

DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH LAMPUNG

Peneliti/Penulis :

MUHIDDIN SIRAT, SE (Ketua)

Drs. ENDJAT DJAINUDERADJAT (Anggota)

MIRAYA Z. BESILA, SH (Anggota)

Editor :

Drs. BUKRI

Drs. HUSIN SAYUTI

rektorat
sayaan



DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
DIREKTORAT SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL
BAGIAN PROYEK INVENTARISASI DAN PEMBINAAN
NILAI-NILAI BUDAYA DAERAH LAMPUNG
1991/1992

DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH LAMPUNG

Peneliti/Penulis :

MUHIDDIN SIRAT, SE (Ketua)
Drs. ENDJAT DJAINUDERADJAT (Anggota)
MIRAYA Z. BESILA, SH (Anggota)

Editor :

Drs. BUKRI
Drs. HUSIN SAYUTI



**DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
DIREKTORAT SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL
BAGIAN PROYEK INVENTARISASI DAN PEMBINAAN
NILAI-NILAI BUDAYA DAERAH LAMPUNG
1991/1992**

B E R P R I U S T A K A A N	
Direktorat Perlindungan dan Pemuliharaan	
Peninggalan Sejarah dan Purbakala	
NO. INDUK 3842	
T G L. 30-4-92	

PRAKATA

Sebagaimana tercantum dalam Daftar Isian Proyek (DIP) tahun anggaran 1986/1987 Nomor. 425/XXIII/3/1986 tanggal 1 Maret 1986 dimana untuk tahun ini antara lain di samping kegiatan penulisan 2 judul naskah dan 1 Rekaman Kebudayaan Daerah seperti sudah dilakukan sejak tahun-tahun sebelumnya, juga pada tahun ini mendapat kepercayaan yang diberikan oleh Depdikbud untuk dapat menerbitkan 5 judul naskah kebudayaan daerah Lampung hasil penulisan Proyek IDKD tahun-tahun sebelumnya.

Dengan telah selesai dan berhasilnya proyek ini dalam mencapai tujuannya, tidak lupa kami ucapan banyak terima kasih atas bantuan dan bimbingan Direktur Sejarah dan Nilai Tradisional Direktorat Jenderal Kebudayaan Depdikbud, Pemimpin Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Direktorat Jenderal Kebudayaan Depdikbud, Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Lampung, Rektor Unila, Kakanwil Depdikbud Propinsi Lampung, Bupati Kepala Daerah Tingkat II Lampung dan semua pihak yang telah ikut berpartisipasi sehingga berhasilnya peinerbitan buku ini.

Mudah-mudahan buku ini dapat menjadikan salah satu sumbangan dalam rangka ikut menggali dan melestarikan kebudayaan daerah khususnya dan kebudayaan Nasional pada umumnya serta berguna bagi Nusa dan Bangsa.

Telukbetung, 15 Desember 1986.

Pemimpin Proyek Inventarisasi dan
Dokumentasi Kebudayaan Daerah
Lampung,



Drs. ENDJAT DJAINUDERADJAT
NIP. 131414034

KATA PENGANTAR

Tujuan Bagian Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya daerah adalah menggali nilai-nilai luhur budaya daerah dalam rangka memperkuat penghayatan dan pengamalan Pancasila, demi terwujudnya ketahanan Nasional di bidang sosial budaya. Dalam perwujudannya itu maka Bagian Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya Lampung, di lingkungan Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Lampung dalam tahun anggaran 1991/1992 berkesempatan untuk memperbanyak/mencetak tiga buah naskah hasil perekaman/penelitian yaitu :

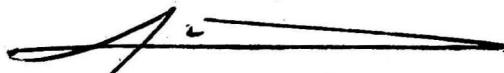
1. Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional Daerah Lampung;
2. Senjata Tradisional Daerah Lampung;
3. Dampak Sosial Budaya Akibat Menyempitnya Lahan Pertanian;

Ketiga naskah yang diperbanyak/dicetak ini, masing-masing telah ditulis berdasarkan hasil penelitian oleh suatu Tim dengan penuh kesungguhan. Namun demikian disadari bahwa hasil penelitian/perekaman yang digandakan ini masih terasa belum mencapai kesempurnaan. Kritik dan saran dari berbagai pihak yang bersifat konstruktif sangat kami nantikan, sebagai acuan bagi penyempurnaan pada penelitian selanjutnya.

Terwujudnya upaya ini adalah berkat adanya kepercayaan dari Bapak Direktur Sejarah dan Nilai Tradisional Ditjen Kebudayaan dan dorongan dari Bapak Kepala Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Lampung, serta adanya kerja sama yang baik dari berbagai pihak terutama dengan Pemda TK. I Propinsi Lampung, Universitas Lampung maupun perorangan yang terlibat di dalam upaya pembinaan dan pengembangan kebudayaan daerah Lampung.

Akhirnya, semoga upaya perbanyak/penerbitan naskah ini bermanfaat bagi pelestarian nilai-nilai luhur budaya bangsa dalam rangka memperkuat jati diri bangsa guna menunjang pembangunan manusia seutuhnya.

Bandar Lampung, Desember 1991.
**Pemimpin Bagian Proyek IPNB Lampung,
Pemimpin,**



Drs. SIR HAMILTON

NIP. 131412555



**DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
KANTOR WILAYAH PROPINSI LAMPUNG**
Jl. Drs. Warsito No. 72 Telepon 42359, 42640, 45528, 45128
Telukbetung - Bandar Lampung 35215

**SAMBUTAN KEPALA KANTOR WILAYAH DEPARTEMEN
PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN PROPINSI LAMPUNG**

Kita bersyukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, dengan rakhmatNya Kantor Wilayah Depatemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Lampung melalui Bagian Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya (IPNB) Lampung tahun anggaran 1991/1992 dapat mencetak buku ini.

Sebagaimana kita ketahui, bahwa kebudayaan yang ada di Indonesia sangat banyak corak dan ragamnya. Keanekaragaman itu merupakan suatu kesatuan yang utuh dalam wadah kebudayaan Nasional, sesuai dengan falsafah hidup bangsa Indonesia yang menjelma dalam nilai-nilai luhur Pancasila.

Untuk melestarikan warisan nilai-nilai budaya luhur bangsa kita, maka perlu adanya usaha pemeliharaan kebudayaan dalam rangka memperkokoh jati diri bangsa jangan sampai terbawa arus kebudayaan asing yang tidak sesuai dengan kepribadian bangsa, untuk itu roda pembangunan telah berjalan dan dipacu sejak PELITA I dan ternyata telah menyentuh segala bidang kehidupan termasuk bidang kebudayaan. Hasil pembangunan itu telah dapat dirasakan dan dinikmati manfaatnya dan kita harapkan Repelita demi Repelita akan tetap berlangsung dengan mantap.

Buku yang berjudul : "DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL LAMPUNG"

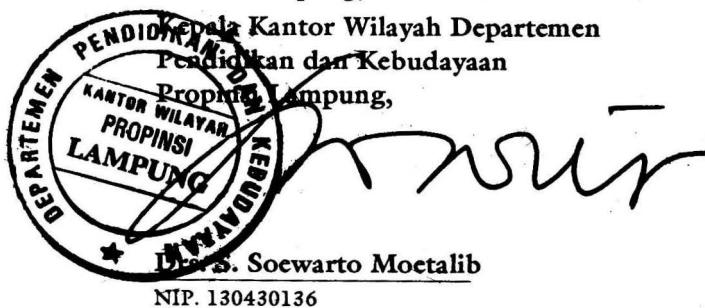
ini adalah hasil dari pelaksanaan program perekaman dan penulisan Bagian Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya Lampung. Usaha pembangunan kebudayaan daerah Lampung yang merupakan bagian yang integral dari Kebudayaan Nasional adalah salah satu upaya dalam menggali khasanah budaya bangsa.

Pencetakan buku ini dimaksudkan agar kebudayaan Lampung dikenal lebih dalam dan secara meluas baik di kalangan masyarakat Lampung sendiri maupun di kalangan masyarakat Indonesia.

Kepada semua penulis dan editor yang telah mencurahkan segenap kemampuannya dalam menyusun buku ini hingga siap cetak, saya menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya serta mengucapkan terima kasih. Ucapan terima kasih disampaikan kepada Bapak Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Propinsi Lampung, Rektor Universitas Lampung, Walikotamadya Bandar Lampung, para Bupati se Propinsi Lampung, serta perorangan yang telah banyak membantu hingga tersusunnya buku ini sebagaimana adanya.

Semoga dengan dicetak dan diterbitkannya buku hasil perekaman dan penulisan ini bermanfaat bagi kita semua dalam upaya membina dan mengembangkan kebudayaan, baik kebudayaan daerah maupun kebudayaan Nasional. Terima kasih.

Bandar Lampung, November 1991.



SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

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

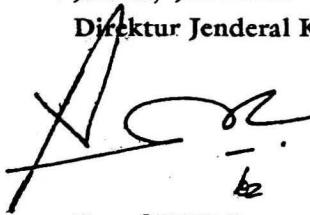
Walaupun usaha ini masih merupakan awal dan memerlukan penyempurnaan lebih lanjut, namun dapat dipakai sebagai bahan bacaan serta bahan penelitian lebih lanjut.

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

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

Jakarta, Juli 1991.

Direktur Jenderal Kebudayaan



Drs. GBPH Poeger

NIP. 130 204 562

DAFTAR ISI

Terpustakaan
Direktorat Perindungan dan
Pembinaan Peninggalan
Sejarah dan Budaya

Halaman

PRAKATA	i
KATA PENGANTAR	ii
SAMBUTAN KAKANWIL DEPDIKBUD PROP. LAMPUNG	iii
SAMBUTAN DIRJEN KEBUDAYAAN DEPDIKBUD	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR/FOTO	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Tujuan Penelitian	3
1.2. Masalah	3
1.3. Ruang Lingkup	3
BAB II DAERAH PENELITIAN DAN GAMBARAN UMUM DAPUR TRADISIONAL	5
2.1. Identifikasi Daerah Penelitian	5
2.2. Gambaran Umum Dapur Tradisional	11
2.2.1. Arti Dapur	11
2.2.2. Fungsi Dapur	13
2.2.3. Tipe-tipe Dapur	13
2.2.4. Persyaratan Membangun Dapur	15
2.2.5. Proses Membangun Dapur	16
2.2.6. Unsur-unsur Baru Dalam Dapur Tradisional	16
BAB III DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN HIDUP	21
3.1. Lokasi Dapur yang merupakan Bagian Organisasi Ruang Rumah Tempat Tinggal dan Lingkungan Hidup	21
3.2. Lokasi Dapur yang terpisah dari Organisasi Ruang Rumah Tempat Tinggal dan Lingkungan Hidup	33

BAB IV	MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAN BAHAN BAKARNYA	41
4.1.	Tungku di Dapur Rumah Panggung dan Bahan Bakarnya	41
4.2.	Tungku di Dapur Lantai Tanah dan Bahan Bakarnya	48
4.3.	Tungku di Dapur Tertutup (di Luar Rumah Tempat Tinggal)	50
4.4.	Tungku Dapur di Ruang Terbuka dan Bahan Bakarnya	54
4.5.	Tungku di Dapur Perahu	66
4.6.	Tungku untuk membakar Kemenyan	69
BAB V	ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL	72
5.1.	Alat Memasak di Dapur Rumah Panggung dan Dapur Lantai Tanah (Dapur Keluarga)	72
5.2.	Alat Memasak di Dapur Umum dan Dapur Usaha Keluarga	119
5.2.1.	Alat Memasak di Dapur Umum (Dapur di Luar Rumah Tempat Tinggal)	119
5.2.2.	Alat Memasak di Dapur Usaha Keluarga (Dapur di Luar Rumah Tempat Tinggal)	143
BAB VI	KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL	149
6.1.	Kegiatan Sehari-hari	149
6.2.	Kegiatan Kadangkala	151
6.3.	Kegiatan Luar Biasa dan Upacara Tertentu	157
BAB VII	PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL	165
7.1.	Macam-macam Pengrajin Alat Memasak Tradisional	165
7.2.	Potensi Pengrajin Alat Memasak Tradisional Serta Jenis Alat Yang Dihasilkan	167
7.2.1.	Alat Memasak Tradisional Yang Dihasilkan	167
7.2.2.	Potensi Pengrajin Alat Memasak Tradisional	171
BAB VIII	DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI-NILAI BUDAYA	181
8.1.	Pengetahuan Lokal dalam Membangun Dapur	181
8.2.	Kepercayaan, Penangkal dan Pantangan sehubungan dengan Dapur	186

8.3. Ungkapan-ungkapan, Perumpamaan dan Peribahasa sehubungan dengan Dapur	190
8.4. Upacara dan Maknanya berkaitan dengan Dapur	193
BAB IX KOMENTAR PENULIS	197
DAFTAR PERPUSTAKAAN	202
DAFTAR ISTILAH	204
LAMPIRAN	208

DAFTAR TABEL

Tabel 1. : Jumlah Kecamatan dan desa di Daerah Lampung.....	5
Tabel 2 : Komposisi Penduduk menurut kelompok umur di Desa Lokasi Penelitian (Desa Penanggungan, Kecamatan Kotaagung, Kabupaten Lampung Selatan dan Desa Kibang, Kecamatan Menggala, Kabupaten Lampung Utara 1985	9
Tabel 3 : Komposisi Penduduk menurut Pendidikan di Desa Lokasi Penelitian, 1985	9
Tabel 4 : Komposisi Penduduk Menurut Mata Pencaharian di Desa Lokasi Penelitian, 1985	10

DAFTAR GAMBAR/FOTO

Halaman

1. Gambar	3.1. Dapur dan Lingkungan Pekarangan	23
2. Gambar	3.2. Dapur Rumah Panggung dan Lingkungan Tempat Tinggal	25
3. Gambar	3.3. Tata Ruang Dapur Rumah Panggung	26
4. Gambar	3.4. Keletakan Perangkat Dapur	27
5. Gambar	3.5. Penempatan Benda-benda Dapur	27
6. Foto	3.6. Para/Khangkalan/Parou	28
7. Gambar	3.7. Keletakan Dapur Lantai Tanah	30
8. Gambar	3.8. Tata Ruang Dapur Lantai Tanah	31
9. Foto	3.9. Dapur Umum Tertutup/Sudung dan Lingkungan Hidup	34
10. Gambar	3.10. Detail Dapur Umum Tertutup/Sudung	34
11. Gambar	3.11. Dapur Kopra	35
12. Gambar	3.12. Dapur Gula Merah	37
13. Gambar	3.13. Penggunaan Tungku di Perahu	39
14. Gambar	4.1. Tungku Bersekelak Rendah	42
15. Gambar	4.2. Tungku Bersekelak Tinggi Tipe 1	43
16. Gambar	4.3. Tungku Bersekelak Tinggi Tipe 2	45
17. Foto	4.4. Susunan Persediaan Kayu Bakar/ Sakhangan	47
18. Gambar	4.5. Tungku Dapur Lantai Tanah	49
19. Gambar	4.6. Tungku Dapur Umum Tertutup/Sudung	50
20. Foto	4.7. Tungku Dapur Kopra	52
21. Foto	4.8. Tungku/Tekkou Gula Suluh	54
22. Foto	4.9a. Tungku di Dapur Terbuka	56
23. Gambar	4.9b. Tungku Batang	57
24. Foto	4.10. Tungku Lemang Paccung	57

25.	Foto	4.11. Tungku Batu Bata	58
26.	Gambar	4.12. Tungku Dapur Arang	59
27.	Gambar	4.13. Tungku Gerabah Tipe 1	61
28.	Foto	4.14. Tungku Gerabah Tipe 2	62
29.	Gambar	4.15. Tungku Dapur Kapur	63
30.	Gambar	4.16. Tungku/Tukku Gantung	65
31.	Foto	4.17. Tungku Perahu	68
32.	Foto	5.1. s/d Foto 5.71. Alat/Wadah Memasak di Dapur Pangung dan Dapur Lantai Tanah (Dapur Keluarga).....	72 s/d 118
33.	Foto	5.72. s/d Foto 5.102. Alat Memasak dan perlengkapan di Dapur Umum (Dapur di Luar Rumah Tempat Tinggal)	121 s/d 143
34.	Foto	5.103 s/d Foto 5.112. Alat Memasak di Dapur Usaha Keluarga (Dapur di Luar Rumah Tempat Tinggal)	143 s/d 148
35.	Foto	6.1. Kegiatan Gotong Royong/Batu Menggiling Bumbu Masak	162
36.	Foto	6.2. Acara Ngarak Pengantin/Buharak	162
37.	Foto	7.1. Peralatan Membuat Gerabah	170
38.	Foto	7.2. Alat Menghaluskan Bahan Anyaman (Lampung : Jangat)	171
39.	Foto	7.3. Alat/wadah Hasil Pengrajin Anyaman	174

BAB I

PENDAHULUAN

Masyarakat Indonesia terdiri dari anekaragam suku bangsa dan masing-masing memiliki kebudayaan sendiri yang berkembang sesuai dengan lingkungannya. Lingkungan yang dimaksud bukan hanya menyangkut lingkungan fisik, melainkan juga lingkungan sosial dan budaya di mana suku bangsa itu berada. Keadaan inilah yang mengharuskan mereka berusaha mempertahankan diri, mengembangkan diri dan menyesuaikan diri dengan lingkungan mereka (adaptasi alam).

Usaha manusia untuk melangsungkan kehidupan, mengembangkan dan menyesuaikan diri dengan lingkungannya, merupakan perwujudan kebudayaan manusia itu sendiri. Dengan demikian, usaha mempelajari dan mengenal dapur serta alat-alat memasak tradisional secara tidak langsung adalah mempelajari dan mengenal kebudayaan manusia atau suku bangsa. Dengan diketahui dan dipahaminya kebudayaan suatu suku bangsa akan dapat menumbuhkan kepercayaan diri, mencintai dan menghargai kebudayaan sendiri serta memberikan toleransi yang besar terhadap kebudayaan suku bangsa lainnya.

Masyarakat atau suku bangsa yang hidup di suatu daerah sepanjang sejarahnya tidak ada yang tidak mengenal atau melaksanakan kegiatan produksi, distribusi dan konsumsi dalam usaha melangsungkan kehidupannya. Kegiatan memasak sebagai kegiatan produksi dapat diartikan sebagai kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan dari barang/benda yang dimasak, karena produksi adalah kegiatan untuk menciptakan atau menambah nilai kegunaan suatu barang atau jasa.

Sebagaimana kegiatan produksi pada umumnya, kegiatan memasak tidak terlepas dari motivasi berlangsungnya kegiatan memasak, bahan baku yang digunakan, peralatan dan tempat berlangsungnya kegiatan memasak yang dimaksud.

Menurut W.J.S. Poerwadarminta (1976 : 228) dapur merupakan bangunan, rumah atau bagian rumah tempat memasak. Dalam membicarakan dapur sebagai tempat berlangsungnya kegiatan memasak tidak terlepas dari bangunan tempat tinggal menetap, juga ada rumah yang fungsinya sebagai rumah pertahanan dan rumah tempat berkumpul umum (Lampung : Sesat).

Untuk itu dalam penelitian ini akan diungkapkan arti, fungsi dan type-type dapur, lokasi dapur dalam lingkungan hidup, macam-macam tungku dan alat memasak tradisional, kegiatan dalam dapur tradisional, pengrajin alat memasak tradisional dan nilai-nilai budaya yang berkenaan dengan dapur.

Berkembangnya arti dan fungsi dapur seiring dengan perkembangan kehidupan manusia bermasyarakat, karena budaya dapur berkaitan dengan sistem ekonomi, sistem nilai dan sistem sosial yang berlaku dalam masyarakat suku bangsa.

Budaya dapur pada mulanya hanya berkaitan dengan kegiatan untuk memproduksi kebutuhan dasar (Basic Needs), seperti kebutuhan akan makan dan minum keluarga. Selanjutnya kebutuhan makan dan minum mulai meningkat, bukan hanya menyangkut kuantitas, melainkan juga menyangkut cita rasanya. Justru karena itu dapur keluarga, termasuk peralatan memasak tradisional juga mengalami perkembangan.

Kegiatan memasak di dapur keluarga mulai meluas, bukan hanya untuk memenuhi kebutuhan keluarga, melainkan juga untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum orang banyak dalam menghadapi peristiwa keramaian tertentu yang bersifat suka ataupun duka, yang pada akhirnya dapur keluarga sewaktu-waktu berubah menjadi dapur umum.

Dalam kegiatan upacara tertentu baik yang bersifat suka, seperti upacara perkawinan (Lampung : Nayuh/Begawi) dan upacara yang bersifat duka, dapur dapat dimanfaatkan sebagai arena kegiatan dan cara mempererat jalinan hubungan kekerabatan melalui aktivitas dapur yang bersifat kekeluargaan. Di samping itu dapur, bagi kaum muda Suku Lampung khususnya, merupakan tempat berlangsungnya kegiatan pertemuan muda mudi/Mulli Meghanai.

Pada kesempatan lain yang bersifat komersial, dapur oleh Suku Lampung dimanfaatkan untuk memproduksi bahan makanan untuk menambah penghasilan keluarga. Dengan bertambah majunya pengetahuan manusia, peralatan memasak khususnya yang terbuat dari tanah liat/tanah puluk, juga diproduksi atau diproses di dapur (dapukh).

Bangunan dapur, tungku dan peralatan memasak merupakan benda-benda budaya yang pemanfaatannya (aplikasinya) tidak terlepas dari nilai budaya yang berlaku pada masyarakat setempat. Berdasarkan ide-ide, gagasan, nilai dan keyakinan, masyarakat suku bangsa akan mengetahui dan merasa terikat tentang apa yang dianggap kurang baik dalam membuat, memanfaatkan dan memperlakukan dapur dan alat memasak tradisional, yang selama ini memang sudah merupakan tradisi mereka.

Berdasarkan uraian di atas, memberikan pengertian dan pengetahuan tentang arti pentingnya pengumpulan data yang berhubungan dengan dapur dan alat memasak tradisional.

1.1. Tujuan.

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

- 1). Untuk mendapatkan informasi yang benar dan bersifat mendalam tentang arti dan fungsi dapur dalam kebudayaan daerah yang merupakan bagian yang tak terpisahkan dari kehidupan bangsa.
- 2). Untuk mendapatkan data yang 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.

1.2. Masalah.

Dalam rangka pembinaan sosial budaya dalam masyarakat yang sedang membangun, diperlukan keterampilan dan data/informasi yang mendalam, dan masalahnya dalam hal ini adalah :

- 1). Belum diketahuinya secara mendalam tentang arti, fungsi, tipe-tipe dapur serta alat memasak tradisional yang terdapat di suatu daerah kebudayaan suku bangsa khususnya di Daerah Lampung.
- 2). Belum diperolehnya data yang akurat tentang pengetahuan lokal di bidang produksi sarana dan alat-alat pemenuhan akan makan dan minum.
- 3). Belum terekamnya nilai-nilai budaya yang melatar belakangi perilaku pemanfaatan dan perlakuan terhadap dapur dan alat-alat memasak tradisional.

1.3. Ruang Lingkup.

Daerah Propinsi Lampung sering dijuluki Indonesia Mini, karena banyaknya suku bangsa yang telah bermukim di daerah ini. Di samping itu ada juga suku bangsa Lampung yang bertempat tinggal di daerah/propinsi lain. Ruang lingkup penelitian ini adalah suku bangsa Lampung yang bertempat tinggal di Propinsi Lampung.

Sasaran penelitian adalah dapur dan alat memasak tradisional suku bangsa Lampung. Dengan demikian penelitian ini tidak terlalu terikat dengan lokasi atau desa tertentu saja. Namun untuk terarahnya penelitian ditentukan desa lokasi penelitian sebagai berikut :

1). Untuk orang Lampung yang mendiami daerah pantai/pesisir yang disebut Lampung pesisir berada di **Sebatin**, dimana penelitian ini dipusatkan di Desa Penanggungan, Kabupaten Lampung Selatan.

2). Untuk orang Lampung yang berada di **Pepadun**, penelitian dipusatkan di Desa Kibang, Kecamatan Menggala, Kabupaten Lampung Utara. .

Dengan ditentukannya pertimbangan dan lokasi dimaksud, diharapkan data yang mendalam tentang dapur dan alat memasak tradisional suku bangsa Lampung dapat diperoleh.

Beranjak dari luasnya pengertian memasak seperti yang diuraikan terdahulu, maka sasaran yang akan diungkapkan adalah dapur dan alat memasak tradisional yang berkenaan dengan produksi makanan, minuman dan produksi alat memasak tradisional. Dengan pokok bahasan arti fisik dan tipe-tipe dapur, letak dapur dalam lingkungan hidup, macam tungku dan alat memasak tradisional, kegiatan dalam dapur tradisional, pengrajin alat memasak tradisional dan nilai-nilai budaya yang melatar belakangi prilaku pemanfaatan dan perlakuan terhadap dapur dan alat memasak tradisional.

BAB II

DAERAH PENELITIAN DAN GAMBARAN UMUM DAPUR TRADISIONAL

2.1. Daerah Penelitian.

2.1.1. Letak Geografis.

Daerah Lampung secara astronomis terletak pada posisi timur barat adalah $103^{\circ}45'$ - $105^{\circ}50'$ bujur timur dan untuk posisi utara selatan $3^{\circ}45'$ - $6^{\circ}45'$ lintang selatan, dengan batas-batas wilayah sebagai berikut : sebelah utara berbatas dengan Propinsi Sumatera Selatan, sebelah selatan berbatas dengan Selat Sunda, sebelah timur berbatas dengan Laut Jawa dan sebelah barat berbatas dengan Samudra Hindia.

Di tinjau dari segi pemerintahan, Propinsi Lampung terbagi menjadi 4 (empat) daerah tingkat II dengan perincian sebagai berikut :

TABEL I
JUMLAH KECAMATAN DAN DESA
DI DAERAH LAMPUNG

No.	Daerah Tingkat II	Ibukota	Jumlah Kecamatan	Jumlah Desa
1.	Kotamadya Bandar Lampung	Telukbetung	9	58
2.	Kabupaten Lampung Selatan	Kalianda	20	544
3.	Kabupaten Lampung Tengah	M e t r o	23	445
4.	Kabupaten Lampung Utara	Kotabumi	24	458
Jumlah		-	76	1.505

Sumber : Lampung Dalam Angka 1985

Sebagai salah satu desa lokasi penelitian, Desa Penanggungan terletak di arah barat Ibukota Propinsi Lampung (Telukbetung), yaitu 5 km dari pusat Kecamatan Kota Agung, 174 km dari Ibukota Kabupaten (Kalianda), dan 103 km dari Telukbetung. Ditinjau dari letaknya, desa ini berdekatan dengan pusat kecamatan(Kotaagung).

Namun demikian mobilitas angkutan di desa ini belum begitu lancar, karena jalan sepanjang 3 kilometer masih berupa jalan tanah, sehingga mempengaruhi mobilitas penduduk untuk ke pusat kecamatan dimaksud.

Lokasi penelitian berikutnya adalah Desa Kibang, Kecamatan Menggala, Lampung Utara. Desa ini termasuk dalam wilayah ibukota kecamatan yang berjarak 97 kilometer ke Ibukota Kabupaten dan 115 kilometer untuk ke Ibukota Propinsi. Mereka yang tinggal di desa ini mayoritas suku bangsa Lampung yang memakai adat sistem pepadun.

2.1.2. Keadaan Geografis.

Daerah Propinsi Lampung adalah seluas 35.376 km², termasuk pulau-pulau yang sebagian besar terletak di teluk Lampung. Pulau yang dimaksud yaitu : pulau Darot, pulau Legundi, pulau Tegal, pulau Sebuku, pulau Kelegian, pulau Sebesi, pulau Poahawang, pulau Krakatau, pulau Kukus dan pulau Tabuan. Daerah Lampung sebelah barat dan selatan di sepanjang pantai merupakan daerah berbukit, ditengah-tengah merupakan dataran rendah dan di sebelah timur di sepanjang tepi Laut Jawa merupakan daerah rawa perairan yang luas.

Di daerah ini terdapat gunung-gunung yang puncaknya cukup tinggi, seperti Gunung Pesagi dengan ketinggian 2.239 meter dari permukaan laut, merupakan gunung tertinggi, menyusul kemudian Gunung Lebak dengan ketinggian 2.115 meter dan Gunung Tanggamus dengan ketinggian 2.102 meter.

Sungai-sungai besar yang mengalir di Propinsi Lampung cukup banyak. Di Kabupaten Lampung Selatan mengalir sungai Way Sekampung sepanjang 256 kilometer dengan 12 anak sungainya dan sungai Way Semangka sepanjang 90 kilometer dengan Way Semong sebagai anak sungainya. Di Kabupaten Lampung Tengah mengalir sungai Way Sekampung sepanjang 190 kilometer dengan 13 anak sungainya, dan sungai Way Jepara sepanjang 50 kilometer dengan 2 anak sungainya. Sungai Way Tulang Bawang sepanjang 136 kilometer dengan 10 anak sungainya yang mengalir di daerah Kabupaten Lampung Utara.

Sesuai dengan Laporan Tahunan Kanwil Kehutanan Propinsi Lampung (1984 : 109), Lampung merupakan daerah yang masih mempunyai hutan yang cukup luas, yakni seluas 1.223.114 ha atau 34,6 persen dari luas areal daratan Lampung secara keseluruhan. Luas hutan keseluruhan terdiri dari hutan lindung 314.858 hektar, hutan suaka alam 355.650 hektar dan hutan produksi 562.605 hektar.

Luas areal dataran Lampung lainnya merupakan areal persawahan seluas 232.049,8 hektar, ladang/huma/kebun seluas 626.209 hektar dan seluas 321.131,9 hektar digunakan untuk kolam ikan, padang rumput dan lain-lain termasuk hutan yang diusahakan. (Laporan Sensus Pertanian, 1983 : 3).

Berladang atau berkebun sejak lama merupakan tumpuan hidup suku bangsa Lampung di samping bertani sawah/sabah.

Untuk golongan masyarakat suku Lampung yang mendiami wilayah pesisir laut Lampung (daerah sebagian pantai timur, sepanjang pantai selatan dan barat) yang disebut Lampung Pesisir beradat Saibatin umumnya mengenal sistem pertanian sawah, di samping berkebun/berladang. Dan untuk daerah pantai mereka bercocok tanam kelapa di samping pertanian lainnya. Namun di lain pihak masyarakat Lampung yang beradat Pepadun umumnya tidak/kurang mengenal pertanian sawah/sabah, melainkan berkebun/berladang atau bermata pencaharian seperti menangkap ikan.

Desa Penanggungan sebagai salah satu desa penelitian memiliki 400 hektar yang meliputi luas pekarangan dan perumahan 3 hektar, hutan belukar 50 hektar, sawah 70 hektar, tegalan/ladang/kebun 75 hektar, perkebunan 100 hektar, hutan larangan 100 hektar, kolam ikan 1 hektar dan lain-lain 1 hektar.

Secara geografis desa ini terletak di lereng Pematang/Nebak (bukit barisan) dan diapit oleh 2 sungai kecil yaitu Way Tapus dan Way Maja dengan keadaan dataran yang berbukit-bukit. Desa ini terletak pada ketinggian 700-900 meter dari permukaan laut, dengan curah hujan 2.000-3.000 mm pertahun, dan iklim sedang, dimana suhu rata-rata berkisar antara 26° - 28°C.

(Sumber : Monografi Desa, tahun 1985).

Jenis tanah di Kecamatan Kotaagung, khususnya di daerah lokasi penelitian ini termasuk jenis andosol coklat dan pepsolik coklat, dengan tingkat kesuburan tanah yang dikategorikan sedang. (Dinas Perkebunan Cabang Lampung Selatan). Mata pencaharian penduduk di desa ini bervariasi dalam arti tidak hanya bertumpu pada pertanian sawah, melainkan juga sebagai petani ladang dan perkebunan dengan tanaman kopi sebagai tanaman pokok di samping tanaman keras lainnya seperti cengkeh, lada dan kelapa. Beternak ikan di kolam hanya dilakukan oleh sebagian kecil dari jumlah penduduk yang ada. Di samping itu beternak unggas merupakan usaha samping keluarga, sedang beternak sapi dan kerbau ditujukan untuk membantu usaha tani di samping persiapan untuk menghadapi keramaian tertentu. Usaha pengumpulan hasil hutan seperti produksi kayu, rotan, bambu, pengumpul pasir dan batu merupakan kegiatan sampingan sebagian kecil dari keluarga yang ada.

Di bidang industri dan kerajinan yang dilakukan oleh masyarakat di desa ini antara lain berupa kegiatan/usaha anyam-anyaman, pengolahan gula kelapa/aren, pengolahan kopra, minyak makan dan keterampilan jahit-menjahit. Di samping itu ada usaha yang bersifat mekanis seperti penggilingan padi dan kopi. Desa lokasi penelitian berikutnya adalah desa Kibang, Kecamatan Menggala, Kabupaten Lampung Utara. Sebagaimana desa yang terletak di sepanjang aliran sungai yang besar, mata pencaharian utama penduduk adalah di bidang perikanan. (usaha menangkap ikan). Dari jumlah penduduk 2.038 jiwa, bermata pencaharian di bidang perikanan, 19% adalah pedagang, pegawai negeri dan lain-lain. Desa Kibang ini termasuk desa yang memiliki areal cukup luas, yang meliputi 86 hektar untuk perumahan, perkebunan rakyat 50 hektar, tegalan 1.250 hektar, tanah tandus 1.136 hektar, alang-alang 1.336 hektar, dan hutan 21.100 hektar. (Monografi Desa, tahun 1985). Desa ini termasuk desa yang memiliki tanah tandus yang cukup luas yang pada akhirnya tidak memungkinkan bagi masyarakat untuk bertani sawah dengan baik.

2.1.3. Penduduk.

Penduduk Propinsi Lampung terdiri dari penduduk asli dan penduduk pendatang. Penduduk asli yang sering disebut orang Lampung, dapat digolongkan dalam dua golongan yaitu : **penduduk Lampung Pesisir beradat Saibatin** dan **penduduk Lampung yang beradat Pepadun**. Berdasarkan hasil sensus tahun 1961 penduduk Propinsi Lampung berjumlah 1.667.511 jiwa, dan tahun 1971 sudah menjadi 2.775.695 jiwa, sehingga dalam periode ini laju pertambahan penduduk Lampung 5,297% per tahun. Selanjutnya pada tahun 1984 jumlah penduduk di daerah Lampung berjumlah 4.995.000 jiwa, sehingga terhitung dari tahun 1980 sampai pada tahun 1984 penduduk Lampung mengalami kenaikan sebesar 1,95% per tahun. Jumlah penduduk di suatu daerah selalu mengalami perubahan dan secara umum dipengaruhi oleh faktor jumlah kelahiran, kematian dan faktor migrasi jumlah penduduk, di satu pihak bertambahnya angkatan kerja dipihak lain berarti jumlah produksi yang dibutuhkan guna memenuhi kebutuhan hidup makin meningkat termasuk kebutuhan akan bahan makanan mereka.

Desa Penanggungan, Kecamatan Kotaagung, sebagai desa/pusat lokasi penelitian di daerah Lampung pesisir beradat Saibatin mempunyai daerah seluas 400 hektar dengan jumlah penduduknya 917 jiwa, terdiri dari 475 jiwa laki-laki dan 442 jiwa perempuan.

Desa Kibang pusat lokasi penelitian untuk daerah Lampung beradat Pepadun di Kecamatan Menggala, Kabupaten Lampung Utara berpenduduk 2.027 jiwa.

TABEL II
**KOMPOSISI PENDUDUK MENURUT KELOMPOK UMUR DI
DESA LOKASI PENELITIAN (DESA PENANGGUNGAN
KOTAAGUNG DAN DESA KIBANG MENGGALA), 1985**

No.	Kelompok Umur	Penduduk Desa Penanggungan (jiwa)	Penduduk Desa Kibang (jiwa)
1.	0 - 4	125	245
2.	5 - 6	82	145
3.	7 - 14	175	164
4.	15 - 16	99	157
5.	17 - 24	127	384
6.	25 - 54	272	882
7.	55 ke atas	37	50
Jumlah		917	2.027

Sumber : Monografi Desa Penanggungan, 1985

Monografi Desa Kibang, 1985.

Dari total di atas memberikan gambaran jumlah penduduk usia non produktif (0-14 dan 55 tahun keatas) adalah sejumlah 419 jiwa atau 45,69% dari jumlah penduduk untuk desa Penanggungan dan sejumlah 604 jiwa atau 29,80% dari jumlah penduduk untuk desa Kibang (lokasi penelitian yang ke II).

Angkatan kerja (15 - 54 tahun) berjumlah 498 jiwa atau 54% untuk desa

TABEL III
**KOMPOSISI PENDUDUK MENURUT PENDIDIKAN
DI DESA LOKASI PENELITIAN, 1985**

No.	Tingkat Pendidikan	Jumlah di Desa Penanggungan (jiwa)	Jumlah di Desa Kibang (jiwa)
1.	Tidak pernah sekolah atau tidak sekolah	40	88
2.	Belum Sekolah	207	289
3.	Tidak Tamat SD	126	1.013
4.	Tamat SD	453	415
5.	Tamat SLTP	54	130
6.	Tamat SLTA	36	90
7.	Tamat Sarmud/Akademi	1	-
8.	Tamat Perguruan Tinggi	-	2
Jumlah		917	2.027

Sumber : Monografi Desa Penanggungan, 1985

Monografi Desa Kibang, 1985

TABEL IV
KOMPOSISI PENDUDUK MENURUT MATA PENCAHARIAN
DI DESA LOKASI PENELITIAN, 1985

No.	Mata Pencaharian	Jumlah di Desa Penanggungan (jiwa)	Jumlah di Desa Kibang (jiwa)
1.	Petani/anak tani	483	385
2.	Perikanan	-	1.359
3.	Pengusaha Industri	5	15*)
4.	Pengrajin	10	
5.	Pedagang	6	200
6.	Pegawai Negeri/ABRI	2	25
7.	Jasa :		
	a. Huller	2	
	b. Tukang jahit	3	
	c. Tukang kayu/bangunan	15	42*)
	d. Jasa Angkutan	2	
	e. dan lain-lain	2	
Jumlah		917	2.027

Sumber : Monografi Desa Penanggungan, 1985

Monografi Desa Kibang, 1985

*) Data tidak terinci.

Dari tabel di atas, memberi pengertian bahwa mata pencaharian pokok di dua lokasi penelitian ini berbeda.

Untuk Desa Penanggungan, mata pencaharian pokok/utama penduduk adalah di bidang pertanian, dengan sistem pertanian yang dilakukan adalah pertanian sawah dan kebun/ladang/dakhak/huma. Di sawah/sabah mereka menanam padi sawah sebagai tanaman pokoknya, di kebun/ladang/dakhak mereka menanam tanaman keras seperti kopi, cengkeh dan lada.

Di samping tanaman pokok (tanaman keras) di kebun yang dimaksud, mereka menanam padi, ladang, jagung, buah-buahan, kacang-kacangan dan tanaman sayuran, seperti terong/tiung, lombok/cabi, tomat/mendikha, sirih, melinjo/tangkil, jengkol dll. Untuk dihalaman belakang rumah, mereka menanam buah-buahan seperti pisang, nangka, pepaya, mangga dan manggis serta kelapa untuk keperluan mereka sehari-hari atau selebihnya untuk dijual. Di samping usaha tani sawah/ladang, mereka beternak ikan, memelihara sapi, kerbau, kambing, ayam kampung dan itik sebagai kegiatan/usaha sampingan dari penduduk desa ini. Usaha industri keluarga dalam bentuk kerajinan juga tidak luput sebagai usaha dari sebagian penduduk di desa ini.

Mereka membuat anyam-anyaman berupa kebutuhan rumah tangga yang umumnya untuk kebutuhan sendiri. Mereka juga membuat atap dari daun rumbia/hatok bulung sebagai bahan untuk atap gubuk/anjung/sapu di kebun mereka dan sebagianya tidak jarang dijual untuk keperluan lainnya.

Untuk meningkatkan penghasilan, tidak jarang penduduk mengolah buah kelapa menjadi kopra dimaksudkan untuk dijual. Dan untuk memenuhi kebutuhan akan minyak makan, gula merah/gula aren/gula kelapa juga diproduksi oleh sebagian penduduk di desa ini.

Lain halnya dengan desa lokasi penelitian berikutnya, yaitu Desa Kibang, Kecamatan Menggala, Kabupaten Lampung Utara. Usaha pertanian menanam padi dan jagung merupakan usaha sebagian kecil dari jumlah penduduk yang ada di daerah ini, bahkan sifatnya hanya merupakan kegiatan sampingan.

Sebagian besar dari jumlah penduduk bermata pencaharian di bidang perikanan darat (usaha menangkap ikan) di sungai, karena keberadaan desa ini adalah disepanjang aliran sungai. Hasil ikan yang mereka peroleh, dipasarkan di kecamatan setempat, bahkan oleh mereka atau oleh pedagang pengumpul ikan dipasarkan sampai ke Tanjungkarang dan Telukbetung (Ibukota Propinsi Lampung).

Sebagian ada yang diolah menjadi kerupuk dan terasi. Kegiatan kerajinan jahit-menjahit dan sulam menyulam merupakan usaha/kegiatan yang sudah lama dikenal oleh ibu-ibu rumah tangga di desa ini, bahkan pencetus ide beberapa jenis sulaman seperti jenis "Sulam Usus" menurut informan adalah berasal dari desa ini. Sedangkan kerajinan anyam-anyaman kurang diusahakan oleh penduduk desa dibandingkan kegiatan jahit-menjahit dimaksud. Lain halnya dengan di daerah Lampung pesisir khususnya di desa yang diteliti, kegiatan anyam-anyaman lebih dikenal mereka bila dibandingkan dengan kegiatan jahit-menjahit. Demikian juga beternak kambing, kerbau, sapi dan unggas merupakan kegiatan/usaha yang dilakukan masyarakat desa Kibang, meskipun sifatnya hanya merupakan kegiatan sampingan penduduk desa.

2.2. Gambaran Umum Dapur Tradisional.

2.2.1. Arti Dapur.

Makhluk hidup, mulai dari makhluk bersel satu sampai kepada jenis makhluk primat tertinggi yaitu manusia senantiasa membutuhkan makan. Bagi manusia memakan makanan tanpa dimasak terlebih dahulu adalah kebiasaan dimasa lampau ketika api belum dikenal. Kini, meskipun api telah dikenal sejak zaman prasejarah dan beberapa jenis makanan harus dimasak.

Namun ada beberapa kebiasaan manusia di beberapa tempat jenis-jenis makanan tertentu lebih disenangi tanpa dimasak terlebih dahulu. Perbandingan antara makanan yang dimasak dan tidak dimasak yang dikonsumsi manusia, tentu saja makanan yang disebut pertama tadi lebih besar jumlahnya. Itulah sebabnya dapur di manapun selalu memiliki peranan vital dalam menunjang kelangsungan hidup manusia, karena di dapurlah tempatnya orang mengolah makanan. Akibat peranannya yang sangat vital, maka dapur mendapat tempat tertentu dalam pandangan masyarakat pendukungnya, dan ini wajar apabila dapur mempunyai arti tersendiri bagi masyarakat tersebut. Demikian pula bagi masyarakat Lampung, dapur tentu saja mempunyai arti yang tidak hanya berkaitan dengan tungku atau api, melainkan juga erat hubungannya dengan nilai-nilai budaya.

Bagi masyarakat Lampung arti dapur ialah suatu ruangan yang selalu diusahakan berada di belakang sebelah kiri ketika orang masuk dari depan rumah. Ini merupakan konsepsi dasar bagi orang Lampung, bahwa dapur betapapun pentingnya, maka kamar tidur yang berada di sisi kanan, lebih penting dari pada dapur. Di pandang dari konsepsi pembagian ruang (lay out), tampaknya dapur satu kelas lebih rendah statusnya dari kamar tidur. Akibat kelasnya yang demikian itu maka dapur dapat dimasuki oleh siapa saja, tetangga, sanak saudara, laki-laki, perempuan, tamu bahkan tempat pertemuan bujang gadis, dan sebagainya. Hal yang demikian ini tidak akan terjadi pada ruangan lain, misalnya ruang tamu, lapang agung, lebih-lebih kamar tidur.

Dengan demikian, di dapur orang dapat berkumpul pada sembarang kesempatan, baik pada acara seremonial maupun pada acara rutin memasak untuk keluarga. Ini artinya, dapur sebagai ruangan merupakan gelanggang tersendiri sebagai bagian dari salah satu sisi kehidupan masyarakat. Pada gilirannya tampak nyata bahwa dapur berperan sebagai nadi proses sosialisasi, denyut informasi terutama bagi kaum hawa (di dapur inilah kerap berlangsung tukar menukar informasi sampai kepada pergunungan), dan di dapur ini pula titik awal temu calon-calon pembentuk rumah tangga baru, sebab hanya di dapurlah tempat pertemuan antara bujang dan gadis. Kecuali itu, dapur bagi masyarakat Lampung juga merupakan indikator kesatuan sosial terkecil di masyarakat, karena adanya tambahan keluarga ini pada satu rumah tinggal menambah jumlah tungku adalah kebiasaan yang tidak pernah dijumpai. Inilah arti dapur sebagai bagian dari organisasi rumah tinggal.

2.2.2. Fungsi Dapur.

Berbicara tentang fungsi dapur, agaknya berkaitan erat dengan arti dapur; satu sama lain tampak amat sulit ditarik garis merah sebagai pemisah yang definitif. Dapur adalah salah satu sebutan untuk menamai satu ruangan tertentu di dalam atau di luar rumah yang biasanya digunakan untuk memasak. Di dalam ruangan ini pula selalu terdapat seperangkat alat-alat maupun tempat penyimpanannya yang berkaitan dengan aktivitas atau kegiatan memasak. Dengan kata lain fungsi dapur adalah tempat di mana tungku berada sebagai alat untuk kegiatan memasak, sebagai ruang tempat penyimpanan alat-alat yang berkaitan dengan produksi tungku.

Kegiatan memasak bagi masyarakat Lampung ternyata paling tidak memiliki tiga fungsi. Fungsi pertama, yaitu apabila kegiatan memasak di dapur rumah tinggal ditujukan untuk memenuhi kebutuhan seluruh anggota keluarga pengisi rumah tersebut, maka dapur seperti ini berfungsi sebagai dapur rumah tangga. Kedua, yaitu apabila kegiatan memasak ditujukan untuk memenuhi kebutuhan dan dikerjakan oleh orang banyak, maka berfungsi sebagai dapur umum. Dan ketiga, apabila kegiatan memasak tersebut ditujukan bagi tujuan komersial atau kepentingan ekonomi keluarga, maka dapur seperti ini berfungsi sebagai dapur usaha keluarga. Namun jika dapur suku Lampung dilihat dari sisi ruang sebagai bagian dari organisasi ruangan rumah, maka dapat pula berfungsi sebagai tempat pertemuan bujang gadis.

2.2.3. Tipe-tipe Dapur.

Alasan yang kuat untuk mengetahui tipe-tipe dapur suku Lampung kiranya akan dapat dikenal ditinjau dari sisi keletakannya di mana dapur berada, kecuali itu dapat pula diamati dari bentuknya.

Dapur sebagai salah satu bagian dari organisasi ruang rumah tinggal atau gedung, dilihat dari keletakannya dibedakan menjadi dua tipe, yaitu :

2.3.1.1. Dapur Panggung.

Dapur panggung ialah dapur yang berada di dalam rumah panggung dan terletak di atas panggung (Foto No. 3.2). Dapur ini tungkunya selalu terletak di atas **sekelak**, yaitu semacam bok atau kotak empat persegi dibuat dari papan kayu dan pada bagian dasarnya terdapat ruangan kosong, dimaksudkan sebagai kolong. Kolong ini berfungsi untuk tempat menyimpan kayu bakar. Di atas kolong inilah sebelum tungku diletakkan pada pijakannya diberi lapisan tanah terlebih dahulu.

Sedang tungkunya sendiri ada yang terbentuk dari bahan batu bata, ada juga yang dari batu biasa tanpa dibentuk sesuai dengan keinginan. Dengan demikian **sekelak** lebih merupakan foot box tungku, karena jika dapur panggung dengan bahan bakar kayu tanpa sekelak, maka api akan menjalar ke atas lantai rumah.

Adapun ukuran rata-rata besarnya sekelak ialah :

Panjang : 150 cm.

Lebar : 120 cm.

Tinggi : 65 cm.

Wujud lain dari sekelak, biasanya dijumpai di Lampung Pepadun ialah selalu memiliki kaki yang tinggi. Hal ini jelas merupakan modifikasi dari kolong sekelak yang disebut di atas. Rata-rata ketinggian kaki sekelak ini adalah 125 centimeter.

2.3.1.2. Dapur Lantai Tanah.

Dapur lantai tanah ialah dapur yang berada di dalam rumah panggung, namun terletak tidak di atas panggung akan tetapi di lantai tanah (Foto No. 3.8). Dapur ini biasanya tidak dilengkapi sekelak, tungkunya hanya berupa tiga buah batu biasa untuk satu tungku atau ada juga yang terbentuk dari batu bata. Dapur terpisah dari organisasi ruang rumah tinggal atau gedung, ditinjau dari segi bentuk dan penggunaannya dapat dipisah menjadi tiga tipe.

2.3.2.1. Dapur Tertutup.

Untuk menyebut dapur tertutup ialah dapur yang terletak di pekarangan rumah sebagai dapur tambahan akibat kurang terpenuhinya kebutuhan memasak yang bertumpu pada dapur di dalam rumah. Dapur ini ada juga yang terletak jauh dari pekarangan, namun keduanya selalu dilengkapi dengan bangunan beratap. Dapur seperti ini dapat berfungsi sebagai dapur umum atau dapur usaha keluarga, seperti dapur wajik, dapur minyak dan dapur aren.

2.3.2.2. Dapur Terbuka.

Kehadirannya hampir sama dengan dapur tertutup, yaitu tidak memungkinkannya kebutuhan-kebutuhan memasak terpenuhi hanya bertopang kepada dapur di dalam rumah tinggal atau dari segi teknis, memasak hal-hal tertentu tidak mungkin dilakukan di dalam rumah. Dapur terbuka ini dapat digunakan antara lain : sebagai dapur umum, atau dapur usaha keluarga seperti dapur arang, dapur ikan panggang dan dapur gerabah

2.3.2.3. Dapur Perahu.

Dapur ini hanya dikenal bagi masyarakat yang mata pencahiriannya bertumpu pada mencari ikan di laut atau di kali-kali besar seperti Way Tulang Bawang. Letak dapur ini berada di bagian perut perahu, tungkunya merupakan anglo yang terbuat dari tanah liat yang dibakar. Ada dua tipe anglo yang biasanya digunakan yaitu : **Anglo tapak gajah**, bentuknya bundar cekung, ukuran diameter rata-rata mencapai 35 cm dan anglo yang lain yaitu **Anglo Keran**, bentuknya seperti setrika mendekati segitiga, dengan ukuran panjang rata-rata 40 cm dan lebar 25 cm. (Foto No. 4.17). Dapur perahu ini tentu saja tidak setiap saat digunakan, hanya untuk memenuhi kebutuhan makan sehari-hari ketika mereka berada di perairan.

2.2.4. Persyaratan Membangun Dapur.

Untuk membangun dapur tertutup, dapur terbuka atau dapur usaha keluarga tampaknya tidak memiliki aturan atau syarat-syarat tertentu yang harus diindahkan baik oleh tukang maupun juru masak. Namun bagi dapur rumah tinggal aturan atau syarat-syarat yang perlu diperhatikan merupakan hal yang terbiasa.

Persyaratan yang dimaksud antara lain :

1. Dapur harus berada dibelakang rumah dan terletak di sisi kiri.
2. Perlu diusahakan agar asap api yang keluar dari tungku tidak masuk ke dalam ruangan lain di dalam rumah, seperti lapang agung atau ruang kamar tidur.
3. Air untuk memasak tidak diperbolehkan dibawa ke dapur melewati ruangan lain di dalam rumah.
4. Letak tungku diusahakan menghadap sisi samping kiri rumah, sehingga juru masak tidak membelakangi ruangan lapang agung (ruangan yang ada di depan dapur).
5. Orang tidak diperkenankan memakan makanan hasil masakan dari dapur atau rumah yang sedang dibangun.
6. Tuan rumah tidak diperkenankan menggunakan tatal atau sisa-sisa kayu bekas pembuatan rumah sebagai bahan bakar untuk memasak.
7. Membangun rumah dengan mendirikan dapur terlebih dahulu tidak dapat dibenarkan.

Memperhatikan tujuh butir aturan yang harus diindahkan ketika orang membuat dapur tersebut di atas tampaknya dapat dipilah menjadi dua kategori.

Tiga pertama dari persyaratan tersebut ialah lebih berkaitan dengan sisi teknis, di mana aturan tersebut menekankan pada segi praktisnya bagi pemilik rumah dan untuk menghindari polusi di dalam rumah. Sedang empat aturan terakhir lebih menekankan pada sisi etis dan magisnya, yang dilatar belakangi oleh norma dan kepercayaan yang tumbuh pada masyarakat.

2.2.5. Proses Membangun Dapur.

Sebagaimana persyaratan membangun dapur, membangun dapur tertutup, dapur terbuka atau terutama dapur yang berada di luar organisasi ruang rumah tinggal dengan proses tertentu adalah hal yang tidak pernah terjadi, kecuali hanya adanya upacara selamatan dengan penyampaian do'a yang bernaafaskan Islam. Dalam hal ini sedikit berbeda dengan proses membangun dapur rumah tinggal, karena proses membangun dapur adalah membangun rumah. Sebab itu membangun dapur sama dengan proses membangun bagian dari rumah. Menyelenggarakan upacara sebelum dan pada saat orang mendirikan rumah termasuk pula upacara mendirikan dapur atau bagian lain dari rumah. Dengan demikian menyelenggarakan **Upacara Ngebebal** dan **Upacara Betegak** misalnya, pada saat mulai mendirikan rumah adalah upacara tentang membangun rumah sebagai kesatuan rumah tinggal secara utuh. Demikian pula tukang yang mendirikan rumah termasuk pula tukang yang mendirikan dapur. Hal ini disebabkan karena tidak adanya syarat apapun bagi tukang yang harus dipenuhi dalam proses membangun dapur. Namun yang jelas, membangun dapur rumah tinggal harus belakangan dari bagian-bagian lainnya. Kecuali untuk pemilihan material dengan kriteria tertentu untuk membangun dapur bagi masyarakat Lampung merupakan hal yang tidak pernah dilakukan, dan karena itu di dapur orang Lampung tidak pernah dijumpai adanya tempat yang sakral.

2.2.6. Unsur-unsur Baru Dalam Dapur.

Membicarakan tentang adanya unsur-unsur baru dalam dapur suku Lampung, tidak mustahil akan dijumpai gejala yang sama dialami dengan dapur-dapur ditempat lain. Melalui serangkaian derasnya barang-barang baru sebagai perangkat kelengkapan dapur yang ditawarkan di toko-toko sampai ke tukang kredit baik di kota maupun di desa-desa. Paling tidak, peralatan dapur hasil kerajinan masyarakat setempat tidak lagi memainkan peranan utama sebagai peralatan produksi dapur. Meskipun tidak dapat dipungkiri bahwa sampai kini masyarakat Lampung masih ada yang menggunakan sekelak, bukan kompor sebagai tungkunya.

Tapi sekelak itu sendiri telah mendapat unsur-unsur baru; seperti pada dindingnya, yang dibuat dari papan kayu, kini telah digantikan dengan lembaran seng. Barang-barang plastik telah banyak menggeser kedudukan barang-barang kerajinan; seperti tutup saji, tempat nasi dan centong (cukil dan cetung) dari kayu telah digantikan oleh barang-barang dari logam atau plastik

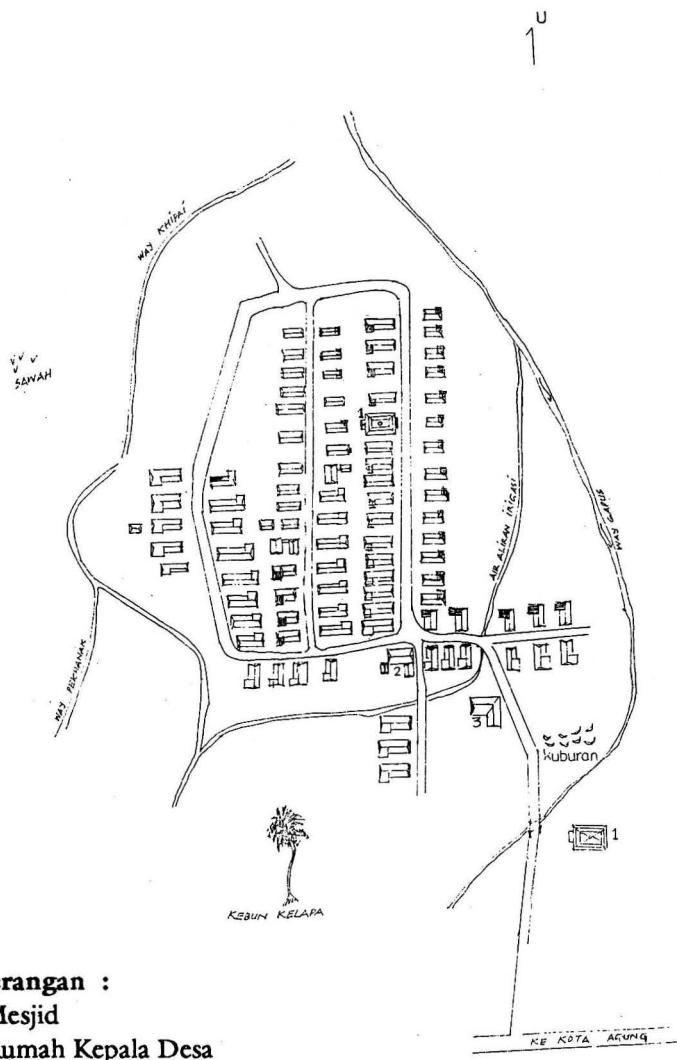
Buah labu (tabew) dan kendi tanah liat (kibuk) telah sulit untuk dijumpai sebagai wadah mengambil air, karena digantikan oleh ember plastik atau kaleng. Takaran beras dari kayu (gantang) kini telah digeser fungsinya oleh takaran logam. Periuk perunggu, tanah liat untuk memasak nasi/gayoh telah digantikan oleh dandang dan langseng.

Unsur baru yang lain, yaitu penggunaan kendi sebagai tempat air minum, untuk rumah-rumah orang kaya sudah amat sulit dijumpai lagi karena kulkas telah masuk desa seiring dengan masuknya listrik. Tempat penyimpanan piring atau sendok (steleng) yang dibuat dari kayu dan bambu, kini telah sulit didapatkan karena rak besi dengan berbagai bentuknya telah memasuki rumah-rumah di desa suku Lampung. Sisa-sisa makanan seperti nasi, lauk atau sayur yang belum habis biasanya disimpan tergantung di atas para (parow), namun kini lemari makan telah tersedia, sehingga menggantungkan makanan di para merupakan kebiasaan yang telah lalu.

Kecuali itu, perlu kiranya dikemukakan di sini, bahwa benda-benda import yang banyak digunakan di dapur suku Lampung agaknya merupakan gejala umum, karena hampir di semua rumah tangga suku Lampung selalu dijumpai adanya piring, mangkok dan piring besar/panjang buatan China, termasuk tempat penyimpanan beras.

DESA PENANGGUNGAN - KOTAAGUNG

1 : 20.000

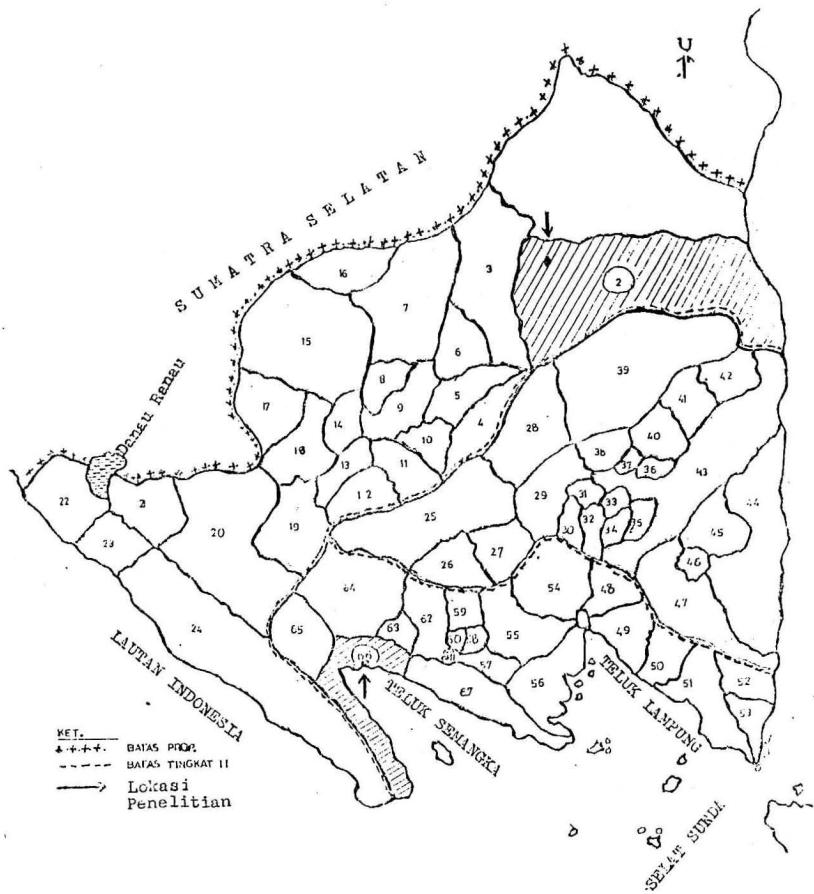


Keterangan :

1. Mesjid
2. Rumah Kepala Desa
3. Balai Desa

PROVINSI LAMPUNG

Skala 1 : 1.400.000



Keterangan Peta Propinsi Lampung

Nama-nama Kecamatan di Propinsi Lampung :

Kabupaten Lampung Utara :

1. Mesuji Lampung
2. Menggala
3. Tulang Bawang Tengah
4. Abung Selatan
5. Abung Timur
6. Tulang Bawang Udk
7. Pakuon Ratu
8. Sungkai Utara
9. Sungkai Selatan
10. Kota Bumi
11. Abung Barat
12. Tanjung Raja
13. Bukit Kemuning
14. Baradatu
15. Blambangan Umpu
16. B a h u g a
17. K a s u i
18. B a n j i t
19. Sumber Jaya
20. Belalau
21. Balik Bukit
22. Pesisir Utara
23. Pesisir Tengah
24. Pesisir Selatan

Kabupaten Lampung Tengah :

25. Padang Ratu
26. Kalirejo
27. Bangun Rejo
28. Terbanggi Besar
29. Gunung Sugih
30. Trimurjo
31. Punggur
32. M e t r o
33. Pekalongan
34. Batang Hari
35. Sekampung
36. Purbolinggo
37. Raman Utara
38. Seputih Raman
39. Seputih Mataram
40. Seputih Banyak

41. R u m b i a
42. Seputih Surabaya
43. Sukadana
44. Labuhan Maringgai
45. Way Jepara
46. Gunung Balak
47. Jabung

Kabupaten Lampung Selatan :

48. Tanjung Bintang
49. Sidomulyo
50. Katibung
51. Kalianda
52. P a l a s
53. Penengahan
54. N a t a r
55. Gedong Tataan
56. Padang Cermin
57. Kedondong
58. Gading Rejo
59. Sukoharjo
60. Pringsewu
61. Pardasuka
62. Pagelaran
63. Talang Padang
64. Pulau Panggung
65. Wonosobo
66. Kota Agung
67. Cukuh Balak

Kotamadya Bandar Lampung :

68. Tanjungkarang Barat
69. Tanjungkarang Timur
70. Telukbetung Utara
71. Telukbetung Selatan
72. Panjang
73. Sukarame
74. Tanjungkarang Pusat
75. Telukbetung Barat
76. Kedaton

BAB III

DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKÜNGAN HIDUP

3.1. Dapur yang merupakan bagian Organisasi Ruang Rumah Tempat Tinggal dan Lingkungan Hidup.

3.1.1. Dapur Panggung dan Lingkungan Hidup.

3.1.1.1. Dapur Panggung dan Pekarangan.

Pola perkampungan desa orang Lampung bersifat mengelompok dengan posisi rumah tempat tinggal (Lampung : Lamban/Nouwou) memanjang dan saling menghadap jalan (Lampung : khenglaya). Walaupun desa tertentu berada di daerah terpencil atau di daerah pegunungan, posisi rumah yang memanjang di sepanjang jalan desa dan berdekatan dengan sungai/way, sebagai sumber kebutuhan akan air dan sumber penghasilan, makin merupakan ciri khas desa orang Lampung.

