



# DAPUR DAN ALAT ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH NUSA TENGGARA BARU



Direktorat  
Kebudayaan

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN



Milik Depdikbud  
Tidak diperdagangkan

# DAPUR DAN ALAT ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH NUSA TENGGARA BARAT

Peneliti/Penulis :

1. Lalu Wacana
2. Mustakim Biawan
3. Sa bar
4. Makarau HAR.

Penyempurna/Editor :

Dra. Rika Umar  
Riyip Rosyidi.



DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

## KATA PENGANTAR

Sejak beberapa tahun terakhir ini setiap tahun Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Nusa Tenggara Barat menerbitkan naskah mengenai kebudayaan daerah. Pada kesempatan ini kami terbitkan lagi sebuah naskah hasil penelitian dan penulisan tahun 1986/1987. dengan judul "Dapur dan Alat-Alat Memasak Tradisional Daerah Nusa Tenggara Barat. Walaupun isinya masih belum sempurna tetapi sebagai langkah awal dalam usaha penyelamatan budaya bangsa lebih-lebih dalam rangka pengungkapan dan pengenalan nilai - nilai lihur bangsa dari masa yang lampau naskah ini telah dapat memenuhi fungsinya. Untuk penelitian lanjutan yang lebih luas dan mendalam naskah ini juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pijakan.

Oleh karena itu kepada semua pihak yang telah ikut mensukseskan penyusunan naskah ini kami ucapkan terima kasih. Terutama sekali terima kasih yang sama kepada Tim Penyempurna/Editor yang memungkin naskah ini siap cetak.





## KATA PENGANTAR

Buku yang berjudul **Dapur dan Alat-Alat Memasak Tradisional Daerah Nusa Tenggara Barat**, adalah salah satu hasil kegiatan **Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Nusa Tenggara Barat Tahun 1986/1987**.

Kami menyadari bahwa naskah ini belum merupakan hasil penelitian yang mendalam, tetapi baru pada tahap pencatatan, yang diharapkan dapat disempurnakan pada waktu-waktu yang selanjutnya.

Berhasilnya usaha ini berkat kerja sama yang baik antara **Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional dengan Pimpinan dan Staf Proyek di Pusat dan Daerah, Pemerintah Daerah, Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Nusa Tenggara Barat, Bidang Permuseum, Sejarah dan Kepurbakalaan dan Tim Peneliti/ Penulis Naskah**. Oleh karena itu dengan selesainya naskah ini kami sampaikan penghargaan dan terima kasih.

Harapan kami semoga naskah ini ada manfaatnya.

Mataram, 2 Februari 1987.  
Pemimpin Proyek,

DRS. H. SU'UD SAYUTI  
NIP. : 130163019.-

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

Department of Chemistry  
5780 South Ellis Avenue  
Chicago, Illinois 60637  
Tel: (773) 835-3100  
Fax: (773) 835-3101  
E-mail: chem@uchicago.edu  
Web: www.uchicago.edu/chem

CHICAGO, ILLINOIS  
JANUARY 1998

## KATA SAMBUTAN

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang dengan rahmatNya jualah naskah Dapur dan Alat-Alat Memasak Tradisional Daerah Nusa Tenggara Barat telah tersusun sebagai salah satu hasil kegiatan Proyek Inventarisasi Dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Nusa Tenggara Barat Tahun 1986/1987.

Naskah ini mengungkapkan dapur dan alat-alat memasak tradisional yang berkembang di kalangan penduduk asli Nusa Tenggara Barat dan pandangan warga masyarakat mengenai pekerjaan dapur yang turut mewarnai tumbuhnya dapur sebagai lapangan kerja beserta nilai-nilai budaya yang berhubungan dengan dapur.

Ruang lingkup penelitian meliputi seluruh wilayah Nusa Tenggara Barat dengan kelompok etnis sebagai penunjang.

Menurut sifat dan materi yang terkandung dalam naskah ini sangat bermanfaat bagi upaya melestarikan persatuan dan kesatuan bangsa. Juga sangat berguna sebagai landasan kebijaksanaan dalam usaha pembinaan dan pengembangan kebudayaan daerah.

Akhirnya harapan kami semoga naskah ini ada manfaatnya.

Mataram, 2 Februari 1987.

Kepala Kantor Wilayah

Depdikbud Propinsi

Nusa Tenggara Barat,

DRS. SOEWONO.

NIP.130048104.



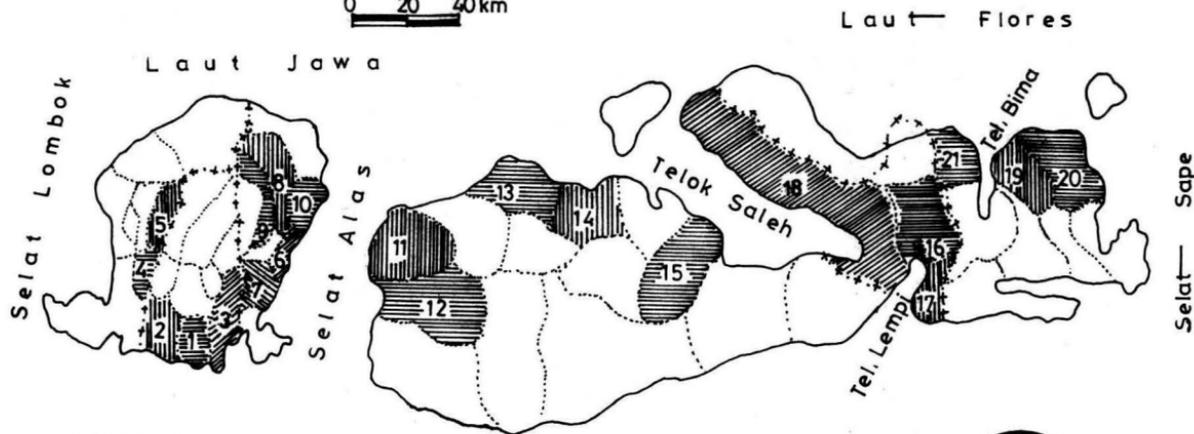
## DAFTAR ISI

Kata Pengantar .....	i
Kata Pengantar .....	iii
Kata Sambutan .....	v
Daftar Isi .....	vii
Peta Daerah Sampel .....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Tujuan .....	1
B. Masalah .....	1
C. Ruang Lingkup .....	2
<b>BAB II DAERAH PENELITIAN DAN GAMBARAN UMUM DAPUR TRADISIONAL .....</b>	<b>5</b>
1. Identifikasi Daerah Penelitian .....	5
2. Arti Dapur Menurut Kebudayaan Sasak, - Samawa dan Bima .....	17
3. Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Sasak, - Samawa dan Bima .....	20
4. Tipe-tipe Dapur Menurut Kebudayaan Sasak, - Samawa dan Bima .....	21
5. Unsur-Unsur Baru Dalam Dapur Tradisional .....	23
<b>BAB III DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN - HIDUP .....</b>	<b>25</b>
1. Lokasi Dapur Dan Lingkungan Pekarangan .....	25
2. Lokasi Dapur Dan Lingkungan Rumah Tinggal .....	28
3. Tata Ruang Dapur Tradisional .....	34
4. Air dan Sampah Buangan Dapur .....	41
5. Tempat Mencuci Dan Mengeringkan .....	42
<b>BAB IV MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAN BAHAN BAKARNYA .....</b>	<b>47</b>
A. Macam-Macam Tungku Tradisional Dan Bahan Bakarnya Dalam Kebudayaan Suku Bangsa - Sasak .....	47
B. Macam-Macam Tungku Tradisional Dan Bahan Bakarnya Dalam Kebudayaan Suku Bangsa - Samawa .....	67
C. Macam-Macam Tungku Tradisional Dan Bahan Bakarnya Dalam Kebudayaan Suku Bangsa - Bima .....	78
<b>BAB V ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL .....</b>	<b>93</b>
A. Diskripsi .....	93

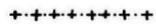
<b>BAB VI</b>	<b>KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL</b>	<b>149</b>
	A. Kegiatan Sehari - hari	149
	B. Kegiatan Kadangkala	151
	C. Kegiatan Luarbiasa dan Upacara Tertentu	152
<b>BAB VII</b>	<b>PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL</b>	<b>155</b>
	A. Macam-Macam Pengrajin Alat Memasak - Tradisional	155
	B. Potensi Pengrajin Alat Memasak Tradisional Serta Jenis Alat Yang Dihasilkan	159
<b>BAB VIII</b>	<b>DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI-NILAI BUDAYA</b>	<b>161</b>
	A. Pengetahuan Lokal Dalam Membangun Dapur	161
	B. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Dapur	167
	C. Ungkapan-Ungkapan, Perumpamaan Dan Pri - bahasa Sehubungan Dengan Dapur	171
	D. Upacara Dan Makna Berkaitan Dengan Dapur	173
	Komentar Penulis	175
	Daftar Kepustakaan	177
	Daftar Alat-alat Dapur Tradisional	179
	Indeks	181
	Daftar Informan	183

# PETA DAERAH SAMPEL

0 20 40km



## LEGENDE



Batas Kabupaten



Batas Kecamatan



Kecamatan yang dijadikan Daerah Sampel.

Samudera Indonesia

# BAB I PENDAHULUAN

## A. TUJUAN

Upaya inventarisasi dan dokumentasi dapur dan alat - alat memasak tradisional bertujuan :

1. Untuk mendapatkan informasi yang benar dan bersifat mendalam tentang arti dan fungsi dapur dalam kebudayaan daerah Nusa Tenggara Barat, khususnya kebudayaan suku bangsa Sasak, Suku bangsa Samawa dan suku bangsa Bima, yang merupakan bagian tak terpisahkan dari kehidupan bangsa Indonesia.
2. Untuk mendapatkan data akurat tentang pengetahuan lokal di bidang teknologi produksi sarana dan alat-alat pemenuhan kebutuhan makan dan minum.
3. Untuk mencatat, merekam segala potensi budaya bangsa sebagai modal pengembangan lebih lanjut kebudayaan nasional.
4. Untuk dikembangkan sebagai materi dasar pendidikan dan pengajaran dalam rangka sosialisasi nilai-nilai budaya bangsa.

## B. MASALAH

Akibat pengaruh modernisasi, terutama bidang ilmu pengetahuan modern dan teknologi, seluruh masyarakat Indonesia menghadapi proses pembauran di segala bidang.

Dampaknya pun mulai terasa, yaitu banyaknya masyarakat yang mulai kurang menghargai hasil budaya bangsanya sendiri. Terutama di bidang budaya materiil seperti dapur dan alat-alat memasak tradisional kedudukannya mulai terdesak. Dapur mengalami perkembangan arti dan fungsi sesuai dengan perkembangan kehidupan manusia bermasyarakat.

Karena menyangkut kehidupan bangsa, dapur perlu dikaji secara sistematis.

Dapur perlu dikaji dalam konteks kebudayaan suku - suku bangsa di Nusa Tenggara Barat.

Penginventarisasiannya harus segera dilakukan sebelum punah sama sekali. Pola perkampungan dan bentuk rumah yang berubah mempercepat punahnya bentuk - bentuk dapur tradisional. Nilai-nilai lama yang berkaitan dengan dapur juga lenyap bersama dengan bentuk dapur yang sedang mengalami erosi.

Alat-alat dapur pun mengalami erosi pula.

Karena alasan ekonomis alat-alat memasak tradisional terdesak satu persatu yang melesukan produksi. Alat-alat memasak yang terbuat dari aluminium, plastik dan besi masuk mendesak alat-alat memasak

tradisional yang sudah berkembang turun temurun, sehingga kalau menginventarisasinya terlambat dapat kehilangan jejak. Ada beberapa faktor yang akan menyulitkan penelitiannya di antaranya :

- a. beberapa benda lenyap tanpa jejak,
- b. perubahan bentuk sesuai dengan selera masa kini,
- c. para responden yang dapat menjelaskan mengenai benda-benda yang diteliti sudah mulai langka.

### C. RUANG LINGKUP.

Sasaran inventarisasi dan dokumentasi ini adalah dapur dan alat-alat memasak tradisional yang berkembang pada penduduk asli Nusa Tenggara Barat.

Obyek inventarisasi adalah jenis-jenis dapur dan alat-alat memasak tradisional dengan kelompok etnis sebagai penunjang, yaitu suku Sasak, suku Samawa dan suku Bima.

Tipe dapur macam apa yang terdapat pada masing-masing suku bangsa di atas dan lokasi persebarannya, apa sebutannya dalam bahasa Sasak, Samawa dan Bima, bagian-bagian bangunan dapur dalam bahasa daerah ketiga etnis tersebut, arti dan makna istilah-istilah itu menurut konsepsi kebudayaan setempat.

Bermacam-macam fungsi dapur selain tempat memasak dan menyimpan makanan dan minuman bagi rumah tangga. Perkembangan arti dan fungsinya seiring dengan perkembangan kehidupan suku bangsa Sasak, Samawa dan Bima.

Hubungan antara jenis-jenis dapur dalam hubungan kemasyarakatan yang membina persatuan antar warga masyarakat melalui kegiatan di dapur. Pandangan warga masyarakat mengenai pekerjaan dapur yang turut mewarnai tumbuhnya dapur sebagai lapangan kerja. Macam-macam perbedaan pandangan tentang pekerjaan di dapur mulai dari diskriminasi jenis kelamin sampai kepada harkat dan martabat laki-laki dan perempuan.

Juga yang menjadi sasaran inventarisasi ini adalah pantangan-pantangan (tabu) bagi suami atau isteri, bagi laki-laki atau perempuan menyentuh alat-alat memasak. Sebaliknya dapur sebagai lapangan kerja yang mendatangkan keuntungan.

Dari segi teknik juga diinventarisasi menjadi ukuran ( panjang, lebar, tinggi ) berbagai jenis bangunan dapur tradisional, letak dapur dan tata ruang dapur, bagaimana dan dari mana memperoleh air yang dipergunakan untuk memasak. Bagaimana sampah dapur diperlakukan, jenis-jenis tungku yang terdapat dalam ketiga suku bangsa Sasak, Samawa dan Bima. Sasaran lain dari inventarisasi ini ialah berbagai jenis tungku dengan ukurannya, bahan bakar utama dan tambahannya, dari mana diperoleh, bagaimana cara memperolehnya, berapa besar kebutuhan sehari, jumlah rata-rata bahan

bakar dalam seminggu menurut tipe dapur rumah tangga, dapur perusahaan dan dapur umum.

Dari segi sosial budaya juga diinventarisasi tentang berbagai arti dan fungsi dapur tradisional dalam konteks kebudayaan masyarakat suku bangsa Sasak, Samawa dan Bima. Obyek yang lain dari inventarisasi ini ialah macam-macam dapur pengrajin alat-alat memasak tradisional dan daerah persebarannya.

Selain dari itu obyek inventarisasi ini adalah nilai-nilai budaya yang berhubungan dengan dapur.

Nilai-nilai budaya menyangkut sejumlah gagasan konsep, kepercayaan, keyakinan, pandangan hidup, pengetahuan, norma-norma, aturan-aturan yang relatif mantap, yang telah menjadi milik bersama, diakui antara sesama warga suatu masyarakat dan diberlakukan secara kontinyu turun-temurun sebagai bagian dalam proses sosialisasi individu, sehingga menjadi tradisi, yaitu pola tingkah laku turun temurun yang berpedoman pada nilai-nilai budaya masyarakat asli di Nusa Tenggara Barat.

Untuk dapat mengungkapkan nilai budaya dapur tradisional, akan diusahakan semaksimal mungkin menggali semua informasi dan data yang relevan dengan obyek studi dapur tradisional, yaitu :

1. Sejumlah pengetahuan lokal dalam membangun dapur, cara-cara memanfaatkan dapur dan segala sesuatu yang berasal dari dapur, misalnya abu dapur dimanfaatkan untuk membersihkan alat-alat memasak, untuk pengobatan puput pusar, untuk pupuk tanaman dan sebagainya. Sejumlah kepercayaan dan keyakinan masyarakat tentang pantangan-pantangan dan penangkal yang berhubungan dengan dapur dan alat-alat memasak demi keselamatan pemilikinya. Gagasan - gagasan konsepsional tentang dapur dan bagian dapur yang dipandang, dianggap sakral, profan dan karenanya harus diperlakukan dengan tindakan-tindakan khusus, bersikap hati-hati, hormat, dimuliakan, diberi sesaji atau sebaliknya.
2. Ungkapan-ungkapan, peribahasa, perumpamaan yang berhubungan dengan dapur dan alat-alat memasak, dalam bentuk tradisi lisan maupun tulisan.
3. Upacara-upacara dan makna yang berkaitan dengan usaha membangun, meresmikan, membersihkan, memelihara keselamatan dapur.



## BAB II

### DAERAH PENELITIAN DAN GAMBARAN UMUM DAPUR TRADISIONAL

#### 1. IDENTIFIKASI DAERAH PENELITIAN.

##### 1.1. Keadaan Geografi dan Kependudukan.

Propinsi Nusa Tenggara Barat adalah salah satu propinsi yang terletak dalam gugusan kepulauan Nusa Tenggara.

Propinsi ini terletak di antara :

- 115° 46' Bujur Timur      1).
- 119° 10' Bujur Timur
- 8° 5' Lintang Selatan
- 9° 5' Lintang Selatan.

Batas - batasnya :

- di sebelah Timur      : Selat Sape
- di sebelah Utara        : Laut Jawa
- di sebelah Barat      : Selat Lombok
- di sebelah Selatan    : Samudera Indonesia.

Administratif Nusa Tenggara Barat berdiri pada tanggal 17 Desember 1958. Sampai sekarang usianya baru 28 tahun. Wilayahnya meliputi seluas 20.153,15 KM<sup>2</sup>. 2).

Daerah ini dibagi atas 6 buah Kabupaten meliputi Kabupaten Lombok Barat, Kabupaten Lombok Tengah, Kabupaten Lombok Timur, Kabupaten Sumbawa, Kabupaten Dompu, dan Kabupaten Bima. Keenam kabupaten tersebut dibagi kedalam 59 buah kecamatan, 565 buah desa. 3).

Dari daerah ini yang dijadikan sampel penelitian dapur dan alat-alat memasak tradisional, diantaranya : 10 buah kecamatan di Lombok dan 8 buah kecamatan di pulau Sumbawa dengan penduduknya. 4).

- 
- 1). Kantor Statistik Prop. NTB, Nusa Tenggara Barat Dalam Angka, Tahun 1980 hal. 1
  - 2). Ibid hal. 1
  - 3). Sumber Kantor Bappeda Tk. I NTB.
  - 4). Kantor Statistik Prop. NTB, Propinsi Nusa Tenggara Barat Akhir Tahun 1975 - 1980.

1. **Kecamatan Pujut, Kabupaten Lombok Tengah**, suatu wilayah yang berpenduduk 62.625 jiwa, terdiri dari 30.830 jiwa laki-laki dan perempuan 31.805 jiwa.  
Hampir seluruhnya beragama Islam yang kuat berpegang pada tradisi. Bentuk bangunan dan kepercayaan lama yang berhubungan dengan dapur dan alat-alat memasak tradisional masih belum banyak menyesuaikan diri dengan pengaruh ilmu pengetahuan dan teknologi modern. Hal itu disebabkan karena letaknya yang memojok terhadap posisi daerah yang lain. Hubungan dengan wilayah sekelilingnya mulai lancar dan terbuka kurang lebih pada pertengahan abad ke dua puluh ini.  
Keadaan sosial ekonomi berpengaruh timbal balik dengan sikap hidupnya yang enggan pada perubahan. Kemudian setelah kesadarannya terbuka keadaannya selalu dihimpit oleh kesulitan ekonomi akibat iklim yang sering tidak menentu. Hal-hal di atas sangat mempengaruhi keadaan rumah tinggal dan dapurnya.
2. **Kecamatan Praya Barat, Kabupaten Lombok Tengah** dengan penduduk 78.901 jiwa yang terdiri dari laki-laki 38.692 jiwa dan perempuan 40.209 jiwa. Hampir seluruhnya beragama Islam. Kalau ada yang bukan Islam hanya satu dua orang saja, biasanya petugas pemerintah yang berdinis di situ untuk sementara.
3. **Kecamatan Praya Timur, Kabupaten Lombok Tengah** dengan penduduk 38.686 jiwa pada tahun 1980. Diperinci dalam laki-laki 19.388 jiwa dan perempuan 19.298 jiwa. Seluruhnya beragama Islam. Masih kuat berpegang pada tradisi nenek moyang.
4. **Kecamatan Kediri, Kabupaten Lombok Barat** dengan penduduk 46.903 jiwa. Terdiri dari laki-laki 22.837 jiwa dan perempuan 24.066 jiwa. Sebagian besar penduduknya beragama Islam yang taat beribadah. Ibukota Kecamatan Kediri merupakan salah satu pusat pendidikan agama yang besar di pulau Lombok.
5. **Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat** dengan penduduk 91.781 jiwa yang dapat diperinci menjadi laki-laki 45.404 jiwa perempuan 46.377 jiwa. Mereka masih kuat berpegang pada tradisi meskipun beragama Islam.
6. **Kecamatan Selong, Kabupaten Lombok Timur** dengan penduduk 88.945 jiwa. Beragama Islam yang taat beribadah. Sebagian besar penduduknya kurang kuat berpegang pada tradisi nenek moyang. Masing-masing berusaha menyesuaikan diri dengan keadaan zaman.
7. **Kecamatan Sakra, Kabupaten Lombok Timur** dengan penduduk sejumlah 93.961 jiwa. Perinciannya laki-laki 46.255 jiwa, perempuan 47.706 jiwa. Seluruhnya beragama Islam dan masih teguh memegang tradisi nenek moyang.
8. **Kecamatan Sukamulia, Kabupaten Lombok Timur** dengan penduduk sejumlah 53.958 jiwa. Diperinci menjadi laki-laki 25.941 jiwa dan perempuan 28.017 jiwa. Seluruhnya beragama Islam dan kuat berpegang pada tradisi nenek moyang.

9. Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur yang berpenduduk 93.222 jiwa dengan perincian laki-laki 45.132 jiwa dan perempuan 48.090 jiwa.
10. Kecamatan Pringgabaya, Kabupaten Lombok Timur dengan penduduk sejumlah 86.382 jiwa terdiri dari laki-laki 42.210 jiwa dan perempuan 44.172 jiwa. Seluruhnya beragama Islam dan sebagian **besar** masih berpegang kuat pada tradisi.
11. Kecamatan Alas, Kabupaten Sumbawa dengan jumlah penduduk 40.871 jiwa. Diperinci menjadi laki-laki 19.843 jiwa dan perempuan 21.028 jiwa. Seluruhnya beragama Islam. Sebagian besar kurang kuat memegang tradisi, menyesuaikan diri dengan keadaan zaman.
12. Kecamatan Taliwang, Kabupaten Sumbawa. Penduduknya 37.100 jiwa terdiri dari laki-laki 18.062 jiwa dan perempuan 19.038 jiwa. Masyarakatnya suka pada perubahan terutama yang berkenaan dengan alat-alat dapur.
13. Kecamatan Utan Rhee, Kabupaten Sumbawa. Jumlah penduduk 21.652 jiwa. Terdiri dari laki-laki 10.637 jiwa dan perempuan 11.015 jiwa. Seluruh penduduknya beragama Islam dan masih kuat memegang tradisi nenek moyang.
14. Kecamatan Sumbawa, Kabupaten Sumbawa. Jumlah penduduk 58.092 jiwa. Laki-laki 30.254 jiwa dan perempuan 27.838 jiwa. Kecuali pendatang, seluruhnya beragama Islam. Peralatan dapur dan dapurnya beberapa jenis sudah berubah sesuai dengan keadaan zaman.
15. Kecamatan Lape Lopok, Kabupaten Sumbawa dengan jumlah penduduk 19.202 jiwa. Diperinci menjadi laki-laki 9.684 jiwa, dan perempuan 9.518 jiwa. Seluruhnya beragama Islam dan berpegang kuat pada tradisi.
16. Kecamatan Dompu, Kabupaten Dompu dengan penduduk sejumlah 56.570 jiwa. Terbagi ke dalam laki-laki 28.135 jiwa, perempuan 28.435 jiwa, beragama Islam dan sudah agak longgar memegang tradisi nenek moyang.
17. Kecamatan Hu'u, Kabupaten Dompu dengan penduduk sejumlah 11.769 jiwa. Terbagi dalam laki-laki 5.960 jiwa, perempuan 5.809 jiwa. Seluruhnya beragama Islam dan masih kuat memegang tradisi.
18. Kecamatan Kempo, Kabupaten Dompu. Jumlah penduduknya 22.172 jiwa yang dibedakan antara laki-laki 11.343 jiwa dan perempuan 10.829 jiwa. Seluruhnya beragama Islam dan masih kuat memegang tradisi.
19. Kecamatan RasanaE, Kabupaten Bima. Penduduknya berjumlah 82.098 jiwa. Diperinci menjadi 41.373 jiwa laki-laki, dan perempuan 40.725 jiwa. Kecuali pendatang seluruhnya beragama Islam yang agak longgar memegang tradisi.
20. Kecamatan Wera, Kabupaten Bima. Penduduknya berjumlah 29.492 jiwa. Diperinci ke dalam laki-laki 14.524 jiwa dan perempuan

puan 14.968 jiwa. Seluruhnya beragama Islam dan masih kuat pada tradisi nenek moyang.

21. Kecamatan Donggo, Kabupaten Bima dengan jumlah penduduk 19.383 jiwa. Diperinci ke dalam laki-laki 9.772 jiwa dan perempuan 9.611 jiwa. Sebagian besar beragama Islam dan sisanya beragama Nasrani (Katholik dan Protestan). Seluruhnya masih kuat berpegang pada tradisi.

Dari segi Geografis, Nusa Tenggara Barat terdiri dari kurang lebih 99 buah pulau. Dua di antaranya yang terbesar pulau Lombok dan pulau Sumbawa. Beberapa pulau kecil tidak berpenghuni karena di sana sulit untuk mengembangkan kehidupan.

Pulau Lombok dan pulau Sumbawa masing-masing mempunyai bentuk dan keadaan yang berbeda. Luas pulau Sumbawa 3 kali lebih dari luas pulau Lombok. Pulau Sumbawa luasnya 15.414,45 km<sup>2</sup>, sedangkan pulau Lombok 4.738,70 km<sup>2</sup>.

Pulau Sumbawa bergunung-gunung dan berbukit-bukit yang dipotong-potong oleh dataran rendah yang sempit.

Di bagian tengah pulau terdapat barisan pegunungan dan perbukitan ditumbuhi hutan dan belukar yang memanjang dari Barat ke Timur. Puncak gunung yang tertinggi adalah gunung Tambora (2.858 m). Sejak letusannya yang terakhir pada tahun 1815, gunung ini dapat dikatakan gunung api yang sudah mati. Sampai sekarang gejala vulkanis gunung ini tidak pernah tampak lagi.

Dataran rendah di bagian Barat terdapat di daerah pantai dan di sekeliling teluk serta lembah-lembah. Luasnya berkisar kurang lebih 15 - 20% terdapat di sepanjang pantai Barat mulai dari Jereweh, Taliwang, Seteluk, Alas dan Utan. Di sepanjang pantai Utara mulai dari Sumbawa Besar, Moyohilir, Lape - Lopok, Plampang dan Empang.

Dataran rendah di bagian Tengah dan Timur terdapat di Kempo, Dompu, Hu' u, Sila Belo, Bolo RasanaE, Sape dan Wera. Di bagian Selatan kebanyakan pantai berbukit dan bertebing. Dataran rendah hanya sedikit sekali. Mulai dari Barat di sebagian Lunyuk, Sekokot, Brang Tiram, Sejerok dan Daha.

Daerah pulau Sumbawa termasuk daerah yang pengairannya kurang. Hampir seluruh wilayah berbukit miskin vegetasi. Di musim hujan sering terjadi banjir. Sungai-sungainya dangkal dan sebagian besar kering di musim kemarau.

Type tanahnya bervariasi di antaranya litosol, alluvial, regosol, rensina, grumosol, mediteran dan litosol. Iklimnya termasuk iklim mousson. Angin Barat yang basah dan angin Tenggara yang kering. Angin Barat bertiup dari bulan Desember sampai dengan bulan Maret.

Selama itu di pulau Sumbawa hujan turun, yang terlebat sekitar bulan Januari dan Pebruari. Angin Tenggara bertiup dari bulan Juli sampai dengan bulan Oktober. Bulan-bulan selebihnya April, Mei, Juni adalah masa peralihan dari musim penghujan ke musim kemarau. Bulan Nopember adalah masa peralihan dari musim kemarau ke musim penghujan.

Pulau Lombok dapat dibagi atas tiga daerah yang dapat dibedakan : (1) barisan perbukitan bagian Selatan dengan dua buah jazirah yang menjorok ke Timur ( Selat Alas ) dan ke Barat ( Selat Lombok ). Daerah ini termasuk daerah yang jarang penduduknya. Sebagian besar tanahnya termasuk jenis grumosol. (2) Kompleks pegunungan bagian Utara yang berpuncak pada gunung Rinjani (3.726 m). Bagian ini adalah bagian yang terluas dari dua bagian lain, tetapi yang paling jarang penduduknya. Hampir seluruhnya ditumbuhi hutan belantara. Kandungan airnya sangat banyak yang mengalir melalui sungai sepanjang masa. Sebagian besar dapat dimanfaatkan untuk mengairi sawah-sawah yang luas di dataran Tengah pulau Lombok. (3) Dataran Tengah yang paling subur dan berpenduduk padat. Dataran ini membentang dari Barat sampai ke pantai Timur sepanjang 69 Km dengan kelebaran rata-rata 25 Km. Bagian Tenggara dari daerah ini yang semula kurang baik pengairannya dengan bantuan dari Canada sejak tahun 1986 ini sebagian besar sudah berpengairan teknis pula. Daerah persawahan yang luas di Lombok Selatan dengan jenis tanah grumosol yang dahulu lebih terkenal dengan daerah kritis karena kekurangan air, saat ini sebagian besar di antaranya sudah dapat diairi dengan sempurna.

Seperti pulau Sumbawa, iklim pulau Lombok dipengaruhi angin mousson.

Angin Barat yang basah dan angin Tenggara yang kering. Karena pengairan yang baik sawah di Lombok sebagian besar dapat ditanami sepanjang masa. Hanya karena kebijaksanaan pemerintah untuk memotong siklus hidup hama wereng ditetapkan pola tanam : padi, padi, palawija atau padi, palawija, palawija.

Sejak enam tahun terakhir ini Nusa Tenggara Barat kelebihan beras. Kelebihannya itu diekspor ke daerah lain yang memerlukannya. Di samping itu juga Nusa Tenggara Barat banyak menghasilkan sapi, kerbau dan kuda. Peternakan unggas juga cukup memadai. Telur ayam kampung yang dihasilkan di Lombok banyak diekspor ke pulau Bali. Akhir-akhir ini juga daerah ini mengeksport udang, mutiara dan rumput laut.

Demografis Nusa Tenggara Barat termasuk daerah yang berpenduduk sedang. Tetapi karena tidak merata pulau Lombok termasuk daerah yang terpadat penduduknya setelah pulau Jawa dan pulau Bali.

Penduduk Nusa Tenggara Barat pada akhir tahun 1980 sejumlah 2.733.386 jiwa, yang terbagi ke dalam 591.695 buah rumah tangga. Perincian lebih jelas seperti terlihat pada tabel 1.

**TABEL 1.**

**Rata-rata Banyaknya Penduduk Perdesa dan Rata-rata Banyaknya Anggota Rumah Tangga Diperinci Menurut Kabupaten di Daerah Nusa Tenggara Barat, Akhir Tahun 1980.**

Kabupaten	Banyaknya			Rata - rata	
	!Desa!	Rumah ! !Tangga !	!Penduduk !	!Penduduk! ! Perdesa!	!Anggo! !ta RT
1. Pulau Lombok	! 264!	<u>435.158!</u>	<u>1.961.581!</u>	<u>7.429,09!</u>	<u>4,51</u>
1.1.Lombok Barat	! 83!	146.572!	658.421!	7.932,78!	4,49
1.2.Lombok Tengah!	85!	129.595!	578.695!	6.808,18!	4,46
1.3.Lombok Timur	! 96!	158.991!	724.465!	7.543,38!	4,55
2.Pulau Sumbawa	! 301!	<u>156.537!</u>	<u>771.805!</u>	<u>2.564,14!</u>	<u>4,93</u>
2.1. Sumbawa	! 120!	60.449!	304.285!	2.535,71!	5,03
2.2. D o m p u	! 38!	20.193!	96.176!	2.520,95!	4,76
2.3. B i m a	! 143!	75.895!	371.344!	2.596,81!	4,89
Nusa Tenggara Barat!	565!	591.695!	2.733.386!	4.837,32!	4,62

Sumber : Kantor Statistik Propinsi Nusa Tenggara Barat  
( Hasil Registrasi Penduduk ).

Dari tabel di atas dapat dihitung kepadatan penduduk rata-rata di Nusa Tenggara Barat 136/Km<sup>2</sup>. Di pulau Lombok 414/Km<sup>2</sup> dan di pulau Sumbawa 50/Km<sup>2</sup>.

Penduduk asli Nusa Tenggara Barat adalah suku bangsa Bima, suku bangsa Samawa dan suku bangsa Sasak. Mereka berbeda-beda dan berkelompok-kelompok karena bahasa, adat istiadat dan sistem kemasyarakatannya. Walaupun sensus penduduk tahun 1980 tidak memerincinya, tetapi dapat diperkirakan jumlah ketiga kelompok etnis tersebut kurang lebih 95% dari seluruh penduduk Nusa Tenggara Barat. Selebihnya yang 5% terdiri dari orang Jawa, Bali, Bugis, Makasar, Timor, Banjar, Melayu, Cina, Arab, India dan lain-lain.

## 1.2. Latar Belakang Sosial Budaya.

### Orang Sasak.

Orang Sasak adalah penduduk asli pulau Lombok. Nama Sasak yang diberikan kepada penduduk asli pulau Lombok diperkirakan timbul pada sekitar abad ke sebelas. Sebutan itu menurut nama kerajaan kuno yang terletak di dekat gunung Sasak yang sekarang kurang lebih 12 Km di sebelah Tenggara dari kota Mataram.

Berdasarkan penelitian arkeologis, orang Sasak yang sekarang bukanlah penduduk yang pertama-tama tinggal di pulau Lombok. Jauh sebelumnya sudah ada manusia yang meninggalkan sisa-sisa kebudayaan batu tua ( palaeolithicum ), seperti yang terdapat di Butik, desa Mangkung, Kecamatan Praya Barat, Kabupaten Lombok Tengah dan desa Pelambik, Kecamatan Praya Barat, Kabupaten Lombok Tengah.

Penemuan yang terakhir diperkirakan berasal dari 25.000 tahun yang lalu.

Demikian pula dari hasil ekskavasi Gunung Piring, di desa Trowai Kecamatan Pujut, Kabupaten Lombok Tengah menunjukkan bahwa 1600 tahun yang lampau di situ ada penduduk yang kebudayaannya sama dengan yang terdapat di Gilimanuk dan Cina Selatan. Sisa kebudayaan yang ditemukan berupa periuk berhias yang dipergunakan sebagai bekal kubur. Apakah mereka yang menjadi induk nenek moyang orang Sasak ?. Hal ini tidak jelas benar.

Yang jelas bahwa mereka tergolong ke dalam ras mongolid.

Ada juga pendapat bahwa orang Sasak sesungguhnya berasal dari nenek moyang yang sama dengan orang Bali. Tetapi kemudian berbeda oleh tempat tinggal yang terpisah dan agama yang dianutnya.

Tanpa mengesampingkan berbagai teori tentang asal usul nenek moyang orang Sasak, kenyataannya bahwa orang Sasak dalam perkembangannya dari dahulu sampai sekarang telah banyak menerima pengaruh Budha Hindu dan terakhir Islam. Kecuali orang Tebango dan Panasari di Kecamatan Tanjung, Kabupaten Lombok Barat, seluruh orang Sasak memeluk agama Islam. Mereka memeluk agama Islam pada kira-kira abad ke enam belas. Agama Islam di Lombok dibawa dari Jawa oleh Pangeran Prapen, putera Ratu Sunan Giri. Terjadinya kira-kira pada zaman kerajaan Pajang di Jawa.

R. Goris seorang ahli bahasa bangsa Belanda berpendapat, bahwa kata Sasak adalah bahasa Sanskerta, *sahsaka*.

*Sah* artinya pergi, *saka* artinya asal. *Sahsaka*, artinya pergi meninggalkan tanah asal dan mengumpul di Lombok.

Menurut kenyataan bahwa semua orang yang nenek moyangnya datang dan menetap di Lombok sebelum abad ke tujuh belas menjadi orang Sasak. Sebaliknya orang Sasak yang pindah ke pulau Sumbawa Barat menjadi orang Samawa.

Dalam usaha pemerataan penduduk antara tahun 1973 sampai tahun 1983 pemerintah telah mentransmigrasikan orang Sasak ke Kalimantan Selatan : 6.171 jiwa, ke Kalimantan Timur, Maluku, Sulawesi Utara dan Sulawesi Tenggara : 2.702 jiwa, ke Sulawesi Tengah 7.027 jiwa dan ke Sulawesi Selatan : 7.343 jiwa.

Selain dari itu ada pula yang dipindahkan ke pulau Sumbawa sebagai transmigran lokal. Pemandahan itu sudah mulai sejak awal dasawarsa ke tujuh abad ini. Di pulau Sumbawa mereka tersebar di beberapa Kecamatan seperti di Lunyuk, Kempo, Dompu dan Kecamatan Kilo. Beberapa di antaranya yang semula merantau kemudian menetap seperti yang terdapat di Kabupaten Sumbawa tersebar di berbagai Kecamatan, antara lain Kecamatan Jereweh, Kecamatan Taliwang, Kecamatan Seteluk, Kecamatan Alas, Kecamatan Utan Rhee dan Kecamatan Sumbawa.

Mereka yang tinggal di Lombok tersebar di seluruh pelosok pulau dalam kesatuan pemukiman mulai dari yang terkecil : gubuk, dasan, desa, kecamatan dan Kabupaten. Dasan sebagai kesatuan pemukiman yang terkecil setelah desa tersebar di seluruh wilayah desa. Wilayah desa dalam bahasa Sasak disebut **paer**. Antara dasan yang satu dengan dasan yang lain dihubungkan oleh jalan setapak.

Pada masa pembangunan ini sejak tahun 1969 dalam rangka peningkatan pelayanan pemerintahan bagi kemakmuran masyarakat banyak dibangun jalan raya yang menghubungkan antara dasan dengan dasan. Jalan raya desa dibangun melalui Proyek Padat Karya dan Swadaya masyarakat secara gotong royong.

Kebanyakan mereka tinggal di dataran rendah yang subur termasuk daerah kritis Lombok Selatan yang pada tahun tanam 1986 ini sebagian besar sudah berpengairan teknis. Mereka tinggal di rumah-rumah kayu dan bambu yang beratap alang-alang atau daun kelapa. Dindingnya terbuat dari anyaman bambu.

Pada umumnya rumah mereka yang asli berbentuk segi empat panjang dengan perbandingan antara panjang dengan lebar 4 : 3. Rumah asli orang Sasak ditopang oleh 4 buah tiang utama dengan 5 buah tiang pelengkap yang tertanam dalam di atas fondasi tanah masif yang tinggi. Tinggi fondasi antara 1 - 1,5 meter. Pada bagian depan disambung untuk menjadi serambinya yang luasnya kurang lebih setengah dari luas ruangan.

Rumah asli orang Sasak terdiri dari 1 buah bilik dan 1 buah serambi yang terbuka. Tinggi fondasi serambi setengah dari tinggi fondasi bilik rumah. Jenis rumah semacam ini sekarang tinggal sedikit saja. Di antaranya di Kecamatan Pujut, Kecamatan Praya Timur, Kecamatan Masbagik, Kecamatan Pringgabaya, Kecamatan Bayan, Kecamatan Tanjung dan Kecamatan Praya Barat. Di depan rumah biasanya terdapat lumbung padi. Selain berfungsi tempat menyimpan padi, dapat juga di bagian bawahnya tempat menerima tamu atau tempat menenun kain.

Air minum diambil dari sumur yang terletak di depan rumah atau di samping rumah. Bagi mereka yang tinggal di daerah yang air ta-

nahnya dalam air minum diambil dari sumur umum yang seusia dengan kampung tempat tinggal mereka.

Bahasa orang Sasak disebut juga bahasa Sasak. Struktur bahasa Sasak sama dengan struktur bahasa Indonesia. Bahasa Sasak banyak persamaannya dengan bahasa Samawa dan bahasa Jawa.

Bahasa Sasak bertingkat-tingkat tinggi rendah yang dalam istilah Sasak disebut **bahasa halus** dan **bahasa jamak**. Hampir semua kata-kata bahasa halus diadopsi dari bahasa Jawa. Bahasa Sasak dapat dibedakan atas dialek Bayan, dialek Tanjung, dialek Pujut, dialek Pejanggik, dialek Selaparang dan dialek Sembalun. Banyaknya dialek dalam bahasa Sasak menunjukkan asal nenek moyang mereka yang berbeda-beda yang datangnya ke Lombok dalam masa yang berbeda pula. Antara pendukung dialek yang satu dengan dialek yang lain agak sulit berkomunikasi tanpa memakai bahasa komunikasi umum. Bahasa yang dapat dimengerti oleh semua orang Sasak adalah dialek Pejanggik dan dialek Selaparang.

Mata pencaharian pokok orang Sasak yang utama adalah bercocok tanam di sawah. Hanya sebagian kecil saja yang bercocok tanam di ladang. Tanaman pokok adalah padi. Mata pencaharian sampingan beternak dan menangkap ikan. Jenis hewan ternak yang dikembangkan adalah sapi, kerbau, kambing dan kuda. Sapi dan kerbau selain dipelihara untuk keperluan upacara adat dan untuk dijual, yang paling utama untuk membajak di sawah dan di ladang. Kuda ditenak untuk menarik cikar (pedati) dan dokar.

Pada saat ini dapat dikatakan cikar dan dokar sudah punah berubah menjadi **cidomo**, suatu alat angkutan sejenis cikar yang memakai roda dan ban mobil. Kata **cidomo** itu sendiri adalah singkatan dari **cikar**, **dokar** dan **motor**. Selain menanam padi juga orang Sasak menanam palawija.

Jenis teknologi setempat yang mereka kembangkan, antara lain pembuatan alat-alat dapur dari gerabah, besi dan seng, alat-alat pertanian yang terbuat dari besi dan kayu, anyam-anyaman yang terbuat dari bambu, daun pandan dan daun lontar. Mereka juga membuat bermacam-macam perhiasan dari emas, perak dan kuningan. Demikian pula barang-barang ukiran, patung dan wayang kulit. Mereka juga mengenal tehnik memintal benang dan menenun yang menghasilkan kain dari yang sederhana sampai yang halus dari bahan kapas dan sutera. Teknik celup, ikat dan songket juga dikenalnya pula.

Sistem kekerabatan orang Sasak adalah berdasarkan prinsip keturunan patrilineal.

Perkawinan yang dilakukan oleh masyarakat pada umumnya didasarkan atas suka sama suka antara pemuda dan pemudi bebas pacar-pacaran ( bahasa Sasak : **beberaya** ). Kalau sudah ada kesepakatan

hidup bersama mereka mengikat janji untuk **selarian** ( kawin lari ). Keluarga si pemuda melarikan gadis tersebut dan menyembunyikan di rumah salah seorang kerabat calon mempelai laki-laki.

Setelah melalui proses adat mengabarkan dan meminta wali, kedua mempelai dinikahkan di muka penghulu. Proses penyelesaian adat selanjutnya adalah **sorong serah**, maksudnya menyerahkan sejumlah harta yang disebut **ajikrama** yang diikuti acara **nyongkol** atau **nyodol**, yaitu acara kunjungan dari pihak mempelai pria ke rumah keluarga mempelai wanita. Untuk menyelenggarakan pesta penerimaan rombongan yang membawa **ajikrama** tersebut pihak keluarga mempelai wanita dapat meminta sejumlah biaya yang dalam bahasa Sasak disebut **gantiran** untuk menyelenggarakan pesta.

Dua hari setelah sorong serah keluarga kedua mempelai datang lagi ke rumah kedua orang tua mempelai wanita untuk berkenalan dan meminta maaf. Kedatangannya yang kedua ini disebut **bejango**. Secara harfiah **bejango** artinya menjenguk.

Adat menetap sesudah menikah pada umumnya di kalangan suku bangsa Sasak, adalah **virilokal**.

Setelah beberapa bulan kemudian keluarga muda itu membuat rumah di sekitar rumah orang tua mempelai laki-laki ( patrilokal ). Kecuali kalau pekarangan sudah sempit mereka mendirikan rumah di tempat lain di luar pekarangan orang tuanya ( neolokal ).

Orang Sasak mengenal kelas-kelas dalam masyarakat. Stratifikasi sosial didasarkan pada keturunan, **menak** ( bangsawan ), kaula ( **fajar karang** ) dan budak ( **panjak** ). Bangsawan Sasak berkelas banyak menurut asal keturunannya. Dewasa ini perbedaan antara bangsawan dengan orang kebanyakan sudah kabur. Demikian pula golongan budak sudah punah berbaur dengan fajar karang.

### **Orang Samawa.**

Orang Samawa adalah penduduk asli Sumbawa bagian Barat yang wilayahnya meliputi Kabupaten Sumbawa yang sekarang. Luasnya hampir 2/3 dari luas pulau Sumbawa seluruhnya. Mereka tersebar di desa-desa dan kecamatan di seluruh Kabupaten Sumbawa. Kebanyakan mereka tinggal di dataran rendah dan lembah di atas rumah panggung yang bertiang tinggi dibanding dengan rumah panggung yang terdapat di pulau Sumbawa bagian Tengah dan Timur, Rumah dibuat dari kayu dengan atap **santek** ( sejenis sirap terbuat dari bambu ).

Seperti orang Sasak, orang Sumbawa berasal dari beberapa nenek moyang yang berbeda kemudian bergabung menjadi satu etnis seperti keadaannya yang sekarang.

Bahasa yang mereka pergunakan disebut bahasa Samawa, dialek **Ropang**, dialek **Seni**, dialek **Selessek**, dialek **Lebah**, dialek **Beru**, dialek **Jeluar**, dialek **Tanganan**, dialek **Geranta**, dialek **Jereweh** dan dialek **Taliwang**.

Mata pencaharian mereka yang utama adalah bercocok tanam di sawah dan di ladang. Tanaman pokok padi. Mata pencaharian tambahan beternak dan menangkap ikan.

Hasil ternak yang utama kerbau dan kuda. Akhir-akhir ini peternakan sapi sudah berkembang baik.

Sistem kekerabatan orang Samawa berdasarkan hubungan patrilineal dengan pola menetap **patrilokal**. Adat perkawinan di kalangan orang Samawa terdiri dari beberapa unsur bertahap. Mulai dari **bakatoan**, **bada'**, **nyorong**, **nikah** dan **petang basai**.

Biaya perkawinan yang disebut **sean lumar** dipikul seluruhnya oleh pihak mempelai laki. Untuk sementara setelah menikah, mereka tinggal di rumah keluarga mempelai wanita (uxorilokal).

Mengenai stratifikasi sosial, masyarakat Samawa terbagi ke dalam 3 golongan, golongan **bangsawan** yang disebut **da-da-tu**, golongan merdeka (rakyat biasa) yang disebut **sanak** dan golongan tidak merdeka (budak) yang disebut **ulin abdi**. Sejak kemerdekaan Republik Indonesia golongan budak ini berangsur-angsur lenyap menjadi orang merdeka.

Pada umumnya orang Samawa adalah penganut agama Islam yang taat. Mereka memeluk agama Islam pada abad ke enam belas. Agama Islam di Sumbawa Barat masuk dari Jawa kemudian mendapat penyempurnaan dari Gowasekitar awal abad ke 17.

## Orang Bima.

Suku Bangsa Bima adalah penduduk asli pulau Sumbawa bagian Tengah dan bagian Timur, meliputi Kabupaten Dompu dan Kabupaten Bima. Mereka terbagi ke dalam sub etnis Bima dan sub etnis Dompu. Pembagian yang demikian sebenarnya kurang tepat sebab pada dasarnya mereka mempunyai nenek moyang yang sama, adat-istiadat, sistem kemasyarakatan, sistem kekerabatan bentuk rumah yang sama dan berbicara dalam bahasa yang sama pula. Mereka terpisah karena sejarah mereka terbagi ke dalam 2 buah kerajaan Bima dan kerajaan Dompu.

Setelah kedua kerajaan tersebut dihapus mereka masih tetap terpisah ke dalam Kabupaten Bima dan Kabupaten Dompu.

Di kalangan mereka sendiri sub etnis Bima lebih terkenal dengan sebutan **Dou Mbojo**. Bahasa yang mereka pakai disebut **nggahi** -

**Mbojo. Mbojo**, artinya tanah semenanjung yang menjorok masuk ke laut. Bahasa Bima seperti bahasa Indonesia lainnya termasuk rumpun bahasa Austronesia. Bahasa Bima tidak mengenal konsonan pada akhir kata.

Orang Bima tinggal mengelompok dalam kampung yang dibatasi sekelilingnya dengan pagar hidup atau belahan-belahan bambu. Antara satu kampung dengan kampung lain letaknya berdekatan hanya dibatasi oleh lorong sebagai jalan setapak.

Desa-desanya di Bima pada umumnya terletak pada sebidang tanah yang datar. Satu desa terdiri dari beberapa kampung dan dua ratus sampai lima ratus rumah yang masing-masing didiami oleh satu keluarga batih yang terdiri dari ayah, ibu, anak-anak dan kadang-kadang ditambah dengan seorang pembantu atau saudara yang menumpang.

Konstruksi rumah orang Bima ada 3 macam, yaitu **uma lengge** atau **uma leme** dan **uma ceko** atau **uma pa-a** yang sederhana, dan **uma ceko** atau **uma pa-a** yang lengkap.

Bentuk rumah yang pertama adalah bentuk asli rumah Bima yang dipergunakan pada zaman Ncuhi, sebelum pengaruh Hindu dan Islam masuk ke sana. Bentuk rumah semacam ini sekarang masih terdapat di desa-desa pegunungan di Kecamatan Donggo.

Rumah-rumah tersebut seluruhnya rumah panggung terbuat dari kayu, atap alang-alang atau genteng. Dindingnya papan atau bilahan bambu. Kecuali **uma lengge** dan **uma ceko** yang sederhana, tiap ruang dalam rumah dibagi tiga, yaitu serambi depan yang disebut **pelada** atau **sancaka tando**, ruang tidur yang disebut **bili** dan serambi belakang yang disebut **sancaka kontu** atau **sancaka riha**. Bagi mereka yang berada, di samping rumah dibangun lumbung padi yang disebut **jompa'**.

Pada umumnya rumah-rumah dibangun menghadap ke jalan desa atau ke lorong kampung.

Mata pencaharian yang utama adalah bercocok tanam di sawah dan di ladang. Tanaman pokok adalah padi. Selain padi mereka juga banyak menghasilkan jagung dan bawang merah. Mata pencaharian tambahan adalah beternak dan menangkap ikan. Hasil peternakan yang utama adalah kerbau. Kerbau memegang peranan dalam kehidupan mereka untuk menarik bajak dan dijual untuk memenuhi kebutuhan mereka yang lain. Mata pencaharian tambahan lainnya adalah menenun, membuat gerabah dan pertukangan emas dan besi.

Sistem kekerabatan orang Bima diperhitungkan menurut garis patrilineal dengan pola menetap patrilokal.

Hubungan kekerabatan setiap orang diperhitungkan melalui orang laki-laki.

Perkawinan menurut adat **Bima** adalah **kawin minta**. Prosesnya bertahap mulai dari melamar, menyerahkan mahar dan upacara perhelatan.

Upacara perhelatan diadakan tiga hari berturut-turut. Hari pertama yang disebut **kapanca**, yaitu saat akad nikah dilakukan. Hari kedua yang disebut **nenggu**, yaitu upacara pergantian kembang yang dilakukan sendiri oleh kedua pengantin yang disebut **Boho oi ndea** dan sore-sore upacara **pamaco**, kedua pengantin menjenguk kedua orang tua pengantin laki-laki. Setelah itu barulah kedua pengantin diperkenankan sekamar di rumah pengantin yang telah disediakan.

Mengenai sistem kemasyarakatan orang **Bima**, sebelum pengaruh Hindu dan Islam mereka terpecah-pecah dalam kelompok-kelompok yang dipimpin oleh seorang **Ncuhi**. Setelah pengaruh Hindu yang disusul Islam kedudukan **Ncuhi** diganti dengan **gelarang**. **Gelarang** adalah seorang pemimpin pemerintah desa dan pemimpin adat. Pemimpin agama dipegang oleh **lebe to'i**. Dewasa ini susunan pemerintahan desa sudah diseragamkan.

Orang **Bima** juga mengenal stratifikasi sosial. Mereka terbagi ke dalam 3 golongan, yaitu golongan bangsawan, golongan orang merdeka atau **dari**, dan golongan budak. Sekarang perbedaan antara golongan bangsawan dengan golongan **dari** ini sudah kabur. Sedangkan golongan budak sudah lenyap sama sekali.

Kecuali orang **Donggo**, orang **Bima** seluruhnya beragama Islam. Mereka memeluk agama Islam sejak awal abad ke 17. Agama Islam masuk ke **Bima** dari **Goa** dengan perantaraan ulama-ulama dari **Pagaruyung (Sumatera Barat)**.

