

**DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK
TRADISIONAL DAERAH
JAWA TENGAH**

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

891/kak T

Milik Depdikbud
Tidak diperdagangkan

**DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK
TRADISIONAL DAERAH
JAWA TENGAH**

MILIK KEPUSTAKAAN
DIREKTORAT TRADISI
DITJEN NBSF DEPBUDPAR

TIM PENELITI :

KETUA :

SUDJONOPRIJO, BA

ANGGOTA:

R. SUSILO, BA

RINI SUPIYATUN, BA

Dra. PUDJI SUTJI INDIAH

Dra. SUHARTATI

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
DIREKTORAT SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL
PROYEK INVENTARISASI DAN PEMBINAAN NILAI-NILAI BUDAYA

1990

Klasifikasi dan
Klasifikasi dan

DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH JAWA TENGAH

PERPUSTAKAAN
DIT. TRADISI
DEPBUDPAR

DIPERIKSA
KELAS
DEPBUDPAR
JANGGOTA
R. SURILO, BA
KEMERDEKAAN
DIPERIKSA

PERPUSTAKAAN
DIT. TRADISI
DEPBUDPAR

NO. NY : 330
PEROLEHAN :
TGL : 30-03-2007
BANDI PUSTAKA : 683-859824

DIREKTORAT PERPUSTAKAAN DAN KEBUDAYAAN
DIPERIKSA
DIPERIKSA

P R A K A T A

Tujuan Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya (IPNB) adalah menggali nilai-nilai luhur budaya bangsa dalam rangka memperkuat penghayatan dan pengamalan Pancasila demi tercapainya ketahanan nasional di bidang sosial budaya. Untuk mencapai tujuan itu, diperlukan penyebarluasan buku-buku yang memuat berbagai macam aspek kebudayaan daerah. Pencetakan naskah yang berjudul, Dapur dan Alat-Alat Memasak Tradisional Daerah Jawa Tengah, adalah usaha untuk mencapai tujuan di atas.

Tersedianya buku tentang Dapur dan Alat-Alat Memasak Tradisional Daerah Jawa Tengah, adalah berkat kerjasama yang baik antar berbagai pihak, baik instansional maupun perorangan, seperti Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Pemerintah Daerah Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Perguruan Tinggi, Pimpinan dan staf Proyek IPNB baik Pusat maupun Daerah, dan para peneliti/penulis itu sendiri.

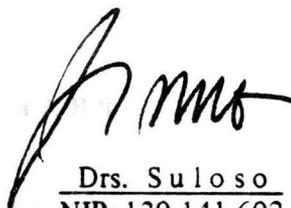
Kiranya perlu diketahui bahwa buku ini belum merupakan suatu hasil penelitian yang mendalam. Akan tetapi, baru pada tahap pencatatan yang diharapkan dapat disempurnakan pada waktu-waktu mendatang. Oleh karena itu, kami selalu menerima kritik yang sifatnya membangun.

Akhirnya, kepada semua pihak yang memungkinkan terbitnya buku ini, kami ucapkan terimakasih yang tak terhingga.

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

Jakarta, Nopember 1990

Pemimpin Proyek Inventarisasi
dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya,



Drs. Suloso
NIP. 130 141 602

SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

Saya dengan senang hati menyambut terbitnya buku-buku hasil kegiatan penelitian Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya, dalam rangka menggali dan mengungkapkan khasanah budaya luhur bangsa.

Walaupun usaha ini masih merupakan awal dan memerlukan penyempurnaan lebih lanjut, namun dapat dipakai sebagai bahan bacaan serta bahan penelitian lebih lanjut.

Saya mengharapkan dengan terbitnya buku ini masyarakat Indonesia yang terdiri dari berbagai suku dapat saling memahami kebudayaan-kebudayaan yang ada dan berkembang di tiap-tiap daerah. Dengan demikian akan dapat memperluas cakrawala budaya bangsa yang melandasi kesatuan dan persatuan bangsa.

Akhirnya saya mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu kegiatan proyek ini.

Jakarta, Desember 1990

Direktur Jenderal Kebudayaan,



Drs. GBPH. Poeger
NIP. 130 204 562

KATA PENGANTAR

Jawa Tengah sebagai salah satu dari 27 Propinsi yang ada di negara Indonesia yang kita cintai, terdiri dari 35 Kabupaten/Kotamadya serta 2 kota Administratif, 492 Kecamatan dan 8.466 Kelurahan/Desa dengan jumlah penduduk \pm 26,5 juta orang.

Di daerah Jawa Tengah sejak abad VII Masehi telah berdiri kerajaan-kerjaan antara lain: Kalingga, Mataram Hindu, Demak, Pajang, Mataram Islam dan Kasunanan Surakarta. Sejak abad itu pula telah muncul kehidupan kelompok-kelompok masyarakat yang menghasilkan berbagai macam kebudayaan, sehingga tidak mengherankan apabila di Jawa Tengah banyak kita jumpai berbagai macam corak kebudayaan yang ditinggalkan oleh para leluhurnya.

Apabila kita lihat kebudayaan daerah tersebut sampai sekarang masih ada yang hidup dengan subur, tetapi ada pula yang mengalami kemunduran bahkan dikhawatirkan akan hilang. Dalam hal ini Pemerintah menyadari bahwa hasil-hasil kebudayaan daerah tersebut banyak mengandung nilai-nilai positif yang perlu dilestarikan, dalam rangka pengembangan kebudayaan dan ketahanan nasional.

Pemerintah telah banyak berusaha untuk melestarikan kebudayaan tersebut dengan jalan mengadakan penginventarisasian, pendokumentasian dan penulisan. Salah satu di antara kegiatan tersebut adalah melalui Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Jawa Tengah.

Melalui DIP tahun anggaran 1986/1987 No. 421/XXIII/3/1986 tanggal 1 Maret 1986 Proyek Inventarisasi dan Dokumentari Kebudayaan Daerah Jawa Tengah telah diberikan tugas untuk mengadakan inventarisasi dan dokumentasi hasil kebudayaan daerah Jawa Tengah serta penggarapan sebuah naskah kuno.

Adapun sasarannya ialah:

1. Pembuatan naskah:
 - a. Dapur dan alat-alat memasak tradisional
 - b. Dampak sosial budaya akibat menyempitnya lahan pertanian.
2. Pengungkapan latar belakang nilai isi naskah kuno yang berjudul "Serat Kancil".

Perlu diketahui, bahwa naskah-naskah tersebut tentunya masih banyak mengandung kekurangan dan kelemahan; hal ini disebabkan karena mengingat luasnya aspek, terbatasnya waktu serta kurangnya data-data penunjang. Sehingga masih sangat perlu adanya perbaikan atau penyempurnaan naskah tersebut. Oleh karena itu guna penyempurnaannya akan diadakan penyuntingan naskah oleh Proyek IDKD Pusat Jakarta.

Tersusunnya naskah ini dimungkinkan berkat adanya kerja sama dari Bidang Muskala dan Jarahnitra serta Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional DIY. Di samping itu adanya bantuan dan kerja sama dari berbagai instansi lembaga dan perorangan dalam penyelesaian naskah. Untuk itu semua, kami ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya. Begitu pula kepada semua anggota tim penyusun naskah ini, yang telah bekerja dengan tekun dan sungguh-sungguh sehingga telah tersusunnya naskah ini.

Akhirnya sebagai penutup, kami mengharap mudah-mudahan dengan tulisan/naskah ini ada manfaatnya untuk memperkenalkan berbagai aspek kebudayaan daerah Jawa Tengah kepada masyarakat luas.

Semarang, Awal Januari 1987
Pimpro IDKD Jateng

Drs. SLAMET, Ds.

DAFTAR ISI

	Halaman
P R A K A T A	iii
SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN . . .	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1. Tujuan	3
2. Masalah	4
3. Ruang Lingkup	5
BAB II. DAERAH PENELITIAN DAN GAMBARAN UMUM DAPUR TRADISIONAL	8
1. Identifikasi Daerah Penelitian	8
2. Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal	18
3. Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Lokal	19
4. Tipe-tipe Dapur Menurut Kebudayaan Lokal ..	26
5. Unsur-unsur Baru Dalam Dapur Tradisional ...	29
BAB III. DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN HI- DUP	32
1. Lokasi Dapur dan Lingkungan Pekarangan	32
2. Lokasi Dapur dan Lingkungan Rumah Tinggal .	38
3. Tata Ruang Dapur Tradisional	40

4.	Air dan Sampah Buangan Dapur	44
5.	Tempat Mencuci dan Mengeringkan	47
BAB IV. MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAN BAHAN BAKARNYA		
		49
1.	Nama dan Arti Tungku Dalam Bahasa Lokal . .	49
2.	Bahan Baku Tungku dan Cara Pembuatannya .	55
3.	Letak Tungku di Dalam Dapur	63
4.	Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan dengan tungku	65
5.	Bahan Bakar yang Digunakan	69
6.	Cara Memperoleh, Mengeringkan dan Menyimpan Bahan Bakar	72
7.	Jumlah Pemakaian Bahan Bakar	79
8.	Pengetahuan Lokal Sehubungan dengan Keselamatan Tungku	81
9.	Pengetahuan Lokal Mengenai Pemanfaatan Limbah Tungku	84
BAB V. ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL		
		87
1.	Nama Lokal Bagi setiap Alat-alat Memasak . . .	87
2.	Bentuk, Ukuran, Bahan Baku dan Kegunaan setiap Alat	89
3.	Cara Memperoleh	124
4.	Cara Memakai, Membersihkan, Menyimpan dan Memperbaiki	125
5.	Cara Memanfaatkan Setelah Tidak Terpakai . . .	135
6.	Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan dengan Alat Dapur	138
BAB VI. KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL . . .		
		145
1.	Kegiatan Sehari-hari	145
2.	Kegiatan Kadangkala	150
3.	Kegiatan Luar Biasa dan Upacara Tertentu . . .	156
BAB VII. PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL .		
		171
1.	Macam-macam Pengajian Alat Memasak Tradisional	171

2. Potensi Pengrajin Alat Memasak Tradisional Serta Jenis Alat yang Dihasilkan	173
--	-----

BAB VIII. DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI-NILAI BUDAYA	197
---	------------

1. Pengetahuan Lokal dalam Membangun Dapur .	197
2. Kepercayaan, pantangan dan penangkal sehubungan dengan dapur	200
3. Ungkapan-ungkapan, Perumpamaan dan Peribahasa Sehubungan dengan Dapur	210
4. Upacara dan Maknanya Berkaitan dengan Dapur	218

KOMENTAR PENULIS	225
------------------------	-----

DAFTAR PUSTAKA	232
----------------------	-----

DAFTAR ISTILAH	237
----------------------	-----

LAMPIRAN	242
----------------	-----

BAB I PENDAHULUAN

Langkah-langkah dalam hal pelestarian warisan budaya merupakan bentuk dari pasal 32 UUD 1945 yang menyebut "Pemerintah memajukan kebudayaan Nasional" hal tersebut sejalan dengan GBHN yang menggariskan kepada kita bahwa nilai-nilai budaya Indonesia perlu terus dibina dan dikembangkan guna memperkuat kepribadian bangsa, mempertebal rasa harga diri dan kebanggaan nasional serta memperkokoh jiwa kesatuan nasional.

Pengertian di atas cukup luas dan merangkum seluruh tata kehidupan manusia Indonesia dan akan memberikan corak, warna dan arah perkembangannya. Perkembangan corak budaya dan pola pikir serta tingkah laku disebabkan adanya beberapa faktor antara lain:

- a. Keadaan alam sekeliling nyata memberikan batas-batas bagi kehidupan manusia.
- b. Tiap-tiap keadaan lingkungan akan memaksa orang-orang yang hidup untuk menuruti suatu cara yang sesuai dengan lingkungannya.
- c. Keadaan alam sekeliling akan mempengaruhi keselarasan hidup kebudayaan manusia.

Pada kenyataannya manusia dalam hidupnya saling mempengaruhi antara sesama manusia, manusia dan alam lingkungannya secara timbal balik. Salah satu faktor yang menonjol adalah usaha manusia untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Dari cara-cara pemenuhan kehidupan inilah yang juga membedakan antara manusia dan binatang.

Berdasarkan penelitian, pada mulanya manusia dan binatang ada kesamaan dalam hal mencari makan misalnya berburu, memetik buah, mencari umbi-umbian dan lain-lain. Tetapi dalam perkembangan selanjutnya manusia lebih jauh maju karena dibekali akal sedangkan binatang hanya memiliki insting

Belajar dari peristiwa-peristiwa alam yang sering dijumpai dalam pengembaraan misalnya terjadinya api yang mereka dapat lihat atau merasakan akibat dari adanya api yang membakar lingkungannya.

Dari hasil penelitian, besar kemungkinan manusia Indonesia mulai memanfaatkan api yakni sejak dua juta tahun yang lalu pada masa hidupnya "Pithecantropus Erectus". Bukan suatu yang yang mustahil apabila pada waktu itu mereka sudah mengenal suatu sistim pengolahan makanan yang paling sederhana yakni dengan cara membakar. Proses ini tidak memerlukan perlengkapan lain yang berupa wadah maka proses tersebut merupakan proses yang paling sederhana. Dalam kehidupan mereka merasakan bahwa api mempunyai arti penting dalam hidupnya sehari-hari maka mereka mulai memperlakukan api secara khusus, mereka puja dan mereka pelihara supaya api tidak menjadi mati kemanapun mereka pergi/berpindah tempat/pengembaraan api tadi tetap dibawa.

Adanya perlakuan khusus terhadap api maka timbullah tingkah laku dengan pantangan-pantangan atau tabu terhadap sesuatu yang berkaitan dengan api. Timbulnya kepercayaan atau tradisi tersebut erat hubungannya dengan keadaan lingkungannya yang kemudian membentuk corak budaya tersendiri.

Dalam perkembangan selanjutnya unsur-unsur budaya ini ternyata mengandung pesan-pesan nilai budaya yang berkaitan

dengan aspek-aspek budaya seperti sosial ekonomi, keagamaan dan lingkungannya.

Di antara unsur-unsur budaya tersebut ternyata "dapur dan alat-alat memasaknya" menyimpan nilai-nilai budaya tersendiri. Pada perkembangan saat ini memang sudah banyak mengalami perubahan yang diakibatkan oleh proses akulturasi kebudayaan modern, tetapi dalam skala kecil masih dapat kita amati adanya kesamaan pola-pola pikir yang berkaitan dengan dapur dan alat-alat memasak tradisional.

Wilayah Jawa Tengah yang secara garis besar merupakan suatu kelompok etnis sehingga dalam corak-corak budayanya tidak ada perbedaan yang menyolok, maka sebagai sistimatikanya penulisan naskah ini digunakan pembagian variasi regional kebudayaan Jawa yang berkembang di Jawa Tengah.

Pembagian wilayah/regional kebudayaan Jawa sebagai berikut:

- a. Negeri Gung : Wilayah atau daerah yang terletak di sekitar pusat-pusat pemerintahan/keraton.
- b. Bagelan : Wilayah eks. Keresidenan Kedu.
- c. Pesisir kilen : Wilayah Semarang sampai dengan Brebes (Pantai Utara).
- d. Pesisir wetan : Wilayah Demak sampai dengan Blora.
- e. Banyumas : Wilayah daerah eks Keresidenan Banyumas.

Dengan pemilihan daerah seperti tersebut di atas diharapkan akan dapat memberi gambaran menyeluruh tentang aspek Dapur dan alat memasak tradisional yang pernah berkembang dan masih berkembang di wilayah Jawa Tengah.

1. Tujuan

Dari pelbagai kebudayaan yang berkembang di tanah air dan juga merupakan modal dasar pembentukan kebudayaan nasional maka sesuai dengan langkah pelestarian budaya Direktorat Sejarah dan Tradisional melalui Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Jawa Tengah (IDKD) tahun anggaran 1986/1987 mengadakan kegiatan inventarisasi dan dokumentasi ke-

budayaan daerah Jawa Tengah antara lain aspek Dapur dan alat-alat memasak tradisional.

Adapun tujuan daripada inventarisasi dan dokumentasi yakni:

- a. Untuk mendapatkan data dan informasi yang benar dan mendalam tentang arti dan fungsi dapur dalam perkembangan di daerah yang juga merupakan unsur penunjang kebudayaan nasional.
- b. Untuk mendapatkan data yang akurat tentang teknologi produksi sarana dan alat pemenuhan kebutuhan makan dan minum.
- c. Untuk menjangkau dan mengungkapkan latar belakang kepercayaan terhadap fungsi, arti dari alat-alat memasak tradisional di daerah yang mempunyai lingkungan geografis yang berlainan.
- d. Untuk dikembangkan sebagai materi dasar pendidikan dan pengajaran dalam rangka sosialisasi nilai-nilai budaya bangsa.

2. Masalah.

Suatu kenyataan dalam perkembangan yang bersifat menyeluruh akan mempengaruhi pembentukan kebudayaan nasional. Dalam proses modernisasi ini kadang-kadang menimbulkan masalah-masalah yang nampaknya bertolak belakang atau menimbulkan suatu dualisme, pada satu pihak memang dituntut untuk kemajuan dan pengembangan teknologi sedang di pihak yang lain harus melestarikan sosial budaya sebagai pewarisan budaya kepada generasi mendatang.

Perkembangan teknologi sekarang akan mendesak unsur-unsur tradisional akibatnya akan menimbulkan pergeseran nilai-nilai, arti dan fungsi dari suatu tradisi yang telah berkembang lama bahkan yang lebih ekstrim lagi akan dapat menghilangkan tradisi-tradisi lama yang berkembang di suatu lokal. Cepat atau lambat akan menimbulkan suatu dampak pemiskinan makna dan nilai-nilai yang terkandung dalam unsur-unsur dapur dan segala aspeknya yang bersifat tradisional.

Dari kenyataan-kenyataan tersebut di atas itulah yang mendorong untuk segera dilakukan langkah-langkah inventarisasi dan dokumentasi kebudayaan daerah yang sudah tampak gejala-gejala menipis atau pun menghilang.

Dengan kemajuan dan perkembangan teknologi yang semakin maju dari tahun ke tahun, umumnya masyarakat sekarang kurang memperoleh pesan-pesan nilai budaya yang terkandung dalam pola-pola tradisional atau bahkan mereka sudah melupakan dan menganggap tidak perlu karena sudah kuno, akibatnya akan terjadi kesenjangan kontinuitas budaya.

Melalui kegiatan inventarisasi dan dokumentasi kebudayaan ini diharapkan akan dapat menyampaikan pesan-pesan yang mengandung gagasan vital kepada generasi sekarang agar tidak kehilangan langkah ataupun pegangan dalam menghadapi dan menyesuaikan kemajuan teknologi masa kini.

3. Ruang Lingkup.

Ruang lingkup dalam penulisan ini adalah aspek dapur dan alat-alat memasak tradisional yang berkembang dalam masyarakat di wilayah Jawa Tengah.

Nilai-nilai budaya yang merangkum konsep-konsep kepercayaan norma-norma, keyakinan, pandangan hidup serta peraturan-peraturan yang telah menjadi milik suatu masyarakat dan telah dilakukan dalam pola pikir dan tingkah laku secara kontinyu dan turun temurun.

Untuk dapat menyingkap dan membuat gambaran nilai budaya mengenai dapur tradisional perlu dikumpulkan data-data yang relevan antara lain:

- a. Dapur, tungku dan alat-alat memasak tradisional.
- b. Pengetahuan lokal dalam membangun dapur, kepercayaan dan keyakinan masyarakat tentang pantangan-pantangan dan penangkalnya yang berhubungan dengan dapur dan alat-alat perlengkapannya.
- c. Ungkapan-ungkapan, peribahasa, perumpamaan yang berhubungan dengan dapur dan alat-alat memasak tradisional

yang merupakan bagian daripada nilai-nilai budaya yang perlu disingskap menurut makna dan diberikan kepada masyarakat.

- d. Upacara-upacara dan makna yang berkaitan dengan cara membangun, membersihkan, memelihara keselamatan dapur yang ditemui pada kebudayaan daerah.

Masih dalam ruang lingkup ini adalah tradisi sebagai pedoman tingkah laku sehari-hari, juga pedoman moral yakni ukuran-ukuran yang dianggap pantas dan yang dianggap tidak pantas, apa yang dianggap baik atau buruk. Suatu tradisi yang menjadi petunjuk masyarakat mengenai tingkah laku dengan penjelasan mengapa dengan berbuat begitu adalah benar.

Selain pola-pola pikir dan tingkah laku sehubungan dengan kepercayaan menjadi lingkup penelitian juga proses pembuatan atau produksi perlengkapan atau peralatan yang berhubungan dengan dapur, bagaimana keadaan pengrajin-pengrajinnya dan bagaimana pemasarannya.

Supaya pokok pembahasan lebih terarah maka ruang lingkup operasional daerah yang dipilih untuk sample mewakili Jawa Tengah adalah:

- a. Negeri Gung diwakili oleh Kabupaten Klaten.
- b. Bagelen diwakili oleh Kabupaten Kebumen, Kab. Temanggung.
- c. Pesisir kilen diwakili oleh Kabupaten Pemalang.
- d. Pesisir wetan diwakili oleh Kabupaten Jepara dan Kabupaten Blora.
- e. Banyumas diwakili oleh Kab. Banyumas, Banjarnegara dan Cilacap.

Untuk memperoleh data penelitian yang dapat dipertanggung jawabkan kami menggunakan beberapa metoda untuk menjangkau data-data yang relevan antara lain:

- a. Penelitian kepustakaan dengan maksud mencari data yang erat hubungannya dengan penulisan serta untuk memberikan motivasi bagi team sebelum terjun ke lapangan.

- b. Membuat program kerja untuk mempermudah serta mempercepat hasil yang dicapai sesuai dengan jadwal yang ditentukan.
- c. Observasi lapangan, dengan menggunakan bahan observasi dapat ditentukan daerah mana yang akan dijadikan sample sebagai sasaran penelitian.
- d. Penelitian lapangan, yakni teknik di lapangan yang kita lakukan yakni interview atau wawancara dengan para informan dan masyarakat yang kita pandang mengetahui pokok persoalannya. Dalam wawancara disertakan daftar pertanyaan untuk mempermudah bagi peneliti dan juga untuk informan sehingga data tidak terlalu jauh menyimpang.
- e. Field note dan dokumentasi, yakni mencatat semua data di lapangan dan hasil wawancara serta membuat dokumentasi segala apa yang diperkirakan ada kaitannya dengan penelitian/permasalahan.
- f. Pengolahan data, yakni data yang terkumpul diseleksi dan kemudian disusun dalam bentuk naskah dengan sistematika yang disesuaikan dengan pokok bahasan.

Dalam penyusunan naskah ini dimaksudkan untuk memberi gambaran tentang aspek Dapur dan alat-alat memasak tradisional dari Jawa Tengah sebagai suatu kesatuan etnis berdasarkan sampel-sampel daerah penelitian.

Dalam tahapan terakhir diharapkan dapat tersusun naskah sebuah buku dengan judul "Dapur dan alat-alat memasak tradisional Tengah" yang disusun oleh team Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Jawa Tengah tahun anggaran 1986/1987.

Dengan tersusunnya buku ini diharapkan akan dapat memberikan sumbangan bagi masyarakat dalam pengembangan kebudayaan nasional.

BAB II

DAERAH PENELITIAN DAN GAMBARAN UMUM DAPUR TRADISIONAL

1. Identifikasi Daerah Penelitian.

Daerah Jawa Tengah terletak pada lokasi astronomi antara $108^{\circ} 30' - 110^{\circ} 30'$ BT dan $6^{\circ} 30' - 8^{\circ} 30'$ LS terdiri dari dataran rendah dan dataran tinggi. Sedangkan pada bagian tengah merupakan daerah depresi vulkanik sehingga banyak membentuk gunung-gunung dan pegunungan.

Tinjauan secara geografis dapat dikemukakan bahwa sebagian besar wilayah Jawa Tengah terbentuk dari sedimen masa Tertier terutama batu Apu dan sebagian kecil terbentuk karena sedimen dari masa Kwarter.

Struktural pokok Jawa Tengah terdiri dari geoantiklinal. Jawa Tengah bagian Selatan membentang separo bagian Selatan dan geosinklinal pada separo bagian Utara terbentuk antara lain antiklinarium Rembang di Utara dan antiklinarium Kendeng di bagian Selatan.

Sebagian daerah depresi vulkanik maka di Jawa Tengah masih terdapat gunung-gunung yang masih aktif terutama gunung Merapi, sedangkan pegunungan-pegunungan membujur dari Barat ke Timur. Jawa Tengah yang terbagi secara mendatar maka banyak sungai-sungai yang bermuara di Laut Jawa (sebelah Utara) dan

ke Lautan Hindia di sebelah Selatan. Sungai-sungai yang bermuara di Laut Jawa antara lain: Pemali, Sragi, Bodri, Tuntang, Bengawan Solo sedangkan sungai-sungai yang bermuara di Lautan Hindia antara lain Citanduy, Luk Ula dan Serayu.

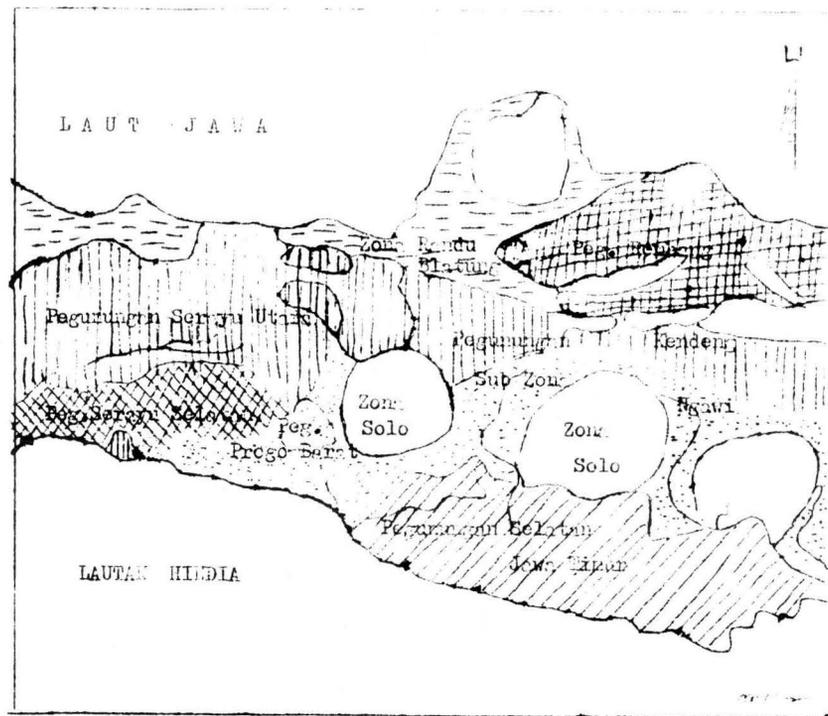
Luas Jawa Tengah 3.253.527 Ha dapat terbagi menjadi beberapa tingkat ketinggian sebagai berikut:

- Dataran rendah dengan ketinggian kurang dari 100 M di atas permukaan laut meliputi 53,3%.
- Dataran rendah dengan ketinggian antara 100 s/d 500 M meliputi 27,4%.
- Daerah pegunungan dengan ketinggian antara 500 s/d 1000 M meliputi 14,7%.
- Daerah dengan ketinggian di atas 1000 M meliputi 4,6%.

Propinsi Jawa Tengah dibatasi; di bagian Utara Laut Jawa, bagian Timur Propinsi Jawa Timur, bagian Selatan Lautan Hindia dan bagian Barat Propinsi Jawa Barat. Secara administrasi Jawa Tengah terbagi menjadi 6 (enam) daerah Wilayah Pembantu Gubernur KDH Jawa Tengah:

1. Pembantu Gubernur KDH Wilayah Semarang
2. Pembantu Gubernur KDH Wilayah Pati
3. Pembantu Gubernur KDH Wilayah Surakarta
4. Pembantu Gubernur KDH Wilayah Kedua
5. Pembantu Gubernur KDH Wilayah Banyumas
6. Pembantu Gubernur KDH Wilayah Pekalongan.

Di samping itu terbagi menjadi 35 Daerah Kabupaten/Kotamadya, 497 Kecamatan, dan 8.455 Desa. Penduduk Jawa Tengah berdasarkan sensus tahun 1985 berjumlah 26.475.945 jiwa dengan perincian jumlah laki-laki 12.747.764 dan jumlah wanita 13.501.181 jiwa. Pada perhitungan sampai dengan pertengahan tahun 1985 jumlah penduduk menjadi 26.768.969 dengan perincian jumlah laki-laki 13.222.591 dan wanita 13.646.378 kenaikan tersebut menunjukkan perkembangan 1.11% (Lihat Tabel A1 – A3).



LEGENDA :

-  Wilayah Eksterior
-  Daerah Aluvial Jawa Tengah
-  Kubah dan pegunungan pusat Depresi
-  Antiklinorium Rembang
-  Antiklinorium Serayu Utara dan Kendeng
-  Zonè pusat Depresi Jawa dan Randublatung
-  Pegunungan Selatan

PETA BIOGEOGRAFI JAWA TENGAH

**Perkembangan Penduduk menurut Kabupaten/
Kotamadya 1984 – 1985**

Kabupaten/Kotamadya	Penduduk 1984	Penduduk 1985	Tingkat Perkem- bangan
1	2	3	4
1. Kab. Cilacap	1.351.269	1.361.676	0,77
2. Kab. Banyumas	1.275.352	1.287.373	0,94
3. Kab. Purbalingga	704.422	712.920	1,21
4. Kab. Banjarnegara	712.194	720.328	1,14
5. Kab. Kebumen	1.074.748	1.089.494	1,37
6. Kab. Purworejo	704.370	708.421	0,58
7. Kab. Wonosobo	622.285	628.699	1,03
8. Kab. Magelang	960.509	965.390	0,51
9. Kab. Boyolali	826.469	835.547	1,10
10. Kab. Klaten	1.131.755	1.143.053	1,00
11. Kab. Sukoharjo	645.418	654.818	1,46
12. Kab. Karanganyar	653.883	663.141	1,42
13. Kab. Wonogiri	983.176	989.004	0,59
14. Kab. Sragen	806.861	816.567	1,20
15. Kab. Grobogan	1.075.744	1.095.104	1,79
16. Kab. Blora	714.232	718.701	0,63
17. Kab. Rembang	456.754	462.437	1,24
18. Kab. Kudus	561.734	569.038	1,38
19. Kab. Jepara	719.852	727.763	1,10
20. Kab. Demak	705.211	716.675	1,63
21. Kab. Semarang	732.186	738.609	0,18
22. Kab. Temanggung	569.368	574.681	0,93
23. Kab. Kendal	788.714	728.019	1,29
24. Kab. Batang	554.208	562.205	1,44
25. Kab. Pekalongan	688.139	698.896	1,56
26. Kab. Pemasang	988.995	1.000.709	1,18
27. Kab. Tegal	1.169.918	1.186.507	1,42
28. Kab. Brebes	1.318.348	1.329.878	0,87
29. Kod. Surakarta	489.201	497.704	1,74

1	2	3	4
30. Kod. Magelang	123.492	124.806	1,06
31. Kod. Salatiga	84.377	84.681	0,36
32. Kod. Semarang	1.076.899	1.091.588	1,36
33. Kod. Pekalongan	135.005	135.344	0,25
34. Kod. Tegal	133.406	133.231	1,00
Jumlah :	26.475.945	26.768.969	1,11

**Penduduk Menurut jenis kelamin dan ex keresidenan serta
perkembangan periode pertengahan 1984 – 1985**

Keresidenan							Perkembangan
	Laki-laki	Perempuan	Jumlah	Laki-laki	Perempuan	Jumlah	%
1	2	3	4	5	6	7	8
I. Banyumas	1.999.776	2.043.461	4.043.237	2.018.750	2.064.047	4.082.797	0,98
II. Kedu	1.993.033	2.061.739	4.054.772	2.011.492	2.079.999	4.091.491	0,91
III. Surakarta	2.705.629	2.831.134	5.536.763	2.736.500	2.863.334	5.599.834	1,14
IV. Semarang	2.153.096	2.240.035	4.393.131	2.186.078	2.268.508	4.454.586	1,40
V. Pati	1.694.595	1.765.428	3.460.023	1.711.630	1.781.861	3.493.491	0,97
VI. Pekalongan	2.428.635	2.559.384	4.988.019	2.458.141	2.588.629	5.046.770	1,18
Jumlah	12.974.764	13.501.181	26.475.945	13.122.591	13.646.378	26.768.969	1,11

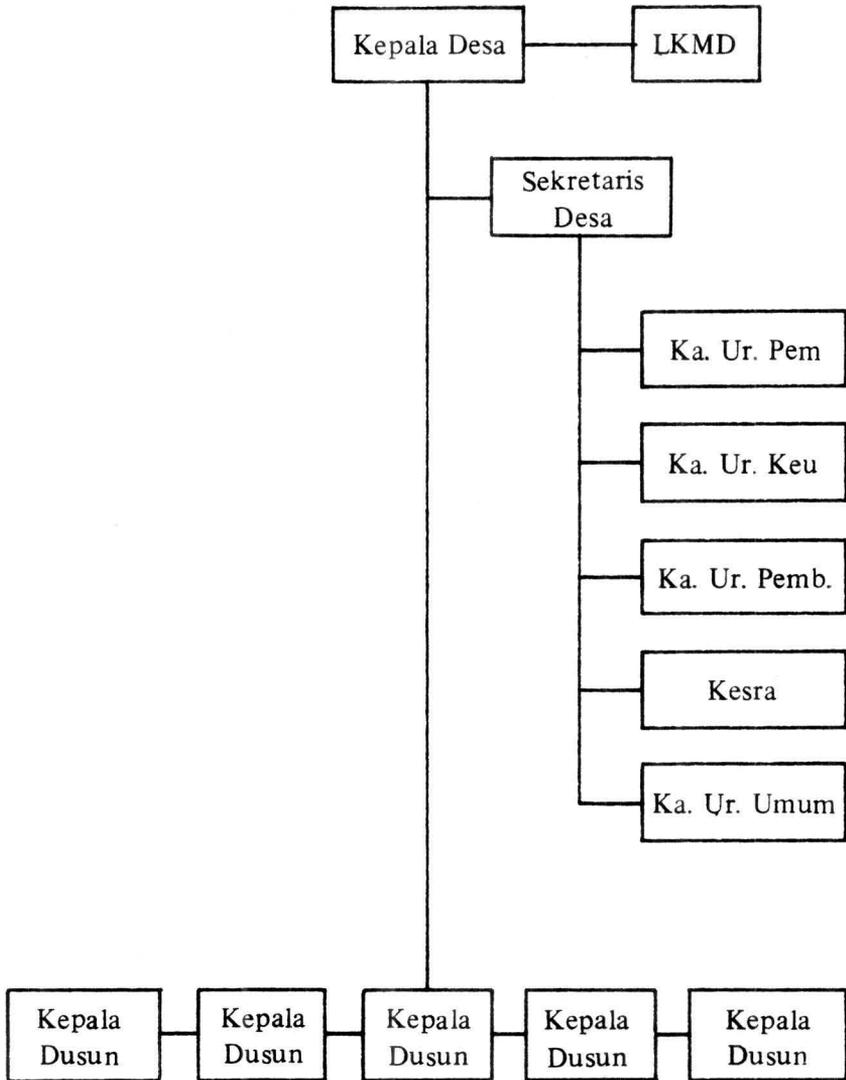
Pola pemukiman atau perkampungan yang yang paling lajim adalah bentuk "Desa" sebagai kesatuan hukum dimana tinggal masyarakat yang berkuasa untuk mengatur pemerintahan sendiri. Tiap desa di kepalai oleh seorang Kepala Desa atau Lurah yang dibantu dengan perangkat desa (Lihat bagan struktur pemerintahan desa). Batas-batas desa satu dengan desa lain pada umumnya berupa batas alam seperti sungai, hutan atau batas buatan berupa jalan atau bentuk tugu batas.

Pola tatanan pemukiman pada tiap-tiap desa yang umum dapat dijumpai adanya sekelompok perumahan penduduk dengan tanah-tanah pekarangan yang dipisahkan dengan pagar- pagar hidup, pagar bambu/tembok dan lain-lain. Rumah-rumah kadang dilengkapi dengan lumbung padi, kadang ternak dan sumur.

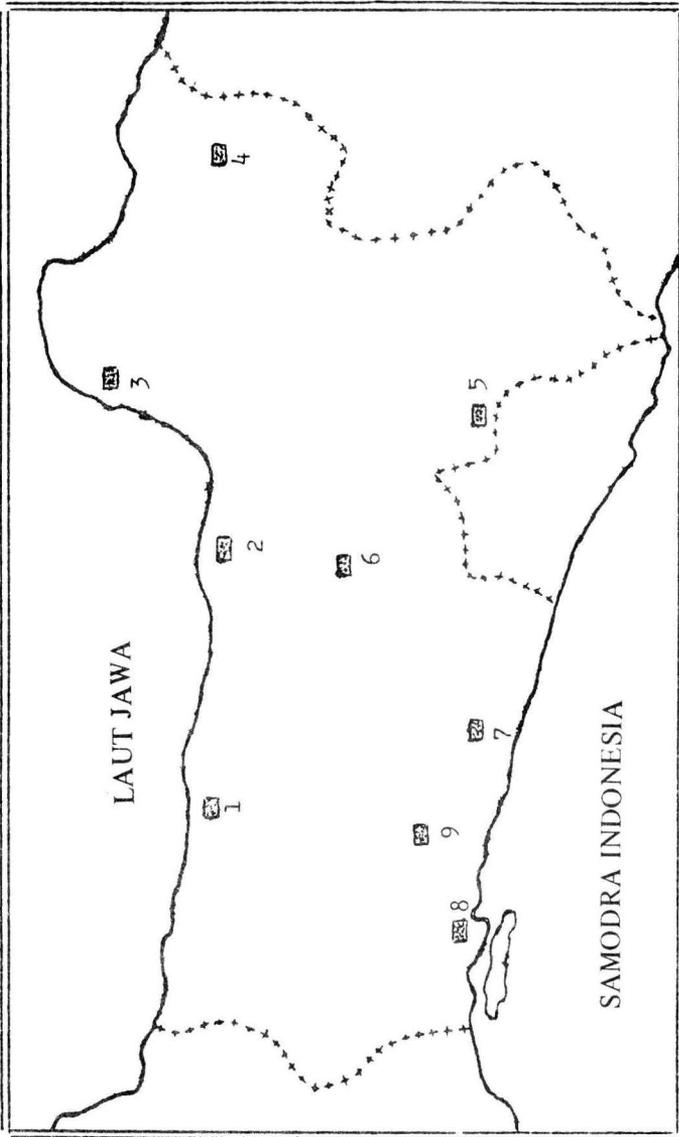
Penggunaan bahan-bahan bangunan untuk perumahan umumnya dari kayu, bambu atau "glugu" (batang pohon kelapa) dan sebagai bahan atap dahulu sering digunakan "atep" tetapi sekarang sudah banyak digunakan genting.

Mengenai bentuk atau tipe rumah di pedesaan yang umum terdapat di Jawa Tengah yakni: rumah limasan, rumah serotong, rumah setangkep, rumah dorogepak, rumah panggang pe dan rumah joglo serta rumah kampung.

Bagan struktur pemerintahan desa yang lajim di
Jawa Tengah



PETA DAERAH PENELITIAN



Daerah Penelitian

1. Kabupaten Pemalang

Desa : Kuta
Kecamatan : Belik

2. Kabupaten Kendal

Desa : Gondangan
Kecamatan : Plantungan

3. Kabupaten Jepara

Desa : Semanding
Kecamatan : Bangsri

4. Kabupaten Blora

Desa : Tambahrejo
Kecamatan : Blora Kota

5. Kabupaten Klaten

Desa : Tegalkuwoso
Kecamatan : Ketandan

6. Kabupaten Temanggung

Desa : Kendisari
Kecamatan : Kedu

7. Kabupaten Kebumen

Desa : Sitibentar
Kecamatan : Mirid

8. Kabupaten Cilacap

Desa : Tritih Wetan
Kecamatan : Jeruk legi

9. Kabupaten Banyumas

Desa : Batuanten
Kecamatan : Cilongok

2. Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Wilayah Jawa Tengah yang terdiri dari beberapa variasi lingkungan alam dan membentuk budaya-budaya lokal yang mempunyai ciri tersendiri tetapi dalam hal budaya yang berkaitan dapur dan alat-alat memasak mempunyai pola-pola pemikiran yang sama. Hal ini dimungkinkan karena fungsi dan peralatannya sama, hanya ada perbedaan yang tidak menyolok yakni mengenai bahannya saja.

Arti dapur dalam arti lokal adalah tempat untuk kegiatan memasak dalam mencukupi kebutuhan sehari-hari, untuk daerah Jawa Tengah dikenal dengan istilah "Pawon". Dasar daripada sebutan ini adalah dari nama suatu alat untuk memanaskan/memasak yakni 'pawon' (tungku = Indonesia). Kata pawon terbentuk dari akar kata awu dan mendapat awalan pa dan akhiran an bentukan dari kata-kata tersebut menjadi pa + awu + an (pawon) yang berarti tempat abu dengan pengertian abu sisa pembakaran untuk memasak. Dalam perkembangan selanjutnya lokal dimana terdapat pawon maka tempat tadi juga disebut pawon.

Untuk sebutan pawon yang berarti tungku dengan pawon sebagai lokal maka untuk menyebut pawon sebagai tungku adalah "pawonan" (pawon + an). Terdapat suatu variasi dalam penyebutan pawon (sebagai lokal) yang berkembang di daerah wilayah regional budaya Jawa Tengah yakni di daerah Banyumas/Cilacap masyarakat setempat menyebutnya: "Padangan". Pengertian padangan adalah suatu tempat untuk adang (menanak nasi) yang kemudian berkembang menjadi sebutan untuk menyebut suatu tempat (lokal) yang digunakan untuk memasak memenuhi kebutuhan makan/minum sehari-hari, sedangkan sebutan pawon hanya diartikan sebagai tungku.

Dalam perkembangan bahasa di Jawa Tengah dikenal pula kata "dapur" dengan pengertian yang lain daripada pawon, dapur di sini berarti suatu kumpulan atau rumpun (contoh: dapuran pring = rumpun bambu). Istilah dapur yang lain juga digunakan untuk menyebut suatu kelompok bentuk dari jenis senjata (contoh: keris dapur sengklat dapur Nogososro dll.). Adapula istilah

dapur yang berarti rupa/wajah, yang biasanya diucapkan sebagai suatu penghinaan (contoh: dapurmu = rupamu).

Dengan berkembangnya istilah 'Pawon' di Jawa Tengah tidak berarti bahwa masyarakat sama sekali tidak mengenal istilah dapur (dalam arti pawon) tetapi karena adanya komunikasi yang meluas maka pada umumnya masyarakat di Jawa Tengah mengenal juga istilah dapur dengan pengertian sebagai lokal dan yang mempunyai fungsi sebagai pawon.

3. Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Seperti pada umumnya fungsi pawon/dapur adalah untuk kegiatan masak memasak makanan dalam mencukupi kebutuhan sehari-hari, tetapi kadang kala juga ditemui fungsi pawon sebagai dapur produksi dalam arti sederhana dan juga sebagai tempat istirahat (umumnya dalam kehidupan masyarakat petani kecil). Pada keadaan sehari-hari yang biasa pawon/dapur tidak akan memperlihatkan kegiatan yang meningkat, tetapi pada waktu-waktu tertentu saja tampak adanya peningkatan kegiatan. Bertambahnya kegiatan ini misalnya pada waktu penghuni rumah tersebut "duwe gawe" (punya kerja); perkawinan, khitanan selamatan dan lain-lain maka kegiatan tersebut akan diikuti dengan bertambahnya kegiatan, tenaga, jumlah yang dimasak dan juga bertambahnya peralatan dapur. Tenaga-tenaga tambahan umumnya datang dari pada keluarga atau juga dari para tetangga yang dengan suka rela memberikan bantuan tenaganya maupun bahan-bahan makanan.

Untuk memperlancar pekerjaan ini kadang-kadang yang bersangkutan membuat bangunan tambahan di dekat dapur atau tempat lainnya yang berfungsi sebagai pawon/dapur. Bahan-bahan yang digunakan untuk dapur tambahan ini dapat berupa bambu, atep/welit atau sekarang kadang-kadang menggunakan seng.

Suatu kegiatan dapur yang mempunyai sifat khusus yakni "Dapur Umum". Pengertian dapur umum ini tumbuh pada waktu revolusi fisik antara tahun 1945 sampai dengan 1948 dimana rakyat berjuang bersama-sama dengan tentara. Waktu itu rakyat membuat tempat-tempat untuk memasak di daerah-daerah yang

dipandang tepat. Hasil daripada masakan tersebut dibagi-bagikan pada para tentara pejuang.

Dapur Produksi

Dapur ada yang berfungsi ganda yakni selain untuk masak sehari-hari juga sebagai dapur produksi. Produksi tradisional ini sebagai usaha untuk menambah penghasilan keluarga. Sebagai contoh daripada dapur produksi ini kami ambilkan dari daerah Kecamatan Mirid di desa Siti Bantar yaitu pembuatan gula kelapa (gula jawa = Jawa) yang juga digunakan sebagai kelengkapan (bumbu) dalam pengolahan makanan.

Proses pembuatan gula kelapa dapat dibagi menjadi 3 tahapan dengan jenis peralatannya sebagai berikut:

1. Menderes/menyadap.

Tahap ini merupakan tahap awal daripada pembuatan gula kelapa yakni cara untuk memperoleh atau mengambil cairan yang disebut: "Legen" (nira = Indonesia). Mula-mula di sekitar tangkai bunga kelapa (manggar) dibersihkan dahulu kemudian dipijit-pijit (diurut) supaya menjadi longgar. Tangkai bunga yang telah longgar kemudian diikat di beberapa tempat dan pada ujungnya dipotong miring dan dimasukkan ke dalam "bumbung" dari bambu tempat penampungan dan ditutup dengan sabut atau kain. Waktu pengambilan bumbung yakni pagi hari kurang lebih jam 07.00 untuk yang dipasang sore hari diambil kurang lebih jam 16.00.

Yang harus diperhatikan dalam pekerjaan ini adalah kebersihan daripada bumbung-bumbung tersebut, karena apabila kurang bersih akan berakibat legen/nira tersebut tidak dapat menjadi kental. Pembersihan bumbung umumnya dengan air panas karena dalam bumbung kadang-kadang tersisa lapisan lilin yang dikandung oleh legen tadi, dapat juga setelah bumbung dicuci dengan air dingin kemudian dipanasi dengan asap.

Seseorang yang mempunyai pekerjaan yang melakukan penyadapan legen/nira disebut "Dewan".



*Seorang Dewan lengkap
dengan peralatan siap
untuk menyadap legen/
nira.*

Peralatan untuk menderes/menyadap adalah :

- a. Bumbung; terbuat dari pada bambu yang dipotong pada ruas (ros = Jawa) dalam variasi ukuran panjang antara 40 s/d 60 Cm dan garis tengah antara 8 s/d 10 Cm.

- b. Tali; umumnya terbuat dari serabut kelapa, tali digunakan untuk membawa bumbung-bumbung tadi dan untuk mengikat sewaktu menyadap.
- c. Arit/Sabit; berupa senjata yang mempunyai bentuk khusus dan alat ini harus tajam dan bersih, karena pemotongannya harus dapat sempurna dengan sekali potong apabila tidak dapat akan merusak urat-urat yang terdapat pada ujung tangkai yang dipotong.



2. Nitis :

Proses ini merupakan kelanjutan tahap I yakni proses pemasakan. Setelah bumbung diturunkan dan dituangkan ke kual (periuk = Indonesia) kemudian dipanasi di atas pawon (tungku = Indonesia) dan diberi "catu" yakni air kapur dengan perbandingan 1 : 1, maksudnya adalah 1 kual/periuk dicampur dengan 1 sendok catu.

Untuk memperoleh warna yang merah dan bau yang harum biasanya mereka mencampuri dengan potongan kulit buah manggis atau potongan kayu nangka.

Dalam proses pemanasan ini akan timbul buih, buih ini harus diambil terus menerus sampai dengan legen/nira menjadi kental (\pm 1 jam).

Peralatan yang digunakan dalam proses Nitis :

- Kual/Keneng : tempat untuk memasak nira
- Gelu : kayu untuk mengaduk nira
- Susuk : kayu tipis untuk menyusuk/membersihkan di pinggir kual.

3. Proses pencetakan gula kelapa

Apabila kekentalan legen/nira sudah dianggap cukup, maka dilakukan proses pencetakan.

Legen yang telah kental kemudian dituang ke dalam cetakan yang terbuat dari tempurung kelapa atau bambu kemudian diangin-anginkan (diisis = Jawa) selama \pm 15 menit, setelah kering kemudian dilepas dari cetakannya.



Fungsi dapur yang lain dan erat hubungannya dengan keadaan lingkungan yakni sebagai tempat "b e d i a n g" yakni tempat untuk memanaskan badan karena udara di daerah setempat cukup dingin. Selain untuk memanaskan badan sekaligus, Pawon/tungku yang dinyalakan digunakan untuk memanaskan sesuatu makanan/sayuran.

Kepercayaan yang berkenaan dengan letak dapur

Pengertian yang menyangkut kepercayaan terhadap dapur atau bagian-bagiannya sekarang sudah tampak semakin menipis bahkan kadang-kadang hilang sama sekali.

Tetapi di antara menipisnya tradisi atau kepercayaan terhadap dapur masih dapat kita jumpai beberapa pola pikir yang bersifat lama/tradisional walaupun si pelakunya sudah tidak tahu persis apa sebabnya harus melakukan yang demikian.

Hal-hal yang masih tampak yakni mengenaikan menghadapnya dapur. Kebiasaan yang banyak kita jumpai adalah pintu dapur yang searah dengan pintu atau menghadapnya rumah. Adanya kaitan erat antara dapur dan rumah tempat tinggal karena disebabkan pembuatan dapur umumnya dilakukan bersamaan dengan pembuatan rumah.

Masyarakat Jawa Tengah umumnya percaya bahwa setiap arah mata angin ada roh/dewa penjaga dan arah mata angin tersebut mempunyai maksud tertentu.

Pada jaman dahulu mungkin tidak ada rumah yang menghadap ke barat hal ini merupakan pantangan karena mata angin barat diakui oleh dewa maut yang siap menjemput kematiannya.

Arah mata angin yang dianggap baik adalah arah utara dan selatan.

Pembangunan Dapur

Pembangunan dapur biasanya sudah menyatu bersama dengan pembangunan rumah tinggal, tetapi ada juga yang membangun menyusul kemudian.

Dalam pembangunan dapur yang menyusul biasanya ditempatkan menempel pada rumah tinggal di sebelah kanan, kiri atau belakang dan biasanya dibangun di tempat yang berdekatan dengan sumber air (sumur) dan juga diperhatikan menghadapnya dapur (puntu) yang harus searah dengan menghadapnya rumah.

Tenaga atau tukang-tukangnya kadang-kadang cukup ditangani oleh keluarga sendiri dan mungkin ada beberapa tenaga dari tetangga yang merupakan tenaga "sambatan".

Bahan-bahan yang digunakan menyesuaikan dengan kemampuannya dan bahan-bahan tersebut mudah diperoleh misalnya dengan

membeli pada penjual material bangunan, mencari sendiri di hutan atau mereka sudah mempunyai persediaan bahan-bahan bangunan sebelumnya.

Waktu pendirian dapur pada saat sekarang tidak lagi berdasarkan perhitungan-perhitungan seperti dalam pendirian bangunan. Umumnya masyarakat Jawa Tengah dalam pendirian dapur hanya mengadakan selamatan seperlunya ditambah "jajan pasar dan nasi kluban" yang dibagikan kepada para pekerja, setelah diberi doa bersama.

4. Tipe-tipe dapur menurut Kebudayaan lokal

Rumah tempat tinggal pada umumnya disediakan untuk keluarga di dalam rumah tersebut terdapat dapur tempat untuk memasak segala keperluan keluarga dalam kebutuhan sehari-hari.

Bentuk dan besar kecilnya serta letak dapur dapat menunjukkan susunan keluarga dan tingkatan keluarga tersebut dalam masyarakat apakah mereka tergolong lapisan bawah, menengah atau tinggi. Pengelompokan ini menitik beratkan pada keadaan ekonomi dari masing-masing keluarga tersebut.

Beberapa bentuk (tipe) dapur yang masih dapat diamati dan diperkirakan masih menunjukkan unsur-unsur tradisional adalah :

a. **Menyatu dengan rumah tinggal.**

Ruang dapur yang termasuk tipe ini terletak dalam rumah, umumnya di bagian belakang.

Suatu keluarga yang menggunakan tipe tersebut pada umumnya termasuk dari lapisan bawah yang kehidupan ekonominya kurang mampu.

b. **Emperan yang diperluas**

Emperan rumah tinggal yang terletak di belakang, di kanan atau kirinya rumah tinggal diperluas dan ruangan tadi kemudian dimanfaatkan sebagai ruang dapur.

Keluarga yang menggunakan dapur tipe ini lapisannya lebih tinggi daripada kelompok yang pertama.

c. Gandok

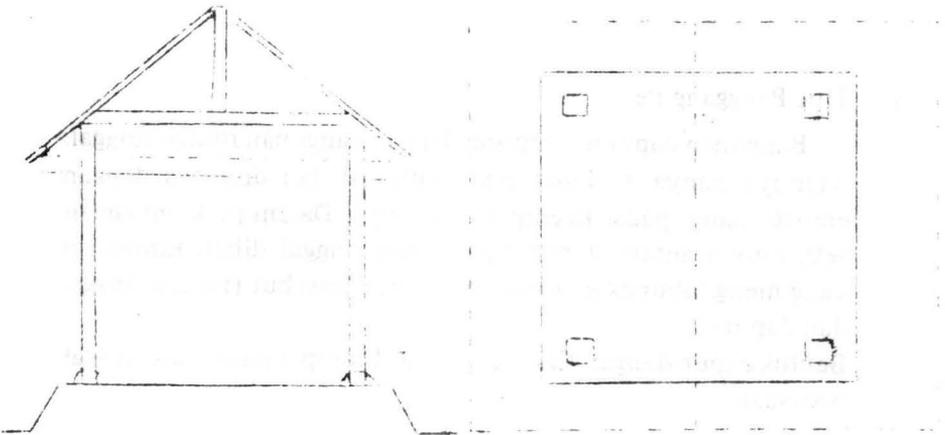
Bangunan tambahan yang diletakkan pada sisi kanan atau kiri dari pada rumah tinggal.

Ada beberapa variasi mengenai keletakan gandok, letaknya berorientasi pada sumber mata air.

Rumah yang menghadap ke selatan gandok harus diletakkan di sebelah kiri rumah tinggal, sedangkan rumah yang menghadap ke utara gandok diletakkan di sebelah kanan agak ke belakang.

Fungsi gandok yang sebenarnya adalah tempat untuk berkumpul keluarga, untuk istirahat, ruang makan dan lain-lain. Tetapi dalam perkembangan selanjutnya fungsi gandok ditambah sebagai dapur.

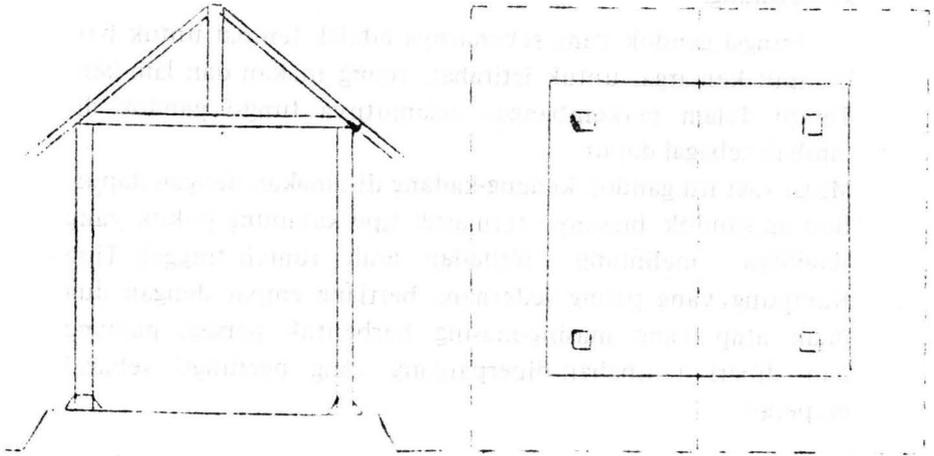
Mulai saat itu gandok kadang-kadang disamakan dengan dapur. Bentuk gandok biasanya termasuk tipe kampung pokok yang letaknya melintang terhadap arah rumah tinggal. Tipe Kampung yang paling sederhana bertiang empat dengan dua buah atap yang masing-masing berbentuk persegi panjang dan diberi tambahan/diperpanjang yang berfungsi sebagai emperan.



d. Tipe Bekuk Lubang

Bangunan yang disambung dengan emper gandok sebelah belakang dan tepat pada sambungannya diberi talang air. Atap berbentuk seperti pada tipe kampung tetapi tidak diberi tambahan.

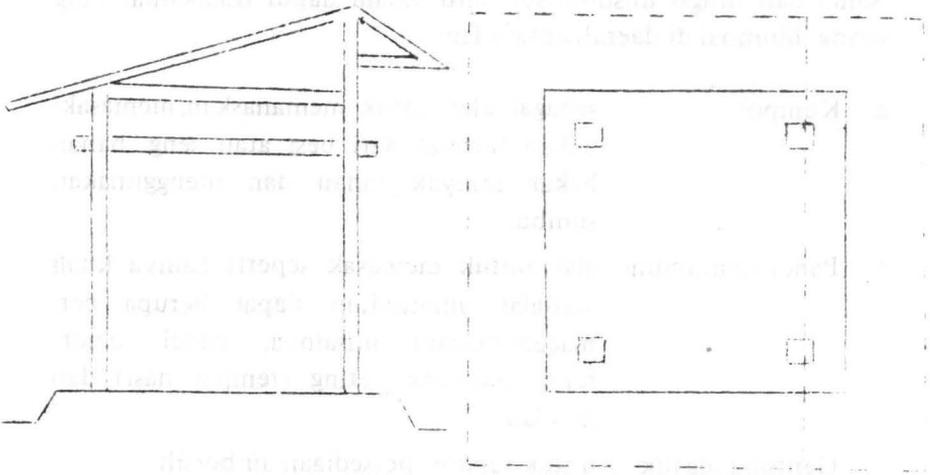
Bentuk dapur yang demikian merupakan perkembangan dari pada bentuk gandok.



e. Tipe Panggang Pe

Bangunan dapur ini terpisah dengan bangunan rumah tinggal. Atapnya hanya terdapat pada satu sisi dan disangga dengan empat tiang pada keempat sudutnya. Dalam perkembangan selanjutnya antara dapur dan rumah tinggal diberi tambahan yang menghubungkan antara bangunan tersebut (rumah tinggal dan dapur).

Bentuk dapur dengan tipe ini jarang dijumpai pada masyarakat pedesaan.



5. Unsur-unsur baru dalam dapur tradisional

Sebutan dapur tradisional pada uraian di atas tidak berarti bahwa dapur tersebut benar-benar mutlak tetapi merupakan campuran antara tradisional dengan modern terutama dalam hal perlengkapan atau sarana untuk memasak.

Selangkah dengan kemajuan pembangunan ke arah modernisasi dengan mulainya terbuka daerah-daerah yang dahulu terpencil sehingga menimbulkan kontak-kontak lebih luas dengan masyarakat di luar lingkungannya dan hal ini menimbulkan perkembangan baru dalam aspek-aspek kehidupan.

Pengaruh-pengaruh dari pada perubahan pemikiran masyarakat tampak pula mempengaruhi perkembangan dapur mereka. Sekarang tampak adanya "kompore minyak tanah" disamping tungku-tungku, kore serta anglo dan lain-lain. Juga alat-alat memasak, selain kualo, dandang tampak adanya panci-panci aluminium. Perlengkapan yang lain misalnya wadah-wadah banyak yang menggunakan plastik, misalnya, ember, gayung, piring, tempat-tempat bumbu.

Alasan mereka menggunakan produk-produk baru karena dianggap lebih praktis dan lebih mudah diperoleh dengan harga yang relatif murah.

Nama dan fungsi unsur-unsur baru dalam dapur tradisional yang sering dijumpai di daerah antara lain :

- a. Kompor : sebagai alat untuk memanaskan/memasak, bahan terbuat dari besi atau seng, bahan bakar minyak tanah dan menggunakan sumbu.
- b. Panci alumunium: alat untuk memasak seperti halnya kualii alat-alat alumunium dapat berupa bermacam-macam misalnya, panci, ceret/teko, dandang ceting (tempat nasi) dan lain-lain.
- c. Gentong plastik : untuk tandon/persediaan air bersih.
- d. Ember plastik : umumnya digunakan untuk mengambil air, menggantikan fungsi k l e n t i n g atau j u n.
- e. Wadah-wadah : berupa bermacam-macam bentuk wadah plastik lainnya dan sifatnya serba guna.

