

Milik Depdikbud
Tidak diperdagangkan

**TRADISI DAN KEBIASAAN MAKAN
PADA MASYARAKAT TRADISIONAL
DI JAWA TENGAH**

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN RI
JAKARTA
1997**

Milik Depdikbud
Tidak diperdagangkan

**TRADISI DAN KEBIASAAN MAKAN
PADA MASYARAKAT TRADISIONAL
DI JAWA TENGAH**

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN RI
JAKARTA
1997**

**TRADISI DAN KEBIASAAN MAKAN
PADA MASYARAKAT TRADISIONAL
DI JAWA TENGAH**

Tim Penyusun : Dra. Wiwiek Pertiwi Yusuf, MA
Dra. Enik Suryanti Saptorini
Suwijah, Sip.

Penyunting : Dra. Ernayanti

Hak Cipta Dilindungi oleh Undang-Undang

Diterbitkan Oleh : Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai
Budaya Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional
Direktorat Jendral Kebudayaan

Jakarta : 1997
Edisi I : 1997
Dicetak Oleh : Cv. Putra Sejati Raya, Jakarta

SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN

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

Penerbitan buku ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai aneka ragam kebudayaan di Indonesia. Upaya ini menimbulkan kesalingkenalan, dengan harapan akan tercapai tujuan pembinaan dan pengembangan kebudayaan nasional.

Berkat kerjasama yang baik antara tim penulis dengan para pengurus proyek buku ini dapat diselesaikan. Buku ini belum merupakan hasil suatu penelitian yang mendalam sehingga masih terdapat kekurangan-kekurangan. Diharapkan hal tersebut dapat disempurnakan pada masa yang akan datang.

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

Jakarta, Pebruari 1997
Direktur Jenderal Kebudayaan



Prof. Dr. Edi Sedyawati

PRAKATA

Pengenalan dan identifikasi terhadap hasil budaya merupakan suatu usaha yang sangat berharga sehingga perlu dijalankan secara terus menerus. Hal ini menunjang kebudayaan nasional dalam rangka memperkuat identitas dan kesatuan nasional. Usaha ini juga bertujuan untuk meningkatkan penghayatan masyarakat terutama generasi muda terhadap warisan budaya.

Bertitik tolak dari kondisi tersebut Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Direktorat Jenderal Kebudayaan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan melalui Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya Pusat menggali nilai-nilai budaya dari setiap suku bangsa atau daerah. Untuk melestarikannya, dilakukan penerbitan hasil-hasil penelitian yang kemudian disebarluaskan kepada masyarakat umum. Penerbitan buku berjudul *Sistem Pemerintahan Tradisional di Nusa Tenggara Timur* adalah upaya untuk mencapai tujuan tersebut.

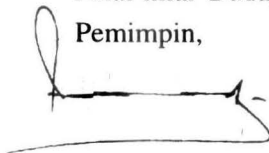
Kepada timu penulis dan semua pihak baik lembaga pemerintah maupun swasta yang telah membantu sehingga terwujudnya karya ini, disampaikan terima kasih.

Kami menyadari bahwa karya tulis ini belum memadai. Diharapkan kekurangan-kekurangan itu dapat disempurnakan pada masa yang akan datang. Semoga karya tulis ini ada manfaatnya bagi para pembaca serta memberi petunjuk bagi kajian selanjutnya.

Jakarta, Pebruari 1997

Proyek Pengkajian dan Pembinaan
Nilai-nilai Budaya Pusat

Pemimpin,



Soeyanto, BA
NIP. 130604670

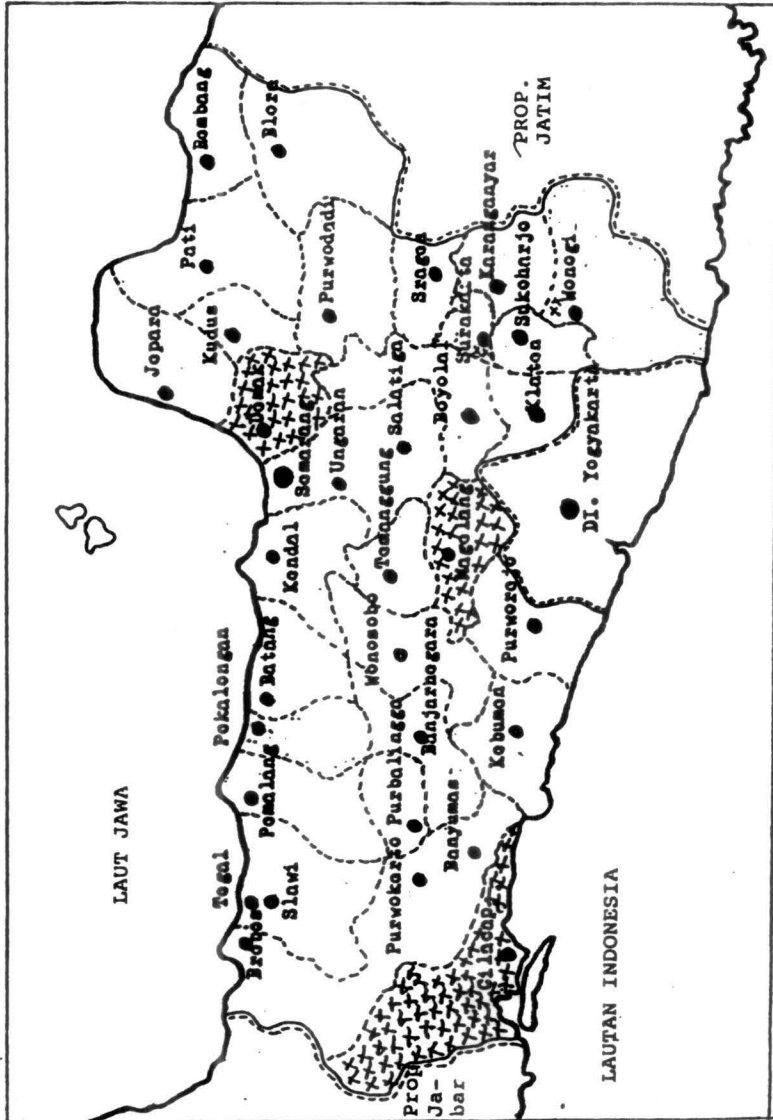
DAFTAR ISI

	Halaman
SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN	i
PRAKATA	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR PETA	iv
DAFTAR GAMBAR	v
 BAB I PENDAHULUAN	 1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Ruang Lingkup	5
D. Pertanggung-jawaban Penelitian	6
 BAB II GAMBARAN UMUM DAERAH	
PENELITIAN	9
A. Kondisi Geografis	9
1. Letak	9
2. Penduduk	10
3. Bahasa	11

B.	Latar Belakang Sosial Budaya	13
1.	Sistem Kekerabatan	13
2.	Kelompok Kekerabatan	13
3.	Istilah-Istilah Kekerabatan	14
4.	Prinsip Keturunan	17
5.	Pelapisan Sosial	17
6.	Agama/Kepercayaan	18
C.	Lokasi Penelitian di Daerah	19
1.	Kabupaten Demak	19
2.	Kota Madya Magelang	21
3.	Kabupaten Cilacap	23
BAB III	MAKANAN KELUARGA SEHARI-HARI	26
A.	Makanan Pokok	27
1.	Makanan yang terbuat dari bahan padi/beras	27
2.	Makanan yang terbuat dari bahan ketela	27
B.	Lauk-Pauk	30
1.	Lauk-Pauk Nabati	31
2.	Lauk-Pauk Hewani	42
3.	Buah-buahan	44
4.	Minuman	49
C.	Makanan Selingan	52
D.	Makanan Jajanan	55
E.	Makanan untuk berbagai Keperluan	
	Upacara	60
1.	Upacara masa Kehamilan	60
2.	Upacara masa Kelahiran	62

3.	Upacara masa Kanak-kanak	63
4.	Upacara masa Dewasa	64
5.	Upacara masa Perkawinan	65
6.	Upacara Kematian	66
BAB IV	TRADISI SEKITAR KEHIDUPAN BERMA- SYARAKAT DAN KEBIASAAN MAKAN	67
A.	Makan Bersama Dalam Upacara Perkawinan	68
B.	Mendirikan dan Memasuki Rumah	71
C.	Bersih Desa	72
D.	Makan/Bersama Dalam Upacara Religius ...	74
BAB V	KESIMPULAN	77
KEPUSTAKAAN		81
LAMPIRAN : Daftar Informan		83

DAFTAR PETA



SKALA : 1 : 1.885.000

XXXXX : Lokasi Penelitian

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar

1. Hidangan Makanan dan Minuman Untuk Sarapan Pagi
2. Bubur Sayur Salah Satu Menu Sarapan Pagi
3. Snerek Salah Satu Makanan Tradisional Masyarakat
Jateng Peninggalan Makanan/Masakan Belanda
4. Buntel Salah Satu Makanan Lauk-Pauk Nabati Masyarakat
Jateng
5. Jongkong Merupakan Makanan Selingan Masyarakat
Jateng
6. Klepon dan Kue lainnya yang merupakan jajanan Pasar
7. Nagasari Kue (makanan) jajanan Pasar
8. Makanan Tempe Goreng Tepung dan Lain-lain
9. Gethuk Gondok Jajanan Pasar
10. Nasi Tumpeng Salah Satu Makanan Yang Selalu Ada
Dalam Upacara Selamatan
11. Kue Apem salah satu Kue Jajanan Pasar yang seringkali
disajikan pada Upacara Selamatan

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG DAN MASALAH

Dalam kisah pewayangan digambarkan oleh ki dalang bahwa bumi Nusantara itu keadaannya "gemah ripah loh jinawi, tukul kang sarwa tinandur murah kang sarwa tinuku". Ungkapan dalam bahasa Jawa ini mengandung arti bahwa bumi Nusantara yang secara nasional kita kenal dengan nama Indonesia adalah sebuah negeri yang subur makmur, aman, tentram dan damai. Penduduknya yang menghuni di berbagai tempat diantara 13677 pulau, terdiri dari bermacam-macam suku yang memiliki ciri khas budaya daerah masing-masing yang bernilai tinggi.

Kebudayaan yang bernilai tinggi tersebut merupakan keseluruhan sistem yang telah dikembangkan oleh leluhur kita sejak berabad-abad yang lalu, di dalamnya mengandung banyak kearifan yang perlu diresapi dan dilestarikan sebagai pedoman dalam merancang suatu bentuk kehidupan berbangsa dan bernegara yang mantap. Sebagai bangsa yang memiliki warisan budaya yang timbul dan berkembang dari ratusan suku bangsa dengan ciri khas daerah masing-masing, sewajarnya kita selalu berusaha untuk memperkenalkan dan melestarikan nilai-

nilai luhur dari segenap suku bangsa tersebut sebagai bagian yang sangat penting dari kebudayaan nasional.

Suku Jawa yang merupakan sebagian besar penduduk Indonesia juga telah berabad-abad pula mengembangkan sejumlah sistem untuk menanggapi lingkungannya dan telah mewariskan pula berbagai gagasan, kepercayaan, norma, nilai, teknologi dan benda-benda yang tercipta karena tanggapan tersebut. Salah satu aspek budaya dari sejumlah aspek budaya suku Jawa yang akan dikemukakan pada tulisan ini adalah tradisi dan kebiasaan makan pada masyarakat tradisional Jawa Tengah.

Pada dasarnya makan merupakan kebutuhan pokok yang diperlukan untuk memenuhi pertumbuhan badan. Namun bagaimana seseorang atau sebuah kelompok melakukan kegiatan makan, mengolah bahan-bahan mentah hingga menjadi santapan yang lezat serta memenuhi nilai gizi yang diperlukan, masing-masing memiliki tradisi dan kebiasaan yang berbeda-beda. Bagi orang Jawa khususnya Jawa Tengah, makan selain merupakan kebutuhan pokok sehari-hari juga dipandang sebagai sebuah upacara. Karena kegiatan makan itu dilakukan berdasarkan aturan-aturan yang diikuti secara ketat dan selalu terulang tanpa melihat batas-batas waktu dan tempat. Makan atau tradisi makan juga dilihat sebagai sesuatu yang dihormati, sesuatu yang diagungkan dan sesuatu yang memiliki nilai tersendiri dalam tata kehidupan sehingga makan juga merupakan etika hidup dengan norma-norma tertentu yang selalu dipatuhi.

Dalam kaitan makan dengan suatu upacara, ada yang bersifat sosial dan ada yang bersifat keagamaan. Makan yang bersifat upacara sosial hanya berlaku dalam kegiatan sosial seperti bertemu, makan bersama dalam acara tertentu dan lain-lain. Sebagai upacara keagamaan, makan berfungsi sebagai mediator antara alam nyata dan alam gaib.

Makan dalam hubungannya dengan upacara sosial maupun keagamaan ternyata sudah dikenal pula oleh nenek moyang bangsa Indonesia, sejak berabad-abad yang lalu. Tercatat dalam sejarah kuno antara lain dalam prasasti Kutai di Kalimantan Timur (tahun 400 Masehi), Raja Mulawarman telah memberi sedekah 20.000 ekor sapi kepada Brahmana. Dalam prasasti Tugu yang ditemukan dekat tanjung Priok Jakarta, tercatat Raja Purnawarman mengadakan selamatan sehubungan

dengan selesainya usaha penggalian saluran Gomati sepanjang 11 Km, sebagai tanda bersyukur kepada Brahmana dihadiahkan 1000 ekor sapi. Selanjutnya dalam catatan kuno sekitar abad ke-6 terdapat informasi mengenai kebiasaan makan minum orang Jawa, yakni makan tidak memakai sendok atau sumpit melainkan dengan jarinya saja. Minum khasnya tuak disadap dari tandan bunga kelapa. Sedangkan padi yang kemudian dikenal menjadi bahan makan pokok bangsa Indonesia, persebarannya sudah sampai ke Bali dan setiap bulan ada saja panennya.

Dalam perkembangan sejarah bangsa Indonesia, bahan-bahan Makanan di bumi Nusantara yang subur ini juga pernah menjadi perebutan bangsa penjajah untuk saling memiliki. Selanjutnya dalam masa-masa sulit bangsa Indonesia merebut kemerdekaan, makanan tradisional yang disajikan oleh penduduk desa dengan cara yang sederhana menjadi konsumsi utama penjuang-pejuang kita digaris depan.

Memperhatikan catatan kuno yang kita temukan serta perkembangan berikutnya, kita mengetahui bahwa makanan dan minuman hasil karya manusia Indonesia yang berwujud makanan tradisional, dalam hubungannya dengan tatanan masyarakat (tradisi) merupakan wujud kebudayaan material yang paling kongkrit dan merupakan khasanah budaya yang tak ternilai potensi sosial, ekonomi, politik dan budayanya.

Dalam rangka mempertahankan dan melestarikan hasil-hasil budaya masyarakat Indonesia tersebut khususnya di daerah Jawa Tengah, perlu diteliti tradisi dan kebiasaan makan masyarakat tradisional di Jawa Tengah. Bertolak dari kenyataan sekarang ini di kota besar maupun kecil banyak restaurant yang menjual makanan asing, yang mengundang selera masyarakat untuk makan atau jajan di luar rumah. Hotel-hotel berbintang pun berlomba-lomba menghadirkan aneka makanan luar negeri sebagai salah satu promosinya. Kondisi demikian cukup menimbulkan masalah tersendiri bagi keberadaan makanan tradisional dalam hubungannya dengan tradisi dan kebiasaan makan masyarakat sehari-hari.

Berkaitan dengan hal tersebut, langkah-langkah utama yang perlu dilakukan dalam penelitian ini adalah :

1. Mendata apa saja jenis-jenis makanan yang ada guna memenuhi kebutuhan pokok sehari-hari.
2. Makanan apa saja yang diperlukan dalam hubungannya dengan tatanan masyarakat (tradisi) yang meliputi berbagai corak upacara, misalnya upacara daur hidup upacara keagamaan, upacara bersih desa, ngruwat dan lain-lain.
3. Sejauh mana makanan tradisional yang kita miliki masih berfungsi pada masyarakat tradisional dengan hadirnya aneka macam makanan tersebut.

Khusus penanganan inventarisasi dan dokumentasi tradisi dan kebiasaan makan sehari-hari masyarakat Jawa Tengah dirasa cukup mendesak. Hal ini dimaksud untuk mengambil segi-segi positif dari tradisi yang sudah turun-temurun selama beratus-ratus tahun. Selain itu diperlukan untuk menanggulangi pergeseran nilai-nilai sosial budaya akibat masuknya budaya luar baik melalui kontak komunikasi, teknologi maupun hasil karya lain yang antara lain berupa makanan tersebut.

B. TUJUAN PENELITIAN.

Tujuan umum dari penulisan ini adalah untuk mengetahui seberapa jauh manfaat tradisi dan kebiasaan makan sehari-hari masyarakat tradisional guna mendukung pembinaan sosial budaya masyarakat Indonesia yang bersifat majemuk. Usaha pembinaan kebudayaan Indonesia tidak mungkin akan dapat terlaksana secara serasi dan utuh tanpa memperhitungkan kebudayaan segenap suku bangsa, yang salah satu komponennya adalah tradisi makan.

Selain itu, kebudayaan sebagai hasil perkembangan suatu bangsa atau daerah harus diselamatkan, dan harus diwariskan dari generasi ke generasi berikutnya. Untuk kemudian dipublikasikan dan disebarluaskan ke seluruh pelosok tanah air sebagai pertukaran informasi kebudayaan antar suku bangsa, sehingga mereka akan saling mengerti dan memahami nilai-nilai luhur yang terkandung dalam tradisi masing-masing daerah, dengan harapan akan menumbuhkan kondisi yang lebih baik, memperkuat solidaritas nasional.

Sedangkan tujuan khusus dalam penulisan ini adalah :

1. Bahan dokumentasi dan informasi mengenai tradisi dan kebiasaan makan sehari-hari masyarakat tradisional Jawa Tengah yang mencakup, makanan pokok, lauk pauk, makanan selingan, makan bersama dalam upacara yang bersifat sosial, dan keagamaan (sakral), dilengkapi dengan arti simbolik yang terkandung didalam makanan tersebut.
2. Bahan pembantu pembentukan kebijakan politik kebudayaan dalam lingkungan Depdikbud atau instansi yang membutuhkan (Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan Daerah).
3. Sebagai bahan untuk meningkatkan apresiasi budaya
4. Bahan studi lanjutan.

C. RUANG LINGKUP

Penelitian ini dilakukan di daerah Jawa Tengah. Karena Daerah Jawa Tengah cukup luas, maka ditentukan daerah sample yang sesuai dengan ketentuan. Daerah yang dijadikan sample adalah Daerah Kabupaten Demak; Kodya Magelang, dan Kabupaten Cilacap. Ketiga daerah ini dianggap memenuhi kriteria yang telah ditentukan, karena masyarakatnya mempunyai latar belakang budaya yang sama sebagai orang Jawa. Disini tercermin bahwa mereka merupakan masyarakat yang homogen. Dengan kehomogenan mereka kemungkinan besar tradisi atau aturan-aturan adat yang mereka miliki masih berfungsi dan dapat tercermin dalam perilaku makan dan minum.

Untuk memperoleh data yang ingin dicari, ruang lingkup materi dibatasi pada tradisi masyarakat setempat, kebiasaan makan sehari-hari penduduk, makanan selingan, makanan yang diperlukan dalam upacara baik dalam hidup maupun upacara yang bersifat religius dan upacara-upacara asing juga. Materi ini dilengkapi pula dengan arti simbolis makanan yang terkandung di dalam setiap penyajian. Dari materi yang diperoleh tersebut akan dibahas pemanfaatan dan penggunaan makanan tradisional dalam tatanan masyarakat, serta seberapa jauh eksistensi makanan tradisional tersebut dengan hadirnya berbagai macam jenis-

jenis makanan asing juga makanan negeri sendiri yang telah mengalami berbagai modifikasi dalam kemasan.

D. PERTANGGUNGJAWABAN PENELITIAN

Tim peneliti memulai kegiatannya melalui tahap persiapan. Pada tahap ini dibuat rencana yang jelas dan matang langkah-langkah yang akan dilakukan, dan mempersiapkan segala sesuatunya yang berkaitan dengan pengumpulan data kepustakaan maupun pada pengumpulan data lapangan. Seperti pedoman wawancara yang terutama berguna pada saat pengumpulan data lapangan.

Sebelum pengumpulan data lapangan dilakukan dulu tahap pengumpulan data kepustakaan. Pengumpulan data kepustakaan dilakukan guna memperoleh atau mendapatkan gambaran akan masalah yang diteliti, di samping itu juga mendapatkan data sekunder yang berkenaan dengan masalah yang diteliti.

Setelah pengumpulan data kepustakaan selesai, pengumpulan data lapangan dilakukan. Pada tahap ini tim peneliti pergi ke lokasi penelitian yang telah ditentukan, yakni Daerah Jawa Tengah, yang meliputi Kabupaten Demak, Kodya Magelang, dan Kabupaten Cilacap.

Untuk memperoleh data dan informasi yang ingin dicari, pengumpulan data lapangan dilakukan melalui studi kepustakaan, wawancara dan pengamatan. Studi kepustakaan lapangan dilakukan di kantor Kabupaten untuk mendapatkan buku-buku yang mempunyai atau memuat data tentang kependudukan dan kondisi-kondisi daerah yang diteliti.

Wawancara dilakukan untuk memperoleh data yang dicari sesuai dengan permasalahan, dengan menggunakan pedoman wawancara. Wawancara ditujukan pada sejumlah informan yang terdiri dari para pejabat dan tokoh masyarakat setempat, juga beberapa orang penduduk yang dianggap cukup tahu dan mengerti akan materi yang dicari (informan terpilih). Wawancara sambil lalu juga dilakukan terhadap warga setempat, untuk dapat memperoleh tambahan materi yang dicari.

Observasi atau pengamatan dilakukan untuk mendapatkan pengertian atau gambaran nyata akan sikap dan pola tingkah laku

masyarakat yang sedang diamati, disamping itu juga untuk mendapatkan data yang tidak dapat diungkapkan melalui wawancara.

