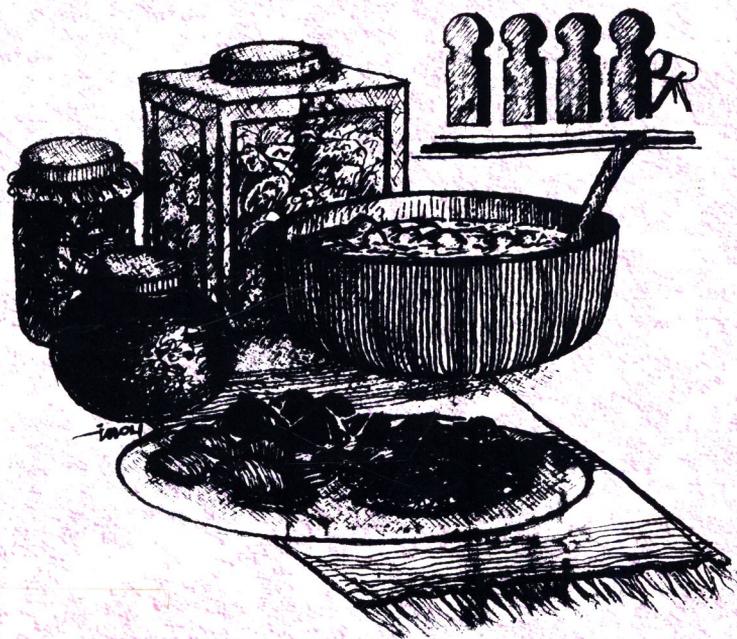


MAKANAN KHAS RAMADHAN DI KABUPATEN CIAMIS



Direktorat
Budayaan

324

KEMENTERIAN KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA
LAI KAJIAN SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL
BANDUNG

2004

MAKANAN KHAS RAMADHAN DI KABUPATEN CIAMIS

36

641.30824

RIA

m

Disusun Oleh :

**Dra. Ria Andayani S
Drs. Endang Supriatna
Drs. Aam masduki
Drs. Nandang Rusnandar
Dra. Nina Merlina**

Gambar :

Dra. Lina Herlinawati

Penyunting :

S. Dloyana Kusumah

**KEMENTERIAN KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA
BALAI KAJIAN SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL
BANDUNG
2004**

KATA PENGANTAR

Salah satu kebutuhan dasar manusia adalah kebutuhan biologis, seperti : makanan, minuman, dan seks. Pada mulanya kebutuhan ini hanya merupakan insting. Artinya, jika tubuh seseorang memerlukan zat makanan, maka orang tersebut akan berusaha untuk mencarinya dan memakannya dengan begitu saja. Kemudian jika tubuh seseorang memerlukan zat cair, maka orang tersebut akan berusaha untuk mendapatkannya dan meminumnya dengan begitu saja. Dan, jika tubuh seseorang kelebihan hormon, maka orang tersebut akan berusaha untuk melepaskannya (melakukan hubungan seks dengan lain jenisnya) secara begitu saja.

Apa yang dibutuhkan oleh manusia berkenaan dengan fisiknya itu, sejatinya tidak dapat dilakukan secara individu tetapi membutuhkan bantuan individu lain. Ketika manusia membutuhkan dan atau berhubungan dengan manusia lainnya itulah yang kemudian membuahkan aturan-aturan, norma-norma, dan nilai-nilai yang mendasarinya. Dan jika pemenuhan kebutuhan dasar itu telah diselimuti oleh aturan-aturan, norma-norma, dan nilai-nilai, maka tindakan yang dilakukan menjadi tindakan kebudayaan. Ini bermakna bahwa pemenuhan kebutuhan dasar itulah yang pada gilirannya membuahkan apa yang disebut sebagai kebudayaan.

Makan dan minum, dengan demikian, tidak lagi dilakukan secara sembarangan (seenak sendiri). Akan tetapi, ada cara-cara yang telah disepakati bersama. Makanan dan minuman yang dibuat pun menjadi beragam sesuai dengan situasi dan kondisi. Dengan perkataan lain, ada makanan dan minuman yang dihidangkan pada pagi hari. Kemudian, yang khusus untuk siang dan sore hari; dan ada yang untuk malam hari. Malahan, ada makanan yang khas untuk menyambut dan atau melak-

sanakan hari-hari (bulan) yang berkenaan dengan kepercayaan dan atau agama, sebagaimana yang dilakukan oleh masyarakat Ciamis, Jawa Barat ketika bulan Ramadhan. Dan, buku ini adalah hasil dari penelitian yang dilakukan oleh sebuah tim yang seluruhnya berasal dari Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional Bandung.

Mengingat bahwa makanan yang ditumbuh-kembangkan oleh masyarakat Ciamis dalam menyambut bulan Ramadhan mempunyai kekhasan tersendiri, dan telah menjadi tradisi masyarakat yang bersangkutan, maka itu perlu dilestarikan. Oleh karena itu, saya menyambut baik terbitnya buku ini.

Terwujudnya buku ini adalah berkat kerjasama yang antarberbagai pihak. Untuk itu, sudah sepantasnya jika saya mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang, baik secara langsung maupun tidak langsung, ikut mendukung terwujudnya terbitan ini.

Sebagai akhir kata, saya menyadari bahwa buku ini jauh dari sempurna. Di sana-sini masih banyak kekurangan. "Tak ada gading yang tak retak" barangkali ungkapan yang sesuai untuk mengomentari buku ini. Namun demikian, saya berharap semoga buku ini bermanfaat bagi kita semua.

Bandung, Juni 2004

Kepala Balai Kajian Sejarah
dan Nilai Tradisional Bandung



DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Masalah	3
1.3 Tujuan	4
1.4 Ruang Lingkup	4
1.5 Metodologi	5
1.6 Sistematika Penulisan	6
BAB II GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN	8
2.1 Lokasi dan Keadaan Alam	8
2.2 Kependudukan	12
2.3 Kehidupan Sosial Budaya	17
BAB III MAKANAN KHAS RAMADHAN	22
3.1 Makanan Khas Menjelang Ramadhan	23
3.2 Makanan Khas Selama Ramadhan	28
3.3 Makanan Khas di Seputar Idul Fitri	38
BAB IV KESIMPULAN	67
DAFTAR PUSTAKA	69
DAFTAR IMFORMAN	70

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makan merupakan suatu kebutuhan yang tidak dapat ditawar lagi karena sangat erat kaitannya dengan kelangsungan hidup setiap makhluk. Oleh karena itu, makan termasuk salah satu kebutuhan dasar, seperti yang dijelaskan Oto Soemarwoto bahwa makan sangat diperlukan untuk kelangsungan hidup hayati. Kebutuhan dasar tersebut bersifat mutlak dan erat kaitannya dengan dua pilihan penting, yakni hidup atau mati. Jika makhluk hidup tidak makan maka dia akan mati, dan jika sebaliknya maka dia hidup. Meskipun demikian, ada perbedaaan antara kebutuhan dasar manusia dan makhluk hidup lainnya.

Menurut Soemarwoto, kebutuhan dasar yang harus dipenuhi manusia tidak berhenti pada tingkat kelangsungan hidup hayati saja. Dia menambahkan dua kebutuhan dasar lainnya yang harus terpenuhi, yakni kebutuhan dasar untuk kelangsungan hidup manusiawi dan untuk memilih. Perangkat yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan tersebut adalah budaya. Alasan budaya inilah yang menyebabkan dua kebutuhan dasar tersebut menjadi khas milik manusia. Dalam hal ini, Malinowsky berpendapat, bahwa manusia mempunyai tujuan kebutuhan biologis dan terhadap

kebutuhan-kebutuhan dasar itu masing-masing ada respon kebudayaannya (Harsojo, 1982:220).

Kebudayaan dalam artinya yang abstrak maupun konkret adalah respons-respons yang mempunyai dasar organis yang dilakukan manusia dalam menanggapi lingkungan alam, sosial, dan lingkungan transendennya (Harsojo, 1982:220). Sementara itu, Clyde Kluckhohn berpendapat bahwa kebudayaan juga menyalurkan proses-proses biologis (Suparlan:75).

Respon kebudayaan terhadap kebutuhan dasar berupa makan akan beragam, mengingat beranekanya kebudayaan yang dimiliki umat manusia. Kenyataan tersebut tidak jauh berbeda dengan di Indonesia, yang dikenal memiliki suku bangsa berikut budayanya yang majemuk. Oleh karena itu, tidaklah heran jika budaya masyarakat Indonesia di seputar makan pun akan berbeda antara suku bangsa yang satu dan lainnya. Adakalanya, perbedaan pun terjadi pada suku bangsa yang sama, namun menempati lingkungan alam, lingkungan sosial, dan lingkungan transenden yang berlainan. Dengan demikian, perihal makan ini ada di bawah kendali kebudayaan.

Beberapa respon kebudayaan di seputar kebutuhan dasar berupa makan di antaranya perilaku makan; cara mendapatkan, mengolah dan membuat makanan; dan makanannya sendiri sebagai hasil dari proses tadi. Makanan sebagai salah satu respon kebudayaan tadi cukup menarik untuk dijadikan topik pendataan

pada tahun anggaran 2000.

1.2 Masalah

Makanan atau pangan merupakan kebutuhan yang esensial bagi manusia. Keberadaan makanan tersebut dibutuhkan untuk menyusun tubuh, sebagai sumber energi, dan zat tertentu untuk mengatur proses metabolisme (Soemarwoto, 1972:247). Eksistensi makanan dalam kehidupan suatu masyarakat tidak terbatas hanya untuk memenuhi kepentingan tersebut. Ada nilai sosial atau makna lainnya yang tersirat di balik rasa, warna, dan bentuk suatu makanan. Nilai-nilai tadi terkristalkan melalui proses pemaknaan masyarakat sesuai dengan lingkungan alam, lingkungan sosial, dan lingkungan transendennya. Wujud akhir dari proses tersebut adalah terciptanya jenis dan bentuk makanan berikut peruntukannya, seperti makanan untuk upacara adat atau kenduri; makanan untuk persembahan kepada entitas supranatural; dan makanan yang dibuat pada saat-saat tertentu, seperti makanan khas Ramadhan.

Makanan khas Ramadhan cukup menarik untuk diangkat menjadi judul pendataan, karena sebagian besar masyarakat Indonesia beragama Islam. Dengan demikian, ditengarai Indonesia kaya akan makanan khas Ramadhan yang diwakili oleh makanan dari berbagai suku bangsa. Salah satu yang terpilih adalah dari Sunda, tepatnya makanan khas Ramadhan dari Desa Utama, Kecamatan Cijeungjing, Kabupaten Ciamis, Jawa Barat. Untuk

mengarahkan pendataan ini secara tepat, maka masalahnya difokuskan pada satu pertanyaan berikut ini:

- Makanan khas apa saja yang biasa dikonsumsi masyarakat Desa Utama pada bulan Ramadhan ?
- Belum adanya terbitan yang memuat masalah makanan khas Ramadhan

1.3 Tujuan

Pendataan tentang Makanan Khas Ramadhan ini dilakukan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan di sini. Tujuan tersebut adalah untuk mengetahui berbagai jenis makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat di Desa Utama, Kecamatan Cijeungjing, Kabupaten Ciamis, Jawa Barat pada bulan Ramadhan.

1.4 Ruang Lingkup

Ruang lingkup pendataan mengenai Makanan Khas Ramadhan terdiri atas dua aspek, yakni ruang lingkup wilayah dan materi. Ruang lingkup wilayah pendataan dibatasi di wilayah Kampung Kulon yang terletak di Desa Utama, Kecamatan Cijeungjing, Kabupaten Ciamis, Jawa Barat. Kampung Kulon ini merupakan daerah pedesaan dengan penghuninya yang agamis. Pemaknaan warga masyarakat yang mendalam terhadap agama Islam memungkinkan lahirnya khasanah budaya Islam yang beragam. Atas dasar itulah, diperkirakan mereka pun masih memiliki makanan khas Ramadhan

sebagai bagian dari khasanah budaya Islam mereka.

Ruang lingkup materi pendataan adalah berbagai jenis makanan khas Ramadhan. Dalam hal ini, perlu ada kriteria yang memudahkan dalam penyeleksian beragam jenis makanan menjadi makanan khas. Penyeleksian ini diperlukan karena tidak semua makanan yang dikonsumsi masyarakat pada bulan Ramadhan secara otomatis menjadi makanan khas. Dapat dipastikan ada di antara makanan tersebut yang biasa dikonsumsi masyarakat sehari-hari. Dengan demikian, kriteria ini menjadi sangat perlu.

Ada dua kriteria yang bisa dijadikan acuan untuk mengelompokkan sejumlah makanan sebagai makanan khas Ramadhan. Kriteria tersebut adalah sebagai berikut:

- a. pada umumnya hanya muncul dan dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat pada bulan Ramadhan; atau
- b. terdapat pada sejumlah tradisi yang hidup selama bulan Ramadhan.