Rumah tempat tinggal keluarga orang Lampung di desa, tidak memiliki halaman yang cukup luas. Nampaknya orang Lampung tidak mementingkan halaman, karena kegiatan mereka sebagai petani masih terpusat di ladang dan atau sawah mereka. Halaman di sisi kiri dan kanan rumah tempat tinggal yang disebut gelikan dengan gelikan rumah tetangga mereka terlihat menyatu dengan tidak begitu jelas batas/langannya.

Di halaman samping rumah dan halaman depan rumah/tengah oleh orang Lampung belum lazim dimanfaatkan untuk menanam tanaman, seperti apa yang dikenal selama ini sebagai apotik hidup dan warung hidup, karena tananam untuk kebutuhan rumah tangga yang dimaksud masih dapat diperoleh dari ladang/dakhak dan dari sawah/sabah mereka. Pemanfaatan halaman rumah yang berkenaan dengan kegiatan dapur masih bersifat insidental atau sewaktu-waktu, yaitu dimanfaatkan untuk tempat berlangsungnya kegiatan memasak waktu ada upacara tertentu atau hajatan keluarga, dengan kata lain berfungsi sebagai dapur umum.

Di halaman samping rumah dekat dapur keluarga/dapur panggung yang bersatu dengan bangunan rumah tempat tinggal di bangun sudung/tarup/kubu, yaitu suatu bangunan yang memiliki atap dan berdinding setengah tempat meletakkan tungku untuk kegiatan memasak pada waktu ada keramaian tertentu.

Untuk menambah/memperluas tempat berlangsungnya kegiatan memasak, disamping dapur keluarga dan sudung yang dimaksud, di ruang terbuka di samping rumah tempat tinggal juga dipasang tungku-tungku batu sebagai tempat memasak untuk kebutuhan orang banyak bila ada keramaian dimaksud.

Dapur tempat memasak kebutuhan keluarga sehari-hari yang disebut orang Lampung **dapukh** merupakan bagian langsung dari organisasi ruang rumah tempat tinggal mereka.

Pada umumnya bangunan rumah orang Lampung adalah panggung/lamban panggung/lamban langgakh setinggi dua meter, dengan lantai dan dingding papan serta beratap genteng. Dapur berada di belakang dengan tungku/sekelak di sebelah kiri atau di sisi **tebelayahk** menurut arah masuk dari depan rumah.

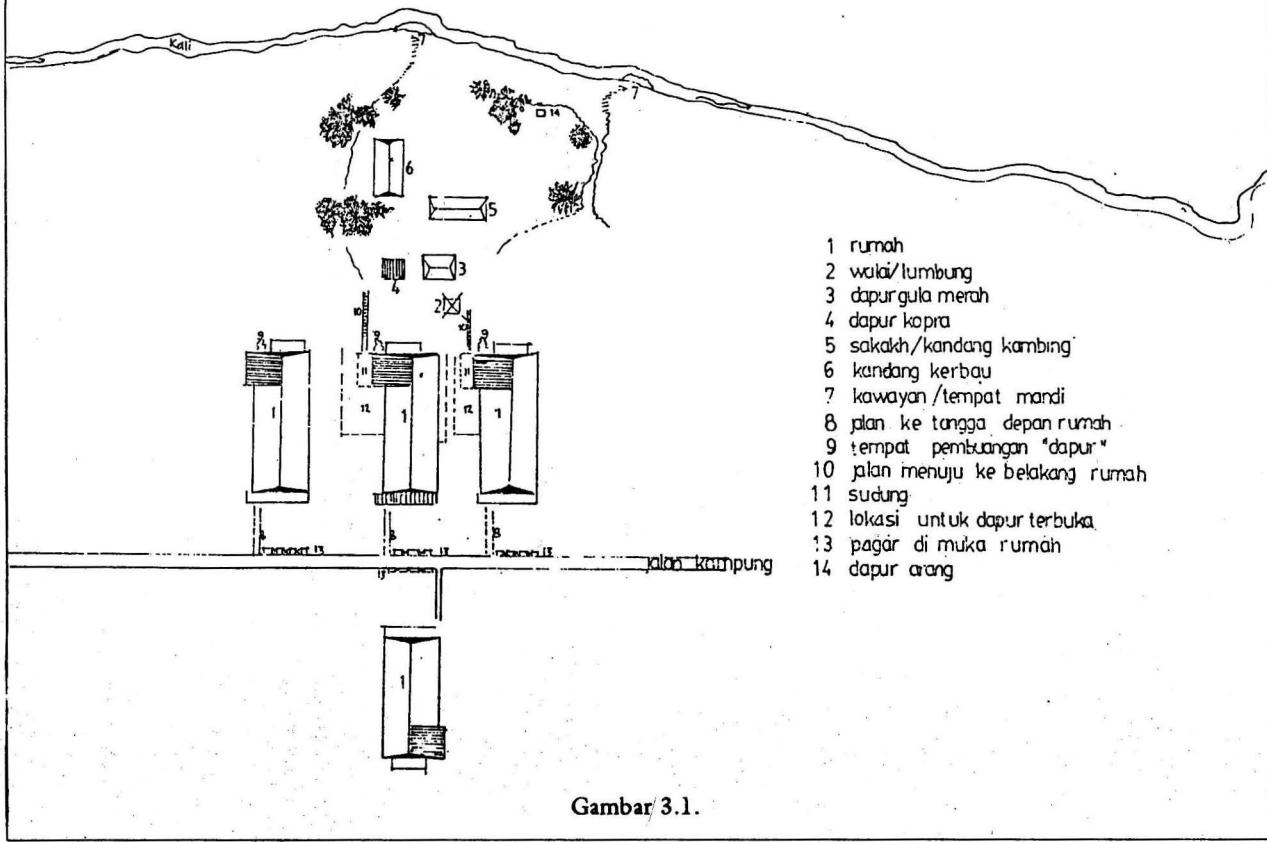
Justru karena itu dapur keluarga dan **gakhang** tempat pembuangan air limbah dapur umumnya panggung, meskipun ada sebagian orang Lampung yang sudah mengenal dapur berlantai tanah/dapukh tanoh. Bahkan sudah banyak juga yang memiliki rumah batu/lamban tembok seperti yang terdapat di daerah perkotaan dewasa ini.

Dengan wujud rumah panggung ini, ruang bagian bawah rumah dimanfaatkan untuk berbagai keperluan mereka. Kandang ayam/Kok kot manuk berada di bawah rumah, tepatnya di bawah ruang dapur. Balai/walai tempat menyimpan hasil produksi mereka seperti padi, kopi dan lain-lain berada di bawah **bilik kebik**, yaitu kamar anak yang tertua atau kamar kepala keluarga yang belum ada menantu. Semula walai/alai orang Lampung berada di lokasi khusus (perkampungan balai) yang disebut orang Lampung **pekon balai**, namun saat ini balai/walai sudah berada di belakang rumah atau di bawah rumah panggung.

Halaman/pekarangan rumah orang Lampung yang relatif lebih luas adalah halaman sebelah belakang rumah/kudan/juyu, yang dimanfaatkan untuk berbagai kepentingan mereka. Kandang kambing/sakkakh kambing berada di belakang rumah berjarak 20 meter dari dapur keluarga, demikian juga kandang kerbau, hewan domestik untuk membantu pengolahan sawah mereka dekat kandang kambing yang dimaksud. Bagi rumah tangga orang Lampung yang membuat kopra, dapurnya berada sekitar 15 meter dari dapur rumah. Begitu pula rumah tangga yang memproduksi gula merah secara khusus, dapurnya berada di belakang rumah dekat dapur kopra tersebut.

Perkampungan orang Lampung umumnya berdekatan dengan sungai, yang dimanfaatkan mereka untuk berbagai keperluan. Sungai adalah tempat mereka mencari ikan, tempat mandi dan mencuci. Meskipun sebagian penduduk desa sekarang ini kebutuhan air minum sudah lazim di dapat dari sumur dan sekalipun kamar mandi sudah dikenal, namun mereka masih memiliki tempat pemandian umum yang disebut **kawayan/pangkalan bekas** untuk laki-laki dan **kawayan/pangkalan bebai** untuk wanita.

SKETSA RUMAH DAN LINGKUNGAN



Gambar 3.1.

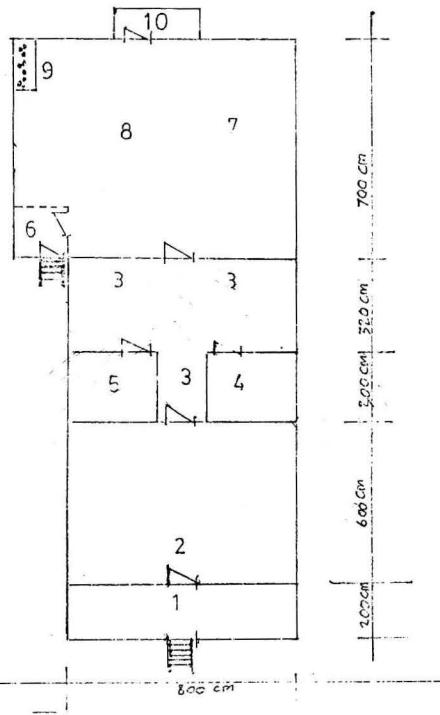
3.1.1.2. Lokasi Dapur Panggung dan Lingkungan Tempat Tinggal.

Pembagian ruangan dari rumah orang Lampung dapat digambarkan sebagai berikut :

1. Bagian ruang rumah yang terdepan disebut **bekharida/lappau**, berfungsi sebagai tempat anggota keluarga dan kerabat terdekat mereka untuk istirahat dan berbincang-bincang pada sore hari/debbi. Tidak jarang juga dimanfaatkan sebagai tempat menerima tamu.
2. **Lapang Luakh**, adalah tempat duduk menerima tamu yang dianggap lebih dihormati, dan biasanya juga tempat berlangsungnya musyawarah anggota kerabat.
3. **Lapang Agung**, tempat duduk-duduk anggota keluarga dan tempat musyawarah kaum wanita, anak, isteri dan anggota kerabat wanita lainnya.
4. **Bilik Kebik**, yaitu kamar tidur anak laki-laki yang tertua yang sudah berkeluarga.
5. **Bilik Tebelayakh**, yaitu kamar tidur anak laki-laki yang nomor dua.
6. **Gakhang Dapukh**, yaitu ruang terbuka di dekat ruang dapur tempat anggota keluarga duduk-duduk santai, terutama tempat anak-anak gadis.
7. **Dapukh**, yaitu ruang yang merupakan bagian dari organisasi ruang rumah tempat tinggal. Letaknya di belakang rumah, tepatnya di sebelah belakang lapang agung.
Dapur bagi orang Lampung merupakan tempat berlangsungnya kegiatan memasak, serta tempat meletakkan benda-benda dapur, bahkan ruang makan yang disebut **sekhudu** merupakan bagian dari ruangan dapur, terutama di daerah/tempat penelitian ini dilakukan.
8. **Gakhang**, merupakan tempat mencuci peralatan dapur dan tempat meletakkan persediaan air untuk dimasak.
9. **Sekelak**, merupakan kotak yang berisi tanah tempat meletakkan tungku di dapur panggung (foot box tungku).

DENAH DAPUR PANGGUNG

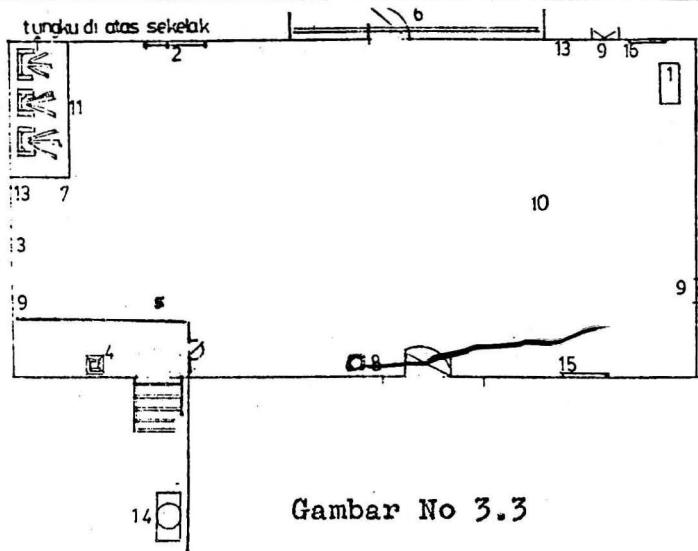
dengan penempatan kamar di kedua sisi



- 1 bekhandu / lappau
- 2 lapang luakh
- 3 lapang agung
- 4 kamar kebik
- 5 kamar tebelayakh
- 6 gakhang dapukh
- 7 sekhudu / bagian ruang dapur
- 8 dapur
- 9 sekelak
- 10 gakhang

Gambar 3.2

3.1.1.3. Tata Ruang Dapur Panggung



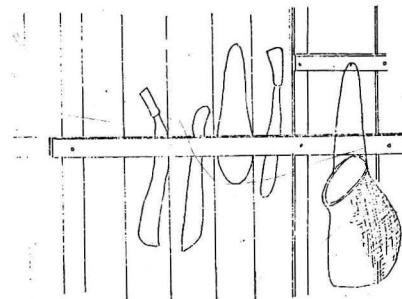
Gambar No 3.3

Gambar No. 3.3

Terletak Perangkat Dapur pada Dapur Panggung.

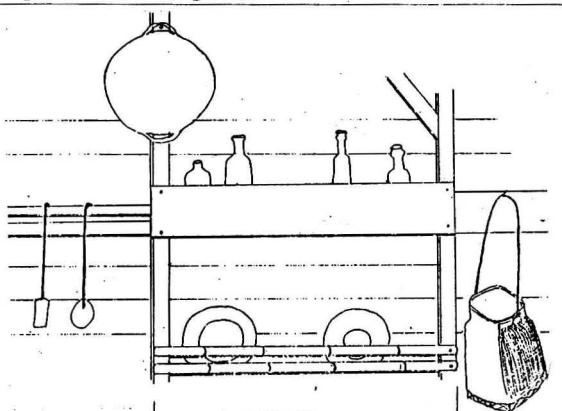
1. Rak piring.
2. Tempat menggantungkan belanga, sodek, cakhuk gulai dan botol di dinding dapur.
3. Tempat meletakkan pisau, golok di dinding dapur.
4. Gakhang dapur, tempat duduk-duduk.
5. Sap/wadah sampah pembuangan dapur.
6. Gakhang kamak, tempat pembuangan air limbah dapur dan tempat meletakkan wadah persediaan air untuk memasak.
7. Tempat meletakkan batu gilingan/khapak.
8. Tempat meletakkan wadah persediaan beras/wadah beras.
9. Jendela dapur.
10. Ruang makan/sekhudu.
11. Tempat meletakkan kayu bakar, yaitu di kolong sekelak.
12. Sekelak tungku dan tungku.
13. Tempat meletakkan alat memasak sehari-hari, gayoh/khayoh, yang tak dapat digantung.

Ruangan dapur bukan hanya tempat berlangsungnya kegiatan memasak, melainkan juga sebagai **sekhudu**, atau ruang makan, masih merupakan bagian ruangan dapur. Demikian juga peralatan dapur yang berikut ini diletakkan masih dalam kawasan yang disebut dapur, seperti rak piring, selalu dijumpai di sudut kanan belakang rumah. Tempat sampah buangan dapur berada dekat pintu masuk/keluar dari dapur. Sedangkan tempat beras, yang biasanya terbuat dari bekas kaleng kapur atau tanah liat (gentong/gecung), berada di dekat pintu masuk keruangan dalam rumah/lapang agung. Pada dinding dapur kerap sekali dijumpai gantungan alat-alat dapur, tempat menyelipkan pisau/lading dan golok/candung, seperti pada gambar berikut (No. 3 pada gambar keletakkan perangkat dapur).



Gambar 3.4

Tidak jarang juga akan dijumpai pemanfaatan dinding dapur sebagai tempat meletakkan botol minyak dan botol bumbu dapur, tempat menggantungkan peralatan memasak seperti sodek, centong sayur/cakhuk gulai, wajan kecil dan lain-lain, seperti pada foto dan gambar berikut ini.



Gambar No. 3.5 Penempatan benda-benda dapur.

Dari gambar di atas nampak di antara senta dinding dapur dihubungkan dengan sebilah papan yang dibagian bawahnya diberi penyangga untuk meletakkan botol/gudu, wadah minyak makan dan wadah bumbu dapur, dan di bawahnya dipasang dua bilah bambu yang dibuat dengan cara yang sama tempat meletakkan tutup periuk dan tutup belanga. Lebar tempat alat dapur ini berkisar 1,5 meter. Tepat di atas tungku/sekelak terdapat para/khangkalan/parow yang merupakan bangunan yang tergantung di atas atap dapur, dan ada juga yang bertiang sampai ke lantai dapur, seperti pada foto dan gambar berikut ini.

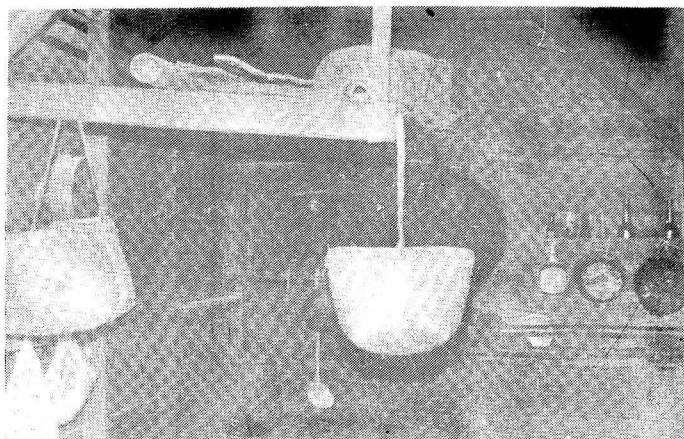


Foto No. 3.6 Para/khangkalan/parow

Di atas para inilah perangkat dapur, mulai dari tampakh, sampai pada wadah-wadah yang terbuat dari rotan diletakkan.

Ruang paling belakang dari rumah tempat tinggal adalah **gakhang kamak** yang lazim disebut **gakhang**, yaitu tempat pembuangan air limbah dapur, tempat mencuci, dan sekaligus tempat meletakkan wadah persediaan air untuk memasak. Luas bangunan ini berkisar/panjang 2,25 meter dan lebar 1,75 meter.

Antara ruangan dapur dan gakhang dihubungkan oleh satu pintu, demikianlah maka alat-alat dapur yang kotor dapat pula dicuci di gakhang ini, karena berdekatan jaraknya, sehingga pemanfaatan gakhang sebagai tempat mencuci perangkat dapur merupakan kelaziman juga. Tepat dibawah gakhang ini dibuat lobang sebagai penampung air limbah dapur yang disebut **paccakhan**. Lobang ini tidaklah begitu dalam, dan ke arah sebelah kanannya terdapat siring kecil tempat mengalirkan air limbah dapur.

Sedangkan lumpang kayu/lesung diletakkan di luar dekat tangga/jan dapur.

3.1.2. Dapur Lantai Tanah dan Lingkungan Hidup.

3.1.2.1. Lokasi Dapur dan Lingkungan Hidup.

Salah satu wujud dapur/dapukh yang merupakan bagian langsung dari organisasi ruang rumah tempat tinggal adalah dapur yang tungkunya terletak di atas lantai tanah yang oleh orang Lampung disebut **dapukh tanoh**.

Perbedaan yang mendasar antara dapur panggung dan dapur tanah ini adalah dari segi tempat meletakkan tungkunya. Tungku dapur tanah tidak bersekelak, melainkan langsung di atas tanah. Kesadaran masyarakat akan bahaya api, merupakan salah satu faktor peletakan tungku di atas tanah, di samping itu faktor kemudahan peletakan tungku yang tidak perlu lagi menggunakan sekelak.

Kemunculan wujud dapur seperti ini relatif lebih muda dari dapur panggung, oleh karenanya tata ruang dapur dan rumah tinggal sudah mengalami perubahan.

Tangga depan rumah berada di sebelah kiri bila orang akan memasuki rumah. Tepat di atas tangga ini terdapat satu ruangan kecil yang disebut **lappau lunik**, yaitu tempat diletakkannya keset/kusalan yang biasanya terbuat dari karung bekas, kain bekas dan lain-lain. Setelah lappau lunik ini adalah **bekhanda**, yaitu tempat duduk tamu kerabat terdekat. Ruang berikutnya disebut **lapang luakh**, yaitu tempat duduk musyawarah anggota kerabat pria dan tempat duduk tamu sehari-hari yang dianggap perlu untuk dihormati.

Bilik kebik, yang juga disebut **lebing**, yaitu kamar kepala keluarga atau anak tertua laki-laki yang telah berkeluarga.

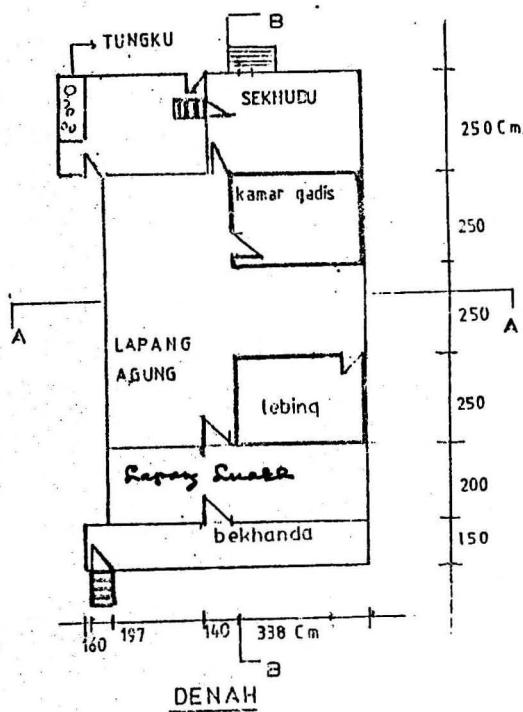
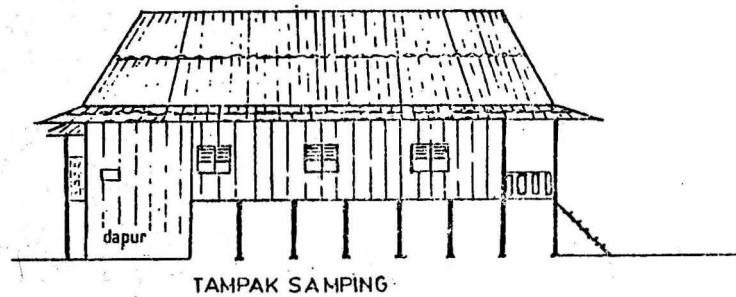
Lapang agung, tempat duduk-duduk anggota keluarga dan tempat musyawarah kaum wanita, anak, isteri dan anggota kerabat wanita lainnya.

Bilik ni mulli, yaitu kamar anak gadis, dan kerap kali kamar ini juga untuk kamar gadis-gadis tetangga yang bermalam bersama/majau minok di rumah mereka.

Sekhudu, ruang makan yang merupakan bagian dari ruang dapur dan berlantai papan/panggung.

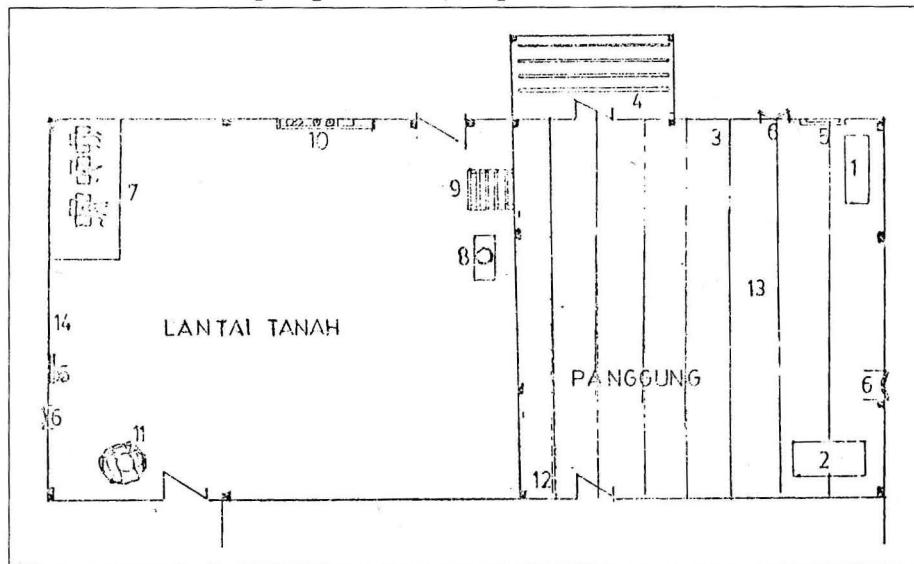
Bagian sisi kiri/sisi tebelayahk ruangan dapur adalah berlantai tanah dan sisi sebelah kanan/kebik berlantai panggung. Antara ruang tengah rumah/lapang agung dengan dapur dihubungkan sebuah pintu/khangok untuk memasuki bagian ruang panggung dari dapur. Untuk bagian ruang dapur yang berlantai tanah dihubungkan dengan sebuah tangga/jan/ejan dapur yang terletak dekat pintu gakhang. Di sudut sebelah belakang depan ruangan dapur adalah tempat tungku dapur berada/diletakkan. Tungku dapur tidak bersekelak, melainkan batu biasa atau batu bata besar langsung diletakkan di lantai tanah.

KELETAKAN DAPUR LANTAI TANAH



Gambar No. 3.7

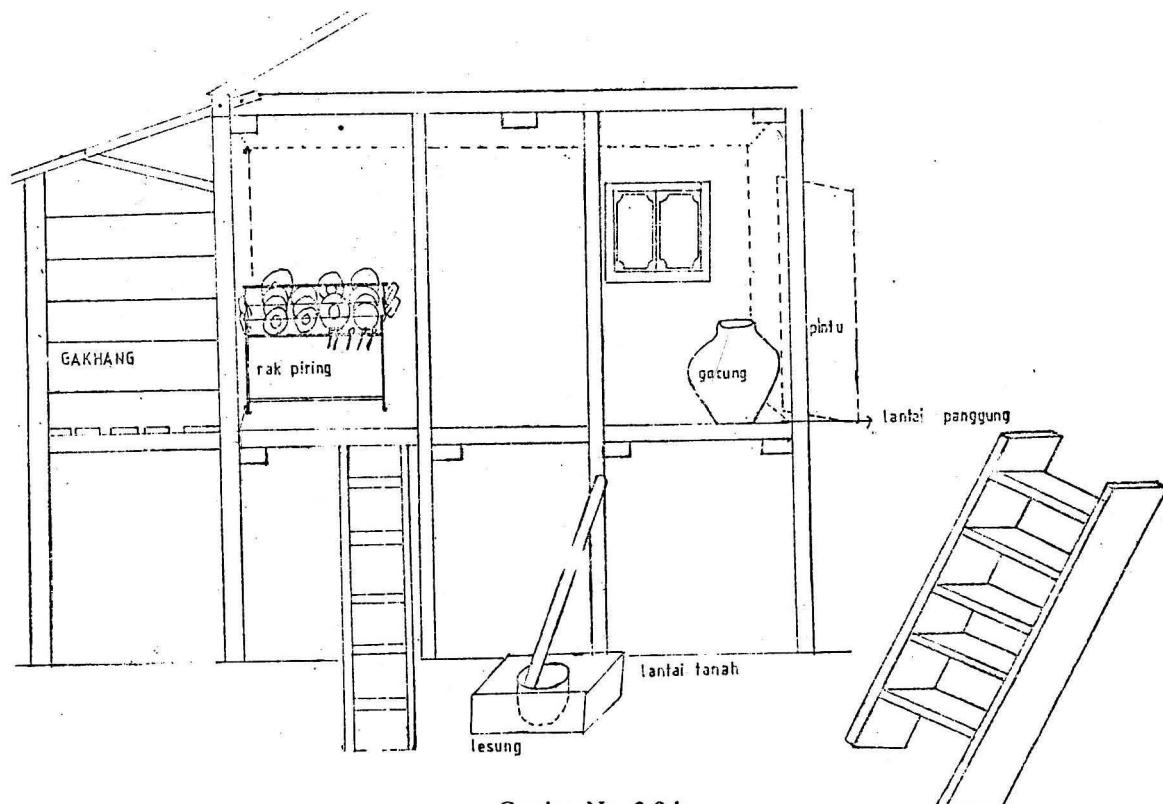
3.1.2.1. Tata Ruang Dapur Tanoh/Dapukh Tanoh.



Gambar No. 3.8

Keterangan :

1. Rak piring.
2. Grobok.
3. Tempat meletakkan gayoh/khayoh.
4. Gakhang.
5. Tempat menggantung kissa.
6. Jendela.
7. Tungku dan para.
8. Lesung.
9. Tangga.
10. Tempat menggantungkan belanga dan botol.
11. Wadah sampah/sap.
12. Gacung/gecung kaleng bias penyalangan.
13. Ruang makan/sekhudu.
14. Tempat kayu bakar.
15. Tempat pisau/golok.

TATA RUANG DAPUR LANTAI TANAH

Gambar No. 3.8 b

Tepat di atas tungku terdapat para/phangkalan/parow. Di atas para ini diletakkan berbagai peralatan dapur yang terbuat dari rotan/bambu. Bahkan bahan makanan seperti gula merah, garam diletakkan di atasnya agar selalu kering, sehingga peralatan dapur dan bahan makanan yang selalu diletakkan di atasnya akan lebih awet, dan tidak jarang pula digunakan sebagai tempat memeram/mekhon pisang agar cepat matang.

Peralatan dapur yang lain, seperti pisau dan golok diselipkan di dinding dapur dekat tungku. Wadah sampah buangan diletakkan dekat pintu keluar/masuk dapur. Lesung untuk menumbuk tepung atau beras diletakkan dekat tangga naik ke atas panggung ruang dapur. Peralatan dapur yang dapat digantung seperti belanga, wajan, irus dan lain-lain di gantung di dinding dapur sebelah belakang dekat tungku.

Bila seseorang memasuki ruangan dapur dari ruang tengah rumah/lapang agung, di sebelah kiri atau sebelah kanan pintu terdapat wadah persediaan beras (gecung atau kaleng beras. Di sudut sebelah kanan dekat jendela belakang adalah tempat meletakkan rak piring. Sebelum dikenalnya rak piring secara luas oleh masyarakat Lampung, wadah piring adalah **kissa**, yaitu wadah piring yang terbuat dari rotan bulat berbentuk seperti tas, yang juga diletakkan di dinding dapur sebelah belakang. Gakhang sebagai tempat pembuangan air limbah dapur, tempat mencuci dan tempat meletakkan wadah persediaan air untuk memasak terletak di bagian paling belakang dari bangunan rumah tinggal. Untuk memasuki gakhang dari ruang dapur terdapat sebuah pintu yang disebut khangok gakhang.

3.2. Dapur Terpisah dari Organisasi Ruang Rumah Tempat Tinggal dan Lingkungan Hidup.

3.2.1. Dapur Umum Tertutup dan Lingkungan Hidup.

Tempat berlangsungnya kegiatan memasak pada waktu ada upacara dan hajatan keluarga tidaklah cukup dilakukan di dapur keluarga.

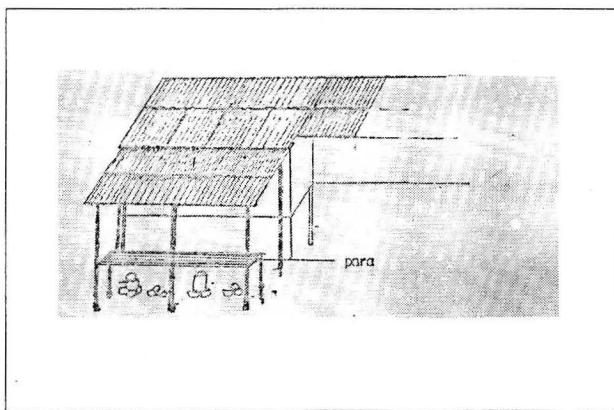
Untuk itu sanak famili dan kerabat pria dari desa dan yang berdatangan dari luar desa/pekon/tiyuh/anek, seminggu sebelumnya mulai bergotong royong untuk mendirikan **sudung/kubu** yang akan digunakan sebagai dapur tambahan di waktu ada keramaian yang dimaksud. Dapur ini terletak di sebelah kiri rumah tinggal, tepatnya di sebelah kiri dapur panggung (dapur keluarga).



Foto No. 3.9

Posisi dapur ini/sudung memanjang ke belakang dan menghadap ke samping kiri menurut arah masuk dari depan rumah. Hal yang demikian ini karena salah satu prinsip membangun dapur bagi orang Lampung Pesisir khususnya, adalah orang di waktu memasak tidak boleh membelakangi rumah tempat tinggal mereka. Ukuran dapur ini ke arah belakang dan lebar ke samping 3 meter. Tiang sebagai penyangga atap ditancapkan ke tanah. Tinggi tiang sebelah depan tungku 2 meter dan tinggi tiang sebelah belakang tungku berkisar 3,5 meter.

DETAIL DAPUR TERTUTUP DAPUR UMUM



Gambar No. 3.10

Tungku yang digunakan di dapur ini adalah berupa tungku batu biasa. Tepat di atas tungku terdapat para/khangkalan/parow dengan ketinggian 1,5 meter yang digunakan sebagai tempat meletakkan peralatan dapur di waktu berlangsungnya kegiatan memasak.

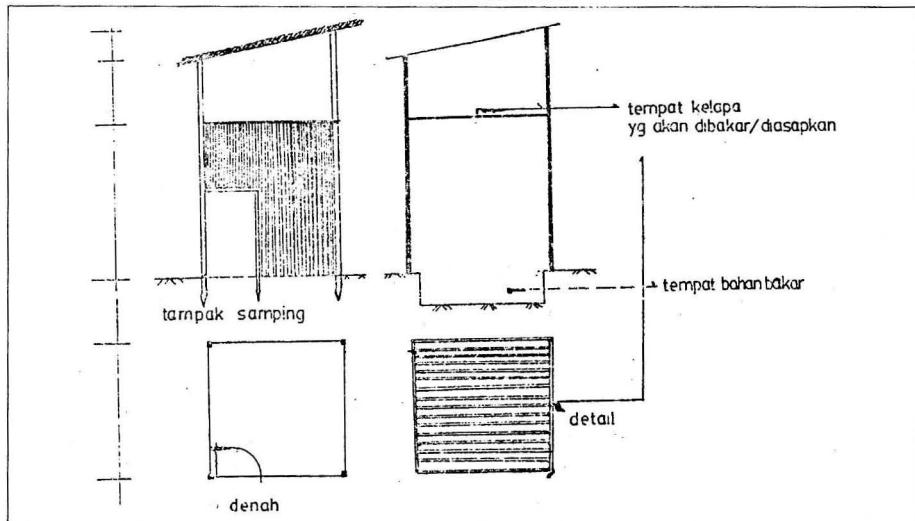
Sampah buangan dapur dari dapur ini umumnya langsung dibuang ke tempat pembuangan khusus di belakang rumah yang disebut orang Lampung **peyuyuhan**, untuk tempat membuang air limbah dapur digunakan siring kecil di sisi sudung ke arah belakang menuju **gakhang**.

Penggunaan dapur umum tertutup ini/sudung bersifat sementara, yang mana setelah 2 hari upacara berlangsung, sanak famili bersama kerabat pria bergotong royong melakukan kegiatan pembongkaran/buhakhak segala bentuk bangunan yang dipasang sementara termasuk dapur ini. Ibu-ibu/bebai, gadis-gadis dan kerabat wanita lainnya memasak di dapur keluarga yang selanjutnya mereka makan/mengan bersama.

3.2.2. Dapur Kopra.

Dapur kopra adalah salah satu dapur di luar rumah tinggal, namun ia memiliki atap atau bangunan tersendiri, sehingga ia patut dikategorikan sebagai salah satu dapur tertutup sebagaimana hasil klasifikasi yang telah diungkapkan pada Bab II.

DAPUR KOPRA



Gambar No. 3. 11

Dapur ini biasanya terletak di belakang rumah tinggal, kira-kira jaraknya lebih dari 10 meter dari gakhang yang merupakan bagian terbelakang dari rumah. Bentuk bangunan sederhana yaitu seluruhnya terbuat dari bambu dengan empat buah tiang pancang. Dua tiang depan lebih tinggi dari pada dua tiang di belakangnya. Hal ini sengaja dibuat dimaksudkan untuk penempatan atap dengan bagian belakang lebih landai atau miring. Sehingga air hujan yang jatuh akan mudah mengalir.

Adapun ukuran rata-rata besarnya bangunan dapur kopra ini adalah sebagai berikut : luas bangunan 2 x 2 meter dan tinggi bangunan 3 meter.

Di tengah ketinggian tiang ditempatkan hamparan atau anyaman kisi-kisi bambu yang merupakan tempat untuk meletakkan kelapa yang akan diasap/ditapa.

Mulai dari batas anyaman tempat penggarangan tersebut semua sisi bangunan ditutup dinding bambu yang disebut **khessi**. Akan tetapi di salah satu sisinya terdapat pintu yang berfungsi untuk memasukkan bahan bakar ke dalam tungku. Di dasar bangunan dibuat semacam ceruk empat persegi dengan kedalaman 30 cm, ceruk inilah yang digunakan sebagai tungkunya atau sebagai tempat meletakkan bahan bakar yang akan disulut/disuhu.

3.2.3. Dapur Gula Merah.

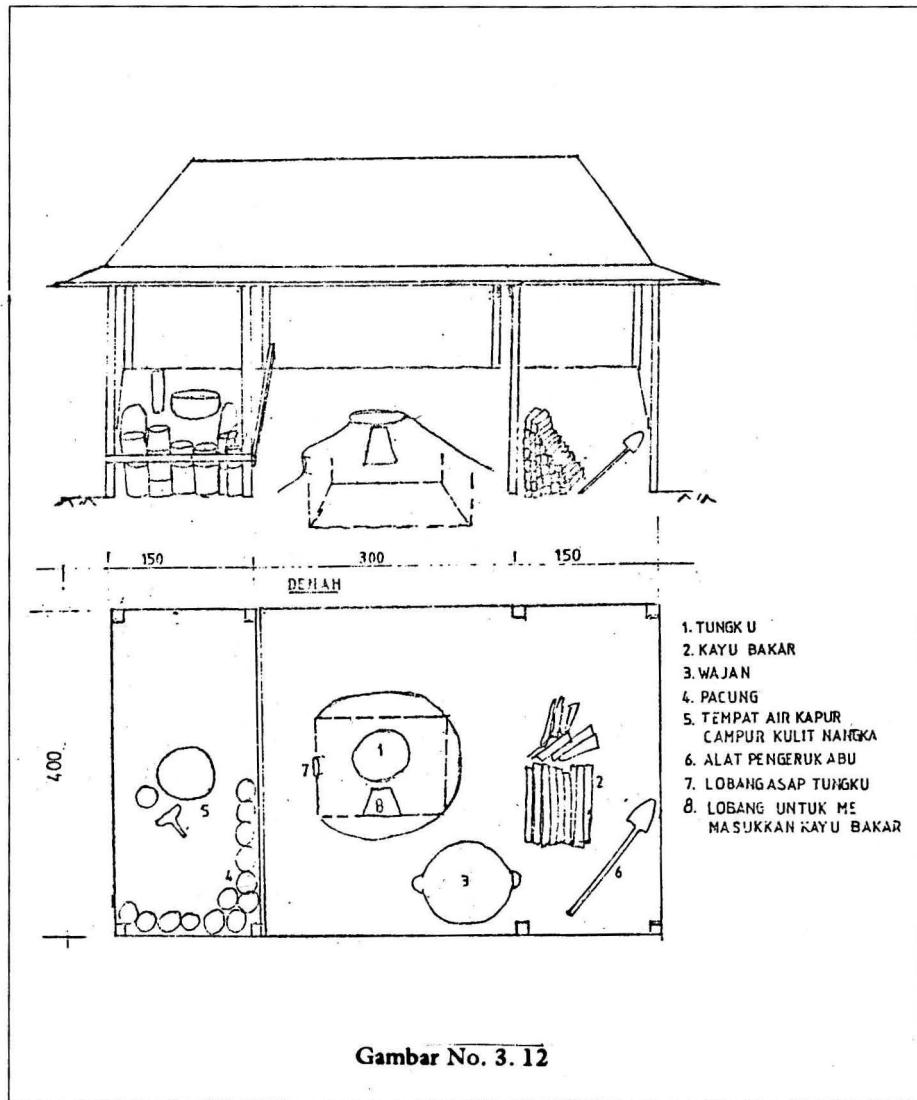
Produksi gula merah/gula suluh hanya dilakukan oleh sebagian orang Lampung di desa yang memang mempunyai keterampilan khusus di bidang ini.

Pada mulanya produksi gula merah yang cukup dikenal orang Lampung adalah produksi gula merah/suluh yang terbuat dari nira aren/hanau yang disebut **gula hanau**. Sifat produksinya tidaklah besar-besaran, melainkan untuk memenuhi kebutuhan sendiri, yang selebihnya untuk dijual di desa atau di pasaran setempat/pekan/pasakan.

Sekarang ini sudah dikenal juga produksi gula merah yang terbuat dari nira kelapa yang disebut orang Lampung **gula kelapa**. Produksi gula kelapa ini merupakan adaptasi dari pengetahuan produksi gula dari orang-orang Jawa yang datang ke Lampung. Dapur gula merah orang Lampung disebut **tarup/sudung**, berada di belakang rumah tinggal/lamban/nuwon. Wujud dapur yang paling sederhana serupa dengan dapur umum tertutup (Gambar No. 3.9). Ukuran dapur gula merah tipe I ini berkisar 2 x 3 meter. Tungkunya dibuat dengan cara menggali tanah dengan kedalaman 65 cm. Bagian permukaan tungku berbentuk bundar dan cembung seperti kawah gunung dengan garis tengah bibir tungku 60 cm, yang terletak di tengah-tengah ruangan dapur.

Wujud bangunan dapur yang lebih baik beratap daun alang-alang atau beratap dari daun rumbia yang disebut **hatok bulung** dan ada puguhgan/pemugungannya. Luas bangunan seluruhnya $3,5 \times 4,5$ meter.

DAPUR GULA AREN



Kayu bakar/**jakhawan** untuk memasak diletakkan dalam dapur. Demikian juga peralatan untuk mengambil nira/**mammis** yang disebut **paccung** diletakkan di dapur. Wadah air kapur campur bahan pemerah gula seperti pelapah batang nangka menggunakan **paseu** juga disimpan di dapur/sudung.

Proses produksi gula merah yang terbuat dari nira aren (gula hanau) dan gula kelapa relatif sama, hanya saja dibedakan dari bentuk alat yang akan digunakan untuk mengambil nira/mammis. Untuk menadah nira kelapa menggunakan potongan bambu bulat pendek/paccung. Sedangkan untuk mengambil nira aren/hanau menggunakan potongan bambu bulat yang relatif lebih panjang seperti pada foto No. 5.61 yang diberi lobang bagian samping sebelah atasnya, dan bagian atas alat ini ditutup dengan sabut enau agar air nira tidak dimasuki air hujan atau renik-renik diwaktu menyadap nira di atas pohon aren yang dimaksud.

3.2.4. Dapur Terbuka dan Lingkungan Hidup.

Dapur terbuka yang dimaksud dalam hal ini, adalah suatu tempat/ruangan tempat berlangsungnya kegiatan memasak yang tidak dilengkapi suatu bangunan khusus yang beratap seperti sudung/kubu (gambar No. 3.9).

Seperti uraian terdahulu, bahwa pemanfaatan halaman rumah/**gelikhan** yang berkenaan dengan kegiatan memasak masih bersifat sewaktu-waktu, yaitu pada waktu ada upacara tertentu dan hajatan keluarga, dengan kata lain berfungsi sebagai dapur umum. Namun tidak jarang juga ruang terbuka/gelikhan rumah tinggal dimanfaatkan sebagai dapur usaha keluarga.

Ruang terbuka di samping atau di bawah gubuk/kepalas di sawah atau di ladang dimanfaatkan oleh orang Lampung sebagai tempat memasak dengan menggunakan tungku/tukku/tekku gantung yang biasanya hanya digunakan untuk merebus air atau merebus makanan tambahan seperti merebus ubi kayu/hubi di sawah atau di ladang mereka. Ruang terbuka di samping rumah/gelikkan yang berfungsi sebagai dapur umum digunakan sebagai tempat memasak wajik, lemang dan kue/**buak/juadah** lainnya saat ada keramaian tertentu seperti diwaktu adanya upacara perkawinan/nayuh/begawi, hajatan keluarga/budua dan ketika akan menjelang hari raya/**lebakhan**.

Ruang terbuka yang berfungsi sebagai dapur usaha keluarga digunakan sebagai tempat memasak/memproduksi minyak goreng, membakar gerabah, membuat kapur dan lain-lain seperti yang akan diuraikan pada Bab IV.

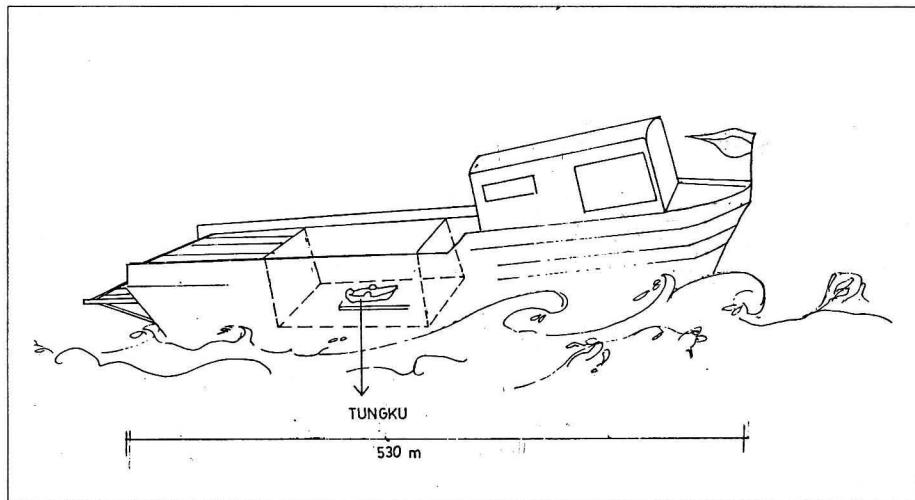
3.2.5. Dapur Perahu.

Untuk membicarakan tata ruang dapur perahu tentu saja memerlukan pengetahuan tentang bagian-bagian yang terdapat dalam perahu itu sendiri. Namun dalam hal ini akan dicoba hanya membatasi pada letak tungku berada. Alasan ini didasari pada pandangan bahwa setiap tungku tempat memasak berada, maka ruangan yang bersangkutan itu dapat disebut "dapur".

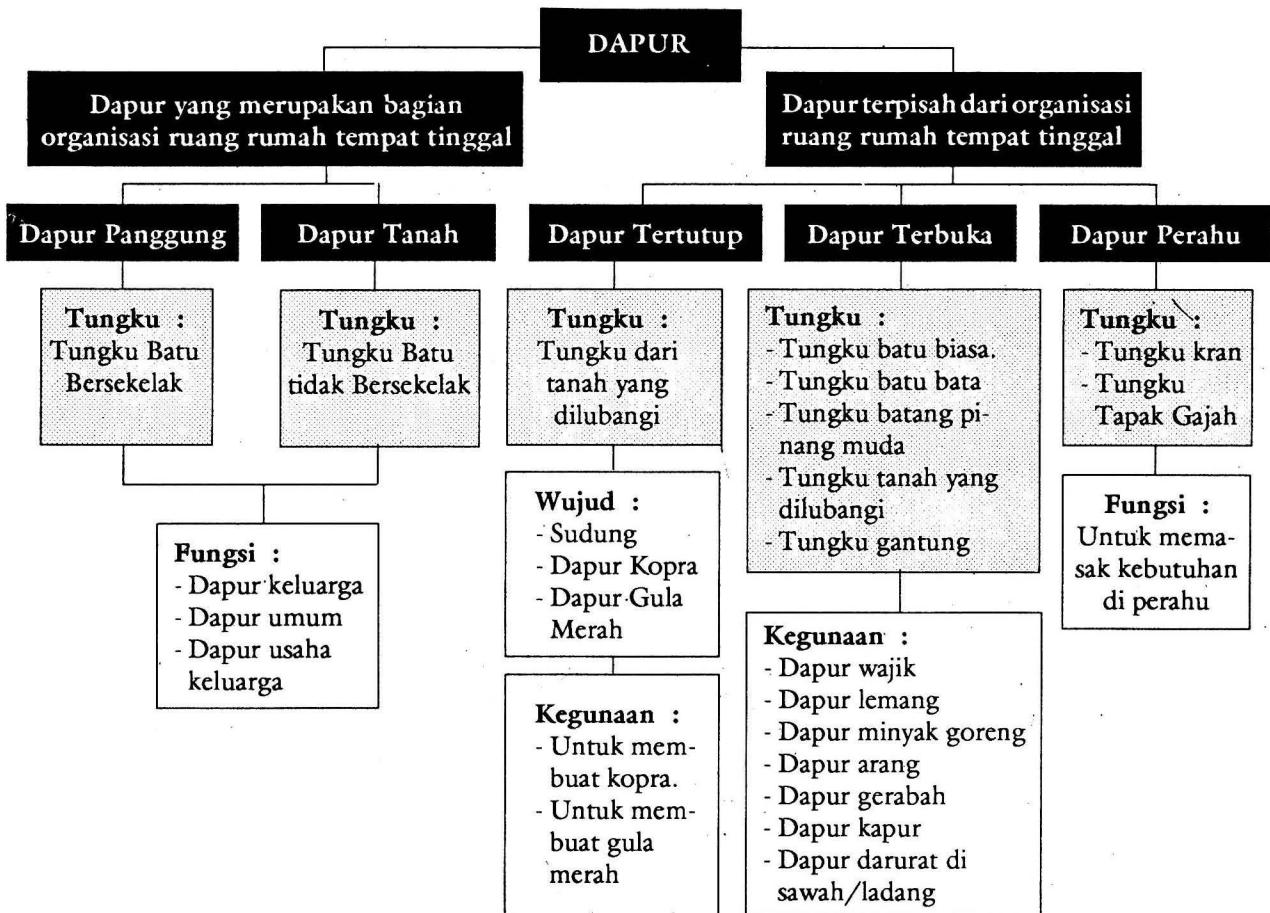
Pada masyarakat Lampung, khususnya yang berada di Pesisir Selatan dan di daerah Menggala di mana sungai Way Tulang Bawang mengalir, terdapat sejumlah masyarakat yang mata pencarhariannya bertumpu pada pelayaran. Pada masyarakat inilah dikenal penggunaan **tungku kran** dan **tungku tapak gajah** guna memasak di perahu ketika mereka harus berlayar.

Adapun aturan untuk meletakkan tungku pada perahu sebenarnya tidak ada ketentuan khusus. Hanya saja mereka menganut suatu kebiasaan yang turun temurun. Biasanya tungku tersebut diletakkan di bawah lantai perut perahu bersama-sama dengan barang bawaan. Dengan demikian ruangan yang disediakan untuk tungku tidak dikhususkan untuk dapur, karena di tempat itu apabila harus berlayar jarak pendek, diperkirakan tidak memakan waktu yang lama, maka tungku tidak perlu di bawa. Dalam hal ini ruangan tempat meletakkan tungku akan digunakan sebagai tempat barang atau kabin (lihat gambar No. 3.13).

PENGGUNAAN TUNGKU DI DAPUR



Gambar No. 3.13



BAB IV

MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAN BAHAN BAKARNYA

4.1. Tungku Dapur Panggung.

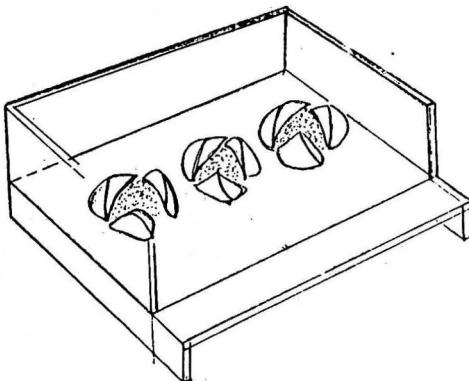
4.1.1. Tungku Bersekelak Rendah.

Sebagaimana telah disinggung pada Bab II, bahwa tungku bersekelak rendah banyak dijumpai di dapur rumah tinggal, letaknya di belakang rumah dan berada disudut kiri. Sekelak adalah sebutan untuk kotak tungku yang terbuat dari papan kayu yang dibentuk segi empat panjang, merupakan sebuah kotak kayu. Di atas inilah bahan penopang dari batu atau bata sebagai tempat meletakkan wadah alat memasak ditempatkan.

Sebelum batu atau bata ditempatkan, kotak tersebut terlebih dahulu diberi tanah. Antara tanah dan kotak kayu maka disisipkanlah beberapa daun tertentu/jelatang/daun pohon perdu sebagai syaratnya. Untuk mengisi tanah tadi ke dalam kotak harus ditakar dengan jumlah takaran ganjil atau gasal.

Setelah itu barulah bahan penopang batu atau bata ditempatkan di atasnya.

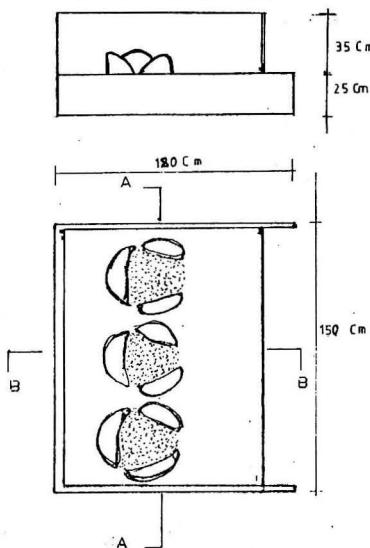
Adapun ukuran sekelak itu rata-rata adalah panjang 150 cm, lebar 120 cm, dan tinggi 60 cm. Sedang jumlah kelompok penopang yang membentuk tungku dalam sekelak itu sendiri tidak tentu jumlahnya, ada yang hanya dua, tiga dan bahkan ada empat kelompok.



Gambar 4.1

Ruang penyimpanan kayu bakar.

POTONGAN SISI A



Gambar No. 4.1. Sekelak Rendah

Dengan demikian sekelak secara teknik mempunyai fungsi sebagai foot box tungku, karena jika tungku di dapur panggung tanpa sekelak, tentu saja sangat berbahaya, api akan menjalar ke lantai panggung. Itu pula sebabnya bagian dalam sekelak dilapisi tanah liat, maksudnya keselamatan terhadap kebakaran akan dapat lebih terjamin.

Masyarakat Lampung sampai saat ini terutama yang berada di desa-desa masih menggunakan suluh/kayu bakar/jakhawan sebagai pokok bahan bakarnya. Biasanya berupa cabang-cabang atau belahan-belahan atau kepingan-kepingan kayu. Pemilihan jenis kayu sebagai bahan bakar tidak pernah dilakukan secara ketat. Mereka terbiasa menggunakan kayu apa saja asalkan telah benar-benar kering. Kayu-kayu ini didapatkan dari hutan yang berdekatan dengan kampung atau dari tanah ladangnya. Umumnya yang mencari kayu bakar/jakhawan adalah kaum ibu-ibu/bebai dan anak gadis/mulli/mulei mereka yang sudah besar.

Dari sekian jenis kayu yang banyak digunakan sebagai bahan bakar, ada beberapa jenis yang sangat disukai masyarakat karena nyala apinya baik, yaitu kayu duku, rambutan dan kayu kopi serta kayu bungur. Apabila kayu-kayu tersebut dibawa dari hutan masih dalam keadaan basah maka harus dijemur terlebih dahulu di pekarangan rumah.

Biasanya dalam seminggu seorang kepala keluarga rumah tangga yang memiliki seorang isteri dengan lima anak, akan menghabiskan kayu bakar 1,5 kibik. Abu dapur/hambua yang merupakan sisa pembakaran ternyata kecuali banyak yang dibuang, ada sebagian yang digunakan untuk mencuci piring, gelas, panci atau wadah lainnya, terutama bekas pemakaian wadah makanan yang berlemak. Sedang abu yang halus dan bersih kadang digunakan untuk menggosok gigi. Akan tetapi ada pula abu tertentu (biasanya abu arang dari tempurung kelapa) dapat digunakan sebagai obat sesak nafas. Caranya yaitu abu tadi direndam semalam kemudian air rendaman disaring dengan demikian barulah dapat diminum.

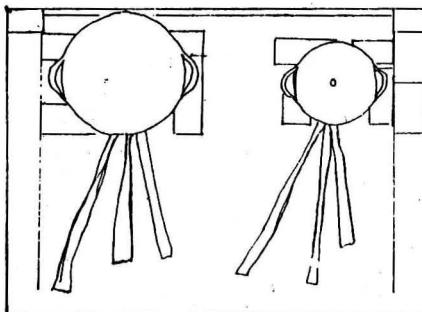
4.1.2. Tungku Bersekelak Tinggi/Tekkou.

Salah satu wujud tungku di dapur keluarga atau panggung adalah tungku bersekelak tinggi. Tungku bersekelak tinggi ini merupakan wujud pengembangan tungku bersekelak rendah. Orang yang memasak dengan menggunakan tungku bersekelak tinggi adalah selalu dalam posisi berdiri/cekok. Lain hanya dengan memasak di sekelak rendah, yaitu dengan posisi jongkok/mejjong cengengik. Ketinggian tungku bersekelak tinggi ini biasanya berukuran sebatas pinggul yaitu 1 meter, lebar 1,25 meter dan rentang panjangnya sangat bergantung dengan banyaknya tungku yang akan dipasang. Sekelak yang bertungku dua panjangnya 2 meter atau lebih. Banyaknya tungku dapur bagi orang Lampung mencerminkan banyaknya anggota keluarga dalam satu rumah tinggal/selamban/senuwo.

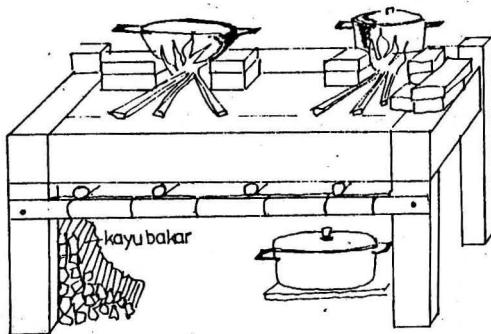


Foto No. 4.2 Sekelak tinggi/Tekkou yang pendek.
Tinggi 1 meter, Lebar 1,25 meter dan Panjang 1,25 meter.

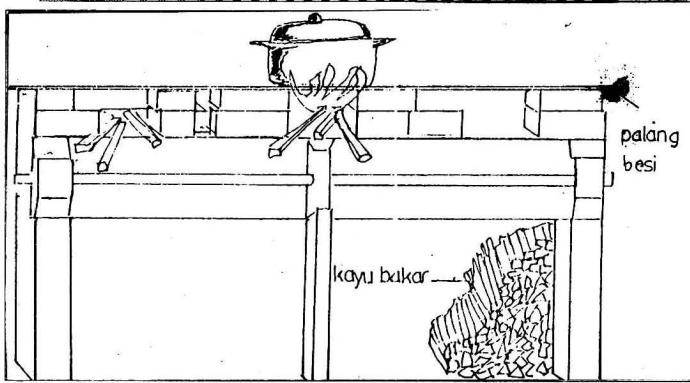
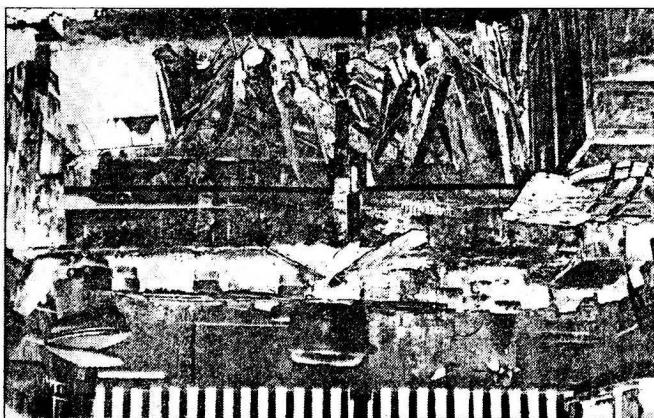
TUNGKU BERSEKELAK TINGGI



TAMPAK ATAS

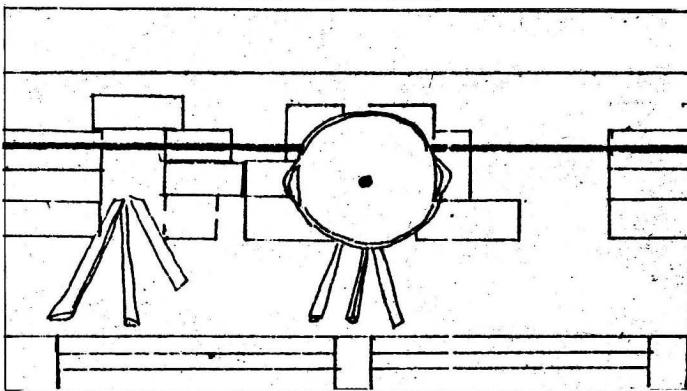


Gambar No. 4.2 Sekelak Tinggi/Tekkou



Gambar No. 4.3 Tungku bersekelak Tinggi/Tekkou yang panjang

TAMPAK ATAS



Lazimnya sekelak yang bertungku dua adalah berkaki empat, sedangkan tungku yang bersekerek panjang biasanya berkaki atau bertiang enam. Keseluruhan bagian kaki sekelak adalah terbuat dari kayu balok pipih dimana antara tiang dihubungkan dengan kayu palang/kayu penabak dari kayu balok pipih atau papan tebal, sehingga terbentuklah kerangka sekelak.

Bagian atas atau permukaan sekelak dibentuk kotak dan seluruh bagian dinding dan alas kotak terbuat dari papan. Selanjutnya kotak sekelak diisi tanah setinggi dinding kotak sekelak yaitu mencapai 25 cm. Tungku yang terbuat dari batu bata besar diletakkan di atasnya. Agar tungku dapat berdiri dengan mantap maka diletakkanlah dua palang besi yang melintang di atasnya. Besi tersebut oleh orang Lampung disebut **tomang**. Di atas kedua besi palang inilah alat/wadah untuk memasak diletakkan apabila orang akan memasak di atas tungku tersebut.