Untuk memperoleh data dan informasi, penelitian ini dilakukan melalui studi kepustakaan, wawancara dan pengamatan. Studi kepustakaan mulai dilakukan pada waktu sebelum ke lapangan untuk mengumpulkan data sekunder berkenaan dengan masalah yang akan diteliti. Juga dilakukan pada waktu dilapangan untuk mencari data kependudukan dan kondisi daerah yang diteliti dari buku-buku yang ada di beberapa kabupaten tersebut diatas.

Wawancara dilakukan untuk memperoleh data yang dicari sesuai dengan permasalahan, dengan menggunakan pedoman wawancara. Wawancara ditujukan pada sejumlah informan yang terdiri dari para pejabat dan tokoh masyarakat setempat.

Setelah data dan informasi terkumpul, langkah selanjutnya adalah melakukan pengolahan data. Pengolahan data adalah mengolah sejumlah data dan informasi untuk dijadikan pegangan dasar dalam menyusun laporan.

Data selesai diolah dilakukan penulisan laporan. Dalam penulisan laporan ini pertanggung jawaban ilmiah harus dapat dipenuhi oleh tim penulis. Garis besar penulisan laporan diuraikan dalam 5 bab; yaitu :

- Bab I : merupakan pendahuluan, berisikan tentang latar belakang dan masalah, tujuan penelitian, ruang lingkup dan pertanggung jawaban penelitian.
- Bab II : mengenai gambaran umum daerah penelitian, berisikan tentang identifikasi daerah, kondisi geografi (menyangkut letak, penduduk dan bahasa), latar belakang sosial budaya (mengenai sistem kekerabatan, kelompok kekerabatan, istilah-istilah kekerabatan, prinsip keturunan, pelapisan sosial dan agama (kepercayaan), lokasi daerah penelitian.
- Bab III : mengenai makanan keluarga sehari-hari, berisikan tentang makanan pokok, lauk-pauk, makanan selingan, makanan jajanan, makanan keperluan upacara (antara lain upacara

masa kehamilan, upacara masa kelahiran, upacara masa kanak-kanak, upacara masa dewasa).

Bab IV : mengenai tradisi sekitar kehidupan bermasyarakat dan kebiasaan makan, berisikan makan bersama dalam upacara perkawinan, mendirikan dan memasuki rumah, bersih desa, dan dalam upacara religius.

Bab V : merupakan kesimpulan yang berisikan tinjauan tradisi dan kebiasaan makan pada masyarakat tradisional di Jawa Tengah, dengan menguraikan kebiasaan makan dan makanan yang dimakan masyarakat yang bersangkutan dalam kaitannya dengan tradisi yang mereka miliki.

BAB II

GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

Sesuai dengan yang ditentukan, penelitian ini dilakukan di beberapa daerah di Jawa Tengah. Karena daerah Jawa Tengah cukup luas, lokasi penelitian difokuskan pada tiga Kabupaten, yakni Kabupaten Demak, Kota Madya Magelang dan Kabupaten Cilacap. Ke tiga kabupaten ini terdiri dari masyarakat yang memiliki latar belakang budaya yang sama, yakni sebagai masyarakat Jawa Tengah (orang Jawa). Berkaitan dengan hal itu gambaran umum daerah penelitian yang diungkapkan adalah daerah Jawa Tengah dengan Kondisi geografisnya dan latar belakang sosial budayanya. Kemudian baru diungkapkan lokasi penelitian Kabupaten Demak, Kota Madya Magelang dan Kabupaten Cilacap secara umum.

A. KONDISI GEOGRAFIS

1. Letak

Daerah Jawa Tengah merupakan salah satu propinsi dalam wilayah Indonesia, yang mempunyai luas 34.503 Km². Secara astronomi wilayah Propinsi TK. I Jawa Tengah ini, terletak di antara 108° 30' 111° 30' BT dan 6° 30' – 8° 30' LS. Letak Daerah Tk. I Jawa Tengah di sebelah

barat berbatasan dengan propinsi Jawa Barat, dengan sungai Cilosari yang bermuara di laut Jawa dan sungai Citanduy yang bermuara di Samudera Hindia. Di sebelah Timur berbatasan dengan Propinsi Jawa Timur. Di sebelah Utara berbatasan dengan laut Jawa, dan sebelah Selatan berbatasan dengan Samudra Indonesia dan Daerah Istimewa Yogyakarta (Peta 1).

Secara administratif Daerah Tingkat I Jawa Tengah, dibagi menjadi 6 Wilayah pembantu Gubernur (bekas Keresidenan), 29 Kabupaten, 6 Kotamadya, yang meliputi 292 Kecamatan dengan 2.462 desa. Sesuai dengan perkembangan politik dalam Kemerdekaan, berdasarkan ketetapan Pemerintah tahun 1946 No. 16/.... daerah Kesunanan dan Mangkunegara berubah statusnya dari daerah Swapraja yang berdiri sendiri menjadi Keresidenan, dan berdasarkan undang-undang tahun 1950 No. 10 Keresidenan Surakarta yang semula merupakan wilayah Kesunanan masuk menjadi bagian dari Propinsi Jawa Tengah.

Keadaan alam, kegiatan ekonomi dan sosial budaya penduduk Jawa Tengah tidak menampakkan perbedaan yang nyata dengan daerah peralihan Jawa Timur. Sebaliknya daerah bagian Barat baik keadaan alamnya maupun kehidupan sosial budaya penduduknya, cukup nampak perbedaannya. Seperti sungai Citanduy dan Cilosari memisahkan Jawa Barat dan Jawa Tengah, yang masing-masing penduduknya mempunyai ciri budaya yang berbeda. Penduduk Jawa Barat mempunyai budaya Sunda, sedangkan penduduk Jawa Tengah mempunyai budaya Jawa.

2. Penduduk

Sama halnya dengan keadaan penduduk di Propinsi lain, penduduk Propinsi Jawa Tengah selalu mengalami perubahan dalam jumlah dan susunannya. Perubahan ini terjadi karena pertambahan alami maupun migrasi. Kepadatan penduduk wilayah Propinsi Daerah Tingkat I Jawa Tengah menempati urutan ke tiga sesudah Daerah Khusus Ibu Kota Jakarta dan Daerah Istimewa Yogyakarta. Menurut sensus penduduk tahun 1980 jumlah penduduk wilayah Propinsi Jawa Tengah dengan luas areal 34.503 Km² berjumlah 29.409.069 jiwa (Kantor Statistik Jawa Tengah 1993) atau rata-rata 736 jiwa tiap km². Kepadatan penduduk Jawa Tengah di 6 daerah Kotamadya lebih besar dibandingkan dengan

daerah-daerah Kabupaten. Dari keenam daerah Kotamadya tersebut yang paling padat adalah Kotamadya Surakarta, dengan kepadatan 11.987 jiwa per km² sedangkan, paling kecil adalah Kotamadya Salatiga dengan kepadatan penduduk 2.732 jiwa/km² (Kantor Statistik Jateng, 1993) (Tabel 2). Sementara itu beberapa daerah Kabupaten seperti Kudus, Sukoharjo, Kendal dan daerah yang terletak disekitar Kodya Semarang mempunyai kepadatan penduduk relatif rendah. Sedangkan untuk daerah Kabupaten terpadat adalah Kabupaten Klaten dengan kepadatan penduduk rata-rata 1825 jiwa per km², dan yang terjarang adalah Kabupaten Blora dengan kepadatan penduduk rata-rata 936 jiwa per km².

Adapun agama yang dianut penduduk Daerah Propinsi Tingkat I Jawa Tengah, adalah agama Islam, Khatolik, Kristen, Hindu, Budha. Di samping menganut agama-agama yang disebutkan di atas, penduduk Jawa Tengah banyak pula yang menganut Kepercayaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa.

Kebudayaan Hindu yang hidup pada masyarakat Jawa sangat membantu pengembangan dan memperkaya Kebudayaan Jawa. Seperti Sistem religi yang ada mengarah pada kebudayaan Jawa Hindu. Juga bahasa tertulis berupa aksara, sistem organisasi sosial, pengetahuan mempunyai unsur-unsur budaya Hindu.

Demikian pula dengan munculnya agama Islam di Jawa, memberi masukan berkembangnya kebudayaan Jawa Islam. Seperti dengan adanya peringatan-peringatan Hari Raya Islam yang kini telah membudaya dan menjadi tradisi orang Jawa, Maulud Nabi, Isra Mi'rad (Rajaban), Sabanan, Ruwahan. Demikian pula dalam upacara-upacara lintasan hidup kelahiran, ruwatan, sampai upacara kematian juga besar sekali pengaruh kebudayaan Islamnya. Namun demikian dalam sifatnya yang khas masih terlihat sisa-sisa kebudayaan Jawa asli, dan pengaruh-pengaruh kebudayaan Hindu. Dalam bidang kesenian pengaruh Islam juga besar sekali, seperti seni sastra, kitab-kitab menak lakon-lakon, kitab Ambya dan lain-lain seni suara (lagu-lagu slawatan, kasidah, samroh) seni musik (rebana, beduk, rebab).

3. B a h a s a

Bahasa Jawa yang digunakan oleh seluruh lapisan masyarakat

di Jawa Tengah dan yang mendukung kehidupan kebudayaan Jawa berasal dari Jawa Kuno dan termasuk rumpun bahasa Austronesia (Purbo Caroko, 1958 V). Bahasa Jawa Kuno yang disebut juga Kari pada jaman kejayaan Kerajaan Majapahit berkembang menjadi bahasa Tengahan, dan akhirnya pada zaman Kerajaan Islam sampai kasunanan Kartosuro menjadi bahasa Jawa yang digunakan sampai sekarang yang umumnya disebut bahasa Jawa Bani.

Bahasa Jawa yang digunakan sehari-hari baik dalam bahasa lisan maupun bahasa tulisan, ada tiga tingkatan yaitu Ngoko, Madya dan Krama. Bahasa Ngoko dibagi menjadi tiga tingkatan, yaitu :

- Ngoko yang digunakan oleh orang tua terhadap anak, antar teman sebaya, atasan terhadap bawahan, majikan kepada kuli.
- Ngoko medya digunakan dalam pergaulan perdagangan.
- Ngoko andap digunakan oleh orang yang lebih tua atau lebih tinggi derajat/kedudukannya. Percakapan ngoko andap menggunakan krama inggil untuk kata kerja dan kata ganti orang.

Demikian juga dengan bahasa Madya mengenal tiga tingkatan, yaitu :

- Madya utama digunakan dalam percakapan orang terpelajar, atau kalangan priyayi.
- Madya ngoko, digunakan dalam percakapan orang terpelajar atau di kalangan priyayi, juga antar pedagang.
- Madya krama, biasanya digunakan dalam rumah tangga priyayi. yaitu isteri terhadap suami.

Untuk bahasa Krama biasanya digunakan oleh orang-orang berpangkat, atau antar orang-orang sederajat yang belum akrab hubungannya, juga oleh anak terhadap orang tua, murid terhadap guru, bawahan terhadap atasan, buruh terhadap majikan. Krama inggil biasanya digunakan kalangan para priyayi atau para bangsawan. Bahasa krama merupakan bahasa Jawa yang halus untuk kata kerja, kata benda, katasifat, kata keterangan, kata ganti orang dan lain-lain.

B. LATAR BELAKANG SOSIAL BUDAYA

1. Sistem Kekerabatan

Sistem kekerabatan adalah sistem hubungan antara seseorang dengan orang lain yang terikat karena keturunan atau darah. Hubungan dalam sistem kekerabatan ini akan memisahkan orang dari kelompok-kelompok sosial yang lain (Mudik 1953, 91, 92).

Masyarakat Jawa menganut sistem kekerabatan berdasarkan prinsip bilateral, yaitu memperhitungkan keanggotaan kelompok kekerabatan melalui garis laki-laki dan garis perempuan.

Dalam sistem kekerabatan itu, kesatuan individu terikat oleh unsur-unsur :

- Suatu sistem norma-norma yang mengatur kelakuan warga kelompok.
- Suatu rasa kepribadian kelompok yang disadari oleh semua warganya.– Aktivitas-aktivitas untuk berkumpul dari warga-warga kelompok secara berulang-ulang.
- Suatu sistem hak kewajiban yang mengatur interaksi antara warga kelompok.
- Suatu pimpinan atau pengurus yang mengorganisasi aktivitas-aktivitas kelompok.
- Suatu sistem hak dan kewajiban bagi para individu terhadap sejumlah harta produktif dan harta konsumtif (Keoncoroningrat 1958 : 129).

Sedangkan unsur-unsur yang terdapat dalam sistem kekerabatan meliputi :

- Kelompok kekerabatan
- Istilah-istilah kekerabatan
- Prinsip keturunan.

2. Kelompok Kekerabatan

Ikatan pokok kekerabatan adalah "darah" atau keturunan. Kelompok kekerabatan ini penting sekali artinya, terutama pada upacara-

upacara adat yang biasanya merupakan media untuk mengumpulkan anggota kelompok kekerabatan. Kelompok kekerabatan tersebut dapat dilihat dari kelompok kerabat keluarga batih (sumah), sanak sedulur alur waris dan lain sebagainya.

Keluarga batih (sumah) atau keluarga inti hanya terdiri dari suami, isteri dan anak-anak yang belum kawin (ada juga yang sudah kawin tetapi belum mendirikan rumah tangga sendiri atau dalam bahasa Jawa disebut *durung misah*). Bentuk kelompok batih ini dapat juga disebut rumah tangga. Kelompok ini merupakan satu kesatuan yang mengurus ekonomi rumah tangga sebagai satu kesatuan. Anggota atau warga kelompok batih ini sering ditambah anggota lain misalnya orang tua suami/isteri saudara-saudara suami/isteri, pembantu rumah tangga, pagon (penggembala) dan lain sebagainya yang kesemuanya itu makan dari satu dapur. Kelompok kekerabatan ini oleh masyarakat Jawa disebut dengan istilah Kulowarga. Sebagai kepala keluarga adalah suami atau isteri dan disebut kepala sumah.

Kelompok kekerabatan yang lebih besar daripada bentuk batih adalah *nak dulur* atau sanak sedulur. Dari pengertian sanak sedulur atau *nak dulur* ini merupakan satu kesatuan keluarga yang terdiri dari saudara-saudara sekandung, saudara-saudara sepupu baik dari suami maupun isteri seperti paman, bibi, uwa dan semua orang yang mempunyai hubungan kerabat yang ditentukan secara bilateral. Kelompok kekerabatan sanak sedulur ini dapat berkumpul biasanya hanya dengan adanya salah satu warganya yang melakukan kegiatan-kegiatan seperti hajut, mengadakan upacara perekonomian kematian, kelahiran, upacara kehamilan, dan lain-lain sebagainya.

3. Istilah-Istilah Kekerabatan

Sistem kekerabatan orang Jawa berdasarkan pada sistem bilateral, yaitu memperhitungkan derajat yang sama anggota kekerabatan baik dari pihak laki-laki maupun dari pihak perempuan. Kedudukan anggota kerabat dapat diketahui dari istilah-istilah kekerabatan. Dengan demikian akan dapat diklasifikasikan anggota-anggota kelompok kekerabatan itu kedalam kategori yang sama dalam salah satu generasi angkatan.

Di dalam pergaulan sehari-hari "Ego" (sebutan sebagai pusat pembicaraan) akan menyebutkan orang lain dengan istilah-istilah sebagai berikut :

- Romo, bapak, pak untuk laki-laki dan bijung yung simbok, mbok, Ibu untuk perempuan orang yang satu tingkatan di atasnya. Dalam hal ini "Ego" berkedudukan sebagai orang tua (Bahasa Jawa, wong tuwo).
- Kamas, kakang, mas, kang untuk laki-laki dan mbakyu, mbak ayu, mbak dan yu untuk perempuan bagi anak-anak, Bapak/Ibu yang umurnya lebih tua dari "Ego".
- Adhi, dhimas, dhi8k, le untuk laki-laki dan adhi, adi ajeng, jeng, denok, nduk untuk perempuan bagi anak-anak, Bapak/Ibu yang umurnya lebih muda dari "Ego" (biasa disebut saudara tunggal welat, sedulur tunggal suson).
- Siwo, pakdhe untuk laki-laki dan siwa uwo, siwa, bude untuk perempuan saudarasedulur ayah dan ibu yang lebih tua umurnya dan saudara sepupu ayah/ibu yang lebih tua kedudukannya.
- Paman, pak cilik, pak lik, mbok lik, ibu cilik, mbak cilik, lilik untuk yang perempuan saudara sekandung ayah dan ibu yang lebih muda umurnya dan saudara sepupu ayah/ibu yang lebih rendah kedudukannya.— Kakang, kamas, mas, kang untuk yang laki-laki dan mbakyu, yu, mbak untuk yang perempuan anak-anak bude, pak de, baik dari ibu maupun dari ayah walaupun dari antara mereka kemungkinan ada yang lebih muda umurnya (Bahasa Jawa, tuwa awune).
- Adhik, adhi, dik, dhimas, le untuk laki-laki dan adhi, adhik, adhi ajeng, dhik, jeng, denok nok yang perempuan anak-anak paman, bibi, baik dari ibu maupun dari ayah, walaupun diantara mereka kemungkinan ada yang lebih tua umurnya (Bahasa Jawa luwih non awune). Mereka semua kedudukannya dalam kelompok kekerabatan "Ego" berkedudukan sebagai saudara sepupu (nak-sanak). Sebutan-sebutan itu juga berlaku untuk anak-anak budhe pak dhe (uwa) pak lik, bulik (bibi) paman yang kedudukannya sebagai saudara sepupu ayah dan ibu. Mereka itu dalam kelompok kekerabatan "Ego" berkedudukan sebagai saudara misan.

Eyang simbah, mbah, aki (untuk laki-laki) nini (untuk perempuan) orang tua yang kedudukannya satu tingkat di atas ayah dan ibu, sebaliknya orang tua tersebut akan menyebut "Ego" dengan istilah putu atau wayah.

Selanjutnya orang Jawa mengenal sepuluh angkatan keturunan baik ke atas maupun ke bawah yang diperhitungkan dari "Ego" sebagai berikut :

- Wong tuwo/tiyang sepuh
- Embah/Eyang
- Buyut
- Canggah
- Wareng
- Udheg-udheg
- Gantung Siwur
- Gropak Sente
- Debok Bosok
- Galih asem

Angkatan ke bawah

- Anak
- Putu/Wayah
- Buyut
- Canggah
- Wareng
- Udheg-udheg
- Gantung Siwur
- Gropak sente
- Debok bosok
- Galih asem

Angkatan ke bawah

- Anak
- Putu/wayah
- Buyut
- Canggah

- Wareng
- Udheg-udheg
- Gantung Siwur
- Gropak sente
- Debok bosok
- Galih asem

4. Prinsip Keturunan

Telah diterangkan bahwa prinsipnya orang Jawa (wong jawa) mendasarkan pada sistem kekerabatan bilateral yaitu antara anak laki-laki dan perempuan mempunyai hak kewajiban yang sama. Namun demikian ada beberapa permasalahan adat seperti perkawinan, pembagian harta warisan hanya menggunakan garis dari ayah (laki-laki). Tumbuhnya adat ini terutama dalam hal perkawinan kemungkinan disebabkan oleh pengaruh kebudayaan Islam. Menurut adat seorang perempuan akan menjadi isteri seorang laki-laki jika pernikahan itu dilakukan oleh ayah kandung sebagai walinya. Kalau ayah kandung tidak ada, meninggal dunia misalnya, maka wali dilakukan oleh saudara laki-laki (kakak atau adik) seayah yang sudah dewasa atau saudara laki-laki seayah (paman, uwa atau ayahnya ayah (mbah kakung dari ayah). Semua anggota kekerabatan dari ayah yang dapat/berhak mewakili sebagai wali disebut pancer wali. Anggota-anggota kekerabatan pancer wali ini tidak boleh besanan.

Dengan adanya pancer wali ini dikalangan masyarakat jawa mengakibatkan adanya hak dan kewajiban tertentu bagi orang laki-laki. Antara lain dalam pembagian harta waris berlaku istilah "segendong sepikucan" artinya anak laki-laki akan mendapatkan waris satu pihak, sedang anak perempuan hanya sak gendongan ($\pm 1/2$ pikul). Disamping itu anak laki-laki dituntut kewajiban "mendem jero, mikul duwur" artinya harus dapat menjunjung tinggi derajat orang tua. Hak dan kewajiban anak laki-laki yang lebih istimewa dari hak dan kewajiban anak perempuan di kalangan masyarakat jawa ini, dalam prakteknya kini sudah tidak dipatuhi atau tidak merupakan keharusan (kecuali sebagai wali).

5. Pelapisan Sosial

Sistem pelapisan sosial atau stratifikasi sosial itu timbul di

kalangan masyarakat karena didalam masyarakat terdapat status atau tingkat sosial yang dimiliki oleh setiap individu sebagai warga masyarakat (Kuncoroningrat : 164). Pada dasarnya pelapisan sosial ada disetiap masyarakat.

Pada umumnya alasan terjadinya pelapisan sosial dari adanya perbedaan derajat yang disebabkan oleh keturunan, perbedaan tingkat perekonomian diantara warga masyarakat, jabatan atau pangkat, pendidikan, umur, atau tingkat senioritas warga yang bersangkutan dan lain sebagainya. Dengan alasan-alasan tersebut maka didalam masyarakat seakan-akan berlaku dua sistem pelapisan sosial yang mempunyai sifat yang berbeda antara satu dengan lainnya, yaitu sistem pelapisan resmi dan sistem pelapisan sosial tidak resmi.