1.5 Metodologi

Pendekatan yang digunakan pada pendataan tentang Makanan Khas Ramadhan adalah eskplorasi atau menjelajah. Pendekatan tersebut bertujuan untuk memperdalam pengetahuan mengenai suatu gejala tertentu, atau mendapatkan ide-ide baru mengenai gejala itu, dengan maksud untuk merumuskan masalahnya secara lebih terperinci atau untuk mengembangkan hipotesa (Koentjara-

ningrat, 1981:42).

Metode eksplorasi ini dilaksanakan melalui langkah - langkah berikut.

Pertama, melakukan studi pustaka untuk mencari berbagai informasi yang berhubungan dengan masalah yang akan didata.

Kedua, mengumpulkan data di lapangan melalui wawancara dan observasi. Teknik pengumpulan data berupa wawancara ini mengacu pada pedoman wawancara yang bersifat terbuka. Untuk keperluan wawancara, dipilih sejumlah informan yang lebih banyak berkecimpung dengan urusan makanan. Informan dengan karakteristik seperti itu dianggap memadai untuk mewakili masyarakat secara keseluruhan. Adapun observasi dilakukan untuk mendapatkan data yang tidak tergal melalui wawancara.

Ketiga, mengolah data lapangan yang meliputi kegiatan pengklarifikasian data dan pembuatan simpulan.

Keempat, penulisan laporan pendataan sesuai dengan sistematika penulisan yang telah ditetapkan.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan laporan pendataan mengenai Makanan Khas Ramadhan adalah sebagai berikut :

KATA PENGANTAR

BAB I PENDAHULUAN

1.3 Ruang Lingkup

1.4 Tujuan

1.5 Metodologi

1.6 Sistematika Penulisan

BAB II GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

2.1 Lokasi dan Keadaan Alam

2.2 Kependudukan

2.3 Kehidupan Sosial Budaya

BAB III MAKANAN KHAS RAMADHAN

BAB 1V SIMPULAN

LAMPIRAN

BAB II

GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

2.1 Lokasi dan Keadaan Alam

Kampung Kulon, secara administratif termasuk ke dalam wilayah Desa Utama, Kecamatan Cijeungjing, Kabupaten Ciamis, Propinsi Jawa Barat. Untuk menjangkau Desa Utama tidaklah terlalu sulit. Jika menggunakan kendaraan pribadi, di Jalan Raya Banjar, lebih kurang 15 kilometer sebelum masuk kota Banjar, laju kendaraan agak diperlamban. Di jalur sebelah kiri dari arah Bandung, nanti akan ditemukan satu ruas jalan yang dapat dilewati mobil, bernama Jalan Utama. Memasuki ruas jalan tersebut, berarti sudah masuk ke dalam kawasan Desa Utama.

Angkutan kota dari terminal bis antarkota di Ciamis pun mudah didapat. Dari tempat tersebut, ada angkutan kota yang melewati Jalan Raya Banjar, kemudian berhenti di depan Jalan Utama. Untuk menuju lokasi, ada ojeg yang siap mengantar dengan tarif yang relatif terjangkau.

Desa Utama berada pada jarak 3 kilometer dari ibukota kecamatan, juga dari ibukota kabupaten. Adapun waktu yang dibutuhkan untuk menempuh kedua tempat tersebut dari Desa Utama lebih kurang 0,5 jam. Waktu yang sama juga dihabiskan untuk mencapai berbagai pusat fasilitas sosial, seperti fasilitas pemerintahan dan

fasilitas ekonomi.

Secara geografis, Desa Utama berada pada ketinggian 124 meter dari permukaan laut dan menempati lahan dengan luas 224,793 hektar. Dengan curah hujan setiap tahunnya yang mencapai 1.000-2.000 mm, lahan di desa tersebut memiliki tingkat kesuburan yang digolongkan sedang dan subur. Rinciannya, di desa itu ada 101,157 hektar lahan yang subur dan 123,636 hektar lahan yang dikategorikan sedang tingkat kesuburannya.

Lahan seluas itu terdiri atas 89,915 hektar wilayah daratan dan 134,878 hektar kawasan perbukitan atau pegunungan.

Batas-batas yang mengelilingi wilayah tersebut adalah sebagai berikut :

- Sebelah Utara dibatasi oleh Desa Ketaharja, Kecamatan Cijeungjing;
- Sebelah Selatan dibatasi oleh Desa Duarsari, Kecamatan Cijeungjing;
- Sebelah Barat dibatasi oleh Kelurahan Kertasari, Kecamatan Ciamis; dan
- Sebelah Timur dibatasi oleh Desa Pamalayan, Kecamatan Cijeungjing.

Melihat penggunaan lahan di Desa Utama, data dari desa menunjukkan bahwa sebagian besar lahan di desa tersebut digunakan untuk persawahan, yaitu seluas 70,410 hektar. Lahan

persawahan tersebut termasuk ke dalam kategori sawah setengah teknis. Sumber air yang digunakan untuk mengairi sawah tersebut berasal dari Sungai Cileueur.

Padi merupakan tanaman utama yang ditanam di lahan persawahan milik penduduk. Selain ditanami padi, pada saat-saat tertentu lahan tersebut juga ditanami tanaman palawija seperti jagung, ubi jalar, dan ubi kayu.

Penggunaan lainnya yang juga mengambil lahan Desa Utama yang cukup besar adalah untuk lahan perkebunan seluas 65,862 hektar. Perkebunan tersebut seluruhnya milik penduduk. Ada 368 orang penduduk yang menguasai lahan perkebunan itu. Komoditi tanaman perkebunan rakyat yang paling banyak ditanam adalah kelapa. Lahan kebun kelapa seluruhnya mencapai 64,862 hektar. Setiap satu hektar lahan kebun kelapa menghasilkan 75,000 ton kelapa.

Komoditi lainnya yang tidak kalah banyaknya ditanam di kebun adalah kopi. Lahan kopi di Desa Utama seluruhnya mencapai 10 hektar. Untuk setiap hektarnya, petani dapat memetik 0,5000 ton kopi. Di samping kedua tanaman tadi, dalam jumlah yang kecil ditanam juga sejumlah tanaman buah-buahan, seperti pisang, nenas, kedondong, duku, durian, dan pepaya.

Permukiman penduduk juga menempati lahan yang cukup besar, luasnya lebih kurang 57,510 hektar. Permukiman penduduk Desa utama masih terlihat lengang. Paling tidak, setiap rumah

memiliki halaman yang cukup luas, dengan beragam tanaman keras di depannya, seperti kelapa. Bahkan tidak sedikit pula yang memiliki kolam ikan di depan rumah mereka.

Peruntukan lainnya yang juga menghabiskan sebagian lahan di desa tersebut adalah untuk peternakan, yang luasnya mencapai 32,100 hektar. Lahan peternakan milik rakyat tersebut dikuasai oleh 672 kepala keluarga. Hewan ternak yang banyak dipelihara adalah ayam. 506 kepala keluarga di antaranya memelihara hewan tersebut. Adapun selebihnya beternak domba, kambing, sapi, dan kerbau.

Lahan yang tidak kalah luasnya juga digunakan untuk perikanan, yakni 17,500 hektar. Di Desa Utama memang banyak ditemukan kolam di depan rumah penduduk. Tidak kurang dari 1.625 kolam ikan tersebar di desa tersebut. Ikan yang dihasilkan untuk setiap hektarnya mencapai 215 ton.

Sisa lahan lainnya yang digunakan untuk jalan, yang luasnya mencapai 2,520 hektar; sarana rekreasi dan olah raga seluas 1,250 hektar; dan 9,371 hektar untuk keperluan lainnya, seperti perkuburan, perkantoran, dan sekolah.

Desa Utama yang luasnya mencapai 229,793 hektar ini juga mengalami pembagian wilayah, untuk keperluan administratif pemerintahan dan untuk memudahkan jangkauan antara pemerintah dengan masyarakat atau warga. Wilayah desa tersebut dibagi ke dalam 4 kampung, 9 Rukun Warga (RW) dan 24 Rukun

Tetangga (RT). Nama keempat kampung tadi adalah Kampung Kulon, Kampung Wetan, Kampung Cihideung, dan Kampung Bojongnangor.

Pucuk pimpinan formal yang mengatur kelangsungan hidup bermasyarakat di desa tersebut, berada di pundak seorang kepala desa, yang disebut lurah. Dalam menjalankan roda pemerintahan, kepala desa dibantu oleh satu orang sekretaris desa, empat orang kepala urusan (kaur). Keempat kaur tersebut yaitu kaur pemerintahan, kaur pembangunan, kaur kesejahteraan rakyat, dan kaur keuangan. Selain itu, juga dibantu oleh empat orang pengurus Dusun/Lingkungan, sembilan orang ketua RW dan dua puluh empat orang ketua RT.

Di Desa Utama terdapat dua wahana yang dapat menampung berbagai aspirasi masyarakat. Kedua wahana tersebut adalah Lembaga Ketahanan Masyarakat Desa (LKMD) dengan jumlah anggota sebanyak 70 orang, dan Lembaga Masyarakat Desa (LMD) dengan jumlah anggota sebanyak 34 orang. Melalui kedua lembaga tersebut, berbagai kemajuan telah dicapai oleh Desa tersebut. Tentu saja, kemajuan tersebut tercapai berkat kerja sama yang serasi antara aparat desa dan masyarakat setempat.

2.2 Kependudukan

Kondisi kependudukan di suatu daerah sangat penting untuk diketahui, terutama mengenai jumlah dan perkembangannya. Selain

untuk menentukan kebijakan-kebijakan pemerintahan di daerah tersebut, juga sangat berkaitan dengan penyediaan sarana dan prasarana, baik itu untuk kepentingan sosial, ekonomi, maupun kebutuhan-kebutuhan lainnya.

Jumlah penduduk yang menempati wilayah Desa Utama sendiri seluruhnya mencapai 3.062 jiwa, yang terdiri atas 1.546 orang laki-laki dan 1.516 orang perempuan. Jumlah penduduk sebanyak itu terbagi ke dalam 757 kepala keluarga. Dilihat dari banyaknya kepala keluarga yang ada di wilayah tersebut, bisa diperkirakan terdapat antara 4 sampai 5 orang dalam setiap keluarga. Mereka semua berstatus sebagai warga negara Indonesia.

Jika luas wilayah Desa Utama dibandingkan dengan jumlah penduduknya, akan diketahui tingkat kepadatan penduduk untuk setiap kilometer persegi. Tepatnya, dengan luas wilayah 229,793 hektar dan jumlah penduduk 3.062 jiwa, kepadatan penduduk di Desa Utama adalah 14 jiwa untuk setiap kilometer persegi.

Untuk kepentingan-kepentingan tertentu, kependudukan kerap dikelompokkan atau dikomposisikan sedemikian rupa berdasarkan kriteria tertentu pula. Beberapa kriteria yang sering dijadikan acuan adalah umur dan jenis kelamin, mata pencaharian hidup, tingkat pendidikan, dan agama. Perihal kependudukan di Desa Utama dilihat dari kriteria tersebut, secara garis besar akan dijelaskan pada uraian berikutnya.

Kondisi penduduk Desa Utama dilihat dari segi usia, salah satu-

nya dapat dimanfaatkan untuk mengetahui masalah ketenagakerjaan. Yang cukup menonjol di tempat tersebut adalah keberadaan jumlah angkatan kerjanya yang lebih dari setengah jumlah penduduk yang ada. Data terakhir dari desa menunjuk angka 1.771 orang penduduk usia kerja. Sebanyak 352 orang di antaranya sudah bekerja, dan selebihnya masih menganggur.

Kondisi tersebut, salah satunya berkaitan erat kualitas pendidikan angkatan kerja itu sendiri. Data terakhir dari desa menunjukkan bahwa sebagian besar dari mereka hanya berpendidikan sekolah dasar. Dengan demikian, tentu akan sulit bagi mereka untuk mendapatkan pekerjaan yang layak.

Keadaan penduduk ditinjau dari sistem mata pencaharian hidup atau pekerjaan, berguna untuk mengetahui struktur ekonomi suatu wilayah atau daerah. Karena dengan melihat komposisi penduduk berdasarkan sistem matapencaharian hidup (pekerjaan), akan terlihat jenis aktivitas ekonomi penduduk atau pekerjaan penduduk daerah tertentu. Pekerjaan penduduk merupakan suatu aktivitas manusia dalam memanfaatkan potensi lingkungan yang tersedia, baik itu lingkungan alam (geografis) maupun lingkungan sosial. Aktivitas ini dilakukan oleh penduduk untuk mempertahankan hidup dan memperoleh taraf hidup yang lebih baik.

Kondisi penduduk Desa Utama dilihat dari matapencaharian hidup mereka, sebagian besar adalah petani. Petani yang ada di Desa Utama adalah sebagai petani pemilik, petani penggarap/

penyewa, petani penyakap, dan buruh tani. Di dalam kehidupan sehari-hari, masyarakat masih menggunakan pola pertanian tradisional. Mereka masih menggunakan alat-alat pertanian tradisional, seperti cangkul, bajak, dan garu. Pada umumnya, mereka yang mempertahankan mata pencaharian sebagai petani adalah mereka yang berusia di atas 35 tahun, baik laki-laki maupun perempuan.