Orang **Donggo** yang tidak mau masuk Islam lari ke gunung di sebelah Barat dan Timur teluk **Bima**. Pada awal abad ke 20 baru mereka memeluk agama. Sebagian masuk Islam dan sebagian memeluk **Nasrani**.

Menurut **Zolinger**, agama Islam masuk ke **Sumbawa Tengah** lebih awal. Beliau menyebutkan tahun 1545. Kalau itu benar mungkin agama Islam baru dianut oleh penduduk pantai Utara dari **Kabupaten Dompu** yang sekarang. Salah satu sumber menyebutkan sub etnis **Dompu** sendiri mendapatkan Islam untuk pertama kali dari **Pangeran Prapen**. Ini berarti mereka telah memeluk agama Islam sejak abad ke 16.

## 2. ARTI DAPUR MENURUT KEBUDAYAAN SASAK, SAMAWA DAN BIMA.

Dapur bagi ketiga suku bangsa tersebut di atas adalah tempat kegiatan memasak makanan bagi keperluan anggota keluarga sehari-

hari. Kedudukan dapur bagi mereka sangat penting, karena itu antara rumah tinggal dengan dapur terkait sangat erat. Kesatuan rumah dan dapur dalam bahasa Sasak disebut **bale langgaq**.

Pada awal perkembangannya dapur bersatu dengan rumah tinggal, atau dengan kata lain dapur adalah salah satu bagian dari rumah. Keadaan seperti itu masih dapat kita lihat pada semua rumah tradisional Sasak, Samawa maupun Bima. Tetapi dalam bentuk rumah modern sekarang ini kembali dapur hanya merupakan bagian dari rumah.

Kalau dianalisa dari informasi yang diperoleh dari responden, pemisahan dapur dengan rumah tinggal bermula dari orang bangsawan. Bagi orang bangsawan, isterinya atau anak gadisnya tidak memasak sendiri. Mereka pada umumnya dibantu oleh wanita lain, biasanya budaknya atau **anak akon** (pembantu). Sebagai budak atau pembantu mereka tidak dapat leluasa keluar masuk rumah, lebih-lebih lagi kalau tuannya sedang duduk di serambi sendiri apalagi sedang menerima tamu.

Karena alasan sopan santun dan kebersihan dibuatlah bangunan khusus tempat memasak dan tempat budaknya atau pembantunya tidur di malam hari. Bangunan Khusus semacam ini disebut **pawon** (Sasak), **sancaka** (Bima), **bale mongka** (Samawa). Ini pula sebabnya mengapa untuk halusnya sebutan bagi budak perempuan adalah **isin pawon**. Adakalanya bilik rumahnya dirasakan terlalu sempit untuk keperluan anggota keluarga, maka untuk tempat memasak dibuatkan di sebelah sayap kiri rumah.

Tempat memasak semacam itu dalam bahasa Sasak disebut **ampik**, dalam bahasa Bima disebut **sancaka kompe** atau **sancaka wela**.

Apabila kita pahami tempat memasak itu sebagai dapur, maka kita akan dapat membeda-bedakan dapur itu berdasarkan penempatannya.

1. Dapur yang merupakan bangunan tersendiri lepas dari bangunan tempat tinggal, dalam bahasa Sasak disebut **pawon**, dalam bahasa Samawa disebut **bale mongka**.
2. Dapur yang terdapat di **amper** rumah dalam bahasa Sasak disebut **ampik**, dalam bahasa Bima disebut **sancaka kompe** atau **sancaka wela**, dalam bahasa Samawa disebut **bale mongka**.
3. Dapur yang terdapat di dalam rumah dalam bahasa Sasak disebut **dapuh**, dalam bahasa Bima **sancaka riha** dan bahasa Samawa disebut **bale mongka**.

Memperhatikan istilah-istilah dapur di atas menurut pengertian Sasak, Samawa dan Bima pada hakekatnya yang dimaksud dengan dapur pada awalnya ialah **tungku** tempat memasak. Memang menurut kenyataan, bahwa yang dimaksud dapur itu adalah tempat kegiatan

an masak memasak. Karena inti dari segala sarana masak-memasak itu adalah tungku beserta bangunan tempat tungku itu dipergunakan Hal ini terlihat pada tungku-tungku pengrajin juga disebut **parapen**, artinya perapian. Juga tempat memasak pada waktu pesta meskipun bentuknya hanya terop darurat juga disebut **pawon** atau dapur karena di situ terdapat tungku yang dipergunakan untuk memasak.

Kalau ada upacara-upacara yang berhubungan dengan dapur inti upacaranya terletak pada tungku. Seperti yang terdapat pada suku bangsa Sasak kalau mengadakan selamatan yang berhubungan dengan pemakaian dapur baru, di atas ambang lubang tungku, jalan memasukkan kayu api ditaruhkan sebuah cabai, 3 butir garam kasar dan sebutir bawang merah. Maksudnya supaya segala roh jahat yang dapat mengganggu keberkatan di dalam dapur menyingkir dari sana.

Dalam kebudayaan Sasak, Samawa dan Bima ruang dapur ditata serapi mungkin untuk kenyamanan kerja, kebersihan dan kepraktisan.

Pada umumnya ruang dapur dibagi ke dalam 6 bagian.

1. Bidang tempat tungku, dalam bahasa Sasak disebut **jankih** atau **jankis** atau **jalik** atau **jankeh**, dalam bahasa Samawa disebut **sanikan**, atau **sanapir** atau **tumang**, dan dalam bahasa Bima disebut **Riha**.
2. Bidang tempat para-para, tempat menyimpan alat-alat memasak, dalam bahasa Sasak disebut **sempara**, dalam bahasa Samawa disebut **parabate**, dalam bahasa Bima disebut **taja**. Orang Bima membedakan para-para tempat menyimpan alat-alat dapur disebut **taja** dengan para-para tempat mengeringkan kayu api yang disebut **taja ncu-i**. Letak kedua bidang para-para berdampingan, tetapi **taja ncu-i** tepat tergantung di atas tungku atau **riha**.
3. Bidang tempat air, dalam bahasa Sasak tempat air disebut **selao** dalam bahasa Bima disebut **tune** dan dalam bahasa Samawa disebut **patinang**.
4. Bidang tempat duduk dan mengerjakan bahan-bahan masakan.
5. Bidang dinding dibuatkan tempat menyelitkan pisau, parang, sendok, tempat botol, tempat menggantung wadah-wadah yang dapat digantung.
6. Ruang atas yang kosong dipergunakan tempat menggantung sejenis para-para kecil dalam bahasa Sasak disebut **lanjaq**, dalam bahasa Samawa disebut **ancak** dan dalam bahasa Bima disebut **taja ncu-i**. Tempat air (tempayan) pada umumnya ditempatkan di sebelah kiri tungku atau di sebelah kanan orang yang sedang duduk menghadapi tungku.

Pada bidang merapat dinding ditempatkan rak piring atau sejenis balai-balai kecil tempat piring dan sejenisnya. Segala jenis alat

dapur ditempatkan mengelompok menurut jenisnya, sehingga kelihatannya serba teratur dan rapi.

**Lanjaq** tempat nasi tergantung tersendiri dan lebih tinggi dari yang lain. Digantung dalam **lanjaq** maksudnya untuk menghindari tikus dan juga supaya tidak terlangkahi, karena nasi yang akan dimakan harus selalu bersih dan jangan ternoda oleh sesuatu yang kurang baik. Menurut kepercayaan ketiga etnis tersebut nasi adalah makanan yang mulia bagi manusia, kedudukannya lebih utama dari makanan yang lain.

### 3. FUNGSI DAPUR MENURUT KEBUDAYAAN SASAK, SAMAWA DAN BIMA

Pada mulanya seseorang membangun dapur adalah untuk tempat memasak makanan bagi keperluan anggota keluarganya sehari-hari. Dalam perkembangan selanjutnya dapur juga tempat menampung kegiatan rumah tangga yang memerlukan peranan dan keikutsertaan ibu rumah tangga di dalam kegiatannya. Kegiatan-kegiatan yang dimaksud antara lain tempat menerima tamu wanita yang masih ada hubungan kekerabatan tetangga dan sahabat dekat.

Seperti kebiasaan yang terdapat pada masyarakat Samawa dan Bima bila bermusyawarah tentang hal-hal yang berhubungan dengan keperluan upacara, baik suka maupun duka diadakan di dapur. Fungsi dapur pada struktur rumah Samawa dan Bima adalah sebagai ruang keluarga dalam rumah modern. Kegiatan makan dan minum juga kebanyakan dilakukan di dapur. Demikian pula kebiasaan yang terjadi pada masyarakat Sasak, tempat makan seorang ibu bersama anak-anaknya yang wanita dan yang masih kecil adalah di dapur. Karena dapur sebagai tempat kegiatan sehari-hari, maka sebagian besar alat-alat dapur disimpan di dapur.

Dalam keadaan tertentu dapur keluarga sering berfungsi sebagai dapur umum atau dapur perusahaan. Bila ada kenduri yang tidak terlalu besar untuk tempat masak cukup dengan hanya mempergunakan dapur keluarga saja. Demikian pula bagi keluarga yang berjualan makanan sebagai usaha penambah penghasilan mempergunakan dapur keluarga sebagai tempat memasak makanan yang akan dijualnya.

Pada masyarakat suku bangsa Bima terdapat kebiasaan menilai kekayaan dan kemiskinan seseorang dengan hanya melihat jumlah mata tungku yang dimilikinya.

Kalau mata tungkunya satu, maka pemiliknya dapat digolongkan keluarga miskin atau keluarga kecil. Di Kabupaten Dompu kebanyakan

an penduduknya memiliki 2 mata tungku. Keluarga yang memiliki 3 mata tungku tergolong orang kaya, atau jumlah anggota keluarganya banyak. Selain dari itu kaya miskinnya seseorang dapat dinilai dari asap yang selalu mengepul atau kadang-kadang saja. Untuk ini ada ungkapan yang berbunyi : "**ntuwu obu riha**", artinya dapurnya selalu berasap. Maksudnya keluarga itu hidup berkecukupan.

Kerajinan seseorang ibu rumah tangga dan kecakapan seseorang gadis dinilai dari keberesan, kebersihan dapur dan alat-alatnya. Begitu juga hubungan kemasyarakatan seseorang dapat dinilai dari banyaknya orang yang hadir pada perhelatan yang diadakannya dan banyaknya orang yang membantu memasak di dapur. Besar kecilnya suatu perhelatan seseorang dapat diketahui melalui pertanyaan : dapurnya di atas rumah ( **riha ese uma** ) atau dapurnya di halaman ( **riha awa dana** ), atautkah dapurnya memakai lubang ( **rubu** ). Maksudnya, **riha ese uma**, bahwa perhelatan itu secara kecil-kecilan. **Riha awa dana**, yaitu perhelatan sederhana. **Rubu**, yaitu perhelatan besar-besaran.

#### 4. TIPE-TIPE DAPUR MENURUT KEBUDAYAAN SASAK, SAMAWA DAN BIMA.

Tipe dapur yang terdapat pada ketiga suku bangsa tersebut dapat dibedakan-bedakan berdasarkan beberapa tinjauan.

Pertama ditinjau dari letaknya dapat dibedakan atas :

- a. Dapur dalam rumah, seperti yang terdapat pada rumah tradisional Sasak dan rumah-rumah suku bangsa Samawa dan suku bangsa Bima pada umumnya. Juga seperti yang terdapat pada bangunan modern tetapi dipadu dengan tradisional. Tipe yang terakhir ini biasanya terdapat pada rumah-rumah di pedesaan yang mempergunakan konstruksi modern.
- b. Tipe dapur-dapur yang terdapat di samping rumah, yang dalam bahasa Sasak disebut **ampik**, **bale mongka** dalam bahasa Samawa **sancaka kompe** atau **sancaka wela** dalam bahasa Bima. Tipe dapur semacam ini bagi orang Samawa dan orang Bima, letaknya boleh di kiri atau di kanan rumah. Sedangkan pada masyarakat suku bangsa Sasak hanya boleh di samping kiri rumah. Sebabnya karena terkait erat dengan konstruksi rumah tradisional Sasak itu sendiri.

Sebagai ilustrasi rumah tradisional Sasak hanya memiliki satu buah pintu. Letak pintu tidak tepat di tengah-tengah sisi depan rumah, tetapi di suatu titik yang memisahkan bagian kiri pintu setengah dari bagian di samping kanan pintu. Di depan pintu terdapat undak-undak atau trap bersusun satu, dua atau tiga tergantung ke-

pada tinggi fondasi rumah. Undak-undak tersebut terletak di atas serambi yang berfungsi sebagai tangga jalan keluar masuk dari bilik rumah ke serambi dan sebaliknya.

Bagian serambi di samping kiri undak-undak disebut **sesangkok konteq** atau **bataran konteq** ( Bahasa Indonesia : serambi pendek ) dan bagian yang disamping kanan disebut **bataran lantan** atau **sesangkok belo** ( Bahasa Indonesia : serambi panjang ).

**Bataran lantan** berfungsi sebagai tempat menerima tamu, **bataran konteq** berfungsi sebagai ruangkeluarga.

Karena itu **ampik** diletakkan di samping kiri rumah, supaya berhubungan langsung dengan **bataran konteq**. Praktis sekali kalau keluar masuk dari ampik ke dalam rumah.

- c. Tipe dapur di bagian belakang rumah, inilah yang paling banyak terdapat pada suku bangsa Sawama dan suku bangsa Bima. Pada suku bangsa Sasak dapat dikatakan hampir tidak ada.
- d. Tipe dapur di luar rumah, tipe ini paling umum di kalangan suku bangsa Sasak. Hampir sama banyaknya dengan yang di samping rumah.

Ditinjau dari tipe tungku, dapur dapat dibedakan antara lain :

- a. Tipe dapur dengan tungku-tungku yang terpisah. Mengenai bentuk tungku ini pada orang Sasak ada yang tidak menyukai tungku yang bersatu dengan bangunan dapur. Menurut kepercayaan mereka yang tidak menyukai bentuk tungku yang demikian yang melekat dengan dapur kurang berkahnya, pemboros, membuang rezki.
- b. Tipe dapur dengan tungku yang melekat pada bangunan. Tipe dapur yang semacam ini bersifat semi permanen, tidak dapat di pindah-pindah.  
Tipe dapur semacam ini terdapat pada sebagian besar masyarakat Sasak. Tipe ini sangat disukai karena praktis dan ekonomis menghemat bahan bakar.
- c. Tipe dapur dengan tungku yang berkaki, jenis yang banyak terdapat pada masyarakat Bima dan Samawa.

Selain pembagian dapur di atas ada pula pembagian tipe dapur sesuai fungsinya :

- a. Tipe dapur keluarga, dapur yang dipergunakan memasak makanan untuk keperluan anggota keluarga sehari-hari.
- b. Tipe dapur perusahaan, suatu jenis dapur yang dipergunakan untuk memasak makanan yang akan diperdagangkan.
- c. Tipe dapur umum, suatu jenis dapur yang dipergunakan memasak makanan untuk keperluan pesta.

- d. Tipe dapur kadangkala, suatu jenis dapur yang dipergunakan untuk memasak makanan secara insidental. Tetapi kebanyakan dapur keluargalah yang dipergunakan. Misalnya memasak khusus untuk tamu yang datang terlambat dari waktu makan.
- e. Dapur darurat, sejenis dapur yang dipergunakan orang memasak makanan secara darurat untuk mencegah bahan yang dimilikinya rusak. Seperti contoh : dapur yang dibuat oleh para pedagang pindang untuk membuat pindang secara darurat di dekat pantai tempatnya membeli ikan. Kalau memindang ikannya ditunda, besar kemungkinan akan rusak sesampainya di rumah karena jauh.

## 5. UNSUR-UNSUR BARU DALAM DAPUR TRADISIONAL

Kebangkitan industri Eropah pada abad ke 19 telah menghasilkan berbagai barang sarana kebutuhan hidup yang serba praktis dan lebih unggul dari alat-alat yang dihasilkan secara tradisional. Masuknya barang-barang mereka, terutama alat-alat dapur mendapat sambutan yang baik dari anggota masyarakat Nusa Tenggara Barat yang beruang. Kebanyakan rakyat hanya membatasi diri sampai kepada alat-alat makanan, seperti piring, sendok, mangkok, botol dan kualii besi dan lain-lain. Itu pun mereka beli dalam jumlah yang terbatas dengan pemakaian yang terbatas pula pada waktu ada tamu dan selamatan. Alat-alat memasak tradisional tetap mereka pakai karena menurut mereka ada perbedaan rasa antara nasi dan sayur-mayur yang dimasak dengan periuk dari pada yang dimasak dengan panci besi.

Keadaan yang demikian masih dapat bertahan sampai pertengahan abad kedua puluh. Sebab sejak masa itu sebagian besar rakyat Nusa Tenggara Barat lebih suka berfikir praktis dan ekonomis. Apalagi di kota dan desa yang jauh dari gunung mulai merasakan kesulitan bahan bakar. Harga kayu api dinilainya terlalu mahal dibandingkan dengan harga kebutuhan makanan yang lain. Lebih-lebih lagi panci produksi dalam negeri mulai membanjiri pasar. Sejak itu alat-alat dapur pabrikan mulai memasuki dapur tradisional mendesak alat-alat dapur yang terbuat dari gerabah dan kayu.

Barang-barang pabrikan yang dimaksud antara lain : periuk besi atau aluminium, baskom, barang-barang porselin, kukusan belik, botol untuk minyak goreng, kualii besi atau aluminium, prapen seng, sendok, sutil dan lain-lain.

Terakhir sejak dasawarsa kedelapan abad kedua puluh ini alat-alat terbuat dari plastik mulai memasuki dapur tradisional. Benda-

benda plastik yang dimaksud antara lain : ember plastik, tempayan plastik, jerigen plastik untuk tempat menyimpan minyak goreng, saringan teh plastik, ayakan plastik dan lain-lain. Alat-alat tersebut diperolehnya dengan membeli, tukar menukar dengan hasil bumi atau peternakan dan lain-lain.

Namun demikian unsur-unsur baru belum mendominasi alat-alat dapur tradisional, kecuali pada dapur tradisional yang terletak di pinggir kota atau di kalangan masyarakat yang terakhir di atas lebih senang mempergunakan alat-alat memasak pabrikan dari pada alat-alat memasak tradisional. Alasan kepraktisan, benda-benda pabrikan mudah dicuci, ekonomis, tahan lama meskipun harganya jauh lebih mahal dari alat-alat memasak tradisional yang terbuat dari gerabah, kayu atau bambu.

### BAB III

#### DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN HIDUP

##### 1. LOKASI DAPUR DAN LINGKUNGAN PEKARANGAN

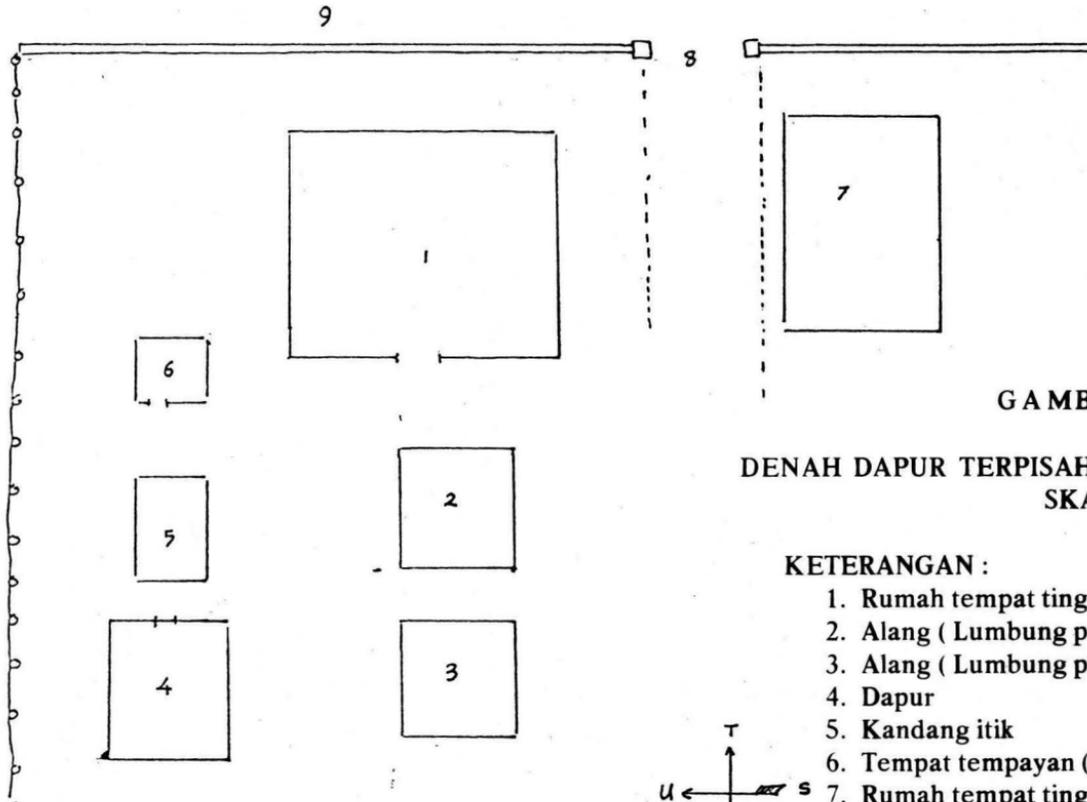
Hubungan dapur dengan kehidupan seseorang atau suatu keluarga terkait sangat erat. Dalam kehidupan tradisional dapur sangat penting walaupun penghargaan orang terhadap dapur tidak sebesar penghargaan orang terhadap rumah tinggal. Karena itu letak dapur sedapat mungkin ditempatkan yang tersembunyi. Letaknya di belakang rumah atau di samping rumah tinggal. Letak dapur dalam suatu pekarangan banyak tergantung kepada nilai-nilai yang berkembang dalam masyarakat pemilikinya.

Tata letak dapur dalam lingkungan pekarangan ditentukan oleh tipe dapur itu sendiri yang didasarkan oleh tata nilai masyarakat pendukungnya. Pada kebanyakan orang Sasak apabila dapurnya terpisahkan dari rumah tinggal, maka lokasinya di sebelah Barat rumah dalam satu lingkungan pekarangan yang sama dengan rumah tinggal. Lokasi dapur tidak boleh di sebelah Timur rumah. Kalau dilanggar menurut kepercayaan dapat mendatangkan kerugian. Rizki yang didapat pemilik dapur kurang barukahnya. Anggota keluarga selalu ada yang sakit-sakitan.

Aliran air cucuran atap dapur tidak boleh melanggar rumah tinggal. Sehingga letak dapur terhadap rumah tinggal tidak boleh di hulu. Letak dapur selalu di samping kiri rumah tinggal. Tetapi pada akhirnya ini ketentuan itu sudah banyak dilanggar orang. Pekarangan yang semakin menyempit dan kepercayaan yang terus menyusut adalah faktor utama yang menyebabkan orang tidak patuh lagi pada tradisi nenek moyang.

Di kampung-kampung yang padat lokasi dapur tidak teratur lagi. Dapat di kanan, dapat di kiri, di belakang, atau di depan dari rumah tinggal. Bagi mereka itu dapur dapat memenuhi kebutuhan.

Dapur yang ada di dalam rumah seperti yang terdapat pada suku bangsa Sasak, terletak pada bilik rumah di sisi sebelah kiri. Ruang tempat dapur itu diletakkan disebut **lelambur**. Sedangkan pada rumah **lengge** yang terdiri dari satu bilik, seperti pada suku bangsa Bima, dapur diletakkan di sudut kanan sisi depan rumah. Pada umumnya rumah **lengge** ini dibangun menghadap ke arah Timur. Konstruksi rumah **lengge** jumlahnya hanya sedikit, terdapat di Donggo, Kabupaten Bima.



GAMBAR

DENAH DAPUR TERPISAH DAN LINGKUNGANNYA  
SKALA 1 : 200

## KETERANGAN :

1. Rumah tempat tinggal
2. Alang ( Lumbung padi )
3. Alang ( Lumbung padi )
4. Dapur
5. Kandang itik
6. Tempat tempayan ( "Bong" )
7. Rumah tempat tinggal
8. Pintu gerbang
9. Jalan.



Salah satu bentuk dapur keluarga yang terpisah dari rumah tempat tinggal, dapur orang Sasak.

Tipe dapur yang paling umum, baik yang terdapat pada masyarakat Samawa maupun masyarakat Bima adalah yang lokasinya di bagian belakang rumah. Ruang tempat dapur semacam itu dalam bahasa Bima disebut **sancaka riha**, dalam bahasa Samawa disebut **bale-mongka** (Indonesia : rumah masak ). Susunan ruangan rumah Samawa maupun Bima mulai dari depan ke belakang terdiri dari ruang depan ( Bima : **sancaka tando** ), bilik (ruang tengah), serambi belakang atau ruang dapur ( Bima : **sancaka kontu** atau **sancaka riha** ).

Pada awal perkembangannya pada zaman dahulu, dapur orang Samawa dan orang Bima merupakan bangunan tersendiri yang diletakkan di belakang rumah tinggal. Dalam perkembangan kemudian disatukan dengan rumah induk. Hal itu masih terlihat ruang dapur masih merupakan bangunan tambahan atau **amper** di bagian belakang. Posisinya terhadap lingkungan pekarangan berada pada pekarangan belakang.

Tipe dapur yang lokasinya di samping rumah posisinya terhadap lingkungan pekarangan berada pada pekarangan samping kanan pada **uma ceko** maupun **uma pa-a** di Kabupaten Bima dan Kabupaten Dompu, pada pekarangan samping kiri atau kanan di kalangan suku bangsa Samawa. Tipe dapur yang terletak di samping rumah di kala-

ngan orang Sasak disebut **ampik**. **Ampik** selamanya terletak di sebelah kiri rumah tinggal. Posisinya terhadap lingkungan pekarangan terletak di pekarangan samping kiti.

**Ampik** merupakan pengembangan dari dapur yang terletak di dalam bilik rumah. **Ampik** dibuat karena desakan kebutuhan. Bilik rumah terlalu kecil bagi keluarga yang anggotanya terus bertambah. Selain itu untuk menghindari pengotoran rumah yang ditimbulkan oleh asap dapur yang mengepul terus setiap hari.

Dari uraian di atas, ternyata pada umumnya dapur terletak di pekarangan belakang dan pekarangan samping kiri dan kanan. Dalam keadaan yang sangat mendesak ada juga dapur yang terletak di pekarangan depan. Meletakkan dapur di pekarangan belakang dan pekarangan samping erat hubungannya dengan tata nilai yang berhubungan dengan kesopanan umum dan rasa keindahan.

Dalam hubungan dengan kebersihan, keadaan dapur tidak selamanya bersih. Begitu juga anggota keluarga yang sedang bekerja di dapur pakaiannya tidak selalu rapi dan bersih. Alasan yang lain, rumah-rumah di kabupaten Sumbawa, Dompu dan Bima hampir seluruhnya dibangun menghadap jalan desa atau lorong kampung. Pada umumnya mereka tidak senang anak isterinya dipandang oleh setiap orang yang jalan di jalan raya maupun yang lewat di lorong kampung. Lebih-lebih pada masa sebelum Perang Dunia II hampir semua gadis dalam pingitan. Hal-hal lain, keadaan dapur termasuk rahasia keluarga, sehingga tidak setiap orang yang bertamu diterima di dapur, tetapi hanya terbatas pada sahabat dan kerabat yang sangat dekat saja.

## 2. LOKASI DAPUR DAN LINGKUNGAN RUMAH TINGGAL

Seperti telah disinggung pada halaman di depan, antara dapur dengan rumah tinggal tidak dapat dipisahkan. Tidak ada rumah tinggal tanpa dapur. Tetapi dapat saja ada dapur tanpa rumah tinggal. Jenis dapur semacam itu misalnya dapur yang didirikan oleh pedagang ikan secara darurat di dekat lokasi tempatnya membeli ikan. Ikan yang kira-kira tidak tahan disimpan sampai tiba kembali di rumah, maka dipanggang atau dipindang. Dengan membangun tungku dari batu di bawah pohon sudah dapat memasak yang dikehendaki.

Demikian pula dapur darurat yang dibangun oleh seorang penyadap nira di kebunnya untuk membuat gula. Sore-sore sekitar pukul 18.00 setelah menurunkan nira sore dia pulang ke rumahnya dengan membawa gula dan nira. Penyadap nira yang mengusahakan gula aren pekerjaannya seperti itu rutin setiap hari selama niranya masih deras menetes. Niranya diturunkan dua kali sehari. Nira pagi lang-

sung dimasak di kebun sambil menunggu waktu menurunkan nira yang kedua di sore hari.

Dihubungkan dengan lokasi dapur yang bersangkutan terhadap rumah tinggal dapat dibedakan atas ; dapur di luar rumah tinggal dan dapur di dalam rumah tinggal.

Dapur di dalam rumah tinggal dapat dibedakan lagi atas ; dapur di serambi belakang rumah tinggal, dapur di amper rumah tinggal, dapur di serambi depan rumah tinggal, dan dapur di dalam bilik rumah tinggal.

Lokasi dapur di luar rumah pada umumnya di sebelah kiri rumah tinggal. Letaknya berdampingan sejajar dengan rumah tinggal. Jarak antara rumah tinggal dengan dapur antara 3 - 7 meter, tergantung kepada luas dan sempitnya pekarangan. Antara dapur dengan rumah tinggal dihubungkan dengan jalan setapak yang terbuat dari batu yang permukaannya rata. Batu-batu tersebut dideretkan dengan jarak  $\pm 0,5$  meter. Anggota keluarga yang pulang pergi setiap hari dari dapur ke rumah tinggal dan sebaliknya meniti melalui batu-batu tersebut.

Akhir-akhir ini ada juga dapur yang terletak di samping kanan rumah atau di depan rumah. Hal ini disebabkan oleh keadaan terpaksa. Situasi pekarangan tidak memungkinkan lagi membangun dapur sesuai tradisi. Pantangan-pantangan dilanggar. Ada pula yang melanggar tabu karena tidak percaya lagi. Mereka yang seperti itu lebih mengutamakan kepraktisan dan keserasian komposisi dan keamanan. Ada juga dapur di depan rumah, karena lahan yang tersedia untuk membangun dapur hanya tinggal di pekarangan depan saja.

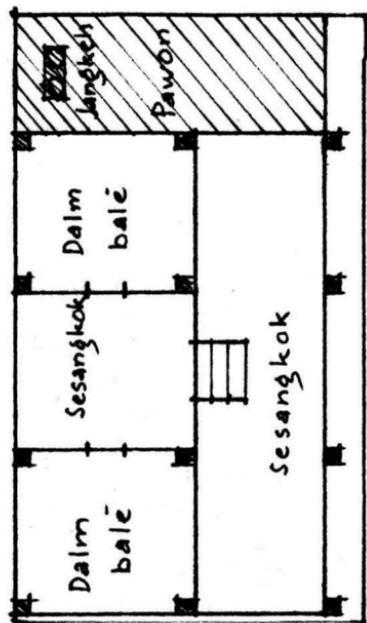
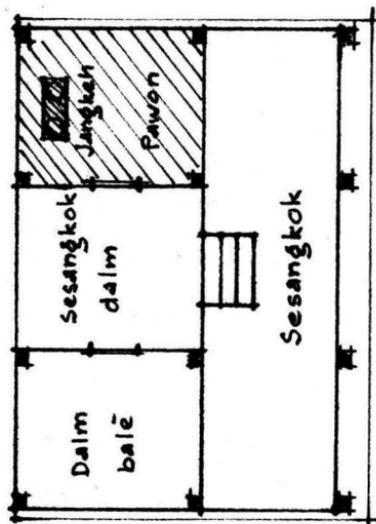
Mengapa lokasi dapur yang terdapat di dalam rumah tinggal dari beberapa jenis dapur berdasarkan lokasi yang paling tua, adalah dapur yang terletak di dalam bilik rumah tinggal. Jenis dapur seperti ini masih dapat dilihat pada rumah-rumah asli suku bangsa Sasak dan rumah asli suku bangsa Bima atau yang terkenal dengan sebutan **uma lengge**.

Rumah asli suku bangsa Sasak terbuat dari kayu, bambu dan alang-alang. Tiangnya bulat tertanam dalam ke dalam fondasi yang terbuat dari tanah masif. Kapnya kayu dengan usuk bambu, atapnya alang-alang dan dindingnya terbuat dari anyaman bambu yang disebut **gedek** atau **pager**. Fondasinya tinggi, terbagi atas dua ruangan yaitu **dalem bale** ( Indonesia : bilik ) dan **bataran** atau **sesangkok** ( Indonesia : serambi ) yang terbuka.

Bilik rumah terbagi menjadi dua bagian, yaitu **lelambur** dan **kodok - bale** atau **balen anak**.

Lelambur adalah tempat tidur ibu dan anak-anaknya yang masih kecil. Disamping itu tempat dapur dan tempat anak-anak dan ibu makan. Dapur diletakkan di tengah-tengah sisi kiri rumah. **Kodok - bale** adalah tempat tidur anak gadis dan tempat barang-barang berharga dan tempat beras.

Pawon di dalam rumah.



Pawon di luar rumah.



Salah satu bentuk rumah tradisional di Desa Pengadangan, Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur dengan dapurnya terletak di dalam rumah keluarga.

Serambi adalah tempat tidur ayah dan anak laki-laki yang sudah dewasa. Juga dipakai tempat menerima tamu.

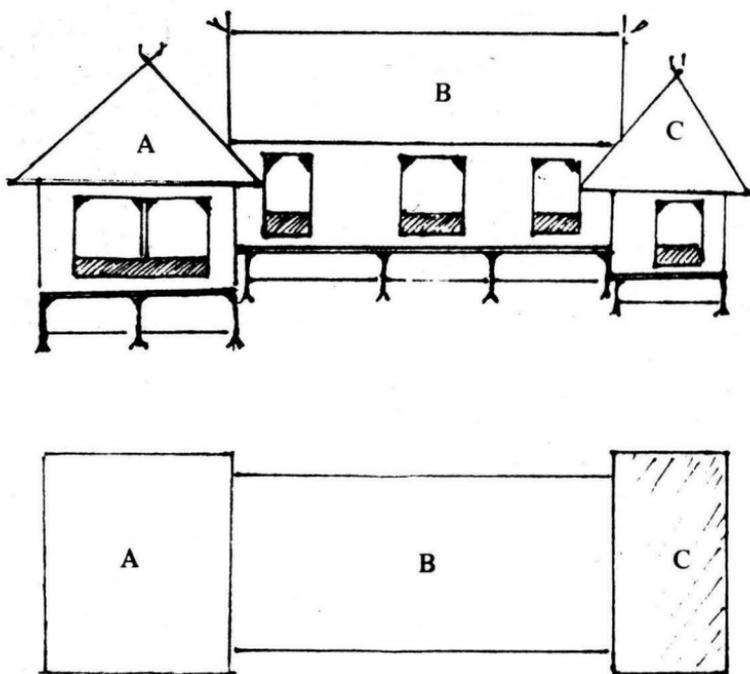
**Uma Lengge** atau **uma leme** adalah rumah asli suku bangsa Bima. Dibangun di atas tiang kayu seperti rumah panggung. Terdiri dari satu buah ruang saja. Tiangnya kayu, atap alang-alang dan dinding anyaman bambu. Dapurnya diletakkan di sudut kanan muka. **Uma - lengge** pada galibnya selalu menghadap ke Timur. Karena memiliki satu ruang, maka seluruh kegiatan seperti memasak, makan, menerima tamu, tidur dilakukan di dalam bilik.

Dalam perkembangan selanjutnya lokasi dapur digeser ke luar bilik, diletakkan di samping kiri rumah atau di samping kanan rumah. Dapur semacam ini dalam bahasa Sasak disebut **ampik**. Pada kalangan suku bangsa Sasak kegiatan yang terdapat di dapur semacam ini hanya masak-memasak. Kalau sekali-sekali seorang ibu atau anaknya yang kecil makan di situ hanyalah dalam keadaan darurat saja. Demikian juga kebiasaan yang terdapat di kalangan suku bangsa Bima dan Samawa. **Ampir** jarang dipergunakan orang tempat makan karena ruangnya sempit.

Lokasi dapur yang paling umum dan banyak terdapat pada suku bangsa Bima dan Samawa adalah di bagian belakang rumah tinggal.

Rumah tinggal orang Samawa dan orang Bima pada umumnya terdiri dari tiga buah ruangan. Mulai dari depan, serambi depan ( Bima : palada ), ruang Tengah ( Bima : billi ) dan ruang belakang ( Bima : sancaka riha ).

Serambi belakang sesungguhnya merupakan bangunan tambahan yang dibuat khusus untuk dapur.



**Gambar 1.**

Rumah Panggung

Etnis Mbojo :

A : Serambi depan

B : Rumah Induk

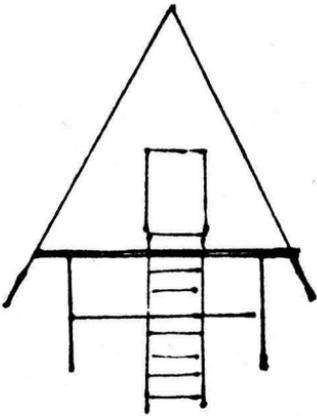
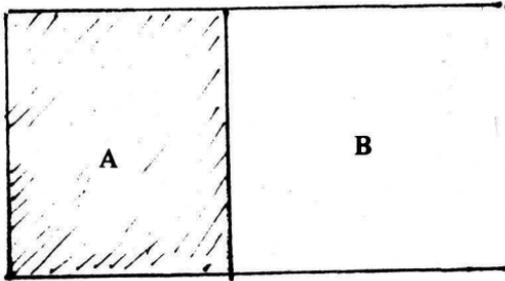
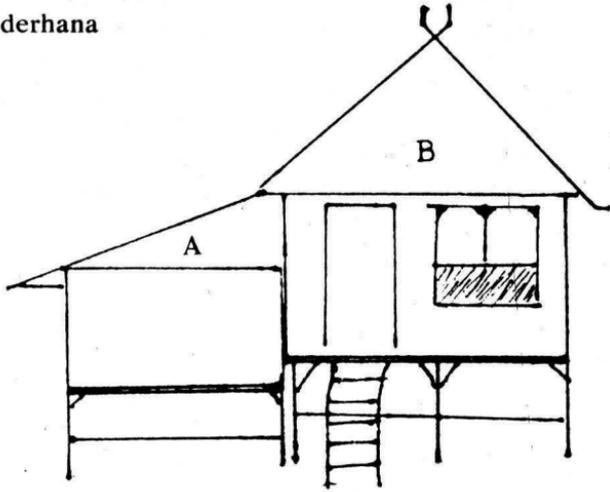
C : Dapur.

**Gambar 2.**

Rumah Panggung Sederhana  
Ethnis Mbojo.

A : Dapur

B : Rumah Induk.



**Gambar 3.**

Uma Leme ( Uma Lengge )

Bentuk rumah tertua Ethnis Mbojo, sekarang masih terlihat pada rumah Ncuhi di Donggo, dengan posisi dapurnya yang selalu terletak di sudut kanan di dalam rumah yang hanya memiliki satu ruang, dan pada umumnya rumah menghadap ke Timur.

U



Konstruksinya hampir sama dengan amper, menempel pada bangunan induk. Dapur semacam ini mempunyai fungsi bermacam-macam seperti tempat memasak, tempat makan, tempat menerima tamu wanita, ruang keluarga dan lain-lain.

Selain jenis-jenis dapur yang tersebut di atas ada pula dapur yang lokasinya di bagian depan rumah tinggal. Dapur semacam ini terdapat di kalangan suku bangsa Bima yang rumahnya sederhana. Rumah semacam itu hanya terdiri dari 2 buah ruangan. Serambi depan dan bilik. Rumah semacam ini sebagai perkembangan dari **uma lengge** atau **uma leme**. Untuk keperluan tempat memasak dibuatkan bangunan tambahan di depan rumah.

### 3. TATA RUANG DAPUR TRADISIONAL.

Penataan ruang dapur dimaksudkan untuk memperoleh kenyamanan kerja, kepraktisan dan kebersihan. Tiap alat ditempatkan teratur rapi sesuai dengan fungsinya. Lebih-lebih dapur yang terdapat di dalam bilik yang dipergunakan sebagai tempat tidur, seperti pada rumah asli Sasak dan asli Bima.

Penataannya sedemikian rupa dengan tungku sebagai pusat. Pada umumnya tungku diletakkan pada sisi kiri kurang lebih 0,50 - 0,75 meter dari dinding. Maksudnya supaya dinding jangan sampai terjilat oleh lidah api tungku. Di sebelah kanan tungku terletak tempayan tempat air bersih. Dalam bahasa Bima tempayan tempat air disebut **muja** atau **tune**. Dalam bahasa Samawa disebut **patinang**. Sedangkan dalam bahasa Sasak disebut **selao**.

Pada bidang dinding di belakang tungku dibuatkan **tempat periuk** ( bahasa Sasak disebut : **balen behe** atau **balen kemeq** ). Ruang kosong di antara dinding dengan tungku dipergunakan tempat menyimpan kayu api yang akan segera dipakai memasak. Tempat sendok, tempat botol dan alas periuk diletakkan pada bidang dinding di sebelah kiri tungku.

Di atas tungku dan ruang atas kiri kanan tungku terdapat para-para ( Bima : **taja**, bahasa Samawa : **para bate**, bahasa Sasak : **sem-para** ). Dalam dapur Sasak para-para yang di atas tungku dibuat ber-susun, **sempara atas** dan **sempara bawaq** ( para-para atas dan para-para bawah ). Para-para bawah dipergunakan tempat menaruh alat-alat memasak yang kosong dan beberapa jenis bumbu, seperti garam asam, cabe, bawang putih, bawang merah dan lain-lain yang memerlukan pemanasan setiap hari.

Di atas para-para atas ditaruh alat-alat memasak yang bersih dan kering. Piring, mangkok, bakul, nyiru dan lain-lain yang tidak baik kena langsung oleh panas dan asap tungku.

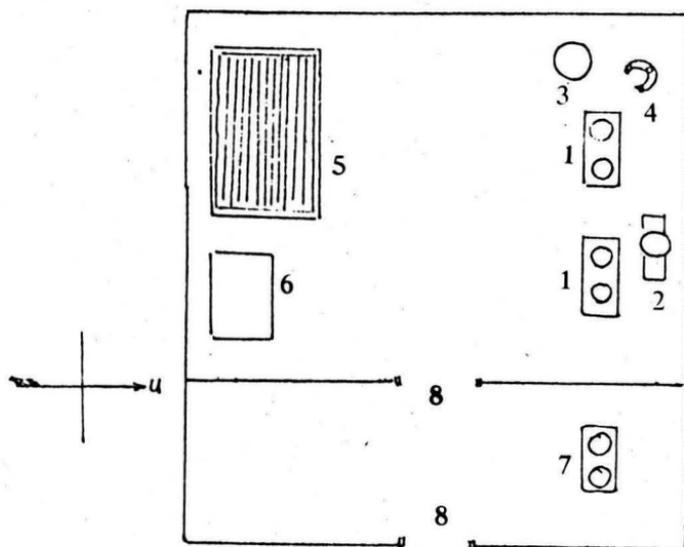
Khusus untuk tempat nasi ( bahasa Sasak : **ponjol** atau **gadang** ) dan kendi ( bahasa Sasak : **ceret** atau **semen** ), dibuatkan **lanjaq** yang tergantung di para-para atas atau pada usuk dapur. Bagi ruang dapur yang agak luas kadang-kadang di dalamnya terdapat rak piring atau sejenis amben kecil tempat menaruh piring mangkuk dan lain-lain.

Beras sebagai makanan pokok ditempatkan dalam tempayan yang di dalam bahasa Sasak disebut **lelekuh** atau **kemerasan** atau **kemerass** Tempat beras diletakkan di sisi kanan dari tungku.

### Denah Tata Ruang Dapur Tradisional

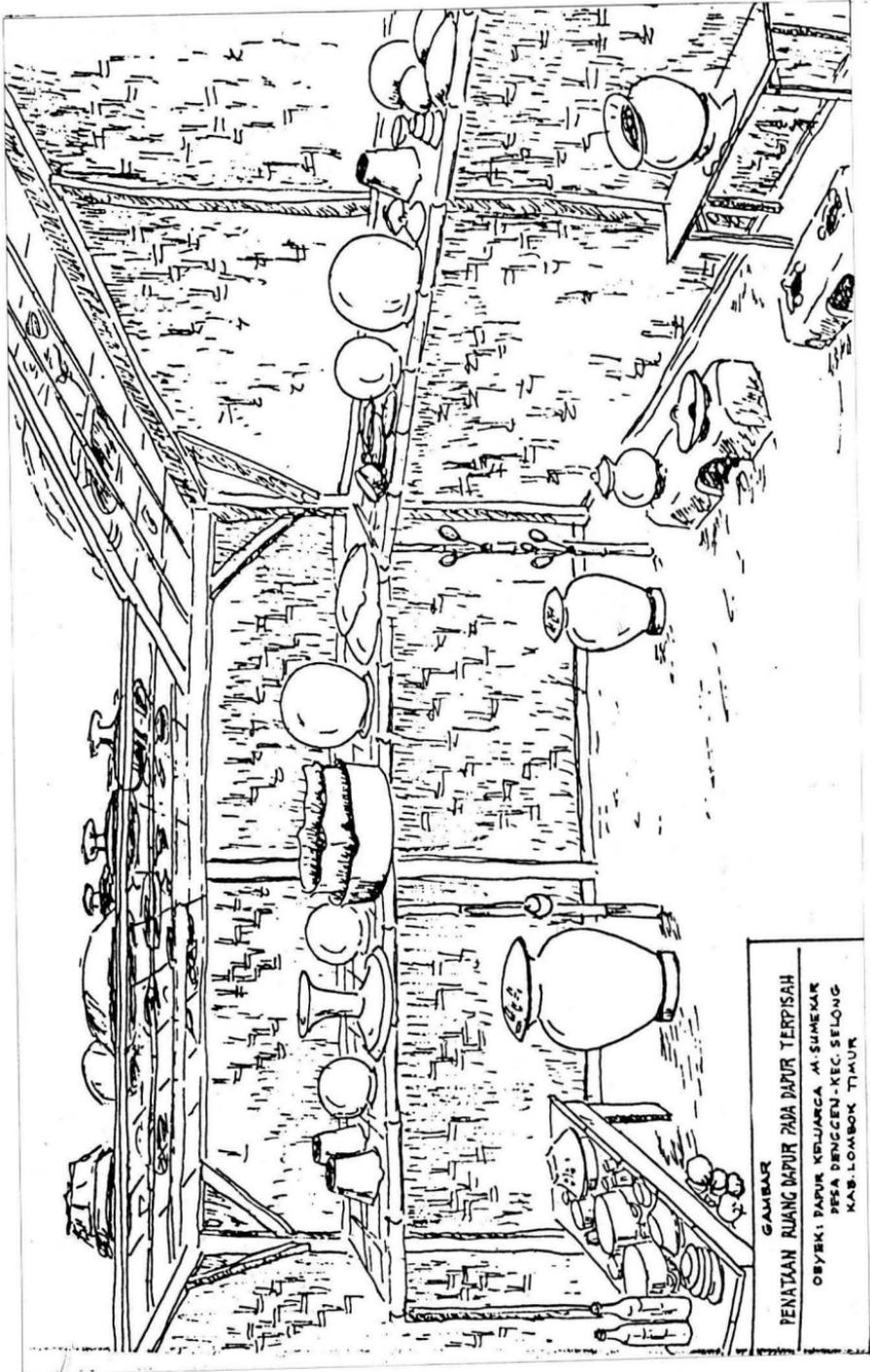
Skala 1 : 50

Gambar : Denah tata ruang dapur (skala 1 : 50)



#### Keterangan :

1. Tungku.
2. Tempat garam.
3. Tempat air ("SELAO").
4. Tungku (**jangkij lampaq**).
5. Pelataran.
6. Lemari.
7. Tungku serop.
8. Pintu.



GAMBAR

PENATAAN RUANG DAPUR PADA DAPUR TERPISAH

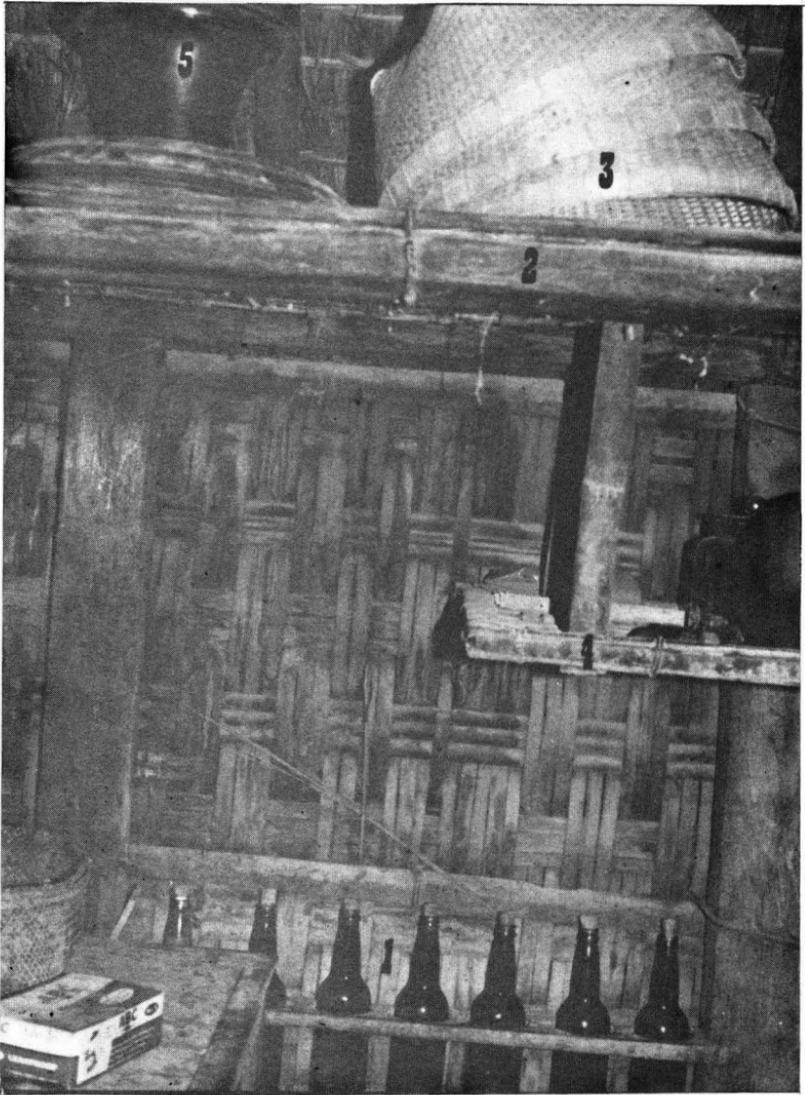
OBJEK: DAPUR KELUARJA M. SUMEKAR  
PEKA DENGGEN - KEC. SELONG  
KAB. LOMBOK TIMUR



Alat-alat dapur berupa :

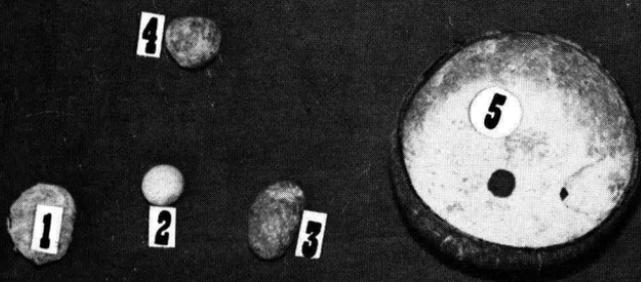
1. Sendok lauk dari tempurung/batok yang terselit pada tempat khusus.
2. Periuk masak sayur atau lauk.
3. Jangkik (tungku) dari tanah liat.

Bagi orang Sasak yang dapurnya terletak di luar rumah tinggal, kemerasannya ditaruh di dalam rumah tinggal. Alat-alat makan yang baik dan berharga malam hari dimasukkan ke dalam rumah tinggal. Berbeda dengan dapur orang Samawa dan orang Bima yang pada umumnya terletak dalam rumah tinggal, segala alat memasak, alat makan dan bahan makanan ditaruh di dalam dapur.



