



DAPUR dan ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL

Daerah Istimewa Yogyakarta



ektorat
ayaan

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

6-13-3 10-
SUM
a

DAPUR dan ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL

Daerah Istimewa Yogyakarta

Milik Departemen P dan K
Tidak diperdagangkan



DAPUR dan ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL

Daerah Istimewa Yogyakarta

Penulis :

Dra. Sumintarsih
Drs. H.J. Wibowo
Dra. Isni Herawati
S. Ilmi Albiladiyah, B.A.
Soepanto
Dra. Indah Susilantini

Editor :

Drs. Suradi Hp.
Drs. H. Ahmad Yunus
Dra. Sumintarsih

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
DIREKTORAT SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL
PROYEK INVENTARISASI DAN PEMBINAAN
NILAI - NILAI BUDAYA
1990 - 1991**

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Dengan mengucapkan syukur ke hadirat Allah SWT. atas limpahan karunia-Nya sehingga buku berjudul : "DAPUR DAN ALAT – ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA" ini selesai dicetak dengan harapan dapat dimanfaatkan oleh masyarakat luas. Terbitnya buku ini sudah lama dinantikan, namun baru pada Tahun Anggaran 1990/1991 ini melalui Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya Daerah Istimewa Yogyakarta diberikan alokasi dana untuk penerbitannya.

Buku ini merupakan hasil kajian nilai-nilai luhur budaya bangsa kita yang dilakukan oleh suatu Tim Daerah dalam rangka memperkuat penghayatan dan pengamalan Pancasila untuk terciptanya Ketahanan Nasional di bidang Sosial Budaya.

Keberhasilan mengkaji isi buku ini adalah berkat kerja keras dan kerjasama yang sebaik-baiknya dari segenap anggota Tim, dan atas bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu kami mengucapkan terima kasih baik kepada Tim maupun pihak-pihak terkait yang dengan tulus ikhlas telah memberikan bantuannya.

Dalam penyusunan buku ini mungkin di sana sini masih terdapat kekeliruan dan kekurangan; untuk itu kami mengharapkan saran dan koreksi dari para pembaca. Atas perhatian yang diberikan kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb.



Yogyakarta, Nopember 1990
Pemimpin Proyek,

Drs. SURATMIN

NIP. 490004289

KATA PENGANTAR

Sesuai dengan penjelasan pasal 32 Bab XIII Undang-undang Dasar 1945, maka program pembinaan dan pengembangan kebudayaan Nasional terus ditingkatkan, guna mempertebal kepribadian bangsa, rasa harga diri dan kebanggaan Nasional.

Keanekaragaman budaya Daerah, dipandang sebagai suatu ke Bhinneka Tunggal Ikaan masyarakat yang perlu diarahkan kemajuan adab, budaya dan tercapainya persatuan dan kesatuan bangsa.

Kegiatan Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya pada saat ini tengah melaksanakan penggalian dan pelestarian Nilai-nilai luhur budaya bangsa, telah memperoleh berbagai-bagai macam naskah aspek Kebudayaan Daerah, yang perlu diperbanyak dan disebarluaskan keseluruh keluarga dan masyarakat.

Naskah dengan judul **Dapur dan Alat-Alat Memasak Tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta** hasil perekaman/penelitian Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya sangat relevan dengan derap pembangunan Nasional, justru isi di dalamnya diarahkan sebagai penerapan Nilai-nilai luhur budaya bangsa

Kami menyadari bahwa buku ini masih banyak kekurangan-kekurangannya, sehingga apabila ada saran-saran guna penyempurnaan buku ini kami akan menerima dengan senang hati.

Dengan terciptanya buku ini, kepada semua pihak kami ucapkan terima kasih, semoga berguna bagi bangsa dan Negara.



SAMBUTAN KEPALA KANTOR WILAYAH DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN PROPINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Assalamu 'alaikum wr.wb.

Diiringi puji dan syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, saya menyambut gembira diterbitkannya buku ini oleh Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya Daerah Istimewa Yogyakarta.

Saya menilai diterbitkannya buku ini selain merupakan upaya penggalian, pembinaan dan pengembangan kebudayaan tradisional juga merupakan upaya pelestarian kebudayaan tradisional tersebut.

Penggalian, pembinaan dan pengembangan budaya tradisional yang memiliki nilai-nilai luhur akan mampu memperkuat penghayatan dan pengamalan Pancasila, menunjang terbentuknya kebudayaan nasional serta menunjang terwujudnya ketahanan nasional secara mantap.

Pada bagian lain saya berharap buku ini akan memperkaya bahan pustaka/khasanah budaya bangsa yang merupakan sumber informasi bagi masyarakat terutama generasi muda, sehingga mereka tidak akan kehilangan jejak dalam menelusuri dan melestarikan hasil budaya para leluhur atau para pendahulunya.

Dengan belajar dari sejarah peradaban bangsanya melalui pengenalan hasil-hasil budaya akan mampu memberikan motivasi kepada masyarakat terutama generasi muda dalam meningkatkan kecintaan terhadap hasil budaya sendiri, meningkatkan ketahanan dalam menangkal pengaruh negatif budaya asing serta meningkatkan kepercayaan pada diri sendiri; yang kesemuanya itu sangat bermanfaat dalam menunjang suksesnya pembangunan nasional.

Akhirnya sekali lagi saya berharap semoga dengan diterbitkannya buku ini memberikan manfaat bagi pembinaan dan pengembangan budaya bangsa.

Wassalamu 'alaikum wr. wb.



SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

Pesatnya kemajuan di bidang ilmu dan teknologi menyebabkan terjadinya pergeseran, perubahan dan perkembangan nilai-nilai budaya tradisional secara cepat pula. Menyadari bahwa pergeseran dan perubahan itu sulit untuk dihindari, sementara nilai-nilai budaya tersebut sebagai warisan budaya yang luhur perlu dijaga kelestariannya, maka kita dipaksa untuk berpacu dengan waktu dalam upaya melestarikan warisan budaya tersebut.

Melalui Proyek Inventarisasi dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya, telah dilaksanakan inventarisasi dan penelitian kebudayaan daerah dari segala aspeknya. Hasil tersebut perlu didokumentasikan dan disebarluaskan ke seluruh lapisan masyarakat guna memperkaya wawasan dalam memahami aneka ragam nilai budaya tradisional yang ada di Indonesia.

Oleh karenanya, kami harapkan agar buku hasil inventarisasi ini dapat dijadikan bahan acuan untuk lebih lanjut mengadakan penggalian, pengungkapan dan pengkajian atas nilai-nilai yang dikandungnya. Berdasarkan hasil kajian ini, maka diharapkan rangkaian kegiatan pelestarian nilai-nilai budaya melalui pendidikan dan penanaman kepada seluruh lapisan masyarakat terutama generasi muda dapat berjalan dengan mulus, walaupun banyak tantangan dari nilai-nilai baru yang lebih menarik.

Akhirnya, kami ucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terbitnya buku ini.

Jakarta, 16 Agustus 1990
Direktur Jenderal Kebudayaan



Drs. GBPH. Poeger
NIP. 130204562

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR PIMPRO IPNB PROP. DIY	i
KATA PENGANTAR PIMPRO IPNB PUSAT	iii
SAMBUTAN KAKANWIL DEPDIKBUD PROP. DIY	v
SAMBUTAN DIRJEN KEBUDAYAAN DEPDIKBUD	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR DENAH	xiii
DAFTAR FOTO	xv
DAFTAR GAMBAR	xix
DAFTAR PETA	xxi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Ruang Lingkup	3
1.5 Prosedur Penelitian	4
BAB II DAERAH PENELITIAN DAN GAMBARAN UMUM DAPUR TRADISIONAL	7
2.1 Identifikasi Daerah Penelitian	
2.2 Tipe-tipe Bangunan Dapur Menurut Kebudayaan Lokal	15
2.3 Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal	16
2.4 Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Lokal	18
2.5 Unsur-unsur Baru Dalam Dapur Tradisional	19
BAB III DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN HIDUP	21
3.1 Daerah Dataran	24
3.2 Daerah Pantai	25
3.3 Daerah Pegunungan	42
BAB IV MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAN BAHAN BAKARNYA	53
4.1 Tungku di Daerah Dataran	53
4.2 Tungku di Daerah Pantai	72

4.3	Tungku di Daerah Pegunungan	84
BAB V	ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL	91
5.1	Alat-Alat Dapur Rumah Tangga	91
5.2	Alat-Alat Dapur Perusahaan	127
5.2.1	Alat-Alat Memasak Guja Jawa	127
5.2.2	Alat-Alat Dapur Perusahaan Tempe	132
5.2.3	Alat-Alat Dapur Perusahaan Peyek Jingking	137
5.3	Alat-Alat Dapur Umum (Dapur Tambahan)	142
BAB VI	KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL	145
6.1	Dapur Rumah Tangga	145
6.1.1	Kegiatan Sehari-hari	145
6.1.2	Kegiatan Khusus (sederhana)	147
6.1.3	Kegiatan Khusus (besar)	148
6.2	Dapur Perusahaan	151
6.2.1	Dapur Perusahaan Tempe	151
6.2.2	Dapur Perusahaan Gula Jawa	153
6.2.3	Dapur Perusahaan Peyek Jingking	155
BAB VII	PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL	157
7.1	Pengrajin Alat Memasak Tradisional Dari Tanah Liat	157
7.2	Pengrajin Alat Memasak Tradisional Dari Anyaman Bambu	169
BAB VIII	DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI-NILAI BUDAYA	179
8.1	Pengetahuan Lokal Dalam Membangun Dapur	180
8.2	Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Dapur	182
8.3	Ungkapan-ungkapan, Perumpamaan, dan Peribahasa Sehubungan Dengan Dapur	183
8.4	Upacara dan Maknanya Berkaitan Dengan Dapur	186
BAB IX	KOMENTAR	189
	DAFTAR PUSTAKA	193
	DAFTAR INFORMAN	197
	DAFTAR ISTILAH	201
	DAFTAR INDEX	203

DAFTAR TABEL

	Halaman	
Tabel I	Luas Daerah, Jumlah Penduduk, Jumlah Desa/Kalurahan, Jumlah Rumah Tangga Menurut Kabupaten/Kotamadya DIY Pertengahan Tahun 1985.	8
Tabel II	Penduduk Menurut Jenis Kelamin Dan Rata-Rata Penduduk Per Rumah Tangga Propinsi DIY, Pertengahan Tahun 1985.	14
Tabel III	Rumah Tempat Tinggal Menurut Jenis Dinding, Per Kabupaten/Kotamadya Di Propinsi DIY (Dalam Persen)	14
Tabel IV	Banyaknya Bangunan Tempat Tinggal Menurut Fasilitas Bahan Bakar Yang Digunakan Untuk Memasak Per Kabupaten/Kotamadya Di Propinsi DIY	15

DAFTAR DENAH

	Halaman
1. Lokasi Dapur (di luar dan di dalam rumah), dan Lingkungan Pekarangan Di Desa Garjoyo, Imogiri, Bantul.	26
2. Lokasi Dapur di dalam rumah (Dapur RT dan Perusahaan) dan Lingkungan Pekarangan, Desa Garjoyo, Imogiri, Bantul	27
3. Lokasi Dapur di Dalam Rumah (Dapur RT), dan Lingkungan Pekarangan Di Desa Ngentak, Sedayu, Bantul	28
4. Lokasi Dapur Terhadap Lingkungan Rumah Tempat Tinggal Desa Garjoyo, Imogiri, Bantul	30
5. Bentuk Bangunan Rumah dan Dapur, RT dan Dapur Perusahaan (di Dalam Rumah), Desa Garjoyo, Imogiri, Bantul.	31
6. Bentuk Bangunan Rumah dan Dapur RT (dalam rumah) dan Dapur Perusahaan (di luar rumah), Desa Garjoyo, Imogiri, Bantul	32
7. Lokasi Dapur RT (di luar rumah) dan Lingkungan Pekarangan Desa Trisik, Galur, Kulon Progo	33
8. Lokasi Dapur RT (di dalam rumah) dan Lingkungan Pekarangan Desa Grogol, Kretek, Bantul	34
9. Lokasi Dapur RT dan Perusahaan (di dalam rumah) dan Lingkungan Pekarangan Desa Grogol, Kretek, Bantul	35
10. Lokasi Dapur Terhadap Lingkungan Rumah, Desa Grogol, Kretek, Bantul	36
11. Bentuk Bangunan Rumah dan Dapur, Desa Grogol Pantai Parang Tritis, Bantul	37
12. Bentuk Bangunan Rumah dan Dapur RT (di dalam rumah) Desa Grogol, Kretek, Bantul	38
13. Lokasi Dapur Terhadap Lingkungan Rumah Desa Trisik, Galur, Kulon Progo	39
14. Lokasi Dapur Perusahaan (A) dan Dapur RT (B) Desa Grogol, Kretek, Bantul	40
15. Bentuk Bangunan Rumah dan Dapur RT (di Dalam Rumah) Desa Trisik, Galur, Kulon Progo	41
16. Bentuk Bangunan Rumah dan Dapur RT (di luar Rumah) Desa Trisik, Galur, Kulon Progo	42
17. Lokasi Dapur RT dan Perusahaan (dalam rumah) dan Lingkungan Pekarangan di Desa Patuk, Gunung Kidul	44
18. Lokasi Dapur RT di Samping (dalam rumah) dan Lingkungan Pekarangan di Desa Patuk, Gunung Kidul	45

19.	Lokasi Dapur RT di Belakang, (dalam rumah) dan Lingkungan Pekarangan di Desa Patuk, Gunung Kidul	46
20.	Lokasi Dapur RT (di dalam rumah) Terhadap Lingkungan Rumah, Desa Patuk, Gunung Kidul	47
21.	Lokasi Dapur RT (di belakang) Terhadap Lingkungan Rumah. Desa Patuk, Gunung Kidul	48
22.	Lokasi Dapur RT dan Perusahaan (dalam rumah) Terhadap Lingkungan Rumah, Desa Patuk, Gunung Kidul	49
23.	Bentuk Bangunan Rumah dan Dapur RT di Samping (dalam rumah). Desa Patuk, Gunung Kidul	50
24.	Bentuk Bangunan Rumah dan Dapur RT di Samping (dalam rumah), Desa Patuk, Gunung Kidul	51
25.	Bentuk Bangunan Rumah dan Dapur RT dan Perusahaan (dalam rumah), Desa Patuk, Gunung Kidul	52
26.	Tata Letak Tungku dan Alat Masak Pada Dapur Pengolah Tempe, Desa Garjoyo, Imogiri, Bantul	70
27.	Tata Letak Tungku dan Alat Masak Pada Dapur Pengolah Gula Jawa di Desa Garjoyo, Imogiri, Bantul	71
28.	Tata Letak Tungku dan Alat Masak Pada Dapur RT (di luar rumah), Trisik, Galur, Kulon Progo	80
29.	Tata Letak Tungku dan Alat Masak Pada Dapur RT (di dalam rumah), Trisik, Galur, Kulon Progo	81
30.	Tata Letak Tungku dan Alat Masak Pada Dapur RT (di dalam rumah) Grogol, Parang Tritis, Bantul	82
31.	Tata Letak Tungku dan Alat Masak Pada Dapur RT dan Dapur Perusahaan, Desa Grogol, Parang Tritis, Bantul	83
32.	Tata Letak Tungku dan Alat Masak Pada Dapur RT (dapur di belakang), Desa Patuk, Gunung Kidul	87
33.	Tata Letak Tungku dan Alat Masak Pada Dapur RT (dapur di samping), Patuk, Gunung Kidul	88
34.	Tata Letak Tungku dan Alat Masak Pada Dapur RT dan Dapur Pengolah Tempe, Desa Patuk, Gunung Kidul	89

DAFTAR FOTO

	Halaman
1. Pembuangan limbah di lubang galian	23
2. Pembuangan limbah di sekitar sumur	23
3. Genthong dan Padasan	29
4. Dhingkel lubang satu	55
5. Menjemur kayu bakar	55
6. Bodhag tempat menyimpan bahan bakar	56
7. Luweng berlubang empat	59
8. Dhingkel berlubang dua	61
9. Luweng dan dhingkel dipoles dengan tanah liat	62
10. Sampah dapur	62
11. Bahan bakar di atas luweng	63
12. Anglo	65
13. Anglo grajen	67
14. Kompok	69
15. Dhingkel dengan polesan abu dapur	74
16. Pulang dari mencari kayu di pantai Trisik	75
17. Pohon-pohon waru berjajar di jalan	76
18. Tempat menyimpan kayu bakar	77
19. Bahan bakar diletakkan dekat tungku	78
20. Keren besar, keren kecil berjajar dengan dhingkel	79
21. Kual, alat masak tradisional	92
22. Kual dan alat-alat memasak lainnya di rak kayu	92
23. Pengaron	93
24. Kendhil/jemblukan	94
25. Cowek	95
26. Genthong	97
27. Genthong dekat rak kayu	97
28. Genthong dan padasan	98
29. Kendhi	99
30. Kukusan	100
31. Kukusan di atas paga	101
32. Salang dari bambu	102
33. Salang dari tampar	103
34. Kalo	104
35. Cething	105
36. Tenggok	106
37. Tenggok trinil	106
38. Tampah	107

39.	Irus	108
40.	Selon	109
41.	Parut	110
42.	Enthong	111
43.	Rak kayu	113
44.	Rak bambu	113
45.	Paga dari bambu	114
46.	Paga dari Trisik	114
47.	Paga Gunung Kidul	115
48.	Bethekan tempat alat dapur	115
49.	Gledheg	116
50.	Grobog	117
51.	Lumpang dari kayu	118
52.	Dandang tembaga	119
53.	Ceret	123
54.	Panci	124
55.	Galo	127
56.	Bumbung	128
57.	Penderes membawa bumbung	129
58.	Penderes memanjat pohon kelapa	129
59.	Mencetak gula jawa	131
60.	Pengaron	133
61.	Ember	134
62.	Tambir besar	136
63.	Keren tanggung	140
64.	Sangan	141
65.	Amben bata	142
66.	Suasana kegiatan memasak di dapur tambahan pada peralatan perkawinan	149
67.	Para lelaki bertugas membuat minuman yang menempati dapur tambahan	150
68.	Bahan baku kerajinan alat-alat dapur dari tanah liat	159
69.	Bekas galian tanah yang diambil untuk bahan baku	160
70.	Trebot, terbuat dari kayu	161
71.	Tatap terbuat dari kayu	161
72.	Waton terbuat dari batu	162
73.	Kerik dan pisau	162
74.	Babasan	163
75.	Tanah liat yang sudah lembut	164
76.	Seorang pengrajin sedang bersiap-siap bekerja	164
77.	Beberapa <i>ler-leran</i> sedang dijemur	165
78.	Hasil <i>ler-leran</i> (setengah jadi)	166

79.	Bangunan khusus untuk tempat pembakaran gerabah ...	166
80.	Dua buah keren dalam bentuk lambungan	167
81.	Sebuah pengaron hasil pembakaran	167
82.	Pasar bambu	172
83.	Seorang pengrajin sedang menggunakan alat yang disebut gedik	174
84.	Hasil anyaman bambu kreasi baru	175
85.	Seorang pengrajin sedang memasarkan sebagian hasil produksinya di sebuah pasar	176

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Dhingkel terbuka dan dhingkel yang memiliki lubang	54
2. Pelangitan dari bambu tempat menyimpan kayu bakar ..	57
3. Luweng di Imogiri	58
4. Luweng berlubang empat	60
5. Luweng berlubang tiga	61
6. Anglo	64
7. Anglo grajen	66
8. Keren	68
9. Dhingkel lubang atas satu & lubang atas dua	72
10. Bagian-bagian Luweng	73
11. Kekep	96
12. Genthong	98
13. Kendhi	99
14. Kukusan	101
15. Salang Parang Tritis	103
16. Salang Gunung Kidul	103
17. Munthu	110
18. Parut	111
19. Enthong	112
20. Grobog atau gledheg	116
21. Meja dapur	118
22. Dandang, penyaton, solet	120
23. Ketel	121
24. Wajan	122
25. Ceret	123
26. Panci	124
27. Erok-erok, susruk	125
28. Telenan	125
29. Teko	126
30. Peso, Pangot	126
31. Galo	127
32. Bumbung	128
33. Arit	130
34. Tali bumbung	130
35. Tempurung kelapa untuk mencetak gula jawa	131
36. Pengaron	133
37. Ember seng & plastik	134
38. Irik	135

39.	Takeran tempe	136
40.	Amben	137
41.	Kabaran (pengaron kecil)	138
42.	Soblok	138
43.	Cobek batu dan munthu	139
44.	Sangan dan solet bambu	141
45.	Amben batu bata	142

DAFTAR PETA

	Halaman
1. Peta Lokasi Daerah Istimewa Yogyakarta	9
2. Peta Kabupaten Bantul	10
3. Peta Kabupaten Kulon Progo	11
4. Peta Kabupaten Sleman	12
5. Peta Kabupaten Gunung Kidul	13

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Salah satu tugas penting pemerintah menurut pasal 32 UUD 1945 adalah memajukan kebudayaan nasional Indonesia. Ini berarti bahwa pemerintah harus dapat dan mampu mengembangkan berbagai potensi yang ada berkaitan dengan kemajemukan kebudayaan Indonesia. Berkenaan dengan hal tersebut, maka suatu kajian dan pemahaman mengenai berbagai unsur kebudayaan daerah di seluruh Indonesia mutlak diperlukan. Hasil kebudayaan yang akan diteliti di sini adalah mengenai dapur dan peralatan memasak tradisional.

Arti penting kajian unsur-unsur kebudayaan dapur serta kebudayaan alat-alat memasak tradisional adalah, pertama-tama menggali warisan pengetahuan, daya cipta, ketrampilan dan teknologi yang telah dikembangkan oleh masyarakat suku bangsa di seluruh Indonesia. Kedua, dengan mengetahui dan mengenal potensi bangsa sendiri merupakan mata rantai penting dalam proses sosialisasi nilai-nilai budaya yang pada gilirannya akan berguna sebagai pengimbang pola berpikir yang hanya memuja hasil kebudayaan bangsa lain. Ketiga, menumbuhkan kepercayaan diri terhadap kemajuan bangsa sendiri. Keempat, agar kita dapat mencintai dan menghargai hasil kebudayaan bangsa sendiri, di samping menikmati secara selektif hasil kebudayaan bangsa lain. Kelima, menawarkan suatu alternatif kepada anggota masyarakat Indonesia untuk memilih tipe dapur dan perlengkapannya yang dipandang tepat guna, cocok untuk perlengkapan hidup dalam lingkungan alam, sosial dan budaya masing-masing masyarakat.

Dengan menginventarisasikan dan mendokumentasikan tipe dapur dan peralatan memasak tradisional, diharapkan dapat ditemukan suatu gambaran bentuk-bentuk lokal tentang dapur beserta perlengkapannya, khususnya di Daerah Istimewa Yogyakarta.

1.2 Masalah

Setiap manusia sesuai dengan budayanya memiliki gagasan dan pandangannya sendiri mengenai rumah tinggal dan lingkungan pemukimannya. Bermukim atau *manggon* menurut Daldjoeni (1985:1-4), mengandung tindakan manusia dalam mengorganisasikan ruang huni secara sebaik-baiknya. Dengan demikian rumah dan lingkungan pemukiman itu merupakan hasil usaha menata ruang. Seperti misalnya kita dapati bagian-bagian suatu bangunan rumah ada rumah induk, bangunan-bangunan tambahan yang disambung-

sambung, dan diantara bangunan tambahan itu ada yang kita kenal sebagai ruang dapur atau *pawon*. Dapur atau *pawon* beserta peralatan dapur selama ini belum menjadi perhatian dan dikaji secara mendalam.

Manusia sebagai makhluk berbudaya sudah selayaknya mengetahui dan mempunyai dokumentasi tentang peninggalan budaya tersebut. Dapur dan alat-alat memasak tradisional adalah benda-benda budaya hasil warisan nenek moyang kita yang perlu dikaji sejauh mana benda-benda budaya tersebut berfungsi bagi kehidupan manusia. Seperti kita ketahui dapur dan alat-alat memasak adalah hasil kebudayaan manusia yang universal. Pada masyarakat yang tingkat hidupnya sangat sederhana memiliki dapur dan alat dapur baik itu terbuat dari tanah liat, kayu, bambu dan sebagainya. Alat-alat memasak itu dipakai pada berbagai keperluan sehari-hari, keperluan khusus, bahkan pada masyarakat tertentu ada alat-alat memasak yang secara khusus digunakan pada upacara keagamaan. Di samping itu setiap hasil kegiatan memasak, misalnya hasil menggoreng, hasil merebus, hasil membakar, dan sebagainya akan mempunyai cita rasa yang berbeda. Jadi bukan hal yang tidak mungkin bila alat-alat yang dipakai pun juga berlainan.

Penelitian dapur dan alat memasak tradisional ini, diharapkan akan dapat memberikan informasi yang jelas dan benar tentang arti dan fungsi dapur yang merupakan bagian yang tak terpisahkan dari kehidupan bangsa. Sekaligus juga untuk mendapatkan pengetahuan tentang teknologi pembuatan alat-alat untuk pemenuhan kebutuhan makan dan minum. Dengan penelitian ini, tentunya dapat diketahui permasalahan yang berkaitan dengan kebudayaan lainnya. Kemungkinan lebih lanjut dari hasil penelitian ini ialah dapat diketahui jenis dapur mana yang mungkin dapat dikembangkan; hal ini mengingat bahwa dengan berkembangnya jaman, berubahnya lingkungan alam, dan kemajuan teknologi dikhawatirkan jenis-jenis dapur tersebut pada akhirnya akan punah.

Seiring dengan perkembangan kehidupan manusia, dapur juga mengalami perkembangan arti dan fungsi. Masalahnya sampai sejauh mana manusia memperlakukan dapur dan peralatan dapur guna memenuhi kebutuhan makan dan minum serta kegiatan lainnya. Masalah lain yang perlu kita ketahui adalah tipe dapur macam apa dan bagaimana bentuknya yang terdapat pada suatu daerah kebudayaan suku bangsa, dan bagaimana kaitannya dengan kebudayaan lainnya.

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian masalah dapur dan alat-alat memasak tradisional ini pertama, untuk mendapatkan informasi yang benar dan bersifat mendalam tentang arti dan fungsi dapur dalam kebudayaan daerah yang merupakan bagian tak terpisahkan dari kehidupan bangsa. Kedua, untuk mendapatkan pengetahuan lokal di bidang teknologi produksi sarana dan alat-alat pemenuhan

kebutuhan makan dan minum. Ketiga, untuk mencatat dan merekam segala potensi budaya bangsa sebagai modal pengembangan lebih lanjut kebudayaan nasional. Keempat, untuk dikembangkan sebagai materi dasar pendidikan dan pengajaran dalam rangka sosialisasi nilai-nilai budaya bangsa.

1.4 Ruang lingkup

Pokok ruang lingkup penelitian dapur dan alat memasak tradisional adalah tentang tipe dapur yang terdapat pada suatu daerah kebudayaan suku bangsa dan lokasi dapur tersebut. Kemudian sebutan untuk dapur dan bagian-bagian bangunan dapur dalam bahasa daerah, serta makna istilah-istilah tersebut menurut kebudayaan setempat.

Ada tiga dapur yang perlu diamati dan diteliti, yaitu dapur rumah tangga, dapur perusahaan, dan dapur umum. Dapur rumah tangga adalah dapur yang sehari-harinya berfungsi untuk memasak kebutuhan makan minum sehari-hari. Sedangkan dapur perusahaan adalah dapur yang berfungsi sebagai tempat memasak atau mengolah suatu barang untuk tujuan ekonomis. Akan tetapi dapat terjadi dapur rumah tangga berfungsi juga sebagai dapur perusahaan. Misalnya membuat tempe, emping, gula aren dan sebagainya. Dapur perusahaan lainnya bisa berupa kegiatan usaha membuat peralatan memasak seperti alat memasak dari tanah liat, dari bambu, kayu dan sebagainya. Sedangkan dapur umum bisa terbentuk pada berbagai peristiwa suka maupun duka. Untuk keperluan khusus tersebut kadang-kadang didirikan dapur tambahan, sehingga dapur rumah tangga berubah menjadi dapur umum.

Dalam penelitian ini perlu diketahui pula suasana kegiatan dapur sehari-hari, kadangkala, dan luar biasa. Siapa yang terlibat, dan apa kegiatannya. Dari segi teknik diperlukan informasi akurat tentang macam-macam dapur tradisional, berupa ukuran bangunannya, di mana letak bangunan dapur, bagaimana tata ruang dapur, bagaimana limbah dapur dibuang, tungku-tungku tradisional macam apa saja yang terdapat dalam kebudayaan suku bangsa, berapa besar ukuran tungku, darimana diperoleh kayu bakar, bagaimana cara memperoleh kayu bakar, berapa jumlah kebutuhan kayu bakar dalam sehari, jumlah kayu bakar rata-rata seminggu, dan sebagainya.

Selanjutnya aspek lain yang menjadi lingkup penelitian ini adalah alat-alat memasak tradisional. Di sini akan diteliti alat-alat memasak apa saja yang digunakan dalam setiap jenis dapur (rumah tangga, perusahaan, umum); bagaimana bentuknya, ukuran, fungsi, bagaimana membersihkan dan sebagainya. Kemudian bagaimana kaitannya dengan menu makanan yang tersedia pada masyarakat yang bersangkutan. Penelitian ini juga memperhatikan keadaan industri rumah tangga yang menghasilkan peralatan dapur tradisional; bagaimana prospek usaha tersebut, jenis peralatan dapur apa saja yang

diproduksi, kemudian alat-alat memasak tradisional yang bagaimanakah yang cukup potensial untuk dikembangkan dan sebagainya.

Semuanya itu termasuk tindakan manusia dan cara-cara mereka memperlakukan dapur beserta peralatan memasak tradisional sesungguhnya bersumber pada nilai-nilai budaya setempat. Ini yang perlu digali dalam penelitian ini. Tindakan manusia dalam memanfaatkan dan memperlakukan benda-benda budaya tersebut merupakan perilaku budaya yang diperoleh melalui proses belajar, meniru, penalaran, pewarisan, dan akhirnya dikuasai, kemudian dimiliki bersama dan membudaya di antara warga masyarakat.

Untuk itu dalam rangka mengungkapkan nilai budaya dapur dan alat memasak tradisional perlu dikumpulkan informasi tentang:

- 1) Pengetahuan lokal dalam membangun dapur, cara-cara memanfaatkan dapur dan segala sesuatu yang berasal dari dapur (misal abu dapur). Selain itu dicari juga sejumlah kepercayaan dan keyakinan masyarakat tentang pantangan-pantangan dan kewajiban yang berhubungan dengan alat-alat memasak demi keselamatan pemiliknya, dan konsep-konsep sakral tentang dapur dan bagian-bagian dapur.
- 2) Ungkapan-ungkapan, peribahasa, perumpamaan, yang berhubungan dengan dapur dan alat-alat memasak tradisional dalam bentuk lisan maupun tertulis, dan kemudian diinterpretasikan menurut makna yang diberikan oleh masyarakat bersangkutan.
- 3) Upacara-upacara yang berkaitan dengan keselamatan, pembersihan, pemeliharaan, pembangunan dapur, dan sebagainya.

1.5 Prosedur Penelitian

Sasaran penelitian dapur dan alat-alat memasak tradisional adalah suku-suku bangsa yang memiliki budaya tradisional menonjol dalam kehidupan masyarakat daerah suatu propinsi. Oleh karena untuk DIY, masyarakatnya bersifat homogen, yaitu suku bangsa Jawa, maka guna menggali informasi sebanyak-banyaknya tentang masalah dapur dan peralatan memasak tradisional, dicari atas dasar variasi geografis yaitu daerah pantai, pegunungan dan dataran. Guna mendapatkan data yang lengkap dan akurat maka diambil langkah-langkah sebagai berikut :

- 1) Penelitian dengan metode pengamatan langsung, mencatat informasi, merekam obyek penelitian dengan bantuan alat foto, slide, gambar, serta ukuran benda-benda yang diteliti (panjang, lebar, luas tinggi/rendah, dll).
- 2) Wawancara mendalam, yaitu mencatat segala informasi yang berhubungan dengan obyek penelitian.
- 3) Kajian pustaka terhadap buku-buku, majalah, dan laporan-laporan dari

lembaga-lembaga lain yang relevan dengan obyek penelitian. Untuk itu Tim peneliti melakukan studi pustaka ke berbagai perpustakaan seperti Dian Desa, Museum Sonobudoyo, Kanwil Departemen PU DIY, Pusat Penelitian Pedesaan UGM, dan sebagainya.

Setelah tahap kajian pustaka ini selesai, kemudian dilanjutkan tahap persiapan ke lapangan. Dalam tahap awal penelitian ini, terlebih dahulu dilakukan penjelajahan ke wilayah lima kabupaten/kodya di Propinsi DIY, untuk mengumpulkan tipe-tipe dapur dan variasi alat-alat dapur tradisional berdasarkan variasi geografis tersebut. Setelah tahap awal selesai, baru dipilih suatu lokasi di kabupaten terpilih untuk diteliti secara mendalam. Lokasi yang dipilih tersebut setidaknya-tidaknya memenuhi ketentuan yang akan dicari dalam penelitian dapur dan alat memasak tradisional. Dari hasil penjelajahan itu ditentukan:

- 1) Daerah pantai, yaitu Pedukuhan Trisik, Desa Banaran, Kecamatan Galur, Kabupaten Kulon Progo, dan Pedukuhan Grogol VIII, Desa Parangtritis, Kecamatan Kretek, Kabupaten Bantul.
- 2) Daerah Pegunungan, yaitu Desa Patuk, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunung Kidul.
- 3) Daerah dataran, yaitu Pedukuhan Garjoyo, Desa Imogiri, Kecamatan Imogiri, Kabupaten Bantul, dan Pedukuhan Ngentak, Desa Argosari, Kecamatan Sedayu, Kabupaten Bantul, serta di Desa Sendangmulya dan Sendang Agung, Kabupaten Sleman.

Pelaksana penelitian dapur dan alat memasak tradisional ini adalah: Dra. Sumintarsih (penanggung jawab), Drs. HJ. Wibowo (anggota), Dra. Isni Herawati (anggota), Dra. Endah Susilantini (anggota), Supanto (anggota), S. Ilmi Albiladiyah, BA (anggota), Suryatni, BA (anggota).

Laporan ini dapat terwujud berkat adanya kerjasama yang baik dari para anggota Tim. Tak kalah pentingnya pula para informan yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan informasi dan data yang diperlukan, terutama para informan di Desa-desa Imogiri, Parangtritis, Trisik, Patuk, Ngentak, Minggir, dan sebagainya yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu. Kepada mereka ini kami mengucapkan banyak terima kasih. Dalam kesempatan ini pula, kami mengucapkan banyak terima kasih kepada beberapa pihak yang telah memberikan bantuan guna berhasilnya penelitian ini.

BAB II

DAERAH PENELITIAN DAN GAMBARAN UMUM DAPUR TRADISIONAL

Seperti telah disebutkan pada BAB I, bahwa sesuai dengan tujuan penelitian ini, maka untuk mendokumentasikan tipe-tipe dapur dan alat-alat dapur tradisional dipilih beberapa daerah yang ada di wilayah DIY, yaitu di wilayah Kabupaten Bantul, Kabupaten Sleman, Kabupaten Gunung Kidul, dan Kabupaten Kulon Progo.

Berdasarkan hasil penelitian ternyata tipe dapur dan alat-alat memasak tradisional di daerah tersebut pada umumnya banyak kesamaannya. Pada bab ini pula dilaporkan mengenai tipe dapur yang pada umumnya terdapat di daerah Istimewa Yogyakarta.

2.1 Identifikasi Daerah Penelitian

2.1.1 Letak Geografis

Menurut letak geografis, Daerah Istimewa Yogyakarta terletak antara $7^{\circ}30'$ sampai $8^{\circ}15'$ Lintang Selatan dan $110^{\circ}00'$ sampai $110^{\circ}52'$ Bujur Timur. Batas-batas Propinsi tersebut adalah sebagai berikut: Di bagian Utara: Kabupaten Magelang; Di bagian Timur: Kabupaten Klaten dan Wonogiri; Di bagian Selatan: Lautan Hindia; Di bagian Barat: Kabupaten Purworejo.

Berdasarkan keadaan fisiografis Daerah Istimewa Yogyakarta dapat dibedakan empat satuan wilayah yaitu :

- 1) Pegunungan Selatan luas 1656.25 km^2 dengan ketinggian 150-700 m.
- 2) Daerah gunung Merapi luas 582.81 km^2 dengan ketinggian 80-2911 m.
- 3) Dataran rendah antara daerah Pegunungan Selatan dan Wilayah Kulon Progo luas 215.62 km^2 dengan ketinggian 0 – 80 m.
- 4) Pegunungan Kulon Progo dan Dataran Rendah Selatan luas 706.25 km^2 dengan ketinggian 0-572 m.

Daerah Istimewa Yogyakarta dengan luas $3.185.81 \text{ km}^2$, terdiri atas lima kabupaten/kotamadya, dan terbagi atas 73 kecamatan atau 556 Desa/Kalurahan. Kelima kabupaten/kotamadya tersebut adalah: Kabupaten Kulon Progo, Kabupaten Bantul, Kabupaten Gunung Kidul, Kabupaten Sleman, dan Kotamadya Yogyakarta (lihat peta)

2.1.2 Luas Daerah dan Jumlah Penduduk

TABEL 1
LUAS DAERAH, JUMLAH PENDUDUK, JUMLAH DESA/KALURAHAN,
JUMLAH RUMAH TANGGA MENURUT KABUPATEN/KOTAMADYA
DIY PERTENGAHAN TAHUN 1985

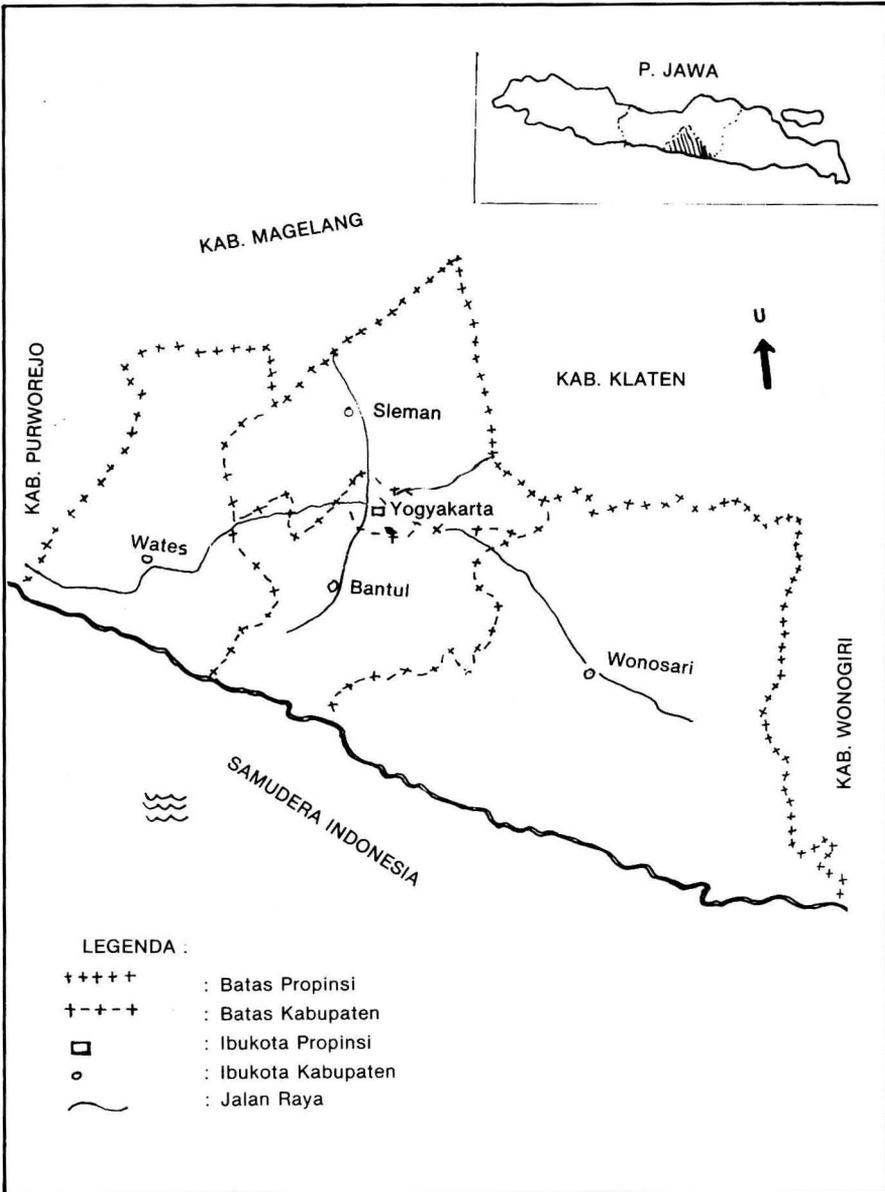
Kabupaten/ Kotamadya	Luas dae- rah (km ²)	Jumlah Penduduk	Jumlah Desa/ Kalurahan	Jumlah RT	Kepadatan Penduduk (Jiwa/Km ²)
1. Kulon Progo	586.28	413.458	88	78.616	705.2
2. Bantul	506.85	671.455	75	132.313	1.324.8
3. Gunung Kidul	1.485.36	700.286	144	129.760	471.5
4. Sleman	574.81	715.084	86	149.022	1.244.0
5. Kotamadya Yogyakarta DIY	32.50	416.549	163	81.544	12.817
	3.185.81	2.916.832	556	571.255	915.6

Sumber: *Diolah dari Statistik DIY pertengahan tahun 1985 :
Tabel VII, hal. 67, Kantor Statistik DIY.*

Dari tabel di atas terlihat bahwa daerah terpadat adalah Kodya Yogyakarta (12.816,9), menyusul kemudian Kabupaten Bantul (1324.8), dan Kabupaten Sleman (1244). Sedangkan jumlah rumah tangga baik (WNA + WNI) ternyata Kabupaten Sleman, Bantul dan Gunung Kidul menduduki urutan tertinggi.