Selain menjadi petani, cukup banyak pekerjaan lainnya yang ditekuni oleh warga masyarakat Desa Utama. Pekerjaan tersebut meliputi pegawai negeri sipil, pegawai swasta, pengusaha, buruh, pedagang, dan sektor jasa seperti tukang ojek.

Pengelompokan penduduk menurut tingkat pendidikan sangat bermanfaat untuk mengetahui kualitas sumber daya manusia di suatu daerah atau wilayah. Tingkat pendidikan, baik itu formal maupun nonformal juga mencerminkan tingkat kecerdasan dan keterampilan. Dengan demikian, hal ini dapat dijadikan salah satu tolok ukur tingkat kemajuan perkembangan suatu wilayah atau daerah tertentu.

Latar belakang pendidikan masyarakat Desa Utama cukup beragam. Rincian jumlah penduduk dengan pendidikan terakhirnya adalah sebanyak 20 orang berhasil menyelesaikan pendidikan di perguruan tinggi; 12 orang berhasil meraih gelar sarjana muda; 36 orang lulus dari sekolah menengah umum (SMU); 75 orang tamat dari sekolah menengah pertama (SMP); dan jumlah terbanyak, yakni 1.622 orang hanya lulus sekolah dasar (SD).

Ada beberapa sarana pendidikan yang sangat mendukung terlaksananya proses belajar mengajar di Desa Utama. Sarana tersebut adalah 1 taman kanak-kanak (TK), 3 sekolah dasar (SD), dan 1 sekolah lanjutan tingkat pertama (SLTP). Dengan demikian, pendidikan untuk warga masyarakat hingga ke tingkat SLTP sudah terpenuhi di dalam desa tersebut. Jika mereka hendak melanjutkan ke jenjang yang lebih tinggi, tentu saja mereka harus belajar di luar Desa Utama.

Sekolah formal bukan hanya satu-satunya pendidikan yang dipilih oleh warga masyarakat Desa Utama. Ada di antara mereka yang lebih senang menuntut ilmu di sekolah-sekolah yang lebih menitik beratkan pada bidang agama Islam, seperti pesantren. Selain itu, ada juga yang mengambil pendidikan nonformal untuk menambah wawasan dan keterampilan mereka. Pendidikan nonformal yang diambil di antaranya kursus komputer, bahasa Inggris, dan menjahit. Sekolah nonformal tersebut berada di luar Desa Utama, kecuali menjahit. Kursus keterampilan menjahit biasanya diadakan di desa.

Adapun berdasarkan agama yang dianut oleh penduduk, dapat dipastikan bahwa seluruh masyarakat Desa Utama beragama Islam. Sarana peribadatan yang akan menunjang kehidupan beragama di desa tersebut pun sudah mencukupi. Ada 5 buah mesjid dan 30 buah surau.

Surau dan mesjid menjadi sarana penting bagi pelaksanaan ber-

bagai aktivitas keagamaan. Beberapa kegiatan yang rutin diselenggarakan adalah pengajian umum, pengajian ibu-ibu, dan pengajian anak-anak. Selain itu, perayaan hari-hari besar keagamaan, seperti Maulud Nabi dan Isra Miraj, biasanya dilaksanakan di tempat itu juga.

2.3 Kehidupan Sosial Budaya

Dalam rutinitas kehidupan sehari-hari, masyarakat Desa Utama masih dipengaruhi oleh ciri-ciri dan sifat-sifat tradisional agraris. Kehidupan sosial budaya pada masyarakat Desa Utama menyangkut berbagai aspek kehidupan, baik itu sistem kekerabatan, komunikasi antaranggota keluarga dan antaranggota masyarakat, maupun kegiatan-kegiatan rutin lainnya.

Warga masyarakat Desa Utama, sebagian besar berasal dari suku Sunda. Dalam berkomunikasi sehari-hari, mereka menggunakan bahasa Sunda. Pemakaian bahasa tersebut dilakukan baik dalam hubungan antaranggota keluarga maupun antaranggota masyarakat. Penggunaan bahasa dalam kehidupan sehari-hari ini tentu saja ada tingkatannya. Ada perbedaan dalam berbahasa dengan orang yang lebih muda, seusia, juga dengan orang yang lebih tua atau orang yang dipandang berpengaruh dan mempunyai kedudukan.

Tidak menutup kemungkinan pula kalau di Desa Utama juga terdapat warga yang berasal dari suku bangsa lain. Hanya dalam

kehidupan bermasyarakat, mereka tetap berusaha belajar berbahasa Sunda. Hal ini dilakukan agar mereka mudah menyesuaikan diri dengan kehidupan masyarakat setempat.

Adapun mengenai sistem kekerabatan yang dianut oleh masyarakat Desa Utama, tidak berbeda dengan suku Sunda pada umumnya. Keluarga merupakan kesatuan sosial terkecil dalam kehidupan masyarakat di desa itu, dengan anggotanya yang terdiri atas ayah, ibu, dan anak-anaknya yang belum menikah. Pengertian keluarga sendiri digunakan untuk menunjukkan kesatuan sosial yang diikat oleh hubungan genealogis dan untuk menunjukkan adanya hubungan sosial.

Keluarga yang terdiri atas ayah, ibu, dan anak-anak ini idealnya memang merupakan satu rumah tangga. Artinya, keluarga tersebut mengelola perekonomiannya sendiri. Akan tetapi, masih juga ditemukan beberapa keluarga inti tinggal dalam satu rumah tangga. Jadi, satu keluarga inti menanggung beban ekonomi satu atau lebih keluarga inti lainnya. Selain itu, dalam satu rumah tangga ada juga yang dihuni oleh keluarga inti dengan anggota kerabat lainnya.

Orang-orang yang termasuk ke dalam lingkaran kekerabatan seorang individu sangat ditentukan oleh sistem kekerabatannya. Dalam hal ini, prinsip bilateral yang dianut. Ini menandakan bahwa kerabat dari pihak ibu maupun dari pihak ayah termasuk ke dalam lingkaran kerabat seorang individu.

Pada prinsipnya keluarga dari pihak ayah maupun ibu memang

merupakan kerabat bagi seorang individu di Desa Utama. Namun dalam kenyataannya, hubungan seorang individu lebih dekat dengan keluarga dari pihak ibunya. Hal itu erat kaitannya dengan adat menetap setelah menikah yang cenderung matriloal atau menetap di keluarga dari pihak ibu.

Batas kesadaran individu tentang hubungan darah (genealogis) di lingkungan kerabatnya secara nyata hanya sampai dengan generasi tiga ke bawah dan tiga ke atas. Dengan demikian, kesadaran individu tersebut hanya sampai pada *misan sabrayna mindo* (saudara misan tingkat kedua), yaitu hubungan kerabat antara dua orang atau lebih yang masing-masing nenek/kakeknya adalah kakak beradik.

Dalam hal ini, orang tua berkewajiban memperkenalkan kerabat dari generasi-generasi sebelumnya kepada anak-anak mereka. Bahkan, orang tua juga biasa menerangkan nenek moyang mereka. Pengenalan seseorang terhadap kerabat yang horisontal, umumnya hanya mengenal kerabat dari dua generasi di atas dan di bawahnya. Ini dilakukan tidak lain agar keturunannya tidak *pareumeun obor*, atau tidak terputus tali kekerabatan karena ketidaktahuannya.

Istilah kekerabatan orang Sunda menunjukkan sifat bilateral. Beberapa istilah kekerabatan masih dipertahankan, khususnya untuk menjaga keselarasan dalam pergaulan. Penggunaan istilah kekerabatan ini menunjukkan bahwa seseorang masih mempertahankan kidah-kaidah yang berlaku dalam menghormati seseorang

sesuai dengan kedudukannya.

Nilai-nilai luhur tidak hanya dipertahankan dalam lingkungan keluarga, melainkan juga dalam hubungan sosial antaranggota masyarakat. Dalam kehidupan sehari-hari, penduduk yang tersebar di Desa Utama masih menunjukkan hubungan yang intim. Mereka juga masih sangat menghargai dan menjunjung tinggi nilai kehidupan bersama. Salah satu contoh adalah aktivitas gotong royong dan tolong menolong yang masih terpelihara dengan baik, apakah itu dalam kehidupan bertetangga maupun bermasyarakat pada umumnya. Aktivitas tolong menolong dan gotong royong ini tampak dalam kegiatan membuat rumah, mengolah tanah, membangun fasilitas umum, memperbaiki fasilitas umum, dan gotong royong pada saat ada hajatan atau meninggal.

Di samping masih menjunjung tinggi nilai-nilai kehidupan bersama, mereka juga masih tetap memelihara beragam tradisi warisan leluhur mereka. Sejumlah tradisi yang masih hidup pada masyarakat Desa utama, di antaranya adalah tradisi di seputar lingkaran hidup seseorang dan kehidupan beragama.

Tradisi yang berhubungan dengan lingkaran hidup seseorang meliputi tradisi di seputar masa kehamilan, kelahiran, perkawinan dan kematian. Tradisi di seputar masa kehamilan seorang wanita yang biasa dilakukan di Desa Utama adalah mengadakan pengajian pada masa hamil empat bulan, dan upacara tujuh bulanan. Adapun tradisi yang berhubungan dengan kelahiran, misalnya empat puluh

harian dengan mengadakan cukuran atau pemotongan rambut bayi.

Tradisi yang berhubungan dengan perkawinan tercermin dalam rangkaian upacara perkawinan yang dimulai dari upacara melamar, seserahan, akad nikah, sungkeman, huap lingkung, saweran, dan buka pintu. Rangkaian yang panjang dari tradisi perkawinan tersebut mengindikasikan bahwa perkawinan itu merupakan sesuatu yang sakral. Tentu saja di dalamnya tersirat harapan bahwa perkawinan tersebut akan langgeng sampai maut datang menjemput.

Tradisi yang berhubungan dengan kehidupan beragama pun dapat ditemukan di Desa Utama. Salah satu yang cukup menonjol adalah tradisi di seputar bulan Ramadhan. Hal itu bisa dimaklumi, mengingat kehidupan beragama pada masa itu lebih bersifat komunal. Tradisi di seputar kehidupan beragama ini secara rinci akan tersirat dari uraian BAB III yang akan mengupas masalah makanan khas Ramadhan.

BAB III

MAKANAN KHAS RAMADHAN

Ramadhan merupakan bulan yang istimewa untuk umat Islam pada umumnya, dan masyarakat Kampung Kulon khususnya. Kedatangan bulan itu senantiasa dinanti dan disambut oleh mereka dengan suka cita. Samudra pahala menanti di bulan tersebut bagi setiap orang yang mengisinya dengan amalan baik sesuai ajaran Islam. Salah satu amalan yang harus dikerjakan pada bulan tersebut adalah berpuasa. Pada saat itulah mereka harus menahan haus dan lapar dari subuh hingga magrib.

Keikhlasan seseorang melaksanakan kewajiban berpuasa, sangat mungkin membuat haus dan lapar seakan terlupakan. Meskipun demikian, tidak berarti mereka mengabaikan urusan perut. Menghadapi saat-saat yang menuntut kekuatan fisik dan mental itu, warga masyarakat Kampung Kulon memberikan perhatian yang cukup istimewa. Mereka, khususnya para ibu rumah tangga, menyediakan makanan yang secara kuantitas dan kualitas melebihi makanan pada hari-hari biasa. Dengan demikian, kondisi badan mereka diharapkan akan tetap sehat meskipun harus berpuasa selama satu bulan penuh.

Perilaku warga masyarakat Kampung Kulon seperti itu, senantiasa berulang setiap tahun. Tidaklah heran, jika kebiasaan

tersebut juga melahirkan sejumlah makanan yang dipandang khas. Maksudnya, makanan yang biasa dibuat dan dikonsumsi oleh sebagian besar penduduk setempat pada bulan Ramadhan. Selain itu, makanan juga menjadi khas karena terdapat dalam sejumlah tradisi yang hidup pada bulan Ramadhan. Waktu pelaksanaan tradisi sendiri ada yang sebelum dan selama Ramadhan, juga di seputar Idul Fitri atau lebaran.

Apa saja makanan khas Ramadhan di Kampung Kulon, Desa Utama, Kecamatan Cijeungjing, Kabupaten Ciamis, Provinsi Jawa Barat? Pembahasan mengenai hal tersebut tidak akan lepas dari ketiga konteks waktu yang telah disebutkan tadi.

3.1 Makanan Khas menjelang Ramadhan

Nuansa Ramadhan di Kampung Kulon sudah terasa sejak bulan Syaban dalam kalender Islam, atau Rewah menurut masyarakat setempat. Menyambut bulan agung itu, aktivitas masyarakat sudah mulai terlihat pada minggu terakhir. Bahkan puncaknya satu hari menjelang satu Ramadhan. Kegiatan masyarakat menjelang bulan suci seperti ini tersimpul dalam tradisi *Rewahan* atau *ngarewahkeun*.

Tradisi Rewahan atau ngarewahkeun ini berupa kebiasaan dalam menyambut bulan puasa dengan aktivitas saling berkirim makanan antarwarga masyarakat Kampung Kulon. Pada umumnya, makanan tersebut dikirim kepada tetangga dekat dan kerabat, meskipun tempat tinggal kerabat itu agak jauh. Aktivitas ini sudah

mulai tampak satu minggu menjelang puasa. Namun demikian, pada umumnya lebih banyak yang memilih sore menjelang puasa pada keesokan harinya. Pemilihan waktu tersebut disertai satu harapan, agar dapat dinikmati oleh tetangga dekat atau kerabatnya pada saat sahur.

