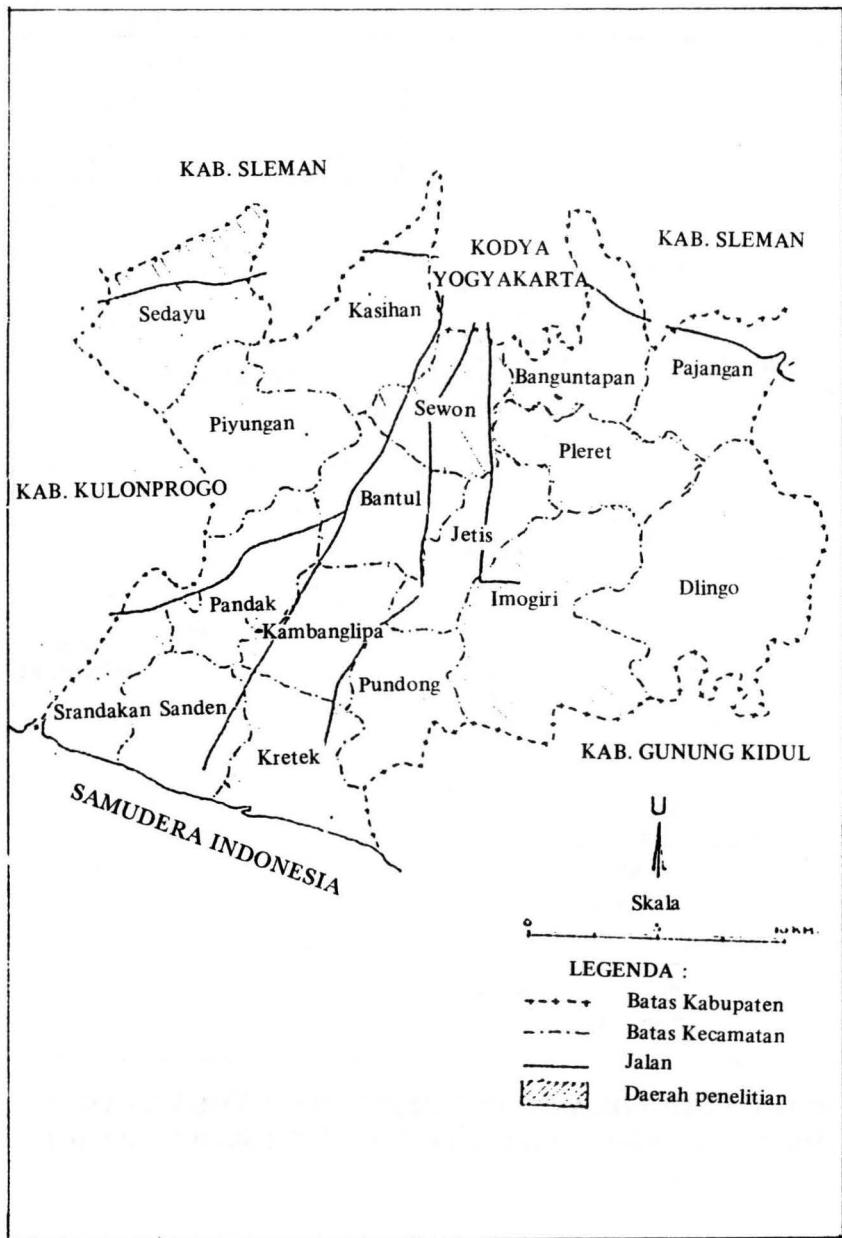
Sumber : Diolah dari Statistik DIY pertengahan tahun 1985 : Tabel VII, hal. 67, Kantor Statistik DIY.

Dari tabel di atas terlihat bahwa daerah terpadat adalah Kodya Yogyakarta (12.816,9), menyusul kemudian Kabupaten Bantul (1.324,8), dan Kabupaten Sleman (1.244). Sedangkan jumlah rumah tangga baik (WNA + WNI) ternyata Kabupaten Sleman, Bantul dan Gunung Kidul menduduki urutan tertinggi.

Berdasarkan data statistik Propinsi DIY (1985), diketahui bahwa rata-rata penduduk per rumah tangga di Daerah Istimewa Yogyakarta 5,1. Dari kelima Kabupaten/Kodya, Kabupaten Sleman rata-rata penduduk per rumah tangganya paling rendah yaitu 4,8 (lihat tabel 2).

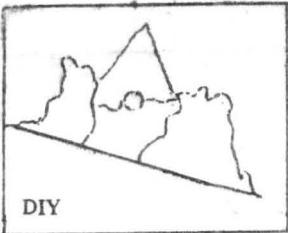


Peta 1. PETA LOKASI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
 Sumber : Peta Administrasi DIY Tahun 1974 Skala 1 : 100.000

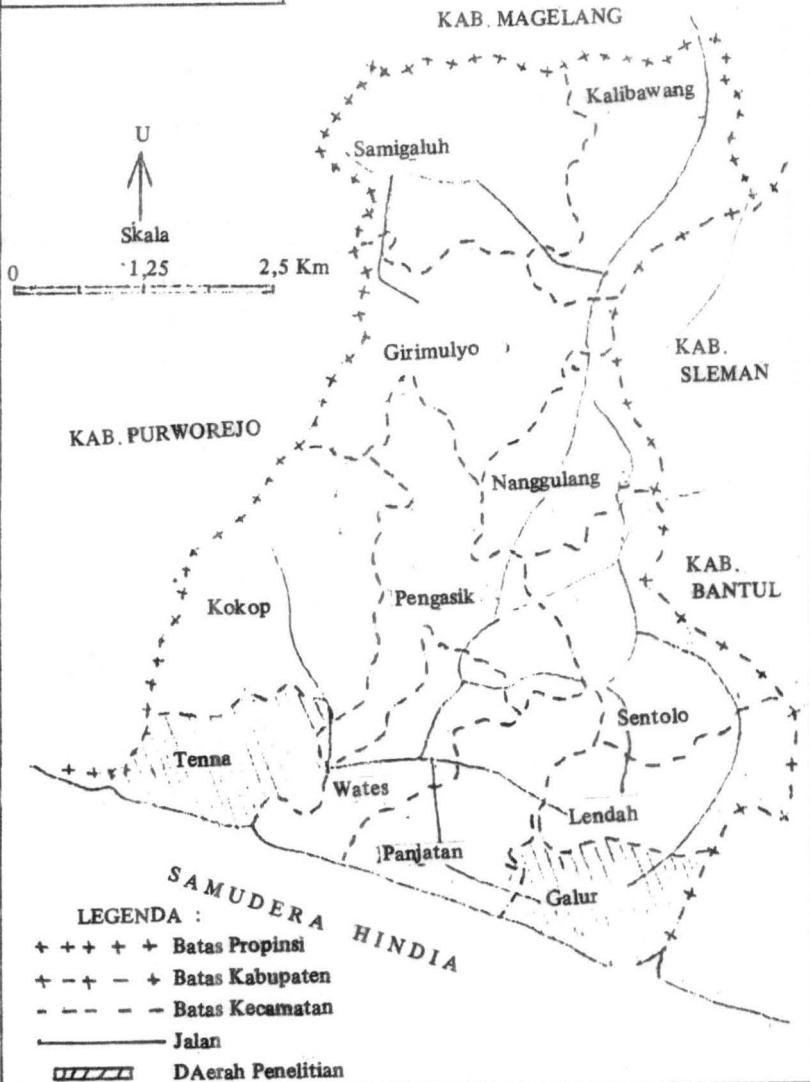


Peta 2. PETA KABUPATEN BANTUL

Sumber : Peta Administrasi DIY. Th. 1974 Skala 1 : 100.000

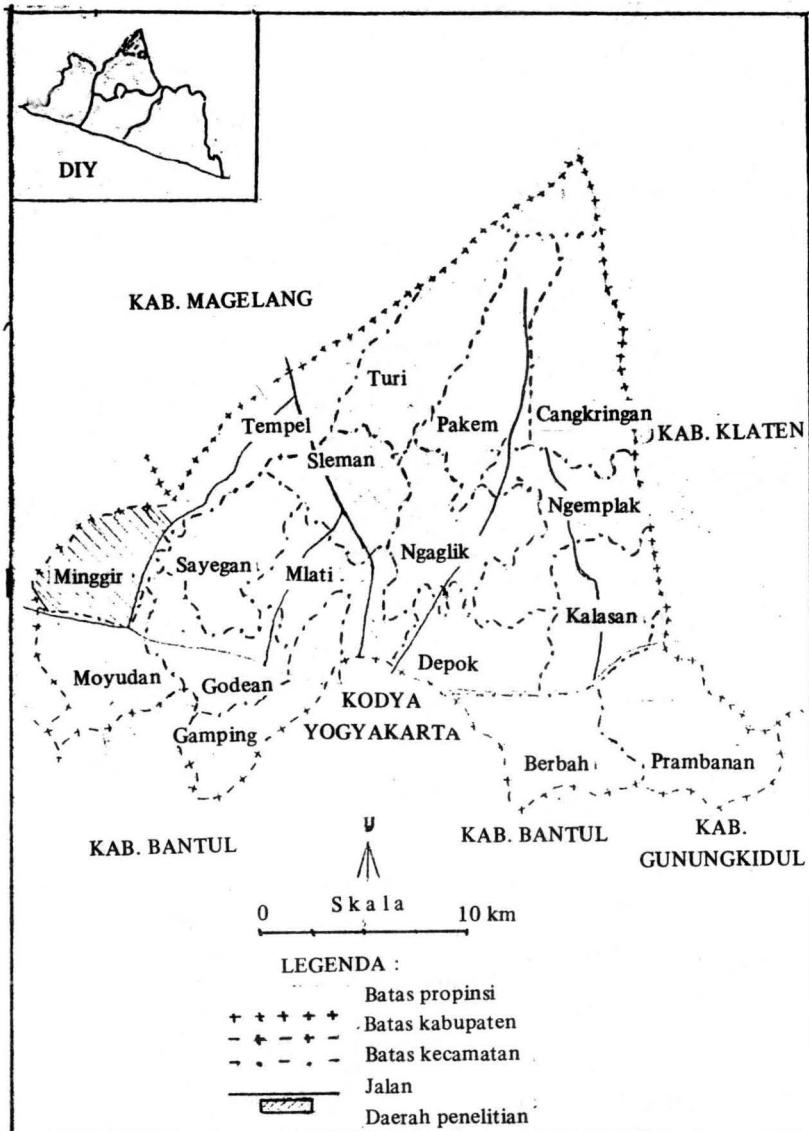


DIY



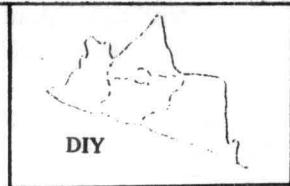
Peta 3. PETA KABUPATEN KULON PROGO

Sumber : Peta Administrasi DIY Tahun 1974 Skala 1 : 100.000,

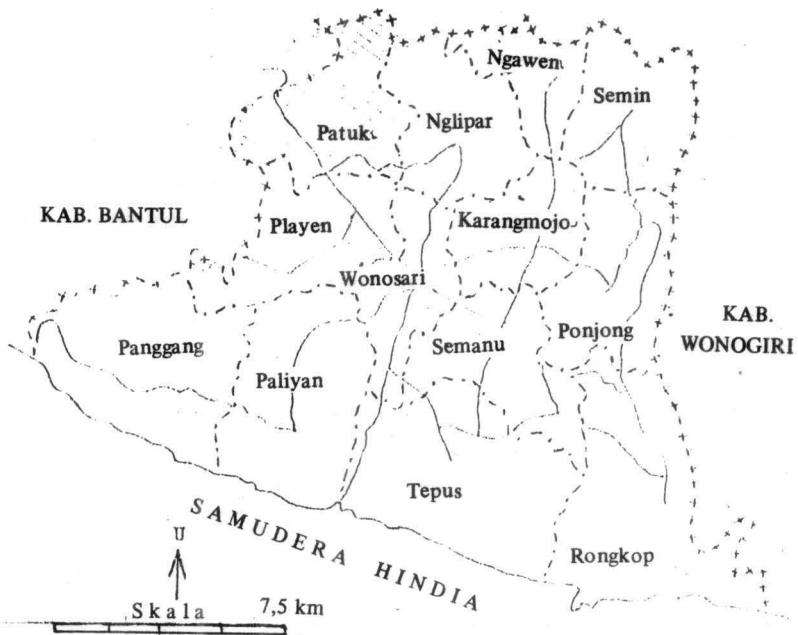


Peta 4. PETA KABUPATEN SLEMAN

Sumber : Peta Administrasi DIY Tahun 1974 Skala : 1 100.000



KAB. KLATEN



LEGENDA :

- + + + + + Batas propinsi
- - - + - Batas kabupaten
- - - - - Batas Kecamatan
- Jalan
- ||||| Daerah penelitian

Peta 5. PETA KABUPATEN GUNUNG KIDUL

Sumber : Peta Administrasi DIY Tahun 1974 Skala 1 : 100.000

Tabel II
Penduduk Menurut Jenis Kelamin, Rata-rata Penduduk
Per Rumah Tangga, Pertengahan Tahun 1985

Kabupaten Kotamadya	Jumlah L	Penduduk P	Rata-rata penduduk per rumah tangga	Rata-rata penduduk per rumah tangga
1. Kulon Progo	200.745	212.713	413.458	5,3
2. Bantul	326.532	344.923	671.455	5,1
3. Gunung Kidul	343.515	356.771	700.286	5,4
4. Sleman	350.218	364.866	715.084	4,8
5. Kotamadya	214.440	202.109	416.549	5,0
6. DIY	1.435.450	1.481.382	2.916.832	5,1

Sumber : Diolah dari statistik DIY pertengahan tahun 1985 : Tabel VI, hal. 61 dan tabel XI, hal. 76 Kantor Statistik Propinsi DIY.

2.1.3 Keadaan bangunan tempat tinggal

Tabel III
Rumah Tempat Tinggal Menurut Jenis Dinding,
Per Kabupaten/Kotamadya di Propinsi DIY
(Dalam Persen)

Kabupaten/ Kotamadya	Tembok	Jenis dinding			Jumlah
		Kayu	Bambu	Lain ²	
1. Kulon Progo	18,2	5,0	76,3	0,5	100
2. Bantul	68,9	1,4	29,2	0,5	100
3. Gunung Kidul	1,7	9,7	88,6	—	100
4. Sleman	50,6	1,0	46,7	1,7	100
5. Kotamadya	54,3	3,1	41,9	0,7	100
6. DIY	38,8	4,1	56,4	0,7	100

Sumber : Pusat data Propinsi DIY dan Kantor Statistik Propinsi DIY. Keadaan dan Fasilitas tempat tinggal DIY 1980.

Berdasarkan data statistik mengenai bangunan tempat tinggal yang ada di wilayah Propinsi DIY (1980), diketahui bahwa lebih dari 50% penduduk diam pada rumah berdinding bambu. Keadaan rumah penduduk per Kabupaten/Kotamadya tersebut dapat dilihat pada tabel III.

2.1.4 Bahan bakar yang digunakan

Sebagian besar rumah tangga di wilayah Propinsi DIY, ternyata menggunakan kayu sebagai bahan bakar untuk memasak. Ternyata lebih dari 80% penduduk DIY menggunakan kayu sebagai bahan bakar. Di bawah ini distribusi bahan bakar yang digunakan oleh penduduk di wilayah Propinsi DIY.

Tabel IV

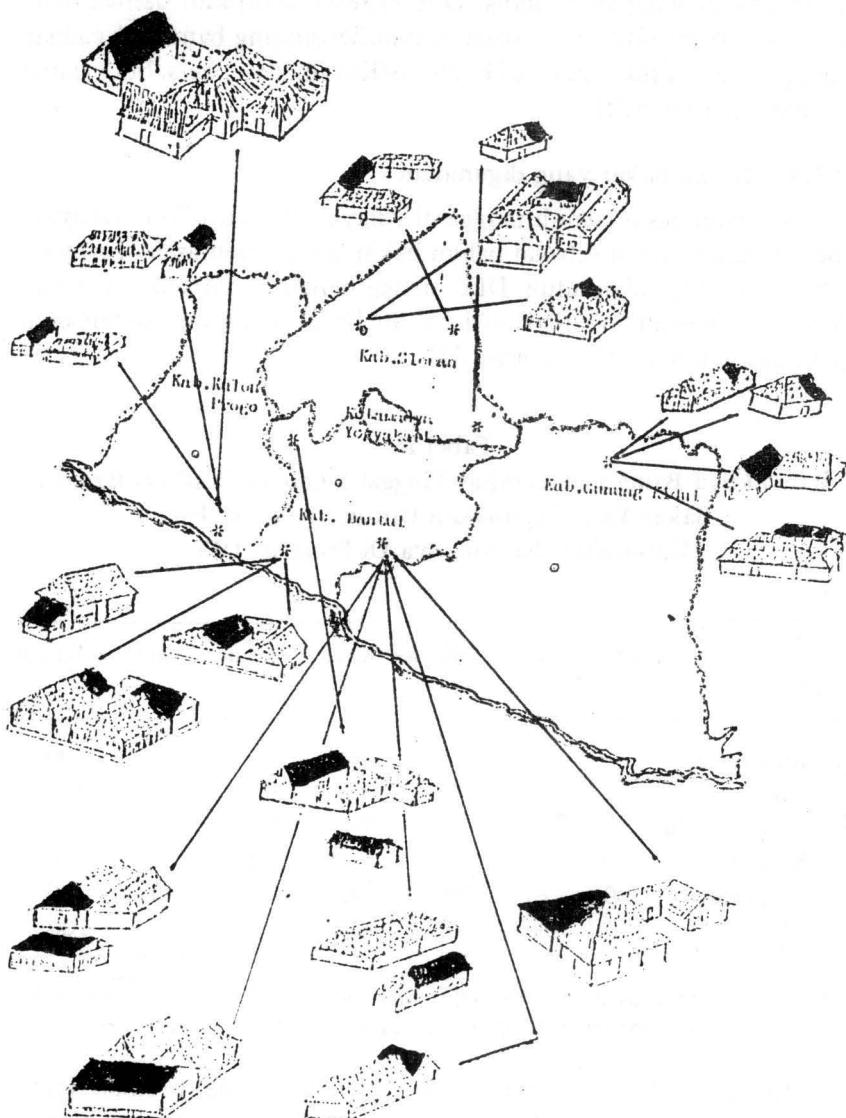
Banyaknya Bangunan Tempat Tinggal Menurut Fasilitas Bahan Bakar Yang Digunakan Untuk Memasak Per Kabupaten/Kotamadya Di Propinsi DIY

Kabupaten Kotamadya	Listrik	Gas	Minyak	Kayu tanah	Arang	Lainnya	Jumlah
1. Kulon Progo	—	—	2,6	97,4	—	—	100
2. Bantul	—	—	9,1	90,4	0,2	—	100
3. Gunung Kidul	—	—	3,2	96,4	0,1	0,3	100
4. Sleman	0,3	0,1	12,4	86,1	0,1	1,0	100
5. Kotamadya	0,5	2,1	78,3	14,4	3,8	0,9	100
6. DIY	0,1	0,3	16,5	82,0	0,6	0,5	100

Sumber : Pusat data Propinsi DIY dan Kantor Statistik Propinsi DIY.
Keadaan fasilitas Tempat Tinggal.

Dalam tabel IV tersebut jenis pemakaian bahan bakar lain-lain, misalnya serabut kelapa (sepet), blarak, krapak. Bahan bakar seperti itu sebenarnya banyak digunakan oleh penduduk di wilayah Bantul, Kulon Progo, tetapi dalam tabel tersebut justru wilayah Bantul dan Kulon Progo untuk pemakaian jenis bahan bakar yang dikategorikan lain-lain, tidak ada atau nol.

TIPE DAPUR DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA



Keterangan :

- Kecamatan.

— Kabupaten Sleman : 1. Kec. Sleman, 2. Kec. Pakem, 3. Kec. Kalasan.

— Kabupaten Gn. Kidul : 1. Kec. Patuk.

— Kabupaten Bantul : 1. Kec. Imogiri, 2. Kec. Kretek, 3. Kec. Sewon.

— Kabupaten Kl. Progo : 1. Kec. Galur,
██████████ Dapur.

2.2 Tipe-tipe dapur menurut kebudayaan lokal

Pada umumnya tipe-tipe dapur di wilayah Propinsi DIY baik yang terdapat di daerah dataran, pegunungan maupun pantai, mempunyai corak seragam. Sebagian besar model bangunan dapur adalah *kampung* dengan atap genting, dan sebagian kecil beratap daun kelapa atau daun tebu, terutama dijumpai di daerah pantai Trisik, Karang Tengah Imogiri, dan Parangtritis. Dinding dapur sebagian besar dari anyaman bambu atau *gedeg* dan hanya sebagian kecil yang berdinding batu-bata. Dapur pada umumnya terletak di belakang rumah atau di samping rumah (lihat peta tipe dapur). Dapur yang terletak di belakang rumah maupun di samping rumah, biasanya berupa bangunan yang berdiri sendiri atau bagian dari rumah induk. Letak arah bangunan dapur pada umumnya mengikuti bangunan rumah induk (terutama untuk bangunan dapur yang berada di luar rumah). Dapat dikatakan di sini bahwa bentuk bangunan dapur dilihat dari bahan yang digunakan (terutama di daerah pedesaan) sangat sederhana, bahkan banyak yang hanya ala kadarnya.

Pembuat dapur (tukang) biasanya tetangga sekitar saja dan dikerjakan secara gotong royong. Pada waktu membuat dapur itu (*sambatan*) pemilik rumah menyediakan makan minum, rokok untuk para pekerja tersebut. Namun demikian ada juga sebagian yang menggunakan tukang dari desa lain dengan memberi upah. Biasanya mereka ini adalah tukang-tukang yang terlibat dalam pembuatan rumah dan ruang-ruang lainnya termasuk dapur.

2.3 Arti dapur menurut kebudayaan lokal

Dapur pada masyarakat Jawa juga disebut *pawon*. Sebutan pawon untuk dapur merupakan hal yang umum untuk masyarakat di wilayah Propinsi DIY. Baik itu yang bermukim di daerah pegunungan, pantai, maupun dataran rendah. Jadi tidak ada istilah lokal yang khusus untuk menyebut dapur.

Dilihat dari tata ruang bangunan dapur, hampir semua bentuk dapur pada masyarakat Jawa di Propinsi DIY tidak mempunyai bagian-bagian ruang tertentu dengan sebutan-sebutan khusus. Sebutan *pawon* atau dapur diperuntukkan keseluruhan dari bangunan dapur itu sendiri. Dari hasil penjajagan selama penelitian, hampir tidak ditemui bagian-bagian dapur yang berfungsi sebagai tempat pemujaan, dan bersifat sakral.

Mengenai letak dapur di belakang, di samping kanan maupun di samping kiri rumah bukan merupakan suatu keharusan dan tidak ada unsur-unsur kepercayaan mengenai letak dan arah bangunan dapur. Pada umumnya letak dapur pada rumah-rumah Jawa ada di belakang rumah. Namun banyak juga yang dapurnya ada di samping rumah, atau berdiri sendiri. Hal tersebut karena pada umumnya letak dapur disesuaikan dengan letak bangunan rumah. Jadi kalau keadaan tanah atau pekarangan memungkinkan untuk dibuat dapur di belakang, maka dapur dibuat di belakang rumah, sebaliknya kalau yang memungkinkan itu sebelah kanan atau kiri rumah, disitulah bangunan dapur dibuat.

Kata *pawon* diartikan sebagai tempat abu (pa-awu-an), atau tempat sampah (pawuhan), dapur atau pawon memang dianggap tempat yang kotor. Kemungkinan itulah sebabnya dapur pada umumnya terletak di belakang rumah. Menurut Parsudi Suparlan (1985 : 7) dalam konsep Kebudayaan Jawa yang terwujud dalam sistem klasifikasi mengenai alam semesta dan isinya, mempertentangkan antara yang baik dan yang buruk, bersih dan kotor. Oleh karenanya dalam sistem klasifikasi itu kakus maupun dapur letaknya di belakang (tempat kotor).

Oleh karena dapur dianggap tempat yang kotor, maka untuk membuat bangunan dapur tidak begitu diperhatikan seperti kalau membuat rumah. Menurut Daldjoeni (1985 : 2) pada umumnya bangunan dapur adalah bangunan tambahan. Bangunan dapur itu dibuat biasanya sesudah rumah pokok selesai. Sebagai bangunan tambahan konstruksi bangunan dapur sangat sederhana. Jadi jelaslah kiranya bahwa walaupun dapur merupakan tempat melakukan kegiatan-kegiatan yang bersifat praktis bagi penghuninya, akan tetapi bangunan dapur itu sendiri tidak dianggap sebagai bangunan pokok atau penting. Oleh karena itu untuk membuat dapur tidak diperlukan persyaratan yang rumit seperti proses mendirikan rumah inti yang memerlukan perhitungan waktu (primbon) serta sesaji.

Sebaliknya menurut Koentjaraningrat (1984 : 412), ada kepercayaan pada orang Jawa bahwa dapur adalah bagian rumah yang paling lemah, karena dapur merupakan tempat wanita dan dianggap makhluk yang lemah (*liyu*). Sedangkan arti kata *liyu* sendiri menurut Bausastra Jawa-Indonesia (1960 : 320), artinya capai, dan bekerja di dapur memang banyak menguras tenaga.

2.4 Fungsi dapur menurut kebudayaan lokal

Berdasarkan kegiatan yang dilakukan dalam dapur, di sini terdapat tiga kategori fungsi dapur bagi masyarakat Jawa di DIY, yaitu dapur rumah tangga, dapur perusahaan, dan dapur umum. Dapur rumah tangga adalah merupakan tempat berlangsungnya kegiatan sehari-hari untuk menyiapkan keperluan makan-minum keluarga. Hampir semua aktivitas yang berlangsung dalam dapur rumah tangga ini dilakukan oleh kaum wanita.

Sudah merupakan hal yang umum bahwa dapur rumah tangga pada kebanyakan masyarakat Jawa khususnya di Propinsi DIY, sebagian ada yang berfungsi ganda di samping untuk menyelenggarakan penyediaan kebutuhan makan dan minum, juga untuk menyelenggarakan usaha yang bersifat ekonomis. Dalam hal ini, berdasarkan pengamatan ada tiga macam penataan ruang. Pertama, dapur rumah tangga yang berfungsi juga untuk tempat dapur perusahaan. Kedua dalam satu bangunan dapur disekat-sekat untuk ruang dapur rumah tangga, dan ruang dapur untuk usaha. Ketiga dapur untuk usaha berdiri sendiri di luar rumah.

Dapur yang berfungsi ganda dalam satu ruang (tanpa disekat) dan dapur yang disekat, biasanya terdapat pada sebagian rumah tangga yang mengusahakan pembuatan tempe, gula jawa, makanan. Namun khusus untuk dapur yang memproses gula jawa, pada umumnya dapurnya didirikan di luar rumah.

Dapur rumah tangga dalam keadaan khusus, kadang-kadang berubah fungsinya menjadi dapur umum. Artinya untuk keperluan pesta perkawinan, khitanan, selamatan dan sebagainya, pelaku-pelaku kegiatan di dapur tidak terbatas dari keluarganya saja, akan tetapi melibatkan tetangga kanan-kirinya. Para tetangga itu datang membantu dengan suka rela, dan dengan membawa peralatan dapur. Di daerah Gunung Kidul bahkan ada yang membawa *luweng*. Di daerah Bantul, Kulon Progo luweng dibuat saat itu juga dari batu-bata, atau biasanya meminjam *keren*. Biasanya pada peristiwa itu dibuat dapur tambahan di dekat dapur pokok secara gotong royong. Dapur umum seperti tersebut di atas terdapat pada hampir semua di daerah pantai, dataran, maupun pegunungan.

2.5 Unsur-unsur baru dalam peralatan dapur tradisional

Berdasarkan pengamatan selama penelitian, ternyata rata-rata rumah tangga baik di daerah pantai, dataran, maupun pe-

gunungan banyak yang sudah menggunakan peralatan memasak buatan dari pabrik. Meskipun sebagian besar rumah tangga masih banyak yang menggunakan peralatan memasak tradisional, tetapi pada umumnya masih banyak yang sudah menggunakan *ketel* yang terbuat dari aluminium. Ketel ini berfungsi untuk menanak nasi sebagai pengganti peralatan yang disebut *kendil* dari tanah liat. Ada juga yang memperoleh dari warisan orang tuanya, biasanya terbuat dari tembaga.

Peralatan memasak lainnya yang sudah banyak dipakai adalah *wajan* yang terbuat dari aluminium, atau tembaga. Wajan berfungsi untuk meng goreng dan untuk membuat sayur. Seperti halnya ketel, maka wajan ada yang diperoleh dengan membeli, ada yang warisan dari orang tuanya. Wajan tersebut sebagai pengganti wajan yang terbuat dari tanah liat.

Alat memasak lainnya yang sering dijumpai adalah *panci* dari aluminium yang biasanya digunakan untuk memasak sayur sebagai pengganti *kuali* dari tanah liat. Kemudian ada juga tempat nasi yang disebut *ceting* dari plastik, perak, dan sebagainya, menggantikan tempat nasi dari anyaman bambu yang disebut *wakul*. Alat lainnya yaitu *kalo* dari plastik, seng, dulu dari anyaman bambu. Fungsi kalo untuk memeras santan. Kalo ini dibeli di pasar. Untuk menjerang air minum, pada umumnya menggunakan *ceret* dari seng, dulu menggunakan *kendil* atau *kuali*.

Penggunaan *kompor* pengganti tungku, meskipun hanya orang-orang tertentu, perlu disebutkan di sini. Pada waktu penelitian dijumpai kompor pada beberapa rumah tangga pamong desa. Fungsi kompor untuk memasak. Akan tetapi kompor yang dijumpai pada rumah tangga para pamong desa ini, pada umumnya untuk keperluan praktik memasak yang diadakan PKK. Untuk memasak sehari-hari kebanyakan masih menggunakan *keren* atau *dhingkel*. Adanya penggunaan peralatan dapur produksi yang umumnya terbuat dari plastik, logam ini dimungkinkan dengan tersedianya alat-alat tersebut di pasar tradisional setempat. Peralatan-peralatan produksi pabrik ini dengan kegunaannya sebagai barang substitusi dari pada peralatan-peralatan dapur tradisional yang umumnya terbuat dari hasil alam seperti tanah liat anyaman bambu dan kayu. Penggunaan peralatan-peralatan dapur modern ini didukung dengan daya beli masyarakatnya juga adanya keunggulan-keunggulan yang dimiliki alat-alat dapur produksi pabrik daripada alat-alat dapur tradisional.

Peralatan lain yang pada umumnya banyak dijumpai adalah pemakaian *ember plastik* untuk mengambil air, tempat air bersih, mencuci, merendam sesuatu, yang dulunya dipakai *pengaron* dari tanah liat. Ember ini dibeli di pasar atau di toko. Kemudian alat makan-minum dari pecah belah, seng, plastik. Seperti *porong* tempat menyimpan air putih, dulunya menggunakan *kendi* dari tanah liat.

BAB III

DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN PEMUKIMAN

Dapur mempunyai peranan yang sangat penting yaitu menjadi pusat kegiatan sehari-hari bagi penyediaan keperluan makan minum keluarga. Pada masyarakat di daerah penelitian faktor kebersihan dari lingkungan dapur kurang mendapat perhatian. Antara lingkungan dapur dengan lingkungan pekarangan pada umumnya masih berhubungan dengan aliran tempat pembuangan limbah dapur.

Juga ada limbah dapur yang dialirkan ke belakang rumah langsung ke kebun tomat, bayam, lombok, dan sebagainya; di daerah Bantul ada juga limbah dapur yang dialirkan ke tempat kolam ikan (blumbang) di dekat kebun. Namun pada umumnya dibiarkan mengalir di belakang rumah dengan diberi penampang lubang galian (jugangan). Untuk lebih jelasnya lihat denah lokasi dapur dan lingkungan pekarangan di daerah pantai, dataran, maupun pegunungan.

Masalah pembuangan limbah dapur nampaknya belum ada kesadaran dari mereka untuk membuat saluran atau kubangan air limbah secara baik dan terrawat, sehingga memenuhi syarat-syarat kesehatan. Banyak yang membuang limbah dapur begitu saja tanpa ada tempat penampungan. Saluran pembuangan limbah (dibuat sederhana) berupa galian yang berakhir pada sebuah kubangan, ada juga yang dibiarkan meresap ke tanah.

Kebanyakan masalah pembuangan air limbah di daerah penelitian polanya seperti itu, sehingga di sana-sini terlihat genangan

air yang tidak diatur. Di daerah pegunungan (Gunung Kidul) dan sebagian di daerah dataran air limbah ditampung pada sebuah ember plastik dan dimanfaatkan untuk menyiram tanaman yang ada di kebun samping atau belakang rumah. Di daerah pantai Trisik (Kulon Progo), limbah dapur sebagian juga ditampung pada sebuah ember, akan tetapi digunakan untuk minum ternak (sapi, kambing). Tindakan ini bisa dimengerti, karena air tidak tersedia cukup di daerah tersebut. Pemilik sumur bisa dihitung. Sebaliknya sampah dapur pada umumnya dibuatkan tempat pembuangan sampah. Bila sampah sudah penuh lalu dibakar, ada juga yang memanfaatkan sampah tersebut untuk bahan bakar (bila sudah kering). Di daerah Gunung Kidul, Bantul ada yang sampahnya untuk penyubur pohon pisang.

Persediaan air bersih baik di daerah dataran pegunungan maupun pantai ditampung pada sebuah *gentong*, atau *pengaron*, ada juga yang dengan ember plastik. Air bersih untuk kebutuhan dapur tersebut diperoleh dari air sumur, yang letaknya rata-rata 2,5 m – 7 m. Air dari sumur terdapat dibawa dengan ember plastik (di daerah Bantul, Kulon Progo, Sleman). Sedangkan di daerah Gunung Kidul kebanyakan menggunakan *klenting*. Persediaan air yang ditampung pada sebuah gentong atau pengaroh tersebut, diletakkan dekat dengan tungku jarak rata-rata 0,5 m – 1 m.

Melihat tata letak peralatan dapur, memberikan kesan bahwa penempatan alat-alat dapur tersebut pada umumnya berdasarkan pertimbangan segi praktisnya saja. Seperti misalnya letak tungku berderet dengan tungku lainnya. Hal ini mempermudah pengontrolan kayu bakar dan nyala api bila tungku-tungku tersebut dipakai. Biasanya untuk memasak digunakan lebih dari satu tungku, jadi letak tungku yang berdekatan lebih mudah mengaturnya. Tempat meletakkan kayu bakar biasanya dekat dengan tungku, supaya mudah mengambilnya, di samping itu kayu bakar tersebut bisa cepat kering karena panas dari api tungku. Di dekat tungku diletakkan tempat persediaan air, jaraknya kira-kira 0,5 m – 1 m, supaya memudahkan dalam mengambil air. Kemudian di dekatnya terletak *rak* untuk meletakkan alat-alat memasak, atau ada juga yang menggunakan *pogo*. Demikian tata letak peralatan dapur yang terdapat baik di daerah pantai, dataran, maupun pegunungan, yang pada umumnya ada keseragaman. Jadi ruangan dapur tradisional yang terdapat di daerah DIY pada umumnya tanpa ada pembagian ruang, atau *bladah* (terbuka).

Sebagian besar dapur tradisional di daerah penelitian tidak mempunyai tempat khusus untuk mencuci perabot-perabot dapur yang kotor. Peralatan dapur yang kotor langsung dicuci di dapur dan ditempatkan di *pengaron* atau ember plastik. Bagi yang mempunyai sumur ada juga yang dibawa ke sumur. Cara mengeringkan peralatan dapur yang sudah dicuci, adalah dengan meletakkan di *rak kayu* atau bambu. Bagian atas digunakan untuk alat-alat pecah belah seperti piring gelas dan perlengkapan memasak lainnya, bagian bawah untuk meletakkan alat-alat memasak lainnya dari tanah liat. Sebagian ada juga yang meletakkan alat-alat memasak dari tanah *pogo*.

Di lingkungan pekarangan rumah banyak tumbuh pohon-pohon yang dapat dimanfaatkan untuk keperluan dapur, baik dimasak maupun diambil sebagai kayu bakar. Misalnya pohon *so* (mlinjo), pisang, kelapa, kates, nangka, bambu. Halaman depan pada umumnya untuk tempat jemuran. Dengan banyaknya tanaman di lingkungan pekarangan, dapat dikatakan persediaan kayu bakar cukup tersedia. Oleh karena kayu bakar sangat diperlukan untuk dapur, nampaknya sudah banyak yang melakukan peremajaan tanaman. Dengan demikian lingkungan pekarangan rumah tidak pernah gersang.

3.1 Daerah dataran

Penelitian lokasi dapur dan lingkungan hidup di daerah dataran, adalah daerah Bantul (Imogiri, Sedayu). Di daerah Sedayu (Ngentah), di setiap halaman rumah terdapat kubangan yang cukup lebar akibat dari aktifitas masyarakat setempat yang kebanyakan mempunyai mata pencaharian sebagai pengrajin grabah, sehingga harus menggali tanah untuk bahan bakunya. Kubangan itu ada yang dimanfaatkan untuk kolam ikan, pembuangan limbah, tempat sampah atau dibiarkan saja. Banyaknya kubangan di lingkungan rumah tentu saja mengganggu kesehatan, karena tempat tersebut menjadi sarang nyamuk, di samping itu menimbulkan bau yang tak sedap. Pencemaran lingkungan akibat banyaknya kubangan di daerah tersebut tidak mereka sadari, karena pengetahuan tentang kesehatan yang terbatas. Mendesaknya kebutuhan, mendorong mereka untuk terus menggali tanah di sekitar rumah mereka untuk bahan campuran pembuatan gerabah.

Telah disebutkan bahwa letak dapur menjadi satu di dalam rumah merupakan pola umum yang terdapat di daerah dataran, pantai, maupun pegunungan. Bangunan dapur tersebut ada yang merupakan bagian dari tata ruang rumah, ada pula yang berupa ruang dapur yang dibatasi dengan *longkangan* (tempat kosong). Longkangan itu rata-rata berukuran antara 1 m sampai 1,5 m, yang dimanfaatkan untuk tempat jemuran (*memean*) atau ada yang digunakan untuk tempat membuang limbah dapur.

Pada masyarakat setempat fungsi dapur dapat sebagai dapur rumah tangga, dan dapur usaha. Oleh karena itu satu rumah tangga kadang ada yang mempunyai lebih dari satu dapur. Beberapa dapur hasil dari penelitian ini dapat dilihat diskripsi dan denahnya.

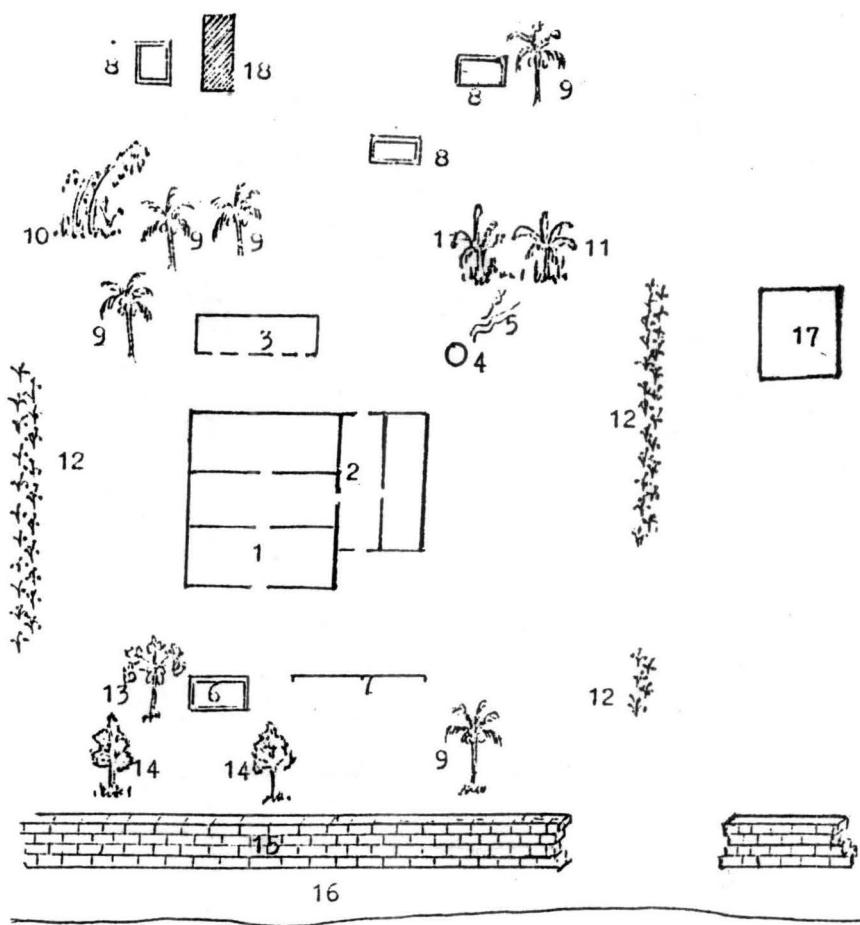
Ada dua dapur (a dan b) pada rumah tangga A, dapur a berdiri sendiri di luar rumah untuk mengolah gula jawa, sedangkan dapur b menjadi satu dengan rumah tinggal, terletak dekat pintu belakang gandok untuk memasak keperluan sehari-hari. Dapur a dengan ukuran $5,5\text{ m} \times 3,25\text{ m}$, dan jarak dapur dengan rumah tinggal $\pm 1,40\text{ m}$, tiangnya dari batu bata, atap genting, tetapi dindingnya dari *daun kelapa*. Dapur b berukuran $6,5\text{ m} \times 4,0\text{ m}$, jarak dapur a dengan sumur $\pm 4,0\text{ m}$, dapur b dengan sumur $\pm 6,5\text{ m}$ (lihat gambar).

Pada rumah tangga B terdapat tiga jenis dapur yang berukuran besar dan kecil yang terletak dalam satu bangunan. Dapur besar (a) berfungsi untuk memproses pembuatan tempe, terletak di belakang rumah sedangkan dapur kecil (b) untuk mengolah kepentingan masak sehari-hari. Demikian juga dapur yang terletak di samping rumah (c) berfungsi ganda, yaitu untuk membungkus tempe yang selesai diproses dan tempat memasak yang memerlukan kompor (misal menggoreng, dan memasak kue, serta menanak nasi). Dapur a berukuran $\pm 3 \times 7\text{ m}$ dengan atap model rumah kampung. Sedangkan dapur b berukuran $1,5 \times 4\text{ m}$. Kedua dapur ini berupa bangunan sendiri yang hanya dibatasi dinding batu bata, dan antara rumah tinggal dengan dapur tersebut dibatasi sebuah halaman kecil (*longkangan*) yang luasnya $\pm 1,5\text{ m}$. Adanya longkangan tersebut adalah supaya asap bisa langsung ke luar, dan untuk menjaga kemungkinan adanya kebakaran mudah mengatasinya. Sedangkan dapur yang ada di samping rumah (c), menjadi satu dengan bangunan rumah tinggal. Dapur ini di samping

berfungsi ganda juga tempat untuk menyimpan peralatan dapur yang sudah bersih, dan bahan-bahan mentah seperti beras, kedelai, dan sebagainya. Dapur tersebut berukuran 7 x 7,5 m (lihat gambar).

Tata ruang rumah masyarakat desa pada umumnya masih sederhana. Kamar tidur biasanya hanya ada dua bagian, untuk orang tua dan untuk anak-anak. Kamar tidur untuk anak-anak menjadi satu dalam satu ruang. Ruang tamu ada yang di depan ada pula yang di tengah.

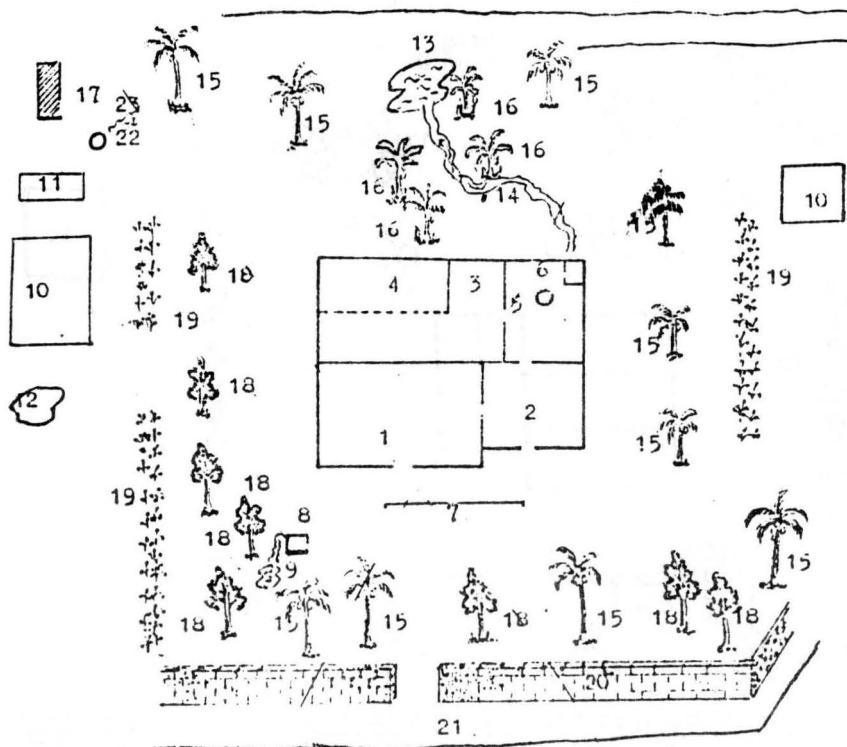
DENAH 1. LOKASI DAPUR DAN LINGKUNGAN PEKARANGAN DI DESA GARJOYO, IMOHIRI, BANTUL.



Keterangan :

- | | |
|---|---------------------------|
| 1. Rumah tinggal | 10. Rumpun bambu |
| 2. Dapur rumah tangga | 11. Pohon pisang |
| 3. Dapur di luar rumah untuk
mengolah gula jawa. | 12. Pagar hidup |
| 4. Surur | 13. Pohon kates |
| 5. Limbah Surur | 14. Pohon so |
| 6. Kubangan sampah | 15. Pagar rumah dari batu |
| 7. Tempat jemuran | 16. Jalan desa |
| 8. Kubangan sampah | 17. Rumah tetangga |
| 9. Pohon kelapa | 18. Kandang sapi. |

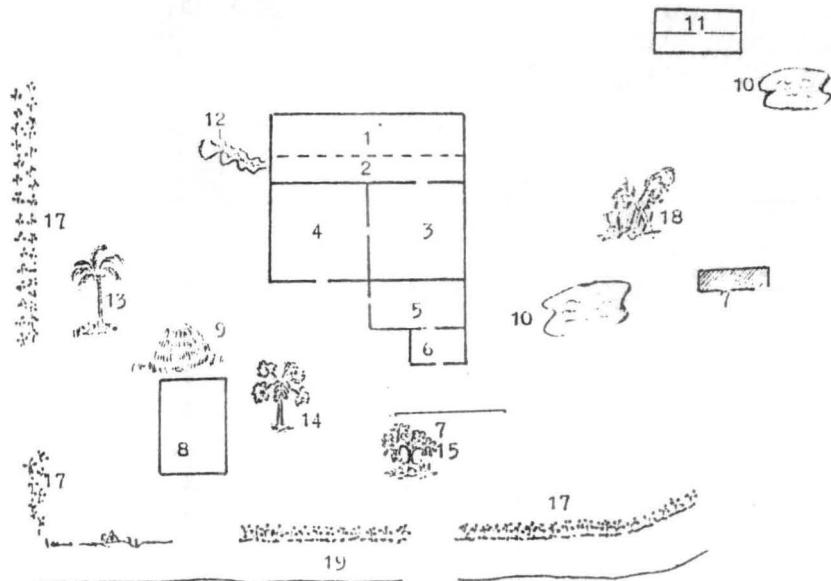
DENAH 2 LOKASI DAPUR B DAN LINGKUNGAN PEKARA- NGAN, DESA GARJOYO, IMOGIRI, BANTUL



Keterangan :

- | | |
|--|---------------------------|
| 1. Rumah tinggal | 14. Saluran limbah |
| 2. Dapur tempat membungkus tempe | 15.1 Pohon kelapa |
| 3. Dapur rumah tangga | 16. Pohon pisang |
| 4. Dapur tempat memproses tempe | 17. Kandang sapi tetangga |
| 5. Sumur | 18. Pohon so |
| 6. Kamar mandi | 19. Pagar hidup |
| 7. Tempat jemuran | 20. Pagar rumah dari batu |
| 8. Kamar mandi | 21. Jalan desa |
| 9. Kubangan untuk membuang limbah. | 22. Sumur |
| 10. Rumah tetangga | 23. Pembuangan limbah |
| 11. Dapur (rumah 10) | |
| 12. Kubangan di depan rumah | |
| 13. Kubangan limbah dapur
dan kamar mandi | |

DENAH 3. LOKASI DAPUR DAN LINGKUNGAN PEKARANGAN DI DESA NGENTAK, SEDAYU, BANTUL.

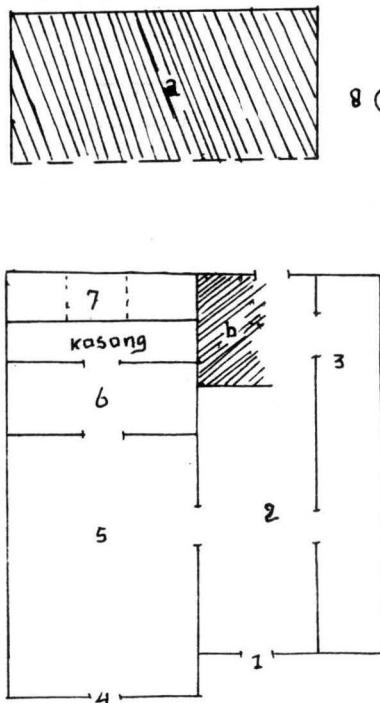


Keterangan :

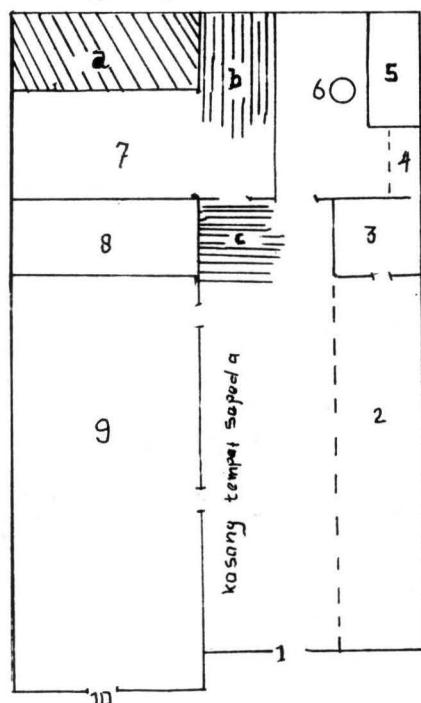
- | | |
|--|------------------|
| 1. Dapur rumah tangga | 13. Pohon kelapa |
| 2. Longkongan (halaman kecil) | 14. Pohon kates. |
| 3. Gandok | 15. Pohon jambu |
| 4. Rumah tinggal | 16. Kandang sapi |
| 5. Tempat memproses pembuatan alat dapur dari tanah liat | 17. Pagar hidup |
| 6. Kandang kambing | 18. Rumpun bambu |
| 7. Tempat jemuran | 19. Jalan desa |
| 8. Tempat pembakaran alat dapur dari tanah liat | |
| 9. Timbunan jerami kering | |
| 10. Kubangan | |
| 11. Dapur tetangga (di belakang) | |
| 12. Limbah dapur | |

DENAH 4. LOKASI DAPUR PADA LINGKUNGAN RUMAH TEMPAT TINGGAL, DESA GARJOYO, IMOGIRI, BANTUL.