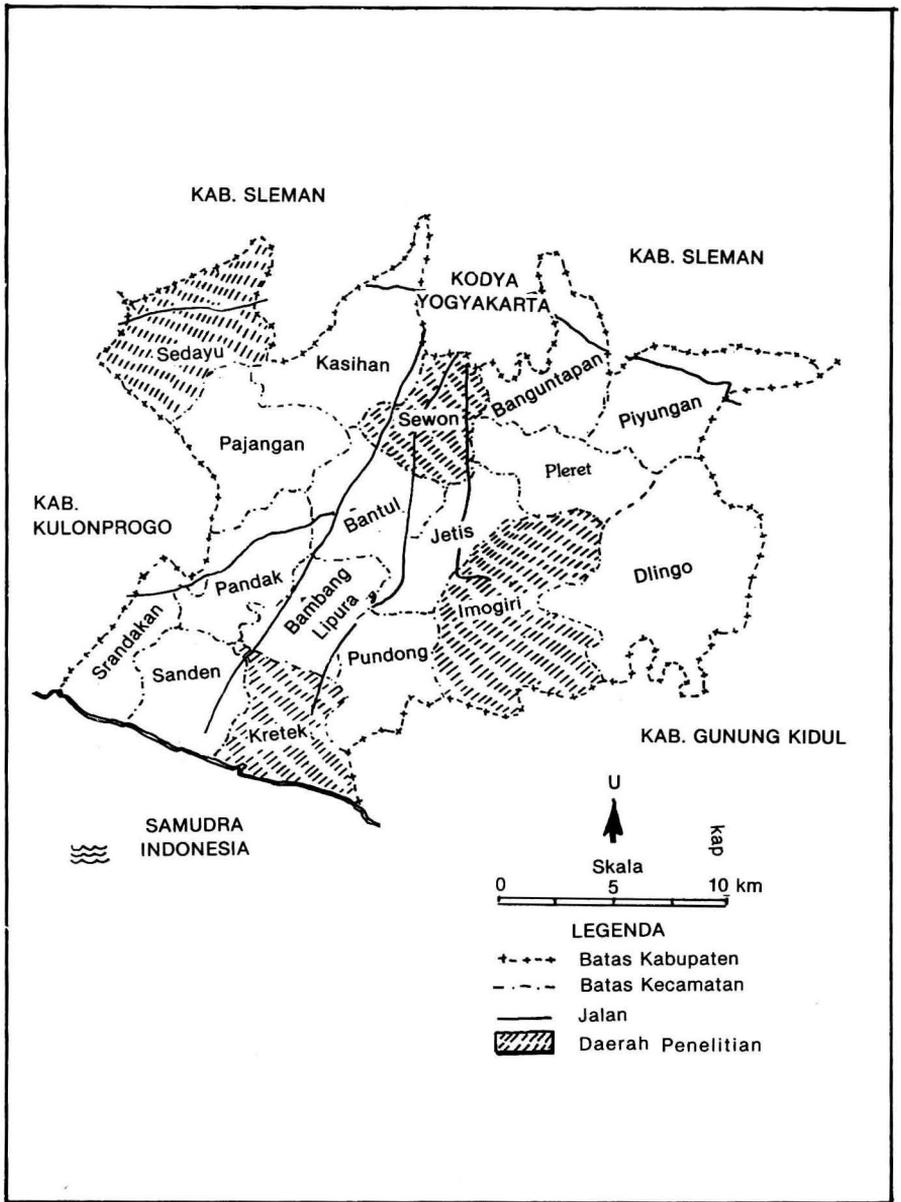
Berdasarkan data statistik Propinsi DIY (1985), diketahui bahwa rata-rata penduduk per rumah tangga di daerah Istimewa Yogyakarta 5,1. Dari ke lima kabupaten/kotamadya, Kabupaten Sleman rata-rata penduduk per rumah tangga paling rendah yaitu 4,8 (lihat tabel II).

PETA 1. PETA LOKASI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA



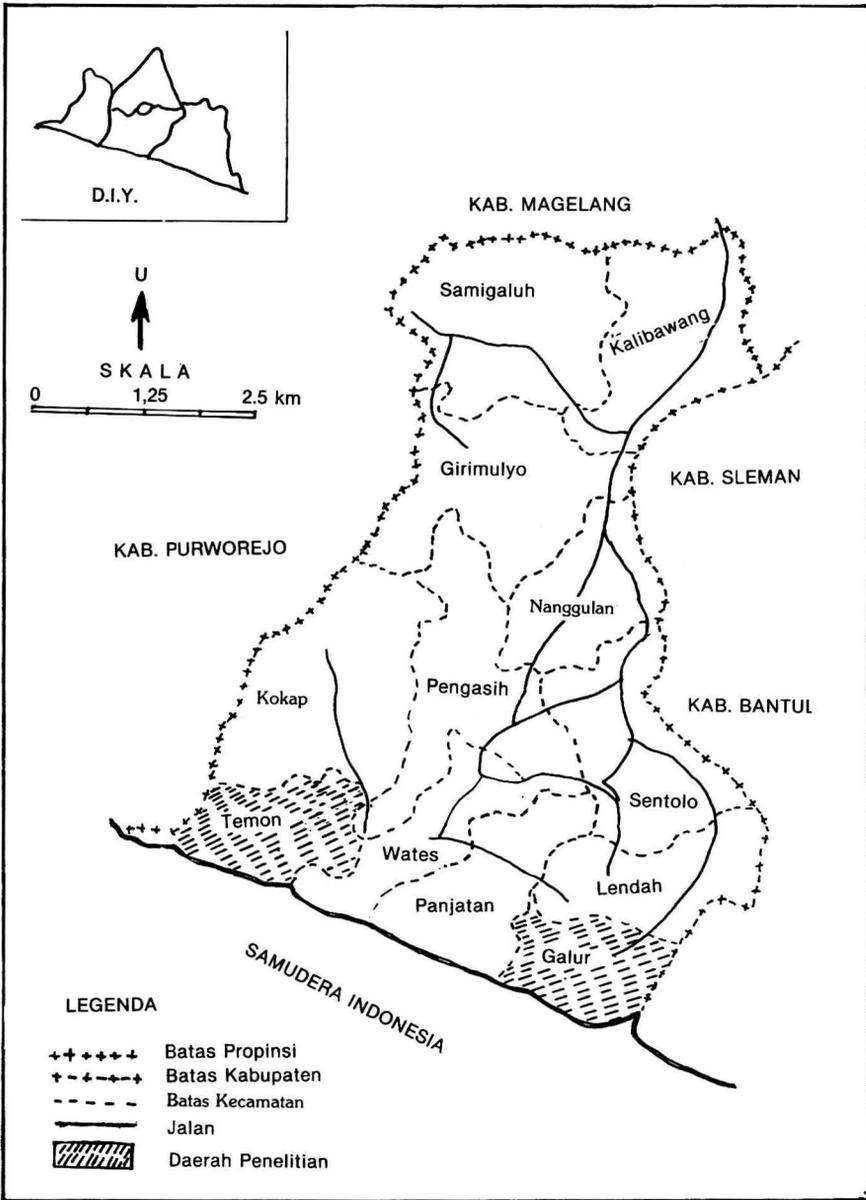
Sumber : Peta Administrasi DIY Tahun 1974 1 : 100.000

PETA 2. PETA KABUPATEN BANTUL



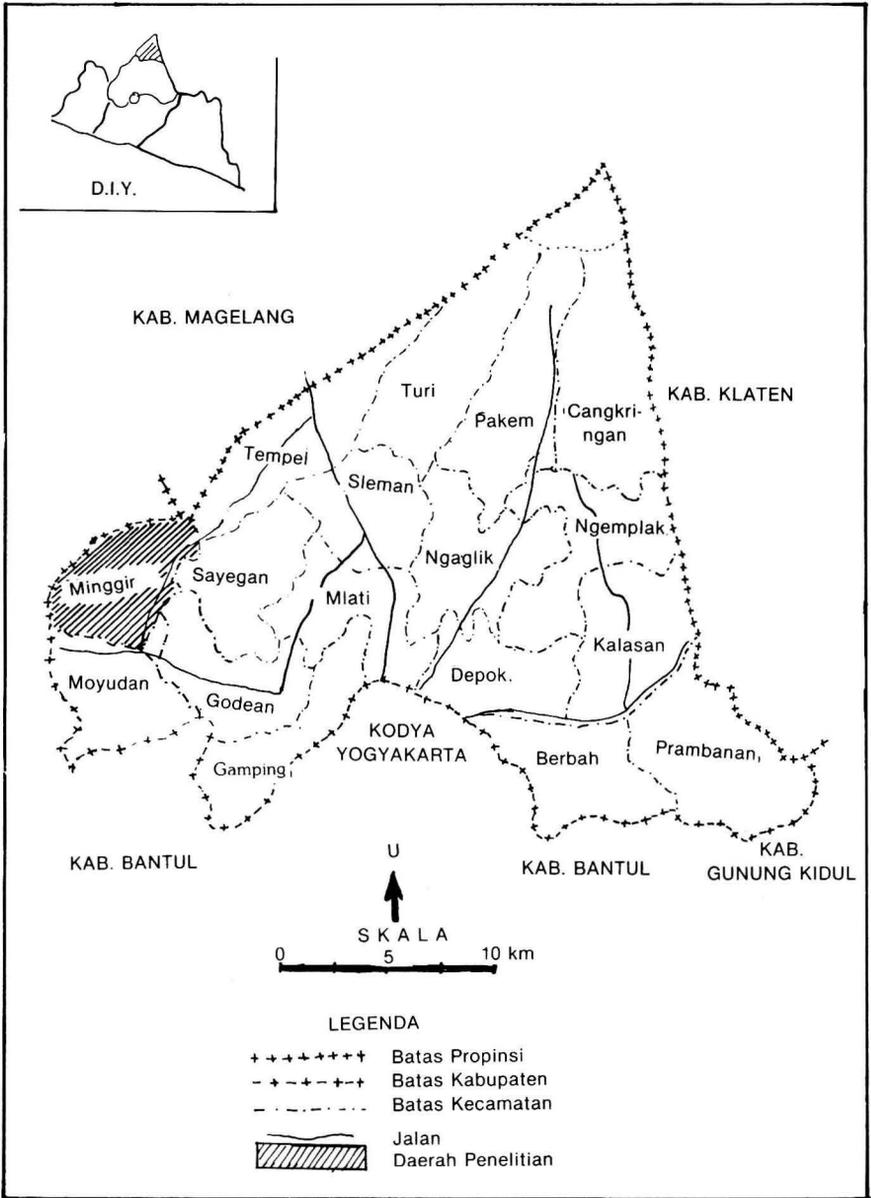
Sumber : Peta Administrasi DIY Tahun 1974 Skala 1 : 100.000

PETA 3. PETA KABUPATEN KULON PROGO



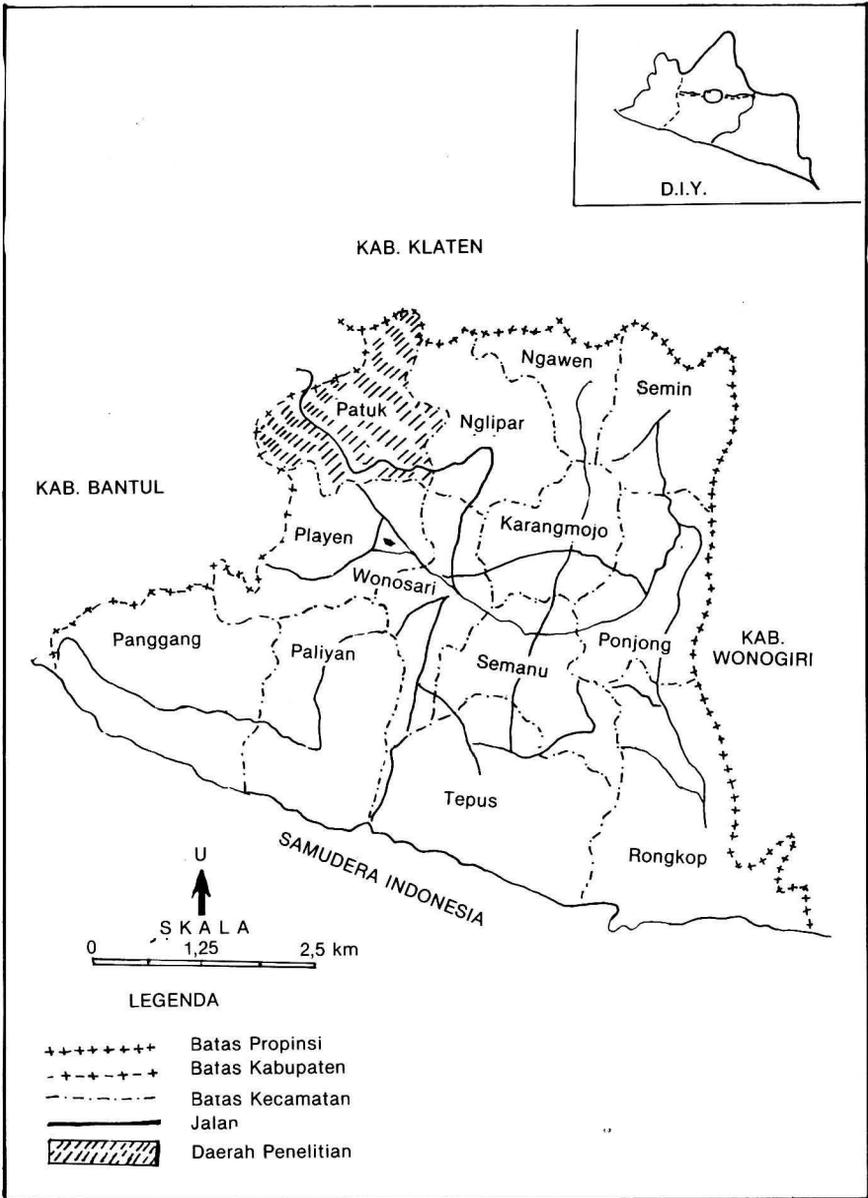
Sumber : Peta Administrasi DIY Tahun 1974 Skala 1 : 100.000

PETA 4. PETA KABUPATEN SLEMAN



Sumber : Peta Administrasi DIY Tahun 1974 Skala 1 : 100.000

PETA 5. PETA KABUPATEN GUNUNG KIDUL



Sumber : Peta Administrasi DIY Tahun 1974 Skala 1 : 100.000

TABEL II
PENDUDUK MENURUT JENIS KELAMIN. DAN RATA-RATA PENDUDUK
PER RUMAH TANGGA PROPINSI DIY, PERTENGAHAN TAHUN 1985

Kabupaten/ Kotamadya	Jumlah Penduduk		Jumlah	Rata-rata penduduk per rumah tangga
	L	P		
1. Kulon Progo	200.745	212.713	413.458	5,3
2. Bantul	326.532	344.923	671.455	5,1
3. Gunung Kidul	343.515	356.771	700.286	5,4
4. Sleman	350.218	364.866	715.084	4,8
5. Kotamadya	214.440	202.109	416.549	5,0
DIY	1.435.450	1.481.382	2.916.832	5,1

Sumber: *Diolah dari Statistik DIY Pertengahan Tahun 1985; Tabel VI, hal. 61 dan tabel XI, hal. 76 Kantor Statistik Propinsi DIY.*

2.1.3 Keadaan Bangunan Tempat Tinggal

TABEL III
RUMAH TEMPAT TINGGAL MENURUT JENIS DINDING
PER KABUPATEN/KOTAMADYA DI PROPINSI DIY
(DALAM PERSEN)

Kabupaten/ Kotamadya	Tembok	Jenis dinding			Jumlah
		Kayu	Bambu	Lain ²	
1. Kulon Progo	18,2	5,0	76,3	0,5	100
2. Bantul	68,9	1,4	29,2	0,5	100
3. Gunung Kidul	1,7	9,7	88,6	-	100
4. Sleman	50,6	1,0	46,7	1,7	100
5. Kotamadya	54,3	3,1	41,9	0,7	100
DIY	38,8	4,1	56,4	0,7	100

Sumber: *Pusat data Propinsi DIY dan Kantor Statistik Propinsi DIY. Keadaan dan Fasilitas tempat tinggal DIY 1980.*

Berdasarkan data statistik mengenai bangunan tempat tinggal yang ada di wilayah Propinsi DIY (1980), diketahui bahwa lebih dari 50% penduduk diam pada rumah berdinding bambu. Keadaan rumah penduduk per kabupaten/kotamadya tersebut dapat dilihat pada tabel III.

2.1.4 Bahan Bakar Yang Digunakan

Sebagian besar rumah tangga di wilayah Propinsi DIY, lebih dari 80% ternyata menggunakan kayu sebagai bahan bakar untuk memasak. Di bawah ini distribusi bahan bakar yang digunakan oleh penduduk di wilayah Propinsi DIY.

TABEL IV
BANYAKNYA BANGUNAN TEMPAT TINGGAL MENURUT FASILITAS
BAHAN BAKAR YANG DIGUNAKAN UNTUK MEMASAK
PER KABUPATEN/KOTAMADYA DI PROPINSI DIY

Kabupaten/ Kotamadya	Listrik	Gas	Minyak tanah	Kayu	Arang	Lainnya	Jumlah
1. Kulon Progo	–	–	2,6	97,4	–	–	100
2. Bantul	–	–	9,1	90,7	0,2	–	100
3. Gunung Kidul	–	–	3,2	96,4	0,1	0,3	100
4. Sleman	0,3	0,1	12,4	86,1	0,1	1,0	100
5. Kotamadya DIY	0,5 0,1	2,1 0,3	78,3 16,5	14,4 82,0	3,8 0,6	0,9 0,5	100 100

Sumber: *Pusat data Propinsi DIY dan Kantor Statistik Propinsi DIY. Keadaan fasilitas tempat tinggal.*

Bahan bakar lainnya yang dimaksud dalam tabel di atas (tabel IV) adalah *serabut kelapa (sepet), blarak, krapak, bathok, mrambut*. Bahan bakar seperti banyak digunakan oleh penduduk di wilayah Bantul, Kulon Progo, Sleman.

2.2 Tipe-Tipe Bangunan Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Pada umumnya tipe-tipe dapur di wilayah Propinsi DIY baik yang terdapat di daerah dataran, pegunungan maupun pantai, mempunyai corak seragam. Sebagian besar model bangunan dapur adalah *rumah kampung* dengan atap genting, dan sebagian kecil beratap daun kepala atau daun tebu, terutama dijumpai di daerah pantai Trisik (Galur), Karang Tengah (Imogiri), dan Parangtritis. Dinding dapur sebagian besar dibuat dari anyaman bambu atau *gedeg* dan hanya sebagian kecil yang ber dinding batu bata. Dapur pada umumnya terletak di belakang rumah atau di samping rumah (lihat peta tipe bangunan dapur). Bangunan dapur yang terletak di belakang rumah maupun di samping rumah, biasanya berupa bangunan yang berdiri sendiri atau sebagian dari rumah induk. Letak arah bangunan dapur pada umumnya mengikuti bangunan rumah induk (terutama untuk bangunan dapur yang berada di luar rumah). Dapat dikatakan di sini bahwa bentuk bangunan dapur dilihat dari bahan yang

digunakan (terutama di daerah pedesaan) sangat sederhana, bahkan banyak yang hanya ala kadarnya.

Pembuat dapur (tukang) biasanya tetangga sekitar saja dan dikerjakan secara gotong royong atau *sambatan*. Pada waktu membuat dapur itu pemilik rumah menyediakan makan minum, rokok untuk para pekerja tersebut. Namun demikian ada juga sebagian yang menggunakan tukang dari desa lain dengan memberi upah. Biasanya mereka ini adalah tukang-tukang yang terlibat dalam pembuatan rumah dan ruang-ruang lainnya termasuk dapur.

2.3 Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

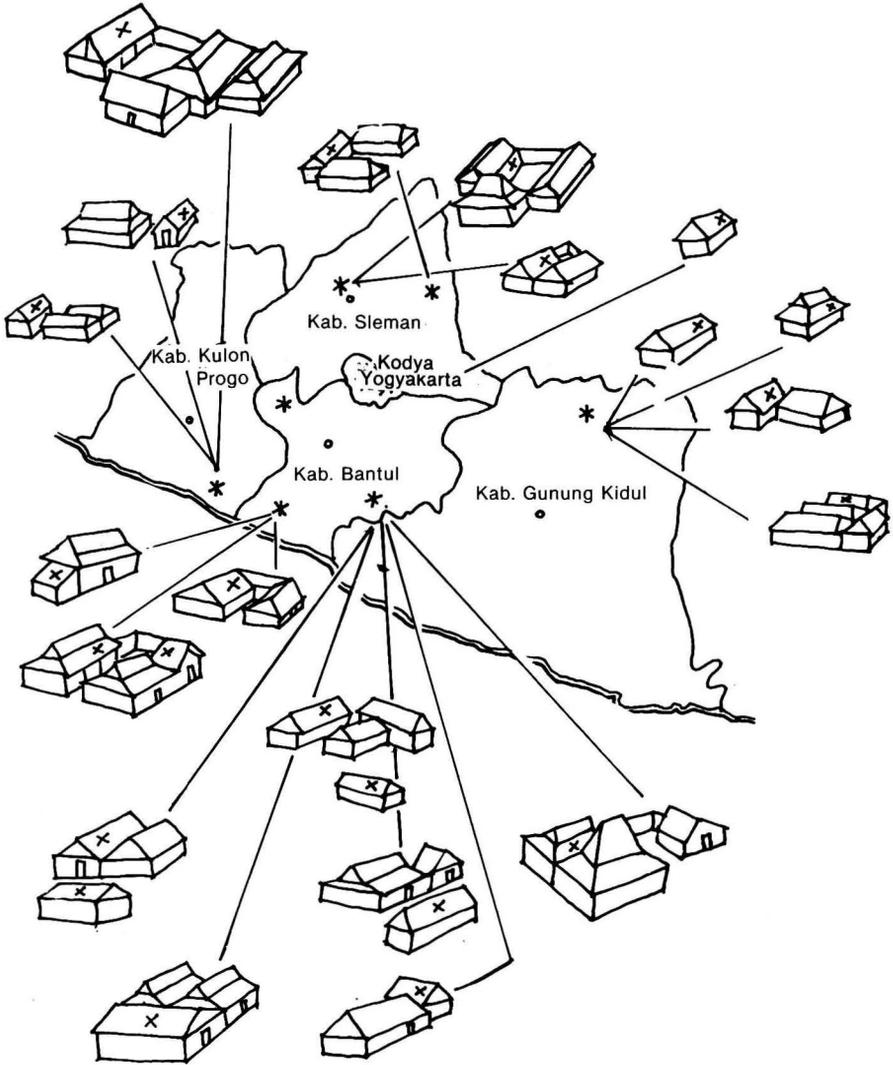
Pada masyarakat Jawa dapur juga disebut *pawon*. Kata *pawon* merupakan sebutan umum untuk *pawon* (dapur) pada masyarakat di Propinsi DIY, baik yang bermukim di daerah pegunungan, pantai, maupun di dataran rendah. Jadi tak ada istilah lokal yang khusus untuk menyebutkan dapur. Dilihat dari tata ruang bangunan dapur, hampir semua dapur pada masyarakat Jawa di Propinsi DIY tidak mempunyai bagian/ruang tertentu dengan sebutan-sebutan khusus. Sebutan *pawon* atau dapur diperuntukkan bagi keseluruhan bangunan dapur itu sendiri. Dari hasil penjajagan selama penelitian, hampir tidak ditemui bagian-bagian dapur yang berfungsi sebagai tempat pemujaan dan bersifat sakral.

Mengenai letak dapur di belakang, di samping kanan maupun di samping kiri rumah bukan merupakan suatu keharusan dan tidak ada unsur-unsur kepercayaan mengenai letak dan arah bangunan dapur. Pada umumnya letak dapur pada rumah-rumah Jawa ada di belakang rumah. Namun banyak juga yang dapurnya ada di samping rumah, atau berdiri sendiri. Hal tersebut karena pada umumnya letak dapur disesuaikan dengan letak bangunan rumah. Jadi kalau keadaan tanah atau pekarangan memungkinkan untuk dibuat dapur di belakang, maka dapur dibuat di belakang rumah, sebaliknya kalau yang memungkinkan itu sebelah kanan atau kiri rumah, disitulah bangunan dapur dibuat.

Kata *pawon* diartikan sebagai tempat abu atau *awu* (pa-awu-an). Dapur atau *pawon* memang dianggap tempat yang kotor. Kemungkinan itulah sebabnya dapur pada umumnya terletak di belakang rumah. Menurut Parsudi Suparlan (1985:7) dalam kebudayaan Jawa khususnya tentang sistem klasifikasi mengenai alam semesta dan isinya terdapat konsep yang mempertentangkan antara yang baik dan yang buruk, bersih dan kotor. Oleh karenanya dalam sistem klasifikasi itu kakus maupun dapur letaknya di belakang (tempat kotor).

Oleh karena dapur dianggap tempat kotor, maka dalam membuat bangunan dapur tidak begitu diperhatikan seperti kalau membuat rumah. Menurut Daldjoeni (1985:2), pada umumnya bangunan dapur adalah bangunan tambahan. Biasanya, bangunan dapur itu dibuat sesudah bangunan rumah

TIPE BANGUNAN DAPUR DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA



Keterangan:

- * : Kecamatan
- : Kab. Sleman : 1. Kec. Sleman 2. Kec. Pakem 3. Kec. Kalasan
- : Kab. Gn. Kidul : 1. Kec. Patuk
- : Kab. Bantul : 1. Kec. Imogiri 2. Kec. Kreteg 3. Kec. Sewon
- : Kab. Kl. Progo : 1. Kec. Galur
- x : Dapur

sudah selesai. Sebagai bangunan tambahan konstruksi bangunan dapur sangat sederhana. Jadi jelaslah kiranya bahwa walaupun dapur merupakan tempat melakukan kegiatan-kegiatan yang bersifat praktis bagi penghuninya, akan tetapi bangunan dapur itu sendiri tidak dianggap sebagai bangunan pokok atau penting. Oleh karena itu untuk membuat dapur tidak diperlukan persyaratan yang rumit seperti kalau akan membuat rumah induk yang memerlukan perhitungan waktu (*primbon*) serta sesaji.

Koentjaraningrat (1984: 412) sebaliknya mengatakan bahwa ada kepercayaan pada orang Jawa bahwa dapur adalah bagian rumah yang paling lemah, karena dapur merupakan tempat wanita yang dianggap makhluk yang lemah (*liyu*). Sedangkan arti kata *liyu* sendiri menurut Bausastra Jawa-Indonesia (1980: 320), artinya capai; dan bekerja di dapur memang capai.

2.4 Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Berdasarkan kegiatan yang dilakukan dalam dapur, di sini terdapat tiga kategori fungsi dapur bagi masyarakat Jawa di DIY, yaitu dapur rumah tangga, dapur perusahaan, dan dapur umum. Dapur rumah tangga adalah merupakan tempat berlangsungnya kegiatan sehari-hari untuk menyiapkan keperluan makan-minum keluarga. Hampir semua aktivitas yang berlangsung dalam dapur rumah tangga ini dilakukan oleh kaum wanita.

Sudah merupakan hal yang umum bahwa sebagian besar dapur rumah tangga masyarakat Jawa khususnya di Propinsi DIY, sebagian ada yang berfungsi ganda, di samping untuk menyelenggarakan penyediaan kebutuhan makan dan minum sehari-hari, juga untuk menyelenggarakan usaha yang bersifat ekonomis. Dalam hal ini, berdasarkan pengamatan ada tiga macam penataan ruang. Pertama, dapur rumah tangga yang berfungsi juga untuk tempat dapur perusahaan. Kedua, dalam satu bangunan dapur disekat-sekat untuk ruang dapur rumah tangga dan untuk dapur perusahaan. Ketiga, dapur perusahaan merupakan bangunan yang berdiri sendiri.

Dapur yang berfungsi ganda dalam satu bangunan (disekat maupun tanpa disekat) biasanya terdapat pada sebagian rumah tangga yang mengusahakan pembuatan tempe, makanan. Namun khusus untuk dapur yang memproses gula jawa, pada umumnya dapurnya didirikan di luar rumah.

Dalam keadaan khusus, kadang-kadang dapur rumah tangga berubah fungsinya menjadi dapur umum. Dapur umum yang dimaksud di sini bukan dapur umum pada masa revolusi, tetapi dapur yang diperluas untuk keperluan pesta perkawinan, khitanan, selamatan dan sebagainya. Pelaku-pelaku kegiatan di dapur tidak terbatas dari keluarganya saja, akan tetapi melibatkan tetangga kanan-kirinya. Para tetangga itu datang membantu dengan suka rela, dan dengan membawa peralatan dapur. Di daerah Gunung Kidul bahkan ada yang membawa *luweng*. Di daerah Bantul, Kulon Progo *luweng* dibuat saat itu juga

dari batu-batu. Biasanya pada peristiwa itu dibuat dapur tambahan di dekat dapur pokok secara gotong royong. Dapur umum seperti tersebut di atas terdapat pada hampir semua di daerah pantai, dataran, maupun pegunungan.

2.5 Unsur-Unsur Baru Dalam Dapur Tradisional

Seperti telah disebutkan di muka bahwa ada keseragaman mengenai letak maupun corak bangunan dapur beserta peralatan memasak di wilayah Propinsi DIY, baik itu di daerah pantai, dataran maupun pegunungan. Variasinya hanya pada sebutan lokal untuk sebagian peralatan memasak tradisional. Meskipun demikian ada juga jenis peralatan memasak tradisional yang khusus hanya terdapat di daerah tersebut.

Berdasarkan pengamatan selama penelitian, ternyata rata-rata rumah tangga baik di daerah pantai, dataran, maupun pegunungan banyak yang sudah menggunakan peralatan memasak buatan dari pabrik. Sebagai contoh ketel sudah banyak digunakan untuk menanak nasi sebagai pengganti peralatan tradisional yang disebut *kendhil* (tanah liat). Ketel maupun *kendhil* pada umumnya diperoleh dengan membeli di pasar. Ada juga yang memperoleh dengan membeli di pasar. Ada juga yang memperoleh dari warisan orang tuanya yang biasanya terbuat dari tembaga.

Peralatan memasak lainnya yang sudah banyak dipakai adalah *wajan* yang terbuat dari aluminium atau tembaga. Wajan berfungsi untuk menggoreng dan untuk membuat sayur. Seperti halnya ketel, maka wajan ada yang diperoleh dengan membeli, ada yang warisan dari orang tuanya. Wajan logam tersebut sebagai pengganti wajan yang terbuat dari tanah liat.

Alat memasak lainnya yang sering dijumpai adalah *panci* dari aluminium yang biasanya digunakan untuk memasak sayur sebagai pengganti *kuali* dari tanah liat. Panci pada umumnya dibeli di pasar. Kemudian ada juga tempat nasi yang disebut *cething* dari plastik, perak, dan sebagainya, menggantikan tempat nasi dari anyaman bambu yang disebut *wakul*, *Cething* pada umumnya dibeli di pasar. Alat lainnya yaitu *kalo* dari plastik, seng, dulu dari anyaman bambu. Fungsi *kalo* untuk menyaring santan. *Kalo* ini dibeli di dapur. Untuk menjerang air minum, pada umumnya menggunakan *ceret* dari seng, dulu menggunakan *kendhil* atau *kuali*. Peralatan ini dibeli di pasar.

Perlu disebutkan di sini tentang penggunaan kompor sebagai pengganti tungku, meskipun hanya digunakan orang-orang tertentu. Pada waktu penelitian dijumpai kompor pada beberapa rumah tangga pamong desa. Fungsi kompor adalah untuk memasak. Akan tetapi kompor yang dijumpai pada rumah tangga para pamong desa ini, pada umumnya untuk keperluan praktek memasak yang diadakan PKK. Untuk memasak sehari-hari kebanyakan masih menggunakan *keren* atau *dhingkel*.

Peralatan lain yang pada umumnya banyak dijumpai adalah pemakaian ember plastik sebagai pengganti *klenthing* (untuk mengambil air) dan *pengaron* (untuk tempat air, mencuci dan merendam sesuatu. Ember ini dibeli di pasar atau di toko. Kemudian alat makan-minum dari pecah-belah, seng, plastik. Benda lain adalah *porong* sebagai tempat air putih, pada jaman dulu digunakan *kendhi* dari tanah liat sebagai tempat air putih.

BAB III

DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN HIDUP

Dapur mempunyai peranan yang sangat penting yaitu menjadi pusat kegiatan sehari-hari bagi penyediaan keperluan makan minum keluarga. Walaupun menjadi pusat kegiatan sehari-hari, tetapi masalah kebersihan dapur dan lingkungan dapur kurang diperhatikan.

Lokasi dapur baik di daerah pantai, dataran, maupun pegunungan pada umumnya berhubungan dengan tempat pembuangan limbah dapur. Jadi ada limbah dapur yang dialirkan ke belakang rumah langsung ke kebun tomat, bayam, lombok, dan sebagainya; ada juga limbah dapur yang dialirkan ke tempat kolam ikan (blumbang) di dekat kebun. Namun pada umumnya dibiarkan mengalir ke belakang rumah, yaitu ke sebuah lubang galian (jugangan). Untuk lebih jelasnya lihat denah lokasi dapur dan lingkungan pekarangan di daerah pantai, dataran, maupun pegunungan. Nampaknya belum ada kesadaran para penduduk untuk membuat saluran pembuangan atau kubangan air limbah secara baik dan memenuhi syarat-syarat kesehatan. Banyak rumah tangga yang membuang limbah dapur begitu saja tanpa ada tempat penampungan. Saluran pembuangan limbah sederhana berupa kubangan, dan ada juga yang dibiarkan meresap ke tanah.

Pembuangan air limbah di daerah penelitian kebanyakan berpola seperti tersebut di atas, sehingga di sana-sini terlihat genangan air yang tidak diatur. Di daerah pegunungan (Gunung Kidul) dan sebagian di daerah dataran air limbah ditampung pada sebuah ember plastik dan dimanfaatkan untuk menyiram tanaman yang ada di kebun samping atau belakang rumah. Di daerah pantai Trisik (Kulon Progo), limbah dapur sebagian juga ditampung pada sebuah ember, akan tetapi digunakan untuk minum ternak (sapi, kambing). Tindakan ini bisa dimengerti, karena tidak tersedia cukup air di daerah tersebut. Jumlah sumur bisa dihitung. Sedangkan pembuangan sampah dapur pada umumnya dibuatkan tempat tersendiri. Bila tempat sampah sudah penuh lalu dibakar, tetapi ada juga yang memanfaatkan sampah tersebut untuk bahan bakar (bila sudah kering). Di daerah Gunung Kidul dan Bantul sampah kadang-kadang untuk penyubur pohon pisang.

Persediaan air bersih baik di daerah dataran, pegunungan maupun pantai, pada umumnya ditampung pada sebuah *genthong*, *pengaron*, ada ember plastik. Air bersih untuk kebutuhan dapur diperoleh dari sumur, yang berjarak rata-rata 2,5 m – 7 m dari dapur. Air dari sumur tersebut pada umumnya

dibawa dengan ember plastik (di daerah Bantul, Kulon Progo, Sleman), sedangkan di daerah Gunung Kidul kebanyakan menggunakan *klenthing*. Persediaan air yang ditampung pada sebuah genthong atau pengaron tersebut, pada umumnya diletakkan dekat dengan tungku berjarak rata-rata 0,5 m – 1 m, dari tungku.

Melihat tata letak peralatan dapur, terdapat kesan bahwa penempatan alat-alat dapur tersebut pada umumnya berdasarkan pertimbangan segi praktisnya saja. Seperti misalnya letak tungku berderet dengan tungku lainnya. Hal ini mempermudah pengontrolan kayu bakar dan nyala api bila tungku-tungku tersebut dipakai. Biasanya untuk memasak digunakan lebih dari satu tungku, jadi letak tungku yang berdekatan lebih mudah mengaturnya. Tempat meletakkan kayu bakar biasanya dekat dengan tungku, supaya mudah mengambilnya jika diperlukan, di samping itu kayu bakar tersebut bisa cepat kering karena kena panasnya api tungku. Di dekat tungku diletakkan tempat persediaan air, jaraknya kira-kira 0,5 m – 1 m, supaya kalau memasak tidak repot mengambil air. Kemudian di dekatnya terletak *rak* untuk meletakkan alat-alat memasak, atau ada juga yang menggunakan *paga*. Sedangkan ruangan dapur tradisional di DIY kebanyakan tanpa ada pembagian ruang, atau *bladah* (terbuka).

Pada umumnya sebagian besar dapur tradisional di daerah penelitian tidak mempunyai tempat khusus untuk mencuci perabot-perabot dapur yang kotor. Biasanya peralatan dapur yang kotor dicuci di dapur dengan menggunakan *pengaron* atau ember plastik. Bagi yang mempunyai sumur ada yang dibawa ke sumur. Cara mengeringkan peralatan dapur yang sudah dicuci pada umumnya diletakkan di *rak kayu* atau rak bambu. Rak bagian atas biasanya untuk alat-alat pecah belah seperti piring gelas dan perlengkapan memasak lainnya, bagian bawah untuk meletakkan alat-alat memasak lainnya dari tanah liat. Sebagian ada juga yang meletakkan alat-alat memasak dari tanah liat di *paga*.

Seperti pada umumnya di daerah pedesaan, di lingkungan pekarangan rumah banyak tumbuh pohon-pohon yang dapat dimanfaatkan untuk keperluan dapur, baik di masak maupun diambil sebagai kayu bakar. Tanaman tersebut misalnya pohon so (mlinjo), pisang, kelapa, kates, nangka, bambu. Halaman depan pada umumnya untuk tempat jemuran. Dengan banyaknya tanaman di lingkungan pekarangan mereka, dapat dikatakan persediaan kayu bakar cukup tersedia. Oleh karena kayu bakar sangat diperlukan untuk dapur, nampaknya sudah banyak yang melakukan peremajaan tanaman. Dengan demikian lingkungan pekarangan rumah tidak pernah gersang. Berikut ini uraian lokasi dapur dan lingkungan pekarangan di daerah dataran, pantai dan pegunungan.

Dapur dan lingkungan pekarangan di daerah dataran (Imogiri Bantul) pada penelitian ini mengetengahkan dua dapur yang sebenarnya sudah mewakili tipe dapur serupa di daerah lain di Propinsi DIY. Seperti kita lihat pada denah 1



Foto 1. Pembuangan limbah yang pada umumnya dilakukan oleh penduduk di daerah penelitian. Air limbah ditampung di sebuah jugangan (lubang galian).



Foto 2. Pembuangan limbah di sekitar sumur.

dan 2 (Imogiri, Bantul), kemudian denah 8 dan 9 (kretek Bantul), denah 3 (Sedayu Bantul), lokasi dapur dan lingkungan pekarangan pada prinsipnya ada kesamaan.