Melihat kondisi dan mutu dari pada benda-benda plastik tersebut menunjukkan produk dalam negeri yang sekarang sudah tersebar luas sampai ke pelosok-pelosok desa.

Mereka mudah memperolehnya, misalnya pada pasar-pasar desa atau warung-warung dan juga apabila mereka pergi ke kota.

Ada suatu cara lain yang dianggap lebih praktis yakni mereka membeli pada pedagang keliling yang menjual berbagai kebutuhan rumah tangga dengan cara pembayaran angsuran.

Pedagang-pedagang keliling ini mereka sebut "m e n d r i n g" atau "abang kredit", umumnya mereka berasal dari daerah Jawa Barat.

Cara pembayaran angsuran dapat dibayar setiap hari atau minggu-an menurut perjanjian, dan harganyapun akan menyesuaikan dengan perjanjian tersebut. Para pedagang akan datang ke pembeli untuk menagih/menerima pembayaran sesuai dengan perjanjian. Pada umumnya harga-harga jauh lebih mahal dengan harga di pasar.

Dengan masuknya peralatan yang lebih modern sedikit banyak mempengaruhi pola pikir tradisional yang sebelumnya mereka lakukan, sekarang mereka mulai meninggalkan kepercayaan lama terutama bagi keluarga muda, tradisi lama umumnya masih dilakukan oleh para orang tua meskipun tidak sepenuhnya lagi.

Meskipun mereka telah menggunakan produk baru tetapi pada saat tertentu, misalnya pada saat punya kerja (perkawinan, khitanan, selamatan dan lain-lain) mereka lebih banyak menggunakan alat-alat tradisional seperti pawon/tungku, keren dan lain-lain dan alat-alat memasak seperti kual, dandang, pengaron dan lain-lain. Penggunaan peralatan tersebut dirasa lebih praktis untuk mengolah dalam jumlah yang besar/banyak dan pembiayaan lebih murah karena bahan bakar pokok adalah kayu yang mudah diperoleh disekitarnya.

BAB III

DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN HIDUP

1. Lokasi dapur dan lingkungan pekarangan

Dapur sebagai kelengkapan dalam pemenuhan kebutuhan sehari-hari bagi suatu keluarga mempunyai nilai penting.

Sebagai lokal, dapur erat sekali dengan bangunan rumah tinggal secara keseluruhan. Hal ini dapat dilihat bahwa pembangunan rumah tinggal biasanya dilengkapi dengan dapur.

Karena eratnya hubungan dapur dengan rumah tinggal maka untuk memberi gambaran lokasi dapur terhadap pekarangan haruslah secara keseluruhan bangunan tempat tinggal terhadap pekarangan.

Tatanan bagian-bagian dari pada rumah tinggal pada pola tradisional memiliki beberapa bangunan yang saling melengkapi antara satu sama lain. Dapat dijelaskan bahwa tatanan tradisional yang lengkap adalah sebagai berikut :

- Di depan sebelah kanan agak jauh dengan rumah tinggal terdapat bangunan yang disebut "perangan", bangunan tersebut digunakan sebagai tempat istirahat dan juga digunakan sebagai gardu ronda/penjagaan.
- Di samping kanan agak depan (disini kanan pringgitan) terdapat bangunan yang berfungsi sebagai lumbung.
- Dapur terletak di samping kanan atau kiri (umumnya di sebelah kiri dari pada rumah tempat tinggal).

- d. Apabila keluarga tadi mempunyai ternak unggas maka akan dibuatkan kandang yang disebut "p r a n j i" di dekat rumah lesung.
- e. Rumah lesung tempat untuk menumbuk padi terletak di samping kanan rumah tinggal.
- f. Sumur terletak di dekat dapur.
- g. Kamar mandi atau pekiwan dibuat di dekat sumur.
- h. Kakus atau WC dibuatkan rumah kecil yang terletak berjauhan di belakang rumah tinggal.

Pola-pola yang dianut dalam penataan pekarangan ini suatu hal penting adalah arah daripada rumah/menghadapnya rumah, hal ini juga berpengaruh terhadap keletakan dan juga menghadapnya dapur.

Pada umumnya dapur akan menghadap searah dengan menghadapnya rumah secara keseluruhan.

Untuk memilih menghadapnya rumah ditentukan dengan jumlah "n e p t u" (hitungan) hari dan pasaran dari pada orang yang bersangkutan.

Neptu hari dan pasaran

Ahad	: 5	Kliwon	: 8
Senin	: 4	Legi	: 5
Selasa	: 3	Paing	: 9
Rabu	: 7	Pon	: 7
Kamis	: 8	Wage	: 4
Jum'at	: 6		
Saptu	: 9		

Apabila jumlah neptu kelahiran dijumlah dan hasil penjumlahan ini akan menentukan arah menghadapnya rumah.

- jumlah hitungan 7, 8, 13, 18 : harus menghadap ke utara atau timur
- jumlah hitungan 9, 14 : harus menghadap ke selatan atau timur

- jumlah hitungan 10 : harus menghadap ke selatan atau barat
- jumlah hitungan 11, 15, 16 : harus menghadap ke barat
- jumlah hitungan 12, 17 : harus menghadap ke utara atau barat

Tetapi meskipun mereka mempunyai hitungan untuk menentukan menghadapnya rumah mereka juga menganut pola-pola atau kebiasaan yang berkembang di daerah setempat.

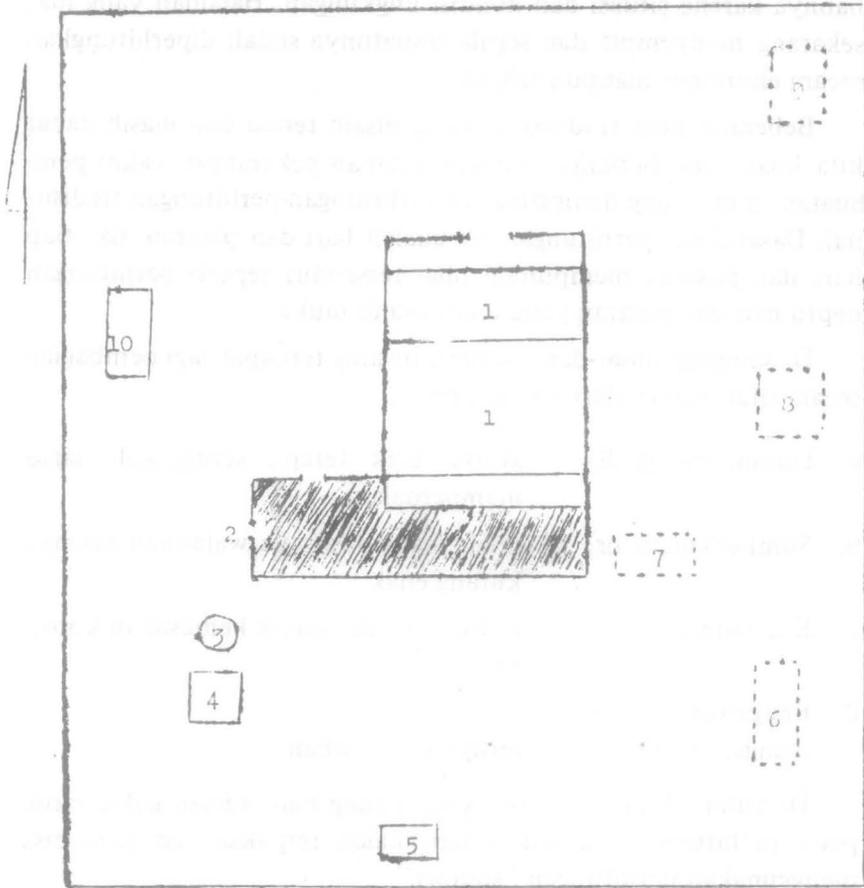
Di daerah pantai selatan mereka membuat rumah tidak akan menghadap ke utara karena hal ini berarti akan membelakangi laut Kidul (selatan) yang merupakan kekuasaan dari pada Nyai Roro Kidul (penguasa laut selatan). Kepercayaan seperti ini banyak kita jumpai di daerah pantai selatan.

Sedangkan di daerah Jawa Tengah bagian tengah yang secara geografis merupakan daerah gunung dan pegunungan (depresi vulkanik) masyarakatnya mempunyai kepercayaan bahwa menghadapnya rumah yang paling baik adalah menghadap ke arah gunung-gunung tersebut.

Di antara arah menghadapnya rumah kemungkinan besar yang dianggap pantangan yakni menghadap ke barat atau ke timur. Kepercayaan yang berkembang di Jawa Tengah bahwa arah barat adalah mata angin yang dikuasai oleh Dewa Maut yang menggambarkan yang sangar (tidak baik, banyak mala petaka), sedangkan ke arah timur adalah arah asalnya sumber kehidupan (Jawa : sangkaning dumadi) dengan pengertian berhadapan langsung "Keraton" sumber kehidupan.

Meskipun demikian apabila berdasarkan perhitungan jumlah neptu mengharuskan menghadap ke barat atau timur maka hal itu dapat diatasi/*ditangkal* dengan melakukan upacara-upacara tertentu.

DENAH LOKASI DAPUR DAN PEKARANGAN (TRADISIONAL)



Keterangan :

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| 1. Rumah tempat tinggal | 6. Pranji (kandang unggas) |
| 2. Dapur | 7. Rumah lesung |
| 3. Sumur | 8. Lumbung |
| 4. Pekiwan (kamar mandi) | 9. Peranginan |
| 5. Kakus (WC) | 10. Kandang ternak |



: Dapur



: Pada saat sekarang sudah jarang terdapat/tidak ada

Tatanan seperti tersebut di atas sudah jarang dijumpai. Penyebabnya karena situasi dan kondisi lingkungan. Halaman yang luas sekarang menyempit dan segala sesuatunya sudah diperhitungkan secara ekonomis maupun tehnik.

Beberapa pola tradisional yang masih terasa dan masih dapat kita lihat yang berkaitan dengan tatanan pekarangan yakni pembuatan sumur yang menggunakan perhitungan-perhitungan tradisional. Dasar-dasar perhitungannya adalah hari dan pasaran, tiap-tiap hari dan pasaran mempunyai nilai tersendiri seperti perhitungan neptu hari dan pasaran yang telah ada di muka.

Di samping dasar-dasar seperti di atas terdapat lagi pembagian secara sifat, terdiri dari 4 sifat yakni :

- a. Duduk (menggali) : airnya baik tetapi, sering kali harus memperdalam
- b. Sumber (mata air) : selalu banyak airnya walaupun rasanya kurang enak.
- c. Kali (sungai) : airnya berbau, sering kemasukan kotoran.
- d. Bengawan (sungai besar) : airnya kotor sekali.

Di antara 4 sifat tersebut yang paling baik adalah kalau jatuh pada perhitungan "duduk", tapi kalau terpaksa bisa juga bisa menggunakan perhitungan "sumber".

Cara perhitungannya :

Jumlah dari nilai hari dan pasaran kemudian dibagi 4 dan sisanya jatuh pada hitungan apa (duduk, sumber, kali, bengawan).

Contoh :

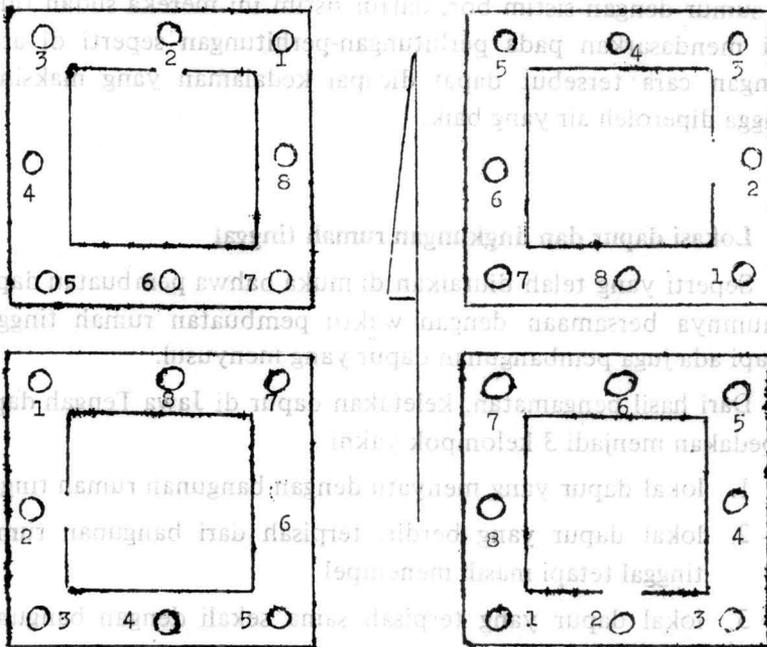
Hari Selasa Pon, nilai : $3 + 7 = 10$, 10 dibagi 4, $10 : 4 = 2$ sisa 2., Sisa 2 jatuh pada hitungan sumber.

Dengan demikian hasil perhitungan bahwa saat yang baik untuk membuat sumur adalah hari "Selasa Pon".

Setelah memperoleh hari yang dianggap paling baik masih mempertimbangkan pula keletakan sumur yang akan dibuatnya. Ada beberapa kepercayaan yang berkaitan dengan letak sumur terhadap kedudukan rumah tinggal.

Sifat-sifat dari keletakan sumur seluruhnya berjalan 8 (delapan). Penghitungan dimulai dari sudut kanan depan kemudian berputar ke arah kiri dan diperkirakan tiap sisi pekarangan terbagi menjadi 3 titik yang jaraknya simetris atau hampir sama (lihat denah keletakan sumur).

DENAH KELETAKAN SUMUR TERHADAP RUMAH TINGGAL



Arti daripada keletakan sumur :

1. Sebagai pemandian orang suci
2. Sebagai pemandian orang yang mendapat malu
3. Sebagai pemandian orang yang mendapat celaka
4. Sebagai pemandian orang yang mendapat kesusahan
5. Sebagai pemandian mayat
6. Sebagai pemandian orang yang sakit keras
7. Sebagai pemandian orang sakit
8. Sebagai pemandian pengantin

Dari hitungan keletakan sumur maka sumur yang paling baik adalah yang jatuh pada hitungan 1 atau 8.

Terdapat suatu cara lagi dalam pencarian sumber air yakni dengan meletakkan tampah atau tempurung kelapa dalam posisi tertelungkup semalam suntuk, pada pagi harinya dilihat banyak sedikitnya embun/air yang menempel pada tampah atau tempurung tadi.

Dari banyak sedikitnya air yang terdapat pada tampah atau tempurung akan menunjukkan besar kecilnya sumber air.

Pada saat sekarang di desa-desa sudah mulai adanya penggalian sumur dengan sistim bor, dalam sistim ini mereka sudah tidak lagi mendasarkan pada perhitungan-perhitungan seperti di atas. Dengan cara tersebut dapat dicapai kedalaman yang maksimal hingga diperoleh air yang baik.

2. Lokasi dapur dan lingkungan rumah tinggal

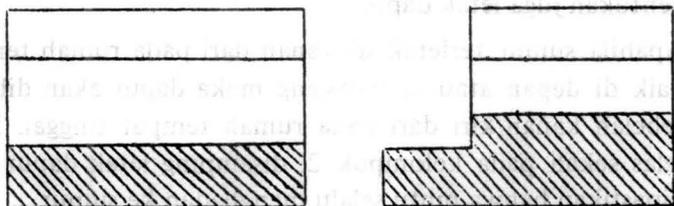
Seerti yang telah diuraikan di muka bahwa pembuatan dapur umumnya bersamaan dengan waktu pembuatan rumah tinggal, tetapi ada juga pembangunan dapur yang menyusul.

Dari hasil pengamatan, keletakan dapur di Jawa Tengah dapat dibedakan menjadi 3 kelompok yakni :

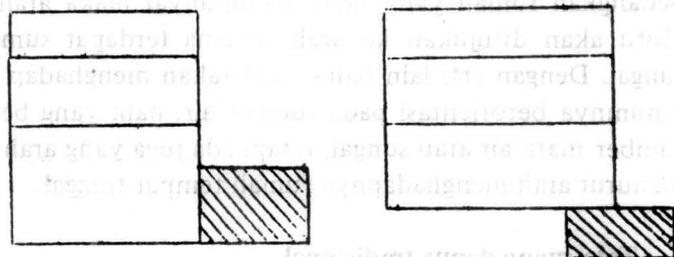
1. lokal dapur yang menyatu dengan bangunan rumah tinggal
2. lokal dapur yang berdiri terpisah dari bangunan rumah tinggal tetapi masih menempel
3. lokal dapur yang terpisah sama sekali dengan bangunan rumah tinggal

Beberapa contoh denah dari masing-masing kelompok :

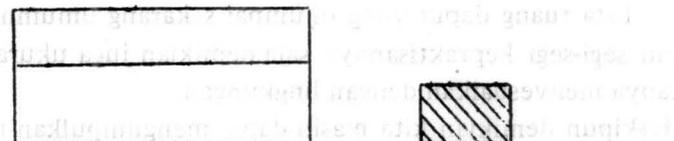
Kelompok 1



Kelompok 2



Kelompok 3



Diantara kelompok tersebut diatas ternyata kelompok 3 paling jarang ditemui kecuali pada bangunan-bangunan yang bersifat bangunan untuk umum.

Misalnya : balai pertemuan, rumah pasamuhan dan lain-lain.

Dengan adanya pengelompokan seperti tersebut diatas tidak berarti bahwa bentuk/letak dapur mesti demikian.

Dari kepercayaan masyarakat yang masih dapat dijumpai ternyata keletakan dapur juga terpengaruh dengan keletakan sumur atau sumber mata air atau sungai.

Air merupakan kebutuhan yang pokok dalam kehidupan sehari-hari, masyarakat memberi nilai tersendiri terhadap air. Keletakan sumur terhadap rumah atau pekarangan ternyata menentukan juga letak dapur.

Apabila sumur terletak di kanan dari pada rumah tempat tinggal baik di depan atau di belakang maka dapur akan dibangun pada sebelah kanan/kiri dari pada rumah tempat tinggal, hal ini akan jelas sekali pada kelompok 2, disamping letak dapur maka dapat dipastikan bahwa pintu selalu menghadap ke sumur.

Demikian juga apabila sumur terletak pada sisi kiri atau belakang. Sedangkan rumah yang tidak mempunyai maka arah dapur atau pintu akan ditunjukkan ke arah dimana terdapat sumber air atau sungai. Dengan arti lain bahwa keletakan menghadap pintu dapur umumnya berorientasi pada sumber air, baik yang berupa sumur, sumber mata air atau sungai, tetapi ada juga yang arah pintu dapur menurut arah menghadapnya rumah tempat tinggal.

3. Tata ruang dapur tradisional

Tata ruang dapur yang dijumpai sekarang umumnya berdasarkan segi-segi kepraktisannya saja, demikian juga ukuran/luas lokal hanya menyesuaikan dengan lingkungan.

Meskipun demikian kita masih dapat mengumpulkan titik kesamaan antara daerah satu dengan lainnya meskipun berbeda wilayah regional budayanya.

Titik-titik kesamaannya antara lain pada keletakan tungku gentong/jambangan (tempat air), pogo (rak - Indonesia), lincak (dipan kecil untuk meracik makanan).

Sebagai gambaran umum dapat dijelaskan mengenai tata ruang dapur tradisional yang masih tampak di wilayah Jawa Tengah. Pawon atau tungku pada suatu dapur paling sedikit 2 buah yang terletak di sudut dapur (dekat dinding), di dekat tungku terdapat gentong/jambatan tempat air bersih untuk memasak dan minum. Diatas tungku terdapat susunan rak yang terdiri dari 2 susun, susun yang bawah untuk tempat menyimpan kayu bakar (plagran), dan susunan yang di atasnya untuk menyimpan bahan makanan lain berupa jagung atau singkong (pogo, gedeng).



*Planggrangan, tempat menyimpan kayu bakar di dapur,
terletak di atas tungku.*

Pada bagian lain di dekat dinding tampak sebuah pogo untuk tempat menaruh alat-alat memasak antara lain kual, dandang, wajan, kukusan dan lain-lain.

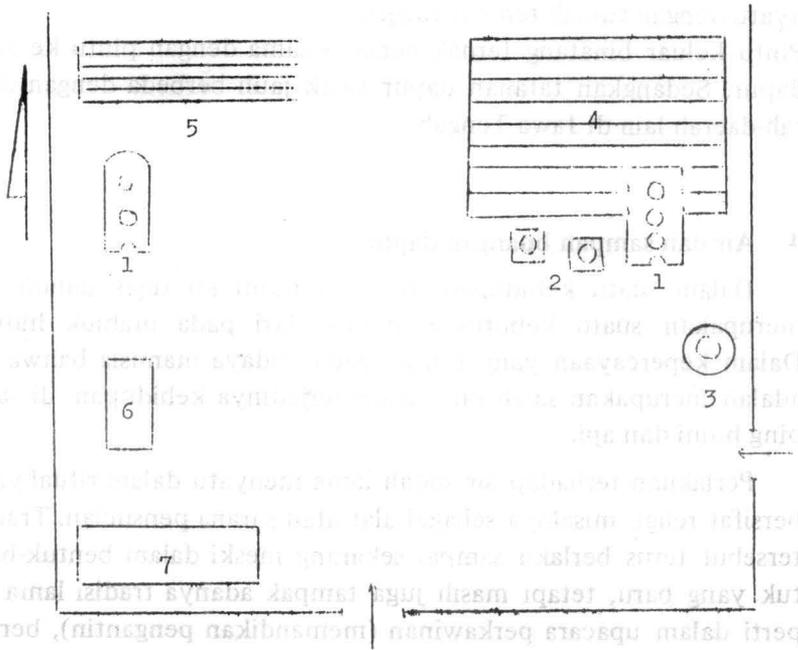
Di dekatnya diletakkan rak tempat untuk menaruh barang-barang dari gelas atau gerabah, misalnya : gelas, piring, panci dan lain-lain rak ini kadang-kadang menyatu dengan almari makan yang biasa disebut : "Anjab" (Temanggung).



Pogo andap.

Di tempat yang agak longgar terdapat "lincak" sejenis bangku yang digunakan untuk "racik-racik" atau menyiapkan bahan-bahan yang akan dimasak.

Di antara tungku-tungku kadang-kadang terdapat k e r e n atau anglo dan di dekat tungku terletak beberapa ikat kayu bakar.



Keterangan :

1. Tungku
2. Keren, anglo
3. Gentong
4. Planggrangan
5. Pogo andap
6. Rak, anjab
7. Linca k

Ukuran dapur sangat bervariasi antara 3 x 4 M sampai dengan 4 x 7 M menurut kebutuhan dan keadaan tempat atau ruangnya.

Uraian di atas merupakan tatanan dapur yang biasa ditemui di daerah Jawa Tengah tetapi terdapat juga variasi dari lingkungan dapur misalnya di daerah Kecamatan Blora, desa Tambahrejo letak dapur menyatu dengan kandang yang hanya diberi batas

dinding bambu, dengan arti lain kandang di daerah tersebut menyatu dengan rumah tempat tinggal.

Pintu keluar binatang ternak bersama-sama dengan pintu ke arah dapur. Sedangkan tatanan dapur tidak jauh berbeda dengan daerah-daerah lain di Jawa Tengah.

4. Air dan sampah buangan dapur.

Dalam suatu kehidupan di muka bumi ini sejak dahulu air merupakan suatu kebutuhan pokok dari pada mahluk hidup. Dalam kepercayaan yang timbul pada budaya manusia bahwa air adalah merupakan salah satu unsur terjadinya kehidupan, di samping bumi dan api.

Perlakuan terhadap air sudah lama menyatu dalam ritual yang bersifat religi, misalnya sebagai alat atau sarana pensucian. Tradisi tersebut terus berlaku sampai sekarang meski dalam bentuk-bentuk yang baru, tetapi masih juga tampak adanya tradisi lama seperti dalam upacara perkawinan (memandikan pengantin), berendam dalam air sungai dan lain sebagainya.

Dalam kebutuhan sehari-hari manusia membutuhkan air, baik untuk makan, minum ataupun mandi dan kebutuhan lainnya. Untuk mencukupinya ditempuh berbagai cara yakni membuat sumur, memanfaatkan mata air (sendang) atau sungai yang terdekat. Bagi mereka yang tidak mempunyai sumur terpaksa mengambil air (ngangsu = Jawa) ke tempat sumber/mata air dengan menggunakan jun/klenting (tempat air atau gerabah), lodong (bambu yang sudah dibuang ruasnya), juga menggunakan ember.

Air tersebut sesampai di rumah dituang ke dalam gentong sebagai penampungan/penyimpanan air bersih untuk keperluan makan, minum. Sedangkan untuk keperluan mandi, mencuci dan lain-lain mereka cukup menggunakan air sungai yang ada di desa. Tidak jarang pula karena di desa tidak terdapat sumber mata air mereka memfungsikan air sungai secara serba guna, untuk mandi, mencuci pakaian/alat-alat dapur, memandikan ternak dan juga sebagai air untuk keperluan makan dan minum.

Di daerah-daerah yang sulit memperoleh air sering ditemui tempat penampungan (tandon) air hujan. Dari talang atau genting diberi saluran dari bambu atau seng yang dimasukkan ke dalam penampungan air yang biasanya menggunakan bekas drum aspal. Ada juga yang hanya menggunakan klenting atau jun diletakkan di bawah teritisan genting.

Bagi yang memiliki sumur maka semua kegiatan seperti di atas dilakukan di sumur. Tempat mandi kadang-kadang dibuatkan tempat terpisah dengan sumur.

Pada perkembangan sekarang masalah air/pemenuhan kebutuhan air untuk masyarakat sudah mendapat perhatian dari penguasa daerah atau dari kelompok tertentu di desa. Secara gotong royong mereka membuat sumur umum di tempat-tempat yang strategis. Sumur-sumur tersebut umumnya menggunakan sistim bor dan dilengkapi dengan pompa tangan.

Lain lagi pengelolaan di daerah yang cukup sumber mata airnya yaitu dengan menggunakan bambu yang telah dilubangi ruasnya, air tersebut dialirkan pada tempat penampungan atau juga ke rumah-rumah, selain menggunakan bambu mereka juga sudah menggunakan slang plastik yang dianggap lebih praktis/mudah.

Cara pengolahan air juga sudah lebih sempurna dari pada dahulu. Pada waktu dahulu air untuk minum kadang-kadang tidak dipanaskan/dimasak dahulu tetapi langsung diminum, karena kebersihannya dapat dipertanggung jawabkan maka mereka sering terkena penyakit muntaber, tetapi berkat penyuluhan dan penerangan dari instansi yang berwenang maka mereka sudah mengolah air (terutama untuk minum) sehingga dapat memenuhi syarat-syarat kesehatan.



Pemanfaatan air sungai untuk mencuci alat-alat dapur dan pakaian.

Sampah buangan dapur.

Sampah dapur merupakan akibat dari adanya kegiatan dapur dan sampah-sampah ini akan ada di setiap hari. Sampah dapur yang paling banyak adalah jenis daun-daunan, karena umumnya mereka lebih banyak menggunakan daun sebagai pembungkus. Selain daun-daunan terdapat pula sisa-sisa dari bahan-bahan yang dimasak, kertas dan jenis plastik.

Sampah-sampah tersebut dikumpulkan kemudian dibuang ke tempat pembuangan sampah yang disebut "jugangan". Lubang sampah ini biasanya dibuat di tempat yang agak jauh dari dapur atau sumur. Apabila sampah-sampah telah bertumpuk (lubang sudah penuh) tindakan selanjutnya adalah menimbun lubang tadi dengan tanah, kemudian mereka membuat lubang lagi di tempat lain. Lubang-lubang sampah yang telah ditimbun masih dimanfaatkan pula yakni untuk ditanami pohon pisang yang sangat meng-

untungkan karena buahnya juga daunnya dapat digunakan atau dijual.

Suatu kebiasaan yang sering dijumpai di pedesaan adalah pantangan untuk membakar sampah baik berupa limbah dapur maupun sampah-sampah yang lain. Kepercayaan yang hidup pada masyarakat yakni apabila pantangan ini dilanggar akan dapat menimbulkan mala petaka bagi keluarga yang bersangkutan. Apabila hal tersebut kita kaji maka akan tampak adanya prinsip keselamatan karena pemukiman di pedesaan umumnya terbuat dari bahan-bahan yang mudah terbakar dan kadang-kadang letak rumah-rumahnya saling berdekatan, sehingga apabila membakar sampah dikhawatirkan api dari pada pembakaran sampah tadi akan membahayakan, kemungkinan dapat menimbulkan kebakaran. Sampah dapur lainnya berupa abu sisa pembakaran ini dibuang di lubang tempat sampah yang dapat digunakan pula sebagai pupuk bersama-sama sampah yang lain.

5. Tempat mencuci dan mengeringkan.

Corak kehidupan di pedesaan umumnya merupakan penyesuaian dengan lingkungan alamnya. Sungai-sungai atau sumber mata air dimanfaatkan sebagai salah satu kebutuhan pemenuhan sehari-hari, misalnya mencuci, mandi dan kadang-kadang digunakan sebagai air bersih. Dengan adanya corak kehidupan yang demikian maka di lingkungan dapur tradisional dapat dikatakan tidak terdapat tempat khusus untuk mencuci alat-alat dapur dan tempat mengeringkan. Kecuali bagi yang mempunyai sumur, mereka dapat mencuci dan kegiatan yang lainnya yang berkaitan dengan kebutuhan air di sumur.

Akibat dari adanya kegiatan dapur sehari-hari adalah timbulnya alat-alat dapur yang menjadi kotor. Peralatan dapur yang kotor mereka kumpulkan kemudian dibawa ke sumur (bagi yang memiliki sumur) atau ke sungai/mata air. Tempat mencuci di sumur umumnya hanya dilengkapi dengan jambangan dan diberi lantai dari batu atau bata. Air limbah dari cucian dialirkan ke suatu tempat yang biasanya mereka sebut " p e c e r e n " (comberan) atau ke kolam yang terdapat di pekarangan rumah.

Sedangkan tempat untuk mengeringkan, mereka cukup meletakkan alat-alat dapur yang telah selesai dicuci tadi di pagar. Kegiatan mencuci dan mengeringkan akan berbeda apabila dilakukan di sungai atau sumber mata air. Di sungai atau di mata air kegiatan tersebut dilakukan bersama-sama dengan beberapa orang. Alat-alat dapur yang telah dicuci mereka jemur di tanah, di batu-batu yang terdapat di pinggir sungai atau diletakkan pada ranting-ranting pohon yang tumbuh di sekitar sungai atau mata air tersebut. Selama menunggu keringnya alat-alat dapur tadi mereka memanfaatkan waktunya untuk mencuci pakaian atau untuk mandi.

Bersamaan dengan selesainya mandi atau mencuci pakaian, alat-alat dapur tadi sudah kering. Maka jelaslah bahwa pada masyarakat tradisional sudah dapat memanfaatkan lingkungan alamnya dan waktunya dengan sebaik-baiknya. Apabila cucuannya (alat-alat dapur) hanya sedikit mereka cukup mencuci di luar dapur dengan menggunakan ember air yang diambil dari sumur atau gentong. Alat-alat dapur yang sudah kering dan bersih kemudian mereka simpan di tempat khusus untuk alat-alat dapur yang terdapat di dalam dapur.

BAB IV

MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAN BAHAN BAKARNYA

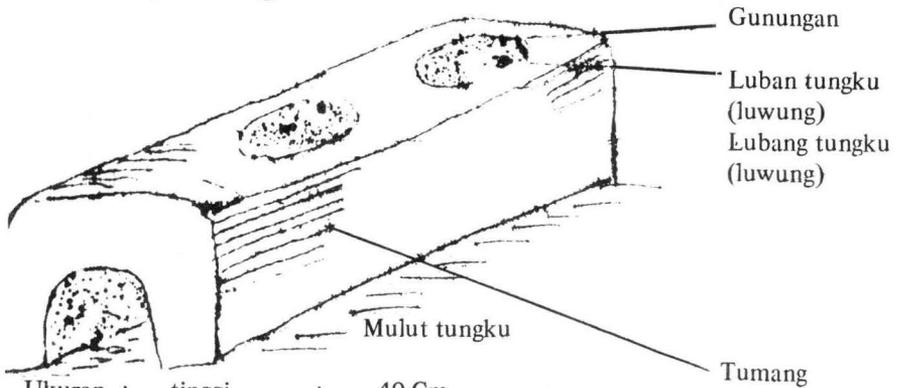
1. Nama dan arti tungku dalam bahasa lokal.

Tungku sebagai kelengkapan utama dari pada dapur tradisional dalam bahasa lokal yang berkembang di wilayah Jawa Tengah biasa disebut "pawonan", yang berarti tempat abu (awu) dalam pengertian sebagai tempat untuk memanaskan atau memasak. Melihat fungsi utama dari pada tungku tadi maka masih ada beberapa alat yang berfungsi sebagai tungku yakni untuk memanaskan hanya dalam bentuk yang berbeda dan menggunakan bahan bakar.

Peralatan untuk memanaskan selain tungku yakni : *anglo/angklo* dan *keren*. Penggunaan tungku, *anglo/angklo* atau *keren* dapat secara bersama-sama.

Melihat bentuknya tungku dapat bermacam-macam; berlubang 2, 3 atau bahkan kadang berlubang 4 atau 5, lubang tersebut yang disebut " l u w e n g " berfungsi untuk meletakkan wadah tempat memasak. Selain luweng terdapat pula lubang yang terletak wadah tempat memasak. Selain luweng terdapat pula lubang yang terletak di salah satu sisinya untuk memasukkan kayu bakar yang jumlahnya menyesuaikan besar kecilnya ukuran tungku (mulut tungku). Tungku yang berlubang luweng 1 dan lubang kayu 1 disebut juga " d i n g k e l ".

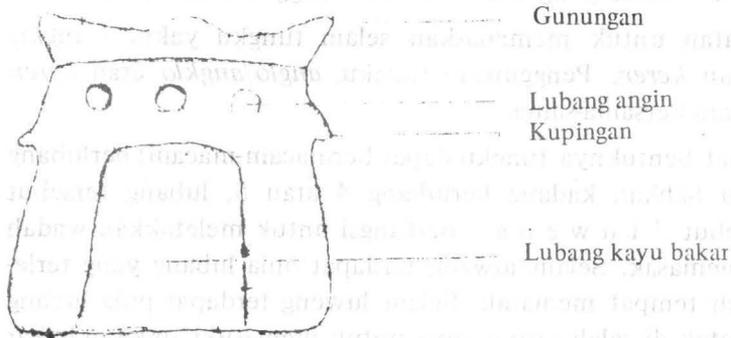
Bagan dari pada tungku :



Ukuran : tinggi : 40 Cm
 panjang : 125 Cm
 lebar : 40 Cm
 lubang : 25 – 35 Cm
 mulut tungku: 25 x 30 Cm

Jenis alat memasak yang lain adalah *keren* yang dibuat dengan bahan baku tanah liat dan melalui proses pembakaran. Bahan bakar yang digunakan adalah kayu bakar. Perbedaannya dengan tungku, bila tungku sifatnya permanen (tidak dapat dipindah-pindahkan) sedangkan *keren* mudah dipindahkan. Tungku dapat digunakan untuk memanaskan/memasak beberapa macam secara bersamaan, tetapi *keren* hanya satu jenis masakan saja.

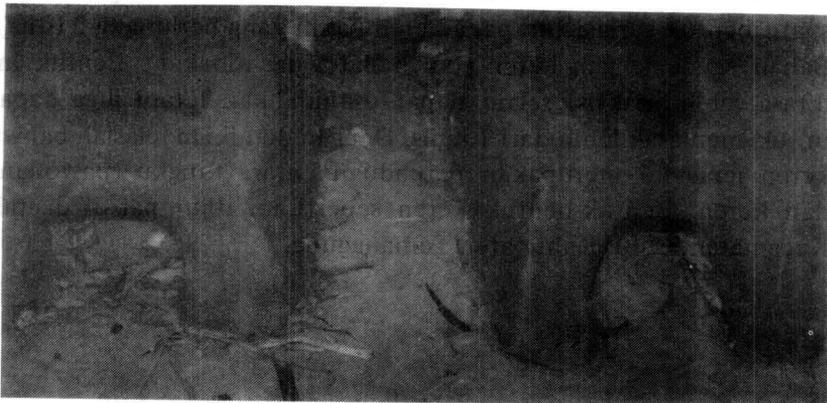
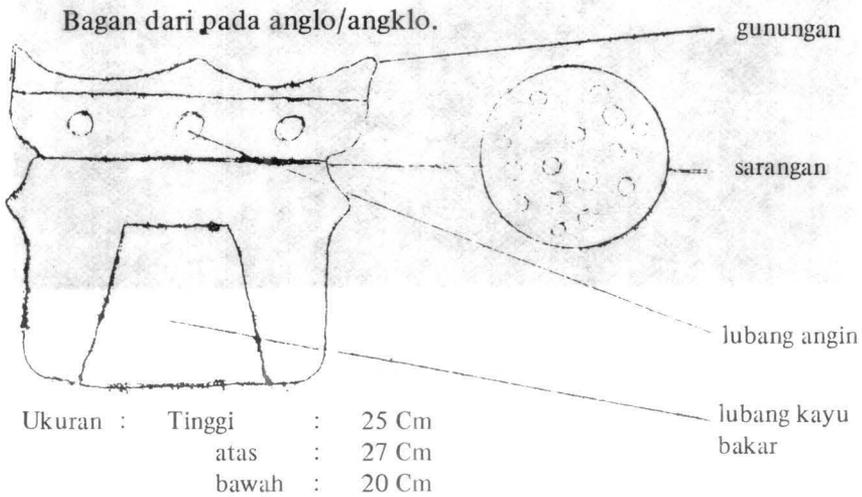
Bagan dari pada *keren*.



Ukuran : tinggi : 25 Cm
 atas : 26 Cm
 bawah : 18 Cm

Anglo/angklo salah satu jenis alat memanaskan selain tungku mempunyai bentuk hampir sama dengan keren. Bahan bakunya tanah liat dan melalui proses pembakaran seperti halnya keren.

Bahan bakar yang digunakan adalah arang kayu atau tempurung kelapa yang diletakkan di atas sarangan kemudian untuk menjaga api supaya tidak mati atau untuk memperbesar nyala, dikipasi melalui lubang yang terdapat di bagian tubuhnya. Abu sisa pembakaran jatuh ke bawah dan dapat dibersihkan lewat lubang.

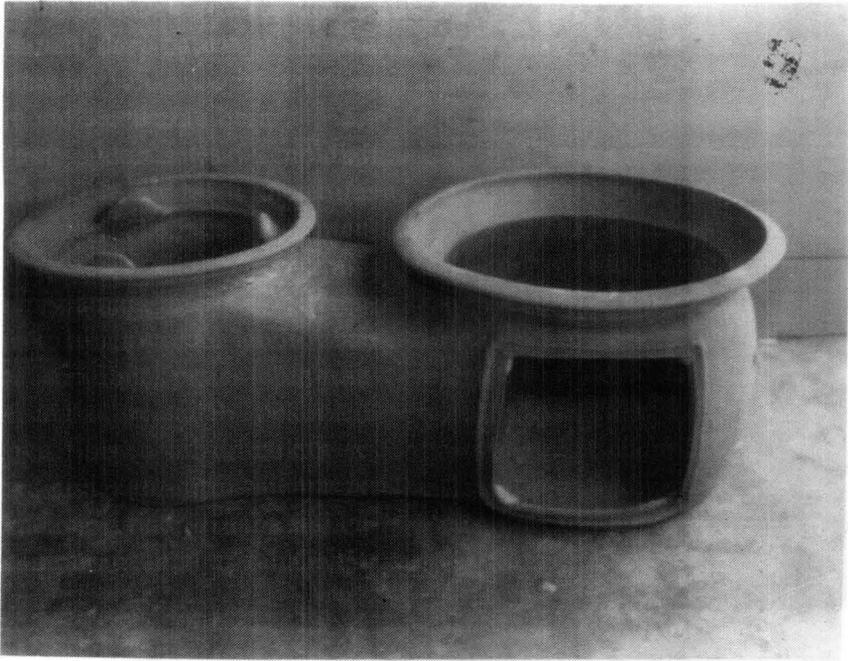


Keren.



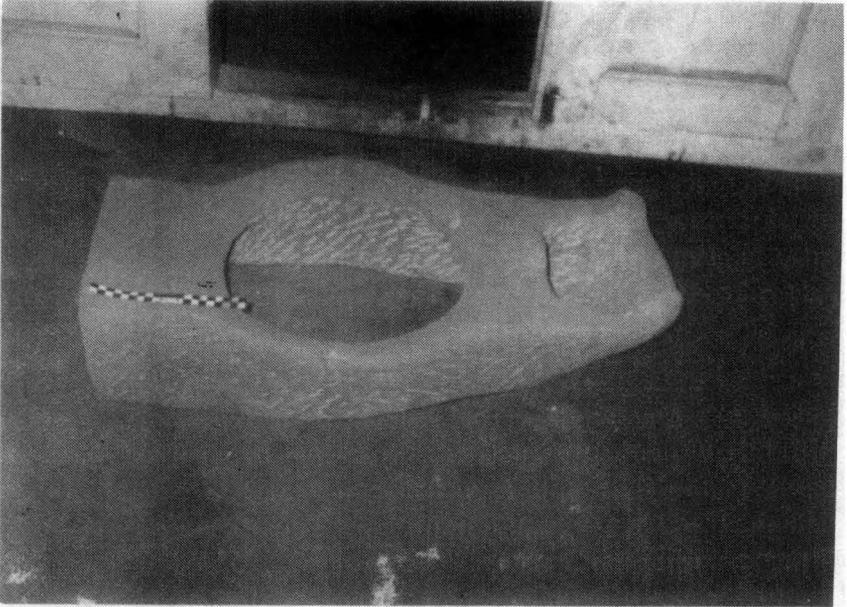
Anglo/angklo.

Di samping bentuk keran yang tradisional sekarang terdapat suatu bentuk variasi dari pada keran yakni yang berlubang 2 (dua). Bahan sama dengan keran (tanah liat yang dibakar). Bentuk ini dirasa lebih praktis, selain dapat dipindahkan tetapi juga dapat untuk memasak lebih dari 1 jenis. Dengan demikian jelaslah bahwa keran jenis ini merupakan perpaduan antara tungku (pawonan) dan keran. Bentuk-bentuk keran seperti ini dijumpai di daerah Kecamatan Kedu, Kabupaten Temanggung.



Keren dengan 2 lubang.

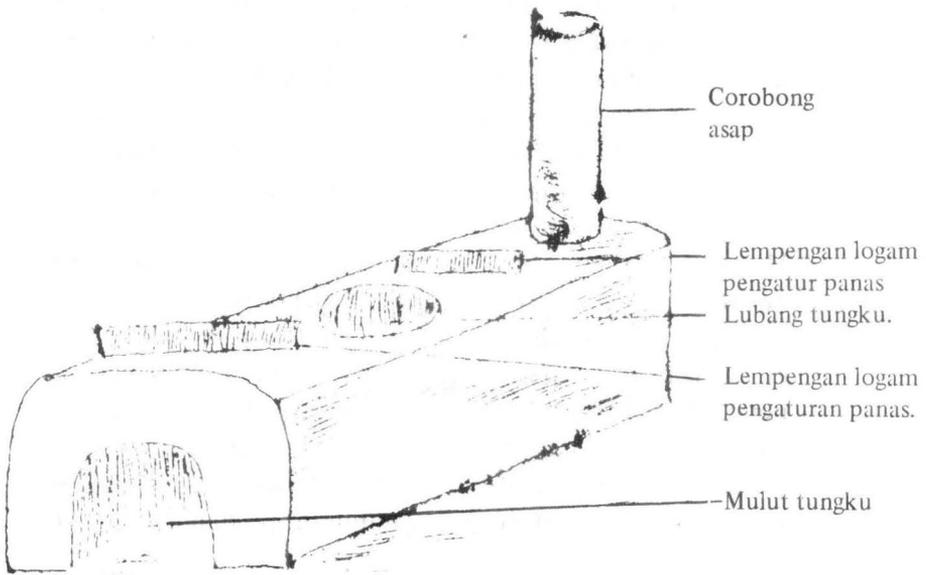
Bentuk atau bahan baku pembuatan tungku ternyata juga akibat dari pada pengaruh lingkungan, seperti halnya di wilayah Kabupaten Pemalang di sana masyarakat membuat tungku dari pada batu kali dan mempunyai bentuk khusus yang sangat berbeda dengan daerah lainnya di Jawa Tengah. Bahan bakar tetap menggunakan kayu. Lubang/luweng dapat bervariasi 2 atau 3, hal ini berdasarkan pesanan atau kebutuhan.



Tungku dari bahan batu kali.

Jenis tungku lain yang sudah banyak terpengaruh pemikiran modern yakni yang disebut "tungku lorena". Pada dasarnya bentuknya sama dengan tungku tradisional, hanya pada lorena terdapat lubang (cerobong) asap dan pada bagian depan dan belakang terdapat sekat dari logam yang dapat dinaikturunkan untuk mengatur panas.

Bentuk dan bagan Tungku Lorena.



2. Bahan baku dan cara pembuatannya.

Pada dasarnya peralatan sejenis tungku yang disebutkan pada uraian di atas adalah tanah liat dan melalui proses pembakaran, hanya cara pembuatan, bentuk dan proses pembakarannya yang agak berlainan.

Bahan baku yang berupa tanah liat (lempung) biasanya mudah diperoleh di pedesaan. Dalam pembuatan peralatan jenis tungku kadang-kadang mereka menambah campuran tertentu sesuai dengan maksud yang akan dibuat. Untuk lebih jelasnya dan lebih terperinci di bawah ini akan disajikan cara pembuatan dari bahan baku sampai dengan selesai.

A. Tungku/pawonan :

Bentuk tungku/pawonan adalah bentuk yang paling sederhana dan paling mudah pembuatannya.

Bahan baku berupa tanah liat yang dicampur dengan air. Sebelum membuat tungku terlebih dahulu menentukan letaknya di dalam dapur karena jenis ini tidak dapat di-

pindahkan-pindahkan (permanen). Setelah ditetapkan letaknya, kemudian dibuat susunan dari batu bata sesuai dengan maksudnya. Batu bata tadi sebagai penguat. Dalam pembuatan dapat dibuat model kecil atau besar.

Apabila pembuatan bentuk dasar sudah selesai kemudian ditutup (dilepa) dengan tanah liat yang telah dicampur air (leletan = jawa), kadang-kadang ada juga yang mencampuri dengan kotoran ternak.

Menurut pengetahuan dan pengalaman, mereka menggunakan campuran kotoran ternak; tungku akan lebih tahan (tidak mudah pecah) dan dapat membuat panas lebih tinggi. Dengan ditutup tanah liat, maka selesailah pekerjaan pembuatan tungku. Selanjutnya tungku ini dibiarkan sehari atau 2 hari barulah mereka gunakan untuk memasak. Keretakan-keretakan kadang-kadang terjadi di sana sini cukup mereka tempel dengan campuran air dan tanah liat.



Tungku (pawonan).

B. Keren :

Bahan baku berupa tanah liat yang dicampur dengan pasir halus, kulit padi dan air kemudian diaduk sampai rata. Pekerjaan selanjutnya adalah membentuk dengan menggunakan " p e r a b o t " (roda putra = Indonesia).

Proses pembentukan.

Tanah liat yang sudah dicampuri, diambil segumpal kemudian diletakkan di perabot dan sambil diputar dengan kaki, tangan membentuk seperti silinder dengan garis tengah ± 30 cm, tinggi ± 30 cm dan pada bagian atas ditarik sedikit keluar sehingga merupakan bibir yang terbalik. Bagian ini disediakan sebagai penyangga wadah di atasnya. Apabila bentuk ini sudah selesai penyangga wadah di atasnya. Apabila bentuk ini sudah selesai maka dipadatkan dengan dipukul-pukul dengan " t a t a p " terbuat dari kayu berbentuk papan (pipih) pada bagian luar dan bagian dalam dilandasi dengan " s e l o " yang terbuat dari batu berbentuk bulat dan rata. Selanjutnya dikeringkan (diangin-anginkan), setelah agak kering dibuat lubang tempat memasukkan kayu yang umumnya berbentuk segi empat dan pada bagian atas dibuat lubang untuk angin. Untuk pembuatan lubang dipergunakan pisau.



*Peralatan pembuatan gerabah, dari kiri
kekanaan : selo, tatap dan arti/garit-susruk.*

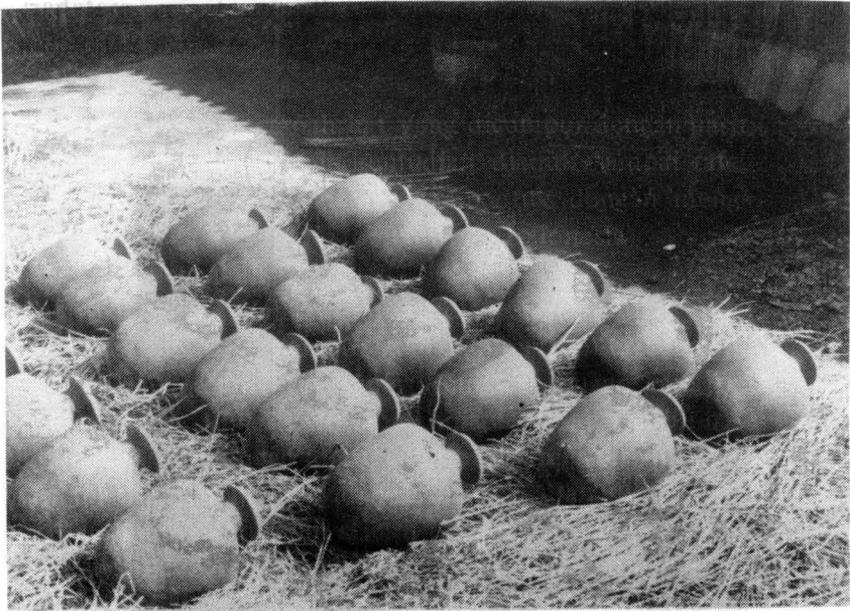


Foto no. 16 : Proses pembentukan dengan roda putar.

Kemudian benda-benda tersebut dijemur di sinar matahari sampai kering betul. Dan selanjutnya sampailah kemudian pada proses pembakaran.



Proses pematatan dengan cara pukulan.



Cara penjemuran barang-barang gerabah.

Proses pembakaran.

Pembakaran koren biasanya disatukan dengan jenis gerabah yang lain misalnya : kual, gentong, pengaron, anglo, dan lain-lain. Bahan bakar yang digunakan adalah daun-daun kering seperti jerami atau sampah. Beberapa cara pembakaran adalah menggunakan kobongan, menggunakan cupak dan langsung di atas tanah.

Pembakaran menggunakan kobongan.

Kobongan adalah alat untuk membakar peralatan yang dibuat dari tanahliat yang memerlukan pembakaran. Dengan kata lain kobongan adalah oven pembakaran.

Bentuk kobongan, seperti sumuran yang didirikan di atas tanah dari batu bata dengan tinggi $\pm 1,25$ m, garis tengah bervariasi antara 1,50 s/d 2 m. Pada bagian dalam kira-kira setinggi 0,5 m dari tanah dibuatkan palang-palang tempat menata barang-barang yang akan dibakar. Di bagian bawah

dibuatkan lubang-lubang tempat memasukkan bahan bakar yang berupa daun-daun kering atau sampah.

Benda-benda yang akan dibakar disusun sedemikian rupa dan diusahakan : bisa memuat sebanyak mungkin. Penyusunan dapat sampai keluar dari pada ruang kobongan dan disusun di atasnya. Bagian yang di luar kobongan ditutup dengan sampah atau daun-daun kering dan dari bawah juga diberi pembakaran yang sama, kemudian baru dibakar.

Selama pembakaran berlangsung, abu pembakaran di bagian bawah diambil dengan skop melalui lubang-lubang kemudian dituangkan pada bagian atas yang juga terdapat susunan gerabah. Pekerjaan tersebut dilakukan terus menerus hingga memakan waktu sekitar 3 jam. Waktu pembakaran sedapat mungkin dilakukan pada cuaca yang panas, karena akan dapat menyebabkan panasnya kobongan dapat tetap/stabil.

Setelah kobongan dingin kemudian barang-barang dibongkar. Dari hasil pembakaran kemungkinan terjadi kerusakan-kerusakan. Gerabah yang pecah dibuang dan yang retak ditambal dengan campuran tanah liat dan batu bata yang sudah dihaluskan.



Proses pembakaran dengan kobongan.

Pembakaran menggunakan cupak.

Cupak terbuat dari tanah liat, berbentuk silinder panjang ± 15 cm bergaris tengah ± 10 cm dan di tengahnya berlubang. Cara penggunaan cupak adalah sebagai pengganti kobongan hal ini dilakukan karena yang bersangkutan tidak memiliki halaman yang luas dan jumlah yang dibakar tidak terlalu banyak.

Mula-mula cupak ditata secara berbanjar dengan antara ± 10 cm. Penataan cupak tergantung banyak sedikitnya gerabah yang akan dibakar. Di sela-sela cupak diberi sepet (sabut kelapa), daun-daun kering atau sampah, kemudian barang-barang yang akan dibakar ditata di atas cupak dengan cara bersusun. Ketinggian susunan ini dapat mencapai $\pm 1,5$ m.

Tumpukan gerabah tadi kemudian ditutup dengan sampah daun-daun kering, kemudian dibakar. Selama proses pembakaran, terus ditambah bahan bakarnya (sampah dan lain-lain). Waktu yang diperlukan hampir sama dengan menggunakan kobong. Setelah dingin barang-barang dibongkar dan pekerjaan selanjutnya seperti memilih gerabah yang utuh dan menambal yang pecah/retak-retak.



Penataan dalam proses pembakaran menggunakan cupak.

Pembakaran langsung di atas tanah.

Cara pembakaran ini adalah cara yang paling sederhana, barang-barang yang akan dibakar ditata berjajar dan ber-susun, kemudian di antara barang tersebut diberi sabut kelapa dan kemudian ditutup dengan sampah, daun-daun kering dan dibakar. Proses pembakaran sekitar 2 s/d 3 jam. Setelah dingin kemudian dibongkar.

C. Tungku Lorena.

Bahan baku untuk pembuatan tungku Lorena adalah batu bata dan semen. Pada dasarnya, bentuk tungku Lorena sama dengan tungku tradisional hanya perbedaannya ialah apabila tungku tradisional *dilepa* dengan tanah liat, tetapi kalau tungku Lorena dengan semen.

Lubang tungku (luweng) dapat lebih dari satu, seperti pada tungku tradisional. Pada ujungnya diberi cerobong untuk keluar asap dan udara. Di bagian depan dan belakang diberi sekat dari lempengan logam yang dapat digerakkan naik atau turun. Sedang kegunaan lempengan logam ini untuk pengaturan panas. (lihat di depan).

3. Letak tungku di dalam dapur.

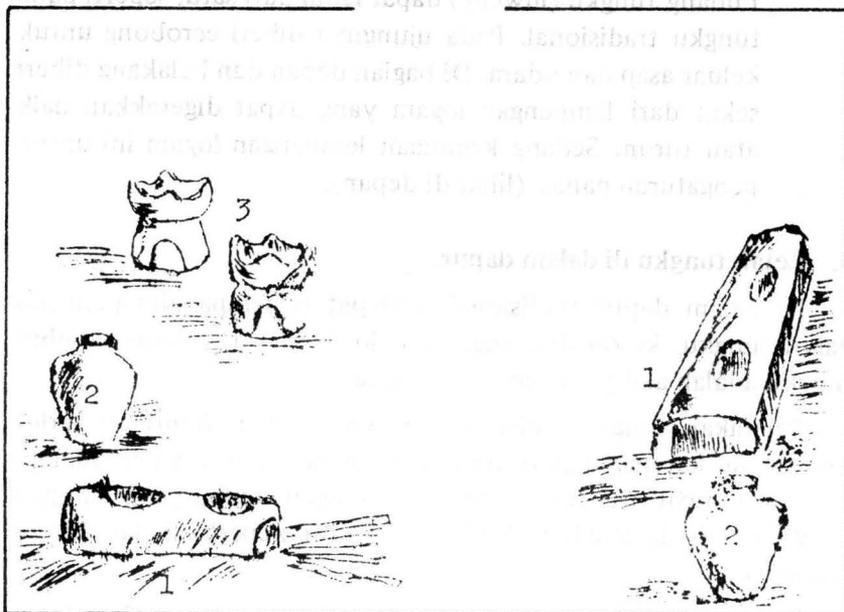
Di dalam dapur tradisional terdapat beberapa alat pemanas yakni tungku, keron dan anglo/angklo. Dari ketiga jenis tersebut tungku adalah alat pemanas yang utama.

Peletakan tungku dalam dapur, sebelumnya ditentukan terlebih dahulu karena tungku sifatnya permanen dan cara pembuatannya di tempat itu juga; berlainan dengan kedua jenis lainnya yang mudah dipindah-pindahkan menurut keperluan dan situasi tempat.

Pada uraian di depan, mengenai tata ruang dapur tradisional tampak keletakan tungku pada bagian sudut dapur. Penataan yang demikian, menurut pengamatan sudah merupakan pola tata ruang dapur khususnya untuk penataan/peletakan tungku meskipun ada beberapa tetapi tidak menyolok. Penataan yang bisa dianggap sebagai standard adalah peletakan gentong di dekat tungku.

Peletakan tungku di bagian sudut atau di dekat dinding dapat diterima secara akal. Dinding dapur tradisional umumnya terbuat dari pada anyaman bambu (gedeg = Jawa) dan tidak terlalu rapat, sehingga asap yang ditimbulkan oleh tungku atau udara panas dari pada tungku dapat cepat keluar dari ruangan melalui celah-celah dinding bambu. Lain halnya kalau tungku terletak di tengah ruangan, asap atau panas tidak akan cepat keluar ruangan juga sangat mengganggu untuk kegiatan dapur yang lain.

Di manapun peletakan tungku dalam dapur suatu hal yang harus diperhatikan adalah menghadapnya mulut tungku (lubang untuk kayu bakar), jangan sampai searah atau segaris dengan pintu dapur. Dasar ataupun alasan-alasannya akan diuraikan dalam bab berikutnya. Sedangkan keren atau anglo biasanya diletakkan di dekat tungku.



Denah keletakan tungku dalam dapur tradisional.

Keterangan bagan :

1. Tungku
2. Gentong
3. Keren/Anglo.



Keletakan tungku, gentong dalam dapur tradisional.

4. Kepercayaan, pantangan dan penangkal sehubungan dengan tungku.

Keadaan alam sekeliling akan membentuk dan mempengaruhi keselarasan hidup kebudayaan manusia. Dalam perjalanan hidupnya manusia akan menjumpai peristiwa-peristiwa yang erat dengan kejadian alam semesta dan juga dari lingkungannya.

Dari adanya peristiwa-peristiwa alam tersebut, selanjutnya mengembangkan suatu pola pikir yang dikatakan sangat sederhana; yakni bahwa segala kehidupan akan mengandung kekuatan dan ada yang menggerakkan.

Dari pola pikir yang demikian timbullah kepercayaan terhadap benda-benda yang terdapat di lingkungannya dan mempunyai peranan penting dalam kehidupan mereka. Segala sesuatunya, di

sekitarnya diperlakukan dengan istimewa. Perlakuan-perlakuan tersebut kemudian menimbulkan suatu budaya "t a b u" atau pantangan-pantangan terhadap benda tertentu, tetapi mereka juga berpikir untuk penangkalnya apabila terpaksa melanggar pantangan-pantangan tersebut. Demikian juga terhadap tungku yang merupakan kelengkapan utama sebuah dapur yang sangat penting artinya dalam kehidupan sehari-hari, sejalan dengan pola pikir mereka juga memperlakukan tungku secara khusus.