Tipe dapur di luar rumah



Tipe dapur dalam rumah



Keterangan :

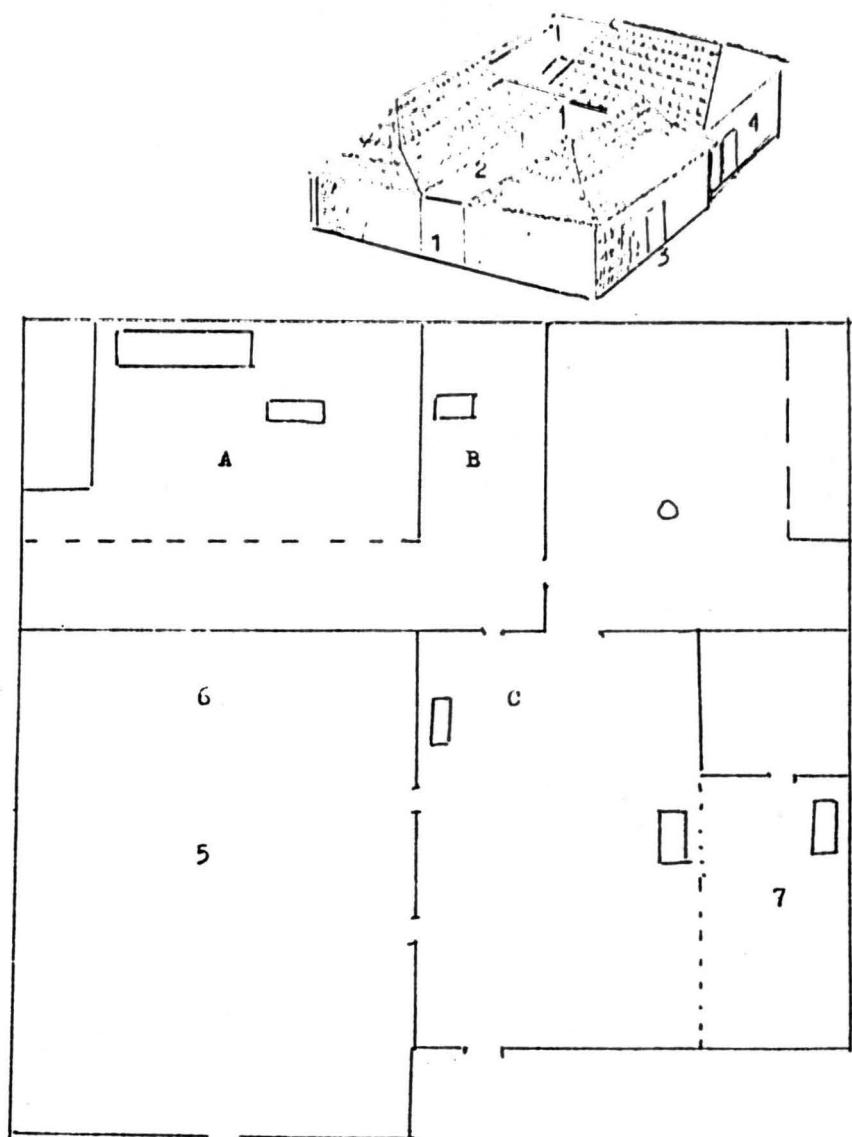
Rumah tangga A

- a = dapur pengolah gula jawa
- b = dapur rumah tangga
- 1. Pintu masuk ke dapur
- 2. Gandok
- 3. Kamar tidur
- 4. Pintu masuk rumah
- 5. Kamar tamu
- 6. Ruang tengah
- 7. Sentong
- 8. Sumur

Rumah tangga B

- a = dapur pengolah tempe
- b = dapur rumah tangga
- c = dapur untuk membungkus tempe
- 1. Pintu ke dapur
- 2. Gandok
- 3. Ruang makan, tempat meletakan pecah belah
- 4. Tempat meletakan alat masak dari aluminium
- 5. Kamar mandi
- 6. Sumur
- 7. Longkang (halaman)
- 8. Kamar tidur
- 9. Kamar tamu, dan tempat meletakan tempe
- 10. Pintu masuk.

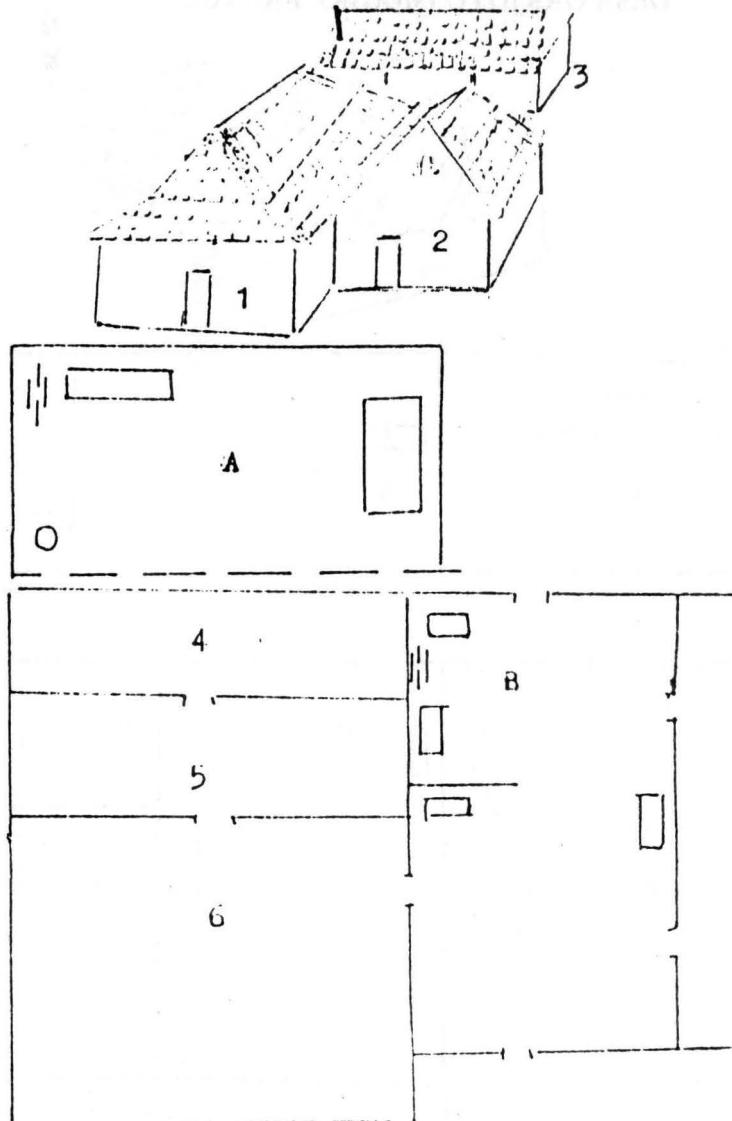
**DENAH 5. BENTUK BANGUNAN RUMAH DAN DAPUR, A
DESA GARJOYO IMOGIRI, BANTUL.**



Keterangan :

- | | |
|---|-----------------------|
| 1. Pintu masuk dapur dari samping. | 4. Dapur di samping |
| 2. Dapur di belakang dibatasi longkangan
(halaman kecil) | 5. Ruang tamu |
| 3. Rumah tinggal | 6. Kamar tidur |
| | 7. Ruang makan/santai |

**DENAH 6. BENTUK BANGUNAN RUMAH DAN DAPUR, B
DESA GARJOYO IMOGIRI, BANTUL.**



Keterangan :

- | | |
|--|--------------------|
| 1. Rumah tinggal | 5. Ruang tengah |
| 2. Dapur rumah tangga | 6. Ruang muka/tamu |
| 3. Dapur di luar rumah
(tempat memproses gula jawa) | 7. Ruang istirahat |
| 4. Sentong (Kamar tidur) | |

3.2 Daerah pantai

Untuk penelitian daerah pantai, desa yang dipilih adalah Grogol Tengah yang berlokasi dekat pantai Parang Tritis. Sebaliknya desa pantai di Pantai Tritis Kulon Progo lokasinya dekat pantai ± 50 m. Bangunan dapur, maupun letak dapur di ke dua daerah tersebut berbeda. Demikian juga lingkungan pekarangan dan keadaan alamnya.

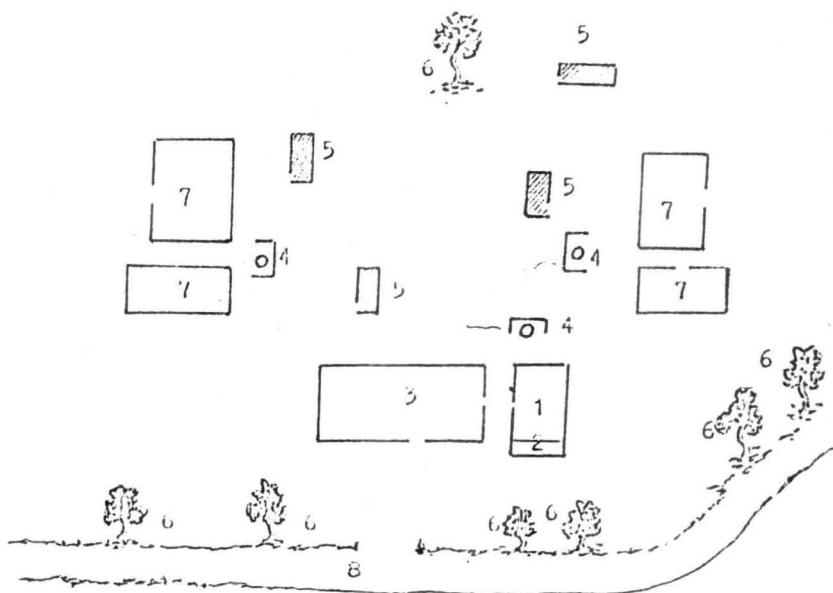
Keadaan lingkungan desa penelitian pantai Parangtritis sama dengan keadaan lingkungan desa di daerah dataran dan desa di daerah pegunungan. Sedangkan desa di daerah pantai Tritis Kulon Progo mempunyai lingkungan yang berbeda dengan desa-desa lainnya. Di daerah pantai Trisik ini hanya tumbuh tanaman pohon waru dan pandan ri. Keadaan lingkungan di daerah tersebut tidak memberikan sumber air bersih yang cukup dan kayu bakar yang cukup. Pada umumnya penduduk mencari kayu bakar di daerah pantai yang dibawa ombak. Hampir semua penduduk di daerah pantai Trisik memelihara ternak sapi, kambing yang kandangnya di belakang bangunan dapur dekat tempat mandi (kamar mandi yang amat sederhana) dan tempat menyimpan air bersih. Oleh karena letak kandang ternak itu berdekatan antara tetangga, maka bau kotoran dari kandang-kandang tersebut mengganggu kesehatan, ditambah dari air limbah dapur maupun kamar mandi, yang sebagian dibuang begitu saja dan sebagian untuk minum ternak (lihat denah 7).

Tipe dapur di daerah pantai Trisik Kulon Progo, hampir semuanya (52 dapur) berfungsi sebagai dapur rumah tangga. Bangunan dapur di daerah tersebut sebagian besar terletak di samping rumah dan merupakan bangunan sendiri di luar rumah. Bangunan dapur ada yang berpintu dan ada pula yang terbuka tanpa ada pintunya. Pintu dapur pada umumnya menghadap ke pintu samping rumah tinggal. Jarak rumah tinggal dengan dapur ± 0,5 m. Pada umumnya dinding dapur dari anyaman bambu dan atap dari *rapak* (daun tebu). Bangunan dapur (denah 13 AB) berukuran 4,5 m x 6,5 m. Sedangkan dapur yang terletak di belakang rumah berukuran 12 x 4 m. Hampir semua rumah di daerah tersebut memiliki *gentong* untuk menyimpan air bersih dan *padasan* untuk tempat wudhu. Tempat meletakkan gentong tersebut pada umumnya di belakang dapur yang jaraknya ± 0,5 m, da berfungsi juga untuk mandi.

Tata ruang rumah penduduk di daerah pantai sangat sederhana. Di daerah pantai Trisik pada umumnya ruang tidur untuk orang tuq dan anak-anak menjadi satu. Ruang tengah untuk menyimpan barang-barang seperti sepeda, beras, ketela dan sebagainya. Antara ruang tidur dengan ruang tengah hanya dibatasi kain korden, atau tidak ada pembatas sama sekali.

Sebaliknya tata ruang rumah maupun dapur di daerah pantai Parang Tritis sama dengan tata ruang rumah di daerah dataran. Pada umumnya bentuk rumah *limasan*. Ruang dapur biasanya menjadi satu dengan rumah tinggal. Seperti misalnya pada rumah tangga A, mempunyai tiga dapur, yang berfungsi sebagai dapur rumah tangga (a), kemudian dua dapur berfungsi ganda sebagai dapur rumah tangga dan dapur perusahaan untuk mengolah peyek jingking, undur-undur, kacang (b dan c). Letak sumur di dalam rumah di samping dapur.

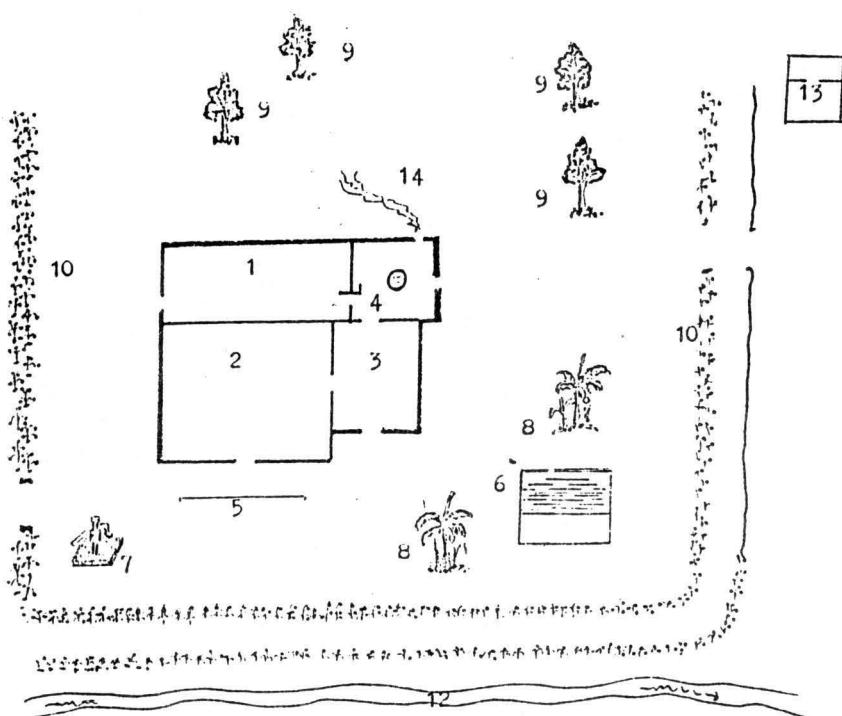
DENAH 7. LOKASI DAPUR DAN LINGKUNGAN PEKARANGAN DESA TRISIK, GALUR, KULON PROGO.



Keterangan :

1. Dapur rumah tangga di luar rumah
2. Kandang kambing
3. Rumah tinggal
4. Tempat air besih/kamar mandi dan tempat wudhu
5. Kandang sapi
6. Pohon waru
7. Rumah dan dapur tetangga (di samping)
8. Jalan desa

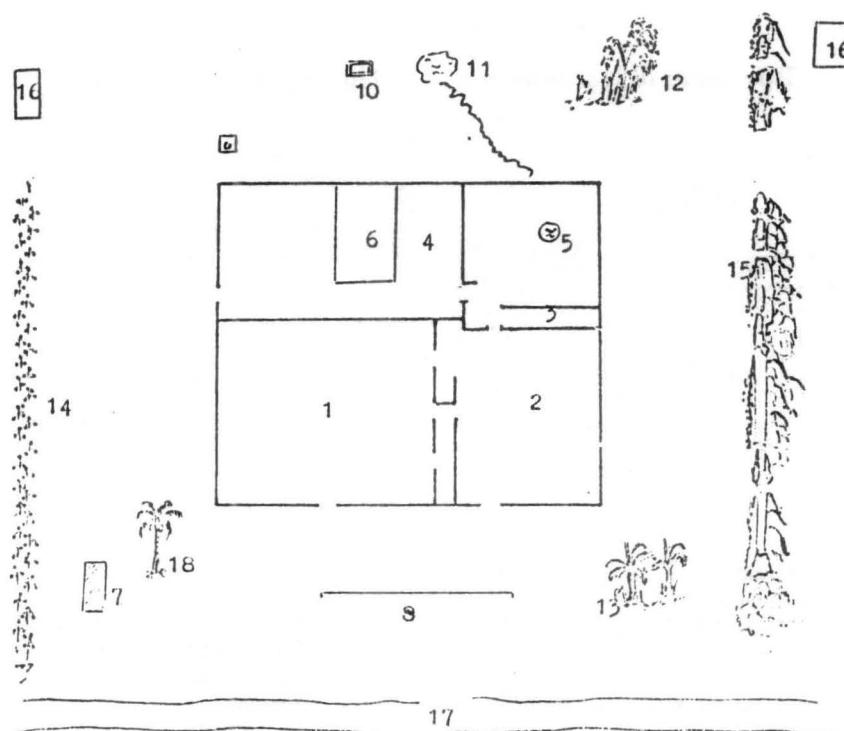
DENAH 8 LOKASI DAPUR A DAN LINGKUNGAN PEKA-RANGAN DESA GROGOL, KRETEK, BANTUL



Keterangan :

1. Dapur belakang
2. Rumah tinggal
3. Gandok
4. Sumur
5. Tempat jemuran
6. Bangunan tempat kayu bakar
7. Pompa dragon
8. Pohon pisang
9. Pohon so
10. Pagar hidup
11. Jalan desa
12. Sungi kecil
13. Rumah dan dapur tetangga
14. Limbah dapur.

DENAH 9 LOKASI DAPUR DAN LINGKUNGAN PEKARANGAN DESA GROGOL. KRETEK, BANTUL

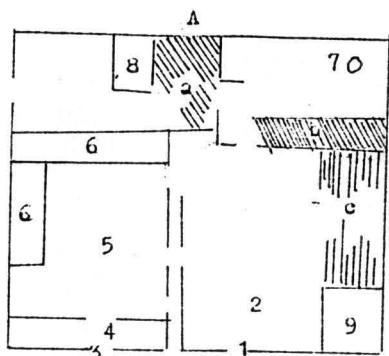


Keterangan :

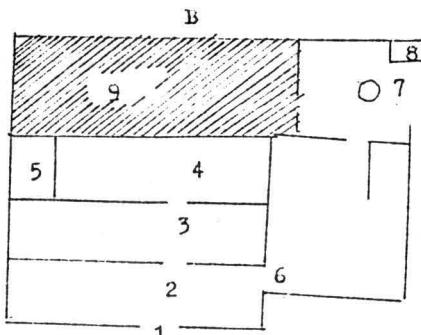
- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Rumah tinggal | 14. Pagar hidup |
| 2. Dapur pengolah peyek jingking | 15. Tanah tinggi berbatu sebagai pembatas |
| 3. Dapur rumah tangga (di belakang) | 16. Rumah dan dapur tetangga (di samping) |
| 4. Dapur rumah tangga | 17. Jalan desa |
| 5. Sumur | |
| 6. Kambar tidur | |
| 7. Kandang sapi | |
| 8. Tempat jemuran | |
| 9. WC | |
| 10. Kubangan sampah | |
| 11. Kubangan air limbah dapur | |
| 12. Rumpun bambu | |
| 13. Pohon pisang | |

DENAH 10 LOKASI DAPUR TERHADAP LINGKUNGAN RUMAH TINGGAL DESA GROGOL, PARANG TRITIS, BANTUL

Tipe dapur di luar rumah



Tipe dapur dalam rumah



Keterangan :

Rumah tangga A

a. = dapur rumah tangga

b. = dapur rumah tangga
dan perusahaan

c. = dapur untuk mengolah peyek jingking

1. Pintu masuk dapur

2. Ruang samping dapur (c)

3. Pintu masuk rumah

4. Ruang tamu

5. Ruang tamu

6. Kamar tidur

7. Sumur

8. Kamar tidur

9. Amben dari bata

Rumah tangga B

1. Pintu masuk ke rumah tinggal

2. Kamar tamu

3. Ruang dalam

4. Sentong

5. Kamar tidur

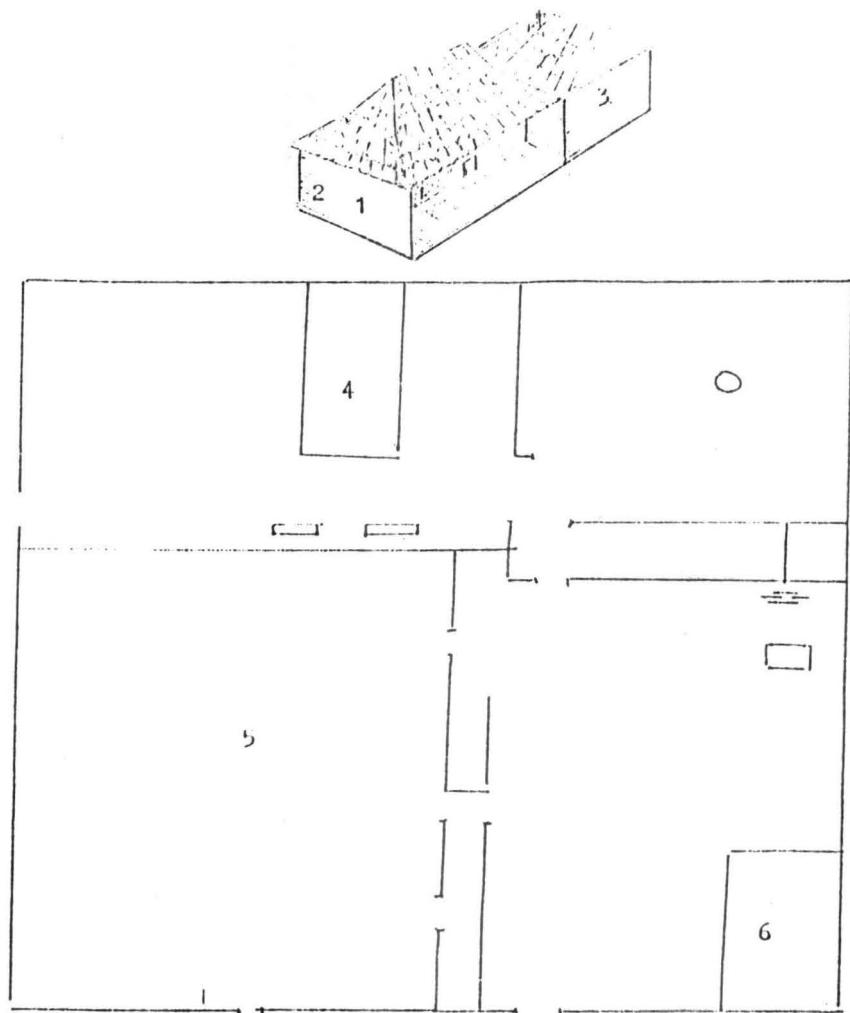
6. Pintu masuk ke gandok

7. Sumur

8. Kamar mandi

9. Dapur rumah tangga

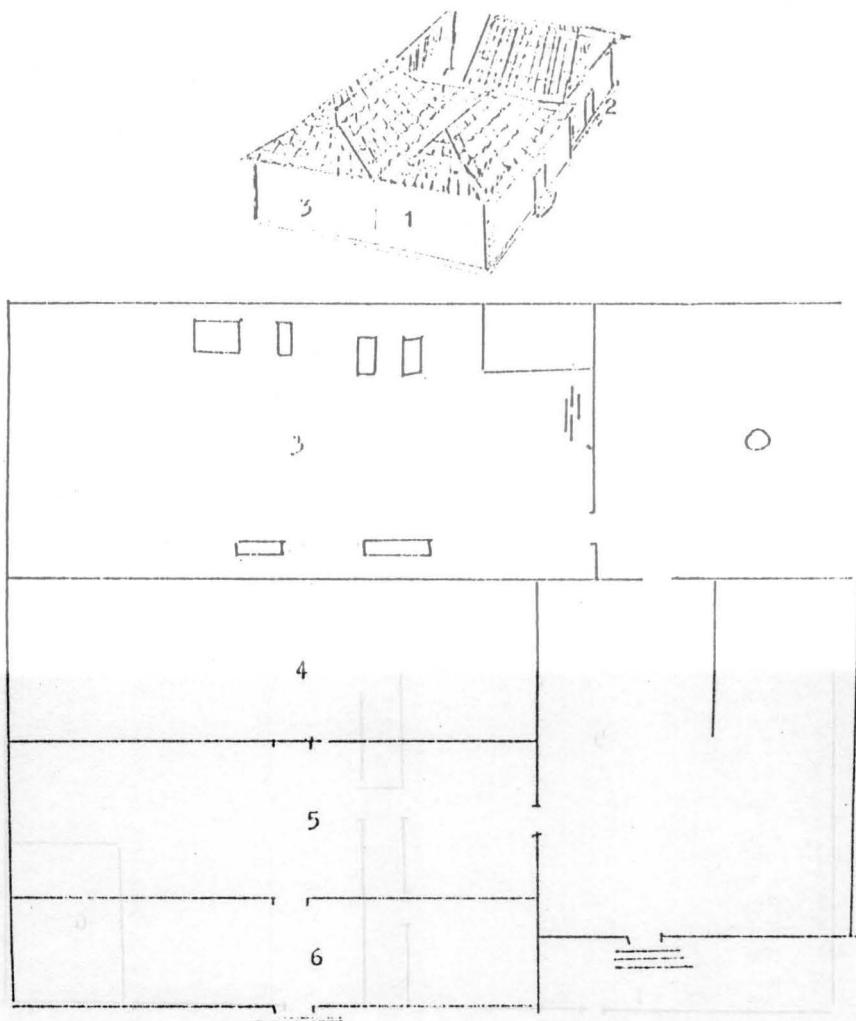
**DENAH 11 BENTUK BANGUNAN RUMAH DAN DAPUR,
DESA GROGOL PANTAI PARANG TRITIS,
BANTUL.**



Keterangan :

1. Rumah tinggal
2. Dapur di Belakang
3. Dapur di samping
4. Kamar tidur
5. Ruang muka/tamu
6. Tempat istirahat (untuk tidur kalau malam hari)

**DENAH 12 BENTUK BANGUNAN RUMAH DAN DAPUR
DESA GROGOL, PANTAI PARANG TRITIS,
BANTUL.**

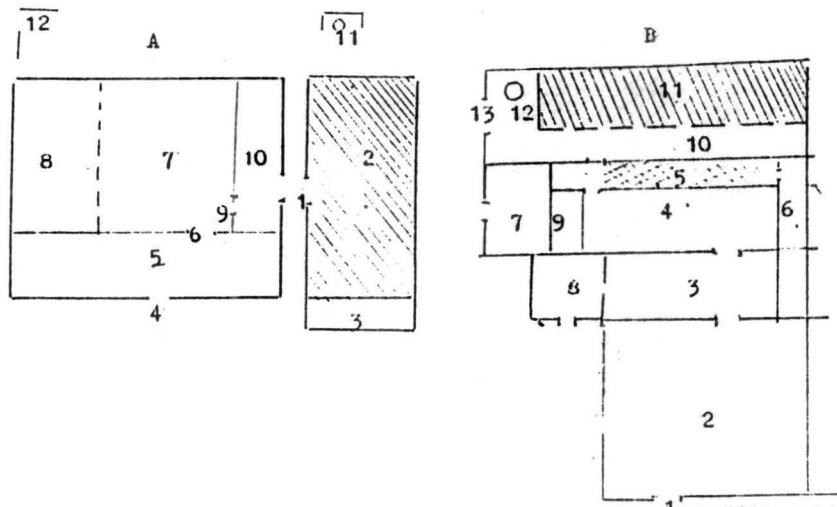


Keterangan :

1. Rumah tinggal
2. Gandok
3. Dapu di belakang
4. Sentong
5. Ruang tengah
6. Ruang muka/tamu

DENAH 13 LOKASI DAPUR TERHADAP LINGKUNGAN RUMAH TEMPAT TINGGAL, DESA TRISIK, KULON PROGO.

Tipe dapur dalam rumah



Keterangan :

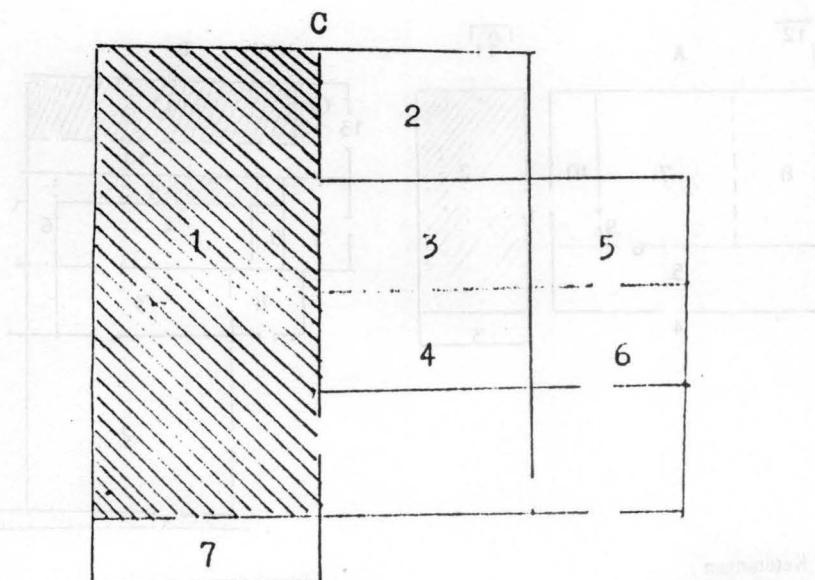
Rumah tangga A

1. Pintu masuk dapur
2. Dapur Rumah tangga
3. Kandang kambing
4. Pintu masuk rumah
5. Ruang tamu
6. Pintu masuk ruang tengah
7. Ruang tengah
8. Kamar tidur (terbuka)
9. Pintu masuk ke ruang tengah
10. Ruang belakang
11. Gentong, padasan
12. Kandang sapi

Rumah tangga B

1. Pintu masuk rumah
2. Pendopo
3. Ruang tengah
4. Ruang tempat sepeda, beras
5. Ruang tempat meletakan peralatan dapur yang sudah bersih
6. Ruang makan dan kamar tidur
7. Ruang tamu
8. Ruang tamu
9. Kamar tidur
10. Halaman kecil
11. Dapur rumah tangga
12. Sumur
13. Pintu masuk dapur dari belakang.

DENAH 14. LOKASI DAPUR TERHADAP LINGKUNGAN RUMAH TINGGAL DESA GROGOL, PARANG TRITIS, BANTUL.

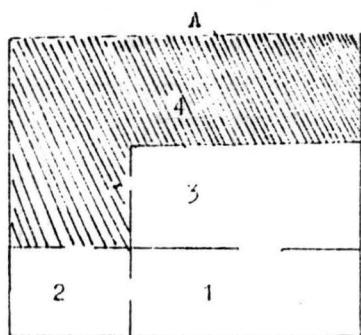


Keterangan :

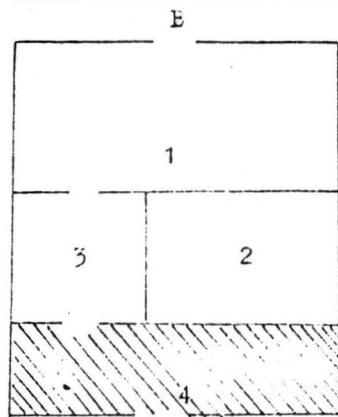
1. Dapur rumah tangga (di samping)
2. Kandang kambing
3. Kandang ayam,
4. Tempat menyimpan peralatan pertanian
5. Kamar tidur.
6. Kamar tamu
7. Tempat menyimpan kayu bakar.

DENAH 15. LOKASI DAPUR TERHADAP LINGKUNGAN RUMAH TINGGAL DESA GROGOL, PARANG TRITIS, BANTUL.

Tipe dapur dalam rumah



Tipe dapur dalam rumah



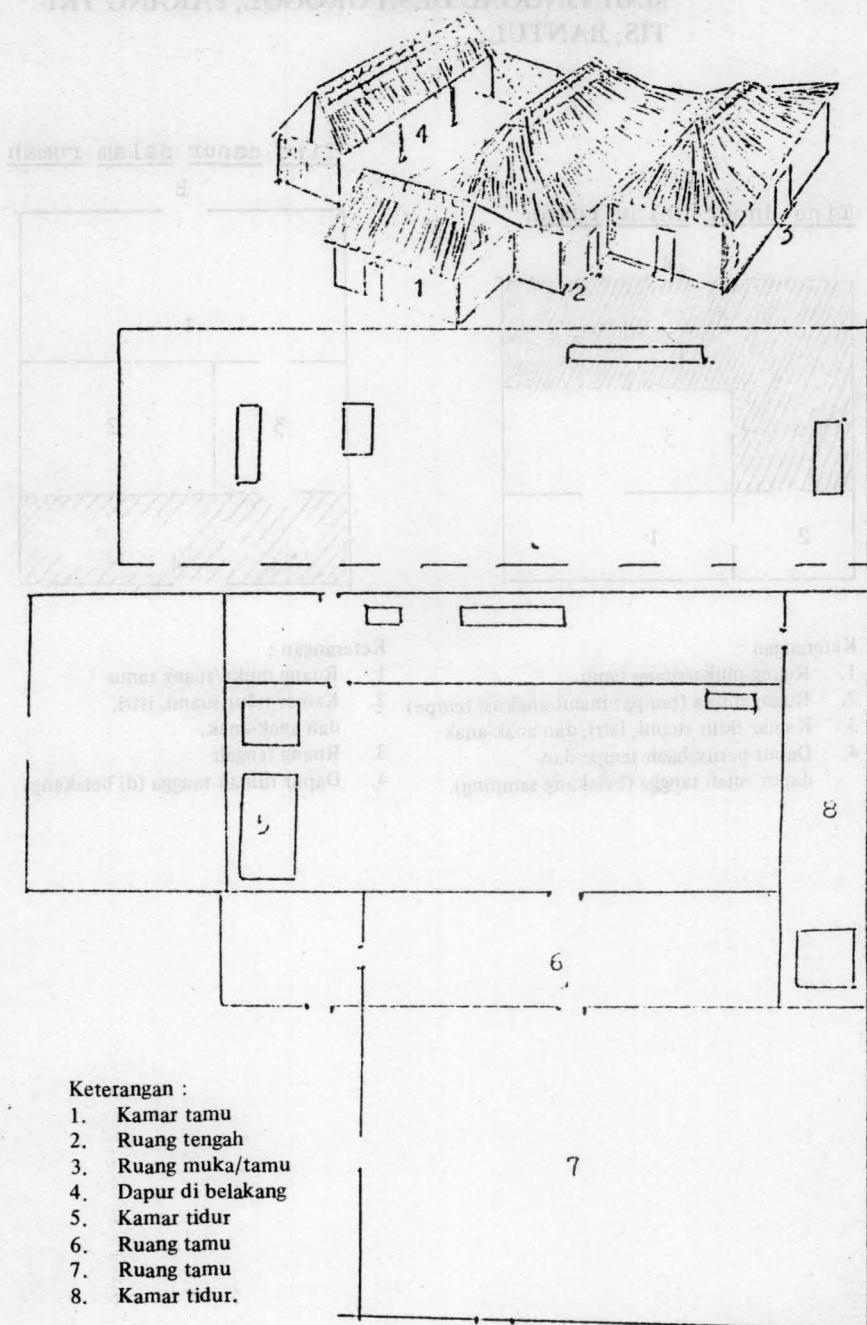
Keterangan :

1. Ruang muka/ruang tamu
2. Ruang muka (tempat membungkus tempe)
3. Kamar tidur suami, Istri, dan anak-anak
4. Dapur perusahaan tempe dan dapur rujah tangga (belakang samping).

Keterangan :

1. Ruang muka/ruang tamu
2. Kamar tidur suami, istri, dan anak-anak.
3. Ruang tengah
4. Dapur rumah tangga (di belakang)

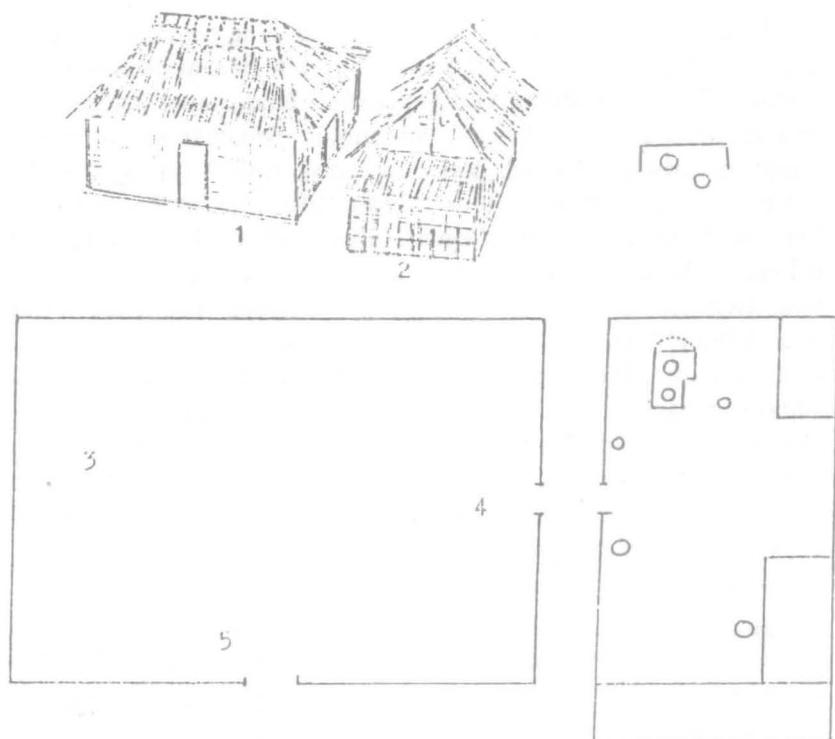
**DENAH 16. BENTUK BANGUNAN RUMAH DAN DAPUR,
DESA TRISIK KULON PROGO.**



Keterangan :

1. Kamar tamu
2. Ruang tengah
3. Ruang muka/tamu
4. Dapur di belakang
5. Kamar tidur
6. Ruang tamu
7. Ruang tamu
8. Kamar tidur.

**DENAH 17 BENTUK BANGUNAN RUMAH DAN DAPUR,
DESA TRISIK, KULON PROGO.**



Keterangan :

1. Rumah tinggal
2. Dapur di luar rumah
3. Kamar tidur
4. Ruang samping
5. Ruang muka

3.3 Daerah pegunungan

Kehadiran lingkungan dan lokasi dapur di daerah pegunungan, terutama di daerah penelitian *Patuk Gunung Kidul*, tidak jauh berbeda dengan keadaan lingkungan dan/lokasi dapur di daerah dataran (*Imogiri-Bantul*), dan daerah pantai (*Parang Tritis*).

Seperti pada umumnya rumah-rumah yang terdapat di daerah dataran maupun pantai, ada kesamaan baik bentuk maupun letak rumah. Di daerah Patuk Gunung Kidul, letak dapur pada umumnya di belakang dan di samping rumah. Sebagian besar ruangan dapur merupakan bagian dari tata ruang rumah (jadi satu). Pada umumnya halaman rumah di daerah Patuk Gunung Kidul cukup luas. Di belakang, maupun kanan-kiri rumah, terdapat kebun yang ditanami ketela, lombok, bayem, tomat, pisang, dan sebagainya. Dengan adanya kebun-kebun yang cukup luas, pada umumnya kebun tersebut dimanfaatkan untuk tempat pembuangan limbah dapur. Dibuangnya limbah dapur ke kebun-kebun tersebut supaya tanaman subur. Seperti pada daerah-daerah lainnya di Daerah Istimewa Yogyakarta, dapur berfungsi sebagai dapur rumah tangga, dan ada pula yang berfungsi ganda, yaitu sebagai dapur rumah tangga dan dapur perusahaan (tempe). Beberapa dapur tersebut seperti di bawah ini.

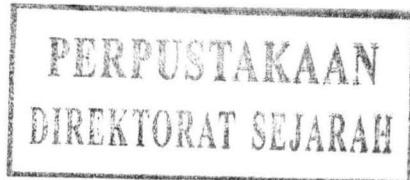
Rumah tangga A, dapurnya terletak di samping dan belakang rumah yang merupakan bagian dari tata ruang rumah. Dapur tersebut berfungsi sebagai dapur rumah tangga dan dapur perusahaan tempe. Ukuran dapur tersebut panjang 13 m, lebar 5,5 m. Ruang muka kadang-kadang digunakan untuk tempat membungkus tempe (3). Dinding rumah maupun dapur terbuat dari batu bata dan dindingnya juga dari batu bata.

Rumah tangga B, lokasi dapur di belakang rumah dan berfungsi sebagai dapur rumah tangga. Dapur tersebut mempunyai ukuran panjang 7 m, lebar 3,5 m. Sedangkan dapur C, terletak di samping rumah dan menjadi satu dengan rumah tinggal, panjangnya 4 m, lebar 7 m. Dalam ruang dapur itu pula ada tempat kandang kambing, kandang ayam, tempat peralatan tani. Masing-masing tempat tersebut disekat dengan dinding bambu.

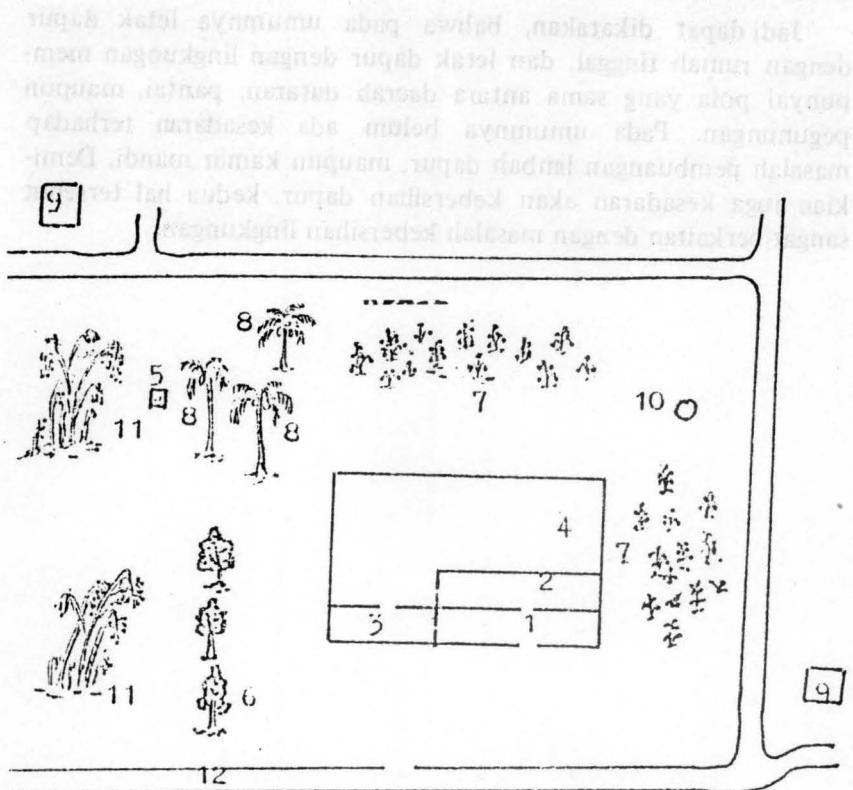
Tata ruang rumah di daerah pegunungan (Patuk Gunung Kidul), nampaknya lebih sederhana dibandingkan dengan daerah lainnya di daerah dataran, maupun pantai. Pada umumnya terdiri dari ruang muka/ruang tamu, ruang tengah/kamar tidur,

dan ruang belakang (dapur). Letak dapur pada umumnya menjadi satu dengan rumah tinggal (tanpa ada pembatas *longkangan* (halaman kecil)).

Jadi dapat dikatakan, bahwa pada umumnya letak dapur dengan rumah tinggal, dan letak dapur dengan lingkungan mempunyai pola yang sama antara daerah dataran, pantai, maupun pegunungan. Pada umumnya belum ada kesadaran terhadap masalah pembuangan limbah dapur, maupun kamar mandi. Demikian juga kesadaran akan kebersihan dapur, kedua hal tersebut sangat berkaitan dengan masalah kebersihan lingkungan.



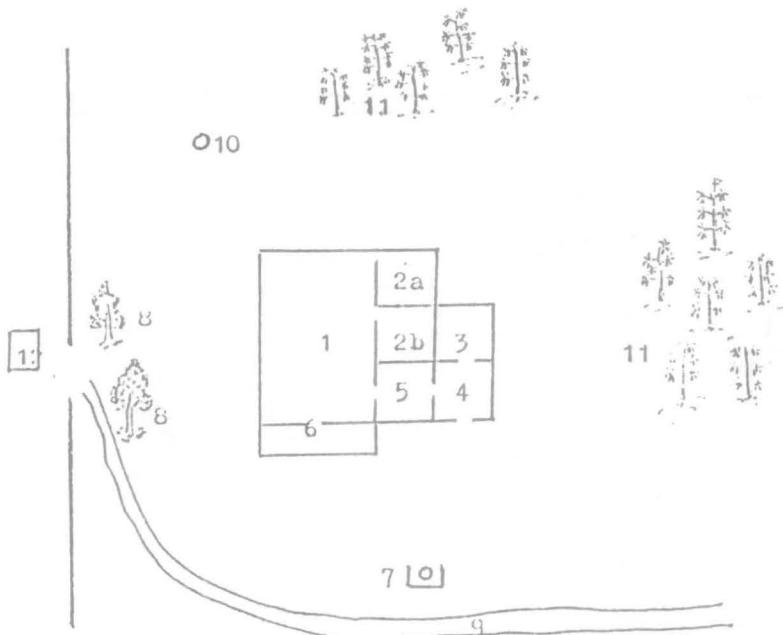
DENAH 18. LOKASI DAPUR A DAN LINGKUNGAN PEKA-RANGAN DI DESA PATUK, GUNUNG KIDUL.



Keterangan :

1. Jalan masuk
2. Rumah tinggal
- 3.4. Dapur perusahaan tempe dan dapur rumah tangga
5. WC
6. Pohon so
7. Kebon /tegal
8. Pohon kelapa
9. Rumh tetangga
10. Sumur
11. Pohon bambu
12. Jalan desa

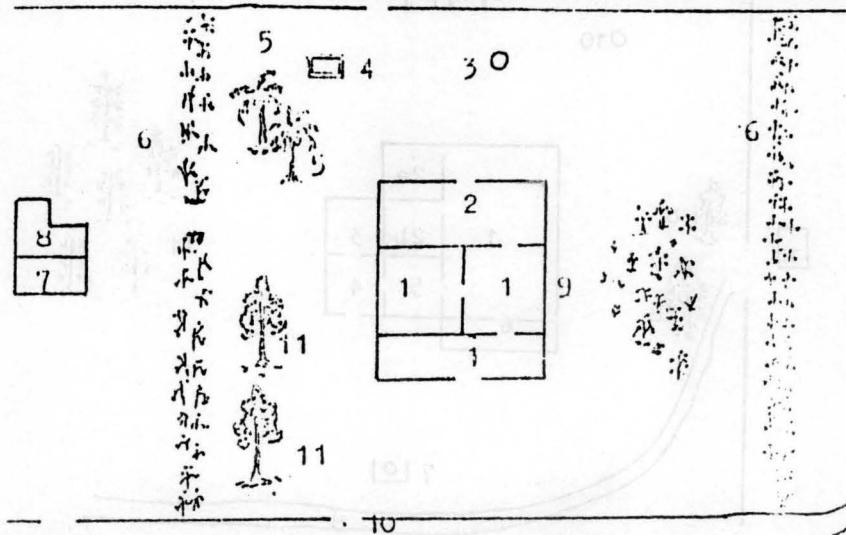
**DENAH 19. LOKASI DAPUR B DAN LINGKUNGAN PEKA-RANGAN DI DESA PATUK, GUNUNG KIDUL.
NO. 53**



Keterangan :

1. Dapur rumah tangga
 2. Kandang kambing (2a)
Kandang ayam (2b)
 3. Kamar tidur
 4. Kamar tamu
 5. Tempat alat-alat pertanian
 6. Tempat kayu bakar
 7. Gentong
 8. Pohon so
 9. Jalan ke tempat tetangga
 10. Sumur
 11. Pohon ketela
 12. Dapur tetangga (di belakang)

DENAH 20. LOKASI DAPUR C DAN LINGKUNGAN PEKA-RANGAN DI DESA PATUK, GUNUNG KIDUL.