Sekelak sebagai foot box tungku untuk memasak di rumah panggung ini, umumnya diletakkan di sudut dapur sebelah kiri bagian belakang rumah. Nampaknya orang Lampung pesisir yang beradat saibatin memang mengutamakan sisi sebelah kanan/sisi kebik, hal ini terlihat bahwa kamar untuk anak tertua/anak tuha yang disebut **bilik kebik** selalu berada di sebelah kanan. Sebutan kanan atau kiri yang dimaksud ini adalah menurut ukuran ketika orang akan memasuki ruangan rumah dari depan. Bagi orang Lampung yang beradat pepadun pantang **ngeguai tekkou lukhus jamo belangan**. Artinya pantang membuat tungku pada posisi lurus dengan pintu depan rumah, bila hal ini dilanggar keluarga yang bersangkutan tidak akan terteram, demikianlah anggapan mereka.

Peletakan sekelak di sudut ruang dapur tidaklah begitu merapat ke dinding dapur dan di bagian sebelah dinding dapur diberi susunan bata yang meninggi. Hal ini dilakukan untuk menghindari percikan api jatuh ke lantai atau ke dinding dapur. Wadah tertentu seperti **sap** dan lain-lain, selalu menggunakan hitungan ganjil, dalam arti banyaknya tanah yang akan dimasukkan dengan wadah tersebut berjumlah ganjil. Sebelum tanah dimasukkan terlebih dahulu kotak diberi alas daun pisang/bulung punti dan daun jelatang/bulung jelatong.

Dengan dipenuhinya syarat demikian sekelak senantiasa akan aman, api tidak akan mendatangkan bala. Dalam bahasa Lampung pesisir "**ngin apui dang nyandang**", ngin berarti agar, apui berarti api, dang berarti jangan, nyandang berarti merusak. Demikian juga setelah memasak, api tungku diberi beberapa tetes hasil masakan seperti sayur sebagai **apupah**, agar api tungku tidak mendatangkan bala seperti yang dimaksud di atas.

Bahan bakar yang digunakan pada tungku adalah, dari kayu yang disebut **jakhawan**. Jakhawan umumnya diperoleh dari hutan atau kebun yang berupa batang/cabang pohon kopi, duku, dari kayu waru atau dari pelepasan daun kelapa/henayang. Kegiatan mengambil kayu bakar ini disebut **kejakhawan**.

Kayu bakar dari hasil kejakhawan dijemur di ruang terbuka di sisi rumah/gelikkan selama beberapa hari, dan setelah benar-benar dianggap kering dipisahkan sebagian, untuk dipilih mendapatkan kayu bakar yang berkualitas baik. Kayu bakar yang dianggap berkualitas lebih baik disusun secara khusus di bawah rumah panggung sebelah belakang untuk persediaan bahan bakar menghadapi "keramaian" tertentu. Susunan kayu bakar yang dimaksud lazimnya disebut **sakhangan**.

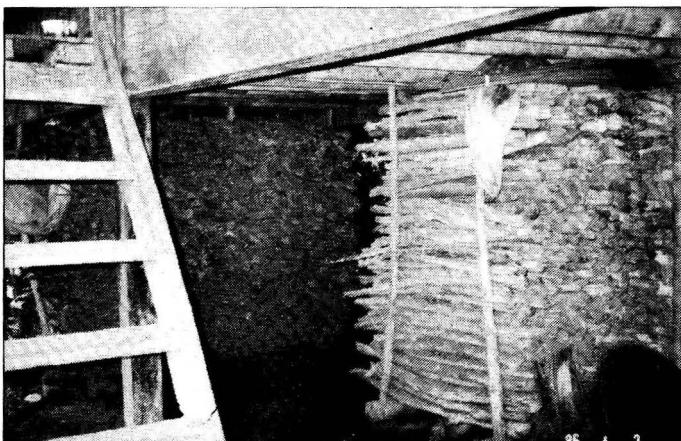


Foto No. 4.4 Susunan kayu bakar/Sakhangan

Kayu bakar untuk kebutuhan sehari-hari biasanya tidak diambilkan dari sakhangan, melainkan dari persediaan untuk sehari-hari yang tidak disusun seperti sakhangan di atas. Sedang sebagian kayu bakar untuk keperluan beberapa hari di letakkan di bawah sekelak, yang jumlah berkisar satu ikat yang berukuran 40 cm untuk kebutuhan mereka selama 2 hari.

Bagi keluarga yang memiliki anak gadis, kegiatan memasak, membersihkan dapur dan tungku dilakukan oleh mereka, sementara itu ibu membantu ayah bekerja di sawah atau di ladang. Dalam pada itu untuk membersihkan sekelak dari abu/hambua ialah dengan cara mengeduknya dari sela-sela tungku yang selanjutnya sebagian disimpan dalam satu wadah untuk digunakan sebagai abu gosok untuk membersihkan alat memasak/buaasakhan. Sebelum dikenal sikat gigi seperti yang digunakan sekarang ini, abu/hambua tidak jarang dimanfaatkan sebagai bahan untuk menggosok gigi/nyasakh ipon.

Pemanfaatan lain dari abu dapur ini, bagi orang Lampung adalah digunakan sebagai bahan/alat bantu untuk mengupas kulit kambing dari dagingnya agar tidak licin. Ada pula sebagian masyarakat Lampung yang menggunakanannya sebagai obat, yaitu dilakukan dengan cara direndam dalam air selama satu malam, selanjutnya air endapan tersebut diminum untuk menurunkan panas badan atau untuk menyembuhkan sakit panas.

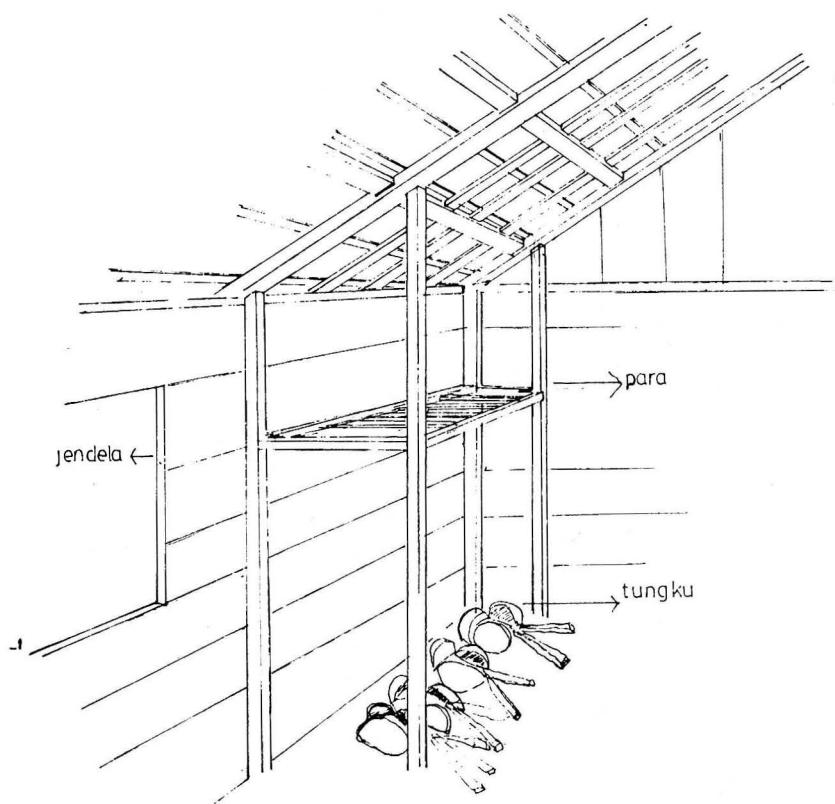
4.2. Tungku di Dapur Lantai Tanah (Tungku/Tekkou Dapukh Tanoh).

Sebagaimana uraian terdahulu, bahwa dapur tanah/dapukh tanoh adalah salah satu wujud dapur yang merupakan bagian langsung dari ruang rumah tempat tinggal. Tungku dapur lantai tanah tidaklah diletakkan di atas sekelak, melainkan langsung diletakkan di atas tanah di sudut sebelah belakang dari ruangan dapur. Fungsi dapur ini yang utama adalah sebagai dapur keluarga, penggunaan tungku ditujukan untuk memasak kebutuhan sehari-hari bagi anggota keluarga serumah/sanglamban/senuwou, dan sewaktu-waktu/kakala dimanfaatkan untuk memproduksi/nyani/ngguai kerupuk, minyak makan/minyak kelapa dan lain-lain untuk menambah penghasilan keluarga di samping untuk kebutuhan sendiri. Kecuali itu tungku/tekkou dapukh tanoh ini digunakan pula untuk memasak pada waktu ada upacara tertentu dan hajatan keluarga/bedua. Tentang bahan baku tungku pada dapur tanah ini sama dengan tungku bersekelak, yaitu terbuat dari batu biasa atau batu bata besar. Jumlah tungku yang akan digunakan tergantung pada banyaknya anggota keluarga pengisi rumah, agar kegiatan memasak nasi/nyongjong, menyayur/ngegulai, merebus air dan lain-lain dapat dilakukan secara serempak yang pada akhirnya menghemat waktu atau tidak lama/mak mubeni:

Tepat di atas tungku terdapat para/khangkalan/parou yang bertiang empat. Tiang para ditancapkan ke tanah dan bagian atas tiang dihubungkan ke senta/sitta penyangga atap dapur. Wujud bangun para biasanya berukuran 2,5 x 1,25 meter dengan ketinggian 1,75 meter.

Bangunan seluas penempatan para inilah yang oleh orang Lampung lazim disebut **tukku dapukh tanoh**. Posisi tungku selalu menghadap ke samping kiri rumah, menurut ukuran apabila orang akan memasuki dapur dari depan rumah. Keletakan tungku yang demikian ini oleh orang Lampung pesisir beradat saibatin khususnya, dilatarbelakangi salah satu prinsip, bahwa orang dapur tidak boleh/mak ngasi membelakangi bagian ruang rumah, pada waktu melakukan kegiatan memasak, karena bila dilanggar seisi rumah tidak akan tenteram menghuni rumah yang ditempatinya itu.

DAPUR LANTAI TANAH



Gambar No. 4.5
Tungku/Tukku/Tekkou Dapur Tanah

Bahan bakar yang digunakan untuk memasak di dapur ini sama halnya dengan bahan bakar yang digunakan oleh masyarakat Lampung di desa pada umumnya, yaitu menggunakan kayu bakar yang diperoleh mereka dari hutan atau dari sekitar kebun-kebun mereka. Penggunaan kayu bakar saat memasak tidak boleh terbalik/pattang nyuak jakhawan jukhak/pettung dan tebalik, dengan kata lain pangkal kayu tidak boleh dibakar pada permulaan menghidupkan api, nanti/kanah/naan melahir sungsang/jukhak/jalou. Bagi orang Lampung kebutuhan kayu bakar guna memasak untuk kepentingan sehari-hari tidak kurang menghabiskan satu ikat/sang ngikok sedang atau berkisar 0,5 kubik selama 2 hari.

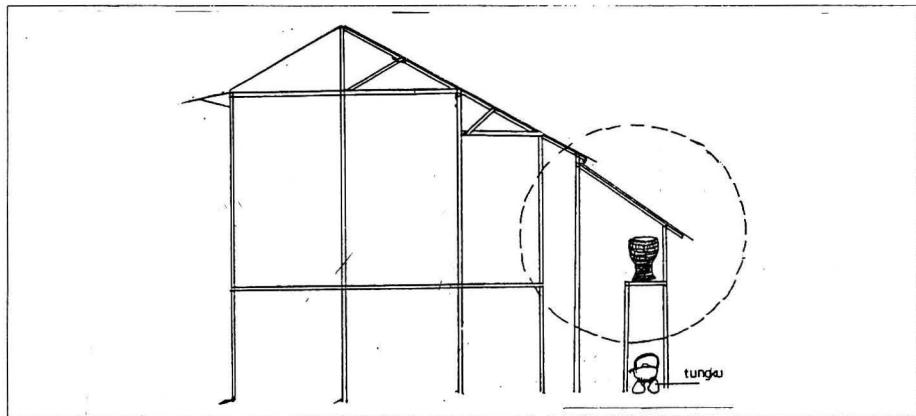
Setelah selesai memasak tindakan yang dilakukan oleh "**orang dapur**" yaitu gadis-gadis atau menantu/anak mantu keluarga orang Lampung, api diberi **apupah** berupa beberapa tetes hasil masakan agar api tidak akan mendatangkan malapetaka/mak nyadang. Mereka juga yang membersihkan tungku termasuk hambua ini dimasukkan dalam suatu wadah untuk keperluan mencuci alat memasak/buaasakan.

4.3. Tungku Dapur Tertutup dan Bahan Bakarnya.

4.3.1. Tungku dapur Umum Tertutup/Sudung/Kubu.

Sebagai dapur tambahan pada dapur keluarga diwaktu ada upacara tertentu dan hajatan keluarga/bedua biasanya menggunakan **sudung** seperti pada gambar No. 4.6. Di bagian sebelah depan sudung yang berukuran 6 x 3 meter inilah diletakkan tungku yang terbuat dari batu kali atau batu bata yang besar-besar.

TAMPAK BELAKANG



Gambar No. 4.6, Sudung dan Tungku/tukku/tekkounya

Posisi dapur ini/sudung tidak jauh berbeda dengan posisi dapur keluarga/dapur rumah panggung, yaitu menghadap ke samping kiri rumah menurut ukuran apabila orang akan memasuki dari depan rumah tinggal. Tepat di sekeliling dapur, terdapat dinding setinggi 60 cm yang terbuat dari **khessi**, yaitu berupa bambu bulat yang dicencang dan dilebarkan seperti papan. Pemasangan dinding/sassai/sesai ini ditujukan agar tungku terhindar dari tiupan angin kencang dan tidak meluasnya percikan api keluar dapur.

Tentang memasak di dapur ini/sudung sama saja dengan memasak di dapur keluarga yaitu menggunakan bahan bakar kayu. Kayu bakar untuk memasak diambil dari **sakhangan** atau susunan kayu bakar yang memang disiapkan untuk menghadapi "keramaian", karena pemanfaatan dapur ini memang sebagai dapur tambahan untuk menghadapi "keramaian" tertentu.

Tidak kurang dari 2 kubik kayu bakar dihabiskan perharinya pada saat ada keramaian tertentu, khususnya dalam upacara perkawinan/nayuh/begawi. "Orang dapur" yaitu ibu-ibu/bebai kerabat wanita yang ikut membantu kegiatan memasak, senantiasa berada di dapur/dapukh waktu kegiatan memasak berlangsung, sambil berbincang-bincang penuh kekeluargaan seraya menunggu masakan dan memperhatikan api agar jangan terlalu besar.

Apabila api terlalu besar maka mereka menyisihkan sebagian kayu bakar tersebut ke samping tungku/ngegayang apui.

Setelah selesai mamasak maka api/apui, diberi **apuah**. Nampaknya tindakan memberi apuah, yang berupa beberapa tetes hasil masakan setelah matangnya masakan yang dimasak merupakan klasiman bagi orang Lampung.

Dalam hal untuk memadamkan api tungku tidaklah disiram dengan air, karena bagi orang Lampung pantang dilakukan demikian. Dalam bahasa Lampung **dang musekham pettung** (baya apui dang disiram way), yang berarti bara api kayu bakar jangan disiram air, bila dilanggar pelakunya akan sakit panas, demikian anggapan mereka.

Abu dapur/hambua yang setiap saat tersedia di tungku pada saat ada "keramaian" biasanya dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Misalnya untuk mengupas kulit kambing dari dagingnya agar jangan licin menggunakan abu/hambua, di samping itu oleh orang Lampung dapat pula digunakan untuk mencuci alat memasak/buaasakhan di kali/way yang dilakukan ibu-ibu/bebai dan gadis-gadis secara gotong royong membantu yang punya hajat/si buguai/si bugawi.

4.3.2. Tungku Dapur Kopra.



Tungku Dapur Kopra Foto No. 4.7

Tungku dapur kopra tradisional milik orang Lampung biasanya bentuk bangunnya sederhana, yaitu hanya merupakan galian tanah yang berbentuk persegi empat panjang, lazimnya berukuran panjang 1 meter, lebar 75 cm dan kedalaman 30 cm. Tungku tepat berada di bawah tempat pengasapan/penggarangan, seperti pada gambar.

Tentang bahan bakar/jakhawan yang digunakan dan paling digemari masyarakat Lampung untuk membuat kopra adalah batok kelapa/tempurung kelapa/undom. Cara penempatan batok kelapa tersebut adalah disusun secara berdempetan sehingga membentuk suatu garis atau barisan-barisan batok kelapa yang berjajar rapi. Bahan bakar ini, kecuali apinya yang dianggap baik juga cara mendapatkannya dipandang paling mudah, sebab kelapa-kelapa yang akan dibuat kopra tadi biasanya dibawa ke tempat dimana tungku/dapur berada, kelapa yang dimaksud masih dalam keadaan utuh belum dikupas/digekhak. Sehingga ditempat itu pulalah kelapa tersebut harus dikupas dan dipisahkan dari tempurungnya. Selanjutnya tempurung/undom kelapa dijemur selama beberapa hari untuk dijadikan bahan bakar pada pengasapan/penggarangan berikutnya.

Upaya untuk melihat berapa banyak kopra yang dihasilkan dalam seminggu, sama persoalannya dengan berapa banyak bahan bakar yang dihabiskan dalam seminggunya. Tentu saja hal ini tidak dapat ditentukan dengan pasti karena mereka bekerja kecuali tergantung pada kebutuhan juga tergantung pula pada pesanan yang datang. Bahkan tidak jarang pesanan tidak ada, maka dapur kopra tidak berasap selama beberapa waktu, kadang-kadang sampai sebulan. Hal ini dapat terjadi, karena pembuatan kopra/ngelempeng kelapa nampaknya hanya merupakan usaha sampingan belaka.

4.3.3 Tungku Gula Merah.

Gula merah yang diproduksi orang Lampung umumnya **gula hanau**, yaitu gula yang terbuat dari nira aren/mammis hanau. Ada juga yang terbuat dari nira/mammis kelapa yang disebut **gula kelapa**. Dalam hal memproduksi gula merah/gula suluh hanya dilakukan oleh sebagian orang Lampung di desa, karena proses untuk memproduksi membutuhkan keterampilan khusus, termasuk pembuatan tungku.

Tungku dapur gula merah ini dibuat dengan cara menggali tanah, yaitu dimana pada bagian dasar lebih lebar atau luas dari pada bagian atasnya. Bagian dasar tungku berbentuk segi empat sama sisi, yaitu berukuran panjang satu meter dan kedalaman satu meter pula. Bagian permukaan berbentuk bundar menonjol seperti kawah gunung. Cara pembuatan bagian yang menonjol/permukaannya ini menggunakan bahan tanah liat yang dibentuk sedemikian rupa sehingga kuat untuk menyangga wajan/kawah yang akan dijerang/panjin di atasnya.

Garis tengah lingkaran permukaan tungku 60 cm. Dan tepat di sekeliling bibir tungku. Di bagian samping, tepatnya di bawah bibir tungku diberi lubang berbentuk segi empat bujur sangkar dengan panjang sisi 25 cm sebagai tempat memasukkan kayu bakar/jakhawannya. Di samping kiri ada lobang berbentuk bundar dengan garis tengah 10 cm sebagai tempat keluarnya asap tungku.

Ada berbagai macam kayu bakar yang dapat digunakan untuk memasak gula. Kayu bakar yang dianggap baik adalah kayu bakar dari batang kopi, cabang/batang duku dan kayu bakar dari kayu keras lainnya. Namun tidak jarang dimanfaatkan juga kayu bakar yang dapat diperoleh dengan cepat dari lingkungan terdekat seperti pelepah daun kelapa kering yang disebut **henayang**. Kebutuhan akan kayu bakar untuk memproduksi gula merah per harinya, yaitu untuk 5 kg gula merah membutuhkan kayu bakar berkisar satu meter kubik, akan kayu bakar ini sangat tergantung pada banyaknya nira/mammis yang diperoleh mereka dari hasil menyadap/nyebak.

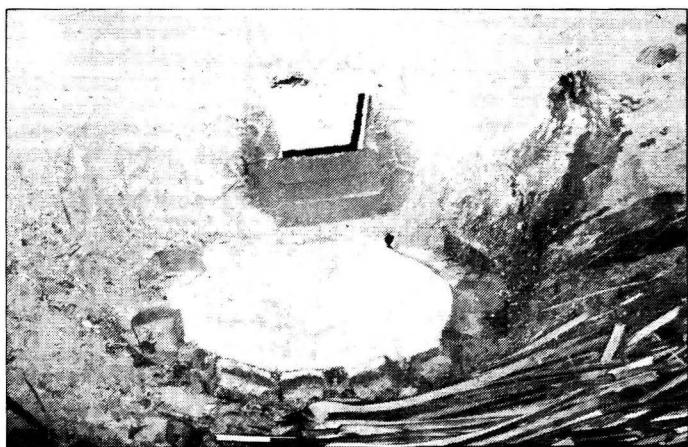


Foto No. 4.8, Tukku/tekkou gula suluh

Kayu bakar yang merupakan kebutuhan mereka guna keperluan beberapa hari selalu berada/diletakkan di ruang dapur. Cara penggunaan kayu bakar di dapur ini sama halnya dengan penggunaan kayu bakar di dapur keluarga, yaitu masih terikat dengan pantangannya, yaitu pangkal kayu bakar pantang disulut/dibakar lebih dahulu/pattang nyuah jakhawan jukgak, seperti uraian terdahulu.

Untuk mengeduk abu/ngekhut hambua dalam tungku biasanya menggunakan batok kelapa yang diberi gagang/pengokhut. Abu/hambua yang dimaksud sebagian digunakan untuk abu gosok kebutuhan sendiri tidak untuk dijual atau dipasarkan seperti yang ditemukan di daerah perkotaan selama ini.

4.4.1. Tungku Dapur Umum di Ruang Terbuka.

Kegiatan memasak makanan di ruang terbuka diwaktu ada upacara/hajatan keluarga, umumnya berlangsung diruang samping/gelikhian rumah tempat tinggal. Dari berbagai macam kegiatan memasak yang dilakukan, baik menjelang upacara berlangsung ataupun diwaktu upacara berlangsung, maka tungku yang digunakan umumnya terbuat dari batu biasa/batu kali yang disusun membentuk tiga sudut/tukku tellu. Penggunaan tungku batu ini, di samping untuk memasak nasi/nyongjong, menyayur/ngegulai, dan merebus air/ma jak way juga dimanfaatkan untuk membuat kue/buah/juadah, wajik dan membuat minyak goreng. Dalam hal bentuk, tungku ini tidak memiliki perbedaan prinsipil dengan tungku-tungku yang berada di lantai tanah dari tungku rumah tinggal, baik bahan maupun penampilan bentuknya. Yang berbeda hanyalah dalam segi penggunaannya.

Penggunaan memasak pada tungku dapur umum di ruang terbuka lebih bersifat insidentil. Biasanya kemunculan dapur ini karena tidak mungkin dapur ada di dalam rumah untuk memasak kebutuhan yang harus dipenuhi saat tertentu. Dengan demikian keberadaan dapur umum di ruang terbuka lebih merupakan dapur tambahan yang penggunaan dan keperluannya ditujukan untuk kepentingan umum atau bersama, sehingga tidak dijumpai dalam kehidupan sehari-hari.

Kue/buak/juadah wajik bagi orang Lampung pesisir merupakan kue yang dibuat dalam waktu tertentu dengan tujuan tertentu, yaitu pada waktu mengambil gadis dengan cara larian/sebambangan. Teman si gadis yang berlarian/mulli kuakhi setelah dua malam menemaninya di rumah bujang diantar oleh keluarga bujang yang disebut **ngantak kuakhi**. Waktu ngantar/ngantak kuakhi membawa kue wajik yang dibungkus dengan kain tampan sedemikian rupa yang disebut **babuya**. Di samping itu wajik dibuat untuk makanan ringan di malam hari menjelang upacara perkawinan berlangsung. Waktu kehadiran bayi pertama dari suatu keluarga, wajik juga dibuat untuk **pedamaian**, yaitu berupa kue wajik dicampur sesagon dibungkus kecil-kecil untuk dibagikan kepada sanak famili dan kerabat tetangga sebagai tanda pemberitahuan atas kelahiran bayi/upi mereka.

Dalam acara perkawinan/nayuh/begawi, segenap kerabat dan sanak famili keluarga yang punya hajat di desa bahkan dari luar desa berdatangan untuk membantu/battu, termasuk dalam hal membuat wajik yang dimaksud. Ibu-ibu/bebai menyiapkan beras dan gula sebagai bahan baku wajik dan bapak-bapak/khagah menyiapkan tungku, wajan untuk memasak dan sebagain lagi menyiapkan sodek atau pelepas daun kelapa yang masih basah/hijau untuk dijadikan penggodok/pengalounya. Selanjutnya kaum laki-laki inilah yang memasaknya. Alat/wadah memasak menggunakan wajan besar/kawah dan untuk penggodoknya menggunakan pelepas daun kelapa dan sodek yang dimaksud.

Tungku yang digunakan untuk memasak wajik menggunakan tungku batu biasa yang berukuran relatif besar. Wujud tungkunya berupa **tukku tellu**, yaitu tiga buah batu besar yang disusun yang jaraknya disesuaikan dengan ‘esar wajan/kawah yang digunakan.

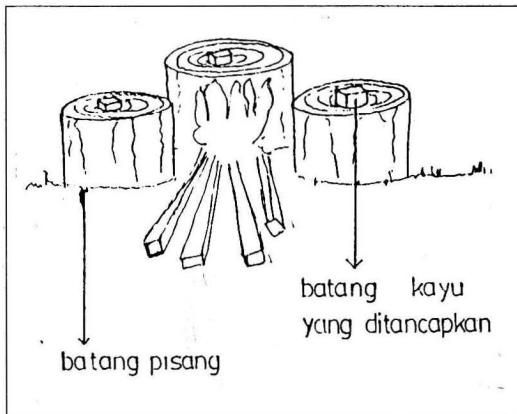
Setelah kegiatan memasak wajik ini selesai, wajik dalam wajan diangkat untuk selanjutnya oleh ibu-ibu/bebai dimasukkan dalam nampang besar/talam balak yang sekaligus sebagai cetakannya. Wajik dalam nampang besar ini, bila untuk dihidangkan diiris-iris menyilang, sehingga setiap satunya berbentuk segi empat belah ketupat. Selesai memasak maka bapak-bapak/khagah membersihkan halaman, tungku-tungku batu dipinggirkan dan abunya sebagian dikumpulkan untuk dijadikan abu gosok alat memasak yang telah dipergunakan.



Foto No. 4.9a, Tukku wajik

Kegiatan membuat minyak goreng/nanok untuk memenuhi kebutuhan keluarga sendiri dilakukan di dapur panggung/dapur keluarga yang menggunakan tungku bersekelak. Lain halnya dengan kegiatan membuat minyak goreng/nanok untuk dijual atau untuk persediaan menjelang berlangsungnya upacara dan hajatan keluarga, yaitu dilakukan di dapur terbuka di samping rumah/gelikhan rumah tempat tinggal. Tungku yang digunakan oleh orang Lampung dalam hal membuat minyak goreng/minyak kelapa yang dimaksud sama halnya dengan tungku yang digunakan di dapur umum terbuka, yakni menggunakan batu biasa/batu kali yang disusun membentuk tiga sudut/tukku tellu. Apabila batu tidak mencukupi untuk membuat beberapa tungku sesuai dengan kebutuhan memasak nasi/njonjong, menyayur/ngegulai dan merebus air dengan wadah yang relatif besar diwaktu ada "**keramaian**" tertentu, sering juga mereka membuat tungku tambahan yang terbuat dari batang bakkah muda yang masih mengandung air. Batang pisang atau batang pinang muda yang akan digunakan sebagai tungku dipotong-potong sesuai dengan ketinggian tungku yang akan dibuat, tiga buah potongan batang pisang atau batang pinang muda ini didirikan dengan cara menusuk bagian tengahnya dengan kayu yang selanjutnya kayu tersebut ditancapkan ke tanah, dan batang pisang/pinang tadi dapat berdiri mantap dan siap untuk digunakan. (Gb. 4.9b). Teknik lain untuk membuat **tungku batang** ini yaitu dengan cara potongan batang yang dimaksud ditelentangkan dan disusun bertingkat sesuai dengan ketinggian yang diharapkan, yaitu berkisar dua tingkatan. Dan tiga susunan batang dibentuk seperti susunan tungku batu bata. Wujud lain dari tungku yang digunakan untuk memasak makanan di waktu ada "**keramaian**" tertentu adalah hadirnya tungku/tukku lemang pacung.

TUNGKU BATANG PISANG



Gambar No. 4.9 b

Bambu muda sebagai wadah lemang yang dimasak biasanya dipilih yang begaris tengah sekitar 4 cm dan panjang bambu berkisar 65 - 85 cm. Ketan yang sudah diaron/dikukus, dimasukkan dalam paccung (potongan bambu muda), yang sebelumnya dilapisi daun pisang/bulung punti yang masih muda, lalu dipadatkan. Setelah kegiatan ini selesai paccung didirikan di atas batang pisang dan disandarkan pada sandarannya yang terbuat dari pelepas daun kelapa yang masih basah/hijau. Kegiatan selanjutnya adalah menyalakan api pada tungku. Kemudian secara berulang-ulang saitan kelapa dituangkan ke tiap-tiap paccung sampai matang. Setelah diperkirakan matang, masing-masing paccung diangkat dan didirikan kembali dengan posisi terbalik agar matangnya lebih merata. Untuk selanjutnya paccung dibelah dan didapatlah ketan yang bulat memanjang untuk kemudian diris-iris sebelum siap dihidangkan.



Foto No. 4.10, Tukku lemang paccung

Seperti uraian terdahulu, bahwa kue lemang dari paccung ini di buat dalam acara tertentu saja seperti diwaktu ada upacara perkawinan/nayuh atau diwaktu menjelang hari raya/lebakhan. Kegiatan memasak kue/buak/juadah lainnya untuk kebutuhan makanan dalam upacara "**keramaian**" tertentu, sering juga dilakukan di ruang terbuka di samping rumah tempat tinggal. Hal yang demikian ini terjadi karena begitu beraneka ragamnya kue yang akan dimasak dan banyak jumlahnya, sehingga dapur keluarga atau dapur rumah tempat tinggal tidak akan cukup sebagai tempat berlangsungnya kegiatan memasak kue yang dimaksud. Wujud tungku yang digunakan untuk memasak kue di ruang terbuka adalah terbuat dari susunan batu bata seperti foto berikut ini.

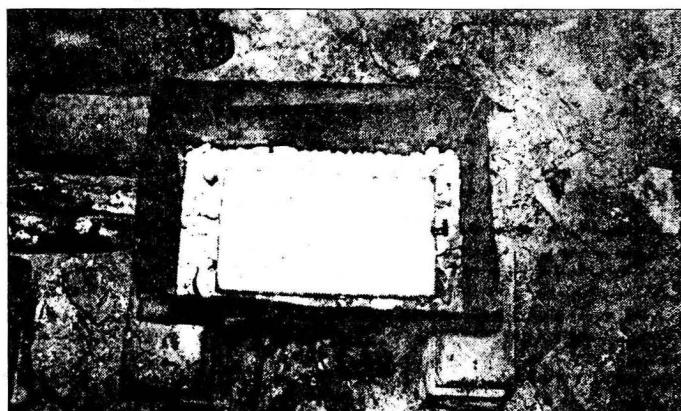


Foto No. 4.11

Untuk memasak kue kering/buak kekhing ialah menggunakan wadah pembakaran yang terbuat dari belahan kaleng bekas yang berbentuk empat persegi. Bahan bakar yang digunakan adalah dari kulit kelapa/gekhak yang dinyalakan di bawah wadah **pembakaran**, dan di bagian atasnya juga dinyalakan api dengan diberi alas seng. Dengan adanya panas api dari atas dan dari bawah pembakaran, kue yang dimasak kematangannya akan lebih merata atau akan matang dengan baik.

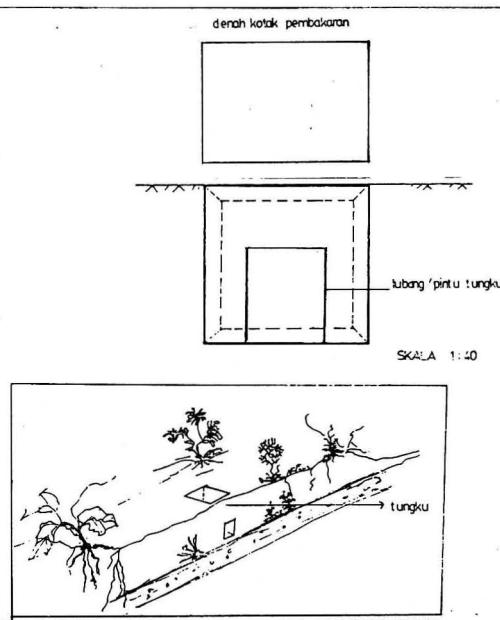
4.4.2. Tungku dapur Arang.

Dapur arang adalah salah satu jenis dapur terbuka yang biasanya merupakan dapur usaha keluarga. Letaknya jauh dari pekarangan rumah dan lokasinya tidak di tanah datar melainkan tanah tebing. Wujudnya yaitu tanah tebing dibuka/digali membentuk kotak lobang segi empat, dengan panjang 2 meter, lebar 2 meter dan kedalaman 2 meter. Di bagian sisi tebing dibuat semacam pintu, dan pintu itu sendiri merupakan bukaan dari tanah tebing tersebut (lihat gambar No. 4.12).

Kayu yang dipilih untuk membuat arang, adalah kayu kopi dan karet. Kayu yang akan dimasukkan ke dalam tungku pembakaran disusun secara silang mulai dari dasar kotak hingga ke permukaan. Tentu saja kayu yang disusun tersebut sudah dalam keadaan kering, yang telah dijemur terlebih dahulu di dekat seputar tungku. Setelah kayu-kayu tadi dimasukkan secara tersusun di lubang pembakaran (tungku) maka ditutup dengan kepingan-kepingan kayu kecil atau rumput-rumput kering. Apabila pekerjaan ini telah selesai maka kayu telah siap untuk dibakar, jika nyala api diperkirakan telah benar-benar hidup maka lubang permukaan kotak dan lubang pintu segera ditutup dengan tanah basah, supaya api tidak keluar. Kalau ada api sampai keluar karena penutupannya kurang sempurna/baik, akibatnya kayu-kayu yang tersusun tadi tidak akan menjadi arang melainkan akan menjadi abu.

Tentang bahan baku arang yang diperoleh dapat dipastikan asalnya, yaitu dari kebun kopi atau karet, dan karena ini merupakan dapur usaha keluarga maka bahan baku tersebut didapat dari hasil pembelian. Sebab kebun karet dan kopi milik pribadi tidak memungkinkan mensuplai kebutuhan yang setiap saat harus di produksi.

DAPUR ARANG



Gambar No. 4.12

4.4.3. Tungku Dapur Gerabah.

Pada masyarakat Lampung, dapur tempat pembakaran gerabah atau barang-barang tanah liat seperti kendi, anglo, cawan, pot bunga, kuali, gentong dan tempayan ternyata dikenal dua tipe.

Tipe pertama, yaitu merupakan dapur yang sangat sederhana mengingatkan kita kepada cara-cara pembakaran gerabah zaman prasejarah. Tungku pembakarannya hampir sama dengan tungku pembakaran atau dapur arang, yaitu tanah digali dalam ukuran kira-kira 2 x 2 meter, dengan kedalaman dua meter pula.

Dapur ini tidak merupakan sebuah bangunan, melainkan merupakan dapur terbuka. Jadi jelas kalau dalam musim hujan dapur semacam ini tidak dapat dipergunakan untuk membakar/memproduksi gerabah.

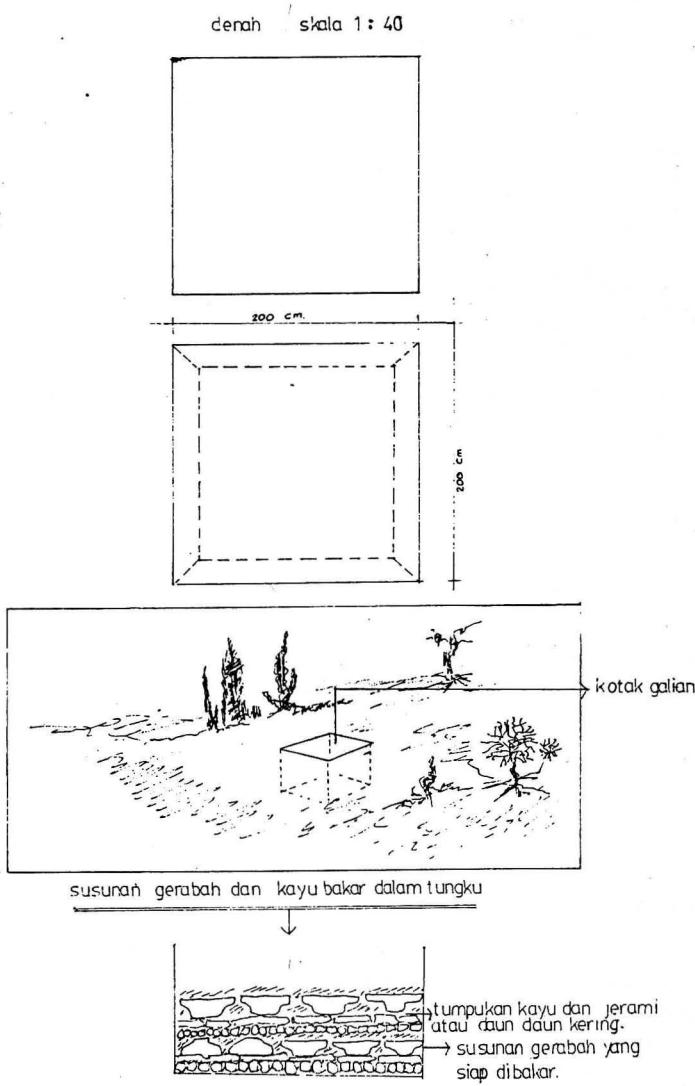
Cara pembakaran gerabah pada dapur/tungku semacam ini, yaitu kayu bakar terdiri dari bermacam-macam jenis kayu, namun yang sering dipergunakan oleh masyarakat Lampung adalah **kayu kopi, bungur, duku** dan **batang kelapa**.

Bahan bakar tersebut terlebih dahulu dimasukkan ke dalam lobang atau kotak tanah tadi, kemudian di atasnya ditempatkan gerabah-gerabah mentah yang telah kering. Selanjutnya di atas tumpukan gerabah ini ditempatkan pula kayu bakar, demikian selanjutnya penyusunan ini selalu selang seling. Dengan demikian pembakaran sudah dapat dilakukan.

Menurut penduduk setempat lubang tungku yang berukuran 2 x 2 meter tersebut mampu menampung kendi atau kuali sebanyak 75 buah. Dapur gerabah semacam ini kabarnya merupakan dapur gerabah Lampung asli, artinya pengetahuan pembakaran atau proses memproduksi gerabah didapat secara turun-temurun dari nenek moyang orang Lampung itu sendiri.

Adapun letak dapur ini biasanya jauh dari rumah, masih di wilayah tanah miliknya akan tetapi kebanyakan dijumpai di pinggir kali, dekat kampung.

DAPUR GERABAH TIPE I



Gambar No. 4.13

Tipe kedua, yaitu dapur/tungku gerabah yang merupakan sebuah bangunan khusus atau permanen. Fisik bangunannya terbuat dari susunan batu bata yang berukuran 3 x 3 meter dengan tinggi 3,5 meter.

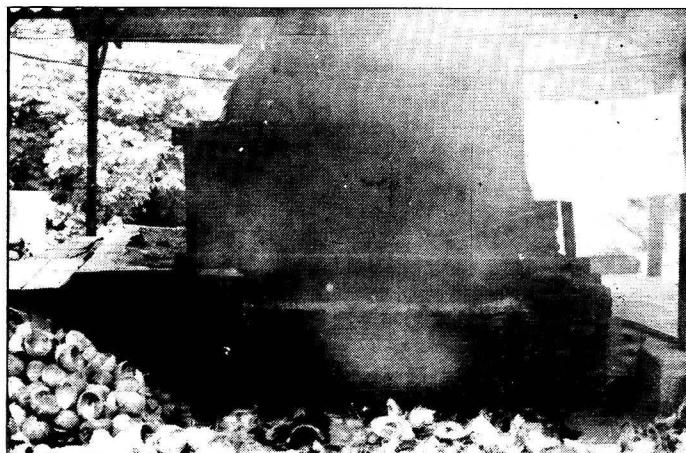


Foto No. 4.14, Tungku Gerabah

Bangunan susunan batu bata ini merupakan tungku pembakaran gerabah atau wadah pembakaran, karena gerabah yang akan dibakar dimasukkan ke dalamnya. Sedang di bagian dasar pada dua sisi bangunan terdapat pintu atau lubang api yang dimaksudkan sebagai lubang pembakaran. Jadi kayu bakar yang telah dinyalakan dimasukkan kelubang-lubang tersebut. Bangunan batu bata ini diluaranya masih ditutup oleh sebuah bangunan rangka kayu atau bambu yang beratap. Adapun bangunan dapur semacam ini letaknya tidak pernah jauh dari kampung dan bahkan kerap dijumpai di dekat pekarangan rumah. Menurut keyakinan penduduk, dapur pembakaran gerabah semacam ini merupakan adaptasi dari pengetahuan pembakaran gerabah orang atau suku Jawa di Lampung.

4.4.4. Tungku Kapur.

Seperti halnya dapur arang atau dapur gerabah tipe I, maka tungku dapur kapur adalah tanah yang digali berbentuk kotak segi empat. Lazimnya berada di bibir tanah tebing yang menyudut, dan letaknya cukup jauh dari rumah tinggal, namun lebih disukai di pinggir jalan.

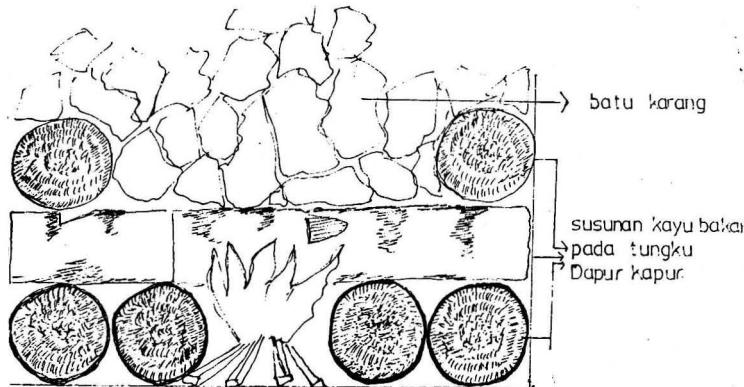
Dapur ini merupakan sebuah bangunan rangka kayu atau bambu bertiang empat, ketinggian puncak atap kebanyakan setinggi 4,5 meter. Atap dibuat dari daun rumbia atau alang-alang, berbentuk limas.

Ke empat sisi tubuh bangunan tidak dilengkapi atau diberi dinding; jadi bangunan ini pada bagian sisi-sisinya dibiarkan terbuka. Di bawah bangunan inilah terletak tungku pembakaran yang merupakan kotak galian tanah, biasanya besar ukuran kotak tungku tersebut panjang 300 cm, lebar 200 cm dengan kedalaman 200 cm. Di bagian depan atau pada bagian tebingnya dibuatkan semacam pintu tanah penutup yang merupakan bukaan dari dinding tanah tebing tadi.

Adapun bahan bakar yang digunakan untuk memproduksi kapur, adalah kayu batang kelapa yang masih dalam bentuk gelondongan, artinya kayu tersebut tidak dibelah-belah lagi setelah batang kelapa tadi dipotong sesuai dengan ukuran yang dikehendaki. Untuk menempatkan batang-batang kelapa yang telah dipotong-potong itu di dalam tungku, adalah disusun secara rapi, tidak serampangan, yaitu dengan mengusahakan suatu ruang api yang baik di dalam tungku, lihat gambar No. 4.15 a.

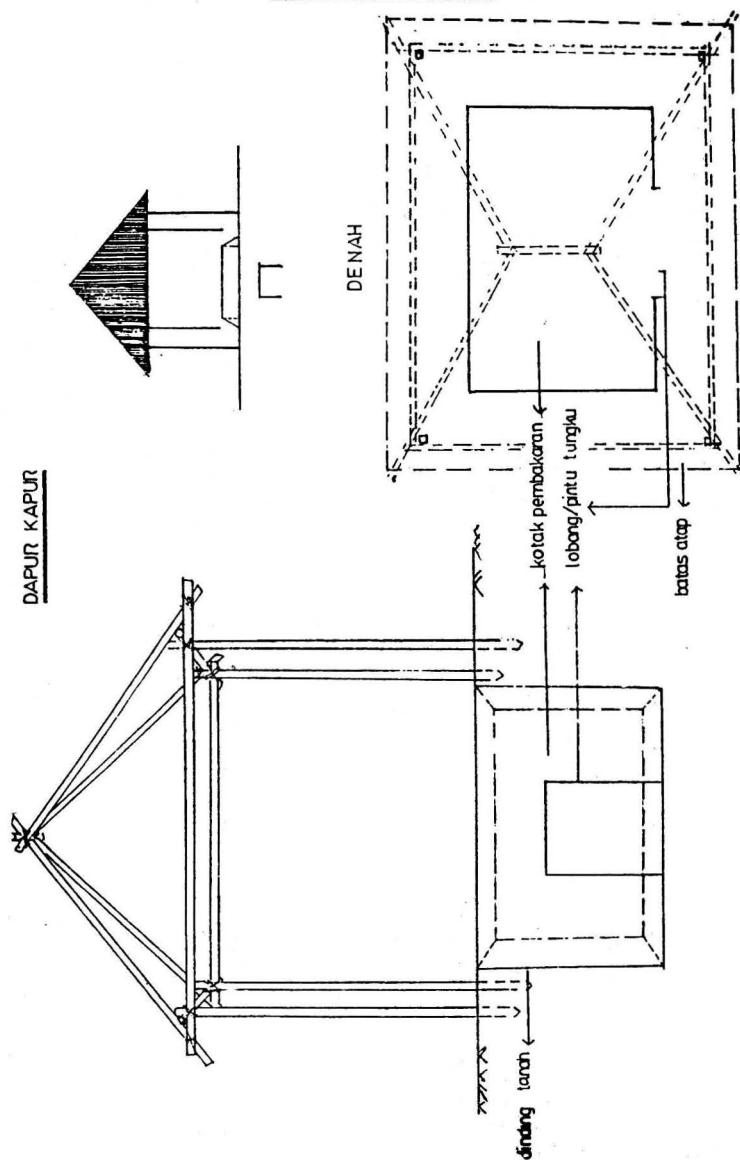
Setelah batang kelapa tadi tersusun dengan baik sesuai dengan yang dikehendaki, maka batu-batu karang yang akan dibakar ditumpuk di atasnya sampai kepermukaan kotak tungku. Untuk memberi tambahan panas api maka di atas tumpukan batu karang biasanya ditutup lagi dengan timbunan sekam atau jerami kering. Proses pembakaran ini biasanya memakan waktu satu hari satu malam. Biasanya bahan bakar yang merupakan batang kelapa tadi di dapatkan dari kebun milik pribadi atau didapat dengan cara membeli. Untuk sekali membakar batu karang dalam suatu tungku yang berukuran seperti di atas dapat menghabiskan satu batang kelapa dan satu kubik sekam.

SUSUNAN DETAIL KAYU BAKAR TUNGKU KAPUR



Gambar No. 4.15 a

DAPUR KAPUR

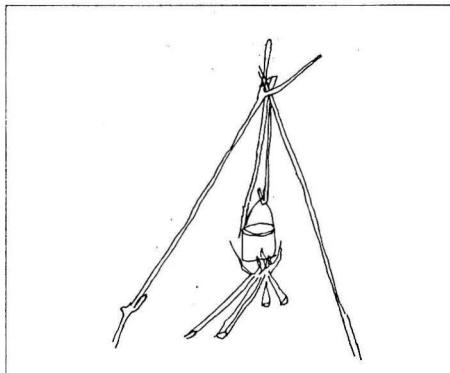


Gambar 4.15 b

4.4.5. Tukku/Tekkeu Gantung.

Untuk tungku tempat menjerang alat/wadah memasak makanan yang relatif jauh dari rumah tempat tinggal seperti di sawah atau di kebun/ladang tidak selalu menggunakan batu sebagai tungkunya. Di sawah/sabah atau di ladang/dakhak belum tentu menemukan batu besar guna dijadikan tungku untuk memasak. Dalam keadaan demikian para petani memasak dengan menggunakan tungku darurat yang disebut **tukku gantung**.

Tungku Gantung yang dimaksud terbuat dari kayu bercabang yang disebut **kawek/kawik** sepanjang 40 cm dan diberi tali rotan, kemudian tali gantungan (tali rotan) yang dimaksudkan diikatkan ke lantai kepala/sapew/dangau yang tiangnya relatif tinggi. Di gubuk/kubu yang tiangnya tidak tinggi, memasak dengan menggunakan tungku seperti ini dilakukan di samping/gelikhan, yaitu dengan cara membuat kayu penyangga tempat menggantungkan tali kawek/tali kayu cabang sebagai tempat menggantungkan alat memasak seperti periuk/khayoh, belanga/belango.



Gambar No. 4.16, Tukku/Tekkeu Gantung

Sebelum tungku dipasang/dibuat, di sekitar tempat tungku dibersihkan dari dedaunan dan rumput-rumput kering, agar api tungku tidak akan menjalar kemana-mana.

Alat/wadah memasak yang berupa periuk/khayoh/gayoh, belanga/belango atau alat/wadah yang terbuat dari bekas kaleng roti bila tidak memiliki tali diberi tali terlebih dahulu agar alat dimaksud dapat digantungkan. Tali yang dipergunakan yang kuat dan tahan panas, seperti tali rotan yang bulat/hui bulat atau kawat. Selanjutnya alat/wadah memasak yang telah berisi bahan makanan atau air yang akan dimasak dikaitkan pada kaitannya/kawek yang ada pada tungku gantung yang dimaksud.

Setelah alat memasak diberangkan api tungku dinyalakan. Bahan untuk memasak sama halnya dengan bahan bakar tungku keluarga pada umumnya, yaitu cabang kayu atau pelepas daun kelapa/henayang yang ada di sekitar sawah/sabah atau kebun mereka.

Sebagaimana uraian terdahulu bahwa di kubu/kepalas/sapew tidak ada atau tidak dilengkapi dapur khusus untuk memasak, justru karena itu bahan bakar yang telah diperoleh dikeringkan dengan cara dijemur di sekitar kepalas/sapew, yang pada gilirannya disimpan dengan cara disusun atau ditumpuk begitu saja di bagian ruang bawah sapew tersebut.

Untuk mendapatkan api menyala dengan baik, yaitu jauh dari gangguan tiupan angin kencang, di sekitar arah datangnya angin ditancapkan daun-daunan pelindung/hahabokh, seperti daun kelapa yang dibentuk sedemikian rupa.

Setelah kegiatan memasak ini selesai, api diberi apupah seperti yang dijelaskan pada uraian terdahulu, dengan harapan api tidak akan mendatangkan malapetaka/kebakaran/tutungan. Abu dapur dari tungku dimanfaatkan juga untuk menggosok dan membersihkan segala bentuk alat memasak yang mereka gunakan terutama alat memasak yang terbuat dari besi, seng/alumunium.

4.5. Tungku di Dapur Perahu.

Tungku di dapur perahu terdapat dua macam yaitu **anglo kran** dan **anglo tapak gajah**. Anglo kran adalah suatu tungku yang terbuat dari tanah liat yang dibakar. Bentuknya seperti setrika, hampir segitiga, permukaannya dekok (cekung), di pinggir atasnya terdapat tiga buah tonjolan dimaksudkan sebagai penopang wadah yang akan diletakkan di atasnya. Ukuran rata-rata, yaitu panjang 39 cm, lebar 29 cm dan tinggi 14 cm. Tungku ini amat ringan sehingga dapat dipindah-pindah (moveble), lihat foto No. 4.17 c.

Anglo jenis ini memiliki banyak ragamnya, salah satunya yaitu pada bagian depan atau di bagian tempat untuk meletakkan wadah dibentuk lingkaran bundar, di bagian ujung yang lain berbentuk lancip. Bangun tubuhnya diberi hiasan garis-garis vertikal dan bagian kaki melebar ke luar, secara keseluruhan anglo ini berbentuk semacam perahu berwarna merah bata. Panjang seluruhnya 58 cm, garis tengah yang membentuk lingkaran untuk penempatan wadah 25 cm, tinggi anglo 25 cm. Anglo ini selain di produksi oleh orang Lampung Menggala juga sampai saat ini masih di produksi oleh masyarakat Kayu Agung, Sumatera Selatan (perlu diketahui bahwa dahulu daerah Kayu Agung adalah bagian dari Lampongsche Districkten) lihat foto No. 4.17a ; 4.17b ; 4.17c.

Anglo jenis yang lain yaitu anglo tapak gajah, anglo ini bentuknya bundar mirip sebuah wajah berkaki melebar ke luar. Pada bagian pinggir atasnya terdapat tiga buah tonjolan sebagai tempat penyangga wadah yang akan ditempatkan di atasnya. Tinggi keseluruhan anglo adalah 15 cm, dan garis tengah permukaan 38 cm. Seperti juga anglo kran maka anglo tapak gajah ini pun terbuat dari tanah liat yang dibakar, dan mudah dipindah-pindah, lihat foto No. 4.17b.

Anglo yang mudah dipindah-pindah tampaknya amat tepat digunakan di perahu, karena dapur perahu sifatnya juga tidak permanen, artinya sewaktu-waktu anglo tadi dapat disisihkan dari tempatnya untuk digantikan dengan penempatan barang yang lain. Biasanya tungku untuk di perahu diletakkan di lantai dasar perut perahu (lihat gambar No. 3.13).

Bahan bakar yang dipergunakan untuk tungku (baik tungku atau anglo kran maupun anglo tapak gajah) ialah berupa tatal kayu atau kayu-kayu yang tipis. Hal ini sangat berbeda dengan penggunaan bahan bakar tungku tanah/anglo tanah di tempat lain, yang biasanya menggunakan arang.

Pada anglo kran atau anglo tapak gajah pada alasnya tidak terdapat bolongan-bolongan, sehingga jika pada tungku ini menggunakan arang sebagai bahan bakarnya abu yang dihasilkan dari pembakaran akan sulit dikeluarkan dari anglo. Sebab itu maka baik anglo kran maupun anglo tapak gajah menggunakan tatal kayu sebagai bahan bakarnya, karena dianggap tidak banyak abu sebagai sisa pembakarannya.

Bahan baku membuat anglo adalah tanah liat/tanah puluk yang berwarna putih dicampur dengan pasir putih yang sangat halus sebagai tempernya. Campuran tanah liat dengan pasir (temper) adalah 1 : 2.

Jenis tanah liat semacam ini banyak dijumpai di sepanjang sungai Way Tulang Bawang, Kecamatan Menggala Lampung Utara. Tanah liat yang sudah dicampur pasir ditumpuk dengan kayu/alu kayu, dan setelah benar-benar lumat langsung di cetak di atas cekatannya. Kemudian beserta cetakannya dijemur.

Dalam kondisi setengah kering dapat dihaluskan dengan menggunakan botol. Selanjutnya dijemur kembali selama beberapa hari sampai benar-benar kering. Tembikar yang sudah kering ini sudah siap dibakar.

Cara pembakarannya menggunakan tungku yang berupa lubang tanah dalam ukuran 2 x 2 meter, dengan kedalaman 2 meter pula (gambar No. 4.13).

Wujud tungku di dapur yang dimaksud adalah sebagai berikut :

1. Tungku Pehakhu.

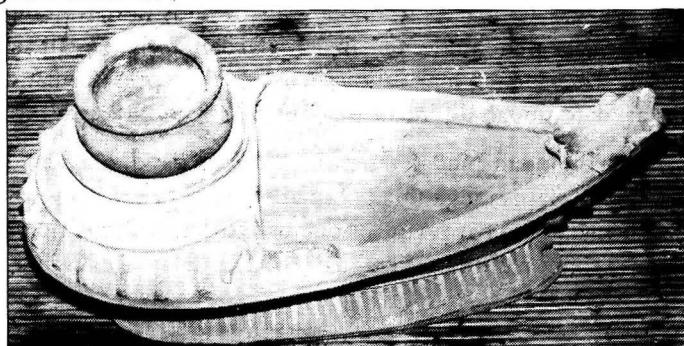


Foto No. 4.17 a

Bagian sebelah depan tungku ini berbentuk bundar, di bagian sebelah belakang lancip seperti ujung perahu dan berkaki melebar keluar. Bagian badan ada ukiran garis timbul yang membujur, demikian juga bagian kaki ada hiasan garis membujur berwarna merah bata. Panjang seluruhnya 58 cm, garis tengah bagian depan 25 cm, garis tengah lubang tungku 10 cm, tinggi 25 cm. Tungku ini berasal dari daerah Kayu Agung Sumatera Selatan. Kegunaannya sebagai tungku untuk memasak di perahu.

2. Anglo Tapak Gajah



Foto No. 4.17 a

Bagian permukaan berbentuk bundar dan terdapat tiga buah tonjolan sebagai penyangga alat/wadah memasak yang akan diletakkan di atasnya bagian kaki melebar keluar dan memiliki tiga buah lubang. Garis tengah permukaan tungku ini 38 cm tinggi 15 cm dan tinggi kaki 5 cm. Seluruh bagiannya terbuat dari tanah liat. Tungku ini dapat dimiliki masyarakat dengan cara membeli atau memesan dari si pembuatnya, yaitu di desa Bakung Kecamatan Menggala, Lampung Utara.

3. Anglo Kran

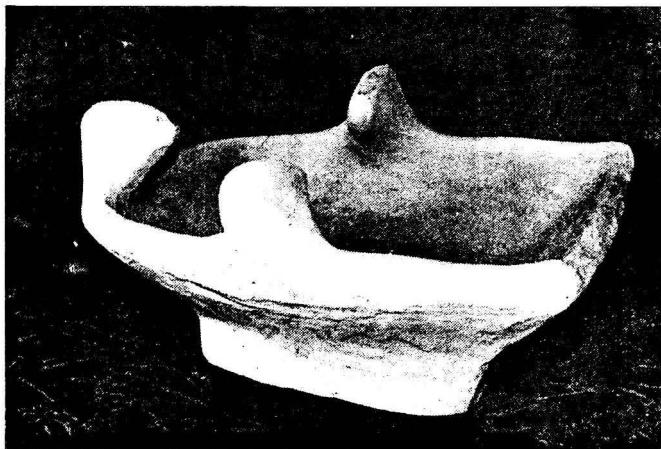


Foto No. 4.17 c

Berbentuk lonjong seperti seterika, di bagian permukaan terdapat tiga tonjolan sebagai penyangga alat memasak yang akan diletakkan di atasnya. Seluruh bagiannya terbuat dari tanah liat dengan ukuran panjang 39 cm, tinggi 14 cm, lebar sisi belakang 28 cm dan tinggi kaki 4 cm.

4.6. Tungku untuk membakar Kemenyan.

1. Pedupa Bundar Terbuka.



Foto No. 4.18 a.

Bentuk bundar, dan berkaki melebar keluar. Seluruh bagianya terbuat dari tanah liat dengan ukuran garis tengah badan 11 cm dan tinggi 8 cm. Kegiatan membakar kemenyan dilakukan sewaktu si dukun mengobati orang sakit dengan pembacaan mantra tertentu dan dalam kegiatan ngebabali tanah untuk mengusir makhluk halus/si halus yang juga dilakukan oleh si dukun, demikianlah antara lain kegiatan orang Lampung yang disertai pembakaran kemenyan dalam pelaksanaannya.

Bila kegiatan pembakaran kemenyan ini berlangsung dalam ruangan rumah tinggal, maka pedupa diberi alas nampan agar percikan api tidak jatuh ke lantai. Bahan bakar yang digunakan umumnya adalah arang kayu ada juga yang menggunakan arang dari tempurung kelapa.

Sehubungan dengan pemakaianya ialah hanya sewaktu-waktu, setelah dipergunakan disimpan di tempat yang aman seperti diatas atau di bawah almari yang terletak dalam ruangan rumah.

2. Pedupa berkaki.

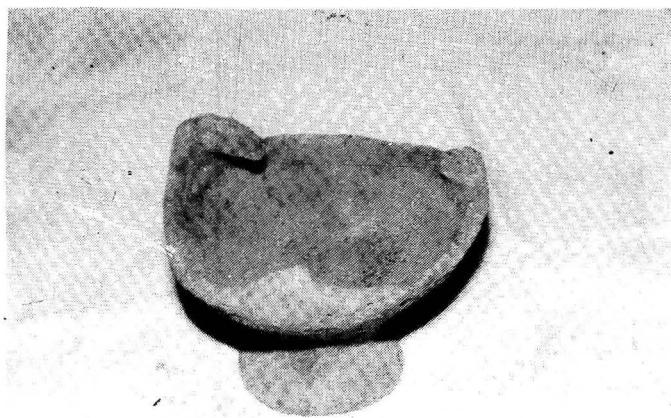


Foto No. 4.17 a

Bentuknya bundar, berkaki melebar keluar dan di tepi sisi permukaan terdapat tiga buah tonjolan. Berukuran garis tengah permukaan 13 cm, tinggi 10 cm.

Seluruh bagianya terbuat dari tanah liat. Digunakan sebagai tempat pembakaran kemenyan yang cara penggunaannya sama dengan pedupaan pada umumnya.

3. Pedupa Tapak Gajah.



Foto No. 4.18c

Berbentuk bundar, pada bagian atasnya ada tiga buah tonjolan. Digunakan untuk membakar kemenyan. Tinggi alat ini 9 cm, garis tengah permukaan 13 cm dan tinggi kaki 3 cm. Seluruh bagiannya terbuat dari tanah liat, yang diperoleh masyarakat dengan cara membuat sendiri atau memesan dari si pembuatnya di desa Bakung Lampung Utara.

4. Pedupa Terbuka



Foto No. 4.18d

Bagian tengah bundar dan bagian bawah mendatar. Tingginya 8 cm, garis tengah badan 12 cm dan tebal irisan 1,5 cm. Pedupa ini berwarna krem keabu-abuan, bagian mulut melebar keluar. Kcadaan permukaan serta bagian dalam tampak masih kasar belum diupam. Juga digunakan untuk membakar kemenyan.

BAB V. ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL

5.1. Alat memasak di Dapur Panggung dan Dapur Tanah.

1. Kukur/Kukukh.

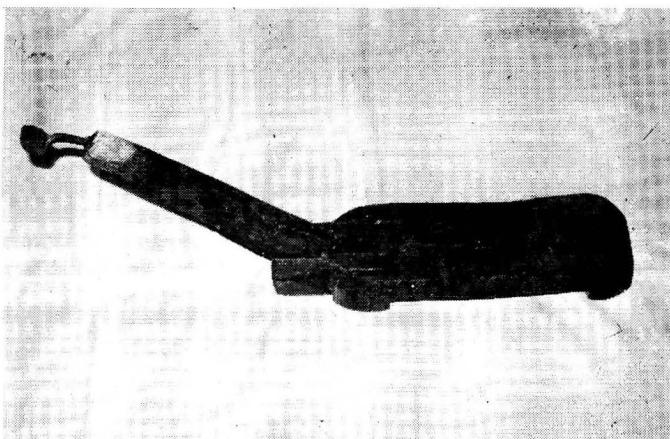


Foto No. 5.1

Tempat duduknya berbentuk persegi empat panjang, leher bulat yang ujungnya ditancapkan besi berbentuk bundar yang sekelilingnya bergerigi sebagai parutannya. Panjang tempat duduk 45 cm, panjang leher 31 cm dan garis tengah parutan 8 cm. Tempat duduk dan leher terbuat dari kayu yang dapat dibuat sendiri oleh pemiliknya, sedangkan besi parutan membeli dari si pembuatnya/pandai besi atau membeli dari pasar setempat. Digunakan untuk memarut daging kelapa di waktu akan membuat santan untuk menyayur atau membuat minyak makan/minyak kelapa. Kelapa yang dibuang kulit luarnya dibelah dua, salah satu belahannya yang akan diparut di letakkan di atas parutan kukur kemudian digerakkan dengan arah ke bawah, ke atas dan sebaliknya. Posisi memarut yaitu duduk seperti joki menunggang kuda. Setelah dipergunakan dibersihkan dengan cara di lap dengan kain bersih, selanjutnya disimpan/diletakkan/disenderkan di dinding dapur dekat tungku/sekelak dengan bagian parutannya di tutup dengan tempurung kelapa yang telah diparut. Bila gerigi parut dianggap sudah tumpul, dapat ditajamkan dengan cara dikikir.