Sudah sejak lama warga masyarakat di Kampung Kulon memelihara tradisi warisan nenek moyang seperti ini. Akan tetapi, eksistensinya tidak jauh berbeda dengan sejumlah tradisi masyarakat pada umumnya, yang senantiasa ada dalam pergulatan musnah atau bertahan. Saat ini, tradisi *ngarewahkeun* pun mengalami nasib yang sama, yakni mulai ditinggalkan oleh pendukungnya. Ini berarti, masih ada sebagian masyarakat yang tetap melaksanakan atau menjadi pendukung tradisi ini.

Mengawali tradisi ini, biasanya ditandai dengan kegiatan *ngabedahkeun balong* atau panen ikan di kolam. Bisa dimaklumi, karena di Kampung Kulon memang banyak ditemukan kolam ikan di halaman rumah penduduk. Bagi mereka yang tidak mempunyai kolam, cukup dengan membeli ikan di pasar atau menyembelih ayam saja. Hewan-hewan tersebut, selanjutnya akan diolah menjadi salah satu jenis makanan yang akan dikirimkan. Selain itu, ada juga semacam tumis-tumisan yang disebut *lodeh* oleh masyarakat setempat.

Pada tradisi rewahan ini, ada kesamaan jenis makanan yang dikirim oleh mereka kepada tetangga dekat atau kerabat. Jenis dan

cara pembuatan makanan yang biasa terdapat dalam tradisi Rewahan ini akan diuraikan secara singkat. Makanan tersebut terdiri atas :

- Nasi putih
- Tahu goreng
- Tempe goreng :

Tempe yang akan dikirim biasanya diolah terlebih dulu dengan cara sederhana. Sebelum tempe ini digoreng, biasanya diberi bumbu berupa bawang putih, ketumbar, dan garam. Semua bumbu tersebut digerus dan diberi sedikit air, kemudian tempe dimasukkan setelah tempe dipotong dengan ukuran sesuai selera. Tempe seperti ini sudah siap untuk digoreng kapan saja.

- *Ikan goreng :*

Sejumlah ikan tentunya menjadi bahan yang utama. Selain itu, ada sedikit bumbu yang diperlukan untuk memberi rasa pada ikan. Bumbu tersebut meliputi kunyit, bawang putih, jahe, dan garam secukupnya.

Ikan yang akan diolah, dikeluarkan isinya dan dicuci sampai bersih, lalu ditiriskan. Proses selanjutnya adalah menggerus semua bumbu yang telah disebutkan tadi sampai halus. Ikan yang telah bersih tadi dilumuri dengan bumbu hasil gerusan. Selama beberapa saat, ikan berbumbu itu dibiarkan agar bumbunya meresap ke

dalam ikan. Baru kemudian, ikan digoreng hingga matang.

- *Ayam goreng :*

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat ayam goreng meliputi daging ayam, serta bumbu-bumbu yang terdiri atas bawang merah, bawang putih, garam, gula pasir, kunyit, salam, serai, laos, dan air secukupnya.

Warga masyarakat Kampung Kulon biasanya mengolah ayam dengan mengungkepnya terlebih dulu. Ayam tersebut diungkep bersama bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih, garam, gula putih, kunyit, salam, serai, laja, dan air. Proses pengungkepan berlangsung hingga airnya hampir habis. Setelah melalui proses tersebut, daging ayam pun sudah siap untuk digoreng sampai berwarna agak kecoklatan..

- *Tumis mie atau lodeh mie :*

Bahan yang digunakan untuk membuat jenis makanan ini di antaranya mie dan irisan kol. Adapun bumbunya terdiri atas bawang putih, daun bawang, tomat, merica, dan taburan bawang goreng.

Cara mengolah bahan-bahan tadi, dimulai mencuci mie dan meniriskannya. Pekerjaan berikutnya adalah menumis irisan bawang putih, daun bawang, dan tomat sampai harum. Mie dan irisan kol dimasukkan, lalu dibubuhi merica, garam, dan bumbu penyedap jika suka. Semuanya diaduk dan dimasak hingga matang dan harum.

Pada saat lodeh mie ini disajikan, di atasnya ditaburi dengan bawang goreng.

- *Tumis kentang atau lodeh kentang :*

Bahan yang diperlukan untuk membuat tumis kentang ini adalah kentang dalam jumlah sesuai selera. Bahan lainnya yang juga harus disiapkan adalah santan kental serta bumbu terdiri atas bawang putih, kemiri, cabe merah, bawang merah, salam, serai, tomat, dan bumbu penyedap.

Kentang tersebut dikupas dan dipotong berbentuk dadu, kemudian digoreng. Usahakan jangan terlalu kering pada waktu menggorengnya. Sementara itu, bawang putih, bawang merah, kemiri, cabe merah, dan tomat digerus sampai halus. Setelah itu, bumbu halus bersama salam dan serai ini digoreng sampai aromanya harum. Ke dalam tumisan tadi dimasukkan kentang goreng dan santan kental. Jangan lupa juga untuk menambahkan bumbu penyedap ke dalam lodeh kentang yang masih dimasak itu. Biarkan beberapa saat hingga airnya hampir habis atau kuahnya mengental.

- *Tumis cabe atau lodeh cabe :*

Bahan untuk membuat makanan ini adalah cabe hijau, dengan bumbu dapur yang digunakan meliputi cabe merah, bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, salam, serai, gula merah, kecap, dan bumbu penyedap.

Membuat masakan ini diawali dengan menggerus cabe merah, bawang, kemiri dan ketumbar, lalu menumisnya hingga harum. Setelah itu, cabe hijau yang masih utuh berikut bumbu lainnya dimasukkan ke dalam tumisan tadi. Tambahkan sedikit air, tunggu beberapa saat hingga masakan tersebut matang.

Kelengkapan makanan yang akan dikirimkan pada saat berlangsung tradisi rewahan tersebut, dinamakan juga nasi berikut tumpangannya. Sebutan tersebut erat kaitannya dengan cara menyajikan makanan yang akan dikirimkan. Pada umumnya, nasi ditempatkan dalam piring, sedangkan tahu, tempe, ayam atau ikan, tumis kentang, dan tumis mie diletakkan atau ditumpangkan di atas nasi. Selanjutnya, sejumlah piring nasi tumpangan tersebut disimpan di atas nampan dan diberi tutup agar tidak terkena debu. Jika sudah siap seperti itu, makanan pun sudah siap diantar ke tetangga atau kerabat dekat.

Cara lain dalam menyajikan makanan tadi adalah menyimpan makanan tersebut ke dalam dua piring yang berbeda. Satu piring untuk nasi, dan satu piring lagi untuk lauk pauknya. Sajian makanan seperti itu siap untuk dikirimkan kepada tetangga. Sementara itu, untuk kerabat di tempat yang agak jauh, makanan tersebut ditempatkan dalam wadah berupa rantang susun.

3.2 Makanan Khas selama Ramadhan

Adalah kewajiban umat Islam, termasuk warga masyarakat kam-

pung Kulon, untuk melaksanakan ibadah puasa selama bulan Ramadhan. Rasa haus dan lapar merupakan sebagian dari ujian Allah yang harus dihadapi. Ketika saat berbuka puasa tiba, kenikmatan pun tidak terelakkan pada waktu menyantap makanan dan minuman yang telah tersedia.

Makanan utama yang dihidangkan waktu sahur atau berbuka puasa, pada umumnya hampir sama dengan kebiasaan sehari-hari. Namun demikian, bukan berarti tidak ditemukan makanan khas yang senantiasa muncul selama bulan Ramadhan. Pada umumnya, makanan khas muncul hanya di seputar makanan pembuka atau untuk tajil. Makanan khas ini biasanya dibuat sendiri oleh para ibu rumah tangga. Kalaupun mereka enggan membuatnya sendiri, dengan mudah mereka dapat membelinya di sekitar Kampung Kulon.

Selain dikonsumsi masyarakat di rumahnya masing-masing, makanan tersebut juga dikirimkan ke mesjid untuk keperluan tajil para pengunjung mesjid saat itu. Beberapa makanan yang biasa disajikan untuk tajil adalah :

- *Nagasari atau papais kecek :*

Bahan yang diperlukan untuk membuat nagasari terdiri atas tepung beras, pisang raja atau pisang ambon, santan, garam, air, dan daun pisang.

Cara memasaknya diawali dengan mencampur tepung beras

dan air dingin. Sementara itu, santan direbus hingga mendidih. Adonan tepung tadi dimasukkan ke dalam santan tersebut. Aduklah beberapa saat lamanya hingga adonan secara keseluruhan mengental. Selanjutnya, tempat adonan tersebut diangkat dan dibiarkan sementara waktu agar tidak terlalu panas. Dalam keadaan masih hangat, adonan tersebut ditempatkan pada daun pisang dan diberi isi berupa irisan pisang pisang raja, pisang nangka, atau pisang ambon. Setelah itu buungkuslah dengan rapi.

- *Kolak Pisang :*

Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat kolak pisang adalah pisang nangka atau pisang kepok, santan kental, gula merah, vanili, dan garam.

Pisang yang telah disebutkan tadi, dikukus atau direbus terlebih dahulu agar matang dan empuk. Kemudian, pisang tadi dikupas dan dipotong dengan ukuran sesuai selera. Siapkan gula merah yang akan dididihkan dengan air. Setelah air gula mendidih, potongan pisang tadi dimasukkan dan dimasak terus hingga air gulanya meresap ke dalam pisang. Terakhir, ke dalam olahan tadi dimasukkan santan, vanili, dan garam. Setelah kolak pisang tadi mendidih, kemudian diangkat.

Ketika akan di disajikan pada saat berbuka puasa, kolak pisang ditempatkan dalam mangkuk atau gelas.

- *Kolak Singkong :*

Bahan yang harus disiapkan untuk membuat kolak singkong ini adalah singkong, gula merah, vanili, dan garam. Setelah semua bahan siap, pembuatan kolak singkong ini pun sudah bisa dimulai.

Tahapan yang harus dilewati sampai menjadi kolak singkong, tidak jauh berbeda dengan cara membuat kolak pisang. Pertama-tama, singkong dikupas kulitnya dan dicuci sampai bersih. Kemudian, singkong tadi dipotong-potong dan dikukus sampai matang. Sementara itu, gula merah dan air direbus. Setelah mendidih, potongan singkong kukus tadi dimasukkan dan dibiarkan hingga gulanya meresap. Terakhir, santan dituangkan ke dalam olahan bahan tadi bersama-sama dengan vanili dan sedikit garam.

- *Kolak Cangkaleng atau kolang-kaling :*

Bahan yang harus disediakan untuk membuat kolang-kaling adalah kolang-kaling, kapur sirih, gula merah, santan, vanili, dan sedikit garam.

Sebelum diolah, kolang-kaling direndam dalam air yang sudah diberi kapur agar kondisinya menjadi kembang atau tidak lembek. Adapun proses pembuatan kolak kolang-kaling sendiri hampir sama dengan kolak singkong atau kolak pisang.

- *Candil :*

Bahan-bahan yang harus disediakan terdiri atas ubi jalar, tepung kanji, gula merah, vanili, santan, dan garam.

Proses pembuatannya dimulai dengan merebus atau mengukus ubi jalar hingga matang. Kulit ubi jalar yang telah matang tadi dikupas, kemudian dagingnya dihancurkan hingga lumat. Ke dalam hancuran ubi tersebut, dimasukkan tepung kanji dan diaduk hingga tercampur rata. Setelah itu, membentuk adonan tadi menjadi bulatan-bulatan kecil. Sementara itu, disiapkan pula rebusan air gula merah. Adonan yang telah dibentuk tadi dimasukkan ke dalam air gula yang sedang mendidih. Kolak candil dimasak terus hingga gula agak meresap, lalu angkat. Terakhir, santan direbus hingga mendidih. Santan ini akan dituangkan nanti pada saat kolak candil akan dihidangkan.

- *Bubur Tepung atau Bubur Lemu :*

Ada beberapa bahan yang harus disiapkan di sini, yaitu tepung beras, daun suji (untuk memberi warna hijau), santan, dan gula merah. Warna hijau tadi diperoleh dengan cara menumbuk daun suji serta mencampurkannya dengan air. Cairan berwarna hijau ini dicampurkan dengan tepung beras dan air, atau bisa juga santan bening.

Campuran bahan tadi dimasak dan diaduk hingga mengental, lalu ditambahkan lagi santan kental ke dalamnya. Ada juga yang tanpa santan karena santannya akan dimasak secara khusus. Aduk terus hingga adonan tersebut mengental kembali. Setelah dianggap cukup kekentalannya, angkat dan biarkan menjadi dingin. Semen-

tara itu, siapkan juga rebusan air gula merah. Jika pada olahan tepung beras tadi tidak ditambah santan, maka harus disiapkan santannya secara tersendiri. Santan ini harus direbus terlebih dahulu sampai mendidih.