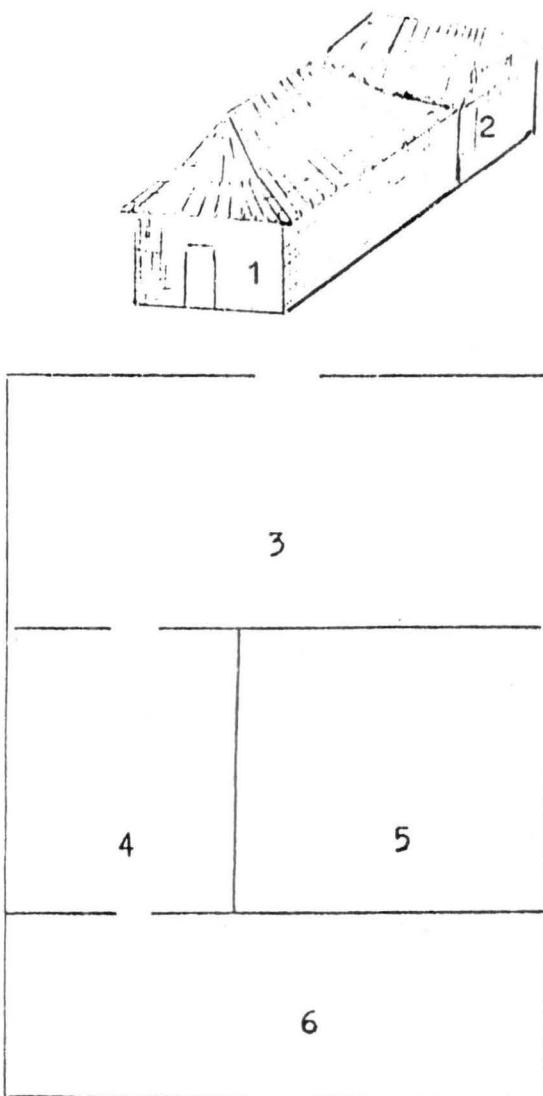


Keterangan :

1. Tempat tinggal
2. Dapur rumah tangga (di belakang)
3. Sumur
4. Tempat sampah
5. Pohon kelapa
6. Pagar hidup
7. Rumah tetangga
8. Dapur tetangga
9. Kebun/tegal
10. Jalan desa
11. Pohon so

tempat tinggal	1
dapur rumah tangga (di belakang)	1
(dpt) rumah tetangga	1
sumur	1
tempat sampah	1
pohon kelapa	1
pagar hidup	1
rumah tetangga	1
dapur tetangga	1
kebun/tegal	1
jalan desa	1
pohon so	1

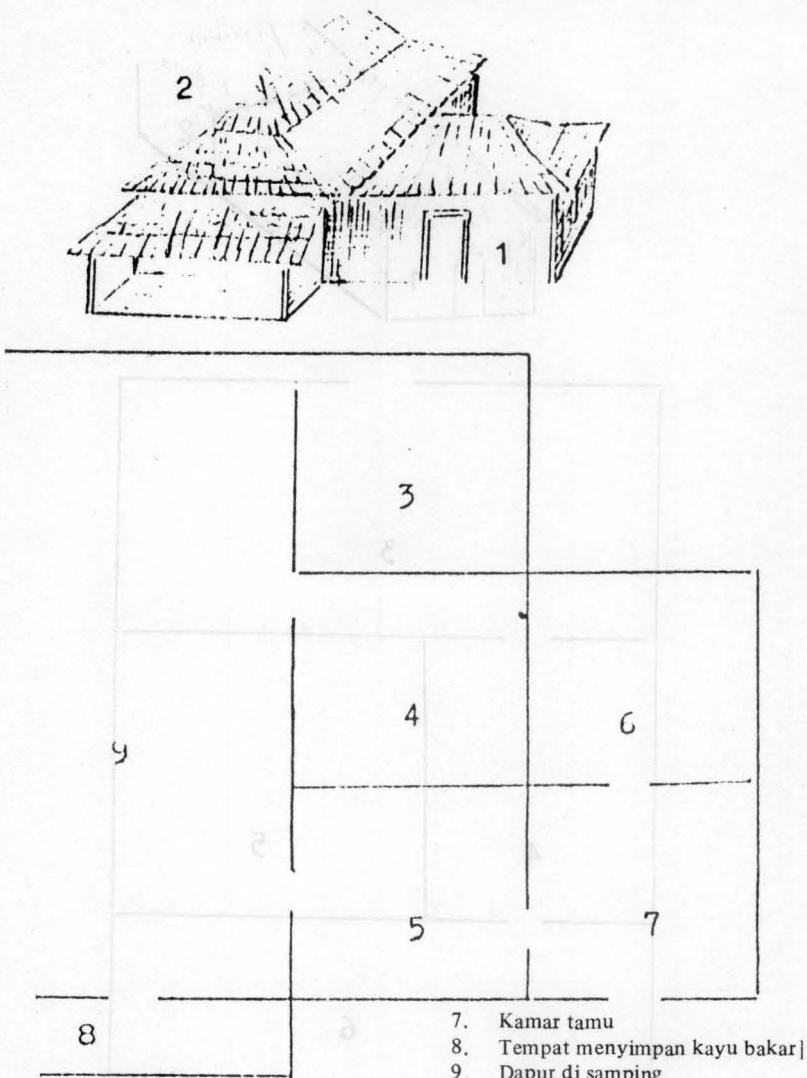
**DENAH 21. BENTUK BANGUNAN RUMAH DAN DAPUR A
DESA PATUK GUNUNG KIDUL.**



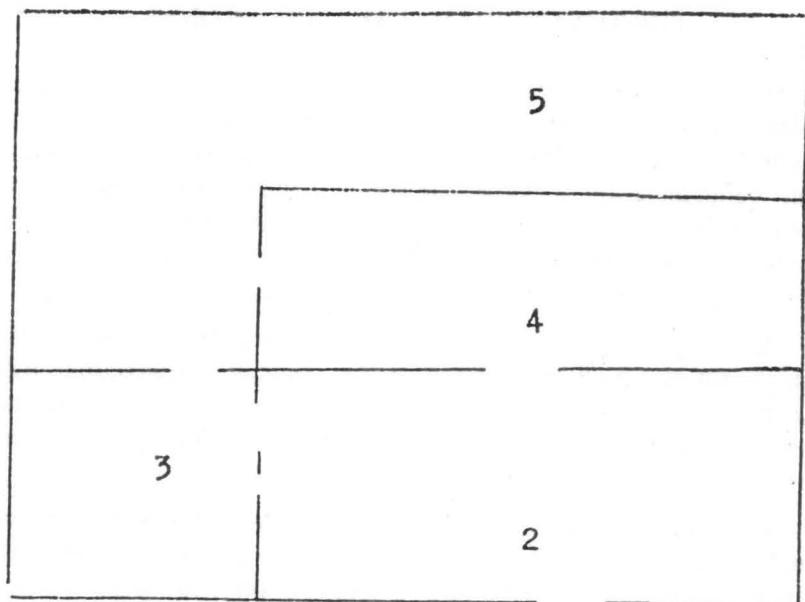
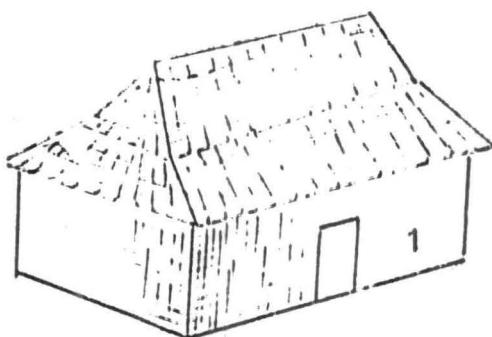
Keterangan :

1. Rumah tinggal
2. Dapur di belakang
3. Ruang muka
4. Ruang tengah
5. Kamar tidur
6. Dapur rumah tangga

DENAH 22. BENTUK BANGUNAN RUMAH DAN DAPUR, B DESA PATUK GUNUNG KIDUL.



**DENAH 23. BENTUK BANGUNAN RUMAH DAN DAPUR, C
DESA PATUK GUNUNG KIDUL.**



Keterangan :

1. Rumah tinggal dan dapur dalam rumah
2. Ruang muka
3. Ruang muka
4. Kamar tidur istri dan suami, anak
5. Dapur perusahaan tempe dan dapur rumah tangga di dalam rumah.



BAB IV PERALATAN MEMASAK TRADISIONAL

Alat-alat memasak tradisional yang pada umumnya dipakai dalam dapur tradisional, baik di daerah dataran, pantai maupun pegunungan ada keseragaman-keseragaman dalam hal jenis maupun penggunaannya. Perbedaannya kadang-kadang hanya pada penyebutannya saja. Akan tetapi bila dapur tersebut berfungsi sebagai dapur usaha rumah tangga, alat-alat yang dipakai sedikit bervariasi sesuai dengan jenis yang diusahakan.

Alat-alat memasak yang pada umumnya dipakai dalam dapur rumah tangga meliputi jenis alat-alat memasak tradisional dari tanah liat, anyaman bambu, kayu meskipun alat-alat produksi pabrik seperti alat-alat rumah tangga dari plastik, aluminium dan sebagainya.

Kemudian hal yang menyangkut perawatan alat-alat dapur rumah tangga tradisional tidak terdapat suatu atukan yang khusus. Seperti disebutkan di atas bahwa alat-alat tersebut pada umumnya terbuat dari tanah liat, anyaman bambu atau kayu sehingga apabila terjadi kerusakan-kerusakan seperti pecah, sobek, patah sudah dapat dipastikan untuk mengganti dengan yang baru. Tetapi apabila kerusakannya kecil diusahakan perbaikannya. Sedangkan untuk menjaga kebersihan alat-alat dapur dan keutuhannya. Untuk mencuci biasa digunakan kawul (sisa kayu pasahan), sepet (kulit kelapa), plastik, daun jati dan sebagainya. Pengadaan alat pun diperoleh lewat membeli di pasar, membuat sendiri, memesan atau warisan dari pendahulunya.

Di Daerah Istimewa Yogyakarta khususnya di daerah pedesaan baik di daerah dataran, pantai, maupun pegunungan, pada umumnya penduduk masih menggunakan tungku tradisional sebagai peralatan memasak. Tungku-tungku tradisional tersebut biasanya diletakkan dalam suatu bangunan rumah, atau dibuatkan bangunan khusus terpisah yang disebut *pawon* atau dapur. Di daerah tertentu (Gunung Kidul), sebutan *pawon* juga untuk menyebut tungku itu sendiri. Seperti telah disebutkan di muka, penempatan dapur ada kalanya di belakang rumah utama, tetapi ada juga yang di samping kiri rumah utama. Jika rumah menghadap ke selatan, maka dapur ada di sebelah timurnya seperti yang ada di daerah pantai Trisik-Kulon Progo merupakan bangunan terpisah dari bangunan utama. Pada saat-saat tertentu dapur juga dibuat di luar, yaitu jika ada keperluan hajat keluarga. Dapur yang dibuat itu, biasanya memakai naungan atau *eyup-eyup* disebut *tratag*. Pada waktu ada hajatan dibuat tungku tradisional misalnya *dhingkel* atau *luweng*, atau para tetangga membawa secara sukarela berupa keran atau luweng tersebut.

4.1 Macam-macam tungku tradisional dan bahan bakarnya

Tungku tradisional yang dipakai di pedesaan pada umumnya mempunyai sebutan sendiri menurut fungsi tungku tersebut di dalam bahasa lokal. Dalam menyebut tungku antara daerah satu dengan lainnya hampir tidak ada perbedaan. Pada umumnya sebutan tungku tradisional dalam bahasa lokal adalah *keren*, *dhingkel*, *luweng*, *anglo*, *anglo grajen*. Jenis tungku tradisional yang dipakai oleh penduduk pedesaan di Daerah Istimewa Yogyakarta, pada umumnya mempunyai keseragaman dalam hal bentuk, baik yang terdapat di daerah pantai, dataran, maupun pegunungan. Jenis tungku tradisional yang disebut *keren*, *dhingkel*, *luweng*, hampir terdapat di semua dapur di pedesaan Daerah Istimewa Yogyakarta. Berikut ini jenis-jenis tungku yang terdapat di daerah pedesaan Daerah Istimewa Yogyakarta.

4.1.1 Tungku di daerah dataran

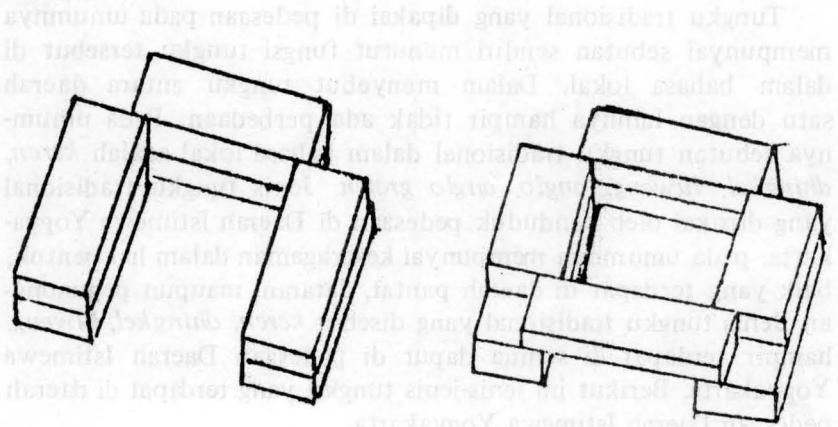
Jenis tungku yang dipakai oleh sebagian besar penduduk di daerah dataran lebih bervariasi seperti *dhingkel*, *luweng*, *keren*, *anglo*, *keren grajen* dan ada juga *kompor*. Penggunaan dan jenis-jenis tungku-tungku tersebut hampir tidak ada perbedaannya

antara dapur rumah tangga, dapur usaha, maupun dapur umum. Dapur usaha yang ada di daerah penelitian ini adalah rumah tangga pembuat *tempe dele*, dan rumah tangga pembuat *gula jawa*. Di bawah ini macam-macam tungku yang pada umumnya dipakai di daerah dataran.

4.1.1.1 Dhingkel

Pada prinsipnya penggunaan *dhingkel* yang ada di daerah dataran dengan dhingkel yang ada di daerah pantai, di daerah pegunungan tidak ada perbedaan. Dhingkel yang terdapat di daerah Bantul (Imogiri, Sedayu) dan di daerah Kulon Progo (Temon, Galur) juga disebut dengan istilah lokal *dhingkel*. Setiap dapur dapat dikatakan menggunakan dhingkel untuk menyelenggarakan makan-minum sehari-hari. Kebanyakan dhingkel di daerah dataran berupa dhingkel yang berlubang satu, dan terbuat dari susunan satu sampai tiga buah batu bata.

Dhingkel dengan lubang atas satu ini ada yang memiliki lubang untuk tempat memasukkan kayu bakar, ada pula yang terbuka, sehingga bahan bakar dapat dimasukkan secara mudah (lihat gambar 1).



Gambar 1. Dhingkel terbuka

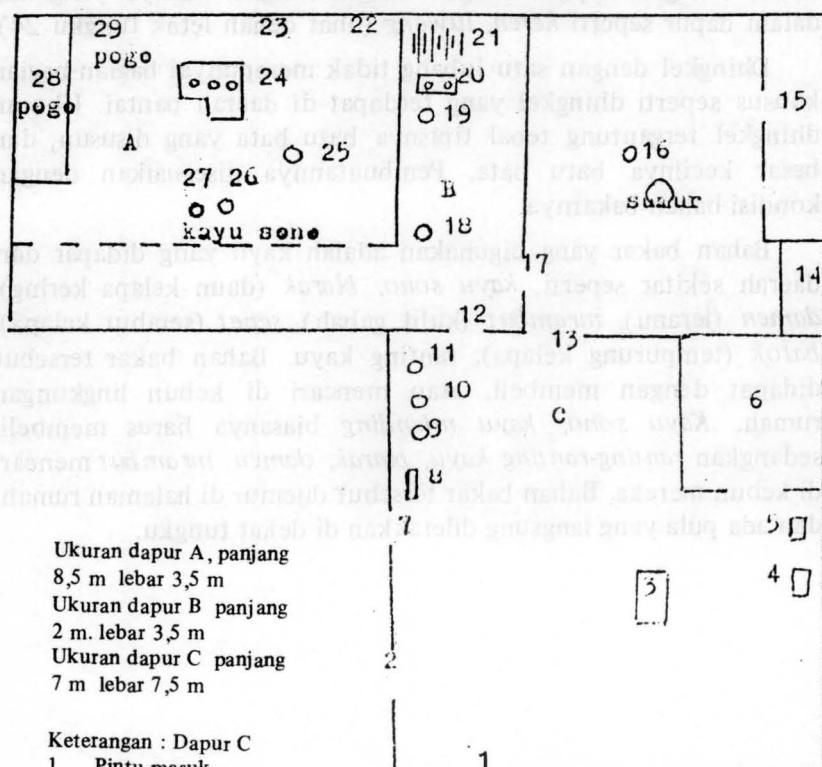
Dhingkel yang memiliki lubang

Untuk dhingkel yang berlubang satu terbuat dari satu susunan batu bata (terbuka). Sedangkan dhingkel yang memiliki lubang tempat bahan bakar, terbuat lebih dari satu susunan batu bata. Letak dhingkel sejajar dengan tungku-tungku lainnya yang ada dalam dapur seperti *keren*, *luweng* (lihat denah letak tungku 24).

Dhingkel dengan satu lubang tidak mempunyai bagian-bagian khusus seperti dhingkel yang terdapat di daerah pantai. Ukuran dhingkel tergantung tebal tipisnya batu bata yang disusun, dan besar kecilnya batu bata. Pembuatannya disesuaikan dengan kondisi bahan bakarnya.

Bahan bakar yang digunakan adalah kayu yang didapar dari daerah sekitar seperti, *kayu sono*, *blarak* (daun kelapa kering), *damen* (jerami), *mrambut* (kulit gabah), *sepet* (serabut kelapa), *batok* (tempurung kelapa), ranting kayu. Bahan bakar tersebut didapat dengan membeli, atau mencari di kebun lingkungan rumah. *Kayu sono*, *kayu mlanding* biasanya harus membeli, sedangkan *ranting-ranting kayu*, *blarak*, *damen*, *mrambut* mencari di kebun mereka. Bahan bakar tersebut dijemur di halaman rumah, dan ada pula yang langsung diletakkan di dekat tungku.

DENAH 24. TATA LETAK TUNGKU DAN ALAT MASUK PADA DAPUR PENGOLAH TEMPE, DESA GARJOYO IMOGIRI, BANTUL.



Ukuran dapur A, panjang

8,5 m lebar 3,5 m

Ukuran dapur B panjang

2 m. lebar 3,5 m

Ukuran dapur C panjang

7 m lebar 7,5 m

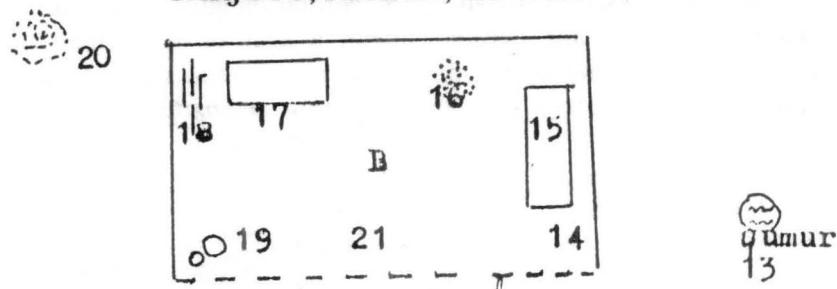
Keterangan : Dapur C

1. Pintu masuk
2. Pintu masuk dari ruang tamu
3. Amben untuk duduk
4. Meja kayu
5. Meja kecil dari kayu
6. Ruang makan dan tempat menyimpan bahan mentah (dele, beras).
7. Pintu masuk dari rumah utama
8. Amben bambu tempat membungkus tmpe
9. 10, 11. Kompor
12. Pintu ke dapur pengolah tempe 13. Pintu ke sumur
14. Pogo, tempat panci, alat-alat masak dari aluminium.
15. Kamar mandi 16. Padasan 17. Pintu dari dapur ke sumur

Dapur B : Dapur rumah tangga

18. Kompor (rusak) untuk tempat kuali/panci
19. Keren (pada dapur rumah tangga (B) 20. Dhingkel dapur (B)
21. Bahan bakar kayu 22. Pintu belakang (A) 23. Bahan bakar sampah (A)
24. Luweng (dapur pengolah tempe (A). 25. Lumpang kayu.

DENAH 25. TATA LETAK TUNGKU DAN ALAT MASAK
PADA DAPUR PENGOLAH GULA JAWA DI DESA
GARJOYO, IMOGLIRI, BANTUL.



Keterangan :

Ukuran dapur pengolah tempe

(A) $5\frac{1}{2}$ panjang, lebar 3 m

Ukuran dapur rumah tangga

B $6\frac{1}{2}$ panjang, lebar 5 m

A = Dapur rumah tangga, samping timur
rumah tinggal.

1. Pintu masuk
2. Pintu masuk dari rumah utama
3. Kamar istirahat
4. Amben dari bambu
5. Jodhang dari kayu, tempat
piring, gelas bersih
6. Pembatas ruangan dari
anyaman bambu
7. Meja kayu
8. Pogo, kayu tempat alat dapur 9. Kompor
10. Bahan bakar kayu bambu 11. Dhingkel, tungku untuk memasak
12. Pintu masuk/keluar 13. Ember plastik untuk mengambil air bersih.

B = Dapur pengolah gula jawa

14. Injet (kapur) untuk mengolah gula jawa.

15. Amben besar dari bambu 16. Uwuh (sampah), bahan bakar

17. Luweng, tungku besar untuk memasak gula

18. Bahan bakar : dongklak (akar tebu), damen (jerami), sepet

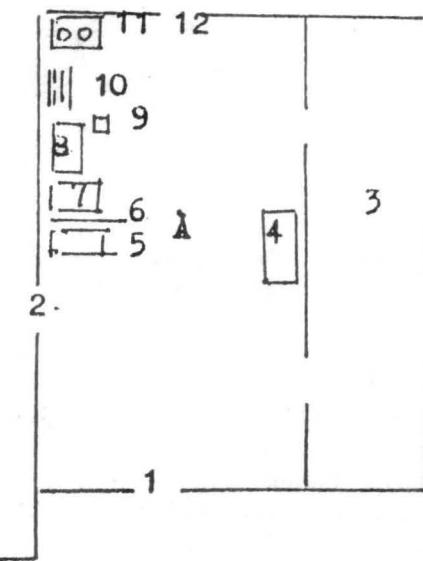
19. Keren kecil, untuk menjerang air.

20. Jugangan di luar dapur, tempat membuang abu dapur

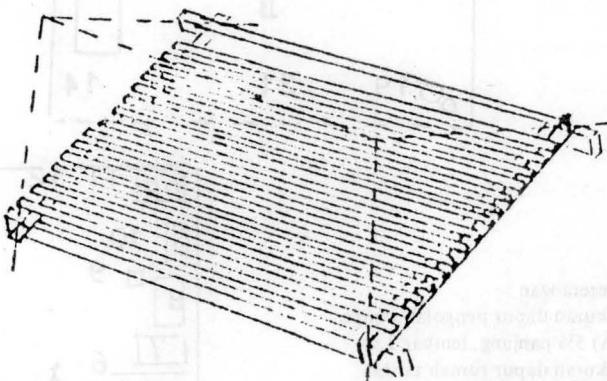
21. Tempat meletakan peralatan membuat gula : tali, galo, bumbung, irus.

22. Bathok untuk nitis gula (mencetak gula).

Di bagian atas tungku (luweng) terdapat plangitan untuk menyimpan kayu bakar.



Pada rumah tangga yang mempunyai dapur untuk kegiatan yang bersifat ekonomis (membuat tempe, gula jawa), biasanya mempunyai tempat untuk menyimpan kayu bakar (*tandon*). Tempat untuk tandon itu ada yang berupa bangunan kecil di luar rumah, ada pula yang berupa bangunan kecil di luar rumah, ada pula yang menyimpan di *pogo*, di tempat yang disebut *bodag* disimpan di langit-langit dapur yang disebut *pelangitan*.



Gambar 2. *Pelangitan dari bambu tempat menyimpan kayu bakar. Pelangitan letaknya di bawah langit-langit dapur, tepatnya di atas tungku, supaya kayu menjadi kering kena panasnya tungku.*

Bahan bakar kayu sono harganya berkisar antara Rp. 600,- sampai Rp. 900.-. Untuk dhingkel bahan bakar yang diperlukan satu dua lonjor kayu sono, selebihnya digunakan ranting-ranting kayu, blarak, damen, atau mrambut. Pemakaian kayu sono ini sulit ditentukan berapa banyak pemakaian dalam sehari maupun per Minggunya. Hal tersebut dikarenakan kayu yang belum terbakar penuh (habis) juga digunakan untuk pembakaran di *keren* atau *luweng*.

Masalah pengadaan bahan bakar tidak ada masalah, karena bahan bakar tersebut dapat dicari di sembarang tempat di sekitar lingkungan mereka. Dilihat dari segi kebersihan, dapat membantu kebersihan lingkungan, karena memanfaatkan benda-benda tersebut menjadi bahan bakar yang berguna, seperti misalnya ranting-ranting yang berjatuhan, mrambut, jerami, dan sebagainya.

Pengetahuan penduduk setempat sehubungan dengan keselamatan tungku, mempunyai cara-cara yang sama, baik di daerah pantai, maupun pegunungan. Supaya *keren* kuat bila dipakai, sisi kanan kirinya dipasang *gendeng* (genting) yang diletak-

kan miring untuk penyangga (*cagak*), sedangkan dhingkel di polesi semen, supaya kuat.

Pemanfaatan limbah tungku pada umumnya untuk pupuk tanaman, untuk mencuci alat-alat dapur. Limbah tungku yang berupa abu itu, biasanya dimasukkan di *besek* atau *pengaron* yang sudah tidak dipakai.

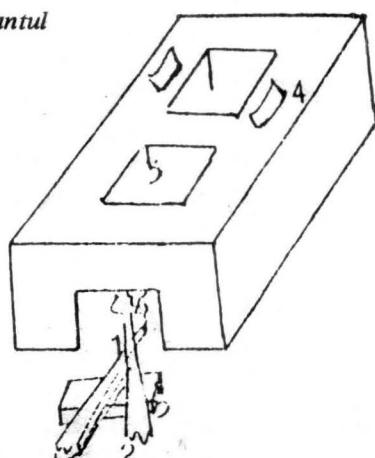
4.1.1.2 Luweng

Bentuk tungku tradisional yang disebut *luweng* ini hampir sama dengan dhingkel. Perbedaan antara keduanya terletak pada ukurannya. Pada dapur rumah tangga, luweng pada umumnya dipakai untuk keperluan khusus kalau ada kegiatan yang sifatnya memerlukan jumlah masakan yang cukup banyak misal upacara perkawinan, selamatan dan sebagainya. Sebaliknya pada dapur usaha, *luweng* dipakai untuk memroses barang yang akan dijual dari bahan mentah menjadi mateng.

Luweng yang ada di daerah dataran pada umumnya mempunyai lubang atas tiga sampai empat. Nama bagian-bagian luweng yaitu *cangkem luweng* (mulut luweng) untuk tempat memasukkan kayu bakar, kemudian bolongan luweng (lubang atas luweng) untuk tempat meletakkan peralatan masak. Sedangkan pecahan genting yang diletakkan di atas sebagai penutup lubang-lubang rongga api yang ke luar lewat lubang atas disebut *lawe*. Kemudian *ganjel* (alas) yang diletakkan di muka mulut luweng gunanya untuk landasan bahan bakar agar supaya api di dalam luweng berongga, sehingga ada sirkulasi udara.

Gambar 3. *Luweng di Imogiri, Bantul*

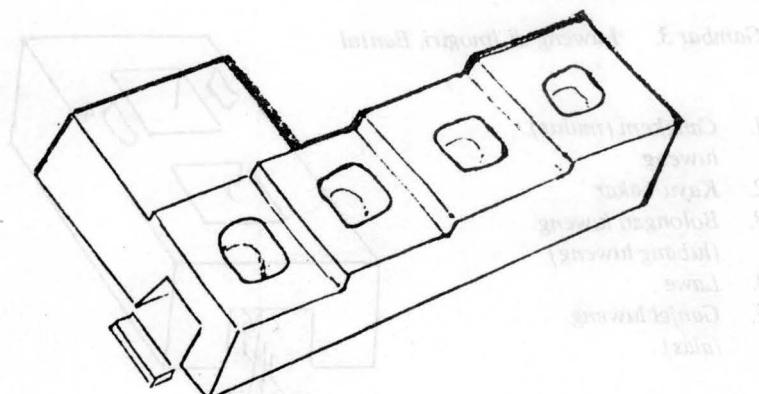
1. *Cangkem (mulut luweng)*
2. *Kayu bakar*
3. *Bolongan luweng (lubang luweng)*
4. *Lawe*
5. *Ganjel luweng (alas)*



Bahan utama untuk membuat luweng dari batu bata. Luweng yang terdapat di daerah dataran ini, pada umumnya bentuknya besar dan agak tinggi diliat dari ukuran rata-rata luweng di daerah lainnya. Oleh karenanya diperlukan batu bata yang banyak. Bahan perekat luweng ada yang dari tanah liat, dengan polesan semen yang tipis. Luweng yang terdapat di daerah Temon (Kulon Progo), luwengnya dipolesi dengan tanah liat cukup banyak (tebal), sehingga memberi kesan *tambun*. Sebaliknya ada pula yang terdiri dari susunan batu bata saja tanpa polesan, dan hanya diberi perekat tanah liat dengan air supaya lebih kuat.

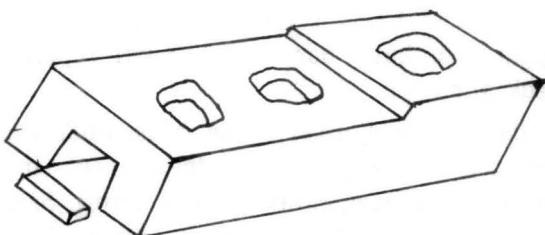
Luweng di daerah dataran pada umumnya mempunyai lubang atas lebih dari tiga buah. Luweng yang dimiliki oleh rumah tangga yang mengusahakan pengolahan tempe (Garjoyo—Imogiri) mempunyai lubang atas sebanyak empat buah, masing-masing lubang itu untuk merebus kedelai. Bahkan untuk melancarkan pelaksanaan kerja luweng tersebut diberi sayap sebelah yang seolah-olah seperti meja batu. Sayap itu gunanya untuk meletakkan dan menyiapkan kedelai yang akan diproses. Bentuk luwengpun dibuat bertingkat makin ke belakang makin tinggi. Luweng yang dipakai pada dapur usaha tempe ini hanya untuk proses pengolahan tempe.

Luweng tersebut mempunyai ukuran: tinggi kaki bidang pertama 31 cm, bidang ke dua 33 cm. Sedangkan bidang ke tiga 42 cm dan bidang ke empat 50 cm. Panjang tubuh luweng 143 cm, panjang sisi depan 76 cm, mulut tungku mempunyai ukuran 30×25 cm, dan garis tengah lubang atas 25 cm (lihat gambar 4).



Gambar 4. Luweng berlubang empat untuk merebus kedelai pada dapur usaha tempe (Imogiri, Bantul).

Pembuatan luweng secara bertingkat itu dengan tujuan supaya api dapat laju, atau dalam bahasa lokalnya *mloyo*. Sedangkan luweng yang terdapat pada dapur usaha pembuat tempe gula jawa ada variasi lain. Luweng tersebut mempunyai tiga buah lubang atas sebanyak tiga buah. Jadi bidang pertama dan kedua dengan masing-masing lubang di atasnya sama datar, sedangkan bidang ketiga dibuat lebih tinggi (lihat gambar). Ukuran panjang tubuh tungku ini 135 cm, panjang sisi depan 45 cm, mulut tungku 23 x 20 cm.



Gambar 5. *Luweng berlubang tiga untuk merebus legen*.

Pada dapur rumah tangga, luweng biasanya berfungsi untuk keperluan-keperluan khusus. Akan tetapi untuk dapur usaha tempe misalnya (Garjoyo-Imogiri) luweng hanya berfungsi untuk merebus kedelai, demikian juga pada rumah tangga pembuat gula jawa. Namun ada juga yang menggunakan satu luweng untuk memasak aren (pada lubang pertama), kemudian lubang kedua untuk merebus air (Karang Tengah-Imogiri).

Bahan bakar untuk luweng ini hampir sama jenisnya baik di daerah pantai, dataran, maupun pegunungan. Pada umumnya menggunakan *sepet* (serabut kelapa), *blarak* (daun kelapa), *krapak* (batang tebu), *kayu*, *uwuh* (sampah), *bongkok* (pelepah daun kelapa), *bambu*, *ranting-ranting* kering kering dan sebagainya. Penggunaan kayu (mlandhingan, sono), menurut mereka pemakaiannya dalam jumlah kecil. Dengan beberapa lonjor kayu tersebut nyala api sudah cukup stabil. Pengaturan besar kecilnya api juga bisa diatur, yaitu jika api kecil ditambah kayunya, atau dengan jalan ditiup memakai alat yang disebut *semprong* (potongan bambu). Akan tetapi kalau terlalu besar kayunya *dilorod* (dikurangi). Bagi dapur perusahaan tempe pembelian kayu sono atau mlandhingan lebih besar jumlahnya. Penggunaan kayu sebagai bahan bakar menurut mereka ada keuntungannya. Selain api bisa stabil, juga bisa disambi dengan pekerjaan lainnya. Akan

tetapi kalau bahan bakarnya hanya dari sampah, blarak, sepet, atau ranting kering, tidak bisa disambi dengan pekerjaan lainnya, karena api harus dijaga supaya tidak besar atau mati. Karena bahan bakar tersebut cepat sekali habis bila nyala api besar.

Pada rumah tangga yang mengusahakan pembuatan gula jawa, pada umumnya untuk memproses *legen* menjadi gula harus dimasak lebih dahulu. Pada umumnya menggunakan bahan bakar berupa *sampah* kering, *ranting* kering, *bongkok*, *blarak*, *sepet*, *dongklak* (akar batang tebu), *krapak*, *jerami*. Ada yang hanya menggunakan bahan bakar tersebut di atas, akan tetapi ada juga yang menggunakan kayu dan bahan bakar seperti sampah dan lainnya untuk tambahan.

Kayu bakar tersebut dikeringkan di halaman rumah. Seorang pembuat gula jawa mengatakan bahwa untuk memasak *legen* dibutuhkan tiga keranjang sampah daun kering. Sampah tersebut diperoleh dari halaman rumahnya yang sengaja dikumpulkan dan ditampung pada sebuah *jugangan*. Ada juga yang membeli sampah untuk keperluan membuat gula jawa, satu onggok sampah (kira-kira satu keranjang tembakau yang besar) harganya Rp. 250,-. Menggunakan bahan bakar sampah sangat menguntungkan daripada menggunakan kayu. Bahan bakar tersebut diperoleh tanpa biaya, atau kalau membeli dengan harga relatif murah. Sampah tersebut dapat dikumpulkan di sekeliling kebun dua atau tiga hari sekali. Dengan demikian selain menghemat biaya juga kebun menjadi bersih. Di samping itu sampah mudah terbakar, dan api cepat besar, sehingga sangat membantu pemrosesan pembuatan gula jawa. Kelebihannya, nyala api harus selalu ditunggu. Jika perapian ditinggal, kemungkinannya api akan merembet ke tumpukan sampah lain yang sengaja diletakkan dekat tungku. Selain itu api akan *mbulat* bergejolak; atau kalau sampah habis harus cepat-cepat ditambah supaya tidak mati. Jadi dengan ditunggu apabila api membesar dapat *dicoker* (dikurangi) dengan sepotong kayu yang selalu disiapkan.

Penyimpanan bahan bakar seperti di daerah-daerah lain di DIY, diletakkan di dapur dekat perapian. Ada yang diletakkan di *pogo*, atau di *bodag*, dimasukkan tenggok. Pada sebuah perusahaan gula jawa ini, kayu bakar (onjoran kayu dan bambu) diletakkan di *plangitan*. Plangitan ini terletak di atas langit-langit dapur, tepatnya di atas perapian. Ada juga yang meletakkan bahan bakar di atas tungku, supaya bahan bakar itu kering karena kena sisa-sisa panasnya tungku (lihat foto).

Bahan bakar kayu dibeli rata-rata harganya Rp. 900,- satu ikat. Pada perusahaan tempe, diperlukan setengah ikat tiap harinya untuk merebus kedelai. Jadi dalam satu bulan kira-kira menghabiskan 14 – 15 ikat. Rumah tangga lain ada yang membeli satu ikat harganya Rp. 600,- habis dalam dua hari (perusahaan gula jawa). Tambahan bahan bakar sampah, pada perusahaan tempe tiap harinya habis satu setengah bongkok, harga per bongkok Rp. 150,-.

Pada dapur rumah tangga, *luweng* biasanya berfungsi untuk keperluan-keperluan khusus. Akan tetapi untuk dapur perusahaan tempe misalnya (Garjoyo–Imogiri) luweng hanya berfungsi untuk merebus kedelai, demikian juga pada rumah tangga pembuat gula jawa. Namun ada juga yang menggunakan satu luweng untuk memasak legen (pada lubang pertama), kemudian lubang kedua untuk merebus air (Karang Tengah–Imogiri).

Mengenai kepercayaan sehubungan dengan luweng, yaitu ada sementara penduduk yang percaya bahwa luweng yang akan dipakai untuk *ewuh* (ada hajad) harus diberi syarat-syarat dari dukun setempat atau yang bertugas di muka luweng. Syarat-syarat itu biasanya kalau akan *adhang* (menanak nasi) harus ada ayam yang diikat di dekat luweng. Kemudian dilengkapi pisang rojo setangkep, satu butir telur masak dan satu butir telur mentah, jajan pasar, kemudian *sepenak* (sebungkus) sekar telon, tembakau, dan kemenyan. Maksud dibuatkan sesaji itu adalah supaya, kalau sedang adhang dapat cepat selesai dan masak. Kepercayaan lain yaitu apabila alat untuk adhang yang berupa *dandang* itu *rubuh* (jatuh), maka supaya yang adhang itu tidak terkena akibatnya (dimakan Bethoro Kolo) harus *diruwat*. Untuk meruwat biasanya dipanggilkan seorang Kyai atau dukun untuk membacakan doa-doа keselamatan. Sebaliknya yang merubuhkan dandhang harus berjalan mengelilingi rumah yang punya hajad sampai tujuh keliling dengan berpakaian putih-putih. Menurut cerita dahulu malahan harus pakaiannya sama sekali. Kepercayaan tersebut sekarang hampir hilang, penduduk jarang yang melakukan upacara seperti tersebut di atas.

4.1.1.3 Anglo

Anglo yaitu tungku yang dibuat dari tanah liat. Di bagian atas berbentuk bundar, dan di bagian tubuhnya berbentuk silinder. Sedangkan tempat bara api di atas, berlubang-lubang disebut

sarangan anglo, gunanya untuk jalan masuknya udara. Bila mulut anglo dikenali (lubang kipasan), maka bara api yang ada di sarangan anglo akan membawa (*mengangah*). Anglo diperoleh dengan membeli di pasar. Anglo mempunyai bagian-bagian: *badan anglo* yang di dalamnya berongga, *lubang kipasan* untuk memasukkan

gas atau bahan bakar, dan *mulur anglo* atau bibir yang berfungsi sebagai penyangga.

Anglo biasanya dibuat dari tanah liat yang dicampurkan dengan pasir.

Anglo dibuat dengan cara menempelkan tanah liat yang dicampurkan dengan pasir.

Anglo dibuat dengan cara menempelkan tanah liat yang dicampurkan dengan pasir.

Anglo dibuat dengan cara menempelkan tanah liat yang dicampurkan dengan pasir.

Anglo dibuat dengan cara menempelkan tanah liat yang dicampurkan dengan pasir.

Anglo dibuat dengan cara menempelkan tanah liat yang dicampurkan dengan pasir.

Anglo dibuat dengan cara menempelkan tanah liat yang dicampurkan dengan pasir.

Anglo dibuat dengan cara menempelkan tanah liat yang dicampurkan dengan pasir.

Anglo dibuat dengan cara menempelkan tanah liat yang dicampurkan dengan pasir.

Anglo dibuat dengan cara menempelkan tanah liat yang dicampurkan dengan pasir.

Anglo dibuat dengan cara menempelkan tanah liat yang dicampurkan dengan pasir.

Anglo dibuat dengan cara menempelkan tanah liat yang dicampurkan dengan pasir.

angin, dan *sarangan anglo* (lihat gambar) supaya api membawa.

Lubang-lubang di atas tersebut mempunyai *bibir* dan tepian lingkar bibir itu mempunyai tonjolan, berfungsi untuk penyangga alat-alat masak. Pada bagian atas, yaitu pada dinding-dindingnya yang sempit kadang-kadang terdapat lubang angin untuk menjaga kestabilan nyala api.

Anglo mempunyai ukuran yang bervariasi, sebagai contoh sebuah anglo ukuran tinggi badan 21 cm, garis tengah lingkar tas 28 cm, lebar mulut kipasan 11 cm. Jadi ukuran tersebut tidak mutlak, bergantung besar kecilnya anglo. Sesuai dengan ukurannya, maka anglo sedang biasanya untuk ukuran alat-alat masak sedang, sedangkan anglo besar untuk memasak dengan jumlah banyak. Anglo kecil biasanya khusus untuk keperluan membakar dupa (kemenyan) pada acara-acara khusus yang bersifat sakral (kematian, memohon sesuatu dan sebagainya).

Tungku yang berupa anglo ini jarang ditemui di dapur penduduk di daerah penelitian. Anglo biasanya dipakai hanya kadang kala saja, yaitu bila ada acara khusus (ada hajad, untuk keperluan PKK).

Letak anglo biasanya sejajar dengan tungku-tungku lain yang ada di dapur.

Seperti diketahui, anglo menggunakan bahan bakar yang disebut *areng* (arang). Arang ini didapat dengan membeli di pasar, atau kadang-kadang menggunakan bekas bakaran kayu yang dijemur. Arang yang baik biasanya awet, untuk bahan bakar. Bahan arang yang baik adalah dari kayu mlandhingan (lamtoro).

Oleh karena bahan bakar anglo kebanyakan harus membeli di pasar, kemungkinan inilah yang menyebabkan penduduk enggan memakai anglo. Mereka memilih jenis tungku lain yang bahan bakarnya tersedia di lingkungan mereka. Dilihat dari segi kebersihan sebenarnya pemakaian anglo lebih bisa menjamin kebersihan karena abu tidak terbang ke mana-mana.

Penggunaan anglo tidak membuat ruangan panas atau langit-langit tidak akan cepat menghitam. Untuk memperbesar api, arang yang bagus kualitasnya dimasukkan dalam sarangan anglo, tetapi jangan terlalu padat. Kemudian dimasukkan api lubang kipas angin yang biasanya dibuat dari kertas yang dibakar atau minyak tanah. Apabila api sudah membara alat memasak diletakkan di atasnya, dan bisa ditinggal. Apabila arang tidak membara lagi, *dicoker* (dibersihkan) abunya supaya turun ke bawah, biasanya dengan alat yang disebut *capit*, atau irus arang yang terbuat dari blek/seng. Apabila abu sudah turun lalu diletakkan arang yang baru, maka api akan membara lagi jika dikipasi. Limbah abu biasanya hanya sedikit, dan hanya dibuang begitu saja. Anglo yang baru saja dipakai, bila bara apinya masih ada biasanya diambil kemudian dijemur supaya kering, dan dapat dimanfaatkan lagi untuk memasak, walaupun api tidak sebagus semula. Pemakaian anglo tidak ada pantangan-pantangan, maupun kepercayaan, serta penangkal-penangkal sehubungan dengan anglo tersebut.

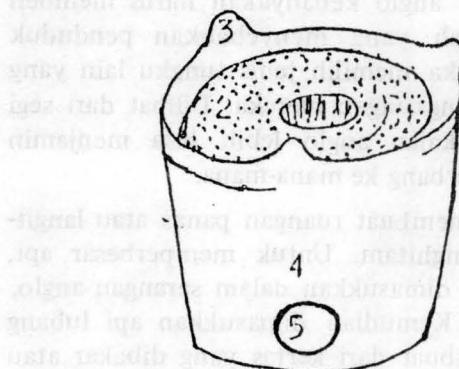
4.1.1.4 Anglo grajen

Tungku ini disebut *anglo grajen* karena bentuknya seperti anglo, tetapi menggunakan bahan bakar *grajen* (serbuk gergaji). Di daerah Bantul (Sewon), anglo grajen ini disebut *apolo*. Disebut apolo mungkin karena cara kerjanya sebelum dipakai di dalam anglo tersebut dimasukkan botol atau sepotong bambu yang bulat untuk membuat lubang.

Anglo grajen mempunyai lubang untuk memasak, sedangkan di atas terdapat tiga buah tonjolan di *bibir tungku*. Di bagian bawah terdapat sebuah *lubang bundar* kecil sebesar bulatan bambu ukuran sedang. Lubang tersebut gunanya untuk jalan

masuknya angin dari luar ke lubang yang terbentuk oleh suatu alat (botol/bambu) yang diletakkan di tengah-tengah (lihat gambar).

Gambar 7. *Anglo grajen*



1. Lubang terbentuk oleh botol/bambu
2. Bahan bakar grajen memenuhi tungku
3. Tonjolan pada bibir tungku
4. Badan tungku
5. Lubang kipasan.

Cara kerja tungku ini adalah sebagai berikut: mula-mula di dalam tungku tersebut dimasukkan *botol/bambu* yang diletakkan di tengah-tengah. Kemudian pada lubang kecil (yang ada di bawah), dimasukkan *lonjoran kayu bulat* yang ukurannya cukup untuk dimasukkan pada lubang tersebut. Setelah itu bahan bakar *grajen* dituangkan ke dalam tungku yang ditengahnya sudah ada botol atau bambunya tersebut. Grajen tersebut dimasukkan sampai memenuhi ruangan tungku, apabila sudah padat, botol tadi diambil sambil ditekan, maka akan tampak lubang bekas botol tersebut. Demikian juga kayu yang ada di bawah juga diambil sehingga lubang botol dengan lubang kayu bertemu. Setelah lubang terbentuk dituangkan minyak tanah sedikit di atas grajen tersebut, kemudian disulutkan api pada minyak tersebut dari lubang bawah, sebentar kemudian api akan ke atas. Nyala api ini ditunggu sebentar supaya kepulan dan bau asap agak berkurang. Kepulan asap biasanya tidak hilang sama sekali. Setelah asapnya berkurang, dan api sudah mengembang diletakkan alat memasak.

Anglo grajen memiliki ukuran ± 25 cm, garis tengah lingkar atas 21 cm, dan lingkar badan 68 cm, bibir atas 2,5 cm. Kepercayaan, maupun pantangan-pantangan sehubungan dengan pemakaian anglo grajen tidak ada. Letak anglo grajen ini juga berderet dengan tungku-tungku lainnya yang ada di dapur.

Bahan bakar yang digunakan adalah *serbuk gergaji* atau biasa disebut *grajen*. Bahan bakar tersebut diperoleh dengan membeli yang biasanya dijual di daerah tersebut dengan becak berkeliling dari rumah ke rumah. Serbuk gergaji itu biasanya sudah dipak dalam sebuah karung plastik. Harga serbuk gergaji setiap kadut kira-kira Rp. 2.000,-. Rata-rata rumah tangga tiap bulannya menghabiskan dua kadut serbuk gergaji. Setiap pemakaian serbuk gergaji satu anglo apolo ini, bisa digunakan untuk memasak sayur, menanak nasi, membuat minuman.

Menurut keterangan, meskipun sebagian besar penduduk rata-rata memiliki anglo grajen (Sewon, Desa Mredo) tetapi tidak setiap waktu mereka pakai. Pada umumnya menggunakan *keren* sebagai alat memasak. Penggunaan bahan bakar grajen walaupun irit, tetapi asapnya mengakibatkan kotor di dalam dapur dan sekitarnya. Nyala api yang ke luar dari tungku tersebut, mengeluarkan asap hitam yang mengepul ke atas dan menyebar ke seluruh ruangan dapur. Sehingga langit-langit, dinding juga menjadi hitam.

Apabila api dalam tungku itu akan mati, maka harus ditiup pada lubang bawah dengan *semprong* (dari bambu). Limbah dari tungku grajen tersebut yang berupa abu pada umumnya digunakan untuk rabuk kebun atau sawah.

Dengan digunakannya bahan bakar grajen bagi tungku apolo ini, maka apolo ini biasanya dipakai kalau persediaan bahan bakar grajen jumlahnya cukup. Karena grajen tersebut pengadaannya kadang-kadang tidak ajeg ada, malahan sering harus menunggu banyak yang beralih menggunakan *keren* yang bahan bakarnya mudah didapat di halaman rumah, atau kebun mereka. Di samping itu asapnya cukup banyak berwarna hitam, dan *mbulegi*. (banyak mengeluarkan asap)

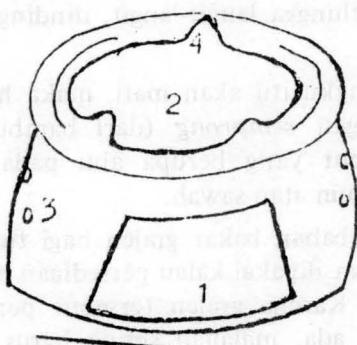
4.1.1.5 Keren

Keren adalah tungku yang banyak digunakan oleh sebagian besar penduduk pedesaan baik di daerah dataran, pantai, maupun

pegunungan. Malahan di daerah Kotagede (Ngipik), sebagian besar penduduknya juga menggunakan keren sebagai alat untuk memasak. Keren di samping berfungsi untuk memasak sehari-hari juga pada waktu ada keperluan yang sifatnya khusus, menjadi alat untuk memperlancar hubungan sosial diantara kerabat maupun tetangga. Seperti kita lihat pada gambar foto.

Bahan baku untuk membuat keren adalah dari tanah liat. Biasanya keren diperoleh dengan membeli di pasar (mengenai cara pembuatannya lihat halaman 148). Keren di daerah dataran dengan keren yang ada di daerah pantai, maupun pegunungan hampir tidak ada perbedaannya. Keren mempunyai lubang untuk memasukkan bahan bakar yang disebut *cengkem keren* atau mulut keren. Di bagian atas juga terdapat sebuah lubang untuk memasak yang disebut *bolongan keren*. Selain itu di kedua samping dinding keren terdapat lubang-lubang kecil berbentuk lingkaran, atau segi tiga, dan sebuah lagi ada di dinding belakang (lihat gambar). Fungsi keren cilik pada umumnya juga untuk memasak sehari-hari, sedangkan keren besar biasanya untuk keperluan hajad.

Gambar 8. Keren



1. *Cangkem keren*
2. *Bolongan keren*
3. *Lubang keren untuk sirkulasi udara*
4. *Tonjolan pada bibir keren*

Mengenai letak keren, pada umumnya juga sama yaitu berderet dengan tungku-tungku lainnya. Ukuran keren sangat bervariasi baik yang berukuran besar maupun kecil. Akan tetapi tidak ber selisih banyak, hal ini karena biasanya alat tersebut dibeli dari produk yang sama asalnya.

Bahan bakar yang digunakan untuk keren tidak ada perbedaanya. Di daerah dataran pada umumnya menggunakan *sepet*, *kayu*, *lonjoran bambu*, *potongan-potongan dongklak* (akar bambu

maupun tebu), *blarak*, *damen*, *mrambut*, *uwuh* (sampah). Bahan bakar kayu biasanya membeli, sedangkan lain-lainnya mencari di sekitar halaman rumah.

Sesudah keran dipakai, pada umumnya dibiarkan saja dengan alat-alat memasak di atasnya. Cara membesarkan api kayu bakar *disugoke* (dibetulkan letaknya, atau ditambah bahan bakarnya). Sebaliknya kalau terlalu besar dikurangi bahan bakarnya (*di-lorod*) dan sebagian di *usek-usek* (dimasukkan) pada abu yang ada di dekat tungku tersebut. Pemanfaatan limbah abu juga sama, yaitu untuk pupuk di kebun, untuk membersihkan alat-alat masak (asah-asah).

Jumlah bahan bakar yang dipakai sulit diperkirakan, karena diperoleh dari mencari di kebun, maka penggunaannya juga disesuaikan dengan bahan bakar yang waktu itu ada. Biasanya bahan bakar itu dipakai tidak hanya untuk keran saja, tetapi juga untuk tungku lainnya. Sehubungan dengan pemakaian keran tersebut tidak ada larangan-larangan tertentu, maupun kepercayaan-kepercayaan.

4.1.1.6 Kompor

Alat memasak yang disebut kompor ini jarang ditemui di dapur-dapur penduduk pedesaan. Pada waktu penelitian ini hanya ditemui di beberapa rumah pamong desa, dan rumah tangga pemilik dapur perusahaan yang menggunakan kompor. Penggunaan kompor itu pada umumnya terbatas pada waktu ada keperluan-keperluan tertentu; seperti untuk keperluan praktik memasak, membuat kue, dan sebagainya. Mereka merasa lebih irit kalau menggunakan tungku tradisional. Karena menggunakan kompor diperlukan juga pemeliharaan yang baik, bahan bakarnya (minyak tanah) harus dibeli, dan tidak dapat diganti yang lain. Hal tersebut menjadikan kompor tidak dapat diganti yang lain. Hal tersebut menjadikan kompor tidak banyak dipakai oleh penduduk pedesaan. Meskipun demikian adanya kompor yang dipakai sebagai alat memasak menunjukkan bahwa produk yang dapat dikatakan tidak baru lagi bagi rumah tangga kota, sudah memasuki pola konsumsi penduduk pedesaan.

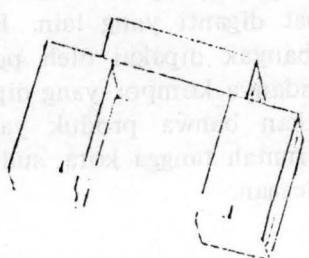
4.1.2. Tungku di daerah pantai

Jenis tungku yang ada di daerah pantai (Trisik-Kulon Progo dan Parang Tritis – Bantul), hampir tidak ada perbedaan. Di Kedua daerah pantai tersebut, pada umumnya menggunakan tungku yang dalam bahasanya lokalnya disebut *dhingkel* atau *luweng*, dan *keren*. Ternyata ketiga jenis tungku tersebut juga digunakan oleh penduduk di daerah pantai lainnya di DIY, baik dapur rumah tangga, maupun perusahaan. Dapur perusahaan yang banyak terdapat di daerah pantai Parang Tritis adalah peyek jingking, undur-undur, kacang.