Di daerah wilayah Jawa Tengah juga telah berkembang suatu kepercayaan yang berkaitan dengan tungku. Kepercayaan-kepercayaan tersebut telah pernah berkembang, tetapi sekarang sudah mulai menipis. Dari beberapa daerah masih dijumpai tingkah laku yang berkaitan dengan kepercayaan. Sebagai gambaran adanya tingkah laku tersebut, kita ambil sebagai sample adalah di desa Kundisari Kecamatan Kedu Kabupaten Temanggung antara lain :

- Apabila seseorang akan membuat tungku (pawonan), maka harus diperhatikan dari pada mulut tungku tersebut. Kepercayaan yang hidup dalam masyarakat bahwa mulut tungku yang baik adalah menghadap sesuai dengan arah menghadapnya rumah dan mulut tungku, tidak boleh segaris dengan arah pintu dapur; apabila hal ini dilanggar akan menimbulkan mala petaka bagi yang bersangkutan.
 - Pada waktu memasak, seseorang pantang untuk melangkahi kayu yang digunakan untuk membakar tungku, karena mereka beranggapan bahwa masakannya akan menjadi kotor tidak suci lagi.
 - Seseorang yang menunggui api tungku harus berada di sebelah kiri dari mulut tungku, sehingga yang bekerja adalah tangan kanan.
 - Apabila akan memasak, maka kayu bakar yang akan digunakan terlebih dahulu harus diputar-putar di sekeliling tungku. Hal tersebut dilakukan dengan tujuan bahwa dalam memasak nanti agar selamat.
- Pada kepercayaan mereka bahwa tungku dikelilingi oleh penjaga-penjaga, yaitu di depan oleh Sangkholo Jangga, di

sebelah kiri oleh Betoro Kolo dan di sebelah kanan oleh Sangkholo Buto.

Sebelum memasak/memanaskan masakan ketika memutar-mutar kayu bakar, mereka juga mengucapkan kata-kata yang maksudnya mohon ijin untuk menggunakan tungku, kata-katanya antara lain demikian :

”Sangkholo Buto, Sangkholo Jonggo, Betoro Kolo kabeh podo lunggo, aku mbok Dewi Sri arep adang, keket, deket, kersana Allah, aku wadon sejati mbok Dewi Pertimah sing biso ngrewangi ngrekso”.

Maksudnya kurang lebih (terjemahan bebas) :

”Sangkholo Buto, Sangkholo Jonggo, Betoro Kolo pergilah, aku Dewi Sri akan menanak nasi/beras karena kehendak Tuhan aku adalah benar-benar Dewi Pertimah yang dapat membantu melindungi”.

- Bagi seorang wanita yang sedang menunggu api tungku, berpantang untuk meninggalkan tungku, tetapi apabila terpaksa harus meninggalkan maka harus mohon pamit/ijin kepada penunggu tungku dengan kata-kata sebagai berikut :

”Bapak biyung tunggokno geni, simbok arep lunggo, ojo nganti mati genine, ojo nganti rubuh dandange”.

Terjemahan bebas dalam bahasa Indonesia artinya :

”Bapak ibu jagakan api, ibu akan pergi, jangan sampai mati apinya, jangan sampai jatuh/rubuh dandangnya”.

Dengan mengucapkan kata-kata tersebut, mereka yakin bahwa api akan tetap menyala dengan baik, dan selamat sampai dengan masakannya matang.

- Selesai memasak atau bila tungku tidak digunakan lagi maka luweng harus ditutup.
- Suatu kepercayaan apabila akan mengunjungi seseorang yang baru melahirkan (titik bayen), maka terlebih dahulu mereka harus memanaskan tangan dan kaki ke dalam tungku. Hal ini dikerjakan untuk mengusir benih penyakit/semua roh-roh jahat yang terdapat pada kaki dan tangan demi untuk keselamatan sang bayi.

- Bagi wanita hamil, tidak diperbolehkan memasukkan sesuatu ke dalam mulut tungku; dengan suatu kepercayaan apabila pantangan tersebut dilanggar maka kelak akan mengalami kesulitan dalam melahirkan.
- Seseorang yang hamil tidak diperbolehkan makan di depan mulut tungku, karena ini akan berakibat anak yang dilahirkan akan mempunyai mulut lebar seperti mulut tungku.

Untuk menghindari hal-hal yang tidak diinginkan, mereka berusaha untuk tidak melakukan hal-hal yang merupakan pantangan dalam arti mereka tidak perlu untuk melakukan upacara-upacara tertentu. Lain halnya kalau seseorang merobohkan dandang sewaktu menanak nasi. Pada kepercayaan mereka pelanggaran ini harus di "ruwat" (diselamatkan) dengan upacara khusus yang disebut "Ruwatan". Selamatan/upacara tersebut bermaksud agar orang yang bersangkutan selamat dari mangsa Betoro Kolo.

Selamatan/Ruwatan tersebut dapat juga diganti dengan pembacaan Kidung-kidung Jawa (mantra-mantra) atau nanggap (mengadakan pentas) kesenian tradisional yang terdapat di desanya.

Apabila syarat-syarat masih belum dapat terlaksana, maka suami istri yang bersangkutan harus menari-nari mengelilingi dapur dalam keadaan telanjang sambil memohon kepada Tuhan agar selamat dari malapetaka karena kesalahannya. Upacara ini biasanya dilakukan pada waktu malam hari.

Pola-pola pikir dan tingkah laku yang demikian hampir ditemui di sebagian besar wilayah Jawa Tengah, meskipun sudah tidak lengkap lagi dalam arti mereka masih melakukan hal-hal yang berkaitan dengan kepercayaan lama; tetapi sudah tidak tahu lagi apa maksudnya. Mereka hanya meniru tingkah laku dari pada pendahulunya saja.

Dengan berkembangnya sarana komunikasi dan transportasi maka daerah-daerah yang dahulunya terpencil menjadi terbuka. Daerah-daerah yang dahulunya merupakan pendukung dari pada budaya tradisional yang mempunyai ciri-ciri lokal sudah terjamah modernisasi, akibatnya kehidupan budaya tradisional semakin menipis dan menunjukkan gejala-gejala menghilang.

Unsur-unsur modernisasi tidak terbatas hanya pada kebendaan saja, tetapi juga sudah menjamah cara berpikir dengan tingkah laku masyarakat di pedesaan. Dalam kegiatan sehari-hari memang masih tampak pola-pola lama di samping tradisi yang baru, misalnya mengenai keletakan tungku, menghadapnya dapur atau rumah dan ada beberapa pantangan yang berkaitan dengan dapur, tungku serta alat-alat memasak; tetapi dalam pemberian arti atau nilai-nilai yang terkandung dalam pola tingkah laku sudah tidak lagi menggunakan pola tradisional, melainkan sudah lebih bersifat teknis.

Peletakan tungku yang pantang searah dengan pintu dapur dalam pola pikir masyarakat sekarang akan mengatakan bahwa tempat yang searah dengan pintu merupakan jalur angin yang paling kuat, sehingga apabila mulut tungku segaris dengan pintu; maka besar kemungkinan api tidak akan terkendali dan hal tersebut berarti akan dapat menimbulkan bahaya kebakaran.

Demikian juga pantangan untuk melangkahi kayu bakar yang sedang digunakan untuk memanaskan tungku, jelas itu merupakan tindakan yang berbahaya karena kemungkinan dapat jatuh ke tungku. Itulah beberapa contoh mengenai pola pikir yang sudah bersifat teknis, walaupun dalam tingkah lakunya mereka masih tampak tradisional.

5. Bahan bakar yang digunakan.

Masyarakat Jawa Tengah sebagian besar berdiam di pedesaan yang umumnya merupakan daerah yang potensial dengan hasil kayu. Dalam arti bahwa mereka mudah untuk memperoleh kayu.

Dalam uraian di muka dikatakan bahwa lingkungan mempengaruhi keselarasan kehidupan budaya, maka tepat sekali apabila masyarakat pedesaan menggunakan tungku sebagai perlengkapan dapur yang utama. Untuk bahan bakar sebagai kelengkapan dapur, ternyata tidak hanya berupa kayubakar saja tetapi masih banyak lagi bahan bakar yang mudah diperoleh sesuai dengan lingkungannya. Misalnya di daerah yang banyak menghasilkan tembakau ternyata mereka memanfaatkan batang-batang tembakau sebagai bahan bakar di samping kayu. Tidak hanya batang-batang temba-

kau saja bahkan daun-daun tembakau yang tidak lagi terpakai mereka manfaatkan untuk bahan bakar juga.

Selain menggunakan kayu bakar, mereka juga memakai arang kayu atau arang tempurung kelapa. Ada juga yang menggunakan serbuk gergaji. Bentuk-bentuk dari bahan bakar yang agak jelas adalah bentuk bahan bakar yang berupa kayu bakar. Bentuk dari pada kayu bakar sebenarnya dapat diamati dari bagaimana cara mereka memperolehnya. Apabila kayu bakar berupa ranting-ranting, maka mereka memperoleh dengan cara " r e n c e k ". Sedangkan bentuk atau ukuran dari pada kayu bakar adalah hasil pemotongan pohon, biasanya berbentuk belahan-belahan panjang 1 s/d 2 m dengan lebar antara 8 s/d 10 cm. Kayu bakar yang berukuran besar tersebut umumnya digunakan untuk tungku. Kayu bakar yang berukuran kecil, panjang 40 s/d 50 cm dengan lebar 5 s/d 8 cm dipergunakan untuk keren.

Penggunaan kayu bakar sebagai pembakar tungku tidak mutlak karena mereka kadang-kadang mencampur juga dengan batok kelapa, sabut kelapa atau juga dengan potongan-potongan bambu serta dapat juga kepingan-kepingan papan. Penggunaan rumput kering atau jerami tidak biasa digunakan, karena banyak menimbulkan asap dan mengganggu. Jerami atau rumput-rumput kering dan juga sampah mereka gunakan untuk pembakaran dalam pembuatan gerabah.

Jenis kayu yang baik digunakan sebagai kayu bakar antara lain jati, sengon, weru, lamtoro, nangka dan kayu-kayu keras yang lain. Selain bahan bakar yang berupa kayu bakar, apabila mereka menggunakan anglo/angklo maka yang digunakan sebagai bahan bakar adalah arang kayu, tempurung batok kelapa baik yang masih berup atempurung maupun yang sudah berbentuk arang.

— Tungku atau keren.

Kayu bakar atau bahan bakar lainnya dimasukkan melalui mulut tungku atau keran, kemudian dibakar kadang-kadang dengan diberi minyak tanah sedikit untuk mempermudah pembakaran.

Kayu atau lainnya yang sudah terbakar didiamkan semen-

tara, maka kayu akan mulai terbakar dengan sendirinya. Apabila diperlukan untuk menambah besarnya nyala api mereka menggunakan kipas atau "semprom" yakni sepotong bambu yang berlubang dengan cara meniup lewat mulut tungku atau keren. Selama proses memasak, mereka harus sering mendorong/memasukkan kayu bakar ke dalam tungku atau keren dan apabila kayu bakar mulai akan habis, maka diganti dengan yang baru. Demikian proses tersebut dilakukan berulang kali sampai dengan memasaknya matang.

Apabila nyala api dianggap terlalu besar, tindakan mereka adalah menarik kayu bakar keluar, mengurangi atau juga mengambilnya dan dimatikan apinya. Terutama pada keren, pengambilan/pengeluaran abu sisa pembakaran lebih sering dilakukan, dari pada tungku karena keren bentuknya lebih kecil sehingga dalam waktu singkat sudah penuh. Jika abu yang terkumpul dalam keren terlalu banyak, akan menyebabkan nyala api tidak dapat besar dan baik.

— Anglo/angklo.

Bahan bakar yang digunakan untuk jenis ini adalah arang kayu, tempurung kelapa yang masih berbentuk tempurung ataupun yang berbentuk arang.

Mula-mula bahan bakar diletakkan dalam sarangan, kemudian dibakar; dalam beberapa saat arang sudah menyala. Api yang ditimbulkan oleh arang dapat berupa nyala api yang berkobar atau hanya menyala (mengangah = jawa), arang yang hanya menyala mereka sebut "mowo". Untuk menambah besarnya nyala api, mereka menggunakan kipas untuk mengipasi. Untuk menambah bahan bakar/arang, terlebih dahulu arang yang sudah ada dikorek-korek dengan sapit supaya abunya jatuh ke bawah (sarangannya berlobang) setelah bersih/berkurang ditambah dengan arang lagi.

– Tungku Lorena.

Pada dasarnya bahan bakar dan cara penggunaan sama seperti pada tungku. Hanya ada sedikit perbedaan yakni cara pengaturan untuk pemanasan api dalam tungku. Pada tungku Lorena terdapat 2 buah sekat berupa lempengan logam yang terletak di depan dan di belakang dekat cerobong.

Apabila sekat diturunkan, tungku akan menjadi lebih panas karena ruang dalam tungku semakin sempit; sehingga udara tidak banyak yang keluar. Untuk memperbesar api, maka sekat depan dinaikkan dan sekat belakang diturunkan sesuai dengan keperluannya.

– Tungku sekam.

Tungku sekam atau serbuk gergaji dapat berbentuk kaleng (menggunakan kaleng bekas yang sedang besarnya atau berbentuk menyerupai keren). Dua batang kayu atau bambu diletakkan sedemikian rupa sehingga kedua kayu/bambu membentuk sudut 90 derajat (lihat gambar). Serbuk gergaji atau sekam dimasukkan ke dalam tungku dan dipadatkan sepadat mungkin; setelah padat kedua kayu/bambu dikeluarkan sehingga terdapat lubang dalam sekam. Sebuah kayu yang telah diberi minyak tanah, kemudian dimasukkan melalui lubang pada bagian bawah dan dibakar. Beberapa saat akan timbul nyala api yang berwarna kebiru-biruan yang keluar dari lubang yang tegak lurus. Sebuah tungku sekam atau serbuk gergaji dapat menyala selama ± 2 jam.

6. Cara memperoleh, mengeringkan dan menyimpan bahan bakar.

Dengan penggunaan tungku atau jenis yang lain, nyata kayu bakar merupakan bahan bakar yang utama. timbulnya kebutuhan kayu menimbulkan proses kerja yang kompleks yakni; cara memperoleh, mengeringkan dan terakhir menyimpan. Proses ini terjadi karena pada umumnya masyarakat pedesaan mencari bahan bakar kayu sendiri untuk memenuhi kebutuhannya.

Cara memperoleh :

Dalam pemenuhan kebutuhan kayu bakar, masyarakat pedesaan di daerah Jawa Tengah mengenal beberapa cara atau proses dalam memperoleh bahan bakar kayu yaitu :

- Repek atau Rencek
- Canggal
- Menebang.

Dari tiap-tiap cara tersebut, terdapat proses yang berlainan dan juga adanya hasil yang berlainan.

- R e p e k atau R e n c e k.

Yang pekerjaan mencari kayu bakar dengan cara mengumpulkan ranting-ranting kering, baik yang jatuh di tanah atau yang masih menempel di pohon.

Dalam cara repek ini tidak terbatas hanya pada batang pohon saja, tetapi dapat juga berupa bambu-bambu kering (sisa/bekas pagar), b l o n g k a n g (pelepah kelapa yang kering) dan lain-lainnya yang kemungkinan dapat digunakan sebagai bahan bakar.

Sedangkan cara reneck yakni memotongi atau membersihkan daun-daun yang terdapat pada ranting-ranting yang telah dipotong dari pohon. Pekerjaan ini biasanya dilakukan bersamaan dengan repek. Jelaslah bahwa antara repek dan reneck ada sedikit perbedaan yakni apabila repek adalah mengumpulkan kayu atau lainnya yang sudah kering; sedangkan reneck terbatas pada pohon dan kayu dalam keadaan masih basah. Pekerjaan repek atau reneck dikerjakan oleh anak-anak, baik laki-laki atau perempuan dan juga wanita-wanita dewasa.

- C a n g g a l.

Proses pengumpulan kayu dengan cara canggal merupakan gabungan reneck dan repek, tetapi yang dijadikan sasarannya ialah cabang-cabang pohon yang kering atau yang masih basah. Pekerjaan ini biasanya dilakukan oleh orang laki-laki dewasa.

– M e n e b a n g

Proses mengumpulkan dengan cara menebang merupakan pekerjaan yang lebih berat dibandingkan dengan kedua cara tersebut di atas. Sedang pohon yang akan ditebang terlebih dahulu dipilih terlebih dahulu. Pohon yang baik untuk kayu bakar antara lain : jati, sengon, waru, lamtoro dan beberapa jenis kayu lainnya. Setelah pohon ditebang, kemudian dipotong batangnya atau cabang-cabangnya. Pemotongan cabang-cabang dapat juga dilakukan sebelum pokok pohon ditebang. Hal ini dikerjakan biasanya apabila akan menebang pohon yang cukup besar.

Setelah cabang-cabangnya bersih, kemudian pokok pohon dipotong sesuai dengan selera dengan panjang antara 1 s/d 2 m atau di bawah 1 m menyesuaikan ukuran besar kecilnya atau panjang pendeknya pohon. Potongan-potongan pohon tadi kemudian dibelah-belah dengan kapak atau parang. Pekerjaan membelah ini biasanya dilakukan di tempat penebangan pohon. Sedangkan ranting-ranting atau cabang-cabang yang kecil dibawa pulang.

Pekerjaan menebang pohon dari mulai menebang hingga membelah menjadi kayu bakar pada umumnya memakan waktu paling sedikit 3 hari atau lebih menurut besar kecilnya pohon yang ditebang. Kayu-kayu yang telah dibelah sebagian demi bagian dibawa ke rumah/pulang atau dapat juga menunggu kalau seluruhnya sudah selesai, sementara kayu belahan dikumpulkan di tempat penebangan.

Kegiatan penebangan pohon untuk mencari kayu bakar dapat bertujuan untuk pemenuhan kebutuhan sendiri, tetapi ada juga yang dengan maksud dijual. Pekerjaan menebang sampai dengan selesai biasanya dilakukan oleh orang laki-laki dewasa dalam jumlah lebih dari 1 orang. Tempat penebangan umumnya di hutan-hutan di sekitar pedesaan atau di kebun mereka sendiri.

Penggunaan bahan bakar yang lain adalah dengan arang kayu atau arang batok kelapa. Untuk mencukupi kebutuhan arang kayu biasanya mereka cukup membeli di warung-warung, atau pasar

desa dan kadang-kadang ada yang menjual arang kayu berkeliling atau membuat sendiri.

Di pedesaan juga sering dibuat arang kayu, tetapi jumlah pengusaha pembuat arang sedikit jumlahnya karena umumnya masyarakat lebih senang menggunakan kayu bakar yang lebih mudah cara memperolehnya. Pembuatan arang kayu, biasanya diusahakan untuk barang dagangan.

Penggunaan arang batok kelapa atau yang masih berupa batok sering digunakan bersama-sama dengan arang kayu. Bahan bakar tersebut khusus untuk pemanasan yang menggunakan anglo/angklo. Arang batok kelapa mudah diperoleh, karena mereka dapat membuat sendiri dengan mudah. Apabila terpaksa batok yang belum jadi arang dapat langsung digunakan.

Pembuatan arang batok kelapa sebagai berikut. Mula-mula dikumpulkan batok-batok kelapa yang sudah kering, kemudian dibakar. Jika tampak sudah menjadi hitam atau menjadi arang lantas disiram air. Pekerjaan selanjutnya adalah menjemur arang tadi hingga kering betul, maka jadilah arang batok kelapa. Arang dari batok kelapa mempunyai derajat panas yang lebih tinggi dari pada arang kayu.

Bagi mereka yang menggunakan arang serbuk gergaji, cukup mengambil di tempat-tempat penggergajian yang terdapat di pedesaan (penggergajian tradisional) tanpa harus membeli. Sedangkan yang menggunakan sekam padi, mereka juga hanya mengambil pada perusahaan padi (huller) yang sekarang sudah banyak tersebar di desa-desa.

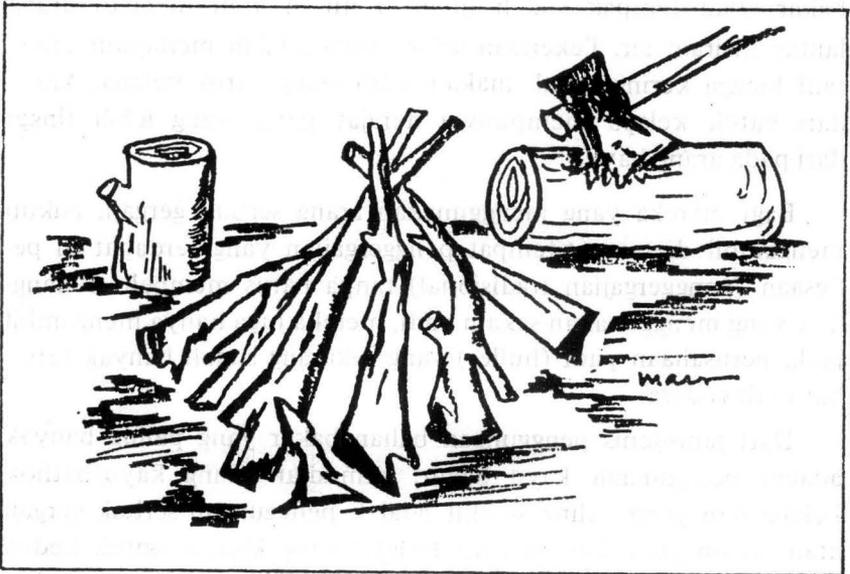
Dari jenis-jenis penggunaan bahan bakar yang paling banyak adalah penggunaan kayu bakar, kemudian arang kayu/bathok kelapa dan yang paling sedikit adalah penggunaan serbuk gergaji atau sekam padi, karena jenis tungku yang khusus untuk kedua bahan bakar tersebut belum banyak digunakan oleh masyarakat pedesaan.

Cara mengeringkan

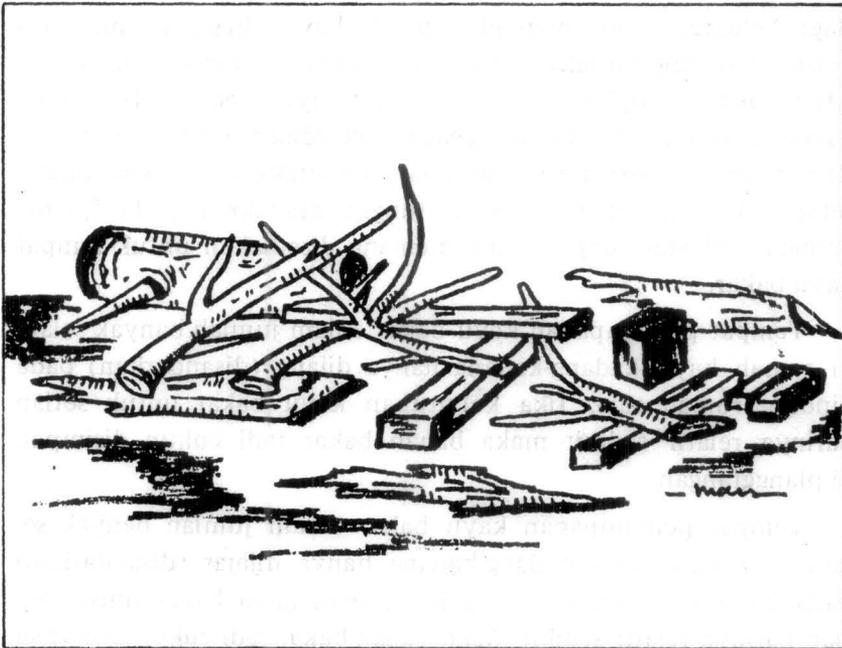
Bahan bakar tersebut di atas ada beberapa jenis yang harus dikeringkan terlebih dahulu. Kayu bakar dari hasil repek biasanya tidak perlu dikeringkan, sedangkan hasil dari pada reneck, canggal dan menebang umumnya harus dikeringkan terlebih dahulu.

Untuk mengeringkan kayu bakar cukup di halaman rumah saja. Ada beberapa cara dalam mengeringkan/menjemur kayu bakar antara lain dengan posisi tegak (vertikal) atau mendatar (horisontal).

Penataan dengan cara mendatar, tegak atau vertikal. Kayu-kayu bakar ini umumnya berukuran panjang. Kayu-kayu tersebut ditata dengan cara berdiri dan pada bagian ujung (atas) disatukan/digabungkan dengan posisi berdiri agak condong. Penataan demikian tidak dapat untuk menjemur dalam jumlah banyak, sehingga diperlukan beberapa kelompok.



Sedang penataan dengan cara mendatar atau horisontal, terlebih dahulu diletakkannya kayu itu secara mendatar terdiri dari 2 atau 3 lajur yang terletak paralel. Kayu-kayu tersebut berfungsi sebagai ganjal atau landasan kayu-kayu yang akan dijemur. Panjang dan lebar dari pada landasan tersebut menurut kebutuhannya, semakin banyak kayu yang dijemur maka landasannya semakin panjang atau lebar. Kemudian kayu bakar ditata secara melintang di atas kayu yang digunakan sebagai landasan. Dengan cara demikian maka kayu-kayu tersebut tidak langsung terkena tanah.



Gambar pengeringan kayu bakar dengan cara mendatar (horizontal)

Menjelang sore atau kalau hari hujan kayu-kayu tadi diambil dan diletakkan di dalam dapur atau disandarkan di dinding dapur. Kalau keluarga tadi mempunyai rumah atau tempat yang khusus untuk meletakkan kayu tersebut, maka kayu-kayu itu akan ditempatkan di situ. Pada keesokan harinya ditata kembali untuk dikeringkan lagi. Dalam cuaca (panas), maka proses pengeringan hanya membutuhkan waktu sekitar 3 atau 4 hari saja.

Pengeringan arang batok kelapa cukup diratakan di atas tanah atau dapat juga diberi alas dari "kepang" (anyaman bambu) dan biasanya hanya beberapa jam saja sudah kering. Demikian juga pengeringan bahan bakar yang berupa serbuk gergaji atau sekam padi.

Penyimpanan bahan bakar.

Pekerjaan kelanjutan dari pada pengelolaan kayu bakar setelah dikeringkan/dijemur adalah menyimpan bahan bakar tersebut. Bagi keluarga yang memiliki rumah kayu (biasanya menyatu dengan kandang ternak) maka bahan bakar terutama yang berupa kayu bakar cukup disimpan di rumah kayu tersebut. Hanya sebagian disimpan di dapur sebagai persediaan untuk memasak. Persediaan di dalam dapur dapat hanya diletakkan di dekat tungku tetapi ada juga selain di dekat tungku diletakkan pada "planggrangan" di atas tungku yang memang disediakan untuk tempat kayu bakar.

Tempat penyimpanan kayu bakar dalam jumlah banyak selain di rumah kayu kadang-kadang hanya dijajar (disandarkan) pada dinding rumah saja. Jika kebutuhan kayu bakar untuk setiap harinya relatif sedikit maka bahan bakar tadi cukup disimpan di planggrangan.

Tempat penyimpanan kayu bakar dalam jumlah banyak selain di rumah kayu kadang-kadang hanya dijajar (disandarkan) pada dinding rumah saja. Jika kebutuhan kayu bakar untuk setiap harinya relatif sedikit maka bahan bakar tadi cukup disimpan di planggrangan.

Persediaan kayu yang siap dipakai dan diletakkan dalam dapur dalam alam kepercayaan masyarakat pedesaan merupakan suatu keharusan, karena ada suatu kepercayaan pantangan untuk meninggalkan tungku yang menyala kalau tidak terpaksa sekali (lihat pada uraian di muka). Perilaku yang demikian tadi jika kita amati secara pengetahuan sekarang terutama dari segi kepraktisannya maka dapat diambil beberapa keuntungan dengan penyimpanan bahan bakar di planggrangan sebagai berikut :

- Dengan adanya bahan bakar dekat tungku akan lebih mudah untuk mengambil kayu untuk menambah bahan bakar bila-mana diperlukan tanpa harus meninggalkan tungku.
- Kayu/bahan bakar yang diletakkan pada planggrangan akan menjadi lebih kering karena akibat panasnya tungku yang terdapat di bawahnya.
Fungsi planggrangan dapat juga dimanfaatkan untuk mengeringkan kayu bakar apabila cuaca tidak baik atau dalam keadaan hujan.

Penyimpanan bahan bakar selain kayu bakar seperti arang serbuk gergaji dan sekam padi biasanya cukup dimasukkan ke dalam keranjang atau karung dan diletakkan dalam dapur.

Bahan bakar lainnya yang kadang-kadang ada yakni bahan bakar minyak tanah, karena disamping menggunakan tungku dan sejenisnya mereka kadang-kadang sudah menggunakan kompor minyak tanah (unsur-unsur modern). Minyak tanah selain untuk kompor yang umum digunakan untuk penerangan. Tempat penyimpanan minyak tanah dapat berupa kaleng-kaleng, botol atau wadah lainnya yang terbuat dari plastik (ember plastik, jerigen plastik dan lain-lain).

7. Jumlah pemakaian bahan bakar.

Lingkungan di pedesaan yang masih banyak didapatkan pohon-pohon yang dapat dimanfaatkan sebagai kayu bakar, maka penggunaan bahan bakar kayu adalah yang paling tepat. Dilihat dari jenis bahan bakar maka kayu merupakan bahan bakar yang utama.

Dengan digunakannya tungku masyarakat pedesaan dapat memetik beberapa keuntungan antara lain, bahan bakar kayu mudah diperoleh, tidak perlu membeli lain halnya dengan bahan bakar yang lain misalnya arang kayu atau minyak tanah mereka harus membeli.

Penggunaan bahan bakar kayu untuk keperluan sehari-hari dalam keadaan biasa suatu keluarga cukup membutuhkan 1 sampai dengan 2 ikat kayu yang sedang besarnya (sekitar 2 kg). Dalam

memenuhi kebutuhannya kadang-kadang mereka ada yang membeli secara pikulan juga bermacam-macam, ada dalam bentuk belahan ada juga yang berupa batang-batang kecil.

Jumlah pemakaian bahan bakar kayu jika dihitung tiap minggu maka diperkirakan akan menghabiskan antara 2/3 pikul dengan berat $\pm 30/40$ kg.

Perkiraan perincian sebagai berikut :

- 1 pikul kayu ($\pm 15/20$ kg) untuk 3 hari.
- 6 hari dibutuhkan 2 pikul kayu (30/40 kg)

Beaya yang diperlukan untuk kebutuhan bahan bakar selama 1 minggu sekitar Rp. 2.000 (dua ribu rupiah).

Jumlah pemakaian tiap bulan diperkirakan mencapai 4 pikul ($\pm 70/80$ kg) dengan harga \pm Rp. 8.000,–

Perkiraan tersebut di atas sebenarnya hanya perhitungan secara analogis di atas kertas, tetapi dalam kenyataan nanti akan jauh berbeda. Pada kenyataannya, mereka menggunakan bahan bakar kayu dapat dikatakan tanpa mengeluarkan beaya; karena mereka hanya mengambil saja. Disamping penggunaan bahan bakar kayu yang benar-benar berupa belahan-belahan (hasil dari penebangan), mereka juga banyak menggunakan ranting-ranting serta cabang-cabang yang kesemuanya sulit untuk digunakan patokan (standart).

Perkiraan rincian seperti tersebut di atas, mungkin akan lebih mendekati kenyataan bila dipakai untuk suatu dapur produksi yang menggunakan bahan bakar yang sejenis dan lagi penggunaannya tetap.

Penggunaan bahan akar yang lain sukar untuk diperkirakan karena biasanya penggunaan bahan bakar tersebut hanya merupakan tambahan, jadi bukan penggunaan yang utama.

Suatu pertanyaan mungkin akan timbul, apakah dengan adanya penggunaan kayu sebagai bahan bakar utama tidak ada pengaruhnya terhadap kelestarian lingkungan. Untuk menjelaskan dan menjawab masalah tersebut, ada beberapa pilihan. Adapun dasar dari pada penjelasan dan jawaban adalah lingkup dari pada kegiatannya.

Penggunaan kayu sebagai bahan bakar sudah lama dikenal oleh manusia dan sekarang pun masih banyak kita jumpai di pedesaan dalam wilayah Jawa Tengah. Kebutuhan akan kayu bakar pada masyarakat pedesaan yang hanya digunakan sebagai pemenuhan kebutuhan sehari-hari tidak akan berpengaruh terhadap kelestarian dari hutan-hutan di sekitar pedesaan; atau pemukiman penduduk. Sebab luas hutan di daerah Jawa Tengah yang meliputi areal 19% dari pada luas wilayah Jawa Tengah sedang jumlah desa ada 8.455 yang tersebar di seluruh Jawa Tengah secara merata; tidak akan terasa akibat dampak penggunaan kayu bakar selama digunakan sebagai pemenuhan kebutuhan sehari-hari.

Lain halnya kalau lingkup penggunaan kayu bakar sudah dengan tujuh lain; misalnya sebagai bahan baku pembakaran untuk produksi antara lain : pembakaran batu kapur, pembakaran batu bata, genting dan lain-lain produksi yang menggunakan bahan kayu bakar. Suatu hal yang lebih berbahaya adalah dengan tujuan perdagangan, kedua-duanya memang saling berkaitan. Hal ini akan mengakibatkan fatal karena lingkup yang terakhir ini peredaran kayu bakar sebagai barang dagangan tidak akan ada habisnya, apalagi jika jumlahnya selalu meningkat.

Dengan semakin meningkatnya permintaan akan kebutuhan bahan bakar kayu mengakibatkan timbulnya hal-hal yang negatif, misalnya sebagainya. Keadaan yang demikian, apabila tidak segera ditangani pelestariannya secara sungguh-sungguh akan berakibat sangat fatal; karena berapapun luasnya hutan di Jawa Tengah akan habis juga. Oleh karena itu sebaiknya sejak dini harus diusahakan pengganti bahan bakar kayu sebagai langkah pelestarian hutan itu sendiri. Penyelamatan hutan merupakan suatu keharusan, karena hutan mempunyai fungsi yang sangat kompleks terhadap seluruh kehidupan di muka bumi ini.

8. Pengetahuan lokal sehubungan dengan keselamatan tungku.

Tungku dan api merupakan suatu kesatuan yang tidak terpisahkan. Dalam lingkup yang lebih luas yang dalam tatanan suatu dapur tradisional, yakni adanya satu susunan yang tetap yaitu

adanya air di dekat tungku. Kalau diamati akan tampak adanya suatu kesatuan air, tanah (tungku) dan api.

Pada pola pikir tradisional, ketiga unsur tersebut merupakan pembentuk kehidupan dunia ini, karena pola pikir ini telah diyakini dan diikuti; maka kepada ketiga unsur tadi dilakukan suatu tindakan yang berupa tingkah laku yang khusus pula. Perlakuan itu berbentuk kepercayaan dan pantangan-pantangan.

Dalam kepercayaan yang berkembang dimasyarakat, bahwa api adalah salah satu perwujudan dari Dewa Agni (dewa api). Sedang api tidak bisa lepas dari pada arti tungku, maka sekaligus api dan tungku memperoleh perlakuan yang khusus. Kedua benda tersebut selalu dihormati. Sedang cara masyarakat menghormati benda tersebut, terselip hal-hal yang erat dalam segi-segi keselamatan. Keselamatan dalam hal ini tidak hanya keselamatan terhadap tungku saja tetapi juga menyangkut seluruh aspek kehidupan antara lain hal-hal yang menyangkut kelahiran dan keselamatan dalam kehidupan.

Pola-pola lama yang berkembang pada masyarakat yang berkaitan dengan tungku banyak ditemukan dalam bentuk kepercayaan dan pantangan-pantangan. Beberapa tingkah laku tradisional yang menunjukkan kaitannya dengan keselamatan tungku adalah :

- Letak atau arah mulut tungku tidak boleh segaris dengan pintu dapur.
- Tidak boleh meninggalkan tungku dalam keadaan menyala kalau tidak terpaksa sekali.
- Tidak boleh membiarkan lubang tungku (luweng) terbuka, maka harus ditutup dengan kekep (alat penutup dari tanah liat) atau di atasnya digunakan untuk memasak. Dalam keadaan mati, luweng juga harus ditutup.
- Di dekat tungku harus ada persediaan air (lihat denah tatanan dapur tradisional).

Perilaku atau tingkah laku seperti tersebut di atas, adalah sebagian dari pada pola-pola pikir tradisional yang kalau kita kaji dan kita sesuaikan alam pikir modern; maka akan tampak adanya

satu prinsip yang sama. Kesamaan prinsip dalam tindakan keselamatan sehubungan dengan tungku adalah sebagai berikut :

- Letak mulut tungku yang searah dengan pintu merupakan tindakan yang kurang benar, karena dari arah pintu akan tertiuap angin kearah yang segaris. Apabila mulut tungku tepat berada di daerah ini, maka api dalam tungku akan berkobar tidak terkendali; yang bisa berakibat membahayakan terhadap bangunan dapur yang umumnya terbuat dari bahan-bahan yang mudah terbakar.

Disamping itu dapat pula mengganggu kegiatan dalam dapur, apalagi pada dapur yang keadaannya sempit atau kecil.

- Meninggalkan tungku dalam keadaan menyala merupakan tindakan yang dapat menimbulkan bahaya, sebab sewaktu-waktu nyala api dalam tungku dapat menjadi besar karena adanya hembusan angin.
- Dalam keadaan dipakai, apabila ada salah satu lubang yang terbuka (pada tungku yang berlubang lebih dari 1), maka lubang (luweng) tadi harus ditutup dengan apa saja; sehingga api tidak akan keluar dari lubang (luweng) yang terbuka tadi. Juga dalam keadaan dingin tungku harus ditutup, karena apabila ada angin bisa mengakibatkan abu-abu yang terdapat dalam tungku akan beterbangan, mengotori seluruh ruangan dapur. Disamping itu juga ada kemungkinan masih terdapat sisa kayu yang terbakar dan akan menyala lagi jika terkena tiupan.
- Didekat tungku harus tersedia air, hal ini jelas sebagai tindakan profentif, apabila api dalam tungku tidak terkendali.

Dari tinjauan diatas, maka jelas bahwa pola pikir tradisional sebenarnya sudah menjangkau situasi yang luas dan jauh hanya dalam cara mereka menyampaikan pesan-pesan tadi masih ter-selubung dengan kepercayaan dan pantangan-pantangan. Hal ini dapat berlangsung lama (sampai sekarang), karena nilai-nilai yang mereka sampaikan terkait erat dengan sistim religi yang dianut oleh masyarakat tradisional. Sedang pesan-pesan tersebut, seakan-akan mengandung suatu kekuatan magis bagi suatu masyarakat.

Tindakan atau perilaku sehubungan dengan keselamatan tungku seperti tersebut di atas merupakan tindakan pencegahan yang sifatnya preventif. Ada juga beberapa tindakan yang lebih bersifat teknis dalam menangani masalah tungku antara lain :

- Apabila api terlalu besar, maka tindakan mereka adalah menarik kayu bakar keluar dari mulut tungku.
- Jika api keluar menjilat-jilat melalui lubang tungku (luweng), mereka cukup menyiram dengan abu yang diambil dari mulut tungku.
- Apabila ternyata api menyala hanya terkumpul pada mulut tungku, maka mereka akan memberi tambahan ganjal pada lubang yang terletak diujung, misalnya : dengan pecahan gerabah sehingga ruang yang untuk keluar udara akan lebih lebar dan api terkumpul dimulut tungku. Dengan adanya ganjal, maka ruang dalam tungku lebih terbuka sehingga proses sirkulasi udara dapat berjalan dengan lancar.
- Apabila karena sesuatu hal api tidak lagi terkendali, maka tindakan satu-satunya adalah menyiram tungku dengan air yang sudah tersedia didekatnya.

9. Pengetahuan lokal mengenai pemanfaatan limbah tungku.

Pemikiran yang praktis kiranya telah dikenal oleh masyarakat dahulu yang menganut pola-pola tradisional. Masyarakat pedesaan akan mudah menyerap apa yang terjadi di sekitar dan sekaligus memanfaatkan. Beberapa contoh pemanfaatan lingkungan misalnya : lingkungan hutan yang dengan sendirinya banyak terdapat pohon-pohon, mereka menggunakan tungku, banyak sumber air (mata air, sungai). Mereka memanfaatkan untuk pemenuhan kebutuhan akan air sehari-hari dan masih banyak lagi contohnya.

Dalam lingkup dapur pun terjadi suatu pemanfaatan dari pada sisa-sisa kegiatan sehari-hari, misalnya : sampah dapur digunakan sebagai pupuk tanaman.

Pemanfaatan sisa-sisa limbah dari pada tungku atau pembakaran yang ada bisa disebut dengan istilah "a w u p a w o n" (abu

dapur), penggunaannya untuk keperluan sehari-hari dapat sebagai pupuk tanaman, pengobatan, pembersih atau mencuci dan membuat makanan.

– Sebagai pupuk tanaman :

Awu atau abu yang merupakan limbah dari tungku dicampur dengan kotoran ternak, sangat baik digunakan sebagai pupuk tanaman. Pupuk jenis ini sangat cocok untuk pemupukan tanaman brambang dan sayur-sayuran.

– Sebagai bahan pencuci :

Abu dapur sangat baik untuk mencuci alat-alat dapur yang kena noda pembakaran tungku dan lain-lain yang berupa "angus atau langes", terutama pada alat dari jenis wadah seperti dandang, kuali, sanganan dan lain-lainnya.

– Sebagai sarana pengobatan :

– Sakit perut : abu dapur yang masih hangat dibungkus dengan kain dan diikat, kemudian ditempel-tempelkan pada bagian yang sakit secara berulang kali. Maka rasa sakit dapat berkurang atau hilang sama sekali.

– Sakit biduran : caranya sama dengan pengobatan pada sakit perut.

– Kesehatan setelah melahirkan, abu dapur direndam dengan air matang selama satu hari satu malam dan setelah jernih airnya diminum. Pengobatan ini dilakukan berulang kali. Cara yang lain adalah abu dapur jumlah banyak \pm 1 panci dibungkus dengan kain, kemudian digunakan untuk duduk. Maksudnya agar jalannya darah dapat lancar kembali setelah melahirkan dan dapat juga untuk merapatkan kembali vagina ibu yang baru saja melahirkan.

– Sebagai pembuat makanan :

Antara lain untuk pembuatan telur asin, abu dapur dicampur dengan garam dan diberi air. Dengan perbandingan 3 gelas abu dapur dengan garam 1 gelas dan air secukupnya. Campuran tersebut untuk tiap 10 butir telur. Setelah telur dicuci (umumnya telur bebek) dibungkus dengan campuran abu dan garam tersebut hingga rata. Telur yang telah dibungkus tadi diletakkan

dalam pengaron dan diatasnya ditutup dengan sisa campuran tadi. Kemudian didiamkan selama \pm 3 minggu (21 hari). Proses selanjutnya adalah membersihkan dari abu dapur dan dimasak atau digodog hingga matang. Maka selasailah sudah proses pembuatan telur asin tadi.

— Lain-lain :

Abu dapur sering juga digunakan sebagai campuran dalam pembuatan batu bata atau barang-barang lainnya yang terbuat dari tanah liat atau gerabah.

BAB V

ALAT – ALAT MEMASAK TRADISIONAL

A. Nama lokal bagi setiap alat-alat memasak.

Untuk mencukupi keperluan sehari-hari, terutama dalam bentuk makanan; masyarakat Jawa Tengah mengenal pelbagai alat-alat memasak atau yang berkaitan dengan kegiatan dapur. Dari pada alat-alat tersebut masing-masing mempunyai nama dan fungsi sendiri-sendiri.

Ditinjau dari bahan bakunya ternyata dapat dikelompokkan menjadi 4 kelompok yaitu :

- a. Tanah liat (gerabah)
- b. Bambu/anyam-anyaman
- c. Kayu, tempurung
- d. Batu.

Pada pengamatan dilapangan, hampir diseluruh daerah Jawa Tengah mengenal peralatan atau alat-alat dapur yang sifatnya tradisional (lihat daftar dibawah). Dalam menyebutkan nama lokal bagi setiap alat untuk memasak memang ada beberapa perbedaan, tetapi umumnya hanya karena dialek atau sebutan yang bersifat lokal saja meskipun benda tersebut fungsinya sama. Dengan demikian di setiap daerah Jawa Tengah akan kita jumpai alat-alat memasak yang sama, walaupun mereka mungkin menyebutkan berlainan. Untuk lebih jelasnya disini akan kami sebutkan

nama alat-alat memasak tradisional yang sifatnya umum dikenal oleh masyarakat daerah Jawa Tengah, berdasarkan kelompok bahan bakunya antara lain :

— Yang terbuat dari tanah liat :

1. Pengaron, ngaron
2. Kualu/kwali
3. Dandang
4. Kendhil
5. Gentong
6. Klenting
7. Kendhi
8. Cuwo
9. Sangan, nanang, wajan
10. Cowek
11. Mendeng
12. Kekep
13. Layah
14. Jembangan, Jemblung.

— Yang terbuat dari bambu (anyam-anyaman) :

1. Tumbu
2. Dhunak
3. Tompo
4. Kalo
5. Tampah
6. Tambir
7. Iyan, ngiyan
8. Khuntung
9. Tenggok
10. Ceting
11. Kukusan
12. Ilir
13. Besek
14. Erok-erok.

— Yang terbuat dari kayu atau tempurung :

1. Parut

2. Talenan
3. Dhulang
4. Huleg-huleg, muntu
5. Irus
6. Enthong
7. Solet
8. Siwur
9. Penyatton, nyaton
10. Lumpang kayu (dlupak).

– Yang terbuat dari batu:

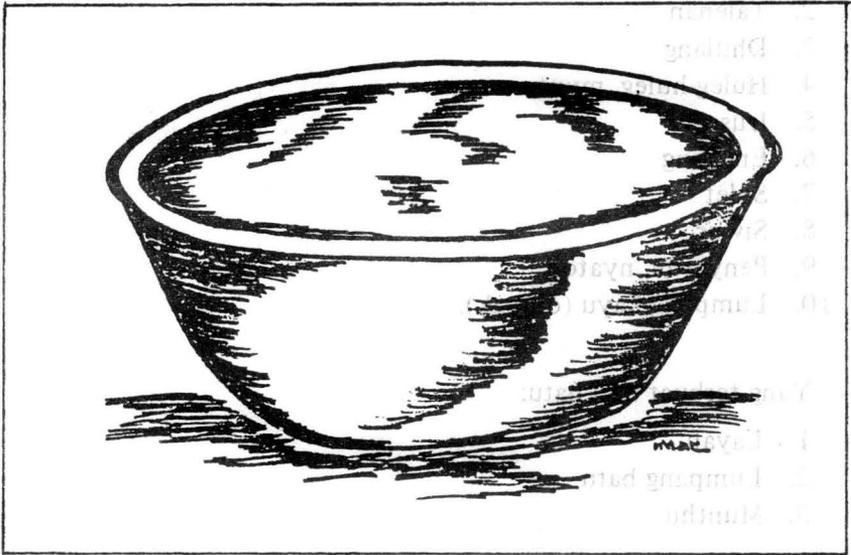
1. Layah
2. Lumpang batu
3. Munthu

Peralatan atau alat-alat dapur seperti tersebut di atas pada saat sekarang masih banyak dipergunakan oleh masyarakat dipedesaan dan sebagian kecil masyarakat di perkotaan.

Sebetulnya alat-alat memasak tradisional sekarang sudah berbaur dengan alat-alat memasak yang merupakan unsur-unsur baru, yang merupakan hasil tehnologi, misalnya alat-alat memasak dari aluminium, plastik, kaleng dan lain sebagainya.

B. Bentuk, ukuran, bahan baku dan kegunaan setiap alat.

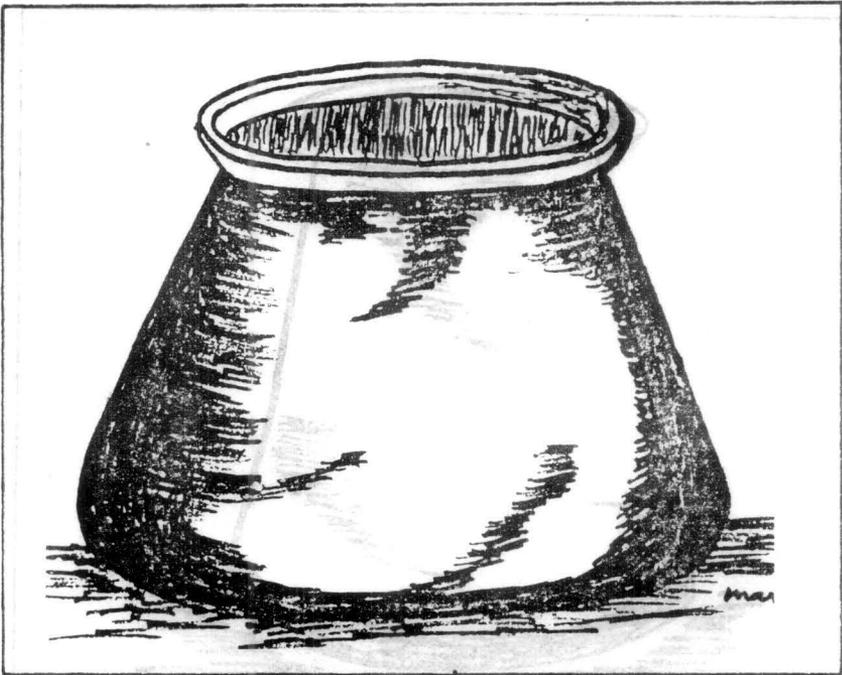
– Peralatan memasak yang bahan bakunya dari tanah liat (gerabah) ialah :



Pengaron (ngaron)

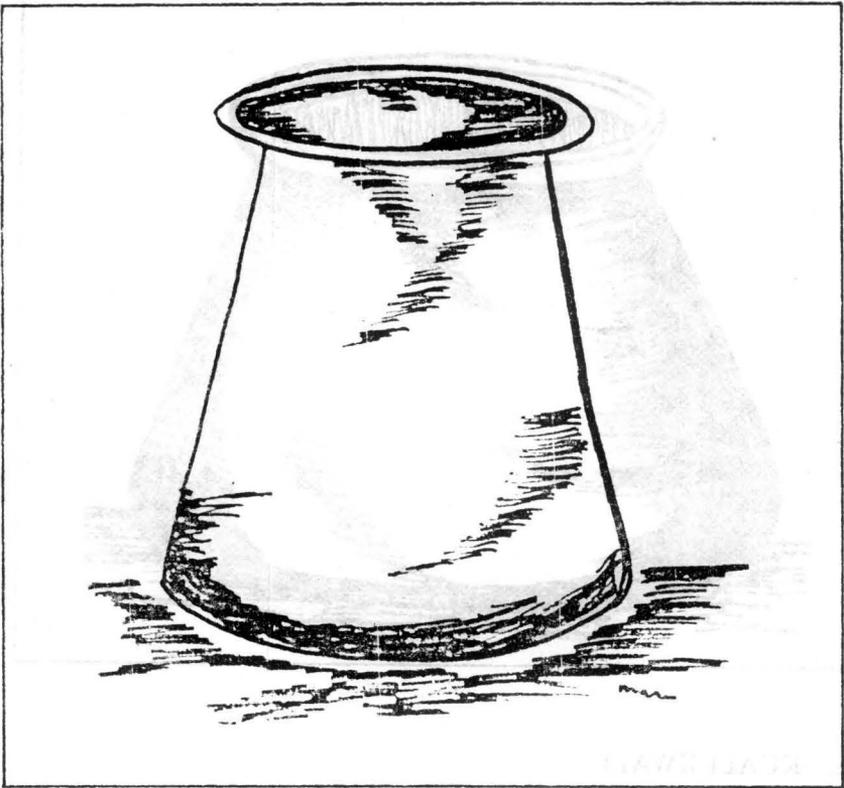
1. Pengaron/ngaron :

- Bentuk : Bagian bawah datar dan bulat, bagian atas agak lebar dan diberi bibir untuk pegangan.
- Ukuran : Tinggi 20 – 25 cm, garis tengah bawah 15 – 20 cm sedang garis tengah atas 20 – 35 cm
- Bahan baku : tanah liat
- Kegunaan : untuk mengaru (memasak) nasi dan tempat air.



2. KUALI/KWALI.

- Bentuk : Bagian bawah bulat dan lebih lebar dari pada atas.
- Ukuran : Tinggi 20 – 25 cm.
- Bahan baku : Tanah liat.
- Kegunaan : Untuk memasak sayur, merebus ubi dan lain sebagainya.



Dandang

3. Dandang

Bentuk : Berbentuk kerucut, mulut lebih kecil dari pada bagian bawah.

Ukuran : Tinggi 25 – 30 cm, dengan garis tengah atas 20 – 25 cm, dan garis tengah bawah 25 – 35 cm.

Bahan baku : Tanah liat.

Kegunaan : Untuk menanak nasi dengan memakai kukusan.



K E N D H I L

4. Kendhil

Bentuk : Bagian atas dan bawah sama besarnya sedang pada bagian tengah agak lebih besar.

Ukuran : Tinggi 15 – 20 cm, dengan garis tengah bagian mulut 15 – 20 cm.

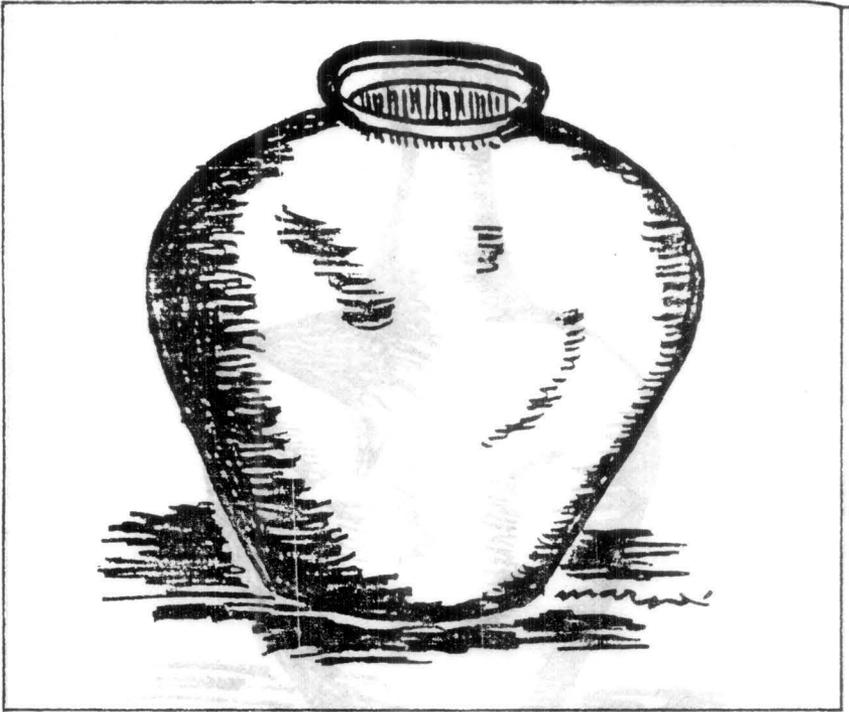
Bahan baku : Tanah Liat

Kegunaan : Untuk menanak nasi tanpa memakai kukusan.



KLENTHING

5. Klenthing
- Bentuk : Badan bulat, berleher dan mulut kecil.
 - Ukuran : Tinggi 25 – 30 cm, dengan garis tengah mulut \pm 10 cm.
 - Bahan baku : Tanah Liat.
 - Kegunaan : Untuk tempat mengambil air.



GENTHONG

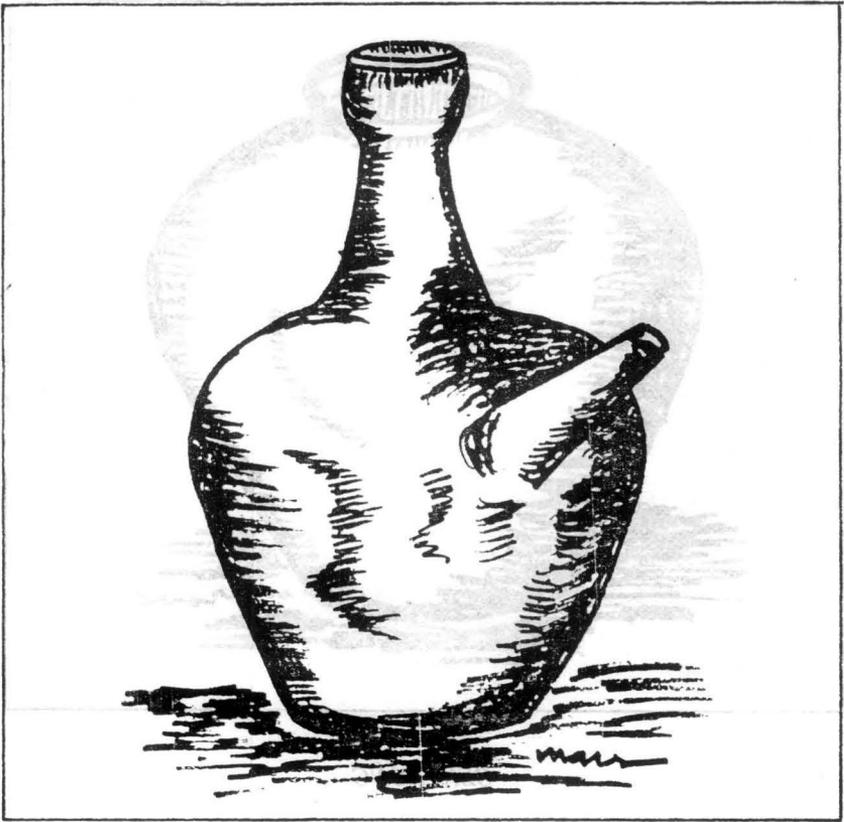
6. Genthong

Bentuk : Badan bagian atas lebih besar dari pada bagian bawah, lubang mulut agak lebar.

Ukuran : Tinggi 50 – 75 cm dengan garis tengah bawah 15 – 20 cm, garis tengah atas 30 – 40 cm.

Bahan baku : Tanah Liat.

Kegunaan : Tempat menyimpan air bersih.



KENDHI

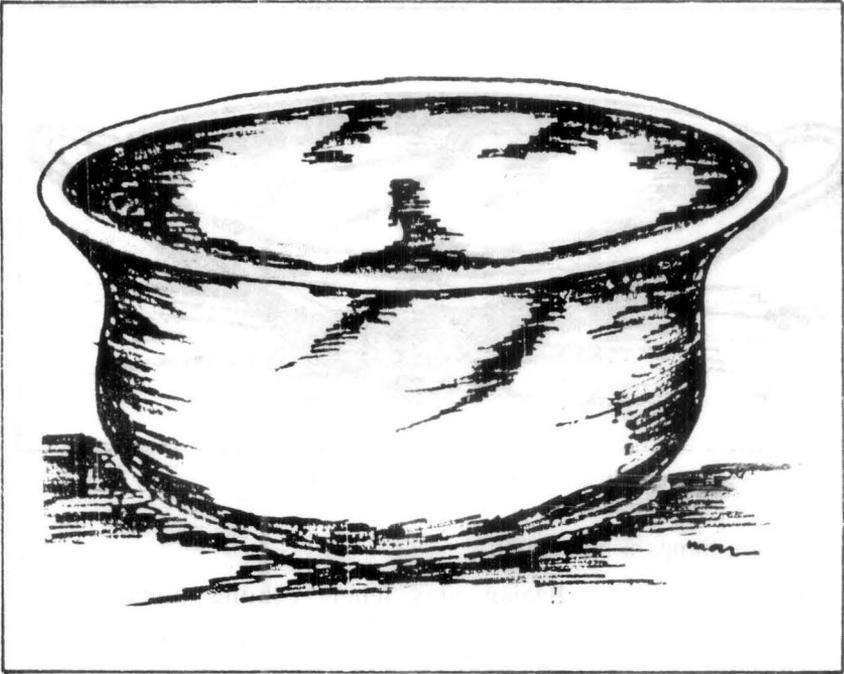
7. Kendhi

Bentuk : Bagian atas lebih besar dari pada bagian bawah, leher agak tinggi, dan terdapat cucuk pada bagian atas.

Ukuran : Garis tengah bawah 8 – 10 cm, sedang tinggi leher 15 – 20 cm dengan garis tengah mulut 3 – 5 cm.

Bahan baku : Tanah Liat.

Kegunaan : Sebagai tempat air minum.



CUWO

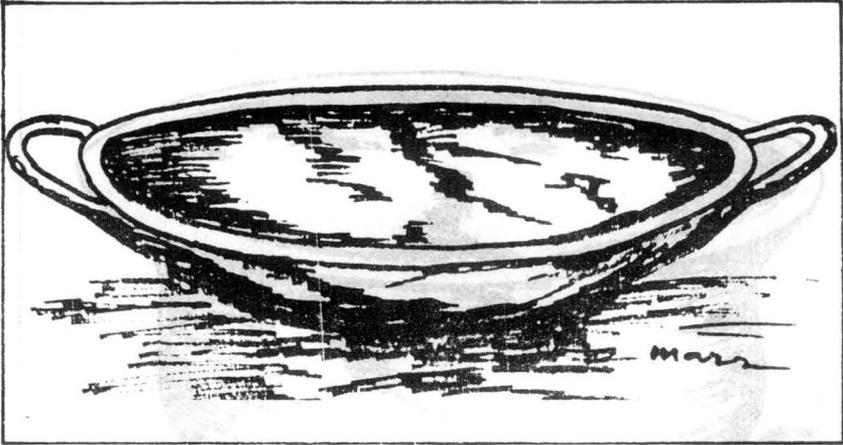
8. Cuwo

Bentuk : Bagian atas dan bawah sama besar, tidak terdapat bibir atau bingkai.