Sudut ruang dapur dalam rumah tinggal di desa Pengadangan - Lombok Timur, berupa :

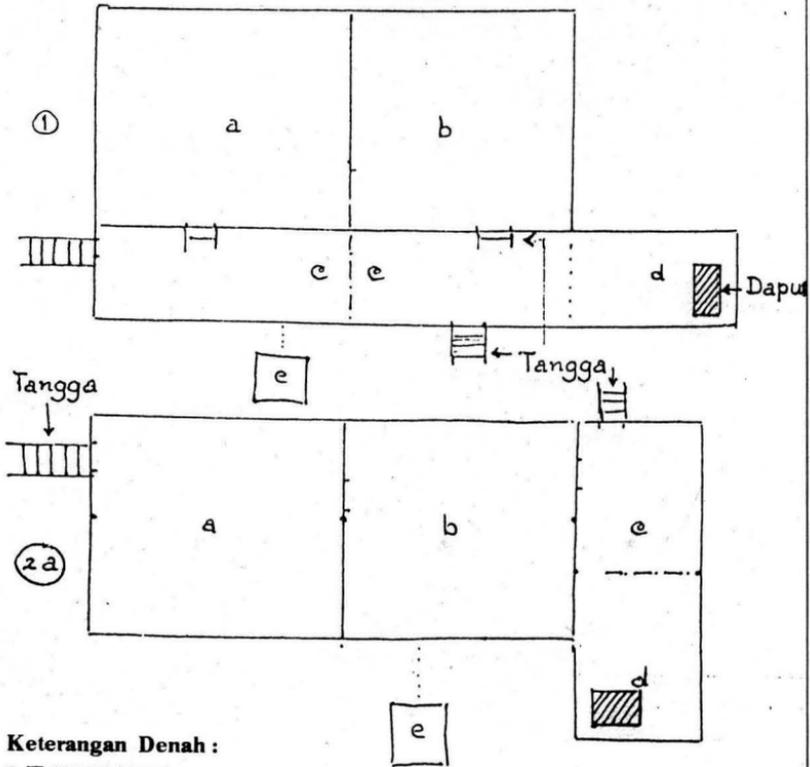
1. Tempat botol.
2. Para-para tempat alat-alat dapur.
3. B a k u l.
4. Para-para gantung tempat mengeringkan alat-alat dapur yang sudah dicuci.
5. Dulang berkaki dari kayu.



Beberapa jenis benda-benda kemerasan yang disebut istilah Sasak isin kemeras, masing-masing berupa :

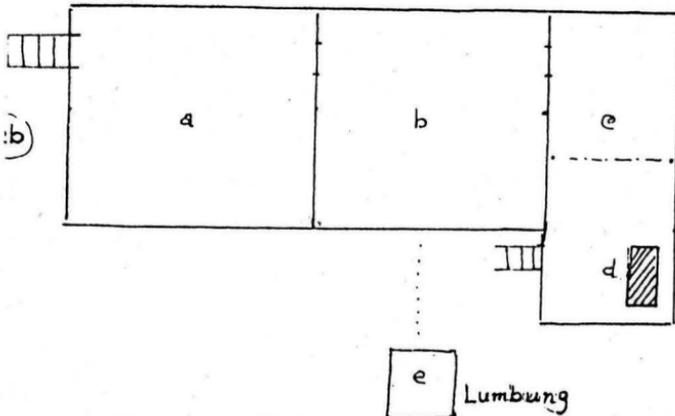
1. Batu nina (batu perempuan) sebesar ibu jari kaki yang dibungkus dengan kain putih.
2. Telur ayam jantan.
3. Batu mama ( batu laki-laki ) tanpa dibungkus.
4. Biji buah kemiri ( bahasa Sasak : lekong ).
5. Jejai ( takaran beras terbuat dari tempurung atau batok kelapa ).

# DENAH



**Keterangan Denah :**

- a = ruang tamu.
- b = ruang tidur.
- c, d = serambi = sancaka riha.
- d = jongke riha.
- e = lumbung.



Dalam dapur Samawa dan dapur Bima yang memakai tungku berkaki sejenis meja, kayu api ditaruh di kolong tungku. Kolong tungku dalam bahasa Samawa disebut **anok sanikan**.

Ruang yang terdapat di muka tungku dipergunakan tempat mengerjakan bahan-bahan yang akan dimasak. Juga dipergunakan tempat makan bagi ibu dan anak-anaknya yang masih kecil-kecil. Anak wanita juga kebanyakan makan di dapur.

#### 4. AIR DAN SAMPAH BUANGAN DAPUR.

Dapur sebagai tempat mengolah makanan dan minuman merupakan salah satu sumber air limbah dan sampah. Air limbah berasal dari air bekas mencuci bahan makanan dan alat-alat memasak. Air bekas cucian ditampung dengan pasu yang terbuat dari tanah liat. Akhir-akhir ini ada juga yang memakai ember plastik, baskom atau ember seng pengganti pasu tanah liat.

Setiap bahan makanan dan alat memasak dicuci dengan alat sesuai keperluan. Tidak ada alat yang khusus dan tidak ada pula tempat khusus untuk mencuci. Setiap wadah penampungan yang penuh air limbahan dibuang ke luar, biasanya ke belakang dapur atau di samping dapur. Dahulu sebelum ada penertiban dan gerakan kebersihan yang dianjurkan oleh pemerintah bagi mereka yang berumah panggung kebanyakan air limbah dituangkan saja ke bawah kolong dapur.

Alat-alat memasak yang **koseng** dan berminyak biasanya dicuci di sungai, di sumur atau di kolam. Setelah bersih baru disimpan di atas para-para. Ketika hendak dipakai cukup dalamnya dibilas sedikit saja dengan air bersih, sekedar untuk menghilangkan debu dan untuk membersihkannya dari serangga yang mungkin saja terdapat di dalamnya.

Di desa-desa yang kurang air, air sangat berharga. Pemakaian air sangat dihemat. Setiap tetes ada manfaatnya. Air limbah dapur pada musim kemarau dipergunakan untuk menyiram tanaman yang terdapat di pekarangan. Air pembasuh beras dipergunakan untuk air minum anjing bagi yang memelihara anjing, untuk mengaduk dedak makanan ayam atau itik. Ada pula yang mempergunakan semua jenis air limbah dapur untuk tempat itik menyodok. Kebiasaan ini terdapat pada rumah tangga yang memelihara itik petelur dengan tehnik **perako** seperti yang terdapat pada suku bangsa Sasak.

**Perako** dalam bahasa Sasak artinya wadah tempat air minum bagi binatang ternak dan piaraan. Dalam hal ini dapat dikenal berjenis-jenis **perako** sesuai peruntukannya. Ada **perako jaran**, **perako itik**, **perako acong** ( anjing ), **perako manuk** ( perako ayam ) dan lain-lain.

Selain air limbah, dapur juga banyak sekali menghasilkan sampah. Sampah dapur berasal dari sayur-sayuran, bungkus, kertas-kertas bungkus dan plastik bungkus. Termasuk juga tulang dan nasi yang kececer. Khusus sampah yang berasal dari bekas bungkus-an sering menjadi masalah bagi penduduk yang pola pemukimannya mengelompok.

Tindakan masyarakat yang bersangkutan dengan sampah dapur dapat dibedakan berdasarkan tingkat kesadaran mereka dalam masalah kebersihan. Pertama bagi masyarakat yang masih kurang kesadarannya mengenai arti kebersihan sampah-sampah dapur dilempar saja ke halaman.

Sekali sehari pekarangannya disapu dan sampah yang terkumpul ditumpuk dan dibuang ke belakang rumah. Pada musim kemarau ada juga yang berusaha membakarnya setelah sampah kering. Tetapi lebih banyak yang membiarkan lapuk kena hujan dan panas.

Kedua bagi golongan masyarakat yang rendah kesadarannya akan arti kebersihan, sampah-sampah dapur dikumpulkan dalam bakul. Setiap bakul penuh sampah dibuang jauh ke luar kampung atau pada musim kemarau cukup ditumpuk di belakang rumah. Setelah kering baru dibakar.

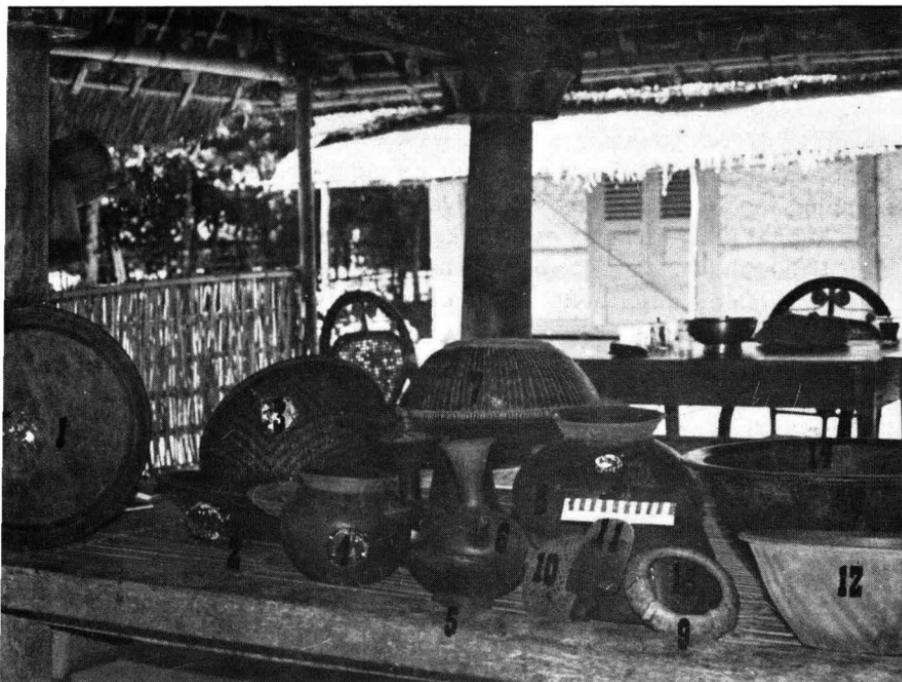
Ketiga bagi golongan masyarakat yang telah memiliki kesadaran yang tinggi akan arti kebersihan, sampah dapur dikumpulkannya dan dibuangnya ke dalam lubang sampah yang telah dipersiapkannya di belakang rumah. Setiap lubang yang sudah penuh ditimbun dengan galian lubang sampah baru di samping yang lama. Pada musim kemarau sampah-sampah yang di lubang sampah juga dibakar. Dengan demikian menghemat lubang pula.

Pada masyarakat yang pola pemukimannya mengelompok tingkat kesadarannya sangat heterogen. Meskipun telah banyak menerima penjelasan dan pengarahan dari pihak pemerintah tetapi karena perumahan yang padat timbul masalah sampah-sampah antara lain sampah dapur.

Bagi penduduk yang jauh dari tempat pembuangan sampah umum sering membuang sampah dapurnya di pinggir jalan atau di selokan. Khusus sampah-sampah yang terbuang di selokan setiap tahun pada musim penghujan menjadi masalah yang rutin. Kejorokan, banjir dan genangan pada beberapa kampung.

## 5. TEMPAT MENCUCI DAN MENGERINGKAN.

Mengenai tempat mencuci dan mengeringkan berbeda-beda, sesuai lingkungan dan fasilitas yang dimiliki. Karena menyangkut masalah cuci mencuci yang titik beratnya berhubungan dengan air,

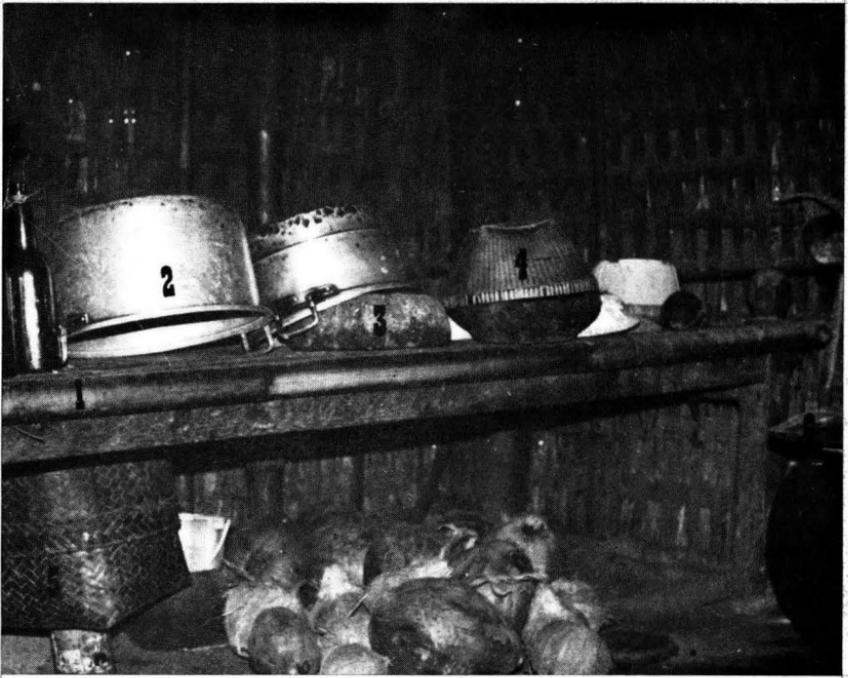


Beberapa jenis alat-alat dapur tradisional Sasak, berupa :

1. Dulang kelepak ( talam dari kayu ).
2. Kekete dari tanah liat (alat penggorengan tanpa minyak).
3. Tutup saji dari bambu ( tebolak burik ).
4. Periuk untuk menanak nasi.
5. Aren ( tempat nasi ) dari tanah liat.
6. Kendi ( ceretan ) dari tanah liat, disebut **semen**.
7. Tebolaq ( tutup saji dari daun lontar ).
8. Penaus ( periuk untuk memasak air kukusan ).
9. Lelengkeh ( semacam bantalan kukusan ).
10. Sapah ( alas kukusan ).
11. Sodo ( sendok dari kayu ).
12. Telekuq dari bahan tanah liat.
13. Pemongkang ( kukusan ) dari bahan tanah liat.
14. Tepaq ( paso ) dari bahan tanah liat.

maka perbedaan itu akan kita tinjau dari dua segi, yaitu dari segi air dan tempat mencuci itu sendiri.

Dari segi air kita bedakan daerah banyak air dan daerah kekurangan air. Di daerah yang banyak airnya baik air tanah maupun air irigasi, kebanyakan penduduk masing-masing memiliki sumur sendiri. Di samping itu di pekarangan rumahnya terdapat kolam atau selokan atau sungai yang mengalir melalui kampung. Bagi mereka yang hidup di daerah seperti ini biasa mencuci alat-alat memasak di sumur, di kolam atau di sungai atau selokan yang airnya deras dan bersih.



Salah satu bagian dari dapur rumah tangga yang lengkap dengan beberapa peralatannya :

1. Para-para yang terbuat dari bambu sebagai tempat menyimpan atau mengeringkan alat-alat dapur.
2. Panci aluminium untuk menanak nasi.
3. Cobek dari batu untuk menggiling bumbu atau sambal.
4. Pengosak beras (bakul untuk membasuh beras).
5. Keben (besek dari anyaman bambu) tempat menyimpan bumbu masak).
6. Selao dari tanah liat tempat menyimpan air untuk minum atau untuk memasak.



**Bale Piring ( Ra ), tempat menyimpan piring dan lain-lain. Bale piring dapat dibuat sendiri atau dibeli dari tukang kayu. Sewaktu-waktu dibersihkan dengan lap kering. Bila sudah lapuk dibuang. Bahan-bahan bekas dijadikan kayu api.**

Bagi mereka yang tinggal di daerah kering, yang kekurangan air pada umumnya sangat hemat mempergunakan air. Alat-alat memasak yang kecil dicuci di dalam dapur dengan memakai pasu atau baskom. Alat-alat besar dan alat-alat yang hitam berjelaga dicuci di pekarangan dapur. Alat-alat kecil yang sudah bersih ditaruh di bakul lalu dijemur. Ada pula yang mengeringkannya di rak piring, dan ada pula yang mengeringkannya di para-para. Alat-alat yang besar, seperti kual di gantung di dinding atau ditelungkupkan di para-para di atas tungku. Periuk ditaruh di tempat periuk, sendok ditempatnya juga. Botol-botol ada pula tempatnya tersendiri dibuatkan menempel pada bidang dinding dapur.

Di daerah Lombok Selatan terutama di Kecamatan Pujut di samping membuat para-para di dapur pada umumnya setiap keluarga membuat pelataran dari bambu dengan ukuran 1,5 x 1 atau 2 x 1,25 m yang disebut **elagan** atau **lelagan** di halaman dapur, khusus tempat menyimpan dan mengeringkan periuk, belanga, pasu dan lain-lain alat-alat memasak yang besar.

Kebanyakan keluarga yang memiliki dapur yang sempit menaruh tempayan (tempat air) bersih di atas lelagan di pekarangan dapur. Alat-alat besar dicuci di situ supaya mudah mengambil air dari tempayan. Dapur pun tidak becek karenanya.

Beberapa jenis alat memasak dan alat makan seperti panci, piring gelas, baskom setelah dicuci dan kering pada malam hari dimasukkan ke dalam rumah tinggal. Tetapi tidak demikian bagi dapur yang terdapat di dalam rumah tinggal.

Pada beberapa desa dan kecamatan alat-alat yang berharga hanya ditaruh di dapur sewaktu diperlukan saja.

Maksudnya untuk mengamankannya dari gangguan pencuri. Jarang dapur ditempati tidur kalau masih ada tempat lain. Sehingga kalau ada pencuri dapat leluasa memasuki dapur yang dapat merugikan keluarga yang bersangkutan .

## BAB IV.

### MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAN BAHAN BAKARNYA

Ketiga suku bangsa penduduk asli Nusa Tenggara Barat, Sasak, Samawa dan Bima mengenal tungku dalam kehidupannya. Macam-macam tungku dan bahan bakarnya bagi ketiga suku bangsa masih terdapat dialek-dialek setempat. Supaya uraiannya jelas, dalam tulisan selanjutnya akan diuraikan secara berturut-turut berdasarkan kelompok etnis.

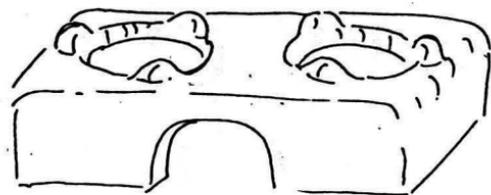
#### A. MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAN BAHAN BAKARNYA DALAM KEBUDAYAAN SUKU BANGSA SASAK.

##### 1. Nama dan Arti Tungku dalam Bahasa Sasak.

Tungku bagi orang Sasak adalah perapian yang dapat dipergunakan untuk menjerang periuk atau sejenisnya dalam rangka kegiatan memasak makanan atau minuman. Perapian dalam bentuk lain sekalipun dipergunakan untuk memasak makanan atau minuman tetapi tidak termasuk ke dalam golongan tungku dalam pengertian yang pertama. Seperti api sekam yang dipergunakan untuk membakar ubi, api unggun yang dipergunakan untuk membakar jagung, daging atau lemak dan sebagainya.

Tungku dalam bahasa Sasak disebut **jangkih** atau **jalik** atau **jangkeh**. Dalam dialek Bayan dan Tanjung ada juga yang menyebut tungku itu **jangkiran**. Menurut bentuknya tungku dapat dibedakan atas beberapa jenis, seperti **jangkih pawon**, **jangkih berinda** atau **jangkih serongga** dengan dua atau tiga lubang tempat periuk, **jangkih lampaq** atau **jangkih kengkang** atau **jangkiran nunggal** atau **jangkiran sekeq**, **jangkih bata** dan **jangkih batu kumbang** (tungku batu apung). Di samping itu ada pula **jangkih orok-orok** atau **jangkih longkang** atau **jangkih longkak** dan **jangkih kurung**.

## JENIS TUNGKU DAPUR KELUARGA.



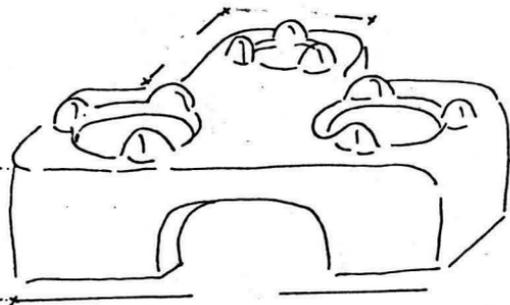
Jangkih pawon (tetap)



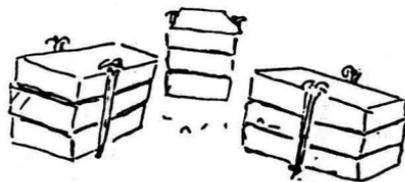
Jangkih lampaq (nunggal)



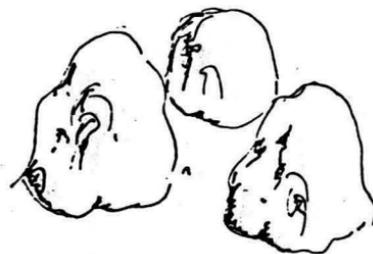
Jangkih lampaq (nunggal)



Jangkih pawon (tiga lubang)



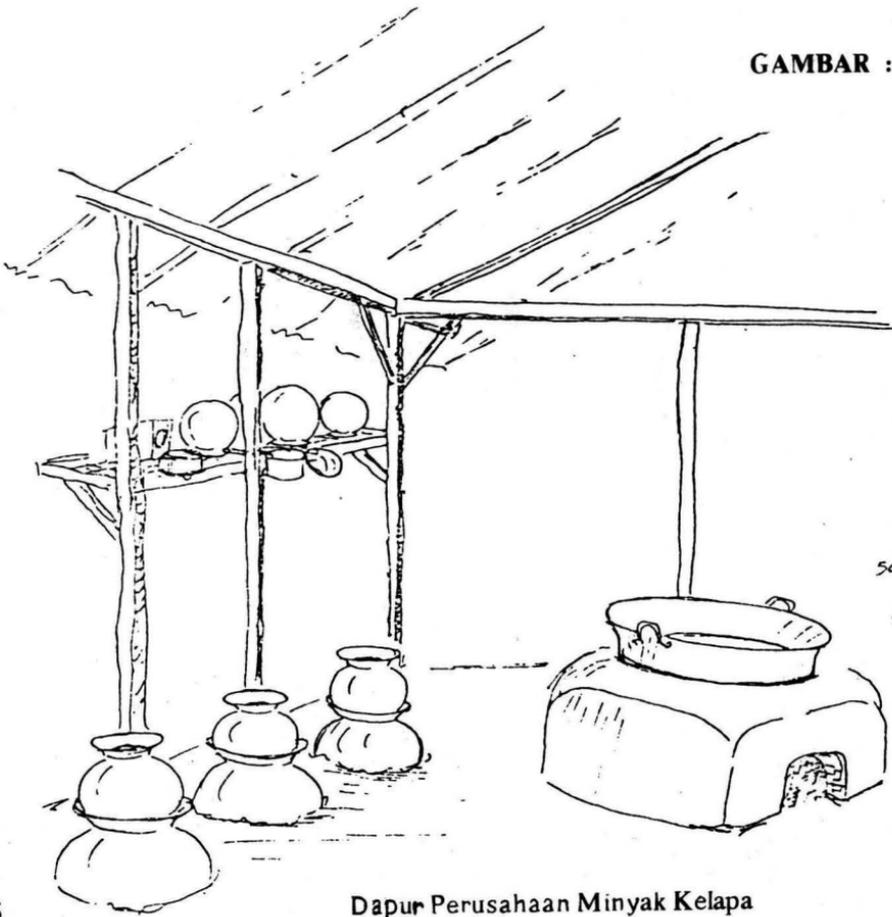
Jangkih bata  
Untuk keperluan esidental



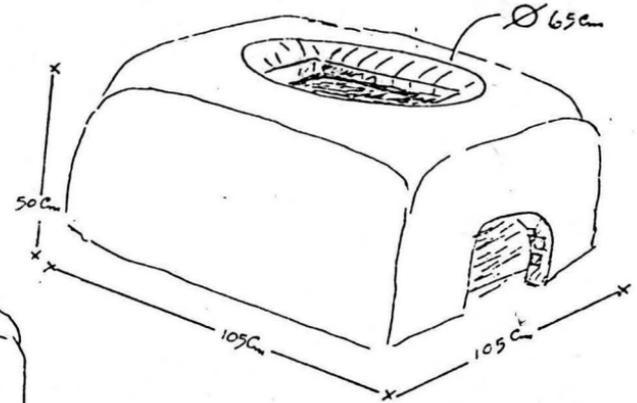
Jangkih batu apung

GAMBAR :

DAPUR DAN TUNGKU -  
PERUSAHAAN MINYAK KELAPA.



Dapur Perusahaan Minyak Kelapa



Jangkih Serangga.

## 2. Bahan Baku Tungku dan Cara Pembuatannya.

Berbagai jenis tungku di atas tadi masing-masing terbuat dari bahan yang berbeda dan cara pembuatan yang berbeda pula.

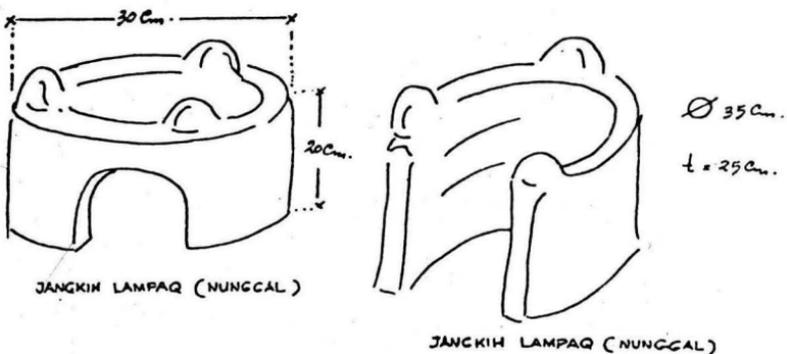
### a. Jangkith lampaq atau jangkith kengkang atau jangkitan nunggal.

Bahannya terbuat dari tanah pande sejenis tanah liat. Jenis tanahnya sama dengan tanah yang dibuat periuk-belanga. Tanah ini didapat di daerah tertentu, yaitu di bukit-bukit. Pada umumnya pengrajin gerabah berasal dari daerah yang tidak jauh dari sumber bahan tersebut.

Tanah bahan umumnya terdapat pada lapisan tanah yang kedua. Sehingga untuk memperolehnya harus digali sampai kedalaman antara 1 sampai 2 meter. Bahan dapat diperoleh juga dengan cara membeli. Harga tanah bahan di lokasi sekitar Rp.25,- sampai Rp.50,- satu pikul. Ongkos angkut ke rumah Rp.300,- sampai Rp.400,- per pikul. Karena lokasinya sulit, terjal dan agak licin di musim hujan kebanyakan pengrajin gerabah membeli bahan yang diterima di rumah. Bahannya yang lain adalah pasir ( bahasa Sasak : **geres** atau **biras** ). Salah satu jenis hasil pengrajin gerabah adalah **jangkith lampaq**. Dikatakan **jangkith lampaq** karena tungku jenis ini dapat mudah dipindah-pindah. **Jangkith lampaq** artinya tungku jalan. Maksudnya tungku yang mudah dipindah-pindah.

Membuat tungku sama caranya dengan membuat gerabah yang lain. Proses pembuatannya masih secara tradisional, mulai dari pengeringan tanah bahan, perendaman, pencampuran, pembuatan dan pembakaran.

GAMBAR : Jangkith Lampaq / Jangkitan Nunggal dalam dua ukuran.



### **Pengeringan bahan.**

Tanah bahan pembuat tungku dijemur sampai kering. Lamanya dijemur tergantung pada keadaan cuaca. Agar cepat kering tanah ditebar di atas tikar atau plastik. Tiap waktu tanah itu dibalik agar panas merata untuk mempercepat proses pengeringan.

Pasir juga dijemur dan diayak untuk memperoleh pasir yang bersih dari kotoran dan kerikil.

### **Perendaman dan pencampuran.**

Proses yang kedua ialah merendam dan mencampur bahan. Tanah bahan yang sudah kering direndam selama satu hari dengan memakai wadah pasu ( bahasa Sasak : **tepak, pane** ). Tanah yang telah direndam lalu dicampur dengan pasir dengan perbandingan 2 bagian tanah dan 1 bagian pasir. Campuran tersebut diaduk sehingga campurannya merata dan dilumatkan sebagai adonan jajan. Tanah adonan tersebut kemudian digumpal-gumpalkan, sementara belum dibentuk.

### **Pembentukan tungku.**

Proses yang ketiga ialah membentuk tungku. Pertama-tama si pengrajin mempersiapkan cetakan ( bahasa Sasak : **rembagan** ) yang terbuat dari tanah liat yang sudah dibakar. Sedikit demi sedikit bahan ditekan-tekan pada cetakan hingga diperoleh bentuk dasar tungku yang dikehendaki. Dengan menambah bahan sedikit demi sedikit sambil membentuknya dengan jari jemari akhirnya selesailah bentuk tungku yang dimaksud. Bagian terakhir yang dibuat adalah tiga buah tombol ( bahasa Sasak : **jontot jangkik** ) dan 3 buah liang ( bahasa Sasak : **loang lelet** ) pada bidang di bawah setiap tombol tungku.

Tombol tungku berfungsi tempat duduk alat-alat memasak yang dijerang di atasnya.

**Loang lelet** berfungsi sebagai jalan angin untuk mencegah jangan sampai angin yang di dalamnya tidak bisa ke luar yang dapat menghalangi kobaran api.

Besarnya tungku menurut keperluan. Kebanyakan berukuran garis tengah 30 cm dan tinggi 20 cm.

Tungku yang sudah selesai dianginkan atau dijemur, setelah kering baru dibakar dengan kayu api yang tidak terlalu keras dan jerami.

Tungku yang sudah siap dipakai disampaikan kepada konsumen melalui pasar. Sebagian dijual keliling oleh para suami dari kampung ke kampung. Kebanyakan para pengrajin gerabah adalah wanita. Para suami kerjanya mengambil bahan, membakar gerabah dan memasarkan hasil produksi.

b. Jenis tungku yang kedua yang disebut **jangkih pawon** atau **jangkih berinda** atau **serungga**, atau **jangkih kembar** atau **jangkiran anakan**. **Jangkih pawon** artinya tungku dapur, yaitu tungku yang memiliki 2 lubang atau tiga lubang atau lebih. **Jangkih serungga** artinya tungku yang dapat diupak dengan kayu yang lebih banyak dari **tungku lampaq**.

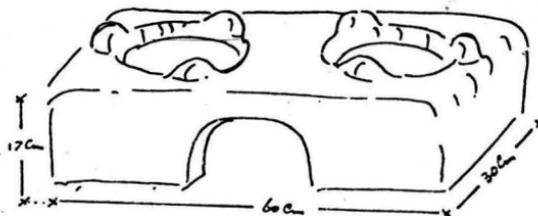
**Jangkiran anakan** artinya tungku yang beranak. Maksudnya tungku yang memiliki lubang lebih dari satu.

Bahannya terbuat dari tanah tuf, sejenis tanah lempung yang berwarna kuning kecoklat-coklatan.

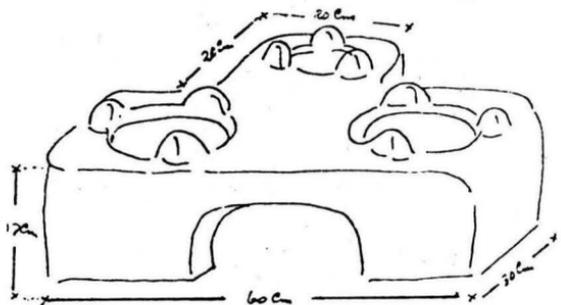
Sebutan lokal **tanaq sari**, pasir dan sekam atau kotoran sapi yang masih lunak (**becak**).

Tanah, pasir dan sekam atau kotoran sapi diaduk sampai merata, kemudian tanah adukan dibiarkan semalam. Keesokan harinya baru tungku dibangun langsung melekat pada lantai dapur.

Cara membuatnya ialah dengan mempergunakan batang pisang, untuk tungku yang berlubang dua, diperlukan 3 potong batang pisang.



**Jangkih Pawon yang berlubang dua.**



**Jangkih Pawon yang berlubang tiga.**

Dua buah didirikan mengapit sebatang yang ditidurkan. Kemudian ketiga batang pisang dalam posisi demikian itu dibungkus dengan adukan tanah yang telah dipersiapkan. Tebalnya lapisan tanah antara 5 sampai 6 cm.

Ditunggu sekitar 3 sampai 4 hari setelah tungku tersebut agak kering dan batang pisang sudah mulai menyusut lalu batang pisang tersebut dicabut. Tanah itu pun sudah menjadi kuat merupakan tungku yang kukuh. Pekerjaan selanjutnya memperbaiki lubang tungku sesuai dengan yang dikehendaki dan menghaluskan permukaannya. Perbaikan lubang dilakukan dengan sebilah pisau atau sebilah bambu yang dibentuk seperti pisau untuk mengikis permukaan lubang yang kurang rata. Sedangkan permukaan tungku dihaluskan dengan mempergunakan batu bulat yang permukaannya halus. Dengan menggosok-gosokkan permukaan tungku memakai batu tersebut yang telah dibasahi lebih dahulu, permukaan tungku akan menjadi rata dan halus. Namun demikian belum boleh dipergunakan sampai kering sekali.

Seperti **jangkli lampaq**, **jangkli pawon** mempunyai bagian - bagian. Lubang jalan memasukkan kayu disebut **lowang jangkli** ( pintu tungku atau lubang tungku ). Tiga buah tombol tempat kedudukan periuk disebut **jontot jangkli** atau **jemul jangkli**. Di samping itu ada pula lubang kecil pada setiap bidang di bawah **jontot jangkli** disebut **loang lelet** ( = lubang lidah api ).

c. Selain dari kedua jenis tungku di atas ada pula tungku yang dibuat dari batu bata, batu apung dan porit. Ketiga jenis tungku terakhir ini pada umumnya dipergunakan di dapur umum. Biasanya pada waktu pesta.

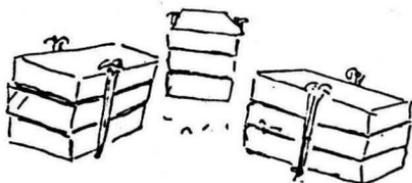
Membuatnya dapat dilakukan secara mendadak sesaat sebelum dipergunakan.

Tungku bata dibuat dari tiga susunan bata. Tiap susun terdiri dari 4 - 5 batu bata. Ketiga susunan itu diletakkan dalam posisi segi tiga sama sisi. Tungku batu bata dianggap paling praktis. Mudah dibuat dan bahannya mudah didapat. Umumnya dipergunakan di dapur nasi

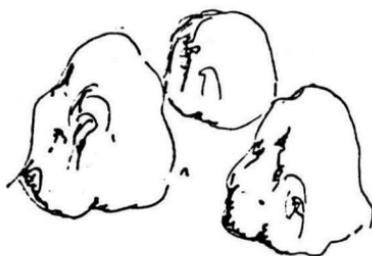
Jenis tungku yang lain adalah tungku batu apung ( bahasa Sasak : **batu kumbang** ). Tungku ini dibuat dari batu apung sejumlah 3 buah. Ketiganya sama besar dan diletakkan dalam posisi segi tiga sama sisi Panjang sisi dapat diatur sesuai keperluan, tergantung kepada besar kecilnya alat memasak yang akan dijerangkan di atasnya. Tungku semacam ini hanya dibuat orang untuk membuat dodol ( bahasa Sasak : **pangan** ) untuk keperluan pesta. Kedudukannya sangat penting dalam pesta-pesta yang berhubungan dengan daur hidup.

Membuat tungku dari batu apung sangat sulit karena batu sulit di dapat. Karena itu pada beberapa desa batu apung semacam itu men-

jadi milik desa. Kalau milik perorangan sering dipinjam oleh orang sekampung dalam kegiatan membuat dodol (pangan), mempunyai nilai penting sekali dalam pesta-pesta daur hidup, terutama yang berhubungan dengan kematian karena merupakan perlambang dari **hati** (lever).



**Jangkih Bata**  
Untuk keperluan Insidental



**Jangkih Batu Apung**

Jenis tungku yang berikutnya adalah **jangkih lelongkak** (tungku - parit). Dengan membuat parit sepanjang 400 cm, lebar 40 - 50 cm dan dalam 60 cm didapatkan sebuah tungku parit yang dikehendaki. Tungku semacam ini biasa terdapat dalam dapur sayur dan gulai (bahasa Sasak : **pawon kandoq**) dalam acara pesta-pesta besar yang berhubungan dengan daur hidup.

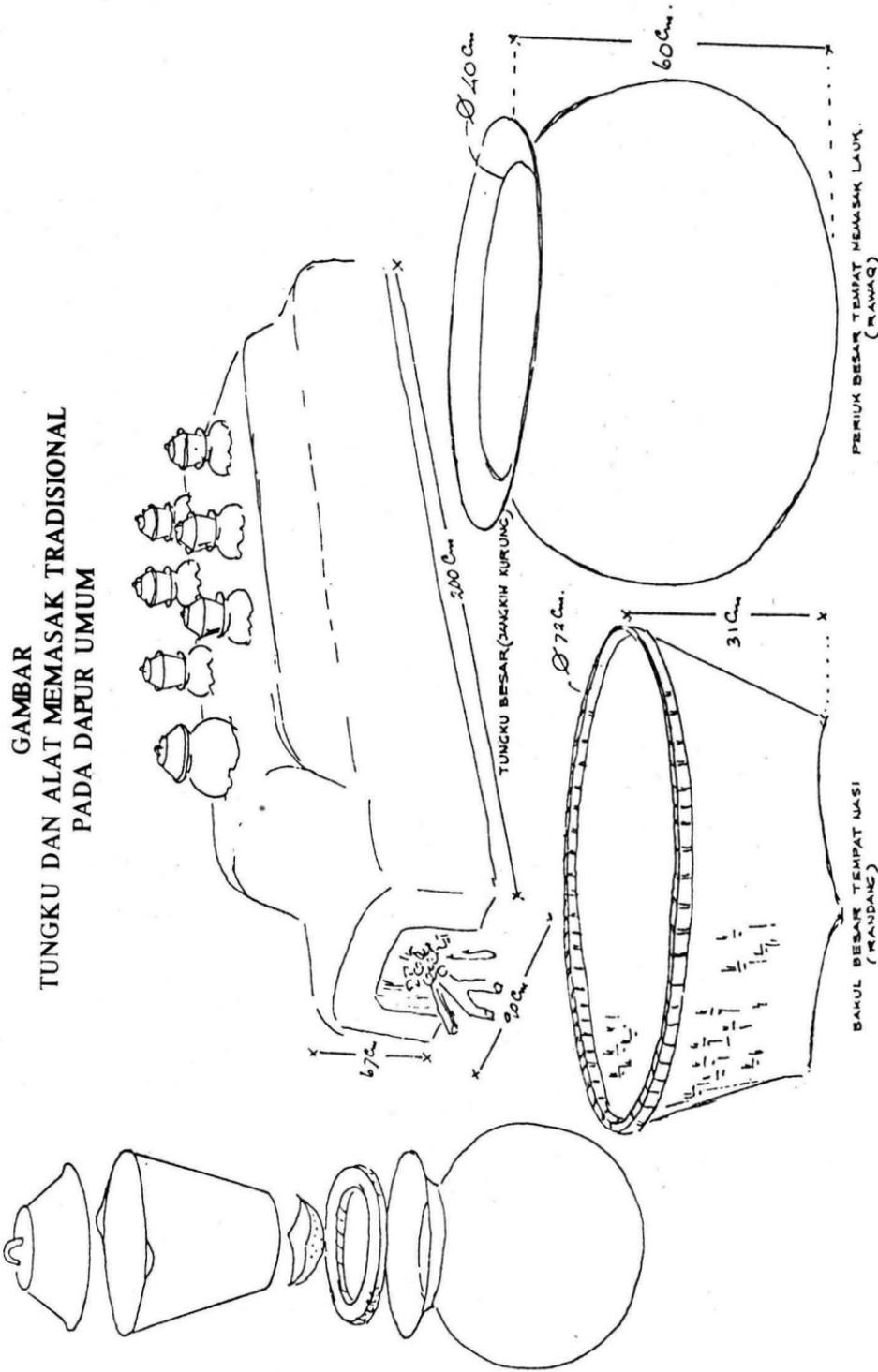
Jenis tungku yang terakhir adalah **jangkih kurung** (tungku kurung). Prinsipnya sama dengan tungku kembar, hanya lebih besar sehingga menyerupai kurungan ayam yang besar. Bahannya terbuat dari tanah liat dicampur sekam (kulit padi). Sekam dalam bahasa Sasak disebut : **kot**. Lubang tempat kedudukan periuk lebih dari satu. Ada yang tiga, empat, lima, enam dan seterusnya. Lubang jalan mengupak kayu juga 1 sampai dengan 3 buah sesuai keperluan. Ruang tungku cukup luas sehingga memungkinkan memasukkan kayu api yang cukup banyak pula.

Cara membuat tungku kurung hampir sama dengan tungku kembar. Mula-mula tanah bahan dicampur dengan sekam dan dibasahi air secukupnya.



Tungku lauk pauk umum/selamatan yang disebut **jankih - lelongkang** lengkap dengan periuk besar yang disebut **Rawak**

GAMBAR  
TUNGKU DAN ALAT MEMASAK TRADISIONAL  
PADA DAPUR UMUM





Salah satu contoh dapur umum/selamatan :

1. Lubang tungku/jangkik kurung dengan beberapa buah periuk kukusan.
2. Dangdang atau periuk kukusan.
3. Pemongkang atau kukusan.
4. Sap dari tanah liat sebagai alat penutup kukusan - ( pemongkang ).

Tanah adukan dibiarkan semalam, kemudian keesokan harinya baru tungku dibangun.

Ditunggu hingga kering sekali, baru dipergunakan. Tungku semacam ini juga banyak terdapat dalam dapur pesta besar khusus untuk memasak nasi ketan dan abuk.

### 3. Letak Tungku di dalam Dapur.

Mengenai letak tungku di dalam dapur dapat dibedakan atas dapur rumah tangga, dapur umum, dapur perusahaan. Pada dapur rumah tangga pada umumnya tungku diletakkan di sisi rumah sebelah kiri pintu. Begitu juga seperti yang terdapat di desa Pemenang, Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Barat, yang dapurnya di serambi kiri pintu rumah tungkunya terletak di sebelah kiri pintu.

Pada dapur umum yang hanya merupakan terop ( bahasa Sasak : **tetaring** ) saja tempat tungkunya pada sisi arah aliran angin. Berarti kalau sedang musim angin Tenggara , tungku diletakkan pada sisi Utara. Dan sebaliknya pada musim angin Barat.

Dapur umum dapat dibedakan atas dapur nasi artinya dapur tempat memasak nasi dan dapur sayur/gulai, artinya dapur tempat memasak gulai.



Salah satu suasana dapur umum/dapur lauk pauk, dengan sistem jangkik longkang di bawah sebuah terop darurat/tetaring, dan tampak beberapa **tekot** yang dibuat dari pelepah pisang dan dipergunakan sebagai pengganti piring lauk pauk.

Menurut kepercayaan sebagian orang Sasak dapur nasi letaknya di hulu rumah dan dapur gulai di hilir rumah.

Tabu aliran air cucuran dapur gulai melanggar rumah. Demikian pula tabu seorang wanita masuk ke dalam dapur gulai. Bila dilanggar dapat menghilangkan berkah.

Juga dibedakan arah tungku yang berhubungan dengan **begawe urip** ( bahasa Indonesia : pesta yang terkait dengan adat istiadat yang berhubungan dengan kehidupan, misalnya khitanan, perkawinan dan sebagainya.

Tungku dapur umum yang berhubungan dengan **begawe urip** menghadap Utara dan tungku yang berhubungan dengan kematian menghadap ke Selatan.

#### 4. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal sehubungan dengan Tungku.

Meskipun orang Sasak pada umumnya menganut agama Islam, tetapi beberapa kepercayaan pra Islam masih tampak sisa-sisanya. Terutama yang berhubungan dengan tungku. Hal ini tampak pada beberapa tabu yang harus mereka taati. Kalau tabu tersebut dilanggar menurut kepercayaan mereka akan menimbulkan kesusahan dan penderitaan kepada pelanggarnya dan anggota keluarganya.

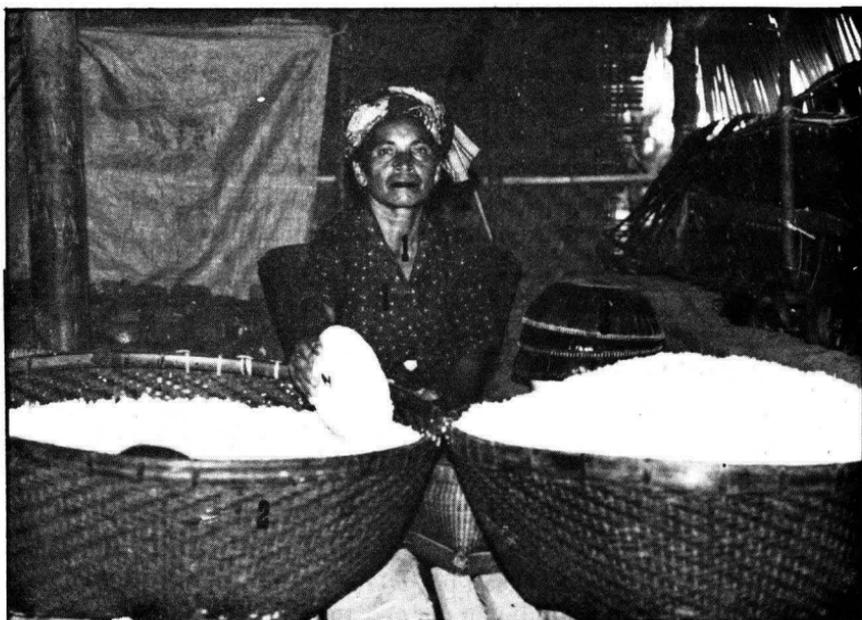
Sebagian orang Sasak sangat teguh memegang kepercayaan itu. Tabu-tabu dan kepercayaan yang dimaksud antara lain :

a. Tidak boleh melangkahi tungku. Tungku adalah tempat yang terhormat. Pada umumnya dipakai untuk memasak makanan dan minuman. Apalagi bila tungku itu sedang dipakai pantang dilangkahi. Bagi yang melanggar dapat ditimpa penyakit bisul seperti tobol tungku ( bahasa Sasak : **tomol** atau **otak jangkitih** ).

b. Tidak boleh memakai kayu jarak, kayu kelor, kayu perek ( sejenis belukar yang buahnya biasa dimakan oleh burung murai). Bagi Yang melanggar banyak kemungkinan dibicarakan kurang baik oleh orang. Misalnya si pelanggar tabu dikatakan **selanq** ( bahasa Jawa : suwanggi ) atau dikatakan dia itu **belang** (genit) dan lain-lain dalam hal-hal yang jelek.

Tidak boleh memadamkan api dengan cara menyiramnya dengan air pada saat bara api masih di dalam tungku. Kalau hendak dipadamkan bara api tersebut harus terlebih dahulu dikeluarkan dari tungku. Bagi yang melanggar tabu dapat ditimpa penyakit demam dan batuk.

c. Tidak boleh membakar ikan belut dan daging di tungku. Bagi pelanggar dapat ditimpa kesusahan dan kerugian dalam waktu singkat.



Salah satu contoh agan nasi dalam dapur umum/selamatan yang sedang menyendok nasi.

- d. Tidak boleh meludahi api dalam tungku.  
Selain kurang sopan dan kurang bersih, juga bagi yang melanggar dapat ditimpa penyakit. Ludah adalah sebahagian dari jazad yang dapat mendatangkan penyakit bila ludah diludahkan pada api.
- e. Ibu rumah tangga atau wanita pada umumnya tidak boleh mengupak kayu secara sungsang, terbalik ( bahasa Sasak : **nyungsat** ), ujungnya lebih dulu.  
Bagi yang melanggar kalau melahirkan kelak anaknya juga keluar sungsang, kaki lebih dahulu dari pada kepalanya.
- f. Ibu rumah tangga atau wanita pada umumnya yang baru bersalin ( bahasa Sasak : **berimbit** ) dilarang bekerja di dapur, duduk di depan tungku, apalagi membenahi kayu api yang sedang menyala di dalam tungku. Larangan tersebut dimaksudkan untuk kesehatan bayinya yang baru saja dilahirkannya.
- g. Jika masakan sulit masak, ke dalam tungku yang apinya sedang menyala ditaburi garam. Maksudnya supaya " setan " pengganggu terusir, sehingga masakan cepat menjadi masak.
- h. Kalau nasi berbau hangus, maka supaya tidak jadi hangus ditaburkan garam ke dalam tungku.

- i. Tabu membakar siput di tungku. Bagi yang melanggar kerbaunya akan sakit matanya.
- j. Tabu memasak daun kelor sewaktu musim membajak karena dikhawatirkan kuku kerbaunya akan pecah-pecah.
- k. Tabu membakar tempurung kelapa di tungku. Bagi yang melanggar kuku kerbaunya akan pecah-pecah.
- l. Tabu memakai kayu bidara menjadi kayu bakar karena dikhawatirkan akan mendatangkan **hama kelape** ( sejenis rayap ).
- m. Tabu memakai kayu timus menjadi bahan bakar. Bagi yang melanggarnya, anggota keluarganya dapat terkena penyakit borok di kaki.
- n. Tabu duduk bertiga dalam posisi bertungku di waktu musim hujan, karena dikhawatirkan akan disambar petir.
- o. Tabu meminjam tungku. Bagi yang melanggarnya jauh rizkinya dan dapat bersifat pemboros.
- p. Tabu menahan panas api tungku yang langsung mengenai badan dengan kipas sewaktu memasak. Bagi yang melanggar dikhawatirkan akan jauh rizkinya.
- q. Tabu menduduki kipas. Bagi yang melanggar dikhawatirkan tidak dapat mengendalikan kentutnya, sehingga dapat mendatangkan malu baginya.
- r. Tabu menyapu sampah ke dalam tungku. Bagi yang melanggarnya akan mendapat tulah.
- s. Tabu memakai kayu sentul sebagai bahan bakar. Bagi yang melanggarnya akan memperoleh kemudlaratan.
- t. Bagian tungku, yaitu **susun jangkik** ( tumbol tungku ) dapat dijadikan obat (semacam rangsangan) bagi benih padi, agar pertumbuhannya baik.
- u. Abu yang melekat pada bagian dalam dinding tungku dapat dijadikan obat/rangsangan bayi yang tidak mau menyusu. Dengan mengoleskan asam pada bagian dalam dari tungku kemudian mengoleskannya pada puting payudara ibu bayi, penyakit si bayi akan sembuh.

##### 5. Bahan Bakar Yang Digunakan Untuk Memasak.

Pada umumnya orang Sasak mempergunakan kayu sebagai bahan bakar untuk memasak. Bahan bakar pembantu atau pelengkap dipergunakan daun kelapa kering (bahasa Sasak : **bobok, gobok** ) dan merang padi ( bahasa Sasak : **joman, geruman** ). Dalam keadaan kritis karena tempat tinggalnya yang jauh dari hutan atau tiadanya uang untuk membeli kayu bakar, mereka juga mempergunakan bahan bakar **sekam**, kelopak bambu kering, daun dan pelepah pisang yang

kering. Serbuk gergaji juga biasa dipakai orang. Ada pula yang menggunakan bahan bakar kulit kayu yang sudah kering.

Kayu bakar dalam bahasa Sasak disebut **kayuq tunuq**. Kayu yang dipergunakan adalah semua jenis kayu kecuali kayu kelor, kayu jarak kayu perek dan kayu sentul.

Dalam penggunaannya sudah merupakan kepingan dan potongan-potongan dengan berbagai ukuran. Ada yang panjangnya sehasta, selengan ( dari ketiak sampai ujung jari ).

Jenis kayu yang dipergunakan diutamakan jenis kayu yang seratnya padat dan keras. Tidak banyak berasap. Kayu yang paling disukai umumnya kayu asam, kayu loam (sejenis pohon berduri, tergolong kayu rimba). Pokok dan batang kayu yang besar dibentuk berkeping-keping. Ranting-ranting yang kecil bulat cukup dipotong - potong dengan ukuran sesuai selera. Kayu bakar yang dijual di pasar ukurannya pada umumnya 60 cm.

#### 6. Cara Memperoleh, Mengeringkan dan Menyimpan Bahan Bakar.

Sebagian besar orang Sasak memperoleh bahan bakar dengan cara mencari dan mengumpulkan sendiri. Selebihnya dengan cara membeli.

Bagi mereka yang mengusahakan sendiri, dapat memperolehnya dari hutan, dari kebun atau dari sawahnya sendiri.

Orang yang mencari kayu ke hutan biasanya pergi pagi hari dan pulang siang atau sore hari. Karena itu sebelum berangkat ke hutan biasanya makan pagi dulu atau kalau tidak mereka membawa nasi dan minuman.

Kayu yang dicarinya diusahakan kayu yang sudah mati atau dahan dan ranting yang sudah kering, yang dipilihnya adalah yang kecil-kecil. Mereka dilarang pemerintah membawa kapak ke dalam hutan. Kalau hanya dengan alat para saja tidak mungkin mereka dapat menebang dan membelah kayu yang besar, yang mengancam kelestarian hutan.

Orang-orang Sasak yang tinggal di Kecamatan Pujut, Kecamatan Praya Timur dan Kecamatan Keruak sebagian besar memperoleh kayu dari sawahnya. Mereka sengaja membiarkan tumbuh di pematang sawah mereka **pohon lowan** atau **pohon rae** (sejenis kayu rimba yang berduri).

Pohon lowan ini dapat diranggas cabangnya setiap 3 - 4 tahun sekali. Setiap batang dapat menghasilkan kayu bakar antara 5 - 8 m<sup>3</sup>. Di daerah ini orang-orang yang tidak punya pohon lowan dapat juga memperoleh kayu dengan bagi hasil. Pemilik pohon mendapat dua bagian dan yang memangkas memperoleh satu bagian.

Kayu bakar dikeringkan di halaman atau di samping rumah. Kalau jumlahnya sedikit mengeringkannya dengan menghamparkan di terik matahari sehari-hari lamanya sampai kering benar. Kayu yang sudah kering disimpan di belakang rumah. Ada pula yang membuat bangunan khusus yang disebut **balen kayuq** atau **balen kajuq**, artinya tempat kayu. Setiap diperlukan diambilnya sedikit sekedar untuk keperluan sehari. Sementara belum dibakar ditaruh di sebelah kiri tungku. Kalau masih basah ditaruh di belakang tungku, sambil dikeringkan.