4.1.2.1 Dhingkel

Dhingkel atau sering juga disebut *dhingkelan*, adalah tungku perapian yang dibuat dari batu bata atau banon. Dhingkel ini bila di daerah pantai Parang Tritis dinamakan *luweng* atau *leng panjang*. Kata *leng* artinya lubang kecil yang memanjang ke dalam. Biasanya leng adalah tempat hunian binatang kecil yang suka bersembunyi. Oleh karena bentuk dhingkel menyerupai leng itulah penduduk setempat menyebut dhingkel dengan sebutan *leng*.

Ada dua macam dhingkel, yaitu dhingkel yang mempunyai lubang atas satu dan dhingkel yang mempunyai lubang atas dua. Dhingkel dengan lubang atas satu berbentuk persegi, dan dhingkel dengan lubang atas dua berbentuk persegi panjang (lihat gambar). Dhingkel mempunyai lubang untuk memasukkan bahan bakar yang dalam bahasa lokal disebut *cangkem dhingkel* (mulut dhingkel). Di atas kanan kirinya terdapat bidang-bidang sempit yang disebut *tumang* dan mempunyai tepian (*lambe*). Tumang yang mempunyai tepian itu biasanya dimanfaatkan dengan memberi tambahan ke samping pada salah satu sisinya, sehingga terbentuklah sebuah bidang agak lebar untuk meletakkan ceret, periuk, atau

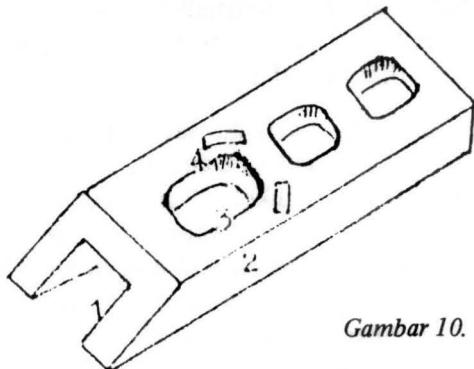


Gambar 9. Dhingkel lubang atau satu



Dhingkel lubang atas dua

sejenisnya yang memang sengaja disiapkan di dekat tungku. Dhingkel juga mempunyai lubang api di atas, tempat meletakkan peralatan memasak. Lubang api tersebut dalam bahasa lokal disebut *bolongan dhingkel* (Parang Tritis), sedangkan di daerah pantai Trisik disebut *slowohan dhingkel*. Bolongan dhingkel atau slowohan dhingkel ini ada yang berbentuk segi empat (parang Tritis), ada juga yang berbentuk bundar (Trisik). Di sekitar lubang atas kadang-kadang diberi potongan *kereweng* (pecahan genting) sebagai penopang (*ganjel*) alat memasak yang sedang digunakan di atas dhingkel disebut *lawe* (Parang Tritis), atau *lawih* (Trisik).



Gambar 10.

1. *Cangkem luweng/dhingkel*
2. *Tumang (bibir dhingkel)*
3. *Bolongan/slowohan*
4. *Lawe/lawih*

Cara membuat dhingkel yang berlubang atas satu sangat sederhana. Bahan baku dari batu bata yang disusun segi empat berlapis dua atau tiga, tanpa dipolesi bahan perekat. Sebaliknya untuk membuat dhingkel dengan lubang atas dua memerlukan bahan tambahan lainnya. Bahan baku batu bata disusun sampai tiga-empat lapis dan berjajar untuk membuat tepian kiri dan kanan. Di tengah-tengah jajaran kiri dan kanan merupakan rongga selebar 19–20 cm, yang merupakan mulut tungku untuk memasukkan bahan bakar. Untuk memperoleh lubang atas, di sebelah kanan disilangkan sebuah batu bata yang melintang di bagian muka, dan sebuah lagi di tengah. Silangan dari batu bata ada yang diganti dengan potongan besi. Kini terbentuklah dua buah lubang atas berbentuk persegi empat. Bila untuk memasak, diletakanlah alat memasak periuk atau kuali di atas lubang tersebut. Jika api telah dinyalakan pada bahan bakarnya (kayu), maka lidah api keluar dari rongga-rongga lubang atas tadi. Untuk memperkuat kedudukan dhingkel yang telah berdiri ini, pada dindingnya ada yang diperkuat dengan tambahan batu bata di kedua sisinya yang disebut *temang* atau sering disebut *di tamengi*.

Membuat dhingkel ada yang dipolesi dengan bahan tambahan lainnya, misalnya dengan semen, tanah liat, atau abu. Di daerah pantai Trisik-Kulon Progo dhingkelnya diberi perekat dari abu dapur yang dicampur dengan air secukupnya. Sebalinya di Parang Tritis dhingkel tidak diberi perekat.

Sedikit banyaknya pelepasan perekat abu dapur/tanah liat pada batu bata dhingkel, akan membedakan wujud dhingkel. Jika polesan abu dapur/tanah liat tipis, maka batu bata tungku masih kelihatan. Akan tetapi jika polesan perekat tanah liat/abu tebal, maka wujud tungku tersebut berkesan *tambun*. Biasanya pemakaian dhingkel yang terus menerus akan menghasilkan abu dapur yang menumpuk di sekitar tungku, apabila dibiarkan saja maka bentuk dhinegkel tidak kelihatan (lihat gambar foto).

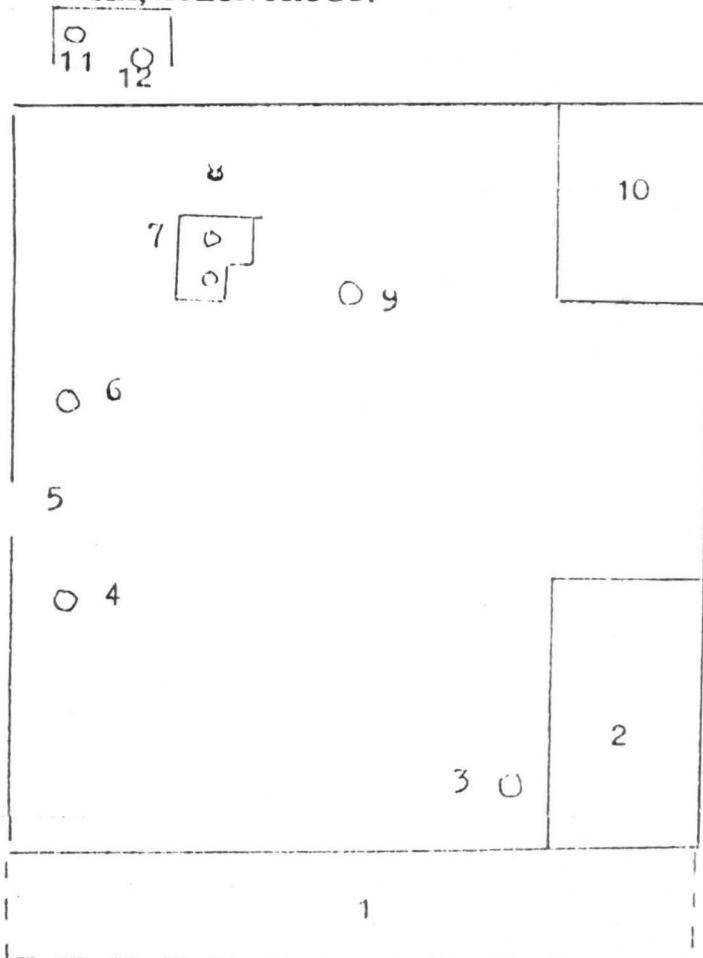
Ukuran untuk tiap-tiap dhingkel berbeda satu sama lain. Dhingkel berlubang atas satu (Parang Tritis) panjang tubuhnya ± 30 cm, tinggi 13 cm, lebar mulut dhingkel 12 cm, sedangkan panjang muka dari tepi sisi kiri kanan 35 cm. Akan tetapi untuk dhingkel yang berlubang atas dua, mempunyai panjang tubuh 55 cm, tinggi 21 cm, panjang muka dari tepi sisi kiri kanan 65 cm, lebar mulut tungku 19 cm, dan lebar lubang atas 20 cm. Pada umumnya ukuran tungku lebih panjang, karena ditamengi yaitu diberi tambahan batu bata di sisi kiri kanannya supaya kuat.

Dhingkel di daerah pantai Trisik mempunyai ukuran panjang tubuh antara 70–74 cm, tinggi 16–20 cm, panjang muka dari sisi tepi kiri-kanan 35–40 cm, panjang sisi belakang 45 cm karena sayap kiri tumang (lambe = bibir) belakang dilebarkan 10 cm. Lebar mulut dhingkel 18–19 cm, garis tengah lubang atas 20–25 cm.

Tipe dapur di daerah pantai, dataran, maupun pegunungan untuk jenis dapur rumah tangga maupun perusahaan, pada umumnya masyarakat setempat berpendapat bahwa arah muka dan belakang tungku jangan sampai menyongsong angin. Pada umumnya tungku menghadap utara selatan. Jika pintu berada di sebelah utara, maka tungku harus tidak menghadap lurus dengan letak pintu. Apabila tidak dihindari, maka terjadilah apa yang dinamakan *nampek angin*. Hal ini mengakibatkan nyala api dalam tungku tidak baik. Selain itu tungku akan mengeluarkan asap yang membalih jika sedang *linguk* (melihat api tungku sampai duduk di muka tungku). Oleh karena itu di belakang tungku biasanya adalah dinding tertutup rapat atau terdapat benda lain yang berfungsi sebagai pengganti dinding (seng). Selain itu supaya dinding tidak ikut pa-

nas. Pada umumnya tungku tidak menghadap ke barat namun hal itu tidaklah mutlak, yang penting arah muka belakang tidak menyongsong angin. Biasanya letak tungku di samping pintu ke luar. Hal ini untuk mempermudah *asap dapur*, atau dalam bahasa lokal disebut *pego, beluk, keluk* keluar dari ruangan dapur; atau biasanya di bagian atas dapur di muka dan belakang dibiarkan terbuka untuk membantu keluarnya asap dari ruangan dapur (lihat denah letak tungku).

**DENAH 26. TATA LETAK TUNGKU DAN ALAT MASAK
PADA DAPUR RUMAH TANGGA, PANTAI TRI-
SIK, KULON PROGO.**

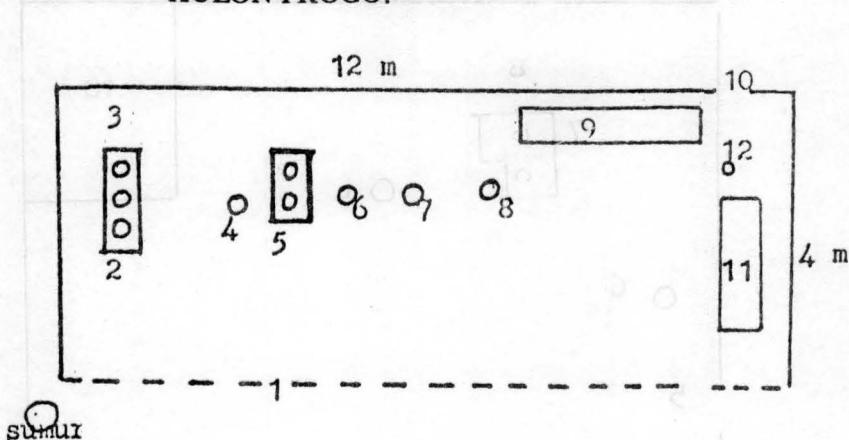


Keterangan :

Ukuran dapur, panjang 4,5 m, lebar 6,5 m

1. Kandang kambing (4,5 mx 1,85 m)
2. Tempat menyimpan bahan bakar
3. Rombong untuk tempat benda-benda plastik
4. Keranjang sampah dari bambu
5. Pintu dapur
6. Ember plastik
7. Dhingkel
8. Limbah dapur (abu)
9. Keren
10. Pogo, tempat peralatan dapur
11. Genteng
12. Padasan.

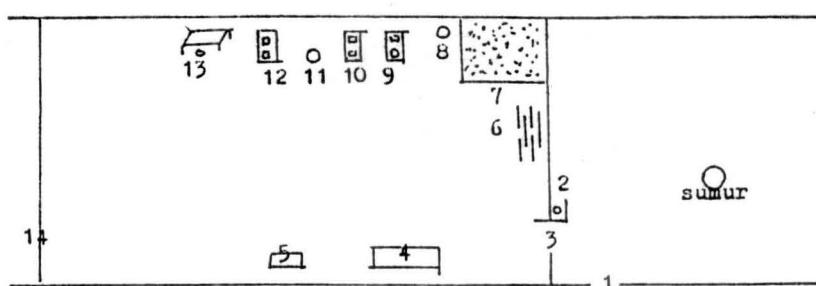
DENAH 27 TATA LETAK TUNGKU DAN ALAT MASAK PADA DAPUR RUMAH TANGGA, PANTAI TRISIK KULON PROGO.



Keterangan :

1. Bagian terbuka tanpa dinding, jalan masuk ke dapur.
2. Luweng, hanya dipergunakan kalau ada dapur umum saat mempunyai hajat.
3. Tempat bahan bakar; kayu, bambu, sisa-sisa kayu, bongkok, blarak.
4. Keren kecil dari tanah liat
5. Dhingkel, tungku dari batu bata dan tanah
6. Keren kecil
7. Keren kecil
8. Keren kecil
9. Amben bambu
10. Pintu masuk/keluar bagian belakang
11. Amben bambu
12. Lumpang kayu. Bagian bawah masih terlihat tonjolan akar-akarannya melebar ke samping sebagai alat lumpang.

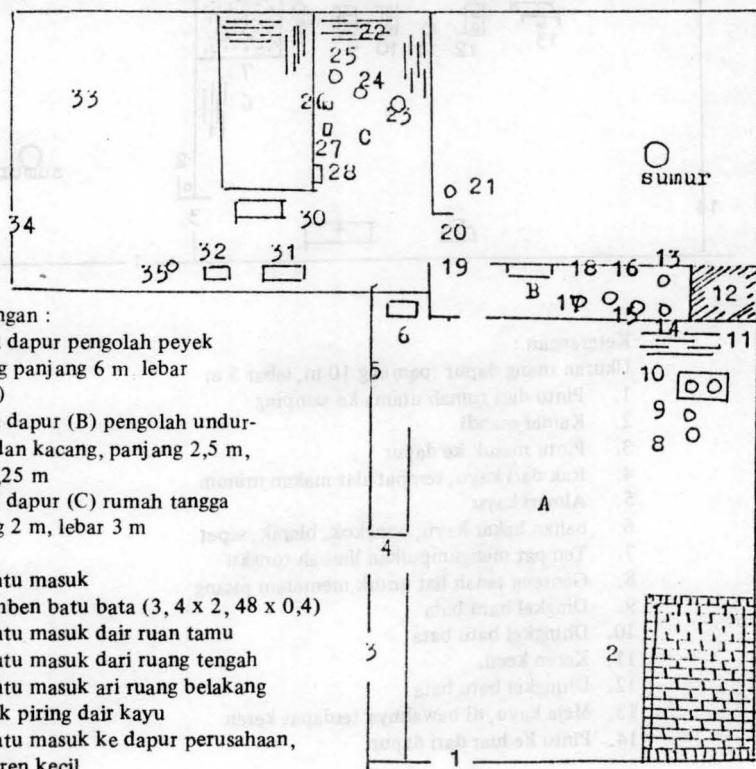
**DENAH 28. TATA LETAK TUNGKU DAN ALAT MASAK
PADA DAPUR RUMAH TANGGA, DESA GROGOL
PARANG TRITIS, BANTUL.**



Keterangan :

- Ukuran ruang dapur :panjang 10 m, lebar 5 m
1. Pintu dari rumah utama ke samping
 2. Kamar mandi
 3. Pintu masuk ke dapur
 4. Rak dari kayu, tempat alat makan minum
 5. Almari kayu
 6. bahan bakar kayu, bongkok, blarak, sepet
 7. Tempat mengumpulkan limbah tungku
 8. Genteng tanah liat untuk memeram pisang
 9. Dingkel batu bata
 10. Dhingkel batu bata
 11. Keren kecil.
 12. Dhingkel batu bata
 13. Meja kayu, di bawahnya terdapat keren
 14. Pintu ke luar dari dapur.

**DENAH 29. TATA LETAK TUNGKU DAN ALAT MASAK
PADA DAPUR RUMAH TANGGA, DAPUR PE-
RUSAHAAN, DESA GROGOL, PARANG TRITIS,
BANTUL.**



Tungku yang berupa dhingkel dalam penggunaan sehari-hari tidak ada larangan ataupun pantangan. Namun kalau dhingkel tersebut digunakan untuk memasak dalam rangka ada hajad, yaitu ada upacara perkawinan, memperingati orang yang meninggal, dan sebagainya, dhingkel atau leng diberi sesaji, dalam bahasa lokal disebut *loloh* (Parang Tritis). Penduduk setempat mempunyai kepercayaan bahwa leng yang diberi sesaji atau loloh itu akan memberi keselamatan pemakaian tungku, dan bahan yang dimasak akan cepat masak. Loloh yang diletakkan di tungku tergantung permintaan *dukun*, atau *tukang adang* (orang yang pekerjaannya khusus menanak nasi). Loloh dapat berupa jajan pasar, macam-macam sesaji yang berupa pisang, bunga sekar telon, tembakau, kemenyan, atau berupa makanan yang dibuat pada saat peralatan tersebut. Pada waktu meletakkan loloh tersebut, sambil menyebut atau mengucapkan kata-kata seperti berikut ini „*yo ewang-ewang ono le adang ben lek geles ma teng cekat-ceket*.. (ayo dibantu menanak nasi supaya cepat selesai). Sebelum mengucapkan kata-kata itu, membaca doa sambil menyebut nama leluhur, atau nama keluarganya yang sudah meninggal yang diselamatkan waktu itu juga. Untuk keperluan hajad perkawinan atau lainnya ada yang menyebut kata-kata seperti ini „*Ni Towong ewang-ewangono adang ben gek enggal rampung*.. (Ni Towong bantulah menanak nasi supaya cepat selesai). Ni Towong dianggap sebagai penunggu tungku oleh masyarakat setempat. Menurut keterangan apabila hal-hal tersebut di atas tidak dilaksanakan, apa yang dimasak tidak akan cepat selesai, dan api tungku akan seringmati, sehingga yang dimasak tidak cepat selesai.

Ada sementara penduduk di daerah Parang Tritis ini yang percaya bahwa seorang wanita yang sedang hamil tidak diperbolehkan memakai bawan bakarbatok (tempurung kelapa) dalam membuat api di tungku. Pemakaian batok sebagai bahan bakar itu akan berakibat tidak baik pada bayi yang ada dalam kandungan. Sebab bila bayi itu lahir akan mudah terkejut atau *gragapak*. Kemudian *nyugoke* kayu (memasukkan kayu) dengan kaki, ada kepercayaan akan *dicaplok* (dimakan) Bethoro Kolo.

Sebaliknya di daerah pantai Trisik, tida dikenal adanya kepercayaan maupun pantangan-pantangan sehubungan dengan penggunaan tungku tersebut. Kemungkinan karena penduduk pantai Trisik adalah pemeluk agama Islam yang taat.

Tungku yang berupa *dhingkel* atau *leng* di pantai Trisik ini, pada umumnya menggonakan bahan bakar kayu, *sepet*, *blarak*, *batok*. Khusus di daerah pantai Trisik, bahan bakarnya diperoleh penduduk dengan mencari sisa-sisa kayu, *sepet*, ataupun semua benda yang dapat dijadikan bahan bakar yang dibawa ombak pantai Trisik (lihat foto). Di samping itu penduduk pantai Trisik juga menggunakan kayu bakar dengan menebang pohon waru. Pohon-pohon waru ditanam berjajar di halaman, bila tidak ada peremajaan pohon-pohon tersebut, lama kelamaan pohon waru tersebut, tidak mencukupi kebutuhan (jumlah kecil) ada yang membeli bahan bakar *sepet* di tetangga desanya, itupun kalau sedang ada keperluan yang memerlukan bahan bakar banyak. Sisa-sisa kayu atau potongan bambu, kemudian dijemur di halaman rumah, setelah kering diletakkan pada sebuah *rompong*, atau ada juga yang langsung diletakkan di dapur dekat perapian. Jelas di sini bahwa bagi penduduk pantai Trisik, pengadaan bahan bakar merupakan masalah yang mendesak. Demikian pula tanpa peremajaan pohon waru yang ada di daerah tersebut akan menjadi gersang. Dapur-dapur rumah tangga akan mengepul asapnya jika tersedia bahan bakar tersebut.

Limbah tungku yang berupa abu, oleh sebagian besar penduduk pantai Trisik dikumpulkan di kanan kiri atau belakang tungku. Abu tersebut lama kelamaan memenuhi sekitar perapian dan menimbulkan kanan kiri tungku, sehingga tungku kelihatan tambun. Hal tersebut memang disengaja supaya tungku tambah kuat dan awet. Namun ada juga yang abunya dibuang di belakang rumah.

Pengetahuan mereka mengenai penggunaan bahan bakar kayu, *sepet* dan sebagainya, nampaknya sama antara daerah pantai, pegunungan maupun dataran. Jadi kalau nyala api kecil ditambah bahan bakarnya, atau letak kayu dibetulkan. Akan tetapi kalau nyala api terlalu besar, kayunya dikurangi (*dilorod*), dan kayu yang sudah terbakar itu dimasukkan abu (*diusek-usek*), api akan mati sendiri. Bila tungku sudah selesai dipakai, biasanya dibiarkan saja.

Di daerah pantai Parang Tritis, pengadaan bahan bakar sehari-hari sebagian ada yang membeli, tetapi pada umumnya banyak yang mencari di kebun mereka. Jenis kayu bakar yang dibeli berupa lonjoran kayu sono, satu bongkok kayu sono harganya Rp 900 sampai Rp 1000. Kayu sono ini dipakai untuk *slundingan* saja (pengganti) biar apinya awet. Kemudian jenis bahan bakar

yang dicari di kebun berupa *ranting-ranting kayu, bongkok, blarak, sepet, batok*. Pemakaian bahan bakar tersebut yang pada umumnya banyak dipakai oleh penduduk setempat.

Pada umumnya penduduk Parang Tritis menjemur kayu bakar di halaman rumah. Setelah kering ada yang dimasukkan dalam suatu tempat khusus untuk menyimpan kayu bakar.

Namun ada pula yang diletakkan di belakang tungku supaya kayu bakar itu tambah kering, dan mengambilnya lebih cepat jika diperlukan. Pengadaan bahan bakar tersebut berlaku juga bagi tungku-tungku yang ada di dapur perusahaan misal membuat peyek jingking, undur-undur, kacang dan sebagainya. Nampaknya masalah pengadaan bahan bakar bagi tungku penduduk di daerah pantai Parang Tritis tidak ada masalah, melihat pada umumnya penduduk setempat rata-rata mempunyai persediaan kayu bakar lebih dari cukup, dan setiap saat dapat diambil di lingkungan halaman mereka yang cukup luas.

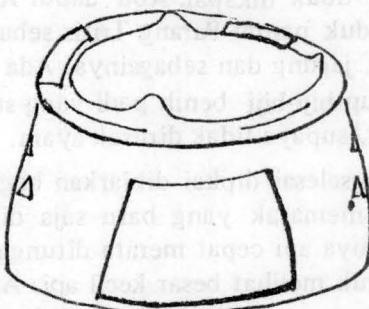
Limbah tungku yang berupa abu, pada umumnya ditampung di besek yang sudah tidak dikapai. Abu dapur itu dimanfaatkan oleh sebagian penduduk pantai Parang Tritis sebagai pupuk dikebon bayam, lombok, jagung dan sebagainya. Ada juga yang digunakan untuk menutup biji-biji benih padi yang sudah ditebarkan di persemaian (*ngurit*) supaya tidak dirusak ayam.

Leng yang sudah selesai dipakai dibiarkan begitu saja, bahkan kadang-kadang alat memasak yang baru saja dipakai dibiarkan saja di atas leng. Supaya api cepat merata ditunggu sebentar sambar *lingku k* yaitu untuk melihat besar kecil api. Apabila sudah kelebihan merata dan besarnya cikupan dapat ditinggal mengerjakan pekerjaan lainnya. Akan tetapi kalau api mengecil, *kayu* atau sepet disugoke dibetulkan letaknya atau ditambah bahan bakarnya, sedangkan kalau api besar dikurangi bahan bakarnya (*dilorod*) dan diusek-usek dimasukkan abu yang ada di sekitarnya.

Untuk menghilangkan kotoran-kotoran atau sawang-sawang yang menghitam di langit-langit dapur dbersihkan dengan bambo pring yang bagian ujungnya diberi merang (tangkai padi yang sudah diambil padinya). Membersihkan sawang-sawang itu tidak setiap waktu, tetapi biasanya menjelang puasa atau bulan ruwah.

4.1.2.2 Keren

Keren adalah tungku tradisional yang terbuat dari tanah liat. Bentuk keren ini baik di daerah pantai, dataran, maupun pegunungan tidak ada perbedaan. Ada dua macam keren, *keren gedhe* dan *keren cilik*. Keduanya berbentuk bundar, hanya berbeda pada ukurannya saja. Baik keren gedhe maupun keren cilik mempunyai bagian-bagian dan sebotan yang sama. Keduanya mempunyai lubang untuk memasukkan bahan bakar yang disebut *cangkem keren*, atau *mulut keren*. Di bagian atas juga terdapat sebuah lubang untuk memasak yang disebut bolongan keren. Selain itu di kedua samping dinding keren terdapat lubang-lubang kecil berbentuk lingkaran, atau bentuk segi tiga, dan sebuah lagi ada di dinding belakang. Kadang-kadang lubang dinding keren hanya sebuah, tetapi ada juga yang lubang dindingnya tiga buah. Lubang-lubang dinding keren itu gunanya untuk jalan udara (sirkulasi udara), dengan demikian api tungku dapat stabil.



Gambar 11. Keren

Oleh karena kedua keren ini mempunyai ukuran yang berbeda, maka alat-alat memasak yang dipakaipun menyesuaikan dengan lubang keren. Penggunaan keren baik di dapur rumah tangga, dapur perusahaan, maupun dpur umum, kadang-kadang disesuaikan dengan tujuan, yang biasanya berhubungan dengan banyak sedikitnya yang akan dimasak. Pada umumnya kreen besar untuk memasak dengan jumlah banyak, seperti misalnya untuk *adhang*, membuat lemper dan sebagainya. Sedangkan keren kecil digunakan untuk keperluan sehari-hari, menanak nasi dengan ketel, kendil dan sebagainya.

Tungku yang berupa keran ini diperoleh dengan membeli di pasar, atau kadang-kadang adaorang yang *ider* (penjual keliling). Keren dibuat oleh rumah tangga-rumah tangga pengrajin tanah liat (mengenai proses pembuatan keran bisa dilihat pada Bab VII).

Seperti pada *dhingkel*, maka letak keran juga berjajar dengan tungku lain. Jarak satu sama lainnya yaitu antara dhingkel dengan keran hanya beberapa sentimeter saja. Hal ini dengan maksud kalau masing-masing tungku tersebut sedang dipakai lebih mudah mengatur besar kecilnya api, dan sekaligus dapat menyelesaikan beberapa masakan. Seperti pada letak dhingkel, maka arah dan letak mulut keran juga diarahkan tidak menyongsong angin (mengenai letak keran lihat denah hal. 29).

Ukuran keran dan bagian-bagian keran satu sama lain tidak persis sama. Ukuran untuk keran besar tingginya kurang lebih 22 cm, lebar mulut keran 23 cm, garis tengah lubang api bagian atas 27 cm, ditambah lebar tepiannya 7 cm. Pada tepian lubang atas ini terdapat tonjolan di tiga tempat, gunanya untuk tempat letak alas alat-alat memasak yang dipakai supaya tidak nampak. Garis tengah lubang angin pada dinding tungku 5 cm. Sedangkan untuk keran cilik, berukuran tinggi 13 cm, lebar mulut tungku 13–17 cm, garis tengah lubang api bagian atas 16 cm, ditambah lebar tepiannya 8 cm. Seperti pada keran besar, keran kecil ini juga terdapat tiga buah tonjolan pada tepiannya. Garis tengah lubang angin yang terdapat pada dinding kira-kira 3 cm.

Tidak seperti halnya pada dhingkel maka penggunaan keran ini tidak ada istilah dilolohi. Jadi tidak ada pantangan khusus, ataupun larangan-larangan sehubungan dengan penggunaan keran. Hanya ada kepercayaan seperti telah diuraikan di muka, bahwa ada kepercayaan memasukkan bahan bakar dengan menggunakan kaki, dan membakar batok bagi orang hamil merupakan hal yang tidak boleh dilakukan, karena akan berakibat tidak baik, yaitu anaknya akan sering kaget.

Keren ujuga menggunakan bahan bakar seperti yang digunakan pada dhingkel atau leng, yaitu kayu, serabut kelapa (*sepet*, daun kelapa (*blarak*), tempurung kelapa (*batok*), dan sebagainya.. Bahan bakar tersebut diperoleh pada umumnya dengan mencari di sekitar lingkungan mereka. Sedangkan limbah abu dari keran, dipakai untuk pupuk tanaman, ada juga yang dikeluarkan begitu saja kalau sudah memenuhi mulut keran, kemudian ditimbun dekat dhingkel.

Sesudah keran tidak dipakai lagi, kadang-kadang hanya dimati-kan apinya, sedangkan alat memasak yang sedang dipakai dibiar-kan di atasnya. Pada waktu membuat api pertama kali juga dilaku-kan *linguk* seperti yang dilakukan setiap memasak di muka tungku lainnya. Cara-cara membesarkan api ataupun mengecilkan api, kemudian cara-cara membersihkan kotoran sama seperti yang dilakukan pada waktu menggunakan dhingkel, yaitu menggunakan bambu yang panjang dan di atasnya ada tangkai-tangkai padi (*merang*).

Jumlah bahan bakar yang digunakan per harinya, maupun per Minggu atau per bulan, tidak bisa dipastikan berapa lonjor kayu, atau berapa buah sepet yang tela dihabiskan. Karena sejumlah bahan bakar yang mereka peroleh kadang-kadang untuk dhingkel, kadang-kadang untuk keran. Jadi setiap harinya kayu bakar tersebut selalu dipakai terutama keran cilik.

4.1 .3. Tungku di daerah pegunungan

Jenis tungku yang pada umumnya dipakai oleh penduduk di daerah pegunungan seperti Patuk-Gunung Kidul, Kokap di daerah Kulon Progo, adalah luweng, dhingkel, dan keran. Fungsi dari tungku-tungku tersebut pada umumnya sama, seperti tungku-tungku yang ada di daerah pantai maupun dataran.

4.1.3.1 Luweng

Sebutan luweng untuk daerah Gunung Kidul juga diartikan sebagai *pawon* (dapur). Jadi menyebut luweng dengan kata pa-won. Misalnya, „*pawone dibeneke..*”, artinya bahan bakar yang ada pada luweng tersebut supaya dibetulkan. Dengan demikian arti pawon dapat berarti tungku atau bangunan (dapur).

Tidak seperti pada tungku-tungku yang terdapat di daerah lainnya, maka tungku di daerah pegunungan (gunung Kidul), ini, pada umumnya dibuat dari batu putih yang dapat dicari di daerah sekitarnya. Kebanyakan penduduk yang cukup mampu membeli luweng atau dhingkel yang sudah jadi. Harga luweng atau dhingkel sekitar Rp 2000 sampai Rp 4500. Namun demikian banyak juga yang membuat sendiri dhingkel atau luweng tersebut.

Cara membuat luweng atau dhingkel, menurut keterangan adalah sebagai berikut : batu putih dipotong persegi empat dengan ukuran sesuai yang diinginkan. Setelah dipotong, kemudian diratakan atau *dipranjen*, setelah rata dan halus kemudian dilubangi sesuai bentuknya, akhirnya diletakkan. Tungku ini bisa dicopot (dibongkar) dan kemudian dipasang lagi. Dilihat dari bentuknya tungku dari batu putih ini, lebih rapi dan halus dibandingkan dengan tungku-tungku yang ada di daerah lain.

Sebaliknya di daerah pegunungan yang lain yaitu Kokap Kulon Progo ada sebagian penduduk yang membuat luweng atau dhingkel dengan bahan tanah liat dicampur pasir dan mrambut. Bahan utamanya tetap batu bata, campuran itu dilekatkan pada batu bata tersebut supaya kuat. Namun bentuk maupun wujudnya tidak berbeda.

Luweng dari Gunung Kidul mempunyai ukuran panjang kira-kira 90 cm, lebar kurang lebih 45 cm, lubang api mempunyai garis tengah 16 cm, tinggi 17 cm. Sedangkan dhingkel karena rata-rata terdiri dari dua lubang, maka ukurannya lebih pendek dari pada luweng. Panjang dhingkel 83 cm, sedangkan lebar maupun tingginya sama.

Fungsi luweng dan dhingkel di daerah Gunung Kidul, pada umumnya sama dengan daerah-daerah lain. Luweng biasanya dipakai untuk kebutuhan dalam jumlah banyak, misalnya untuk adang, membuat ketan dan sebagainya. Sedangkan dhingkel untuk memasak sehari-hari seperti membuat minuman, menanak nasi, memasak sayur, dan sebagainya.

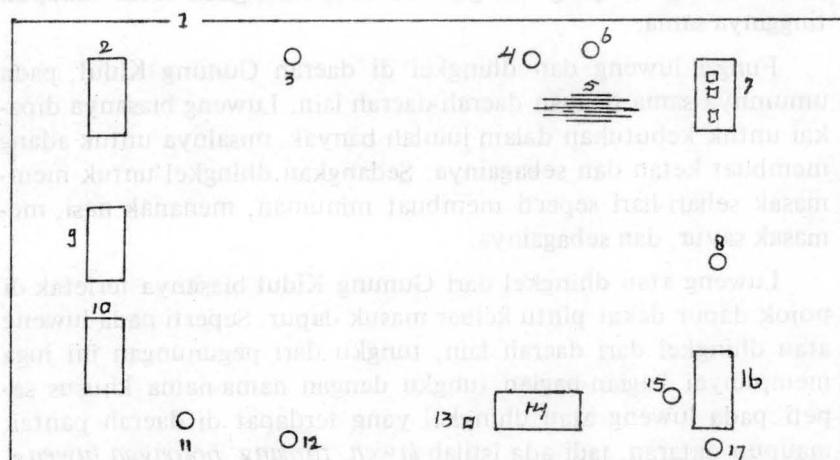
Luweng atau dhingkel dari Gunung Kidul biasanya terletak di pojok dapur dekat pintu keluar masuk dapur. Seperti pada luweng atau dhingkel dari daerah lain, tungku dari pegunungan ini juga mempunyai bagian-bagian tungku dengan nama-nama khusus seperti pada luweng atau dhingkel yang terdapat di daerah pantai, maupun dataran, jadi ada istilah *laweh*, *tumang*, *bolongan luweng*, *cangkem luweng* dan sebagainya.

Mengenai kepercayaan-kepercayaan ataupun pantangan-pantangan sehubungan dengan penggunaan luweng maupun dhingkel di daerah Gunung Kidul ini tidak ada, atau penduduk setempat tidak mengenal hal-hal tersebut. Pada umumnya hanya kepercayaan bahwa pemakaian luweng untuk upacara-upacara seperti per-

kawinan, selamatan orang meninggal dan sebagainya harus diberi syarat berupa sesaji dan doa-doa yang dilakukan oleh *juru dhangnya*, yaitu orang yang khusus melakukan pekerjaan *adhang* (menanak nasi dengan alat *dandang*) pada waktu ada hajad. Sesaji itu bentuk dan jenisnya hampir sama dengan yang terdapat di daerah pantai Parang Tritis.

Bahan bakar yang digunakan tungku tersebut, pada umumnya mencari di kebun-kebun sekitarnya, ada pula yang bahan bakarnya membeli. Bahan bakar yang dibeli biasanya berupa lonjoran-lonjoran kayu sono, mlandhingan, harganya kurang lebih Rp 1000 per bongkoknya. Kemudian untuk subal (campiran) adalah ranting-ranting kering, sepet, lonjoran bambu, batok, dongklak. Bahan bakar tersebut dijemur di halaman rumah, kemudian ada yang diletakkan dekat tungku perapian supaya cepat menjadi kering.

DENAH 30. TATA LETAK TUNGKU DAN ALAT MASAK PADA DAPUR RUMAH TANGGA, DESA PATUK BUNUNG KIDUL.

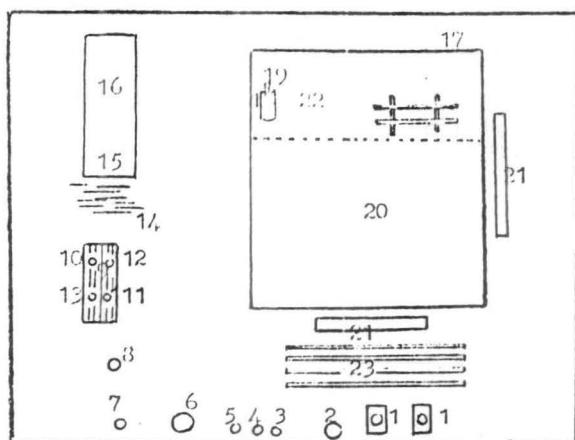


Keterangan :

1. pintu
2. almari
3. ember
4. koran

5. kayu bakar.
6. keran
7. luweng, tungku tradisional yang berukuran besar.
8. gentong tempat persediaan air
9. meja panjang terbuat dari kayu
10. meja kecil dari kayu
11. lumpung, tempat untuk menumbuk
12. tenggok dari anyaman bambu
13. kursi dari kayu
14. meja a
15. ember
16. rak tempat barang-barang dapur atau peralatan dapur.
17. kuali dari tanah liat.

DENAH 31. TATA LETAK TUNGKU DAN ALAT MASAK PADA DAPUR RUMAH TANGGA, PATUK, GUNUNG KIDUL.

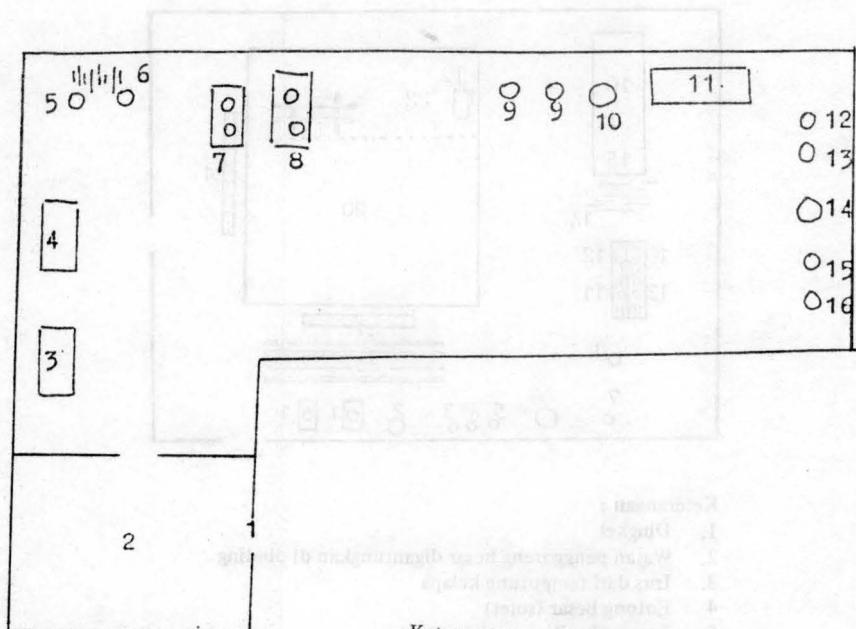


Keterangan :

1. Dingkel
2. Wajan penggoreng besar digantungkan di dinding
3. Irus dari tempurung kelapa
4. Entong besar (solet)
5. Entong kecil
6. Gentong
7. Panci
8. Klenting

9. Rak dari kayu
10. Ceting
11. Ketel.
12. Tumbu kecil
- Cowek dari tanah
14. Kayu besar
15. Slorong
16. Meja kayu panjang
17. Alu penumbuk desandarkn di dinding
18. Selon dari bambu tempat muntu
19. Muntu dari kayu
20. Ambon bambu besar.
21. Dingklik kayu panjang.
22. Salang dari dadung (tali) untuk mendinginkan nasi.
23. Pogo; jagung.

**DENAH 32. TATA LETAK TUNGKU DAN ALAT MASAK
PADA DAPUR RUMAH TANGGA DAN DAPUR
PENGOLAH TEMPE, DESA PATUK, GUNUNG
KIDUL.**



Keterangan :

1. Pintu masuk dari ruang makan
2. Ruang kecil untuk membungkus tempe

3. Meja kayu besar : di atas untuk tempat kukusan, tumbu, tenggok, irig, di bawah untuk menyimpan kayu bakar.
4. Grobogan kay, di atasnya ada nyiru besar untuk ngeler (menebar) kedelai
5. Keren
6. Kayu bakar
7. Dhingkel
8. Luweng
9. Ember plastik untuk merendam kedelai.
10. Pengaron tempat air bersih.
11. Rak dari kayu untuk menyimpan alat-alat masak.
12. Kendil tanah liat.
13. Klenting tanah liat untuk mengambil air.
14. Kuali tempat orang bersih
13. Waskom
16. Ember plastik kecil.

Mengenai persediaan bahan bakar bagi mereka tidak ada masalah, karena banyak tersedia di kebon / hutan / ladang.

Dalam penggunaannya, apabila api dalam tungku kurang besar, dimasukkan *awulawul* (dapat berupa awul kayu, bisa juga *kulit ketela* yang sudah kering) lalu ditiup dengan bambu atau disebut *semprong*. Akan tetapi bila api terlalu besar *disurut* (kayu bakar diundurkan) untuk mengurangi api, atau kayu yang menyala itu dimasukkan tanah/abu yang ada di sekitarnya. Kemudian kalau sudah selesai dipakai hanya didiamkan saja.

Pada umumnya limbah tungku yang berupa abu dibuang di kebun mereka yang ada tanamannya bayem, lombok, tomat, atau dibuang di belakang rumah di tempat tanaman pisang, yang pada umumnya dibuatkan *jugangan*. Kadang-kadang juga dipakai untuk mencuci alat-alat dapur dengan sabun dan daun jati.

4.1 .3.2 Dhingkel

Seperti telah disebutkan, bahwa *dhingkel* mempunyai bagian-bagian yang sama dengan luweng, dari bahan yang digunakan untuk membuat dhingkel, bahan bakar, sampai pada pemanfaatan

limbah tungku. Perbedaannya biasanya pada fungsi pemanfaatan limbah tungku. Perbedaannya biasanya pada fungsi dhingkel yang biasanya untuk keperluan harian. Demikian juga manfaat limbah tungku untuk rabuk, dan mencuci alat dapur.

4.1.3.3 Keren

Tungku yang berupa *keren* di daerah Gunung Kidul mempunyai bentuk, perwujudan, serta fungsi yang sama dengan keren yang terdapat di daerah lain. Pada waktu ada tetangga yang mempunyai hajad, biasanya luweng dan keren sering dibawa atau dipinjam kepada orang yang mempunyai hajad. Bahan bakar yang digunakan juga sama dengan luweng maupun dhingkel, demikian juga piemanfaatan limbang tungku ini.

Dengan demikian baik di darah pantai Parang Tritis maupun pantai Trisik, masalah pemakaian bahan bakar ditentukan oleh keadaan lingkungan. Di pantai Trisik lingkungannya tidak mendukung tersedianya bahan bakar cukup untuk keperluan sehari-hari penduduknya, sebaliknya desa penelitian di pantai Parang Tritis sama dengan di daerah dataran, lingkungan mendukung tersedianya bahan bakar dengan cukup. Dengan adanya pengadaan bahan bakar yang diambil dari lingkungannya, maka sulit untuk mengetahui berapa kira-kira mereka menghabiskan atau memerlukan bahan bakar tiap harinya/bulannya. Karena setiap hari atau setiap saat, mereka pergi mengumpulkan bahan bakar itu dan mengambil seperlunya jika akan menggunakan bahan bakar tersebut.

Pemanfaatan limbah tungku juga dipengaruhi oleh keadaan lingkungan. Pantai Trisik kondisi alamnya tidak memungkinkan penduduknya untuk berkebun menanam sayuran, seperti yang dilakukan oleh sebagian besar penduduk di daerah pantai Parang Tritis, maupun dataran dan pegunungan, abu dapur bisa dimanfaatkan untuk rabuk. Sebaliknya penduduk Pantai Trisik memanfaatkan abu dapur untuk bahan perekat tungku, atau hanya dibuang begitu saja.

Uraian selanjutnya akan meliputi alat-alat memasak yang pada umumnya dipakai dalam dapur rumah tangga, dan alat-alat memasak yang dipakai dalam dapur usaha. Oleh karena alat-alat dapur tradisional yang digunakan oleh penduduk di daerah penelitian itu pada umumnya ada kesamaan jenis satu sama lainnya, maka untuk mendokumentasikan alat-alat dapur tradisional yang dijumpai dalam penelitian berdasarkan bahan dari alat tersebut, misal-

nya : dari tanah liat, bambu, kayu dan sebagainya. Kemudian alat-alat dapur yang dipakai dalam dapur usaha rumah tangga : tempe, gula merah, peyek jingking, kalang, undur-undur dan sebagainya.

4.2 Alat-Alat Dapur Rumah tangga

4.2.1 Kuali

Alat memasak tradisional yang disebut kuali ini penyebutannya berlaku umum, baik di daerah pantai, dataran maupun pegunungan. Bentuknya bulat dan mempunyai bibir, tetapi bagian bawah tidak ada dasarnya. Ukuran kuali bervariasi, ada yang besar, sedang, dan kecil. Kauli besar ada yang bergaris tengah 26 cm, dan tingginya 17 cm. Pada umumnya kuali yang terbuat dari tanah liat ini, berfungsi untuk memasak sayur. Sebelum dipakai untuk memasak sayur biasanya ada cara-cara tertentu dalam penggunaannya yang dilakukan oleh penduduk setempat. Supaya kuali itu tidak berbau tanah dan tidaak mudah pecah, sebelum dipakai kuali diberi *tajin* (cairan air dari menanak nasi), kemudian kuali yang ada tajinnya itu dipanaskan sampai menjadi *kerak (ngintip)* atau menjadi *gosong*. Setelah itu dididamkan sebentar, lalu *dikom* (direndam) sehari. Kemudian sehabis direndam lalu dibersihkan memakai *sepet* (serabut kelapa), baru dipakai (Imogiri). Sebaliknya di daerah Parang Tritis kuali yang akan dipakai (baru dibeli), diberi air dan *bekatul* (sisa beras yang digiling), lalu dipanaskan sampai *mumbul* (mendidih). Ada juga yang memakai air dengan *parutan kelapa* dipanaskan sampai mendidih, kemudian dicuci. Di samping itu ada yang hanya dipanaskan dengan air sampai mendidih. Setelah itu baru dicuci dan digosok dengan air bersih. Penggunaan kuali tidak ada pantangan-pantangan.

Alat memasak tradisional dari tanah liat ini, pada umumnya disebut *pengaron*. Ada dua macam pengaron, pengaron besar, dan pengaron kecil. Di daerah Parang Tritis, *pengaron cilik* (pengaron kecil) disebut dengan istilah *kabaran*. Bentuk pengaron maupun kabaran, bagian atas bulat dan mempunyai dasar. Ukuran pengaron maupun kabaran cukup bervariasi. Pengaron besar mempunyai garis tengah bagian atas kurang lebih 50 cm, tinggi 27 cm, dan garis tengah bagian bawah 30 cm. Sedangkan kabaran berukuran garis tengah 34 cm, dan tingginya 19 cm.

Pengaron selain berfungsi untuk *ngaru* (proses sebelum *adhang*), kadang-kadang ada juga yang menggunakan pengaron tersebut untuk tempat mencuci alat-alat makan minum yang kotor. Seperti pada alat-alat lainnya yang dari tanah liat, cara-cara peng-

gunaan pengaron pertama kali adalah pengaron diberi *bekatul* dan air kemudian dipanaskan sampai mendidih, ada pula yang cukup diberi air lalu dipanaskan. Setelah dibersihkan lalu disimpan di atas *bethakan*, *pogo*, atau *rak kayu*, dengan posisi tengkurap, supaya air yang tersisa pada pengaron tersebut bisa *atus* (air mene-tes). Penggunaan pengaron tidak ada pantangan-pantangan.

4.2.3. Kendhil

Alat memasak ini biasa disebut kendhil, penyebutan tersebut berlaku umum baik di daerah pantai, dataran, maupun pegunungan. *Kendhil* di daerah Karang Tengah Imogiri disebut dengan nama *jemblukan*. Kendhil atau jemblukan diperoleh dengan membeli di pasar. Kendhil dari tanah liat ini di daerah Imogiri pada umumnya berfungsi untuk memasak jamu, ada juga yang digunakan untuk merebus air. Sedangkan di daerah Parang Tritis ada yang menggunakan kendhil untuk memasak sayur.

Seperti diketahui ada dua macam kendhil, yaitu kendhil besar dan kendhil kecil. Di daerah Parang Tritis kendhil kecil disebut *empluk*. Fungsi kendhil besar, seperti telah disebutkan di atas, sedangkan fungsi kendhil kecil di daerah Parang Tritis untuk tempat *enjet* atau *apu*. Sebelum kendhil digunakan terlebih dulu dipanaskan dengan air, tetapi empluk tidak perlu dipanaskan langsung dipakai. Sebaliknya di daerah pantai Trisik kendhil dibakar dengan *kawul*, supaya tidak mudah pecah, dan pembakaran kendhil memerlukan waktu satu hari. Setelah pembakaran, lalu dinginkan dan kemudian dicuci.

Kendhil mempunyai ukuran tinggi 15 cm, dan bergaris tengah 10 cm. Sedangkan empluk mempunyai ukuran tinggi 12 cm, garis tengah bagian bawah 16 cm, garis tengah bagian bawah 10 cm. Kendhil maupun empluk berbentuk bulat di bagian atas, dan tidak mempunyai dasar.

4.2.4. Cowek/Cobek

Alat untuk menghaluskan bumbu, atau melumatkan cabai ini, lazim disebut *cowek*. Di daerah Parang Tritis disebut *layah*. Cowek terbuat dari tanah liat, bentuknya bulat, dan bagian bawah ada dasarnya. Biasanya cowek berwarna hitam, dan penumbuknya dari kayu disebut *munthu*. Ukuran cowek tinggi 7 cm, garis tengah 30 cm.

4.2.5. Kekep

Kekep dibedakan menjadi dua, yaitu *kekep gedhe* (besar) dan *kekep cilik* (kecil). Kekep bentuknya bulat (mirip cowek) agak cembung. Kekep besar bergaris tengah 28 cm, tinggi 16 cm. Sedang kekep kecil mempunyai garis tengah 22 cm, dan tinggi 15 cm. Kekep kecil pada umumnya berfungsi untuk tutup *kendhil* atau *kuali*. Kekep besar biasanya dipakai untuk tutup kalau adhang. Penggunaan kekep tidak ada pantangan-pantangan.

4.2.6. Genthong

Penyebutan alat tradisional untuk tempat air ini pada umumnya sama, yaitu *genthong*. Genthong bentuknya bulat, dengan ukuran garis tengah atas 72 cm, tinggi 78 cm, garis tengah lubang atas 30 cm, dan garis tengah bagian bawah 35 cm. Pada bagian bawah mempunyai dasar.