Sistem pelapisan sosial resmi berdasarkan atas alasan keturunan dan pangkat atau jabatan. Sedangkan pelapisan sosial yang tidak resmi berdasarkan alasan ekonomi , pendidikan dan umur. Dalam pelapisan sosial resmi ada ikatan yang berupa sarana-sarana yang harus dipatuhi para anggotanya atau dapat dikatakan mereka terbentuk oleh adat cara yang harus dipatuhi, sehingga mengakibatkan setiap individu yang menjadi anggotanya tidak mungkin akan berubah status atau kedudukannya. Contoh pelapisan sosial resmi demikian, seperti golongan kasta, golongan bangsawan di kraton. Golongan bangsawan atau kaum ningrat dengan segala atribut kebangsawanannya serta norma-norma yang mengikatnya, sekarang ini hanya dapat dilihat dan berlaku di lingkungan istana Kasunanan dan Mangkunegaran.

Pada umumnya pelapisan sosial yang masih berjalan dan nampak di kalangan masyarakat di Jawa Tengah, terutama di daerah pedesaan terjadi karena alasan umur dan tingkat pengetahuan (pelapisan sosial tidak resmi). Di kalangan masyarakat Jawa lapisan sosial yang satu dengan lapisan sosial yang lain setiap menjaga adat sopan santun. Atau dengan kata lain masyarakat atau individu yang berada pada suatu kedudukan tertentu saling menjaga adat sopan santun, agar kedudukannya masing-masing dapat dipertahankan.

6. Agama/Kepercayaan.

Semenjak jaman purba suku bangsa Jawa yang menghuni di

wilayah Jawa Tengah telah memiliki sistem religi. Hal ini dapat dibuktikan dengan ditemukannya sejumlah kuburan peti batu di Rembang (penelitian dan penggalian Balai Arkeologi tahun 1981/1982). Dalam peti tersebut selain terdapat kerangka manusia juga keunikan bekal kubur, dan banyak pula ditemukan menhir yang berfungsi religius. Setelah orang Hindu datang, suku bangsa Jawa memeluk agama yang dibawa orang Hindu yakni agama Hindu dan agama Budha. Monumen-monumen yang berupa candi-candi seperti Borobudur kompleks percandian Dieng, Gedong sanga dll, merupakan bukti sejarah bahwa suku bangsa Jawa pada zaman itu adalah pemeluk agama Hindu, Budha. Selanjutnya pada awal abad ke XV agama Islam masuk di Jawa, secara berangsur-angsur orang Jawa memeluk agama Islam. Bahkan sekarang agama Islam banyak dianut (mayoritas) oleh suku atau orang Jawa tersebut, terutama penduduk Jawa Tengah. Namun demikian, walaupun pada umumnya telah memeluk agama Islam, yang pada umumnya mereka tetap melestarikan unsur-unsur kepercayaan lama.

C. LOKASI PENELITIAN DI DAERAH

Gambaran umum mengenai Propinsi Jawa Tengah sudah dijelaskan sebelumnya untuk memperoleh gambaran lebih rinci, daerah lokasi penelitian juga diuraikan.

1. Kabupaten Demak

Daerah tingkat II Kabupaten Demak terletak 20 Km di sebelah Timur Kodya Semarang. Kabupaten Demak sebelah timurnya berbatasan dengan Kabupaten Kudus. Sebelah barat berbatasan dengan Kodya Semarang. Sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Gerobogan, Sebelah Utara berbatasan dengan Laut Jawa.

Wilayah daerah tingkat II Demak adalah daerah yang terletak di pantai utara Jawa Tengah, merupakan dataran rendah setengah pegunungan, rawa-rawa. Kabupaten Demak mempunyai $\pm 88.805.728$ Ha, terdiri dari tanah sawah 52.772.078 ha, tanah tegalan 9.484.258 ha.

Daerah Tingkat II Kabupaten Demak mempunyai 13 Kecamatan, dan 247 desa, yaitu :

–	Kecamatan Mranggen	memiliki	19 desa
–	Kecamatan Koragcem	memiliki	12 desa
–	Kecamatan Guntur	memiliki	20 desa
–	Kecamatan Sayung	memiliki	20 desa
–	Kecamatan Korag Tengah	memiliki	07 desa
–	Kecamatan Wonosalam	memiliki	21 desa
–	Kecamatan Dempet	memiliki	30 desa
–	Kecamatan Gajah	memiliki	16 desa
–	Kecamatan Krayangan	memiliki	30 desa
–	Kecamatan Mijen	memiliki	15 desa
–	Kecamatan bonang	memiliki	21 desa
–	Kecamatan Wedang	memiliki	20 desa

Penduduk Kabupaten Demak berjumlah 846.477 orang yang terdiri dari penduduk perempuan dan penduduk laki-laki. Sebagian besar masyarakat daerah Kabupaten Demak bermata pencaharian petani, sawah, petani tambak dan nelayan. Untuk petani tambak dan nelayan sebagian besar berada di wilayah Kecamatan Wedung, sedang masyarakat petani sawah hampir berada di seluruh wilayah Kabupaten Demak. Hasil pertanian meliputi padi, kacang, jagung, palawija dan lain-lain, hasil inilah yang dapat menghidupkan suasana perdagangan di daerah. Masyarakat Kabupaten Demak banyak juga yang berpenghasilan dari bekerja sebagai guru, tukang, pekerja pelabuhan, dan pekerja proyek 2 pembangunan sebagai tenaga kasar di kota-kota. Akan tetapi apabila musim hujan buruh-buruh tersebut berkurang, mereka kembali ke desa untuk menggarap sawah. Jadi dapat dikatakan pekerjaan sebagai buruh yang dilaksanakan masyarakat Demak hanyalah merupakan pekerjaan musiman.

Kalau dilihat secara keseluruhan masyarakat Demak selain bekerja sebagai petani, juga pedagang, buruh dan pegawai negeri. Sebagai daerah Agraris, penduduk Kabupaten Demak seperti disebutkan diatas sebagian besar adalah petani. Mereka yang bekerja sebagai pegawai negeri hanyalah sebagian kecil saja.

Masyarakat Demak hingga kini selalu mengagungkan akan kebesaran Islam. Kondisi demikian terjadi karena tidak lepas dari Kabupaten Demak yang pada waktu dulu merupakan kerajaan Islam yang pertama di Jawa Tengah. Berkaitan dengan adanya sistem pelapisan

sosial, ada suatu golongan intelektual yang kedudukannya hampir sama dengan pejabat pemerintahan (desa). Mereka yang dimaksud adalah golongan keagamaan (Rohaniawan), biasa disebut Haji dan Kyai yang sekaligus juga merupakan pemuka masyarakat.

Penduduk daerah Kabupaten Demak mayoritas beragama Islam (95%) sebagian kecil lainnya penganut agama Kristen, Katholik dan Aliran Kepercayaan kepada tuhan Yang Maha Esa. Dapat dikatakan bahwa kehidupan masyarakat Kabupaten Demak dijiwai dan diwarnai dengan ajaran-ajaran Islam. Oleh karena itu pelaksanaan upacara adat yang dilakukan masyarakat tersebut agak berbeda. Dalam prakteknya upacara-upacara tradisional yang dilakukan masyarakat Kabupaten Demak sebagian besar sudah meninggalkan tradisi, seperti sesaji-sesaji, pantangan-pantangan dan hal-hal lain yang dianggap kurang bermanfaat. Secara umum upacara di daerah Demak lebih menekankan kepada "doa-doa" (secara Islam) karena hal ini yang paling penting sebagai tanda memuliakan kebesaran Tuhan Yang Maha Esa. Seperti halnya penduduk Jawa Tengah yang lain, kegiatan gotong royong yang dilakukan masyarakat di Kabupaten Demak ini juga sangat kuat. Hal tersebut dianggap sudah merupakan kewajiban bagi kaum muslim, sesuai dengan Sabda Nabi Muhammad kepada sesama muslim ada lima hal yang dapat dilakukan yakni :

- Menjawab salam
- Mengunjungi orang sakit
- Mengiringi Jenazah
- Mendoakan orang bersin (Hadis diriwayatkan oleh Buchari dan Muslim).

2. Kotamadya Magelang

Magelang pada saat ini merupakan sebuah kota transit. Masyarakat dari berbagai penjuru baik dari wilayah pantai utara, pantai selatan Surakarta, Jakarta maupun daerah Kabupaten Magelang dan sekelilingnya, datang untuk singgah dengan bermacam-macam kepentingan. Oleh sebab itu berbagai wujud kebudayaan sangat mewarnai Kodya Magelang. Khususnya yang berbentuk hasil karya makanan sangatlah bervariasi. Dari jenis makanan pantai,

pedalaman, pegunungan dan Surakarta tumpah ruah di pasar Rejawinangun sebuah pusat pasar tradisional yang menjadi salah satu obyek penelitian di wilayah Kodya Magelang. Untuk mengenal lebih dekat, marilah kita lihat Kodya Magelang dari berbagai sisi.

Kodya Magelang terletak dikaki gunung Tidar sebuah gunung kecil yang berdiri megah di tengah kota, hawanya sejuk dan menghijau oleh rimbunnya pepohonan, serta mempesona oleh pemandangan alam sekelilingnya. Dua buah sungai yang berkelok diantara sawah yang membentang bagaikan dua ekor naga yang melenggang di atas rerumputan juga ada di Kodya Magelang ini. Sementara itu beberapa gunung tinggi menjulang yang seolah berlomba ingin menggapai bintang, mengitari kota ini secara "temu gelang". Konon dari kata inilah berasal nama kota Magelang. Gunung-gunung yang berderet di kejauhan seperti gunung Sumbing, Sindiro, Perahu, Telomayo, Merbabu dan Merapi yang mengelilingi kota ini, menjadikan kota Magelang berada pada ketinggian rata-rata 375 M dari permukaan laut, beriklim sejuk dengan temperatur berkisar antara 25–27 derajat celcius. Kodya Magelang yang terletak di tengah wilayah Kabupaten Magelang ini Luas wilayah 18,12 Km.

Kodya Magelang yang terletak di tengah wilayah Kabupaten Magelang ini, mempunyai luas wilayah 18,12 Km. Batas-batas yang dimiliki Kodya Magelang, sebelah Utara berbatasan dengan Kecamatan Secang, Kabupaten Magelang. Sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Tegalrejo, Kabupaten Magelang. Sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Mertoyudan, Kabupaten Magelang. Sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Bandongan Kabupaten Magelang. Sebagai daerah Kotamadya, Magelang mempunyai penduduk 116.180 jiwa dari sekian jumlah penduduk 25% merupakan penduduk anak-anak 35% penduduk usia remaja, 40% penduduk usia dewasa. Kalau dilihat penduduknya berdasarkan mata pencaharian, 25% merupakan pegawai negeri ABRI/Penisunan, 15% pengusaha, 15% buruh, 5% petani, 4% lain-lain.

Dengan kondisi dan potensi wilayah yang strategis ini, maka Pemda bersama masyarakat Kotamadya Magelang dengan Perda No. 3 tahun 1989 menetapkan sasaran pembangunan daerah jangka panjang, yaitu mewujudkan Magelang sebagai kota transit, pendidikan dan kota

ABRI. Dengan pembangunan kota Magelang diberbagai sektor ini cukup banyak menyerap tenaga kerja penduduk. Magelang dalam kondisi demikian menjadi banyak didatangi orang untuk menikmati berbagai fasilitas yang tersedia. Keadaan ini berdampak pada peningkatan pendapatan daerah dan pendapatan masyarakat.

Pendidikan di Kodya Magelang juga cukup baik. Hal ini terbukti dengan banyaknya fasilitas pendidikan di kota tersebut. Mulai dari Sekolah Dasar yang jumlahnya tak kurang dari 90 buah, SMP 24 buah, SMU dan Kejuruan 31 buah, Perguruan Tinggi Swasta 2 buah, Akademi Militer 1 buah, sampai dengan Penjenjangan Departemen Keuangan dan Sekolah/Kursus Kemiliteran semuanya ada di kota Magelang ini.

Pembangunan yang dilaksanakan oleh Pemda Kodya Magelang bukan hanya pembangunan fisik atau ekonomi saja, melainkan juga pembangunan mental spiritual. Rumah-rumah ibadah yang selalu dipadati para jemaahnya menandakan kehidupan beragama terbina dengan baik.

Penduduk Kodya Magelang sebagian besar beragama Islam, menyusul agama Katholik, Protestan dan Budha, serta sebagian masyarakat masih ada yang menganut aliran Kepercayaan Kepada Tuhan Yang Maha Esa. Sebagian penduduk Kodya Magelang juga masih setia melaksanakan upacara-upacara tradisional dalam hubungannya dengan kepentingan daur hidup. Hubungan antar umat beragama tak pernah menimbulkan masalah. Mereka dapat hidup berdampingan secara damai, sebagaimana dilambangkan oleh tempat-tempat ibadah yang juga saling berdampingan disekitar alun-alun kota. Masjid besar yang terletak berdekatan dengan gereja Katholik, Gereja Protestan dan Kelenteng menyiratkan kerukunan antar umat beragama.

3. Kabupaten Cilacap

Daerah tingkat II Kabupaten Cilacap terletak di wilayah pantai selatan. Daerahnya merupakan dataran rendah yang luas, yang diselingi dengan pegunungan rawa-rawa dan tanah gambut. Luas daerah Kabupaten Cilacap tersebut kurang lebih 2.138.51 Km², yang terdiri dari tanah sawah 796,82 ha, tanah kering 205,01 ha, tanah kering 205,01 ha, tambak 15,26 ha.

Daerah Kabupaten Demak sebelah utaranya berbatasan dengan kabupaten Banyumas. Sebelah selatan berbatasan dengan Samudra Indonesia. Sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Kebumen. Sebelah barat berbatasan dengan Sungai Citanduy.

Penduduk Kabupaten Cilacap pada tahun 1993, berjumlah 1.516.747 jiwa. Sebagian besar penduduk mempunyai mata pencaharian petani, pedagang, nelayan dan buruh. Hanya sebagian kecil yang mempunyai mata pencaharian sebagai pegawai negeri/ABRI.

Para petani di daerah Kabupaten Cilacap melaksanakan kegiatan pertanian dengan menggunakan sistem pengairan irigasi juga dengan sistem pengairan tadah hujan. Karena dengan sistem irigasi secara menyeluruh belum mampu atau memadai. Sementara itu hasil pertanian yang dikerjakan para petani tersebut, ditangani para pedagang. Para pedagang tidak hanya menangani hasil pertanian padi, tetapi juga tanaman lain seperti jagung, singkong, ubi, kacang tanah, kedelai.

Wilayah Kabupaten Cilacap juga menghasilkan buah pisang dan buah kelapa. Pisang diproduksi menjadi sale dan kelapa dapat dibuat minyak secara tradisional, gula merah dan juga dapat dijadikan kopra untuk dijual ke pabrik minyak.

Di samping hasil bumi tersebut pedagang-pedagang banyak juga yang memanfaatkan hasil-hasil ternak dan unggas. Hasil unggas dan ternak di Cilacap paling banyak adalah itik, ayam, kambing, sapi dan lain-lain. Sedangkan penduduk yang bermukim didekat pantai, setia dengan profesi leluhurnya yaitu sebagai nelayan yang pergi melaut di malam hari, dan esok harinya menjual hasil lautnya di pasar lelang pelabuhan Cilacap.

Mereka yang bermukim di sepanjang daerah aliran sungai, selain bermatapencaharian sebagai petani sawah, juga punya sambilan mencari nafkah lain yakni menjala ikan. Selain ini mata pencaharian lainnya atau sampingan yang dapat dilakukan penduduk Kabupaten Cilacap ini adalah menjual tenaga sebagai buruh di kota besar Jakarta, Bandung, Semarang dan lain-lain pada kegiatan proyek-proyek pembangunan yang banyak membutuhkan tenaga.

Penduduk daerah Kabupaten Cilacap sebagian besar beragama Islam. Hanya sebagian kecil yang menganut agama Kristen, Katholik

dan Aliran Kepercayaan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Walaupun sudah beragama, namun kehidupan masyarakatnya masih setia melestarikan kepercayaan lama. Adapun unsur-unsur kepercayaan lama yang dewasa ini dapat dilihat, antara lain berupa upacara-upacara adat seperti upacara berkorban untuk para arwah, upacara daur hidup (ngupati, mitoni, tedak siti, tindikan dsb.). Selain itu masih dilestarikan pula pertunjukan wayang yang merupakan tradisi lama juga. Seperti pertunjukan wayang bersih desa atau bersih bumi dengan lakon Sri Sadana, atau upacara ruwatan yang lakon Murwakala. Doa-doa dan sesajian kepada arwah nenek moyang dan para mahluk halus yang menjaga keempat mata angin juga masih dilakukan pula hingga kini, dan adanya kepercayaan akan legenda Nyi Loro Kidul.

BAB III

MAKANAN KELUARGA SEHARI-HARI

Makanan adalah merupakan salah satu kebutuhan pokok yang diperlukan oleh setiap manusia, karena di dalam makanan terdapat kalori yang sangat diperlukan untuk pertumbuhan tubuh dan mental seseorang agar kelangsungan hidupnya dapat dipertahankan. Namun demikian kebutuhan akan makanan untuk kebutuhan sehari-hari tiap-tiap orang tidak sama, karena hal itu ditentukan oleh kondisi alam dan keadaan suatu daerah tempat tinggalnya. Misalnya ada suatu daerah yang kondisi tanah dan iklimnya memungkinkan hanya dapat ditanami jagung dan ketela (palawija) dan tidak memungkinkan untuk ditanami padi, sehingga mengakibatkan masyarakat di daerah tersebut menjadikan jagung dan ketela (palawija) sebagai makanan pokok. Bahkan kadangkala banyak dari anggota masyarakat di daerah itu menganggap belum makan apabila belum mengkonsumsi makanan pokoknya berupa jagung atau ketela.

Makanan sesuai dengan jenis dan fungsinya di golongan menjadi 4 bagian yaitu :

- A. Makanan pokok
- B. Lauk-Pauk

- C. Makanan Selingan
- D. Makanan Jajanan

A. MAKANAN POKOK

Makanan pokok adalah jenis makanan yang merupakan bahan pokok untuk makanan utama yang mengandung karbohidrat, karena karbohidrat bersifat mengenyangkan dan berfungsi untuk menguatkan atau menambah tenaga. Makanan pokok itu adalah makanan dari bahan padi (beras, makanan dari bahan ketela, makanan dari bahan jagung.

1. Makanan yang terbuat dari bahan padi/beras (*orysatum*)

Makanan pokok yang berasal dari bahan beras dikenal oleh masyarakat dengan sebutan nasi. Pengertian nasi adalah beras yang dimasak dengan cara ditanak atau dikukus.

Cara memasak nasi tersebut adalah, dimulai dengan padi yang sudah dituai kemudian dijemur sampai kering lalu ditumbuk untuk dijadikan beras, baik dengan cara tradisional yaitu dengan menggunakan "lesung" dan "lumpang" atau dengan alat penggiling beras yang oleh kalangan masyarakat Jawa Tengah dikenal dengan nama "selepan". Setelah menjadi beras, pertama-tama beras dicuci, kemudian dimasukkan ke dalam panci yang telah berisi air mendidih lalu direbus sambil sesekali diaduk sampai habis airnya. Dalam bahasa Jawa pekerjaan memasak nasi di atas disebut "ngaru", proses pematangan selanjutnya tergantung dari keinginan masing-masing orang akan dimasak dengan cara bagaimana, karena di kalangan masyarakat Jawa umumnya mengenal bermacam-macam bentuk nasi sesuai dengan cara masaknya, yaitu : nasi liwet, nasi kukus, nasi tim dan nasi bubur.

2. Makanan pokok dari bahan ketela

Ketela pohon termasuk makanan golongan umbi-umbian yang digolongkan sebagai tanaman palawija. Di daerah Jawa Tengah ketela pohon dikenal dengan nama "singkong, bodin, keleman, pohong" dan sebagainya. Sebagai makanan pokok, ketela pohon masih banyak dikonsumsi oleh masyarakat pedesaan daerah Jawa Tengah yang tanah

pertaniannya banyak menghasilkan umbi-umbian dibandingkan dengan padi, misalnya daerah Wonogiri.

Cara memasak ketela pohon untuk dijadikan makanan pokok, yaitu dengan cara ketela pohon yang sudah tua dikupas dan dicuci bersih, kemudian direndam di dalam air selama kurang lebih 2 sampai 3 hari. Setelah itu diangkat lalu ditiriskan dan dijemur hingga kering yang kemudian dikenal dengan nama "gaplek". Hasil olahan "gaplek" yang dijadikan makanan pokok disebut "tiwul".

Jagung merupakan tanaman tanah kering yang umur tanamnya kira-kira 3 bulan. Apabila jagung akan dipergunakan sebagai makanan pokok maka jagung akan dipetik setelah tua benar atau kering di pohon. Caranya pertama jagung dipetik dan dikupas kulitnya lalu dijemur samai kering kemudian di "pipil", yaitu biji jagung dipisahkan dari "janggal"nya dan dijemur lagi sampai kering betul baru kemudian disimpan dalam karung goni.

Pada sebagian masyarakat di pedesaan cara mengawetkan jagung yang akan dijadikan makanan pokok, adalah dengan cara mengikat jagung yang sudah dipetik bersama dengan kulitnya, kemudian digantungkan pada rangka atap di atas tungku atau "pawon" yaitu dapur tradisional yang terbuat dari batu-batu merah dan semen, untuk memasak setiap hari. Hal ini dimaksudkan supaya jagung lebih awet dan tahan lama, karena dengan adanya pengasapan tadi, maka hama lama pemakan jagung tidak akan menyerang. Langkah selanjutnya sama dengan jagung yang dikeringkan dengan panas sinar matahari yaitu dikupas, dipipil dan disimpan.

Untuk memasak jagung menjadi beras jagung proses pembuatannya dengan cara jagung pipilan direndam dalam air kira-kira 15 atau 30 menit, lalu ditiriskan baru kemudian ditumbuk di dalam "lumpang", setelah selesai ditumbuk lalu ditepisi dari kulit luar dan lembaganya yang menjadi beras jagung dan harus ditumbuk berulang kali lagi untuk mendapatkan beras jagung yang siap untuk dimasak. Hasil olahan beras jagung adalah menjadi nasi jagung dan bubur jagung.

