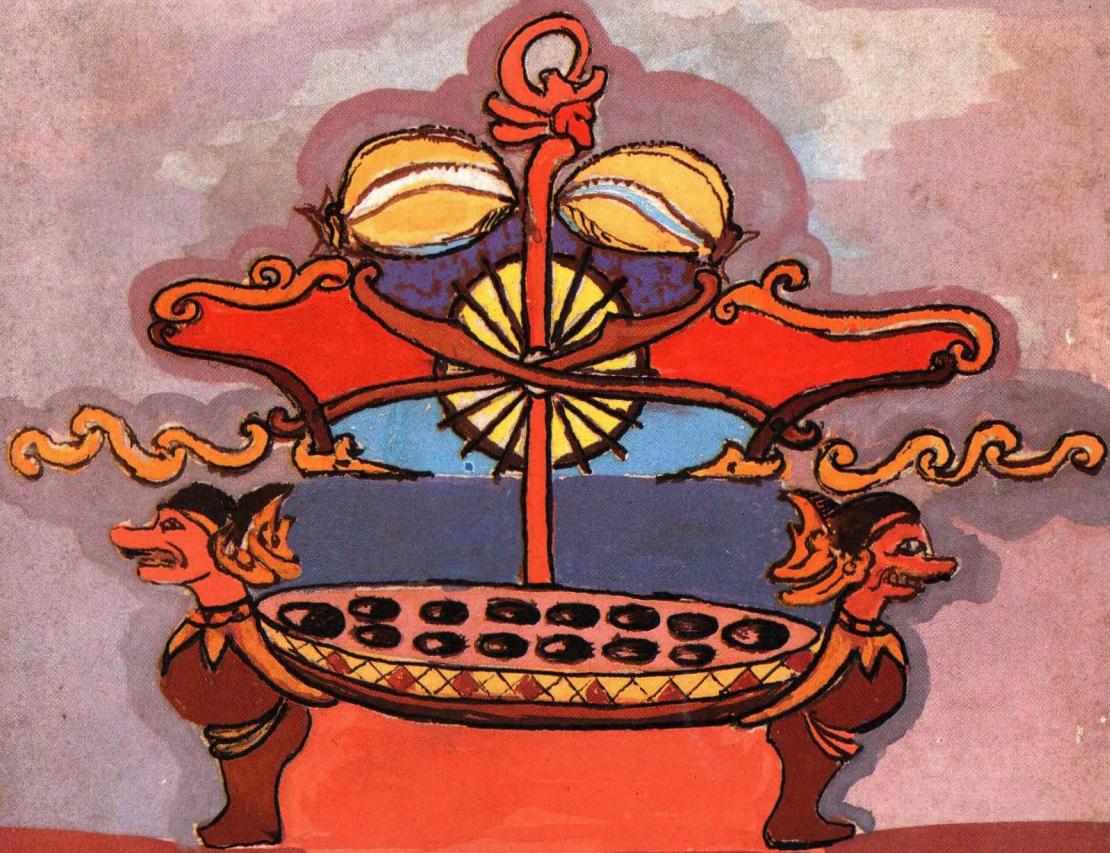




ISI DAN KELENGKAPAN RUMAH TANGGA TRADISIONAL JAWA BARAT



DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

Milik Depdikbud
Tidak diperdagangkan

**ISI DAN KELENGKAPAN RUMAH TANGGA TRADISIONAL
MENURUT TUJUAN, FUNGSI DAN KEGUNAAN
DAERAH JAWA BARAT**

**MILIK KEPUSTAKAAN
DIREKTORAT TRADISI
DITJEN NBSF DEPBUDPAR**

Peneliti/Penulis :

1. Drs. Ena Sutarna
2. Drs. Yahya Ganda
3. Dra. Yetti Herayati
4. Udin Sudrajat B.A.

Penyempurna/Editor :

Drs. Sugiarto Dakung

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
PROYEK INVENTARISASI DAN DOKUMENTASI
KEBUDAYAAN DAERAH
JAKARTA 1986**

PERPUSTAKAAN
DIT. TRADISI DITJEN NBSF

DEPDIKPAR

NO. INV : 769
PEROLEHAN : Hibah DitJen NBSF
TGL : 09-05-2007
SANDI PUSAKA : 693.5 982

MAKALAH
DILAKUKAN PADA
DILAKUKAN PADA

Penulis/Penulis :

1. Drs. Esa Sutarmi
2. Drs. Yapha Cendis
3. Drs. Agus Herdadi
4. Ugi Sugiharti, PA

Pengembang/Edition :

Dr. Sadiqul Dakwe

PROJEK INVENTARISASI DAN DOKUMENTASI
KEBUDAYAAN DITJEN
JAKARTA 1986
DEPARTEMEN PENDIKAN DAN KEBUDAYAAN

PENGANTAR

Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Direktorat Jenderal Kebudayaan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan telah menghasilkan beberapa macam naskah Kebudayaan Daerah diantaranya ialah naskah Isi dan Kelengkapan Rumah Tangga Tradisional Daerah Jawa Barat Tahun 1982/1983.

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

Berhasilnya usaha ini berkat kerjasama yang baik antara Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional dengan Pimpinan dan Staf Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah. Pemerintah Daerah, Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Perguruan Tinggi, Tenaga ahli perorangan, dan para peneliti/penulis serta nara sumber di daerah.

Oleh karena itu dengan selesaiannya naskah ini, maka kepada semua pihak yang tersebut di atas kami menyampaikan penghargaan dan terima kasih.

Harapan kami, terbitan ini ada manfaatnya.-

Jakarta, September 1986
Pemimpin Proyek,



Drs. H. Ahmad Yunus
NIP. 130 146 112

SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Direktorat Jenderal Kebudayaan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan dalam tahun anggaran tahun 1982/1983 telah berhasil menyusun naskah Isi dan Kelengkapan Rumah Tangga Tradisional Daerah Jawa Barat.

Selesainya naskah ini disebabkan adanya kerjasama yang baik dari semua pihak baik di pusat maupun di daerah, terutama dari pihak Perguruan Tinggi, Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Pemerintah Daerah serta Lembaga Pemerintah/Swasta yang ada hubungannya.

Naskah ini adalah suatu usaha permulaan dan masih merupakan tahap pencatatan, yang dapat disempurnakan pada waktu yang akan datang.

Usaha menggali, menyelamatkan, memelihara serta mengembangkan warisan budaya bangsa seperti yang disusun dalam naskah ini masih dirasakan sangat kurang, terutama dalam penerbitan.

Oleh karena itu saya mengharapkan bahwa dengan terbitan naskah ini akan merupakan sarana penelitian dan kepustakaan yang tidak sedikit artinya bagi kepentingan pembangunan bangsa dan negara khususnya pembangunan kebudayaan.

Akhirnya saya mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu suksesnya proyek pembangunan ini.

Jakarta, September 1986
Direktur Jenderal Kebudayaan



(Prof. Dr. Haryati Soebadio)
NIP. 130 119 123

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iii
KATA SAMBUTAN	v
DAFTAR ISI	vii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Pengertian	2
1.2. Organisasi Penelitian	4
1.3. Metoda Penelitian	5
1.4. Masalah	5
1.4.1. Masalah umum	5
1.4.2. Masalah khusus	6
1.5. Tujuan	6
1.5.1. Tujuan umum	6
1.5.2. Tujuan khusus	6
1.6. Ruang lingkup	7
1.7. Sasaran dan Lokasi	8
1.8. Pertanggung jawab	9
1.9. Prosedur Penelitian	10
1.10. Tahap Pengumpulan Data	11
1.11. Pengumpulan Data	12
1.12. Penyusunan/Penulisan Naskah	13
1.13. Hambatan-hambatan	13
1.4. Hasil akhir	14
BAB II. IDENTIFIKASI	15
2.1. LOKASI	15
2.1.1. Lingkungan Alam	15
2.1.1.1. Keadaan Alam	15
2.1.1.2. Alam Flora	25
2.1.1.3. Alam Fauna	28
2.1.2. Letak Geografis	31
2.1.3. Pola Perkampungan	32
2.1.4. Latar Belakang Sosial Budaya	37
2.1.4.1. Latar Belakang Sejarah	37
2.1.4.2. Sistem Kekerabatan	42
2.1.4.3. Sikap Sosial	43
2.1.4.4. Sistem Religi/Kepercayaan	44

2.1.4.5. Bahasa	45
2.1.4.6. Kesenian.....	47
2.2. KEPENDUDUKAN	49
2.2.1. Jumlah Penduduk	49
2.2.1.1. Jumlah Keseluruhan	49
2.2.1.2. Kependudukan berdasarkan tingkat pendidikan ...	50
2.2.1.3. Kependudukan ditilik dari segi umur	53
2.2.1.4 Kependudukan ditinjau dari segi angkatan kerja	55
2.2.2. Komposisi Penduduk	56
2.2.2.1. Penduduk Asli	56
2.2.2.2. Penduduk Pendatang	57
2.2.2.3. Motivasi Penduduk Pendatang	58
2.2.2.4. Hubungan Pendatang dengan penduduk asli	58
2.3. MATA PENCAHARIAN HIDUP DAN TEKNOLOGI	59
2.3.1. Mata Pencaharian Pokok	59
2.3.2. Mata Pencaharian Sampingan	60
2.3.3. Tukang Perseorangan	60
2.3.4. Pengrajin anyam menganyam	61
2.3.5. Tukang Pembuat Genteng	61
2.3.6. Tukang Panday	62
2.3.7. Tingkat Teknologi	62
BAB III. KEBUTUHAN RUMAH TANGGA TRADISIONAL	64
3.1. ISI RUMAH TANGGA TRADISIONAL YANG HARUS ADA	64
3.1.1. Makanan dan Minuman Pokok	64
3.1.2. Wadah-wadah Makanan dan Minuman	73
3.1.3. Alat-alat Dapur	78
3.1.4. Perabot Rumah	95
3.1.5. Pakaian dan Perhiasan	98
3.1.6. Alat Penerang	103

3.1.7. Alat-alat Pertanian	107
3.1.8. Alat-alat Perikanan	119
3.1.9. Alat-alat Peternakan	122
3.1.10. Alat-alat Komunikasi	125
3.1.11. Alat-alat Transport	129
3.1.12. Senjata	132
3.1.13. Alat-alat Upacara	134
3.1.14. Alat-alat Peribadatan	136
3.2. KELENGKAPAN RUMAH TANGGA TRADISIONAL	139
3.2.1. Makanan dan Minuman	139
3.2.2. Wadah-wadah Makanan dan Minuman	156
3.2.3. Alat-alat Dapur	164
3.2.4. Perabotan Rumah	171
3.2.5. Pakaian dan Perhiasan	173
3.2.6. Alat Penerang	179
3.2.7. Alat-alat Pertanian	181
3.2.8. Alat-alat Perikanan	186
3.2.9. Alat-alat Peternakan	189
3.2.10. Alat-alat Komunikasi	193
3.2.11. Alat-alat Transportasi	194
3.2.12. Senjata	101
3.2.13. Alat-alat Upacara	204
3.2.14. Bahan Kegemaran	213
3.2.15. Alat-alat Pertukangan	214
3.2.15.1. Alat-alat tukang kayu	215
3.2.15.2. Alat-alat tukang cukur	217
3.2.15.3. Alat-alat tukang jahit	219
3.2.15.4. Alat-alat tukang anyaman	221
3.2.15.5. Alat-alat tukang panday	222
3.2.15.6. Alat-alat tukang gula	224
3.3. PENGEMBANGAN	226
BAB IV. ANALISA	229
KESIMPULAN	247
DAFTAR PUSTAKA	249
GLOSSARIUM	252
LAMPIRAN:	
1. Tabel	265
2. Daftar Responden Desa Cibuluh	277
3. Daftar Responden Desa Cimara-	

gang	298
4. Informasi desa Tradisional di Jawa Barat	281
5. Pola Wawancara	284
6. Daftar Isian, isi dan kelengkapan Rumah Tangga Tradisional	290
7. Form Pemilikan alat-alat Rumah Tangga Tradisional	310

BAB I

PENDAHULUAN

Manusia sebagai makhluk bio-sosial memiliki kejiwaan yang lengkap, memiliki intuisi, emosi vitalitas dan di samping perangkat psikis lainnya manusia memiliki intelegensia, hingga ia mampu menciptakan keunikannya sendiri yang tidak dapat dilakukan oleh makhluk lainnya, yakni sesuatu yang disebut kebudayaan, dengan kebudayaannya ia mampu mengolah alam lingkungannya.

Manusia mengadaptasikan diri dengan lingkungannya dan dalam proses adaptasi ini manusia mendayagunakan lingkungannya untuk tetap dapat melangsungkan kehidupannya.

Dalam upaya adaptasi dan mendayagunakan lingkungannya, manusia dengan segala keterbatasan kelengkapan jasmaninya mengembangkan peralatan penyambung non-jasmaniah (extra somatic-tools). Upaya itu merupakan tanggapan aktif dari masyarakat pendukungnya dalam usaha memenuhi kebutuhan pokok biologis maupun kebutuhan sampingan. Kebutuhan sampingan timbul akibat tantangan lingkungan dalam upaya pemenuhan kebutuhan pokok yang berupa kebutuhan akan bentuk organisasi tertentu maupun teknologi. Pengembangan kebutuhan organisasi dan teknologi pada dasarnya timbul karena kebutuhan untuk mempertahankan hidup yang disesuaikan dengan tantangan lingkungan dan kemampuan masyarakat pendukung kebudayaan yang bersangkutan.

Adanya perbedaan kecepatan berkembang antara kebudayaan, karena dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain kesempatan dalam sejarah dan perkembangan teknologi, baik melalui penemuan setempat (lokal discoveries ataupun inventions) maupun melalui difusi kebudayaan.

Dengan demikian kita dapat beranalogi bahwa isi dan kelengkapan rumah tangga tradisional pun tidak lepas dari alam lingkungan dan bagaimana pranata kegiatan manusia menanggapi lingkungannya itu. Isi dan kelengkapan rumah tangga diwarnai oleh lingkungan, tetapi juga memberi cerminan sejauh mana usaha manusia mengolah lingkungan itu untuk memenuhi kebutuhan hidup.

Demikian pula halnya dengan keadaan di Cibuluh dan di Cimaramgang, dua desa bertetangga yang terletak di kawasan Jawa Barat bagian selatan yang secara administratif termasuk wilayah kabupaten Cianjur, kelihatan corak-corak pengalaman manusia berinteraksi

dengan alam lingkungan di mana ia tinggal dan berkehidupan.

Di samping pembangunan fisik yang dilaksanakan oleh Pemerintah Daerah Jawa Barat; juga pembangunan yang bersifat non fisik, antara lain penelitian di bidang kebudayaan yang difokuskan kepada Isi dan Kelengkapan Rumah Tangga Tradisional yang pada kesempatan ini dipilih lokasi penelitian desa Cibuluh dan desa Cimaragang. Kegiatan ini berbentuk proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah yang diproyeksi dari Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Direktorat Jenderal Kebudayaan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

1.1. Pengertian

Manusia dalam kehidupan memerlukan berbagai kebutuhan antara lain tempat yang dapat melindungi dirinya dari berbagai suasana alam untuk melepas lelah, santai dan tidur. Sejak jaman purba manusia berkecenderungan ke arah itu, mereka berlindung dan berteduh di bawah pohon-pohon, di gua-gua; kemudian di atas pepohonan yang diberi ranting-ranting dan dedaunan peneduh.

Selanjutnya menciptakan sejenis tempat tinggal sederhana baik yang berkolong maupun yang tidak. Mereka dengan budayanya mencoba melindungi diri dari ke ganas an alam, seperti hujan, panas matahari, hawa dingin dan binatang-binatang buas pengganggu. Tempat tinggal mereka lambat laun berkembang sejalan dengan tingkat perkembangan kebudayaannya ke arah rumah tinggal yang terpola pranata-pranata tradisionalnya.

Pada umumnya rumah tempat berlindung tidak begitu besar dan dihuni oleh satu keluarga batih, yang terdiri dari ayah, ibu dan anak. Ada kalanya satu rumah tangga terdiri lebih dari satu keluarga batih, karena di antara anak-anaknya ada yang sudah menikah tetapi masih tinggal serumah dan makan dari satu dapur orang tuanya.

Supaya ada keseragaman pengertian tentang *rumah tangga tradisional itu*; para peneliti berpegang kepada pengertian yang diproyeksikan pada rapat pengarahan/penataran para peneliti Kebudayaan Daerah se Indonesia di Hotel USSU tahun 1982; bahwa *Rumah Tangga Tradisional* adalah sekelompok individu minimal keluarga batih yang terdiri dari ayah, ibu dan anak-anaknya yang sosial ekonominya dipegang

oleh seorang kepala keluarga dan anggotanya tinggal di dalam satu rumah, di mana dalam kehidupannya mempergunakan pola pemikiran yang turun temurun.

Pengertian di atas mencakup beberapa segi antara lain bagaimana memenuhi kebutuhan anggota rumah tangga itu sendiri serta peralatan yang dipergunakannya. Dengan demikian tentu ada kebutuhan pokok di mana para anggotanya akan menyesuaikan dengan perkembangan masyarakatnya. Di samping kebutuhan pokok, masih ada lagi kebutuhan yang hanya sekedar pendukung terhadap kebutuhan pokok itu. Ini dapat dikatakan sebagai kelengkapan rumah tangga bersangkutan dan apabila kebutuhan pelengkap itu tidak ada, kehidupan rumah tangga tetap dapat berjalan. Sedangkan bilamana kebutuhan pokok seperti di atas tidak ada, kehidupan rumah tangga itu tidak dapat terselenggara menurut ukuran-ukuran masyarakat tradisional.

Dapatlah dipertegas sebagai berikut :

Yang dimaksud dengan isi *rumah tangga tradisional* adalah sejumlah alat ataupun benda yang selalu ada dan merupakan kebutuhan pokok dalam rumah tangga tersebut sesuai dengan pola pemikiran tradisional.

Adapun yang dimaksud dengan *pengembangan kebutuhan pokok* ialah suatu peningkatan kebutuhan pokok, baik di bidang kuantitas maupun kualitas dalam suatu rumah tangga tradisional itu, sejalan dengan tingkat perkembangan kebudayaan masyarakatnya. Yang dimaksud dengan *Kelengkapan rumah tangga tradisional* adalah setiap alat atau benda yang terdapat dalam rumah tangga itu, tetapi peranannya tidak mempengaruhi terhadap kebutuhan pokok yang ada di dalamnya. Dengan kata lain kelengkapan tersebut tidak begitu berpengaruh terhadap pembentukan rumah tangga tradisional. Benda-benda itu hanya sebagai pelengkap terhadap kebutuhan pokok yang ada di dalam rumah tangga tersebut. Namun demikian alat-alat atau benda-benda itu ada dijumpai pada rumah tangga tradisional walaupun berbeda-beda. Sedangkan yang dimaksud dengan kelengkapan rumah tangga tradisional tambahan adalah benda-benda yang diadakan di dalam rumah tangga tersebut tetapi dengan tujuan, fungsi dan kegunaan yang tidak jelas, seolah-olah asal ada tetapi tidak tahu manfaat dan tujuannya.

Dalam penelitian isi dan kelengkapan rumah tangga tradisional ini dikaji pula *tujuan, fungsi* dan *kegunaannya*. Yang dimaksud *tujuan* di sini adalah penjelasan sebagai jawaban *untuk apa* atau *dipakai sebagai apa* (umpamanya baju dipakai sebagai penutup tubuh), sedangkan dengan istilah *fungsi* dikaitkan dengan peranan sosialnya (umpama baju dipakai agar dipandang beradab pantas dipandang orang dan sebagainya), sedangkan yang dimaksudkan dengan *kegunaan* di sini adalah segi manfaatnya secara fisik (umpama baju dipakai agar dipandang beradab pantas dipandang alam yang tidak menguntungkan terhadap keadaan tubuh dan sebagainya).

1.2. Organisasi Penelitian

Tim peneliti kebudayaan daerah Jawa Barat mengenai *Aspek Isi dan Kelengkapan rumah tangga tradisional*, terdiri dari : *Ketua aspek* bertindak sebagai media koordinatif dan menjembatani policy dari PIDKD Pusat dan PIDKD Jabar kepada para peneliti sehingga kegiatan penelitian berada dalam kerangka TOR Pusat.

Koordinator/Pengarah ilmiah penelitian bertugas memberikan arahan metodis dan kriteria ilmiah dalam kegiatan pengumpulan, pengolahan dan penganalisaan data autentik penyusunan/penulisan naskah.

Sekretaris aspek bertugas mempersiapkan berkas instrumen penelitian, mempersiapkan surat-surat perizinan kelancaran penelitian dan korespondensi yang diperlukan para peneliti.

Bendaharawan penelitian aspek

1. Menyimpan dana finansial penelitian aspek serta memprogram anggaran penelitian dari persiapan sampai tuntas.
2. Membeli peralatan yang diperlukan untuk kegiatan penelitian dan memberi imbalan para informan.

Peneliti bertugas mengumpulkan, menyeleksi, menganalisa dan mengolah data penelitian serta menyusunnya menjadi naskah ilmiah yang berjudul *Isi dan Kelengkapan Rumah Tangga Tradisional Menurut Tujuan, Fungsi dan Kegunaan Daerah Jawa Barat*.

Pengarah anthropologis bertugas menganalisa secara anthropo-

pologis segala data yang diolah, dan memberi arahan tentang pengkajian anthropologi budaya kepada para peneliti dalam relevansi dengan penelitian.

Pengumpul data bantuan, bertugas membantu peneliti dalam menghimpun data dari lokasi penelitian.

- Seorang petugas seksi Kebudayaan Kandep P dan K Kabupaten Cianjur sebagai tenaga pengumpul data.
- Seorang penilik Kebudayaan Kandep P dan K Kecamatan Cidaun sebagai tenaga pengumpul data.
- Seorang petugas Pemda Kecamatan Cidaun sebagai tenaga pengumpul data.
- Dua orang pamong desa Cibuluh dan dua orang pamong desa Cimaragang sebagai tenaga-tenaga pengumpul data.

1.3. Metoda Penelitian

Dalam penelitian ini ditempuh langkah-langkah kegiatan yang berdasarkan kepada metoda-metoda :

1. Studi Kepustakaan
2. Observasi
3. Angket/Kuesioner dan checklist
4. Wawancara
5. Eksperimentasi (dalam hal ini : rekonstruksi)
6. Konsultasi (Pengkajian Kerangka penyusunan naskah) dan sistem penulisan.
7. Diskusi
8. Penulisan laporan.

Penulisan/penyusunan naskah laporan dilakukan bersama-sama oleh keempat orang peneliti agar dicapai kesamaan pikiran/pendapat.

1.4. Masalah

1.4.1. Masalah Umum

Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional belum dapat melayani data yang terjalin dalam nilai budaya, lingkungan budaya serta sistem budaya, baik untuk kepentingan pelaksanaan kebijaksanaan kebudayaan, pendidikan dan kepentingan masyarakat.

1.4.2. Masalah Khusus

Masalah ini sangat tergantung kepada kebutuhan setiap individu kelompok sosial atau suku bangsa Sunda yang dipengaruhi oleh alam lingkungannya, serta sistem sosial yang mengatur kegiatan mereka. Selain itu juga merupakan manifestasi dari pola konsumsi masyarakat yang bersangkutan atau mengejar prestise atau kebanggaan semata-mata. Oleh karena itu perlu diketahui secara cermat data informasi serta peranannya dalam kehidupan individu, masyarakat atau suku bangsa Sunda.

- Belum diketahuinya secara cermat data dan informasi tentang isi dan kelengkapan rumah tangga tradisional suku bangsa Sunda menurut tujuan, fungsi dan kegunaan.
- Belum diketahui sejauh mana peranan dan pengaruh kebudayaan terhadap sifat konsumtif masyarakat Sunda di desa.
- Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional khususnya Subdit Sistem Budaya, memerlukan data informasi mengenai isi dan kelengkapan rumah tangga tradisional Suku Sunda di pedesaan yang akan dipakai sebagai bahan perencanaan dalam rangka pengembangan kebudayaan dan sistem budaya pada khususnya.

1.5. Tujuan

1.5.1. Tujuan Umum

Agar Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional mampu menyediakan data dan informasi kebudayaan antara lain untuk keperluan pelaksanaan kebijaksanaan kebudayaan pendidikan dan masyarakat.

1.5.2. Tujuan Khusus

Mengumpulkan dan menyusun laporan naskah "Isi dan Kelengkapan Rumah Tangga Tradisional dua desa di Jawa Barat yakni desa Cibuluh dan desa Cimaragang kecamatan Cidaun, kabupaten Cianjur menurut tujuan fungsi dan kegunaannya".

Untuk itu diharapkan dapat diungkapkan per-

lengkapan yang merupakan kebutuhan individu, masyarakat atau suku bangsa sebagai perlambang dalam kehidupan sosial kebudayaan masyarakat pendukungnya.

Dengan terkumpulnya data dan bahan informasi mengenai isi dan kelengkapan rumah tangga tradisional di Jawa Barat menurut tujuan, fungsi dan kegunaan, maka bahan tersebut dapat digunakan :

- a. Untuk mengungkapkan benda-benda pokok apa dan benda-benda kelengkapan apa saja yang dibutuhkan oleh setiap rumah tangga tradisional di desa Jawa Barat. Selain itu apa tujuan, fungsi dan kegunaannya dari benda-benda tersebut yang mereka miliki.
- b. Untuk mengungkapkan sampai sejauh mana sikap konsumtif setiap individu terhadap isi dan kelengkapan rumah tangga yang mereka miliki untuk memenuhi kebutuhan hidupnya.
- c. Untuk menyusun naskah isi dan kelengkapan rumah tangga tradisional di desa Jawa Barat, menurut tujuan fungsi dan kegunaan.

1.6. Ruang Lingkup

Isi dan kelengkapan rumah tangga tradisional di desa Jawa Barat adalah sejumlah benda yang dibutuhkan oleh setiap rumah tangga dalam usahanya untuk memenuhi kebutuhan hidupnya, baik kebutuhan jasmaniah maupun kebutuhan spiritual di dalam lingkungan masyarakat yang masih kuat mempertahankan adat istiadat lama.

Dalam rumah tangga tradisional di Jawa Barat dibutuhkan sejumlah benda yang mutlak harus dimiliki menurut fungsinya :

1. Makanan dan minuman.
2. Pakaian dan perhiasan.
3. Alat-alat produksi.
4. Senjata.
5. Alat komunikasi dan transportasi.
6. Alat upacara.
7. Mebelair.
8. Alat rekreasi.

Dengan demikian apa yang dimaksud dengan isi kelengkapan rumah tangga adalah benda sebagai kebutuhan pokok, sedangkan kelengkapan rumah tangga adalah benda yang bukan sebagai kebutuhan pokok atau sebagai pelengkap saja.

Agar dapat memahami apa tujuan, fungsi dan kegunaan benda-benda kebutuhan pokok tersebut di atas, perlu diungkapkan mengenai materi penunjang akan kebutuhan pokok tersebut seperti lokasi, keadaan penduduk, sistem mata pencaharian hidup dan teknologi serta latar belakang sosial budayanya

1.7. Sasaran dan lokasi

Yang menjadi sasaran penelitian adalah suku bangsa Sunda yang hidup di desa Cibuluh dan Cimaragang kecamatan Cidaun kabupaten Cianjur. Pemilihan suku bangsa sebagai sasaran penelitian adalah didasarkan atas keanekaragaman kebudayaan yang dimiliki oleh suku bangsa tersebut. Dengan keanekaragaman kebudayaan ini tentu akan menunjukkan beraneka ragam pandangan dan kebutuhan akan benda-benda kebudayaan, walaupun suku bangsa itu memiliki satu sistem mata pencaharian hidup. Di dalam suku bangsa sudah tentu akan dijumpai pula kelompok-kelompok masyarakat yang hidup atas dasar sistem pencaharian pokok yang berbeda-beda, seperti misalnya kelompok masyarakat yang hidup dari pertanian, perikanan, peternakan, perdagangan dan sebagainya.

Selain pengelompokan masyarakat yang didasarkan atas sistem mata pencaharian hidup, pengelompokan masyarakat tersebut dapat pula didasarkan atas perbedaan tempat tinggal, yaitu masyarakat yang bertempat tinggal di dalam kota dan masyarakat yang bertempat tinggal di luar kota atau pedesaan. Masyarakat yang bertempat tinggal di pedesaan pada umumnya merupakan masyarakat tradisional.

Lokasi dari sasaran yang dipilih adalah desa Cibuluh dan Cimaragang, keduanya mempunyai latar belakang masyarakat yang sama tetapi masing-masing memiliki kesempatan berkembang yang berbeda. Dengan kata lain desa Cibuluh masih sedikit mendapat pengaruh teknologi modern sebagai akibat dari letaknya yang jauh dari kota. Sedangkan desa Cimara-

gang adalah desa yang sudah mendapat pengaruh dari perkembangan teknologi modern, karena letaknya terjangkau oleh jaringan komunikasi antar kota.

1.8. Pertanggungan jawab

Tahap Persiapan

Dalam mempersiapkan kegiatan penelitian, para peneliti menyadari bahwa penelitian harus digarap secara bersama dalam satu konsepsi sehingga masing-masing tidak menyimpang dari arah dan sasaran yang telah ditentukan dan digaris-bakar dalam TOR IDKD Pusat. Oleh karena itu, langkah pertama menyelenggarakan temu pendapat diantara sesama peneliti untuk mempersamakan jalan pikiran dalam menentukan sikap ilmiah yang sejalan dengan petunjuk Pusat dan tertuang dalam wujud research design.

Kemudian melangkah kepada pemikiran untuk menentukan dua desa sampel pilihan; akhirnya jatuh pilihan kepada desa Cibuluh sebagai desa tradisional yang secara fisik terisolir dan desa Cimaragang sebagai desa tradisional tetapi secara fisik kurang terisolir bila dibandingkan dengan desa pertama, hingga ibukota kecamatan Cidaun itu masih dapat memberi warna kehidupannya meskipun tipis.

Desa Cibuluh dan desa Cimaragang sebagai pilihan obyek penelitian adalah berdasarkan pertimbangan-pertimbangan sebagai berikut :

- a. Kedua desa tersebut belum pernah menjadi obyek penelitian yang serius dan sistematis. Penelitian-penelitian ilmiah banyak terarah kepada kawasan Baduy, Cirebon, pantai Utara Jawa Barat dan Garut belahan utara, sedangkan kawasan pantai Selatan dari Pangandaran sampai Teluk Pelabuhanratu belum mendapat perhatian penelitian yang seksama.
- b. Desa Cibuluh merupakan desa yang relatif masih terisolir dalam pengertian fisik; terletak pada alam perbukitan yang terjal dan sebagian berimba. Jalan desa sebagai sarana perhubungan tidak beraspal, sangat becek dan licin di kalau hujan, berkelok-kelok dan menyempit di bagian-bagian terjal sampai 40 cm menyusuri sepanjang jurang yang juga naik turun yang tidak kepalaung sudut

kemiringannya bahkan sampai mencapai 70°, di sana-sini berbatu-batu keras tidak teratur menghambat kelancaran jalan. Perjalanan itu umumnya ditempuh dengan jalan kaki, dan baru dapat dijangkau dengan motor ojek pada bulan Agustus 1982.

- c. Hubungan elektronik dengan dunia luar hanyalah beberapa radio transistor. Listrik belum dapat dinikmati oleh masyarakat desa ini. Sebuah televisi yang merupakan barang baru tersimpan di kepala desa, diusahakan disel/generator listrik untuk menyalakannya dan sekedar penerangan alakadarnya bagi kepentingan masyarakat.
- d. Pranata kehidupan masyarakat desa Cibuluh belum mendapat pengaruh masyarakat kota.
- e. Desa Cimaragang adalah desa tetangga Cibuluh dan memiliki pola kultur yang sama dengan Cibuluh, namun desa ini secara fisik tidak terlalu terisolir. Pengaruh ibukota kecamatan Cidaun walaupun tidak keras, namun dapat merambat secara lamban. Dengan demikian desa Cimaragang dapat dijadikan sampel pembanding.

1.9. Prosedur Penelitian

Pelaksanaan penelitian aspek kebudayaan daerah Jawa Barat yang berfokus kepada isi dan kelengkapan rumah tangga tradisional ini menempuh pranata langkah-langkah sebagai berikut :

1. Para peneliti mengkaji TOR (terms of reference) IDKD yang telah di desain oleh PIDKD Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional tahun anggaran 1981/1982.
2. Para peneliti mengadakan konsultasi bersama untuk memahami langkah-langkah dan sikap penelitian.
3. Seorang peneliti selaku koordinator ilmiah mengikuti penataran dan pengarahan yang diselenggarakan oleh PIDKD Pusat di Hotel USSU Bogor.
4. a) Menyusun angket/kuesioner penelitian untuk seluruh kecamatan se Jawa Barat.
b) Menyusun angket khusus untuk dua desa sampel yaitu Cibuluh dan Cimaragang.
c) Membuat pola wawancara.

5. Penyebaran angket ke seluruh kecamatan di Jawa Barat.
6. Melakukan pengumpulan data dilapangan dengan jalan :
 - a) observasi.
 - b) wawancara.
 - c) rekaman visual fotografis stile.
 - d) rekaman visual fotografis slide.
 - e) rekaman auditif.
 - f) gambar skematis.
7. Melakukan pengolahan dan penganalisaan data.
8. Penyusunan naskah.
9. Memperbanyak naskah dan penjilidannya sebanyak 20 eksemplar.
10. Menyerahkan naskah Penelitian kepada PIDKD Jawa Barat untuk diteruskan kepada PIDKD Pusat di Jakarta.

1.10. Tahap Pengumpulan Data

Setelah menentukan dua desa sampel, maka para peneliti menyusun pola wawancara, menyusun angket/kuesioner umum untuk disebarluh ke seluruh kecamatan di Jawa Barat, dan kuesioner khusus untuk disebarluh kepada responden dan informan di kedua desa sampel. Kemudian mengadakan surat izin penelitian serta surat pengantar resmi dari instansi baik Kanwil Departemen P dan K Propinsi Jawa Barat maupun dari Gubernur Kepala Daerah DT. I Propinsi Jawa Barat untuk melancarkan komunikasi dengan para pejabat Kandep P dan K dan Pemda DT. II kabupaten Cianjur serta para pejabat di kecamatan Cidaun dan di kedua desa sampel.

Selanjutnya melangkah kepada persiapan teknis penelitian yakni memperbanyak angket/kuesioner dan pola wawancara, menyediakan peralatan tulis menulis, peralatan fotografis, alat perekaman, alat pengukuran/meteran, altimeter, termometer, peralatan gambar, dan keperluan pribadi di lapangan.

Setelah segala keperluan penelitian ilmiah dipersiapkan dan tersedia, para peneliti berangkat menuju Cianjur untuk berkomunikasi dengan Kepala Kandep P dan K dan sekaligus melakukan wawancara, karena pejabat yang bersangkutan dikategorikan sebagai informan instansional yang banyak memahami seluk-beluk kedinasan yang relevan di kedua desa sampel.

Oleh Kepala Kandep P dan K kabupaten Cianjur para peneliti disediakan pendamping dinas sebagai penunjuk jalan.

Di ibukota kecamatan Cidaun para peneliti menimba data yang cukup padat dari Kepala Kantor Departemen P dan K kecamatan Cidaun serta pejabat kecamatan, dan dari mereka mendapat bantuan penunjuk jalan yang juga bertindak sebagai pengawal.

Pengumpulan data di Cibuluh dilakukan kepada dua sasaran: Pertama, kepada pamong desa merangkap tokoh masyarakat desa yang dapat dikategorikan sebagai informan kunci. Kedua, kepada 70 kepala keluarga yang juga sebagai kepala rumah tangga.

Dalam hal ini pengumpulan data diperoleh dengan jalan wawancara dan penyebaran kuesioner/angket. Serta observasi on the spot.

Data-data visual dibuat secara fotografis dan gambar sketsa/gambar kasar, sedangkan data-data auditif diperoleh secara rekaman. Data-data empiris diperoleh dengan cara rekonstruksi dan peragaan.

Dengan demikian data-data yang terkumpul berupa jawaban checklist, jawaban tertulis, rekaman jawaban wawancara, foto, slide dan catatan-catatan komplementer.

1.11. Pengolahan Data

Data-data yang terkumpul, terjaring dari hasil :

1. Wawancara informan kunci 10 orang.
2. Angket dari kecamatan-kecamatan se Jawa Barat yang masuk.
3. Checklist dari desa Cibuluh dan Cimaragang, masing-masing 70 responden.
4. Rekonstruksi beberapa macam peralatan.
5. Rekaman auditif 2 kaset.
6. Rekaman fotografis 72 lembar.
7. Rekaman slide 20 buah.
8. Peta 5 macam.
9. Studi kepustakaan.

Data-data tersebut diolah dengan cara mengkaji/mengamati seleksi distingtif, komparasi, klasifikasi, prosentasi, generalisasi. Data-data ini dioleh oleh 4 orang peneliti secara bersama-

sama untuk dapat menciptakan keseragaman pikiran dan pendapat ilmiah.

1.12. Penyusunan/Penulisan Naskah

Data-data yang telah terolah secara sistematis dan terperinci disusun sesuai dengan pola yang tersirat dalam Terms of Reference (TOR) IDKD Pusat periode anggaran 1982/1983, disesuaikan pula dengan hasil pengarahan/penataran para peneliti oleh para penatar/pengarah IDKD Pusat yang diselenggarakan di Hotel USSU Cisarua Bogor.

1.13. Hambatan-hambatan

Dalam kegiatan penelitian ini pada hakekatnya tidak ada hambatan yang berarti, hanya hambatan atau kesulitan kecil saja yang tidak prinsipil.

1. Hambatan fisis geografis

Transportasi dari Cidaun menuju dua daerah lokasi penelitian, jalan sempit yang terjal menyusuri tebing/jurang yang dalam, tidak dapat ditempuh dengan kendaraan roda empat, hanya dapat dtempuh dengan sepeda motor dengan pengendara yang harus cekatan, tabah dan mahir serta menguasai medan jalan itu sendiri. Hambatan ini praktis dapat teratas berkat bantuan para pejabat, baik dari Kandep P dan K kabupaten Cianjur maupun Kandep P dan K dan Pemda kecamatan Cidaun.

2. Hambatan Teknis

Angket/kuesioner yang diedarkan ke seluruh kecamatan di Jawa Barat untuk bahan pembanding tidak masuk seluruhnya. Tetapi hal ini tidak mengganggu penelitian, telah diperhitungkan sebelumnya dan memang yang akan diolah adalah angket-angket tiap Kasi Kebudayaan Kabupaten/Kotamadya saja, dan justru angket telah memenuhi target: Angket/checklist yang pokok dari desa Cibuluh dan Cimaragang terhimpun melebihi jumlah yang ditargetkan. Dengan demikian hambatan prinsipil dapat dinyatakan tidak ada.

1.14. Hasil Akhir

Hasil akhir penelitian ini berujud naskah laporan ilmiah berjudul *Isi dan Kelengkapan Rumah Tangga Tradisional Menurut Tujuan Fungsi dan Kegunaan Daerah Jawa Barat* sebanyak 20 eksemplar yang dilengkapi dengan peta, foto dan gambar skematis. Naskah ini pada kertas stensil HVS berukuran kwarto ditik 2,5 spasi. Sampul naskah jenis manila berwarna merah.

BAB II

IDENTIFIKASI

2.1. LOKASI

Desa Cibuluh dan Cimaragang adalah dua desa yang bertetangga dan menapal batas antar sesamanya. Cimaragang sebagian besar berada di sebelah Barat desa Cibuluh, selanjutnya ke arah selatan langsung berbatasan dengan Cidamar desa pantai selatan yakni desa dimana terletak Cidaun ibukota kecamatan. Cibuluh dan Cimaragang merupakan dua desa di antara 13 desa kawasan kecamatan Cidaun. Kedua desa itu terletak pada dataran tinggi belahan selatan Jawa Barat yang miring ke arah selatan; semua sungai yang melintas di daerah ini mengalir ke selatan dan lepas ke Samudera Indonesia.

2.1.1. Lingkungan alam

2.1.1.1. Keadaan alam

Baik Cimaragang maupun Cibuluh merupakan desa pegunungan yang penuh bukit berselang-selang dengan hutan. Keadaan alamnya tidak banyak berbeda, karena merupakan satu hamparan yang bergandengan. Kawasannya tidak rata; yang mempunyai sungai-sungai yang berbelah-belah, lembah-lembahnya sempit ditata oleh tangan-tangan penduduknya menjadi sawah. Sedangkan perbukitan sebagian dijadikan kebun dan sebagian masih merupakan *bubulak* dan *sampalan* yang belum terolah. Pada bagian kecil *rarambu leuweung* kadang-kadang tampak pula diperhuma.

Melihat peta alam GJUS Army Map Service Far East 61-040-3/64-42M, Cibuluh berada pada daerah perbukitan yang tidak rata, bergelombang dan disisipi lembah-lembah sempit. Sepanjang perbatasan Barat desa Cibuluh masih merupakan hutan yang cukup lebat dengan beraneka ketinggian.

Hutan memanjang dari Utara ke arah Selatan, di dekat kampung Tipar membelok arah Timur kemudian melengkung lagi ke arah Selatan. Di pegunungan sebelah barat laut terdapat beberapa kampung, paling utara kampung Datar Nangka, kemudian Batuireng, Baturengkol dan Cicukang. Sekitar kampung-kampung itu ketinggian alam 1.060 m, 1.000 m, 900 m dari Cicukang ke Selatan yakni ke kampung Awilega dan Palar, selanjutnya membelok ke Timur ke arah wilayah Selatan Cibuluh merupakan alam hutan dengan ketinggian berturut-turut 900 m, 1.000 m, 900 m, 800 m, 700 m, 800 m. Sedangkan kampung Cibuluhnya berketinggian 747 meter, kemudian ke sebelah Barat daya meninggi lagi 953 m, selanjutnya 800 m, dan 700 m. Hutan di sekitarnya Gunung Malela dan kampung Cimaela sekitar 900 m.

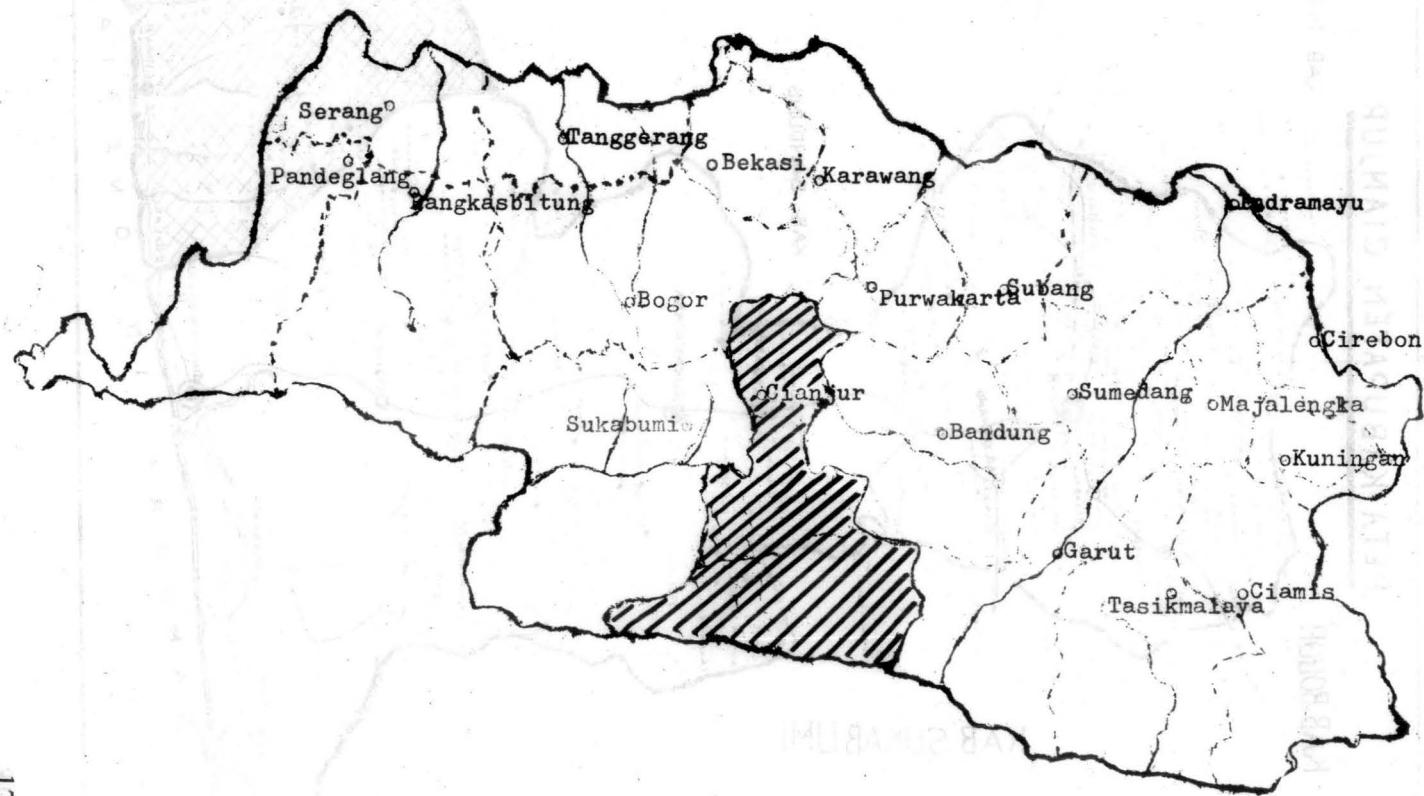
Seianjutnya perbukitan antara kampung Utara Cipurajaya dengan Ciyuda melanjut ke selatan sampai Cikawung, ketinggian perbukitan berubah sekitar 1.038 m, 1.000 m, 900 m; di situlah terletak berturut-turut kampung Pasireurih, Jajaway, Ciyuda kidul, Longkewang, Datar Kihaji, Cimanglid, Datar Jeruk dan Tipar.

Dari kampung Cipurajaya yang letaknya di Utara sampai kampung Pangkalan di Selatan memanjang perbukitan yang tingginya rata-rata 1.000 m, dengan puncaknya 1.118 m, tepat di sebelah barat Datar Kihaji.

Dari Pasirpogor dan Cikawung melandai ke arah sungai Cilaki dengan ketinggian 900 m, 700 m, 600 m, 500 m.

Dari kampung Pangkalan sebelah Timur pusat desa Cibuluh memanjang perbukitan ke arah selatan sampai kampung Batukasang

PROVINSI JAWA BARAT



PETA KABUPATEN CIANJUR

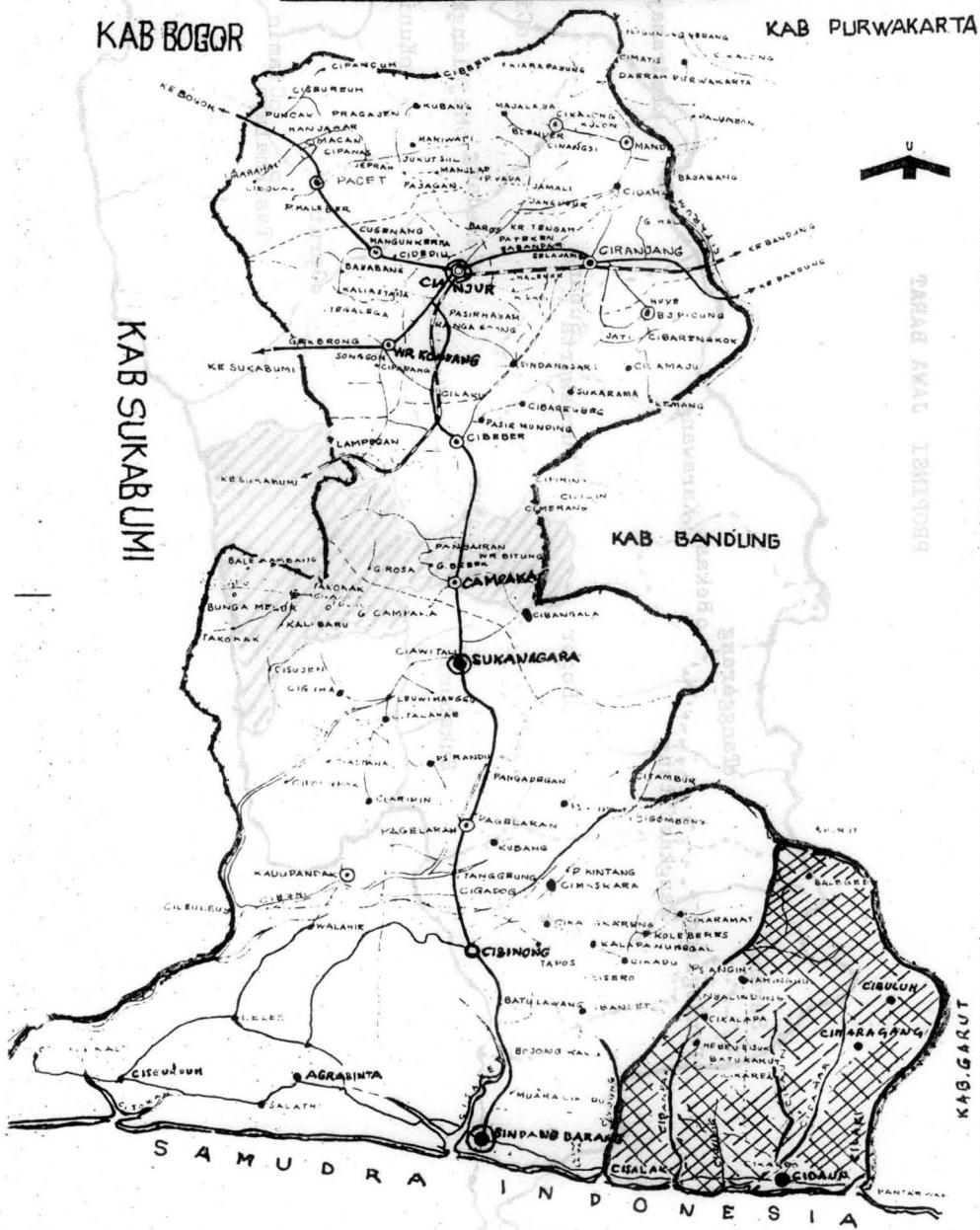
KAB BOGOR

KAB PURWAKARTA

KAB SUKABUMI

PROJEKSI MASYARAKAT

KAB. GADING



SKET KECAMATAN
C I D A U N

Kab. BANDUNG

PETA DESA CIBULUH
TANPA PENGETAHUAN
TOPOGRAFI

DESA SIMARAGANG

5104

DESA CIMARAGANG

640

KETERANGAN

-

5

CIMARAGANG

20

di sisi sungai Cipangimpunan, dengan ketinggian antara 600 m sampai 700 m, dengan puncaknya berturut-turut Gunung Bunian, Gunung Sangianggobang dan Gunung Sigung. Pada lereng Timur sepanjang perbukitan itu terserak kampung-kampung Cigarandang, Ciloka, Cibogo, Sarang, Datarnangka, Ciawitali dan Cimanggala. Pegunungan yang berhutan di belahan barat Cibuluh dari selatan ke utara memanjang sungai Cipaleuh sebagai batas alam desa Cibuluh, dengan ketiinggian yang tidak rata dari sekitar 400 m, 500 m, 600 m, 700 m, 850 m, 953 m, dengan puncak-puncak 1.000 dan 1.060 m; tegasnya kawasan desa ini makin ke utara makin tinggi.

Perjalanan dari Cimaragang ke Cibuluh menempuh jalan yang sangat sempit kadang-kadang hanya sampai 40 cm saja dan naik turun, diselingi menyusuri bibir-bibir tebing. Setelah melewati Gunung Kasongka, kemudian menurun dan melewati kampung Cisiluman yang ketinggiannya 531 m. Menurut kisah orang-orang tua sebelum 1947 kampung ini merupakan celah lembah sempit yang didiami penduduk. Di sisi sebelah timur kampung itu terdapat puncak bukit. Suatu malam pada tahun itu bukit tersebut bergemuruh dengan dahsyat, kemudian meledak tanpa lahar, menghamburkan batu dan pasir serta terbelah; bongkahan belahan gunung itu mengubur perkampungan Cisiluman. Sampai sekarang di sana masih terlihat batu-batu berserakan.

Batas alam sebelah Barat adalah sungai Cipaleuh yang memisahkan desa Cibuluh dengan desa Cimaragang bagian Utara. Sedangkan batas alam sebelah Timur adalah sungai Cikahuripan yang memisahkan desa Cibuluh dengan desa Selaawi Kabupaten



Ojeg, alat transport yang menghubungkan kota Sindangbarang dan Cidaun.



Kantor Kecamatan Cidaun

Garut; sedangkan sungai Cilaki yang memisankannya dengan desa Cisewu dan desa Pamalayan Kabupaten Garut.

Batas alam sebelah Selatan dataran tinggi berhutan yang melambung dari sungai Cipaleuh bagian Utara kampung Siluman dan kampung Tutugan, selanjutnya membelok ke sejatah bersambung dengan sungai Cipangimpunan dan melanjut ke sungai Cilaki. Sungai-sungai lainnya adalah sungai Cisarua yang bermuara di sungai Cipaleuh, sungai Cimara-gang yang mempunyai cabang-cabang sungai kecil yaitu sungai Cipurajaya, sungai Cibalongka, sungai Citapen dan sungai Cikawung.

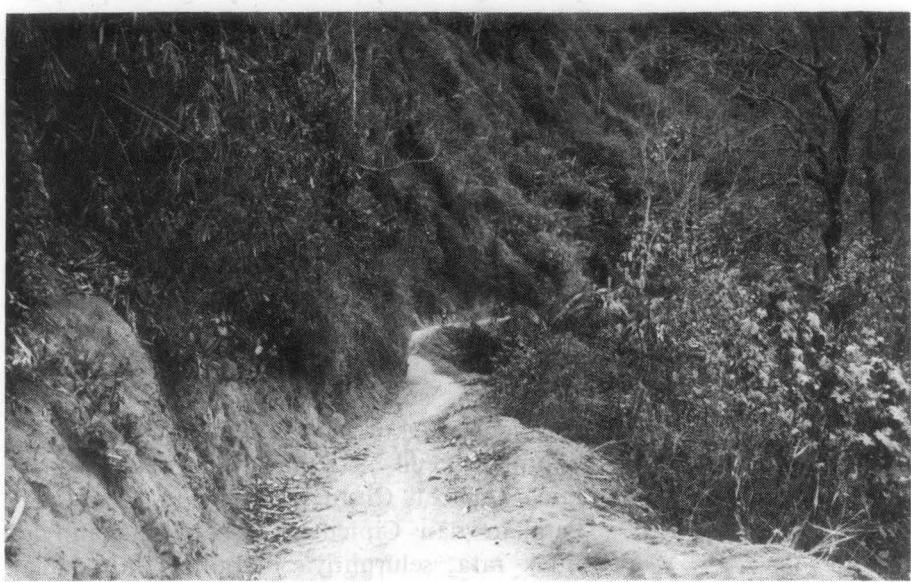
Gunung-gunung yang merupakan puncak-puncak perbukitan dataran tinggi di sebelah Utara adalah Gunung Matela dan di sebelah Selatan adalah Gunung Bunian, Gunung Sangianggoang dan Gunung Sigung, kendati pun demikian sebenarnya masih terdapat puncak-puncak perbukitan yang mempunyai ketinggian antara 900 m dan 1.000 m.

Keadaan alam desa Cimara-gang tidak berapa berbeda dengan Cibuluh, terutama yang terletak bagian daerah Utara, yang sisi Timurnya hanya dipisahkan oleh sungai Cipaleuh yang tidak begitu lebar. Bagian Utara desa ini berbukit-bukit dan berhutan-hutan dengan ketinggian dari 800 m sampai 1.000 m; tegasnya makin ke Utara makin tinggi.

Belahan Utara yang kedudukannya terapit oleh sungai Cidamar dengan anak cabangnya yakni sungai Cipaleuh; terdapat sejumlah kecil perkampungan yakni kampung Cipacet, Cicanggah, Cipada, Cimutan, Parakan dan Cipicung. Keadaan tanahnya tidak rata, seluruhnya berbukit-bukit, naik turun penuh hutan dan bubulak (padang belukar).



Tanjakan Cigeulis, sarana jalan yang terjal



*Sarana jalan yang merupakan urat nadi antara
Cidaun—Cimaragang—Cibuluh.*

Wilayah Cimaragang di sebelah Selatan tapal batas Cibuluh ketinggian antara 700 m, sampai 800 m, di sini terletak Pasir Walang (784 m), gunung Kasongka, Gunung Hanjuang dan Pasir Baliung (400 m).

Daerah desa Cimaragang di bagian Selatan sungai Cipaleuh, hanya gunung Sapu dan Gunung Kancana (668 m) yang dipandang tinggi, selanjutnya ketinggian tanah berangsur menurun 500 m, 400 m hingga mencapai tapal batas dengan Cidamar, ketinggian di sekitar kampung Cijengkol dan kampung Bayuning yang berdekatan dengan batas hanya mencapai ketinggian 200 m.

Sungai-sungai yang berada di sebelah selatan adalah sungai Cimaragang, sungai Cijengkol dan sungai Cisela. Sungai yang menjadi tapal batas dengan Kabupaten Garut adalah sungai Cilaki. Sungai yang menjadi batas alam dengan desa Mekarsari adalah sungai Cidamar.

2.1.1.1. Alam Flora

Flora Cibuluh dan Cimaragang dapat dikatakan serupa baik jenis maupun nama. Hal ini mudah dipahami bahwa kedua desa itu berada pada satu situasi dan kondisi alam serta musim yang sama. Di samping itu keduanya merupakan dua desa bertetangga yang menapal batas antar sesamanya. Iklim daerah ini sebagaimana umumnya iklim Indonesia bagian barat, beriklim tropis yang dipengaruhi angin Pasat. Tumbuhan hutananya pun terpengaruh oleh iklim ini.

Pohon-pohon kayu hutan banyak macamnya; penduduk Cibuluh dan Cimaragang banyak mengenal dengan baik tumbuh-tumbuhan yang terdapat di hutan sekitarnya.

Banyak di antara penduduk kedua desa itu sangat lancar menyebut segala macam

tumbuhan hutan dari yang besar hingga tumbuhan yang terkecil. Ini menandakan bahwa mereka sering ke hutan atau sekurang-kurangnya berjalan lewat hutan dan memanfaatkan hasil hutan. Keakraban mereka dengan hutan dapat dipahami, karena perkampungan mereka dekat hutan atau di antara hutan dan jalan-jalan desa yang sempit itu pun banyak melintasi hutan. Dalam perjalanan melewati hutan tentu mereka memanfaatkan apa adanya yang tersedia di hutan, misalnya bila mereka lapar, tinggal memakan buah-buahan yang dapat mereka jumpai.

Pohon-pohon kayu hutan yang dikenal dengan baik oleh penduduk setempat adalah rasamala, kiara, puapa, leles, kondang, reungas, saninten, kiputri, kibanen, jamuju, mahoni, tisuk, surian, dadap, lame, gadog, angrit (semacam rasamala), dangseur, cangcarratan, kibancet, pasang, kitaleus (sering digunakan bahan rumah), huru, gelam, salam, campaka, purut, tanglar, kimeong, kisireum, halininjuk, kiseumat, keronyok, sauheun, kibeusi, kaparanye, hanja, dahu, pari, hahyere, kawung dan sebagainya. Selanjutnya jenis rotan adalah hoe leuleus, hoe simpang, hoe seuti, hoe sege, hoe geleng dage, hoe muka, hoe pelah, hoe teretes, hoe batukbuk, hoe korod, hoe cili, hoe omas, hoe saray, hoe waled, dan sebagainya.

Jenis aareuyan (jenis merambat) adalah areuy carulang, hawao, konyal, kekejoan, areuy sayheun, areuy tandang, areuy koel, areuy kikoneng, areuy beregedeg, areuy tua, areuy gadel, areuy susuhunan, areuy reungas (gatal + mengakibatkan luka seperti terbakar dan koreng), areuy kicalung dan areuy kamanden. Jenis mengandeuh (benalu) yaitu kadaka, kumpay, mengandeuh,

anggrek hutan paku munding, paku bagedor dan sebagainya. Tumbuhan perdu hutan meliputi cecendet (di reuma), permutter, kembang anting, kadongdong lalab, katuk pacar, hiris, kihujan, kibeling, ganas buaya, hantap dan sebagainya.

Buah-buahan hutan yang sering memberi manfaat bagi penduduk antara lain adalah ceuri, landu, bencoy hirung, ketuak, harendong, seuti (buah rotan), canar (buah areuy-areuyan, berangkaian/ruruntuyan seperti anggur) buah nagri (seperti markisa), durian, pisitan, pulis (daunnya gatal), rambutan, tundun dan sebagainya.

Tumbuh-tumbuhan yang dirawat dan ditanam di sekitar rumah kebun atau reuma penduduk beraneka ragam pula, dan ini menandakan bahwa penduduk Cibuluh dan Cimarragang berupaya tidak membiarkan tanahnya kosong. Dikerjakan agar setiap kesempatan memperoleh apa saja untuk keperluan rumah tangganya, dengan jalan menanami kebunnya atau *reumanya* dan *rarambu leuweung*, dengan tumbuhan yang dapat dipetik hasilnya. Kebiasaan mereka berkebun dan berladang merupakan tradisi yang turun temurun sejak dahulu.

Tumbuh-tumbuhan yang dikenal dan ditanam penduduk untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga tradisional di wilayah itu, adalah sebagai berikut: pisang, jeruk, nangka, peuteuy, jengkol, manalika, limus, kaweni, mempelam (buah pipit), manggu, kadu, picung, kelewih, muncang, kupa, kesemek, alpukat, jambu batu, randu, tiwu, pepaya, belimbing dan sebagainya.

Tumbuhan perdu yang biasa ditanam atau dijumpai di reuma atau pahumaan antara lain: takokak, peuteuy selong, leunca, cabe rawit (cengek), cabe hejo, terong galatik,

terong humut, terong kupa, turubuk, merkisa, lada, jahe, cukur, bongborosan, kunci dan sebagainya. Ubi jalar dan singkong (ketela pohon) tidak saja ditanam secara teratur di reuma atau kebun, tetapi juga di pekarangan-pekarangan rumah. Kini ada upaya penanaman cengkeh dalam jumlah yang cukup banyak.

2.1.1.3. Alam Fauna

Alam fauna di desa Cibuluh dan desa Cimaragang umumnya tidak berbeda dengan alam fauna di kawasan Jawa Barat lainnya, baik binatang hutan yang liar maupun binatang jinak peliharaan dalam rumah tangga tradisional.

Binatang yang biasa dipelihara penduduk antara lain, ayam, entog (bebek), meri, soang (angsa), kambing, biri-biri dan kerbau, bahkan kini terdapat pula kelinci dan marmut (pengaruh upaya dinas pertanian). Sedangkan kuda, menurut data desa Cibuluh hanya ada seekor saja yakni kepunyaan pak Lurah. Di sini ada kecenderungan pula bahwa pemeliharaan ayam tampak lebih serius hingga disediakan *sayang* tempat bertelur dan mengeramnya. Bahkan di samping disediakan *ranggap*, dibuatkan pula *kurung barang*. Sedangkan binatang kesenangan (pet), umumnya kucing dan ada pula beberapa keluarga memelihara burung titiran dan cangkurileung dalam kurung khusus yang *dikelat*. Anjing dipelihara hanya sekedarnya saja yang biasa disebut anjing kampung, bukan sebagai binatang khusus penjaga keamanan atau pet melainkan dibiarkan begitu saja berkeliaran. Bila kebetulan ada anjing datang, maka dilemparkan makanan kepadanya. Pemeliharaan anjing dipandang lebih rendah dari kucing dan dianggap sebagai binatang najis dan kotor.

Mereka yang mempunyai balong atau kolam, biasanya memelihara ikan emas dan mujair. Bogo, lele dan belut berkembang di kolam itu umumnya tidak dipelihara dengan sengaja. Binatang itu masuk ke kolam lewat saluran air dari sawah-sawah penduduk. Di sungai air atau selokan-selokan sekitar sawah hidup beunteur, lele, soro, menga, buhung, kenayapan, hurang, bogo, cecere, kamras, cingir putri, tampele, nila, mujaer, tawes bahkan juga ikan mas dan nilem.

Jenis burung yang hidup di hutan maupun yang melintas peri' ampungan antara lain: tekukur, titiran, caladi walik, manuk uncal, kadanca, jogjog, tohtor, kukuak, piiit, cangkurileung, manuk sapu, ekek, ekek gelung, manintin, manuk haur, pacile, esenangka, manuk eurih, manuk haraihas, kores, kapinis, manuk paser sarean, toed, tuweuw, walet, kerak, ciung, japat, puter, kasintu puyuh, manuk paok, limnukeun, julang, bango, kuntul, rangkong, incuing, manyar, eusing, galatik, haji (bondol) tengtelok, ungkut-ungkut, heulang, cangcarang, caladi kundang dan caladi kotok.

Sebangsa ulat yang sering tampak merayap di pohon-pohon daerah ini antara lain: hileud sinangkeup, bajra, hiris, sitateru, hileud kuda, jeungkal, bengsrat, bulu, kawari, hieud eceng.

Binatang merayap antara lain: langgir, titinggi, babakaur, kalajengking sireum, laleur, beunceuh, kasir, bangbung, lege, kunkang, lembing, bolokotondo, kini-kini, kuang-kuang, getok, peupeundeuyan, asoy, ucrit, lancah dan engkeng-engkeng.

Binatang lunak (moluska) antara lain : pacet, leungsing, jamealong dan mear. Sedangkan binatang melata antara lain: kadal, cakcak, toke, hap-hap, ular sanca, ular welang, ular pucuk, ular tambang dan ular togog.



Keadaan alam antara kota Cidaun – Cibuluh.



Alat komunikasi pemberitahuan waktu sembahyang.

Binatang-binatang tiar lainnya yang sering terdapat di hutan dikenal oleh penduduk antara lain: sero, peusing, landak, careuh, buul (careuh beureum), beulah hulu (careuh belangsirah), jaralang (bajing besar), bajing biasa, beurit, cucurut, monmon (seperti bajing tetapi kecil), monyet, oa, surili, lutung, mencek, peucang, meong, gohgor, ajog, meong congkok.

2.1.2. Letak Geografis

Desa Cibuluh dan desa Cimaragang terletak pada satu hamparan yang situasi dan kondisi alamnya tidak jauh berbeda. Kedua desa ini secara administratif termasuk wilayah pemerintahan kecamatan Cidaun, ke-wedanaan Sindangbarang, kabupaten Cianjur. Merupakan desa yang paling timur menapal batas dengan kabupaten Garut yang dipisahkan oleh sungai Cilaki. Desa Cibuluh sebelah utara berbatasan dengan desa Mekarjaya, di sebelah barat dan selatan berbatasan dengan desa Cimaragang sedangkan di sebelah timur berbatasan dengan Cisewu kabupaten Garut yang tapal batasnya sungai Cilaki. Geografisnya terletak antara $7^{\circ} 19' .27''$ sampai $7^{\circ} .24' .12''$ lintang selatan; $107^{\circ} .22' .19''$ sampai $107^{\circ} .29' .41''$ bujur timur.

Bila dilihat posisinya dari keseluruhan hamparan desa Cibuluh, secara relatif terletak di pertengahan wilayah Datarnangka berada pada belahan Barat paling utara. Selanjutnya berturut-turut ke arah Selatan batuireng kaler, Batuireng kidul, Cicangkuang, Cisodong, Awilega, Bobojong dan Pilar yang terletak di sebelan barat kampung Cibuluh. Di Utara bagian tengah terletak Simpay, Cimalela, Gunung Bitung dan Pasireureih.

Antara kampung-kampung Cimalela dengan Cibuluh berturut-turut ke selatan terletak Lembursawah/ Pasawahan dan Cibalangah. Kampung Ciyuda terletak pada belahan timur paling utara. Di belahan timur ini terletak kampung-kampung Pasireurih Jajaway, Ciyuda kidul, Tipar, Longkewang, Datarkihaji, Datarjeruk,

Cimanglid, Cikawung, Pangkalan, Lemburtengah, Hegerwangi, Cicadas tonggoh, Cicadas landeuh, Cidarengdeng. Selanjutnya kawasan daerah ini menjorok ke tengah menyusuri sungai Cilaki: perkampungan yang terletak di sini adalah Cisigung, Ciongka, Cibogo, Belendung, Ciuitung, Ciawitali, Batukasang, dan Datarkubang.

2.1.3. Pola Perkampungan

Perkampungan Cibuluh dan Cimaragang tidak berpolanya seperti di kampung tradisional Naga Kabupaten Tasikmalaya dan Baduy di kabupaten Lebak yang pekat dengan pranata-pranata simbolisme dan magis.

Pola perkampungan di kedua desa ini lebih mengekspresikan kebebasan dalam menentukan letak rumah, tidak selalu berdekatan, adakalanya terpencil-pencil berjauhan. Akan tetapi dalam hal menentukan dimensi depan rumah selalu diperhitungkan dengan ketentuan tradisi. Dalam hal ini terkenal istilah bahe cai. Hal ini disebabkan dinamika dalam kegiatan kehidupan masyarakatnya dalam arti bahwa perkampungan tidak terpolanya dalam ketentuan tradisi secara ketat dan seragam, baik jumlah rumah maupun jumlah umpi, berlainan dengan sistem perkampungan tradisional yang ekstrim, misalnya dengan pola perkampungan tradisional Toraja yang rumah-rumahnya terletak berderet dengan bentuk seragam menghadap ke utara saling berhadapan dengan lumbung-lumbungnya. Antara rumah dengan lumbung terdapat halaman yang cukup luas, tempat upacara adat dilaksanakan. Ruangan dalam rumah Toraja sudah tetap jumlah dan fungsinya.

Perkampungan Sunda yang kini masih memperlihatkan ketentuan-ketentuan mirip dengan hal yang digambarlkan di atas walaupun tidak sama atau serupa benar, adalah perkampungan Baduy, perkampungan Naga dan perkampungan Cangkuang. Di Baduy, Cangkuang dan di Naga perumahan dalam perkampungan tradisi itu mengelimpah dengan pranata-pranata kehidupan tradisional yang ditaati bersama, dipimpin



Kantor Desa Cimaragang.



Keadaan alam desa Cimaragang.

oleh ketua adat yang dipandang bijak, bertuah dan dihormati.

Lain halnya dengan Cibuluh dan Cimaragang kepala desa atau lurah disamping sebagai pejabat pemerintah juga langsung sebagai yang dituakan masyarakat, karena juga dipertimbangkan dan dipilih penduduk atas dasar kebijaksanaan-kebijaksanaan dan pengetahuan lingkungan sosio budaya daerah itu, merupakan orang yang terpandang di desanya, demikian juga punduh (ketua kapunduhan) dan ketua kampung.

Diselaraskan dengan undang-undang nomor 5 tahun 1979 kapunduhan ini langsung dijadikan kadusunan, namun pada hakekatnya hanya perubahan istilah saja sedang strukturnya masih sebagaimana sebelumnya.

Umumnya di Priangan belahan utara, Balai desa, balai kapunduhan (dusun) balai kampung berdekatan letaknya dengan mesjid, sebagai pusat desa dan kantor keadministrasian pemerintahannya menghadapi halaman yang luas, disertai sebuah pohon beringin yang agak rimbun. Namun di Ciuluh dan Cimaragang halaman tidak begitu luas, pohon beringin yang menjadi ciri khas itu tidak begitu kentara disebabkan karena alamnya tidak rata dan banyak pepohonan lain.

Perumahan tidak diharuskan tersusun mengerumun sekitar rumah orang yang dituakan (kepala desa, kepala dusun atau kepala kampung), tetapi berserak atau terpencar-pencar di mana saja. Namun setiap menentukan tanah untuk mendirikan rumah tampaknya tidak lepas dari perhitungan upacara magis.

Rumah-rumah tidak selalu menghadap ke suatu arah tertentu, umumnya berbentuk panggung dan bertipe jolopong. Komposisi ruangan pun tidak selalu tertentu; hanya yang jelas ruangan tepas dan ruangan dapur serta goah selalu ada. Ruangan tepas atau ruang tamu berlanjut menyatu padu dengan apa yang dinamakan patengahan, tidak diberi tirai atau dinding pembatas.

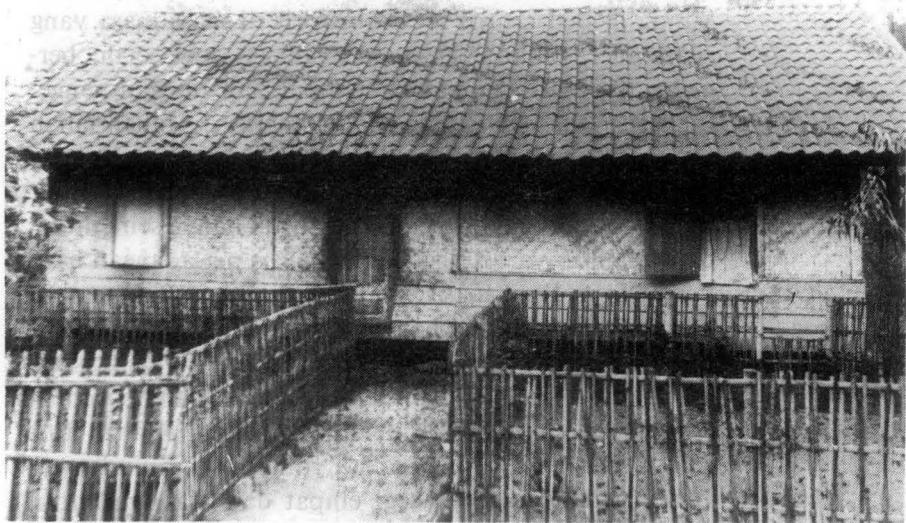
Rumah-rumah panggung bertipe jolopong itu sebagian besar bersahaja seolah-olah dibuat untuk semen-

tara saja, hal ini mengingatkan kepada teori Profesor Anwas Adiwilaga yang mengatakan bahwa masyarakat Sunda di pedalaman secara historis di masa-masa yang silam merupakan masyarakat ladang yang selalu bergerak dari satu tempat ke tempat lain dengan pengetahuan *tani perlادانگان* mencari tanah-tanah subur yang dapat dipergunakan berhuma. Dengan demikian tempat tinggalpun dibuatnya dalam bentuk sederhana karena dipergunakan untuk hanya sementara, dan selanjutnya ditinggalkan mencari perladangan baru yang subur. Peribahasa Sunda: *Hejo tihang*, tampaknya merupakan indikasi, bahwa masyarakat lama pindah-pindah rumah bukan merupakan sesuatu hal yang asing.

Dapat dipahami bahwa masyarakat yang bercorak *kehidupan perlادانگان* bersifat dinamis. Rumah tipe jolopong memang merupakan rumah yang mudah dibuat. Denah dasarnya segi empat dan atapnya terdiri dari dua bidang masing-masing segi empat pula bentuk dan luasnya sama. Kedua bidang atap itu bertemu pada suhunan (bubungan) yang pada hakekatnya merupakan sisi bersama yang terletak dipuncak atap. Atap terbuat dari beberapa macam bahan yang mudah diperoleh dari alam lingkungannya. Pemilihannya tergantung dari kemampuan rumah tangga tradisional yang bersangkutan, atap ada yang terbuat dari daun tulus yang dijalon, atau dapat dibuat dari ijuk, bagi yang mempunyai kemampuan dipergunakan genteng produk setempat.