3.1 Daerah Dataran

Seperti telah disebutkan di muka bahwa lokasi dapur dan lingkungan hidup di daerah dataran, yang dalam penelitian ini adalah daerah dataran di Bantul (Imogiri, Sedayu), ternyata ada kesamaan dengan daerah pegunungan di Gunung Kidul (Patuk) dan daerah pantai di Bantul (Parang Tritis). Keadaannya sedikit berbeda dengan lingkungan di daerah Sedayu dan di daerah pantai Trisik Kulon Progo. Kecuali di daerah Sedayu (Ngentak), karena merupakan daerah kerajinan gerabah, di setiap halaman rumah terdapat kubangan yang cukup lebar. Kubangan itu ada yang dimanfaatkan untuk kolam ikan, pembuangan limbah, tempat sampah atau dibiarkan saja. Banyaknya kubangan di lingkungan rumah tentu saja mengganggu kesehatan, karena tempat tersebut menjadi sarang nyamuk, di samping itu menimbulkan bau yang tak sedap. Pencemaran lingkungan akibat banyaknya kubangan di daerah tersebut tidak mereka sadari, karena pengetahuan yang terbatas. Mendesaknya kebutuhan, mendorong mereka untuk terus menggali tanah di sekitar rumah mereka untuk bahan campuran pembuatan gerabah.

Telah disebutkan bahwa letak dapur menjadi satu di dalam rumah merupakan pola umum yang terdapat di daerah dataran, pantai, maupun pegunungan. Letak dapur tersebut ada yang merupakan bagian dari tata ruang rumah, ada pula yang berupa ruang dapur yang dibatasi dengan *longkangan* (tempat kosong). Longkangan itu rata-rata berukuran antara 1 m sampai 1,5 m, yang dimanfaatkan untuk tempat jemuran (*memean*) atau ada yang digunakan untuk tempat membuang limbah dapur.

Pada umumnya dapur berfungsi sebagai dapur rumah tangga, tetapi ada pula yang berfungsi sebagai dapur perusahaan. Oleh karenanya satu rumah tangga kadang-kadang ada yang mempunyai lebih dari satu dapur. Dalam penelitian ini dapat dilihat diskripsi dan denah dapur.

Ada dua dapur (a dan b) pada rumah tangga A (lihat denah 4), dapur a berdiri sendiri di luar rumah untuk mengolah gula jawa, sedangkan dapur b menjadi satu dengan rumah tinggal, terletak dekat pintu belakang *gandhok* untuk memasak keperluan sehari-hari. Dapur a dengan ukuran 5,5 m × 3,25 m, jarak dapur dengan rumah tinggal ± 1,40 m, dengan sumur 4,0 m, tiangnya dari batu- bata, atap genting, tetapi dindingnya dari daun kelapa. Dapur b berukuran 6,5 m × 4,0 m, jarak dapur a dengan sumur ± 6,5 m (lihat gambar A pada denah 4). Pada rumah tangga B terdapat tiga jenis dapur yang berukuran besar dan kecil yang terletak dalam satu bangunan. Dapur besar (a)

bertungsi untuk memproses pembuatan tempe, terletak di belakang rumah sedangkan dapur kecil (b) untuk mengolah kepentingan masak sehari-hari. Demikian juga dapur yang terletak di samping rumah (c) berfungsi ganda, yaitu untuk membungkus tempe yang selesai diproses dan tempat memasak yang memerlukan kompor misal menggoreng, dan memasak kue, serta menanak nasi. Dapur (a) berukuran $\pm 3 \times 7$ m. Kedua dapur ini berupa bangunan sendiri yang hanya dibatasi dinding batu bata, dan antara rumah tinggal dengan dapur tersebut dibatasi sebuah halaman kecil (*longkangan*) yang luasnya $\pm 1,5$ m. Adanya *longkangan* tersebut adalah supaya asap bisa langsung ke luar, dan jika timbul kebakaran akan mudah mengatasinya. Sedangkan dapur yang ada di samping (c), menjadi satu dengan bangunan rumah tinggal. Dapur ini di samping berfungsi ganda, yaitu untuk menyimpan peralatan dapur yang sudah bersih, juga untuk tempat bahan-bahan mentah seperti beras, kedelai, dan sebagainya. Dapur tersebut berukuran $7 \times 7,5$ m (lihat gambar B pada denah 4).

Tata ruang rumah masyarakat desa pada umumnya masih sederhana. Kamar tidur biasanya hanya ada dua, untuk orang tua dan untuk anak-anak. Kamar tidur untuk anak-anak hanya satu ruang. Ruang tamu ada yang di depan ada pula yang di tengah.

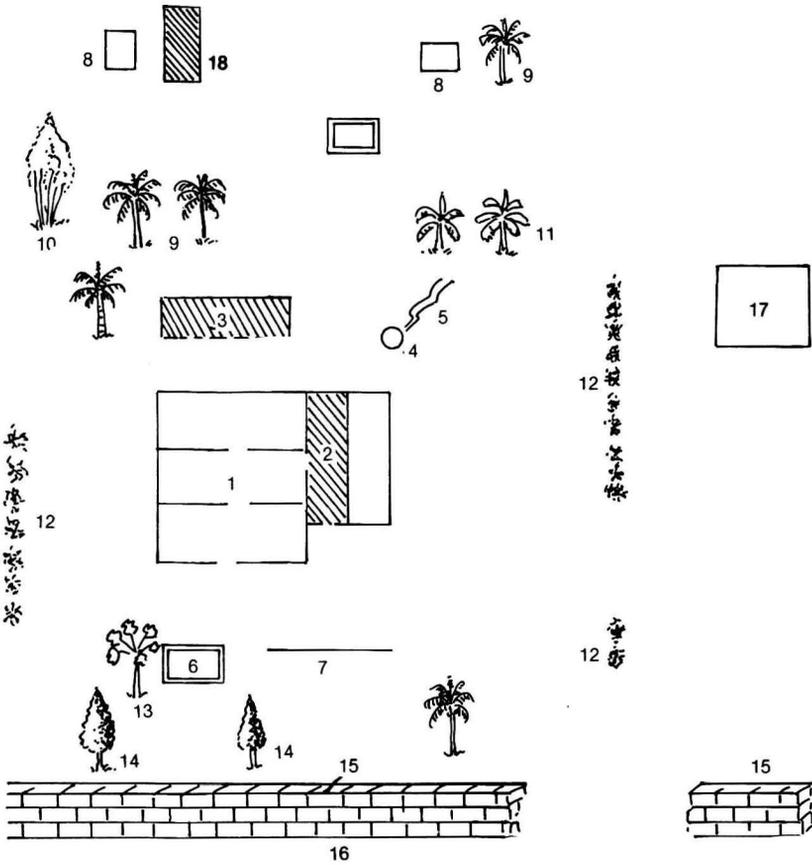
3.2 Daerah Pantai

Desa pantai di Parangtritis tidak ditemukan dalam penelitian ini. Desa yang dipilih dalam penelitian ini adalah Grogol Tengah yang lokasinya dekat pantai Parang Tritis. Sebaliknya desa pantai di Pantai Trisik Kulon Progo lokasinya dekat pantai ± 50 m. Bangunan dapur, maupun letak dapur di kedua daerah tersebut berbeda. Demikian juga lingkungan pekarangan dan keadaan alamnya.

Keadaan lingkungan desa di pantai Parangtritis sama dengan keadaan lingkungan desa di daerah dataran dan desa di daerah pegunungan. Sedangkan desa di daerah pantai Trisik Kulon Progo mempunyai lingkungan yang berbeda dengan desa-desa lainnya. Di daerah pantai Trisik hanya tumbuh tanaman pokok waru dan pandan berduri. Keadaan lingkungan di daerah tersebut tidak cukup tersedia sumber air bersih dan kayu bakar yang cukup. Pada umumnya penduduk mencari kayu bakar yang terbawa ombak di pantai. Hampir semua penduduk di daerah pantai Trisik memelihara ternak sapi, kambing yang kandangnya di belakang bangunan dapur dekat tempat mandi (kamar mandi yang amat sederhana) dan tempat menyimpan air bersih. Oleh karena letak kandang ternak itu berdekatan antara tetangga, maka bau kotoran dari kandang-kandang tersebut mengganggu kesehatan, ditambah air limbah dari dapur maupun kamar mandi, yang sebagian dibuang begitu saja dan sebagian untuk minum ternak (lihat denah 7).

Dapur di daerah pantai Trisik Kulon Progo, hampir semuanya (52 dapur)

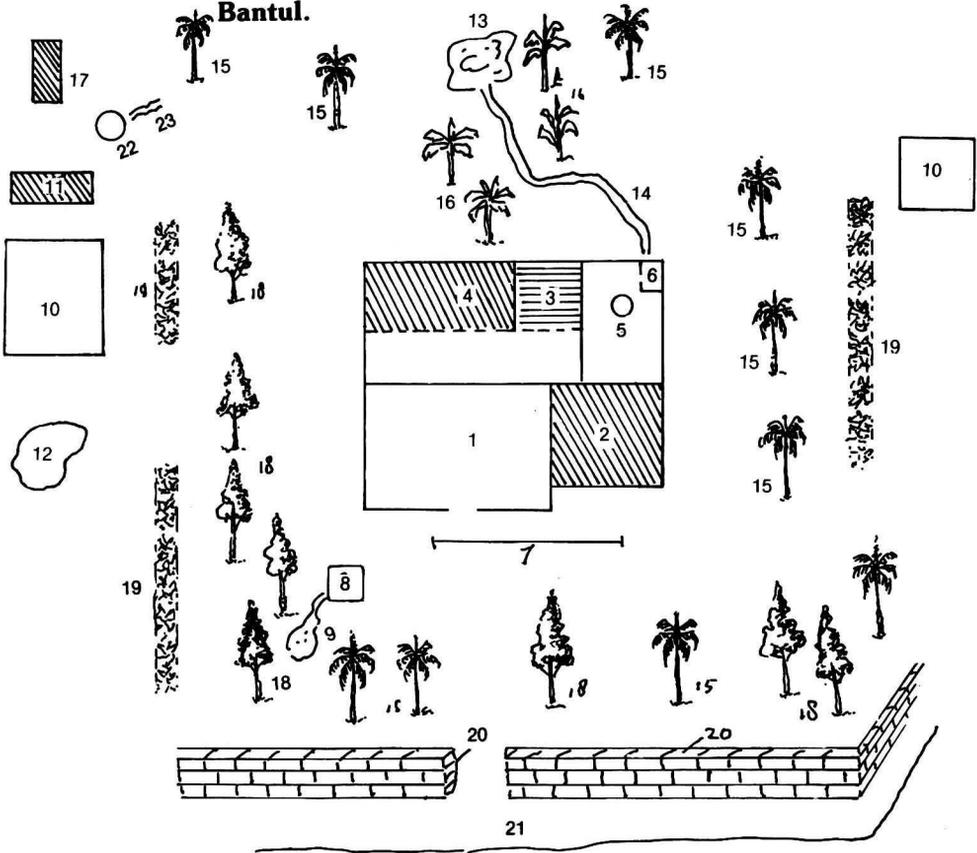
DENAH 1. Lokasi Dapur (di luar dan di dalam rumah), dan Lingkungan Pekarangan di Desa Garjoyo, Imogiri, Bantul.



Keterangan :

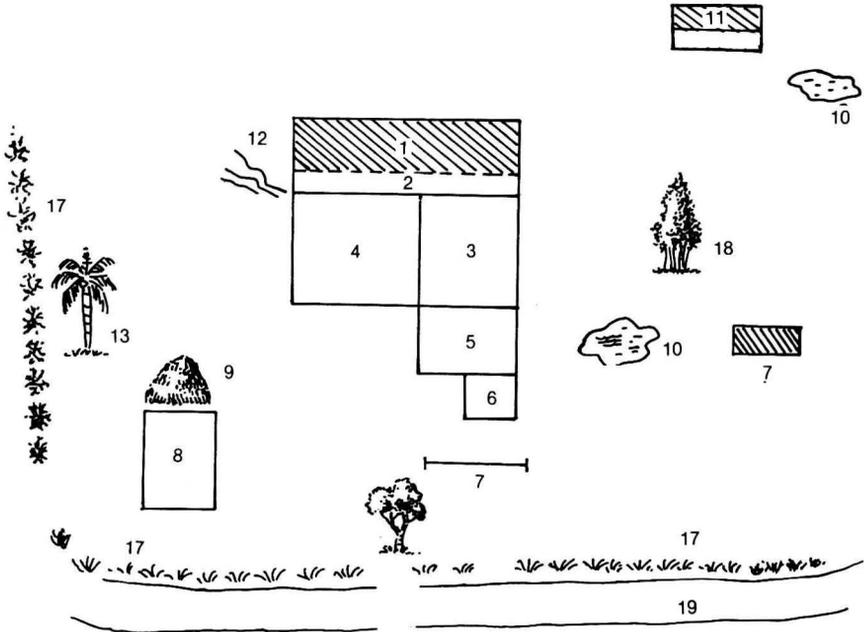
- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Rumah induk | 10. Rumpun bambu |
| 2. Dapur rumah tangga | 11. Pohon pisang |
| 3. Dapur di luar rumah untuk mengolah gula jawa | 12. Pagar hidup |
| 4. Sumur | 13. Pohon kates |
| 5. Limbah sumur | 14. Pohon mlinjo |
| 6. Lubang sampah | 15. Pagar pekarangan dari bata |
| 7. Tempat jemuran | 16. Jalan desa |
| 8. Lubang sampah | 17. Rumah tetangga |
| 9. Pohon kelapa | 18. Kandang sapi |

DENAH 2. Lokasi Dapur di Dalam Rumah (Dapur RT dan Perusahaan) dan Lingkungan Pekarangan, Desa Garjojo, Imogiri, Bantul.



- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Rumah induk | 13. Kubangan limbah dapur dan kamar mandi |
| 2. Dapur tempat membungkus tempe | 14. Saluran limbah |
| 3. Dapur rumah tangga | 15. Pohon kelapa |
| 4. Dapur tempat memproses tempe | 16. Pohon pisang |
| 5. Sumur | 17. Kandang sapi tetangga |
| 6. Kamar mandi | 18. Pohon mlinjo |
| 7. Tempat jemuran | 19. Pagar hidup |
| 8. Kamar mandi | 20. Pagar pekarangan dari bata |
| 9. Kubangan untuk membuang limbah | 21. Jalan desa |
| 10. Rumah tetangga | 22. Sumur |
| 11. Dapur (rumah 10) | 23. Pembuangan limbah |
| 12. Kubangan di depan rumah | |

DENAH 3. Lokasi Dapur di Dalam Rumah (Dapur RT), dan Lingkungan Pekarangan Di Desa Ngentak, Sedayu, Bantul.



Keterangan :

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Dapur rumah tangga | 10. Kubangan |
| 2. Longkangan (halaman kecil) | 11. Dapur tetangga (di belakang) |
| 3. Gandhok | 12. Limbah dapur |
| 4. Rumah induk | 13. Pohon kelapa |
| 5. Tempat memproses pembuatan alat dapur dari tanah liat | 14. Pohon kates |
| 6. Kandang kambing | 15. Pohon jambu |
| 7. Tempat jemuran | 16. Kandang sapi |
| 8. Tempat pembakaran alat dapur dari tanah liat | 17. Pagar hidup |
| 9. Timbunan jerami kering | 18. Rumpun bambu |
| | 19. Jalan desa |

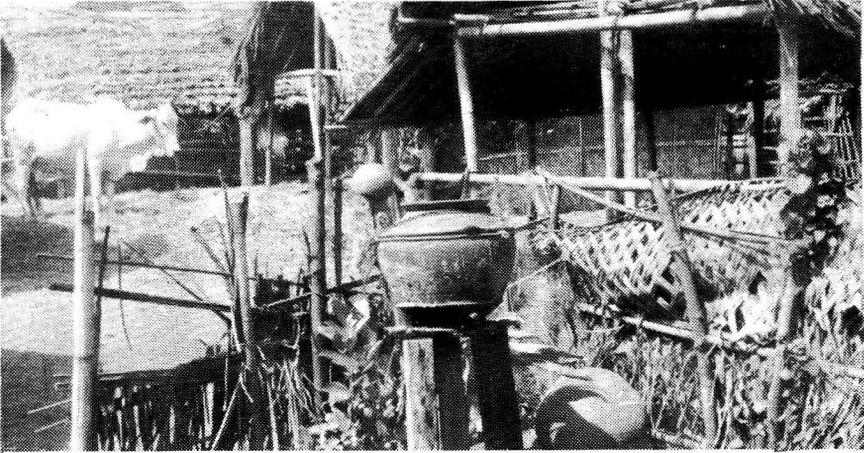


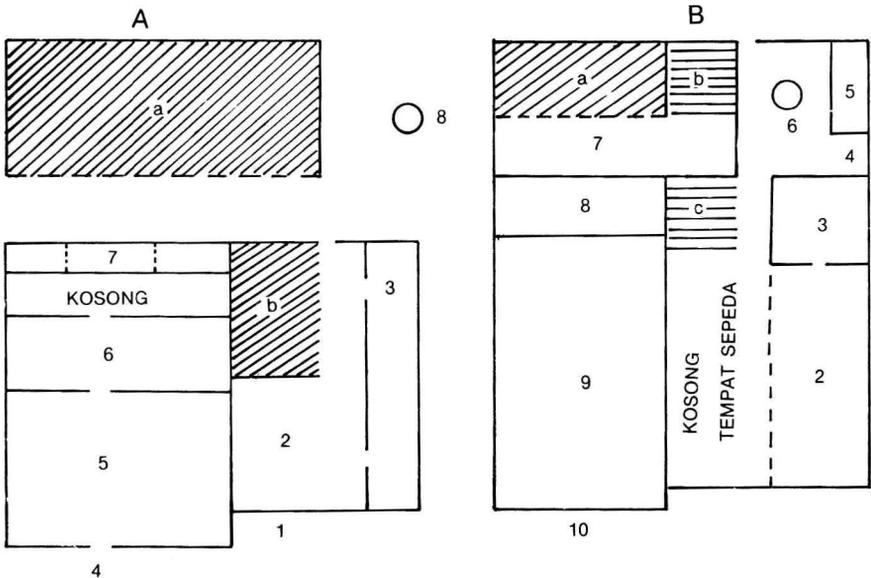
Foto 3. Genthong dan padasan, terletak di belakang dapur.

berfungsi sebagai dapur rumah tangga. Bangunan dapur di daerah tersebut sebagian besar terletak di samping rumah dan merupakan bangunan tersendiri di luar rumah. Bangunan dapur ada yang berpintu dan ada pula yang terbuka tanpa ada pintunya. Pintu dapur pada umumnya menghadap ke pintu samping rumah induk. Jarak rumah induk dengan dapur $\pm 0,5$ m. Pada umumnya dinding dapur dari anyaman bambu dan atap dari *rapak* (daun tebu). Bangunan dapur (denah 13) berukuran $4,5 \text{ m} \times 6,5 \text{ m}$. Sedangkan dapur yang terletak di belakang rumah berukuran $12 \times 4 \text{ m}$. Hampir semua rumah di daerah tersebut memiliki *genthong* untuk menyimpan air bersih dan *padasan* untuk tempat wudhu. *Genthong* tersebut pada umumnya diletakkan di belakang dapur yang jaraknya $\pm 0,5$ m, dan berfungsi juga untuk mandi.

Tata ruang rumah penduduk di daerah pantai sangat sederhana. Di daerah pantai Trisik pada umumnya ruang tidur untuk orang tua dan anak-anak menjadi satu. Ruang tengah biasanya untuk menyimpan barang-barang seperti sepeda, beras, ketela dan sebagainya. Antara ruang tidur dengan ruang tengah hanya dibatasi dengan korden, atau bahkan tidak ada pembatas sama sekali.

Sebaliknya tata ruang rumah maupun dapur di daerah pantai Parang Tritis sama dengan tata ruang rumah di daerah dataran. Pada umumnya bentuk rumah *limasan*. Ruang dapur biasanya menjadi satu dengan rumah tinggal. Seperti misalnya pada rumah tangga A. Dia mempunyai tiga dapur, yang berfungsi sebagai dapur rumah tangga (a), kemudian dua dapur berfungsi ganda sebagai dapur rumah tangga dan dapur berusaha untuk mengolah peyek jingking, undur-undur, dan kacang (b dan c). Pada umumnya letak sumur di dalam rumah dan di samping dapur (lihat denah 10).

DENAH 4. Lokasi Dapur Terhadap Lingkungan Rumah Tempat Tinggal, Desa Garjoyo, Imogiri, Bantul.



Keterangan :

Rumah tangga A

a = dapur pengolah gula jawa

b = dapur rumah tangga

1. Pintu masuk ke dapur

2. Gandok

3. Kamar tidur

4. Pintu masuk rumah

5. Kamar tamu

6. Ruang tengah

7. Sentong

8. Sumur

Rumah tangga B

a = dapur pengolah tempe

b = dapur rumah tangga

c = dapur untuk membungkus tempe

1. Pintu ke dapur

2. Gandok

3. Ruang makan, tempat meletakkan pecah belah

4. Tempat meletakkan alat masak dari aluminium

5. Kamar mandi

6. Sumur

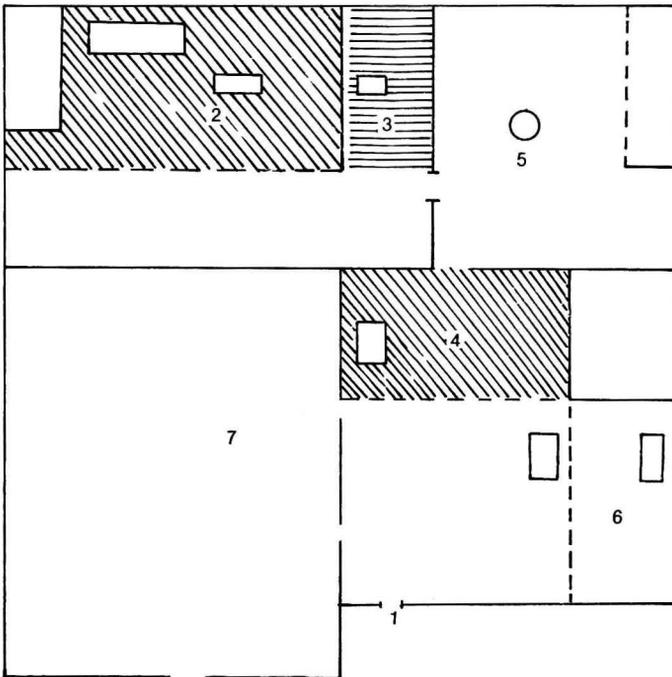
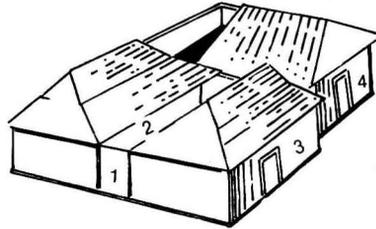
7. Longkangan (halaman)

8. Kamar tidur

9. Kamar tamu, dan tempat meletakkan tempe

10. Pintu masuk

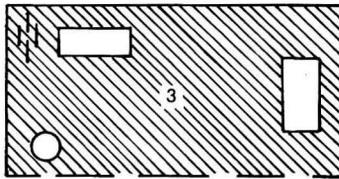
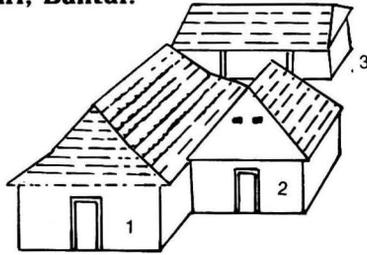
DENAH 5. Bentuk Bangunan Rumah dan Dapur RT dan Dapur Perusahaan (di Dalam Rumah), Desa Garjoyo, Imogiri, Bantul.



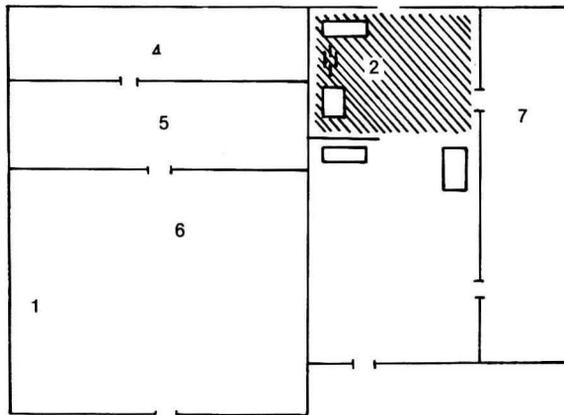
Keterangan :

1. Pintu masuk dari samping
2. Dapur perusahaan di belakang dibatasi *longkangan* (halaman kecil)
3. Dapur RT
4. Dapur perusahaan
5. Sumur
6. Ruang makan
7. Kamar tidur
8. Ruang tamu
Rumah Induk

DENAH 6. Bentuk Bangunan Rumah dan Dapur RT (dalam rumah) dan Dapur Perusahaan (di luar rumah), Desa Garjoyo, Imogiri, Bantul.



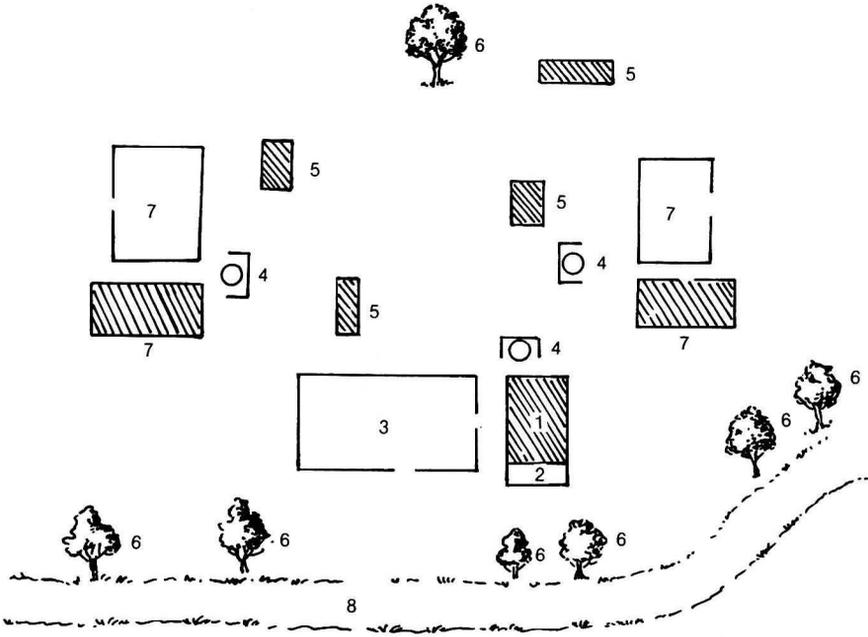
○
SUMUR



Keterangan :

1. Rumah induk
2. Dapur rumah tangga (di dalam rumah)
3. Dapur di luar rumah
(tempat memproses gula jawa)
4. Senthong
5. Ruang tengah
6. Ruang muka/tamu
7. Ruang istirahat

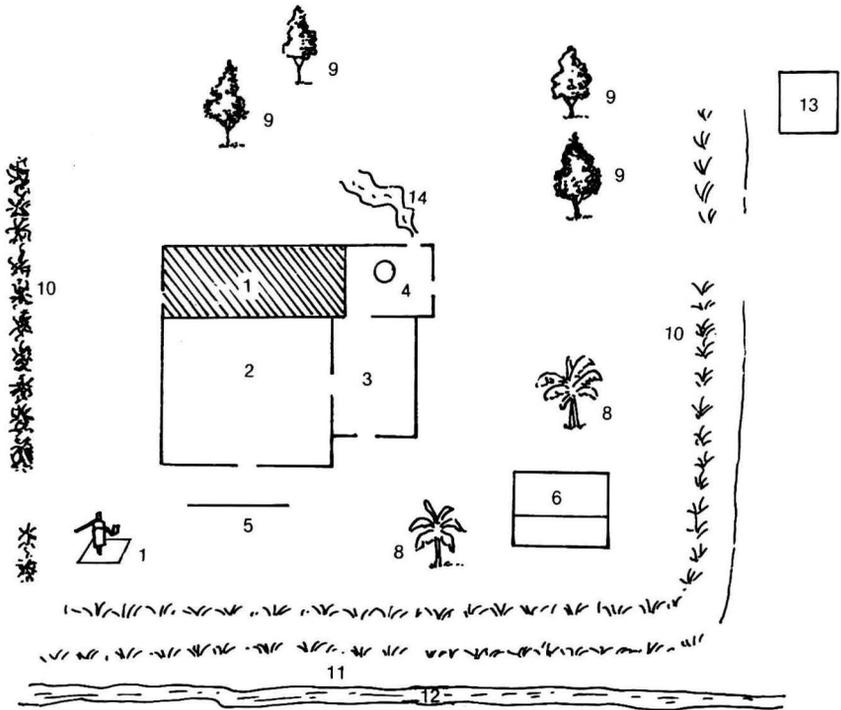
DENAH 7. Lokasi Dapur RT (di luar Rumah) dan Lingkungan Pekarangan Desa Trisik, Galur, Kulon Progo.



Keterangan :

- 1. Dapur rumah tangga di luar rumah
- 2. Kandang kambing
- 3. Rumah induk
- 4. Tempat air bersih/kamar mandi dan tempat wudhu
- 5. Kandang sapi
- 6. Pohon waru
- 7. Rumah dan dapur tetangga (di samping)
- 8. Jalan desa

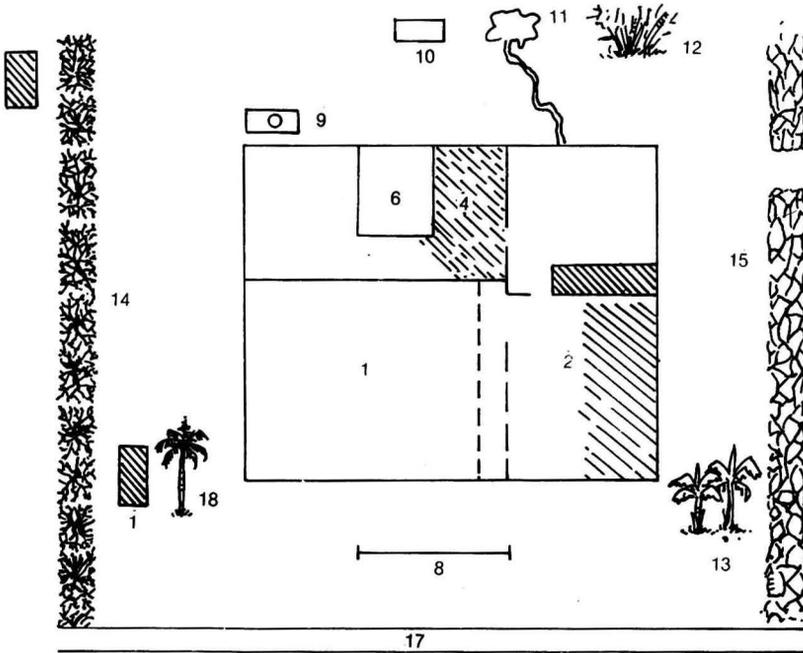
DENAH 8. Lokasi Dapur RT (di Dalam Rumah) dan Lingkungan Pekarangan Desa Grogol, Kretek, Bantul.



Keterangan :

- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1. Dapur belakang | 8. Pohon pisang |
| 2. Rumah induk | 9. Pohon mlinjo |
| 3. Gandhok | 10. Pagar hidup |
| 4. Sumur | 11. Jalan desa |
| 5. Tempat jemuran | 12. Sungai kecil |
| 6. Bangunan tempat kayu bakar | 13. Rumah dan dapur tetangga |
| 7. Pompa air tangan | 14. Limbah dapur |

DENAH 9. Lokasi Dapur RT dan Perusahaan (di Dalam Rumah) dan Lingkungan Pekarangan Desa Grogol, Kretek, Bantul

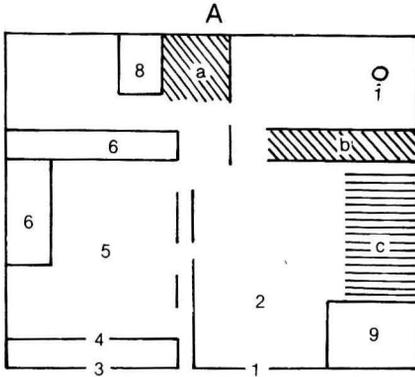


Keterangan :

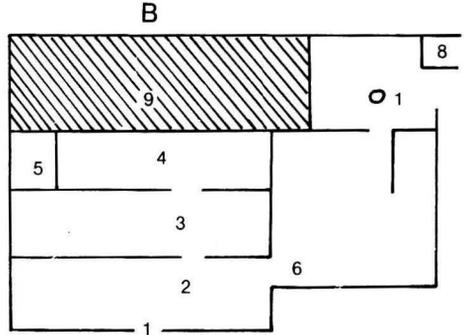
- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Rumah induk | 11. Kubangan air limbah dapur |
| 2. Dapur pengolah peyek jingking | 12. Rumpun bambu |
| 3. Dapur rumah tangga (di belakang) | 13. Pohon pisang |
| 4. Dapur rumah tangga | 14. Pagar hidup |
| 5. Sumur | 15. Tanah tinggi berbatu sebagai pembatas |
| 6. Kamar tidur | 16. Rumah dan dapur tetangga (di samping) |
| 7. Kandang sapi | 17. Jalan desa |
| 8. Tempat jemuran | |
| 9. Kakus | |
| 10. Lubang sampah | |

DENAH 10. Lokasi Dapur Terhadap Lingkungan Rumah Desa Grogol, Kretek, Bantul.

Tipe dapur dalam rumah



Tipe dapur dalam rumah



Keterangan :

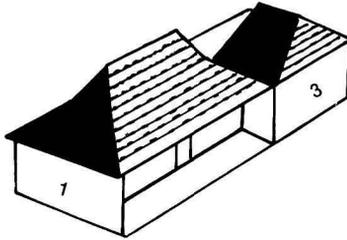
Rumah tangga A

- a = dapur rumah tangga
- b = dapur rumah tangga
- c = dapur untuk mengolah peyek jingking
- 1. Pintu masuk dapur
- 2. Ruang samping dapur (c)
- 3. Pintu masuk rumah
- 4. Ruang tamu
- 5. Ruang tamu
- 6. Kamar tidur
- 7. Sumur
- 8. Kamar tidur
- 9. Amben tempat tidur dari bata

Rumah tangga B

- 1. Pintu masuk ke rumah tinggal
- 2. Kamar tamu
- 3. Ruang dalam
- 4. Senthong
- 5. Kamar tidur
- 6. Pintu masuk ke gandhok
- 7. Sumur
- 8. Kamar mandi
- 9. Dapur rumah tangga

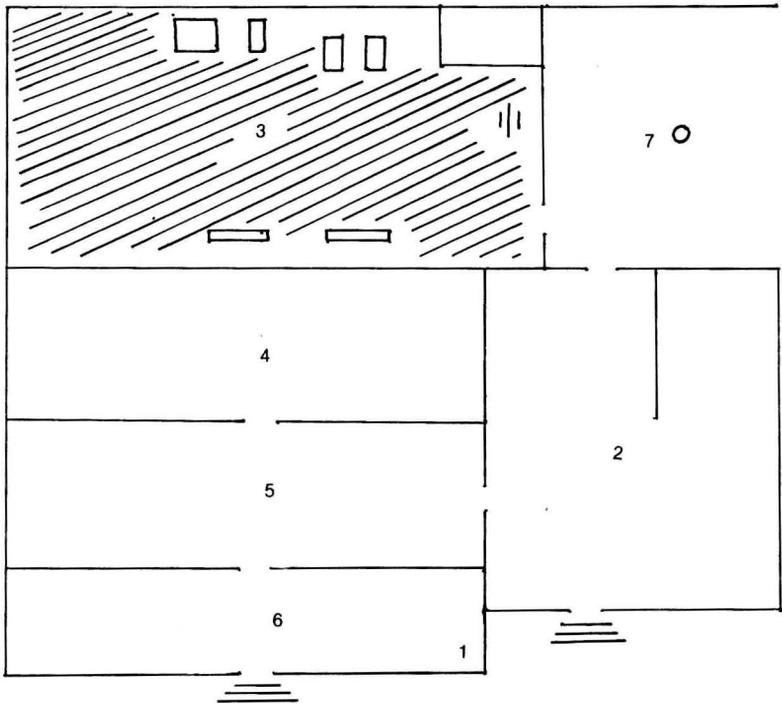
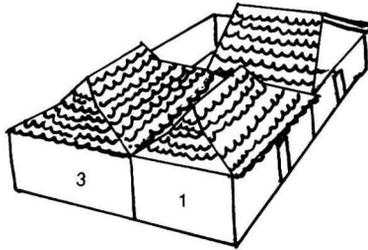
DENAH 11. Bentuk Bangunan Rumah dan Dapur, Desa Grogol, Pantai Parang Tritis, Bantul.



Keterangan :

1. Rumah induk
2. Dapur di samping (dapur perusahaan)
3. Dapur di belakang (dapur rumah tangga dan perusahaan)
4. Kamar tidur
5. Dapur di belakang (dapur rumah tangga)
6. Sumur
7. Tempat istirahat (untuk tidur malam hari)

DENAH 12. Bentuk Bangunan Rumah dan Dapur RT (di Dalam Rumah) Desa Grogol, Kretek, Bantul.



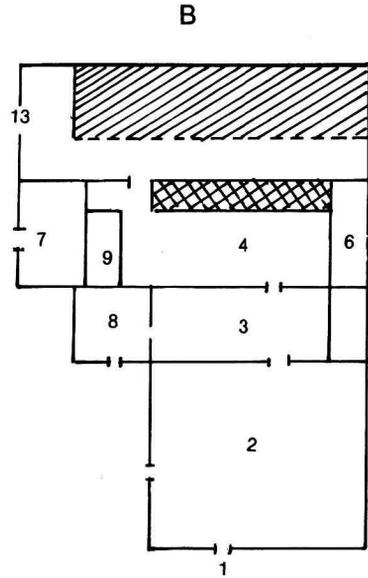
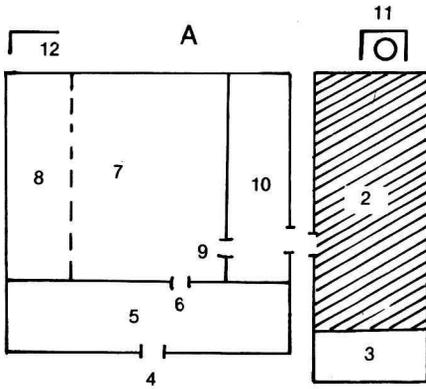
Keterangan :

1. Rumah induk
2. Gandhok
3. Dapur di belakang
4. Senthong
5. Ruang tengah
6. Ruang muka/tamu
7. Sumur

DENAH 13. Lokasi Dapur Terhadap Lingkungan Rumah Desa Trisik, Galur, Kulon Progo.

Tipe dapur di luar rumah

Tipe dapur dalam rumah



Keterangan :

Rumah tangga A

1. Pintu masuk dapur
2. Dapur Rumah tangga
3. Kandang kambing
4. Pintu masuk rumah
5. Ruang tamu
6. Pintu masuk ruang tengah
7. Ruang tengah
8. Kamar tidur (terbuka)
9. Pintu masuk ke ruang tengah
10. Ruang belakang
11. Genthong, padasan
12. Kandang sapi

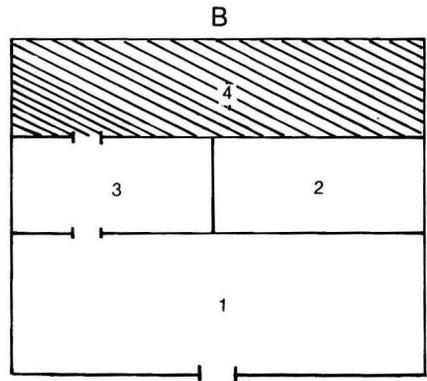
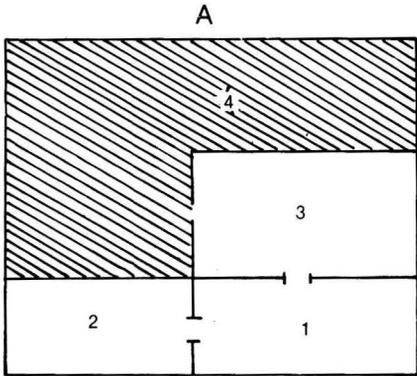
Rumah tangga B

1. Pintu masuk rumah
2. Pendopo
3. Ruang tengah
4. Ruang tempat sepeda, beras
5. Ruang tempat meletakkan peralatan dapur yang sudah bersih
6. Ruang makan dan kamar tidur
7. Ruang tamu
8. Ruang tamu
9. Kamar tidur
10. Halaman kecil
11. Dapur rumah tangga
12. Sumur
13. Pintu masuk dapur dari belakang

DENAH 14. Lokasi Dapur Perusahaan (A) dan Dapur RT (B) Desa Grogol, Kretek, Bantul.