Di Jawa Tengah masih terdapat daerah yang mengkonsumsi jagung sebagai makanan pokoknya, khususnya daerah-daerah sekitar lereng gunung merapi dan merbabu yang memang keadaan tanahnya tidak

memungkinkan untuk ditanami padi, seperti di daerah Mangli Kecamatan Muntilan. Bahkan menurut informan masyarakat desa Mangli dapat memasak nasi jagung yang bisa awet lebih dari 3 hari.

Di daerah Magelang, Demak, Cilacap makanan pokok yang dikonsumsi masyarakatnya, adalah yang berasal dari bahan padi/beras. Karena lahan pertanian yang diusahakan oleh masyarakat adalah bercocok tanam padi. Kondisi ini didukung oleh tanah dan iklimnya sangat cocok serta memungkinkan. Namun demikian para petani di daerah itu juga mengusahakan jenis tanaman lain, seperti jagung ketela pohon, ketela rambat, kedelai, kacang tanah, serta tanaman hortikultura. Hasil pertanian itu hanya diolah untuk melengkapi keberadaan beras sebagai makanan pokok, dalam arti dikonsumsi sebagai lauk pauk dan makanan selingan termasuk di dalamnya makanan tradisional dan makanan khas.

Beras yang dikonsumsi sebagai makanan pokok oleh masyarakat Jawa Tengah umumnya masyarakat daerah Magelang, Demak, Cilacap khususnya mereka lakukan tiga kali makan nasi yakni makan pagi, makan siang dan makan malam. Menurut informan menu untuk makanan pagi atau menu untuk sarapan makan pagi dibedakan antara orang dewasa/tua dengan anak-anak. Kalau orang dewasa biasa makan nasi goreng dengan telur ceplok atau telur mata sapi dan kerupuk. Atau kalau tidak sarapan dengan pisang goreng atau dengan ketan kintan, yaitu ketan yang diberi gula merah dan tak lupa dilengkapi dengan minum kopi atau teh (gambar 1) sedangkan untuk anak-anak sarapan paginya dengan nasi bubur dan sayur (tahu, telur yang dimasak dengan santan dan diberi warna kuning) lebih dikenal dengan sebutan bubur sayur (Gambar 2).

Waktu penyajian untuk menu makan pagi atau sarapan ini biasanya dilakukan pada pukul 06.00 - 06.30 dan pukul 08.00. Sedangkan menu makan siang disajikan pukul 12.30 - 13.30 biasanya berupa nasi putih dengan sayur lodeh, sayur asam (terong, kacang panjang dan daun mlinjo), buntel, ayam, tahu atau tempe yang digoreng, dibacem kadang dibumbu rujak, ikan asin.

Bagi masyarakat daerah Magelang, Cilacap, Demak, lautpauk yang berupa sayur lodeh adalah sayur yang dominan diolah, disajikan. Namun ada satu keunikan di daerah yang terletak di lereng gunung,

Lauk pauk yang masih dimakan sampai sekarang terdiri dari urap daun kentang, ikan asin sambal terasi. Makanan ini merupakan ciri khas dari penduduk daerah pegunungan.

Jenis-jenis lauk pauk yang dikonsumsi tiap-tiap hari diselang-seling sesuai dengan keinginan dan kemampuan masing-masing keluarga. Selain sayur lodeh yang dominan dimasak oleh masyarakat daerah Magelang, Demak, Cilacap, ada satu jenis masakan yang merupakan masakan peninggalan pada masa penjajahan Belanda di Indonesia bernama *snerek* (gambar 3). Pada saat itu orang-orang Belanda banyak bermukim disekitar Magelang dan Salatiga, karena daerah itudianggap sebagai daerah yang sejuk dan nyaman. Sehingga banyak dari mereka senang bertempat tinggal di sana baik untuk sekedar rekreasi maupun menetap. Masakan yang bernama "*Snerek*" itu, adalah masakan yang terdiri dari bayam atau sayuran lain seperti kol, dengan kacang merah, daging ayam, daging sapi yang diberi kuah menyerupai kuah sop. Sayuran yang lebih dominan atau sering dipakai adalah sayur bayam. Masakan ini cukup dikenal oleh masyarakat luas karena dari juru-juru masak atau koki-koki orang Belanda hingga Indonesia merdeka masih hidup. Sehingga mereka sering meniru masakan orang Belanda tersebut. Kalau ditinjau dari segi gizi, "*snerek*" ini sangat mengandung gizi tinggi. Di daerah Magelang penjual "*snerek*" yang dikenal adalah mbok Tumpuk.

Makanan untuk makan malam biasanya disajikan pada pukul 18.30 - 19.00. Menu yang dihidangkan sama dengan menu untuk makan siang hanya saja ada kebiasaan dihangati atau dipanasi. Sebelum makan malam kira-kira pukul 16.30 - 17.00, pada sore hari, biasanya disajikan teh "*cong*" dengan "*keleman*" (*singkong*) goreng atau rebus terutama untuk orang-orang tua jagung dan ketela pohon tidak dikonsumsi untuk makanan pokok, tetapi lebih ditekankan untuk diolah menjadi makanan sambilan dan makanan jajanan yang oleh sebagian masyarakat diusahakan sebagai mata pencaharian.

B. LAUK - PAUK.

Lauk-pauk merupakan makanan hasil proses pengolahan dari suatu bahan makanan, yang umumnya diperoleh dari hasil pertanian,

perkebunan, peternakan, perikanan yang dimasak secara kompleks, yaitu memasak dari beberapa unsur bahan secara bersama-sama. Lauk-pauk oleh masyarakat tersebut dianggap merupakan kelengkapan makan makanan pokok. Lauk-pauk ini dibagi tiga bagian, yakni lauk-pauk nabati, hewani, dan buah-buahan.

1. Lauk Pauk Nabati

Biasanya lauk-pauk ini diolah dalam bentuk bermacam-macam sayur yang disajikan sebagai pelengkap hidangan baik makan pagi, siang, maupun malam hari, misalnya :

- Nama lauk-pauk : Lodeh kacang panjang
- Asal bahan mentah : kacang panjang, daun mlinjo, kelapa.
- Bumbu : bawang merah, bawang putih, cabe merah/hijau, kemiri, laos, salam, gula merah, garam dan penyedap, minyak goreng.
- Cara pengolahan : Kacang panjang dicuci bersih lalu dipotong kecil-kecil, daun mlinjo dipetik dari tangkainya, kelapa diparut diambil santannya. Bumbu dihaluskan kecuali salam dan laos, kemudian direbus bersama santan. Setelah mendidih kacang panjang dimasukkan, direbus berikut daun mlinjo sampai masak.

- Nama lauk-pauk : Sayur gurih labu (bobor labu).
- Asal bahan mentah : Labu, bayam, kelapa
- Bumbu : Bawang putih, kencur, ketumbar, laos, daun salam, gula, garam, bumbu penyedap.
- Cara pengolahan : Labu dikupas, di potong-potong persegi empat kecil-kecil lalu dicuci bersih.

Begitu juga bayam dipetik dari tangkainya dan kelapa diambil santannya. Bumbu diparut (bawang putih dan kencur), ketumbar dan salam dihaluskan, laos dibiarkan utuh hanya dimemarkan. Rebus bumbu bersama santan, setelah mendidih masukkan labu dan bayam masak hingga matang.

- **Nama lauk-pauk** : Oseng-oseng pare atau oseng-oseng pepaya muda.
- Asal bumbu mentah** : Pepaya muda/pare, tempe, udang kering.
- Bumbu** : Bawang merah, bawang putih, cabe merah atau hijau, salam, laos, gula merah, garam.
- Cara pengolahan** : Pepaya muda dikupas diparut sawut atau dicacah memanjang, kalau pare dibelah bijinya dihilangkan kemudian diiris tipis-tipis. Waktu dicuci diremas-remas dengan garam. Bumbu diiris tipis-tipis lalu ditumis dengan memakai sedikit minyak goreng dengan menggunakan wajan, setelah baunya harum masukkan pepaya muda atau pare dan udang kering hingga masak.
- **Nama lauk-pauk** : Gudheg
- Asal bahan mentah** : Nangka muda (gori), daun singkong, daun mlinjo, tetelan daging sapi, kelapa.
- Bumbu** : Bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, laos, daun salam, garam, gula merah.
- Cara pengolahan** : Biasanya supaya enak gudheg ini dimasak dengan menggunakan "kwali" (belanga). Nangka dikupas lalu diiris

agak besar-besar, kemudian direbus hingga 1/2 matang lalu dipotong kecil-kecil. Semua bumbu dihaluskan dan dimasak bersama nangka yang sudah dimasak 1/2 matang, daun singkong, daun mlinjo dna tetelan daging sapi serta santan kental dimasak terus sampai hampir kering. Usahakan api dalam memasak tidak terlalu besar.

- Nama lauk-pauk : "Bothok daun singkong"
- Asal bahan mentah : daun singkong, kelapa setengah tua, mlandingan (petai cina) teri.
- Bumbu : Bawang merah/rawit, tempe bosok, gula merah, garam, salam laos.
- Cara pengolahan : Daun singkong dicuci, diiris/dirajang kecil-kecil, landingan dikeluarkan dari kulitnya, kelapa diparut memanjang, teri dibersihkan lalu digoreng terlebih dahulu. Bumbu dihaluskan dan dicampur dengan semua bahan, lalu dimasak. Bothok ini biasanya dibungkus dengan daun singkong lalu dikukus dengan menggunakan dandang.
- Nama lauk-pauk : Pecel
- Asal bahan mentah : Bayam, kangkung, daun singkong, daun pepaya, tauge/kecambah, kacang panjang.
- Bumbu : Berupa sambel kacang dari kacang tanah, cabai, gula, garam, kencur.
- Cara pengolahan : Semua sayuran disiangi dicuci bersih dan direbus satu persatu. Cara membuat bumbu sambel kacang, kacang tanah digoreng lalu bumbu lainnya ditumbuk halus bersama kacang yang telah

digoreng itu. Waktu menghidangkan sambal diencerkan dengan sedikit air panas.

- Nama lauk-pauk : Pergedel (pergedel kentang, kimpul, talas, ubi jalar).
- Asal bahan mentah : sesuai dengan keinginan pergedel apa yang akan diolah, telur, dan minyak goreng.
- Bumbu : bawang merah, bawang putih, lada, garam.
- Cara pengolahan : Bahan yang akan diolah dikupas dan setelah dicuci bersih, diiris lalu digoreng terlebih dahulu dan ada juga yang sebagian dikukus lalu dihaluskan. Bumbu dihaluskan dan dibuat adonan bersama bahan yang sudah dimasak dan dihaluskan itu. Buat bulatan-bulatan lalu dicelupkan kedalam telur yang sudah dikocok, kemudian digoreng dalam minyak yang sudah dipanaskan diwajan.
- Nama lauk-pauk : Bakwan (tauge, jagung).
- Asal bahan mentah : Tauge, kol, wortel atau jagung, daun bawang dan seledri, telur, tepung terigu, minyak goreng.
- Bumbu : Bawang merah, bawang putih, lada, garam.
- Cara pengolahan : Bahan dicuci diiris lembut tetapi kalau jagung disisir saja. Bumbu dihaluskan dicampur dengan adonan tepung terigu dan telur lalu bahan dimasukkan. Kemudian bahan yang sudah dicampur bumbu itu digoreng satu sendok satu sendok.

- Nama lauk-pauk : S o p

Asal bahan mentah : Kentang, wortel, bunga kol, kapri, daun bawang, seledri.

Bumbu : Bawang putih, lada, garam.

Cara pengolahan : Semua bahan dicuci dan dipotong sesuai selera. Bumbu dihaluskan kemudian ditumis bersama bahan yang telah disiapkan. Didihkan air kaldu ayam/daging sapi lalu masukkan sayuran yang sudah ditumis, masak hingga matang.
- Nama lauk-pauk : Sayur bening

Asal bahan mentah : Bayam, wortel, jagung.

Bumbu : Bawang merah, bawang putih, kunci, garam, gula pasir.

Cara pengolahan : Bayam, wortel, jagung disiangi dan diiris. Bumbu diiris tipis, masukkan ke dalam air yang sudah dididihkan lalu masukan pula jagung, wortel dan terakhir bayam.
- Nama lauk-pauk : Besengeh Daun Singkong

Asal bahan mentah : Daun singkong yang muda, tolo, tempe, tahu, santan kental.

Bumbu : Bawang merah, bawang putih, sereh, cabe merah, kemiri, ketumbar, jinten, gula jawa, garam dan daun jeruk purut.

Cara pengolahan : Kacang tolo setelah dicuci ditumbuk halus. Daun singkong dicuci dan di potong menjadi 3-4 cm (atau yang disenangi ukuran potongan). Tempe dan tahu diiris persegi kecil. Semua bumbu keculai daun jeruk purut dan sereh

dihaluskan, lalu ditumis dengan mentega, masukkan daun singkong kalau sudah lunak masukkan santan dan kacang tolo, kemudian tempe dan tahu. Semua dimasak sampai matang.

- Nama lauk-pauk : Botok daun singkong
- Asal bahan mentah : Daun singkong, kacang tolo, teri kecil-kecil, kelapa muda dan daun pisang untuk pembungkus.
- Bumbu : Terasi, gula jawa, kencur daun salam, laos, garam, cabe rawit utuh dan cabe hijau.
- Cara pengolahan : Daun singkong setelah di cuci dipotonglembut, kacang tolo direbus lalu ditumbuk halus, kelapa muda di parut agak kasar. Kemudian bumbu yang telah dihaluskan dicampur dengan bahan tadi. Laos dan salam tidak dihaluskan. Cabe hijau dipotong menjadi empat bagian lalu diberi 2-3 cabe rawit yang diaduk sampai rata. Selanjutnya dibungkus dengan daun pisang.
- Nama lauk-pauk : Brongkos daun singkong
- Asal bahan mentah : Daun singkong, kacang panjang toge, buncis, santan kental dan daging sedikit.
- Bumbu : Kluwak, bawang, ketumbar, jinten, cabe merah, salam laos, sereh dan daun jeruk purut.
- Cara pengolahan : Daging direbus sampai empuk lalu dipotong kecil-kecil, semua sayuran dicuci dna dipotong-potong. Kluwak, cabe, bawang, ketumbar dan jinten dihaluskan lalu tumis dengan mentega,

masukkan bumbu yang lain. Tambahkan pula daging dan santan. Kalau sudah mendidih masukkan sayurannya dan rebus sampai matang.

- **Nama lauk-pauk** : Buntel daun singkong (gambar 4).
- Asal bahan mentah** : Daun singkong.
- Bumbu** : Santan kental, kelapa muda, cabe merah rawit, bawang putih, asam, gula, teri kecil dan teri kering, jahe sedikit, kunyit, lengkuas, sereh.
- Cara pengolahan** : Semua bumbu dihaluskan kecuali lengkuas dan sereh. Terus semua bumbu ditumis dengan mentega (minyak), kalau sudah kuning dituangkan santan, biarkan sampai mendidih. Masukkan singkongnya, pisahkan setengah dari air rebusan tadi, masukkan teri dan kelapa yang sudah di parut singgat (diparut agak kasar). Kecilkan apinya sambil terus diaduk sampai agak kering. Daun singkong isi dengan teri dan lain-lain digulung ditaruhkan dalam loyang atau dibungkus daun pisang, sebelum ditutup, siram dengan sisa kuah tadi, dikukus sampai daun singkong benar-benar empuk.
- **Nama lauk-pauk** : Semur daun singkong.
- Asal bahan mentah** : Daun singkong, tomat, seledri.
- Bumbu** : Kecap manis, gula jawa, gula, bawang merah dan bawang putih merica halus.
- Cara pengolahan** : Daun singkong diiris lembut garam dan merica serta bawang merah dihaluskan lalu ditumis. Masukkan daun singkong,

beri air dan kecap manis secukupnya terakhir masukkan irisan tomat.

- Nama lauk-pauk : Oblok-oblok daun singkong
- Asal bahan mentah : Daun singkong, kacang tolo teri mentah, melinjo, tempe bosok (busuk), kelapa muda.
- Bumbu : Bawang merah dan putih, cabe merah, cabe hijau, terasi, gula jawa, salam, laos, garam.
- Cara pengolahan : Rebus daun singkong sampai empuk, lalu dipotong-potong. Kacang merah disangrai kemudian di tumbuk yang halus. Bumbu dihaluskan kecuali jahe, laos, asam dan daun jeruk purut. Air rebusan daun singkong tadi diberi bumbu kalau sudah mendidih, daun singkong dan kacang dimasukkan, terakhir masukkan santannya masak terus dengan api kecil supaya bumbunya meresap.
- Nama lauk-pauk : Gudeg daun singkong
- Asal bahan mentah : Daun singkong, nangka muda.
- Bumbu : Santan, kental, bawang merah, bawang putih, jinten, kemiri, tempe bosok, gula jawa, laos, salam dan garam.
- Cara pengolahan : Nangka muda, potong-potong lalu direbus, kalau sudah matang tiriskan lalu dicacah. Bumbu dihaluskan, tumis dengan mentega, tambahkan santan sedikit. Masukkan daun singkong yang sudah diiris halus, nangka muda kalau sudah matang dan empuk, masukkan santan kentalnya.

- Nama lauk-pauk : Gulai dan singkong tumbuk.
- Asal bahan mentah : Daun singkong, daging sapi atau kambing.
- Bumbu : Bawang merah dan bawang putih, ketumbar, jinten, merica, adas kapulaga, pala, kayu manis, garam dan santan kental.
- Cara pengolahan : Daun singkong diiris halus lalu ditumbuk, daging dilumuri merica adas, jinten dan ketumbar dihaluskan tersendiri, bawang merah diiris halus lalu ditumis. Masukkan daging dan bumbunya tuangkan sedikit santan, kalau sudah lunak, masukkan daun singkong, berikansantan lagi dan direbus sampai matang.
- Nama lauk-pauk : Kalio daun singkong.
- Bumbu : Santan kental, parutan kepala, yang disangrai, lombok merah, kemiri, bawang merha, bawang putih, sereh, salam, laos, gula jawa jeruk purut, garam.
- Cara pengolahan : Daun singkong, diiris halus cuci bersih, kelapa disangrai dan dihaluskan, bumbu dihaluskan kecuali sereh, laos dan daun jeruk purut, lalu ditumis. Masukkan daun singkong, bila sudah empuk masukkan santan. Masak sampai matang dan dagingnya sampai empuk.

Selain diolah menjadilauk-pauk dalam bentuk sauyur, maka hasil pertaniandan perkebunan ada yang dimakan masih dalam keadaan mentah seperti daun0daunanuntuk lalapan berupa kol, kacang panjang, ketimun, kemangi, daun salada yang biasanya dimakan dengan sambal, misalnya :

- Nama lauk-pauk : Lalapan
- Asal bahan mentah : Daun kemangi atau kenikir muda
- Bumbu : -
- Cara pengolahan : Dipetik, dipilih yang muda, dicuci, diletakkan di atas piring.

Lauk pauk lalapan kemangi atau kenikir muda merupakan pendamping nasi yang dimakan dengan sambal terasi dan menggunakan tangan.

- Nama lauk-pauk : Lalapan
- Asal bahan mentah : Kol atau Kobis
- Bumbu : -
- Cara pengolahan : Dipilah-pilah yang muda, kemudian dicuci bersih lalu dipotong (disuir-suir) ukuran sedang, diletakkan di piring ceper.

Lalapan kol atau kobis merupakan pendamping nasi yang dimakan dengan sambal terasi atau bumbu penyedap.

- Nama lauk-pauk : Lalapan
- Asal bahan mentah : Daun bluntas muda
- Bumbu : -
- Cara pengolahan : Dipetik, dipilih yang muda-muda kemudian dicuci bersih, diletakkan di piring.

Lalapan ini sebagai pendamping nasi yang dimakan dengan sambal terasi.

- Nama lauk-pauk : Lalapan
- Asal bahan mentah : Jengkol atau petai
- Bumbu : Air dan garam

Cara pengolahan : Jengkol dan petai di kupas kulitnya dikeluarkan dari kelopaknya, kemudian dicuci bersih lalu direbus sampai setengah matang, beri sedikit garam, sebagai penyedap.

Lalapan jengkol dan petai yang direbus setengah matang itu sebagai pendamping nasi yang dimakan dengan sambal.

- Nama lauk-pauk : Sambal terasi atau sambal tomat
- Bahan : Cabe merah, bawang merah, bawang putih, tomat, terasi goreng atau bakar, garam.
- Cara pengolahan : Cabe merah, bawang putih, tomat dibersihkan lalu boleh langsung dihaluskan atau diulek baru kemudian digoreng atau di bakar dahulu baru dihaluskan bersama terasi dan garam.
- Nama lauk-pauk : Sambal kelapa (singat)
- Bahan : Kelapa setengah tua, cabe merah, bawang putih, kencur, garam, gula merah.
- Cara pengolahan : Kelapa diparut memanjang, bumbu dihaluskan baru kemudian dicampur dengan parutan.
- Nama lauk-pauk : Sambal bajak
- Bahan : Cabe merah, bawang merah, bawang putih, kemiri, terasi, garam, gula, minyak goreng.
- Cara pengolahan : Semua bahan dihaluskan lalu ditumis dengan minyak goreng, sesudah berbau harum diberi sedikit air dan terus direbus hingga mendidih dan sedikit kental.

- **Nama lauk-pauk** : Sambal tempe
- Bahan** : Tempe bakar, cabai, bawang putih, garam, vetsin.
- Cara pengolahan** : Tempe dibakar, lalu bahan dan bumbu lainnya dihaluskan baru kemudian tempe yang sudah dibakar ikut digiling agak kasar.