Orang Sasak ada pula yang mengumpulkan bahan bakar dari kebunnya. Bahan bakar yang dikumpulkan dari kebun biasanya terdiri dari segala bahan yang bisa dibakar. Kepingan kayu, ranting kayu, bilahan bambu, ranting bambu, pelepah kelapa, daun kelapa kering dan lain-lain jenis perdu yang dipotongnya dari kebun mereka.

### 7. Jumlah Pemakaian Bahan Bakar.

Bahan bakar yang dihabiskan oleh setiap keluarga tergantung kepada besar kecilnya jumlah anggota keluarga tersebut. Itu pun dibatasi pula hanya dalam keperluan melayani kebutuhan anggota keluarga saja. Pada umumnya satu keluarga yang beranggotakan lima orang memerlukan kayu api dalam seminggu 2 pikul. Berarti sehari 2/7 pikul. Sebulan 8 pikul.

Jumlah sebesar itu cukup rawan bagi keselamatan hutan di sekitar pusat pemukiman. Tetapi karena kayu api tidak semata-mata berasal dari hutan, kekhawatiran yang demikian tidak perlu. Usaha pemerintah menggalakkan penanaman berbagai jenis pohon pelindung dan penghijauan seperti turi, akasia, lamtoro dan lain-lain telah memberi sumbangan bahan bakar yang tidak sedikit pula.

Rakyat yang rajin menanam pohon turi di pematang sawahnya, setelah 2 - 3 tahun akan memperoleh kayu yang cukup untuk keperluannya sendiri.

Pohon turi yang berumur 2 tahun dapat menghasilkan 1 pikul kayu bakar. Peremajaan pohon pelindung di jalan-jalan juga telah menghasilkan kayu yang lumayan juga.

Bagi orang Sasak yang tidak memiliki kebun dan pohon di sawahnya dan tidak sempat mencari sendiri ke hutan karena waktu dan jauh dari kawasan hutan, mereka memperoleh bahan bakar, terutama kayu dengan cara membeli di pasar.

Ada pula yang membeli dari penjual kayu yang sedang menuju ke pasar. Cara yang demikian itu banyak dilakukan oleh orang-orang yang tinggal di pinggir jalan dan sama-sama menguntungkan kedua belah pihak. Bagi penjual akan segera bebas dari pikulan yang berat. Bagi pembeli dapat bebas memilih jenis kayu bakar yang diinginkannya. Di samping itu harganya kadang-kadang lebih rendah dari pada harga di pasar.

Harga kayu tergantung kepada kualitas kayu dan besarnya ikatan kayu. Di samping penjual kayu harian ada pula penjual kayu tetap dengan jumlah persediaan yang besar pula. Penjual harian yang kayunya tidak laku memasukkan kayunya pada pedagang kayu bakar besar.

#### 8. Pengetahuan Lokal Sehubungan Dengan Keselamatan Tungku.

Tungku sebagai salah satu sarana memasak yang sangat penting selalu dijaga dan dipelihara dengan baik. Wanita Sasak pada umumnya mengerti cara memelihara tungku dengan baik. Mereka mengenal dengan baik sifat dan kekuatan bahan tungku yang dimiliki masing-masing. Pada umumnya tungku tidak tahan benturan dan siraman air ketika tungku dalam keadaan panas. Juga beban setiap tungku ada batasnya. Kebersihan tungku juga menunjang keselamatan tungku. Kelemahan konstruksi tungku juga diketahuinya dengan pasti.

Berdasarkan pengetahuannya itu mereka memelihara dan mengamanakannya dengan cermat dan kontinyu. Tungku **kengkang** atau tungku **ngambar** kalau dibawa atau diangkat tidak boleh dipegang bagian lain kecuali pada bagian tengahnya. Kalau tidak begitu kemungkinan pecah besar sekali. Konstruksinya agak rapuh. Meskipun terbuat dari bahan tembikar dan diolah sama dengan tembikar, tetapi keseimbangannya hanya terletak di tengah-tengah. Bagian yang paling rawan dipegang ketika sedang diangkat adalah kedua titik pada kedua belah **langkang jangkik** ( lubang jalan mengupak bahan bakar ). Titik lemah yang lain adalah bagian di atas **langkang jangkik** Karena itu seseorang wanita Sasak yang sedang memindahkan tungku sejenis itu tidak akan memegangnya pada salah satu titik-titik lemah tersebut. Demikian pula **jangkih serungga** tidak tahan diangkat.

Agar tungku tidak cepat pecah sangat dijaga jangan sampai tersiram air ketika tungku sedang panas. Karena itu sewaktu memasak dijaga agar jangan terjadi luapan didihan air yang sampai menyiram tungku. Demikian pula kalau hendak memadamkan bara api tidak boleh menyiramnya sewaktu masih di dalam tungku. Sebelum disiram harus dikeluarkan terlebih dahulu dari dalam tungku. Selain dari itu menyiram bara api di dalam tungku juga untuk menjaga jangan sampai tungku terkena siraman air.

Lebih-lebih tungku ganda ( bahasa Sasak : **jangkih berinda** atau **jangkih serungga, jangkik pawon** ) yang terbuat dari tanah mentah, campuran sekam atau kotoran sapi paling tidak tahan kena air, baik ketika dalam keadaan dingin maupun dalam keadaan panas. Tungku yang terkena air akan pecah sehingga daya dukungnya menjadi berkurang bahkan tidak dapat berfungsi lagi.

Kalau pun masih difungsikan juga harus dibuatkan penyangga supaya tidak runtuh.

Beban tungku juga harus diperhatikan agar tungku tidak cepat rusak atau rubuh. Masakan yang volumenya besar dibuatkan tungku dari batu atau bata. Tungku dapur sehari-hari tidak dipergunakan untuk memasak masakan yang volumenya besar.

Tungku juga dihindari dari benturan keras. Waktu mengupak kayu harus hati-hati jangan sampai menumbuk dinding tungku.



Peralatan dapur perusahaan dedempak dan kerupuk singkong di Dasan Rekat, Kelurahan Pancor - Lombok Timur, berupa :

1. Tungku yang terbuat dari batu apung.
2. Periuk tempat air kukusan.
3. Pemongkang (kukusan dari tanah liat).

Mengupak kayu secara ceroboh akan mengakibatkan tungku cepat rusak. Tungku juga harus dijauhkan dari tetesan air garam. Air garam dapat menggemburkan dinding tungku yang menyebabkan tungku dapat terkikis, yang mempercepat kerusakannya.

#### 9. Pengetahuan Lokal Mengenai Pemanfaatan Limbah Tungku.

Salah satu limbah tungku adalah abu dapur. Setiap hari tungku-tungku keluarga menghasilkan abu tidak kurang dari 1 kg. Akhirnya ini abu dapur (bahasa Sasak : **awuk-awuk jangkik**) dimanfaatkan orang sebagai obat, pupuk dan abu gosok.

Sebagai obat, abu dapur dicampur dengan garam, banyak dipergunakan untuk obat tanaman padi yang menguning. Anak kerbau yang cacangan diobati dengan abu dapur yang dicampur dengan bawang putih lalu diaduk dengan air, diendapkan, setelah itu baru diminumkan kepada anak kerbau yang cacangan. Juga sering dipergunakan untuk obat anak yang cacangan dengan resep yang sama seperti untuk anak kerbau.

Kutu daun ( bahasa Sasak : **nyinyik** ) yang terdapat pada daun kacang panjang juga dibasmi dengan abu dapur. Caranya dengan menaburkan abu dapur pada permukaan daun yang berketu.

Tanaman labu yang diganggu oleh jamur yang warnanya keputih-putihan juga diobati dengan abu dapur. Juga caranya dengan menaburkan abu dapur pada pokok labu dan pada batang dan daun yang diserang jamur. Selain membasmi jamur yang mengganggu labu, juga sekaligus sebagai pupuk penyubur pertumbuhan labu tersebut.

Pemanfaatannya yang lain dan yang paling banyak dipergunakan orang adalah untuk mencuci alat-alat dapur, terutama yang berlemak. Dalam hal ini abu dapur jauh lebih baik dari sabun. Kelebihannya tidak berbau dan tidak meresap ke dalam pori-pori alat dapur. Terutama untuk mencuci alat-alat dapur yang terbuat dari gerabah, yang paling cocok hanyalah abu dapur.

Di daerah pertanian dengan sistem gogorancah, abu dapur dimanfaatkan untuk menutup bibit dalam lubang tugal. Menutup lubang tugal dengan abu dapur memiliki manfaat ganda.

Pertama bibit padi tidak diganggu semut, karena semut sangat sulit bergerak di atas abu. Setiap bergerak, abu runtuh, sehingga lubang yang digali oleh semut setiap kali tertimbun kembali. Kedua kecambah padi dalam tumbuhnya gampang menembus abu dan langsung sebagai pupuk yang sangat baik bagi pertumbuhan bibit.

Virus yang mungkin akan mengganggu akar tanaman muda dapat dibasmi dengan abu dapur.

Di samping abu ada pula arang sebagai limbah tungku. Arang adalah kayu yang tidak terbakar secara sempurna. Biasanya terdapat di antara abu dapur. Pada masa yang lampau arang biasanya diper-

gunakan oleh gadis-gadis desa untuk menggosok gigi. Arang dalam bahasa Sasak disebut **areng - areng**.

## B. MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAN BAHAN BAKARNYA DALAM KEBUDAYAAN SAMAWA.

### 1. Nama dan Arti Tungku Dalam Bahasa Lokal.

Salah satu sarana memasak bagi orang Samawa adalah tungku. Tungku dalam bahasa Samawa disebut **sanikan**, **sanapir** atau **tumang**. Berdasarkan ukurannya **sanikan** dapat dibedakan atas **sanikan panyang** (tungku tinggi) dan **sanikan pene** (tungku rendah).

Tungku tinggi berukuran : panjang 1,5 meter, lebar 1 meter dan tinggi 0,75 m. Tungku rendah ukurannya sama hanya tidak berkaki. Sebelum mengenal ukuran meter, panjang tungku 3 kali jarak antara lutut seorang ibu rumah tangga dengan mukanya dalam posisi duduk tegak lurus. Lebar berukuran 3 kali jarak dari lutut ke telinga seorang ibu rumah tangga yang duduk tegak lurus.

Tungku bagi orang Samawa merupakan benda penting sebagai pusat kegiatan dalam urusan makanan keluarga. Karena peranannya yang penting tungku tidak pernah terpisah dari rumah tangga. Bahkan rumah tradisional Samawa baru dikatakan selesai pembangunannya bila tungku sudah siap pula.

### 2. Bahan Baku Tungku dan Cara Pembuatannya.

Orang Samawa membuat tungku dengan bahan kayu, anyaman bambu, tanah, pasir dan sekam.

Kayu dipergunakan sebagai kerangka tungku. Kayu yang dipergunakan adalah jenis kayu yang sukar terbakar/tahan api ( bahasa Samawa : **kalis** ). Kayu yang paling baik adalah kayu **nyamplung soan** ( bahasa Indonesia : **Camplung**, Latin : **Calophyllum niophyllum** ), kayu **jambu mente** ( bahasa Indonesia : jambu mente, Latin : **anacardium occidentale** ).

Kerangka tungku dibuat seperti kerangka meja dengan kaki tingginya 0,75 m. Di atas kerangka kayu tersebut diletakkan anyaman bambu yang kasar, (dalam bahasa Samawa disebut **tepar**). Tepar berfungsi sebagai penahan tanah yang dijadikan dasar tungku.

Sebelum kerangka tungku dibubuhi tanah di atasnya, maka sebagai syarat atas petunjuk dukun (bahasa Samawa : **sanro**) biasanya terlebih dahulu diletakkan di atas tepar (anyaman bambu) 3 lembar pucuk daun pisang, sepotong besi tua, bekas parang, tiga buah kemiri, kunyit dan benda-benda lain yang menurut kepercayaan dapat dijadikan penangkal bahaya.



Tata letak tungku dalam dapur tradisional Sumbawa (sanikan pene = dapur pendek) dengan memakai 3 buah batu.



**PANYELIT**, tempat menyimpan alat-alat dapur yang letaknya dekat dengan atap. Selain para-para bate dibuat pula panyelit tempat menyelitkan atau menumpangkan beberapa jenis alat dapur seperti tabola, sugan dan lain-lain.

Bagi beberapa desa benda-benda tersebut berbeda sesuai kepercayaan masing-masing. Kemudian setelah itu baru diisi dengan tanah yang sudah dicampur dengan pasir dan sekam. Cara mengaduknya, tanah, pasir dan sekam disiram air lalu dicampur dan diaduk dengan cangkul serta diinjak-injak sampai merata.

Setelah tanah cukup dan dipadatkan, lalu di atasnya diletakkan 3 buah batu. Jenis batu yang dipergunakan adalah batu apung atau **batu mate** (batu mati). Dikatakan batu mati karena batu tersebut tidak akan pecah sekalipun selalu terbakar sampai membara. **Batu mate** dalam bahasa Indonesia disebut juga batu kosong. Meletakkannya di tengah-tengah dalam posisi segi tiga sama sisi. Kalau sudah jadi tungku batu itu disebut **batu sanikan**. Sampai tahap itu tungku sudah siap pakai.

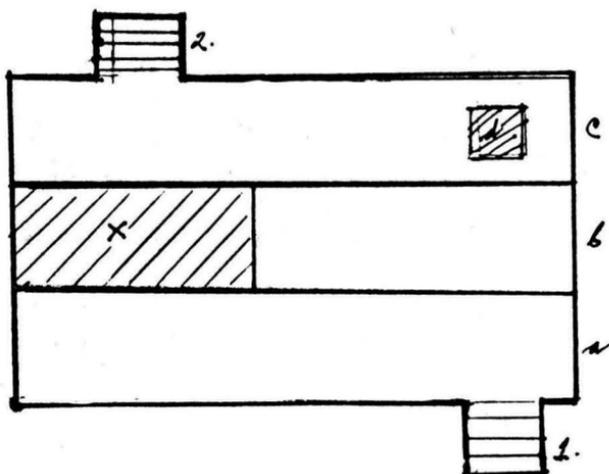
Di samping mempergunakan **tungku batu** ada pula yang mempergunakan tungku gerabah seperti **jangkik kengkang** di Lombok. **Jangkik kengkang** dalam bahasa Samawa disebut juga **sanikan**. **Sanikan** semacam itu dapat dipindah-pindah dan mudah diangkat.

### 3. Letak Tungku di dalam Dapur.

Rumah Samawa pada umumnya adalah rumah panggung. Rumah yang lengkap terdiri dari 3 bagian. Mulai dari depan : ruang tamu, ruang dalam dan ruang dapur. Jalan naik ke atas rumah dilengkapi dengan 2 buah tangga. Tangga depan terletak pada bagian kiri depan. Tangga belakang terletak pada ruang dapur sebelah kanan belakang, seperti terlihat pada denah di bawah ini.

#### Keterangan :

1. tangga depan.
  2. tangga belakang.
  3. ruang tamu.
- a. ruang tamu.
  - b. ruang dalam.
  - c. ruang dapur.
  - d. dapur.
  - x. ruang tidur.



Tangga depan adalah jalan naik ke rumah bagi anggota keluarga yang laki-laki dan para tamu. Tangga belakang adalah jalan naik ke dalam rumah bagi anggota keluarga wanita dan para tamu wanita.

Pada rumah semacam ini tungku diletakkan pada ujung ruang dapur di sebelah kiri. Letaknya hampir satu garis lurus dengan tangga depan. Maksudnya untuk menjauhkannya dari tempat tidur. Asapnya tidak masuk ke ruang tidur, dan kebersihan di sekitar tempat tidur dapat dipelihara dengan baik.

#### 4. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan dengan Tungku.

Orang Samawa pada umumnya percaya kepada adanya jin-jin dan hantu. Hantu-hantu berkeliaran di hutan dan tempat-tempat tertentu lainnya.



Tata letak tungku dalam dapur tradisional Sumbawa ( **Sani-kan panyang** = tungkutinggi ).

Tungku dianggap tempat berkumpulnya roh-roh halus atau hantu ( bahasa Samawa : **antu** ). Pada zaman dahulu sering orang bertapa di atas tungku untuk memperoleh suatu ilmu. Mereka duduk di atas tungku dari tengah malam sampai menjelang waktu subuh.

Begitu juga anak-anak kecil yang dibawa bertamu ke rumah seseorang, supaya tidak diganggu roh-roh jahat yang terdapat di tungku rumah yang dituju, selalu diobati dengan air yang disiramkan terlebih dahulu pada batu-batu tungku. Orang yang sakit pusing diobati dengan abu dapur yang dicampur dengan cabai gunung ( bahasa Samawa : **cabe olat** ). Pengobatannya dengan cara menyemburkannya kepada orang yang sakit. Abu dapur yang dicampur dengan asam dapat dijadikan obat sakit perut.

Kayu bahan kerangka tungku bagi orang Samawa merupakan kayu yang terbesar dalam rumah ( bahasa Samawa : **kayu rea dalam bale** ). Bagi mereka kayu tersebut merupakan sumber segala api. Ini merupakan perlambang bahwa tungku harus selalu dipelihara dan diusahakan agar selalu berasap. Berarti pemiliknya harus selalu bekerja keras supaya dapurnya selalu berasap.

Bila tamu datang melihat tungku tidak berasap akan muncul secara spontan sindiran-sindiran halus terhadap tuan rumah dan mempertanyakan sikap mereka terhadap tamu.

Bagi orang Samawa tungku mengandung kekuatan gaib, tempat berhimpunnya roh-roh dan hantu. Karena itu tabu bagi gadis menyanyi sambil memasak. Bagi yang melanggar akan mendapatkan seorang suami yang selain sudah tua juga sangat kikir. Gadis-gadis juga dilarang duduk di atas alas tungku. Bagi yang melanggar dikhawatirkan akan mendapat jodoh yang sudah tua. Tabu menyiram tanah di sekitar batu tungku pada waktu membersihkan tungku, walaupun dengan maksud agar debu tidak berterbangan ketika menyapunya. Begitu pula dilarang bagi setiap orang menyisir rambut di depan tungku. Para wanita dilarang duduk berhadapan langsung dengan tungku ketika sedang memasak.

Di samping pantangan atautabu yang harus di jauhi, ada pula beberapa penangkal yang berhubungan dengan tungku di antaranya :

- a. Dalam pembuatan tungku, pada waktu memasukkan tanah yang kemudian dipadatkan selalu dilengkapi dengan sepotong besi, biasanya bekas parang atau bekas pisau dan lain-lain, 3 buah kemiri, pucuk daun pisang, kunyit dan beberapa (3,5 atau 7) lembar daun sirih.
- b. Tanah yang dipergunakan untuk mengisi alas tungku biasanya dipilih tanah yang dekat dengan tempat tidur pemilik rumah. Hal ini dimaksudkan untuk menjaga kalau terjadi apa-apa di daerah - tungku akan dapat segera diketahui oleh pemilik rumah.
- c. Kayu yang dipergunakan menjadi bahan alas tungku dipilih dari jenis kayu yang tahan api (bahasa Samawa : **kalis** ).
- d. Ukuran panjang tungku dan lebar alas tungku selalu dipakai ukuran anggota badan wanita pemilik rumah, karena diharapkan sebagai penangkal bila terjadi hal-hal yang tidak diinginkan terhadap

lokasi tungku. Panjang alas tungku (meja tungku) 3 kali jarak lutut ke mata dalam posisi duduk tegak lurus, ditambah 5 jari. Lebarnya 3 kali jarak lutut ke telinga.

#### 5. Bahan Bakar Yang digunakan.

Bahan bakar yang paling utama bagi orang Samawa adalah kayu. Bahan bakar tambahan antara lain seperti batok kelapa, sabut, pelepah kelapa, daun kelapa kering ( bahasa Samawa : **bobok** ). Bambu juga sering mereka pergunakan. Apabila mempergunakan kayu pada umumnya kayu itu dibentuk dalam bilahan atau potongan-potongan pendek sekitar 40 - 50 cm.



**Para dan Bongkang Atap ( Cerobong Asap ) sebagai Ventilasi Atap Dapur.**

Ukuran panjang kayu bakar sangat penting karena harus disesuaikan dengan lebar alas tungku (meja tungku) yang kurang lebih 3 x 0,50 m. Kayu yang dipergunakan adalah batang, cabang dan ranting kayu. Batang dan cabang kayu yang besar dibelah menjadi bilahan-bilahan kecil supaya mudah kering dan mudah terbakar. Ranting-ranting kayu cukup dipotong sesuai ukuran yang dikehendaki.

Bambu-bambu juga dibelah-belah sesuai besarnya. Ada yang belah empat, dua dan enam. Daun kelapa diikat kecil-kecil. Pelepah kelapa dibelah sesuai selera, sekurang-kurangnya belah dua.

Di daerah kabupaten Samawa yang penduduknya masih jarang dan kebanyakan kampung dan desa terletak di dekat hutan dan belukar, kayu mudah di dapat. Bambu, pelepah kelapa dan daun kelapa hanya dipergunakan sebagai bahan bakar pelengkap untuk mempercepat kobaran api.

Bahan bakar pelengkap ini sangat penting untuk mempercepat kayu terbakar. Tanpa bahan bakar bantuan kayu api sulit dinyalakan. Namun demikian ada juga yang tidak mempergunakan bahan-bahan bakar bantuan seperti tersebut di atas. Sebagai penggantinya, mereka mengumpulkan segenggam abu dapur yang disiram dengan minyak tanah lalu dibakar. Nyalanya sangat bagus yang dapat membakar kayu dengan cepat sekali.



**ANOK SANIKAN**, tempat menyimpan kayu bakar.

#### 6. Cara Memperoleh, Mengeringkan Dan Menyimpan Bahan Bakar.

Bagi orang Samawa tidak terlalu susah memperoleh bahan bakar. Hutan dan belukar di sekitar beberapa pusat pemukiman masih banyak terdapat. Bahan bakar dicari ke hutan dan semak-semak oleh orang laki-laki atau anak laki-laki. Sebagian mengumpulkan bahan bakar dari kebun dan sawahnya. Beberapa di antaranya memperoleh bahan bakar dengan cara membeli. Bahan bakar dapat dibeli di pasar atau dipesan dari seseorang penjual bahan bakar. Kayu yang dicari diusahakan batang, cabang dan ranting yang telah kering.

Bahan bakar yang masih basah biasa dikumpulkan juga sebagai persediaan. Kayu yang basah biasanya dijemur sampai kering. Menjemurnya dengan cara menegakkannya atau menghamparkannya di bawah terik matahari. Kayu ditegakkan tertopang satu dengan yang lain membentuk piramida. Setelah kering kayu disimpan di bawah kolong rumah atau kolong dapur. Bahan bakar yang dimasukkan ke dalam dapur hanya secukupnya untuk keperluan sehari. Sementara belum dipergunakan ditaruh di bawah kolong meja tungku. Bagi mereka yang mempergunakan tungku pendek ( bahasa Samawa : **sani-kan pene** ) bahan bakar ditumpuk di samping kiri tungku.

Bahan bakar yang mudah dimakan api seperti sabut, daun kelapa kering dan merang padi diletakkan agak jauh dari tungku. Diusahakan jangan sampai terjangkau jilatan api tungku.

#### 7. Jumlah Pemakaian Bahan Bakar.

Jumlah pemakaian bahan bakar bagi setiap keluarga tidak sama. Jumlah anggota keluarga dan banyaknya jenis masakan sangat menentukan banyaknya bahan bakar yang dihabiskan.

Pada umumnya kegiatan suatu keluarga Samawa masak-memasak dari pagi sampai malam mulai dari memasak air, memasak nasi, memasak sayur-mayur dan lauk pauk untuk sarapan pagi, makan siang dan makan malam. Kalau hanya memasak untuk keperluan anggota keluarga bahan bakar yang diperlukan tidak habis satu ikat sehari. Kebutuhan seminggu 6 ikat. Sebulan kurang lebih 24 ikat. Kalau bahan bakar tidak segera dibudidayakan seperti anjuran menanam turi, lamtoro, akasia dan lain-lain, dalam waktu dekat hutan dan belukar di sekitar pemukiman penduduk dapat terancam kepunahan.

#### 8. Pengetahuan Lokal Sehubungan Dengan Keselamatan Tungku.

Tungku bagi orang Samawa merupakan salah satu bagian rumah yang sangat penting. Karena itu orang Samawa selalu menyelesaikan pembangunan rumahnya bersama-sama dengan tungku. Di kalangan orang Samawa tungku mendapat perhatian khusus karena kepercayaan dan peranan tungku dalam kehidupan mereka. Selain tungku dapat mendatangkan manfaat, tetapi juga dapat mendatangkan mudlarat.

Menurut kepercayaan mereka tungku dihuni oleh roh-roh halus ( bahasa Samawa : **antu** ). Roh-roh halus itu suka mengganggu anak kecil yang datang dibawa bertamu oleh ibunya. Karena itu waktu tungku dibuat harus terpenuhi beberapa syarat sesuai petunjuk dukun ( bahasa Samawa : **sanro** ). Benda-benda seperti potongan besi, pucuk daun pisang, kemiri dan kunyit harus ada yang dihampar di atas meja alas tungku sebelum ditimbuni dengan tanah, dimaksud-



**PARA BATE**, tempat menyimpan alat-alat dapur. Alat - alat dapur yang sudah dipakai dicuci dengan abu gosok dan dibilas dengan air. Sementara tidak dipakai alat-alat tersebut disimpan di atas para-para bate.



Sebuah sudut dapur (Sanikan) Sumbawa di sebelahnya terletak rak piring yang disebut Bale pingan juga tempayan tempat air minum (patinang) dan kayu api yang disimpan di bawah kolong sanikan.

kan sebagai penangkal hantu. Anak kecil yang datang dibawa bertamu oleh ibunya diolesi air yang sebelumnya disiramkan pada tungku supaya jangan diganggu roh penghuni tungku.

Keselamatan tungku selalu dijaga dengan merawat dan memberiskannya setiap hari. Setiap hari abu tungku dibersihkan, dikeluarkan dari dalam tungku. Namun tidak boleh bersih sekali untuk menjaga jangan sampai alas tungku cepat rusak. Lapisan tanah alas tungku yang bopeng segera dilapisi dengan abu tungku yang dibasahi air secukupnya. Sekeliling tepi meja alas tungku ditemplei lempengan seng supaya percikan api/baratidak membakar dinding sekitar tungku. Tungku yang terbuat dari tanah dijaga jangan sampai terkena percikan atau tetesan air supaya tidak retak. Berat beban juga selalu dijaga jangan sampai melebihi daya sangga tungku.

#### 9. Pengetahuan Lokal Mengenai Pemanfaatan Limbah Tungku.

Abu dapur yang disapu dan dikumpulkan setiap hari dari tungku kebanyakan dibuang ke tempat pembuangan sampah. Sebagian disimpan dan dimanfaatkan untuk mencuci alat-alat memasak. Alat-alat dapur yang berlemak dan yang terbuat dari tanah liat kebanyakan dicuci dengan abu gosok. Kelebihan abu gosok dari pada sabun adalah karena abu gosok tidak berbau.

Abu dapur juga dipergunakan sebagai pupuk tanaman tertentu, seperti kacang panjang dan labu air. Sebagai obat pusing abu dapur dicampur dengan cabai gunung ( bahasa Samawa : **cabe olat** ). Cara mempergunakannya, abu dan cabe gunung dikunyah sampai lumat lalu disemburkan kepada orang yang sakit. Orang yang sakit perut dapat disembuhkan dengan campuran abu dapur dengan gula Jawa. Abu dapur dicampur dengan gula Jawa dan dilarutkan dengan air. Kemudian disaring dan diminumkan kepada yang sakit.

Arang tungku yang ditumbuk halus lalu dilarutkan dalam air dapat dijadikan obat mencret pengganti norit.

### C. MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAN BAHAN BAKARNYA DALAM KEBUDAYAAN SUKU BANGSA BIMA.

Suku bangsa Bima terdiri dari dua buah sub suku bangsa, yaitu suku bangsa Bima dan sub suku bangsa Dompus. Di kalangan masyarakat sub suku bangsa Bima lebih populer dengan sebutan Mbojo. Sub suku bangsa Mbojo dan sub suku bangsa Dompus mempunyai persamaan bahasa, adat istiadat dan sistem kekerabatan. Bentuk rumahnya sama dan alat-alat dapurnya sama pula. Mereka berbeda karena latar belakang sejarah dan geografi saja. Sejak berabad-abad

yang lampau mereka terpisah dalam kerajaan Dompu di Sumbawa Tengah dan Kerajaan Bima di pulau Sumbawa Timur.

Pada tahun 1937 Belanda menghapus kerajaan Dompu dan menggabungkannya ke dalam kerajaan Bima. Tetapi pada tahun 1949 keduanya terpisah lagi ke dalam dua buah kerajaan sampai akhirnya keduanya dilikwidasi pada tahun 1953.

Karena itu dalam uraian mengenai tungku tradisional yang berkembang pada kedua sub suku bangsa tersebut dirangkum menjadi satu. Apalagi kebudayaan mereka sama, tidak sedikitpun terdapat perbedaan, sehingga sebutannya hanya suku bangsa Bima.

## 1. Nama dan Arti Tungku Dalam Bahasa Bima.

Tungku dalam bahasa Bima disebut **wadu riha** atau **mada riha**. **Wadu riha**, asal kata **wadu** = batu, **riha** = tungku. **Wadu riha**, artinya batu tungku. **Wadu riha** adalah perapian tempat menjerang bahan makanan yang dimasak. Tungku di Bima dan Dompu dapat dibedakan atas tiga jenis berdasarkan bentuk dan bahan. Jenis yang pertama disebut **wadu riha**, terbuat dari batu.

Jenis yang kedua disebut **saraha**, terbuat dari gerabah. Bentuknya seperti dulang berkaki atau dulang tanpa kaki. Jenis yang ketiga disebut **rubu**.

**Rubu** berbentuk parit atau bukit yang **berpunden**. Jenis yang terakhir ini adalah tungku yang terdapat pada dapur umum ketika mengadakan selamatan atau kenduri.

## 2. Bahan Baku Tungku dan Cara Pembuatannya.

Setiap jenis tungku orang Bima terbuat dari bahan yang berbeda. Ada yang memakai batu dan ada pula yang memakai gerabah. Untuk keperluan pesta dibuat tungku parit atau tungku bukit **berpunden**.

Meskipun membuat tungku termasuk pekerjaan yang sederhana, tetapi memerlukan pengalaman dan ketelitian. Bahan tungku harus kuat dan tahan panas. Batu tungku dipilih jenis batu yang **pori-pori**nya tidak terlalu padat, tahan terhadap panas, tidak pecah sekalipun dibakar setiap hari. Jenis batu yang demikian digolongkan ke dalam jenis batu mati atau batu apung.

Bila karena keadaan terpaksa harus mempergunakan batu hidup, yaitu batu yang dapat pecah kalau terbakar, maka syaratnya harus disembelih dahulu supaya mati. Menyembeluhnya hanyalah syarat yang mirip pekerjaan magis dari pada sembelih dalam arti sebenarnya.

Rumah orang Bima pada umumnya adalah rumah panggung yang terbuat dari kayu, bambu dan genteng atau seng. Lantainya papan atau bambu yang dibelah kecil-kecil, yang dalam bahasa Bima disebut **sari**.

Papan dan bambu adalah bahan yang tidak tahan api, mudah terbakar. Karena itu tungku harus diberi alas yang tahan api.

Alas tungku orang Bima sama dengan alas tungku orang Samawa Bentuknya seperti meja atau dipan. Ada yang berkaki ada pula yang tidak berkaki.

Seseorang yang hendak membuat tungku terlebih dahulu mempersiapkan alasnya.

Membuat alas tungku termasuk pekerjaan tukang. Karena itu dapat mengerjakannya sendiri atau dengan memintakan bantuan kepada seorang tukang kayu. Bahan-bahan dipersiapkan dari jenis kayu yang tahan api. Papannya terbuat dari belahan bambu atau tatal. Di atas tatal dipasang lantai yang terbuat dari tanah yang dicampur pasir atau sekam. Lantai alas tungku dalam Bahasa Bima disebut **depi-na**. Tepi sekelilingnya dibuatkan bingkai dengan tanah pula.

Apabila sudah siap lalu batu tungku dipasang. Batu tungku terbuat dari tanah liat diaduk dengan pasir atau sekam agar mudah dibentuk. Bentuknya seperti kerucut/kukusan terbalik, atasnya lancip. Pada bagian bawah dibuat lebar berbentuk silinder. Setelah dibentuk lalu dikeringkan dengan dijemur atau dianginkan. Setelah kering baru dipasang. Ukuran batu tungku :

- tinggi sekitar 15 cm,
- garis tengah alas 10 cm.

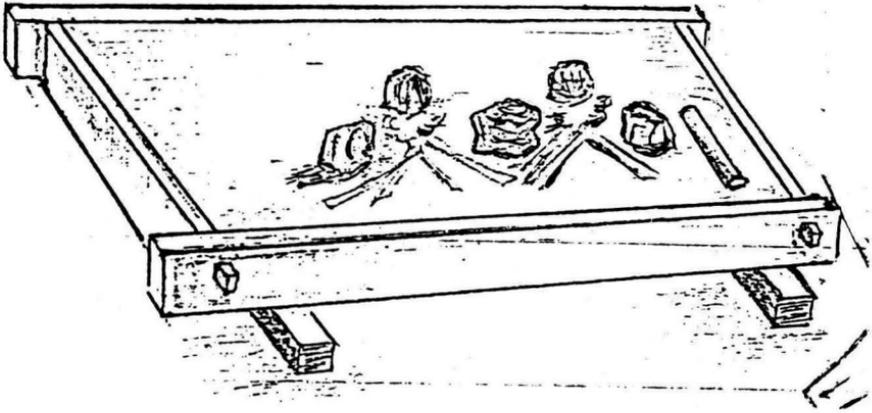
Batu tungku ditanam pada alas tungku sedalam 5 cm.

Akhir-akhir ini **wadu riha** dibuat sama seperti membuat periuk tanah. Bahannya sama dengan bahan gerabah. Batu tungku semacam ini dijual di pasar oleh penjual gerabah.

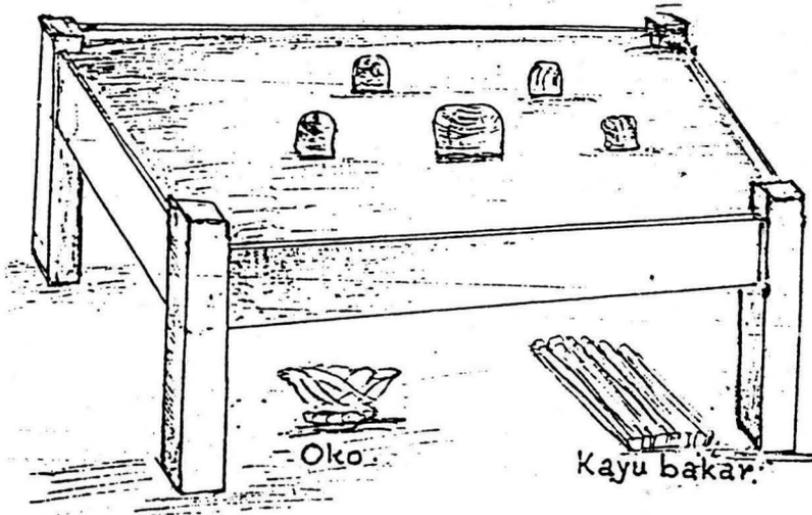
Selain itu ada pula yang mempergunakan batu sebagai batu tungku. Jenis batu yang dipilih adalah batu yang tidak pecah kalau kena panas. Batu yang warnanya kehitam-hitaman dengan pori-pori yang padat dapat juga dijadikan batu tungku, tetapi harus disembelih dulu supaya tidak pecah kalau kena panas. Beberapa di antaranya ada pula yang mempergunakan batu bata. Jumlahnya tidak banyak dan baru berkembang beberapa tahun yang lalu.

Banyaknya batu yang diperlukan untuk batu tungku tergantung kepada banyaknya mata tungku yang diperlukan. Kalau hanya satu mata tungku cukup diperlukan 3 buah batu yang dipasang pada tiga buah titik, yang membentuk segi tiga sama sisi. Ruang antara ketiga batu tungku disebut **mada riha** (artinya mata tungku). Kalau membuat dua mata tungku dibutuhkan lima batu tungku, sedangkan kalau membuat tiga mata tungku diperlukan tujuh batu tungku dan seterusnya.

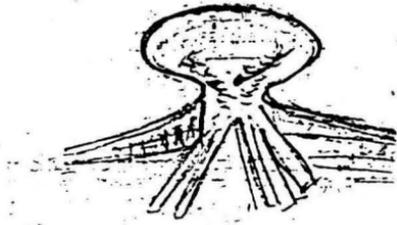
## JENIS-JENIS TUNGKU TRADISIONAL SUKU BIMA



Tungku Batu dengan alasnya yang tidak berkaki.



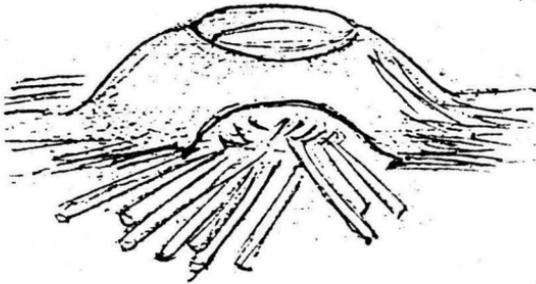
Tungku Batu dengan alas berkaki.



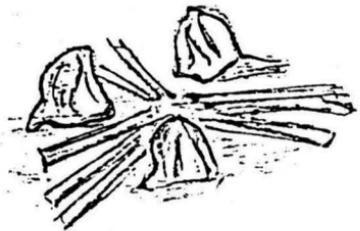
**Rubu bentuk parit.**



**Sarahe**



**Rubu bentuk bukit berkepundan.**



**Tungku Batu tanpa kaki.**

Setiap batu tungku yang berada di tengah bagian depan harus lebih besar dari pada yang lain, sebab satu berfungsi untuk dua mata tungku. Dengan adanya perkembangan ilmu pengetahuan, maka tungku sudah dibuat temboknya atau dinding agar panas terpusat pada satu titik tidak menyebar ke segala arah, dan dipakai kawat di bawahnya agar periuk tidak lolos.

Dalam bentuknya yang asli bidang tungku diberi dinding pada ketiga sisinya, belakang dan samping kiri - kanan. Bentuk tungku yang seperti itu masih terlihat di desa-desa pegunungan kecamatan Donggo. Walaupun dalam tata ruang rumah asli Donggo yang disebut **uma lengge** ini hanya terdapat satu ruang saja, namun dapur tetap diperhitungkan, yang diletakkan disudut kanan muka rumah, yang pada umumnya menghadap ke Timur.

Tungku seperti itu disebut **parabo riha** yang luasnya kurang lebih 1,5 meter persegi.

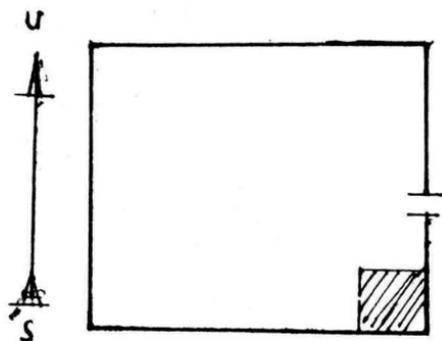
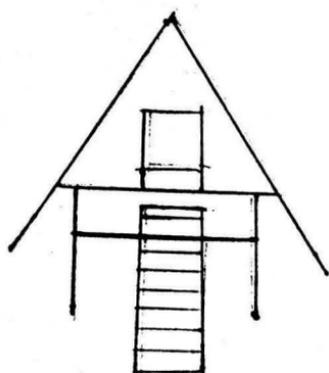
Di samping jenis-jenis tungku di atas ada pula tungku dapur rumah tangga yang disebut **saraha**. **Saraha** terbuat dari tanah bahan gerabah. Teknik pembuatannya juga sama seperti membuat gerabah. Mula-mula tanah bahan dijemur, setelah itu baru direndam sehari sampai dua hari lamanya. Proses berikutnya tanah dicampur dengan pasir, lalu dibiarkan semalam. Keesokan harinya tanah itu dibentuk seperti dulang. Membuatnya dengan mempergunakan cetakan alas. Penyelesaiannya dibentuk sedikit demi sedikit sampai diperoleh bentuk **saraha** yang sempurna. **Saraha** yang telah selesai dibentuk dijemur sampai kering lalu dibakar dengan kayu dan jerami. **Saraha** dapat dibeli di pasar dari penjual gerabah. Besarnya cukup hanya untuk satu mata tungku.

### 3. Letak Tungku di dalam Dapur.

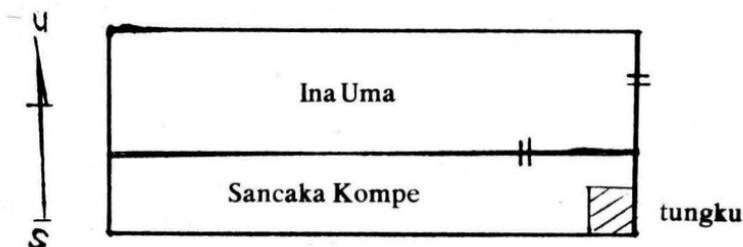
Rumah asli orang Bima adalah rumah panggung yang terdiri dari satu ruang. Konstruksi rumah semacam ini disebut **Uma Lengge**. Ruangan itu berfungsi sebagai tempat tidur dan tempat memasak. Tunggunya diletakkan di sudut kanan depan. Luasnya kurang lebih 150 cm<sup>2</sup>.

Akibat pengaruh luar dan perkembangan kebutuhan konstruksi, **uma lengge** atau **uma leme** berkembang menjadi konstruksi rumah panggung sederhana (baik **uma Ceko** maupun **Uma Pa-a**). Rumah ini masih terdiri atas satu ruang induk ( **ina uma** ). Ruangan ini dipergunakan tempat tidur dan tempat duduk. Tempat memasak dibuatkan amper pada sisi kiri atau sisi kanan rumah.

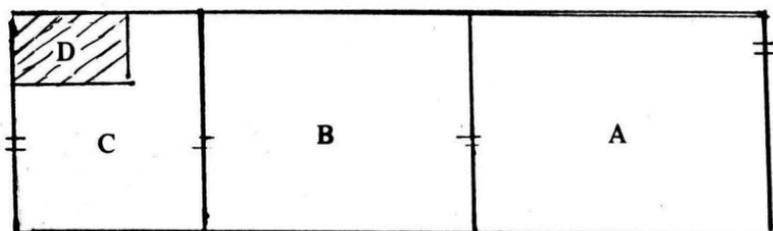
Ruang dapur semacam ini sering disebut **sancaka kompe** atau **sancaka wela**.



Tungkunya diletakkan pada ujung depan ruang amper pada sisi kanan. Kalau ampurnya diletakkan pada sisi kiri rumah, tungkunya diletakkan di sisi kiri depan dari ruang amper atau **sancaka kompe**.



Dalam perkembangan terakhir rumah orang Bima terdiri atas tiga ruangan. Mulai dari depan ruang depan ( serambi ), ruang tengah ( bilik rumah ) dan ruang dapur.

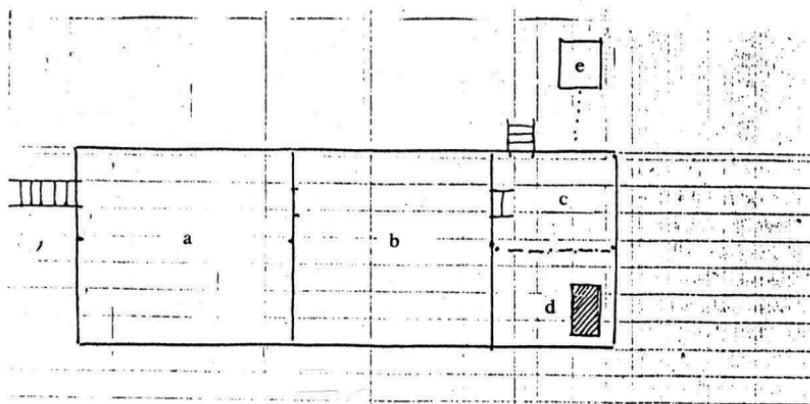


A = ruang depan.  
B = Bilik

C = Dapur  
D = Tungku

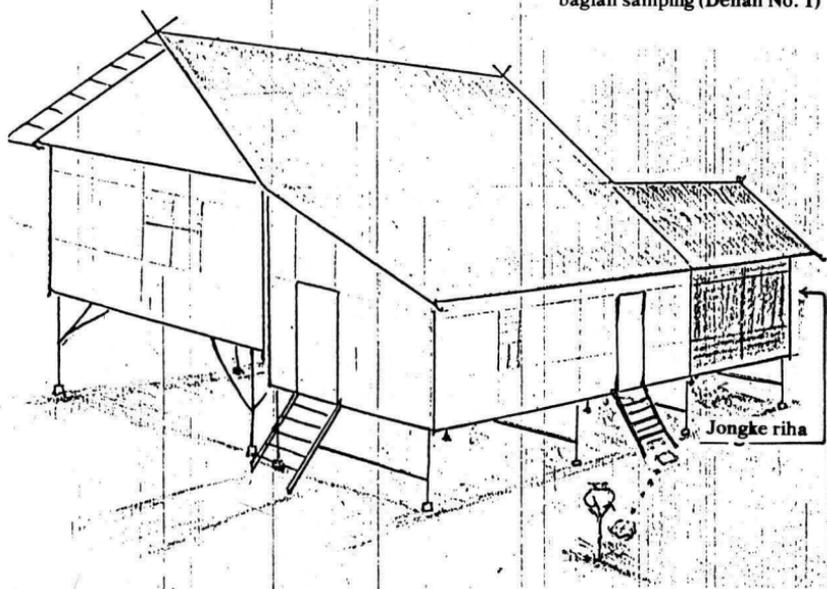
Tungku diletakkan pada ujung sisi kanan belakang rumah atau sisi kiri belakang rumah. Tidak ada ketentuan mengenai letak tungku dalam dapur. Tungku dapat diletakkan dimana saja di ruang dapur asal pantas dan tidak terlalu dekat dengan dinding rumah yang pada umumnya terbuat dari anyaman bambu.

Tungku orang Bima terdiri dari alas tungku yang luasnya tergantung kepada banyaknya mata tungku.



UMA SANCAKA WELA

Rumah berserambi pada bagian samping (Denah No. 1)



Bentuknya segi empat panjang. Luas alas untuk satu mata tungku 0,15 m<sup>2</sup>, untuk dua mata tungku luasnya 0,75 m<sup>2</sup> dan alas untuk tiga mata tungku luasnya 1,125 m<sup>2</sup> dan seterusnya.

Bagian yang kedua adalah batu tungku. Batu tungku dibuat dari batu tanah liat yang dikeringkan, tanah liat yang dibakar atau dari batu bata.

Ruang di antara batu tungku disebut **mada riha**.

Alas tungku yang biasa disebut juga kotak dapur berfungsi tempat mendudukkan tungku. Batu tungku fungsinya sebagai tombol tungku, tempat mendudukkan alat memasak.

Ukuran batu tungku : tinggi : 15 cm, garis tengah alas 10 cm.

Batu tungku tertanam pada alas tungku ( bahasa Bima : **dipina** ) sedalam 5 cm.

Pada umumnya ukuran tungku tidak ada standard. Tergantung kepada selera seseorang yang disesuaikan dengan ruang dapur.

Ukuran tungku berkisar antara :

- a. **Riha**, dapur ( tungku ) tanpakaki untuk dua mata tungku ( bahasa Bima : **dua mbua mada riha** ) :
  - panjang : 1 m
  - lebar : 0,75 m
  - tebal : 10 cm ( gambar 5 ).
- b. Riha, dapur atau tungku yang memakai kaki untuk dua mata tungku atau **dua mbua mada riha** :
  - panjang : 1 m
  - lebar : 0,75 m
  - tebal : 0,10 m
  - tinggi kaki : 0,50 m ( gambar 6 ).
- c. **Saraha** ( gambar 7 ).
  - garis tengah mulut : 0,50 m
  - tinggi : 0,20 m
  - garis tengah alas : 0,14 m.

#### 4. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan dengan Tungku.

Tungku bagi orang Bima merupakan tempat yang penuh berkah, asal segala sesuatu pekerjaan yang berhubungan dengan tungku dilaksanakan dengan baik dan wajar.

Sebaliknya tungku merupakan malapetaka. Karena itu orang Bima percaya kepada beberapa tabu dan akibatnya bagi orang yang melanggarnya.

Hal yang demikian itu ditanamkan kepada setiap generasi melalui lisan dan praktek sehari-hari. Sehingga walaupun pada umumnya orang Bima adalah pemeluk agama Islam yang taat, tetapi keperca-

yaan dan tabu yang berhubungan dengan tungku masih terdapat di kalangan masyarakat.

Tabu-tabu itu antara lain :

- a. Sendok sehabis dipakai tidak boleh dibiarkan tetap menancap di dalam periuk. Kalau dilanggar dapat mendatangkan penyakit perut kepada anggota keluarga.
- b. Sendok tidak boleh disimpan di atas para-para (bahasa Bima : **taja ncu-i**). Kalau gempa dan sendok berjatuh berakibat kecelakaan dan kematian seisi rumah.
- c. Sendok nasi, sayur dan lain-lain tidak boleh dicampur adukkan.
- d. Demikian pula periuk nasi tidak boleh dipakai untuk memasak sayur yang berbumbu. Periuk untuk sayur bening ( **uta mbeca - maci** ) tidak boleh dipergunakan untuk sayur asam ( **uta mbeca - saronco** ).
- e. Kayu bakar tidak boleh dinaikkan ke atas rumah dalam keadaan terikat. Kalau dilanggar akan berakibat ular naik ke rumah atau kalau anggota keluarga sakit sulit menemukan obatnya.
- f. Kayu nisan tidak boleh dipakai untuk kayu bakar, karena akan berakibat menderita sakit terus menerus bahkan sampai berakibat kematian.
- g. Daun pisang yang masih utuh dengan pelepah daunnya tidak boleh dimasukkan ke dalam rumah. Kalau dilanggar berakibat ular masuk ke dalam rumah.
- h. Tabu memberi garam atau api kepada tentangga pada malam hari
- i. Tabu mengupak kayu api dengan kaki, supaya kelak tidak dipagut ular.
- j. Tabu duduk di atas tungku, supaya kelak tidak pelupa.
- k. Jangan duduk memeluk lutut di depan/dekat tungku, supaya kelak tidak jadi pemalas.
- l. Jangan suka memukul-mukul tungku (bahasa Bima : **toke wadu - riha** ), kalau sakit sulit mencari obatnya.
- m. Tabu seseorang meninggalkan dapur selagi memasak.
- n. Tabu menyanyi di dapur ( bahasa Bima : **rawa di riha** ); kelak men dapat jodoh orang tua.
- o. Dilarang mencicipi sayur langsung dengan sendok sayur, karena akan berakibat tulah.
- p. Pantang makan langsung dalam periuk ; harus disendok dulu.
- q. Tabu makan memakai cobek.
- r. Tabu makan memakai piring retak.
- s. Tabu minum memakai gelas retak.
- t. Tabu minum sambil berdiri dekat tempayan; nanti betis menjadi besar.

## 5. Bahan Bakar Yang Digunakan.

Bahan bakar yang utama bagi orang Bima adalah kayu. Bahan bakar tambahan daun kelapa, merang dan alang-alang. Pemakaian bahan bakar tambahan dimaksudkan untuk mempercepat kayu api terbakar. Sabut dan tempurung kelapa juga kadang-kadang dipergunakan. Tempurung terutama berfungsi untuk menambah kobaran api sehingga masakan cepat matang.

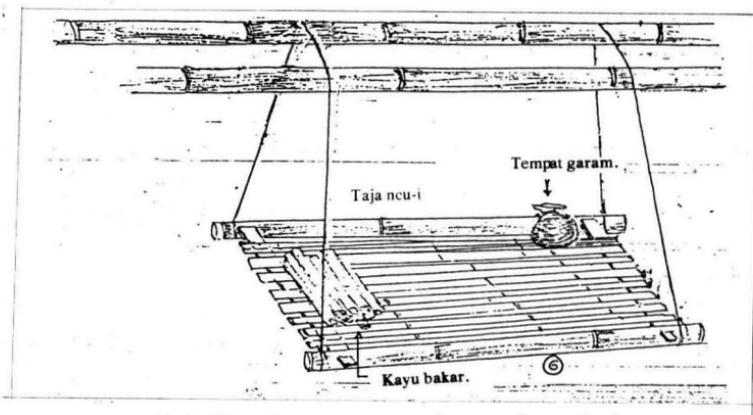
Kayu yang dipergunakan bahan bakar hampir semua jenis kayu, kecuali kayu bekas nisan, bambu bekas usungan/keranda jenazah. Kayu yang banyak mengandung gabus atau yang banyak mengeluarkan asap juga dihindari kalau masih ada pilihan lain.

Pilihan utama adalah jenis kayu yang seratnya padat seperti kayu asam, kayu kesambi dan lain-lain. Dalam pemakaiannya kayu dibelah-belah menjadi bilahan-bilahan kecil. Besarnya sekitar dua jari dan panjangnya satu hasta (40-45 cm). Panjang kayu bakar memang disesuaikan dengan lebar alas tungku yang hanya sekitar 75 cm. Ranting-ranting yang kecil dipakai bulat-bulat tanpa dibelah. Kalau yang besar dibelah dua atau dibelah empat.