Ukuran : Tinggi 8 – 10 cm dengan garis tengah 15 – 17 cm.

Bahan baku : Tanah Liat.

Kegunaan : Tempat sayur tapi kadang-kadang juga digunakan untuk tempat makan (piring).



WAJAN, SANGAN, NANANGAN.

9. Wajan, Sangan, Nanangan.

Bentuk : Bagian atas leher, cekung, di kanan kiri terdapat kupingan untuk pegangan.

Ukuran : Tinggi 10 – 15 cm dengan garis tengah 30 – 40 cm.

Bahan baku : Tanah Liat.

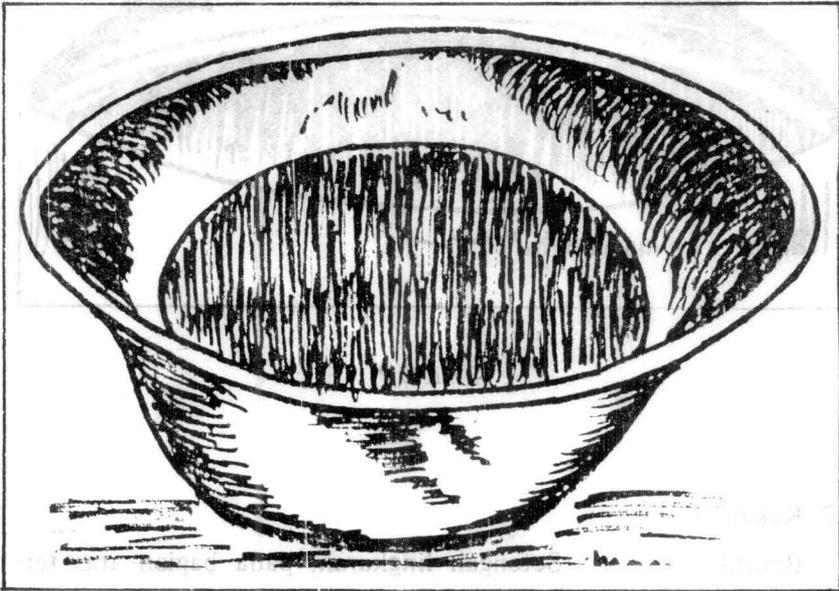
Kegunaan : Untuk menggoreng tanpa minyak.



LAYAH

10. Layah

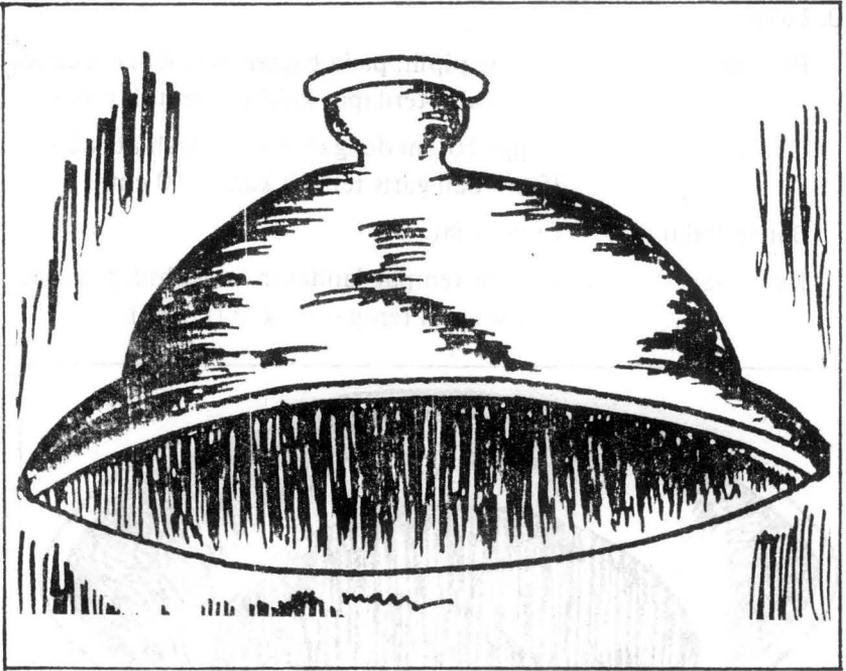
- Bentuk : Cekung pipih, pada bagian atas lebar, sedang bagian alas terdapat kaki berbentuk bulat.
- Ukuran : Tinggi 10 cm dengan garis tengah atas 20 – 25 cm dan garis tengah kaki \pm 10 cm.
- Bahan baku : Tanah Liat.
- Kegunaan : Sebagai tempat landasan huleg-huleg, dapat juga sebagai tempat makan (piring).



MENDENG

11. Mendeng

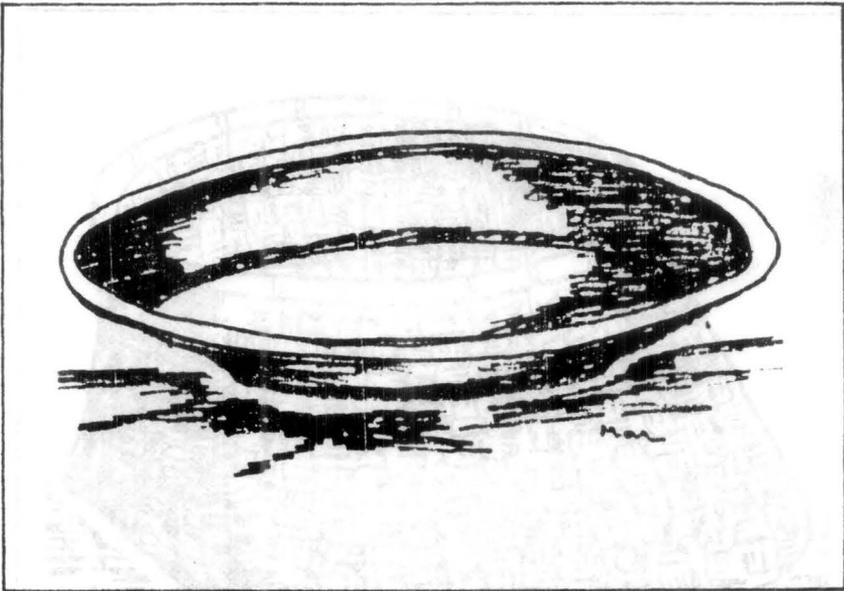
- Bentuk : Cekung, pada bagian atas diberi pinggiran (bibir) yang terbuka keluar.
- Ukuran : Tinggi 10 – 15 cm dengan garis tengah 25 – 30 cm.
- Bahan baku : Tanah Liat (gerabah)
- Kegunaan : Untuk menggoreng tapi tidak pakai minyak (sangan).



KEKEP

12. Kekep

- Bentuk : Setengah lingkaran, pada bagian atas terdapat pegangan dan bagian bawah terdapat bingkai (bibir).
- Ukuran : Tinggi 20 -- 30 cm dengan garis tengah 30 -- 40 cm.
- Bahan baku : Tanah Liat.
- Kegunaan : Sebagai penutup sewaktu memasak.



Gambar 13 : COWEK

13. Cowek

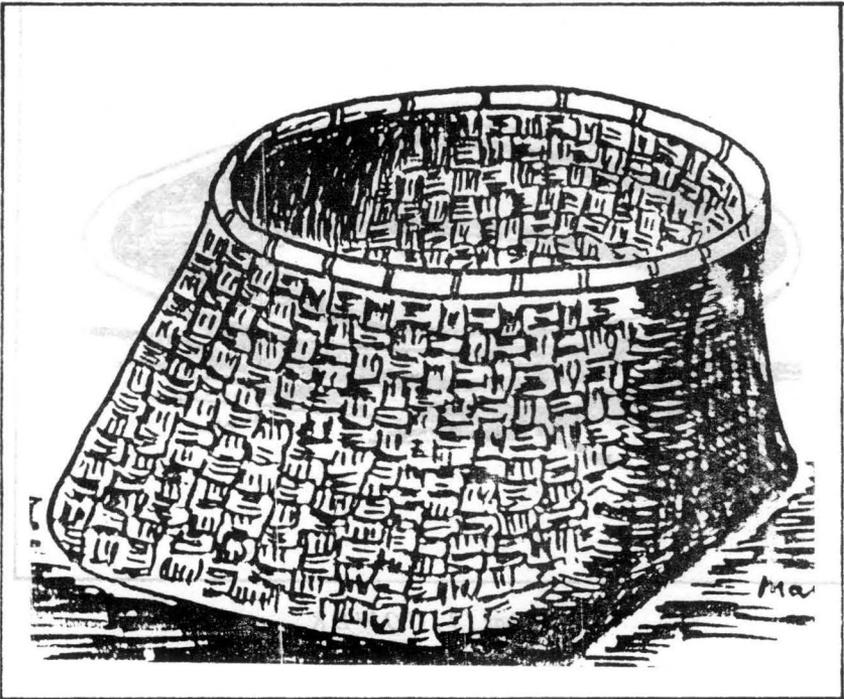
Bentuk : Seperti layah tetapi ukurannya lebih kecil.

Ukuran : Tinggi 10 cm sedang garis tengah 15 – 20 cm dan garis tengah kiri 8 – 10 cm.

Bahan baku : Tanah Liat.

Kegunaan : Sebagai tempat membuat sambal atau dapat juga untuk tempat makan (piring).

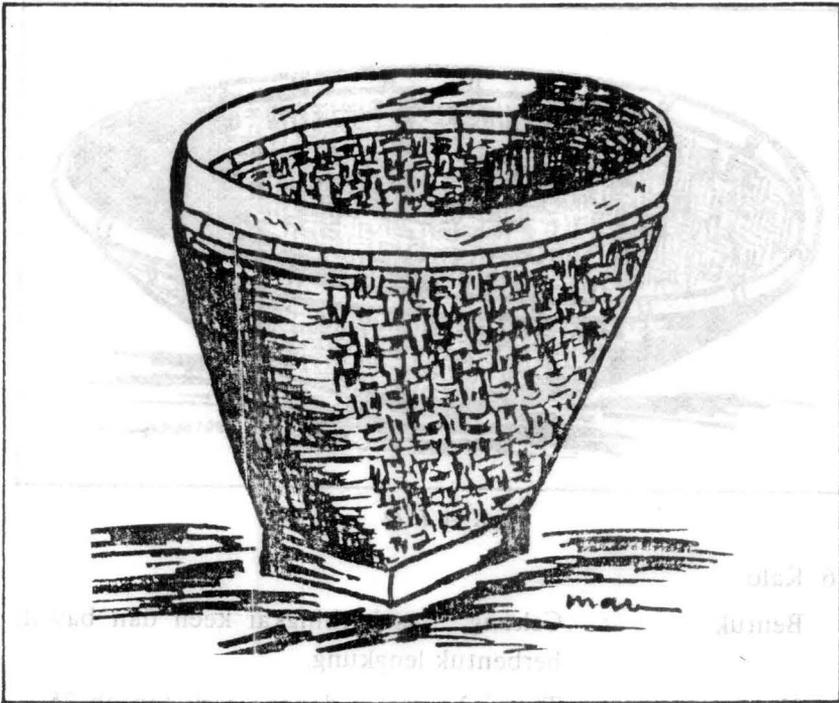
– Peralatan yang bahan bakunya terbuat dari bambu antara lain :



TUMBU

14. Tumbuh

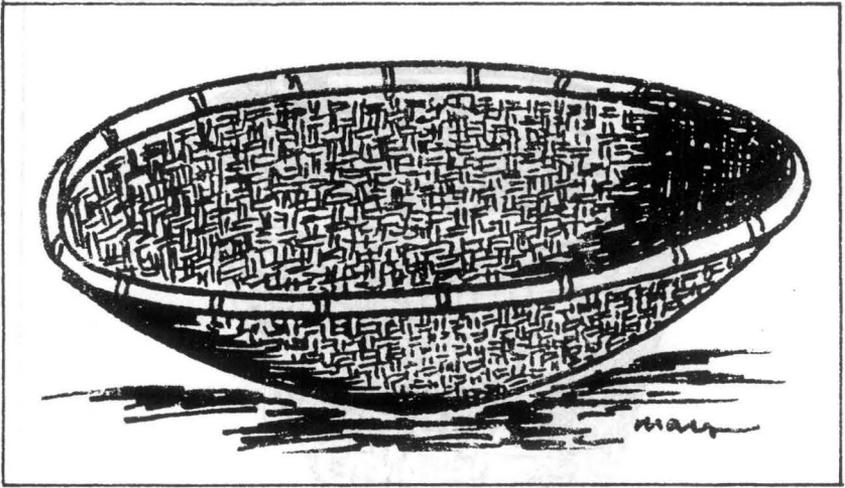
- Bentuk : Bagian atas diberi bingkai, sedangkan bawah pesegi tanpa bingkai dan bagian atas – bawah sama besarnya.
- Ukuran : Tinggi 30 – 40 cm dengan garis tengah 25 – 30 cm.
- Kegunaan : Sebagai tempat beras atau jagung dan lain-lain.



TOMPO

15. Tompo

- Bentuk : Bagian atas berbingkai bulat, bagian tengah besar dan bagian bawah berbingkai persegi lebih kecil.
- Ukuran : Tinggi 40 – 50 cm.
- Bahan baku : Bambu.
- Kegunaan : Tempat untuk membawa beras, kelapa, jagung dan lain-lain.
Biasanya juga dipergunakan oleh para petani.



K A L O

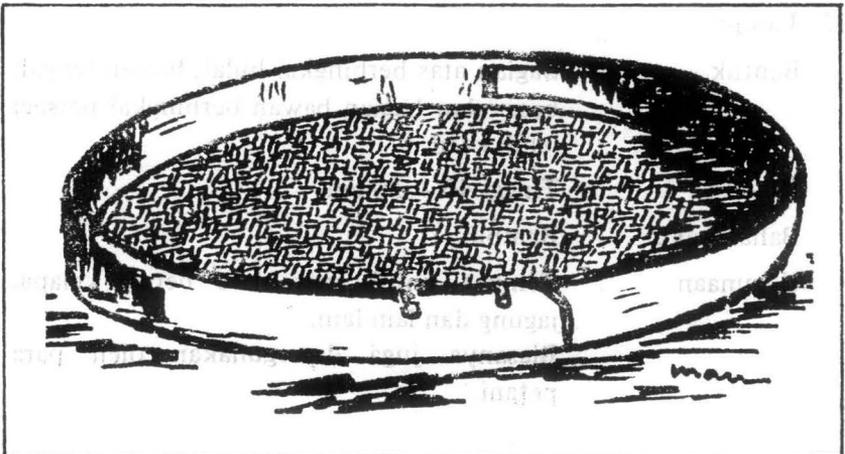
16. Kalo

Bentuk : Cekung, atas berbingkai kecil dan bawah berbentuk lengkung.

Ukuran : Tinggi 3 – 5 cm dengan garis tengah 25 – 30 cm.

Bahan baku : Bambu.

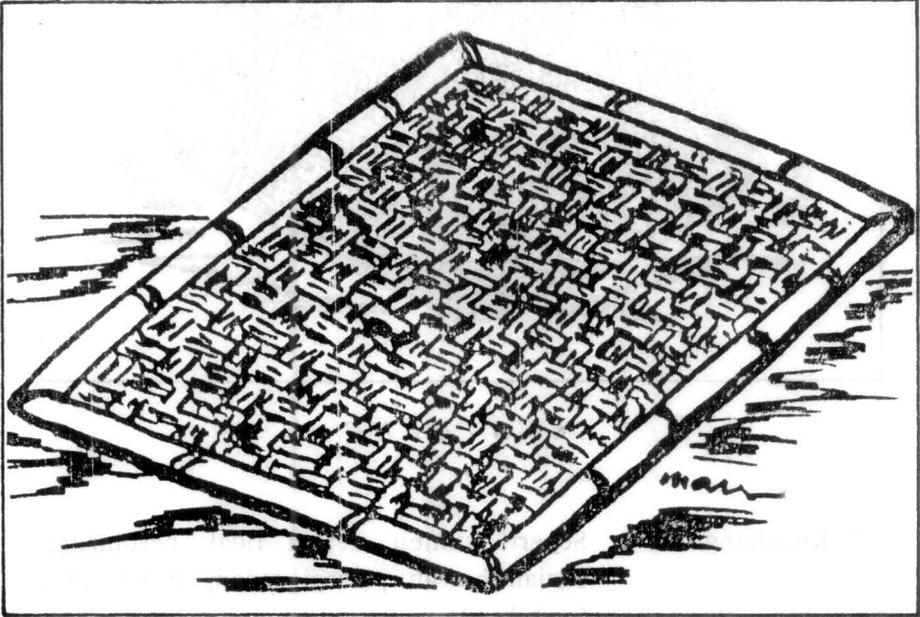
Kegunaan : Untuk saringan santan.



T A M P A H

17. Tampah

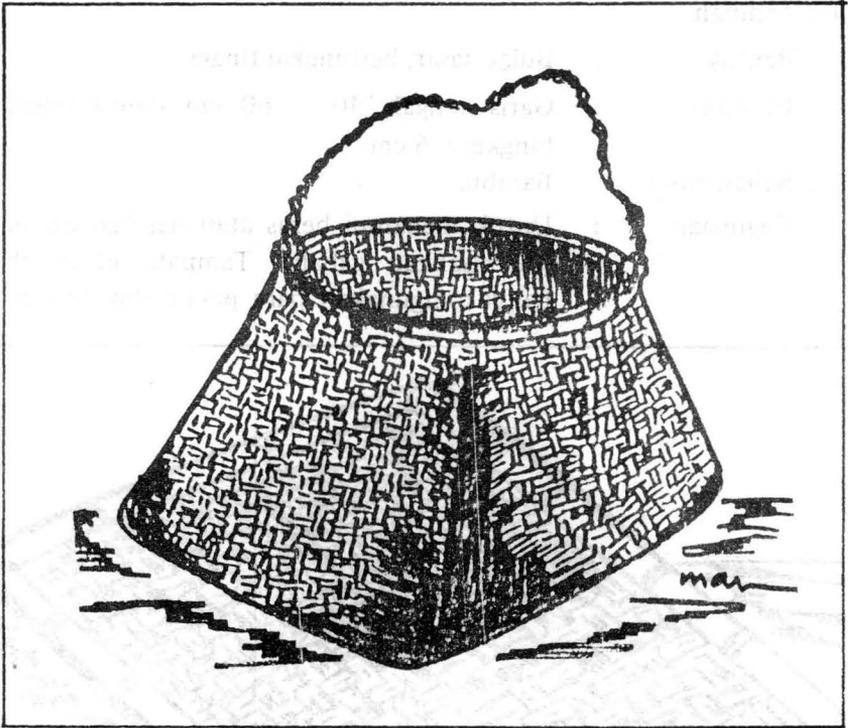
- Bentuk : Bulat dasar, berbingkai tinggi.
Ukuran : Garis tengah 40 – 60 cm dengantinggi bingkai \pm 6 cm.
Bahan baku : Bambu.
Kegunaan : Untuk menampi beras atau nginteri gabah (memisahkan gabah). Tampah ini masih banyak digunakan para petani dipedesaan.



IYAN, NGIYAN

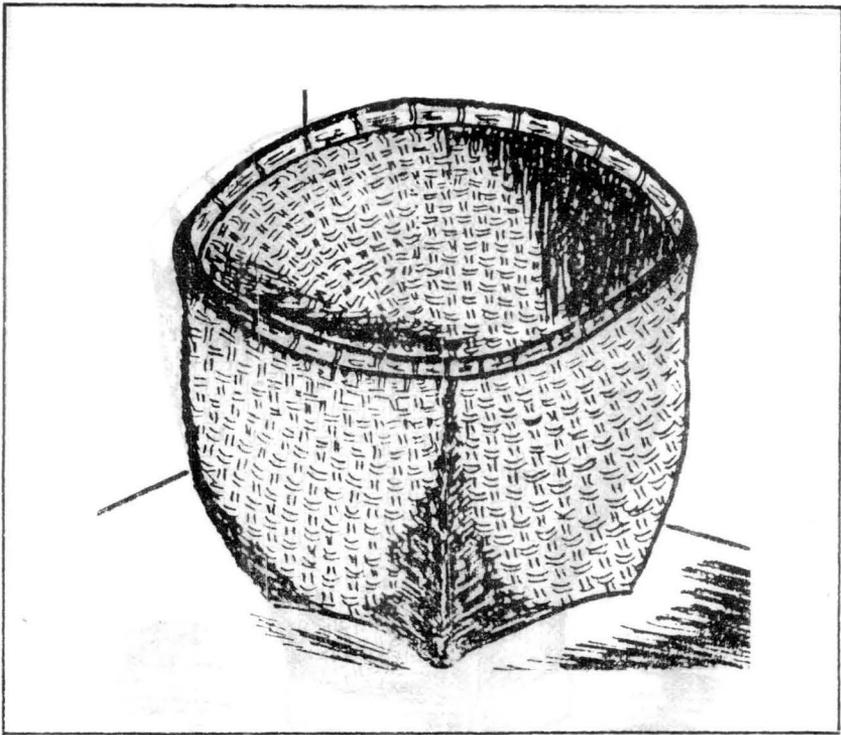
19. Iyan, Ngiyan

- Bentuk : Lembaran anyaman bambu yang diberi bingkai pada keempat sisinya.
Ukuran : Panjang 80–100 cm dan lebar 80–100 cm.
Bahan baku : Bambu.
Kegunaan : dipergunakan untuk mendinginkan nasi (di Ngi = Jawa).



KUNTHUNG

20. Kunthung : Seperti tumbu, tetapi tidak berbingkai, bagian bawah persegi sedang bagian atas lebih kecil.
- Ukuran : Tinggi 25 – 30 cm dengan garis tengah atas ± 20 – 25 cm.
- Bahan baku : Bambu.
- Kegunaan : Untuk menanak nasi (cara tim).



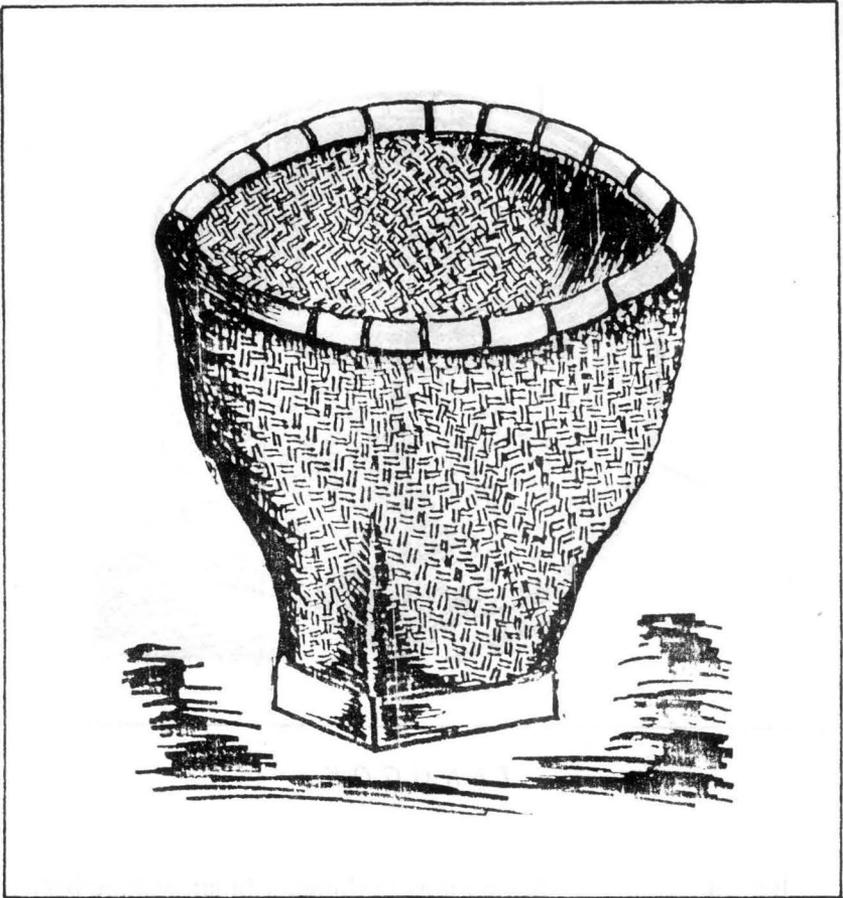
T E N G G O K

Bentuk : Bagian atas berbingkai bulat, sedang bagian tengah lebih besar dan bagian bawah tidak berbingkai.

Ukuran : Tinggi 40 – 50 cm dengan garis tengah 30 – 40 cm.

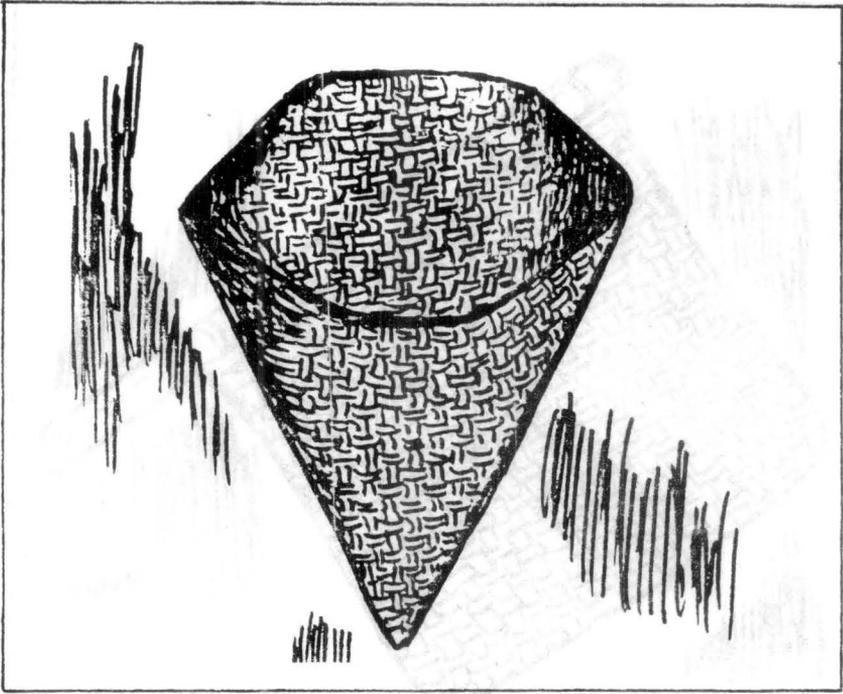
Bahan baku : Bambu.

Kegunaan : Untuk membawa jagung, padi dan lain-lain.



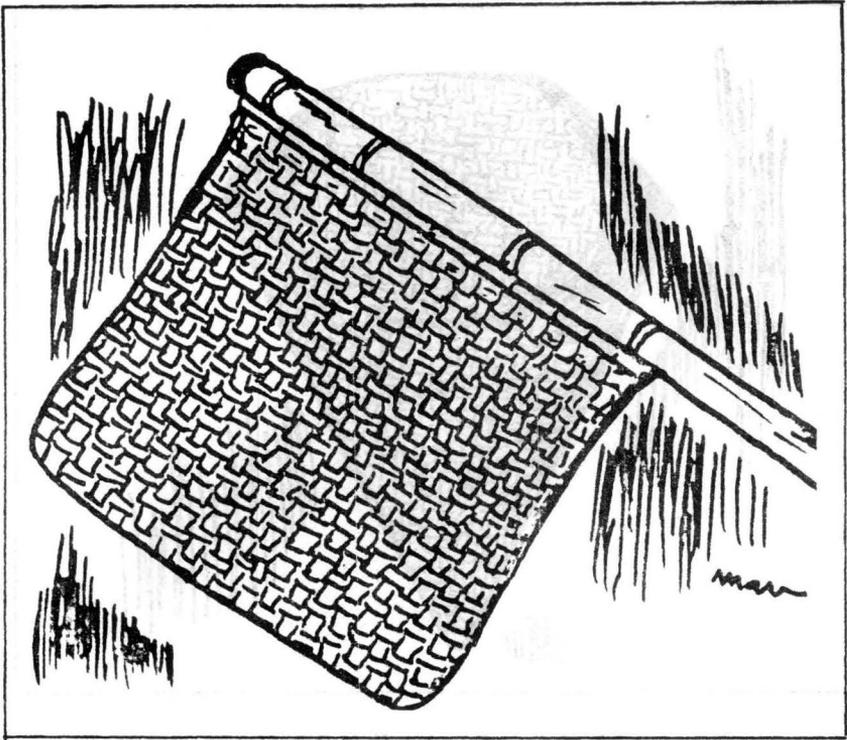
C E T I N G

- Bentuk : Bagian atas berbingkai, bulat, sedang bagian bawah lebih kecil dan berbingkai segi empat.
- Ukuran : Tinggi 20 – 30 cm dan garis tengah \pm 30 cm.
- Bahan baku : Bambu.
- Kegunaan : Untuk tempat nasi.



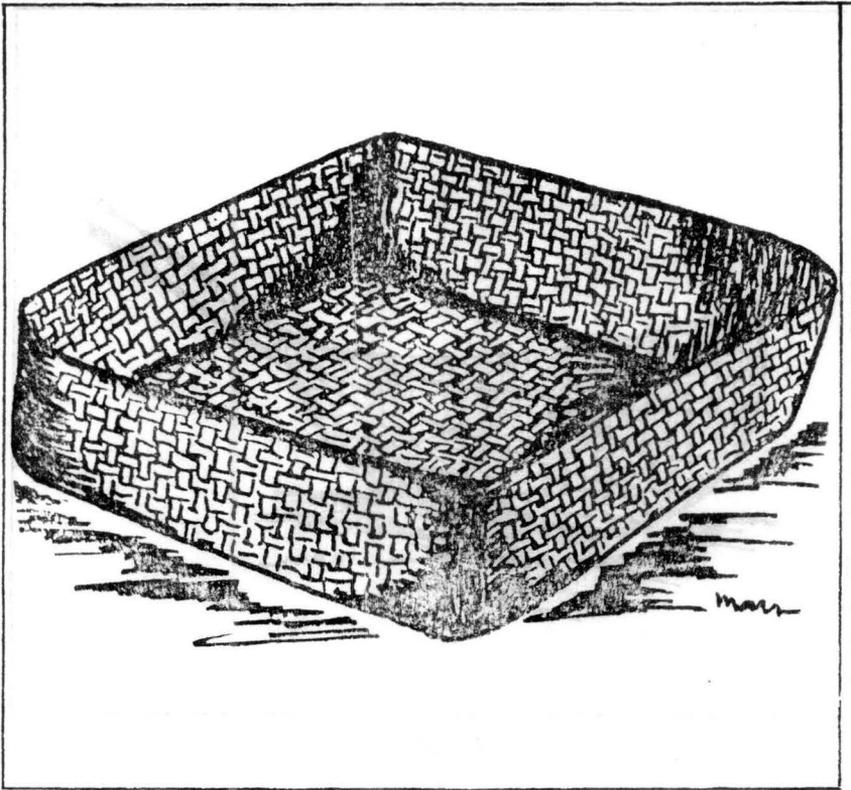
KUKUSAN, KUSAN

- Bentuk : Kerucut
Ukuran : Tinggi 40 – 50 Cm dengan garis tengah atas 30 – 40 Cm
Bahan baku : Bambu
Kegunaan : untuk menanak nasi dengan menggunakan dandang.



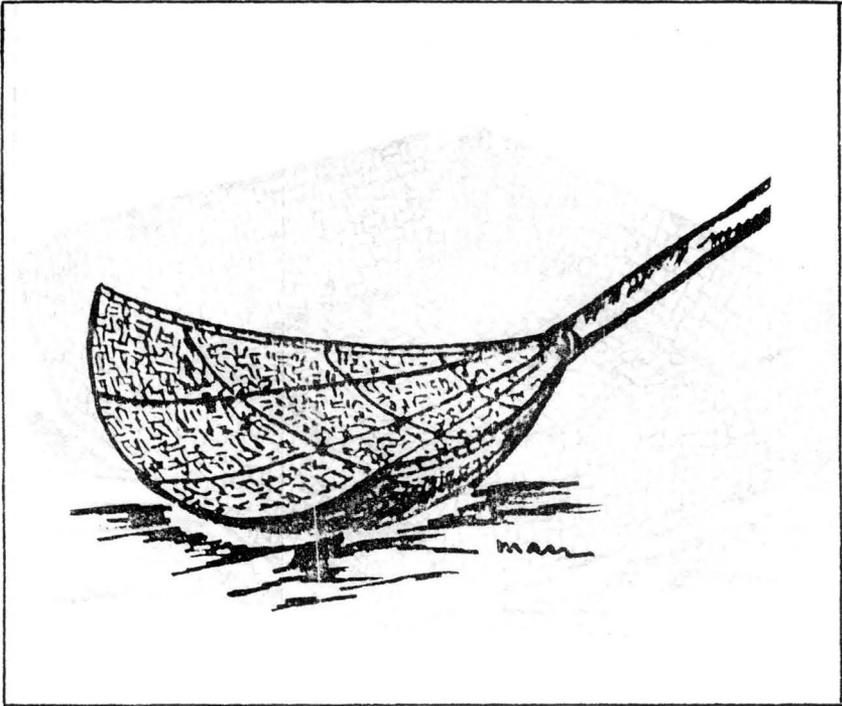
I L I R, KIPAS BESAR

- Bentuk : Lembaran segi empat yang diberi tangkai pada salah satu sisinya.
- Ukuran : Panjang 25 – 30 cm dan lebar 20 – 30 cm.
- Bahan baku : Bambu.
- Kegunaan : Untuk mengipasi pada waktu proses mendinginkan nasi (Nyigan).



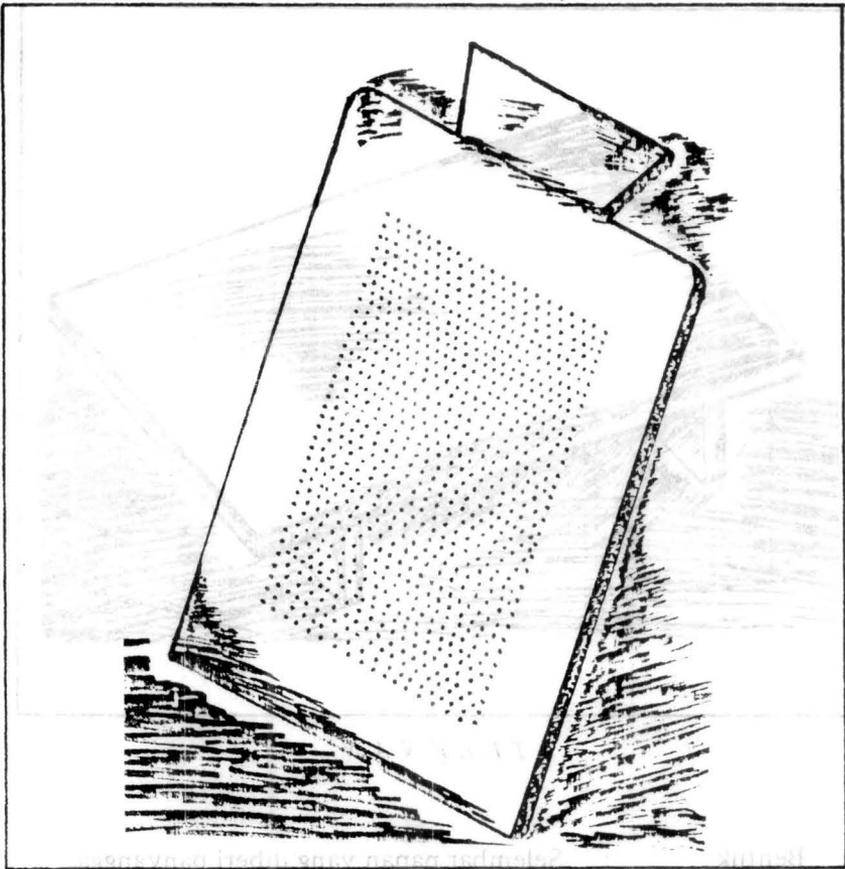
B E S E K

- Bentuk : Pesegi tanpa memakai bingkai.
Ukuran : Panjang dan lebar sama 20 – 25 cm, tinggi 8 – 10 cm.
Bahan baku : Bambu.
Kegunaan : Untuk menyimpan bambu-bambu memasak atau bahan jamu tradisional.



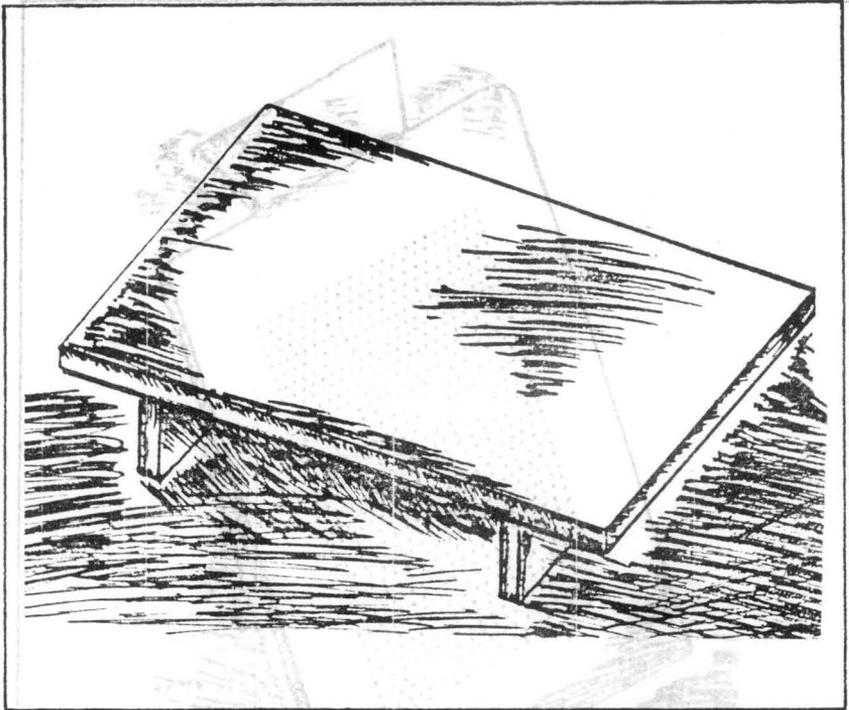
S E R O K

- Bentuk : Bagian bawah melebar dan pada bagian tangkai menyempit, bersambung dengan tangkai, anyaman tidak rapat.
- Ukuran : Bambu
- Kegunaan : Untuk meyerok atau mengambil makanan yang memasaknya dengan digoreng pakai minyak.



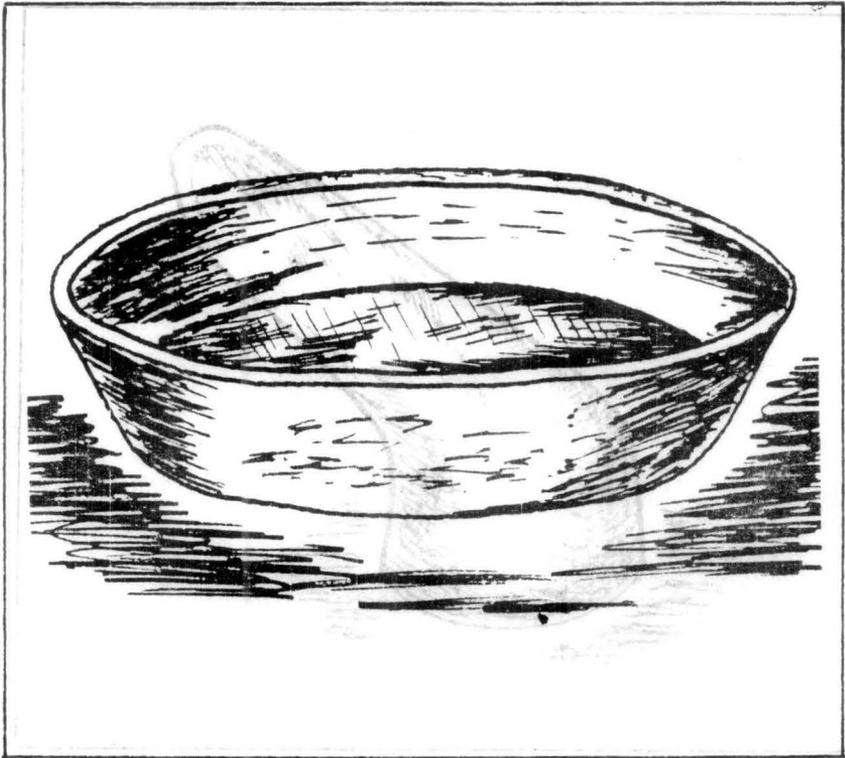
PARUT

- Bentuk : Pipih pesegi panjang pada permukaannya diberi kawat kecil yang ditancapkan ke dalam kayu.
- Ukuran : Panjang 30 – 40 cm, lebar 8 – 10 cm dan tebal 3 - 4 cm.
- Bahan baku : Kayu dan kawat.
- kegunaan : Untuk memarut kelapa ketela dan lain-lain. Parut ini masih banyak dipergunakan di daerah pedesaan.



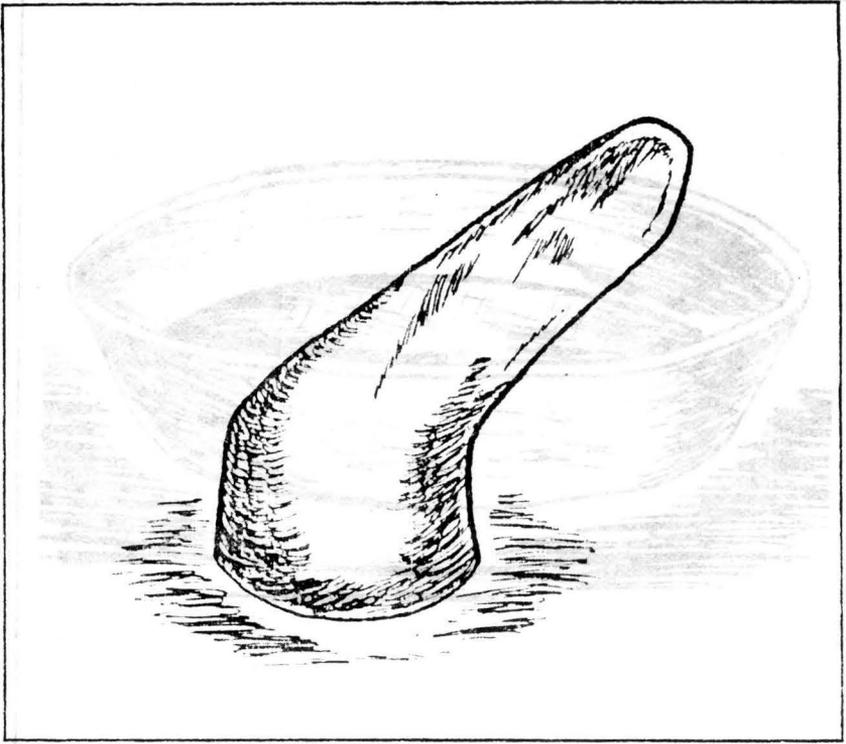
TELENAN

- Bentuk** : Selempar papan yang diberi panyangga.
- Ukuran** : Tinggi 5 – 10 cm, lebar 20 – 25 cm dan panjang 30 – 40 cm.
- Bahan baku** : Kayu
- Kegunaan** : Sebagai landasan untuk memotong-motong sayur-mayur, daging dan lain-lain.
- Peralatan memasak yang bahan bakunya dari kayu, tempurung.



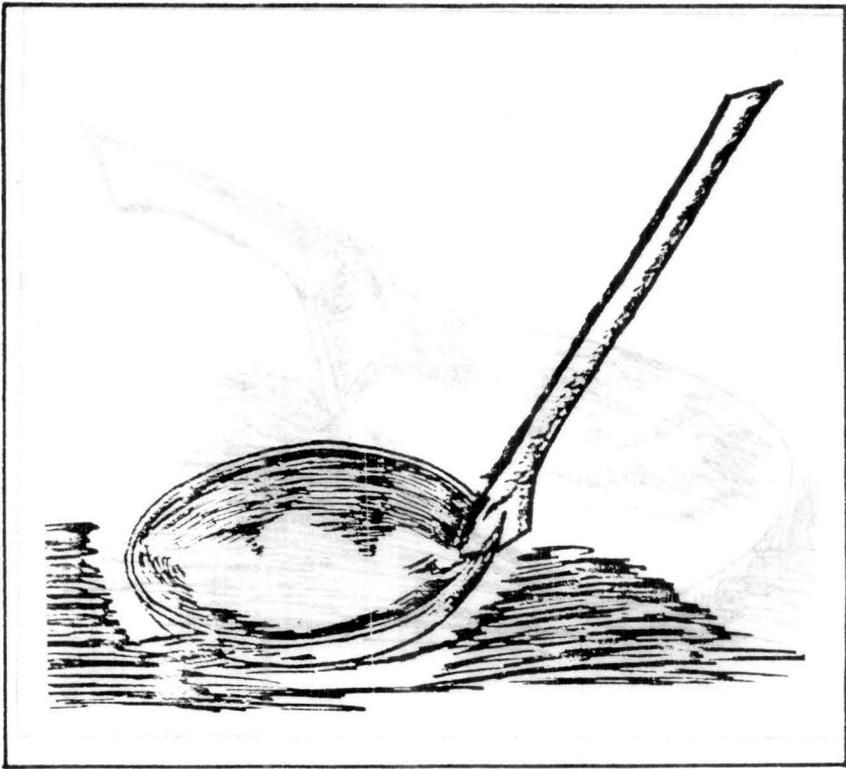
D H U L A N

- Bentuk : Bulat datar dan cekung.
- Ukuran : Tinggi 3 — 5 cm dengan garis tengah 20 — 30 cm.
- Kegunaan : Untuk membuat makanan misalnya jenang, lapis, juadah dan lain-lain.



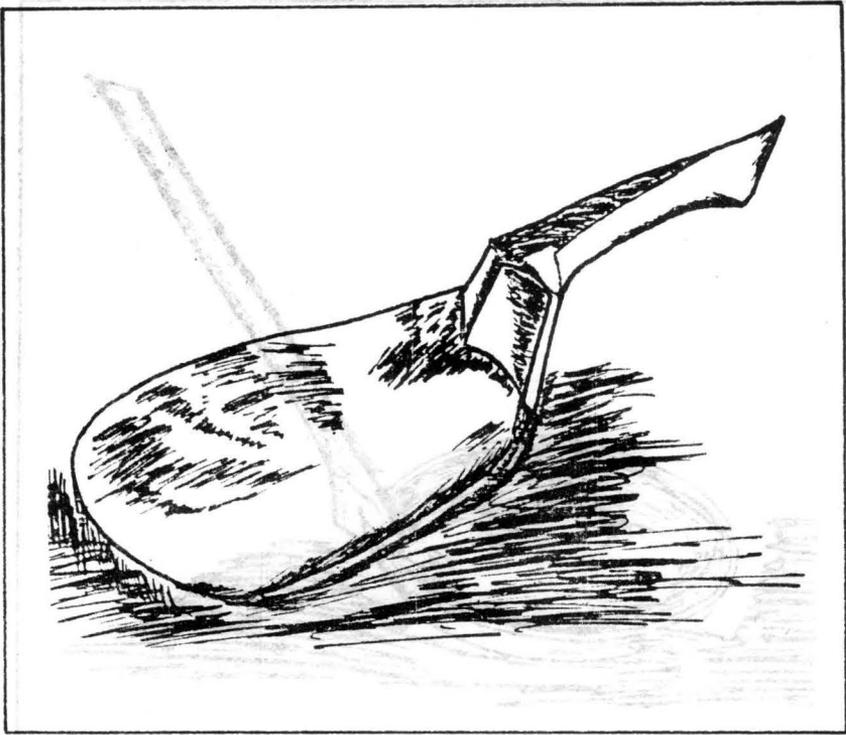
ULEG-ULEG (MUNTHU)

- Bentuk : Menyerupai huruf L, bagian bawah lebih besar dari pada tangkai sedang bagian ujungnya mengecil.
- ukuran : Garis tengah bawah 5 – 10 cm, dengan garis tengah tangkai 3 – 5 cm dan panjang 15 – 20 cm.
- Bahan baku : Kayu atau bonggol bambu.
- Kegunaan : Untuk melumatkan sambal atau bumbu masakan dan lain-lain.



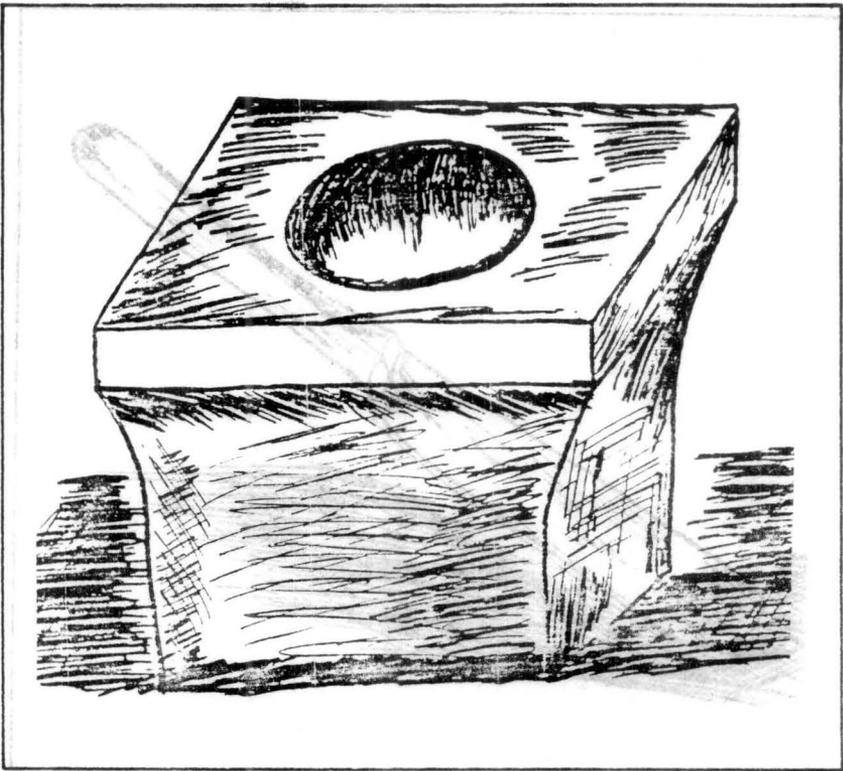
Gambar no. 32 : IRUS

- Bentuk : Tempurung kelapa agak pipih, kemudian di-
beri tangkai dari kayu atau bambu.
- Ukuran : Garis tengah 8 – 10 cm, panjang tangkai 20 –
30 cm.
- Bahan baku : Kayu dan tempurung.
- Kegunaan : Untuk mengambil sayur.



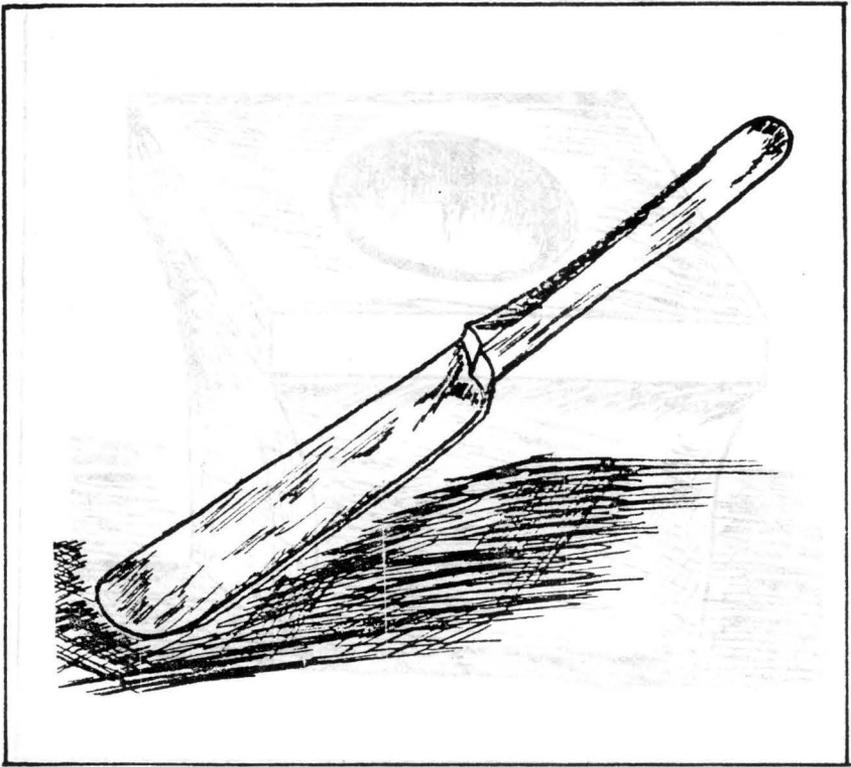
Gambar no. 33 : ENTHONG

- Bentuk : Pipih bulat telur (oval), bentuk tangkai L dan menyatu dengan bawah.
- Ukuran : Tebal \pm 5 mm, panjang tangkai 8 – 10 cm.
- Bahan baku : Kayu (nangka, jati, mangga dan lain-lain)
- Kegunaan : Untuk mengaru nasi atau mengambil nasi.



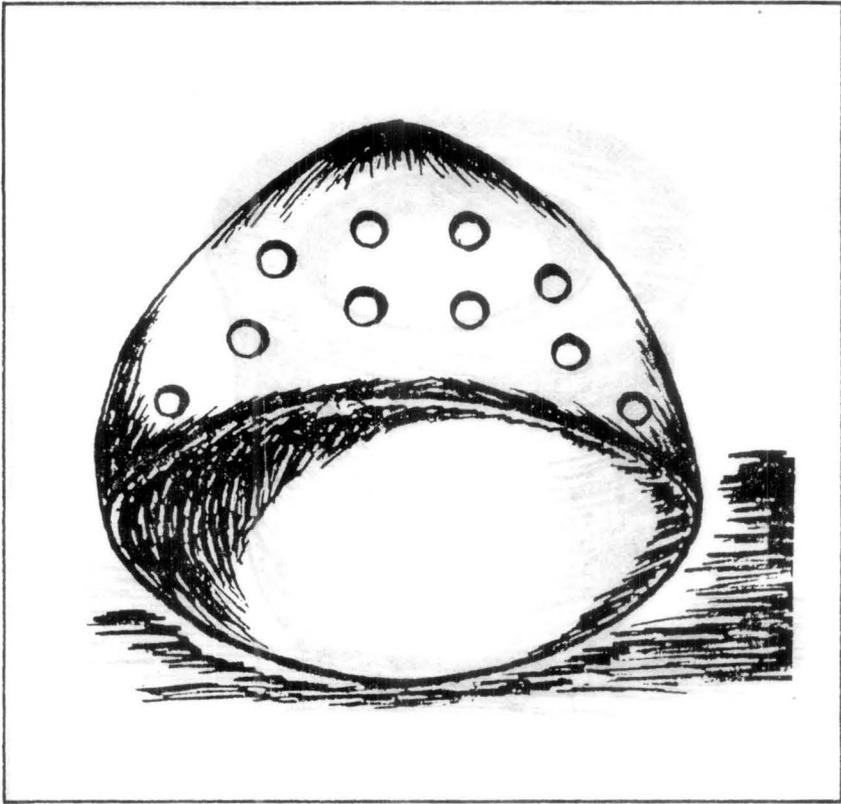
Gambar no. 34 : LUMPANG KAYU (DHLUPAK)

- Bentuk : Segi empat bagian atas lebih besar dan di tengah terdapat lubang untuk menumbuk.
- Ukuran : Tinggi 30 – 40 cm dengan garis tengah lubang \pm 30 cm.
- Bahan baku : Kayu
- Kegunaan : Untuk menumbuk atau melumatkan dalam pembuatan makanan, misalnya jenang, judah dan lain-lain.



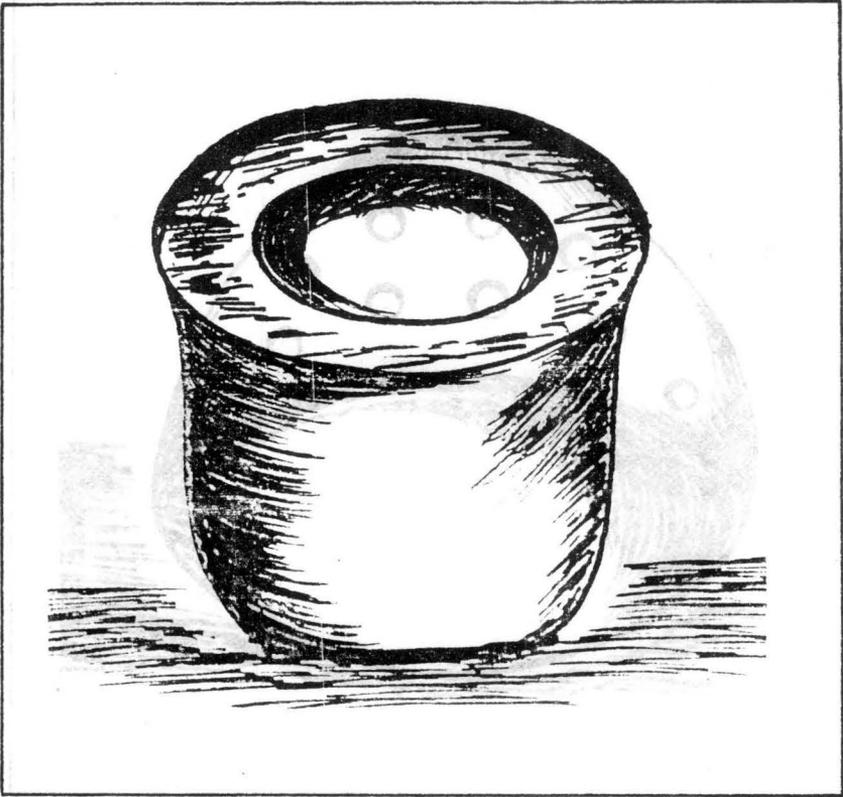
Gambar No. 35 : SOLET KAYU

- Bentuk : Bagian bawah pipih dan menyatu dengan tangkai
- Ukuran : Panjang 20 – 30 Cm
- Bahan baku : Kayu
- Kegunaan : Untuk mengaduk



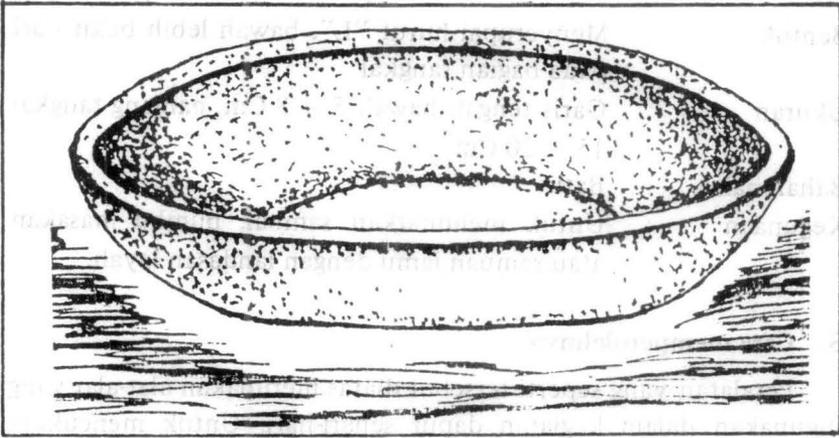
Gambar No. 36 : PENYATON, NYATON

- Bentuk : Kerucut dan pada sisinya diberi lubang
Ukuran : Tinggi 8 – 10 Cm, garis tengah bawah \pm 10 Cm
Bahan baku : Batok kelapa
Kegunaan : Untuk menutup bagian ujung kukusan (bagian yang runcing)



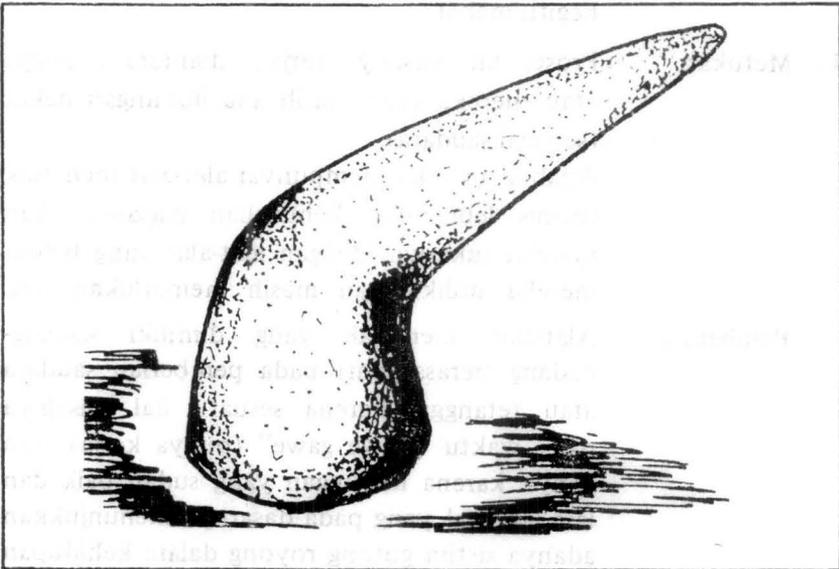
Gambar No. 37 : LUMPANG BATU

- Bentuk : Silinder, bagian tengah berlubang (tempat menumbuk)
Ukuran : Tinggi 40 – 50 Cm, garis tengah 30 – 40 Cm
Bahan baku : Batu
Kegunaan : Untuk menumbuk jenis biji-bijian



Gambar No. 38 : L A Y A H

- Bentuk : Cekung bulat/oval bagian bawah rata
Ukuran : Tinggi 5–8 Cm, Garis tengah 20–25 Cm
Bahan baku : Batu
Kegunaan : Untuk menyambal/ramuan jamu, bumbu-bumbu memasak dengan menggunakan munthu dari batu



Gambar No. 39 : M U N T H U (B A T U)

- Bentuk : Menyerupai huruf "L", bawah lebih besar dari pada bagian tangkai
- Ukuran : Garis tengah bawah 5 – 8 Cm, panjang tangkai 15 – 20 Cm
- Bahan baku : Batu
- Kegunaan : Untuk melumatkan sambal, bumbu masakan atau ramuan jamu dengan landasan layah.