Pada saat akan disajikan untuk berbuka puasa, bubur tepung ini ditempatkan dalam piring atau mangkuk. Kemudian, dituangi dengan cairan gula dan santan.

- *Katimus :*

Katimus adalah nama makanan yang menggunakan ubi kayu sebagai bahan utamanya. Bentuk katimus kecil dan memanjang, serta manis rasanya.

Untuk membuat katimus diperlukan bahan-bahan yang terdiri atas ubi kayu dan gula merah. Yang paling dulu diolah adalah ubi kayu. Kulit ubi kayu dikupas dan dicuci hingga bersih, lalu diparut. Ke dalam singkong yang telah diparut tadi dimasukkan irisan gula merah yang halus. Kemudian, adonan tersebut diaduk hingga gulanya merata. Sementara itu, disiapkan daun pisang untuk membungkus adonan katimus. Setelah semuanya siap, adonan pun dibungkus dengan bentuk memanjang dan kecil. Proses terakhir adalah mengukusnya hingga matang.

- *Bubur kacang hijau dan ketan hitam :*

Pertama-tama, yang dilakukan adalah menyiapkan bahan-bahan

untuk membuat bubur kacang hijau, seperti kacang hijau, santan, garam, gula merah, vanili atau daun pandan, dan jahe.

Tahap berikutnya adalah merebus kacang hijau dalam air yang telah mendidih hingga empuk dan pecah. Ke dalam rebusan kacang hijau tadi, dimasukkan irisan atau rebusan gula merah serta jahe. Jangan lupa juga untuk menuangkan santan ke dalam campuran bahan tadi dan terus mengaduknya agar santan tidak pecah. Setelah mendidih, angkat. Penambahan santan ini bisa juga dilakukan pada saat menghidangkan nanti, tentunya setelah santan itu direbus dahulu.

Tahap terakhir adalah membuat bubur ketan hitam. Caranya cukup sederhana, yakni merebus beras ketan hitam dalam air yang sudah mendidih. Aduk terus hingga bubur tersebut mengental.

Setelah kedua bubur tersebut matang, maka siap untuk disajikan. Caranya dengan mencampurkan kedua jenis bubur tadi, serta menambahkan santan di atasnya.

- *Goyobod* :

Goyobod adalah nama sejenis minuman dengan bahan-bahan yang digunakan terdiri atas tepung aren atau tepung kanji enau, pewarna merah, dan air.

Bahan-bahan yang telah disebutkan tadi disatukan dan direbus. Setelah rebusannya mengental, tuangkan ke dalam wadah, dan tiriskan hingga kaku. Jika sudah tampak kaku, adonan yang telah

matang tersebut dipotong berbentuk dadu. Persiapan lain yang harus dilakukan adalah merebus gula merah, juga merebus santan.

Setelah semuanya siap, minuman goyobod ini disajikan dalam sebuah wadah atau gelas. Jangan lupa untuk menambahkan potongan es batu ke dalamnya agar terasa segar.

- *Cendol* :

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat minuman ini meliputi tepung tapioka, pewarna atau daun suji, santan, gula merah, dan air.

Proses pembuatannya dimulai dengan menyatukan tepung tapioka, pewarna, dan air. Campuran bahan-bahan tadi direbus hingga mengental. Selanjutnya, adonan tadi dituangkan ke atas saringan. Di bawah saringan tadi telah disiapkan wadah berisi air dingin, yang akan menampung adonan yang keluar dari saringan tadi.

Untuk menghidangkan minuman yang bernama cendol, potongan adonan tepung tadi dicampur dengan rebusan gula merah, santan, dan es batu ditempatkan dalam wadah atau gelas.

- *Rujak kalapa* :

Rujak kalapa ini adalah sejenis minuman yang menyegarkan. Bahan utamanya adalah kelapa muda atau disebut juga *dawegan*, gula merah, dan es batu.

Kelapa muda tadi diambil dagingnya. Daging kelapa muda tersebut diambil dengan cara dikerok menggunakan sendok. Kemudian, daging kelapa tersebut dimasukkan ke dalam wadah bersama-sama dengan gula kawung dan air kelapa. Bila suka, minuman tersebut dapat ditambah dengan es batu agar terasa segar pada saat disajikan.

- *Rujak cangkaleng (kolang-kaling) :*

Untuk membuat makanan ini, tentu harus disiapkan kolang-kaling yang bagus, gula merah atau gula putih, santan, dan kapur sirih.

Kolang-kaling tersebut dibelah mejadi dua dan direndam dalam air yang telah diberi kapur sirih agar tidak lembek. Kolang-kaling tersebut direbus dalam air yang mendidih, bersama-sama dengan santan dan gula merah atau gula putih. Setelah matang, rebusan kolang-kaling diangkat, lalu dibiarkan menjadi dingin.

Seperti halnya rujak kalapa, rujak kolang-kaling ini pun bisa ditambah es batu ketika disajikan pada saat berbuka puasa.

- *Sirop :*

Sirop adalah nama sejenis minuman yang terbuat dari sirop (limun kental berwarna merah), ditambah air, gula putih yang dicairkan, dan es batu. Limunnya sendiri dapat dibeli di pasar dalam kemasan botolan.

Memasuki minggu terakhir pada bulan Ramadhan, atau tepatnya menginjak hari ke-20, masyarakat Kampung Kulon biasanya melaksanakan itikaf di mesjid. Malam yang berlangsung dari hari ke-20 hingga habis bulan Ramadhan disebut dengan malam lilikuran.

Pada masa tersebut, para ibu rumah tangga juga turut menghidupkan malam lilikuran. Yang dilakukan oleh mereka tidak terlepas dari urusan perut, tepatnya makanan. Mereka yang mampu, secara bergilir mengirim makanan ke mesjid. Namun demikian, bukan berarti yang kurang mampu tidak mengirim makanan ke mesjid. Ternyata, tetap ada juga yang ikut berpartisipasi, hanya makanan yang diberikan disesuaikan dengan kemampuan mereka.

Makanan yang dikirimkan ke mesjid setiap malam lilikuran tersebut memang khas, karena jenisnya sama setiap malam. Makanan tersebut adalah nasi tumpeng atau nasi uduk, dan kue yang manis-manis. Kiriman makanan dari warga masyarakat, dalam setiap malam bisa mencapai lima buah, apakah itu nasi tumpeng atau nasi uduk saja, atau keduanya ada. Rincian makanan tersebut adalah sebagai berikut :

- *Nasi tumpeng :*

Nasi tumpeng yang disajikan untuk malam lilikuran di mesjid, ditempatkan dalam wadah atau baskom, berbentuk kerucut, dan biasanya berisi telur rebus dan ayam. Namun tidak menutup kemungkinan jika ada orang yang tidak berkecukupan ingin juga

mengirim nasi tumpeng ke mesjid. Isi nasi tumpeng biasanya berupa kelapa dan ikan teri.

- *Nasi uduk :*

Nasi uduk yang akan dikirimkan ke mesjid, biasanya dicampur dengan ayam sebagai lauk-pauknya. Selain itu ada juga yang hanya diberi taburan irisan telur dadar, bawang goreng, irisan cabe merah, kacang, dan kerupuk.

3.3 Makanan Khas di seputar Idul Fitri

Minggu-minggu terakhir pada bulan Ramadhan, tidak hanya aktivitas beribadah yang meningkat untuk mendapatkan Lailatul Qodar, seperti yang dijanjikan Allah kepada umatnya. Pada masa tersebut, aktivitas warga masyarakat, terutama para ibu rumah tangga, juga sama meningkatnya. Maklum Idul Fitri hampir tiba, sehingga mereka perlu mempersiapkan segala sesuatu menyambut hari kemenangan tersebut.

Salah satu dari kesibukan ibu-ibu di Kampung Kulon adalah membuat berbagai jenis makanan atau kue-kue lebaran. Selain untuk dikonsumsi oleh keluarga masing-masing, juga untuk menjamu kerabat atau tamu yang datang bersilaturahmi. Apalagi bagi mereka yang memiliki anak cucu jauh di luar kota, kehadiran kue-kue lebaran ini sangat dinanti oleh mereka. Bahkan seringkali, kue tersebut dibawa pulang ke tempat mereka sebagai oleh-oleh dari

kampung. Oleh karena itu, kue yang dibuat pada umumnya adalah kue yang dapat bertahan lebih dari dua atau tiga hari.

Berbicara mengenai kue-kue lebaran, dalam kehidupan masyarakat Kampung Kulon hidup tradisi saling mengirim kue lebaran. Tradisi ini berlangsung kira-kira tiga hari menjelang Idul Fitri. Tujuan dari kebiasaan tersebut adalah agar orang lain ikut mencicipi kue yang dibuat pengirimnya.

Kue yang dikirimkan biasanya tidak meliputi semua jenis kue yang dibuat untuk lebaran. Paling banyak juga tiga atau empat macam kue, dan jumlah untuk setiap jenisnya adalah dua atau tiga buah. Cara menyajikan kiriman kue itu cukup disimpan di atas piring. Sejumlah piring berisi kue-kue lebaran tadi diletakkan pada nampan dan ditutup dengan kain atau kertas koran. Setelah siap seperti itu, kemudian dikirimkan kepada tetangga dekat atau kerabat.

Beragam makanan yang dibuat untuk berlebaran adalah sebagai berikut:

- *Angleng* :

Angleng adalah nama makanan sejenis wajit yang manis rasanya, dibungkus dengan kulit jagung yang sudah kering atau kertas tipis berwarna hijau, kuning, putih atau merah. Bentuknya segi empat dan meninggi di bagian tengahnya. Pada saat lebaran, angleng ini diletakkan dalam toples bening sehingga terlihat indah warni-warni pembungkusnya. Selain di toples, banyak juga yang me-

nyajikan anglenng di piring untuk tamu.

Ada beberapa bahan yang diperlukan untuk membuat anglenng, yaitu tepung beras, gula merah, kelapa parut, dan air.

Semua bahan tadi dicampur menjadi satu dan dimasak dalam kuili. Selama memasak anglenng, adonannya harus diaduk terus menerus agar kematangannya merata. Pengadukan adonan dihentikan jika adonan sudah tampak mengental dan kering. Beberapa saat kemudian, biarkan suhu panasnya menurun. Sementara itu, disiapkan pula pembungkusnya, baik dari daun jagung, atau kertas berwarna yang telah dipotong. Jika adonan tadi sudah dingin, baru dibungkus dengan pembungkus yang telah disiapkan tadi.

- *Sagon atau sasagon :*

Sagon adalah nama sejenis kue berwarna putih, ada rasa manis dan asinnya, berbentuk lonjong atau oval, dan agak keras jika digigit. Pada saat lebaran, kue sagon ini disajikan dalam toples, setelah terlebih dulu disusun rapi.

Membuat kue sagon memang harus telaten. Tahap pertama adalah menyiapkan bahan bakunya yang terdiri atas kelapa, tepung ketan, tepung beras, gula pasir, dan garam.

Tahap berikutnya adalah proses pengolahan bahan-bahan yang telah disebutkan tadi. Pekerjaan awal yang dilakukan adalah memarut kelapa sebanyak yang diinginkan dan menyangrainya hingga setengah matang. Kelapa parut yang setengah kering itu dicampur

dengan tepung beras, tepung ketan, gula pasir, dan garam. Untuk mendapatkan bentuk kue sagon yang lonjong, adonan tadi dimasukkan ke dalam sejumlah cetakan berbentuk lonjong. Selanjutnya cetakan kue sagon tersebut ditempatkan pada loyang dan siap untuk dipanggang dalam oven. Tentu saja setelah oven tersebut dipanaskan terlebih dahulu.

Selain sagon yang dicetak, ada juga sagon yang dibiarkan tanpa dicetak. Pada waktu akan mencicipi sagon model begini, terlebih dahulu harus ditempatkan dalam wadah yang kecil dengan sendok sebagai alat bantu makannya. Yang harus diperhatikan pada saat makan sagon seperti ini adalah tidak sambil berbicara. Selain butiran sagon akan berhamburan dari mulut, yang makan juga bisa tersedak.

Cara membuat sagon seperti ini cukup dengan menyangrai kelapa yang telah diparut sampai kering. Kemudian kelapa sangrai tersebut dicampur dengan tepung beras yang juga telah disangrai, gula pasir, dan garam. Setelah semuanya tercampur secara merata, kemudian ditempatkan dalam toples. Diusahakan toples tersebut tertutup dengan rapat, karena sagon seperti ini mudah mengundang datangnya semut.

- **Awug :**

Awug, tampak cantik dengan lapisan dua warna.

Awug adalah nama sejenis kue yang berasa manis. Pada

umumnya kue ini terdiri atas dua warna. Bagian atas berwarna merah, kuning, hijau, atau coklat, sedangkan bagian bawahnya berwarna putih. Jika akan disuguhkan untuk tamu, awug ini dipotong-potong terlebih dahulu. Kemudian, potongan kue tersebut diletakkan di atas piring.

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat awug cukup sederhana. Bahan-bahan tersebut terdiri atas vanili atau pandan, pewarna atau ontan, tepung ketan, tepung beras, dan kelapa yang sudah diparut.