Kecenderungan Cibuluh dan Cimaragang dimensi depan rumah umumnya buka pongpok, artinya bagian depan atau muka rumah bukan berada pada sisi panjang, melainkan pada sisi lebar. Hal ini tidak berarti bahwa di Cibuluh dan Cimaragang tidak ada buka penglayu.

Satu kampung terdiri dari beberapa rumah masing-masing dihuni oleh keluarga batih atau kedang-kadang lebih. Dalam bahasa Sunda keluarga batih ni disebut umpi atau kaluwarga. Ada kalanya satu rumah dihuni oleh satu umpi atau lebih yang secara ekonomi dihidupi oleh satu dapur; dan inilah yang disebut rumah tangga tradisional.



Salah satu bentuk rumah di Cimaragang.



Kantor desa Cibuluh.

Umpi merupakan unit sosial terkecil; unit sosial yang terdiri dari beberapa rumah tangga umpi adalah gabungan beberapa kampung yang disebut kapunduhan dan kini disebut kadusunan. Sebelum dilakukan pemekaran, Cibuluh merupakan satu desa yang sangat luas, meliputi desa Cimaragang dan desa Mekarjaya. Kini desa Cibuluh hanya meliputi 5 kapunduhan, yaitu Kapunduhan Kikis, Mekarsalayu, Kapunduhan Batuireng, Kapunduhan Ciuda, Kapunduhan Hegarwangi, dan Kapunduhan Pangkalan. Kampung-kampungnya dijadikan Keertean (Kerukun tetanggaan). Kapunduhan Kikis Mekarsalayu membawahi 5 RT Kapunduhan Batuireng 6 RT, Kapunduhan Ciuda 6 RT, Kapunduhan Hegarwangi 8 RT dan Kapunduhan Pangkalan 10 RT.

Kampung-kampung yang dapat dipersamakan dengan RT itu sulit dilihat batasnya karena tidak berpagar, baik pagar bambu, kayu maupun pagar tanaman hidup; yang sering tampak berpagar adalah wilayah rumah tangga tradisional yang dihuni oleh satu keluarga batih atau lebih itu.

Sebagaimana telah disinggung di atas rumah-rumah itu tidak mengerumun atau mengejompon pada satu dataran atau lahan bersama dengan pusat rumah orang yang dituakan (kepala kampung), tetapi bebas pada lahan masing-masing kadang-kadang termasuk atau terpencil-pencil, dan tidak sejauh pada dataran yang rata, tetapi juga di lereng-lereng bukit dan juga pada punggung atau puncak bukit kecil; tidak jarang kita melihat hanya ada satu atau dua rumah saja di suatu tempat atau suatu bukit.

2.1.4. Latar Belakang Sosial Budaya

2.1.4.1. Latar Belakang Sejarah

Wawasan Selatan Jawa Barat sudah lama terjamah tangan-tangan manusia. Ada beberapa nama tempat yang disinyalir merupakan pemukiman kuno, bahkan merupakan Kerajaan Sunda klasik yang memberi indikasi pengaruh sistem kenegaraan luar, misal di

wilayah Cianjur selatan ada terdapat nama tempat berbau Hindu yakni Agrabinta.

Drs. Saleh Danasasmita telah berhasil melacaknya dari buku kuno yang disusun oleh Pangeran Wangsakerta berjudul *Negara Kertabumi dan Pusaka Pararatwan ing Nusantara*. Keras dugaan bahwa pada masa lampau para pemukim di daerah Cianjur selatan mempunyai hubungan dengan wilayah Banten selatan, kabupaten Lebak pun sampai dewasa ini ada nama tempat yang berbau Hindu pula yakni Kosala; justru kedua tempat itu Agrabinta dan Kosala menurut sumber Cirebon yang diungkap oleh Drs. Saleh Danasasmita merupakan pusat-pusat kerajaan dari periode sebelum Tarumanegara.

Desa Cibuluh dan desa Cimaragang berada dalam wilayah kewedanaan Sindangbarang. Kota kewedanaan ini terletak di muara sungai Cisadea, secara relatif tidak juga terlalu jauh dari sungai Ciwulan. Bila dikenali dari sudut etimologi, semantik dan filologi, kata-kata itu menjadi indikator yang sangat berarti bagi para peneliti kebudayaan yang menyelidiki latar belakang kehidupan manusia disekitar ini dari aspek kesejarahannya. Dalam bahasa Sunda kuno, *wulan* berarti putih dan *sadea* berarti menjajakan dagangan apalagi kata sindang dan barang akan lebih jelas lagi artinya, bahkan sekali-pun orang awam akan mengenal dan memahami pengertian yang dikandungnya itu. Dengan demikian kita dapat berpraduga bahwa pada jaman kuno di sekitar itu ada suatu kerajaan yang terpengaruh warna Hindu atau setidaknya pemukiman yang penting, dan Sindangbarang sebagai pusat atau tempat penimbunan barang-barang yang datang dari luar atau dari sekitar tempat itu. Kalau saja jaman dahulu sudah menjadi



Keadaan alam desa Cibuluh.



Salah satu perkampungan di Cibuluh.

pusat pemukiman dan tempat persinggahan kegiatan manusia di jamannya; maka sudah tentu ada dampak (impact) dan perembesan manusia ke tempat-tempat terdekat disekitarnya antara lain ke Cidaun, Cimaragang dan Cibuluh. Tentunya harus ada motivasi mengapa manusia itu sampai dapat merembes ke daerah-daerah itu.

Data peta lama yang diperoleh dari Drs. Syamsi Puradiwangsa, Kecamatan Cidaun hanya terbagi atas 3 desa saja yaitu desa Cidaun, Cikareo, dan Cibuluh. Dengan sendirinya desa-desa itu sangat luas. Dan kini Kecamatan Cidaun dibagi menjadi 13 desa, antara lain desa Cibuluh dan Cimaragang.

Suatu hal yang patut dikaji secara cermat oleh para ahli sejarah ialah adanya topi mini yang tampaknya sebagai jejak-jejak historis masa kerajaan-kerajaan kuno di kawasan Cianjur Selatan yang bahkan sampai di pedalaman Cibuluh dan Cimaragang.

Sebagaimana telah disinggung di muka bahwa tidak jauh dari Sindangbarang ke arah Barat terletak Agrabinta. Dari Sindangbarang ke utara setelah membelok dari Cibinong ke Timur laut terdapat Cimaskara; selanjutnya laju dari Cibinong ke utara kira-kira di pertengahan perjalanan antara Sindangbarang dan Cianjur terletak pula Sukanagara; tidak jauh dari sini agak ke timur laut terletak pula Cibangala. Di hulu anak sungai Cipandak yaitu sungai Cikondang di kawasan kecamatan Cidaun terdapat suatu bukit yang bernama Pasir Salibraja. Tidak sampai di sini saja, di desa Cidamar pun terdapat Pasir Naggala, bahkan ada puncak bukit dengan ketinggian 668 meter yang dinamakan Gunung Kencana. Di Kawasan utara Cibuluh

ada dua tempat (kampung) yang bernama Ciyuda dan Cipurajaya.

Jelaslah nama-nama tersebut adalah kata-kata Sansekerta yang menamakannya orang-orang pada jaman kuno. Tentunya berbahasa Sansekerta atau setidak-tidaknya mengerti bahasa Sansekerta (India kuno).

Besar dugaan kita, yang merintis sistem pemerintahan kerajaan adalah orang-orang Hindu yang datang ke sana karena sesuatu hal yang belum kita ketahui secara pasti. Tetapi keanehannya mengapa mereka meninggalkan tempat asalnya yang demikian jauh, sampai daerah atau tanah yang tentunya masih rimba belantara. Tentunya mereka sangat terpaksa dan terdesak harus pergi dari negri asalnya. Sungguhpun demikian pada kira-kira abad pertama mereka berdatangan dengan jumlah yang cukup banyak, dan umumnya orang-orang yang berpengaruh atau ningrat dan memahami pranata pemerintahan; artinya mereka bukan orang sembarangan, tetapi dapat digolongkan intelektual. Dengan kedatangan mereka itu, bermunculanlah kerajaan-kerajaan yang bernama Hindu. Drs. Saleh Danasasmita mensinyalir bahwa Agrabinta pada jaman kuno adalah suatu kerajaan Sunda yang bercorak Hindu; dan mungkin demikian juga halnya dengan Sukanagara.

Kampung Ciyuda dan Cipurajaya di Cibuluh seolah-olah juga memberi isyarat bahwa dahulu pernah terjadi suatu sengketa fisik atau pertempuran dan kemenangannya diabadikan dengan nama tempat Cipurajaya.

Bermula sebelum masa revolusi kecamatan Cidaun terbagi atas 5 desa; yang masing-masing amat luas; sedang desa Cibuluh sendiri dibagi lagi menjadi 3 desa yakni desa Cibuluh, Cimaragang dan Mekarsari.

2.1.4.2. Sistem Kekerabatan

Masyarakat Cibuluh dan Cimaragang **±90%** terdiri suku Sunda dan sebagaimana pendatang, itupun hadirnya karena tugas guru inpres dari Maluku yakni dari Halma-hera dan Ambon. Masyarakat Cibuluh sebagaimana masyarakat Sunda lainnya tidak mengenal sistem marga, mereka menghargai dan mengakui kedua martabat baik garis keturunan dari pihak ayah maupun garis dari pihak ibu, jadi sistem kekeluargaananya bilateral. Keluarga terkecil adalah keluarga batih yang terdiri dari ayah, ibu dan anak-anak yang belum menikah.

Ayah dan ibu bertanggung jawab mengurus dan mendidik anak-anak sampai dianggap cukup dewasa untuk bisa lepas berdiri sendiri. Yang menjadi kepala keluarga adalah sang ayah, tetapi sang ibu pun secara otomatis mengambil alih tugas itu apabila ayah meninggal dunia atau uzur fisiknya dalam keadaan tidak berdaya.

Nama marga praktis tidak ada, mereka bernama sebagaimana diberikan ketika dilahirkan.

Polos sewajarnya tanpa tambahan sebutan apa-apa. Sejak dari kecil sampai menua semua nama tersebut tetap demikian apa adanya, bahkan wanita yang telah kawin pun tidak memakai nama suaminya, misalnya ketika bayi ia diberi nama Nyi Ipah, maka ketika telah kawin pun tetap saja Nyi Ipah tanpa dibubuhinya nama suaminya. Nama-nama umumnya pendek, sederhana tidak direka atau diambil dari pelbagai pelambang. Tetapi di Cimaragang tampak adanya sentuhan pengaruh *dayeuh*, nama kepriyayian pada beberapa orang menampak pula, contoh nama demikian misalnya Syamsy Puradi-wangsa.

2.1.4.3.4 Sikap Sosial

Masyarakat Cibuluh dan Cimaragang umumnya ramah, berusaha memperlihatkan kecerahan hati dan kegembiraan kepada tamu atau pendatang, dan selalu mengusahakan diri agar tamunya atau siapapun yang ia jumpai tidak merasa kecewa atau tidak enak. Kendatipun mungkin mereka sedang menderita atau mengalami kesulitan, tetapi kepada tamu yang ia hadapi tidak ditampakkan, bahkan ia berusaha melayani tamu sebaik-baiknya walau mungkin saja dengan demikian berarti sedikit banyaknya agak menyusahkan dirinya. Keramah tamahan yang demikian sangat menonjol di desa Cibuluh, demikian pula di Cimaragang. Sebenarnya sentuhan kota kecamatan cukup kuat juga kepada desa Cimaragang namun ke ramah tamahan demikian tidak memudar.

Selanjutnya sikap tolong menolong, bantu membantu tegasnya gotong royong baik pada masyarakat di Cibuluh maupun pada masyarakat di Cimaragang tampak sangat nyata dalam berbagai aspek kegiatan kehidupan; misalnya dalam membangun rumah, panen, upacara adat (perkawinan, tebus weteng, sunatan dan sebagainya), pekerjaan keperluan umum dan sebagainya.

Dalam pekerjaan membangun rumah para tetangga selalu membantu dengan bahan maupun dengan tenaga. Mereka merasa berkewajiban membantu sesama manusia, dan akan sangat menyesal serta merasa malu apabila ia tidak mempunyai kesempatan membantu tetangga yang sedang punya kerja.

Dalam hal hajahatan (pesta tradisional) umpamanya pesta kawin, para tetangga berdatangan dengan tidak berhampa tangan semampunya, ada yang membawa beras,

ada yang membawa kayu bakar, pengangan (kue-kue tradisional) bahkan ikan dan binatang potong seperti ayam dan domba-pun kadang-kadang mereka bawa. Mereka berusaha meringankan beban si empunya kenduri, wanita-wanita turut membantu memasak di dapur, sedangkan laki-laki juga turut membantu mengerjakan apa saja, pekerjaan yang agak berat dan pantas untuk laki-laki.

2.1.4.4. Sistem/Kepercayaan

Hampir seluruh penduduk Cibuluh dan Cimaragang beragama Islam mencapai 99,99%. Hanya 0,012% saja yang menganut katolik dan protestan; itupun penduduk pendatang dari Ambon; di Cibuluh tercatat Islam sejumlah 4994 orang, dengan jumlah mesjid sebanyak 19 buah.

Catatan data kantor Desa Cimaragang memberikan indikasi bahwa pemeluk agama Islam mencapai jumlah 8837 orang, pengagum agama protestan hanya 5 orang saja. Di sini terdapat 36 buah bangunan mesjid jami, 58 mushola/tajug, 1 buah madrasah/pondok pesantren, 48 orang guru agama Islam (ustad) dan 1357 santri. Pada ibadah kurban periode 1982/1983 tercatat kerbau sebanyak 513 ekor kambing/biri-biri sebanyak 815 ekor.

Penghargaan yang mendalam atau kepercayaan terhadap arwah leluhur dan kepercayaan kepada benda-benda/tempat bertuah atau angker tampak masih ada, kendatipun mereka menganut agama Islam. Di Kawasan Cidaun juga terdapat eksorsisme atau praktik perdukunan baik yang bersifat white maupun yang bersifat black magic. Jadi tidaklah enak di sana terdapat peristiwa *nguheureuyan batin, pamelet, teluh* dan

sejenisnya. Tetapi black magic khususnya di desa Cibuluh tidak pernah terjadi.

Adat kepercayaan seperti ngukus malam selasa dan jum'at, tebus weteng, matang puluh, penghargaan kepada Nyi Sri (padi), upacara mendirikan bangunan, sistem kepamalian (tabu), dan larangan-larangan adat dan sebagainya. Kesemuanya itu mewarnai kehidupan kultural Cibuluh dan Cimaragang. Namun apabila keadaan di kedua desa itu diperbandingkan, akan tampak bahwa di Cimaragang beberapa hal telah memudar, atau menipis. Ini besar kemungkinan atas jamahan-jamahan pengaruh kota kecamatan Cidaun dan kota kewedanaan Sindangbarang, serta dinamika hubungan kehidupan Cidaun dengan kota Cianjur.

2.1.4.5. Bahasa

Masyarakat kecamatan Cidaun berbicara dengan bahasa Sunda. Dipergunakan dalam kehidupan sehari-hari baik dalam pergaulan maupun dalam kesempatan-kesempatan resmi, apalagi dalam peristiwa-peristiwa upacara adat. Pada masyarakat Cibuluh dan Cimaragang alat komunikasi ini telah mendarah daging dalam pranata adatnya, sampai dalam informasi kedinasan pun mempergunakan bahasa Sunda, dengan maksud agar segala informasi pemerintah yang disampaikan kepada kedua masyarakat itu lebih meresap, mudah dipahami dan tidak terjadi salah pengertian.

Merekapun memahami dan dapat berbahasa Indonesia sebagai bahasa nasional, tetapi penggunaan umumnya hanya kepada pendatang yang tidak bisa bahasa Sunda. Pada mereka ada kecenderungan geli dan tidak sopan, bila berbicara dengan bahasa lain kepada orang Sunda penduduk desa itu

sendiri. Dengan kesadaran mereka pun tampaknya menghindari kesalahfahaman yang dapat menyenggung perasaan dan adab sopan santun, diakibatkan oleh kata-kata tertentu yang dalam bahasa Sunda dapat diartikan kurang ajar dan cabul.

Bahasa Sunda yang mereka pakai dalam pergaulan sehari-hari umumnya agak cenderung bersifat vulgar, kurang memperhatikan undak usuk bahasa (tingkat-tingkat nilai kata), sehingga bila mereka memakai bahasa halus pun umpamanya, tidak melakukan seleksi nilai kata bagi siapa sepatutnya kata itu diterapkan. Pokoknya mereka memilih, atau mengambil kata bernilai halus dengan tidak diperhitungkan konkordansi pemakaiannya. Hal ini lain dengan suku Sunda di Priangan kawasan utara yang selalu memperhitungkan konkordansi (pemakaian kata-kata bernilai halus tidak sembarang diucapkan).

Bagi masyarakat Cibuluh dan Cimaragang yang umumnya petani kecil, dalam hal berbicara, atau percakapan sehari-hari lebih mengutamakan kepraktisan dan asal mudah difahami.

Disamping hal-hal tersebut di atas unsur lagu dan tekanan memberi warna tertentu dalam memproyeksi perasaan ketika berbicara. Intonasi Sunda memiliki kekhasan tidak sama dengan intonasi bahasa Jawa, bahasa Batak atau intonasi bahasa Bali. Intonasi bahasa Sunda, umumnya berorientasi kepada yang biasa dipergunakan di Priangan, namun walaupun demikian ada intonasi dialek yang distingif misalnya di kawasan Cianjur, yang cenderung lebih beralun-alun lirih. Bahkan memang intonasi ini sangat dikenal dikalangan orang Sunda dengan istilah *Lentong Cianjur*.

Cibuluh dan Cimaragang secara Admini-

nistratif berada di wilayah Cianjur, namun kedua desa ini secara Geografis berada pada sisi paling timur, langsung berbatasan dengan desa Cisewu kabupaten garut. Dengan demikian tidak anehlah apabila lentong dialek Cianjur sudah menipis, walau masih nampak. Ada lentong Cianjur masih tetap mewarnai karena arus komunikasi pemerintahan mengalir dari Cianjur. Pejabat-pejabat pamong praja Cianjur besar sekali pengaruhnya dalam pranata kehidupan, termasuk dalam cara-cara berbicara.

2.1.4.6. Kesenian

Kesenian di Cibuluh dan di Cimarakang sama dengan kesenian Sunda di kawasan Jawa Barat lainnya, tetapi dengan sendirinya sesuai dengan situasi dan kondisi kedua daerah itu yang relatif secara fisik masih terisolir. Kesenian pada hakekatnya merupakan ekspresi berdasar getaran rasa manusiawi untuk menyenangkan diri sendiri maupun orang lain, demikian juga penduduk di sini berekspresi seni. Warna kesenian pun tentu bersifat kerakyatan, menjadi pelipur lara melepaskan diri dari kesulitan beban hidup yang ia hadapi sehari-hari. Oleh karena itu di daerah ini tidak kita lihat penyajian seni yang digarap secara seksama dan penuh kesungguhan seperti di Bandung, demikian juga kegiatan seni di sini tidak komersial.

Dari data kesenian yang dapat terjaring di sini, dapat dikemukakan bahwa jenis pertunjukan lebih menonjol. Seni rupa yang tampak adalah seni kriya; dalam hal ini kerajinan anyam menganyam. Sedang seni lukis dan seni pahat tampaknya kurang hidup. Seni pertunjukan meliputi seni karawitan seni tari, seni tradisional dan pertunjukan magis.

Seni vokal dan karawitan Sunda umumnya terdiri dua jenis yaitu jenis kawih dan jenis tembang. Jenis kawih adalah seni suara dengan sistem iramanya yang terpola hingga komposisinya dapat dipandang tetap, tidak boleh dialunkan dengan menyimpang dari pola komposisi. Lain halnya dengan tembang adalah seni vokal yang iramanya dialunkan, sesuai dengan perasaan si penembang dengan mendalam, sehingga panjang pendek irama tergantung atau terserah pada variasi si penembang sendiri. Seni kawih inilah yang lebih cenderung hidup di Cibuluh dan Cimaragang. Di samping itu juga seni beluk masih hidup yang umumnya dikaitkan dengan upacara *mahinum*. Di Cibuluh ternyata masih hidup berbagai kesenian tradisional, demikian juga seniman terbilang cukup jumlahnya hanya mereka merasakan kekurangan waditra yang representatif. Bahkan di daerah ini tersingkap pula teater tradisional *OGEL* sebagai sarana hiburan masyarakat, yang di kawasan Jawa Barat lainnya dinyatakan telah lenyap atau punah.

Karawitan yang hidup meliputi pula seni kliningan, calung serta reog. Seni tari yang didapatkan di desa adalah tari ketuk tilu dan pencak silat. Sedangkan seni humor tradisional adalah reog dan calung.

Di daerah Cimaragang, grup kesenian dan jumlah senimannya lebih banyak dibandingkan dengan keadaan kesenian Cibuluh. Dan kesenian di sini lebih tradisional, bahkan dari Cimaragang terjaring angka-angka kongkrit sebagai berikut: wayang golek 3 grup; ogel dan reog berjumlah 4 grup; calung 4 grup; tarawangsa 1 grup. Di samping itu terdapat pula kesenian mawalan, yakni kesenian daerah yang memperlihatkan warna

pengaruh timur tengah sebanyak 5 grup. Penyelenggaraananya dikaitkan dengan kesempatan upacara-upacara tertentu seperti muludan dan sebagainya.

2.2. Kependudukan

2.2.1. Jumlah Penduduk

Jumlah penduduk Cibuluh dan Cimaragang dibanding dengan jumlah penduduk pedesaan di belahan utara Jawa Barat termasuk tidak padat, tetapi laju kepadatan penduduk ini berangsur meningkat.

Penyuluhan sistem Keluarga Berencana di Cimaragang lebih intensif dengan di Cibuluh. Petugas-petugas di Cibuluh harus bekerja keras menempuh alam perbukitan dan pelayanan masyarakat jarak jauh, mengandalkan jalan kaki yang cukup melelahkan. Namun demikian informasi KB kepada masyarakat sampai juga, tetapi tidak bedanya dengan kabar burung saja. Dalam wawancara pernah seorang wanita bernama Nyi Ipay memberikan pendapat tentang KB. Ia menjawab dengan polos: Saur pamarentah spirial teh, kedah gaduh budak dua (Kata pemerintah bahwa spirial adalah harus mempunyai dua orang anak).

Dari kenyataan ini walaupun dalam keadaan yang samar, bahwa teknik medis pembatasan kelahiran telah menjamah masyarakat Cibuluh. Oleh masyarakat Cibuluh ditanggapi biasa-biasa saja, karena merupakan suatu yang asing dan tiada terbiasa dalam pranata kehidupan sehari-hari. Di Cimaragang pengaruh penyuluhan sistem KB disambut dengan cukup baik, tercmin dengan adanya orang-orang yang mengikuti program dan faham tentang sistem KB. Menurut data dikantor desa Cimaragang, pengikut KB tercatat 469 orang yang menggunakan pil dan 866 orang menggunakan I.U.D.

2.2.1.1. Jumlah keseluruhan

Jamahan sistem KB ini memberi pengaruh juga kepada pertumbuhan penduduk di kedua desa tersebut. Jumlah penduduk desa

Cibuluh 4495 jiwa; terdiri dari laki-laki 2472 jiwa dan wanita 2523 jiwa.

Menurut catatan desa Cibuluh warga yang sudah mencapai umur untuk hak pilih pada Pemilihan Umum tahun 1982 tercatat 1368 laki-laki dan 1416 wanita, keseluruhannya berjumlah 2784 jiwa.

Bagi masyarakat Cibuluh menikah di bawah umur masih sering terjadi bahkan anak gadis sejak kelas V SD pun telah dicanggung atau *kawin gantung*. Umumnya bagi laki-laki umur antara 15-20 tahun sudah dianggap cukup untuk dinikahkan. Bagi gadis, oleh orang tuanya tidak ditunggu sampai cukup matang untuk berkeluarga, umur antara 13 sampai dengan 15 tahun pun sudah dianggap masanya dikawinkan; hal ini berdasar pada anggapan kolot bahwa keluarga merasa aib apabila sang gadis menjadi perawan jomlo.

Luas desa beserta kawasan hutannya meliputi 4.400 ha sedang jumlah penduduk 4995 jiwa, berarti bahwa setiap ha diisi oleh kurang dari dua jiwa saja ($4400 = \pm 1.14$ jiwa). Dengan demikian dapat dikatakan bahwa Cibuluh penduduknya masih jarang. Jumlah penduduk desa Cimaragang sebanding dengan penduduk desa Cibuluh, mencapai 8342 jiwa, sedangkan luas desa Cimaragang adalah 7.200 ha.

2.2.1.2. Kependudukan berdasar tingkat pendidikan

Jamahan pendidikan dalam masa kini telah menjangkau Cibuluh kendati pun tidak terdapat sekolah lanjutan. Di Kantor desa Cibuluh tercatat penduduk yang berusia sekolah meliputi 1554 jiwa (umur 5-14 tahun), laki-laki 825 jiwa dan wanita 729

jiwa. Sedangkan yang duduk dibangku sekolah adalah 930 jiwa (laki-laki 463 jiwa, wanita 467 jiwa). Jadi yang bersekolah $1554 - 930 \text{ jiwa} = 426 \text{ jiwa}$, mencapai $\frac{624}{1554} \times 100\% = 40,15\%$. Di desa Cimara-gang yang berusia sekolah adalah 2574 orang. Anak yang tidak bersekolah berjumlah 534 jiwa, $\frac{534}{2574} \times 100\% = 20\%$.

Dari presentasi ini terlihat kecenderungan orang tua di Cimara-gang lebih berkeinginan menyekolahkan anaknya daripada para orang tua di Cibuluh. Hal ini besar kemungkinan pengaruh suasana ibu kota kecamatan Cidaun segi pendidikan formal telah merambat ke Cidaun.

Di desa Cibuluh terdapat 5 buah SD lengkap dengan bangunannya, keseluruhannya meliputi 27 lokal (kelas) masing-masing berukuran $7 \times 7 \text{ m}$ dengan guru berjumlah 20 orang, murid 463 laki-laki dan 467 wanita. Kendati pun di desa ini terdapat 5 buah SD tetapi banyak pula penduduk yang tidak tamat SD (drop out) dengan perincian: laki-laki muda antara usia 10–24 tahun 40 jiwa, wanita muda antara usia 10–24 tahun 43 jiwa. Laki-laki dewasa usia 24–54 tahun 24 jiwa dan wanita dewasa usia 24–54 tahun 29 jiwa.

Mereka yang telah menamatkan SD perinciannya adalah sebagai berikut: Laki-laki muda usia 10–24 tahun berjumlah 42 jiwa, wanita muda usia 10–24 tahun berjumlah 49 jiwa. Laki-laki dewasa usia 24–54 tahun berjumlah 306 jiwa wanita dewasa usia 24–54 tahun berjumlah 419 jiwa.

Kendati pun di Cibuluh tidak ada SLTP dan SLTA, tetapi juga ada diantara penduduk yang telah mengenyam jenis pendidikan

dituliskan diatas; perincian tamatan SLTP adalah sebagai berikut: Laki-laki muda usia antara 10–24 tahun dua jiwa, wanita muda usia antara 10–24 tahun dua jiwa. Laki-laki dewasa antara 10–24 tahun 13 jiwa dan wanita dewasa antara 10–24 tahun 2 jiwa. Sedangkan penduduk tamatan SLTA hanyalah laki-laki tenaga pendidik (guru) berusia antara 24–54 tahun berjumlah 17 orang.

Di Cimaragang SD Negeri dan SD Islam keseluruhannya berjumlah 7 buah dengan 42 lokal (kelas); guru umum 30 orang, guru agama 6 orang, murid 2040 orang. Di samping SD Negeri dan SD Islam di desa ini terdapat pula Madrasah/pondok Pesantren 1 buah dengan tenaga pengajar (Ustad)

48 orang dengan santri (murid) sebanyak 1.357 orang. Dengan adanya SD Islam dan Madrasah/Pondok Pesantren, maka dunia pendidikan di Cimaragang semakin kukuh, karena tidak saja pengetahuan umum yang diandalkan tetapi juga pendidikan spiritual, merupakan pembinaan mental untuk mencapai pribadi dan budi yang luhur. Penduduk tamatan SD/Madrasah di desa berjumlah 4365 orang, tamatan SLTP ada 16 orang, sedangkan tamatan SLTA ada 38 orang dan ini pun umumnya guru (tenaga pengajar). Jumlah ini lebih dari dua kali lipat jumlah tamatan SLTA di Cibuluh.

Meskipun di Cimaragang tidak terdapat perguruan tinggi, namun dari desa ini telah ada pula putra-putra daerah yang telah berhasil mencapai jenjang pendidikan tinggi, antara lain Drs. Samsi Puradiwangsa. Atas dasar ketekunan dan ketekunan ingin maju, walaupun bermula melangkah dari guru SD di pedesaan kini bahkan menjadi dosen pada Akademi Cinematografi/Perfilman UNISBA, serta telah mendapat penghargaan nasional

dalam bidang ekologi (pelestarian lingkungan hidup alami Cidaun). Lulusan APDN seorang; lulusan Unisba 2 orang; bahkan seorang diantaranya yaitu Drs. Solichin Sazuri menjadi anggota DPR; lulusan UNINUS 2 orang, lulusan Akademi Perbankkan seorang, dan lulusan IKIP seorang.

2.2.1.3. Kependudukan ditilik dari segi umur

Jumlah usia balita (bawah lima tahun) di Cibuluh adalah yang terdiri dari 892 orang terdiri dari laki-laki 445 orang dan wanita 447 orang. Sedangkan di Cimaragang berjumlah 957 orang terdiri dari laki-laki 470 orang wanita 487 orang. Namun bagi Cibuluh sendiri jumlah itu merupakan jumlah yang tertinggi dibanding dengan kelompok usia lainnya. Kelompok usia di atas 65 tahun hanya terdapat 77 orang saja, terdiri dari laki-laki 39 orang dan wanita 38 orang. Sedang di Cimaragang kelompok usia 65 tahun ke atas berjumlah 935 orang, terdiri dari laki-laki 480 orang dan wanita 455 orang. Data perincian cacah jiwa di desa Cibuluh adalah sebagai berikut :

Golongan Usia/tahun	Laki-laki/ orang	Wanita/ orang	Jumlah orang
0 – 4	445	447	892
5 – 9	432	434	866
10–14	293	295	588
15–19	160	160	320
20–24	244	243	487
25–29	272	270	542
30–34	109	107	216
35–39	102	103	205

40–44	92	91	183
45–49	86	87	173
50–54	118	119	237
55–59	47	48	95
60–64	47	46	93
65 ke atas	39	38	77

Data di atas menunjukkan pula kecenderungan jumlah kelompok usia menurun, dari urutan kelompok usia 30–34 sampai kelompok 65 ke atas; perkecualian yang terselip adalah kelompok usia 50–54 mencapai jumlah 237 orang (laki-laki 118 orang, wanita 119 orang).

Data cacah jiwa desa Cimaragang adalah sebagai berikut :

Kelompok usia/tahun	Laki-laki orang	Wanita/ orang	Jumlah/ orang
0 – 3	470	487	957
4 – 6	520	512	1.032
7–13	767	775	1.542
14–20	530	487	1.017
21–54	886	956	1.842
55–64	750	767	1.517
65 ke atas	480	455	935

Dari data tersebut di atas tampak kecenderungan penurunan jumlah dari kelompok usia 55–64. Tetapi penurunan jumlah itu tidak begitu tajam dibanding dengan penurunan di Cibuluh. Jumlah penduduk dewasa yang terjaring sensus Pemilihan Umum 1982 berjumlah 4.345 orang laki-

laki dan 2.193 orang wanita. Menurut data tahun 1981/1982 angka kelahiran adalah 32 orang berarti $\frac{32}{4995} \times 100\% = 0,6\%$, kurang dari 1% saja. Sedangkan angka kematian 10 orang $\frac{10}{4995} \times 100\% = \pm 0,2\%$.

2.2.1.4. Kependudukan ditinjau dari angkatan kerja

Penggolongan usia produktif umumnya pada usia antara 18 tahun sampai 45 tahun. Namun bagi masyarakat Cibuluh usia produktif tidak hanya sekedar terbatas pada usia tersebut; karena banyak diantaranya yang sudah memaksakan diri bekerja sejak usia 10 tahun. Bahkan usia 50 tahun lebih, mereka tetap masih bekerja produktif di sawah atau ladang. Dalam hal ini usia produktif di daerah tersebut dapat dinyatakan dari 10 tahun sampai 50 tahun. Di Cibuluh usia produktif ini berjumlah 2.126 orang, terdiri dari laki-laki 1.061 orang dan wanita 1.065 orang. Dari sekian angka usia produktif, data angkatan kerja adalah pedagang 174 orang, pegawai negeri 21 orang, buruh 785 orang, tukang 120 orang, penganggur 2.638 orang, drop out SD 1.028 orang, selebihnya adalah petani sawah. Walaupun demikian, belum termasuk mereka yang bekerja atau berupaya sendiri umpamanya ngahuma (berladang atau berkebun), *buburuh nutu, derep* atau ngarambet dan sejenisnya.

Adapun angkatan kerja di desa Cibuluh dapat disebutkan laki-laki usia 10–24 tahun 981 orang; wanita usia 10–24 tahun 996 orang; laki-laki usia 24–54 tahun 306 orang; wanita usia 24–54 tahun 397 orang.

Penduduk desa Cimaragang yang termasuk ke dalam angka produktif dengan me-

makai standard usianya tersendiri khas desanya 14 sampai 54 tahun berjumlah 2.859 orang, meliputi 1.416 orang laki-laki dan 1.445 orang wanita, dengan data angkatan kerjanya sebagai berikut :

Petani penggarap/pemilih	=	3.949 orang
Pegawai negeri	=	37 orang
Buruh	=	2.227 orang
Pedagang	=	60 orang
Pengrajin perorangan (home industry)	=	15 orang
Tukang jahit	=	14 orang
Tukang cukur	=	11 orang
Jumlah	=	6.313 orang

Melihat perbedaan angka yang menyolok antara jumlah usia produktif dengan data jumlah angkatan kerja; maka dapat disimpulkan bahwa banyak diantara mereka yang bekerja di luar usia produktif, baik di atas 54 tahun maupun di bawah 14 tahun.

2.2.2. Penduduk

2.2.2.1. Penduduk Asli

Sebagaimana telah dikemukakan lebih dahulu di awal pembahasan, bahwa penduduk asli desa Cibuluh dan Cimaragang adalah suku bangsa Sunda sebagaimana penduduk tanah Pasundan lainnya, pada dasarnya memiliki satu pola kebudayaan. Walaupun demikian karena kondisi dan situasi alam lingkungannya, laju perkembangan sosio budayanya tidak selancar suku bangsa Sunda lainnya di belahan tengah dan utara Jawa Barat; hal ini antara lain terdapatnya isolasi alamiah yang menjadi hambatan sementara, bagi kelancaran komunikasi interaksi dengan daerah luar.

Mereka ulet dan tekun, penuh kepolosan, jujur, menerima apa adanya, ramah kepada tamu pendatang, dan jauh dari perbuatan tercela (kejahatan) terutama di daerah Cibuluh belum pernah terjadi. Sehubungan dengan hal tersebut, pemerintah memberikan penghargaan berupa pesawat TV hitam putih dengan generatornya kepada kepala desa Cibuluh atas keberhasilannya menciptakan suasana yang aman dan tertib.

2.2.2.2. Penduduk Pendatang

Penduduk pendatang kecil sekali jumlahnya, mereka berasal dari Jawa Tengah dan Maluku. Sikap hidup penduduk pendatang berlainan dengan tata cara setempat walau pun seagama. Namun lama kelamaan mereka dapat menyesuaikan diri dengan adat istiadat setempat, bahkan mereka yang berlainan agama ada yang beralih agama, menjadi pengikut agama Islam. Mereka tetap di sana kemudian beristerikan penduduk setempat. Menurut catatan kantor desa Cibuluh penduduk pendatang hanya 8 orang saja, dengan perincian sebagai berikut : Penduduk asal Maluku 4 orang, penduduk asal Yogyakarta 1 orang, penduduk suku Sunda asal Cimahi 1 orang, penduduk suku Sunda asal Bandung 1 orang, penduduk suku Sunda asal Garut 1 orang, jumlah 8 orang, berarti $\frac{8}{4995} \times 100\% = \pm 0,1\%$.

Penduduk pendatang di desa Cimaragang berjumlah 11 orang, dengan perincian sebagai berikut: Penduduk asal Jawa Tengah 6 orang; penduduk asal Maluku 5 orang jumlah 11 orang, berarti

$$\frac{11}{8842} \times 100\% = 0.1\% \text{ saja.}$$

2.2.2.3. Motivasi penduduk pendatang

Penduduk pendatang sampai di kedua desa ini pada hakekatnya dibawa oleh arus tugas kedinasan seperti sebagai guru Inpres, karena di Cibuluh dan Cimaragang sangat kekurangan guru.

Di Cibuluh terdapat 5 buah SD sedang guru hanya 20 orang, berarti 4 orang guru bagi sebuah sekolah. Padahal setiap sekolah memiliki 6 kelas jadi minimal setiap sekolah sebenarnya harus memiliki 6 orang guru.

Jumlah guru di Cimaragang pun adalah 30 orang, dengan jumlah sekolah 7 buah, jadi untuk tiap sekolah 4 orang guru. Itulah sebabnya desa ini mendapat bantuan guru Inpres.

2.2.2.4. Hubungan pendatang dengan penduduk asli

Para pendatang yang berasal dari luar Jawa, pada permulaannya sangat tampak keasingan sikap hidupnya; sedangkan pendatang dari Jawa Tengah tidak seberapa tampak keasingannya, hanya dari segi lagu bicaranya saja yang terlalu lekoh atau medok menurut ukuran penduduk di situ. Namun lambat laun mereka dapat menyesuaikan diri dengan suasana kehidupan dan pola kebudayaan di tempat itu, bahkan kini mereka sudah cukup lancar berbahasa Sunda.

Secara berangsur mereka dapat melakukan pendekatan dengan baik serta membaurkan diri ke dalam kegiatan dan pranata kemasyarakatan. Mereka mampu berinteraksi dan berkomunikasi, hingga dapat diterima dengan wajar dan penuh pengertian oleh masyarakat pedesaan Cibuluh dan Cimaragang.

Kedatangan penduduk pendatang yang

jumlahnya sangat kecil itu (0,1%); dapat dikatakan tidak membawa pengaruh sama sekali, bahkan sebaliknya justru mereka yang terpengaruh oleh pranata budaya masyarakat dan lingkungan alamiah di kedua desa itu, sehingga tidak lagi dianggap sebagai orang asing.

2.3. MATA PENCAHARIAN HIDUP DAN TEKNOLOGI

2.3.1. Mata pencaharian pokok

Mata pencaharian hidup yang pokok sebagian besar penduduk Cibuluh dan Cimaragang adalah bertani dan yang utama sekali adalah bersawah dan berladang. Padi yang ditanam termasuk kwalitas baik jenis *pulen*; yang merupakan pengaruh tradisi Cianjur selatan dan sangat terkenal kwalitasnya.

Di Cibuluh pemilik sawah tercatat 758 orang, petani penggarap 46 orang dan pencari hasil hutan 25 orang, pedagang/wawarungan 74 orang, pegawai negeri 21 orang, buruh 783 orang, tukang 120 orang, pengrajin anyaman 62 orang dan pembuat genteng 37 orang. Selain bersawah dan berhuma, mereka juga berladang menanam palawija berupa kacang-kacangan, umbi-umbian dan tembakau. Bila ke hutan mereka mencari rotan, bambu hutan, anggrek, kayu hutan dan kayu bakar. Di samping itu mereka pun membuat gula kawung (gula merah) dari nira enau secara perorangan.

Beras, hasil bumi, gula dan tembakau mereka jual ke Cidaun dan Cisewu Garut. Sedangkan pedagang dari luar desa itu umumnya membawa barang-barang kelontongan, misalnya samak, rokok, pakaian dan alat-alat rumah tangga.

Lain halnya dengan desa Cimaragang, daerah ini telah memiliki sebuah pasar meskipun kegiatan ekonominya hanya satu kali dalam seminggu yang biasa disebut *poe pasar*. Di pasar itu dijual berbagai keperluan rumah tangga sehari-hari, mulai dari keperluan dapur sampai dengan pakaian dan alat berhias diri. Pada hari pasar tersebut masyarakat Cibuluh pun

berbelanja ke Cimaragang dan kadang-kadang mereka menjual dagangannya seperti gula aren.

2.3.2. Mata pencaharian sampingan

Bagi masyarakat Cibuluh dan Cimaragang di samping mereka mengerjakan mata pencaharian pokok, mereka masih pula memanfaatkan sisa-sisa waktunya untuk berupaya melakukan kegiatan sampingan yang ringan untuk menambah keperluan rumah tangganya, antara lain memelihara ayam, meri, entog, domba, kambing, serta memelihara ikan di kolam serta mencari hasil hutan.

Di desa Cimaragang mencari ikan di laut merupakan mata pencaharian sampingan. Hasilnya selain untuk keperluan makan juga dijual di pelabuhan Jayanti.

2.3.3. Tukang perseorangan

Pendapatan sehari-hari masyarakat Cibuluh dan Cimaragang yang tidak bekerja tetap sebagai pegawai negeri tidaklah seragam. Sebagai petani kecil penghasilannya tidak tentu, di musim panen mendapat hasil yang cukup melimpah tetapi sulit mendapat penghasilan di musim paceklik.

Jenis pekerjaan yang dapat dilakukan oleh petani kecil yang tidak mempunyai tanah antara lain *buburuh macul* (kuli mencangkul) *derek* (kuli menanam padi) *ngarambet* (menyiangi rerumputan diantara rumpun padi di sawah), *buburuh nutu* (kuli menumbuk padi) *buburuh ngored* (kuli menyiangi rerumputan di kebun) dan *buburuh nanggung* (kuli memikul).

Buburuh adalah kerja upah yang dibayar dengan uang harian atau kadang-kadang dibayar secara natura. Bila per hari kerja tiap orang rata-rata mendapat 5 liter beras maka dinilai dengan uang adalah Rp 750,- karena harga per liter beras di daerah ini Rp. 150,-

Derek dibayar dengan padi dari hasil tuaianya, di perbandingkan dengan berapa banyak hasil yang diperolehnya itu, misalnya hasil tuaianya 10 kg mendapat

imbalan 1 kg. Demikian juga halnya dengan buburuh nutu.

Buburuh ngarambet, mencangkul dan ngored, mereka hanya mendapat upah antara Rp. 300,- sampai Rp. 500,- termasuk makan secukupnya.

Di samping pekerja-pekerja tersebut terdapat juga pertukangan yang memerlukan keahlian khusus antara lain: *tukang kayu*. Peranan tukang kayu sangat berarti di dalam mendirikan rumah sekalipun pekerjaan itu dilakukan dengan cara gotong royong. Tukang kayu adalah yang banyak menentukan bentuk dan bahan kayu yang akan dipergunakan membuat rumah, sesuai dengan yang disediakan oleh pemiliknya. Di samping itu ia sebagai pemimpin pelaksanaan pekerjaan tersebut.

Tukang kayu tidak perlu mengundang dari desa lain karena di Cibuluh dan Cimaragang pun banyak terdapat. Adapun upah untuk seorang tukang kayu rata-rata sekitar Rp. 1.000,- satu hari. Tapi pada umumnya biaya untuk mendirikan rumah dengan diborongkan cara natura, misal tiga kwintal padi biaya mendirikan satu rumah. Tukang kayu itu selain ia dapat mendirikan rumah dapat juga membuat perabotan rumah.

2.3.4. Pengrajin anyam menganyam

Pengrajin anyam-anyaman banyak terdapat di desa Cibuluh; mereka mengerjakan boboko (bakul), tolombong, ayakan, kisa, bilik, korang dan sebagainya. Pengrajin anyaman banyak, baik di Cibuluh maupun di Cimaragang dan mereka bekerja secara home industry. Di desa Cibuluh tercatat 60 orang pengrajin anyaman.

2.3.5. Tukang pembuat genteng

Pembuatan genteng dilakukan pula di desa Cibuluh dan Cimaragang yakni di kampung Ciyuda dan Cimalela; pembuatan genteng memerlukan keahlian yang khusus meskipun sederhana saja cara mengerjakannya, namun keterampilan, keuletan diperlukan agar produk yang dicapai bermutu baik. Tempat pembuatan genteng disebut *lio*, pembuatannya dikerjakan secara tradisional baik pembentukan maupun pembakarannya.

2.3.6. Tukang panday

Pembuatan barang-barang dari besi merupakan keahlian khusus, walaupun tukang panday masih terdapat di Cibuluh dan Cimaragang namun rupanya kini sudah sangat langka. Panday besi sudah sejak lama terdapat di daerah ini. Pada umumnya mereka tidak membuat barang baru, tetapi hanya memperbaiki produksi daerah lain yang telah rusak dipergunakan, misalnya pacul yang patah, bedog *rompang* dan sebagainya. Sekarang tukang-tukang itu semakin berkurang dan kurangnya juga peminat dari generasi muda.

2.3.7. Tingkat Teknologi

Kendati pun teknologi tingkat modern belum menjamah secara langsung desa Cibuluh dan desa Cimaragang, namun pada masyarakat kedua desa tersebut telah mentradisi teknologi upaya manusia yang bersifat praktis dan sederhana, untuk menyambung keterbatasan fisiknya dalam mencapai segala kebutuhan kehidupannya. Sebagai ilustrasi bahwa dengan tangan hampa, manusia mana mungkin dapat memotong batang kayu yang besar; maka ia menyambung keterbatasan kemampuan tangannya dengan bedog (golok), sehingga ia dengan mudah memotong batang kayu itu. Sebagai mahluk yang berakal manusia selalu berfikir, berupaya dan berbuat secara trial and error. Demikian halnya dengan masyarakat Cibuluh dan Cimaragang berinteraksi dengan alam lingkungannya, dan mengatasi segala problema dan kebutuhan dengan memanfaatkan apa adanya yang terdapat di daerah itu.

Untuk memperoleh api kini dengan mudah saja pergi ke warung membeli korek api; suatu pertanda bahwa ke dalam desa-desa ini telah merembes produk-produk teknologi modern dalam hal pembuatan atau pengadaan api. Tetapi lain halnya apabila mereka pada suatu saat sulit memperoleh korek api sama sekali; misalnya di hutan, huma dan kebunnya, mereka tidak kehilangan akal maka dilakukannya *miruha*, yakni

teknologi tradisional yang sederhana dalam hal membuat api.

Teknik lain misalnya menangkap burung hidup dilakukan dengan cara yang sederhana juga, tetapi penuh pemikiran siasat. Cara-cara yang sederhana itu antara lain dengan alat yang disebut *pitangkeb*, *pikat*, *ampun* dan *pitapak*. Teknik mengangkut air dilakukan dengan lodong, kele dan berenuk. Barang-barang kasar di bawa dengan sundung dan pikulan, barang-barang kecil dan komoditi konsumsi diangkut dengan dongdang sumbul dan sundung tergantung dari bentuk barangnya. Teknik membawa mayat dengan menggunakan gurayot;

Sedangkan teknik membuat rumah terdiri dari bentuk *jolopong* badak heuay, *jogo anjing* dan *lilimasan*. Pada perumahan tradisional memperlihatkan bahwa mereka pun mempunyai keahlian teknologi pada tingkat madya. Demikian juga halnya kemampuan pembuatan peralatan rumah tangga dari besi oleh ahlinya yang disebut *panday beusi* bukan lagi suatu sistem yang terlalu sederhana.

Dalam hal bertani masih menggunakan teknologi tradisional. Peralatan yang mutahir seperti penggunaan traktor untuk mengolah tanah belum masuk kedua desa tersebut. Mereka masih menggunakan wuluku yang ditarik oleh dua ekor kerbau, untuk membajak sawahnya. Akan tetapi dalam hal pemupukan di samping pupuk kandang mereka telah menggunakan pupuk buatan, misalnya ZA, fosfat dan sebagainya.

BAB III

KEBUTUHAN RUMAH TANGGA TRADISIONAL

3.1 ISI RUMAH TANGGA TRADISIONAL YANG HARUS ADA

3.1.1. Makanan dan minuman pokok

Kebutuhan dasar manusia antara lain adalah makan dan minum. Untuk memperoleh makanan dan minuman itu ditempuh dengan berbagai cara, yang tampak dari teknologinya yaitu cara memasak dan menyajikannya. Bila dilihat lebih lanjut, maka terdapat beberapa makanan dan minuman yang dianggap paling utama (pokok) dan diusahakan harus ada setiap hari.

Pada masyarakat desa Cibuluh dan Cimaragang terdapat beberapa macam makanan pokok, yang mereka usahakan harus ada setiap hari. Makanan pokok itu dapat disebut sebagai berikut :

a. Beras

Kebutuhan pangan pokok warga desa Cibuluh maupun Cimaragang adalah beras. Beras sebagai makanan utama sehari-hari baik bagi lapisan bawah maupun lapisan yang berada. Mereka berupaya mengusahakan beras untuk mempertahankan hidupnya maupun prestige sosial. Mereka juga cenderung merasa malu, andai-kata dalam rumah tangga itu tidak terdapat beras, karena ketidakadaan beras merupakan pencerminan ketidakmampuan berupaya.

Pada umumnya makan pokok mereka terpola, yaitu dua kali dalam sehari. Dalam hal ini tidak berarti bahwa tidak ada yang lebih dari itu. Kurang dari pola tersebut dapat digolongkan ke dalam ungkapan *dahar sore henteu isuk*. Ungkapan ini dinyatakan terhadap mereka yang tidak mencapai standard hidup rumah tangga tradisional.

Sebaliknya mereka yang dianggap melimpah dengan segala kebutuhan yang kadang-kadang melewati dari kategori cukup, dinyatakan dengan ungkapan *Bru di juru bro dipanto ngalayah di tengah imah, raweuy beuweungeun rambay alaeun*. Ungkapan-ungkapan

tersebut memberikan indikasi bahwa di daerah Cibuluh maupun Cimaragang, terdapat dua lapisan masyarakat yakni tidak mampu (mlarat) dan lapisan berada (beunghar).

Dalam kategori yang tidak menguntungkan adalah mereka yang dinyatakan dengan ungkapan *Kokoro nyoso malarat rosa*, yang berarti di bawah garis kemiskinan benar.

Adapun beras itu dapat ditafsirkan kepada beberapa jenis, yaitu beras putih tumbuk, beras merah tumbuk, beras giling, beras setengah giling, beras pecah kulit, beras ketan putih, beras ketan hitam dan beras jampang huma. Beras yang tidak dapat langsung ditanak adalah beras pecah kulit dan beras setengah giling. Sedangkan beras ketan putih dan ketan hitam, hanya dipergunakan sebagai bahan pengangan tradisional, antara lain peuyeum, opak, ranginang, ulen, wajit dan sejenisnya.

Masyarakat Cibuluh terbiasa dengan beras tumbuk yang berkwalitas pulen (enak), dan umumnya menumbuk padi sendiri, dengan demikian tidaklah aneh apabila hampir tiap rumah tangga memiliki lisung dan alu. Karena adanya alat ini maka dapat dipastikan juga terdapat bekatul dan sekam. Bekatul oleh mereka dimanfaatkan untuk makanan unggas terutama ayam, dan sangat langka dijadikan makanan.

Beras yang dikenal berkwalitas baik oleh masyarakat Jawa Barat antara lain beras Cianjur, sedangkan Cibuluh ada di dalam kawasan Cianjur, dengan demikian mereka amat mengenal beras tersebut.

Beras sebagai produk pengolahan padi melalui beberapa fase, telah kering dan terolah ditumbuk pada lisung atau jubleg dengan penumbuk yang disebut *halu*, hasil langkah pertama adalah beras pecah kulit. Untuk selanjutnya beras pecah kulit ini ditumbuk kembali, kadang-kadang sampai beberapa kali, sehingga menghasilkan beras yang benar-benar bebas dari "serah".

Sedangkan nasi atau sangu adalah beras yang diolah dan ditanak hingga siap untuk dimakan. Proses

penanakan nasi secara tradisional bermula dari ngisikan (mencuci beras) dalam bakul. Khususnya di Cibuluh ngisikan itu umumnya dilakukan juga di dalam dulang.

Setelah ngisikan, dilakukan ngagigihkeun (mearoni) yakni menanak pertama pada aseupan yang terletak di atas seeng. Setelah nasi itu panas maka ditumpahkan ke dalam dulang kemudian disirami air panas dari seeng tersebut, sambil diaduk-aduk dengan pangarih, proses ini dinamakan *ngarih*. Beras ini didiamkan beberapa saat sehingga mengembang menjadi gigih. Selanjutnya gigih tadi dikukus kembali di dalam aseupan yang terletak pada seeng, dan akhirnya menjadi nasi. Demikian proses dari beras menjadi nasi.

Disamping padi sawah di antara mereka pun ada yang berhuma, untuk memperoleh padi gogo, tanah daratan yang sudah dicangkul halus kemudian *diaseuk* yang jaraknya satu jengkal. Aseuk terbuat dari batang kayu yang relatif lurus dan keras, sedangkan bagian bawah dibentuk lancip, panjangnya kira-kira satu depa. Lubang bekas aseuk diisi biji padi kira-kira empat sampai lima biji. Lubang yang telah berisi padi ditutupi tanah kembali dengan cara mengaiskan tanah dengan daun ke dalam lubang tersebut. Kira-kira setelah tanaman padi itu berumur sebulan maka dilakukan *ngoyos*, yakni menyiangi rerumputan yang tumbuh di sekitar tanaman padi tersebut. Setelah antara 4 dan 5 bulan, maka buah padi huma tersebut siap untuk dituai (dipanen).

Cara pengadaan kebutuhan rumah tangga tradisional di Cibuluh adalah dengan cara dibeli dan ditukar (barter), antara lain dengan ayam, buah-buahan, hasil pertaniannya, atau ikan tangkapan dari kolamnya.

Satuan ukuran transaksi pembelian beras adalah dengan mempergunakan sistem kulak batok, cangkir dan leter. Dengan standard harga berkisar antara Rp 150,- sampai dengan Rp 250,- per liter. Harga standard jenis ketan berkisar antara Rp 250,- sampai dengan Rp 300,- per liter. Kebutuhan rumah tangga tradisional akan beras setiap harinya tergantung pada jumlah anggota rumah tangga tradisional tersebut.

Jumlah anggota rumah tangga tradisional minimal terdiri dari ayah, ibu dan 3 orang anak, tiap harinya memerlukan antara 3 sampai dengan 5 liter. Dengan demikian dapat diperhitungkan daya beli masyarakat terhadap kebutuhan pokok itu rata-rata seharinya Rp 1.000,- di luar kebutuhan-kebutuhan lainnya. Beras ketan tidak merupakan bahan pokok, melainkan kelengkapan rumah tangga tradisional diantaranya untuk memenuhi prestise sosial, dalam kaitannya dengan upacara-upacara insidental tradisional antara lain hajat nyunatan, hajat kawinan, hajat lebaran, pesta hari-hari keagamaan dan hari besar kenegaraan. Bila rumah tangga tradisional sudah memenuhi kelengkapan yang berlebihan mendapat julukan Rea ketan, *rea ketan, buncir leuit lobu duit sapi reuay di kebon*.

Penanaman padi ketan tidak dikhususkan seperti penanaman padi biasa, tetapi ditanam di sebagian kecil sepanjang pinggiran pematang sekeliling tanaman padi. Berdasarkan data yang terjaring dari penelitian dengan sampel tujuh puluh responden dapat diketahui persentase kebutuhan akan beras :

1. Beras tumbuk : $\frac{49}{70} \times 100\% = 70\%$
2. Beras giling : $\frac{11}{70} \times 100\% = 15,71\%$
3. Beras padi huma : $\frac{10}{70} \times 100\% = 14,29\%$

b. Garam

Selain dari pada beras, garam juga merupakan kebutuhan pokok sehari-hari yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan warga desa Cibuluh maupun Cimaragang. Setiap rumah tangga selalu menyediakan garam, baik garam bubuk maupun garam cetakan atau *ganduan*.

Mereka memperoleh garam dengan cara membeli dari warung-warung disekitar daerahnya. Harganya berkisar antara Rp 40,- sampai dengan Rp 60,- per bata (gandu), tergantung kepada besar kecilnya ganduan tersebut. Adapun harga garam bubuk berupa kerikil

dapat dibeli dengan harga Rp 5,- dengan takaran sendok atau dicomot. Andaikata mereka tidak mempunyai uang untuk membeli garam, dapat menukarinya dengan hasil pertanian, misalnya ubi, jagung, talas atau buah-buahan. Bila keadaan memaksa mereka terbiasa pula meminta garam kepada tetangga terdekat. Akan tetapi hal semacam itu merupakan tanda ketidakmampuan, dan mempunyai istilah *teu boga uyah sahuntu-huntu acan*.

Oleh karena itu mereka menghindari istilah tersebut, dan berusaha untuk mempunyai garam. Namun demikian upaya mengadakan garam tidak segiat seperti mengadakan beras, cukup hanya sekedar ada, sebab memiliki garam yang banyak tidak akan merubah status sosial seseorang.

Garam yang dijual di desa Cibuluh didatangkan dari Cimaragang dan Cisewu Garut, sedangkan di desa Cimaragang berasal dari Cidaun. Garam cetak yang disebut *uyah ganduan* dan garam bubuk kerikil yang warnanya putih kecoklat-coklatan banyak ditemui di daerah itu. Sedangkan garam halus yang putih bersih dan mempunyai lisensi mengandung yodium jarang didapatkan.

Garam dalam segala pengolahan makanan yang merupakan bumbu utama dalam segala macam makanan. Demikian pula dalam hal makan nasi, walaupun tidak mempunyai lauk pauk, garam dapat dijadikan penggantinya. Pengolahannya dengan cara menaburkan garam halus di atas nasi yang masih panas, diaduk-aduk sehingga rata di dalam *dulang* dengan menggunakan pengaruh. Nasi campur garam yang siap dimakan itu disebut *sangu tutug*.

Peranan garam di dalam makanan di samping memberikan rasa asin, juga menambah makanan lebih enak atau *panyari*. Hal itu dapat diumpamakan juga kepada sifat seseorang, bila ia mempunyai perangai yang kurang disenangi atau tidak dapat memikat hati orang lain disebut *teu uyahan*. Oleh karena itu pula terdapat suatu kepercayaan pada masyarakat desa Cibuluh khususnya dan masyarakat Sunda umumnya, bahwa bila menguburkan *bali* atau *tembuni* (plasenta),

terlebih dahulu harus dibubuhi garam secukupnya di samping bumbu-bumbu lain. Hal itu dimaksudkan bahwa anak yang dilahirkan, kelak setelah dewasa tidak menjadi orang teu uyahan.

Mereka terbiasa pula untuk memiliki garam dalam jumlah yang relatif banyak, minimal untuk persediaan jangka waktu satu minggu. Dengan demikian diperlukan wadah untuk penyimpanannya. Garam biasa disimpan ke dalam tabung bambu, umit (dari tanah liat), dan pipiti (besek kecil). Supaya garam itu tetap kering tidak berair atau *tees* disimpan dekat tungku api. Bila disimpan di dalam pipiti, maka pipiti itu digantungkan pada para-para di atas tungku.

c. Sambel dan Lalab

Pada masyarakat Cibuluh maupun Cimaragang mengenal istilah *deungeun sangu*, yaitu menu pelengkap makan nasi. Deungeun sangu yang paling utama adalah sambel dan lalab, dianggap kurang sempurna bila makan tidak ada sambel. Oleh karena itu diusahakan membuat sambel harus enak.

Adapun bahan pokok untuk membuat sambel ialah cabe, garam dan terasi. Kadang-kadang jika tersedia bahannya dibubuhi pula dengan gula merah (gula Jawa atau gula aren) dan air jeruk purut (jeruk sambel). Akan tetapi dapat dikatakan lengkap, walaupun hanya ada cabe, garam dan terasi. Cabe untuk membuat sambel terdiri dari cabe merah dan cabe rawit yang disebut *cengek*. Untuk memperoleh cabe atau cengek dengan cara dibeli atau diadakan sendiri. Mereka dapat mengadakan sendiri karena menanam cabe atau cengek di halaman rumah maupun di ladangnya.

Bumbu-bumbu untuk sambel berupa garam, terasi dan gula aren diperoleh dengan cara dibeli, dan diusahakan selalu tersedia di setiap rumah tangga. Terasi dapat dengan mudah dibeli di warung-warung dengan harga relatif murah yaitu antara Rp 10,- sampai dengan Rp 25,- untuk satu kali membuat sambel. Begitu pula halnya dengan harga gula aren, yaitu antara Rp 75,-

sampai dengan Rp 100,- tiap satu *bonjor* (bungkus) yang berisi ± setengah kg. Gula aren itu dapat langsung membeli kepada pembuatnya yang banyak terdapat di desa Cibuluh.

Sambel yang dijadikan deungeun sangu setiap hari adalah sambel goang dan sambel terasi. *Sambel goang* yaitu sambel yang hanya terdiri dari cengek dan garam yang diulek. Sedangkan *sambel terasi*, di samping cabe dan garam juga ditambah terasi yang dibakar terlebih dahulu. Terasi selain dibakar juga digoreng dan *dibubuy*, yaitu dibungkus dengan daun pisang, kemudian dimasukkan ke dalam abu panas di bawah bara api di dalam tungku.

Selain sambel goang dan sambel terasi, mereka juga mengenal *sambel oncom*, sambel tomat dan sambel muncang. *Sambel tomat* ialah sambel terasi yang banyak dibubuhi tomat. *Sambel oncom* adalah sambel yang memakai oncom sebagai pengganti terasi. Sedangkan sambel muncang ialah sambel yang memakai kemiri sebagai pengganti terasi.

Makan dengan sambel biasanya dilengkapi lalab yang berupa sayuran. Beraneka ragam lalab yang tumbuh di alam desa Cibuluh (lihat tabel 1). Jenisnya ada yang tumbuh di darat dan ada pula di air, serta ada yang sengaja ditanam dan ada pula yang tumbuh sendiri,

Jenis lalab yang tumbuh sendiri, dalam arti tidak sengaja ditanam dan dipelihara, yaitu genjer dan eceng. Sayur tersebut tumbuh di air, terutama di sawah yang telah ditanami padi. Tumbuhan ini mengganggu tanaman padi, sehingga harus dibersihkan dengan mencabutinya. Sedangkan lalab yang tumbuh di air dan memerlukan pemeliharaan ialah kangkung dan tespong.

Lalab yang tumbuh sendiri di darat ialah jotang, antanan (daun kaki kuda), sintrong dan sebagainya. Tumbuhan itu terdapat di pematang-pematang sawah, di tepi parit atau ladang-ladang yang tanahnya subur.

Pada umumnya bermunculan tumbuh subur pada musim hujan. Adapun lalab yang sengaja ditanam di darat banyak macamnya, antara lain leunca, surawung

(kemangi), terong, bonteng (ketimun), jaat dan sebagainya. Lalab tersebut di tanam di pekarangan rumah dan di ladang. Untuk memenuhi keperluan makan anggota rumah tangga cukup di tanam di pekarangan, tetapi bila untuk tujuan konsumtif ditanam pada areal tanah yang lebih luas misalnya ladang atau kebun.

Pada umumnya jenis tanaman di atas tadi tidak tahan lama atau tanaman musim. Tidak seperti halnya tanaman tahunan yang dapat tumbuh tahan lama, antara lain jengkol, peuteuy (petai), dan peuteuy selong (petai cina). Lalab tersebut sengaja ditanam baik di halaman rumah maupun di ladang. Terutama peuteuy dan jengkol selain ditanam untuk memenuhi keperluan rumah tangga juga bertujuan konsumtif.

Mereka memperoleh lalab selain dapat mengambil dari kebun sendiri, terbiasa pula meminta kepada tetangga. Lebih-lebih lagi lalab yang tumbuh sendiri, mereka dapat bebas memetiknya walaupun berada di pematang sawah orang lain.

Hal ini itu disebabkan lalab tersebut tidak mempunyai nilai uang, kecuali peuteuy dan jengkol yang pada umumnya ditanam untuk dijual. Namun demikian, kebiasaan saling mengirim hasil kebun kepada tetangga terdekat merupakan suatu kebanggaan, sehingga mereka dapat saling mencicipinya.

Dalam memakan lalab dengan sambel selalu diserasikan misalnya lalab tespong dan jotang dimakan dengan sambel oncom, lalab leunca, peuteuy terong dan sebagainya dimakan dengan sambel terasi.

Cara membuat sambel yaitu dengan mengulek bahan-bahan tersebut di dalam coet menggunakan mutu. Dalam hal membuat sambel, memerlukan kepandaian tertentu. Walaupun bahan untuk membuat sambel itu sama, tetapi mempunyai rasa yang berbeda tergantung kepada kepandaian orang yang membuatnya. Begitu pula dari sambel yang disajikan akan memberikan warna dan selera tertentu, misalnya *sambel bayangkang*, yaitu sambel yang tidak diulek halus dan tidak memberikan rangsangan untuk makan. Lain halnya dengan *sambel medok*, disamping bahan-

bahannya yang terulek halus, juga mengundang selera untuk makan.

Pada masyarakat Cibuluh maupun Cimaragang diharapkan setiap wanita dewasa dapat membuat sambel medok dengan rasa yang enak. Merupakan salah satu kebanggaan bila seorang wanita dapat membuat sambel medok. Hal ini tercermin dalam ungkapan sawah ledok, sambel medok, bojo denok. Ungkapan tersebut dinyatakan terhadap seorang suami yang memperoleh prestise sosial, dengan dilihat dari segi suburannya sawah ledok, istri yang pandai memasak yaitu sambel medok, dan seorang istri yang cantik menarik yaitu bojo denok.

Selain sambel-sambel tersebut, mereka terbiasa pula memakan bahan untuk sambel berupa cengek sebagai kawan nasi. Sebuah cengek yang dibubuh sedikit garam langsung dimakan dengan sesuap nasi. Rasa pedas dari cengek itu memberikan kepuasan tertentu bagi orang yang memakannya. Terutama bagi para petani yang bekerja di sawah, pada umumnya menyenangi cengek yang dianggap dapat membangkitkan tenaga untuk bekerja.

Di samping makanan pokok, terdapat juga minuman yang dianggap pokok dan harus ada setiap hari. Minuman pokok tersebut terdiri dari *cai enteh* yaitu air teh, dan *cai asak herang* yaitu air bening yang telah dimasak tanpa dibubuh teh.

Air untuk minum diperoleh dari sumur dan *cai nyusu* yaitu sumber air yang keluar dari tebing atau tanah yang agak tinggi letaknya. Di desa Cibuluh tidak semua orang mempunyai sumber-sumber air untuk dijadikan air minum. Namun demikian, mereka dapat mengambil air minum dari sumur orang lain. Begitu pula halnya dengan *cai nyusu* yang terletak di atas tanah milik seseorang, dapat diambil untuk kepentingan umum.

Masyarakat Cibuluh maupun Cimaragang telah terbiasa meminum air yang telah dimasak terlebih dahulu. Dalam memasak air minum harus betul-betul mendidih, dengan tanda-tanda adanya gelembung-gelembung

yang banyak bermunculan dipermukaan air. Jika air yang dimasak itu tidak mendidih, akan mengakibatkan rasa hambar pada air minum tersebut. Selain itu mereka beranggapan juga bahwa minum air yang tidak mendidih, akan mengakibatkan penyakit jeung-jeuriheun. Khusus dalam mengolah air teh diperlukan pengetahuan tentang jenis teh yang baik. Pada umumnya mereka cenderung menyenangi *teh hejo*, yaitu teh yang dipotong kasar dengan warna hijau. Air teh dari jenis ini berwarna kuning. Lain halnya dengan *teh beureum*, yaitu jenis teh yang terpotong halus berwarna coklat, dan akan menjadi merah pada warna airnya.

Di daerah Cibuluh teh didatangkan dari Cisewu Garut, sedangkan di Cimaragang didatangkan dari Cidaun. Baik teh hejo maupun teh beureum dapat dibeli di warung-warung sekitar daerah tersebut. Dijual dengan menggunakan ukuran kilo gram, atau juga dengan melayani kemampuan pembeli (ngecer). Akan tetapi terdapat juga teh yang telah dibungkus atau dipak lengkap dengan cap pabrik, misalnya teh cap dua Tang

3.1.2. Wadah-wadah makanan dan minuman.

Pada masyarakat Cibuluh maupun Cimaragang terbiasa mempergunakan wadah-wadah, untuk menyimpan bahan makanan dan makanan yang telah dimasak. Selain dari itu mereka mempergunakan juga wadah-wadah untuk menyimpan bahan minuman dan minuman yang telah dimasak. Pada umumnya mereka mengutamakan wadah-wadah yang dianggap pokok, yang harus dimiliki dan dipergunakan setiap hari.

Wadah-wadah itu dapat disebutkan sebagai berikut:

a. Padaringan

Dalam bahasa Sunda pemberian nama pada sebuah tempayan yang terbuat dari tanah (gerabah) adalah gentong. Adapun kegunaan utama dari gentong itu ialah sebagai wadah beras dan air. Jika dijadikan sebagai wadah beras lajim disebut *padaringan*.

Bentuknya tinggi gemuk, membesar pada bagian tengah dan mengecil pada bagian atas dan bawah; bagian alas mempunyai garis tengah hampir sama dengan permukaannya. sedangkan badan lebih lebar, dengan diameter = 38 cm. Tingginya adalah \pm 40 cm, garis tengah atas \pm 19 cm dan garis tengah bawah \pm 18 cm.

Tidak semua orang dapat membuat gentong atau padaringan itu, karena cara pembuatannya mempunyai teknik-teknik tertentu. Di daerah tersebut tidak terdapat orang-orang yang dapat membuat wadah itu. Dengan demikian untuk mendapatkan benda tersebut harus membeli dari pedagang-pedagang yang datang dari luar desanya.

Padaringan dianggap wadah yang paling utama dalam suatu rumah tangga, dan pada umumnya mereka memilikinya (lihat tabel 2). Hal ini tampak bila suatu rumah tangga pindah tempat tinggal, yang harus lebih dahulu dibawa adalah padaringan, dan dikenal dengan istilah *pindah padaringan*. Begitu pula dalam meletakannya adalah di suatu ruangan yang terpisah, yaitu di goah (ruangan dekat dapur).

Dalam memperlakukan padaringan banyak bertalian dengan kepercayaan. Sejak padaringan itu diisi beras, maka disampingnya diletakkan wadah berisi air dingin. Air dingin itu harus selalu ada setiap saat. Air itu diganti dengan yang baru tiap malam Selasa dan Jum'at. Selain dari pada itu juga sesajen yang diletakkan hanya pada malam Selasa dan Jum'at. Sesajen itu berupa tujuh macam turujakan yang terdiri dari air kopi, kelapa, pisang mas, buah asam dan sebagainya. Dilengkapi pula dengan bunga rampai. Pada waktu meletakan sesajen itu disertai pula dengan membakar kemenyan.

Pemberian sesajen itu ialah sebagai penghormatan kepada Nyi Pohaci atau Dewi Sri. Hal ini disebabkan bahwa padaringan setiap saat diisi beras, dimana beras adalah perwujudan dewi Sri. Demikian pula dengan yang memberikan sesajen di padaringan, dilakukan oleh seorang isteri atau ibu rumah tangga. Ia harus

mengetahui sesajen apa yang diletakan, kapan waktunya, dan pandai pula mengucapkan mantera-mantera tertentu yang bertalian dengan hal tersebut.

Di samping kepercayaan tersebut di atas, terdapat pula beberapa pantangan yang bertalian dengan padaringan. Padaringan tidak boleh dibiarakan terbuka tanpa tutup, dan harus selalu ada isinya walaupun segenggam beras. Selain dari pada itu seorang laki-laki tidak boleh melihat beras dalam padaringan. Kepercayaan itu masih dilakukan hingga kini, dan para ibu berusaha mengetapkannya terutama kepada putrinya.

b. Boboko (Bakul)

Terbuat dari bambu yang dianyam dengan motif kepang atau geometris. Bagian-bagiannya terdiri dari badan, adalah inti dari keseluruhan bentuk yang berupa wadah. Kaki yang disebut *soko*, terbuat dari lempengan bambu, yang dibentuk bujur sangkar dengan ukuran tinggi \pm 5 cm dan panjang \pm 15 cm. Bagian yang paling atas adalah *wengku*, bingkai bambu yang diikatkan pada badan dan dibentuk lingkaran. *Wengku* ini sebagai permukaan boboko yang berbentuk bundar, mempunyai garis tengah \pm 29 cm. Sedangkan tinggi keseluruhan dari boboko ini adalah \pm 23 cm. Bentuknya makin ke atas makin besar.

Kegunaan boboko yang paling utama adalah untuk mencuci beras dan menyimpan nasi. Akan tetapi boboko dipergunakan juga untuk mentranspor wadah-wadah makanan, misalnya piring, gelas dan sebagainya. Wadah-wadah itu biasanya di bawa ke pancuran untuk dicuci. Kadang-kadang jika wadah-wadah tersebut telah dicuci tidak disimpan ke tempat lain, melainkan tetap dalam boboko itu. Selain dari pada itu boboko dipergunakan sebagai wadah untuk mentranspor beras atau makanan yang belum dimasak misalnya ubi, jagung dan sebagainya. Hal itu dilakukan bila seorang mengirim makanan kepada orang lain yang bermaksud mengadakan kenduri, terutama pada upacara-upacara yang bertalian dengan daur hidup.

Penggunaan boboko dijumpai pada setiap rumah

tangga di desa Cibuluh maupun Cimaragang, disebabkan bahwa benda itu adalah salah satu yang penting dalam peralatan dapur. Terutama untuk menyimpan nasi, dimana nasi adalah makanan pokok. Kegunaannya masih tetap dipertahankan, walaupun telah banyak pengaruh dari luar, misalnya yang terbuat dari aluminium dan plastik.

Untuk mengambil nasi dari dalam boboko dipergunakan centong nasi yang disebut *cukil* atau *galo*. Pada umumnya mereka cenderung mempergunakan *galo* yang terbuat dari kayu. *Galo* kayu dapat diadakan sendiri dan dapat juga dibeli kepada pengrajin di daerah tersebut.

c. Teko (ceret)

Teko ialah wadah untuk menyimpan air minum. Selain dari pada itu teko dipergunakan juga untuk memasak air. Wadah lain yang bentuknya sama dengan teko ialah poci. Pada umumnya masyarakat Sunda dapat membedakan pengertian teko dengan poci. Poci terbuat dari porselin dan hanya dipergunakan untuk menyimpan air minum. Sedangkan teko dapat dibuat dari bermacam-macam bahan, antara lain tembaga, seng dan alumunium.

Bagian-bagian teko terdiri dari badan, tutup, paruh dan tangkai pemegang. Badan adalah inti dari wadah air itu, dibentuk dapat bermacam-macam, ada yang berbentuk silinder, bulat seperti buah manggis dan sebagainya. Tutup terdapat pada bagian atas, biasanya mempunyai bandulan pada puncaknya untuk pegangan. Paruh bentuk vertikal, yang kadang-kadang dilengkungkan pada bagian atasnya. Paruh ini adalah saluran untuk mengeluarkan air dari dalam wadah. Tangkai pemegangnya berbentuk pipih, dilengkungkan ke atas tutup, sehingga ujung yang satu terletak pada dinding wadah sebelah kiri dan ujung yang lain disebelah kanan.