3. Cara memperolehnya

Peralatan yang seperti tersebut diatas merupakan alat-alat yang digunakan dalam kegiatan dapur sehari-hari. Untuk mencukupi keperluan tersebut dapat ditempuh dengan bermacam-macam cara antara lain :

- a. Membeli : Kebutuhan alat-alat memasak pada saat sekarang mudah untuk memperolehnya, mereka cukup membeli di warung-warung atau pasar-pasar yang ada di desa atau pasar-pasar lain desa. Sedang harga alat-alat tersebut masih terjangkau untuk mereka, karena harganya tidak begitu mahal.
 - b. Metukar : Proses ini biasanya terjadi diantara tetangga atau mereka yang masih ada hubungan dekat (sebagai saudara). Apabila mereka mempunyai alat-alat memasak sejenis lebih dari kebutuhan biasanya akan mereka tukarkan dengan alat-alat yang belum mereka miliki atau masih memerlukan lagi.
- Pemberian : Alat-alat memasak yang dimiliki kadang-kadang berasal dari pada pemberian saudara atau tetangga, karena sesuatu hal misalnya pada waktu "duwe gawe" (punya kerja) atau hanya karena hubungan yang sudah baik dan lain-lain hal yang pada dasarnya menunjukkan adanya sistim gotong royong dalam kehidupan di alam pedesaan tersebut.

Membuat sendiri : Ada beberapa alat yang dapat dibuat sendiri, walaupun mereka sebenarnya dapat dibeli dengan mudah; tetapi karena alat-alat ini mudah membuatnya, disamping itu dapat merupakan pengisi waktu dan bahan bakunya diambilkan dari sisa-sisa yang dapat dimanfaatkan, misalnya : "s i w u r" dari bambu dan batok kelapa.

"I r u s" dari bambu atau kayu dan batok kelapa, "huleg-huleg" yang dibuat dari kayu, lumpang kayu, enthong, solet dan lain sebagainya.

4. Cara memakai, membersihkan, menyimpan dan memperbaiki :

Alat-alat memasak dapur tradisional yang bermacam-macam dan terbuat dari berbagai macam bahan baku merupakan sarana menunjang kegiatan dapur sehari-hari. Dari alat-alat tersebut, ternyata mempunyai fungsi atau kegunaan yang berlainan atau sama lainnya dan cara pemakaiannya pun berbeda.

Dalam uraian ini akan dijelaskan hal-hal yang berhubungan dengan peralatan memasak tradisional sebagai berikut :

- Cara pemakaian
- Cara membersihkan dan menyimpan
- Cara memperbaiki.

Untuk lebih jelasnya hal tersebut di atas akan kami uraikan satu persatu sebagai berikut :

Cara pemakaiannya :

- 1, **Dandang** : Dandang diisi air ± setengah bagian kemudian dipanaskan diatas tungku, dan kukusan dimasukkan kedalam dandang sedangkan dalam kukusan diberi penyaton.
Setelah air mendidih nasi yang telah dikaru (dimasak setengah matang) dimasukkan ke dalam kukusan dan ditutup kembali.

- Terakhir menunggu sampai nasi matang waktu yang diperlukan \pm 45 – 60 menit.
2. Pengaron : Untuk memasak nasi sebelum dimasukkan ke dalam kukusan.
Cara memasaknya hanya setengah matang.
 3. Kual/kwali : Bahan-bahan sayuran yang telah siap dimasukkan ke dalam kual/kwali kemudian diletakkan di atas tungku atau lainnya (keren, anglo) dan ditunggu sampai matang.
 4. Mendeng : Digunakan untuk menggoreng tanpa minyak. Cara menggorengnya dapat menggunakan pasir yang telah disaring, garam atau sama sekali tidak menggunakan pasir atau garam. Yang digoreng biasanya berupa biji-bijian, misalnya kopi, jagung dan lain-lain.
 5. Sangsangan, wajan : Cara penggunaannya sama dengan mendeng hanya dalam jumlah yang lebih sedikit.
 6. Kekep : Gunanya untuk tutup bermacam-macam wadah, misalnya kual, pengaron dan lain-lain.
 7. C u w o : Digunakan sebagai tempat sayur, dapat juga berfungsi sebagai piring.
 8. Layah/
Cowek : Untuk membuat bumbu-bumbu untuk sambal yang dilumatkan dengan menggunakan munthu kayu.
 9. Kendil : Untuk menjerang air atau memasak ramuan jamu tradisional dan menanak. Sampai sekarang masih banyak digunakan di pedesaan.
 10. Kendhi : Sebagai tempat air minum (air yang sudah dimasak). Air terasa akan lebih dingin.
 11. Genthong : Sebagai tempat untuk menyimpan atau menampung air bersih untuk memasak/dimasak. Sedangkan untuk tutupnya digunakan kekep atau kukusan yang tidak terpakai lagi (rusak).

12. Klenting/ : Sebagai tempat untuk mengambil air. Cara membawanya dapat dengan cara "d i i n d i t". Biasanya dilakukan oleh orang wanita sedangkan kalau dilakukan oleh orang laki-laki dengan cara diletakkan pada sandatan atau pikulan.
13. Jambangan, : Cara menggunakan seperti genthong tetapi
Jemblung yang digunakan untuk tutup biasanya tedo atau tampah.
14. Kukusan : Kukusan yang telah dimasukkan ke dalam dandang sudah mendidih maka nasi yang telah dikaru atau lainnya misalnya ketela pisang dan lain-lain dimasukkan ke dalam kukusan yang telah dipasang penyaton kemudian ditutup dan ditunggu sampai matang.
15. Tumbu : Cara penggunaannya, bahan-bahan makanan seperti beras, jagung, kacang dan lain-lain dimasukkan ke dalam tumbu kadang-kadang ditutup dengan tampah.
16. Dhunak : Bahan makanan yang telah matang, misalnya nasi, ketela rebus, pisang rebus dan lain-lain dimasukkan ke dalam dhunak.
17. Cepon : Sebagai tempat untuk mencuci beras (mususi = Jawa). Beras dimasukkan ke dalam cepon diberi air kemudian diremas-remas. Air yang telah kotor, berwarna putih (air leri) diganti dengan air bersih dan hal ini dilakukan berulang kali sehingga air beras menjadi bersih/bening kemudian ditiriskan.
18. Ceting : Nasi yang telah matang dan selesai diiyan kemudian dimasukkan ke dalam ceting.
19. T o m p o : Makanan yang telah matang dimasukkan ke dalam tompo, misalnya nasi, ketela rebus, pisang rebus, jagung dan lain-lain.

20. **Kanthung** : Beras dimasukkan ke dalam kanthung (sesuai keperluan) kemudian dicuci (mususi = Jawa) dan dimasukkan ke dalam kualu yang telah diberi air ± setengah bagian, air di dalam kualu akan merembes ke dalam kuthung dan akan merendam beras di dalamnya.
Kualu kemudian dipanaskan dengan tungku, anglo atau keren dan ditunggu sampai matang.
21. **Iyan** : Nasi yang telah matang dalam keadaan panas ditaruh diyan kemudian dengan menggunakan enthong atau solet diaduk atau dibolak-balik sambil dikipasi. Maksudnya untuk menghilangkan uap panas sehingga nasi akan dapat lebih tahan lama dan rasanya lebih enak.
22. **Wakul** : Cara penggunaannya sebagai tempat nasi (lihat cara penggunaan ceting)
23. **Tampah** : Beras atau gabah diletakkan dalam tampah kemudian tampah digerakkan berputar atau naik turun maka kotoran beras/gabah akan terpisah dengan sendirinya.
24. **Tambir** : Untuk menjemur biji-bijian, misalnya kedelai, kacang, jagung dan lain-lain.
25. **Tedo** : Penggunaannya seperti tambir tetapi dalam ukuran yang kecil/sedikit.
26. **Besek** : Sebagai tempat bumbu-bumbu atau bahan-bahan ramuan jamu tradisional
27. **Serok** : Caranya dengan diserokkan untuk mengambil makanan yang pengolahannya dengan cara digoreng dengan minyak.
28. **Irig** : Makanan yang telah diambil dengan serok ditaruh diatas irig supaya sisa minyak dapat hilang. Dapat juga digunakan untuk merintis sayuran yang telah dicuci.

29. K a l o : Untuk menyaring santan, kelapa yang telah diparut ditaruh di kalo kemudian disiram air dan diremas-remas maka santan kelapa akan keluar dan ditampung dengan wadah yang lain.
30. K i p a s : Dengan cara dikipas-kipaskan. Dapat digunakan untuk menambah nyala api tungku, keren dan anglo dan juga dipakai sewaktu mendinginkan nasi dengan iyan.
31. I r u s : Cara menggunakannya yaitu dengan disendokkan untuk mengambil sayur.
32. S i w u r : Cara penggunaannya dimasukkan ke dalam genthong, jambangan untuk mengambil air.
33. K h o t o k : Digunakan untuk menakar beras.
34. P e n y a t o n : Diletakkan pada ujung (bagian yang runcing) kukusan sebelum diisi dengan nasi atau rebusan lain-lainnya.
35. P a r u t : Kelapa yang telah dikupas atau ketela digosokkan/diparutkan.
36. T a l e n a n : Cara pemakaian untuk landasan memotong sayuran, daging dan lain-lain.
37. D h u l a n g : Makanan antara lain jenang juadah atau lapis dituangkan ke dalam dhulang dan ditunggu sampai dingin kemudian dapat diiris-iris.
38. E n t h o n g : Cara penggunaannya dengan disendokkan. Digunakan. Digunakan pada waktu mengaru atau untuk mengambil nasi dari ceting atau wakul atau juga dari kukusan.
39. S o l e t k a y u : Cara penggunaannya sama dengan enthong tetapi berfungsi hanya untuk mengaduk.
40. L u m p a n g : Dengan ditumbuk menggunakan alu/antan (penumbuk).
Bahan yang ditumbuk dapat berupa beras

untuk dibuat tepung dan nasi ketan untuk juandan dan lain-lain.

41. Huleg-huleg : Cara pemakaiannya untuk melumatkan sambal kayu (menggunakan cowek) atau bumbu-bumbu untuk masakan (menggunakan layah).
42. Huleg-hule batu : Cara pemakaian untuk melumatkan sambal atau bumbu-bumbu masakan serta ramuan jamu tradisional.
43. Layah batu : Untuk landasan sewaktu digunakan melumat sambal atau bumbu-bumbu masakan.

– Cara membersihkan dan menyimpan

Dari berbagai peralatan memasak dapur tradisional dalam cara membersihkan atau mencuci pada umumnya sama.

Perlengkapan untuk mencuci antara lain sabun, abu dapur dan "sepet" atau sabut kelapa dan sering juga menggunakan serat dari buah "gambas" yang sudah kering, perlengkapan yang lain dapat berupa ember.

Alat-alat dapur yang tidak terlalu kotor biasanya cukup dicuci dengan sabun, tetapi apabila alat-alat dapur tersebut kotorannya sulit dihilangkan dengan sabun misalnya terkena "angus/langes/jelada" (noda karena akibat pembakaran) yang umumnya terdapat pada wadah-wadah yang penggunaannya perlu dipanaskan/dibakar, untuk membersihkannya disamping menggunakan sabun juga digunakan pula abu dapur atau bahkan pasir untuk menggosok bagian-bagian yang kotor.

Setelah alat-alat tersebut dicuci kemudian dikeringkan dan pekerjaan selanjutnya adalah menyimpan peralatan tersebut. Untuk tempat menaruh atau menyimpan terdapat tempat-tempat khusus yang berupa rak-rak terbuat dari bambu atau kayu yang diletakkan pada dapur.

Nama dan fungsi dari pada rak-rak tersebut :

1. P o g o : berbentuk rak yang dibuat pada bambu, modelnya bervariasi ada yang bersusun, yang disebut "pogo susun" (rak bertingkat) dan yang tidak susun disebut "pogo andap" (pogo rendah). Fungsi dari pada pogo yaitu untuk meletakkan alat-alat yang terbuat dari gerabah (tanah liat), antara lain dandang, kualii, pengaron, sanganan, kekep dan lain-lain.



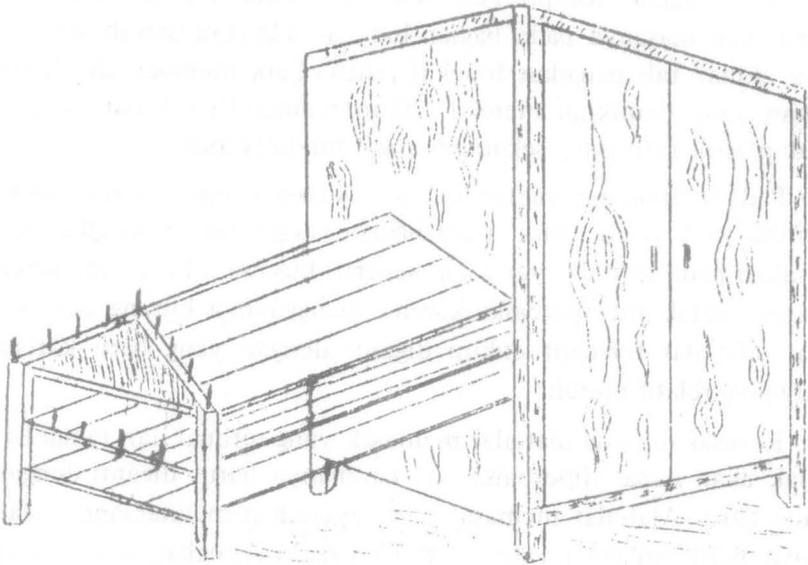
Pogo susun.

2. **Ancak/Lincak**: berbentuk seperti bangku lebar terbuat dari bambu. Berfungsi sebagai tempat untuk alat-alat dari bambu (anyam-anyaman) antara lain kukusan, kalo, irig dan lain-lain.



Pogo andap.

3. **Anjab** : Bentuk rak terbuat dari kayu dan umumnya menyatu dengan almari makan yang juga diletakkan di dalam dapur. Fungsi dari pada anjab untuk meletakkan alat-alat dapur yang terbuat dari bahan pecah belah, antara lain piring, gelas dan lain-lain.



ANJAB

Sedangkan bagi dapur kecil yang tidak dilengkapi dengan tempat-tempat seperti tersebut di atas maka alat-alat dapurnya cukup dicantelkan atau diselipkan pada dinding dapur yang umumnya terbuat dari bambu (gedeg).

— Cara memperbaiki

Sebagian besar dari pada alat-alat memasak tradisional dibuat dari bahan baku yang bisa rusak/pecah misalnya dari tanah liat, dan bambu (anyam-anyaman) dan dari kayu. Sedangkan alat-alat yang terbuat dari batu lebih tahan lama. Alat-alat tersebut tentu akan mengalami kerusakan atau keausan karena pemakaian jangka lama atau karena sesuatu hal sehingga alat-alat tadi menjadi rusak. Kerusakan-kerusakan akibat pemakaian yang lama kadang-kadang bisa diperbaiki misalnya pada alat-alat memasak yang terbuat dari bambu. Meskipun demikian pada setiap peralatan dari bambu dapat diperbaiki, hanya ada beberapa alat-alat misalnya ceting,

dhunak, tenggok, tompo. Pada alat-alat tersebut yang mengalami kerusakan biasanya pada bagian bingkai atas atau bawah, umumnya akibat tali pengikat bingkai putus. Cara memperbaiki kerusakan yang demikian mereka cukup mengganti tali dari bambu atau plastik/rafia yang sekarang sangat mudah diperoleh.

Pada kerusakan yang lain kadang-kadang mereka menyusupkan bambu yang telah disirat pada bagian yang rusak. Sedangkan kerusakan pada alat-alat yang lain seperti; kukusan, kipas/ilir, besek mereka tidak memperbaiki karena dianggapnya kurang bermanfaat, alat-alat tersebut cukup diganti dengan yang baru karena harganya relatif murah.

Kerusakan pada alat-alat memasak yang terbuat dari tanah liat tidak akan dapat diperbaiki lagi karenanya harus diganti dengan yang baru. Alat-alat memasak yang mudah pemeliharaannya dan dapat bertahan lama yakni alat-alat yang merupakan unsur-unsur baru antara lain alat-alat yang terbuat dari bahan almunium atau seng.

Kerusakan yang lazim adalah berlubang (bocor).

Untuk memperbaikinya mereka hanya menutup dengan patri (timah) dan pekerjaan tersebut dilakukan oleh tukang patri dengan sedikit memberi imbalan. Tetapi terdapat juga cara memperbaiki yang mungkin merupakan cara tradisional yakni menggunakan campuran "injekt" (kapur sirih) dengan buah asam. Campuran tadi kemudian ditempelkan pada bagian yang berlubang (bocor) dan dibiarkan sampai kering, campuran tersebut akan menjadi keras dan dapat menutup lubang dan dapat tahan apabila terkena panas (untuk memasak). Cara-cara ini biasa dilakukan untuk menambal alat-alat memasak yang terbuat dari bahan almunium atau seng, serta dapat juga dipakai untuk alat-alat yang terbuat dari bahan tembaga.

Pada alat-alat yang terbuat dari bahan batu kemungkinan mengalami kerusakan sangat sedikit. Kerusakan yang umum hanya berupa keausan yang tidak akan berpengaruh pada penggunaannya. Sedangkan apabila patah terpaksa harus dibuang dan diganti yang baru karena tidak bisa diperbaiki lagi.

5. Cara memanfaatkan setelah tidak terpakai.

Dari bermacam-macam peralatan dapur tradisional khususnya alat-alat untuk memasak sering mengalami kerusakan, karena biasanya terbuat dari pada bahan yang tidak tahan lama atau karena penanganannya kurang hati-hati yang dapat berakibat pecahnya benda-benda tadi. Dengan melihat berat tidaknya kerusakan pada alat-alat dapur tersebut dapat dilakukan beberapa tindakan dalam hal untuk perbaikan alat-alat dapur tersebut. Apabila terlalu berat jalan satu-satunya membuang alat tersebut diganti dengan yang baru, sedang kalau kerusakannya hanya sedikit mungkin akan dapat dipergunakan/dimanfaatkan untuk keperluan yang lain.

Pengetahuan praktis yang dimiliki oleh masyarakat tradisional akibat dari pengalaman-pengalaman yang mengendap yang se-rasi dengan lingkungannya. Pemanfaatan barang-barang bekas terutama alat-alat dapur di samping yang bersifat teknis (praktis) dapat juga pemanfaatan yang berkaitan dengan alam kepercayaan tradisional. Pola-pola pikir yang hidup pada masyarakat lama pada dasarnya adalah ungkapan terima kasih terhadap segala sesuatu yang terdapat di sekitarnya dan yang mempengaruhi seluruh aspek kehidupannya. Dapur dengan segala peralatannya bagi mereka merupakan penunjang/sarana yang mempunyai nilai tersendiri dalam hidupnya. Atas dasar-dasar inilah timbul kepercayaan-kepercayaan yang berkaitan dengan dapur dan alat-alat penunjangnya. Maka sebagai rasa terima kasihnya mereka tidak akan begitu saja membuang alat-alat dapur yang rusak tetapi sedapat mungkin masih mereka manfaatkan walaupun telah menyimpang dari fungsi semula. Baru dalam keadaan sangat terpaksa mereka membuang alat-alat yang telah rusak.

Beberapa cara pemanfaatan bekas alat-alat dapur yang telah tidak terpakai lagi yang sering dijumpai pada masyarakat di pedesaan pada saat sekarang ini.

1. Kukusan

Kukusan yang rusak atau terbakar sebagian kadang-kadang sudah tidak digunakan lagi, tetapi dapat difungsikan lagi sebagai penutup gentong. Bagian yang runcing dimasukkan ke

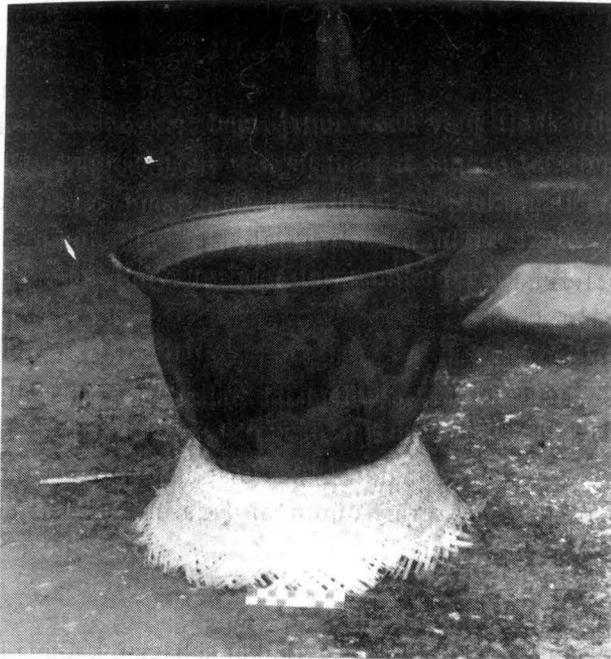
dalam mulut gentong dan biasanya di atasnya ditaruh siwur (gayung).

Selain itu depot juga digunakan untuk menutup tanaman yang baru tumbuh supaya tidak dimakan oleh ayam-ayam yang dibiarkan berkeliaran di halaman.

Di samping itu pohon buah, misal petai yang sudah usia berbuah tetapi belum juga berbuah, maka pada tengah batangnya diberi kukusan bekas, yang disebut "dilamar".

Digunakan sebagai landasan/meletakkan alat-alat memasak misalnya : kendhil, kuali, sangan dan lain-lain.

Caranya adalah, kukusan dibalik sehingga bagian yang runcing terletak di atas, kemudian bagian ini ditekan ke bawah sehingga membentuk cekungan. Alat-alat memasak seperti kendil, kuali dan lain-lain diletakkan di atasnya di bagian yang cekung.



Pemanfaatan kukusan yang rusak sebagai tempat pengaron.

2. Cepen, Ceting

Cepen atau ceting yang rusak pada bagian bingkai bawah masih dapat difungsikan sebagai wadah untuk menyimpan sejenis biji-bijian antara lain jagung, kacang, kedelai dan lain-lain.

3. Tampah

Dapat digunakan untuk menutup jambangan (tempat air).

4. Dandang, Kualii, Kendil, Pengaron.

Bagian bawah dari pada alat-alat tersebut sering digunakan sebagai "Laweh" (Jepara) yakni sebagai penutup lubang tungku (luweng) agar api atau abu tidak berterbangan jika tungku sudah tidak digunakan lagi/selesai untuk memasak.

Bagian dari pada alat-alat yang berbentuk lingkaran dapat dimanfaatkan sebagai tempat meletakkan alat-alat dapur supaya tidak terguling.

Kendil atau kualii yang pecah bagian atasnya masih dapat digunakan sebagai pot tanaman.



Kuali yang telah rusak.

Pecahan gerabah (Jawa = kereweng) dapat digunakan sebagai ganjal pada lubang tungku agar lubang tidak terlalu rapat sehingga udara dapat bertukar dengan lancar dan nyala tungku akan tetap.

Pecahan-pecahan gerabah digunakan pada upacara kelahiran yakni "dhawet plencing". Yaitu bilamana kelahiran sudah tiba tetapi belum juga ada tanda-tanda kelahiran maka dibuatkan dhawet dan diberikan kepada anak-anak tetapi harus membayar dengan kereweng (pecahan gerabah), setelah mendapatkan dhawet anak-anak tadi harus cepat-cepat lari (plencing = Jawa). Tujuan dari pada upacara ini adalah kelahiran dapat segera dan lancar.

5. Cowek, Layah

Cowek atau layah yang berlubang di bagian tengah dapat digunakan lagi sebagai sarana untuk menolak malapetaka yakni dengan cara digantungkan di dalam kandang ternak.

6. Irus, Siwur

Irus atau Siwur yang sudah rusak dapat digunakan untuk permainan anak-anak tradisional yakni "Nini Thowong" atau "Nini Dok".

6. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal sehubungan dengan alat dapur.

Ada kepercayaan dan pantangan terhadap alat-alat dapur seperti halnya pada kepercayaan terhadap tungku. Memang sebenarnya bahwa antara alat-alat dapur erat hubungannya dengan tungku. Pada pola pikir masyarakat tradisional bahwa setiap benda mempunyai jiwa dan mengandung pengaruh-pengaruh yang dapat berakibat pada perjalanan hidupnya. Alat-alat dapur yang mempunyai peranan penting dalam kehidupan sehari-hari tidak luput menerima perlakuan yang khusus karena dianggap mempunyai kekuatan gaib.

Beberapa alat-alat dapur yang dikaitkan dengan alam kepercayaan antara lain :

– Kukusan

Sudah dijadikan pantangan bagi masyarakat pedesaan bahwa kukusan tidak boleh digunakan sebagai tutup kepala (kudung/topi) atau dengan istilah daerah kudung kusan. Apabila pantangan ini dilanggar, bagi mereka yang menerima sangsi misalnya apabila berjalan di pinggir sungai maka ia akan digigit buaya apabila ia mandi di sungai maka hidungnya akan dimasuki binatang-binatang kecil dan lain-lain.

Di samping adanya pantangan seperti tersebut di atas telah berkembang pula beberapa kepercayaan lainnya sehubungan dengan kukusan misalnya sebagai pengobatan, seseorang yang sakit telinga atau kurang pendengarannya dapat disembuhkan dengan cara, nasi yang masih terdapat pada ujung kukusan digulung dengan daun pisang kemudian ditiupkan ke telinga yang sakit secara berulang kali maka sakitnya akan sembuh dan pendengarannya akan baik kembali.

Kegunaan kukusan yang lain yang berkaitan dengan kepercayaan yakni untuk memandikan binatang ternak yang baru dibeli. Pada ujung kukusan diberi nasi sedikit kemudian disiram air di atas ternak dan dimulai dari kepala sampai ekor.

– Tampah

Dalam upacara kelahiran tampah digunakan sebagai tempat untuk menaruhkan bayi yang baru lahir. Hal ini dilakukan karena pada kepercayaan masyarakat bahwa tampah adalah lambang dari pada bumi, dengan meletakkan bayi di atas tampah berarti bahwa kelahiran seseorang telah disaksikan oleh bumi.

Masih berkaitan dengan kelahiran, tampah yang digunakan untuk tempat saji-sajian mitoni setelah habis, oleh seorang anak dilemparkan dan apabila jatuhnya "mlumah" (tengadah) berarti yang akan lahir perempuan dan apabila jatuhnya "mengkurep" (tertelungkup) berarti yang akan lahir laki-laki.

Terhadap anak yang sukar berjalan pada hal sudah waktunya maka si anak harus dibuang dengan cara ditaruh di tampah

kemudian ditarik menuju ke tempat sampah (jugangan = Jawa).

– Dandang

Jika seseorang sedang menanak/memasak nasi tiba-tiba dandangnya terguling maka ia harus diselamati supaya tidak menjadi mangsa dari "Betarakala" yakni dengan cara di "ruwat".

Suatu pantangan yang lain yaitu memasang dandang di atas tungku tetapi belum mencuci beras (durung mususi = Jawa) maka ia harus diruwat seperti apabila menggulingkan dandang pada waktu memasak nasi. Pelanggar kedua pantangan tersebut merupakan orang-orang yang dijadikan mangsa Betarakala, rejekinya akan diambil sampai dengan tujuh keturunan.

– Pengaron

Pengaron dilambangkan sebagai bumi dan air yang merupakan perpaduan antara tanah dan air yang merupakan sumber atau tempat segala kehidupan di muka bumi, maka pengaron sering digunakan untuk upacara-upacara tradisional antara lain, mitoni, puputan, dan lain-lain.

– Kendhil

Kendhil sering digunakan untuk pelengkap penanaman ari-ari (placenta) dari seorang bayi. Kendhil diibaratkan sebagai rahim seorang ibu.

– Pedaringan

Bila ada anak yang sakit diare dapat disembuhkan dengan memutar letak pedaringan.

– Kipas/Iilir

Terutama bagi anak-anak tidak diperbolehkan/pantangan untuk duduk di atas kipas/ilir, karena dapat berakibat berpeyakit ayan (Epilepsi).

– Cowek

Cowek yang berlubang tengah dengan sendirinya digantungkan di dekat kandang ternak dapat digunakan sebagai penolak bala/petaka.

– Siwur

Bisa digunakan sebagai sarana pengobatan yaitu bagi orang yang sakit "pancingen" (sukar menelan) bisa disembuhkan dengan minum air hangat dari dandang dengan menggunakan siwur.

Siwur juga dapat digunakan sebagai alat permainan rakyat tradisional yakni "Nini Thowong". Nini Thowong diartikan Nini : sebutan untuk seorang wanita.
Thowong : entho-entho uwong artinya berpura-pura atau menyerupai orang.

Cara pembuatan Nini Thowong yakni siwur dipakai sebagai kepala boneka kemudian diberi tangan dan tubuhnya menggunakan keranjang dan diberi pakaian wanita. Dalam permainan ini oleh peserta/ yang memainkan dinyanyikan lagu-lagu tertentu yang sifatnya seperti mantra lama-kelamaan boneka Nini Thowong tersebut akan dapat kemasukan roh dan boneka tadi akan dapat bergerak dengan sendiri – misalnya melonjak-lonjak, menari dan lain sebagainya menurut permintaan tersebut.

– Iru s

Dapat digunakan sebagai boneka seperti halnya siwur tetapi dengan nama lain yakni Mini Dhok. Cara pembuatannya dan proses permainannya sama dengan Mini Thowong.



Nini Thowong.

— Enthong

Jika seseorang perutnya sakit akibat kekenyangan dapat disembuhkan dengan menggaruk-garukkan enthong pada perutnya.

Menyimpan enthong harus di belakang iyan supaya jangan dicuri orang. Ada kepercayaan bilamana suatu keluarga sudah lama tidak mempunyai anak, maka mereka akan mencuri enthong dengan harapan akan dapat mempunyai anak.

– Alu

Pantangan-pantangan yang berkaitan dengan alu/penumbuk padi, anak muda tidak boleh memotong ujung alu, karena akan berakibat tidak dapat mendapatkan keturunan.

Selain kepercayaan atau pantangan terhadap beberapa alat-alat dapur tertentu terdapat pula beberapa kepercayaan yang sifatnya umum terhadap peralatan dapur secara keseluruhan. Merupakan pantangan bagi seseorang untuk memukul anak-anak dengan menggunakan alat-alat dapur.

Pada saat seseorang laki-laki melamar seorang gadis, maka si pelamar harus disertai seperangkat alat-alat dapur dan juga bahan-bahan makanan baik yang sudah matang maupun belum, dan keperluan dapur yang lainnya misalnya kayu bakar, minyak dan lain-lain. Apabila syarat-syarat ini tidak dipenuhi maka lamarannya tentu akan ditolak oleh pihak perempuan.

Kepercayaan yang lain yang berkaitan dengan alat-alat dapur yakni untuk mengobati seseorang yang menderita penyakit yang non phisis misalnya kemasukan roh (kesurupan = Jawa). Caranya kerokan atau kikisan dari beberapa alat dapur dijadikan satu kemudian diberi "Dlingo Bengle" (jenis ramuan obat tradisional) dan dicampur dengan "kembang setaman" (bermacam-macam bunga). Campuran tersebut kemudian diborehkan (diusap) pada si penderita dengan permohonan kepada Tuhan agar roh yang memasukinya segera pergi. Dengan keyakinan yang mantap dan percaya bahwa dengan cara-cara tersebut akan dapat menyembuhkan si penderita.

Gambaran-gambaran yang lain tentang eratnya hubungan antara alat-alat dapur dalam kehidupan masyarakat yakni di antaranya dalam kesenian seperti pada lagu-lagu dolanan yang pernah berkembang pada kehidupan anak-anak terutama di pedesaan.

Beberapa contoh lagu dolanan (gending dolanan) :

– Lesung jumengglung

Sru imbal-imbalan, lesung jumlengglung maneter manungkung swarane tek, tok, tek, gung.

- Gundul-gundul pacul
Gundul-gundul pacul gembelengan, nyunggi-nyunggi wakul, gembelengan, wakul ngglempang segane dadi sak ratan.
- Lindri
Adang telung piti (panci kecil/kendil) ditutul mak net, diemplok mak telep, pacak gulu cak'e, aduh yayi sandal pancing.
- Lepetan
Lepetan-lepetan angudari, anguculi janur kuning aningseti, nyo sego, nyo wadahe wakul, ceting, nyo jangan, nyo kualine. Nyo sambel, nyo sambel nyo munthune.

Dengan melalui lagu-lagu atau dolanan (permainan) kepada anak-anak sejak awal sudah dimulai dikenalkan dengan alat-alat yang berkaitan dengan kegiatan dapur sehari-hari dan juga jenis makanan.

Mengenai pesan-pesan nilai budaya atau bermakna lambang apakah yang melatar belakangi dari pada lagu/dolanan tersebut masih harus dikaji lebih lanjut.

Kepercayaan dan beberapa perilaku sehubungan dengan alat-alat dapur seperti tersebut di atas pada saat sekarang sudah mulai menipis dan bahkan hanya merupakan suatu kenangan saja terutama bagi generasi dahulu. Menipisnya dan menghilangnya pola-pola pikir yang demikian itu karena berkembangnya pola pikir modern yang dirasa lebih realistik. Dengan terbukanya komunikasi dan jalur transportasi sampai dengan daerah-daerah terpencil mengakibatkan masuknya pengaruh-pengaruh modern pada kehidupan masyarakat di pedesaan dan juga berpengaruh pada pola-pola pikir mereka.

BAB VI

KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL

1. Kegiatan sehari-hari

Dalam beberapa uraian di depan telah dijelaskan sampai di mana peranan dapur terhadap kehidupan suatu keluarga serta perlakuannya terhadap alat-alat dapur yang didasari pola-pola kepercayaan. Hal tersebut dilakukan oleh masyarakat tradisional karena mereka menyadari arti pentingnya suatu dapur.

Pada dasarnya dapur adalah tempat untuk menghasilkan segala keperluan hidup sehari-hari bagi keluarga.

Kegiatan dapur yang paling menonjol adalah untuk memasak dalam istilah yang berkembang di masyarakat Jawa Tengah disebut "Olah-olah" (dari mulai menyiapkan sampai dengan menghidangkan makanan). Olah-olah tersebut merupakan kegiatan rutin sehari-hari sebuah dapur. Dalam ini diperlukan tenaga untuk menunjang yang biasanya melibatkan anggota keluarga.

Tenaga atau pekerja yang paling dominan adalah ibu rumah tangga. Ia adalah seseorang yang paling dekat dengan lingkungan dapur dengan segala kegiatannya dan dapat dikatakan bahwa seorang ibu rumah tangga tidak dapat meninggalkan dapur.

Untuk meringankan tugas-tugas biasanya seorang ibu dibantu oleh anak-anaknya (umumnya perempuan yang telah dewasa).

Dalam pekerjaan mereka seolah-olah telah ada pembagian kerja antara ibu dan anak-anaknya.

Kegiatan dapur kadang-kadang dimulai dengan berbelanja di pasar atau warung-warung yang dapat juga diawali dengan mengambil/memetik sayur-sayuran di kebun bruwun = Jawa).

Pekerjaan ini dapat dilakukan oleh ibu atau anak-anaknya yang sudah dewasa, pekerjaan bruwun ini dilakukan pada pagi hari. Hasil dari belanja atau bruwun tadi oleh anak perempuannya di siapkan untuk dimasak. Selama sianak menyiapkan/membersihkan bahan-bahan yang akan dimasak, maka ibu akan menyiapkan bumbu-bumbu masakan yang akan diolah/dimasak.

Beberapa bentuk kegiatan yang dapat terjadi di dapur dalam kegiatan sehari-hari antara lain; memarut kelapa dan membuat santan dengan menggunakan kalo (lihat penggunaan kalo), mengupas berambang merah atau putih, membuat bumbu-bumbu yang biasanya menggunakan layah atau menyiapkan beras untuk dimasak dll. Dalam menyiapkan segala sesuatunya mereka menggunakan/duduk di lincak yang terdapat di dalam dapur (lihat tata ruang dapur tradisional). Sedangkan kebutuhan air diukupi dengan gentong atau jambangan yang juga telah tersedia di dalam dapur.

Setelah segala sesuatunya selesai di siapkan, pekerjaan selanjutnya ialah menyiapkan tungku atau tempat lainnya untuk keperluan memasak. Dalam kegiatan memasak ini kadang-kadang mereka menggunakan tempat pembakaran (tungku, keren, anglo) lebih dari satu secara bersamaan.

Kalau mereka memasak nasi kadang-kadang menggunakan tungku yang berlubang (luweng) dua dengan pertimbangan satu lubang untuk tempat pengaron/kuali yang berisi beras yang dimasak dan satu lubang lagi tempat dandang yang telah diberi kukusan.

Keuntungan dari penggunaan tungku tersebut adalah apabila nasi dalam kuali/pengaron sudah cukup matang (setengah matang) dapat langsung dimasukkan kedalam kukusan yang waktu itu air dalam dandang (untuk pemanasan kukusan) sudah mendidih sehingga mereka tidak memerlukan waktu lagi untuk memanaskan dandang. Penggunaan yang berlubang (luweng) lebih dari satu

untuk memasak masakan dari beberapa jenis masakan secara bersamaan.

Selain penggunaan tungku mereka juga sering menggunakan keren atau anglo. Selama proses pemanasan yang menjaga api terutama tungku adalah anak perempuannya atau ibu sendiri tetapi umumnya si anak, sedangkan pengaturan api terhadap keren atau anglo dapat dilakukan secara sambilan (disambi = Jawa) karena penggunaan kayu bakar lebih sedikit (pada keren) sehingga tidak dikuatirkan api akan berkobar, demikian juga terhadap anglo yang pembakarannya menggunakan arang yang dapat menyala secara tetap.

Di luar kegiatan-kegiatan tersebut diatas yang umumnya melibatkan tenaga perempuan, sekali-kali mereka juga memerlukan tenaga tambahan, anak laki-laknya atau bapaknya untuk membantu mengambil air jika persediaan air dalam gentong/jambangan sudah berkurang/habis dapat juga mengambil kayu bakar untuk persediaan di dalam dapur.

Kegiatan dapur selanjutnya setelah masakan-masakan matang ialah menyimpan masakan-masakan di dalam almari atau kadang-kadang di biarkan di tempatnya (kuali, kendhil, panci dll) dan dilanjutkan untuk menyiapkan makan bagi keluarga.

Alat-alat dapur yang kotor kemudian mereka cuci dan setelah bersih dikembalikan lagi pada tempatnya (lihat cara mencuci dan menyimpan alat-alat dapur).

Berdasarkan kegiatan-kegiatan sebuah dapur sehari-hari yang merupakan kegiatan rutin dapat disusun suatu urutan kegiatan sebagai berikut :

- a. Menyiapkan bahan-bahan yang akan dimasak
- b. Menyiapkan/membuat bumbu-bumbu yang akan dimasak
- c. Memanaskan masakan hingga matang
- d. Membersihkan dan menyimpan alat-alat dapur
- e. Menyiapkan untuk makan

Dari keseluruhan kegiatan dapur sehari-hari ada sesuatu hal yang merupakan pantangan yang menjadi kepercayaan masyarakat di pedesaan yakni orang laki-laki yang aktif dalam mengolah ma-

sakan. Menurut kepercayaan mereka apabila hal tersebut dilanggar maka masakannya akan menjadi hambar (tidak enak), tidak dapat membuat kenyang bila dimakan dan cepat menghabiskan keperluan dapur. Sebutan bagi seorang laki-laki yang senang mencampuri urusan/kegiatan dapur di sebut "J o k o K e t h u k".

Kehidupan di pedesaan yang umumnya mereka adalah petani atau buruh tani, ternyata mempengaruhi juga kegiatan-kegiatan dalam dapur. Hal-hal yang mempengaruhi adalah mengenai mulainya mereka masak.

Seseorang laki-laki sebagai kepala keluarga atau anak laki-laki yang pagi-pagi sudah mulai bekerja di sawah atau ladang pada waktu-waktu tertentu mereka dikirim makanan, minuman ke tempat dimana ia bekerja, karena jika mereka pulang dianggap merugikan waktu pekerjaannya.

Sebagai seorang ibu rumah tangga maka telah menjadi kewajibannya untuk menyiapkan makannya yang akan diantar kepada mereka. Waktu mengantar pada pagi hari antara jam 09.00 – 10.00 yang mereka sebut "n g i r i m" (mengantar makanan = Indonesia). Karena waktu pengiriman dilakukan pada pagi hari maka mulainya menyiapkan masakannya (mulainya kegiatan dapur) harus lebih awal dengan tujuan agar tidak terlambat untuk mengirimkannya. Pelaksanaan mengantar dapat dilakukan oleh ibu rumah tangga atau anaknya. Sambil beristirahat mereka bersama-sama makan. Adegan ini biasanya tidak sendiri tetapi dapat terjadi beberapa kelompok sehingga dapat menciptakan suasana yang menggembarakan dan tampak adanya sifat-sifat kegotongan masyarakat dipedesaan.

Kegiatan-kegiatan dapur seperti tersebut diatas adalah kegiatan yang umum dijumpai pada suatu keluarga yang terjadi pada setiap harinya.

Kegiatan yang lain dan mungkin bersifat tetap yakni mereka yang mempunyai pekerjaan tambahan satau penghasilan sampingan misalnya membuat makanan (juadah, jenang, krasikan dll.). Mereka melakukan proses pembuatan makanan-makanan tersebut tidak menggunakan dapur khusus tetapi bersama-sama dengan dapur yang digunakan untuk memasak sehari-hari. Hal tersebut

memang dapat diterima karena dalam pembuatan makanan tadi hanya merupakan tambahan untuk penghasilan sehari-hari maka mereka tidak memproduksi dalam jumlah besar, lain halnya kalau usaha itu merupakan usaha pokok mereka akan menyediakan tempat khusus untuk memproduksi (dapur produksi).

Sebagai gambaran kegiatan dapur selain untuk keperluan sehari-hari dalam arti memasak antara lain untuk pembuatan juadah yang merupakan jenis makanan yang dapat menambah penghasilan. Dalam pembuatan makanan ini tidak memerlukan alat-alat dapur yang digunakan untuk memasak sehari-hari.

Bahan baku pembuatan juadah yakni nasi ketan (nasi pulut) dan kelapa. Mula-mula beras ketan dimasak dengan menggunakan kukusan setelah setengah matang beras ketan di campur parutan kelapa kemudian dimasak lagi sampai matang. Pemasakan yang kedua ini biasanya menggunakan dandang dan kukusan seperti halnya pada menanak nasi. Setelah ketan matang terus diletakkan dalam "s e n i k" (tenggok kecil) yang sebelumnya dilapisi daun pisang. Dalam keadaan panas beras ketan dihaluskan dengan cara di "j o j o h" (ditekan-tekan = Indonesia) dengan menggunakan pelepah daun pisang yang ditekuk atau dapat juga dengan menumbuk. Bila mereka menggunakan alu/antan pada bagian ujung tempat yang untuk menekan dibungkus dengan daun (sekarang plastik) agar supaya tidak melekat, lain halnya jika memakai pelepah daun pisang, karena pelepah daun pisang sudah mengandung lilin sehingga tidak dapat melekat. Penjojohan ini terus dilakukan sehingga nasi ketan menjadi halus dan tidak lengket pada tangan. Pekerjaan selanjutnya mengambil nasi ketan yang sudah menjadi juadah dan ditaruh diatas tampah dan bentuknya masih seperti bentuk tempatnya semula (senik) dan ditunggu sampai dingin, pemotongan atau pengirisan baru dapat dilakukan apabila juadah sudah dingin.



Menjojoh nasi ketan dalam proses pembuatan juadah

Pemasarannya biasa dilakukan di pasar-pasar bersama dengan makanan lainnya. Makanan ini (juadah) termasuk salah satu jenis "jajan pasar" yang sering digunakan sebagai pelengkap dalam hidangan pada upacara-upacara tradisional tertentu.

2. Kegiatan kadangkala

Kehidupan dalam suatu keluarga akan mengalami peristiwa-peristiwa yang berbeda satu sama lain. Ada peristiwa yang me-

mang direncanakan tetapi banyak juga peristiwa yang tidak terduga sebelumnya.

Adanya kejadian-kejadian yang berbeda diantaranya akan berpengaruh juga terhadap kegiatan dapur. Kejadian-kejadian itu dapat berupa peristiwa perkawinan, mitoni, khitanan dan lain sebagainya tetapi dapat juga suatu peristiwa yang tak terduga sebelumnya misalnya kematian.

Dalam keadaan biasa kegiatan dapur adalah menyediakan kebutuhan untuk sehari-hari tetapi dengan adanya kejadian-kejadian seperti tersebut di atas maka kegiatan dapur akan tampak bertambah dan juga akan lebih banyak melibatkan manusia.

Adanya kegiatan yang bertambah ini karena disebabkan makin bertambahnya jumlah masakan/makanan maupun jenisnya yang kadang-kadang berbeda dengan kebutuhan makan sehari-hari. Peningkatan yang berupa bahan-bahan makanan akan selalu diikuti dengan peningkatan kebutuhan bahan bakar, alat-alat dapur dan dapat juga penambahan lokal atau ruang dapur.

Dengan alam kegotongroyongan yang berkembang pada masyarakat pedesaan masalah penambahan beberapa keperluan tersebut bukan merupakan suatu kesulitan. Didasari kesadaran dan sifat kekeluargaan maka para tetangga yang mengetahui maksud dari pada keluarga yang berkepentingan mereka akan datang membantu, dalam membantu tidak hanya berbentuk tenaga tetapi lebih jauh lagi mereka akan membantu dalam bentuk bahan-bahan yang diperlukan tersebut misalnya bahan-bahan makanan (beras, jagung, ubi, kelapa dll) juga dalam bentuk bahan bakar; kayu bakar, arang, serta dapat juga berupa alat-alat memiasak.

Sebagai gambaran kegiatan yang kadangkala ini misalnya kegiatan dalam pelaksanaan upacara "mitoni" (tingkepan) yakni selamatan bagi wanita yang hamil 7 (tujuh) bulan yang pertama kali. Dalam kegiatan ini diperlukan untuk makan sehari-hari. Beberapa jenis makanan yang diperlukan dalam upacara tersebut adalah :

— Tumpeng Lumpang yaitu tumpeng yang bagian puncaknya di-

beri lekukan seperti lubang lumpang, ini bermakna sebagai kewanitaan.

- Tumpeng antup-antup yaitu tumpeng yang bagian puncaknya diberi telur rebus yang utuh, ini bermakna sebagai laki-laki.
- Tumpeng kuat yaitu sebuah tumpeng biasa yang diberi tambahan "ingkung ayam" dan dalam pembuatannya tidak boleh diangi (didinginkan dengan kipas). Makna dari tumpeng ini adalah berbakti dan mohon keselamatan kepada Nabi Besar Muhammad SAW.
- Bubur merah putih yaitu melambangkan alam rahim
- A m b e n g yaitu melambangkan calon ibu dan calon bapak lauk pauknya berupa bermacam-macam daun muda yang dapat dimakan. Macam-macam daun muda tersebut biasanya disebut "kuluban godong sewu" yang merupakan lambang bahwa setiap manusia akan menghadapi seribu satu masalah.

Selain kegiatan mengolah masakan terdapat sarana-sarana lain yang berkaitan dengan pelaksanaan upacara yakni pembuatan "s u d i" (Jawa), "t a k i r" (Jawa), "s a m i r" (Jawa). Benda-benda tersebut merupakan wadah yang terbuat dari daun pisang. Dari keseluruhan saji-sajian dan perlengkapannya ini merupakan lambang permohonan keselamatan kepada Tuhan Yang Maha Esa terhadap calon ibu yang hamil.

Para tetangga yang datang membantu dengan sendirinya akan membagi tugas dengan orang lain, seolah-olah mereka sudah mengadakan perjanjian tentang pembagian tugas tersebut. Mereka dengan suka rela akan mengerjakan apa yang menjadi tanggung jawabnya. Kegiatan ini mereka akan bekerja dalam waktu yang bersamaan. Satu kelompok misalnya masak dan menyiapkan tumpeng, sekelompok lagi membuat ambeng, kelompok yang lain membuat bubur, sedang bagian lain tampak para wanita sedang membuat takir, sudi, samir belum lagi mereka yang sibuk menyiapkan bumbu-bumbu untuk masakannya.

Semuanya berusaha untuk tidak merepotkan tuan rumah yang punya kerja. Demikian juga bagi si tuan rumah cukup menunjukkan tempat menyimpan bahan-bahan yang mereka butuhkan dan

membiarkan mereka butuhkan dan membiarkan mereka mengambil secukupnya. Dengan demikian timbul suatu kerja sama timbal balik yang baik.

Bersamaan dengan meningkatnya jumlah yang harus dimasak mereka membutuhkan lagi tambahan tungku, keren, atau anglo. Untuk mencukupi kebutuhan ini menjadi tugas orang laki-laki dewasa atau bapak-bapak. Untuk membuat tungku tambahan yang bersifat tambahan biasanya menggunakan "bonggol" pisang yang ditata seperti tungku atau dapat juga dari batu bata.

Selain tambahan tungku kadang-kadang mereka juga perlu untuk membuat dapur tambahan yang berupa pelindung dari panas atau hujan. Pembuatan dapur tambahan ini biasanya menggunakan atap dari "welit" (anyaman daun aren atau kelapa) dan tidak berding.

Tugas orang laki-laki selain membuat tambahan tungku dan dapur sementara juga menjadi tugas mereka untuk mencukupi kebutuhan air dan juga menyediakan kayu bakar dan kebutuhan lainnya yang dilakukan oleh orang laki-laki.

Kegiatan-kegiatan tadi tidak akan berhenti setelah selesai memasak tetapi sampai juga membersihkan alat-alat dapur yang telah digunakan. Suatu hal yang menarik bahwa kepada orang-orang yang telah membantu tidak diberi upah dan mereka pun tidak menuntut upah.

Jelaslah bahwa unsur-unsur kegotongroyongan masih berkembang dengan baik pada masyarakat pedesaan. Sebagai tanda terima kasih dari tuan rumah mereka cukup diberi masakan atau makanan untuk dibawa pulang sebagai "oleh-oleh (Jawa) untuk keluarganya.

Dari semua kegiatan yang terjadi di dapur tersebut merupakan penunjang terlaksananya upacara-upacara atau khajatan dengan sempurna. Akan tetapi dibalik itu semua ada suatu hal yang penting yang dapat dijadikan sebagai tolak ukur berhasil atau tidaknya suatu upacara atau khajatan sebenarnya hanya terletak pada 2 (dua) tokoh yakni :

— Padang : Seseorang (wanita) yang mempunyai keahlian dalam hal menanak nasi (adang = jawa). Karena

pentingnya peranan yang dilakukan oleh seorang padang maka biasanya seorang padang sebelum melakukan tugasnya mereka telah mempersiapkan mental antara lain dengan menjalani puasa terlebih dahulu.

Demikian juga pada waktu pelaksanaannya seorang padang akan melakukan "topo bisu" (tidak berbicara). Dalam alam kepercayaan yang berkembang di masyarakat apabila pantangan ini dilanggar seorang padang maka nasi yang dimasak atau sarisarinanya akan diambil oleh setan-setan, akibatnya nasi tidak enak dan tidak akan cukup untuk dibagikan secara merata.

Apabila hal ini terjadi maka secara keseluruhan pelaksanaan upacara atau khajatan dinilai tidak baik atau gagal. Sebagai sasaran utama ialah padang akan timbul pertanyaan demikian, "sopo sing-adang" (siapa yang menanak nasi?).

- Megari : Seseorang yang mempunyai keahlian dalam mengatur banyak sedikitnya hidangan sehingga dapat merata. Keahlian tersebut juga dijadikan tolak ukur sebagai mana halnya padang.

Keahlian dari kedua tokoh tadi merupakan peranan penting dalam kehidupan masyarakat di pedesaan. Tidak mustahil apabila diantara orang-orang yang mempunyai keahlian itu saling bersaing dalam memperoleh kepercayaan.

Kegiatan kadangkala seperti tersebut diatas merupakan kegiatan yang dilakukan secara sederhana pada suatu keluarga sehingga merupakan kegiatan yang tidak tetap dilakukan. Lain halnya kalau upacara seperti diatas dilaksanakan secara besar-besaran (dengan lingkup yang lebih luas) maka kegiatan ini sudah termasuk kegiatan yang luar biasa dari sebuah dapur. Hal ini akan diuraikan pada bab berikutnya.

Dari berbagai peristiwa terdapat juga kegiatan dapur yang kadangkala sifatnya berlainan dengan kegiatan kadangkala yang

telah disebutkan diatas, tetapi kegiatan ini lebih condong bersifat sosial. Kegiatan dapur ini timbul karena suatu peristiwa misalnya pada masa pertempuran, atau karena adanya bencana alam seperti kebakaran, banjir dll.

Dapur-dapur yang berkembang ini biasanya diistilahkan dengan nama "dapur umum". Dan pengertiannya juga mencakup bahwa dapur ini benar-benar diperlukan untuk umum dan hasil yang diolah dari dapur ini juga untuk umum termasuk juga tenaga-tenaga yang terlibat di dalamnya.

Dapur umum yang terjadi pada masa perjuangan kemerdekaan (1945 – 1948) merupakan perwujudan dari keikutsertaan rakyat dalam berjuang mempertahankan kemerdekaan. Rakyat beramai-ramai membuat dapur darurat dan mereka mengolah masakan/makanan dan hasil dari pada kegiatan ini diberikan kepada para pejuang tanpa memandang siapa-siapa yang diberi.

Lokasi dapur-dapur umum ini tidak tetap tetapi tergantung dari pada situasi, dimana suatu tempat yang dianggap menguntungkan maka disitulah akan dibuat dapur umum. Pendirian dapur umum akan selalu mendapat dukungan dari masyarakat desa yang ketempatan-karena dengan jalan inilah mereka merasa turut berjuang.

Dapur umum yang agak berbeda latar belakangnya yakni dapur umum yang didirikan untuk meringankan beban seseorang karena akibat korban bencana alam misalnya kebakaran, banjir dll. Dapur-dapur ini akan didirikan pada tempat-tempat yang mengalami musibah.

Kegiatan kedua (2) dapur ini merupakan kegiatan yang bersifat sederhana dengan lokasi dapur yang sementara juga, jadi akan berbeda dengan kegiatan kadangkala dari dapur tradisional. Kegiatan kadangkala yang terjadi dengan dapur tradisional. hanya kegiatannya saja yang kadangkala tetapi penggunaan dapur dalam arti lokal tetap menggunakan dapur permanen yang terdapat pada suatu rumah tinggal meskipun kadang-kadang diperlukan dapur darurat tetapi itu hanya merupakan tambahan ruang untuk mencukupi kebutuhannya karena dianggap bahwa ruang dapur yang asli (permanen) kurang luas.

3. Kegiatan luar biasa dan upacara tertentu

Kegiatan dapur akan semakin berkembang sesuai dengan keadaannya. Dalam kegiatan luar biasa yang jelas kegiatannya semakin bertambah dibandingkan dengan kegiatan sehari-hari maupun kegiatan yang kadangkala. Jumlah orang-orang terlibat semakin banyak, demikian juga segala kelengkapannya dari bahan makanan, bahan bakar dan alat-alat dapurnya.

Kegiatan dapur kadangkala akan dapat juga berkembang menjadi suatu kegiatan yang luar biasa misalnya upacara perkawinan, ruwatan dapat dilaksanakan secara sederhana maka kegiatan ini akan termasuk kadangkala, lain halnya kalau upacara perkawinan tersebut dilaksanakan secara besar-besaran serta lingkupnya lebih luas maka jelas bahwa kegiatan ini sudah berubah menjadi luar biasa.

Pada pelaksanaan untuk menyiapkan upacara atau kejadian seperti tersebut di atas biasanya mereka membuat dapur tambahan untuk menunjang kegiatan dalam dapur yang sudah ada. Tetapi ada juga suatu kegiatan dapur yang bersifat luar biasa yang berkembang pada masyarakat tertentu yakni dapur darurat yang lepas sama sekali dengan dapur rumah tinggal. Di dirikannya bangunan dapur darurat tersebut erat kaitannya dengan upacara-upacara tertentu yang merupakan ciri dari suatu desa antara lain, sedekah bumi, bersih desa atau upacara pemanggilan hujan. Kegiatan luar biasa yang erat kaitannya dengan upacara tertentu akan melibatkan seluruh warga yang bertempat tinggal di desa/dukuh yang sedang melaksanakan upacara-upacara tersebut.

Sebagai gambaran kegiatan luar biasa yang terjadi pada suatu tempat akan diuraikan kegiatan luar biasa tetapi masih erat kaitannya dengan kelompok kecil yakni keluarga, yaitu upacara ruwatan. Pada uraian yang lain kegiatan dapur yang erat kaitannya dengan upacara-upacara dalam lingkup yang lebih luas yang melibatkan seluruh warga desa yakni bersih desa dan sedekah bumi serta pemanggilan hujan.

– Upacara Ruwatan.

Asal kata ruwatan adalah ruwat yang berarti melepas, dengan demikian meruwat bertujuan untuk melepas bebaskan dari bahaya dan menyelamatkan serta mengharapkan kehidupan yang lebih baik dan lebih berhasil.

Dalam kepercayaan yang berkembang pada masyarakat Jawa khususnya di Jawa Tengah, upacara Ruwatan adalah melepaskan diri dari Bethoro Kolo. Adapun orang-orang yang menjadi mangsa Bethoro Kolo atau terkena murkanya dan akan diambil rejekinya sampai dengan tujuh keturunan di antaranya adalah :

1. Orang yang merobohkan dandang sewaktu memasak nasi dengan sengaja maupun tidak.
2. Orang yang mematahkan gendik (alat untuk melumatkan ramuan jamu).
3. Orang yang memasang/memanaskan dandang di atas tungku tapi belum mencuci beras (durung mususi, Jawa).
4. Orang yang makan menggunakan pucuk daun pisang.
5. Orang yang membuat sumur di depan pintu rumah sehingga mengakibatkan orang terperosok ke dalamnya.
6. Orang yang memiliki lumbung padi tanpa diberi alas dasarnya.
7. Orang yang tritisan rumahnya bagian barat digunakan untuk jalan umum.
8. Orang yang memakan sambal nasi (wayu, Jawa), sayur basi, sayur telon (sayur yang berasal dari satu pohon).
9. Dan lain sebagainya.

Apabila terdapat orang-orang yang termasuk mangsa dari Bethoro Kolo di atas maka untuk menyelamatkan hidupnya sampai dengan tujuh turunan maka harus diruwat yakni mengadakan pertunjukan wayang dengan ceritera Ruwatan Purwokolo yang mengambil lakon "Jagad Ginelar".

Dalam pelaksanaan ruwatan "dalang" adalah tokoh utama disamping saji-sajian yang cukup banyak dan bermacam-macam jenisnya sesuai dengan maksud ruwatan.

Dalam menyiapkan upacara ruwatan ini banyak sekali kegiatan dapur yang meningkat. Untuk memberi gambaran bagaimana kesibukan dapur yang harus menyiapkan makanan/lauk pauk yang akan digunakan sebagai sajen (sesaji) antara lain :

1. Rujak degan.
2. Nasi golong sejumlah 9 buah lengkap dengan lauknya.
3. Pecel ayam.
4. Kluwih dibumbu pindang.
5. Sayur bening.
6. Nasi gurih lengkap dengan lauk pauknya.
7. Jenang.
8. Beberapa makanan kecil.

