



PERALATAN DAPUR TRADISIONAL ACEH



Direktorat
Kebudayaan

11

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

SERI PENERBITAN
MUSEUM NEGERI PROPINSI
DAERAH ISTIMEWA ACEH - 29.



PERALATAN DAPUR TRADISIONAL ACEH

TIM PENYUSUN :

DRS. NASRUDDIN SULAIMAN

DRS. RUSDI SUFI

DRS. A. HAMID RASYID

KONSULTAN :

DRS. DJAMALUDDIN ABDULLAH.



**DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
BAGIAN PROYEK PEMBINAAN PERMUSEUMAN
DAERAH ISTIMEWA ACEH**

1993 / 1994

PERPUSTAKAAN KEBUDAYAAN DI TJEN KEBUDAYAAN	
NO. TERIMA	26-01-00
NO. KATAL	26-01-00
NO. INDIK	1615/00
NO. CLASS	
KEPEKE	2

KATA PENGANTAR

Salah satu kegiatan Bagian Proyek Pembinaan Permuseuman Daerah Istimewa Aceh tahun 1993/1994 adalah Pengadaan naskah Koleksi Museum. Kegiatan tersebut meliputi pekerjaan penyusunan naskah dan penerbitan buku yang berisi uraian tentang jenis, bentuk, kegunaan, fungsi dan makna koleksi museum yang dilengkapi dengan ilustrasi gambar/foto dari koleksi tersebut dalam rangka penyebaran informasi koleksi museum.

Tim penyusun naskah buku ini yang diketuai oleh Drs. Nasruddin Sulaiman (Kepala Museum Negeri Propinsi Daerah Istimewa Aceh) telah berhasil menyusun sebuah naskah sehingga buku ini dapat diterbitkan. Koleksi yang dipilih untuk diinformasikan melalui penerbitan ini adalah etnografika berupa alat-alat dapur dengan judul PERALATAN DAPUR TRADISIONAL ACEH.

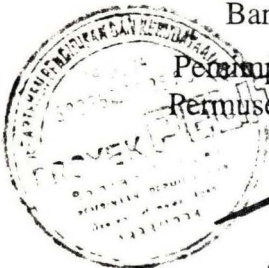
Dengan terbitnya buku ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan masyarakat tentang koleksi museum serta dapat menumbuhkan kecintaan dan kebanggaan akan budaya bangsa.

Kepada Tim penyusun naskah serta semua pihak yang telah memberikan bantuan sehingga dapat terlaksananya penerbitan buku ini, kami menyampaikan terima kasih.

Semoga hasil jerih payah mereka bermanfaat bagi kita semua.

Banda Aceh, Desember 1993

Petampin Bagian Proyek Pembinaan
Permuseuman Daerah Istimewa Aceh,



T.M. Yunan
NIP. 130 214 425

KATA SAMBUTAN
KEPALA MUSEUM NEGERI
PROPINSI DAERAH ISTIMEWA ACEH

Seri Penerbitan Museum Negeri Propinsi Daerah Istimewa Aceh ini diberi judul **PERALATAN DAPUR TRADISIONAL ACEH**. Penerbitan ini merupakan salah satu upaya dari Museum Negeri Propinsi Daerah Istimewa Aceh dalam rangka memperkenalkan salah satu aspek dari warisan budaya yang terdapat di Propinsi Daerah Istimewa Aceh. Peralatan dapur tradisional merupakan salah satu jenis koleksi yang telah dikumpulkan oleh museum dan di kelompokkan ke dalam jenis koleksi etnografika.

Naskah yang di terbitkan ini adalah hasil penelitian yang dilakukan oleh sebuah tim peneliti yang ditunjukkan oleh Pimpinan Bagian Proyek Pembinaan Permuseuman Daerah Istimewa Aceh. Penelitian terhadap peralatan dapur tradisional dilakukan pada kelompok etnis Aceh, salah satu etnis yang mendiami Propinsi Daerah Istimewa Aceh.

Koleksi etnografika yang berupa peralatan dapur tradisional yang diperkenalkan di dalam penerbitan ini, ada yang telah menjadi koleksi museum dan ada pula yang masih berada dimasyarakat. Guna lebih memberikan gambaran yang jelas terhadap koleksi yang diperkenalkan telah di lengkapi dengan ilustrasi foto atau gambarnya.

Tujuan yang ingin dicapai dengan penerbitan ini ialah untuk memberikan informasi kepada masyarakat tentang koleksi etnografika Museum Negeri Propinsi Daerah Istimewa Aceh, khususnya peralatan dapur tradisional, yang merupakan kekayaan budaya dari daerah ini. Di dalam uraiannya telah dijelaskan tentang bahan baku, teknik pembuatan, fungsi dan teknik pemakaiannya serta arti simbolis yang dimilikinya.

Dengan penerbitan ini diharapkan pula akan berguna bagi masyarakat yang berminat dan dunia ilmu perpustakaan. Hal ini

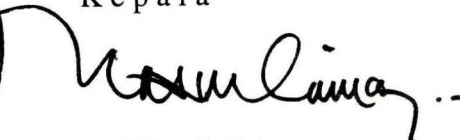
sejalan dengan tugas dan fungsi museum yaitu untuk mengumpulkan, melestarikan, meneliti dan mempublikasikan hasil-hasil penelitian terhadap koleksi yang berupa benda- benda yang bercorak budaya, benda-benda lingkungan alam dan benda-benda yang bercorak ilmiah lainnya. Dengan demikian bahwa penerbitan ini merupakan suatu usaha publikasi terhadap koleksi yang telah berhasil diteliti.

Akhirnya kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dalam penerbitan buku ini terutama Pemimpin Bagian Proyek Pembinaan Permuseuman Daerah Istimewa Aceh yang telah menyediakan dana untuk penerbitan ini dan tim penulis yang telah berhasil menyusun buku ini, kami aturkan terima kasih.



Banda Aceh, Desember 1993

Kepala


Drs. Nasruddin Sulaiman
NIP. 130 518 465

KATA SAMBUTAN
KEPALA KANTOR WILAYAH DEPARTEMEN
PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN PROPINSI
DAERAH ISTIMEWA ACEH

Dengan rasa syukur kehadiran Tuhan Yang maha Esa, kami menyambut gembira atas diterbitkannya buku PERALATAN DAPUR TRADISIONAL ACEH oleh Bagian Proyek Pembinaan Permuseuman Daerah Istimewa Aceh.

Kami menilai dengan terbitnya buku ini, selain merupakan upaya pembinaan dan pengembangan kebudayaan tradisional Aceh, sekaligus juga merupakan upaya pelestarian kebudayaan daerah Aceh.

Diharapkan dengan terbitnya buku ini, dapat memberikan informasi bagi masyarakat, terutama bagi generasi muda sehingga dengan mengenal tradisi dan budaya daerah yang telah ada dapat lebih meningkatkan kecintaan terhadap budaya sendiri. Bagi masyarakat Indonesia yang terdiri dari berbagai suku bangsa, dapat saling mengenal kebudayaan yang ada dan berkembang di tiap-tiap daerah. Sehingga, dengan demikian akan memperluas cakrawala budaya bangsa yang melandasi kesatuan dan persatuan.

Semoga buku ini dapat memberikan manfaat dalam pembinaan dan pengembangan budaya daerah khususnya dan budaya bangsa pada umumnya.



Banda Aceh, Desember 1993
Kepala Kantor Wilayah Depdikbud
Propinsi Daerah Istimewa Aceh,

M. Z. Abidin
NIP. 130 041 039

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
KATA SAMBUTAN KEPALA MUSEUM NEGERI PROPINSI DAERAH ISTIMEWA ACEH	ii
KATA SAMBUTAN KAKANWIL DEPDIKBUD PROPINSI DAERAH ISTIMEWA ACEH	iv
DAFTAR ISI	v
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah dan Tujuan	1
B. Ruang Lingkup dan Metode Penelitian	4
BAB II. IDENTIFIKASI DAERAH PENELITIAN ..	5
BAB III. DAPUR RUMAH TANGGA DAN PER- ALATANNYA	10
A. Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal	10
B. Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Lokal	12
C. Peralatan Dapur Rumah Tangga	14
1. Kanet (Periuk)	17
2. Blangong (Belanga)	19
3. Peune (Piring)	20
4. Batee Lada (Batu Giling)	21
5. Geunuku (Kukuran Kelapa)	22
6. Cinu	24
7. Aweuek	25
8. Reungkan	26
9. Salang	27
10. Dandang	28
11. Guci	30
12. Tayeuen (Kendi)	31
13. Blangong Sudu (Wajan)	33

14. Leusong (Lesung)	35
15. Jeu'ee (Niru)	38
16. Bruek Keukaraih	40
17. Capah	41
18. Sikin (Pisau Dapur)	42
19. Chok Boh Manok	44
20. Sareng Santan	45
21. Bruek Boi	46
22. Bruek Samaloyang	48
23. Ulak-ulak	49
BAB IV. PENUTUP	50
DAFTAR PUSTAKA	53

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah dan Tujuan

Dapur dan alat-alat memasak tradisional merupakan salah satu unsur dari kebudayaan suatu masyarakat. Indonesia yang memiliki berbagai suku bangsa (etnis) maupun sub suku bangsa (sub etnis), mempunyai berbagai bentuk dapur dan alat-alat memasak tradisional sesuai dengan pengetahuan yang dimiliki oleh masing-masing etnis. Kemajemukan kebudayaan di Indonesia, merupakan kekayaan kebudayaan dari bangsa Indonesia.

Dalam kerangka pengembangan kebudayaan Nasional Indonesia, unsur-unsur kebudayaan daerah merupakan sumbernya. Dapur dan alat-alat memasak tradisional yang merupakan salah satu unsur dari kebudayaan daerah, memerlukan suatu kajian serta pemahamannya yang lebih mendalam. Kajian dan pemahaman ini dimulai sejak dari ide-ide yang melahirkan dapur dan alat memasak, teknik pembuatannya, bahan baku yang dipergunakannya, pemanfaatannya serta unsur-unsur lain, akan sangat berguna untuk lebih memahami sesuatu masyarakat.

Sejalan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, dapur dan alat-alat memasak turut mengalami perubahan, baik dalam hal bentuk maupun bahan bakunya. Oleh karenanya upaya melakukan inventarisasi dan pendeskripsian dapur dan alat-alat memasak tradisional, mempunyai tujuan :

- a. Untuk mendapatkan informasi yang benar dan bersifat mendalam tentang arti dan fungsi dapur dalam kebudayaan daerah yang merupakan bagian tak terpisahkan dari kehidupan bangsa.
- b. Untuk mendapatkan data yang akurat tentang pengetahuan lokal di bidang teknologi produksi sarana dan alat-alat pemenuhan makanan dan minuman.

- c. Untuk mencatat dan merekam segala potensi budaya bangsa sebagai modal pengembangan lebih lanjut kebudayaan nasional.
- d. Untuk dikembangkan sebagai materi dasar pendidikan dan pengajaran dalam rangka sosialisasi nilai-nilai budaya bangsa.

Sejalan dengan terjadinya perubahan di lapangan kebudayaan yaitu dari cara hidup berpindah-pindah tempat ke bentuk hidup menetap, telah terjadi pula perubahan menu makanan dan mulai dipergunakan wadah untuk menyiapkan makanan. Pada masa hidup berpindah-pindah yang menjadi bahan makanan adalah apa yang dapat dihasilkan oleh alam, sedangkan pada masa hidup menetap manusia telah mulai memproduksi bahan makanan. Selain itu mereka telah mengenal sistim pengolahan bahan makanan tersebut dari bahan mentah menjadi bahan yang dimasak. Dalam perkembangan proses masak-memasak ini, berkembanglah apa yang kita kenal sekarang sebagai budaya dapur dan alat-alat dapur, yang berfungsi merubah bentuk dan cita rasa bahan makanan sebelum dimakan.

Dalam perkembangannya dapur dan alat-alat memasak yang dimulai sejak dari masyarakat tradisional menuju ke masyarakat moderen, dari jaman ke jaman semakin lebih sempurna, baik dilihat dari segi bentuk maupun perlengkapannya. Mulai dari masyarakat yang paling terkebelakang sekalipun, mereka telah mempergunakan dapur dan alat-alat memasak yang sangat sederhana. Bahan-bahan yang mereka pergunakan ada yang terbuat dari tanah liat, batu, kayu dan bahan-bahan lainnya. Mempergunakan bahan-bahan tersebut berdasarkan pengalaman dan pengetahuan yang diperolehnya. Dengan demikian ada alat-alat tertentu yang dipergunakan untuk keperluan tertentu pula, seperti untuk memasak, menyimpan bahan makanan, mengukus, merendang dan lain-lain. Namun demikian yang menjadi permasalahan bahwa sejauh ini belum diketahui dengan tepat yang menyangkut dengan tipe-tipe dapur menurut konsepsi

kebudayaan masyarakat pemakainya. Demikian pula halnya tentang arti dan fungsi dapur serta alat-alat memasak, oleh karena selalu mengalami perkembangan sesuai dengan tingkat kemajuan masyarakat.