2. Parutan/Pakhut.

Bilahan papan yang berbentuk persegi empat panjang yang dibagian tengahnya ditancapkan paku-paku kecil yang berfungsi sebagai pemarutnya.

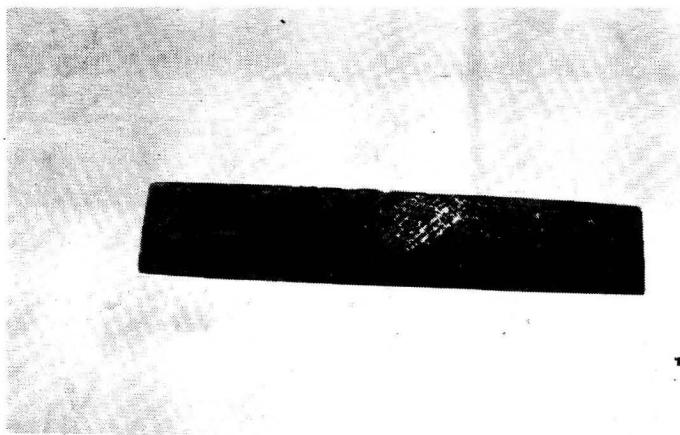


Foto No. 5.2

Ukuran panjang bilahan papan 44 cm, lebar 10 cm. Kegunaannya untuk memarut kunyit atau ubi kayu diwaktu akan membuat kue. Kurang lazim digunakan untuk memarut kelapa. Untuk memarut kelapa mereka mempergunakan kukukh. (Foto No. 5.1).

Bagi orang Lampung yang beradat pepadun, saat ini sepertinya kurang lazim menggunakan kukukh. Cara memakainya yaitu bahan (yang akan diparut) digesekkan di atas alat ini dengan posisi mundur maju. Untuk membersihkan alat ini dicuci dengan air, selanjutnya dikeringkan/disimpan dengan cara digantung di dinding dapur.

3. Bekhunuk Penyakhing.

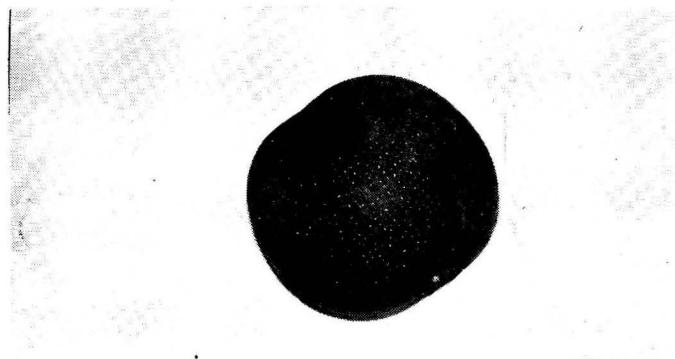


Foto No. 5.3

Bentuk bundar sebagaimana bentuk alaminya, di bagian tengah berlubang-lubang kecil, yang dilubangi dengan paku atau alat lainnya. Garis tengah berkisar 23 cm, kedalaman 10 cm. Terbuat dari belahan buah maja yang telah dibuang isinya, dibersihkan dan dikeringkan kemudian diberi lubang kecil oleh pemiliknya. Digunakan untuk menyaring santan kelapa. Sebagaimana alat yang digunakan sehari-hari. Alat ini selalu berada/digantung di dinding dapur dekat sekela/tungku.

4. Penyakhing.

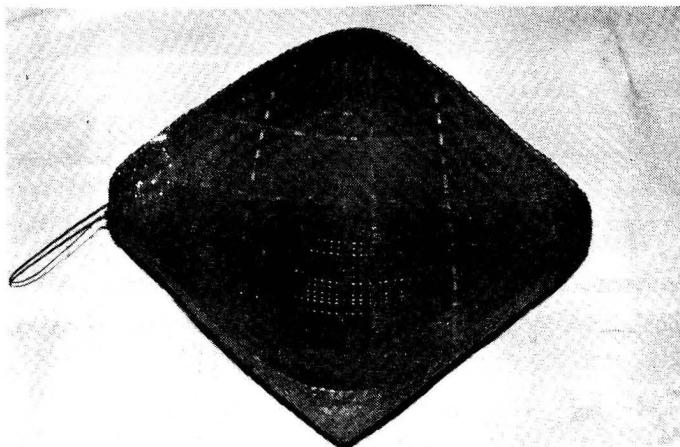


Foto No. 5.4

Alat ini berbentuk persegi empat sama sisi, di bagian tengah cekung dan berlubang kecil sebagai penyaringnya. Panjang sisi 39 cm dan tinggi sisi tepinya 4 cm. Alat ini terbuat dari bilahan rotan atau bambu yang digunakan untuk menyaring santan kelapa agar terpisah dari ampasnya. Kelapa yang telah diparut dan diberi air dalam suatu wadah diperas di atasnya; santan akan menetes melalui celah-celah lubang kecil sebagai saringannya, sehingga santan akan terpisah dari ampas dan kotoran lainnya. Setelah dipergunakan alat ini dicuci dengan air kemudian disimpan/digantung di dinding dapur. Alat ini dibuat sendiri atau membeli dari si pembuatnya di desa.

5. Mangkok Tanah/Cumbung Tanah.

Alat ini berbentuk bundar dan cekung dengan kedalaman 11 cm dan garis tengah permukaan 24 cm, bagian bawah mendatar. Terbuat dari tanah liat yang dibuat sendiri atau membeli dari si pembuatnya.

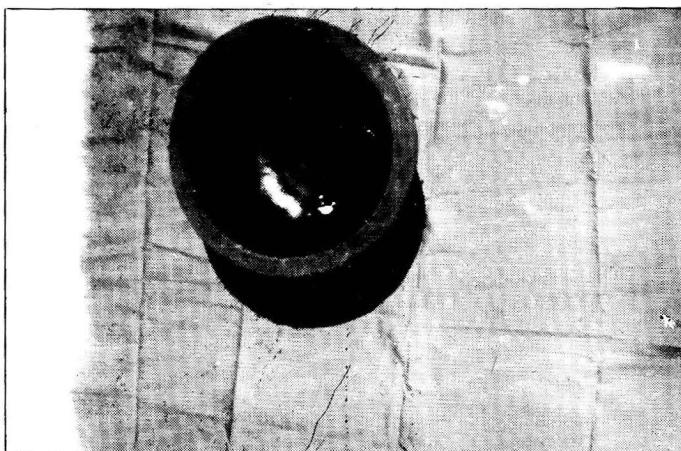


Foto No. 5.5

Oleh orang Lampung dipergunakan sebagai wadah kelapa parut yang akan diperas untuk diperoleh santannya dan dapat juga dipergunakan sebagai mangkok sayur yang akan dihidangkan. Setelah wadah dipergunakan dicuci dengan air dan digosok dengan sabun/gekhak kelapa, lalu disimpan/diletakkan di rak piring atau kissa yang digantung. Bila retak/berlubang dapat ditambal atau diperbaiki dengan bahan yang sama.

6. Perék.

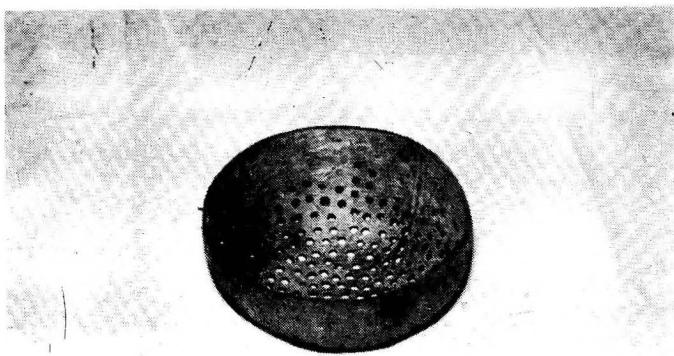


Foto No. 5.6

Berbentuk bundar terbuat dari tempurung kelapa, bagian dalam berlubang kecil. Garis tengah permukaan 15 cm, alat ini dibuat sendiri oleh para pemiliknya. Dipergunakan untuk menyaring daging ikan agar terpisah dari tulangnya, di waktu akan membuat kerupuk ikan untuk kebutuhan keluarga sendiri dan atau untuk dijual. Ikan yang telah direbus diletakkan diwadah tertentu, lalu alat ini diletakkan di bagian ikan yang akan disaring, sehingga daging ikan masuk ke dalam alat ini melalui celah-celahnya dan ikan akan terpisah dari tulangnya. Ikan yang telah disaring sebagai bahan untuk membuat kerupuk ikan, terutama di daerah Menggala, Lampung Utara. Setelah dipergunakan dicuci dengan air, dikeringkan lalu digantung di dinding ruang dapur.

7. Perek Kuningan.

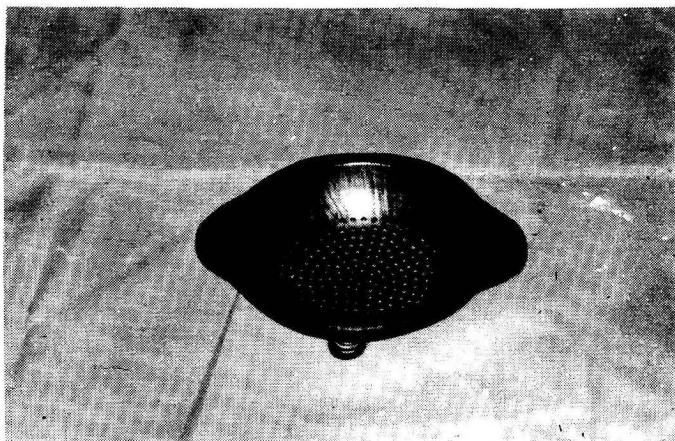


Foto No. 5.7

Bentuk bundar di bagian sisinya menyerupai keling yang berlubang, serta ada alat menggantungkannya. Garis tengah 17 cm. Kegunaannya sama dengan perek yang terbuat dari tempurung kelapa. Alat ini diperoleh dengan cara membeli di pasar setempat atau dari si pembuatnya. Setelah dipakai dibersihkan dengan air lalu digantung di dinding ruang dapur.

8. Batu Gilingan/Khapak.

Bentuk batu gilingan/khapak ini bervariasi, ada yang bundar, ada yang lonjong berbentuk elips dan ada juga yang benbentuk segi empat panjang. Yang berbentuk lonjong (kanan) sumbu panjangnya 35 cm, sumbu pendek 24 cm, yang bundar bergaris tengah 23 cm.

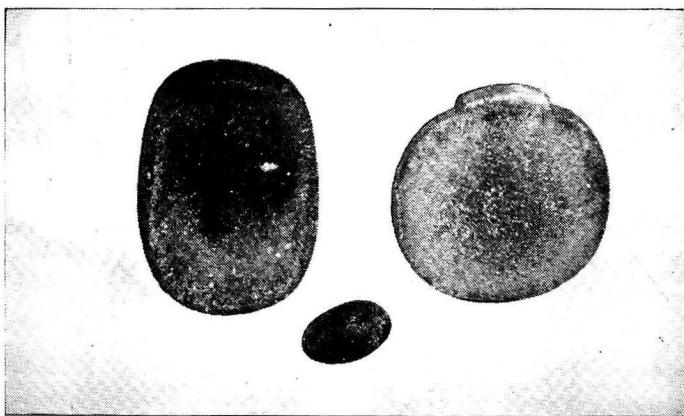


Foto No. 5.8

Seluruh bagian alat ini terbuat dari batu kali yang dapat dibuat sendiri oleh para pemiliknya di desa. Ketiga bentuk batu giling ini ukurannya relatif lebih kecil yang digunakan untuk menggiling bumbu masak dan alat untuk membuat sambal kebutuhan sehari-hari. Alat ini selalu diletakkan atau disenderkan di dinding dapur atau dinding sekelak dan anak batu gilingan diletakkan dalam wadahnya yang terbuat dari tempurung kelapa/undom yang diletakkan berdampingan dengan khapak dimaksud, oleh orang Lampung khususnya di lokasi penelitian. Alat ini pantang dijadikan alas duduk/diduduki, karena sebagian orang Lampung masih beranggapan akan menimbulkan penyakit bisul atau bisulan.

9. Khapak Lesung.

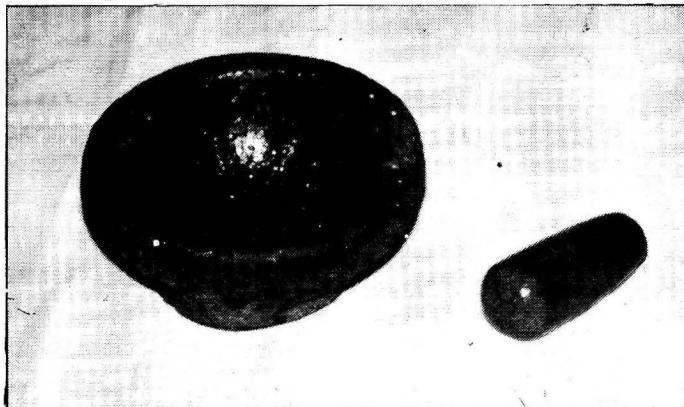


Foto No. 5.9

Salah satu wujud batu gilingan untuk menggiling bumbu masak kebutuhan sehari-hari adalah berbentuk seperti lesung dengan anak batunya yang berbentuk bulat panjang. Garis tengah 25 cm dengan kedalaman 7 cm, panjang anak batu 14 cm. Seluruh bagian alat ini terbuat dari batu kali yang dibuat sendiri oleh pemiliknya atau membeli dari si pembuatnya di desa. Setelah dipergunakan dicuci dengan air lalu disenderkan di dinding dapur dekat tungku/sekelak.

10. J a h a s.



Foto No. 5.10

Bentuk persegi empat dan di ujung kedua sisinya dibcri kaki. Ukurannya bervariasi, tergantung dengan kebutuhan si pembuatnya, yang besar seperti foto di atas panjangnya 55 cm, lebar 22 cm dan tinggi 8 cm. Ukuran yang besar digunakan sebagai alas mengiris atau memotong ikan, sedangkan ukuran yang lebih kecil digunakan untuk mengiris bumbu masak baik untuk kebutuhan sehari-hari maupun untuk kebutuhan memasak untuk kebutuhan orang banyak pada waktu ada keramaian tertentu. Dalam ukuran yang kecil ada juga yang digunakan untuk alas duduk/angguk di waktu melakukan kegiatan memasak. Setelah dipergunakan untuk mengiris bumbu masak dan ikan, dicuci dengan air selanjutnya disandarkan di dinding dapur dekat tungku/sekelak.

11. Sumbuk/Sembuk.

Sumbuk di sebelah kiri disebut sumbuk buawis/sumbuk betali, sebelah kanan disebut sumbuk lasuhan. Keduanya berbentuk segi empat sama sisi.

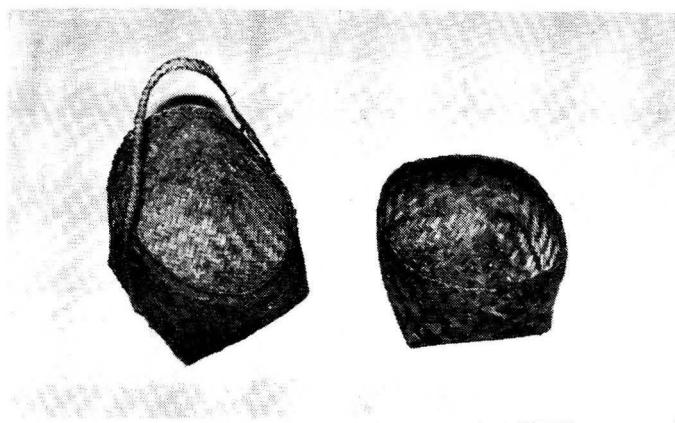


Foto No. 5.11

Sumbuk bertali di atas panjang sisinya 25 cm dan tinggi 25 cm, sumbuk lasuhan panjang sisinya 23 cm dan tinggi 18 cm. Ukuran dan bahan wadah ini bervariasi ada yang terbuat dari bilahan bambu dan ada yang terbuat dari bilahan rotan. Secara umum sumbuk digunakan sebagai wadah sekaligus sebagai alat angkut, sedangkan sumbuk lasuhan digunakan untuk mencuci beras kebutuhan sehari-hari atau mencuci beras untuk memasak nasi kebutuhan orang banyak. Wadah/alat ini dibuat sendiri oleh pemiliknya atau bagi hasil dengan si pembuatnya, pihak satu mencarikan bahannya yang satu membuatnya di desa. Bila rusak dapat ditambal sulam dengan bahan yang sama, setelah dipergunakan wadah/alat ini diletakkan atau digantung di atas para/khangkalan/panggakh.

12. Kecandang/Liung.

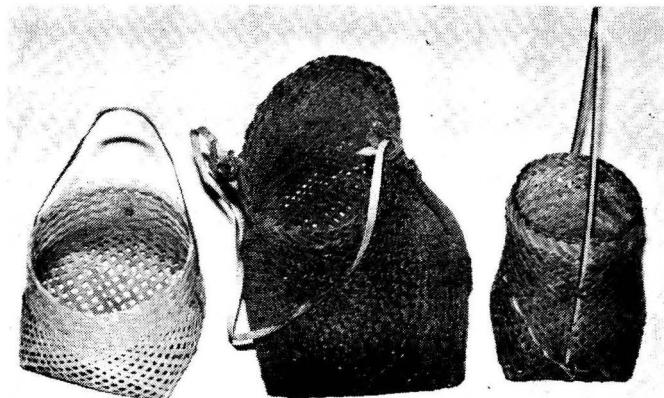


Foto No. 5.12

Bagian sisi permukaannya bundar, bagian sisi alas mendatar berbentuk persegi empat sama sisi, di kedua sisinya diberi tali yang terbuat dari rotan. Kecandang ini bermacam bahan, ukurannya dan kegunaannya, tergantung dengan si pembuatnya. Bahan wadah ini ada yang terbuat dari bilahan bambu atau terbuat dari bilahan rotan. Untuk kegiatan di dapur digunakan kecandang ukuran sedang dan kecil, yang sedang berukuran garis tengah 16 cm, panjang sisi alas 23 cm. Secara umum kegunaannya sebagai wadah seperti wadah untuk membersihkan ikan, wadah membersihkan bahan sayuran yang akan dimasak. Membersihkannya dicuci dengan air selanjutnya disimpan/diletakkan di atas para atau digantung di dinding dapur atau digantung di gakhang (bagian ruang dapur tempat mencuci atau membuang air buangan dapur). Wadah ini dibuat sendiri oleh para pemiliknya atau membeli dari si pembuatnya di desa.

13. Irik/Ikhik.

Bentuknya bundar, berbingkai di bagian tepi (sisi permukaannya). Seluruh bagian alat/wadah ini terbuat dari bilahan bambu. Garis tengahnya 44 cm, tinggi/kedalaman 16 cm. Digunakan sebagai wadah untuk mencuci bahan makanan/sayuran yang akan dimasak, untuk menjemur bahan makanan dan juga untuk menangguk ikan atau udang di sungai.

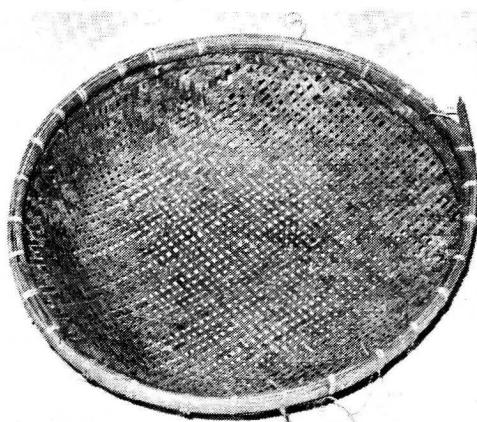


Foto No. 5.13

Wadah/alat ini dibuat sendiri atau membeli dari si pembuatnya di desa atau membeli di pasar setempat. Bila ada kerusakan pada bagian alat ini dapat diperbaiki dengan cara tambal sulam dengan bahan yang sama. Sebagai alat/wadah yang dipergunakan untuk kepentingan sehari-hari, alat/wadah ini disimpan atau digantung di dinding dapur atau diletakkan di atas pepara/khangkalan.

14. Tampah/Tapi.

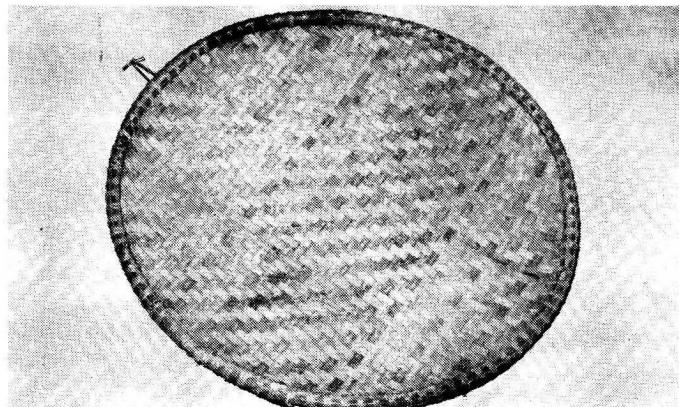


Foto No. 5.14

Bentuk bundar terbuat dari bilahan bambu, pada bagian tepi sisinya berbingkai yang juga terbuat dari bambu. Garis tengah wadah/alat ini 56 cm, digunakan untuk menampi beras dan atau menjemur bahan makanan seperti tepung, keripik, rangginang dan lain-lain. Dibuat sendiri atau membeli di pasaran setempat oleh pemiliknya. Bila ada kotoran yang melekat pada alat/wadah ini dapat dibersihkan dengan cara mencuci dengan air serta digosok dengan sabut. Setelah bersih digantung di dinding dapur atau di atas para/khangkalan. Bila ada kerusakan pada tampah/tapi, dapat diperbaiki dengan cara tambal sulam dengan bahan yang sama.

15. Niyu/Nyu.

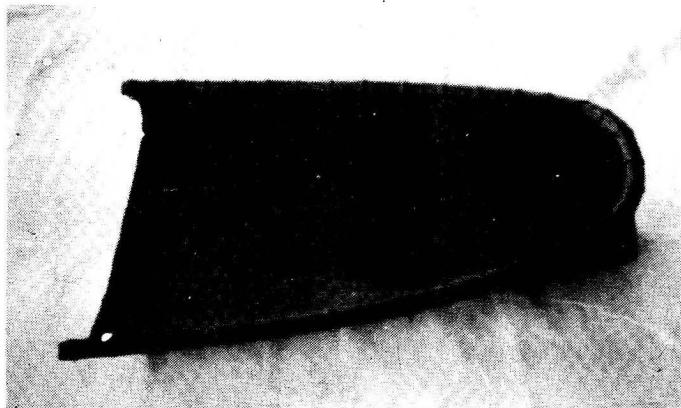


Foto No. 5.15

Bentuk lonjong, pada bagian sisi permukaannya berbingkai yang terbuat dari rotan bulat. Panjang 50 cm, lebar bagian depan 35 cm, lebar bagian belakang 23 cm. Seluruh bagian alat ini terbuat dari bilahan rotan yang digunakan untuk menampi atau membersihkan beras yang akan dimasak. Setelah dipergunakan alat ini digantungkan pada dinding dapur. Alat ini dibuat sendiri atau membeli dari si pembuatnya di desa.

16. Khika.

Bentuk bundar, dianyam dengan motif menyilang. Bagian tepi sisinya dianyam lebih rapat sehingga terbentuk bingkainya. Wadah ini terbuat dari lidi daun enau/hanau yang garis tengahnya berkisar 65 cm, karena tergantung dengan panjangnya bahan baku dan kerapatan anyamannya. Khika digunakan untuk wadah menjemur bahan makanan dan sebagai wadah kue setelah direbus, seperti kue pisang/selippok.

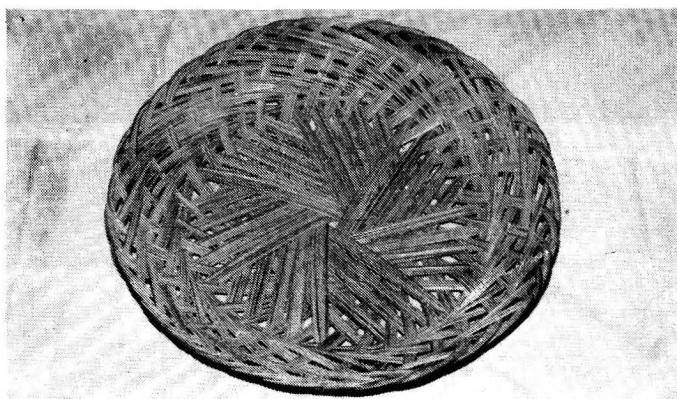


Foto No. 5.16

Wadah ini dibuat sendiri atau mengupah/bagi hasil dengan si pembuatnya, setelah bahan bakunya diperoleh. Bila ada anyaman yang putus dapat diperbaiki dengan cara tambal sulam dengan bahan yang sama. Setelah dipakai diletakkan/disimpan di atas pepara atau khangkalan atau digantung di dinding dapur.

17. Senik.

Empat buah senik yang tersusun ini berbentuk bundar, bagian bawah mendatar, di bagian tepi sisinya dianyam lebih rapat yang sekaligus bingkainya. Senik yang besar bergaris tengah 50 cm dan ukuran yang kecil garis tengahnya 45 cm.

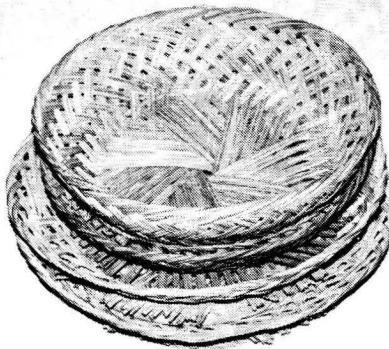


Foto No. 5.17

Seluruh bagian dari wadah ini terbuat dari lidi dauh nipah yang dianyam dengan posisi saling menyilang. Digunakan sebagai wadah untuk menjemur bahan makanan seperti ikan, keripik, kerupuk dan lain-lain.

Cara membersihkannya dicuci dengan air dan digosok dengan sabut lalu dijemur dan disimpan dengan cara menggantungkan di dinding dapur atau di atas pepara/khangkalan dan atau di tempat lainnya di ruang dapur. Bila ada yang rusak dapat diperbaiki dengan cara tambal sulam dengan bahan yang sama. Wadah ini dapat di produksi sendiri atau membeli dari si pembuatnya di desa.

18. Lesung dan Aliu/Hellu.



Foto No. 5.18

Dalam kaitannya dengan produksi makanan, lesung yang digunakan untuk menumbuk/menutu beras menjadi tepung dan untuk memperhalus gula pasir dengan cara ditumbuk perlahan-lahan di waktu akan membuat kue, seperti kue sagon/sesagun dan lain-lain. Panjang lesung 130 cm dan lebar 37 cm. Alu/hellu panjangnya 170 cm. Keseluruhan bagian alat ini terbuat dari bahan kayu, yang dapat dibuat sendiri oleh pemiliknya atau mengupah dengan si pembuatnya. Kegiatan menumbuk dengan menggunakan alat ini dilakukan di samping rumah dekat dapur atau dilakukan di dalam ruang dapur untuk rumah yang berdapur tanah. (Foto No. 3.8b).

19. Khayoh/Gayoh Tanoh.

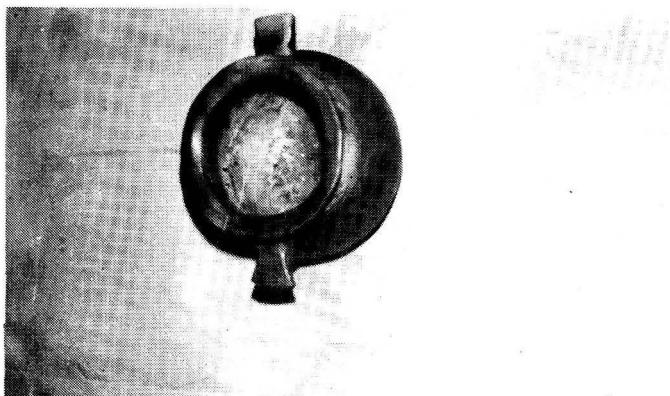


Foto No. 5.19

Bentuk bulat berkuping pipih untuk pegangannya, sisi permukaan melebar ke luar, garis tengah badan 25 cm, tinggi seluruh 28 cm. Alat/wadah ini terbuat dari tanah liat yang dipergunakan untuk memasak nasi/nyongjong dan merebus air/majak way untuk kebutuhan sehari-hari.

Sebagai alat memasak nasi, sebelum beras dimasukkan terlebih dahulu wadah ini dilapisi daun pisang selanjutnya ditutup. semenjak adanya wadah/periuk yang terbuat dari besi dan alumunium dikenal oleh masyarakat, alat/wadah ini sudah jarang dipergunakan. Namun sebagian masyarakat beranggapan bahwa memasak dengan wadah ini ada aroma tersendiri atau nasi lebih lembut dan harum. Alat ini dibuat sendiri atau membeli dari pasar.

20. Wajan Tanah/Kaccah Tanoh.

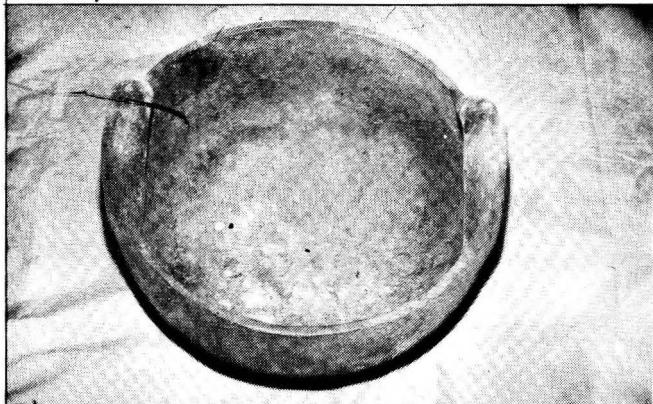


Foto No. 5.20

Bentuk bundar, berkuping sebagai pegangannya di waktu menjerang dan mengangkut alat/wadah ini. Garis tengah permukaannya 36 cm, kedalamannya 22 cm. Seluruh bagian dari alat ini terbuat dari tanah liat. Digunakan untuk menggoreng dan menyayur/ngegulai seperti membuat sayur pindang. Setelah masyarakat mengenal wajan yang terbuat dari besi dan alumunium, wajan tanah ini jarang sekali untuk dipergunakan. Alat ini dibuat sendiri atau membeli dari si pembuatnya di desa. Bila berlubang/rusak dapat diperbaiki dengan cara ditambal dengan bahan yang sama yaitu bahan tanah liat/tanoh puluk.

21. Ujud lain dari Wajan Tanah dan Periuk Tanah/Gayoh/Khayoh Tanoh.

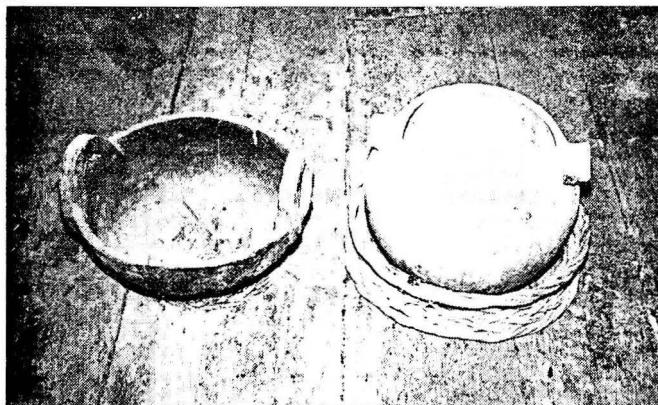


Foto No. 5.21

Bentuk wajan/kaccah bundar, lebih dangkal bila dibandingkan dengan wajan (Foto No. 5.20), garis tengah 35 cm, kedalamannya 18 cm, namun fungsi dan kegunaannya serta bahannya sama. Periuk tanah ini bentuknya bulat, tidak ada sisi permukaan yang melebar ke luar seperti pada (foto No. 5.19). Bahan baku dan kegunaannya sama, yaitu untuk memasak nasi/nyongjong.

22. Belanga Tanoh.



Foto No. 5.22

Bentuk bundar, berkeping pipih sebagai pegangan untuk menjerang dan mengangkat alat ini. Garis tengah permukaan 27 cm dan kedalamannya 14 cm. Terbuat dari tanah liat dipergunakan untuk menyayur/ngegulai. Untuk memasak/ngegulai sayur pakis khususnya dengan menggunakan alat ini memiliki aroma tersendiri, masakan akan lebih terasa lezat menurut sebagian orang Lampung. Oleh sebab itu sebagian besar masyarakat/orang Lampung, meskipun sudah dikenal belanga yang terbuat dari aluminium. Setelah dipergunakan dicuci dengan air dan digosok dengan sabut yang selanjutnya diletakkan di atas pepara/khangkalan. Alat ini bila retak/berlubang dapat diperbaiki dengan cara ditambal dengan bahan yang sama, yaitu tanah liat.

23. Belanga Tanah/Belango Tanoh.

Bentuk bundar, bagian bawah mendatar, pada sisi permukaannya ada kelingking sebagai tempat memegang di waktu mengangkat dan menjerangkan wadah ini. Garis tengah permukaan 23 cm, kedalamannya 10 cm. Seluruh bagian wadah/alat ini terbuat dari tanah liat. Digunakan untuk memasak sayur kebutuhan sehari-hari.



Foto No. 5.23

Wadah ini sudah jarang dipergunakan oleh masyarakat semenjak adanya wadah baru yang terbuat dari alumunium, namun untuk memasak sayur tertentu seperti sayur/gulai pakis, menggunakan alat ini akan lebih sedap rasanya atau memiliki aroma tersendiri. Cara membersihkan dicuci dengan air dan digosok dengan sabut. Bila rusak atau berlubang dapat ditambal dengan bahan yang sama. Di produksi sendiri oleh pemiliknya atau membeli dengan si pengrajin/si pembuatnya di desa.

24. Ceret/Teko/Tiku Dalung.



Foto No. 5.24

Tinggi alat/wadah ini 19 cm, garis tengah badan 22 cm, garis tengah tutup 11 cm. Terbuat dari tembaga/dalung yang diperoleh dengan cara membeli di pasaran setempat atau si pembuatnya. Alat ini digunakan untuk merebus air minum, sekaligus sebagai wadah persediaan air minum oleh pemiliknya. Bila kotor dicuci dengan air, digosok dengan abu gosok dan bagian luar digosok dengan pasir atau batu gosok. Sebagai alat persediaan air, wadah ini selalu diletakkan di lantai dapur dekat grobok/lemari makan. Waktu alat digunakan untuk mengambil air dari sungai, pantang dicelupkan karena adanya anggapan mereka, buaya akan mendekat bila penggunaannya dengan cara dimaksud.

25. Kikhang Panggang.

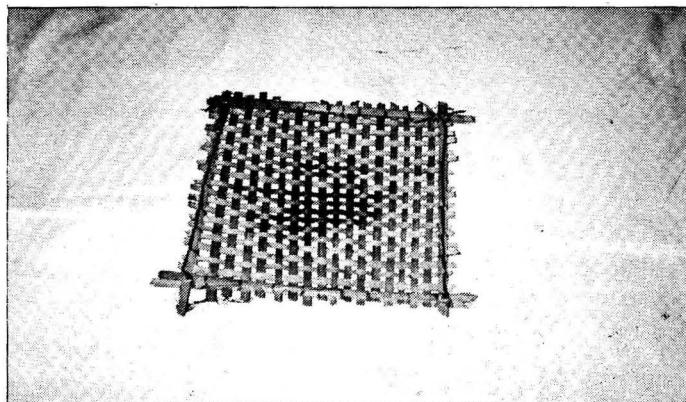


Foto No. 5.25

Bentuk segi empat sama sisi dengan panjang sisi 30 cm. Terbuat dari bilahan bambu yang dianyam dan dibagian tepi sisinya berbingkai dengan bahan yang sama. Alat ini dapat dibuat sendiri oleh pemiliknya dan digunakan untuk memanggang ikan.

Ikan yang akan dipanggang disusun ditengah alat ini selanjutnya di jerang di tungku batu yang telah dinyalakan bara api di bawahnya. Setelah dipergunakan alat ini disimpan dengan cara digantung di dinding dapur dekat tungku/sekelak. Bila ada kerusakan dapat ditambal sulam dengan bahan yang sama atau dibuang begitu saja dan membuat lagi yang baru karena bahan baku dan cara membuatnya tidak begitu sulit bagi mesyarakat di desa.

26. H a k h u.

Bentuk bulat panjang, pipih dan melebar di bagian ujungnya. Panjang 43 cm, garis tengah gagang 2,5 cm dan lebar bagian badannya 4 cm. Seluruh bagiannya terbuat dari kayu. Digunakan sebagai alat untuk mengaduk dan mengeduk nasi dalam periuk.

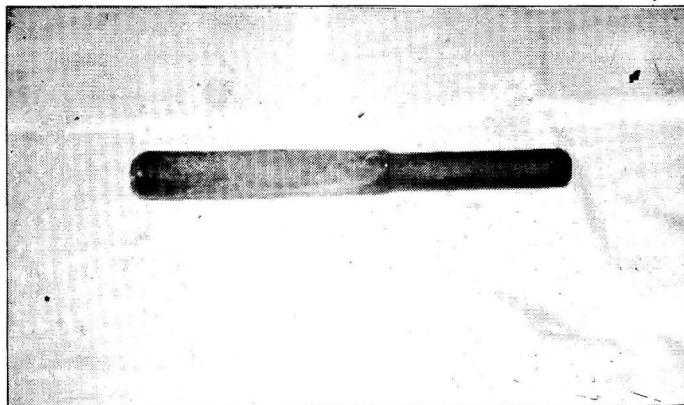


Foto No. 5.26

Alat ini selalu di tempat khusus yaitu potongan bambu bulat yang diletakkan di samping tungku/sekelak di ruang dapur. Oleh orang Lampung khusus di desa yang diteliti, alat ini pantang dipukulkan ke anak-anak bila mereka nakal, karena menurut anggapan mereka nanti anak menjadi ukau atau sebangsa burung yang akan bersuara lirih.

27. Centong/Cakhuk.

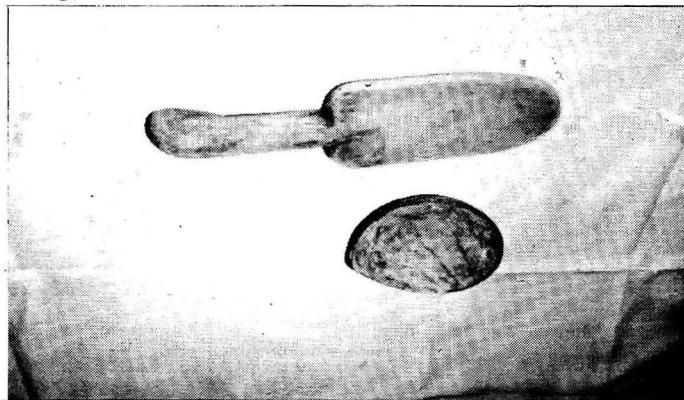


Foto No. 5.27

Centong/cakhuk yang terbuat dari tempurung kelapa disebut cakhuk undom dan yang terbuat dari kayu disebut cakhuk kayu. Kedua alat ini dibuat sendiri oleh pemiliknya. Cakhuk undom bergaris tengah 11 cm, cakhuk kayu panjangnya 27 cm dan lebar 11 cm. Cakhuk undom digunakan untuk menyiduk nasi dari dalam periuk rancang nasi/Khaccang dan sekaligus alat menyiduk nasi dari rancang ke piring nasi. Sedangkan cakhuk kayu biasanya digunakan untuk menyiduk nasi dari dalam langseng ke wadah nasi (bayuk, foto. No. 5.54). Setelah digunakan dicuci dengan air dan digosok dengan sabut selanjutnya disimpan di rak piring atau disimpan dalam Kissa (foto No. 5.67).

28. Irus/Cakhuk Gulai.

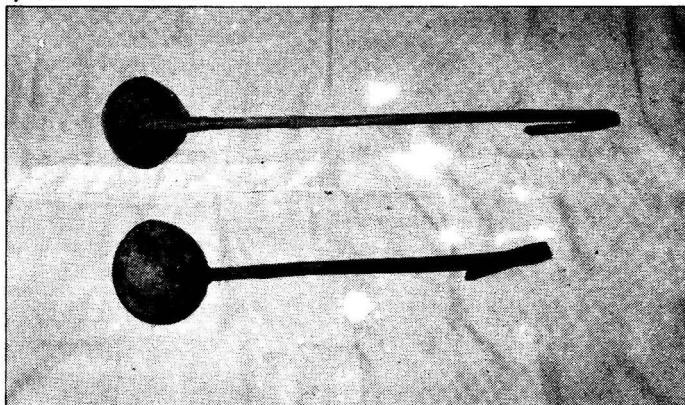


Foto No. 5.28

Bentuk bundar yang terbuat dari tempurung kelapa dan bertangkai yang terbuat dari kayu bulat yang di ujungnya bengkok untuk menggantungkannya (cabang pohon kopi). Dibuat sendiri oleh para pemiliknya di desa. Untuk keperluan sehari-hari digunakan sebagai alat menyiduk/mengaduk sayur dan ada juga yang khusus digunakan untuk menyiduk air nasi/mengaduk nasi di waktu menanak nasi dengan menggunakan periuk/khayoh. Setelah digunakan dicuci dengan air lalu digantung di dinding dapur dekat tungku/sekelak. Dalam ukuran yang lebih besar digunakan untuk menyiduk/mengaduk sayur waktu memasak untuk kebutuhan orang banyak dalam acara keramaian tertentu.

29. A y a k.

Bentuk bundar, bagian sisi dinding terbuat dari seng, di bagian sisi alas adalah penyaring yang terbuat dari anyaman kawat halus, garis tengah alat ini 20 cm, tinggi sisi dinding 9 cm.



Foto No. 5.29

Alat ini digunakan sebagai alat untuk mengayak tepung sebagai bahan membuat kue/buak untuk kebutuhan sehari-hari atau untuk kebutuhan orang banyak di waktu ada keramaian tertentu. Setelah dipergunakan alat ini dibersihkan dengan cara digosok dengan kain bersih, lalu digantungkan pada dinding dapur rumah atau pada ruangan lain. Alat ini diperoleh dengan cara membeli di pasar setempat atau dari si pembuatnya.

30. Ittokh.

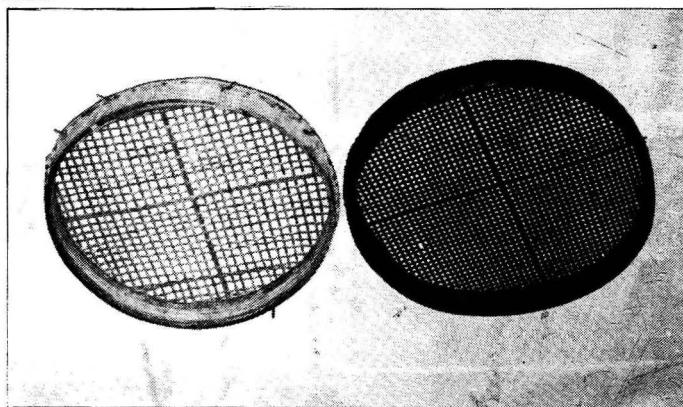


Foto No. 5.30

Bentuk bundar, bagian pinggir ada dinding sekaligus sebagai bingkainya. Garis tengah 40 cm, tinggi dinding 5 cm. Alat ini terbuat dari bilahan rotan dan bingkai dinding juga terbuat dari bilahan rotan besar atau bambu.

Dalam hubungannya sebagai alat memasak, kedua jenis ittokh ini digunakan untuk membuat cendol/cindul ittokh. Sebagai alat untuk membuat cendol/cindul digunakan dengan cara adonan cendol dimasukkan ke dalamnya lalu di tekan, adonan akan keluar dari celah-celah alat ini yang membentuk biji-biji cendol. Setelah dipergunakan alat ini diberisihkan dengan air digosok dengan sabut, lalu dijemur, selanjutnya disimpan dengan cara digantung di dinding dapur atau diletakkan di atas para/khangkalan. Alat ini dibuat sendiri oleh pemiliknya atau dibeli dari si pembuatnya. Bila alat ini terjadi kerusakan dapat diperbaiki dengan cara tambal sulam dengan bahan yang sama.

31. Wadah Nasi/Ceting/Khaccang Kayu

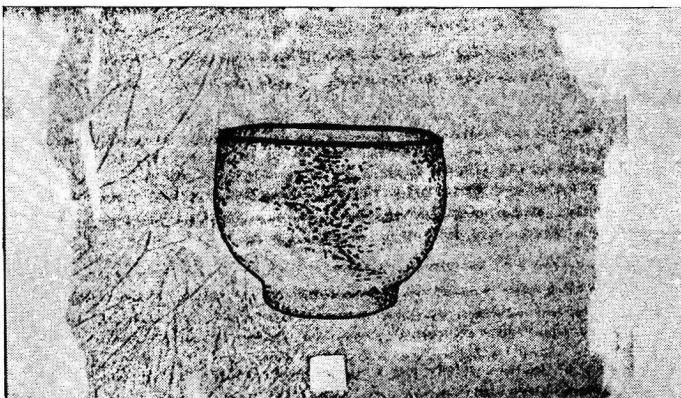


Foto No. 5.31

Bentuk bundar, bagian bawah berkaki yang sedikit melebar keluar dan datar. Garis tengah permukaan wadah ini 20 cm dan tinggi 16 cm. Seluruh bagian wadah ini terbuat dari batang kelapa yang dibuat sendiri oleh pemiliknya di desa atau memesan dengan si pembuatnya di desa. Digunakan sebagai wadah nasi yang akan dihidangkan untuk makan keluarga sehari-hari. Sebagai wadah nasi, setelah dipergunakan dapat dicuci dengan air lalu dikeringkan dan disimpan di ruang makan/sekhudu. Wadah ini pada saat ini sudah jarang sekali bahkan tidak dipergunakan lagi semenjak adanya wadah-wadah baru yang terbuat dari plastik dan atau bahan lainnya.

32. Piring Tanah/Panjang atau Ajang Tanoh.

Bentuk bundar, bagian bawah mendatar dengan garis tengah 29 cm. Seluruh bagian alat ini terbuat dari tanah liat yang dibuat sendiri oleh pemiliknya di waktu itu. Digunakan sebagai wadah sayur atau sambal.



Foto No. 5.32

Alat ini bila rusak dapat diperbaiki ditambah dengan bahan yang sama. Dengan adanya piring terbuat dari seng atau porselin, piring jenis ini sudah jarang sekali ditemukan pada masyarakat khususnya orang Lampung.

33. Piring/Cipikh Undom.

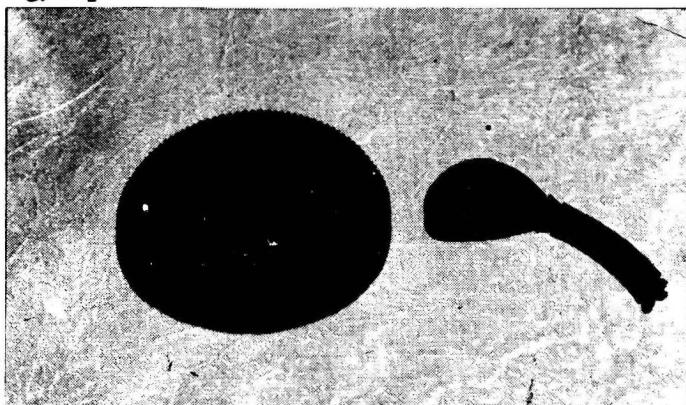


Foto No. 5.33

Bentuk bundar bagian tepi sisinya bergerigi. Garis tengah 13 cm, kedalaman/tinggi 2,5 cm. Seluruh bagiannya terbuat dari tempurung kelapa yang dapat dibuat sendiri oleh pemiliknya. Digunakan sebagaimana piring kecil dari porselin yaitu sebagai wadah sambal untuk kebutuhan makan sehari-hari. Setelah dibersihkan disimpan dalam kissa (foto No. 5.68).

34. Cumbung Undom.

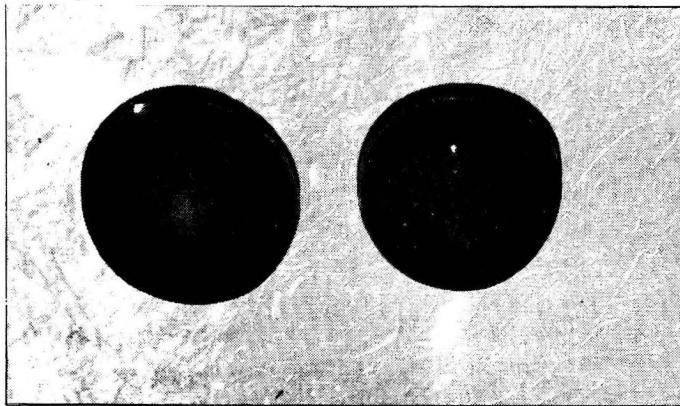


Foto No. 5.34

Bentuk bundar terbuat dari tempurung kelapa yang dibersihkan dan dihaluskan dengan pisau atau pecahan kaca/beling oleh para pemiliknya. Garis tengah berkisar 13,5 cm, kedalaman atau tinggi 6 cm. Digunakan sebagai wadah sayur yang akan dihidangkan waktu makan sehari-hari. Setelah dipakai dicuci dengan air lalu disimpan dalam kissa atau tempat lainnya yang aman. Wadah ini sudah jarang digunakan oleh masyarakat di desa semenjak adanya peralatan baru yang terbuat dari plastik atau porselin.

35. Lakkai.



Foto No. 5.35

Bentuk bulat panjang dengan garis tengah 9 cm, tinggi 17 cm. Terbuat dari sebangsa rumput-rumputan anyaman yang disebut orang Lampung Tikokh. Digunakan sebagai wadah nasi yang akan dihidangkan sehari-hari atau wadah menghidangkan nasi pada waktu ada keramaian tertentu. Namun saat ini hanya digunakan sebagai wadah nasi untuk bekal/sanggup pada waktu akan bepergian jauh ke sawah atau ladang. Setelah nasi dikeduk/disuik dari periuk dimasukkan ke dalamnya dan dipadatkan.

Mengeluarkan nasi dari dalamnya tidak menggunakan centong/cakhuk, melainkan bagian tengah alat ini dipencet dan nasi akan keluar dari permukaannya. Setelah dipergunakan dicuci dengan air lalu dikeringkan/dijemur, selanjutnya disimpan di tempat yang aman di dapur atau digantung dengan posisi terbalik agar terhindar dari gangguan hama, seperti hama tikus misalnya.

36. Sendok/Sudu/Sudeu.

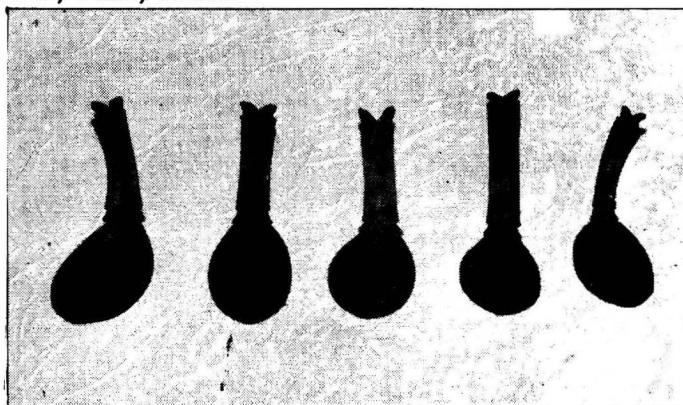


Foto No. 5.36

Sebelum masyarakat/orang Lampung mengenal secara luas sendok yang terbuat dari alumunium, kuningan dan bahan lainnya, mereka menggunakan sendok/sudu/sudeu yang terbuat dari tempurung kelapa/undom. Bentuknya agak melengkung sebagaimana bentuk alami bahan bakunya ; di bagian ujung tangkainya diukir/bercabang dua. Panjang seluruhnya berkisar 17,5 cm dan panjang tangkai 7 cm. Digunakan untuk sendok sayur/gulai sambal dan lain-lain. Setelah digunakan dicuci dengan air, selanjutnya disimpan dalam kissa sebagai wadah alat dapur seperti sendok, piring dan lain-lain (foto No. 5.67).

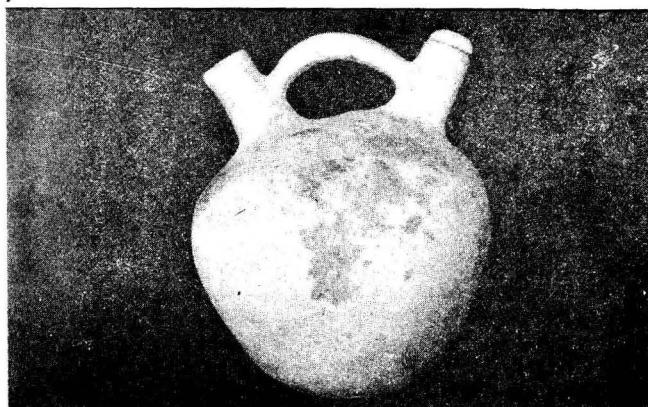
37. Kibuk/Kendi Bercorot Tunggal.



Kibuk/Kendi, Foto No. 5.37

Bentuk lain dari kibuk/kendi adalah kibuk bercorot tunggal dan tertutup. Terbuat dari tanah liat yang diperoleh dari si pembuatnya atau membeli di pasar setempat atau dibuat sendiri oleh para pemiliknya. Alat ini salah satu dari produksi keramik di daerah Bakung, Lampung Utara. Keadaan permukaan polos, bagian bawah rata. Tinggi wadah ini 24 cm, garis tengah badan 25 cm, tinggi leher 11 cm dan panjang curat 7 cm. Digunakan sebagai wadah air minum untuk kebutuhan sehari-hari wadah ini selalu berada di sekhudu/ruang makan.

38. Kibuk/Kendi Bercorot Kembar.



Kibuk/Kendi, Foto No. 5.38

Wadah ini berbentuk bulat, bercorot dua yang dihubungkan sebagai tempat pegangannya. Seluruh bagianya terbuat dari tanah liat dengan keadaan permukaan polos. Wadah ini, khususnya di produksi di daerah Bakung, Lampung Utara yang dipasarkan di pasaran setempat atau dimiliki pemiliknya dengan cara membeli langsung dari si pembuatnya. Tinggi wadah ini 21 cm, garis tengah badan 26 cm, panjang curat 9 cm.

39. Kendi/Kundi.

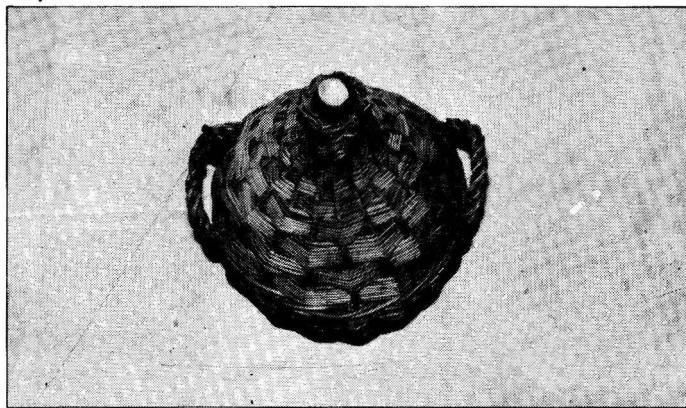


Foto No. 5.39

Bentuk bulat, seluruh bagian permukaannya dibungkus dengan anyaman rotan agar kundi yang terbuat dari kaca/beling tidak mudah pecah bila kena benturan. Bagian tengah/bungkusnya ini ada dua buah pegangan untuk mengangkatnya. Tinggi kundi 37 cm, garis tengah badan 26 cm. Bungkus kundi terbuat dari anyaman rotan yang dibuat sendiri oleh pemiliknya. Digunakan sebagai wadah air minum. Bila sudah dianggap kotor dapat dicuci dengan cara memasukkan air campur pasir melalui mulutnya diguncang dan dicuci dengan air bersih lalu dijemur. Sebagai wadah air minum dapat disimpan di ruang makan/sekhudu atau diletakkan dalam lemari.

40. Teko Tanah/Tiku Tanoh.

Bentuk bulat, bertutup, di bagian bawah berkaki pendek dan melebar keluar. Garis tengah badannya 15 cm, garis tengah mulut 9,5 cm dan tinggi 15 cm. Seluruh bagianya terbuat dari tanah liat yang diperoleh dengan cara membeli di pasaran setempat. Digunakan sebagai wadah air minum. Bila kotor dapat dicuci dengan air dan digosok dengan sabut.



Foto No. 5.40

41. **Teko/Tiku Kuningan.**



Foto No. 5.41

Teko ini berbentuk lonjong. Tutup teko yang berbentuk bundar melekat di bagian badan teko yang dihubungkan sebuah engsel, sehingga tutup tidak terlepas pada waktu membuka/menutupnya. Di belakang dan di depan tutup ada tempat melekatnya tangkai teko. Seluruh bagian wadah ini terbuat dari kuningan yang dapat di produksi oleh orang Lampung, atau oleh pemiliknya diperoleh dengan cara membeli dari si pembuatnya. Ukurannya adalah sebagai berikut ; Sumbu panjang badan 20 cm, sumbu pendek 15 cm dan tinggi 20 cm.

Digunakan sebagai wadah air minum. Teko jenis ini sudah dikategorikan sebagai barang langka dan jarang dipergunakan oleh pemiliknya. Sebagai barang langka disimpan dalam lemari dan lebih berfungsi sebagai pajangan saja. Ditemukan di desa Kibang, Kecamatan Menggala Lampung Utara.

42. Mangkok.



Foto No. 5.42

Wadah ini berbentuk bundar, ada hiasan bunga di bagian dalamnya dan pada bagian luar polos (dengan warna dasar putih). Bagian mangkok adalah porselin dan dudukannya terbuat dari kuningan yang di bagian alasnya ada sisi yang melebar keluar sebagai tempat memegangnya waktu diangkat. Tinggi mangkok 10 cm, dan garis tengah permukaan 30 cm. Kegunaannya sebagai wadah untuk menghidangkan sayur dan buah-buahan terutama di waktu ada tamu-tamu khusus. Sayur yang akan dihidangkan dimasukkan dalam mangkok yang telah diletakkan di atas dudukannya. Setelah dipergunakan alat ini dicuci dengan air, digosok dengan sabut dan sabun, sedangkan dudukannya dibersihkan dengan air asam atau isi buah maja (labu hutan). Sebagai alat yang dipergunakan sewaktu-waktu wadah ini disimpan di tempat yang aman seperti dalam lemari.

43. Baki/Basei.

Baki/Basei ini terbuat dari porselin, bentuk bundar, di bagian bawah berkaki yang melebar ke luar, di samping kiri dan kanan ada pegangannya yang tertutup. Di sekeliling badannya ada hiasan bunga, sedangkan bagian dalam berwarna putih polos. Garis tengah mulut 18 cm, tinggi 11 cm.



Foto No. 5.43

Diperoleh dengan cara membeli, dipergunakan untuk wadah menghidangkan nasi. Setelah dipergunakan dapat dicuci dengan air. Saat ini sudah relatif langka dan hanya dipergunakan untuk wadah menghidangkan nasi untuk menjamu tamu khusus atau untuk wadah nasi hidangan pengantin/pemengang maju.

44. Bokor Tertutup.

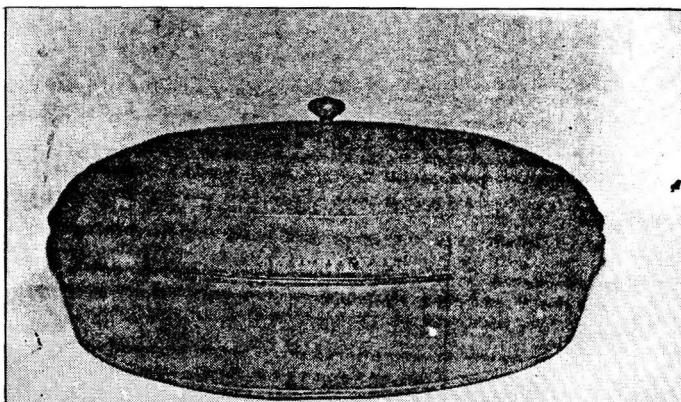
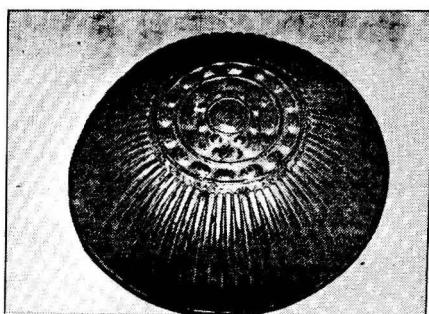


Foto No. 5.44

Bentuk bundar, bagian tutup ada tonjolan yang berfungsi sebagai pegangan untuk mengangkat tutupnya. Di sekeliling tutup dan badan ada hiasan naga, bunga dan pucuk rebung. Bagian tepi sisi alas sedikit melebar keluar. Tinggi seluruhnya 20 cm, garis tengah badan 46,5 cm, tinggi badan 10 cm, dan tebal 0,1 cm.

Seluruh bagian wadah ini bahan bakunya kuningan yang digunakan sebagai wadah menghidangkan makanan kering/Buak kekking. Membersihkan wadah ini setelah dianggap kotor yaitu digosok dengan air asam, dicuci dengan air bersih lalu dijemur. Setelah dikeringkan disimpan dalam lemari yang sewaktu-waktu siap untuk dipergunakan kembali. Wadah ini diperoleh oleh orang Lampung dengan cara membeli atau memesan dengan si pembuatnya di daerah Lampung.

45. *Tudung Saji/Tudung Mi.*

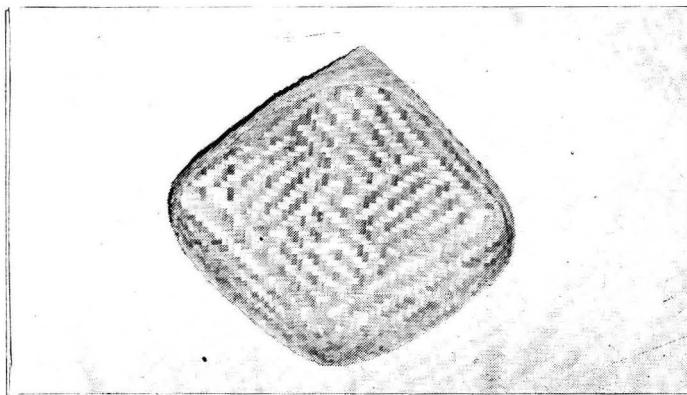


Tudung Saji/Tudung Mi, Foto No. 5.45

Bentuk bundar yang di bagian atasnya ada pegangan dan bagian sisi alas berbingkai rotan bulat yang dililit bilahan rotan. Terbuat dari bilahan rotan dengan garis tengah 68 cm, tinggi 25 cm. Digunakan sebagai tutup hidangan makanan sehari-hari. Dibuat sendiri atau diperoleh dengan cara mengupah atau bagi hasil atau membeli dari si pembuatnya di desa. Cara membersihkannya dicuci dengan air lalu dijemur. Sebagai tutup hidangan, alat ini selalu berada/digantung di dinding ruang makan/sekhudu. Bila rusak masih dapat diperbaiki dengan cara tambal sulam dari bahan yang sama.