Tipe dapur perusahaan & RT dalam rumah

Tipe dapur dalam rumah



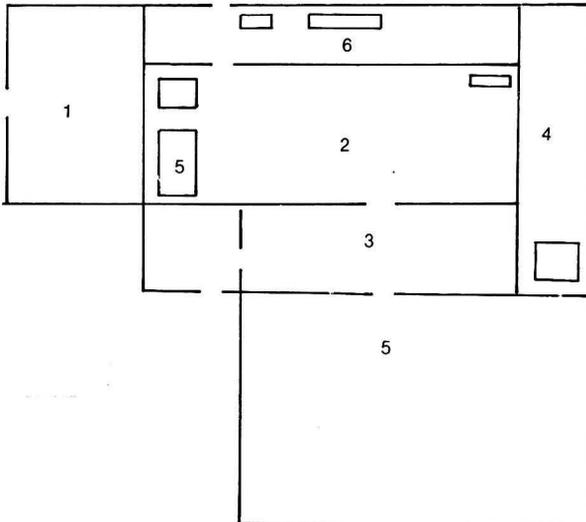
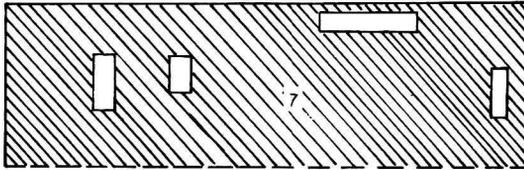
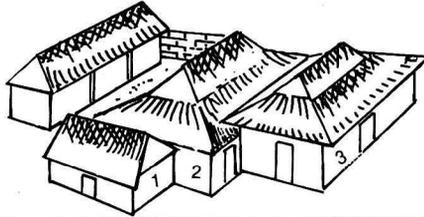
Keterangan :

1. Ruang muka/ruang tamu
2. Ruang muka (tempat membungkusi tempe)
3. Kamar tidur suami, istri, dan anak-anak
4. Dapur perusahaan tempe dan dapur rumah tangga (belakang samping)

Keterangan :

1. Ruang muka/ruang tamu
2. Kamar tidur suami, istri, dan anak-anak
3. Ruang tengah
4. Dapur rumah tangga (di belakang)

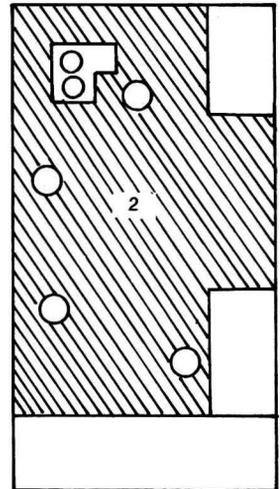
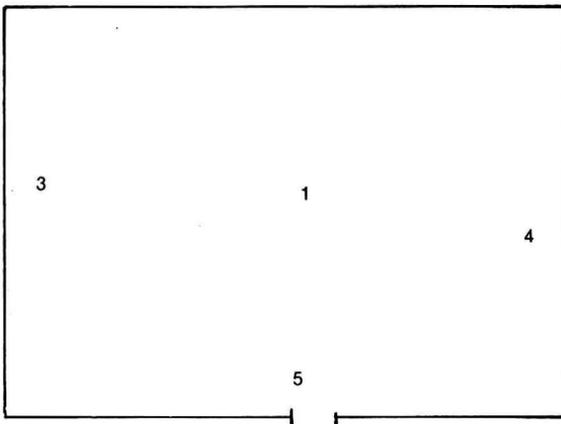
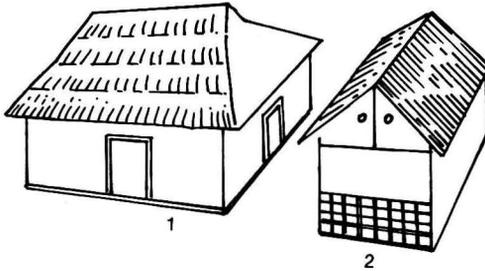
DENAH 15. Bentuk Bangunan Rumah dan Dapur RT (di Dalam Rumah) Desa Trisik, Galur, Kulon Progo



Keterangan :

1. Kamar tamu (ruang duduk)
2. Ruang tengah
3. Ruang muka/tamu
4. Ruang makan & Kamar tidur
5. Ruang tamu (Pendapa)
6. Ruang makan/tempat meletakkan peralatan dapur yang sudah bersih
7. Dapur

**DENAH 16. Bentuk Bangunan Rumah dan Dapur RT(di luar Rumah)
Desa Trisik, Galur, Kulon Progo.**



Keterangan :

1. Rumah induk
2. Dapur di luar rumah
3. Kamar tidur (terbuka)
4. Ruang samping
5. Ruang muka

3.3 Daerah Pegunungan

Keadaan lingkungan dan lokasi dapur di daerah pegunungan, terutama di daerah penelitian Patuk Gunung Kidul tidak jauh berbeda dengan keadaan lingkungan dan lokasi dapur di daerah dataran (Imogiri-Bantul), dan daerah pantai (Parang Tritis).

Seperti pada umumnya rumah-rumah yang terdapat di daerah dataran maupun pantai, ada kesamaan baik bentuk maupun letak rumah. Demikian pula pola letak dapur tidak jauh berbeda. Di daerah Patuk Gunung Kidul, letak dapur pada umumnya di belakang dan di samping. Sebagian besar ruangan dapur merupakan bagian dari tata ruang rumah (jadi satu). Pada umumnya halaman rumah di daerah Patuk Gunung Kidul cukup luas. Di belakang, maupun kanan-kiri rumah, terdapat kebun yang ditanami ketela, lombok, bayem, tomat, pisang, dan sebagainya. Pada umumnya kebun tersebut dimanfaatkan untuk tempat pembuangan limbah dapur. Dengan dibuangnya limbah dapur tersebut di kebun-kebun maka tanaman pun jadi subur. Seperti pada daerah-daerah lainnya di Daerah Istimewa Yogyakarta, maka di sini dapur dapat berfungsi hanya sebagai dapur rumah tangga, tetapi dapat pula berfungsi ganda, yaitu sebagai dapur rumah tangga dan dapur perusahaan (tempe), misalnya rumah tangga A, B dan C berikut ini (lihat denah 23-25).

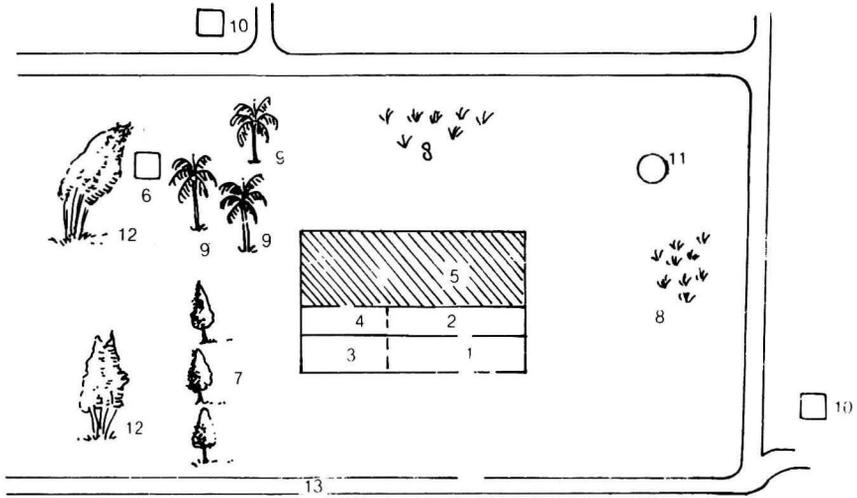
Rumah tangga A. Dapurnya terletak di samping dan belakang yang merupakan bagian dari tata ruang rumah. Dapur tersebut berfungsi sebagai dapur rumah tangga dan dapur perusahaan tempe. Ukuran dapur tersebut panjang 13 m, lebar 5,5 m. Ruang muka kadang-kadang digunakan untuk tempat membungkus tempe (3). Dinding rumah induk maupun dapur terbuat dari batu bata.

Rumah tangga B. Dapur terletak di belakang rumah dan berfungsi sebagai dapur rumah tangga. Dapur tersebut mempunyai ukuran panjang 7 m, lebar 3,5 m. Sedangkan dapur rumah tangga C terletak di samping dan menjadi satu dengan rumah tinggal, panjang 4 m, lebar 7 m. Dalam ruang dapur itu pula ada tempat kandang kambing, kandang ayam, tempat peralatan tani. Masing-masing tempat tersebut disekat dengan dinding bambu.

Tata ruang di daerah pegunungan (Patuk Gunung Kidul), nampaknya lebih sederhana dibandingkan dengan daerah lainnya baik di daerah dataran maupun pantai. Pada umumnya terdiri dari ruang muka/ruang tamu, ruang tengah/kamar tidur, dan ruang belakang (dapur). Letak dapur pada umumnya menjadi satu dengan rumah tinggal (tanpa ada pembatas *longkangan*) atau halaman kecil.

Dapat disebutkan di sini, bahwa pada umumnya letak dapur dengan rumah tinggal, dan letak dapur dengan lingkungan mempunyai pola yang sama antara daerah dataran, pantai, maupun pegunungan. Pada umumnya belum ada kesadaran terhadap masalah pembuangan limbah dapur, pentingnya sarana MCK (mandi, cuci, kakus) kebersihan dapur. Ketiga hal tersebut sangatlah berkaitan dengan masalah kebersihan lingkungan.

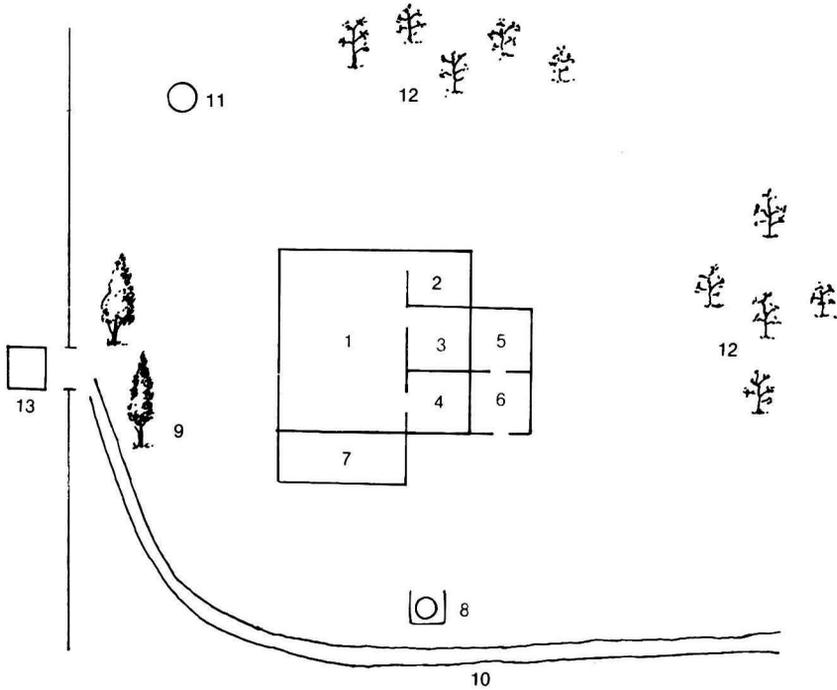
DENAH 17. Lokasi Dapur RT dan Perusahaan (dalam rumah) dan Lingkungan Pekarangan di Desa Patuk, Gunung Kidul.



Keterangan :

- | | |
|---------------------------|--------------------|
| 1. Ruang muka | 7. Pohon Mlinjo |
| 2. Ruang tidur | 8. Kebon/tegal |
| 3. Ruang muka | 9. Pohon kelapa |
| 4. Dapur perusahaan tempe | 10. Rumah tetangga |
| 5. Dapur rumah tangga | 11. Sumur |
| 6. Kakus | 12. Pohon bambu |
| | 13. Jalan desa |

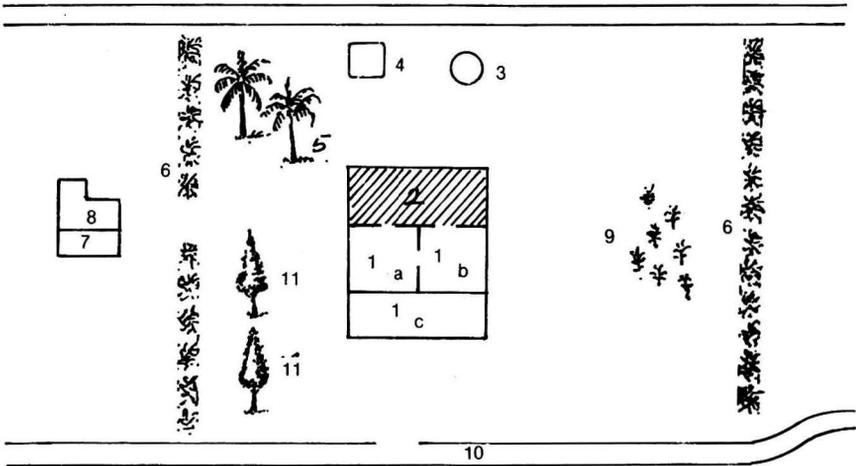
DENAH 18. Lokasi Dapur RT di Samping (dalam rumah) dan Lingkungan Pekarangan di Desa Patuk, Gunung Kidul



Keterangan :

- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 1. Dapur rumah tangga | 7. Tempat kayu bakar |
| 2. Kandang kambing (2a) | 8. Genthong |
| 3. Kandang ayam (2b) | 9. Pohon mlinjo |
| 4. Tempat alat-alat pertanian | 10. Jalan ke tempat tetangga |
| 5. Kamar tidur | 11. Sumur |
| 6. Kamar tamu | 12. Pohon ketela |
| | 13. Dapur tetangga (di belakang) |

DENAH 19. Lokasi Dapur RT di Belakang (dalam rumah) dan Lingkungan Pekarangan di Desa Patuk, Gunung Kidul.

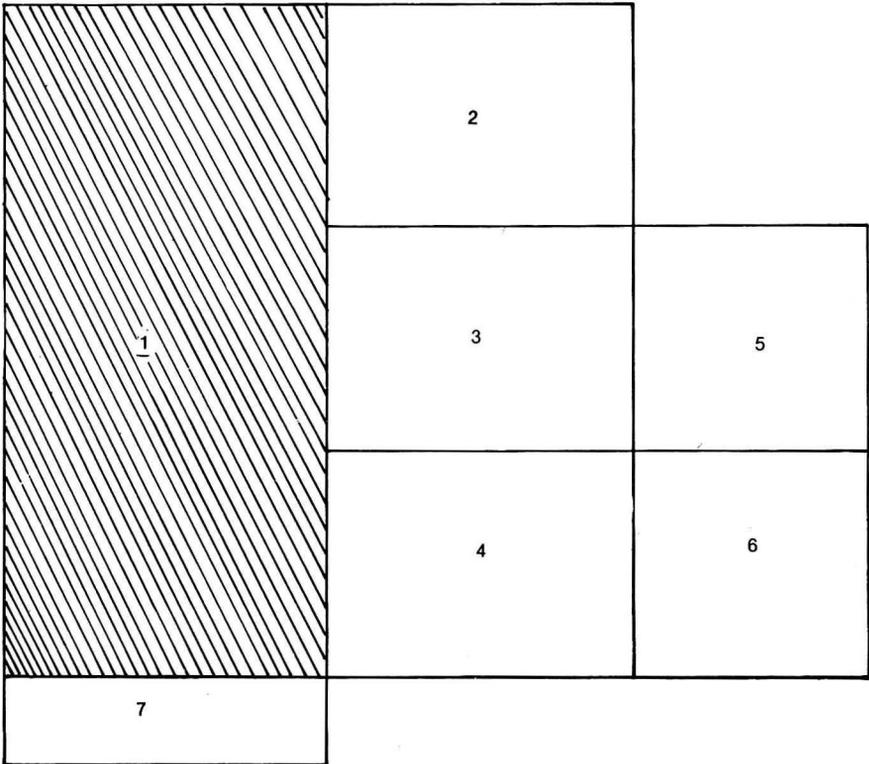


Keterangan :

1. Tempat tinggal (1b Kamar tidur, 1a ruang tengah, 1c ruang muka)
2. Dapur rumah tangga (di belakang)
3. Sumur
4. Tempat sampah
5. Pohon kelapa
6. Pagar hidup
7. Rumah tetangga
8. Dapur tetangga
9. Kebun/tegal
10. Jalan desa
11. Pohon mlinjc

DENAH 20. Lokasi Dapur RT (di dalam Rumah) Terhadap Lingkungan Rumah, Desa Patuk, Gunung Kidul.

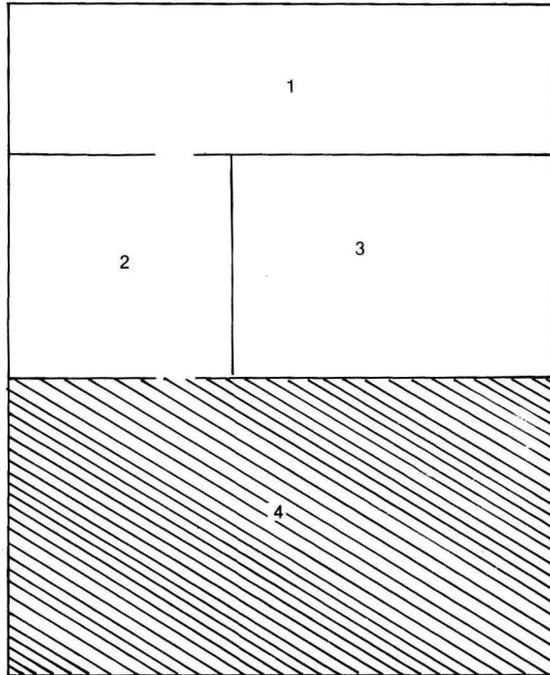
Tipe Dapur Dalam Rumah



Keterangan :

1. Dapur rumah tangga (di samping)
2. Kandang kambing
3. Kandang ayam,
4. Tempat menyimpan peralatan pertanian
5. Kamar tidur
6. Kamar tamu
7. Tempat menyimpan kayu bakar

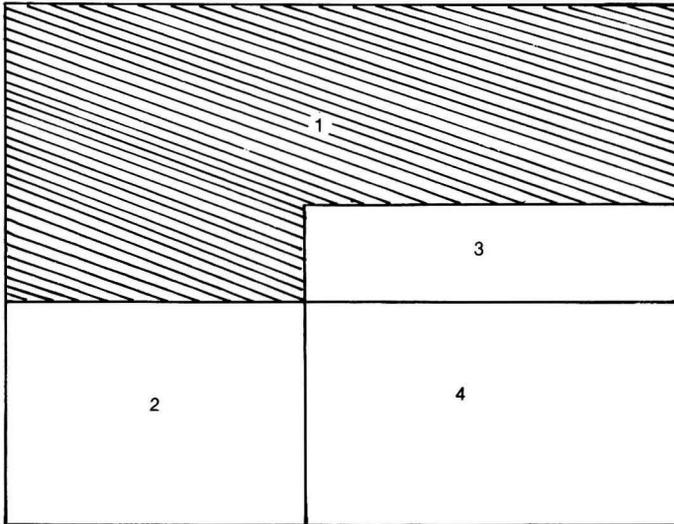
DENAH 21. Lokasi Dapur RT (di belakang) Terhadap Lingkungan Rumah, Desa Patuk, Gunung Kidul.



Keterangan :

1. Ruang muka
2. Ruang tengah
3. Kamar tidur
4. Dapur RT (di belakang)

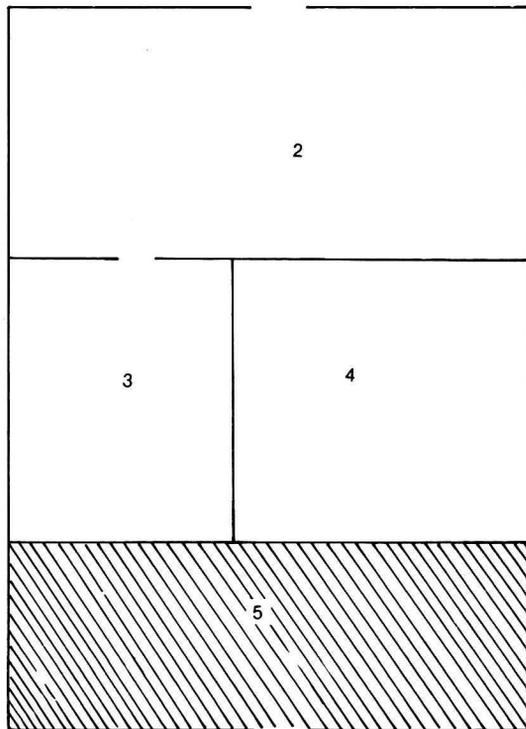
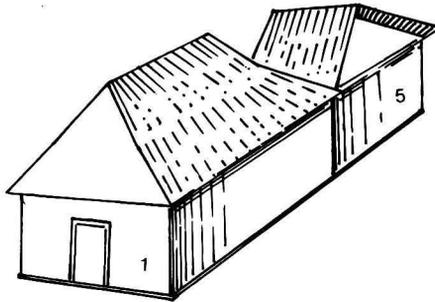
**DENAH 22. Lokasi Dapur RT dan Perusahaan (dalam rumah)
Terhadap Lingkungan Rumah, Desa Patuk, Gunung
Kidul.**



Keterangan :

1. Dapur perusahaan & dapur rumah tangga (di dalam rumah)
2. Ruang muka
3. Kamar tidur istri/suami & anak
4. Ruang muka

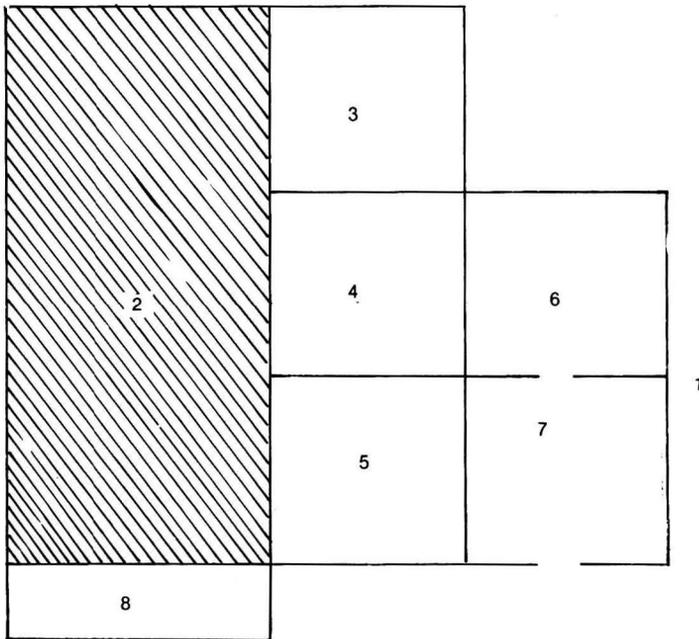
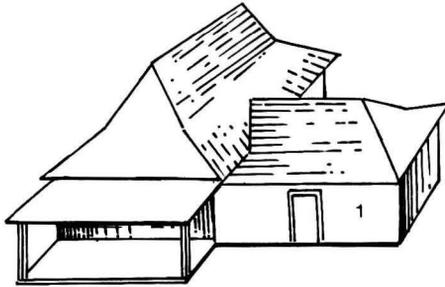
**DENAH 23. Bentuk Bangunan Rumah dan Dapur RT di Belakang
(dalam rumah), Desa Patuk, Gunung Kidul**



Keterangan :

1. Rumah induk
2. Ruang muka
3. Ruang tengah
4. Kamar tidur
5. Dapur rumah tangga

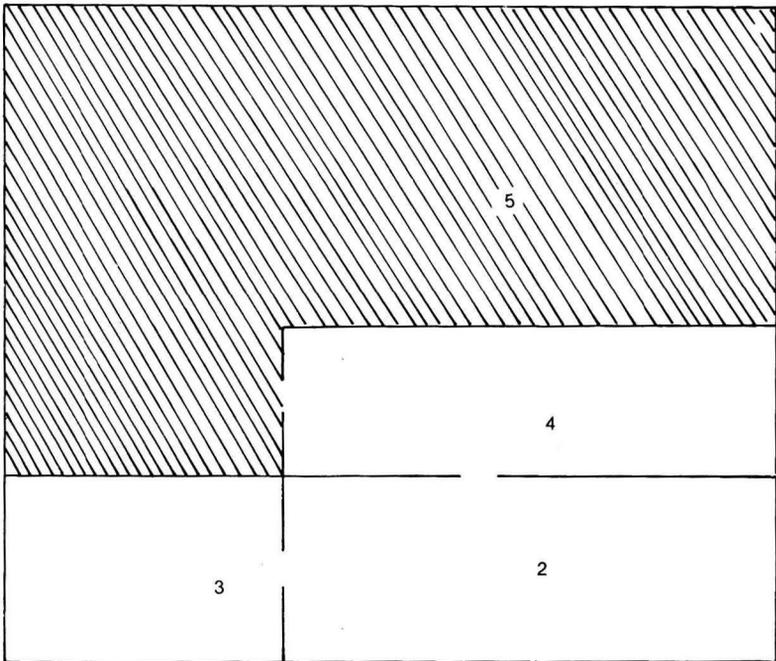
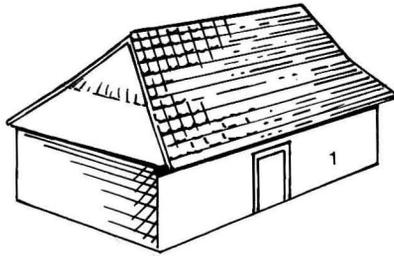
DENAH 24. Bentuk Bangunan Rumah dan Dapur RT di Samping (dalam rumah), Desa Patuk, Gunung Kidul.



Keterangan :

1. Rumah induk
2. Dapur rumah tangga (di samping)
3. Kandang kambing
4. Kandang ayam
5. Tempat menyimpan peralatan pertanian
6. Kamar tidur
7. Kamar tamu
8. Tempat menyimpan kayu bakar

**DENAH 25. Bentuk Bangunan Rumah dan Dapur RT dan Perusahaan
(dalam rumah), Desa Patuk, Gunung Kidul.**



Keterangan :

1. Rumah induk (dapur di dalam rumah induk)
2. Ruang muka
3. Ruang muka
4. Kamar tidur istri dan suami, anak
5. Dapur perusahaan tempe dan dapur rumah tangga di dalam rumah

BAB IV

MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAN BAHAN BAKARNYA

Di Daerah Istimewa Yogyakarta khususnya di daerah pedesaan baik di daerah dataran, pantai, maupun pegunungan, pada umumnya penduduk masih menggunakan tungku tradisional sebagai peralatan memasak. Tungku-tungku tradisional tersebut biasanya diletakkan dalam suatu bangunan rumah, atau dibuatkan bangunan khusus terpisah yang disebut *pawon* atau dapur. Di daerah tertentu (Gunung Kidul), sebutan *pawon* juga untuk menyebut tungku itu sendiri. Seperti telah disebutkan di muka, penempatan dapur ada kalanya di belakang rumah utama, tetapi ada juga yang di samping kiri rumah utama. Jika rumah menghadap ke selatan, maka bangunan rumah dapur ada di sebelah timurnya, seperti yang ada di daerah pantai Trisik Kulon Progo. Pada saat-saat tertentu dapur juga dibuat di luar, yaitu jika ada keperluan hajat keluarga. Dapur yang dibuat itu, biasanya memakai naungan atau *eyup-eyup* disebut *tratag*. Pada waktu hajat itu dibuat tungku tradisional misalnya *dhingkel* atau *luweng*, atau para tetangga membawa secara sukarela berupa *keren*, atau *luweng* tersebut.

Tungku tradisional yang dipakai di pedesaan pada umumnya mempunyai sebutan sendiri menurut fungsi tungku tersebut. Dalam menyebut tungku antara daerah satu dengan lainnya hampir tidak ada perbedaan. Pada umumnya sebutan tungku tradisional dalam bahasa lokal adalah *keren*, *dhingkel*, *luweng*, *anglo*, *anglo grajen*. Jenis tungku tradisional yang dipakai oleh penduduk pedesaan di Daerah Istimewa Yogyakarta, pada umumnya mempunyai keseragaman dalam hal bentuk, baik yang terdapat di daerah pantai, dataran, maupun pegunungan. Jenis tungku tradisional yang disebut *keren*, *dhingkel*, *luweng*, terdapat hampir di semua dapur di pedesaan Daerah Istimewa Yogyakarta. Berikut ini jenis-jenis tungku yang terdapat di daerah pedesaan Daerah Istimewa Yogyakarta.

4.1 Tungku di Daerah Dataran

Jenis tungku yang umum dipakai oleh sebagian besar penduduk di daerah dataran lebih bervariasi jenisnya dari pada daerah pantai. Tungku yang dipakai yaitu *dhingkel*, *luweng*, *keren*, *anglo*, *keren grajen* dan ada juga *kompore*. Tungku-tungku tersebut digunakan baik pada dapur rumah tangga, dapur perusahaan, maupun dapur umum. Dapur perusahaan yang ada di daerah penelitian ini adalah dapur membuat *tempe dhele* (*kedelai*) dan rumah tangga pembuat *gula jawa*. Di bawah ini macam-macam tungku yang pada umumnya

dipakai di daerah dataran.

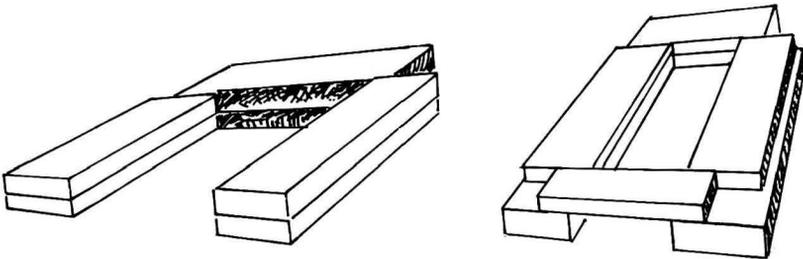
4.1.1 Dhingkel

Pada prinsipnya sebutan maupun fungsi *dhingkel* yang ada di daerah dataran dengan dhingkel yang ada di daerah pantai dan di daerah pegunungan tidak ada perbedaan. Tungku di daerah Bantul (Imogiri, Sedayu) dan di daerah Kulon Progo (Temon, Galur) sama-sama disebut dengan istilah lokal *dhingkel*. Dhingkel digunakan oleh kebanyakan rumah tangga untuk memasak makan-minum sehari-hari. Pada umumnya dhingkel tersebut berlubang satu, dan terbuat dari susunan satu sampai dua buah susunan batu bata.

Dhingkel dengan lubang atas satu ini ada yang memiliki lubang untuk tempat memasukkan kayu bakar, ada pula yang terbuka, sehingga bahan bakar dapat dimasukkan sembarangan (lihat gambar 1). Biasanya dhingkel yang berlubang satu terbuat dari batu bata yang cukup banyak. Letak dhingkel sejajar dengan tungku-tungku lainnya yang ada dalam dapur seperti keren, luweng (lihat denah letak tungku, denah 26 – 27).

Dhingkel berlubang satu tidak mempunyai bagian-bagian khusus seperti dhingkel yang terdapat di daerah pantai. Ukuran dhingkel tergantung tebal tipisnya batu bata yang disusun, dan besar kecilnya batu bata. Besar dhingkel diperkirakan cukup untuk dimasuki bahan bakar.

Bahan bakar yang biasa digunakan adalah kayu bakar yang mudah didapatkan di daerah tersebut seperti, *kayu sono*, *blarak* (daun kelapa kering), *sepet* (serabut kelapa), *bathok* (tempurung kelapa), ranting kayu. Bahan bakar tersebut diperoleh dengan jalan dibeli, atau diperoleh dari kebun sendiri. Kayu



Gambar 1. Dhingkel terbuka

Dhingkel yang memiliki lubang



Foto 4. *Dhingkel* lubang satu



Foto 5. Menjemur kayu bakar di halaman rumah Desa Temon Kulon Progo

sono, kayu *mlanding* biasanya harus dibeli, sedangkan *ranting-ranting kayu*, *blarak*, *damen*, *mrambut* dicari di kebun mereka. Bahan bakar tersebut dijemur di halaman rumah, dan ada pula yang langsung diletakkan di dekat tungku. Pada rumah tangga yang mempunyai dapur untuk kegiatan yang bersifat ekonomi (membuat *tempe*, gula jawa), biasanya mempunyai tempat untuk menyimpan kayu bakar (*tandon*). Tempat untuk *tandon* itu ada yang berupa bangunan kecil di luar rumah, ada pula yang menyimpan di *pogo*, *bodhang* atau disimpan di langit-langit dapur yang disebut *pelangitan*.

Bahan bakar kayu sono satu ikat harganya berkisar antara Rp 600 – Rp. 900. Bahan bakar untuk *dhingkel* adalah satu atau dua lonjor kayu sono ditambah ranting-ranting kayu, blarak, damen, atau mrambut. Pemakaian kayu sono ini sulit ditentukan berapa banyak pemakaian dalam sehari maupun per minggunya. Hal tersebut disebabkan kayu yang belum habis dibakar digunakan lagi pada pembakaran di *keren* atau *luweng*.

Masalah pengadaan bahan bakar menurut mereka tidak ada masalah, karena bahan bakar tersebut dapat dicari di sembarang tempat di sekitar lingkungan mereka. Dilihat dari segi kebersihan, dapat membantu kebersihan lingkungan, karena memanfaatkan benda-benda tersebut menjadi bahan bakar yang berguna, seperti misalnya ranting-ranting yang berjatuhan, mrambut, jerami, dan sebagainya.

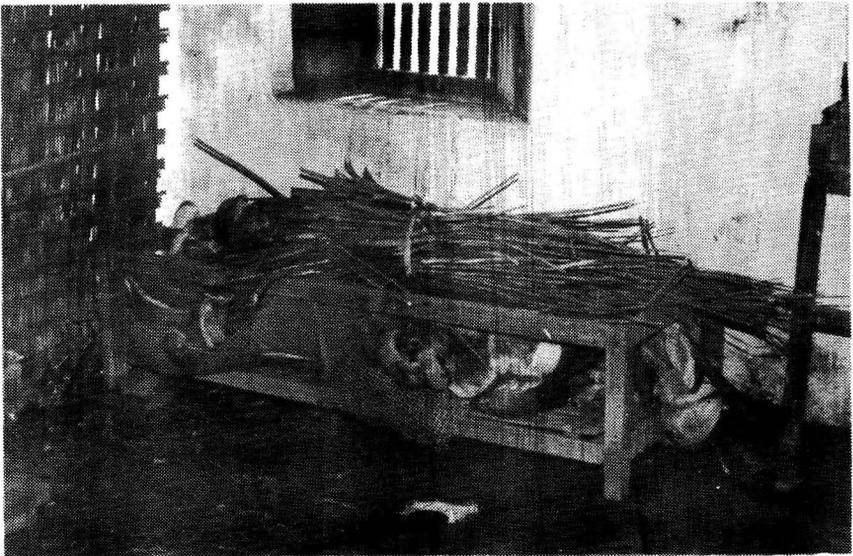
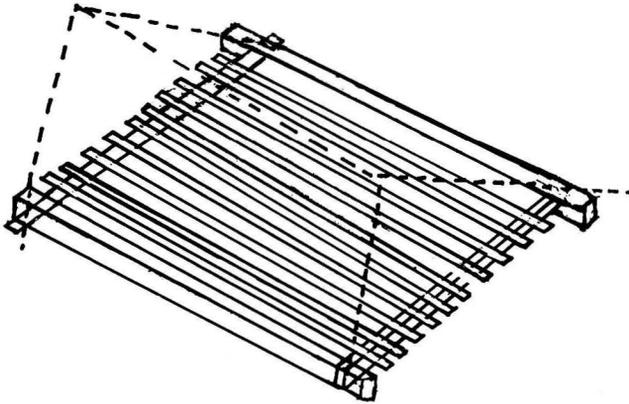


Foto 6. *Bodhang* tempat menyimpan bahan bakar berupa *sepet*, *blarak*, *bongkok*



Gambar 2. *Pelangitan* dari bambu tempat menyimpan kayu bakar. *Pelangitan* letaknya di bawah langit-langit dapur, tepatnya di atas tungku, supaya kayu menjadi kering kena panasnya tungku.

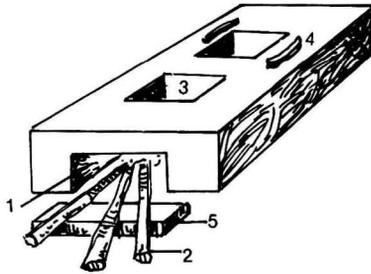
Pengetahuan penduduk baik daerah pantai, dataran, maupun pegunungan tentang keselamatan tungku, pada umumnya sama. Seperti misalnya supaya keren kuat bila dipakai, kadang-kadang di kanan kirinya dipasang *gendheng* (genting) yang diletakkan miring sebagai penyangga (cagak); sedangkan *dhingkel* supaya kuat diolesi semen.

Pemanfaatan limbah tungku pada umumnya untuk pupuk tanaman, untuk mencuci alat-alat dapur. Limbah tungku yang berupa abu itu, biasanya dimasukkan di *beseq* atau *pengaron* yang sudah tidak dipakai.

4.1.2 Luweng

Bentuk tungku tradisional yang disebut *luweng* ini hampir sama dengan *dhingkel*. Bedanya ialah bahwa *luweng* lebih panjang ukurannya. Pada dapur rumah tangga, *luweng* pada umumnya dipakai bila ada keperluan khusus, misalnya upacara perkawinan, selamat dan sebagainya. Hal ini disebabkan karena pada peristiwa ini diperlukan masakan dalam jumlah banyak. Sedangkan pada dapur perusahaan, *luweng* dipakai untuk memproses barang yang akan dijual dari bahan mentah menjadi matang.

Luweng di daerah dataran pada umumnya mempunyai lubang atas tiga sampai empat. Nama bagian-bagian *luweng* yaitu *cangkem luweng* (mulut *luweng*) untuk tempat memasukkan kayu bakar, kemudian *bolongan luweng* (lubang atau *luweng*) untuk tempat meletakkan peralatan masak. Sedangkan pecahan genting yang diletakkan di atas sebagai penutup lobang-lobang rongga api yang keluar lewat lobang atas di sebut *lawe*. Kemudian *ganjel* (alas) yang diletakkan di muka mulut *luweng* gunanya untuk landasan bahan bakar agar supaya api di dalam *luweng* berongga, sehingga ada sirkulasi udara.



Gambar 3. *Luweng* di Imogiri, Bantul

1. *Cangkem* (mulut) *luweng*
2. Kayu bakar
3. *Bolongan luweng* (lubang *luweng*)
4. *Lawe*
5. *Ganjel luweng* (alas)

Bahan utama untuk membuat *luweng* adalah batu bata. *Luweng* di daerah dataran pada umumnya bentuknya besar dan agak tinggi bila dibandingkan dengan ukuran rata-rata *luweng* di daerah lainnya. Untuk membuat *luweng* tersebut diperlukan lebih banyak batu bata. Bahan perekat *luweng* dapat berupa tanah liat dengan polesan semen yang tipis. *Luweng* yang terdapat di daerah Temon (Kulon Progo), *luweng* dipolesi dengan tanah liat cukup banyak (tebal), sehingga memberi kesan *tambun*. Sebaliknya ada pula yang terdiri dari susunan batu bata saja tanpa polesan, dan hanya diberi perekat tanah liat dengan air supaya lebih kuat.

Luweng di daerah dataran pada umumnya mempunyai lubang atas lebih dari tiga buah. *Luweng* milik rumah tangga pengusaha pengolahan tempe (Garjoyo-Imogiri) mempunyai lubang atas sebanyak empat buah, masing-masing lubang itu untuk merebus kedelai. Bahkan untuk melancarkan pelaksanaan kerja *luweng* tersebut diberi sayap sebelah yang seolah-olah seperti meja batu. Sayap itu gunanya untuk meletakkan dan menyiapkan kedelai yang akan diproses. Bentuk *luweng* pun dibuat sedemikian rupa sehingga makin ke belakang makin tinggi. *Luweng* yang dipakai pada dapur perusahaan tempe ini hanya untuk proses pengolahan tempe.