Permasalahan lain yang perlu juga dikemukakan adalah hal-hal yang berhubungan dengan tipe-tipe atau bentuk-bentuk dapur. Secara garis besar ada tiga tipe dapur yang perlu kita ketengahkan yaitu dapur rumah tangga, dapur perusahaan dan dapur umum. Ketiga tipe dapur ini erat sekali hubungannya dalam kehidupan masyarakat sesuai dengan sistem organisasi sosial yang dianutnya.

Permasalahan lain yang berkaitan dengan dapur dan alat-alat memasak tradisional meliputi segi teknik tentang tipe-tipe dapur tradisional. Ini memerlukan informasi yang tepat. Sebab dapur dan alat-alat memasak tradisional adalah benda-benda kebudayaan (cultural materials). Tindakan-tindakan orang memanfaatkan, memperlakukan benda-benda tersebut merupakan perilaku budaya (cultural behaviour), yang dibiasakan melalui proses belajar, ditiru, diwariskan dan akhirnya dikuasai, dimiliki bersama dan membudaya di antara warga masyarakat. Cara-cara bertindak yang pantas, yang harus dilakukan dalam membangun dapur, tungku, serta mempergunakan alat-alat memasak dan segala ketentuan yang mesti ditaati serta dikerjakan, sesungguhnya bersumber pada nilai-nilai budaya dalam masyarakat.

Dari permasalahan-permasalahan yang telah diuraikan di atas terlihat oleh kita betapa urgensinya penelitian ini dilakukan. Hal ini untuk memberikan suatu gambaran yang lebih tepat tentang hal-hal yang berhubungan dengan dapur dan alat-alat memasak tradisional dilihat dari segi budaya lokal, dalam hal ini Propinsi Daerah Istimewa Aceh.

B. Ruang Lingkup dan Metode Penelitian.

Inventarisasi dan pendeskripsian dapur dan alat-alat memasak tradisional Propinsi Daerah Istimewa Aceh didasarkan kepada suku bangsa (etnis) yang mendiami Daerah Istimewa Aceh sekarang ini. Adapun yang menjadi ruang lingkup dalam pengkajian ini adalah tipe-tipe dapur, seperti telah disinggung dimuka adalah :

- a. Dapur Rumah Tangga.
- b. Dapur Umum.
- c. Dapur Produksi/Perusahaan.

Dari ketiga tipe dapur ini tekanan pengkajiannya difokuskan pada dapur rumah tangga beserta dengan peralatan-peralatannya.

Adapun ruang lingkup spatialnya adalah meliputi Propinsi Daerah Istimewa Aceh sekarang dengan tekanan pada dapur dan peralatannya dari kelompok etnis Aceh. Metode untuk penelitian ini adalah digunakan metode deskriptif analisis dengan teknik pengumpulan data melalui library research (studi kepustakaan) dan survei lapangan. Pada saat survei lapangan Tim Peneliti telah melakukan observasi, pendokumentasian dan wawancara.

B A B II

IDENTIFIKASI DAERAH PENELITIAN

Propinsi Daerah Istimewa Aceh secara astronomis terletak pada garis antara 2° - 6° Lintang Utara (L.U) dan antara 95° - 98° Bujur Timur (B.T). Di lihat dari segi letak lintangnya, berarti seluruh daerah Aceh terletak pada daerah tropika. Propinsi ini terletak di pintu gerbang dari wilayah Republik Indonesia di bagian Barat, karena berhadapan langsung dengan negara-negara tetangga seperti India, Pakistan, Bangladesh, Srilangka dan Malaysia. Di sebelah barat Lautan Hindia, di sebelah utara dan timur terletak selat Malaka, sedang di sebelah selatan berbatasan dengan salah satu propinsi tetangga yaitu Propinsi Sumatera Utara.

Areal Daerah Istimewa Aceh mempunyai luas 55.390 km^2 . Hampir seluruh Daerah Aceh dikelilingi oleh laut, yaitu sebelah utara, barat, barat daya dan timur dengan pantai 1.110 km. Hanya pada bahagian selatan dari daerah ini yang berbatasan dengan daratan yaitu Propinsi Sumatera Utara. Wilayah daratan yang merupakan persambungan dari daerah Sumatera Utara, terdiri dari daratan rendah dan daratan tinggi yang berbukit-bukit serta terdapat gunung-gunung berapi. Selain daratan, Propinsi Aceh terdapat pula pulau-pulau baik yang terletak di bagian utara, barat dan selatan dari daratan Aceh. Di antara pulau-pulau tersebut yaitu pulau Weh (Sabang), pulau Simeulu, pulau Nasi dan lain-lain.

Pembagian Administratif, Propinsi Daerah Istimewa Aceh di bagi ke dalam 10 Daerah Tingkat II, yang terdiri dari 2 Kotamadya dan 8 Kabupaten. Kesepuluh Daerah Tingkat II tersebut adalah Kotamadya Banda Aceh, Kotamadya Sabang, Kabupaten Aceh Besar, Kabupaten Aceh Barat, Kabupaten Aceh Selatan, Kabupaten Pidie, Kabupaten Aceh Utara, Kabupaten Aceh Timur, Kabupaten Aceh Tengah dan Kabupaten Aceh Tenggara.

Dari gambaran umum tentang letak dan keadaan geografis Daerah Istimewa Aceh seperti yang telah disebutkan di atas, serta dihubungkan dengan kelompok etnis yang mendiami daerah Aceh yaitu etnis Aceh, Gayo, Alas, Aneuk Jamee, Tamiang, Kluet dan Simeulu, kelompok etnis Aceh merupakan mayoritas dari penduduk daerah Aceh. Mereka tersebar di pesisir utara, timur, barat dan selatan. Mereka mendiami daerah Kotamadya Sabang, Banda Aceh, Kabupaten Aceh besar, Pidie, Aceh Utara, Aceh Timur dan Aceh Selatan. Kelompok etnis Aceh bersinggungan dengan semua kelompok etnis yang lain. Hal ini disebabkan mereka merupakan kelompok mayoritas, juga mendiami hampir seluruh daerah Aceh kecuali di Kabupaten Aceh Tengah dan Aceh Tenggara. Kelompok etnis Aceh menggunakan bahasa pengantarnya bahasa Aceh.

Kelompok etnis Gayo mendiami daerah dataran tinggi Gayo dan Alas. Berdasarkan Wilayah Administratif, mereka mendiami dua Kabupaten yaitu Kabupaten Aceh Tengah dan Kabupaten Aceh Tenggara, dengan konsentrasi mereka yang terbanyak di Aceh Tengah. Di daerah Aceh Tenggara mereka terpusat terutama di daerah yang disebut Gayo Luas atau daerah Blang Kejeren. Sebagian kecil mereka juga mendiami daerah Lokop yang terletak di Kabupaten Aceh Timur. Dilihat dari sudut persinggungan kelompok etnis grup, mereka bersinggungan langsung dengan etnis Aceh dan etnis Alas.

Kelompok etnis Aneuk Jamee mendiami daerah pesisir selatan dan sebagian kecil terdapat di pesisir barat. Seperti telah dijelaskan, bahwa mereka tidak terkonsentrasi hanya pada satu wilayah khusus, karena mereka mendiami beberapa lokasi yang bersifat Kecamatan di Kabupaten Aceh Selatan yaitu di Kecamatan Tapak Tuan dan Susoh, Kecamatan-Kecamatan tersebut berada pada teluk-teluk kecil, yang merupakan rangkaian teluk-teluk lain yang terdapat di sepanjang pantai selatan Aceh dan terhampar di atas dataran rendah yang diapit oleh pegunungan Bukit Barisan. Masing-masing Kecamatan tidak bertautan, melainkan terpisah satu sama lain oleh

kecamatan yang didiami oleh etnis lain terutama etnis Aceh. Kabupaten Aceh Selatan selain didiami oleh etnis Aneuk Jamee dan Aceh, juga masih terdapat etnis lain yaitu etnis Kluet. Dengan demikian etnis Aneuk Jamee bersinggungan dengan kelompok etnis Aceh dan kelompok etnis Kluet.

Kelompok etnis Alas mendiami daerah tenggara dari Propinsi Aceh, atau tepatnya di Lembah Alas. Juga dilihat dari Wilayah Administratif, mereka terkonsentrasi di Kabupaten Aceh Tenggara. Kabupaten ini berbatasan dengan Kabupaten Aceh Tengah di sebelah utara dan Kabupaten Karo Propinsi Sumatera Utara, di sebelah selatan. Seperti telah dijelaskan di atas bahwa Kabupaten ini selain didiami oleh orang-orang Alas, terdapat pula orang-orang Gayo. Dengan demikian, etnis Alas ini bersinggungan langsung dengan etnis Gayo dan Karo.

Kelompok etnis Tamiang mendiami daerah pantai timur, atau tepatnya di Kabupaten Aceh Timur. Kelompok etnis ini merupakan bagian kecil dari kelompok etnis Melayu yang terdapat di Aceh. Oleh karena sudah cukup lama bersinggungan dengan etnis Aceh, menyebabkan terjadinya perbedaan-perbedaan, walaupun dalam ukuran yang sangat kecil, dengan etnis Melayu yang terdapat di Sumatera Utara (Melayu Deli dan lain-lain). Kelompok etnis Tamiang ini, seperti halnya kelompok etnis Aneuk Jamee, terkonsentrasi pada beberapa Kecamatan di Kabupaten Aceh Timur yaitu Kecamatan Bendahara, Kecamatan Seruwa, Kecamatan Karang Baru, Kecamatan Keujurun Muda dan Kecamatan Kuala Simpang.

Komunikasi antar suku (kelompok etnis) yang terdapat di Aceh mempergunakan bahasa Indonesia, karena masing-masing suku mempunyai bahasa tersendiri. Bahasa yang dimiliki oleh setiap kelompok etnis ini tidak dapat dimengerti oleh kelompok etnis yang lain. Oleh karenanya sarana komunikasi yang paling efektif dan komunikatif yang dapat dipergunakan adalah bahasa Indonesia.

Penduduk yang mendiami Propinsi Daerah Istimewa Aceh menurut data pada Kantor Statistik tahun 1990 sebanyak 3.415.875

orang, dengan perincian 1.717.032 orang laki-laki dan 1.698.843 orang wanita. Apabila dibandingkan dengan luas daerah sebagaimana yang telah disebutkan di atas seluas 55.390 km², berarti kepadatan penduduk 62 orang/km². Pesisir utara dan timur lebih padat penduduknya jika dibandingkan dengan pesisir barat dan selatan. Hal ini disebabkan karena di pesisir utara dan timur terhampar dataran rendah yang luas dan dapat dipergunakan sebagai areal pertanian dan perkebunan. Di pesisir barat dan selatan selain dataran rendahnya sempit, juga sebagian besar tanahnya merupakan rawa-rawa terutama di pesisir barat.

Selain penduduk asli yang dikelompokkan berdasarkan etnis seperti yang telah dijelaskan di atas, terdapat pula pendatang. Mereka terdiri dari suku Batak, Minangkabau, Jawa, orang Cina dan lain-lain. Suku pendatang ini sudah ada sejak zaman kerajaan Aceh, namun semakin lebih ramai setelah Indonesia mencapai kemerdekaannya. Mereka telah hidup berbaur dengan penduduk asli, terkecuali orang Jawa yang bekerja di perkebunan maupun yang didatangkan dalam bentuk transmigrasi. Mereka ini masih hidup berkelompok.

Dari gambaran umum tentang Propinsi Daerah Istimewa Aceh seperti tersebut di atas, maka yang dijadikan daerah sasaran dalam penelitian "Peralatan Dapur Tradisional Aceh" ini adalah Kabupaten Aceh Besar. Kabupaten ini pada zaman kerajaan Aceh merupakan daerah inti kerajaan. Kawasan Aceh Besar meliputi areal seluas 2.969 km persegi yang terdiri dari daerah pemukiman, pegunungan, pertanian dan daerah pantai.

Penduduk yang mendiami Kabupaten Aceh Besar sebanyak 240.181 orang, yang kalau diklasifikasikan terdiri dari 121.297 orang laki-laki dan wanita sebanyak 118.884 orang. Dari jumlah penduduk ini berarti kepadatannya mencapai 80 orang setiap km².

Sistim pemerintahan di Aceh Besar sama halnya dengan di seluruh Daerah Istimewa Aceh dibagi ke dalam Wilayah Kecamatan, Mukim dan Gampong (Desa). Gampong/Desa merupakan teritorial

terkecil di bidang pemerintahan, sedangkan Mukim merupakan gabungan dari Gampong - gampong. Aceh Besar mempunyai 13 Kecamatan dengan 66 Mukim dan 595 Gampong. Gampong dipimpin oleh seorang Kepala Gampong yang disebut Keuchiek serta dibantu oleh Teungku Meunasah (Imam Meunasah) dan Tuha Peuet (Staf Kepala Kampung).

B A B III

DAPUR RUMAH TANGGA DAN PERALATANNYA

A. Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Dapur secara umum dikenal di dalam masyarakat Aceh dengan sebutan dapu. Masyarakat Gayo menyebutnya dengan istilah dapur, masyarakat Aneuk Jamee menyebut dapue dan masyarakat Tamiang menyebutnya dapur. Pada masyarakat Aceh pemberian nama terhadap dapur selalu didasarkan atas fungsinya, untuk membedakan tiap-tiap jenis dapur. Di sini dapat diterangkan bahwa untuk menyebut dapur rumah tangga disebut dapu rumoh. Dapur yang berfungsi sebagai dapur umum seperti dapur dalam kaitannya dengan pesta perkawinan atau kegiatan sosial keagamaan disebut dapu keureuja atau dapu khanduri. Sedangkan dapur perusahaan selalu dikaitkan dengan hasil produksinya seperti dapu sira (dapur tempat mengolah garam), dapu meunisan (dapur tempat mengolah gula aren), dan lain-lain.