Dari beberapa jenis sajian di atas hanyalah sebagaian dari pada sajian-sajian yang harus dipenuhi.

Arti atau makna dari pada saji-sajian tersebut adalah :

- rujak degan : rujak dari kelapa muda (degan) yang dimaksud sebagai adeg-adeg atau pelajaran hidup dan kehidupan agar berhati-hati dalam menghadapi segala kehidupan.
- nasi golong : nasi golong yang berbentuk bulat melambangkan kebulatan hati untuk menyingkirkan kesukaran dalam hidupnya.
- pecel ayam : sebagai lambang kenikmatan hidup yang dapat dirasakan secara lahiriyah dan batiniah.
- kluwih di- : melambangkan seseorang yang mempunyai kelebihan dan akan lebih mulia lagi apabila kelebihan itu dapat diamalkan kepada orang lain.
- sayur bening : melambangkan bahwa manusia dalam memenuhi kenikmatan hidupnya harus berpikir jernih (bening). Sehingga akan dapat membedakan mana yang baik dan mana yang buruk.

- nasi gurih dan lauk pauk : melambangkan manusia yang subur. Dengan ketentraman hidupnya akan dapat dicapai "kesuburan hidup" yang bermanfaat bagi dirinya dan lingkungannya.
- J e n a n g : sebagai ungkapan terima kasih terhadap orang tua, anasir angkasa dan anasir bumi (bapa angkasa, ibu pertiwi) yang selalu melingkupi hidup dan menghidupi kehidupan di dunia.
- makanan kecil : suatu kepercayaan pada masyarakat bahwa di luar kehidupan kita ini terdapat juga kehidupan yang lain (makhluk hidup). Meskipun bagaimana kecilnya makhluk itu mereka tetap membutuhkan makan. Namun manusia masih tetap menghargai mereka maka sebagai rasa perikemanusiaannya tetap menyediakan makanan bagi mereka.

Melihat banyaknya saji-sajian yang harus disediakan maka dapat digambarkan bagaimana sibuknya keadaan suatu dapur. Kebutuhan tenaga berlipat, dan juga peralatan akan semakin banyak yang dibutuhkan. Dengan bertambahnya kegiatan-kegiatan tadi tentu mempengaruhi juga ruang atau luas dapur yang digunakan untuk memenuhi masakan atau makanan. Untuk menunjang itu semua terpaksa didirikan suatu dapur darurat di dekat dapur yang asli atau dapat juga menempel pada dapur asli. Bentuk dapur tambahan ini mungkin hanya dilengkapi dengan atap dari welit (sekarang menggunakan atap dari seng) tanpa dipasang dinding di sekitarnya. Dengan demikian fungsi atap hanya sebagai pelindung dari panas matahari atau hujan. Sedangkan jumlah tungku dapat dibuat tungku tambahan yang dibuat dari pada bata atau "gedebog gedang" (batang pohon pisang) yang ditata seperti tungku.

Kegiatan yang terdapat dalam dapur umumnya sama dengan kegiatan dapur yang kadangkala hanya jumlah yang diolah lebih banyak. Sedangkan kegiatan di luar dapurpun tidak kalah sibuk-

nya. Pekerjaan ini umumnya dikerjakan oleh orang laki-laki dari mulai membuat dapur darurat, menyiapkan bahan bakar dari kayu bakar atau arang, menyiapkan kebutuhan air dan juga harus membuat "tratag" dan masih banyak lagi pekerjaan yang menjadi tanggung jawab orang laki-laki.

Dalam seluruh kegiatan baik didalam maupun di luar dapur mereka telah mengatur dirinya sesuai dengan keahliannya atau tugas-tugas yang dipilihnya sendiri.

Kesibukan di dapur sebenarnya jauh sebelum sampai pada hari yang ditentukan sudah tampak peningkatan. Pekerjaan-perkerjaan yang sudah dapat dikerjakan dulu (nyicil = Jawa) misalnya membuat tepung beras, tepung beras ketan dan juga sampai dengan membuat bermacam-macam jenang yang disimpan agak lama. Selain yang berupa makanan juga masakan atau lauk-pauk yang sudah dapat dicicil pembuatannya antara lain "srundeng kelapa", rempeyek kacang dan lain-lain makanan yang tahan lama.

Demikian juga dalam pengumpulan bahan bakar yang sebagian besar berupa kayu bakar. Tampak disetiap harinya sudah mulai mengumpulkan dan mengeringkan. Suatu hal yang juga penting adalah menyiapkan tempat untuk pelaksanaan upacara misalnya pembuatan tratag kadang-kadang 3 hari sebelumnya sudah disiapkan. Semua kegiatan yang terjadi semuanya ditunjang dengan kegiatan dapur misalnya untuk menjamin tenaga-tenaga pembantu baik yang di dapur maupun yang bekerja di luar.

Sampai pada waktu hari yang ditentukan dapur tidak berarti berhenti kegiatannya hanya ada sedikit perbedaan dengan sebelumnya. Pada saat pelaksanaan upacara atau khajatan dapur berfungsi sebagai tempat untuk menyiapkan hidangan atau saji-sajian yang diperlukan dalam upacara. Beberapa kelompok mengatur pembuatan tumpeng, ambeng dan kelompok lain mengatur makanan yang akan dihidangkan.

Kegiatan yang bersifat memasak atau mematangkan masih terus berlangsung misalnya menanak nasi (adang) atau menjerang air karena kedua pekerjaan tersebut terus dibutuhkan bersamaan dengan penyiapan secara keseluruhan pelaksanaan.

Sehubungan dengan pengaturan hidangan maka disinilah seorang "megari" dituntut keahliannya demikian juga bagi "padang" mempunyai tanggung jawab yang cukup berat bagi berhasilnya upacara atau khajatan yang sedang berlangsung.

Keberhasilan suatu upacara atau khajatan tidak akan lepas dari pada nama seorang megari atau seorang padang, suatu keberhasilan akan membawa pamor bagi seorang megari atau padang. Dengan naiknya pamor berarti bahwa mereka akan lebih banyak menerima tawaran pekerjaan.

Kegiatan dapur pada tahap berikutnya setelah terlaksananya khajatan ialah membersihkan dapur serta alat-alat dapur yang telah digunakan dan mengatur kembali pada tempat semula, atau mengembalikan peralatan-peralatan yang meminjam kepada tetangga atau keluarga lain. Selama pembersihan ini berlangsung didalam dapur telah disiapkan sekedar minuman dengan makannya.

Beberapa waktu kemudian yakni sepasar (5 hari) setelah selesainya khajatan dilangsungkan suatu pertemuan oleh yang punya khajatan dan yang diundang atau diharapkan datang adalah semua orang yang telah merasa membantu selama persiapan sampai dengan berakhirnya khajatan. Pada waktu pertemuan ini disuguhkan suatu makan yang khas yakni "bubur sumsum" yang dibuat dari bahan tepung beras dan dimakan bersama dengan "juruh" (gula kelapa yang dicairkan) dan ditambah santan.

Adapun makna dari pada bubur sumsum ini adalah sebagai obat lelah setelah bekerja berat. Dasar dari pada makna ini ialah sumsum yang merupakan salah satu unsur yang terdapat dalam tulang-tulang manusia yang apabila digunakan untuk bekerja berat akan menjadi capai dan dikatakan bahwa sumsumnya berkurang, maka sebagai usaha untuk mengembalikan sumsum tersebut ialah dengan makan bubur sumsum sehingga pertemuan atau acara tersebut biasa disebut sumsuman. Pada saat sumsuman ini mungkin dari tuan rumah (yang punya khajatan) memberikan sekedar hadiah kepada beberapa orang sebagai tanda terima kasih.

Seperti halnya pada peristiwa-peristiwa yang berlangsung dalam masyarakat di pedesaan tampak adanya sifat kegotongroyongan diantara warga desa. Hal ini terlihat pada waktu mereka membantu seorang warganya, mereka bekerja tanpa mengharap suatu imbalan. Dengan suka rela mereka bekerja demi nama baik warga dan lingkungannya. Kebiasaan yang terjadi adalah pemberian makanan atau masakan untuk dibawa pulang.

Peristiwa-peristiwa yang seperti tersebut di atas merupakan peristiwa yang berkaitan dengan suatu keluarga atau beberapa keluarga saja. Dalam kehidupan masyarakat di pedesaan biasanya erat kaitannya dengan alam lingkungan. Seperti uraian di depan bahwa manusia dan alam lingkungan bekerja sama secara timbal balik dan berusaha saling menguntungkan. Lingkungan terjaga kelestariannya dan manusia dapat memetik manfaatnya.

Sejalan dengan pola pikir mereka yang tradisional maka timbullah kepercayaan-kepercayaan yang berkaitan dengan alam lingkungannya. Kalau hal itu diamati secara cermat, pada hakekatnya merupakan usaha-usaha untuk pelestarian lingkungan dimana mereka hidup/bertempat tinggal.

Sebagai perwujudan adanya hubungan dengan alam yakni adanya upacara-upacara tradisional yang dilakukan secara massal oleh suatu desa atau beberapa desa misalnya sedekah bumi, bersih desa (memetri desa), bersih punden dan masih banyak lagi upacara-upacara tradisional yang berkaitan dengan alam lingkungannya.

Untuk memberi gambaran salah satu upacara yang berkaitan dengan lingkungan alam yakni bersih punden yang dilakukan oleh masyarakat desa Ledok, Kecamatan Sambong, Kabupaten Blora. Upacara bersih punden ini dikenal dengan nama Campur Bawur.

Upacara Campur Bawur ini dilaksanakan pada hari Jumat Pahing dan berlangsung dalam sekali setahun. Karena berlangsungnya pada hari Jumat Pahing maka lazim disebut Jumat Paingan. Acara tradisional ini merupakan selamatan masal yang diikuti seluruh warga desa yang termasuk wilayah "Sorot Janjang". Yang dimaksud dengan daerah naungan Sorot Janjang ialah daerah

yang terkena pengaruh kewibawaan dari seorang Pangeran yakni Pangeran Jatikusumo yang makamnya berada di Desa Janjang. Beliau dianggap sebagai cikal bakal warga Desa Ledok.

Tepat pada hari Jumat Pahing seluruh kepala keluarga dari wilayah Sorot Janjang berkumpul di sebuah tempat yang dianggap punden desa yakni yang mereka sebut Sumur Agung atau Mbah Magaung. Punden ini terletak di tengah hutan jati di Desa Ledok, dan berbentuk sebuah cungkup didalamnya terdapat sepotong pipa tegak sepanjang ± 30 cm.

Dua minggu sebelum Jumat Pahing yakni hari Jumat Pon pada tiap-tiap keluarga tampak adanya kegiatan yang khusus di dapur mereka. Pada hari ini mereka harus menyiapkan makanan dan masakan yang berupa nasi gurih atau nasi uduk yang dicampur dengan kue apem sebanyak 44 buah. Dengan adanya keperluan tersebut jelas akan mengakibatkan adanya bahan-bahan makan tambahan yang disertai juga dengan peningkatan kesibukan di dalam dapur.

Saji-sajian yang berupa nasi gurih atau uduk setelah di campur dengan kue apem sebanyak 44 buah juga masih harus dilengkapi dengan perlengkapan untuk makan sirih yakni buah pinang 44 butir, biji gambir 44 butir dan sirih sejumlah 44 lembar juga. Jumlah ini sudah ditentukan tidak boleh kurang dan tidak boleh lebih.

Pada hari Jumat Pon saji-sajian yang sudah lengkap dibawa oleh setiap kepala keluarga ke Balai Desa dan disana dilakukan selamatan untuk mensyukuri karunia Tuhan.

Dua minggu kemudian yakni tepatnya pada hari Jumat Pahing merupakan puncak dari pada upacara Campur Bawur. Upacara dilangsungkan di tempat punden dan dilengkapi dengan sajian yang berupa tumpeng nasi putih yang diberi sayur kuluban dan ayam panggang. Suatu hal yang menjadi keharusan bahwa sajian yang berupa tumpeng nasi putih sayur kuluban dan ayam panggang harus dimasak (diolah) di sekitar punden tersebut.

Dengan adanya kegiatan ini maka haruslah dibuat dapur darurat, serta harus mengadakan/memindahkan alat-alat dapur

ke tempat yang baru. Demikian pula seluruh kegiatan dapur akan berpindah tempat. Pembagian kerja semakin berkembang. Tambahan tenaga antara lain untuk mengambil alat-alat dapur dari satu tempat untuk dibawa ke punden.

Bercampurnya pelbagai kegiatan yang menunjang pelaksanaan upacara ini memberi gambaran betapa eratnya hubungan antara manusia dengan manusia dan antara manusia dengan leluhurnya dan sekaligus dengan lingkungan alamnya.

Dalam kegiatan upacara tersebut selain acara selamatan/kenduri akan diikuti dengan pembersihan lingkungan sekitar punden. Pembersihan terhadap punden ini ternyata berkembang pada tempat-tempat yang lain, sehingga secara keseluruhan akan tampak bersih.

Selama dimulainya persiapan pelaksanaan upacara Campur Bawur hingga selesainya bagi setiap warga desa merasa mempunyai kewajiban untuk serta aktif dalam upacara masal ini. Ketaatan untuk mengikuti upacara tersebut didasari suatu kepercayaan bahwa bagi seseorang atau keluarga yang tidak mengikuti upacara tradisi ini akan mendapat celaka, misalnya akan didatangi sekor harimau yang menjadi penjaga desa (sing mbau rekso, Jawa) dan masih ada lagi malapetaka yang akan menimpanya.

Dengan ketaatan dari warga desa maka sejak dimulainya persiapan upacara yakni 2 minggu sebelumnya (Jumat Pon) telah terjadi kegiatan dapur yang serupa di seluruh wilayah yang terletak dalam naungan Sorot Janjang.

Jika dilihat secara keseluruhan upacara maka makna yang terkandung adalah ungkapan terima kasih kepada alam/lingkungan dimana mereka bertempat tinggal dan dapat menikmati kehidupan yang diberikan oleh alam. Demikian juga secara keseluruhan tidak lepas dari kegiatan dapur tradisional.

Upacara lain yang lebih nampak hubungannya dengan lingkungan alam yakni upacara Bersih Desa atau Merti Desa. Perkembangan kata merti berasal dari kata Matr (Sansekerta) yang berarti Ibu. Sebutan "Ibu" ini dalam pola pikir tradisional berarti

"bumi" atau tanah misalnya Ibu Pertiwi atau Ibu Pertimah yang kesemuanya menunjukkan adanya unsur bumi.

Karena begitu tinggi nilai-nilai yang terkandung dalam ibu pertimah maka mereka secara berkala mengucapkan terima kasih kepada Ibu Pertimah dan terima kasih ini diwujudkan dalam bentuk upacara Bersih desa atau Merti Desa.

Dalam pelaksanaan upacara ini lebih ditekankan pada kebersihan maupun keindahan. Sebagaimana kehidupan masyarakat tradisional maka arti "bersih" adalah suci. Dengan adanya suatu pemikiran yang sifat magis religius maka dalam upacara tersebut banyak disertakan saji-sajian.

Sasaran menyeluruh dari upacara ini adalah meliputi jalan-jalan, selokan-selokan, sumber-sumber air dan lain sebagainya. Dari segi magis religinya bertujuan agar supaya tidak mendapat murka dari yang "mbau rekso" desa (roh halus yang menjaga desa).

Kegiatan ini wajib diikuti semua warga desa. Kaum laki-laki dengan segala peralatan yang dimiliki seperti sabit, cangkul, bekerja sama membersihkan obyek-obyek yang telah ditentukan sarannya. Sedangkan kaum wanita dengan kesadarannya membuat kelengkapan untuk upacara misalnya tumpeng, ambeng, menyediakan jajan pasar dan juga menyediakan makan dan minum untuk mereka yang bekerja.

Untuk menunjang hal-hal tersebut di atas maka dibuatlah dapur darurat atau menggunakan tempat di rumah kepala desa atau Balai Desa untuk kegiatan mengolah dan menyediakan segala keperluan yang berkaitan dengan upacara ini.

Disamping dibuat dapur umum yang sifatnya darurat pada tiap-tiap rumah tangga juga ada peningkatan kesibukan. Untuk menunjang keberhasilan upacara bersih desa ini dari tiap-tiap keluarga akan menyumbangkan makanan yang dikumpulkan di Kelurahan atau Balai Desa yang nantinya setelah diberi doa oleh seorang modin (kebayon) maka makanan ini sebagai dibagikan kepada yang terlibat dalam upacara ini.

Dengan adanya kegiatan tambahan ini berarti bahwa kegiatan dapur yang diperlukan untuk makan keluarga sehari-hari harus dilakukan lebih awal. Hal ini disebabkan para kaum wanitanya segera membantu pada dapur-dapur umum yang diperuntukkan pemenuhan kebutuhan dalam menunjang upacara tersebut.

Kegiatan bersih desa ini dilakukan dalam desa yang bersangkutan tetapi dapat juga gabungan dengan dukuh-dukuh yang lain, dan ini berarti bahwa kegiatan dapur semakin meningkat. Waktu penyelenggaraan umumnya bertepatan dengan bulan Sura atau bulan Apit. Dapat juga bertepatan dengan saat-saat setelah panen yaitu yang disebut Sedekah Bumi. Untuk daerah pantai yang kehidupannya nelayan ada upacara yang serupa disebut Sedekah Laut.

Sebagai tanda berakhirnya pelaksanaan upacara tersebut biasanya diselenggarakan pertunjukkan-pertunjukkan sebagai hiburan setelah capai bekerja. Pertunjukkan ini biasanya berupa kesenian tradisional yang ada di daerahnya misalnya kuda kepeng, reog, tayuban dan kesenian-kesenian yang lain, bahkan pada waktu sekarang ditambah lagi dengan kesenian yang sudah terpengaruh unsur-unsur modern yakni musik "ndang-dut" yang merupakan kegemaran dari masyarakat di pedesaan umumnya.

Dari pengamatan seluruh upacara baik dari pada pekerjaan (pembersihan desa) maupun kegiatan dapur yang berperan pokok dalam menunjang upacara tersebut jelas merupakan suatu bentuk "kerja bakti". Dapat dikatakan dalam hal ini tidak ada yang menuntut imbalan oleh para peserta, yang ada pada mereka adalah kepuasan karena sudah dapat menyumbangkan tenaga, pikiran maupun bahan-bahan makanan dan sebagainya yang merupakan perbuatan amal.

Keikutsertaan warga desa dalam kegiatan ini tidak dibatasi oleh sistim kekerabatan dan stratifikasi sosial. Semua warga desa aktif dalam kegiatan ini. Pelaksanaan kegiatan bersih desa/merti desa tidak diatur oleh peraturan-peraturan yang tertulis, meskipun demikian setiap warga desa merasa mempunyai tanggung jawab yang harus ditunaikan. Bagi mereka yang tidak mengikuti

kegiatan ini tidak ada sangsi apapun, tetapi bagi mereka akan merasakan beban psikologi antara lain rasa malu dan menjadi buah bibir para tetangga warga desa umumnya.

Hasil fisik yang mereka peroleh setelah pelaksanaan kegiatan tersebut yaitu berupa keadaan lingkungan desa yang bersih, teratur dan indah. Sedangkan mengenai hasil non fisik yang dapat dirasakan oleh seluruh warga ialah rasa tenteram dan kemantapan hati tidak akan mendapat gangguan dari roh-roh yang "mbau rekso" desa. Selanjutnya percaya akan memperoleh ketenteram dalam kehidupan bersama di desanya.

Kegiatan masal yang lain dan juga merupakan kegiatan tradisional yang tidak lepas dari pada kesibukan di dapur adalah "Bersih Kubur". Upacara ini merupakan kegiatan luar biasa yang dilakukan oleh masyarakat pedesaan bahkan di kota-kota dalam wilayah Jawa Tengah. Pelaksanaan upacara di pedesaan akan lebih menunjukkan suatu kegiatan sosial yang erat kaitannya dengan kepercayaan yang tumbuh dalam masyarakat.

Ada kepercayaan yang dikaitkan dengan upacara selamatan yang disebut Sedekah Kubur dan umum dikenal dengan nama "Nyadran" atau Sadranan. Kegiatan bersih kubur ini dimaksudkan untuk menghormati arwah leluhur dan makam yang dianggap keramat yang merupakan tempat arwah leluhur.

Sasaran utama dari pada upacara Nyadran adalah kuburan-kuburan yang ada di desa dan secara bersama-sama membersihkan tempat-tempat tersebut. Pada upacara Nyadran setiap warga desa terutama sebagai kepala keluarga mempunyai kewajiban untuk melaksanakan upacara tersebut. Selain kepala keluarga diikuti pula oleh anak-anak yang membantu membersihkan kubur secara spontan. Keikutsertaan warga desa ini tidak dibatasi oleh stratifikasi sosial. Pelaksanaan upacara ini dilakukan pada sebidang tanah (lapangan) di dekat makam desa.

Paling tidak sehari sebelum waktu yang ditentukan setiap warga telah menyiapkan sebetuk ambeng (nasi gurih dengan lauk pauk dan sayuran) yang nantinya dikumpulkan untuk dilakukan

selamatan bersama warga desa yang lain. Dengan adanya kewajiban tersebut merupakan kegiatan tersendiri dari pada dapur mereka. Kegiatan dapur sehari-hari didampingi atau disertai dengan kegiatan menyiapkan sajian yang akan dikumpulkan.

Selain peningkatan kegiatan dapur dari setiap warga sering juga dilakukan kegiatan menyiapkan keperluan untuk selamatan yang dipusatkan di kelurahan atau di Balai Desa. Adanya kegiatan tersebut berarti bahwa ada kegiatan baru yang berkaitan dengan fungsi dapur yakni untuk memasak.

Kegiatan dapur di kelurahan atau balai desa dilakukan bersama-sama, sehingga merupakan peningkatan dalam jumlah tenaga kerja dan juga peningkatan akan bahan-bahan yang diolah.

Seperi dalam peristiwa yang bersifat masal dan sosial maka kebutuhan akan bahan-bahan dapat tercukupi dengan adanya bantuan dari warga desa. Pembagian tugas antara kaum wanita dan kaum laki-laki dapat dengan jelas dibedakan; kaum wanita mempunyai tugas untuk menyiapkan masakan mulai dari bahan mentah sampai dengan menjadi masakan dan kaum laki-laki akan bekerja sebagai penunjang kegiatan di dapur misalnya menyiapkan tungku tambahan, menyiapkan bahan bakar, air dan mungkin juga membuat tambahan ruang dapur untuk menampung kegiatan dapur bilamana diperlukan. Jelaslah banyak kegiatan yang berkaitan dengan dapur merupakan kegiatan yang luar biasa.

Pelaksanaan kegiatan Nyadran umumnya dilakukan sekali setahun pada bulan Ruwah menjelang bulan Puasa. Waktu tersebut perhitungan Jawa disebut "punggahan". Istilah punggahan ini disesuaikan dengan alam kepercayaan bahwa pada masa bulan Puasa (Ramadhon) para arwah akan meninggalkan kuburannya dan akan naik ke sorga (mungguh swarga, Jawa). Dengan demikian mereka akan memberi sedekah kepada para leluhurnya beberapa hari sebelumnya atau paling lambat sehari sebelumnya waktu punggahan (mungguh).

Adanya pola pikir yang demikian maka pada masyarakat Jawa Tengah dan umumnya masyarakat Jawa mereka tidak akan mela-

kukan ziarah kubur pada waktu bulan Puasa karena waktu itu kuburnya akan kosong (arwah-arwah naik ke sorga). Kegiatan ziarah kubur akan menampakkan kegiatan lagi yakni pada menjelang Hari Raya Idul Fitri dimana para arwah telah kembali lagi.

Sasaran dari pada bersih kubur yakni semua kuburan yang terdapat pada suatu makam tidak terbatas itu makam siapa. Pekerjaan dilaksanakan sampai dengan kubur-kubur tampak bersih. Selama kegiatan tersebut berlangsung mereka mendapat sekedar minuman dan makanan kecil yang diusahakan lewat dapur darurat/umum tersebut di atas.

Ketentuan atau aturan-aturan dari pada pelaksanaan tidak tertulis tetapi dengan kesadaran setiap warga desa akan mengikuti upacara Nyadran. Hal ini disadari oleh warga karena apabila mereka tidak melakukan bersih kubur terutama terhadap leluhurnya maka akan menerima sanksi juga ialah bahwa kuburan keluarganya tidak akan terawat sebagaimana mestinya oleh sesama warga lainnya, dan yang dianggap lebih berat karena mereka tidak akan mendapat naungan oleh leluhurnya sendiri.

Hasil daripada kegiatan bersih kubur jelas bahwa kuburan menjadi bersih. Sedangkan hasil yang bersifat non fisik adalah ketentraman batin karena telah menunaikan salah satu kewajiban baik sesama warga desa dan juga terhadap para leluhurnya yang sangat dipundi-pundi (dipuja).

Suatu kegiatan yang bersifat masal dan juga melibatkan kesibukan dapur pada saat sekarang yakni dalam penerimaan tamu-tamu yang merupakan tamu desa. Kegiatan tersebut bukan merupakan suatu tradisi tetapi karena melibatkan dari beberapa warga desa maka dapat dikategorikan pada kegiatan luar biasa tetapi non tradisional.

Bentuk-bentuk kegiatan ini berlangsung antara lain apabila ada lomba desa dan kegiatan-kegiatan lain yang sifatnya resmi atau setengah resmi. Kegiatan dapur yang mengikuti peristiwa-peristiwa tersebut tidak sesibuk apabila dibandingkan dengan pelaksanaan upacara-upacara tradisional.

Dalam kegiatan ini umumnya hanya bertambah tenaga-tenaga yang terlibat dan juga mungkin hanya beberapa tenaga yang ditun-

juk. Meskipun demikian karena hal ini menyangkut nama desa maka kegiatan tersebut merupakan kegiatan yang luar biasa bagi suatu desa.

Dari contoh-contoh kegiatan tersebut di atas pada dasarnya adalah kegiatan gotong royong yang terjadi di pedesaan-pedesaan dan semua kegiatan tersebut selalu diikuti dengan kegiatan dapur yang meningkat. Dapur-dapur pada rumah tangga menambah kegiatannya dan juga dengan adanya dapur-dapur darurat jelas menunjukkan peningkatan kegiatan yang besar.

Tinjauan daripada sarasannya adalah yang berkaitan dengan alam lingkungan. Sebagai dasar penghidupan adalah petani maka mereka sangat memperhatikan akan hubungannya dengan alam. Peningkatan kegiatan dapur juga merupakan unsur-unsur kegotongroyongan yang melibatkan kegiatan masak dari suatu desa.

BAB VII PENGRAJIN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL

1. Macam-macam Pengrajin Alat-alat Memasak Tradisional.

Dalam kehidupan sehari-hari pada masyarakat yang berpola tradisional dapat dilihat dari jenis alat-alat memasak yang mereka gunakan. Peralatan dapur mulai dari tungku sampai dengan bermacam-macam jenis wadah/tempat dan peralatan lain yang sangat menunjang untuk kegiatan didapur.

Pada masa kemajuan sekarang ini meskipun telah banyak alat-alat dapur termasuk alat-alat memasak yang modern, tetapi dipedesaan umumnya mereka masih menggunakan alat-alat dapur yang tradisional. Hal ini memang dapat diterima karena keadaan di dalam pedesaan mereka akan lebih mudah memperoleh alat-alat yang sifatnya masih tradisional daripada alat-alat yang modern. Meskipun masih menggunakan alat-alat tradisional pada kenyataannya dapat mencukupi segala kebutuhan hidup untuk sehari-hari. Dengan masih banyaknya jumlah pemakai daripada alat-alat dapur tradisional dan persediaan bahan bakunyapun masih memungkinkan untuk dimanfaatkan, maka sampai saat sekarang masih banyak kita jumpai pengrajin-pengrajin alat-alat dapur yang sifatnya tradisional.

Bentuk-bentuk pengrajin ada yang berupa kegiatan sambilan dari suatu keluarga, tetapi juga ada yang sudah merupakan suatu

usaha memproduksi untuk konsumen yang luas, bahkan sampai keluar dari daerahnya. Dari uraian ini akan diinventarisasikan daerah-daerah yang dijadikan sample penelitian yang terdapat pengrajin-pengrajin daripada alat-alat dapur dan jenis bahan baku yang digunakan:

Lokasi	Pengrajin		
	tanah liat/ gerabah	Bambu	Batu
1	2	3	4
Kabupaten Pemalang			
— Desa Pelutan Kec. Pemalang	X	—	—
Kabupaten Kendal			
— Desa Gondang Kec. Plantungan	X	—	—
Kabupaten Jepara			
— Desa Samanding Kec. Bangsri	—	X	—
— Desa Mayong Kec. Mayong	X	—	—
Kabupaten Blora			
— Desa Tegalagung Kec. Blora	X	—	—
— Desa Ngelorbener Kec. Jepon.	—	X	—
Kabupaten Klaten			
— Desa Gergunung Kec. Ketandang	X	—	—
Kabupaten Kebumen			
— Desa Gebangsari Kec. Klirong	X	—	—
— Desa Klegenrejo Kec. Klirong	—	X	—
— Desa Nampudadi Kec. Petanahan	—	X	—

1	2	3	4
- Desa Sidomulyo, Kec. Petanahan	-	X	-
- Desa Penusupan, Kec. Kabupaten Banyumas	-	-	X
- Desa Baturaden, Kec. Cilongok Kabupaten Cilacap	X	-	-
- Desa Tritih Wetan, Kec. Jeruklegi.	X	X	-
Jumlah :	8	6	1

Dari hasil pengamatan lingkungan ternyata lokasi-lokasi dengan hasil pengrajin dan bahan baku sangat serasi misalnya lokasi-lokasi yang menghasilkan alat-alat dari tanah liat, mereka akan mudah memperoleh bahan bakunya. Demikian juga yang menggunakan bambu serta yang menggunakan batu sebagai bahan bakunya. Dengan demikian dukungan alam lingkungan sangat berperan dalam menentukan jenis-jenis pengrajin di suatu daerah.

2. Potensi Pengrajin Alat Memasak Tradisional Serta Jenis Alat yang Dihasilkan.

Pengrajin alat-alat memasak tradisional pada umumnya merupakan usaha rumah (home industri) yang melibatkan seluruh keluarga. Tetapi ada juga yang merupakan suatu usaha khusus dengan menambah tenaga-tenaga yang digaji. Pengrajin yang termasuk kelompok ini biasanya pengrajin tanah liat, karena jenis pekerjaannya melibatkan beberapa tenaga tambahan.

Potensi pengrajin gerabah (tanah liat) misalnya produksi yang dihasilkan dalam perharinya sangat kurang. Sebagai gambaran seorang pengrajin gerabah hanya berhasil menyelesaikan pembuatan Klenting sejumlah 50 buah, dalam jangka waktu 1 minggu. Itupun dalam keadaan belum dibakar, baru dalam keadan kering. Dengan

demikian apabila dibutuhkan hasil yang banyak harus menambah tenaga dan jangka waktu yang lama, karena harus dikumpulkan terlebih dahulu. Pemenuhan produksi yang rendah disebabkan mereka dalam pengerjaannya segalanya masih menggunakan peralatan tradisional.

Lain halnya dengan pengrajin tanah liat yang menghasilkan atau memproduksi perlengkapan bangunan misalnya genting. Dalam perhariannya mereka dapat mencapai ratusan buah, bahkan ribuan karena mereka sudah menggunakan sarana modern. Pembentukan sudah menggunakan cetakan atau alat pres dan pembakaran sudah menggunakan tobong yang lebih sempurna.

Hasil produksi dari pengrajin gerabah biasanya hanya cukup untuk mencukupi konsumen di daerahnya saja, tetapi kadang-kadang ada juga yang diambil oleh para tengkulak. Para tengkulak ini mengumpulkan hasil-hasil dari para pengrajin gerabah di beberapa tempat yang kemudian dalam jangka waktu tertentu diambil secara bersamaan dan dibawa untuk dipasarkan di luar daerah dari pengrajin tersebut. Keuntungan yang diperoleh oleh para pengrajin gerabah sangat sedikit atau bahkan tidak untung sama sekali. Sebagai gambaran seorang pengrajin menghasilkan jenis klenting atau gentong yang dapat diselesaikan dalam waktu 3 hari per buahnya, itupun kalau cuaca memenuhi syarat. Sedang harga perbuahnya paling tinggi hanya mencapai antara Rp. 750,— sampai Rp. 1.000,— untuk jenis gentong, sedangkan untuk jenis klenting akan lebih rendah lagi. Itupun masih harus berjalan jauh keluar masuk desa yang kadang-kadang membutuhkan biaya transport.

Penjualan hasil-hasil gerabah dapat juga hanya dilaksanakan di lingkungan desanya, tetapi karena di daerahnya cukup banyak pengrajin yang sejenis; maka diperlukan keberanian untuk bersaing. Untuk bersaing ini mereka harus berani menjual dengan harga yang rendah dan tindakan tersebut jelas tidak akan menguntungkan. Akibat dari pemasaran yang cukup sulit, sedangkan bagi para pengrajin yang rata-rata tidak bermodal besar membutuhkan biaya hidup dari hari ke hari. Situasi yang demikian kadang-kadang dimanfaatkan untuk mencari keuntungan bagi para

tengkulak. Karena kaum pengrajin sangat terpaksa mereka melakukan penjualan secara sistim "ijon".

Sistim ijon adalah cara pembelian yang umumnya dilakukan ketika barang-barang masih setengah jadi (sebelum dibakar) dengan sendirinya harga jauh lebih rendah daripada kalau sudah dibakar. Apabila benda-benda tersebut telah dibakar berdasarkan perjanjian sudah menjadi milik daripada tengkulak. Karena kebutuhan yang mendesak para pengrajin mau menerima sistim ijon tersebut. Keuntungan tengkulak yang melakukan sistim ijon ini dapat berlipat ganda, misalnya mereka membeli sewaktu setengah jadi sebuah gentong dengan harga sekitar Rp. 200,— sampai dengan Rp. 300,— kemudian dalam menjualnya mereka akan memasang harga untuk sebuah gentong sampai dengan harga Rp. 1.500,—. Maka dapat dibayangkan berapa keuntungan yang diambil oleh para tengkulak setelah dikurangi dengan pelabagai biaya transport dan lain-lain. Demikian juga gambaran yang diperoleh para pengrajin yang lain misalnya: pengrajin anyaman-anyaman. Untuk kebutuhan bahan-bahan anyaman mungkin lebih banyak daripada yang dibutuhkan oleh seorang pengrajin gerabah. Bambu yang menjadi bahan baku pokok kadang-kadang harus mereka beli, begitu juga rotan yang diperlukan untuk pengikat. Di samping itu peralatannya ada yang harus membeli karena tidak dapat dibuat sendiri, misalnya gergaji, pukul besi dan lain sebagainya. Lain halnya dengan pengrajin gerabah sebagian besar peralatannya dapat dibuat sendiri.

Hasil yang dapat dicapai oleh seorang pengrajin anyam-anyaman misalnya, untuk membuat jenis tampah ia akan membutuhkan waktu ± 3 hari untuk sebuah tampah jadi perbulannya akan menghasilkan $\pm 15 - 20$ buah saja. Sedangkan waktu untuk pembuatan "tenong" (tempat membawa makanan) yang membutuhkan waktu 1 minggu. Pembuatan jenis kukusan, besek atau tempat bumbon (bumbu) untuk perharinya dapat membuat paling sedikit 10 buah perhatinya. Dengan demikian perkiraan untuk 1 bulan dapat diproduksi ± 300 buah. Di antaranya jenis-jenis tadi, tenong yang memiliki harga yang tinggi yakni sekitar Rp. 5.000,— perbuahnya, sedang lainnya seperti besek, kukusan, tenggok paling

tinggi hanya mencapai harga Rp. 1.000,— sampai dengan Rp. 1.500,— perbuahnya. Dengan gambaran tersebut dapat diperkirakan pendapatan dari para pengrajin anyaman bambu tadi.

Sehubungan dengan pemasaran dari pengrajin anyaman-anyaman ini terdapat pula seperti sistim ijon, karena para pengrajin umumnya hanya bermodal kecil sehingga untuk memproduksi mereka kadang-kadang membutuhkan modal tambahan. Cara mereka memperoleh tambahan modal di antaranya ada yang berhutang kepada para tengkulak dengan cara pengembalian dengan menyetorkan hasil produksinya kepada tengkulak, dalam hal ini harga akan ditekan oleh tengkulak tadi.

Melihat perkembangan dari para pengrajin, baik pengrajin gerabah maupun pengrajin anyaman bambu yang menunjukkan kemunduran dan mengarah kepada kepunahan, maka dari pihak pemerintah mengambil langkah-langkah untuk pelestariannya. Kemunduran produksi disebabkan beberapa hal, antara lain mengenai permodalan. Para pengrajin kedua jenis tersebut umumnya merupakan pengrajin rumah (home industri) dan dalam jumlah modal yang sedikit. Di samping itu masih harus bersaing dengan alat-alat modern, misalnya alat-alat yang terbuat dari aluminium, plastik dan lain-lain.

Memang pada kenyataannya, pemakaian alat-alat memasak tradisional sudah tampak menipis di kalangan masyarakat. Suatu hal yang mungkin menyebutkan bertahannya alat-alat tradisional tersebut adalah suatu anggapan bahwa masakan atau makanan yang diolah atau disimpan dengan alat-alat tradisional tadi mempunyai cita rasa yang khas, yang tidak dapat ditemui apabila menggunakan alat-alat dapur yang modern. Tetapi cepat atau lambat, apabila tidak segera diambil langkah-langkah yang kongkrit; maka pengrajin-pengrajin tersebut akhirnya dapat punah. Kepunahan suatu hasil budaya dapat merupakan suatu kemunduran dalam bidang budaya dan akan berpengaruh pula terhadap sikap atau mental suatu masyarakat.

Langkah-langkah yang diambil oleh pemerintah, yakni mendirikan suatu badan yang umumnya berbentuk koperasi desa yang sekarang lajim kita sebut dengan KUD (Koperasi Unit Desa).

Dengan melalui koperasi-koperasi inilah, maka pemasaran dari suatu produksi dari para pengrajin akan diatur dan diarahkan sehingga mereka dapat memperoleh keuntungan dan bebas dari rongrongan para tengkulak. Pembinaan yang dilakukan dapat berbentuk pengembangan modal, dapat juga berbentuk suatu peningkatan keahlian dan sarana sebagai peningkatan hasil produksi. Dalam hal pembinaan-pembinaan terhadap para pengrajin ini, dari Departemen Perindustrian umumnya dan Bidang Industri rakyat memegang peranan penting.

Suatu kelompok pengrajin daripada alat-alat dapur tradisional yang lain adalah yang menggunakan batu sebagai bahan bakunya. Dari jenis pengrajin ini lingkup pemasarannya termasuk luas dalam arti menjangkau wilayah-wilayah jauh daripada tempat asalnya, misalnya sampai ke Kalimantan, Sumatera dan seluruh P. Jawa. Salah satu tempat yang menghasilkan alat-alat dapur dari batu yakni, di desa Penusupan, Kecamatan Sruweng, Kabupaten Kebumen. Karena lingkungan alamnya yang memungkinkan maka sebagian besar dari warga desa ini menjadi pengrajin batu. Pekerjaan ini dimanfaatkan sebagai pekerja sambil diamping tugas-tugas atau pekerjaan yang pokok dengan tujuan untuk menambah penghasilan keluarga.

Di desa penusupan ini terdapat kurang lebih 6 pengusaha yang bergerak dalam bidang pengrajin batu. Pengusaha-pengusaha sifatnya pengumpul (pengumpul = istilah lokal) hasil-hasil para pengrajin yang diserahkan dapat dalam bentuk setengah jadi atau sudah siap pakai. Pada setiap hari dapat dikumpulkan alat-alat yang siap pakai sejumlah \pm 1.000 buah dari beberapa jenis. Setelah terkumpul dalam jumlah banyak oleh pengepul, didistribusikan kepada konsumen. Penyebaran atau pemasarannya menjangkau sampai di luar daerah. Dengan perkembangannya sarana transportasi di rasa sangat membantu dalam pemasaran.

Para pengrajin umumnya banyak yang menyerahkan dalam bentuk setengah jadi, karena dengan cara ini mereka dapat lebih banyak menyettor kepada pengepul. Harga rata-rata barang setengah jadi dari berbagai jenis misalnya: layak mencapai Rp. 65,- sampai Rp. 90,- perbuahnya, lumpang Rp. 750,- perbuahnya

hanya dan yang paling rendah adalah jenis munthu (huleg-huleg) yang perbuahnya hanya Rp. 25,- Rata-rata dari tiap pengrajin (seorang pengrajin) dapat memproduksi antara 20 sampai 25 buah untuk layah atau lumpang. Sedangkan dari jenis munthu tiap hari dapat mencapai 100 buah. Sedangkan harga di pasaran setelah lewat pengumpul untuk jenis layah mencapai Rp. 90,- sampai dengan 100,- perbuahnya, jenis lumpang mencapai harga Rp. 1.000,- tiap buahnya. Dilihat dari jumlah angka keuntungan dari tiap pengumpul untuk masing-masing barang tidaklah banyak, tetapi mereka dapat memasarkan dalam jumlah ribuan pada tiap harinya, sehingga mereka dapat memperoleh hasil keuntungan yang cukup banyak.

Sistimatika pelaksanaan kerja di desa Penusupan yang berkaitan dengan pengrajin baru adalah sistim sewa sebidang tanah yang dianggap mengandung batu-batuan yang diperlukan untuk bahan baku pembuatan alat-alat tersebut. Sedang dasar daripada penilaian sewa menyewa adalah jumlah kandungan batu, misalnya sebidang tanah yang luasnya ± 100 m² menurut perhitungan mereka akan dapat dikerjakan/dimanfaatkan batunya selama ± 5 tahun dengan pertimbangan-pertimbangan tersebut, mereka berani menyewa sebesar \pm Rp. 100,000,-. sedangkan mengenai waktunya sewa sebenarnya tidak terbatas, yang jelas sampai dengan habisnya batu yang terkandung dalam tanah yang disewanya tersebut. Para penyewa ini biasanya terdiri dari beberapa orang yang membentuk kelompok kerja sendiri, merekalah yang akan menjadi pengrajin.

Dalam perjanjian sewa menyewa tanah ditentukan bahwa para pengrajin berkewajiban untuk menyerahkan (setor) hasilnya kepada penyewa baik berupa benda setengah jadi atau siap pakai. Dengan demikian si penyewa juga merangkap sebagai pengumpul (pengumpul).

Benda-benda yang setengah jadi oleh si pengepul akan dikerjakan lagi dibuat sebagai benda siap pakai dengan menggunakan tenaga upahan, yang selanjutnya dilempar ke pasaran umum. Apabila pengerjaan tanahnya sudah selesai dalam pengertian bahwa sudah tidak terdapat batu lagi, maka tanah dikembalikan

kepada pemilik tanah. Pengembalian tanah-tanah kepada pemilik dapat merupakan keuntungan, karena tanah yang tadinya tidak dapat digunakan sebagai lahan pertanian, tetapi setelah batubatanya habis tanah tersebut akan dapat digunakan untuk lahan pertanian. Sejalan dengan pengalaman-pengalaman tersebut, maka oleh perangkat desa dibuat suatu kewajiban bahwa tanah-tanah yang tidak lagi terpakai sebagai produksi harus dihijaukan kembali karena apabila tidak dihijaukan akan mudah menimbulkan kerusakan lahan misalnya kelongsoran tanah.

Gambaran masa depan daripada para pengrajin batu ini sebenarnya sama dengan pengrajin-pengrajin yang lain (tanah liat, bambu) sebab mereka harus berani bersaing dengan alat-alat dapur yang modern.

Jenis-jenis alat yang dihasilkan.

Sesuai dengan pengelompokan alat-alat dapur tradisional menurut bahan bakunya dapat disebutkan jenis atau namanya alat-alat tradisional tersebut sebagai berikut:

Bahan baku tanah liat antara lain.

1. Dandang (tanah liat)
2. Ngaron/pengaron
3. Cuwo
4. Layah (tanah liat)
5. Cowek
6. Kualu/kwali
7. Kendhil
8. Kendhi
9. Klenting/Jun
10. Mendeng
11. Genthong
12. Sanganan
13. Kekep
14. Keren
15. Anglo.

Bahan baku bambu antara lain:

1. Kukusan
2. Tampah
3. Tambir
4. Tenggok
5. Ceting
6. Cepon
7. Dhunak
8. Tumbu
9. Besek
10. Tompo
11. Kalo
12. Iyah
13. Senik
14. Kipas/Iilir
15. Serok, dan lain-lain.

Bahan baku dari batu:

1. Lumpang batu
2. Layah batu
3. Munthu (huleg-huleg) batu.

Jenis-jenis peralatan dapur tradisional ini di pedesaan umumnya masih merupakan alat-alat yang diperlukan sekali dan biasa digunakan secara bersama dengan alat-alat yang sudah terpengaruh oleh alam modern. Frekwensi dan jumlah penggunaan alat-alat dapur tradisional tersebut masih tinggi dibandingkan dengan alat-alat yang lain, misalnya: kompor, panci, dandang, ceret yang terbuat dari logam (aluminium).

– Proses pembuatan alat-alat dapur tradisional.

Gerabah.

Gerabah adalah semua peralatan dapur atau lainnya yang pembuatannya melalui proses pemabakaran. Dalam proses pembuatan gerabah, secara keseluruhan melalui tahap-tahap sebagai berikut:

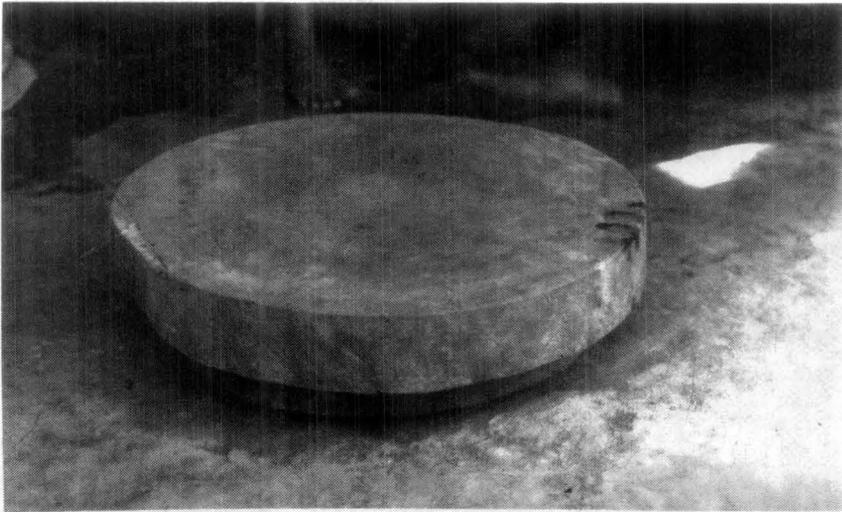
- pemilihan tanah liat dan sekaligus membuat leletan yakni

tanah liat yang dicampur dengan pasir atau dapat juga dengan kulit padi.

- pembentukan dari alat-alat tadi sesuai dengan maksudnya/jenisnya.
- pengeringan/penjemuran.
- proses pembakaran.

Sedangkan alat-alat yang digunakan untuk keseluruhan proses pembuatan gerabah adalah sebagai berikut:

- Perabot (alat yang berfungsi sebagai roda putar)
- Selo, batu berbentuk pipih bulat dan pada bagian atas terdapat tonjolan untuk pegangan. Fungsi dari pada alat ini adalah untuk menghaluskan dan sekaligus untuk landasan dalam proses pemadatan.
- Tatap, terbuat dari kayu/papan yang digunakan dalam proses pemadatan bersama-sama dengan selo.
- Garit/arit, dapat berbentuk pisau atau arit yang digunakan untuk memotong atau membuat lobang.
- Kobongan/tobong peralatan untuk melakukan proses pembakaran.



PERBOT : (RODA PUTAR) Perbot: (Roda Putar)

Pada dasarnya proses pembuatan alat-alat dapur dari bahan tanah liat adalah sama dengan proses pembuatan keren atau anglo yang telah diuraikan dalam Bab IV. Hanya dalam pembuatan alat-alat yang lain, terdapat sedikit perbedaan, dalam uraian ini akan diambil sebagai contoh adalah proses pembuatan alat-alat tersebut perbedaannya pada tehnik pembentukannya yang tampak lebih kompleks, maksudnya adalah untuk memperoleh bentuk secara utuh sebagai gentong atau klenting jun serta kendi melalui beberapa tahapan yang tidak terdapat pada proses pembuatan alat-alat lainnya. Tahapan-tahapan tersebut antara lain:

– Tahap I pembuatan gulon:

Yang dimaksud gulon adalah bagian mulut termasuk bagian leher (terdapat dalam bentuk gentong dan sejenisnya). Proses pembuatan dengan menggunakan perbot (roda putar). Tanah liat yang telah jadi leletan ditaruh di atas perabot, kemudian diputar dengan tangan atau kaki dan tangan membentuk bibir dengan cara menarik leletan tanah liat sewaktu berputar (perbot selalu berputar selama proses pembentukan), sehingga bentuknya seperti bibir pada pembuatan keren. Bentuk bibir ini dihaluskan pada bagian bawah dibiarkan saja, tidak dihaluskan, dan bagian ini disediakan untuk penyambungan dengan bagian badan (tahap III). Pada tahap I ini telah dilakukan sampai dengan pematatan dengan Tatap dan Selo.



Foto no. 27: Pembuatan bagian gulon.

– Tahap II. Pembuatan silitan (bagian bawah).

Proses pembentukannya sama dengan di atas, tetapi pada bagian atas dibiarkan terbuka dan bagian bawah berbentuk bulat. Bagian atas yang terbuka nantinya disambungkan dengan bagian gulon yang telah dibuat lebih dahulu. Pembuatan silitan ini juga sampai dengan proses pemadatan.



Foto no. 28: Bagian silitan.

– Tahap III. Proses penyambungan atau dadan:

Tahap ini adalah proses penyambungan antara bagian gulon dengan bagian silitan. Penyambungan tersebut membentuk bagian bahu daripada genteng atau sejenisnya. Bagian ini disebut dadan karena bagian ini merupakan kelanjutan daripada perbot dan dari kedua bagian (gulon dan silitan) disambung dan dibasahi dengan air serta dihaluskan dengan secarik kain yang dibasahi dan perabot dalam keadaan berputar terus. Setelah ketiga tahap selesai, maka selanjutnya dilakukan pengeringan atau penjemuran. Proses pengeringan/penjemuran dilakukan bersama-sama dengan jenis-jenis lainnya. Barang-barang yang akan dikeringkan, diletakkan di atas jerami atau sampah (daun-daun kering) yang telah ditata sebagai dasaran

untuk penataan. Bilamana pengeringan sudah dianggap memenuhi syarat, maka disiapkan proses selanjutnya yakni proses pembakaran. Dalam proses pembakaran sama seperti yang dilakukan pada pembakaran kare atau anglo karena pembakaran kare atau anglo dilakukan bersama-sama dengan jenis-jenis lainnya. Waktu pembakaran kurang lebih kurang 2 sampai dengan 4 jam. Pembakaran menggunakan kobongan dengan ukuran tinggi \pm 1,25 m dengan diameter 2,5 m dapat memuat antara 150 – 200 buah untuk berbagai jenis. Setelah cukup waktu pembakarannya, maka kobongan dibongkar dan proses selanjutnya ialah memilih gerabah-gerabah yang rusak atau retak tetapi masih dapat diperbaiki dengan cara ditambal dengan campuran tanah liat dan batu bata yang telah dihaluskan.

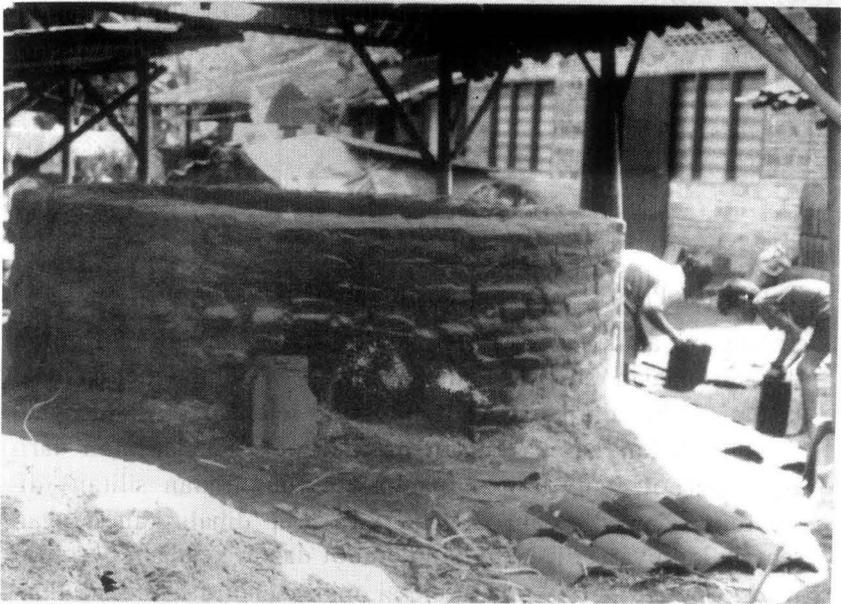


Foto no. 29: Kobongan



Foto no. 30: Bagian dalam dari kobongan (tampak dari atas)

— **Anyaman bambu.**

Alat-alat dapur tradisional jenis ini menggunakan bambu sebagai bahan bakunya. Pada dasarnya pembuatan alat-alat dengan anyaman bambu adalah sama, yakni melalui tehnik anyaman. Sebagai gambaran dalam proses pembuatan alat-alat dapur dari anyaman bambu ialah proses pembuatan rinjing atau tenggok yang sering digunakan untuk membawa padi atau hasil-hasil ladang yang lain. Proses pembuatannya juga melalui beberapa tahapan antara lain:

— Tahap I. Persiapan

Bahan baku yang digunakan adalah bambu tali (pring tali = Jawa). Jenis bambu ini memiliki daya lentur yang kuat sehingga tidak mudah putus atau pecah. Untuk keperluan ini dipilih bambu yang tidak terlalu tua. Mula-mula bambu ini dipotong-potong panjang $\pm 1 - 1,5$ m atau kalau dengan ukuran "ros" adalah 2 ros. Ros adalah sambungan atau ruas yang terdapat pada bambu dan antara satu ros dengan ros yang lain biasanya berjarak $\pm 60 - 75$ cm. Karena ukurannya hampir sama, maka sebutan ros digunakan sebagai kesatuan

ukuran. Bambu yang telah dipotong tadi, kemudian dibelah menjadi 8 – 10 bagian; kemudian diirati (ditipiskan) sebagai bahan yang akan dianyam dan juga dibuat untuk "tutus" (tali).

Dalam tahap ini juga telah dipersiapkan peralatannya antara lain:

- gorok : gergaji untuk memotong bambu
- lading : untuk membelah dan ngirati/menghaluskan
- tuyul : untuk merapatkan anyaman
- tolok : untuk memukul (palu)
- supit : untuk menjapit
- puteran : untuk membuat lingkaran (dalam pembuatan tampah).

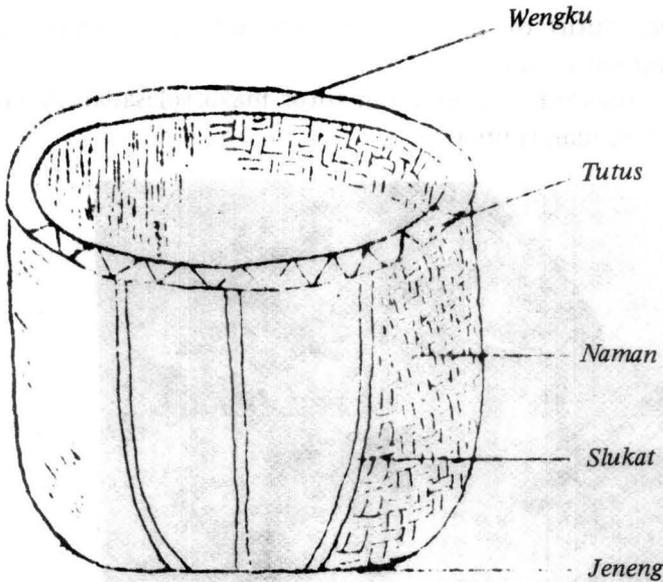


Foto no. 31. alat-alat pengrajin anyam-anyaman dari kiri ke kanan: tuyul, supit, puteran, tolok, lading dan gorok.

– Tahap II Penganyaman

Sebelum menguraikan proses penganyaman (nganyam = Jaw) akan dijelaskan bagian-bagian yang terdapat dalam sebuah rinjing (tenggok) sebagai berikut:

- a. jeneng : bagian dasar yang biasa dianyam kepang
- b. slukat : bagian penguat
- c. naman : anyaman bagian tubuh
- d. wengku : bingkai bagian atas
- e. tutus : tali dari bambu atau bos (pelepah kelapa)



Bagan Rinjing

Proses menganyam dimulai dari dasar yakni bagian "jeneng" dengan anyaman kepang yang sebelumnya telah disisipi penguat yang disebut "slukat". Setelah selesai bagian jeneng anyaman semakin atas dengan anyaman alus dan slukat ditekuk ke atas dan berfungsi sebagai penguat bagian tubuh.

Dengan demikian sukat tersisip pada anyaman alus (anam). Apabila sudah mencapai ketinggian $\pm 30 - 40$ Cm (ketinggian umum) sebuah rinjing maka anyaman alus dihentikan.

Proses selanjutnya adalah pemasangan "wengku" yang berfungsi sebagai penguat lingkaran pada bagian atas. Dalam pemasangan wengku menggunakan 2 (dua) buah wengku yakni satu dipasang pada bagian dalam dan satunya lagi pada sisi luar, sehingga ujung atau penghabisan daripada anyaman alus (naman) akan terjepit di antara kedua wengku tadi. Pekerjaan selanjutnya ialah mengikat dengan tutus, rotan atau bos yakni sayatan dari pelepah daun kelapa yang terlebih dahulu direndam dalam air.

Pemasangan tutus dibantu dengan sapit untuk menjepit dan susuk membuat lubang.

Dengan pemasangan wengku dan tutus maka selesailah proses pembuatan sebuah rinjing.

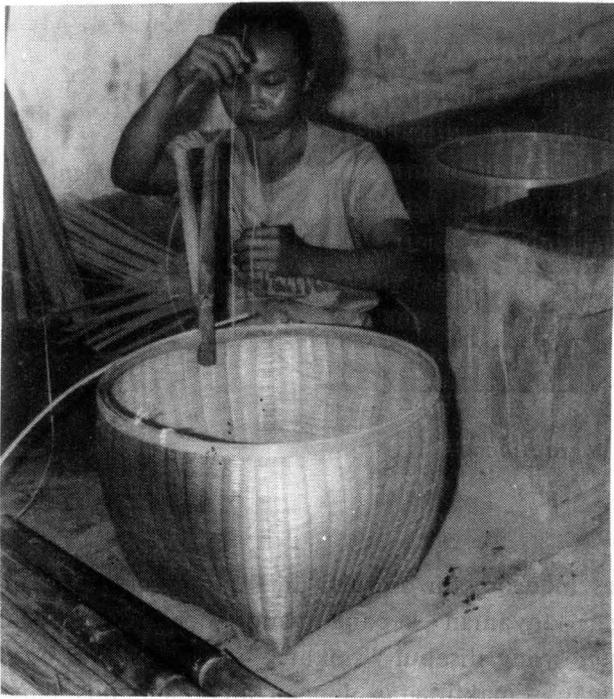


Foto no. 32. Proses pemasangan Wengku

– Tahap III. Nggarang (emamanggang = Indonesia)

Setelah selesai dengan proses pembuatannya maka tahap terakhir adalah "Nggarang" (memanggang) rinjing tersebut di atas bara api (api arang tempurung) dengan tujuan untuk memperoleh warna uang khas yakni kuning kecoklat-coklatan.

Proses keseluruhan daripada pembuatan rinjing mulai dari menyiapkan sampai dengan nggarang antara 1 – 2 hari.

Jenis alat-alat dapur tradisional yang dibuat daripada bambu yang proses pembuatannya agak berbeda dengan rinjing yakni "Tampah".

Proses pembuatan tampah juga terdapat tahap-tahapan sebagai berikut:

– Tahap I Persiapan:

Tahap ini umumnya sama dengan tahap persiapan persiapan dalam pembuatan alat-alat dari bambu. Demikian juga peralatan yang digunakan.

Untuk pembuatan sebuah tampah dibutuhkan 6 ros (tiap ros ± 60 Cm).

– Tahap II Ngenam (menganyam):

Tahap ini dimulai dengan membuat anyaman biasanya anyaman keping tetapi lebih halus sedikit. Untuk membuat sebuah tampah dengan ukuran 110 Cm maka harus dibuat anyaman berukuran paling sedikit 125 x 125 Cm. Dalam tahap II ini anyaman dirapatkan dengan menggunakan tujul atau totok.