2. Lauk-Pauk Hewani

Lauk-pauk yang biasanya diolah dari hasil usaha peternakan dan perikanan. Ada yang diolah sendiri atau dapat dibeli di pasar, misalnya :

- **Nama lauk-pauk** : Ayam goreng
- Asal bahan mentah** : Ayam kampung atau ayam negeri, air kelapa.
- Bumbu** : Bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, salam, laos, gulamerah, garam, asam.
- Cara pengolahan** : Ayam disembelih, diambil jerohnya lalu dipotong-potong sesuai selera dan dicuci bersih. Bumbu dihaluskan kecuali asam, salam, laos. Ayam bersama bumbu, air kelapa dimasak hingga ayam itu empuk setelah itu ayam dapat digoreng.
- **Nama lauk-pauk** : Semur daging
- Asal bahan mentah** : Daging sapi
- Bumbu** : Bawang merah, lada halus, pala garam, cuka, kecap, minyak goreng secukupnya.
- Cara pengolahan** : Daging diiris sesuai selera, bumbu dihaluskan, lalu ditumis. Ketika daging

dimasak dan baunya mulai harum, bumbu yang sudah ditumis tadi dimasukan ke daging tersebut diberi cuka dan kecap terus masak hingga empuk.

- Nama lauk-pauk : Opor ayam atau opor endhog atau telur ayam.
- Asal bahan mentah : Ayam atau telur ayam, kelapa.
- Bumbu : Bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, salam, laos, sereh, minyak goreng.
- Cara pengolahan : Ayam dipotong sesuai selera, atau telur ayam direbus lalu dikupas, kelapa diambil santannya. Semua bumbu dihaluskan kemudian ditumis bersama ayam dan telur ayam yang sudah dipersiapkan, setelah 1/2 matang masukkan santan.
- Nama lauk-pauk : Pindang ikan
- Asal bahan mentah : Ikan tongkol
- Bumbu : Bawang merah, cabe merah, bawang putih, kunyit, daun bawang, salam, laos, sereh, jahe, asam, garam, gula merah.
- Cara pengolahan : Ikan dibersihkan, lalu semua bumbu dihaluskan kecuali salam, laos lalu ditumis disusul daun bawang. Setelah bumbu mendidih, ikan dimasukkan dan direbus hingga masak.

Semua makanan berupa lauk-pauk baik lauk pauk nabati maupun lauk pauk hewani yang disebutkan di atas, merupakan makanan pendamping nasi (makanan pokok). Hampir semua makanan lauk-pauk itu merupakan makanan tradisi masyarakat setempat dan dari berbagai lapisan sosial.

3. Buah-buahan :

Buah-buahan yang berasal dari hasil tanaman perkebunan baik yang diusahakan secara kecil-kecilan atau dalam lahan yang luas misalnya : alpukat, belimbing, mangga, durian, jeruk, pepaya, nangka, pisang, rambutan, salak, sawo, sirsak, tomat, srikaya. Hasil buah-buahan itu ada yang dikonsumsi sendiri atau dijual ke pasar.

- Nama makanan : Buah Alpukat
- Asal bahan mentah : Buah alpukat yang agak tua
- Bumbu : Buah diperam tidak memakai ramuan bumbu. Hanya menggunakan peralatan berupa besek atau tempayan, diberi dedaunan lalu ditutup, sambil menunggu matang.
- Cara pengolahan : Alpukat setelah dicuci bersih, kemudian dibelah dua. Dagingnya dikeluarkan dan diletakkan dipiring/mangkuk, gelas dan dicampur dengan gula pasir ditambah dengan air lalu dapat dimakan.

Buah alpukat ini merupakan makanan pencuci mulut sehabis makan siang atau makan malam.

- Nama makanan : Mangga
- Asal bahan mentah : Buah mangga tua dan matang benar.
- Bumbu : -
- Alat pengolahan : Diperam dalam tempayan atau besek dan diberi daun-daun yang kering. Tujuannya adalah untuk cepat masak, kemudian besek atau tempayan itu diberi tutup yang rapat.
- Nama makanan : Belimbing
- Asal bahan mentah : Buah belimbing yang sudah tua
- Bumbu : -

Cara pengolahan : Buah belimbing yang sudah tua/matang dan dagingnya empuk, pertanda sudah bisa dipetik dan di makan. Sebelum dimakan bagian menonjol pada kulit belimbing dibuang.

Kebiasaan dan Cara : Buah belimbing ini dapat untuk pencuci makan mulut sesudah makan.

Buah belimbing dapat untuk mencuci mulut sesudah makan, dapat dibuat rujak juga dibuat manisan.

– Nama makanan : Buah durian

Asal bahan mentah : Buah durian yang sudah tua

Alat pengolahan : Durian yang sudah tua dipetik dari pohonnya. Caranya dijala dengan gala yang terbuat dari bambu, bila durian sudah tua (matang) buah durian akan jatuh dengan sendirinya.

Cara pengolahan : Buah durian di belah dengan pisau. Bila sudah terbuka satu persatu buah durian diambil dan diletakkan dipiring ceper.

– Nama makanan : Buah jeruk

Asal bahan mentah : Buah jeruk tua

Cara pengolahan : Tanda sebuah jeruk yang sudah tua, kulitnya telah berwarna agak kekuning-kuningan dan halus bila dipegang, juga kulitnya tidak brinjel. Bila buah jeruk ditemukan demikian, berarti buah jeruk siap dipetik. Sudah matang dipohon.

– Nama makanan : Buah nangka

Asal bahan mentah : Buah nangka yang sudah tua dan telah terlepas dari tangkainya di sodok (dipantek) tangkainya dengan kayu, buah nangka akan jatuh. Kemudian

- dibelah menjadi beberapa bagian, dagingnya dilepas dari kulitnya, lalu buah nangka dapat dimakan.
- Nama makanan : Buah Pepaya (kates)
 - Asal bahan mentah : Buah pepaya yang sudah matang (dalu tua).
 - Bumbu : -
 - Cara pengolahan : Buah pepaya yang sudah tua dipetik dulu dikumpulkan dan dibersihkan dari getahnya. Lalu buah pepaya diperam ke dalam keranjang besar dan diberi dedaunan. Setelah matang buah pepaya ini dikupas, lalu dipotong-potong dan dapat dimakan untuk pencuci mulut sehabis makan.
 - Nama makanan : Buah pisang atau pisang ambon
 - Asal bahan mentah : Buah pisang tua, pisang susu dan pisang ambon.
 - Bumbu : -
 - Kebiasaan dan cara : Pisang susu dikupas, kulitnya dengan tangan dan langsung dimakan sebagai pencuci mulut sehabis makan.
 - Nama makanan : Buah Salak
 - Asal bahan mentah : Buah Salak Tua
 - Bumbu : -
 - Cara pengolahan : Salak yang sudah tua, dipetik dibersihkan dari duri-durinya kemudian diangin-anginkan, selanjutnya buah salak ini dikupas kulitnya dengan tangan, dan dapat dimakan sebagai pencuci mulut sehabis makan siang atau makan malam.

- Nama makanan : Buah Rambutan
- Asal bahan mentah : Buah rambutan yang sudah matang ataupun tua.
- Bumbu : —
- Cara pengolahan : Rambutan yang telah tua dapat dipetik. Kemudian dikupas kulitnya dan dapat dimakan sebagai pencuci mulut setelah makan siang atau makan malam.
- Nama makanan : Buah Sirsak
- Asal bahan mentah : Buah sirsak yang sudah tua dan matang.
- Bumbu : Kapur
- Cara pengolahan : Buah yang sudah masak dan matang dipetik dari pohonnya lalu di peram dan diberi batu serta kapur pada tangkainya, agar cepat masak dan manis. Kemudian dimasukkan ke dalam keranjang yang telah diberi daun-daunan. Buah ini dapat dimakan sewaktu-waktu, namun paling cocok pada waktu siang hari. Kalau mau dimakan buah ini dipotong-potong. Kadangkala buah sirsak ini dapat juga dibuat campuran ini.
- Nama makanan : Buah Srikaya
- Asal bahan mentah : Buah Srikaya
- Bumbu : —
- Cara pengolahan : Buah Srikaya yang sudah matang dan tua dijolak dan dipetik. Lalu diperam setelah terlebih dahulu keranjang tempat buah itu diberi daun-daunan yang kering, agar buah itu cepat masak. Setelah masak buah srikaya dicuci, lalu

dibelah dan dapat dimakan dengan dibuang bijinya.

- Nama makanan : Buah Sawo
- Asal bahan mentah : Sawo tua dan matang
- Bumbu : –
- Cara pengolahan : Sawo yang telah dipetik, dicuci bersih. Kemudian diperam dalam keranjang yang telah diberi daun-daunan kering, biasanya dari daun pisang. Setelah matang dapat dimakan sewaktu-waktu, bisa juga sebagai buah pencuci mulut sehabis makan. Bila mau dimakan buah ini dapat dikupas kulitnya atau tidak dikupas langsung dimakan.

- Nama makanan : Buah Bangkuang
- Asal bahan mentah : Buah bangkuang yang agak tua
- Bumbu : –
- Cara pengolahan : Bangkuang yang sudah cukup umur dicabut dari dalam tanah, lalu dibersihkan dengan air. Kemudian bangkuang dikupas kulitnya, lalu dipotong-potong dan dapat dimakan. Seringkali buah bangkuang ini dipakai untuk buah campuran rujak, dan berfungsi sebagai pendingin perut dikala udara panas.

- Nama makanan : Buah Tomat (Rucuh)
- Asal bahan mentah : Buah tomat
- Bumbu : Gula pasir + air sedikit sesuai selera.
- Cara pengolahan : Tomat dipilih yang telah matang kemudian dicuci bersih, setelah terlebih dahulu dikupas kulitnya kemudian

dipotong kecil, diberi gula pasir sedikit. Ditaruh digelas atau mangkok, lalu dimakan dengan menggunakan sendok setelah diaduk dan agak hancur. Buah ini sebagai pencuci mulut sehabis makan terutama cocok pada saat udara sedang panas.

- Nama makanan : Acar
- Bahan : Ketimun, wortel, nanas, cabe merah, cabe rawit, bawang merah, garam, gula pasir, cuka.
- Cara pengolahan : Semua bahan diiris sesuai selera, kecuali cabe rawit dibiarkan utuh lalu dicampur dengan semua bumbu dan ditambahkan air panas secukupnya.
- Nama makanan : Trancam
- Bahan : Timun, kol, wortel, kacang panjang
- Cara pengolahan : Semua bahan diiris lembut atau tipis, menghidangkannya dengan sambal kelapa./singat.

4. Minuman

- Nama minuman : Serguer atau bandrek
- Bahan : Nira yang disadap dari pohon kelapa.
- Cara pengolahan : Dapat langsung di minum atau direbus sebentar, diminum hangat-hangat. Apabila direbus terus sampai kental, maka nira (bahasa Jawa Legen) akan menjadi gula merah yang diracik sesuai selera.
- Nama minuman : Beras kencur
- Bahan : Beras, kencur, gula merah, jeruk nipis.

- Cara pengolahan : Beras dicuci bersih lalu direndam hingga lunak, kemudian ditiriskan lalu ditumbuk halus/dipipis bersama kencur. Gula merah direbus dengan air ditambah, air jeruk nipis sambil terus diaduk di atas api, lalu pipisan beras dan kencur tadi dimasukkan hingga mendidih. Angkat dan disaring.
- Nama minuman : Wedang jahe
- Bahan : Jahe, gula merah
- Cara pengolahan : Jahe dicuci bersih lalu dibakar, dikupas dan dipukul-pukul. Masukkan jahe tadi ke dalam gelas bersama gula merah, lalu dituangi air panas hingga gula merah larut. Minuman siap untuk dihidangkan, ada juga yang disaring terlebih dahulu.
- Nama minuman : Air matang
- Asal bahan mentah : Air tawar
- Bumbu : –
- Cara pengolahan : Direbus dengan ceret atau panci ataupun kwali yang terbuat dari tanah. Setelah air dingin dimasukkan ke dalam kendi.
- Minuman air tawar ini merupakan minuman untuk menghilangkan :
- Nama Minuman : Wedang Ronde.
- Asal bahan mentah : Ubi mentah, sagu singkong
- Bumbu : Jahe, sereh dan pandan wangi, garam, gula pasir secukupnya, sumba merah.
- Cara pengolahan : Ubi rebus panas dihaluskan, tambahkan sagu singkong sehingga menjadi

adonan yang bisa didulang. Bagi adonan yang menjadi 3 bagian, yang satu bagian biarkan warna putih, lainnya diberi warna merah dan hijau. Tiap bagian dipulung bulat-bulat kecil, masukan kedalam air mendidih sambil terus direbus. Bila sudah terapung, angkat dengan sendok atau serok berlubang, siram dengan air dingin. Untuk membuat kuah semua bahan ditaruh dalam panci, beri air kira-kira 1 liter, rebus sampai mendidih biarkan jahenya sampai meresap betul. Setelah itu hidangkan ke dalam mangkok dengan kuah yang masih panas.

Minuman ini berguna untuk menghangatkan tubuh dari udara dingin. Jadi sangat cocok untuk diminum pada waktu cuaca atau udara sedang dingin.

- Nama Minuman : Wedang kopi
- Asal bahan mentah : Air dan kopi
- Bumbu : Gula dan kopi
- Cara pengolahan : Air direbus sampai mendidih, kemudian dituangkan dalam gelas atau cangkir, diberi gula dan kopi.

Minuman kopi berguna untuk menghangatkan badan yang dapat diminum pada waktu pagi hari maupun sore hari.

- Nama Minuman : Wedang tape
- Asal bahan mentah : Air dan tape
- Bumbu : Tape dan gula
- Cara pengolahan : Air direbus sampai mendidih, dituangkan dalam gelas diberikan gula dan tape.

- Nama Minuman : Wedang Teh
- Asal bahan mentah : Air dan teh
- Bumbu : Teh dan gula
- Cara pengolahan : Sediakan air panas di teko atau di cangkir kemudian masukan bubuk teh. Setelah itu beri gula dan teh dapat diminum. Pemakaian gula sesuai selera yang minum. Kalau lebih senang manis, gula yang diberi atau dicampur ke air teh lebih banyak.
- Nama Makanan : Wedang Asem
- Asal bahan mentah : Air dan asem
- Bumbu : Asem dan gula
- Cara pengolahan : Air direbus sampai mendidih dituangkan pada gelas atau cangkir diberi gula dan asem.

C. MAKANAN SELINGAN

Makanan sambilan adalah makanan yang diolah dan berfungsi untuk selingan makanan pokok. Oleh masyarakat Jawa Tengah sering disebut sebagai "ncamik'an atau "camilan". Biasa disajikan antara sebelum makan pagi atau antara makan pagi dengan makan siang, dan antara makan siang dengan makan malam. Bahkan ada yang dilakukan setelah makan malam.

Seperti telah diuraikan di atas masyarakat daerah Cilacap, Magelang, Demak mengkonsumsi makanan sambilan pada saat sebelum makan pagi atau sarapan kira-kira pukul 06.00 – 06.30. Makanan selingan yang disajikan berupa pisang goreng, tempe goreng, tepung, tahu susur, ketan "kincen" juga disajikan bersama minuman kopi. Kalau sore hari kira-kira pukul 16.30 – 17.00 biasa disajikan "keleman" rebus atau goreng, dengan disertai minuman teh "cong" atau sebagian orang menyebutnya "teh tubruk". Beberapa macam makanan selingan yang biasa mereka, yaitu :

- Nama makanan : "Jongkong" (gambar 5)
- Asal bahan mentah : "Pati singkong" (Pati Kerut)
- Bumbu : Gula + garam + santan + jahe
- Cara pengolahan : Air dimasak sampai mendidih, diberi gula ditambah garam dan jahe. Tepung pati yang telah diayak, dijadikan adonan setengah cair, kemudian dimasukan kedalam air yang telah diberi bumbu tadi hingga rata dan mengental. Setelah itu dituangkan pada tempat cetakan kue (loyang kue). Tunggu beberapa menit sampai dingin kental, siap dipotong-potong bila hendak dihidangkan.

Makanan selingan "jongkong" ini dapat dimakan dengan campuran parutan kelapa muda yang diberi garam halus, agar makanan terasa gurih dan nikmat.

- Nama Makanan : Tela Rebus
- Asal bahan mentah : Ketela
- Bumbu : Garam dan daun salam
- Cara pengelolaan : Ketela dikupas, dicuci, bersih, dipotong-potong sesuai selera. Diberi garam dan daun salam, kemudian direbus.
- Nama Makanan : Ubi-ubian rebus
- Asal bahan mentah : Dikupas, dicuci dan direbus Langsung dimakan.
- Nama Makanan : Jagung bakar
- Asal bahan mentah : Jagung muda
- Bumbu : -
- Cara pengolahan : Dikupas klobotnya, terus ditaruh di atas api terus dikipasi sampai matang dan kering.

- Nama Makanan : Limpang-Limpung

Asal bahan mentah : Ketela rambat

Bumbu : Garam, bawang putih dan tepung

Cara pengolahan : Dikupas, dipotong-potong tipis kemudian digoreng dengan minyak.
- Nama Makanan : Kedelai Rebus

Asal bahan mentah : Kedelai tua

Bumbu : –

Cara pengolahan : Di ikat lalu direbus. Setelah matang dapat dimakan dengan membuang kulitnya.
- Nama Makanan : Mlinjo Rebus

Asal bahan mentah : Mlinjo tua

Bumbu : –

Cara pengolahan : Direbus setelah matang dapat dimakan yang sebelumnya dikuliti dulu.
- Nama Makanan : Kacang Rebus

Asal bahan mentah : Kacang tanah

Bumbu : –

Cara pengolahan : Dicuci bersih dan direbus. Setelah matang dapat dimakan dengan dibuang dulu kulitnya.
- Nama Makanan : Jagung rebus.

Asal bahan mentah : Jagung muda

Bumbu : –

Cara pengolahan : Direbus. Setelah matang dapat dimakan dengan dikupas dulu klobotnya.
- Nama Makanan : Pisang rebus

- Asal bahan mentah : Pisang sudah matang dan agak tua
- Bumbu : —
- Cara Pengolahan : Dilepas, dari tandannya cuci bersih, satu persatu dimasukan ke dalam panci dan direbus. Setelah matang dapat dimakan dengan dikupas dulu kulitnya.

D. MAKANAN JAJANAN

Makanan jajanan adalah makanan yang biasa dijajakan dipasar, di rumah-rumah makan yang berupa makanan kecil atau makanan ringan yang dapat menggantikan saat makan utama. Bagi masyarakat pedesaan, makanan jajanan ini biasa mereka beli di pasar ketika pergi menjual hasil bumi. Bila keperluan mereka sudah selesai barulah mereka membeli jajanan untuk dibawa pulang dan dinikmati bersama anggota keluarganya. (Gambar 6).

Jenis-jenis makanan ringan yang biasa di jajakan di pasar Redjowinangun, Kodya Magelang sebagai daerah sample penelitian adalah :

- Nama Makanan : Tahu susur
- Asal bahan mentah : Tahu, tauge (kecambah), wortel, terigu.
- Bumbu : Bawang merah, bawang putih, garam. Tahu dibumbu dengan bawang putih dan garam.
- Cara Pengolahan : Membuat isi tahu, yaitu wortel dan toge dimasak, kemudian disiapkan adonan terigu yang diberi bumbu, lalu tahu diisi dengan wortel dan taoge yang sudah dimasak tadi kemudian dicelupkan kedalam adonan terigu, baru digoreng.
- Nama makanan : Nagasari (gambar 7)
- Asal bahan mentah : Tepung beras, santan kelapa, pisang raja.

- Bumbu : Garam, gula, vanili
- Cara pengolahan : Tepung beras dan santan kelapa serta bumbu-bumbu dijadikan satu, pisang diiris sesuai selera. Adonan dibungkus dengan daun pisang dan ditengahnya diisi irisan pisang, kukus dalam dandang hingga matang.
- Nama makanan : Tempe goreng tepung (Gambar 8).
- Asal bahan mentah : Tempe, tepung terigu
- Bumbu : Garam, ketumbar, bawang putih
- Cara pengolahan : Tempe disisir sesuai selera diberi bumbu-bumbu yang sudah ditumbuk halus. Terigu dibuat adonan dengan diberi bumbu pula. Tempe yang sudah dibumbui dicelupkan kedalam adonan terigu lalu digoreng.
- Nama Makanan : Mendut
- Asal bahan mentah : Tepung ketan, kelapa, gula merah.
- Bumbu : Garam, daun pandan, vanili, bahan pewarna.
- Cara pengolahan : Semua bahan, dan bumbu dicampur menjadi adonan, lalu dibungkus dengan daun pisang. Setelah dibentuk bulatan-bulatan biasanya dalam 1 bungkus terdiri dari 2 bulatan, kemudian diberi sedikit santan dan dikukus hingga matang.
- Nama makanan : "Klepon"
- Asal bahan mentah : Tepung beras ketan
- Bumbu : Gula merah, kelapa, garam
- Cara pengolahan : Tepung beras ketan diremas-remas dengan sedikit air dan diberi garam

sampai adonan pulen atau tidak lengket di tangan. Lalu dibuat bulatan-bulatan kecil dan didalamnya dimasukkan sedikit gula merah. Panaskan air di panci, setelah mendidih butiran-butiran kecil tadi dimasukkan. Bila sudah matang bulatan-bulatan tadi akan mengambang dipermukaan panci, kemudian diangkat dan ditiriskan dalam nampi yang sudah dialasi daun pisang. Kue klepon ini dimakannya dicampur dengan kelapa parut.