Fungsi genthong untuk tempat air besih yang biasa digunakan untuk memasak. Di daerah Parang Tritis, genthong di samping berfungsi untuk tempat air bersih, juga untuk tempat menyimpan pisang (ngimbu). Pada umumnya genthong ini diletakkan di dapur dekat dengan tempat perapian, atau rak tempat alat-alat dapur. Supaya genthong awet, ada yang bagian luar genthong dipoles tipis dengan semen, seperti yang terlihat di daerah pantai Trisik. Di daerah piantai Trisik *genthong* tidak diletakkan di dapur, tetapi di belakang dapur dekat *padasan*.

Untuk menghindari debu, dan menjaga supaya air tetap bersih, genthong ditutup dengan *besk*, *kukusan*. Alat untuk mengambil air bersih dari genthong adalah *siwur* (dari tempurung kepala). Dalam pemakaian genthong tak ada pantangan-pantangan.

4.2.7 Kendhi

Kendhi berfungsi untuk tempat air minum. Bentuknya bulat, dan bagian depan ada tonjolan memanjang atau *cucuk*, untuk menuangkan air dari dalam. Ukuran kendhi bervariasi, ada yang besar, kecil, dan tanggung. Kendhi ukuran sedang mempunyai garis tengah 21 cm, tinggi 30 cm, dan garis tengah bawah 6 cm.

Sebelum digunakan kendhi dicuci dahulu dengan air hangat supaya tidak berbau tanah. Cara membersihkannya juga dicuci dengan air panas untuk menghilangkan *yiyit* yaitu kotoran yang menempel di dalam, dan kerak-kerak yang terdapat di dalam kendhi. Kendhi yang terbuat dari tanah liat ini, biasanya dibela di

pasar. Pada umumnya kendhi diletakkan di atas meja dekat tempat minum lainnya misalnya *teko*. Dalam penggunaan kendhi tidak ada pantangan-pantangan.

4.2.8 Kukusan

Alat dapur tradisional ini lazim disebut *kukusan*. Ada dua macam kukusan menurut ukurannya, yaitu *kukusan gedhe* (besar), dan *kukusan cilik* (kecil). Di daerah Sleman ada yang menyebut *kukusan gedhe* dengan sebutan *kukusan lanang* karena bentuknya lebih panjang, sedangkan *kukusan cilik* disebut *kukusan wedhok*, karena bentuknya lebih pendek. Sebaliknya di daerah Parang Tritis *kukusan cilik* disebut *kebluk*.

Kukusan berbentuk kerucut, berukuran garis tengah 25 cm, dan tinggi 28 cm. Bahan untuk membuat kukusan adalah dari anyaman bambu. Pada umumnya kukusan besar digunakan pada waktu ada hajad. Sedangkan kukusan kecil di daerah Parang Tritis, Gunung Kidul digunakan untuk memasak *thiwul* dan *beras ketan*.

Cara penggunaan kukusan yaitu sebelum dipakai dicuci dengan air, ada juga yang digosok dengan *kawul* atau *sepet*. Setelah bersih kukusan diletakkan di atas *dandhang*, apabila air dalam dan dang sudah mendidih baru benda yang akan diamasak dimasukkan ke dalam kukusan tersebut, kemudian ditutup dengan *kekep*.

Menurut kepercayaan yang ada dalam masyarakat di desa penelitian, orang tidak diperbolehkan menggunakan kukusan untuk *kudung* (tiopi), kalau itu dilanggar akan dimakan Betara Kala (Parang Tritis), atau disambar Petir (Imogiri). Pada umumnya orang-orang tua mengatakan "ora ilok" (tidak wajar/tabu).

Alat perlengkapan dapur tradisional ini disebut *salang*. Salang terbuat dari kulit bambu, bagian bawah bentuknya bulat yang disambung tali bambu yang panjang, kemudian digantungkan pada atap dapur. Di daerah Parang Tritis salang biasa dibuat sendiri. Salang biasa digantungkan pada atap dapur, maksudnya supaya makanan mentah atau matang, tidak dihampiri semut atau kucing. Penggunaan salang ini tidak ada aturan tertentu, ataupun pantangan-pantangan yang harus dihindari.

Di daerah Gunung Kidul, *salang* terbuat dari *tampar* yang dibentuk bagian bawah berupa lingkaran, yang masing-masing diberi tali panjang dan digantungkan pada atap dapur. Fungsi salang Gunung Kidul hampir sama dengan yang terdapat di daerah Parang

Tritis, yaitu di samping untuk menggan tungkan makanan mentah atau matang supaya tidak kena semut, juga untuk meletakkan nasi yang habis ditanak supaya cepat dingin.

Salang Parang Tritis mempunyai ukuran garis tengah 25 cm dan tinggi 28 cm. Salang Parang Tritis kadang-kadang digunakan untuk mengangin-anginkan jingking yang baru saja direbus (mendinginan). Mendinginkannya dengan jalan menggoyangkan salang.

4.2.10 Kalo

Kalo, alat perlengkapan memasak yang terbuat dari anyaman bambu. Bentuknya bulat, dengan ukuran garis tengah 32 cm dan tinggi 8 cm. Fungsi kalo pada umumnya untuk memeras santan kelapa. Kalo biasanya dibeli di pasar.

Apabila kalo rusak seperti misalnya berlubang, digunakan untuk mencuci sayuran atau untuk tutup sayur yang ada di kuali, ada juga yang untuk menyimpan *bumbon* (brambang, bawang, cabe dan sebagainya). Akan tetapi kalau rusaknya berat, digunakan untuk bahan bakar. Menggunakan kalo tidak ada pantangan-pantangan yang harus dihindari.

4.2.11 Cething

Alat dapur yang disebut *cething* ini terbuat dari anyaman tambu, dan pada umumnya berfungsi untuk tempat nasi. Bentuknya bagian atas bulat, dan bawah berbentuk persegi. Ceting terbuat dari anyaman bambu, dan mempunyai ukuran garis tengah 23 cm, tinggi 16 cm, panjang 15 cm x 14 cm.

Di darah pantai Trisik Kulon Progo, cething tersebut biasa disebut *cething sumbangan*. Disebut demikian, mungkin karena di daerah tersebut kalau ada orang mempunyai hajad menggunakan cething untuk tempat nasi dan lauk pauk dan dibagikan kepada tetangga kanan kirinya yang datang menyumbang. Oleh karenanya disebut *cething sumbangan*. Namun ada juga yang memperoleh cething tidak dari sumbangan, tetapi membeli di pasar. Tetapi apabila cehing itu dipakai untuk tempat bumbon, membersihkannya dengan "dagedog-gedog" (dipukul-pukul). Cething biasanya diletakkan di atas *pogo*, *bethukan*. Apabila cething tersebut rusak dijadikan bahan bakar. Penggunaan cething tidak ada pantangan-pantangan yang harus dihindari.

4.2.12 Tenggok

Alat perlengkapan dapur tradisional ini lazim disebut *tenggok*. Ada tenggok gedhe (besar) dan tenggok cilik (kecil). Di daerah Parang Tritis tenggok kecil disebut *tenggok trinil*, sebaliknya di daerah Trisik disebut *senik*. Tenggok besar berukuran garis tengah 43 cm, tinggi 34 cm; sedang tenggok yang berukuran sedang bergaris tengah 41 cm, tinggi 30 cm, tenggok kecil bergaris tengah 23 cm serta tinggi 16 cm. Bagian atas berbentuk bulat, dan bagian bawah persegi.

Di daerah Imogiri, tenggok berfungsi untuk bermacam-macam keperluan, diantranya untuk menyimpan beras, kedelai, gabah dan sebagainya. Di daerah Parang Tritis tenggok trinil berfungsi untuk tempat bumbon, dan sebagian penduduk menggunakan tenggok trinil untuk tempat nasi dan lauk-pauk pada waktu mempunyai hajad. Senik di daerah pantai Trisik, pada umumnya untuk tempat bumbon, beras.

Cara menyimpan tenggok tersebut bermacam-macam. Misalnya di daerah Trisik diletakkan di atas *bethakan*, di daerah Imogiri dan Parang Tritis diletakkan di atas *pogo*.

Ada kepercayaan masyarakat bahwa ‘riglungguhi tenggok ora ilok’ (menduduki tenggok tidak pada tempatnya), alasan mengapa tidak diperbolehkan menduduki tenggok pada umumnya tidak mengetahui “iñu hanya kata orang tua” demikian kata mereka. Di daerah Kotagede, seorang informan menceritakan (penjual beras) bahwa membeli tenggok itu ada waktunya khusus yaitu jatuh pada *pasaran legi*, dan perhitungan Sri, supaya tenggok tersebut memberi keuntungan dan awet.

4.2.13 Tampah

Alat perlengkapan memasak ini baik di daerah dataran, pantai, piegunungan, lazim disebut *tampah* (nyiru). Bentuknya bulat, berukuran garis tengah 36 cm, tinggi 6 cm. Tampah terbuat dari anyaman bambu, dan mempunyai bingkai di bagian atas dari belahan bambu selebar kurang lebih 3 cm.

Fungsi tampah untuk *nepeni beras* (menampi beras), dan untuk membuang *ketepu* (kotoran beras atau bekatul yang agak kasar). Tampah biasanya dibeli di pasar. Sedangkan cara memakai tidak perlu dicuci, tetapi langsung dipakai, dan cara membersihkan cukup *digidhog-gedhog* (dipukul-pukul). Setelah dipakai tam-

pah biasanya diletakkan di pogo, bethakan, atau digantungkan pada dinding dapur. Tampah kadang-kadang juga untuk tempat menjemur krupuk, greh, dan sebagainya. Bila tampah rusak diajukan kayu bakar.

Sehubungan dengan penggunaan tampah ini, ada kepercayaan dalam masyarakat setempat bahwa "nglungguhi tampah" tidak dipерbolehkan (menduduki tampah). Di daerah Imogiri, apabila larangan itu dilanggar, ada kepercayaan bisa "'dicaplok boyo" (dimakan buaya), sedangkan di daerah Parang Tritis akan sakit ayam.

4.2.14 Irus

Alat memasak tradisional ini lazim disebut *irus*. Bentuk irus bermacam-macam, ada yang cekung ada juga yang tidak cekung (*leter*), dan tangkainya panjang. Bahan baku irus dari *batok* (tempurung kelapa), sedangkan tangkainya dari bambu.

Ukuran irus bermacam-macam, ada yang bergaris tengah 11 cm, dan panjang tangkai 36 cm, ada pula yang bergaris tengah 7 cm serta panjang 44 cm. Fungsi irus untuk mengambil sayur, mengaduk sayur.

Pemakaian irus tidak ada pantangan maupun kepercayaan yang harus dihindari oleh masyarakat setempat.

4.2.15 Munthu

Alat perlengkapan memasak yang disebut *munthu* ini, adalah pasangan dari alat dapur cowek atau cobek baik dari tanah liat maupun dari batu. Bentuknya bulat panjang, ukuran munthu ber variasi di daerah Trisik didapati munthu yang berukuran garis tengah 5 cm dan tinggi 19 cm. Di daerah Parang Tritis munthu mempunyai ukuran garis tengah 6 cm x 4 cm dan panjang 21 cm. Bahan baku munthu terbuat dari kayu waru atau kayu nangka. Munthu berfungsi sebagai alat untuk penghalus bumbu-bumbu, cabe dan sebagainya. Sebelum dipakai maupun sesudah dipakai munthu dicuci dengan sepet dan sabun. Munthu biasanya diletakkan di atas cobek yang terletak di atas pogo atau bethakan (Imogiri, Parang Tritis). Di daerah Patuk Gunung Kidul munthu ditempatkan pada sebuah bumbung dan digantungkan pada dinding gapur. Bumbung tempat munthu tersebut disebut *selon*, kalau di daerah Parang Tritis disebut *pagan munthu*. Panjang selon 4,5 cm, panjang selu-

ruhnya 7,5 cm. Ada kepercayaan dari penduduk di daerah penelitian (Parang Tritis dan Imogiri), bahan “*nugel ke munthu*” (memecahkan munthu) akan dimakan Betra Kala, maka harus *diruwat*. Upacara ruwatan di kedua daerah tersebut sama. Akan tetapi ruwatan itu berupa sesaji tidak seperti kalau merobohkan dandhang. Sesaji yang diperlukan antara lain *jajan pasar*, telur mentah-mateng, tembakau, kemenyan, sirih, kembang telon, sesaji itu diletakkan di atas tikar kecil.

4.2.16 Parut

Parut yang pada umumnya terdapat di daerah penelitian terbuat dari kayu, berbentuk persegi panjang, berukuran panjang 44 cm, lebar 10 cm, dan tebalnya 1 cm. Ada juga yang berukuran panjang 30 cm, lebar 11 cm. Pada bagian tengah parut terdapat paku kawat yang cukup banyak dan sangat tajam untuk memarut kelapa. Pada perkembangan selanjutnya banyak parut yang terbuat dari seng, atau besi tipis. Sebelum digunakan parut digilas dengan pipisan atau alat lain pada paku-pakunya yang diatasnya diberi daun pisang terlebih dahulu. Ini dimaksudkan agar parut tidak terlalu tajam. Kemudian dicuci (dibasahi dengan air). Setelah dipakai dicuci dengan air sabun dan disikat. Setelah bersih kemudian diletakkan di atas rak kayu, atau di pogo. Apabila parut tersebut rusak, misalnya sudah tidak tajam lagi digunakan sebagai telanan yaitu untuk merajang bumbu-bumbu).

4.2.17 Entong

Enthong adalah alat perlengkapan dapur terbuat dari kayu, dan berfungsi untuk mengaduk nasi atau mengambil nasi. Bentuknya bagian atas lonjong dan bertangkai. Di daerah Trisik didapati enthong yang tangkainya agak melengkung, ukuran panjangnya 26 cm, dengan rincian bagian depan berukuran 14 cm, sedangkan tangkainya 12 cm. Pemakaian enthong ini tidak ada larangan maupun pantangan yang harus dihindari.

Enthong kayu, ada yang hanya berfungsi untuk *ngaru* (mengaduk nasi), atau mengambil nasi dari *ketel*, *dandhang*, sedangkan apabila nasi sudah ada dalam *cething* memakai enthong dari perak, atau plastik.

4.2.18 Rak

Tempat menyimpan peralatan dapur ini umum disebut *rak*. Pada umumnya bentuknya persegi panjang, terdiri dari dua bagian yaitu bagian atas dan bagian bawah. Ukuran rak bervariasi, rak yang ditemukan di daerah penelitian berukuran panjang 150 cm, lebar 65 cm, dan tinggi 172 cm. Bahan yang digunakan adalah kayu, namun ada juga yang dari bambu.

Rak yang bagian atas, pada umumnya dipakai untuk meletakkan alat-alat perlengkapan makan-minum seperti piring, gelas, dan alat perlengkapan dapur lainnya seperti waskom, rantang, dan sebagainya. Sedangkan bagian bawah untuk meletakkan alat-alat memasak yang dari tanah liat, misalnya kuali, cowek, pengaron, kekek.

Cara memakainya cukup dilap memakai *gombal* (kain bekas) yang dibasahi dengan air. Rak kayu biasanya diletakkan sejajar dengan perlengkapan dapur lainnya. Apabila rak rusak diperbaiki dengan dipaku, namun bila rusaknya berat dan tidak bisa digunakan lagi dipakai sebagai bahan bakar.

Sehubungan dengan pemakaian rak untuk tempat meletakkan alat-alat perlengkapan dapur maupun makan-minum, tidak ada kepercayaan maupun pantangan yang harus dihindari.

4.2.19 Pogo

Tempat menyimpan peralatan dapur lainnya adalah *pogo*. Bentuknya persegi panjang, ada yang bersusun dua, ada juga yang susun tiga. *Pogo* yang dijumpai berukuran panjang 132 cm, lebar 95 cm, dan tinggi 87 cm. *Pogo* terbuat dari bambu, ada juga yang dari kayu. *Pogo* yang dari bambu pada umumnya membuat sendiri. *Pogo* yang terdapat di Imogiri, pada bagian atas untuk tempat meletakkan alat dapur dari tanah liat, sedangkan bagian bawah untuk kandang ayam. *Pogo* yang terdapat di Parang Tritis pada bagian atas juga tempat alat-alat dapur, bagian bawah untuk kandang ayam, akan teapi disebut *bethekan* atau *pranjen*. *Pogo*, *bethekan*, ini biasanya diletakkan di pojok dapur.

Cara membersihkan *pogo* maupun *bethekan* disapu. Apabila *pogo* rusak cukup dipaku, atau diganti dengan bambu yang lain pada bagian yang rusak tersebut. Kalau *pogo* diganti total, biasanya untuk bahan bakar.

Di daerah Gunung Kidul (Patuk) ada *pogo* tetapi berfungsi untuk tempat meletakkan jagung. *Pogo* tersebut terbuat dari bambu, dan terletak di langit-langit dapur, persis di atas perapian (tungku).

4.2.20 Gledeg

Pada umumnya tempat untuk menyimpan *bumbon* adalah di tengok trinil, besek, dan sebagainya, di daerah Patuk Gunung Kidul ditemukan tempat untuk menyimpan *bumbon* yang terbuat dari kayu disebut *gledeg*. Ukuran *gledeg* panjang 51 cm, lebar 14 cm. Supaya *gledeg* awet sering dibersihkan, yaitu dilap dengan gombal (kain bekas), dan setiap kali dibersihkan dari *bumbon* yang sudah membusuk. *Gledeg* ini sangat awet karena terbuat dari kayu nangka. *Gledeg* tersebut diletakkan di atas meja dapur. *Gledeg* bentuknya persegi panjang, dan ada tutupnya.

4.2.21 Grobog

Alat perlengkapan dapur yang disebut *grobog* ini juga lazim disebut *gledeg*. Di daerah Trisik Kulon Progo *gledeg* terbuat dari kayu nangka, dan bentuknya persegi panjang mirip peti besar. *Gledeg* tersebut mempunyai ukuran panjang 196 cm, lebar 121 cm, dan tinggi 86 cm, berfungsi pada bagian atas untuk tempat membuat minuman, sedangkan bagian bawah untuk menyimpan bahan mentah seperti gabah, gapelek, ketela. *Gledeg* ini dipesan dari gunung. *Gledeg* dibersihkan dengan disapu dan disulak, serta diletakkan di pojok dapur (dalam rumah tinggal).

Sebaliknya di desa Ngentak-Sedayu juga ada *grobog*, akan tetapi terbuat dari bambu. Ukuran *grobog* dari Ngentak Sedayu ini panjang 168 cm, dan lebar 86 cm. *Grobog* ini berfungsi untuk bagian atas tempat *bumbon*, bagian tengah untuk nasi dan lauk pauk, sedangkan bagian bawah untuk bahan mentah seperti beras, ketela, jagung, dan sebagainya.

4.2.22 Lumpang

Alat perlengkapan dapur yang disebut *lumpang* ini terbuat dari kayu nangka. Penyebutan itu berlaku umum di dataran, pantai maupun pegunungan. *Lumpang* kayu mempunyai ukuran tinggi 54 cm, garis tengah 19 x 18 cm. Fungsi *lumpang* kayu pada

umumnya untuk menumbuk beras (Trisik, dan Temon Kulon progo). Lumpang ini sebelum ada gilingan beras digunakan untuk menumbuk padi, tetapi setelah ada gilingan beras, lumpang tersebut hanya digunakan untuk menumbuk beras yang akan dijadikan tepung.

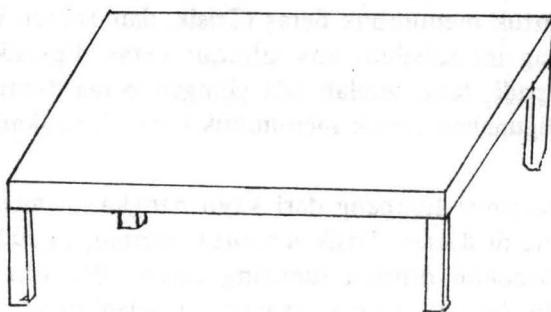
Pada umumnya lumpang dari kayu nangka ini membuat sendiri. Lumpang di daerah Trisik menurut keterangan sudah berusia 50 tahun. Sebelum dipakai lumpang hanya dibersihkan dengan *gombal* (kain bekas). Untuk pemakaian selanjutnya kadang-kadang hanya dilap saja. Supaya lumpang bersih, kalau sedang tidak dipakai ditutup dengan *tambir* (nyiru dari anyaman bambu).

Alat untuk menumbuk disebut *alu*, bahannya juga dari kayu. Bentuknya bulat panjang. Alu merupakan pasangan lumpang, baik alu maupun lumpang tidak ada pantangan maupun kepercayaan sehubungan dipakainya alat-alat dapur tersebut. Biasanya alu diletakkan di atas *amben dapur* dari bambu (Trisik), sedangkan di daerah Patuk Wonosari alu diletakkan menempel pada dinding dapur.

Alu bahannya dari kayu glugu (pohon kelapa). Alu di daerah penelitian (Trisik), mempunyai ukuran panjang 135 cm, dengan garis tengah 8 cm. Sehabis dipakai alu biasanya dilap pakai kain, kalau kotoran yang melekat agak tebal diberi air. Pemakaian lumpang alu ini tidak ada pantangan maupun kepercayaan dari masyarakat setempat.

4.2.23 Meja

Pada umumnya meja mempunyai fungsi yang cukup banyak pada dapur-dapur di daerah penelitian. Meja yang terdapat di dapur biasanya disebut "meja pawon" (meja dapur). Bentuk meja ada yang persegi panjang, ada juga yang persegi empat. Meja yang dijumpai di daerah penelitian, mempunyai ukuran panjang 136 cm, lebar 65 cm, dan tinggi 75 cm. Sedangkan yang berukuran kecil mempunyai panjang 183 cm, lebar 56 cm, tinggi 78 cm.



Gambar 12. Meja pawon (dapur)

Meja mawon atau meja dapur pada umumnya berfungsi untuk meletakkan makanan yang sudah masak; kemudian untuk meletakkan tempat minum (kendhi atau teko); untuk racik-racik (meramu bumbu, dan mengiris bumbu). Meja diperoleh dari membeli atau memesan dari gunung. Sebelum dipakai cukup dilap memakai gombal, apabila banyak kotoran yang menempel dibersihkan dengan gombal yang dibasahi dengan air. Meja pawon biasanya di letakkan dekat rak.

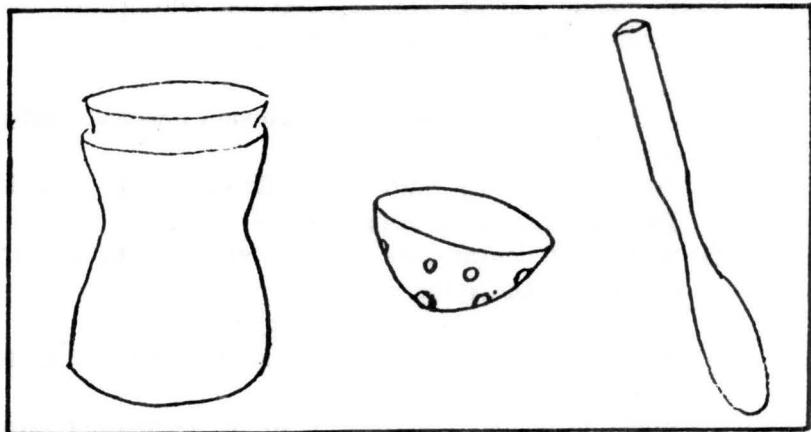
4.2.24 Dandang

Alat untuk menanak nasi ini lazim disebut *dandang*, baik di daerah dataran, pantai, maupun pegunungan. Bentuknya bulat panjang, mempunyai ukuran garis tengah bagian atas 18 cm, garis tengah bagian tengah 18 cm, garis tengah bagian bawah 29 cm, dan tinggi 34 cm. Bahan bakunya terbuat dari tembaga. Fungsi dandang untuk menanak nasi (*adhang*) dengan *kukusan*, terutama pada waktu ada keperluan punya hajad.

Dandang sebelum dan sesudah dipakai dicuci dengan sepet dan sabutn. Setelah bersih disimpan di lemari makan, atau di atas pogo. Bila dandang bocor dipatri, tetapi bila rusaknya banyak biasanya didiamkan saja.

Kalau adhang selain *dandhang* yang dikapai sebagai alat memasak juga menggunakan *solet* dan *penyatón*, serta *kukusan*. *Penyatón* terbuat dari tempurung kelapa (bathok) bentuknya bulat dan berlubang-lubang. Ukuran garis tengahnya 10 cm, dan tinggi-

nya 5 cm. Fungsi lubang pada penyaton agar uap bisa naik ke atas. Sedangkan fungsi penyaton untuk alas memasak nasi pada kukusan. Penyaton biasanya dibuat sendiri, demikian juga solet. Sebelum dan sesudah dipakai dicuci memakai sepet dan sabun, setelah bersih disimpan di besek, tenggok yang diletakkan di pogo, atau bethekan.



Gambar 13. *Dandhang*

Penyaton

Solet

Baik penyaton, maupun dandhang dipakai pada waktu punya hadad. Untuk menanak nasi sehari-hari menggunakan *ketel*.

Solet ada yang dibuat dari bambu, ada juga dari kayu. Solet rata-rata mempunyai ukuran lebar tangkai 2 cm, lebar bagian tengah 4 cm, dan lebar ujung solet 2 cm. Solet berfungsi untuk mengaduk nasi supaya masaknya rata (mateng). Solet setelah dicuci dengan sabun dan sepet, diselipkan pada dinding dapur (dari anyaman bambu). Penggunaan solet dan penyaton tidak ada pantangan maupun kepercayaan dari masyarakat setempat.

Sebaliknya ada larangan maupun kepercayaan dari masyarakat setempat mengenai penggunaan *dandhang*. Kepercayaan tersebut adalah, bahwa bila dandhang yang sedang dipakai untuk adhang itu roboh, maka supaya tidak menjadi "pangane Betara Kala" harus ada upacara ruwatan. Mengenai sesaji hampir sama antara Imogiri maupun Parang Tritis.

Menurut penuturan seorang informan (usia 70 th) mengenai sesaji ruwatan sebagai berikut. Ruwatan ini berlaku juga bagi orang yang mematahkan *gandik* (pasangannya *pipisan*), kemudian me-

matahkan *luku* (alat untuk membajak di sawah). Apabila dandhang roboh, menurut kepercayaan masyarakat di Parang Tritis harus disediakan :

- 1) Pakaian "sahk pangadeg" diletakkan dekat tempat guyangan (tempat memandikan) di halaman rumah, tempat yang bersangkutan dimandikan. Setelah selesai mandi, pakaian tersebut diberikan kepada dukun yang memberi doa-doa waktu mandi. Sedang yang bersangkutan lalu berjalan mengelilingi rumah tujuh kali tanpa pakaian.
- 2) Sesajinya :
 - a) Tumpeng uripe damar, yaitu nasi yang atasnya kuning, bawah putih.
 - b) Tumpeng kowong, yaitu nasi putih yang atasnya legok.
 - c) Tumenggono, yaitu nasi gudangan
 - d) Sego liwet dengan lauk pauk : dele, bawang, kencur, gula jawa, dele sambel pecel.
 - e) Kupat luwar, jumlahnya harus tiga atau lima
 - f) Tumpang atas berwarna hitam, bawah putih (informan namanya lupa).
 - g) Sekar belekang : kupat lur, pon-pon, lepat-lepet yaitu daun pisang yang diberi tali menjadi tiga, talinya berupa janur
 - h) Kembang telon satu tempelang (bungkus)

Semua sesaji tersebut diletakkan di atas tikar kecil, dengan ukuran kurang lebih 1 m. Sesaji itu kemudian ditambah jajan pasar yang berupa : pisang rojo pulut satu tangkep, srabi satu tangkep, jadah, jenang satu bungkus, cucur, ranten (kue dari beras) lempeng, criping, jeruk, timun, dondong. Sedangkan sesaji yang diletakkan dekat tempat adhang : tumpeng kowong, tumpeng uripe damar, sego liwet, tumenggono, sekar belekang, kembang telon, *kendhi cilik* diisi air , yang dialasi daun dadap srep dan diletakkan di takir (dari daun pisang), *empluk* dari tanah liat yang isinya: bawang, dlingo, beras, suruh, gambir, bako, menyan, uang, klembak.

Di daerah Imogiri, apabila dandhang yang sedang dipakai roboh, juga *diruwat* supaya tidak dimakan Betara Kala. Akan tetapi lebih sederhana daripada yang dilakukan di daerah Parang Tritis. Dalam upacara ruwatan itu yang merobohkan dandang dimandikan, dan sementara itu seorang Kyai membacakan ayat-ayat Al Quran. Setelah selesai mandi memakai kain putih-putih mengelili-

ngi rumah tujuh kali, kemudian diadakan genduren ruwatan. Namun upacara ruwatan itu, baik di daerah Parang Tritis maupun Imogiri sekarang ini sudah jarang yang melakukan, kalau ada yang merobohkan dandang dan sebagainya, cukup hanya sesaji sederhana saja.

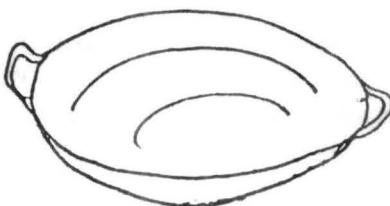
4.2.25 Ketel

Alat untuk menanak nasi ini umumnya disebut *ketel*, bentuknya bulat, dan mempunyai dasar, dan pada bagian atas ada tangkainya yang berfungsi untuk pegangan. Ukuran ketel ada yang besar, sedang dan kecil. Ketel yang berukuran sedang bergaris tengah 19 cm, dan tingginya 14 cm. Bahan bakunya ada yang terbuat dari aluminium ada pula yang dari besi. Nasi yang dimasak mewakili ketel disebut nasi liwet.

Pertama kali dipakai biasanya ketel dicuci dengan sepet dan sabun, setelah selesai dipakai direndam dengan air terlebih dahulu supaya *medok* (sisa nasi yang melekat supaya lepas). Setelah direndam baru dicuci dengan sabun dan sepet. Kadang-kadang ada yang menggunakan abu dapur untuk membersihkan angus (jelaga). Setelah bersih ketel diletakkan di rak bagian bawah, atau di pogo. Jika ketel kocor, misalnya berlubang kecil cara mengatasinya dengan menambal bagian yang berlubang itu dengan kapur sirih.

4.2.26 Wajan

Alat memasak ini lazim disebut *wajan*. Bentuknya bulat tak mempunyai dasar. Berukuran garis tengah 63 cm, dan tinggi 22 cm. Bahan bakunya ada yang terbuat dari besi, ada juga yang dari aluminium. Wajan ukurannya ada yang besar, sedang, dan kecil. Fungsi wajan untuk menggoreng, namun ada juga yang untuk memasak sayur. Pemakaian wajan tidak ada kepercayaan maupun pantangan yang harus dihindari.



Gambar 14. *Wajan*

4.2.27 Ceret

Ceret berfungsi untuk memasak air. Bentuknya bulat dengan garis tengah 15 cm, tinggi 14 cm, panjang pegangan 37 cm, panjang cucuk 13 cm. Bahan baku ceret ada yang dari besi, aluminium, blek. Cara memakai sebelum dan seusah dipakai yaitu *digojagi* (dibersihkan dengan air). Oleh karenanya pada umumnya ceret-ceret di pedesaan penuh dengan *angus*, demikian juga ketel. Biasanya ceret seharib dipakai dibiarkan saja di atas keran, atau luweng.

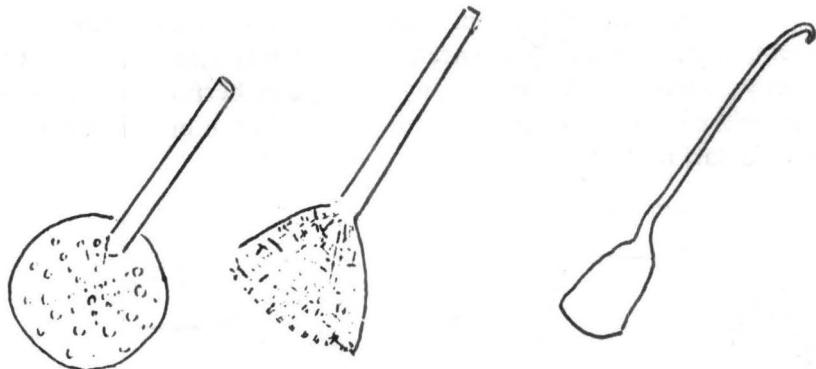
4.2.28 Panci

Alat memasak ini biasa disebut panci. Penyebutan ini berlaku umum baik di daerah dataran, pantai, maupun pegunungan. Bentuknya bulat dan mempunyai dasar. Bahan baku panci terbuat dari aluminium, ada juga yang terbuat dari besi. Panci aluminium mempunyai ukuran garis tengah 24 cm dan tingginya 14 cm. Sedangkan panci besi mempunyai ukuran garis tengah 23 cm, dan tingginya 21 cm.

4.2.29 Erok-erok

Erok-erok juga disebut *serok* baik di daerah dataran, pantai, dan pegunungan. Bentuknya bulat untuk yang terbuat dari seng, sedangkan yang dari bambu berbentuk segi tiga (mirip kipas). Erok-erok yang dari seng dilubangi kecil-kecil. Sedang tangkainya bulat panjang, atau pipih persegi. Erok-erok yang ditemui di lapangan cukup bervariasi ada yang bagian ujung bergaris tengah 26 cm, dan panjang tangkainya 46 cm. Fungsi erok-erok untuk meniriskan minyak yang digoreng.

Pasangan dari erok-erok adalah *susruk* atau *sotil*. Fungsi dari alat ini adalah untuk menggoreng (membalik supaya matengnya rata). Bahannya dari blek, ada yang dari besi. Bentuknya pada Ujungnya berbentuk persegi, dengan tangkai memanjang. Ukuran susruk yang ditemukan di lapangan mempunyai ukuran panjang 41 cm, dengan rincian panjang bagian ujung 9 cm, panjang tangkai 32 cm, lebar pada ujungnya 4 cm.

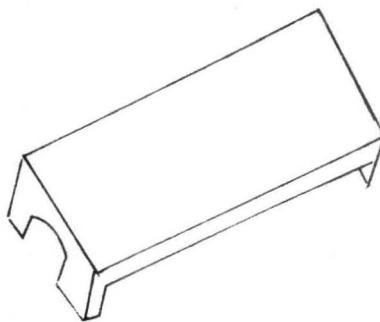


Gambar 15. Erok-erok

Susruk atau sotil

4.2.30 Telenan

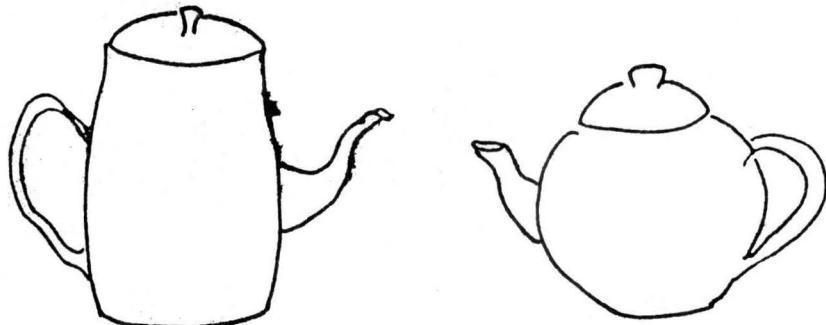
Telenan adalah alat memasak yang berfungsi untuk *rajang-rajang* atau untuk mengiris bumbu-bumbu, ikan dan sebagainya. Di daerah Imogiri ada yang menyebut telenan dengan nama lamparan. Telenan atau lamparan bentuknya persegi panjang. Telenan yang ditemukan dalam penelitian ini mempunyai ukuran panjang 48 cm, lebar 22 cm, tinggi 9 cm, bahan baku dari kayu. Kepercayaan maupun pantangan pemakaian telenan adalah tidak boleh untuk duduk. Bila dilanggar menurut keterangan bisa sakit am-bien (Sleman, Bantul).



Gambar 16. Telenan

4.2.31 Teko

Peralatan minum ini biasa disebut *teko* atau *kan*. Teko mempunyai ukuran garis tengah 11 cm, dan tingginya 13 cm. Bentuknya bulat, dan bahan bakunya dari panci berfungsi untuk tempat teh. Di daerah Gunung Kidul teko pada umumnya bahan bakunya dari tanah liat.



Gambar 17. *Teko panci*

teko tanah liat

4.2.32 Pisau

Alat untuk merajang ini lazim disebut *peso* atau *lading*. Pisau bentuknya panjang pipih, pada bagian yang untuk merajang dibuat tipis supaya tajam. Sedangkan ujung pisau bentuknya bermacam-macam, ada yang dibuat runcing, bulat, ukurannya juga bermacam-macam ada yang besar dan ada pula yang kecil. Pisau yang ditemukan di lapangan mempunyai ukuran lebar 2 cm pada bagian besinya, sedang panjang tangkainya 9 cm. Panjang keseluruhan 12 cm. Pisau biasanya terbuat dari besi dan tangkainya dari kayu. Fungsi pisau untuk merajang (*iris*). Biasanya pisau yang ukurannya kecil dipakai untuk merajang, mengupas bumbu. Sedangkan untuk mengiris daging, tela, menggunakan pisau yang agak besar.

Jenis pisau lain yaitu *pangot*, berfungsi untuk *nyukil krambil* (mengambil buah kelapa dari tempurungnya). Pangot berbentuk pipih panjang. Pada bagian ujung bentuknya agak melengkung. Panjang pangot 19 cm, lebar 5 cm, panjang tangkai 9 cm, bahan bakunya dari besi.



Gambar 18. Peso

Pangot

4.3. Alat-alat dapur usaha Rumah tangga (Home industry)

Alat-alat dapur usaha yang kami temui pada waktu penelitian adalah berbagai alat memasak pada rumah tangga yang mempunyai usaha membuat *gula kelapa*, kemudian juga alat memasak pada rumah tangga yang membuat *tempe*, dan rumah tangga yang membuat peyek jingking, undur-undur, kacang.

4.3.1 Alat-alat memasak gula merah

4.3.1.1 Galo

Galo, adalah alat untuk mengaduk (*ngudeg*) legen yang sedang dipakai di atas tungku supaya menjadi kental. *Galo* bentuknya bulat panjang, ukuran lingkar atau 12 cm, lingkar tengah 16 cm, lingkar bawah 19 cm, panjang seluruhnya 50 cm. Bahan-baku terbuat dari kayu.

4.3.1.2 Bumbung

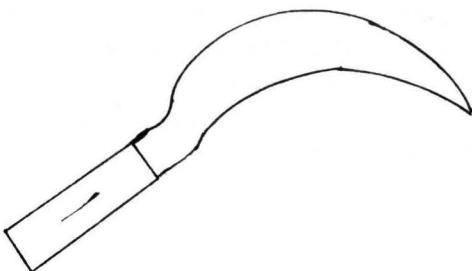
Bumbung adalah alat untuk mengambil legen (nadhan) pada pohon kelapa. Nama lokal untuk mengambil legen adalah dneres. Legen (nira) diambil dari ujung tangkai *mancung* yang terdapat pada pohon kelapa. Sedangkan bumbung adalah ruas bambu yang diberi tali pada ujung-ujungnya untuk dililitkan pada pinggang penderes.

Bumbung bentuknya bulat panjang, dengan ukuran garis tengah 8 cm, panjang 51 cm. Sedangkan panjang tali yang dililitkan pada pinggang penderes 42 cm.

Seorang penderes yang akan mengambil legen atau dneres, di samping membawa peralatan yang berupa bumbung, juga membawa sebuah arit yang diselipkan pada pinggang bagian belakang. Setelah siap semua, penderes membawa perlengkapan tersebut ke pohon kelapa yang akan diambil niranya.

4.3.1.3 Arit

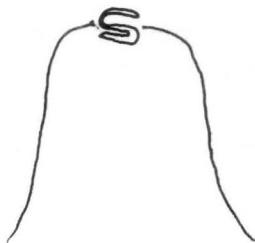
Arit bentuknya pipih panjang, dengan ukuran panjang tangkai 23 cm, lebar (tengah) 9 cm, panjang airt 19 cm. Bahan baku arit dari besi, dan tangkainya dari kayu. Fungsi arit untuk magas (memotong) manggar pada pohon kelapa. Arit diperoleh dari membeli di pasar. Sesudah dipakai arit dicuci dengan air dan sepet. Pemakaian arit maupun bumbung tidak ada pantangan maupun kepercayaan yang harus dihindari.



Gambar 19. Arit

4.3.1.4 Sabuk (tali)

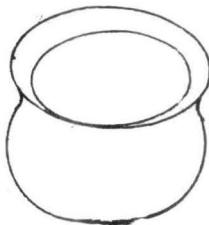
Sabuk atau *tali weteng* (sabuk perut) berupa tampar panjang yang di tengahnya terdapat besi mirip huruf s. Ukuran tali tersebut panjang 96 cm, fungsinya untuk membawa bumbung waktu memanjat pohon kelapa. Tali tersebut dibuat sendiri. Kalau sedang tidak dipakai digantungkan di cagak.



Gambar 20. *Tali untuk membawa bumbung*

4.3.1.5 Kuali

Kuali pada dapur usaha rumah tangga, adalah alat untuk memasak legen. Alat untuk memasak tersebut tidak hanya berupa alat dari tanah liat, tetapi ada juga yang menggunakan panci. Legen tersebut diaduk dengan *irus* sampai menjadi *juruh* (kental). Kuali yang habis dipakai untuk memasak legen jarang yang lang-



Gambar 21. *Kuali*

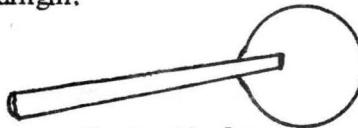
sung dicuci, sebaliknya yang dari panci direndam dengan air. Apabila legen yang dimasak sudah menjadi "juruh", mengaduknya menggunakan *galo*. Kuali biasanya diletakkan di atas tungku. Ukuran kuali yang digunakan tergantung banyak sedikitnya legen yang dimasak. Apabila legen sudah kental, kemudian disiapkan beberapa tempurung kelapa atau *batok* untuk mencetak gula jawa, istilah lokalnya *nitis*.

4.3.1.6 Tempurung kelapa (bathok)

Tempurung kelapa atau *bathok* ini adalah alat untuk menyetak gula jawa, atau disebut *nitis*. Bentuknya bulat dan tengahnya diberi lubang, ukurannya garis tengah 12 cm, tinggi 4,5 cm, besar lubang satu jari.

4.3.1.7 Irus

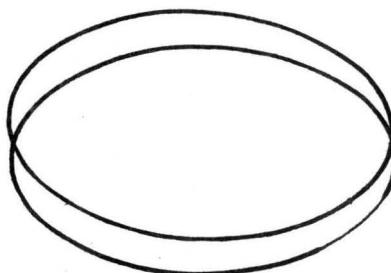
Irus pada dapur usaha rumah tangga berfungsi untuk mengambil legen yang akan dicetak dengan tempurung kelapa. Iru bentuknya bulat dengan ukuran garis tengah 11 cm, panjang 36 cm, (lihat foto). Setelah dicetak, tempurung-tempurung kelapa yang sudah berisi legen itu diletakkan pada *tampah* atau *tambir* dan ditunggu sampai dingin.



Gambar 22. *Irus*

4.3.1.8 Tampah (nyiru)

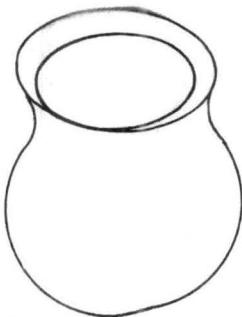
Tampah pada dapur usaha rumah tangga adalah alat untuk meletakkan tempurung-tempurung kelapa yang telah diisi dengan legen dan tempat gula jawa yang sudah dilepas dari alat pencetaknya (tempurung kelapa). Ukuran tampah yang dipakai tergantung banyak sedikitnya gula jawa yang dicetak.



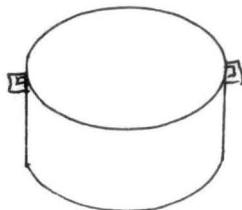
Gambar 23. *Tampah*

4.3.1.9 Rantang

Rantang pada dapur usaha rumah tangga ini adalah rantang yang sudah tidak terpakai lagi, dan berfungsi untuk tempat kapur sirih (enjet) sebagai bahan bumbu gula jawa supaya tambah manis. Tempat kapur sirih itu ada juga yang dari kendhil yang terbuat dari tanah liat, dan diletakkan dekat *bumbung*.



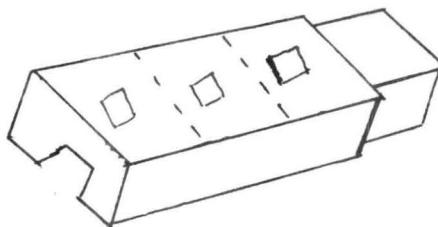
Gambar 24. *Kendhil*



rantang

4.3.1.10 Luweng

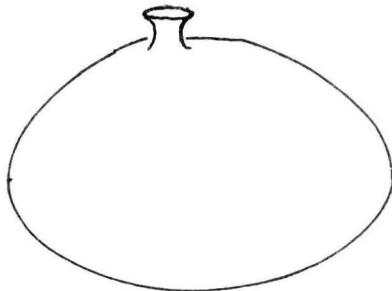
Untuk memproses legen menjadi gula jawa, pada umumnya menggunakan *luweng* sebagai tempat pemanasan. Luweng untuk mengolah gula jawa ini panjangnya 135 cm, panjang sisi depan 45-45 cm, mulut tungku mempunyai ukuran 23 x 20 cm. Jumlah lubang atas tiga buah, dan buah lubang terletak dalam satu tarap, kemudian trap sedikit di atasnya merupakan bidang ketiga dan berupa *tumang*. Luweng dibuat sendiri dari batu bata yang dipoles tanah liat supaya kuat.



Gambar 25. *Luweng* untuk memproses legen menjadi gula jawa (*Imogiri*).

4.3.1.11 Kekep

Kekep pada dapur usaha rumah tangga gula jawa berfungsi untuk tutup kuali, baik pada waktu sedang dipakai maupun sesudah dipakai. Kekep mempunyai ukuran yang cukup bervariasi. Kekep yang dipakai untuk tutup kuali ini mempunyai ukuran garis tengah 17 cm, tinggi 8 cm.

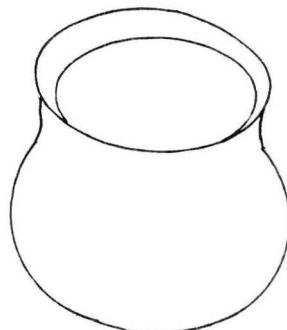


Gambar 26. Kekep

4.3.2. Alat-alat dapur usaha rumah tangga tempe

4.3.2.1. Kuali

Kuali yang terdapat pada dapur usaha rumah tangga tempe bentuknya bulat dengan ukuran garis tengah 31 cm, tinggi 27 cm. Kuali tersebut berfungsi khusus untuk memasak kedele. Dikatakan khusus karena kalau dipakai untuk keperluan lain, seperti nyayur, merebus dan sebagainya, maka kedela yang dibuat tempe menjadi *lanas* atau tidak jadi. Sebelum dan sesudah dipakai disiram air panas dan digosok dengan sepé. Setelah bersih diletakkan di atas pogo, atau rak bagian atas.



Gambar 27. Kuali

4.3.2.2. Pengaron

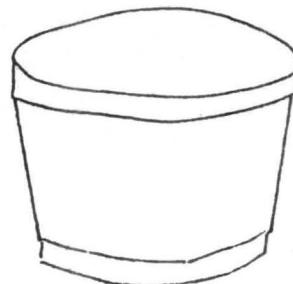
Pengaron pada dapur rumah tangga tempe berfungsi untuk *nyencem* (merendam) kedele. Pengaron tersebut mempunyai ukuran garis tengah atas 50 cm, tinggi 27 cm, garis tengah bagian bawah 30 cm. Ada juga yang merendam kedele dengan ember plastik. Pengaron diperoleh dari membeli di pasar. Pengaron sebelum dipakai dicuci dengan air panas, dan digosok dengan kawul. Demikian juga sesudah dipakai dicuci dengan sabun dan digosok dengan sepet. Pengaron biasanya diletakkan di pogo, di bothekan, atau di rak.

4.3.2.3 Ember.

Ember pada dapur usaha rumah tangga tempe ini terbuat dari seng, dan plastik. Baik ember seng maupun ember plastik tersebut berfungsi untuk mengasamkan kedele yang sudah dimasak. Ember seng dan ember plastik ini bentuknya bulat, ember seng mempunyai ukuran garis tengah 46,5 cm, dan tinggi 23 cm. Sebelum dan sesudah dipaka dicuci dengan sabun dan sepet, kemudian setelah bersih diletakkan dekat luweng tempat mrebus kedele. Apabila ember seng ini bocor ditambal. Tutup untuk mengasamkan diam-bilkan dari tambir yang sudah tak terpakai lagi.

4.3.2.4. Tenggok

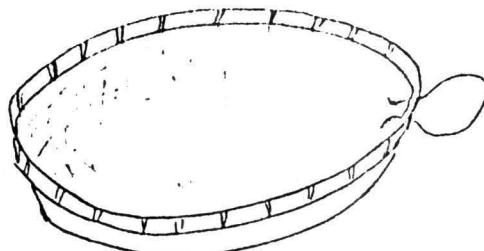
Tenggok pada dapur usaha rumah tangga tempe berfungsi untuk menginjak-injak kedele. Ukuran tenggok garis tengah 43 cm, tinggi 34 cm. Tenggok diperoleh dari membeli di pasar. Tenggok tersebut sesudah dipakai dicuci dengan sepet dan sabun, setelah bersih, diletakkan di atas luweng supaya kering. Pemakaian tenggok tidak ada pantangan maupun kepercayaan yang harus dihindari (lihat foto).



Gambar 29 Tenggok berfungsi untuk menginjak-injak kedele.

4.3.2.5. Irik

Irik pada dapur usaha rumah tangga tempe berfungsi untuk meniriskan kedele yang sudah diberi ragi. Irik bentuknya persis kalo, hanya anyamannya lebih renggang daripada kalo anyamananya rapat. Irik mempunyai garis tengah 50 cm, tinggi 5 cm. Sebelum dan sesudah dipakai irik dicuci dengan sepet dan sabun, kemudian diletakkan di rak kayu, atau pogo.

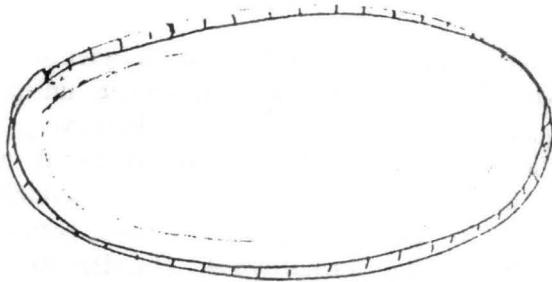


Gambar 30. Irik, berfungsi untuk meniriskan kedele yang sudah diberi ragi

4.3.2.6 Tambir

Tambir pada dapur usaha rumah tangga tempe ini mempunyai ukuran besar, yaitu garis tengahnya 86 cm, tinggi 6 cm. Tambir terbuat dari anyaman bambu, bentuknya bulat dan berfungsi untuk *ngeler* atau mengangin-anginkan kedele supaya cepat dingin; di samping itu juga tambir berfungsi untuk *ngrageni* kedele (memberi ragi). Sesudah dipakai tambir *dagedog-gedog*, supaya kotorannya berjatuhan, kemudian dilap dengan *gombal* bersih. Bila tidak dipakai tambir diletakkan di atas meja dapur, atau *amben* dapur.

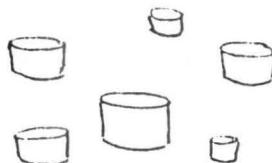
Peralatan tambir besar untuk mengangin-anginkan kedela ini baik di daerah pantai, dataran, maupun pegunungan bentuk maupun fungsinya sama.