## 6. Cara Memperoleh, Mengeringkan dan Menyimpan Bahan Bakar.

Kayu bakar dapat diperoleh dengan cara mencari sendiri di hutan yang terdekat dengan rumahnya, di sawah atau di kebun. Bagi mereka yang tidak mengumpulkan bahan bakar sendiri, mereka membeli kayu dari orang-orang yang mata pencahariannya menjual kayu api.

Bahan bakar yang masih basah dijemur di halaman rumah. Bila jumlahnya banyak, setelah kering disimpan di bawah kolong bangunan dapur atau di bawah lumbung. Bahan bakar dimasukkan ke dalam dapur sedikit demi sedikit sekedar untuk keperluan sehari atau dua hari. Sementara belum dipakai ditumpuk di bawah alas tungku atau di samping alas tungku yang tidak berkaki. Kayu yang dimasukkan ke dalam dapur tidak boleh dalam keadaan terikat.



**Taja Ncu-i** tempat menyimpan kayu bakar.

Kayu yang masih agak basah ditaruh di atas para-para (bahasa Bima: **taja**) yang tergantung di atas tungku.

#### 7. Jumlah Pemakaian Bahan Bakar.

Kebutuhan bahan bakar tergantung kepada besarnya anggota keluarga. Keluarga Bima dengan tiga orang anggota, dalam sehari rata-rata memerlukan kayu satu ikat. Besarnya ikatan : garis tengah 20 cm, panjang 30 cm. Dalam seminggu memerlukan 7 ikat sampai 8 ikat. Kelebihan satu ikat akibat kegiatan tambahan karena kedatangan tamu atau masakan ekstra seperti memasak makanan kecil bagi keperluan anggota keluarga.

Lebih-lebih kalau merebus jagung atau memasak bebalung atau tulang rusa atau kerbau, keperluan bahan bakar bertambah dari pada biasanya.

Kebutuhan dalam sebulan rata-rata 32 ikat. Dalam satu tahun kurang lebih 348 ikat. Kebutuhan per kapita dalam satu tahun sebanyak 128 ikat. Menurut sensus penduduk tahun 1980, jumlah suku bangsa Bima beserta semua pendatang 467.520 jiwa. Kalau semuanya memakai bahan bakar kayu, dalam satu tahun penduduk Kabupaten Bima dan Dompu menghabiskan kayu bakar sebanyak 59.842.560 ikat. Kalau setiap ikat beratnya 5 kg berarti kebutuhan dalam setahun 299.212,8 ton.

Jumlah tersebut sangat besar. Meskipun jumlah tersebut dikurangi 10% yaitu bahan bakar lain seperti kompor dan kayu bakar yang diambil dari kebun dan sawah jumlahnya masih tetap tinggi juga. Hal ini akan mengancam kelestarian hutan dan belukar yang ada. Apalagi perladangan liar di daerah Bima dan Dompu sampai sekarang belum dapat di atasi secara tuntas.

#### 8. Pengetahuan Lokal Sehubungan Dengan Keselamatan Tungku.

Tungku sebagai tempat kegiatan perapian selalu diperhatikan kebersihan dan keselamatannya.

Pengetahuan dan kebiasaan itu meskipun sederhana, tetapi selalu diajarkan dan dibiasakan dari generasi ke generasi melalui nasihat dan contoh perbuatan dalam praktek sehari-hari. Perhatian terhadap kebersihan dan keselamatan tungku bukan karena fungsinya tetapi terkait dengan keselamatan rumah dan isinya ; berarti kesehatan dan kesejahteraan seluruh anggota keluarga.

Hal ini mudah dipahami, karena rumah orang Bima adalah rumah panggung yang terbuat dari kayu, bambu dan genteng atau seng yang rawan api. Pada beberapa tahun yang lalu sebelum dasawarsa ketujuh abad ke 20 rumah orang Bima masih banyak yang beratap alang-alang dan daun kelapa. Dindingnya terbuat dari anyaman bambu. Demikian pula lantainya kebanyakan dari bilahan bambu

yang disebut **sari**. Hanya sedikit saja yang memakai dinding dan lantai papan, terbatas kepada orang-orang yang mampu saja.

Pada masa dahulu selain lampu, kebanyakan penyebab kebakaran adalah tungku. Karena itu setiap wanita Bima sejak kecil sudah diajarkan bagaimana memelihara tungku. Kerajinan seorang ibu rumah tangga dapat dinilai dari keberesan dan kebersihan tungku dan alat-alat dapur. Seseorang yang ingin melamar seorang gadis antara lain yang diperhatikan adalah kerajinannya. Kerajinan itu dapat dilihat dari keberesan dan kebersihan tungku dan alat-alat dapur.

Setiap selesai memasak bara dan sisa pembakaran harus dikeluarkan dengan hati-hati agar mata tungku (**mada riha**) tidak berlubang yang dapat menyebabkan kebakaran. Usai memasak api segera dipadamkan agar kayu alas (bahasa Bima : **nggore**) tungku tahan lama. Tanah dasar tungku (bahasa Bima : **dipina**) harus selalu diperbaiki setiap ada kerusakan. Tinggi lapisan tanah dasar harus selalu melebihi tinggi kayu baknya, agar baknya tidak mudah terbakar kalau api tersedur keluar.

Letak tungku juga tidak boleh terlalu dekat dengan dinding. Benda-benda yang mudah terbakar tidak boleh diletakkan terlalu dekat dengan tungku. Tinggi para-para di atas tungku juga sebelumnya diperhitungkan agar tidak terjangkau oleh kobaran api.

Jika api terlalu besar kayunya segera dikurangi. Api yang merambat membakar kayu bakar keluar tungku diperciki dengan air. Karena itu tempat air selalu diletakkan di dekat tungku. Demikian pula kalau penggorengan (**wajan**) menyala karena terlalu panas segera diturunkan. Pekerjaan menggoreng dilanjutkan kembali setelah nyala wajan padam dan kayu api ditungku di kurangi.

Untuk menghindari segala sesuatu yang tidak baik akibat api tungku, maka tabu meninggalkan tungku selagi memasak.

Batu tungku yang retak harus segera diganti. **Sahare** yang pecah diganti dengan yang baik. Bahan tungku juga selalu disesuaikan dengan kekuatannya supaya jangan rubuh. Dalam keadaan panas tungku selalu dijaga jangan sampai terperciki air. Karena itu setiap memadamkan api tungku selalu dikeluarkan dulu baru disiram dengan air.

#### 9. Pengetahuan Lokal Mengenai Pemanfaatan Limbah Tungku.

Abu yang merupakan limbah tungku biasanya dikumpulkan dan disimpan di sudut dapur atau di bawah kolong rumah untuk berbagai keperluan. Sebelum mengenal sabun, abu dapur dipergunakan untuk abu gosok. Bahkan sampai sekarang orang desa lebih senang mencuci alat-alat dapur dengan abu dapur.

Lebih-lebih alat-alat bekas lemak atau minyak sangat bersih kalau dicuci dengan abu dapur. Demikian pula alat-alat dapur yang terbuat dari tanah liat lebih baik jika dicuci dengan abu tungku.

Beberapa orang desa dan orang kota yang memasak dengan kompor tidak segan-segan meminta abu dapur kepada tetangganya untuk mencuci alat-alat memasak.

Selain untuk mencuci alat-alat dapur, abu dapur juga mereka pergunakan membasmi eceng gondok yang tumbuh di sawah atau kolam mereka. Juga untuk membasmi semut dan anai-anai. Dengan menimbuni abu dapur pada jalan semut, semut akan mengubah arah. Kalau ditumpuk di atas lubangnya besar kemungkinan semut akan mati karena tidak dapat keluar atau pindah karena merasa terganggu oleh abu yang sulit ditembusinya. Untuk mencegah anai-anai naik di tiang rumah, di dasar tiang ditaburi abu dapur.

Abu tungku yang masih baru dan bersih kalau dicampuri garam dapat dijadikan obat mencret. Abu yang telah dicampuri garam diaduk dalam air lalu diendapkan. Setelah disaring lalu diminumkan kepada orang yang sakit.



## BAB V

### ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL

#### A. DESKRIPSI

Sejak berabad-abad yang lampau penduduk asli Nusa Tenggara Barat, suku bangsa Bima, suku bangsa Samawa dan suku bangsa Sasak telah mengenal berbagai jenis alat memasak. Ada yang terbuat dari gerabah dan ada pula yang terbuat dari besi. Alat-alat tersebut ada yang buatan lokal dan buatan luar daerah. Terutama kepandaian membuat alat-alat memasak dari tanah liat telah lama dikuasainya.

Dari penelitian arkeologis menunjukkan bahwa sekelompok penduduk di Lombok Selatan pada sekitar abad ke 4 Masehi telah menggunakan periuk sebagai wadah bekal kubur. Pada masa ini kepandaian membuat gerabah tersebar pada beberapa desa di seluruh pulau Lombok, seperti di daerah Bima dan Samawa. Kepandaian membuat gerabah di Lombok diturunkan dari generasi ke generasi dengan tehnik yang sama. Pada awalnya mungkin berasal dari satu tempat, tetapi karena perpindahan dan perkawinan tempatnya menjadi tersebar.

Pada umumnya pengrajin gerabah terdiri dari wanita. Kepandaian membuat gerabah sudah dilatih sejak kecil. Pekerjaan membakar dan memasarkan dan mengumpulkan bahan dilakukan oleh laki-laki. Jarang sekali orang laki-laki membuat gerabah meskipun memiliki keterampilan.

Sebaliknya pengrajin besi semuanya laki-laki. Tak seorangpun perempuan yang menjadi pande besi. Lain halnya dengan pekerjaan anyam-menganyam, pengrajinnya campuran; laki-laki perempuan bersama-sama meraut dan menganyam yang menghasilkan bermacam-macam alat rumah tangga.

Tetapi pengrajin alat-alat rumah tangga yang terbuat dari kayu dapat dikatakan semuanya laki-laki.

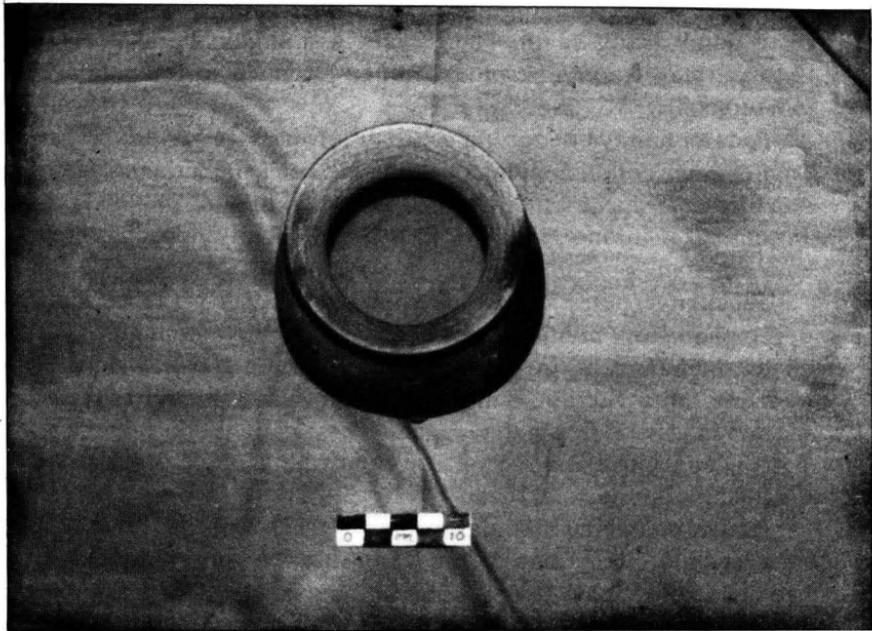
Uraian mengenai alat-alat memasak tradisional ini dibatasi pada beberapa alat-alat yang dipergunakan di dapur untuk memasak makanan dan minuman. Berdasarkan fungsinya dapat dibedakan atas :

- a. alat-alat memasak nasi,
- b. alat-alat memasak sayur,
- c. alat-alat memasak gulai dan sayur yang berbumbu,

- d. alat-alat memasak air,
- e. alat-alat memasak jajan,
- f. alat-alat menggoreng makanan,
- g. alat-alat mengukus makanan,
- h. alat-alat bantu yang dipergunakan untuk mempersiapkan masakan.

Berbagai jenis alat-alat memasak tradisional yang dimaksud antara lain :

- 1.a. Nama lokal : **kemeq, beke, peruk**, artinya periuk.
- b. **B e n t u k** : bulat, berleher dengan alas membulat.
- c. Ukuran asli : tinggi 17 cm, mulut  $\varnothing$  : 21 cm, lingkaran badan 38 cm. **Kemeq** ini ukurannya bermacam-macam ada yang tingginya : 30 cm, garis tengah mulut 20 cm, lebar badan 32 cm.
- d. **Bahan baku** : tanah liat dan pasir halus. Campurannya tanah : pasir = 2 : 1.
- e. **F u n g s i** : Untuk memasak. Ukuran yang besar untuk mengam bil air.
- f. Cara memperoleh : dibeli dari pedagang keliling atau di pasar. Ada pula yang memperolehnya dengan menukar. Alat tukarnya beras, padi atau jagung.



Kemeq



Kemek.

Daerah persebarannya seluruh pulau Lombok. Periuk baru tidak langsung dipakai untuk memasak makanan, tetapi dilatih atau diuji-coba dengan mempergunakannya sebagai alat memasak air. Bila sudah elet, artinya setelah pori-porinya rapat tertutup, barulah dipergunakan memasak, misalnya untuk memasak nasi, untuk memasak sayur yang berbumbu, untuk sayur asam.

Kekhususan seperti itu memang penting sekali karena bumbu seperti rasa cabe, rasa asam masuk meresap ke dalam pori-pori periuk, sehingga kalau pemakaian periuk dicampur adukkan rasa makanan menjadi rusak.

Setiap selesai dipakai periuk dibersihkan luar dan dalamnya. Periuk yang sudah bersih, sementara belum dipakai untuk berikutnya disimpan di para-para atau ditempat periuk yang terdapat di belakang tungku. Periuk yang sudah retak tidak dapat dipergunakan memasak lagi. Juga tidak baik kalau ditambal sebab menambalnya harus dari luar dan dari dalam. Tambalan pun tidak tahan api. Periuk yang sudah retak demikian berubah fungsi menjadi tempat garam atau tempat asam. Kalau sudah remuk pecahannya dibuang ke tempat sampah.

Tabu yang berhubungan dengan periuk tidak boleh minum dengan periuk, sebab akan berakibat sakit gondok. Juga dilarang membiarkan sendok sayur tertancap di dalam periuk sayur, karena akan mengakibatkan sakit perut.



Kemas

- 2.a. Nama lokal : **kemas, kelekuh**, artinya tempat beras.
- b. Bentuk : bulat, tinggi membesar ke atas dan mengecil pada mulutnya, tanpa leher.

- c. Ukuran asli : tinggi 45 cm,  $\emptyset$ mulut 25 cm.
- d. Bahan baku : tanah liat dicampur pasir dengan perbandingan dua bagian tanah dan satu bagian pasir halus.
- e. Fungsi : untuk menyimpan beras.
- f. Cara memperoleh : dibeli di pasar atau dari pedagang keliling yang biasa menjual gerabah dari rumah ke rumah. Dapat pula menukarnya dengan bahan makanan ; beras, ubi, jagung, padi dan lain-lain.

Gerabah jenis ini sebenarnya tidak khusus dipergunakan orang tempat menyimpan beras. Fungsinya tergantung kepada pemiliknya. Benda ini dapat saja menjadi tempat air dan lain-lain. Karena itu sebutannya sesuai dengan fungsinya. Kalau dipergunakan tempat beras namanya **kelekuh** atau **kemer** atau **kemerasan**. Bila dipakai tempat air namanya **selao**. Kalau tempat lain-lain sebutannya tergantung pula pada kebiasaan desa atau wilayah tersebut. Bentuk gerabah yang seperti itu paling umum pemakaiannya.

Gerabah yang dipergunakan tempat beras sebelum dipergunakan terlebih dahulu dibersihkan. Supaya beras selalu dipenuhi berkah dan hemat beberapa orang meletakkan tiga buah batu sungai yang berbentuk bulat dengan garis tengah 2 - 3 cm di dasar **kemer**. Dengan meletakkan batu tersebut diharapkan beras selalu berkah dan hemat tiada habis-habisnya seperti sejuknya air sungai dan alirannya yang tiada putus-putusnya sepanjang tahun.

Ada pula yang meletakkan 2 buah arca kuningan di dasar **kemer** dengan maksud untuk menjauhkan **jabol**, segala jenis makhluk halus yang suka mencari beras di dalam **kemer**. Selain itu ada pula yang meletakkan tiga buah benda, satu buah batu sebesar buah pinang, satu buah batu dibungkus kain putih dan satu butir kemiri dalam posisi segi tiga. Ketiga buah benda itu disebut **isin kemer**. Satu buah benda lagi sebagai pelengkap **isin kemer** itu adalah sebutir telur ayam jantan (sebesar telur puyuh) yang diletakkan ditengah-tengah dasar **kemer**.

Setelah itu barulah segenggam beras diletakkan di antara ketiga benda di atas tanpa bernafas sambil membaca do'a yang berbunyi : "**Bismillahirrahmanirrahim. Tetep kamu mas sari putih.**" Selanjutnya barulah **kemer** diisi dengan beras.

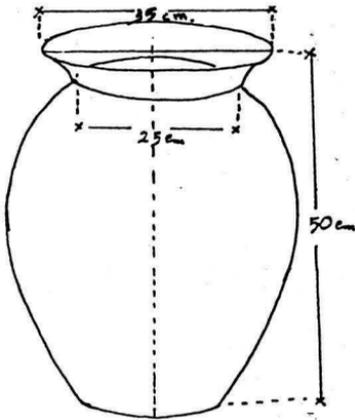
Takaran beras, yang disebut **kulak** yang terbuat dari tempurung kelapa diletakkan di atas beras secara terbalik.

**Kemer** yang sudah lama dipakai sekali-sekali dibersihkan dengan cara menyapu debu yang melekat di luarnya dan membersihkan dalamnya dengan sapu merang atau sobekan kain yang bersih.

**Kemer** yang sudah bersih diletakkan di tempatnya semula dan dipergunakan lagi sebagai biasa. Bila telah rusak dan masih dapat

diperbaiki biasanya ditambal dengan kapur sirih yang diaduk dengan air sabut kelapa muda.

Bagi kemeras yang sudah pecah yang tidak mungkin dipergunakan lagi, dimanfaatkan sebagai alat penggoreng padi muda untuk membuat emping. Dapat juga untuk membakar sekam. Bila badannya sudah hancur berantakan, maka lingkaran mulutnya dapat di manfaatkan sebagai alas periuk.



- 3.a. Nama lokal : **Selao**.  
b. Bentuk : bulat, tinggi mengembang ke atas dan mengecil pada pundak dan leher. Mulutnya terkembang, mekar ke luar.

- c. Ukuran asli : tinggi 50 cm,  $\emptyset$  mulut 25 cm,  $\emptyset$  bibir 35 cm.  
d. Bahan baku : tanah liat dicampur pasir halus. Campuran antara tanah dengan pasir berbanding 2 : 1.  
e. Fungsinya : Tempat menyimpan air bersih di dalam dapur.  
f. Cara memperoleh : dibeli di pasar atau dari penjual keliling. Ada juga yang memperolehnya dengan cara menukar dengan bahan makanan padi, beras, ubi dan jagung. Jenis penukar menurut musimnya.  
g. Cara memakai, membersihkan, menyimpan dan memperbaiki.

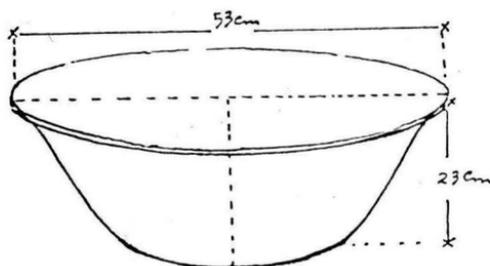
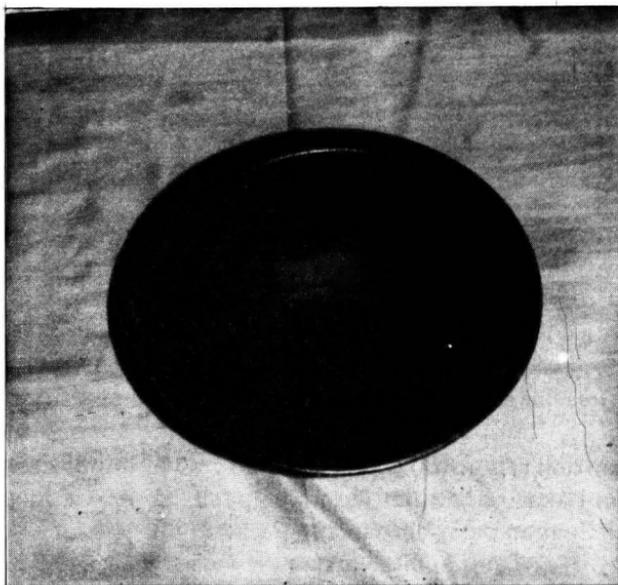
**Selao** yang masih baru sebelum dipakai biasanya dibersihkan terlebih dahulu. Kemudian diisi sedikit demi sedikit sampai tidak ada lagi air mengembun di permukaannya.

Ini berarti **selao** tersebut sudah **elet**. Elet adalah bahasa Sasak, artinya pori-porinya sudah tertutup. Membuatnya menjadi elet memerlukan waktu 2 - 3 hari. Bila sudah demikian barulah dapat diisi sampai penuh. Supaya kotoran dan binatang kecil tidak masuk ke dalamnya, dibuatkan tutup yang terbuat dari tanah liat. Dapat juga menutupnya dengan benda lain, seperti talam, bakul dan lain-lain sesuai keadaan, yang penting selao selalu tertutup rapat.

Sekurang-kurangnya sekali seminggu selao dibersihkan. Membersihkannya dengan menyikat dan membilasnya dengan air bersih. Sikat yang dipergunakan kebanyakan sikat sabut kelapa.

Selao yang pecah dapat ditambal dengan mempergunakan kapur sirih yang dibasahi dengan air sabut kelapa muda. Selao yang tidak dapat diperbaiki lagi biasanya langsung dibuang ke lubang sampah. Pragmen-pragmennya masih ada manfaatnya untuk tempat air minum ayam atau anjing.

Selao yang merembes, tidak dapat menahan air dengan baik, dapat beralih fungsi menjadi **kemeras** ( tempat beras ).



Tepaq ( Paso )

- 4.a. Nama lokal : **tepaq, pane, paso**, artinya pasu.
- b. **B e n t u k**: mirip jambangan. Mulut bundar, melebar ke atas. Bibirnya tebal melipat ke luar. Alasnya datar. Warnanya kebanyakan hitam.

c. Ukuran asli: tinggi 23 cm, Ø mulut 53 cm.

Pada umumnya ukuran **tepaq** atau **pane** sangat bervariasi. Ada yang besar ada yang kecil.

d. Bahan baku : tanah liat dicampur pasir halus. Campuran berbanding : 2 : 1. Tanah dua bagian dan pasir satu bagian.

e. Fungsinya : tempat mencuci alat-alat dapur yang tidak berjelaga. Ada kalanya juga tempat mengumpulkan air-air yang kotor, air bekas cucian.

**Tepaq** atau **pane** diperoleh dengan cara membeli. Tempat membeli di pasar atau dari pedagang gerabah yang banyak berkeliling dari kampung ke kampung. Ada juga yang memperolehnya dengan cara menukar. Benda penukar pada umumnya bahan makanan padi, beras, jagung atau ubi.

Jarang sekali yang dapat memperolehnya dari pemberian. Bukan karena harganya mahal, tetapi karena pengrajinnya pada umumnya orang yang miskin. Kehidupan mereka tergantung dari hasil penjualan gerabah. Sedangkan harga gerabah relatif sangat murah. Sebuah pasu yang besar hanya berkisar antara Rp. 200,- -- Rp. 300,-.

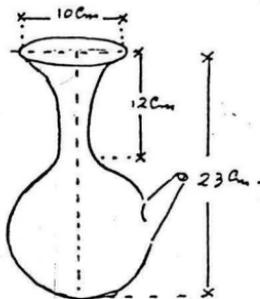
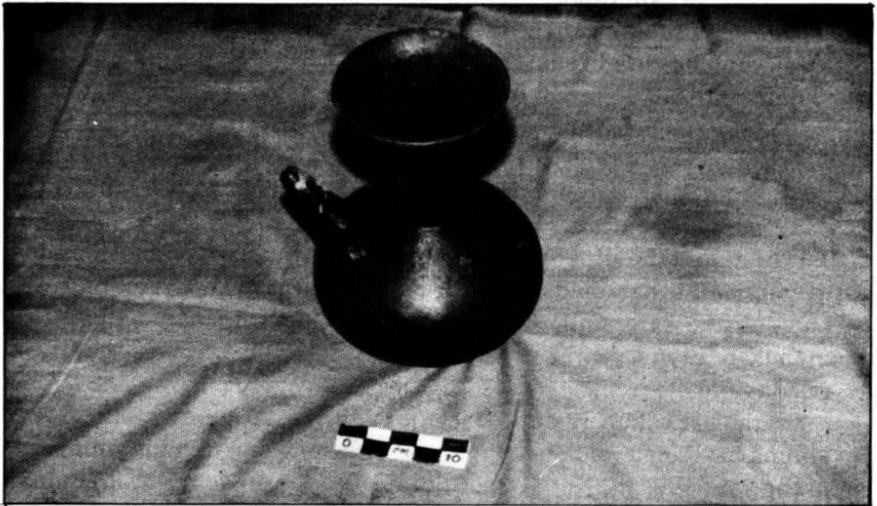
Pasu yang baru tidak boleh dipakai langsung menampung air. Supaya tahan lama sebelum dipergunakan menampung air terlebih dahulu dipergunakan membakar sekam beberapa hari lamanya. Sebagian orang Sasak biasa membakar sekam untuk mengambil api terutama waktu malam hari. Waktu musim penghujan tempat menghangatkan tangan dan kaki. Juga bermanfaat untuk mengusir nyamuk.

**Tepaq** yang telah dipergunakan membakar sekam jauh lebih kuat dari pada kalau dipakai langsung untuk menampung air. Kalau sebelumnya tidak dipergunakan membakar sekam biasanya agak rapuh, cepat pecah ketika diangkat dalam keadaan berisi penuh air.

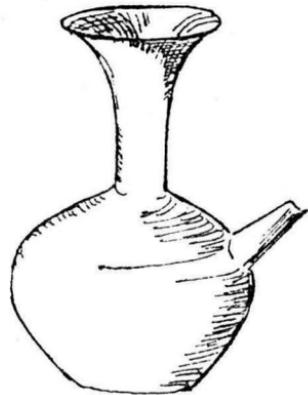
**Tepaq** atau **pane** yang dipergunakan untuk menampung air tajin biasanya jarang dibersihkan. Sebab juga untuk menampung air yang kotor.

Dibersihkan hanya sewaktu-waktu saja, bila bagian luarnya sudah sangat kotor. Membersihkannya dengan **sikat** sabut kelapa, kemudian dibilas dengan air bersih. Tempat membersihkannya di kolam, di sungai atau di sawah. Di daerah tadah hujan biasanya air termasuk benda berharga. Karena itu pada saat hujan lebat beberapa alat dapur yang mencucinya memerlukan air dicuci di cucuran atap.

**Tepaq** yang sudah dicuci dikembalikan lagi ke tempatnya semula. Bila tidak dipergunakan segera sementara disimpan di pelataran alat alat dapur yang terbuat dari bambu yang terletak di halaman atau di samping dapur atau rumah tinggal. **Tepaq** yang sudah retak tidak diperbaiki, tetapi diubah fungsinya menjadi tempat membakar sekam. Kalau masih dapat menampung air dapat dijadikan tempat air minum ayam, itik atau anjing bagi yang memelihara anjing.



Ceret (semen)  
Mamben



Ceret

- 5.a. Nama lokal : **ceret, cereq, semen, jangaq** atau **kendi**.
- b. **B e n t u k** : bulat, berleher dan lehernya membesar ke atas seperti terompet berakhir pada mulut ceret. Dibuatkan pancaran (bahasa Sasak : **pancer, betoq**). Dikatakan **betoq ceret**, karena dipersonifikasi pancarannya itu mirip dengan kemaluan laki-laki.
- c. Ukuran asli : tingi 22 cm, tinggi leher sampai bibir 11 cm,  $\varnothing$  mulut 10 cm.
- d. **Bahan baku** : tanah liat dicampur dengan pasir halus. Perbandingannya 2 : 1 bagian.
- e. **Fungsinya** : Tempat air minum dan alat untuk minum. Sebagai alat memasak tempat air cadangan yang dipergunakan untuk memasak sayur.

f. Cara memperoleh : dibeli, ditukar dengan bahan makana, seperti padi, beras, ubi atau jagung.

g. Cara memakai : sebelum dipakai ceret baru dibersihkan lebih dahulu. Luar dan dalamnya dibilas air berkali-kali sampai bersih. Setiap airnya berkurang ditambah lagi sehingga setiap anggota keluarga dapat minum dengan mudah.

Bila kelihatan sudah kotor dibersihkan dengan air. Air dimasukkan sedikit ke dalamnya lalu digoncang-goncang. Terakhir dibilas dengan air bersih.

Ceret yang berisi air disimpan di atas **lanjaq** yang tingginya dapat dijangkau oleh semua anggota keluarga yang sudah di atas umur 10 tahun.

Ceret yang sudah retak/pecah sedikit tidak dipakai lagi. Sementara disimpan di sudut dapur kalau-kalau ada manfaatnya di kemudian hari. Bila sudah remuk atau pecahnya sudah parah ceret tersebut dibuang ke tempat sampah atau dilempar ke luar pagar kampugn.

Sebagai tempat air minum dan alat untuk minum ceret atau semen tabu dilangkahi, sebab dapat mendatangkan bala dan tulah. Begitu juga tidak boleh minum dengan cara mengisap pancoran. Hal yang demikian logis untuk menjaga kebersihan dan kesehatan.



**Bong**

6.a. Nama lokal : **bong, sendor**, artinya tempayan.

b. **Bentuk** : bulat, tinggi membesar ke atas, kemudian mengecil membentuk pundak dan berakhir pada leher. Mulutnya mekarme lebar ke luar.

Dasarnya rata kurang lebih 1 cm, di atas dasarnya dibuatkan pancoran jalan air mengalir.

c. Ukuran asli : tinggi 50 cm,  $\emptyset$ leber 25 cm,  $\emptyset$ mulut 35 cm.

d. Bahan baku : tanah liat dicampur dengan pasir halus. Perbandingan campuran tanah dengan pasir sebagai dua berbanding satu.

e. Fungsi : tempat menyimpan air untuk memasak. Biasanya ditempatkan di muka dapur di atas alas yang tingginya 1 - 1,5 m. Sayur dan beras kebanyakan dicuci di bong.

- f. Cara memperoleh : dibeli di pasar atau dari pedagang keliling. Dapat juga ditukar dengan bahan makanan seperti beras, padi, ubi atau jagung.

**Bong** yang baru tidak boleh diisi penuh sekaligus. Tetapi diisi sedikit-sedikit. Setelah air berhenti merembes barulah bong dapat diisi penuh. Kalau tidak begitu bong dapat runtuh (Bahasa Sasak : **melekas** atau **engkebas**).

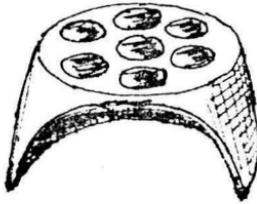
Membersihkannya dengan mengeringkan airnya terlebih dahulu. Setelah itu disikat dan dibilas dengan air bersih. Dibersihkan hanya kalau sudah berlumut atau endapan kotorannya sudah terlalu banyak

Bong yang retak dapat ditambal dengan kapur sirih yang dicampur dengan air sabut kelapa muda atau dengan air tebu.

Cara menambalnya ialah bong dikeringkan. Sekitar tempat retak digosok, dibersihkan lalu ditambal dengan adukan kapur sirih dan dibiarkan sampai kering, baru dapat dipakai kembali.

Semen ( pc ) juga dipakai orang untuk menambal tempayan yang sudah pecah. Tempayan yang sudah pecah dan tidak dapat ditambal lagi fungsinya beralih menjadi tempat menyimpan barang-barang supaya tidak dimakan tikus. Bekas bong juga dipergunakan untuk membakar sekam atau tempat menyimpan sekam atau dedak makanan ayam, itik dan anjing.

- 7.a. Nama lokal : **jangkitih serabi, jangkeh serabi, jangkiran serabi, jalik serabi**. Artinya tungku serabi.
- b. Bentuk : bulat tegak, mirip tungku biasa. Pada bidang atas tertutup tempat membuat lekukan cetakan serabi. Pada kedua sisinya dibuatkan **telinga** tempat pegangan. Di samping itu dilengkapi pula dengan tudung.
- c. Bahan baku : tanah liat dicampur dengan pasir halus. Campuran berbanding dua dengan satu.
- d. Ukuran asli : tinggi 20 cm, Ø 29 cm, lubang angin 5 x 6 cm, lubang kayu 15 x 15 cm.
- f. Fungsi : Tungku serabi dipergunakan untuk membuat serabi.
- g. Cara memperoleh : dibeli di pasar.
- h. Cara memakai : bila jangkitih serabi akan dipakai terlebih dahulu harus dibersihkan.

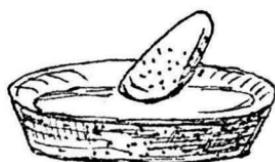


Jangkeh serabi

Api tungku dinyalakan, tetapi tidak boleh terlalu besar. Setiap lubang cetakan dioles dengan parutan kelapa supaya lebih bersih dan berminyak. Setelah panas tepung adonan serabi diisikan pada setiap mata cetakan, lalu ditutup. Dalam dua atau tiga menit serabi pun matang dan dicungkil dari cetakan. Sehabis dipakai **jangkih serabi** dibersihkan dan disimpan di sudut dapur. **Jangkih serabi** yang rusak dapat diperbaiki, kecuali kerusakan yang terdapat pada mata cetakannya. Tungku serabi yang sudah tidak dapat dipakai lagi dibuang atau dipergunakan sebagai alas bakul tempat alat-alat dapur yang kecil-kecil.



Cobek tanah



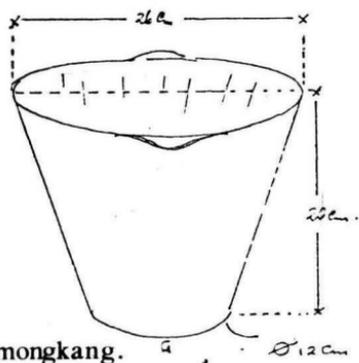
Cobek batu

- 8.a. Nama lokal : **cobek, cowek**. Artinya cobek.
- b. Bentuk : bundar, cekung membentuk lekukan yang lebih dangkal dari mangkuk. Dilengkapi dengan **anak cobek** terbuat dari pangkal bambu.
- c. Ukuran asli : tinggi 5 cm,  $\varnothing$  23,5 cm.
- d. Bahan baku : tanah liat dan pasir halus. Campurannya berbanding dua : satu.
- e. Fungsi : untuk menggiling bumbu dan sambal.
- f. Cara memperoleh : dengan membeli di pasar atau pedagang gerabah keliling. Dapat juga ditukar dengan beras, ubi atau jagung.
- Banyaknya benda penukar sesuai dengan nilai rupiah cobek tersebut. Misalnya waktu penukaran beras satu kilogram Rp. 300,- Cobek harganya Rp. 75,- Maka penukarnya kurang lebih  $\frac{1}{4}$  kg beras.

Cobek baru langsung dapat dipakai menggiling sambal atau bumbu. Untuk mengurangi bekas kikisan yang pertama, sebelumnya dicoba menggiling sesuatu yang sifatnya sama dengan bumbu. Setelah itu dibersihkan lalu dipakai.

Cobek yang telah selesai dipakai dicuci dan disimpan di atas para-para. Kalau sudah retak atau remuk dibuang, diganti dengan cobek yang baru. Cobek yang sudah terlalu tipis juga tidak dipakai menggiling sambal karena berpasir.

Para wanita terutama gadis-gadis dilarang makan dengan cobek, bisa berakibat mendapat jodoh orang tua yang kikir.



9.a. Nama lokal : **pemongkang**, kukusan.

b. Bentuk : seperti kerucut terpotong yang terbalik.

Bundar membesar ke atas yang berakhir pada mulut. Pada kedua sisi mulut diberi bertelinga tempat memegangnya.

- c. Ukuran : Tinggi 18 cm,  $\phi$ mulut 26 cm,  $\phi$ alas 9 cm.
- d. Bahan baku : tanah dan pasir halus.
- e. Fungsi : Untuk mengukus makanan seperti nasi, ketan, jajan, gobet, kelepon dan lain-lain.
- f. Cara memperoleh : dengan membeli di pasar atau dari pedagang gerabah keliling. Sering juga hasil menukar dengan bahan makanan.

**Pemongkang** baru langsung dapat dipakai setelah dibersihkan.

Bila sudah selesai dipakai dibersihkan dan disimpan di atas para-para.

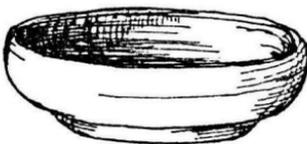
**Pemongkang** yang combeng atau pecah tidak dapat diperbaiki. Kalau sudah demikian keadaannya langsung dibuang. Penyebarannya di seluruh Lombok.

10.a. Nama lokal : **mangkoq, telekuq, coek**. Artinya mangkok.

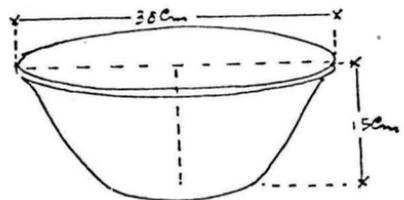
- b. Bentuk : Bulat cekung melebar ke atas kemudian menekuk lagi ke dalam pada mulutnya. Dasarnya rata.
- c. Ukuran : Tinggi 5 cm,  $\phi$ mulut 38 cm.
- d. Bahan baku : tanah liat dan pasir halus.
- e. Fungsi : tempat air basuh tangan. Sering juga dipergunakan untuk memeras santan atau wadah mencuci sayur-sayuran.
- f. Cara memperoleh : dibeli di pasar atau dari pedagang gerabah keliling. Kadang-kadang hasil tukaran dengan bahan makanan.

**Telekuq** baru dapat dipakai langsung untuk tempat air pembasuh tangan. Setelah selesai dipakai, dicuci dengan air bersih dan disimpan di atas para-para.

**Telekuq** yang sudah cacat dibuang tidak diperbaiki dan tidak pula dimanfaatkan untuk keperluan yang lain. Walaupun masih dipergunakan hanya untuk mengaduk dedak makanan ayam.



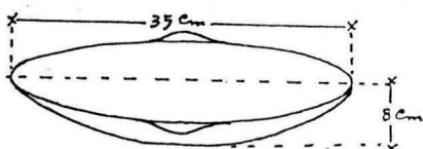
Telekuk



Telekuq



Kekete



Kekete



Kekete

11.a. Nama lokal : **kekete, ekete, penyeong.**

- b. Bentuk : bundar seperti kuwali. Pada kedua sisinya diberi ber-kuping, tempat pegangan.
- c. Ukuran : Tinggi 8 cm,  $\varnothing$  mulut 35 cm.
- d. Bahan baku : tanah liat dan pasir halus.  
Campurannya berbanding tanah dua bagian dan pasir halus satu bagian.
- e. Fungsi : Untuk menggoreng sangan kopi, jagung, kacang - ka cangan dan lain-lain. Dapat juga untuk mengopen pepes ikan dan sebagainya.

f. Cara memperoleh : dibeli di pasar atau pedagang keliling. Ka-dang-kadang ditukar dengan bahan makanan.

**Kekete** baru dapat langsung dipergunakan. Membersihkannya cukup dengan menyapu debu yang melekat pada permukaanya Sementara tidak dipakai, disimpan di atas para-para. **Kekete** yang sudah rusak dipergunakan tempat makanan ayam.



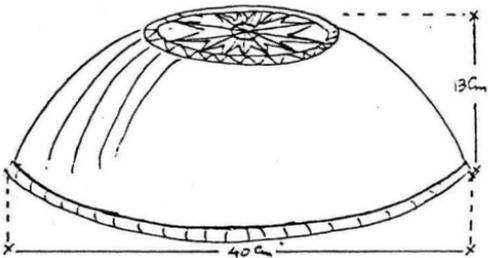
**Dulangtinggang**

- 12.a. Nama lokal : **dulang tinggang, perangkat**  
 b. Bentuk : bundar, permukaannya lekuk. Tepinya merekah jatuh ke luar membentuk lekukan landai. Berkaki dengan bundar.

- c. Ukuran : tinggi 24 cm,  $\varnothing$  permukaan 48 cm,  $\varnothing$  alas kaki 24 cm,  $\varnothing$  leher 8 cm.  
 d. Bahan : kayu.  
 e. Fungsi : Tempat bahan-bahan sayur dan bumbu yang siap dimasak. Fungsi yang paling umum sebagai tempat ( wadah ) menyajikan makanan untuk kepala keluarga.  
 f. Cara memperoleh : dibeli di pasar.  
 Pemakaiannya sama dengan meja makan. Membersihkannya cukup dengan lap kering. Kecuali sudah terlalu kotor dapat dibilas dengan air bersih. Sementara tidak dipakai disimpan tergantung menempel di dinding atau ditelungkupkan di para-para.

- 13.a. Nama lokal : **tebolaq, temolak, tebolaq beaq.**

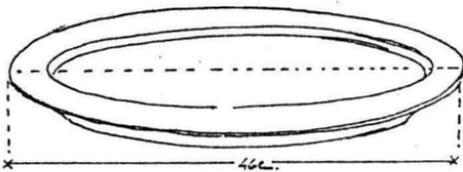
- b. Bentuk : seperti kubah atau setengah bola.  
 c. Ukuran :  $\varnothing$  40 cm, tinggi 13 cm



**Tebolaq (tudung nasi) terbuat dari daun lontar**

- d. Bahan : daun lontar, permukaannya dicat dengan warna merah. Karena itu umumnya disebut **tebolaq beaq** (tembolak merah)  
 e. Fungsi : sebagai tudung dulang atau tudung talam waktu dipergunakan menyajikan makanan.  
 f. Cara memperoleh : dibeli di pasar atau dibeli dari pedagang keliling.

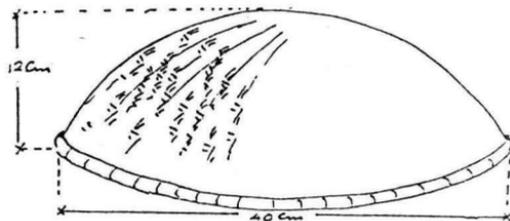
Cara memakainya sangat praktis. Setiap diperlukan diambil dari tempat penyimpanan dan ditudungkan padi saji. Membersihkannya cukup hanya dengan lap kering. Setelah bersih digantung menempel pada dinding. Kalau benangnya sudah putus atau lapuk dapat ditisik kembali. Bila sudah usang fungsinya berubah menjadi tutup **sela** (tempayan tempat air bersih). Kalau sudah rusak dan robek biasanya dibuang ke lubang sampah.



**Dulang Kelepaq**  
Terbuat dari kayu

14.a. Nama lokal : **dulang kelepaq, lelepaq, e-lepaq**. Artinya talam kayu.

- b. Bentuk : bundar lekuk seperti talam, tepi mulut merekah, tumpah ke luar. Dasarnya rata.
- c. Ukuran asli :  $\varnothing$  mulut 46 cm, tinggi 10 cm.
- d. Bahan baku : kayu.
- e. Fungsi : tempat bumbu-bumbu waktu memasak di dapur umum. Fungsi lain untuk menyajikan makanan.
- f. Cara memperoleh : dibeli di pasar.  
Waktu memakainya segala bumbu masak ditaruh di atasnya. Bila sudah selesai dipakai dibersihkan dan ditelungkupkan di para-para. Membersihkannya dengan lap kering. Bekas tumpahan kuah dicuci dengan air bersih. Sementara tidak dipakai dianginkan di atas para-para. **Kelepaq** yang sudah rusak dibuang.



**Tebolaq Borek** terbuat dari bambu

- 15.a. Nama lokal : **tebolaq borek, temolaq**.
- b. Bentuk : bundar setengah bola, seperti kubah.

- c. Ukuran asli :  $\varnothing$  alas 40 cm, tinggi 12 cm.
- d. Bahan baku : anyaman bambu.

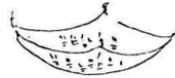
- e. Fungsi : sebagai tudung **kelepaq** atau talm.
- f. Cara memperoleh : dibeli dari pasar.  
Waktu memakainya hanya menudungkannya pada kelepak. Tebolak yang berlubang dapat disisip kembali. Yang sudah rusak sekali dibuang.

16.a. Nama lokal : **sesapah**, **sapah**. Artinya tapisan.

- b. Bentuk : segi empat panjang. Melengkung ke bawah sehingga menjadi cekung.



Sapah



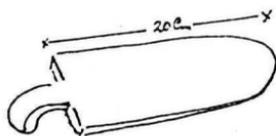
Sapah

- c. Ukuran : panjang 12,5 cm, lebar 12 cm, tinggi 3,5 cm.
  - d. Bahan baku : bambu dianyam jarang.
  - e. Fungsi : menjadi dasar pemongkang yang menyangga bahan makanan yang dikukus.
  - f. Cara memperoleh : dibeli di pasar atau membuat sendiri.
  - g. Cara memakainya : meletakkannya di dasar kukusan sebelum bahan makanan dimasukkan. Setelah selesai dipakai lalu dicuci dan sementara disisipkan di dinding dapur. Kalau sudah rusak dibuang.
- 17.a. Nama lokal : **lengkeh**.
- b. Bentuk : bundar seperti gelang.
  - c. Ukuran :  $\varnothing$ 14 cm.
  - d. Bahan baku : daun enau atau daun emale atau kekere atau daun pohon agel yang sudah dikeros.
  - e. Fungsi : sebagai penyekat antara mulut periuk dengan dasar **pemongkang**. Dengan demikian kukus air tidak dapat keluar selain melalui kukusan. Akibatnya bahan makanan yang sedang dikukus dapat masak dengan baik.
  - f. Cara memperoleh : dibeli di pasar atau membuat sendiri.
  - g. Cara memakai : dibasahi dahulu setelah itu baru dipasang di mulut periuk.



### Satu set alat memasak nasi

Membersihkannya kalau kotor saja. Setelah dipakai digantung atau diselitkan di dinding dapur yang terbuat dari anyaman bambu. Kalau sudah rusak, bagian yang sudah lapuk dibuang diganti dengan lapisan yang baru. Tetapi kalau yang lapuk sudah terlalu banyak seluruhnya dibuang atau dijadikan alas periuk (bahasa Sasak : **eken**).



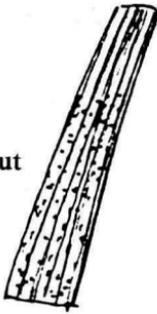
Sodo dari kayu

18.a. Nama lokal : **sodo**.

b. Bentuk : lonjong pipih dan lurus rata. Ujungnya tumpul melengkung. Bertangkai langsung tempat pegangan.

- c. Ukuran : panjang tidak termasuk tangkainya 20 cm, tebal 5 mm.
- d. Bahan : kayu.
- e. Fungsi : Untuk menyendok nasi pada waktu pesta besar.
- f. Cara memperoleh : dibeli di pasar.
- g. Cara memakai, membersihkan, menyimpan dan memperbaikinya : Mempergunakannya sama dengan sendok. Membersihkannya dengan mempergunakan air, setelah itu disimpan di para-para. **Sodo** yang rusak dibuang tidak dapat diperbaiki lagi.

Parut



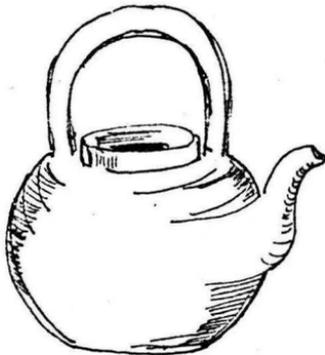
19.a. Nama lokal : **parut**.

- b. Bentuk : segi empat panjang, permukaannya berduri.
- c. Ukuran : panjang 53 cm, lebar 10 cm, tebal 2 cm.
- d. Bahan : pelepah daun pohon parut (sejenis palma yang berduri, tumbuh di hutan).

- e. Fungsi : untuk memarut kelapa, ubi dan lain-lain.
- f. Cara memperoleh : dibeli di pasar atau membuat sendiri.
- g. Cara-cara memakai : parut dipegang dengan tangan kiri dan ditegakkan atau miring di atas nyiru atau wadah. Kelapa yang akan diparut dipegang dengan tangan kanan. Dengan menggosok kelapa ke atas dan ke bawah pada permukaan parut didapatlah hasil parutan yang dikehendaki.

Setelah dipakai parut disikat dengan **sikat** ijuk khusus untuk menyikat parut. Bentuknya seperti huruf U. Parut yang telah bersih diselipkan di dinding dapur atau di atas para-para dapur

Pasak parut yang rusak dapat diganti. Tetapi kalau pelepah parut yang rusak, maka yang rusak dibuang. Parut dibuat menjadi lebih kecil. Tetapi kalau durinya sudah habis parut tersebut dibuang.



Kocer

20.a. Nama lokal : **kocer, pengerebus**.

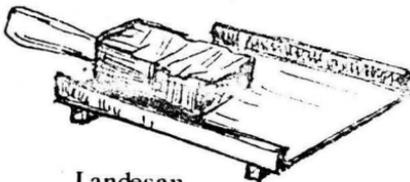
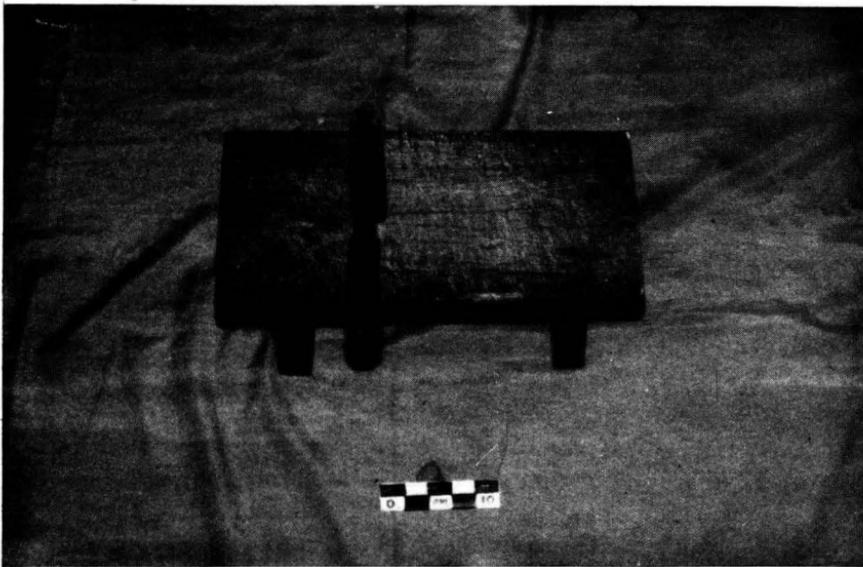
- b. Bentuk : bulat, dasar rata, dibuatkan pancaran melengkung berbentuk huruf Uterbalik, bertutup.
- c. Ukuran : volume 2 liter.

- d. Bahan : tanah liat dan pasir halus. Campurannya berbanding tanah dua bagian dan pasir halus satu bagian.
- e. Fungsi : Untuk memasak air.

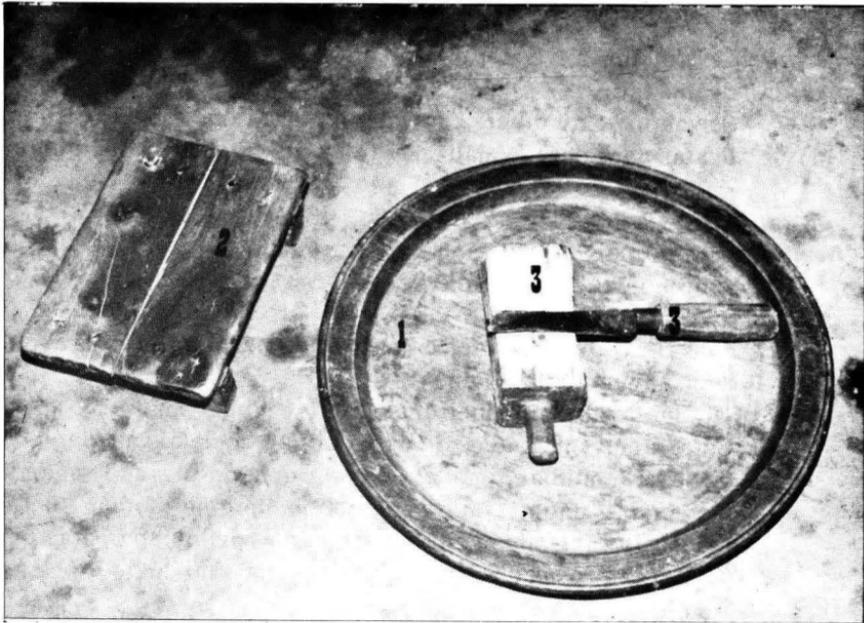
- f. Cara memperoleh : dibeli di pasar.
- g. Cara memakai : kocor diisi penuh dengan air, lalu dijerangkan di atas tungku.  
Sewaktu-waktu dibersihkan. Sementara tidak dipakai disimpan di atas para-para. Kalau cacat tidak diperbaiki tetapi dibuang.