- Nama Makanan : "Slondok atau alen-alen"
- Asal bahan mentah : Ketela pohon (singkong), minyak goreng.
- Bumbu : Garam, bawang putih, kencur.
- Cara pengolahan : Ketela pohon atau singkong direndam kuranglebih 1 hari lalu dicuci bersih dna diparut, kemudian dipipit agar keluar air dan tepungnya, 2/3 dari parutan yang sudah dipipit dikukus lalu dicampur lagi dengan 1/3 yang masih mentah bersama bumbu yang telah dihaluskan, baru dibuat bulatan-bulatan seperti cincin dan digoreng hingga masak.
- Nama makanan : Tetel
- Asal bahan mentah : Pisang raja atau kepok kuning
- Bumbu : Garam, gula
- Cara pengolahan : Pisang dikupas dan dikukus lalu dilumatkan bersama bumbu kemudian diiris persegi, dibungkus dengan potongan plastik

- Nama makanan : Gethuk Gondok (Gambar 9)

Asal bahan mentah : Singkong (ketela pohon)

Bumbu : Gula, kelapa, garam, bahan pewarna, vanili

Cara pengolahan : Singkong dikupas lalu direbus atau dikukus sampai matang benar. Kemudian singkong dilumatkan bersama dengan bumbu, ada yang dibuat gurih dan ada yang dibuat manis dengan dicampur gula merah. Untuk memasarkannya, gethuk dibuat dalam aneka bentuk, yaitu kuping gajah, pelangi, bunder, dan gethuk satu warna yaitu warna putih. Untuk menambah kenikmatan makan gethuk ini, biasa disajikan dengan kelapa parut yang dibubuhi sedikit garam.
- Nama makanan : Cucur

Asal bahan mentah : Tepung beras, kelapa (santan)

Bumbu : Gula, garam, bahan pewarna, wanili

Cara pengolahan : Tepung beras, santan dan semua bumbu dicampur menjadi adonan. Bila dikehendaki separoh adonan dapat diberi warna, biasanya warna merah. Kemudian adonan digoreng dengan dicetak sesuai selera, biasanya menggunakan takaran "ons".
- Nama makanan : Carabikan

Asal bahan mentah : Tepung beras, santan

Bumbu : Garam, gula, bahan pewarna, vanili.

Cara pengolahan : Tepung beras, santan, gula, garam, vanili dicampur menjadi satu adonan,

sebagian adonan diberi warna-warna sesuai selera dengan memakai bahan pewarna (sumba makanan). Lalu adonan dimasak dalam cetakan hingga matang kue cara bikin ini dibuat agak mekar (bhs jawa : mekrok) atau mengembang.

- Nama makanan : Sriping pisang (manis)
- Asal bahan mentah : Pisang kepok, pisang raja (mentah) minyak goreng.
- Bumbu : Garam, gula, panili.
- Cara pengolahan : Pisang dikupas dan diiris tipis-tipis lalu diangin-anginkan. Selanjutnya di goreng kering dan ditiriskan, lalu dicampurkan dengan cairan gula, air, garam dan vanili yang sudah dipersiapkan. Kemudian dimasak di atas api yang agak kecil sampai kering lalu angkat. Masukkan ke dalam plastik 1/4, 1/2 kg dan 1 kg.
- Nama makanan : Gula kelapa/ampyang
- Asal bahan mentah : Gula merah, kelapa, gula pasir, kacang tanah.
- Bumbu : Garam, Vanili
- Cara pengolahan : Gula kelapa ada dua macam yaitu gula kelapa muda yang dikeruk kecil memanjang, dan dari kacang yang disangrai. Gula merah atau gula pasir, garam, vanili direbus hingga kental, lalu kelapa hingga keruh atau kacang tanah yagn sudah disangrai dimasukkan sambil terus diaduk-aduk. Setelah kelihatan lebih kental diangkat dan dicetak/tiris di atas tampah hingga dingin baru diangkat.

E. MAKANAN UNTUK BERBAGAI KEPERLUAN UPACARA

Dalam kehidupan masyarakat tradisional, khususnya masyarakat Jawa Tengah berbagai macam upacara tradisional masih memegang peranan yang amat penting dalam menciptakan kondisi untuk mencapai rasa aman serta ikut memberi pegangan dalam menentukan sikap, tingkah laku bagi segenap warga masyarakat yang bersangkutan.

Mereka masih percaya akan adanya makhluk halus yang menurut pandangan masyarakat dapat menguntungkan dan ada yang merugikan, tetapi mereka tetap mempercayai adanya kekuatan yang melebihi segalanya yaitu yang berasal dari "Gusti Allah". Sikap mereka terhadap "Gusti Allah" adalah pasrah, sumarah dan menyerahkan diri.

Berdasarkan pada kepercayaan di atas, mereka seringkali mengkaitkan berbagai jenis makanan dengan kegiatan upacara tradisional yang bertujuan untuk mencari **Keselamatan Sebagai Ucapan Syukur**, sebagai penolak bala, mohon pengampunan dosa, dan berbagai macam usaha untuk mencari jalan supaya dapat berkomunikasi dengan "Gusti Allah".

1. Upacara Masa Kehamilan

Upacara pada masa kehamilan bagi masyarakat di daerah Jawa Tengah ini dikenal dengan upacara "Bedhah Kawah, Mapati dan Mitoni".

a. "Bedhah Kawah"

Upacara "bedhah kawah" adalah upacara selamat pada waktu telah diketahui adanya tanda-tanda kehamilan dari seorang wanita, khususnya bagi kehamilan anak pertama. Upacara dihadiri oleh orang tua wanita yang hamil serta tetangga terdekat dan biasanya juga para sesepuh desa yang memberikan "wejangan" (petunjuk-petunjuk) tentang kehamilannya yang bersumber dari ayat-ayat suci Al Qur'an. Biasanya sebagai hidangan pada acara tersebut adalah minuman teh dengan berbagai makanan tradisional, seperti jadah, wajik, jenang, nogosari, rengginang, sripingpisang, sriping telo atau emping.

b. "Mapati"

Upacara "mapati" merupakan upacara selamat pada saat kandungan berusia 4 (empat) bulan. Pada saat dilaksanakan upacara

"mapati" ini disertai pula kenduri dengan mengundang tetangga-tetangga dekat (biasanya 1 Rt) untuk menghadiri pelaksanaan upacara tersebut. Makanan yang dikendurikan pada saat upacara berupa :

- Nasi tumpeng 4 biji lengkap dengan lauk-pauk yaitu urapan (bahasa Jawa = gudhangan), sambal goreng buncis, sambal goreng tahu, bakmi goreng, krupuk, gereh pethek, dan peyek kacang, serta telur rebus.
- Bubur (bahasa Jawa = jenang) abang putih 4 biji, biasanya ditaruh dalam piring.
- Jenang baro-baro, yaitu jenang katul yang diberi parutan kelapa dan sisiran gula jawa.
- Nasi kuning sebagai lambang cinta kasih.
- Berbagai macam makanan jajan pasar.
- Upacara ini dilakukan agar terhindar dari berbagai halangan. Biasanya upacara ini dipimpin oleh seorang "modin". Setelah "modin" selesai membacakan doa, semua makanan dipersilahkan untuk dimakan. Ada juga makanan yang dibagikan untuk dibawa pulang yang dikenal dengan sebutan "berkat". Bagi tetangga yang tidak sempat menghadiri kenduri, biasanya mendapat makanan juga dengan diantar dikenal dengan sebutan "gandhulan".

c. "Mitoni" (tingkeban).

Upacara "mitoni" atau tingkeban adalah upacara selamat pada saat kandungan berusia 7 (tujuh) bulan. Seperti pada saat kandungan berusia 7 (tujuh) bulan. Seperti halnya mapati dalam upacara "mitoni" juga diadakan kenduri dengan makanan berupa :

- Nasi tumpeng 7 biji lengkap dengan lauk-pauk atau tumpeng sapta tunggal.
- Bubur abang putih 7 biji
- "Rujak crobo", yaitu 7 macam buah-buahan yang diiris kecil-kecil dengan diberi bumbu cabe, garam, terasi, kencur, dan gula merah.

Kemudian dicampur menjadi satu. Ada semacam kepercayaan yang berkembang dikalangan masyarakat bahwa sambal bumbu untuk rujukan ini harus dibuat oleh wanita yang hamil, karena rasa pedas sambal itu akan digunakan untuk menebak jenis kelamin anak yang di dalam kandungan sang calon ibu.

– "Dhawet" yang dibuat dari tepung beras dan tepung kanji dengan diberi kuah dari gula merah dan santan. Biasanya "rujak crobo" dan "dhawet" itu atau pura-pura dijual oleh orang hamil, yang sedang diupacarakan kepada orang-orang yang hadir dalam upacara itu. Selain itu juga dilakukan "siraman" kepada suami istri yang akan mempunyai anak tersebut oleh para kerabat terdekat, seperti orang tuanya, kakak baik kandung maupun ipar dengan disertai berganti kain 7 rupa. Pada akhir upacara si calon ayah akan membelah kedua kelapa gading yang telah dilukis "Kamajaya" dan "Dewi Ratih", bila yang terbelah adalah kelapa dengan lukisan Kamajaya, maka mereka akan menganggap anak yang akan lahir adalah laki-laki begitu juga sebaliknya.

2. Upacara Kelahiran

Upacara kelahiran yang dikenal oleh masyarakat di daerah ini biasanya berupa upacara brokohan, akekahan, dan selapanan atau puputan.

a. Brokohan

Brokohan adalah selamat setelah bayi lahir. Pelaksanaan brokohan tidak perlu mengundang para tetangga tetapi mereka diantar jenis masakan yang menunjukkan sebagai ungkapan rasa syukur dan pemberitahuan kepada warga masyarakat bahwa telah lahir seorang warga baru. Masakan untuk hantaran berupa nasi, urapan, telur rebus, tempe, peyek kacang, peyek teri, krupuk, dan jajan pasar. Selain itu acara brokohan ini kadang juga ada mengundang anak-anak kecil, dengan adanya "bancaan" yaitu pembagian makanan seperti yang diantarkan ke tetangga-tetangga dengan disertai pemberian nama sibayi untuk diperkenalkan kepada teman-teman di kampung itu, tetapi si bayi ada juga yang belum diberi nama.

b. Akekahan

Pselaksanaan upacara akekahan ini biasanya sebelum bayi berusia 7 hari. Akekahan mengacu pada tuntunan agama Islam sebagai

pernyataan rasa syukur telah dikaruniai anak yang telah lahir dengan selamat. Ada juga kebiasaan pelaksanaan upacara akekahan ini disertai dengan pemotongan rambut si bayi dan dilanjutkan dengan penggundulan seluruh rambut. Rambut yang menyertai kelahiran si bayi dianggap sebagai "rambut bajing" yang harus dibuang supaya si bayi terbebas dari gangguan roh jahat dan supaya rambut yang akan tumbuh menjadi lebat.

Makanan yang dihidangkan dalam upacara ini biasanya adalah hasil olahan daging kambing, karena sebagai pernyataan rasa syukur diung kapkan dengan menyembelih kambing untuk mengenang kisah nabi Ibrahim waktu diperintah oleh Allah untuk menyembelih putranya Ismail.

c. **Selapanan dan Puputan**

Upacara selapanan dan puputan lazimnya dilaksanakan bersamaan pada waktu bayi berusia 35 hari, upacara puputan dilakukan sebagai tanda tali placenta telah terlepas dari tubuh si bayi. Upacara puputan ada juga yang melaksanakan secara tersendiri tidak bersamaan dengan selapanan. Upacara selapanan dilakukan untuk memberi nama si bayi, terutama bagi masyarakat Jawa Tengah pada umumnya. Pemberian nama anak disesuaikan dengan nama hari dan pasaran.

- Contohnya :
1. Nama Poniye, karena anak itu lahir pada hari pasaran pon.
 2. Nama Wagiman, karena lahir padahari pasaran wage.

Pada upacara selapanan makanan yang disediakan sama dengan pada upacara brokohan, hanya ditambah dengan jenang/bubur abang putih untuk anak laki-laki 7 biji dan untuk anak perempuan 4 biji sebagai syarat memberi "tenger". Adanya perbedaan jumlah jenang abang putih, menurut informasi hanya merupakan suatu tradisi.

Selain acara kenduri, pada waktu selapanan itu juga merupakan saat yang tepat bagi tetangga dan sanak keluarga datang berkunjung ke rumah orang yang melahirkan tersebut. Mereka membawa berbagai macam kebutuhan untuk acara selamatan sebagai tanda kebersamaan. Oleh kalangan masyarakat Jawa Tengah hal semacam itu disebut dengan istilah "nyumbang". Pihak yang dikunjungi akan menyediakan suguhan berupa makanan tradisional berupa jadah, jenang, wajik, tape ketan,

uteri, nogosari, mendut, rengginang, sriping telo, sriping pisang, emping. Makanan suguhan yang dihidangkan semakin lengkap dan semakin bagus akan menjadi cermin "pristise" dari keluarga itu.

3. Upacara Masa Kanak-Kanak.

Upacara masa kanak-kanak biasanya dikenal dengan upacara "tendhak siten", yaitu upacara yang diadakan pada saat usia anak kira-kira 7 bulan. Pada usia itu si anak baru mulai ingin berjalan. Pada pelaksanaan upacara disediakan makanan jadah atau wajik yang dibuat dengan berbagai bentuk sebanyak 7 rupa, tangga dari tebu ireng, kurungan ayam. Di dalam kurungan ayam disediakan boker berisi beras kuning, bunga, uang emas, alat tulis, alat jahit, dan sebagainya sesuai keinginan keluarga yang melaksanakan upacara. Apapun yang diambil si anak dapat ditebak atau diramal, kelak si anak akan menjadi apa.

4. Upacara Masa Dewasa

a. Sunatan/Khitanan/Supitan

Sunatan merupakan upacara kedewasaan bagi anak laki-laki. Di Jawa Tengah anak laki-laki dianggap sudah dewasa apabila sudah menginjak usia 14 tahun.

b. Tetesan

Upacara kedewasaan bagi anak perempuan yang sudah menginjak usia 9 tahun disebut tetesan. Menurut kepercayaan orang Islam sunatan dan tetesan dikaitkan dengan pengislaman, sehingga apabila seorang anak sudah disunat atau di tetes ia sudah dianggap sebagai umat Islam. Sebelum diadakan kedua acara tersebut di atas, terlebih dahulu diadakan kenduri selamatn yang sajiannya berupa :

— Tumpeng "robyong", yaitu tumpeng yang dirobyong-robyong atau dikelilingi lauk-pauk seperti sayuran/urapan/gudangan, telur rebus, ikan, bawang merah, terasi, gereh petek yang diberi tusuk dan ditancapkan di pucuk tumpeng dan dikanan kiri tumpeng. Tumpeng ini selain sebagai permohonan keselamatan juga merupakan lambang yang harus dihormati dan dipatuhi orang banyak.

- Jenang abang putih
- Jenang baro-baro
- Tumpeng gundul/tumpeng tanpa lauk-pauk
- Empluk atau panci-pancian dari tanah liat yang berisi beras, kemiri, kluwak, pisang ayu, dan suruh ayu.
- Pinang atau dalam bahasa Jawa disebut jambe agar tidak ada halangan apapun (bahasa Jawa : nuring sambe kala).
- Pelita
- Kendi
- 2 buah uang benggol
- Bunga telon, kemenyan
- Ayam hidup, ayam jantan untuk anak laki-laki dan ayam betina untuk anak perempuan.

5. Upacara Perkawinan

Menurut adat Jawa pelaksanaan upacara perkawinan biasanya dilakukan di rumah calon mempelai perempuan. Upacara perkawinan tersebut meliputi :

a. Acara "sasrahan" atau pinangan atau lamaran. Pada acara "sasrahan" ini disertai "peningsetan", ini disertai "peningsetan" yaitu penyerahan barang dari orang tua calon pengantin pria kepada keluarga calon pengantin wanita. Penyerahan barang ini merupakan tanda bahwa pria itu benar-benar sebagai calon suami yang bisa bertanggung jawab dalam membentuk suatu rumah tangga.

Pada jaman dahulu peringatan ini biasa dilakukan dengan suatu arak-arakan dari berbagai jenis ternak, tanaman, hasil bumi, peralatan memasak, perlengkapan, membatik, jamu-jamuan, hingga nasi lengkap dengan lauk-pauk dan berbagai panganan.

Setelah penentuan hari perkawinan dilanjutkan membuat "tarub" di rumah calon mempelai wanita, dengan menggunakan janur kuning kehijau-hijauan yang dilengkapi kelapa muda (bahasa Jawa : cengkir),

yaitu cengkir legi (Manis) dan cengkir gadung, setudung pisang raja, tebu, padi, jagung, otek, dan pohon beringin yang diikat pada kanan kiri pintu masuk utama. Kalau sudah dimulai acara tarub ini akan diadakan selamatan berupa kenduri berupa tumpeng robyong, ayam ingkung utuh, jenang abang putih, jenang baro-baro, jajan pasar yang dilengkapi dengan pisang raja, pisang pulut, dan berbagai palawija.

Selain untuk dikendurikan, benda-benda di atas juga digunakan untuk sesajen yang akan diletakan diperempatan jalan, muka dapur, sentong tengah, rumah samping (gandok), sudut-sudut rumah, pedaringan (tempat beras), sumur, kamar mandi, WC, pintu gerbang perempatan jalan, dan sungai. Biasanya untuk sesaji ini ditambah dengan empluk berisi greek pethek, kedelai, kacang hijau, kemiri yang akanditanam dimuka pintu besar untuk menghindari perbuatan jahat orang lain, tenung, telur dst, telur ayam mentah, dan dilengkapi kembang boreh yang ditaruh dalam tikar.

b. Acara siraman dan widodaren. Pada acara ini pengantin wanita dimandikan dan dicukur rambut-rambut halusya, serta dihias sederhana. Juga disediakan sesajen tumpeng robyong, tumpeng gundul, ayam hidup, dst, agar segala sesuatunya selamat.

c. Akad Nikah dan Acara temu. Sama dengan berbagai acara kegiatan lainnya, saat upacara perkawinan atau lazimnya disebut mantu juga terjadi kegiatan "nyumbang" dan yang punya hajat menyediakan makanan suguhan. Makanan suguhan sangat bervariasi tergantung kemampuan keluarga yang hajatan. Selain disuguhkan berbagai macam makanan, pada waktu itu jug disuguhkan makanan nasi rames yang dianggap dapat menambah tingginya "prestise" keluarga.

6. Upacara Kematian

Pusaran dalam daur hidup manusia dimulai dari lahir dan berakhir pada kematian. Pada masyarakat Jawa Tengah, selamatan berkaitan dengan kematian adalah kenduri surtanah, yaitu selamatan yang dimulai dengan mengantar ke kuburan saat orang menggali liang lahat, selamatan tiga hari tujuh hari, sampai empat puluh hari. Selama diadakan acara selamatan selalu disertai tahlil. Selamatan selanjutnya adalah *pendak pisan*, *pendak pindo*, dan *nyewu*. Pada selamatan ini juga diadakan

tahlil mereka yang mengikuti acara tahlilan diberikan "berkat", berupa bungkusan yang berisi nasi lengkap dengan lauk-pauk dan berbagai jenis makanan untuk dibawa pulang. Sebagai pelengkap untuk kenduri, biasanya orang Jawa Tengah menyertakan ketan, kolak dari pisang raja, ketela/ubi jalar dan waluh, apem, ingkung ayam sebagai pengiring do'a, juga disediakan nasi yang lengkap dengan lauk-pauknya.

BAB IV

TRADISI SEKITAR KEHIDUPAN BERMASYARAKAT DAN KEBIASAAN MAKAN

Upacara yang berkaitan dengan menyajikan makanan juga minuman, sering dipandang mempunyai tujuan untuk mencari keselamatan. Karena upacara itu mencerminkan rasa syukur, untuk tolak bala, pengampunan dosa, dan kesuburan tanah pertanian.

Penduduk Jawa pada umumnya, terutama penduduk Magelang, Cilacap, Demak, percaya betul bahwa kekuasaan yang Maha 'mengetahui' atas segala-galanya adalah Sang Hiang (Gusti Allah). Upacara Religius yang mereka lakukan selalu berkaitan dengan penyembahan terhadap Gusti Allah, walaupun upacara itu berdasarkan atau berlatar belakang dari kepribadian masing-masing etnis.

Dalam kondisi sekarang sebagai negara berkembang yang sedang dilanda etnis teknologi modern terutama di bidang komunikasi dan transportasi, kebudayaan bangsa Indonesia berusaha dipertahankan. Salah satu yang dianggap dapat bertahan adalah upacara tradisional, yang hingga kini masih ditradisikan oleh masyarakat Jawa.

Pengertian upacara tradisional itu, merupakan pola tingkah laku yang dilaksanakan untuk peristiwa yang tidak ditujukan pada kegiatan teknis sehari-hari, tetapi mempunyai kemampuan di luar kemampuan kita sendiri atau manusia itu sendiri (mentafesik). Upacara tradisional

dapat diartikan sebagai kegiatan sosial yang melibatkan warga masyarakat di dalam usaha untuk mencapai tujuan keselamatan bersama. Di sini ada kerjasama antara warga masyarakat sebagai makhluk sosial. Upacara itu sendiri terkandung di dalam beberapa nilai-nilai sekaligus merupakan pengukuran norma, norma sosial yang turut menerbitkan dan mengatur sistem sosial. Di dalam kehidupan kebudayaan Nasional yang sedang berkembang, upacara tradisional dengan berbagai simbolik dan tata kramanya serta nilai-nilai budaya suatu suku bangsa di Indonesia, ikut menentukan identitas serta warna suatu suku bangsa melalui pengembangan makanan tradisional.

Penyelenggaraan upacara yang dilakukan masyarakat bukanlah merupakan tindakan spontan, tetapi merupakan tindakan adat atau tradisi sebagai anggota masyarakat. Sehingga mereka saling bekerjasama untuk melaksanakannya. Dengan demikian upacara dapat dilihat sebagai alat yang komunikatif.

A. MAKAN BERSAMA DALAM UPACARA PERKAWINAN

Masyarakat Jawa Tengah yang sebagian besar (80%) tinggal dan menetap di pedesaan dengan mata pencaharian bercocok tanam (agraris), mempunyai tata cara kehidupan yang masih tradisional. Mayoritas penduduknya beragama Islam dan mentaati aturan-aturan yang ada, namun di dalam kehidupan sehari-hari masyarakatnya masih berlaku tradisi lama yang sudah menjadi kepercayaan mereka.

Kondisi ini nampak pada prinsip kebersamaan dan kegotong royongan didalam aktivitas kehidupan sehari-hari masyarakatnya. Seperti pada upacara perkawinan masih diatur oleh orang tua, baik terjadi dari calon mempelai pria maupun calon mempelai perempuan.