Dapur rumah tangga lazimnya terdapat di dalam rumah, baik yang telah disediakan bangunan khusus tempat dapur maupun tidak. Bangunan khusus yang diperuntukkan sebagai tempat dapur tidak berdiri sendiri, tetapi merupakan bagian dari bangunan rumah induk. Untuk lebih jelasnya akan diuraikan di dalam bab berikutnya. Bangunan khusus ini disebut dengan rumoh dapu (rumah dapur). Dapur-dapur yang lain seperti dapu keureuja, dapu sira, dapu meunisan, langsung dibuat di atas tanah. Guna kepentingan penempatan dapur yang dibuat, ada yang dibuat bangunan khusus dan ada pula yang langsung di tempatkan di bawah rumah.

Pada umumnya dapur-dapur yang dibuat langsung di tanah mempunyai bentuk yang sama, sesuai dengan kebutuhannya. Ada yang bersifat permanen seperti untuk dapur perusahaan (dapu sira, dapu meunisan) dan ada pula yang bersifat sementara (dapu keureuja atau dapu khanduri). Dapur rumah tangga yang

ditempatkan di atas rumah, dibuat dari kayu atau pelepah rumbia berbentuk empat persegi panjang.

Dapur rumah tangga mempunyai peranan yang penting di dalam kehidupan keluarga. Disamping sebagai tempat mengolah bahan makanan untuk kepentingan keluarga dalam kehidupan sehari-hari seperti nasi, gulai dan sayur-mayurnya, juga diolah makanan yang berhubungan dengan upacara adat. Makanan-makanan yang disiapkan untuk upacara adat seperti mengantar pengantin wanita (antat dara baro), dan makanan untuk upacara adat lainnya diolah di dapur rumah tangga.

Di dalam masyarakat Aceh, sebagaimana halnya dengan masyarakat lainnya di Indonesia, mempunyai kepercayaan-kepercayaan atau pantangan-pantangan terhadap sesuatu benda. Demikian pula mempunyai aturan-aturan tertentu jika membuat sesuatu. Hal-hal tersebut diperlakukan terhadap dapur, sungguhpun tidak sebanyak terhadap bangunan lain. Dapur rumah tangga biasanya sekaligus dibuat oleh tukang yang membuat rumah, jika rumah tersebut merupakan rumah baru. Kalau untuk mengganti dapur yang sudah rusak adakalanya dikerjakan oleh tukang atau dikerjakan sendiri. Bahan untuk membuat sebuah dapur dipergunakan papan yang agak tebal, tetapi pada masa lebih tua ada yang dibuat dari pelepah rumbia. Dalam membangun dapur tidak terdapat persyaratan yang khusus. Jika dapur telah selesai dibuat sebelum dipergunakan sering dilakukan upacara peusujuk (ditepung tawari) guna memperoleh keselamatan bagi sipemakainya. Hal yang sama diperlakukan untuk bangunan-bangunan dan peralatan-peralatan yang baru dipakai lainnya.

Berkaitan dengan aturan-aturan yang terdapat di dapur, terutama menyangkut dengan hal yang tabu terdapat pula di dalam masyarakat Aceh. Di dalam masyarakat tradisional tidak semua orang diperkenankan masuk ke dapur. Di antara orang-orang yang tidak dibenarkan masuk ke dapur adalah tamu, karena dapur merupakan bahagian dari kehidupan keluarga. Tidak hanya tamu, bahkan anggota keluarga yang baru seperti pengantin laki-laki

mempunyai masa yang lama untuk dapat makan di dapur. Masa ini biasanya setelah mereka mempunyai 2 atau 3 orang anak. Tamu yang masuk ke dapur dianggap tidak tahu aturan atau tidak beradab. Menurut keterangan yang dapat dikumpulkan bahwa banyak hal, terutama yang bersifat kekurangan, yang tidak boleh diketahui oleh orang lain. Sebagai contoh dapat disebutkan seumpama tidak terdapat persediaan bahan makanan yang cukup seperti beras, sedangkan untuk tamu yang dihormatinya harus disajikan nasi. Dalam keadaan demikian tuan rumah terpaksa meminjam kepada tetangganya, tanpa diketahui oleh tamu.

Letak dapur rumah tangga di dalam rumah selalu ditempatkan di bahagian timur dari rumah. Ini berkaitan erat dengan keyakinan orang Aceh yang muslim. Mereka setiap saat melaksanakan shalat menghadap kiblat yang arahnya ke barat. Bila dapur diletakkan di bagian barat, pada saat melaksanakan shalat terutama bagi ibu-ibu dengan sendirinya akan menghadap ke dapur. Sedangkan dapur merupakan suatu tempat yang dapat disebut kotor. Letak dapur ini tidak mempunyai pengaruh sedikitpun dengan tata letak rumah, baik rumah tersebut menghadap ke utara atau selatan.

B. Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Lokal.

Menjelaskan fungsi dapur berkenaan dengan kebudayaan lokal, khususnya di daerah lokasi penelitian, diantaranya merupakan sebagai tempat menggiatkan dan mempererat jalinan hubungan-hubungan keluarga, kekerabatan dan bahkan dapat memperluas jaringan tersebut dengan yang bukan kerabat sekalipun. Fungsi yang demikian ini terutama terlihat pada dapur rumah tangga dan dapur umum.

Pada dapur rumah tangga seperti telah dijelaskan selain mengolah bahan makanan untuk kepentingan keluarga yang merupakan makanan sehari-hari, juga diproses makanan-makanan yang ada kaitannya dengan upacara adat. Makanan

yang diolah untuk kepentingan upacara adat biasanya mempunyai kualitas yang tinggi, baik dari segi bentuk maupun rasanya. Makanan ini diberikan kepada orang lain yang walaupun mempunyai fungsi mempererat hubungan kekeluargaan, namun bila tidak mempunyai kualitas yang tinggi akibatnya akan menjadi bahan pergunjingan keluarga. Dalam keadaan yang demikian ini dapur telah berfungsi sebagai salah satu sarana menjaga martabat atau kedudukan keluarga. Melalui dapur rumah tangga ini pula diolah bahan makanan yang akan diantarkan ke rumah menantu yang sedang hamil tujuh bulan.

Dapur umum fungsinya lebih mengarah kepada fungsi sosial. Melalui serangkaian aktifitas dapur umum dapat menghimpun segenap anggota keluarga untuk bertemu dan pada saat itu pula mempererat kekeluargaan. Dalam keadaan yang demikian menunjukkan fungsi dapur sebagai sarana dan kesempatan untuk mengumpulkan segenap keluarga baik yang dekat maupun keluarga yang jauh. Bila diamati dari sudut pandang yang lain, terutama dalam keikutsertaan anggota masyarakat, baik dalam mengerjakan pesta, menyiapkan tempat, meminjamkan peralatan dapur yang tidak mencukupi dari yang dimiliki oleh yang menyelenggarakan pesta, maka pada saat yang demikian ini dapur umum telah berfungsi sebagai sarana sosial. Fungsi sosial ini lebih terlihat lagi pada dapur umum yang terdapat di meunasah-meunasah (langgar) yang pada waktu-waktu tertentu menyelenggarakan kegiatannya seperti memperingati Maulid Nabi Muhammad S.A.W. dan memperingati Nuzul Al-Qur'an pada setiap bulan Ramadhan. Masih ada lagi bentuk dapur umum yang diselenggarakan selama satu bulan penuh, selama bulan Ramadhan di setiap sore, untuk memasak bubur kanji (ie bu peudah) yang kemudian dibagikan kepada anggota masyarakat di kampung tersebut.

Penyelenggaraan dapur umum yang dikaitkan dengan penyelenggaraan upacara, khususnya upacara keagamaan seperti yang telah dijelaskan, dapat pula dikatakan bahwa pada saat yang

demikian telah terdapat fungsi yang lain. Selain fungsi sosial di sini muncul pula fungsi keagamaan, karena dapur umum ini penyelenggaraannya untuk melaksanakan syiar agama Islam.

Tipe dapur yang ketiga sebagai dapur perusahaan mempunyai fungsi tersendiri dalam kehidupan sosial budaya suatu masyarakat. Dapur perusahaan, baik dapur rumah tangga yang menyelenggarakan kegiatan sampingan, maupun dapur khusus perusahaan, fungsinya yang utama jelas sebagai salah satu sistem mata pencaharian tradisional. Dalam kaitan dengan pelestarian dan pembinaan kebudayaan suatu suku bangsa, dapur perusahaan memegang peranan penting. Dapat disebutkan di beberapa desa melalui dapur perusahaan telah berusaha dengan sungguh-sungguh melestarikan salah satu unsur kebudayaan tradisional berupa makanan untuk diperdagangkan.

Melalui dapur perusahaan tradisional, masyarakat pemilik kebudayaan tersebut akan tetap dapat menjaga unsur kebudayaannya di tengah-tengah lajunya perkembangan kebudayaan modern. Fungsi dapur disini sebagai salah satu sarana pelestarian kebudayaan. Sungguhpun pada dapur perusahaan terdapat fungsi yang lain yaitu sebagai salah satu lapangan kerja tradisional.

C. Peralatan Dapur Rumah Tangga.

Dapur rumah tangga terdapat pada setiap rumah tempat tinggal di dalam masyarakat Aceh, karena melalui dapur rumah tangga diolah bahan makanan untuk kepentingan seluruh anggota keluarga setiap hari, terutama anggota keluarga yang tinggal menetap di rumah tersebut. Pada umumnya dapur rumah tangga di Aceh berada di dalam rumah tempat tinggal. Seperti telah diketahui, konstruksi rumah Aceh didirikan di atas tiang-tiang, berupa rumah panggung. Jadi berarti dapur rumah tangga berada di dalam rumah panggung dan merupakan bahagian dari rumah tempat tinggal.

Rumah tempat tinggal bagi masyarakat Aceh secara tradisional berbentuk rumah panggung yang disebut rumoh Aceh (rumah Aceh). Besarnya rumah, tidak mempunyai ukuran yang standar. Dengan kata lain, besarnya rumah antara satu dengan yang lain tidak sama. Menyebut besarnya atau ukuran rumah Aceh didasarkan kepada jumlah rueueng (ruang) yang dimiliki oleh sebuah rumah. Sebuah ruang dibatasi oleh dua buah tiang yang sejajar letaknya dari arah timur ke barat (pada sebuah rumah Aceh terdapat empat baris tiang). Pada umumnya terdiri dari 3, 4, 5, 7, 9 dan 10 ruang, dengan ukuran setiap ruang berkisar antara 150-200 cm. Rumah Aceh terdiri dari tiga bahagian yaitu serambi depan, serambi belakang dan ruang tengah, yang dalam bahasa Aceh disebut "seuramoe keue atau seuramoe reunyeun", "seuramoe likot" dan "rumoh inong". Masing-masing ruang tersebut mempunyai fungsi tersendiri yaitu serambi depan untuk tempat penerimaan tamu, serambi belakang berfungsi sebagai ruang makan dan dapur (bagi rumah yang tidak mempunyai rumah dapur), sedangkan rumoh inong sebagai kamar tempat tidur yang disebut juree. Seuramoe keue dan seuramoe likot mempunyai ketinggian yang sama, sedangkan rumoh inong lebih tinggi dari kedua seuramoe tersebut.

Berbicara mengenai lokasi dapur dan lingkungan rumah tinggal, terlebih dahulu harus kita lihat bentuk penataan dari rumah yang bersangkutan. Secara umum dapat disebutkan bahwa dapur ditempatkan pada setiap rumah di serambi belakang yang disebut dengan seuramoe likot dan ada pula yang menyebutnya seuramoe dapu. Apabila kita memperhatikan dengan lebih cermat tentang bentuk rumah Aceh yang berkaitan dengan dapur, maka bentuknya dapat di bagi dalam tiga tipe. Tipe pertama dapur berada di beranda di dalam rumah induk. Maksudnya dapur diletakkan pada ruang sisi timur di serambi belakang. Pembagian ruangan-ruangan di serambi belakang pada rumah tipe ini adalah menjadi : satu ruang untuk dapur (ruang sebelah timur), ruang yang kedua dipergunakan untuk meletakkan peralatan dapur serta tempat untuk melaksanakan aktifitas dapur seperti menggiling



bumbu, mencuci piring dan kegiatan lainnya. Selebihnya, ruang-ruang yang lain, diperuntukkan sebagai ruang makan keluarga. Pengertian rumah induk sebagai yang disebutkan di atas dimaksudkan adalah keseluruhan rumah (serambi depan, belakang dan ruang tengah) tanpa adanya penambahan ruang lain.

Tipe yang kedua dapur berada di samping rumah induk. Pada tipe rumah ini untuk menempatkan dapur telah dibangun bangunan lain yang disebut rumoh dapu. Bangunan yang dimaksud dengan rumoh dapu (rumah dapur) merupakan ruang tambahan di serambi belakang yaitu di sisi timur sebanyak satu atau dua ruang.