– Tahap III Muter (membuat lingkaran):

Apabila ukuran anyaman sudah dianggap cukup atau sesuai dengan maksudnya maka dibuatlah lingkaran sesuai ukuran yang dikehendaki dengan menggunakan puteran.

Cara penggunaan puteran adalah mula-mula ditentukan titik tengah (perkiraan) kemudian bagian puteran yang telah dilubangi dipasangi paku atau kawat dan dicocokkan ke titik tengah yang berfungsi sebagai poros (as). Kemudian

puteran yang terbuat dari bambu tersebut diputar dengan tangan kiri sedangkan tangan kanan memegang lading/bendo untuk memotong anyaman tadi tepat pada ujung daripada puteran tadi yang pada bagian bawahnya telah diberi landasan dari kayu atau potongan bambu. Panjang pendeknya garis tengah ditentukan oleh panjang pendeknya puteran.

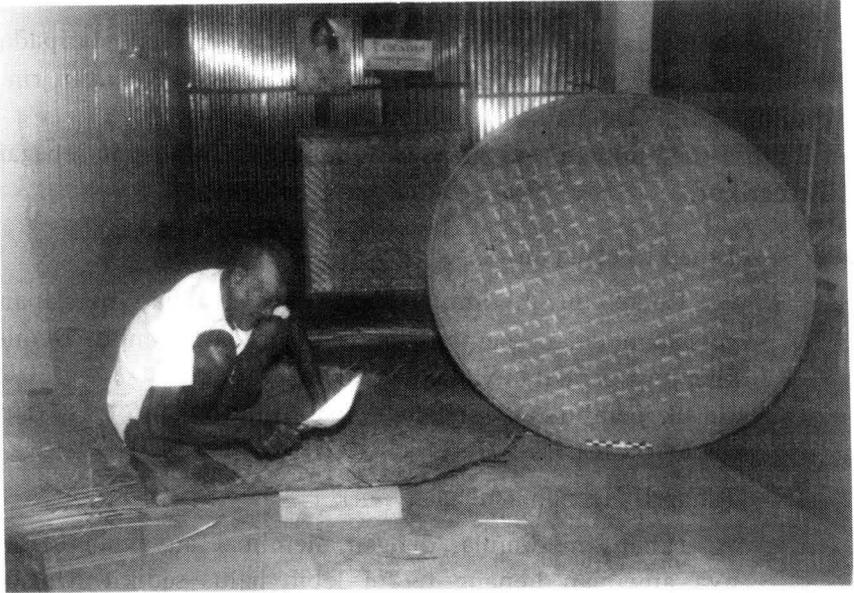


Foto no. 33. Cara penggunaan Puteran

— Tahap IV. Pemasang Wengku

Setelah pembuatan lingkaran selesai maka pekerjaan selanjutnya ialah pemasangan wengku dan mengikat dengan tusuk. Tepi bagian daripada anyaman yang telah berbentuk lingkaran kurang lebih 5 Cm ditekukan ke atas. Dengan menggunakan Supit wengku dipasang satu pada bagian dalam dan satu pada bagian luar (seperti pada rinjing) dan kemudian dicocok dengan Susuk untuk memasukan tusuk yang berfungsi sebagai pengikat.

Dalam proses pembuatan Tampah tidak perlu dilakukan proses nggarang

Waktu yang diperlukan untuk pembuatan sebuah Tampah ukuran garis tengah 110 – 120 Cm memerlukan waktu selama \pm 3 hari.

Pekerjaan menganyam ini merupakan pekerjaan yang banyak dilakukan oleh kaum wanita karena pekerjaan ini membutuhkan ketelitian dan kerajinan.

Batu

Di antara kebutuhan alat-alat dapur terdapat peralatan yang menggunakan batu sebagai bahan bakunya misalnya layah lumpang dan munthu. Proses pembuatannya pun jauh berbeda dengan kedua contoh pembuatan di atas (gerabah dan anyam-anyaman). Perbedaan yang menyolok yaitu lokasi pengerjaannya.

Pengrajin gerabah dapat melakukan pekerjaannya di rumah atau sekitarnya demikian juga bagi pengrajin anyam-anyaman mereka dapat dengan santai mengerjakan di rumah. Tetapi bagi pengrajin batu ini terpaksa harus bekerja di lokasi dimana terdapat bahan bakunya. Apabila mungkin ada juga yang dapat dikerjakan di rumah tetapi menurut pandangan mereka itu suatu tindakan yang tidak menguntungkan.

Sebagai gambaran akan diuraikan kegiatan pengrajin batu yang terdapat di desa Penusupan, Kecamatan Sruweng, Kabupaten Kebumen. Jenis alat-alat dapur yang dihasilkan yakni lumpang, layah dan munthu. Kegiatan jenis peralatan tersebut dalam cara pembuatannya melalui proses yang sama. Dalam proses pembuatan juga terdapat tahapan-tahapan seperti pada proses pembuatan peralatan yang lain. Tahapan-tahapan dalam proses pembuatan alat-alat dari batu sebagai berikut:

— Tahap I. Penentuan lokasi

Penentuan lokasi merupakan persiapan yang pokok sebelum mengerjakan sesuatunya. Penentuan lokasi atau pencarian lokasi dapat diperoleh secara menyewa (telah diuraikan di depan) atau memang mempunyai sendiri lahan yang akan dikerjakan.

Setelah memperoleh lahan atau lokasi yang tepat mereka harus menyiapkan peralatan sebagai berikut:

- Cangkul
- Dandhang
- Bel (kampak)
- Petel



Foto no. 34. Peralatan pengrajin batu

Mereka bekerja secara berkelompok antara 3 – 5 orang. Pada tahap I ini mulai dilakukan dengan membuka lapisan tanah untuk memperoleh batu-batuan yang dimaksud, pekerjaan ini menggunakan cangkul atau ganco.

- Tahap II. Pembentukan dasar

Pada tahap II ini terdapat istilah-istilah untuk menyebut bentuk-bentuk dalam proses pembentukan.

- Guntingan : pembentukan dasar yang pertama kali. Pembentukan yang dilakukan adalah hanya membentuk global misalnya bentuk persegi atau lumpang dan bentuk bulat

untuk layah. Pada pengerjaan pengguntingan calon benda masih menyatu dengan batu aslinya (merupakan tonjolan pada batuan asli).

- **Jeblukan** : yakni melepas bentuk dasar dari batuan aslinya (jeblog = lepas). Pada tahap ini bentuk dasar belum jelas, hanya merupakan bongkahan batu saja.
- **Bajugan** : setelah proses Jeblukan maka dilanjutkan dengan bajugan yakni membuat lekukan, baik untuk layah maupun lumpang. Sampai dengan pengerjaan Bajugan alat yang digunakan adalah dandhang.





Foto no. 36. Proses Guntingan



Foto No. 37 Bentuk Jeblukan (kiri) dan Bajugan (kanan)

- Rimbas : Dengan menggunakan petel (rimbas = Jaw) mereka mulai memperjelas bentuk dan sekaligus menghaluskan. Tetapi dalam penghalusan ini tidak sampai dengan sempurna (setengah jadi).

Pengerjaan dari guntingan sampai dengan rimbas dilakukan di lokasi.

– Tahap III. Pembentukan siap pakai

Pada tahap III ini dapat terjadi 2 macam cara yakni:

- para pengrajin menyerahkan kepada penyewa dalam bentuk setengah jadi
- para pengrajin menyerahkan kepada penyewa dalam bentuk siap pakai

Apabila mereka bertujuan untuk menyerahkan barang/benda siap pakai/jadi maka proses pengerjaannya hanya sampai dengan rimbas. Tetapi apabila mereka berniat untuk menyerahkan benda siap pakai maka proses dilanjutkan dengan:

- metel : menghaluskan dengan petel untuk membuat barang tersebut siap pakai.

Pembentukan siap pakai ini dapat dilakukan oleh pengrajin di lokasi.

Benda-benda yang diserahkan dalam keadaan setengah jadi tadi oleh penyewa tanah (pemilik) yang juga sebagai pengumpul (pengepul) akan diserahkan kepada tenaga-tenaga yang diupah untuk membuat halus dan siap pakai (metel). Dengan demikian proses metel dapat berlangsung di luar lokasi menyesuaikan dengan keadaan.

Selama proses pembuatan alat-alat dapur dari batu tersebut besar kemungkinannya terjadi batu-batu yang pecah sehingga bahan dasar tidak dapat digunakan lagi. Kalau terjadi hal-hal demikian maka bekas batu-batu yang pecah masih dapat digunakan lagi yakni untuk bahan pembuatan munthu (huleg-huleg batu). Dengan demikian sisa-sisa yang tidak terpakai dapat dimanfaatkan untuk kegunaan lain.

Tenaga yang mengerjakan pembuatan munthu biasanya anak-anak atau kaum wanita.

Dari hasil ini juga dapat diserahkan kepada pengumpul (pengepul) dalam bentuk setengah jadi maupun siap pakai. Apabila diserahkan setengah jadi maka pengumpul akan membuatnya menjadi barang siap pakai.

Selain daripada pemrosesan alat-alat dapur dari batu, terdapat pula suatu keuntungan daripada limbah yang akibat pengerjaan batu-batu di lokasi ini.

Pecahan batu yang agak kasar dapat dimanfaatkan untuk pengerasan jalan. Maka tidak heran kalau di desa Penusupan jalan-jalan desa sudah diperkeras dengan limbah tersebut. Demikian juga limbah batu yang berupa pecahan-pecahan yang halus oleh warga desa dengan cara diayak (disaring) kemudian dicampur dengan sedikit semen dapat dimanfaatkan sebagai lantai rumah.

Pemanfaatan peralatan juga telah dilaksanakan secara praktis dan menguntungkan bagi pengrajin sendiri, misalnya: ganco yang telah rusak masih dapat difungsikan sebagai dandang, sedangkan dandang nantinya dapat digunakan sebagai Bel dengan perubahan sedikit dan akhirnya dari Bel dapat dirubah menjadi petel.

Pengerjaan dari peralatan-peralatan yang rusak itu cukup diserahkan kepada tukang pandai besi yang banyak terdapat di desa.

Pada umumnya lokasi pengerjaan agak jauh dari tempat pemukiman maka diperlukan suatu tehnik untuk membawa alat-alat yang cukup banyak, maka berdasarkan pengalaman dan pengetahuan praktis mereka telah dapat memanfaatkan salah satu tangkai dari salah satu peralatan untuk membawa peralatan yang lain dengan cara peralatan-peralatan yang lain dimasukan pada bagian tangkai pada tangkap alat yang disediakan untuk membawa.

BAB VIII

DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI-NILAI BUDAYA

1. Pengetahuan lokal dalam membangun dapur.

Dalam membangun dapur bagi masyarakat Jawa Tengah pada umumnya, terutama bagi masyarakat bawah akan dilaksanakan secara bertahap menurut perkembangan penghasilan yang diperoleh. Misalnya suatu keluarga baru yang membangun rumah apabila belum kuat membangun dapur, maka tempat memasak akan dilaksanakan di rumah tersebut dengan mengambil tempat pada sisi kiri bagian belakang untuk rumah yang menghadap ke selatan. Sedang untuk rumah yang menghadap ke utara mengambil tempat pada sisi kanan bagian belakang. Hal ini bagi masyarakat yang tidak menggunakan air sumur, karena umumnya mereka banyak yang menggunakan air sungai. Sedangkan bagi yang menggunakan air sumur, maka letak tempat mereka memasak akan dekat dengan sumur.

Pada perkembangan selanjutnya, secara berturut-turut setelah keluarga itu lebih maju; selangkah demi selangkah mereka berusaha menambah bangunan sesuai dengan kemampuannya, yakni langkah pertama menambah emperan rumah sebelah kiri bagi rumah yang menghadap keselatan dan emperan sebelah kanan bagi rumah yang menghadap ke utara dan sesuai keadaan pekarangan atau letak sumur yang dimiliki. Kemudian emperan tersebut digunakan untuk memasak yang akan berfungsi sebagai

dapur. Langkah berikutnya setelah ada rejeki bangunan rumah ditambah dengan sebuah bangunan yang disebut "gandhok". Gandhok ini berfungsi untuk ruangan makan dan ruang keluarga. Selain itu sebelum mampu membuat dapur yang terpisah, bangunan gandhok ini juga berfungsi sebagai dapur untuk tempat memasak.

Pada perkembangan lebih lanjut, keluarga tersebut bila mampu akan membangun pendopo lebih dahulu sebagai ruang pertemuan. Setelah rumah pokok, gandhok dan pendopo selesai, barulah mereka membangun dapur yang letaknya di belakang gandhok dan umumnya bangunan dapur tersebut tidak begitu besar. Dalam membangun dapur ini pintunya dibuat searah dengan $\frac{1}{2}$ pintu rumah; artinya bila pintu rumah ke selatan, demikian pula pintu dapur.

Pembangunan dapur dilaksanakan yang paling akhir, karena hal ini dilatar belakangi suatu pandangan hidup masyarakat pendahulunya (nenek moyang), bahwa orang hidup tidak sekedar mendahulukan kebutuhan makan melainkan akan menjangkau kebutuhan hidup dan kehidupan yang lebih luas lagi, dan makan akan digunakan untuk hidup guna menjangkau cita-cita kehidupan yang lebih baik.

Posisi dapur yang diletakkan sedemikian rupa dikandung suatu harapan dalam kepercayaan agar orang yang lalu-lalang, keluar masuk dapur dengan aktivitasnya dalam suatu rumah tangga lebih banyak diharapkan mereka tidak akan membayangkan (Jawa = ngendas-ngendasi) tempat tidur, terutama kepala rumah tangga. Karena umumnya orang tidur itu posisinya membujur ke barat dengan kepala di bagian barat, sehingga apabila posisi dapur berlawanan dengan posisi di atas; maka kegiatan orang yang lalu-lalang di sebelah atas tempat tidur akan terganggu. Sedangkan dalam sementara masyarakat terdapat suatu kepercayaan, bahwa rumah yang di sebelah baratnya/di atas kepala orang tidur dibuat jalan; maka keluarga yang bersangkutan rejekinya akan banyak diambil oleh anak buah Bathoro Kolo, maka dari itu posisi dapur diatur seperti tersebut di atas.

Posisi pintu dapur dibuat se arah dengan pintu rumah yang memperhatikan arah mata angin. Hal ini mengingat di dalam dapur setiap hari ada kegiatan memasak yang menggunakan api, sehingga perputaran arah angin sangat diperhatikan sebaik mungkin agar tidak menimbulkan hal-hal yang tidak diinginkan seperti kebakaran dan lain sebagainya.

Dalam membangun dapur, lantainya harus lebih rendah dari lantai rumah gandhok. Hal ini mengandung suatu pengertian dengan harapan agar keluarga yang bersangkutan rejekinya dapat selalu mengalir dengan lancar. Setelah bangunan dapur selesai, dimulailah mengisi dengan barang-barang dapur antara lain: keren, anglo, tungku, genthong, pogo dan alat-alat dapur lainnya. Dalam pengisian tersebut, biasanya tungku merupakan yang paling akhir, karena tungku tersebut dari tanah liat yang kadang-kadang dicampur dengan kotoran ternak dibuat dalam bentuk lebih besar dengan lubang luweng lebih dari satu bahkan dua atau tiga luweng, dan tungku ini juga dipersiapkan apabila punya kerja nantinya. Pembuatan tungku sebagai keren besar dilaksanakan paling kemudian, ini mengandung suatu pengertian/ajaran agar seorang dalam membangun rumah tangga supaya dapat sejalan dengan kemampuannya dan tidak mendahulukan masalah makan melulu; melainkan supaya betul-betul dapat membangun rumah tangga dengan baik dan kuat ekonominya termasuk dalam membangun rumah tangga dengan baik dan kuat ekonominya termasuk dalam membangun rumah tempat tinggal yang ideal. Karena apabila membuat tungku/keren besar tersebut didahulukan dikawatirkan penghasilan/rejeki akan banyak terserap untuk memenuhi kebutuhan dapur (makan dan sebagainya), sehingga untuk keperluan membangun rumah tempat tinggal akan terkesampingkan.

Posisi tungku dalam dapur pembuatannya supaya diusahakan agar sipemasak pada waktu memasak tidak sampai membelakangi matahari yang sedang terbit (Jawa = aja ngungkuri srengenge). Hal ini mengandung suatu kepercayaan, bahwa matahari itu merupakan sumber dari api yang dapat memberikan zaat kehidupan bagi semua makhluk. Sedangkan api dalam dapur adalah merupakan sarana untuk memasak makanan bagi kebutuhan hidup

manusia. Maka apabila saat memasak kita membelakangi matahari sebagai sumber api yang dapat memberikan zat kehidupan tersebut dikawatirkan akan mendapatkan malapetaka.

Berkaitan dengan hal tersebut, dalam masyarakat ada sementara kepercayaan bahwa guna memohon petunjuk kepada Tuhan Yang Maha Esa; mereka lakukan dengan cara: tidur di depan tungku beralaskan pucuk daun pisang (Jawa = pupus pisang), dengan membujur ke timur. Maksudnya membujur ke timur adalah timur dalam bahasa daerah Jawa sama dengan "wetan-kwaitan", yang berarti permulaan atau awal mula dalam arti menuju/menghadap ke arah asal mula kejadian (Jawa = sangkaling dumadi) yang tidak lain adalah Tuhan Yang Maha esa.

Sedangkan tungku tersebut dari tanah yang dibuat dari lempung terus dicetak. Setelah selesai untuk memasak dengan api yang dapat menghasilkan makanan yang bermanfaat sekali bagi manusia. Proses ini mengingatkan pada suatu cerita proses kejadian manusia yang terbuat dari lempung dan setelah jadi boneka manusia terus dihembus/ditiup oleh Tuhan, maka jadilah manusia. Sehingga proses pembuatan tungku di dapur dan lain sebagainya tersebut mengingatkan asal mula kejadian manusia, maka kemudian ada sementara orang yang melakukan permohonan kepada Tuhan Yang Maha Esa dengan cara tersebut di atas. Itulah antara lain cara-cara simbolis manusia untuk mengingat kembali dan memohon kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang mana unsur-unsur: api, angin, air dan tanah terkandung dalam tubuh manusia dan apabila mati akan kembali ke arah asalnya semula, yakni yang asalnya dari api akan kembali ke api, yang asalnya dari angin akan kembali menyatu dengan angin, yang asalnya dari air akan kembali menjadi air, demikian pula yang asalnya dari tanah akan kembali menjadi tanah, dan roh yang asalnya dari Tuhan akan menghadap kepada Tuhan.

2. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Dapur :

- a. Orang yang baru saja pulang dari bepergian atau bekerja, dilarang langsung masuk rumah, melainkan harus masuk dapur

terlebih dahulu untuk membersihkan diri dengan cara memasukkan kaki dan tangan ke mulut tungku/pawonan terus mencucinya dengan air genthong atau air yang tersedia dipekiwan.

Perbuatan ini dilakukan karena ada anggapan bahwa, rumah tempat tinggal itu dianggap sebagai tempat yang suci-bersih yang harus dijaga kebersihannya dari segala kotoran, jenis penyakit, sawan atau pengaruh jahat lainnya. Sehingga ada aturan yang tidak tertulis yang disampaikan secara turun temurun bahwa sebelum orang masuk ke rumah (pokok), harus membersihkan diri terlebih dahulu dari segala jenis pengaruh jahat atau jenis penyakit yang mungkin terbawa pulang saat bepergian/bekerja dengan cara tersebut di atas lebih-lebih bagi keluarga yang memiliki anak kecil atau bayi. Maka ketentuan untuk mencuci/membersihkan diri sebelum masuk rumah dengan cara tersebut di atas harus dilaksanakan, karena seorang bayi dianggap sangat peka terhadap pengaruh dari segala jenis penyakit; terutama terhadap jenis penyakit yang disebut sawan dan selanjutnya sebelum mereka membersihkan diri tidak diperkenankan memegang bayi atau mendekatinya.

Tindakan tersebut mengandung nilai positif antara lain:

- Mengandung suatu ajaran untuk memberikan petunjuk secara simbolis (tidak langsung) dalam kehidupan berumah tangga, bahwa seseorang yang habis bekerja supaya nanti hasilnya diserahkan kepada ibu rumah tangga yang biasa disebut konco wingking atau orang belakang. Hal ini mengandung suatu ajaran kejujuran dalam rumah tangga bahwa seorang ayah yang bekerja, hendaknya hasilnya diserahkan kepada ibu sepenuhnya. Sebaliknya si ibu harus dapat menyimpan dan melaksanakan (Jawa: ngecakake) untuk kepentingan rumah tangga dengan baik, bersih dan jujur.
- Bahwa orang yang baru saja pulang dari bepergian atau bekerja itu biasanya masih kotor dan ditakutkan kalau sampai terkena/hasutan suatu jenis penyakit/kotoran/

sawan/pengaruh jahat dan lain sebagainya yang kurang dapat dilihat dengan mata (Jawa: *sing ora kasat mata*). Sehingga kondisi badan yang demikian perlu dibersihkan terlebih dahulu dengan cara memasukkan ujung kaki dan tangan ke mulut tungku terus dicuci dengan air dipekiwan. Karena orang percaya, bahwa dengan cara demikian dirinya akan terbebas dari segala kotoran dan pengaruh jahat tersebut di atas.

- Di samping jenis kotoran/penyakit tersebut, orang yang baru saja pulang dari bepergian/bekerja kadang tidak terlepas dari segala persoalan, kesulitan dan lain sebagainya yang mungkin belum terpecahkan. Dan mungkin pula "hawa panas" dalam hatinya masih terbawa, maka perlu sekali ditenangkan terlebih dahulu dengan cara tidak terus langsung masuk ke rumah; melainkan masuk dapur terlebih dahulu, untuk membersihkan pengaruh-pengaruh jahat dan lain sebagainya dengan cara menuju tungku dan menyiram dengan air; sehingga alam pikiran dan perasaannya akan sedikit tersalurkan atau teredakan oleh suasana dapur yang baik. Sehingga dengan cara tersebut segala sesuatu persoalan akan dapat dihadapi dengan baik dan akan menjadi lebih tenang cara menghadapinya, serta sedikit banyak akan dapat memisahkan antara persoalan pekerjaan rumah tangga dengan persoalan di tempat kerja. Maka dari itu cara ini adalah lebih baik sekali dalam upaya membangun rumah tangga yang baik, bersih, sehat, jujur dalam suasana hubungan keluarga yang harmonis dan tenteram.
- b. Orang dilarang memakai kudung kukusan, karena berbahaya yang dalam bahasa daerah Jawa berbunyi: "Aja kudung kukusan mundak dicaplok boyo" artinya dilarang memakai kukusan untuk topi karena nanti akan dimakan buaya. Larangan ini mengandung suatu kepercayaan, bahwa orang yang kudung kukusan (maksudnya kukusan yang pernah dipakai untuk menanak nasi) rejekinya akan diambil oleh anak buah Bathero Kolo. Sehingga akan membahayakan dalam perjalanan

hidupnya dan akan mendapatkan halangan, disembarang tempat (Jawa: entuk alangan sa enggon-enggon). Larangan tersebut mengandung suatu pengertian antar lain:

- Orang yang memakai kudung kukusan setidak-tidaknya kepalanya akan masuk jauh ke dalam kukusan, sehingga matanya tidak akan dapat melihat langsung kedepan dan pandangannya terhalang, maka akan bisa berakibat apabila terus berjalan akan menabrak sesuatu yang ada di depannya. Sedangkan kukusan itu sendiri letaknya di dapur dan dapur tempatnya orang memasak; maka apabila sampai menabrak tungku atau kayu yang sedang untuk memasak akan berakibat fatal. Yakni bisa menimbulkan kebakaran dan lain sebagainya yang bisa mencelakakan dirinya sendiri atau orang lain.
- Di samping itu kukusan yang sering untuk menanak nasi apabila digunakan untuk kudung bisa terkena rambut sipemakai yang lepas (Jawa: bodol) dan melilit pada kukusan. Kemudian saat digunakan untuk menanak nasi, maka masih akan tercampur (Jawa: katutan) dengan rambut menjadi satu. Dan apabila dimakan akan membahayakan si pemakan nasi akibatnya bisa "kloloten" yang akan membahayakan keselamatan hidupnya dan lain sebagainya.

Jadi pengertian boyo di sini bukanlah buaya betul-betul, melainkan merupakan suatu kias atau sanepa akan timbulnya bahaya akibat menggunakan kudung kukusan; yakni bahaya/halangan hidup yang selalu menghadang di depannya selama dalam perjalanan hidup ini yang selalu mengancam terhadap orang yang lengah. Dan pula bahaya yang akan diderita oleh seseorang maupun orang lain sebagai akibat dari kelengahan atau kesembronoan baik yang disengaja maupun tidak. Sehingga dengan kudung kukusan seseorang akan berkurang kewaspadaannya.

- c. Saat mengambil beras, dipedaringan (tempat menyimpan beras) jangan sampai ada yang tercecce, sebab kalau tercecce mbok Sri (dewa padi) akan menangis. Dengan suatu penger-

tian bahwa perbuatan yang mengakibatkan beras sampai tercecer dan tidak diambil kembali merupakan suatu perbuatan yang menyia-nyikan mbok Sri; sebagai dewi pertanian yang memberikan makanan dan kesuburan. Sehingga perbuatan yang demikian itu akan mengakibatkan dirinya akan dijauhi mbok Sri sebagai pembawa rejeki/makanan.

Hat ini merupakan suatu nasehat yang baik sekali dalam kehidupan rumah tangga, agar selalu berhati-hati dan tidak boros terhadap rejeki yang telah diperoleh, sehingga dapat memanfaatkannya sebaik-baiknya yang berarti pula dapat menghargai hasil jerih payah yang telah diperoleh serta sebagai ungkapan rasa terima kasih secara tidak langsung atas rejeki yang diperolehnya tersebut. Dengan pengertian dapat bersyukur atas rejeki yang diperolehnya.

Guna menjaga agar rejekinya tetap lancar dan cukup, di samping harus hati-hati saat mengambil beras dipedaringan jangan sampai tercecer saat mengambil beras tersebut diikuti dengan ucapan antara lain sebagai berikut:

”mbok Sri lan Dewi Pertimah, nyuwun slamet, kathah rejekine, mbludak daringane”. Ucapan ini menunjukkan bahwa untuk setiap pedaringan ada penguasanya yakni mbok Sri dan Dewi Pertimah. Kepada penguasa tersebut, diharapkan agar pedaringannya tetap penuh sampai melimpah dan rejekinya banyak. Hal ini akan mempengaruhi sekali dalam kehidupan berumah tangga, sebab apabila keadaan ”pedaringan” sampai kosong akan mengganggu ketenangan hidup mereka.

- d. Saat menanak nasi dilarang membuka tutupnya (sebelum saat nasi itu matang) dengan pengertian untuk menjenguk nasi yang sedang ditanak, lebih-lebih bagi kaum laki-laki. Tindakan ini dilarang karena merupakan pantangan yang akan berakibat kurang baik.

Kepercayaan ini nampaknya dilatar belakangi suatu cerita rakyat yang telah menjadi milik masyarakat, yakni suatu cerita kehidupan keluarga antara Jaka Tarub dan Dewi Nawangwulan. Jaka Tarub yang telah dipesan oleh Nawangwulan untuk tidak membuka tutup liwet (tutup nasi yang sedang ditanak) akan tetapi tetap dilanggarnya, akibatnya beras tidak masak menjadi

nasi tetapi masih berujud padi. Selanjutnya Dewi Nawangwulan marah dan pergi meninggalkan Jaka Tarub untuk selamanya ke Kayangan.

Larangan tersebut mengandung suatu pengertian yang baik sekali antara lain:

- Dalam kenyataan bahwa nasi yang sedang ditanak apabila sering dibuka, maka hasil masakannya akan kurang memuaskan yakni di samping rasanya akan kurang kenikmatannya, juga nasi itu sendiri matangnya kurang rata atau tidak sempurna, karena ada yang terlalu matang, ada yang setengah matang dan ada yang kurang matang serta proses matangnya nasi itu sendiri bila sering dibuka akan menjadi lebih lama, karena uap pemanas nasi di dalamnya akan terlepas bersama sebagian zat nasi itu sendiri saat dibuka; sehingga matangnya nasi menjadi lama dan kurang sempurna serta kenikmatannya pun ikut berkurang.
- Larangan orang laki-laki menjenguk atau membuka nasi yang sedang ditanak dan apabila hal ini banyak dilakukan oleh seorang laki-laki, maka ia kan dikatakan sebagai orang yang "kethuk" yakni seorang yang selalu ingin tahu dan ingin mencicipi segala masakan di dapur sebelum matang, yang berarti juga terlalu ikut campur dalam urusan dapur yang menjadi pekerjaan wanita. Berarti pula akan sedikit mengurangi kepercayaan antara satu sama lain dalam dalam kehidupan berumah tangga tersebut. Memang dalam lingkungan masyarakat agraris, nampaknya telah ada suatu pembagian pekerjaan secara tidak tertulis antara pekerjaan kaum laki-laki harus mengerjakan pekerjaan yang bersifat kelaki-lakian antara lain: membajak, mencangkul, mengerjakan sawah, menggembala ternak dan lain sebagainya. Sebaliknya kaum wanita mengerjakan pekerjaan dapur, rumah tangga dan lain-lain yang lebih cocok dengan kondisi kewanitaan. Hal ini adalah mengandung suatu unsur pendidikan yang baik sekali dalam pembagian tugas pekerjaan di lingkungan keluarga antara tugas-tugas pekerjaan seorang suami dan seorang isteri.

tugas-tugas pekerjaan seorang suami dan seorang isteri. Dengan harapan agar seorang suami dapat menjalankan tugasnya dengan baik, memperhatikan dan menjalankan tugasnya dengan baik, memperhatikan dan melaksanakan pekerjaannya dengan sungguh-sungguh, serta tidak lalai akan tugasnya. Demikian pula bagi seorang isteri, untuk dapat menyelesaikan pekerjaan dan tugasnya dengan baik. Di samping itu terkandung pula suatu ajaran untuk saling percaya mempercayai sepenuhnya dalam lingkungan rumah tangga yang berarti pula diri masing-masing dapat dipercaya betul-betul dalam mengemban tugas keluarga bersama. Sehingga keharmonian dalam rumah tangga akan betul-betul terjamin dapat hidup tenteram dan bahagia.

- e. Larangan/pantangan menyebutkan nama-nama alat dapur saat "ngedhuk liwet" atau saat memindahkan nasi dari perikuk ke cething/tumbu seperti: enthong, irus, wajan, solet, serok, keren, layah, muntu, lincak dapur, pogo dan lain-lain. Dalam hal ini, sementara masyarakat percaya bahwa nama-nama tersebut adalah juga menjadi nama-nama dalam kehidupan roh halus yang masih membutuhkan zat makanan pula. Sehingga apabila dipanggil berarti akan memanggil mereka pula dan mereka akan datang untuk ikut makan zat makanan nasi yang sedang di "kedhuk" tersebut yang berakibat hasil kedhukan liwet akan berkurang atau setidak-tidaknya zatnya yang berkurang dan kalau dimakan akan terasa kurang kenyang. (Jawa: ora wareg-wareg). Namun demikian apabila mereka tidak diundang, mereka juga tidak datang dan tidak mau mengambil zat makanan tersebut dan mereka juga mau dimintai tolong seperti halnya sebagai berikut:
- Orang yang makan terlalu kenyang, maka guna mengurangi kekenyangan tersebut dilakukan dengan cara menyebut nama Irus atau Enthong, selanjutnya sebuah irus atau enthong digunakan untuk mengeruk perut yang bersangkutan, hasilnya biasanya rasa sesak karena kekenyangan tersebut akan berkurang.

Hal ini merupakan suatu ajaran yang baik sekali, yakni mengandung maksud dan tujuan seseorang yang mengerjakan sesuatu pekerjaan di dapur supaya dilaksanakan dengan sungguh-sungguh, tidak banyak bicara, dan tidak banyak mengeluarkan suara atau gaduh yang bisa mengundang hal-hal yang tidak diinginkan.

- f. Sehubungan dengan kepercayaan tersebut no. e di atas, dalam masyarakat masih ada pula kepercayaan yang dapat memanfaatkan alat-alat tersebut untuk kepentingan yang positif yakni; untuk menyembuhkan suatu penyakit non fisik yang disebabkan oleh gangguan roh halus, yang mana si penderita telah diobati ternyata belum sembuh.

Seperti halnya ada seorang anak di Semarang menderita sakit aneh, nampaknya mendapat gangguan roh halus telah beberapa hari diobati dan pula ditunggu seorang dukun/para normal ternyata tidak berkurang sakitnya, bahkan sudah dapat dikatakan dalam keadaan meninggal, dan saat itu telah disiapkan peralatan untuk memandikan jenazah seperti dandang, kencing, siwur dan lain sebagainya. Saat itu kemudian ada inisiatif untuk diobati dengan kerikan alat-alat dapur seperti enthong, irus, wajan, selet, serok, keren, layah, muntu, lincak dapur, pogo dan lain sebagainya terus dicampur dengan dlingo bengle, kembang setaman ditambah garam sedikit terus dipipis/dihaluskan pada pipisan. Setelah halus kemudian diborehkan atau dioleskan pada badan anak yang sedang sakit, ternyata anak tersebut bangkit dan sembuh dan tidak lama kemudian masuk sekolah. Saat ini anak tersebut sudah duduk di kelas tiga pada salah satu SMP di Semarang.

Ada lagi suatu peristiwa yang tidak jauh berbeda dengan peristiwa di atas, yang menimpa kepada seorang anak bernama Sunarto, lulusan SMA yang saat itu bertempat tinggal di dukuh Jebolan Desa Randusari Kabupaten Boyolali, menderita suatu penyakit aneh (gangguan roh halus). Ia sudah ditunggu oleh seorang dukun/para normal dan keluarganya. Kondisinya sudah dalam keadaan kritis sekali dan sudah ditidurkan membujur ke utara serta sudah siap-siap perlengkapan

untuk upacara kematian, karena dianggap sudah meninggal. Ibunya sudah bingung dan mempunyai nazar apabila anaknya nanti sembuh ia akan menanggapi wayang. Namun kemudian ada yang memberi agar nazar diurungkan dan anak diobati/d disembuhkan dengan cara anak supaya diangkat untuk diturunkan ke tanah sebanyak tujuh kali dan disapu dengan sapu gerang (tua) serta disiram dengan air siwur sebanyak tujuh kali pula. Ternyata anak itu kembali sembuh. Tidak lama kemudian anak tersebut mengikuti kuliah di Program D.I di Surabaya dan saat ini sudah bekerja di Surabaya.

Dengan demikian hal-hal yang ada di luar kemampuan rasio atau hal-hal yang tidak dapat dijangkau oleh otak manusia, ternyata entah berapa persen masih ada pula bukti nyata yang berguna bagi kehidupan masyarakat dan kemanusiaan.

g. Beberapa kepercayaan sehubungan dengan dapur yang dapat dicatat di sini di antaranya:

- Air genthong dapat dipergunakan sebagai obat untuk menyembuhkan sakit perut atau pancingen pada tenggorokan, yakni dengan cara mengambil air genthong dengan siwur secara mungkur, kemudian diminum di tempat itu juga, Orang percaya dan biasanya sakitnya tersebut dapat sembuh. Mengambil air secara mungkur mengandung kias permohonan kepada Tuhan Yang Maha Esa agar penyakitnya mungkur atau menjauh dan hilang. Air dalam genthong yang diambil memakai siwur mengandung suatu kepercayaan bahwa air tersebut merupakan obat yang dimintakan kepada leluhur, sehingga leluhur akan memberi obat dan menjaga keselamatannya serta menyembuhkan penyakitnya.

Dalam hal ini nampaknya air genthong mengandung zat yang dapat menjaga keseimbangan panas badan, sehingga kondisi panas dan dinginnya tubuh dengan hawa lingkungan setempat setelah minum air genthong dapat seimbang; yang secara berangsur-angsur penyakitnya sembuh. Di

samping kepercayaan yang dapat mendukung segera sembuhnya penyakit tersebut.

- Siwur pasti digunakan untuk menyirami atau memandikan jenazah pada saat upacara kematian. Hal ini mengandung suatu kepercayaan bahwa siwur mengandung suatu kekuatan gaib yang dapat membersihkan kotoran orang yang meninggal dengan cara menyiramkan air dari arah kepala menuju ke kaki, sehingga kotoran tersebut larut ke bawah masuk ke tanah. Karena ada anggapan bahwa pada saat orang meninggal itu merupakan kias atau senepa (siwur = isining luwur atau leluhur) yang datang untuk menjemput anak cucu yang sudah saatnya meninggal untuk diajak bersama-sama menghadap Tuhan Yang Maha Esa. Sebab leluhur inilah yang biasanya diutus oleh Tuhan untuk selalu menjaga dan melindungi anak cucunya selama masih hidup di dunia. Sehingga kepada orang yang meninggal dunia pasti kan dimandikan dengan menggunakan gayung siwur. (lihat keterangan lebih lanjut di nomor 3 selanjutnya).
- Irus bekas dapat digunakan untuk tolak bala pada waktu ada kelahiran seorang bayi yakni, dengan cara irus di coret memakai kapur sirih (Jawa = injet) yang mempunyai gambaran seperti muka manusia, kemudian ditaruh di atas pintu tengah bagian depan. Maksudnya untuk menolak pengaruh dari roh jahat yang suka mengganggu kepada anak kecil (lihat nomor 3 selanjutnya).
- Sapu gerang/sapu tua dari lidi, dapat pula digunakan untuk tolak bala, yakni antara lain:
 - Saat ada angin besar (prahara), guna menjaga keselamatan rumah dan keluarganya kemudian di tengah halaman dipasangi sapu gerang dari lidi dengan posisi berdiri. Pucuknya di atas, mereka percaya bahwa bahaya akan lewat dan akan terhindar dari malapetaka.
 - Saat memiliki anak bayi, sapu gerang ini dapat pula dipergunakan untuk tolak bala dari segala pengaruh roh jahat yang akan mengganggu keselamatan si bayi, yakni dengan

cara "sapu lidi ditancapi cabai merah dan berambang merah pada pucuknya, terus diletakkan di dekat bayi dalam posisi berdiri yang selanjutnya diberi nama tumbak sewu". Gunanya untuk mengusir segala pengaruh roh jahat yang suka mengganggu si bayi. Tindakan ini biasanya dilakukan pada saat bayi baru saja lahir atau pada saat bayi sering sakit-sakitan yang sukar disembuhkan.

- Layah atau lumpang, dapat pula dimanfaatkan untuk menyembuhkan sakit lumpangen pada lidah, yakni dengan cara orang yang sakit lumpangen tersebut lidahnya digunakan untuk menjilati layah atau lumpang. Mereka percaya dan biasanya tidak lama kemudian sembuh.
- Layah atau cowek tua yang telah berlubang di tengahnya tidak dibuang begitu saja, melainkan dimanfaatkan untuk dipasang di kandang ternak dengan cara diberi tali terus digantungkan pada salah satu sudut kandang. Maksudnya untuk menjaga keselamatan ternak dari gangguan penyakit atau pencuri, sehingga usaha ternaknya dapat berkembang dengan baik serta lestari.

Sementara kepercayaan yang ada di masyarakat tradisional dalam menyampaikan pesan-pesan kepada orang lain atau keturunannya jarang disampaikan dengan kata-kata; melainkan dengan kias, simbul atau sanepa dan lain sebagainya. Sebab mereka merasa bahwa pesan-pesan yang terdapat dalam kias, simbul dan sanepa tersebut tidak akan cukup hanya disampaikan dengan kata-kata saja dan lagi kata-kata yang disampaikan tersebut dirasa belum dapat mencakup apa yang tertera dan dimaksudkan dalam kias, simbul dan sanepa yang diinginkan.

3. Ungkapan-ungkapan, perumpamaan dan peribahasa sehubungan dengan dapur :

- Awune luwih tuwa (abunya lebih tua), ungkapan ini untuk menyebutkan suatu keturunan dari faktor psychis kerohanian, misalnya:

- Keturunan seorang kakak berarti lebih tua abunya dari keturunan seorang adik.
- Seorang murid suatu perguruan zaman dahulu dikatakan lebih tua abunya apabila masuknya keperguruan tersebut lebih dahulu.
- Dua orang yang berhadapan dengan saling beradu kesaktiannya, maka yang menang itulah yang dianggap abunya lebih tua.

Jadi mirip dengan "gen" yang dapat menurun ke dalam tubuh seseorang, namun gen ini cenderung kefaktor psysik kejasmanian.

Alam pikiran ini nampaknya diilhami oleh peristiwa-peristiwa alami pembakaran yang menghasilkan abu, sehingga hasil peristiwa "pembakaran asmara" manusia yang membuahkan keturunan dianggap sebagai abu pula. Karena peristiwa-peristiwa tersebut, maka untuk menyebutkan seseorang yang lebih tua kehadirannya di bumi diumpamakan sebagai abu yang lebih tua.

Sehubungan dengan hal tersebut di masyarakat terdapat suatu kepercayaan bahwa abu dapat juga digunakan untuk menyembuhkan suatu penyakit, misalnya:

- Seseorang yang sakit perut diobati air saringan abu yang dianggap bersih terus diminum.
- Seorang yang habis melahirkan, maka agar lukanya tersebut segera sembuh, kemudian diobati dengan abu hangat dengan cara dibalut (Jawa = dibuntel) kain terus digunakan untuk duduk. Cara ini banyak dipraktekkan oleh orang pedesaan, karena kenyataan memang membantu sekali dalam mempercepat sembuhnya luka.
- Gantung siwur, merupakan suatu istilah kekerabatan dalam masyarakat Jawa untuk menunjukkan hubungan kekeluargaan antara Ego dengan generasi ketujuh baik ke atas maupun ke bawah. Hubungan ini sudah sangat jauh, sebab dalam masyarakat Jawa terdapat urutan generasi 10 ke atas dan 10 ke bawah yang menunjukkan garis keturunan dalam kekerabatan yang dimulai dari Ego sebagai berikut:

10 generasi ke atas:

1. wong tuwo (tiyang sepuh) – orang tua
2. embah / eyang (dari kata hyang = dewa) – kakek/nenek.
3. buyut – orang tua dari embah.
4. canggah—orang tua dari buyut (dianggap sebagai orang yang berkekuatan gaib).
5. Wareng-orang tua dari canggah.
6. udeg-udeg – orang tua dari wareng.
7. gantung siwur – orang tua dari udeg-udeg (sudah sangat jauh dari Ego).
8. gropak sente – orang tua dari gantung siwur.
9. debog.bosok – orang tua dari gropak sente.
10. galih asem – orang tua dari debok bosok (sudah sangat jauh sekali dari Ego).

10 generasi ke bawah.:

1. anak (putra)
2. putu (wayah) – cucu
3. buyut – anak dari cucu
4. canggah – anak dari buyut
5. wareng – anak dari canggah.
6. udeg-udeg – anak dari wareng.
7. gantung siwur – anak dari udeg-udeg (merupakan keturunan ke tujuh)
8. gropak sente – anak dari gantung siwur.
9. debog bosok – anak dari gropak sente.
10. galih asem – anak dari debog bosok.

Sehubungan dengan garis keturunan kekerabatan tersebut di atas, sehingga terdapat suatu kepercayaan di masyarakat bahwa nenek moyang termasuk gantung siwur, sebagai person yang telah memperantai kehadiran hidupnya di dunia dianggap sebagai utusan Tuhan yang akan selalu menjaga keselamatan anak-cucu keturunannya. Sehingga di masyarakat timbul berbagai kepercayaan antara lain seperti tersebut pada nomor 2 di atas.

Di samping itu masih ada lagi kepercayaan yang berhubungan dengan siwur, diantaranya seperti yang diwujudkan dalam bentuk permainan rakyat yang disebut Nini Dak dan Nini Diwud yang diadakan di daerah tertentu lainnya disebut Nini Thowong. Permainan Nini Dok dan Nini Diwud bahan bakunya dari irus tua (Nini Dok) dan dari siwur (Nini Diwud). Irus tua dari siwur tua digambari dan diberi pakaian seperti bentuk manusia, lengkap dengan anggota badan berkaki, bertangan dan berkepala. Permainan biasanya dilakukan pada tanggal pertengahan ke dua yakni sesudah tanggal 16 s/d 20 bulan Jawa pada malam hari kira-kira jam 20.00–21.00 dan waktu bulan muncul tidak terhalang oleh mendung/awan. Saat itu biasanya bulan sudah condong dan belum muncul pada sore hari. Boneka Nini Dok dan Nini Diwud itu biasanya telah disiapkan sejak hari masih siang. Saat hari mulai gelap dimulailah serangkaian acara permainan Nini Dok dan Nini Diwud saat bulan condong dan hari telah gelap, boneka Nini Dok dan Nini Diwud ditaruh di atas tampah yang dilengkapi dengan gandhik/anak pipisan yang diberi berpakaian kain dan diletakkan di atas atap/payon rumah. Selanjutnya oleh seorang dukun yang biasa mengadakan permainan boneka tersebut dibacakan doa-doa atau mantera secukupnya. Sementara waktu kemudian boneka diambil untuk dibawa ke sebuah makam yang dianggap keramat, sedangkan gandhik masih tetap ditinggal di atas payon rumah. Di makam itu boneka dibacakan doa-doa/mantera yang diperlukan. Setelah dirasa cukup ditinggal pergi dan tidak boleh dilihat/dijenguk oleh seseorang. Kemudian dari kejauhan anak-anak yang akan melihat permainan tersebut disuruh mengucapkan kata-kata "ayo mupu bocah bajang, ayo mupu bocah bajang" yang diucapkan berulang kali sambil mengitari makam. Setelah waktu dirasa cukup dan bulan telah terbit, sementara waktu kemudian si dukun menjenguk boneka apakah boneka sudah ada tanda-tanda bergerak atau belum. Apabila belum ditinggal lagi dan anak-anak disuruh mengulangi ucapan-ucapan di atas. Demikian selanjutnya setelah boneka dianggap telah "hidup", artinya telah ada tanda-tanda gerakan terus diambil dibawa

ke sebuah tempat yang dirasa memadai dan biasanya di suatu perempatan jalan. Di tempat itu permainan dilaksanakan dalam suasana yang ramai, hiruk pikuk mereka yang melihat permainan tersebut. Di tempat itu pula boneka banyak ditanyai perihal yang ringan-ringan antara lain: si A pacarnya siapa, si B baru apa siapa yang menyembunyikan baju si C dan lain sebagainya.

Suasananya menjadi sangat ramai sekali. Konon Nini Dok digambarkan sebagai perwujudan yang wanita, sedang Nini Diwud sebagai yang laki-laki, sebab apabila sudah betul-betul "ndadi" atau menjadi-jadi, kekuatan Nini Diwud ini betul-betul kuat hingga kadang-kadang sampai dipegangi oleh dua atau tiga orang apabila marah, tidak akan kuat menahan. Sebab kalau diledhek atau diejek ia akan marah dan menghantam kepada yang memperlmainkan/mengejek, sehingga kepada mereka yang kena hantaman akan merasa kesakitan sekali. Apabila keadaan sudah demikian, maka permainan segera dihentikan atau dimatikan dengan cara diludahi, terutama oleh dukunnya tadi. Dengan demikian berarti permainan sudah selesai dan pakaian boneka dilepas, serta gandhik yang ditaruh di atas atap rumah diambil untuk disimpan; guna mengadakan permainan pada suatu malam lain yang diinginkan. Kepercayaan tersebut di atas nampaknya tidak hanya terbatas pada roh nenek moyang dan roh-roh yang lain saja; melainkan juga terkandung suatu kepercayaan terhadap mythologi alam, yakni terhadap Bulan, Matahari dan Bumi, yang mana dilatar belakangi dengan suatu cerita bahwa antara bumi dan matahari itu selalu bertengkar memperebutkan putri cantik yakni bulan. Bulan tua dan bulan muda sebelum bertengkar untuk memperebutkan putri cantik yang disebut bulan Purnama. Biasanya dalam pertengkar tersebut dimenangkan oleh bulan-bulan tua. Dari hasil perkawinan tersebut, menurunkan seorang tokoh nenek moyang/dewa yang dapat menyelamatkan dan menenteramkan masyarakat dari segala goncangan-goncangan yang membahayakan dan akan menghancurkan masyarakat. Itulah antara lain yang melatar belakangi cerita tersebut di atas, dan "gandhik" yang ditaruh di

atas atap rumah dianggap sebagai perwujudan anak dari rembulan/bulan hasil perkawinan yang diutus ke bumi. Sehingga alat-alat dapur termasuk gandhik, irus, siwur dan lain sebagainya dianggap sebagai sarana yang bertuah yang dipergunakan untuk mendapatkan obat dari nenek moyang yang diizinkan Tuhan untuk menjaga dan melindungi keselamatan anak cucunya di dunia. Ungkapan-ungkapan perumpamaan dan peribahasa yang sehubungan dengan dapur lainnya antara lain:

- Ketika awu anget, merupakan suatu peribahasa yang mengungkapkan kepada seseorang yang terkena tuduhan tidak baik, sedangkan ia sendiri tidak tahu apa-apa.
- Kaya sulung mlebu luweng/goni, suatu perumpamaan terhadap musuh yang sangat lemah sekali menyerang ke dalam sejumlah pasukan yang sangat kuat, sehingga tak akan berhasil dan hancur tiada bekas. Sulung adalah jenis anai-anai (laron) yang keluar saat malam (masih dekat sore). Apabila ia keluar dan menyerbu api luweng seketika itu ia akan mati hangus.
- Silit kukusan, suatu perumpamaan terhadap seseorang yang duduknya tidak tahan lama dan setelah duduk sebentar terus merebahkan diri, ibarat kukusan yang runcing pucuknya yang tidak dapat didudukkan/didirikan sebab setelah dilepas pasti terus roboh.
- Idu geni, suatu perumpamaan terhadap ucapan seseorang (pimpinan) yang pasti ditaati dan dipatuhi orang lain (bawahan) dan pasti dapat terlaksana. (ucapannya sangat mandi sekali).
- Ireng kaya silit wajan, menggambarkan kepada seseorang yang kulitnya hitam sekali, diibaratkan hitamnya seperti pantat wajah yang hitam rupanya.
- Wetenge koyo kendhil, untuk menggambarkan perut seseorang yang besar buncit bentuknya seperti kendhil, sehingga disamakan seperti kendhil.
- Genthong uwos, adalah suatu gambaran terhadap seseorang terutama kaum wanita yang tidak dapat menyimpan rahasia/wadhi dan setiap diajak bicara sesuatu masalah entah itu rahasia atau bukan pasti akan diceritakan kepada

- orang lain atau menggambarkan sifat seseorang yang sangat boros; sehingga setiap habis diisi atau ditambah penghasilan pasti segera habis.
- Nyego mambu (seperti nasi basi) artinya sebagai gambaran terhadap seseorang yang suka pamor/suka menawarkan segala sesuatu yang dimiliki. (sego mambu = amor)
 - Cowek gopel, saumpamane, menyebutkan seorang wanita seperti cowek saat diperlukan akan dipakai dan bila tidak diperlukan akan diletakkan begitu saja. Tepatnya perumpamaan ini sudah kurang relevan untuk masa pembangunan dewasa ini.
 - Adang ngliwet, mengumpamakan pada seseorang yang menjalankan dua macam tugas pada waktu yang sama dengan memperoleh hasil baik.
 - Anggeni, ibarat seperti geni/api, menggambarkan seseorang yang belum puas dengan pemberian dari hasil pembagian yang mestinya sudah adil, akan tetapi ia masih minta tambah lagi.
 - Asor kilang nungging gelas (asor = rendah, kilang = air gula), untuk menggambarkan suatu kata-kata dan senyuman yang sangat manis.
 - Beras wutah arang mulih marang takerane, maksudnya untuk menggambarkan bahwa barang yang sudah berbeda itu tidak mungkin kembali seperti semula.
 - Cidhuk cangkir, mengibaratkan kepada seseorang yang menginginkan sesuatu yang banyak akan tetapi hanya memperoleh sedikit.
 - Dudu berase ditempurake, maksudnya untuk menggambarkan seseorang yang menyikat suatu pembicaraan atau ingin memberikan sumbangan suara dan saran-saran akan tetapi perkataannya itu tidak cocok atau jauh dari pokok yang dibicarakan.
 - Geni guntur nila bena (nila bena = angin), artinya semua aturan dan perintah dari penguasa negara harus dilaksanakan.
 - Jenang selayah, artinya untuk menggambarkan kepada orang-orang yang bersatu pendapat dan tekad.

- Kadusan banyu siwur, artinya suatu pembangunan yang tidak merata atau tidak cukup, sebab barang yang dibagi hanya sedikit, sedangkan orang yang menerima banyak.
- Lambe satumang hari samerang (tumang = lumpang/tungku), mengibaratkan seseorang yang memberi nasehat dengan tiada henti-hentinya dan banyak sekali, akan tetapi nasehatnya itu sampai sedemikian jauh tidak ada yang dituruti.
- Mendhok-mendhok kaya liwet (semakin merendah bagai nasi ditanak), maksudnya untuk memberikan gambaran kepada seorang pegawai yang tidak pernah mengalami kenaikan pangkat, bahkan merasa semakin rendah.
- Ngaru napung, ibarat seseorang yang mempunyai pikiran yang sangat membingungkan karena diganggu oleh macam-macam rintangan.
- Kinepung wakul binaya mangab, ibarat dalam suatu medan pertempuran bahwa kubu-kubu/benteng pertahannya telah dikepung oleh musuh yang lengkap persenjataannya.
- Ora ana kukus tanpa geni (tiada asap tanpa api), menggambarkan bahwa adanya sesuatu berita walaupun kecil pasti ada penyebab atau kenyataannya.
- Pitik trondol diumbar ing pedaringan, mengibaratkan seseorang miskin yang dipercaya untuk menyimpan barang yang sangat berharga (uang).
- Tunggal saajang (ajang = piring), ibarat orang yang menjalakan perkawinan dengan orang yang tinggal dalam satu pekarangan.
- Tumbu oleh tutup, menggambarkan seseorang yang mendapatkan pasangan yang sangat cocok sekali.
- Klenting wadah masin (masin = tempat air garam), menggambarkan kepada seseorang yang biasa berbuat jahat, walaupun ia sudah insaf dan bertobat, namun bekas-bekasnya masih nampak juga.
- Kurep lempur kurep mata, mengibaratkan seseorang yang segera tidur sesudah lempur dicuci dan ditelungkupkan sehabis makan sore/malam.

4. Upacara dan maknanya berkaitan dengan dapur:

- Upacara selamat pada waktu mendirikan dapur, dengan pengertian dapur yang tidak hanya berupa satu emper saja melainkan berupa rumah yang memakai molo atau nuwunan. Upacara selamat dilangsungkan pada malam hari kira-kira jam 20.00, yang mana pada pagi hari berikutnya akan didirikan V atau wuwungan, bangunan, dapur dengan mengundang para tetangga dekat dan seorang modin atau kaum dengan sesaji selamat antara lain berupa:
 - Sego janganan, berupa ambengan lengkap dengan lauknya dari sayur-mayur, telur, peyek, tempe, tahu, ikan asin dan lain-lain.
 - Pisang raja setangkep, bubur abang, bubur putih, bubur kuning, bubur ireng, bubur abang-putih, sliringan, bubur abang-putih atas bawah, bubur baro-baro, kinang dan kembang setaman.
 - Jajan pasar, berupa segala jenis makanan kecil yang dijual di pasar antara lain: kacang, kedele, ketela, ubi kayu, tape, ketan, jadah, wajik, krupuk dan lain-lain.

Pada malam hari itu sesaji selamat dikepong oleh para peserta kenduri dari mereka yang diundang dengan dipimpin oleh seorang modin/kaum yang membacakan do'a selamat. Maknanya adalah berupa suatu permohonan agar tujuan mendirikan dapur dapat tercapai dengan selamat dan rejekinya selalu lancar mengalir dengan banyak.

Selanjutnya setelah pembacaan do'a selamat selesai, maka sego janganan yang berupa ambengan lengkap dengan lauknya dibagikan kepada para peserta kenduri. Sedangkan pisang raja dan kelompoknya serta jajan pasar dan rangkaiannya diletakkan pada baturan/tempat dimana dapur akan didirikan. Maksudnya tidak lain adalah agar dalam mendirikan dapur esok hari, di tempat itu akan aman, selamat tiada halangan dan cepat selesai; serta dapur tersebut diharapkan akan *ngrejekeni* artinya rejekinya akan mengalir lancar dan banyak.

Upacara yang dilakukan apabila dapur kejatuhan pohon, yakni setelah dapur kejatuhan pohon, maka pohon segera disingkirkan dan rumah segera dibenahi. Tidak lama kemudian segera diadakan upacara selamatannya "nyuwun ngapuro" atau mohon maaf kepada Tuhan Yang Maha Esa, dengan sesaji selamatannya antara lain berupa:

- Tumpeng rasulan lengkap dengan lauknya antara lain: sambel goreng, peyek, kedelai hitam, tempe goreng, dadar telur dan lain-lain beserta satu ingkung ayam utuh.
- Pisang raja setangkep, bubur abang, bubur putih, bubur kuning, bubur hitam, bubur merah-putih sliringan, bubur merah putih atas bawah dan bubur boroboro, serta kembang setaman.

Upacara diselenggarakan pada saat menjelang malam hari, dengan memilih hari malam Selasa Kliwon atau malam Jum'at Kliwon. Dengan mengundang tetangga dekat dan upacara: sesaji dipimpin oleh modin atau kaum, kemudian sesaji dikepong oleh mereka yang hadir dan pak modin/ kaum membacakan do'a selamat. Selesai pembacaan do'a, tumpeng dan lauknya serta pisang dan bubur dibagikan kepada peserta upacara terus pulang ke rumah masing-masing. Maknanya adalah mohon maaf kepada Tuhan Yang Maha Esa atas kelalaian, kesalahan dan kekurangannya baik disengaja, maupun tidak disengaja, sehingga mereka tertimpa malapetaka sampai dapurnya kejatuhan pohon tersebut. Hal ini dianggapnya sebagai suatu hukuman atas kelalaiannya itu, sehingga mereka perlu mohon maaf dan selanjutnya mohon keselamatan untuk kehidupan mereka pada waktu-waktu yang akan datang.

Dalam hal ini terkandung suatu kepercayaan bahwa, berhubung dapur merupakan tempat memasak dan di dalamnya terdapat alat-alat dapur yang dianggap mengandung kekuatan "gaib", maka kalau sampai kejatuhan pohon (yang merupakan salah satu kehidupan); maka hal itu dianggapnya suatu petaka tersendiri, sehingga harus cepat-cepat mohon maaf agar dibebaskan dari halangan hidup dengan harapan hidupnya nanti akan selamat sejahtera.

Pada upacara-upacara yang berkaitan dengan Daur Hidup. (terutama supitan dan pengantin) yang diselenggarakan besar-besaran, upacara sedekah bumi atau metri-desa, maupun upacara yang berkaitan dengan alam dan kepercayaan, biasanya di tempat dapur diberi "sajen dapur" atau sesaji untuk dapur yang terdiri antara lain :

- Tumpeng lengkap dengan lauknya dan sebuah ingkung ayam.
- Sedikit atau sebagian kecil dari jenis makanan yang dimasak di dapur.