21. a. Nama lokal : **landesan, talenan.**

- b. Bentuk : segi empat panjang, bertangkai.
- c. Ukuran : panjang 36 cm, lebar 18,5 cm, tinggi 12,5 cm.
- d. Bahan : kayu.
- e. Fungsi : Untuk alas memotong bahan makanan seperti daging, ikan, sayur dan lain-lain.
- f. Cara memperoleh : dibeli di pasar atau dibuat sendiri.  
Cara memakai landesan ialah dengan meletakkan daging di atasnya kemudian dipotong-potong dengan pisau. Tangan kiri memegang daging tangan kanan memotong-motong daging. Landesan yang sudah dipakai dicuci dan disimpan di atas para-para. Yang rusak dibuang, tidak dimanfaatkan lagi.

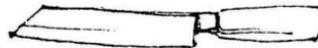


Landesan.



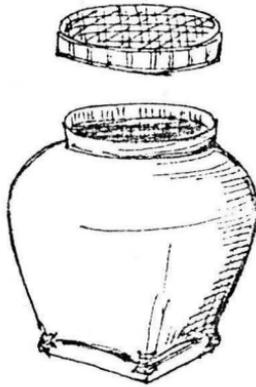
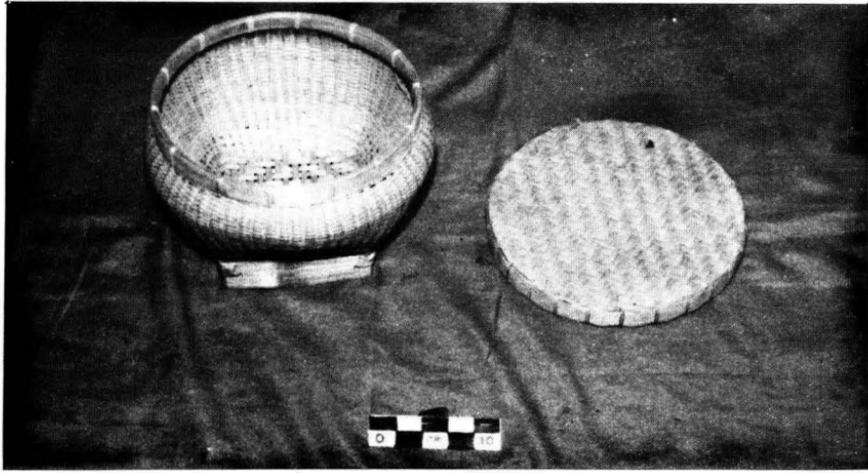
**Keterangan foto :**

1. Dulang kelepak sebagai tempat sayur yang diiris.
2. Sentauq ( alas tempat duduk ).
3. Talenan ( alas pengiris sayur ) dan pisau pengiris.



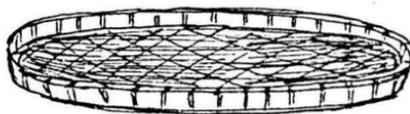
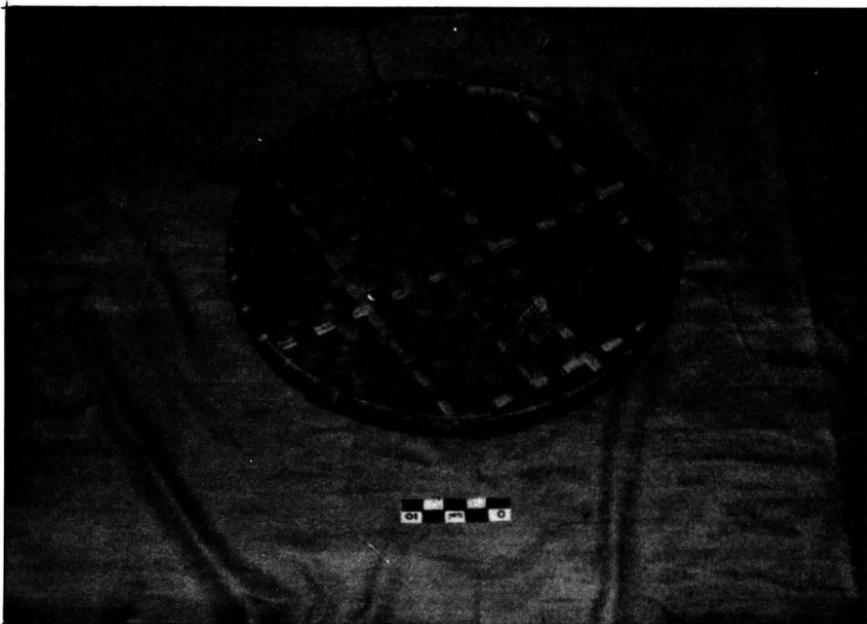
**Ladik**

- 22.a. Nama lokal : **ladik, ladek, lading**. Artinya pisau.
- b. Bentuk : segi empat panjang, ujung runcing.
- c. Ukuran : panjang seluruhnya 29 cm, panjang tangkai 14 cm, panjang mata 15 cm, lebar mata 3 cm.
- d. Bahan : besi dan kayu.
- e. Fungsi : Untuk memotong bahan makanan.
- f. Cara memperoleh : dibeli di pasar.
- g. Cara-cara memakai, biasanya pisau selalu diasah tajam. Sehabis dipakai diselipkan di dinding dapur. Kalau rusak hulunya diganti. Kalau matanya rusak ditempa kembali pada pande besi.

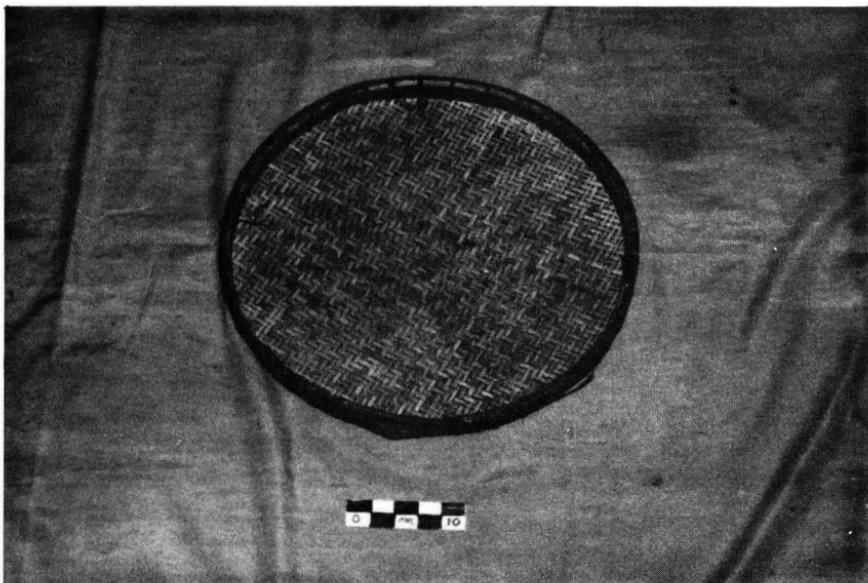


- 23.a. Nama lokal : **gadang, ponjol, rombong.**
- b. Bentuk : bulat membesar ke atas kemudian menciut berakhir pada mulutnya. Bertutup dan beralas.
- c. Ukuran : tinggi 16 cm,  $\varnothing$  mulut 21 cm,  $\varnothing$  tutup 22,5 cm. Ukuran alas panjang 13 cm, lebar 12 cm.
- d. Bahan : bambu, kayu dantali.
- e. Fungsi : tempat nasi.
- f. Cara memakai : sebelum dipakai dibersihkan dan dibilas dengan air. Dikeringkan lalu diisi dengan nasi langsung dari periuk. Setiap kali hendak dipakai sisa-sisa nasi yang sudah mengering dibersihkan. Sekali seminggu gadang dibersihkan. **Gadang** disimpan di lanjak maksudnya supaya tidak diganggu tikus. **Gadang** yang sudah berlubang ditambal. Kalau sudah usang diubah fungsinya menjadi tempat menyimpan bumbu dapur.

- 24.a. Nama lokal : **keleong, solong nyiru.**
- b. Bentuk : bundar.
  - c. Ukuran : tinggi 3 cm,  $\varnothing$ 47 cm.
  - d. Bahan : bambu.
  - e. Fungsi : Untuk menampi beras. Sering juga sebagai wadah waktu memotong daging atau bahan sayur-sayuran.
  - f. Cara memperoleh : dibeli di pasar.
  - g. Cara-cara memakai : beras yang akan ditampi ditaruh di dalam **keleong**. Kedua sisinya dipegang dengan kedua tangan. Dengan menggoncang-goncangnya dedak dan kotoran tersisih, sehingga beras dapat dibersihkan. Sementara tidak dipakai **nyiru** ditaruh di atas para-para. **Nyiru** yang kotor dapat dibersihkan hanya dengan **membanting-bantingnya**. Kalau perlu dapat pula dibersihkan dengan air dan menyikatnya dengan sikat ijuk.



Keleong



- 25.a. Nama lokal : **erok, eyok**. Artinya ayakan.  
b. Bentuk : bundar.  
c. Ukuran : tinggi 3 cm, garis tengah 20 cm.  
d. Bahan : bambu.  
e. Fungsi : untuk mengayak tepung beras.  
f. Cara memperoleh : dibeli di pasar.  
g. Cara memakai : **erok** diisi tepung secukupnya.

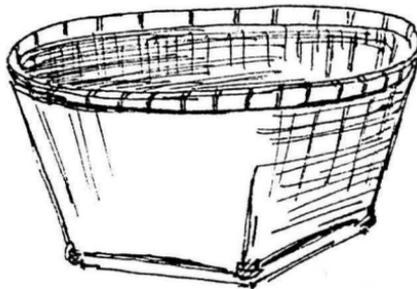
Dipegang pada kedua sisinya dengan kedua belah tangan, lalu digoyang berputar. Untuk membersihkannya dengan memakai sikat ijuk. Menyimpannya di para-para atau digantung di dinding dapur. **Erok** yang rusak bingkainya dapat diperbaiki.

Lubangnya dapat disisip. **Erok** yang tidak dapat diperbaiki lagi dapat dimanfaatkan untuk tempat sampah dapur, sementara belum dikumpulkan di bakul sampah.

Orang yang hamil yang mengalami gempa bumi dimandikan dengan siraman melalui **erok**. Maksudnya supaya janin yang dikandungnya selamat. Ada pula yang menurunkan anak ayamnya yang baru ditetaskan dari sangkarnya dengan maksud supaya tidak mati atau sakit karena gempa.

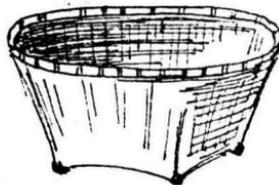
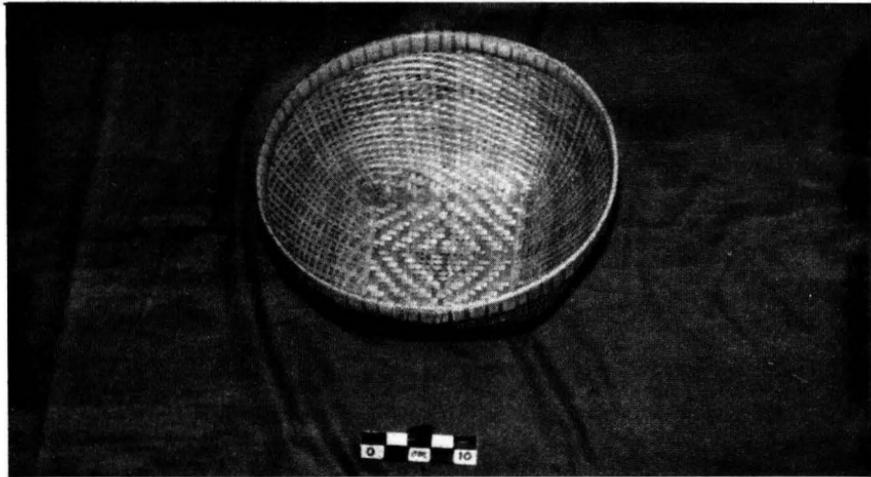
Menurut kepercayaan orang yang menganyam **erok** penglihatannya dapat kabur. Untuk menangkalnya sewaktu menganyam itu dibuatkan penangkal yang disebut **andang-andang** berupa beras, benang dan uang sekadarnya. Kalau tidak ada benang pintalan tradisional dapat diganti dengan kapas.

- 26.a. Nama lokal : **keraro, bakaq**. Artinya bakul.
- b. Bentuk : dasar segi empat panjang kemudian bulat, membesar ke atas. Dasarnya rata, kadang-kadang diberi berkaki segi empat.
  - c. Ukuran : tinggi 23 cm,  $\emptyset$ mulut 50 cm, alas 26 x 25 cm.
  - d. Bahan baku : bambu.
  - e. Fungsi : Untuk wadah bahan makanan, atau wadah tempat mengeringkan alat-alat yang kecil.
  - f. Cara memperoleh : dibeli di pasar atau dari pedagang keliling.  
Cara memakainya : Semua jenis barang yang memerlukan wadah dapat menggunakan **keraro** ( bakul ). Membersihkannya juga mudah. Disikat dan dibilas dengan air bersih lalu dikeringkan di panas sinar matahari.



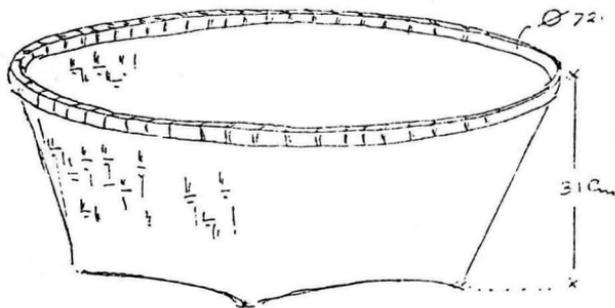
Keraro

Dalam keadaan tidak terpakai, **keraro** disimpan di atas para-para. Bingkai bakul (bahasa Sasak : **lengkeh keraro**) yang rusak dapat diganti. Tapi yang lapuk dapat diperbaharui. Demikian pula alasnya. Bila berlubang dapat disisip. **Bakul** yang sudah terlalu tua dan dekil dimanfaatkan menjadi tempat (keranjang) sampah ( bahasa Sasak : **dedoro** ).



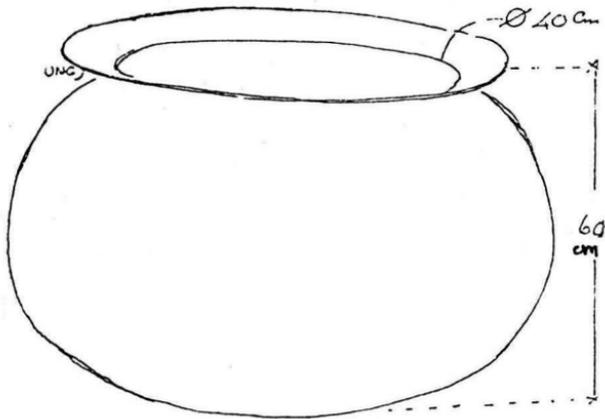
Peraras

- 27.a. Nama lokal : **peraras, penarak, pengosak.**
- b. Bentuk : Dasar segi empat panjang, bulat melebar ke atas. Dasarnya rata bersudut empat.
  - c. Ukuran :  $\varnothing$  32 cm, alas 16 x 15 cm.
  - d. Bahan baku : bambu, tali.
  - e. Fungsi : Untuk membasuh beras.
  - f. Cara memperoleh : dibeli di pasar atau dari pedagang keliling.
  - g. Cara memakai : Beras dimasukkan di bakul kecil, lalu dibasuh. Disiram dengan air dan diguncang-guncangkan sampai air beras berwarna jernih.
- Bakul** yang sudah bersih ditelungkupkan di para-para. Bila rusak dapat diperbaiki disisip atau diperbaharui bingkainya. **Peraras** yang sudah rusak sekali dibuang.



**Bakul besar tempat nasi  
( Randang )**

- 28.a. Nama lokal : **randang** ( B. Indonesia : bakul besar ).
- b. Bentuk : dasar segi empat, bulat membesar ke atas.
- c. Ukuran : tinggi 31 cm, Ø mulut 72 cm.
- d. Bahan baku : bambu, tali.
- d. Fungsi : tempat nasi waktu masak untuk keperluan pesta besar.
- f. Cara memperoleh : dibeli di pasar.
- g. Cara-cara memakai : **randang** dibersihkan dan dikeringkan. Nasi yang telah matang ditanak dengan drum ( Bahasa Sasak : **tong** ), langsung disendok ke dalam **randang**. Setiap selesai dipakai, **randang** dibersihkan dan dijemur. Sementara tidak dipakai disimpan di atas para-para.
- Randang** yang rusak dapat diperbaiki. Bingkai yang lapuk atau patah diganti. Lubang-lubang disisip. **Randang** yang sudah tua dapat dimanfaatkan tempat gabah kering. Kalau sudah lapuk dibuang.
- 29.a. Nama lokal : **rawaq** ( Bahasa Indonesia : periuk besar ).
- b. Bentuk : bulat membesar di tengah. Dasarnya agak cembung.
- c. Ukuran : tinggi 60 cm, Ø mulut 40 cm.
- d. Bahan baku : tanah liat dan pasir halus. Campurannya tanah dengan pasir dua berbanding satu.
- e. Fungsi : untuk memasak gulai pada waktu pesta besar.
- f. Cara memperoleh : dibeli di pasar atau ditukar dengan bahan makanan padi atau beras.



Periuk besar tempat memasak lauk  
( Rawaq )

g. Cara-cara memakai : **Rawaq** yang telah bersih dijerang di atas tungku dalam keadaan kosong. Setelah itu baru diisi dengan daging dan santan. Setelah daging empuk bumbu dan asam garam dimasukkan. Menjelang makan, gulai disendok sedikit demi sedikit dibagi ke dalam mangkuk-mangkuk atau pincuk ( Bahasa Sasak : **tekot** ) yang terbuat dari pelepah pisang atau daun enau. **Rawaq** yang dalam keadaan berisi penuh tidak dapat diangkat. Pertama tidak ada tempat pegangan, kedua karena beratnya, **rawaq** bisa meledak ( bahasa Sasak : **melekas** ).

**Rawaq** yang sudah cacat seperti retak, combeng dan lain-lain tidak dapat diperbaiki. **Rawaq** yang sudah bertambal tidak dapat dimanfaatkan lagi.

Sebelum remuk masih dimanfaatkan untuk menampung air hujan atau tempat menyimpan dedak makanan ayam dan itik.



Geneng

30.a. Nama lokal : **geneng, gendeng.**

- b. Bentuk : bulat, tinggi membesar ke atas lubang bundar, dasarnya merata.
- c. Ukuran : tinggi 40 cm,  $\phi$  mulut 30 cm, dalam lubang 25 cm.
- d. Bahan : kayu mangga atau sejenis yang berserat liat.

e. Fungsi : untuk menumbuk bumbu gulai pada pesta-pesta besar.

f. Cara memperoleh : dibeli di pasar atau dari pedagang keliling.

- g. Cara memakai : **geneng** dibersihkan lubangnya. Bumbu dimasukkan sedikit demi sedikit dan ditumbuk sampai halus. Setelah selesai dipakai dibersihkan dan disimpan di sudut dapur. **Geneng** yang pecah bagian luarnya dapat ditambal dengan sabut kelapa, dilak dengan kapur sirih. Pecahan yang tembus sampai ke dalam tidak dapat diperbaiki. Pemakaian pada fungsi semula dirubah menjadi alas bakul dan lain-lain. Maksudnya tempat menumpangkan segala jenis alat memasak yang kurang baik diletakkan di tanah. Bila sudah rusak sekali dibuang.



**Kekelok**

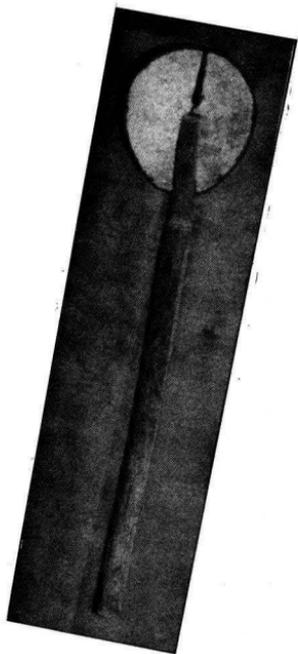
- 31.a. Nama lokal : **sompa, kekelok**. Artinya bumbung.  
 b. Bentuk : bulat panjang, bertutup, alas rata.  
 c. Ukuran : panjang 50 cm,  $\emptyset$  mulut 12 cm,  $\emptyset$  tutup 13 cm.  
 d. Bahan : bambu.

- e. Fungsi : tempat menyimpan bumbu seperti terasi, cabai dan lain-lain supaya tidak diganggu tikus.  
 f. Cara memperoleh : dibuat sendiri.  
 g. Cara-cara memakai : Bumbu-bumbu yang perlu diamankan dimasukkan ke dalam bumbung, kemudian digantung di dinding dapur atau pada cagak khusus yang disebut **balen sompa**, (Artinya rumah bumbung bumbu). Maksudnya tempat bumbung bumbu digantung. **Sompa** yang kotor dibersihkan dengan air. Meringkankannya cukup dengan dianginkan saja. **Sompa** yang rusak sudah lapuk dibuang, tidak dimanfaatkan untuk yang lain-lain.



- 32.a. Nama lokal : **senduk nasi, senduk mi**. Artinya sendok nasi.  
 b. Bentuk : pipih melengkung ke dalam menyerupai tapak tangan yang ditadahkan.  
 c. Ukuran : panjang seluruhnya 20,5 cm, panjang sendok 10 cm, lebar 8,5 cm, panjang tangkai 10,5 cm.

- d. Bahan : kayu dan tempurung kelapa.
- e. Fungsi : untuk menyendok nasi dari periuk ke dalam tempat nasi atau dari tempat nasi ke piring.
- f. Cara memperoleh : dibeli di pasar atau bikin sendiri.
- g. Cara-cara memakai : **Ketika** menyendokkannya dipegang pada tangkainya. **Membersihkannya** dengan air. Sendok yang bersih tetap tersimpan di dalam tempat nasi. Tangkai yang patah dapat diganti. Tetapi kalau tempurungnya yang rusak, sendok dibuang.



33.a. Nama lokal : **senduk kandoq, senduk daun**, artinya sendok sayur dan lauk pauk.

b. Bentuk : pipih tetapi lebih cekung dari sendok nasi. Tangkainya panjang.

c. Bahan : kayu dan tempurung kelapa.

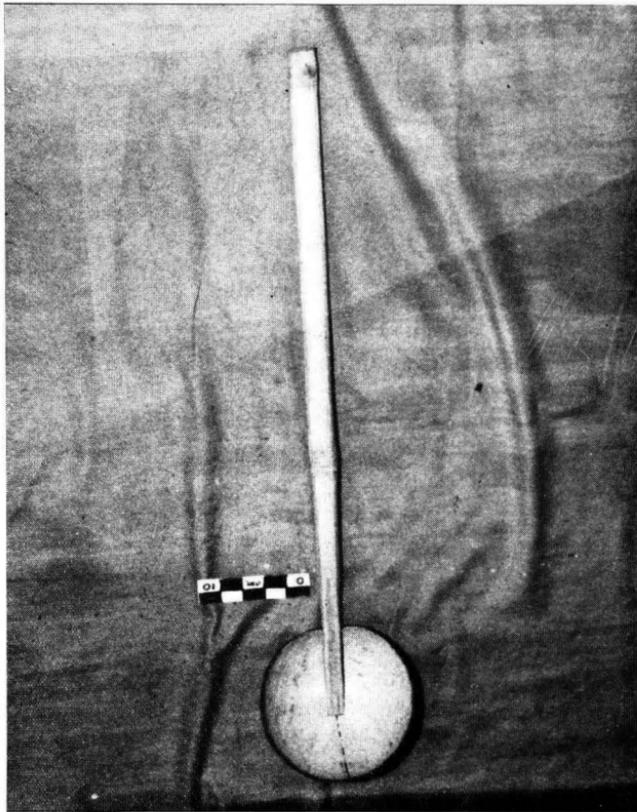
d. Ukuran : panjang seluruhnya 41 cm, panjang tangkai 31,5 cm, panjang sendok 10 cm, lebar 9,5 cm.

e. Fungsi : Untuk menyendok sayur dan lauk pauk.

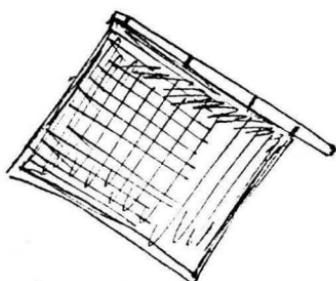
f. Cara memperoleh : dibeli di pasar atau dibuat sendiri.

Cara memakainya, waktu memakainya dipegang pada tangkainya. Setiap selesai dipakai dibersihkan, lalu diselipkan di tempat sendok ( Bahasa Sasak : **Balen sendok** ) yang terletak di dekat tungku. Bila tangkainya rusak diganti dengan tangkai yang baru. Tetapi kalau tempurungnya yang rusak, sendok tersebut dibuang. Menurut kepercayaan tidak boleh membiarkan sendok tertancap terus di periuk, dikhawatirkan kerbaunya sulit melahirkan karena anaknya letaknya melintang.

- 34.a. Nama lokal : **senduk belo, senduk lantan** ( Bahasa Indonesia : sendok panjang ).
- b. Bentuk : pipih cekung, besar hampir setengah batok kelapa. Bertangkai panjang.
- c. Ukuran : panjang seluruhnya 63 cm, panjang tangkai 53 cm, Øsendok 14 cm, tinggi sendok 7 cm.
- d. Bahan : kayu atau bambu, tempurung kelapa.



- e. Fungsi : Untuk menyendok lauk pauk dalam dapur umum.
- f. Cara memperoleh : dibeli di pasar atau dibuat sendiri.
- g. Cara memakai : Waktu dipakai dipegang pada tangkainya. Sendok yang sudah dipakai dibersihkan, lalu diselipkan di tempat sendok. Kalau kerusakan bukan pada tempurungnya masih dapat diperbaiki. Sendok yang sudah rusak dibuang. Orang-orang Sasak percaya bahwa antara sendok nasi, sendok sayur bening dengan sendok lauk pauk tidak boleh bergalau fungsi dikhawatirkan kalau-kalau mata anak kerbaunya juling ( Bahasa Sasak : **seroq** ).



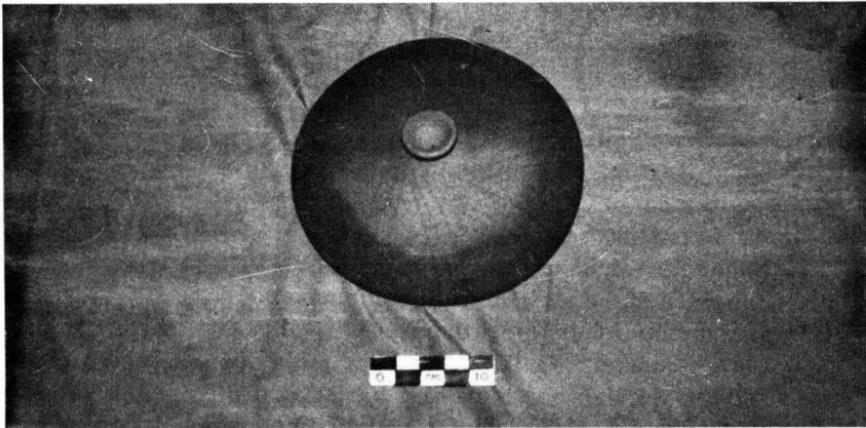
Ampet

- 35.a. Nama lokal : **ampet**, artinya kipas.
- b. Bentuk : segi empat panjang.
- c. Ukuran : panjang 32 cm, lebar 29 cm.
- d. Bahan : anyaman bambu.
- e. Fungsi : untuk mengipas api.
- f. Cara memperoleh : dibeli di pasar atau dibuat sendiri.
- g. Cara memakai : Waktu memakainya dipegang pada sisi panjangnya lalu dikibar-kibaskan ke kiri dan ke kanan yang menimbulkan angin menyeruak memasuki unggunan kayu yang membara di dalam tungku. Beberapa detik saja api pun mulai berkobar. **Ampet** bila rusak tidak diperbaiki, tetapi dibuang saja.
- Setiap orang tabu menduduki **ampet** karena menurut kepercayaan dapat mengakibatkan orang jadi pelupa.



- 36.a. Nama lokal : **bateq**, artinya parang
- b. Bentuk : segi empat, hulu **bulat** (tangkainya)
  - c. Ukuran : panjang mata parang 22 cm, lebar mata 2,8 cm, panjang seluruhnya 57 cm.
  - d. Bahan : besi dan kayu.
  - e. Fungsi : untuk membelah kelapa, memotong tulang, membelah kayu dan lain-lain.
  - f. Cara memperoleh : dibeli di pasar atau dipesan pada pande besi
  - g. Cara memakai : dipegang pada gagangnya lalu ditetakkan pada benda yang dipotong atau yang dibelah. Kalau majal diasah sampai tajam. Bila patah atau retak diperbaiki di tukang besi. Tangkai yang patah dapat diganti dengan yang baru. Parang yang sudah tidak dapat diperbaiki lagi disimpan karena ada saja gunanya. Parang bekas yang tidak mempunyai hulu disebut "**bateq dontong**". Menurut kepercayaan asli orang Sasak, seseorang anak kecil yang hilang, disangka disembunyikan oleh **bebodo** atau **beboro**, sejenis jin makhluk bunian, dapat dilepas dengan memukulkan **bateq dontong** di sekitar kampung. Ada pula ungkapan yang berbunyi : "**bateq-bateq dontong - ndeqna bedowe**", artinya parang-parang bekas tidak dimilikinya. Maksudnya orang tersebut sangat miskin.
- 37.a. Nama lokal : **sap**, artinya tutup periuk.
- b. Bentuk : bundar cembung, diberi tempat pegangan.
  - c. Ukuran :  $\varnothing$  mulut 25,5 cm, tinggi 7 cm.
  - d. Bahan : tanah liat, pasir halus.
  - e. Fungsi : untuk menutup periuk, supaya makanan cepat masak.
  - f. Cara memperoleh : dibeli di pasar.

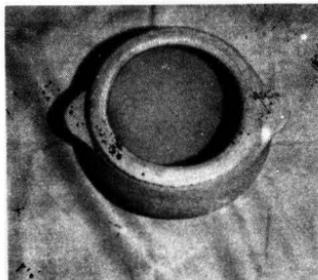
- g. Cara memakai : Ditutupkan pada periuk yang sedang dijerang penuh bahan makanan yang sedang dimasak. Kalau sudah mulai mendidih **sap** diangkat supaya air tidak melimpah ke luar periuk. **Sap** yang kotor dibersihkan dengan air dan disimpan di atas para-para. **Sap** yang combeng dibuang.



Sap



Sap



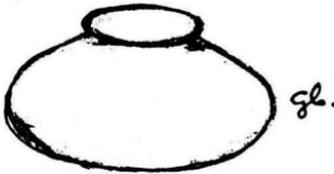
- 38.a. Nama lokal : **ekoplok, kekoplok.**  
 b. Bentuk : bulat, diberi pegangan pada sisi kiri-kanan.  
 c. Ukuran : tinggi 11 cm,  $\varnothing$  mulut 15 cm.  
 d. Bahan : tanah liat, pasir halus.

- e. Fungsi : untuk memasak sayur atau lauk pauk.  
 f. Cara memperoleh : dibeli di pasar.  
 g. Cara memakai : Dibersihkan kemudian dipakai memasak. Setiap selesai dipakai **ekoplok** dibersihkan. Sementara tidak dipakai **kekoplok** yang bersih disimpan di para-para. **Kekoplok** yang retak berganti fungsi menjadi tempat garam atau asam. Kalau sudah pecah dibuang. Menurut kepercayaan periuk yang dipakai memasak sayur bening tidak boleh dipakai memasak sayur yang berbumbu atau lauk pauk.



- 39.a. Nama lokal : **muja, tune**, artinya tempayan.
- b. Bentuk : bulat membesar di tengah, kemudian mengecil berakhir pada mulut.
- c. Ukuran : tinggi 50 cm,  $\varnothing$  badan 60 cm,  $\varnothing$ mulut 30 cm.

- d. Bahan : tanah liat dicampur pasir halus.
- e. Fungsi : tempat air bersih untuk memasak.
- f. Cara memperoleh : dibeli di pasar.
- g. Cara memakai : Ketika masih baru **muja** diisi air sedikit demi sedikit. Setelah beberapa hari baru dapat diisi penuh supaya tidak runtuh. **Muja** sewaktu-waktu dibersihkan dengan sikat sabut kelapa. **Muja** yang retak dirubah fungsinya menjadi tempat jagung atau gabah. Kalau sudah pecah dibuang.



- 40.a. Nama lokal : **roa ncu-u**.
- b. Bentuk : bulat lonjong di tengah.
- c. Ukuran :  $\varnothing$ mulut 12,5 cm,  $\varnothing$ badan 30 cm tinggi 25 cm.

- d. Bahan : tanah liat.
- e. Fungsi : untuk mengambil air di sumur atau mata air.
- f. Cara memperoleh : dibeli di pasar.
- g. Cara memakai : periuk diisi penuh dan dijunjung oleh wanita-wanita. **Roa ncu-u** yang kotor dibersihkan, sementara belum dipakai disimpan di atas taja atau di tempat periuk. **Roa ncu-u** yang sudah pecah dibuang, **Roa ncu-u** yang sudah tiris atau tipis dapat dijadikan penggorengan makanan kering.

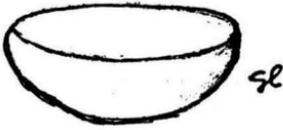
41.a. Nama lokal : **katoa**.

b. Bentuk : bulat setengah bola, setengah bulatan.

c. Ukuran : medium  $\varnothing$  mulut 35 cm, tinggi 25cm.

d. Bahan : tanah liat.

e. Fungsi : untuk memasak sayur dan lauk-pauk.



f. Cara memperoleh : dibeli di pasar.

g. Cara memakai : **Katoa** baru tidak langsung dipergunakan untuk memasak sayur, tetapi terlebih dahulu dipakai beberapa hari lamanya untuk memasak air. Setelah itu baru dipergunakan memasak sayur. Mencucinya dengan sikat dan air bersih. **Katoa** yang retak tidak diperbaiki, tetapi diubah fungsinya menjadi tempat asam atau garam. **Katoa** yang pecah dibuang.

42.a. Nama Lokal : **Tabe uta mbeca**.

b. Bentuk : bentuk badan setengah bulatan.

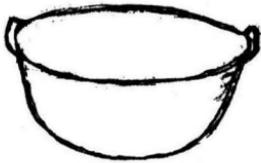
c. Ukuran :  $\varnothing$  mulut 25 cm, tinggi 25 cm.

d. Bahan : tanah liat.

e. Fungsi : untuk memasak sayur atau lauk pauk.

f. Cara memperoleh : dibeli di pasar.

g. Cara memakai : sama dengan **katoa**. Bila masih baru Tabe uta mbeca dipergunakan untuk memasak air beberapa hari lamanya. Setelah itu baru dipergunakan memasak sayur atau lauk pauk. Bila kotor dibersihkan dengan mempergunakan abu tungku dan sabut.



Kemudian dibilas dengan air bersih. Kalau tidak dipakai disimpan di atas taja. Yang sudah retak atau yang tipis tidak diperbaiki, tetapi diubah fungsinya menjadi alat penggoreng atau tempat dedak atau asam dan garam. **Tabe** yang pecah dibuang tidak dimanfaatkan.

43.a. Nama lokal : **canting, siwur**.

b. Bentuk : bulat sembilan persepuluh bulatan, bertangkai panjang.

c. Ukuran : panjang tangkai 30 cm,  $\varnothing$  mulut 8,5 cm.

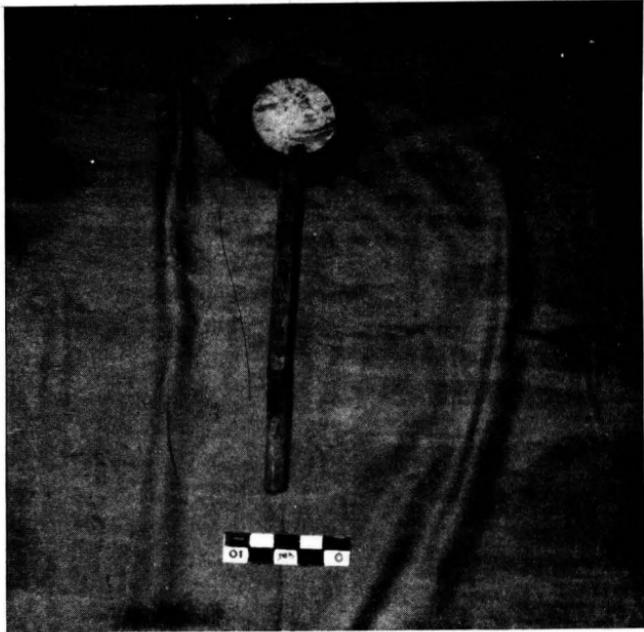
d. Bahan : tempurung kelapa dan bambu atau kayu.

e. Fungsi : untuk menyeduk air di tempayan.

f. Cara memperoleh : dibeli di pasar atau dibuat sendiri.

- g. Cara memakai : Dengan memegangnya pada tangkainya, cendong dicelupkan atau dikedokkan ke dalam tempayan. Sekali-sekali **canting** dibersihkan dengan sikat sabut dan dibilas dengan air bersih.

Setelah bersih digantung di dekat tempayan. **Canting** yang retak dan rusak dibuang. Tabu minum dengan siwur, dikhawatirkan akan kena penyakit gondok.



44.a. Nama lokal : **roa oha**.

b. Bentuk : bulat, mengecil ke atas berakhir pada mulutnya.

c. Ukuran : medium  $\emptyset$  mulut 15 cm,  $\emptyset$  badan 20 cm, tinggi 22 cm.

d. Bahan : tanah liat.

e. Fungsi : untuk memasak nasi.

f. Cara memperoleh : dibeli di pasar atau ditukar dengan bahan makanan.

g. Cara memakai : untuk beberapa hari lamanya sementara masih baru dipergunakan memasak nasi. Setiap habis dipakai dibersihkan, digosok dengan abu tungku dan sabut kelapa, dibilas dengan air bersih. Sementara tidak dipergunakan disimpan di atas taja atau tempat khusus untuk periuk. **Roa oha** yang sudah retak dan pecah dimanfaatkan untuk tempat garam atau asam.



- 45.a. Nama lokal : **Kale-a Ongge**.  
b. Bentuk : bulat, setengah bulatan.  
c. Ukuran :  $\emptyset$  mulut 15 cm, tinggi 10 cm.  
d. Bahan : tempurung kelapa.

- e. Fungsi : untuk mengguyung air di tempayan.  
f. Cara memperoleh : dibuat sendiri.  
g. Cara memakai : tangan kanan memegang tepi mulut **kale-a - ongge** kemudian menyedok air di tempayan. **Kale-a ongge** yang kotor dibersihkan dengan sikap dan air, lalu ditelungkupkan di atas tutup muja. **Kale-a ongge** yang retak atau rusak dibuang.

- 46.a. Nama lokal : **Kale-a kahawa**.  
b. Bentuk : bulat.  
c. Ukuran :  $\emptyset$  mulut 7,5 cm,  $\emptyset$  badan 8 cm, tinggi 10 cm.  
d. Bahan : dari batok kelapa yang kecil.  
e. Fungsi : untuk alat minum kopi.



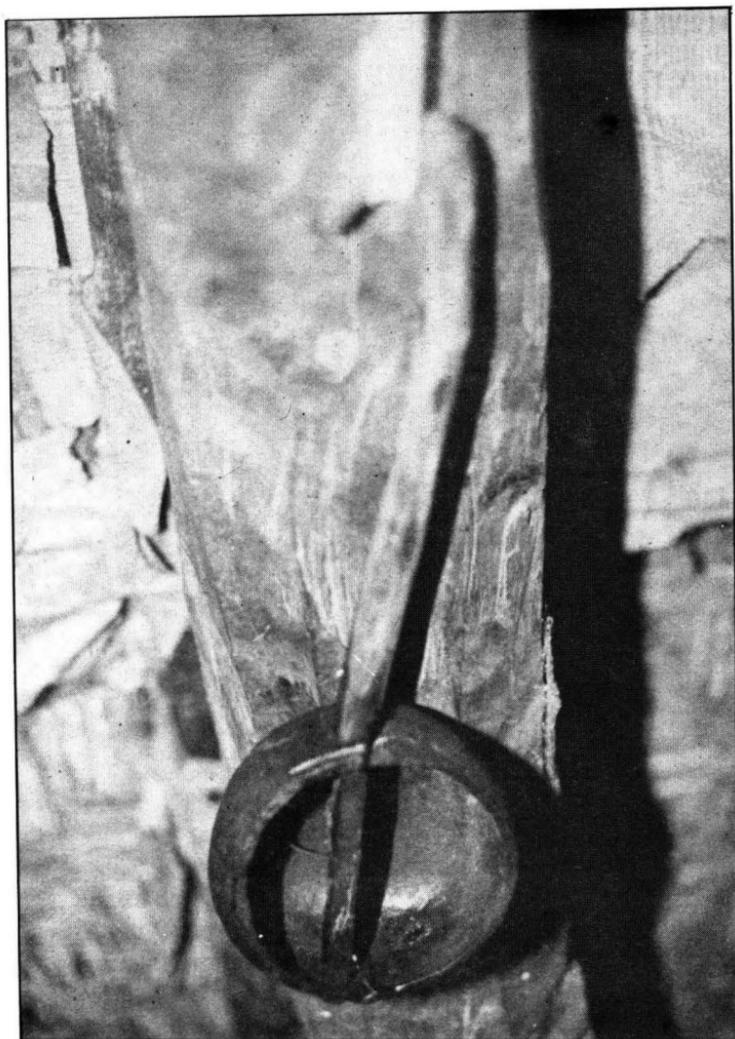
- f. Cara memperoleh : dibuat sendiri.  
g. Cara memakai : kopi dan gula diisikan pada **kale-a kahawa**, lalu diseduh dengan air mendidih. Diaduk dengan sendok dan diminum sedikit demi sedikit.

Setiap habis dipakai dibersihkan dan disimpan di atas taja. **Kale-a kahawa** yang retak dan rusak dibuang, tidak dapat diperbaiki.

Dalam kehidupan orang Samawa juga terdapat berbagai alat-alat memasak tradisional yang sebagian besar bentuk dan bahannya sama dengan alat-alat memasak tradisional yang ada pada suku bangsa Bima dan Sasak. Hanya istilahnya yang berbeda. Hal itu dapat kita lihat pada uraian sebagai berikut ini.



Patinang dari bahan tanah liat, sebagai tempat air minum dan air untuk pencuci piring dan lain-lain.



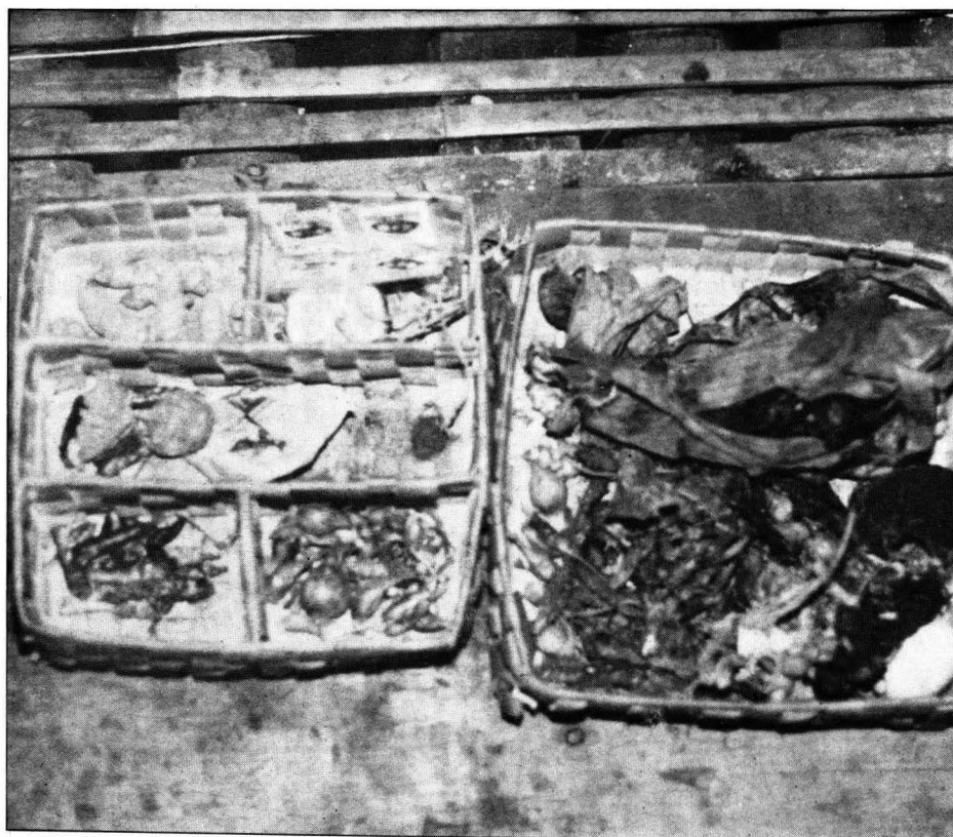
**N a m a :** Gayong gantung.

**Bahan :** batok kelapa dan kayu.

**Ukuran :** Ø: 10 cm, tinggi batok 7 cm, panjang tangkai 32 cm.

**Fungsi :** sebagai gayong atau cedokan untuk mengambil air dari dalam tempayan.

Gayong gantung diperoleh secara dibuat sendiri. Memakainya dengan cara memegang tangkainya. Setiap kotor dibersihkan dengan sabut dan air bersih. Cara menyimpannya selalu digantung oleh karena itu disebut gayong gantung. Gayong yang sudah retak atau rusak dibuang. Tabu minum dengan gayong, takut kena tullah.



N a m a : Carakan.

Bahan : Daun lontar.

Ukuran : panjang 19 cm, lebar 19 cm, tinggi 7,5 cm.

Fungsi : tempat menyimpan bumbu dapur.

Memperolehnya dengan dibeli di pasar.

Tiap-tiap lubang diisi dengan satu jenis bumbu. Membersihkannya hanya dengan menyikat dan menyapu debu yang melekat saja. Carakan yang sudah lapuk dibuang.



**N a m a :** Bandang (sugan rea).

**Bahan :** besi.

**Ukuran :**  $\varnothing$  mulut = 51 cm, tinggi = 15 cm.

**Fungsi :** Untuk memasak minyak kelapa atau wajik dalam jumlah besar (pada dapur umum).

Kayu yang berbentuk dayung disebut **BOSE** berfungsi sebagai alat pengaduk dengan ukuran : pj. 75 cm, lebar = 7 cm.

Sugan rea dibeli di pasar. Membersihkan setelah dipakai dengan cara merendamnya dengan air semalam suntuk lalu digosok dengan abu tungku dan disikat dengan sabut. Sementara tidak dipakai disimpan di para-para. Sugan yang berlubang tidak diperbaiki dan dipergunakan tempat makanan ayam. Bose kalau sudah patah dibuang, tidak dimanfaatkan.



**N a m a :** Tutup ode.

**Bahan :** Tanah liat.

**Ukuran :**  $\varnothing = 19$  cm, tinggi = 5 cm.

**Fungsi :** Untuk menutup alat pembuat kue bolu.

**Keterangan :**

Terbuat dalam berbagai variasi ukuran sesuai dengan ukuran alat pembuat kue bolu yang ditutupnya.

Alat ini dapat dibeli di pasar. Setiap hendak memakainya dipanasi terlebih dahulu. Bila telah panas adonan bahan bolu dimasukkan kemudian ditutup. Bolu yang telah masak diangkat dengan cungkilan yang terbuat dari bilahan bambu. Tutup ode yang retak tidak dapat diperbaiki dan tidak dipakai lagi.

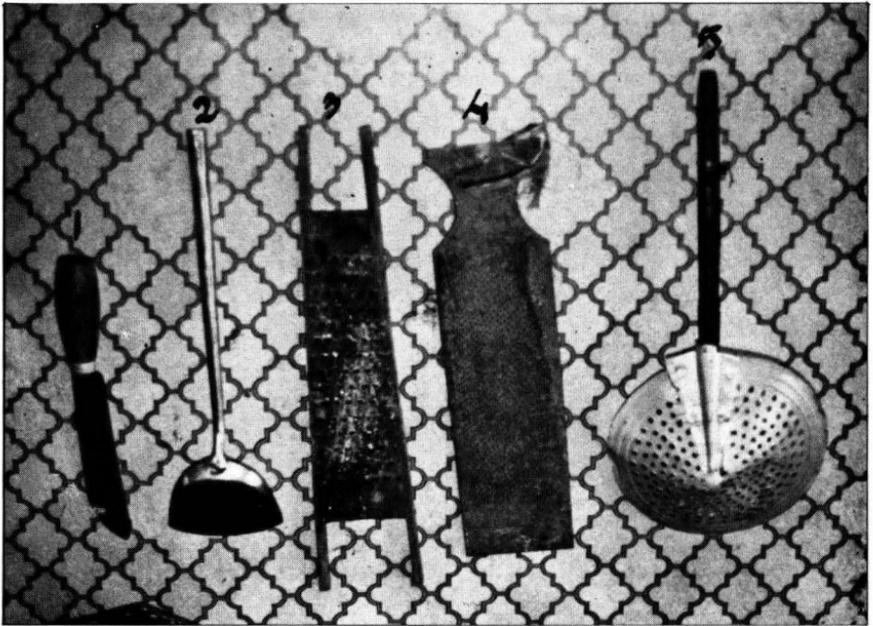


**N a m a** : Tutup (dalam beberapa ukuran).

**Bahan** : Tanah liat.

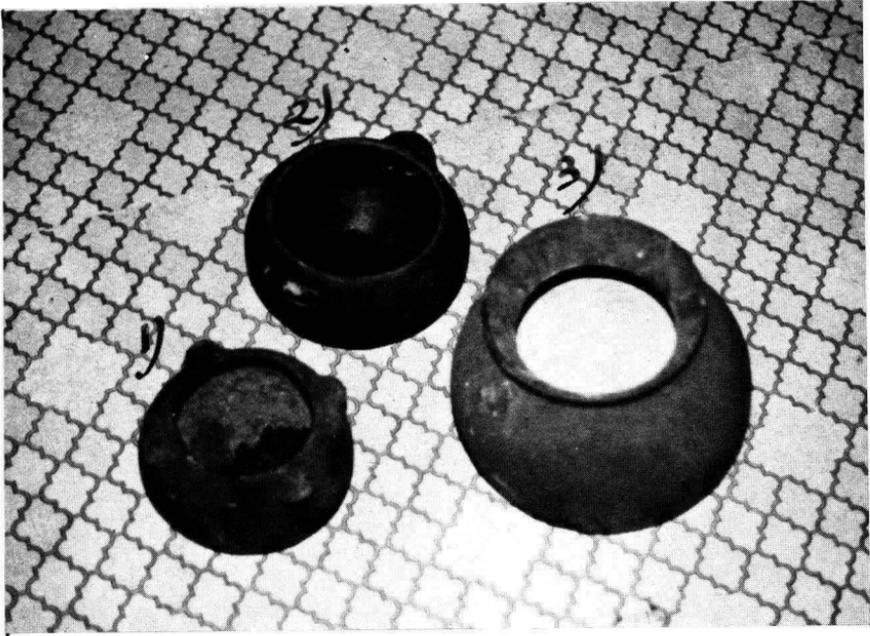
**Fungsi** : Untuk menutup periuk, kuali dan lain-lain alat memasak.

Barang-barang ini diperoleh dengan dibeli di pasar. Membersihkannya dengan abu tungku yang dibilas dengan air bersih. Tempat penyimpanan di atas lanjak atau rak piring tingkat bawah. Kalau retak atau com-beng tidak dapat diperbaiki. Tutup yang pecah dibuang.



48. Nama : 1. **Lading**, 2. **supik**, 3. **gasir**, 4. **kiki**, 5. **panitis**.  
 Bahan : 1. besi, kayu, 2. Aluminium, 3. Aluminium, 4. besi dan  
 5. seng.  
 Ukuran : 1. panjang tangkai 11 cm, mata 18,5 cm.  
 2. panjang 39cm, lebar 10 cm.  
 3. panjang 29cm, lebar 8,5 cm.  
 4. panjang 39,5 cm, lebar 10 cm.  
 5. panjang 44cm,  $\phi$  21 cm.  
 Fungsi : alat pemotong, alat penggoreng, alat mengukur/mermarut mangga dan lain-lain, alat untuk marmarut kelapa dan alat menggoreng.