Di desa Cibuluh dan Cimaragang banyak didapatkan teko-teko tembaga, walaupun banyak pula yang

menggunakan teko dari alumunium maupun seng. Teko tembaga yang berukuran sedang mempunyai diameter \pm 25 cm dan tinggi \pm 32 cm. Penggunaannya lebih tahan lama dibandingkan dengan teko-teko lainnya.

Dalam pengobatan tradisional, teko tembaga khusus dipergunakan untuk mengobati cacar. Ke dalam teko itu dimasukan air bening, beberapa keping mata uang tembaga, yang terdiri dari pecahan satu sen dan satu benggol. Disimpan satu hari satu malam, kemudian dimandikan kepada orang sakit itu. Tetapi sebelum dimandikan terlebih dahulu diberi mantera-mantera, yang diucapkan oleh orang yang dianggap dapat mengobatinya, antara lain dukun dan paraji. Kepercayaan untuk memandikan orang sakit cacar dengan cara semacam itu disebut *dicebor*.

d. Piring

Piring adalah wadah nasi dan lauk pauk yang dipergunakan pada waktu makan. Piring semacam ini disebut piring alas. Bentuk pada umumnya agak cekung dan permukaannya bundar. Terbuat dari bahan porselein, dan ada juga yang terbuat dari seng yang biasanya disebut piring seng.

Piring seng maupun porselein telah banyak dipergunakan masyarakat Cibuluh. Piring seng digunakan terbatas pada lingkungan anggota rumah tangga atau keluarga yang terdekat. Suatu hal yang kurang baik bila seseorang menjamu tamunya dengan menggunakan piring seng.

Piring-piring itu diperoleh mereka dengan jalan dibeli atau ditukar dengan hasil pertanian atau peternakannya. Dibeli dari daerah Cidaun, bagi warga masyarakat Cimaragang, dan bagi masyarakat Cibuluh dapat membelinya ke daerah Cisewu. Akan tetapi banyak pula pedagang-pedagang yang datang ke desa Cibuluh maupun Cimaragang. Dengan datangnya pedagang-pedagang tersebut, maka mereka terbiasa menukar hasil pertanian dan peternakannya dengan barang yang diinginkannya.

e. Gelas

Wadah minuman berupa gelas telah banyak dipergunakan masyarakat Cibuluh. Untuk memperolehnya dapat dengan jalan dibeli dan ditukar. Seperti halnya dengan piring, gelas pun dapat ditukar dengan hasil pertanian maupun peternakannya. Pedagang-pedagang yang berdatangan ke daerah Cibuluh berasal dari Cisewu Garut.

Selain dari pada wadah minuman berupa gelas mereka terbiasa pula minum dengan menggunakan *cangkir seng* dan *entik*. *Cangkir seng* bentuknya seperti gelas juga, tetapi mempunyai sebuah telinga sebagai alat pegangan, terbuat dari seng. Sedangkan *entik* terbuat dari tempurung kelapa, berbentuk seperti gelas yang mempunyai kaki agak tinggi. *Entik* telah jarang dipergunakan orang, karena telah terdesak oleh gelas dan *cangkir seng*.

Cangkir seng dapat diperoleh dengan membeli atau menukarnya. Akan tetapi *entik* diperoleh dengan membuat sendiri. Dipilih buah kelapa yang cukup tua dengan bentuk kecil dan agak lonjong. Cara mengupasnya mempunyai teknik tertentu, tempurungnya tidak dipotong bagian tengahnya, melainkan hanya sedikit pada ujungnya. Ujung yang lain yaitu sabutnya untuk dijadikan kaki dari *entik* itu. Supaya *entik* itu tampak lebih indah, maka diampelas sampai halus. Jika telah dipergunakan lama warnanya berubah menjadi coklat kehitam-hitaman.

Baik *entik* maupun *cangkir* dipergunakan hanya untuk kepentingan anggota rumah tangga. Wadah wadah minuman itu tidak dipergunakan untuk menjamu tamu, karena dianggap kurang baik dan akan menjatuhkan prestise sosial seseorang. Untuk menjamu tamu pada umumnya mereka mempergunakan gelas yang memakai alas, berupa *pisin* atau *tatakan*.

3.1.3. Alat-alat Dapur

Dapur adalah salah satu ruangan rumah yang biasanya terletak di bagian belakang. Dapur juga dipergunakan sebagai tempat untuk mengolah atau memasak

makanan dan minuman. Oleh karena itu di dalam dapur tersimpan beberapa peralatan untuk memasak makanan dan minuman. Seperti halnya makan dan minuman pokok, maka terdapat juga alat-alat dapur pokok yang harus dipunyai oleh setiap rumah tangga. Alat dapur pokok itu dapat disebutkan sebagai berikut:

a. Hawu (Tungku)

Hawu adalah tungku api untuk memenuhi keperluan memasak makanan dan minuman. Dibuat dari bahan tanah liat dan ada juga yang menggunakan batu kali. Hawu yang terbuat dari tanah liat bentuknya empat persegi. Pada permukaannya terdapat dua buah lubang bundar untuk meletakkan wadah-wadah, yang dipergunakan untuk memasak makanan atau minuman. Salah satu dimensi panjang yang merupakan bagian depan dibuat sebuah lubang besar terbentuk setengah lingkaran, untuk memasukkan bahan bakar berupa kayu bakar. Adapun hawu yang terbuat dari batu kali dibentuk dengan cara menyusunnya berupa huruf "U". Hawu dari tanah liat maupun batu kali dapat dibuat sendiri. Oleh karena itu pada setiap rumah tangga akan didapat hawu.

Hawu adalah salah satu sarana utama untuk menyalaikan api dalam memasak makanan dan minuman, dan sangat penting dimiliki oleh setiap rumah tangga. Seperti diketahui bahwa dasar yang pertama dan utama dari kebudayaan adalah penguasaan manusia untuk menyalaikan api. Dengan api itu manusia dapat memasak makanan, minuman dan sebagainya. Begitu pula pada masyarakat Cibuluh dan Cimaragang, kepandaian menyalaikan api dalam tungku dimiliki oleh setiap anggota rumah tangga yang tergolong dewasa. Dalam menyalaikan api tersebut tidak didahului dengan menyiramkan bahan bakar minyak. Cukup dengan menyusun kayu bakar sedemikian rupa, ditimbuni dengan ranting-ranting kayu, kemudian disulut dengan api, akan menyalaikan api yang besar.

Sumber api diperoleh dari korek api, dan ganda-

wesi. Korek api dan bensin cekes (ansteker) dapat dibeli di warung-warung sekitar daerah itu. Akan tetapi gandawesi telah jarang didapatkan, hanya beberapa orang saja yang masih memilikinya. Gandawesi itu terdiri dari tiga bagian, yaitu lunglum, batu paneker dan kantong kulit. Lunglum terbuat dari kulit pohon enau, yang diambil adalah bulu-bulunya. Kemudian direndam ke dalam air merang yang telah dibakar terlebih dahulu. Perendamannya berlangsung selama dua hari dua malam. Setelah itu dikeringkan dengan jalan dijemur, sehingga berbentuk hampir menyerupai lembaran-lembaran kapas yang berwarna coklat. Sedangkan batu paneker terbuat dari batu berwarna merah kehitam-hitaman. Termasuk jenis batu yang telah berumur tua, dan mereka biasa menyebutnya *hutu gelap* yang dapat dicari di hutan-hutan. Batu paneker dan lunglum distimpan ke dalam kantong kulit yang berbentuk trapesium, mempunyai tutup, dan bagian bawahnya digantungkan besi berbentuk seperti kikir bulat. Kantong itu berukuran kecil dapat digenggam dengan tangan. Cara menyalakannya dengan memegang lunglum yang ditempelkan pada batu paneker, kemudian kikir yang menempel pada kantong digoreskan pada batu tersebut. Dengan cara demikian akan menimbulkan percikan api, sehingga membakar lunglum itu. Lunglum menyala seperti bara api dan bila ditiup akan menyala.

Api di dalam tungku dapat dikatakan baik. Jika tidak mengeluarkan asap. Api yang banyak mengeluarkan asap dapat disebabkan oleh kayu bakar yang basah, dan kurang pandai mengatur atau menyusun kayu bakar itu. Untuk menanggulangi nyala api yang kurang baik, ditiup dengan menggunakan alat yang disebut *songsong*, sepotong bambu yang dihilangkan ruas-ruasnya sehingga kedua ujungnya terbuka. Berukuran sepanjang ruas bambu, \pm 35 cm dengan garis tengah \pm 4 cm. Songsong dapat juga terbuat dari besi, dengan bentuk dan ukuran yang sama seperti songsong bambu. Cara menggunakannya yaitu dengan meniup udara pada ujung songsong yang satu, sehingga ter-

salurkan keluar pada ujung yang lain yang diletakkan dekat tungku tadi. Ditiup berulang-ulang sampai bara api menyala dengan baik.

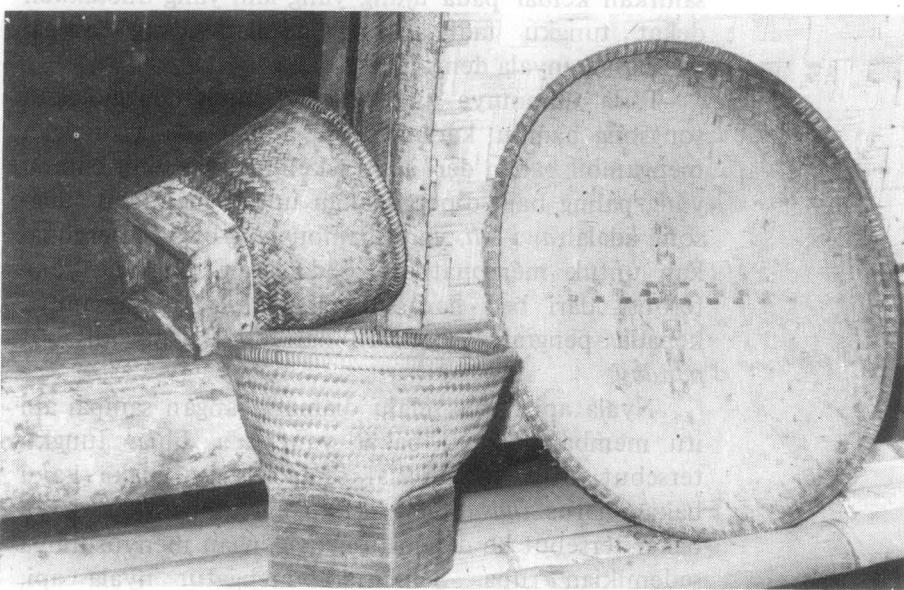
Pada umumnya mereka cenderung menggunakan songsong bambu, karena dapat dibuat sendiri dengan mengambil bahan dari alam sekelilingnya. Jenis bambu yang paling baik dipergunakan untuk membuat song-song adalah *awi tali*, yaitu bambu yang biasa dipergunakan untuk membuat tali. Sedangkan songsong yang terbuat dari besi harus dibeli, dengan memesannya kepada pengrajin alat-alat dari besi yang disebut *panday*.

Nyala api harus selalu diamati, jangan sampai api itu membakar kayu bakar yang ada diluar tungku tersebut. Jika terjadi hal semacam itu maka kayu bakar harus *diasurkeun*, yaitu mendorongkan kayu bakar tersebut ke dalam tungku dengan menyusunnya sedemikian rupa. Sementara mengatur nyala api, biasanya dapat sambil mengerjakan pekerjaan lain atau dapat juga duduk *siduru* di depan hawu.

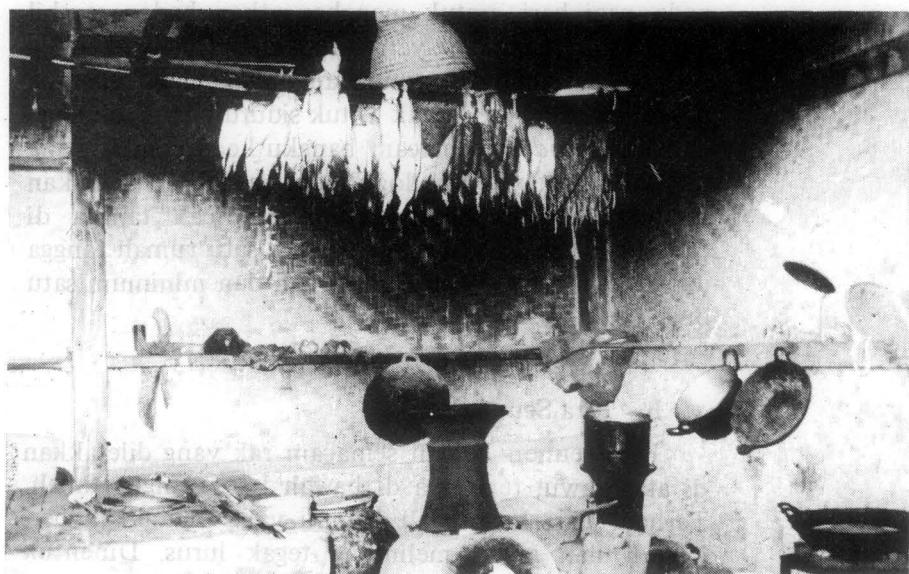
Mereka terbiasa duduk siduru di depan hawu pada pagi hari, untuk menghangatkan badan sambil menunggu makanan yang dimasak. Kadang-kadang disertai pula dengan minum air hangat dan beberapa penganagan. Tempat duduk untuk siduru biasanya menggunakan *jojodog*, semacam bangku kecil pendek yang terbuat dari kayu. Jojodog diperoleh dengan diadakan sendiri, sehingga hampir seluruh rumah tangga di Cibuluh dapat milikinya. Dalam satu rumah tangga dapat memiliki dua atau tiga buah dan minimum satu buah jojodog.

b. Para Seuneu

Para seuneu adalah semacam rak yang diletakkan di atas hawu, tepatnya di bawah langit-langit rumah. Terbuat dari bilah-bilah bambu yang diletakkan berjajaran dan saling melintang tegak lurus. Dibentuk empat persegi dengan ukuran panjang ± 1½ meter dan lebar 1 meter. Pada kedua ujung dimensi lebar



Boboko dan nyiru, perabotan dapur dan alat-alat kelengkapan menumbuk padi.



Para seuneu, yang terdapat di salah satu sudut dapur rumah tangga tradisional.

ditopang dengan kayu, yang dipakukan pada dinding bambu.

Untuk membuat para seuneu diperlukan keahlian, dan biasanya dikerjakan oleh tukang kayu bersamaan pada waktu membuat dapur itu. Walaupun demikian, setiap rumah tangga dapat memiliki para seuneu itu. Hal tersebut disebabkan bahwa para seuneu mempunyai peranan penting dalam peralatan dapur. Dipergunakan untuk menyimpan bahan makanan yang perlu dikeringkan. Kadang-kadang di atas para seuneu itu disimpan pula ranting-ranting kayu yang dikeringkan.

Pada rumah tangga-rumah tangga yang mempunyai penghasilan kebun atau ladang dengan jumlah yang banyak, biasanya menyimpan di atas para seuneu. hasil ladang tersebut berupa jagung, bawang merah, berbagai macam kacang dan sebagainya. Penyimpanan hasil ladang itu dimaksudkan supaya kering dan tahan lama. Selain dari pada itu disimpan untuk persediaan makan dalam jangka panjang.

Khusus dalam penyimpanan jagung, mereka biasa menggunakan sistem *eumping*. Jagung yang baru dipetik dari pohonnya, dibakar di atas tumpukan ranting-ranting bambu atau bahan bakar lainnya. Dibakar setengah matang, agar rasa manisnya tidak hilang walaupun disimpan lama.

c. Seeng (Dandang)

Dandang dalam bahasa Sunda dikenal dengan nama seeng. Bentuknya tinggi ramping seperti silinder. Permukaannya lebih lebar dari bagian bawah dan hampir menyerupai terompet. Permukaan itu biasa disebut *daun*. Alat luar agak cembung, sehingga jika seeng itu berdiri akan tampak bentuk lengkung pada bagian bawahnya. Berukuran tinggi \pm 51 cm garis tengah atas \pm 44 cm dan garis tengah bawah \pm 27 cm.

Terbuat dari tembaga yang diberi ragam hias berupa garis-garis kecil yang terputus-putus, penuh menutupi seluruh badan seeng itu. Proses pembuatannya memerlukan keterampilan tangan, sehingga sesuai dengan

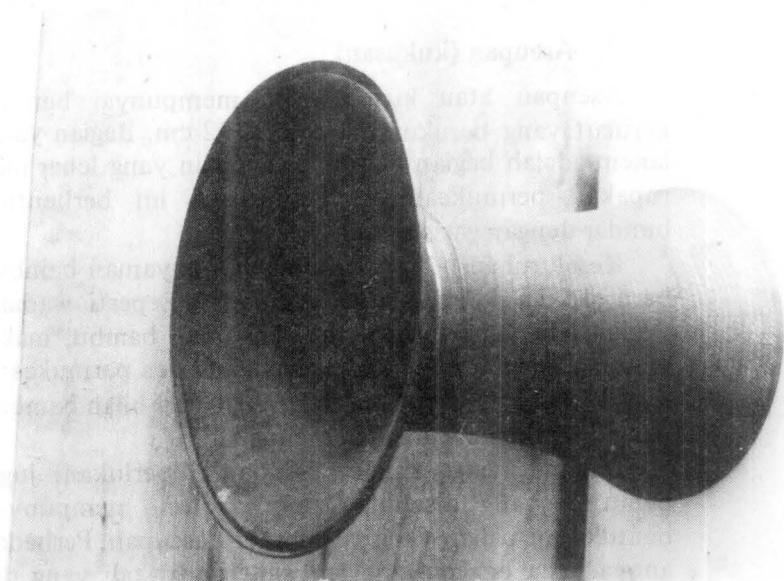
wujud benda yang diinginkan. Membentuk benda-benda itu di tempat dengan palu-palu besar, serta lempengan tembaga itu harus tetap dalam keadaan panas. Dengan demikian membakar dan menempa lempengan tembaga tersebut harus berulang-ulang, sampai benda itu selesai dibentuk.

Orang yang biasa membuat peralatan rumah tangga dari tembaga biasa disebut *paledang*. Akan tetapi di desa Cibuluh dan Cimaragang tidak terdapat para paledang ini, sehingga untuk mendapatkan peralatan tersebut harus mendatangkan dari tempat lain. Pada umumnya mereka membeli dari pedagang-pedagang yang datang dari kampung Cisewu kabupaten Garut.

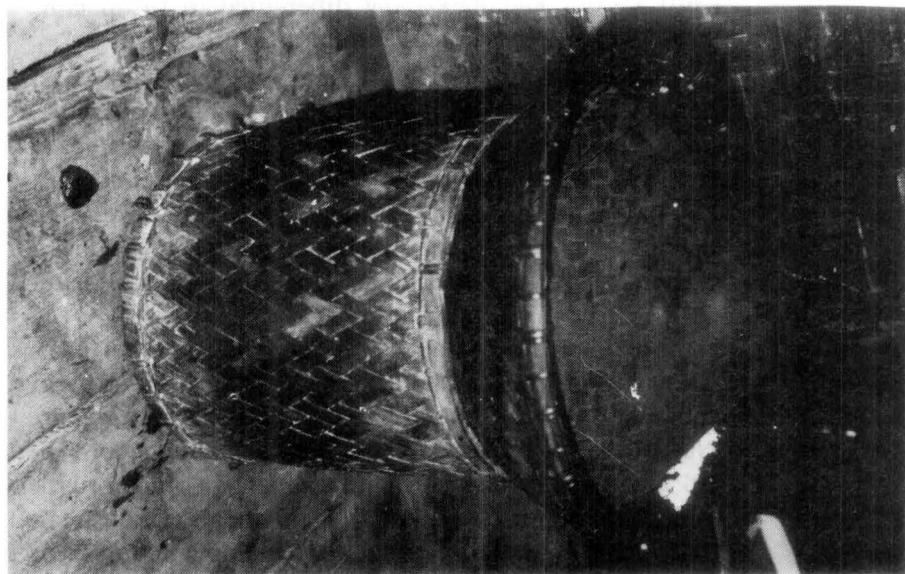
Sampai sekarang terdapat suatu kebiasaan dalam jual beli seeng tembaga yang disebut *ngahuripan*, dilakukan oleh penjualnya sebelum transaksi uang dilaksanakan. Pada waktu ngahuripan pedagang tersebut memberi do'a berupa kalimat syahadat dan mantera-mantera tertentu. Do'a dan mantera-mantera itu ditujukan kepada Tuhan, Nabi Muhammad, Karuhun (Leluhur) dan Nyi Pohaci atau Dewi Sri sebagai Dewi padi. Dimaksudkan karena seeng itu dipergunakan setiap hari dan selalu berkaitan dengan beras, sehingga diminta berkah dan selamat dari dewi padi dan Tuhan Yang Maha Esa.

Dalam mempergunakan seeng untuk menanak nasi, harus dilengkapi dengan aseupan sebagai wadah beras. Ke dalam seeng itu dimasukkan air untuk memanasi beras yang ada dalam aseupan. Kelengkapan lain untuk memasak nasi dengan menggunakan seeng, yaitu dulang, pangarih, surumung dan hihid. Alat-alat tersebut saling melengkapi dan harus selalu ada, sehingga proses menanak nasi itu terlaksana. Kadang-kadang seeng dipergunakan juga untuk memasak air minum.

Seeng tembaga berfungsi pula sebagai harta pembawaan, diberikan oleh calon pengantin laki-laki kepada calon pengantin perempuan. Seeng tembaga merupakan benda mutlak yang harus diberikan kepada calon pengantin perempuan. Suatu hal yang memalukan bila calon pengantin laki-laki tidak membawa



Seeng atau dandang, untuk menanak nasi.



Cotom, aseupan, surunung, adalah bagian dari perangkat menanak nasi.

seeng, walaupun dia membawa barang-barang lainnya.

d. Aseupan (kukusan)

Aseupan atau kukusan ini mempunyai bentuk kerucut yang berukuran tinggi \pm 32 cm. Bagian yang lancip adalah bagian bawah, sedangkan yang lebar merupakan permukaannya. Permukaan ini berbentuk bundar dengan garis tengah \pm 30 cm.

Keseluruhan bentuk terbuat dari anyaman bambu, bermotifkan kepang atau geometris. Seperti wadah-wadah lain yang terbuat dari anyaman bambu, maka aseupan ini pun mempunyai wengku pada permukaannya. Wengku tersebut masih terbuat dari bilah bambu, yang diikatkan pada badan aseupan.

Dalam menggunakan aseupan diperlukan juga penutup, yang disebut *Cotom*. Cotom mempunyai bentuk dan bahan yang sama seperti aseupan. Perbedaannya pada bagian yang lancip terdapat tali yang dilengkungkan, sebagai tangkai pegangan. Berukuran tinggi \pm 18 cm dan garis tengah \pm 22 cm. Sebagai pengganti cotom kadang-kadang dipergunakan tutup lain, misalnya tutup poci dan daun pisang.

Aseupan adalah salah satu alat untuk menanak nasi dengan menggunakan dandang. Cara menggunakannya, beras yang telah dicuci dimasukkan ke dalam aseupan. Kemudian dikukus dengan memasukkan aseupan itu ke dalam dandang. Posisinya adalah bagian yang lancip terdapat di dalam dandang tersebut. Dengan melalui proses tertentu beras yang ada di dalam aseupan itu dapat masak menjadi nasi.

Dalam upacara atau selamatan baik yang bertalian dengan individu maupun masyarakat luas, sebagai tanda bersyukur kepada Tuhan dibuatlah nasi tumpeng. Nasi tumpeng itu dibentuk kerucut sesuai dengan bentuk aseupan, karena sengaja dijaga jangan sampai rusak keutuhan bentuk tersebut. Dalam menjaga keutuhan dari bentuk itu diperlukan keterampilan tertentu. Biasanya nasi tumpeng itu baru boleh dipotong setelah pembacaan do'a yang bertalian dengan upacara tersebut, dan dilakukan oleh pemuka agama atau orang

yang dianggap tua. Setelah itu mulailah tumpeng itu dibagikan kepada para tetangga dan kerabat.

Selain dari pada itu aseupan dipergunakan juga untuk mengukus penganan yang terbuat dari tepung beras. Penganan yang khas dari daerah Cimaragang dan Cibuluh ini adalah *inter*. Terbuat dari tepung beras putih yang diberi gula merah. Untuk memakannya lebih dahulu ditaburi dengan parut kelapa.

Di daerah Cimaragang, aseupan yang telah rusak dapat dipergunakan untuk menanam sayuran, misalnya bawang daun, seledri dan sebagainya. Aseupan yang telah diberi tanah dan ditanami sayuran tersebut, dipotong dengan sebatang bambu. Batang bambu itu bagian atasnya dibelah empat, untuk memasukkan ujung aseupan ke dalam ruas bambu. Kemudian ujung bawah dari batas bambu itu ditancapkan ke dalam tanah sehingga dapat berdiri kokoh. Wadah-wadah tanaman semacam ini biasanya ditempatkan di halaman belakang.

e. Dulang

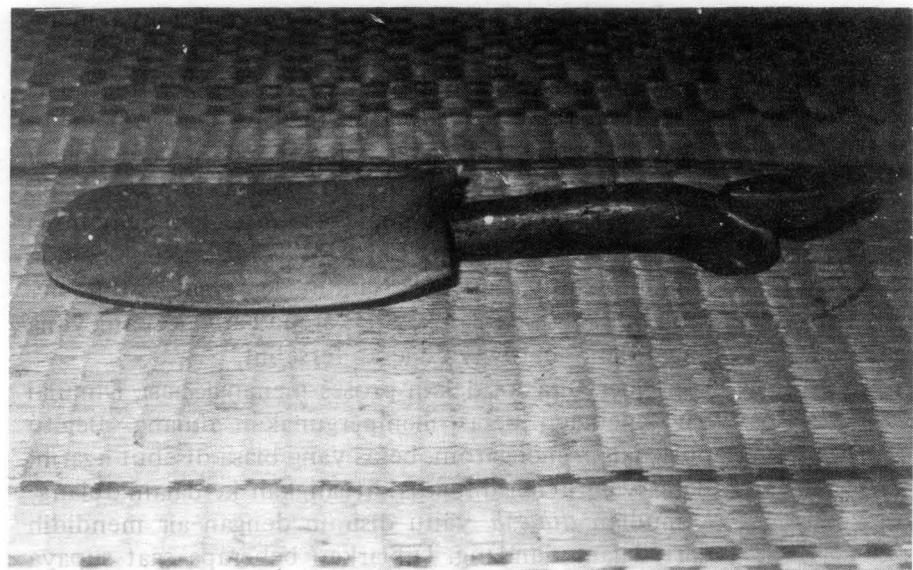
Bentuknya seperti bakul. Pada umumnya mempunyai ukuran tinggi \pm 30 cm, garis tengah atas \pm 36 cm dan garis tengah bawah \pm 19 cm. Terbuat dari kayu tanpa sambungan. Dulang yang dianggap mempunyai kualitas baik adalah terbuat dari kayu pohon nangka dan waru. Kayu dari pohon tersebut lebih halus dan tahan lama pemakaiannya. Pembuatannya memerlukan keahlian khusus. Tidak semua orang dapat membuat dulang. Namun demikian untuk memiliki dulang tidaklah susah, karena banyak orang yang dapat membuatnya di daerah tersebut.

Dipergunakan dalam proses menanak nasi. Dimulai dari mencuci beras mempergunakan dulang. Begitu pula dalam mengaroni, beras yang biasa disebut ngarih. Beras yang telah dikukus dituangkan ke dalam dulang, kemudian *dikarih* yaitu disiram dengan air mendidih dari dalam dandang. Dibiarkan beberapa saat supaya beras tersebut mengembang. Kemudian dimasukkan



Aseupan dan dulang, merupakan perangkat menanak nasi.

e. Dulang



Penggaruh, alat untuk mengaduk nasi yang sedang dimasak.

kembali kedalam aseupan untuk dikukus di atas dandang. Proses terakhir dari menanak nasi disebut ngakeul mengaduk-ngaduk nasi dengan *pangarih* sambil dikipasi dengan *hihad*.

Kepandaian menanak nasi menggunakan dandang termasuk ngakeul merupakan syarat mutlak yang harus dipunyai para wanita di daerah tersebut. Hal tersebut terlihat dari hasilnya berupa nasi. Walaupun berasnya termasuk jenis yang baik, bila menanaknya dan ngakeulnya tidak pandai akan menghasilkan nasi yang kurang enak.

f. Hihad (Kipas)

Pada umumnya masyarakat Sunda mengenal dua macam alat untuk mengipasi, yang disebut kipas dan hadid. Penggunaan kedua benda ini mempunyai perbedaan, tidak sama seperti halnya dalam bahasa Indonesia bahwa kipas itu adalah satu benda yang biasa dipergunakan untuk mengipasi. Dalam bahasa Sunda, kipas atau disebut juga *kepet* adalah alat untuk mengipasi diri dari rasa panas. Sedangkan hadid adalah alat untuk mengipasi asap dari sesuatu yang dibakar dan asap nasi yang telah dimasak. Suatu hal yang tidak layak bila mengipasi nasi dengan kipas begitu juga sebaliknya.

Untuk keperluan sehari-hari, hadid sering tampak sebagai alat perlengkapan menanak nasi. Pada waktu ngakeul, nasi yang telah diangkat dari dandang disimpan ke dalam dulang. Diaduk dengan pangarih menggunakan tangan kanan, sementara tangan kiri memegang hadid mengipasi asapnya. Memegang hadid dan pangarih secara bersamaan, memerlukan teknik tertentu sehingga terpadu menjadi suatu kepandaian dalam hal tersebut.

Perbedaan bentuk antara hadid dan kipas terletak pada segi estetisnya. Kipas dibuat dengan lebih menonjolkan segi estetis di samping kegunaannya. Tetapi hadid mempunyai bentuk sederhana, yaitu empat persegi panjang berukuran panjang ± 26 cm dan lebar ± 22 cm. Pada salah satu sisi panjang terdapat bingkai

sebagai alat pemegang, berukuran panjang \pm 30 cm lebar $\pm 1\frac{1}{2}$ cm.

Hihid terbuat dari bambu yang dianyam rapat.

Motif anyamannya adalah kepang atau geometris dengan berukuran kecil. Kadang-kadang pada salah satu sisi panjang ditempelkan pula bentuk segi tiga (tumpul), yang dianyam dengan motif yang sama. Pada sisi itu pula diikatkan sebilah bambu sebagai tangkai pegangan.

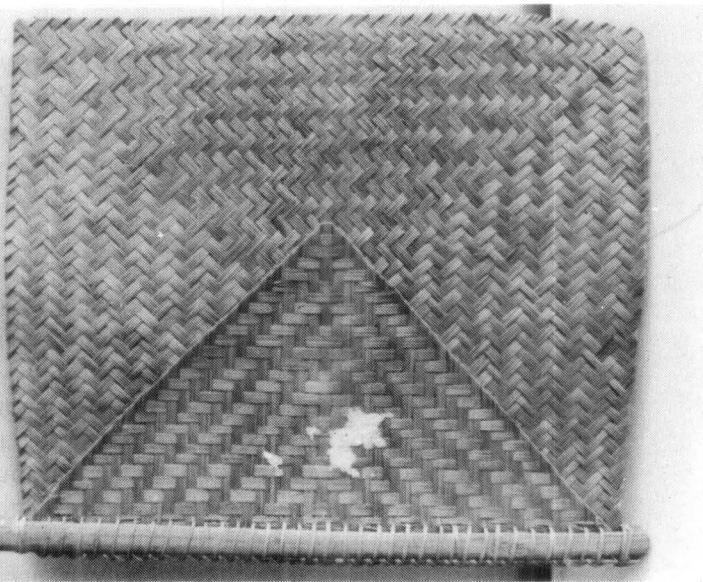
Untuk memiliki hihid dapat dibeli di daerah tersebut dengan harga yang relatif murah. Hal ini disebabkan mereka dapat langsung membeli kepada pengrajin anyaman, yang banyak terdapat di daerah tersebut.

g. Pangarih

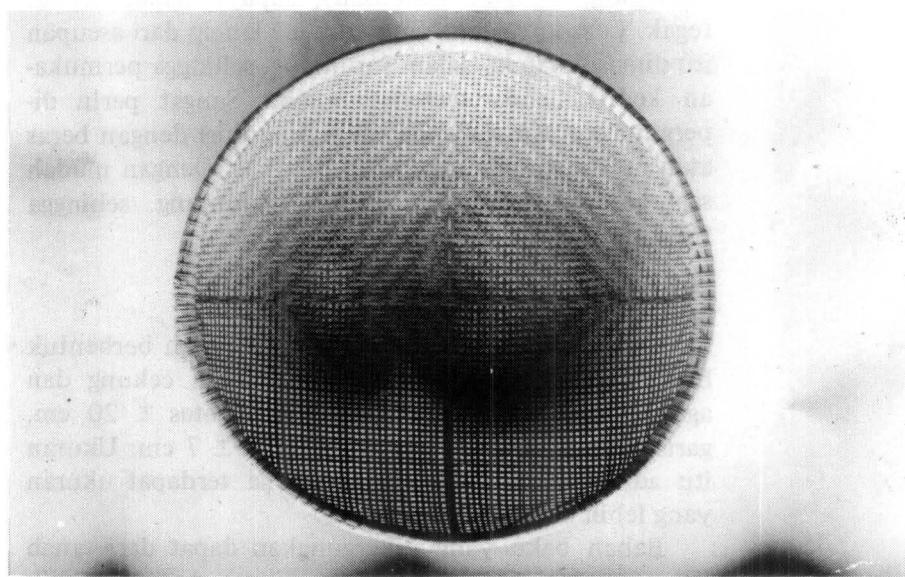
Pangarih adalah semacam centong nasi yang mempunyai ukuran besar. Bentuknya agak panjang, ujung yang satu lebih lebar berukuran \pm 9 cm, dan merupakan bagian untuk menyiduk nasi. Ujung yang lain adalah tangkai pegangan yang dibentuk lebih kecil dari ujung yang tadi. Tangkai pegangan ini kadang-kadang dihias sebagai hiasan sebagai kreasi dari pembuat. Adapun panjang keseluruhan centong ini adalah \pm 36 cm.

Terbuat dari kayu diraut halus. Pada umumnya pembuatannya dapat dikerjakan sendiri, sehingga tidak susah memiliki. Jenis kayu yang dipergunakan dapat bermacam-macam. Tetapi seperti halnya dengan dulang, maka pangarih juga memerlukan jenis kayu yang baik, karena yang paling baik adalah dari pohon nangka dan waru. Jenis kayu yang kurang baik untuk dibuat pangarih ialah dari pohon kelapa. Kayu tersebut mempunyai serat-serat yang besar, sehingga hasilnya menjadi kasar.

Dipergunakan khusus untuk mengaduk beras yang sedang diaroni dan mengaduk nasi pada waktu ngakeul. Adalah hal yang tidak lazim bila pangarih dipergunakan untuk menyiduk nasi pada waktu makan. Disamping ukurannya terlalu besar, juga dianggap kurang sopan untuk dipajangkan di atas bakul.



Hihid, alat untuk mengipasi nasi yang sedang diakeul.



Ayakan, salah satu perabot dapur.

Terdapat suatu kepercayaan bahwa pangarih dapat dijadikan sebagai "obat". Bila seorang bayi yang terlambat untuk duduk tegak dan lehernya selalu lemas, maka harus *dipeuncit ku pangarih*. Yang dimaksud dengan *dipeuncit ku pangarih* ialah disembelih dengan pangarih, dengan jalan menggosokkan pangarih itu pada leher bayi tersebut.

h. Surumung (Jabung)

Berbentuk seperti silier, dengan bagian atas maupun bawah terbuka lebar. Berukuran tinggi \pm 24 cm. dan garis tengah \pm 23 cm.

Terbuat dari bambu yang dianyam rapat dengan motif kepang atau geometris. Pada bagian atas maupun bawah dijepit dengan dua bilah bambu yang disebut *wengku*. *Wengku* ini diikat dengan tali yang terbuat dari *hinis* yaitu kulit bambu. Dengan adanya *wengku* tersebut, maka permukaan bawah maupun atas berbentuk bunder.

Surumung atau lazim juga disebut jabung adalah salah satu peralatan dapur, yang dipergunakan untuk menopang *aseupan* (kukusan), supaya dapat berdiri tegak. Cara menggunakannya ujung lancip dari *aseupan* itu dimasukkan ke dalam surumung, sehingga permukaan kedua benda tersebut sejajar. Sangat perlu dipergunakan bila *aseupan* itu sedang diisi dengan beras atau makanan lain yang akan dikukus. Dengan mudah saja *aseupan* itu dsimpan pada surumung, sehingga tidak usah repot dipegang.

i. Coet dan Pangrendos (mutu)

Coet adalah sebuah alat berupa wadah berbentuk hampir menyerupai piring, tetapi lebih cekung dan agak tinggi. Berukuran garis tengah atas \pm 20 cm, garis tengah bawah 10 cm dan tinggi \pm 7 cm: Ukuran itu adalah termasuk sedang, karena terdapat ukuran yang lebih kecil dan lebih besar.

Bahan baku yang dipergunakan dapat dari tanah liat atau dari batu. Coet batu dibuat dengan teknik pemecahan, yaitu dengan menatah batu sesuai dengan

bentuk yang diinginkan. Sedangkan coet tanah liat termasuk benda gerabah, pembuatannya dicetak atau dibentuk dengan roda pemutar dan melalui proses pembakaran. Di desa Cibuluh tidak terdapat orang-orang yang ahli membuat coet batu maupun coet tanah liat. Oleh karena itu mereka harus mendatangkan coet-coet tersebut dari desa lain, yaitu dari desa Cidaun dan Cisewu.

Harga coet tanah liat lebih murah dari pada coet batu. Hal itu disebabkan bahwa coet batu lebih susah membuatnya dari pada coet tanah liat. Harga coet batu ukuran sedang adalah sekitar Rp. 500,- sampai dengan Rp. 750,- sedangkan coet tanah liat berharga sekitar Rp. 200,- sampai dengan Rp. 300,-

Coet sangat penting dimiliki oleh setiap rumah tangga, sebab mereka terbiasa makan sambel setiap hari. Sambel yang merupakan salah satu makanan pokok mereka, dibuat dengan menggunakan alat coet tersebut. Bahan-bahan untuk sambel itu dimasukkan ke dalam coet, kemudian diulek dengan menggunakan alat bantu yang disebut pangrendos atau mutu.

Pangrendos terbuat dari kayu, batu dan tanah liat. Pembuatan pangrendos dari batu dan tanah liat memerlukan keahlian tertentu, seperti halnya dengan coet batu dan coet tanah liat. Akan tetapi pangrendos yang terbuat dari kayu, dapat diadakan sendiri dengan mengambil bahan dari alam sekitarnya. Jenis kayu yang baik dipergunakan untuk membuat pangrendos ialah kayu nangka dan petai cina.

Coet dan mutu itu selain dapat dipergunakan untuk membuat sambel, juga untuk mengulek bumbu-bumbu keperluan memasak, dan ramuan obat-obatan. Untuk keperluan tersebut mereka lebih cenderung menggunakan coet tanah liat dengan mutu dari kayu. Hal itu disebabkan bahwa harga coet tanah liat dan mutu kayu lebih murah daripada coet dan mutu jenis lain.

j. Katel

Dalam bahasa Sunda kuali dikenal dengan nama

katel. Berbentuk setengah para bola dan pada kedua sisinya terdapat telinga sebagai alat pemegang. Terbuat dari besi dan dapat juga dari alumunium. Terdiri dari tiga buah ukuran, yaitu kecil, sedang dan besar. *Katel* yang berukuran sedang mempunyai garis tengah ± 32 cm dan tinggi ± 9 cm.

Katel yang dipergunakan untuk keperluan sehari-hari adalah yang berukuran kecil dan sedang. Sedangkan *katel* besar yang disebut *kancah* hanya dipergunakan pada waktu-waktu tertentu, misalnya bila mengadakan kenduri. Pada umumnya masyarakat Cibuluh cenderung menggunakan *katel* yang terbuat dari alumunium, sebab jenis tersebut yang lebih banyak beredar di pasaran. *Katel* besi telah jarang mereka pergunakan, di samping harganya mahal, telah jarang pula didapatkan.

Guna yang paling utama dari *katel* ini ialah untuk menggoreng makanan. *Katel* yang dipergunakan untuk menggoreng harus dibantu dengan alat lain, yaitu *susuk* dan *serok*. *Susuk* ada yang terbuat dari besi dan ada pula dari alumunium. Bentuknya semacam sendok tetapi mempunyai tangkai pegangan yang panjang. Dipergunakan untuk menyimpan makanan ke dalam *katel*, dan menyiduknya dari dalam *katel*.

Makanan yang telah digoreng itu ditiriskan di dalam *serok*, supaya tidak banyak mengandung minyak. *Serok* ini berupa wadah yang berbentuk bundar, alasnya berlubang banyak dan mempunyai tangkai panjang untuk pegangan. Terbuat dari alumunium, besi atau jalinan kawat yang dibentuk sedemikian rupa seperti *serok* alumunium atau besi.

Katel selain dipergunakan untuk menggoreng, dapat juga untuk membuat sayur. Dalam hal itu hanya diperlukan alat pembantu *susuk*. Dengan demikian *katel* dan *susuk* tidak dapat dipisahkan kegunaannya.

k. Peso (Pisau)

Peralatan dapur yang tidak kalah pentingnya yaitu *peso*. Dipergunakan untuk memotong dan mengiris bahan makanan. Oleh karena itu pula maka setiap

rumah tangga berusaha untuk memiliki peso.

Peso sebagai peralatan dapur umumnya mempunyai bentuk lurus dan bertangkai pegangan dari kayu. Lain halnya dengan peso raut yang umumnya dimiliki oleh rumah tangga para penganyam, berbentuk agak dilengkungkan dan ujungnya sangat tajam.

Untuk mendapatkan peso dapur, mereka membelinya atau juga menukaranya kepada pedagang yang datang ke desa tersebut. Harganya relatif murah yaitu sekitar Rp. 100,- sampai dengan Rp. 300,-

3.1.4. Perabotan Rumah

a. Samak/Tikar

Samak dibuat dari pandan yang dianyam dengan bentuk empat persegi panjang. Ukurannya macam-macam tergantung kepada kebutuhan, misalnya ukuran sedang adalah panjangnya \pm 2 m dan lebar \pm 1,25 m. Anyaman pada umumnya adalah motif kepang yang bertumpu pada empat sudut. Samak yang terbut dari pandan berwarna putih disebut samak tilep.

Ada juga samak yang dibuat dari mendong, yaitu sejenis rumput yang tingginya 1 m lebih. Samak yang terbuat dari rumput mendong tidak dianyam, tetapi ditenun dengan jarak benang \pm 2 cm. Supaya tenunan tidak lepas, ujung-ujung mendong dikelin kemudian dijahit, sedangkan benang penenunnya diikat dengan benang yang lebih besar. Gunanya selain untuk menambah kekuatan juga sebagai variasi. Samak itu disebut samak golong yang pada umumnya diberi warna. Cara memberi warna dengan jalan mencelup mendong itu, menggunakan zat pewarna sesuai dengan warna samak yang diinginkan.

Di Cibuluh dan Cimaragang tidak ada pengrajin samak. Mereka memiliki samak dengan cara membeli dan kreditan yang dijajakan oleh pedagang yang datang ke desa itu. Harga samak golong lebih mahal daripada samak tilep. Samak tilep harganya sekitar Rp. 1.000,- per lembar sedangkan samak golong Rp. 3.000,- per lembar dicicil rata-rata 3 kali angsuran (dalam tempo 3 bulan). Tukang kredit samak jarang

menerima barteran dengan hasil panen, tetapi selalu dengan uang meskipun agak lama.

Setiap rumah tangga rata-rata memiliki samak paling sedikit 1 lembar. Mereka berusaha untuk memiliki samak, karena merasa malu andaikata ada sebutan tetangga teu boga samak saheulay-heulay acan. Hal itu menandakan kemiskinan seseorang, sehingga ia tidak memiliki selembar samak pun.

Samak dipergunakan untuk alas kasur, tempat duduk di balai-balai, bahkan ada yang sudah terbiasa tidur cuma beralaskan samak. Begitu pula bila kedatangan tamu, mereka cepat-cepat masuk rumah mengambil samak dan mempersilakan tamunya duduk pada tikar.

Sekalipun sekarang sudah menyebar samak produksi pabrik yang terbuat dari rayon plastik, namun di Cibuluh belum dapat menggantikan samak pandan dan mendong sebagai keperluan sehari-hari. Tetapi di Cimaragang telah ada orang memilikinya.

Karena kualitas dan motif anyaman samak rayon itu lebih bagus dari samak pandan maupun mendong, memiliki samak tersebut merupakan prestise sosial juga. Dipakai hanya bila kedatangan tamu yang dianggap lebih terhormat, misalnya bila kedatangan tamu para petugas pemerintah daerah.

b. Kasur

Kasur dibuat dari kain katun khusus bahan kasur dan kapuk, membuatnya dengan cara *digender* bentuknya empat persegi panjang, berukuran tebal \pm 20 cm panjang \pm 180 cm lebar \pm 140 cm. Ukuran *kasur rendeng* tidak terdapat disana.

Masyarakat Cibuluh dan Cimaragang jarang membeli kasur yang siap dipakai. Tetapi mereka membeli bahan-bahannya dari Sindangbarang berupa kain kasur 7 meter, benang kasur 3 golong dan kapuk 10 kg untuk kasur ukuran sedang.

Tidak semua orang mampu membuat *urung kasur* yang digender karena itu mereka pergi ke tukang jahit, sedangkan pengisian kapuk ke dalam urung kasur

mereka isi sendiri dengan mempergunakan alu. Namun terdapat juga orang yang biasa membuat kasur dan melayani panggilan. Ia dibayar dengan uang seharga Rp. 500,- sampai dengan Rp. 750,- atau dapat juga dengan beras. Kasur yang terbuat dari busa belum masuk ke desa Cibuluh maupun Cimaragang.

Kasur selain dipergunakan untuk alas tidur dapat melambangkan prestise sosial seseorang, misalnya pada upacara *seserahan* seorang jejaka untuk menikahi seorang gadis, bila barang yang diserahkan itu terdapat gotongan kasur maka kehormatan si jejaka dan orang tuanya naik.

Kasur biasanya dipasang di dalam kamar di atas dipan yang terbuat dari kayu, kemudian ditutup dengan kain sprey atau samping kebat. Bagi mereka yang tidak memiliki dipan kasur cukup *digelar* pada palupuh saja. Tetapi kasur dianggap kebutuhan pokok yang harus dimiliki, sehingga hampir setiap rumah tangga mempunyainya.

c. Bantal

Bantal terbuat dari kain dan kapuk, berukuran panjang \pm 60 cm lebar \pm 15 cm dan tebal \pm 15 cm. Bantal mudah dibuat dengan cara *dikecos* atau dengan dijahit.

Kapuk pengisi bantal dapat dibeli di pasar Cidaun. Bagi mereka yang mempunyai pohon kapuk, setiap musim berbuah sebatang pohon kapuk, buahnya cukup untuk mengisi 3 atau 4 buah bantal. Bantal merupakan pelengkap dari kasur, gunanya untuk alas kepala pada waktu tidur.

Supaya bantal tidak cepat kotor, maka bantal dibungkus dengan sarung bantal, terbuat dari kain yang bentuknya seperti karung. Orang yang tergolong mampu memiliki sarung bantal yang disulam dengan motif bunga. Sarung bantal ini dibeli di pasar Cimaragang atau pasar. Cidaun.

Sebuah rumah tangga di Cibuluh dan Cimaragang memiliki bantal antara dua sampai sepuluh buah. Warga yang paling miskin pun berusaha memiliki

bantal, samak dan selimut. Pada umumnya kain yang dipergunakan untuk selimut adalah kain panjang batik, sarung dan sebagainya. Akan tetapi bagi mereka yang tergolong ekonomi mampu mempunyai kain selimut. Diperoleh dengan cara membelinya dengan harga sekitar Rp. 3.000,- sampai dengan Rp. 5.000,-

3.1.5. Pakaian dan Perhiasan

Benda kebudayaan berupa pakaian pada dasarnya dibuat dari bahan-bahan yang beraneka ragam misalnya dari kulit pohon, kulit binatang, serat-seratan dan sebagainya. Tehnik pembuatannya antara lain dengan cara merendam, memukul, menjalin, menenun dan sebagainya.

Di desa Cibuluh dan Cimaragang tidak didapati pakaian yang terbuat dari bahan kulit pohon, kulit binatang maupun serat-seratan. Pada umumnya mereka telah memakai pakaian yang terbuat dari kapas dan bahan sintetis. Jika diamati tehnik pembuatannya telah menggunakan tenun mesin. Namun demikian tehnik menenun tidak terdapat di daerah tersebut. Mereka mendatangkan pakaian dari luar daerahnya, seperti dari Cidaun dan Cisewu.

Jenis pakaian yang dikenakan oleh laki-laki berbeda dengan yang dikenakan wanita. Begitu juga yang dikenakan oleh orang dewasa berbeda dengan anak-anak, baik itu laki-laki maupun wanita.

a. Pakaian wanita

Anak-anak wanita telah terbiasa mengenakan rok. Jika diperhatikan lebih lanjut, pakaian tersebut adalah pakaian jadi yang dibeli dari pedagang, yaitu pakaian yang tidak dibuat sendiri. Akan tetapi pakaian wanita dewasa, di samping pakaian jadi juga terdapat pakaian yang dibuat sendiri atau oleh ahli menjahit di daerah itu.

Wanita dewasa selain dari pada memakai rok terbiasa juga memakai kain panjang batik yang disebut *samping kebat* dan kain sarung batik. Perpaduan antara rok dan samping kebat atau sarung, tampak dalam

cara mereka mengenakannya. Mereka terbiasa mengenakan rok dirangkap dengan samping kebat atau sarung sehingga pakaian bawah adalah samping kebat atau sarung dan pakaian atas adalah rok. Cara berpakaian semacam itu sering dijumpai setiap hari, dan dapat dikatakan pakaian sehari-hari.

Lain halnya dengan para wanita yang telah tua, yaitu mereka yang telah mempunyai anak berkeluarga atau telah mempunyai cucu, dianggap kurang baik jika masih memakai rok. Mereka mengenakan samping kebat atau kain sarung dan kebaya. Pada umumnya kebaya diperoleh dengan membeli kainnya, kemudian dijahit sendiri atau diupahkan kepada ahli menjahit.

Selain dari pada pakaian-pakaian itu mereka terbiasa juga memakai pakaian dalam. Untuk memperoleh pakaian dalam dapat dibeli atau membuat sendiri. Kadang-kadang pakaian pakain bekas pun dapat dibuat pakaian dalam. Untuk membuat pakaian dalam dari bahan pakaian bekas tidak perlu menjahitkannya kepada seorang ahli, melainkan cukup dijahit sendiri dengan menggunakan jarum jahit yang biasa disebut *dikecos*.

Para wanita yang berusia tua memakai pakaian dalam dengan cara membuat sendiri, misalnya kutang sebagai penutup badan bagian atas. Dibuat sedemikian rupa, dengan ukuran panjang hampir menutupi perut, di depannya berkancing banyak, dan kadang-kadang mempunyai kantong untuk menyimpan uang. Bahan yang dipergunakan adalah katun dan sejenisnya. Warna yang dipilih adalah hitam dan putih. Sedangkan jenis kutang dipakai wanita muda adalah hasil produksi pabrik, yang didatangkan dari luar desa itu. Begitu juga pakaian dalam bagian bawahnya umumnya telah memakai hasil produksi pabrik.

Merupakan suatu kebanggaan bila mereka dapat mengenakan pakaian yang dibeli dari kota, misalnya kota Cianjur dan Bandung. Pakaian tersebut biasanya dipakai pada waktu-waktu tertentu, misalnya berkunjung ke tempat-tempat jauh atau *nyaba*.

Di samping itu bagi para wanita dewasa terbiasa

mengenakan kain kebaya sebagai pakaian sehari-hari. Selendang tersebut terbuat dari kain yang agak tebal, karena kadang-kadang dipergunakan untuk *ngais*, yaitu menggendong wadah misalnya bakul dengan menggunakan kain selendang itu. Wadah-wadah yang diais itu biasanya bakul berisi makanan, untuk dikirimkan kepada pekerja-pekerja di sawah.

Selendang itu dipakai tidak disandangkan di atas bahu, melainkan dipakai di atas kepala sebagai *tiung* atau kerudung. Cara memakai tiung itu ialah bagian tengah selendang disimpan tepat di atas kepala, kemudian ujung sebelah kiri dilipatkan ke sebelah kanan melalui atas kepala, ujung sebelah kanan dilipatkan ke sebelah kiri, sehingga kedua ujung tersebut bersilangan di atas kepala.

Tiung semacam itu dipakai terutama oleh wanita-wanita yang telah tergolong berusia tua. Akan tetapi wanita muda pun biasa memakai tiung itu, bila mereka bekerja di sawah untuk melindungi kepala dari panas terik matahari.

Adapun pemakaian alas kaki hanya diperlukan bila berkunjung ke rumah orang lain, ke pancuran untuk mandi dan kemudian sembahyang, pergi ke tempat-tempat jauh dan sebagainya. Di dalam rumah dan pergi ke sawah atau ladang untuk bekerja, mereka cenderung tidak menggunakan alas kaki.

Alas kaki yang dipakai adalah *kelom* atau *bakiak* dan *gamparan*. Bakiak dan gamparan terbuat dari kayu yang dibentuk seperti alas kaki pada umumnya. Di bagian depan bakiak terdapat karet bekas ban sepeda atau mobil, yang dilengkungkan dari sisi kiri ke kanan. Bagian itu adalah tempat memasukkan jari kaki pada waktu dipakai. Sedangkan untuk memakai gamparan ibu jari kaki dijepitkan pada *lilingga*, bandulan tegak lurus setinggi ± 4 cm yang terbuat dari kayu.

Alas kaki berupa bakiak dan gamparan telah terdesak pemakaiannya oleh *sendal cepit* atau sandal jepit, karena lebih praktis dipakai, gampang didapat, serta murah harganya. Sedangkan bakiak dan gamparan tidak tahan lama dan telah jarang dibuat orang.

Sandal jepit dapat dibeli di pasar dan warung-warung di daerah Cimara-gang, dengan harga antara Rp. 200,- sampai dengan Rp. 400,- Selain dari Cimara-gang, mereka juga dapat membelinya kepada pedagang keliling yang datang ke desa itu.

Sandal jepit adalah yang paling banyak dipakai karena hampir semua rumah tangga responden memiliki. Pemakaiannya tidak terbatas oleh penduduk wanita, tetapi juga oleh penduduk laki-laki. Sandal jepit dapat dipakai oleh setiap lapisan warga desa, tidak terbatas dengan usia si pemakai. Anak-anak pun sering didapati memakai sandal jepit untuk pergi ke sekolah. Selain dapat dipakai untuk keperluan sehari-hari, sandal jepit dipergunakan juga untuk pergi jauh dari desanya, misalnya ke kota kecamatan Cidaun.

b. Pakaian laki-laki

Anak laki-laki biasa memakai celana pendek dan kemeja atau kaos oblong. Pakaian itu dikenakan setiap hari baik di rumah maupun untuk pergi jauh. Sedangkan laki-laki dewasa memakai celana panjang dan kemeja atau kaos oblong. Pakaian itu dikenakan bila mereka pergi ke luar dari rumah.

Pakaian lain untuk laki-laki yaitu kain sarung. Terbuat dari katun maupun garis-garis lurus. Kain sarung semacam itu disebut *sarung poleng*. Dipakai di dalam rumah, kadang-kadang juga dipergunakan untuk selimut dan biasa pula dipakai ke mesjid.

Mereka juga biasa mengenakan pakaian kerja yang dipakai pada waktu bekerja di sawah atau ladang. Terdiri dari celana panjang dan kemeja berwarna hitam, dengan bahan dari katun dan sejenisnya. Celana panjang yang disebut *komprang*, dibuat agak longgar, dimaksudkan supaya tidak kaku pada waktu dipakai bekerja. Kadang-kadang celana komprang itu berukuran hanya sampai betis yang biasa disebut *celana sotog*. Baik celana komprang maupun celana sotog pada bagian pinggang tidak memakai "ban", melainkan dengan tali yang dimasukkan ke dalam lubang yang telah disediakan.

Kemeja untuk pakaian bekerja disebut *salontreng* dibuka di depan dengan menggunakan kancing besar, mempunyai krah, berlengan longgar dan pada bagian bawah terdapat dua buah kantong. Bagian belakang kemeja tepatnya pada pundak, dipertebal dengan memakai kain rangkap yang dibentuk lengkung. Kadang-kadang *salontreng* itu mempunyai lengan yang agak pendek yaitu di bawah sikut. Akan tetapi yang paling banyak dipakai adalah *salontreng* yang berlengan panjang.

Pakaian kerja itu diperoleh dengan cara dibeli dan menjahitkannya kepada tukang jahit. Hampir seluruh responden yang menjadi petani mempunyai pakaian tersebut. Hal itu disebabkan lebih praktis pemakaiannya, tidak kaku bila dipakai dan tidak cepat tampak kotor.

Pakaian dalam berupa celana pendek yang disebut *kolor*, dipakai oleh laki-laki dewasa atau orang tua. Sedangkan anak laki-laki umumnya tidak memakai pakaian dalam. Seperti halnya pakaian kerja, pakaian dalam itu diperoleh dengan cara dibeli atau membuatnya diupahkan kepada tukang jahit.

Perhiasan

Pada masyarakat Cibuluh dan Cimaragang terdapat beberapa alat perhiasan untuk mempercantik atau memperindah. Alat perhiasan yang paling utama harus dimiliki ialah *eunteung* atau cermin muka dan sisir. Alat-alat itu dipergunakan oleh laki-laki maupun wanita.

Selain dari pada itu terdapat juga bahan untuk mempercantik diri yang hanya dipergunakan oleh wanita. Bahan itu ialah bedak, dipergunakan oleh wanita dewasa maupun anak-anak. Akan tetapi wanita yang tergolong berusia tua tidak memakai bedak. Hal itu disebabkan ada suatu anggapan, bahwa wanita yang berusia tua kurang baik jika masih memakai bedak, dikenal dengan istilah *beberenjen*.

Peralatan berhias diri itu diperoleh dengan cara dibeli, baik kepada pedagang-pedagang yang ada di

luar desa Cibuluh maupun yang datang ke tempat itu. Khusus di Cimaragang telah terdapat warung-warung yang menjual peralatan berhias. Oleh karena itu pula penduduk Cibuluh membeli alat-alat berhias itu ke Cimaragang.

3.1.6 Alat Penerang

Dalam bahasa Sunda, alat penerang untuk menerangi kegelapan disebut *damar*, baik itu berupa lampu listrik, lampu tempel yang menggunakan bahan bakar minyak dan sebagainya. (35,103). Alat penerang berupa lampu listrik belum masuk ke desa Cibuluh dan Cimaragang. Walaupun demikian, terdapat beberapa peralatan pokok untuk menerangi kegelapan malam, yaitu :

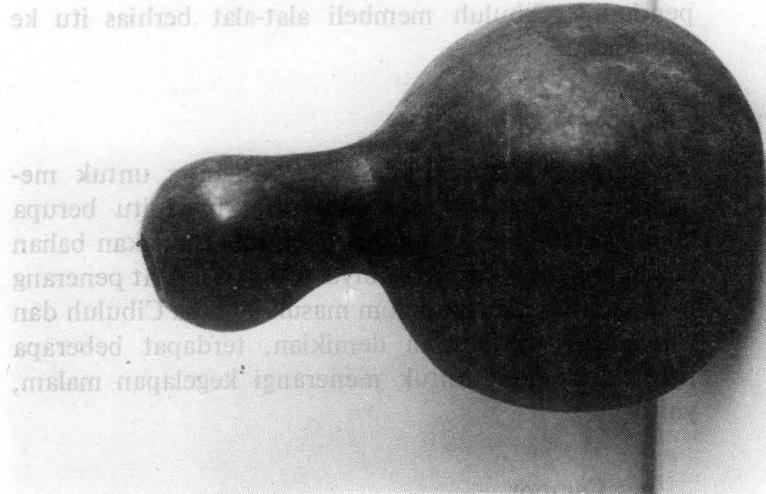
a. Cempor

Di desa Cibuluh dan Cimaragang, *cempor* adalah alat penerang yang paling utama di dalam rumah. Terbuat dari kaleng bekas atau botol bekas, diberi sumbu yang disebut *palit*. *Cempor* tidak menggunakan cerobong atau *semprong*, sebagai alat untuk menelubungi api yang berbentuk silinder dan terbuat dari kaca. Kegunaan *semprong* ialah supaya api tersebut tidak padam kena angin dan tidak banyak mengandung asap, sehingga nyalanya lebih terang.

Cempor dapat diadakan sendiri oleh setiap rumah tangga. Dengan mencari kaleng atau botol bekas, kemudian **bagian atas** permukaannya ditutup dengan potongan kaleng, dilubangi pada bagian tengahnya untuk memasukkan sumbu. Kaleng atau botol bekas itu sebagai wadah bahan bakar minyak tanah.

Walaupun *cempor* tersebut dapat dibuat sendiri terdapat juga pedagang-pedagang yang menjualnya. Seperti di pasar Cimaragang terkenal penjual *cempor* dengan bahan bukan dari barang bekas. *Cempor* tersebut terbuat dari seng atau kaleng dengan berbagai macam bentuk. Harganya relatif murah yaitu antara Rp 400,- sampai dengan Rp 500,-.

juruk desa Ciputih wadah air gunung ke tembusi ini
Pisau di Cimetiadungu tajis terdahsyat adalah wadah
air menujut berwujud perisai. Oles kiasus ini bisa
menyembuhkan wadah saji-saji perisai ini ke



Kendi kukuk, wadah air minum.



Cempor, alat penerang yang dibuat dengan teknik tradisional.

Setiap rumah tangga selalu memiliki cempor itu, kadang-kadang berjumlah dua sampai empat buah. Bagi rumah tangga yang hanya memiliki alat penerang berupa cempor, biasanya disimpan di ruang depan atau tengah rumah.

Akan tetapi bagi rumah tangga yang memiliki alat penerang yang dianggap lebih baik dari cempor, maka cempor tersebut disimpan di belakang rumah, misalnya dapur.

b. Palita

Palita adalah alat penerang yang menggunakan wadah dari berbagai macam bentuk, dapat berupa kaleng, piring kecil dan sebagainya. *Simsim* atau sumbunya terbuat dari kapas yang dipilih dan disebut *asiwung*. Sumbu itu diletakkan sebegitu saja tidak diatur dengan menggunakan alat penyanga seperti cempor.

Bahan bakar yang dipergunakan bukan minyak tanah, melainkan minyak kelapa, minyak suuk (kacang tanah), dan minyak kelapa sawit. Cara menyalakannya dengan mencelupkan *asiwung* atau sumbu itu ke dalam minyak, kemudian disimpan di atas wadahnya. Salah satu ujung *asiwung* terendam minyak, sedangkan ujung yang lainnya tegak di tepi wadah itu dan ujung itulah yang diberi api untuk penerang.

Nyala dari api palita tidak begitu terang, tetapi dapat tahan satu malam. Palita pada umumnya dipergunakan sebagai alat penerang diwaktu tidur pada malam hari. Namun demikian, kegunaannya telah jarang dipergunakan baik di Cibuluh maupun Cimara-gang.

Palita diperoleh dengan membuat sendiri, karena bahan dan peralatannya gampang dicari. Tidak memerlukan biaya yang besar, kadang-kadang dengan tidak usah mengeluarkan biaya karena telah tersedia di dalam rumah tangga.

c. Lampu

Yang dimaksud dengan lampu ialah damar atau alat

ipenerang yang menggunakan *sempron* atau *songsong* lebih terang dari palita dan cempor, menggunakan minyak tanah, karbit dan listrik. Lampu yang umum dipergunakan di desa Cibuluh dan Cimaragang ialah yang biasa disebut *lampu tempel*, dengan menggunakan bahan bakar minyak tanah.

Bentuknya bermacam-macam, dengan wadah minyak terbuat dari kaca yang dibentuk dengan hiasan yang beraneka ragam pula. Untuk memperolehnya tidak dibuat sendiri, melainkan harus beli di pasar Cimaragang maupun Cidaun. Harganya antara Rp 750,- sampai dengan Rp. 1.500,-

Lampu tempel itu dipergunakan tidak sepanjang malam, melainkan sejak sore hari sampai menjelang tidur. Disimpan di ruang tamu atau tepas dan di rumah tengah.

d. Obor

Obor disebut juga *oncor*, terbuat dari satu ruas bambu yang panjangnya ± 50 cm. Batas ruas bambu yang paling bawah tidak dipotong, sedangkan yang paling atas dipotong, sehingga berbentuk seperti silinder. Obor ini menyerupai tabung yang diisi dengan bahan bakar minyak tanah.

Ujung atas ditutup dengan *lamak*, sobekan kain yang dipergunakan selain untuk tutup supaya minyak tersebut tidak tumpah dan juga sebagai sumbu, lamak yang terletak di puncak obor itu diberi api dengan nyala yang besar.

Obor dapat dibuat sendiri, setiap rumah tangga memilikiinya (lihat tabel 6). Bahannya dapat dengan mudah diperoleh, tetapi bahan bakarnya harus dibeli di warung-warung sekitarnya.

Dipergunakan untuk menerangi jalan kaki bila bepergian di malam hari. Bila perjalanan cukup jauh, maka mereka biasa membawa bekal obor beberapa buah. Perjalanan yang jauh itu dapat diukur dengan jumlah obor yang telah dihabiskan. Lebih banyak obor itu dihabiskan berarti lebih jauh lagi perjalanan yang telah ditempuh. Terdapat suatu ungkapan yang ber-

bunyi *beak lima oboreun*, berarti menghabiskan lima obor untuk perjalanan yang ditempuh.

Obor masih banyak dipergunakan orang sebagai alat penerang waktu berjalan dikegelapan malam. Anak-anak yang pulang mengaji di surau pada malam hari, menggunakan obor untuk alat penerang mereka.

Biasanya sebuah obor menerangi sekelompok anak-anak tersebut. Pembawa obor berjalan paling depan diikuti kawan-kawannya. Mereka terdiri dari beberapa kelompok, menurut lokasi rumahnya masing-masing. Berjalan beriringan dengan riang gembira, sehingga hampir menyerupai pawai obor.

Jika perjalanan dianggap dekat, misalnya ke rumah tetangga, kadang-kadang obor diganti dengan ikatan ranting-ranting kering atau dapat juga daun kelapa kering. Ikatan-ikatan tersebut dibakar pucuknya, sehingga menerangi pejalan kaki itu.

3.1.7. Alat Pertanian

a. Pacul

Hampir seluruh warga masyarakat desa Cibuluh dan Cimaragang mempunyai pacul (cangkul). Alat pertanian yang sangat urgent ini dibuat dari besi pipih dan diujungnya ada baja sebagai bahan penguat dan peruncing.

Pacul atau cangkul itu terdiri dari dua macam, yaitu pacul *bawak* dan pacul biasa.

Pacul *bawak* dibuat dari lempengan besi dan baja, bisa dicopot dari *gelungnya* tempat memasang *doran*, tangkai bila akan diruncingkan (diasah). Pacul biasa tidak menggunakan bawak tepi badan pacul dengan gelungnya bersatu. Pacul bawak lebih berat dari pacul biasa. Para petani di daerah ini banyak menggunakan pacul biasa, karena selain ringan juga harganya agak murah. Pacul bawak berukuran panjang \pm 30 cm dan lebar \pm 20 cm, berat pacul beserta dorannya \pm 4 kg; sedangkan pacul biasa berukuran panjang \pm 25 cm, dan lebar \pm 20 cm dan berat beserta dorannya \pm 3 kg.

Kekuatan pacul ini tidak sama tergantung dari

kualitasnya. Pacul bawak lebih awet dari pacul biasa dan harganya pun lebih mahal. Pacul bawak harganya berkisar Rp 6.000,- sedangkan pacul biasa berkisar antara Rp 2.000,- sampai dengan Rp 5.000,- Pacul biasa adalah pacul import yang bermerek cap buaya buatan RRT harganya berkisar Rp 5.000,- dianggap pacul yang terbaik oleh petani.

Produksi dalam negri yang mereka anggap berkualitas baik adalah buatan Cibatu Sukabumi. Masyarakat di daerah Cibuluh dan Cimaragang membeli pacul dari daerah Cidaun dan Cianjur, atau dari yang menjajakan keliling kampung.

Jika pacul itu sudah mulai tumpul atau potong (patah) diperbaiki di *panday* atau *gosali* (tempat orang memperbaiki) membuat peralatan dari besi termasuk pacul. *Gagang pacul* atau doran terbuat dari kayu yang dibentuk bulat gak pipih, dengan garis tengah \pm 5 cm, panjangnya \pm 1 m dan ujung doran itu dibuat agak lengkung. Bentuk gagang ke pangkalnya dibuat persegi untuk bisa dimasukkan ke dalam gelung pacul (bagian pacul yang berlubang untuk memasukkan pangkal doran). Pada umumnya mereka tidak puas memiliki satu buah pacul, harus ada *serep* (pengganti) bila rusak. Dengan demikian mereka memiliki dengan jumlah lebih dari satu. Mereka merasa malu kalau tidak mempunyai pacul, meskipun bisa meminjam dari tetangganya bila perlu, karena itu masyarakat di desa Cibuluh atau Cimaragang rata-rata mempunyai pacul (lihat tabel 7).

Pacul selain dipergunakan untuk mencangkul dipergunakan pula untuk menggali lubang, membuat solokan dan meratakan tanah. Petani yang pergi ke sawah atau ke kebun tidak ketinggalan pacul dipundaknya.

b. Kored

Kebutuhan akan kored tidak berbeda dengan pacul, kored terbuat dari kepingan berukuran panjang \pm 15 cm dan lebar \pm 10 cm. Berbentuk seperti pacul tetapi agak kecil dan bertangkai pegangan pendek.

Gagang kored dibuat bulat dengan garis tengah \pm 3 cm, panjang \pm 20 cm.

Untuk memperoleh kored, mereka membelinya dari Cidaun atau dari orang yang menjajakannya keliling kampung, harganya berkisar Rp 500,- sampai dengan Rp 750,-. Daerah Cibuluh dan Cimaragang hampir seluruh responden mempunyai kored, baik dikalangan orang berada atau orang biasa.

Melihat keadaan tanahnya terdiri dari pegunungan maka kored sangat penting untuk *nyeyos* (menyiangi rerumputan diantara tanaman), misalnya padi huma atau padi gogo juga tanaman lain seperti kacang tanah.

Oleh karena itu biasanya nyoyos dilaksanakan di huma dan di kebun sayuran. Kored dipergunakan di tanah darat, yang biasa memakai kored kaum ibu atau anak-anak.

c. Parang

Alat pertanian yang tidak kalah pentingnya selain pacul adalah parang. Parang dibuat dari besi campur baja berbentuk pipih. Bedanya dengan bedok pada ujung parang dibentuk *melengkung*. Parang tidak mempunyai sarung, hanya mempunyai perah (gagang) yang terbuat dari kayu dibentuk bulat. Panjang parang \pm 50 cm, dan lebarnya \pm 4 cm dan panjang gagang \pm 40 cm.

Guna parang adalah untuk membabat rumput pada pematang sawah, karena Cibuluh dan Cimaragang daerah pegunungan sawah-sawahnya bertingkat, maka parang ini kadang-kadang gagangnya dibuat panjang, supaya dapat membersihkan pematang yang tinggi. Masyarakat menggunakan parang tidak hanya di sawah, juga di kebun untuk membabat rumput atau tumbuhan lain.

Hampir setiap rumah mempunyai parang. Parang mudah dibeli di pasar atau dari orang yang berjualan keliling khusus menjual alat-alat pertanian, dengan harga berkisar antara Rp 750,- sampai dengan Rp 1000 per buah.

Parang bukan barang import, tetapi dibikin di dalam negri yaitu dari Cibatu dan Ciwidey-Bandung.

d. Etem (ani-ani)

Terbuat dari besi campur baja, dengan tangkai dari bambu dan kayu. Maka etem yang terbuat dari besi dibentuk seperti pisau. Salah satu dimensi sisi ditanamkan pada kayu yang berbentuk pipih dan sisinya dilengkungkan. Sisi yang lain merupakan bagian yang tajam dibiarkan terbuka. Pada bagian tengah kayu tersebut dipancangkan ruas bambu kecil, dengan posisi tegak lurus. Bambu ini gunanya sebagai tangkai pegangan.

Pada umurnya etem itu mempunyai ukuran panjang ± 9 cm dengan lebar termasuk mata etemnya ± 5 cm; panjang tangkai pegangan ± 11 cm.

Etem dipergunakan untuk memotong padi. Cara menggunakan memerlukan kemahiran dan ketramplian, yaitu dengan menyelipkan tangkai pegangan di antara jari tengah dan jari manis. Sementara mata etem menghadap ke tangkai padi, kemudian digerak-gerakan pada batang padi, sehingga batang-batang itu terpotong dengan baik.

Dengan menggunakan etem, maka butir-butir padi tidak akan terlalu banyak berjatuhan berceceran. Akan tetapi kini terdapat gejala terdesak penggunaan etem arit. Untuk memotong padi dengan cepat dan memperoleh hasil banyak, dapat menggunakan arit. Namun dengan menggunakan arit, butir-butir padi lebih banyak berjatuhan.

Untuk memperoleh etem dapat dengan mudah dibeli di pasar Cimaragang. Harganya antara Rp 150,- sampai dengan Rp. 300,- Oleh karena etem adalah alat yang penting dalam pertanian dan harganya pun relatif murah, maka setiap rumah tangga mempunyainya. Bahkan bagi buruh tani wanita yang antara lain mencari nafkah dari memotong padi, maka etem adalah modal utama dalam mata pencahariannya.

e. Arit

Arit atau sabit termasuk alat pertanian yang masih dipergunakan di daerah Cibuluh dan Cimaragang. Bentuk arit hampir sama dengan parang. Perbedaannya

arit lebih pendek dan melengkung hampir setengah lingkaran. Dibuat dari besi yang pipih campur baja sebagai peruncing. Mempunyai tangkai pegangan terbuat dari kayu yang dibentuk bulat.

Tangkai pangkal sabit dibuat runcing supaya bisa dipasang pada pegangan dari kayu itu. Panjang gagang arit ± 10 cm dengan garis tengah $\pm 2\frac{1}{2}$ cm. Berat sabit dengan gagangnya \pm satu kilogram, panjang sabit dengan gagangnya ± 30 cm.

Hampir semua rumah tangga mempunyai sabit atau arit, sebab dipergunakan untuk menyabit rumput. Terutama sekali bagi mereka yang mempunyai ternak kambing, domba, kerbau dan sebagainya. Kadang-kadang mereka memiliki lebih dari satu arit. Penggunaannya tidak terbatas pada orang dewasa, tetapi anak-anak pun dapat melakukannya.

Untuk memperoleh sabit dengan cara dibeli dari pedagang keliling yang khusus menjual alat-alat pertanian. Mereka datang dari Ciwidey Bandung. Dapat juga mereka membelinya ke pasar Sindangbarang. Harganya tergantung dari kualitet sabit tersebut, ada yang Rp 1000,- ada juga yang Rp 2500,- sebuah.

f. Lisung

Lisung atau lesung ialah alat untuk menumbuk padi. Terbuat dari kayu sebatang pohon besar yang dibentuk seperti perahu.