Tipe yang ketiga yaitu dapur berada dalam bangunan khusus yang juga disebut rumoh dapu, yang bangunannya didirikan di belakang rumah induk. Penataan ruang dapur rumah tangga selalu didasarkan kepada faktor tepat guna dalam mengelola aktifitas dapur. Sebelum dijelaskan tata ruang dapur rumah tangga tradisional, ada baiknya terlebih dahulu dijelaskan sebatas bentuk dapurnya. Dapur rumah tangga bentuknya empat persegi panjang. Bahannya ada yang dibuat dari kayu, papan dan ada pula dari pelepah rumbia. Ada dapur yang memakai kaki yang disebut dapu dong dan ada yang tidak memakai kaki yang disebut dapu duek. Penataan ruang dapur rumah tangga tradisional banyak kaitannya dengan bentuk dapur tersebut.

Selain bentuk dapur, alat-alat dapur turut pula diperhitungkan di dalam penataan ruang dapur. Antara satu alat dengan yang lainnya saling berkaitan. Tata ruang dapur yang dapurnya berada di dalam rumah induk dapat dijelaskan sebagai berikut :

Dapur diletakkan di sisi paling timur dan langsung rapat ke dinding, sedangkan sisi kanan dapur (sisi selatan dari rumah) tidak dirapatkan sampai ke dinding, melainkan diberi jarak antara sisi dapur dengan dinding 50 - 75 cm sehingga terdapat suatu ruangan yang kosong. Ruangan ini dimaksudkan sebagai tempat untuk menyimpan cadangan bahan bakar, berupa kayu bakar

yang bakal dipergunakan untuk masa 2 - 3 hari memasak. Akan tetapi jika dapurnya berupa dapur berkaki, kolong di bawahnya dipergunakan juga sebagai tempat menyimpan kayu bakar. Namun hal yang demikian bukanlah suatu bentuk yang umum.

Di atas dapur, atau tepatnya di atas kayu bakar, diletakkan sebuah teratak (para-para yang) disebut sandeng yang ukurannya berkisar antara 75-100 cm x 150-200 cm. Dewasa ini sandeng kadang-kadang hanya dibuat dari sebilah papan saja yang langsung dipaku pada dinding. Fungsi dari sandeng adalah sebagai tempat meletakkan bahan untuk memasak yaitu berupa bumbu masak. Bumbu masak bagi masyarakat Aceh perlu disediakan di dapur agar segera dapat dipergunakan pada waktu diperlukan. Pada umumnya bumbu masak ini disimpan di dalam botol-botol, karena botol tidak berkarat dan bumbu masaknya bisa tahan lama seperti kunyit, merica, ketumbar dan lain-lain. Selain itu di atas sandeng disimpan pula alat-alat dapur, terutama yang tidak dipergunakan sehari-hari (alat dapur cadangan), ataupun alat-alat dapur yang sudah dipergunakan dan dibersihkan sesudah memasak. Alat-alat yang lazim dipakai untuk alat-alat memasak ini di antaranya yaitu :

1. **K a n e t (Periuk)**

Bentuknya bundar dan pada mulutnya lebih kecil serta terdapat bibir sebagai tempat penahan tutupnya. Ukuran kanet tidak sama besarnya. Dari ukuran yang paling kecil sampai yang besar, didasarkan kepada muatan isinya. Untuk membedakan ukuran maka terdapatlah sebutan kanet asoe sikaj (berisi lebih kurang satu kaleng susu beras), asoe sicupak, (3 kaleng susu beras) dan kanet asoe siare (berisi 1 bambu beras). Karena kanet dipergunakan untuk kebutuhan dapur rumah tangga maka ukurannya hanya terdiri dari 3 ukuran. Kanet dibuat dari tanah liat dengan mempergunakan teknik putar di atas mal yang dipergunakan sebagai acuan.

Setelah kering, kemudian dibakar baru siap untuk dipakai. Kanet dipergunakan khusus untuk menanak nasi.



Kanet dapat diperoleh dengan cara membeli di pasar-pasar. Ada juga yang dijajakan ke kampung-kampung yang dapat ditukar dengan benda-benda yang lain. Kanet dipakai sebagai wadah menanak nasi dengan cara memasukkan beras dan memberikan air secukupnya, lalu diletakkan di atas tungku perapian sampai nasi tersebut menjadi matang. Sehabis dipakai lalu dibersihkan dengan air pada bagian dalam, sedang bagian luar jika perlu digosok dengan sabut kelapa. Bila bagian dalam terdapat kerak nasi, tentu saja harus direndam lebih dahulu agar kerak tersebut menjadi lunak, baru dibersihkan. Setelah selesai dicuci sebelum dipakai pada waktu berikutnya, kanet tersebut disimpan di atas sandeng (para-para) di atas dapur. Kanet yang telah rusak baik bocor maupun tiris tidak dapat diperbaiki lagi dan dibuang.

2. Blangong (Belanga)

Bentuknya bundar dengan mulut besar atau dengan kata lain antara bagian bawah dan atas sama besarnya. Ukurannya berbeda-beda dari ukuran yang paling kecil sampai ukuran yang besar. Dari yang berukuran isi 1 kaleng susu air sampai 10 bambu air. Blangong dipakai untuk tempat memasak sayur atau menggulai ikan dan daging. Seperti halnya dengan kanet, blangong juga dibuat dari tanah liat dengan teknik yang sama.



Untuk memperoleh blangong caranya sama dengan kanet, ada yang dibeli di pasar dan ada yang didapat dari penjaja yang membawa ke kampung. Pada penjaja selain bisa di beli dengan uang, dapat pula diperoleh dengan sistim barter (tukar barang dengan barang) dengan padi, beras, asam sunti (asam belimbing) dan lain-lain.

3. Peune (Piring)

Peune di dalam bahasa Indonesia dapat diartikan piring. Peune bentuknya seperti piring dan ukurannya pun sebesar piring makan, sebagai bahan bakunya untuk membuat peune dipergunakan tanah liat. Fungsi yang paling utama dipergunakan sebagai piring tempat makan. Dalam kegiatan, dapur peune juga berfungsi sebagai tempat menggiling bumbu masak yang bersifat lunak seperti asam sunti (asam belimbing), cabe rawit dan lain-lain. Selain itu kadang-kadang difungsikan juga sebagai tempat untuk memeras santan kelapa.



Peune dapat diperoleh dengan cara membeli di pasar-pasar atau menukarkan dengan barang-barang lain pada saat penjaja membawa ke kampung. Hal seperti ini telah diterangkan seperti cara masyarakat memperoleh kanet dan blangong. Berkenaan dengan cara memakainya yang perlu diterangkan di sini hanya pada saat difungsikan untuk menggiling bumbu masak. Bumbu masak diletakkan di permukaan peune dan untuk melumatkannya dipakai alat penggiling dari kayu yang disebut ulak-ulak.

4. Batee Lada (Batu giling).

Batee dalam bahasa Aceh berarti batu dalam bahasa Indonesia. Lada dalam bahasa Aceh berarti lada atau merica dalam bahasa Indonesia. Dikatakan batee lada karena di antara salah satu jenis rempah yang dihancur lumatkan dengan batu ini adalah lada.

Batee lada adalah sejenis batu gilingan yang dapat menghancur lumatkan segala jenis bumbu masak seperti lombok, bawang merah, bawang putih, ketumbar dan lain sebagainya. Batee lada terbuat dari sejenis batu yang dipahat sedemikian rupa dengan menambah sebuah batu bulat panjang sebagai penggilingnya. Batu bulat panjang ini disebut aneuk batee lada. Panjang sebuah batee lada kira-kira 30 cm dengan lebar kira-kira 20 cm dan tingginya 10 cm. Sedangkan aneuk batee lada bergaris tengah 7 cm dengan panjangnya selebar batee lada.



Hampir semua rumah tangga Aceh tidak dapat dipisahkan dari Batee Lada ini. Walaupun seseorang sudah

menempati rumah gedung, pemakaian alat ini tidak bisa ditinggalkan. Hal ini tidak lain karena masakan Aceh yang banyak menggunakan rempah-rempah itu sangat mudah dihancurkan lumatkan dengan batee lada ini. Untuk mendapatkan batee lada seseorang membelinya di pasar-pasar. Sedangkan penjual memperoleh dari pengrajin-pengrajin khusus. Pengrajin ini tidak banyak kita jumpai lagi. Tetapi karena sebuah batee lada dapat dipergunakan puluhan tahun maka produksinya tidak begitu banyak.

5. **G e u n u k u (Kukuran kelapa).**

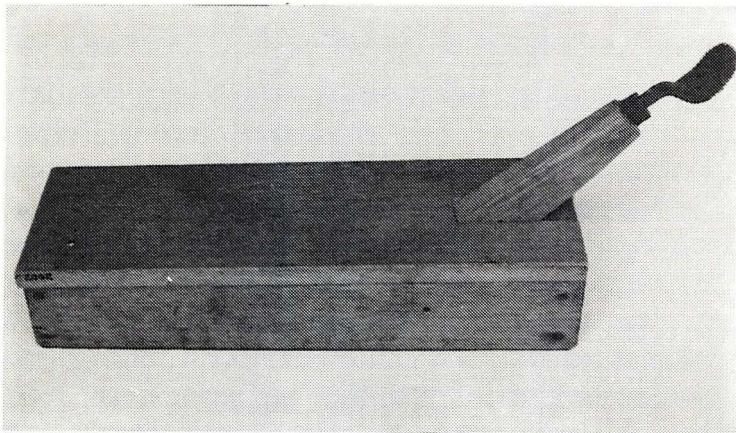
Alat untuk mengukur kelapa yang lazim dipakai oleh orang Aceh disebut geunuku. Geunuku termasuk perkakas dapur yang sangat penting. Tanpa sebuah geunuku belumlah sempurna sebuah dapur Aceh. Pemakaian geunuku hampir merata di seluruh Aceh terutama Aceh pesisir yang banyak ditumbuhi pohon kelapa.



Geunuku terbuat dari balok kayu dimana pada ujungnya ditancapkan sebuah besi pipih bergerigi seperti gergaji yang

dinamai mata geunuku. Bentuknya sepinas lalu seperti seekor binatang yang pendek kakinya tanpa kepala. Panjangnya dari buntut sampai ke leher kira-kira 70 cm. Tingginya lebih kurang 20 cm. Sebagai alat pengukur kelapa pemakaiannya sangat sederhana sekali. Orang yang akan mengukur kelapa cukup dengan menduduki punggungnya kemudian kelapa yang sudah dibelah dua (tanpa kulit luar) digosokkan pada mata Geunuku yang bergerigi. Dalam waktu yang sangat singkat kelapa siap diparut tanpa harus mencongkel isinya seperti di tempat-tempat lain di luar Aceh. Batok kelapa tetap tinggal utuh bagi keperluan lain terutama untuk kayu bakar.

Selain bentuk tersebut ada juga geunuku yang matanya di pasang pada papan yang tebal yang berbentuk kotak dan pada bagian atas dapat ditutup, dan mata geunuku dapat di lipat ke dalam kotak. Pada saat dipakai mata geunuku dikeluarkan dan sesudah dipakai lalu ditutup dan badannya dipergunakan sebagai tempat duduk.



Ada lagi satu bentuk lain dari geunuku tersebut. Mata geunuku langsung dimasukkan ke dalam sebuah lubang yang

telah dipahat terlebih dahulu pada sebuah balok yang kedalamannya sekitar 7 - 10 cm. Apabila sudah dipakai matanya dapat dicabut, sedangkan pada bentuk yang pertama dan kedua matanya tidak dapat dilepaskan atau dicabut.

Untuk memperoleh sebuah geunuku bisa dengan membeli di pasar-pasar, namun yang sering disuruh buat pada tukang-tukang kayu setempat. Biasanya dengan bermodal-kan sepotong kayu balok, orang yang memerlukannya mendatangi tukang kayu untuk dibuatkan sebuah geunuku. Dalam waktu senggang tukang kayu setempat dan tidak berkeberatan membuatnya dengan ongkos sekedarnya saja. Adapun mata geunuku yang terbuat dari besi dapat dibeli di pasar atau dipesan pada pandai besi.

6. C i n u.

Cinu dalam bahasa Indonesia dapat diartikan dengan gayung. Cinu dibuat dari tempurung kelapa yang diberi bertangkai dari kayu. Besarnya sebesar tempurung kelapa dan panjang tangkainya berkisar antara 25 - 50 cm. Teknik pembuatannya sangat sederhana.

Tempurung kelapa dipilih yang tua dan telah berwarna kehitam-hitaman, biasanya diambil tempurung kelapa tua yang telah lama digigit oleh tupai yang isi di dalamnya sudah tidak ada lagi. Pekerjaan tahap berikutnya mengupas kulit kelapa serta membersihkannya. Lalu diberi beberapa lubang kecil sebagai tempat mengikat tangkainya. Lubang batok kelapa yang telah digigit oleh tupai jika dianggap masih belum cukup besar akan ditambahnya. Cinu digunakan untuk mengambil air dari dalam guci, tayeuen atau keutuyong.