Semua bahan tersebut diaduk menjadi satu dan tempatkan dalam loyang. Untuk memberi warna pada bagian atasnya, cukup dengan cara menaburkan pewarna atau ontan yang berwarna hijau, merah, coklat, atau kuning ke bagian atas adonan. Agar hasilnya wangi, tidak lupa juga diberi pandan atau vanili. Selanjutnya adonan tersebut dikukus hingga matang.

- *Papais atau Bugis :*

Papais atau bugis adalah nama makanan yang manis rasanya, dengan isi kelapa parut atau kacang merah di dalamnya. Bentuk papais menyerupai limas, dan dibungkus dengan daun pisang. Pada umumnya, orang yang makan papais akan merasakan sedikit lengket pada tangan. Meskipun agak lengket, papais yang bagus tidak akan sampai menempel pada daun sehingga sulit dimakan. Setelah matang dalam kukusan, papais memang sudah bisa lang-

sung dimakan. Akan tetapi, ada juga yang lebih menyenangkan papais yang digoreng terlebih dahulu. Yang jelas, digoreng ataupun tidak, papais tetap sama enaknyanya. Ini hanya masalah selera orang yang berbeda. Untuk menyuguhkan tamu pada saat lebaran, papais cukup disimpan di atas piring.

Ada beberapa bahan yang diperlukan untuk membuat papais. Bahan-bahan tersebut adalah tepung ketan, gula merah, kelapa yang diparut atau kacang merah.

Sebelum diolah, tepung ketan tersebut diayak. Selanjutnya, gula merah direbus bersama air hingga berbusa ke atas, lalu didinginkan sebentar. Tepung ketan tadi diuleni dengan larutan gula yang masih hangat selama setengah jam. Kemudian, adonan disimpan selama satu malam.

Persiapan lainnya adalah membuat *enten* untuk isi papais. Bahannya adalah kelapa parut dicampur dengan larutan gula merah. Selain itu, ada juga enten yang terbuat dari kacang merah. Untuk membuat enten dari kacang merah, caranya tidaklah terlalu rumit. Pertama-tama kacang merah direbus hingga empuk, kemudian digerus hingga hancur dan lumat. Selanjutnya, hancuran kacang merah tadi dimasukkan ke dalam kuali bersama irisan gula merah dan aduk-aduk hingga merata.

Keesokan harinya, adonan papais ditempatkan pada daun pisang dengan menggunakan sendok. Lalu, diberi isi enten, baik enten kelapa atau kacang merah. Terakhir sisa daunnya dibung-

kuskan menutupi seluruh adonan tadi. lalu kukus hingga papais matang.

- *Saroja atau kembang goyang :*

Kue ini dinamakan saroja karena memang bentuknya menyerupai bunga seroja atau kembang goyang, yang biasa terdapat pada sanggul pengantin wanita Sunda. Kue seroja ini memiliki dua rasa, yaitu manis dan asin. Pada saat lebaran, kue saroja biasanya disajikan dalam toples atau kaleng bekas biskuit agar kerenyahan-nya tetap terjaga.

Bahan yang diperlukan untuk membuat kue saroja meliputi tepung beras, garam, santan, telur, ayam, dan apu. Selain itu, disiapkan pula bumbunya yang terdiri atas gerusan bawang putih dan ketumbar.

Cara mengolah bahan-bahan tadi sederhana sekali, cukup dengan mencampurkan semua bahan menjadi satu. Kemudian adonan tersebut diaduk selama setengah jam. Untuk menjadikan adonan ini berbentuk seperti kembang goyang, harus disiapkan pula cetakkannya dalam keadaan bersih dan kering. Kondisi ini berlaku pula untuk kualii yang akan digunakan untuk menggoreng. Jika kebersihannya dan kekeringannya tidak terjaga, nantinya tidak akan menghasilkan kue seroja yang bagus. Bahkan sebaliknya, seroja yang dibuat akan hancur karena lengket pada cetakan atau kualii.

Jika adonan dan peralatannya sudah siap, proses penggo-

rengan sudah bisa dimulai. Yang pertama dilakukan adalah memanaskan minyak dalam jumlah yang banyak berikut cetakannya dalam kuili. Setelah panas, cetakan dicelupkan ke dalam adonan, kemudian digoreng dalam minyak yang panas hingga kuning kecoklatan.

- *Tengteng :*

Tengteng adalah nama sejenis kue yang terbuat dari beras ketan. Bentuk fisik tengteng adalah persegi panjang. Selain memiliki rasa manis, tengteng juga terasa lengket di tangan jika dipegang. Pada saat lebaran, kue tersebut disajikan di atas piring.

Bahan yang diperlukan untuk membuat tengteng adalah beras ketan dan gula putih.

Cara mengolah bahan-bahan tersebut dimulai dengan membuat aron dari beras ketan dan mengukusnya hingga matang. Membuat nasi dari beras ketan ini jangan sampai terlalu keras. Nasi ketan tersebut diciprati sedikit air agar tidak lengket satu sama lainnya. Lebih jelasnya lagi, tujuan mencipratkan air tersebut untuk membuat nasi ketan terpisah menjadi butiran-butiran. Kemudian, butiran nasi ketan tadi diletakkan di atas tampah atau karung plastik dan dijemur sampai kering. Kalau masih ada nasi ketan yang menggumpal, diusahakan untuk memisahkannya dengan cara meremas-remas gumpalan nasi ketan yang kering tadi.

Tahap berikutnya adalah merebus gula putih hingga berbusa,

dan memasukkan cairan jeruk nipis ke dalamnya. Selanjutnya, nasi ketan yang kering tadi dimasukkan ke dalam larutan gula dan diaduk. Setelah merata, cetaklah adonan tengteng tadi pada sebuah baki kayu dengan cara menekannya hingga padat. Terakhir, hasil cetakan tadi dipotong-potong membentuk persegi panjang.

- *Bolu kering :*

Bolu kering adalah nama sejenis kue yang terbuat dari tepung beras. Bentuk kue tersebut ada dua macam, yakni lonjong dan bulat dengan bentuk gerigi di sekelilingnya atau hampir menyerupai bunga matahari. Selain rasanya manis, bolu kering dapat bertahan dalam waktu yang agak lama. Pada hari Idul Fitri, kue tersebut ditempatkan di atas piring sebagai suguhan untuk tamu yang bersilaturahmi.

Bahan yang diperlukan untuk membuat bolu kering adalah tepung beras, telur, dan gula pasir. Untuk menghasilkan bolu kering yang baik, tepung beras yang akan digunakan harus dijemur terlebih dahulu.

Proses pembuatan bolu kering diawali dengan mengocok telur, kemudian mencampurkannya dengan tepung beras dan gula pasir. Campuran bahan tersebut diaduk hingga menyatu. Untuk mendapatkan bentuk yang diinginkan, adonan tadi harus dituangkan ke dalam cetakan. Bahan dasar cetakan yang biasa digunakan oleh warga Kampung Kulon adalah kuningan. Bentuk yang dipilih tentu

sesuai dengan selera pembuatnya. Terakhir, cetakan yang berisi adonan tadi dipanggang di dalam oven yang telah dipanaskan sebelumnya.

- *Kacang sanghai :*

Kacang sanghai adalah nama penganan dengan bahan dasarnya adalah kacang tanah yang dibalut dengan tepung terigu. Kacang sanghai ini biasanya sangat digemari anak-anak. Oleh karena itu, menjelang lebaran tiba banyak yang membuat kacang sanghai. Tempat yang tepat untuk menyimpan kacang sanghai yang akan disajikan kepada tamu adalah toples. Karena termasuk salah satu makanan kesukaan anak-anak, kacang sanghai biasanya lebih cepat habis dibandingkan dengan makanan lebaran lainnya.

Bahan yang diperlukan untuk membuat kacang sanghai adalah kacang tanah, telur, tepung terigu, dan gula tepung. Untuk memberi rasa sedap dan gurih pada kacang sanghai, diperlukan bumbu yang terdiri atas bawang merah, bawang putih, merica, dan sedikit garam.

Ada beberapa tahap yang harus dilalui dalam proses pembuatan kacang sanghai. Pekerjaan awal adalah mengocok telur, lalu memasukkan bumbu, sedikit tepung terigu, dan kacang tanah ke dalam kocokan telur tadi. Campuran bahan tadi diaduk hingga merata, kemudian taburi dengan tepung terigu hingga tidak terasa lengket. Jika akan menggoreng kacang yang telah dibalut tepung tadi, terlebih dahulu masukkan ke dalam telur yang sudah dikocok.

Setelah itu, kacang digoreng hingga agak kecoklatan.

- *Koya* :

Koya adalah nama sejenis kue yang terbuat dari tepung ketan, berbentuk bulat, dan berwarna putih. Selain itu, koya memiliki rasa yang manis dan cukup empuk pada saat dimakan. Sebagai sajian pada hari Idul Fitri, koya disimpan dalam toples.

Ada beberapa bahan yang digunakan untuk membuat koya, yakni tepung ketan, gula pasir, kelapa parut, dan air hangat.

Proses pembuatan koya cukup sederhana. Semua bahan yang telah disebutkan tadi dicampur menjadi satu dan diaduk hingga merata. Untuk mendapatkan bentuk koya yang bulat, adonan tadi dituangkan ke dalam cetakan yang berbentuk bulat. Kemudian, adonan yang sudah dicetak tadi dibakar dalam oven yang telah dipanaskan sebelumnya.

- *Wajit Ketan* :

Wajit ketan adalah nama makanan yang terbuat dari beras ketan dan manis rasanya. Bentuk wajit adalah persegi panjang, dan dibungkus dengan kertas minyak berwarna-warni. Pembungkus lainnya adalah kulit jagung yang sudah kering. Untuk menjamu tamu pada saat lebaran, wajit ketan biasanya disajikan dalam toples atau piring.

Kelengkapan bahan yang digunakan untuk membuat wajit ketan

adalah beras ketan, kelapa yang sudah diparut, gula merah, dan vanili. Setelah bahan-bahan tadi tersedia, proses pembuatan wajit pun bisa dimulai.

Mula-mula, beras ketan dicuci dan ditanak seperti menanak nasi biasa. Sementara itu, disiapkan pula cairan gula merah yang direbus terlebih dahulu. Nasi ketan yang sudah matang tadi dicampur dengan cairan gula merah, dan kelapa parut. Tidak ketinggalan dibubuhi vanili agar harum.

Campuran bahan tadi diaduk hingga tercampur rata, kemudian dimasak sampai cairan gulanya habis atau adonannya menjadi lengket. Lalu, adonan wajit ketan dibiarkan menjadi dingin. Sementara itu, untuk pembungkus wajit, disiapkan segera kertas minyak atau kulit jagung yang sudah dipotong. Jika semuanya telah siap, wajit ketan sudah bisa dibungkus dengan bentuk memanjang dan kecil atau persegi empat dengan memuncak pada bagian tengahnya.

- *Dodol Ketan :*

Seperti halnya wajit ketan, dodol ketan pun menggunakan ketan sebagai bahan baku utamanya. Hanya ketan yang diolah di sini sudah berupa tepung. Selain rasanya manis, dodol ketan ini berbentuk bulat kecil dan memanjang. Pada saat Idul Fitri, makanan ini biasanya ditempatkan dalam toples atau piring, sebagai suguhan untuk tamu yang datang bersilaturahmi.

Selain tepung beras ketan, bahan baku lain yang digunakan untuk membuat dodol ketan adalah gula dan air. Ketiga bahan tersebut dicampur menjadi satu, kemudian dimasak hingga adonan menjadi kental atau tampak lengket. Adonan yang sudah matang tadi dibiarkan menjadi dingin. Sementara itu, kertas minyak yang akan dijadikan pembungkus, dipotong-potong sesuai ukuran yang diinginkan. Jika semuanya sudah siap, adonan yang sudah matang tersebut dibungkus dengan rapi.

- *Cuhcur :*

Cuhcur adalah nama makanan yang terbuat dari tepung beras, berbentuk bulat, berwarna agak kecoklatan, dan manis rasanya. Pada saat lebaran, cuhcur biasanya ditempatkan pada piring sebagai hidangan untuk tamu yang datang bersilaturahmi.

Ada beberapa bahan tambahan yang digunakan untuk membuat cuhcur, selain tepung beras. Bahan-bahan tersebut meliputi terigu, gula merah, air, dan sedikit garam.

Semua bahan yang telah disebutkan tadi dicampur menjadi satu dan diaduk hingga rata. Selanjutnya, adonan tadi digoreng hingga berwarna agak kecoklatan, dengan bentuk bulat.

- *Kripik Talas :*

Pada hari Idul Fitri, kripik talas juga merupakan salah satu jenis makanan yang sering dibuat oleh warga masyarakat Kampung Kulon.

Untuk menjamu tamu yang datang berlebaran, keripik talas biasanya disajikan dalam toples atau kaleng bekas biskuit.