Kayu yang dibuat lisung harus kayu yang keras, tidak *lejar* (mudah belah) atau mudah patah, biasanya yang dipergunakan adalah pohon nangka. Ukurannya tidak ada kesamaan tergantung dari besar kecilnya pohon yang didapat. Lisung besar berukuran panjang ± 250 cm, lebar ± 60 cm dan tebal ± 40 cm. Alasannya dibuat lebih kecil dari pada permukaannya, sehingga seperti prisma terbalik. Pada lisung itu terdapat 2 lubang yang dibentuk dua macam, yang pertama permukaannya berbentuk bundar ke bawah seperti kerucut, bagian ini disebut indung; yang kedua berongga seperti prisma, dan biasa disebut anak.

Kedua lubang ini fungsinya berbeda, bentuk lubang

seperti prisma (anak) dipergunakan untuk amburan, yaitu pada permulaan numbuk melepas gabah dari rangkaianya sampai menghasilkan beras pecah kulit yang dihasilkan dari amburan, supaya berasnya bersih. menumbuk beras pecah kulit dilakukan beberapa kali, sampai bebas dari serah tanpa ada gabah satupun.

Menumbuk padi dengan menggunakan lisung dapat dikerjakan oleh beberapa orang. Di bagian indung oleh satu orang dan di bagian anak oleh lebih dari satu orang, biasanya dua atau 4 orang.

Pekerjaan menumbuk padi disebut *meuseul*, sebagai kata penghormatan kepada dwi padi (Nyi Pohaci). Mereka menganggap kurang baik bila menyebut pekerjaan menumbuk padi adalah *ngabebek*. Oleh karena itu pula lisung disimpan di tempat khusus yang disebut *saung lisung*, yaitu semacam gubug terbuka, khusus tempat menumbuk padi yang letaknya tidak begitu jauh dari rumah dan biasanya di pinggir kolam. Bila tidak mempunyai saung lisung dapat disimpan di tempat terlindung, misalnya kolong rumah. Akan tetapi saung lisung ini dapat dipergunakan bersama-sama dengan para tetangga di sekitarnya.

Karena masyarakat Cibuluh dan Cimaragang hidup dari pertanian khususnya menanam padi, hampir setiap rumah mempunyai alat untuk menumbuk padi (lihat tabel 7). Tapi mereka tidak membuatnya sendiri, karena membuat lisung mempergunakan peralatan khusus, seperti tatah, rimbas, kampak dan sugu raut. Hanya tukang kayu yang mempunyai alat-alat ini. Oleh karena itu tukang kayu yang biasa mengerjakannya. Di Cibuluh maupun di Cimaragang banyak tukang kayu yang dapat mengerjakannya. Tukang kayu sudah biasa bila dihiras membuat lisung oleh tetangganya.

Lisung selain dipergunakan untuk menumbuk padi dipergunakan pula untuk *tutungulan*, yaitu permainan memukul lisung dengan alu sambil menumbuk padi, pertanda bila seseorang akan mengadakan berbagai macam selamatan. Bila tutungulan sudah terdengar oleh tetangga, maka tetangga yang dekat berdatangan untuk *ngarempug nutu*, (gotong royong menumbuk

padi untuk keperluan selamatkan). Dengan demikian suasana di saung lisung sangat menggembirakan terutama bagi para gadis. Oleh karena itu pula bila seorang gadis/wanita tidak dapat menumbuk padi, akan menjadi cemoohan orang lain, sebab pekerjaan tersebut adalah pekerjaan wanita. Dalam hubungannya dengan menumbuk padi atau meuseul ini, terdapat suatu kepercayaan yang masih dianut masyarakat Cibuluh. Mereka pantang untuk meuseul pada hari Selasa dan Jum'at, serta setiap tanggal 14 bulan Hijriah.

g. Jubleg

Jubleg adalah alat untuk menumbuk padi sama halnya dengan lisung. Bentuknya piramid terbalik, alas maupun permukaan atas berbentuk bujur sangkar, ukuran alas rata-rata 30 cm, permukaannya 50 cm, tinggi 35 cm, kadang-kadang ada jubleg yang alasnya disambung kayu seperti sayap, gunanya untuk injakan waktu dipakai supaya jubleg tersebut tidak terbalik.

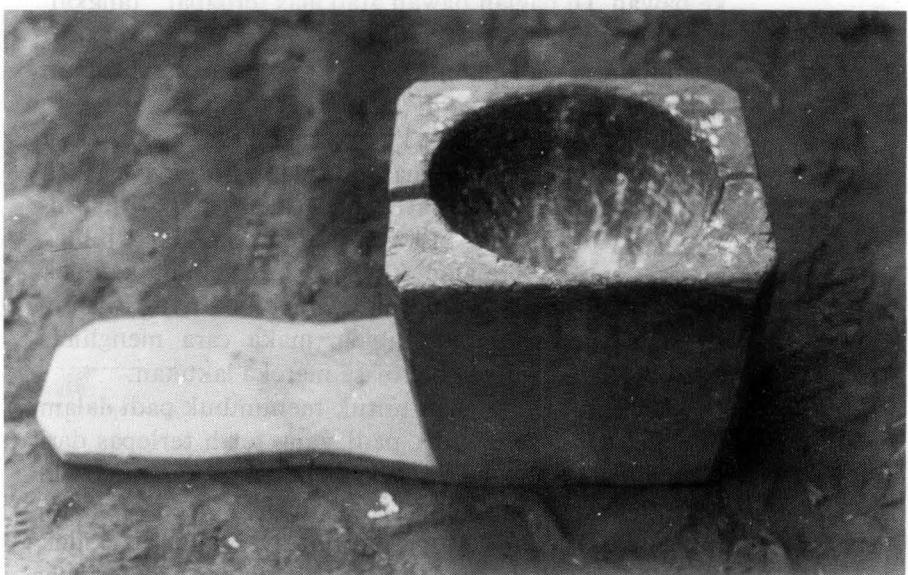
Khusus di daerah Cibuluh, bentuk permukaan jubleg adalah segi enam. Segi-segi ini dibentuk sampai ke bawah. Di bagian bawah atau alas terdapat "tangkai" yang memanjang ± 40 cm, untuk injakan pada waktu menumbuk padi. Bentuk jubleg secara keseluruhan hampir menyerupai *padud* atau cangklong.

Jubleg tersebut dari kayu yang keras seperti kayu yang dibuat lisung, tapi biasa terbuat dari *tunggul* yaitu pohon yang paling dekat kepada akar yang ditinggalkan waktu penebangan kayu. Karena membuat jubleg harus dengan peralatan khusus yaitu tatah, kampak maka tidak setiap orang dapat membuatnya. Bila seorang ingin memiliki jubleg, maka cara menghiras kepada tukang kayu yang biasa mereka lakukan.

Jubleg dipergunakan untuk menumbuk padi dalam jumlah sedikit. Biasanya padi yang telah terlepas dari tangkainya (gabah), untuk keperluan 5 sampai 10 liter beras. Menumbuk padi dengan menggunakan jubleg dikerjakan cukup dengan satu orang saja, tidak usah dibantu orang lain. Jubleg dipergunakan pula untuk menepung beras, misalnya bahan pengangan yang



Saung lisung, tempat untuk menumbuk padi.



Jubleg, alat untuk menumbuk padi.

terbuat dari tepung beras, antara lain gorengan (kas-reng), wajit dan sebagainya.

Selain itu jubleg dipergunakan juga untuk membuat *rujak bebek*, *rujak hiris* dan *rujak peuteuy selong*.

Jubleg termasuk alat pertanian dan juga perabot dapur yang serba guna, karena itu hampir setiap rumah tangga di Cibuluh memilikinya (lihat tabel 7). Bila tidak diperlukan, jubleg disimpan ditelungkupkan lubangnya menghadap ke tanah; disimpan di dapur sebagai tangga masuk rumah dan di kolong rumah. Sekalipun jubleg mudah diangkat tetapi jarang dipindah-pindah, kadang-kadang sampai berbulan-bulan tertelungkup di suatu tempat.

Disebabkan jubleg itu terbiasa disimpan lama berbulan-bulan maka dijadikan suatu ungkapan kepada seseorang yang suka diam tidak mau bicara, akibat dari gangguan penyakit syaraf dan biasanya akibat dari guna-guna yang dibuat orang lain. Kebiasaan diam seperti jubleg itu disebut *ngejubleg*.

h. Halu (alu)

Terbuat dari batang atau dahan kayu yang keras dan lurus. Berukuran panjang kira-kira dua meter atau setinggi orang. Kayu yang dipergunakan untuk halu adalah kayu yang tidak berempelur, inti kayunya keras dan tidak mudah patah. Kayu yang baik untuk bahan halu adalah harikukun, rasamala juar atau nangka. Di daerah Cibuluh dan Cimaragang kebanyakan dari pohon harikukun dan kai leuweung (kayu hutan).

Pembuatan halu mudah, tidak memerlukan keahlian, asal mau setiap orang dapat membuatnya dengan mengambil bahan yang tidak jauh dari kampungnya. Batang atau dahan kayu yang akan dipergunakan halu dipotong, dengan ukuran dua deupa (kira-kira dua meter) kemudian dikupas, bekas mata ranting dibersihkan dibentuk agak lancip ke ujung, ke bagian bawahnya lebih besar dari ujung yang satu dan dipotong rata. Bagian tengah yang biasa dipergunakan untuk pegangan, dihaluskan dengan sugu raut dan bila tidak mempunyai sugu raut, dikerok dengan beling pecahan

botol atau gelas.

Halu dipergunakan sebagai alat penumbuk padi, membuat tepung beras atau benda-benda yang biasa ditumbuk. Bila akan memindahkan barang-barang berat yang tidak dapat diangkat sendiri, maka halu dipergunakan juga sebagai alat untuk menggotong barang berat tersebut. Pada waktu petani *membedah* sawah atau sedang ngaleleman tanah untuk mendirikan rumah sering tergali batu besar, maka halu berfungsi sebagai pengungkit untuk menggeserkan batu itu. Setiap rumah tangga yang mempunyai jubleg atau lisung, pasti memiliki halu sebab lisung dan jubleg pasangannya halu.

Ada suatu kepercayaan masyarakat, bila seseorang yang mempunyai ilmu kebatinan dan mempunyai "susuk" emas di tubuhnya, mempunyai pantangan dilarang melangkahi halu. Bila hal ini terjadi meskipun lupa maka ilmu yang dia pegang itu hilang kemampuannya bersama dengan hilangnya susuk penjaga diri yang ada di tubuhnya.

i. Nyiru

Nyiru adalah alat perabotan rumah tangga yang penting disamping peralatan lainnya. Terbuat dari bambu yang dianyam rapat dengan motif geometris; bahan nyiru yang paling baik adalah *awitali*. Awitali yang cukup tua dipotong-potong satu meter, kemudian dibelah-belah, lebar 1 cm tebalnya 1 mm. Membelah-belah bambu bahan nyiru disebut *nyuakan*. Suakan bambu dijemur sesudah kering dihaluskan dengan peso raut kemudian dianyam. Cara menganyam nyiru berbeda dengan cara menganyam bilik, oleh karena itu hanya ahli anyam-anyaman yang dapat membuat nyiru.

Nyiru bentuknya bundar, agak cekung dan cekungannya tidak begitu dalam. Tapi permukaannya *dilengku*, dengan menggunakan bambu atau rotan. Garis tengah nyiru rata-rata \pm 80 cm. Sejenis nyiru yang besar garis tengahnya sekitar \pm 50 cm disebut *tampir*; nyiru yang kecil yang garis tengahnya sekitar

± 40 cm disebut *cecempeh*.

Di Cibuluh dan Cimaragang banyak terdapat pengrajin nyiru, mereka membuat pula barang anyaman lain seperti tolombong dan boboko.

Harga nyiru tidak begitu mahal, yaitu antara Rp. 300,- sampai dengan Rp. 600,- tergantung halus dan besarnya nyiru. Nyiru dapat juga dibarter dengan 3 kulak beras.

Nyiru alat yang harus ada bila sedang menumbuk padi, sebab tanpa nyiru tidak mungkin dapat menghasilkan beras. Nyiru dipergunakan untuk *napi beras* (memisahkan gabah, dedak, dan beras).

Untuk menapi beras itu diperlukan ketrampilan khusus. Seorang penapi beras harus dapat memisahkan beras dengan *serah* dan *dedak*. *Serah* harus terpisah dari beras dan terkumpul di tepi nyiru, sedangkan dedaknya berhamburan ke luar yang ditampung di bawah nyiru tersebut. Menapi beras biasanya dikerjakan oleh wanita. Bahkan gadis-gadis yang berumur antara 10 sampai dengan 15 tahun sudah mulai dididik untuk dapat menapi beras. Hal itu adalah merupakan suatu keterampilan yang harus dimiliki oleh setiap wanita di Cibuluh maupun Cimaragang.

Selain dipergunakan *napi beras*, nyiru dipergunakan pula untuk menjemur makanan dan kueh tradisional seperti wajit, gegeplak, dodol, ulen, ranginang, kicimpring dan sebagainya. Bila musim kenduri dan selamatan, nyiru dipergunakan sebagai alas atau wadah tumpeng. Begitu juga nasi-nasi sisa yang tidak habis dimakan, dijemur pada nyiru. Nasi sisa makan yang dijemur kering disebut *aron*. Aron ini bila musim paceklik dapat ditanak seperti nasi biasa.

Nyiru selain dipergunakan sebagai alat pertanian, juga merupakan perabot dapur yang banyak sekali gunanya. Hampir setiap rumah petani di Cibuluh dan Cimaragang memiliki nyiru (lihat tabel 7).

j. Tolombong

Tolombong terbuat dari bambu tali yang dianyam rapat. Bentuknya seperti silinder, gemuk pendek dan

bagian atasnya diperkokoh dengan *wengku*, terbuat dari batang rotan yang dibelah dua atau dari bilah bambu; tali pengikatnya terbuat dari suakan lidi kelapa atau suakan rotan. Bagian bawahnya sebagai alas berbentuk bujur sangkar dengan empat sudut. Motif anyaman pada badan tolombong ada yang motif anyaman bolak balik ada yang bermotif kepang.

Ukuran tolombong rata-rata tinggi \pm 35 cm sisi alas \pm 40 cm dan garis tengah wengku \pm 40 cm. Bentuk tolombong besar yang berukuran tinggi \pm 100 cm, garis tengah wengku \pm 120 cm dan sisi alasnya \pm 120 cm, disebut *bodag* atau *telebug*. Telebug dipergunakan untuk menyimpan padi hasil panen atau padi yang sudah kering, sebagai persediaan makanan di musim paceklik. Telebug yang berisi padi gabah ditutup dengan tampir, disimpannya di leuit dan dapat juga di ruang belakang.

Tolombong dipergunakan untuk menyimpan gabah, tempat menyimpan beras bila padarangan telah penuh. Tolombong dapat juga dipergunakan sebagai alat transport untuk membawa padi dari sawah, membawa umbi-umbian, kacang-kacangan, buah-buahan hasil pertanian dari kebun. Di samping itu dipergunakan juga untuk menjajakan hasil pertanian dan belanja dari pasar membawa barang-barangnya; caranya dengan *diais* (digendong) menggunakan samping kebat. Hal itu bila dibawa oleh seorang wanita. Sedangkan laki-laki membawa barang-barang mempergunakan tolombong dengan cara ditanggung memakai salang dan rancatan. Ada pula dengan cara ditogencang, yaitu rancatan yang sebelah dibebani dengan tolombong yang sebelah lagi dengan ikatan jagung. Bila tidak ada barang lain untuk keseimbangan tanggungan kadang-kadang dipergunakan batu.

Pada waktu ada selamatan tolombong berperan sebagai pengganti boboko tempat persediaan nasi. Barang belah pecah dan peralatan dapur lainnya dapat dengan tolombong pulalah sebagai wadahnya.

Rumah tangga yang mempunyai ternak domba atau kambing, mempergunakan tolombong sebagai

wadah dan alat untuk mentransport rumput ke kandang ternaknya. Seluruh rumah tangga responden di Cibuluh memiliki tolombong (lihat tabel 7). Mengingat bahwa tolombong banyak sekali kegunaannya bagi masyarakat Cibuluh dan Cimaragang, maka setiap rumah tangga memiliki tolombong lebih dari satu buah. Mereka membeli atau barter dengan empat kulak beras setiap satu tolombong dari pengrajin anyaman. Sekalipun sudah ada wadah-wadah lain hasil industri pabrik, misalnya wadah-wadah dari plastik, tetapi tolombong masih tetap dipertahankan kegunaannya.

3.1.8. Alat-alat Perikanan

Kedua desa itu keadaan alamnya kurang menguntungkan untuk beternak ikan. Mereka lebih senang mencari ikan liar secara bebas di sawah-sawah dan di sungai. Adapun alat-alatnya yang mereka pergunakan adalah:

a. Useup

Useup atau pancing terdiri dari jeujeur, mata pancing dan tali pancing. Jeujeur terbuat dari belahan bambu yang diraut halus, makin ke ujung makin kecil, panjangnya antara 150 cm sampai 200 cm. Bahan yang baik untuk jeujeur ialah bambu gombong yang cukup tua. Pangkal jeujeur terbuat dari kayu yang berfungsi sebagai *perah* untuk pegangan.

Di Cibuluh membuat jeujeur dengan cara meraut bambu ukuran kira-kira 150 cm sampai 200 cm sebesar lidi; tetapi di Cimaragang jeujeur dibuat dari bambu yang diraut, kemudian dililit dengan benang halus yang sudah *direueuy*. Di ujung, di tengah dan di pangkal jeujeur memakai ring tempat tali pancing. Pada pangkalnya terdapat rol tempat gulungan tali pancing.

Tali pancing terbuat dari kenur panjangnya ± 2m/ 3m diikatkan pada ujung jeujeur. Pada bagian bawah dekat matapancing diikatkan timah pemberat sekitar 10 gram untuk menenggelamkan pancing waktu dipergunakan. Mata pancing terbuat dari kawat baja yang

diasah. Sekarang pancing yang dibuat tradisional secara perorangan sudah jarang, terdesak hasil pabrik yang harganya murah dan bagus. Mata pancing dan kenur banyak di pasar desa Cimaragang.

Pancing dipergunakan untuk menangkap ikan yang hidup di balong (kolam) dan sungai. Umpannya antara lain cacing tanah, laron, cangkilung dan capung. Memancing di kolam mempergunakan umpan dengan nasi atau ubi.

Bagi masyarakat Cimaragang memancing di laut merupakan pekerjaan sambilan, mereka telah mempergunakan alat-alat produksi pabrik khusus untuk memancing ikan laut. Mata pancing pada satu jeujeur sampai dua atau tiga buah. Umpannya udang kecil dan burayak.

Memancing selain untuk memenuhi kebutuhan lauk pauk berfungsi juga sebagai rekreasi. Pada waktu senggang sesudah selesai bertani, mereka berangkat menyelusuri sungai mencari leuwi. Bila sudah menemukan leuwi yang banyak ikannya, maka seharianlah mereka di tempat itu.

b. Korang

Korang terbuat dari bambu yang dianyam. Besarnya tergantung kepada keperluan si pemakai, untuk di kolam di sungai dan di laut berbeda ukuran.

Bagian-bagian terdiri dari badan, leher dan mulut. Badannya berbentuk segi lima, alas rata, sisi-sisinya simetris dan menyudut di bagian tengah. Badan korang itu gepeng tetapi berongga di bagian dalamnya. Bagian leher mencicat agak tinggi dan lurus ke atas. Di dalam lehernya itu diletakkan *seuweu* (tutup penghalang), berbentuk kerucut terbuka, untuk menghalangi ikan supaya tidak ke luar. Dari leher ke mulut agak melebar, mulutnya berbentuk oval dan ada yang diwengku maupun polos.

Motif anyaman geometris, di tengah badan korang anyaman dibuat jarang supaya ikan yang sudah ditangkap dapat dilihat. Sedangkan di bagian atas dan

bawah dianyam rapat. Pada leher korang diikatkan *rara* sepanjang $\pm 1\frac{1}{2}$ m. Gunanya untuk menggantungkan korang mudah dipakai atau membawanya pada waktu dipergunakan dengan cara diikatkan pada pinggang.

Setiap rumah tangga yang menyenangi menangkap ikan mempunyai korang. Untuk memperoleh korang dapat dibeli atau ditukar kepada pengrajin anyaman. Tetapi kadang-kadang korang dapat juga diadakan sendiri dengan mengambil bahan dari alam sekelilingnya.

c. Urek

Urek terbuat dari kawat yang mengandung baja bentuknya seperti *mata pancing* mirip huruf t urek dengan talinya antara 60 cm sampai 100 cm. Talinya terbuat dari *lulub* (serat kulit tisuk), serat lulub *dirara* hingga sebesar lidi. Pangkal rara diikatkan pada ekor urek yang sudah digepengkan. Sambungan antara tali dan ureknya diikat erat-erat. Pada ikatan tersebut terkulai tali/benang sepanjang ± 15 cm sebagai pengikat umpan.

Urek adalah khusus untuk menangkap belut. Umpan urek ialah *bancet* atau cacing. Mata urek dimasukkan ke dalam perut bancet lalu diikatkan pada tali urek, cara menangkap belut yaitu dengan dimasukkan. Urek yang sudah berumpan ke dalam lubang yang dianggap terdapat belut. Bila terjadi tarikan atau sentakan berarti belut sudah melahap umpan urek. Untuk menarik belut keluar memerlukan keterampilan kalau ceroboh maka belut akan lepas dari urek.

Menangkap belut dengan urek disebut *ngurek*. Setiap anak laki-laki maupun dewasa lajim ngurek, dan merupakan juga suatu rekreasi. Hasil tangkapan belut dengan urek ada yang mempergunakan korang, tapi biasanya lebih senang *ditiir* menggunakan *jukut carulang*.

Urek dapat diperoleh dengan membuat sendiri. Mata urek diambil dari kawat-kawat bekas yang dibentuk agak digepengkan. Begitu pula talinya dapat dicari di sekitar daerah Cibuluh maupun Cimaragang.

3.1.9. Alat-alat Peternakan

Di desa Cibuluh dan Cimaragang beternak ayam paling disenangi dari pada hewan lainnya, karena cepat berkembang biak dan mudah pemeliharaannya. Ayam yang dipelihara bukan ayam ras, melainkan ayam sayur atau ayam kampung. Selain dari pada itu ayam juga merupakan bagian dari kekayaan mereka. Dengan ayam-ayam itu mempunyai nilai tukar sebagai pengganti uang, bila mereka menginginkan suatu benda, misalnya peralatan dapur, perabotan dan sebagainya.

Alat-alat peternakan ayam terdiri dari :

a. Paranje

Paranje terbuat dari belahan-belahana bambu yang panjangnya ± 4 m lebarnya 4 cm. Tonggak-tonggak belahan bambu yang tingginya 50 cm lebar 4 cm. Banyaknya tonggak tergantung kepada besar kecilnya paranje yang akan dibuat 20 atau 25 buah. Belahan-belahana yang berbentuk *reng* dianyamkan pada tonggak-tonggak yang telah ditancapkan melingkar dengan garis tengah kira-kira 2 m. Bentuk paranje seperti selinder terbuka, untuk penutupnya dibuat *anyam gedeg* seperti tampil, pintu masuknya tinggi ± 30 cm lebar 25 cm terbuat dari kayu yang diikatkan pada paranje tersebut.

Paranje disimpan di kolong rumah dekat dapur. Supaya tidak bergeser atau dibongkar musang tutup paranje dibebani batu atau kayu. Ada pula yang membuat paranje dengan memanfaatkan *kolong rumah*. Ruangan antara 4 tiang mulai dari tatapanan *diseseg* oleh bambu sampai ke *darurung*. Paranje merupakan kandang ayam yang paling aman dari gangguan binatang pemakan daging. Setiap rumah tangga mempunyai paranje, karena mudah dibuatnya tak perlu bantuan tukang, bahannya mudah didapat, pengeraannya cukup mempergunakan sebuah bedog.

b. Sayang hayam

Sayang hayam (sarang ayam) terbuat dari sebatang bambu yang panjangnya ± 2 m, garis tengah ± 5 cm.

Ujung bagian atas dibelah-belah menjadi 6 sampai dengan 8 bagian sepanjang 30 cm. Bagian hate (empelur) bambu dibuang. Bagian yang dibelah-belah ini dibuka lebar, supaya berbentuk kerucut terbalik. Kemudian dianyamkan bilah-bilah bambu tipis pada sekeliling bentuk tersebut; bentuk kerucut itu dimasukkan saku pare (merang) atau *jajaba* sebagai alasnya.

Sayang hayam disimpan di belakang rumah, biasanya disandarkan pada dinding. Ada juga yang membuat sayang hayam dari tolombong atau boboko yang sudah tidak dipakai, diikatkan pada dinding rumah. Sayang hayam khusus dipergunakan untuk ayam yang sedang bertelur dan mengeraminya sampai menetas. Bila telur sudah menetas semua, maka anak ayam dengan induknya dipindahkan ke paranje atau kurung batang untuk dipelihara.

Sekalipun anak ayam telah dipindahkan ke kurung batang, sayang hayam tetap disandarkan pada dinding, hanya kulit telur dan jajabanya saja yang diambil. Kulit telur dan merang dibakar untuk mematikan kutu ayam yang disebut *sieur*. Sayang hayam dapat dipakai terus menerus dengan tidak memindah-mindah tempatnya.

Sayang hayam tidak diperjualbelikan karena setiap orang dapat membuatnya. Oleh karena itu setiap rumah tangga dapat dengan mudah memperolehnya (lihat tabel 9).

c. Kokolowoh

Kokolowoh adalah wadah makanan ayam, terbuat dari seruas bambu panjangnya \pm 40 cm, dengan garis tengah \pm 12 cm. Bambu yang dibuat kokolowoh biasanya bambu gombong dan sejenisnya, yang mempunyai garis tengah agak lebar.

Lubang kokolowoh dibuat sepanjang ruas bambu, lebarnya \pm 40 cm dan merupakan bagian atas. Supaya tidak berputar yang mengakibatkan tumpahnya makanan ayam, maka alas luar kokolowoh itu dikupas rata sepanjang ruas bambu itu dengan lebar \pm 4 cm.

Kokolowoh selain dibuat dari bambu dapat pula

dengan menggunakan tempurung kelapa, atau dari kayu yang dibobok seperti lesung.

Dedak halus dimasukkan ke dalam kokolowoh kemudian dituangi air panas dan diaduk sampai larut. Sesudah dingin baru diberikan kepada ayam. Untuk memberi makanan entog atau itik sama dalam kokolowoh, tapi dedaknya harus encer.

Setiap orang yang memelihara ayam mempunyai kokolowoh, bila tidak ada bambu atau tempurung kelapa, pecahan pendil atau katel bekas dapat dijadikan kokolowoh. Yang penting makanan ayam tidak tumpah tercerer ke mana-mana.

d. Kurung Batang

Kurung batang adalah jenis kandang untuk menempatkan ternak unggas (terutama ayam), yang agak lapang dengan dasar segi empat. Ayam atau ternak unggas lainnya ditempatkan oleh pemiliknya di dalamnya, agar ruang gerakannya cukup leluasa mengaingais tanah ketika diberi makanan.

Bentuknya mendekati kerangka penutup "pasaran" (usungan mayat). Dibuat sedemikian rupa mewujudkan sebelah selender, panjang 4 ruas bambu sekitar 2 meter, lebarnya 60 cm. Bagian-bagiannya terdiri dari 2 batang bambu panjang yang sejajar sebagai kedua sisi dasar kiri kanan dengan jarak 60 cm. Ujung-ujung kedua batang ini dihubungkan antara sesamanya oleh bambu-bambu pendek, sebagai sisi dimensi lebar. Dengan demikian denah bawah berbentuk empat persegi panjang. Kedua batang sisi dimensi panjang pada pertengahannya dihubungkan antar sesamanya oleh batang pendek yang sama panjangnya dengan batang sisi dimensi lebar. Penutup atas terdiri dari bilah-bilah bambu panjang yang tipis-tipis dengan lebar 2 cm yang panjangnya disesuaikan dengan panjang kurung batang itu sendiri, yang dipasang berjajar dengan jarak 6 cm hingga tidak memungkinkan ayam lolos ke luar. Bilah-bilah ini terpasang pada 5 lengkungan bilah bambu yang menghubungkan kedua batang sisi dimensi panjang itu.

Pada kedua belah dimensi ujung masing-masing dipasang pula 7 bilah yang tidak sama panjang dengan posisi sejajar dengan sisi dimensi pendek; makin ke atas bilah itu makin pendek. Dengan demikian ruang dalam kurung batang itu tertutup dari segala arah, dan tidak memungkinkan ternak unggas lepas ke luar.

Kurung batang dipergunakan khusus untuk menempatkan ternak unggas (ayam, bebek dan sebagainya), baik malam maupun siang. Pada siang hari unggas yang dianggap belum jinak benar ditempatkan di dalam kurung batang ini untuk dapat menyesuaikan diri dan mengenal suasana lingkungan rumah tangga tersebut, dan memudahkan penyerakan makanannya ke dalamnya karena celah-celah bambu kurung tersebut memungkinkan untuk menyerakkannya. Ke dalam kurung batang ini pula dimasukkan wadah makanan ayam untuk memenuhi kebutuhannya.

3.1.10. Alat-alat Komunikasi

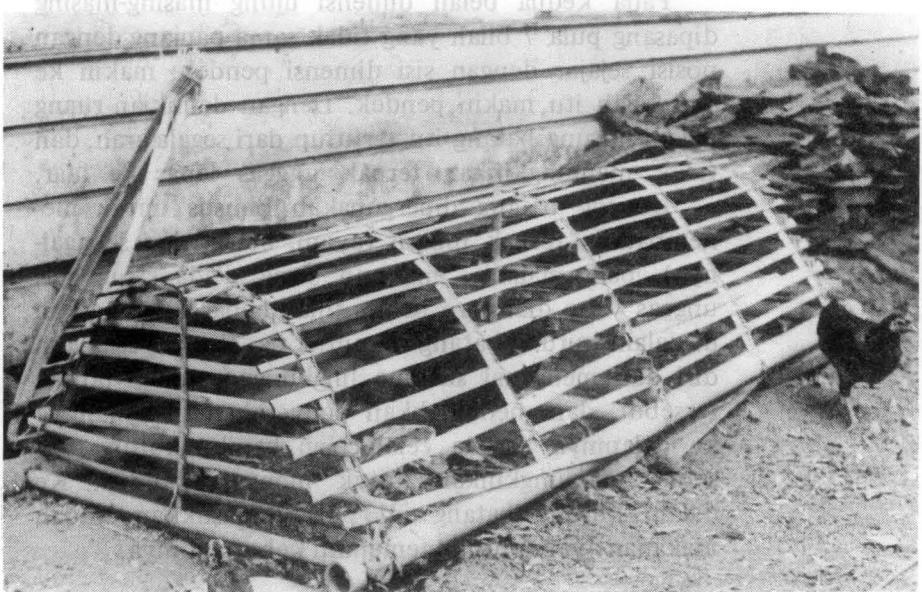
Hubungan antara penduduk di desa Cibuluh dan desa Cimaragang sekalipun tempat tinggalnya terpencar nampaknya akrab. Mereka tidak hanya mengenal kawan sekampung tetapi penduduk satu desa pun saling mengenal dengan keakraban, antara lain karena adanya komunikasi yang erat antar penduduk yang relatif sedikit.

Sarana komunikasi untuk menyampaikan berita penting bagi warga desa itu, kiranya dapat disebutkan sebagai berikut :

a. Kohkol

Kohkol terbuat dari kayu dan ada juga yang terbuat dari bambu. Ukurannya tidak selalu sama tergantung selera pembuatnya. Kohkol bambu ukurannya hanya satu ruas, salah satu ujung ruas memakai pegangan, tengah-tengah ruas *dicowak*. Alat pemukulnya terbuat dari ranting kayu atau bilahan bambu, yang selalu disimpan di dalam cowak kohkol.

Setiap rumah tangga mempunyai kohkol bambu yang dibuat sendiri. Dipergunakan pada waktu ronda



Kurung batang, untuk kandang ayam.



Rancatan, alat pemikul sebagai sarana transport yang masih banyak dipergunakan.

malam dipukul bersaut-sautan dengan kawannya. Selain dipergunakan sebagai alat komunikasi, merupakan alat hiburan dengan cara memukul berirama, biasanya pada waktu senggang malam hari.

Kohkol kayu berukuran lebih besar, panjang kira-kira antara 1 sampai dengan 1½ m dengan garis tengah 40 cm; terdiri dari *beuteung* kohkol, *tonggong* dan *hulu* kohkol. *Beuteung* kohkol adalah bagian kohkol yang berongga; *tonggong* kohkol adalah bagian kohkol yang selalu dipukul, sedangkan *hulu* kohkol bagian paling atas menyerupai paruh yang berlubang tempat memasang tambang gantungan. Bahan kohkol itu adalah dari kayu hutan seperti pohon lame atau teureup dan dibuat oleh tukang kayu. Kohkol semacam itu bukan milik pribadi seperti kohkol bambu, melainkan milik semua warga masyarakat desa tersebut. Oleh karena itu kohkol kayu disimpan digantungkan di muka bale desa, di halaman mesjid dan di pos ronda. Kohkol kayu itu gunanya sebagai alat komunikasi dari kepala desa kepada warganya. Dengan cara memukul kohkol yang berbeda-beda misalnya saja suara kohkol *dititirkeun* dari bale desa menandakan ada bahaya kebakaran ladang. Memukul kohkol tidak sembarang, karena merupakan sandi yang harus ditaati oleh setiap warga desa.

b. Bedug

Bedug terbuat dari kayu dan kulit. Bentuknya seperti silinder, panjang kira-kira 120 cm garis tengah kira-kira 60 cm. Rongganya membesar di tengah, ujungnya terbuka, sedangkan pangkalnya ditutup oleh kulit sapi kering atau kulit kerbau. Memasang kulit pada pangkal bedug dengan cara diikatkan pada *wengku* yang memakai tali rotan bedug dibuat oleh tukang kayu dengan sukarela tanpa upah.

Disimpan di halaman mesjid atau langgar yang dilengkapi dengan gantungan kohkol. Pemukulnya terbuat dari kayu dengan panjang kira-kira 40 cm. Ujungnya dilapis dengan karet atau kain supaya waktu dipukul kulit bedug tidak sobek.

Bedug gunanya sebagai alat pemberitahuan waktu sembahyang, Shubuh, Dhuhur, Ashar, Magrib dan Isa. Dengan bunyi bedug itu, orang dapat mengetahui waktu dan dapat dijadikan sebagai batas jam bekerja. Sebagai misal terdapat istilah *ngabedug* bagi para buruh tani di sawah. Dimaksudkan sebagai batas kerja mereka yang dimulai dari pagi sampai bedug sembahyang Dhuhur berbunyi.

Memukul bedug mempunyai irama tertentu. Bunyi bedug untuk memberitahu waktu sembahyang berbeda dengan bunyi bedug pada malam taqbiran, yaitu malam berakhirnya bulan Ramadhan menjelang hari idul Fitri dan Idul Adha. Begitu pula bunyi bedug dimulainya berpuasa pada bulan Ramadhan, yang disebut dulag kuramas, berarti orang-orang Islam memulai mencuci rambut membersihkan diri menyongsong bulan suci.

Bunyi bedug yang khas dan disebut ngadulag adalah pada waktu malam takbiran menjelang Idul Fitri dan Idul Adha. Bunyi bedug ditalu mulai dari waktu sembahyang Magrib sampai dengan sembahyang Subuh. Iramanya diiringi suara takbir yang bergema.

c. Lisung

Lisung selain alat untuk menumbuk padi merupakan pula alat komunikasi yang masih berlaku di Cibuluh dan di Cimaraang. Terutama dipukul dengan irama tertentu bila akan mengadakan pesta hitanan atau kawinan. Yang bermaksud mengadakan perhelatan itu menabuh lisung tutunggulan, yaitu memukul lisung dengan alu secara berirama. Pemukulnya terdiri dari dua atau tiga orang sambil senda gurau tanda bergembira. Bila masyarakat sudah mendengarkannya maka berita dari mulut ke mulut mudah sekali menyebar, sehingga tetangga tanpa undangan pada datang untuk nyambungan.

Lisung dipergunakan juga sebagai salah satu alat komunikasi untuk memberi tahu adanya samagaha yaitu gerhana bulan, sepanjang gerhana itu berlangsung lisung ditabuh. Selain dari pada itu mereka juga ber-

anggapan supaya samagaha tersebut cepat berakhir, sehingga bumi menjadi terang kembali. Kadang-kadang bunyi lisung itu diiringi juga dengan bunyi kohkol dan bedug.

3.1.11. Alat-alat Transport

Alat transport yang terdapat di desa Cibuluh adalah jenis transport darat. Hal itu disebabkan lingkungan alamnya lebih banyak daratan dari pada perairan, sehingga tidak terdapat sungai yang dijadikan sarana jalan penghubung antara satu tempat dengan tempat lain.

Di daerah itu tidak terdapat alat transport tradisional yang dipergunakan untuk mengangkat manusia.

Pada umumnya alat transport itu dipergunakan untuk memindahkan benda dari satu tempat ke tempat lain.

Alat transport tersebut terdiri dari :

a. Rancatan

Alat pikul yang terbuat dari bambu disebut rancatan. Rancatan terdiri dari 2 macam bentuk, yaitu batang bambu yang dibelah dan tidak dibelah. Rancatan yang dibelah melebar di bagian tengah \pm 6 cm, dan agak lancip pada kedua ujungnya \pm 4 cm.

Rancatan yang tidak dibelah adalah potongan batang bambu yang panjangnya \pm 1,75 cm dengan garis tengah \pm 5 cm. Jenis bambu yang dipergunakan ialah awi gombong. Awi gombong adalah jenis yang paling baik untuk dibuat rancatan. Untuk membuat rancatan dipilih bambu yang tua, sebab lebih kuat jika dipergunakan, sedangkan bambu yang masih muda akan cepat patah.

Rancatan yang dibelah dibuat dengan cara membelah batang bambu, kemudian ruas-ruasnya dibuang. Dibentuk sedemikian rupa dengan menggunakan golok. Proses selanjutnya diperhalus dengan menggunakan pisau raut.

Kegunaan rancatan belah ialah untuk memikul wadah-wadah yang berisi benda yang akan dipindahkan.

Berbagai macam wadah atau alat yang dapat dipikul dengan rancatan tersebut. Sedangkan rancatan yang tidak dibelah dipergunakan untuk memikul berbagai macam benda, misalnya kelapa, tas, karung dan sebagainya. Caranya dengan mengaitkan benda-benda tersebut pada ujung-ujung rancatan itu. Oleh karena itu rancatan merupakan alat utama untuk memikul.

Pada umumnya rancatan yang dibelah dimiliki oleh pedagang-pedagang yang biasa memikul barang dagangannya, dan para petani untuk mengangkut hasil padinya. Akan tetapi rancatan yang tidak dibelah dimiliki oleh hampir semua rumah tangga, karena dipergunakan untuk memikul benda-benda dan perbekalan bila bepergian jauh.

b. Salang

Terbuat dari kulit pohon waru yang disebut *lulub*. Untuk membuatnya pertama-tama harus mengolah kulit pohon waru itu. Batang-batang pohon waru direndam ke dalam lumpur kolam ± 14 hari. Bagian dalam batang waru itu akan terlepas, sehingga tinggal kulitnya yang berupa serat. Serat-serat itu kemudian dipisahkan lembar demi lembar seperti benang. Setelah itu dijemur sampai kering, dan dijalin berbentuk tali tambang.

Cara menjalin serat-serat itu memerlukan keahlian khusus dan tidak semua orang dapat melakukannya. Sebelum dijalin serat-serat itu diperhalus dengan menggunakan pisau raut. Dimaksudkan supaya menghasilkan tali tambang yang halus.

Salang terdiri dari empat buah tali yang panjangnya ± 1,5 m. Salah satu ujung tali-tali itu bercabang dua, berakhir pada ujung yang dilengkungkan, sehingga berbentuk oval. Sisi-sisi dari bentuk oval itu dipertautkan satu sama lain, sehingga menjadi satu dan memberi kesan bentuk empat persegi. Bagian tersebut adalah bagian bawah untuk menyangga wadah-wadah yang berisi benda-benda yang akan diangkut.

Ujung yang lain dari tali-tali itu merupakan bagian atas salang tersebut. Empat buah tali itu dibagi dua

menjadi dua bagian. Sejengkal dari ujung tali itu dibungkus dengan kulit, di mana kedua tali itu diletakkan sejajar. Kemudian kedua bagian tali-tali tersebut dipersatukan, dengan cara mengikatnya menjadi satu. Tali pengikat yang dipergunakan ialah kulit rotan, dengan teknik ikat yang disebut *kepang*.

Pohon waru maupun rotan sebagai bahan baku untuk membuat salang itu banyak didapatkan di daerah sekitarnya. Pada umumnya pohon waru tumbuh di pingir hutan, sedangkan rotan tumbuh di hutan. Dengan demikian para pengrajin salang tidak usah membeli bahan baku tersebut, cukup dengan mengambilnya di hutan-hutan.

Salang dipergunakan untuk menyangga wadah-wadah yang berisi benda-benda yang akan dipindahkan. Wadah-wadah itu terdiri dari bermacam-macam bentuk, misalnya tolombong, karung. Cara mengangkatnya dibantu dengan rancatan, yaitu bagian atas salang tersebut disandangkan pada ujung rancatan. Biasanya salang itu berjumlah dua buah atau satu pasang, yang masing-masing disandangkan pada kedua ujung rancatan itu. Hal itu dimaksudkan supaya pada waktu dipikul, berat bobotnya akan seimbang.

Hampir setiap rumah tangga responden di desa Cibuluh maupun Cimaragang, pada umumnya memiliki salang (lihat tabel 11). Sebab salang dianggap alat transport yang paling utama, dapat mengangkut berbagai macam wadah yang di dalamnya berisi benda-benda yang akan dipindahkan. Dapat memilikinya dengan cara membeli atau menukar, kepada pengrajin salang yang banyak terdapat di daerah itu.

c. Lodong

Lodong adalah batang bambu yang panjangnya ± 150 cm dengan garis tengah $\pm 11-13$ cm. Dipergunakan untuk mentransport air dari sumbernya ke rumah-rumah penduduk. Untuk menampung air ke dalamnya, maka batas-batas atau ruas-ruas bambu itu dihilangkan kecuali bagian bawah. Dengan demikian air tertampung ke dalam tabung bambu itu.

Membawa air menggunakan lodong dengan jalan di pundak. Bila membawa dua buah lodong, maka salah satu lodong digantungkan pada lodong yang lain dengan memakai tali. Tali ini memanjang sampai bawah lodong dan dipegang dengan tangan kanan, sementara tangan kiri memegang lodong yang lain yang sedang dipundak. Dengan sendirinya posisi tersebut dapat dipindah-pindah secara bergantian.

Biasanya mentransport air dengan menggunakan lodong dikerjakan oleh laki-laki. Sedangkan wanita dan anak-anak mentransport air dengan menggunakan *kele*, yaitu semacam lodong tetapi mempunyai ukuran lebih kecil. Berukuran panjang \pm 50–60 cm dengan garis tengah \pm 8–10 cm.

Lodong selain dipergunakan untuk mentransport air, juga sebagai alat untuk menyadap *lahang* (air nira). Caranya dengan menyimpan lodong itu di puncak pohon enau, tepatnya di bawah bakal buahnya. Batang dari bakal buah enau yang dalam bahasa Sunda disebut *caruluk* atau *cangkaleng* itu dipotong. Potongan tersebut mengeluarkan getah yang berbentuk air yang biasa disebut nira. Air nira itu akan jatuh tepat di dalam lodong tadi, sehingga tertampung ke dalamnya. Para penyadap nira itu meletakkan lodongnya sore hari dan dipungut pada waktu pagi, atau dapat juga menggunakan waktu sebaliknya.

Baik lodong maupun *kele* dapat dibuat sendiri, dimaksudkan setiap laki-laki dewasa dapat mengerjakannya. Begitu pula bahannya dapat diambil dari alam sekelilingnya. Namun demikian penggunaan sebagai alat untuk mentransport air, telah terdesak oleh ember-ember plastik. Peranan yang masih tetap dipertahankan adalah untuk menampung nira, ditransport ke rumah-rumah pembuat gula aren.

3.1.12. Senjata

Senjata adalah salah satu benda kebudayaan, yang dimiliki sejak jaman prasejarah. Senjata yang paling utama dimiliki oleh masyarakat Cibuluh dan Cimara-gang adalah *bedog* (golok).

Bedog dibuat dari besi baja. Bahan yang paling baik adalah bekas per mobil. Bedog dibuat oleh orang yang mempunyai keterampilan khusus di tempat tertentu yang disebut *panday*. Tidak bisa dibuat sendiri harus dibantu orang lain, paling sedikit oleh dua orang. Besi bahan bedog dibakar dalam bara arang yang selalu menyala ditiup oleh alat yang disebut *emposan*. Bila sudah merah menyala kemudian dicapit dengan capit besi diletakkan di atas bantalan besi oleh seorang yang memegang capitan besi, yang lainnya menempa dengan *martil* atau palu besar, hingga besi tersebut menjadi pipih dengan bentuk bedog sesuai dengan yang diinginkan. Pekerjaan untuk membuat bedog yang berkualitas baik memerlukan waktu lama sampai beberapa hari.

Di daerah Cibuluh tidak terdapat *panday* besi yang khusus membuat bedog. Oleh karena itu mereka membeli bedog dari pedagang keliling yang datang ke Cibuluh. Ada beberapa macam bedog :

— Bedog panjang, berukuran \pm 40 cm, lebar 5 cm. Dipergunakan sebagai senjata bela diri. Dalam pertunjukan pencak silat (bela diri) kemahiran mempermudah bedog panjang menjadi kebanggaan. Seseorang dianggap jagoan yang disegani masyarakat dan biasa disebut *jawara*. Kegunaan lain dari bedog panjang ialah untuk menyembelih ternak dan membabat semak-semak dan ranting pada waktu membuka lahan pertanian dan membersihkan jalan antar kampung.

— Bedog pendek berukuran panjang \pm 20 cm, lebar \pm 10 cm atau disebut juga bedog *bentelu*. Bedog pendek dipergunakan untuk menebang pohon, bambu, memotong-motong dan membelah kayu bakar, mengupas kelapa dan sebagainya. Bedog pendek dimiliki oleh setiap rumah tangga baik di Cibuluh maupun di Cimaragang (lihat tabel 12).

— Bedog sepat berbentuk kecil ukuran tiga jari. Bedog sepat jarang dimiliki masyarakat karena bedog ini kurang banyak gunanya. Hanya dimiliki oleh orang-orang tertentu yang dianggap mempunyai kedudukan

lebih tinggi. Dipakai sebagai hiasan diri dan bukan sebagai senjata ataupun perkakas. Harganya lebih mahal dari bedog jenis lain. Oleh karena itu bedog sepat merupakan lambang prestise sosial.

Bedog mempunyai sarung yang disebut *sarangka*, terbuat dari kayu dan kulit. Sarangka bedog panjang umumnya dibuat dari kulit sapi. Dibuat sedemikian rupa supaya indah dipandang, karena bedog panjang sering dipakai *makalangan* yaitu pertunjukan pencak silat. Tangkainya yang disebut *perah* terbuat dari kayu atau tanduk sapi dan kerbau. Berbagai macam bentuk perah dengan hiasan yang diukir.

Adapun sarangka bedog pendek tersebut dari kayu dan banyak orang dapat membuatnya. Perahnya terbuat dari bonggol bambu atau akar yang dikeringkan.

Bedog yang paling disukai di Cibuluh dan Cimarrang, bedog buatan panday Cibatu Sukabumi, karena harganya dianggap lebih murah tetapi berkualitas baik.

3.1.13. Alat-alat Upacara

Kepercayaan manusia terhadap kekuasaan supranatural telah berkembang sejak jaman prasejarah.

Keselamatan dan kesejahteraan hidup manusia sangat tergantung kepada kekuatan supranatural itu. Untuk menjaga hubungan baik antara manusia dengan supranatural itu, salah satu jalan dengan mengadakan upacara.

Pada masyarakat Sunda umumnya dan masyarakat Cibuluh khususnya, mengadakan upacara yang bertalian dengan daur hidup, memulai hari, memulai bulan dan sebagainya. Dengan mengadakan upacara itu diharapkan dapat memperoleh ketenangan bathin, dan menjaga hubungan baik dengan hal-hal yang dianggap gaib. Dalam upacara-upacara itu banyak melibatkan alat-alat atau wadah-wadah untuk memenuhi keperluan tersebut. Alat-alat upacara pokok yang harus tersedia setiap hari, antara lain adalah sebagai berikut :

a. Parupuyan

Parupuyan atau pedupaan ialah wadah untuk membakar kemenyan. Terbuat dari tanah liat (gerabah) yang dibentuk seperti *anglo* kecil (tungku kecil). Jika *anglo* kecil tidak ada, wadah-wadah lain pun dapat dipergunakan, misalnya tempurung kelapa. Walaupun parupuyan itu bukan terbuat dari gerabah, tetap dipergunakan sebagai wadah membakar kemenyan.

Parupuyan adalah alat upacara yang paling utama, karena dapat menyertai segala macam upacara yang disertai dengan pembakaran kemenyan atau *menyan*. Seperti diketahui bahwa masyarakat Sunda pada umumnya walaupun mayoritas beragama Islam, adat membakar kemenyan pada upacara masih dianutnya. Tercermin dalam kebiasaan memberi sesajen dan membakar kemenyan, disimpan dekat padarungan setiap hari Senin malam dan Kamis malam. Hal itu dilakukan sebagai tanda penghormatan kepada yang gaib yaitu dewi padi (Sri), yang masih dianut oleh sebagian besar penduduk Cibuluh maupun Cimaragang. Oleh karena itu pula maka parupuyan merupakan alat upacara yang utama, yang harus dimiliki oleh setiap rumah tangga (lihat tabel 13).

Untuk memperoleh parupuyan yang berbentuk *anglo* sukar didapatkan, karena tidak ada pengrajin gerabah di daerah itu. Mereka harus mencarinya ke daerah Cidaun. Oleh karena itu mereka mempergunakan tempurung kelapa sebagai wadah untuk membakar kemenyan.

b. Pangradinan

Pada masyarakat Cibuluh dan Cimaragang masih terdapat kebiasaan *nyuguh*, yaitu memberikan sesajen dan pembakaran kemenyan yang ditujukan kepada yang gaib. Sesajen terdiri dari cerutu, telur ayam sirih rujak asam, rujak kelapa, rujak pisang dan bunga rampai. Sesajen itu biasanya disimpan dalam wadah yang disebut pangradinan. Ke dalam pangradinan itu diikutsertakan juga kaca cermin dan sisir, bila sesajen

itu ditujukan kepada nyi pohaci atau dewi padi.

Adapun bentuk pangradinan itu seperti nampan, yang di dalamnya terdapat 7 buah wadah berbentuk cawan kecil. Terbuat dari tanah liat atau gerabah. Akan tetapi pangradinan seperti itu susah untuk didapatkannya, maka dapat diganti dengan wadah lain yang gunanya sama. Pada umumnya mereka menggantinya dengan piring atau nampan kaleng. Walaupun demikian namanya tetap pangradinan.

Disebabkan pangradinan itu dipergunakan setiap hari Senin malam dan Kamis malam maka setiap rumah tangga yang masih menjalankan kepercayaan tersebut harus memiliki. Pangradinan tidak saja dipergunakan untuk upacara nyuguh pada waktu tersebut, tetapi juga diperlukan untuk upacara yang bertalian dengan pertanian, daur hidup dan sebagainya.

3.1.14. Alat-alat Peribadatan

Penduduk desa Cibuluh dan Cimaragang hampir 100% penganut agama Islam. Mereka termasuk taqwa dalam melaksanakan ibadah. Tempat beribadat berupa mesjid tersedia di kedua desa tersebut. Sarana peribadatan lain yang mereka pergunakan sehari-hari adalah :

a. Mukena

Mukena atau telekung adalah pakaian sembahyang wanita, terbuat dari kain poplin atau tetroton yang putih. Bentuknya dibuat sedemikian rupa agar seluruh badan tertutup, kecuali bagian muka yang terbuka. Ukurannya sesuai dengan besar kecilnya tubuh.

Setiap rumah tangga rata-rata memiliki mukena sebuah (lihat tabel 14). Bila dalam rumah itu ada beberapa orang wanita dewasa, pemakaian mukena dapat bergiliran.

Mereka memiliki mukena ada yang membuat pada tukang jahit ada juga yang membeli jadi, di pasar Cidaun, harganya antara Rp. 2.000,- sampai dengan Rp. 4.000,- per potong. Bagi yang tidak mampu membeli mukena, maka sebagai pengganti mukena adalah samping kebat.

b. Tiung atau Kerudung

Tiung atau Kerudung terbuat dari bahan tipis seperti halnya selendang. Kadang-kadang selendang juga dipakai tiung dengan cara pemakaian yang tidak sama. Tiung dipakai sebagai penutup kepala, yang salah satu ujungnya dibiarkan mengurai ke bawah, sedangkan ujung lain disandangkan ke belakang pundak. Tetapi terdapat juga tiung yang telah dibentuk seperti topi yang diberi tali untuk pengikatnya supaya jangan terlepas.

Pemilikan tiung semacam itu sangat perlu bagi wanita untuk beribadat. Mereka menggunakan bila pergi ke mesjid, misalnya untuk mengaji al Qur'an ke mesjid, bersembahyang Ied pada waktu hari Idul Fitri dan sebagainya.

Tiung tidak saja dipakai oleh wanita dewasa, anak-anak pun biasa memakainya bila mereka pergi ke surau untuk belajar mengaji. Walaupun tidak memakai kain kebaya cukup dengan rok, mereka harus memakai kerudung bila pergi mengaji ke surau. Dianggap kurang baik bila seorang wanita tidak mengenakan tiung untuk beribadat ke mesjid.

c. Sarung

Sarung poleng selain dipergunakan sebagai selimut dan pakaian laki-laki, dipergunakan pula untuk pakaian sembahyang. Bahannya terbuat dari tenunan katun atau teteron. Ukuran untuk orang dewasa rata-rata panjang \pm 120 cm, lebar 100 cm, sedangkan sarung untuk anak laki-laki panjang \pm 100 cm, lebar \pm 80 cm. Sarung adalah pakaian beribadat untuk laki-laki. Mereka pergi bersembahyang baik di rumah maupun di mesjid dengan memakai sarung. Terutama bila mereka pergi bersembahyang ke mesjid dianggap kurang baik dengan tidak memakai sarung. Hal itu berlaku bagi anak laki-laki maupun dewasa. Oleh karena itu maka sarung adalah benda yang harus dimiliki dan dipergunakan setiap hari.

Sarung termasuk pakaian yang mudah dicari, mereka dapat membelinya dari pasar Cimaragang atau

di pasar Cidaun. Di Cibuluh untuk memiliki sarung dapat dengan cara barter dari pedagang keliling.

Sarung berkualitas sedang dapat dibarter dengan 3 ekor ayam.

d. Kopeah

Kopeah atau peci adalah penutup kepala yang dipakai oleh laki-laki. Sangat penting dimiliki untuk bersembahyang dan dipakai setiap hari. Merupakan suatu hal yang janggal bila seorang laki-laki pergi sembahyang ke mesjid tanpa mengenakan kopeah. Hal itu tampak pada waktu sholat hari Raya Idul Adha, seluruh warga desa mengenakan kopeah untuk bersembahyang.

Pada umumnya kopeah itu terbuat dari beludru, diberi hiasan bermotif gelombang dengan cara dijahit. Tetapi terdapat juga kopeah polos tanpa hiasan. Terdiri dari dua macam warna yaitu hitam dan *beureum rambutan* (merah seperti kulit rambutan). Meskipun terdapat dua macam warna itu, maka warna hitam paling disenangi dan cocok untuk beribadat.

Kopeah dipakai tidak saja untuk sholat, tetapi dipergunakan juga untuk beribadat lainnya. Misalnya untuk mengaji Qur'an di mesjid. Anak-anak laki-laki yang belajar mengaji ke surau pada sore hari, biasa memakai kopeah itu. Di samping itu kopeah merupakan tutup kepala laki-laki yang tergolong berusia tua. Mereka mengenakan kopeah sebagai pakaian sehari-hari. Untuk memperoleh kopeah dapat dengan cara membeli ke pasar Cidaun dan Sindangbarang. Menjelang hari Idul Fitri, kopeah banyak dijual di pasar Cimaragang. Pada waktu itu banyak pula pedagang kopeah yang datang ke Cibuluh. Kepadanya mereka dapat menukarnya dengan hasil ternak maupun pertanian. Harga kopeah itu tidak sama, tergantung jenis beludru yang dipergunakan dan terdapat tidaknya hiasan pada kopeah itu. Namun pada umumnya kopeah itu berharga antara Rp. 500,- sampai dengan Rp. 2.000,-

Pada hari raya lebaran (Idul Fitri) itu mereka berusaha untuk memakai pakaian beribadat yang baru dibeli, disamping juga pakaian lainnya. Karena pada

waktu itu seluruh warga desa berkumpul di mesjid untuk bersembahyang. Mereka dapat memperlihatkan pakaian ibadat yang baru dibeli. Bila pakaian tersebut mempunyai kualitas baik, maka akan menjadikan prestise seseorang lebih baik lagi.

e. Sajadah

Sajadah adalah alas untuk bersembahyang. Terbuat dari pandan seperti tikar, kain dan ada pula dari kain beludru. Bentuknya empat persegi panjang, dengan ukuran panjang ± 100 cm dan lebar ± 50 cm.

Sajadah yang terbuat dari beludru jarang dipergunakan oleh setiap rumah tangga. Harganya mahal, yaitu antara Rp. 2.500,- sampai dengan Rp. 4.000,- Mereka biasanya menggunakan sajadah dari tikar dan kain katun, dengan harga Rp. 500,- sampai dengan Rp. 1.000,- Sajadah yang terbuat dari kain, umumnya diberi gambar mesjid.

Disebabkan sajadah itu adalah kebutuhan pokok untuk beribadat, maka mereka berusaha untuk mendapatkannya. Setiap rumah tangga di Cibuluh dan Cimaragang memiliki sajadah sebagai alat untuk beribadat.

3.2. KELENGKAPAN RUMAH TANGGA TRADISIONAL

3.2.1. Makanan dan Minuman

Seperti diketahui bahwa alam desa Cibuluh dan Cimaragang banyak ditumbuhi tanaman, baik berupa sayur-sayuran maupun buah-buahan yang dapat diolah menjadi makanan dan minuman. Makanan dan minuman itu banyak ragamnya, antara lain dapat disebutkan sebagai berikut :

— Makanan

Makanan pelengkap berupa sayur sebagai penyerta nasi, banyak terdapat di desa Cibuluh maupun Cimaragang. Sayur yang diolah dengan diberi bumbu tertentu dan air yang cukup banyak disebut *angeun*. Sedangkan sayur yang diolah tanpa air disebut *tumis*.

Terutama di desa Cibuluh banyak terdapat sayur-sayuran yang dipergunakan untuk angeun maupun tumis. Terlebih-lebih lagi bila pada musim hujan, sayuran tersebut tumbuh dengan baik. Mereka memperolehnya dengan cara menanam sendiri maupun membeli ke warung-warung di daerah itu. Begitu pula hasil peternakannya dapat mereka jadikan makanan.

Angeun dan tumis sebagai pelengkap makan nasi itu antara lain dapat disebutkan sebagai berikut :

a. Angeun Camakbruk

Bermacam-macam sayur yang tidak ditentukan jenisnya dapat dibuat angeun camakbruk. Disebut angeun *camakbruk* karena camakbruk berarti bercampur baur. Dengan demikian segala macam sayur dapat masuk dengan tidak ditentukan jenisnya.

Bumbu yang diperlukan adalah garam, gula dan asam. Untuk memberi bumbu angeun camakbruk tidak usah diulek, cukup dengan memasukkannya ke dalam sayur yang sedang dimasak itu. Memberi bumbu semacam itu disebut *bumbu alung*, berarti bumbu-bumbu itu *odialungkeun* atau dilemparkan ke dalam wadah yang berisi pasakan angeun camakbruk.

Angeun camakbruk biasanya dihidangkan untuk makan sehari-hari, sebagai pelengkap dari sambel dan lalab. Bila bahan-bahannya tersedia, setiap rumah tangga dapat membuatnya. Tetapi angeun camakbruk itu tidak lajim dihidangkan untuk menjamu tamu. Hal itu disebabkan kurang baik dihidangkan untuk menghormat tamu.

b. Angeun herang

Yang dimaksud dengan angeun herang yaitu angeun atau sayur yang airnya berwarna bening. Sayur-sayurannya yang biasanya dibuat angeun herang, antara lain yaitu labu, bayam, kangkung, jagung muda dan sebagainya. Pada umumnya bayam, labu dan jagung muda dicampurkan jadi

anggeun goetawé, sedang satu. Tetapi kangkung dibuat angeun herang tersendiri.

Sesuai dengan namanya angeun herang, maka bumbu-bumbu yang dipergunakan adalah garam, asam muda atau tomat dan sedikit gula pasir. Tetapi kadang-kadang tidak menggunakan gula pasir, cukup dengan garam dan asam.

Bumbu penyedap makanan berupa vetsin telah mulai masuk ke dalam mereka pergunaan. Bumbu tersebut didapat dengan membelinya di warung-warung yang ada di desa Cibuluh maupun Cimaragang. Harganya relatif murah yaitu antara Rp. 10,- sampai dengan Rp 100 rupiah tiap satu bungkus, tergantung kepada isinya.

c. Angeun haseum

Angeun haseum atau sayur asam terdiri dari sayur-sayuran: labu, kacang panjang, jagung semi (muda), daun tangkil (melinjo) dan buahnya serta daun bawang. Disebut angeun haseum karena rasa yang paling menonjol adalah asamnya, disamping bumbu-bumbu lain.

Terdapat dua macam haseum, yaitu angeun haseum bening atau herang dan angeun haseum berbumbu putih. Angeun haseum berbumbu putih menggunakan bumbu kemiri, cabe merah sebagai penawarnya. Sedangkan angeun haseum herang cukup dengan garam, gula dan asam seperti angeun herang.

d. Angeun lodeh

Bahan sayur-sayurannya adalah terong (terung) waluh (labu), kacang panjang, buah melinjo dan buahnya, daun bawang dan cabe hijau. Kadang-kadang ditambah dengan irisan oncom, terbuat dari kacang tanah dengan melalui proses tertentu. Disamping sayur-sayuran tersebut, terdapat pula bahan lain yaitu iwung. Iwung atau rebung adalah tunas akar tunggal pohon bambu yang sebelum diolah dibersihkan dan dipergunakan untuk sayur harus melalui pengolahan dahulu.

Iwung dipilih dari jenis bambu *gombong* dan temen. Pengolahannya *dibubuy*, dibakar dan dimasukan ke dalam tungku api. setelah matang diiris tipis lalu direndam air selama 24 jam, dengan mengganti air rendaman 2 atau 3 kali. Dengan melalui proses itu barulah iwung dapat dibuat angeun dan tumis.

Angeun lodeh dengan bahan-bahan sayur-sayuran maupun iwung harus dibubuhi air santan. Bumbunya adalah garam, gula, laja (lengkuas) dan daun salam. Bagi yang menyenanginya kadang-kadang ditambah sedikit terasi matang yang dihancurkan. Sebagai penyegar ditambah tomat, kalau tidak ada diganti dengan asam.

Bumbu-bumbu dimasukkan tanpa diulek ke dalam sayur yang sedang dimasak. Setelah sayur tersebut agak matang dituangkan air santan secukupnya, menurut selera si pembuat.

Setiap rumah tangga di desa Cibuluh dan Cimarragang dapat membuatnya. Dihidangkan untuk keperluan makan sehari-hari, maupun menjamu tamu yang datang ke rumah mereka.

e. **Angeun kari**

Bahan yang paling utama adalah daging. Daging yang biasa dipergunakan yaitu daging kerbau, sapi, kambing dan ayam. Untuk pelengkapnya biasa ditambah dengan sayuran, antara lain buncis, wortel dan engkol (kubis).

Bumbu-bumbunya terdiri dari muncang (kemiri) koneng (kunir), ketuncar (ketumbar), bawang merah dan garam, semuanya itu diulek halus di dalam coet. Kemudian digoreng dibubuhi dengan tomat, daun salam, lengkuas dan sereh (serai). Bumbu-bumbu itu dapat diperoleh dengan membeli di warung, tetapi mereka juga biasa menanamnya di halaman rumah dan ladangnya.

Bila bumbu itu telah matang, maka dimasukkan sayur-sayurannya dan daging yang sudah direbus matang. Setelah sayur-sayur tersebut cukup matang

diberi air santan dan gula merah sedikit. Angeun kari itu akan berwarna putih ke kuning-kuningan dengan variasi merah, hijau dari warna sayur-sayurannya.

Angeun kari dapat dibuat selain untuk menuhi kelengkapan makan sehari-hari, dapat pula dihidangkan kepada tamu yang berkunjung ke rumah mereka. Seluruh rumah tangga responden di Cibuluh dan Cimaragang mengenal angeun kari, tetapi tidak semua orang membuatnya.

f. Angeun gule

Untuk membuat angeun gule atau gulai diperlukan bahan daging, terutama daging kambing atau domba. Membuatnya tidak dicampur dengan sayur seperti angeun kari, karena angeun gule khusus adalah angeun daging.

Dalam membuat angeun gule biasa juga dimasukkan tulang-tulang antara lain tulang iga (rusuk), cokor (kaki) dan hulu (kepala) kambing. Bumbu-bumbunya terdiri dari ketumbar, mangsoyi (sejenis biji-bijian), jinten (sejenis buah-buahan seperti padi), kulabet (sejenis kayu), kayu manis, kapol (sejenis buah-buahan), dan cengkeh. Kesemuanya itu *disangray* dalam ketel (kuali). Kemudian ditumbuk dengan dibubuhi bumbu-bumbu yang terdiri dari cabe merah, kemiri, bawang merah dan bawang putih. Semua bumbu-bumbu tersebut dapat dibeli di warung-warung sekitarnya. Kini bumbu gule itu khusus dijual dikantongi dengan plastik, dan dapat dibeli di warung-warung. Harganya berkisar antara Rp. 150,- sampai dengan Rp 200,-

Jika bumbu-bumbu itu telah diulek halus maka digoreng sampai cukup matang, lalu diberi tomat, daun salam, serai dan lengkuas. Dituangi air secukupnya sampai mendidih, kemudian daging dan tulang tersebut dimasukan ke dalamnya. Ditunggu beberapa lama sampai daging tersebut tidak keras, lalu dibubuhi gula merah secukupnya. Setelah

daging itu empuk dituangi dengan air santan kental secukupnya, dibiarkan sampai mendidih kembali. Angeun gule yang telah matang berwarna kuning kemerahan dengan harumnya yang khas.

Pada umumnya gule dibuat untuk menghormat tamu misalnya dalam perhelatan hitanan, perkawinan dan sebagainya. Selain dari pada itu dibuat pula pada waktu hari Idul Fitri. Kedatangan tamu yang dianggap terhormat dan sebagainya. Oleh karena itu pula membuat angeun gule jarang dilakukan, sehingga tidak semua orang dapat membuatnya. Walaupun demikian setiap orang mengenalnya sebagai angeun yang enak dan lezat.

Suatu kebiasaan *mulang sambung* yang terdapat pada masyarakat Cibuluh dan Cimaragang, yaitu memberikan makanan kepada tetangga dan kaum kerabatnya yang telah nyambungan pada perhelatan yang diadakannya. Makanan yang dikirimkan itu antara lain angeun gule, dimasukkan ke dalam wadah yang terbuat dari tabung/ruas bambu. Dengan mengirim angeun gule itu merupakan suatu prestise sosial bagi pengirimnya.

g. Tumis Kangkung

Untuk membuat tumis kangkung sangat mudah. Dengan menyediakan kangkung secukupnya, bawang merah, maupun bawang putih dan cabe merah atau dapat juga cabe hijau.

Cabe dan bawang diiris halus digoreng dengan sedikit minyak. Setelah layu dimasukan kangkung yang telah dipotong-potong. Kemudian diberi bumbu garam dan kalau suka ditambah gula merah sedikit. Tumis kangkung itu diangkat tidak terlalu matang.

Setiap rumah tangga dapat menyediakan tumis kangkung untuk pelengkap makan. Bahannya tersedia di dalam alam Cibuluh dan Cimaragang. Kalaupun mereka tidak menanamnya dapat membeli di warung-warung terdekat dengan harga Rp. 15,- sampai dengan Rp. 25,- satu ikat.

h. Tumis Waluh

Waluh atau labu yang diiris tipis dan panjang, dicampur dengan cabe merah atau cabe hijau ditambah bawang merah. Cabe dan bawang digoreng dengan sedikit minyak, kemudian waluh dimasukkan; diberi bumbu garam dan gula. Setelah empuk diangkat.

Selain dari bumbu itu tumis waluh dapat juga dimasak tidak dengan memakai cabe. Sebagai pengganti cabe dipakai merica. Caranya sama, perbedaannya dibubuh dengan merica halus, garam dan gula putih, kemudian ditambah irisan daun seledri. Bagi yang menyukainya, tumis waluh itu dibubuh bumbu penyedap (vetsin).

Tumis waluh dibuat untuk memenuhi menu makan rumah tangga sendiri. Tetapi juga dapat disajikan pada tamu yang berkunjung ke rumah tangga tersebut.

i. Tumis Kopotes

Kopotes yaitu semacam kacang-kacangan yang lajim disebut roay. Pohonnya merambat dan biasa ditanam di halaman rumah. Pada umumnya kopotes tidak dijual, karena mereka banyak menanamnya.

Dengan menggoreng bawang terlebih dahulu, kemudian memasukkan kopotes yang telah dipotong-potong. Diberi garam dan sedikit gula merah, dibiarkan beberapa lama dengan jalan menutup wadah yang dipakai memasaknya. Supaya tidak gosong diberi air sedikit. Diangkat setelah kopotes itu empuk.

Tumis kopotes tidak disajikan untuk para tamu. Mereka membuatnya untuk dimakan sendiri sebagai pelengkap menu lainnya.

j. Cobek Genjer

Bahan yang utama adalah genjer dan oncom. Sebelum dimasak genjer dileob, dituangi air panas

supaya layu dan tidak berbau *pahang*. Bumbu-bumbunya yaitu, cikur (kencur), bawang merah, garam dan gula merah.

Cara membuatnya bumbu-bumbu diulek dalam coet, dicampurkan dengan oncom sampai aduk. Kemudian digoreng dengan minyak sedikit. Setelah matang genjer dimasukkan, diaduk-aduk sampai rata.

Untuk mendapatkan genjer mudah saja, mereka dapat mengambilnya karena tumbuh sendiri di sawah. Begitu pula kencur dapat diambil dari halaman rumah, karena mereka biasa menanamnya. Jika tidak menanam mereka biasa menukar dengan uang maupun benda lain kepada pemiliknya. Tetapi untuk mendapatkan oncom, mereka membelinya ke warung-warung yang ada di desa.

Cobek genjer itu dibuat untuk pelengkap makan sehari-hari. Dianggap kurang pantas bila disajikan kepada tamu, apalagi dalam suatu jamuan perhelatan.

k. Cobek Jantung

Jantung ialah bonggol bunga pisang yang baru timbul dari pohonnya. Berbentuk seperti jantung dan berwarna merah. Kadang-kadang jantung yang sudah berbuah dapat pula dibuat cobek, tetapi hanya sedikit isinya. Jantung pisang yang baik dibuat cobek itu ialah pisang batu dan pisang raja.

Cara membuatnya jantung *dibubuy* di dalam abu panas pada tungku api. Di samping itu dapat pula direbus. Setelah matang dikupas, kemudian diambil bagian dalamnya yang berwarna putih. Jantung tersebut dicabik-cabik berlebar-lembar, lalu dicampur dengan bumbu yang telah diulek halus di dalam coet. Bumbu-bumbunya terdiri dari kemiri yang telah dibakar atau digoreng, cikur, garam, gula dan asam.

Cobek jantung dibuat untuk melengkapi makan. Makanan itu tidak biasa disajikan pada tamu-tamu, apalagi tamu terhormat.

1. Cobek Belut

Ngurek adalah cara menangkap ikan belut, baik pada lubang-lubang yang di pematang sawah maupun tepi-tepi sungai. Dengan menangkap belut di sawah baik milik sendiri maupun milik orang lain sudah menjadi kebiasaan mereka. Penangkap belut itu dapat memasaknya sendiri maupun menjual kepada orang lain. Harganya tidak dapat ditentukan, tergantung kepada keberanian pembelinya kadang-kadang belut itu dapat dibarter dengan beras.

Belut diolah dengan cara dibuat dendeng, langsung digoreng dan dicobek. Cobek belut itu yang merupakan makanan yang paling banyak disukai. Caranya dengan membakar atau *ngabubuy* belut tersebut. Setelah masak dicampurkan dengan bumbu-bumbu yang telah tersedia. Bumbu-bumbunya terdiri dari kemiri yang telah dibakar, cikur, garam, gula merah dan asam. Bumbu-bumbu itu diulek dalam coet.

Memakan cobek belut harus masih panas supaya lebih enak. Pada umumnya dimakan dengan seluruh anggota keluarga di depan tungku api pada waktu makan sore hari. Belut tersebut diperoleh pada waktu suami atau anak laki-laki dalam rumah tangga itu pergi ke sawah di pagi hari.

Cobek belut itu dihidangkan hanya di lingkungan anggota keluarga. Dianggap kurang pantas, jika cobek belut dihidangkan pada suatu pesta selamatan. Oleh karena itu cobek belut jarang dihidangkan untuk tamu terhormat.

n. Rujak hiris dan rujak peuteuy selong

Hiris ialah semacam kacang-kacangan dan pohnnya sejenis perdu. Banyak ditanam di desa Cibuluh dan Cimaragang. Pada umumnya mereka menanam di halaman rumah. Sedangkan peuteuy selong ialah pete cina yang juga banyak tumbuh di kedua desa itu.

Hiris dan peuteuy selong dibuat rujak sebagai

kawan makan nasi. Pada umumnya dimakan pada siang hari hanya sebagai pelepas lapar. Dimaksudkan tidak dimakan pada pagi dan sore hari, yaitu waktu makan pokok yang telah terpolakan dua kali dalam satu hari.

Bumbu yang diperlukan untuk membuat rujak tersebut yaitu kencur, cabe rawit, garam, gula asam dan terasi yang sudah dibakar. Bagi yang menyenangi pedas, cabe rawit atau cengeknya dapat diperbanyak, begitu pula sebaliknya.

Cara membuat bumbu-bumbu itu *dibèbèk*, yaitu ditumbuk di dalam jubleg atau juga *lulumpang*, dengan menggunakan alu. Kemudian peuteuy selong yang telah diiris dicampurkan ke dalam bumbu dengan *dibèbèk* kembali. Khusus untuk rujak hiris, sebelum dicampurkan ke dalam bumbu terlebih dahulu direndam dengan air hangat, untuk menghilangkan rasa kesed (kesat). Proses selanjutnya sama dengan membuat rujak peuteuy selong.

Makanan rujak hiris dan peuteuy selong biasanya dengan *sangu poe*, yaitu nasi dingin yang dimasak pada pagi hari. Oleh karena itu pula kebiasaan tersebut dinamakan *nyangu poe*. Pada umumnya mereka makan menyelingi jubleg itu dengan santai. Tempatnya tidak di dalam rumah melainkan di halaman belakang atau di saung lisung.

Jenis makanan lain yang bukan pelengkap makan nasi yaitu berupa penganagan. Makanan tersebut pada umumnya dibuat untuk keperluan keperluan tertentu.

m. Ulukutek

Bahannya ialah buah lenca, cabe hijau, daun bawang dan oncom. Sayur-sayur tersebut diperoleh dengan memetik sendiri di halaman. Tetapi oncom harus mereka beli di warung atau pasar.