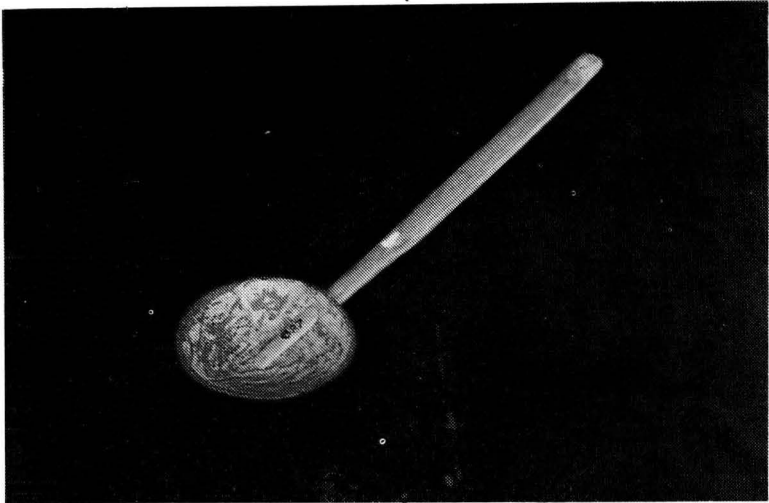
Dalam kehidupan sehari-hari cinu dapat dibuat sendiri, dibuat oleh tetangga atau membelinya. Dewasa ini cinu yang tradisional seperti ini sudah jarang pemakaiannya.



Kedudukan cinu secara berangsur-angsur telah digeser oleh gayung yang dibuat dari kaleng susu atau gayung-gayung plastik. Sistim penyimpanan cinu dengan cara menyangkutkan di dinding dapur.

7. Aweuek.

Bentuknya hampir menyerupai sebuah sendok dengan tangkainya lebih panjang. Besarnya aweuek sangat tergantung kepada besar kecilnya tempurung kelapa yang dipergunakan sebagai bahan bakunya. Pada umumnya tempurung kelapa yang akan dipergunakan dipilih yang berdiameter sekitar 10 cm. Tangkainya lebih panjang dari ukuran sendok biasa dan yang sering kita jumpai atau yang umum dipakai berkisar antara 25 - 30 cm. Untuk tangkai, bahannya dapat dipergunakan bambu, kayu atau batang pinang yang telah dibentuk dengan sistim merautnya. Bagian ujungnya yang kecil dimasukkan ke tempurung yang telah diberikan lubang.



Aweuek dipakai untuk mengaduk sayur dan gulai yang sedang dimasak dan sekaligus berfungsi untuk mengambilnya sesudah masak. Selain itu juga dipakai untuk mengambil nasi dari dalam periuk, menggoreng ikan dan lain-lain. Untuk memperoleh sebuah aweuek, karena bahan bakunya sangat mudah serta teknik pembuatannya pun sederhana, sering mereka membuat sendiri, atau kadang-kadang ada pula yang meminta tolong untuk dibuatkan oleh tetangga. Sungguhpun demikian ada pula orang mendapatkannya dengan cara membeli.

8. Reungan.

Sebagai bahan bakar kebutuhan rumah tangga tradisional adalah kayu. Memasak dengan kayu memberikan akibat sampingan berupa pengotoran dapur dan peralatannya. Dapat dipastikan periuk dan belanga cepat sekali hitam. Kalau diletakkan di sembarang tempat, maka menyebabkan tempat itu kotor pula. Untuk mengatasi hal ini maka sebagai

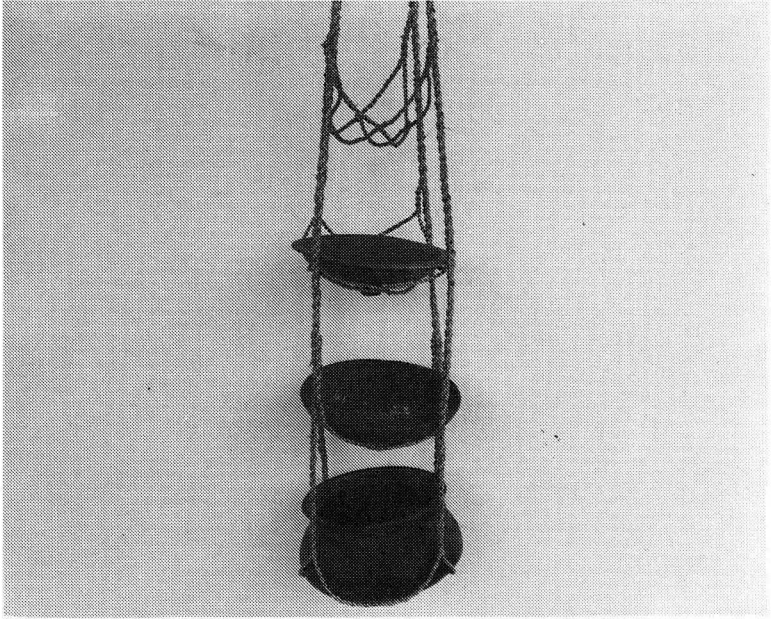
lapik/alas bagi periuk dibuat reungkan. Reungkan terbuat dari anyaman daun kelapa, rotan atau lidi. Daun kelapa untuk sebuah reungkan tidak boleh terlalu tua dan juga tidak boleh daun yang masih berupa janur. Dengan demikian reungkan dapat bertahan lebih lama dari pada memakai daun kelapa yang sudah tua.



Reungkan termasuk alat dapur yang jarang diperjual-belikan. Ibu-ibu rumah tangga dapat dengan mudah membuatnya.

9. Salang.

Orang Aceh sering menyimpan masakan (gulai) ikan dalam waktu yang agak lama. Ikan-ikan yang telah digulai itu pada saat-saat tertentu dipanasi agar tidak busuk. Kegunaan menyimpan ini adalah sebagai persiapan kalau kebetulan ada tamu mendadak yang dirasa perlu diberi makan. Sebagai alat menyimpan itu disediakan salang. Makanan (masakan) dalam periuk atau belanga dengan beralaskan reungkan diletakkan dalam salang lalu digantung di atas dapur.

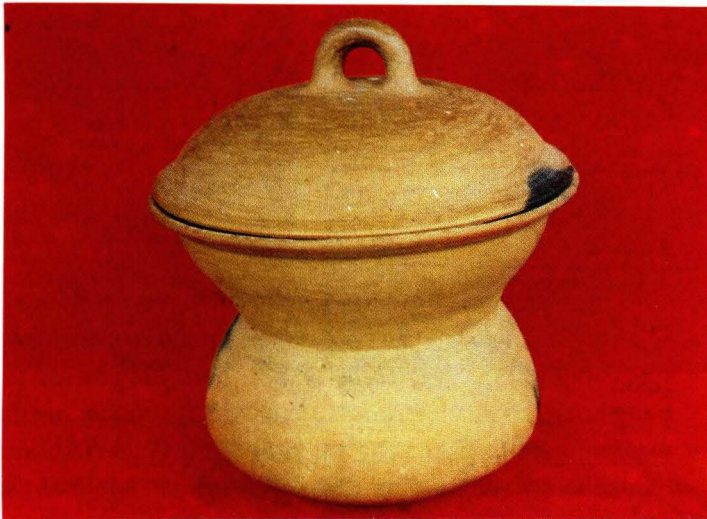


Salang ada dua macam kalau dilihat dari bentuknya. Salang yang agak besar dibuat dari anyaman rotan atau daun iboh yang berbentuk seperti keranjang yang bagian atasnya terbuka dan ditambah tali, sebagai gantungan hingga bentuknya bersusun. Salang yang sederhana dibuat dari anyaman daun Iboh (sejenis palm) atau rotan, bentuknya sederhana sekali, hanya satu lapis saja.

10. **D a n d a n g (Kukusan).**

Dandang digunakan untuk memasak nasi. Selain mempergunakan kanet sebagai wadahnya, dalam kehidupan sehari-hari di dapur rumah tangga masih dipakai pula dandang atau disebut juga kanet dangdang atau sangku tanoh. Perkataan yang sama di dalam masyarakat Gayo disebut kukusen, sedangkan di masyarakat Aneuk Jamee disebut

dandang. Dandang dalam bahasa Indonesia disebut dandang atau kukusan. Bentuknya pada bagian bawah bundar, pada bagian tengah genting serta di bagian atas berbentuk terbuka serta tutup sebagai penutupnya. Pada bagian tengah yang genting tadi terdapat penyekat yang diberi berlubang-lubang kecil yang berfungsi sebagai tempat penguapan pada saat beras dikukus untuk dimasak menjadi nasi.



Dandang sebagaimana halnya kanet dan blangong dibuat dari tanah liat dengan mempergunakan teknik putar. Dandang dipergunakan untuk memasak nasi, baik nasi biasa maupun nasi ketan. Beras yang sudah dicuci dimasukkan ke dalam dandang di bagian atas, menurut ukuran yang telah ditentukan. Pada bagian bawah terlebih dahulu diisi air kira-kira setengah sampai dua pertiga bagian. Jika airnya terlampau banyak mengakibatkan nasi menjadi lembek, atau jika airnya tidak cukup nasinya tidak matang. Penggunaan kanet dandang ini umumnya dipakai di rumah-rumah yang

dihuni oleh lebih dari 6 orang atau pada saat kedatangan tamu yang perlu dijamu dengan makan. Mereka memerlukan tempat memasak nasi yang besar karena kanet biasa paling besar berisi satu bambu beras. Kanet dandang ukuran yang kecil berukuran seperdua bambu beras sampai yang berukuran 2 - 3 bambu beras. Di sini mereka telah mempergunakan prinsip efisiensi dalam pekerjaan dapur. Seandainya mereka mempergunakan kanet biasa, memerlukan dua atau tiga kali masak untuk ukuran 2 - 3 bambu beras.

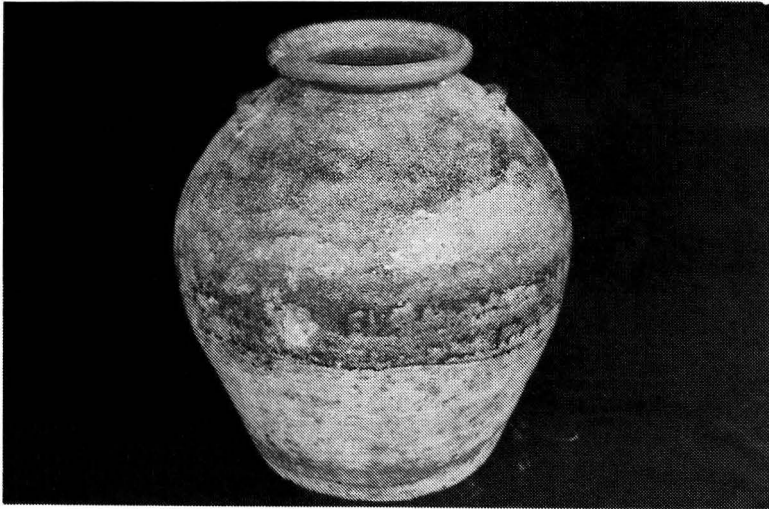
Membersihkan dandang sama halnya dengan membersihkan kanet dan blangong. Dandang disimpan di tempat yang sama atau bersama-sama dengan kanet dan blangong.

11. Guci.

Guci sebagai wadah menyimpan air di dapur yang dipergunakan sehari-hari untuk kebutuhan masak-memasak. Guci mempunyai berbagai ukuran dari yang besar sampai yang kecil. Di Aceh terkenal semacam tipe guci yang disebut peudeuna yaitu guci yang sangat besar. Guci (ukuran kecil dan sedang) yang sering dipakai di rumah. Melihat asalnya ada guci yang berasal dari luar (negara asing seperti Cina, Jepang) dan ada yang merupakan hasil produksi setempat. Guci berasal dari bahan baku porselin atau keramik, sedangkan produk lokal mempergunakan tanah liat.

Penggunaan guci dalam kehidupan rumah tangga sehari-hari terutama yang berkaitan dengan aktifitas dapur, selain dipergunakan sebagai wadah menyimpan air, masih terdapat fungsi yang lain. Ada yang dipergunakan sebagai tempat menyimpan minyeuk brok (jenis minyak kelapa yang dihasilkan dengan sistem pengolahan tradisional), tempat menyimpan asam sunti, tempat menyimpan cuka jok (cuka aren) dan cuka nipah.

Guci dalam bentuk yang kecil disebut guroe. Pada lazimnya dipergunakan untuk tempat menyimpan asam sunti, garam, cuka dan minyak kelapa dalam jumlah kecil.



Untuk mendapatkan sebuah guci, terutama guci yang berasal dari luar negeri (guci keramik) harus dibeli di pasar-pasar. Pada saat ini guci keramik sudah langka dan telah dijadikan barang antik dengan harga yang tinggi. Guci yang dibuat dari tanah liat sekarang telah tergeser dengan masuknya ember plastik sebagai unsur baru ke dalam dapur tradisional. Air yang disimpan di dalam guci agak jarang dipakai, kecuali dalam kegiatan upacara.