46. *Penyabian.*

Bentuk persegi sama sisi dengan panjang sisi 25 cm dan tinggi 6 cm. Terbuat dari bilahan bambu anyaman/pekhing bamban atau terbuat dari bahan rotan. Digunakan sebagai wadah bumbu dapur, dengan kegunaan yang utama sebagai wadah cabe/cabi, maka disebut **penyabian**. Wadah ini dibuat sendiri oleh pemiliknya atau setelah bahannya diperoleh diupahkan atau bagi hasil dengan si pembuatnya di desa.



Penyabian, foto No. 5.46

Sebagai wadah bumbu dapur kebutuhan sehari-hari, selalu berada/diletakkan di samping tungku/sekelak dekat batu gilingan/khapak. Bila rusak dapat ditambal sulam dengan bahan yang sama.

47. Keribuk Tanoh.

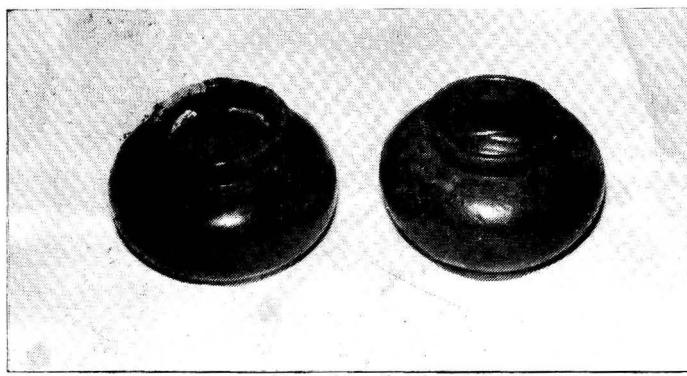


Foto No. 5.47

Keribuk tanoh berbentuk bundar, bagian tepi mulut melebar ke luar dengan garis tengah 8 cm dan di bagian bawah berkaki dengan posisi melingkar. Garis tengah badan 13 cm dan tinggi 10 cm yang terbuat dari tanah liat. Wadah ini digunakan sebagai wadah garam dan asam kandis, diberi tutup dari tempurung kelapa dan diletakkan di dekat sekelak tempat menggiling bumbu. Bila alat ini sudah dianggap kotor, dapat dicuci dengan air lalu dikeringkan dan bila ada yang berlubang masih dapat diperbaiki dengan cara tambal sulam dari bahan yang sama. Alat ini diperoleh masyarakat dengan cara membeli.

48. Tippung.

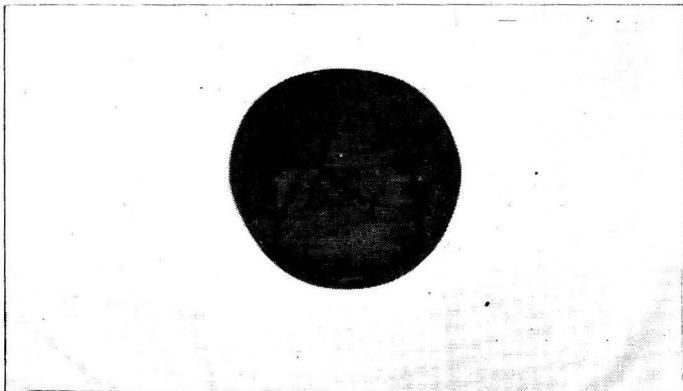


Foto No. 5.48

Bentuk bulat, yang terbuat dari buah maja (gernuk) yang di buang isinya. Bagian permukaan diberi lubang berbentuk segi dan diberi tali rotan untuk menggantungkannya. Ukurannya relatif tergantung besarnya buah maja yang digunakan, yaitu garis tengah berkisar 20 cm. Wadah ini dibuat sendiri dan dipergunakan untuk wadah garam dapur yang digantungkan di para tepat di atas tungku dapur.

Tippung selain sebagai wadah garam dan asam kandis, juga dipergunakan sebagai wadah sayur yang akan di bawa ke sawah/ke ladang dan ada juga yang digunakan untuk wadah/alat mengangkut air dan sekaligus sebagai wadah air untuk memasak.

49. Tempayan/Gegahan.

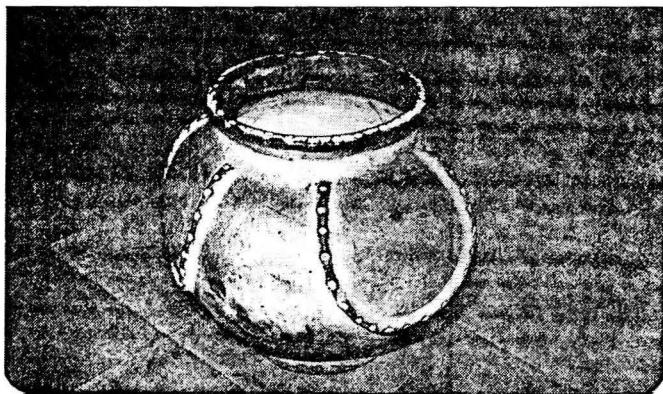


Foto No. 5.49

Wadah ini berbentuk bulat, dengan bibir tengah mengikuti lingkaran mulut, bagian badan bermotif hiasan dengan pola tapak kuda dan berkaki melebar ke luar mengikuti lingkaran badannya. Tinggi wadah ini 38,5 cm, garis tengah badan 38 cm, garis tengah mulut 26 cm dan tinggi kaki 2,5 cm. Seluruh bagian wadah ini terbuat dari tanah liat yang umumnya digunakan sebagai wadah beras. Bila terjadi kerusakan atau berlubang, pemiliknya dapat memperbaiki dengan cara tambil sulam dengan bahan yang sama. Sebagai wadah beras diletakkan di ruang sudut dapur sebelah depan di dekat pintu masuk atau di ruang tengah dan diberi tutup yang terbuat dari papan, agar terhindar dari gangguan hama, seperti tikus dan lain-lain. Wadah ini diperoleh pemiliknya dengan cara membeli atau dibuat sendiri khususnya untuk orang Lampung di daerah Bakung, Lampung Utara.

50. Gentong/Gecung.



Foto No. 5.50

Bentuk bulat, pada bagian mulut tertutup dan berkaki melebar ke luar. Warna krem kemerah-merahan dengan hiasan pola tulang ikan yang berbentuk tapak kuda. Tampaknya telah diupam, namun masih lelihatan kasar karena terbuat dari campuran pasir dan tanah liat. Tinggi wadah ini 36 cm, garis tengah mulut 20 cm dan tinggi kaki 5 cm. Digunakan sebagai wadah persediaan air. Alat/wadah ini cukup dikenal di Daerah Menggala, Lampung Utara, karena alat ini di produksi di Daerah Bakung, Kecamatan Menggala. Sebagai wadah air alat ini diletakkan di gakhang dapur atau di luar ruang dapur. Kegunaan lain alat/wadah ini adalah untuk wadah persediaan beras. Bila alat ini rusak atau berlubang masih dapat diperbaiki dengan cara tambil sulam dari bahan sama.

51. Guci/Gecung.



Foto No. 5.51

Mulut gecung menjorok ke atas dan melebar ke luar, demikian juga di bagian kakinya melebar ke luar. Bagian badan dihiasi dengan ukiran timbul dan di sekelilingnya ada garis timbul bergerigi. Tinggi gecung ini 54 cm, garis tengah badan 54 cm, garis tengah mulut dan kaki 27 cm. Bahan bakunya dari tanah liat ; dimiliki pemiliknya dengan cara membeli dari si pembuatnya di Daerah Bakung, Lampung Utara. Oleh orang Lampung digunakan sebagai wadah persediaan air untuk memasak yang diletakkan di sudut gakhang ruang dapur. Bila alat ini berlubang dapat diperbaiki dengan cara tambal sulam dengan bahan yang sama, atau beralih fungsi sebagai wadah beras atau bias. Untuk membersihkan alat ini dapat dilakukan dengan cara digosok dengan sabut campur pasir/diasakh, lalu dibersihkan dengan air.

52. Kulak Kayu.



Foto No. 5.52

Alat/wadah ini berbentuk bundar dan berkaki yang sedikit melebar ke luar dan datar. Di bagian permukaan badan ada tonjolan yang berlubang dan diberi tali sebagai pegangan untuk memindahkan alat ini pada waktu akan dipergunakan atau akan disimpan. Dipergunakan untuk menakar beras untuk fitrah (2,5 kg) atau untuk kegunaan/kepentingan lain, seperti untuk menakar beras yang akan dimasak dalam jumlah yang relatif banyak. Garis tengah sisi permukaan alat ini 20 cm, tinggi 22 cm, terbuat dari kayu bulat yang relatif tahan lama, yaitu dari kayu rengas, yang dapat dibuat sendiri oleh penduduk di desa. Sifat pemakaiannya hanya sewaktu-waktu dan bila sedang tidak dipergunakan di simpan di atas langit-langit/panggakh atau disimpan di bawah ranjang tempat tidur.

53. Kaling Bias.



Foto No. 5.53

Salah satu alat/wadah menyimpan beras yang baru adalah terbuat dari kaleng beras, yang di bagian atasnya dibuatkan tutup berbentuk bundar dari bahan yang sama (seng). Untuk membuat tutup diupahkan kepada tukang patri, dengan ukuran garis tengah tutup 17,5 cm, tinggi wadah ini 35 cm, panjang sisi alas dan permukaan 26 cm. Untuk mengambil beras yang akan dimasak dari dalam kaleng digunakan "**Canting**", yaitu terbuat dari bekas kaleng susu atau yang sejenis, dan canting ini senantiasa berada dalam kaleng beras dimaksud. Sebagai wadah beras, alat/wadah ini diletakkan di sudut ruangan rumah dekat pintu masuk ke dapur. Bila ada bagian yang berlubang kecil dapat di solder/dipatri atau dialihkan fungsinya sebagai wadah kopi biji, jagung, dan lain-lain. Dalam penggunaan alat/wadah ini sebagai wadah beras, beras yang ada di dalamnya pantang diciduk/diambil sampai habis atau sampai kosong, dan di dalam kaleng yang akan diisi beras sebelumnya dimasukkan telur ayam agar beras yang ada di dalamnya seolah-olah tidak cepat berkurang/tidak boros. Demikianlah kepercayaan/keyakinan masyarakat Lampung terutama di daerah lokasi penelitian.

54. Bayuk.



Foto No. 5.54

Bentuk empat persegi panjang, bagian sisi permukaan berbingkai dan bagian atas berkaki. Bingkai alat terbuat dari rotan atau bambu, bagian wadahnya terbuat dari bilahan rotan. Wadah ini berukuran panjang 40 cm, lebar 31 cm, tinggi 20 cm, dan lebar bingkai 5 cm. Digunakan sebagai wadah persediaan nasi yang akan dihidangkan untuk kebutuhan orang banyak pada waktu ada keramaian tertentu. Setelah dipergunakan dicuci dengan air dan digosok dengan sabut selanjutnya dijemur lalu disimpan di atas atau di gantung di plafon/panggak atau di tempat aman lainnya, karena pemakaiannya adalah sewaktu-waktu. Wadah ini dapat dibuat sendiri atau setelah bahannya diperoleh dibuat dengan cara mengupah atau bagi hasil dengan si pembuatnya di desa. Bila ada kerusakan dapat diperbaiki dengan cara tambal sulam dengan bahan yang sama.

55. Khaga.

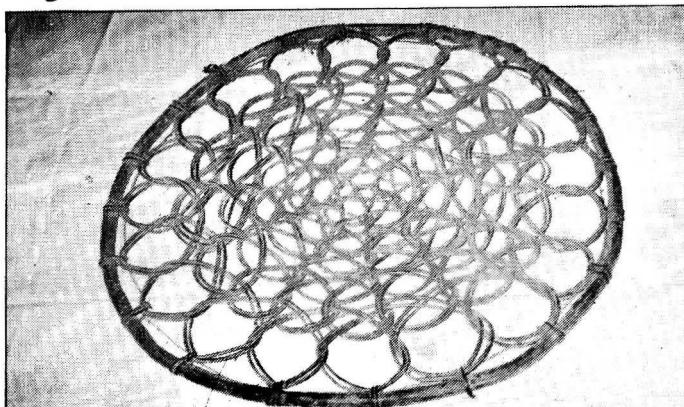


Foto No. 5.55

Bentuk bundar, dan tali untuk menggantungkannya diikatkan pada tepi alat ini dengan posisi menyilang. Garis tengah alat/wadah ini 60 cm, tinggi tali 60 cm. Digunakan sebagai wadah untuk menyimpan makanan kebutuhan sehari-hari agar terhindar dari gangguan kucing, tikus dan hama lainnya; digantungkan dalam ruang makan. Wadah ini dapat dibuat sendiri dengan tali yang terbuat dari bilahan rotan, sedangkan wadah terbuat dari rotan bulat.

56. Perapat/Pekhapat.



Foto No. 5.56

Jentuk bundar dan tertutup, di bagian atas tutup ada pegangan untuk mengangkat garis tengah 22 cm, tinggi 25 cm. Seluruh bagian wadah ini terbuat dari seng yang kegunaannya sebagai wadah untuk menyimpan kue-kue kering terutama pada waktu menjelang berlangsungnya acara perkawinan/nayuh/begawi. Alat ini diperoleh pemiliknya dengan cara memesan kepada tukang patri atau membeli di pasaran setempat. Kue kering yang akan disimpan disusun sedemikian rupa, selanjutnya ditutup rapat yang sebelumnya dilapisi dengan kertas. Setelah dipergunakan dibersihkan dengan air dan digosok dengan sabut, selanjutnya dijemur dan disimpan di tempat yang dianggap aman seperti di atas lemari atau di bawah dipan/ranjang tempat tidur di kamar. Bila wadah ini berlubang/rusak dapat diperbaiki dengan cara mengupah kepada tukang patri atau beralih fungsi sebagai wadah gula aren/gula suluh yang selanjutnya diletakkan di atas para/khangkalan.

57. Tabu/Timbuk.

Bagian permukaan alat ini berbentuk persegi sama sisi, bagian sisi alas mendatar bergagang tempat pegangan pada waktu alat ini digunakan untuk timba/ menyiduk dan membawa air dari sumur atau sungai.

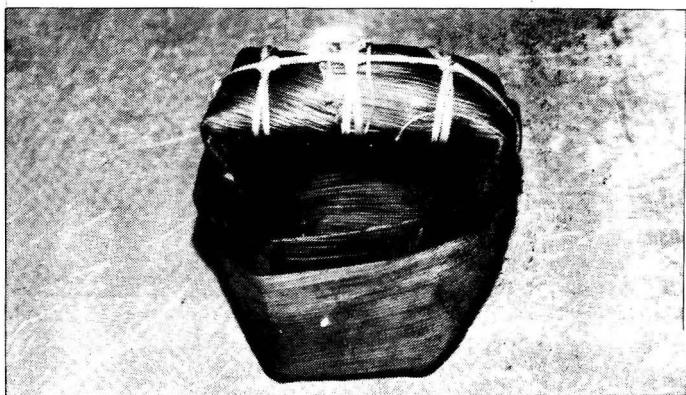


Foto No. 5.57

Panjang sisi permukaan 17 cm, tinggi seluruh 21 cm. Alat ini terbuat dari pelepah hanibung sebangsa pelepah pinang. Sebilah pelepah hanibung dilipat sedenikian rupa oleh pemiliknya sehingga berbentuk persegi, selanjutnya di bagian tediua ujung pelepah dihubungkan dan diikat dengan tali rotan yang berfungsi sebagai pegangannya. Sebagai timba yang sekaligus sebagai wadah air, alat ini sdalu berada/diletakkan di gakhang/ruang bagian dapur tempat mencuci/tempat buangan air.

58. Gentong/Gecung.



Foto No. 5.58

Wadah ini seluruhnya terbuat dari tanah liat, berbentuk bulat dengan bagian permukaan polos tidak ada hiasan. Wadah ini berukuran tinggi 41 cm, garis tengah badan 32 cm, garis tengah mulut 19 cm.

Digunakan untuk wadah persediaan air mentah (air untuk dimasak), selalu diletakkan di dekat pintu belakang ruang dapur untuk masuk gakhang. Bila kotor dibersihkan dengan cara dicuci dengan air dan digosok dengan sabut campur pasir, bila rusak/bocor dapat diperbaiki dengan cara tambal sulam dengan bahan yang sama atau beralih fungsi menjadi wadah beras. Wadah ini di produksi sendiri atau membeli dari si pembuatnya.

59. Passeu.



Foto No. 5.59

Seluruh bagian alat ini terbuat dari tanah liat yang berbentuk bundar, bagian permukaan lebih lebar dari bagian bawahnya dan bagian bawahnya mendatar. Garis tengah permukaannya 39 cm, tinggi 20 cm. Digunakan sebagai wadah air di waktu mencuci piring atau alat dapur lainnya di dapur. Wadah ini dibuat sendiri atau membeli dari si pembuatnya, sebagai wadah untuk mencuci piring dan alat lainnya, karena alat ini diletakkan di gakhang dan bila bagian datar sudah dianggap kotor dicuci dengan air, digosok sabut campur pasir/heni.

60. Cawan/Passeu.

Passeu ini merupakan wujud lain dari jenis passeu yang terbuat dari tanah liat, berasal dari daerah Bakung Lampung Utara. Bentuk seperti nampan/talam berkaki, bagian permukaan bundar, cekung, berkaki melebar ke luar dan polos tanpa hiasan. Tinggi wadah ini 13,5 cm, garis tengah permukaan 35,5 cm garis tengah kaki 18 cm dengan tinggi kaki 4,5 cm. Dipergunakan untuk wadah air mencuci piring dan alat dapur lainnya. Sebagai wadah untuk mencuci piring, alat ini diletakkan di gakhang, yaitu bagian ruang dapur tempat mencuci atau tempat buangan air dapur.

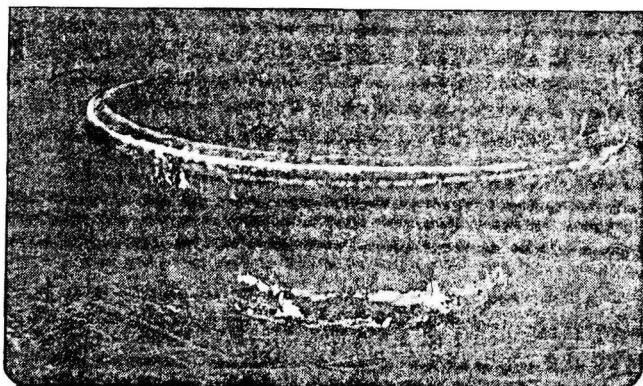


Foto No. 5.60

Cara membersihkan alat ini dicuci dengan air dan digosok dengan sabut, bila rusak/berlubang dapat diperbaiki/ditambal dengan bahan yang sama. Wadah ini dibuat sendiri atau membeli dari si pembuatnya.

61. Pakhuh.

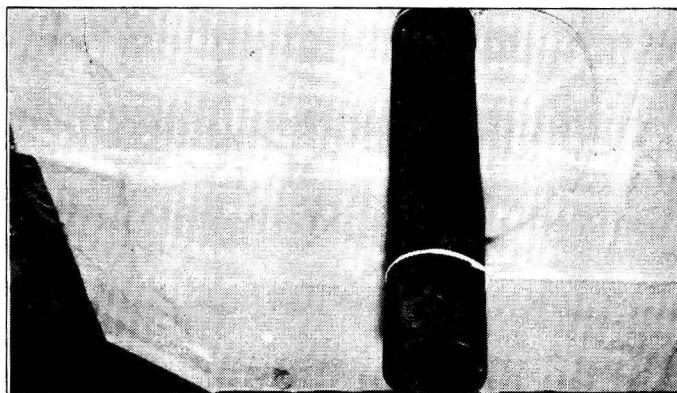


Foto No. 5.61

Alat ini terbuat dari potongan bambu bulat, salah satu ruasnya (bukuh) sebagai sisi alas dan ruas/bukuh yang lainnya di lubangi dari bagian lubang permukaannya, selanjutnya diberi tali untuk mengangkat alat ini. Panjang alat ini 72 cm, garis tengah permukaan 12,5 cm. Untuk mengisi air yang akan di angkat dari sungai ke dalam alat ini adalah dengan cara dicelupkan di genangan air atau diisi dengan wadah lain bila mengambil air dari mata air. Cara membawa alat ini seperti membawa senapan.

Setelah sampai di rumah alat ini diletakkan di gakhang dengan posisi berdiri. Bila alat ini sudah dianggap kotor dibersihkan dengan cara memasukkan sejumlah pasir ke dalamnya, lalu digoyang-goyangkan sehingga lumut yang ada di dalamnya terbuang, selanjutnya dicuci dengan air bersih.

62. Tabeu/Tau Puai.

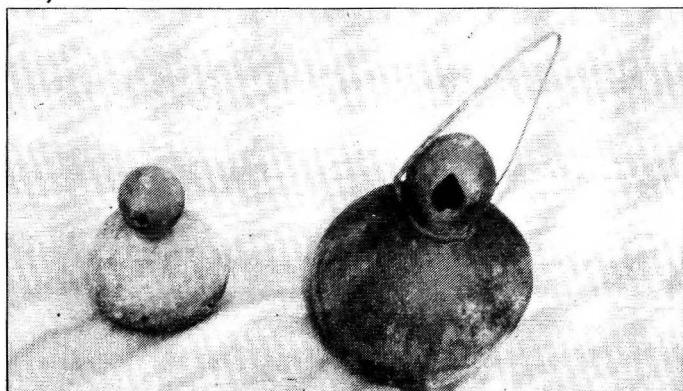


Foto No. 5.62

Bentuk bulat, bagian bawah datar, bagian kepala diberi lubang dan bertali rotan untuk pegangan. Garis tengah 15 cm, tinggi 18 cm. Alat ini terbuat dari buah labu hutan yang dibuang isinya, kemudian dibersihkan dan dikeringkan. Kegunaannya sebagai wadah mengangkut dan menyimpan air untuk memasak. Alat ini juga digunakan sebagai salah satu perlengkapan (sebagai wadah air) yang akan digantung di bungungan rumah/betegak lamban. Cara membersihkannya dicuci dengan pasir yang dimasukkan melalui lubangnya, lalu alat ini diguncang-guncang dan pasir akan menggeser kotoran yang ada di dalamnya, selanjutnya dicuci dengan air bersih.

63. Tabew/Bekhunuk.

Buah maja/gernuk yang sudah tua diberi dua buah lubang, dibuang isinya, dibersihkan, dikeringkan lalu diberi tali untuk pegangannya. Garis tengah alat ini 20 cm yang digunakan sebagai alat angkut/menyimpan persediaan air untuk memasak. Bila bagian dalam sudah kotor berlumut yang ditandai dengan air sedikit mengeluarkan bau tidak sedap, oleh pemiliknya dibersihkan dengan cara memasukkan sejumlah pasir kali lalu diguncang-guncangkan sehingga kotoran atau lumut terbuang bersama pasir tersebut, selanjutnya dicuci dengan air. Alat ini tidak dapat diperbaiki bila pecah atau berlubang, melainkan dibuang begitu saja.

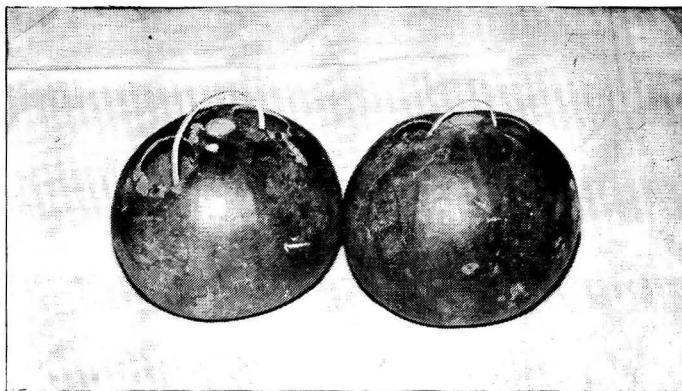


Foto No. 5.63

64. Tabe'u.

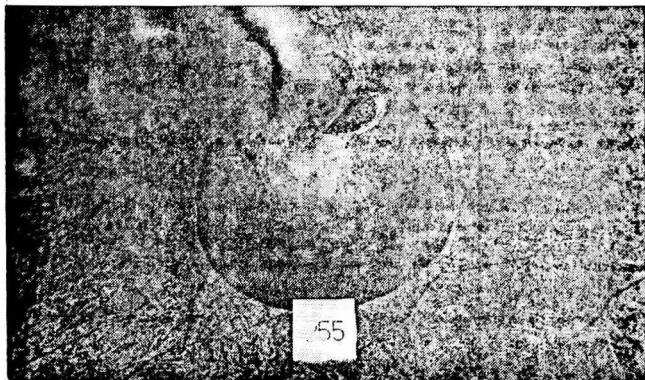


Foto No. 5.64

Bentuk bulat sebagaimana bentuk alaminya, terbuat dari labu yang telah dibuang isinya. Ukuran tinggi 20 cm, garis tengah badan 16 cm. Dipergunakan sebagai wadah mengangkut dan menyimpan air untuk dimasak dari mata air atau sungai. Setelah berisi alat ini diletakkan di gakhang dapur. Bila alat ini pecah atau berlubang, dibuang begitu saja atau dibelah dan digunakan untuk pot tanaman.

65. Tabe'u.

Bentuk bulat sebagaimana wujud alaminya, diberi lubang dan bertali untuk pegangan, kedua lubangnya berfungsi sebagai tempat masuknya air yang akan diangkat dan disimpan. Tinggi 25 cm, garis tengah badan 15 cm.

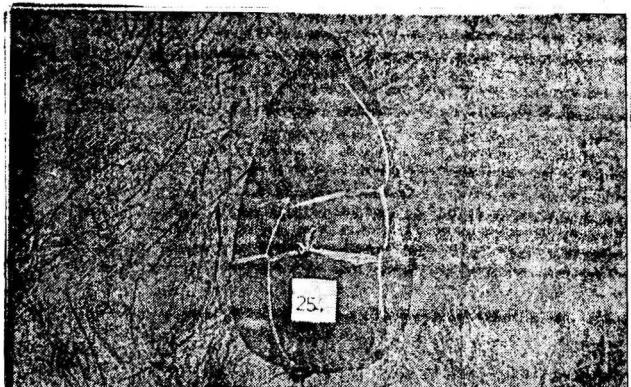


Foto No. 5.65

Alat ini terbuat dari buah labu panjang/tau kejung yang telah dibuang isinya, dibersihkan lalu dikeringkan. Untuk memasukkan air ke dalamnya, wadah ini dicelupkan ke permukaan air atau sungai yang selanjutnya diangkat dan diangkut dengan menggunakan talinya, lalu dibawa ke rumah dan diletakkan di gakhang.

66. Tabeu Tanoh.



Foto No. 5.66

Bentuk bulat seperti bentuk tau puai ; dibuat dari tanah liat, di bagian atas bagian kepala yang diberi lubang, garis tengah badan 14 cm, dan tinggi 17 cm. Digunakan sebagai wadah menyimpan air minum. Alat ini dibuat sendiri oleh pemiliknya. Air minum yang akan disimpan dimasukkan melalui kedua lubang alat ini. Bila alat ini dianggap sudah kotor atau berlumut di dalamnya, dibersihkan dengan cara memasukkan pasir lalu dikocok-kocok, lumut akan terbuang dan selanjutnya dicuci dengan air bersih.

Alat ini bila berlubang dapat ditambal dengan menggunakan bahan yang sama, yaitu tanah liat. Wadah air minum ini diletakkan di gakhang atau di ruang dekat pintu keluar dapur.

67. **K i s s a.**

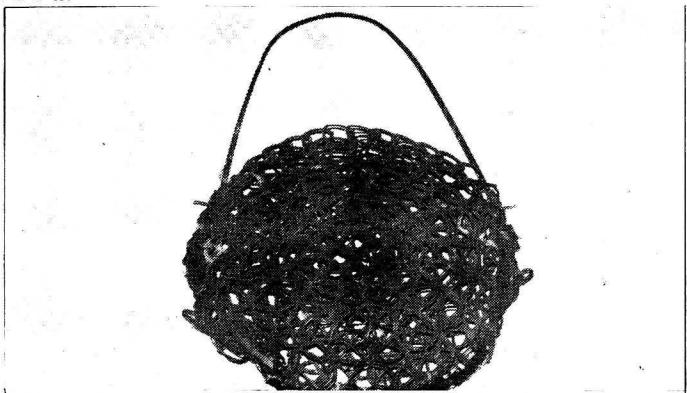


Foto No. 5.67

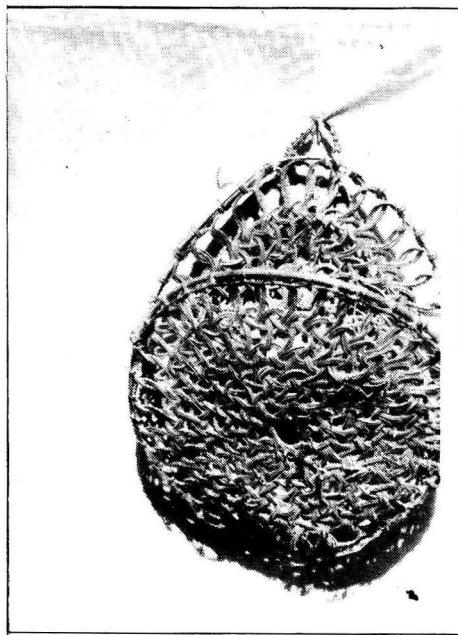
Bentuk bundar dan bertali, dengan motif anyaman yang sama dengan kissa lainnya (foto No. 5.68), hanya saja dianyam lebih rapat. Pada tepi kedua sisi/dindingnya berbingkai yang terbuat dari rotan bulat, sedangkan kedua dindingnya terbuat dari bilahan rotan yang dianyam. Di bagian atas/permukaannya terdapat celah/tempat memasukkan alat dapur yang akan disimpan di dalamnya.

Karenanya anyamannya lebih rapat, di samping wadah piring juga dapat digunakan sebagai wadah sendok. Garis tengah alat ini 40 cm. Dapat dibuat sendiri atau mengupah kepada si pembuatnya. Sebagai wadah piring dan sendok, alat ini digantungkan di dinding dapur dekat ruang makan/sekhudu. Bila ada kerusakan dari bagian alat ini dapat diperbaiki dengan cara tambal sulam dari bahan yang sama, yaitu rotan/hui.

68. **Kissa Jakhang.**

Bentuk bundar dan bertali untuk menggantungkannya di dinding dapur. Di antara talinya terdapat celah untuk tempat memasukkan alat dapur, khususnya piring yang akan disimpan di dalamnya. Garis tengah badannya 45 cm. Terbuat dari rotan bulat yang dianyam lebih jarang. Dapat dibuat sendiri oleh pemiliknya atau mengupah dengan si pembuatnya di desa. Sebagai wadah menyimpan piring yang digunakan sehari-hari, alat ini digantung di dinding dapur dekat ruang makan/sekhudu.

Bila ada kerusakan pada alat ini, dapat diperbaiki dengan cara menambal bagian yang rusak dengan bahan yang sama.



Kissa Jakhang, Foto No. 5.68

69. Kissa Kejung.

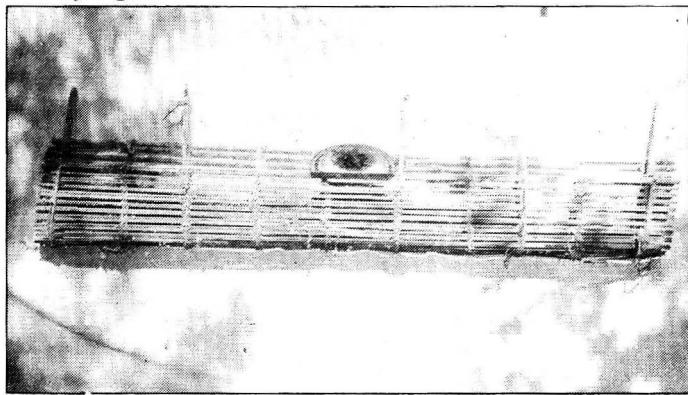


Foto No. 5.69

Bentuk empat persegi panjang, terbuat dari bilahan bambu sepanjang 150 cm, disusun sejajar yang dirangkai dengan tali rotan. Rangkaian bilahan bambu ini selebar 100 cm, lalu dilipat dua dan di antara lipatan disisipkan dan diikatkan bilahan bambu agar ada celah kedua sisinya. Bilahan bambu pemisah kedua sisi wadah ini sekaligus sebagai alat untuk menggantungkannya di dinding dapur. Digunakan sebagai wadah meletakkan atau menyimpan piring makan sehari-hari. Piring dimasukkan ke dalam celah kedua sisinya dengan posisi berdiri. Wadah ini dapat dibuat sendiri oleh pemiliknya di desa.

70. Lekokh Betali.



Lekokh Betali, foto No. 5.70

Bentuk bundar, pada bagian sisinya ada dua tali melingkar. Seluruh bagian alat ini terbuat dari anyaman rotan bulat. Alat ini digunakan untuk dudukan/ alas alat memasak yang bagian bawah bulat agar dapat berdiri mantap. Kelebihan lekokh betali dibandingkan lekokh biasa (foto No. 5.71) ialah wadah yang diletakkan di atas dapat diangkat atau dipindahkan dengan menggunakan talinya.

Bila sedang tidak dipergunakan, alat ini disimpan di atas para atau digantung di dinding dapur dan bila rusak dapat diperbaiki dengan cara tambal sulam dari bahan yang sama. Alat ini dapat dibuat sendiri oleh pemiliknya atau membeli dari si pembuatnya di desa.

71. Lekokh.

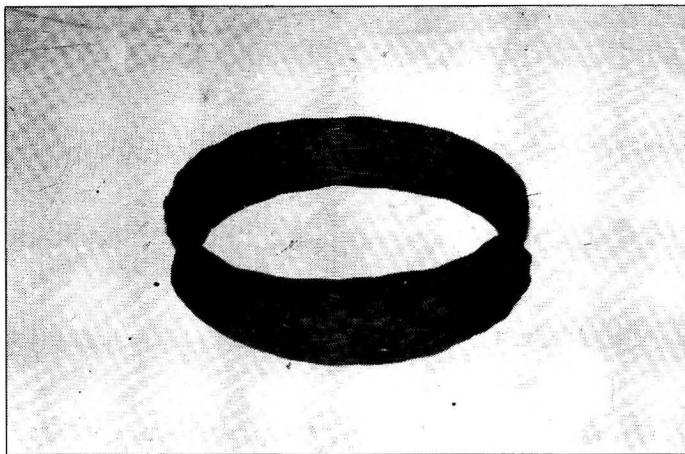


Foto No. 5.71

Bentuk bundar, terbuat dari rotan yang dianyam. Garis tengah alat ini 28 cm, dan tinggi 8 cm. Digunakan sebagai alas atau dudukan untuk meletakkan alat memasak terutama yang bagian bawahnya bulat agar dapat berdiri mantap, seperti wajan yang baru diangkat dari tungku atau wajan sedang berisi bahan makanan yang belum dipindahkan ke wadah lainnya.

Sebagai dudukan alat memasak, lekokh diletakkan tidak berjauhan dari sekelak dapur. Alat ini terbuat dari anyaman rotan bulat yang dibuat sendiri oleh pemiliknya dan bila rusak dapat diperbaiki dengan cara tambal sulam dari bahan yang sama, atau tidak dipergunakan lagi.

5.2. Alat Memasak di Dapur Umum dan Dapur Usaha.

5.2.1. Alat memasak di Dapur Umum.

1. Lesung dan Alu.

Lesung dan Alu/Hellu seperti foto no. 5.18 digunakan sebagai Alat menumbuk beras/nutu bias agar bersih dari kulit arinya, dan juga digunakan untuk menumbuk beras untuk dijadikan tepung/gelepung. Kegiatan menumbuk bahan makanan pada waktu menjelang kegiatan upacara.keramaian yang dilakukan oleh ibu-ibu bersama gadis-gadis, dilakukan di samping/gelikhan rumah yang punya hajat. Setelah kegiatan menumbuk selesai lesung ditelungkupkan dan alu/hellu diselipkan ke lubang/celah antara kayu palang/penebak dengan kayu penyangga lantai atau **kakkakh**. Alu/hellu pantang disandarkan di tangga, demikian juga lesung posisi terlentang, meskipun lubang lesung ditutup. Karena bila dilanggar keluarga pelakunya akan menjadi miskin, demikian anggapan orang Lampung khususnya di desa yang diteliti.

2. Itto k h.

Ittoh seperti foto no. 5.30, di dapur umum juga digunakan sebagai alat menyaring beras atau terpisah dari kotorannya, dan sering juga digunakan sebagai alat penyaring adonan cendol/cindul untuk membuat cendol/kekuk cindul.

3. Tampah/Tapi.

Tapi seperti foto no. 5.14, di dapur umum digunakan untuk menampi beras, dan juga digunakan sebagai wadah menjemur bahan makanan/kue/buak, seperti untuk menjemur tepung dan lain-lain.

4. Khikka.

Khikka seperti foto no. 5.16, di dapur umum digunakan untuk menjemur bahan makanan, seperti keripik pisang, dan digunakan juga sebagai wadah kue yang sudah matang/masak dari tungku seperti lambang sari/selimpok, lepat/lepot untuk disimpan sebagai persediaan makanan menjelang/waktu berlangsungnya kegiatan upacara atau hajatan keluarga.

5. Irik/Ikhik.

Irik/ikhik seperti foto no. 5.13, dalam kegiatan memasak di dapur umum digunakan sebagai wadah untuk menjemur dan juga digunakan sebagai wadah mencuci sayur-sayuran yang akan dimasak.

6. Kukukh/Kukor.

Kukukh/kukor seperti foto no. 5.1, dalam kegiatan memasak di dapur umum digunakan untuk memarut daging kelapa yang akan dijadikan santan/taboh untuk menyayur santan/gulai taboh, dan untuk memasak lainnya.

7. Penyakhing.

Penyakhing seperti foto no. 5.4, di dapur umum juga digunakan untuk menyaring santan kelapa agar terhindar dari ampasnya atau kotoran lainnya. Kelapa parut yang sudah di kukukh/diparut untuk diperas dimasukkan dalam baskom/panbalak. Demikian juga wadah santan yang mengalir dari penyaring di waktu membuatnya, menggunakan baskom yang dimaksud.

8. Ayak.

Ayak seperti foto 5.29, di dapur umum juga digunakan untuk menyaring tepung, agar tepung yang halus diperoleh dan terhindar dari kotorannya.

9. Jahas.

Jahas seperti foto no. 5.10, berbagai ukurannya. Di dapur umum juga digunakan sebagai alas diwaktu mengiris bumbu dapur untuk memasak. Kegiatan mengiris bumbu dapur yang sekaligus menggiling bumbu dapur dilakukan oleh ibu-ibu/bebai secara bergotong-royong antara sesama kerabat wanita yang ikut membantu membuat bumbu masak di siang hari menjelang upacara/hajatan berlangsung, sementara gadis-gadis/mulli menemani pengantin wanita/kebayan(maju) dengan berbagai kegiatan mereka untuk menghibur si pengantin.

10. Batu Penggiling/Khapak Balak.

Wujud lain dari khapak (No. 5.8) adalah berbentuk bundar dan persegi dengan ukuran yang relatif lebih besar, garis tengah khapak yang bundar 30 cm dan untuk khapak persegi, panjangnya 42 cm, lebar 32 cm.

Digunakan untuk menggiling bumbu masak dalam jumlah besar, untuk kepentingan memasak kebutuhan orang banyak pada waktu ada keramaian tertentu. Setelah digunakan dicuci dengan air, digosok dengan sabut, di jemur, selanjutnya disimpan di tempat yang aman seperti di balai/walai, karena sifat pemakaiannya sewaktu-waktu (bukan untuk kepentingan sehari-hari) Alat ini dibuat sendiri oleh pemiliknya atau membeli dari si pembuatnya di desa.

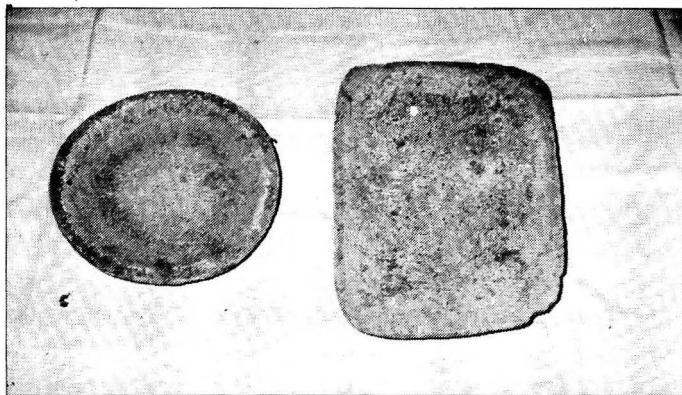


Foto No. 5.72

Khapak ini pantang diduduki meskipun posisinya terlungkup ; bila dilanggar si pelakunya akan kena penyakit bisul. Demikian anggapan orang Lampung di desa.

11. S a p.

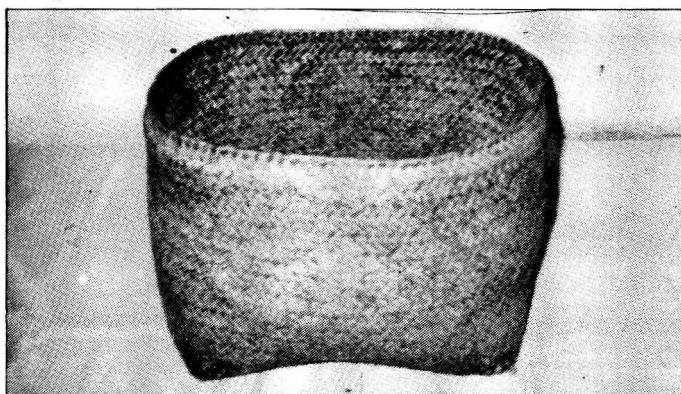


Foto No. 5.73

Bagian permukaan bundar, bagian bawah persegi empat dan datar. Bahan dan ukurannya bervariasi ; ada yang terbuat dari rotan dan ada juga yang terbuat dari bilahan bambu dengan ukuran garis tengah berkisar 47 cm dan tinggi 36 cm. Dalam kaitannya dengan makanan, digunakan sebagai wadah memeram pisang atau memeram tapai ketan. Wadah ini dapat dibuat sendiri atau mengupah atau bagi hasil dengan si pembuatnya di desa. Bila wadah ini digunakan sewaktu-waktu, setelah digunakan disimpan dalam balai/walai dan ada juga yang disimpan dengan cara digantung di plafon/panggakh ruangan rumah.

Bila ada bagian yang rusak/berlubang dapat ditambal sulam dengan bahan yang sama atau beralih fungsinya, yaitu sebagai wadah sampah buangan dapur/penyalangan.

12. Sumbuk Buawis/Sembuk.

Wujud lain dari **sumbuk buawis** seperti foto no. 5.11 adalah **sumbuk buawis** dalam ukuran yang relatif lebih besar.

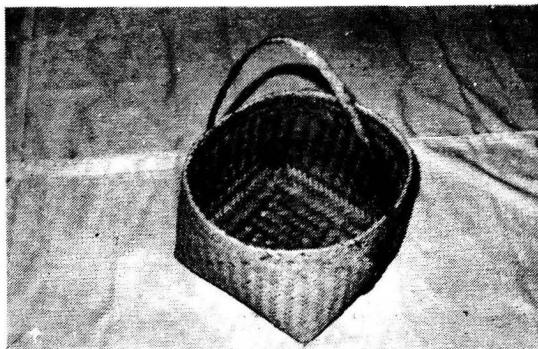


Foto No. 5.74

Bentuk wadah ini seperti **sumbuk buawis** lainnya, bagian alas berbentuk persegi empat sama sisi dengan panjang sisi 35 cm, tinggi 28 cm, dan memiliki tali untuk menyandangnya. Seperti uraian terdahulu, **sumbuk/sembuk buawis** ini ada yang terbuat dari rotan dan ada yang terbuat dari anyaman bambu. Untuk kegiatan di dapur umum digunakan sebagai wadah untuk mencuci gelas/**ngelasuh**, atau mencuci sayur-sayuran yang akan dimasak, dan sebagai wadah untuk tujuan lainnya. Sebagai wadah yang digunakan sewaktu-waktu, setelah dipergunakan disimpan dengan cara digantung di plafon/**panggakh** ruangan rumah atau digantung di atas para di ruangan dapur. Di produksi sendiri oleh pemiliknya atau membeli/memesan dari si pembuatnya di desa.

13. Kecandang Balak/Kecandang Khundung.

Wujud lain dari **kecandang** seperti foto no. 5.12, adalah **kecandang balak**. **Kecandang balak** ini ukurannya lebih besar dan lebih tinggi/**lebih khundung**. Bagian sisi alas datar dan berbentuk segi empat sama sisi dengan panjang sisi 28 cm, tinggi 35 cm, bertali untuk menyandangnya. **Kecandang** jenis ini seluruh bagiannya terbuat dari bilahan rotan/**hui**.

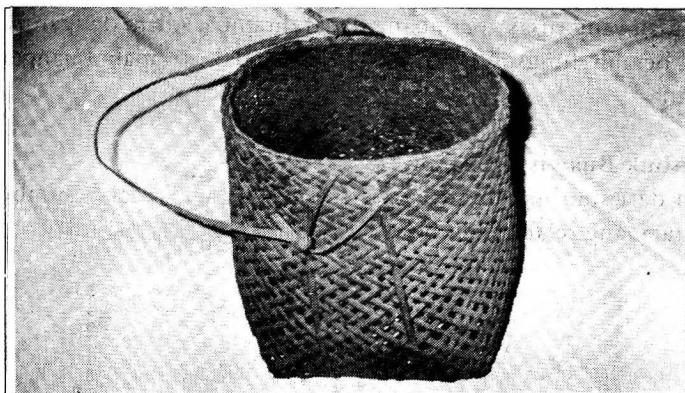


Foto No. 5.75

Untuk kegiatan memasak di dapur umum atau pada waktu ada upacara atau kegiatan keluarga/bedua digunakan sebagai wadah untuk mengangkutnya. Alat ini diproduksi oleh pemiliknya atau membeli/memesan dari si pengrajin di desa/pekon/tiyuh/anek.

Sebagaimana alat memasak yang digunakan sewaktu-waktu, alat ini disimpan dengan cara digantung di panggakh/ruangan rumah atau lapang agung, atau digantung di ruangan dapur.

14. Tiku Dalung.

Tiku seperti foto no. 5.24, untuk kegiatan memasak air di dapur keluarga digunakan di dapur umum sebagai penunjang alat merebus air (dandang dalung), karena alat ini di samping sebagai wadah persediaan air minum/**Way nginum**, juga sekaligus sebagai alat memasak/menjerangkan ke tungku/**tukku**.

15. Hakhu/Haru.

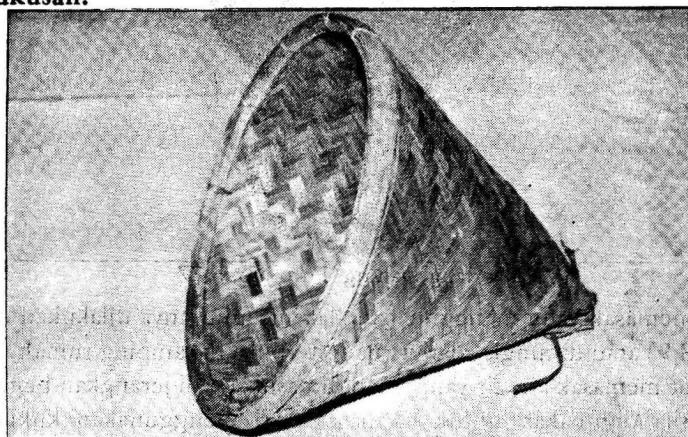
Hakhu seperti foto no. 5.26, di dapur umum juga digunakan sebagai alat mengeduk nasi/**nyuik mi** dari langseng atau dari kukusan untuk dimasukkan ke **bayuk** wadah persediaan nasi. Menyiduk nasi/**nyakhuk mi** untuk dimasukkan dalam bayuk menggunakan cakhuk kayu (foto no. 5.27).

16. Irus/Cakhuk Gulai

Cakhuk gulai foto no. 5.28, yang ukurannya relatif lebih besar dan tangkainya relatif lebih panjang, digunakan untuk mengaduk/menggodok sayur/gulai, sekaligus sebagai alat menyiduk dan memasukkan ke wadah persediaan sayur.

Yang umumnya menggunakan wadah yang relatif besar, seperti baskom besar/pan. Atau sayur yang sudah matang langsung diangkat dan disimpan bersama alat memasak, seperti wajan besar/kawah.

17. Kukusan.

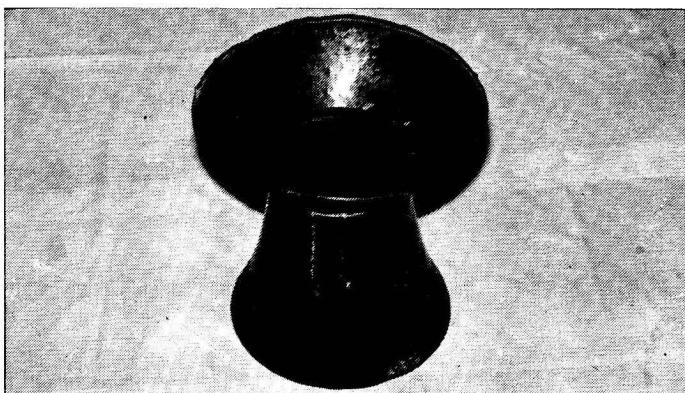


Kukusan, Foto No. 5.76

Bentuk kerucut, yang terbuat dari belahan bambu yang **dianyam**, bagian permukaan berbingkai yang juga terbuat dari bilahan bambu. Garis tengah permukaan 30 cm, tinggi 34 cm. Digunakan sebagai alat/wadah untuk mengukus. Untuk mengukus wadah ini dimasukkan ke dalam dandang yang telah dijerang dan telah berisi air, kemudian bahan makanan yang akan dikukus, dimasukkan ke dalamnya. Dapat dibersihkan dengan dicuci dengan air dan digosok dengan sabut dan setelah dijemur disimpan di atas para/**khangkalan** atau yang belum dipakai digantung di ruangan dapur. Bila alat ini rusak dapat diperbaiki dengan cara tambal sulam dengan bahan yang sama. Alat ini dibuat sendiri oleh pemiliknya atau membeli dari si pembuatnya.

18. Dandang Dalung.

Bentuk alat/wadah ini ramping di tengah, bagian sisi permukaannya melebar ke luar dan bagian bawah bundar dan cembung keluar. Tinggi 42 cm, garis tengah lingkaran bawah 36 cm, lebar mulut 18 cm. Terbuat dari tembaga/dalung. Alat ini diperoleh masyarakat dengan cara membeli di pasar setempat atau dari si pembuatnya. Alat/wadah ini digunakan untuk merebus air, wadah memasak nasi kebutuhan orang banyak pada waktu ada keramaian tertentu, seperti acara perkawinan/nayuh/begawi, dan acara lainnya.



Dandang Dalung, Foto No. 5.77

Kegiatan memasak yang menggunakan alat ini, umumnya dilakukan di sudung (foto no. 3.9) atau di tungku dapur ruang terbuka di samping rumah/gelikhan. Sebagai alat memasak air, air yang telah dimasukkan di jerangkan begitu saja ke tungku. Bila digunakan untuk memasak nasi menggunakan kukusan yang dimasukkan ke dalam alat ini, selanjutnya diisi beras/ketan yang akan dimasak. Setelah dipergunakan, alat ini dicuci dengan air, digosok dengan sabut campur abu gosok atau pasir atau digosok dengan batu gosok untuk bagian luarnya. Setelah dikeringkan/dijemur disimpan di tempat yang aman, seperti di atas para atau di tempat yang aman lainnya, mengingat pemakaiannya hanya sewaktu-waktu. Sebagaimana wadah/alat yang terbuat dari dalung lainnya, pantang cara mengisinya air dengan cara dicelupkan karena buaya akan mendekat, demikian anggapan sebagian orang Lampung khususnya di desa yang diteliti.

19. Wajan Besar/Kawah dan Sodek/Sittung.

Wajan saat ini ada yang terbuat dari besi dan alumunium dengan bermacam-macam ukurannya dan kegunaannya ; ukuran yang besar berkisar antara garis tengah 62 cm, dengan kedalaman 20 cm. Sodek terbuat dari besi bergagang kayu bulat dengan panjang 65 cm, dengan lebar lidah sodek berkisar 8 cm. Wajan ukuran besar digunakan di dapur umum untuk menggoreng, menyayur, membuat wajik, dodol -dalam jumlah besar untuk kebutuhan orang banyak. Kegiatan memasak menggunakan alat ini umumnya di lakukan di tungku dapur ruang terbuka di samping rumah/gelikhan atau di sudung (foto no. 3.9). Sebagaimana wadah lain yang terbuat dari besi dapat dicuci dengan air dan digosok dengan sabut.



Foto No. 5.78

Alat/wadah ini diperoleh orang dengan cara membeli di pasar setempat atau memesan dari si pembuatnya. Sehubungan pemakaiannya untuk dapur umum adalah sewaktu-waktu, setelah digunakan disimpan di dalam walai/balai atau ditelungkupkan di sudut sebelah belakang ruangan dapur. Atau sebagian alat yang dipinjam dari keluarga kerabat dekat di desa, sehari setelah upacara inti/pangan berlangsung, dipulangkan/buolohan ke tempat meminjamnya. Kegiatan mengembalikan segala alat memasak dari hasil pinjaman ini disebut orang Lampung **buolohan**. Kegiatan buolohan ini dilakukan secara bergotong-royong antara sanak famili/anak wakhi/puakhi dan kerabat pria yang turut membantu dalam kegiatan ini. Kegiatan ini dipimpin oleh kepala bantu. Sebelum dipulangkan diperiksa terlebih dahulu kalau-kalau ada yang rusak/hilang. Sebaliknya, kegiatan peminjaman barang yang tidak dimiliki keluarga yang punya hajat dilakukan dengan cara sama, kegiatan ini disebut **buijaman**.

20. Cettung.

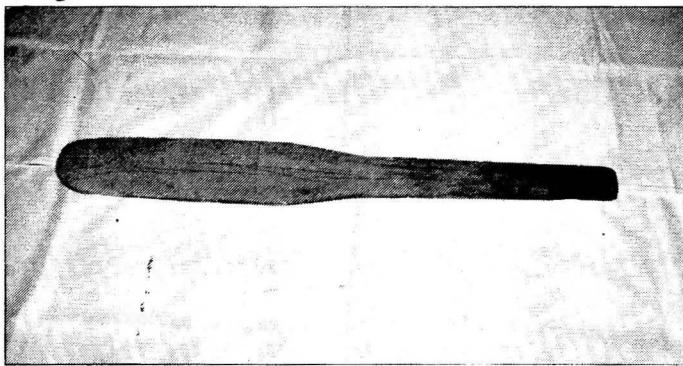


Foto No. 5.79

Bentuk cettung ini serupa dengan hakhu (foto no. 5.26), hanya saja ukurannya lebih besar, yaitu panjang 70 cm, lebar tangkai 5 cm, dan lebar bagian depan 10 cm. Seluruh bagiannya terbuat dari kayu yang dibuat sendiri. Digunakan untuk mengeduk nasi dalam langseng besar atau untuk mengaduk wajik di dapur umum. Setelah digunakan dicuci dengan air lalu disimpan di atas para atau ditempat aman lainnya.

21. Ceculi/Sodek.

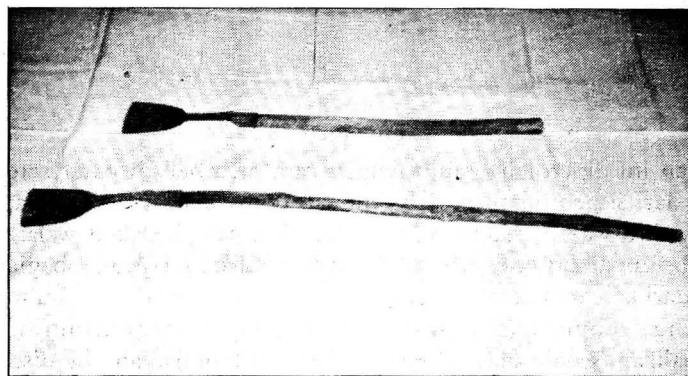


Foto No. 5.80

Dua buah sodek di atas hanya berbeda dari segi panjang tangkainya yang terbuat dari kayu bulat. Sodek yang panjang, panjang 115 cm, dan yang pendek, panjang tangkainya 79 cm dengan lebar masing-masing lidahnya 9 cm. Secara umum sodek ini digunakan untuk mengaduk pada waktu membuat wajik.

Setelah alat ini digunakan dicuci dengan air, digosok dengan sabut lalu dijemur, dan selanjutnya disimpan di tempat yang aman seperti dalam balai/walai. Alat ini diperoleh pemiliknya dengan cara membeli di pasar setempat atau memesan pada pandai besi, sedangkan gagangnya dibuat sendiri oleh pemiliknya.

22. Kudik/Sittung.

Bentuk persegi empat, bergagang dan berkait di ujungnya. Kudik/sittung besar, panjangnya 63 cm, lidah kudik panjangnya 12 cm, lebar lidah 8 cm. Terbuat dari besi. Digunakan untuk membalik sekaligus untuk mengangkat makanan yang digoreng dalam wajan/kawah. Setelah dipakai dicuci dengan air dan digosok dengan sabut. Cara menyimpannya digantung di dinding dapur dekat sekelak atau tungku dapur. Alat ini diperoleh dengan cara membeli di pasar setempat atau memesan pada pandai besi.

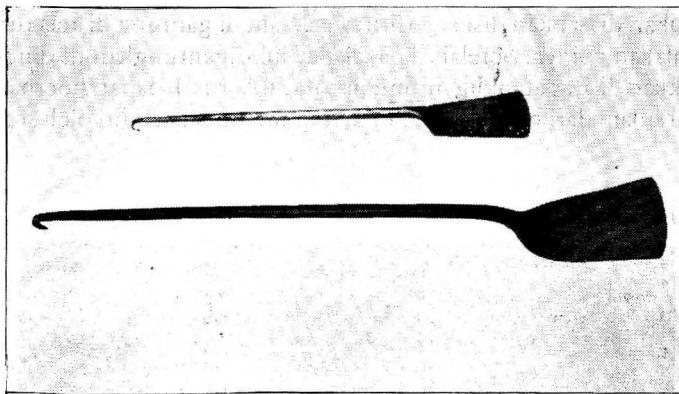


Foto No. 5.81

23. Kikhang Gantung.

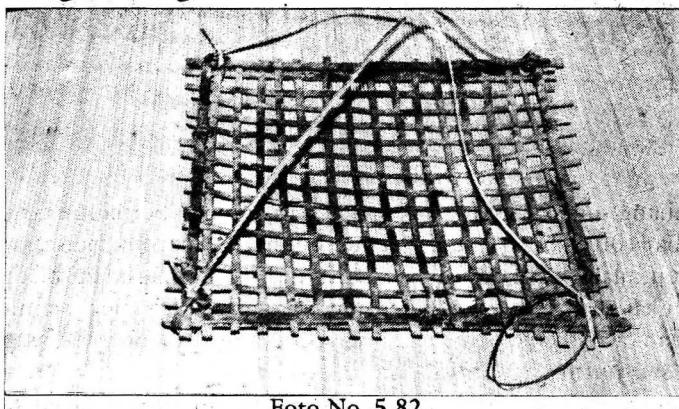


Foto No. 5.82

Berbentuk segi empat sama sisi, yang terbuat dari bilahan bambu yang dianyam jarang-jarang, bagian tepi masing-masing diberi bingkai yang diikat dengan tali rotan. Masing-masing sudutnya dihubungkan dua utas tali rotan dengan posisi menyilang untuk gantungannya. Ukuran alat ini relatif tergantung dengan kebutuhan si pembuatnya, panjang sisinya berkisar 60 cm. Alat ini digunakan untuk mengasap ikan/napa iwa. Untuk persediaan kebutuhan makanan sehari-hari dan untuk kebutuhan makanan yang akan disumbangkan/*mi pekhagohan* kepada yang punya hajat diwaktu ada keramaian tertentu seperti dalam **acara perkawinan**. Kegiatan mengasap ikan/napa iwa dengan menggunakan alat ini umumnya dilakukan di bawah rumah/bah lamban/nuwou dengan cara digantungkan di senta/kakkakh lantai rumah panggung.

Ikan yang akan diasapkan disusun di atasnya, lalu di gantung di atas tungku yang telah dinyalakan apinya. Setelah dipakai alat ini digantungkan di dinding dapur atau diletakkan di atas atau digantung di para. Bila rusak dapat diperbaiki dengan cara tambal sulam dari bahan yang sama. Alat ini dibuat sendiri oleh si pemiliknya di desa.

24. Kikhang Sindang.

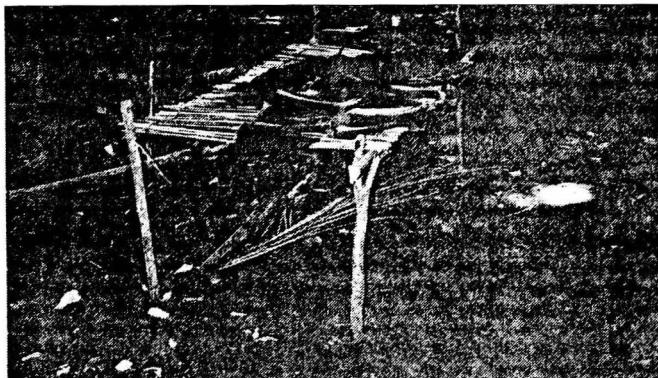


Foto No. 5.83

Bentuk kikhang sindang ini persegi empat panjang dan bertiang empat. Panjang 165 cm, lebar 100 cm, dan tinggi 78 cm. Kegunaannya untuk mengasap/menapa ikan dalam jumlah relatif banyak. Sindang terbuat dari susunan bilahan bambu yang dirangkai sejajar dengan tali rotan, dibuat sendiri oleh pemiliknya, lalu dibentangkan di atas kayu penyangganya. Ikan yang akan ditapa (diasap), disusun di atasnya, selanjutnya api dinyalakan di bawahnya.

Cara memanggang/menapa ikan dengan kikhang sindang ini dilakukan di ruang terbuka, yaitu di samping/belakang rumah tempat tinggal. Setelah dipergunakan sindang di gulung selanjutnya disimpan dalam balai/walai. Bila ada kerusakan, dapat diperbaiki dengan cara tambal sulam dengan bahan yang sama.

25. Cetakan Kue Kekakhas/Khahakos.

Bentuknya bulat dengan bagian bawah berlubang dan bertangkai, di bagian ujungnya sedikit di ukir. Garis tengah bagian saringan berukuran 14,5 cm, panjang tangkai 45 cm. Bahan pada bagian untuk menyaring terbuat dari tempurung kelapa dan tangkainya terbuat dari kayu yang diikat tali rotan ke tempurung kelapa sebagai saringan. Kegunaannya adalah sebagai alat untuk menyaring adonan yang berupa cairan pada waktu dilakukan kegiatan penggorengan/pembuatan kue ini (kekakhas).