Cara membuatnya cabe hijau dan daun bawang digoreng dengan sedikit minyak kemudian oncomnya dimasukkan. Setelah agak matang, buah lenca

dimasukkan dan diberi bumbu garam serta gula. Diberi air sedikit, kadang-kadang juga dengan air santan. Dapat diangkat jika lenca itu telah dianggap matang.

Makanan ini dibuat untuk dihidangkan di lingkungan rumah tangga. Tidak biasa dihidangkan untuk tamu-tamu dalam perhelatan. Pada umumnya setiap rumah tangga dapat menyediakan makanan tersebut.

o. Dodongkar atau Inter

Terbuat dari tepung beras dan gula merah. Cara membuatnya, tepung beras *dibibis* yaitu dibasahi dengan air sedikit. Dimasukkan ke dalam kukusan, dengan cara dihamparkan, kemudian dimasukkan gula yang telah dipotong-potong kecil. Ditimbuni lagi dengan tepung, begitulah selanjutnya sampai adonan itu habis.

Di bagian tengah kukusan dimasukkan daun pisang yang berbentuk selobong. Maksudnya supaya penganagan itu rata pada waktu matang. Dikukus di atas dandang $\pm \frac{1}{4}$ jam. Makanannya dengan ditaburi parut kelapa.

Dodongkar atau inter itu dapat dibuat sendiri karena mereka telah mengenalnya. Tidak dibuat setiap hari, melainkan bila mereka menginginkannya pada hari-hari raya dan waktu perhelatan.

p. Aliagrem

Bahan yang diperlukan yaitu tepung beras, gula kawung atau gula aren dan minyak kelapa. Tepung beras dapat menumbuk sendiri dari beras persediaan mereka. Sedangkan gula kawung dapat dibeli kepada pembuatnya, sebab di daerah itu terutama di Cibuluh banyak terdapat pengrajin gula aren. Minyak kelapa di samping dapat membuat sendiri, dapat juga membelinya ke warung-warung.

Cara membuatnya dengan mengaduk tepung

dengan gula yang telah dibuat *kinca* sampai rata. *Kinca* yaitu campuran gula merah dan air yang dipanaskan, sehingga agak kental. Ukurannya tidak mempunyai takaran yang tetap. Mereka mengiranginya dengan perasaan, jika adonan itu tidak lengket pada tangan dan telah dapat dibentuk, maka dianggap cukup.

Dibentuk bundar, di tengahnya dilubangi seperti bentuk ban atau cincin. Cincin dalam bahasa Sunda disebut ali. Dengan bentuk itulah makan makanan itu disebut aliagrem. Kemudian digoreng sampai warnanya merah kecoklat-coklatan. Diangkat dengan cara ditusuk bagian tengahnya menggunakan bilah bambu yang agak panjang. Penganagan ini dibuat untuk menjamu para tamu, misalnya pada hari liburan selamatan dan sebagainya.

q. Gegeplak

Terbuat dari tepung beras, kelapa dan gula aren dengan ukuran diperkirakan. Bahan-bahan itu dicampur sampai rata, sehingga adonan itu agak mengandung air.

Adonan dijerang di atas api yang kecil nyalanya. Selama dijerang adonan itu diaduk-aduk terus. Untuk mengetahui adonan itu cukup diangkat dari api yaitu tidak lengket kena tangan jika dipegang. Kemudian dicetak pada loyang persegi. Setelah dingin dipotong-potong menurut bentuk yang diinginkan.

Gegeplak dibuat untuk menjamu tamu. Biasanya pada waktu hari raya dan selamatan di rumah tangga disediakan gegeplak.

r. Ranginang

Bahannya dari beras ketan yang diberi bumbu garam dan terasi. Membuatnya seperti mananak nasi yang *dikaruh* dengan air garam yang dicampuri terasi. Setelah masak dibentuk bundar, dapat dengan jalan dicetak maupun tidak. Kemudian di-

jemur pada panas matahari dengan menggunakan wadah yang disebut nyiru.

Ranginang semacam itu rasanya asin. Disamping itu terdapat ranginang manis, yang memakai air gula merah sebagai bahan pengarinhnya. Cara membuatnya sama dengan ranginang asin.

Jika ranginang itu telah dijemur kering, dapat digoreng ke dalam minyak yang cukup banyak. Ranginang asin warnanya putih kemerah-merahan. Ranginang manis berwarna coklat muda.

Pada umumnya dibuat untuk menyambut hari-hari raya, selamatan dan sebagainya. Lajim disajikan kepada tamu-tamu biasa maupun terhormat. Hampir semua orang dapat membuat ranginang, dan pada hari-hari tersebut ranginang ditemui di setiap rumah tangga.

s. ii Peuyeum Ketan

Untuk membuat peuyeum ketan diperlukan bahan utama yaitu beras ketan. Terdapat dua macam beras ketan, yaitu yang berwarna putih atau *ketan bodas* dan hitam atau *ketan hideung*. Bahan lain yaitu ragi, berwarna putih biasanya dibuat bentuk bunder seperti mata uang logam atau dapat juga lonjong.

Memperoleh ragi harus membeli kepada orang yang biasa membuatnya atau kepada pedagang yang ada dipasar Cimaragang. Membuat ragi tidak semua orang dapat, karena harus ada keahlian khusus. Kwalitasnya tidak sama, tergantung pada keahlian pembuatnya. Ragi itu dapat menentukan kwalitas peuyeum yang dihasilkan.

Cara membuatnya harus betul-betul cermat. Wadah-wadah yang akan dipergunakan harus betul-betul bersih. Diperlukan keterampilan dan pengalaman khusus, walaupun bahan dan cara adalah sama seperti yang dikerjakan setiap orang. Sebelum diberi ragi, beras ketan itu dimasak terlebih dahulu seperti menanak nasi, tetapi tidak ter-

lalu matang. Kemudian didinginkan di atas nyiru, lalu ditaburi dengan ragi yang telah dihaluskan, diaduk perlahan-lahan sampai rata.

Menaburi ragi mempunyai takaran tertentu, tergantung kepada resep yang diberikan oleh penjualnya. Dalam memberi ragi ada yang dicampur dengan cabe rawit kering. Namun ada pula yang tidak diberi campuran lain.

Jika adonan itu telah teraduk rata, disimpan ke dalam wadah yang ditutupi daun pisang, kemudian ditutup lagi dengan penutupnya sehingga rapat. Cara lain yaitu dengan membungkus adonan tersebut dibentuk sedemikian rupa. Alat pembungkus yang dipergunakan dapat dari daun pisang dan daun jambu air. Akan tetapi terdapat suatu pantangan bagi pembuat peuyeum, yaitu selama proses pembuatan tidak boleh bicara.

Seperti juga halnya penganan-penganan lain, peuyeum ketan tidak dibuat setiap hari. Diadakan hanya pada waktu-waktu tertentu, misalnya hari raya lebaran, perhelatan dan sebagainya. Dianggap kurang sempurna bila pada suatu perhelatan maupun hari raya tidak terdapat peuyeum ketan, sebagai penganan yang dihidangkan pada para tamu, dibuat untuk menjamu tamu-tamu yang berdatangan ke rumah mereka.

t. Bugis

Adonannya terdiri dari dua bagian, pertama bagian luar untuk kulitnya dan kedua isinya. Untuk kulitnya terbuat dari tepung beras ketan putih maupun ketan hitam. Isinya berupa *enten*, terbuat dari gula aren dan kelapa. Parutan kelapa dicampur dengan gula diberi pewangi daun pandan atau *daun jeruk* (jeruk sambal). Diaduk di atas api sampai rata dan lengket, sehingga dapat dibentuk bulat.

Membuat bagian luar atau kulit, yaitu dari tepung beras ketan yang dibasahi dengan air santan

kental, supaya dapat dibentuk. Bentuknya bulat, di dalamnya diisi dengan enten. Kemudian dibungkus dengan daun pisang dengan bentuk bungkus bugis yang khas. Supaya adonan itu tidak lengket kena daun, terlebih dahulu diolesi dengan minyak kelapa.

Dikukus ke dalam langseng dan ada pula yang menggunakan *kalakat*. Diangkat setelah matang, dengan tanda-tanda daun pembungkusnya berwarna hijau kehitam-hitaman. Jika sudah dingin, pembungkus itu agak mengkilap karena minyak kelapa yang dioleskan pada adonan.

Bugis merupakan pelengkap makanan, terlebih-lebih lagi pada jamuan hari raya maupun pesta pernikahan dan hitanan. Dianggap kurang sempurna bila dalam situasi tersebut, tidak didapatkan bugis.

Pada umumnya bugis dibuat oleh para wanita dewasa karena wanita-wanita muda jarang yang dapat membuatnya. Terutama sekali dalam cara pembungkus bugis, mempunyai ketentuan-ketentuan khusus. Akan tetapi para ibu berusaha mendidik anak gadisnya untuk dapat membuat bugis dan pengangan lainnya. Hal itu disebabkan bahwa seorang wanita harus dapat membuat berbagai macam makanan.

Selain makanan yang berbentuk pengangan, terdapat juga yang sifatnya sebagai pelepas lapar. Makanan itu diolah dengan cara yang sangat mudah, tanpa memakai bumbu-bumbu maupun ramuan lain. Pada umumnya cukup digoreng, dibakar maupun direbus.

Makanan pelepas lapar itu terdiri dari ubi jalar ubi rambat, ketela, *ganyol*, talas, kacang tanah dan jagung. Diperoleh dengan cara memetik sendiri dari kebunnya, membeli dan menukar kepada pedagang maupun petani yang menanamnya.

Pada musim hujan tanaman itu tumbuh dengan subur. Beberapa bulan kemudian dapat dipetik hasilnya. Pada waktu tersebut mereka dapat memperoleh dengan jumlah banyak. Tetapi pada musim

kemarau, ubi-ubian maupun jagung jarang didapatkan.

Mereka memakannya pada malam hari setelah sembahyang Isya. Hal itu disebabkan mereka tidak mempunyai pola makan malam. Pola makan mereka adalah dua kali yaitu pagi dan sore. Akan tetapi pada pagi hari, mereka juga terbiasa memakan makanan tersebut, sementara menunggu matangnya nasi yang sedang ditanak. Biasanya membakar jagung atau *ngabubuy hui* (ubi) di dalam tungku api, sambil menunggu atau mengatur nyala api tersebut.

Di samping itu terdapat juga makanan yang tidak usah diolah terlebih dahulu. Makanan itu berupa buah-buahan yang ditanam sebagai tambahan hasil kebun. Macam buah-buahan itu antara lain limus, nangka, mangga, kawéni, nenas, pisang, nangka-walanda (zirzak), jambu batu, alpuket, dan pepaya.

Buah-buahan itu pada umumnya tidak diperjual belikan. Mereka yang menanamnya biasa mengirimkannya kepada para tetangga sebagai kebanggaan hasil kebunnya.

B. Minuman

Seperi diketahui sebelumnya bahwa minuman yang dianggap pokok pada masyarakat Cibuluh dan Cimaragang adalah cai asak herang dan cai enteh. Adapun minuman sebagai kelengkapan adalah sebagai berikut :

a. Ciamis atau Cigula

Yang dimaksud dengan ciamis yaitu air teh yang diberi gula pasir atau gula putih. Biasanya air teh yang masih panas yang diberi gula, sebab bila sudah dingin rasanya kurang enak. Ciamis tidak dibuat setiap hari, hanya sewaktu-waktu jika menginginkannya. Malahan untuk menjamu tamupun tidak biasa menghidangkan ciamis.

Untuk mendapatkan gula pasir, mereka membelinya ke warung-warung terdekat. Biasanya gula putih itu dijual dalam kantong-kantong plastik kecil, dengan harga Rp. 25,- sampai dengan Rp. 50,- per kantong.

b. Cikopi

Cikopi adalah tepung kopi, gula pasir yang diseduh dengan air mendidih. Mendapatkan tepung kopi dengan cara dibeli dan membuat sendiri bagi yang memiliki, karena alam desa Cibuluh baik ditanami pohon kopi. Membuat sendiri dengan nyangray biji kopi itu sampai gosong berwarna hitam. Kemudian ditumbuk sampai halus di dalam jubleg dan biasa disebut *kopi tubruk* (34, 248).

Sedangkan kopi yang tidak ditumbuk adalah kopi giling, banyak dijual di warung-warung.

Tidak semua rumah tangga dapat menyediakan cikopi setiap hari. Hal itu disebabkan tidak semua orang menyenanginya. Namun bagi orang yang menyenanginya, cikopi dapat merupakan minuman pelengkap pada waktu pagi. Dengan minum cikopi ditambah makanan pelepas lapar seperti ubi, jagung dan sebagainya dinamakan *ngopi*.

Cikopi dibuat juga untuk *nyuguhan* tamu yang berkunjung ke suatu rumah tangga. Pada umumnya bila tamu itu berkunjung pagi dan sore hari dijamu dengan cikopi. Di samping itu cikopi dianggap sebagai obat untuk menghilangkan rasa ngantuk.

c. Camcauh

Camcauh adalah jenis minuman yang terbuat dari daun *camcauh* dan *tawuluh*. Camcauh adalah tanaman perdu yang daunnya hampir menyerupai daun alpuket. Sedangkan pohon tawuluh merambat dengan daun-daunnya yang kecil dan agak berbulu. Pohon tawuluh adalah yang paling banyak tumbuh di Cibuluh dan Cimaragang.

Cara membuatnya dengan meremas-remas daun-daun tersebut sampai hancur. Diberi air kemudian disaring. Dibiarkan beberapa lama ± 8 jam sehingga *ngagibleg* seperti padat. Warnanya hijau dan mengkilap. Meminumnya ditambah dengan air gula kalau ada dengan sirop dan ditambah air santan.

Camcauh tidak setiap hari dibuat. Pada umumnya sering dibuat pada waktu bulan Ramadhan untuk membuka puasa. Selain itu dibuat juga untuk obat orang sakit panas.

d. Bajigur

Jenis minuman ini terbuat dari air santan, gula aren dan pengharum dari daun pandan. Cara membuatnya air santan dicampurkan dengan gula aren, kemudian dimasak sampai mendidih. Memasaknya harus agak dikocok supaya tidak *pecah*.

Takaran gula dan santan tidak ditentukan, melainkan dengan dicicipi beberapa kali. Jika telah cukup manis menurut selera, bajigur itu dapat diangkat.

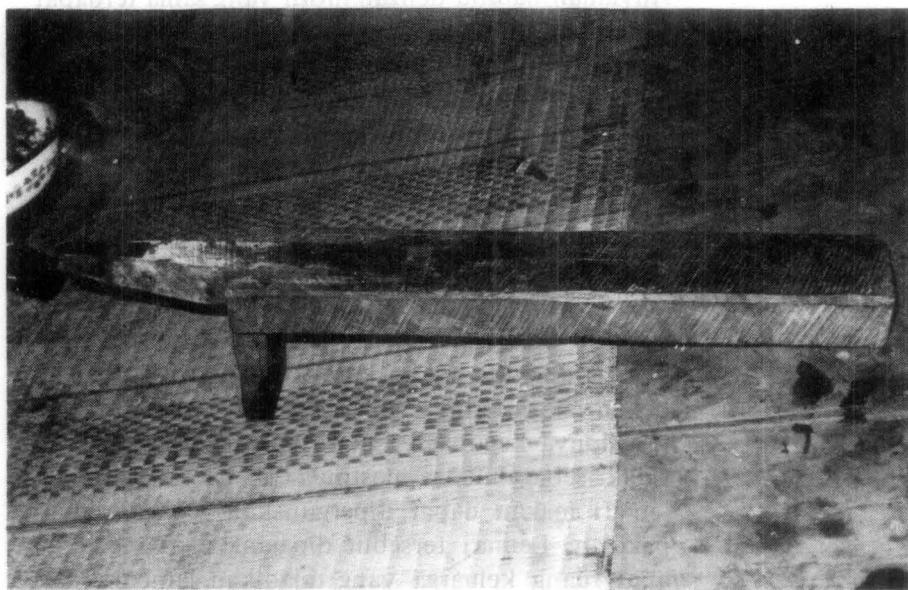
Minuman itu dapat dibuat sewaktu-waktu jika mereka menginginkannya. Biasanya diminum masih panas dan untuk melengkapinya kadang-kadang ditambah dengan irisan *cangkaleng*, yaitu buah pohon enau yang masih muda. Umumnya minuman itu dihidangkan pada waktu sore dan malam hari.

Bajigur dikenal oleh setiap warga desa. Begitu pula cara membuatnya dapat dikerjakan oleh setiap orang. Bahannya gampang didapat karena tersedia di sekitar daerah tersebut.

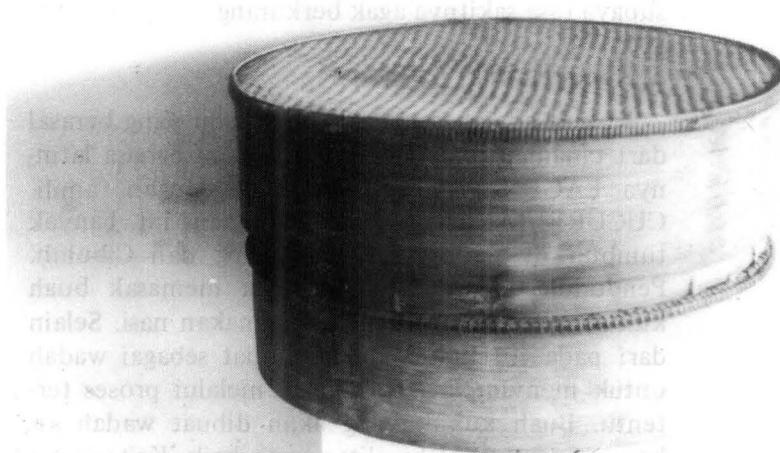
3.2.2. Wadah-wadah makanan dan minuman

a. Tetenong

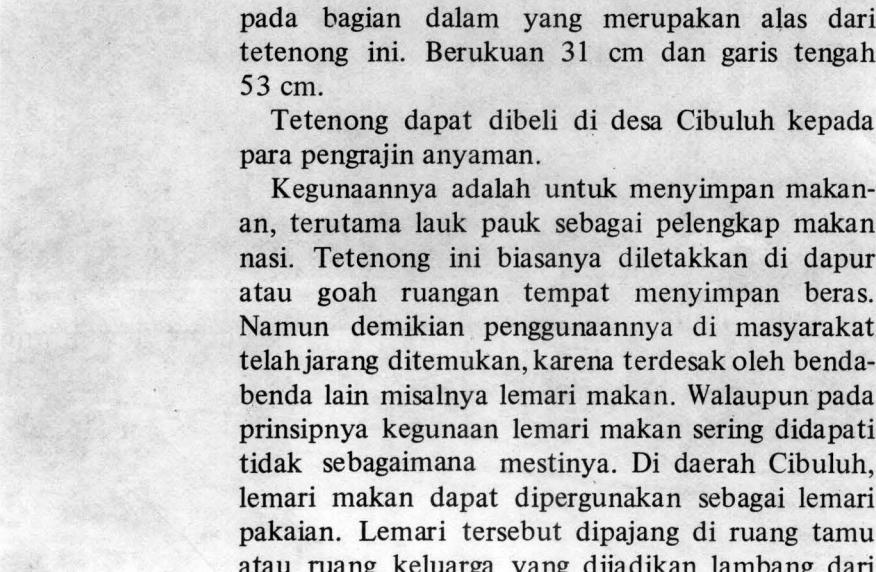
Dibentuk seperti silinder, baik pada badan, kaki dan tutupnya. Dinding bahan, kaki dan tutup terbuat dari lempengan bambu yang diraut halus. Permukaan tutup terbuat dari bambu yang dianyam halus dengan motif kepang atau geometris.



Kuhkur, alat untuk memarut kelapa.



Tetenong, wadah untuk menyimpan makanan.



Anyaman bambu dengan motif yang sama terdapat pada bagian dalam yang merupakan alas dari tetenong ini. Berukuran 31 cm dan garis tengah 53 cm.

Tetenong dapat dibeli di desa Cibuluh kepada para pengrajin anyaman.

Kegunaannya adalah untuk menyimpan makanan, terutama lauk pauk sebagai pelengkap makan nasi. Tetenong ini biasanya diletakkan di dapur atau goah ruangan tempat menyimpan beras. Namun demikian penggunaannya di masyarakat telah jarang ditemukan, karena terdesak oleh benda-benda lain misalnya lemari makan. Walaupun pada prinsipnya kegunaan lemari makan sering didapati tidak sebagaimana mestinya. Di daerah Cibuluh, lemari makan dapat dipergunakan sebagai lemari pakaian. Lemari tersebut dipajang di ruang tamu atau ruang keluarga yang dijadikan lambang dari prestise sosial.

Pada upacara hitanan, tetenong dipergunakan untuk menyimpan makanan, khusus menyediakan anak yang dihitam tersebut. Disimpan dekat anak yang dihitam itu, dengan maksud sebagai tanda kasih sayang dari orang tuanya dan membujuk supaya rasa sakitnya agak berkurang.

b. Kendi Kukuk

Kukuk adalah semacam buah labu yang berasal dari tanaman jenis merambat. Dalam bahasa latinnya *LAGENERIA LEUCANTHA* dengan famili *CUCURBIRACEAE*. Jenis tanaman ini banyak tumbuh di alam desa Cimaragang dan Cibuluh. Penduduk daerah tersebut biasa memasak buah kukuk muda sebagai pelengkap makan nasi. Selain dari pada itu kukuk dapat dibuat sebagai wadah untuk menyimpan air, dengan melalui proses tertentu. Buah kukuk yang akan dibuat wadah air harus mempunyai kwalitas yang baik. Kriterianya adalah harus betul-betul tua, mempunyai bentuk yang baik, dalam arti dapat disimpan berdiri seperti

kendi. Cara membuatnya buah kukuk itu disimpan beberapa lama sampai kulitnya mengering. Supaya proses pengeringan lebih cepat, maka kukuk itu harus *diunun*, yaitu diasap dengan disimpan di atas *para seuneu*. Para seuneu ialah semacam rak yang diletakkan di bawah langit-langit, tepatnya di atas tungku api dapur.

Untuk mengetahui bahwa buah kukuk itu sudah kering bagian dalamnya, bila digoyangkan akan terdengar bunyi gemersik dari biji-bijinya. Pertanda pula bahwa biji-biji kukuk itu telah terlepas dari dagingnya. Setelah itu biji-biji tersebut dikeluarkan, dengan jalan melubangi bagian atas buah kukuk itu. Jika biji-biji itu telah keluar semua, maka bagian dalam kukuk menjadi kosong dan berongga. Demikian buah kukuk sudah dapat dijadikan wadah air minum.

Bentuk kendi kukuk pada umumnya mempunyai leher seperti kendi gerabah. Bentuk itu adalah bentuk asli buah kukuk yang sengaja dipilih menyerupai kendi, dan setelah keringpun tidak berubah sehingga tetap seperti buah kukuk semula.

Ukurannya tidak dapat ditentukan, tergantung kepada besar kecilnya buah kukuk itu. Berwarna kuning kecoklatan, dan bila telah lama dipergunakan menjadi hitam dengan sedikit warna asli kuning yang tidak rata. Pada umumnya kendi kukuk hanya dipergunakan untuk menyimpan air minum.

Biasanya mereka membawa kendi kukuk yang berisi air minum sebagai perbekalannya, bila pergi ke sawah atau ladang. Tetapi kini cenderung jarang dipergunakan lagi, karena terdesak oleh benda-benda lain yang fungsinya sama dan mudah diperoleh dengan cara dibeli.

c. Cangkir

Cangkir yang terbuat dari porselen jarang dipergunakan untuk keperluan wadah minum sehari-hari. Dikeluarkan dari tempat penyimpanan pada waktu ada tamu-tamu terhormat.

Tidak semua rumah tangga memiliki cangkir porselein di desa Cibuluh 30,7% dari jumlah responden yang mempunyai cangkir porselen. Sedangkan di desa Cimaragang 45,7% dari jumlah responden yang mempunyai cangkir porselen. Dengan demikian di desa Cimaragang yang paling banyak memiliki cangkir. (lihat tabel 2).

Untuk memperoleh cangkir porselen tidak semudah memperoleh cangkir dari tempurung kelapa. Cangkir porselen diperoleh dengan cara dibeli dan tidak dapat ditukar. Membeli cangkir porselen harus ke pasar Sindangbarang, baik itu masyarakat Cibuluh maupun Cimaragang. Hal itu disebabkan tidak ada pedagang yang datang membawa cangkir porselen untuk dijual ke desa Cibuluh maupun Cimaragang.

Harga cangkir porselen adalah relatif mahal bila dibandingkan dengan gelas yang fungsinya sama. Oleh karena itu pula maka cangkir porselen hanya dapat dimiliki oleh orang-orang tertentu.

d. Baki

Dalam bahasa Sunda nampang disebut baki. Dapat dibuat dari bahan kayu, rotan, plastik, seng dan sebagainya. Pada masyarakat Cibuluh maupun Cimaragang umumnya banyak mempergunakan baki yang terbuat dari seng. Baki dari kayu telah jarang diketemukan karena terdesak oleh baki seng dan plastik.

Baki kayu diperoleh dengan membeli kepada tukang kayu yang biasa membuatnya. Sedangkan baki seng dibeli dari Cidaun dan pedagang yang datang ke desa-desa itu.

Baki dipergunakan sebagai alat transport makanan dan minuman yang disajikan kepada tamu yang berkunjung ke suatu rumah tangga. Disamping itu baki sebagai lambang dari etika cara penghormatan seseorang kepada tamunya. Walaupun demikian, tidak semua rumah tangga memiliki baki itu. Kadang-kadang baki dipergunakan juga untuk

hiasan rumah, dipajang di dalam lemari dengan memperlihatkan gambar-gambarnya yang beraneka ragam.

e. Rantang

Berbentuk bundar, cekung, agak tinggi dan pada kedua buah sisinya terdapat sebuah telinga. Ke dalam telinga itu dimasukkan alat untuk menjinjing dengan corak itu biasanya berjumlah dua sampai dengan empat buah, dan merupakan satu set rantang, lengkap dengan coroknya biasa disebut **serancung**, merupakan susunan dari wadah-wadah tersebut.

Terbuat dari seng, alumunium, plastik dan stainless steel. Rantang alumunium, seng dan plastik adalah yang paling banyak dipergunakan di desa Cibuluh maupun Cimaragang. Terutama di desa Cimaragang, rantang-rantang itu paling banyak dipergunakan. (lihat tabel no. 2).

Rantang dipergunakan sebagai wadah menyimpan makanan yang telah dimasak, misalnya sayur dan lauk pauk. Hal itu dipergunakan untuk keperluan sehari-hari yang biasanya tidak menggunakan corok. Kadang-kadang wadah ini dipergunakan juga untuk menyimpan air, sebagai pencuci tangan pada waktu makan. Di samping itu rantang dipergunakan juga sebagai alat transport makanan, berupa nasi dan lauk pauknya. Pada umumnya satu susun rantang itu atau serancung diisi penuh dengan nasi dan lauk pauk yang akan dikirimkan ke tempat lain.

Susunan rantang dipergunakan juga sebagai hiasan rumah dipajang di atas lemari. Pada suatu rumah tangga sering diketemukan beberapa susun rantang, dengan beraneka ragam hiasannya dipajang di atas dan di dalam lemari.

f. Termos

Termos adalah wadah untuk menyimpan air minum supaya tetap panas. Jarang dipergunakan masyarakat Cimaragang.

Seperti halnya dengan rantang, maka termos juga kadang-kadang hanya dipergunakan sebagai hiasan rumah. Dipajang di dalam atau di atas lemari.

Untuk memperolehnya dengan cara dibeli dari Sindangbarang, dan pedagang-pedagang yang datang ke desa-desa itu. Jika mereka ingin menukarinya dengan benda lain seperti hasil pertanian dan peternakan, dapat dilakukan terhadap pedagang yang datang ke desanya.

g. Sendok dan garpu

Pada masyarakat Cibuluh maupun Cimaragang tidak terbiasa makan dengan menggunakan alat sendok dan garpu. Pada umumnya mereka makan dengan tangan tanpa sendok ataupun garpu. Akan tetapi jika makan dengan sayur yang berair, maka sendok dapat digunakan tanpa garpu. Sendok dan garpu itu dipergunakan makan, bila kedatangan tamu yang dianggap terhormat. Dengan demikian, sendok dan garpu itu diperuntukkan kepada tamu terhormat.

Sendok terbuat dari alumunium, perak bakar, plastik, dan stainless steel. Yang dimaksud dengan sendok perak bakar adalah terbuat dari aluminium tangainya diberi ragam hias berupa bunga-bunga kecil berwarna hitam yang disebut perak bakar itu. Sendok perak bakar itu adalah produksi Yogyakarta yang pemasarannya sampai ke daerah Cidaun. Selain sendok tersebut terdapat istilah yang disebut sendok bebek, masih terbuat dari aluminium bentuknya hampir menyerupai paruh bebek dengan tangai yang lebih pendek dari sendok biasa.

Sendok alumunium dan perak bakar adalah yang paling banyak dipergunakan sehari-hari oleh masyarakat Cibuluh maupun Cimaragang. Sedangkan sendok plastik dan stainless steel jarang dipergunakan. Kalaupun mereka memiliki sendok stainless

steel, hanya dipergunakan untuk alat makan para tamu.

h. Centong

Centong adalah alat untuk menciduk makanan. Beberapa macam bahan yang dapat dipergunakan untuk membuat centong itu. Begitu pula nama yang diberikan kepada centong terdapat dua macam, tergantung kepada obyek yang diciduk oleh centong tersebut.

Alat untuk menciduk nasi atau centong nasi disebut galo atau cukil. Bentuknya seperti sendok wadah tetapi berukuran lebih lebar dengan tangkai agak pendek. Terbuat dari kayu, alumunium dan stainless steel. Galo atau cukil kayu dapat dibeli di daerah tersebut, karena banyak orang yang membuatnya, misalnya para pengrajin anyaman. Akan tetapi galo alumunium dan stainless steel harus dibeli di pasar Cidaun atau kepada pedagang keliling yang datang ke desa Cibuluh maupun Cimaragang.

Centong yang dipergunakan untuk menciduk sayur disebut sinduk. Berbentuk seperti sendok wadah untuk menciduk lebih cekung atau dalam dan tangkainya lebih panjang. Bahan dasar yang dipergunakan untuk membuat sinduk itu dapat dibeli dari tempurung kelapa, alumunium dan stainless steel. Sinduk yang terbuat dari tempurung kelapa dengan tangkai dari kayu disebut *irus*.

Irus pada umumnya dapat diadakan sendiri dan juga dibeli dari pengrajin anyaman. Akan tetapi sinduk alumunium dan stainless steel hanya dapat dibeli kepada pedagang di Cidaun maupun ditukar dengan benda lain kepada pedagang keliling yang datang ke desanya.

Irus adalah yang paling banyak dipergunakan terutama oleh masyarakat Cibuluh. Di desa Cimaragang sinduk alumunium yang paling banyak dipergunakan. Sedangkan sinduk stainless steel masih jarang dipergunakan, baik oleh masyarakat Cibuluh maupun Cimaragang.

3.2.3. Alat-alat dapur

a. Gerengseng

Gerengseng adalah sebuah wadah yang terbuat dari tembaga. Seperti halnya dengan dandang tembaga, maka pembuatan gerengseng pun melalui proses pembakaran, penempaan dan pembentukan yang semuanya itu dilakukan secara berulang-ulang. Begitu pula ragam hiasnya adalah berupa garis-garis putus yang memenuhi seluruh badannya.

Bentuknya gemuk, pendek dengan permukaannya yang terbuka lebar seperti baskom. Pada umumnya mempunyai ukuran tinggi $\pm 16,5$ cm, garis tengah atas $\pm 16,5$ cm dan garis tengah bawah ± 15 cm.

Dipergunakan untuk memasak makanan yang digodog dan diaduk, misalnya dodol, wajit dan sebagainya. Makanan tersebut berupa pengangan yang terbuat dari beras ketan, gula merah dan kelapa. Membuatnya memerlukan waktu lama, digodog dan diaduk di atas api. Selain dari pada itu gerengseng dipergunakan juga untuk menggodog obat bagi berpenyakit panas (demam). Pengobatan tradisional ini disebut *diheulang*, karena menggunakan *daun-daun papahangan*, yang terdiri dari ramuan daun berbau pahang. Daun-daun terdiri dari daun jeruk, daun zuurzak, daun sarikaya dan sebagainya. Cara mengobatinya dengan jalan mengisap uap dari godogan tersebut. Si sakit duduk menghadapi godogan obat yang masih panas, dikerubungi dengan kain sehingga keseluruhan badan beserta gerengsengnya yang berisi obat itu tertutup rapat. Dimaksudkan supaya orang sakit itu tersuapi seluruh badannya sehingga mandi keringat.

Penggunaannya telah langka, sehingga jarang diketemukan pada rumah tangga-rumah tangga baik yang berada di desa Cibuluh maupun Cimara-gang. Hal itu disebabkan telah banyak berdatangan wadah-wadah lain yang dapat menggantikan ge-

rengseng, misalnya baskom dari metal dan plastik.

Untuk memiliki gerengseng dengan cara membeli kepada pedagang yang datang ke desa tersebut. Harga pada umumnya adalah antara Rp. 4.000,- sampai dengan Rp. 5.000,-

Gerengseng berfungsi juga sebagai benda pembawaan calon pengantin laki-laki yang diberikan kepada calon istrinya. Akan tetapi gerengseng bukanlah benda utama yang harus dibawa oleh pengantin laki-laki, melainkan hanya untuk melengkapi dandang tembaga sebagai benda utama dari harta pembawaan tersebut.

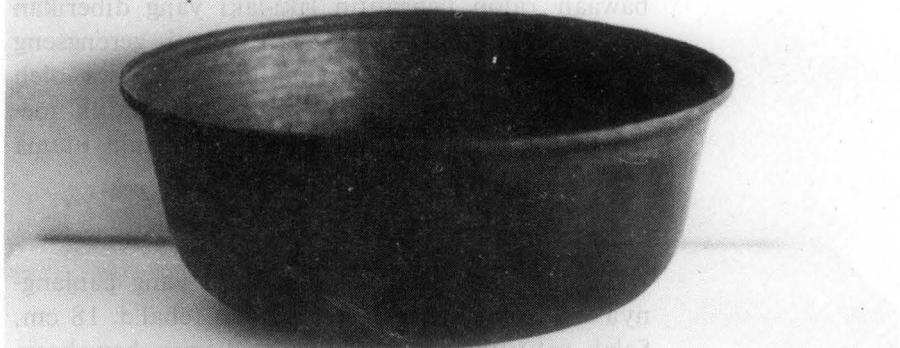
b. Kuhkuran

Terbuat dari sebuah balok kayu yang panjangnya \pm 93 cm, lebar \pm 12 cm dan tebal \pm 18 cm. Salah satu ujung dari balok itu bagian bawahnya ditopang dengan kayu yang tingginya \pm 15 cm dan lebar \pm 12 cm. Di atas ujung itu pula diletakkan sepotong kayu dengan arah agak mencuat ke atas, berbentuk agak lancip ke bagian ujungnya. Berukuran panjang \pm 40 cm, lebar 10 cm dan tinggi \pm 5 cm. Cara meletakkan bagian ini ialah dengan ditanamkan seperti pasak, ke dalam balok kayu yang ditopang tersebut.

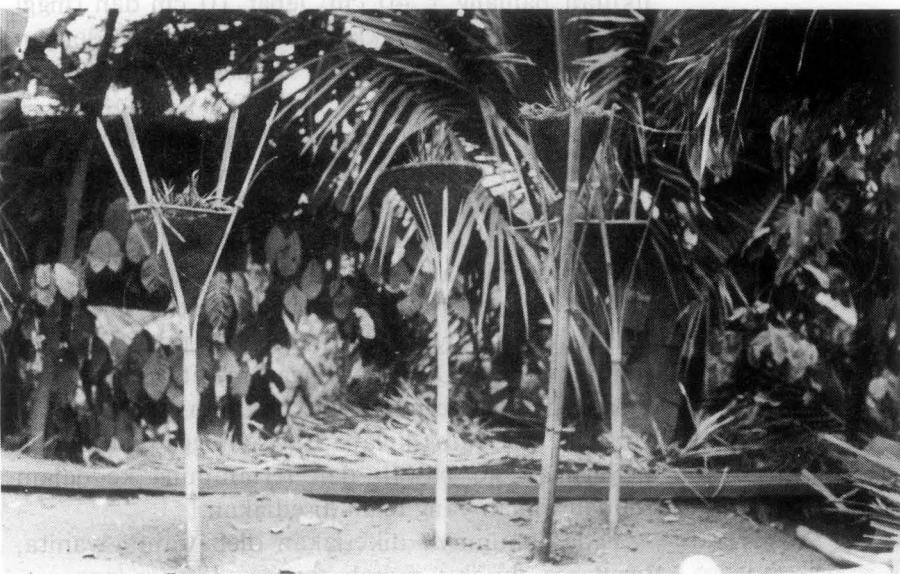
Pada ujung kayu yang mencuat dan lancip itu ditancapkan besi berbentuk seperti lidah, pinggirannya bergerigi dan tajam. Jika diperhatikan lebih lanjut, bentuk kuhkuran itu hampir menyerupai kuda-kuda, alat atau perabot tukang kayu.

Alat dapur ini dipergunakan untuk memarut kelapa. Kelapa yang telah dibelah tidak dibuang tempurungnya. Diparut dengan meletakkan daging kelapa di atas gerigi-gerigi kuhkuran itu. Digerak-gerak ke sekeliling kelapa itu, sehingga parutannya berjatuhan ke bawah dan tertampung ke dalam sebuah wadah yang telah disediakan.

Pada umumnya dikerjakan oleh wanita-wanita, terutama ibu-ibu rumah tangga. Jika sedang memarut biasanya duduk di atas balok kayu yang



Gerengseng, terbuat dari tembaga untuk memasak makanan.



Aseupan bekas, yang dimanfaatkan untuk menanam bawang.

berbentuk kuda-kuda tersebut. Tangan kanan memegang kelapa yang sedang diparut, sementara tangan kiri memegang ujung dari balok kayu itu. Kuhkuran tidak dapat dibuat sendiri, melainkan harus dibeli atau ditukar dengan benda-benda lain. Dalam membuat kuhkuran diperlukan suatu keahlian khusus. Biasanya dibuat oleh para tukang kayu yang terdapat di daerah itu.

c. Ayakan

Ayakan terbuat dari bambu yang dianyam dengan motif geometris, anyamannya tidak rapat sehingga seperti berlubang-lubang kecil.

Bentuknya bundar, cekung dan rendah. Ukuran garis tengahnya ± 32 cm dan tinggi 10 cm. Ukuran tersebut merupakan ukuran sedang yang paling banyak dipergunakan. Sekeliling permukaan ayakan diberi bingkai dari bambu yang diikat dengan tali bambu juga. Bingkai tali bambu itu biasa disebut wengku.

Dipergunakan sebagai alat untuk mencuci sayur-sayuran, diiriskan dalam ayakan supaya sayur tersebut tidak berair. Untuk memperolehnya dapat dengan cara dibeli atau ditukar dengan hasil kebun atau pertanian lainnya, kepada pengrajin anyaman yang banyak terdapat di daerah itu.

Disamping itu terdapat juga ayakan yang berukuran garis tengah ± 18 cm dan tinggi ± 15 cm. Motif anyamannya sama tapi lebih rapat. Ayakan itu khusus dipergunakan untuk menyaring santan. Oleh karena itu pula ayakan tersebut disebut *panyaringan cipati* atau saringan santan.

d. Pago

Pago adalah rak piring yang dibuat sedemikian rupa, gunanya untuk menyimpan piring-piring atau wadah-wadah dan peralatan dapur.

Pada umumnya terbuat dari kayu dan tidak diketemukan yang terbuat dari besi. Pago dapat pula

dibuat dengan menempelkannya pada dinding yang ada dapur. Tetapi ada juga yang membuatnya dengan cara membobok dinding, kemudian dibuat semacam peti ke belakang dinding itu. Dengan demikian akan tampak dari luar semacam tonjolan yang berbentuk empat persegi.

Baik pago yang dibuat semacam rak maupun yang menempel pada dinding, tidak semua orang dapat mengerjakannya. Dalam membuat pago diperlukan suatu keahlian, biasanya dibuat oleh tukang kayu. Orang yang memerlukannya dapat memesan kepada tukang kayu itu.

Dilihat dari segi pengadaannya, pago tidak dimiliki oleh setiap rumah tangga. (lihat tabel 3). Hal itu disebabkan harganya mahal, serta tidak semua orang dapat membuatnya. Oleh karena itu pula mereka lebih cenderung menggunakan alat lain sebagai tempat menyimpan wadah-wadah yang dipergunakan setiap hari, misalnya peti, bakul dan sebagainya.

e. Colobak

Colobak ialah tempat untuk menyimpan sendok. Diletakkan di dapur, biasanya ditancapkan pada dinding bambu yang disebut *bilik*.

Terbuat dari batang bambu yang berukuran panjang 80 cm dan mempunyai garis tengah 5 cm. Diantara ruas-ruas bambu dibuat dua sampai tiga buah lubang, sehingga jumlah keseluruhan adalah 6 sampai 7 buah. Lubang-lubang tersebut berbentuk oval, dan diletakkan sejajar dari atas ke bawah.

Pada ujung atas adalah tepat pada batas ruas bambu, sehingga mempunyai permukaan rata dan tertutup. Sedangkan pada ujung bawah diruncingkan, untuk menancapkannya pada dinding.

Untuk mendapatkannya dapat membuat sendiri karena tidak memerlukan keahlian tertentu. Setiap orang membuatnya. Begitu pula bahan yang dipergunakan diperoleh dari alam sekelilingnya.

f. Panci

Seperti juga pada masyarakat kota di desa Cibuluh dan Cimaragang telah banyak menggunakan panci. Panci yang mereka pergunakan pada umumnya terbuat dari alumunium.

Mereka memperoleh panci dengan cara dibeli dari pasar Cidaun, dapat juga dengan membelinya kepada pedagang yang datang ke desa tersebut. Disamping itu mereka juga biasa menukar panci dengan ternaknya yang berupa ayam dan hasil pertaniannya berupa padi, kepada para pedagang yang datang ke desa itu.

Panci dipergunakan untuk membuat sayur yang mengandung banyak air (angeun). Akan tetapi mereka itu jarang membuat angeun, maka panci jarang dipergunakan. Selain itu peranan panci dapat digantikan dengan katel (kuali). Namun demikian panci dimiliki oleh hampir semua rumah tangga. Kadang-kadang panci itu hanya disimpan sebagai pajangan. Diletakkan di atas lemari sebagai lambang dari ekonomi mampu dalam suatu rumah tangga, juga menjadikan prestise sosial seseorang.

g. Baskom

Baskom terbuat dari seng yang diberi cat dengan berbagai warna. Terdapat juga yang terbuat dari plastik dengan warna yang beraneka macam. Pada umumnya berbentuk gemuk dan pendek dan permukaan bundar.

Masyarakat Cibuluh dan Cimaragang terbiasa mempergunakan baskom dari seng dan plastik. Mereka mempergunakannya sebagai wadah untuk mengadoni bahan makanan, misalnya membuat pengangan. Oleh karena itu baskom jarang dipergunakan untuk keperluan sehari-hari.

Baskom yang berukuran besar dipergunakan sebagai alat dapur bila suatu rumah tangga memasak makanan lebih banyak dari ukuran sehari-hari, misalnya bila bermaksud kenduri.

Baskom diperoleh dengan cara dibeli atau di-

tukar dengan padi dan hasil ternak, kepada para pedagang yang datang ke desa mereka. Tetapi dapat juga dibeli ke daerah Cidaun dengan cara kontan.

h. Talenan

Talenan ialah alas untuk dasar untuk mengiris dan memotong bahan-bahan makanan yang akan diolah. Di atas talenan itu bahan-bahan diletakkan yang kemudian dipotong atau diiris dengan pisau.

Bahan baku yang akan dibuat talenan adalah kayu dari berbagai jenis pohon. Dibentuk dengan berbagai macam ukuran, ada yang dibentuk seperti bangku, mempunyai kaki pendek. Tetapi ada pula yang tidak menggunakan kaki, cukup dengan dibentuk persegi atau bundar tanpa memakai tangkai pegangan. Bentuk talenan yang paling sederhana cukup dengan memotong kayu yang tidak dibentuk secara beraturan, sudah cukup dianggap baik untuk memenuhi kegunaan sebagai talenan.

Talenan dapat diperoleh dengan mudah, setiap orang dapat membuatnya. Dengan mengambil sepotong kayu dari berbagai jenis pohon dapat dijadikan talenan. Oleh karena itu pula tidak terdapat pedagang yang khusus menjual talenan.

Walaupun talenan itu mudah diperoleh dan dimiliki oleh hampir semua rumah tangga, kegunaannya tidak ditemui setiap hari. Hal itu disebabkan mereka memasak makanan tidak terlalu banyak bahan yang harus dipotong-potong.

i. Loyang

Terbuat dari alumunium yang dibentuk persegi dan bundar. Tingginya \pm 2 cm sampai dengan 5 cm. Tidak semua orang dapat membuat loyang karena diperlukan keahlian tertentu. Di desa Cibuluh maupun Cimaragang tidak terdapat orang yang biasa membuat loyang. Oleh karena itu untuk memperoleh loyang hanya dapat dibeli di daerah Sindangbarang.

Loyang dipergunakan untuk mencetak kue yang terbuat dari tepung terigu, misalnya kue bolu. Loyang itu tidak dipergunakan setiap hari. Pada umumnya kue-kue semacam itu dibuat pada waktu tertentu, misalnya kenduri hitanan, perkawinan dan sebagainya.

Loyang tidak dimiliki oleh setiap rumah tangga disebabkan kegunaannya yang tidak begitu penting atau pokok. (lihat tabel 3). Hanya beberapa rumah tangga yang memiliki loyang itu. Pada umumnya rumah tangga yang dapat digolongkan ekonomi mampu yang mempunyai loyang. Bagi mereka yang tidak memiliki terbiasa juga meminjam kepada orang lain.

3.2.4. Perabotan Rumah

a. Peti pakaian

Peti pakaian merupakan wadah untuk menyimpan pakaian. Bentuknya persegi panjang berukuran panjang kira-kira 80 cm, lebar 50 cm, tinggi 40 cm. Ukuran untuk membuat peti pakaian tidak sama tergantung selera masing-masing. Bahannya terbuat dari kayu yang tidak terlalu keras ataupun ringan dan seratnya halus bila diserut. Tutupnya memakai dua engsel dan supaya tidak terbuka memakai kunci gembok.

Untuk membuat peti pakaian ini memerlukan keahlian dan yang biasa membuatnya ialah tukang kayu. Untuk mendapatkan peti pakaian mereka secara *ngahiras* kepada tukang kayu. Bahan baku nya disediakan si pemilik, sebagai upahnya dua atau tiga *eundan* padi. Pakaian orang tua maupun anak-anak dimasukkan ke dalam satu peti, kemudian disimpan pada tempat yang terlindung yaitu di dalam kamar tidur di bawah dipan.

Orang yang tidak mempunyai peti pakaian menyimpan pakaian cukup digantungkan pada paku yang dipasangkan pada dinding. Di samping itu disampaykeun atau digantungkan pada tambang yang direntangkan di kamar tidur.

Di Cibuluh masih banyak orang yang menyimpan pakaian dalam peti kayu, tetapi di Cimaragang peti pakaian dari kayu sudah terdesak oleh koper produksi pabrik yang dibeli dari Sindangbarang.

b. Lemari

Lemari merupakan suatu barang untuk pengisi rumah. Bila di sebuah rumah tanpa ada lemari, pemilik rumah merasa kekurangan dalam rumah tangganya, dia berusaha mendapatkan lemari secara membeli atau tukar dengan hasil panennya. Harga lemari tergantung dari kwalitet kayunya, berkisar antara Rp 10.000,- dan Rp 30.000,- per buah. Lemari terbuat dari kayu yang ukuran rata-rata panjang 120 cm, lebar 40 cm, tinggi 170 cm. Untuk lemari pakaian pintunya memakai cermin berukuran lebar 40 cm tinggi 120 cm. Di dalamnya dibagi tiga hambalan atau tahap untuk menyimpan pakaian yang sudah dilipat. Di bagian bawah terdapat laci. Diberi warna dengan cat oker campur vernis warna coklat muda.

Lemari pakaian dengan pintu cermin disimpan di ruangan tengah dekat jendela, karena cerminnya dipergunakan untuk berdandan/berhias diri.

Model lain adalah lemari yang berpintu kaca putih bening. Lemari ini dipergunakan untuk menyimpan perabot dapur seperti piring, cangkir, poci dan sebagainya.

Di Cibuluh terdapat lemari pakaian yang berpintu cermin, tetapi pintunya cukup dengan kayu lagi. Sedangkan di Cimaragang banyak terdapat lemari pakaian dengan pintu cermin. Telah banyak pula orang yang memiliki *prongkas* yaitu lemari berkaca bening tempat menyimpan belah yang berfungsi sebagai pajangan. Di Cibuluh maupun Cimaragang tidak terdapat lemari makanan, karena tempat makanan disimpan dalam tetenong atau digantung di dapur menggunakan salang.

c. Kursi dan meja tamu

Kursi dan meja tamu yang banyak diketemukan pada rumah tangga di Cibuluh maupun Cimaragang, adalah seperti bentuk stelan kursi dan meja makan. Terbuat dari kayu berwarna putih tanpa menggunakan plitur.

Kursinya berjumlah empat buah, disimpan menyelingi meja kecil tinggi yang berbentuk segi empat. Disimpan di ruang depan ataupun ruang tamu.

Untuk memiliki kursi dan meja tersebut, dapat memesannya ke tukang kayu di desa itu. Harganya antara Rp 10.000,- dan Rp 15.000,-. Tetapi mereka juga membayarnya dengan padi, dan dibayar setelah panen.

3.2.5. Pakaian dan perhiasan

Pakaian selain dipergunakan untuk melindungi diri dari pengaruh alam yang keras, dapat juga dipakai untuk memperindah diri dan menunjukkan status tertentu (Harsojo, 1967). Seperti pada masyarakat Cibuluh dan Cimaragang, disamping mereka berpakaian untuk melindungi diri juga ditujukan untuk memperindah diri.

Pada umumnya orang-orang dewasa yang biasa mengenakan pakaian untuk memperindah diri. Pakaian itu akan berbeda antara yang dikenakan oleh laki-laki dan wanita, sebagai berikut :

a. Pakaian wanita

Wanita dewasa terutama yang biasa mengenakan kain kebaya dapat melengkapinya dengan karembong atau selendang. Dalam hal ini karembong tidak dikenakan di atas kepala sebagai tiung, melainkan dikenakan di atas pundak, di biarkan menjurai ke bawah badan. Cara se-

macam itu dipakai bila mereka mengunjungi suatu perhelatan, misalnya pernikahan dan hitanan.

Selendang semacam itu terbuat dari bahan yang tipis misalnya kain sifon, nylon dan sebagainya. Adapun warna yang mereka sukai pada umumnya warna kontras, misalnya kuning, merah, hejo pucuk cau (hijau seperti pucuk daun pisang).

Selendang tersebut di atas tadi adalah pakaian wanita dewasa yang tergolong usia muda. Sedangkan wanita-wanita yang tergolong usia tua sebagai misal telah mempunyai cucu, biasanya memakai karembong yang terbuat dari kain batik. Dikenakan di atas bahu sebelah kanan, ujung kanan dibiarkan menjurai ke bawah, ujung kiri disandangkan ke sebelah kanan. Tepat dibawah dada sejajar dengan pinggang, karembong itu *digayotkan* yaitu dilengkungkan sehingga dapat dipergunakan sebagai wadah. Biasanya ke dalam bagian itu dimasukan perbekalan berupa wadah untuk makan sirih dengan isinya, tempat uang dan sebagainya. Hal itu disebabkan bahwa karembong tersebut hanya dipakai untuk pergi jauh, mengunjungi perhelatan dan sebagainya.

Penduduk wanita di desa Cibuluh lajim pula memakai baju *haneut* atau mantel, sebagai pakaian pelengkap untuk mengurangi rasa dingin. Merupakan suatu kebanggaan bila mereka dapat memakai mantel yang dibeli dari kota, misalnya Cianjur dan Bandung. Mantel yang mereka kenakan pada umumnya adalah produk pabrik, terbuat dari kain maupun rajutan benang woll atau bahan sintetis lainnya. Mereka dapat membelinya ke pasar Cimaragang yang aktivitasnya satu kali seminggu.

Kadang-kadang juga terdapat pedagang yang datang ke desa Cibuluh, antara lain membawa baju *haneut* sebagai barang dagangannya.

Pelengkap lain dalam hal berpakaian, wanita biasa juga membawa *carecet* atau saputangan. Seorang wanita dengan menggenggam carecet pergi dari rumahnya, misalnya untuk menemui saudara yang tinggal jauh, mengunjungi perhelatan dan sebagainya. Saputangan dipergunakan juga untuk membungkus uang sebagai pengganti dompet. Saputangan sebagai pembungkus uang itu lajim juga diberikan kepada orang yang akan mengadakan perhelatan. Sehari sebelum perhelatan dimulai, biasanya para tetangga dan kerabat dekat memberikan bahan makanan ataupun uang, sebagai tanda solidaritas dari mereka. Saputangan akan dikembalikan kepada pemiliknya, setelah uang itu diterima.

Saputangan dapat dimiliki dengan cara membeli dan membuat sendiri dari bahan kain sisa membuat pakaian. Tetapi mereka lebih cenderung untuk membelinya, dengan harga antara Rp. 100,- sampai dengan Rp 250,-

Untuk menghindarkan diri dari terik matahari dan guyuran air hujan mereka menggunakan payung. Memiliki payung diperlukan terutama bila mereka bepergian. Hal itu disebabkan bahwa mereka terbiasa berjalan kaki di terik matahari maupun hujan.

Payung yang mereka pergunakan adalah produk yang terbuat dari kain dengan beraneka warna dan motifnya. Mereka dapat memiliki nya dengan cara membeli atau menukar nya dengan hasil pertanian dan peternakan. Namun demikian tidak semua rumah tangga memiliki payung, karena harganya relatif mahal yaitu sekitar Rp 2.000,- sampai dengan Rp 3.000,-

Akan tetapi bagi yang tidak memiliki payung biasa juga meminjam kepada orang lain. Pinjam dan meminjam payung adalah hal yang dianggap biasa bagi mereka. Kebiasaan itu tampak bila seorang bertemu kehujanan, maka tuan rumah

dengan suka rela meminjamkan payungnya. Begitu pula bila suatu rumah tangga ditimpa kematian salah satu warganya, dimana payung berguna untuk mengantarkannya ke kuburan, maka dengan ikhlas pula tetangga yang memiliki payung meminjamkannya.

Perhiasan tumbuh berupa anting-anting (suweng), kalung, gelang dan cincin dipakai untuk memperindah diri, terutama dipakai oleh wanita dari berbagai lapisan umur. Dapat dibuat dari berbagai macam bahan, antara lain emas, perak, plastik dan sebagainya.

Perhiasan yang terbuat dari emas merupakan yang paling tinggi nilainya. Akan tetapi tidak semua rumah tangga memiliki, disebabkan harganya mahal dan susah untuk mendapatkannya. Mereka harus pergi ke pasar Sindangbarang dan Cianjur karena daerahnya tidak terdapat orang-orang yang menjual emas. Oleh karena itu dengan memakai perhiasan dari emas prestise sosial seseorang akan lebih baik lagi.

Untuk memperoleh hal tersebut mereka kadang-kadang memakai *perhiasan imitasi*, baik bentuk maupun warnanya menyerupai emas. Perhiasan semacam itu dapat diperoleh dengan cara membelinya di pasar Cimaragang. Harganya berkisar antara Rp 100,- sampai dengan Rp 1000

Mereka juga telah mengenal alat untuk mempercantik diri, misalnya cat kuku, cat bibir, pensil alis dan sebagainya semuanya itu dapat mereka beli di pasar dan warung-warung di Cimaragang, yang banyak menjual alat-alat kosmetik produk dalam negeri.

Selain dari pada itu ke daerah Cibuluh dan Cimaragang terdapat sekelompok orang yang memberi pelayanan wave (keriting) rambut. Mereka datang dari Ciwidey Kabupaten Bandung dengan menempuh jalan melalui utara. Dengan membawa segala macam peralatannya, mereka bersedia dibayar dengan hasil pertanian dan

peternakan. Jika dibayar dengan uang berharga Rp 1.500,- sampai dengan Rp 2.000,- untuk setiap orang.

Kelompok tersebut datang ke Cibuluh dan Cimaragang tidak setiap hari, melainkan pada waktu-waktu tertentu misalnya bila musim panen dan menjelang hari Idul Fitri.

b. Pakaian laki-laki

Terutama di desa Cibuluh yang hawanya relatif dingin, diperlukan pakaian pelengkap untuk mengurangi kedinginan itu. Mereka terbiasa *diharudum*, mengerubuni badan dengan sarung untuk menghilangkan rasa dingin, akan tetapi cara demikian hanyalah dilakukan bila mereka berada di rumah.

Disebabkan diharudum sarung tersebut kurang praktis untuk dipakai ke tempat jauh, maka sebagai pengantinya dipergunakan jaket. Walau pun demikian jaket tidak layak untuk dipakai di sawah atau ladang. Jaket dipakai pula untuk bertandang ke rumah tetangga yang agak jauh, misalnya kota kecamatan Cidaun.

Untuk memperoleh jaket dapat dengan cara membeli ke pasar Cidaun dan Sindangbarang. Pada umumnya jaket sebagai produk pabrik dianggap mempunyai kwalitas baik. Oleh karena itu pula dengan mengenakan jaket, mereka juga mengenal pakaian pelengkap berupa stelan jas. Dalam hal ini tidak semua responden yang ber-*asal* dari Cibuluh maupun Cimaragang memiliki pakaian tersebut. Tetapi bagi yang tidak memiliki, bila ia memerlukan bisa meminjam dari orang lain.

Jas dipakai pada waktu tertentu, misalnya ada perhelatan, hari raya dan sebagainya. Jas dipergunakan juga sebagai pakaian resmi pada waktu upacara pernikahan. Pengantin laki-laki

mengenakan jas lengkap dengan dasinya, tetapi dapat juga tanpa dasi. Dengan memakai jas merupakan suatu kebanggaan bagi mereka. Oleh karena itu jas merupakan lambang dari prestise sosial.

Seperti diketahui bahwa penduduk laki-laki juga memakai alas kaki berupa sandal jepit. Namun disamping itu mereka juga berasal kaki sepatu. Pada umumnya mereka cenderung memakai sepatu yang terbuat dari karet. Sepatu kats atau mereka menyebutnya *sepatu kelenci* yang berwarna putih adalah yang paling disenangi. Selain itu sepatu lars yang juga terbuat dari karet banyak disenangi mereka.

Untuk mendapatkan sepatu itu mereka membelinya ke pasar Cidaun dan Sindangbarang. Kadang-kadang juga terdapat pedagang sepatu keliling ke kampung-kampung di desa tersebut. Kepada pedagang itu mereka dapat membelinya atau menukarnya dengan benda lain, misalnya dengan hasil pertanian dan peternakan. Adapun harga sepatu-sepatu itu berkisar antara Rp 1000 sampai dengan Rp 3.000,-.

Sebagai pelengkap untuk bersepatu, banyak yang memakai kaos kaki. Terbuat dari bahan katun atau ada juga dari nylon. Seperti halnya sepatu, maka kaos kaki pun dapat dibeli di pasar Cidaun dan pedagang yang datang ke desa mereka.

Adapun perhiasan yang dipakai oleh penduduk laki-laki tidak beraneka ragam seperti yang dipakai wanita. Cincin yang bermata batu dengan ukuran besar dan erloji (jam tangan) adalah perhiasan tubuh yang disenangi mereka. Namun demikian tidak semua orang memiliki nya. Mereka memperolehnya dengan cara membeli ke kota Sindangbarang dan Cianjur.

Perhiasan tersebut dipakai oleh laki-laki muda maupun tua. Sedangkan perhiasan berupa kaca mata berwarna gelap dipakai oleh laki-laki

yang tergolong masih muda. Dengan memakai perhiasan tersebut merupakan suatu kebanggaan bagi pemakainya.

3.2.6. Alat Penerang

a. Petromak

Alat penerang selain mempergunakan cempor, lampu tempel dan oncor mereka mengenal pula alat penerang petromak. Di Cibuluh yang mempunyai petromak tidak begitu banyak kalau dibandingkan dengan di Cimaragang (lihat tabel 6), orang-orang Cibuluh membeli petromak dari Sindangbarang, tetapi ada juga yang menukarnya dengan hasil pertanian dari orang Cimaragang.

Petromak menyala lebih terang dari pada damar bentuknya bagus dan bersih, setiap penduduk berkeinginan untuk memiliki. Merek yang mereka senangi Zeppelin dan Butterfly.

Pemakaian petromak tidak setiap malam, hanya sewaktu-waktu saja bila ada acara-acara tertentu misalnya selamatan, hari Idul Fitri dan Idul Adha atau bila kedatangan tamu yang mereka hormati. Kadang-kadang hanya satu malam pada waktu pertama kali dimilikinya sebagai percobaan dan perkenalan kepada tetangga, untuk malam selanjutnya sudah biasa lagi menggunakan cempor sebagai alat penerang rumah. Petromak hanya digantung di ruang tengah sebagai penghias rumah.

Pemakaian petromak hanya sewaktu-waktu mengingat petromak boros minyak tanah, sulit mendapatkan sepiritus dan peralatannya bila terjadi kerusakan. Memiliki petromak merupakan kebanggaan, apabila mereka baru mendirikan rumah petromak menyala terang dengan jendela terbuka agar sinarnya dapat menerangi jalan atau halaman.

Warga desa Cimaragang yang mempunyai sumber mata pencaharian tambahan dari menangkap ikan, menggunakan petromak sebagai alat penerangnya. Penangkapan ikan dengan mempergunakan petromak lebih lancar dari pada mempergunakan cempor.

Di pelabuhan Jayanti tepat pada musim ikan malam hari yang sepi berubah menjadi pesta pantai sebab banyak petromak menerangi teluk itu. Nelayan berlomba mencari ikan dengan ketrampilan masing-masing. Dalam keadaan demikian yang tidak memiliki petromak merasa tersisih dalam cara menangkap ikan, karena itu masyarakat desa Cimaragang yang biasa menangkap ikan di laut berusaha untuk membeli petromak.

b. Batre

Lampu senter yang menggunakan batu bateray lajim disebut batre. Batre sudah lama dikenal sebagai alat penerang untuk bepergian di malam hari pengganti obor. Jenis yang paling banyak disukai adalah cap Kepala Macan (tiger head brand) buatan Cina, berisi dua atau tiga batery. Harganya yang berbatu dua Rp. 750,- dan yang berbatu tiga Rp. 1.500,-.

Batre pada umumnya dimiliki para pemuda yang segan memegang oncor berbau minyak tanah. Di samping itu para pemuda ditugaskan oleh kepala desa sebagai hansip penjaga kampung.

c. Lentera

Lentera adalah wadah tempat menyimpan cempor, bentuknya seperti kotak persegi empat. Alasnya dari kayu, keempat dindingnya terbuat dari kaca, bagian atasnya ditutup dengan kayu yang memakai kaitan. Lentera dipergunakan untuk penerangan di luar rumah, ada yang memasangnya di gantungkan di sudut rumah, dekat pintu masuk atau ditempelkan pada tiang pintu pagar.

Selain dipergunakan untuk menolong orang yang kegelapan di malam hari, lentera menghasilkan pula *rangasu* asap hitam dari cempor yang menempel pada tutup lentera merupakan serbuk halus warnanya hitam pekat, dipergunakan oleh tukang kayu untuk menghitamkan benang sipata/penggaris kayu.

Yang memiliki lentera di Cibuluh atau di Cimaragang pada umumnya tukang kayu. Mereka mem-

buat sendiri dari bahan yang sederhana. Adakalanya kacanya terbuat dari potongan botol putih, tidak memperhatikan segi indah dari lentera itu yang penting cempor tidak padam tertiu angin.

3.2.7. Alat-alat pertanian

Para petani yang tergolong ekonomi cukup selain memiliki alat-alat pertanian pokok, mempunyai pula perlengkapan lainnya yang terdiri dari:

a. Wuluku

Wuluku adalah alat untuk mengolah tanah sawah (membajak) yang ditarik dengan dua ekor kerbau. Pekerjaan ini biasa disebut *ngawuluku*. Dalam menggunakan wuluku itu terdiri dari dua fase. Fase pertama yaitu membalikkan tanah yang masih keras dapat menggunakan singkal. Fase kedua yaitu dengan menggunakan garu, mengaduk tanah yang telah diairi.

Singkal

Singkal merupakan alat pertanian yang tidak dapat berdiri sendiri sebagaimana pacul, akan tetapi dilengkapi dengan *pasangan*. Singkal dan pasangan pun tidak dapat dipergunakan bila tidak ada kerbau atau sapi sebagai penariknya. Ketiga unsur ini merupakan satu kesatuan dalam teknik pengolahan tanah.

Singkal terdiri dari *bubuntut*, *singkal*, *lanjam*, *paseuk tanding*, *cacadan*, *bantalan*, *ceuli*. Bubuntut dibuat dari kayu yang bengkok miring 90°, gunanya sebagai penekan dan kendali singkal. Tingginya 60 cm dan panjangnya buntutnya ± 70 cm, singkal terbuat dari kayu tebal 20 cm, panjang 50 cm, bentuknya mirip setrika. Pada ujung singkal bagian yang runcing dipasang lanjam, terbuat dari besi campur baja sebagai mata singkal. Alas singkal memakai bantalan yang terbuat dari kayu yang keras kadang-kadang *ruyung*, supaya singkal tidak cepat kena gesekan tanah, badan singkal sebelah kanan dipasang *ceuli* dari kayu yang melengkung keluar, gunanya untuk membalikkan tanah. Untuk

menyatukan bubuntut dengan cacadan dipasang *paseuk tanding*. Paseuk tanding terbuat dari ruyung, satu dipasang pada pangkal cacadan sebagai kunci penyatu dengan bubuntut yang lain, dipasang diujung cacadan yang disatukan dengan *tinggar manuk*.

Tinggar manuk ditancapkan di tengah-tengah parongan dibuat dari kayu atau besi. Pada tinggar manuk ini dikaitkan *kondali* yang terbuat dari *dadung*, untuk memasang cacadan singkal atau garu.

Pada bagian pasangan sebelah kiri terdapat *paseuk sambilan* yaitu tongkak untuk menjepit leher kerbau dengan diikat oleh *sawed*. Sambilan sebelah kiri disebut *kia*, dan kerbau yang dipasang di sebelah kiri pun disebut kerbau *kia*. Sambilan sebelah kanan disebut *luput* dan kerbaunya pun disebut *si luput*.

Singkal dipergunakan untuk membajak sawah pada permulaan mengolah tanah sesudah panen, biasa disebut ngawuluku dan ditarik oleh dua ekor kerbau atau sapi. Pada umumnya di daerah Cibuluh dan Cimaragang menggunakan kerbau sebagai penariknya. Arah singkal yang ditarik oleh kerbau selalu berlawanan dengan jarum jam, mulai dari pinggir pematang dan berakhir ditengah-tengah petak. Hal itu karena ceuli singkal terletak sebelah kanan, sehingga tanah terbalik ke kanan.

Singkal hanya dimiliki oleh petani yang mempunyai kerbau. Bagi petani yang luas sawahnya tetapi tidak mempunyai kerbau, mereka datang kepada pemilik kerbau untuk minta bantuan dengan *pangabaladahkeun sawah*. Tidak diperjualbelikan seperti pacul tetapi dapat dipesan kepada tukang kayu. Ongkosnya jarang dengan uang tetapi dengan padi.

c. Garu

Garu alat pertanian yang tidak bisa berdiri sendiri seperti singkal, dapat dipergunakan bila ada pasangan kerbau.

Bagian-bagian adalah *bubuntut*, *pasekon*, *kudakuda*, *cacadan*, *paseuk tanding*. Pasekon terbuat dari papan yang panjangnya 160 cm lebar 20 cm tebal 4 cm. Pada alas pasekon ditancapkan *hutugaru* sebanyak 16 buah atau lebih tergantung panjang pasekon, terbuat dari ruyung yang besarnya sebesar ibu jari berukuran panjang 10 cm. Bentuk pasekon garu mirip sisir. Kuda-kudanya terbuat dari kayu pula gunanya untuk menekan pasekon supaya merata di lumpur sawah.

Garu dipergunakan pada waktu *ngangler* di sawah untuk menghancurkan dan meratakan tanah yang sudah disingka, sehingga tanah itu siap di tanami bibit padi (tandur).

c. Garok

Garok terbuat dari sebilah papan yang panjangnya \pm 1 m dan lebarnya 20 cm. Di bagian tengah diberi tangkai bambu yang tegak lurus dengan panjang \pm 2 m. Jika diperhatikan maka bentuknya hampir menyerupai huruf T. Kadang-kadang garok itu bagian kiri dan kanannya ditopang lagi oleh sebilah bambu yang diletakkan miring, sehingga ujungnya terdapat pada ujung papan tersebut.

Garok dipergunakan pada waktu ngangler untuk meratakan tanah yang merupakan proses terakhir dalam pengolahan. Cara menggunakannya dengan didorong dan ditarik di permukaan sawah. Orang tua maupun anak-anak dapat mempergunakannya. Garok mudah dibuat sehingga setiap rumah dapat memiliki (lihat tabel 7).

d. Caplak

Caplak dibuat dari papan yang panjangnya kira-kira 150 cm sampai 250 cm, tebalnya \pm 5 cm, dan lebarnya 10 cm. Tangkainya dari bambu dengan panjang \pm 250 cm dan bergaris tengah \pm 5 cm. Gigi

caplak terbuat dari kayu setengah lingkaran yang garis tengahnya kira-kira 10 cm dan disebut *huntu caplak*. Huntu caplak diletakkan berjajar sepanjang papan tersebut. Posisinya tegak lurus, sehingga bagian yang tajam terdapat di atas dan di bawah. Jarak antara huntu caplak kira-kira 20 cm–30 cm tergantung kepada kesuburan tanah, makin subur jaraknya makin renggang.

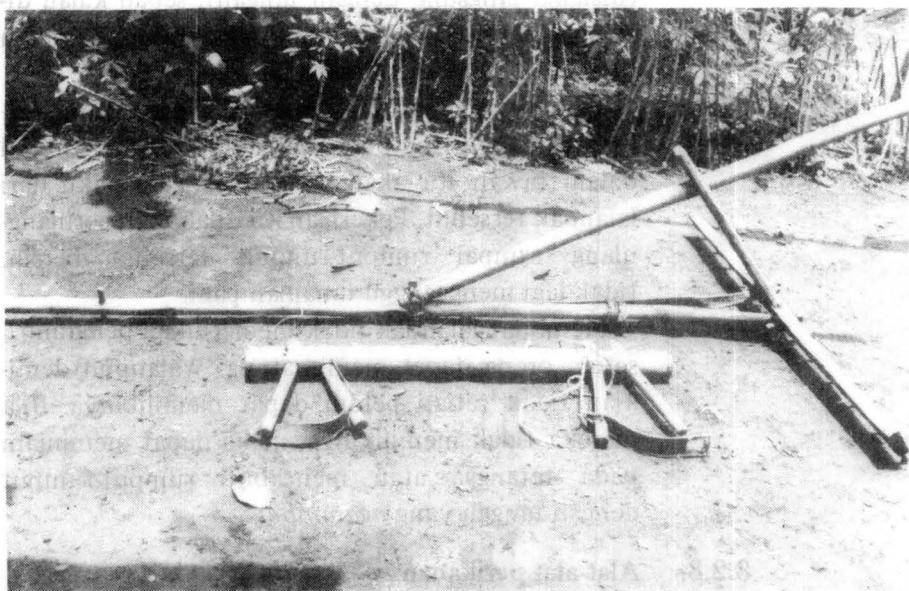
Caplak gunanya untuk mengatur jarak tanaman padi supaya pertumbuhannya baik. Cara menggunakan ditarik mundur di atas tanah yang sudah diratakan dengan garok. Gigi-gigi caplak itu akan meninggalkan bekas berupa garis pada tanah tersebut. Menanam padi tepat pada persilangan garis bekas gigi caplak itu.

Sekalipun caplak caplak mudah dibuat namun petani di Cibuluh dan di Cimaragang memiliki caplak. Hal ini dikarenakan sawahnya kurang memungkinkan untuk dicaplak, tidak datar dan berbelok-belok menelusuri perbukitan. Namun demikian seandainya di antara mereka memerlukan caplak dapat meminjam dari tetangga.

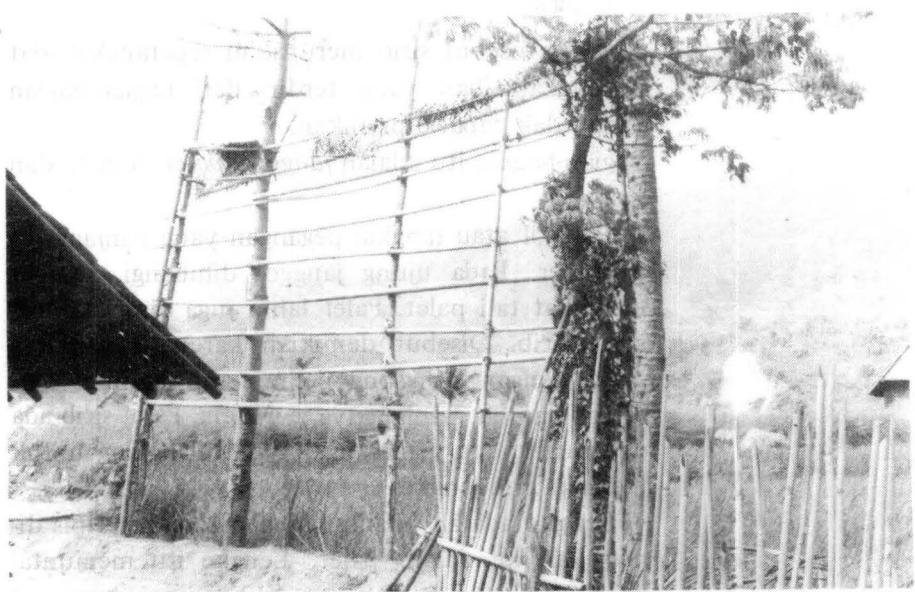
c. Lalandak

Lalandak berbentuk seperti silinder, terbuat dari kayu panjangnya ± 20 cm garis tengahnya 15 cm, tengah-tengahnya berlubang untuk memasang as. As dihubungkan dengan gagang bambu yang panjangnya 2 m. Seluruh permukaan dipasang paku-paku yang pajangnya 10 cm setengahnya dilengkungkan.

Alat ini disebut *lalandak* karena bentuknya mirip landak yang durinya berdiri. Lalandak dipergunakan untuk menyiangi rumput dan jerami yang terdapat pada tanaman padi di sawah. Lalandak diperlukan bila penanaman padi mempergunakan caplak. Penanaman yang tidak mempergunakan caplak untuk menyiangi padi, harus *dirambet*



Garu, alat untuk membajak sawah.



Gantar, alat untuk menjemur padi.

(disiangi langsung dengan tangan), sebab kalau disiangi dengan lalandak rumpun-rumpun padi akan hancur karena tidak beraturan.