12. T a y e u e n (Kendi).

Tayeuen yang disebut dalam istilah bahasa Aceh mempunyai makna kendi. Pemberian nama terhadap kendi di Aceh didasarkan kepada bahan yang dibuatnya. Ada yang

disebut tayeuen tanoh (kendi yang dibuat dari tanah liat) ada pula tayeuen teumaga (sejenis kendi yang bahannya dibuat dari tembaga). Bila kendi tersebut ukurannya lebih dari ukuran biasa disebut keutuyong. Tayeuen teumaga berfungsi untuk mengangkut air dari perigi guna diisi ke dalam guci dan secara insidental dipergunakan pula sebagai tempat menyimpan air yang dipakai pada waktu memasak sehari-hari. Tayeuen tanoh selain berfungsi seperti tayeuen teumaga, masih mempunyai fungsi lain dalam kaitannya dengan masak-memasak. Tayeuen tanoh sering dipakai untuk memasak nasi ketan dalam ukuran banyak, sedang dalam ukuran sedikit dimasak dalam kanet. Ada pula yang mempergunakannya sebagai tempat memasak air dan tempat menyimpan manisan.



Tayeuen dapat diperoleh dengan cara membeli dan tukar-menukar. Tayeuen teumaga setelah dibeli akan tahan dalam waktu yang relatif lama. Tayeuen teumaga secara berkala

tetap dibersihkan untuk menjaga agar jangan menimbulkan bau tembaga pada air. Untuk membersihkannya digosok dengan abu dapur dan ada pula yang digosok dengan benda-benda yang mengandung zat asam seperti jeruk nipis, belimbing, jeruk purut dan lain sebagainya. Jika dalam pemakaian sehari-hari mengalami kerusakan, maka tayeuen tersebut dapat diperbaiki dengan mensodernya kembali. Dalam keadaan yang tidak memungkinkan lagi dilakukan perbaikan, maka dijual kepada pembeli barang bekas, untuk diolah kembali.

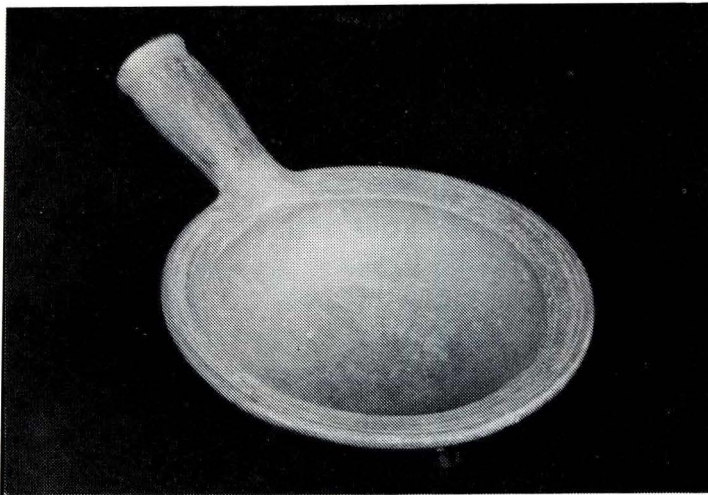
Tayeuen tanoh yang dipergunakan untuk memasak nasi ketan, caranya dapat diterangkan sebagai berikut. Mula-mula ke dalam tayeuen diisi air dengan ukuran setengah sampai dua pertiga, lalu diletakkan di atas tungku yang telah berapi. Pada saat air mendidih ke dalam tayeuen dimasukkan tempat beras pulut yang disebut punceuk yang berisi beras pulut yang telah dicuci. Tempat beras berbentuk kerucut yang dibuat dari upih pinang yang telah dibuang bagian kulitnya. Tempat ini diberi lubang-lubang kecil agar uap air yang sedang mendidih dapat tersalurkan ke dalam beras. Lalu kemudian tempat beras ini ditutup dengan peune atau penutup lain sampai nasi ketan matang baru diangkat.

13. Blangong sudu (Wajan).

Salah satu dari perkakas dapur yang juga memegang peranan penting dalam kebutuhan dapur rumah tangga disebut blangong sudu. Pengertian umum yang dapat disamakan dengan pengertian wajan (penggorengan) yang terdapat di dalam kamus bahasa Indonesia. Bentuknya ada dua macam. Ada yang berbentuk wajan yang dibuat dari besi atau aluminium dengan menggunakan dua buah telinga kiri dan kanan yang berfungsi sebagai tempat pegangan ; ada

pula yang bentuknya mempunyai sebuah tangkai yang berfungsi sebagai pegangan.

Bahan baku yang dipergunakan untuk membuat blangong sudu dipergunakan tanah liat dengan menggunakan teknik putar seperti membuat periuk atau belanga. Dewasa ini blangong sudu di dapur-dapur tradisional sudah mulai tidak dipergunakan lagi atau sudah mulai ditinggalkan. Kedudukannya sudah mulai digeser oleh wajan-wajan yang dibuat dari besi atau aluminium. Blangong sudu mempunyai fungsi untuk tempat menggoreng makanan lainnya seperti berbagai jenis kue.



Blangong sudu yang dipergunakan sebagai wadah tempat penggorengan tersebut dapat diperoleh dengan cara membeli, atau menukar dengan barang lain. Wajan diletakkan di atas tungku yang sudah dihidupkan apinya. Ke dalam wajan diisi minyak makan, jika minyak tersebut telah panas barulah siap untuk menggoreng ikan atau daging. Apabila telah selesai dipakai, minyak makan yang masih tersisa dituang ke dalam

suatu tempat yang biasanya berupa botol atau kaleng susu. Pengetahuan mereka tentang manfaat mengosongkan minyak dari dalam wajan agar minyak yang masih tersisa tidak di-serap melalui pori-pori wajan atau untuk menghindari agar jangan tumpah. Karena bentuk wajan ini sangat mudah rebah. Setelah selesai menuang sisa minyak, lalu wajan ini dibersihkan. Membersihkan wajan cukup menyapu permukaan dengan mempergunakan sabut kelapa. Selesai dibersihkan wajan ini disimpan di tempat penyimpanan periuk, belanga dan alat-alat dapur lainnya yaitu sandeng.

14. Leusong (Lesung).

Lesung di Aceh dikenal ada beberapa jenis, seperti leusong pade (lesung pada jeungki penumbuk padi), leusong jaroe (lesung tangan), leusong ranub (pelumat sirih) Yang dimaksudkan di sini adalah lesung tangan yang berukuran kecil yang dipergunakan di dapur. Hal ini perlu ditegaskan oleh karena leusong jaroe ada dua ukuran, besar dan kecil. Yang besar tidak merupakan alat yang berhubungan dengan dapur, karena lesung ini ditempatkan di kolong rumah yang berfungsi untuk menumbuk tepung, padi, emping beras dan lain-lain. Leusong jaroe bentuknya ada yang bundar dan ada yang empat segi. Ukuran lesung berbentuk bundar mempunyai garis tengah sekitar 20 cm dengan ketinggian 15 - 20 cm. Lesung yang berbentuk empat persegi mempunyai ukuran lebar tiap sisi pada bagian permukaan berkisar 20 cm dan di bagian kaki antara 12 - 15 cm, dengan ketinggian antara 15 - 20 cm.



Lesung dibuat dari tiga jenis bahan baku, ada yang dibuat dari kayu, ada yang dipahat dari batu dan ada pula yang dibuat dari besi. Lesung yang dibuat dari kayu, harus dipilih kayu yang kuat serta tahan lama seperti pohon nangka, bak manee, bak keupula (pohon tanjung) dan jenis-jenis kayu keras lainnya. Teknik pembuatannya sangat sederhana yaitu mengambil sepotong kayu, lalu membersihkan kulit luarnya untuk mencapai bentuk yang bulat atau empat persegi dengan mempergunakan alat seperti beliung, pahat, ketam dan lain-lain. Pekerjaan berikutnya memberi lubang pada permukaannya dengan mempergunakan pahat. Teknik serupa dipergunakan pula untuk mengerjakan sebuah lesung batu. Supaya dapat berfungsi, lesung harus dilengkapi dengan sepotong alu yang disebut alee. Alee berbentuk bulat panjang dengan ukuran sekitar 30 cm dan berdiameter 5 cm. Pada bagian yang dipergunakan untuk menumbuk padi bentuknya bulat telur. Sebuah alu ada yang dibuat dari kayu, yaitu jenis kayu yang telah disebutkan di atas dan ada pula yang mempergunakan besi. Lesung fungsinya hampir sama dengan batee lada. Lesung dipergunakan untuk menumbuk bumbu-bumbu masakan seperti kunyit, ketumbar, u neu-lheue (kelapa gongseng), rempah-rempah, selain itu juga dipergunakan untuk menumbuk tepung.



Lesung dapat diperoleh dengan membuat sendiri yaitu jenis lesung kayu ataupun dengan menyuruh buatkan pada tukang-tukang kayu. Ada pula yang harus membelinya di pasar-pasar, karena lesung sangat jarang dijual ke kampung-kampung. Hal ini bisa dimengerti mengingat lesung akan dapat dipakai dalam jangka waktu yang cukup lama dan di samping itu pula lesung kayu hampir tiap-tiap kampung ada yang membuatnya. Untuk lesung batu harus dibeli di pasar-pasar, karena daerah yang memproduksinya terbatas sekali. Lesung batu yang dipakai di Aceh Besar adalah hasil buatan dari daerah Bireuen di Aceh Utara. Kondisi seperti ini dapat dijelaskan karena tidak semua daerah mempunyai batu yang cocok untuk dipergunakan sebagai bahan baku dalam membuat lesung.

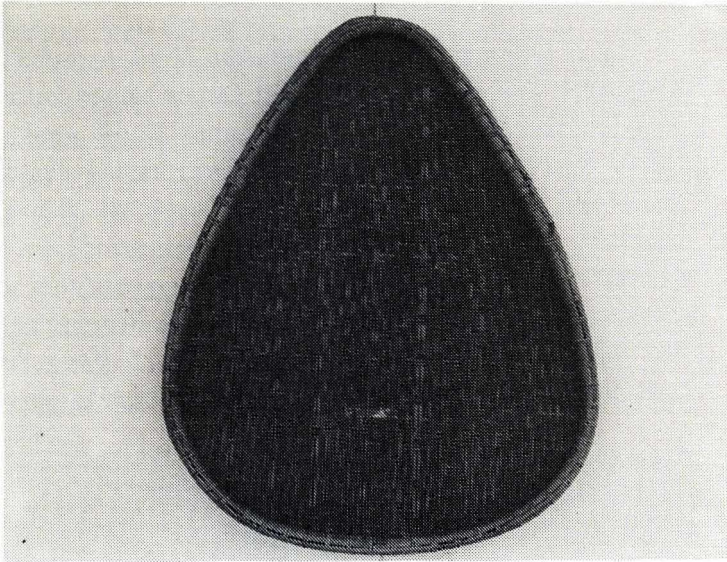
Perawatan sebuah lesung sangat sederhana. Lesung yang baru saja selesai dimanfaatkan, harus selalu dibersihkan dengan mencuci atau menyapunya. Setelah selesai

pemakaiannya, lesung disimpan ditempat penyimpanan dengan cara ditelungkupkan. Pada sebuah lesung kayu yang telah menunjukkan tanda-tanda retak, dilakukan tindakan prefentif untuk menghindari agar rusaknya jangan lebih parah. Tindakan prefentif ini dilakukan dengan cara mengikat badan lesung di bagian paling atas dengan kawat (usaha yang paling mudah) atau memasukkan klah (rotan yang dianyam) sebagai pengikat lingkaran lesung tersebut.

15. Jeu'ee (Niru).

Satu-satunya alat yang dipergunakan untuk menampi beras adalah jeu'ee, yang dalam bahasa Indonesia disebut niru. Jeu'ee berbentuk hampir serupa dengan segitiga sama kaki yang tidak bersudut, yang pada pangkalnya lebih besar sedangkan pada bagian paling ujung lebih runcing. Sebuah jeu'ee mempunyai lebar pada bagian pangkal sekitar 50 cm. Pada bagian ujung sekitar 20 cm dengan panjangnya sekitar 60 cm. Untuk mengayam sebuah niru dipergunakan kulit dari batang bili, kulit rotan atau kulit bambu. Perkakas ini merupakan salah satu alat terpenting dalam kehidupan masyarakat Aceh. Niru dipergunakan setiap saat untuk menampi beras yang akan dimasak.

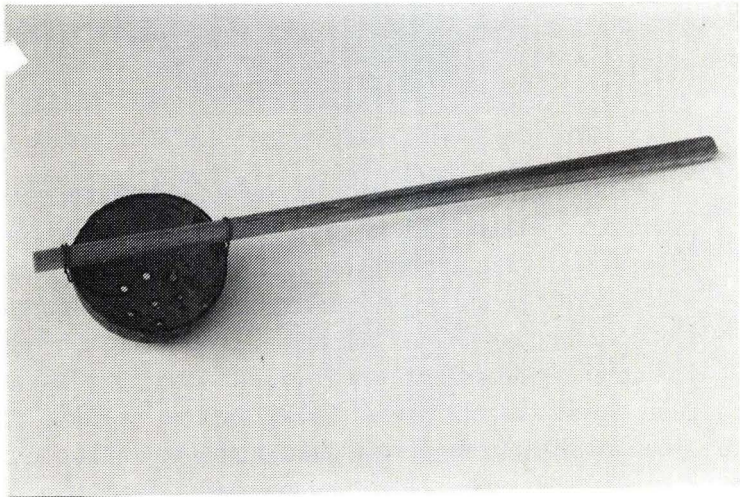
yang terdapat di setiap rumah tangga di Aceh dengan membeli di pasar-pasar. Pembuatan niru nampaknya mudah tetapi bila dikerjakan termasuk pekerjaan yang sulit. Tidak semua kampung yang terdapat di Aceh memiliki pengrajin niru. Padahal bahan baku untuk membuat niru dengan mudah dapat diperoleh di tiap-tiap kampung. Niru tidak perlu dibersihkan sesudah dipakai, niru dapat disimpan dengan mudah di sembarang tempat, karena benda tersebut tidak mudah rusak. Biasanya niru disangkut di dinding dapur ataupun di para-para rumah.