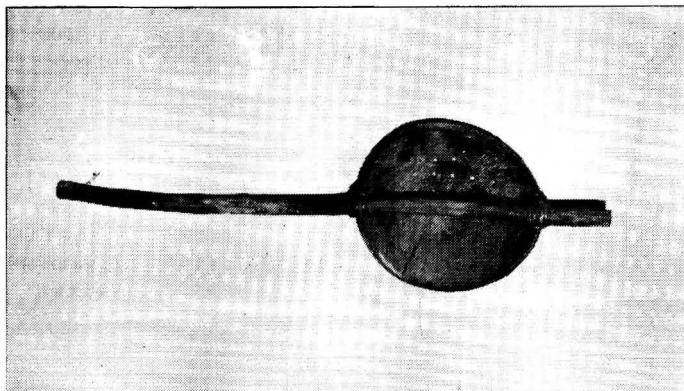


Foto No. 5.84

Cara pemakaian alat ini adalah adonan kue (cair) dimasukkan ke dalam penyaring alat ini, kemudian diketok-ketok bagian tangkainya, dan adonan menetes ke bawah ke kancah penggorengan. Selanjutnya hasil gorengan dilipat berbentuk segitiga. Kue ini merupakan kue yang di produksi pada waktu ada kegiatan upacara perkawinan (nayuh), khususnya di Lampung Pesisir. Cara membersihkan alat ini setelah dipakai, yaitu dicuci dengan air lalu dikeringkan. Alat ini dibuat sendiri oleh pemiliknya di desa atau memesan dari si pembuatnya.

26. Cetakan Kue Kekakhas/Buak Kekakhas.

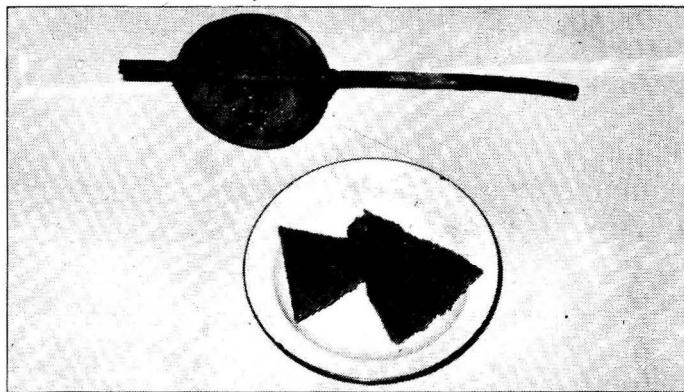


Foto No. 5.85

Alat ini digunakan untuk membuat kue **kekakhas**, adonan kue yang berupa cairan kental, dituangkan ke dalam alat ini, diketok-ketok bagian atasnya sambil digoyang dengan posisi menyilang.

Selanjutnya adonan menetes ke dalam wajan yang telah dijerangkan di tungku. Kue yang digoreng seperti anyaman, selanjutnya dilipat berbentuk segitiga yang disebut "buak kekakhas". Berbentuk bulat terbuat dari tempurung kelapa, dan bergagang yang terbuat dari kayu bulat.

Panjang tangkai 42 cm, garis tengah penyaring 14 cm. Alat ini dibuat sendiri oleh para pemiliknya. Setelah alat ini dipergunakan dicuci dengan air dan digosok dengan sabut, lalu dikeringkan dan disimpan di atas para atau di atas lemari atau di tempat yang dianggap aman lainnya. Bila alat ini terjadi kerusakan umumnya dibuang begitu saja oleh para pemiliknya, karena alat ini memang tidak begitu sulit untuk membuatnya.

27. Cetakan Kue Serabi/Citakan Sekhabi.

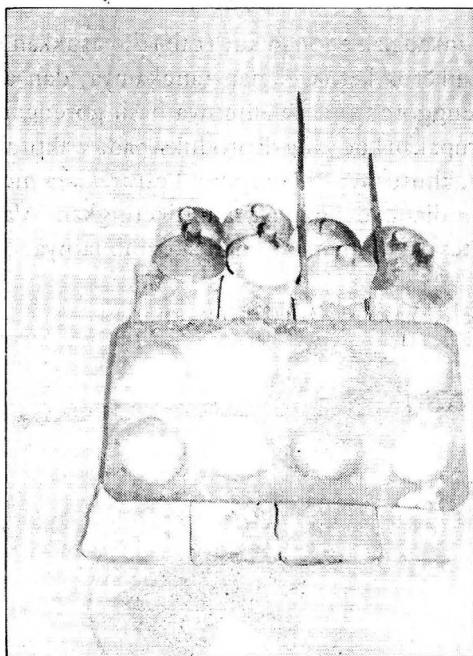


Foto No. 5.86

Seluruh bagian alat ini terbuat dari tanah liat, sodek terbuat dari besi. Alat ini digunakan dengan cara cetakan diletakkan di atas tungku susunan bata yang telah ada bara apinya. Selanjutnya adonan serabi dimasukkan ke dalam lubang cetakan, kemudian masing-masing lubang cetakan ditutup dengan masing-masing tutupnya. Sodek digunakan untuk mengangkat kue serabi dari lubang cetakan.

Alat ini dibuat sendiri oleh para pemiliknya atau membeli dari si pembuatnya di desa. Setelah dipakai alat ini dicuci dengan air lalu dikeringkan, selanjutnya disimpan di atas lemari atau di tempat aman lainnya. Bila alat ini ada bagian yang rusak/berlubang dapat ditambal sulam dengan bahan yang sama.

28. Citakan Khengginang/Guring Ginang.

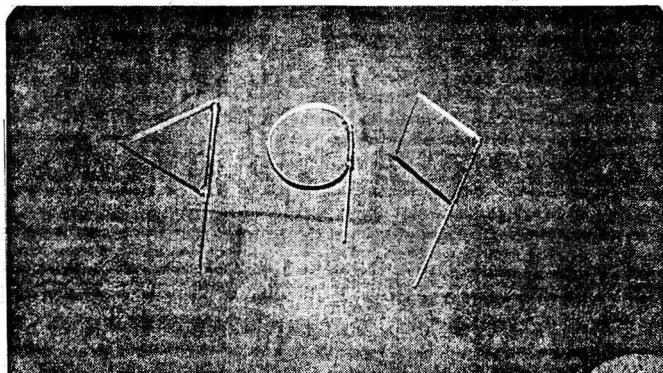


Foto No. 5.87

Bentuk cetakan kue ini bervariasi, ada yang berbentuk segitiga sama sisi dengan panjang sisi berkisar 9 cm, ada yang bundar dengan garis tengah 9 cm, ada yang berbentuk belah ketupat dengan panjang sisi 7 cm. Khengginang merupakan kue yang terbuat dari beras ketan yang dikukus setengah matang yang dicampur garam atau gula merah, lalu dicetak di atas daun pisang dengan menggunakan alat ini. Kemudian dijemur bersama daun pisang sebagai alasnya, setelah kering baru digoreng. Alat ini terbuat dari bilahan kulit pelepas rumbia yang dibentuk dengan cara diikat dengan tali rotan yang dibuat sendiri oleh pemiliknya.

Teknik lain untuk membuat rangginang/khengginang, dilakukan dengan cara beras ketan yang di kukus sebagai bahannya ditempa dengan tangan di atas daun pisang/bulung punti, selanjutnya bersama daun pisang dijemur. Dalam kondisi setengah kering dibentuk dengan cara digunting. Selanjutnya dijemur kembali dengan menggunakan suatu wadah, seperti tali/tampah dan lain-lain.

29. Cetakan Juadah Balak/Lapis Legit.

Berbentuk segi empat sama sisi, pada kedua sisinya ada pegangan yang berlubang, sekaligus sebagai tempat menggantungkan alat ini. Panjang sisi 23 cm, kedalaman/tinggi 8 cm.

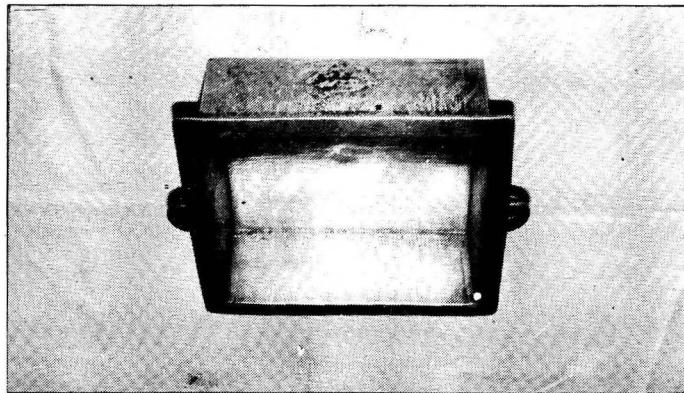


Foto No. 5.88

Digunakan untuk mencetak kue lapis legit dengan cara adonan kue lapis legit yang siap dicetak dituangkan ke dalamnya dan diatur sedemikian rupa agar kue yang dicetak permukaannya mendatar. Setelah dipakai dicuci dengan air dikeringkan lalu diolesi minyak makan agar jangan berkarat dan disimpan dengan cara digantungkan di dinding dapur. Diperoleh pemiliknya dengan cara membeli dari si pembuatnya.

30. Cetakan Kue Lapis Ketan/Gappau.

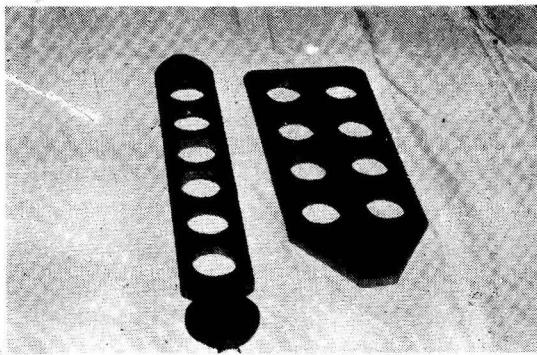


Foto No. 5.89

Garis tengah masing-masing lubang 5 cm, terbuat dari kayu papan. Digunakan untuk mencetak kue lapis ketan. Sebelum kue dicetak, alat ini diberi alas papan lebar, adonan ketan yang telah dikukus dimasukkan ke masing-masing lubang, lalu dipadatkan. Selanjutnya bagian atas dilapisi gula untuk pemanisnya. Setelah alat ini dipakai dicuci dengan air lalu djemur dan selanjutnya disimpan dengan cara digantung di dinding dapur.

31. Cetakan Kue Semprong/Buak Kesepit.

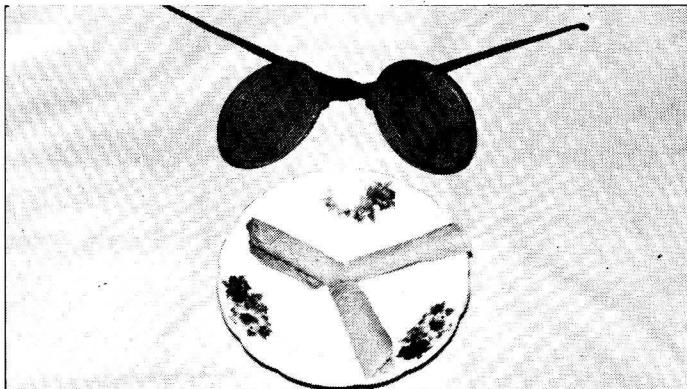


Foto No. 5.90

Berbentuk bundar dan bertangkai, di bagian dalam ada motif garis menyilang, kue yang dicetak akan mengikuti motif garis yang dimaksud Panjang gagang 28 cm, garis tengah cetakan 11 cm. Bagian cetakan terbuat dari kuningan. Adonan kue yang akan dicetak di masukkan ke dalamnya lalu alat ini dijepitkan selanjutnya dipanggangkan di atas bara api. Setelah matang bagian sisa adonan di bagian tepi cetakan dikikis, baru alat ini dibuka.

Kue berbentuk bundar lalu digulung menyerupai semprong. Setelah dipakai alat ini digosok dengan kain bersih yang diberi minyak makan. Disimpan dengan cara digantung di dinding ruangan dapur. Alat ini diperoleh dengan cara membeli di pasar atau dari si pembuatnya.

32. Cetakan Kue Satu/Citakan Buak Satu.

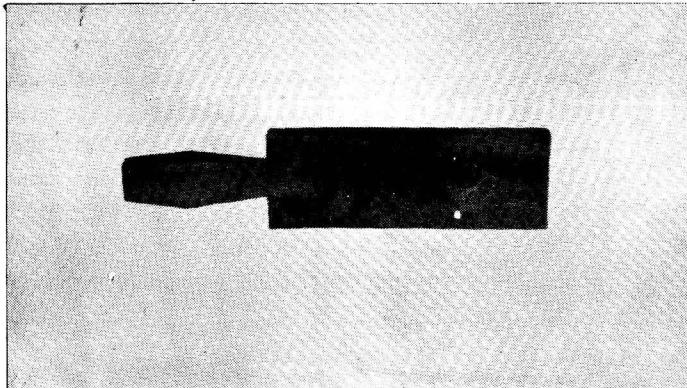


Foto No. 5.91

Bentuk persegi empat panjang dan bergagang, di bagian tengah berlubang sebagai lubang cetakan dengan motif ukiran seperti hati dan daun. Panjang seluruh 30 cm, lebar 8 cm, dan tebal 3 cm. Seluruh bagian dari alat ini terbuat dari kayu papan yang diperoleh dengan cara membeli di pasar setempat atau memesan dari si pembuatnya. Adonan kue satu yang terbuat dari gula halus, tepung dan kelapa parut dimasukkan ke dalam cetakan ini, lalu dipadatkan dengan tangan. Selanjutnya kue dikeluarkan dari cetakannya, sehingga terbentuklah kue satu. Setelah terpakai atau dipakai dibersihkan dengan air dan digosok dengan sabut lalu dikeringkan, selanjutnya disimpan dalam lemari.

33. Cetakan Kue Gipang Ketan/Citakan Buak Gipang.

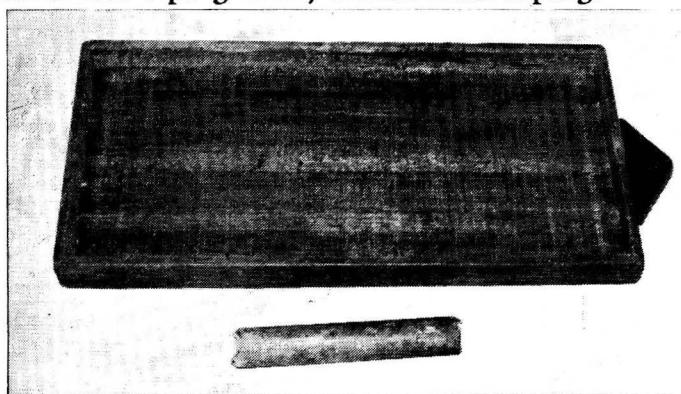


Foto No. 5.92

Bentuk persegi empat panjang, pada bagian tepi berdinding setebal 3 cm, panjang 69 cm dan lebar 36 cm. Seluruh bagian alat ini terbuat dari kayu papan, sedangkan alat penggiling untuk meratakan kue gipang yang dicetak, terbuat dari bambu bulat (Iyuk). Untuk mencetak kue gipang ketan ini dilakukan dengan cara beras ketan yang telah dikukus, dijemur selanjutnya digoreng. Hasil gorengan dicampur/diaduk dengan cairan gula putih. Adonan ini dimasukkan ke dalam cetakan yang telah diolesi minyak makan, lalu dipadatkan dengan alat penggilingnya. Setelah dicetak kue dalam cetakan diiris-iris dengan posisi menyilang sehingga terbentuk kue gipang sepanjang 11 cm, dengan sisi penampang 3 cm. Cara membersihkan setelah dipergunakan dicuci dengan air dan digosok dengan sabut lalu dijemur, selanjutnya disimpan di atas lemari atau digantung di dinding dapur. Alat ini dibuat sendiri oleh para pemiliknya.

34. Loyang/Luyang dan Cetakan Kue Sagon Panggang.

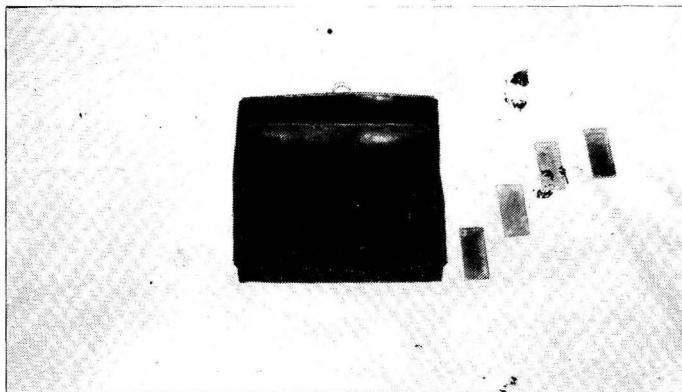


Foto No. 5.93

Loyang/luyang berbentuk segi empat sama sisi dengan panjang sisi 25 cm. Cetakan sagon berbentuk segi empat panjang, panjang 5 cm, lebar 2 cm dan kedalaman 0,5 cm. Bahan baku terbuat dari seng atau alumunium.

Adonan kue sagon panggang yang terbuat dari tepung beras, gula halus dan kelapa parut, dicetak ke dalam cetakan ini lalu dipadatkan. Masing-masing kue dalam cetakan disusun dalam loyang atau luyang yang selanjutnya diperangkap di atas kaleng yang diletakkan di atas tungku. Bagian atas dan bawah kaleng manggang (tempat menjerang) dinyalakan api (bara api) dari sabut kelapa/gekhak.

Kue yang dipanggang akan matang dengan baik karena adanya panas bara api dari bagian bawah dan atas alat pemanggang. Setelah dipergunakan alat ini dicuci dengan air dan digosok dengan sabut lalu dijemur, loyang digantung di dinding dapur, dan cetakan disimpan dalam lemari. Alat ini diperoleh dengan cara membeli atau memesan pada si pembuatnya/tukang patri/tukang solder. Bila ada kerusakan pada alat ini dapat diperbaiki kembali pada tukang patri yang dimaksud.

35. Kelakat.

Bentuk bundar, bagian dalamnya berlubang, garis tengah 35 cm, tinggi 7 cm, terbuat dari seng digunakan untuk wadah mengukus/merebus kue lambang sari/selimpok yang menggunakan langsang. Kue yang akan direbus disusun dalam wadah ini, kemudian dimasukkan ke dalam langsang yang telah berisi air, lalu diperangkap di tungku untuk dimasak. Setelah dipakai alat ini dicuci dengan air, digosok dengan sabut lalu dikeringkan/dijemur, selanjutnya disimpan di atas lemari atau di atas para dengan posisi terbalik. Diperoleh dengan cara membeli di pasar setempat atau pada si pembuatnya. Bila ada kerusakan alat ini diperbaiki kepada tukang patri/tukang solder.

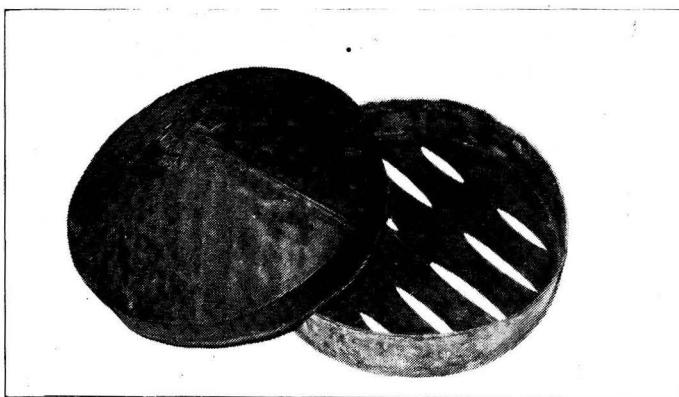


Foto No. 5.94

36. Lakkai.

Sebelum meluasnya penggunaan wadah menghidang nasi/**rancang nasi**, rancang yang terbuat dari alumunium atau plastik, wadah menghidang nasi menggunakan **lakkai**, seperti foto no. 5.35. Wadah nasi setiap orang yang akan makan pada waktu hari pangan dalam upacara tertentu, seperti nayuh/begawi, menggunakan lakkai yang disusun sepanjang hidangan.

Penggunaan alat ini sebagai wadah nasi cukup praktis, yaitu cukup menekan bagian tengahnya, nasi akan keluar melalui mulut lakkai ini. Wujud lain sebagai wadah menghidang nasi yang masih bersifat tradisional adalah **Rancang kayu**, seperti foto no. 5.31, untuk menyiduk nasi ke dalam piring sudah menggunakan centong/cakhuk, seperti foto no. 5.27. Wujud wadah menghidang nasi lainnya adalah basi/basei, seperti foto no. 5.43.

37. Tiku Tanoh.

Teko tanah/tiku tanoh seperti foto no. 5.40, merupakan wadah air minum yang lebih dikenal oleh orang Lampung. Untuk menghidangkan air minum sehari-hari atau pada waktu ada keramaian tertentu, di samping menggunakan teko dari kuningan untuk tamu-tamu yang lebih terhormat, seperti tetua adat/penyimbang/sebatin, juga digunakan teko tanah. Semenjak dikenal secara luas teko yang terbuat dari seng atau dari alumunium, teko tanah ini sudah jarang nampak/terlihat dipergunakan baik untuk kebutuhan air minum keluarga sehari-hari ataupun di waktu ada upacara atau kegiatan keluarga.

38. Pikhing/Cipikh.

Pikhing/cipikh yang dikenal secara luas oleh orang Lampung pada mulanya adalah **pikhing tanoh**, seperti foto no. 5.32. Semenjak dikenal piring yang terbuat dari kaleng, porselin, plastik atau dari seng, piring tanah ini jarang ditemui lagi, baik untuk piring nasi atau sayur sehari-hari maupun pada waktu ada keramaian tertentu. Wujud piring untuk menjamu tamu-tamu yang perlu lebih dihormati di waktu makan bersama digunakan pikhing blambangan, atau lebih lazimnya disebut piring tipe Majapahit.

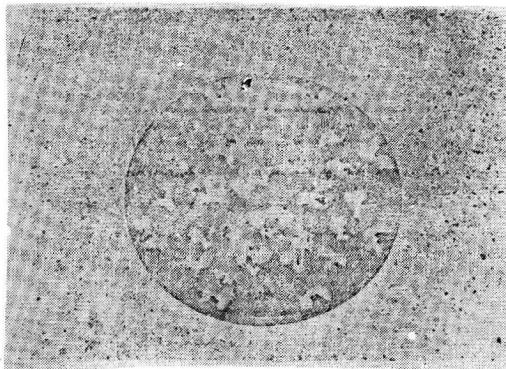


Foto No. 5.95

Garis tengah 25 cm, bahan dari tanah liat kaolin, warna putih di bawah glasur bening, terdapat warna warni yang antara lain hijau, putih, coklat dan orange. Diperkirakan berasal dari Cina atau Kalimantan yang diperoleh orang Lampung dengan cara membeli.

39. Cumbung.

Sebagai wadah untuk menghidang sayur, bagi orang Lampung pada mulanya memanfaatkan alat/wadah yang dibuat mereka sendiri dari bahan apa saja yang terdapat di lingkungan tempat tinggal, seperti cumbung undom (foto no. 5.34). Namun saat ini sudah dimiliki cumbung-cumbung yang terbuat dari plastik, beling atau bahan lainnya.

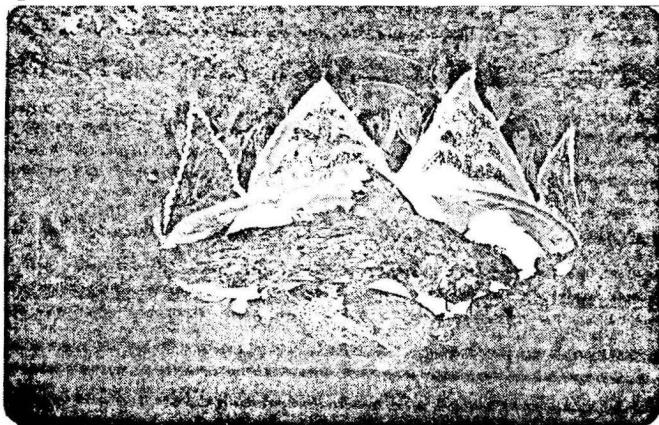
Cumbung yang khas digunakan untuk menjamu pengarit/kebayan atau tamu yang lebih terhormat, seperti tetua adat, juga digunakan **cumbung belambangan** seperti foto berikut.



Foto No. 5.96

Mangkok/cumbung tipe Majapahit, garis tengah permukaan 15 cm. Garis tengah kaki 6 cm, dan tinggi 8 cm.

40. Nampan berkaki/Pahakh.



Pahakh, Foto No. 5.97

Bagian permukaan bundar, berkaki yang melebar keluar, polos tanpa hiasan. Seluruh bagian wadah ini terbuat dari kuningan yang berukuran garis tengah permukaan 44 cm, Tinggi 22 cm, tebal 0,2 cm. Setiap rumah tangga orang Lampung umumnya memiliki wadah ini yang diperoleh dengan cara membeli atau memesan pada si pembuatnya di daerah Lampung. Hal demikian ini karena setiap rumah tangga yang akan memberikan sumbangan makanan (mekhaggoh) kepada yang punya acara perkawinan disajikan dengan menggunakan wadah ini.

Nasi, lauk pauk dalam mangkok/cumbung yang akan dihidangkan disusun di atasnya, selanjutnya ditutup dengan tudung saji. Setelah selesai digunakan, alat ini disimpan di tempat yang aman, seperti dalam kamar di bawah ranjang atau di sudut ruang rumah dengan posisi terbalik.

Cara menghidang di waktu hari inti/pangan keramaian tertentu, seperti nayuh/begawi, dilakukan dengan cara menyusun pakahk ini sepanjang ruangan tempat makan bersama, yang umumnya dilakukan pada waktu makan bersama pada hari-hari upacara berlangsung.

41. Nampan Kecil Berkaki/Pahakh Lunik.

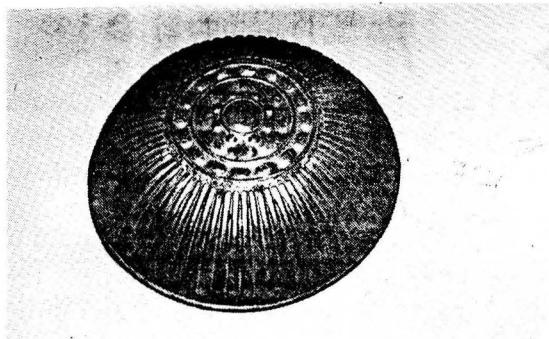


Foto No. 5.98

Bagian atas wadah ini bundar, yang melebar ke luar tanpa hiasan, tepi bagian nampan (atas) berombak dengan hiasan kerawang. Garis tengah permukaan 23,7 cm, garis tengah lingkaran kaki 12,5 cm, tinggi 12,5 cm. Seluruh bagian dari alat ini terbuat dari kuningan yang digunakan sebagai wadah/tempat buah-buahan. Dalam ukuran yang lebih besar digunakan sebagai wadah untuk menghidang makanan pengantin/pemengan maju. Wadah ini diperoleh pemiliknya dengan cara membeli/memesan dengan si pembuatnya. Sewaktu-waktu alat ini sudah dianggap kotor/tidak mengkilat dapat dibersihkan dengan air asam, digosok, lalu dicuci dengan air dan dikeringkan, selanjutnya disimpan dalam kamar atau tempat yang dianggap aman dengan posisi terbalik.

42. Tudung saji.

Bentuk bundar dengan motif hiasan bunga matahari. Pinggir bibir ada hiasan tumpal, keliling badan bergaris, di bagian atas ada tiga buah lubang untuk pegangannya. Garis tengah bawah 46,7 cm, tinggi 18 cm dan tebal 0,1 cm.

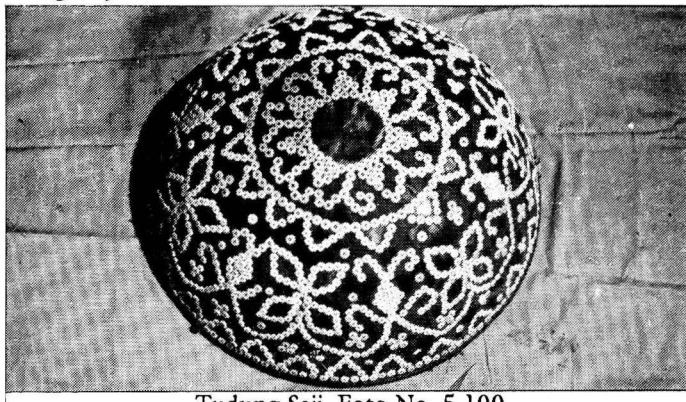


Tudung Saji, Foto No. 5.99

Bahan baku adalah kuningan, digunakan sebagai tutup hidangan makanan pengantin/pemengan maju. Cara penggunaannya sama dengan tudung saji lainnya (foto no. 5.100).

Diperoleh dengan cara membeli/memesan dari si pembuatnya, asal Kalianda, Lampung Selatan. Bila dianggap sudah kotor yang ditandai warnanya yang buram, dibersihkan dengan cara dicuci dengan air asam selanjutnya dikeringkan dan disimpan di dinding dalam rumah atau tempat yang aman lainnya.

43. Tudung Saji.

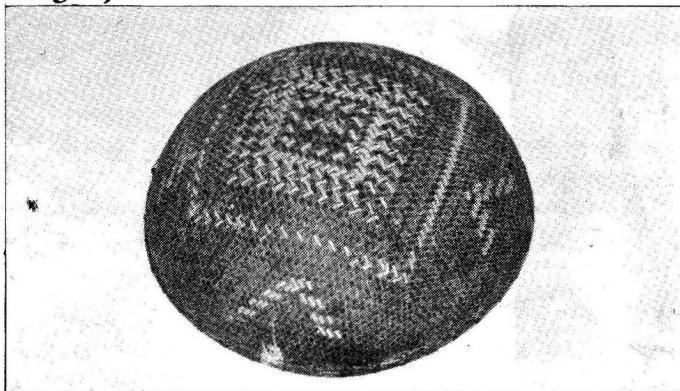


Tudung Saji, Foto No. 5.100

Bentuk bundar yang terbuat dari bilahan bambu/pekhing hapus yang dianyam, dengan bagian permukaan dilapisi kain yang diberi hiasan dengan berbagai motifnya dari sulaman remis yang dirangkaikan dengan benang.

Garis tengah 48 cm, tinggi 20 cm. Digunakan sebagai tutup hidangan, yaitu nasi dan lauk pauknya yang akan disumbangkan kepada yang punya hajat dalam acara keramaian tertentu, seperti dalam upacara perkawinan. Orang Lampung menyebut hidangan ini Mi Pekhagohan. Dengan sifat pemakaianya sewaktu-waktu saja, alat ini disimpan dengan cara dibungkus kain dan digantung di dinding dalam rumah atau di tempat yang aman lainnya. Alat ini dibuat sendiri atau membeli dari pengrajin di desa.

44. Tudung Saji.



Tudung Saji, Foto No. 5.101

Bagian bawah bundar dengan bentuk menyerupai kerucut terbalik. Motif hiasan seperti befah ketupat, warna krem dan warna dasar hitam.

Tinggi alat ini 24,5 cm, dengan garis tengah bawah 50 cm, terbuat dari bilahan rotan. Digunakan sebagai tutup makanan yang dihidangkan. Alat ini disimpan dengan cara digantung di dinding ruangan makan. Bila ada bagian yang rusak dapat diperbaiki dengan cara tambal sulam dari bahan yang sama. Alat ini dapat dibuat sendiri atau membeli dari si pembuatnya di desa.

45. Talam Besar/Talam Balak.

Talam besar ini merupakan salah satu wujud talam besar yang terbuat dari kuningan. Bentuk bundar, bagian tengah ada hiasan gajah, bagian tepinya melebar keluar dengan hiasan garis melintang mengikuti lingkaran sisi tepi. Garis tengah 63 cm, kedalaman/tinggi 2,5 cm, dengan ketebalan 0,5 cm. Wadah ini digunakan sebagai wadah kue dalam piring/cipik yang disusun sedemikian rupa di waktu menghidangkannya dalam acara keramaian tertentu.

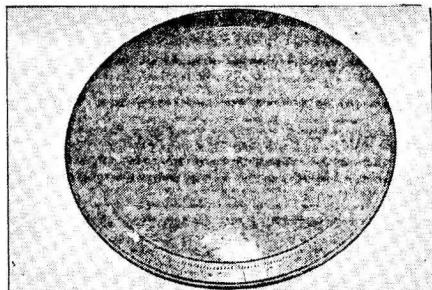


Foto No. 5.102

Seperti acara perkawinan/nayuh. Juga digunakan sebagai nampakan gelas untuk menghidangkan minuman pada waktu ada tamu yang datang.

Wadah ini diperoleh dengan cara membeli dari si pembuatnya. Sebagaimana wadah yang terbuat dari kuningan, dibersihkan dengan air asam, digosok lalu dicuci dengan air dan dikeringkan, selanjutnya disimpan dalam lemari perabot rumah tangga atau di tempat lain yang dianggap aman.

5.2.2. Alat Memasak di Dapur Usaha Keluarga.

1. Paccung.

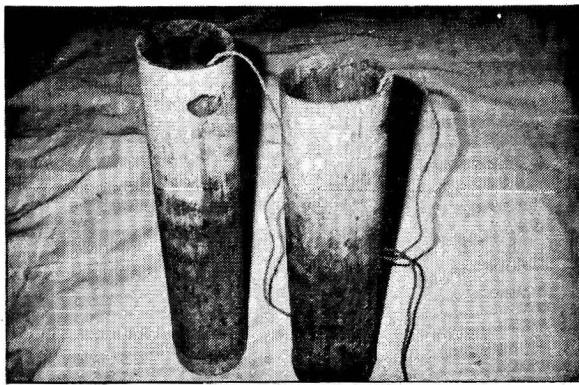


Foto No. 5.103

Seluruh bagian alat ini terbuat dari potongan bambu bulat sepanjang 46 cm, dengan garis tengah berkisar 9,5 cm. Digunakan untuk menyadap nira/mammis kelapa yang akan dijadikan gula merah/gula suluh.

Tandan yang akan disadap, diiris/disayak, selanjutnya paccung yang akan dipasang dan diikatkan di tandan yang sudah diiris tadi. Sebelum paccung dipasang, terlebih dahulu diisi sedikit air campuran kapur dan bilahan sayatan kulit pohon nangka, agar nira tidak asam dan akan berwarna merah setelah dimasak.

Penyadapan/nyebak ini dilakukan pagi hari dan diambil sore hari, dan sebagian dilakukan di sore hari kemudian diambil di pagi harinya. Dengan kata lain penyadapan dan pengambilan nira ini dilakukan di pagi hari dan sore harinya. Wujud lain dari alat menyadap nira aren khususnya menggunakan paccung, seperti pakhuh, di bagian samping diberi lubang tempat mengikatkan tali.

2. Wajan Besar/Kawah.

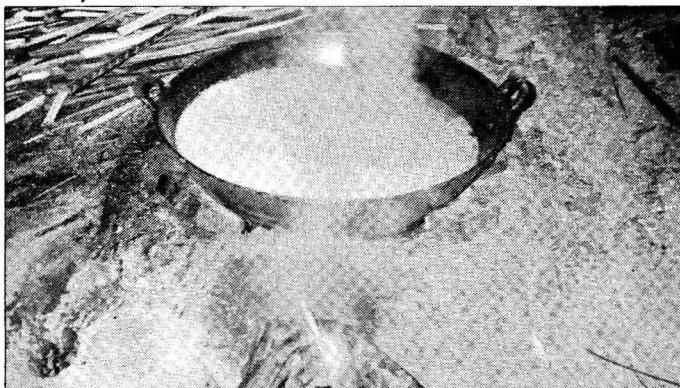


Foto No. 5.104

Kawah yang digunakan untuk memasak nira/mammis gula merah/gula suluh adalah terbuat dari besi yang diperoleh dengan cara membeli di pasar setempat. Garis tengah permukaannya 72 cm, kedalaman 27 cm. Setelah api tungku dinyalakan kawah diletakkan di atas tungku, dan nira yang dalam pancung (yang baru diambil) dimasukkan dalam kawah untuk diproses menjadi cairan gula yang siap dicetak dengan cetakannya. Alat ini selalu berada di ruang dapur, karena kegiatan memasak secara rutin atau setiap hari dilakukan mereka.

3. Cettung Gula.

Seluruh bagian alat ini terbuat dari kayu papan yang sedikit melebar di bagian ujungnya. Panjang seluruhnya 65 cm, lebar lidah 8 cm. Digunakan untuk menggodok nira yang sedang dimasak dalam kawah agar tidak meluap/kebubus. Bila sedang tidak dipergunakan disimpan/dislipkan di bawah atap dapur. Alat ini dapat dibuat sendiri oleh produsen gula di desa.

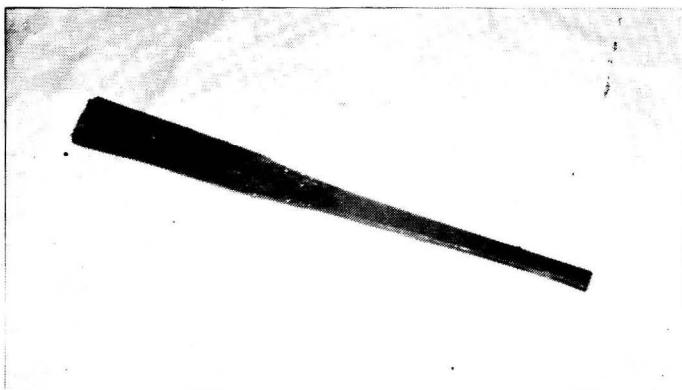


Foto No. 5.105

4. Penyakuk Gula.

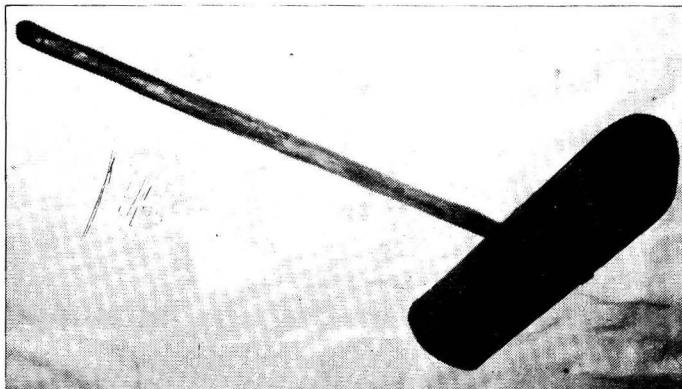


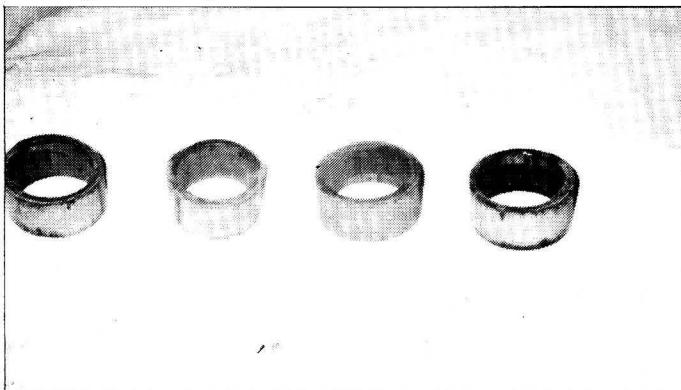
Foto No. 5.106

Untuk menyiduk cairan gula yang sudah siap untuk dicetak menggunakan alat ini, kemudian dituangkan dalam cetakannya/ gegadang. Penyiduk ini terbuat dari bambu bulat yang salah satu ujungnya berbukti ruas dan ujung bagian mulut dipotong miring. Panjang bagian bambu penyiduk 25 cm, dan panjang gagang yang terbuat dari kayu bulat 50 cm. Bila sedang tidak dipergunakan disimpan dengan cara diselipkan di bawah atap dapur.

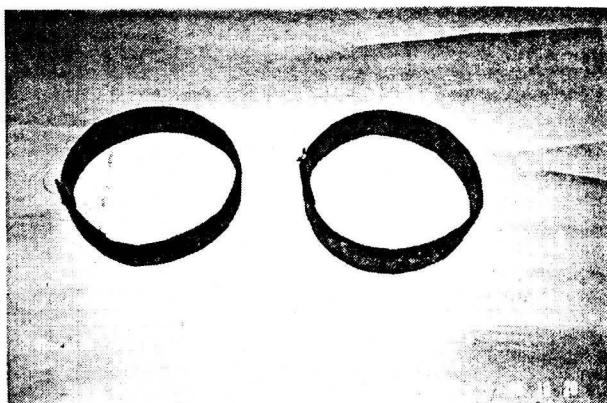
5. Gegadang.

Seluruh alat yang digunakan untuk mencetak gula merah/gula suluh disebut **gegadang**. Bahan baku dan garis tengah ada yang terbuat dari potongan bambu bulat seperti foto di atas, ada yang terbuat dari seng atau bilahan bambu tipis yang ujungnya dihubungkan dengan tali rotan.

Tinggi gegadang berkisar 2,5 - 3 cm. Garis tengah cetakan yang kecil berkisar 8 cm, dan yang besar berkisar 15 cm. Pada waktu akan dipergunakan untuk mencetak, gula diletakkan di atas papan sebagai alasnya dan cairan gula dituangkan ke masing-masing cetakannya.



Gegadang bambu bulat, foto no. 5.107



Gegadang dari seng, foto no. 5.108

6. Pengkata Gula.

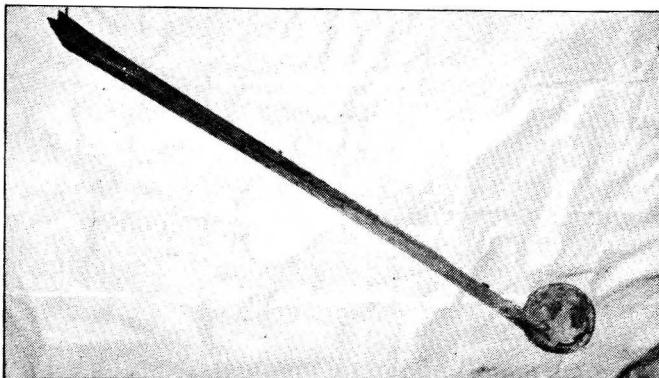
Lebar besi yang melengkung sebagai pengrata gula 3 cm, panjangnya 13 cm. Gagangnya terbuat dari kayu sepanjang 10 cm. Agar gula yang dicetak rata dengan baik digunakan alat ini, sekaligus juga digunakan untuk menarik cairan gula dalam kawah yang tinggal sedikit lagi untuk dituangkan ke dalam cetakannya.



Foto No. 5.109

Bagian yang terbuat dari besi diperoleh dengan cara memesan dengan pandai besi atau membeli di pasaran setempat, dan untuk membuat gagangnya dilakukan/dibuat sendiri oleh si pemilik/si produsen.

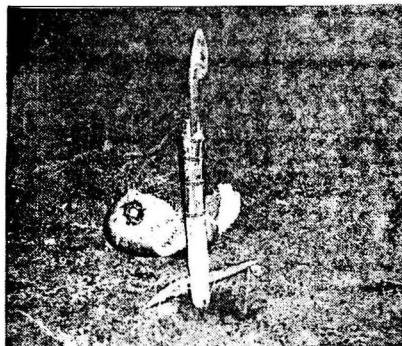
7. Penyakhuk Hambua.



Penyakhuk Hambua, foto no. 5.110

Untuk memudahkan pengedukan abu/nyakhuk hambua dalam tungku gula merah menggunakan alat ini. Bagian tangkai sepanjang 1 m terbuat dari pelepas daun kelapa atau kayu, yang salah satu ujungnya dilekatkan tempurung kelapa/undom sebagai cakhuk atau pengeduksinya.

8. Selumbat.



Selumbat, foto no. 5.111

Alat mengupas kelapa (Lampung : **ngegekhak**) menggunakan selumbat di samping menggunakan golok/candung. Selumbat ada yang terbuat dari **hibul**, yaitu bagian luar batang **kakhak** sebangsa pohon aren yang sangat keras/tias, kedua ujungnya diruncingkan. Salah satu ujungnya untuk ditancapkan ke tanah dan ujung lainnya untuk mengupas/**ngegekhak** kelapa. Saat ini ada bagian ujungnya yang terbuat dari besi yang dilekatkan ke kayu penyanga. Panjang seluruh bagian alat ini berkisar 85 cm.

9. Penyungkil Kelapa.

Untuk menyungkil daging kelapa yang akan diasapkan agar terpisah dari tempurung/undomnya menggunakan alat ini. Sebelum dicungkil, kelapa yang sudah dibelah dua dijemur atau diasapkan tidak begitu lama agar mudah terpisahnya daging kelapa dari tempurungnya di waktu melakukan kegiatan ini. Wujud alat ini ada yang bengkok membentuk sudut siku-siku dan ada juga yang lurus. Panjang besi berkisar 15 cm, dan gagang kayu berkisar 8 cm. Bagian yang besi diperoleh dengan cara membeli di pasar setempat, selanjutnya diberi gagang oleh si produsen/pemiliknya.

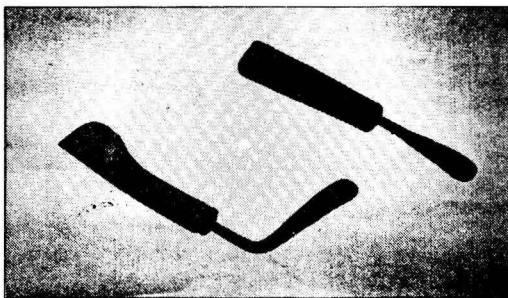


Foto No. 5.12

BAB VI

KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL

6.1. Kegiatan sehari-hari.

Pola makan orang Lampung banyak mempengaruhi dan mendasari kegiatan di dapur. Selain itu konsep orang Lampung tentang bertandang gadis (Lampung : manjau), juga ikut mempengaruhi kegiatan dalam dapur sehari-hari.

Orang Lampung secara tradisional memulai kegiatan di dapur sejak pukul 05.00 (pagi). Untuk sekarang ini sering dikaitkan dengan agama, yaitu selesai sholat subuh. Ibu-ibu, anak gadisnya dan mungkin adik kandung atau adik ipar si ibu, memasak air untuk membuat kopi/teh. Di samping air kopi/teh juga diusahakan membuat nasi goreng/mi tenggukhing. Nasi goreng ini tidak sama dengan nasi goreng di pasar (restoran), ia tidak memakai kecap dan telur. Apabila tidak ada nasi sisa makan kemarin sore, yaitu nasi dingin/mi ngison/mi ngingi, maka langsung memasak nasi untuk makan pagi/**ngampampokh**.

Berkisar tahun 1960, telah dimulai konsep masyarakat Lampung dengan pola makanan ringan di pagi hari; sebelumnya hal ini tidak dikenal.

Kegiatan mempersiapkan makan pagi/makanan ringan ini berlangsung sampai pukul 07.30 pagi. Setelah selesai makan pagi/minum anggota keluarga laki-laki dewasa pergi ke sawah/ladang, ibu-ibu dan anak gadisnya pergi ke sungai untuk mencuci pakaian/**mompoh**, mandi dan mungkin juga membersihkan ikan hasil tangkapan di malam harinya.

Pada pukul 09.00 dapur mulai giat kembali untuk mempersiapkan makan siang. Makan siang bagi orang Lampung yang bertani adalah pada pukul 11.00 - 12.00, baik makan di rumah atau di antar ke sawah/ladang.

Makan siang bagi anak sekolah, pegawai negeri antara pukul 13.00 - 14.00; makanan mereka disiapkan sejak pukul 12.30. Kegiatan dapur berhenti lagi sejak pukul 11.00 s/d pukul 15.00, pada waktu ini semua anggota keluarga yang telah dewasa mengerjakan pekerjaan pokok sebagai petani. Pada waktu bekerja di sawah atau di ladang ibu-ibu rumah tangga mencari bahan-bahan untuk sayur sore harinya, tentunya yang ada di sekitar tempat bekerja, seperti bayam, cendawan/kulak dan pakis/paku, melinjo/takkil, rebung, dan bahkan siput dan ikan. Jarang ada minuman ringan siang atau sore, kecuali air minum pelepas haus yang disediakan sejak pukul 08.00 untuk langsung dibawa atau disusulkan pada pukul 11.00.

Sawah selalu dekat atau tidak begitu jauh jaraknya dengan perkampungan, dengan sendirinya tidak diperlukan adanya gubuk/sapu anjung yang permanen. Biasanya bangunan di sawah bersifat sementara yang disebut **kepalas**. Kepalas bertiang tinggi dengan bangunan tempat duduk/tempat istirahat 2 x 3 m, berdinding setengah dengan ketinggian 40 cm dan tidak berdapur. Sambil duduk di kepalas, mereka dapat melihat segala sesuatu yang terjadi di tengah sawah dan sekitarnya. Untuk sekedar memasak air, atau merebus ubi kayu dan lalap-lalapan cukup dengan memasang tungku di bawah kepalas.

Tungku di bawah kepalas pada malam hari dapat berfungsi ganda, yaitu untuk merebus air dan peghalau nyamuk. Kepalas didiami pada malam hari waktu padi mulai menguning untuk menjaga areal panen agar terhindar dari gangguan hama, seperti babi hutan yang datang menyerang. Untuk kepalas-kepalas penunggu buah-buahan, seperti waktu musim duku, durian, bentuk dan fungsinya sama seperti kepalas di sawah.

Karena sifatnya dihuni sementara, kadang-kadang tidak ada tungku dalam arti alat meletakkan/mendudukkan periuk atau belanga. Belanga dan periuk digantung dengan kawat atau kayu yang bercabang yang disebut **kawek**. Sekarang berkembang masyarakat memakai kaleng mentega atau kaleng roti sebagai wadah memasak air atau merebus sayur-sayuran yang menggunakan tungku dimaksud. Suasana di dapur kepalas ini lebih mengarah ke rekreasi dalam arti scgala bahan yang dimasak diperoleh dengan mencari dari sekitarnya dan tidak lengkapnya bumbu-bumbu untuk memasak, yang sedianya ada bila dimasak di dapur keluarga. Sebagai penghemat waktu dan praktisnya pekerjaan, ibu-ibu memanggang ikan di kepalas ini sambil bekerja merumput sawah atau pekerjaan lainnya. Ikan-ikan dipancing dengan cara ditambatkan begitu saja sambil mereka bekerja; kegiatan ini disebut **najokh**.

Pada pukul 16.00 WIB semua anggota keluarga pulang ke rumah dari ladang atau sawah. Mereka pulang secara bersama-sama bila letak ladang atau sawah jauh dari perkampungan. Untuk di sawah biasanya anak-anak gadis pulang terlebih dahulu untuk menyiapkan makanan sore. Dengan demikian dapur rumah tangga mulai giat kembali sejak pukul 16.00 WIB.

Semula makan malam bagi orang Lampung tidak dikenal dan baru dikenal sejak tahun 60 an. Makan malam yang dimaksud semula dilakukan pada sore hari antara pukul 17.00 s/d pukul 18.00 WIB dengan istilah "**semakhung nyuah damakh**", artinya sebelum memasang lampu.

Dapur akan terhenti kegiatannya sejak pukul 18.00 sampai pukul 20.00 WIB (sampai selesai sholat Isa). Bagi rumah tangga yang mempunyai anak gadis maka kegiatan dapur akan mulai kembali pada malam hari, yaitu sejak pukul 20.30 s/d pukul 24.00. Pada waktu ini anak-anak gadis akan menggiling cabe atau menumbuk tepung, menumbuk beras (nyaccak) hingga beras menjadi putih. Sambil menyelesaikan tugas sampingan ini anak gadis akan di datangi bujang-bujang. Si bujang/**mekhanai** akan menyapa dengan kalimat-kalimat sindiran yang lucu, bujang-bujang meminta gadis untuk mendekat ke dinding dengan harapan agar saling mengajuk hati. Kadang-kadang si bujang perlu bersabar, sebab si gadis mungkin telah ada janji dengan bujang yang lainnya. Dalam keadaan seperti ini ada kalanya si gadis bersedia melayani si bujang lebih dari satu secara bergiliran sampai batas waktu pukul 24.00 WIB.

Bila pada pukul 24.00 gadis belum naik dari dapur ke tempat tidur, maka si ibu akan memanggil anak gadisnya. Pertemuan seperti ini berlanjut dengan membuat janji yang disebut **akad**. Dengan adanya akad ini si gadis akan melayani bujang untuk saling ajuk hati atau berbincang-bincang dari tempat tidur mereka, dan si bujang berada di bawah rumah panggung, yang biasanya disebut dengan istilah **sesian**. Kegiatan ini biasanya berlangsung setelah larut malam, yaitu berkisar jam 01.00 malam hari

Rumah-rumah permanen yang hanya mempunyai pintu satu dan memiliki jendela yang tinggi, tidak menguntungkan si bujang maupun si gadis sebab sering terganggu oleh bujang yang lain bahkan ayah dan ibu si gadis yang akan keluar/masuk dapur.

6.2. Kegiatan Kadang Kala/Insidentil.

Kegiatan kadang kala ini berkaitan dengan industri rumah tangga dalam usaha memenuhi kebutuhan keluarga sendiri dan untuk menambah penghasilan keluarga selain sebagai petani.

Kegiatan-kegiatan tersebut adalah :

6.2.1. Kegiatan Kadang Kala pada siang hari.

1. Membuat Minyak Kelapa (Nanok).

Mulai dari pukul 8.00 ibu-ibu dan anaknya, mengupas kelapa, membelahnya dan selanjutnya oleh ibu-ibu dan anak gadisnya di kukur/kukukh (jarang menggunakan parutan). Santan diperas dan disaring dengan menggunakan saringan (penyakxing). Selanjutnya dijerang dalam kuali/kawah sampai timbulnya minyak.

Ada kegembiraan khusus anak-anak apabila ibu atau kakak gadisnya membuat minyak kelapa, mereka selalu menunggu sampai selesaiya pekerjaan ini, sebab jika telah selesai ada ampas yang tersisa di dasar kuali yang disebut **tahi minyak** yang dapat dimakan langsung. Rasanya manis dan gurih yang sangat disukai oleh anak-anak. Ada juga yang dimanfaatkan untuk bahan campuran membuat sambal, yang disebut **sambol tahi minyak**. Minyak makan yang diperoleh adalah untuk konsumsi sendiri dan untuk dijual ke pasar/pekan/pasakhan. Apabila membuat minyak kelapa dalam jumlah cukup banyak bukan hanya untuk kebutuhan sendiri melainkan juga untuk dijual ke pasar, kegiatan memasaknya dilakukan di samping rumah/gelikhan, karena tungku dapur keluarga tidak memungkinkan lagi sebagai tempat berlangsungnya kegiatan memasak.

2. Membuat Kecap.

Kecap dibuat dari air kelapa ditambah kacang patik (khetak kakha). Air kelapa diperang di kuali sampai airnya menyusut ; 20 liter air kelapa akan menghasilkan satu liter kecap kental manis. Pada saat air kelapa mulai mengental, dicampur dengan kulit manis dan udang kering. Seringkali kegiatan ini dilakukan bersamaan dengan membuat minyak kelapa, karena air kelapa untuk membuat minyak kelapa (Lampung : Nanok). Bagi keluarga yang usaha sampingannya membuat kopra/ngelempeng, oleh ibu-ibu bersama anak gadisnya air kelapa dimanfaatkan untuk membuat kecap/kicap ini. Hasil yang diperoleh tidak untuk dijual, melainkan untuk kebutuhan keluarga sendiri.

3. Membuat Kopra/Kelempeng.

Sebagian keluarga orang Lampung di desa, usaha sampingannya membuat kopra/ngelempeng. Kelapa yang akan dibuat kopra ini ada yang berasal dari kebun sendiri dan ada juga sebagian yang diperoleh dengan cara membeli. Setelah kelapa dipisahkan dari kulitnya dibelah/digetuk, kemudian diasapkan dan dijemur dalam jangka waktu yang tidak begitu lama, agar mudah untuk menyungkil atau memisahkan daging kelapa dari tempurung/undomnya.

Kegiatan menyungkil kelapa ini dilakukan oleh anggota keluarga, dan tidak jarang dibantu oleh tetangga mereka. Untuk bahan makanan dalam kegiatan ini oleh ibu-ibu rumah tangga yang bersangkutan membuat bubur/kekuk yang akan disantap bersama setelah pekerjaan selesai. Berlangsungnya kegiatan ini biasanya pada malam hari. Di malam hari inilah waktu yang cukup banyak tersedia untuk melakukannya, karena siang harinya mereka banyak disibukkan oleh pekerjaan di sawah atau ladang.

4. Membuat Garam/Uyah.

Membuat garam dengan menjerang air laut. Untuk daerah Lampung kadar garam pada air laut kurang lebih 5 persen. Ini berarti seorang ibu yang menjerang 200 liter air laut ia akan mendapatkan 10 liter garam. Garam air laut agak kuning warnanya dan rasanya sedikit pahit.

Garam menjadi suatu mata pencaharian tambahan orang Lampung terutama di pesisir barat sampai kurun waktu 1950 an. Sekarang ini sudah jarang dilakukan karena sudah banyaknya garam yang tersedia dengan harga yang terjangkau oleh masyarakat.

5. Membuat Gula Merah/Gula Suluh.

Suatu usaha untuk memperoleh gula merah yang dilakukan oleh orang Lampung, yaitu mengolah nira/mammis dari tandan pohon aren/hanau. Langkah pertama untuk mendapatkan nira/mammis itu adalah dengan melakukan penyadapan/nyebak. Sebelum melakukan kegiatan menyadap ini, maka harus disiapkan tangga bambu, wujudnya yaitu sebatang bambu pada setiap bukunya dibuat lubang atau dicoak. Coakan atau lubang yang dibuat tersebut adalah untuk menginjakkan telapak kaki sewaktu orang akan menyadap. Biasanya banyaknya lubang/coakan sebagai anak tangga tadi ditentukan menurut hitungan setempat.

Adapun hitungan yang digunakan itu bunyinya adalah :

kubung; sendakop; tedibang; patoh kepi. Jumlah anak tangga/tipakan ikan selalu diusahakan jatuh pada hitungan **sendakop**. Menurut kepercayaan mereka jumlah anak tangga yang jatuh pada hitungan tersebut ditujukan agar penggunaan tangga tidak mendatangkan kecelakaan bagi si pemakainya atau tidak mendatangkan bala/jatuh/pehumbaan.

Kegiatan lain yang menggunakan hitungan seperti penggunaan anak tangga untuk menyadap gula aren, yaitu membuat wadah tempat bertelurnya ayam yang disebut **sakkak**. Sakkak terbuat dari bambu bulat yang salah satu ujung bagian permukaannya dibelah-belah, dilebarkan dan dirangkai dengan tali rotan membentuk seperti cakar ayam terbalik. Jumlah bilahan bambu bulat dilebarkan sebagai penyangga ini harus menggunakan hitungan sebagai berikut : **sakkau; tunggu; jajau**. Dan jumlah banyak cabang/cangap yang dianggap baik adalah jatuh pada hitungan **tunggu**. Sebab menurut kepercayaan mereka ayam akan bertelur banyak dan selalu menunggu atau akan selalu mengerami telur hingga menetas dengan baik. Penggunaan hitungan semacam, kadang-kadang dilakukan pula pada sesuatu yang akan dilakukan (sugih khencaka).

Misalnya apabila seseorang akan bepergian atau akan membuat sesuatu termasuk membangun dapur. Untuk mencari hari yang baik dalam hal menggunakan hitungan : **tulus; jadi; palangan; ukhung**, yang awal perhitungan di mulai dari tanggal satu setiap bulannya (bulan Islam). Dalam hitungan ini maka diusahakan jatuh pada hitungan **tulus**, maksudnya tentu saja untuk mendapatkan keselamatan dan ketenteraman.

Untuk melihat suatu tanda bahwa pohon aren sudah siap untuk disadap, yaitu apabila tangkai kembang yang melcket di tandannya ditekuk tidak patah melainkan lentur/mungelik. Apabila tangkai kembang sudah lentur, maka langkah selanjutnya dilakukan kegiatan memukul-mukul tandan yang akan disadap, kegiatan ini dilakukan oleh si penyadap (laki-laki dewasa/khagah/ragah). Untuk memukul/ menangkal tandan pohon aren ini menggunakan sepotong kayu bulat yang khusus untuk itu. Sebelum menanggal/memukul-mukulkan sebatang kayu tersebut terlebih dahulu memukulkan kayu itu ke pahanya. Apabila terasa sakit maka itulah ukuran kekerasan pukulan di waktu melakukan kegiatan menanggal tersebut.

Adapun cara memukul/menanggal tangkai bunga aren ini, yaitu tangkai atau tandan dipukul-pukul di sekelilingnya. Menanggal dilakukan paling sedikit selama lima minggu, dalam tiga minggu pertama dilakukan satu kali seminggu dan pada dua minggu berikutnya dilakukan dua kali dalam seminggunya. Jadi menanggal selama lima minggu sebanyak tujuh kali. Adapun tandan aren yang akan disadap, orang Lampung menyebutnya "**Putkhi si Rambut Panjang**".

Apabila kegiatan menanggal telah selesai, maka tandan bunga pohon aren tersebut dibiarkan untuk beberapa hari lamanya. Selanjutnya si penyadap tinggal menunggu datangnya tawon, bila tawon sudah banyak yang datang dan mengerumuni tandanan tersebut, berarti suatu pertanda untuk kegiatan pemotongan pertama tandanan yang akan disadap telah dapat dimulai.

Cara pemotongannya, yaitu setelah dipotong tipis ketika itu juga harus dilihat hasil pemotongannya, bila hasil pemotongan irisan itu jatuh ke permukaan tanah dalam keadaan terlentang (bagian yang baru dipotong di sebelah atas), maka ini suatu pertanda bahwa harapan untuk mendapat banyak nira akan segera terwujud. Bagian tandan yang telah disayat/diiris itu selanjutnya diusap/usap/dielus/elus seraya membaca mantra :

"Kejuk keling geliya-geliya, susu timpang pudak penunggu duakha, jangan kau pulang lagi, pehakhu kau kupecahkan, kukhiwan kau kucabikkan, bumi hamakha juddah katti pulang mucejuk".

Selesai membaca mantera, maka bagian tandan yang telah disayat itu ditutup dengan paccung pendek, yang sebelumnya telah diisi dengan daun khakak/rumput dan lada atau ragi. Proses pekerjaan ini disebut **mukau**. Mukau ini dilakukan setiap pagi dan sore hari selama tiga hari. Apabila air nira telah terlihat mulai menetes keluar dari wadah ini, berarti tandan tersebut sudah siap untuk disadap. Langkah berikutnya adalah menyadap. Tandan yang sudah disiapkan tadi disayat tipis lagi, kemudian bagian yang disayat itu diusap-usap atau dielus-elus seraya mengucapkan mantera sebagai berikut : "Putri Nur Buai, Kepik Anakmu, dang Takhu Kamak Mutah, Air setitik dilom kemumu, Jangan Banyu Lambat Jalan, Cokh ... Mancokh". Selesai menyebut mantera, wadah untuk menampung nira dipasang. Segeralah si penyadap "merayu" nira sebelum ia turun dari pohon, yang akhirnya diutarakan penyesalan sebagai berikut : "Hana ni wadaku kattu sai kidang mak ngasi sucak", yang artinya ada cela saya satu tapi tidak boleh diutarakan, akhirnya putri si rambut panjang penasaran, sedih dan menangis. Air mata si putri inilah khabarnya sebagai sumber yang menjadi air nira untuk disadap. Kegiatan menyadap/nyebak nira dilakukan oleh bapak pagi dan sore hari, sedangkan kegiatan memasaknya dilakukan di antara kegiatan menyadap ini.