Cara menggunakannya ditarik dan didorong, sehingga rumput-rumput dan jerami yang tertinggal dalam sawah itu akan menempel pada paku dari lalandak tersebut. Pekerjaan itu dilakukan berulang-ulang sampai rumput-rumput tersebut bersih, tidak lagi mengganggu tanaman padi.

Membuat lalandak tidak memerlukan pengrajin, setiap orang dapat membuatnya. Walaupun demikian tidak setiap petani dapat memiliki. Bila mereka tidak memiliki, maka dapat meminjam pada tetangga atau mencabuti rumput-rumput dengan tangan yang *ngarambet*.

3.2.8. Alat-alat perikanan

Alat-alat perlengkapan penangkap ikan yang terdapat di kedua desa itu adalah :

a. Sirib

Yang disebut sirib merupakan seperangkat alat penangkap ikan yang terdiri dari bagian-bagian yang tidak dapat dipisahkan.

Bagian-bagian itu adalah *janggol*, *palet*, *lengke* dan *sirib*.

Janggol atau tangkai pegangan yang panjangnya 3 meter. Pada ujung janggol dilubangi, tempat mengikat tali palet. Palet lajim juga disebut *songsong sirib*. Disebut demikian karena bentuknya sama dengan *songsong peniup api*. Terbuat dari seruas bambu, panjangnya ± 30 cm. Palet sirib ada dua buah yang pemasangannya disilangkan, untuk mengikatkan lengke.

Lengke adalah bilah-bilah bambu yang tipis dimasukan ke dalam palet. Lengke itu menjuntai ke bawah yang panjangnya ± 2 sampai dengan 3 meter dan lebar $2\frac{1}{2}$ cm. Ujung-ujung lengke dibagi-

an bawah berjumlah 4 buah, untuk mengikatkan ujung-ujung sirib. Panjang pendeknya pembuatan lengke tergantung kepada dalam dan dangkalnya air. Di tempat yang dalam seperti di leuwi maka harus mempergunakan lengke yang panjang tetapi pada kolam yang airnya dangkal cukup dengan lengke yang pendek.

Sirib dibentangkan di bagian bawah janggol. Ujung-ujung sirib bertemu dengan ujung-ujung lengke, sehingga sirib tersebut seolah-olah merupakan wadah yang mempunyai empat buah tangkai pegangan. Sirib terbuat dari benang yang dianyam dengan alat pembuatannya yang disebut *coban*. Bentuk sirib bujur sangkar ukurannya ada yang $1\frac{1}{2}$ meter² ada yang 2 meter². Anyaman makin ke tengah menuju *bujal* makin rapat.

Membuat sirib disebut *ngajeujeut*. Untuk *ngajeujeut* sirib memerlukan keahlian khusus. Di Cibuluh dan di Cimaragang ada juga pengrajin sirib yang benangnya dibeli dari pasar Cimaragang atau dari pasar Cidaun.

Orang yang mempunyai balong/kolam rata-rata memiliki sirib, yang diperoleh dengan cara barter antara 5 sampai 6 *unem* beras tiap buah sirib. Sedangkan pelengkapnya seperti lengke, palet dan jonggolnya mereka dapat membuatnya sendiri.

Sirib gunanya untuk menangkap ikan di balong atau di *leuwi* tanpa menyurutkan airnya. Cara memasangnya mudah; keempat sudut sirib diikatkan pada tiap-tiap ujung lengke. Kemudian ujung lengke yang sebelah lagi dimasukkan ke dalam palet secara berlawanan hingga sirib dapat terbentang. Sudah terbentang baru dimasukkan ke dalam kolam.

b. Anco

Anco sebenarnya sirib juga, hanya tidak memakai palet dan jonggol. Keempat ujung lengkenya yang

menghadap ke atas disatukan dengan ikatan tali. Bahan anco sama dengan bahan sirib, begitu pula pengrajinnya.

Pada sirib alat pengangkatnya/pegangannya adalah jongkol; sedangkan pegangan anco lengkenya, jadi lengkenya berfungsi sebagai perentang sirib dan pegangan.

Anco dipergunakan untuk menangkap ikan di kala *ngabedahkeun* balong atau sawah sebagai pengganti ayakan. Menangkap ikan dengan anco lebih baik dari pada ayakan, karena siribnya tidak rusak, kemungkinan untuk dibiakkan masih kuat.

Ukuran anco rata-rata 1 meter² panjang keempat lengkenya \pm 1 meter. Untuk memiliki anco tidak terbatas kepada orang yang mempunyai balong, harganya lebih murah dari pada sirib. Bila musim menggarap sawah atau banjir sungai, anco banyak dipergunakan untuk menangkap ikan yang setengah mabuk karena airnya keruh.

c. Bubu

Bubu alat penangkap ikan yang terbuat dari bambu, bentuknya seperti silinder tetapi bagian ekornya menciuat. Ukurannya tergantung kepada selera si pembuat atau pemesan tetapi rata-rata panjangnya 60 cm dengan garis tengah muka 25 cm. Badan bубу terbuat dari rangkaian bilah-bilah bambu yang diraut halus sebesar lidi. Alat perangkainya dari tumbuhan membelit yang disebut *areuy geureng*, yang sebelumnya dijemur setengah kering.

Bilah-bilah bambu tersebut diletakkan tegak lurus dengan jarak \pm $\frac{1}{2}$ cm. Supaya bilah-bilah tersebut tidak patah ditopang dengan bilah bambu yang melingkar. Penopang-penopang tersebut diletakkan selang \pm 4 cm dan biasa disebut *wengku*. Wengku disimpan juga di bagian atas dan bawah, sebagai bingkai dari kedua ujung bambu tersebut. Cara memasangnya diletakkan pada bagian dalam

yang diikat dengan areuy geureng atau dengan tali rotan.

Pada wengku yang terdapat di bagian atas dipasang *seuweu*, bentuknya seperti kerucut yang menyempit ke dalam. *Seuweu* ini gunanya untuk menahan ikan yang masuk ke dalam bубу supaya tidak dapat ke luar lagi.

Bagian ekor atau bawah berlubang yang wengkunya bergaris tengah sekitar 7 cm. Lubang itu gunanya untuk mengeluarkan ikan yang terjerat dalam bубу.

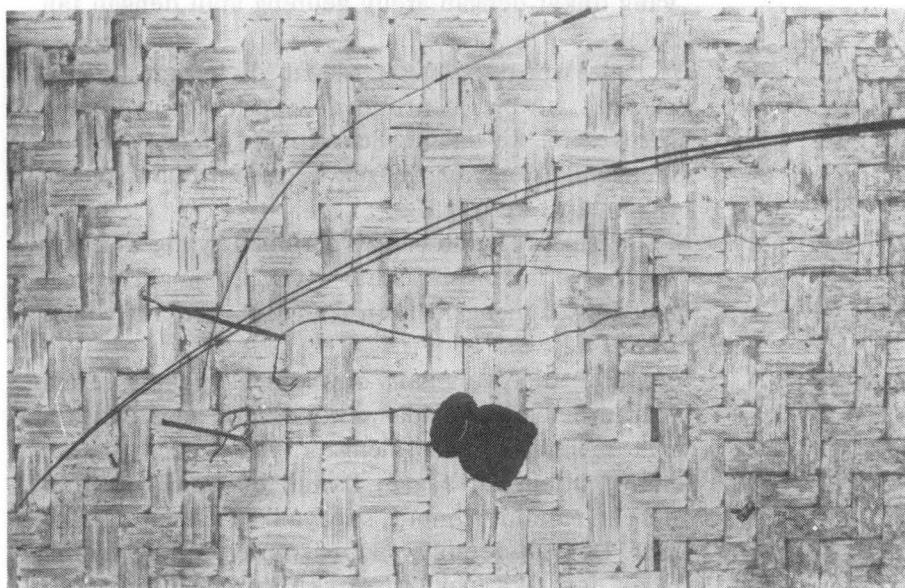
Bубу dipergunakan untuk menangkap segala macam jenis ikan pada waktu *marak*. Pemasangannya menghadap air mengalir yang diarahkan ke mulut bубу. Di bagian bawah bубу itu ditutupi dengan rumput-rumput, supaya ikan tidak dapat ke luar. Dengan demikian ikan akan terjerat ke dalam, tidak dapat ke luar lagi. Ada juga menangkap ikan dengan sebutan *naheun bубу*. Umumnya *naheun bубу* dikerjakan pada malam hari di sungai menghadap ke hilir, untuk menangkap ikan yang naik. *Naheun bубу* tidak ditunggui seperti mancing tetapi ditinggal begitu saja, dipasang pada waktu sore dan diangkat pagi-pagi.

Di daerah Cibuluh maupun Cimaragang bубу jarang diperjual belikan, sebab orang kalau mau dapat membuatnya sendiri, bahannya pun tinggal cari dan mudah didapat di sekeliling kampung.

3.2.9. Alat-alat peternakan

Beternak merupakan salah satu ciri dari masyarakat petani karena selain mengharapkan dagingnya sebagai lauk pauk dan dapat dijadikan penukar dengan kebutuhan rumah tangga; kotorannya dipergunakan sebagai pupuk tanaman yang paling baik yang sumbernya binatang memamah biak.

Supaya kotorannya tidak berceceran kemana-mana maka ternak itu dibuatkan kandang.



Useup dan korang, perangkat untuk menangkap ikan.



Bubu, alat untuk menangkap ikan.

a. Kandang domba dan kandang kambing

Kandang domba atau kambing bentuknya mirip rumah ukuran kecil, panjangnya \pm 4 meter, lebar \pm 3 meter, tinggi \pm 2 meter. Bahannya ada yang dari kayu ada juga yang dari bambu. Tiangnya empat buah yang dialasi batu, dindingnya terbuat dari gedeg yang anyamannya jarang, tetapi ada juga yang terbuat dari belahan bambu yang dipasang melintang sekeliling kandang itu. Kandang domba maupun kandang kambing selalu dipasang pemakanan, yaitu tempat memberikan rumput yang biasanya disimpan pada bagian muka kandang. Bentuknya trapesium terbuat dari gedeg, ukurannya sepanjang kandang, lebar \pm 50 cm, tinggi \pm 50 cm.

Perbedaan kandang domba dengan kandang kambing terletak pada bagian dalam kandang. Kandang domba selalu memakai lantai panggung yang tingginya kira-kira 60 cm, terbuat dari bilah-bilah bambu dipasang sejajar, jaraknya 2 cm. Sedangkan kandang kambing tidak perlu memakai lantai panggung cukup berlantaikan tanah.

Kandang domba maupun kandang kambing terletak tidak jauh dari rumah tinggal, bahkan ada yang langsung ditempelkan pada dinding rumah. Namun pada umumnya diletakkan pada halaman rumah.

b. Kandang munding/kerbau

Ternak besar yang dipelihara di Cibuluh dan di Cimaragang adalah kerbau. Kandangnya sederhana sekali bentuknya mirip rumah yang beratap suhunan panjang. Tiangnya terbuat dari kayu sebanyak 6 buah. Panjang kandang \pm 10 meter dan lebar \pm 6 meter tanpa dinding. Di dalam ruangan kandang terdapat pancuh-pancuh kayu atau bambu tempat menambatkan kerbau. Supaya kerbau tidak kabur leher kerbau diikat pakai *dadung*, yaitu tali ukuran besar yang ditambatkan pada pancuh. Kandang kerbau jarang yang memakai

pemakanan, rumput atau jerami cukup ditaburkan disekitar pancuh tersebut.

Di pinggir kandang terdapat *durukan*, tempat membakar sisa-sisa makanan yang disebut *rarapen*. *Durukan* selalu dinyalakan setiap malam dengan *tihul*, yang ditumpuk *rarapen*, supaya tidak menyala tapi cukup berasap sebagai pengusir *sarisit*.

Kandang munding terletak agak jauh dari rumah; mereka yang mempunyai munding mendirikan kandangnya dikerjakan sendiri kandangnya tidak diupahkan kepada orang lain. Kalaupun ada bantuan dari tetangga yang terdekat, sebagai kebiasaan gotong royong pada masyarakat tersebut.

c. Tambang

Tambang adalah tali yang terbuat dari luluh, ijuk, rami dan sebagainya. Pembuatannya dengan cara *dirara* atau *diwelit*. Ukurannya sebesar telunjuk, sedangkan panjangnya tergantung kepada keperluan si pemakai.

Membuat tambang memerlukan suatu ketrampilan khusus terutama dalam sambungan karena itu dibuat oleh orang yang biasa membuat salang atau pembuat anyaman. Membuat tambang disebut *ngawelit*.

Tambang dipergunakan untuk mengikat leher domba atau kambing pada waktu *diangon*, yaitu dikeluarkan dari kandang (mengembala) supaya dapat makan rerumputan. Tambang itu biasanya ditambatkan pada pohon, sementara kambing atau domba tersebut makan rumput-rumput.

Lain halnya dengan kerbau tidak mempergunakan tambang. Tambang diikatkan pada leher kerbau pada waktu berada di dalam kandang; tambang tersebut ditambatkan pada pancuh atau tonggak yang telah ada dalam kandang. Untuk mengembala kerbau biasanya dikalungkan *kolotok* pada leher kerbau. *Kolotok* atau kalung kerbau terbuat dari kayu berbentuk lonjong, di bagian tengah berongga dan terbuat sebuah bandulan seperti lonseng. Jika

digerakkan maka kolotok itu akan berbunyi. Dengan demikian bila kerbau itu lari, maka kolotok tersebut akan berbunyi karena pergerakan. Si pemilik atau penggembala kerbau dapat mengetahui kemana kerbau itu lari cukup dengan mendengar bunyi yang khas dari kolotok itu.

3.2.10. Alat-alat komunikasi

Radio

Radio sebagai hasil pabrik elektronika modern sudah dapat dinikmati penduduk pedalaman. Begitu pula di Cibuluh dan di Cimaragang sudah banyak penduduk yang memiliki. Mereka membeli radio dari toko di kota Cianjur. Mereka yang terpilih dan dianggap mempunyai kualitas tinggi yaitu sanyo atau Sony produksi Jepang. Tetapi radio yang dapat dibeli menurut kemampuan mereka adalah Conion, harganya berkisar antara Rp. 10.000,- sampai dengan Rp. 15.000,-.

Mereka mendengarkan siaran storada (Station Radio Daerah) Kabupaten Cianjur dan Kabupaten Bandung, untuk mengikuti bimbingan pertanian, terutama acara pedesaan yang dianjurkan oleh pak Lurah. Di samping itu radio juga merupakan alat hiburan yang dapat dinikmati anggota keluarga, misalnya dengan mendengarkan lagu-lagu dan sandiwarा bersambung.

Disebabkan radio itu harganya mahal, maka yang memiliki termasuk orang-orang tergolong cukup berada (lihat tabel 10) akan tetapi bagi mereka yang tidak memiliki radio, biasa juga ikut mendengarkan siaran di rumah tetangganya. Kadang-kadang pemilik radio membawanya ke luar rumah, untuk didengarkan bersama warga desa lainnya. Radio itu tidak hanya disetel di rumah tapi kadang-kadang dibawa ke ladang, sambil negeyos atau mencangkul mendengarkan radio. Hal itu disebabkan dengan memiliki radio merupakan suatu kebanggaan dan menjadi prestise sosial, oleh karena

itu pula maka memiliki radio adalah suatu hal yang diidamkan. Mereka tidak segan menjual hasil panennya hanya sekedar untuk membeli radio.

3.2.11. Alat-alat transportasi

Di desa Cibuluh terdapat alat-alat transportasi yang sifatnya lengkap, hanya diadakan pada waktu-waktu tertentu. Alat-alat transpor itu dapat disebutkan sebagai berikut :

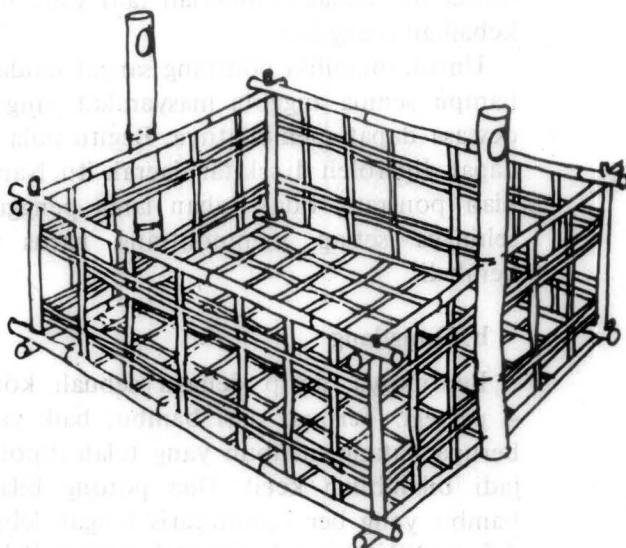
a. Pontrang

Bahan yang dipergunakan adalah daun kelapa yang telah cukup tua dengan warna hijau tua. Terdiri dari bagian bawah yang merupakan wadah, dan bagian atas adalah tangkai pegangan.

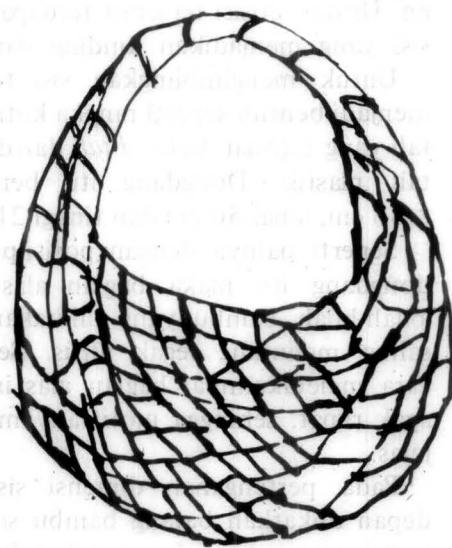
Bagian wadah dianyam dengan motif kepang atau geometris. Dinding wadah mempunyai sisi-sisi yang sama dengan ukuran ± 30 cm, sisi-sisi tersebut memberikan kesan, hampir menyerupai bujur sangkar terutama pada permukaannya. Wadah yang cekung ini mempunyai ukuran tinggi 16 cm.

Tangkai pegangan berjumlah 2 buah, dijalin bentuk lengkung ke arah atas, dengan jalan diikatkan menggunakan tali ari kulit bambu. Jarak antara wadah dengan bagian atas tangkai pegangan tersebut ± 21 cm. Adapun tinggi keseluruhan dari benda ini adalah ± 30 cm.

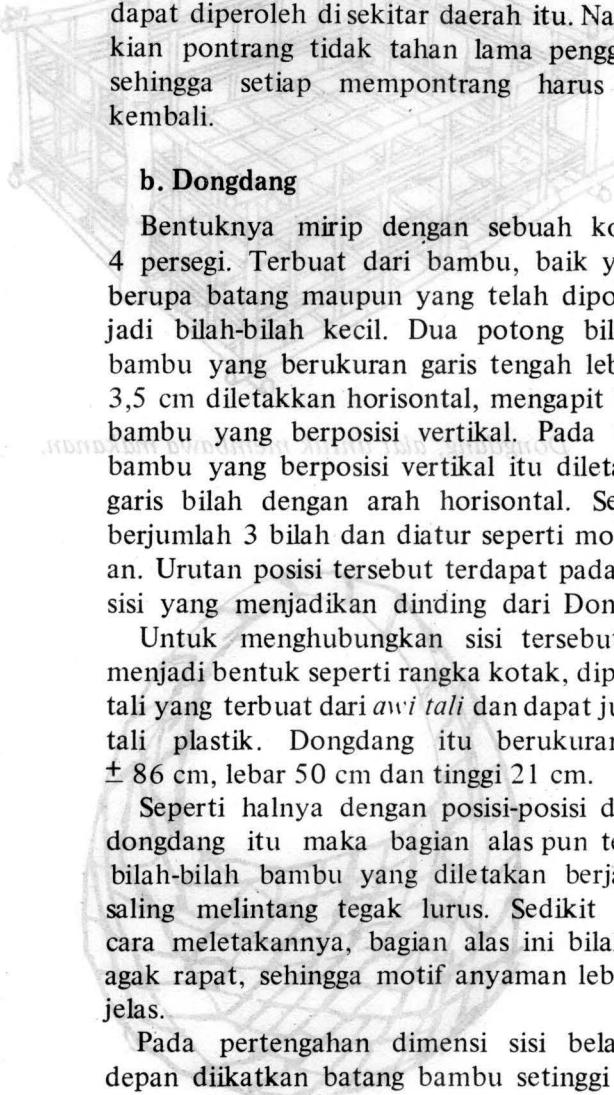
Pada umumnya pontrang ini dipergunakan untuk membawa makanan yang telah dimasak. Terutama pada waktu *nyambungan* yaitu memberikan makanan kepada orang lain yang akan mengadakan kenduri perkawinan atau hitanan. Biasanya pontrang tidak diambil kembali oleh pemiliknya, melainkan ditinggalkan di tempat orang yang mempunyai kenduri tersebut. Pontrang akan dikembalikan kepada pemiliknya setelah kenduri selesai. Pengembalian pontrang diisi dengan makanan yang terdiri dari menu yang terdapat pada acara kenduri tersebut. Kebiasaan mengembalikan pontrang se macam itu disebut *mulangsamburg*, dimaksudkan



Dongdang, alat untuk membawa makanan.



Pontrang, alat untuk membawa makanan pada kebiasaan nyambungan dan mulang sambung.



untuk membalas pemberian tadi yang merupakan kebaikan orang lain.

Untuk memiliki pontrang sangat mudah, karena hampir semua anggota masyarakat yang tergolong dewasa dapat membuatnya. Begitu pula bahannya dapat diperoleh di sekitar daerah itu. Namun demikian pontrang tidak tahan lama penggunaannya, sehingga setiap mempontrang harus membuat kembali.

b. Dongdang

Bentuknya mirip dengan sebuah kotak yaitu 4 persegi. Terbuat dari bambu, baik yang masih berupa batang maupun yang telah dipotong menjadi bilah-bilah kecil. Dua potong bilah batang bambu yang berukuran garis tengah lebih kurang 3,5 cm diletakkan horizontal, mengapit bilah-bilah bambu yang berposisi vertikal. Pada bilah-bilah bambu yang berposisi vertikal itu diletakkan dua garis bilah dengan arah horizontal. Setiap baris berjumlah 3 bilah dan diatur seperti motif anyaman. Urutan posisi tersebut terdapat pada 4 dimensi sisi yang menjadikan dinding dari Dongdang itu.

Untuk menghubungkan sisi tersebut sehingga menjadi bentuk seperti rangka kotak, dipergunakan tali yang terbuat dari *awi tali* dan dapat juga dengan tali plastik. Dongdang itu berukuran panjang ± 86 cm, lebar 50 cm dan tinggi 21 cm.

Seperti halnya dengan posisi-posisi dari sisi-sisi dongdang itu maka bagian alas pun terdiri dari bilah-bilah bambu yang diletakan berjajaran dan saling melintang tegak lurus. Sedikit perbedaan cara meletakannya, bagian alas ini bilah-bilahnya agak rapat, sehingga motif anyaman lebih tampak jelas.

Pada pertengahan dimensi sisi belakang dan depan diikatkan batang bambu setinggi ± 53 cm, untuk menopang alas pemikul bila sedang dipergunakan. Alat pemikul berupa batang bambu berukuran panjang ± 160 cm, dimasukkan ke dalam

yang telah disediakan pada bagian atas penompang tadi.

Cara menggunakannya dengan dipikul oleh 2 orang, sehingga dongdang itu ada diantara mereka. Digunakan sebagai alat transport makanan, terutama pada upacara *seserahan*, acara *mulangsambung* dan memperingati hari-hari besar bersifat resmi.

Pada upacara seserahan yaitu menyerahkan harta benda dari calon pengantin laki-laki kepada calon istrinya, dongdang dijadikan sarana transportasi benda-benda tersebut. Benda-benda berupa peralatan dapur, bahan makanan maupun makanan yang telah terolah diangkut dengan dongdang itu, untuk diserahkan kepada calon pengantin wanita.

Jika jumlah dongdang itu banyak, berarti benda-benda yang dibawa pengantin laki-laki tersebut berjumlah banyak lagi. Dengan demikian prestise sosial dari pengantin laki-laki itu akan lebih baik lagi.

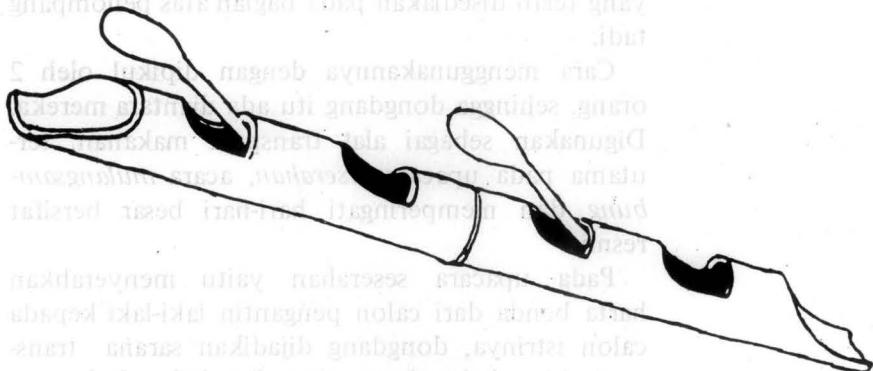
Pada upacara mulang sambung, dongdang dipergunakan untuk mengangkut makanan, yang terlebih dahulu dimasukkan ke dalam pontrang.

c. Kamuti

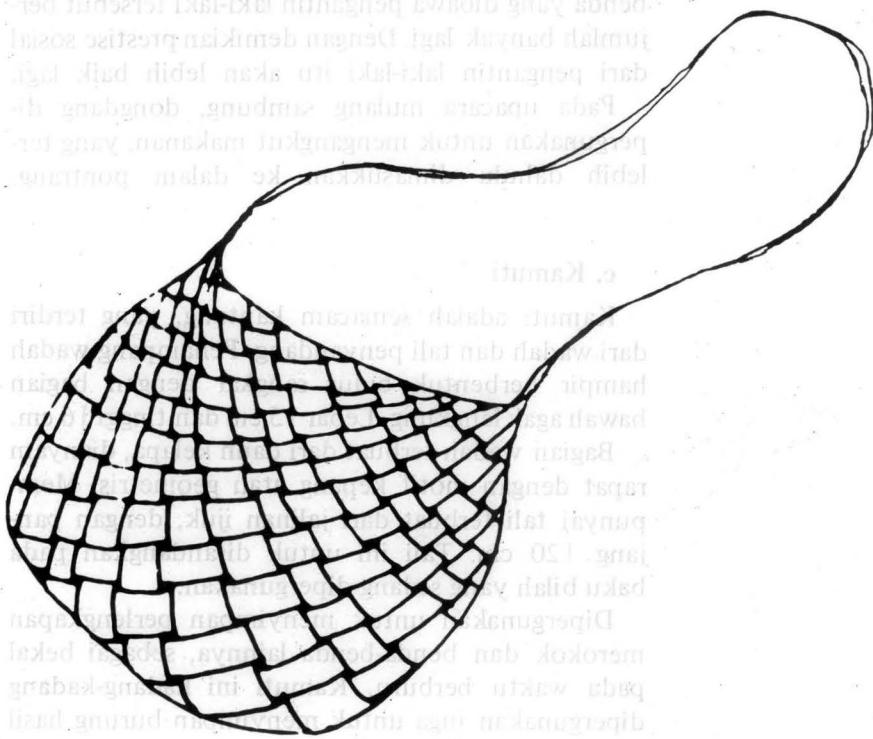
Kamuti adalah semacam kantong, yang terdiri dari wadah dan tali penyandang. Penampang wadah hampir berbentuk bujur sangkar dengan bagian bawah agak lengkung. Lebar 15 cm dan tinggi 16 cm.

Bagian wadah terbuat dari daun kelapa, dianyam rapat dengan motif kepang atau geometris. Mempunyai tali terbuat dari jalinan ijuk, dengan panjang 120 cm. Tali ini untuk disandangkan pada baku bilah yang sedang dipergunakan.

Dipergunakan untuk menyimpan perlengkapan merokok dan benda-benda lainnya, sebagai bekal pada waktu berburu. Kamuti ini kadang-kadang dipergunakan juga untuk menyimpan burung hasil buruannya.



Calobak, alat untuk tempat menyimpan sendok, terbuat dari bambu.



Kamuti, alat untuk membawa makanan pada waktu berburu.

orang yang meninggal dunia. Pasaran atau keranda itu pada umumnya terbuat dari kayu atau besi dengan bentuk tertentu.

Pada masyarakat Cibuluh, tidak lajim menggunakan pasaran semacam itu.

Mereka terbiasa menggunakan *gurayot* sebagai alat untuk mengangkut orang yang meninggal ke pekuburan. Perlengkapannya terdiri dari satu atau dua helai kain sarung yang dikenakan oleh laki-laki satu helai kain panjang dan dua batang bambu.

Setelah orang yang meninggal itu dibungkus sebagaimana mestinya, maka dimasukkan ke dalam sarung yang telah disediakan tersebut. Jika orang yang meninggal itu anak kecil, maka cukup dengan menggunakan sehelai kain sarung. Akan tetapi jika yang meninggal itu orang dewasa dan tinggi tubuhnya melewati panjang sarung itu maka dipergunakan dua helai kain sarung.

Cara mengangkutnya, dengan memasukkan dua batang bambu itu, sehingga orang yang meninggal tersebut ada di bawah dan batang bambu itu ada di atasnya. Kemudian kedua batang bambu itu diangkat, pikul diletakkan sejajar, masing-masing diletakkan di pundak kiri dan kanan. Sudah tentu untuk memikulnya memerlukan dua orang. Dengan demikian posisi orang yang meninggal itu berada diantara kedua orang yang memikulnya, serta mereka berjalan beriringan.

Sebelum si pemikul itu berjalan, kain sarung yang berisi orang meninggal itu diselubungi lagi dengan kain batik panjang. Kadang-kadang di atas kain batik itu diletakkan juga untaian daun pandan. Tepat di atas orang yang meninggal dipayungi biasanya oleh salah seorang keluarganya.

Gurayot dapat diadakan sendiri, karena bahan-nya dimiliki oleh setiap rumah tangga. Oleh karena itu mereka tidak mendapatkan kesukaran untuk mencari keranda, sebagai sarana untuk mengangkut orang yang meninggal.



Sumbul, alat untuk mengangkut makanan.



Gurayot, alat untuk membawa jenazah ke kuburan.

3.2.12. Senjata

Di Cibuluh dan Cimarragang yang mampu memiliki senjata yang serba guna yaitu bedog (golok) mereka juga memiliki senjata pelengkap antara lain:

a. Bedil angin

Bedil angin terbuat dari besi baja dan kayu, panjangnya rata-rata 100 cm terdiri dari laras panjangnya 50 cm, kamar angin 30 cm, popor (colf) 60 cm, visir (ukuran untuk membidik), korel alat untuk ketepatan membidik dan picu sebagai alat pelepas mimis (peluru).

Bentuk bedil angin mirip bedil mesiu, dipergunakan untuk memburu kalong (kelelawar), burung dan bajing (tupai). Bedil angin dipergunakan juga sebagai alat hiburan. Pada waktu senggang mereka pergi ke sawah, ke huma atau ke hutan mencari mangsa. Seorang pemburu biasanya ditemani oleh kawannya atau anak sebagai *gundal*, yaitu tukang mengambil dan membawa buronan.

Selain dari pada itu terdapat bedil angin yang pelurunya menggunakan mesiu, untuk menghalau binatang perusak tanaman seperti babi hutan. Bedil ini disebut bedil *cuplis*. Menggunakannya harus penuh keberanian, karena harus diintai jarak dekat. Bila kurang tepat tembakannya dia yang akan jadi korban serangan buronannya.

Di Cibuluh dan Cimarragang tidak ada pengrajin bedil angin. Cara memperoleh yaitu dipesan dari Cipacing Sumedang, karena harganya murah kalau dibandingkan dengan merek BSA buatan Inggris atau Diana buatan Jerman. Buatan luar negri antara Rp. 175.000,- sampai dengan Rp. 300.000,-

Bedil angin disimpan di dalam rumah digantungkan pada dinding ruang tengah supaya mudah mengambil bila ada binatang buronan, sebagai penghias ruangan dan lambang prestise sosial.

b. Sumpit

Sumpit bukan senjata untuk bela diri tetapi

merupakan alat rekreasi di waktu senggang bila pekerjaan di sawah atau di huma sudah berkurang. Pada waktu memeriksa saluran air dan nyiangi tanaman padi, petani biasa membawa sumpit untuk memburu burung yang hidup di sawah. Suatu kebahagiaan bagi petani, bila pulang dari sawah membawa dua atau tiga ekor burung hasil sumpitannya.

Di samping itu terdapat suatu kebiasaan yang susumpit sengaja memburu burung pada waktu menjelang berbunga sampai buah padi itu menguning. Pada waktu itu banyak burung yang hinggap di atas padi. Pergi dan pulang sore hari. Membawa perbekalan *timbel* atau nasi dengan sambel serta lalabnya sebagai alat transport untuk menyimpan burung buruan, disimpan ke dalam *kamuti*.

Susumpit dilakukan secara berombongan terdiri dari empat atau lima orang yang merupakan hiburan menjelang magrib. Mereka berangkat ke sawah kemudian mencari burung dalam rumpun-rumpun padi yang ditangkap biasanya burung beker. Bila sudah ditemukan maka petakan sawah dijaga oleh empat orang, seorang masuk ke petakan sawah untuk mengusir burung, supaya keluar dari persembunyiannya.

Kemana burung berjalan terus diikuti oleh laras pemegang sumpit bila salah seorang berhasil membidiknya dan burung terkapar oleh pasernya terjadilah sorak sorai kegembiraan. Hasil tangkapannya dibagi rata diantara mereka.

Sumpit yang terbuat dari *bambu tamiang* tua yang tumbuh dimana-mana sekitar hutan Cibuluh dan Cimaragang. Membuat sumpit tidak begitu sukar setiap orang dapat membuatnya. Ukurannya tidak sama tergantung selera orang dan ketampilan membidik sumpit, tapi biasanya tamiang sebesar ibu jari dengan satu sambungan yang diikat dengan benang panjang antara 150 cm dan sampai dengan 200 cm.

Ada suatu kepercayaan masyarakat, bila sumpit itu ingin bangen (sasarannya selalu tepat) sambung-

an benangnya harus diolesi dengan darah burung hasil sumpitan yang pertama kali.

c. Ketepel

Terbuat dari cagak ranting, karet dan kulit. Cagak untuk membuat ketepel, ranting kayu yang mempunyai inti menyerupai huruf Y. Bagian bawah huruf Y adalah pegangannya, dan bagian atas disebut cagak. Panjang pegangan kira-kira 10 cm dan cagaknya 10 cm. Ujung cagak 1 cm untuk menempatkan karet.

Karet sebagai alat peregang terbuat dari bekas ban mobil atau ban sepeda bagian dalam yang diiris panjang 30 cm lebar 1 cm sedangkan kulit sebagai tempat pelempar batu ketepel yang terbuat dari kulit sepatu atau ikat pinggang.

Karet sebagai alat peregang terbuat dari ban mobil.

Cagak mudah dicari karena banyak tanaman perdu yang berkayu keras seperti pohon harendong, jeruk, dan sebagainya. Untuk karetnya dapat membeli dari warung seharga Rp. 10,- tiap lembar. Karet ketepel di warung-warung di Cibuluh dan di Cimaragang selalu ada, karena karet ini selain diperlukan untuk ketepel, keperluan yang utama sebagai tali celana dalam (kolor). Tukang mengiris karet terdapat di Sindangbarang, datangnya ke Cibuluh dan ke Cimaragang melalui pedagang keliling.

Ketepel dipergunakan untuk menghalau burung di sawah atau di ladang, juga merupakan permainan anak di waktu senggang. Mereka berangkat ke ladang atau pinggiran hutan membawa ketepel untuk mencari buah-buahan.

Ketepel tidak dijual belikan atau barter, karena setiap orang dapat membuatnya. Bila tidak dipakai ketepel disimpan dengan cara digantung atau disisipkan pada dinding rumah.

3.2.13. ALAT-ALAT UPACARA

Pada masyarakat Cibuluh maupun Cimaragang kebiasaan mengadakan upacara masih dilaksanakan. Upacara itu dilaksanakan bertalian dengan tingkatan usia (daur hidup), memulyakan bulan dan sebagainya. Dalam upacara-upacara itu diperlukan peralatan sebagai berikut :

a. Pendil

Pendil mempunyai warna merah tanah karena terbuat dari tanah liat yang dibakar (gerabah). Bagian-bagiannya terdiri dari badan dan tutup. Badannya berbentuk gemuk pendek, membesar di bagian tengah dan tidak mempunyai leher. Adapun tutupnya menyerupai piring kecil, mempunyai permukaan bundar dan agak cekung. Berukuran tinggi 13 cm, garis tengah bawah \pm 10 cm dan garis tengah atas 12 cm.

Pendil adalah salah satu sarana yang diperlukan pada waktu upacara melahirkan. Kedalam pendil dimasukkan tali ari-ari dan tembuni yang dalam bahasa Sunda disebut bali (plasenta); disertai dengan bumbu-bumbu yang terdiri dari garam, gula dan sedikit asam. Kadang-kadang juga ditambah dengan beberapa keping uang.

Suatu kebiasaan turun temurun pada masyarakat Cibuluh maupun Cimaragang hal memperlakukan tembuni tersebut. Pendil yang berisi tembuni itu dikubur di halaman rumah atau dibuang ke sungai. Menurut kepercayaan mereka, bila tembuni itu *dipalidkeun* atau dihanyutkan ke sungai maka anak yang dilahirkan itu kelak akan mengembara jauh. Akan tetapi apabila tembuni itu dikubur maka anak yang dilahirkan itu akan tetap tinggal di rumah (kampung halamannya).

Pada umumnya mereka lebih cenderung untuk menguburkannya, karena diharapkan si anak akan tetap tinggal di kampung halamnya. Seperti dikatakan dalam bahasa Sunda *bengkung ngariung bongkok ngaronyok*, berarti meskipun menderita

diharapkan berkumpul dengan keluarga. Demikian pula bila anak itu suatu waktu pergi merantau, akhirnya akan kembali lagi ke kampung halaman-nya yang dilukiskan dalam kata *balik ka bali geusan ngajadi*, berarti pulang ke tanah air tempat yang dilahirkan dan tembuni (bali) itu dikuburkan.

Upacara membuang tembuni baik yang dihanyutkan ke sungai maupun yang dikuburkan, harus dilakukan hikmat seperti menghormat manusia, karena dianggap sebagai saudara bayi yang dilahirkan itu. Biasanya pendil yang berisi tembuni itu digendong dengan kain batik panjang, dilakukan oleh peraji atau dukun beranak yang menolong ber-salin. Orang yang menggendong harus berpakaian paling bagus dan bersih, tidak boleh berkata-kata dan harus membaca salawat. Begitu pula pada waktu meletakkan pendil, dibacakan mantera-mantera atau doa oleh dukun beranak tersebut.

Pendil itu tidak selalu dimiliki oleh setiap rumah tangga disebabkan hanya sewaktu-waktu saja diperlukan kegunaannya. Akan tetapi biasa disediakan di dalam rumah, bila salah seorang anggota keluarga dalam keadaan hamil tua dan hampir melahirkan untuk memiliki yaitu dengan cara membeli ke pasar Cimaragang atau Cidaun dengan harga relatif murah berkisar antara Rp. 200,- sampai dengan Rp. 300,-.

Pendil adalah wadah yang paling utama dalam upacara membuang tembuni. Namun demikian bila keadaan darurat maka peranannya dapat digantikan dengan wadah lain, misalnya tempurung kelapa, tabung bambu, dan buah labu yang dikeringkan.

b. Kendi kecil

Bentuknya seperti kendi pada umumnya tetapi tidak mempunyai paruh. Berukuran tinggi 20 cm, garis tengah \pm 4 cm dan garis tengah bawah \pm 10 cm. Terbuat dari tanah liat yang dibakar atau

gerabah. Pada badan kendi kadang-kadang diberi ragam hias bermotif garis-garis melingkar yang berwarna merah tanah.

Kegunaan kendi kecil ini berbeda dengan kendi besar seperti diketahui bahwa kendi besar dengan bentuk tertentu dipergunakan untuk menyimpan air minum. Kendi kecil dipergunakan sebagai peralatan upacara. Suatu hal yang tidak lajim, bila kendi ini dipergunakan sebagai wadah air minum.

Salah satu segi dari rangkaian upacara perkawinan masyarakat pada umumnya dan masyarakat Cibuluh pada khususnya yaitu kebiasaan *nincak endog*. Pengantin laki-laki menginjak telur yang di atasnya diberi elekan (batang bambu yang panjangnya ± 10 cm dengan garis tengah 1,5 cm). Setelah itu kakinya dicuci oleh penganten perempuan dengan mempergunakan air dari dalam kendi kecil itu.

Kendi kecil itu dipergunakan juga sebagai wadah untuk menyimpan air pada upacara *nadran*, berjiarah ke makam leluhur dan para wali agama Islam, untuk meminta perlindungan dari roh-roh orang telah meninggal itu. Di atas kuburan tersebut di-taburkan air dari dalam kendi itu yang kadang-kadang disertai bunga rampai, diikuti pula dengan do'a dan mantera. Upacara nadran dilakukan bila seseorang mempunyai maksud tertentu bertalian dengan hidupnya, misalnya akan mengadakan upacara hitanan, perkawinan dan sebagainya.

Kini kendi kecil itu jarang dipergunakan telah diganti dengan botol-botol sebagai wadah untuk menyimpan air tersebut. Di desa Cibuluh dan Cimaragang tidak terdapat orang yang ahli membuat kendi itu. Mereka dapat memiliki hanya dengan membeli ke pasar Cimaragang atau Cidaun. Harganya berkisar antara Rp. 250,- sampai dengan Rp. 300,-.

Tidak semua rumah tangga berusaha untuk memiliki kendi itu, karena penggunaannya hanya bersifat temporer (lihat tabel 13). Mereka berusaha

d. Sumbul (Sundung)

Sumbul terdiri dari 2 buah bakul yang berukuran tinggi 39 cm, garis tengah atas 9 cm dan lebar bawah 21,5 cm. Mempunyai tutup yang berbentuk bundar. Bakul-bakul itu terbuat dari bambu yang dianyam.

Bakul yang dipergunakan untuk sundung itu, pada dimensi sisi kiri dan sisi kanan terdapat sebuah penyangga, arahnya tegak lurus melebihi tinggi bakul. Penyangga terbuat dari sebilah bambu yang berukuran tinggi \pm 50 cm. Di bagian atas penyangga tepat pada permukaan tutup, dibuat sebuah lubang untuk memasukkan pemikul atau rancatan.

Alat pemikul tersebut dibuat dari sebatang bambu berukuran panjang \pm 1,5 meter. Pada kedua ujungnya dibelah, sedangkan pada bagian tengahnya tetap utuh. Bagian yang dibelah itu dimasukkan ke dalam penyangga kiri dan kanan. Sehingga dapat merapatkan badan dan tutup bakul.

Cara menggunakannya dengan dipikul. Sundung itu dipergunakan sebagai alat transport makanan, terutama buah-buahan dan hasil kebun lain. Mereka terbiasa mengirimkan makanan dengan menggunakan sundung, kepada kaum kerabat yang bertempat tinggal jauh. Terutama pada masyarakat Cibuluh, sundung masih banyak dipergunakan. Akan tetapi tidak semua orang dapat memiliki, karena bukan dianggap alat-alat transport pokok yang harus dipunyai tiap rumah tangga. Begitu pula tidak semua orang dapat membuat sundung, karena harus mempunyai keahlian khusus. Oleh karena itu untuk memiliki sundung harus membeli atau menukar dengan benda lain, kepada para pengrajin anyaman yang ada di daerah tersebut.

e. Gurayot

Pada masyarakat Sunda umumnya mengenal nama pasaran yaitu keranda untuk mengangkut

memilikinya, bila upacara yang menggunakan kendi itu hampir tiba waktunya.

c. Sawen

Sawen adalah sebatang bambu yang panjangnya ± 2 meter, ditancapkan ke dalam tanah, ujung atasnya dibelah empat sehingga agak terbuka. Pada ujung tersebut dilingkarkan sepelapah daun enau sehingga helai-helai daun itu berjuntai ke bawah, di ujung daun-daun itu diikatkan daun *sulangkar*, semacam daun berbentuk kecil dari jenis tanaman perdu yang tumbuh di pematang-pematang sawah dan tepi-tepi sungai.

Bentuk lain dari sawen adalah cukup dengan menancapkan sepelapah daun enau ke dalam tanah, kemudian pada ujung helai-helai daunnya diikatkan daun sulangkar. Sawen ini dianggap tidak baik, paling utama adalah sawen dengan bentuk yang disebutkan sebelumnya.

Sawen ditancapkan pada setiap penjuru petak sawah tepatnya sehari sebelum padi dituai (menuai padi). Sawen adalah sebagai tanda hak milik sawah seseorang, yang tidak lagi dipetik hasilnya. Disamping itu sawen berfungsi juga sebagai lambang penghormatan Nyi Pohaci, untuk meminta maaf dan selamat darinya, penolak bala dari segala macam gangguan.

Menancapkan sawen biasa dimulai dari arah *girang* atau hulu yang disebut juga *hulu wotan*, tempat air pertama masuk ke sawah tersebut. Akan tetapi bila menuai padi itu di huma, maka sawen ditancapkan pada setiap jalan masuk ke huma itu. Dengan demikian sawen itu dibuat dengan jumlah lebih dari satu, kira-kira 4 sampai dengan 5 buah, tergantung kepada letak sawah tersebut, penancapan pertama disertai dengan mantera-mantera dan pembakaran kemenyan, dilakukan oleh orang yang dianggap tua di daerah itu dan biasa melakukan tersebut. Untuk menancapkan sawen ialah pada waktu matahari terbenam. Pada waktu dianggap Nyi Pohaci akan tidur, supaya

esok hari tidak akan keluar maka dijaga dengan sawen itu.

Kebiasaan mendirikan sawen menjelang panen masih dilakukan oleh warga masyarakat Cibuluh maupun Cimaragang. Hampir setiap orang (kepala rumah tangga) dapat membuat sawen, tetapi tidak semua orang dapat menancapkannya. Hal itu disebabkan bahwa menancapkan sawen harus dikerjakan oleh orang yang ahli. Untuk membuatnya tidak memerlukan biaya, dapat dengan mudah mengambil bahannya dari alam sekeliling.

Kata sawen ini diperuntukkan pula pada sobekan daun pisang yang lebarnya kira-kira 3 atau 4 jari. Disimpan di atas beras yang akan dicuci, yang kemudian ditutupkan pada beras yang sedang ditanak di atas dandang. Fungsinya sama dengan sawen sebelumnya, yaitu sebagai penghormatan dan meminta berkah dari Nyi Pohaci.

d. Saung Sanggar

Saung sanggar yang umum dibuat oleh masyarakat Cibuluh dan Cimaragang ialah berbentuk seperti sawen. Mempunyai sebuah tiang bambu yang panjangnya 2 m. Ditancapkan ke dalam tanah. Ujung yang lain merupakan bagian atas dibelah 4 dengan pajang \pm 50 cm, kemudian dibuka lebar untuk menopang bilah-bilah bambu yang dianyamkan pada sisi-sisinya. Bagian atas tersebut akan berbentuk seperti kerucut yang berukuran garis tengah \pm 30 cm dan tinggi \pm 50 cm.

Bagian atas yang berbentuk kerucut itu adalah wadah untuk menyimpan berbagai macam makanan, misalnya leupeut, kupat, opak, ranginang dan sebagainya. Akan tetapi terdapat makanan yang paling utama dan harus ada yaitu *puncak manik* atau *congcot* nasi tumpeng yang dibentuk kerucut, karena menggunakan aseupan (kukusan). Tidak semua nasi tumpeng dimasukkan ke dalam saung sanggar, melainkan hanya bagian yang puncaknya berbentuk kerucut. Di dalam puncak manik itu dimasukkan ke dalam saung sanggar, terlebih dahulu

dialasi dengan kain putih. Kemudian ditutupi lagi dengan kain putih. Bila memungkinkan, ke dalam saung sanggar itu dimasukkan pula beberapa kain yang beraneka ragam warnanya.

Di bawah saung sanggar diletakkan sesajen yang terdiri dari *lemareun* (bahan-bahan untuk makan sirih), bunga rampai, rerujakan, sisir, cermin, dan minyak kelapa. Di samping sesajen itu diletakkan pula perukuyan yang berisi kemenyan yang telah dibakar.

Sambil meletakkan sesajen itu juga makannya pada saung sanggar, diucapkan mantera-mantera tertentu oleh orang yang dianggap tua dan biasa mengerjakan hal tersebut.

Saung sanggar diletakkan di hulu wotan dan hanya dibuat satu kali panen. Ditujukan kepada Nyi Pohaci, sebagai tanda penghormatan manusia. Di samping itu untuk menolak bala, serta menjaga keselamatan dari gangguan mahluk-mahluk halus.

Isi dari saung sanggar yang berupa makanan itu biasanya dimakan bersama oleh pemilik sawah dan para pekerjanya. Jika pemilik sawah itu seorang yang kaya, maka isi dari saung sanggar itu akan lebih baik lagi.

c. Tamiang

Pada masyarakat desa Cibuluh, terdapat suatu kebiasaan bila akan mendirikan rumah, mengundang seseorang yang dianggap tua dan ahli tentang hal-hal yang bertalian dengan letak rumah. Ia adalah seseorang yang menguasai masalah tanah, air dan mantera-manteranya, serta dapat menentukan dimana letak rumah itu harus didirikan.

Alat-alat yang diperlukan adalah beberapa batang bambu 4 buah yang panjangnya satu depa (± 1 meter) dengan garis tengah ± 4 cm; ditambah dengan empat ruas bambu *tamiang* yang pajangnya satu jengkal (± 17 cm) dan garis tengah ± 2 cm.

Tamiang yang panjangnya 17 cm dibentuk seperti tabung, masing-masing penuh diisi air. Kemudian dibentuk juga empat ruas bambu *tamiang* yang

dian diikat menjadi satu, dengan posisi seperti empat arah mata angin. Tamiang tersebut ditanam dalam satu lubang di dalam tanah, posisi tegak lurus ke langit dan masing-masing sisi sejajar dengan empat penjuru angin. Kedudukan tamiang itu adalah satu jengkal dari permukaan tanah, sehingga permukaan airnya tampak dari atas.

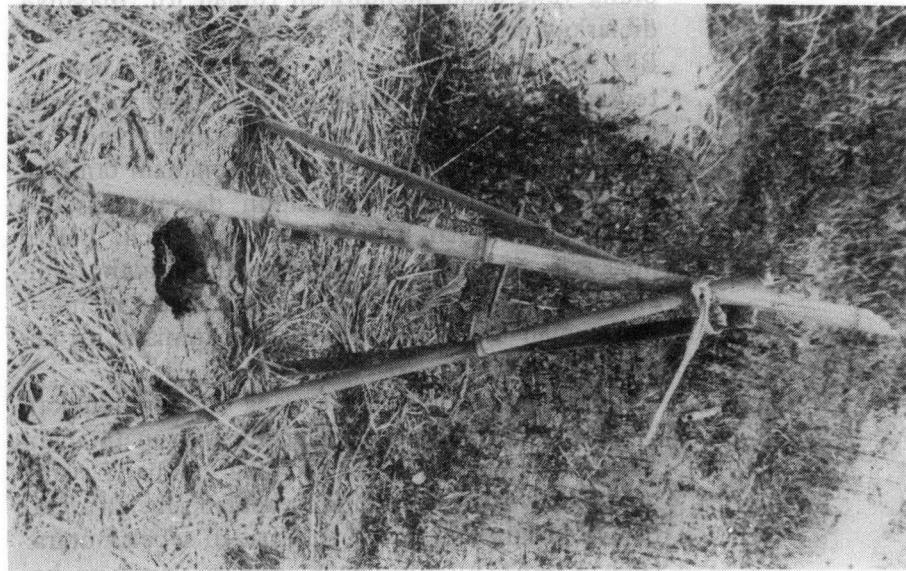
Setelah tamiang tersebut dimasukkan ke dalam lubang, maka ± 20 cm ke arah pinggir dari permukaan lubang, ditancapkan 4 buah batang bambu yang panjangnya 1 meter itu. Posisi masing-masing sejajar dengan tamiang yang ada di dalam lubang tersebut, kemudian dipersatukan pada bagian atas dengan cara mengikatnya. Pada waktu meletakan tamiang maupun pancang bambu tersebut dibacakan mantera-mantera tertentu, disertai pula dengan pembakaran kemenyan, oleh orang yang dianggap tua tersebut (Kokolot).

Penanaman tamiang itu dilakukan pada beberapa tempat dalam satu lokasi tanah milik seseorang yang akan mendirikan rumah itu. Biasanya dibiarkan selama dua hari dua malam (2 X 24 jam). Bila setelah waktu tersebut air yang paling banyak terdapat, misalnya dalam sebuah tamiang yang sejajar dengan arah utara; maka rumah yang didirikan itu dimulai dari tempat menanam tamiang itu ke sebelah utara, sekalipun daerah tersebut berupa *cadas* dan kaki bukit yang terjal. Begitu pula bila air paling banyak itu adalah dalam tamiang yang sejajar dengan arah selatan, maka mendirikan rumah dimulai dari menanam tamiang itu ke sebelah selatan.

Penuhnya air di dalam tamiang itu menunjukkan kesuburan air yang terdapat pada arah mata angin tersebut. Dengan demikian jika tamiang yang paling banyak mengandung air adalah sebelah utara, berarti kesuburan air itu terdapat di sebelah utara. Oleh karena itu air adalah sebagai lambang kesuburan, maka mendirikan rumah tersebut pada posisi yang ditunjukan oleh tamiang itu.



Peralatan untuk panday.



Tamiang, alat untuk menentukan letak rumah berdasarkan kesuburan air.

Disebabkan penanaman tamiang itu terdiri dari beberapa tempat, maka diperbandingkan arah mana yang paling banyak menunjukan air. Biasanya dari beberapa lokasi tamiang yang ditanam, mempunyai persamaan volume air yang ditampung di dalamnya. Kalaupun tidak ada persamaan, diambil tamiang yang mempunyai volume air yang paling banyak.

Untuk menanam tamiang itu tidak semua orang dapat mengerjakannya dan tidak semua rumah tangga selalu menyediakan alat-alat tersebut. Hal itu disebabkan hanya diperlukan pada waktu-waktu tertentu saja. Namun demikian kebiasaan ini masih berakar kuat pada masyarakat desa Cibuluh.

3.2.14. Bahan kegemaran (Kelangenan)

Dalam hal ini kelangenan atau kegemaran, dapat diartikan sebagai salah satu cara untuk memenuhi salah satu pemuas kesenangannya. Bahan-bahan untuk pemuas tersebut antara lain :

a. Rokok

Rokok yang diisap oleh kebanyakan anggota masyarakat itu adalah daun kawung. Yang dimaksud dengan daun kawung yaitu daun enau yang muda, kemudian *dipaud* (dibersihkan selaputnya) lalu dijemur. Sesudah digulung dan dijemur kembali. Dipotong dengan panjang ± 10 cm kemudian diikat disimpan di tempat yang kering. Daun kawung tidak diperjual belikan di desa-desa tersebut, karena mereka dapat memperoleh dengan mengambilnya sendiri di pingir-pingir hutan maupun tepi-tepi jurang, yang tumbuh dengan suburnya.

Tembakau yang dipergunakan untuk merokok daun kawung adalah *tembakau mole*. Mendapatkannya dapat dengan ke warung-warung di Cibuluh maupun Cimaragang. Selain itu juga ada yang menanam sendiri, terutama petani-petani tembakau.

Tembakau itu *dilinting* dengan daun kawung, dan kemudian baru dapat dihisap yang terlebih dahulu dibakar ujungnya.

Jenis lain adalah rokok putih, rokok kretek, rokok kemenyan dan berbagai merek. Rokok-rokok itu dibawa oleh pedagang-pedagang dari kota. Jenis rokok putih adalah lambang dari prestige sosial. Hal itu tampak pada waktu mereka berkumpul dengan warga desa lain, terutama pada pasamoan dan hari-hari raya.

b. Nyeupah

Nyeupah yaitu kebiasaan makan sirih yang dilakukan wanita yang berusia tua. Bahannya terdiri dari sirih, gambir, apu (kapur sirih), daun saga dan jambe (pinang). Semua bahan itu disatukan dalam bungkus daun sirih.

Bahan pelengkap makan sirih adalah tembakau mole dipergunakan untuk *nyisig*. Diperoleh dengan cara membelinya ke warung di sekitarnya. Sedangkan bumbu-bumbu untuk makan sirih diperoleh dengan menanam sendiri, terutama sirih, pinang dan daun saga. Apu dan gambir harus dibelinya dari warung.

Seorang yang mempunyai kebiasaan nyeupah selalu mempunyai alat untuk menampung air liur yang disebut *tampolong*. Yang dipergunakan sebagai tampolong pada umumnya adalah kaleng bekas dan tempurung. Sedangkan tampolong yang mempunyai bentuk khas jarang dijumpai.

3.2.15. Alat-alat Pertukangan

Yang dimaksud dengan tukang di kedua desa ialah orang yang mempunyai keahlian dalam suatu jenis pekerjaan disamping bekerja sebagai petani; seperti tukang kayu mata pencaharian pokoknya petani tetapi memiliki kemampuan cara-cara mendirikan rumah sehingga dikenal dengan sebutan *bas* (tukang membuat perabotan dan mendirikan rumah). Alat-alat pertukangan yang ada di daerah itu sebagai berikut :

3.2.15.1 Alat-alat tukang kayu.

a. Tatah

Tatah terbuat dari besi campuran baja; sedangkan tangkainya dari kayu. Ukurannya ada beberapa macam. Ada tatah lebar 1 cm, lebar 2 cm dan lebar 4 cm, panjangnya 20 cm. Tatah gunanya untuk membuat *pupurus* dan melubangi kayu bahan rumah atau perabot sesuai dengan bentuk lubang yang diinginkan. Mempergunakannya hanya dengan cara memukul tangkainya; pemukul yang paling baik dan praktis biasanya dengan kepala kampak. Karena itu tukang kayu memiliki tatah pasangannya kampak.

b. Sugu (Serutan)

Sugu ada dua macam; *sugu biasa* dan *sugu raut*. Kedua macam *sugu* ini baru dapat dipergunakan bila sudah dipasang pada *rurumah* (tempat pemasangan *sugu*). *Sugu biasa*, lebar matanya \pm 5 cm panjangnya \pm 20 cm, tengahnya berlubang memanjang \pm lebar 1 cm dan panjang \pm 10 cm. *Rurumah* terbuat dari kayu yang keras, ada juga yang terbuat dari *ruyung*. Ukuran lebar \pm 7 cm panjang \pm 40 cm atau 20 cm. *Rurumah* yang panjang dipergunakan untuk menyerut kayu yang panjang, seperti *tiang* dan *kusen-kusen*; sedangkan *rurumah* pendek untuk menyerut kayu dalam segala bentuk ukuran. Pemasangan *sugu* pada *rurumahnya* diperkuat oleh *paseuk* yang terbuat dari besi, besarnya sama dengan *sugu* kayu tumpul. *Paseuk* ini disebut *panglaki*.

Sugu raut bentuknya lebih kecil, lebar mata \pm 3 cm panjang 4 cm. Dipasang

pada rurumah yang bentuknya bulat panjang. Sugu raut gunanya untuk meraut/menghaluskan kayu perabotan yang bentuknya lengkung atau melingkar. Bila sugu sudah majal atau tumpul, dapat diasah pada batu asahan.

Tukang kayu membeli sugu dan tatah dari Cidaun atau dari toko besi di Sindangbarang. Merk sugu dan tatah yang biasa dipakai produksi luar negeri terutama buatan Cina harganya sekitar Rp. 100,- per buah.

c. Gergaji

Gergaji tukang kayu yang biasa dipergunakan di desa Cibuluh dan Cimaragang ada 3 macam yaitu *pameulahan*, *pamotongan* dan *gorok*.

Gergaji pameulahan dan pamotongan panjangnya sama kira-kira 75 cm dan lebarnya kira-kira 3 cm. Giginya atau bagian yang bergerigi berbeda dengan gigi gergaji pameulahan, gigi gergaji pameulahan agak renggang sedangkan pamotongan rapat dan halus. Kedua macam gergaji ini memakai rurumah berangka empat persegi panjang. Gergaji pameulahan gunanya untuk membelah kayu yang panjang dan gergaji pamotongan untuk memotong-motong kayu supaya rapi. Gergaji gorok adalah gergaji yang tidak memakai rurumah hanya memakai pegangan kayu. Bentuknya mencuat ke ujung, panjangnya ± 50 cm lebar pangkal 10 cm, lebar ujungnya 2 cm, gunanya untuk memotong kayu pada waktu penataan konstruksi rumah.

Di samping itu terdapat juga gergaji yang disebut *gobed* yaitu gergaji yang

besar, panjangnya 2 meter lebar 15 cm. Gobed hanya dipergunakan oleh penebang kayu bahan bangunan. Biasanya kayu yang dipotong ditonggakkan di tempat yang agak tinggi. Memergunkannya oleh dua orang satu orang berada di atas memegang ujung gergaji dan seorang lagi di bawah memegang ujung gergaji yang lain. Gergaji itu digerak-gerakan ke atas dan ke bawah, sehingga kayu itu dapat terpotong.

Di Cibuluh maupun di Cimaragang tidak ada panday yang membuat gergaji, karena itu tukang kayu membeli gergaji dari Sindangbarang.

d. Palu

Palu ialah salah satu perabot tukang kayu yang sama pentingnya dengan gergaji. Palu terbuat dari besi dengan bentuk dan ukuran yang berbeda. Ada yang bentuknya seperti kampak atau silinder yang berlebar. Pegangan terbuat dari kayu, panjangnya sekitar 30 cm besarnya sebesar ibu jari kaki.

Palu gunanya untuk memukul paku, bila terjadi salah pemakuan untuk mencabut paku tersebut dipergunakan gegep (kakatua) yang terbuat dari besi. Gegep selain dipergunakan untuk mencabut paku dipakai pula untuk memotong paku atau kawat.

Alat-alat tukang kayu yang lain dan selalu mereka bawa bersama tatah, sugu, gergaji dan kampak ialah bedog (golok).

3.2.15.2. Alat-alat Tukang Cukur

Alat-alat tukang cukur terdiri dari: gunting, sisir, pisau cukur, gunting kuya kain selubung.

a. Gunting

Gunting yang dipergunakan bentuknya lancip panjangnya \pm 20 cm, lebarnya \pm 1,5 cm lebar ujungnya 3 cm. Gunting dipergunakan untuk memotong rambut menurut bentuk yang diinginkan cara pemotongannya dengan dilandasai sisir.

b. Pisau

Pisau cukur dipergunakan jenis pisau lipat berukuran panjang 15 cm lebar 1,5 cm tangkainya melengkung ke belakang \pm 3 cm. Sarungnya terbuat dari ebonit yang terbelah. Sarung itu untuk melindungi mata pisau dan sebagai alat pegangan pada waktu dipergunakan. Bila mata pisau sudah majal dapat diasah pada batu asahan harus dengan memakai minyak kelapa, atau dengan cara digosok-gosok pada kulit bekas ikat pinggang.

Pisau cukur gunanya antara lain untuk mencukur atau mengerok rambut ditekuk, kumis dan jenggot. Sebelum rambut itu dikerok dengan pisau cukur biasanya terlebih dahulu dibasahi dengan sabun.

c. Gunting kuya

Bentuknya setelah oval, bagian depan bergerigi seperti sisir. Gerigi yang seperti sisir ini gerakannya kekiri dan kekanan, bagian bawah bergerak berlawanan arah dengan bagian atas rambut yang masuk ke dalam celah gerigi tersebut terpotong dengan rata. Bergeraknya gerigi karena tekanan tangkai dengan tegak dan berat. Tangkainya melengkung ke atas panjang \pm 10 cm. Sedangkan landasan badan diameternya \pm 6 cm karena alat cukur ini pada umumnya digerakkan perlahan-lahan merayap seperti kuya (kuya-kuya)

maka mereka menyebutnya gunting kuya.

Di daerah ini tidak ada yang dapat membuat gunting, pisau cukur dan gunting kuya; untuk memiliki alat-alat tersebut mereka membeli dari Cianjur. Mereka senang cap mata buatan Solingen Jerman.

Tukang cukur di Cibuluh dan Cimara-gang tidak punya tempat tetap, mereka keliling dari kampung ke kampung untuk mencari langganan. Bila ada yang akan dicukur, tidak susah-susah cari kursi, cukup duduk pada tangga rumah. Kemudian badannya ditutupi kain selubung yang diikatkan pada leher. Kain selubung terbuat dari kain kaci putih yang panjangnya 1 m lebar 75 cm. Bila yang dicukur anak kecil digendong oleh bapak atau ibunya. Imbalan jasanya anak-anak Rp. 150,- orang dewasa Rp 250,- kadang-kadang sesukanya.

3.2.15.3. Alat-alat Tukang Jahit

Ahli menjahit pakaian laki-laki maupun pakaian wanita di kedua desa itu sebenarnya tidak ada, mereka mengerjakan jahitan merupakan pekerjaan sambilan setelah selesai mengolah sawah atau ladang. Pada umumnya masyarakat desa itu membeli pakaian yang sudah jadi, bila ada kekurangan dari pakaian yang dibelinya misalnya saja terlalu besar, maka pakaian dibawa ke tukang jahit untuk diperbaiki.

Laki-laki hanya menjahit pakaian laki-laki saja, jarang terjadi menjahit kebaya wanita. Untuk menjahit pakaian wanita oleh tukang jahit wanita, dengan mempergunakan mesin jahit, atau cukup

dengan *dikecos* (menjahit dengan keterampilan tangan saja, alat-alatnya hanya jarum dan benang).

Alat-alat menjahit yaitu :

a. Mesin jahit

Ada yang mempergunakan mesin tangan yang memakai engkol sebagai alat pemutar dan ada juga yang sudah mempunyai mesin jahit kaki. Yang mempunyai mesin jahit termasuk orang yang cukup berada, ada kalanya memiliki mesin jahit hanya sekedar prestise sosial tidak dimanfaatkan untuk usaha. Untuk tujuan tersebut biasanya mesin jahit itu disimpan di ruang tamu. Tukang jahit di Cibuluh dan Cimaragang bukan tukang jahit berijazah sekolah menjahit, tetapi tukang jahit hasil pengalaman praktik.

Mesin jahit yang dipakai adalah produksi pabrik luar negeri. Di Cidaun dan Sindangbarang tidak ada toko yang menjual mesin jahit, karena itu mereka membelinya dari Cianjur.

b. Gunting kain

Gunting kain bentuknya hampir sama, hanya ukuran yang berbeda ada yang panjang 20 cm, 15 cm, ujungnya tidak runcing tetapi berbentuk oval, bahannya ada yang terbuat dari besi campur baja, ada juga stainless steel buatan Cina. Gunting dapat dibeli di pedagang keliling atau dari pasar desa Cimaragang, harganya ada yang Rp.1000,- sampai Rp 1500

Gunting ini dipergunakan untuk memotong-motong kain bahan celana atau keméja.

c. Meteran

Terbuat dari kain, panjangnya 200 cm, lebar 2 cm ada juga yang berbuat dari plastik. Meteran kain mereka beli di Cidaun atau dari Sindangbarang, tetapi ada juga yang membeli dari Cisewu.

Meteran dipergunakan untuk mengukur bahan baju/celana dan membuat pola pakaian.

3.2.15.4. Alat-alat tukang anyaman

Alat-alat tukang anyaman hanya tiga macam yaitu bedog, peso raut dan upih.

a. Bedog

Bedog dipergunakan untuk memotong-motong dan membelah-belah anyaman. Bambu yang dibilah-bilah sesuai dengan ukuran bahan anyaman, setelah dijemur baru *disuakan* tipis dengan peso raut. Setelah kering suakan bambu dihaluskan dengan peso raut.

b. Peso raut

Peso raut bentuknya mirip belahan daun sirih; terdiri dari ujung, perut, tangkai dan gagang. Ujungnya runcing, gunanya untuk melubangi wengku perabot dapur; yang dimaksud perut pisau yaitu bagian pisau yang tajam; bentuknya membesar ke pangkal. Bagian perut ini lah yang selalu dipergunakan untuk meraut.

Tangkainya lancip sebesar paku sepanjang 3 cm, tangkai ini dimasukkan ke dalam gagang yang dibuat dari kayu ukuran gagang sebesar ibu jari kaki panjangnya \pm 15 cm.

Pisau raut terbuat dari campur besi baja, yang dibuat oleh tukang panday.

Mereka membeli pisau raut dari tukang perabot keliling seharga Rp 500,- atau Rp. 750,- yang biasanya mereka pakai adalah peso raut buatan Cibatu Garut, atau buatan Ciwidey Bandung.

Upih

Upih ialah pelepas batang pinang yang sudah dikeringkan. Berukuran panjang \pm 30 cm, lebar \pm 20 cm. Mempergunakan kannya dengan cara membungkuskan upih tersebut pada betis dari mulai lutut ke bawah, kemudian diikat dengan tali supaya tidak jatuh, barulah siap untuk meraut. Upih pembungkus betis ini gunanya untuk melindungi kaki supaya jangan sampai luka pada waktu meraut bambu. Sedangkan untuk melindungi telunjuk memakai pelindung yang disebut *solo-bong curuk*, masih terbuat dari upih atau kulit. Bentuknya seperti selinder terbuka. Ukurannya tergantung kepada besar kecilnya telunjuk orang yang meraut.

Upih mudah didapat karena di kedua desa itu banyak pohon pinang. Bila tidak punya pohnnya minta kepada tetangga pun selalu diberinya.

3.2.15.5 Alat-alat Tukang Panday

Tukang panday di desa Cibuluh dan Cimarrang tidak membuat barang baru, tetapi hanya mampu memperbaiki alat yang telah rusak antara lain arit potong, oleh karena itu alat-alatnya hanya terdiri dari:

a. Emposan

Emposan terbuat dari dua batang bambu bitung atau gombong yang besar.

Panjangnya kira-kira 1 meter, letaknya diberdirikan, sebagian bawah dilubangi. Lubang ini dihubungkan dengan bambu kecil sebagai pipa angin ke dapur arang. Alat penekan udara yang dimasukkan ke dalam emposan terbuat dari kapuk yang dibungkus oleh kain, pakai gagang sepanjang kira-kira 120 cm. Empasan ini mereka buat sendiri dengan bambu yang diambil dari kebunnya.

Dengan menggerak-gerakkan gagang penekan udara ke atas dan ke bawah, maka udara akan teratur ke dapur arang. Alat pompa udara yang masih tradisional ini masih dipergunakan tukang panday sampai sekarang.

b. Capitan

Capitan terbuat dari besi, bentuknya seperti gunting, tetapi ujungnya rata panjang pegangan \pm 50 cm. Capitan ini gunanya untuk mencapit/mengambil alat-alat yang sedang dibakar untuk dibentuk/dipopoh pada landasan besi.

c. Martil

Martil terbuat dari besi baja bentuknya seperti palu hanya lebih besar. Beratnya ada yang $\frac{1}{2}$ kg ada yang 1 kg, panjang gagangnya \pm 60 cm.

Martil ini gunanya untuk membentuk alat-alat yang sedang dipepeh (ditempa). Mempergunakannya dengan cara memukul-mukul martil itu kepada alat yang dipepeh di atas landasan besi. Mereka membeli martil dari pedagang keliling atau dari pasar Cimaragang, tetapi ada kalanya membuat sendiri dari baja bekas rel.

d. Asahan

Asahan terbuat dari batu khusus yang dibuat batu asahan. Bentuknya empat persegi panjang, ukuran panjang 25 cm, lebar 10 cm, tebal 15 cm. Ada asahan kasar dan asahan halus. Asahan kasar gunanya untuk mengasah alat-alat yang baru ditempa. Setelah agak halus permukaan matanya, kemudian dilanjutkan diasah pada batu asahan yang halus supaya alat-alat yang ditempa itu tajam sekali.

Batu asahan murah dan mudah dibeli di pasar Cimaragang harganya antara Rp. 300,- sampai Rp. 700,-

c. Arang

Arang sebagai bahan bakar yang paling baik untuk mandai, terbuat dari kayu hutan yang keras. Tukang pandai di Cibuluh dan Cimaragang dapat membuat arang sendiri dengan cara memotong-motong kayu, dimasukkan dalam parit, yang panjangnya \pm 1 meter, lebar \pm 1 m, dan dalam \pm $\frac{1}{2}$ meter. Setelah dibakar ditimbuni dengan daun-daun kering, kemudian ditutup dengan tanah. Setelah tiga hari tiga malam baru timbunan itu dibongkar untuk diambil arangnya.

3.2.15.6. Alat-alat Tukang Gula

Alat-alat tukang membuat gula di Cibuluh dan di Cimaragang sama terdiri dari :

a. Kancah

Kancah atau kuali (katel) ukuran besar terbuat dari besi bentuknya bundar cekung, dengan garis tengah \pm 70 cm, mempunyai dua pegangan yang disebut

ceuli. Kancah gunanya untuk menjerang air nira bahan gula. Kancah diletakkan di atas tungku api, kemudian nira dituangkan. Setelah nira yang dipanaskan itu mendidih harus dikocok searah, secara terus menerus yang disebut *diguis*.

Kancah dapat dibeli di pasar Cidaun atau di pasar Cimaragang, harganya berkisar antara Rp. 1.000 sampai Rp. 3000 per buah, atau barteran antara pedagang keliling dengan gula.

b. Penguisan

Penguisan terbuat dari kayu yang bentuknya gepeng sebesar pergelangan tangan, panjangnya ± 60 cm. Gunanya untuk mengocok nira, sejak mendidih sampai kental menjadi gula. Penguisan mudah dibuat dan setiap tukang gula dapat membuatnya sendiri.

Bila dalam waktu *ngagusis* (mengocok) terjadi gelombang-gelombang udara dan meluap ke bibir kancah, maka nira panas itu dipepes dengan $\frac{1}{2}$ sendok teh serbuk arah atau dengan 3 tetes minyak kelapa, supaya gelombang udara yang bergula hilang.

c. Citakan gula

Nira panas yang sudah berubah menjadi gula yang kental, dicetak pada citakan gula. Citakan gula ada yang terbuat dari batok kelapa dan dari ruas bambu yang dipotong-potong sepanjang 3 cm. Ruas bambu itu dibelah dua, kemudian disatukan lagi memakai ikatan tali. Tetapi ada juga yang membuat alat cetak gula dari bilahan bambu yang diraut halus, panjangnya kira-kira 40 cm. lebarnya ± 3 cm. Dibentuk lingkaran seperti

ring, lingkaran ini besarnya dapat diubah-rubah sesuai dengan besar kecilnya gula yang diinginkan.

Tukang gula membuat cetakan gula sendiri, dan cetakan ini dapat menimbulkan popularitas seseorang misalnya dengan melihat bentuk gula yang bundar rapi, rata tebalnya, kuning dan harum baunya.

Gula yang sudah dicetak dibungkus dengan *barangbang* (daun kelapa kering) setiap bungkus berisi 10 *gandu* lalu disimpan di tempat yang kering biasanya dekat para hawu.