Luweng tersebut mempunyai ukuran: tinggi kaki bidang pertama 31 cm, bidang ke dua 33 cm, bidang ke tiga 42 cm dan bidang ke empat 50 cm. Panjang tubuh *luweng* 143 cm, panjang sisi depan 66 cm, mulut tungku berukuran 30 × 25 cm, dan garis tengah lubang atas 25 cm (lihat gambar 4). Bentuk *luweng* makin ke belakang makin tinggi, itu dengan tujuan supaya api dapat laju, atau dalam bahasa lokalnya *mloyo*. Sedangkan *luweng* yang ter-

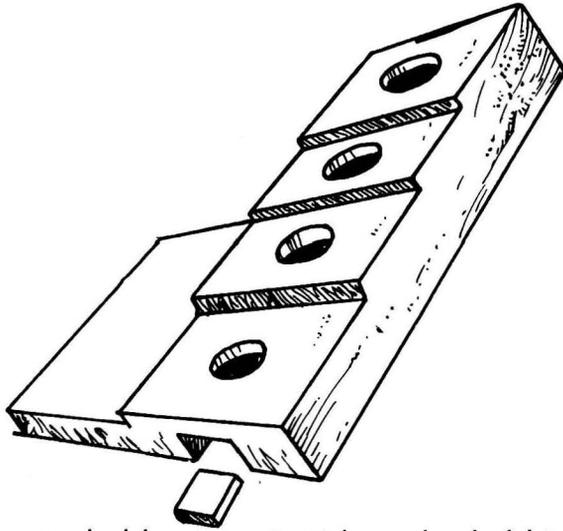


Foto 7. *Luweng* berlubang empat pada dapur perusahaan tempe. Berfungsi untuk merebus kedelai (Imogiri, Bantul).

dapat pada dapur perusahaan pembuat gula jawa ada variasi pula. *Luweng* tersebut mempunyai tiga buah lubang atas sebanyak tiga buah. Jadi bidang pertama dan kedua dengan masing-masing lubang di atasnya sama datar, sedangkan bidang ketiga dibuat lebih tinggi (lihat gambar 5). Ukuran panjang tungku ini 135 cm, panjang sisi depan 45 cm, mulut tungku 23×20 cm.

Pada dapur rumah tangga, *luweng* biasanya berfungsi untuk keperluan-keperluan khusus. Akan tetapi untuk dapur perusahaan tempe misalnya (Garjoyo-Imogiri) *luweng* hanya berfungsi untuk merebus kedelai, demikian juga pada rumah tangga pembuat gula jawa. Namun ada juga satu *luweng* digunakan untuk memasak aren (pada lubang pertama) dan menasak air (lubang kedua) misalnya di Karangtengah-Imogiri.

Bahan bakar untuk *luweng* ini hampir sama jenisnya baik di daerah pantai, dataran, maupun pegunungan. Pada umumnya menggunakan *sepet* (serabut kelapa), *blarak* (daun kelapa), *krapak* (batang tebu), *kayu*, *uwuh* (sampah), *bongkok* (pelepeh daun kelapa), *bambu*, *ranting-ranting* kering dan sebagainya. Penggunaan kayu (mlandhingan, sono), hanyalah dalam jumlah kecil. Dengan beberapa batang kayu tersebut nyala api sudah cukup stabil. Pengaturan besar kecilnya api dilakukan dengan cara menambah kayu (bila api kecil) dan meniup dengan *semprong* (potongan bambu) bila api mati. Apabila api terlampau besar maka kayunya *dilorod* (dikurangi). Bagi perusahaan tempe pembelian kayu sono atau mlandhingan lebih besar jumlahnya. Menurut



Gambar 4. *Luweng* berlubang empat untuk merebus kedelai pada dapur perusahaan tempe (Imogiri, Bantul)

pengusaha tempe penggunaan kayu sebagai bahan bakar mempunyai keuntungan. Selain api bisa stabil, juga bisa disambi mengerjakan pekerjaannya. Akan tetapi kalau bahan bakarnya hanya dari sampah, blarak, sepet, atau ranting kering, maka tidak bisa disambi mengerjakan pekerjaannya, karena api harus selalu dijaga supaya tidak terlalu besar atau mati. Juga bahwa bahan bakar tersebut cepat sekali habis bila nyala api besar.

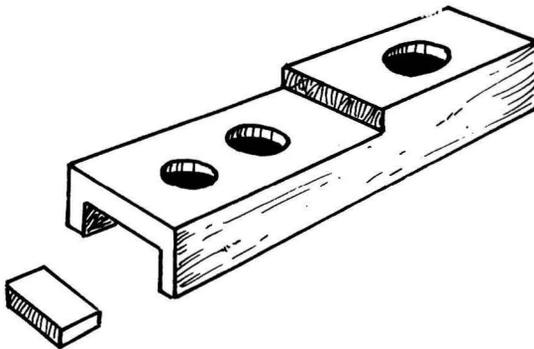
Pada rumah tangga pembuat gula jawa, pada umumnya bahan bakar untuk memproses *legen* menjadi gula adalah bahan bakar sampah kering, ranting kering, *bongkok*, *blarak*, *sepet*, *dongklak* (akar batang tebu), *krapak*, *jerami*. Tetapi ada juga yang menggunakan kayu. Kayu bakar tersebut dikeringkan di halaman rumah. Seorang pembuat gula jawa mengatakan bahwa untuk memasak *legen* dibutuhkan tiga keranjang sampah daun kering. Sampah tersebut diperoleh dari halaman rumahnya yang sengaja dikumpulkan dan ditampung pada sebuah *jugangan*. Ada juga yang membeli sampah untuk keperluan membuat gula jawa, satu ongkok sampah (kira-kira satu keranjang tembakau yang besar) harganya Rp 250. Menggunakan bahan bakar sampah lebih menguntungkan daripada menggunakan kayu. Bahan bakar tersebut dapat diperoleh tanpa biaya, atau membeli dengan harga relatif murah. Sampah tersebut dapat dikumpulkan dari kebun mereka dua atau tiga hari sekali. Dengan demikian selain menghemat biaya juga kebun menjadi bersih. Di samping itu sampah mudah terbakar, dan api cepat besar, sehingga sangat membantu pemrosesan pembuatan gula jawa. Kelemahannya, dapur harus selalu ditunggu. Jika dapur ditinggal, kemungkinannya api akan merembet ke tumpukan sampah lain yang sengaja diletakkan dekat tungku. Selain itu api akan *mbulat*



Foto 8. Dhingkel berlubang dua untuk merebus kedelai pada dapur perusahaan tempe.

(besar tanpa aturan); atau kalau sampah habis harus cepat-cepat ditambah supaya tidak mati. Jadi dengan ditunggu apabila membesar dapat *dicoker* (dikurangi) dengan sepotong kayu yang selalu disiapkan, begitu pula bila api mati dapat segera ditambah sampah.

Penyimpanan bahan bakar pada umumnya diletakkan di dapur dekat perapian. Ada yang diletakkan di *pogo*, di *bodag*, atau dimasukkan tenggok. Pada sebuah perusahaan gula jawa, kayu bakar (kayu dan bambu) diletakkan di *plangitan*. Plangitan ini terletak di langit-langit dapur, tepatnya di atas perapian. Ada juga yang meletakkan bahan bakar di atas tungku, supaya bahan bakar itu kering karena kena sisa-sisa panasnya tungku (lihat foto 11).



Gambar 5. *Luweng* berlubang tiga untuk merebus legen (nira).



Foto 9. *Luweng* dan *dhingkel*, terbuat dari batu bata yang dipoles dengan tanah liat yang cukup tebal (desa Temon, Kulon Progo)



Foto 10. Sampah dapur, sepet, blarak, bongkok, dan tambir (alat dapur) yang sudah rusak.

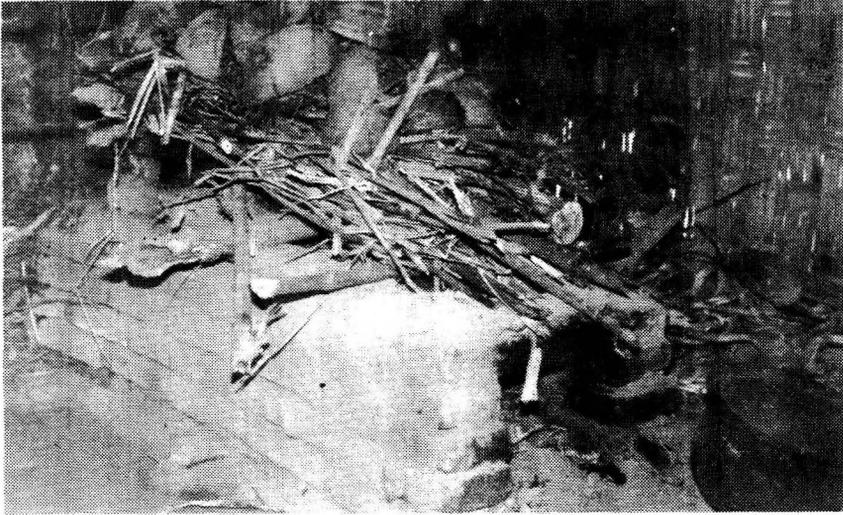


Foto 11. Sesudah dipakai, biasanya di atas luweng tersebut ditumpuki bahan bakar supaya bahan bakar tersebut lekas kering.

Kayu tersebut dibeli dengan harga rata-rata Rp. 900 satu ikat. Pada perusahaan tempe, diperlukan setengah ikat tiap harinya untuk merebus kedelai. Jadi dalam satu bulan kira-kira menghabiskan 14-15 ikat. Rumah tangga pembuat gula jawa membeli satu ikat harganya Rp 600 habis dalam dua hari. Perusahaan tempe tiap harinya memerlukan tambahan bahan bakar sampah satu setengah bongkok. Harga per bongkok Rp. 150,-

Luweng biasanya juga dihubungkan dengan masalah kepercayaan. Ada sementara penduduk yang percaya bahwa luweng yang akan dipakai untuk *ewuh* (ada hajad) harus diberi syarat-syarat dari dukun setempat atau yang bertugas di muka luweng. Syarat-syarat itu biasanya kalau akan *adang* (menanak nasi) harus ada ayam yang diikat di dekat luweng. Kemudian dilengkapi pisang rojo setengah, satu butir telur masak dan satu butir telur mentah, jajan pasar, *sepenak* (sebungkus) sekar telon, tembakau, dan kemenyan. Maksud dibuatkan sesaji itu adalah supaya pelaksanaan *adang* dapat cepat selesai dan masak. Kepercayaan lain yaitu apabila alat untuk *adang* yaitu *dandang* itu *rubuh* (jatuh), supaya yang *adang* itu tidak terkena akibatnya (dimakan *Bethoro Kolo*) maka harus *diruwat*. Untuk meruwat biasanya dipanggilkan seorang Kyai atau dukun untuk membacakan doa-doa keselamatan. Sebaliknya yang merubuhkan *dandang* harus berjalan mengelilingi rumah yang punya hajad sampai tujuh kali dengan berpakaian putih-putih. Menurut cerita dahulu malahan harus melepas pakaiannya sama sekali. Kepercayaan tersebut sekarang hampir hilang, penduduk jarang yang melakukan upacara seperti tersebut di atas.

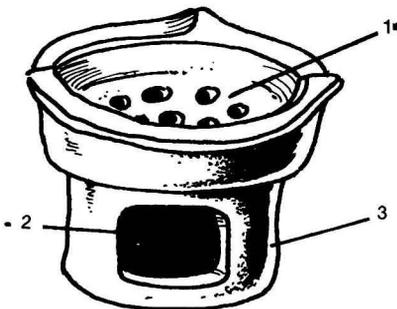
4.1.3 Anglo

Anglo yaitu tungku yang dibuat dari tanah liat. Bagian atas berbentuk bundar, dan tubuhnya berbentuk silinder. Tempat bara api di atas, berlubang-lubang disebut *sarangan anglo*, gunanya untuk jalan masuknya udara. Bila mulut anglo dikipasi (lubang kipasan), maka bara api yang ada di sarangan anglo akan membara (*mengangah*). Anglo diperoleh dengan membeli di pasar. Cara membuat anglo pada prinsipnya sama dengan membuat keren (lihat hal 160 – 162). Anglo mempunyai bagian-bagian: *badan anglo* yang di dalamnya berongga, *lubang kipasan* untuk memasukan angin, dan *sarangan anglo* (lihat gambar 6).

Dengan mengipasi lubang anglo, maka angin akan naik ke atas lewat bagian *sarangan* yang di atasnya terdapat bara api. Sedangkan lubang di atas berfungsi sebagai tempat bahan bakar. Bila anglo dipakai untuk memasak, *lubang kipasan* dikipasi supaya api membara. Lubang-lubang di atas tersebut mempunyai *bibir* dengan beberapa tonjolan, berfungsi untuk penyangga alat-alat masak. Pada bagian atas, yaitu pada dinding-dindingnya yang sempit kadang-kadang terdapat lubang angin untuk menjaga kestabilan bara api anglo.

Anglo mempunyai ukuran yang bervariasi. Misalnya ada sebuah anglo berukuran tinggi badan 21 cm, garis tengah lingkaran atas 28 cm, lebar mulut kipasan 11 cm. Jadi ukuran tersebut tidak mutlak, tergantung besar dan kecilnya anglo. Sesuai dengan ukurannya, maka anglo sedang biasanya untuk ukuran alat-alat masak sedang, sedangkan anglo besar untuk memasak dengan jumlah banyak. Ada lagi anglo kecil khusus untuk keperluan membakar dupa (kemeyan) pada acara-acara khusus yang bersifat sakral (kematian, memohon sesuatu dan sebagainya).

Tungku yang berupa anglo ini jarang ditemui di dapur penduduk di daerah penelitian. Anglo biasanya dipakai hanya kadang kala saja, yaitu bila ada acara khusus (ada hajad, untuk keperluan PKK). Letak anglo biasanya sejajar dengan tungku-tungku lain yang ada di dapur.



Gambar 6. *Anglo*

1. Sarangan anglo
2. Mulut anglo = lubang kipasan
3. Badan keren

Seperti diketahui, anglo menggunakan bahan bakar *areng* (*arang*). *Areng* ini dapat dibeli di pasar, atau kadang-kadang menggunakan *areng bekas bakaran kayu yang dijemur*. *Areng yang baik awet pemakaiannya, dan pembakarannya bisa mengangah* (panas). Bahan *areng* yang baik adalah dari kayu mlandingan. Karena pemakaian anglo ini hanya kadang-kadang, maka jumlah pemakaian *areng* tidak dapat dipastikan.



Foto 12. Anglo

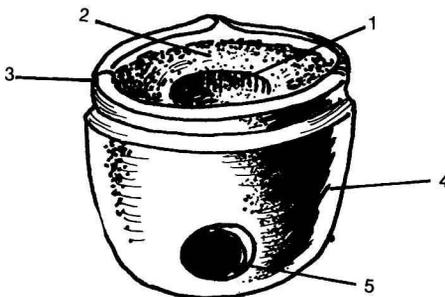
Oleh karena bahan bakar anglo harus dibeli di pasar, mungkin inilah yang menyebabkan penduduk enggan memakai anglo. Mereka memilih jenis tungku lain yang bisa memanfaatkan bahan bakar yang tersedia di lingkungan mereka. Di lihat dari segi kebersihan sebenarnya pemakaian anglo lebih bisa menjamin kebersihan, asal pada waktu mengipasi bara api tidak terlampaui keras, sehingga abu tidak terbang ke mana-mana. Digunakannya anglo juga tidak begitu membuat panasnya ruangan, atau langit-langit tidak akan cepat menghitam. Untuk menghidupkan api, mula-mula arang diletakkan ke dalam sarangan, kemudian dibakar dengan kertas atau minyak. Jika sudah agak menyala kemudian arang dikipasi hingga arang membara panas sekali, dan dapat ditinggal setelah alat memasak diletakkan di atasnya. Apabila arang tidak membara lagi, *dicoker* (dibersihkan) abunya supaya turun ke bawah, biasanya dengan alat yang disebut *capit*, atau irus arang yang terbuat dari blek/seng. Apabila abu sudah turun lalu diletakkan arang yang baru, maka api akan membara lagi jika dikipasi. Limbah abu biasanya hanya sedikit, dan hanya dibuang begitu saja. Anglo yang baru saja dipakai, bila bara apinya masih ada, biasanya diambil kemudian disiram air supaya apinya mati. Arang yang basah tadi kemudian dijemur supaya kering, dan dapat dimanfaatkan lagi untuk memasak, walaupun api tidak sebagus semula. Pemakaian anglo tidak ada pantangan-pantangan maupun kepercayaan, serta penangkal-penangkal sehubungan dengan anglo tersebut.

4.1.4 Anglo Grajen

Tungku ini disebut *anglo grajen* karena bentuknya seperti anglo, tetapi menggunakan bahan bakar *grajen* (serbuk gergaji). Di daerah Bantul (Sewon), anglo grajen ini disebut *apolo*. Tetapi tidak ada keterangan mengapa disebut *apolo*.

Anglo grajen mempunyai lubang untuk memasak, sedangkan di atas terdapat tiga buah tonjolan di *bibir tungku*. Di bagian bawah terdapat sebuah *lubang bundar* kecil sebesar bulatan bambu ukuran sedang. Lubang tersebut gunanya untuk jalan masuknya angin dari luar ke lubang yang terbentuk oleh suatu alat (botol/bambu) yang diletakkan di tengah-tengah (lihat gambar 7).

Cara kerja tungku ini adalah sebagai berikut: mula-mula di dalam tungku tersebut dimasukkan *botol/bambu* yang diletakkan di tengah-tengah. Kemudian pada lubang kecil (yang ada di bawah), dimasukkan *lonjoran kayu bulat* yang ukurannya cukup untuk dimasukkan pada lubang tersebut. Setelah itu bahan bakar *grajen* dituangkan ke dalam tungku yang di tengahnya sudah ada botol atau bambunya tersebut. Grajen tersebut dimasukkan sampai memenuhi ruangan tungku, apabila sudah padat, bobot tadi diambil sambil ditekan, maka akan tampak lubang bekas botol tersebut. Demikian juga kayu yang ada di bawah juga diambil sehingga lubang botol dengan lubang kayu bertemu. Setelah lubang berbentuk dituangkan minyak tanah sedikit di atas grajen tersebut, kemudian disulutkan api pada minyak tersebut dari lubang bawah, sebentar kemudian api akan ke atas. Nyala api ini ditunggu sebentar supaya kepulan dan bau asap agak berkurang. Kepulan asap biasanya tidak hilang sama sekali. Setelah asapnya berkurang, dan api sudah jadi baru diletakkan alat memasak.



Gambar 7. *Anglo Grajen*

1. Lubang terbentuk oleh botol/bambu
2. Bahan bakar grajen memenuhi tungku
3. Tonjolan pada bibir tungku
4. Badan tungku
5. Lubang kipasan



Foto 13. Anglo grajen (apolo), siap untuk dipakai, sebelumnya kayu yang ada di lubang bawah diambil

Anglo grajen memiliki ukuran tinggi ± 23 cm, garis tengah lingkaran atas 21 cm, dan lingkaran badan 68 cm, bibir atas lebar 1,5 cm. Kepercayaan, maupun pantangan-pantangan sehubungan dengan pemakaian anglo grajen tidak ada. Letak anglo grajen ini juga berderet dengan tungku-tungku lainnya yang ada di dapur.

Bahan bakar grajen diperoleh dengan membeli yang biasanya dijual di daerah tersebut oleh becak berkeliling dari rumah ke rumah. Serbuk gergaji itu biasanya sudah dipak dalam sebuah karung plastik. Harga serbuk gergaji setiap karung kira-kira Rp. 2000,-. Setiap rumah tangga tiap bulannya rata-rata menghabiskan dua karung serbuk gergaji. Setiap sekali pengisian serbuk gergaji satu anglo apolo ini bisa digunakan untuk memasak sayur, menanak nasi, membuat minuman.

Meskipun sebagian besar penduduk Dusun Mredo rata-rata memiliki anglo grajen tetapi tidak setiap waktu mereka pakai. Pada umumnya mereka menggunakan *keren* sebagai alat memasak. Walaupun menggunakan bahan bakar grajen tersebut irit, tetapi asapnya mengotori dapur dan sekitarnya. Nyala api yang keluar dari tungku tersebut, mengeluarkan asap hitam yang mengepul ke atas dan menyebar ke seluruh ruangan dapur, sehingga langit-langit, dinding menjadi hitam.

Apabila api dalam tungku api akan mati, maka lubang bawah harus ditiup dengan *semprong* (dari bambu). Tungku grajen tersebut pada umumnya digunakan untuk rabuk kebun atau sawah. Dengan digunakan bahan bakar grajen bagi tungku apolo ini, maka apolo ini biasanya dipakai kalau persediaan bahan bakar grajen jumlahnya cukup. Perlu diketahui bahwa pengadaan *grajen* tidak ajeg.

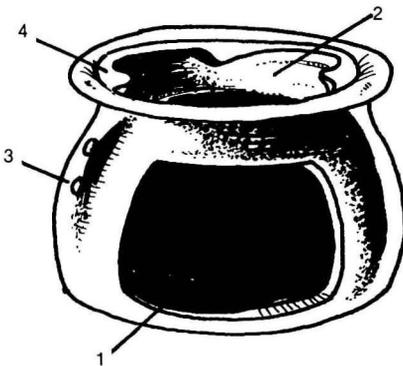
4.1.5 Keren

Keren adalah tungku yang banyak digunakan oleh sebagian besar penduduk pedesaan baik di daerah dataran, pantai, maupun pegunungan. Malahan di daerah Kotagede (Ngipik), sebagian besar penduduknya menggunakan *keren* sebagai alat untuk memasak. *Keren* di samping berfungsi untuk memasak sehari-hari juga pada waktu ada keperluan yang sifatnya khusus.

Bahan baku untuk membuat *keren* adalah tanah liat. Biasanya *keren* diperoleh dengan membeli di pasar mengenai cara pembuatannya (lihat hal 106). *Keren* di daerah dataran dengan *keren* yang ada di daerah pantai, maupun pegunungan hampir tidak ada perbedaannya, karena mempunyai lubang untuk memasukkan bahan bakar yang disebut *cangkem keren* atau mulut *keren*. Di bagian atas juga terdapat sebuah lubang untuk memasak yang disebut *bolongan keren*. Selain itu di kedua samping dinding *keren* terdapat lubang-lubang kecil berbentuk lingkaran, atau segi tiga, dan sebuah lagi ada di dinding belakang (lihat gambar 8). Ada dua macam *keren*, yaitu *keren kecil* dan *keren besar*. Fungsi *keren cilik* (kecil) pada umumnya juga untuk memasak sehari-hari, sedangkan *keren gedhe* (besar) biasanya untuk keperluan kalau ada hajad.

Mengenai letak *keren*, pada umumnya sama yaitu berderet dengan tungku-tungku lainnya. Ukuran *keren* sangat bervariasi baik yang berukuran besar maupun kecil. Akan tetapi tidak berselisih banyak, hal ini karena alat tersebut dibeli dari pembuat yang sama asalnya.

Bahan bakar yang digunakan untuk *keren* baik di daerah pantai, dataran, dan pegunungan, tidak ada perbedaannya. Bahan bakar *keren* pada umumnya adalah *sepet*, kayu, *lonjoran bambu*, potongan-potongan *dongklak* (akar bambu maupun tebu), blarak, damen, mrambut, uwuh (sampah). Bahan bakar kayu biasanya membeli, sedangkan lain-lainnya dicari di sekitar halaman rumah.



Gambar 8. Keren

1. Cangkem keren
2. Bolongan keren
3. Lubang keren untuk sirkulasi udara
4. Tonjolan pada bibir keren

Cara membesarkan api dengan jalan memasukkan kayu bakar (*disugokke*), dibetulkan letaknya, atau ditambah bahan bakarnya. Sebaliknya kalau api terlalu besar, maka bahan bakar dikurangi (*dilorod*) dan sebagian *diusek-usek* (dimasukkan pada abu) di dekat tungku tersebut. Pemanfaatan limbah abu juga sama, yaitu untuk pupuk di kebun, untuk membersihkan alat-alat memasak (*asah-asah*).

Jumlah bahan bakar yang dipakai sulit diperkirakan, karena diperoleh dari mencari di kebun, maka penggunaannya juga disesuaikan dengan bahan bakar yang ada waktu itu. Biasanya bahan bakar itu dipakai tidak hanya untuk keren saja, tetapi juga untuk tungku lainnya. Dalam hal pemakaian keren tersebut ternyata tidak ada larangan-larangan, maupun kepercayaan-kepercayaan tertentu.

4.1.6 Kompor

Alat memasak yang disebut kompor ini jarang ditemui di dapur-dapur penduduk pedesaan. Penelitian ini hanya menemui pemakaian kompor di beberapa rumah pamong desa, dan rumah tangga pemilik dapur perusahaan. Penggunaan kompor itu pada umumnya terbatas pada waktu ada keperluan-keperluan tertentu; seperti untuk keperluan praktek memasak, membuat kue, dan sebagainya. Mereka merasa lebih irit kalau menggunakan tungku tradisional. Kompor jarang digunakan karena kompor memerlukan pemeliharaan yang baik, bahan bakarnya (minyak tanah) harus dibeli, dan tidak dapat diganti dengan bahan bakar lain. Hal tersebut menjadikan kompor tidak banyak dipakai oleh penduduk pedesaan. Meskipun demikian dengan adanya pemakaian kompor sebagai alat memasak di desa menunjukkan bahwa produk yang dapat dikatakan tidak baru lagi bagi rumah tangga kota, sudah memasuki pola konsumsi penduduk pedesaan.

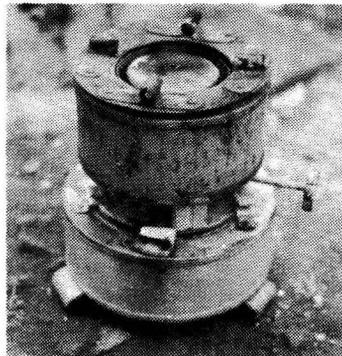
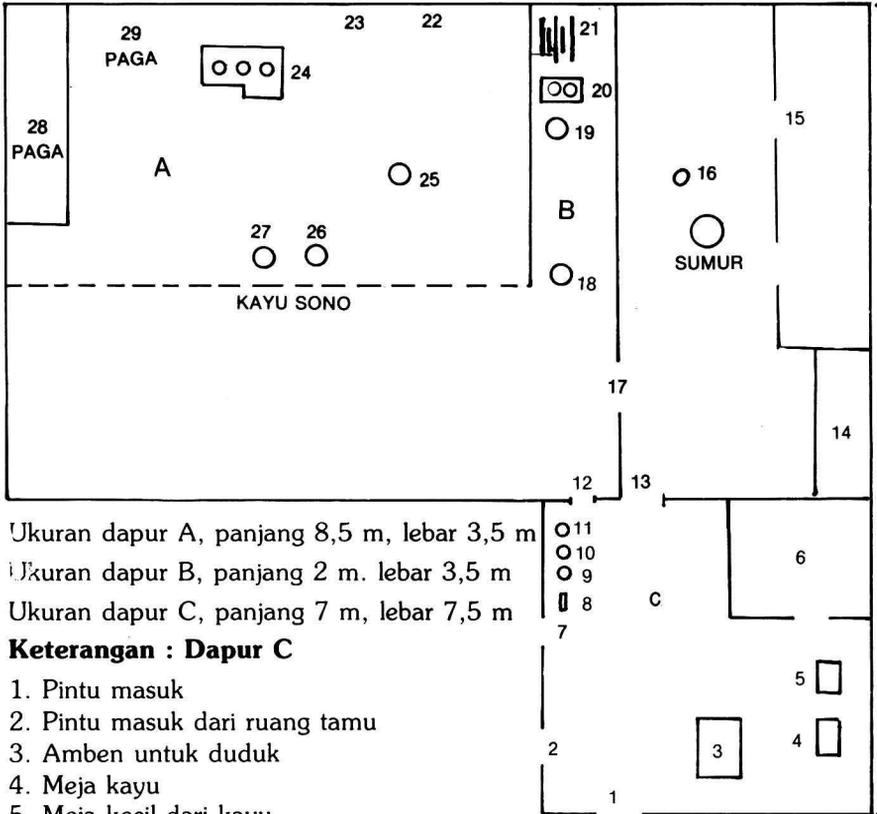


Foto 14. Kompor

DENAH 26. Tata Letak Tungku dan Alat Masak Pada Dapur Pengolah Tempe, Desa Garjoyo, Imogiri, Bantul.



Ukuran dapur A, panjang 8,5 m, lebar 3,5 m

Ukuran dapur B, panjang 2 m, lebar 3,5 m

Ukuran dapur C, panjang 7 m, lebar 7,5 m

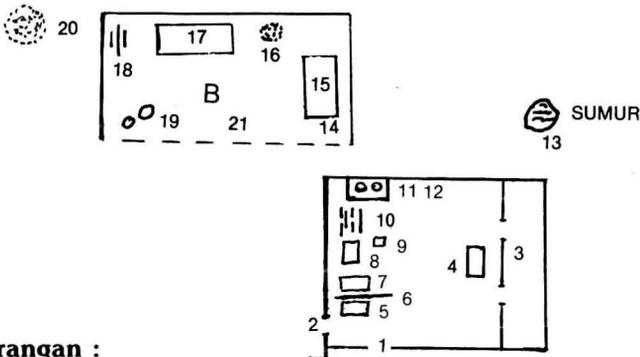
Keterangan : Dapur C

1. Pintu masuk
2. Pintu masuk dari ruang tamu
3. Amben untuk duduk
4. Meja kayu
5. Meja kecil dari kayu
6. Ruang makan dan tempat menyimpan bahan mentah (dele, beras).
7. Pintu masuk dari rumah utama
8. Amben bambu tempat membungkus tempe
- 9, 10, 11. Kompor
12. Pintu ke dapur pengolah tempe
13. Pintu ke sumur
14. Paga, tempat panci, alat-alat masak dari aluminium
15. Kamar mandi 16. Padasan 17. Pintu dari dapur ke sumur

Dapur B : Dapur rumah tangga

18. Kompor (rusak) untuk tempat kualii/panci
19. Keren (pada dapur rumah tangga (B) 20. Dhingkel dapur (B)
21. Bahan bakar kayu 22. Pintu belakang 23. Bahan bakar sampah (A)
24. Luweng (dapur pengolah tempe (A). 25. Lumpang kayu

DENAH 27. Tata Letak Tungku dan Alat Masak Pada Dapur Pengolah Gula Jawa di Desa Garjoyo, Imogiri, Bantul.



Keterangan :

Ukuran dapur pengolah tempe (A) 5/2 panjang, lebar 3 m

Ukuran dapur rumah tangga (B) 6/2 panjang, lebar 5 m

A = Dapur rumah tangga, samping timur rumah tinggal

1. Pintu masuk

2. Pintu masuk dari rumah utama

3. Kamar istirahat

4. Amben dari bambu

5. Jodhang dari kayu, tempat piring, gelas bersih

6. Pembatas ruangan dari anyaman bambu

7. Meja kayu

8. Paga, kayu tempat alat dapur

9. Kompor

10. Bahan bakar kayu, bambu

11. Dhingkel, tungku untuk memasak

12. Pintu masuk/keluar

13. Ember plastik, untuk mengambil air bersih

B = Dapur pengolah gula jawa

14. Enjet (kapur) untuk mengolah gula jawa.

15. Amben besar dari bambu

16. Uwuh (sampah), bahan bakar

17. Luweng, tungku besar untuk memasak gula

18. Bahan bakar: *dongklak* (akar tebu), *damen* (jerami), *sepet*

19. *Keren* kecil, untuk menjerang air

20. Jugangan di luar dapur, tempat membuang abu dapur

21. Tempat meletakkan peralatan membuat gula: tali, galo, bumbung, irus.

22. Bathok untuk *nitis* gula (mencetak gula)

Di bagian atas tungku (*luweng*) terdapat *plangitan* untuk menyimpan kayu bakar

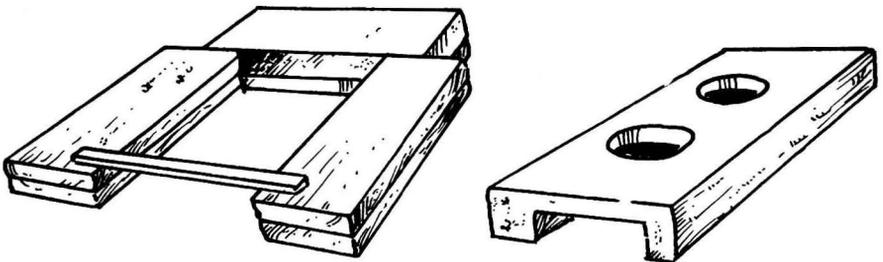
4.2 Tungku di Daerah Pantai

Jenis tungku yang ada di daerah pantai (Trisik-Kulon Progo dan Parang Tritis-Bantul), hampir tidak ada perbedaan. Di kedua daerah pantai tersebut, pada umumnya digunakan tungku yang disebut *dhingkel*, *luweng*, dan *keren*. Ternyata ketiga jenis tungku tersebut juga digunakan oleh penduduk di daerah pantai lainnya di DIY, baik di dapur rumah tangga, maupun di dapur perusahaan. Perusahaan yang banyak terdapat di daerah pantai Parang Tritis adalah perusahaan peyek jingking, undur-undur, kacang.

4.2.1 Dhingkel

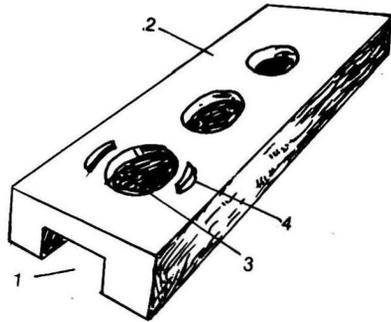
Dhingkel atau sering juga disebut *dhingkelan*, adalah tungku perapian yang dibuat dari batu bata atau banon. Dhingkel ini bila di daerah pantai Parang Tritis dinamakan *luweng* atau *lengdawa* (lubang panjang). Kata *leng* artinya lubang kecil yang memanjang ke dalam. Biasanya *leng* adalah tempat tinggal binatang kecil yang suka bersembunyi. Oleh karena bentuk dhingkel menyerupai *leng* maka oleh penduduk setempat disebut *leng*.

Ada dua macam dhingkel, yaitu dhingkel berlubang atas satu dan dhingkel berlubang atas dua. Dhingkel berlubang atas satu berbentuk persegi, dan dhingkel berlubang atas dua berbentuk persegi panjang (lihat gambar 9). Dhingkel mempunyai lubang untuk memasukkan bahan bakar yang dalam bahasa lokal disebut *cangkem dhingkel* (mulut dhingkel). Di atas kanan kirinya terdapat bidang-bidang sempit yang disebut *tumang* dan mempunyai tepian (*lambe*). *Tumang* yang mempunyai tepian itu biasanya dimanfaatkan dengan memberi tambahan ke samping pada salah satu sisinya, sehingga terbentuklah sebuah bidang agak lebar untuk meletakkan ceret, periuk, atau sejenisnya yang memang sengaja disiapkan di dekat tungku. Tempat meletakkan peralatan memasak disebut *bolongan dhingkel* (Parang Tritis) dan *slowohan dhingkel* (Trisik). *Bolongan dhingkel* atau *slowohan dhingkel* ini ada yang berbentuk segi



Gambar 9. Dhingkel lubang atas satu)

Dhingkel lubang atas dua



Gambar 10. Bagian-bagian luweng

1. Cangkem luweng/dhingkel
2. Tumang (bibir dhingkel)
3. Bolongan/slowongan
4. Lawe/lawih

empat (Parang Tritis), ada juga yang berbentuk bundar (Trisik). Di sekitar lubang atas kadang-kadang diberi potongan *kereweng* (pecahan genting) sebagai penopang (*ganjel*) alat memasak yang sedang digunakan di atas dhingkel disebut *lawe* (Parang Tritis), atau *lawih* (Trisik).

Cara membuat dhingkel yang berlubang atas satu sangat sederhana. Bahan baku dari batu bata yang disusun segi empat berlapis dua atau tiga, tanpa dipolesi bahan perekat. Sebaliknya untuk membuat dhingkel dengan lubang atas dua memerlukan bahan tambahan lainnya. Bahan baku batu bata disusun sampai tiga-empat lapis dan berjajar untuk membuat tepian kiri dan kanan. Di tengah-tengah jajaran kiri dan kanan merupakan rongga selebar 19–20 cm, yang merupakan mulut tungku untuk memasukkan bahan bakar. Untuk memperoleh lubang atas, di sebelah kanan disilangkan sebuah batu bata yang melintang di bagian muka, dan sebuah lagi di tengah. Silangan dari batu bata ada yang diganti dengan potongan besi. Kini berbentuklah dua buah lubang atas berbentuk persegi empat. Bila untuk memasak, diletakkanlah alat memasak periuk atau kual di atas lubang tersebut. Jika api telah dinyalakan pada bahan bakarnya (kayu), maka lidah api keluar dari rongga-rongga lubang atas tadi. Untuk memperkuat kedudukan dhingkel yang telah berdiri ini, pada dindingnya ada yang diperkuat dengan tambahan batu bata di kedua sisinya yang disebut *tameng* atau sering disebut *ditamengi*.

Membuat dhingkel ada yang dipolesi dengan bahan tambahan lainnya, misalnya dengan semen, tanah liat, atau abu. Di daerah pantai Trisik-Kulon Progo dhingkelnnya diberi perekat dari abu dapur yang dicampur dengan air secukupnya. Sebaliknya di Parang Tritis dhingkel tidak diberi perekat. Jumlah polesan perekat abu dapur/tanah liat pada batu bata dhingkel, akan membedakan wujud dhingkel. Jika polesan abu dapur/tanah liat tipis, maka batu bata tungku masih kelihatan. Akan tetapi jika polesan perekat tanah liat/abu tebal, maka wujud tungku tersebut berkesan *tambun*. Biasanya pemakaian

dhingkel yang terus menerus akan menghasilkan abu dapur yang menumpuk di sekitar tungku, apabila dibiarkan saja maka bentuk dhingkel tidak kelihatan (lihat foto 15).

Ukuran tiap-tiap dhingkel berbeda satu sama lain. Dhingkel berlubang atas satu (Parang Tritis) panjangnya ± 30 cm, tinggi 13 cm, lebar mulut dhingkel 12 cm, sedangkan panjang muka 35 cm. *Dhingkel* berlubang atas dua, mempunyai panjang tubuh 55 cm, tinggi 21 cm, panjang muka 65 cm, lebar mulut tungku 19 cm, dan lebar lubang atas 20 cm.

Dhingkel di daerah pantai Trisik mempunyai ukuran panjang antara 70-74 cm, tinggi 16-20 cm, panjang muka 35-40 cm, panjang sisi belakang 45 cm karena sayap kiri *tumang* (lambe = bibir) belakang dilebarkan 10 cm. Lebar mulut dhingkel 18-19 cm, garis tengah lubang atas 20-25 cm.

Penduduk setempat pada umumnya mengatakan bahwa arah muka dan belakang tungku jangan sampai menyongsong angin. Pada umumnya tungku menghadap utara selatan. Jika pintu berada di sebelah utara maka tungku harus tidak menghadap lurus dengan letak pintu. Apabila hal ini tidak dihindari, maka akan terjadi peristiwa *nampek angin*. *Nampek angin* yaitu berarti api melawan arah angin, sehingga nyalanya tidak baik dan tungku akan mengeluarkan asap yang membalik jika sedang *linguk* (melihat api tungku sambil duduk di muka tungku). Oleh karena itu di belakang tungku biasanya adalah dinding tertutup rapat atau terdapat benda lain yang berfungsi sebagai pengganti dinding (seng), selain itu supaya dinding tidak ikut panas. Pada umumnya tungku tidak menghadap ke barat, namun hal itu tidaklah mutlak, yang penting arah muka



Foto 15. Dhingkel dengan polosan dari abu dapur (Trisik Kulon Progo)

belakang tidak menyongsong angin. Biasanya letak tungku di samping pintu ke luar. Hal ini untuk mempermudah *pego*, *beluk*, *keluk* (asap dapur) keluar dari ruangan dapur; atau biasanya di bagian atas dapur di muka dan belakang dibiarkan terbuka untuk membantu keluarnya asap dari ruangan dapur (lihat denah letak tungku).