Kadangkala dalam menentukan jodoh, bantuan orang tua sangat diperlukan untuk mengambil keputusan. Karena orang tua cukup dianggap bijak dalam menentukan pilihan seseorang. Hingga kini pola demikian masih berlaku.

Pada masyarakat Jawa Tengah terutama di daerah penelitian upacara pertunangan ditandai dengan saling tukar cincin. Tukar cincin ini cenderung dilakukan bagi kaum muda yang sedang menuntut ilmu dalam jangka waktu lama.

Sebelum tukar cincin dilakukan lamaran atau melamar. Tata cara melamar, dimulai dengan keluarga pihak laki-laki mengunjungi keluarga pihak perempuan untuk bersilaturahmi dan saling tukar menukar informasi. Antara keluarga ini berbicara saling menggunakan kata kiasan dan basa-basi pergaulan yang tinggi sesuai dengan adat kebiasaannya. Diakhir pembicaraan pihak keluarga laki-laki mengatakan ingin menjalin hubungan kerabat lebih jauh dengan anak perempuan tuan rumah dan sekaligus ingin menjadi "besan". Dalam percakapan ini terjadi dialog yang saling mengambil hati dan simpati dengan kata-kata kiasan pula. Pada dasarnya kunjungan atau silaturahmi ini bertujuan untuk mengarahkan kedua belah pihak keluarga. Setelah lebih dari satu kali kunjungan, baru kesepakatan terjadi bahwa pada prinsipnya lamaran itu diterima.

Setelah lamaran diterima, calon mempelai pria diberi kesempatan untuk menilai calon mempelai wanita. Pada saat itu calon mempelai wanita menyiapkan hidangan teh dan makanan kecil lainnya, seperti jajanan pasar yang manis-manis dan kue ringan lainnya yang merupakan kebiasaan masyarakat setempat. Selesai menilai calonnya dan pihak mempelai pria setuju langsung ditentukan pernikahan.

Pada waktu pernikahan itu dilakukan upacara perkawinan atau pertemuan (kepenggihan). Biasanya dilaksanakan di rumah pengantin perempuan. Untuk menunjukan kebanggaan terhadap seorang perempuan. Untuk menunjukan kebanggaan terhadap seorang anak perempuan, pesta perkawinan dilakukan semeriah mungkin dan beban biaya ditanggung oleh pihak keluarga mempelai wanita. Sekarang kondisi ini telah bergeser, biasanya biaya perkawinan ditanggung bersama dengan kesepakatan kedua belah pihak. Selain itu berdasarkan tradisi pihak mempelai pria harus memberikan barang bawaan untuk mempelai wanita yang dikenal dengan sebutan "peningsetan" (Seserahan).

Pemberian kepada mempelai wanita itu terdiri dari seperangkat pakaian kebaya lengkap (bahan untuk kebaya, kain panjang, selop), seperangkat alat sembahyang, dan seperangkat alat kecantikan, serta sepasang perhiasan lengkap. Pada saat ini umumnya pemberian jenis barang bawaan tersebut dapat dibicarakan lebih dulu dan biasanya disesuaikan dengan selera dan kesanggupan yang bersangkutan. Upacara

perkawinan anak perempuan pertama dan anak perempuan bungsu, biasanya dilaksanakan sangat meriah atau istimewa.

Upacara perkawinan tersebut, dimulai dengan acara ijab kabul dihadapan penghulu dan saksi-saksi. Para kerabat, handai taulan dan juga para undangan dari kedua belah pihak turut menyaksikan jalannya ijab kabul dengan turut memanjatkan doa syukur. Acara ijab kabul diakhiri dengan berjabatan tangan dengan para saksi-saksi kedua belah pihak. Kemudian dilanjutkan dengan acara sungkeman kepada orang tua kedua belah pihak.

Sebelum acara ijab kabul yang dilakukan pada pagi hari, malam hari sebelumnya diadakan acara malam "widodareni", yaitu seorang wanita yang dianggap suci tersebut akan melepas masa lajangnya. Calon pengantin perempuan ini secara fisik maupun mentalnya dianggap siap lahir dan bathin menghadapi hari esok. Acara ini ditandai dengan pemotongan tumpeng (tumpeng lengkap), dikenal dengan sebutan tumpeng uncet (gambar 10). Nasi tumpeng ini rasanya bisa tawar ataupun jurih. Kalau rasanya gurih, biasanya nasi tumpengnya berwarna kekuning-kuningan. Nasi tumpeng uncet lengkap ini, lauk-pauknya terdiri dari tempe bacam, ikan asin (ikan gereq) berbentuk pilih dan gepeng kecil-kecil yang digoreng kering bersama tepung beras, urapan (sayur-mayur), kluban (terdiri dari tauge, kacang panjang, kangkung, lengkoas, bayam, daun kemangi), sebagai penyedapnya dicampur dengan parutan kelapa muda dimasak secara tradisional (dikukus) yang sebelumnya dibungkus dengan daun kelapa muda. Secara teratur disamping urapan diletakan rempeyek teri, atau rempeyek kacang, maupun rempeyek kedele, goreng ayam, masak opor, perkedel, sambal goreng. Sebelum tumpeng disantap, dimakan terlebih dahulu dibacakan doa. Kebiasaan ini merupakan tradisi yang masih dilakukan hingga kini. Pemotongan tumpeng dilakukan oleh para sesepuh secara urutan sesuai dengan klasifikasi sosialnya. Kemudian diberikan kepada orang yang dihormati, serta dituakan. Selanjutnya nasi tumpeng boleh di "royak" atau disantap oleh parakerabat, keluarga terdekat.

Bagi masyarakat Jawa Tengah ini, biasanya hidangan nasi tumpeng tersebut ditaruh di atas meja. Kadangkala bila suasana lingkungan acara pesta menghendaki, cara makan bersama dilakukan di atas tikar. Secara bersama-sama mereka duduk bersila sambil makan nasi tumpeng yang

telah tersedia. Biasanya dilakukan pada waktu maghrib hingga isa. Bila tikar tidak ada, makan bersama dapat dilakukan dengan menggunakan tangan maupun sendok. Setelah acara makan bersama selesai, biasanya disediakan "berkat" untuk dibawa pulang sebagai oleh-oleh.

B. MENDIRIKAN DAN MEMASUKI RUMAH BARU.

Bagi masyarakat Jawa, terutama masyarakat Jawa Tengah (Demak, Magelang, Cilacap) biasanya sebelum mendirikan rumah dan memasuki rumah mereka selalu menyediakan sesajen sebagai syaratnya. Kebiasaan tersebut sudah berlangsung dari sejak dulu hingga kini. Adapun syarat yang harus dipenuhi yaitu harus menggantungkan bahan-bahan tertentu diantara tiang cagar utama (sokoguru) sebagai tanda perisai (kulonuwun). Bahan-bahan yang harus dipenuhi itu, berupa bendera merah yang terbuat dari kain katun, tebu, kelapa muda, pisang emas setandan, padi seunting, gula merah. Menurut kepercayaan dan adat setempat, syarat yang harus dipenuhi itu berfungsi untuk menolak bala, agar penunggu rumah tidak mengganggu bila rumah sedang dikerjakan atau dihuni.

Bila sesajen telah disediakan upacara selamat rumah tersebut dapat dilakukan. Biasanya dalam selamat rumah ini selalu tersedia makanan kue apem sehingga kue apem seringkali menjadi ciri khas dalam acara selamat rumah. (gambar 9). Mereka yang datang dalam acara selamat rumah ini, adalah para tetangga terdekat, kerabat dekat dan pemuka masyarakat. Bila acara selesai semua tamu pulang ke rumahnya, dan mereka dibagikan "berkat". Mereka yang turut bekerja membangun rumah tetap tinggal. Sebelum pekerjaan dimulai setiap sudut rumah diazani yang dipimpin seorang kyai atau pemuka agama. Demikian pula bila hendak memasuki rumah baru, setiap sudut rumah juga diazan lebih dulu. Tujuan rumah diazani adalah sebagai rasa syukur kepada Allah. Setelah itu upacara atau selamat selesai, mereka yang bekerja membangun rumah itu mulai melakukan tugasnya masing-masing.

C. BERSIH DESA

Agar desa terhindar dari gangguan roh jahat, masyarakat setempat mengadakan upacara bersih desa. Masyarakat ini masih mempunyai

kepercayaan bahwa seringkali desa dihuni oleh roh-roh jahat yang dapat mengganggu. Oleh karena itu roh-roh tersebut perlu diusir dengan mengadakan selamatan. Untuk acara upacara atau selamatan ini disediakan sesajen bagi roh-roh yang menjaga desa dan hidangan bagi mereka yang mengikuti upacara.

Upacara (selamatan) itu diadakan di mesjid yang dipimpin oleh pemuka agama setempat. Bila di desa yang bersangkutan tidak ada makam, selamatan dapat dilakukan di rumah kepala desa. Biasanya makanan yang telah disediakan itu merupakan sumbangan para penduduk. Acara bersih desa tersebut selalu diadakan pada bulan-bulan Selo kesebelas tahun komariah. Namun demikian antara desa yang satu dan desa yang lainnya mengambil hari yang berbeda-beda disesuaikan dengan tradisi setempat.

Antara desa yang satu dengan desa yang lainnya tidak sama dalam memberikan sesajen kepada roh penjaga desa itu. Karena tergantung dari anggapan tentang keadaan roh di desanya bagaimana roh itu selalu dikaitkan dengan perilaku waktu masa hidupnya, yakni bersikap baik atau jahat. Seperti di desa Putrobangsa Magelang, roh penjaga desanya dikenal dengan sebutan "memedi" atau sebutan "Eyang Kakung" (roh jahat). Dengan disebut "memedi", yang disajikan biasanya selain makanan juga berupa dupa, candu, dan tari-tarian roh atau kesenian rakyat setempat. Seperti adanya tarian "edek" atau tarian "tayuban".

Pada waktu menyajikan tari-tarian tersebut, biasanya yang salah satu penari bisa mencapai "trans" (tidak sadarkan diri) dan ia dianggap kemasukan roh penjaga desa. Untuk menyadarkannya seringkali orang yang kemasukan roh itu meminta bermacam-macam keinginan untuk dipenuhi. Seperti meminta pembakaran kemenyan, dupa, atau kadangkala meminta tanggap wayang.

Dalam acara selamatan ini, biasanya makanan yang dihidangkan sudah merupakan tradisi seperti adanya kue "apem" dan jajanan pasar, bubur merah, bubur putih, nasi bancaan dan urapan, ketan kotak, ingkung ayam, bebek muda dan kadangkala ada kambing. Seringkali makanan yang akan dihidangkan pada acara selamatan tersebut, berdasarkan dari mimpi seorang penduduk. Mimpi itu dianggap sebagai wisik (ilham) yang harus dijalankan. Oleh karena itu jenis makanan yang dihidangkan

untuk para peserta upacara dan yang disajikan, selalu disesuaikan dengan wisik atau ilham tersebut juga dari kemampuan yang mengadakan upacara atau selamatn tersebut.

Memang yang disajikan dalam upacara itu ditaruh diatas baki atau nampan yang terbuat dari anyaman bambu diberi hiasan daun pisang. Makanan yang berada di nampan itu biasanya hanya setengah, yang setengah lagi di antar ke kuburan (makam) yang ditujukan pada orang yang didoakan atau roh penjaga desa.

Upacara atau selamatn bersih desa tidak hanya ditujukan kepada roh penjaga desa (biasanya mantan pendiri desa), juga ditujukan kepada pemimpin desa yang msih hidup. Oleh karena itu jumlah mereka yang hadir cukup banyak atau bahkan sangat banyak. Kadangkala upacara atau selamatn bersih desa itu, dapat dilakukan bersamaan dengan ada yang tokoh masyarakat meninggal dan yang meninggal itu termasuk orang penting. Dengan demikian pihak keluarga yang meninggal berusaha mengadakan bersih desa, dan para warga juga membantu secara moril dan materi).

Dalam upacara bersih desa ini, dimulai dengan tradisi pidato atau kata sambutan oleh kepala desa. Bila bersamaan dengan orang yang meninggal (tokoh masyarakat), upacara dilakukan dimakam orngg tersebut. Disamping memberi kata sambutan untuk bersih desa, kepala desa juga memberikan pidato atas nama keluarga yang meninggal dan juga do'a keselamatan bagi semuanya dengan bacaan dalam bahasa arab. Kemudian do'a untuk bersih desa dilanjutkan oleh pemuka agama (kyai, modin) yang dipimpinnya sampai selesai.

Setelah itu mereka yang ikut upacara dipersilahkan mencicipi makanan yang telah tersedia dan juga membawa pulang. Apabila makanan itu masih ada, dibagikan pada masyarakat setempat atau kerumunan orang-orang yang menyaksikan upacara tersebut. Rupanya kerumunan orang-orang menyaksikan upacara tersebut sudah merupakan tradisi, dan umumnya adalah anak-anak remaja yang memang sengaja menunggu pembagian makanan itu, sehingga menjadi hiruk pukuk. Bagi peserta upacara yang juga membawa pulang makanan tadi, biasanya ~~makanan~~ itu dijadikan sebagai penangkal dan bertujuan untuk ~~kesejahteraan~~ dan selamat dalam segala hal.

Mengenai bersih desa ini ada dua pendapat, menurut para pemuka agama (modin) setempat, bersih desa maksudnya untuk membawa kesejahteraan desa dengan doa ditujukan kepada Allah Yang Maha Esa semata. Sementara itu pendapat kalangan kejawen orang Jawa, menganggap do'a itu ditujukan kepada sang penjaga roh tadi agar desa terhindar dari gangguan yang tidak diinginkan dan desa menjadi sejahtera. Walaupun pendapat ini cukup bertentangan, namun upacara bersih desa dapat tetap dilakukan karena telah menjadi tradisi dan pada dasarnya juga ditujukan pemujaan kepada Tuhan Yang Maha Esa.

D. BERSAMA DALAM UPACARA RELIGIUS

Dalam upacara religius, seperti upacara selamat kelahiran, upacara selamat suro, upacara selamat rahpan selalu berkaitan dengan makan bersama. Makan bersama dalam upacara tersebut dilakukan setelah upacara selamat itu selesai. Pada dasarnya kegiatan upacara ini berkaitan erat dengan kepercayaan ataupun kekuatan gaib serta makhluk-mahluk halus. Karena semua upacara selamat bertujuan untuk memperoleh keselamatan hidup. Upacara selamat tersebut biasa dipimpin seorang modin atau pemuka agama. Seringkali dalam upacara-upacara selamat tersebut, melambangkan kehidupan masyarakat Jawa, yakni adanya kebersamaan, kesatuan, dan sosialisasi dalam hubungan yang lebih luas.

Upacara selamat dalam kehidupan masyarakat Jawa Tengah (masyarakat Demak, Magelang dan Cilacap), seringkali berfungsi sebagai wadah atau sarana interaksi. Karena dalam upacara selamat itu mereka saling dapat berkomunikasi berbagai aspek kehidupan sosial dan pengalaman-pengalaman seseorang. Oleh karena itu pula hingga kini upacara selamat itu masih ada atau menjadi tradisi.

Setiap upacara selamat religius yang mereka lakukan, masing-masing tidak sama atau mempunyai perbedaan. Sebagian besar upacara selamat religius yang mereka lakukan cukup menarik, rapih, dan teroganisir dna cukup meriah. Perbedaan yang paling nampak dalam setiap upacara selamat ini, adanya hidangan khas yang disajikan.

Dalam upacara religius atau upacara selamatannya yang bersifat religius tersebut, selalu disediakan dupa. Disamping itu ada pembacaan ayat-ayat suci Al-Quran, pidato atau kata sambutan dari tuan rumah dengan bahasa Jawa Kromo (Jawa Tinggi). Biasanya upacara selamatannya tersebut dilakukan pada malam hari, sehabis sholat maghrib. Namun demikian segala macam yang diperlukan dan makanan yang dihidangkan sudah disiapkan sebelumnya pada waktu siang hari. Mereka yang mempersiapkan keperluan upacara selamatannya tersebut, umumnya kaum wanita. Kaum wanita tersebut terutama mempersiapkan hal yang berkaitan dengan makanan. Apabila dalam persiapan upacara selamatannya itu ada hambatan atau kendala, biasanya yang mengadakan upacara meminta bantuan pemuka agama untuk menentukan hari baiknya sesuai dengan perhitungan hari orang Jawa.

Pada upacara selamatannya religius ini mereka yang hadir, adalah para kerabat dekat, tetangga atau warga sekitar rumah yang mengadakan upacara. Umumnya terdiri dari bapak-bapak atau laki-laki dewasa. Mereka para peserta atau undangan tersebut duduk bersila di tikar. Ruangan upacara selamatannya tersebut dipenuhi dengan bau bakaran dupa. Acara upacara selamatannya akan dimulai bila ruangan upacara itu sudah dipenuhi tamu yang duduk bersila. Biasanya yang mengadakan upacara memulai upacara dengan kata sambutan. Bahasa yang digunakan untuk itu adalah bahasa Jawa Kromo.

Tuan rumah (orang yang mengadakan upacara) memberi kata sambutan, bertujuan agar para tamu dapat ikhlas turut serta dan juga mendapat berkah (kesejahteraan) dari Allah sama dengannya yang sedang mengadakan selamatannya itu. Selesai kata sambutan seorang pemuka agama dipersilahkan memimpin jalannya upacara, dengan membacakan do'a dan diikuti oleh peserta dengan mengucapkan kata 'amin' semua tangan ditengadahkan. Setelah selesai membaca do'a para undangan atau tamu dipersilahkan mencicipi hidangan yang telah disediakan, antara lain berupa jajanan pasar (kue tradisional). Selesai mencicipi makanan upacara, para tamu satu persatu pulang dan mereka diberi "berkat" (oleh-oleh makanan) untuk dibawa pulang, sebagai tanda dari upacara selamatannya.

Makna yang terkandung dalam upacara selamatannya ini, sebagai pengungkapan rasa syukur, pengampunan dosa yang disengaja atau

tidak, dan berbagai makna lainnya. Walaupun mereka masih menjalankan kebiasaan religius dan adat kejawennya, mereka percaya betul bahwa kekuasaan tertinggi maha mulia dan maha kuasa ialah Gusti Allah (Tuhan Yang Maha Esa).

KESIMPULAN

Kecenderungan kebiasaan makan pada masyarakat Jawa Tengah, terutama masyarakat Demak, Magelang dan Cilacap dapat dilihat pada kebiasaan makan sehari-hari dan kebiasaan makan bersama. Kebiasaan makan sehari-hari ini dapat dilihat dari jenis makanan yang dikonsumsi dan dari pola makan yang diwujudkan. Demikian pula dengan kebiasaan makan bersama juga nampak dari jenis makanan yang dikonsumsi atau dihidangkan (disajikan) dan dari pola makan yang diwujudkan.

Untuk kebiasaan makan sehari-hari, biasanya jenis makanan yang mereka konsumsi adalah jenis makanan sehari-hari yang berkaitan dengan makanan pokok dan makanan lauk-pauk. Makanan sehari-hari yang mereka konsumsi ini selalu berkaitan dengan makanan hasil daerahnya, dan cara pembuatannya atau cara membuatnya tidak terlalu sulit (cukup mudah). Seperti makanan pokok nasi yang berasal dari padi (beras) sebagai tanaman hasil daerahnya dan cara membuatnya cukup mudah hanya dimasak dengan air.

Demikian juga dengan makanan lauk-pauk yang terdiri dari lauk-pauk nabati dan lauk-pauk hewani. Lauk-pauk nabati, seperti bothok daun singkong, oseng-oseng paku, pepaya. Sedangkan lauk-pauk hewani, seperti pindang ikan. Lauk-pauk nabati (tumbuh-tumbuhan) dan lauk-pauk hewani (hewan) tersebut merupakan hasil alam daerah Jawa Tengah, yang kemudian diolah oleh mereka yang mengkonsumsinya.

Dalam kebiasaan makan sehari-hari tersebut, masyarakat Jawa Tengah mewujudkan pola makan 3 kali sehari, yakni makan pagi, makan siang, dan makan malam. Pada waktu makan pagi (sarapan), mereka lebih sering mengonsumsi kue jajanan pasar (pisang goreng, kethuk dll.) yang disajikan dengan minuman kopi dan teh. Pada waktu makan siang barulah makanan pokok nasi beserta lauk-pauk yang mereka konsumsi. Pada waktu makan malam makanan yang dikonsumsi sama dengan makanan yang dikonsumsi pada waktu siang hari. Menjelang waktu malam hari (pada waktu sore hari), seringkali masyarakat ini mengonsumsi pula kue jajanan pasar. Jadi kue jajanan pasar tersebut seringkali berfungsi sebagai makanan selingan, yang dilakukan pada selang waktu.

Pada waktu melakukan makan pagi makan siang maupun makan malam dapat mereka lakukan bersama biasanya di meja makan. Kadangkala mereka juga dapat melakukannya dengan duduk di tikar. Sama dengan masyarakat lainnya masyarakat Jawa Tengah ini (Demak, Magelang dan Cilacap), mempunyai kebiasaan makan dengan menggunakan tangan atau sendok dan garpu. Biasanya selalu disesuaikan dengan apa yang mereka makan, bila lauk pauknya berkuah dapat menggunakan sendok dan garpu, bila tidak cukup dengan menggunakan tangan.

Untuk kebiasaan makan bersama selalu berkaitan dengan upacara selamatan. Dalam arti pada setiap upacara selamatan yang dilakukan selalu diakhiri dengan makan bersama para peserta (undangan) upacara. Masyarakat Jawa Tengah memang dalam kehidupannya selalu melakukan berbagai upacara selamatan seperti upacara selamatan membangun rumah, upacara selamatan masa hamil, upacara selamatan perkawinan, upacara selamatan bersih desa.

Dalam upacara selamatan membangun rumah, jenis makanan yang disediakan berupa nasi tumpeng beserta bermacam lauk-pauk, seperti tempe bacem, ikan asin goreng, urapan (sayur urap), khuban, rempeyek, goreng ayam, perkedel. Selain ini juga disediakan makanan selingan berupa makanan jajanan pasar, antara lain kue apem. Makan bersama pada upacara (selamatan) membangun rumah tersebut, dilakukan setelah acara syukuran atau mengucapkan do'a yang dipimpin pemuka agama atau modin selesai.