Menyangkut dengan niru ini, dalam kehidupan masyarakat Aceh terdapat hal-hal yang bersifat magis. Ada suatu kepercayaan yang tumbuh, terutama pada masa pengobatan secara medis belum begitu berkembang, alat ini dipergunakan berhubungan dengan kesehatan. Niru sering dipergunakan untuk menangkal penyakit sapa bila seseorang menderita sakit seperti demam panas. Orang tersebut menurut keyakinan mereka telah disapa oleh setan-setan jahat. Untuk menyembuhkannya, setan tersebut harus diusir dan salah satu alat untuk mengusirnya dipergunakan niru. Oleh karena itu, dalam lingkungan masyarakat tradisional adanya suatu kepercayaan yang bersifat tabu, di mana semua orang dilarang melangkahi niru. Sejalan dengan itu pula perlakuan terhadap niru agak berhati-hati. Niru yang sudah rusak dan tidak dapat dipakai lagi tidak boleh dibuang di sembarang tempat dan sebaiknya niru tersebut dibakar.

16. Bruek Keukaraih.

Salah satu alat yang dipergunakan untuk membuat kue khas Aceh disebut bruek keukaraih. Dalam bahasa Indonesia dapat disebut tempurung karah-karah. Bruek keukaraih, dibuat dari tempurung kelapa yang pada bagian atas diberi berlobang besar, atau sepertiga dari batok kelapa tersebut dipotong. Pada bagian bawahnya diberi berlubang kecil-kecil berbentuk melingkar serta diberikan gagang yang dibuat dari kayu dan diikat pada bagian atas tempurung. Bruek keukaraih ini dipergunakan untuk kue khas Aceh yang dalam masyarakat Aceh dan Aneuk Jamee disebut keukarah.



Seperti umumnya peralatan dapur diperoleh dengan membeli, meminta kepada orang/tukang untuk membuatnya ataupun membuatnya sendiri. Tetapi bruek keukaraih ini lebih banyak dibuat sendiri. Untuk mempergunakan sebuah bruek keukaraih memerlukan ketrampilan apabila menginginkan hasil yang baik. Pada prinsipnya cara penggunaan bruek keukaraih dapat diterangkan sebagai berikut.

Tepung untuk membuat keukarah dicampur dengan air hingga menjadi adonan cair yang agak kental. Selanjutnya disediakan sebuah wajan yang ukurannya sedang, yang kemudian diisi dengan minyak goreng lalu dipanaskan di atas tungku. Setelah minyak panas, tepung yang telah dicairkan tersebut dimasukkan ke dalam bruek keukaraih. Sesudah itu, tepung di dalam bruek keukaraih dimasukkan ke dalam minyak dengan cara mengetuk-ngetuk bruek keukaraih dengan perlahan-lahan sambil memutar di atas minyak secara melingkar sampai ketebalan kue yang diinginkan tercapai baru dihentikan. Apabila kue tersebut telah masak baru diangkat dan kemudian dibuat yang lain dengan cara seperti semula.

Bruek keukaraih agar dapat bertahan lebih lama, dengan sendirinya setelah dipakai lalu dicuci sebersih-bersihnya sampai hilang semua bekas tepung yang melekat tadi, baru kemudian disimpan di tempat yang aman seperti di para-para rumah agar terhindar dari anak-anak. Jika terdapat kerusakan sekecil apapun seperti lubangnya membesar atau retak yang menyebabkan cairan tepung bisa keluar melalui retak tersebut, bruek keukaraih semacam ini tidak dapat difungsikan lagi.

17. C a p a h.

Pengertiannya di dalam bahasa Indonesia disebut pinggan kayu. Penamaan pingan kayee dalam masyarakat Aceh, karena pinggan tersebut dibuat dari kayu. Bentuknya menyerupai peunee atau piring makan yang ukurannya lebih dalam. Besarnya tidak distandarisir, oleh karena itu terdapat bermacam-macam ukuran. Kalau peune fungsi utamanya sebagai piring tempat makan di samping fungsi-fungsi yang lain, maka capah atau pingan kayee dipergunakan sebagai tempat memeras santan. Capah dapat dipergunakan untuk

fungsi-fungsi yang lain seperti tempat membuat rujak, mencuci sayur, menggiling asam belimbing dan lain-lain.



Capah dibuat dari kayu yang lunak seperti batang rubek, batang waru atau kayu-kayu lain yang sejenis. Dipilih jenis kayu ini karena mudah dibentuk serta tidak retak. Pengrajin capah sekarang sudah jarang dijumpai oleh karena pekerjaan ini tidak dapat lagi dipergunakan sebagai salah satu sumber mata pencaharian. Hasil produksi ini sudah jarang dijumpai di rumah-rumah penduduk dan fungsinya sudah diganti oleh baskom yang dibuat dari seng atau baskom plastik. Untuk memperoleh capah bagi mereka yang tidak dapat membuatnya, mau tidak mau harus membelinya.

18. S i k i n (Pisau dapur).

Alat dapur tradisional lainnya yang terdapat dalam dapur rumah tangga tradisional yang terdapat di Aceh disebut sikin. Dalam masyarakat Aceh terdapat berbagai jenis pisau seperti

sikin blati, sikin lipat, sikin mantroi, sikin panyang, sikin cut dan lain-lain. Maka pisau yang dipergunakan di dapur umumnya dipakai sikin mantroi atau sikin cut atau disebut juga sikin dapu, yang sering diistilahkan dalam bahasa Indonesia dengan pisau dapur. Pisau dapur bentuknya seperti pisau belati dengan ukuran yang kecil.

Sebuah pisau dibuat dari dua jenis bahan baku yang terdiri dari besi dan kayu. Untuk mata pisau dibuat dari besi sedangkan gagangnya dibuat dari kayu. Pisau dalam ukuran apapun besarnya harus dibuat oleh utoih (tukang) besi. Pisau dapur dalam kegiatan dapur sehari-hari dipergunakan untuk memotong sayur-sayuran, menyangi serta memotong daging dan sebagainya.

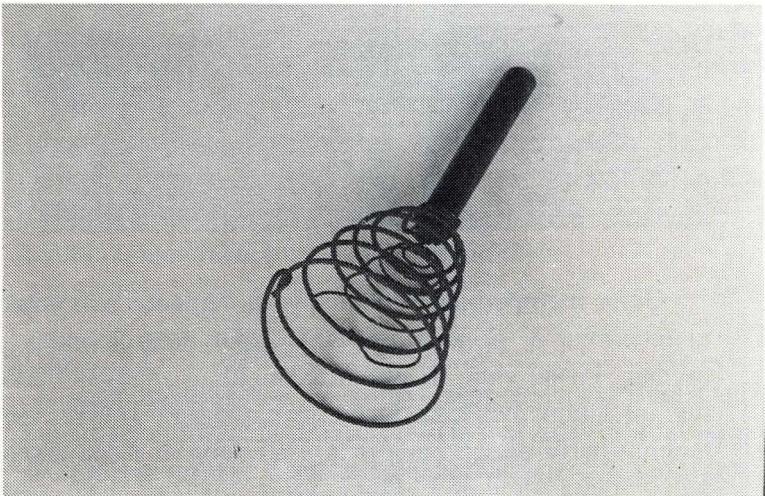


Guna memperoleh sebuah pisau, anggota masyarakat membelinya di pasar-pasar yang dapat diperoleh dengan mudah. Pisau yang selalu dipakai akan mengakibatkan tumpul. Untuk menajamkan kembali matanya pada saat-saat tertentu perlu diasah pada batu asah yang di Aceh disebut batee meuasah dan pekerjaannya disebut asah sikin.

Pekerjaan mengasah merupakan usaha merawat dan sekaligus tindakan membersihkan pisau. Pisau yang gagangnya rusak, dapat digantikan dengan gagang yang baru dan jika matanya yang patah tidak dapat diperbaiki lagi.

19. Chok Boh Manok.

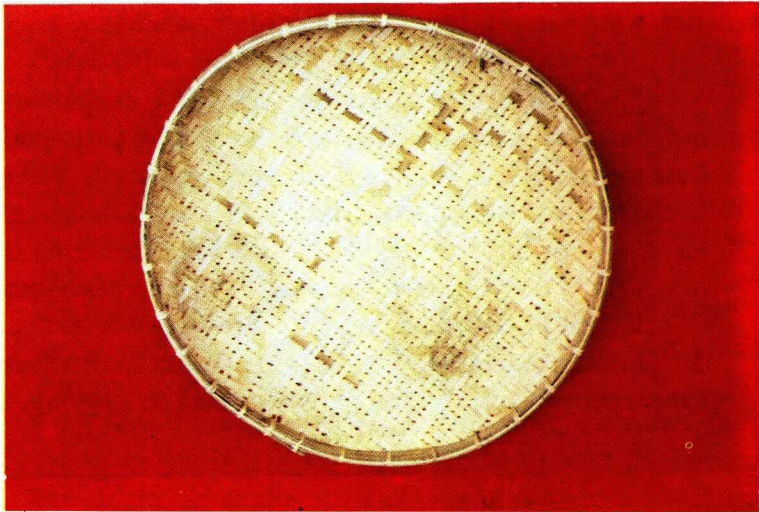
Kehidupan masyarakat Aceh pada saat-saat tertentu melakukan kegiatan dapur untuk membuat kue-kue baik kebutuhan hari-hari maupun kebutuhan-kebutuhan tertentu seperti hari besar, kegiatan adat dan sebagainya. Salah satu alat untuk memasak kue tradisional disebut chok boh manok, yang berarti kocokan telur. Bentuknya seperti spiral yang makin ke gagang makin kecil. Kocokan telur dibuat dari kawat yang digulung berbentuk spiral. Gagangnya dibuat dari kayu dan ada pula yang dibuat dari kawat itu sendiri yang diputar. Kocokan telur digunakan untuk mengocok telur yang akan dipergunakan sebagai campuran bahan untuk pembuatan kue-kue yang diinginkan seperti peunajoh tho, boi (kue bolu) dan lain-lain.



Chok boh manok ada yang diperoleh dengan cara membuat sendiri dan ada pula yang dibelinya di pasar-pasar. Cara menggunakan alat ini sangat sederhana sekali. Setelah telur dimasukkan ke dalam baskom, lalu dikocok dengan alat ini. Kawat yang berbentuk spiral tadi sifatnya elastis dan mengeper. Pekerjaan ini dilakukan sampai telur benar-benar menjadi masak. Setelah selesai pemakaiannya alat ini dicuci dengan bersih yang untuk selanjutnya disimpan di tempat-tempat penyimpanan seperti di dinding atau di sandeng.

20. Sareng Santan.

Sareng santan yang terdapat dalam masyarakat Aceh, dalam bahasa Indonesia mengandung pengertian alat untuk menyaring santan. Saring santan bentuknya bundar yang mempunyai garis tengah sekitar 15 - 20 cm. Saring santan ada yang dibuat permanen dan ada yang dibuat secara darurat. Yang permanen biasanya dibuat atau dianyam dari kulit bili atau kulit bambu. Sistem anyaman sama dengan anyaman pada jeu'ee. Selanjutnya diberi gagang sebagai tempat pegangan yang dibuat dari belahan bambu. Saring santan yang dibuat secara darurat dibuat dari iniem (tapisan pohon kelapa) yang pada pinggirnya dirajut dengan tali serta diberi tempat pegangan kayu atau dari kawat. Kegunaan dari alat ini untuk menyaring santan yang akan dipergunakan untuk memasak sayur atau lain-lainnya.



Guna memperoleh sebuah saring santan ada yang membuat sendiri dan ada pula yang membelinya. Saring santan darurat yang dibuat dari iniem (tapisan pohon kelapa), dapat dibuat sendiri. Saring santan dapat dipakai dengan mudah yaitu menuangkan santan ke alasnya. Ampas kelapa yang melekat pada saring, sesudah habis santannya dibuang. Saring yang telah dipakai bila telah rusak jarang yang diperbaiki dan sering dibuang untuk diganti dengan yang baru.

21. Bruek Boi.

Salah satu alat memasak kue tradisional selain bruek keukaraih terdapat lagi bruek boi, yang dalam bahasa Indonesia dapat diartikan dengan cetakan kue bolu. Bruek boi dibuat dari tembaga dalam berbagai ukuran, ada yang besar atau kecil. Bentuknya bermacam-macam, ada yang bundar atau empat persegi. Tempat cetakannya ada berbagai motif

seperti motif ikan, bunga dan lain-lain. Alat ini dipergunakan untuk mencetak kue bolu (boi), yang dalam kehidupan masyarakat Aceh merupakan kue yang penting. Boi selalu dipergunakan dalam pesta-pesta adat seperti pada saat upacara me bu, dan euntat dara baro serta pada acara lebaran. Karena bahan bakunya dari tembaga, maka bruek boi tidak dapat dibuat di sembarang tempat. Untuk memperolehnya terpaksa harus membeli di pasar atau pada pedagang yang menjajakannya ke kampung-kampung.