Talas yang akan digunakan untuk membuat keripik, harus dikupas kulitnya terlebih dahulu. Setelah itu, talas diiris tipis-tipis ke arah memanjang atau melebar. Irisan talas tadi dicuci sampai bersih, kemudian ditiriskan. Baru kemudian ditaburi garam halus dan diaduk sampai garamnya merata ke seluruh bagian. Irisan talas tersebut dibiarkan beberapa saat lamanya agar garamnya meresap. Untuk mendapatkan keripik talas yang baik hasilnya, irisan talas tadi harus digoreng dalam minyak yang agak banyak.

- *Keripik pisang :*

Keripik pisang termasuk salah satu makanan yang cukup digemari, bahkan sering dijadikan oleh-oleh atau kakaren lebaran dari kampung. Makanan ini memiliki dua rasa, yakni manis dan asin.

Pisang merupakan bahan baku utamanya, dengan garam untuk memberi rasa asin atau gula pasir untuk memberi rasa manis. Jenis pisang yang baik untuk keripik adalah pisang nangka atau pisang raja siem yang masih mengkal.

Proses pembuatan keripik pisang tidak jauh berbeda dengan keripik talas. Mula-mula kulit pisang dikupas, kemudian diiris tipis-tipis. Jika keripik pisang rasa asin yang diinginkan, irisan pisang tadi ditaburi garam secukupnya. Kemudian, diaduk sebentar hingga merata dan diamkan beberapa saat agar garam meresap ke dalam

irisan pisang. Baru kemudian, irisan pisang siap digoreng dalam minyak yang banyak dan panas hingga kuning kecoklatan.

Jika keripik pisang rasa manis yang diinginkan, irisan pisang tadi digoreng terlebih dahulu. Setelah itu, keripik pisang ini dimasukkan ke dalam gula merah atau gula putih yang dicairkan. Terakhir, diaduk hingga cairan gula mengering.

- *Keripik singkong :*

Keripik singkong juga merupakan makanan yang disediakan oleh sebagian masyarakat Kampung Kulon pada saat Lebaran. Keripik singkong yang dibuat oleh mereka, biasanya berasa asin. Sebagai sajian untuk tamu yang bersilaturahmi, keripik singkong ditempatkan dalam toples atau kaleng biskuit.

Singkong merupakan bahan dasarnya. Proses pengolahan singkong hingga menjadi keripik dimulai dengan mengupas kulitnya dan mengukusnya sampai matang. Setelah didinginkan terlebih dahulu, singkong kukus tadi diiris tipis dan dijemur sampai setengah kering. Irisan singkong seperti ini, sudah siap untuk digoreng. Tahap akhir adalah menaburi keripik singkong dengan garam.

- *Borondong :*

Borondong adalah nama makanan yang terbuat dari beras ketan, berbentuk bulat besar atau kecil, dan manis rasanya.

Selain beras ketan, juga diperlukan gula merah dan air untuk

membuat borondong.

Tahap awal dari pembuatan borondong adalah menyangrai beras ketan hingga terbuka dan mengembang. Pekerjaan selanjutnya adalah merebus gula merah bersama dengan air sampai mendidih. Beras ketan yang telah disangrai tadi dimasukkan ke dalam cairan gula merah dalam keadaan sedikit mendidih. Kemudian, mengaduk campuran tersebut hingga cairan gulanya mengering. Tahap akhir adalah membentuk adonan tadi menjadi bulatan kecil atau besar.

- *Kolontong :*

Memang cukup banyak olahan makanan yang menggunakan beras ketan sebagai bahan dasarnya, termasuk juga kolontong. Karena termasuk makanan yang tahan lama disimpan, kolontong sering dibawa pulang oleh mereka yang berlebaran di kampung sebagai kakaren atau sisa lebaran.

Kelengkapan bahan baku yang diperlukan untuk membuat kolontong adalah beras ketan, kelapa yang diparut, gula merah, dan air.

Proses pembuatan kolontong memerlukan ketelatenan dari pembuatnya. Mula-mula, beras ketan ditanak seperti menanak nasi biasa. Bersama-sama dengan kelapa yang telah diparut dan gula merah, nasi ketan tadi ditumbuk hingga lumat. Sementara itu, disiapkan pula plastik yang akan digunakan sebagai alas untuk

memipihkan hasil tumbukan tadi. Jika adonan yang dipipihkan di atas plastik sudah agak mengeras, disiapkan pisau untuk memotong adonan tersebut dengan ukuran sesuai selera. Setelah itu, potongan adonan tadi dipanggang di atas bara api. Tahap terakhir adalah memasukkan hasil pangangan tersebut ke dalam cairan gula yang mendidih dan mengaduknya sampai mengering.

- *Opak ketan :*

Variasi makanan lainnya yang terbuat dari beras ketan adalah opak ketan. Bentuk makanan ini bulat pipih dengan rasa asin atau manis. Sebagai salah satu makanan yang biasa disajikan kepada tamu, opak ketan biasanya diletakkan di atas piring atau dalam kaleng besar. Karena termasuk makanan yang juga tahan lama, opak juga sering dijadikan sebagai oleh-oleh kembali dari kampung halaman.

Keseluruhan bahan baku yang digunakan untuk membuat opak ketan terdiri atas beras ketan, kelapa yang diparut, garam atau gula merah, dan air.

Seperti halnya pada proses pembuatan kolontong, pembuatan opak ketan pun diawali dengan menanak beras ketan menjadi nasi ketan. Pekerjaan selanjutnya adalah menumbuk nasi ketan tadi bersama-sama dengan kelapa parut dan garam atau gula merah. Setelah hasilnya cukup halus, baru dipipihkan dengan tangan beralaskan plastik yang telah diolesi minyak kelapa. Bentuk yang

dibuat biasanya bulat dan pipih. Opak mentah ini dijemur hingga kering. Membakar atau memanggang opak ketan mentah di atas bara api menjadi pekerjaan terakhir pada proses pembuatan opak ketan.

- *Tape ketan atau peuyeum ketan :*

Tape ketan ini dibuat dari beras ketan hitam atau beras ketan putih. Makanan ini biasanya disenangi oleh tamu atau kerabat yang datang dari jauh untuk berlebaran di Desa Utama.

Bahan baku yang dibutuhkan untuk membuat tape ketan adalah beras ketan, ragi, serta daun pembungkusnya yakni daun jambu atau daun pisang.

Tahap awal membuat tape ketan adalah mencuci beras ketan sampai bersih. Setelah itu, direndam dengan air selama satu malam. Keesokan harinya, beras bersama air direbus hingga airnya habis, lalu dikukus sampai matang. Nasi ketan yang sudah matang tersebut ditempatkan di atas niru secara merata, kemudian dikipas-kipas agar dingin.

Sementara itu siapkan pula ragi yang telah digerus. Ragi halus tadi ditaburkan secara merata ke atas nasi ketan, dan nantinya akan berlangsung proses fermentasi. Untuk sampai menjadi tape yang baik, proses fermentasi tersebut memerlukan waktu sampai tiga hari. Jika sudah menjadi tape, baru kemudian dibungkus dengan daun jambu atau daun pisang.

Hal yang harus diperhatikan dalam membuat tape adalah senantiasa menjaga kebersihannya sebaik mungkin. Bahkan ada kepercayaan yang berlaku di seputar pembuatan tape, yakni pembuatnya tidak boleh dalam keadaan kotor atau menstruasi. Konon jika hal-hal tadi diabaikan kemungkinan gagal membuat tape bisa saja terjadi.

- *Kicimpring :*

Kicimpring adalah nama makanan yang terbuat dari singkong. Makanan tersebut berbentuk lonjong atau segitiga, berasa asin, bahkan ada juga yang sedikit pedas.

Kelengkapan bahan yang dibutuhkan untuk membuat kecimpring adalah singkong, daun bawang, garam dan bumbu penyedap.

Singkong yang akan diolah menjadi kecimpring, terlebih dahulu dikupas kulitnya, kemudian diparut. Ke dalam singkong parut tadi dimasukkan irisan daun bawang, garam, dan bumbu penyedap. Semua bahan tadi diaduk agar menyatu dan merata rasanya. Untuk mendapatkan bentuk yang lonjong atau segitiga, adonan tadi dipipihkan terlebih dahulu. Baru kemudian dibentuk sesuai dengan selera, lonjong atau segitiga. Pekerjaan selanjutnya adalah menguapi kecimpring mentah tadi di atas tutup panci yang berisi air mendidih. Setelah itu menjemur kecimpring mentah tadi hingga kering. Jika sudah kering, kecimpring mentah tersebut sudah siap untuk digoreng.

- *Rangginang :*

Satu lagi makanan yang menggunakan beras ketan sebagai bahan bakunya adalah rangginang. Makanan ini berbentuk bulat serta memiliki rasa asin.

Proses pembuatan rangginang diawali dengan menanak beras ketan menjadi nasi ketan. Sebelum beras ketan ditanak, ada juga yang suka menambahkan terasi ke dalamnya agar lebih gurih rasanya. Yang pasti, itu sangat bergantung pada selera pembuatnya. Setelah nasi ketan matang, terus didinginkan. Bentuk bulat pada rangginang diperoleh dengan cara memasukkan nasi ketan ke dalam cetakan yang bulat. Tahap berikutnya adalah menjemurnya hingga kering. Rangginang kering tapi mentah ini sudah siap untuk digoreng.

- *Kue semprit atau kue kering :*

Kue semprit juga menjadi salah satu kue lebaran yang biasa dibuat oleh kaum ibu di Kampung Kulon. Disebut kue semprit, karena untuk memperoleh bentuk yang diinginkan harus menggunakan alat bernama semprit. Kue kering yang dibuat oleh mereka, jenisnya memang tidak begitu banyak.

Selain membuat kue-kue lebaran, para ibu rumah tangga juga biasanya mempersiapkan makanan berat yang akan disantap bersama keluarga dan kerabat pada hari yang istimewa, yaitu Idul Fitri. Makanan tersebut pada umumnya dibuat sehari sebelumnya.

Beberapa variasi makanan yang dibuat oleh para ibu di Kampung Kulon dapat dilihat pada uraian berikut ini :

- *Nasi putih :*

Khusus pada masyarakat Kampung Kulon, nasi putih masih tetap menjadi primadona untuk disantap bersama sayur dan lauk pauk lainnya pada hari Lebaran. Kalau pun mereka membuat ketupat misalnya, itu sekadar sarat saja. Pada dasarnya, mereka tetap lebih menyenangi nasi putih. Oleh karena itu, selain membuat ketupat, mereka juga menyediakan nasi putih.

- *Ketupat atau kupat :*

Ketupat memang menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari hari Lebaran di Kampung Kulon, Desa Utama, Kecamatan Cijeungjing. Untuk membuat ketupat lebaran diperlukan bahan-bahan yang terdiri atas beras, kapur sirih (apu), dan garam.

Cara mengolah bahan-bahan tadi dimulai dengan mencuci beras sampai bersih. Kemudian beras tersebut diberi garam dan larutan kapur sirih secukupnya. Ketiga bahan tersebut harus diaduk agar semuanya tercampur secara merata. Setelah itu, beras ditiriskan beberapa saat untuk menghilangkan sisa-sisa air. Sementara itu, disiapkan pula *urung kupat* atau pembungkus ketupat yang terbuat dari anyaman daun kelapa. Urung kupat ini bisa dibuat sendiri atau dibeli di pasar-pasar tradisional.

Beras yang sudah ditiriskan tadi dimasukkan ke dalam pembungkus ketupat, kemudian direbus dalam dandang hingga matang.

Pada saat akan dihidangkan, terlebih dahulu ketupat harus dibelah dua, kemudian isinya dipotong dengan ukuran sesuai selera. Pasangan yang tepat untuk ketupat adalah opor ayam.

- *Opor Ayam :*

Masakan berkuah santan dengan bahan dasar ayam ini sarat dengan bumbu. Beberapa jenis bumbu dapur yang digunakan di antaranya kemiri, ketumbar, bawang merah, bawang putih, garam, gula pasir, cuka, daun salam, dan serai.

Pengolahan bahan-bahan tadi diawali dengan menggerus kemiri, ketumbar, bawang merah, dan bawang putih sampai halus. Bumbu halus ini digoreng bersama salam dan serai sampai harum. Selanjutnya potongan daging ayam dimasukkan ke dalam tumisan bumbu tadi. Tambahkan pula ke dalamnya gula pasir, garam, cuka, dan santan cair. Jika masakan tersebut sudah mendidih, tuangkan lagi santan kental dan tetap dimasak hingga mendidih lagi dan daging ayamnya empuk. Pada saat dimasak, jangan lupa untuk mengaduknya terus agar santan tidak pecah.

- *Gulai Kambing :*

Gulai Kambing juga termasuk salah satu masakan yang pantas disajikan pada hari lebaran. Gulai kambing bisa disajikan bersama

nasi maupun ketupat. Bagi sebagian orang, gulai kambing bisa menimbulkan rasa gurih yang berlebihan. Untuk menetralkannya, disajikan acar mentimun yang akan memberikan rasa segar.

Sebelum memasak gulai kambing, terlebih dahulu harus disiapkan bahan-bahannya, yang terdiri atas daging kambing dan santan. Seperti halnya opor ayam, gulai kambing juga menggunakan bumbu dapur yang cukup beragam. Bumbu-bumbu yang diperlukan terdiri atas cabe merah, bawang merah, bawang putih, kunyit, ketumbar, jintan, garam, gula merah, tomat, daun salam, serai, dan laos.