Gambar 31. Tambir besar

4.3.2.7 Takaran tempe

Takeran tempe bentuknya bulat, ukuran garis tengah 5,5 cm, tinggi 4 cm; sedangkan takaran yang kecil mempunyai garis tengah 4 cm, tinggi 3 cm. Takaran tempe ini terbuat dari bambu, dan berfungsi untuk mengukur banyaknya kedele untuk dibungkus dijadikan tempe. Besar kecilnya tempe tergantung takeran yang dipakai. Kedele tersebut dibungkus dengan daun pisang dan diikat dengan mendong. Setelah diikat kemudian diletakkan di lantai. Takaran tempe ini dibuat sendiri.

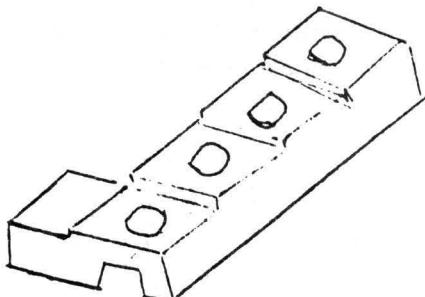


Gambar 32. Takeran tempe dari bambu

Mengenai takaran tempe untuk setiap tempe tidak sama. Ada yang membuat tempe yang takerannya dengan sendok; kemudian ada juga yang dari kaleng kcil. Sedangkan pembungkusnya ada yang dari daun pisang dan kertas. Dele yang sudah dibungkus dibiarkan saja selama satu malam supaya menjadi tempe. Dalam membuat tempe tersebut ada kepercayaan bahwa apabila sedang haid, tidak diperbolehkan menginjak-injak kedele, apabila dilanggar, menurut kepercayaan pembuat tempe akan gagal atau kedele itu tidak akan bisa menjadi tempe.

4.3.2.8 Luweng

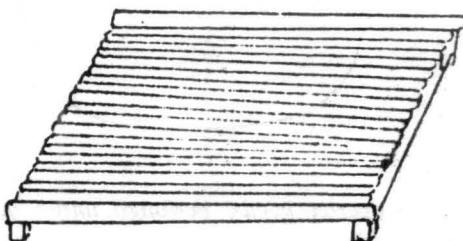
Luweng untuk memasak kedele ini di daerah Imogiri terbuat dari batu bata. Luweng tersebut khusus untuk memasak kedele yang akan dibuat tempe. Luweng berlubang empat tersebut pada sebelah kirinya diberi tambahan untuk meletakkan kedele yang diasamkan. Luweng ini dibuat bertingkat, makin ke belakang makin tinggi. Tinggi kaki bidang pertama 31 cm, maka selanjutnya bidang berikutnya 42 cm, dan 50 cm. Panjang tubuhnya 143 cm, panjang sisi depan 76 cm, mulut tungku mempunyai ukuran 30 x 25 cm, sedangkan garis tengah lubang atas 25 cm. Pemakaian luweng untuk memproses kedele menjadi tempe ini tidak ada pantangan maupun kepercayaan yang harus dihindari. Luweng tersebut kalau sedang mempunyai hajad dipakai untuk memasak.



Gambar 33. Luweng pada dapur perusahaan tempe.

4.3.2.9 Amben

Amben ini (Imogiri), terbuat dari bambu, bentuk persegi panjang dengan ukuran, lebar 151 cm, panjang 286 cm, tinggi 42 cm. Fungsi amben tersebut di samping untuk tempat meletakkan peralatan dapur seperti panci, waskom, dan sebagainya, juga untuk tempat membungkus tempe dan memberi ragi tempe.

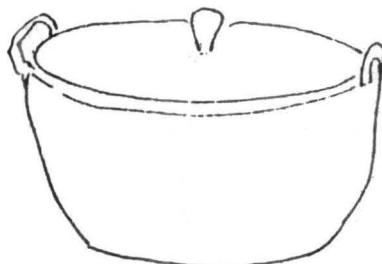


Gambar 34. Amben bambu tempat untuk membungkus tempe dan tempat untuk meletakkan alat-alat memasak: panci, waskom, ceting.

4.3.3. Alat-alat dapur usaha rumah tangga peyek jingking

4.3.3.1 Panci

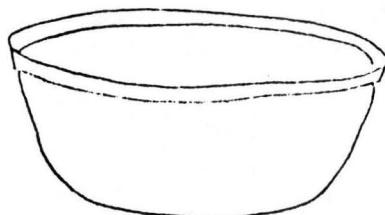
Panci yang terbuat dari besi ini mempunyai ukuran garis tengah 23 cm, tinggi 21 cm. Panci tersebut dipakai untuk mencuci jingking, dan untuk merebus telur asin.



Gambar 35. Panci besi, untuk mencuci jingkling dan untuk merebus telur asin (Parang Tritis).

Alat yang dipakai untuk mencuci jingking atau undur-undur tidak hanya memakai panci besi saja, tetapi juga menggunakan kabaran (pengaron kecil). Setelah dicuci kemudian ditiriskan

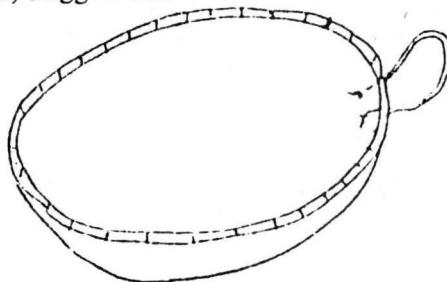
dengan *irik* atau *kalo* (lihat foto 42). Kabaran bentuknya bulat dengan ukuran garis tengah 34 cm, dan tinggi 19 cm.



Gambar 36. *Kabaran* (*pengaron kecil*), berfungsi untuk mencuci *jingking* atau *undur-undur*.

4.3.3.2 Irik

Irik pada dapur usaha rumah tangga peyek jingking ini berfungsi untuk meniriskan jingking ata undur-undur yang dicuci. Irik bentuknya bulat berlubang-lubang seperti kalo, tetapi lubangnya tidak begitu rapat seperti kalo. Irik mempunyai ukuran garis tengah 50 cm, tinggi 5 cm.

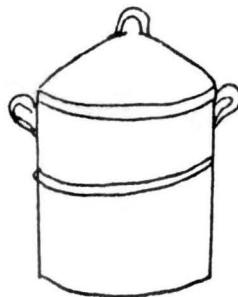


Gambar 37. *Irik*

Jingking atau undur-undur setelah dicuci kemudian direbus dengan menggunakan alat yang disebut *soblok*. Sedangkan alat yang dipakai untuk memanaskan adalah *dhingkel*.

4.3.3.3 Soblok

Soblok pada dapur usaha rumah tangga peyek jingking berfungsi untuk merebus jingking dan undur-undur. Soblok bentuknya bulat dan bahan bakunya dari seng. Ukuran soblok garis tengah 27 cm, tinggi 24 cm. Sebelum maupun sesudah dipakai, soblok dicuci dengan sabun dan sepet.



Gambar 38. Soblok pada dapur perusahaan peyek jingking berfungsi untuk merebus jingking atau undur-undur.

4.3.3.4 Salang

Salang pada dapur usaha rumah tangga peyek jingking berfungsi untuk tempat menganginkan jingking. Salang terbuat dari siratan kulit bambu, dan diletakkan tergantung pada atap dapur. Untuk menggoreng jingking menjadi peyek diperlukan *gelepung* (adonan peyek dari beras yang ditumbuk). Gelepung tersebut dibuat dengan menggunakan alat seperti lumpang, alu, tampah.

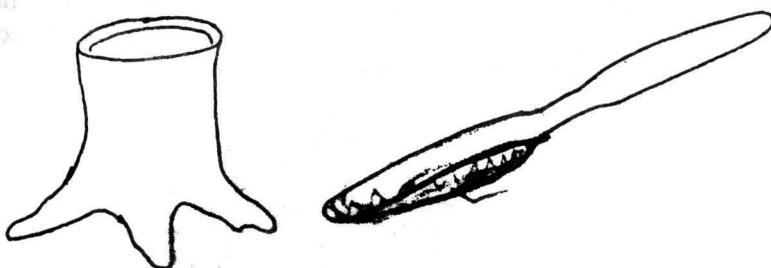


Gambar 39. Salang (Parang Tritis).

4.3.3.5 Lumpang

Lumpang tersebut berfungsi untuk menumbuk beras supaya menjadi gelepung. Lumpang terbuat dari kayu nangka, sedangkan alunya dari glugu. Tinggi lumpang 54 cm, garis tengahnya berukur-

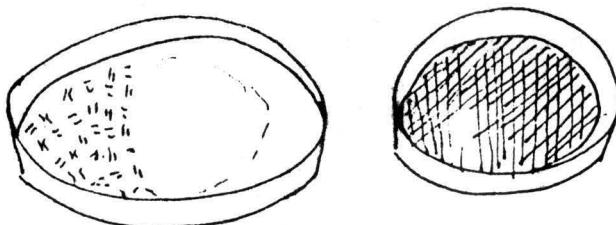
an 19 x 18 cm. Beras yang akan ditumbuk biasanya direndam dahulu supaya lunak. Setelah ditumbuk kemudian *diayaki* supaya lembut, dan tepung hasil ayakan tadi diletakan di *tampah*.



Gambar 40. *Lumpang kayu* (*Parang Tritis*).

4.3.3.6 Tampah

Tampah terbuat dari anyaman bambu, berfungsi untuk tempat tepung beras. Bentuknya bulat berukuran garis tengah 32 cm, dan tinggi 8 cm.

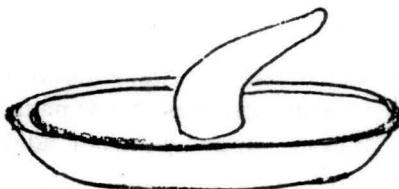


Gambar 41. *Tampah*

Ayakan

4.3.3.7 Cobek batu

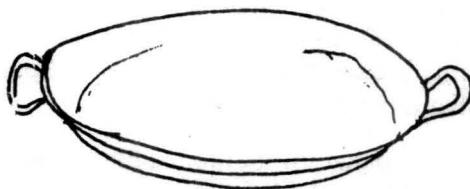
Cobek batu berfungsi untuk melembutkan bumbu-bumbu yang akan dipakai. Cobek terbuat dari batu, demikian juga 'munthunya'. Cobek dipakai untuk melembutkan bumbu-bumbu yang agak lunak.



Gambar 42. Cobek batu

4.3.3.8 Wajan

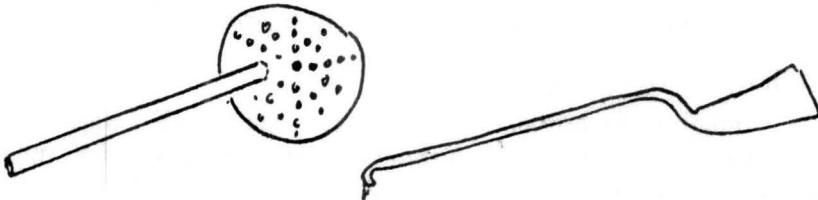
Wajan pada dapur usaha rumah tangga peyek jingking berfungsi untuk menggoreng peyek jingking dan peyek undur-undur. Bentuknya bulat dengan ukuran garis tengah 63 cm, dan tinggi 22 cm. Wajan tersebut terbuat dari besi.



Gambar 43. Wajan besi berfungsi untuk menggoreng peyek jingking.

4.3.3.9 Erok-erok

Erok-erok ini terbuat dari seng disebut dengan erok-erok blek. Bentuknya bulat berlubang-lubang, dengan garis tengah 19 cm dan panjang 21 cm. Tangkai erok-erok terbuat dari bambu. Fungsinya untuk meniriskan (*ngetus*) jingking atau undur-undur yang digoreng. Pada waktu menggoreng jingking tersebut dibantu dengan alat memasak lainnya yaitu *susruk*. *Susruk* berfungsi untuk membalik jingking yang sedang digoreng, supaya tidak gosong. *Susruk* juga terbuat dari seng atau blek.



Gambar 52. Erok-erok

Susruk

4.3.3.10 Keren

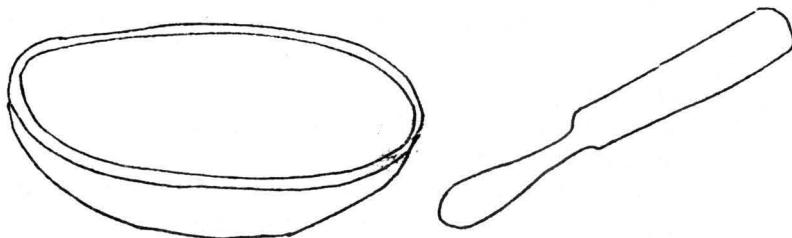
Keren terbuat dari tanah liat, pada dapur usaha rumah tangga peyek jingking digunakan untuk pemanas pada waktu menggoreng peyek tersebut. Ukuran yang digunakan adalah *keren tanggung* yang lebar lubang apinya 13 cm, lebar lubang kayu 17 cm, lebar lubang angin 3 cm, dan tinggi 13 cm. Keren terbuat dari tanah liat, dan diletakkan berderet dengan tungku lainnya, seperti dhingkel, luweng.

Pada dapur usaha rumah tangga peyek jingking tersebut juga menggoreng kacang tanah untuk dijual. Alat yang dipakai untuk menggoreng kacang tanah tersebut adalah *sangan*, solet, keren besar. Kacang tanah tersebut digoreng dengan pasir.

4.3.3.11 Sangan

Sangan terbuat dari tanah liat, berbentuk bulat dengan ukuran garis tengah 39 cm, tinggi 11 cm. Fungsi sangan untuk menggoreng kacang kulit dengan pasir. Pertama kali dipakai dibasahi dengan air kemudian dilap dengan gombal.

Alat yang dipakai untuk membalik kacang adalah *solet* bambu. Solet bambu dibuat sendiri. Keren yang digunakan untuk menggoreng kacang tanah berukuran besar, yaitu lebar lubang api 23 cm, lebar lubang kayu 23 cm, lebar lubang angin 5 cm, tinggi 20 cm.



Gambar 53. *Sangan Solet bambu*

4.3.3.12 Amben Bata

Amben yang terdapat pada dapur usaha rumah tangga peyek jingking (Parang Tritis) ini terbuat dari batu bata. Ukuran amben tersebut persegi panjang dengan ukuran panjang 320 cm, lebar 245 cm, tinggi 24. Amben batu bata dipakai untuk bermacam-macam keperluan antara lain: tempat meletakkan peyek yang

sudah digoreng, tempat menimbang kacang tanah untuk dimasukkan plastik, mengatur nasi dan lauk-pauk waktu punya hajad. Sedangkan kalau malam hari untuk tidur. Amben tersebut diberi alas tikar, dan tiap hari dibersihkan dengan kelut, atau sapu lidi.

4.3.4 Alat-alat Dapur Umum (Dapur Tambahan)

Dapur tambahan yang dimaksud di sini adalah dapur yang dibuat di luar rumah, atau memperluas dapur yang sudah ada. Dapur tambahan tersebut, biasanya diauat sangat sederhana tanpa dinding, dan atapnya ada yang dari seng ada pula yang dari anyaman bambu. Dapur tambahan (umum) dibuat, pada umumnya karena ada hajad yang memerlukan tempat untuk memasak yang lebih luas. Pada waktu ada hajad tersebut alat-alat memasak yang digunakan biasanya berukuran besar. Alat-alat tersebut ada yang menyewa, ada yang sebagian dibawa oleh para tetangga, maupun saudara yang datang untuk membantu memasak. Alat yang dibawa itu dapat berupa: wajan besar, panci besar, waskom, keran besar, pisau, dan sebagainya. Alat-alat memasak yang digunakan tersebut seperti halnya alat memasak sehari-hari yang biasa dipakai, tetapi berukuran besar.

Pada waktu mempunyai hajad tersebut, biasanya ada yang khusus bertugas untuk memasak nasi (adhang). Tungku yang biasanya dipakai adalah luweng, dan keran. Penggunaan luweng pada waktu ada hajad biasanya ada syarat-syaratnya, supaya adhang yang dilakukan tidak terganggu, dan cepat selesai. Sesaji yang dilakukan baik di daerah dataran, pantai, maupun pegunungan tidak berbeda. Sesaji untuk luweng tersebut di daerah Parang Tritis disebut *loloh*. Loloh untuk luweng tergantung permintaan *juru dhangnya*. Loloh tersebut dapat berupa jajan pasar: tiwul, gatot, getuk, lapis, timun, besusu, jambu; dan sebagainya; sekar telom, tembakau, kemenyan, atau makanan yang dibuat saat perhelatan tersebut. Loloh tersebut misal pisang rojo, pulut, dua, lemper, roti, suruh, kinang, menyan dimasukkan luweng yang dipakai untuk adhang tersebut. Pada waktu memasukkan loloh tersebut sambil menyebut nama keluarga yang meninggal (bila hajad tersebut dilakukan sehubungan dengan peringatan yang meninggal) dan ditujukan kepada dandhang dan luweng, dengan kata-kata:

”Yo, ewang-ewangono adhang ben lek gelis ndang cekat-ceket” (Ayo dibantu menanak nasi, supaya cepat selesai).

Ada juga yang memasukkan menyan, tembakau, jajan pasar ke luweng tersebut sambil menyebut:

"Ni Towong ewang-ewangono adhang ben gelis rampung"
(Ni Towong bantulah menanak nasi supaya cepat selesai).

Menurut kepercayaan kalau tidak ada sesajinya, dan menyebut "penunggu" tungku tersebut adhangnya lama, atau tidak mateng. Sesaji untuk luweng tersebut cukup bervariasi, tergantung permintaan juru dhang, atau dukun. Di daerah Imogiri ada yang sesajinya berupa: ayam satu ekor, pisang rojo setangkep, telur ayam mentah-mateng, jajan pasar, sekar telon, bako kinang, menyan, yang diletakkan dekat tungku.

Di daerah dataran, pantai, biasanya pada waktu ada hajad tersebut, tungku-tungku berupa keran dibawa oleh tetangga secara suka rela. Sebaliknya di daerah Pegunungan (Patuk Gunung Kidul), tetangganya ada yang membawa luweng atau dhingkel.

BAB V

KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL

Sesuai dengan fungsi dapur pada masyarakat Jawa umumnya, dapur di samping untuk menyelenggarakan kebutuhan makan-minum sehari-hari, kadang-kadang juga berfungsi untuk menyelenggarakan keperluan-keperluan yang sifatnya khusus, dan juga yang sifatnya luar biasa (besar). Pada ketiga jenis kegiatan dalam dapur tersebut, peranan wanita sangat dominan. Pada kenyataannya dapur diidentikan dengan peran wanita dalam rumah tangga, sehingga ada istilah *konco wingking* (teman di belakang = dapur).

Kegiatan di dapur tersebut baik sehari-hari, kadangkala, maupun luar biasa, untuk daerah dataran, pantai, dan pegunungan ada keseragaman. Suasana kegiatan di dapur maupun pelakunya tidak ada perbedaan, yang menunjukkan kekhususan dari masing-masing daerah tersebut. Suasana kegiatan di dapur nam-pak bervariasi, apabila dapur tersebut juga berfungsi untuk tempat usaha. Untuk itu pada BAB VI ini akan digambarkan bagaimana suasana kegiatan dapur sehubungan dengan fungsi dapur sebagai tempat untuk usaha juga rumah tangga.

5.1 Dapur rumah tangga

5.1.1. Kegiatan rutin

Dapur atau *pawon* adalah bagian dari tata ruang rumah, yang dalam kegiatannya sehari-hari digunakan untuk tempat memasak makanan maupun minuman bagi keluarga. Pada umumnya pelaksana kegiatan dalam dapur dilakukan oleh para istri maupun anak-anak wanita.

Para ibu rumah tangga tersebut mempunyai kegiatan rutin yang dilakukan sehari-hari di dapur, dari mengolah bahan mentah sampai mateng, dan menghidangkan bagi keluarga. Pada umumnya para ibu rumah tangga ini, bangun pagi lebih awal dari anggota keluarga lainnya.

Pekerjaan yang dilakukan pertama kali dalam dapur, adalah menyalaikan api ke dalam tungku atau *daden geni*. Tungku yang digunakan ada yang berupa *keren*, atau *dhingkel*, dengan bahan bakar kayu, sepet, atau ranting-ranting, batok. Setelah menyalaikan api, kemudian ditinggal untuk mengambil air yang akan direbus. Tempat yang dipakai untuk merebus air pada umumnya menggunakan *ceret*, sebagian ada pula yang menggunakan *kencil*. Air tersebut diambil dari sumur, yang diambil dengan *ember plastik* (Imogiri, Parang Tritis, Trisik), ada pula yang menggunakan *klenting* (Gunung Kidul); selain itu ada pula yang mengambil di tempat penampungan air yang disebut *gentong*, dengan alat yang disebut *siwur*.

Apabila ceret, atau kendil sudah diletakkan di atas keran atau dhingkel yang telah menyala, atau *diengkrekke* dalam bahasa lokalnya, ada yang langsung menunggu api tungku, sambil menghangatkan tubuh; ada pula yang kemudian mengerjakan pekerjaan lainnya. Mereka ini biasanya duduk di depan tungku memakai alas yang disebut *dingklik* atau *linguk* (Parang Tritis). Kebiasaan menunggu api pada pagi hari ini, pada umumnya dilakukan oleh orang-orang di daerah dingin (pegunungan). Bagi ibu rumah tangga yang mengerjakan pekerjaan lainnya, sesudah meletakkan ceret ke tungku, biasanya lalu menyapu, atau membersihkan halaman rumah, sambil mengumpulkan bahan bakar yang berupa ranting, sampah. Apabila pekerjaan tersebut sudah selesai, tetapi air yang direbus belum mendidih, kadang-kadang diselingi mencuci peralatan dapur yang kotor, misalnya gelas, porong, piring, sendok, dan sebagainya, untuk persiapan membuat minuman. Mencucinya peralatan minum tersebut, ada yang di dalam dapur tersebut, ada pula yang langsung dibawa ke sumur dengan menggunakan *ember*, atau *pengaron*. Setelah peralatan itu bersih, lalu ditiriskan pada *rak piring*, sedangkan peralatan yang berupa ketel, wajan dan sebagainya biasanya ditiriskan di atas *paga*; tetapi ada juga yang meletakkan di atas *lincah*.

Kegiatan merebus air tersebut ada pula yang dibarengi dengan menanak nasi pada tungku lainnya misalnya *keren*, atau *dhingkel*.

Alat yang dipakai untuk menanak nasi, pada umumnya adalah menggunakan *ketel*. Ketel diisi beras yang akan dimasak, kemudian beras dicuci memakai air yang langsung menimba air dari sumur, atau diambilkan dari gentong. Sesudah beras dicuci bersih, ketel diletakkan di atas keran atau dhingkel yang telah menyala. Sambil menunggu nasi matang, dan air yang direbus mendidih atau *umop*, ada yang mengerjakan pekerjaan lainnya misal mencuci sayur yang diambil dari kebun di belakang atau samping rumah. Kemudian setelah air yang direbus mendidih, dibuatlah minuman, pertama-tama untuk suami, kemudian sisanya dimasukkan *porong* atau *teko* yang telah diisi teh, dan ada pula yang dimasukkan ke dalam *kendi* sebagai air putih. Selanjutnya tungku yang habis dipakai itu diganti untuk merebus sayur yang menggunakan alat *panci* atau *kuali*.

Apabila nasi yang dimasak itu sudah matang, kemudian nasi dipindahkan ke dalam *wakul* atau *ceting* dengan memakai entong. Setelah itu nasi tersebut disimpan ke almari makan. Sedangkan sayur diletakkan di atas tungku yang sudah tidak ada apinya. Setelah makanan maupun minuman sudah matang, barulah anggota keluarga suami, anak-anak makan pagi atau *sarapan*. Seperti diketahui di daerah pedesaan, pada umumnya tidak mengenal istilah *tata dahar* (mempersiapkan makan di atas meja), barang siapa yang akan makan mengambil sendiri.

Mengenai makan, ada yang biasa tidak makan pagi atau sarapan, untuk makan hanya dua kali ini pada pagi hari hanya merebus air saja, kemudian dilanjutkan dengan pekerjaan lain, seperti mencuci pakaian, pergi ke kebun dan sebagainya. Setelah sekitar jam 10.00 sampai jam 11.00, biasanya mereka mulai memasak untuk persediaan makan pagi keluarganya. Kemudian pekerjaan mencuci alat-alat makan-minum akan diulangi lagi pada siang atau sore hari. Demikian kegiatan di dapur rumah tangga sehari-harinya yang pada umumnya dilakukan oleh istri dan anak-anak wanita dewasa. Urutan kegiatan di dapur tersebut baik di daerah dataran (Imogiri), daerah pantai (Parang Tritis, Trisik), dan pegunungan (Gunung Kidul), ada keseragaman, namun penyajian makan-minum setiap rumah tangga tentunya bervariasi. Keseragaman tersebut bersifat umum pada rumah-tangga rumah-tangga di pedesaan.

5.1.2. Kegiatan non rutin

Dapur rumah tangga, selain berfungsi untuk memasak kebutuhan hidup sehari-hari, kadang-kadang berfungsi untuk menyelenggarakan kegiatan yang sifatnya khusus. Kegiatan yang sifatnya khusus itu misalnya kenduri, gotong royong, suran, membuat apem (Ruwahan). Kegiatan tersebut ada yang melibatkan orang lain, ada yang dilakukan oleh keluarga sendiri. Biasanya memasak untuk Suran, Ruwahan, dilakukan oleh keluarga sendiri. Sedangkan mempersiapkan kenduri, gotong royong, pada umumnya melibatkan orang lain atau tetangga. Tetangga-tetangga tersebut ada yang diundang, tetapi ada juga yang tanpa dikomando datang sendiri, biasanya mereka ini tetangga kanan-kiri rumah yang mempunyai kerja. Mereka yang datang untuk berpartisipasi itu, pada umumnya membawa peralatan memasak yang diperlukan, atau sebelumnya sudah dipesan akan dipinjam dalam keperluan tersebut. Mereka yang menangani keperluan tersebut, biasanya ada yang diberi kepercayaan oleh yang punya kerja untuk mengatur semua keperluan tersebut sampai selesai. Pembagian kerja berjalan dengan sendirinya tanpa diatur sesuai dengan ketrampilannya masing-masing. Misalnya ada yang khusus menggoreng: krupuk, tempe, dele, dan sebagainya; ada pula yang khusus menyiapkan minuman untuk yang membantu memasak tersebut; mencuci piring maupun gelas, dan alat-alat masak yang kotor. Ada juga yang khusus menarut kelapa sampai kemudian menjadi santan. Demikian kegiatan tersebut berlangsung dengan kerja sama yang baik.

Apabila kegiatan memasak itu telah selesai, dilanjutkan dengan menata makanan itu ke dalam besek. Peralatan untuk menempatkan lauk pauk itu, seperti misalnya sudi, cekentong, takir, dan sebagainya sudah disiapkan terlebih dahulu yang biasanya dibuat oleh orang yang sudah tua. Pembuatan perlengkapan kenduri itu dibuat pada malam hari, sehari sebelum acara kenduri diadakan.

Bila waktu acara kenduri tersebut sudah selesai, dan peralatan memasak diberesi oleh yang '*'rewang'*' pada waktu yang '*'rewang'*' (yang membantu memasak) pulang, diberi nasi dan lauk-pauk atau istilahnya '*'ristan kenduri'*', ada juga yang menyebut '*'ulih-ulih'*'; sebagai tanda terima kasih.

Peralatan yang dipakai pada waktu memasak untuk keperluan kenduri itu, ada yang menyewa seperti misalnya ceret, panci, dandang, gelas piring, dan sebagainya, sebagian ada pula yang

meminjam tetangga. Peralatan dapur yang dipakai, biasanya berukuran besar baik tungku yang berupa keran, sampai panci, ceret, dandang, dan sebagainya. Demikian suasana kegiatan di dapur, ternyata dapat menjadi tempat arena berkumpul para tetangga untuk saling berinteraksi. Kadang-kadang banyak sedikitnya tetangga yang datang "rewang" dijadikan barometer baik tidaknya pergaulan orang tersebut dengan masyarakat lingkungannya.

Suasana kegiatan di dapur dalam acara seperti tersebut di atas, berlaku umum baik di daerah pantai, dataran, maupun di daerah pegunungan, walaupun tujuan dari kegiatan di dapur tersebut masing-masing berbeda.

Sebaliknya suasana kegiatan di dapur berbeda, apabila ada acara *sambatan* (meminta tolong untuk mengerjakan sesuatu), pada waktu ada acara *sambatan* tersebut biasanya tidak melibatkan orang lain dalam menyediakan keperluan makan-minum di dapur. Pada kegiatan ini, hanya anggota keluarga saja yang ikut berpartisipasi. Sebenarnya, suasana kegiatan mirip seperti kegiatan sehari-hari, hanya masakannya sedikit banyak dari kebiasaan sehari-hari. Dengan demikian peralatan untuk memasak sebagian berukuran besar.

Pertama-tama sebelum acara *sambatan* dimulai, para tetangga yang datang yang akan membantu itu diberi minuman dan makanan kecil, misalnya jadah, pondoh, getuk, tiwul dan sebagainya. Sementara itu istri memasak untuk keperluan makan-minum bagi orang-orang yang ikut gotong royong menambah bangunan rumah. Oleh karena yang ikut gotong royong cukup banyak, biasanya menanak nasi menggunakan *dandang*, tetapi kalau jumlah yang ikut gotong royong tidak banyak, menggunakan *soblok*. Kemudian membuatnya sayur memakai kuali besar, agar dapat menampung kuah yang banyak. Di samping itu ditambah dengan gorengan tempe, tahu. Setelah sayur, maupun lauk lainnya sudah siap, baru disajikan kepada yang ikut gotong royong dan keluarganya.

Dalam kegiatan gotong royong, ada yang mendapat makan dua kali, ada pula yang hanya satu kali. Hal ini tergantung dari lama kerjanya. Untuk yang mendapat makan dua kali, makan pertama biasanya dimulai pukul 11 siang. Tempat untuk makan biasanya dilantai dengan diberi alas tikar. Kalau mereka selesai makan, maka dapur disibukkan lagi dengan kegiatan, seperti mencuci gelas, piring, panci; merebus air untuk minum. Kesibukan di dapur

tersebut akan terulang lagi pada waktu menyiapkan makan-minum yang kedua. Kegiatan di dapur tersebut, dilakukan oleh istri dan anak-anak wanita.

5.1.3 Kegiatan Besar (Istimewa)

Suatu rumah tangga pada saat tertentu, biasanya mempunyai kegiatan yang bersifat luar biasa. Kegiatan yang sifatnya luar biasa itu seperti hajat perkawinan, khitanan, kematian, dan sebagainya. Dalam acara ini, ada yang dirayakan secara besar-besaran dengan mengundang sanak keluarga dan handai taulan; ada juga yang dirakan secara sederhana. Namun demikian, suatu perkawinan, ataupun khitanan, apakah dirayakan secara besar-besaran maupun sederhana, tetap melibatkan tetangga, maupun sanak saudara untuk ikut berpartisipasi dalam mempersiapkan upacara perkawinan atau khitanan.

Persiapan yang dilakukan pada mulanya mengundang para tetangga untuk dimintai tolong membantu menyiapkan upacara perkawinan. Biasanya mereka-mereka yang dimintai tenaganya, diantaranya ada yang trampil dalam hal masak-memasak. Permin-taan tolong untuk membantu memasak atau "*rewang*" dimaksudkan untuk "*njawab*" (memohon) atau "*nyengker*" agar orang tersebut tidak bepergian atau mengadakan janji dengan orang lain, pada saat upacara perkawinan itu sudah dekat waktunya. Permin-taan bantuan tenaga itu tidak terbatas kepada para wanita saja, tetapi juga para laki-laki yang biasanya mendapat tugas me-masang *tarub*, *membuat dapur tambahan*, membuat minuman.

Menjelang kegiatan itu dilaksanakan, biasanya sudah banyak tetangga-tetangga, atau saudara-saudaranya yang datang membantu mempersiapkan segala sesuatunya yang diperlukan dalam upacara perkawinan itu. Para tetangga yang akan "*rewang*", biasanya membawa peralatan memasak, yang kadang-kadang peralatan yang dibawa itu sebelumnya sudah diminta untuk dipinjam. Alat-alat yang dibawa alat-alat yang diperlukan dalam perhelatan itu. Alat-alat memasak tersebut antara lain: wajan ukuran besar, bodang, pisau, telenan, panci ukuran besar, dandang besar, tungku keren besar, anglo besar, dan sebagainya. Di daerah Gunung Ki-dul, sudah merupakan kebiasaan, bila ada yang mempunyai hajat yang "*rewang*" membawa dhingkel.

Suasana di dapur cukup disibukkan adanya kegiatan yang aneka ragam; ada yang menggoreng, ada yang membuat sayur, ada

yang baru mengupas bumbu-bumbu, ada yang menyacah daging; dan ada pula yang sedang adang (menanak nasi dengan dandang). Oleh karena yang dimasak itu beraneka ragam, dan dalam jumlah banyak, maka yang mengolahpun diperlukan orang banyak. Untuk keperluan tersebut, biasanya memperluas dapur yang sudah ada. Dapur tersebut ada yang di samping rumah, ada pula yang membuat dapur tambahan di belakang rumah. Dapur tambahan tersebut biasanya tidak berdinding, dan atapnya ada yang dari seng, ada pula yang dari anyaman bambu. Jenis kegiatan di dapur tambahan sama dengan kegiatan yang ada pada dapur pokok. Semen-tara para wanita memasak, kaum lelaki membuat hiasan-hiasan, atau membuat tarub. Masak-masakan yang dibuat selain untuk keperluan makan-minum para tamu nantinya, juga membuat se-saji yang diletakan di tempat yang adang, tempat menerima tamu, tempat pedaringan, tempat tidur yang dipakai mempelai, tempat siraman.

Selama kegiatan di dapur itu berlangsung, biasanya sudah diatur pembagian kerjanya, dan dalam peralatan tersebut ada salah seorang yang dipercaya untuk mengurus kegiatan di dapur. Kemudian ada pula yang bertugas mengatur makanan yang akan disajikan kepada tamu, maupun makanan yang diantarkan ke ru-mah-rumah atau *ater-ater*. Demikian pada waktu kegiatan mema-sak ini berlangsung, kadang-kadang diselingi dengan sendau-gurau, menceritakan keluarga, bahkan membicarakan tetangga lainnya atau gosip terbuka dalam pertemuan memasak ini. Di dapur itu pula terjadi saling tukar pengalaman di antara ibu-ibu tersebut.

Dalam peralatan itu pula, biasanya tugas merebus air untuk membuat minuman dilakukan oleh laki-laki, dan tempatnya terpisah dengan kegiatan memasak. Tempat membuat minuman ini biasanya disebut "patehan" (tempat membuat teh), dan tempat patehan tersebut juga menempati dapur tambahan.

Kegiatan di tempat patehan tersebut, di samping membuatkan minuman bagi yang ikut rewang di tempat tersebut, juga bertugas pada saatnya upacara perkawinan tersebut berlangsung.

Di tempat para wanita, di samping memasak untuk keperluan kenduri; menyiapkan makan bagi yang membantu atau rewang di tempat tersebut, juga menyiapkan jamuan makan pesta perkawinan, dan menyiapkan nasi dan lauk-pauk untuk ater-ater (diantarkan dari rumah ke rumah). Mereka ini tanpa dikomando mengerjakan semua yang diperlukan dalam upacara perkawinan tersebut.

Pada waktu puncak acara berlangsung, dapur tempat memasak dan tempat minum itu tetap disibukkan untuk mempersiapkan jamuan makan. Setelah puncak acara selesai, ada beberapa tetangga yang bertugas membereskan peralatan dapur yaitu mencuci peralatan, mengembalikan pinjaman dan sebagainya. Pekerjaan tersebut umumnya dilakukan sampai sehari setelah puncak acara. Kemudian beberapa laki-laki ada yang bertugas melepas tarub, melepas dapur tambahan, membersihkan sampah-sampah dapur dan sebagainya. Mereka-mereka yang rewang ini pulangnya membawa kebutuhan dapur seperti beras, gula merah, teh, kelapa, dan bumbu-bumbu, pemberian dari yang punya kerja itu sebagai tanda terima kasih, karena telah dibantu.

Demikian suasana kegiatan dapur rumah tangga setiap harinya, yang pada umumnya dilakukan pada rumah tangga-rumah tangga di pedesaan. Adanya keseragaman dalam pemakaian alat-alat memasak tersebut, memungkinkan pola kegiatan yang sama. Dalam peristiwa-peristiwa khususpun tidak ada perbedaan yang menonjol. Dapur dalam kegiatan sehari-hari merupakan simbol rumah tangga, sebaliknya dalam kegiatan khusus (perkawinan, khitanan), menjadi arena berkumpul, arena untuk berkomunikasi; arena timbulnya gosip; dan sebagainya.

5.2 Dapur usaha rumah tangga

5.2.1. Dapur usaha rumah tangga membuat tempe

Kegiatan di dapur usaha tangga tempe tentunya berbeda dengan suasana kegiatan di dapur rumah tangga. Oleh karena pada umumnya kegiatan di dapur usaha rumah tangga tempe ini dikombinasikan dengan kegiatan memasak untuk keperluan makan-minum keluarga, maka pada kesempatan ini akan digambarkan

kegiatan di perusahaan tempe, dan kemudian perusahaan gula merah, serta perusahaan peyek jingking, yang masing-masing ada pembagian waktu untuk dapaur rumah tangga. Pada tulisan ini pula hanya akan digambarkan kegiatan dapur usaha rumah tangga sehari-harinya, karena untuk peristiwa kegiatan non rutin maupun istimewa, gambarannya sama dengan kegiatan di dapur rumah tangga yang telah dilukiskan di muka. Hal tersebut karena, bila ada kegiatan yang sifatnya khusus, pada umumnya berhenti dari memproduksi tempe, atau pada perusahaan peyek jingking juga menghentikan kegiatannya, demikian juga pada dapur usaha gula merah.

Proses pembuatan tempe adalah termasuk pekerjaan yang sangat rumit. Pada waktu memproses tempe tersebut, diusahakan untuk tidak sampai kena minyak maupun garam. Mengapa garam dan minyak harus dihindari, karena kalau sampai kena kedua barang tersebut, pembuatan tempe anak gagal, akan *lanas* (rusak), atau istilah setempat *ngarong*. Untuk itu dalam memproses pembuatan tempe, diperlukan dapur khusus yang terpisah dengan dapur rumah tangga (Imogiri). Dengan demikian untuk rumah tangga pembuat tempe mempunyai dua dapur (Garjoyo—Imogiri). Namun keadaan tersebut tidaklah selalu demikian, di daerah Gunung Kidul ditemukan dapur pembuat tempe yang sekaligus juga tempat untuk memasak keperluan makan-minum sehari-hari.

Setiap hari, sebelum pergi ke pasar, terlebih dahulu mencuci kedelai atau *dikosek* di sumur, dengan menggunakan *pengaron*. Setelah kedelai dicuci bersih kemudian diberi air untuk direndam selama setengah hari, dan mengolahnya menunggu sepulang dari pasar. Bila kedelai yang direndam tersebut, sudah siap untuk dimasak, lalu dipindahkan ke *kuali* dan mulai direbus. Kedelai yang direbus biasanya dalam jumlah yang besar sampai dua kuali. Sedangkan alat pemanasnya menggunakan luweng, di daerah Imogiri (Garjoyo), luwengnya khusus hanya untuk merebus kedelai.

Setelah kedelai yang direbus masak, kemudian langsung diangkat dan dibawa ke pinggir sumur untuk ditiriskan ke dalam *tenggok* lalu disiram dengan air. Selanjutnya kedelai tersebut diinjak-injak dengan kaki, supaya kedelai tersebut pecah-pecah dan kulitnya lepas. Setelah itu kedelai disiram air lagi, dan kemudian airnya dibuang. Pekerjaan tersebut dilakukan berulang-ulang, sampai benar-benar bersih. Sesudah itu kedelai dipindahkan ke

ember yang telah disediakan di pinggir tungku untuk diasamkan atau direndam. Biasanya lama merendam kedelai sehari semalam sampai air rendamannya asam dan ke luar buihnya. Untuk menginjak-injak kedelai biasanya dilakukan oleh anaknya yang masih muda dan kuat tenaganya, soalnya menginjak-injak kedelai merupakan pekerjaan yang berat, dan lama.

Tahap pengolahan selanjutnya, kira-kira pukul 14.30 kedelai yang diasamkan itu direbus lagi, dan bersamaan itu pula dimulai lagi merebus kedelai yang baru. Lubang luweng yang paling depan dan belakangnya digunakan untuk merebus kedelai yang telah diasamkan tersebut, sedangkan lubang luweng berikutnya dipakai untuk merebus kedelai yang baru. Apabila kedelai yang diasamkan tersebut sudah masak, lalu diangkat dari luweng untuk ditiriskan ke dalam tenggok. Setelah itu kedelai tersebut dipindahkan ke tambir besar untuk didinginkan dan kemudian di bawa ke amben. Sementara itu sambil menunggu kedelai itu hangat-hangat kuku, biasanya disambi melakukan pekerjaan lain seperti, membersihkan dan menyobek daun pisang pembungkus tempe, memotong-motong tali untuk mengikat bungkus tempe.

Setelah kedelai tersebut hangat-hangat kuku, kemudian diberi ragi yang dibeli di pasar. Untuk satu kali rebusan memerlukan ragi sebanyak 20 lembar ragi (dari daun waru). Setelah ragi dicampur rata dengan kedelai tersebut kemudian mulai dibungkusi dengan daun pisang yang telah disiapkan, bagi harinya bungkus kedelai itu akan menjadi tempe. Pekerjaan membungkus tempe tersebut biasanya dilakukan pada malam hari secara bersama-sama dengan keluarganya. Bila pekerjaan membungkus tempe tersebut tidak selesai dilanjutkan lagi pada pagi harinya. Kedelai yang dibungkusi dengan daun pisang itu, diikat dengan tali dari *mendong*, ada pula yang dari tangkai padi. Sedangkan takaran kedelai terbuat dari bambu yang dipotong pada ruasnya. Apabila membungkusi tempe sudah selesai, kemudian bungkusannya itu diletakkan di lantai dan ditutup dengan *bagor*, supaya menjadi tempe. Proses membuat tempe tersebut akan terulang untuk pembuatan tempe berikutnya.

Proses pembuatan tempe sampai pemasarannya dilakukan oleh ibunya, sedangkan anaknya yang sudah berkeluarga dan tinggal serumah dengan ibunya tugasnya memasak untuk keluarga dengan menggunakan kompor. Karena banyaknya pekerjaan untuk makan pagi dibelikan nasi serta lauknya di warung dekat rumah.

Jadi setiap pagi hanya merebus air untuk minum, dan mandi pagi untuk anak-anaknya. Setelah semua makan pagi, dan anak-anak berangkat sekolah, barulah dilanjutkan membersihkan rumah, mencuci peralatan dapur yang kotor di pinggir sumur. Setelah mencuci piring-gelas dan sebagainya lalu ditiriskan ke rak kayu. Sedangkan peralatan seperti wajan, kuali, pengaron, ditiriskan di amben dekat sumur.

Untuk memasak sayur dilakukan pada siang hari, sedangkan menanak nasi dilakukan dua kali siang dan sore hari. Sambil menanak nasi, juga merebus air. Sambil menunggu air mendidih, waktunya digunakan untuk membantu ibunya seperti menyiapkan daun untuk pembungkus tempe, membantu menyobek, dan membersihkan daun itu dari debu, dan pada malam harinya bersama-sama anaknya membantu membungkus tempe.

Dalam hal ini sehari-harinya di rumah tersebut terdapat dua kegiatan, kegiatan yang bersifat ekonomis dan kegiatan rumah tangga pada umumnya. Adanya pembagian kerja, dan menempati dua dapur, kegiatan yang dilakukan secara bersamaan itu tidak mengganggu fungsi dapur yang paling pokok, yaitu tempat untuk mengolah makan-minum sehari-hari. Adanya perkembangan jaman, maka dapur menjadi dobel fungsi, sebagai dapur rumah tangga dan dapur perusahaan. Hal tersebut adalah sesuatu yang biasa terjadi pada dapur-dapur di daerah pedesaan, maupun perkotaan.

Di daerah lain (Gunung Kidul, Imogiri), pekerjaan rumah tangga dilakukan secara bersama-sama dengan pekerjaan membuat tempe. Jadi satu luweng dipakai untuk merebus tempe dan memasak sehari-hari. Kegiatan di dapur tersebut dilakukan oleh ibu rumah tangga sendiri, kadang-kadang juga dibantu anak wanitanya. Karena terjadi dalam satu dapur, maka suasana kegiatan di dapur tersebut bersifat srabutan. Antara proses membuat tempe dengan kegiatan memasak saling mengisi. Peralatan yang dipakai untuk merebus kedelai juga khusus, artinya tidak digunakan untuk memasak sehari-hari, sedangkan luweng atau dhingkel dipakai bersamaan dengan kegiatan memasak sehari-hari. Dengan demikian suasana kegiatan pada dapur yang berfungsi juga sebagai dapur usaha rumah tangga, seperti kalau sedang mempunyai hajat.

5.2.2 Dapur usaha rumah tangga membuat gula merah

Kegiatan sehari-hari pada dapur usaha rumah tangga membuat gula merah, pada umumnya dilakukan oleh suami-istri.

Pembagian kerja di antaranya, adalah berdasarkan berat tidaknya pekerjaan itu dilakukan. Biasanya pekerjaan yang sifatnya berat dan mengandung resiko, dilakukan oleh suami. Pada umumnya pekerjaan suami adalah *deres*. Deres adalah menampung cairan manis yang berasal dari ujung tangkai *mancung* pohon kelapa. Tempat yang digunakan untuk menampung adalah seruas bambu, sedangkan cairan dari mancung pohon kelapa disebut *legen*, ada juga yang menyebut *badek*, atau disebut nira. Cairan nira inilah yang diproses menjadi gula merah.

Pohon kelapa yang diambil cairannya atau legennya, adalah harus dipilih yang umurnya sudah mencapai delapan tahun lebih, dan telah mengeluarkan mancung. Kemudian dipilih pohon yang batangnya menjulang tinggi, serta daunnya yang lemas atau lentur. Tahap-tahap pemrosesan pembuatan gula merah sebagai berikut.

Pada awalnya, penderes memanjat pohon kelapa hanya membawa *arit* atau sabit. Sabit tersebut dipergunakan untuk memecah mancung agar manggarnya kelihatan dari luar (sebelum masanya keluar) Dua hari kemudian, pohon kelapa tersebut dipanjang untuk dibuka manggarnya atau *dibyake*. Tujuh hari kemudian manggar tersebut diurut, dan selanjutnya digunting memakai tali, lalu dipotong memakai sabit. Setelah itu, pohon kelapa siap untuk diambil cairannya atau *dideres*. Biasanya pekerjaan deres dilakukan pagi dan sore hari secara rutin.

Pada waktu penderes akan mulai deres, peralatan yang harus dibawa adalah sabit, tali, dan seruas bambu atau *bumbung*. Bumbung tersebut sebelum dibawa, dicuci sampai bersih, dan diisi dengan *sejimpit laru* atau *kayu angin*, dan sesendok makan air kapur atau enjet. Laru, digunakan untuk menjernihkan legen, sedangkan kapur untuk memaniskan legen.

Setelah semua perlengkapan siap, sebelum memanjat tali dikatkan pada lingkar pinggang. Kemudian pada bagian belakang pinggang tali digunakan untuk mengaitkan bumbung, dan menyeleipkan sabit. Barulah kemudian penderes mulai memanjat pohon kelapa. Setelah sampai di atas, penderes mulai memecah ujung tangkai *mancung*, atau disebut *magas* memakai sabit, kemudian *diaktebi* memakai bumbung. Setelah selesai, penderes turun, setelah menunggu 12 jam, penderes memanjat pohon kelapa lagi untuk mengambil hasilnya. Pada waktu mengambil hasilnya ter-

sebut, juga membawa peralatan seperti semula. Demikian kegiatan deres pagi dan sore secara rutin.

Menurut keterangan, hasil deresan pada pagi hari berbeda hasilnya dengan hasil deresan sore hari. Hal ini karena adanya pengaruh sinar matahari. Hasil deresan pagi hari hasilnya dapat satu bumbung, sedangkan yang diambil sore hari hanya diperoleh setengah bumbung saja. Menderes, menurut istilah lokal disebut juga *nggendewa*, berasal dari kata dewa. Dewa tempatnya di atas, sedangkan penderes kalau sedang deres juga di atas. Kemudian tahap pemrosesan menjadi gula merupakan pekerjaan yang ringan yang membutuhkan ketelatenan, dan bisa dikerjakan laki-laki maupun wanita, biasanya tahap pemrosesan menjadi gula jawa dilakukan wanita.

Hasil deresan tersebut yang berupa legen kemudian disaring dan ditempatkan ke dalam kuali, lalu ditutup memakai layah. Kemudian mengolahnya menunggu sampai selesai deres pada pagi harinya. Dalam mengolah legen ini, biasanya diselingi dengan memasak untuk kebutuhan makan-minum sehari-hari.

Kegiatan sehari-hari di dapur usaha rumah tangga gula merah, pagi hari dhingkel dinyalakan untuk merebus air. Setelah ceret berisi air diletakan di atas dhingkel, lalu menghangatkan badan. Setelah sudah tidak dingin, kemudian membersihkan dapur, menyapu dan sambil mengumpulkan daun-daun untuk ditampung di kubangan (jugangan) di belakang dapur tersebut. Sementara itu suami bersiap-siap untuk deres, sedangkan istri menyiapkan peralatan yang akan dibawa, dan peralatan untuk membuat gula.

Setelah suami selesai deres, kemudian legen tersebut disaring, selanjutnya digabung dengan hasil legen sebelumnya. Selama sehari legen tersebut biasanya mencapai dua kuali yang kemudian direbus di atas dingkel, dan menggunakan bahan bakar sampah yang dikumpulkan setiap hari. Dingkel yang dipakai untuk memasak legen ini, mempunyai tiga lubang, lubang kesatu dan kedua untuk memasak legen, sedangkan lubang ketiga untuk memasak nasi. Legen tersebut diaduk-aduk supaya tidak berkerak, dan tidak naik ke permukaan. Setelah legen mendidih dan mengental atau sudah *remambut*, atau menjadi glali, lalu legen dalam dua kuali yang telah menjadi glali itu dijadikan satu dalam kuali besar. Selanjutnya kuali diangkat dari tungku dan kemudian *digodeg*, atau diaduk-aduk memakai *galo*. Selesai godeg dilanjutkan dengan

nitis memakai tempat dari tempurung atau *batok*. Tempurung-tempurung kelapa yang sudah diisi dengan glali tersebut, kemudian diletakan ke dalam tumpah (*njiru*), ditunggu sampai dingin, setelah dingin baru dilepas dari tempurungnya. Biasanya pekerjaan godeg sampai menjadi glali dilakukan istri, sedangkan suami kadang-kadang membantu nitis. Sementara suami nitis, istri menyelesaikan pekerjaan memasak.

Selesainya pemrosesan pembuatan gula merah pada pagi hari itu, kemudian suami istirahat, dan menunggu sampai waktunya menderes tiba, yaitu sore hari. Sedangkan istri sesudah suami makan, lalu mencuci peralatan masak dan peralatan makan, setelah selesai lalu pergi ke sawah, untuk mencari sampah guna persediaan memasak hari berikutnya. Biasanya pulangnya sampai sore. Pulang dari sawah istirahat sebentar kemudian pergi ke dapur untuk menghangatkan masakan. Kemudian ditinggal sebentar setelah mendidih, kemudian api tungku dimatikan dan kuali tempat sayur dibiarkan di atas dingkel.