Penyelesaian menjerang nira/mammis menjadi gula ini adalah tugas ibu-ibu dan anak gadisnya, dan tidak jarang juga dilakukan oleh si bapak. Nira yang diambil di pagi hari pada pukul 08.00 dan sesampainya di rumah diperang sampai menjadi gula (gula suluh). Ketika memasak nira ini, agar tidak meluap dari wajan, maka harus diberi sesendok minyak makan atau dapat juga diberi sebuah kemiri yang telah dikupas kulitnya. Untuk melihat suatu tanda bahwa nira sudah siap untuk dituangkan pada cetakan, maka harus dilihat dari sedikit nira yang diambil dari wajan yang masih di atas api, yang kemudian dicelupkan ke dalam air dingin dalam suatu wadah tertentu. Apabila dapat membeku, ini berarti bahwa air gula telah siap untuk dicetak pada cetakannya/ gegadang.

Adapun bahan bakar yang digunakan untuk memasak nira adalah kayu bakar yang keras/tias, seperti batang kopi atau batang pohon duku. Pekerjaan memasak nira untuk menjadi gula merah ini dimulai pukul 08.00 dan berakhir pukul 12.00. Untuk nira yang diambil sore harinya, pada malam harinya, atau apabila kegiatan memasaknya akan dilakukan keesokan harinya, nira yang diambil sore hari itu diperang dalam jangka waktu tidak begitu lama agar nira tidak masam/basi/mubayu. Pada waktu nira mulai mengental ibu-ibu sering mencelupkan ubi kayu dan lainnya untuk dijadikan makanan ringan.

6. Napa Iwa (Mengasap Ikan).

Pada waktu-waktu tertentu ada kalanya ikan di dapat dengan mudah dan murah. Untuk mengawetkan ikan ini biasanya di asap sampai kering dengan menggunakan **keikhang**. Pengawetan ikan dengan diasapkan ini, biasanya ditujukan untuk persiapan suatu pesta atau persiapan untuk campuran sayur-sayuran (Lampung disebut perancah). Dan ada juga yang dijadikan usaha sampingan, yaitu di jual ke pasar. Pekerjaan ini dilakukan di dapur keluarga. Pada siang hari dilakukan antara pukul 09.00 sampai dengan pukul 12.00, sedangkan pada malam harinya dilakukan antara pukul 20.00 sampai dengan pukul 23.00 WIB.

Apabila ikan yang diasapkan/ditapa dalam jumlah yang relatif banyak, kegiatan dilakukan di ruang terbuka di samping rumah/gelikan.

7. Membuat Kerupuk Ikan.

Pada beberapa daerah di Lampung, seperti Menggala, Gunung Sugih, Labuhan Meringgai dan Mesuji, ibu-ibu dan anak-anak gadisnya mengerjakan usaha tambahan membuat kerupuk dengan bahan sagu dan daging ikan/udang. Kerupuk, baik yang diiris tipis maupun kerupuk jalin dibuat/di produksi pada hari-hari tertentu mulai dari pukul 08.00 sampai dengan pukul 16.00.

Kegiatan awal mengadon, merebus, kemudian mengiris/menjalin lalu dijemur.

8. Membuat Wadah/Alat dari Bahan Anyaman.

Untuk membuat bahan anyaman tikar pandan melibatkan dapur. Daun pandan sebagai bahan bakunya dibelah sesuai dengan pola yang akan dibuat, lalu direbus dan digantung sampai airnya kering, selanjutnya dijemur. Pekerjaan ini dilakukan pagi hari antara pukul 08.00 sampai dengan pukul 11.00.

Untuk menganyam tikar ini biasanya dilakukan di ruang tengah rumah atau di beranda depan/lappau. Demikian juga untuk menganyam alat/wadah peralatan dapur yang terbuat dari bilahan rotan atau bambu dilakukan di tempat yang sama. Usaha seperti ini untuk daerah Lampung bagian Barat dan Selatan dilakukan oleh ibu-ibu yang lanjut usia. Akan tetapi untuk daerah Lampung Utara dan Lampung Tengah banyak dilakukan oleh gadis-gadis/mullei/mulli, sebagai usaha sampingan untuk menambah penghasilan keluarga.

9. Membuat Alat memasak dari tanah Liat (Gerabah).

Di desa Bakung Udk Kecamatan Menggala Lampung Utara, mata pencaharian sampingan penduduk di samping sebagai nelayan dan petani ladang, mereka berdagang dan membuat gerabah.

Keahlian membuat gerabah merupakan warisan dari nenek moyang mereka yang sampai saat ini masih dilakukan oleh masyarakat di desa ini. Membuat gerabah ini dilakukan oleh ibu-ibu atau anak gadis mereka di setiap rumah.

Tanah liat sebagai bahan bakunya di ambil dari tepi sungai, yaitu Way Tulang Bawang. Kegiatan membuat gerabah mulai dari menggali tanah sampai pada pembakarannya dilakukan mereka di siang hari. Sifat produksinya masih tergantung di pasar setempat/pekan.

10. Membuat Arang dan Kapur.

Kegiatan sampingan sebagian keluarga orang Lampung untuk menambah penghasilan keluarga adalah membuat arang dan kapur. Kegiatan membuat arang dan kapur ini sifatnya banyak membutuhkan tenaga, terutama pada waktu membuat tungku dan pembakarannya. Karena itu kegiatan ini umumnya dilakukan oleh laki-laki dewasa/khagah/ragah. Kegiatan ini umumnya dilakukan di siang hari seperti yang diuraikan pada bab IV terdahulu.

6.2.2. Kegiatan Pada Malam Hari.

Membuat kekuk (Lampung : ngekuk) untuk makanan di waktu menyelesaikan pekerjaan mencungkil kelapa yaitu memisahkan daging kelapa dari tempurungnya, di waktu memipih cengkeh atau pekerjaan lain mengolah hasil kebun biasanya dilakukan pada malam hari. Pekerjaan ini selain dilakukan oleh anggota keluarga juga dibantu oleh tetangga. Untuk memberikan pelayanan pada mereka yang menolong maka dibuatlah bubur kacang hijau atau bubur ketan dan mungkin juga bubur nasi. Pekerjaan membuat bubur ini dilakukan oleh anak gadis bersamaan dengan dimulainya kegiatan gotong royong ini.

6.3. Kegiatan Luar Biasa dan Upacara Tertentu.

Karena sifatnya luar biasa dan suatu upacara, maka dapur permanen (dapur keluarga) mempunyai fungsi ganda. Pada kenyataannya untuk kegiatan luar biasa dan upacara tertentu dapur keluarga sudah tidak mungkin lagi dipakai secara penuh untuk kegiatan memasak, dan biasanya dibuat/dibantu dapur yang bersifat sementara yang disebut **kubu** atau **tatarup** atau **sudung**. Kubu/tatarup/sudung dibuat untuk memperluas arena kegiatan dapur.

Untuk kegiatan dan upacara tertentu yang besar, maka diperlukan tarup yang besar pula, dan untuk kegiatan yang kecil tidak diperlukan tarup, karena masih dapat dilakukan di dapur keluarga (dapur yang bersatu dengan rumah) tempat tinggal.

6.3.1. Kegiatan Luar Biasa.

6.3.1.1. Kegiatan yang bersifat Duka.

Karena adanya kesusahan/musibah seperti ada di antara anggota keluarga yang meninggal dunia, maka ibu-ibu dan anak gadis serta pemuda biasanya membantu kegiatan di dapur seperti merebus air, menyiapkan nasi dan sayur-sayuran yang dapat cepat di dapat dari sekitar desa, seperti tangkil, nangka dan sebagainya.

Kaum bapak berdatangan memberikan bantuan tenaga, bujang-bujang juga ikut membantu terutama dalam hal memberi tahu seluruh sanak famili dari keluarga yang mendapat musibah, yang oleh orang Lampung kegiatan ini disebut **ngukunan**. Ibu-ibu yang datang untuk membantu membawa bahan makanan seperti beras, kelapa dan lain-lain sebagai sumbangan terhadap keluarga dapat musibah. Kegiatan dapur lebih sibuk dari hari-hari biasa maka dapur terpaksa diperlebar dengan membuat tungku-tungku di pekarangan rumah. Kegiatan ini berlangsung sejak satu jam setelah meninggalnya seseorang atau setelah diterima khabar tentang meninggalnya seseorang apabila meninggalnya di tempat yang jauh. Karena suasana berkabung, maka penyelesaian pekerjaan ini di dapur pada saat itu penuh keseriusan.

6.3.1.2. Kegiatan yang bersifat Suka/Gembira.

1. Lahirnya Seorang Bayi.

Apabila satu keluarga mendapat tambahan anggota karena lahirnya seorang bayi, maka terjadilah kesibukan di dapur. Di beberapa daerah di Lampung ada variasi antara lain : membuat **kue wajik** untuk dibagi-bagikan pada semua rumah tangga di desa yang mereka sebut **pedamaian**. Pekerjaan membuat wajik ini dilakukan oleh muda-mudi pada pagi hari antara pukul 08.00 sampai dengan pukul 11.00 WIB. **Membuat sesagun** (kue sagon) untuk dihidangkan pada tamu yang akan datang berkunjung menjenguk bayi/upi. Pekerjaan ini dilakukan ibu-ibu yang lanjut usia antara pukul 09.00 sampai dengan pukul 11.00 WIB.

2. Peristiwa Melarikan Gadis (Sebambangan).

Seorang bujang yang mclarikan seorang gadis biasanya sangat rahasia dan dilakukan pada malam hari. Pagi harinya tetangga diberi tahu, demikian pula sanak famili terdekat. Dengan demikian akan datang tamu yang banyak secara mendadak, mereka ingin tahu siapa gadisnya, dari desa mana, siapa orang tuanya dan bagaimana parasnya.

Dengan banyaknya tamu yang datang, perlu dilayani sekedar makanan dan minuman ringan, untuk ini dipérlukan persediaan seperti kue-kue kering dan kue yang proses pembuatannya secara cepat dan praktis mencari bahannya. Untuk membuat kue ini maka dapur mulai kegiatannya dari pukul 07.00 sampai larut malam (kurang lebih pukul 24.00).

Di daerah Lampung Selatan, ada acara muda mudi dalam menyambut calon mempelai ini dengan kegiatan membuat bubur. Tepung bubuk yang baru mereka tumbuk banyak bungkah-bungkah, lebih-lebih bila telah disiram air, kegiatan menghaluskan tepung ini sampai disiram air disebut 'Ngegalai Kekuk'. Sambil ngegalai kekuk, bertemu lah tangan-tangan/jari-jari muda-mudi ini, mereka saling bercengkerama dan mengajuk hati, sambil saling memegang jari di dalam tepung. Kegiatan ini berlanjut sampai fajar. Pada kegiatan dapur ini dilakukan di dapur permanen (dapur keluarga batih) dengan suasana yang riang dan gembira.

6.3.2. Kegiatan Dapur Dalam Upacara Tertentu.

6.3.2.1. Upacara Mendirikan Rumah (Lampung : Butegi/Butegak).

Sifat kegiatan ini lebih mengarah kepada upacara, walaupun unsur gotong royong (Lampung : abekh/batok) nampak lebih terlihat nyata. Semua perabot dan kerangka rumah sudah siap karena untuk pekerjaan ini ditangani oleh tukang kayu. Pada saat mendirikan kerangka rumah dimaksud dialah sebagai komando, sedangkan sanak famili dan kerabat keluarga yang punya hajat hanya ikut membantu. Sanak saudara dan kerabat berkumpul bukan hanya membantu tenaga, melainkan juga ikut memberikan do'a restu.

Kegiatan dapur dalam mendirikan rumah ini berlangsung tiga hari, yaitu satu hari sebelum upacara, satu hari acara mendirikan/butegi/butegak dan satu hari setelah selesai acara inti. Dapur tetap sibuk setiap hari dimaksud untuk menyiapkan segala bentuk makanan dan minuman kebutuhan orang-orang yang ikut membantu. Dapur keluarga sering tidak cukup, untuk itu didirikan tarup/sudung sebagai tempat memasak. Pada hari mendirikan rumah ada upacara do'a yang dipimpin oleh seorang sesepuh agama, yaitu pada pukul 05.00. Ayam panggang dan kue-kue ketan dihidangkan sebagai pelengkap untuk berlangsungnya pemberian do'a yang diawali dengan membaca azan, dilanjutkan dengan do'a semoga rumah ini terhindar dari bahaya api dan angin kencang.

Setelah kegiatan upacara mendirikan kerangka rumah selesai, mereka makan bersama yang sebelumnya berdo'a yang di imami oleh pemuka agama. Pada pukul 16.00 ada upacara makan bubur (Lampung : kekuk intokh), yang selanjutnya pada pukul 17.00 pulang ke rumah masing-masing dengan membawa sebungkus nasi ketan dan air gula dalam tabung bambu (Lampung : paccung).

6.3.2.2. Upacara Menanam dan Menuai Padi.

Padi adalah tanaman yang dihormati dan diagungkan, sehubungan dengan itu mulai dari mula-mula menanam ada upacara yang ditandai pemasangan **tatumbai**, yaitu batang kayu **endemali** (batang kecil yang ditakuti makhluk halus/si halus), di bagian ujungnya diberi secarik kain putih lalu ditancapkan di tengah petakan sawah yang pertama yang akan ditanami. Demikian juga di waktu padi bunting, dan mula-mula menuai padi diadakan upacara. Dalam upacara ini banyak melibatkan sanak famili dan kerabat yang sekaligus membantu pelaksanaan pekerjaan, maka perlu disiapkan makanan. Untuk itu dapur keluarga akan lebih sibuk dari hari-hari biasa.

6.3.2.3. Upacara Cukuran (Lampung : Bucukokh).

Upacara cukuran cukup dipersiapkan oleh semua anggota keluarga dan dibantu famili atau tetangga dalam hal memasak makanan. Sebab itu kegiatan memasak cukup dalam dapur keluarga. Upacara ini dilakukan sebagai perwujudan rasa syukur atas kehadiran seorang bayi/**upi** di tengah keluarga. Makanan masak/disiapkan selain nasi dan lauk pauk juga berbagai jenis kue untuk dihidangkan setelah berdo'a. Untuk kelengkapan upacara (bedua) disediakan **kumbang telui**, yaitu telur ayam yang telah direbus diberi warna dan diberi tangkai dan hiasan dari kertas minyak yang berwarna -warni, selanjutnya ditancapkan di buah dugan (kelapa muda) yang juga diberi hiasan. Kumbang Telui di arak bersama anak yang dicukur keliling majelis yang ikut serta dalam acara ini.

6.3.2.4. Upacara Khitanan (Busunat).

Pada upacara khitanan persiapannya akan lebih besar dari upacara cukuran/bucukokh). Memasak makanan dalam upacara ini cukup dilakukan di dapur keluarga batih. Apabila volume pekerjaan lebih besar lagi, memasak tidak jarang dilakukan juga di ruang terbuka di samping rumah/gelikhan. Anak gadis dan bujang-bujang turut disibukkan dalam mempersiapkan makanan untuk upacara ini, di samping ibu-ibu/bebai.

Khusus untuk anak yang dikhitan dan petugas pelaku khitanan (si nyunat) disajikan ayam panggang dan nasi ketan kuning (sekunyit), dan untuk mempersiapkan bahan makanan ini dan menghidangkannya dilakukan oleh ibu-ibu/bebai.

6.3.2.5. Kegiatan Dapur Dalam Upacara Perkawinan.

Upacara perkawinan yang sifatnya sederhana, **mak ditukhu'i bah mekonan**, yang artinya tidak dicampuri seluruh keluarga di desa dalam hal persediaan makanan, melainkan cukup disediakan oleh keluarga yang punya hajat. Wujud kegiatan seperti ini disebut **bedu'a di lamban**, yang sering juga diistilahkan **bedu'a malam jemahat** (berdo'a malam Jum'at). Ibu-ibu dan anak-anak gadis keluarga yang punya hajat dibantu sanak famili dan kerabat terdekat dalam hal memasak persediaan makanan. Sebagaimana kegiatan memasak di dapur umum lainnya, kegiatan memasak dilakukan di dapur keluarga dan di dapur terbuka di samping rumah.

Dalam upacara perkawinan adat besar yang disebut **nayuh/begawi** sudah disiapkan dari beberapa hari sebelum acara ini berlangsung. Ditinjau dari segi kegiatan dapur, upacara perkawinan dimulai dari kegiatan membuat **tarup/kubu/sudung** yang akan digunakan sebagai tempat memasak. Kegiatan ini dilakukan oleh sanak famili dan kerabat yang turut membantu. Selanjutnya dilaksanakan kegiatan meminjam peralatan dapur dari sanak famili dan kerabat di desa, yang disebut **buinjaman**. Di daerah Lampung Pesisir berada di Saibatin, dua hari sebelum acara inti (pangan) berlangsung dikenal acara **ngelepot napai**, yang kegiatan membuat lepat (lepot) dan tapai ketan yang dibungkus daun pisang. Kegiatan ini dilakukan oleh ibu-ibu yang ikut membantu secara bergotong royong.

Memotong kerbau **butatikolan** dilakukan sehari sebelum acara ini berlangsung Kaum laki-laki (khagah/ragah) yang melakukan kegiatan ini sampai tersedianya daging yang akan dimasak, sebagian ibu-ibu ikut membersihkan daging di kali/way dan sebagian besar melakukan kegiatan mempersiapkan dan menggiling bumbu masak seperti pada foto berikut (Foto No. 6.1).

Untuk memasak nasi dan lauk pauk dilakukan di pagi hari pada hari pangan tersebut. Dan ada juga persiapan upacara perkawinan dilangsungkan sampai pada hari ke enam, dan hari ke tujuh upacara perkawinan/acara ini yang disebut **pangan** berlangsung. Sejak pukul 09.00 pagi seluruh anggota kerabat telah hadir dan siap menyambut kedatangan keluarga pihak pengantin wanita (Lampung : kuakhi). Setelah pihak kuakhi datang, mereka ditampung sementara di rumah famili dekat dari keluarga yang punya hajat.



Foto No. 6.1

Selanjutnya dilaksanakan acara **ngarak** dan **buharak**. Dalam acara ngarak ini, pengantin pria dan rombongan yang mengarak turun dari rumah suku saibatinnya (bawahian penyimbang/pangikhan), yang selanjutnya diarak menuju atau menjemput pengantin wanita (kebayan bebai). Setelah pengantin pria (kebayan bakas) dan wanita ditemukan, diarak kembali menuju rumah saibatin (lamban bulak/gedung), baru kemudian menuju rumah yang punya hajat.



Pengantin turun dari Lamban Balak/Gedung, Foto No. 6.2

Setelah rombongan yang mengarak sampai dipersilahkan memasuki **kelas** (barak/teratak dan bersantap hidangan kue dan minuman yang diletakkan memanjang.

Berkisar pukul 13.00 berlangsungnya kegiatan akad nikah, yang dilanjutkan dengan **butammat** (khatam Qur'an) yaitu pengantin membaca ayat Al-Qur'an. Kegiatan ini langsung dipimpin oleh penghulu yang mengawinkannya. Acara pembacaan barang-barang bawaan (benatok) pengantin wanita oleh beberapa pemuda yang ditunjuk, yang selanjutnya dilangsungkan acara pemberian gelar (adok). Setelah acara ini selesai, hadirin dipersilahkan lagi bersantap hidangan dalam nampang berkaki (pahakh). Di samping itu disediakan makanan dalam wadah tertentu untuk dibawa pulang, yang disebut **teda**.

Pada malam harinya diadakan hiburan kesenian, yang selanjutnya setelah larut malam berkisar pukul 24.00 ke atas, dilaksanakan acara bujang gadis yang disebut **Nyambai/miyah damakh**. Kegiatan ini langsung dipimpin oleh kepala bujang desa/kepala meranai. Untuk konsumsi dalam acara ini, setelah larut malam ibu-ibu menyediakan sebagian kue, nasi dan lauk pauknya untuk disantap setelah berakhirnya acara ini.

Tahap akhir dari rangkaian kegiatan upacara perkawinan adalah **ngebebak/ngehakhak kubu/sudung dan kelasa** yang dilakukan oleh laki-laki dewasa, dan ibu-ibu secara bergotong royong membersihkan segala peralatan dapur yang kotor di sungai/way, selanjutnya dijemur. Setelah kering kaum laki-laki secara bergotong royong untuk mengembalikan peralatan dapur yang dipinjam dari keluarga kerabat dan saudara di desa; kegiatan ini oleh orang Lampung disebut **buolohan**. Setelah selesai kegiatan ini mereka makan bersama. Untuk kebutuhan makan bersama ini memotong kambing yang khusus disiapkan untuk kegiatan ini di pagi harinya.

6.3.2.6. Kegiatan Dapur Pada Bulan Puasa dan Menjelang Hari Raya atau Lebaran.

Pada bulan puasa terjadi perubahan kegiatan di dapur, yaitu kegiatan pagi hari antara pukul 07.00 s/d 11.00 berganti menjadi antara pukul 24.00 s/d 03.00, situasi ini berlanjut sampai pada 25 hari puasa.

Sesudah dua puluh lima hari puasa (Lampung : lima likokh) kegiatan pagi hari antara pukul 08.00 sampai petang hari pukul 17.00 dapur selalu ada kegiatan, ibu-ibu dan anak-anak gadisnya sibuk membuat kue lebaran.

Makanan saur yang biasanya pukul 03.00 persiapannya sejak pukul 24.00. Makan malam yang biasanya sebelum magrib, pada bulan puasa menjadi sesudah magrib. Di daerah Lampung bagian Barat ada suatu tradisi, yaitu pada hari-hari lebaran mereka menghidangkan "**kue semprong**" (Lampung : kue sepit). Pembuatan kue ini dilakukan gadis-gadis di desa secara bergilir dari rumah ke rumah.

Jumlah kue yang dibuat kadang-kadang satu rumah tangga mencapai 4-5 blek roti yang besar jadi lebih kurang 1.000 buah. Memanggang kue ini dilakukan malam hari antara pukul 20.00 s/d pukul 02.00 bahkan berlanjut sampai makan saur pukul 03.00. Pada waktu memanggang kue ini karena banyak gadis berkumpul, maka bujang-bujangpun ikut berkumpul; dengan sendirinya pekerjaan akan selesai dengan tidak terasa waktu sudah larut malam.

Makanan yang disiapkan dalam berbuka puasa, biasanya makanan yang berkuah, seperti kolak pisang, kolak kulang kaling dan lain sebagainya. Sedangkan untuk persiapan lebaran/lebakhan akan dibuat kue-kue kering (buak/juadah kering) yang sering disebut **buak buka**. Buak buka ini seperti tat, buak kesepit, sagun panggang, satu, babon, gagetas gagelang dan rangginang. Kegiatan membuat kue lebaran (buak buka) dilakukan di dapur keluarga batih, dan di ruang terbuka di samping rumah.

BAB VII

PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL

7.1. Macam-macam Pengrajin Alat Memasak Tradisional.

Pengrajin tradisional suku bangsa Lampung umumnya belum memusatkan usaha dan penghasilan keluarga mereka untuk memproduksi alat-alat/barang-barang kerajinan, khususnya alat/wadah memasak tradisional..

Kegiatan para pengrajin tradisional yang dimaksud, sifatnya masih merupakan kegiatan atau usaha sampingan mereka. Berlangsungnya kegiatan mereka untuk memproduksi alat/wadah memasak tradisional selama ini masih dilatarbelakangi :

1. Keterampilan para pengrajin dinilai masyarakat akan menghasilkan hasil yang lebih baik dan indah dari buatan mereka sendiri.

Dengan latar belakang ini, mereka meminta jasa para pengrajin untuk membuat suatu alat/wadah yang mereka inginkan. Motivasi mereka memesan alat tertentu ialah meminta tolong untuk mendapat hasil yang lebih baik atau untuk bagi hasil dengan si pembuatnya. Bahan baku untuk membuat alat yang dipesan kadang-kadang disediakan oleh si pemesan sendiri yang selanjutnya setelah sejumlah alat/wadah jadi atau terbentuk dilakukan bagi hasil dengan si pembuatnya atau si pengrajin. Inilah sistem yang paling banyak ditemukan di daerah Lampung, khususnya di desa yang diteliti.

2. Tersedianya waktu yang cukup bagi pengrajin untuk membuat alat/wadah memasak tradisional.

Adanya waktu luang bagi si pengrajin yang dimaksud antara lain disebabkan si pengrajin memang tidak aktif atau sedang tidak aktif dalam kegiatan pengolahan sawah, ladang atau kegiatan menangkap ikan yang selama ini memang merupakan mata pencaharian utama mereka. Pengrajin-pengrajin seperti ini adalah mereka-mereka :

- a. Yang telah berusia lanjut;
- b. Mereka yang cacat jasmani;
- c. Gadis-gadis dari suatu keluarga yang mampu, sehingga mereka tidak perlu membantu kerja ke luar seperti ke sawah atau ke ladang;
- d. Gadis-gadis yang mempunyai saudara laki-laki yang banyak, lebih-lebih bila ia mempunyai saudara gadis lainnya untuk membantu memasak dan kegiatan rumah tangga lainnya;

- e. Ibu-ibu rumah tangga yang berbadan dua atau sedang hamil;
- f. Tukang-tukang bangunan rumah, yaitu mereka yang bekerja mendirikan suatu bangunan rumah penduduk dan terbuat dari kayu persegi dan papan;

Dengan profesi ini dan adanya waktu luang bagi si tukang, penduduk dapat meminta tolong untuk membuat peralatan memasak khususnya yang terbuat dari kayu atau yang sejenisnya.

3. Dilatar belakangi sifat alat memasak itu sendiri.

Beberapa jenis alat memasak tradisional tidak diperlukan pengrajin khusus untuk membuatnya, akan tetapi pada umumnya dapat dibuat oleh setiap orang dewasa atau yang memerlukannya. Hal ini karena sifat pemakaian alat itu sendiri sementara dan dapat di produksi seketika.

Alat-alat yang dimaksud adalah :

- a. Alat memanggang ikan/daging yang terbuat dari bilahan bambu kering, bambu basah atau pelelah daun kelapa yang masih basah (hijau), yang disebut "**pengapit**";
- b. Alat mengasap ikan yang terbuat dari bilahan bambu atau pelelah kelapa yang disebut "**penapa**";
- c. Alat memepes yang disebut "**penaum**", yang terbuat dari daun pisang;
- d. Alat membungkus tapai yang disebut "**bulung penapai**", terbuat dari daun pisang atau daun waru;
- e. Alat membuat kue lemang yang disebut "**paccung panglemang**", terbuat dari sejenis bambu yang berdaging tipis dan masih muda;

Untuk menelusuri macam-macam pengrajin alat memasak tradisional khususnya, tidak terlepas dari proses produksi dan bahan baku yang digunakan untuk memproduksi alat memasak yang dimaksud.

Ditinjau dari segi proses produksinya, alat memasak dapat di klasifikasikan sebagai berikut :

- a. Alat/wadah sangat sederhana yang disediakan oleh alam, dengan proses yang sangat sederhana;
- b. Alat/wadah yang diproses dengan teknik pembuatan yang sudah lebih maju; Alat/wadah yang sangat sederhana dimaksud adalah alat yang bentuknya sebagaimana bentuk alaminya, seperti alat/wadah yang terbuat dari buah labu hutan/**bekhunuk** atau yang terbuat dari jenis labu lainnya/**tau puai**;

Alat/wadah yang di produksi dengan teknik pembuatan yang sudah lebih maju, jika ditinjau dari segi proses produksinya juga dapat di klasifikasikan .

- a. Alat/wadah yang di produksi tidak melalui proses di bakar atau menggunakan api dalam proses produksinya, seperti alat yang terbuat dari kayu, bambu, tempurung kelapa dan lain-lain;
- b. Alat/wadah memasak yang di produksi melalui proses dibakar atau menggunakan api dalam proses produksinya, seperti tembikar/gerabah;

Beranjak dari klasifikasi di atas, pengrajin alat memasak tradisional orang Lampung adalah : pengrajin alat memasak yang terbuat dari tanah (pengrajin tembikar/gerabah), pengrajin alat memasak yang terbuat dari bambu dan rotan (pengrajin anyam-anyaman dan alat/wadah memasak lainnya), pengrajin alat memasak dari tempurung kelapa, dan pengrajin alat memasak yang terbuat dari batu kali.

7.2. Potensi Pengrajin Alat Memasak Tradisional serta jenis alat yang dihasilkannya.

7.2.1. Alat Memasak Tradisional yang dihasilkan.

7.2.1.1. Alat Memasak yang dihasilkan Pengrajin Alat Memasak yang terbuat dari Tanah.

Para pelaku/pengrajin untuk memproduksi alat memasak dari tanah ini ialah orang dewasa yang berusia lanjut dan anak-anak gadis/mulli meranai. Mereka melakukan pembuatannya dengan cara : pertama-tama tanah liat di ambil dengan cangkul atau alat lainnya, selanjutnya tanah dicampur pasir halus dengan perbandingan dua banding satu. Campuran ini kemudian ditumbuk dengan alu kayu sampai lumat, setelah lumat tanah liat siap untuk dibentuk.

Ujуд alat yang terbuat dari tanah liat ini adalah berupa :

1. Khayoh Tanoh.

Cara membuatnya sederhana yaitu : tanah liat yang sudah lumat tadi langsung dicetak/dibentuk/ditepa di atas cetakannya, yang sebelumnya diberi alas kain. Selanjutnya dilicinkan/di haluskan dan jika diperlukan diberi hiasan dengan bambu atau kulit keong laut, lalu dijemur sampai kering selama kira-kira tujuh hari. Apabila sudah benar-benar kering maka sudah siap untuk dibakar dengan menggunakan jerami atau sabut kelapa atau kayu, tergantung dengan yang tersedia di sekitar mereka.

2. Belanga Tanoh.

Proses pembuatan **belanga tanoh** ini sama dengan membuat periuk. Alat ini digunakan untuk memasak sayur/**ngegulai**. Di produksinya alat ini adalah untuk memenuhi kebutuhan sendiri yang selebihnya untuk dijual dengan tetangga atau si pemesannya di desa.

3. Kaccah Tanoh.

Kaccah tanoh ini di produksi untuk keperluan sendiri, dan selebihnya dari keperluan sendiri dijual dengan tetangga atau pemesan lainnya di desa, proses pembuatannya sama dengan pembuatan periuk dan belanga.

4. Mangkok Tanah/Cumbung Tanoh.

Di produksi untuk keperluan sendiri dan selebihnya dijual dengan tetangga atau para pemesan lainnya. Alat ini digunakan sebagai wadah kelapa parut di waktu memerasnya untuk dijadikan santan.

5. Tungku Batu Besar/Tukku Bata.

Tanah liat yang sudah lumat, dicetak di atas cetakan yang terbuat dari papan yang berbentuk segi empat. Digunakan sebagai tungku yang merupakan wujud lain dari tungku batu. Umumnya digunakan untuk keperluan sendiri atau dijual kepada si pemesan di desa.

6. Alat Mencetak dan Memasak Kue Serabi/Citakan Serabi.

Alat ini berbentuk segi empat panjang, di bagian tengahnya terdapat beberapa susunan lubang sebagai cetakan kue. Alat ini sekaligus dipergunakan juga sebagai alat memasak kue serabi yang dimaksud.

Cara membuat alat ini adalah sebagai berikut : tanah liat yang sudah lumat dicetak dalam cetakannya yang berbentuk persegi empat dan ada beberapa tonjolan untuk membuat lubang cetakannya. Pada bagian tepi sisi permukaan berdinding setinggi alat yang akan dicetak. Di produksi untuk keperluan sendiri yang selebihnya dijual kepada tetangga atau pemesannya di desa.

7. Pasu/Paseu.

Pasu/paseu terutama di produksi di daerah Bakung, Kecamatan Menggala, Lampung Utara. Membuatnya dilakukan dengan cara tanah liat yang sudah lumat tadi tangsung dicetak di atas cetakannya yang sebelumnya diberi alas kain.

Kemudian beserta cetakannya dijemur. Untuk menghiasnya menggunakan **tatap**, yaitu alat yang terbuat dari potongan kayu bulat yang dibalut tali. Dengan cara diketuk/ditekankan ke paseu terbentuklah hiasan pasu/paseu dengan pola tali. Di produksinya alat ini di samping untuk keperluan sendiri juga dipasarkan, karena alat/wadah ini memang banyak diperlukan. Digunakan sebagai wadah air atau wadah mengolah makanan, untuk mengaduk bahan kue.

8. **Anglo.**

Cara membuat anglo pada hakekatnya sama dengan membuat paseu, namun tidak menggunakan tatap atau tanpa hiasan. Anglo bukan hanya untuk kebutuhan sendiri melainkan banyak yang dipasarkan, terutama di daerah-daerah sekitar pantai atau di daerah sekitar aliran sungai, karena alat ini digunakan sebagai tungku di perahu untuk memasak kebutuhan makan waktu berlayar.

9. **Kibuk/Kundi.**

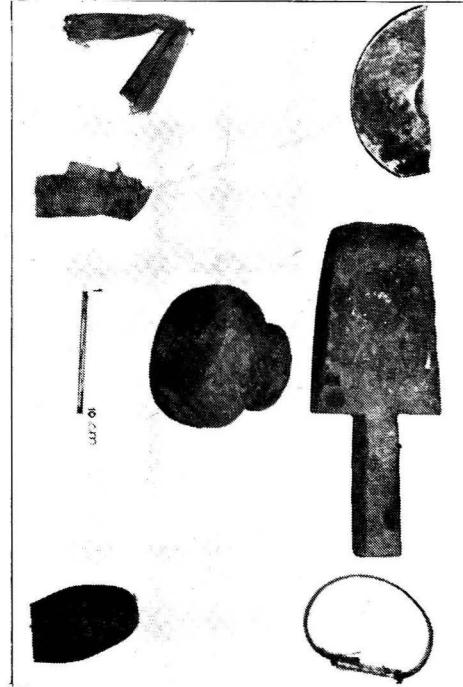
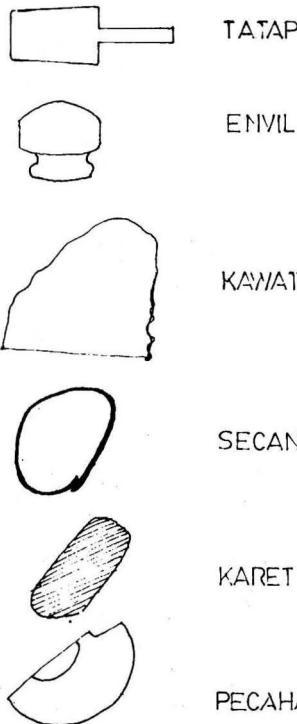
Kibuk/Kundi digunakan untuk membawa air bekal ke kuburan di waktu ziarah dan juga untuk air minum supaya lebih dingin.

Membuat kibuk ini dilakukan melalui tiga tahap, yaitu : pertama mencetak bagian alas/dasarnya, kemudian mencetak bagian atasnya. selanjutnya kedua bagian ini disatukan, kemudian mencetak ceratnya. Untuk menghaluskannya menggunakan botol atau bambu. Banyak yang sudah dipasarkan karena memang banyak yang memerlukannya, di samping untuk keperluan sendiri.

10. **Gentong/Khucung/Geccung.**

Bermacam-macam ukuran, hiasan dan kegunaannya, ada yang digunakan sebagai wadah beras dan ada juga yang digunakan sebagai wadah air. Cara membuatnya melalui beberapa tahap yaitu : pertama-tama membentuk bagian alasnya dengan dicetak di atas papan yang berbentuk cekung dengan alas datar, yang sebelumnya dialasi kain. Alas kain ini dimaksudkan agar benda yang dicetak apabila sudah dalam keadaan setengah kering mudah diangkat dan tidak melekat pada papan. Setelah terbentuk setengah bulatan ini, maka tahap selanjutnya membuat bagian atasnya. Kemudian bagian atasnya disatukan, jika sudah selesai maka tahap berikutnya membuat leher atau membentuk bibirnya. Dalam keadaan lembab, gentong/**khuncung** dihaluskan, dapat diberi hiasan dengan tatap, dan bila diperlukan diberi hiasan tempelan tanah liat melalui teknik ditekan dengan jari tangan. Masih dalam keadaan setengah kering dihaluskan lagi dengan cara disiram terlebih dahulu dengan air lalu digosok dengan botol/**bambu**. Jika tahap ini selesai baru dijemur kira-kira satu minggu. Apabila benar-benar kering berarti sudah siap untuk dibakar.

PERALATAN UNTUK MEMBUAT GERABAH



Gambar 7.1

Kegunaan :

TATAP ialah memukul-mukul gerabah sewaktu masih dalam keadaan lembab, dibentuk supaya sesuai dengan yang dikehendaki.

ENVIL adalah untuk menekan/menahan dari dalam badan gerabah sewaktu dipukul-pukul dari luar dengan tatap.

KAWAT ialah untuk mengambil tanah liat yang telah lumat setelah diaduk-aduk.

SECANG ialah untuk mengerik gerabah bagian luarnya, setelah agak kering.

KARET dan **PECAHAN PIRING** adalah untuk menghaluskan bagian luar, sehingga permukaan gerabah menjadi licin.

Cara membakar tembikar disini masih sangat sederhana, yaitu pertama-tama menyediakan lubang ukuran 2 x 2 meter dengan kedalaman 2 meter pula. Kemudian kayu bakar dimasukkan ke dalam lubang, gerabah-gerabah diletakkan di atasnya selanjutnya di atas tumpukan gerabah diletakkan kayu bakar dan pembakaran sudah siap dilakukan. Gentong/Khuncung ini, sama halnya dengan paseu dan kibuk, di produksi untuk memenuhi pesanan di samping untuk dipasarkan dan untuk keperluan sendiri. Namun sifatnya masih merupakan kegiatan sampingan mereka di waktu tidak sibuk untuk bekerja di sawah/ladang atau usaha menangkap ikan sebagai mata pencarian utama mereka.

11. Pedupaan/Pengasapan.

Di daerah Bakung, Kecamatan Menggala khususnya, juga di produksi pedupaan/pengasapan di samping gerabah lainnya. Alat/tungku jenis ini juga di produksi untuk keperluan sendiri dan untuk memenuhi permintaan pesanan atau untuk dipasarkan.

7.2.1.2. Alat Memasak yang dihasilkan Pengrajin Bambu/Rotan.

Bambu yang dapat dijadikan alat memasak berupa anyam-anyaman ini disebut "kaor hapus/awi apus".



Foto No. 7.2

Dapat juga dibuat dari sebangsa semak-semak yang berbatang kecil yang disebut "**bamban bukhung**", dan ada juga yang terbuat dari rotan. Untuk menghaluskan bambu/rotan agar siap dianyam ini menggunakan alat yang disebut "**Jangat**". Terbuat dari potongan kayu setinggi 45 cm. Tempat menancapkan pisau/**lading** dan besi pengapitnya. Posisi potongan kayu dimaksud berdiri, yang diletakkan di balok kayu tempat duduknya. Kayu dudukannya mempunyai ukuran panjang 60 cm. Alat ini dipergunakan untuk membuat bilahan rotan/bambu agar menjadi tipis, rata dan halus. Bilahan rotan/bambu yang telah dihaluskan itu digunakan sebagai bahan anyaman untuk membuat wadah seperti **kecandang** (foto no. 5.12), **Sap** (foto no. 5.73), **sumbuk** (foto no. 5.11) dan lain-lain.

Rotan bulat/bilahan bambu yang akan dihaluskan di antara pisau dan besi pengapit, selanjutnya ditarik/digeser/digesekkan dengan posisi mundur maju dan rotan/bilahan bambu akan menjadi halus. Alat ini dibuat sendiri oleh pemiliknya di desa. Bila sedang tidak dipergunakan disimpan dalam Walai/Balai. Bila besi sudah dianggap tumpul diasah dengan batu asahan.

Alat-alat yang terbuat dari bambu/rotan ini berwujud :

1. Kukusan.

Cara pemakaian kukusan dipasang dalam dandang yang berisi air seperempat bagian, bahan yang dimasak dimasukkan dalam kukusan yang dimaksud.

2. Liung/Kecandang.

Kegunaannya yang utama ialah untuk wadah membersihkan makanan yang akan dimasak. Dapat pula sebagai alat untuk merendam bahan makanan di air/di kali.

3. Saringan/Penyakhing.

Alat pemisah antara bahan makanan yang masih kasar dan yang akan diambil airnya seperti santan kelapa, sagu dan tepung.

4. Intokh.

Alat memisah gabah dengan beras, tetapi alat ini juga dipakai untuk memasak bubur yang disebut **kekuk intokh**. Tepung adonan bahan bubur diletakkan di atas intokh, kemudian diketuk-ketuk pinggirnya, adonan akan jatuh bercampur air gula yang panas dalam suatu wadah yang memang disiapkan sebelumnya.

5. I y u k.

Alat untuk meniup api agar menyala dengan baik, terbuat dari potongan bambu bulat sebesar pergelangan tangan. Sampai dengan awal tahun tujuh puluhan orang Lampung belum mengenal secara luas penggunaan kipas untuk menyalaakan api, terutama masyarakat di daerah pedesaan.

6. Pepayak.

Wadah tempat makanan kering yang akan dibawa untuk berkunjung ke rumah saudara atau famili, terutama di waktu ada keramaian tertentu di rumah famili yang dimaksud. Wadah ini berbentuk segi empat dan bertutup.

7. S a p.

Bagian permukaannya berbentuk bundar dan bagian alasnya datar berbentuk persegi. Wadah ini ada yang terbuat dari bambu dan ada yang terbuat dari rotan dengan berbagai kegunaannya seperti wadah untuk memeram pisang, tapai, wadah gabah, beras dan lain-lain (foto no. 5.73).

8. Sumbuk/Sembuk.

Berbentuk persegi, ada yang bertali dan ada yang tidak bertali. Sumbuk yang bertali disebut **sumbuk buawis** digunakan sebagai wadah sekaligus sebagai alat angkut. **Sumbuk** tidak bertali digunakan untuk mencuci beras yang disebut **sumbuk lasuhan**. **Sumbuk** ini berbagai ukurannya, tergantung dengan kegunaan si pembuat/si pemesannya (foto no. 5.11).

9. K i s s a.

Berbentuk bundar, dan bertali untuk gantungannya. Digunakan sebagai wadah piring yang digantung di dinding dapur. Terbuat dari anyaman rotan bulat yang kecil (Lampung disebut **hui sekhinik**).

10. Paruh dan Teleguk.

Paruh ini terbuat dari potongan bambu bulat yang memiliki dua ruas. Bagian atas (mulut), bagian tengah ada ruas yang dilubangi, bagian bawah juga ada ruas sebagai sisi alasnya dan bertali untuk menyandangnya. **Paruh** dan **teleguk** digunakan sebagai alat mengangkut air sekaligus sebagai wadahnya.

11. L e k o k h.

Terbuat dari rotan bulat yang dianyam berbentuk melingkar seperti gelang, digunakan sebagai alas wadah memasak yang bundar agar dapat berdiri mantap.

12. B a y u k.

Terbuat dari rotan dan digunakan sebagai wadah persediaan nasi . (foto. no. 5.54).

13. Beberapa alat/wadah yang terbuat dari anyaman rotan/bambu.



Foto No. 7.3

Pada gambar di atas merupakan beberapa bentuk alat/wadah keperluan memasak yang di produksi melalui proses dianyam oleh orang Lampung yang ada di desa. Bahan baku yang akan digunakan untuk membuat alat/wadah yang dimaksud, oleh kaum laki-laki dewasa (*khagah*) dikumpulkan dari hutan atau dari kebun sendiri. Si pengrajin alat ini umumnya adalah kaun ibu yang telah lanjut usia, untuk memenuhi kebutuhan sendiri, yang selebihnya tidak jarang untuk dijual dengan tetangga atau untuk memenuhi pesanan dari para pemesannya di desa yang memang kurang keahliannya atau tidak ada waktu untuk membuat alat yang dipesan mereka. Wadah-wadah atau alat memasak dari bambu dan rotan di atas, tidak dberi alat pewarna.

14. Sap Sudung.

Bakul untuk kunjungan keluar kampung yang berisi pakaian dan oleh-oleh untuk keluarga yang dikunjungi.

15. Pesirihan/Pengangasan.

Alat ini adalah untuk wadah sirih perlengkapannya. Alat pewarna dari wadah ini didapat dari kulit batang kayu salam dan akar batang kayu *surok* (termasuk keluarga pohon waru).

7.2.1.3. Alat Memasak dari Tempurung Kelapa.

1. Centong/Cakhuk Undom (Foto No. 5.27);
2. Irus/Cakhuk Gulai (Foto No. 5.28);
3. Mangkok/Cumbung Undom (Foto No. 5.34);
4. Sendok/Sudu Undom (Foto No. 5.36);
5. Piring/Cipikh Undom (Foto No. 5.33);

Alat memasak ini dapat dibuat sendiri oleh para pemiliknya di desa. Di produksi untuk keperluan sendiri dan kadang-kadang untuk dijual kepada si pemesannya di desa. Tidak dipasarkan di pasaran setempat (Pekan/Pasakhan). Pengrajin alat memasak dari bahan tempurung kelapa ini ialah ibu-ibu yang telah berusia lanjut, kadang-kadang dibantu oleh laki-laki dewasa (khagah/ragah) untuk mencari rotan dan kayu untuk gagangnya.

7.2.1.4. Pengrajin Alat Memasak dari Bahan Kayu.

Wujud alat memasak dari bahan kayu ini ialah :

1. H a k h u.

Alat untuk memutar nasi yang sedang ditanak pada waktu-waktu mendekati kering dan sewaktu telah masak, agar mudah disendok dan keadaan nasinya megar/baik. Bentuknya seperti mata tombak tetapi gagang dan matanya pendek.

2. C e c u l i.

Alat untuk membalik makanan yang sedang digoreng. Bentuk alat ini seperti alat penggoreng lain yang terbuat dari besi dan alumunium, mata dan gagang berangkai, gagang terbuat dari satu batang kayu.

3. J a h a s.

Papan tebal yang berukuran panjang 30 cm, lebar 20 cm, tebal papan 3 cm. Papan ini diberi kaki dari bahan yang sama pada kedua ujung pangkalnya. Tinggi kaki 7 cm, alat ini kegunaannya adalah untuk landasan memotong dan meracik bahan makanan, bumbu-bumbu masak dan juga obat-obatan.

Jahas biasanya dihasilkan/dibuat oleh tukang kayu yaitu mereka yang mendirikan rumah. Yang paling ideal ialah sisa-sisa bahan membuat pintu (papan spanel). Adakalanya alat ini dijual oleh tukang pintu sebagai tambahan untuk membeli tembakau/rokok. Konsumennya ialah ibu-ibu rumah tangga, alat ini jarang dibawa ke pasar untuk dijual.

4. Kukukh/Kukur.

Alat untuk melepas daging kelapa dari tempurungnya dengan hasil daging kelapa yang berkeping-keping kecil seperti hasil tumbukan atau hasil racikan. **Kukur** terdiri dari dua bagian yaitu gagang/badan kukur dan mata kukur. Mata dipesan dari pandai besi, bentuknya seperti sendok yang pada bagian badannya dikikir seperti mata gergaji. Badan kukur terbuat dari kayu, secara tradisional orang Lampung membuatnya dari sebatang kayu dengan dua cabangnya yang tepat letaknya, sehingga keadaan ini menjadi kaki kukur.

Untuk tepatnya leher kukur, kaki dan badan kukur. Badan kukur ialah tempat duduk si pelaksana mengukur kelapa. Situasi si pengukur kelapa pada saat sedang bekerja seperti sikap seorang joki menunggang kuda. Alat ini tidak khusus menjadi mata pencaharian tukang kayu, tetapi sifatnya sambilan. Peminatnya banyak dan cukup untuk menambah penghasilan mereka. Konsumen alat ini ialah ibu-ibu rumah tangga.

5. Lesung dan Alu (Lampung : lesung dan hellu).

Lesung termasuk alat memasak karena selain alat pengolah bahan juga alat membuat/menumbuk ketan yang dibuat kue gemblong dan juga singkong rebus dibuat kue getuk. Lesung dan alu dibuat oleh tukang gergaji kayu seperti pembuat kukur. Kadang-kadang lesung dan alu tidak serentak membuatnya karena alu memerlukan kayu yang keras dan lurus.

6. H e l a k h.

Ialah kayu/papan tebal yang diberi lubang-lubang untuk mencetak gula aren. Alat ini biasanya dipesan khusus oleh tukang gula kepada tukang kayu.

7. Ceting/Khaccang Kayu:

Digunakan sebagai wadah nasi yang akan dihidangkan, bentuknya bundar dan berkaki melebar ke luar (Foto no. 5.31). Alat/wadah ini dibuat sendiri oleh pemiliknya atau diperoleh dengan cara meminta bantuan dengan si tukang bangunan rumah di desa untuk membuatnya. Bahan bakunya adalah potongan batang kelapa, yang dibuat dengan menggunakan gergaji, pahat, golok dan pisau. Untuk menghaluskannya dikikis dengan menggunakan pecahan kaca.

8. Centong Nasi/Cakhuk ni Mi.

Alat ini terbuat dari potongan papan tebal yang dibentuk lonjong dan bergagang bulat, digunakan untuk mengeduk nasi dan sekaligus untuk menyiduk nasi untuk dimasukkan ke dalam bayuk/wadah persediaan nasi. Alat ini dibuat sendiri oleh ibu-ibu rumah tangga atau meminta bantuan tukang bangunan rumah atau memesan dengan si pembuatnya di desa. Selebihnya dari produksi untuk keperluan sendiri oleh ibu-ibu rumah tangga atau si tukang bangunan, tidak jarang dijual dengan tetangga atau para pemesannya di desa dan tidak untuk dipasarkan mereka ke pasar-setempat.

9. Citakan Gipang.

Alat ini berbentuk persegi empat panjang yang di bagian tepi sisinya berdinding 3 (tiga) sentimeter sebagai pembatas adonan kue/buak gipang yang akan dicetak.

Seluruh bagian dari alat ini terbuat dari papan yang dibentuk sedemikian rupa menggunakan alat potong seperti gergaji dan atau golȏk tajam/candung tajom. Dibuat sendiri oleh ibu-ibu atau suami mereka, atau mereka memesan/meminta bantuan tukang bangunan di desa dengan memberikan imbalan jasa sekedarnya kepada tukang yang dimaksud. Alat ini tidak di produksi dalam jumlah yang banyak untuk dipasarkan di pasaran setempat, melainkan untuk memenuhi keperluan rumah tangga dalam desa.

10. Citakan Kekakhas.

Dalam bentuk yang sangat sederhana, alat ini dibuat dari tempurung kelapa yang dilubangi kecil-kecil untuk penyaring adonan kue **kekakhas** yang akan digoreng dalam wajan kecil/kaccah (Foto No. 5.84).

Gagang cetakan terbuat dari potongan cabang kayu bulat yang diikatkan/dirangkaikan dengan bagian cetakan dengan menggunakan tali rotan. Alat ini dibuat oleh ibu-ibu/bebai untuk keperluan sendiri dan tidak untuk diperdagangkan di pasaran setempat/pekan/pasakhan.

7.2.1.5. Alat memasak dihasilkan pengrajin anyam-anyaman yang terbuat dari lidi dan anyaman lainnya.

1. L a k k a i.

Terbuat dari bahan tikokh yaitu sebangsa rumput-rumputan khusus untuk anyam-anyaman. Cara membuatnya yaitu pertama-tama bahan bakunya/tikokh diratakan, dijemur 1 (satu) hari, selanjutnya direndam 1 (satu) malam lalu kemudian diangkat dan dianginkan. Setelah proses demikian bahan sudah siap untuk dianyam. Kegiatan menganyam untuk dibuat wadah ini dilakukan oleh ibu-ibu yang kebanyakan memang bisa menganyam. Hasil produksi mereka ini tidak untuk diperjual belikan di luar desa atau ke pasar setempat.

2. K h i k k a.

Wadah ini berbentuk bundar terbuat dari lidi enau/**hanau** yang dianyam. Digunakan sebagai wadah menjemur bahan makanan dan sebagai wadah makanan yang baru diangkat dari tungku untuk dikeringkan seperti lepat/lepot, lambang sari/**selimpok**. Wadah ini dibuat oleh ibu-ibu (bebai), terutama ibu-ibu yang sudah lanjut usia. Di produksi untuk keperluan sendiri atau untuk membuatkan si pemesan. Bahan baku tidak jarang disediakan oleh pemesan yang untuk selanjutnya mereka bagi hasil dengan si pengrajin dimaksud. Hasil produksi ini umumnya tidak dijual keluar desa atau ke pasar setempat.

3. Senik.

Tehnik menganyam senik serupa dengan teknik menganyam **khikka** (foto no. 5.17). Kegunaannya pun sama yaitu untuk wadah bahan makanan.

Seperti uraian di atas, **senik** terbuat dari lidi daun nipah, bukan seperti **kikkha** yang terbuat dari lidi daun enau/hanau. Wadah ini di produksi untuk keperluan pengrajin sendiri atau untuk memenuhi pesanan dari si pemesan di desa. Pengrajin yang dimaksud adalah ibu-ibu rumah tangga yang telah berusia lanjut. (Lampung : bebai tuha).

4. Nyu.

Nyu digunakan sebagai alat menampi beras atau bahan makanan biji-bijian lainnya. Terbuat dari bilahan rotan yang telah dihaluskan. Di produksi pengrajin untuk keperluan sendiri atau untuk memenuhi pesanan tetangga mereka di desa. Tidak untuk dijual ke luar desa atau ke pasar karena orang Lampung (ibu-ibu) di suatu desa umumnya dapat menganyam sebagai suatu keahlian yang diwariskan generasi sebelumnya.

5. Tabu/Timbuk.

Alat ini digunakan sebagai gayung atau timba/**timbuk** air dan sekaligus sebagai alat/wadah angkutnya (Foto no. 5.57). Terbuat dari pelepah **hanibung** yaitu sebangsa pelepah pinang. Dibuat dengan cara melipat pelepah tersebut sedemikian rupa sehingga terbentuk seperti bakul kecil, selanjutnya kedua ujung pelepah dihubungkan dan diikat dengan tali rotan yang berfungsi sebagai pegangannya. Dibuat sendiri oleh pemiliknya di desa dan tidak untuk dijual ke pasaran.

6. Khaga.

Khaga adalah wadah untuk menyimpan makanan yang digantungkan di plafond/**panggakh** di dapur. Bagian tali terbuat dari rotan dan bagian wadah terbuat dari lidi daun enau dan ada juga yang terbuat dari rotan bulat kecil yang dianyam (Foto no. 5.55). Dibuat sendiri oleh pengrajin di desa untuk keperluan sendiri atau untuk memenuhi pesanan tetangga atau famili mereka, tidak untuk dijual ke pasaran.

7. Tudung Mi dan Tudung Saji.

Tudung mi berarti tutup nasi, digunakan untuk menutup hidangan makanan sehari-hari. Lain halnya dengan tudung saji yang hanya digunakan untuk menutup hidangan yang akan disumbangkan kepada keluarga yang punya hajat di waktu ada acara perkawinan/**nayuh**.

Tudung saji terbuat dari rotan yang bagian permukaannya dilapisi kain yang dihiasi dengan rambaci, untuk tudung saji yang terbuat dari kuningan digunakan untuk tutup "hidangan pengantin/pemengan". Tudung saji yang dibuat para pengrajin, di samping untuk keperluan sendiri di produksi dan dijual berdasarkan pesanan dari para pemesannya.

7.2.1.6. Pengrajin alat memasak yang terbuat dari batu.

Alat-alat memasak yang terbuat dari batu sudah dikenal oleh orang Lampung sejak berabad-abad yang lalu, mungkin sezaman dengan yang dikenal dengan nama zaman batu. Alat-alat itu antara lain yaitu :

1. K h a p a k.

Alat untuk menggiling bahan makanan, termasuk menggiling bumbu memasak, menggiling ramuan obat dan memipihkan dendeng atau ikan asin. Batu yang dipergunakan untuk ini ialah batu sungai yang dicari berbentuk lonjong, pipih dan datar. Sampai sekarang khapak yang dibuat dengan membentuk/menatah batu ini semakin berkembang. Khapak yang dibentuk bagus ini telah memasuki pasaran, seperti di tukang seng dan toko-toko kelontong bahkan di toko besi.

Tidak jarang sekarang ini ibu-ibu rumah tangga yang membeli khapak dari kota/pasar untuk keperluan di desanya.

2. Tatutu.

Lesung kecil yang terbuat dari batu. Alat ini semula diambil dari sungai dan dipipih yang ideal/tepat guna untuk tatutu. Tatutu berukuran panjang sisi permukaan 8 cm, tinggi 5 cm dan garis tengah alasnya 6 cm. Guna tatutu ini ialah untuk menumbuk obat-obatan, bagi ibu-ibu pemakan sirih yang sudah tidak bergigi lagi atau ompong digunakan untuk menumbuk sirih untuk dimakan.

7.3. Masa Depan Pengrajin Alat Memasak Tradisional.

Alat-alat memasak tradisional ada yang mungkin dapat bertahan dan selalu dipakai dengan alasan :

1. Mempunyai aroma khusus, yang bila diganti alatnya, maka orang yang memakan masakan tersebut merasa kurang serasi, kurang sedap, bahkan tidak memancing selera makan. Alat ini seperti :
 - a. Belanga tanah untuk sayur pakis, pindang ikan dan sayur ayam.
 - b. Periuk tanah untuk memasak kue-kue dari ketan yang dibungkus dengan daun.
2. Mempunyai kekuatan untuk menghaluskan bahan-bahan yang digiling, yaitu **khapak** batu atau istilah Jawa disebut **cowek**.

Alat ini dapat menghaluskan biji-biji lombok dan menghaluskan bumbu-bumbu yang lain. Bila diganti dengan mesin tidak akan sampai halus. Dengan demikian alat ini dapat berdampingan dengan kulkas dan kompor gas di dapur-dapur kota-kota besar, bahkan alat menghidangkan makanan di restoran-restoran tempat rekreasi.

Beberapa alat memasak tradisional tersebut di atas dapat bertahan, bahkan kekhasan dan tradisionalnya dapat pula dalam bentuk aslinya. Tentunya alat ini tetap akan di produksi dan dicari dengan sendirinya ia akan mempunyai masa depan yang minimal seperti sekarang ini. Untuk alat-alat memasak tradisional lainnya seperti yang terbuat dari bambu, rotan dan dari kayu, fungsinya akan tergeser dengan kemunculannya. Alat-alat dari aluminium yang berfungsi sama. Fungsi alat-alat memasak tradisional yang terbuat dari bambu, rotan dan kayu ini akan beralih menjadi alat pajangan dan hiasan dinding atau buffet.

Untuk mencapai fungsi ini tentunya diperlukan perobahan-perobahan bentuk dan penampang atau irisan bahannya. Irisan bahan yang terbuat dari bambu dan rotan diubah dari kasar (besar) ke yang lebih kecil dan tipis, demikian pula alat pewarnanya akan lebih indah bila diplitur. Bayangan di atas telah ada ditemukan di toko-toko souvenir di Tanjungkarang, hal ini diawali dari kegiatan ibu-ibu PKK di desa-desa dan tingkat kecamatan. Hasil-hasil ibu-ibu ini akhirnya setelah mendapat saran dan permintaan dari para penggemarnya, ditanggapi dan dikerjakan para pengrajin. Tidak kalah peranan siswi-siswi SLTP dan SLTA dalam mengikuti pelajaran ketrampilan . Mereka membuat miniatur-miniatur alat-alat memasak tradisional ini. Hasilnya cukup menggembirakan dimana banyak rumah tangga di kota-kota yang memajang miniatur-miniatur alat memasak tersebut.

Pembuatan miniatur ini bukan baru dimulai sekarang ini tetapi sejak abad XIV sudah dikenal oleh orang Lampung. Pada saat itu fungsinya adalah untuk digantung di atas bubungan rumah di waktu mendirikan rumah dan untuk gantungan bakul obat yang disebut "Jelaga".

Melihat keadaan dan situasi seperti yang diuraikan di atas, maka alat memasak tradisional daerah Lampung masih mempunyai kemungkinan berkembang minimal bertahan, walaupun ada beberapa alat yang berubah fungsinya. Kalau lauh perkembangan ini dapat diatur pemasarannya oleh koperasi unit desa, maka peneliti masih berkeyakinan bahwa produksi dan perbaikan kwalitas alat-alat tersebut akan bertambah maju. Tentunya akan menambah mata pencarian keluarga-keluarga orang Lampung dan menyerap tenaga kerja.

BAB VIII

DAPUR DAN NILAI BUDAYA

8.1. Pengetahuan Lokal Dalam Membangun Dapur.

Setiap kebudayaan sesuatu suku bangsa biasanya memiliki sistem pengetahuan tersendiri, termasuk pengetahuan dalam proses membangun dapur. Pada masyarakat Lampung pengetahuan yang dimiliki tentang membangun dapur tampaknya tidak jauh berbeda dengan pengetahuan suku bangsa lain, yaitu tidak terlepas dari keberadaan kesatuan rumah tempat tinggal dan lingkungan dimana mereka berada. Demikian juga halnya dengan pemilihan kayu atau bahan baku, pengetahuan tentang teknik, syarat-syarat mendirikan, tata ruang atau orgasisasi ruang dan waktu erat kaitannya dengan hal ikhwal membangun rumah tinggal.

Pengetahuan pemilihan kayu untuk bahan bangunan rumah termasuk dapur terdapat tiga kategori atau kriteria bahan yang dianggap baik yaitu :

Tahan telelok yang artinya tahan air/resisten terhadap air, dengan kata lain tidak cepat lapuk. **Mak bubuan**, yang berarti tahan terhadap ngengat atau tahan atas gigitan rengat dan **Muselan mutung**, yang artinya tahan terhadap api, tidak mudah terbakar.

Bagi masyarakat Lampung membangun rumah berarti pula membangun dapur, karena dapur keluarga khususnya, merupakan bagian langsung dari organisasi rumah tinggal. Pengetahuan tentang syarat mendirikan rumah ternyata sekaligus merupakan syarat untuk mendirikan dapur, hal ini akibat dari tidak dipisahkannya antara ruang dapur dengan organisasi ruang rumah tinggal secara keseluruhan. Jadi mendirikan rumah berarti pula mendirikan dapur, karena mustahil mendirikan rumah tanpa dilengkapi dapur.

8.1.1. Syarat-syarat Mendirikan Rumah Tinggal/Betegi Nuwo.

Untuk mendirikan rumah tinggal atau dalam bahasa Lampung pepadunnya betegi nuwo, persiapan pertama yang perlu dikerjakan adalah mengumpulkan penyimbang-penyimbang/ketua-ketua adat atau "**warei menyanak**".

Pada masa dulu, khususnya untuk di daerah pepadun (daerah sampel pada penelitian untuk penulisan ini salah satunya adalah Menggala,daerah ini berada di pepadun) bagi mereka yang akan betegi nuwo harus menyediakan kerbau, kambing atau ayam, tapi ketentuan penyediaan hewan potong ini disesuaikan dengan kemampuan.

Jalannya acara betegi nuwo yaitu sebagai berikut :

Misalnya hari ini seseorang mengumumkan bahwa besok pagi akan mendirikan rumah di sesuatu lahan atau pekarangan yang telah ditentukan, maka pada malam harinya perlu diselenggarakan acara "**nyebut**", yaitu suatu cara untuk memohon pada yang gaib, di pekarangan tersebut. Yang dimaksud "**yang gaib**" yaitu "**penunggu bumi-tanah di mana rumah akan didirikan**". Maksudnya agar penghuni rumah nantinya tidak diganggu oleh makhluk jahat. Penyebutnya (penyertanya) terdiri dari bubur merah (bubur abang), bubur putih, rokok, sirih/ apai dibentangkan dan kemenyan dibakar, sementara itu orang-orang tua yang dipercaya memiliki kekuatan tertentu melakukan nyebut dengan cara berikrar sebagai berikut :

"Tebikpun jamo meti wo pek penunggu bumi tanah dan sai kuaso jamo "**alam wuwah**" sijo ji meh tukuk anak buai puskam ago nuppang betegi dijo sijo ago kilew lepas jak sekalian balak. Sai ngemik di anak appun puskam bubur abang, bubur putih, rokok, mangan dan manuk ago kilew ditrimo".