Alat-alat tersebut diperoleh dengan cara dibeli di pasar. Membersihkannya dengan abu gosok dan air. Kecuali pisau alat-alat tersebut kalau rusak tidak dapat diperbaiki. Biasanya kalau sudah rusak atau lapuk dibuang saja. Pisau kalau majal ditempa kembali pada pande besi. Hulunya dapat diperbaiki dan sekurang-kurangnya satu kali seminggu diasah. Kecuali kalau patah, pisau dibuang.



49. N a m a : 1,2. **Pariuk Jambarai ( Telinga atau Lenga )**, 3. **Penang.**

Bahan : Tanah liat

Ukuran :  $\varnothing = 12$  cm, tinggi 12 cm, jarak telinga = 15 cm.

Fungsi : Untuk memasak sayur

Periuk diperoleh di pasar dengan dibeli. Sebelum dipergunakan memasak sayur, periuk baru terlebih dahulu dipergunakan memasak air. Periuk yang kotor dibersihkan dengan abu dapur dan bilasan air bersih. Periuk yang bersih sementara tidak dipakai disimpan di tempat periuk. Periuk yang retak dipergunakan untuk penggorengan sangan, tempat garam atau tempat asam. Yang pecah dibuang.



50. Nama : **Batu pagiling.**

Bahan : B a t u.

Ukuran : Tinggi : 9 cm, Lebar : 35 cm.

Fungsi : untuk membuat (menggiling bedak tradisional, ramuan obat-obatan lainnya). Bedak ini biasanya disebut **odak**.

Diperoleh dari gunung atau sungai. Bentuknya sudah alami. Membersihkannya dengan bilasan air, kalau perlu disikat. Disimpan di sudut dapur. Batu semacam ini jarang sekali yang cepat rusak, sehingga dapat diwariskan turun-temurun.



51. Nama : **Nisung Tujabasa.**

Bahan : B a t u.

Fungsi : Untuk membuat bumbu.

Dipungut di gunung atau di sungai. Tetapi kebanyakan dibeli di pasar. Bumbu yang akan digiling dimasukkan sedikit demi sedikit lalu digiling sampai halus. Biasanya secara berturut-turut mulai digiling cabai dan garam, kemiri, bawang merah, bawang putih, kunyit dan terasi. Batu yang kotor dicuci dengan abu gosok dan dibilas dengan air. Sementara tidak dipakai disimpan di para-para. Batu yang pecah dibuang.

52. Nama : 1. **Sugan**

2. **Pamongkaode**

3. **Pamina bulu.**

Bahan : B e s i.

Ukuran :

1.  $\varnothing = 38$  cm, tinggi = 10 cm.

2.  $\varnothing = 14,5$  cm, tinggi = 12 cm.

3.  $\varnothing = 19$  cm, tinggi = 2 cm.

Fungsi :

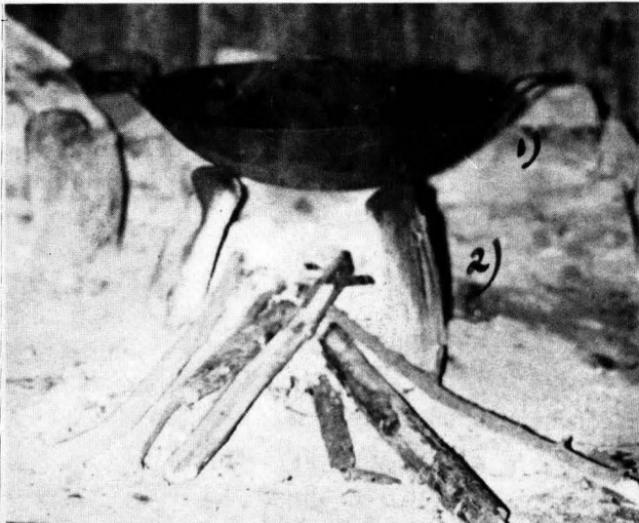
1. Untuk menggoreng,

2. Untuk memasak nasi,

3. Untuk membuat kue bolu.



**Pamongka ode** merupakan unsur baru dalam dapur tradisional. Diperoleh secara dibeli di pasar. **Pamongka ode** yang berlubang dikeling. Bila sudah rusak dibuang. Membersihkannya dengan abu gosok dan dibilas dengan air. Sementara tidak dipakai disimpan di para-para.

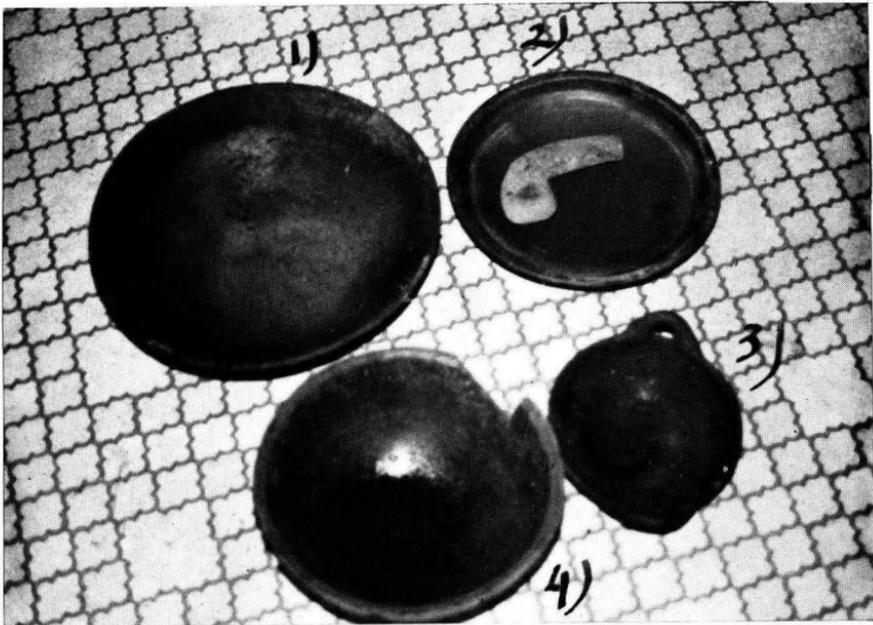


53. Nama : 1. **Sugan**, 2. **Tumpang**.  
 Bahan : 1. Besi, 2. Tanah liat.  
 Ukuran : 1.  $\varnothing = 38$  cm, tinggi = 10 cm.  
 2.  $\varnothing = 22$  cm, tinggi = 16 cm.

- Fungsi : 1. Untuk menggoreng.  
2. Sebagai tungku.

Keterangan : Alat-alat masak dapur Tradisional Sumbawa.

**Sugan** diperoleh dengan cara dibeli di pasar. Membersihkannya dengan abu gosok dan dibilas dengan air. Sementara tidak dipakai ditelungkupkan di para-para. **Sugan** yang rusak dibuang.



54. Nama : 1,2. **Cobek / ulak** ; 3. **kete** ; 4. **teleku ode**.

Bahan : Tanah liat.

Ukuran : 1.  $\phi = 29$  cm, tinggi 5,5 cm.

3.  $\phi = 23$  cm, tinggi = 6 cm.

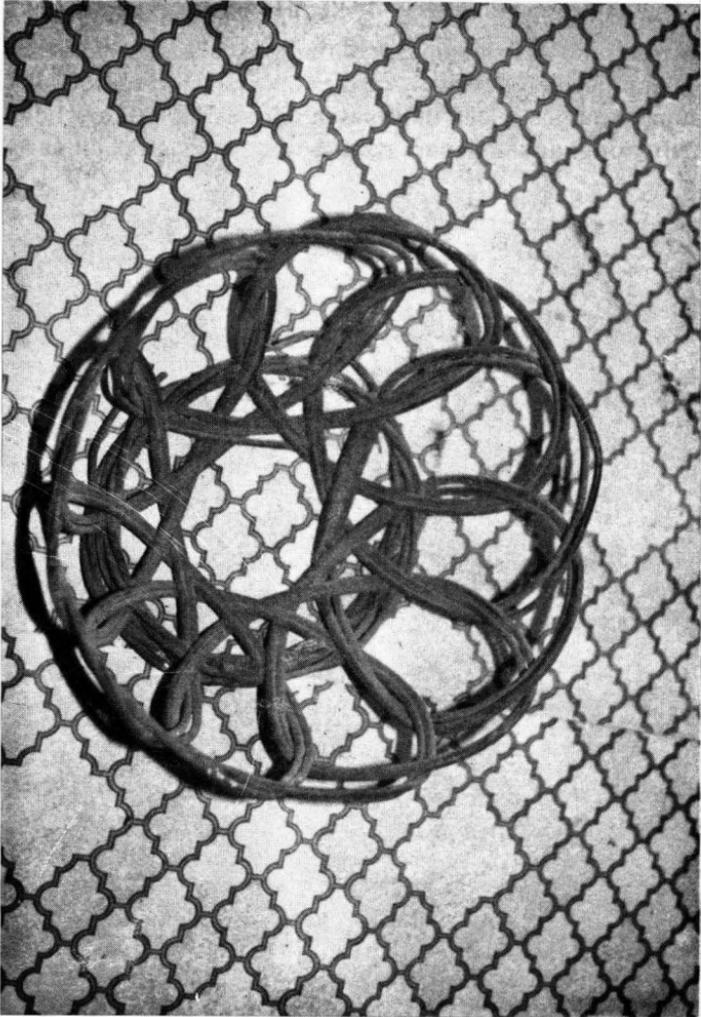
4.  $\phi = 28$  cm, tinggi = 11 cm.

Fungsi : 1,2. Untuk mengulak bumbu.

3. Untuk sangan kopi dan lain-lain tanpa minyak.

4. paku tempat mencuci alat-alat dapur yang kecil, piring kecil, sendok dan lain-lain.

Barang-barang ini diperoleh dengan cara dibeli di pasar. Cara menggunakannya sangat sederhana. Bumbu dimasukkan ke dalamnya lalu digiling dengan **anak cobek**. **Cobek** dibersihkan dengan abu gosok dan air. Sementara tidak dipakai disimpan di para-para. **Cobek** yang pecah dibuang.



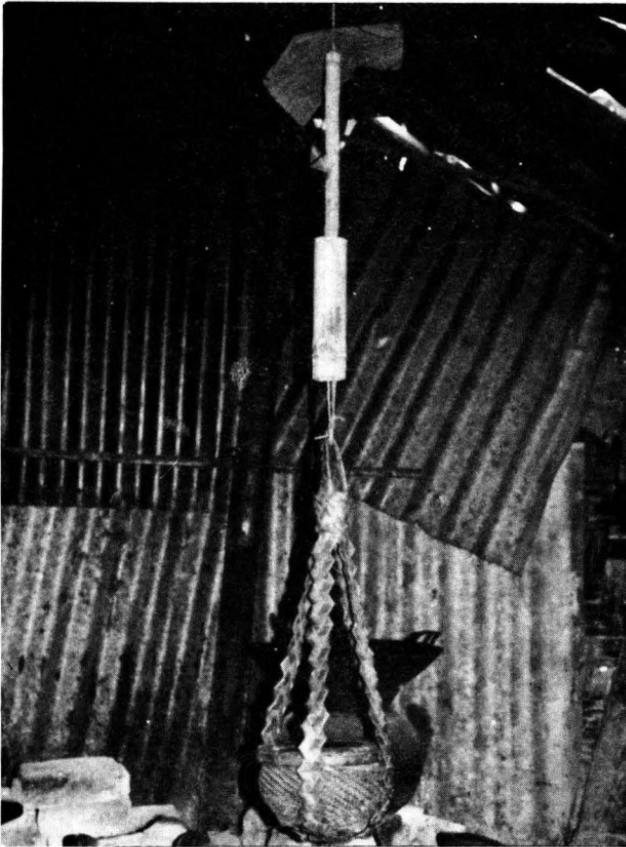
55. N a m a : **Okong**.

Bahan : R o t a n.

Ukuran :  $\varnothing$  alas = 24 cm,  $\varnothing$  mulut = 27 cm, tinggi = 19 cm.

Fungsi : sebagai alas periuk supaya lantai tidak menjadi kotor.

**Okong** dapat dibeli di pasar atau dibuat sendiri. Periuk yang baru diangkat dari tungku didudukkan di atas **okong**. Sementara tidak dipakai disimpan di dekat tungku. **Okong** yang lapuk dibuang.



56. N a m a : **Lanya (Palanya).**

Bahan : Daun lontar, bambu dan seng.

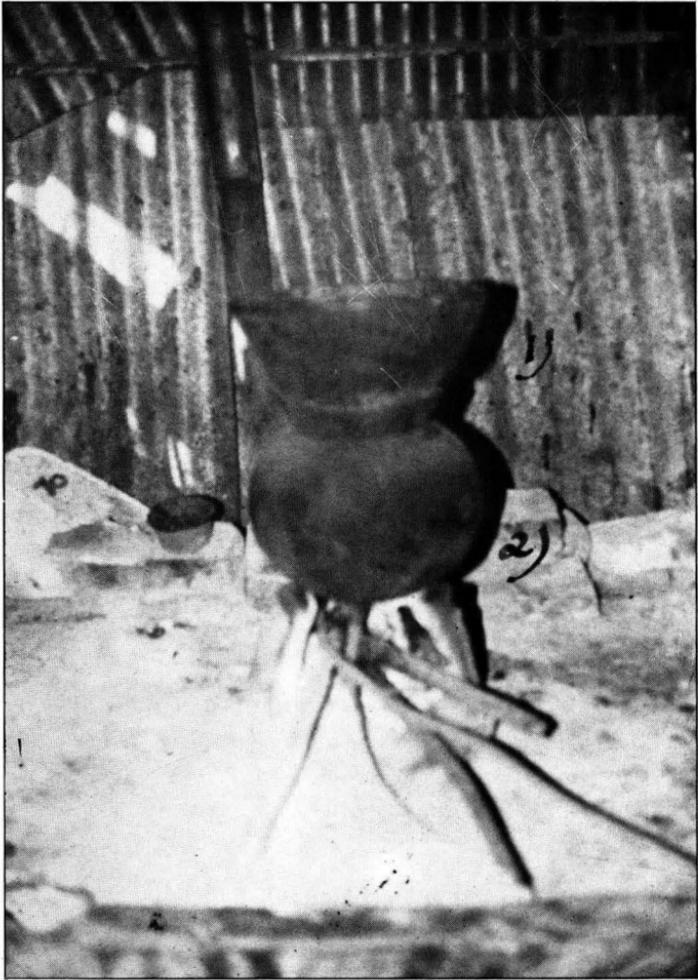
Ukuran : tinggi 62 cm.

Fungsi : tempat menyimpan makanan di atas dapur.

**Keterangan :**

- seng sebagai penangkal tikus.
- bambu berisi air sebagai penangkal semut.
- romong tempat menyimpan makanan atau nasi.

Dibuat sendiri. Menggantungnya di dalam dapur. Membersihkannya cukup dengan menyapu dan menyikat debu yang ada. Kalau sudah lapuk dibuang, kecuali bila talinya yang lapuk dapat diganti.



**N a m a :** 1. Kukis, 2. Penang.

**Bahan :** 1. Bambu, 2. Tanah liat.

**Ukuran :**

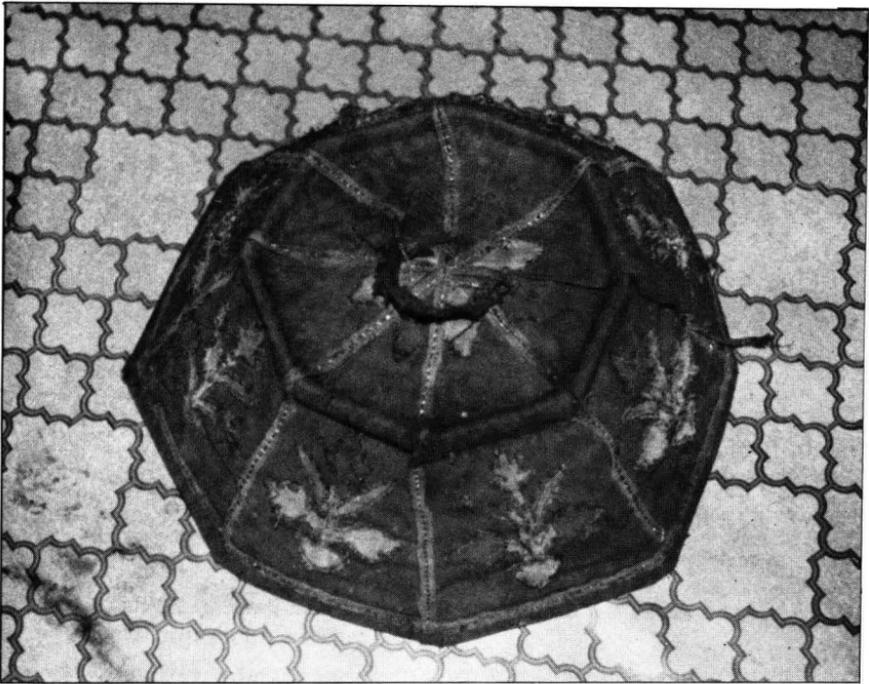
1.  $\emptyset = 28,5$  cm, tinggi = 23 cm.

2.  $\emptyset = 27$  cm, tinggi = 25 cm.

**Fungsi :** 1. Untuk mengukus nasi.

2. merebus air untuk mengukus.

**Kukis** diperoleh secara dibeli di pasar. **Membersihkan** dengan abu gosok dan dibilas dengan air. **Kukis** yang sudah rusak dibuang.



N a m a : Tabola.

Bahan : Daun lontar, kain.

Ukuran : Ø mulut 41 cm, tinggi 18 cm.

Fungsi : Penutup makanan ( tudung saji ).

Hiasan pada bidang permukaan berbentuk geometris, bersumber dari motif hias tradisional ( sistem aplikasi ) dengan pengerjaan yang disebut : SENI KALINGKING ( BAKALINGKING ).

Tabola dibeli di pasar. Tetapi dilapisi dan dihiasi oleh ibu rumah tangga atau anak-anak gadis.

Mempergunakannya dengan menutupkannya pada sajian. Kalau kotor membersihkannya dengan dijemur dan disikat. Lapisan kain yang robek dapat ditisik atau ditambal. Kalau sudah lapuk dibuang.



**Ancak** yang terbuat dari bilahan bambu yang dipakai sebagai tempat menyimpan makanan juga dipakai tempat menjemur ikan di luar rumah.

## BAB VI

### KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL

#### A. KEGIATAN SEHARI-HARI.

Sebagai pusat pengolahan makanan dan minuman bagi anggota keluarga, kegiatan di dapur adalah yang paling menonjol di antara semua kegiatan rumah tangga.

Kesibukan di dapur mulai dari jam 06.00 - jam 08.00 ; jam 10.00 - 12.00, jam 17.00 - 19.00. Rata-rata 6 jam dalam sehari ibu rumah tangga berada di dapur.

Antara jam 06.00 - jam 08.00 para ibu rumah tangga mempersiapkan sarapan bagi anggota keluarga. Masakan yang pertama adalah air untuk membuat teh dan kopi, dan nasi atau nasi goreng untuk makan pagi. Bagi mereka yang kurang mampu merebus ubi atau mengurap jagung untuk sarapan pagi.

Makan pagi belum lama membudaya pada masyarakat tradisional Daerah Nusa Tenggara Barat. Karena itu waktu makan pagi setiap anggota keluarga tidak serempak yang membuat dapur terus sibuk. Anak-anak yang akan pergi sekolah dan anggota keluarga yang akan pergi ke sawah biasanya sarapan lebih dahulu. Setelah itu baru disusul oleh anak-anak kecil dan ibu rumah tangga yang tidak bekerja.

Seorang ibu rumah tangga tidak akan mengerjakan pekerjaan lain sebelum urusan di dapur selesai, kecuali kalau mempunyai pembantu atau anak gadis.

Pekerjaan di dapur pada pagi hari tidak hanya memasak air dan nasi, tetapi memasak lauk pauknya juga, seperti membuat sambal, menggoreng telur atau ikan atau daging. Kadang-kadang membuat urap-urap dan beberapa jenis sayuran.

Sementara menunggu masakan matang, mencuci alat-alat makan untuk dipakai anggota keluarga yang akan sarapan menyusul.

Jam 10.00 - 12.00 sibuk lagi mempersiapkan makanan siang.

Pada umumnya makanan siang sekurang-kurangnya terdiri dari nasi, lauk-pauk, sambal, lalapan dan air minum. Tiap-tiap kegiatan memiliki sub-sub kegiatan yang masing-masing memerlukan waktu. Lagi pula memasak dengan kayu api dan sejenisnya harus selalu dijaga di muka tungku. Sebab sebentar-sebentar kayu harus didorong masuk ke dalam tungku atau diupak supaya api tungku tetap menyala.

Memasak nasi terdiri dari beberapa rangkaian kegiatan mulai dari mengambil beras di tempat beras, mencuci beras, memasukan beras ke dalam periuk, menjerang periuk nasi, membesarkan api dan menjaga api. Terutama saat-saat air nasi mendidih harus dijaga supaya air nasi jangan melimpah memadamkan api dan merusakkan tungku. Dapat pula nasi mentah karena salah mengatur apinya dan airnya terlalu banyak ke luar. Juga bisa terjadi sebaliknya nasinya hangus karena terlambat mengurangi atau mengecilkan apinya.

Sementara nasi dibaraapikan ( bahasa Sasak : **teedeng** ), si ibu rumah tangga dapat mengerjakan yang lain seperti menggiling bumbu, membersihkan dan memotong sayur dan sebagainya. Nasi yang telah matang harus segera disendok ke dalam tempat nasi. Pekerjaan menyendok nasi harus sampai selesai. Tabu diteruskan orang lain meskipun karena sesuatu alasan penting.

Menurut ceritera rakyat yang hidup di kalangan orang Sasak dan orang Bima, budaya menyendok nasi pada awalnya diajar oleh burung. Dalam ceritera rakyat Bima burung itu disebut **nasi tipataha**, dengan nyanyinya berbunyi :

" **Ti pataha, uru na luhu,  
wua na koha, cedo kara kohi** "

Artinya :

Ti pataha, tangkainya kayu luhu,  
sendoknya dari tempurung kelapa,  
sudah itu sendoklah/keluarkan isinya.

Di dalam ceritera rakyat Sasak burung itu disebut **tong-tong suit**, dengan lagunya berbunyi :

**tong-tong suit**, artinya sendok dan keluarkanlah ( dari periuk ).

Sejak itu orang Sasak maupun orang Bima kalau mengeluarkan nasi dari periuk tidak lagi dengan cara memecahkannya. Sampai sekarang baik burung **nasi ti pataha** maupun **tong-tong suit** masih terdapat di pulau Sumbawa dan di daerah Lombok.

Kegiatan memasak sayur juga banyak macam pekerjaannya, mulai dari memotong-motong sayur, merebus sayur, membuat bumbu, menggoreng bumbu. Terakhir menyajikan sayur dalam mangkuk mangkuk sebanyak anggota keluarga.

Membuat lalap dan sambal adalah pekerjaan rutin sehari-hari dalam dapur tradisional. Yang paling banyak terlibat dalam dapur tradisional adalah ibu rumah tangga dibantu oleh anak gadisnya. Tetapi pekerjaan ini bukan monopoli pekerjaan wanita. Di beberapa desa di Lombok laki-laki juga kalau perlu masuk dapur. Terutama kalau isterinya baru melahirkan atau sedang menanam padi di sawah, laki-laki lah yang memasak di rumah. Tetapi pada umumnya memasak adalah pekerjaan wanita.

Kesibukan sore hari di dapur juga tidak kalah dengan kegiatan pagi dan siang hari. Masakannya selengkap masakan siang. Pada beberapa desa waktu makan sore kira-kira jam 17.30. Dalam masyarakat yang seperti itu para wanitanya sudah mulai memasak pada jam 16.00, sehingga mereka bekerja di dapur seolah-olah berlomba-lomba dengan waktu. Kebiasaan waktu makan seperti itu kebanyakan terdapat pada masyarakat yang masih makan dua kali sehari. Makan pagi sekitar jam 08.00 - 09.00, dan makan sore sekitar jam 17.00 - 18.00.

Seperti diuraikan di atas, masakan sore itu lebih banyak volumenya dari pada masakan siang. Sebab bagi masyarakat yang biasa makan pagi beberapa jenis masakan sore itu dapat disisakan untuk makan pagi hari berikutnya. Jenis-jenis makanan yang dapat disisakan untuk sarapan pagi biasanya nasi dan lauk pauk. Dengan demikian keesokan harinya mereka hanya memasak air dan menggoreng makanan yang mudah masak seperti telur, daging kering dan biji-bijian.

## B. KEGIATAN KADANGKALA.

Selain kegiatan rutin sehari-hari ada pula kegiatan kadangkala. Pada musim jagung sering merebus jagung. Demikian juga waktu ada ubi, mereka merebus ubi. Kedua jenis makanan itu dimakan di antara dua waktu makan. Tetapi kebanyakan dimakan di waktu sore hari sambil minum teh atau kopi.

Kegemaran memakan dan membuat berbagai jenis makanan kecil, merupakan kegiatan kadangkala dalam dapur tradisional, seperti antara lain kegiatan memasak ketan, pisang goreng, wajik, lemay, emping dan lain-lain. Memasak makanan semacam itu hanya sewaktu-waktu menurut keadaan dan selera. Biasanya dibuat berdasarkan permintaan salah seorang anggota keluarga, anak atau bapak. Kegiatan yang demikian dilakukan antara masak siang dengan masak sore, atau setelah selesai makan malam.

Kalau dibuat malam hari biasanya langsung dijadikan sarapan pagi keesokan harinya.

Kedatangan tamu yang dari jauh setelah selesai waktu makan, juga menimbulkan kegiatan kadangkala untuk memasakkan makanan bagi tamu. Sementara menunggu nasi dan lauk pauk masak, tamu dibuatkan minuman teh atau kopi disertai makanan kecil seperti pisang goreng atau ubi goreng.

Pada masyarakat yang hidup dekat pantai pada waktu senggang biasanya laki-laki pergi menangkap ikan ke laut. Bila pulang mem-

bawa ikan isterinya atau anaknya akan segera memasak ikan tersebut supaya jangan rusak. Padahal waktu sudah di luar waktu memasak.

Kadang-kadang juga memasak masakan khusus seperti ketupat, nagasari dan lain-lain untuk menjenguk keluarga yang sakit. Memasak air panas untuk mandi keluarga yang belum boleh mandi dengan air dingin karena baru sembuh dari suatu penyakit, juga merupakan kegiatan kadangkala pada dapur tradisional.

### C. KEGIATAN LUAR BIASA DAN UPACARA TERTENTU.

Menyadari kedudukannya sebagai bagian kecil dari alam semesta manusia sejak dahulu selalu memelihara hubungannya dengan Tuhannya, dengan sesama manusia dan dengan alam lingkungan termasuk seluruh alam semesta.

Karena kepercayaan itu manusia, termasuk masyarakat Nusa Tenggara Barat hidup dalam berbagai upacara-upacara yang berhubungan dengan daur hidup, dengan keajaiban alam dengan keselamatan dan kemakmuran. Masyarakat mengenal berbagai upacara yang berhubungan dengan kehamilan, kelahiran, inisiasi, perkawinan dan kematian.

Dalam hubungan dengan alam semesta, mereka mengenal upacara yang berhubungan dengan kemakmuran ( upacara pertanian, upacara minta hujan, upacara labuhan ). Sedangkan dalam hubungan dengan keselamatan dan kesehatan, mereka mengenal upacara selamatan desa, upacara metulak dan lain-lain.

Kegiatannya mempengaruhi kesibukan di dapur. Lebih-lebih lagi upacara-upacara yang demikian selalu melibatkan hampir seluruh anggota masyarakat.

Proses persiapan dan pelaksanaannya memerlukan waktu yang lama dan persediaan materi yang banyak. Mulai dari persiapan bermacam macam jajan tradisional yang akan dipergunakan dalam upacara. Untuk mempersiapkannya memerlukan tenaga yang banyak yang perlu diberi makan dan minum. Selain itu ada kegiatan menumbuk padi, mengumpulkan kayu api, membuat terop dan dapur umum. Semuanya diselesaikan secara gotong royong oleh segenap kerabat dan sahabat yang berdekatan.

Untuk keperluan pesta disediakan dapur umum dalam lingkungan pekarangan. Seperti yang terdapat dalam masyarakat Sasak, kalau pesta disediakan dua buah dapur umum, yaitu dapur nasi dan dapur lauk pauk. Kedua dapur tersebut harus terpisah. Dapur lauk-pauk harus terdapat di hilir rumah. Oleh karena menurut kepercayaan tabu aliran cucuran atap dapur lauk pauk melanggar rumah ting-

gal. Kalau dilanggar dikhawatirkan akan mendatangkan malapetaka bagi keluarga yang mengadakan upacara.

Seluruh kegiatan di dapur lauk pauk dilakukan oleh orang laki-laki. Wanita dilarang masuk ke dalam dapur lauk-pauk.

Jenis tungku yang dipergunakan adalah tungku parit ( bahasa Sasak : **jankih orok-orok** ). Membangunnya dengan memakai saji yang di dalam bahasa Sasak disebut **andang-andang**.

**Andang-andang** adalah suatu wadah yang berisi beras, benang setukal dan uang kepeng atau uang logam.

Pekerjaan memasak di dapur lauk pauk dipimpin oleh seorang juru masak yang disebut **agan kandoq** atau **agan daun**. Keahliannya bukan hanya memasak, tetapi juga ahli mengusir makhluk halus yang akan mencuri daging atau mengganggu kelancaran pekerjaan di dapur lauk pauk.

Dapur umum yang kedua adalah dapur nasi yang dipimpin oleh **agan nasi** atau **inan meni**q. Letaknya di hulu rumah. Kegiatan di dapur adalah menanak nasi dan memasak air minum. Jenis tungku yang dipergunakan adalah tungku parit atau tungku kurung ( bahasa Sasak : **jankih kurung** ).

Seperti **agan kandoq**, **agan nasi** juga adalah seorang yang ahli mengusir makhluk halus dengan matera-materanya. **Agan nasi** biasanya seorang wanita. Berarti orang laki-laki juga boleh menjadi **agan nasi**.

Dalam masyarakat Bima besar kecilnya pesta seseorang dapat dinilai dari jenis tungku yang dipergunakan. Yang pertama-tama ditanyakan oleh para tetangga kepada orang yang akan mengadakan perhelatan ialah dapurnya di atas rumah ( **riha ese uma** ) atau dapurnya di halaman ( **riha awa dana** ) atau dapur memakai lubang ( **rubu** ), artinya :

- **riha ese uma** = perhelatan itu secara kecil-kecilan
- **riha awa dana** = perhelatan itu sederhana.
- **rubu** = perhelatan besar-besaran.

Demikian pula yang terdapat pada masyarakat Samawa. Dapur umum selain tempat kegiatan masak memasak, juga tempat berkumpul dan bercengkrama bagi seluruh warga desa. Mereka bekerja secara gotong royong yang disebut **bakalewang**.

**Bakalewang** artinya mengurus. Maksudnya bekerja beramai-ramai secara gotong royong.

Orang-orang yang terlibat di dapur umum pada umumnya adalah kaum wanita. Kaum laki-laki dilarang sama sekali bekerja di dapur, karena dikhawatirkan pekerjaan di sawah terbengkalai. Hasil sawah pun dapat berkurang. Juga karena pekerjaannya di sawah dan di ladang kaum laki-laki sering menderita luka-luka pada kaki dan tangannya.

Menurut kebiasaan pada masyarakat Bima, Sasak dan Sawama kegiatan di dapur pada umumnya adalah wanita. Kecuali di dalam masyarakat Sasak pada upacara-upacara besar kaum laki-laki banyak terlibat di dalam kegiatan dapur umum.

Terutama pekerjaan memasak lauk pauk daging hanya dilakukan oleh kaum laki-laki. Kaum wanita dilarang masuk ke dalam dapur lauk pauk. Sebaliknya di dapur nasi yang memasak hanya kaum wanita. Kaum laki-laki hanya terlibat secara tidak langsung yang tugasnya mengambil air ke sumur umum.

Dalam masyarakat Samawa dan Bima hampir seluruh kegiatan di dalam dapur dilakukan oleh kaum wanita. Kegiatan utama pada dapur umum pada umumnya memasak, menyajikan dan membersihkan alat-alat dapur termasuk alat makan.

Kaum wanita memasak nasi, memasak gulai, memasak air dan mempersiapkan sajian. Pada waktu menyajikannya kepada para undangan dilakukan oleh kaum wanita dan kaum laki-laki. Orang laki-laki melayani tamu laki-laki dan orang wanita melayani tamu wanita. Kaum wanita dan kaum pria duduk terpisah. Pekerjaan mencuci alat-alat makan dilakukan oleh kaum wanita.

Pada dapur umum di kalangan masyarakat Sasak pekerjaan mempersiapkan sajian juga dilakukan oleh wanita.

Laki-laki menyajikannya kepada tamu laki-laki. Sedangkan tamu wanita dilayani oleh wanita. Pekerjaan mencuci alat-alat makan dilakukan oleh wanita. Orang laki-laki membantu mengambil air dari sumur umum.

Para tamu pada umumnya mendapat suguhan dua kali. Ketika baru datang disuguhi minuman dan makanan kecil. Suguhan kedua adalah nasi dan lauk pauknya. Kegiatan terakhir adalah membersihkan dan menghitung kembali alat-alat makan. Kegiatan membongkar tungku dan terop ( bahasa Sasak : **tetaring** ) dilakukan pada kesokan hari setelah upacara.

Kegiatan pesta di kalangan suku bangsa Sasak pada umumnya dilakukan selama tiga hari. Hari pertama atau hari persiapan yang disebut **jelo jait**, hari kedua atau hari pesta disebut **jelo gawe** dan hari ketiga atau hari pembongkaran yang disebut **jelo perebaq jangkih**. Pekerjaan membangun dan membongkar terop dan tungku dilakukan oleh laki-laki.

## BAB VII

### PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL

#### A. MACAM-MACAM PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL

Kepandaian membuat alat-alat memasak tradisional sudah lama dimiliki oleh masyarakat Nusa Tenggara Barat. Kepandaian tersebut seolah-olah merupakan monopoli dari kelompok-kelompok masyarakat tertentu. Kenyataannya memang demikian. Kepandaian membuat alat-alat memasak tradisional dibiasakan sejak kecil dan diwariskan secara turun temurun, sehingga setiap jenis kerajinan hanya terdapat di desa-desa tertentu pula.

Dilihat dari bahannya di Nusa Tenggara Barat terdapat :

- a. pengrajin gerabah
- b. pengrajin bambu
- c. pengrajin kayu
- d. pengrajin rotan dan
- e. pengrajin logam.

##### a. Pengrajin Gerabah.

Pengrajin ini terdapat di seluruh daerah Nusa Tenggara Barat. Di pulau Lombok pengrajin tembikar terdapat di desa Penujak, Ketejer, Penansaq, Kopang, Monjok, Banyumulek, Runggang - Sayang-sayang, Getakgali, desa Lenteng, Penakaq, Runggang Kecamatan Sikur, Mamben, Tanggaq, Gedang dan Baturimpang.

Di pulau Sumbawa terdapat di Ngeru - Kabupaten Sumbawa, di desa Nowa, desa Kareka dan desa Kempo di Kabupaten Dompu dan Raba di Kabupaten Bima.

Menurut penelitian pengrajin-pengrajin gerabah di Kabupaten Dompu berasal dari Raba di Kabupaten Bima.

Alat-alat memasak tradisional yang dihasilkan mereka antara lain tungku, periuk, belanga, tempayan, perapen, kukusan, **kekete** ( peng gorengan ), kendi, ketel, pasu, cobek tanah dan lain-lain.

Hampir semua alat memasak tradisional yang terbuat dari gerabah berasal dari produksi lokal Nusa Tenggara Barat. Barang-barang yang mereka hasilkan hanya sampai pada tahapan biskuit. Mereka belum mampu menghasilkan barang-barang keramik sampai tahapan glasur. Mereka yang menekuni pekerjaan membuat gerabah ini pada umumnya wanita. Sebagian besar dari mereka melakukannya sebagai mata pencaharian pokok. Hanya sedikit saja dari mereka yang melakukannya secara sambilan.

Dalam kelompok masyarakat pengrajin gerabah ini telah terdapat pembagian tugas yang berkembang secara tradisional pula. Wanita-wanita membuat gerabah, laki-laki mengambil tanah bahan, membakar gerabah dan menjual gerabah ke pasar atau menjajakan gerabah dari kampung ke kampung.

Pembakaran gerabah dilakukan secara kooperatif, bersama-sama dari beberapa orang pengrajin. Bahan bakar yang dipergunakan kayu, jerami atau daun bambu. Warna gerabah merah bata dan hitam yang dapat diatur sesuai selera. Warna hitam dapat diperoleh dengan cara mengusap permukaan luar dan dalam gerabah ketika masih membara dengan jerami kering. Karena panasnya gerabah jerami yang diusapkan terbakar dengan asap tebal yang menghitamkan permukaan gerabah.

Banyaknya bahan bakar yang dikeluarkan oleh tiap-tiap pengrajin sesuai dengan banyak gerabah masing-masing. Perhitungannya secara matematis tidak pernah mereka lakukan di dalam suasana kehidupan desa yang serba gotong royong.

Demikian pula karena sangat terbiasa, mereka tidak pernah berselisih karena di antara mereka salah mengambil keramik yang bukan miliknya. Meskipun gerabah tidak diberi tanda-tanda, tetapi setiap orang dapat menandai gerabahnya dengan tepat.

Alat-alat dapur yang sudah siap dipasarkan dijual oleh laki-laki (suami, saudara laki-laki yang sudah dewasa) ke pasar atau ke seluruh desa. Alat-alat dapur tersebut selain dijual dapat pula ditukar terutama dengan bahan makanan. Besarnya nilai tukar sebanding dengan nilai jual.

Pada beberapa pasar yang ramai sudah terdapat pedagang-pedagang gerabah yang menampung hasil-hasil pengrajin yang tidak habis dijual secara eceran. Pedagang-pedagang tersebut juga bertindak sebagai penimbun yang sangat membantu pengrajin memperoleh uang secara cepat. Hanya harganya lebih rendah sedikit dari pada kalau dijual secara eceran. Para pedagang alat-alat dapur juga tidak mengambil untung banyak, berkisar antara 15 - 25%.

Harga alat-alat dapur tradisional tergolong rendah karena itu hampir semua pengrajin gerabah hidup miskin.

#### b. Pengrajin Bambu.

Pengrajin bambu yang terbanyak terdapat di Kabupaten Lombok Timur. Mereka tersebar di beberapa kecamatan seperti :

- di Loyok, Kecamatan Sikur
- di Denggen, Kecamatan Selong
- di Sakra, Kecamatan Sakra
- di Kotaraja, Kecamatan Sikur
- di Suradadi, Kecamatan Terara.

Di Kabupaten lain seperti Kabupaten Lombok Tengah, Kabupaten Lombok Barat, Kabupaten Sumbawa, Kabupaten Dompu dan Kabupaten Bima juga ada.

Alat-alat yang dihasilkan antara lain :

- **penarak**, untuk mencuci beras,
- **keraro** atau **bakaq**, bentuknya sama dengan penarak tetapi ukurannya besar, dipergunakan sebagai wadah di dapur. Kalau di dapur umum bakaq sering dipergunakan tempat beras dan alat untuk mencuci beras. Selain itu sering juga dipakai tempat nasi.
- Bakaq** atau bakul termasuk wadah yang serba guna. Dapat dipergunakan untuk berbagai bahan makanan dan buah-buahan.
- **kukusan**, untuk mengukus nasi,
- **sapah**, alas kukusan penahan bahan makanan yang dikukus. Melalui lubang sapah kukus air naik merambat memanaskan bahan makanan sampai masak.
- **ponjol** atau **gadang**, untuk tempat nasi,
- **erok** ( bahasa Indonesia : ayakan bambu ) untuk mengayak beras dan wadah membersihkan sayur-sayuran,
- **nyiru** atau **keleong**, untuk menampi beras, juga untuk wadah ketika memilih-milih bahan sayur-sayuran,
- **ampet**, untuk mengipas api supaya menyala,
- **keben**, tempat menaruh bumbu-bumbu dapur.

Ada pula alat-alat dapur yang terbuat dari daun lontar seperti **cera-ken** ( bahasa Samawa : **carakan** ) tempat menaruh rempah-rempah dan **tebolak** untuk tudung saji. Di Daerah Bima dan Dompu suku bangsa Bima membuat kantung dari daun lontar untuk tempat beras.

Barang-barang hasil kerajinan tersebut di atas dikumpulkan oleh tengkulak. Tengkulak menjualnya ke pasar atau berkeliling dari kampung ke kampung. Pada umumnya tengkulak adalah kaum laki-laki yang sudah berkeluarga. Selain yang diecerkannya ada pula yang dijual kepada pedagang-pedagang alat-alat dapur yang menetap di pasar. Sebagian bakul, tudung saji dan ceraken hasil kerajinan dari Lombok diekspor ke luar pulau antara lain ke Bali dan ke pulau Sumbawa.

### c. Pengrajin Kayu.

Dibandingkan dengan pengrajin gerabah jumlah pengrajin kayu lebih sedikit. Sebabnya ialah kebanyakan kebutuhan alat-alat dapur yang terbuat dari kayu dihasilkan sendiri oleh para konsumen.

Alat-alat dapur yang dihasilkan oleh pengrajin kayu antara lain **kelepaq** ( bahasa Indonesia : dulang ), **dulang tinggang** atau **perangkat** ( dulang berkaki ), parut, sendok sayur, siwur, sendok nasi, **sodo**, **landesan** atau **talenan**, **sentauq** (dengklek), **tabaq**.

Pengrajin kayu yang terkenal ialah yang terdapat di desa Santong kecamatan Terara.

Pengrajin di sana memang adalah mata pencaharian pokoknya. Produksinya tersebar di seluruh pulau Lombok.

Hasil dikumpulkan dan dijual oleh para tengkulak langsung kepada konsumen. Selebihnya mereka jual kepada pedagang alat-alat dapur yang menetap di pasar-pasar besar Ampenan, Sweta dan Masbagik di pulau Lombok.

d. Pengrajin Rotan.

Pengrajin rotan yang terkenal terdapat di Suradadi, Kecamatan Terara. Sebenarnya mereka bukanlah khusus pengrajin rotan. Mereka mengerjakan anyaman dari rotan bersama-sama dengan anyaman dari bambu, pandan dan daun lontar.

Alat-alat dapur yang dihasilkannya yang dibuat dari rotan adalah **lanjaq**. Lanjaq banyak dipergunakan penduduk Nusa Tenggara Barat yang tinggal di desa-desa untuk tempat mengamankan makanan dari gangguan tikus.

Alat-alat dapur yang terbuat dari rotan tidak banyak dipakai oleh penduduk. Setiap rumah tangga pada umumnya hanya membutuhkan dua buah saja, sebuah tempat nasi dan sebuah lagi tempat kendi. Tehnik pembuatannya sederhana. Kebanyakan penduduk yang memakainya dapat membuatnya sendiri, sehingga pengrajin tidak banyak memproduksinya. Terutama di pulau Sumbawa pada masyarakat Samawa dan Bima hampir semua laki-laki dewasa dapat membuat alat tersebut, seperti **eken** ( alas periuk ) dan **okong** hampir setiap orang dapat membuatnya. Membuatnya secara sambilan. Sambil menggembala kerbau mereka membuat alat-alat dapur yang sederhana tidak hanya eken dan okong tetapi juga sendok nasi dan sendok sayur.

e. Pengrajin Logam.

Kerajinan logam sudah lama dikenal masyarakat Nusa Tenggara Barat sejak berabad-abad yang lampau. Mereka tersebar di seluruh wilayah dan merupakan usaha perseorangan. Kepandaian membuat alat-alat dari logam diwariskannya turun-temurun. Pengrajin logam yang menonjol terdapat di Kotaraja, Kecamatan Sikur dan Setanggor, Kecamatan Sukamulia. Keduanya terletak di Kabupaten Lombok Timur. Di Kabupaten Lombok Barat pengrajin logam terdapat di desa Getap, Kecamatan Cakranegara dan Sekarbela, Kecamatan Ampenan.

Alat-alat yang dihasilkan antara lain pisau, parang, ember, kuwuli, sendok, rangsang dan parut. Distribusi alat-alat tersebut tersebar

ke seluruh wilayah Propinsi melalui para pedagang keliling berkelana setiap hari ke setiap pasar. Ada pula yang berkeliling dari kampung ke kampung.

Pande besi di kampung-kampung yang jumlahnya tidak banyak melayani kebutuhan penduduk sekitarnya. Mereka adalah pengrajin sambilan. Hidupnya tidak tergantung pada hasil kerajinannya. Mereka membuat alat-alat juga terbatas hanya kalau ada pesanan dan waktu luang.

## B. POTENSI PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL SERTA JENIS ALAT YANG DIHASILKAN

Dibandingkan dengan keadaan beberapa puluh tahun yang lalu, lebih-lebih sebelum Perang Dunia Kedua, potensi pengrajin alat memasak tradisional serta jenis alat yang dihasilkannya semakin mundur.

Penggunaan alat-alat dapur tradisional yang terbuat dari bambu, kayu dan tanah liat bersaing dengan alat-alat yang bahannya dari plastik dan logam.

Namun demikian khususnya di pulau Lombok, alat-alat dapur dari bahan plastik dan logam belum mampu menyisihkan alat-alat dapur tradisional. Berbeda dengan di pulau Sumbawa yang terdapat di kalangan orang Samawa dan orang Bima pemakaian alat-alat memasak tradisional sudah jauh berkurang. Orang Samawa dan orang Bima lebih senang memakai alat-alat dapur yang terbuat dari logam dan plastik. Alat-alat tersebut bagi mereka praktis dan tahan lama. Karena itu pembuatan gerabah dan alat-alat memasak yang terbuat dari bahan kayu, bambu, rotan dan logam semakin berkurang.

Sebaliknya di pulau Lombok sebagian besar orang Sasak masih senang mempergunakan alat-alat memasak tradisional, karena beberapa faktor, antara lain :

1. Rasa makanan yang dimasak dengan periuk tanah lebih sesuai dengan selera masyarakat setempat dibandingkan dengan makanan yang dimasak dengan periuk yang terbuat dari logam.
2. Beberapa alat memasak tradisional belum dapat digantikan fungsinya oleh alat-alat dari logam sehubungan dengan rasa dan ke-murnian bahan yang disimpan atau diolah dengan alat tersebut.

Akibatnya, para pengrajin alat-alat memasak tradisional masih kuat bertahan di tengah-tengah arus alat-alat modern yang membanjiri pasaran.

Beberapa jenis hasil kerajinan gerabah memang hampir lenyap seperti alat makan yaitu aren atau dulang dan dulang janggal. Kedu-

dukannya diganti oleh piring porselin dan piring seng. Alat perebus air seperti kocer atau pengerebus yang terbuat dari tanah liat juga tergeseer oleh ketel aluminium. Tetapi bersamaan dengan itu para pengrajin gerabah mencipta barang-barang baru seperti celengan dan berbagai jenis pot bunga. Konsumennya adalah masyarakat kota yang dapur mereka sudah bersih dari gerabah.

Pengrajin logam memusatkan produksinya selain alat-alat dapur seperti pisau, kualii, parut dan parang juga alat-alat pertanian antara lain seperti pacul, linggis, mata bajak, sisir, kiskis, sabit, tembilang, alat-alat pertukangan dan pandan menghasilkan berbagai jenis bakul, sukasi, soksoakan, alat-alat perikanan seperti bubu dan kodong. Berjenis-jenis tas bambu, seperti gegandek dan tas uang, tas sekolah tudung saji dalam berbagai ukuran, topi lontar, topi pandan, tikar pandan yang kasar dan yang halus.

Pengrajin kayu di samping menghasilkan alat-alat memasak tradisional seperti berjenis-jenis sendok berbagai ukuran juga membuat arca-arca primitif yang digemari wisatawan asing maupun domestik. Kedua jenis pengrajin bambu dan kayu mempunyai prospek masa depan yang baik bersamaan dengan perkembangan pariwisata yang sedang menanjak.

## BAB - VIII

### DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI-NILAI BUDAYA

#### A. PENGETAHUAN LOKAL DALAM MEMBANGUN DAPUR.

Pada awalnya rumah tinggal dan dapur merupakan satu kesatuan yang tidak dapat dipisahkan. Dapur selalu terdapat di dalam rumah. Rumah tinggal semacam itu masih dapat dijumpai hampir pada semua wilayah kecamatan yang dijadikan sampel. Dapur dipisahkan dari tempat tinggal disebabkan oleh kebutuhan dan lain-lain yang berkembang sesuai keadaan.

Pergeseran dapur ada yang ke samping kiri menempel pada rumah tinggal. Dapur yang demikian dalam bahasa Sasak disebut **ampik**, dalam bahasa Samawa disebut **bale mongka** dan dalam bahasa Bima disebut **sancaka kompe** atau **sancaka wela**. Selain itu ada pula yang bergeser ke belakang dan tetap menempel pada rumah tinggal seperti yang terdapat pada rumah-rumah orang Samawa, orang Bima, orang Dompu dan orang Sasak di Tebango, Kecamatan Tanjung. Namun sebutannya ada yang tetap, seperti **pawon** pada orang Sasak di Tebango, **bale mongka** pada orang Samawa dan ada pula yang berubah, seperti **sancaka riha** pada orang Bima dan orang Dompu.

Dapur yang terpisah dari rumah tinggal kebanyakan terdapat di kalangan orang Sasak. Letaknya selalu di sebelah kiri rumah tinggal agak kebelakang. Air cucuran atapnya tidak boleh melanggar atau mengalir melalui rumah tinggal. Hal yang demikian itu berhubungan dengan kepercayaan. Kedudukan bangunan dapur selalu diletakkan di hilir dari rumah tinggal.

Bagi rumah tinggal yang bersatu dengan dapur, pembangunan dan penyelesaiannya sekaligus. Pada umumnya tiada rumah tinggal tanpa dapur.

Syarat-syarat dan proses membangun rumah tinggal yang bersatu dengan dapur tidak dapat diuraikan secara terpisah.

Membangun rumah dalam bahasa Sasak disebut **menganjeng**. **Menganjeng** adalah bahasa Sasak. Asal kata **anjeng** artinya berdiri. **Menganjeng**, artinya mendirikan rumah. Rumah asli orang Sasak dibangun dengan enam buah tiang utama yang tertanam dalam fondasi tanah masif yang tinggi. Bangunan yang dibangun dengan tehnik seperti itu disebut juga **bale tajuk**. **Bale** artinya rumah, **tajuk** artinya ditanam. **Bale tajuk** artinya rumah yang tiang-tiangnya ditanam.

Orang Sasak, orang Samawa dan Bima membangun rumah secara gotong royong berdasarkan atas prinsip timbal balik. Gotong royong dalam bahasa Sasak disebut **besiru**, bahasa Samawa : **basiru**. Bantuan yang diberikan tidak saja hanya tenaga tetapi juga barang-barang. Seseorang yang tidak suka membantu orang lain pada saat memerlukannya akan selalu menjadi gunjingan orang dan bila suatu waktu dia memerlukan bantuan, orang lain tidak mau membantunya. Pranata gotong royong ini masih terpelihara baik di desa-desa. Gotong royong tidak hanya terbatas di kalangan kerabat saja, tetapi sejiran, sekampung bahkan se RT ( Rukun Tetangga ) dan se RK ( Rukun Kampung).

Orang Sasak, Samawa dan Bima bila hendak membangun rumah selalu dilaksanakan melalui proses musyawarah, pelaksanaan dan selamatan. Musyawarah dilakukan di antara suami isteri dan kerabat terdekat. Lokasi dan ukuran rumah dibicarakan dan ditetapkan dalam musyawarah. Pada sebagian orang Sasak menetapkan lokasi melalui **istiharah**.

Istiharah dalam bahasa Sasak disebut **tetangi'**. Beda **tetangi'** dengan **istiharah**, ialah **tetangi'** mencari petunjuk Tuhan melalui mimpi sedangkan **istiharah** meminta petunjuk Tuhan melalui shalat. Seseorang yang mencari petunjuk melalui mimpi dilakukan dengan pemusatan pikiran dan niat kepada Tuhan mengenai tempat yang baik bagi lokasi rumah yang telah direncanakan pembangunannya. Lokasi rumah yang idial bagi orang Sasak adalah yang terbuka arah ke Timur, warna tanahnya merah atau kuning dan baunya harum.

Ukuran panjang, lebar dan tinggi tiang rumah ditentukan dengan ukuran **depa**, **hasta**, **jengkal**, **jengkal** dan **pelapak**. **Depa** adalah ukuran panjang dari ujung jari tengah tangan kanan ke ujung jari tengah tangan kiri seseorang sewaktu kedua lengannya direntangkan ke samping. **Hasta** adalah ukuran panjang dari siku ke ujung jari tengah **Jengkal** adalah ukuran panjang dari ujung ibu jari ke ujung jari tengah dalam keadaan keduanya direnggangkan sekencang-kencangnya. **Jengkal** adalah ukuran panjang dari ujung ibu jari ke ujung telunjuk dalam keadaan keduanya direnggangkan sekencang-kencangnya. **Pelapak** adalah ukuran panjang selebar telapak tangan dalam keadaan terkembang dengan jari-jari yang dirapatkan.