Demikian kegiatan pada dapur usaha gula merah sehari-harinya. Antara pekerjaan memasak sehari-hari dilakukan bersama-sama dengan pembuatan gula merah. Jadi kerja sama antara suami-istri terwujud di dapur tersebut.

Sebaliknya bila musim di sawah tiba, maka suami-istri itu juga pergi ke sawah. Meskipun demikian pekerjaan deres tidak dihentikan. Jadi kalau waktunya menderes tiba, pekerjaan di sawah dihentikan untuk sementara, setelah selesai deres pergi ke sawah lagi. Demikian juga istrinya, pekerjaan membuat gula merah ditunda sampai pulang dari sawah.

Pekerjaan deres tersebut tidak dapat ditunda, sebaliknya pembuatan gula merah bisa ditunda. Pembuatan gula merah bisa berhenti sewaktu-waktu. Apalagi kalau legen belum dimasak, kemudian datang sanak-saudara, atau cucu-cucu, maka legen tersebut disuguhkan untuk minuman.

5.2.3 Dapur Usaha Rumah Tangga Membuat Peyek Jingking

Jingking dan undur-undur, banyak ditemukan di daerah pantai Parang Tritis. Binatang ini biasa untuk dimasak menjadi peyek jingking dan peyek undur-undur. Seorang penjaja peyek jingking biasa pulang sekitar pukul 19.00 malam. Penjaja tersebut (seorang wanita) naik sepeda membawa dagangan peyek jingking, peyek

undur-undur, kacang kulit, pisang, jeruk, kemudian pulangnya membawa sisa dagangan dan membawa jingking dan undur-undur yang dibeli dari pencari jingking di pantai. Sesampainya di rumah, kemudian istirahat sebentar. Setelah istirahat kemudian ke sumur mencuci jingking dan undur-undur. Sebelum mencuci lebih dahulu meniriskan beras yang sebelumnya telah direndam terlebih dahulu. Sementara ibunya mencuci jingking, anaknya perempuan menyalaikan api di dingkel. Setelah api sudah siap, dan mencucinya sudah selesai kemudian jingking tersebut direbus dengan soblok.

Selanjutnya setelah api tungku merata, pekerjaan ini diserahkan kepada orang tuanya untuk mengawasi nyala api tungku. Kemudian anaknya tersebut membawa penerangan lampu ke samping kanan rumah untuk menumbuk beras yang sudah direndam atau ngglepung. Setelah beras menjadi tepung, lalu disaring supaya lembut, dan kemudian ditampung dalam nyiru, kemudian dibawa ke dapur untuk pemrosesan lebih lanjut.

Jingking dan undur-undur yang telah direbus lalu diletakkan di atas panci, setelah tiris kemudian digantung pada *salang* supaya tidak dihinggapi semut atau lalat. Kemudian ditinggal membantu menyiapkan bumbu-bumbu yang akan dipakai, yang mengupas bumbu-bumbu tersebut sebelumnya telah dikerjakan orang tuanya. Setelah bumbu siap, kemudian ditumbuk atau *diulek* sampai lumat. Kemudian bumbu yang telah lumat itu dimasukkan ke dalam adonan glepung beras. Setelah dicoba rasanya pas, dimulai menggoreng peyek jingking yang dilakukan secara bergantian dengan orang tuanya. Hasil gorengan peyek jingking itu oleh orang tuanya dibawa ke dapur yang terletak di belakang, untuk digoreng lagi sampai warna kecoklatan.

Penjaja peyek jingking tersebut, setiap pagi bangun pukul 04.30 pagi langsung ke dapur untuk memasak minuman dan memasak nasi serta memasak sayur, dan lauk-pauk lainnya. Sambil memasak sayur, juga merebus telur yang akan dijual ke pantai Parang Tritis. Setelah semua selesai dikerjakan, kemudian ditinggal ke pasar untuk berbelanja. Sedangkan yang membenahi rumah seperti menyapu, dan mencuci peralatan dapur yang kotor adalah anaknya maupun orang tuanya. Apabila matahari telah tinggi, maka jingking persediaan dikeluarkan untuk dijemur. Oleh karena penjaja peyek jingking tersebut pulangnya sampai malam hari, maka pekerjaan dapur yang belum beres selalu dikerjakan oleh orang tuanya dan anaknya. Demikian juga untuk makan malam.

dikerjakan oleh anak perempuannya yang masih sekolah di SPG, yang biasanya memasak sepulang dari sekolah, dan menyiapkan beras untuk ditumbuk dijadikan glepung. Beras tersebut direndam terlebih dahulu, menumbuknya malam hari. Setiap dua hari atau tiga hari sekali, anak-anaknya tersebut juga membantu menggoreng kacang kulit dengan jalan *disangan*, yaitu memakai alat dari tanah liat yang diberi pasir. Demikian suasana kegiatan di dapur perusahaan peyek jingking di daerah Parang Tritis.

BAB VI

PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL

Peralatan memasak tradisional yang pada umumnya dipakai oleh penduduk di daerah Istimewa Yogyakarta hampir semuanya adalah produk dari daerah sekitarnya. Terutama rumah-tangga rumah-tangga di pedesaan, sebagian besar masih menggunakan alat-alat memasak tradisional tersebut. Oleh karena itu tidaklah mengherankan jika konsumennya sebagian besar adalah masyarakat pedesaan. Di Daerah Istimewa Yogyakarta ada beberapa tempat yang memproduksi alat-alat memasak tradisional tersebut. Di daerah Bantul misalnya ada beberapa desa penghasil alat-alat memasak tradisional dari tanah liat, misalnya desa Ngentak dan desa Kasongan. Kemudian di daerah Sleman ada pengrajin anyam-anyaman bambu dan sebagainya.

Melihat bahwa sebagian besar masyarakat di Daerah Istimewa Yogyakarta (terutama pedesaan) pada umumnya memakai alat-alat memasak tradisional terutama dari tanah liat dan anyaman bambu, maka pada BAB VII ini akan diuraikan dua jenis pengrajin alat memasak tradisional tersebut, yaitu pengrajin alat-alat memasak dari tanah liat di Desa Ngentak, Sedayu, Bantul dan pengrajin alat memasak dari anyaman bambu di Kecamatan Minggir, Sleman.

6.1. Pengrajin alat memasak tradisional dari tanah liat

Di wilayah Kecamatan Sedayu, Kabupaten Bantul ($\pm 12 \text{ km}$ dari kota Yogyakarta), dikenal desa Ngneak yang hampir 75 % penduduknya bermata pencaharian sebagai pengrajin alat-alat me-

masak dari tanah liat. Produksi barang-barang gerabah yang berupa alat-alat dapur ini merupakan usaha kerajinan rumah tangga yang dikerjakan secara tradisional dan trun temurun. Seperti juga yang terjadi pada usaha kerajinan tanah liat di tempat lain, misal Kasongan di daerah Bantul (lihat Gustami dkk, 1985), juga di daerah Bayat Klaten, Jawa Tengah, rata-rata usaha mereka berasal dari warisan orang tua. Dalam kegiatan sehari-harinya yang membantu mereka adalah istri dan anak-anaknya.

Bagi sebagian besar penduduk di desa Ngentak, usaha sebagai pengrajin alat-alat rumah tangga dari tanah liat merupakan pekerjaan pokok di samping sebagai petani. Kegiatan rumah tangga sebagai pengrajin itu merupakan pekerjaan yang sudah diyakini, bahwa usaha itu menjadi tempat bergantung untuk mencukupi kebutuhan hidup.

Seperti diketahui rata-rata para pengrajin itu tidak memiliki tanah sawah atau mempunyai tanah sawah yang rata-rata sempit, yang tidak mungkin lagi dapat mencukupi hidup keluarganya. Pada hal keadaan tanah di daerah tersebut termasuk daerah tanah tada hujan. Oleh karena adanya faktor lingkungan yang serba terbatas tersebut, maka mereka lebih menekuni usaha yang sejak kecil sudah dikenal, yaitu sebagai pengrajin alat-alat memasak tradisional. Mengerjakan jenis alat-alat tersebut sejak proses pembuatan dengan alat yang sederhana hingga menjadi barang yang siap dijual bukan sesuatu yang asing bagi mereka. Jadi mereka memilih menjadi pengrajin tanah liat adalah sebagai alternatif lain selain bertani. Hal tersebut dipengaruhi oleh faktor lingkungan mereka.

Pertimbangan lain yang timbul adalah bahwa kerajinan tanah liat memberikan kejegan pemasukan untuk memenuhi kebutuhan hidup keluarga. Dengan usaha kerajinan itu mereka lebih bisa berharap. Tidak ada kegiatan lain yang dapat dipilih oleh mereka selain usaha sebagai pengrajin tanah liat. Meskipun menghasilkan pendapatan yang pas-pasan, namun cukup untuk menghidupi anggota keluarganya secara ajeg.

Beberapa ciri khas pengrajin tanah liat di desa Ngentak antara lain adalah di muka atau kanan kiri rumah tampak gerabah yang dijemur. Kemudian sebagian rumah pengrajin ada juga yang mempunyai tempat pembakaran. Tempat pembakaran ini adalah sebuah bangunan kecil yang biasanya terletak di muka rumah. Di tempat pembakaran, atau di samping rumah akan tampak setumpuk

jerami kering untuk membakar gerabah-gerabah tersebut dan tanah yang sudah diolah sebagai bahan baku pembuatan alat-alat memasak tradisional tersebut.

Hasil produksi pengrajin tanah liat di desa Ngentak sebagian besar adalah berupa alat-alat memasak tradisional, dan sebagian kecil ada pula yang membuat batu bata dan pot bunga. Alat-alat memasak tradisional yang pada umumnya dikerjakan adalah :

- 1) *Tungku* berupa *keren*, yaitu suatu alat untuk memasak yang berbentuk bulat dan di atasnya terbuka, untuk meletakkan peralatan memasak lainnya, dan di bawah ada lubang tempat meletakkan kayu bakar.
- 2) *Kuali*, adalah alat memasak yang biasanya untuk memasak sayur yang berbentuk bulat.
- 3) *Pengaron*, berbentuk bulat mempunyai dasar dan mempunyai bibir. Biasanya untuk tempat persediaan air bersih, atau untuk ngaru (kalau adang).
- 4) *Jembangan*, bentuknya seperti pengaron, tetapi ukurannya lebih besar, berfungsi untuk tempat air mandi.

Pada umumnya pengrajin tanah liat di desa Ngentak memang hanya memproduksi jenis alat memasak yang berupa kuali, pengaron, keren, dan jembangan. Sebaliknya di Kasongan meskipun banyak rumah tangga pengrajin yang sudah mengalihkan produksinya ke motif-motif hias, namun ada juga beberapa rumah tangga pengrajin yang bertahan pada pembuatan alat-alat memasak tradisional seperti : kuali, kendi, gentong, anglo, cowek, klenting, kendil, dan sebagainya.

6.1.1.Bahan baku

Bahan baku untuk pembuatan kerajinan gerabah, adalah tanah liat dan bahan tambahan berupa pasir dari sungai. Bahan baku berupa tanah liat pada umumnya didapat dengan jalan membeli di tetangga desanya, menyewa, dan ada pula yang mengambil dari pekerjaan rumahnya sendiri.

Bagi pengrajin yang menyewa tanah di tetangga desanya, tiap bulannya menyewa Rp 500 – Rp 1000. Sedang pengrajin yang membeli kepada tetangga desa, setiap satu meter kibik harganya Rp 1000 dan dipakai untuk setengah bulan. Sebaliknya yang menggunakan bahan baku dari pekarangannya sendiri biasanya

menggali di kanan kiri sekitar rumahnya. Pengadaan tanah liat ini dilakukan oleh suami.

Bahan tambahan lainnya adalah pasir atau tanah sawah. Pengadaan bahan pasir diambil dari sungai dekat desa tersebut. Pengambilan pasir di sungai pada umumnya dilakukan oleh istri maupun suami, atau anak-anak mereka. Bahan tambahan tanah sawah juga diperlukan, supaya kuali, pengaron tidak mudah pecah. Menurut keterangan masalah pengadaan bahan bakar maupun tambahan dari pekarangan dan sawah milik sendiri tidak ada kesulitan. Namun berdasarkan pengamatan, pengambilan tanah liat di sekitar pekarangan rumah jelas merusak lingkungan. Nampak bahwa di sekitar rumah-rumah para pengrajin di kanan kirinya ada bekas-bekas galian yang cukup lebar, bahkan banyak yang dipakai untuk penampungan limah yang pada umumnya dibiarkan terbuka begitu saja.

Sedangkan pengadaan bahan bakar menurut keterangan juga tidak ada masalah. Artinya mudah didapat dan murah harganya. Pada umumnya pengrajin menggunakan bahan bakar berupa daamen (jerami) dan sepet (serabut kelapa). Jerami dapat diambil di sawah tanpa membeli. Sedangkan sepet dibeli dari tetangga desa, harganya 10 biji Rp 70. Untuk setiap kali pembakaran diperlukan 25 serabut kelapa. Persediaan bahan bakar pada umumnya diletakan di tempat pembakaran atau di kandang lembu.

6.1.2. Alat-alat yang dipakai dan proses pembuatan

Alat-alat yang digunakan dan kebiasaan-kebiasaan pemrosesan tanah liat tersebut menjadi barang jadi sudah dilakukan puluhan tanah, dan belum mengalami perubahan. Peralatan yang dipakai oleh pengrajin untuk membuat alat-alat memasak tradisional baik berupa pengaron, kuali, keren dan sebagainya semuanya sama, tidak mengalami perubahan, demikian juga proses pembuatannya. Peralatan itu adalah :

1) *Trebot*

Trebot tersebut terdiri dari dua pasang yang dijadikan satu. Cara kerjanya dengan jalan diputar dan di atas trebot tersebut diletakkan tanah liat.

2) *Tatap*

3) *Waton*

Waton tersebut dari batu, bentuknya bulat dan berfungsi untuk menghaluskan dan membuat lambungan.

4) *Kerik dan pisau*

Kerik berbentuk segi lima terbuat dari seng, sedangkan pisau terbuat dari besi. Fungsinya hampir sama yaitu untuk mengerik (meratakan).

5) *Babasan*

Babasan adalah tempat air untuk membasahi bahan tanah liat yang sedang diproses membentuk alat-alat memasak. Babasan tersebut biasanya dari tanah liat.

Seperti telah disebutkan, pembuatan barang-barang gerabah yang berupa alat-alat memasak tradisional ini prosesnya dari pengolahan bahan baku sampai pembakaran, dilakukan dengan teknik tradisional. Proses pengolahan barang-barang gerabah tersebut adalah sebagai berikut. Pertama-tama tanah liat yang sudah dikeringkan diinjak-injak sampai lembut. Setelah lembut dicampur dengan bahan campurannya baik pasir maupun tanah dari sawah, dan diinjak-injak lagi sampai lembut. Kemudian didiamkan selama lebih kurang 2 – 5 jam. Proses pengolahan bahan baku ini pada umumnya dilakukan baik oleh suami maupun istri.

Selanjutnya setelah bahan baku dan bahan campuran itu lumat menjadi satu, kemudian mulailah dibentuk jenis gerabah sesuai yang diinginkan. Mula-mula diambil tanah liat secukupnya dan diletakkan di atas trebot. Alat rebot kemudian diputar dengan tangan terbentuklah brang setengah jadi yang disebut ler-leran (masih seperti pot bunga). Kemudian ler-leran didiamkan beberapa jam dan apabila dirasa sudah cukup kemudian dibentuk *lambungan* dengan menggunakan tangan. Sesudah tahap lambungan selesai kemudian diratakan dan dipukul pelan-pelan dengan menggunakan *tatap* dan *waton*. Untuk menghaluskan dan meratakan dipakai *kerik*. Khusus untuk *keren* kemudian *ditutuli* atau dilubangi dengan pisau. Pada waktu proses pembuatan barang gerabah itu berlangsung, bahan tanah liat selalu diberi air yang diletakkan di kuali (babasan). Tahap selanjutnya, barang yang sudah jadi itu dikeringkan di bawah sinar matahari yaitu di halaman rumah, lalu dilanjutkan tahap pembakaran. Pembakaran gerabah dilakukan dalam suatu bangunan khusus. Susunan dalam proses pembakaran adalah

sebagai berikut : Pertama-tama bagian bawah dialasi damen (jerami) yang merupakan bahan-bahan bakar pokok, dan di atasnya diberi bahan bakar berupa sepet (serabut kelapa). Disela-sela serabut kelapa tersebut dimasukkan bahan bakar kayu. Setelah sepet disusun di atasnya diletakkan gerabah yang sia p dibakar. Di atas susunan gerabah itu ditutup rapat dengan jerami pada seluruh permukaan. Apabila tidak rapat menutupnya, warnanya tidak bisa merah. Di atas tumpukan jerami diberi abu supaya api tidak ber-kobar-kobar (bulat-bulat). Lama pembakaran rata-rata satu malam atau diperkirakan sampai gerabah itu berwarna merah. Setelah itu kemudian dibongkar dan didinginkan. Limbah abu sebagian digunakan untuk keperluan pembakaran, dan sisanya dibuang di tempat-tempat bekas galian tanah (jugangan) di kanan kiri rumah. Proses pembakaran pada umumnya dilakukan suami.

Cara pembakaran tersebut di atas juga dilakukan di Kasongan. Namun kalau di Kasongan, tempat pembakaran di tempat terbuka di halaman rumah, dan bahan bakar yang dipakai adalah jerami dan sampah.

Dahulu di Ngentak ada pengrajin *cowek*, tetapi kaerna dirasakan keuntungannya kecil, produksi cowek dihentikan. Di samping itu pembakarannya harus dua kali. Jadi setelah proses pembakaran pertama selesai, kemudian dibakar lagi, tetapi bahan bakarnya ditambah dengan daun duwet supaya berwarna hitam. Menurut keterangan cowek berwarna hitam lebih laku daripada cowek berwarna merah.

6.1.3.Distribusi/pemasaran

Pada umumnya pemasaran hasil produksi gerabah di desa Ngentak, Sedayu, Bantul tidak mengalami hambatan. Artinya mereka bisa mendistribusikan barang-barangnya tanpa ada kesulitan. Pemasaran barang-barang gerabah tersebut terutama di lingkungan desa itu sendiri, kemudian di beberapa tempat di kabupaten Sleman, Bantul, Kodya Yogyakarta, bahkan ada juga yang sampai ke Muntilan, Magelang.

Secara umum distribusi hasil produksi alat-alat memasak dari tanah liat itu sebagai berikut : ada pengrajin yang memasarkan hasil produksinya ke daerah tertentu dengan memasarkan barang-barang gerabah itu ke bakul-bakul, istilahnya ngulakke. Jadi pengrajin datang hanya untuk menyerahkan barang dagangan. Akan tetapi ada juga pengrajin yang memasarkan hasil produksinya ke-

pada bakul di rumahnya. Sebagian ada juga yang memasarkan langsung kepada konsumen dengan jalan *didasarkan* (dijual di tempat) di pasar atau *ider* (dijajakan berkeliling) dari rumah ke rumah. Dari beberapa cara pemasaran itu, pada umumnya yang paling sering dilakukan oleh para pengrajinan adalah hasil produksi itu diambil langsung oleh bakul. Pengrajin tidak perlu ke luar rumah untuk mendistribusikan barang produksinya.

Waktu pemasaran, dan jumlah yang diproduksi berfluktuasi mengikuti musim. Artinya pemasaran pada waktu menjelang hari-hari besar seperti lebaran, perkawinan, biasanya lebih laku, demikian juga jumlah gerabah yang dapat diproduksi juga meningkat. Namun pada musim-musim sepi, yaitu musim penghujan pemasaran sepi; pengrajin hanya memproduksi dalam jumlah kecil, dan sebagian besar waktunya adalah untuk mengolah sawahnya, karena seperti telah disebutkan tanah sawah di desa tersebut adalah tanah sawah tada hujan.

Namun begitu secara garis besar dapat diketahui di situ mengenai jumlah gerabah yang dapat diselesaikan dan waktu yang diperlukan untuk membuat gerabah tersebut. Untuk membuat pengaron besar dalam jangka lima hari dapat diselesaikan empat buah, dan dalam waktu yang sama dapat membuat pengaron kecil lima belas buah. Kemudian tiga buah jembangan besar selesai dalam dua hari. Kuali kecil selesai sepuluh buah dalam waktu dua hari; atau kalau membuat kuali besar mendapat lima buah, atau kalau membuat keran bisa sepuluh buah.

Harga masing-masing jenis gerabah bervariasi, tergantung besar kecilnya barang tersebut. Untuk pengaron besar Rp 200/buah, pengaron kecil Rp 75/buah. Sedangkan jembangan besar harganya Rp 300/buah, kuali besar Rp 200/buah, dan kuali kecil Rp 60/buah, untuk keran rata-rata harganya Rp 60 – Rp 75/buah.

6.1.4.Prospek masa depan

Kerajinan gerabah di desa Ngentak adalah merupakan kegiatan rumah tangga warisan nenek moyang, yang sampai sekarang masih tetap bertahan dan digeluti oleh sebagian besar penduduk di desa Ngentak.

Mengingat kondisi lahan pertanian desa yang tidak memungkinkan lagi dapat diharapkan untuk mencukupi kebutuhan, maka banyak penduduk di desa Ngentak memilih membuat barang-ba-

rang gerabah sebagai matapencaharian pokok. Meskipun sebagian ada yang memiliki tanah sawah, tetapi hasilnya tidak dapat mencukupi kebutuhan hidup. Oleh hal tersebut jadilah mereka sebagai pengrajin tanah liat yang mereka kenal sejak kecil.

Sejalan dengan hal-hal tersebut di atas, pernah pengrajin di desa tersebut mendapat bimbingan dari mahasiswa-mahasiswa STSRI-ASRI untuk meningkatkan ketrampilan mereka sebagai pengrajin tanah liat, seperti yang telah terjadi di desa Kasongan. Seperti diketahui berkat bimbingan mahasiswa STSRI-ASRI, pengrajin tanah liat di Kasongan berkembang ketrampilannya. Banyak bermunculan pengrajin-pengrajin dengan produksi yang berupa gerabah-gerabah hias dengan kreasi baru. Sebaliknya di desa Ngentak uluran tangan mahasiswa-mahasiswa STSRI-ASRI ini kurang mendapat tanggapan dari para pengrajin. Menurut keterangan, nampaknya para pengrajin di desa tersebut enggan atau kurang berminat untuk diberi bimbingan membuat kreasi baru. Karena bila tenaga pembimbing sudah bersusah datang, para pengrajin yang datang hanya satu dua saja. Sebaliknya bila ada piengrajin yang datang, pihak pembimbing yang tidak datang. Demikian hal tersebut menjadikan kegiatan lesu, dan akhirnya tidak dilanjutkan. Dilain pihak beberapa pengrajin melontarkan permasalahan-nya. Pernah ada pengrajin yang mencoba menjajakan gerabah hias ternyata kurang laku atau berjalan *seret*, dan dalam waktu tujuh hari sebagian barang-barang itu baru terjual. Sebaliknya kalau barang-barang gerabah yang berupa alat-alat dapur, dalam satu hari sudah laku semuanya. Ini pengalaman pengrajin yang biasa menjajakan dagangannya keliling dari rumah ke rumah atau ke pasar.

Melihat kenyataan-kenyataan tersebut di atas, sebenarnya adalah disebabkan oleh kaerna pengetahuan yang terbatas, dan pendidikan yang kurang juga mempengaruhi sikap mereka di dalam mengembangkan usahanya. Mereka berpiendapat bahwa hasil produksi mereka sekarang ini cukup laku di pasaran. Di samping itu juga terletak pada kemauan para pengrajin untuk maju dan menerima kreasi baru untuk dapat meningkatkan taraf hidup mereka. Namun begitu sebenarnya tidak kalah penting perlunya seorang pelopor dan motivator untuk memberikan pengertian dan piengarahan adanya kreasi baru kerajinan tanah liat yang dapat dikembangkan oleh para pengrajin.

Lepas daripada itu semua, peningkatan ketrampilan bagi pengrajin gerabah di desa Ngentak memang sangat diperlukan. Sehingga selain bisa memproduksi barang-barang gerabah jenis yang sekrang ditekuni, mereka juga dapat memproduksi gerabah kreasi baru. Ini perlu ditekankan mengingat bahwa sumber penghasilan mereka adalah dari hasil kerajinan tanah liat. Dikawatirkan pada waktu-waktu mendatang alat-alat memasak dari tanah liat produksi mereka ini akan tergeser oleh produksi pabrik yang makin lama masuk ke desa.

6.2. Pengrajin alat memasak tradisional dari anyaman bambu

Kerajinan anyaman bambu di daerah Istimewa Yogyakarta, terutama terdapat di daerah kecamatan Minggir, Imogiri, Godean, dan sebagainya. Pada umumnya setiap pengrajin membuat satu dua jenis anyaman saja. Seperti misalnya di daerah Kecamatan Minggir, jenis kerajinan anyaman tenggok hanya terdapat pada beberapa pengrajin di desa tertentu, kemudian di desa lain ada pengrajin tumpah, dan di desa lainnya lagi ada pengrajin tumbu, dengan demikian maka pengrajin anyaman menyebar dengan jenis-jenis anyaman khusus. Sebaliknya anyaman yang berupa irig, kalo banyak terdapat di daerah Imogiri dan sebagainya. Melihat bahwa wilayah Kecamatan Minggir banyak terdapat pengrajin anyaman bambu, maka untuk itu dipilih beberapa desa yang memproduksi alat-alat memasak tradisional dari anyaman bambu.

Seperti halnya para pengrajin alat memasak tradisional dari tanah liat yang sebagian besar ketrampilan mereka merupakan warisan turun temurun dari orang tua, demikian juga keadaannya dengan para pengrajin alat memasak dari anyaman bambu. Ketrampilan menganyam mereka dapatkan juga sejak kecil dari orang tua atau nenek moyangnya.

Kecamatan Minggir adalah sebuah desa yang terletak ± 28 km sebelah barat kota Yogyakarta. Pada umumnya penduduk di wilayah tersebut, terutama di Kalurahan Sendangmulyo dan Sendang Agung bermata pencaharian sebagai petani, dan sebagian mempunyai pekerjaan ganda sebagai pengrajin anyaman. Kegiatan sebagai pengrajin anyaman bambu merupakan usaha rumah tangga yang dilakukan oleh suami-istri dan anak-anak mereka.

Menurut keterangan para pengrajin, kegiatan menganyam merupakan mata pencaharian pokok di samping bertani. Alasan mereka untuk mencukupi beberapa keperluan yang sifatnya mendesak

mereka mengandalkan pada penjualan anyaman. Walaupun hasil dari anyaman tidak dapat diharapkan setiap hari, tetapi bisa membantu untuk menambah menutup kebutuhan-kebutuhan tersebut, misal membayar sekolah, bila ada keluarganya yang sakit dan sebagainya. Sebaliknya, karena rata-rata para pengrajin hanya memiliki sawah sempit, dan hasilnya pun hanya sedikit, mereka tidak dapat mengharapkan banyak dari hasil sawah mereka. Namun untuk sebagian pengrajin anyaman yang sudah memproduksi jenis-jenis anyaman kreasi baru, hasilnya bisa lebih dirasakan, karena harganya lebih tinggi daripada hasil anyaman yang bukan kreasi baru. Walaupun demikian para pengrajin tidak hanya menggantungkan kepada hasil tanaman padi saja, tetapi juga meletakkan nasibnya kepada usaha kerajinan anyaman. Jadi usaha anyaman itu memberikan penghasilan dari hari ke hari dan sekaligus dapat menikmati hasil sawah atau tegal mereka.

Oleh hal-hal tersebut, maka ketrampilan menganyam yang mereka dapatkan dari orang tua merupakan pilihan lain guna mencukupi kebutuhan keluarga. Faktor lingkungan sehari-hari yang mereka lihat dan bagaimana orang tua mereka menganyam, menjadikan ketrampilan menganyam menurun kepada mereka tanpa dipelajari. Jadi tanpa proses belajar, ketrampilan itu sudah mereka miliki lewat kebiasaan sehari-hari yang mereka lihat. Kebiasaan tersebut dilakukan setelah pulang sekolah, atau pulang dari menggembala kambing, mencari kayu dan sebagainya.

Kerajinan anyaman sebagai usaha rumah tangga, tentu saja anggota-anggota rumah tangga (istri dan anak) merupakan tenaga kerja dalam kegiatan itu. Suatu studi penelitian yang dilakukan Lempelius (1971 : 31), menyebutkan bahwa sekitar 98% usaha bidang anyaman adalah dalam bentuk usaha rumah tangga. Karakteristik kegiatan ini biasanya bersatu dengan sektor pertanian.

Beberapa ciri pengrajin anyaman di Kecamatan Minggir, terutama Desa Sendangmulyo dan Desa Sendang Agung antara lain di emperan akan terlihat para pengrajin sedang melakukan kegiatannya. Kemudian akan terlihat pula potongan-potongan bambu, siratan bambu, peralatan menganyam, serta hasil anyaman yang belum jadi dan sudah jadi. Pekerjaan menganyam ini dapat dikerjakan setiap waktu baik siang atau malam dan dapat dikombinasikan dengan mengasuh anak, menunggu jemuran padi, memasak, dan sebagainya. Pada umumnya kepala keluarga (suami) mencurahkan tenaganya paling banyak pada proses kegiatan menganyam.

Dari pengadaan bahan baku sampai menjadi barang jadi, suami yang paling banyak muncurahkan waktunya untuk kegiatan tersebut.

Seperti diketahui hasil produksi anyaman di desa Minggir antara lain berupa cering, tumbu, kalo, tampah, tenggok dan parut, dan banyak pula yang memproduksi besek. Alat-alat memasak dari anyaman bambu yang direkam dalam rangka penelitian ini adalah :

1) *Ceting*

Ceting adalah alat untuk tempat nasi, selain itu juga bisa untuk tempat meletakkan sesaji. Bentuk bagian atas bulat, dan bagian bawah persegi empat.

2) *Kalo*

Kalo adalah alat memasak untuk memeras dan menyaring parutan kelapa. Kalo bentuknya bulat, dan tanpa dasar.

3) *Tampah*

Tampah berfungsi untuk tempat meletakkan sayuran atau makanan lain baik mentah maupun mateng. Tampah juga digunakan untuk menjemur gereh, kerupuk. Di samping itu biasanya untuk membersihkan beras dari kotoran atau *napani*. Tampah bentuknya bulat, mempunyai dasar.

4) *Tumbu*

Berfungsi untuk membersihkan beras atau *mususi*, mencuci sayuran, untuk tempat nasi. Sedangkan tumbu ukuran besar untuk tempat menyimpan bahan mentah seperti gabah, beras, dan sebagainya. Bentuk atas bulat, bagian bawah segi empat rata.

5) *Tenggok*

Tenggok berfungsi untuk mencuci sayuran, untuk *mususi*, tempat bumbon (tenggok kecil). Sedangkan tenggok besar untuk tempat beras, atau bahan mentah lainnya. Bentuk bagian atas bulat, bagian bawah persegi empat.

6) *Parut*

Parut terbuat dari kayu, berfungsi untuk memarut kelapa. Bentuknya persegi panjang dengan paku-paku kecil di tengahnya.

Perlu diketahui bahwa alat memasak lainnya yang dari anyaman bambu seperti kukusan, pada umumnya dibeli dari pengrajin anyaman di daerah Muntilan yaitu desa Talun.

Pengrajin anyaman di daerah Minggir yang memproduksi barang-barang anyaman alat-alat memasak tradisional sekarang ini hanya tinggal sedikit saja. Kalaupun ada hanya mrmproduksi jumlah kecil, karena sebagian sudah mengalihkan pada produk anyaman jenis hiasan. Oleh perkembangan keadaan, pengrajin anyaman di daerah tersebut beralih memproduksi anyam-anyaman hias yang berupa lampu hiasan dinding, ceting kreasi baru, dan sebagainya. Menurut penuturan beberapa informan, lima belas tahun yang lain, beberapa pengrajin mengunjungi saudaranya di suatu desa di daerah Moyudan yaitu desa Malangan. Di daerah tersebut berkembang industri kerajinan anyaman kreasi baru. Dari hasil perjalanan tersebut, ternyata berpengaruh pada para pengrajin di daerah Minggir, dan kemudian berkembang di desa tersebut sampai sekarang.

6.2.1. Bahan baku

Bahan baku untuk pembuatan kerajinan gerabah adalah bambu. Bahan tambahan lainnya berupa *lidi gebang* paku, kawat. Bahan baku berupa bambu didapatkan dengan jalan membeli di pasar bambu, yaitu di lapangan Kebon Agung. Harga satu lonjor bambu apus antara Rp 500 – Rp 700, sedangkan bambu wulung Rp 1000. Biasanya di pasar bambu itu di samping dijual bambu *lonjoran*, ada juga yang sudah berupa *welat* (kulit bambu dengan ukuran tertentu). Satu *cetak welat* (satu ikat dengan garis tengah \pm 10 cm), panjang welat \pm 60 cm. Harga satu cekak welat kurang lebih Rp 500.

Sedangkan bahan baku untuk membuat parut adalah dari kayu yang sudah berupa *pecelan*, yaitu kayu yang sudah dipotong-potong tipis sesuai dengan bentuk parut. Harga per buahnya Rp 35. Kayu yang sudah berupa pecelan itu oleh pengrajin kemudian dipecel lagi (ditipiskan) dan dipasah supaya halus, kemudian dibentuk lagi terus *dimatik* (pada bagian tengah diberi kawat).

Pengadaan bahan baku biasanya dilakukan oleh suami dengan jalan membeli di pasar bambu, karena bambu tidak diperoleh dari lingkungan desa itu sendiri, karena persediaan bambu (pohon bambu) yang ada di lingkungan desa tersebut sudah semakin menipis, bahkan nyaris habis.

6.2.2. Alat-alat yang dipakai dan proses pembuatan

Barang-barang anyaman yang sifatnya tradisional ini juga menggunakan peralatan yang sangat sederhana. Sejak nenek moyang alat-alat yang dipakai tidak pernah berubah. Pada dasarnya segala bentuk jenis anyaman yang dibuat mengandalkan pada ketrampilan tangan. Namun begitu ada juga alat-alat bantu untuk menganyam, antara lain yaitu :

- 1) *Gorok (gergaji)*
Bergfungsi untuk memotong bambu. Pemotongan bambu dengan gergaji tersebut supaya bambu tidak pecah.
- 2) *Arit besar*
Bergfungsi untuk membelah bambu
- 4) *Pangot besar*
Bergfungsi untuk *menyeset* (mengambil) bambu bagian dalam supaya mudah diambil kulit bambunya.
- 4) *Plagot kecil*
Bergfungsi untuk menyirati kulit bambu
- 5) *Uncek*
Untuk membuat lubang pada bagian *wengku* (*pepet* = lis bagian luar), yang terbuat dari besi
- 6) *Gedikan*
Beberapa kayu besar berbentuk bulat, ada juga yang persegi panjang untuk membentuk dan meratakan anyaman.
- 7) *Ganden (palu)*
Untuk memukul wengku dengan *plepet* bagian dalam supaya rata
- 8) *Tangsil*
Baisanya dari bambu, bentuknya agak besar, ada juga yang dari kayu berfungsi untuk alas pada waktu anyaman dipukul dengan ganden
- 9) *Omprong*
Semacam sentir, berfungsi untuk *menggarang* (dipanasi) dengan *mowo* (api) juga bisa, hal tersebut supaya warna anyaman kecoklat-coklatan dan tidak jamur.

Untuk menganyam jenis kreasi baru, peralatannya ditambah gunting. Sedangkan peralatan untuk membuat parut yaitu :

- 1) *Pukul kecil*
Bergfungsi untuk memukul kawat, atau memukul-mukul permukaan parut yang dimatik (dipasang kawat-kawat kecil)

- 2) *Catut*
Berfungsi untuk mencatut kawat-kawat tersebut supaya rapi
- 3) *Papah*
Berfungsi untuk menghaluskan dan menipiskan parit supaya rata
- 4) *Petel*
Berfungsi untuk membentuk parut
- 5) *Dingklik*
Berfungsi untuk alas pada waktu parut dipasah maupun dimatik

Proses pembuatan barang-barang anyaman ini dimulai pertama-tama, bahan baku yang berupa bambu dipotong-potong dengan gergaji menjadi beberapa bagian. Kemudian potongan bambu itu dibelah dengan arit dan diambil bagian dalamnya dengan pangot besar. Setelah itu bambu mulai disirat, yaitu diambil kulitnya dengan pangot kecil. Supaya bambu mudah disirat, biasanya bambu yang dibeli diusahakan yang masih basah atau baru. Kalau bambunya kering harus direndam dalam air terlebih dahulu supaya lunak. Kemudian bila membuat siratan bambu selesai baru dimulai menganyam.

Pekerjaan menganyam ini biasanya dapat dilakukan oleh anggota keluarga yang lain seperti istri dan anak-anaknya. Bila membuat anyaman selesai baru dilanjutkan proses memasang wengku dan plepet oleh suami. Kemudian setelah selesai dipasang, dimasukkan dalam lingkaran yang disebut gedik, dan dipukul-pukul supaya rapat dengan alat yang disebut tangsil. Bila anyaman sudah rapat baru dibuat lubang-lubang kecil dengan *uncek* untuk membuat *jetjet*, yaitu pada lubang-lubang itu dimasukkan potongan-potongan *lidigebang* untuk pengikat. Selanjutnya setelah selesai hasil anyaman itu *digarang* dengan api atau *mawa* supaya baik warnanya yaitu kecoklat-coklatan.

6.2.3. Distribusi/pemasaran

Menurut keterangan para pengrajin, pemasaran hasil produksi tidak mengalami hambatan. Distribusi hasil anyaman mereka pada umumnya di sekitar Daerah Istimewa Yogyakarta saja seperti Sleman, Yogyakarta, Sentolo, Wates, atau lebih jauh ada yang sampai ke Muntilan, Tempel. Akan tetapi untuk jenis-jenis kreasi baru pemasarannya kebanyakan di tempat-tempat khusus seperti di

kios-kios pusat wisata Borobudur, Prambanan, Taman Garuda, dan sebagainya.

Pola pemasaran barang-barang anyaman itu pada umumnya ada tiga jalur, yaitu barang anyaman itu langsung diambil bakul di tempat pengrajin, atau pengrajin menyetorkan sendiri hasil produksinya ke bakul-bakul, dan pengrajin itu langsung menjual ke konsumen. Pada umumnya baik pengrajin maupun bakul yang datang untuk mengambil barang, menggunakan sepeda, beberapa ada juga yang jalan kaki. Biasanya pemasaran dengan jalan kaki dilakukan oleh istri-istri pengrajin ke pasar-pasar terdekat seperti pasar Kebon Agung. Pada umumnya pengrajin mendistribusikan barang-barang produksinya ke Tempel, Sentolo, Wates, sambil membeli bahan (Lidigebang).

Jumlah yang diproduksi dan yang dipasarkan tergantung pada musim tanam atau musim kering. Pada musim tanam jelas kegiatan menganyam akan diselingi dengan pekerjaan di sawah. Sebaliknya pada musim kering kegiatan menganyam dilakukan penuh seluruh waktu. Dengan demikian hasil menganyam akan berkurang pada musim tanam, dan akan berlebih pada musim kering. Keadaan itu juga akan berpengaruh pula pada jauh dekatnya para pengrajin dalam mendistribusikan hasil produksinya. Pada musim tanam hanya memproduksi dalam jumlah kecil, oleh karenanya pemasarannya hanya di sekitar pasar Kebon Agung saja.

Pada umumnya di dalam mendistribusikan hasil produksinya menurut pasaran waktu: pon, kliwon, wage. Pengrajin pada umumnya menyetorkan hasil produksinya tiap 2 – 5 hari sekali. Pada misalnya setiap harinya bisa selesai lima parut, satu buah parut harganya Rp 160. Kemudian ceting bisa diselesaikan setiap harinya sepuluh buah, dengan harga jual Rp 150 ukuran kecil, dan Rp 200 yang besar. Sedangkan tenggok bisa diselesaikan lima buah per hari, tenggok kecil harganya Rp 200/buah dan yang besar Rp 1000 – Rp 1500. Sebaliknya tumbu perharinya dapat diselesaikan 2 – 3 buah, harga tumbu Rp 350 – Rp 400. Khusus untuk kalo dibuat sesuai dengan permintaan, harganya Rp 150/buah ukuran besar, dan Rp 100 ukuran kecil. Tampah bisa dibuat 30/buah setiap minggunya, dan harganya Rp 200/buah.

6.2.4. Prospek masa depan

Kerajinan menganyam di desa Minggir sejak dulu sudah dikenal dan merupakan kegiatan warisan nenek moyang. Bagi penduduk di daerah tersebut ketrampilan sebagai pengrajin anyaman dapat memberikan tambahan pendapatan di samping bertani. Lebih-lebih dengan adanya perkembangan jenis anyaman kreasi baru, kegiatan menganyam lebih ditekuni lagi, dan menjadi harapan baru bagi para pengrajin untuk menaikkan taraf hidupnya.

Melihat bahwa pengaruh kreasi baru dalam anyaman itu ternyata dapat memberikan tambahan penghasilan bagi pengrajin anyaman, kiranya kerajinan itu akan punya prospek yang lebih cerah, jika para pengrajin tersebut dapat melemparkan produksinya lebih luas lagi, atau ada suatu koordinasi semacam koprasi yang dapat menyalurkan soal pengadaan bahan mentah maupun pemasarannya. Karena ternyata ada beberapa pengrajin yang membuat jenis anyaman seperti tumpah, besek, juga berusaha untuk membuat jenis anyaman baru dalam bentuk setengah jadi, yang kemudian disetorkan kepada pengrajin-pengrajin kreasi baru. Alasan pengrajin membuat anyaman kreasi baru dalam bentuk setengah jadi karena merasa kesulitan pemasaran, sebaliknya bagi pengrajin kreasi baru, dengan setoran setengah jadi tersebut akan mendapatkan tambahan keuntungan sedikit dari pengrajin tersebut. Dalam hal ini harga pembelian dikurangi (lebih murah), karena pengrajin tinggal melanjutkan sedikit, kemudian barang tersebut setelah jadi dijual dengan harga jual lebih tinggi.

Jadi jelas di sini prospek pengrajin cukup cerah, mereka sudah mau mencoba kreasi baru dan dapat dikatakan berhasil. Sekarang tinggal pembinaan lebih lanjut, supaya usaha itu berkembang mantab, baik dari segi pemasaran, permodalan maupun kualitas produksi.

Mengapa jenis-jenis usaha rumah tangga sangat penting untuk ditingkatkan?, seperti kita ketahui kegiatan usaha non pertanian ini di samping dapat untuk menyalurkan sebagian dari tenaga kerja yang tersedia, juga dapat memberikan tambahan penghasilan bagi petani-petani tersebut. Mengingat hal tersebut, maka uluran tangan dari pihak yang berwenang sangat diharapkan, hal tersebut sangat berarti besar bagi kelanjutan usaha anyam-anyaman di desa Minggir tersebut.

Dalam perkembangannya yang sekarang banyak barang-barang dengan teknologi baru yang masuk membanjir di kota-kota maupun desa. Oleh hal tersebut jenis alat-alat memasak tradisional maupun perlengkapan dapur akan tergeser oleh produk-produk baru yang dapat menggantikan anyam-anyaman tersebut. Seperti misalnya tempat nasi (ceting =wakul), kalo, tenggok dan sebagainya digeser dengan alat-alat dari plastik, aluminium dan sebagainya.

BAB VII

DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI–NILAI BUDAYA

Di dalam tradisi Jawa terdapatlah anggapan bahwa antara rumah, tanah dan penghuninya merupakan satu kesatuan yang tak dapat terpisahkan. Orang merasa bersatu dengan rumah dan tanah tempat tinggalnya, sekaligus merasa bersatu dengan desa tempat menetapnya. Perasaan bersatu yang demikian itu menyebabkan rasa aman dan tenteram bagi orang yang menghuni rumah tersebut. Adanya perasaan yang demikian itu, maka orang lalu menganggap seolah-olah rumah merupakan badan jasmaninya, sedang penghuninya merupakan wujud rohaninya, sehingga rumah adalah bagian yang sangat penting bagi kehidupan seseorang (Djoko Surjo, 1985 : 138). Dapur sebagai bagian dari keseluruhan bentuk fisik rumah, dengan demikian juga tidaklah dapat terpisahkan dari kesatuan yang akrab dengan penghuni rumah tersebut.

Rumah tradisional Jawa sebagai cermin nilai budaya masih amat jelas nampak di dalam perwujudan bentuk, tata ruang, struktur dan sebagainya. Bentuk fisik rumah tradisional Jawa, walau tidak mengabaikan nilai keindahan, namun terikat oleh nilai-nilai budaya yang berlaku di dalam kehidupan masyarakat pemiliknya.

Mengenai letak lintang rumah, tidaklah bebas, melainkan harus sesuai dengan kepercayaan yang berlaku. Dianggap pantang dan akan dapat mendatangkan bencana bagi penghuninya, bila posisi rumah nyingkur (membelakangi) arah matahari terbit. Dalam hal struktur, rumah tradisional Jawa secara jelas membedakan mana bagian depan dan mana pula bagian belakagnya, sebagaimana tercermin di dalam lambang dan ragam hiasnya.

Mengenai tata ruang, bagian-bagian rumah tradisional Jawa amat jelas menunjukkan bahwa benar-benar dikerjakan sesuai dengan nilai budaya yang berlaku. Bagi orang Jawa, rumah dianggap sangatlah penting, sehingga ruang-ruangnya ditata sedemikian rupa, ada bagian-bagian yang terbuka bagi orang luar atau tamu-tamu, dan ada pula bagian-bagian yang tabu atau harus disembunyikan bagi orang luar. Setiap rumah tradisional Jawa memiliki bagian yang dianggap sakral. Biasanya orang menyimpan beras, bibit padi serta benda-benda pusaka di dalam suatu bilik khusus, yang disebut petanen (Budhisantoso, 1980/81 : 22). Untuk keperluan tidur, makan dan keperluan lain-lainnya, tidaklah disediakan ruang secara khusus. Demikian pula untuk kegiatan masak-memasak, hanyalah disediakan ruang seadanya saja; kalau tidak dibuatkan bangunan tambahan yang menempel pada bagian belakang rumah, cukuplah menempati sebagian dari bagian belakang atau samping rumah tersebut.

Lebih lanjut pembicaraan mengenai dapur tradisional dan nilai-nilai budaya, berikut ini dikupas secara terinci menyangkut : pengetahuan lokal dalam membangun dapur; kepercayaan, pantangan dan penangkal sehubungan dengan dapur; ungkapan, perumpamaan dan peribahasa yang berkaitan dengan dapur dan isi dapur upacara dan maknanya berkaitan dengan dapur.

7.1. Pengetahuan lokal dalam membangun dapur

Di dalam kehidupan tradisional Jawa, makan tidaklah mendapatkan perhatian penting. Ajaran Sinuwun Paku Buwana IV yang berbunyi "*aja pijer mangan nendra*" (jangan selalu makan-tidur), dan "*sudanen dhahar lan duling*" (kurangi makan dan tidur) yang termuat di dalam Kitab Wulangreh (Reshi Wahana, 1953 : 4), menduduki tempat utama di dalam pandangan hidup orang Jawa, dan mempengaruhi sikap serta tanggapan mereka terhadap makan. Menurut (Sukirman), sehubungan dengan hal tersebut, orang yang menampakkan sikap dan tindakan yang mengutamakan soal makan, di dalam hidup bermasyarakat lalu memperoleh penilaian negatif.

Pandangan hidup orang Jawa menandaskan, bahwa kekuatan seseorang bukanlah tergantung pada banyaknya makanan yang masuk ke dalam tubuhnya, melainkan pada tekad dan batinnya. Orang tidak akan menjadi lemah tubuhnya hanya karena sedikitnya makan. Bahkan sebaliknya, orang akan memperoleh kekuatan

ekstra, justru karena seringnya melaksanakan "ngurang-ngurangi" (mengurangi) makan dan tidur.

Antara lain karena terpengaruh oleh adanya pandangan hidup demikian itulah, maka di dalam susunan arsitektur rumah Jawa, dapur serta kegiatan masak-memasak tidaklah disediakan bangunan khusus yang mendapat penekanan. Memang benar, di dalam pola pikir orang Jawa, makan diartikan menerima berkat dari Dewi Sri yang dianggap sebagai sumber rejeki (Soepanto, 1977 : 24), dan sikap sopan pada waktu makan dihubungkan dengan penghormatan terhadap Dewi Sri. Menurut (Ki Hamodigdoyo), penghormatan terhadap Dewi Sri, oleh orang Jawa bukanlah semata-mata diwujudkan dalam hal makan dan semua kegiatan masak-memasak, melainkan dinyatakan di dalam sikap orang terhadap padi secara keseluruhan, yaitu menangani secara serius sejak tahap penanaman termasuk pengolahan lahan, sampai pada tahap panen, bahkan pasca panen. Salah satu wujud penghormatan orang Jawa terhadap Dewi Sri, di dalam susunan arsitektur tradisional Jawa, nampak dalam penyediaan orang khusus yang disebut dengan istilah petanen (Soepanto, 1977 : 28).

Dapur, yang didalam bahasa Jawa disebut dengan istilah *pawon*, mengandung dua pengertian; pertama, bangunan rumah yang khusus disediakan untuk kegiatan masak-memasak, dan kedua, berarti tungku. Kata *pawon* dari kata dasar *awu*, yang berarti abu, mendapat awalan *pa* dan akhiran *an*, yang menunjukkan arti tempat. Dengan demikian, *pawon* (*pa + awu + an*), berarti tempat *awu*, atau tempat abu. Kenyataannya memanglah demikian. Dapur di dalam kehidupan tradisional orang Jawa, benar-benar nampak merupakan tempat abu. Keadaannya memang boleh dikatakan serba hitam karena abu, dan nampak di sana-sini bergelantungan *sawang*

sawang yang hitam oleh asap api. Semua peralatan masak-memasak, misalnya kendhil, kuali, wajan, dandang, dan sebagainya, serba berwarna hitam karena hangus, lebih-lebih bagian luarnya, hitam legam karena terkena jelaga. Untuk mengendalikan seseorang yang kulitnya sangat hitam, orang mengatakan: *irenge kaya silit kuali*, hitamnya seperti pantat kuali, karena di dalam kehidupan tradisional orang Jawa, pantat kuali itu semua berwarna hitam legam, tak ada pantat kuali yang tidak hitam.

Kegiatan masak-memasak secara tradisional, yang biasanya menggunakan bahan bakar kayu, miang padi, ranting-ranting dan bahkan daun-daun kering, dengan sendirinya mempengaruhi terimbunnya abu dan sawang, sehingga pemandangan yang serba hitam dan hangus menandai ciri-ciri khusus dapur tradisional. Karena menunjukkan penampilan yang serba hitam dan kotor, maka di dalam susunan rumah tradisional Jawa, dapur biasa diletakkan pada tempat bagian belakarng. Menurut Parsudi Suparlan (1986: 7), letak dapur di bagian belakang tersebut, adalah merupakan perwujudan dari konsep kebudayaan Jawa yang terwujud dalam sistem klasifikasi mengenai alam semesta dan isinya; yang antara lain mempertentangkan antara yang bersih dengan yang kotor; yang di muka dengan yang di belakang; Dalam sistem klasifikasi tersebut jelas bahwa dapur sebagai tempat yang dianggap kotor seperti halnya kamar mandi, secara tradisional diletakkan di belakang, tidak di muka atau di tengah. Bangunan dapur yang letaknya di belakang itu, pada umumnya dekat sumur, dan merupakan bangunan tambahan (Daldjoeni, 1985 : 2). Dapur, sebagai bangunan tambahan biasanya dibuat sangat sederhana dengan bahan-bahan bangunan yang sederhana pula. Sebaliknya dalam perkembangannya yang sekarang (terutama perkotaan), banyak ruang dapur yang dibuat di tengah ruangan dengan dinding porselin, dan dengan peralatan yang peralatan yang serba elektronis. Dengan sendirinya dapur seperti itu tidak tepat disebut *pawon*, karena bukan tempat tertimbunnya abu. Gaya hidup dengan tata ruang dapur seperti itu belumlah membudaya di dalam kehidupan tradisional orang Jawa.