Penggunaan dhingkel untuk keperluan rumah tangga sehari-hari tidak ada larangan ataupun pantangannya. Namun kalau dhingkel tersebut digunakan untuk memasak dalam rangka ada hajad, yaitu ada upacara perkawinan, memperingati orang yang meninggal, dan sebagainya, dhingkel atau leng diberi sesaji, dalam bahasa lokal disebut *loloh* (Parang Tritis). Penduduk setempat mempunyai kepercayaan bahwa leng yang diberi sesaji atau loloh itu akan memberi keselamatan pemakaian tungku, dan bahan yang dimasak akan cepat masak. Loloh yang diletakkan di tungku tergantung permintan *dukun*, atau



Foto 16. Pulang dari mencari kayu di pantai Trisik

tukang adang (orang yang pekerjaannya khusus menanak nasi). Loloh dapat berupa jajan pasar, macam-macam sesaji berupa pisang, bunga (sekar) telon, tembakau, kemenyan, atau berupa makanan yang dibuat pada saat peralatan tersebut. Pada waktu meletakkan loloh tersebut, diucapkan doa sebagai berikut: "*yo ewang-ewangono le adang ben lek gelis mateng cekat-cekat*" (ayo dibantu menanak nasi supaya cepat selesai). Sebelum mengucapkan doa tersebut terlebih dulu disebut nama leluhur, atau nama keluarga yang sudah meninggal yang diselamati pada waktu itu. Untuk keperluan hajad perkawinan atau lainnya ada yang menyebut kata-kata seperti ini "*Ni Towong ewang-ewangono adang ben gek enggal rampung*" (Ni Towong bantulah memasak nasi supaya

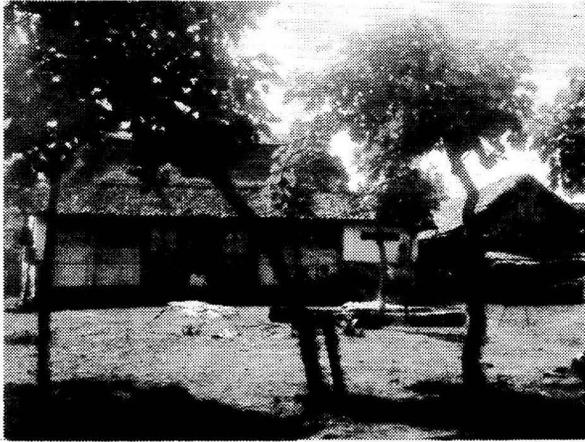


Foto 17. Pohon-pohon waru berjajar di halaman di jalan desa yang kadang-kadang ditebang untuk bahan bakar.

cepat selesai). Ni Towong dianggap sebagai penunggu tungku oleh masyarakat setempat. Menurut keterangan apabila hal-hal tersebut di atas tidak dilaksanakan api tungku akan sering mati, sehingga yang dimasak tidak cepat selesai.

Ada sementara penduduk di daerah Parang Tritis ini yang percaya bahwa seorang wanita yang sedang hamil tidak diperbolehkan memakai bahan bakar *batok* (tempurung kelapa) dalam membuat api di tungku. Pemakaian *batok* sebagai bahan bakar itu akan berakibat bahwa bayi yang lahir nanti akan mudah terkejut (*gragapan*). Kemudian *nyugokke* kayu (memasukkan kayu) dengan kaki, menurut kepercayaan orang yang bersangkutan akan *dicaplok* (dimakan) Bethara Kala.

Sebaliknya di daerah pantai Trisik, tidak dikenal adanya kepercayaan maupun pantangan-pantangan sehubungan dengan penggunaan tungku tersebut. Hal ini mungkin karena penduduk pantai Trisik adalah pemeluk agama Islam yang taat.

Tungku yang berupa *dhingkel* atau *leng* di pantai Trisik ini pada umumnya menggunakan bahan bakar kayu, *sepet*, *blarak*, *batok*. Khusus di daerah pantai Trisik, penduduk memperoleh bahan bakar dengan jalan mencari sisa-sisa kayu, *sepet*, atau semua benda yang dapat dijadikan bahan bakar yang dibawa ombak pantai Trisik (lihat foto 16). Di samping itu penduduk pantai Trisik juga menggunakan kayu bakar dengan menebang pohon waru. Pohon-pohon waru ditanam berjajar di halaman. Bila tidak ada peremajaan lama kelamaan pohon-pohon tersebut tidak lagi mencukupi kebutuhan. Beberapa penduduk ada yang membeli bahan bakar di desa tetangga. Hal ini dilakukan kalau sedang ada keperluan yang memerlukan bahan bakar banyak. Sisa-sisa kayu

atau potongan bambu, kemudian dijemur di halaman rumah, setelah kering diletakkan pada sebuah *rombong*, atau ada juga yang langsung diletakkan di dapur dekat perapian. Jelas di sini bahwa bagi penduduk pantai Trisik, pengadaan bahan bakar merupakan masalah yang mendesak. Sisa-sisa kayu yang terdampar dibawa ombak tidak dapat diharapkan jumlahnya, karena yang mencari kayu di pantai juga banyak. Demikian pula tanpa peremajaan pohon waru yang ada di daerah tersebut akan menjadi gersang. Dapur-dapur rumah tangga akan mengepul asapnya jika tersedia bahan bakar tersebut.

Limbah tungku yang berupa abu, oleh sebagian besar penduduk pantai Trisik dikeluarkan dari tungku, lalu dikumpulkan di kanan kiri atau di belakang tungku. Abu tersebut lama kelamaan memenuhi sekitar perapian dan menimbun kanan kiri tungku, sehingga tungku kelihatan tambun. Hal tersebut memang disengaja supaya tungku tambah kuat dan awet. Namun ada juga yang abunya dibuang di belakang rumah.

Pengetahuan mereka mengenai penggunaan bahan bakar kayu, sepet dan sebagainya, nampaknya sama dengan daerah pantai dan daerah pegunungan. Jadi kalau nyala api kecil ditambah bahan bakarnya, atau letak kayu dibetulkan. Akan tetapi kalau nyala api terlalu besar, kayunya dikurangi (*dilorod*), dan kayu yang sudah terbakar itu dimasukkan abu (*diusek-usek*), *api akan mati sendiri*. *Bila tungku sudah selesai dipakai, biasanya dibiarkan saja.*

Di daerah pantai Parang Tritis, bahan bakar sebagian di dapat dengan jalan membeli, tetapi pada umumnya banyak di dapat dari kebun sendiri. Jenis kayu bakar yang dibeli berupa lonjoran kayu sono, satu bongkok kayu sono harganya Rp. 900 sampai Rp. 1000. Kayu sono ini dipakai untuk slundhingan saja (pelengkap) biar apinya awet. Jenis bahan bakar yang dicari di kebun berupa ranting-ranting kayu, bongkok, blarak, sepet, bathok.



Foto 18. Tempat menyimpan kayu bakar (*tandon*), terletak di samping muka rumah (Parang Tritis, Bantul).



Foto 19. Bahan bakar diletakkan di dekat tungku supaya cepat kering, dan mudah mengambilnya.

Pada umumnya penduduk Parang Tritis menjemur kayu bakar di halaman rumah. Setelah kering ada yang dimasukkan ke dalam suatu tempat khusus untuk menyimpan kayu bakar (lihat foto 18). Namun ada pula yang diletakkan di belakang tungku supaya kayu bakar itu tambah kering, dan juga agar mengambilnya lebih cepat jika diperlukan (lihat foto 19). Pengadaan bahan bakar tersebut berlaku juga bagi tungku-tungku yang ada di dapur perusahaan, misal membuat peyek jingking, undur-undur, kacang dan sebagainya. Nam-paknya masalah pengadaan bahan bakar dapur di daerah pantai Parang Tritis tidak ada masalah, hal ini terlihat dalam persediaan bahan bakar penduduk lebih dari cukup.

Limbah tungku berupa abu, pada umumnya ditampung di besek yang sudah tidak dipakai. Abu dapur itu dimanfaatkan oleh sebagian penduduk pantai Parang Tritis sebagai pupuk tanaman bayam, lombok, jagung dan sebagainya. Ada juga yang digunakan untuk menutup biji-biji benih padi yang sudah ditebarkan di persemaian (*ngurit*) supaya tidak dirusak ayam.

Leng yang sudah selesai dipakai dibiarkan begitu saja, bahkan kadang-kadang alat memasak yang baru saja dipakai dibiarkan saja di atas *leng*. Bila sedang digunakan, dan kalau api mengecil, *kayu* atau *sepet disugoke* dibetulkan letaknya atau ditambah bahan bakarnya, sedangkan kalau api besar dikurangi bahan bakarnya (*dilorod*) dan *diusek-usek* dimasukkan abu yang ada disekitarnya. Jika sudah bagus, maka dapat ditinggalkan guna mengerjakan pekerjaan lainnya.

Untuk menghilangkan kotoran-kotoran atau sawang-sawang yang menghitam di langit-langit dapur dibersihkan dengan bambu pring yang bagian

ujungnya diberi merang (tangkai padi yang sudah diambil padinya). Membersihkan sawang-sawang itu tidak setiap waktu, tetapi biasanya menjelang puasa atau bulan Ruwah.

4.2.2 Keren

Keren adalah tungku tradisional yang terbuat dari tanah liat. Bentuk keren ini baik di daerah pantai, dataran, maupun pegunungan tidak ada perbedaan. Ada dua macam keren, *keren gedhe* dan *keren cilik*. Keduanya berbentuk bundar, hanya berbeda pada ukurannya saja. Baik keren *gedhe* maupun keren *cilik* mempunyai bagian-bagian dan sebutan yang sama. Keduanya mempunyai lubang untuk memasukkan bahan bakar yang disebut *cangkem keren*, atau *mulut keren* (lihat keren pada sub bab 4.1.5.).

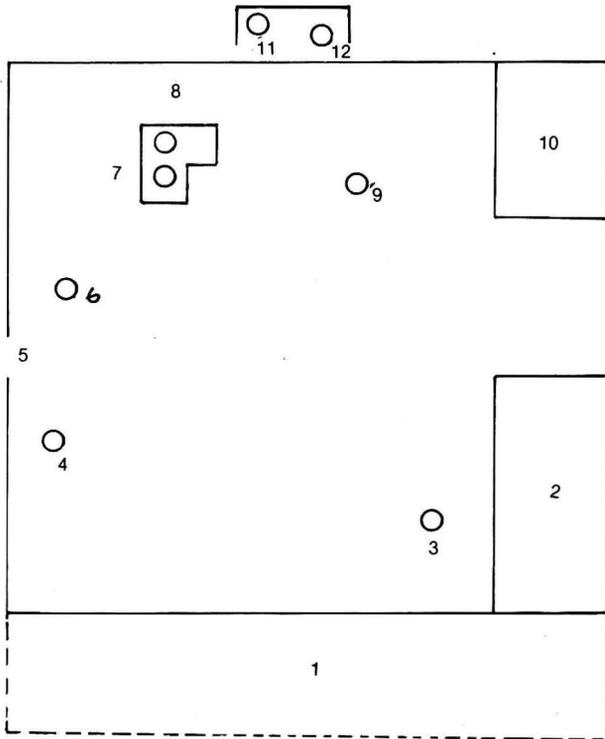
Oleh karena kedua keren ini mempunyai ukuran yang berbeda, maka alat-alat memasak yang dipakaipun menyesuaikan dengan lubang keren. Penggunaan keren baik di dapur rumah tangga, dapur perusahaan, maupun dapur umum, kadang-kadang disesuaikan dengan tujuan, yang biasanya berhubungan dengan banyak sedikitnya yang akan dimasak. Pada umumnya keren besar untuk memasak dengan jumlah banyak, seperti misalnya untuk *adang*, membuat lempur dan sebagainya. Sedangkan keren kecil digunakan untuk keperluan sehari-hari, menanak nasi dengan ketel, kendhil dan sebagainya (lihat foto keren).

Tungku yang berupa keren ini diperoleh dengan membeli di pasar, atau kadang-kadang ada orang yang *ider* (penjual keliling). Keren dibuat oleh rumah tangga-rumah tangga pengrajin tanah liat (mengenai proses pembuatan keren bisa dilihat pada Bab VII).



Foto 20. Keren besar, keren kecil, berjajar dengan *dhingkel*

DENAH 28. Tata Letak Tungku dan Alat Masak Pada Dapur RT (di luar rumah), Trisik, Galur, Kulon Progo.

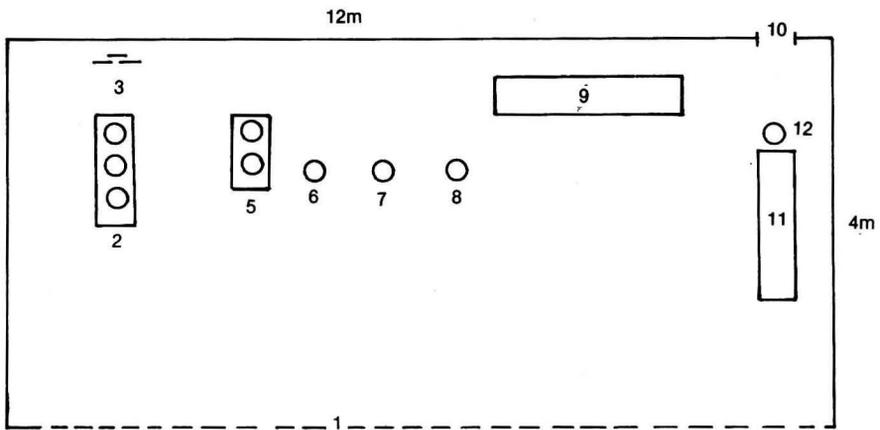


Keterangan :

Ukuran dapur, panjang 4,5 m, lebar 6,5 m

1. Kandang kambing (4,5 m × 1,85 m)
2. Tempat menyimpan bahan bakar
3. Rombong untuk tempat benda-benda plastik
4. Keranjang sampah dari bambu
5. Pintu dapur
6. Ember plastik
7. *Dhingkel*
8. Limbah dapur (abu)
9. *Keren*
10. Paga, tempat peralatan dapur
11. Gentong
12. Padasan

DENAH 29. Tata Letak Tungku dan Alat Masak Pada Dapur RT (di dalam rumah), Trisik, Galur, Kulon Progo.

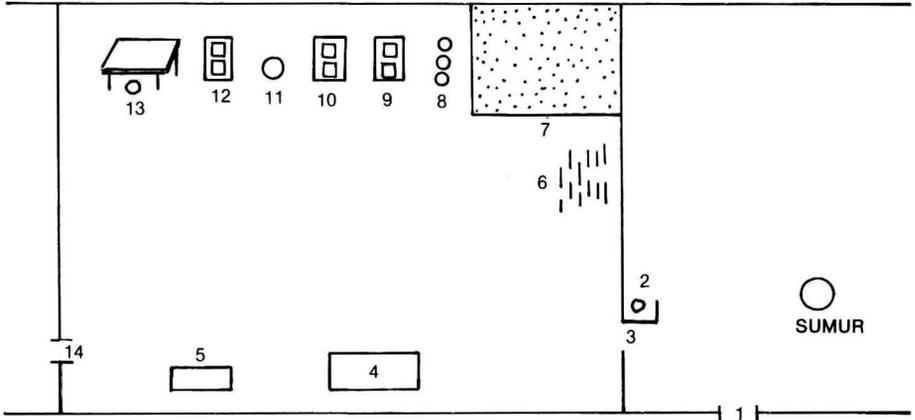


SUMUR

Keterangan :

1. Bagian terbuka tanpa dinding, jalan masuk ke dapur
2. *Luweng*, hanya dipergunakan kalau ada dapur umum saat mempunyai hajat.
3. Tempat bahan bakar; kayu, bambu, sisa-sisa kayu, *bangkok*, *blarak*.
4. *Keren* kecil dari tanah liat
5. *Dhingkel*, tungku dari batu bata dan tanah
6. *Keren* kecil
7. *Keren* kecil
8. *Keren* kecil
9. *Amben* kecil
10. Pintu masuk/keluar bagian belakang
11. *Amben* bambu
12. *Lumpang* kayu.

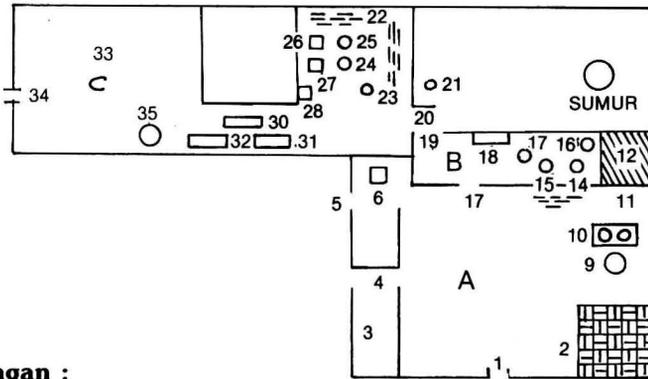
DENAH 30. Tata Letak Tungku dan Alat Masak Pada Dapur RT (di dalam rumah), Desa Grogol, Parang Tritis, Bantul



Keterangan :

1. Pintu dari rumah utama
2. Kamar mandi
3. Pintu masuk ke dapur
4. Rak dari kayu, tempat alat makan minum
5. Almari kayu
6. Bahan bakar kayu, bongkok, blarak, sepet
7. Tempat mengumpulkan limbah tungku
8. Gentong tanah liat untuk memeram pisang
9. *Dhingkel* batu bata
10. *Dhingkel* batu bata
11. *Keren* kecil
12. *Dhingkel* batu bata
13. Meja kayu, di bawahnya terdapat *keren*
14. Pintu ke luar dari dapur

DENAH 31. Tata Letak Tungku dan Alat Masak Pada Dapur RT dan Dapur Perusahaan, Desa Grogol, Parang Tritis, Bantul.



Keterangan :

Ukuran dapur pengolah peyek jingking panjang 6 m, lebar 9 m (A)
 Ukuran dapur (B) pengolah undur-undur dan kacang, panjang 2,5 m, lebar 1,25 m
 Ukuran dapur (C) rumah tangga panjang 2 m, lebar 3 m

1. Pintu masuk
2. Amben batu bata (3,4 × 2,48 × 0,4)
3. Pintu masuk dari ruang tamu
4. Pintu masuk dari ruang tengah
5. Pintu masuk dari ruang belakang
6. Rak piring dari kayu
7. Pintu masuk ke dapur perusahaan
8. 9. *Keren* kecil
10. *Dhingk*
11. Bahan bakar : kayu, blarak, sepet

Dapur (B)

12. Pranjén/paga, tempat menyimpan alat dapur dari tanah liat
13. *Keren* kecil
14. anglo
15. 16. 17. *keren* kecil
18. Pagan
19. Pintu masuk ke dapur/sumur
20. Pintu keluar dari dapur
21. Kamar mandi

Dapur (C)

22. Kayu bakar
23. 24. 25. *keren*
26. 27. Pagan
28. Tempat teh
29. Kamar
30. Lincak bambu
31. Rak piring (kayu)
32. Almari kayu
33. Meja dan dhingklik kayu
34. Pintu masuk
35. Genthong tanah liat tempat pemeram pisang.

Seperti pada *dhingkel*, maka letak keren juga berjajar dengan tungku lain. Jarak satu sama lainnya, yaitu antara *dhingkel* dengan keren hanya beberapa sentimeter saja. Hal ini dengan maksud kalau masing-masing tungku tersebut sedang dipakai lebih mudah mengatur besar kecilnya api, dan sekaligus dapat menyelesaikan beberapa masakan. Seperti pada letak *dhingkel*, maka arah dan letak mulut keren juga diarahkan tidak menyongsong angin (mengenai letak keren lihat denah 32 – 34).

Sesudah keren tidak dipakai lagi, kadang-kadang hanya dimatikan apinya, sedangkan alat memasak yang sedang dipakai dibiarkan di atasnya. Pada waktu membuat api pertama kali juga dilakukan *linguk* seperti yang dilakukan setiap memasak di muka tungku lainnya. Cara-cara membesarkan api ataupun mengecilkan api, kemudian cara-cara membersihkan kotoran sama seperti yang dilakukan pada waktu menggunakan *dhingkel*, yaitu menggunakan bambu yang panjang dan di atasnya ada tangkai-tangkai padi (*merang*).

Jumlah bahan bakar yang digunakan per harinya, maupun per Minggu atau per bulan, tidak bisa dipastikan berapa lonjor kayu, atau berapa buah sepet yang telah dihabiskan. Karena sejumlah bahan bakar yang mereka peroleh kadang-kadang untuk *dhingkel*, kadang-kadang untuk keren. Jadi setiap harinya kayu bakar tersebut selalu dipakai terutama keren cilik.

4.3 Tungku di Daerah Pegunungan

Jenis tungku yang pada umumnya dipakai oleh penduduk di daerah pegunungan seperti Patuk-Gunung Kidul, Kokap di daerah Kulon Progo, adalah luweng, *dhingkel*, dan keren. Fungsi dari tungku-tungku tersebut pada umumnya sama, seperti tungku-tungku yang ada di daerah pantai maupun dataran.

4.3.1 Luweng

Sebutan luweng untuk daerah Gunung Kidul juga diartikan sebagai *pawon* (dapur). Jadi menyebut luweng dengan kata *pawon*. Misalnya, "*pawone dibenake*", artinya bahan bakar yang ada pada luweng tersebut supaya dibetulkan. Dengan demikian arti *pawon* selain berarti tungku juga berarti bangunan dapur.

Tidak seperti pada tungku-tungku yang terdapat di daerah lainnya, maka tungku di daerah pegunungan (Gunung Kidul) ini, pada umumnya dibuat dari batu putih yang dapat dicari di daerah sekitarnya. Penduduk yang cukup/ mampu kebanyakan membeli luweng atau *dhingkel* yang sudah jadi. Harga luweng atau *dhingkel* sekitar Rp. 2000,- sampai Rp. 4500,-. Namun demikian banyak juga yang membuat sendiri *dhingkel* atau luweng tersebut.

Cara membuat luweng atau *dhingkel*, adalah sebagai berikut: batu putih dipotong persegi empat dengan ukuran sesuai yang diinginkan. Setelah

dipotong, kemudian diratakan atau *dipranjen*, setelah rata dan halus kemudian dilubangi sesuai bentuknya, akhirnya dilekatkan. Tungku ini bisa dicopot (dibongkar) dan kemudian dipasang lagi. Dilihat dari bentuknya tungku dari batu putih ini, lebih rapi dan halus dibandingkan dengan tungku-tungku yang ada di daerah lain. Sebaliknya di daerah pegunungan yang lain yaitu Kokap Kulon Progo, ada sebagian penduduk yang membuat luweng atau dhingkel dengan bahan tanah liat dicampur pasir dan mrambut. Bahan utamanya tetap batu bata, campuran itu dilekatkan pada batu bata tersebut supaya kuat. Namun bentuknya tidak berbeda.

Luweng dari Gunung Kidul mempunyai ukuran panjang kira-kira 90 cm, lebar kurang lebih 45 cm, lubang api mempunyai garis tengah 16 cm, tinggi 17 cm. Sedangkan dhingkel karena rata-rata terdiri dari dua lubang, maka ukurannya lebih pendek daripada luweng. Panjang dhingkel 83 cm, sedangkan lebar maupun tingginya sama. Fungsi luweng dan dhingkel di daerah Gunung Kidul, pada umumnya sama dengan daerah-daerah lain.

Luweng atau dhingkel dari Gunung Kidul biasanya terletak di pojok dapur dekat pintu keluar masuk dapur. Seperti pada luweng atau dhingkel dari daerah lain, tungku dari pegunungan ini juga mempunyai bagian-bagian tungku dengan nama-nama khusus seperti pada luweng atau dhingkel yang terdapat di daerah pantai, maupun dataran, jadi ada istilah *laweh*, *tumang*, *bolongan luweng*, *cangkem luweng* dan sebagainya.

Kepercayaan-kepercayaan ataupun pantangan-pantangan sehubungan dengan penggunaan luweng maupun dhingkel tidak ada di daerah Gunung Kidul. Tetapi meskipun begitu ada kepercayaan bahwa pemakaian luweng untuk memasak pada upacara-upacara seperti perkawinan, selamatan orang meninggal dan sebagainya harus diberi syarat berupa sesaji dan doa-doa. Penyampaian doa dilakukan oleh *jurug dang*; yaitu orang yang khusus melakukan pekerjaan *adang* (menanak nasi dengan alat *dandang*) pada waktu ada hajad. Sesaji itu bentuk dan jenisnya hampir sama dengan yang terdapat di daerah pantai Parang Tritis.

Bahan bakar untuk tungku tersebut, pada umumnya didapat di kebun-kebun sekitarnya, tetapi dapat juga dibeli. Bahan bakar yang dibeli biasanya berupa lonjoran-lonjoran kayu sono, mlandingan; harganya kurang lebih Rp. 1000,- per bongkoknya. Kemudian untuk *subal* (campuran) adalah ranting-ranting kering, sepet, lonjoran bambu, batok, dongklak. Bahan bakar tersebut dijemur di halaman rumah, kemudian ada yang diletakkan dekat tungku supaya cepat kering. Persediaan bahan bakar bagi mereka tidak ada masalah, karena mereka mempunyai banyak pohon di kebun.

Dalam penggunaannya, apabila api dalam tungku kurang besar, dimasukkan *awul-awul* (dapat berupa awul kayu, bisa juga *kulit ketela* yang sudah

kering), lalu ditiup dengan *semprong* (dibuat dari bambu). Akan tetapi bila api terlalu besar maka kayu *disurut* (kayu bakar diundurkan) untuk mengurangi api, atau kayu yang menyala itu dimasukkan tanah/abu yang ada di sekitarnya.

Pada umumnya limbah tungku yang berupa abu dibuang di kebun mereka yang ada tanamannya bayem, lombok, tomat, atau dibuang di belakang rumah di tempat tanaman pisang, yang pada umumnya dibuatkan *jugangan*. Kadang-kadang juga dipakai untuk mencuci alat-alat dapur dengan sabun dan daun jati.

4.3.2 Dhingkel

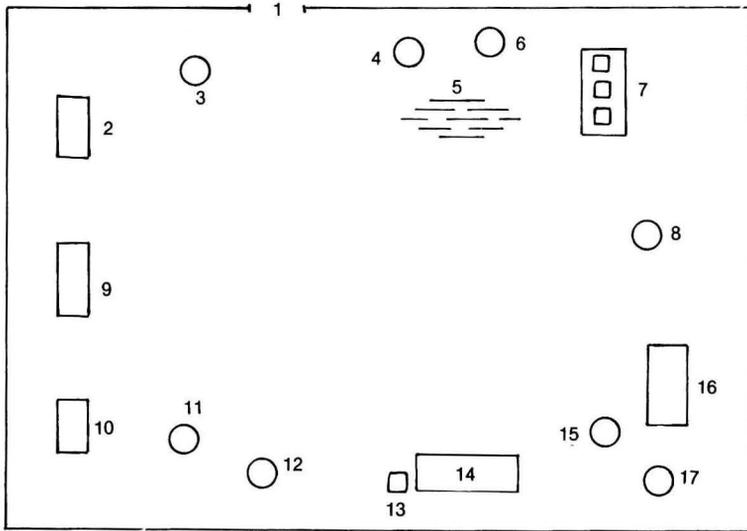
Seperti telah disebutkan, bahwa *dhingkel* mempunyai bagian-bagian yang sama dengan luweng; juga mempunyai kesamaan bahan yang digunakan sebagai bahan bakar, sampai pada pemanfaatan limbah tungku.

4.3.3 Keren

Keren di daerah Gunung Kidul mempunyai bentuk, perwujudan, serta fungsi yang sama dengan keren yang terdapat di daerah lain. Pada waktu ada tetangga yang mempunyai hajad, biasanya luweng dan keren sering dibawa atau dipinjam kepada orang yang mempunyai hajad. Bahan bakar yang digunakan juga sama dengan luweng maupun dhingkel, demikian juga pemanfaatan limbah tungku ini.

Dengan demikian baik di daerah pantai Parang Tritis maupun pantai Trisik, masalah pemakaian bahan bakar ditentukan oleh keadaan lingkungan. Di pantai Trisik lingkungannya tidak mendukung tersedianya bahan bakar cukup untuk keperluan sehari-hari penduduknya, sebaliknya di pantai Parang Tritis sama dengan di daerah dataran, lingkungannya mendukung tersedianya bahan bakar dengan cukup. Mereka menghabiskan atau memerlukan bahan bakar tiap hari/bulannya. Karena setiap hari atau setiap saat, mereka pergi mengumpulkan bahan bakar itu dan menggunakan seperlunya jika akan menggunakan bahan bakar tersebut, maka sulit untuk mengetahui berapa banyak penggunaan bahan bakar setiap harinya.

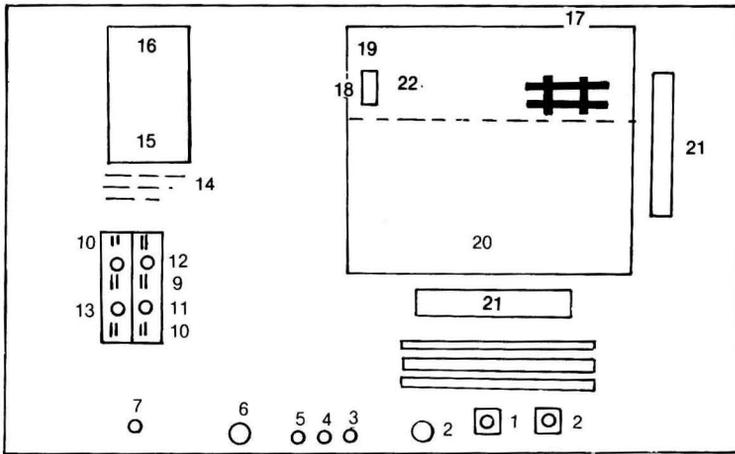
**DENAH 32. Tata Letak Tungku dan Alat-alat Masak Pada Dapur RT
(dapur di belakang), Desa Patuk, Gunung Kidul.**



Keterangan :

1. Pintu
2. almari
3. ember
4. keren
5. kayu bakar
6. keren
7. *luweng* (tungku tradisional berukuran besar)
8. genthong (tempat persediaan air)
9. meja kayu panjang
10. meja kayu kecil
11. lumpang (tempat untuk menumbuk)
12. tenggok dari anyaman bambu
13. kursi kayu
14. meja
15. ember
16. rak tempat barang-barang dapur atau peralatan dapur.
17. kuali

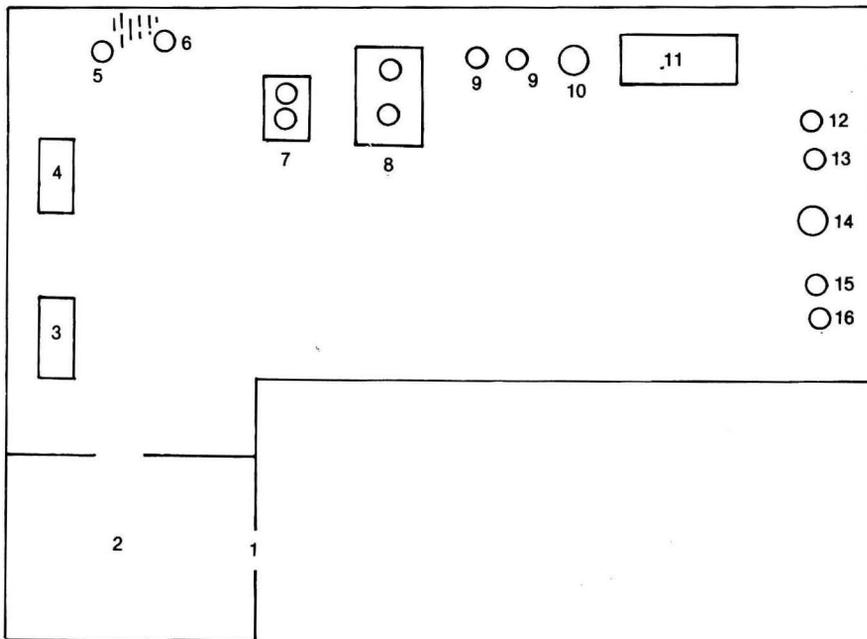
DENAH 33. Tata Letak Tungku dan Alat Masak Pada Dapur RT (dapur di samping), Patuk, Gunung Kidul.



Keterangan :

1. Dhingkel
2. Wajan besar digantungkan di dinding
3. Irus tempurung kelapa
4. Enthong besar (solet)
5. Enthong kecil
6. Genthong
7. Panci
8. Klenting
9. Rak kayu
10. Cething
11. Ketel
12. Tumbu kecil
13. Cowek tanah
14. Kayu bakar
15. Slorongan
16. Meja kayu panjang
17. Alu penumbuk disandarkan di dinding
18. Selon bambu (tempat munthu)
19. Munthu kayu
20. Amben bambu besar
21. Dhingklik kayu panjang
22. Salang dadung (tali) untuk mendinginkan nasi
23. Paga; tempat jagung

DENAH 34. Tata Letak Tungku dan Alat Masak Pada Dapur RT dan Dapur Pengolah Tempe, Desa Patuk, Gunung Kidul.



Keterangan :

1. Pintu masuk dari ruang muka
2. Ruang kecil tempat membungkus tempe
3. Meja kayu besar: atasnya untuk tempat kukusan, tumbu, tenggok, irig, bawah meja untuk menyimpan kayu bakar.
4. Grobogan kayu, di atasnya ada nyiru
5. *Keren*
6. Kayu bakar
7. *Dhingkel*
8. *Luweng*
9. Ember plastik untuk merendam kedelai
10. Pengaron tempat air bersih
11. Rak dari kayu untuk menyimpan alat-alat masak
12. Kendhil tanah liat
13. Klenting tanah liat untuk mengambil air
14. Kualii tempat air bersih
15. Waskom (baskom)
16. Emper plastik kecil

BAB V

ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL

Alat-alat memasak tradisional pada umumnya dipakai dalam dapur tradisional, baik di daerah dataran, pantai, maupun pegunungan. Dalam hal ini terdapat keseragaman jenis maupun penggunaannya. Kadang-kadang terdapat perbedaan penyebutannya (tidak semua jenis alat). Akan tetapi bila dapur tersebut berfungsi sebagai dapur perusahaan, alat-alat yang dipakai sedikit bervariasi sesuai dengan jenis yang diusahakan.

Alat-alat memasak yang pada umumnya dipakai dalam dapur rumah tangga meliputi jenis alat-alat memasak tradisional dari tanah liat, anyaman bambu, kayu, maupun alat-alat buatan pabrik seperti alat-alat dari plastik, aluminium dan sebagainya.

Oleh karena alat-alat dapur tradisional yang digunakan oleh penduduk di daerah penelitian itu pada umumnya ada kesamaan jenis, maka untuk mendokumentasikan alat-alat dapur tradisional yang dijumpai di daerah penelitian dirinci menjadi dua yaitu alat-alat pada dapur rumah tangga, dan alat-alat pada dapur perusahaan.

5.1 Alat-Alat Dapur Rumah Tangga

5.1.1 Kualiti

Kuali adalah sebutan umum untuk sebuah alat memasak tradisional baik di daerah pantai, dataran maupun pegunungan. Bentuknya bulat dan mempunyai bibir, tetapi bagian dasarnya tidak rata, cekung. Ukuran kuali bervariasi, ada yang besar, sedang dan kecil. Kuali besar ada yang bergaris tengah 26 cm, dan tingginya 17 cm. Pada umumnya kuali yang terbuat dari tanah liat ini berfungsi untuk memasak sayur. Supaya kuali itu tidak berbau tanah dan tidak mudah pecah, penduduk Imogiri mempunyai cara yaitu sebelum kuali dipakai diberi *tajin* (cairan dari menanak nasi), kemudian kuali yang ada tajinnya itu dipanaskan sampai berkerak (ngintip) atau menjadi *gosong*. Setelah itu didiamkan sebentar, lalu *dikom* (diredam) sehari. Setelah itu kemudian dibersihkan/digosok dengan *sepet* (serabut kelapa); kuali siap dipakai. Sebaliknya di daerah Parang Tritis kuali yang akan dipakai (baru dibeli), diberi campuran air dan bekatul, lalu dipanaskan sampai *mumbul* (mendidih). Ada juga yang memakai campuran air dan *parutan kelapa* dipanaskan sampai mendidih, kemudian dicuci. Di samping itu ada yang hanya dipanaskan dengan air sampai mendidih. Setelah itu baru dicuci dan digosok dengan air bersih. Cara membersihkan kuali sehabis digunakan dapat dicuci dengan *kawul* (sisa kayu yang dipasah), dengan air lalu digosok dengan daun jati, atau dengan plastik bekas.

Sehabis dicuci, biasanya kuali disimpan di *paga*, atau *rak kayu* yang diletakkan di bagian bawah dengan posisi tengkurap. Bila kuali rusak seperti pecah, atau retak, biasanya tidak digunakan lagi dan dibuang. Penggunaan peralatan kuali ini tidak ada aturan-aturan tertentu, ataupun pantangan-pantangan yang harus dihindari.

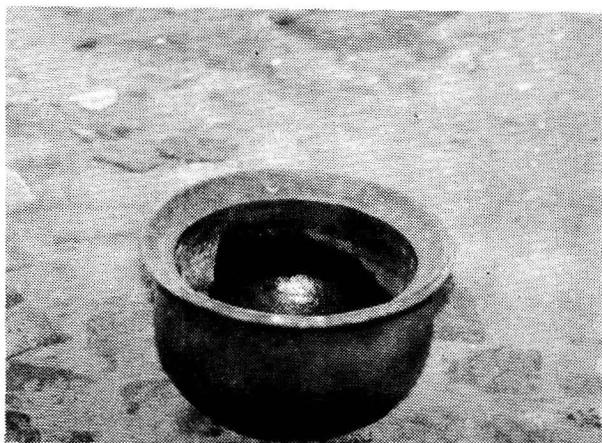


Foto 21. *Kuali*, alat masak tradisional berfungsi untuk memasak sayur.



Foto 22. *Kuali* dan alat-alat memasak lainnya dari tanah liat, bila sedang tidak dipakai ditengkurapkan di *rak kayu* bagian bawah.

5.1.2 Pengaron

Alat memasak tradisional dari tanah liat ini pada umumnya disebut *pengaron*. Ada dua macam pengaron, pengaron besar, dan pengaron kecil. Di daerah Parang Tritis, *pengaron cilik* (pengaron kecil) disebut juga *kabaran*. Bentuk pengaron maupun *kabaran*, bagian atas bulat dan bagian bawah mempunyai dasar rata. Ukuran pengaron maupun *kabaran* cukup bervariasi. Pengaron besar biasanya bagian atas bergaris tengah kurang lebih 50 cm, tinggi 27 cm, dan bagian bawah bergaris tengah 30 cm. Sedangkan *kabaran* biasanya bagian atas berukuran garis tengah 34 cm, dan tinggi 19 cm.

Pengaron selain berfungsi untuk *ngaru* (proses sebelum adang) kadang-kadang juga digunakan untuk tempat mencuci alat-alat makan minum yang kotor. Cara-cara penggunaan pertama kali, maupun cara membersihkannya sama seperti alat-alat tanah liat lainnya.



Foto 23. *Pengaron*, atau *kemaron* pada dapur rumah tangga biasanya untuk *ngaru* nasi, atau tempat air bersih.

5.1.3 Kendhil

Sebutan *kendhil* berlaku umum baik di daerah pantai, dataran, maupun pegunungan. *Kendhil* di daerah Karang Tengah Imogiri disebut dengan nama *jemblukan*. *Kendhil* atau *jemblukan* diperoleh dengan membeli di pasar. Di daerah Imogiri, *kendhil* pada umumnya berfungsi untuk memasak jamu, dan merebus air. Sedangkan di daerah Parang Tritis, *kendhil* digunakan untuk memasak sayur.

Ada dua macam *kendhil*, yaitu *kendhil* besar dan *kendhil* kecil. Di daerah Parang Tritis *kendhil* kecil disebut *empluk*. Fungsi *kendhil* besar untuk memasak dan merebus air, sedangkan fungsi *kendhil* kecil di daerah Parang Tritis untuk tempat *enjet* atau *apu*. Sebelum *kendhil* digunakan untuk yang pertama kali terlebih dulu dipanaskan dengan air, tetapi *empluk* tidak perlu dipanaskan, jadi bisa langsung dipakai. Sebaliknya di daerah Pantai Trisik, sebelum digunakan untuk yang pertama kali, *kendhil* dibakar dengan *kawul*, supaya tidak mudah pecah, dan pembakaran *kendhil* memerlukan waktu satu hari. Setelah dibakar lalu didinginkan dan kemudian dicuci.

Kendhil mempunyai ukuran tinggi 15 cm, dan bergaris tengah 10 cm. Sedangkan *empluk* mempunyai ukuran tinggi 12 cm, garis tengah bagian bawah 16 cm, garis tengah bagian atas 10cm. *Kendhil* maupun *empluk* berbentuk bulat di bagian atas, dan tidak mempunyai dasar.