Biasanya setelah upacara selamatannya itu satu persatu para peserta upacara mengambil nasi tumpeng dan kue apem yang telah tersedia. Kemudian mereka duduk di tikar bersama-sama sambil memakan makanan tersebut. Atau kalau kursi disediakan mereka akan duduk di kursi sambil menikmati hidangan tadi. Rupanya selesai makan bersama dalam upacara tersebut, juga disediakan makanan "berkat" untuk dibawa pulang peserta selamatan.

Demikian pula dengan upacara bersih desa, selalu pula disediakan nasi tumpeng dan kue apem. Makan bersama mereka lakukan juga setelah upacara selamatan selesai. Dalam upacara selamatan bersih desa ini seringkali disediakan sesaji yang pada dasarnya ditujukan kepada Yang Maha Kuasa. Oleh karena itu dalam upacara ini atau upacara (selamatan) lainnya, seorang pemuka agama atau modin selalu turut serta, bahkan berperan sebagai pemimpin upacara.

Menyediakan nasi tumpeng dan kue apem pada upacara selamatan yang berkaitan dengan makan bersama, merupakan tradisi masyarakat Jawa Tengah yang berlangsung sejak lalu dan mereka pertahankan hingga kini. Karena mereka selalu beranggapan bahwa apa yang dilakukan oleh para pendahulunya dan dapat diterima harus dipertahankan. Sehingga dapat menjadi ciri budayanya (budaya lokal) atau budaya masyarakat tersebut.

Dengan kondisi demikian dapat diartikan kebiasaan makan yakni kebiasaan makan sehari-hari dan makan bersama dalam upacara selamatan pada masyarakat Jawa Tengah (masyarakat Demak, Magelang dan Cilacap), mempunyai kecenderungan masih berpedoman pada pengetahuan, kepercayaan atau keyakinan dan aturan-aturan nenek moyangnya. Namun demikian mereka berusaha mengembangkan dan menyesuaikannya dengan pengetahuan kepercayaan atau keyakinan dan aturan-aturannya yang berlaku kini. Seperti jelas nampak pada makanan yang dihidangkan baik makanan untuk sehari-hari maupun makanan untuk makan bersama dalam selamatan, selalu mengacu pada makanan yang pernah dihidangkan pada masa lalu (seperti nasi tumpeng, kue apem, oseng-oseng, bothok). Oleh karena itu makanan-makanan tersebut hingga kini tetap ada, dan dapat dianggap sebagai warisan budaya materil yang menjadi milik masyarakat pendukungnya, yakni masyarakat Jawa Tengah.

Masyarakat Jawa Tengah (masyarakat Demak, Magelang dan Cilacap) dapat dianggap sebagai suatu masyarakat yang masih dapat mempertahankan tradisinya, terutama berkenaan dengan kebiasaan makan yang mereka wujudkan tersebut. Makanan jugaminuman tradisional yang mereka tradisikan, merupakan wujud kebidaupan materil yang paling nyata dan merupakan khasanah budaya bangsa.

Oleh karena itu kebiasaan makan, terutama yang berkaitan dengan jenis makanan yang adapada masyarakat JawaTengah tersebut harus dapat dilestarikan dan menjadi milik budaya bangsa. Dengan demikian budaya bangsa kita yang ada dari Sabang hingga Merauke ini, juga dapat dilihat dari ciri khas makanannya. Atau dalam arti masing-masing daerah dapat menampakkan jatidirinya melalui makanannya. Jatidiri yang ditampakkan masing-masing daerah melalui makanan, menjadi jatidiri bangsa Indonesia.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

1. Bratawijaya, TW 1985 *Upacara Perkawinan Adat Jawa*, Jakarta, Sinar Harapan.
2. _____, 1981 *Perbaikan Menu Rakyat*, buletin, Edisi 6 Tahun No. 1, Departemen Pertanian Jakarta.
3. _____, 1982 *Perbaikan Menu Rakyat*, Buletin, Edisi 6, Tahun No. 2, Departemen Pertanian, Jakarta.
4. _____, 1980 *Peralatan Produksi Tradisional dan Pengembangan Daerah Jawa Tengah*, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Proyek IPNB.
5. _____, 1980 *Upacara Tradisional (Upacara Kematian)*, Daerah Jawa Tengah, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Proyek IPNB.
6. _____, 1991 *Tata Sajian Upacara Adat Suku Kaili*, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Museum Negeri Propinsi Sulawesi Tengah.

7. _____, 1990 *Peralatan Produksi Tradisional dan Perkembangannya Daerah Jawa Tengah* Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
8. _____, 1991 *Makanan, Wujud Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya di Daerah Sumatera Barat*, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
9. _____, 1978 *Adat Istiadat Daerah Jawa Tengah*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Proyek Penelitian dan Pencatatan Daerah, Proyek Penerbitan Buku Bacaan dan Sastra Indonesia dan Daerah.
10. _____, 1982 *Aneka Masakan Singkong dan Ubi*, PT. Gramedia, Jakarta.
11. Greertz Clifford 1983 *Abangan, Sanin Priyayi dalam Masyarakat Jawa*, Pustaka Yaya.
12. Maertjipto Drs,(dkk) 1993/1994 *Makanan, Wujud Variasi Dan Fungsinya Serta Penyajiannya Pada Orang Jawa Daerah Istimewa Yogyakarta. Proyek Penelitian Pengkajian Dalam Pembinaan Nilai-Nilai Budaya*.
13. Moeh Oemar, Drs. (dkk.) 1977 *Geografi Budaya Daerah Jawa Tengah Jakarta*, Proyek Pengembangan Media Kebudayaan.
14. Kalanie Nico, S 1985 *Makanan Sebagai Suatu Sistem Budaya*, Pakar Pakar Perhatian Antropologie Gizi Cisarua Bogor.
15. Sagimun, Drs. (dkk) 1979/1986 *Sistem Gotong Royong Dalam Masyarakat Desa Daerah Jawa Tengah*, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

Lampiran

DAFTAR INFORMAN

1. Nama : Atmo Sumarto
Umur : 75 tahun
Agama : Islam
Pekerjaan : Wiraswasta
Pendidikan : SD
Alamat : Tegal Sari, Citengah, Cilacap
2. Nama : Ibu Soetikno
Umur : 65 tahun
Agama : Katholik
Pekerjaan : Ibu rumah tangga
Pendidikan : SMA
Alamat : Jalan Cikini II, Jakarta
3. Nama : Sidki Widki Asih
Umur : 33 tahun
Agama : Islam
Pekerjaan : Staf Seksi Kebudayaan
Pendidikan : SMA
Alamat : Magelang

4. Nama : Soetrisman, MSc
 Umur : 56 tahun
 Agama : Islam
 Pekerjaan : Kakandep Dibbid. Kab. Magelang
 Alamat : Magelang (Jawa Tengah)

5. Nama : Ibu Wiwik Darwis
 Umur : 63 tahun
 Agama : Islam
 Pekerjaan : Guru Mengaji
 Pendidikan : SMA
 Alamat : Cilacap, Jawa Tengah

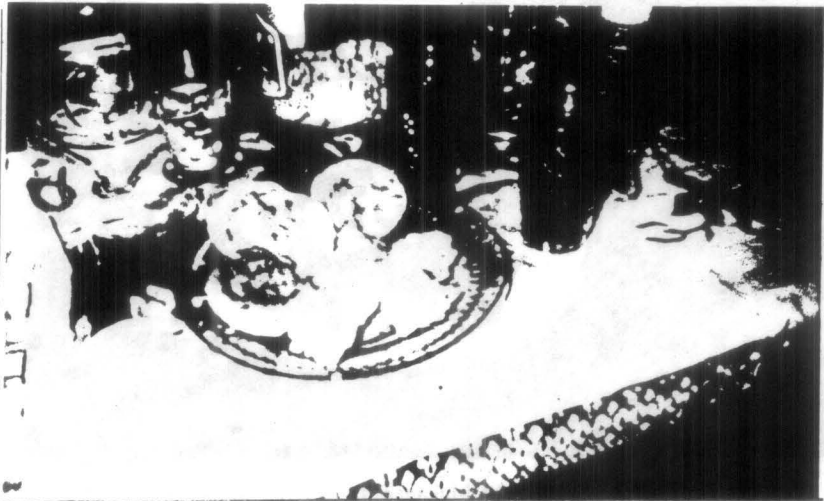
6. Nama : Drs. Alit
 Umur : 56 tahun
 Agama : Islam
 Pekerjaan : Kasi Kebudayaan, Kandep Magelang
 Alamat : Magelang

7. Nama : Broto Noyoditan
 Umur : 55 tahun
 Agama : Islam
 Pekerjaan : Pedagang Makanan Tradisional
 Pendidikan : SD
 Alamat : Mangkubumi, Magelang Selatan

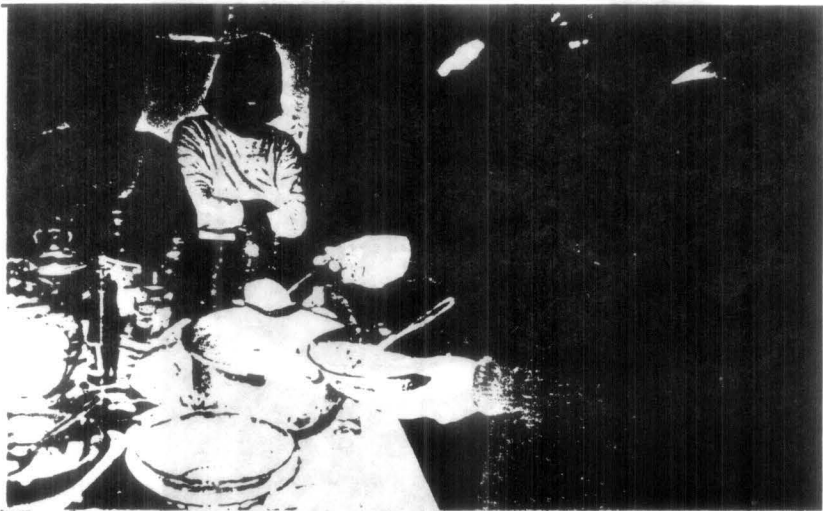
8. nama : Y a t i
 Umur : 30 tahun
 Agama : Islam
 Pekerjaan : Staf Seksi Kebudayaan Kandep Magelang
 Pendidikan : SMA Jurusan Sosial-Politik
 Alamat : Magelang Jawa Tengah

9. Nama : Soeyanto
 Umur : 54 tahun
 Agama : Islam
 Pekerjaan : Kepala Seksi Perpustakaan
 Ditjarahnitra Depdikbud, Jakarta.

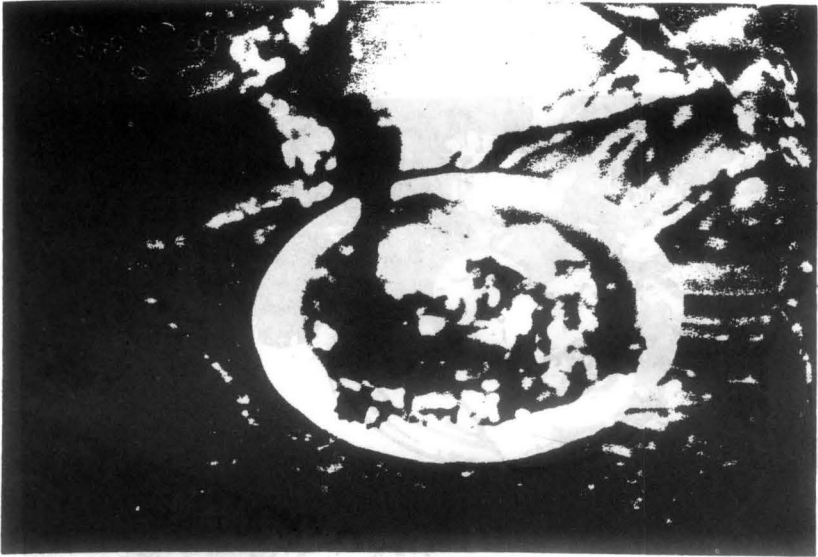
- Pendidikan : Sarjana Muda Geografi UGM
 Alamat : Magelang
10. Nama : Ngatiyem
 Umur : 53 tahun
 Agama : Islam
 Pekerjaan : Pedagang Sayur
 Pendidikan : SD
 Alamat : Kel. Protobangsari Kec. Magelang
 Jawa Tengah
11. Nama : R.A. Ibu Hamza Siswo Raharjo
 Umur : 73 tahun
 Agama : Islam
 Pekerjaan : Pensiunan Guru
 Pendidikan : MULO
 Alamat : Jalan Potrobangsari V No. 360A
12. Nama : Ny. Ady Mulianto
 Umur : 60 tahun
 Agama : Islam
 Pekerjaan : Ibu rumah tangga
 Pendidikan : SMA Kanisius Magelang
 Alamat : Magelang
13. Nama : Ibu Darwis
 Umur : 63 tahun
 Agama : Islam
 Pekerjaan : Guru Mengaji
 Pendidikan : SMA
 Alamat : Cilacap (Jawa Tengah)
14. Nama : Lies suhati
 Umur : 34 tahun
 Agama : Islam
 Pekerjaan : Perawat Puskesmas
 Pendidikan : Cran Program Perawat
 Alamat : Setinggi III 29 Demak



Gambar 1. Hidangan Makanan dan Minuman untuk Sarapan Pagi



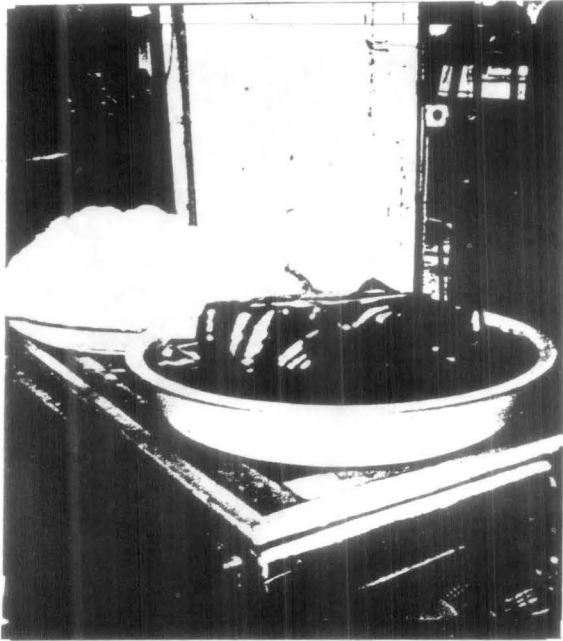
Gambar 2. Bubur Sayur salah satu Menu Sarapan Pagi



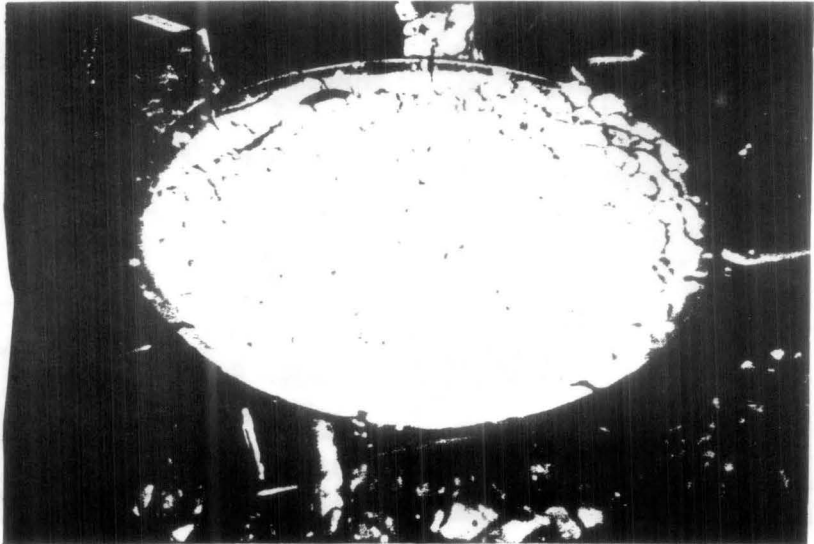
Gambar 3. "Snerek" Salah Satu Makanan Tradisional Masyarakat Jateng, yang merupakan peninggalan Makanan/Masakan Belanda



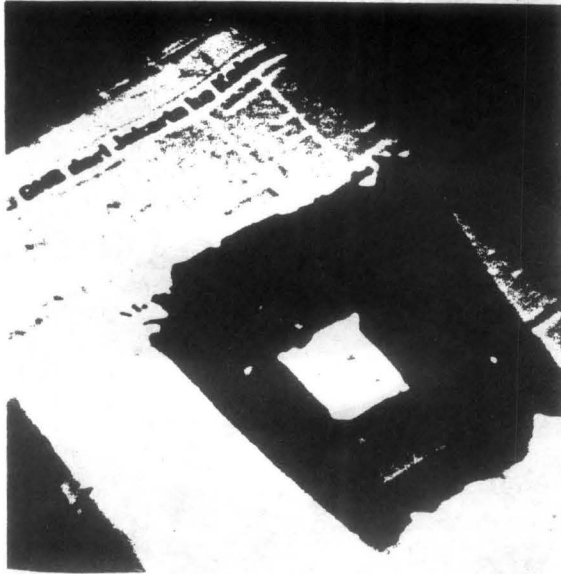
Gambar 4. "Buntil" Salah Satu Makanan Lauk-Pauk Nabagi Masyarakat Jateng



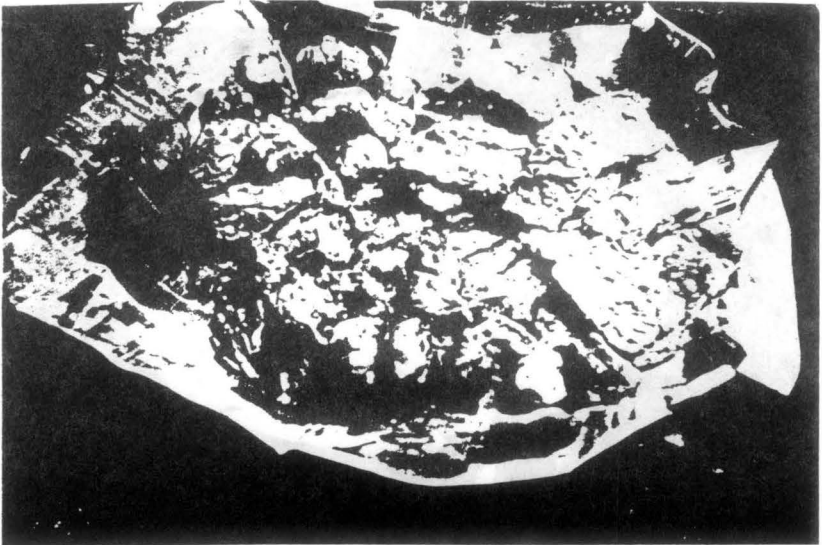
Gambar 5. "Jongkong" Merupakan Makanan
Selingan Masyarakat Jateng



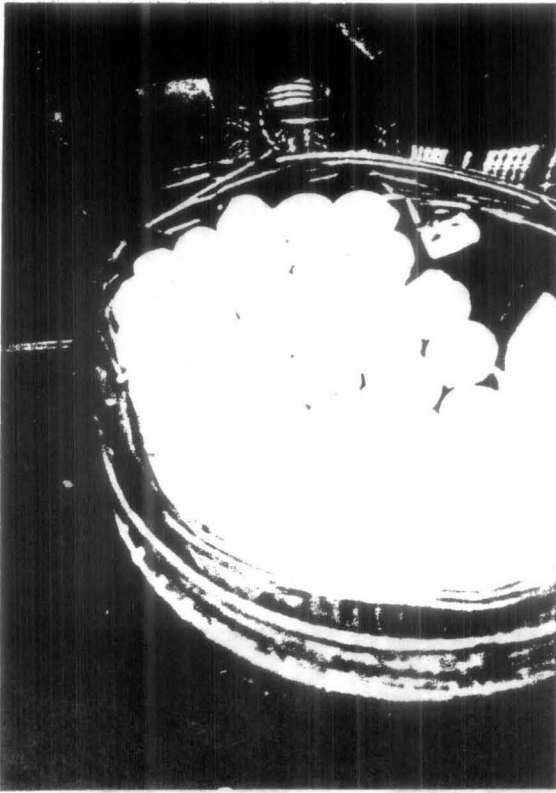
Gambar 6. "Klepon" dan Kue lainnya yang merupakan Jajanan Pasar



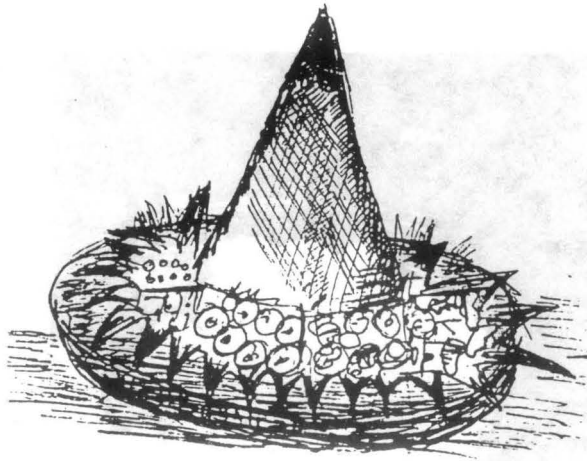
Gambar 7. "Nagasari" Kue (Makanan) Jajanan Pasar



Gambar 8. Makanan Tempe Goreng Tepung dan lain-lain



Gambar 9. "Gethuk Gondok" Kue Jajanan Pasar



Gambar 10
Nasi Tumpeng Salah satu makanan yang selalu ada
dalam upacara selamatan



Gamabär 11
Kue apem sala satu kue jajanan pasar yang sering
disajikan pada upacara selamatan