Dengan demikian jelaslah, bahwa ciri pengenal khusus dapur di dalam kehidupan tradisional orang Jawa, ditekankan pada *kendhil* dan *asap*. Hal ini dikuatkan lagi dengan adanya cerita rakyat yang mengisahkan penderitaan keluarga dalam cerita Nawangwulan-Djaka Tarub. Dalam cerita itu dikisahkan keinginan Djoko Tarub untuk mengetahui isi kendhil yang sedang digunakan untuk memasak oleh istrinya Nawangwulan. Justru ingin tahunya Djoko Tarub itu, membawa akibat penderitaan sekeluarga. Karena Nawangwulan terus pergi. Cerita itu melambangkan bagaimana peranan wanita di dapur, dan bermakna apapun yang dilakukan istri dalam hubungannya dengan dapur, suami harus percaya. Di dalam kehidupan orang Jawa, peranan istri di dapur itu oleh para suami disebut dengan istilah *kanca wingking* (teman belakang). Hal ini

berakaitan erat dengan kenyataan bahwa dapur itu letaknya di bagian belakang rumah. Sebagai imbalan adanya istila *konco wingking*, tentunya ada istilah untuk menyebut suami dengan ‘*kanca* “ngajeng”, tetapi dalam kenyataan *kanca ngajeng* tidak pernah dijumpai dalam kehidupan sehari-hari. Dewasaini istilah *konco wingking* dinilai merendahkan martabat wanita. Seakan-akan wewenang wanita hanya di belakang saja, tidak ada kemampuan untuk tampil di depan. Akan tetapi kenyataannya sekarang, banyak wanita yang mencapai karier. Menurut (Wiryosentana), istilah *konco wingking*, dan *konco ngajeng*, sebetulnya hanya untuk memisahkan atau membedakan pemisahan tugas maupun hak dan wewenang. Di dalam kehidupan tradisional Jawa, dapur merupakan wewenang pihak wanita, kalau ada suami sering yang sering ke dapur dinilai kurang mempercayai istri di dalam pengelolaan perekonomian rumah tangga. Laki-laki yang demikian itu disebut dengan istilah ”ketuk” atau ”cupar” (tidak mempercayai istri dalam pengelolaan rumah tangga).

Data bahwa wanita itu mempunyai wewenang di belakang dengan arti : memasak, mengatur ekonomi mengurus keperluan sehari-hari seluruh anggota rumah tangga, dan data bahwa dapur merupakan dunia istri/wanita, tercermin dalam cerita rakyat Djoko Tarub dan Nawangwulan seperti telah diuraikan di muka.

Sesuai dengan kedudukan wanita tersebut di dapur, dan kaitannya dengan arti pawon yang dianggap sebagai tempat kotor, maka pembuatan dapur pada umumnya sangat sederhana dan tidak diperlukan persyaratan-persyaratan yang jelimet, seperti kalau membuat rumah. Namun demikian dahulu ada juga yang menggunakan perhitungan-perhitungan tertentu untuk membuat dapur. Mengenai hal tersebut beberapa contoh ditemukan dalam penelitian ini. Di daerah Parangtritis misalnya, dulu ada suatu kepercayaan bahwa supaya dapur itu selamat tidak ada halangan, maka kalau membangun dapur atau pawon harus dihitung waktunya, yaitu jatuh tiba lara (tiba = jatuh, lara = diartikan mati). Dalam hal ini pawon atau dapur diartikan, tempat barang mati, atau tempat buangan. Namun pada umumnya yang dianut adalah pada waktu membuat dapur, menghindari hari ”*geblag*” (hari meninggalnya) keluarga dekat misalnya orang tuanya, suami/istri, anak. Perhitungan tersebut dimaksudkan supaya semua selamat, baik waktu membuat dapur maupun setelah digunakan.

Sebaliknya di daerah pantai Trisik, Kulon Progo, dahulu ada juga kepercayaan, bahwa untuk membangun dapur harus dimulai saat *keptune nyaine* '(hari pasaran kelahiran istri). Jadi untuk membangun dapur dijatuhkan pas hari pasaran kelahiran istri, misalnya Senin Pon, Rebo Kliwon, dan sebagainya. Hal ini karena dapur atau pawon, dianggap sebagai tempat istri atau wanita, jadi pembuatan dapur dijatuhkan pas hari kelahiran pemilik dapur tersebut. Dalam hal ini ada anggapan pula, bahwa dapur sebagai tempat wanita, juga tempat *pangleburan*, artinya bahwa segala sesuatu yang ada di dapur bila dimasak akan lebur, demikianlah kalau wanita bekerja di dapur.

Dalam buku mengenai studi perumahan tradisional (tt : 42), disebutkan bahwa pembuatan dapur di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta, pada umumnya dijatuhkan pada urutan perhitungan *liyu*, yang dapat diartikan *lumbung*. Kemungkinannya bahwa lumbung mempunyai hubungan yang erat dengan persediaan makan, sedangkan pawon adalah tempat mengolah (memasak). Jadi diharapkan dengan perhitungan jatuh pada urutan liyu, supaya pawon atau dapur tidak pernah berhenti dalam mengolah kebutuhan makan.

Kepercayaan mengenai perhitungan untuk membangun dapur itu dulu pernah ada, dan dijadikan pedoman. Namun sekarang ini jarang yang menggunakan perhitungan, atau pedoman seperti tersebut di atas. Biasanya dapur atau pawon dibuat sesudah rumah pokok selesai.

7.2 Kepercayaan, pantangan dan penangkalan sehubungan dengan dapur.

Makan, pada hakekatnya ialah menerima berkat dari Dewi Sri, Dewi Padi, yang dianggap sebagai sumber rejeki (Soepanto, 1977: 24), maka kegiatan memasak, makan, itupun mendapat perhatian yang serius di dalam kehidupan sehari-hari, termasuk penjagaan serta perawatan alat-alat memasak. Orang yang melalaikan hal-hal tersebut, dianggap tidak menghormati Dewi Sri, bahkan dianggap mengabaikannya. Sehubungan dengan hal tersebut, maka di dalam adat *ruwatan*, orang yang bertindak lalai pada waktu memasak sehingga merobohkan dandang, menurut kepercayaan orang yang demikian itu lalu termasuk ke dalam kelompok orang yang menjadi catu makannya Bethrara Kala; untuk menghindarkan

nasib orang tersebut dari mangsa Bethara Kala, haruslah diselenggarakan upacara ruwatan (Subalidinata, 1985 : 106, 110, 115).

Orang Jawa percaya terhadap adanya orang-orang yang digolongkan kelompok orang *sukerta* (Subalidinata, 1985 : 105), ia-lah orang yang karena berbuat lalai atau salah, sehingga digolongkan ke dalam kelompok orang yang menjadi catu makannya Bethara Kala. Orang yang tergolong sukerta itu akan menderita sengsara hidupnya, bila tidak dibebaskan melalui upacara ruwatan. Ruwatan merupakan upacara yang harus dilaksanakan demi keselamatan jiwa orang yang termasuk ke dalam golongan sukerta. Selama belum dilaksanakannya upacara ruwatan tersebut, mereka merasa belum bebas dari kewajiban yang harus dipenuhinya. Selama mereka belum dapat memenuhi kewajiban itu, hati mereka akan tetap dicekam oleh rasa gelisah terus menerus (Subalidinata, 1985 : 3).

Sehubungan dengan adanya kepercayaan terhadap adanya ancaman bencana atau malapetaka bagi orang yang berbuat lalai berkaitan dengan dapur dan alat-alat dapur serta kegiatan masak-memasak, maka orang Jawa memiliki sejumlah pantangan yang harus senantisa dipatuhi, agar orang dapat terhindar dari mala petaka tersebut, dan dengan sendirinya dapat terhindar pula dari ancaman dimakan oleh Bethara Kala.

Pantangan-pantangan tersebut antara lain : waktu memasak nasi harus bertindak hati-hati, jangan sampai dandang yang digunakan untuk menanak nasi itu roboh (Subalidinata, 1985 : 106). Pantangan dandang roboh ini, dikenal oleh sebagian besar masyarakat pedesaan baik yang ada di daerah dataran, pantai, maupun pegunungan. Upacara-upacara ruwatan untuk membebaskan dari mangsanya Bethara Kala dilakukan dengan sesaji yang kurang lebih sama. Kemudian orang yang sedang angi, belum selesai pekerjaannya tergesa-gesa meninggalkan nasi pada iyan (Subalidinata, 1985: 108); orang tidak boleh membakar kulit bawang putih (Subalidinata, 1985 : 107); juga orang tidak boleh membakar irus, ilir, enthong, iyan (Subalidinata, 1985 : 111).

Kecuali pantangan-pantangan semacam itu, di dalam kehidupan tradisional orang Jawa terdapat sejumlah ketentuan sikap dan tingkah laku yang harus mendapat perhatian secara serius, berhubungan dengan konsep pemujaan terhadap Dewi Sri, antara lain: orang tidak boleh memecahkan pipisan dan gandhik (Subalidinata, 1985 : 105, 106, 110, 115; Ilmi Abdiladiyah 1980/81 : 6), pa-

da waktu makan orang harus bersikap sopan, duduk dengan tertib dan tidak berjalan kian kemari atau sambil bersendau gurau, sebab makan berarti menerima rejeki dari Dewi Sri, berhadapan dengan sumber rejeki diperlukan sikap yang khidmad dan penuh hormat.

Seperti telah disebutkan di muka, bahwa untuk membuat dapur tidak diperlukan persyaratan maupun perhitungan yang jlimet oleh karenanya, mungkin ini menjadi salah satu dugaan, tidak di temukan dalam penelitian ini mengenal penangkal, maupun pantangan yang harus dihindari oleh masyarakat setempat sehubungan dengan pembuatan dapur, pemakaian tempat dapur, dan sebagainya. Namun demikian ada juga kepercayaan, bila sedang mempunyai hajad baik dapur maupun rumah tempat menerima tamu tidak boleh dibersihkan (disapu), hal ini mengandung arti supaya orang yang mempunyai hajad itu banyak menerima sumbangsan. Sebaliknya kalau tempat tersebut dibersihkan, sumbangannya hanya sedikit.

7.3. Ungkapan-ungkapan, Perumpamaan, dan Peribahasa Sehungan Dengan Dapur.

Di dalam kehidupan tradisional orang Jawa, dapur beserta semua kegiatan yang berhubungan dengan masak-memasak, ternyata menduduki tempat yang penting, meski tidak sangat menonjol. Ungkapan yang berbunyi *aja nganti nggoling kendhile* (jangan sampai kendhile terguling), mengandung makna nasehat, agar orang bersikap hati-hati, hemat dan cermat di dalam pengelolaan perekonomian rumah tangganya, agar tetap dapat menghinduri keluarganya.

Kehidupan perekonomian sesuatu rumah tangga biasa dihubungkan dengan kendhil. Seorang istri yang membantu suaminya mencari nafkah dengan bekerja menjadi karyawati atau menjadi pedagang misalnya, alasan yang biasa dikemukakan ialah *kanggo njejegake kendhil*, (untuk menegakkan kendil), maksudnya ialah menambah penghasilan, agar dapat tetap memasak atau menghidupi anggota rumah tangganya. Istilah *kendhile njomplang* atau *kendhile nggoleng*, digunakan untuk mengatakan kemunduran atau kehancuran perekonomian keluarga atau rumah tangga; orang yang bekerja siang malam, atau bekerja ke tempat yang jauh, sering mengatakan *demi kendhil*.

Kecuali dengan istilah kendhil, kesatuan perekonomian keluarga atau rumah tangga sering pula diandaikan dengan istilah *pawon*. Keluarga yang karena sesuatu hal terpaksa berpisah tempat tinggalnya, misalnya si Ayah tinggal di kota tempatnya bekerja, sedang ibu dan anak-anaknya tinggal di kota lain, yang masing-masing pihak itu memerlukan biaya atau pengelolaan perekonomian sendiri-sendiri, maka keluarga yang demikian itu biasa diandai-kan *mikir pawon loro*, mengurus dua dapur. Dengan demikian jelas, bahwa istilah *pawon* bukan hanya mengandung pengertian bangunan khusus untuk tempat melaksanakan kegiatan masak-memasak, melainkan juga merupakan *lambang rumah tangga* (Koentjaraningrat, 1981 : 104), tegasnya untuk menandai adanya wujud pengelolaan perekonomian rumah tangga.

Demikian pentingnya peranan dapur di dalam kehidupan tradisional orang Jawa, maka tidaklah jarang peralatan dapur dan bahan serta hasil kegiatan masak-memasak, biasa digunakan untuk membentuk ungkapan yang mengandung makna sangat mengena bagi kehidupan bermasyarakat.

Ora mambu enthong irus, ungkapan tradisional Jawa, artinya ialah orang lain yang sama sekali tidak ada hubungan kekeluarganya (Dalil Prawirodihardjo, tt : 73). Di dalam ungkapan tersebut terdapatlah peralatan dapur : *enthong* (senduk nasi) dan *irus* (senduk sayur). Ungkapan lain lagi yang artinya sama dengan ungkapan ora mambu enthong irus ialah *ora mambu sega jangan*, bukannya alat-alat dapur yang digunakan, melainkan hasil kegiatan masak-memasak, ialah *sega (nasi)* dan *jangan* (sayur). Sebaliknya ungkapan.

nya ungkapan *mabu-mambu yen sega* (biarpun berbau, namun nasi), mengibaratkan orang yang masih memiliki pertalian kekeluargaan, meski buruk perangainya, masih ada unsur-unsur baiknya terhadap keluarganya sendiri. Arti yang lain lagi, meski buruk perangainya masih ada unsur-unsur baiknya masih ada ikatan keluarga. Masih lebih baik dibandingkan dengan orang lain yang tidak ada sama sekali pertalian keluarganya. Ungkapan lain yang mirip dengan itu, tidak menggunakan kata *sega* (nasi), tetapi yang digunakan ialah *iwak* (ikan) : *Bacin-bacin yen iwak* (Winter, 1928 : 78). Di dalam ungkapan ini terdapat pemikiran, bahwa ikan, meski berbau busuk, masih termasuk ke dalam pilihan lebih enak, dibandingkan dengan bukan ikan. Arti yang tersirat di balik ungkap-

an tersebut ialah : orang biasanya mengutamakan kepentingan keluarganya ssendiri.

Adang ngliwet (Dalil Prawiradihardja : 2), adalah ungkapan yang mengandung makna : melaksanakan kerja sama untuk mendapatkan imbalan. Setelah berhasil, pembagian imbalan tersebut disesuaikan dengan kedudukan mereka masing-masing di dalam kerja sama tersebut; yang berkedudukan selaku pemimpin memperoleh bagian lebih banyak daripada anggota-anggota lain. Kata-kata *adang* dan *ngliwet*, sama-sama memasak nasi, namun alat yang digunakan berbeda : *dandang* dan *kendhil*. *Adang*, memasak nasi dengan *dandang* sekali memasak hasilnya lebih banyak dibandingkan dengan *gliwet*, memasak nasi dengan *kendhil*. Ungkapan ini mengandung makna kecaman terhadap kepincangan atau ketidak-adilan; sama-sama melakukan sesuatu tugas, tetapi besar-kecilnya imbalan ternyata berbeda.

Ungkapan yang ada hubungannya dengan tungku adalah *lambe satumang kari samerang* (Dalil Prawirodihardjo, tt : 43), artinya bibir setebal *tumang* tinggal setebal *merang*. Arti yang tersirat, ajran atau nasehat yang tidak dihiraukan sama sekali ibarat bibir yang memberi nasehat itu sampai menjadi tipis karena banyaknya memberi nasehat, namun tak ada hasilnya. Yang dimaksud dengan istilah *tumang* ialah ganjal pada bibir luweng atau bibir tungku (Purwadarminta, 1939 : 612).

Ungkapan lainnya yang ada hubungannya dengan alat-alat dapur adalah *tumbu oleh tutup*, artinya mendapat jodoh yang sesuai atau mendapat sahabat yang memiliki persamaan hobi. Kemudian ungkapan lainnya *glundung semprong* (bambu yang sudah dihilangkan rusasnya, dan berfungsi untuk meniup bara api). Arti ungkapan tersebut adalah wanita yang waktu kawin tidak membawa kekayaan sama sekali. Ibarat hanya membawa semprongnya saja. Sebaliknya kalau laki-laki dikatakan dengan ungkapan *glundung guling*.

Sedangkan ungkapan yang ada hubungannya dengan alat dapur dan makanan adalah, *jenang sak layah*, artinya buah pemikiran yang sudah bulat/kesepatan yang sudah bulat. Seperti halnya jenis yang sudah dipisahkan dan ditempatkan satu layah.

Orang yang sedang marah tetapi masih dibakar atau dilapori hal-hal yang memperbesar kemarahannya, dikatakan *geni pinanggang*. Arti kata-kata tersebut *geni* = pinanggang. Sebaliknya orang yang sudah diberi bagian sesuai dengan haknya, masih menginginkan yang lebih besar lagi; Arti lainnya adalah *keinginan* yang tidak ada habis-habisnya.

Di dalam kehidupan tradisional Jawa, ciri-ciri dapur ditekankan pada asapnya, karena bahan bakarnya dari kayu, ranting-ranting dan sebagainya. Asap yang ditimbulkan oleh adanya kegiatan masak-memasak tersebut, digunakan untuk menandai timbul-tenggelamnya kehidupan perekonomian suatu rumah tangga. Ungkapan yang berbunyi *dapurnya masih berasap* mengandung piengertian: penghasilannya masin cukup untuk menghidupi anggota rumah tangganya, meski hanya pas-pasan saja.

Untuk memperkuat anggapan bahwa ciri pengenal khusus dapur di dalam kehidupan tradisional orang Jawa ditekankan pada adanya asap, karena menggunakan bahan bakar kayu dan ranting-ranting kering, dinyatakan dengan bentuk cangkriman (teka-teki) bahasa Jawa yang berbunyi *gajah nguntal sangkrah* (Maryono Dwirahardjo, 1981 : 81). Gajah nguntai sangkrah dari sewajarnya ialah : gajah melahap ranting-ranting dan daun-daun kering. Adapun yang dimaksud dengan gajah nguntal snagkrah itu, ialah *keren*, yang dalam bahasa Indonesia dikenal dengan istilah tungku.

Dalam percakapan sehari-hari, banyak yang menggunakan nama alat-alat dapur untuk menyindir seseorang, atau dengan paribusana, misalnya orang yang sering pindah-pindah rumah dikatakan *kakehan pawon* (banyak dapur). Kemudian orang yang tidak tua malu disebut *rai dhingklik* (Ada juga yang menyebut *rai gedeg*), kalau dengan parikan dengan kata-kata *sendok porok setengah lusin mata mlorok ora idep isin*. Sedangkan orang yang tidak bisa menyimpan rahasia disebut *nggenthong umos* (umos-rembes). Orang yang berperawakan kecil tetapi kuat dikatakan *cilik gandhik* (*gandhik* = untuk memipils jamu). Orang yang tidak mau dituduh berbuat jelek ada yang mengatakan *wani cur-curan banyu kendhi*, artinya berani bersumpah.

Orang yang dulunya kaya, walaupun sekarang melarat, tetapi hidupnya masih kelihatan enak diungkapkan dalam kata-kata *klenthing wadah masin*. Orang yang mendapat keuntungan diebut *nyandhung cepaka sewakul*. Sebaliknya suatu negara yang didu-

kung musuh disebut *kinepung wakul biaya mangap*. Seorang yang hanya tergantung kepada suami saja dikatakan *wong wadon cowek-cowek gopel* (cowek gopel = masih dipakai bisa, dibuang-pun bisa).

Saudara yang diperoleh karena perkawinan disebut *munthu katuran sambel*. Istilah yang ada hubungannya dengan keakraban disebut *udeg-udeg gantung siwur*, adalah hubungan saudara keturunan enam dan tujuh. Seseorang yang pantatnya besar dan lebar dikatakan *bokonge sak tampah* (besar dan lebar). Kemudian kalau perutnya sangat besar diibaratkan *wetenge kaya genthong* atau *wetenge kaya kendhil*. Seseorang yang tidak bisa duduk, jalgan ke sini ke mari dikatakan *bokong kukusan* (pantat seperti kukusan lincip, tidak bisa untuk duduk).

7.4. Upacara dan maknanya berkaitan dengan dapur

Pembuatan dapur atau pawon, seperti telah diuraikan di muka, tidak menggunakan perhitungan yang jelimet serta syarat-syarat tertentu seperti kalau membangun rumah. Oleh karenanya, pada umumnya pembuatan dapur tidak memakai upacara-upacara yang berkaitan dengan pembuatan dapur, maupun pemeliharaan dapur dan keselamatan dapur.

BAB VIII

KESIMPULAN DAN SARAN

Kondisi dapur tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta pada umumnya kurang memperhatikan aspek kebersihan. Hal ini kemungkinan dipengaruhi oleh kesadaran masyarakat terhadap kesehatan masih kurang.

Sesuai dengan anggapan masyarakat Jawa pada umumnya, bahwa dapur atau *pawon* adalah tempat kotor, maka dari arti kata tersebut dapur terletak di belakang rumah atau di samping rumah. Dapur atau *pawon*, meskipun mempunyai peranan yang sangat penting dalam rumah tangga Jawa, tetapi tidak begitu banyak yang memperhatikan bagaimana sebaiknya dapur itu dibangun; letak pintu, pembagian ruangan dan sebagainya. Hal ini terbukti dengan dijumpainya jenis-jenis dapur tradisional di pedesaan yang tidak mengindahkan hal-hal tersebut di atas.

Dapur tradisional baik di daerah pantai, dataran, maupun pegunungan mempunyai bentuk-bentuk bangunan yang sama, fungsi yang sama dan isi dapur yang seragam. Jika pada umumnya penduduk tidak begitu memperhatikan tentang bangunan dapur; maka tidak demikian halnya dengan pembangunan rumah. Kita ketahui untuk membangun rumah, diperlukan perhitungan-perhitungan yang jelimet (rumit); hari apa harus mulai dibangun, pintu menghadap ke mana, pemilihan bahan bangunan, dan sebagainya. Sedangkan pembuatan dapur tidak begitu mempersoalkan itu semua. Oleh karena itu, kadang-kadang dijumpai bentuk rumah bagus model limasan, joglo, dan sebagainya, akan tetapi

bangunan dapur, dibuat secara ala kadarnya. Misalnya rumah yang terbuat dari batu bata, banyak dijumpai dapurnya berdinding anyaman bambu. Dengan kata lain, bila dikaitkan dengan sebutan kata pawon (dari kata pa-awu-an) atau tempat abu; merupakan perwujudan dari konsep Jawa mengenai sistem klasifikasi alam semesta yang mempertentangkan antara yang bersih dan yang kotor, antara bawah dengan atas; maka pola letak dapur pada masyarakat Jawa (terutama pedesaan) selalu di belakang atau di samping.

Adapun perkembangannya pada saat sekarang (terutama di kota), oleh adanya kemajuan teknologi, tata ruang dapur dibangun sedemikian rupa dengan peralatan modern yang serba elektronis. Apabila itu dikaitkan dengan kata pawon, maka konotasi dari kata pawon dengan dapur tersebut menjadi tidak tepat, karena pada dapur modern tersebut, tidak akan dijumpai timbunan abu seperti yang dijumpai pada dapur tradisional.

Bergesernya pengertian pawon tersebut, tentunya akan memberikan gambaran pula kepada kita mengenai tata ruang dapur di masa akan datang. Di samping itu, tidak akan ada lagi diskriminasi seks yang berperanan di dapur.

Fungsi dapur selain untuk menyelenggarakan makan-minum bagi keluarga, juga berfungsi sebagai arena untuk mempererat hubungan keluarga; sebagai ajang pertemuan bagi tetangga. Dahulu (terutama di daerah pegunungan), pada malam hari ada kebiasaan membakar jagung di tungku sambil mengonbrol di muka tungku. Akan tetapi kebiasaan itu sekarang sudah berkurang, malahan hampir hilang. Hilangnya kebiasaan duduk-duduk di muka tungku (sambil membakar jagung, ketela), kemungkinannya disebabkan oleh beberapa faktor. Pertama, faktor kebutuhan ekonomis yang semakin mendesak, sehingga begitu panen, jagung langsung dijual. Kemungkinan kedua, semakin longgarnya hubungan diantara mereka (tetangga), karena waktunya habis untuk mengurus keluarganya sendiri, sehingga tidak ada waktu untuk bertandang ke tetangga. Walaupun demikian, hubungan antar tetangga tetap ada dan dipelihara. Hal ini pada umumnya tampak dengan adanya pagar yang selalu terbuka antara rumah tetangga tersebut, terutama antara dapur satu dengan dapur rumah tangga lainnya.

Dapur atau pawon, sebagai pusat kegiatan memasak, tentunya terdapat banyak limbah yang harus dibuang dari dapur tersebut. Cara-cara mereka mengatasi limbah dapur tersebut, ternyata ada keseragaman baik di daerah dataran (Imogiri, Sedayu), daerah

pantai (Parangtritis), dan pegunungan (Gunung Kidul). Seperti diketahui ada dua macam limbah yang berasal dari dapur, yaitu yang berupa air dan abu. Pola pembuangan limbah tersebut baik di daerah dataran, pantai, maupun pegunungan, ada kesamaannya. Dalam hal pembuangan limbah dapur ini, nampaknya belum ada kesadaran dari penduduk untuk membuat saluran atau kubangan air limbah secara baik dan terawat, yang memenuhi syarat-syarat kesehatan. Seperti kita ketahu, pada umumnya penduduk membuang limbah air dapur begitu saja, tanpa ada tempat penampungan. Saluran pembuangan limbah pada umumnya berupa galian yang berakhir pada sebuah kubangan, ada juga yang dibiarkan meresap ke tanah. Nampaknya, pembuangan air limbah di daerah pedesaan polanya seperti itu. Sebaliknya pembuangan limbah yang berasal dari tungku (berujud abu), pada umumnya dimanfaatkan untuk menambah kesuburan sawah, kebun, atau ada juga yang dimanfaatkan untuk bahan pembersih alat-alat dapur.

salah satu ciri dapur tradisional adalah pemakaian bahan bakar kayu. Di daerah pedesaan pemakaian bahan bakar kayu tidak ada masalah. Bahan bakar yang pada umumnya dipakai, seperti misalnya sepet, blarak, ranting-ranting kayu, dan sebagainya dapat dipenuhi dari lingkungan rumahnya. Dilihat dari segi kebersihan lingkungan, dengan dimanfaatkannya bahan bakar tersebut di atas, lingkungan rumah menjadi bersih, yang berarti juga mendayagunakan bahan bakar tersebut menjadi sesuatu yang bermanfaat. Bagi sebagian besar masyarakat pedesaan, pemanfaatan bahan-bahan bakar yang berasal dari lingkungan rumah lebih irit daripada menggunakan jenis tungku lainnya, karena mereka tidak mengeluarkan uang untuk keperluan tersebut. Namun demikian, pemakaian bahan bakar akan menjadi masalah, jika untuk pemenuhan bahan bakar tersebut, sudah meluas dengan melakukan penebangan-penebangan pohon-pohon yang tanpa diimbangi peremajaan kembali. Tindakan ini jelas akan merusak lingkungan.

Satu hal lagi yang perlu mendapatkan perhatian adalah, pola penempatan bahan bakar yang pada umumnya dilakukan oleh sebagian besar penduduk pedesaan. Mereka sering meletakkan bahan bakar di dekat tungku, hal ini berbahaya, karena dapat menimbulkan bahaya kebakaran.

Salah satu ciri dapur tradisional lainnya adalah, pemakaian tungku tradisional. Pemakaian tungku yang berupa luweng, dhingkel, keran, dilakukan oleh hampir semua penduduk di daerah pe-

desaan. Dari segi jenis bahan bakar yang dipakai untuk membuat tungku, jelas mudah dipenuhi, karena terdapat di lingkungan rumah mereka, dan dari segi pengetahuan mereka mengenai tungku serta pemeliharaannya, sangat mudah dilakukan oleh penduduk pedesaan. Oleh karenanya, pemakaian tungku ini boleh jadi akan tetap bertahan, mengingat faktor-faktor tersebut di atas. Tungku yang berupa kompor, walaupun sudah masuk ke pelosok pedesaan, tetapi jarang dijumpai di dapur-dapur pedesaan tersebut. Hal ini dikarenakan bahan bakar kompor (minyak tanah), dianggap mahal di daerah pedesaan, serta penggunaan kompor perlu pemeliharaan secara kontinu.

Sehubungan dengan hal-hal tersebut di atas, untuk menunjang dan melestarikan pemakaian tungku tradisional tersebut, sudah banyak para ahli yang mencoba membuat tungku-tungku yang irit bahan bakar, dengan bahan baku yang sama yaitu dari tanah liat. Namun, penemuan-penemuan itu nampaknya belum dapat terealisasi untuk disebarluaskan ke desa-desa yang sebagian besar menggunakan tungku tradisional.

Dilihat dari jenis alat-alat memasak yang digunakan oleh sebagian besar masyarakat pedesaan, nampaknya tidak ada ciri yang menonjol, yang menunjukkan identitas, atau kedudukan seseorang dalam masyarakat. Namun demikian terdapat gejala bahwa, banyaknya pemakaian alat-alat dapur keluaran pabrik, menunjukkan bahwa seseorang yang dianggap mampu. Akan tetapi pemakaian alat-alat dapur keluaran pabrik ini, nampaknya sudah masuk ke pedesaan, terbukti banyak dijumpai di dapur-dapur tradisional tersebut alat-alat memasak yang berupa panci, ceret, ketel, wajan, dari aluminium, juga alat makan-minum berupa gelas, piring, sendok, garpu.

Beragamnya alat-alat dapur tradisional yang pada umumnya dimiliki oleh sebagian besar penduduk pedesaan, mewarnai pula pada jenis masakan yang dimasak. Pada umumnya mereka ini memanfaatkan hasil kebun, atau sawah misalnya kacang-kacangan, daun-daunan, gori, dan sebagainya, sebagai menu sehari-hari. Jadi keadaan lingkungan yang sama, memberikan pula corak menu masakan yang sama, seperti peralatan dapur yang sama pula bagi masyarakat pedesaan, misalnya pemakaian kuali. Dari segi gizi, jenis sayuran tersebut mengandung gizi yang tinggi. Dari segi kebersihan, kurang memenuhi syarat bila dibandingkan dengan apabila menggunakan panci buatan pabrik.

Mengenai kepercayaan, maupun pantangan-pantangan tentang dapur dan isinya, nampaknya tidak ada informasi yang menunjukkan hal tersebut. Kalaupun ada sifatnya hanya informatif, yang pada generasi sekarang sudah tidak mengenal, dan tidak dijalankan lagi.

Pemakaian alat-alat dapur tradisional oleh sebagian besar penduduk pedesaan, adalah hasil dari tangan-tangan trampil yang terdapat pada rumah tangga-rumah tangga pedesaan. Melihat pentingnya kegiatan mereka ini bagi kelestarian warisan budaya, beberapa desa kerajinan, banyak yang mendapat perhatian untuk ditingkatkan kualitas dan kuantitasnya, seperti terjadi di daerah kerajinan tanah liat Kasongan dan Ngentak. Hasilnya, kerajinan tanah liat di Desa Kasongan berkembang ketrampilannya, banyak bermunculan pengrajin-pengrajin tanah liat dengan produksi yang berupa gerabah-gerabah hias kreasi baru. Namun pengrajin tanah liat di Desa Ngentak tidak seperti Kasongan. Pengrajin tanah liat di Ngentak tetap bertahan kepada produksi lama. Ada beberapa faktor yang mempengaruhinya. Pertama, pengalaman pengrajin dalam hal pemasaran gerabah tradisional dengan gerabah kreasi baru. Ternyata pemasaran gerabah yang berupa alat-alat dapur lebih cepat laku daripada gerabah hias kreasi baru. Kedua, pengetahuan yang terbatas dan pendidikan yang kurang, mempengaruhi sikap mereka di dalam mengembangkan usahanya; dan ketiga, kemauan dari pengrajin untuk maju dan menerima kreasi baru.

Lepas dari hal-hal tersebut di atas, peningkatan ketrampilan bagi pengrajin sangatlah diperlukan, sehingga selain bisa memproduksi barang-barang gerabah jenis yang sekarang ditekuni, juga dapat memproduksi gerabah kreasi baru. Ini perlu ditekankan, mengingat bahwa sumber penghasilan mereka adalah dari hasil kerajinan tanah liat. Di samping itu, dikhawatirkan pada waktu-waktu mendatang alat-alat memasak dari tanah liat produksi mereka akan tergeser oleh produksi pabrik yang makin lama masuk ke desa.

Prospek masa depan alat-alat dapur dari anyaman bambu, tidaklah jauh berbeda dengan kerajinan tanah liat. Bagi pengrajin yang berani mencoba anyaman kreasi baru, cakrawala pemasaran lebih luas. Jadi dengan melihat bahwa pengaruh kreasi baru dapat menambah penghasilan pengrajin, kiranya kerajinan ini akan punya prospek yang lebih cerah, jika pengrajin tersebut dapat memparkan produksinya lebih luas lagi, atau ada suatu koordinasi se-macam koprasи yang dapat menyalurkan soal pengadaan bahan

mentah maupun pemasarannya. Pengrajin anyaman di Minggir ini sudah banyak yang mencoba kreasi baru dan dapat dikatakan berhasil. Sekarang tinggal pembinaan lebih lanjut, supaya usaha itu berkembang mantab, baik dari segi pemasaran, permodalan, maupun kualitas produksi.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Budhisantosa, S
1980/81 „Arsitektur Tradisional Sebagai Perwujudan dan Ungkapan Kebudayaan,, *Warta Budaya*, 2 (IV).
- Budiman, Basuki
1985 „Konsumsi Pangan Keluarga dari Hasil Pemanfaatan Pekarangan di Pedesaan Jawa,,. *Gizi Indonesia*, 1 (X).
- Dadjoeni, N
1985 „Pandangan Hidup orang Jawa Tentang Tata Ruang Rumah Tinggal dan Lingkungan Pemukiman,,. *Ceramah Pengarahan Proyek IDKD*, Yogyakarta.
- Direktorat Djendral Tjipta Karya
tt *Study Perumahan Tradisional : di Yogyakarta dan Sekitarnya I*. Jakarta : Departemen Pekerjaan Umum dan Tenaga Listrik. Direktorat Perumahan Rakyat.
- Dwiraharjo, Maryono
1981 *Cangkriman di Dalam Bahasa Jawa*. Yogyakarta : Tesis Fakultas Sastra UGM. Sastra Nusantara.
- Gustami, S.P
1986 „Seni Tradisional Jawa : Pola Hidup dan Produk Kerajinan Keramik Kasongan Yogyakarta,, Dimuat dalam *Kesenian Bahasa dan Foklore Jawa*, oleh

Soedarsana (ed). Yogyakarta : Dirjen Kebudayaan Departemen P & K. Proyek Penelitian dan Pengkajian Kebudayaan Nusantara (Javanologi).

Juswadi

- 1985/86 „Tata Ruang Bangunan dan Disain Motif : Fungsi dan Keserasian Dalam Lingkungan,, Seminar Arsitektur Tradisional di Surabaya. Proyek IDKD.

Kantor Statistik DIY

- 1980 *Keadaan dan Fasilitas Tempat Tinggal DIY*. Yogyakarta : Pusat Data Propinsi DIY dan Kantor Statistik Propinsi DIY.

-
- 1985 *Statistik DIY Pertengahan Tahun 1985*. Yogyakarta : Kantor Statistik Propinsi DIY.

Koentjaraningrat

- 1981 *Beberapa Pokok Antropologi Sosial*. Jakarta : Dian Rakyat.

-
- 1984 *Kebudayaan Jawa*. Jakarta : P.N Balai Pustaka.

Maryono, Irawan

- 1982 *Pencerminan Nilai Budaya Dalam Arsitektur di Indonesia*. Jakarta : Djambatan.

Padmosoejotjo

- 1956 *Sarine Basa Djawa*. Djakarta : Noordhoff-Kolff.

Pakubuwono IV

- 1953 *Wulangreh Winardi*. Surokarto : R.M Sutarto Harjowahana.

Poerwadarminto, W.J.S.

- 1939 *Baoesastraa Djawa*. Batavia : J.B Wolter Uitgevers, Maatschappij N.V Groningen.

-
- 1976 *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta : P.N Balai Pustaka.

Prawiroatmodjo, S

- 1981 *Bausastraa Jawa-Indonesia*. Edisi ke II. Jakarta : Gunung Agung.

Prawirodihardjo, Dalil

- tt *Paribasan*. Yogyakarta : Spring.

- Priimbon
 tt ,*Priimbon Jawa Kang Ngemot Sawarnaning Priimbon Karahayon*,,, Solo : Toko Budi.
- Proyek Pengembangan Permusiuman
 1982 *Peralatan Organisasi Sosial*. Team Survey Perencanaan dan Pengadaan Koleksi. Yogyakarta.
- Siti Rumidjah, Jumeiri
 1982/83 *Isi Kelengkapan Rumah Tangga Tradisional Mewaruh Tujuan Fungsi dan Kegunaannya*. Yogyakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Kebudayaan. Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Proyek IDKD.
- Soepanto
 1977 „Peranan Ngantenan Dalam Upacara Wiwit di Kalangan Masyarakat Petani Jawa,,. *Bunga Rampai Adat Istiadat*, (1) : 1–34. Jakarta : Pusat Penelitian Sejarah dan Budaya.
- Subaldinata, R.S
 1985 *Sejarah dan Perkembangan Cerita Murwakala, dan Ruwatan dari Sumber-sumber Sastra Jawa*. yogyakarta : Proyek Penelitian dan Pengkajian Kebudayaan Nusantara (Javanoologi).
- Sultz, Nurman
 1979 *Teknologi dan Pengembangan Industri Pedesaan*. Hasil Widyakarya Nasional Teknologi Pedesaan. Jakarta : LIPI.
- Suparlan, Parsudi
 1986 „Kebudayaan dan Tata Ruang : Struktur Kehidupan Manusia, Tradisi, dan Perubahan,,. Seminar Arsitektur Tradisional di Surabaya. Proyek IDKD.
- Surja, Djaka et al
 1985 *Gaya Hidup Masyarakat Jawa di Pedesaan : Pola Kehidupan Sosial Ekonomi dan Budaya*. Yogyakarta : Proyek Penelitian dan Pengkajian Kebudayaan Nusantara (Javanoologi).
- Sutomo, R.M
 1957 „Bab Pandamelipun Grijo Djawi (III),,. *Djogoboyo*, 25 (XI).

Winter, SR, C.F

1983 *Kamus Kawi-Jawa*. Jakarta : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pendidikan dan Kebudayaan.

DAFTAR ISTILAH

- Adang* : Adalah menanak nasi dengan menggunakan alat dandang dan kukusan. Beras dimasak setelah setengah mateng atau istilah istilah lokalnya kekel, diturunkan kemudian dimasukkan ke pengaron untuk dikaruh supaya rata dan diberi air panas yang berasal dari dandang tersebut. Setelah air meresap, di diamkan sebentar, kemudian dimasukkan ke dalam kukusan yang sebelumnya diletakkan alat penyaton. Setelah semua ditampung ke dalam kukusan lalu ditutup dengan kekep.
- Apolo* : Nama lain dari tungku yang menggunakan bahan bakar grajen, atau disebut anglo grajen. Menurut keterangan, disebut apolo kemungkinanya karena sebelum diberi grajen pada tungkunya diletakkan sebuah botol untuk membentuk lubang angin (letak botol mirip apolo akan diluncurkan).
- Asah-asah* : Mencuci alat-alat dapur yang kotor, biasanya menggunakan sabun dan sepet.
- Ater-ater* : Kebiasaan untuk memberikan nasi dan lauk-pauk dari orang yang mempunyai hajad, yang diantarakan ke rumah-rumah sebagai tanda

terima kasih kepada orang-orang yang telah ikut membantu (rewang).

- Bethukan* : Tempat meletakkan peralatan dapur yang sudah bersih (bagian atas), dan tempat kan-dang ayam (bagian bawah).
- Dewi Sri* : Menurut kepercayaan orang Jawa, Dewi Sri adalah dewi pelindung tanaman padi.
- Geblag* : Hari dan pasaran (pon, wage) saat meninggal.
- Gendhewa* : Istilah lain pada waktu penderes memanjat kelapa untuk mengambil legen. Karena memanjat ke atas diartikan seperti dewa.
- Ider* : Menjajakan barang dari satu tempat ke lain tempat.
- Jajan Pasar* : Perlengkapan sesaji yang biasanya bisa diperlukan di pasar, berupa: getuk, tiwul, buah-buahan, jadah, dan sebagainya.
- Konco wingking* : Sebutan bagi istri oleh suami, karena istri banyak berperanan atau menguasai pekerjaan di belakang (dapur).
- Legen* : Adalah cairan dari tangkai manggar yang dapat digunakan untuk membuat gula kelapa.
- Linguk* : Adalah alat berupa dhingklik, untuk melihat/menunggu api di muka tungku pada waktu memasak.
- Loloh* : Memberikan sesaji ke dalam luweng.
- Longkangan* : Halaman kecil antara dapur dengan rumah tinggal.
- Mancung* : Kelopak bunga kelapa (manggar).
- Ngaru* : Mengaduk beras yang ditanak dalam dandang dan tempat untuk mengaru biasanya menggunakan pengaron.

- Ni Thowong* : Kepercayaan dari penduduk, bahwa luweng ada penunggunya yaitu Ni Thowong.
- Nitis* : Memasukkan (mencetak) legen yang telah di-masak (*glali*) ke dalam bathok.
- Petanen* : Adalah bagian dari susunan rumah tradisional Jawa yang dianggap sakral dan biasanya untuk menyimpan beras, bibit padi serta benda-benda pusaka.
- Rewang* : Kebiasaan penduduk untuk datang membantu memasak, atau menyelenggarakan sesuatu untuk keperluan hajad.
- Ruwatan* : Upacara yang tujuannya untuk melepas/menghindari gangguan gaib. Dalam hal ini biasanya dikaitkan dengan misalnya menanak nasi (*adhang*) dandangnya roboh; memipis jamu gandik pecah.
- Sawang* : Kotoran yang bergelantungan di langit-langit dapur, atau tempat lain.
- Semprong* : Alat untuk meniup api pada tungku terbuat dari bambu.
- Tumang* : Adalah sebutan untuk bibir tungku (luweng, dhingkel).

INDEKS

- Abu 16, 69
Adang 69, 93, 107, 142
Adang Ngliwet 233
Alu 139, 171
Amben 139, 168, 17a
Anglo 70, 73, 114
Angus 146, 147
Apolo 73
Areng 72
Arit 72
Asah-asah 69
Asap 82, 227
Ater-ater 186
Awul-awul 101
- Babasan 204
Bacin-bacin yen iwak 233
Bagor 190
Bambu 66, 73, 76
Bathok 56, 87, 88, 90, 94, 126, 142, 158
Bekatul 104, 107
Besek 60, 113, 127
Bethakan 107, 108, 110, 122, 124, 134
Bethara Kala 143
Bibir 71, 73

- Blarak 56, 66, 76, 88, 90, 94
Blumbang 20
Bokong kukusan 234
Bokong saktampah 234
Bolongan keran 76, 79, 92, 97
Bongkok 66, 90
Bumbon 120, 136
Bumbung 127, 152, 159, 192
- Cangkem luweng 61, 76, 78, 92, 97
Catut 218
Ceret 19, 147, 180
Ceting 19, 121, 131, 181, 214
Cilik *gandhik* 235
Cowek 109, 172, 209
- Daden *geni* 180
Damen 56, 76
Dandang 70, 97, 115, 131
Daun jati 104, 107, 108
Deres 154, 192
Dewi Sri 231
Dhingkel 19, 53, 54, 78, 88, 93, 101, 169, 180 – 1981
- Ember 19, 180
Empluk 108, 144
Enjet 108
Erok-erok 149
Enthong 130
Ewuh 69
- Gajah *nguntal sangkrah* 236
Gandhen 217
Gandhik 61
Ganjel 61
Geblag 229
Gedigan 217, 219
Gledeg 60
Gendewo 193
Geni *pinanggang* 234
Genthong 22, 26, 111, 113

- Gledeg 136, 137
Glundhung semprong 234
Godeg 194
Gombal r32, 139, 165
Grajen 73, 74
Grobag 137, 138
Gula Jawa 54
- Ider 111, 210
Irene^g kaya silit kuali 226
Irig 169
Irus 126, 157
- Jajan pasar 128
Jejet 219
Jembangan 199
Jemblukan 107
Jenang sak layah 234
Jerami 54, 66, 76, 206
Jugangan 20, 68, 69, 101
Juru dang 97, 177
- Kabaran 106
Kalo 19, 119, 169, 214
Kawul 104, 107, 110, 115
Kebluk 114
Kekep 113, 114, 142, 144
Keluk 82
Kendhi 19, 181, 235
Kendhil 18, 19, 107, 110, 180
Keren 18, 19, 53, 56, 60, 75, 92
Kereweng 79
Kerik 203
Ketel 18, 131, 145, 181
Ketepu 125
Kinelpung wakul binaya mangap 234
Klenthing 22, 180, 227
Klenthing wadah masu 234
Kompor 19, 77
Konco wingking 179, 228

Krapak 66
Kuali 19, 103, 110, 181, 189, 199

Lading 151-
Lambe 79, 234
Lambe satumang kari samerang 234
Lambungan 206
Laru 159, 192
Lawe 61, 79, 97
Layah 109
Legen 66, 192
Leng 78, 88
Ler-leran 205
Lidi gebang 216, 219
Lincak 180
Linguk 82, 91, 95, 180
Liyu 17, 229
Loloh 87
Longkangan 24, 28, 49
Lorod 66, 76, 90, 93
Lumbung 229
Lumpang 134
Magas 156, 193
Mambu-mambu yen sega 233
Mancung 154, 192, 193
Matik 217
Mbulat 68
Meja 141
Memean 24
Mendong 166, 190
Mengangah 70, 72
Merang 95
Mlaya 64
Mrabut 56, 76
Mulut luweng 61, 92
Munthu 107, 127
Munthu katutan sambel 234

Napeni 125
Neptune nyaine 229
Nggéni 233

- Nggentong umos 235
Ni Thowong 87, 178
Nitis 158, 194
Nyandhung cepaka sakwakul 235
- Ora mambu enthong irus 233
Ora mambu sega jangan 233
- Padasan 36, 111
Paga 22, 23, 59, 68, 105, 107
Pagan 115, 127, 128
Panci 18, 148, 168, 181
Panleburan 229
Pangot 153, 217
Parut 129, 215
Pasah 218
Pasaran 124
Pawon 11, 16, 53, 95, 227, 228, 232
Pega 82
Pengaron 19, 22, 23, 60, 106, 180, 199
Penyatlon 142
Peso 151, 203
Petanen 225
Petel 218
Plangitan 59, 68
Pranjen 134
Pukul 218
- Rai dhingklik 235
Rak 22, 23, 105, 107, 108, 180
Rapak 32
Rantang 66
Remambut 194
Rewang 183, 185
Rombong 89
Ruwat 70, 128, 145, 230
- Salang 117, 118, 170, 196
Sambatan 183, 184
Sampah 66
Sangan 174

- Sarangan 70
Selon 127
Semprong 66, 75, 101
Sepenak 69
Sepet 56, 66, 76, 88, 89, 90, 92, 94, 108, 111, 115, 131, 201
Serbuk gergaji 74
Serok 149
Siwur 113, 180
Soblok 169, 170, 184
Solet 142, 175
Sri 124
Susruk 173
- Tambir 139, 159
Tampah 124
Tangsil 218, 219
Tatap 202, 206
Tiba lara 229
Telenan 150
Trebot 202
Tumbu 215
Tumbu oleh tutup 234
- Udeg-udeg gantung siwur 235
Ulih-ulih 183
Uncek 217, 219
Uwuh 66, 76
- Wajan 146, 173
Wakul 19, 181, 223
Waton 203, 206
Wani cur-cur an banyu 235
Welat 216
Wetenge kaya genthong 235
Wong wadon cowek-cowek gopel 235
- Yiyit 19, 181, 223

LAMPIRAN

DAFTAR INFORMAN

- Nama : Hardjosuwito (P)
Usia : 50 th
Pekerjaan : Penjual tempe
Alamat : Dukuh Garjoyo, Imogiri – Bantul
- Nama : Djoyodinomo (L)
Usia : 70 th
Pekerjaan : Penderes
Alamat : Dukuh Garjoyo, Imogiri - Bantul
- Nama : Harjoriyadi (L + P)
Usia : 50 th
Pekerjaan : Deres, jual tempe
Alamat : Dukuh karang Tengah, Imogiri - Bantul
- Nama : Pudja Perwita (P)
Usia : 45 th
Pekerjaan : Ibu rumah tangga
Alamat : Dukuh Karang Tengah, Imogiri - Bantul
- Nama : Wagirah (P)
Usia : 49 th
Pekerjaan : Penjual beras
Alamat : Sewon : Bantul

Nama : Surasa Maryanta (L, P)
Usia : 55 th
Pekerjaan : Lurah
Alamat : Karang Tengah

Nama : Ciptosudarmo (L)
Usia : 50 th
Pekerjaan : Dukuh
Alamat : Garjoyo, Imogiri

Nama : Suwarni (P)
Usia : 47 th
Pekerjaan : Ibu rumah tangga
Alamat : Pantai Trisik Kulon Progo

Nama : Murtadhllo (L + P)
Usia : 75 th
Pekerjaan : Dukuh
Alamat : Pantai Trisik Kulon Progo

Nama : Supadiwiyono (P)
Usia : 50 th
Pekerjaan : Penjual peyek, jingking, kacang
Alamat : Grogol, Parang-Tritis - Bantul

Nama : Bandiyowiharjono (P)
Usia : 50 th
Pekerjaan : Ibu rumah tangga
Alamat : Grogol, Parang-Tritis - Bantul

Nama : Wiryokarto (P)
Usia : 77 th
Pekerjaan : —
Alamat : Grogol, Parangtritis - Bantul

Nama : Mugisutrisno (P)
Usia : 50 th
Pekerjaan : Ibu rumah tangga
Alamat : Patuk - Gunung Kidul

Nama : Adisuwito (P)
Usia : 58 th
Pekerjaan : Ibu rumah tangga
Alamat : Patuk - Gunung Kidul

Nama : Arjosuwito (P)
Usia : 48 th
Pekerjaan : Penjual tempe
Alamat : Patuk - Gunung Kidul

Nama : Wiryodiono (L + P)
Usia : 60 th
Pekerjaan : Pengrajin alat-alat dapur dari tanah liat
Alamat : Ngentek-Sedayu-Bantul

Nama : Daliman (L + P)
Usia : 40 th
Pekerjaan : Pengrajin alat-alat dapur dari tanah liat
Alamat : Nentak - Sedayu - Bantul

Nama : Sugino (L)
Usia : 25 th
Pekerjaan : Pengrajin anyaman dari bambu
Alamat : Sendangmulya, Minggir Sleman

Nama : Budi (L)
Usia : 55 th
Pekerjaan : Pengrajin anyaman dari bambu
Alamat : Sendangmulya, Minggir, Sleman

Nama : Ki Himodigdoyo (L)
Usia : 70 th
Pekerjaan : Pensiunan
Alamat : Pujowinatan Pakualaman

Nama : Bapak Sukirman (L)
Usia : 60 th
Pekerjaan : Pensiunan
Alamat : Perumahan Tarakanita – San tren