Kendhil biasanya dicuci dengan air dan *sepet*, *kawul*, atau dengan *daun jati*. Setelah dicuci kemudian disimpan di *paga*, *bethekan*, atau di *rak kayu* bagian bawah. Sedangkan *empluk* tidak pernah dibersihkan. *Empluk* biasanya diletakkan di bawah meja, atau dibawah *paga*.



Foto 24. *Kendhil* atau *jemblukan*

5.1.4 Cowek

Cowek atau *cobek* adalah tempat untuk menghaluskan bumbu, atau melumatkan cabai. Di daerah Parang Tritis disebut *layah*. *Cowek* dapat terbuat dari tanah liat maupun batu, bentuknya bulat, dan bagian bawah ada dasarnya. Pasangan *cowek* adalah *munthu* (penumbuk), terbuat dari kayu atau batu. Ukuran *cowek* tinggi 7 cm, garis tengah 30 cm.

Cowek dapat dibeli di pasar. Supaya *cowek* tanah liat awet dalam penggunaannya dicuci dengan *kawul* (Imogiri, Parang Tritis), sedangkan di daerah Pantai Trisik *cowek* tanah liat tersebut dibakar lagi. Sehabis dipakai *cowek* atau *layah* dicuci dengan *kawul* atau *sepet*, kemudian diletakkan di pogo atau diletakkan di rak kayu. Bila *cowek* tanah liat retak/pecah maka cukup dibuang.

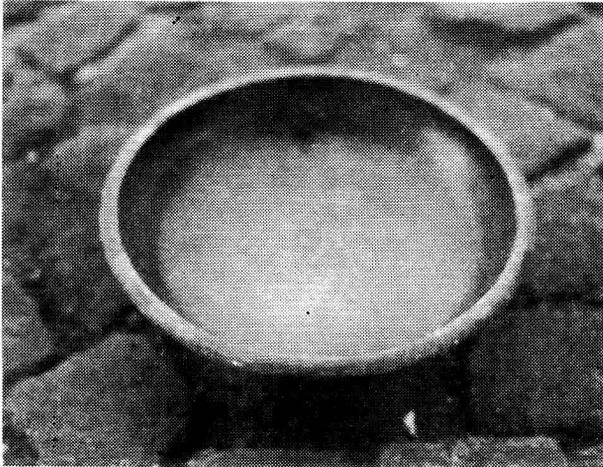


Foto 25. *Cowek* (*cobek*), alat memasak tradisional dari tanah liat untuk menghaluskan bumbu atau membuat sambel.

5.1.5 Kekep



Gambar 11. Kekep

Kekep dibedakan menjadi dua, yaitu *kekep gedhe* (besar) dan *kekep cilik* (kecil). Kekep bentuknya bulat (mirip cowek) agak cembung. Kekep besar bergaris tengah 28 cm, tinggi 16 cm. Sedang kekep kecil mempunyai garis tengah 22 cm, dan tinggi 15 cm. Kekep kecil pada umumnya berfungsi untuk tutup *kendhil* atau *kuali*. Kekep besar biasanya dipakai untuk tutup kalau adhang.

Kekep sebelum dipakai dicuci dulu dengan *kawul* atau *sepet*. Setelah selesai dipakai kekep disimpan di atas *pogo*, *rak kayu*, *bethekan* dari bambu. Bila kekep retak atau pecah maka kekep dibuang. Tidak ada pantangan-pantangan yang harus dihindari dalam hal penggunaan kekep ini.

5.1.6 Genthong

Genthong adalah alat untuk menyimpan air bersih untuk keperluan memasak. *Genthong* bentuknya bulat, bagian atas bergaris tengah 72 cm, tinggi 78 cm, garis tengah lubang atas 30 cm, dan garis tengah bagian bawah 35 cm, dan pada bagian bawah mempunyai dasar rata.

Di daerah Parang Tritis, *genthong* di samping berfungsi untuk tempat air bersih, juga untuk tempat memeram pisang (ngimbu). Pada umumnya *genthong* ini diletakkan di dapur dekat dengan tempat perapian, atau rak tempat alat-alat dapur. Supaya *genthong* awet, ada yang bagian luar *genthong* dipoles tipis dengan semen, seperti yang terlihat di daerah pantai Trisik. Di daerah pantai Trisik *genthong* tidak diletakkan di dapur, tetapi di belakang dapur dekat *padasan*.



Foto 26. Genthong dari tanah liat untuk tempat air bersih.

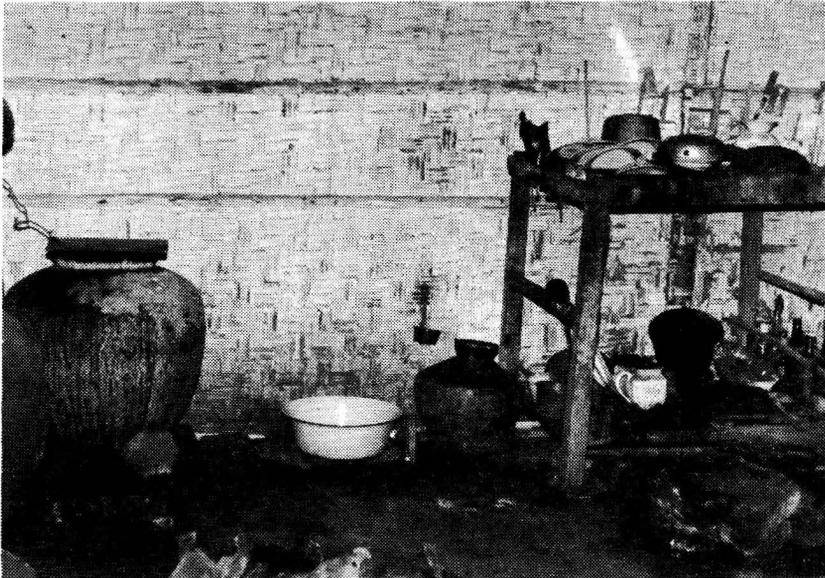


Foto 27. Genthong diletakkan di dalam dapur dekat rak kayu tempat perlengkapan dapur.

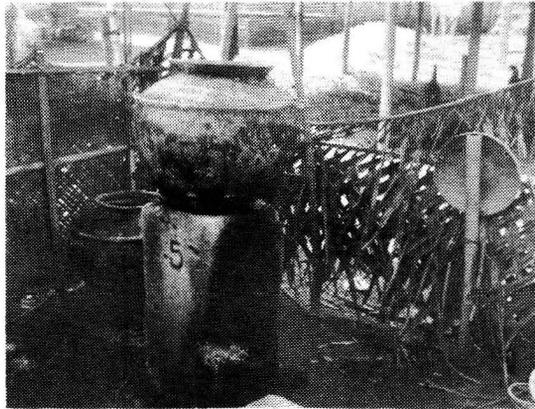


Foto 28. *Genthong* dan *padasan* terletak di belakang dapur (Trisik, Kulon Progo)

Genthong biasanya dibeli di pasar, atau membeli kepada penjual gerabah yang keliling (*ider*) dari rumah ke rumah. Sebelum dipakai, *genthong* dibersihkan dengan air dan digosok dengan *sepet*. Setelah dipakai *genthong* pun dibersihkan secara berkala. Cara membersihkannya adalah dengan jalan menguras (dibuang airnya sambil digosok agar bersih).

Bila *genthong* tersebut retak bisa digunakan untuk menyimpan pisang, atau beras. Untuk menghindari debu, dan menjaga supaya air tetap bersih, *genthong* ditutup dengan *beseq*, *kukusan*. Alat untuk mengambil air bersih dari *genthong* adalah *siwur* (terbuat dari tempurung kelapa). Dalam hal pemakaian *genthong* ternyata tidak ada kepercayaan atau pantangan.



Gambar 12. *Genthong* tempat menyimpan air bersih, dan *siwur* untuk mengambil air dari *genthong*.

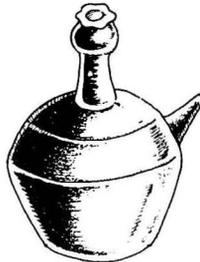
5.1.7 Kendhi

Kendhi berfungsi untuk tempat air minum. Bentuknya bulat, dan bagian depan ada tonjolan memanjang atau *cucuk*, untuk menuangkan air dari dalam. Ukuran kendhi bervariasi, ada yang besar, kecil, dan tanggung. Kendhi ukuran sedang mempunyai garis tengah 21 cm, tinggi 30 cm, dan garis tengah bawah 6 cm.



Foto 29. *Kendhi* tempat air tawar untuk diminum

Sebelum kendhi digunakan dicuci dahulu dengan air hangat supaya tidak berbau tanah. Setelah dipergunakan kendhi juga dibersihkan secara berkala. Cara membersihkannya dicuci dengan air panas untuk menghilangkan *yyit* yaitu kotoran yang menempel di dalam, dan kerak-kerak yang terdapat di dalam kendhi. Kendhi yang terbuat dari tanah liat ini, biasanya dibeli di pasar. Pada umumnya kendhi diletakkan di atas meja dekat tempat minum lainnya misalnya



Gambar 13. *Kendhi*

teko. Bila kendhi ini retak atau pecah tidak dipakai lagi, langsung dibuang. Dalam penggunaannya tidak ada pantangan maupun larangan.

Alat-alat memasak tradisional lainnya yang terbuat dari tanah liat, yang dipergunakan oleh hampir semua rumah tangga di daerah penelitian adalah *keren* dan *anglo*. Namun, karena kedua tungku tersebut telah diuraikan di muka (lihat BAB IV), maka pada uraian alat-alat memasak tradisional tidak kami singgung lagi. '

5.1.8 Kukusan

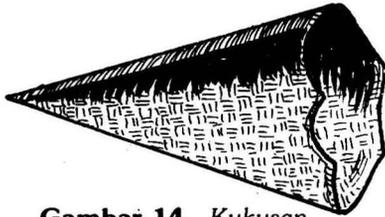
Kukusan terbuat dari bambu. Ada dua macam kukusan yaitu *kukusan gedhe* (besar), dan *kukusan cilik* (kecil). Di daerah Sleman *kukusan gedhe* disebut juga *kukusan lanang*, karena bentuknya lebih panjang, sedangkan *kukusan kecil* disebut *kukusan wedok*, karena bentuknya lebih pendek. Sedangkan di daerah Parang Tritis *kukusan cilik* disebut *kebluk*.

Kukusan berbentuk kerucut, berukuran garis tengah 25 cm, dan tinggi 28 cm. Pada umumnya kukusan besar digunakan pada waktu ada hajad. Sedangkan kukusan kecil di daerah Parang Tritis, Gunung Kidul digunakan untuk memasak *thiwul* dan *beras ketan*.

Sebelum dipakai kukusan dicuci dengan air, ada juga yang digosok dengan *kawul* atau *sepet*. Setelah bersih kukusan diletakkan di atas dandang, apabila air dalam dandang sudah mendidih baru benda yang akan dimasak dimasukkan ke dalam kukusan tersebut, kemudian ditutup dengan *kekep*. Kukusan



Foto 30. *Kukusan*, alat memasak tradisional dari anyaman bambu, berfungsi untuk menanak nasi (*adang*).



Gambar 14. *Kukusan*

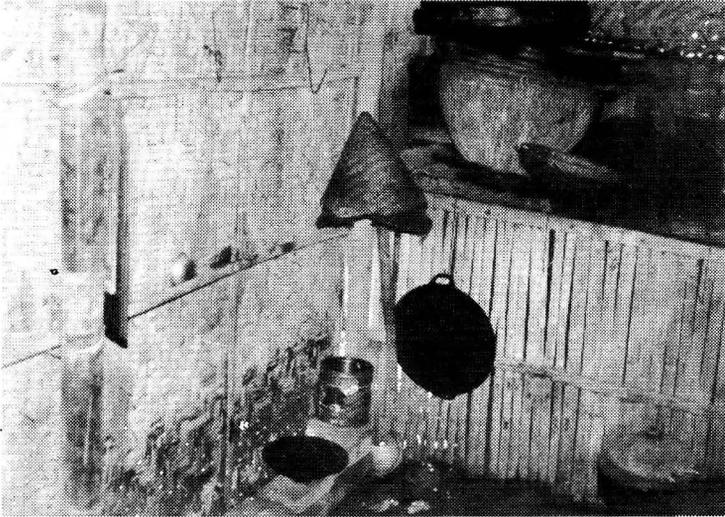


Foto 31. *Kukusan*, perlengkapan alat memasak tradisional dari anyaman bambu. Terlihat kukusan tersebut di atas *pagan bambu* (*Parang Tritis*).

yang sudah selesai dipakai dicuci dengan sepet atau sabun, lalu disikat supaya kotoran mudah lepas. Sesudah dicuci kemudian disimpan pada *pagan kukusan*, ada pula yang meletakkan di atas meja, di paga.

Apabila *kukusan* rusak ringan, yaitu ada anyamannya yang terlepas, maka *kukusan* tersebut diperbaiki dengan jalan membetulkan anyaman tersebut. Akan tetapi kalau sudah rusak berat yaitu sudah berlubang, biasanya *kukusan* tersebut dipakai untuk tutup genthong; sedang jika sudah tidak dapat dipakai sama sekali *kukusan* tersebut digunakan sebagai bahan bakar.

Menurut kepercayaan yang ada dalam masyarakat di desa penelitian, orang tidak diperbolehkan menggunakan *kukusan* untuk kudung (topi), jika hal tersebut dilanggar maka yang bersangkutan dimakan Bethara Kala (*Parang Tritis*), atau disambar petir (*Imogiri*). Orang yang melanggar pantangan tersebut disebut sebagai *ora ilok* (tidak pada tempatnya).

5.1.9 Salang

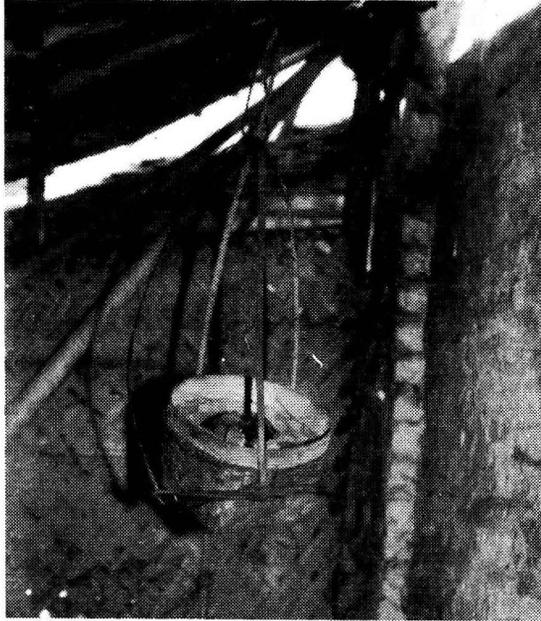


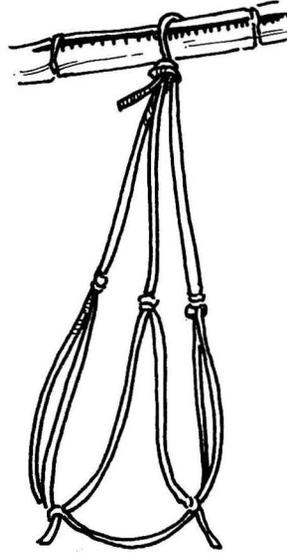
Foto 32. *Salang* (Parang Tritis), terbuat dari siratan bambu, berfungsi untuk menyimpan bahan makanan baik mentah maupun matang, supaya tidak kena semut.

Salang terbuat dari kulit bambu, bagian bawah bentuknya bulat yang disambung tali bambu yang panjang, kemudian digantungkan pada atap dapur. Di daerah Parang Tritis *salang* biasanya dibuat sendiri. *Salang* jarang dibersihkan, hanya kadang-kadang saja dihilangkan sawang-sawang yang menempel dengan sapu atau kain bekas. *Salang* biasa digantungkan pada atap dapur, maksudnya supaya makanan baik mentah atau masak, tidak dihampiri semut atau kucing. Bila *salang* mengalami kerusakan kemungkinannya ada dua yaitu diperbaiki (jika masih mungkin) atau dibuang (jika sudah tidak dapat diperbaiki), atau digunakan sebagai bahan bakar. Penggunaan *salang* tidak ada aturan tertentu, ataupun pantangan yang harus dihindari.

Di Gunung Kidul, *salang* terbuat dari *tampar* (tali bambu) yang dibentuk bagian bawah berupa lingkaran, yang masing-masing diberi tali panjang dan digantungkan pada atap dapur. Fungsi *salang* Gunung Kidul hampir sama dengan yang terdapat di Parang Tritis, yaitu di samping untuk menggantungkan makanan mentah atau masak supaya tidak kena semut, juga untuk meletakkan nasi yang habis ditanak supaya cepat dingin.



Gambar 15. Salang (Parang Tritis)



Gambar 16. Salang (Gunung Kidul)

Salang Parang Tritis mempunyai ukuran garis tengah 25 cm dan tinggi 28 cm. Salang Parang Tritis kadang-kadang digunakan untuk mengangin-anginkan jingking yang baru saja direbus agar cepat dingin. Caranya ialah dengan jalan menggoyang-goyangkan salang.

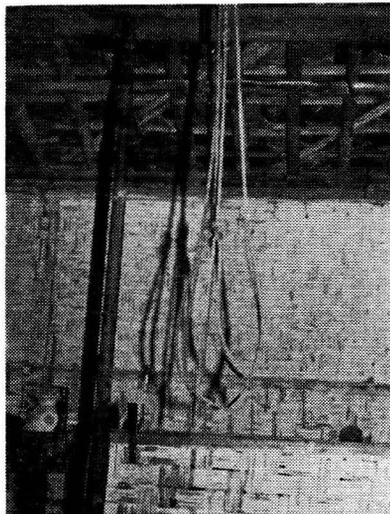


Foto 33. Salang (Gunung Kidul), terbuat dari *tampar* yang digantungkan pada atap dapur.

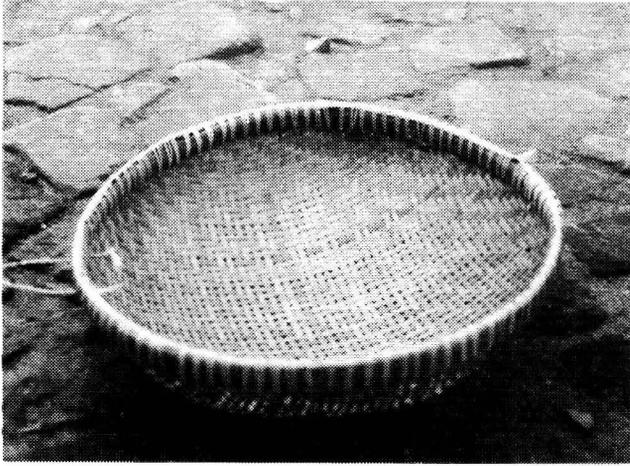


Foto 34. *Kalo* terbuat dari anyaman bambu, berfungsi untuk menyaring santan.

5.1.10 Kalo

Kalo adalah perlengkapan memasak yang terbuat dari anyaman bambu. Bentuknya bulat, dengan ukuran garis tengah 32 cm dan tinggi 8 cm. Fungsi kalo pada umumnya untuk menyaring santan kelapa. Kalo biasanya dibeli di pasar.

Kalo yang baru dibeli, sebelum dipakai dicuci terlebih dahulu dengan air sabun dan digosok sepet, atau kawul, begitu juga bila telah selesai dipakai. Biasanya kalo diletakkan di atas *paga*, di atas *bethekan*, atau di atas meja. Apabila kalo telah rusak misalnya berlubang, maka digunakan untuk mencuci sayuran atau untuk tutup sayur di *kuali*, ada juga yang untuk menyimpan *bumbon* (brambang, bawang, cabe dan sebagainya). Akan tetapi kalau rusaknya berat, digunakan untuk bahan bakar. Menggunakan kalo tidak ada pantangan-pantangan yang harus dihindari.

5.1.11 Cething

Cething terbuat dari anyaman bambu, dan pada umumnya berfungsi untuk tempat nasi. Bentuknya bagian atas bulat, dan dasarnya berbentuk persegi. *Cething* pada umumnya mempunyai ukuran garis tengah 23 cm, tinggi 16 cm.

Di daerah pantai Trisik Kulon Progo, *cething* tersebut biasa disebut *cething sumbangan*. Disebut demikian, mungkin karena di daerah tersebut *cething* digunakan sebagai tempat nasi beserta lauk pauknya dan diberikan kepada tetangga sekelilingnya yang datang menyumbang, sehingga disebut *cething sum-*



Foto 35. *Cething* terbuat dari anyaman bambu, berfungsi untuk tempat nasi.

bangun. Jadi *cething* di daerah pantai Trisik pada umumnya diperoleh karena datang menyumbang ke tempat yang mempunyai hajat lalu diberi "ulih-ulih" (balasan sumbangan) berupa nasi dengan lauk pauk yang ditempatkan pada *cething* tersebut. Namun ada juga yang memperoleh *cething* tidak dari sumbangan, tetapi membeli di pasar. Cara memakai pertama kali, *cething* dicuci dengan air (digebyur) atau dibasahi; ada juga yang dicuci dengan kawul; dengan sepet dan sabun. *Cething* yang baru saja dipakai untuk tempat nasi cara membersihkannya dengan direndam terlebih dahulu, baru kemudian digosok dengan sepet dan sabun. Tetapi apabila *cething* itu dipakai untuk tempat bumbon, membersihkannya dengan "dighedog-gedog" (dipukul-pukul). *Cething* biasanya diletakkan di atas *paga*, *bethekan*. Apabila *cething* tersebut rusak dijadikan bahan bakar. Penggunaan *cething* ini tidak mengenal pantangan-pantangan yang harus dihindari.

5.1.12 Tenggok

Alat perlengkapan dapur tradisional ini lazim disebut *tenggok*. Ada *tenggok gedhe* (besar) dan *tenggok cilik* (kecil). Di daerah Parang Tritis *tenggok* kecil disebut *tenggok trinil*, sedangkan di daerah Trisik disebut *senik*. *Tenggok* besar berukuran garis tengah 43 cm, tinggi 34 cm, sedang *tenggok* yang berukuran sedang bergaris tengah 41 cm, tinggi 30 cm; *tenggok* kecil bergaris tengah 23 cm serta tinggi 16 cm. Bagian atas berbentuk bulat, dan bagian bawah persegi.



Foto 36. *Tenggok berfungsi untuk menyimpan bahan mentah.*



Foto 37. *Tenggok trinil (Parang Tritis) atau senik (Trisik).*

Di daerah Imogiri, tenggok berfungsi untuk bermacam-macam keperluan, diantaranya untuk menyimpan beras, kedelai, gabah dan sebagainya. Di daerah Parang Tritis tenggok trinil berfungsi untuk tempat *bumbon*, dan sebagian penduduk menggunakan tenggok trinil untuk tempat nasi dan lauk-pauk pada waktu mempunyai hajad. Senik di daerah pantai Trisik pada umumnya untuk tempat *bumbon*, beras.

Tenggok biasanya beli di pasar. Di daerah Parang Tritis *tenggok trinil* dapat dibeli di pasar, tetapi dapat juga diperoleh pada waktu orang mempunyai hajad. Pada umumnya pemakaian tenggok, tenggok trinil, maupun senik tanpa dicuci terlebih dahulu, hanya digosok dengan kain bekas saja. Apabila sudah sering digunakan, membersihkannya cukup *dighedhog-gedhog* (dipukul-pukul), supaya kotoran lepas. Cara menyimpan tenggok tersebut bermacam-macam. Misalnya di daerah Trisik diletakkan di atas *bethekan*, di daerah Imogiri dan Parang Tritis diletakkan di atas *paga*. Apabila tenggok rusak biasanya untuk bahan bakar, sedangkan tenggok trinil atau senik ada yang dipakai untuk mencuci sayuran, tempat *bumbon*, atau untuk bahan bakar.

Ada kepercayaan masyarakat bahwa "nglungguhi tenggok ora ilok" (menduduki tenggok adalah perbuatan tidak layak). Alasan mengapa tidak diperbolehkan menduduki tenggok adalah tidak diketahui, "itu hanya kata orang tua" demikian kata mereka. Di daerah Kotagede, seorang informan (penjual beras) menceritakan bahwa membeli tenggok itu hendaknya jatuh pada *pasaran legi*, dan perhitungan Sri, supaya tenggok tersebut memberi keuntungan dan awet.

5.1.13 Tampah

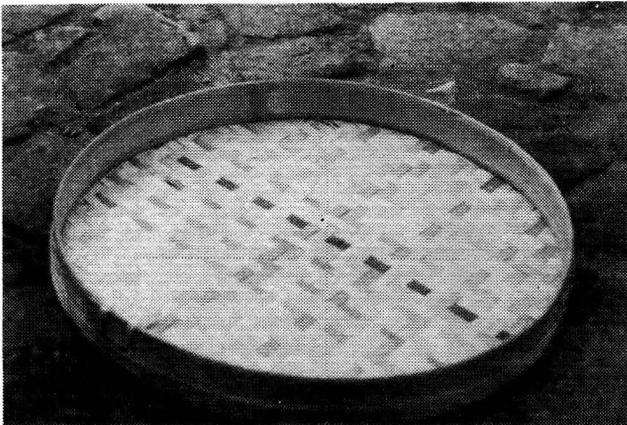


Foto 38. *Tampah* (nyiru) dari anyaman bambu berfungsi untuk menampi beras.

Tampah dalam bahasa Indonesia adalah nyiru. Bentuknya bulat, berukuran garis tengah 36 cm, tinggi 6 cm. Tampah terbuat dari anyaman bambu, dan mempunyai bingkai belahan bambu di pinggirnya selebar kurang lebih 3 cm.

Fungsi *tampah* untuk *napeni beras* (menaipi beras), dan untuk membuang *ketepu* (kotoran beras atau bekatul yang agak kasar). Tampah biasanya dibeli di pasar. Sedangkan cara memakai tidak perlu dicuci, tetapi langsung dipakai, dan cara membersihkan cukup *dighedhog-gedhog* (dipukul-pukul). Setelah dipakai tampah biasanya diletakkan di paga, bethekan, atau digantungkan pada dinding dapur. Tampah kadang-kadang juga untuk tempat menjemur krupuk, gereh (ikan asin) dan sebagainya. Bila tampah rusak dijadikan kayu bakar. Kepercayaan masyarakat setempat bahwa "nglungguhi tampah" (menduduki tampah) tidak diperbolehkan. Di daerah Imogiri, apabila larangan itu dilanggar, ada kepercayaan bisa "dicaplok boyo" (dimakan buaya), sedangkan di daerah Parang Tritis akan sakit ayan (epilepsi).

5.1.14 Irus

Alat memasak tradisional ini lazim disebut *irus*. Bentuk irus bermacam-macam, ada yang cekung ada juga yang tidak cekung (*leter*), tangkainya panjang. Bahan baku irus dari *batok* (tempurung kelapa), sedangkan tangkainya dari bambu. Ukuran irus bermacam-macam, ada yang bergaris tengah 11 cm, dan panjang tangkai 36 cm, ada pula yang bergaris tengah 7 cm serta panjang 44 cm. Fungsi irus untuk mengambil sayur, mengaduk sayur.



Foto 39. *Irus* dari tempurung kelapa berfungsi untuk mengaduk sayur atau mengambil sayur.

Irus pada umumnya dibeli di pasar, akan tetapi ada juga yang membuat sendiri (Patuk Gunung Kidul, Imogiri). Untuk membersihkan pada waktu akan dipakai pertama kali maupun sesudahnya adalah dengan menggunakan *sepet* atau *kawul* dan sabun. Setelah bersih diletakkan di rak kayu, diletakkan dalam besek, diselipkan pada dinding dapur, atau dimasukkan *bumbung* bambu yang disebut *pagan irus* (Parang Tritis dan Imogiri). Irus yang rusak dipakai untuk bahan bakar, atau dibuang. Pemakaian irus tidak ada pantangan maupun kepercayaan yang harus dihindari oleh masyarakat setempat.

5.1.15 Munthu

Munthu adalah pasangan dari *cowek* atau *cobek*. *Munthu* terbuat dari kayu waru, nangka, atau batu. Bentuknya bulat panjang, ukurannya bervariasi. Di daerah Tritis terdapat *munthu* yang berukuran garis tengah 5 cm dan panjang 19 cm. Di daerah Parang Tritis *munthu* mempunyai ukuran garis tengah 6 cm × 4 cm dan panjang 21 cm. *Munthu* berfungsi sebagai alat untuk menghalus bumbu-bumbu, cabe dan sebagainya. *Munthu* dapat dibeli di pasar. Sebelum dipakai maupun sesudah dipakai *munthu* dicuci dengan *sepet* dan sabun. *Munthu* biasanya diletakkan di atas *cobek* yang terletak di atas *paga* atau di *bethekan* (Imogiri, Parang Tritis). Di daerah Patuk Gunung Kidul *munthu* ditempatkan pada sebuah *bumbung* dan digantungkan pada dinding dapur. *Bumbung* tempat *munthu* tersebut disebut *selon*. Panjang lubang tem-

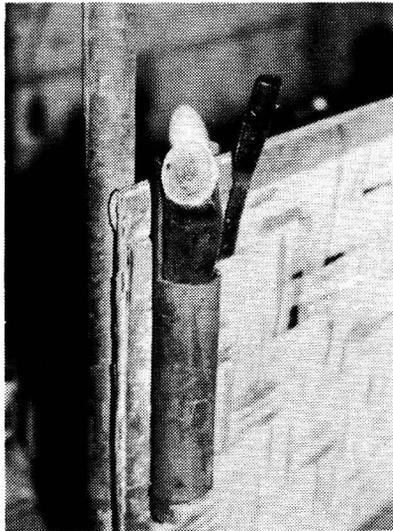


Foto 40. *Selon* terbuat dari bambu untuk meletakkan peralatan dapur berupa *munthu*, *irus*. Terlihat *munthu* dalam *selon* (Gunung Kidul).



Gambar 17. Munthu

pat munthu 4,5 cm, panjang seluruhnya 7,5 cm. Bila munthu sudah tidak bisa dipakai lagi maka dijadikan bahan bakar. Penggunaan munthu dari kayu tidak ada pantangan maupun kepercayaan yang harus dihindari. Sedangkan munthu dari batu terdapat pantangan yang harus dihindari. Ada kepercayaan di daerah penelitian (Parang Tritis dan Imogiri), bahwa barang siapa "*nugelke munthu watu*" (matahkan munthu watu) akan dimakan Betara Kala, maka harus *diruwat*. Upacara ruwatan di kedua daerah tersebut sama. Akan tetapi ruwatan itu berupa sesaji tidak seperti kalau merobohkan dandang. Sesaji yang diperlukan antara lain *jajan pasar*, telur mentah-masak, tembakau, kemenyan, sirih, kembang telon, sesaji itu diletakkan di atas tikar kecil.

5.1.16 Parut

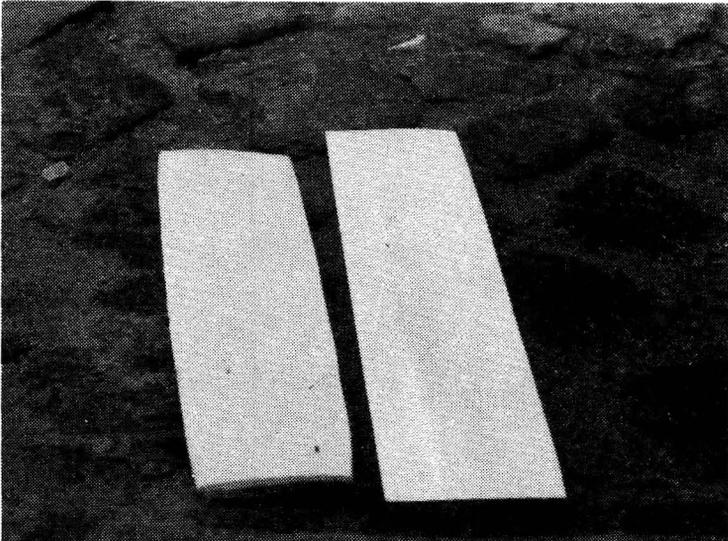
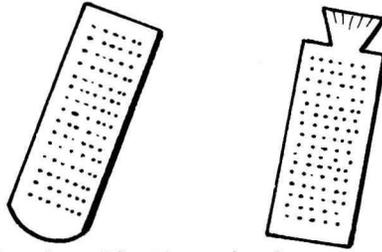


Foto 41. *Parut* terbuat dari kayu waru, nongko, untuk memarut kelapa.



Gambar 18. Parut dari kayu

Parut di daerah penelitian pada umumnya terbuat dari kayu, berbentuk persegi panjang, berukuran panjang 44 cm, lebar 10 cm, dan tebalnya 1 cm. Ada juga yang berukuran panjang 30 cm, lebar 11 cm. Pada bagian tengah parut terdapat paku kawat yang cukup banyak dan sangat tajam untuk memarut kelapa. Pada perkembangan selanjutnya banyak parut yang terbuat dari seng, atau besi tipis. Sebelum digunakan parut digilas dengan pipisan atau alat lain pada paku-pakunya yang di atasnya diberi daun pisang terlebih dahulu. Ini dimaksudkan agar parut tidak terlalu tajam. Kemudian dicuci (dibasahi dengan air). Setelah dipakai dicuci dengan air sabun dan disikat. Setelah bersih kemudian diletakkan di atas rak kayu, atau di paga. Apabila parut tersebut rusak, misalnya sudah tidak tajam lagi maka digunakan sebagai *telenan* yaitu landasan merajang bumbu-bumbu.

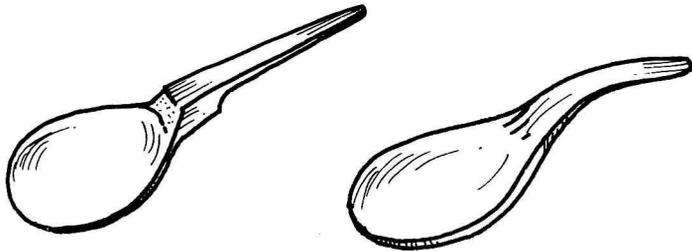
5.1.17 Enthong



Foto 42. Enthong di atas cething panci

Enthong adalah alat perlengkapan dapur terbuat dari kayu dan berfungsi untuk mengaduk nasi atau mengambil nasi. Bentuknya lonjong dan bertangkai. Di daerah Trisik didapati *enthong* yang tangkainya agak melengkung, berukuran panjang 26 cm, dengan rincian *enthongnya* sendiri berukuran 14 cm, sedangkan tangkainya 12 cm. *Enthong* dapat dibeli di pasar.

Enthong sebelum dipakai dicuci dengan *sepet* dan sabun kemudian langsung dipakai. Setelah selesai dipakai *enthong* direndam atau *dikum* ke dalam air, supaya sisa-sisa nasi lepas kemudian baru digosok dengan *sepet* atau sabun. *Enthong* yang telah bersih diletakkan di atas rak kayu, atau bethekan.



Gambar 19. *Enthong* kayu

Enthong yang sudah tidak dipakai lagi biasanya dibuang atau dijadikan bahan bakar. Tidak ada larangan maupun pantangan yang harus dihindari dalam hal pemakaian *enthong*.

Dalam perkembangan selanjutnya *enthong* kayu, digunakan untuk *ngaru* (mengaduk nasi), dan mengambil nasi dari *ketel* atau *dandang*; sedangkan apabila nasi sudah ada dalam *cething* digunakan *enthong* perak, aluminium, atau plastik.

5.1.18 Rak

Rak adalah tempat menyimpan peralatan dapur. Pada umumnya bentuknya persegi panjang, terdiri dari dua bagian yaitu bagian atas dan bagian bawah. Ukuran rak bervariasi, rak yang ditemukan di daerah penelitian berukuran kurang lebih panjang 150 cm, lebar 65 cm, dan tinggi 172 cm. Bahan baku rak adalah kayu atau bambu.

Bagian atas, pada umumnya dipakai untuk meletakkan alat-alat perlengkapan makan-minum seperti piring, gelas, dan alat perlengkapan dapur lainnya seperti waskom, rantang, dan sebagainya. Sedangkan bagian bawah untuk meletakkan alat-alat memasak yang dari tanah liat, misalnya kual, cowek, pengaron, dan kekep.

Rak pada umumnya didapat dengan jalan membeli. Cara membersihkannya cukup dilap memakai *gombal* (kain bekas) yang dibasahi dengan air. Rak kayu biasanya diletakkan dekat dengan perlengkapan dapur lainnya. Apabila rak rusak segera diperbaiki (bila rusak ringan), namun bila rusaknya berat dan tidak bisa digunakan lagi, maka dipakai sebagai kayu bakar.

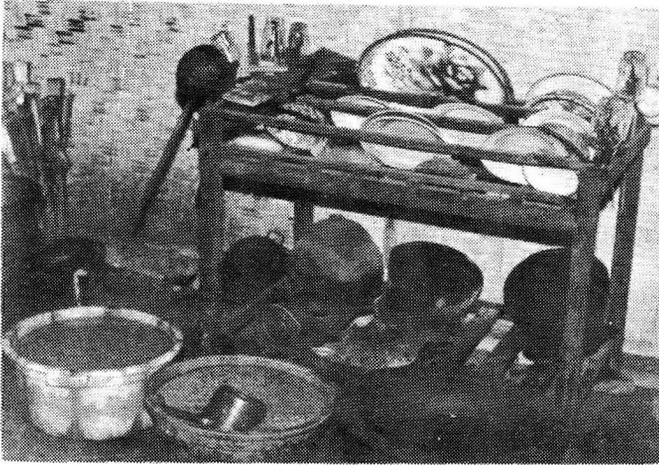


Foto 43. Rak kayu. Bagian atas untuk menyimpan alat-alat makan-minum, bagian bawah untuk menyimpan alat memasak (Gunung Kidul).



Foto 44. Rak bambu, terbagi atas tiga bagian. Bagian atas tempat meletakkan alat makan-minum; bagian tengah tempat alat-alat dapur dari kayu, tanah liat; dan bagian bawah tempat alat-alat dapur yang sudah tak terpakai (Temon, Kulon Progo).

5.1.19 Paga

Tempat alat lain untuk menyimpan peralatan dapur adalah *paga*. Bentuknya persegi panjang, ada yang bersusun dua dan ada juga yang bersusun tiga. Paga yang dijumpai berukuran panjang 132 cm, lebar 95cm, dan tinggi 87 cm. Paga dapat terbuat dari bambu, atau kayu. Paga bambu pada umumnya dibuat sendiri. Paga di Imogiri, pada bagian atasnya untuk meletakkan alat dapur dari tanah liat, sedangkan bagian bawah untuk kandang ayam. Paga di Parang Tritis disebut juga *bethekan* atau *pranjen*; pada bagian atas juga tempat alat-alat dapur, bagian bawah untuk kandang ayam. Paga, *bethekan*, ini biasanya diletakkan di pojok dapur.

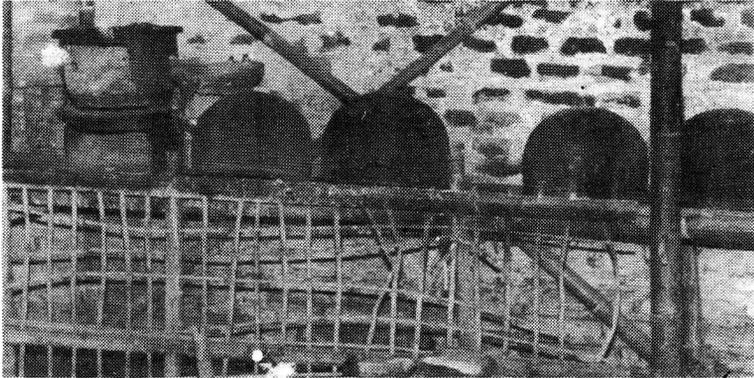


Foto 45. *Paga* dari bambu, bagian atas tempat alat dapur, bagian bawah untuk kandang ayam (Imogiri)

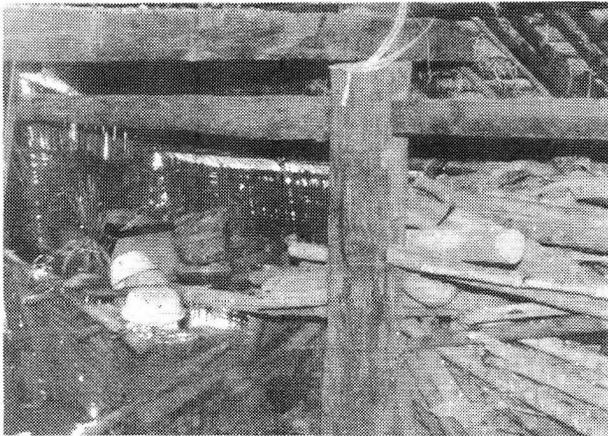


Foto 46. *Paga* di daerah Trisik. Bagian samping untuk tempat meletakkan alat dapur dan di sebelahnya untuk meletakkan bahan bakar.