Maksudnya adalah untuk memberi sesaji kepada roh halus yang berada di dalam lingkungan dapur dengan nama-nama seperti nama alat-alat dapur seperti tersebut di muka, agar tidak mengganggu dan bahkan supaya membantu kelancaran dan kenikmatan memasak di dapur serta bisa mencukupi kebutuhan untuk upacara selamatan yang diselenggarakan. Setelah upacara selesai, biasanya sesaji tersebut diberikan kepada "padang" yakni seorang yang pekerjaannya secara profesional memasak nasi dengan cara adang memakai dandang dan kukusan. Karena biasanya seorang padang sebelum melaksanakan tugasnya harus melaksanakan suatu laku tertentu misalnya : puasa atau mutih dalam jangka waktu sekian hari dan saat melaksanakan pekerjaan tersebut biasanya ia tidak banyak bicara kalau tidak perlu sekali dan bahkan banyak diam serta tidak diperkenankan memukuli alat-alat dapur; karena apabila hal ini dilanggar akan berarti mengundang roh-roh halus yang dalam kehidupan mereka masih memerlukan zat makanan mengambil sari makanan yang diolah, sehingga akan berakibat fatal dan hasil masakannya tidak enak, serta saat dibagikan kepada para tamu tidak mencukupi kebutuhan yang diinginkan, akhirnya akan membuat malu yang punya kerja dan lain sebagainya. Sebaliknya kalau ia lakukan dengan baik, tanpa banyak bicara, tidak memukul-mukul alat-alat dapur dan lain sebagainya serta sebelum diawali dengan laku puasa atau mutih, maka hasil masakannya akan menjadi enak dan nikmat

rasanya, serta saat dibagikan dapat mencukupi kepada semua tamu undangan dan bahkan lebih. Hal ini adalah merupakan rahmat tersendiri dalam kehidupan bermasyarakat. Di samping itu pada saat akan menebang pohon yang akan digunakan sebagai kayu bakar untuk keperluan upacara tersebut di atas, maka pada malam harinya sebelumnya kira-kira jam 20.00 malam diadakan upacara kenduri untuk mengawali hayatannya. Upacara kenduri diselenggarakan secara sederhana dengan sesaji ambeng lengkap dengan lauknya yang dikepong oleh para tetangga dekat dengan dipimpin oleh seorang modin/kaum yang membacakan doa selamat. Pagi harinya di dekat pohon yang akan ditebang diberi sesaji tumpeng kecil lengkap dengan lauknya dan kembang setaman diletakkan di atap puncak dari bambu, kemudian kemenyan dibakar untuk mohon keselamatan dalam menebang pohon dan lain sebagainya. Selesai membakar kemenyan, barulah dimulai menebang pohon. Hal ini mengandung suatu nilai yang positif, karena dengan tingkah laku yang demikian itu, mewujudkan bahwa mereka memperhatikan sekali kelestarian lingkungan hidup dan kehidupan alam sekeliling manusia, sehingga mereka tidak semena-mena melakukan penebangan pohon menurut kemauannya sendiri, kecuali betul-betul memerlukan sekali, yakni saat akan punya kerja dan sebagainya.

Upacara ruwatan yang berkaitan langsung dengan dapur yaitu apabila terjadi suatu peristiwa di antaranya :

- merobohkan dandang pada waktu menanak nasi
- mematahkan gandhik atau pipisan saat memipis atau menghaluskan jamu sebagai obat tradisional.

Pada jenis ruwatan ini, biasanya diselenggarakan secara lengkap dengan menanggapi wayang, akan tetapi bagi yang kurang mampu ada yang hanya diselenggarakan secara sederhana saja, yakni cukup dengan mengundang seorang dalang tanpa perlengkapan mendalang untuk memimpin upacara ruwatan yang dihadiri oleh para famili terdekat, para sesepuh desa (orang-orang tua) di desanya untuk menyaksikan penye-

lenggaraan trekahan. Adapun sesaji tebusan untuk ruwatan/ trekahan antara lain berupa :

- ayam jantan berbulu putih mulus yang masih hidup.
- beras kuning dalam ember
- mori putih satu
- beras ± 2 1/2 kg.
- bumbu pawon lengkap.
- uang kopyur dari logam.
- uang wajib menurut kemampuannya.
- kembang setaman.
- dan seterusnya menurut ketentuan dari si dalang.

Di samping sesaji tebusan ada pula sesaji selamatan yang berupa tumpeng rasulan (lihat sesaji selamatan untuk dapur yang kejatuhan pohon), yang dilaksanakan untuk mengawali upacara ruwatan dengan dipimpin oleh seorang modin/kaum yang dihadiri oleh para tetangga dekat yang diundang. Selanjutnya modin/kaum membacakan doa dan setelah selesai tumpeng rasulan dibagi-bagikan kepada mereka yang hadir, terus dibawa pulang ke rumah masing-masing. Setelah saat upacara tiba dengan dihadiri oleh para famili dekat dan para sesepuh desa, maka dimulailah upacara ruwatan/trekahan tersebut yang dipimpin oleh seorang dalang. Ruwatan/trekahan dilaksanakan pada siang hari dengan cara yang diruwat disuruh keluar dengan telanjang bulat, kemudian berlari-lari mengitari rumah satu kali dengan mengucapkan kata-kata antara lain bagi yang merobohkan dandang berbunyi : "gandhik/pipisan patah, gandhik/pipisan patah "yang diucapkan berulang kali sejak keluar dari rumah sampai masuk kembali ke dalam rumah. Selanjutnya orang yang diruwat terus mandi keramas dengan air bunga yang telah disiapkan sebelumnya, kemudian berpakaian rapi dan duduk di tempat yang telah disediakan. Saat itulah Dalang mulai melaksanakan tugasnya meruwat dengan membacakan mantera-mantera serta doa-doa ruwatan sampai selesai. Dengan selesainya pembacaan mantera dan doa-doa, maka berarti ruwatan/trekahan telah selesai.

Makna dari pada upacara ruwatan/trekehan ini adalah untuk melepas bebaskan yang diruwat dari segala halangan hi-

dup, yang berarti dengan selesainya upacara ruwatan tersebut maka yang bersangkutan telah terbebas dari halangan hidup dan ancaman bahaya baik dari Bathoro Kolo, maupun anak buahnya sehingga hidupnya di kemudian hari akan lebih baik dan lebih berhasil. Makna lain dari upacara ini adalah sangat positif. Karena minimal orang yang bekerja di dapur akan sangat berhati-hati dan tidak sembrono; sebab apabila pada waktu orang punya kerja dan dandang yang digunakan untuk memasak roboh maka akan menjadi kacaulah hidangan yang akan diberikan kepada para tamu undangan yang telah ditentukan sebelumnya.

– Upacara memasukkan padi ke lumbung.

Yakni suatu upacara "caos dhahar" atau mempersembahkan makanan kepada Dewi Sri sebagai Dewi Padi atau Dewi Pertanian, saat sesudah panen yang biasanya dilaksanakan oleh mereka yang pertaniannya cukup berhasil. Saat penyelenggaraannya memilih hari malam Jumat Kliwon atau malam Selasa Kliwon dengan sesaji selamatan berupa :

- Tumpeng lengkap dengan lauknya antara lain : pecel dari kacang mentah dan tempe mentah, tempe goreng, pecel, rambak, krupuk dan lain-lain beserta dengan panggang ayam utuh, untuk dibagikan kepada para peserta upacara selamatan.
- Sedangkan sesaji selamatan yang ditaruh di lumbung berupa tumpeng kecil dengan segala lauk yang diolah untuk sesaji tersebut di atas beserta satu panggang ayam, kinang ayu, pisang ayu (pisang raja) dan kembang setaman dan kaca pengilon beserta sisir.

Dengan mengundang tetangga dekat untuk mengepung dan menyaksikan mereka punya kerja yang dipimpin oleh seorang modin/kaum dengan membacakan doa keselamatan. Selesai membacakan doa, satu tumpeng lengkap dengan lauknya dibagikan kepada para peserta selamatan. Sedangkan tumpeng dalam bentuk kecil lengkap dengan peralatan dimasukkan ke dalam lumbung dekat dapur dengan boneka dari padi yang menggambarkan mbok Sri.

Upacara ini erat sekali hubungannya dengan dapur, karena mbok Sri di sini adalah juga berfungsi sebagai penjaga dan penguasa beras di pedaringan (lihat saat mengambil beras dalam pedaringan di muka). Makna dari pada upacara ini adalah untuk memberikan penghormatan kepada Dewi Sri sebagai penjaga dan penguasa pertanian, sehingga mereka berbuat demikian agar pertaniannya selalu aman tidak dimakan hama dan hasilnya nanti bisa melimpah ruah. Upacara ini kadang dilaksanakan bersama-sama oleh orang satu kampung/desa dengan cara menanggap wayang yang mengambil cerita "Sri Mulih" atau Dewi Sri pulang ke daerahnya setelah pergi dicuri raja manca yang disebut upacara metri desa atau sedekah bumi. Dalam upacara ini juga terkandung makna sebagai ungkapan rasa terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa atas keberhasilan mereka di bidang pertanian, karena Tuhan telah berkenan mengirim Dewi Sri sebagai dewi pertanian atau leluhur/nenek moyang mereka turun ke bumi untuk selalu melindungi anak cucunya, sehingga pertaniannya aman tidak diserang hama dan dapat membuahakan hasil yang berlimpah-ruah yang akan membawa kesejahteraan hidup mereka. Demikian antara lain upacara dan maknanya berkaitan dengan dapur yang dapat dicatat pada kesempatan ini.

KOMENTAR PENULIS

Geografis Wilayah Jawa Tengah yang terbagi menjadi 2 kelompok yakni daerah pantai (utara dan selatan) dan daerah pedalaman yang merupakan daerah vulkanik yang berupa gunung-gunung atau pegunungan. Meskipun perbedaan alam dapat membentuk corak budaya yang berlainan satu sama lain tetapi pada kenyataannya yang berkembang di Jawa Tengah adalah satu pola pikir yang sama, kenyataan-kenyataan inilah yang mengembang menjadi suatu kesatuan etnis dan berkembang pada lingkungan alam yang berbeda.

Salah satu aspek dari pada kesatuan etnis adalah dapur dan alat-alat memasak tradisional (arah penulisan naskah). Masyarakat Jawa Tengah yang sebagian besar hidup di pedesaan memberi corak budaya yang bersifat agraris. Salah satu ciri budaya agraris adalah keterkaitannya dengan alam lingkungan.

Dapur atau dengan istilah umum di Jawa Tengah "Pawon" merupakan tempat untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dalam hal ini adalah makan (dalam arti luas). Pada pola pikir tradisional dapur ini tidak akan lepas dari pada lingkungan sekeliling. Beberapa unsur yang terdapat dalam dapur yakni; tanah, air dan api. Tanah diwujudkan dalam bentuk alat-alat dapur dari gerabah, air yang disimpan di dekat tungku dan api diwujudkan dalam bentuk tungku dan apinya.

Dengan adanya pola pikir yang berorientasi kepada alam lingkungan maka terhadap benda-benda tersebut diperlakukan dengan istimewa. Timbullah kepercayaan dan pantangan-pantangan yang berkaitan dengan dapur beserta segala peralatannya. Bahkan kadang-kadang harus dilakukan upacara yang cukup besar misalnya "Ruwatan" karena adanya pelanggaran pantangan-pantangan tadi.

Hal-hal lain yang menunjukkan adanya kaitan dengan alam lingkungan adalah arah atau letak dari pada itu sendiri. Pada hasil pengamatan dapat disimpulkan bahwa arah dan keletakan dapur umumnya berorientasi ke arah sumber air baik itu berupa sumur, sungai, mata air atau jalan.

Bagi bangunan dapur sendiri juga mendapat perlakuan yang khusus misalnya dapur yang kerobohan pohon atau terbakar maka akan dilakukan upacara-upacara khusus untuk penangkal, karena dalam pola tradisional mereka percaya bahwa adanya malapetaka yang terjadi tersebut akibat dari perbuatan manusia yang melanggar pantangan-pantangan.

Eratnya dapur dengan kebutuhan rumah tangga atau dalam kehidupan keluarga maka dapur dapat difungsikan untuk berbagai tujuan misalnya sebagai tempat pertemuan keluarga, sebagai ruang makan dan kadang-kadang dipakai sebagai sebagai ruang untuk maksud-maksud tertentu yang berkaitan dengan alam kepercayaan misalnya untuk tempat meditasi (tidur di depan tungku).

Aspek lain yang dapat menunjukkan adanya suatu pola pikir yang sama di daerah wilayah Jawa Tengah adalah tentang tatanan ruang dapur. Bagaimanapun bentuk dan letaknya akan selalu dijumpai pada dapur-dapur tradisional ialah tatanan ruang yang sama; tungku atau pemanas yang lain akan selalu terletak pada suatu tempat di dekat dinding dapur, di dekat tungku diletakkan gentong yang berisi air dan di dekat tungku terdapat persediaan kayu bakar baik diletakkan di atas planggrangan atau di atas tanah saja.

Hal yang lain yakni mengenai pemikiran untuk keselamatan tungku, masyarakat tradisional sudah berpikir cukup bijaksana;

lubang tungku tidak boleh terbuka harus ditutup dengan "lah-weh" (pecahan-pecahan gerabah) atau di atasnya ditaruh wadah-wadah misalnya kuali, kendil dan lain-lain. Keletakan tungku yang lurus dengan arah pintu selalu dihindari (pantangan). Tidak boleh meninggalkan tungku dalam keadaan menyala. Semua perilaku tadi dikaitkan dengan pola-pola kepercayaan yang mempunyai sifat magis religius maka aturan-aturan tersebut selalu diikuti oleh masyarakat dan sampailah pesan-pesan atau nilai-nilai yang terkandung pada pola pikir mereka.

Dapur tradisional dapat juga digunakan untuk memantau kegiatan sosial apakah yang sedang terjadi. Kegiatan dapur selain merupakan kegiatan sehari-hari terjadi juga suatu kegiatan yang bersifat kadangkala tetapi apabila tampak adanya peningkatan kegiatan yang besar-besaran maka kegiatan ini termasuk kegiatan yang luar biasa bagi suatu dapur. Kegiatan kadangkala atau luar biasa menunjukkan adanya kegiatan yang bersifat sosial atau masal. Dalam peristiwa-peristiwa semacam ini akan dapat menunjukkan sifat-sifat kegotongroyongan masyarakat pedesaan.

Dampak yang lain dari pada masih berkembangnya pola-pola dapur tradisional ialah kerajinan alat-alat dapur yang bersifat dan berbentuk tradisional. Sampai sekarang masih cukup banyak dijumpai pengrajin gerabah, pengrajin bambu (anyam-anyaman), pengrajin batu. Walaupun kehidupan dan masa depan dari pada pengrajin-pengrajin tampak semakin berat menghadapi masuknya alat-alat dapur yang berkembang karena pengaruh modern yang sudah mulai tampak memasuki pedesaan.

Suatu keuntungan sehingga sampai saat sekarang pengrajin alat-alat dapur tradisional masih dapat bertahan karena adanya suatu kepercayaan atau anggapan bahwa sesuatu masakan akan lebih mempunyai rasa yang khas apabila diolah/dimasak atau ditempatkan pada alat-alat tradisional.

Semua uraian tersebut di atas kiranya sudah dapat memberi gambaran dapur tradisional dengan segala aspeknya baik yang bersifat magis religius maupun yang bersifat sosial. Setelah tim mengamati dan menghayati semua kegiatan yang terjadi dengan

dapur tradisional bahwa pada saat sekarang tampak adanya gejala-gejala menipisnya pola-pola tradisional yang berkaitan dengan dapur. Hal ini sepenuhnya disadari bahwa setiap kemajuan mesti akan ada akibat-akibat yang bersifat negatif, di satu pihak menuntut adanya modernisasi tetapi di satu pihak berakibat pemiskinan kebudayaan.

Pengaruh-pengaruh peradapan modern dengan cepatnya merasuk ke dalam kehidupan masyarakat di pedesaan, hal tersebut diakibatkan telah berkembangnya sarana transportasi dan juga sarana elektronik misalnya radio, televisi yang saat ini sudah dengan mudah dapat dinikmati atau diperoleh oleh masyarakat di pedesaan. Hal-hal tersebut jelas menunjukkan gejala-gejala peningkatan garis-garis kehidupan pada masyarakat di pedesaan.

Akibat-akibat dari pada masuknya unsur-unsur modern yang dapat teramati adalah adanya gejala pergeseran nilai dan arti terhadap tingkah laku atau perilaku yang telah dianut oleh masyarakat tradisional. Tingkah laku atau perilaku yang dulu dilandasi pola pikir tradisional sekarang berubah dan bergeser dengan pemberian arti atau latar belakang yang lebih bersifat teknis dan kepraktisannya. Sebagai misal dalam kepercayaan tradisional disebutkan bahwa seseorang tidak boleh meninggalkan tungku yang menyala karena tindakan ini dapat murkanya Betoro Kolo tapi masyarakat sekarang akan memberikan keterangan sebagai berikut, apabila api pada tungku tidak dijaga (ditinggalkan) akan dapat menimbulkan kebakaran, contoh lain antara lain dalam hal pendirian rumah atau dapur, pembuatan sumur mereka tidak lagi memperhitungkan tempat dan neptu (hitungan hari dan pasaran) akan tetapi perhitungan mereka sekarang adalah berdasarkan perhitungan ekonomis mana yang menguntungkan itulah yang dipakai, dan masih banyak lagi contoh-contoh demikian.

Dari pada pergeseran-pergeseran nilai atau pesan-pesan yang terkandung dalam pola pikir tradisional cepat atau lambat akan hilang. pada saat sekarang bagi generasi tua (dahulu) semua tingkah laku atau perilaku tradisional mungkin hanya akan merupa-

kan suatu kenangan yang cukup diceritakan kepada anak cucu. Bergesernya arti dan nilai-nilai karena pada saat sekarang pesan-pesan yang terkandung dalam tingkah laku tidak lagi dikaitkan dengan pola kepercayaan sehingga pesan-pesan tadi akan mudah menghilang lain halnya kalau pesan tadi dikaitkan dengan pola kepercayaan seperti yang dilakukan oleh leluhur kita.

Lepas dari bergesernya arti atau nilai-nilai yang terkandung pada pola pikir tradisional masih ada beberapa hal yang dapat dikembangkan pada masyarakat modern karena perilaku ini memiliki nilai yang positif. Tingkah laku yang dimaksud adalah tingkah laku dengan sifat-sifat sosial masyarakat tradisional yakni gotongroyong. Kesadaran dalam bergotongroyong pada masyarakat tradisional dikaitkan dengan pola hidup mereka dan mereka anggap sebagai kesatuan hidupnya, dengan demikian mereka akan dengan kesadaran sepenuhnya akan melaksanakan kegotongroyongan tersebut. Sifat-sifat sosial ini dapat terus dikembangkan pada masyarakat modern yang disesuaikan dengan pola pikir modern. Seperti yang tampak di pedesaan adanya kelompok-kelompok tertentu yang bergerak dalam bidang kegotongroyongan misalnya Klompencapir, PKK, perkumpulan-perkumpulan yang bersifat sosial. Dasar-dasar dari kelompok-kelompok tersebut sebenarnya adalah kegotongroyongan di antara anggotanya.

Upacara-upacara bersih desa, bersih kubur tetap dilaksanakan tetapi dengan motivasi lain yang lebih jelas tujuannya. Pelaksanaan bersih desa misalnya dapat diberi pengertian yang berkaitan dengan pelestarian lingkungan. Dengan pemberian motivasi yang jelas kita tetap mempertahankan pola tingkah laku tradisional yang bersifat positif dan dapat disesuaikan dengan alam pemikiran modern.

Langkah-langkah lain untuk menyelamatkan budaya yakni dengan pelestarian terhadap kerajinan-kerajinan tangan yang bersifat tradisional dalam hal ini yang berkaitan dengan alat-alat dapur. Kehidupan dari para pengrajin alat-alat dapur baik yang terbuat dari gerabah, bambu atau batu haruslah ditingkatkan

dengan diberi pengarahan dan pembinaan, dalam hal ini Dinas Perindustrian Rakyat mempunyai peranan penting. Peningkatan produksi dan mutu dari pada produksi dapat ditingkatkan dan besar kemungkinannya merupakan komoditi ekspor. Apabila dalam fungsi sebenarnya dari alat-alat dapur tradisional sudah mulai berkurang karena bersaing dengan alat-alat dapur yang modern tetapi sebagai benda kerajinan/kesenian wajib dipertahankan karena keahlian dalam pembuatan alat-alat tersebut merupakan warisan budaya yang tinggi. Kerajinan yang menggunakan tanah liat (gerabah), anyam-anyaman bambu dan batu hampir di setiap pelosok tanah air mempunyai corak tersendiri yang menandai daerahnya.

Langkah-langkah pelestarian yang lain yakni supaya diadakan suatu pengkajian terutama dalam hal bidang kesehatan/pengobatan seperti yang telah dilakukan terhadap jamu-jamu tradisional. Pada masyarakat tradisional sering menggunakan limbah tungku untuk berbagai pengobatan dan ternyata menunjukkan keberhasilannya, seperti penelitian pada jamu-jamu tradisional mungkin dapat pula dilakukan pada cara-cara pengobatan dengan limbah tungku tersebut. Kemungkinan tidak saja terbatas pada bidang kesehatan tetapi dapat dikembangkan lebih jauh lagi yakni pengkajian secara modern dari pada akibat-akibat perilaku tradisional yang kadangkala merupakan kenyataan yang dapat diterima akal manusia, sedekah bumi atau bersih desa. Dengan membersihkan tempat-tempat sumber air dan saluran-saluran tindakan tersebut jelas menunjang kelestarian lingkungan walaupun dalam pola pikir tradisional hal ini merupakan suatu keharusan tanpa mengetahui tujuan dan arti yang sebenarnya, yang penting bagi mereka adalah melaksanakan hal itu dengan sebaik-baiknya.

Hasil dari pada pengamatan dan penghayatan tim penulis nasak ini berkesimpulan bahwa semua apa yang menjadi tingkah laku dan juga perilaku dari pada masyarakat tradisional sebenarnya sama dengan pemikiran pada manusia modern, hanya dalam cara penyampaian yang menggunakan cara lain. Pemikiran atau pengetahuan yang berkaitan dengan alam mereka berikan dengan

cara bentuk lambang/perlambang. Pemberian bentuk-bentuk lambang bukannya tidak bertujuan tetapi justru dengan perlambang-perlambang itulah para pemikir waktu itu mengharapkan supaya pesan-pesan tersebut dapat diterima dan dihayati serta dilakukan/dilaksanakan, karena telah merasuknya nilai-nilai atau pesan-pesan itu berakibat bahwa tingkah laku itu harus dilaksanakan.

DAFTAR PUSTAKA

1. "Kedudukan dan Fungsi Lambang" dalam "Lambang dan Persembahannya" (1977) oleh Prof. Dr. H. J. S. Poedjosoedarmo, Jakarta: Balai Pustaka.

2. "Lambang dan Persembahannya" (1977) oleh Prof. Dr. H. J. S. Poedjosoedarmo, Jakarta: Balai Pustaka.

3. "Lambang dan Persembahannya" (1977) oleh Prof. Dr. H. J. S. Poedjosoedarmo, Jakarta: Balai Pustaka.

4. "Lambang dan Persembahannya" (1977) oleh Prof. Dr. H. J. S. Poedjosoedarmo, Jakarta: Balai Pustaka.

5. "Lambang dan Persembahannya" (1977) oleh Prof. Dr. H. J. S. Poedjosoedarmo, Jakarta: Balai Pustaka.

6. "Lambang dan Persembahannya" (1977) oleh Prof. Dr. H. J. S. Poedjosoedarmo, Jakarta: Balai Pustaka.

7. "Lambang dan Persembahannya" (1977) oleh Prof. Dr. H. J. S. Poedjosoedarmo, Jakarta: Balai Pustaka.

8. "Lambang dan Persembahannya" (1977) oleh Prof. Dr. H. J. S. Poedjosoedarmo, Jakarta: Balai Pustaka.

9. "Lambang dan Persembahannya" (1977) oleh Prof. Dr. H. J. S. Poedjosoedarmo, Jakarta: Balai Pustaka.

10. "Lambang dan Persembahannya" (1977) oleh Prof. Dr. H. J. S. Poedjosoedarmo, Jakarta: Balai Pustaka.

DAFTAR PUSTAKA

1. "Arsitektur Jawa utowo Omah Jawa" dalam majalah *Panyebar Semangat* No. 33 Tahun 1983, Penerbit Panyebar Semangat Surabaya.
2. BAPPEDA Tingkat I Jawa Tengah, 1983, *Jawa Tengah Membangun*, BAPPEDA Tingkat I Jawa Tengah, Semarang.
3. Bintarto. Prof. Drs. 1983 *Interaksi desa-kota dan permasalahannya*, Ghalia Indonesia – Jakarta.
4. Departemen Pertanian dan Agraria 1969. *Buku Masakan Indonesia Mustikarasa*, Departemen Pertanian dan Agraria– Jakarta.
5. Diperta Dati II Jepara, 1985. *Jepara tujuan Wisata Sejarah dan Budaya*. Diparta Dati II Jepara – Jepara.
6. Dwi Ningsih Drs. dkk, *Rambak dan berbagai jenis kulit segar dan kulit awet dengan tingkat kesukaannya*. Fakultas Peternakan Universitas Soedirman Purwokerto (belum diterbitkan).
7. Edi Sedyawati dkk. 1983, "Seni dalam masyarakat Indonesia" *Bunga Rampai* – PT. Gramedia Jakarta.
8. Firth. R. dkk. 1963, *Ciri-ciri dan Alam Hidup Manusia*, Sumur Bandung – Bandung.

9. Gordon Childe. V. 1960. *Man Makes Himself* – The New American Library of World Literature, Inc New York.
10. Hardjito Notopuro WH. 1983. *Peranan Wanita Dalam Masa Pembangunan Indonesia*, Ghalia Indonesia – Jakarta.
11. Heekern H.R. van – 1955. *Prehistory Life in Indonesia*. Lembaga Kebudayaan Indonesia – Jakarta.
12. Hamzuri Drs. 1985. *Seri rumah-rumah Tradisional Jawa*. Proyek Pengembangan Museum Nasional – Jakarta.
13. Hassan Chadily. 1983. *Sosiologi Untuk Masyarakat Indonesia*. Bina Aksara – Jakarta.
14. Koentjoraningrat. Prof. Drs. 1971. *Manusia dan Kebudayaan Indonesia*. Jambatan – Jakarta.
15. ----- 1983. *Pengantar Ilmu Anthropologi*, Aksara Baru Jakarta.
16. ----- 1984. *Kebudayaan Jawa* – PN. Balai Pustaka – Jakarta.
17. Lukman Purakusumah dan Syamsir Alam, Drs. 1984. *Kerajinan Tanah Liat Desa Tujun Pleret Jawa Barat*. Proyek Pengembangan Permuseuman Direktorat Jendral Kebudayaan – Jakarta.
18. M.A. Seputra. *Usaha Tempe di Pedesaan*. Karya Anda – Surabaya.
19. Muhamad Soeryani dan Bahrin Samad. 1983. *Manusia Dalam Keresasian Lingkungan* – Lembaga Penerbit Fakulas Ekonomi Universitas Indonesia, Jakarta.
20. Palm. C.H.M. Cr. *Sejarah Anthropologi Budaya*. Yayasan Kesejahteraan Pembina Pendidikan – Bandung Tengah.
22. PCR. 1984 "Tungku Sekam Alat Pengolahan Tahu Irit Energi" dalam *Majalah Trubus No. 180 Th. 1984* – Yayasan Sosial Membangun PT. Pembina Swadaya – Jakarta.
23. Pemda Tingkat II Kendal 1985. *Rencana Pembangunan Lima Tahun Keempat Daerah Kabupaten Tingkat II Kendal* – Pemda Tingkat II Kendal.

24. "Pembangunan ing Kabupaten Pematang" dalam *Majalah Jayabaya* 1986. Yayasan Joyoboyo – Surabaya.
25. Pratiwi, Dra. 1977 "Wanita Sebagai Pekerja dan Ibu Rumah Tangga", Makalah Seminar di Fakultas Sospol UGM. Yogyakarta. Universitas Sospol UGM Yogyakarta.
26. Raffles. 1982. *The History of Java vol One* – Oxford University Press (Reprint) Malaysia.
27. S. Adisumarno. dkk. 1986. *Riwayat Banyumas*. Tiga Serangkai–Solo.
28. Sagimun, M.D. dan Rivai Abu. 1978/1980. *Sistim Gotong Royong Dalam Masyarakat Jawa Tengah*. Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan – Jakarta.
29. Sanjoto, BA. 1981. *Lagu Dolanan dan Mocopat*. Penerbit Intan.
30. Sartono Kartodirdjo, dkk. 1975. *Sejarah Nasional Indonesia I* Departemen Pendidikan dan Kebudayaan – Jakarta.
31. ----- 1986. "Beberapa Segi Perubahan Struktural Dalam Masyarakat Pedesaan" dalam *Prospek Pedesaan 1986* – Penyunting Mubyarto. Pusat Penelitian Pembangunan Pedesaan dan Kawasan, Universitas Gajah Mada – Yogyakarta.
32. Sediono M.P. Tjondronegoro. 1981/1982. "Sekelumit Kaitan Antara Budaya Agraris dan Norma Pembangunan Bangsa Dewasa ini" dalam *analisa Kebudayaan No. 2 Th. 1981/1982*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan – Jakarta.
33. Simon, H. "Seputar Masalah Kayu Bakar" dalam *Majalah Guna Rimba*, Perum Perhutani – Jakarta.
34. Slamet Muljono. Prof. Dr. 1965. *Menuju Puncak Kemegahan Sejarah Kerajaan Majapahit*. PN. Balai Pustaka – Jakarta.
35. Somohatmoko. *Babad Ila-Ila Jawi*, Transkripsi oleh Suroso

1984. Proyek Pengembangan Perpustakaan Jawa Tengah – Semarang.
36. Soedarsono, dkk. 1985. *Celaka, Sakit dan Sehat Menurut Konsep Orang Jawa*. Proyek Penelitian Pengkajian Kebudayaan Nusantara (Javanologi) Direktorat Jendral Kebudayaan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan – Jakarta.
37. Soemodidjojo. R. 1980 *Kitab Primbon Betaljemur Adamakna* Soemodidjojo Mahadewa – Yogyakarta.
38. Sri Owen. 1983. *Indonesian Food and Cookery*, PT. Indira (reprint) Jakarta.
39. Sugiarto Sriwibowo. 1976. *Babad Tanah Jawa jilid I*. Pustaka Jaya – Jakarta.
40. Suparno. BA dkk. 1984. *Isi dan Kelengkapan Rumah Tangga Tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta*. Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi.
41. Suswati. Ir. dkk. *Laporan Partisipasi Kelompok Petani Dalam Pembangunan di Kabupaten Banyumas, Propinsi Jawa Tengah* Fakultas Peternakan Universitas Jendral Sudirman Purwokerto (belum diterbitkan).
42. Tanojo. R. *Primbon Sabdo Pandito* – Penerbit Trimurti – Surabaya.
43. Winter. Sr. C.F. 1928. *Serat Isi Tembung Kawi mawi Tegesipun* Topografischen Dienst Reproductei Bedrijf.
44. Winarno dkk. *Pengantar Tehnologi Pangan*. PT. Gramedia – Jakarta 1980.
45. Winartha Hadi. Ir. dan Wardhana Suryapratama 1984. *Laporan Hasil Penelitian Studi Perbandingan Kadar Protein Bungkil Kelapa Asal Pabrik dengan Bungkil Kelapa asal Perusahaan Rakyat*, Fakultas Peternakan Purwokerto (belum diterbitkan).
46. William I. Lollur. dkk. 1977. *Incom. Employment and Food Systim Javavese Coastal Villages* – Ohio University Center

For International Studies Shouteast Asia Program. Athens,
Ohio.

47. Yosoef Achmad H. 1980. *Memori Serah Jabatan Bupati Kepala Daerah Tingkat II Pemalang*. Pemda Dati II Pemalang – Pemalang.

DAFTAR ISTILAH

1. **Adang** : Proses menanak nasi dengan menggunakan dandang dan kukusan.
2. **Amben** : Dipan yang dibuat dari bambu atau kayu yang diletakkan dalam dapur untuk menyiapkan bahan yang akan dimasak.
3. **Anglo** : Jenis alat pemanas (sejenis tungku) yang menggunakan bahan bakar arang kayu atau batok kelapa.
4. **Angus** : Noda hitam akibat dari pembakaran.
5. **Ancak** : Tempat menyimpan alat-alat dapur yang terbuat dari anyam-anyaman.
6. **Angi** : Proses mendinginkan nasi dengan menggunakan iyan dan ilir/kipas.
7. **Anjab** : Rak terbuat dari bambu atau kayu yang menyatu dengan almari makanan.
8. **Awu pawon** : Limbah dari pada tungku yang dapat dimanfaatkan untuk bernagai keperluan misalnya membersihkan/mencuci alat-alat dapur dan juga untuk pengobatan.

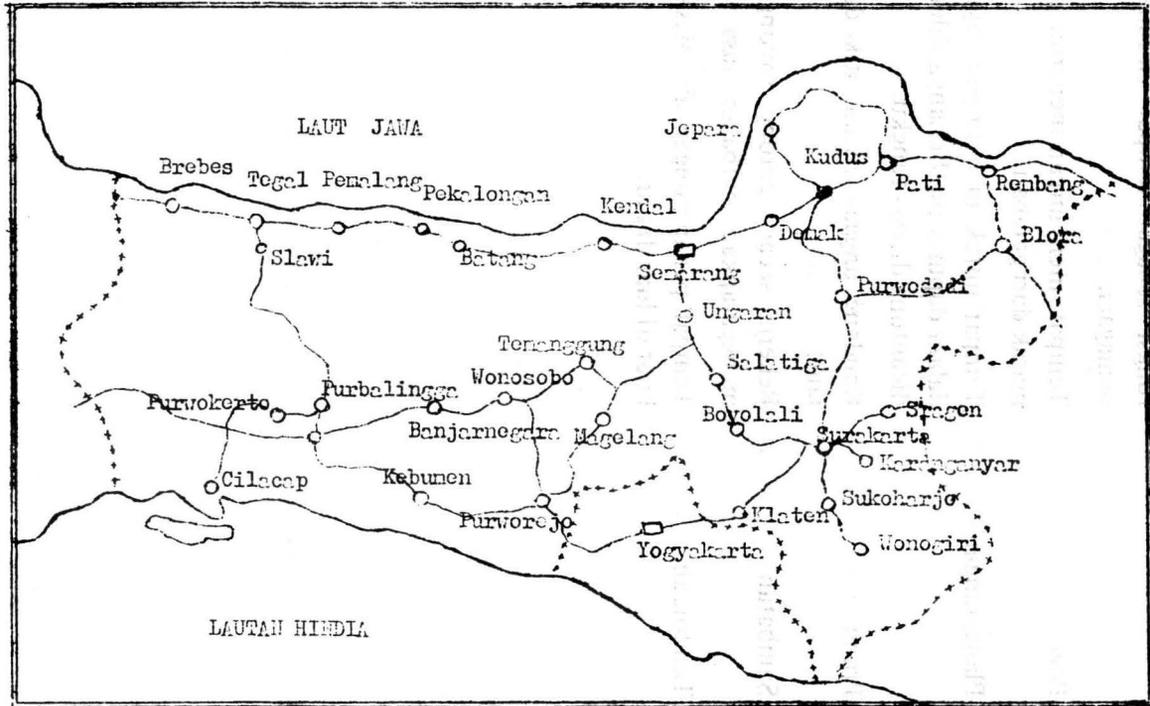
9. Bediang (bromo) : Pemanfaatan tungku sebagai tempat pemanas badan atau ruangan; hal tersebut biasa dilakukan di daerah yang berudara dingin.
10. Blengker : Alat khusus yang berbentuk lingkaran yang terbuat dari gerabah yang digunakan sebagai tempat meletakkan alat-alat dapur seperti dandang, kual, kendil dan lain-lain.
11. Catu/Laru : Air kapur untuk campuran nira dalam pembuatan gula kelapa.
12. Canggal : Cara atau proses memperoleh kayu bakar dengan cara memotong ranting atau cabang-cabang kering.
13. Cupak : Berbentuk silinder ($\pm 10 - 15$ Cm) yang berfungsi sebagai landasan dalam pembakaran gerabah.
14. Dapur : Dalam pengertian ruang adalah tempat untuk kegiatan memasak dan lain-lain yang ada kaitannya dengan fungsi dapur.
15. Dewan : Seseorang yang pekerjaannya menyadap nira.
16. Gandok : Bangunan tambahan yang terdapat pada kanan atau kiri rumah tinggal dan biasanya difungsikan sebagai dapur.
17. Gedeg : Anyaman bambu yang digunakan sebagai dinding rumah atau kapur.
18. Gerabah : Alat-alat dapur yang terbuat dari tanah liat dan melalui proses pembakaran.
19. Gula kelapa : Gula yang dibuat dari bahan nira (legen) dan merupakan kelengkapan da-

- lam membuat bumbu masakan atau untuk pemanis minuman.
20. Ilir : Kipas besar yang sering digunakan untuk proses angu.
 21. Iyan : Tempat yang terbuat dari anyaman bambu yang digunakan untuk mendinginkan nasi (proses angu).
 22. Keren : Sejenis alat pemanas terbuat dari gerabah dan menggunakan bahan bakar kayu.
 23. Klenting : Alat dapur yang terbuat dari gerabah dan berfungsi untuk membawa/mengambil air.
 24. Laweh : Pecahan dari pada dandang, kualu dan lain-lain yang digunakan sebagai penutup lubang tungku.
 25. Legen/badheg : Air yang keluar dari bunga kelapa dalam proses menyadap untuk bahan gula kelapa.
 26. Lincak : Dipan kecil yang terbuat dari bambu atau kayu tempat untuk menyiapkan masakan (lihat amben).
 27. Lodhong : Alat untuk membawa air (ngangsu) yang terbuat dari bambu.
 28. Luweng : Lubang yang terdapat pada tungku yang merupakan tempat untuk meletakkan wadah yang akan dipanasi.
 29. Megari : Seorang yang mempunyai keahlian khusus dalam membagi makanan dalam suatu upacara/khajatan.
 30. Menderes/does : Proses penyadapan bunga kelapa untuk memperoleh nira.

31. **Mendring** : Pedagang keliling dengan pembayaran secara angsuran.
32. **Mowo menganga (bamba)** : Arang yang menyala tetapi tidak ada kobaran api.
33. **Neptu** : Hitungan hari dan pasaran.
34. **Ngangsu** : Proses pengambilan air dapat dari sumur, sungai dan mata air.
35. **Ngirim** : Pekerjaan mengantar makanan ke sawah atau ladang pada setiap pagi hari (jam 09.00 – 10.00).
36. **Nini Thowong** : Permainan anak-anak (dolan) yang menggunakan siwur yang diberi pakaian wanita.
37. **Nini Dok** : Seperti Nini Thowong tetapi menggunakan irus.
38. **Padang** : Seseorang yang mempunyai keahlian untuk menanak nasi dengan menggunakan dandang dan kukusan (lihat adang).
39. **Padhangan** : Tempat yang mempunyai arti sama dengan dapur.
40. **Pawon** : Tempat yang mempunyai arti sama dengan dapur.
41. **Pawonan** : Untuk menyebut tungku sebagai perlengkapan dapur tradisional.
42. **Peceren** : Tempat khusus untuk membuagn limbah cucian.
43. **Pedaringan** : Ruangan atau dapat juga berbentuk jambangan untuk tempat menyimpan beras.
44. **Perbot** : Alat yang berfungsi sebagai roda putar dalam proses pembentukan alat-alat/barang-barang yang terbuat dari gerabah.

45. Peranginan : Bangunan kecil yang berdiri di bagian depan halaman rumah tinggal yang berfungsi sebagai tempat istirahat atau penjagaan.
46. Pogo : Tempat menyimpan/menaruh alat-alat masak dari gerabah.
47. Planggrangan : Tempat untuk menyimpan kayu bakar dalam dapur yang biasanya diletakkan/digantung di atas tungku.
48. Pranji : Kandang unggas (ayam, itik dan lain-lain).
49. Sambatan : Bekerja secara gotong royong tanpa menggarapkan imbalan jasa (upah).
50. Tandon air : Tempat penampungan air, biasanya dibuat di luar dapur.

PETA PROPINSI JAWA TENGAH



DATAR NAMA – NAMA INFORMAN

1. Nama : Sriah
Umur : 22 Tahun
Pekerjaan : Buruh Tani
Agama : Islam
Pendidikan : Sekolah Dasar
Alamat : Gondangan – Tirtomulyo – Kendal
Bahasa yang dikuasai : Bahasa Jawa
2. Nama : Karyoto
Umur : 40 Tahun
Pekerjaan : Buruh Tani
Agama : Islam
Pendidikan : Sekolah Dasar
Alamat : Gondangan – Tirtomulyo – Kendal
Bahasa yang dikuasai : Bahasa Daerah
3. Nama : Painah
Umur : 35 Tahun
Pekerjaan : Buruh Tani
Agama : Islam
Pendidikan : Sekolah Dasar
Alamat : Condangan – Tirtomulyo – Kendal
Bahasa Yang dikuasai : Bahasa Daerah

4. N a m a : T u m i n i
U m u r : 35 Tahun
Pekerjaan : Buruh Tani
A g a m a : I s l a m
Pendidikan : Sekolah Dasar
Alamat : Gondangan – Tirtomulyo – Kendal
Bahasa
yang dikuai : Bahasa Daerah

5. N a m a : Ngatemi
U m u r : 53 Tahun
Pekerjaan : Buruh Tani
A g a m a : I s l a m
Pendidikan : Sekolah Dasar
Alamat : Gondangan – Tirtomulyo – Kendal
Bahasa
yang dikuasai : Bahasa Daerah

6. N a m a : Sukarti
U m u r : 40 Tahun
Pekerjaan : Buruh Tani
A g a m a : I s l a m
Pendidikan : Sekolah Dasar
Alamat : Gondangan – Tirtomulyo – Kendal
Bahasa
yang dikuasai : Bahasa Daerah

7. N a m a : Suratmin
U m u r : 30 Tahun
Pekerjaan : Buruh Tani
A g a m a : I s l a m
Pendidikan : Sekolah Dasar
Alamat : Gondangan – Tirtomulyo – Kendal
Bahasa
yang dikuasai : Bahasa Daerah

8. N a m a : Maesni
 U m u r : 50 Tahun
 Pekerjaan : Buruh Tani dan penjual gethuk
 A g a m a : I s l a m
 Pendidikan : Sekolah Dasar
 Alamat : Gondangan – Tirtomulyo – Kendal
 Bahasa yang dikuasai : Bahasa Daerah
9. N a m a : Sarno Supodo, BA
 U m u r : 47 Tahun
 Pekerjaan : Kasi Kebudayaan Kandep. Dikbud. Kabupaten Jepara.
 Pendidikan : A S R I
 A g a m a : Kristen
 Alamat : Jepara
 Bahasa yang dikuasai : Indonesia, Inggris
10. N a m a : Supomo
 U m u r : 47 Tahun
 Pekerjaan : Penilik Kebudayaan Kandep. Dikbud. Kecamatan Keling.
 Pendidikan : SLTA
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Dk. Sumanding, Bangsri, Jepara.
 Bahasa yang dikuasai : Indonesia, Bhs. Daerah
11. N a m a : Sutyono
 U m u r : 54 Tahun
 Pekerjaan : Kepala Desa Sumanding
 Pendidikan : SLTP
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Desa Sumanding, Bangsri, Jepara
 Bahasa yang dikuasai : Indonesia, Bhs. Daerah.

12. N a m a : Munarah
U m u r : 50 Tahun
Pekerjaan : T a n i
A g a m a : I s l a m
Alamat : Dk. Sumanding, Bangsri, Jepara
Bahasa
yang dikuasai : Bhs. Daerah

13. N a m a : Mbah Sarilah
U m u r : 70 Tahun
Pekerjaan : T a n i
A g a m a : I s l a m
Alamat : Dk. Sumanding, Bangsri, Jepara
Bahasa
yang dikuasai : Bhs. Daerah

14. N a m a : Sudasih
U m u r : 35 Tahun
Pekerjaan : Tani dan pengrajin anyaman
A g a m a : I s l a m
Pendidikan : Sekolah Dasar
Alamat : Dk. Sumanding, Bangsri, Jepara
Bahasa
yang dikuasai : Bhs. Daerah

15. N a m a : Sarpan
U m u r : 38 Tahun
Pekerjaan : Pedagang gerabah
Pendidikan : Sekolah Dasar
A g a m a : I s l a m
Alamat : Dk. Sumanding, Bangsri, Jepara
Bahasa
yang dikuasai : Bhs. Daerah

16. N a m a : Suminah
 U m u r : 35 Tahun
 Pekerjaan : Tani dan pengrajin anyaman
 Pendidikan : Sekolah Dasar
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Dk. Sumanding, Bangsri, Jepara
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah
17. N a m a : P a i n i
 U m u r : 30 Tahun
 Pekerjaan : T a n i
 Pendidikan : Sekolah Dasar
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Dk. Sumanding, Bangsri, Jepara
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah
18. N a m a : Sub'khi
 U m u r : 40 Tahun
 Pekerjaan : T a n i
 Pendidikan : Sekolah Dasar
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Dk. Sumanding, Bangsri, Jepara
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah
19. N a m a : Asmungin TA
 U m u r : 51 Tahun
 Pekerjaan : Kasi Kebudayaan Kandep. Dikbud. Kabupaten Blora.
 Pendidikan : Sarmud. Geografi
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Jln. Agil Kusumadio I/8 Blora
 Bahasa yang dikuasai : Indonesia, Inggris

20. N a m a : Supangat
 U m u r : 42 Tahun
 Pekerjaan : Penilik Kebudayaan Kandep. Dikbud.
 Kec. Kota Blora.
 Pendidikan : SPG
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Jepon, Blora
 Bahasa
 yang dikuasai : Indonesia
21. N a m a : Subiyanto
 U m u r : 38 Tahun
 Pekerjaan : Penilik Kebudayaan Kandep. Dikbud.
 Kecamatan Tunjungan.
 Pendidikan : SLTA
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Jl. Raya Ngawen – Blora.
 Bahasa
 yang dikuasai : Indonesia
22. N a m a : Lastono
 U m u r : 33 Tahun
 Pekerjaan : Karyawan Dikbud. Kab. Blora.
 Pendidikan : SPG
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Jl. Dr. Sutomo I/2A Blora.
 Bahasa
 yang dikuasai : Indonesia
23. N a m a : S a r d i
 U m u r : 52 Tahun
 Pekerjaan : Penilik Kebudayaan Kandep. Dikbud.
 Kecamatan Jepon.
 Pendidikan : KPG
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Ds. Gedongdowo, Jepon, Blora.
 Bahasa
 yang dikuasai : Indonesia

24. N a m a : Tirtoredjo
 U m u r : 50 Tahun
 Pekerjaan : T a n i
 Pendidikan : Sekolah Dasar
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Gondangan, Kedongrejo, Tunjungan,
 Blora.
 Bahasa
 yang dikuasai : Bhs. Daerah.
25. N a m a : S o d i n
 U m u r : 45 Tahun
 Pekerjaan : T a n i
 Pendidikan : Sekolah Dasar
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Dukuh Bangking, Tambakrejo, Blora.
 Bahasa
 yang dikuasai : Bhs. Daerah
26. N a m a : S o m o
 U m u r : 52 Tahun
 Pekerjaan : T a n i
 Pendidikan : Sekolah Dasar
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Dk. Bangking, Tambahrejo, Blora.
 Bahasa
 yang dikuasai : Bhs. Daerah
27. N a m a : Wartini
 U m u r : 35 Tahun
 Pekerjaan : T a n i
 Pendidikan : —
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Ds. Tegalgunung, Blora.
 Bahasa
 yang dikuasai : Bhs. Daerah

28. N a m a : R a s i n i
 U m u r : 37 Tahun
 Pekerjaan : Sekolah Dasar
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Ds. Tegalgungung, Blora
 Bahasa
 yang dikuasai : Bhs. Daerah
29. N a m a : Rasi Resodikromo
 U m u r : 60 Tahun
 Pekerjaan : T a n i
 Pendidikan : —
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Dk. Ngelobener, Jepon, Blora.
 Bahasa
 yang dikuasai : Bhs. Daerah
30. N a m a : Mardjan
 U m u r : 62 Tahun
 Pekerjaan : Tani dan pengrajin anyam-anyaman
 Pendidikan : Sekolah Dasar
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Dk. Ngelobener, Jepon, Blora
 Bahasa
 yang dikuasai : Bhs. Daerah
31. N a m a : S a m i n i
 U m u r : 40 Tahun
 Pekerjaan : Pengrajin gerabah dan tani.
 Pendidikan : —
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Ds. Brumbung, Jepon, Blora.
 Bahasa
 yang dikuasai : Bhs. Daerah

32. N a m a : S a r n i
 U m u r : 50 Tahun
 Pekerjaan : Pengrajin gerabah
 Pendidikan : —
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Ds. Brumbung, Jepon, Blora
 Bahasa
 yang dikuasai : Bhs. Daerah
33. N a m a : S i l a h
 U m u r : 30 Tahun
 Pekerjaan : Pengrajin Garabah
 Pendidikan : Sekolah Dasar
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Ds. Brumbung, Jepon, Blora
 Bahasa
 yang dikuasai : Bhs. Daerah
34. N a m a : D a r n i
 U m u r : 20 Tahun
 Pekerjaan : Pengrajin gerabah
 Pendidikan : Sekolah Dasar
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Ds. Brumbung, Jepon, Blora
 Bahasa
 yang dikuasai : Bhs. Daerah
35. N a m a : H a r d i m a n
 U m u r : 30 Tahun
 Pekerjaan : Buruh
 Pendidikan : SMEA
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Tegalkuwoso, Ketandan, Klaten
 Bahasa
 yang dikuasai : Indonesia, Bhs. Daerah

36. N a m a : Hardjodimedjo
 U m u r : 60 Tahun
 Pekerjaan : Pengrajin gerabah
 Pendidikan : —
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Rinombe, Gergunung, Ketandan, Klaten.
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah
37. N a m a : Pawirodikromo
 U m u r : 78 Tahun
 Pekerjaan : Pengrajin gula kelapa (gula Jawa).
 Pendidikan : —
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Tegalkuwoso, Ketandan, Klaten.
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah
38. N a m a : Partotrijono
 U m u r : 52 Tahun
 Pekerjaan : Pengrajin gula kelapa
 Pendidikan : —
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Sawo, Jimbung, Klaten
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah
39. N a m a : S u m e d i
 U m u r : 45 Tahun
 Pekerjaan : Pengrajin gerabah
 Pendidikan : Sekolah Dasar
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Kunden, Merden, Purwonegoro, Banjarnegara.
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah

40. N a m a : Soekani P.
 U m u r : 54 Tahun
 Pekerjaan : Penilik Kebudayaan Kandep. Dikbud.
 Kecamatan Purwonegoro, Banjarnegara.
 Pendidikan : SPG
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Purwonegoro, Banjarnegara
 Bahasa yang dikuasai : Indonesia, Bhs. Daerah
41. N a m a : Sunarjo
 U m u r : 42 Tahun
 Pekerjaan : Sekretaris Desa Gebangsari
 Pendidikan : KPG
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Gebangsari, Klirong, Kebumen
 Bahasa yang dikuasai : Indonesia, Bhs. Daerah
42. N a m a : Ny. Dullah Ahmad
 U m u r : 54 Tahun
 Pekerjaan : Pengrajin gerabah
 Pendidikan : -
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Klegenrejo, Klirong, Kebumen
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah
43. N a m a : Samingun
 U m u r : 35 Tahun
 Pekerjaan : Pamong Desa
 Pendidikan : SLTP
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Podorejo, Petanahan, Kebumen.
 Bahasa yang dikuasai : Indonesia, Bhs. Daerah

44. N a m a : Haryadi
U m u r : 39 Tahun
Pekerjaan : Kepala Desa Sidomulyo
Pendidikan : STM
A g a m a : I s l a m
Alamat : Sidomulyo, Petanahan, Kebumen
Bahasa
yang dikuasai : Indonesia, Bhs. Daerah

45. N a m a : Sankurdi
U m u r : 70 Tahun
Pekerjaan : Pengrajin anyam-anyaman
Pendidikan : —
A g a m a : I s l a m
Alamat : Nampudadi, Petanahan, Kebumen
Bahasa
yang dikuasai : Bhs. Daerah

46. N a m a : Mulyono
U m u r : 38 Tahun
Pekerjaan : Kepala Desa Penusupan
Pendidikan : PGA
A g a m a : I s l a m
Alamat : Penusupan, Sruweng, Kebumen
Bahasa
yang dikuasai : Bhs. Daerah

47. N a m a : D a k u m
U m u r : 42 Tahun
Pekerjaan : Guru Sekolah Dasar
Pendidikan : SPG
A g a m a : I s l a m
Alamat : Penusupan, Sruweng, Kebumen
Bahasa
yang dikuasai : Indonesia, Bhs. Daerah

48. N a m a : Muhamad Nur Salam
 U m u r : 51 Tahun
 Pekerjaan : Kepala Desa Sitibentar
 Pendidikan : Sekolah Dasar
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Sitibentar, Mirid, Kebumen
 Bahasa yang dikuasai : Indonesia, Bhs. Jawa
49. N a m a : Soehadi
 U m u r : 47 Tahun
 Pekerjaan : Penilik Kebudayaan Kandep. Dikbud. Kecamatan Kedu, Kabupaten Temanggung.
 Pendidikan : SPG
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Gandurejo, Kedu, Temanggung
 Bahasa yang dikuasai : Indonesia, Bhs. Daerah
50. N a m a : Samsuri
 U m u r : 52 Tahun
 Pekerjaan : Pengrajin Gerabah (tanah liat)
 Pendidikan : Sekolah Dasar
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Kundisari, Kedu, Temanggung
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah
51. N a m a : Dalimah
 U m u r : 32 Tahun
 Pekerjaan : Pembuat/pengrajin *enthong, munthu*.
 Pendidikan : Sekolah Dasar
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Mergowati, Parakan, Temanggung
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah

52. N a m a : Mauntaimah
 U m u r : 40 Tahun
 Pekerjaan : Pengrajin gerabah (tanah liat)
 Pendidikan : Sekolah Dasar
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Kundisari, Kedu, Temanggung
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah
53. N a m a : Muhtadji
 U m u r : 43 Tahun
 Pekerjaan : Pengrajin anyaman (rigen, enthong, dan munthu).
 Pendidikan : Sekolah Dasar
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Tuksari, Parakan, Temanggung
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah
54. N a m a : Muhtadji
 U m u r : 52 Tahun
 Pekerjaan : Pengrajin gerabah (tanah liat)
 Pendidikan : Sekolah Dasar
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Kundisari, Kedu, Temanggung
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah
55. N a m a : Sri Soedarsono
 U m u r : 54 Tahun
 Pekerjaan : Kasi Kebudayaan Kandep. Dikbud. Kabupaten Temanggung.
 Pendidikan : SGA
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Jl. Jendral Sudirman Temanggung
 Bahasa yang dikuasai : Indonesia, Bhs. Daerah

56. N a m a : Sumarman
 U m u r : 33 Tahun
 Pekerjaan : Karyawan Kandep. Dikbud. Kec. Parakan.
 Pendidikan : SLTA
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Kaliwiro, Wonosobo
 Bahasa yang dikuasai : Indonesia, Bhs. Daerah
57. N a m a : Soekahono
 U m u r : 33 Tahun
 Pekerjaan : Karyawan Kandep. Dikbud. Kab. Temanggung
 Pendidikan : SLTA
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Grogol Kutaanyar, Kedu, Temanggung.
 Bahasa yang dikuasai : Indonesia, Bhs. Daerah
58. N a m a : Sriyatun
 U m u r : 46 Tahun
 Pekerjaan : Buruh Tani
 Pendidikan : SGB
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Tukasari, Parakan, Temanggung
 Bahasa yang dikuasai : Indonesia, Bhs. Daerah
59. N a m a : Mugijono
 U m u r : 57 Tahun
 Pekerjaan : Buruh Tani
 Pendidikan : Sekolah Dasar
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Tuksari, Parakan, Temanggung
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah

60. N a m a : Ribut Sugondo
 U m u r : 51 Tahun
 Pekerjaan : Penilik Kebudayaan Dikbud. Kec. Parakan.
 Pendidikan : SPG
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Parakan, Temanggung
 Bahasa yang dikuasai : Indonesia, Bhs. Daerah.
61. N a m a : Mawardi HP.
 U m u r : 52 Tahun
 Pekerjaan : Kepala Kantor Depdikbud. Kec. Belik.
 Pendidikan : KPG
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Bulakan, Belik, Pemalang
 Bahasa yang dikuasai : Indonesiaia, Bhs. Daerah
62. N a m a : Sutisno
 U m u r : 45 Tahun
 Pekerjaan : Penilik Kebudayaan Kandep. Dikbud. Kec. Belik, Kab. Pekalongan.
 Pendidikan : SLTA
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Ds. Kutha, Belik, Pemalang
 Bahasa yang dikuasai : Indonesia, Bhs. Daerah
63. N a m a : Redjadikromo
 U m u r : 50 Tahun
 Pekerjaan : Tani dan dagang
 Pendidikan : SD Kelas 3
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Ds. Kutha, Pemalang
 Bahasa yang dikuasai :

64. N a m a : Yas Samidjaja
U m u r : 60 Tahun
Pekerjaan : T a n i
Pendidikan : SD Klas 3
A g a m a : I s l a m
Alamat : Ds. Kutha, Belik, Pemalang
Bahasa
yang dikuasai : Bhs. Daerah

65. N a m a : Masita
U m u r : 60 Tahun
Pekerjaan : Tani dan Dagang
Pendidikan : SD Kelas 3
A g a m a : I s l a m
Alamat : Ds. Kutha Kidul, Belik, Pemalang
Bahasa
yang dikuasai : Bhs. Daerah

66. N a m a : Riskun
U m u r : 54 Tahun
Pekerjaan : Purnawirawan POLRI
Pendidikan : Sekolah Dasar
A g a m a : I s l a m
Alamat : Ds. Kutha, Belik, Pemalang
Bahasa
yang dikuasai : Indonesia, Bhs. Daerah

67. N a m a : S a l e h
U m u r : 56 Tahun
Pekerjaan : Pengrajin pawon
Pendidikan : SD Kels 3
A g a m a : I s l a m
Alamat : Ds. Kutha Kidul, Belik, Pemalang
Bahasa
yang dikuasai : Bhs. Daerah

68. N a m a : Murdaeni
 U m u r : 42 Tahun
 Pekerjaan : Kepala Sekolah Dasar
 Pendidikan : SPG
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Ds. Kutha Kidul, Belik, Pernalang
 Bahasa yang dikuasai : Indonesia, Bhs. Daerah
69. N a m a : Ny. Kartawiredjo
 U m u r : 30 Tahun
 Pekerjaan : Pengrajin gula kelapa
 Pendidikan : Sekolah Dasar
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Ds. Tritih Wetan, Jeruklegi, Cilacap
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah
70. N a m a : Supardi
 U m u r : 50 Tahun
 Pekerjaan : Tani dan Nelayan
 Pendidikan : SD Kelas 3
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Ds. Tritih Wetan, Jeruklegi, Cilacap.
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah
71. N a m a : Santawiredjo
 U m u r : 72 Tahun
 Pekerjaan : T a n i
 Pendidikan : SD Kelas 2
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Ds. Tritih Wetan, Jeruklegi, Cilacap.
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah

72. N a m a : Ny. Rasijem
 U m u r : 60 Tahun
 Pekerjaan : Pengrajin tempe
 Pendidikan : SD Kelas 3
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Kaliangin Rt.12/Rw.04, Jeruklegi, Cilacap.
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah
73. N a m a : Saiman
 U m u r : 25 Tahun
 Pekerjaan : Pengrajin krupuk
 Pendidikan : SD Kelas 2
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Kaliangin Rt.20/Rw.06, Jeruklegi, Cilacap.
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah
74. N a m a : Kasudi
 U m u r : 50 Tahun
 Pekerjaan : Tani dan pengrajin tungku
 Pendidikan : —
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Ds. Batuanten, Cilongok, Banyumas.
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah
75. N a m a : Muchrodi
 U m u r : 45 Tahun
 Pekerjaan : Tani dan pengrajin tungku
 Pendidikan : Sekolah Dasar kelas 3
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Ds. Batuanten, Cilongok, Banyumas.
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah

76. N a m a : Solichin
 U m u r : 47 Tahun
 Pekerjaan : Tani dan pengrajin gula kelapa
 Pendidikan : Sekolah Dasar
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Ds. Batuanten, Cilongok, Banyumas.
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah
77. N a m a : S u t i r
 U m u r : 46 Tahun
 Pekerjaan : Guru Sekolah Dasar
 Pendidikan : KPG
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Ds. Batuanten, Cilongok, Banyumas.
 Bahasa yang dikuasai : Bhs. Daerah
78. N a m a : Machmud
 U m u r : 45 Tahun
 Pekerjaan : Kepala Desa Batuanten
 Pendidikan : PGAAN
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Ds. Batuanten, Cilongok, Banyumas.
 Bahasa yang dikuasai : Indonesia, Bhs. Daerah
79. N a m a : Mardan Hadiwiguno
 (H. Kamal Mustafa)
 U m u r : 75 Tahun
 Pekerjaan : Pensiunan Kepala Sekolah Dasar
 Pendidikan : Volk Onderwizj (VO)
 A g a m a : I s l a m
 Alamat : Ds. Batuanten, Cilongok, Banyumas.
 Bahasa yang dikuasai : Indonesia, Belanda dan Bhs. Daerah.

80. N a m a : Rasam WS
U m u r : 52 Tahun
Pekerjaan : Penilik Kebudayaan Kandep. Dikbud.
Kecamatan Cilongok.
Pendidikan : KPG
A g a m a : I s l a m
Alamat : Karanglo, Rt.04/Rw.01, Cilongok, Ba-
nyumas.
Bahasa
yang dikuasai : Indonesia, Bhs. Daerah