Pemakaian bruek boi sangat sederhana. Adonan kue yang telah disiapkan, dimasukkan ke dalam cetakan ini. Lalu dimasukkan ke dalam kualj yang sepertiganya telah diisi dengan pasir atau abu dapur. Kualj diletakkan di atas tungku yang dipanaskan dengan arang atau sabut kelapa. Agar masaknya lebih cepat serta merata, maka di atas kualj ditutup dengan seng yang di atasnya diberi pula api dari arang atau sabut kelapa. Bruek boi yang terdapat di dalam kualj tersebut, kondisinya persis seperti berada di dalam oven.



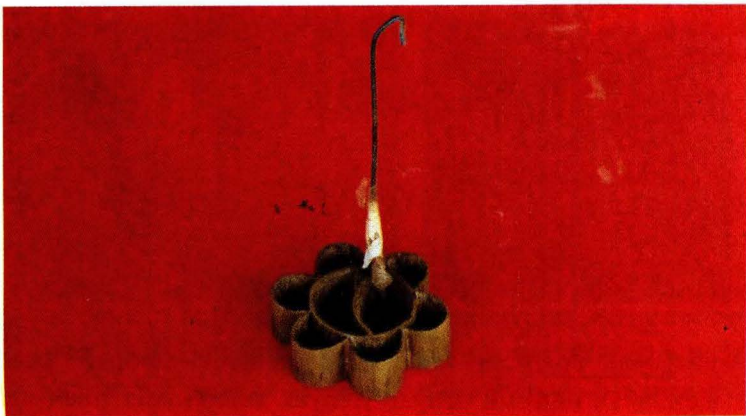
Bruek boi yang telah dipakai, dicuci sampai bersih. Kemudian digosok dengan minyak kelapa agar tidak me-

nimbulkan karatan. Setelah itu disimpan kembali di tempat penyimpanan seperti di sandeng atau tempat-tempat lain. Bruek boi yang rusak kecil seperti bocor masih dapat diperbaiki dengan cara menyodernya. Bila rusaknya terlampau parah, dengan sendirinya tidak dapat digunakan lagi.

22. Bruek Samaloyang.

Selain boi masih terdapat lagi kue tradisional yang disebut samaloyang. Alat untuk membuat kue ini disebut juga bruek samaloyang. Bahannya dibuat dari tembaga yang berbentuk bunga serta diberi tangkai sebagai tempat pegangan. Seperti halnya bruek boi, bruek samaloyang juga dibeli untuk memilikinya.

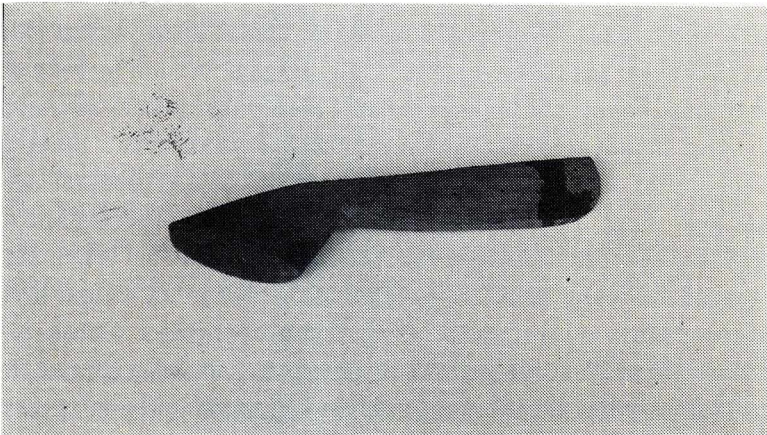
Penggunaan bruek samaloyang memakai prinsip yang sederhana juga. Setelah adonan kue disiapkan agak encer, lalu minyak goreng dipanaskan di perapian di dalam wajan. Setelah minyak panas, diambil bruek samaloyang, lalu dicelupkan ke dalam adonan kue. Tepung adonan melengket pada cetakan kue dan cetakan tersebut dimasukkan ke dalam minyak yang sedang mendidih. Setelah agak keras, tepung tersebut dilepaskan dari cetakan dibiarkan sampai masak, baru kemudian diangkat dari dalam minyak. Begitulah untuk seterusnya.



Membersihkan bruek samaloyang sangat mudah. Setelah selesai dipakai selalu disimpan dengan diolesi minyak kelapa. Ini diperuntukkan agar pada saat penyimpanan tidak terjadi proses oksidasi berupa karatan. Tempat penyimpanannya di sandeng atau di gantung di dinding rumah dapur.

23. U l a k - u l a k.

Salah satu lagi alat memasak yang dipergunakan di dapur yaitu ulak-ulak, yang dalam bahasa Indonesia disebut ulek-ulek. Ulak-ulak dibuat dari kayu dengan teknik yang sederhana. Ulak-ulak dipergunakan untuk menggiling cabe, asam sunti dan bumbu lainnya dalam jumlah yang sedikit. Jika dalam jumlah yang banyak dipergunakan batee lada. Sebuah ulak-ulak dapat dibuat sendiri atau dapat pula dibeli dengan mudah di pasar karena harganya sangat murah.



Ulak-ulak dipakai untuk menggiling bumbu masak di dalam peune. Bumbu seperti cabe, asam sunti, bawang putih, jahe dan lain-lain, dimasukkan ke dalam peune atau capah besar, lalu digiling dengan ulak-ulak tadi.

BAB IV

PENUTUP

Masyarakat di Propinsi Daerah Istimewa Aceh khususnya kelompok etnis Aceh, memiliki sejumlah peralatan yang digunakan di dapur. Peralatan ini sesuai dengan fungsi dan kebutuhan mereka dalam hubungan dengan keperluan masak memasak.

Peralatan-peralatan yang dimiliki digunakan oleh kelompok etnis Aceh tersebut dimiliki pula oleh kelompok-kelompok etnis lain yang mendiami daerah-daerah atau propinsi tertentu di Indonesia. Di antara peralatan tersebut mungkin ada yang menunjukkan kesamaan-kesamaan dan ada juga perbedaan-perbedaan baik dilihat dari segi nama, jenis, bentuk, bahan maupun fungsinya. Hal ini tentunya sesuai dengan lingkungan budaya masing-masing di mana peralatan-peralatan itu dibuat dan digunakan.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Tim Peneliti tentang peralatan dapur di Propinsi Daerah Istimewa Aceh, khususnya peralatan dapur pada kelompok etnis Aceh, dapat disimpulkan bahwa sebagian besar peralatan tersebut yang digunakan oleh mereka yang bertempat tinggal di wilayah pedesaan, merupakan peralatan tradisional yang dapat digolongkan masih sangat sederhana. Sebagian peralatan ini mereka buat/hasilkan sendiri sesuai dengan sistem teknologi yang dimilikinya. Selain itu peralatan-peralatan yang tergolong sederhana ini mereka warisi dari generasi sebelumnya. Sehingga apa yang mereka hasilkan dan gunakan ini sangat berkaitan dengan motivasi tertentu yang mendorongnya untuk tetap memproduksi dan menggunakan peralatan-peralatan dapur yang demikian itu. Hal ini sebagai lambang kepatuhan terhadap generasi sebelumnya yang sudah dapat membuktikan kepraktisan dan kegunaan dari peralatan-peralatan dapur tersebut.

Berdasarkan pengamatan Tim Peneliti dapat pula diketahui bahwa di antara masyarakat kelompok etnis Aceh tersebut, ada juga yang telah menggunakan peralatan-peralatan dapur mereka dengan

alat-alat moderen yang sesuai dengan perkembangan dan kemajuan zaman. Hal ini mereka sesuaikan dengan rumah tempat kediaman mereka dari rumah yang berbentuk tradisional - rumah panggung - ke rumah moderen yaitu rumah beton, sesuai dengan perkembangan zaman. Tampaknya teknologi moderen sedikit demi sedikit telah menggantikan peranan teknologi tradisional. Dengan sendirinya di antara peralatan hidup manusia, seperti peralatan-peralatan dapur yang digunakan oleh masyarakat kelompok etnis Aceh tersebut telah pula mengalami perkembangan atau perubahan.

Dalam kaitan ini tidak berarti bahwa semua peralatan dapur yang digunakan oleh kelompok etnis Aceh secara turun-temurun tersebut telah berubah semua. Sebagaimana telah disebutkan di atas bahwa pada dapur kelompok etnis Aceh, khususnya dapur keluarga, sebagian besar dapat dilihat peralatan-peralatannya masih bersifat/tergolong tradisional. Hal ini terlihat tidak hanya pada dapur keluarga-keluarga yang kurang mampu dari segi ekonominya, tetapi juga pada keluarga-keluarga yang tergolong mampu. Berdasarkan pengamatan Tim Peneliti dapat dilihat misalnya pada dapur sebuah keluarga yang mampu, meskipun keluarga ini telah memiliki seperangkat alat-alat moderen yang dipergunakan di dapur seperti blender (alat penggiling/pelumat lombok dan sebagainya), mixer (alat pengocok telur), wajan aluminium (alat memasak sayur-mayur, ikan dan sebagainya), akan tetapi pada dapur mereka masih terlihat juga peralatan-peralatan tradisional seperti batee lada, chok boh manok, blangong tanoh, capah dan sebagainya, seperti telah dideskripsikan/diuraikan pada bab III di atas.

Meskipun demikian dari apa yang telah diamati Tim Peneliti, juga dapat dilihat dan diketahui, bahwa beberapa peralatan tradisional yang lazim digunakan di dapur ini, ada keluarga-keluarga yang sudah tidak menggunakan dan memilikinya lagi seperti salang, reungkan dan sebagainya. Tetapi mereka masih mengetahui dan masih dapat mengingat jenis, nama, bentuk dan fungsi dari peralatan tersebut. Ada juga keluarga-keluarga yang sudah sama sekali tidak mengetahuinya lagi. Hal ini jelas disebabkan karena pengaruh dari

perkembangan dan kemajuan zaman, di mana sistem teknologi moderen telah mulai menggantikan sistem teknologi tradisional yang juga melanda wilayah-wilayah pedesaan.

Mengingat peralatan-peralatan dapur yang digunakan oleh kelompok etnis Aceh tersebut merupakan bagian dari warisan budaya bangsa yang memiliki nilai-nilai tersendiri, maka sudah sewajarnya lembaga-lembaga terkait yang menangani masalah ini perlu turun tangan untuk menyelamatkan, mendeskripsikan, menginventarisir dan menyimpannya. Dari segi lain penulisan ini juga mencoba mengungkapkan jenis-jenis peralatan dapur tradisional, arti dan fungsinya serta keberadaannya di tengah-tengah masyarakat pemakainya. Hal ini berkaitan erat dengan nilai-nilai budaya yang dianut oleh kelompok etnis Aceh yang memakai peralatan dapur tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- DJAJANINGRAT, HOESEIN, Atjehsch Nederlandsch Woordenboek, deel I - II, Batavia : Landsdrukkerij, 1934.
- HOESEIN, MUHAMMAD, Adat Atjeh, Banda Aceh : Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Daerah Istimewa Aceh, 1970.
- JACOBS, J., Het Familie en Kamponglevens op Groot Atjeh, deel I - II, Leiden : E.J. Brill, 1889.
- JONGEJANS, J., Land en Volk van Atjeh Vroeger en Nu, Baarn : N.V. Hollandia Drukkerij, 1938.
- KOENTJARANINGRAT, Manusia dan Kebudayaan Indonesia, Jakarta : Jambatan, 1975.
- KREEMER, J., Atjeh deel I - II, Leiden : E.J. Brill, 1922 - 1923.
- LEIGH, BARBARA, Handicrafts of Aceh, A Project sponsored by the Museum of Aceh in cooperation with the Departement of Industry of Aceh, Banda Aceh, 1979.
- , Tangan-Tangan Trampil Seni Kerajinan Aceh, Jakarta : Penerbit Jambatan, 1989.
- NASRUDDIN SULAIMAN, dkk, Dapur dan Alat-Alat Memasak Tradisional Propinsi Daerah Istimewa Aceh, Banda Aceh: Proyek IDKD Daerah Istimewa Aceh - Depdikbud, 1988/1989.
- RUSDI SUFI (Ketua), Peralatan Produksi Tradisional dan Perkembangannya Propinsi Daerah Istimewa Aceh, Banda Aceh : Proyek Inventarisasi Dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Daerah, Depdikbud, 1985/1986.

SNOUCK HURGRONJE, C, De Atjehers, deel I - II, Leiden :
E.J. Brill, 1893 - 1894.

ZAKARIA AHMAD, dkk, Isi dan Kelengkapan Rumah Tangga Tradisional Menurut Fungsi dan Kegunaannya, Banda Aceh : Proyek IDKD Daerah Istimewa Aceh - Depdikbud, 1988/1989.



Perpu
Jend