3.3. PENGEMBANGAN

Baik Cimarragang maupun Cibuluh walaupun masih serba tradisional, namun ada kecenderungan tersentuh oleh beberapa barang hasil pabrik, yang pada hakekatnya merupakan perkembangan lanjut dari fungsi sarana tradisional; sebagai misal kita melihat bahwa mereka pun mempergunakan sandal karet, peralatan dapur dari plastik, alumunium dan sebagainya.

Kebiasaan beralas kaki di rumah tangga tradisional di kala becek, pada musim penghujan, mereka mempergunakan *gamparan* dan *kelom*, namun kini mereka pun memakai sendal jepit dari karet disamping alas kaki kelom (bakiak). Kelom secara sederhana mudah dibuat dengan tidak banyak memakan waktu, dari bahan kayu (papan). Apa adanya yang dapat, sedangkan gamparan sudah jarang didapat, selain agak unik membuatnya juga kurang begitu menyenangkan bagi orang yang belum terbiasa; karena harus mentrampilkan ibu jari kaki dan telunjuk kaki menjepit *lilingga* gambaran, pendek kata kurang praktis dibandingkan dengan kelom atau bakiak yang pemakaiannya hanya sekedar memasukkan kaki diantara karet pengukuh dengan kayu kelom.

Pemakaian sendal jepit dari karet pada hakekatnya perkembangan fungsi tradisi alas kaki; sandal karet ringan, cukup enak dipakai relatif murah serta mudah diperoleh di warung-warung. Sandal jepit mereka pergunakan, tidak hanya sekitar rumah tangga saja tetapi juga untuk perjalanan jauh.

Barang-barang itu memasuki Cibuluh dan Cimaragang lewat tiga jalur, yakni: jalur Ekonomi dari Cisewu (Garut Selatan), Pangalengan (Bandung Selatan) dan Cidaun (dari Cianjur). Disamping samdal jepit pabrikan, barang-barang plastik yang sederhana dan terjangkau oleh daya beli masyarakat pedesaan, telah pula menemui kedua desa itu antara lain ember plastik yang menyisihkan fungsi kole dan lodong. Di Cibuluh maupun di Cimaragang pemanfaatan bambu sebagai tempat air dan alat mengambil (mengangkut) air secara perorangan dari sumber air, mata air, pancuran atau sungai jernih; dewasa ini di beberapa rumah tangga terdapat pula ember plastik yang pada hakekatnya merupakan perkembangan alat penyimpan dan pengangkut air. Bahkan tidak terbatas pada alat penyimpanan dan pengangkut air dari plastik tetapi terdapat pula dirigen plastik untuk penyimpanan bahan bakar minyak tanah. Suatu hal yang tidak terduga ternyata Di Cibuluh dan di Cimaragang yang terpencil dan terisolir serta berbukit-bukit dan hanya memiliki jalan desa yang sempit dan tidak rata serta jarang dilalui motor, karena cukup berbahaya; namun terdapat pula penjual bensin yang menyimpannya di jerigen plastik, seorang di Cibuluh dan seorang lagi di Cimaragang.

Mereka membawa bahan bakar itu tentu saja dari kota, yakni dari Cianjur, Pangalengan dan Garut. Dapat terbayangkan bila mereka membawanya dari Cianjur tentunya lewat Cidaun dan dari Cidaun mereka mengupahkan memikulnya ke Cimaragang yang jaraknya 16 km dan ke Cibuluh 27 km.

Mereka membawa bahan bakar dengan cara dipikul ke daerah Cibuluh bukan merupakan pekerjaan seperti suasana memikul ke pasar di kota, tetapi harus menempuh perjalanan yang sangat sulit. Sekarang timbul pertanyaan mengapa bensin dijual di Cibuluh. Ternyata melewati jalan terjal sesulit itu masih juga ada pengemudi motor ojeg yang datang ke Cibuluh, atau hanya sekedar lewat untuk menuju desa lain.

Di Cimaragang pun ada terdapat pula orang menjual bensin. Perjalanan dari kota kecamatan Cidaun ke Cimaragang tidak se-sulit perjalanan ke Cibuluh; namun demikian bagi orang kota jalan semacam itu sangat melelahkan; keadaan jalan mirip seperti di Cibuluh tetapi tidak melewati hutan atau menyelusuri bibir tebing yang menganga. Suatu hal yang sangat menarik, bahwa di Cimaragang ada yang memiliki kendaraan bermotor

beroda empat colt pengangkut barang yang baru saja dibeli dan dengan nekad kendaraan tersebut dikendarai melalui *pudunan* yang tajam dan paling kritis, pudunan Cigeulis, lebarnya hanya pas keempat ban roda kendaraan tersebut, satu tepi sisi jalan itu adalah bibir yang jurang sisi lain adalah tebing, sedangkan jalan itu sendiri selain merupakan jalan tanah tidak beraspal menurun sangat tajam kurang lebih 60° juga berkelok-kelok. Dapat dibayangkan betapa sulitnya membawa kendaraan itu sampai ke Cimaragang.

Masuk akal bila kadang-kadang ojeg terlihat melintasi di Cimaragang karena fungsionaris Pemda Kecamatan atau orang-orang tertentu sengaja menyewa ojek untuk mempercepat perjalanan menuju tempat ini, dan disini pun ternyata ada 2 orang pemilik sepeda motor yang diojekan.

Kendaraan ojek bagi Cimaragang merupakan pengembangan upaya manifestasi tekad untuk memperlancar transportasi yang dinamik. Dalam hal ini perlu diketengahkan bahwa kemampuan dan ketrampilan pengendara ojek sangat mengagumkan. Mereka dengan cepat beradaptasi dengan keadaan alam lingkungannya. Daerah yang berbukit-bukit terjal naik turun menyelusuri bibir jurang menembus rerambu leuweung yang rimba, berkelok-kelok dan tidak rata, di sana-sini batu-batu keras yang mencurah di lintasan perjalanan yang sempit merupakan kawasan yang harus dilintasi motor ojek. Mereka dapat melajukan motor ojegnya dengan kecepatan tinggi. Jalur ojek dari kota Kecamatan Cidaun ke Cibuluh harus melewati jalur kampung di kawasan desa Cidamar dan desa Cimaragang; jalur ojek melewati kampung-kampung Jogogan, Bayuning, Cibeunteur, Cikidang, Cipeurang, Cibaliung, Cibuluuh, Cisiluman, Cibuluh. Jalur ojek utama di Kecamatan Cidaun adalah jalur sepanjang pantai selatan dari Sindangbarang sampai ke Cidaun. Begitu pula dalam hal pertanian terdapat kecenderungan pemakaian arit, dalam kegiatan menuai padi pada hakekatnya merupakan suatu yang baru, diakibatkan oleh adanya program Pemerintah untuk melipat gandakan produksi menanam *padi genjah* yang tingginya ± 50 cm. Penggunaan arit ini lebih sesuai dari pada etem, untuk mempercepat penuaian. Dengan demikian dalam kegiatan ini penggunaan arit merupakan proses pengembangan fungsi.

BAB IV

ANALISA

Desa Cimaragang walaupun bergandengan dengan desa Cibuluh namun telah terimbas oleh ulasan-ulasan warna kultur kota kecamatan Cidaun, karena alamnya tidak terlalu menghambat arus komunikasi dari arah selatan. Dengan demikian transportasi yang berupa motor ojeg dari Cidaun dapat setiap hari menghubungkan desa Cimaragang kendati pun agak jarang. Di samping itu juga pedagang dari Sindangbarang dan Cidaun yang mengisi warung-warung memasarkan juga barang-barangnya di pasar Cimaragang. Warung-warung pun banyak menjual produksi pabrik yang terjangkau oleh ekonomi desa, misalnya ember plastik, beberapa alat kosmetik produk dalam negri. Penyuluhan kesehatan beserta sistem KB-nya, pendidikan penerangan keagamaan yang sistematik, pertanian dan PKK.

Penerangan KB dan jenjang pendidikan yang telah dicapai oleh beberapa warganya memberi indikasi bahwa Cimaragang menerima pengaruh baru sebagai program mempertahankan nilai tradisi yang terpakai dalam praktik kehidupan.

Ketinggian geografis Cibuluh lebih tinggi dari pada kota Bandung, dengan demikian suhu pun lebih dingin dari kota Bandung hutan dan bubulak di sekitar itu menjadi tantangan yang harus dijawab oleh penduduknya dalam manifestasi pengadaan peralatan sebagai kebutuhan rumah tangga tradisional sehingga terciptalah barang-barang antara lain boboko wei, pangkeul kai, rumah bambu, dinding bambu, rumah kayu, atap ijuk, atap kiray, tali pengikat dari ijuk dan hoe, dulang kayu, garu dan huntu garu.

Alam yang relatif belum tercemar ini mengandung air tanah yang cukup melimpah ruah dan menunjang kesuburan, hingga dengan demikian pada umumnya tipologi mata pencaharian penduduk adalah bertani antara lain padi sawah, padi huma dan palawija, baik untuk mencukupi kebutuhan sendiri maupun untuk dijual serta pengumpulan hasil hutan.

Alam hutan bubulak dan perbukitan yang tidak rata itu memberi dampak kepada penduduknya menjadi bersifat ulet, dan kuat fisik dalam menempuh dan mengolah alam yang perlu ketabahan, sehingga terdapat kecakapan untuk mengolah alam sekeliling menjadi berguna untuk kehidupannya sebagai misal mengalirkan air dari sumber-

sumbernya; lereng-lereng perbukitan dijadikan teras-teras persawahan sebagaimana diungkapkan oleh Raymod Firth bahwa kesanggupan penduduk untuk mengatasi keadaan alam sekeliling mereka, cukup cakap untuk mempergunakan sumber-sumber alam yang mereka jumpai.

Penduduk yang relatif sedikit pada alam pegunungan yang terbentang luas, terserak dengan kelompok-kelompok perumahan yang kecil jumlahnya. Mereka terserak demikian terdorong oleh maksud mendekati sawah/huma dan ladang garapannya serta ada kecenderungan gugon tuhon kepercayaan mencari kesejahteraan hidup maka terjadilah kelompok-kelompok rumah terpencil-pencil. Sekalipun terpencil-pencil tapi hubungan sosialnya erat dan dipersatukan oleh pimpinan seorang lurah yang berkharisma dan dianggap bijaksana.

Corak kesenian bersifat kerakyatan dan cenderung vulgar; sejalan dengan kehidupan agraris yang memiliki waktu senggang dikala usai kegiatan pertanian atau masa menunggu panen tiba. Dalam masa-masa kesenggangan itu diisi dengan kegiatan seni sebagai pelepas lelah atau pelampiasan mlarikan diri dari beban sehari-hari yang merupakan kehidupannya sebagai penghibur diri.

Karena keadaan alam dan letak perumahan terpencil-pencil maka berkomunikasi secara bahasa terbiasa dengan suara-suara keras agar dapat menjangkau tempat yang jauh. Karena kepolosan pedesaan maka pranata undak-usuk basa dalam percakapan sehari-hari kurang begitu diperhatikan.

Sikap jujur penduduk menunjang kepada terciptanya keamanan dan ketentraman. Adapun yang melatar belakangi kepaktan sikap kejujuran adalah kuatnya kepatuhan terhadap norma-norma sosial dan dogma agama; disamping itu sanksi-sanksi sosial yang berakibat negatif terhadap dirinya, sehingga akan mendapat kesulitan dalam kehidupan komunal sehari-hari wiwirang di kolong catang, nya gede nya panjang.

Penduduk pendatang sangat jarang, hanya mencapai 0,02% saja, hal ini disebabkan oleh adanya daerah yang terisolir, susah dicapai kendaraan, pada umumnya hanya dapat ditempuh dengan jalan kaki. Selain dari pada itu belum terbukanya sumber dan kegiatan ekonomi yang merangsang selera penduduk luar desa Cibuluh untuk datang.

Alam dan penduduknya mengabaikan tipologi kebutuhan yang tercermin pada isi dan kelengkapan rumah tangga tradisional. Adapun pengamatan analitis terhadap isi dan kelengkapan itu tercermin pada kupasan sebagai berikut :

Kebutuhan isi rumah tangga tradisional.

1. Makanan dan minuman

Beras sebagai makanan pokok tradisional juga merupakan standard status sosial dan lambang sakral. Setiap rumah tangga berusaha untuk mendapatkan beras betapa pun juga mereka dalam keadaan ekonomi yang berbagai-bagai tingkatannya. Mereka berupaya dan mampu untuk memperoleh beras bagi kehidupan sehari-hari, bahkan bagi mereka yang ada di bawah garis kewajaran ekonomi masih mampu memperoleh beras walaupun dalam jumlah yang sangat minimal. Buruh tani yang tidak mempunyai penghasilan tetap dan tidak memiliki persediaan uangpun berusaha memenuhi kebutuhan pokok beras dengan berbagai cara antara lain dengan buburuh macul derep dan buburuh nutu. Mengingat bahwa beras merupakan makanan yang paling utama dalam pranata kehidupan, disamping petani maka apapun jenis bekerja atau mata pencaharian pokoknya ia selalu mengusahakan kerja tani sebagai sambilan.

Beras merupakan kebutuhan pokok yang tidak mungkin dihindari dari rumah tangga tradisional, sebab mereka beranggapan pertama bahwa beras merupakan unsur penguat penambahan tenaga tubuh yang menunjang kehidupan fisik. Kedua, beras merupakan ukuran barometrik kekayaan suatu rumah tangga tradisional, seperti tercermin dalam peribahasa mereka *dahar sore henteu isuk*, yang ditujukan kepada mereka yang hanya dapat makan nasi satu hari sekali dan dianggap dalam kondisi miskin. Dengan demikian adanya beras dalam rumah tangga tradisional menjadi indikasi nilai prestise sosial.

Di samping itu masyarakat menempatkan beras pada kehidupannya dalam *kedudukan yang tinggi*, dibanding dengan palawija lain. Sebagai ilustrasi walaupun mereka telah makan bermacam-macam makanan yang berasal dari palawija yang jumlah dan gizinya senilai dengan beras, ternyata mereka masih merasa dan beranggapan *belum makan*. Sehubungan dengan mitologi Nyi Pohaci Sanghiang Sri, dan itu pula sebabnya beras oleh mereka disebut Nyi Pohaci. Hal ini sesuai dengan mitologi masyarakat Sunda tentang Nyi Pohaci, sehingga membawa dampak perawatan dan pengolahan beras secara tertib dan teliti.

Uyah sambel dan lalab merupakan makanan pendamping nasi yang pokok, selalu ada pada setiap rumah tangga tradisional. Makan nasi tidaklah lengkap tanpa pendamping tersebut. Garam

dipandang sebagai kebutuhan samara (bumbu) utama yang memberi rasa kepada setiap makanan. Uyah (garam) memperlihatkan nilai prestise karena terukur pula dari istilah *teu boga uyah sahuntu-huntu acan* yang berarti tidak memiliki apapun untuk dimakan bersama nasi. Garam terjangkau oleh daya ekonomi rumah tangga tradisional, karena murah harganya tersedia di setiap warung dan bila terdesak dapat pula minta dari tetangga dengan tidak perlu malu.

Nilai sakral pada garam tercermin pada kepercayaan yang menyatakan bahwa setiap tembuni (placenta) secara tradisional harus diberi samara terutama garam; menurut kepercayaan agar sang bayi kelak menjadi orang yang tidak *teu uyahan* (= menyebalkan, tidak menyenangkan).

Sambel dan lalab merupakan kebutuhan untuk menggairahkan atau menikmatkan selera makan. Pembuatan sambel sederhana dan relatif tidak memerlukan biaya besar. Cengek dapat diperoleh dari kebun, terasi dan garam dapat dibeli dari warung. Sambel juga memberikan suatu pertanda nilai prestise ketramilan wanita. Kurang wajar dan baik andaikata wanita Cibuluh dan Cimaragang tidak dapat nyambel. Bagi suami pun merupakan kebanggaan, andaikata sang istri dapat memasak dengan baik dan hal ini dinyatakan dalam ungkapan *sawah ledok, sambel medok, bojo denok*.

Kebutuhan akan lalab merupakan hal yang pokok dalam makan nasi; karena lalab disamping penambah selera makan juga dipandang sebagai penyegar dan penguat tubuh. Mereka mudah saja memperoleh lalab dengan tidak mengeluarkan uang, karena terdapat di kebun-kebun, di huma dan pematang sawah.

Sebagai kelengkapan yang disajikan secara insidental sebagai pendamping nasi: angeun haseum, angeun lodeh, angeun herang, tumis kangkung, tumis waluh dan tumis kopotes. Jenis angeun-anjeunan ini yang acapkali disajikan kepada tamu biasa yang diajak makan bersama. Sedangkan angeun camakbruk, cobek jantung, rujak hiris, rujak peuteuy selong adalah makanan kelengkapan intern keluarga rumah tangga tradisional saja.

Angeun kari, angeun gule, dibuat sebagai kelengkapan dipakai menjamu tamu-tamu langka yang dipandang terhormat; dan juga dibuat pada kesempatan-kesempatan perjamuan upacara hajatan (kenduri). Kari dan gule daging domba, kambing dan ayam mereka kenal dari segi gizi akan tetapi dari kelezat-

an dan nilai prestise sosial. Sedangkan jenis angeun-angeunan lainnya yang bahannya sayur-sayuran secara insidentil dibuat atau disediakan dengan tidak menghadapi kesulitan biaya, karena bahan-bahan tersebut tersedia di kebun, dan resep serta teknik cara pembuatannya sederhana serta dikuasai dari pengalaman dapur tradisional.

Pengadaan air minum bukan merupakan masalah bagi mereka, karena banyak terdapat sumber-sumber air tanah yang jernih yang lajimnya disebut Cinyusu. Dengan demikian air minum tidak perlu dibeli dan merupakan keganjilan jika hanya sekedar untuk minum saja harus dibeli. Bagi mereka merupakan suatu kelajiman pula mengolah air minum dengan cara ditaheur (dimasak) untuk menghindari penyakit *jeungjeuriheun*. Jenis yang diminum adalah air bening yang tersimpan dalam kendi dan teko; serta air teh.

Minuman yang dikategorikan ke dalam kelengkapan adalah cikopi, cigula, bajigur dan camcauh. Tidak semua pada rumah tangga tradisional tersedia gula pasir dan kopi, hanya pada mereka yang tergolong mampu saja yang selalu siap dengan kopi dan gula. Kecenderungan orang Sunda tidak terlalu banyak mempergunakan gula. Baik minuman atau makanan yang seharusnya bergula pun tidak terlalu manis, hanya sekedarnya saja. Pengadaan gula dengan cara dibeli di warung sedangkan kopi selain dibeli adakalanya juga diperoleh secara memetik dari kebun sendiri, disangray dan ditumbuk di rumah.

Bajigur dibuat untuk kalangan intern keluarga tetapi kadang-kadang disajikan pada tamu juga; minuman ini bukan pembelian namun dibuat dengan teknik tradisional bahannya kadang-kadang dibeli (gula kawung, kelapa) dengan harga murah yang cukup terjangkau oleh daya belinya. Camcauh diperoleh dengan cara dibuat sendiri dan bahan daun camcauh yang dipetik dari kebun sendiri atau minta dari tetangga. Walaupun cara pembuatan camcauh sederhana saja, namun disajikan secara insidentil; ini disebabkan karena tergantung selera dan penyegar kesempatan-kesempatan situasi tertentu (buka puasa) dan bersifat obat penawar sakit panas.

2. Wadah makanan dan minuman

Wadah (tempat) menyimpan atau meletakkan makanan dan minuman yang terdiri padaringan, boboko, teko, piring cangkir

batok (entik) cangkir seng, gelas yang sebagai isi pokok rumah tangga tradisional, dan merupakan barang yang selalu ada, baik besar maupun kecil, serta besar jumlahnya atau hanya minimal saja. Padaringan walaupun harganya relatif mahal tetapi setiap keluarga mengupayakan adanya benda tersebut, dengan cara membeli atau barter dengan hasil pertanian atau peternakan (terutama ayam). Benda ini tidak dibuat di rumah tangga tradisional itu sendiri atau dibuat secara masal di sekitar Cibuluh dan Cimarragang, tetapi datang dibawa oleh para pedagang pikulan dari Cisewu. Padaringan sangat pokok dan harus dimiliki oleh rumah tangga tradisional, karena demi penempatan Nyi Pohaci, yang secara terhormat.

Demikian juga boboko sebagai wadah nasi harus ada; diperoleh secara dibuat sendiri, barter atau dibeli dengan harga yang relatif terjangkau oleh kondisi penghasilannya, karena di kawasan itu banyak juga pengrajin anyaman yang mengerjakan secara teknologi tradisional.

Cangkir batok mudah dikerjakan secara teknologi sederhana dengan bahan tersedia pada alam di sekitarnya; jadi diadakan dengan tidak perlu dibeli.

Piring dan cangkir seng selalu diadakan dengan cara dibeli dan dibarter. Sendok, garpu, rantang, termos, baki, centong logam, gelas dan cangkir sejenis barang pecah sebagai wadah minuman pelengkap hanya dipergunakan sewaktu-waktu bagi tamu untuk penghormatan dan memperlihatkan prestise sosial bahkan garpu umumnya tidak fungsional hanya prestise semata, dan diperoleh secara dibeli dan barter.

Tetenong merupakan alat penyimpan berbagai makanan yang telah dimasak (masakan) dikategorikan sebagai wadah pelengkap, diperoleh baik secara barter atau dibeli. Barang ini mudah diperoleh karena di daerah ini banyak pengrajin yang menguasai teknologi tradisional anyam-anyaman dengan bentuk dan motif yang khas.

Kendi kukuk wadah air minum diperoleh secara mudah dan dibuat sendiri dengan teknologi yang sederhana dengan bahan (buah kukuk) yang banyak terdapat di alam sekelilingnya. Lain halnya dengan kendi gerabah, yang harus dibeli atau barter dari pedagang yang datang dari luar daerah itu; karena di Cibuluh maupun Cimarragang tidak terdapat pengrajin gerabah. Walaupun kendi gerabah terjangkau oleh daya beli mereka namun dianggap

hanya pelengkap saja karena kedudukan fungsi benda ini kini cenderung tergeser oleh teko.

3. Alat-alat dapur

Alat-alat dapur yang merupakan isi pokok rumah tangga tradisional terdiri dari perangkat perapian yakni hawu, songsong, paraseuneu disertai jojodog, korek api, gandawesi dan bensin cekes (ansteker). Rangkaian peralatan ini tidak dapat terpisah satu sama lain karena saling menunjang. Kecuali korek api dan ansteker pada umumnya peralatan itu dapat dibuat dengan teknologi sederhana dan bahan-bahannya tersedia di sekitarnya kalaupun dibeli atau barter (umpamanya hawu) dengan harga yang tidak seberapa. Kepandaian dan pengetahuan menyalakan api secara teknologi tradisional telah dimiliki oleh masyarakat seperti pembuatan gandawesi, mengatur nyala api (ngasur-ngasur seuneu) dalam tungku, setiap rumah tangga tradisional membutuhkan perangkat perapian itu untuk memasak makanan, bukan untuk menghangatkan ruangan.

Perangkat menanak nasi berupa seeng, aseupan, coton, dulang, hihid, pengaruh, dan surumung adalah peralatan yang umumnya dapat dibeli atau dibarter dengan nilai yang murah dan terjangkau oleh daya belinya, serta mudah didapat, karena banyak pengrajin yang mengerjakannya secara teknologi sederhana dengan bahan-bahan yang tersedia di lingkungannya. Kecuali seeng tembaga diperoleh dengan jalan dibeli atau dibarter dengan nilai relatif tinggi dan tidak dibuat secara lokal, tetapi datang dibawa oleh para pedagang keliling dari Cisewu. Benda-benda itu urgen karena rumah tangga tradisional menanak nasi setiap hari. Nilai prestise dinyatakan dengan seeng, sebagai ilustrasi bahwa setiap calon pengantin laki-laki akan merasa malu andaikata tidak menyertakan seeng tembaga pada barang *seserahan*. Dengan demikian seeng tambaga merupakan lambang filosofis peletakan dasar rumah tangga tradisional dalam tingkat sedini mungkin.

Di samping itu sebagai nilai sakral diperlihatkan pula pada waktu transaksi antara pembelian seeng. Pedagang mengucapkan do'a dan mantera sehubungan dengan keyakinan dan penghormatan kepada Nyi Pohaci.

Perangkat pokok pengolahan makanan/masakan adalah coet, mutu, katel, susuk dan serok. Kesemua peralatan ini diperoleh

dengan cara dibarter dan dibeli karena harganya relatif rendah dan terjangkau oleh ekonomi rumah tangga tradisional. Barang-barang dari luar tersebut kendati pun bahan baku untuk coet dan mutu tersedia di alam lingkungannya, namun mereka tidak menaruh perhatian atas pembuatannya untuk diperdagangkan sebagai mata pencaharian, karena mereka lebih bermotivasi dan tercurah kepada pertanian.

Peralatan dapur yang dikategorikan sebagai pelengkap rumah tangga tradisional adalah sebagai berikut :

1. Barang-barang yang pengadaannya dibuat sendiri; colobak dan talenan; bahan baku talenan adalah kayu, sedangkan colobak adalah bambu mudah diperoleh karena terdapat di alam sekitarnya.
2. Barang-barang pengadaannya dengan cara dibeli dan dibarter adalah: panci, baskom, kuhkuran, ayakan dan gerengseng. Nilai barang-barang tersebut diperbandingkan dengan daya beli tidak memadai, karena harganya relatif melewati kemampuan. Itulah sebabnya maka tidak semua rumah tangga tradisional memiliki kelengkapan itu. Hanya tergolong mereka yang berkecukupan saja yang memilikiinya. Apalagi benda khusus yang disebut gerengseng disamping mempunyai nilai guna praktis juga nilai prestise, serta menjadi lambang pelengkap pilosofis dalam upacara adat perkawinan yakni dibawa dalam seserahan.

4. Perabotan rumah

Barang-barang pokok sebagai perabotan rumah tangga tradisional yang cara pengadaannya dibuat sendiri dan diupahkan adalah kasur dan bantal. Sedangkan bahan-bahannya mereka usahakan untuk membelinya, walaupun keadaan ekonominya tidak sepadan dengan nilai bahan-bahan tersebut. Walaupun demikian ada beberapa rumah tangga tradisional yang ternyata tidak memiliki kasur. Akan tetapi sedapat mungkin mengusahakannya untuk sewaktu-waktu bisa memilikiinya. Mereka juga untuk sementara mempergunakan samak sebagai alas tidur.

Sedangkan pemilikan sawah adalah dengan cara membeli dan terjangkau oleh kemampuan ekonominya. Samak yang gunanya sebagai alas duduk dan alas tidur pada hakikatnya merupakan barang yang diperlukan bagi kehidupan sehari-hari. Dengan ketidakadaan samak dalam rumah tangga tradisional memper-

lihatkan kecenderungan ketidaksempurnaan rumah tangga tersebut (miskin).

Bantal, kasur dan samak ternyata memiliki nilai prestise sosial terlihat dari sikap malu apabila kedatangan tamu bila tidak memiliki. Pada upacara adat seserahan bila dilengkapi dengan kasur, maka prestise seseorang menjadi meningkat.

Bale-bale merupakan kelengkapan rumah tangga tradisional yang bahannya terbuat dari bambu, mudah diperoleh dan menghemat biaya. Dibuat sendiri dengan teknologi yang sederhana dan dapat dikerjakan oleh perorangan.

Perabotan kelengkapan lainnya yang pengadaannya dilakukan secara beli atau mengupahkannya kepada tukang adalah peti pakaian (geledeg), lemari, kursi dan meja. Teknologi pembuatannya sangat sederhana dengan bentuk apa adanya. Kesemua benda-benda itu tidak hanya sekedar mempunyai nilai praktis saja, tetapi juga memperlihatkan nilai guna praktis. Lebih-lebih lagi tidak semua rumah tangga tradisional memiliki, karena biaya diatas daya beli mereka. Untuk pengadaan ini mereka mengupayakan uang sedikit demi sedikit secara berangsur, sehingga akhirnya dapat mencapai keperluan tersebut.

5. Pakaian dan perhiasan

Pakaian wanita yang menjadi isi pokok rumah tangga tradisional adalah samping kebat, kebaya, rok, kutang, celana dalam dan tiung. Umumnya diperoleh secara pembelian dan barter. Benda-benda itu umumnya yang berharga relatif murah yang terjangkau oleh penghasilannya, karena yang dikehendaki adalah guna praktisnya. Sebagai ilustrasi karembong mempunyai nilai rangkap, pertama untuk pengukuh terhadap tubuh untuk membawa barang-barang termasuk bayi nilai praktis ini disebut pangais. Kedua, dipergunakan pula sebagai pelindung kepala dari terik matahari, umpamanya dalam perjalanan, bekerja di kebun/ sawah. Ketiga, sebagai lambang keindahan, jenis nilai artistik inilah yang dikategorikan ke dalam pakaian *pelengkap* bukan pokok.

Pakaian wanita yang hanya sekedar pelengkap, umpamanya tidak dimiliki oleh setiap rumah tangga tradisional dan hanya sekedar untuk nilai prestise saja. Pengadaannya dengan jalan dibeli dan pinjam, baik dengan harga murah maupun mahal.

Pakaian tersebut adalah karembong, baju haneut, careket dan payung.

Pakaian laki-laki yang pokok adalah sarung poleng, komprang, celana sontog, celana panjang, salongtreng dan kolor. Harganya terjangkau oleh daya beli mereka, baik secara dibeli maupun di-upahkan . Oleh karena itu pakaian tersebut selalu ada di tiap rumah tangga tradisional. Nilai yang tercermin dari kehidupan sehari-hari adalah nilai guna praktis, baik dalam pergaulan maupun kegiatan kerja pertanian.

Barang-barang yang sekedar kelengkapan biasa dikenakan oleh laki-laki hanya mengejar nilai prestise di mata masyarakat, umumnya diperoleh dengan jalan membeli, meminjam atau ditukar. Barang-barang itu adalah jaket, jas, sepatu, erloji dan cincin. Harganya relatif mahal, hanya orang-orang tertentu saja yang memiliki, itu pun dengan cara menghimpun uang secara berangsur. Pada hakekatnya barang-barang tersebut adalah unsur imbasan dari kota.

Alas kaki pokok berupa kelom/bakiak, gamparan dan sandal jepit yang dipergunakan baik oleh pria maupun wanita. Kесeluruhannya bernilai guna praktis. Tampak kecenderungan gejala tergesernya gamparan dan kelom oleh sandal jepit sebagai barang pabrikan. Adapun yang menjadi sebabnya adalah murah harganya dan dipasarkan secara meluas oleh para pedagang yang datang. Alas kaki yang sifatnya pelengkap adalah sandal jenis lain dan sepatu yang dipergunakan hanya untuk pergi jauh. Pemilikan alas kaki tersebut ditujukan pula sebagai prestise sosial.

Peralatan tata rias pokok terdiri dari eunteung, sisir dan wedak yang dimiliki secara dibeli dan umumnya terdapat di warung-warung Cimaragang. Bernilai guna praktis diri jangan terlalu tampak kusut masai. Perhiasan dan peralatan tata rias bernilai prestise, umumnya mahal tidak terjangkau oleh ukuran penghasilannya dan dimiliki hanya oleh orang-orang yang ter-golong mampu. Perhiasan tubuh yang berkwalitas tinggi adalah logam emas, yaitu suweng, kalung, gelang dan cincin.

6. Alat Penerang.

Alat penerang pokok umumnya dibuat sendiri, atau juga dengan dibeli secara murah. Alat penerang buatan sendiri di-kerjakan dengan teknologi sederhana seperti obor yang dibuat

dari bambu, pelita dan cempor yang dimanfaatkan bahan dari barang-barang bekas (seperti kaleng susu kaleng cat dan sebagainya). Alat penerang yang dibeli umumnya barang sederhana yang berpateri yakni lampu tempel, lampu semprong. Alat tersebut penting bagi setiap rumah tangga tradisional; jadi betapa pun juga mutlak harus ada, baik dalam bentuk sederhana yang mengejar guna praktis sebagai alat *penerang pokok* saja, maupun dalam bentuk sebagai kelengkapan yang bersifat prestise; seperti patromak, lentera, lampu dan batere.

Di Cimaragang ada kecenderungan alat penerang kelengkapan yang bersifat prestise lebih banyak dimiliki (patromak 52,85%, lentera 27,14%), sedangkan di Cibuluh bentuk-bentuk alat penerang yang sederhana yang lebih banyak dimiliki (cempor 94,14%, pelita 57,14%). Dengan demikian alat penerang yang datang dari kota lebih banyak memasuki Cimaragang daripada Cibuluh.

Walaupun begitu alat penerang tradisional yang merupakan rembesan dari kota dipergunakan berdampingan. Di satu pihak untuk memenuhi keperluan pokok dan di lain pihak sebagai salah satu alat untuk menunjukkan prestise.

7. Alat Pertanian

Alat pertanian umumnya menempati kedudukan utama pada pranata kehidupan, karena sebagian besar penduduknya bermata pencaharian bertani. Walau ada juga yang bermata pencaharian lain, namun mereka masih sempat melakukan tani sebagai sambilan. Jadi tidak anehlah bahwa setiap rumah tangga tradisional terdapat alat-alat pertanian. Alat-alat pertanian pokok umumnya bernilai guna praktis dibeli dengan harga yang sepadan dengan penghasilannya. Alat-alat pokok tersebut adalah: pacul, kored, parang, arit, etem (ani-ani), lesung, jubleg, alu, nyiru dan tolombong.

Cibuluh dibanding Cimaragang lebih berkecenderungan banyak memiliki peralatan pokok pertanian. Alat pertanian yang termasuk ke dalam golongan kelengkapan yang mahal adalah: perangkat wuluku, yang terdiri dari singkal dan garu. Sedangkan garok, caplak, lalandak harganya relatif murah dan dapat dibuat sendiri dengan teknik yang sederhana, dengan tidak memerlukan ketrampilan khusus. Walaupun demikian, tidak semua peralatan kelengkapan ini dimiliki oleh setiap rumah tangga tradisional.

Buruh tani, umumnya tidak memiliki peralatan yang bersifat kelengkapan, tetapi setidak-tidaknya pacul mereka miliki; karena mereka tidak memiliki sawah kalaupun punya dalam jumlah areal yang kecil. Jadi untuk memperoleh peralatan itu cukup dengan meminjam atau menyewa lengkap dengan kerbaunya.

Peralatan teknologi mutakhir tidak memasuki ke dua wilayah ini karena :

1. Sarana komunikasi dan transportasi yang sulit.
2. Daya beli mereka relatif rendah.
3. Alamnya yang tidak memungkinkan penggunaan peralatan tersebut.
4. Mereka masih terikat oleh pola pertanian tradisional.

8. Alat Perikanan

Perikanan pada hakekatnya tidak menempati kedudukan yang utama dalam pranata kehidupan Cibuluh dan Cimaragang, kalaupun dilakukan hanyalah perikanan dan balong yang bersifat sambilan sementara mengisi kesenggangan dari mengerjakan pertanian; jadi peralatan yang dimiliki adalah alat-alat ringan saja. Yang termasuk alat pokok dalam rumah tangga tradisional adalah useup, jeujeur, urek yang umumnya diperoleh dengan cara membuat sendiri; namun kecenderungan kini adanya gejala pemasaran useup yang datang dari kota yang relatif harganya murah.

Alat perikanan yang termasuk ke dalam golongan kelengkapan adalah sirib, anco, bubu dan kecrik dan tidak selalu ada atau terdapat pada rumah tangga tradisional. Bubu umumnya dibuat sendiri dengan teknik sederhana dan dapat juga dengan cara dibeli dengan tidak perlu kemahiran anyam-menganyam. Sedangkan sirib, anco dan kecrik pada umumnya diperoleh dengan membeli, barter dan membuat sendiri. Peralatan perikanan ini hanya semata bernilai guna praktis saja, tidak mengandung nilai sakral atau filosofis lambang kekayaan.

9. Alat peternakan

Berternak tidak dijadikan mata pencarian pokok seperti halnya bertani. Akan tetapi alat untuk berternak terutama ayam dimiliki oleh semua responden, yang terdiri dari paranje, sayang hayam, kokolowoh, dan kurung batang. Macam-macam peralatan itu dapat dimilikinya karena terjangkau oleh daya beli mereka. Ternak ayam pun lebih banyak dilakukan mereka, sebab

pemeliharaannya lebih gampang, cepat berkembang, makannya dapat berupa sisa makan dan dedak yang tersebar di saung lisung, serta kandangnya mudah dibuat.

Lebih-lebih lagi di desa Cimaragang, jenis peralatan ternak lainnya lebih dominan dari desa Cibuluh, misalnya kandang domba, kandang embe dan kandang kerbau, yang merupakan alat peternakan kelengkapan.

Baik alat peternakan pokok maupun kelengkapan dibuat masih dengan cara tradisional, bahannya diambil dari alam sekelilingnya. Kandang-kandang tersebut dibuat sebagai sarana untuk memelihara ternak. Karena ternak dapat dijadikan salah satu alat untuk menukar benda lain yang diinginkan (sistem barter). Dengan memiliki ternak-ternak itu, terutama domba dan kerbau dapat dianggap sebagai lambang kekayaan seseorang.

10. Alat komunikasi

Alat komunikasi pokok yang masih berlaku di kedua desa itu adalah kohkol, bedug dan lisung. Teknik pembuatannya sederhana dan dapat dibuat sendiri dengan mempergunakan bahan dari alam sekitarnya, yaitu dari bambu, kayu dan kulit binatang. Alat komunikasi tersebut tidak lazim diperjualbelikan dan merupakan suatu kejanggalan bila hal itu terjadi.

Pemilikannya dapat bersifat pribadi maupun komunal, dengan melihat bahan yang dipergunakan, bentuk dan di tempat mana tersimpannya. Kohkol bambu dan lesung adalah milik pribadi, dalam arti terdapat hampir di setiap rumah tangga responden. Kohkol kayu adalah milik komunal yang diletakkan di tempat beribadat, dalam hal ini adalah mesjid.

Dilihat dari segi guna praktisnya kesemuanya itu merupakan alat komunikasi yang bertujuan untuk mencetuskan rasa solidaritas bagi kelompoknya, seperti tampak dalam pemberitahuan ada pencuri, perhelatan dan gerhana. Di samping itu juga sebagai penanda waktu misalnya bedug untuk menunjukkan waktu sembahyang.

Alat komunikasi sebagai kelengkapan yang mutakhir adalah radio, yang juga praktisnya hiburan, tetapi yang lebih dominan sebagai kebanggaan atau nilai prestise. Pemilikannya terbatas pada orang-orang mampu, sehingga tampak pada 21,42% dari jumlah penduduk Cibuluh dan 35,,71 dari penduduk Cimaragang. Cimaragang pun lebih banyak dari Cibuluh karena lebih dekat

dengan kota. Jangkauan pedagang lebih memungkinkan. Akan tetapi radio lebih cenderung dipergunakan sebagai alat hiburan, begitu pula T.V. yang hanya berjumlah satu buah di desa Cibuluh.

11. Senjata

Bedog merupakan satu-satunya senjata pokok yang dimiliki oleh seluruh rumah tangga tradisional baik di Cibuluh maupun Cimaragang. Bedog memiliki guna praktis, baik untuk bekerja dalam kegiatan sehari-hari intern rumah tangga maupun bekerja di sawah ladang dan hutan. Di samping itu bedog dipergunakan juga sebagai senjata mempertahankan diri dari gangguan binatang maupun dari gangguan-gangguan lainnya.

Kedua daerah ini aman bebas dari penjahat, penduduknya tenteram dan ramah; jadi bedog sebagai senjata hampir tidak pernah dipergunakan untuk melawan pengganggu. Bedog tidak mengandung nilai sakral, ataupun prestise; dimiliki secara dibeli, barter ataupun pemberian.

Sejenis golok pelengkap yang disebut bedog sepat; dilihat dari segi bentuk kurang sesuai untuk dipergunakan secara praktis; hanya mengejar nilai artistik dan prestise merupakan lambang kharisma dan kepemimpinan.

Bedog sepat tidak dimiliki setiap orang, hanya orang-orang tertentu dan terpandang saja yang memilikinya, diperoleh secara membeli dengan harga yang lebih mahal dibanding dengan bedog biasa.

Sebagai senjata kelengkapan yang biasa dibuat sendiri dengan teknik sederhana adalah sumpit, nilai guna praktisnya untuk menangkap/membunuh binatang kecil, pada umumnya burung.

Bedil angin ada juga dimiliki oleh beberapa orang yang diperoleh secara dibeli. Walaupun harganya di luar jangkauan tetapi ada juga yang mengupayakan memilikinya untuk mengejar guna praktis mencari burung yang bisa dimakan, mereka memaksakan diri menyisihkan uang sedikit demi sedikit, untuk membeli bedil angin; karena di kawasan itu banyak burung dan dengan bedil angin dianggap dapat memperoleh burung buruan dalam jumlah yang maksimal.

Di samping itu bedil angin memperlihatkan pula nilai prestise di mata masyarakat. Jelas melihat harga saja tidak semua orang dapat membelinya; sangat terbatas jumlah pemiliknya.

Jenis senjata kelengkapan lainnya adalah ketepel yang di-

peroleh dengan jalan membuat sendiri. Guna praktisnya terutama untuk berburu burung dan umumnya dimiliki oleh anak-anak. Di samping itu dapat dipergunakan sebagai alat kelengkapan atau rekreasi, dengan demikian mempunyai guna rangkap.

12. Alat Transportasi

Alat transportasi yang pokok di Cibuluh dan Cimaragang umumnya untuk menjangkau barang atau benda-benda alat transportasi untuk mengangkut manusia, belum umum, karena keadaan alam dan sarana jalannya masih tidak memungkinkan. Alat transportasi pokok yang ada pada setiap rumah tangga tradisional adalah rancatan, salang, lodong dan kole.

Salang dapat dibuat sendiri tetapi juga dapat dibeli dengan murah, dibuat dengan teknik sederhana dari bahan-bahan yang tersedia di sekitar rumah tangga tersebut. Pengadaan peralatan itu semata-mata untuk mengejar nilai guna prestisinya dalam kehidupan sehari-hari.

Sebagai alat transportasi yang bersifat kelengkapan adalah pontrang, dongdang, kamuti, sumbul dan gurayot. Peralatan ini dibuat sendiri dengan tidak memerlukan biaya karena tersedia di alam lingkungannya. Pembuatannya tidak memerlukan keterampilan dan keahlian khusus dapat dikerjakan oleh siapa saja, selain gurayot, alat-alat itu dipergunakan sebagai alat pembawa atau pengangkut benda/barang atau makanan. Khusus gurayot hanya dipergunakan untuk pengangkut mayat di kawasan Cibuluh yang alamnya tidak rata banyak tebing dan jalan sempit. Alat transportasi itu sesuai sekali dengan keadaan alam yang demikian.

Ojeg merupakan kelengkapan transportasi pengangkutan manusia yang bersifat pengembangan pengaruh kota. Hanya ada beberapa orang saja yang memiliki motor ojeg dengan cara dibeli atau kredit. Guna praktisnya sebagai angkutan sewaan yang ongkosnya relatif mahal, karena umumnya untuk membawa tamu dari luar Cibuluh, sedangkan pribumi menempuh perjalanan lazimnya dengan jalan kaki.

Pengemudi ojeg cukup mahir dan trampil mengendarai ojegnya, pada hakekatnya atas dasar :

1. Mengenal secara akrab daerah dan alamnya.
2. Memiliki keberanian dan ketabahan terhadap tantangan alam

3. Percaya akan dirinya.
4. Fisiknya terlatih dengan keadaan alam yang demikian.

13. Alat-alat Peribadatan

Menyerah diri kepada Tuhan Yang Maha Esa merupakan tugas suci bagi umat penganut Islam. Dalam melakukan ibadat di-nyatakan tidak syah andaikata nampak aurat. Untuk melindungi hal itu diperlukan alat-alat peribadatan terdiri dari mukena, tiung, sarung, kopeah dan sajadah.

Karena dorongan keyakinan dan merupakan kebutuhan pokok, maka mereka berupaya keras untuk mengadakan alat-alat itu dengan cara membeli atau barter dengan hasil pertanian dan ternak ayam. Bila dengan cara ini tidak memungkinkan untuk memperoleh; samping kebat dan sarung dapat dijadikan peng-ganti mukena.

Tiung mempunyai fungsi ganda, selain dipergunakan tutup kepala pada waktu bepergian dipakai juga pada waktu pergi beribadat ke mesjid. Sama halnya sarung, yang merupakan pakai-an laki-laki juga untuk selimut, dan dipergunakan pula sebagai pakaian sembahyang.

Kopeah merupakan alat peribadatan yang pokok bagi laki-laki dan selalu memakainya bila sembahyang, apalagi bila sembahyang Ied, karena *taklidnya* merasa tidak syah bila sembahyang tanpa kopeah, sehingga masyarakat memandangnya kurang baik. Begitu pula bagi wanita yang tidak berkerudung pergi ke mesjid.

Pemilikan sajadah dari pabrikan merupakan kebanggaan bagi laki-laki, mereka berangkat ke mesjid dengan sajadah disandang pada bahu.

14. Alat-alat Upacara

Upacara adalah bagian penting dari kehidupan manusia, baik yang bertalian dengan adat, kepercayaan maupun agama. Dengan upacara itu manusia mencari ketenteraman bathin. Berbagai sarana diperlukan untuk upacara tersebut, terutama yang ber-bentuk sarana. Oleh karena itu pula maka diusahakan untuk mendapatkan sarana tersebut, walaupun dari bahan yang relatif sederhana.

Pada masyarakat Cibuluh dan Cimaragang kuat mempertahan-kan nilai-nilai sakral/ritual, seperti upacara yang bertalian dengan

pertanian sebagai penghormatan pada Dewi Sri Nyi Pohaci. Pemujaan pada Dewi padi itu lebih tepat lagi pada masyarakat Cibuluh.

Walaupun penduduk kedua desa itu beragama Islam, namun pada setiap rumah tangga tradisional terdapat peralatan pokok untuk upacara tradisional baik dengan jalan dibeli maupun membuat sendiri dari bahan apa adanya. Jelas peralatan semacam ini bernilai sakral terdiri dari parupuyan, pangradinan dengan segala kelengkapan isinya. Peralatan upacara yang bertalian dengan dewi hidup, memuliakan nama bulan, dan pertanian dikategorikan sebagai kelengkapan rumah tangga tradisional karena diselenggarakan hanya insidentil saja. Peralatan tersebut sudah tentu bernilai spiritual, pengadaannya dengan buat sendiri, beli, atau minta. Walaupun sifatnya hanya kelengkapan rumah tangga tradisional; namun sarana itu pada setiap kesempatan upacara tertentu harus diupayakan ada, dan dirasa tidak sempurna penyelenggaraan upacara apabila benda-benda tersebut tidak lengkap.

Benda-benda yang tergolong ke dalam jenis ini adalah pendil kendi kecil, sawen, saung sanggar, tamiang. Bentuk maupun kegunaannya benda-benda sakral tersebut tidak berubah dari dahulu sampai sekarang karena tradisi itu terpelihara dari generasi ke generasi.

15. Alat Pertukangan

Peralatan pertukangan tidak selalu ada atau terdapat pada setiap rumah tangga tradisional karena sebagian besar penduduk di kedua desa ini tidak selalu mengandalkan hidup dari kerja pertukangan saja, melainkan dari pertanian bahkan mereka yang mempunyai keahlian dan melakukan kerja pertukangan sekalipun, masih tetap juga melakukan kerja pertanian. Dengan demikian peralatan pertukangan di kedua desa ini termasuk kategori pelengkap bukan pokok dan pengadaannya dilakukan dengan jalan dibeli dengan harga yang mahal menurut ukuran penghasilannya sehari-hari. Walaupun demikian yang memiliki keahlian pertukangan mengupayakannya, karena menyadari keterampilan yang dapat menambah dan menghidupi keluarga, namun ada pula barang-barang yang tak perlu dibeli karena dapat dibuat sendiri, bahannya tersedia pada alam sekitarnya seperti upih atau bambu emposan. Umumnya keahlian itu di-

peroleh bukan dari kursus seperti di kota tetapi karena sering melihat yang mengerjakan dan pengalaman trial and error.

Alat pertukangan pada hakekatnya mengejar nilai guna praktis, bukan prestise atau lambang filosofis. Peralatan pertukangan yang bersifat kelengkapan itu meliputi tatah, sugu (serutan), ragaji, palu, paseuk, gunting, peso biasa, peso raut, peso cukur, gunting kuya, mesin jahit, gunting kain, meteran, bedog, upih, emposan capitan, asahan, arang, kancah, panguisan dan cetakan gula.

16. Peralatan Kegemaran dan Kesenian

Yang menjadi kegemaran pada hakekatnya merupakan pelengkap saja seperti rokok yang dibeli baik dalam bentuk barang jadi maupun bahannya seperti daun kawung dan tembakau. Yang dapat dianggap bernilai prestise adalah rokok kretek dan rokok putih pabrikan.

Sedangkan daun seureuh untuk nyeupah diperoleh dengan hanya tinggal memetik dari pekarangan; bumbu seupah dan tembakau sisig saja yang dibeli. Rokok yang paling umum adalah rokok daun kawung karena murahnya, dan bahkan daun kawung tersedia pada alam sekelilingnya. Perokok tidak terbatas pada orang tua-tua saja tetapi juga remaja. Sedangkan nyeupah ada kecenderungan dilakukan oleh wanita-wanita tua saja.

Peralatan jenis kesenian/hiburan tidak dimiliki oleh setiap rumah tangga tradisional. Jadi bukan merupakan pokok, peralatan ini diperoleh dengan jalan dibeli, barter atau dibuat sendiri. Alat-alat jenis ini adalah kendang, goong, kecrek, ketuk, angklung, dogdog, gambang rebab, saron, bonang, suling. Jelas benda-benda kesenian itu umumnya mahal, namun bagi seniman merupakan benda penting untuk berekspresi; jadi tidak anehlah apabila seniman *tipepereket* mengusahakan uang baik meminjam menabung, atau mencilic guna membeli peralatan kesenian tersebut. Di Cibuluh dan Cimaragang selain Laine dan seseroan; kesenian itu bersifat profan. Sedangkan lain memperlhatikan indikasi magis.

Ogel ternyata masih hidup di Cibuluh sedangkan di daerah Jawa Barat lainnya telah lenyap; adapun sebabnya karena Cibuluh tidak dimasuki kesenian luar, dan keteguhan kultural masih tetap tinggi.

KESIMPULAN

Dari kajian bab-bab terdahulu maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Segala peta yang terdapat di kantor desa Cibuluh, Cimaragang dan Kecamatan Cidaun cenderung masih dalam bentuk kasar tidak akurat, serta belum sesuai dengan ketentuan-ketentuan topografis. Oleh karena itu masih perlu dilakukan pemetaan kembali secara maksimal dan lebih teliti.
2. Letak geografis desa Cibuluh lebih terisolir dibanding Cimaragang, masyarakatnya pun cenderung lambat menerima hal-hal yang baru. Desa Cimaragang lebih banyak tersentuh oleh dampak kehidupan kota Kecamatan Cidaun dari arah selatan, yang terletak di desa Cidamar sebagai desa tetangga.
3. Satu-satunya urat nadi perekonomian untuk dua desa itu adalah jalur jalan desa dari Cidaun ke Cimaragang, yang dapat dikatakan belum memadai untuk dijadikan sarana lalu lintas. Oleh karena itu pula komunikasi dan transportasi dari Kecamatan Cidaun belum lancar.
4. Sarana transportasi ojeg motor beroda dua yang dipersewakan sebagai jenis satu-satunya kendaraan umum dari Cidaun ke Cimaragang, cenderung lebih frekwentatif dari pada ke Cibuluh.
5. Sistem kesehatan dan penyuluhan pembatasan kependudukan (KB) datang dari luar yang diprogram oleh pemerintah. Di desa Cimaragang penyuluhan ini lebih terorganisir dan intensif, disebabkan petugas lebih banyak dan kondisi hubungan lebih memungkinkan.
6. Kecuali seni lais, pada umumnya kesenian dengan perangkat peralatannya bersifat profan. Kesenian ogel masih hidup di Cibuluh sedangkan di daerah Jawa Barat lainnya disinyalir telah punah.
7. Mata pencaharian penduduk ke dua desa tersebut umumnya bertani walaupun terlihat adanya kegiatan-kegiatan kerja khusus selain dari pertanian itu sendiri, namun mereka masih tidak melepaskan diri dari kerja-kerja tani baik di pekarangan, kebun atau sawah sendiri. Oleh karena itu pula alat-alat pertanian banyak mewarnai isi dan kelengkapan rumah tangga tradisional baik di Cibuluh maupun di Cimaragang.

8. Lingkungan akan memberi dampak dan mewarnai benda-benda isi pokok dan kelengkapan rumah tangga tradisional baik di Cibuluh maupun Cimaragang.
9. Benda-benda yang merupakan isi dan kelengkapan rumah tangga dibuat secara teknologi tradisional, cenderung lebih banyak terdapat di desa Cibuluh dari pada di desa Cimaragang.
10. Kecermatan akan perawatan dan pengolahan beras atau nasi, telah ditanamkan dalam sanubari sedini-dininya, dengan cara menyampaikan mitologi Nyi Pohaci, sebagai kepercayaan dalam lingkungan keluarga sejak usia muda dari generasi ke generasi.
11. Beras disamping sebagai makanan pokok masyarakat Cibuluh dan Cimaragang, dapat dijadikan standar ekonomi maupun bagi mereka yang memiliki dalam jumlah banyak.
12. Makanan pendamping nasi yang paling utama adalah sambel dan sayuran serta bahan-bahan lainnya dari tumbuh-tumbuhan. Sedangkan daging bukan merupakan sesuatu yang utama dalam kehidupan sehari-hari, hanya hadir pada kesempatan jamuan perhelatan saja. Dengan demikian daging tidak merupakan makanan yang dianggap mempunyai nilai gizi, tetapi mengarah kepada nilai prestise.
13. Peralatan isi rumah tangga tradisional baik pokok maupun kelengkapan, umumnya mempunyai nilai guna praktis rangkap.
14. Pemilikan peralatan yang bersifat kelengkapan rumah tangga tradisional di kedua desa bersangkutan, lebih cenderung untuk mencapai prestise sosial, terutama barang-barang mutahir.
15. Peralatan yang bersifat profan dan hanya bernilai guna praktis cenderung tergeser oleh barang-barang pabrikan dari kota. Sedang barang-barang keperluan upacara adat tetap bertahan.
16. Kebiasaan nyambungan dan mulang sambung berdasar pada rasa tolong menolong yang berintikan perasaan saling membutuhkan. Keyakinan bahwa jasa atau pertolongan seseorang akan terbalas pula oleh fihak lain.
17. Di desa Cibuluh sistem barter dengan natura masih berlaku dengan transaksi jual beli. Pemilikan ternak merupakan lambang kekayaan dalam sistem barter tersebut.
18. Benda-benda dan peralatan tradisional baik yang pokok maupun kelengkapan yang terdapat di Cibuluh dan Cimaragang umumnya tidak memperlihatkan perbedaan yang menyolok.

DAFTAR PUSTAKA

1. Atja dan Saleh Danasasmita, *Sanghyang Siksakandang Karesian*, Proyek Pengembangan Permuseuman Jawa Barat 1981.
2. Benedict, Ruth, *Pattern of Culture*, terjemahan Sumantri Mertodipuro, Pustaka Rakyat, Djakarta, 1962.
3. Daldjuni, N. *Seluk Beluk Masyarakat Kota*, alumni, Bandung, 1979.
4. Danasasmita, Saleh *Kemunculan, Kehadiran & Kelangsungan Nama Cianjur*, (Risalah ringkas Tinjauan Sejarah).
5. , Corak Sosio-Kultura Penduduk Jawa Barat Bagian Selatan.
6. Firth, Raymond, *Tjiri-tjiri dan Alam Hidup Manusia*, terjemahan R. Mochtar dan S. Pusponegoro, Sumur Bandung, Bandung, 1963.
7. Fisher, H.T.H., *Pengantar Antropologi Kebudayaan Indonesia*, Terjemahan Anas Makruf, P.T. Pembangunan, Djakarta 1960.
8. Gerungan, W.A., *Psychologi Sosial*, P.T. Presco, Bandung, 1966
9. Huntington, Filsworth & Shaw Farl, B., *Principles of Human Geography*, John Wiley & Sons Inc, Second Printing, New York, 1960.
10. Harsoyo., *Pengantar Antropologi*, Prima Tjipta, Bandung 1967.
11. Ichwan, B.M., *Sari Ilmu Bangsa-Bangsa (Etnologie)*, Erlangga Kramat IV No. 11 Jakarta, IV/10.
12. Iver, R.M. Mac & C.H. Lage, *Society An Introduction To Analysis*, Pinerhart And Co, New York, 1957.
13. Koentjaraningrat, *Pengantar Antropologi*, P.D. Aksara, Djakarta 1969.
14. , *Methode Penelitian Masyarakat*, LIPI, Jakarta, 1973.
15. , *Rintangan-rintangan Mental Dalam Pembangunan Ekonomi Indonesia*, Bharata, Djakarta 1969.
16. , *Kerangka Untuk Meneliti Faktor-faktor Sosial*

- Budaya Dalam Pembangunan Ekonomi, Bha-
rata, Djakarta, 1969.
17. , Manusia Dan Kebudayaan di Indonesia, Djambatan, Djakarta, 1970.
18. , Kebudayaan Mentalitet dan Pembangunan, P.T. Gramedia, Jakarta, 1974.
19. , Beberapa Pokok Antropologi dan Sosial, Dian Rakyat, Djakarta, 1967.
20. , Tokoh-tokoh Antropologi, Universitas, Djakarta, 1964.
21. Linton, Ralph., *Latar Belakang Kebudayaan Dari Pada Ke-
pribadian*, Terjemahan Fuad Hasan, Ujaya Sakti, Djakarta, 1962.
22. , *The Study of Man*, Terjemahan Ismaun, Himpunan Mahasiswa Sejarah IKIP-UNPAD, Sari I, Bandung, 1956.
23. Moertopo, Ali., *Strategi Kebudayaan*, Yayasan Proklamasi Centre For Strand and International Studies, Jakarta, 1978.
24. Murdock, G.P., *Social Structure*, The Mac Millan Company, New York, 1949.
25. Lewis, Oscar., *Topaztlan Village in Mexico*, New York, Chicago San Fransisco, Toronto, London.
26. Philip K., *Bock Modern Cultural Antropologi*, Alfred A Knope, New York.
27. Poebatjarka., *Riwayat Indonesia I*, Yayasan Pembangunan Jakarta, MCML 11.
28. Prawirasuganda, Akip., *Upacara Adat di Pasundan*, Sumur Bandung, Bandung, 1964.
29. Satjadibrata, R., *Kamoes Soenda Mayse*, Gunseikanbu Koku-
min Tosyokyoku (Balai Pustaka), Jakarta 2604.
30. Sulendraningrat, P.S., Sejarah Cirebon, Dept. P dan K Proyek Penerbitan Buku Dan Sastra Indonesia dan Daerah, Jakarta, 1978.
31. Soekanto, Soerjono., *Sosiologi Suatu Pengantar*, Yayasan Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta, 1975.
32. Soemarno., *Undang-undang Republik Indonesia Nomor 5
tahun 1979 tentang Pemerintahan Desa dan
Proses Kelahirannya*, Sari Gaya Baru, Jakarta, 1980.

33. Vander Hoop, A.N.J.Th., *Indonesia Siermotieven. Ragam-ragam Perhiasan Indonesia*. Indonesia Ornamental Design Uitgegeven door Het Koninklijk Bataviash Genootschap van Kunstenen Wetenschappen, 1940.
34. Cincusarpac, US Army Map Service Far East, 61-040. 3764. A2M, Edition 1. AM (F.E.), First Printing Compiled, 1962.

GLOSSARIUM

- A. Agrabinta; sebuah tempat historis di kawasan pantai Cianjur Selatan yang disinyalir sebagai lokasi bekas keraja-kuno.
- Amburan; bagian tengah lesung tempat menumbuk padi yang masih bertangkai, atau tengah perahu.
- Angeun; sayur yang diolah dan diberi air yang banyak dengan bumbu tertentu.
- Angeun camakbruk; angeun yang terdiri dari beraneka ragam bahan sayuran dan tidak ditentukan jenisnya.
- Areuy Geureung; tumbuhan yang merambat, kulit sebelah dalam dapat dibuat tali.
- Asih; cinta, senang dan sayang kepada seseorang.
- asiwung; kapas yang dibuat lempengan-lempengan berbentuk empat persegi panjang, gunanya untuk menutup mayat sebelum dikafani atau bisa dibuat sumbu pelita.
- B. Bali; plasenta atau tembuni tempat bayi pada rahim ibu.
- Balik ka bali geusan ngajadi; Kembali ke tempat kelahirannya (kampung halamannya).
- Bantalan; bagian wuluku terdiri dari ceuli dan lanjam.
- Bancet; kodok kecil untuk umpan belut pada waktu ngurek
- Bangen; mudah mengena pada mangsa.
- Barangbang; daun kelapa kering.
- Bawak; bagian cangkul yang bersatu dengan sanggulnya.
- Bedog; golok yang dipergunakan untuk senjata maupun perabot dapur atau alat pertanian.
- Beak lima oboreun; perjalanan jauh yang diukur dari jumlah obor yang habis dinyalakan.
- Bas; tukang kayu yang biasa membuat mebel, rumah dan sebagainya.
- Bengkung ngariung bongkok ngaroyok (Prb); tidak mau berpisah dengan keluarga.
- Bonjor; bilangan gula enau yang dibungkus daun kelapa tua banyaknya antara 10 atau 12 biji (gandu).
- Bilik; dinding yang terbuat dari anyaman bambu.
- Bubuy; memasak makanan dengan cara memasukannya ke dalam abu panas di dalam tungku api.

Bumbu alung; bermacam-macam bumbu secara langsung dimasukkan ke dalam makanan yang sedang dimasak tanpa diolah dahulu.

Burayak; sejenis anak ikan yang masih kecil.

Beureum rambutan; merah seperti kulit rambutan yang masak.

Beuteung kohkol; perut kohkol sekitar lubangnya.

Buburuh nanggung; mencari upah dengan cara memikul benda-benda dari satu tempat ke tempat lain.

Buburuh nutu; mencari upah dengan cara menumbuk padi, beras dan sebagainya.

Buburuh macul; bekerja mencangkul sawah orang lain dengan mendapatkan upah.

C. Cadas; lapisan bumi yang keras warnanya kekuning-kuningan atau keputih-putihan tapi tidak sekeras batu.

Cagak; cabang pohon atau ranting, dapat juga dikatakan pada jalan yang bercabang dua.

Cangkaleng; buah enau yang masih muda, dengan melalui pengolahan tertentu dapat dijadikan makanan.

Cai asak herang; air bening yang telah dimasak terlebih dahulu.

Cai nyusu; mata air yang keluar dari dalam tanah.

Cecempeh; nyiru kecil digunakan para pedagang wanita yang digendong atau disuhun (dijunjung).

Cengek; cabe rawit yang pedas dapat dimakan sebagai pendamping nasi dan bahan sambel.

Cempor; lampu yang dibuat dari kaleng pakai sumbu tanpa cerobong asap.

Celana sontog; celana laki-laki yang tidak begitu longgar panjangnya dibawah lutut.

Coban; alat untuk ngajeujeut heurap atau sirib.

Congcot; nasi yang dituangkan dari kukusan tidak diaduk-aduk tapi dibiarkan sehingga bentuknya seperti kerucut atau kukusan.

Caruluk; buah enau yang belum diolah.

Cokor (bh.K) kaki, sebutan untuk kaki binatang.

Corok; alat untuk menjinjing setelah rantang terbuat dari besi atau alumunium yang pipih.

Cotom; tutup kukusan dari bambu yang dianyam berbentuk kerucut dan diatasnya ada pegangan.

Cukil;	alat untuk menyiduk nasi.
D. Dayeuh;	kota sebagai ibu kota negara, kabupaten dan kecamatan.
Darurung;	dasar palupuh (lantai) dibuat dari bambu yang besarnya sedang, diatur dengan jarak sama.
Dialungkeun;	kata dasarnya yaitu alung (lempar); dilemparkan.
Dibibis;	tepung yang diperciki air sedikit sehingga agak basah.
Dibebek;	ditumbuk, biasanya menggunakan alu dan lesung/jubleg.
Dileob;	menuang air mendidih kepada suatu benda.
Dilinting;	suatu cara membungkus tembakau yang dibungkus dengan daun kawung (enau) untuk dijadikan rokok.
Dipaud;	membuang bagian dari perut daun muda, supaya jadi tipis untuk membuat pembungkus rokok.
Direueuy;	benang sirib atau jala supaya kuat dan warnanya merah, dicelupkan ke dalam air godogan kulit salam.
Disangray;	dimasak dalam ketel atau kuali tanpa air atau minyak.
Diseseg;	dipasang pagar dianyam jarang yang dibuat dari bambu tipis teratur rapi.
Ditiir;	ditusuk sampai tembus, ikan supaya bisa dijinjing ditiir insangnya dengan tali, tembus keluar dari moncongnya.
Dahar sore heunteu isuk;	ungkapan yang menunjukkan kekurangan pangan, diukur dengan kemampuan makan.
Damar;	alat untuk menerangi kegelapan malam, baik berupa lampu maupun alat lain.
Daun seeng;	permukaan dandang yang berbentuk.
Daun sulangkar;	tanaman perdu yang tinggi $\pm 1\frac{1}{2}$ meter, daunnya tebal seperti sirih, biasa digunakan untuk menghiasi sawen.
Deungeun sangu;	makanan pendamping nasi, dapat terdiri dari sayur, lauk pauk dan sebagainya.
Dileuhang;	pengobatan tradisional, dengan cara menggodog daun-daunan yang pahit, dan kemudian diuapi.
Dicebol;	mengobati penyakit cacar dengan disiram air yang sudah diberi mantera, biasanya bagi anak-anak.

Diasurkeun;	mengatur nyala api dengan cara mendorong kayu bakar kedalam hawu (tungku) supaya api jangan ke luar dan tetap menyala.
Dikaruh;	mengaroni beras dalam proses menanak nasi.
Diaseuk;	membuat lubang pada tanah dengan menggunakan aseuk yang terbuat dari kayu untuk ditanami padi, jagung dan sebagainya.
Dikecos;	menjahit kain dengan menggunakan jarum, tanpa mesin jahit.
Diunun;	diasap di atas api supaya kering, biasanya makanan.
Dipalidkeun;	dihanyutkan ke sungai, laut dan sebagainya.
Doran;	tangkai (pegangan) cangkul yang terbuat dari kayu.
Dongdang;	alat mengangkut makanan atau wadah-wadah, berbentuk semacam rak, digotong berdua menggunakan pemikul dari bambu.
Dulang;	dibuat dari kayu yang cukup besar gunanya untuk ngarih atau ngakeul nasi.
Diais;	digendong dengan menggunakan kain panjang.
Diangon;	menggembalakan binatang ternak.
Diguis;	mengaduk bahan yang agak kental sehingga berputar pada tempatnya, umpamanya bahan gula yang sudah agak kental sebelum dicetak.
Dirara;	membuat tali kecil yang dipintal dari lulub atau ijuk.
Dijegong;	diraut agak ke dalam.
Ditogencang;	dipikul dengan menggunakan pikulan, bobotnya tidak seimbang sehingga berat sebelah.
Durukan;	tumpukan sampah yang dibakar, di dalamnya ada api yang menyala.
Derek;	mencari upah dengan mengetam padi di sawah orang lain.
Dicangcang;	diikat supaya jangan lepas, dikatakan juga pada gadis supaya jangan dipinang orang lain sebagai pengikat janji syaratnya dengan uang/perhiasan.
Dicowak;	kayu atau bambu yang bagian tengahnya dibuang sebagian sehingga membentuk lubang berbentuk panjang maupun bundar.
Digender;	memasang benang pada kain dengan cara tertentu untuk membuat kasur.
Digelar;	dihamparkan, biasanya tikar.

Diharudung; mengerubuni diri, biasanya dengan kain sarung sehingga yang tampak hanya muka dan kaki.

- E. Elekan; alat untuk meratakan dan membulatkan opak dibuat dari tamiang ukurannya ± 10 cm dan garis tengahnya ± 1½ cm.
- Emposan; alat untuk meniup/menyalakan api pada bara yang menyala dibuat dari kulit kambing mempunyai tangkai sebagai alat untuk mengisap dan menge luarkan udara.
- Entik; takaran (tempat minum) yang dibuat dari temputung kelapa.
- Enten; makanan terbuat dari gula merah campur dengan kelapa parut dan air sehingga bersatu lengket.
- Eumping; jagung yang telah dimasak diawetkan dengan jalan di asap.
- Eundan; seikat padi dengan tangkainya, besarnya segenggam tangan orang tua.
- G. Gandu; ukuran untuk gula enau, garam atau gambir bentuknya seperti silinder atau dadu.
- Gamparan; terumpah dari kayu, mempunyai lilingga yang dicapit oleh ibu jari dan telunjuk jari kaki, supaya jangan terlepas waktu dipergunakan.
- Garu; alat pertanian untuk menghancurkan tanah di sawah yang sudah dibajak sebelumnya.
- Gedeg; pagar yang dibuat dari bambu kerap dan kuat.
- Gobed; gergaji yang bentuknya lebar, agak lancip ke ujung.
- Gorok; menyembelih tenggorokan dengan benda tajam atau memasukan barang yang tajam melalui tenggorokan.
- Girang; tempat yang paling terdahulu menerima aliran air ke petakan sawah atau kolam.
- Gentong; semacam tempayan tempat menyimpan air.
- Gombong (awi); jenis bambu yang besar kuat untuk dibuat pikulan.
- Gundal; pengiring, biasanya pengiring seseorang atau rombongan yang menunggang kuda, atau dapat juga sebagai penunjuk jalan.
- Ganyol; sejenis umbi-umbian yang dapat direbus, dimakan

sebagai pelepas lapar, pohonnya seperti bunga kana dan daunnya warna merah.

H. Halu; alat penumpuk padi terbuat dari kayu yang panjangnya 180 cm, garis tengahnya 8 cm.

Hejo tihang; diibaratkan kepada seseorang yang suka berpindah-pindah tempat tinggal.

Hihid; kulit bambu yang bisa dipakai tali atau pengeras karena tajam.

Hulu wotan; tempat yang paling awal untuk mengalirkan air dari sungai ke solokan atau dari solokan ke petakan sawah.

I. Irus; sinduk terbuat dari tempurung kelapa, untuk menciduk sayur.

Iga; tulang rusuk yang terdapat pada manusia maupun binatang.

Iwung; rebung, pohon bambu yang masih muda biasa dimasak dengan bumbu-bumbu tertentu.

J. Jawara; seseorang yang dianggap jagoan, umumnya terdapat di Banten daerah Jawa Barat bagian selatan.

Jeungeuriheun; suatu penyakit kurang lancar membuang air seni.

Jojodog; tempat duduk semacam bangku kecil terbuat dari kayu, berukuran pendek dan merupakan peralatan dapur.

Jajaba; merang padi gabah.

Jeruk purut; jeruk yang kecil harum baunya untuk penyedap sambel dan lain-lain.

Jeujeur; gagang kail yang terbuat dari bambu.

Jukut carulan; sejenis rumput yang tumbuhnya agak tinggi batangnya agak besar dan kuat.

Jinten; sejenis biji-bijian untuk memasak, terutama membuat gule.

K. Kasur rendeng; dua kasur yang sama besarnya, dipasang dalam satu tempat tidur berdampingan.

Kancah; kuali berukuran besar biasanya dipergunakan untuk membuat gula.

Katel; kuali dibuat dari besi atau alumunium, dipergunakan untuk menggoreng.

Kamuti;	kantong yang dibuat dari daun kelapa tua, yang dianyam bujur sangkar dan memakai tali penyandang.
Kele;	wadah dan alat mentranspor air yang terbuat dari seruas bambu.
Kepang;	motif anyaman atau tali yang dijalin.
Kendi;	wadah air yang berbentuk bulat berleher panjang dan mulut kecil, terbuat dari gerabah maupun buah-buahan yang dikeringkan.
Kepet;	alat untuk mengipasi diri, terbuat dari berbagai bahan.
Kokoro nyoso;	malarat rosa (Prb); menunjukkan keadaan seseorang yang sangat miskin.
Komprang;	celana laki-laki yang dibuat agak longgar dan panjang.
Kutang;	pakaian dalam wanita yang menggunakan kancing di bagian depan supaya pas dengan badan.
Kalakat;	semacam langseng tapi agak pendek, dipergunakan untuk mengukus makanan.
Kenur;	tali yang dibuat dari plastik yang halus.
Keses;	rasa kesat atau sifat pada lidah.
Kinca;	gula merah atau gula aren yang dididihkan hingga larut dengan air.
Kokolowong;	wadah makanan ayam dibuat dari satu ruas bambu yang cukup besar.
Kopi tubruk;	kopi yang ditumbuk bukan digiling.
Kulabet;	sejenis kayu untuk campur bumbu masak.
Kelom;	alas kaki yang terbuat dari kayu dibagian depan dipasang karet ban atau kulit, lebarnya ± 3 cm, panjang sesuai dengan ukuran punggung telapak kaki.
Kia;	pasangan kerbau atau sapi yang disimpan untuk menarik bajak atau wuluku yang disimpan di sebelah kiri.
Kendali;	tali yang dibuat dari anyaman rotan atau kulit dipasang pada leher kerbau atau sapi, dikaitkan pada sepasang pasak (paseuk tanding).
Kolotok;	kalung kerbau atau sapi berbentuk seperti lonceng dan dibuat dari kayu, akan berbunyi bila tergerak oleh kerbau itu, sehingga penggembala mengetahui dimana adanya.

- L. Lahang; air nira yang dapat diminum dan dibuat gula.
Lampu tempel; lampu yang menggunakan sempron sebagai penghalang asap api, ditempel pada tiang di dalam rumah.
- Lentong Cianjur; lagu berbicara yang khas terdapat pada orang-orang Cianjur.
- Lejar; kayu yang sudah dibelah karena tidak keras.
- Leuwi; bagian sungai yang dalam agak luas, airnya tidak mengalir deras tenang seperti di kolam.
- Lulub; bahan tali yang dibuat dari kulit tali tisuk yang sudah direndam dalam lumpur beberapa hari.
- Luput; pasangan kerbau atau sapi yang menarik bajak atau wuluku yang terdapat di sebelah kanan.
- Lemareun; bahan makan sirih selengkapnya terdiri dari sirih, pinang, gambir, kapur sirih, cengkeh kapol dan sebagainya.
- Lilingga; bagian dari gamparan yang bentuknya seperti lingga, untuk dicapit oleh ibu jari dan telunjuk kaki supaya tidak terlepas waktu dipergunakan.
- M. Marak; menangkap ikan di sungai dengan cara menyusutkan sebagian airnya.
- Makalangan; pertunjukkan di tempat terbuka, biasanya dalam hal bela diri ketangkasan dan sebagainya.
- Martil; palu besar sebagai alat tukang panday, paledang dan sebagainya.
- Menyan; kemenyan salah satu bahan yang diperlukan pada suatu upacara tertentu.
- Membedah; membuat atau membuka tanah sebagai bahan persawahan baru.
- Meuseul; kata halus untuk menumbuk padi, sebagai penghormatan pada Nyi Pohaci.
- Mulang sambung; membalsas atau mengirim makanan kepada orang lain yang telah memberikan kebaikan kepada-nya pada waktu ia mengadakan perhelatan.
- N. Ngabedug; bekerja di sawah untuk mendapatkan upah, waktunya sampai bedug berbunyi tanda sembahyang duhur (lohor).