Tahap awal pembuatan gulai kambing adalah merebus daging kambing sampai empuk. Sementara itu, semua bumbu, kecuali tiga yang disebutkan terakhir, digerus sampai halus, kemudian ditumis. Jika tumisan bumbu sudah tercium harum, segera saja dimasukkan ke dalam rebusan daging kambing bersama salam, serai, dan laos. Terakhir diberi santan dan tetap dimasak sampai mendidih.

- *Sate :*

Sate juga merupakan salah satu masakan yang biasa disajikan pada hari lebaran yang istimewa. Bahan dasarnya bisa daging sapi atau daging kambing. Sajian sate tidak akan lengkap tanpa sambal kecap atau sambal kacang.

Daging sapi atau daging kambing yang sudah disiapkan dipotong kecil-kecil. Agar rasanya gurih, potongan daging tadi diberi bumbu halus yang terdiri atas bawang putih dan ketumbar dan

garam sedikit. Potongan daging yang telah diberi bumbu tersebut didiamkan selama beberapa saat agar bumbunya meresap. Selanjutnya, potongan daging kecil itu ditusuk sate, dan siap untuk dibakar.

Sambalnya bisa sambal kecap atau sambal kacang. Sambal kecap terdiri atas kecap yang diberi irisan bawang merah, potongan cabe rawit atau cabe merah, dan diberi air perasan jeruk sambal. Adapun untuk membuat sambal kacang diperlukan bahan-bahan yang terdiri atas kacang tanah, kemiri, cabe merah, bawang merah, dan bawang putih. Semua bahan tersebut digoreng lalu dihaluskan, dan diseduh dengan air panas. Terakhir tambahkan kecap dan garam sesuai selera.

- *Pindang Ikan :*

Masakan dengan bahan dasar ikan banyak disajikan pada hari lebaran, maklum ikan mudah didapatkan di tempat tersebut. Salah satu olahan ikan tersebut adalah pindang ikan.

Untuk membuat masakan ini diperlukan bumbu yang beragam, yakni kunyit, daun salam, serai, gula merah, garam, bawang merah, bawang putih, dan jahe.

Sebelum ikan mas diolah harus dicuci dulu sampai bersih. Ikan-ikan tersebut disusun rapi dalam panci, diselingi dengan semua bumbu yang telah disebutkan tadi. Selain itu, juga diberi minyak goreng secukupnya. Pada saat memasak, panci ditutup rapat dan dimasak di atas api yang tidak terlalu besar. Memasak pindang ikan

ini biasanya memakan waktu yang agak lama agar diperoleh hasil yang empuk dengan bumbu yang meresap.

- *Pepes Ikan :*

Jenis masakan lainnya yang juga menggunakan bahan dasar ikan adalah pepes ikan. Bumbu yang biasa dipakai dalam membuat pepes ikan adalah irisan bawang merah, bawang putih, serai, daun bawang, salam, garam, dan tomat.

Ikan yang akan diolah, terlebih dahulu dibersihkan isi perut dan sisiknya. Selanjutnya ikan tersebut ditempatkan pada daun pisang. Di atas ikan itu ditaburi bumbu-bumbu yang telah disebutkan tadi secara merata. Selanjutnya, sisa daun pisang yang tidak ditempati oleh ikan dibungkuskan ke seluruh ikan agar terbungkus semuanya hingga rapi. Bungkus ikan ini dimasak dengan cara dikukus. Selain dikukus, bisa juga *dibubuy* yakni ditempatkan pada api pembakaran kayu dalam tungku yang masih ada baranya.

- *Acar Ikan :*

Acar ikan yang dibuat oleh masyarakat Kampung Kulon bisa menggunakan ikan mas atau ikan gurame. Adapun bumbunya terdiri atas garam, gula pasir, bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit, daun salam, serai, cuka, dan bumbu penyedap lainnya sesuai selera.

Ikan gurame atau ikan mas yang akan dimasak harus dibuang

isinya dan dicuci sampai bersih. Ikan tersebut kemudian digoreng lalu ditiriskan. Adapun bumbu yang telah disebutkan tadi dihaluskan, kecuali serai, salam, cuka dan bumbu penyedap. Kemudian semua bumbu ditumis sampai aromanya barum, lalu dituangi air secukupnya. Setelah airnya mendidih, ikan mas atau ikan gurame dimasukkan ke dalamnya dan tetap dimasak sampai airnya habis.

- *Bihun goreng :*

Bahan yang digunakan untuk membuat jenis makanan ini di antaranya bihun dan irisan kol. Adapun bumbunya terdiri atas daun bawang, tomat, merica, dan taburan bawang goreng.

Pengolahan bahan-bahan tersebut dimulai dengan merendam bihun dalam air panas. Setelah bihun menjadi agak lembek lalu ditiriskan. Tahap berikutnya adalah menumis bumbu sampai tercium harum aromanya. Terakhir, memasukkan bihun ke dalam tumisan tadi dan memasaknya sampai matang. Pada saat disajikan, bihun goreng ini ditaburi dengan bawang goreng.

- *Sambal terasi :*

Bagi warga masyarakat Kampung Kulon yang senang pedas, tidak afdol rasanya jika makan tanpa sambal terasi. Oleh karena itu, pada hari yang istimewa ini pun, para ibu rumah tangga tidak lupa menyediakan sambal terasi.

Bahan yang digunakan cukup sederhana, yakni cabai merah

atau cabai rawit, tomat, gula merah, terasi, bawang merah, dan garam. Semua bahan tadi diulek diatas coet. Ada juga para ibu yang lebih senang menggoreng dulu semua bahan tadi, baru kemudian menguleknya.

- *Tumis mie atau lodeh mie :*

Bahan yang digunakan untuk membuat jenis makanan ini di antaranya mie dan irisan kol. Adapun bumbunya terdiri atas bawang putih, daun bawang, tomat, merica, dan taburan bawang goreng.

Cara mengolah bahan-bahan tadi, dimulai mencuci mie dan meniriskannya. Pekerjaan berikutnya adalah menumis irisan bawang putih, daun bawang, dan tomat sampai harum. Mie dan irisan kol dimasukkan, lalu dibubuhi merica, garam, dan bumbu penyedap jika suka. Semuanya diaduk dan dimasak hingga matang matang dan harum.

Pada saat lodeh mie ini disajikan, di atasnya ditaburi dengan bawang goreng.

- *Tumis kentang atau lodeh kentang :*

Bahan yang diperlukan untuk membuat tumis kentang ini adalah kentang dalam jumlah sesuai selera. Bahan lainnya yang juga harus disiapkan adalah santan kental serta bumbu terdiri atas bawang putih, kemiri, cabe merah, bawang merah, salam, serai, tomat, dan bumbu penyedap.

Kentang tersebut dikupas dan dipotong berbentuk dadu, kemudian digoreng. Usahakan jangan terlalu kering pada waktu menggorengnya. Sementara itu, bawang putih, bawang merah, kemiri, cabe merah, dan tomat digerus sampai halus. Setelah itu, bumbu halus bersama salam dan serai ini digoreng sampai aromanya harum. Ke dalam tumisan tadi dimasukkan kentang goreng dan santan kental. Jangan lupa juga untuk menambahkan bumbu penyedap ke dalam lodeh kentang yang masih dimasak itu. Biarkan beberapa saat hingga airnya hampir habis atau kuahnya mengental.

- *Tumis cabe atau lodeh cabe :*

Bahan untuk membuat makanan ini adalah cabe hijau, dengan bumbu dapur yang digunakan meliputi cabe merah, bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, salam, serai, gula merah, kecap, dan bumbu penyedap.

Membuat masakan ini diawali dengan menggerus cabe merah, bawang, kemiri dan ketumbar, lalu menumisnya hingga harum. Setelah itu, cabe hijau yang masih utuh berikut bumbu lainnya dimasukkan ke dalam tumisan tadi. Tambahkan sedikit air, tunggu beberapa saat hingga masakan tersebut matang.

Makanan berat yang disiapkan untuk hari lebaran biasanya tidak dapat bertahan lebih dari satu hari. Padahal , pada saat tersebut mereka disibukkan dengan acara silaturahmi. Belum lagi, pasar atau warung yang biasa menjual kebutuhan pokok tutup. Mengatasi

semua itu, mereka mengakalinya dengan memanfaatkan sisa-sisa makanan pada hari lebaran. Semua sisa tumis-tumisan disatukan dan digoreng bersama agar tidak basi. Campuran sisa makanan tadi disebut *dongdo*.

BAB IV SIMPULAN

Warga masyarakat Kampung Kulon, Desa Utama, Kecamatan Cikeungjing, Kabupaten Ciamis, Propinsi Jawa Barat seluruhnya beragama Islam. Oleh karena itu, tidaklah heran jika nuansa Islami begitu kental dalam kehidupan masyarakat. Apalagi ketika bulan Ramadhan tiba, kesan tersebut semakin tampak tercermin dalam aktivitas peribadatan mereka yang lebih bersifat komunal selama satu bulan penuh.

Bulan Ramadhan memang identik dengan adanya perintah Allah SWT kepada umat Islam untuk melaksanakan puasa pada bulan tersebut. Berpuasa berarti menahan haus dan lapar dari subuh hingga magrib. Hasil pemaknaan masyarakat Kampung Kulon terhadap perintah tersebut, melahirkan aktivitas dan kreativitas budaya di seputar pelaksanaan ibadah puasa. Salah satunya terekspresikan pada makanan yang dikonsumsi oleh mereka pada bulan Ramadhan.

Secara umum, makanan yang dikonsumsi oleh warga masyarakat Kampung Kulon merupakan hasil pemaknaan mereka terhadap perintah puasa. Mereka meningkatkan kualitas dan kuantitas makanan, karena puasa menuntut stamina tubuh yang prima. Namun demikian, tidak semua makanan yang dikonsumsi pada

bulan Ramadhan dikategorikan khas.

Untuk sampai pada kategori khas, pendataan ini mengikuti dua kriteria yang telah ditetapkan sebelumnya. Pertama adalah makanan yang terdapat dalam tradisi di seputar bulan puasa. Kedua, makanan yang pada umumnya lebih banyak dibuat dan dikonsumsi pada bulan Ramadhan. Dengan dua kriteria tersebut, didapatkan sejumlah makanan yang dapat dikategorikan khas.

Makanan khas Ramadhan di Kampung Kulon ini meliputi makanan yang terdapat dalam tradisi Rewahan, lilikuran, dan lebaran. Selain itu, juga sejumlah makanan yang biasa dikonsumsi pada saat berbuka puasa, khususnya untuk tajil.

DAFTAR PUSTAKA

- Data Monografi Desa Utama, *Kecamatan Cijeungjing*, Kabupaten Daerah Tingkat II Ciamis, Agustus 2000.
- Clyde Kluckhohn, *Cermin Bagi Manusia dalam Manusia, Kebudayaan, dan Lingkungan*, Parsudi Suparlan (editor), Rajawali, Jakarta, 1984.
- Harsojo, *Pengantar Antropologi*, Binacipta, Bandung, 1982.
- Marston Bates, *Manusia, Makan, dan Seks dalam Manusia, Kebudayaan, dan Lingkungan*, Parsudi Suparlan (editor), Rajawali, Jakarta, 1984.
- Otto Soemarwoto, *Ekologi Lingkungan Hidup dan Pembangunan*, Djambatan, Jakarta, 1972.
- Soerjono Soekanto, *Sosiologi Suatu Pengantar*, Rajawali, Jakarta, 1982.

DAFTAR INFORMAN

1. Nama : Ny. E n a h
Umur : 26 tahun
Pendidikan : Aliyah
Pekerjaan : Ibu rumah tangga
Alamat : Kampung Kulon, Desa Utama, Kecamatan
Cijeungjing, Kabupaten Ciamis

2. Nama : Ny. Dede
Umur : 42 tahun
Pendidikan : SD
Pekerjaan : Ibu rumah tangga
Alamat : Kampung Kulon, Desa Utama, Kecamatan
Cijeungjing, Kabupaten Ciamis

3. Nama : Ny. Isoh
Umur : 35 tahun
Pendidikan : SD
Pekerjaan : Pedagang
Alamat : Kampung Kulon, Desa Utama, Kecamatan
Cijeungjing, Kabupaten Ciamis

4. Nama : Ny. Esih
Umur : 32 tahun
Pendidikan : Aliyah Pekerjaan : Ibu rumah tangga
Pekerjaan : -
Alamat : Kampung Kulon, Desa Utama, Kecamatan
Cijeungjing, Kabupaten Ciamis
5. Nama : B u d i
Umur : 38 tahun
Pendidikan : SD
Pekerjaan : Buruh
Alamat : Kampung Kulon, Desa Utama, Kecamatan
Cijeungjing, Kabupaten Ciamis
6. Nama : Ny. Hadijah
Umur : 67 tahun
Pendidikan : SR
Pekerjaan : Ibu rumah tangga
Alamat : Kampung Kulon, Desa Utama, Kecamatan
Cijeungjing, Kabupaten Ciamis

**Perpustakaan
Jenderal**

64