Rencana pembangunan rumah dilaporkan kepada tukang (bahasa Sasak : **mendagi**). Karena ilmunya, **mendagi** sering merangkap menjadi **belian** ( bahasa Indonesia : dukun ). **Mendagilah** yang kemudian menetapkan hari baik bagi memulai pemasangan patok yang pertama. Menentukan hari baik ( bahasa Sasak : **dina** ) dilakukan oleh **mendagi** melalui pembacaan papan kalender ( bahasa Sasak : **wariga** )

Upacara pemasangan patok ( bahasa Sasak : **pangger** atau **penjor** ) disebut **talet sembeq**. **Talet**, artinya menanam, **sembeq**, artinya ra-

muan yang terdiri dari daun sirih, buah pinang yang dibelah dua, kapur sirih dan lango atau jaringo.

Talet sembeq di sini tidak berarti menanam ramuan di atas, tetapi suatu rangkaian acara membuat galian di tengah lokasi tempat bangunan. Luas galian kurang lebih sepelukan dengan kedalaman secukupnya, antara setengah hasta sampai sehasta. Sembeq itu sendiri diletakkan di pinggir lubang galian setelah dimanterai oleh dukun. Dari tanah galian diambil tiga kepal ( bahasa Sasak : **telu kompoq** ) yang dipadatkan.

Waktu upacara talet sembeq biasanya dilakukan pada bulan - bulan Zulkaidah dan Zulhijjah, ketika bulan purnama, waktu **kerep-erep jelo**, artinya senja hari, sesaat sebelum matahari tenggelam. Upacara dipimpin oleh dukun atau orang yang dituakan di dalam kampung. Sebagai imbalan jasa belian disediakan **andang-andang**. Andang-andang tidak hanya merupakan upah bagi belian, tetapi lebih berarti magis bagi kemujaraban mantera belian. Karena itu andang-andang dapat juga diartikan sebagai alas mantera.

Andang-andang berupa suatu wadah biasanya **sok-sokan** atau bokor yang berisi **beras pati** sebanyak 1 kg - 3 kg, benang setukal atau segelondong, sirih, pinang dan uang kepeng Cina. Belian hanya mengambil isinya saja, kecuali kalau wadahnya hanya sok-sokan diambil beserta wadahnya.

Kegiatan selanjutnya setelah upacara talet sembeq adalah **acara memat**, yaitu mengerjakan kayu bahan bangunan. Acara memat diawali dengan menyembelih ayam. Ayam disembelih di atas kayu yang pertama-tama dilubangi. Warna bulu ayam yang disembelih harus tertentu, yaitu ayam yang bulunya merah dan kakinya kuning atau ayam bulu dan kakinya putih mulus. Penyembelihan ayam dimaksudkan sebagai korban supaya pembangunan rumah lancar dan selamat terhindar dari bahaya sampai selesai.

Selama bekerja semua **mendagi** atau **pendagi** harus berpakaian rapi dan menutup kepala dengan **sapuq rangdi**.

**Sapuq** artinya ikat kepala, **rangdi** artinya merah. **Sapuq rangdi** artinya ikat kepala merah. Kain yang dipakai berwarna hijau, putih dan lain-lain sesuai dengan petunjuk **satang** (belian yang menentukan tanggal dan hari mulai bekerja).

Dalam acara memat ini dipersiapkan dua buah jenis andang-andang.

- a. Andang-andang **pemule pemusat** berupa air yang telah dimanterai. Air yang seperti ini disebut juga **malang maliq**, yaitu untuk menjauhkan marabahaya atau sebagai obat khusus bagi tukang kayu.
- b. Andang-andang tukang kayu untuk kayu yang akan dijadikan tempat memotong ayam.

Mendirikan dan memasang kerangka rumah dilakukan setelah pekerjaan memat selesai. Hari dan tanggal mendirikan kerangka rumah ditetapkan oleh satang. Di antara tiang-tiang rumah yang ada, sebuah di antaranya ditetapkan sebagai **sirah** atau **otak teken**, artinya tiang utama.

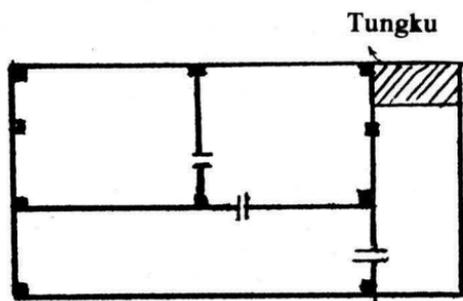
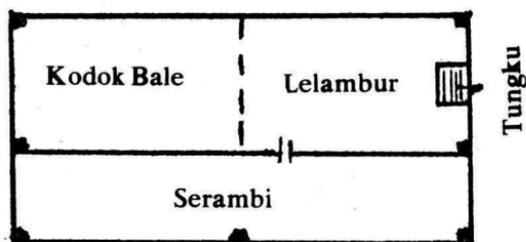
Di pangkal sirah dibuatkan lubang yang diisi dengan **tain besi**, artinya karat besi sebagai **jejaton**, **kepeng jepun** (uang kepeng bolong) dan **inen kunyiq**, artinya induk umbi kunyit.

Pangkal tiang sirah dibungkus dengan ijuk lalu dipaku dengan emas. Tiang-tiang yang lain ditanam. Agar tidak cepat lapuk karena kelembaban tanah, pangkal tiang dibungkus dengan ijuk. Pangkal tiang sirah yang tersembul di atas permukaan tanah ditutup dengan ranting kayu berdaun lalu diikat.

Setelah bangunan selesai dibangun dengan kelengkapannya seperti **amben**, **tungku** dan **para-para**, diadakan selamatan membaca kitab berzanji dan do'a yang diakhiri dengan acara makan bersama.

Upacara pemasangan tungku baru tidak dikenal di dalam kehidupan suku bangsa Sasak maupun suku bangsa Samawa dan suku bangsa Bima.

Letak tungku dalam rumah-rumah tradisional Sasak pada umumnya pada sisi kiri ruangan rumah, di tengah-tengah atau dekat sudut belakang di sebelah kiri.



Bagi mereka yang merasakan rumahnya sempit dibuatnya amper tempat memasak. Amper dibuat di sisi sebelah kiri rumah tinggal.

Beberapa di antara penduduk suku bangsa Sasak mendirikan bangunan kecil di samping kiri rumah. Bangunan itu disebut **pawon**. Konstruksinya sama dengan rumah tinggal, hanya ukurannya lebih kecil dari pada rumah tinggal. Bangunan terdiri dari 1 buah ruangan dan serambi terbuka. Bahan-bahannya terdiri dari kayu, bambu dan alang-alang. Tiang-tiangnya bambu atau kayu, kap bambu, atap alang-alang. Dindingnya terbuat dari anyaman bambu.

Rada umumnya suku bangsa Sasak menganggap dapur sebagai bangunan pelengkap. Membangunnya asal jadi tanpa upacara. Juga tidak terikat oleh norma-norma seperti kalau membangun rumah tinggal. Hanya sebagian kecil sekali yang membangun dapur dengan memakai tata cara seperti membangun rumah tinggal. Mereka yang membangun dapur dengan memakai tata cara seperti tata cara membangun rumah, di atas tungku diletakkan cabai dan bawang merah masing-masing satu biji dan dua butir garam kasar.

Benda-benda tersebut dimaksud untuk mengusir jin yang biasanya senang berdiam di tungku.

Dapur umum yang dipergunakan dalam pesta-pesta besar juga dibangun tanpa upacara. Besar dan bentuknya juga tidak ada ketentuan. Bentuk dan besarnya sesuai selera dan keperluan. Lokasi ditentukan berdasarkan prinsip kepercayaan dan keharmonisan tata letak dengan sekitarnya. Letaknya dapat saja di pekarangan samping rumah kiri atau kanan. Arah angin juga diperhitungkan jangan sampai asapnya mengganggu tamu-tamu.

Antara dapur tempat memasak nasi dengan dapur tempat memasak gulai terpisah. Dapur gulai tidak boleh dibangun di hulu. Air cucuran atapnya tidak boleh mengalir melanggar rumah tinggal.

Suku bangsa Samawa dan suku bangsa Bima pada umumnya tidak membangun dapur terpisah dari rumah tinggal. Dapur mereka merupakan ruangan, suatu bagian dari rumah tinggal. Ruangan dapur pada umumnya terletak di bagian belakang rumah. Karena itu mereka tidak mengenal kebiasaan khusus membangun dapur.

Rumah tinggal dibangun langsung lengkap dengan dapurnya. Ruangan tempat memasak disebut ruang dapur ( bahasa Bima : **san-caka riha**, bahasa Samawa : **hale mongka** ). Setiap orang Samawa, orang Bima dan orang Dompu bila ingin membuat rumah mereka datang kepada ketua kelompoknya menyampaikan maksudnya. Ketua menyampaikannya kepada tukang yang pada umumnya merangkap sebagai dukun.

Di kalangan orang Samawa waktu untuk memulai pekerjaan membangun rumah seseorang ditentukan oleh dukun. Dukunlah

yang mengumpulkan penduduk kampung yang laki-laki dan menetapkan waktu dan lokasi, gunung tempat mengambil kayu bahan bangunan.

Bersama seluruh penduduk kampung yang laki-laki dewasa, dukun pergi ke gunung mencari bahan di dampingi seorang penunjuk jalan. Kayu yang pertama-tama dicari adalah kayu yang akan dijadikan **tiang guru**. Sambil membaca mantra dukun mengelilingi pohon yang dipilihnya dan menjatuhkan kapaknya yang pertama yang diikuti oleh yang lain. Kayu yang lain ditebang secara biasa saja.

Bahan-bahan ditarik kerbau dibawa pulang ke kampung. Pekerjaan mengukur, memotong dan melubangi bahan-bahan **bangunan** dilakukan secara gotong royong. Atap terbuat dari **santek** bambu yang dipersiapkan hanya dalam waktu semalam. Lantai bangunan terbuat dari bilahan bambu yang diikat berderet satu dengan yang lain. Lantai semacam itu dalam bahasa Samawa disebut **lasar**. Dindingnya terbuat dari anyaman bambu.

Sementara penduduk kampung yang laki-laki dewasa gotong royong mempersiapkan bahan dan membangun rumah, para wanitanya datang kepada pemilik rumah. Masing-masing membawa bahan makanan. Mereka langsung gotong royong membuat aneka macam jajan yang akan disuguhkan kepada para suami yang sedang bekerja. Setiap jenis pekerjaan dengan suguhan tersendiri. Ketika melubangi tiang suguhannya serabi. Waktu membuat santek suguhannya lopus dan seterusnya.

Rumah yang telah selesai dibangun dilaporkan kepada orang yang dituakan di dalam kampung. Dialah yang menetapkan waktu selamatan berhubung dengan telah selesainya pembangunan suatu rumah tinggal. Bahan-bahan makanan untuk selamatan dikumpulkan secara gotong royong. Apalagi kalau selamatan rumah disatukan dengan upacara khitanan dan potong rambut, bahan makanan akan terkumpul lebih banyak.

Sewaktu upacara selamatan tukang duduk di dekat tiang guru. Tukang menyerahkan rumah kepada pemiliknya sesaat setelah upacara do'a selesai. Sambil mengulurkan tangannya ke arah kedua suami isteri, tukang berkata : " Bismillahirrahmanirrahim. Terima dan pergunakan rumah ini sebaik-baiknya. Amanat yang diberikan kepada kami sudah kami laksanakan. Sekarang terimalah kembali semua amanat itu ".

Kedua suami isteri menerimanya dengan linangan air mata karena terharu. Upacara selamatan diakhiri dengan acara makan bersama. Di samping tukang ikut makan bersama, juga diantarkan ke rumahnya selemba tikar, sebuah bantal, selemba sarung, satu dulang makanan beserta lauk pauk dan ayam panggang. Acara dilanjutkan dengan hiburan **ratib**, **rebara**, **langko** dan **sekeco**.

Karena orang Samawa, Bima dan Dompu memasak di dalam rumah, maka pada umumnya bagi mereka dapur adalah tungku. Hal itu ternyata dari penjelasan yang mereka berikan. Antara istilah dapur dengan tungku di kalangan mereka terdapat kerancuan. **Riha** dalam bahasa Bima adalah tungku tetapi juga adalah dapur.

Bagi orang Sasak dalam hal istilah lebih tajam. **Jangkih** bagi mereka adalah tungku, tempat perapian. **Pawon** atau dapur adalah bangunan yang dipergunakan khusus untuk memasak. Tempat memasak di dalam rumah mereka tidak menyebutnya pawon tetapi jangkih (= tungku) saja. Ruang tempat jangkih (= tungku) mereka sebut **lelambur** atau **elambur**.

Ruang tempat memasak yang dibangun menempel pada rumah tinggal disebut **ampik** (- amper). Suatu tempat memasak disebut **pawon** atau **dapuh** (= dapur), hanya apabila bangunan tersebut dibangun terpisah dari rumah tinggal. Bangunan tempat memasak yang dibuat khusus untuk **begawe** (= pesta) sekalipun darurat juga disebut **pawon** atau **dapuh**.

Sedangkan bangunan yang dibuat khusus untuk memasak yang bukan untuk makan seperti tempat memasak gula, minyak, garam dan lain-lain hanya disebut **jangkih** (tungku) saja.

## B. KEPERCAYAAN, PANTANGAN DAN PENANGKAL SEHUBUNGAN DENGAN DAPUR.

Dapur bagi bangsa Bima, Sasak dan Samawa bukanlah tempat yang sakral. Namun tidak semua anggota keluarga yang dapat masuk ke dalam dapur. Pantangan atau tabu yang demikian itu lebih bersifat etis dari pada magis dan cukup fleksibel. Dalam keadaan yang luar biasa setiap orang boleh masuk dan bekerja di dapur tanpa merasa berdosa atau bersalah.

Seperti yang berlaku di kalangan suku bangsa Samawa orang laki-laki tabu masuk ke dapur, karena pekerjaan orang laki-laki kurang bersih. Tangannya sering dalam keadaan kurang bersih dan kaki tangannya sering luka-luka karena bekerja di sawah atau di ladang. Tetapi dalam keadaan isterinya sakit, bepergian atau berhalangan, suami akan memasak nasi sendiri di dapur.

Begitu pula pada umumnya kaum laki-laki tabu memasak bersama kaum wanita di dapur umum. Ketentuan yang demikian karena menurut norma adat yang berlaku bahwa tempat bagi kaum laki-laki dan bagi kaum wanita harus terpisah. Adat melarang perbauran wanita dengan laki-laki di tempat-tempat yang resmi. Sebab lain oleh karena kaum wanita dan kaum laki-laki mempunyai tugas masing-masing. Pekerjaan wanita tidak pantas dikerjakan oleh laki-laki dan sebaliknya.

Dalam rangka menegakkan norma-norma yang berhubungan dengan dapur berkembang beberapa kepercayaan dan pantangan. Beberapa di antaranya, seperti yang terdapat di kalangan suku bangsa Bima, Samawa dan Sasak :

1. Tabu membiarkan sendok sayur menancap dalam periuk, karena dapat mengakibatkan sakit ulu hati pada salah seorang anggota keluarga.
2. Tabu mencampur adukkan pemakaian sendok nasi dengan sendok sayur, karena dapat mendatangkan pertengkaran di antara anggota keluarga.
3. Tabu periuk nasi dipakai memasak sayur yang berbumbu. Periuk sayur bening tidak boleh dipakai memasak sayur asam atau sayur yang berbumbu. Di samping merusakkan rasa, juga menjauhkan berkah dan rizki.
4. Tabu menaikkan kayu bakar ke dalam rumah dalam keadaan terikat, karena dapat berakibat ular akan naik ke rumah atau kalau anggota keluarga sakit sulit menemukan obatnya.
5. Tabu memasak dengan kayu nisan karena dapat mendatangkan penyakit bahkan kematian kepada anggota keluarga.
6. Tabu memasukkan daun pisang yang masih utuh dengan tulang daunnya ke dapur karena dapat berakibat ular masuk ke dalam rumah.
7. Tabu memberikan api atau garam kepada tetangga pada malam hari karena dapat berakibat menjauhkan rizki. Menurut kebiasaan hidup di kampung api dan garam sering diminta dari tetangga kalau kebetulan di rumah kehabisan garam atau tidak ada korek untuk menyalakan api tungku.
8. Tabu mengupak kayu dengan kaki karena dapat berakibat kelak digigit ular.
9. Tabu duduk di atas tungku karena dapat menjadi pelupa.
10. Tabu duduk memeluk lutut di depan atau di dekat tungku karena dapat berakibat menjadi pemalas.
11. Tabu memukul-mukul tungku, karena kelak dapat berakibat kalau sakit sulit mencari obatnya.
12. Tabu meninggalkan dapur selagi memasak karena dapat mendatangkan bahaya.
13. Tabu menyanyi di dapur, karena kelak dapat berakibat dapat memperoleh jodoh orang tua.
14. Tabu mencicipi sayur atau gulai langsung dengan sendok, karena selain kurang sopan juga dapat berakibat mendatangkan penyakit terhadap anggota keluarga.
15. Tabu makan langsung memakai periuk nasi karena dikhawatirkan dapat mendatangkan penyakit busung perut.
16. Tabu makan memakai cobek, karena dapat berakibat sakit perut.

17. Tabu makan memakai piring retak, karena dapat berakibat selalu merasa tidak pernah kenyang.
18. Tabu minum dengan gelas retak, karena dapat berakibat flu yang khronis.
19. Tabu minum di dekat tempayan, karena dapat berakibat betis menjadi besar.
20. Tabu dapur didirikan di sebelah Timur rumah tinggal karena dapat menimbulkan kurang berkah dan anggota keluarga sakit-sakitan.
21. Tabu air cucuran atap dapur mengalir melanggar rumah tinggal karena dapat berakibat anggota keluarga sakit-sakitan.
22. Tabu memasak dengan kayu bidara karena dapat berakibat banyak **kelape** ( sejenis serangga bersayap warna kuning kecoklatan muda ) di dalam rumah.
23. Tabu membakar siput di tungku, karena dapat berakibat mata kerbau miliknya sakit.
24. Tabu membuang air kotor ke pekarangan malam hari, karena dapat berakibat kerugian bagi anggota keluarga. Kalau harus membuang juga sebelumnya harus memperingatkan semua jenis roh halus yang mungkin lewat dengan mengatakan : " **mirik baloq - tata** ". Artinya menyisih segala jenis jin siluman.  
**Baloq tata** adalah bahasa Sasak. **Baloq** artinya ayah atau ibu kakek atau nenek. **Tata** artinya kakek atau nenek dari kakek atau nenek. **Baloq tata** artinya nenek moyang. **Baloq tata** adalah sapaan halus kepada jin dan roh halus lainnya yang berkeliaran di sekitar rumah.
25. Tabu memasak dengan kayu timus, karena dapat berakibat mendatangkan penyakit koreng ( bahasa Sasak : **ribung** ) pada anggota keluarga.
26. Tabu menghabiskan nasi di tempat nasi karena dapat berakibat kehilangan berkah bagi seisi rumah.
27. Tabu mengeluarkan sisa sayur yang terakhir dari periuk dengan cara **menumpahkannya**, karena dapat berakibat menjauhkan rezeki.
28. Tabu menaruh dua buah sendok nasi dalam satu tempat nasi, karena dapat menimbulkan keborosan dalam rumah tangga.
29. Tabu memasak daun kelor di waktu musim membajak di sawah, karena dapat berakibat kuku kerbau miliknya pecah-pecah ( bahasa Sasak : **ancak** ).
30. Tabu menduduki sapu sewaktu memasak, karena dapat berakibat dibenci orang.
31. Tabu dapur gulai dimasuki wanita, karena dapat berakibat dapur gulai diserbu makhluk halus yang mencuri daging. Gulai kehilangan berkah.

32. Tabu menghabiskan beras tanpa menyisakannya di tempat beras, karena akan mengakibatkan kemudlaratan.
33. Tabu tidak menyalakan api tungku setiap hari, karena dapat berakibat mengundang kesialan.
34. Tabu memukul anak-anak dengan sendok dapur karena dapat menjadikan anak bertambah nakal.
35. Tabu wanita yang baru melahirkan makan memakai piring. Dia harus makan memakai bakul kecil ( bahasa Sasak : **pengosak** atau **peraras** ) atau tempurung ( bahasa Sasak : **jejai** ). Kalau dilanggar dapat mendatangkan penyakit bagi wanita tersebut dan bayinya.
36. Tabu seorang gadis duduk di meja tungku, karena dapat berakibat mendapat jodoh yang sudah tua.
37. Tabu menyiram tanah sekitar tungku pada waktu membersihkannya, karena dapat berakibat timbulnya penyakit di kalangan anggota keluarga.
38. Tabu menyisir rambut di depan tungku, karena dapat berakibat malapetaka bagi anggota keluarga.
39. Tabu wanita duduk berhadapan langsung dengan tungku ketika sedang memasak, karena dapat mendatangkan kesialan bagi wanita tersebut.
40. Tabu menghindari panasnya api tungku dengan kipas ketika sedang duduk memasak di muka tungku, karena dapat berakibat menjauhkan rezeki.
41. Tabu membakar ubi kayu di tungku tatkala menanak nasi, karena dapat menghilangkan berkah.  
Catatan : menurut kepercayaan orang Sasak derajat ubi kayu lebih rendah dari pada beras. Karena itu kalau dimasak bersama-sama pada satu tungku, nasi akan kecewa dan pergi membawa berkahnya meninggalkan manusia.
42. Tabu memasak dengan kayu randu, kayu yang dihanyutkan banjir kayu kulur ( keluwih ), kayu ara dan **kayu lemokeq** ( sejenis tanaman perdu ), karena dapat mendatangkan kesusahan terhadap anggota keluarga.
43. Tabu mengeruk-ngeruk nasi yang melekat pada tempat nasi dengan sendok ketika sedang makan, karena dapat mendatangkan kesusahan pada diri yang berbuat.
44. Tabu tiga orang bersaudara membuat rumah dalam posisi segi tiga seperti tungku, karena dapat berakibat ketiganya tidak bersatu, selalu bertengkar.
45. Tabu berdongeng pada waktu siang, karena periuk nasinya tiris. Maksudnya jauh rezekinya karena kelalaiannya atau kemalasannya.

## C. UNGKAPAN-UNGKAPAN, PERUMPAMAAN DAN PRIBAHASA SEHUBUNGAN DENGAN DAPUR

Di samping berbagai tabu dan larangan yang berhubungan dengan dapur, masyarakat Nusa Tenggara Barat juga mengenal berbagai ungkapan dan pribahasa yang maksudnya untuk menegakkan nilai-nilai dan norma yang berhubungan dengan dapur. Hal itu terlihat pada ungkapan dan pribahasa seperti di bawah ini. Penyajiannya kami kelompokkan berdasarkan etnis. Selain untuk memudahkan mengenal bentuk dan isinya masing-masing, juga untuk lebih mengenalnya dengan baik berdasarkan pengkajian komparatif.

### SUKU BANGSA BIMA

1. **Kina bune kina dapu**, artinya cara memasang (ramuan) sama dengan memasang dapur.  
Maksudnya meskipun keduanya berlainan tetapi sama.
2. **Dou siwe di ma kambali di riha ntenempa**, artinya : Kelak kaum wanita kembali juga ke dapur.  
Maksudnya sejauh-jauh merantau suatu waktu kelak kembali juga ke asalnya.
3. **ma tio si dou siwe tiopu maraso riha ra rawu**, artinya : Bila mencari jodoh carilah yang dapurnya bersih.  
Maksudnya nilai seorang gadis tidak semata-mata pada kecantikannya tetapi kerajinannya.
4. **Dou mone ma ca - u tonggu riha, ede du dou ma daju**, artinya laki-laki yang selalu berada di dapur menandakan laki-laki pemalas.  
Maksudnya laki-laki yang hanya mengurus makanannya biasanya pemalas.
5. **Be ku riha, be ku di maru kai la-o rahi, ede dei ku tune, ede dei ku di wi-i kai fare tana**, artinya : Dimana untuk dapur di mana untuk tempat tidur dengan suami, di sana tempayan di sana pula tempat padi.  
Maksudnya : ungkapan tentang penghidupan suami isteri yang miskin tak memiliki rumah gedung (rumah besar).
6. **Doho Kanggudu Wadu riha**, artinya : duduk dalam posisi segitiga seperti tungku.  
Maksudnya : persahabatan tiga orang yang dalam keadaan bahaya.

### SUKU BANGSA SAMAWA

1. **Nonda au sanikan**, artinya : tidak ada abu dapur.  
Maksudnya : dikatakan kepada seorang yang jarang di rumah dan tidak tetap tempat tinggalnya dan kadang-kadang menyusahkan tempat dia menumpang.

2. **Batumang telu ya mo batu sanikan**, artinya : (Pohon Minangkabau tiga sajarangan). Maksudnya : Dikatakan kepada kelompok yang sangat padu yang terdiri dari tiga orang (tiga serangkai).

### SUKU BANGSA SASAK

1. **Bekipu meong leq jangkiah**, artinya : mandi kucing di dalam tungku. Maksudnya : Tidak ada bahan makanan sedikitpun yang akan dimasak oleh ibu rumah tangga.
2. **Kupaleq kamu dateng jangkiah**, artinya : Kukejar kamu sampai tungku. Maksudnya : dikejar sampai dimanapun, walaupun sampai dihadapan orang tuanya.
3. **Milu lantong jangkiah**, artinya : turut beserta tungku-tunggunya. Maksudnya : seluruh anggota keluarga sampai sekecil-kecilnya turut serta.
4. **Tokol bejangkihan ( tokol = duduk )**, artinya : Tiga orang duduk berhadapan dengan posisi segitiga. Maksudnya : ungkapan ini biasanya digunakan pada saat turun hujan yang dibarengi dengan petir. Menurut kepercayaan masyarakat setempat, bahwa posisi duduk seperti itu akan menyebabkan yang bersangkutan bisa disambar petir.
5. **Lempas** atau **kasep pawon**, artinya **lempas** atau **kasep** : terlambat, **pawon** = dapur. Maksudnya orang yang terlambat datang pada suatu jamuan makan, sehingga tidak kebagian apa-apa.
6. **Endeq araq pendet le pawon**, artinya : tidak ada asap di dapur. Maksudnya : tidak ada kegiatan apa pun di dapur/tidak ada yang akan dimasak.
7. **Bawaq ponjol** atau **bawaq lanjaq**, artinya : **bawaq** = rendah, **ponjol** = tempat nasi, **lanjaq** = tempat menggantung ponjol. **Bawaq ponjol** = rendah tempat nasi. Maksudnya : seseorang yang mudah mendapat rezeki.
8. **Meq taoq ke senduk**, artinya mana kau tahu sendok sedangkan yang paling dikenal sendok lambang sesuatu. Maksudnya : Kau tak tahu apa-apa.
9. **Mudaq-mudaq paso belaq**, artinya : paso mudah dipecahkan. Maksudnya : suatu persoalan yang gampang penyelesaiannya.
10. **Maraq kemeq timpal senduk**, artinya : sebagai periuk dengan sendok. Maksudnya : Percekokan suami isteri dalam rumah tangga lumrah terjadi.
11. **Bebele-beleqan mongkang Mamben**, artinya : besar-besaran memasak secara Mamben. Maksudnya : Kegiatan yang besar-besaran.
12. **Meong begarang kun jangkiah**, artinya : kucing berkelahi di tungku. Maksudnya : tidak ada yang akan dimasak. Sangat miskin.

13. **Kadal ngeresek kun jangkkih**, artinya : kadal merayap di dalam tungku. Maksudnya tidak menyalakan api tungku karena tidak ada yang akan dimasak. Sangat miskin.
14. **Maraq kemeq timpal jangkkih**, artinya : seperti periuk dengan tungku. Maksudnya : Dikatakan kepada hubungan suami isteri yang sangat serasi.
15. **Suarana seber maraq kelok belah**, artinya : suaranya serak seperti bumbung pecah. Maksudnya : suaranya kalau menyanyi sangat jelek.
16. **Maraq pemuaq telekuq**, artinya : mukanya seperti telekuq (pasu). Maksudnya : wajahnya cekung tidak menarik.
17. **Maraq pemuaq senduk cengeh**, artinya : mukanya seperti sendok sayur. Maksudnya : wajahnya tidak menarik.
18. **Tongkem muwa isiq tepaq**, artinya menutup muka dengan pasu. Maksudnya : sangat benci tidak mau melihat. Dikatakan kepada seorang gadis yang tidak mau memandang pemuda yang menaruh hatinya.

#### D. UPACARA DAN MAKNANYA BERKAITAN DENGAN DAPUR.

Walaupun pada umumnya masyarakat Nusa Tenggara Barat adalah pemeluk agama Islam yang taat, tetapi dalam beberapa hal yang berhubungan dengan rumah tinggal dan dapur masih belum dapat melepaskan diri dari sisa-sisa kepercayaan lama. Mereka percaya, bahwa Tuhan tidak hanya menciptakan manusia, hewan dan tumbuh-tumbuhan, alam semesta beserta segala isinya tetapi juga berbagai jenis makhluk halus yang berkeliaran di sekeliling mereka. Di antaranya ada yang memiliki batu, kayu, memiliki wabah dan kekuatan yang dapat mendatangkan penyakit kepada manusia.

Orang Nusa Tenggara Barat di bawah pimpinan dukunnya selalu memelihara hubungan dengan berbagai makhluk ciptaan Tuhan. Makhluk-makhluk itu dihormati dan disantuninya dengan berbagai upacara dan korban.

Setiap orang selalu berupaya agar hidup sehat sejahtera di dalam rumahnya beserta dapurnya. Karena itu dari sejak menyatakan keinginan, memutuskan rencana, pengumpulan bahan, pengerjaan bahan, pembangunan rumah dan selamatan diadakan dengan musyawarah.

Segala syarat dipenuhinya, maksudnya agar rencana dan pelaksanaan pembangunan rumah lancar. Begitu pula setelah tinggal di dalamnya selalu merasa aman, tenang dan sejahtera. Karena itu upacara-upacara diselenggarakannya dalam upaya memohon berkah dan

perlindungan kepada Tuhan dari segala malapetaka yang ditimbulkan oleh roh-roh jahat atau sihir dan fitnah.

Sejak menebang pohon kayu yang pertama dukun berdialog dengan pohon dan makhluk halus yang menghuni dan menguasainya. Dilanjutkan dengan memotong dan memahat ramuan diadakan pula korban dengan menyembelih ayam sebagai penangkal marabahaya yang dapat saja menimpa pekerja yang dapat menghambat pekerjaan

Tanah lokasi pembangunan dimohonkan keredhaannya melalui Tuhan, penguasa alam semesta. Terakhir setelah rumah selesai diadakan upacara tolak bala dengan pembacaan barzanji, zikir dan do'a, agar segala makhluk jahat yang sudah ada di dalam rumah keluar dan yang ada di luar tidak dapat masuk mengganggu penghuni rumah. Upacara selamat yang diadakan sehubungan dengan telah selesainya pembangunan rumah juga dimaksudkan sebagai sarana memanjatkan puji syukur kepada Tuhan dan sarana untuk menyampaikan ucapan terima kasih kepada dukun dan warga kampung yang ikut mensukseskan pembangunan rumah tersebut.

## KOMENTAR PENULIS.

Apa yang diuraikan di muka, adalah keadaan sampai pada akhir tahun 1986. Sudah barang tentu 14 tahun kemudian pada awal abad ke 21 akan terjadi perubahan. Perkembangan pendidikan yang sangat pesat akan menimbulkan mobilitas vertikal maupun horizontal yang sangat pesat pula.

Setiap orang yang telah memiliki pendidikan akademis maupun semi akademis selalu ada kemungkinannya menduduki tempat-tempat yang penting melalui jenjang kepegawaian. Pada umumnya mereka merupakan agen-agen perubahan yang mempunyai pengaruh yang besar di kalangan kerabat dan warga desanya. Apalagi akhir-akhir ini hubungan telekomunikasi dan transportasi sudah semakin meningkat dan memberi pengaruh yang besar sekali terhadap mobilitas sosial orang-orang Nusa Tenggara Barat. Dari sejumlah 565 buah desa dengan penduduk sejumlah 2.733.586 jiwa hanya tinggal sebagian kecil saja yang belum terjangkau oleh jalan raya dan alat komunikasi yang modern.

Dalam melaksanakan pembangunan pemerintah bersama masyarakat selalu memperhatikan segala aspek kehidupan masyarakat. Pemerintah sangat menyadari keterkaitan hubungan antara bidang-bidang kehidupan satu dengan yang lainnya. Karena itu pemerintah selalu memajukan kehidupan masyarakat yang lebih layak dengan partisipasi aktif dan inisiatif masyarakat itu sendiri.

Di dalam bidang ekonomi pemerintah selalu mendorong masyarakat supaya mereka mempertinggi taraf produksi dan pendapatan riil. Kesejahteraan sosial dan pendidikan terus ditingkatkan. Dewasa ini seluruh desa telah memiliki Sekolah Dasar. SMTP sudah merata di setiap kecamatan. Sedangkan SMTA telah menjangkau beberapa buah kecamatan pula.

Semua itu secara tidak langsung akan mempengaruhi berbagai aspek kehidupan masyarakat. Anak-anak yang sekarang, beberapa belas tahun kemudian akan menjadi dewasa dan telah berumah tangga. Gaya hidup mereka akan berbeda dengan gaya hidup orang tua mereka yang ada sekarang. Rumah dan dapur mereka akan berbeda dengan yang dimiliki oleh orang tua mereka. Penyebabnya bukan saja karena pandangan hidup yang dibentuk oleh latar belakang pendidikan tetapi juga oleh lingkungan hidup yang sangat berbeda pula.

Seperti yang sudah tampak pada kampung-kampung yang sudah padat penduduknya tempat memasak tidak lagi merupakan ruangan khusus. Di mana saja mereka dapat memasak. Di dalam kamar, di

serambi, di samping rumah dengan sekedar dinaungi selembur seng atau plastik. Bagi mereka makanan dapat masak dan enak dimakan.

Dalam kehidupan mereka yang serba terjepit, kurang ruangan, kurang dana dan sarana, mereka pun lebih mengutamakan pekerjaan yang serba efisien dan efektif. Alat-alat memasak dipilihnya yang serba praktis dan ekonomis. Makanan dan minuman cepat masak, mudah dicuci, mudah disimpan dan tahan lama. Menurut ukuran sekarang alat-alat memasak yang paling praktis dan ekonomis adalah alat-alat memasak fabrikasi yang terbuat dari bahan aluminium, besi dan plastik. Periuk belanga yang terbuat dari tanah dan alat-alat memasak tradisional lainnya sudah jarang dipakai.

Kira-kira itulah gambaran kehidupan dapur dan alat-alat memasak yang terdapat di kalangan rumah tangga masyarakat Nusa Tenggara Barat di masa yang akan datang. Para pengrajin gerabah yang membuat alat-alat memasak tradisional pun akan semakin berkurang. Barang-barang yang dihasilkan kalah bersaing dengan alat-alat memasak fabrikasi. Walaupun mereka masih dapat bertahan jenis barang-barang yang akan diproduksinya akan terbatas pada periuk ukuran besar dan berbagai jenis tempayan, cobek, kukusan dan tungku serabi.

Berbeda dengan pengrajin gerabah, pengrajin bambu dan kayu masih akan bertahan lebih lama. Fungsi alat-alat memasak tradisional yang terbuat dari bambu dan kayu, belum sepenuhnya dapat diganti dengan alat-alat yang terbuat dari seng, besi aluminium dan plastik.

Bersamaan dengan perubahan gaya hidup dan pandangan hidup masyarakat di kemudian hari, berbagai aspek kebudayaan yang berhubungan dengan dapur dan alat-alat memasak tradisional juga banyak yang akan hilang. Berbagai kepercayaan, tabu dan ungkapan dengan sendirinya akan berkurang secara berangsur-angsur. Di dalam kehidupan modern orang-orang akan kurang sekali memperhatikan hal-hal yang kurang rasional. Pada saat itu segala sesuatu yang berkaitan dengan dapur dan alat-alat memasak tradisional pun akan tinggal hanya dalam kenangan dan buku-buku perpustakaan.

Untuk menyelamatkan pengrajin gerabah beserta anggota keluarganya sebaiknya sejak awal diarahkan untuk membuat berbagai barang baru yang mudah laku dijual. Di samping itu kualitas produksi juga supaya ditingkatkan melalui berbagai bimbingan dan petunjuk pemerintah. Terutama diarahkan kepada pembuatan barang-barang yang diminati oleh wisatawan. Kebijakan yang demikian biayanya akan jauh lebih murah daripada biaya penanggulangan pengangguran yang ditimbulkan oleh mereka kelak kalau kehilangan lapangan pekerjaan.

## DAFTAR KEPUSTAKAAN

1. Abdullah Tajib, H. ,        Sejarah Masuk Dan Berkembangnya -  
1981                                Agama Islam Di Bima, Seminar Sejarah  
   Nasional III di Jakarta.
  2. Kantor Statistik NTB, Nusa Tenggara Barat Dalam Angka.  
1980
  3. Sukarto, K.Atmodjo M.M., Laporan Survai Kepurbakalaan Di -  
1971                                Lombok.
  4. Wacana, L. dkk,                Sejarah Nusa Tenggara Barat, Proyek -  
1979                                IDKD Nusa Tenggara Barat.
  5. Yacub Ali dkk,                Pola Pemukiman Pedesaan Nusa Teng-  
1981                                gara Barat, Proyek Inventarisasi Kebuda-  
   yaan Daerah Departemen Pendidikan Dan  
   Kebudayaan.
  6. Zollinger, H. ,                Verslag van eene reis naar Bima en Sum-  
1890                                bawa en eenige plaatsen op Celebes en  
   Onderhoerigheden, Tijd Deel 34.
-



Daftar alat-alat memasak tradisional

Sasak	Samawa	Bima	Indonesia
ampet	ampat	bewi	kipas
bateq	berang	cila	parang
beke	pamongka tana	roa	periuk
beke pendaiq	periuk aiq	roa ncu-u	periuk untuk mengambil air
beke pengemi	pamongka	roa oha	periuk nasi
beke pengkelak	pamongka kelaq	roa uta mbeca	periuk untuk memasak sayur
daun	jangan	cedo	centong tem-purung
canting	gayong gantong	--	ceraken
ceraken	caraken	--	kendi
cerek	kendi	cere	kendi
ceret	kendi	cere	cobek
cobek	ulak, cebok	cobe	dulang tanah
dulang	coek	--	dulang ber - kaki
dulang janggal	--	--	dulang kayu
dulang kelepaq	dulang pene	--	dulang kaki
dulang tinggang	dulang panyang	--	alas periuk
eken	okong	oko	periuk sayur
ekoplok	periuk jambari	tebeuta mbeca	dulang kayu
elepaq	dulang pene	--	ayakan
erok	erok, tanda	gogo	ayakan
eyok	erok, tanda	gogo	tempat nasi
gadang	romong	--	lesung
geneng	nisung kayu	nocu	lesung
gendeng	nisung kayu	nocu	wajan besar
jambangan	bandang, sugan	tabe nae	kendi
janggaq	kendi	cere	tungku
jangkih	tumang, sanikan	riha, sarahe	tungku
jangkeh	tumang, sanikan	riha, sarahe	tungku
jangkiran	tumang, sanikan	riha, sarahe	bumbung
jumbul	todo	--	wajan tanah
kekete	kete	tabe	nyiru
keleong	tepiq	doku'	tempat beras
kelekuh	kemeras	pantu bongi	bakul
keraro	baka	wonca	teko perebus air
kocor	cerek	cere	takaran beras
kulak	rua/takar	cupa, katobo	
		bongi	
ladik	lading	pisto	pisau

ladek	lading	pisu	pisau
landesan	tangkal	sanota	landasan
lawak	turang	keraku	piring batok
lengkeh	--	lama	alas kukusan
mangkoq	mangkok	mangko	mangkuk
morong	ceo, kan	canggi	teko perselin
nare	dulang barene	tare	talam kuningan
panci	/dulang lujung	panci	panci
parut	manci	paru	parut
parut belek	kiki	paru	parut besi
parut gobet	kiki	paru	parut gobet
pemongkang	gasir	roa salunga	kukusan
perangkat	kukis	--	dulang berkaki
penaraq	dulang panyang	wonca to-i	bakul pembersuh beras
pengosak	kemosak	wonca to-i	sda.
penyeong	ketete	tabe	wajan tanah
penunjuk	--	suje	katik
peraras	bake ode	wonca to-i	bakul kecil
randang	randang	wonca na-i	bakul besar
rawaq	rawaq	roa na-i	periuk besar
rewaq	rawaq	roa na-i	sda.
sap	tutup	bonto	tutup
sapah	okong	soro	tapisan
selao	patinang	moja	tempat air
sesapah	okong	soro	tapisan
sendor	bong	--	kentongan
senduk	senuk	sendo	sendok tempurung
senduk belo	senuk belo	sendo uta	sendok panjang
senduk konteq	senuk pene	sendo nasi	sendok nasi
sidut	sirung	sendo ngaha	sendok makan
sigon	sugan	tabe	wajan
sodo	--	--	sendok kayu
sogon	sugan	tabe	wajan
sompa	todo	--	bumbung
sutil	sudik	suti	sutil
talenan	tangkal	sanota	landasan
tebolaq	tabola	--	tudung saji
telekuq	talkuk tana,	kerake	mangkuk
tembolaq	talkuk batu	--	tudung saji
temolaq	tabola	--	sda.
	tabola		

## INDEKS

### A.

agan kandoq/agan daun, 153  
ajikrama, 14  
ampik, 18, 28, 167  
anak akon, 18  
ancak, 19  
andang-andang, 117, 163  
antu, 71  
awuk-awuk, 66

### B.

bahasa halus/bahasa jamak, 13  
bakalewang, 153  
bakatoan, bada', 15  
bale langgak, 18  
bale mongka, 18, 27  
bale tajuk, 161  
balen anak, 29  
balen beke/kemeq, 34  
balen kayuq/kajuq, 63  
basiru/besiru, 162  
bataran konteq/sesangkoq konteq, 22  
bataran lantan/sesangkoq belo, 22  
batu kumbang, 53  
beberaya, 13  
begawe urip, 59  
bejango, 14  
belang, 59  
belian, 162  
berimbit, 60  
beras pati, 163  
bili, 16, 32  
bobok/gobok, 61, 73  
boho oi ndea, 17

### C.

cabe olat, 72, 78  
caraken, 157  
cidomo, 13

### D.

dalem bale, 29  
dapuh, 18  
dari, 17  
dedoro, 119  
dina, 162  
dipina, 80, 86, 90  
Dou Mbojo, 15.

### E.

Eken, 158  
elet, 95, 97

### G.

gantiran, 14  
geres/biras, 50

### I.

Ina Uma, 83  
isin kemeras, 96

### J.

jabol, 96  
jangkih/jalek, 19, 47  
jejaton, 164  
jelo gawe, 154  
jelo jait, 154  
jelo perebaq jangkih, 154  
joman/gerumun, 61  
jompa, 16  
jontot jangkih, 51

### K.

kalis, 67, 72  
kapanca, 17  
kayu rea dalem bale, 72  
kayu tunuq, 62  
keben, 44  
kelekuh/kemeras, kemerasan, 35  
kelepaq, 157  
kerep-erep jelo, 163  
kodok bale/balen anak, 29  
kot, 54

L.

langkang jangkik. 64  
lanjaq, 19  
lasar, 166  
labe toi, 17  
lelambur, 29  
loang lelet, 51, 53

M.

Mada riha, 80  
malang maliq, 163  
memat, 163  
menak, 14  
mendagi, 162, 163  
menganjeng, 161  
muja/tune, 34

N.

nggore, 90  
nyinyik, 66  
nyungsat, 60  
nyorong, 15

P.

paer, 12  
pager, 29  
palada, 16, 32  
pangan, 53  
parabo riha, 83  
parabate, 19, 76  
patinang, 19, 34  
pawon, 18  
pemule pemusat. 163  
perako, 41  
petang basai, 15  
ponjol, 35  
pangger/penjor. 162

R.

rawak, 55  
riha, 21, 153  
rubu, 21.

S.

sari, 79  
sahsaka, 11  
sanak, 15  
sancaka kompe/sancaka wela, 18, 83, 86  
sancaka kontu/sancaka riha, 16, 18, 27  
sapuq rangdi, 163  
sanikan panyang/sanikan pene, 67  
sanro, 67, 75  
santek, 14, 166  
sarahe, 79, 83  
satang, 163  
selao, 19, 96  
selaq, 59  
semen, 35  
sempara, 19, 34  
sirah ( otak teken ), 164  
soan lamar, 15  
sorong serah, 14

T.

taja, 19  
talet sembeq, 162  
tanaq sari, 52  
teedeng, 150  
tekot, 58  
telu kompoq, 163  
tepar, 67  
tetangi', 162  
tiang guru, 166  
tong, 120, 150  
tumang, 67.

U.

ulin abdi, 15  
uma ceko, 27  
uma pa-a, 27

W.

wariga, 162.

## DAFTAR NAMA INFORMAN

1. **N a m a** : Anggemangi  
**Tempat/tanggal lahir** : Mapin Rea, Tahun 1932  
**Pekerjaan** : T a n i  
**A g a m a** : I s l a m  
**Pendidikan** : SMP Pertanian Sumbawa  
**Bahasa yang dikuasai** : Bahasa Samawa, Bahasa Indonesia  
**A l a m a t** : Mapin Rea, Kecamatan Alas.
  
2. **N a m a** : Ibrahim H.  
**Tempat/tanggal lahir** : Simpasai- Dompus, 80 tahun.  
**Pekerjaan** : T a n i.  
**A g a m a** : I s l a m  
**Pendidikan** : ---  
**Bahasa yang dikuasai** : Bahasa Bima dan Bahasa Indonesia  
**A l a m a t** : Kelurahan Simpasai, Kec. Dompus.
  
3. **N a m a** : I d i  
**Tempat/tanggal lahir** : Plampang, 67 tahun  
**Pekerjaan** : T a n i  
**A g a m a** : I s l a m  
**Pendidikan** : ---  
**Bahasa yang dikuasai** : Bahasa Samawa.  
**A l a m a t** : Kampung Motong, Kecamatan Alas.
  
4. **N a m a** : Irasih  
**Tempat/tanggal lahir** : Masbagik, tahun 1936  
**A g a m a** : I s l a m  
**Pendidikan** : SD 6 tahun  
**Bahasa yang dikuasai** : Bahasa Sasak, Bahasa Indonesia.  
**A l a m a t** : Masbagik, Kecamatan Masbagik.
  
5. **N a m a** : Jija M. Taher  
**Tempat/tanggal lahir** : Kandai II - Dompus, 58 tahun.  
**Pekerjaan** : ---  
**A g a m a** : I s l a m  
**Pendidikan** : ---  
**Bahasa yang dikuasai** : Bahasa Dompus-Bima.  
**A l a m a t** : Kandai II, Kecamatan Dompus.

6. **N a m a** : **Kenahan, Mamiq.**  
**Tempat/tanggal lahir** : **Tuban, 60 tahun.**  
**Pekerjaan** : **T a n i.**  
**A g a m a** : **I s l a m.**  
**Bahasa yang dikuasai** : **Bahasa Sasak.**  
**A l a m a t** : **Tuban, Kecamatan Pujut.**
7. **N a m a** : **Mahruf**  
**Tempat/tanggal lahir** : **Gereng, 47 tahun**  
**Pekerjaan** : **T a n i**  
**A g a m a** : **I s l a m**  
**Bahasa yang dikuasai** : **Bahasa Sasak, Bahasa Indonesia**  
**A l a m a t** : **Gereng, Kecamatan Sakra.**
8. **N a m a** : **Majid alias Ma Mejo**  
**Tempat/tanggal lahir** : **Kandai II-Dompu, 55 tahun**  
**Pekerjaan** : **T a n i**  
**A g a m a** : **I s l a m**  
**Bahasa yang dikuasai** : **Bahasa Dompu Bima, Indonesia**  
**A l a m a t** : **Kandai II, Kecamatan Dompu.**
9. **N a m a** : **Moh. Nur, Inaq**  
**Tempat/tanggal lahir** : **Dasan Pancor, 50 tahun**  
**Pekerjaan** : **T a n i**  
**A g a m a** : **I s l a m**  
**Pendidikan** : **---**  
**Bahasa yang dikuasai** : **Bahasa Sasak**  
**A l a m a t** : **Dasan Pancor, Kecamatan Selong.**
10. **N a m a** : **M u h.**  
**Tempat/tanggal lahir** : **Seriwa, 48 tahun.**  
**Pekerjaan** : **T a n i.**  
**A g a m a** : **I s l a m.**  
**Bahasa yang dikuasai** : **Bahasa Sasak, Bahasa Indonesia**  
**A l a m a t** : **Seriwa, Kecamatan Praya.**
11. **N a m a** : **M u r d i**  
**Tempat/tanggal lahir** : **Penambong, 53 tahun**  
**Pekerjaan** : **T a n i**  
**A g a m a** : **I s l a m**  
**Pendidikan** : **SD, 3 tahun**  
**Bahasa yang dikuasai** : **Bahasa Sasak, Bahasa Indonesia**  
**A l a m a t** : **Penambong, Kecamatan Pujut.**

12. **N a m a** : Mutia Tola, Lala  
**Tempat/tanggal lahir** : Alas, 74 tahun  
**Pekerjaan** : Pengrajin tenun  
**A g a m a** : I s l a m  
**Pendidikan** : SD, 3 tahun  
**Bahasa yang dikuasai** : Bahasa Samawa, Bahasa Indonesia  
**A l a m a t** : Desa Dalam, Kecamatan Alas.
13. **N a m a** : Sariu, L.  
**Tempat/tanggal lahir** : Plampang, tahun 1923  
**Pekerjaan** : T a n i  
**A g a m a** : I s l a m  
**Pendidikan** : SD  
**Bahasa yang dikuasai** : Bahasa Samawa, Bahasa Indonesia  
**A l a m a t** : Plampang Atas, Kecamatan Plampang.
14. **N a m a** : Satriah  
**Tempat/tanggal lahir** : Bonjeruk, 55 tahun  
**Pekerjaan** : Pensiunan Pegawai Negeri  
**A g a m a** : I s l a m  
**Pendidikan** : K P G.  
**Bahasa yang dikuasai** : Bahasa Sasak, Indonesia, Kawi  
**A l a m a t** : Bonjeruk, Kecamatan Jonggat.
15. **N a m a** : S a n d i m  
**Tempat/tanggal lahir** : Paranauh, 51 tahun  
**Pekerjaan** : T a n i  
**A g a m a** : I s l a m  
**Bahasa yang dikuasai** : Bahasa Sasak  
**A l a m a t** : Paranauh, Kecamatan Pujut.
16. **N a m a** : Seminggih, Inaq  
**Tempat/tanggal lahir** : Pengadangan, 45 tahun  
**Pekerjaan** : T a n i  
**Bahasa yang dikuasai** : Bahasa Sasak  
**A l a m a t** : Pengadangan, Kecamatan Masbagik  
**A g a m a** : I s l a m.
17. **N a m a** : Siti  
**Tempat/tanggal lahir** : Ranggo, 60 tahun  
**Pekerjaan** : T a n i.  
**A g a m a** : I s l a m  
**Bahasa yang dikuasai** : Bahasa Dompu Bima.  
**A l a m a t** : Ranggo, Kecamatan Hu-u.

18. **N a m a** : Siti Fatimah, **M. Husen**  
**Tempat/tanggal lahir** : **Kempo, 55 tahun**  
**A g a m a** : **I s l a m**  
**Pendidikan** : ---  
**Bahasa yang dikuasai** : **Bahasa Dompu Bima, Indonesia**  
**A l a m a t** : **Kempo, Kecamatan Kempo.**
19. **N a m a** : Siti Hawa Said Nimran  
**Tempat/tanggal lahir** : Kempo, 52 tahun  
**Pendidikan** : Kelas 5 SR.  
**Pekerjaan** : T a n i  
**Bahasa yang dikuasai** : Bahasa Dompu Bima, Indonesia, Samawa.  
**A l a m a t** : Kempo, Kecamatan Kempo.  
**A g a m a** : I s l a m.
20. **N a m a** : Sudin, Lalu  
**Tempat/tanggal lahir** : Tuban, 56 tahun.  
**Pekerjaan** : T a n i  
**A g a m a** : I s l a m  
**Pendidikan** : SD, 3 tahun  
**Bahasa yang dikuasai** : Bahasa Sasak, Bahasa Indonesia  
**A l a m a t** : Tuban, Kecamatan Pujut.
21. **N a m a** : Sumekar, Mamiq  
**Tempat/tanggal lahir** : Gunung Siup, tahun 1916  
**Pekerjaan** : Tani ( Bekas Kepala Dusun )  
**A g a m a** : I s l a m  
**Pendidikan** : Vervolgschool, 5 tahun  
**Bahasa yang dikuasai** : Bahasa Sasak, Bahasa Indonesia  
**A l a m a t** : Gunung Siup, Denggen, Kec.Selong
22. **N a m a** : Wildan  
**Tempat/tanggal lahir** : Selaparang, 64 tahun  
**Pekerjaan** : T a n i  
**A g a m a** : I s l a m  
**Pendidikan** : SD, 3 tahun  
**Bahasa yang dikuasai** : Bahasa Sasak, Bahasa Indonesia  
**A l a m a t** : Selaparang, Kecamatan Pringgabaya.
23. **N a m a** : Yakub Aba Tiba, H.  
**Tempat/tanggal lahir** : Kandai II-Dompu, 80 tahun.  
**Pekerjaan** : ---  
**A g a m a** : I s l a m  
**Bahasa yang dikuasai** : Bahasa Dompu Bima.  
**A l a m a t** : Kandai II, Kecamatan Dompu.



ud. "kurnia" mataram