- Ngarambet; bekerja di sawah menyiangi padi, membuat rumput di sekitarnya.
- Naheun bubu; menangkap ikan dengan bubu pada air yang mengalir.
- Ngajublek; orang yang terganggu ingatannya dia tidak mau berbicara.
- Ngajeujeut; merajut sirib dengan coban.
- Ngangler; menghancurkan tanah di sawah sehingga siap ditanami padi.
- Ngawelit; membuat welit (atap dari alareg-aleg).
- Nyuakan; membelah bambu sampai tipis untuk bahan anyaman atau tali.
- Nyangu poe; makan nasi sisa yang sudah dingin tengah hari.
- Nyuguhan; menjamu tamu dengan air teh, kopi, makan nasi dan sebagainya.
- Ngurek; menangkap belut dengan menggunakan urek.
- Ngagiblek; perubahan dari cair ke beku.
- Ngopi; minum kopi atau teh dengan dilengkapi makanan.
- Nadran; jiarah ke pekuburan dengan menaburkan bunga-bungaan dan air di atas pusara, dengan maksud-maksud tertentu.
- Nyaba; bepergian ke tempat jauh.
- Nyuguh; menyediakan sesajen dan pembakaran kemenyan, ditujukan kepada leluhur, yang gaib dan sebagainya.
- Ngoyos; menyiangi padi dari rerumputan, biasanya di huma.
- Ngahiras; menyuruh bekerja kepada orang lain tanpa upah semestinya.
- Nyambungan; memberi sesuatu kepada orang yang mengadakan selamatan, ditimpa malang, berupa uang atau bahan makanan.
- O. Oncom; makanan yang dibuat dari bukil kacang tanah, dengan melalui proses tertentu.
- Obor; alat penerang pada waktu berjalan di malam hari, terbuat dari seruas bambu dengan bahan bakar minyak tanah dan sumbu dari cabikan kain.
- P. Padaringan; tempayan dari gerabah yang dipergunakan untuk menyimpan beras.
- Panday; tukang membuat peralatan besi.

Paledang;	pembuat barang-barang dari tembaga, terutama alat-alat dapur.
Pangarih;	cukil besar terbuat dari kayu, gunanya untuk mengaduk nasi, baik pada waktu ditanak maupun ngakeul.
Parukuyan;	tempat membakar kemenyan.
Para seuneu;	para-para yang terbuat dari bilah-bambu diletakkan di atas tungku api, untuk menyimpan benda-benda dan makanan yang perlu dikeringkan.
Pasaran;	keranda alat untuk membawa orang meninggal ke kuburan.
Pangrendos;	mutu, alat dapur yang digunakan untuk mengutik membuat sambel atau bumbu pada coet.
Pontrang;	wadah yang dibuat dari anyaman daun kelapa gunanya untuk wadah dan alat transpor makanan pada waktu selamatan.
Poe pasar;	hari-hari tertentu yang ramai dipergunakan berjualan oleh para pedagang di pasar, biasanya satu kali dalam satu minggu.
Pamelet;	guna-guna yang ditujukan untuk memikat hati seorang.
Pancuh;	patok terbuat dari bambu atau kayu untuk menambatkan tali kerbau, sapi, domba dan sebagainya
Paseuk tanding;	pasak yang dibuat dari kayu berpasangan disimpan kiri kanan (berhadapan).
Pudunan;	jalan yang menurun.
Pahang;	rasa yang tidak sedap umpamanya daun nona atau daun sirsak.
R. Rara;	suatu cara untuk memintal beberapa helai bahan yang dijadikan seutas tali.
Rancatan;	alat pikulan yang terbuat dari bambu.
Rangasu;	asap api yang tertahan pada lampu lentera dan sebagainya, menempel pada lampu tersebut berupa serbuk halus.
Rarangkon;	istilah imbuhan (awalan dan akhiran) pada bahasa Sunda.
Rarapen;	rumput sisa makanan ternak.
Rujak bebek;	bermacam buah-buahan yang berbeda rasanya ditumbuk (dibebek) diberi bumbu tertentu dengan

	menggunakan alat lulumpang (jubleg kecil).
Rujak hiris;	hiris yang masih muda dan bijinya ditumbuk, diberi bumbu-bumbu tertentu pada lulumpang (jubleg kecil).
Ruyung;	bagian yang keras dari pohon enau.
S. Salontreng;	pakaian kerja laki-laki bagian atas di depan terbuka pakai kancing, kerah kecil, tangannya longgar warna kain yang dipakai kebanyakan hitam.
Samping kebat;	kain panjang batik yang dipakai oleh wanita.
Sambel goang;	sambel dengan bahan hanya cengek dengan garam.
Sambel tarasi;	sambel campuran antara terasi, gula, garam, cengek atau cabe.
sambel bayangkang;	sambel yang diulek tidak halus, sehingga masih tampak cabe atau cengek yang asal pecah.
Sangu tutug;	nasi yang diaduk-aduk dengan garam sehingga rata, dan bumbu lain biasanya di dalam dulang.
Salang;	tambang yang dibuat dari kulit kayu waru (lulub), dipergunakan untuk menyangga wadah.
Sarangka;	sarung golok yang terbuat dari kayu atau kulit.
Serah;	biji padi yang terdapat pada beras atau nasi, karena tidak bersih waktunya menampi.
Serok;	alat penggoreng yang digunakan untuk meniriskan makanan yang digoreng, berbentuk bundar cekung berlubang-lubang kecil, mempunyai tangkai pegangan.
Seserahan;	upacara pemasrahan berupa uang, barang dan makanan dari calon pengantin laki-laki ke calon mertua sebelum upacara perkawinan dimulai.
Semprong;	songsong atau cerobong bagian lampu minyak tanah, dibuat dari kaca seperti teropong, supaya tidak berasap dan lebih terang.
Siduru;	berdiam di depan hawu (tungku) api yang menyala, untuk menghilangkan rasa dingin.
Songsong;	alat terbuat dari bambu atau besi berbentuk seperti silinder yang kedua ujungnya terbuka, untuk meniup api yang mati supaya menyala kembali.
Sumbul;	sepasang bambu besar yang diangkut dengan

rancatan, untuk mentranspor makanan, yang dikirimkan kepada orang lain.

Satu jeungkal; cara mengukur dengan menggunakan jeungkal yaitu ukuran sepanjang dari ujung ibu jari ke ujung jari tengah yang direnggangkan.

Sieur; kutu ayam, biasanya terdapat pada ayam yang sedang mengerami telur.

Sepatu kelinci; sepatu kain yang warnanya putih beralaskan karet.

Sarisit; sebangsa insekta seperti lalat kalau menggigit sangat sakit.

Saung lisung; bangunan kecil seperti rumah yang tidak berdinding tempat menumbuk padi yang dipergunakan bersama-sama.

Seuweu; bagian dari bubu adanya di dalam untuk menahan ikan yang sudah masuk, supaya tidak dapat keluar lagi.

Solobong curuk; pembungkus telunjuk terbuat dari kulit/kain gunanya supaya jangan terkerat kalau meraut.

Sugu raut; peralatan tukang kayu untuk meratakan papan atau tiang.

T. Tampir; semacam nyiru berukuran lebih besar gunanya untuk menjemur padi.

Tunggul; bagian pohon yang dekat pada tanah berikut akar-nya yang dibiarkan lama sisanya menebang.

Tees;

Teu uyahan; kelakuan yang kurang senonoh (tidak menyenangkan).

Timbel; nasi yang dibungkus dengan daun pisang hingga padat, supaya tahan lama panasnya, biasanya untuk bekal makan di sawah atau bila pergi jauh.

U. Unit; tempat menyimpan garam yang terbuat dari tanah liat.

Uter; tepung beras yang dikukus dengan gula dan kelapa parut.

Unem; ukuran (takaran) yang dibuat dari tempurung untuk takaran beras.

W. Wengku; bingkai sekeliling dari bahan anyaman, seperti bakul, nyiru dan sebagainya, untuk menguatkan bingkai ikat dengan tali dari areuy rotan atau bambu.

LAMPIRAN 1

TABEL 1
MAKANAN DAN MINUMAN

JENIS	DESA CIBULUH		DESA CIMARAGANG	
	F	%	F	%
Beras tumbuk	63	90	62	88
Beras huma	11	15,71	9	12,85
Beras hma	10	14,2	8	11,4
Bakatul	6	8,57	9	12,85
Jagung	34	48,57	36	51,42
Gadung	14	20	4	5,71
Ganyong	16	22,85	7	10
Ketela	34	48,57	38	54,28
Talas	30	42,85	50	71,42
Tepung beras	15	21,42	17	24,28
Tepung terigu	5	7,14	12	17,14
Ubi Jalar	14	20	10	14,28
Ubi rambat	17	24,28	10	14,2
Ketan	8	11,42	11	15,71
Mie	2	2,85	6	8,57
Garam	59	98,57	70	100
Ragi	2	2,85	4	5,71
Kacang-kadangan :				
Jengkol	25	35,71	33	47,14
Kacang ijo	6	8,57	9	12,85
Kacang pajang	17	24,82	30	42,85
Kacang suuk	16	22,85	5	7,14
Kelapa	42	60	45	64,28
Kemiri	38	54,28	47	67,14
Kecipir	12	17,14	5	7,14
Roay	6	8,57	5	7,14
Selong	6	8,57	9	12,85
Lada	5	7,14	4	5,71
Nangka	47	67,14	32	45,71
Oncom	3	4,28	4	5,71

Kecap	18	25,71	6	8,57
Pala	9	12,85	15	21,42
Tahu	2	2,85	3	4,28
Wijen	10	14,28	13	18,57
Daging :				
Ayam	64	91,42	40	57,14
Angsa	2	2,85	2	2,85
Bebek	1	1,42	3	4,28
Domba	5	7,14	5	7,14
Kambing	3	4,28	19	27,14
Kerbau	1	1,42	2	2,85
Korned	0	—	10	14,28
Telur :				
Ayam	66	66	49	70
Bebek	5	5	1	1,42
Entog	1	1	1	1,42
Ikan :				
Ikan mas	11	15,71	20	28,57
Tawes	15	21,42	18	25,71
Beunteur	10	14,28	6	8,57
Mujaer	16	22,85	20	28,57
Lele	5	7,14	24	34,28
Belut	26	37,14	15	21,42
Tutut	2	2,85	4	5,71
Peda	15	21,42	14	20
Pepetek	5	7,14	11	15,71
Teri	7	10	1	1,42
Terasi	39	55,71	46	65,71
Sayur-sayuran :				
Bayam	11	15,71	9	12,85
Bawang merah	28	40	42	60
Bawang putih	32	45,71	40	57,14
Bawang daun	39	55,71	41	58,57
Boros kunci	5	7,14	8	11,42
Boros laja	23	32,85	40	57,14
Bangkuang	9	12,85	11	15,71

Buncis	3	4,28	2	2,85
Waluh siam	22	31,42	14	20
Leunca	14	20	19	27,14
Talas	24	34,28	41	58,57
Sintrong	10	14,28	11	15,71
Oyong	2	2,85	1	1,42
Tespong	5	7,14	7	10
Daun Ketela	18	25,91	36	51,42
Jantung pisang	39	55,71	42	60
Jotang	9	12,85	12	17,14
Eceng	14	20	18	25,71
Genjer	18	25,71	15	21,42
Kangkung	32	45,71	8	11,42
Katuk	36	51,42	48	68,57
Kelor	6	8,57	17	24,28
Asam	10	14,28	12	17,14
Labu	5	7,14	7	10
Tomat	13	18,57	16	22,85
Melinjo/tangkil	3	4,28	4	57,14
Iwung	19	27,14	16	45,71
Laja	30	42,85	40	18,57
Cikur	36	51,42	32	11,42
Hiris	12	17,14	13	8,57
Mentimun	4	5,71	8	22,85
Klewih	20	28,57	6	45,71
Kunyit	15	21,42	16	8,57
Nangka muda	40	57,14	32	51,42
Paria	3	4,18	6	8,57
Saledri	32	45,71	36	12,85
Takokak	7	10	6	15,71
Terong	6	8,57	9	5,71
Cabe hijau	23	32,85	11	27,24
Cabe rawit	26	37,14	19	27,14
Buah-buahan :				
Alpukat	14	20	6	8,57
Belimbing	6	8,57	5	7,14
Jambu batu	26	37,14	15	21,42
Jambu air	8	11,42	27	38,57
Jambu bol	15	21,42	12	17,14

Jeruk bali	18	25,71	4	5,71
Jeruk manis	6	8,57	5	7,14
Limus	62	88,57	60	85,71
Mangga	18	25,71	4	5,71
Nangka	47	67,14	32	45,71
Kedongdong	4	5,71	5	7,14
Nenas	24	34,28	41	58,57
Pisang	52	74,28	50	70,42
Pepaya	43	61,42	49	70
Rambutan	3	4,28	7	10
Salam	3	4,28	7	10
Sirsak	29	41,42	19	27
Kol	3	4,28	1	1,42
Susu :				
Susu tepung	1	1,42	3	4,28
Susu kental	3	4,28	3	4,28
Minyak lemak :				
Minyak kelapa	60	85,71	59	84,28
Mentega	9	12,85	11	15,71
Minyak wijen	3	4,28	1	1,42
Gula :				
Gula aren	52	74,28	47	67,14
Gula pasir	5	7,14	10	14,28
Madu	2	2,84	1	1,42
Sirop	1	1,42	4	5,71
Minuman :				
Camcauh	5	7,14	2	2,84
Teh manis	6	8,57	7	10
Kopi	28	40	33	47,14
Bajigur	2	2,84	4	5,71
Susu	1	1,42	3	4,28
Teh	68	97,14	62	88,57

Catatan: II = 70 orang responden

TABEL 2
WADAH MAKANAN DAN MINUMAN

J E N I S	DESA CIBULUH		DESA CIMARAGANG	
	F	%	F	%
Baskom	17	24,28	19	27,14
Boboko	70	100	70	100
Botol minyak	15	21,42	20	20,57
Teko	70	100	70	100
Coet	68	97,14	65	92,85
Gelas	61	87,14	65	92,85
Piring	70	100	70	100
Cangkir	29	41,42	32	45,71
Cangkir seng	30	42,85	15	21,42
Keranjang	63	90	60	85,71
Kancah	15	21,42	20	28,57
Gentong (Padaringan)	68	97,14	62	88,57
Kendi	3	4,28	5	7,14
Tetenong	15	21,42	10	14,28
Kendi kukuk	6	8,57	2	2,84
Baki	6	8,57	7	10
Rantang	25	35,71	30	42,85
Termos	6	8,57	12	17,14
Ayakan	12	17,14	17	24,28
Panci	16	22,85	21	30
Katel	13	18,57	35	50
Pisau	60	85,71	63	90

Catatan : N = 70 orang responden

TABEL 3
ALAT-ALAT DAPUR

Hawu	DESA CIPARAYA	DESA CIPARAYA	DESA CIPARAYA	DESA CIPARAYA
Jojodog	70	100	67	95,71
Korek api	20	28,57	38	54,28
Ansteker	15	21,42	19	27,14
Gandawesi	10	14,28	5	7,14
Gerengseng	8	11,42	11	15,71
Kuhkuran	17	24,28	19	27,14
Pago	12	17,14	14	20
Para-para (Para seuneu)	49	70	43	61,48
Calobak	33	47,14	8	11,42
Talenan	34	48,57	36	51,42
Loyang	5	7,14	17	24,28
Sendok	35	50	64	91,42
Pisau	59	84,28	68	97,14
Nyiru	64	91,42	66	94,28
Susuk	20	28,57	30	42,85
Serok	25	35,71	28	40
Jabung	39	55,71	41	58,57
Hihid	69	98,57	70	100
Pangarih	43	61,48	50	71,42
Centong kayu	49	70	50	71,42
Centong plastik	6	8,57	31	44,28
Dulang kayu	63	90	60	85,71
Kukusan	70	100	70	100
Dandang	64	91,42	69	98,57
Ember seng	2	2,84	1	1,42
Baskom	10	14,28	16	22,85
Panci aluminium	30	42,85	40	57,14
Ember plastik	49	70	64	91,42
Garpu	19	27,14	40	57,14

Catatan ; n = 70 orang responden

TABEL 4
PERABOTAN RUMAH

Asbak	2	2,84	6	8,57
Bantal	70	100	70	100
Samak	70	100	70	100
Kasur	50	71,42	61	87,14
Peti pakaian	19	27,14	6	8,57
Lemari	13	18,57	26	30
Kaos	56	80	38	54,28
Kopeah	56	80	57	81,42
Kutang/BH	56	80	62	88,57
Selendang	55	78,57	18	25,71
Sandal	34	48,57	44	62,85
Sepatu	37	52,85	52	72,28
Kelom	4	5,71	13	18,57
Topi	15	21,42	20	28,57
Blangkon	2	2,84	5	7,14
Anting-anting	30	42,85	41	58,57
Cincin	15	21,42	19	27,14
Erloji	23	32,85	31	44,28
Bedak	65	92,85	68	97,14
Cat bibir/Lipstik	35	50	46	65,71
Gelang	15	21,42	15	21,14
Subang/Suweng	30	42,85	33	47,14
Kalung	15	21,42	14	20
Kaca mata	19	27,14	11	15,71
Cermin	49	70	55	78,57
Kipas	5	7,14	3	4,28
Sisir	59	84,28	64	91,42

Catatan : N = 70 orang responden

TABEL 5
PAKAIAN DAN PERHIASAN

Celana dalam	64	91,42	70	100
Celana pendek	58	82,85	48	68,57
Celana panjang	57	81,42	66	94,28
Celana jeans	4	5,71	16	22,85
Cawat	51	72,85	39	55,71
Cadar	34	48,57	4	5,71
Blus	54	77,14	24	34,28
Kemeja	60	85,71	65	92,85
Sarung	70	100	70	100
Ikat pinggang	34	48,57	52	74,28
Jas	6	8,57	7	10
Jaket	31	44,28	35	50
Dompet	50	71,42	38	54,28

Catatan : N = 70 orang responden

TABEL 6
ALAT PENERANG

Cempor	66	94,28	50	71,42
obor	68	97,14	66	94,28
Palita	40	57,14	39	55,71
Lampu	38	54,28	66	94,28
Petromak	34	48,57	37	52,85
Lantera	16	22,85	19	27,14
Batre	51	72,85	50	71,42

Catatan : N = 70 orang responden

TABAL 7
ALAT-ALAT PERTANIAN

Arit	60	85,71	61	87,14
Ani-ani (etem)	69	98,57	69	98,57
Alu	67	95,71	65	92,85
Cangkul (pacuk)	69	98,57	67	95,71
Caplak	6	8,57	8	11,42
Kored	57	85,71	42	60
Parang	60	85,71	67	95,71
Singkal	5	5,71	7	10
Garu	4	5,71	6	8,57
Garek	33	47,14	35	50
Lalandak	4	5,71	5	7,14
Nyiru	60	85,71	52	74,28
Tolombong	70	100	68	85,71
Jubleg	9	12,85	13	18,57
Lesung	64	91,42	63	90
Jubleg	66	94,28	62	88,57
Congkrang	7	10	9	12,85

Catatan : N = 70 orang responden

TABEL 8
ALAT-ALAT PERIKANAN

Anco	6	8,57	9	12,85
Bubu	11	15,71	26	37,14
Urek	62	88,57	50	71,42
Korang	67	95,71	68	85,71
Sirib	12	17,14	27	38,57
Useup/pancing	49	70	65	92,85
Ayakan	6	8,57	11	15,71

Catatan : N = 70 orang responden

TABEL 9
ALAT-ALAT PETERNAKAN

Kandang ayam/paranje	55	8,57	60	85,71
Kandang domba	31	15,71	36	51,42
Kandang embe	29	41,42	30	42,85
Kandang kerbau	6	8,57	9	12,85
Sayang ayam	68	17,14	65	92,85
Kurung batang	25	70	15	21,42
Kokolowoh	50	8,57	48	68,57

Catatan : N = 70 orang responden

TABEL 10
ALAT-ALAT KOMUNIKASI

Kohkol	66	94,28	59	84,28
Bedug	7	10	9	12,85
Lesung	64	91,42	63	90
Radio	15	21,42	25	35,71
T.V.	1	1,42	—	—

Catatan : N = 70 orang responden

TABEL 11
ALAT-ALAT TRANSPORT

Rancatan	66	94,28	63	90
Salang	68	85,71	65	92,85
Lodong	42	60	36	51,42

Catatan : n = 70 orang responden

TABEL 12
SENJATA

Bedog	35	41	31	30	30
Bedil angin	32	38	30	30	30
Sumpit	11	36,71	11	11	11
Ketepel	11	36,71	11	11	11

Catatan : N = 70 orang responden

TABEL 13
ALAT-ALAT UPACARA

Parupuyan	65	92,85	62	88,57
Pangradinan	57	81,42	56	80
Pendil	32	45,71	26	37,14
Sawen	2	2,84	3	4,28
Saung sanggar	8	11,42	10	14,28
Tamiang	6	8,57	4	5,71
Kendi kecil	18	25,71	12	17,14

Catatan : N = 70 orang responden

TABEL 14
ALAT-ALAT PERIBADATAN

Mukena	50	71,42	60	85,71
Tiung	69	98,57	65	92,85
Sarung	70	100	70	100
Kopeah	57	81,42	59	84,28
Sajadah	60	85,71	63	90
Tasbeh	5	7,14	3	4,28

Catatan : N = 70 orang responden

TABEL 15
BAHAN KEGEMARAN

Rokok putih	15	21,42	20	28,57
Rokok linting	60	85,71	50	71,42
Nyeupah	9	12,85	11	15,71

Catatan : N = 70 orang responden

TABEL 16
PERTUKANGAN

Tukang anyaman	60	85	52	74,28
Tukang kayu	40	57,14	43	61,42
Tukang panday	3	4,28	4	5,71
Tukang cukur	4	5,71	6	8,57
Tukang gula	28	40	25	35,71
Tukang jahit	10	14,28	15	21,42

Catatan : N = 70 orang responden

17,48	08	24,17	17,93	17,93
28,59	20	58,60	28,59	28,59
001	07	001	07	07
18,58	07	24,18	18,58	18,58
08	20	17,93	08	08
28,59	8	41,17	28,59	28,59

LAMPIRAN 2

DAFTAR RESPONDEN DESA CIBULUH

NO	NAMA	UMUR	PENDI-DIKAN	PEKERJAAN	ALAMAT
1.	Ande	31 th	SD	Tani	Kmp. Ciawitali – Cibuluh
2.	Harim	30 th	SD	Tani	Kmp. Cibitung – Cibuluh
3.	Suryana	35 th	SD	Tani	Kmp. Pasir Eurih – Cibuluh
4.	M. Soleh	26 th	SD	Tani	Kmp. Cibuluh – Cibuluh
5.	Sutarmen	37 th	SD	Tani	Kmp. Ciyuda – Cibuluh
6.	Inen	25 th	SD	Tani	Kmp. Ciyuda – Cibuluh
7.	Ayo	37 th	SD	Tani	Kmp. Pagadungan – Cibuluh
8.	Karyono	48 th	SD	Tani	Kmp. Longkewang – Cibuluh
9.	Ratma	63 th	SD kls 3	Tani	Kmp. Pasir Erih – Cibuluh
10.	E. Sulaeman	43 th	SD kls 4	Tani	Datar jeruk – Cibuluh
11.	Adin	35 th	SD	Tani	Kmp. Ciyuda – Cibuluh
12.	Sopandi	36 th	SD	Tani	Kmp. Datar jeruk – Cibuluh
13.	Ny. Narum	30 th	SD	Tani	Kmp. Pasir Eurih – Cibuluh
14.	Ipang	48 th	SD kls 3	Tani	Kmp. Ciyuda – Cibuluh
15.	Sarji	50 th	SD	Tani	Kmp. Cidarengdeng – Cibuluh
16.	Didi	40 th	SD	Tani	kmp. Batukosong – Buluh
17.	Kahma	24 th	SD	Tani	Kmp. Pasir Eurih – ibuluh
18.	Tahma	35 th	SD	Tani	Kmp. Cimalela – Cibuluh
19.	Handa	40 th	SD	Tani	Kmp. Ciyuda – Cibuluh
20.	Tata	45 th	SD	Tani	Kmp. Ciyuda – Cibuluh
21.	Engkun	40 th	SD	Tani	Kmp. Lebak Legok – Cibuluh
22.	Wakyu	33 th	SD	Tani	Kmp. Lebak Legok – Cibuluh
23.	Wihana	45 th	SD kls 3	Tani	Kmp. Cimaela – Cibuluh
24.	Ny. Acah	28 th	SD	Tani	Kmp. Bt. Ireng – Cibuluh
25.	Kaman	35 th	SD	Tani	Pasir Eurih –Cibuluh
26.	Engga	04 th	SD	Tani	Kmp Pasir Eurjh – Cibuluh
27.	Basar	37 th	SD	Tani	Kmp. Ciyuda – Cibuluh
28.	Komar	25 th	SD	Tani	Kmp. Datar Nangka – Cibuluh
29.	Ele	25 th	SD	Tani	Kmp. Cibuluh – Cibuluh
30.	Gandhi	52 th	SD kls 3	Tani	Kmp. Datar Nangka – Cibuluh
31.	Ny. Irop	30 th	SD	Tani/dagang	Kmp. Cibalangah – Cibuluh
32.	Ayo	30 th	SD	Tani	Kmp. Cibuluh – Cibuluh
33.	Iya	45 th	SD	Tani	Kmp. Datar Peuteuy – Cibuluh
34.	Duduh	23 th	SD	Tani	Kmp. Datar Nangka – Cibuluh
35.	Atang	38 th	SD	Tani	Kmp. Datar Nangka – Cibuluh
36.	Empud	30 th	SD	Tani	Kmp. Kubang - Cibuluh
37.	Darmin	35 th	SD	Tani	Kmp. Cibuluh – Cibuluh
38.	Ny. Emod	05 th	SD kls 3	Tani	Kmp. Bb. Sukamaju – Cibuluh
39.	Anta	47 th	SD kls 3	Tani	Kmp. Cibuluh – Cibuluh
40.	Aca	45 th	SD kls 3	Tani	Kmp. Cibogo – Cibuluh
41.	Winta	54 th	SD lks 3	Tani	Kmp. Batukosong – Cibuluh
42.	Tarmen	27 th	SD	Tani	Kmp. Datar Kubang – Cibuluh
43.	Ajan	38 th	SD kls 5	Tani	Kmp. Batukosong – Cibuluh
44.	Acur	30 th	SD kls 4	Tani	Kmp. Datar Kubang – Cibuluh

45.	Uju	50 th	SD kls 3	Tani	Datar Kuang – Cibuluh
46.	Ahmad	45 th	SD kls 4	Tani	Kmp. Batukosong – Cibuluh
47.	Uha	35 th	SD kls 1	Tani	Kmp. Batukosong – Cibuluh
48.	Amir	36 th	SD kls 5	Tani	Kmp. Batukosong – Cibuluh
49.	Ade	60 t	SK kls 3	Tani	Kmp. Pasir Limur – Cibuluh
50.	Komar	42 ht	SD	Tani	Kmp. Batukosong – ibuluh
51.	Amar	39 th	SD	Tani	Kmp. Batukosng – Cibuluh
52.	Apri	34 th	SD	Tani	Kmp. Mora – Cibuluh
53.	Kaman	25 th	SD	Tani	Kmp. Cisodong – Cibuluh
54.	Atin	31 th	SD kls 6	Tani	Kmp. Bt. Ireng – Cibuluh
55.	Memed	36 th	SD	Tani	Kmp. Awilega – Cibuluh
56.	Rahman	32 th	SD	Tani	Kmp. Awilega – Cibuluh
57.	Darmo	34 th	SD kls 6	Tani	Kmp. Bt. Ireng – Cibuluh
58.	Arga	53 th	BH	Tani	Kmp. Awilega – Cibuluh
59.	Sobana	40 th	SD	Tani	Kmp. Bt. Ireng – ibuluh
60.	Udi	33 th	SD	Tani	Kmp. Bt. Ireng – Cibuluh
61.	Moh. Sutarna	27 th	SMP	Tani	Kmp. Cibuluh – Cibuluh
62.	Aang	30 th	SD	Tani	Kmp. Cibuluh – Cibuluh
63.	Sapja	45 th	SD kls 3	Tani	Kmp. Cisigung – Cibuluh
64.	Baban	35 th	SD	Tani	Kmp. Batukosong – Sibuluh
65.	Ipay	24 th	SD	Tani	Kmp. Cibuluh – Cibuluh
66.	Wiganda	40 th	KPG	Kepala SD	Kmp. Cibuluh – Cibuluh
67.	Maman	31 th	SMP	Juru tulis	Kmp. Cibuluh – Cibuluh
68.	Apri	35 th	SD	Tani	Kmp. Pangkalan – Cibuluh
69.	Darmo	30 th	SD	Tani	Kmp. Datar Nakga – Cibuluh
70.	Adin	40 th	SD	Tani	Kmp. Ciyuda – Cibuluh

LAMPIRAN 3

DAFTAR RESPONDEN DESA CIMARAGANG

NO	NAMA	UMUR	PENDI-DIKAN	PEKERJAAN	ALAMAT
1.	Rosidin	30 th	SD	Tani	Kmp. Tutugan – Cimaragang
2.	Adin	41 th	SD	Tani	Kmp. Ps. Reungit – Cimarang
3.	Utju	43 th	SD	Tani	Kmp. Negla – Cimaragang
4.	Hundi	56 th	SD	Tani	Kmp. Cigombong – Cimaragang
5.	Marso	42 th	SD	Tani	Kmp. Cigombong – Cimaragang
6.	Hadis	55 th	SD	Tani	Kmp. Cigombong – Cimaragang
7.	Ojih	32 th	SD	Tani	Kmp. Negla – Cimaragang
8.	Diatma	59 th	SD	Tahi	Kmp. Tutugan – Cimaragang
9.	Rukman	37 th	SD	Tani	Kmp. Citali – Cimaragang
10.	Eep	35 th	SD	Tani	Kmp. Cisiluman – Cimaragang
11.	Rosid	31 th	SD	Tani	Kmp. Bojong Mencos – Cimaragang
12.	Maman	35 th	SD	Tani	Kmp. Bojong mencos – cimaragang
13.	Bana Rohaedin	43 th	SD	Tani	Kmp. Cigombong – Cimaragang
14.	Sanom	45 th	SD	Tani	Kmp. Pamoyahan – Cimaragang
15.	Basar	35 th	SD	Tani	Kmp. Cisiluman – Cimaragang
16.	Isron	30 th	SD	Tani	Kmp. Bojong picung – Cimaragang
17.	Winangun	45 th	SD	Tani	Kmp. Negla – Cimaragang
18.	Ikro	35 th	SD	Tani	Kmp. Negla – Cimaragang
19.	Ateng	42 th	SD	Tani	Kmp. Negla – Cimaragang
20.	Andang	26 th	SD	Tani	Kmp. Sirnagalih – Cimaragang
21.	B. Rohiman	46 th	SD	Tani	Kmp. Negla – Cimaragang
22.	Ayib	33 th	SD	Tani	Kmp. Negla – Cimaragang
23.	Tarmudin	26 th	SD	Tani	Kmp. Panglengseran – Cimaragang
24.	Komat	30 th	SD	Tani	Kmp. Panglengseran – Cimaragang
25.	Ikra	48 th	SD	Tani	Kmp. Negla – Cimaragang
26.	Rahman	38 th	SD	Tani	Kmp. Negla P Cimaragang
27.	Supriadi	50 th	SD	Tani	Kmp. Negla – Cimaragang
28.	Hadi	32 th	SD	Tani	Kmp. Cimutan – Cimaragang
29.	Umar	42 th	SD	Tani	Kmp. Cimutna – Cimaragang
30.	Dadan	42 th	SD	Tani	Kmp. Sukabakti – Cimaragang
31.	Sukri	58 th	SD	Tani	Kmp. Cisuren – Cimaragang
32.	Sukman	30 th	SD	Tani	Kmp. Cipicung – Cimaragang
33.	Udin	42 th	SD	Tani	Kmp. Cimutan – Cimaragang
34.	Suwita	50 th	SD	Tani	Kmp. Ciseureuh – Cimaragang
35.	Inda	57 th	SD	Tani	kmp. Ciawitali – Cimaragang
36.	Dandi	35 th	SD	Tani	Kmp. Ciawitali – Cimaragang
37.	Barta	62 th	SD	Tani	Kmp. Cipenang – Cimaragang
38.	Patma	82 th	SD	Tahi	Kmp. Cipeurang – Cimaragang
39.	Djui	73 th	SD	Tani	Kmp. Cipicung – Cimaargang
40.	Irpai	65 th	SD	Tani	Kmp. Cigaludra – Cimaragang
41.	Usin	32 th	SD	Tani	Kmp. Panuusan – Cimaragang
42.	Elan	30 th	SD	Tani	Kmp. Ciburial – Cimaragang
43.	Endi Supandi	38 th	SD	Tani	Kmp. Cibeunteur – Cimaragang
44.	Handi	53 th	SD kls 3	Tani	Kmp. Babakan – Cimaragang
45.	Wahidin	38 th	SD	Tani	Kmp. Sayang – Cimaragang
46.	Nadi	35 th	SD	Tani	Kmp. panuusna – Cimaragang

47.	Damin S.	66 th	SD	Tani	Kmp. Panuusan – Cimaragang
48.	Sudirman	37 th	SD	Tani	Kmp. Mekarbakti – Cimaragang
49.	Subana	50 th	SD	Tani	Kmp. Sawah hilir – Cimaragang
50.	Robi	59 th	SD	Tani	Kmp. Sawah hilir – Cimaragang
51.	Rosad	30 th	SD	Tani	Kmp. Sawah hilir – Cimaragang
52.	Djaenudin	47 th	SD	Tani	Kmp. Cipeurang – Cimaragang
53.	Udis	50 th	SD	Tani	Kmp. Pojok – Cimaragang
54.	Herman	32 th	SD	Tani	Kmp. Pojok – Cimaragang
55.	Sahroni	58 th	SD	Tani	Kmp. Cipeurang – Cimaragang
56.	Baban	30 th	SD	Tani	Kmp. Baranti – Cimaragang
57.	H.M. Sujai	70 th	SD	Tani	Kmp. Ciketug – Cimaragang
58.	Ambah	28 th	SD	Tani	Kmp. Cibitung – Cimaragang
59.	Totong	32 th	SD	Tani	Kmp. Baranti – Cimaragang
60.	Buloh	48 th	SD	Tani	Kmp. Cibitung – Cimaragang
61.	Usup	30 th	SD	Tani	Kmp. Baranti – Cimaragang
62.	Apid	35 th	SD	Tani	Kmp. Baranti – Cimaragang
63.	Saip	30 th	SD	Tani/dagang	Kmp. Baranti – Cimaragang
64.	Toemidin	28 th	SD	Tani	Kmp. Baranti – Cimragang
65.	Ipit	25 th	SD kls 4	Tani	Kmp. Baranti – Cimaragang
66.	Sabidin	30 th	SD	Tani	Kmp. Cigaludra – Cimaragang
67.	Rasadi	35 th	SD	Tani	Kmp. Cigaludra – Cimaragang
68.	Darim	30 th	SD	Tani	Kmp. Cigaludra – Cimaragang
69.	Ayum	53 th	SD	Tani	Kmp. Cigaludra – Cimaragang
70.	Opin	45 th	SD	Tani	Kmp. Cipeurang – Cimaragang

LAMPIRAN 4

INFORMASI DESA TRADISIONAL DI JAWA BARAT

Bandung, 3 Agustus 1983

Kepada Yth.

Kakandep P dan K

Kab/Kod

UP. Kasi Kebudayaan

di

Dalam Pelita III melalui DIP Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Jawa Barat tahun anggaran 1982/1983, Tim Penulis Kebudayaan Daerah akan menyusun buku mengenai Rumah Tangga Tradisional di Jawa Barat.

Dalam rangka menyusun buku tersebut, kami mohon bantuan Saudara untuk memberikan informasi melalui questinair yang kami sajikan di bawah ini.

Jawaban questionair supaya dikirimkan lagi secepatnya paling lambat 31 Agustus di alamatkan ke Bidang Permuseuman Sejarah dan Keperbakalaan (PSK) Jl. R.E. Martadinata 209 Bandung.

Atas perhatian Saudara kami ucapan terima kasih.

Ketua Tim

Drs. Ena Sutarna

Questionair

1. Adakah di daerah Saudara suatu desa terpencil yang khas dalam pola kehidupan tradisional (adat istiadat dan pola hidup serta bentuk rumah tangga tradisional daerah), dan relatif belum terpengaruh oleh unsur-unsur ekstern (luar).

Jawab : Ya / Tidak

2. Bila ada (Ya) mohon sebutkan desa-desa tersebut :

1.
2.
3.
4.

3. Menurut Saudara diantara desa-desa itu manakah yang paling tradisional (asli) dan yang paling pantas diabadikan dalam bentuk buku.

Jawab : Kampung / Desa.

4. Di samping desa tradisional yang paling khas asli, masih adakah desa yang berkehidupan tradisional (asli) tetapi ada sedikit pengaruh luar (umpamanya jalur jalan sederhana/dari kota hingga pengaruh kota masuk ke dalam desa tradisional itu).

Jawab : Ada / Tidak ada.

5. Bila ada mohon sebutkan desa tersebut.

Desa.....
desa.....
desa.....

6. Manakah diantara desa tradisional yang terkena sedikit pengaruh luar itu tetapi ketradisionalannya tetap tidak hilang dan patut diabadikan dalam bentuk buku.

Jawab : Desa.....

7. Dalam desa A (yang paling tradisional/asli) tadi ada berapa bangunan asli/adat :

Jawab : buah rumah
..... leuit
..... Kandang kambing
..... Kandang domba
..... Kandang hayam
..... batok ngisong

Pancuran
saung lisung dan
jubleg
cukang rawayan
balong
dora
cukang awi
paranje dan sebagai
nya.

8. Di desa yang paling asli (A) ada berapa rumah asli

Jawab : buah rumah

Di desa tradisional yang ada pengaruh luar ada berapa rumah asli dan rumah tembok.

Jawab : rumah asli
..... rumah tembok

10. Mata pencaharian pokok

di desa A :

Pertanian/perikanan/perdagangan

Mata pencaharian di kota B

Pertanian/perikanan/perdagangan

11. Mohon disebutkan (kalau mungkin) nama-nama bentuk bangunan asli misalnya heuay badak, tagog anjing dan sebagainya.

..... tgl

Pengisi questionair

Nama :

Jabatan :

LAMPIRAN 5

POLA WAWANCARA

Wawancara dilakukan dengan cara kekeluargaan santai dan penuh keakraban sehingga memungkinkan data kwantitatif dan kualitatif yang maksimal. Wawancara direkam secara lengkap baik pertanyaan maupun jawaban, kalimat pertanyaan dilakukan dan diatur mempergunakan bahasa yang dipahami oleh responden setempat. Jadi bentuk item pertanyaan yang tertera dalam daftar di bawah ini diolah dahulu oleh pewawancara kedalam versi linguistik lokal.

Tidak membuat pertanyaan atau pernyataan yang menggiring secara sugestif sehingga responden terjerat untuk memberi jawaban serupa. Jawaban yang diharapkan adalah jawaban murni pikiran responden.

Tiap item pertanyaan di bawah ini difikirkan benar-benar bagaimana menyampaikannya sehingga jawaban yang diperoleh betul-betul data murni bukan data palsu atau data yang dibuat-buat.

Perincian bahan wawancara

- 1). Nama responden. :
- 2). Tempat dan tanggal lahir/umur :
- 3). Tempat tinggal/alamat :
- 4). Tinggal di daerah itu: Tahun
- 5). Keluarga dekat berapa orang yang tinggal serumah :
- 6). Sanak keluarga agak renggang yang tinggal di rumahnya :
- 7). Ayah, ibu, kakek, nenek yang tinggal di rumah itu :
- 8). Pendidikan responden :
- 9). Pengetahuan responden tentang adat istiadat/kebudayaan daerah itu :
- 10). Mengapa/darimana ia mengetahui pengetahuan adat istiadat/kebudayaan itu.
- 11). Mata pencaharian utama :
- 12). Mata pencaharian sampingan .
- 13). Makanan utama daerah itu.
- 14). Pengiring makanan utama daerah itu (lauk-pauk).

- 15). Kue-kue tradisional sajian untuk tamu.
- 16). Kue-kue tradisional sajian untuk lebaran.
- 17). Makanan khas dalam upacara selamatan (sunatan dan pengantin) umpamanya bakakak dan sebagainya.
- 18). Minuman tradisional (umpamanya bajigur, lahang dan sebagainya).
- 19). Alat tradisional untuk minum (umpama cangkir awi, bekong batok dan sebagainya).
- 20). Alat-alat tradisional untuk makan.
- 21). Tempat-tempat tradisional minuman.
- 22). Tempat-tempat tradisional makanan.
- 23). Tempat tradisional mandi.
- 24). Tempat tradisional membuang hajat besar.
- 25). Alat-alat kesenian tradisional.
- 26). Senjata tradisional.
- 27). Alat dapur tradisional.
- 28). Peralatan tradisional rumah.
- 29). Alat angkut tradisional.
- 30). Peralatan/perlengkapan tradisional di ruang tamu.
- 31). Peralatan tradisional berhias.
- 32). Peralatan tradisional untuk menyimpan busana.
- 33). Pakaian tradisional wanita bagian atas.
- 34). Pakaian tradisional wanita bagian bawah.
- 35). Pakaian wanita bagian dalam.
- 36). Pakaian laki-laki bagian dalam.
- 37). Ikat pinggang.
- 38). Pakaian tradisional laki-laki bagian bawah.
- 40). Pakaian tradisional anak wanita bagian atas.
- 41). Pakaian tradisional anak laki-laki bagian bawah.
- 42). Tutup kepala tradisional wanita.
- 43). Tutup kepala tradisional laki-laki.
- 44). Perhiasan tangan tradisional wanita.
- 45). Perhiasan tradisional badan wanita.
- 46). Perhiasan tradisional kaki wanita.
- 47). Perhiasan tradisional kepala wanita.
- 48). Perhiasan tradisional laki-laki.
- 49). Penyakit-penyakit umum di pedesaan itu.
- 50). Obat-obat tradisional yang dipergunakan.
- 51). Daun-daunan untuk obat tradisional.
- 52). Umbi-umbian atau akar-akaran untuk obat tradisional.

- 53). Tanam-tanamannya untuk obat tradisional. (2)
- 54). Obat-obat tradisional bagi wanita yang sedang hamil. (1)
- 55). Obat-obatan tradisional yang baru melahirkan. (1)
- 56). Pupur obat tradisional untuk bayi. (1)
- 57). Tanaman untuk obat tradisional yang biasa ditanam di halaman rumah. (1)
- 58). Tanaman buah-buahan yang biasa ditanam di halaman (sekitar rumah). (1)
- 59). Tanam-tanaman untuk sayur yang ditanam di halaman/ sekitar rumah. (1)
- 60). Apa saja yang bisa dibeli di pasar. (2)
- 61). Berapa hari sekali ke pasar. (2)
- 62). Apa saja yang biasa/pernah dibeli di warung. (2)
- 63). Berapa kilometer jarak dari rumah ke warung. (2)
- 64). Berapa kilometer jarak dari rumah ke pasar. (2)
- 65). Dari mana mendapatkan air bersih. (2)
- 66). Dimana dan berupa apa sumber air bersih untuk diminum (mata air, sumber air, sumur, sungai). (2)
- 67). Memiliki sawah berapa tumbak, bau, hektar dan sebagainya. (2)
- 68). Memiliki tanah palawija, berapa tumbak, bau, hektar. (2)
- 69). Memiliki kebun berapa tumbak, bau, hektar. (2)
- 70). Memiliki huma berapa tumbak, bau. (2)
- 71). Memiliki kolam berapa tumbak, bau, hektar. (2)
- 72). Memiliki berapa kerbau. (2)
- 73). Memiliki berapa kuda. (2)
- 74). Memiliki berapa sapi. (2)
- 75). Memiliki berapa domba. (2)
- 76). Memiliki berapa kambing. (2)
- 77). Memiliki berapa ayam. (2)
- 78). Memiliki berapa bebek/entog. (2)
- 79). Memiliki berapa meri/itik. (2)
- 80). Memiliki berapa soang. (2)
- 81). Memiliki berapa puyuh. (2)
- 82). Memiliki berapa monyet. (2)
- 83). Memiliki berapa oa. (2)
- 84). Memiliki berapa lutung. (2)
- 85). Memiliki berapa anjing. (2)
- 86). Memiliki berapa kucing. (2)
- 87). Nama-nama alat penerangan tradisional di daerah. (misalnya oncor, lampu teplok, obor, cempor, dan sebagainya) (2)

- nya), di daerah ini.
- 88). Alat penerangan tradisional yang dimiliki.
 - 89). Alat penerangan non tradisional yang dimiliki
 - 90). Nama alat-alat perapian tradisional (hawu dan sebagainya).
 - 91). Nama peralatan tradisional dapur.
 - 92). Peralatan tradisional dapur yang dimiliki.
 - 93). Nama-nama bagian ruangan dapur.
 - 94). Nama-nama rohangan petengahan.
 - 95). Peralatan yang harus ada dalam rohangan petengahan.
 - 96). Perlatan petengahan yang dimiliki.
 - 97). Binatang-binatang apa yang biasanya disekitar rumah tangga ini ? (hileud, oray, bancet, gaang, kini, kuang-kuang, yepok, peupeundeuyan, caricangkas, careuh, bagong, heulang, sero dan sebagainya).
 - 98). Tanaman atau pohon-pohonan di daerah ini.
 - 99). Alat transportasi (angkut), seperti sunduk, jumpana, dongdang, pasaran dan sebagainya.
 - 100). Sarana jalan (jalan setapak, jalan munding, jalam kapung/desa, jalan aspal dan sebagainya).
 - 101). Nama alat produksi alat tradisional pertanian di daerah ini.
 - 102). Apakah memiliki :
 - a. Halu, b. etem, c. arit, d. wuluku, e. garuk, f. pacul, g. garukan, h. landak, i. kupang, j. sekop, k. bedog, m. kujang, n. parang, o. pasongpot.
 - 103). Punyakan: a. paranje (kandang ayam), b. kandang munding, c. kandang sapi, d. kandang kuad, e. kandang embe, f. Kandang manuk, h. kurung ayam.
 - 104). Nama-nama alat penangkap ikan tradisional.
punyakah :
 - a. dayung, b. perahu, c. heurap, d. jaring, e. jeujeur, f. tali kenur jeujeur, g. useup, k. tali buntut kuda, i. bubuh, j. urek, k. badodon, l. sampan, n. perahu, m. tali ijuk, o. tali rara, p. tali plastik.
 - 105). Nama-nama alat tradisional penangkap burung.
 - 106). Alat penangkap burung yang dimiliki.
 - 107). Nama-nama ikan di sungai.
 - 108). Nama-nama ikan di sawah.
 - 109). Nama-nama binatang panjang yang dimakan (belu dan sebagainya).

- 110). Nama-nama serangga sawah. (88)
- 111). Nama-nama hama padi. (88)
- 112). Nama-nama alat pertanian tradisional di sawah. (88)
- 113). Nama alat-alat, barang-barang tradisional untuk upacara mapag Sri. (88)
- 114). Nama peralatan kerja tradisional. (88)
- 115). Binatang-binatang yang ada di huma. (88)
- 116). Nama-nama senjata tradisional (supit, gobang dan sebagainya). (88)
- 117). Nama alat-alat tradisional untuk membuat rumah. (88)
- 118). Nama bagian-bagian hateup eurih atau sejenisnya. (88)
- 119). Nama bagian pagar dan pintunya baik untuk rumah atau huma. (88)
- 120). Upacara adat tradisional. (88)
- 121). Alat dan perlengkapan apa saja untuk upacara adat perkawinan. (88)
- 122). Alat dan perlengkapan hajat upacara nyunatan. (88)
- 123). Alat dan perlengkapan hajat munggah puasa. (88)
- 124). Alat dan perlengkapan adat berlebaran. (88)
- 125). Alat dan perlengkapan tebus weteng. (88)
- 126). Alat-alat ngukus dan sesajen. (88)
- 127). Alat dan perlengkapan beribadat. (88)
- 128). Buku-buku cerita (wawacaan, karopak lotar berjanji, paririmbon/palitangan). (88)
- 129). Alat tulis tradisional (harupat, pesopangot, daun kayu tipis dan sebagainya). (88)
- 130). Buku (naskah) kuno yang dimiliki. (88)
- 131). Batu bertulis yang terdapat di daerah ini sebagai petilasan peninggalan kuno sejarah. (88)
- 132). Tinta tradisional. (88)
- 133). Jenis tulisan tradisional. (88)
- 134). Isim-isim tradisional. (88)
- 135). Jangjawakan dan parancahan. (88)
- 136). Arca/patung kuno di daerah itu. (88)
- 137). Benda pusaka warisan yang mengandung nilai magis. (88)
- 138). Alat hiburan/seri tradisional (kecapi, suling, gamelan karinding dan sebagainya). (88)
- 139). Kinetika tradisional (segmen-segmen artistik). (88)
- 140). Permainan tradisional (kartu, mengadu domba). (88)
- 141). Eksorsis tradisional. (88)
- 142). Black magic. (88)

- 143). White magic.
- 144). Peralatan bahan pokok rokok tradisional (ganda wesi).
- 145). Bahan bakar tradisional (piruha).
- 146). Gula dan cuka tradisional.
- 147). Perabot ngasakan (masak) tradisional.
- 148). Macam daging untuk masak.
- 149). Macam ikan darat untuk masak.
- 150). Macam ikan laut untuk masak.
- 151). Macam ikan dikeringkan (asin).
- 152). Macam masakan tradisional (lodeh, kari, pais dan sebagainya).

LAMPIRAN 6

DAFTAR ISI ISI DAN KELENGKAPAN RUMAH TANGGA TRADISIONAL

Beri tanda silang (X) pada nomor pernyataan di bawah ini apabila pernyataan itu ada di rumah saudara.

I. MAKANAN DAN MINUMAN

1.a. Jenis Gandum dan umbi-umbian.

1. Beras pecah kulit
2. Beras setengah giling
3. Beras giling
4. Beras merah tumbuk
5. Beras ketan putih
6. Beras ketan hitam
7. Beras Varaboil
8. Bihun
9. Biskuit
10. Jagung muda kuning
11. Jagung muda putih
12. Jagung kuning panen baru (butir).
13. Jagung putih panen baru (butir).
14. Jagung kuning panen lama.
15. Jagung putih panen lama
16. Jagung segar kuning
17. Jagung segar putih
18. Jali
19. Jampang huma
20. Jawawut
21. Gadung
22. Ganyong
23. Gapek
24. Havermut
25. Katul giling I (beras)
26. Idem II.
27. idem III.
28. Katul jagung
29. Kentang
30. Kentang hitam

- 31. Ketela pohon
- 32. Ketela pohon kuning
- 33. Kerupuk aci
- 34. Kue-kue (krekers)
- 35. Makroni
- 36. Maizena (pati jagung)
- 37. Mie basah
- 38. Mie kering
- 39. Nasi (beras giling)
- 40. Anbjik oek
- 41. Pati kacang ijo
- 42. Pati singkong
- 43. Roti putih
- 44. Roti (warna sawo matang)
- 45. Sagu (tepung)
- 46. Suweg
- 47. Talas
- 48. Tape (singkong peuyeum)
- 49. Tepung arrowroot
- 50. Tepung beras
- 51. Tepung jagung kuning
- 52. Tepung jagung putih
- 53. Tepung kentang
- 54. Tepung terigu
- 55. Tepung singkong (tapioka)
- 56. Castel
- 57. Vermicelli
- 58. Ubi jalar merah
- 59. Ubi jalar putih
- 60. Ubi

1.b. Kacang-kacangan Biji-bijian dan hasilnya.

- 61. Hampas tahu
- 62. Bongkrek (bungkil kelapa)
- 63. Bungkil kacang tanah
- 64. Bungkil biji karet
- 65. Bungkil kelapa
- 66. Jambu monyet
- 67. Jengkol
- 68. Emping (kerupuk melinjo)

69. Kacang bogor 11. Kacang bogor
 70. Kacang arab 12. Kacang bogor panjang
 71. Kacang endel biji 13. Kacang biji
 72. Kacang gude, biji 14. Kacang (tulipas)
 73. Kacang gude, biji muda 15. Maspion
 74. Kacang ijo 16. Miskinos (benti) (tulipas)
 75. Kacang kedelai basah 17. Mie besar
 76. Kacang kedelai kering 18. Mie sedang
 77. Kacang merah 19. Mie (petis tulipas)
 78. Kacang panjang, biji 20. Nupple oek
 79. Kacang tanah 21. Tuti pacuan (tulipas)
 80. Kacang tanah rebus 22. Peti singkong
 81. Kacang tanah sangan 23. Roti batik
 82. Kacang tunggal (tolo) 24. Soto (tulipas)
 83. Kiju kacang tanah 25. Soto (tulipas)
 84. Kelapa mudah, air. 26. Soto
 85. Kelapa muda, daging 27. Soto
 86. Kelapa setengah tua, daging 28. Soto (tulipas)
 87. Kelapa tua, daging 29. Soto
 88. Kemiri 30. Soto
 89. Kenari 31. Soto
 90. Kecap 32. Soto
 91. Kecipir, biji 33. Soto
 92. Ketumbar 34. Soto
 93. Kluak 35. Soto
 94. Koro benguk, biji roay 36. Soto
 95. Koro kerupuk, biji 37. Soto
 96. Koro loke, andung biji 38. Soto
 97. Koro wedus, biji 39. Soto
 98. Koaci 40. Soto
 99. Lamtoro, petai cina 41. Soto
 100. Lamtoro, biji tua 42. Soto
 101. Merica (lada) 43. Soto
 102. Nangka, biji segar 44. Soto
 103. Oncom 45. Soto
 104. Pala, biji 46. Soto
 105. Pati kacang ijo. 47. Soto
 106. Pete segar 48. Soto
 107. Dendeng sapi 49. Soto
 108. Santan ditambah dengan air 50. Soto

109. Saridele, bubuk
 110. Susu kedelai
 111. Tahu
 112. Taokoa
 113. Tauco
 114. Tempe kedelai murni
 115. Tempe koro gemuk
 116. Tempe lamtoro
 117. Tepung kacang kedelai
 118. Wijen
 119. Ayam
 120. Angsa
 121. Bebek (itik)
 122. Corned beef
 123. Daging anak sapi segar
 124. Daging anak sapi kurus
 125. Daging anak sapi gemuk
 126. Daging asak
 127. Daging babi gemuk
 128. Daging babi kurus
 129. Daging domba gemuk
 130. Daging domba kurus
 131. Daging kambing
 132. Daging kerbau
 133. Daging kuda
 134. daging sapi gemuk
 135. Daging sapi kurus.
 136. Dendeng sapi
 137. Dendeng rusa
 138. Dendeng celeng
 139. Dideh (darah ayam)
 140. Dideh (darah sapi)
 141. Ginjal domba.
 143. Ginjal babi
 144. Ham
 145. Hati babi
 146. Gati sapi
 147. Kerupuk kulit kerbau
 148. Lambung (babat) sapi
 149. Lemak babi (bacot)

- 150. Leverworst (liversausage)
- 151. Otak
- 152. Sarang burung
- 153. Usus (isi perut)
- 154. Loverwors (sausage)

1.c. Telur :

- 155. Telur ayam, entog, soang, puyuh.
- 156. Telur bebek (itik)
- 157. Telur bebek asin
- 158. Telur kura-kura
- 159. Telur terubuk
- 160. Kuning telur ayam
- 161. Kuning telur bebek
- 162. Putih telur ayam
- 163. Putih telur bebek

1.d. Ikan, Kerang, Udang dan Hasilnya

- 164. Bader (tawes)
- 165. Bandeng
- 166. Bekasang
- 167. Beunteur
- 168. Ekor kuning
- 169. Gabus segar
- 170. Gabus kering
- 171. Ikan asin kering
- 172. Hiu, ikan
- 173. Ikan mas
- 174. Ikan lele
- 175. Kakap. mujaer, belut
- 176. Kembung
- 177. Keong
- 178. Kepiting
- 179. Kerang
- 180. Kodok (katak)
- 181. Keupuk udang
- 183. Kura-kura
- 184. Layang, ikan
- 185. Lemuru, ikan

186. Paling, ikan	226. Paling, ikan
187. Peda banyar, ikan	227. Peda banyar, ikan
188. Pepetek	228. Pepetek
189. Petis (udang)	229. Petis (udang)
190. Pindang banyar	230. Pindang banyar
191. Pindang bengol	231. Pindang bengol
192. Pindang layang	232. Pindang layang
193. Pindang selar	233. Pindang selar
194. Rebon segar	234. Rebon segar
195. Rebon kering	235. Rebon kering
196. Sardine dalam kaleng	236. Sardine dalam kaleng
197. Selar ikan segar	237. Selar ikan segar
198. Selar kering	238. Selar kering
199. Sepat kering	239. Sepat kering
200. Temang, ikan	240. Temang, ikan
201. Teri, segar	241. Teri, segar
202. Teri asin	242. Teri asin
203. Teri nasi kuning	243. Teri nasi kuning
204. Cue selar kuning	244. Cue selar kuning
205. Trasi	245. Trasi
206. Udang segar	246. Udang segar
207. Udang kering	247. Udang kering
 1.e. Sayur-sayuran	 248. Tomat
208. Andewi	249. Buncis
209. Bayam	250. Cendol
210. Bayam merah	251. Cendol
211. Baligo	252. Kacang putih
212. Bawang bombay	253. Kacang putih
213. Bawang merah	254. Kacang putih
214. Bawang putih	255. Kacang putih
215. Bangkuang	256. Kacang putih
216. Bit	257. Kacang putih
217. Loros kunci	258. Kacang putih
218. Boros laja	259. Kacang putih
291. Buncis	260. Moringa
220. Daun bawang	261. Moringa
221. Daun bluntas	262. Moringa
222. Daun jambu mete muda	263. Moringa
223. Daun gandaria	264. Moringa

224. Daun kacang panjang	129, 130, 131, 132
225. Daun kedondong	127, 128, 129
226. Daun kemang	128, 129
227. Daun ubi jalar	128, 129 (gambar)
228. Daun kecipir	129
229. Daun karok	129
230. Daun labu siam	129
231. Daun labu waluh	129, 130
232. Daun lunca.	129, 130
233. Daun lobak	129, 130
234. Daun lompong talas	129, 130
235. Daun mangkokan	129, 130
236. Daun malinja	129, 130
237. Daun oyong	129, 130
238. Daun pakis	129, 130
239. Daun pepaya	129, 130
240. Daun pete cina	129, 130
241. Daun singkong	129, 130
242. Daun talas	129, 130
243. Daun jagung muda	129, 130
244. Daun jahe	129, 130
245. Jamur kuping segar	129, 130
246. Jantung pisang segar	129, 130
247. Jotang	130
248. Enceng	130
249. Genjer	130
250. Gambas (oyong)	130
251. Kangkung	130
252. Kacang buncis	130
253. Kacang gude, buah muda	130
254. Kacang kapri	130
255. Kacang panjang	130
256. Katuk daun	130
257. Kelor	130
258. Kemangi	130
259. Kembang turi	130
260. Mentimun	130
261. Kecipir, buah muda	130
262. Kluwih	130
263. Kol kembang	130

264. Kol merah
265. Kol putih
266. Koro wedus
267. Krokot
268. Kunyit
296. Kucai
270. Labu air
172. Labu siam
272. Labu waluh
273. Leunca
274. Lobak
275. Melinjo, tangkil
276. Nangka muda
277. Pepaya muda
278. Parek (paria)
279. Peterseli
280. Petai
281. Prei
182. Rebung
283. Sawi
284. Selada
285. Selada air
286. Seledri
287. Toge kacang ijo
288. Toge kacang kedelai
298. Toge kacang kedelai
289. Toge kacang tunggal
290. Tebu terubuk
291. Tekokak
292. Terong
293. Terong belanda
294. Cabe merah besar
295. Cabe ijo besar
296. Cabe kering
296. Cabe rawit
298. Cengkeh kering
299. Tomat
300. Tomat saus
301. Wortel

- 1.f. Buah-buahan
- 302. Adpokat
 - 303. Apel
 - 304. Arbei
 - 305. Asamjawa, segar
 - 306. Blimbing
 - 307. Blimbing wuluh
 - 308. Bibul
 - 309. Buah nona
 - 310. Jambu biji
 - 311. Jambu bol
 - 312. Jambu moynet
 - 313. Jambu air.
 - 314. Jeruk bali
 - 315. Jeruk siam
 - 316. Jeruk keprok
 - 317. Jeruk manis
 - 318. Jekuk nipis
 - 319. Jeruk purut
 - 320. Dukuh
 - 321. Duren (durian)
 - 322. Embacang
 - 323. Gandaria
 - 324. Kesemek
 - 325. Kokosan
 - 326. Langsat
 - 327. Mangga gadung
 - 328. Mangga gadung
 - 329. Mangga golek
 - 330. Mangga harumanis
 - 331. Mangga kaweni
 - 332. Manggis
 - 333. Markisa
 - 334. Menteng
 - 335. Nangka
 - 336. Cempedak
 - 337. Nanas
 - 338. Pala
 - 339. Pala manis (manisan pala)
- 294. Koi metap
 - 295. Koi butip
 - 296. Kolo wedus
 - 297. Kropot
 - 298. Kruyut
 - 299. Kuncit
 - 300. Fera sit
 - 301. Fapan sisir
 - 302. Lapa wajip
 - 303. Feronia
 - 304. Loprek
 - 305. Melinjo, tempeh
 - 306. Nasugsug unda
 - 307. Pepsas unda
 - 308. Batik (batik)
 - 309. Petiseli
 - 310. Petisi
 - 311. Peti
 - 312. Rambutan
 - 313. Sari
 - 314. Saisip
 - 315. Saisip sit
 - 316. Saisip
 - 317. Joge kacang hij
 - 318. Joge kacang lembesi
 - 319. Joge kacang jadepesi
 - 320. Joge kacang tumbang
 - 321. Tepu telupuk
 - 322. Tekopok
 - 323. Tisong
 - 324. Tisong plesung
 - 325. Gape wesip pesel
 - 326. Gape jio pesel
 - 327. Gape ketipis
 - 328. Gape tawoi
 - 329. Gape ketipis ketidje
 - 330. Tompe
 - 331. Tompe
 - 332. Wortel

- 340. Pepaya
- 341. Pisang
- 342. Pisang ambon
- 343. Pisang kepok
- 344. Pisang raja
- 345. Pisang tanduk
- 346. Rambutan
- 347. Salak
- 348. Sawo
- 349. semangka
- 350. Sirsak
- 351. Srikaya

1.g. Susu dan hasilnya

- 352. Es krim
- 353. Susukambing
- 354. Susu kerbau
- 355. Susu sapi
- 356. Susu kental (kalengan)
- 357. Susu encer (kalengan)
- 358. Susu bubuk
- 359. Keju
- 360. Yoghurt.

1.h. Minyak dan lemak

- 361. Lemak kerbau
- 363. Lemak kambing
- 364. Lemak sapi
- 365. Mentega
- 366. Minyak ikan
- 367. Minyak kacang
- 368. Minyak kelapa
- 369. Minyak wijen
- 370. Minyak jaitun

1.i. Gula dan hasilnya

- 371. Gula aren
- 372. Gula pasir (dari tebu)
- 373. Gula kelapa

374. Madu
375. Sirop

1.j. Cuka

376. Cuka aron
377. Cuka botolan

1.k. Gula-gula dan manisan

378. Hopyes
379. Coklat
380. Gulali
381. Ampyang

1.l. Coklat

382. Coklat bubuk

1.m. Minuman (bahan) :

383. Anggur
384. Arak
385. Bir
386. Brendi
387. Cendol
388. Cincaw
389. Coca cola
390. Jamu
391. Jenever
392. Kopi
393. Teh
394. Susu
395. Tauk
396. Bandrek
397. Bajigur
398. Lemonade
399. Sirop, es
400. Kolangkaling, es

PERLENGKAPAN DAPUR

2.a. Alat dapur :

- 401. Tungku dari batu kali
- 402. Tungku tanah liat
- 403. Tungku batu bata
- 404. Tungku beton
- 405. Anglo
- 406. Kompor minyak tanah
- 407. Kompor gas
- 408. Kompor listrik

2.b. Bahan bakar :

- 409. Kayu
- 410. Batok (tempurung kelapa)
- 411. Minyak tanah
- 412. Gas
- 413. Listrik
- 414. Arang kayu
- 415. Arang batok kelapa

2.c. Alat masak :

- 416. Ayakan tepung
- 417. Baskom
- 418. Belanga tanah
- 419. Bakul
- 420. Batu giling
- 421. Beek, bakul kecil tertutup
- 422. Cobek dari tanah
- 423. Cobek dari batu kali
- 424. Botol minyak
- 425. Calung, tabung bambu untuk air
- 426. Centeng, sendok nasi dari kayu
- 427. Centong plastik
- 428. Dulang, talam dari kayu
- 429. Dulang plastik
- 430. Dandang, alat kukus
- 431. Ember dari besek
- 432. Garpu
- 434. Gelas

435. Cangkir dari metal
 436. Cangkir porselen
 437. Cobek, lumpang kecil
 438. Irus, penyendok
 439. Kendi, tempat air minum
 440. Keranjang dari bambu
 441. Keranjang dari rotan
 442. Keranjang plastik
 443. Kuali besi
 444. Lesung padi + alu dari kayu
 445. Loyang dari email
 446. Loyang kayu
 447. Loyang plastik
 448. Panci alumunium
 449. Sendok dari kayu
 450. Sendok alumunium
 451. Sendok stainless steel
 452. Sendok plastik
 453. Saringan santan dari anyaman bambu
 454. Nyiru
 455. Pisau
 456. Parang
 457. Talenan, dari papan
 458. Parudan kelapa
 459. Para-para
 460. Kulkas
 461. Ledeng air
 462. Kursi makan
 463. Meja makan
 464. Lemari makanan
 465. Pompa air.
 466. Rantang email
 467. Rantang plastik
 468. Sabun cuci
 469. Abu gosok
 470. Teko + cangkir teh
 471. Termos
 472. Bangku
 473. Bufet

2.d. Alat dan bahan kegemaran

- 474. Rokok putih
- 475. Rokok kretek
- 476. Rokok kemenyan
- 477. Tembakau sek
- 478. Rokok kawung
- 499. Cangklong
- 480. Susur
- 481. Pipa rokok
- 482. Ansteker.
- 483. Sirih + pinang
- 484. Cerana, alat makan sirih.

III. PAKAIAN DAN PERHIASAN

3.a. Pakaian pria dan wanita dewasa

- 1. Angkin
- 2. Batik, kemeja
- 3. Batik, sarung
- 4. Blangkon
- 5. Blus
- 6. Baju bodo
- 7. Cedar
- 8. Cawat
- 9. Celana dalam
- 10. Celana pendek
- 11. Celana panjang
- 12. Celana jeans
- 13. Dasi
- 14. Daster
- 15. Dompet
- 16. Hem, kemeja
- 17. Ikat pinggang
- 18. Jas, potongan Eropa
- 19. Kaos oblong
- 20. Kaos kutang
- 21. Kaos tangan
- 22. Kaos kaki
- 23. Kutang (BH)
- 24. Kopeah (peci)

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| 25. Selendang | 5.b. Alat dan peralatan kebutuhan |
| 26. Syal | 474. Rokok putih |
| 27. Topi, model barat | 475. Rokok ketapel |
| 28. Sandal | 476. Rokok ketumbar |
| 29. Sepatu | 477. Sepatu sepatu |
| 30. Klompen | 478. Rokok tembakau |
| 3.b. Perhiasan tubuh : | 486. Cincin |
| 31. Anting | 487. Gelang |
| 32. Arloji | 488. Baju |
| 33. Bedak | 489. Baju topi |
| 34. Cat bibir | 490. Baju topi + beras |
| 35. Cin-cin | 491. Cetakan, seti makam atau |
| 36. Gelang | 492. Pakisipat besi dan waduk jemah |
| 37. Kalung | 493. Alat |
| 38. Kaca mata, rabun | 494. Baju |
| 40. Kipas | 495. Baju |
| 41. Sapu tangan | 496. Baju |
| 42. Silet | 497. Baju |
| 43. Tangkai silet | 498. Baju |
| 44. Sisir | 499. Baju |
| 45. Cermin muka | 500. Baju |

IV. ALAT-ALAT PRODUKSI

4.a. Alat-alat pertanian

1. Alu, penumbuk padi
2. Ani-an
3. Arit
4. Bajak
5. Cangkul
6. Garukan
7. Landak
8. Lumpang
9. Sekop
10. Parang

4.c. Alat perikanan

12. Dayung
13. Diesel, mesin motor

III. PAKAIAN DAN PERHIASAN

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 501. Pakisipat besi dan waduk jemah | 1. Alat |
| 502. Pakisipat besi dan waduk jemah | 2. Baju |
| 503. Pakisipat besi dan waduk jemah | 3. Baju |
| 504. Pakisipat besi dan waduk jemah | 4. Baju |
| 505. Pakisipat besi dan waduk jemah | 5. Baju |
| 506. Pakisipat besi dan waduk jemah | 6. Baju |
| 507. Pakisipat besi dan waduk jemah | 7. Baju |
| 508. Pakisipat besi dan waduk jemah | 8. Cawan |
| 509. Pakisipat besi dan waduk jemah | 9. Cawan |
| 510. Pakisipat besi dan waduk jemah | 10. Cetakan, seti makam atau |
| 511. Pakisipat besi dan waduk jemah | 11. Cincin |
| 512. Pakisipat besi dan waduk jemah | 12. Cincin |
| 513. Pakisipat besi dan waduk jemah | 13. Cincin |
| 514. Pakisipat besi dan waduk jemah | 14. Cincin |
| 515. Pakisipat besi dan waduk jemah | 15. Cincin |
| 516. Pakisipat besi dan waduk jemah | 16. Cincin |
| 517. Pakisipat besi dan waduk jemah | 17. Cincin |
| 518. Pakisipat besi dan waduk jemah | 18. Jas, botongan, jas |
| 519. Pakisipat besi dan waduk jemah | 19. Jas, opsi |
| 520. Pakisipat besi dan waduk jemah | 20. Jas, jas |
| 521. Pakisipat besi dan waduk jemah | 21. Jas, jas |
| 522. Pakisipat besi dan waduk jemah | 22. Jas, jas |
| 523. Pakisipat besi dan waduk jemah | 23. Jas, jas |
| 524. Pakisipat besi dan waduk jemah | 24. Jas, jas |
| 525. Pakisipat besi dan waduk jemah | 25. Jas, jas |
| 526. Pakisipat besi dan waduk jemah | 26. Jas, jas |
| 527. Pakisipat besi dan waduk jemah | 27. Jas, jas |
| 528. Pakisipat besi dan waduk jemah | 28. Jas, jas |
| 529. Pakisipat besi dan waduk jemah | 29. Jas, jas |

14. Jala
15. Jaring
16. Jermal
17. Kano, perahulesung
18. Perahu layar
19. Perahu motor
20. Pukat
21. Sampan
22. Tali ijuk
23. Tali plastik

4.d. Alat pertukangan

24. Gergaji
25. Gerinda
26. Kapak
27. Kikir
28. Linggis
29. Mesin jahit pakaian
30. Mesin pembangkit listrik
31. Obeng
32. Pahat
33. Paku
34. Palu
35. Pemintal tali
36. Serut
37. Bor
38. Bubut

V. ALAT UPACARA

1. Ancak, tetampan untuk sajen
2. Area
3. Dupa
4. Kitab suci
5. Kemenyan
6. Salib
7. Rosario
8. Tasbih
9. Sajadah

VI. MOBELAIR PERABOTAN RUMAH

6.a. Lampu dan alat penerang :

1. Obor
2. Lampu tempe
3. Petromak
4. Lilin
5. Oncor
6. Cempor
7. Senter
8. Listrik
9. Korek api
10. Lampu gantung, antik
11. Neon
12. Lentera

6.b. Perabotan

13. Meja + kursi tamu
14. Sopa
15. Lemari panjang
16. Permadani
17. Dipan
18. Bale-bale dari bambu
19. Kesetan
20. Jam dinding
21. Jam meja
22. Meja tulis
23. Lukisan dinding
24. Poto keluarga
25. Patung, ukiran kayu
26. Patung, ukiran batu
27. Patung porselen
28. Piring porselen cina hiasan
29. Pot kembang
30. Jambangan bunga
31. Penanggalan
32. Lemari buku
33. Buku bacaan
34. Ranjang besi
35. Ranjang kayu

36. Kasur
 37. Tikar
 38. Seprei
 39. Bantal kepala
 40. Bantal guling
 41. Bantal sandaran
 42. Ranjang bayi
 43. Gantungan tepi
 44. Gantungan pakaian
 45. Kipas angin
 46. Selimut
 47. Asbak
 48. Strika
 49. Peti pakaian
 50. Kursi malas
 51. Kursi goyang

VII. ALAT KOMUNIKASI DAN TRANSPORT

1. Andong
2. Becak
3. Bendi
4. Biduk
5. Bis
6. Gerobak
7. Helicak
8. Jeep
9. Perahu
10. Pos paket
11. Pos wesel
12. Radio
13. Surat kabar
14. Sepeda
15. Sepeda motor
16. Telegram
17. Telepon
18. Televisi
19. Tandu
20. Jampana
21. Pasaran

22. Kohkol
23. Dulag
24. Calung ronda
25. Delman
26. Dokar

VIII. SENJATA

1. Badik
2. Bedil
3. Belati
4. Busur
5. Jerat
6. Jepretan/ketepel
7. Keris
8. Panah
9. Sumpitan
10. Tombak
11. Jamparing
12. Gobang
13. Bandring
14. Pitapak
15. Sekin
16. Tinggar
17. Kujang
18. Bedog
19. Pedang

IX. ALAT REKREASI

1. Kartu bridge
2. Kartu domino
3. Kartu ceki
4. Dadu
5. Dakon (congklak)
6. Dansa
7. Badminton
8. Bola sepak
9. Silat
10. Pencak silat
11. Angklung

12. Gamelan
 13. Keroncong
 14. Kendang
 15. Tambur
 16. Sintir
 17. Ngadu ledeng
 18. Ngadu muncang
 19. Ngadu domba
 20. Ngadu hayam
 21. Beluk
 22. Taleot
 23. Bedil lodong
 24. Kecapi, siter
 25. Suling
 26. Gamelan degung
 27. Calung
 28. Gamelan kliningan
 29. Gamelan pelog
 30. Gamelan salendro
 31. Karinding
 32. Ibing ketuk tilu
 33. Rebab
 34. Wawacan
 35. Buku bacaan
 36. Gatrik
 37. Dulang
 38. Ibing kreasi baru
 39. Layangan
 40. Nguseup
 41. Celempung bambu
 42. Celempung kayu

LAMPIRAN 7

FORM PEMILIKAN ALAT-ALAT RUMAH TANGGA TRADISIONAL

MILIK KEPUSTAKAAN
DIREKTORAT TRADISI
DITJEN NBSF DEPBUDPARR

KETERANGAN : -2 = Kurang 2 tahun
 +2 = Lebih dua tahun
 Sri = Buatan sendiri
 Lok = Daerah lokal
 Ldn = Lain daerah
 dalam negeri

Ln =	Luar negeri	Beri =	Pemberian
Nai =	Beli tunai	Ris =	Warisan
Kar =	Tukar/barter	Siat =	Wasiat
Krd =	Kredit	Buat =	Buatan sendiri
Tang =	hutang		
Hdh =	Hadiah		

Tidak diperdagangkan untuk umum