Maksudnya adalah demikian : minta izin dan perlindungan dari penguasa (yang gaib) bumi-tanah di tempat mana rumah akan didirikan.

Setelah acara nyebut selesai, maka orang-orang yang melakukan nyebut tadi tidak boleh tidur sampai pagi, hingga pelaksanaan betegi/mendirikan rumah pada besok paginya. Hal ini dipandang perlu dilakukan maksudnya adalah supaya tidak ada yang mengganggu pekarangan yang akan dipergunakan untuk mendirikan rumah yang dimaksud.

Keesokan harinya, yaitu masih di pagi buta, di mana masyarakat kampung/anek/ tiyuhan belum dapat menyaksikan atau melihat adanya lalat terbang, maka '**ari tengah**' (tiang tengah dari rumah) harus sudah didirikan. Sedang anak ayam yang tadi malam sebagai sesajen dikubur di bawah tiang tersebut.

Sebagaimana di masyarakat timur lainnya biasanya tetangga-tetangga merasa ikut terlibat dalam acara mendirikan rumah seseorang. Oleh sebab itu maka selain makanan yang ada telah disediakan oleh tuan rumah (yang punya kerja), memang sudah menjadi kebiasaan di setiap rumah sekitar kampung membawa "**kanen**" (makanan dan minuman) ke tempat yang akan betegi nuwo. Hal ini merupakan cerminan kegembiraan masyarakat tentang akan datangnya tetangga baru atau keluarga inti yang baru. Kecuali itu untuk memberi kegembiraan dan semangat kerja kepada mereka yang sedang bergotong royong mendirikan rumah.

Apabila rumah tersebut telah berdiri masih dalam wujud rangka, belum dilengkapi atap dan dinding, maka disiapkanlah perlengkapan berikut ini :

- a. Kelapa bulat yang belum dikupas;
- b. Kundi atau pudi diisi air;
- c. Tebu hitam;
- d. Beras kuning;
- e. Uang logam;
- f. Putti mas/pisang mulli;
- g. Kue tapai balak;
- h. Lepat balak;
- i. Memasang bendera;

Semua "**uba rampe**" tersebut digantungkan atau dililitkan di atas kuda-kuda atap rumah, kemudian segera dikumandangkan adzan dan kundi dipecahkan, sedang pisang dan uang dihamparkan/diaurkan secara bersamaan.

Tindakan atau langkah seperti ini dilakukan dengan harapan agar seisi rumah nanti dijauhkan dari bala, dimurahkan rezekinya mengalami kedamaian/tentram sejahtera lahir maupun bathin.

Jika rumah tersebut telah selesai dan supaya rumah yang baru ini membawa kenyamanan/dingin bagi si penghuni, maka sebelum ditempati/nyemek nuwo, di atas kuda-kuda atau di atas rangka atap rumah digantungkan botol yang berisi air di tujuh sungai. Dengan demikian rumah tersebut sudah siap untuk ditempati. Selanjutnya ada berapa pantangan tentang baik dan buruknya suatu pekerjaan yang berkaitan dengan mendirikan rumah. Bagi orang Lampung mendirikan rumah termasuk dapur tentu saja, tidak baik dilakukan di antara dua khotbah. Maksudnya yaitu antara hari raya Idul Fitri dan hari raya Idul Adha, karena mereka percaya bahwa apabila rumah didirikan pada saat dimaksud tidak akan membawa kenyamanan bagi si penghuni. Kecuali itu dalam hal membangun sesuatu termasuk kalau akan bepergian ada suatu kepercayaan yang bertumpu pada hitungan empat. Biasanya menghitung waktu dimulai dari setiap tanggal 1 bulan Islam dengan bunyi hitungan sebagai berikut : **tulus, jadi, palangan dan ukhung**.

Sesuatu hitungan yang dianggap hari baik adalah hitungan yang jatuh pada **tulus**. Keadaan seperti ini ternyata berlaku pula pada praktek mendirikan tangga rumah termasuk dapur hitungannya harus selalu ganjil, yaitu : **tangga, tunggu, kekhidang dan ketinggalan**. Dalam hal hitungan yang dianggap paling baik yaitu harus jatuh pada **tunggu**.

Kepercayaan yang lain yaitu : Pandangan bahwa hari Selasa bukanlah hari yang baik bagi orang Lampung untuk mendirikan sesuatu bangunan, karena didasari pada suatu anggapan bahwa hari Selasa tersebut adalah hari api yang berarti panas.

8.1.2. Syarat-syarat Dapur yang "Baik".

Dalam hal syarat-syarat bagi dapur untuk dapat disebut sebagai dapur yang baik menurut ukuran pandangan setempat, kadang membawa keanehan bagi pandangan masyarakat luar yang hidup dalam budaya dan lingkungan yang berbeda. Tapi itulah suatu kenyataan bahwa pandangan masyarakat tentang baik dan buruk merupakan suatu gagasan yang sangat berperan pada wujud fisik yang dilahirkan. Wujud fisik dapur orang Lampung misalnya, jika dilihat hanya sekilas tentu tidak akan terkuak tentang butir-butir ide agar gagasan yang melatarbelakanginya. Untuk maksud itulah kita lihat disini mengapa dapur rumah tinggal orang Lampung memiliki wujud tertentu.

Ada beberapa prinsip atau ukuran yang dipakai oleh orang Lampung dalam menentukan membangun dapur yaitu :

1. Dapur harus berada di belakang rumah dan terletak di sisi kiri rumah. Pandangan ini didasari pada kepercayaan bahwa sisi kanan rumah tidak baik kalau dipakai sebagai dapur, karena sisi kanan derajatnya lebih baik dari kiri dan sisi kanan hanya cocok untuk penempatan tempat tidur.

Dapur harus ada di belakang rumah, karena ruangan depan rumah sebagaimana rumah-rumah tradisional di tempat lain adalah tempat yang diperuntukkan bagi kaum laki-laki, sedang bagian yang lebih belakang adalah untuk perempuan atau anak gadis. Dengan demikian dapur yang merupakan arena kegiatan kaum ibu/ anak gadis amat tepat berada di bagian paling belakang dari rumah, karena jarak dapur dan tempat mereka "berada" tidak terlalu jauh dan tidak perlu melewati ruang-ruang yang lain.

2. Air untuk memasak tidak diperbolehkan di bawa ke dapur melewati ruangan lain di dalam rumah, "way mak ngasi kukhuk lamban". Ini berarti harus diusahakan bahwa ruangan dapur perlu memiliki pintu tersendiri untuk langsung berhubungan dengan luar atau pekarangan, di mana air harus dibawa lewat.

3. Asap dapur yang ke luar dari tungku akibat pembakaran perlu diusahakan tidak memasuki ruangan dalam dapur seperti lapang agung dan kamar.

Adanya pandangan seperti ini berarti masyarakat Lampung sejak jauh hari sadar bahwa asap tidak baik bagi kesehatan dan memang rumah yang penuh dengan asap tidak cocok bagi rumah tinggal. Atas kesadaran inilah maka pada dapur orang Lampung akan selalu dijumpai jendela, sedang dinding di atas para/parow selalu dibuatkan semacam kisi-kisi atau ventilasi. Kecuali itu bangunan dapur tidak pernah dilengkapi plafond, agar sirkulasi asap dapur dapat lancar ke luar ruangan dapur.

4. Letak tungku dapur tidak diperkenankan berada dalam posisi lurus dengan pintu depan rumah; "nyani tukku mak ngasi lukhus khangok depan/ngeguai tekkou mak ngasi lukhus jamo belangan".

Pandangan ini didasari pada adanya kesadaran bahwa jika tungku berada pada posisi lurus dengan pintu depan, suatu saat "orang dapur" yang sedang kerja akan cepat dapat dilihat oleh tamu yang datang. Tentu saja tidak baik gadis tuan rumah yang sedang kerja dilihat oleh tamu yang kebetulan adalah bujang, apalagi pada zaman penjajahan Jepang yang khabarnya sangat tidak aman bagi keluarga yang memiliki anak gadis.

5. Letak tungku harus diusahakan menghadap ke sisi samping kiri rumah, sehingga "juru masak" ketika kerja tidak membelakangi atau menungging ruangan tengah atau lapang agung. Pandangan seperti ini didasari bahwa membelakangi atau lebih-lebih menungging terhadap ruangan tengah yang mungkin pada suatu saat ayah/ibu ada disana, dianggap tidak sopan. Oleh sebab itulah maka tungku selalu menghadap ke samping kiri rumah (ini terutama bagi orang Lampung pesisir beradat saibatin di daerah sampel).

8.1.3. Syarat-syarat Mendirikan Sekelak.

Sebagaimana telah disinggung pada permulaan tulisan ini, bahwa dapur panggung selalu memiliki sekelak sebagai foot box tungkunya. Ternyata dalam pekerjaan menempatkan/mendirikan sekelak tidak sembarangan, yaitu ada beberapa hal tertentu yang perlu diperhatikan atau diindahkan.

Sebelum upacara peresmian menempati rumah/budiom, maka sekelak atau kotak tungku belum dapat diisi dengan tanah. Setelah selesai acara budiom dilakukan, pada hari itu juga sekelak harus segera diisi tanah. Dengan demikian tidak baik apabila sesuatu acara berlangsung di rumah yang baru didirikan dan makanan yang dimasak berasal dari rumah tersebut. Apabila ini dilanggar akan mengakibatkan "panas" pada rumah yang bersangkutan. Sebab itu pulalah sekelak sebagai foot box tungku baru dapat diisi tanah sebelum budiom, dikhawatirkan ada yang lupa nanti bisa terjadi memasak sebelum budiom dilakukan. Untuk mengisi tanah ke dalam kotak sekelak biasanya menggunakan suatu wadah tertentu (sebagai takaran) dan jumlah takaran ini harus ganjil.

Antara alas sekelak dan tanah harus diberi lapisan daun jelatang/bulung jelatang dan daun pisang bulung punti. Maksudnya agar miyos atau api tidak mendatangkan bala. Setelah sekelak diisi tanah, maka tanah tersebut harus dipadatkan sebelum batu atau batu bata yang akan dijadikan tungku ditempatkan di atasnya.

Memadatkan tanah biasanya dilakukan oleh dua orang yaitu satu orang laki-laki dewasa dan satu orang ibu-ibu yang masih terhitung saudara ipar dari pemilik rumah. Di masyarakat Lampung dua orang tersebut dikenal dengan sebutan **mesikha**. Batu yang dijadikan tungku, sebelum ditempatkan di atas sekelak, harus digores/ditikol dengan besi atau golok di seputar atau sekelilingnya seraya memanjatkan niat yang diidamkan, maksud dari **menikol** ini adalah supaya batu yang akan dijadikan tungku tadi tidak lekas pecah dan dapat dipergunakan bertahun-tahun. Terkadang ada juga masyarakat Lampung yang menempatkan bongkahannya besi/tahi besi di bawah tanah tepat di bawah sekelak, sebelum dilakukan acara memasak pada pertama kalinya. Maksudnya adalah supaya kecelakaan kebakaran tidak akan terjadi di rumah itu.

8.2. Kepercayaan sehubungan dengan Dapur.

8.2.1. Penangkal.

Syarat yang lain, yang berkenaan dengan dapur yaitu lebih merupakan "**penangkal**" agar di dapur tidak akan terjadi kebakaran, atau pengisi rumah dapat hidup tenram. Tentang penangkal bagi masyarakat Lampung, untuk sekarang ini sudah banyak yang dilupakan, demikian juga pantangan-pantangan yang berkenaan dengan dapur. Hal ini dapat terjadi karena sudah sedemikian dalamnya pemahaman ajaran agama Islam yang dianut, sehingga beberapa praktik yang dipandang dari sudut Islam sedikit menyimpang yang dahulu merupakan kebiasaan, kini banyak yang ditinggalkan.

Namun tidak dapat dipungkiri, bahwa sekalipun ajaran Islam dapat diterima penduduk dengan baik, pada kenyataannya sisa-sisa kepercayaan lama, beberapa di antaranya masih dapat dilihat. Terbukti praktik yang berkenaan dengan penangkal dapur maupun rumah sampai kini masih ada yang melakukannya, antara lain :

1. Untuk menghindari agar tungku atau panas api tidak sampai ke para dan ke ruangan dapur, maka tulan puyuh/tulang puyuh dimasukkan ke dalam botol kecil, selanjutnya digantungkan di atas para.
2. Untuk menghindari supaya dapur/rumah tidak kebakaran maka di bawah sekelak dimasukkan sebongkah tahi besi; menurut keyakinan setempat bahwa tahi besi atau besi persani dapat menangkal makhluk jahat.
3. Cara yang lain untuk menolak makhluk halus jahat, yaitu pekarangan dapur disiram garam dan kopi, menurut kepercayaan setempat garam dapat menolak atau setidak-tidaknya makhlus halus tidak akan mampu merusak/mak nyadang. Sedang kopi memiliki kekuatan untuk menghilangkan bau amis di seputar dapur.

4. Untuk menghemat makanan dan minuman yang tersedia agar tidak cepat habis, maka tempat kapur sirih berupa botol kecil di tanam dalam posisi tengkurap di pekarangan rumah. Praktek semacam ini dapat pula dilakukan pada saat ada "keramaian" tertentu, maksudnya supaya makanan untuk umum tidak cepat habis.
5. Untuk menolak dan menghindari supaya maling di rumah pada saat diselenggarakannya "keramaian", air dimasukkan ke dalam botol kemudian ditutup rapat. Selanjutnya botol tersebut disimpan di tempat yang paling aman, paling tidak di tempat yang tidak mungkin dapat disentuh orang.
6. Adanya unsur daun jelatang di dalam sekelak, sebenarnya lebih bertujuan sebagai penangkal bala juga, yang maksudnya supaya keselamatan penggunaan sekelak dapat terjamin bebas dari segala gangguan dari makhluk gaib.

8.2.2. Pantangan.

Seperti halnya "penangkal", maka pantangan pun sampai kini masih dikenal dan dipakai dalam praktek kehidupan yang berkenaan dengan dapur, sekalipun sudah agak sulit untuk dijumpai pada setiap dapur atau rumah tangga masyarakat Lampung.

Beberapa pantangan yang masih dapat dijumpai itu antara lain :

1. Sebagaimana disebut di muka bahwa dapur letaknya yang ideal di sebelah kiri rumah; sisi kanan kalau ditempati dapur kurang baik, sebab sisi kanan derajatnya lebih tinggi dari sisi kiri. Oleh karenanya sisi kanan hanya cocok untuk kamar tidur. Ukuran kanan dan kiri ini ternyata dipakai sebagai ukuran pantangan bagi dua orang bersaudara atau lebih yang mendirikan rumah secara berdampingan. Ungkapan di masyarakat setempat yakni : '**pantang ngebayangi situha atau pantang ngebayangi bilik kebik situha**'. Artinya rumah termasuk dapur saudara kandung yang lebih muda pantang berada di sebelah kanan rumah saudara yang lebih tua atau kakak kandungnya.

Dalam hal ini karena sisi kiri derajatnya satu tingkat di bawah sisi kanan. Seperti halnya ukuran tentang "**tangan kanan lebih baik dari tangan kiri**".

2. Tuan rumah atau orang yang punya kerja pantang menggunakan tatal atau sisa-sisa kayu bekas pembuatan/penukangan rumah sebagai bahan bakar/kayu bakar untuk memasak. Pantangan ini didasari oleh suatu anggapan bahwa jika dilanggar rumah tersebut akan nyaman untuk dihuni.

3. Orang Lampung sangat pantang untuk mendirikan rumah dengan mendahulukan pembangunan dapur, karena akan celaka/kualat. Anggapan ini didasari oleh suatu keyakinan bahwa jika pantangan ini dilanggar maka makhluk halus akan tidak senang terhadap pemilik rumah.
4. Memakan makanan hasil masakan dari dapur rumah yang sedang didirikan merupakan pantangan yang sangat dipatuhi juga, sebab ada anggapan bahwa roh halus si penunggu bumi-tanah di mana rumah didirikan belum dimintai izin.
5. Jakhawan tungku mak ngasi nunjang bilik/kamar. Artinya; pantang pangkal kayu bakar menghadap bilik/kamar di waktu memasak. Pantangan ini didasari oleh suatu anggapan bahwa, nanti penghuni kamar sering bertengkar/cekcok/ribut.
6. Dang mejjong di pendulang. Artinya; nanti seisi rumah akan sering mendapat musibah. Pantangan ini didasari pada keyakinan bahwa mejjong di pendulang seperti menghadap mayat.
7. Dang mejjong di tuttung ni jan. Artinya pantang duduk di atas tangga rumah/dapur, karena dikhawatirkan kemasukan makhluk halus. Maksud pantangan ini tidak baik jika orang duduk di tengah-tengah tempat jalan orang berlalu lalang.
8. Khangok bilik mak ngasi behadapan. Artinya; pintu kamar tidak boleh/pantang berhadapan. Pantangan ini di dasari oleh suatu keyakinan bahwa nanti isi rumah akan berantakan atau dengan kata lain keluarga berantakan.
9. Hakhu mak ngasi digadakon disanak, kanah jadi akau. Artinya alu tidak boleh/pantang untuk memukul anak-anak, nanti jadi sebangsa burung yang sering merintih. Pantangan ini didasari oleh suatu keyakinan bahwa alu bukan alat dapur sembarang, karena ia memiliki nilai magis.
10. Mak ngasi nyakhuk mi dilom khayoh. Artinya; tidak boleh/pantang mengambil nasi masih dalam periuk atau langseng, karena nanti akan menjadi orang yang pemarah/kanah jadi jamma balak hati:
Maksud pantangan ini yaitu mendidik supaya orang menjadi sabar dan tertib, yaitu sekalipun sudah lapar hendaknya tidak bertindak seperti orang yang tidak tahu adat.
11. Mak ngasi jakgawan jak jelatong. Artinya; tidak boleh/pantang menggunakan kayu bakar dari pohon jelatang. Karena nanti bahaya api datang karena jelatang ditetai apui.
12. Lakkut dilom khayoh mak ngasi dikuahi. Artinya; kerak dalam periuk tidak boleh/pantang diberi kuah, nanti akan menjadi orang pemalas. Maksud pantangan ini sama dengan **mak ngasi nyakhuk mi dilom khayoh**.

13. Dang nyuaah jakhawan jukhak. Artinya; pantang menggunakan kayu bakar terbalik di waktu masak, nanti si pemasak waktu melahirkan bayinya sungsang. Maksud dari pantangan ini yaitu mendidik supaya orang bertindak secara tertib dan runtut, mana yang harus didahulukan dan mana yang harus dibelakangkan.
14. Way ni mi mak ngasi tikippahkan di sekelak. Artinya; air nasi pada waktu memasak tidak boleh/pantang dibuang pada sekelak, nanti hama banyak datang di sawah atau ladang. Maksud dari pantangan ini supaya orang bertindak pembersih sehingga dapur tidak kelihatan kotor.
15. Baya apui mak ngasi disiram way. Artinya; pantang bara api yang masih menyala disiram air, nanti way kukhuk di sekelak atau air nanti masuk ke bawah sekelak. Maksud pantangan ini sama dengan maksud way ni mi mak ngasi ditippahkon di sekelak.
16. Mi mak ngasi mati apui. Artinya; nasi yang sedang dikeringkan di tungku tidak boleh sampai mati apinya, nanti anak laki-laki di rumah/ayah yang memakan nasi tersebut dapat mengalami impotensi. Maksud dari pantangan ini mendidik supaya orang berlaku sabar, sehingga memasak nasi hasilnya benar-benar matang dan enak rasanya.
17. Mak ngasi nganik mi matah. Artinya; tidak boleh memakan nasi yang masih mentah nanti kecantikan orang yang bersangkutan akan semakin memudar. Maksud pantangan ini adalah mendidik supaya orang bertindak tertib.
18. Mak ngasi mengan di sekelak. Artinya; tidak boleh/pantang makan di sekelak, nanti menjadi orang pelupa. Maksud mendidik supaya orang menjadi tertib dan sopan.
19. Mak ngasi mangan cocok, kanah mak jadi daging. Artinya tidak boleh orang makan sambil berdiri, nanti tidak jadi daging. Maksudnya adalah mendidik supaya bertindak tertib dan sopan.
20. Mak ngasi naum kambas. Artinya; pantang memepes kambas nanti si raja hutan akan datang mendekat.
21. Mak ngasi mangan pedom, kanah jadi ulai. Artinya; pantang makan sambil bertiduran nanti akan menjadi ular. Maksud pantangan ini ialah supaya orang bertindak tertib dan teratur.
22. Mak ngasi nyakhuk mammis makai alat si bankhiih. Artinya; pantang menyiduk air nira yang sedang dimasak dengan menggunakan alat yang selain cidukannya. Maksud pantangan ini ialah mendidik orang untuk selalu bertindak menempatkan sesuatu pada tempatnya.

23. Nyani yuk mak ngasi tikhatakon. Artinya; pantang membuat alat peniup api yang terbuat dari potongan bambu pantang diratakan ujung pangkalnya.
24. Lesung musti telekkop. Artinya; pantang meletakkan lesung secara tengadah nanti hidup kita selalu melarat. Maksudnya ialah supaya lesung tersebut selalu dalam keadaan bersih, jadi mendidik supaya orang bertindak pembersih.
25. Pikhing mengan mak dapok kekhing. Artinya; sehabis makan usahakan piringnya jangan sampai kering, melainkan harus disiram, nanti supaya rezekinya tidak seret. Maksud supaya orang yang tengah makan tangannya dicuci/cuci tangan/air kohokan.
26. Dang musekham pettung. Artinya; jangan menyiram puntung api, nanti kualat. Maksud pantangan ini adalah supaya sekelak tidak penuh air.
27. Dang ngeppik tudung tegayang. Artinya; tutup nasi pantang diletakkan terlentang, karena sama saja dengan menolak rezeki yang datang. Maksud pantangan ini ialah supaya orang bertindak pembersih, karena kalau tutup nasi itu terlentang dengan sendirinya akan kotor.
28. Dang mengan pikhing khua tako. Artinya; jangan menggunakan dua lapis piring pada waktu makan, nanti beristri dua. Maksudnya adalah tidak baik jika makan sampai menggunakan wadah lebih dari satu piring.
29. Lamon jak mengan lajou geluk menjak. Artinya; kalau sudah makan langsung berdiri, nanti akan menjadi orang pemalas. Maksudnya mendidik supaya tidak menjadi orang yang tergesa-gesa.

8.3. Ungkapan-ungkapan yang berhubungan dengan dapur.

Adanya beberapa ungkapan yang berhubungan dengan dapur, tampaknya merupakan gambaran betapa besar fungsi di dalam suatu kebudayaan yang di dukung oleh kelompok suku/bangsa yang bersangkutan. Kecuali itu dapur dapat dipandang sebagai salah satu sumber ide dalam rangka melahirkan ungkapan-ungkapan, terutama sekali apabila ungkapan tersebut ternyata dapat menyebar dan diterima oleh masyarakat.

Ternyata ungkapan dimaksud dapat pula dijumpai pada masyarakat Lampung, baik yang berupa perumpamaan maupun peribahasa, sebagaimana dapat dilihat berikut ini.

8.3.1. Perumpamaan sehubungan dengan Dapur.

1. **Patoh mugungan.** Artinya; kehilangan pantuan dari suatu keluarga akibat meninggal dunia.
2. **Sai jonjongan.** Artinya; satu rumah/serumah, maksudnya apabila orang yang serumah pisah jonjongan berarti keluarga tersebut sudah tidak akur lagi dan tidak mungkin bersatu lagi dalam satu rumah.
3. **Sai panutukhan.** Artinya; satu tumpias, maksudnya untuk menjelaskan "masih tetangga dekat".
4. **Lagi sai jonjongan.** Artinya; menunjukkan serumah belum berpisah.
5. **Pandai nyak carukan jinjongmu.** Artinya saya mengerti takaran-takaran nasibmu. Maksudnya yaitu saya telah dapat mengukur kemampuan dan kedalaman ilmu yang kau miliki. Ungkapan ini biasanya digunakan untuk mengungkap perasaan menelanjangi apa yang disombongkan orang kepada diri kita.
6. **Rayoh kup, belanga kup.** Artinya; periuk satu, belanga satu (periuk tutup, belanga tutup), maksudnya adalah untuk mengutarakan sindiran kepada seseorang yang selalu menyendirikan diri, tidak mau bergaul dan tidak ingin dikenal.
7. **Gulai langkut.** Artinya; sayur kerak nasi. Maksudnya adalah makan nasi dan sayur dari bahan dan periuk yang sama.
8. **Malelang pajak akit.** Artinya; cukup empuk karena sering diperang dan diangkat, maksudnya adalah untuk menggambarkan **sescorang** jagoan dan berpengalaman luas.
9. **Kuari ratong tegi.** Artinya; tamu datang bukan pada waktunya/di siang bolong, maksudnya untuk menggambarkan seseorang yang melakukan pekerjaan yang tidak tepat waktunya (pengetian **tegi** adalah pukul 12.00 bagi orang Lampung ialah saat makan siang telah selesai sedang makan sore waktunya masih jauh).
10. **Lamonga langkutni.** Artinya; terlalu banyak kerak nasinya, maksudnya adalah untuk menggambarkan sepasang suami istri hidup terpisah berjauhan, sehingga terpaksa memasak nasi sendiri-sendiri.

8.3.2. Peribahasa yang berhubungan dengan dapur.

Peribahasa yang dimaksud dapat dikemukakan sebagai berikut :

1. Mak nyusukh gakhang kimak wak si dodok, atau mak nyusukh gakhang lamon makko si dodok.

Artinya ; tidak mungkin kita ke bawah gakhang (tempat pembuangan limbah dapur) kalau tidak ada yang akan diambil. Maksudnya adalah tidak mungkin kita melakukan sesuatu kalau tidak ada maksud, jadi sama dengan ada udang di balik batu.

2. Nyak pandai di tukkumu.

Artinya; Saya tahu di tungkumu, maksudnya bahwa saya mengetahui persis tentang keadaan rumah seseorang. Ungkapan ini kerap digunakan untuk menyindir seseorang yang angkuh. Peribahasa ini sama dengan "Nyak pandai di kegahanmu. Artinya; saya tahu tempat berasmu.

3. Langok way mak makhunggak.

Artinya; kering air tak mendidih, maksudnya menunjukkan suatu pekerjaan yang dilakukan tidak mendatangkan hasil/sia-sia. Peribahasa ini sama dengan "nyampokhon oyah di way", artinya mencampurkan air di kali, atau "tutung mak mesak" artinya; mutung tidak matang (percuma).

4. Nginjan way pakai kecadang, atau ngatet way pakai bayuk.

Artinya; mengambil air dengan wadah yang berlubang, seperti kecadang atau bayuk. Maksudnya untuk menggambarkan seseorang yang boros, atau sesuatu yang diterima tidak ada yang nyangkut.

5. Agak-agak sama liak tentong way tentong tuba, cawa kintu dang lupa cawa eh dang dipakai.

Artinya; lihat-lihat sesuatu, mana yang air mana yang tuba, kata nanti jangan lupa, kata eh jangan dipakai. Maksudnya berbuat sesuatu lihat-lihat keadaan, dan jangan terlalu cepat memastikan sesuatu karena hal yang pasti hanya di tangan Tuhan dan jangan terlalu cepat menganggap enteng atau mencemoohkan sesuatu atau orang lain.

6. Mulawai dilom cumbung.

Artinya; menangguk ikan dalam mangkok. Maksudnya pekerjaan yang sangat mudah dilakukan atau suatu pekerjaan yang dilakukan tidak sesuai dengan potensi yang dimiliki orang yang bersangkutan.

7. Kuah tekipah di lakkut.

Artinya; kuah tertumpa di kerak nasi. Maksudnya lebih baik rugi untuk famili dari pada untuk orang lain.

8. Tettong olok tettong tobow.

Artinya; lihat-lihat air dan tuba/kepayang. Maksudnya hendaknya jangan menyamaratakan setiap orang, lihat-lihat dulu orangnya atau sesuatu tindakan harus memperhatikan situasi dan kondisi terlebih dahulu.

9. Mengan sang sudu mutah sang takung.

Artinya; makan sesendok muntah setakung (wadah yang terbuat dari pelepas pinang). Maksudnya mendapatkan keuntungan sedikit ternyata mengakibatkan rugi besar.

10. Mak mudah gila kucing nyeluk iwa lom kikhang.

Artinya; tidak mudah bagimu kucing mengambil ikan dalam kikhang (alat mengasap). Maksudnya ialah sesuatu pekerjaan yang terlibat mudah dilakukan orang lain ternyata dilakukan oleh kita susah juga.

11. Jakhawan totok taban, nyongjong ngejukak lesung.

Artinya; memotong kayu bakar di gendongan, memasak sekarang menumbuk padi di lesung sekarang juga. Maksudnya menggambarkan kehidupan orang yang selalu bekerja tidak terencana dan melakukannya selalu terburu-buru.

12. Sippa biduk ditimba saiya jung tilayakhi.

Artinya; biduk dapat berarti batu gilingan cabé, mana biduk ditimba itulah perahu yang dilayari. Maksudnya dimana bumi dipijak di situ langit dijunjung.

13. Bacak tekippah jak takkop.

Artinya; lebih baik meluber dari pada tumpah seluruhnya. Maksudnya lebih baik mencegah dari pada mengobati.

14. Balang hellu luncak-luncak dikudan, miwang kak haga nuttu lalangkak haga mengan.

Artinya; belalang hellu loncat-loncat dibelakang rumah, nangis di waktu akan menumbuk, ketawa di waktu akan makan. Maksudnya menggambarkan seseorang yang pemalas, kalau hendak bekerja selalu sedih tapi senang di waktu akan menikmati hasilnya.

8.4. Upacara dan Maknanya sehubungan dengan Dapur.

Sebagaimana yang telah disinggung pada permulaan bab ini bahwa, upacara khusus yang berkaitan dengan dapur dalam arti dapur terlepas kaitannya dengan rumah, pada masyarakat Lampung tidak dikenal. Namun sebaliknya upacara yang berhubungan dengan rumah dilaksanakan oleh masyarakat Lampung adalah tidak dapat dilepaskan kaitannya dengan "upacara dapur".

8.4.1. Ngababali.

Membicarakan kegiatan upacara yang berkaitan dengan hal yang dimaksud di atas, patut dicatat disini adalah upacara ngababali. Arti upacara ini, yaitu perdamaian;

dengan pengertian meminta perdamaian pada penghuni tanah yang dianggap menguasainya. Dengan harapan supaya yang menempati tanah tersebut tidak mendapat gangguan dari roh-roh halus, dan kehidupan rumah tangga bahagia dan sehat.

Pelaksanaan upacara ini dapat dilakukan pada siang maupun malam hari, biasanya diselenggarakan di tempat lokasi/lahan yang akan didirikan bangunan rumah. Penyelenggara teknis upacara adalah pawang/dukun yang dapat melaksanakan permintaan damai kepada roh-roh halus atau yang dapat memindahkan roh halus ke tempat lain. Kecuali dukun sebagai pemimpin upacara, tentu saja keluarga yang akan menempati lahan tersebut beserta famili-famili terdekat atau tetangga datang bersama-sama ke tempat upacara.

Adapun persiapan yang perlu disediakan dalam pelaksanaan upacara, yaitu :

1. Ayam atau kambing;
2. Telur ayam;
3. Ketan yang telah dimasak;
4. Tintin (kelapa yang telah diparut kemudian dimasak dengan gula);
5. Rukuk/rokok dan pengasan/sirih;
6. Talos halom (talas hitam);
7. Tebu halom (tebu hitam);
8. Ubi halom (batang ketela hitam);
9. Andamali (sejenis pohon belukar);
10. Kikisan emas dan perak;

Setelah semuanya telah siap maka dukun memimpin dengan cara membaca do'a bersama, kemudian dilanjutkan dengan penyampaian permintaan kepada penghuni yang menguasai tanah "**ngilu jawon sang penduduni samang**". Artinya; minta jauh, mohon agar penghuni makhluk halus yang menempati lahan tersebut pindah sejauh suara siamang kalau berbunyi tidak kedengaran lagi.

Setelah acara tersebut selesai maka dilanjutkan dengan menanam telor ayam, talos hitam, andamali, ubi halom, kikisan emas dan perak di tempat upacara diadakan. Selanjutnya diadakan pembagian sesajen/sekunyit kepada para peserta upacara untuk di makan bersama. Sedang rokok dan sirih menjadi teman hidangan makan dan kain putih sebagai alat perlengkapan upacara di bawa kembali.

Adapun lambang atau makna yang terkandung dalam upacara ini, seperti : **Sekunyit** (ayam, kambing yang telah dimasak, ketan kuning dan tintin) adalah sebagai jamuan makan antara peserta upacara dengan makluk halus yang menguasai lahan yang bersangkutan.

Kain putih dimaksudkan sebagai tujuan pelaksanaan upacara adalah suci dan baik. **tebu, talos, ubi, kikisan emas dan perak** melambangkan pemberian orang yang akan menempati lahan kepada roh-roh halus, karena barang-barang yang serba hitam, emas dan perak adalah barang dan warna yang disenangi roh halus. **Andamali** (tumbuhan sejenis belukar yang lebat buahnya), melambangkan agar calon penghuni rumah kelak mendapat ketenangan dan dimurahkan rezekinya.

8.4.2. Betegi Nuwo.

Apabila acara ngababali telah selesai maka langkah berikutnya, adalah dilakukannya acara betegi nuwo/mendirikan rumah sebagaiimana yang telah disebut pada permulaan bab ini. Maksud upacara betegi nuwo ini adalah meminta izin menempati lahan, memohon perlindungan kalau ada yang akan mengganggu serta memohon keselamatan, kesejahteraan kepada makhluk halus yang menunggu di lahan tersebut sebelum makhluk tersebut pindah ke tempat jauh atau tetap menunggu disitu.

Benda-benda sajian yang dipersiapkan pada acara begeti nuwo adalah :

1. Bubur merah/bubur abang;
2. Bubur putih;
3. Rokok/rukuk;
4. Sirih/mangan;
5. Ayam/manuk;

Sajen tersebut di atas dipersembahkan pada saat akan betegi nuwo (mendirikan rumah) yang diawali dengan kata pengantar/nyebut dilakukan oleh orang yang dianggap memiliki kekuatan untuk maksud tersebut/tetua adat/dukun.

Adapun lambang atau makna yang terkandung dalam sajen penyerta upacara betegi nuwo ini, yaitu : **Bubur merah, bubur putih, rokok dan sirih/mangan**, diletakkan di atas accak (takir) sebagai persembahan yang diperuntukkan bagi roh-roh sebagai penghormatan. Sedang ayam dikubur di bawah tiang utama rumah yang akan didirikan melambangkan sebagai "**korban**" (tumbal) agar calon penghuni rumah mendapat restu dari si penunggu.

8.4.3. Budiom/Nyemek Nuwo.

Apabila pekerjaan mendirikan rumah telah selesai, sebelum rumah tersebut di tempati maka diadakanlah upacara budiom (upacara mendiami rumah baru). Maksud upacara ini diadakan kecuali sebagai ungkapan rasa syukur kepada Tuhan, bahwa pekerjaan pendirian rumah telah selesai, tapi juga merupakan "**permintaan Izin**" kepada yang Maha Kuasa untuk mengisi rumah.

Dengan tujuan agar si pengisi rumah mendapat ketentraman dan kebahagiaan, dijauhkan dari bala dan celaka.

Beberapa persiapan yang disediakan pada pelaksanaan upacara yaitu :

1. Nasi dalam periuk yang belum di keduk-keduk;
2. Ketan kuning kukusan/sekunyit;
3. Tintin (kelapa parut campur gula);
4. Ayam panggang;
5. Beras kuning;
6. Air putih;

Jalannya pelaksanaan upacara, yaitu sebelum pimpinan berikut peserta upacara memasuki ruangan rumah, rumah harus diisi oleh seorang wanita yang telah berumur.

Sanak famili dan kerabat terdekat dari yang empunya rumah, dengan dipimpin oleh pemimpin upacara melakukan prosesing yaitu mengelilingi rumah sebanyak tiga kali, disertai dengan memanjatkan ayat-ayat suci dan memuji kebesaran Tuhan. Pada saat itu pemimpin upacara menaburkan beras kuning dan menyiram air di sekeliling sudut rumah. Selanjutnya mereka ini memasuki rumah lewat pintu depan. Tepat di depan pintu pimpinan memberi salam (salam agama Islam), sedang pintu tersebut masih terkunci. Selanjutnya pintu diketuk minta pintu dibuka/buka khangok, wanita tua yang ada di dalam segera membalas salam dan menanyakan keperluan si orang yang datang, "api lapah kutti?", maka dijawab "sikam haga.nunggu lamban" atau saya akan menempati rumah.

Setelah pintu dibuka maka seluruh peserta upacara memasuki rumah secara tertib untuk kemudian mengambil tempat duduk (bersila) masing-masing. Dilanjutkan kemudian dengan memanjatkan do'a bersama-sama. Selesai berdo'a; ketan kuning, ayam panggang dan nasi dibagikan untuk santapan bersama.

Dengan demikian selesai sudah upacara ini, maka rumah tersebut secara resmi telah siap untuk dihuni. Adapun lambang/arti dari benda-benda penyerta tersebut; seperti beras kuning dan air putih dimaksudkan agar penyakit yang datang akan sirna seperti beras tersiram air, sedang ketan dan ayam panggang serta nasi untuk persiapan makan bersama.

BAB IX

KOMENTAR PENULIS

Bagi orang Lampung, dapur diusahakan berada di belakang rumah tempat tinggal. Ini merupakan konsepsi dasar bagi orang Lampung dalam membangun dapur. Ditinjau dari segi pembagian ruangan (lay Out), tampaknya dapur statusnya lebih rendah dari kamar tidur dan ruangan lainnya. Oleh karena itu betapapun pentingnya dapur selalu berada di belakang rumah.

Cara membangun dapur dan peletakan dapur dalam pola bangunan rumah secara keseluruhan oleh orang Lampung telah dipikirkan berdasarkan fungsi dapur itu sendiri. Dengan demikian, hal-hal yang mendukung kenyamanan pemakaian dapur dan syarat-syarat kesehatan bagi penghuni rumah serta segi-segi keamanan penggunaan dapur ikut menjadi perhatian dalam menata ruangan dapur dan peletakan dapur.

Agar tidak terjadi polusi udara akibat asap dapur, diusahakan asap tidak memasuki ruangan rumah, oleh karenanya ruangan dapur merupakan bagian ruangan rumah yang tersendiri yang dipisahkan dengan dinding dari ruangan rumah. Dan dibuat beberapa jendela, serta dinding dapur di depan tungku diberi lubang, untuk lancarnya asap dapur keluar dari ruangan dapur, sehingga asap tidak akan memasuki ruangan rumah.

Limbah air agar jangan mengganggu orang dapur dari bau yang tidak sedap dan menghindarkan lapuknya lantai ruangan dapur akibat adanya genangan air, tempat pembuangan limbah air dapur dibuatkan tempat khusus yang disebut "**gakhang**" dengan posisi lantainya lebih rendah dari lantai ruangan dapur.

Letak WC dalam arti tempat buang air, belum merupakan tempat khusus yang permanen. Pada umumnya orang Lampung yang masih berpola hidup tradisional dan hidup di lingkungan pedesaan membuang air pada pinggir kali, bahkan ada yang di kali itu sendiri, yaitu di muara tempat pemandian/pakkalan. Khusus untuk pria di pinggir kali, karena pemandian mereka di bagian hulu sungai pemandian wanita.

Sejak tahun tujuh puluhan mulai meluasnya penggunaan WC secara permanen. Hubungannya dengan dapur dipolakan agar dapur lebih dekat dengan sumber air (Lampung : khedik jak way). Keamanan dapur memperhatikan keamanan dari hewan masuk, makanan yang diperam tidak dicuri orang. Keamanan gadis-gadis agar tidak diganggu oleh bujang-bujang yang iseng dibuatkan jendela yang tinggi dan berjeriji.

Untuk keamanan dapur dari api tungku, mereka membuat kotak tungku yang berisi tanah yang disebut **sekelak**. Dengan kondisi dan pola pikir di atas, maka dapur bagi orang Lampung masih merupakan kebutuhan pokok dan dasar pemikiran dalam mendirikan rumah tempat tinggal.

Bagi lingkungan yang mendukung dan adanya tenaga untuk mengolah hasil lingkungan, ternyata masih banyak yang dapat dihasilkan dengan memakai prasarana dapur. Namun dapur tradisional bagi orang Lampung belum banyak bernilai ekonomi dalam arti sebagai sarana mata pencaharian pokok.

Pemanfaatan dapur untuk menambah penghasilan keluarga masih terbatas pada wujud makanan tertentu dan hanya dilakukan oleh orang-orang tertentu di daerah tentu saja, seperti di daerah Lampung Utara dan Lampung Tengah antara lain kreasi kaum wanita membuat kerupuk ikan. Secara ekonomis pekerjaan ini cukup menguntungkan karena ikan dan sagu relatif mudah di dapat di daerah Lampung. Pengolahan ubi kayu menjadi kerupuk ubi demikian pula.

Hampir di seluruh Lampung di sepanjang tahun ada usaha membuat gula aren. Pekerjaan ini bernilai ekonomis apabila dilakukan di pedesaan yang kayu bakarnya mudah dicari, namun karena terbatasnya bahan baku atau pohon aren/hanau dan membutuhkan keterampilan khusus untuk memproduksinya hanya dilakukan orang tertentu saja di desa.

Membuat minyak goreng/minyak kelapa dan minyak tuba/kepayang dikerjakan secara tradisional, banyak menyita waktu yang secara ekonomis kurang menguntungkan. Kegiatan ini umumnya dilakukan untuk memenuhi kebutuhan keluarga sendiri atau persediaan untuk menghadapi keramaian tertentu saja. Usaha ke arah yang lebih memberi peluang untuk fungsionarisasi dapur sebagai prasarana untuk menambah penghasilan keluarga banyak dirintis oleh PKK. Melalui kegiatan PKK inilah merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan ibu-ibu, khususnya dalam pemanfaatan dapur untuk memproduksi makanan yang dapat menunjang penghasilan keluarga.

Berkaitan dengan alat memasak, masyarakat awam belum banyak mengetahui apa itu SII (Standart Industri Indonesia), yaitu tentang apa saja produk yang telah lolos sensor dan banyak dipakai. Mereka banyak dipengaruhi oleh pengalaman pemakaian barang-barang keperluan rumah tangga termasuk peralatan dapur. Seseorang akan tidak mengulangi lagi membeli suatu barang yang pernah ia beli ternyata cepat dan banyak kerewelan lain yang dialami atas barang tersebut.

Akhirnya walaupun suatu barang dari produksi yang sama telah banyak mengalami perbaikan dan peningkatan mutu masih saja dianggap tidak baik, karena pengalaman yang lalu. Demikian pula sebaliknya barang-barang yang baik akan selalu dicari walaupun mutunya mulai menurun.

Memang ada semacam lingkaran setan yang mengaitkan pilihan konsumen dengan mutu dan harga produk. Istilah "**Alah membeli menang memakai**" masih menjadi motto di kalangan masyarakat awam, tentunya termasuk Lampung. Hal ini nampak motto orang Lampung yang artinya sama dengan moto di atas adalah "**Bacak ngalah ngembeli, asal menang kak makai**".

Selain persoalan sikap di atas masih ada satu sikap masyarakat yang terlalu fanatik pada segala sesuatu yang datang dari luar negeri. Pada kurun waktu sampai tahun 1949 an, kata luar belum dipakai yang ada adalah istilah "**buatan negeri**". Sekarang untuk ayam Ras disebut "**ayam negeri**", telur ayam negeri (nilainya mulai menurun). Bagi kalangan masyarakat yang fanatik barang luar negeri ini, membeli dan memakai barang buatan luar negeri bukan soal mutu dan harga, tetapi soal selera dan bahkan gengsi. Membeli produk luar negeri bagi mereka bukan lagi sekedar kebutuhan, melainkan merupakan bagian dari gaya hidupnya. Mereka ini kebanyakan berasal dari kalangan menengah ke atas yang cukup tinggi daya belinya. Mereka mendapat julukan dari kalangan bawah dan rakyat kecil sebagai golongan elite. Akhirnya golongan ini memang berhasrat untuk dikatakan lebih hebat, bukan karena kemampuan dirinya, tetapi materi yang melekat pada dirinya. Istilah masalah psikologis dan emosional yang oleh kalangan pengamat yang mengomentarinya dengan sikap mental bangsa Indonesia dikatakan salah satu bentuk kemiskinan rohani. Pada tahun-tahun belakangan ini, kemiskinan rohani bukan lagi monopoli golongan menengah atau elite saja, golongan bawahpun kalau mampu akan melakukan hal yang sama. Hasrat mereka untuk menempeli diri dengan barang luar negeri terhalangi oleh penghasilan yang tidak memadai. Akhirnya masyarakat kita menjadi masyarakat konsumtif.

Karenanya sasaran paling penting dan jangka panjang, memperkenalkan barang-barang tradisional yang dihasilkan sendiri minimal buatan dalam negeri. Adalah usaha yang ditempuh dan paling strategis untuk mengubah sikap masyarakat seperti yang diutarakan di atas. Menyembuhkan sikap masyarakat yang keliru itu sama pentingnya bahkan lebih penting dan sulit dibandingkan memproduksi produk industri itu sendiri.

Salah satu indikator dari produksi dalam negeri ialah ciri khas suatu barang yang menggali dari peralatan tradisional seperti sasaran penelitian ini menjadi penting artinya.

Peralatan dapur adalah alat kelengkapan bagi setiap manusia bagaimanapun tingkat kebudayaan dan peradabannya. Ibu-ibu sangat berkepentingan dalam hal peralatan dapur ini. Karenanya dengan kurang berhati-hati dan kurang dini memberikan pengertian tentang sikap konsumtif serta kegairahan kecintaan terhadap peralatan yang dapat dibuat sendiri akan berakibat fatal. Ibu-ibu akan menjadi konsumen produk-produk industri yang semestinya tidak perlu mereka beli. Gejala ini sudah mulai terasa, di mana peneliti sudah mengalami kesulitan menemukan peralatan dapur tradisional rumah tangga-rumah tangga di perkampungan penduduk yang telah tersentuh arus komunikasi dan transportasi yang lancar.

Barang-barang yang terbuat dari alumunium, plastik dan bahkan faber glass sudah mulai menggantikan peralatan-peralatan tradisional. Barang-barang tersebut sudah pasti di dapat dengan membeli, karena belum dapat dibuat sendiri. Bagi sementara kalangan ibu-ibu menjadikan peralatan dapur yang mereka beli dari kota, lebih-lebih dari super market telah menjadi mode, bahkan tidak jarang peralatan dapur itu menjadi barang pajangan di ruang tamu rumahnya.

Kita semua yakin penggunaan produksi dalam negeri dan bila mungkin peralatan tradisional yang diolah menjadi bermutu baik dan bernilai seni akan banyak membantu perkembangan dan kekuatan ekonomi nasional suatu negara. Di Jepang misalnya, meskipun pasaran industrinya menjangkau dunia, mereka masih mengandalkan konsumen dalam negeri. Berkisar tahun 1970 an ke atas terdapat lagi istilah ejekan yang berkembang dengan kata-kata "**kampungan**". Kampungan ini dimaksudkan tidak sopan dan lugu, memakai pakaian tradisional atau dalam negeri atau memakai buatan sendiri. Jarang budayawan-budayawan kita yang mengulas dan memprotes istilah ini. Akhirnya seolah-olah semua yang berbau kebudayaan bangsa Indonesia dikatakan kampungan. Kalau telah demikian maka akan sirna bangsa Indonesia yang berkebudayaan indah dan tinggi ini.

Semoga dengan dikomunikasikannya peralatan dapur tradisional ini akan merupakan tawaran alternatif bagi bangsa kita. Kita tawarkan benda-benda budaya yang pernah mereka miliki dengan berbagai keistimewaannya dibanding barang-barang produksi luar negeri yang belum tentu sesuai dengan kondisi wilayah Indonesia. Penelitian dan pengungkapan peralatan tradisional ini masih perlu dilanjutkan, sebaiknya dengan makin banyak diungkap dan dikomunikasikan maka semakin banyak pula kecintaannya peralatan dapur selalu berkaitan dengan ekosistem dan kemampuan ekonomi masyarakat.

Dengan demikian untuk tahap-tahap sekarang ini apa yang dapat kita hasilkan sendiri belum perlu ditukar dengan produk industri tanggih, tentunya perhatian pada sektor penunjang lainnya terhadap peralatan dapur ini perlu pula mendapat perhatian.

Perhatian, kesayangan dan pengetahuan tentang dapur dan alat memasak tradisional ini bukan hanya untuk menyadarkan kembali bagi produsen dan mayarakat pendukungnya, akan tetapi lebih jauh untuk meningkatkan kecintaan terhadap wawasan nusantara.

Dengan dikenalnya benda-benda budaya termasuk peralatan memasak tradisional dari masing-masing daerah, akan melahirkan saling silang ilmu dan ketrampilan (local genius) di antara berbagai pengrajin tradisional di Nusantara ini.

Manfaat lain yang diharapkan ialah adanya usaha membangkitkan kembali kemampuan teknik tradisional yang akan selalu melestarikan benda-benda budaya

DAFTAR PERPUSTAKAAN

1. ABDULLAH, TAUFIK.
1982 **Pemuda dan Perubahan Sosial.** Jakarta : LP3ES.
2. ASSAURI, SOFYAN.
1978 **Management Produksi.** Jakarta : Lembaga Penerbit FE UI.
3. BAHSAN, M. ADNAN, et-al.
1982 **"Pelestarian Nilai-Nilai Adat dan Upacara Perkawinan Adat Lampung Pesisir".**
Makalah Seminar dalam rangka Dies Natalis ke XVII Universitas Lampung.
4. HARSOYO.
1984 **Pengantar Antropologi.** Bandung : Bina Cipta.
5. KANTOR STATISTIK PROPINSI LAMPUNG.
1982 **Penduduk Propinsi Lampung Menurut Kabupaten Kotamadya dan Kecamatan.** Lampung.
6.
1984 **Sensus Pertanian Propinsi Lampung.** Telukbetung.
7.
1985 **Lampung Dalam Angka 1984.** Lampung
8. KANWIL DEP. PERINDUSTRIAN LAMPUNG
1984 **Laporan Tahunan.** Lampung
9. KASRYNO, FAISAL.
1984 **Prospek Pembangunan Ekonomi Pedesaan Indonesia.**
Jakarta : Yayasan Obor Indonesia.
10. KOENTJARANINGRAT.
1982 **"Masalah-masalah Pembangunan : Bunga Rampai Antropologi Terapan.** Jakarta : LP3ES.
11.
1984 **Beberapa Pokok Antropologi Sosial.** Jakarta : PT. Dian Rakyat.
12.
1985 **Pengantar Ilmu Antropologi.** Jakarta : Aksara Baru.
13. NURSID, SUMAATMADJA.
1981 **Pengantar Study Sosial.** Bandung : Alumni.

14. POERWADARMINTA, WJS.
1976 **Kamus Umum Bahasa Indonesia.**
Jakarta : Balai Pustaka.
15. PROYEK INVENTARISASI DAN DOKUMENTASI KEBUDAYAAN DAERAH LAMPUNG.
1980 **Adat Istiadat Daerah Lampung.** Lampung.
16.
1982 **Isi dan Kelengkapan Rumah Tangga Tradisional menurut Tujuan, Fungsi dan Kegunaannya.**
Lampung.
17.
1984 **Makanan, Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Penyajiannya.**
Lampung.
- 18. PROYEK PENGEMBANGAN PERMUSIUMAN LAMPUNG.
1985 **Mengenal Kerajinan Tembikar Bakung Lampung.**
Lampung.
19. SALIM, EMIL.
1983 **Lingkungan Hidup dan Pembangunan.**
Jakarta : Mutiara.
20. SAYOKYO dan PUDJIWATI SAYOKYO.
1982 **Sosiologi Pedesaan.**
Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
21. SOEKANTO, SOERJONO.
1970 **Sosiologi Suatu Pengantar.**
Jakarta : Yayasan Penelitian UI.
22. SUHARDJO.
1984 **Pangan, Gizi dan Pertanian.**
Bogor : Fakultas Pertanian IPB.
23. SUSANTO, ASTRID S.
1983 **Pengantar Sosiologi dan Perubahan Sosial.**
Bandung : Bina Cipta
-

DAFTAR ISTILAH

Abekh/Batok; artinya kegiatan gotong royong, tolong menolong dengan jumlah pelakunya yang relatif banyak. Wujud lain dari kegiatan gotong royong, tolong menolong adalah "**belin**", yaitu kerja sama, tolong menolong dalam jenis pekerjaan yang sama, dimana setiap anggota pada gilirannya akan dibantu anggota lainnya.

Akad, artinya janji antara si bujang dengan si gadis untuk berbincang-bincang saling ajak hati di malam hari, si gadis berada di tempat tidurnya dan si bujang berada di bawah rumah.

Apupah, yaitu beberapa tetes hasil makanan yang diteteskan ke bara api tungku setelah selesai memasaknya, dengan harapan api tidak akan mendatangkan malapetaka (mak nyadang).

Babuya, adalah kue/buak/juadah wajik yang dibungkus dengan kain (Lampung : kain tappan) dan dihias sedemikian rupa. Kue ini dibuat oleh keluarga bujang yang mengambil gadis dengan cara berlarian (sebambangan) untuk disampaikan ke keluarga calon besan (sabai) di waktu mengantarkan gadis teman calon pengantin yang berlarian itu pulang ke rumahnya. Selanjutnya kue tersebut dibagi-bagikan kepada sanak famili dan teman muda-mudi dari calon pengantin sebagai pemberitahuan resmi.

Bedu'a, yaitu upacara/hajatan sederhana yang biasanya dilaksanakan pada malam hari.

Bedu'a malam Jumahat, yaitu sebutan untuk upacara perkawinan yang tidak dibesarkan (dipestakan/nayuh atau bagawi).

Benatok, yaitu barang-barang bawaan pengantin wanita yang di bawa dan dibacakan di waktu upacara perkawinan berlangsung.

Buak Buka, Buak berarti kue, buka berarti hari raya/lebakhan, istilah ini berarti segala kue yang dibuat menjelang dan untuk hari raya.

Buasakhan, artinya kegiatan membersihkan alat memasak dengan cara digosok, yang biasanya dilakukan di sungai/way/batang arei.

Bucukokh, yaitu sebutan untuk upacara cukuran.

Budiom, artinya upacara peresmian menempati rumah baru.

Buharak, artinya acara mengarak pengantin.

Buinjaman, artinya kegiatan m^l minjam peralatan dapur atau peralatan memasak terhadap kerabat keluarga yang akan mengadakan upacara/keramaian tertentu. Kegiatan ini dilakukan kaum laki-laki yang telah berkeluarga (khagah/ragah).

Buolohan, yaitu kegiatan mengembalikan peralatan dapur yang dipinjam dari sanak famili dan kerabat di desa setelah upacara/keramaian selesai.

Busunat, artinya upacara khitanan.

Butammat, yaitu acara membaca Al-Qur'an yang dilangsungkan oleh pengantin setelah akad nikah berlangsung.

Butatikolan, adalah sebutan dari kegiatan menyembelih kerbau, kambing, ayam menjelang acara perkawinan berlangsung.

Butegak/Betegei, artinya kegiatan mendirikan bangunan rumah tempat tinggal. Kegiatan ini dilakukan oleh sanak famili dan warga desa secara bergotong royong.

Dang Musekham Pettung, artinya jangan disiram bara api kayu bakar di tungku.

Gakhang Dapukh, yaitu ruang terbuka di dekat ruang dapur tempat anggota keluarga duduk santai, terutama anak gadis.

Gakhang Kamak/Gakhang, yaitu tempat pembuangan air limbah dapur, tempat mencuci peralatan memasak dan tempat meletakkan persediaan air untuk memasak.

Gelikhan, yaitu halaman samping rumah tempat tinggal. Sedangkan halaman depannya disebut "tengabbah".

Jangat, yaitu alat untuk menghaluskan bilahan rotan/bambu yang akan dianyam.

Kebayan, artinya pengantin.

Kebayan Bebai/Majeu, artinya pengantin wanita.

Kebubus, artinya meluapnya masakan yang sedang dimasak.

Kejakhawan, artinya kegiatan mencari kayu bakar, dan "Jakhawan" artinya kayu bakar.

Kepalas/Sepew, yaitu gubuk bertiang tinggi dan berdinding setengah sebagai tempat beristirahat di sawah atau di ladang, dan tidak untuk diinapi.

Khayoh Kup Belanga Kup, artinya periuk tertutup, belanga tertutup, maksudnya adalah untuk sindiran kepada seseorang yang selalu menyendiri, tidak mau bergaul dan bersifat tertutup.

Kuakhi Khatong Tegi, artinya tamu datang bukan pada waktunya (di siang hari bolong), maksudnya seseorang yang melakukan kegiatan tidak tepat waktunya.

Kubung, Sendakop, Tedibang, Patoh Kepi, yaitu hitungan waktu membuat anak tangga untuk menyadap aren, dan yang baik jumlah anak tangga jatuh di sendakop, dengan harapan penggunaan tangga tidak akan mendatangkan malapetaka (sering jatuh/pehumbaan).

Lagi Sai Jonjongan, artinya lagi serumah dan belum berpisah.

Lamban Balak/Gedung/Nuwou Balak, artinya rumah penyimbang/sebatin (Kepala Adat), namun nuwou balak tidaklah harus diartikan sebagai bangunan rumah yang besar, tetapi dapat juga diartikan sebagai perasaan keanggotaan saja. Walaupun rumah kepada adat yang besar ini tidak ada lagi, namun rumah Kepala adat saat ini tetap diartikan sebagai nuwou balak/gedung.

Mak ngasi, berarti tidak bolch atau pantangan.

Mekhaggoh/Nukhun Mi, artinya memberikan bantuan makanan yang telah diletakkan disusun dalam nampang berkaki kepada yang punya hajat.

Mengian, artinya suami saudara wanita, sedangkan "**Lakau**" adalah saudara ipar laki-laki (saudara istri).

Musikha, artinya dua orang, yaitu laki-laki dewasa dan ibu-ibu yang bersaudara ipar.

Mukau, artinya kegiatan menyadap pohon aren yang pertama atau percobaan penyadapan pohon aren.

Mulelang Pajak Akit, artinya cukup empuk karena dijerang dan diangkat, maksudnya adalah untuk menggambarkan seseorang yang sudah berpengalaman luas.

Mungelik, artinya lentur dan kenyal.

Ngalah Ngebeli Asal Menang Makai, artinya mengalah waktu membeli asal menang memakai, ini merupakan motto orang Lampung khususnya dalam hal membeli barang/alat memasak.

Ngampapokh, artinya makan pagi (sarapan).

Ngelepot Napai, artinya membuat lepat dan tapai, kegiatan ini dilakukan oleh ibu-ibu yang ikut membantu keluarga yang punya hajat secara bergotong royong. Berlangsungnya kegiatan adalah dua hari sebelum acara inti atau perkawinan berlangsung.

Ngeguai Tekku Lurus Jamou Belangan, artinya membuat tungku lurus dengan pintu depan rumah. Tindakan ini pantang untuk dilakukan karena rumah akan panas atau seisi rumah akan sering mendapat musibah.

Nyambai/Miah Damao, adalah acara muda-mudi di malam hari seusainya pesta perkawinan.

Pecakhan, yaitu galian tanah tepat di bawah gakhang sebagai penampung air limbah dapur, yang selanjutnya air mengalir melalui siring pembuangannya.

Patoh Mugungan, artinya kehilangan panutan dari suatu keluarga akibat meninggal dunia.

Pedamaian, yaitu juadah wajik campur sagon yang dibungkus dengan daun pisang dalam bentuk kecil, dibagi-bagikan pada keluarga dan orang kampung sebagai pertanda kelahiran seorang bayi/upi, upacara ini disebut pedamaian.

Penyalangan, yaitu sebutan terhadap wadah sampah buangan dapur yang biasanya diletakkan dekat pintu keluar/masuk ruangan dapur.

Peyuyuhan, yaitu tempat pembuangan sampah di belakang rumah.

Putekhi si Rambut Panjang, adalah sebutan untuk tandanannya pohon aren yang disadap.

Sekelak, yaitu semacam kotak empat persegi yang dibuat dari kayu papan, selanjutnya diisi tanah tempat meletakkan tungku batu atau sebagai foot box tungku.

Selamban/Senuwou, artinya serumah.

Sudung/Tarup/Kubu, yaitu dapur tambahan yang berfungsi sebagai dapur umum, bertiang, beratap dan memiliki para tempat meletakkan alat/wadah memasak.

Teda, yaitu bakul yang berisi bermacam-macam kue untuk di bawa pulang oleh masing-masing orang yang ikut berdo'a/makan bersama waktu ada hajatan keluarga atau dalam acara perkawinan.

Tetumbai, yaitu batang kayu endamali (batang sejenis kayu yang ditakuti makhluk halus/si halus) yang diujungnya diikatkan secarik kain putih, selanjutnya ditancapkan di tengah-tengah petakan sawah yang akan pertama kali ditanami dengan harapan padi akan berhasil baik.

DAFTAR INFORMAN

No.	Nama	Umur (Tahun)	Jenis Kelamin	Pekerjaan	Alamat
1	ABDUL THALIB	40	Laki-laki	Kepala Desa	Desa Penanggungan Kota Agung
2	ABU BAKAR	55	Laki-laki	Petani	Kota Agung
3	A L I A H	81	Wanita	Ibu Rumah tangga	Kota Agung
4	A L M A	45	Wanita	Ibu Rumah tangga	Kota Agung
5	AMINAH	70	Wanita	Pengrajin Anyaman	Kota Agung
6	AMINUDDIN	60	Laki-laki	Kepala Adat	Kota Agung
7	ARMANI	55	Laki-laki	Petani	Kota Agung
8	DARSANI WN	55	Laki-laki	Kepala Adat	Desa Kibang Menggala
9	HALIMAH	70	Wanita	Ibu Rumah tangga	Menggala
10	HARUN RASID	43	Laki-laki	Petani	Kota Agung
11	HI. BAHRIL	60	Laki-laki	Pedagang	Menggala
12	HI. BAIHAKI	70	Laki-laki	Wiraswasta	Menggala
13	HI. INDEMAN SESUNAN	65	Wanita	Ibu Rumah tangga	Menggala
14	HI. SODRI	71	Laki-laki	Petani	Kota Agung
15	ISKANDAR	40	Laki-laki	P e d a g a n g pengumpul keramik tradisional	Kedondong
16	ISKANDAR	41	Laki-laki	Sekretaris Desa	Menggala
17	MARYANI	49	Wanita	Ibu Rumah tangga	Kota Agung
18	M A S R I N	50	Wanita	Ibu Rumah tangga	Kota Agung
19	MASYUD	55	Laki-laki	Petani + Industri kelapa	Kota Agung
20	M. ISA	65	laki-laki	Pemuka masyarakat	Desa Penanggungan Kota Agung
21	M. SIDIN	60	Laki-laki	Petani + Industri gula merah	Kota Agung
22	N U R A I	50	Laki-laki	Petani	Kota Agung
23	PERMAISURI	74	Wanita	Ibu Rumah tangga	Kota Agung
24	R U S L I	45	Laki-laki	Petani	Kota Agung
25	Z A H R O	65	Wanita	Ibu Rumah tangga	Menggala

Perpustakaan
Jenderal Keb

643.38
MUH
d