Cara membersihkan paga maupun bethekan cukup dengan disapu. Apabila ada bagian paga yang rusak, maka cukup diganti dengan bambu lain, tetapi kalau diganti secara keseluruhan paga bekas tadi digunakan untuk kayu bakar.

Di daerah Patuk, Gunung Kidul ada paga tetapi berfungsi sebagai tempat menyimpan jagung. Paga tersebut terbuat dari bambu, terletak di langit-langit dapur, persis di atas perapian (tungku).

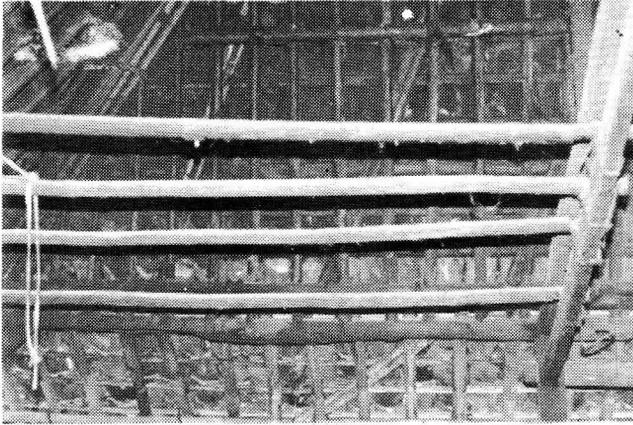


Foto 47. *Paga* (Gunung Kidul) berfungsi untuk menyimpan jagung kalau sedang panen, paga tersebut terletak di langit-langit dapur. Paga di sini disebut juga *pedaringan*.



Foto 48. *Bethekan* atau *pranjen* dari bambu, bagian atas untuk meletakkan alat dapur, bagian bawah untuk kandang ayam (Parang Tritis).

5.1.20 Gledheg

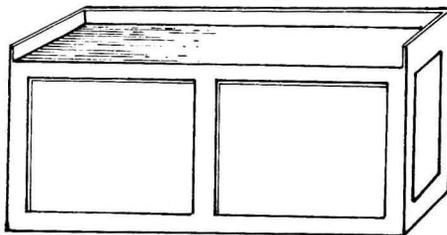


Foto 49. *Gledheg* terbuat dari kayu, berfungsi untuk tempat *bumbon* atau ramuan memasak (Patuk Gunung Kidul).

Gledheg adalah tempat untuk menyimpan *bumbon*. *Gledheg* ini terdapat di Patuk (Gunung Kidul). *Gledheg* terbuat dari kayu. Supaya awet, *gledheg* harus sering dibersihkan, yaitu dilap dengan *gombal* (kain bekas); dan setiap kali dibersihkan dari *bumbon* yang sudah membusuk. *Gledheg* ini sangat awet karena terbuat dari kayu nangka, sehingga dapat diwariskan ke anak cucu. *Gledheg* tersebut bentuknya persegi panjang, berukuran 51×14 cm, dan ada tutupnya.

5.1.21 Grobog

Grobog ini juga lazim disebut *gledheg*. Di daerah Trisik Kulon Progo *gledheg* terbuat dari kayu nangka, dan bentuknya persegi panjang mirip peti besar. *Gledheg* tersebut berukuran panjang 96 cm, lebar 121 cm, dan tinggi 86 cm. Bagian atas berfungsi sebagai meja untuk membuat minuman, sedangkan bagian bawah untuk menyimpan bahan mentah seperti gabah,



Gambar 20. *Grobog* atau *gledheg* (Trisik)

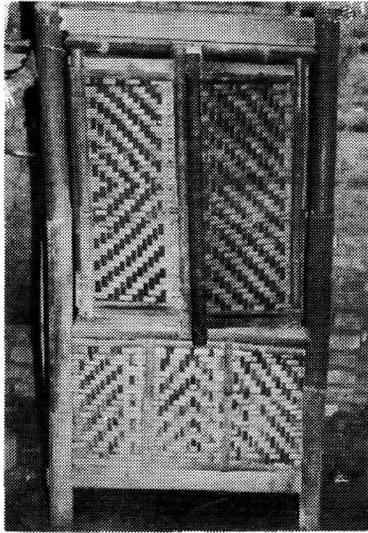


Foto 50. *Grobog* (Ngentak, Sedayu) terbuat dari anyaman bambu berfungsi untuk tempat bumbu, laukpauk, dan bahan mentah

gaplek, ketela. Gledheg didapat dengan jalan memesan pada tukang kayu. Gledheg dibersihkan dengan cara disapu dan disulak, serta diletakkan di pojok dapur.

Sebaliknya di desa Ngentak-Sedayu juga ada *grobog*, akan tetapi terbuat dari bambu. Ukuran *grobog* dari Ngentak/Sedayu ini panjang 168 cm, dan lebar 86 cm, tinggi 80 cm. *Grobog* berfungsi untuk tempat bumbu, bagian tengah untuk tempat nasi dan lauk pauk sedangkan bagian bawah untuk tempat bahan mentah seperti beras, ketela, jagung, dan sebagainya.

5.1.22 Lumpang

Lumpang terbuat dari kayu dan mempunyai ukuran tinggi 54 cm, garis tengah 19×18 cm. Fungsi *lumpang* kayu pada umumnya untuk menumbuk beras (Trisik dan Temon Kulon Progo). Sebelum ada gilingan beras *lumpang* digunakan untuk menumbuk padi, tetapi setelah ada gilingan beras *lumpang* tersebut hanya digunakan untuk menumbuk beras yang akan dijadikan tepung.

Pada umumnya *lumpang* dari kayu angka ini dibuat sendiri. Di daerah Trisik terdapat *lumpang* yang sudah berusia 50 tahun. Sebelum dipakai *lumpang* hanya dibersihkan dengan *gombal* (kain bekas). Untuk pemakaian selanjutnya kadang-kadang hanya dilap saja. Supaya *lumpang* selalu bersih, bila sedang tidak dipakai harus ditutup dengan *tambir* (nyiru dari anyaman bambu). Bila *lumpang* pecah maka dijadikan kayu bakar.

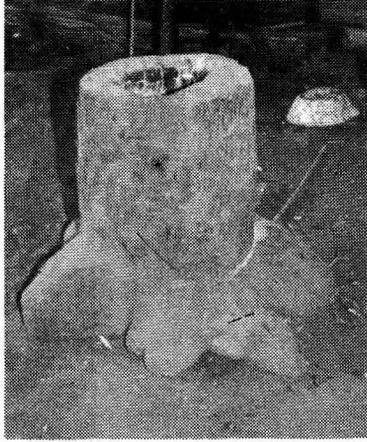
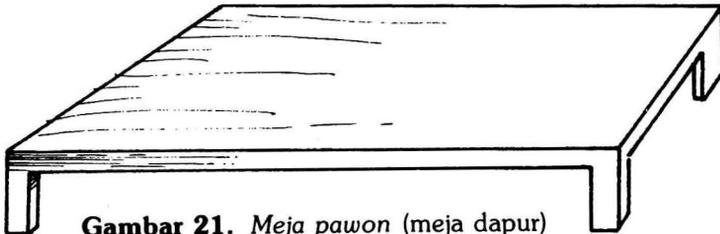


Foto 51. Lumpang dari kayu nangka, berfungsi untuk menumbuk beras menjadi tepung, dahulu berfungsi untuk menumbuk padi.

Pasangan lumpang adalah *alu*. Alu berfungsi sebagai penumbuk, dibuat dari kayu kelapa (*glugu*). Bentuknya bulat panjang. Tidak ada pantangan maupun kepercayaan sehubungan dipakainya alat-alat dapur tersebut. Biasanya alu diletakkan di atas *amben dapur* dari bambu (*Trisik*), sedangkan di daerah Patuk Wonosari alu diletakkan menempel pada dinding dapur. Alu di daerah penelitian (*Trisik*), mempunyai ukuran panjang 135 cm, dan garis tengah 8 cm. Sehabis dipakai alu biasanya dilap dengan kain, kalau kotorannya tebal digosok dengan air.

5.1.23 Meja

Di daerah penelitian meja di dapur mempunyai fungsi yang cukup banyak. Meja yang terdapat di dapur biasanya disebut "meja pawon" (meja dapur). Bentuk meja ada yang persegi panjang, ada juga yang bujursangkar. Meja yang dijumpai di daerah penelitian berukuran panjang 136 cm, lebar 65 cm, dan tinggi 75 cm. Sedangkan meja kecil panjang 183 cm, lebar 56 cm, tinggi 78 cm.



Gambar 21. Meja pawon (meja dapur)

Meja pawon pada umumnya berfungsi untuk meletakkan makanan yang sudah masak; meletakkan tempat minum (kendhi atau teko), dan untuk *racik-racik* (meramu bumbu, dan mengiris bumbu). Meja diperoleh dengan membeli di dapur atau memesan dari si pembuat. Sebelum dipakai cukup dilap memakai gombal, apabila banyak kotoran dibersihkan dengan gombal yang dibasahi air. Meja pawon biasanya diletakkan dekat rak, supaya bila mengambil sesuatu tidak repot. Apabila meja rusak bisa dipaku pada bagian yang rusak. Tetapi bila rusaknya berat maka dijadikan bahan bakar.

5.1.24 Dandang

Dandang berbentuk bulat panjang, mempunyai ukuran garis tengah bagian atas 19 cm, garis tengah bagian tengah 18 cm, bagian bawah 29 cm, dan tinggi 34 cm. *Dandang* terbuat dari tembaga. Fungsi *dandang* untuk menanak nasi (*adang*). *Dandang* tembaga pada umumnya dibeli di pasar, ada juga yang diperoleh dari peninggalan orang tua.

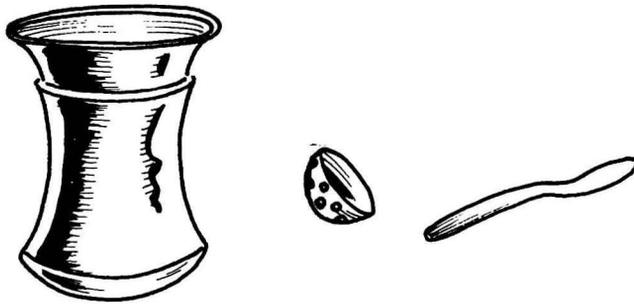
Dandang sebelum dan sesudah dipakai dicuci dengan sepet dan sabun. Setelah bersih disimpan di atas lemari, atau di atas paga. Bila *dandang* bocor dipatri, tetapi bila rusaknya banyak biasanya ditinggalkan saja.

Alat perlengkapan *adang* selain *dandang* adalah *penyaton*, *solet*, serta *kukusan*. *Penyaton* terbuat dari tempurung kelapa (*bathok*), bentuknya bulat



Foto 52. *Dandang* tembaga berfungsi untuk *adang* (menanak nasi). Pada gambar tersebut *dandang* dengan *kukusan* di atas *luweng*.

dan berlubang-lubang berfungsi untuk alas nasi pada kukusan. Garis tengahnya 10 cm, dan tingginya 5 cm. Fungsi lubang pada penyaton agar uap bisa naik ke atas. Penyaton biasanya dibuat sendiri, demikian juga solet. Sebelum dan sesudah dipakai penyaton dicuci dengan sepet dan sabun, setelah bersih disimpan di besek atau tengkok yang diletakkan di paga, atau dibethekan.



Gambar 22. *Dandang Penyaton Solet*

Dandang dipakai pada waktu punya hajad. Sedangkan untuk menanak nasi sehari-hari digunakan *ketel*. Apabila penyaton rusak, dibuat lagi, kemudian penyaton yang rusak tersebut dibuang atau untuk kayu bakar.

Solet dapat dibuat dari bambu atau kayu. *Solet* rata-rata mempunyai ukuran lebar tangkai 2 cm, lebar bagian tengah 4 cm, dan lebar ujung solet 2 cm. *Solet* berfungsi untuk mengaduk nasi supaya masaknya rata (matang). *Solet* setelah dicuci dengan sabun dan sepet, diselipkan pada dinding dapur (dari anyaman bambu). Tidak ada pantangan maupun kepercayaan pada masyarakat sehubungan dengan penggunaan solet dan penyaton. Sebaliknya ada larangan maupun kepercayaan dari masyarakat setempat mengenai penggunaan *dandang*. Kepercayaan tersebut adalah bahwa bila *dandang* yang sedang dipakai untuk adhang itu roboh maka si pemakai akan menjadi "pangane Betara Kala". Supaya terhindar dari bencana tersebut harus diadakan *upacara ruwatan*. Mengenai sesaji ruwatan antara Imogiri maupun Parang Tritis terdapat kemiripan.

Menurut penuturan seorang informan (usia 70 th), sesaji ruwatan adalah sebagai berikut. Ruwatan ini berlaku juga bagi orang yang mematahkan *gandhik* (pasangan *pipisan*), dan mematahkan *luku* (alat untuk membajak di sawah). Apabila *dandang* roboh, sesajinya adalah (Parang Tritis) :

- 1) Pakaian "*sak pengadeg*" diletakkan dekat tempat *guyangan* (tempat memandikan) yang bersangkutan. Setelah selesai mandi, pakaian tersebut diberikan kepada dukun yang membaca doa-doa waktu memandikan. Sedang yang bersangkutan lalu berjalan mengelilingi rumah tujuh kali tanpa pakaian.

2) Sesajinya :

- a) Tumpeng uripe damar, yaitu tumpeng yang atasnya kuning, dan bawah putih.
- b) Tumpeng kowong, yaitu tumpang putih yang atasnya *legok* (cekung).
- c) Tumenggono, yaitu nasi gudhangan
- d) Sego liwet dengan lauk pauk: kedele, bawang, kencur, gula jawa, kedele sambel pecel.
- e) Kupat luwar, jumlahnya harus tiga atau lima
- f) Tumpeng atas berwarna hitam, bawah putih (informan namanya lupa).
- g) Sekar belekang; kupat lur, empon-empon, lepat-lepet yaitu daun pisang yang diberi tali menjadi tiga, talinya berupa janur
- h) Kembang telon satu tempelang (bungkus)
- i) Jajan pasar berupa: pisang rojo pulut satu tangkep, srabi satu tengkep, jadah, jenang satu bungkus, cucur, ranten (kue dari beras), lempeng, criping, jeruk, timun, dan dondong.

Semua sesaji tersebut diletakkan di atas tikar kecil, dengan ukuran kurang lebih 1 m. Sedangkan sesaji yang diletakkan dekat tempat adang; tumpeng kowong, tumpeng uripe damar, sego liwet, tumenggono, sekar belekang, kembang telon, kendhi cilik diisi air, yang dialasi daun dadap srep dan diletakkan di takir (dari daun pisang), empluk dari tanah liat yang isinya: bawang, dlingo, beras, suruh, gambir, bako, menyan, uang, klembak.

Di daerah Imogiri, apabila dandhang yang sedang dipakai roboh, juga *diruwat* supaya tidak dimakan betara kala. Akan tetapi lebih sederhana daripada yang dilakukan di daerah Parang Tritis. Dalam upacara ruwatan itu orang yang merobohkan dandang dimandikan, dan sementara itu seorang Kyai membacakan ayat-ayat Al Quran. Setelah selesai mandi orang tersebut memakai kain putih-putih mengelilingi rumah tujuh kali, kemudian diadakan kenduri ruwatan. Namun upacara ruwatan itu, baik di daerah Parang Tritis maupun Imogiri sekarang ini sudah jarang dilakukan. Bila ada yang merobohkan dandang dan sebagainya, cukup disiapkan sesaji sederhana saja.

5.1.25 Ketel



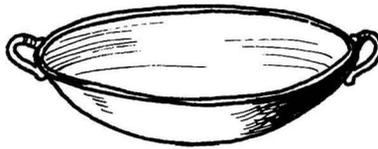
Gambar 23. Ketel

Ketel bentuknya bulat, mempunyai dasar, dan pada bagian atas ada tangkainya yang berfungsi untuk pegangan. Ketel dibuat dari besi atau aluminium. Ukuran ketel ada yang besar, sedang dan kecil. Ketel yang berukuran sedang bergaris tengah 19 cm, dan tingginya 14 cm. Nasi yang dimasak memakai ketel disebut nasi liwet. Kebanyakan ketel diperoleh dari warisan orang tua (ketel besi), atau dibeli di pasar atau toko.

Pada saat pertama kali dipakai biasanya ketel dicuci dengan sepet dan sabun; setelah selesai dipakai ketel direndam dengan air terlebih dahulu supaya *medhok* (sisa nasi yang melekat supaya lepas). Setelah direndam baru dicuci dengan sabun dan sepet. Kadang-kadang ada yang menggunakan abu dapur untuk membersihkan *angus* (jelaga). Setelah bersih ketel diletakkan di rak bagian bawah, atau di paga. Jika ketel bocor, cara mengatasinya ialah dengan menambal bagian yang bocor itu dengan kapur sirih. Akan tetapi kalau lubangnya besar dan banyak maka ketel tidak dipakai lagi.

5.1.26 Wajan

Wajan terbuat dari besi atau aluminium. Bentuknya bulat dasarnya cekung. Ukuran wajan bervariasi, ada yang besar, sedang, dan kecil. Fungsi wajan untuk menggoreng, namun ada juga yang untuk memasak sayur. Seperti halnya



Gambar 24. Wajan

ketel, wajan selain diperoleh dari warisan orang tua, juga dapat dibeli di pasar atau toko. Sesudah dipakai wajan dicuci dengan sabun dan sepet, tetapi bila terlalu kotor maka wajan *dikum* (direndam) terlebih dulu, atau kadang-kadang *dijarangi* (dicuci dengan air panas). Setelah bersih wajan digantungkan di dinding dapur. Apabila wajan rusak atau sudah tidak terpakai lagi biasanya dibuang. Tidak ada kepercayaan maupun pantangan yang harus dihindari sehubungan dengan pemakaian wajan.

5.1.27 Ceret

Ceret berfungsi untuk memasak air. Bentuknya bulat dengan garis tengah 15 cm, tinggi 14 cm, lengkung pegangan 34 cm, panjang cucuk 15 cm. Ceret dapat dibuat dari besi, aluminium, atau seng. Pada umumnya ceret diperoleh dengan jalan membeli di pasar atau toko, atau pemberian dari orang tuanya.



Foto 53. Ceret berfungsi untuk memasak air. Terlihat ceret di atas keren.

Sebelum dipakai ceret cukup *digojagi* (dikocak-kocak dengan air), sehingga pada umumnya ceret-ceret di pedesaan penuh dengan *angus*. Biasanya ceret sehabis dipakai dibiarkan saja di atas keren atau luweng.



Gambar 25. Ceret

Ceret yang mengalami kerusakan, misalnya bocor cukup diberi kapur sirih pada bagian yang berlubang, tetapi kalau bocornya lebar dipatrikan pada tukang patri. Apabila rusaknya berat dibiarkan saja.

5.1.28 Panci

Alat memasak ini biasa disebut *panci* atau *manci*. Penyebutan ini berlaku umum baik di daerah dataran, pantai, maupun pegunungan. Bentuknya bulat terbuat dari aluminium atau besi. Panci aluminium bergaris tengah 24 cm dan tinggi 14 cm. Sedangkan panci besi bergaris tengah 23 cm dan tinggi 21 cm.

Panci aluminium dan besi pada umumnya berfungsi untuk memasak sayur. Panci tersebut pada umumnya dibeli di pasar atau toko, tetapi ada juga yang diberi orang tuanya. Sesudah dipakai panci dicuci dengan sepet dan sabun.



Foto 54. Panci dari aluminium berfungsi untuk memasak sayur.

Setelah panci bersih diletakkan di rak kayu bagian bawah atau di bethekan. Bila bocor panci ditambah (patri), tetapi kalau bocornya banyak/lebar, biasanya tidak dipakai lagi dan didiamkan begitu saja.



Gambar 26. Panci

5.1.29 Erok-erok

Erok-erok atau *serok* adalah alat dapur yang terbuat dari seng, aluminium, atau bambu. Erok-erok aluminium dan seng berbentuk bulat, sedang erok-erok dari bambu berbentuk setitiga mirip kipas. Erok-erok dari seng/aluminium berlubang kecil-kecil, tangkainya bulat panjang atau pipih persegi. Erok-erok yang ditemui di lapangan cukup bervariasi, ada yang bagian ujung bergaris tengah 26 cm, dan panjang tangkainya 46 cm, ada lagi ukuran lain yang lebih kecil.

Fungsi erok-erok untuk meniriskan minyak pada waktu menggoreng. Erok-erok dapat dibeli di pasar atau di toko. Sebelum dan sesudah dipakai erok-erok dicuci dengan sabun dan sepet. Setelah selesai digunakan erok-erok diletakkan pada sebuah besek, tenggok di atas paga, atau di bethekan. Ada juga yang dibiarkan di atas wajan. Bila erok-erok seng itu rusak akan dibuang, sedangkan erok-erok anyaman bambu bila rusak akan dibetulkan, tetapi kalau sudah tidak bisa dipakai lagi akan digunakan sebagai bahan bakar atau dibuang.



Gambar 27. Erok-erok

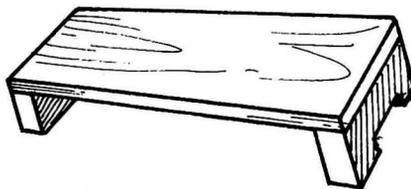
Susruk atau sotil

Penggunaan erok-erok ini tidak ada pantangan maupun kepercayaan yang harus dipatuhi atau dihindari.

Pasangan dari erok-erok adalah *susruk* atau *sotil*. *Susruk* terbuat dari seng, aluminium atau besi. Fungsi alat ini adalah untuk menggoreng (membolak-balik supaya matengnya rata). Bentuknya persegi, dan bertangkai panjang. Ukuran *susruk* yang ditemukan di lapangan mempunyai ukuran panjang 41 cm, dengan rincian panjang mata *susruk* 9 cm, panjang tangkai 32 cm, lebar mata *susruk* 4cm. *Susruk* dapat di beli di pasar. Sebelum dan sesudah dipakai dicuci dengan sabun dan sepet. Setelah bersih diletakkan di besek, atau diletakkan di bethekan jadi satu dengan erok-erok, enthong atau irus dan sebagainya. *Susruk* bila sudah tidak bisa dipakai lagi dibuang. Pemakaian *susruk* tidak ada kepercayaan maupun pantangan yang harus dihindari dalam hal pemakaian *susruk*.

5.1.30 Telenan

Telenan adalah alat yang berfungsi sebagai landasan bila mengiris bumbu, ikan dan sebagainya (*rajang-rajang*). Di daerah Imogiri ada yang menyebut *telenan* dengan nama *lamparan*. *Telenan* atau *lamparan* bentuknya persegi panjang. *Telenan* yang ditemukan dalam penelitian ini mempunyai ukuran panjang 48 cm, lebar 22 cm, tinggi 9 cm, bahan baku dari kayu. *Telenan* dapat beli di pasar atau dibuat sendiri. Sebelum dan sesudah dipakai dicuci dengan sabun dan sepet, kemudian setelah bersih diletakkan di rak atau bethekan. *Telenan* yang sudah tidak dapat dipakai lagi digunakan sebagai kayu bakar. Menurut kepercayaan, *telenan* tidak boleh untuk duduk. Bila dilanggar maka pelanggarnya dapat sakit ambien (Sleman, Bantul).



Gambar 28. *Telenan*

5.1.31 Teko

Peralatan minum ini biasa disebut *teko* atau *kan*. Teko mempunyai ukuran garis tengah 11 cm, dan tingginya 13 cm. Teko terbuat dari aluminium, atau panci, dan berbentuk bulat. Teko berfungsi sebagai tempat teh. Di daerah Gunung Kidul teko pada umumnya bahan bakunya dari tanah liat. Teko dapat dibeli di pasar. Sebelum dan sesudah dipakai teko dicuci dengan sepet dan sabun. Akan tetapi kalau bahannya dari tanah liat maka cukup *digojagi* dengan air panas (*dibilas*). Teko biasanya diletakkan di atas meja dapur.



Gambar 29. Teko email

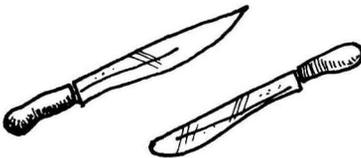


teko tanah liat

5.1.32 Pisau

Alat untuk merajang ini lazim disebut *peso* atau *lading*. Pisau bentuknya panjang pipih, pada bagian yang untuk merajang dibuat tajam. Sedangkan ujung pisau bentuknya bermacam-macam, ada yang dibuat runcing atau bulat. Ukuran pisau juga bermacam-macam, ada yang besar dan ada pula yang kecil. Pisau yang ditemui di lapangan mempunyai ukuran lebar 2 cm pada bagian besinya, sedang panjang tangkainya 9 cm. Panjang keseluruhan 12 cm. Pisau biasanya terbuat dari besi dan tangkainya dari kayu. Biasanya pisau yang ukurannya kecil dipakai untuk merajang, mengupas bumbu. Sedangkan untuk mengiris daging, tela, digunakan pisau yang agak besar.

Jenis pisau lain yaitu *pangot*, berfungsi untuk *nyukil krambil* (mengambil buah kelapa dari tempurungnya). Pangot berbentuk pipih panjang. Pada bagian ujung bentuknya agak melengkung. Panjang pangot 19 cm, lebar 5 cm, panjang tangkai 9 cm. Bahan bakunya dari besi. Pangot dapat dibeli di pasar. Pangot jarang sekali dibersihkan, hanya kadang-kadang saja dicuci dengan sepet dan sabun. Biasanya pangot diselipkan di dinding dapur, atau diletakkan di atas rak. Supaya pangot mudah untuk mencukil kelapa kadang-kadang diasah.



Gambar 30. Peso



Pangot

5.2 Alat-Alat Dapur Perusahaan

Alat-alat dapur perusahaan yang ditemui pada waktu penelitian adalah berbagai alat memasak pada dapur perusahaan gula kelapa, *tempe*, *peyek jingking*, *undur-undur* dan *kacang*.

5.2.1 Alat-Alat Memasak Gula Jawa

5.2.1.1 Galo

Galo, adalah alat untuk mengaduk (*ngudeg*) *legen* yang sedang dipanasi di atas tungku supaya menjadi kental. *Galo* bentuknya bulat panjang, ukuran lingkaran atas 12 cm, lingkaran tengah 16 cm, lingkaran bawah 19 cm, panjang seluruhnya 50 cm. Bahan baku terbuat dari kayu. *Galo* dapat dibeli di pasar. Sebelum dipakai *galo* dicuci dengan air, setelah dipakai kadang-kadang dicuci dengan sepet dan sabun. *Galo* sehabis dipakai diletakkan pada kual tempat *legen* dimasak, atau digantungkan pada dinding dapur (*gedheg*). Bila *galo* tidak dapat dipakai lagi maka dijadikan kayu bakar. Pemakaian *galo* tidak ada pantangan maupun kepercayaan yang harus dihindari dalam hal pemakaian *galo*.



Foto 55. *Galo* dari kayu. Terlihat *galo* sedang dipakai untuk mengaduk *legen* (bahan untuk membuat gula jawa).



Gambar 31. *Galo*

5.2.1.2 Bumbung

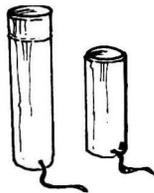
Bumbung adalah alat untuk mengambil legen (*nadhah*) di pohon kelapa. Bahasa lokal mengambil legen adalah *nderes*. Legen (nira) diambil dari ujung *mancung* pohon kelapa. Sedangkan bumbung adalah ruas bambu. Bumbung tersebut diberi tali pada ujung-ujungnya untuk dililitkan pada pinggang penderes.



Foto 56. *Bumbung*, alat untuk *nderes* (mengambil nira) di pohon kelapa.

Bumbung bentuknya bulat panjang, dengan ukuran garis tengah 8 cm dan panjang 51 cm. Sedangkan panjang tali yang dililitkan pada pinggang penderes adalah 42 cm. *Bumbung* dibuat sendiri oleh penderes dengan mengambil bambu di halaman rumahnya sendiri. Sebelum dipakai *bumbung* dicuci dengan air sampai bersih. Sebelum dipakai *bumbung* dicuci dengan air sampai bersih, setelah benar-benar bersih diisi kapur sirih dan *laru*, baru kemudian siap untuk dipasang pada ujung *mancung* kelapa.

Seorang penderes yang akan mengambil legen atau *nderes*, di samping membawa *bumbung*, juga membawa sebuah *arit* yang diselipkan pada pinggang bagian belakang. Setelah siap semua, penderes memasang *bumbung* pada *mancung* kelapa yang akan diambil niranya.



Gambar 32. *Bumbung*

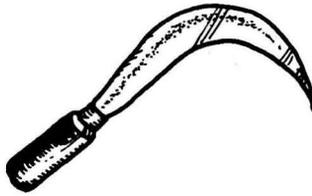


Foto 57. Seorang penderes membawa bumbung untuk menderes, terlihat arit terselip di pinggangnya.



Foto 58. Seorang penderes sedang memanjat pohon kepala untuk mengambil legen. Terlihat bumbung menggelayang di belakang, sedangkan arit terselip di belakang dengan bagian yang tajam pada arit menghadap ke belakang.

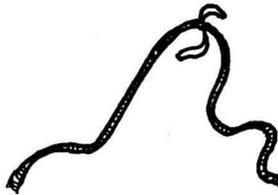
5.2.1.3 Arit



Gambar 33. Arit

Arit bentuknya pipih panjang, dengan ukuran panjang tangkai 23 cm, lebar (tengah) 9 cm, panjang arit 19 cm. Arit terbuat dari besi, dan tangkainya dari kayu. Fungsi arit untuk *magas* (memotong) manggar pada pohon kelapa. Arit dibeli di pasar. Sesudah dipakai arit dicuci dengan air dan sepet. Tidak ada pantangan maupun kepercayaan yang harus dihindari dalam hal pemakaian bumbung dan arit.

5.2.1.4 Sabuk (tali)



Gambar 34. Tali untuk membawa bumbung

Sabuk atau *tali weteng* (sabuk perut) berupa tampar panjang yang di tengahnya terdapat besi mirip huruf s. Panjang tali adalah 96 cm, fungsinya untuk membawa bumbung waktu memanjat pohon kelapa. Kalau sedang tidak dipakai digantungkan di *cagak* (tiang).

5.2.1.5 Kualii

Kualii adalah alat untuk memasak legen (nira). Kualii yang habis dipakai untuk memasak legen jarang yang langsung dicuci. Kualii biasanya diletakkan di atas tungku (baca hal. 89 – 90). Apabila legen sudah kental, kemudian disiapkan beberapa tempurung kelapa atau *bathok* untuk mencetak gula jawa, istilah lokalnya *nitis*. Ukuran kualii yang digunakan tergantung banyaknya legen yang dimasak.

5.2.1.6 Tempurung Kelapa (bathok)

Tempurung kelapa atau *bathok* ini adalah alat untuk menyetak gula jawa, atau disebut *nitis*. Bentuknya bulat dan di tengahnya diberi lubang, ukurannya garis tengah 12 cm, tinggi 4,5 cm, besar lubang satu jari. Alat pencetak gula jawa ini pada umumnya dibuat sendiri. Apabila sedang tidak dipakai disimpan dalam kualii yang sudah tidak dipakai. *Bathok* tersebut sebelum dan sesudah dipakai dicuci bersih dengan sabun dan sepet. Apabila sudah tidak dapat dipakai digunakan sebagai bahan bakar.



Gambar 35. Tempurung kelapa (batok) untuk menyetak gula jawa.



Foto 59. Menyetak gula jawa dengan *bathok* (tempurung kelapa) atau *nitis*.

5.2.1.7 Irus

Irus pada dapur perusahaan gula jawa berfungsi untuk mengambil legen yang akan dicetak pada tempurung kelapa. Irus bentuknya bulat dengan ukuran garis tengah 11 cm, panjang 36 cm, (lihat foto). Setelah dicetak, tempurung-tempurung kelapa yang sudah berisi legen itu diletakkan pada *tampah* atau

tambir dan ditunggu sampai dingin. (Irus telah dibicarakan di muka pada hal 106).

5.2.1.8 Tampah (nyiru).

Tampah pada dapur perusahaan berfungsi sebagai alat untuk meletakkan tempurung-tempurung kelapa yang telah diisi dengan legen dan tempat gula jawa yang sudah dilepas dari alat pencetaknya (tempurung kelapa). Ukuran tampah yang dipakai tergantung banyak sedikitnya gula jawa yang dicetak. Tampah dari anyaman bambu ini didapatkan dengan jalan di beli di pasar. (Baca juga hal 105-106).

5.2.1.9 Rantang

Sebetulnya yang lebih tepat adalah rantang bekas, karena yang dipakai adalah yang tidak terpakai lagi, dan berfungsi untuk tempat kapur sirih (*enjet*). Kapur sirih berfungsi sebagai bahan bumbu gula jawa supaya tambah manis. Kapur sirih itu dapat juga diletakkan pada *kendhil* tanah liat, dan diletakkan dekat *bumbung*.

5.2.1.10 Luweng

Untuk memproses legen menjadi gula jawa, pada umumnya menggunakan *luweng* sebagai tempat pemanasan. *Luweng* untuk mengolah gula jawa ini panjangnya 135 cm, panjang sisi depan 45 cm, mulut tungku mempunyai ukuran 23 × 20 cm. Jumlah lubang atas tiga buah, dua buah lubang terletak dalam satu trap, kemudian trap sedikit di atasnya merupakan bidang ketiga dan berupa *tumang*. *Luweng* dibuat sendiri dari batu bata yang dipoles tanah liat supaya kuat. Apabila *luweng* sedang tidak dipakai, di atasnya diletakkan bahan bakar berupa kayu, sepet, dongklak dan sebagainya. (Secara lengkap telah diuraikan di depan).

5.2.1.11 Kekep

Kekep pada dapur perusahaan gula jawa berfungsi untuk tutup kualii, baik pada waktu sedang dipakai maupun sesudah dipakai. Ukuran *kekep* cukup bervariasi. *Kekep* yang dipakai untuk tutup kualii ini bergaris tengah 17 cm, tinggi 8 cm. *Kekep* dapat dibeli di pasar. Pada umumnya *kekep* tersebut jarang dicuci, hanya kadang-kadang saja disiram air dan digosok dengan sepet (Lihat juga uraian di depan).

5.2.2 Alat-Alat Dapur Perusahaan Tempe

5.2.2.1 Kualii

Kualii yang terdapat pada dapur perusahaan tempe bentuknya bulat dengan ukuran garis tengah 31 cm, tinggi 27 cm. *Kualii* tersebut berfungsi khusus untuk memasak kedele. Dikatakan khusus karena kalau dipakai untuk keperluan

lain, seperti nyayur, merebus dan sebagainya, kalau kemudian untuk merebus kedele maka kemungkinannya tempe yang dibuat menjadi *lanas* atau tidak jadi. Sebelum dan sesudah dipakai disiram air panas dan digosok dengan sepet. Setelah bersih diletakkan di atas paga, atau rak bagian atas. (Lihat juga hal. 89 – 90).

5.2.2.2 Pengaron



Foto 60. Pengaron pada dapur perusahaan tempe berfungsi untuk merendam kedele.



Gambar 36. Pengaron

Pengaron pada dapur perusahaan tempe berfungsi untuk *nyencem* (merendam) kedele. Pengaron tersebut mempunyai ukuran garis tengah atas 50 cm, tinggi 27 cm, garis tengah bagian bawah 30 cm. Ada juga yang merendam kedele dengan ember plastik. Pengaron dapat dibeli di pasar. Pengaron sebelum dipakai dicuci dengan air panas, dan digosok dengan kawul. Demikian juga sesudah dipakai dicuci dengan sabun dan digosok dengan sepet. Pengaron biasanya diletakkan di paga, di bethekan, atau di rak. (Baca juga hal. 91).

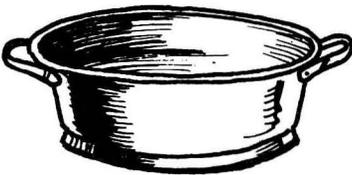
5.2.2.3 Ember

Ember pada dapur perusahaan tempe ini terbuat dari seng dan plastik. Baik ember seng maupun ember plastik tersebut berfungsi untuk mengasamkan kedele yang sudah dimasak. Ember seng dan ember plastik ini bentuknya bulat.



Foto 61. Ember seng dan ember plastik dekat luweng tempat merebus tempe.

Ember seng mempunyai ukuran garis tengah 46,5 cm, dan tinggi 23 cm. Sebelum dan sesudah dipakai dicuci dengan sabun dan sepet, kemudian setelah bersih diletakkan dekat luweng tempat merebus kedele. Apabila ember seng ini bocor ditambal. Tutup untuk mengasamkan adalah tambir yang sudah tak terpakai lagi.



Gambar 37. Ember seng



ember plastik

5.2.2.4 Tenggok

Tenggok pada dapur perusahaan tempe berfungsi sebagai tempat menginjak-injak kedele. Ukuran tenggok garis tengah 43 cm, tinggi 34 cm. Tenggok dapat dibeli di pasar. Tenggok tersebut sesudah dipakai dicuci dengan sepet dan sabun, setelah bersih, diletakkan di atas luweng supaya kering. Tidak ada pantangan maupun kepercayaan yang harus dihindari dalam hal pemakaian tenggok. (Baca juga hal 103 – 105).

5.2.2.5 Irik

Irik pada dapur perusahaan tempe berfungsi untuk meniriskan kedele yang sudah diberi ragi. Irik bentuknya persis kalo (hal. 102), hanya anyamannya lebih renggang. Irik bergaris tengah 50 cm dan tinggi 5 cm. Sebelum dan sesudah dipakai irik dicuci dengan sepet dan sabun, kemudian diletakkan di rak kayu atau paga.



Gambar 38. Irik, berfungsi untuk meniriskan kedele yang sudah diberi ragi.

5.2.2.6 Tambir

Tambir pada dapur perusahaan tempe ini berukuran besar, yaitu garis tengah 86 cm dan tinggi 6 cm. Tambir terbuat dari anyaman bambu, bentuknya bulat dan berfungsi untuk *ngeler* atau mengangin-anginkan kedele supaya cepat dingin; di samping itu tambir juga berfungsi sebagai tempat untuk *nrageni* kedele (memberi ragi). Sesudah dipakai tambir *digedog-gedog*, supaya kotorannya berjatuh, kemudian dilap dengan *gombal* bersih. Apabila tidak dipakai tambir diletakkan di atas meja dapur, atau *amben* dapur. Apabila tambir rusak, berlubang misalnya, ditambah dengan lidi atau dibiarkan saja asal masih bisa dipakai. Akan tetapi kalau banyak berlubang tambir tidak dipakai lagi dan dijadikan kayu bakar. Pemakaian tambir ini tidak ada pantangan maupun kepercayaan yang harus dihindari dalam hal pemakaian tambir. Tambir besar untuk mengangin-anginkan kedele ini baik di daerah pantai, dataran, maupun pegunungan sama bentuk maupun fungsinya.

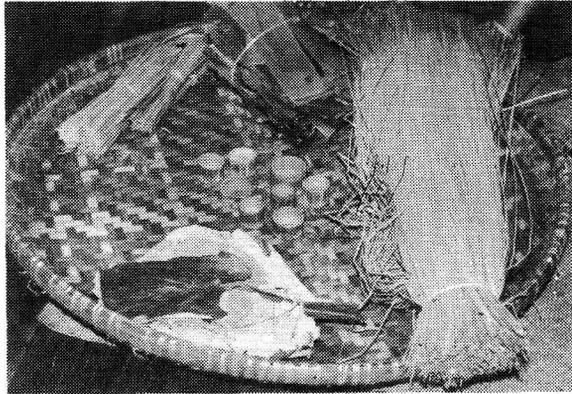
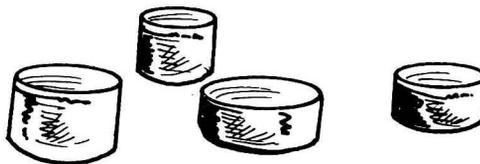


Foto 62. Tambir besar dari anyaman bambu, pada dapur perusahaan tempe berfungsi untuk *ngeler dele* (mengangin-anginkan dele) Di atas tambir tersebut terdapat perlengkapan untuk membungkus tempe: takaran, ragi tempe, mendong, daun pisang.

5.2.2.7 Takeran Tempe (takaran tempe)

Takeran tempe bentuknya bulat, bergaris tengah 5,5 cm dan tinggi 4 cm; sedangkan takaran yang kecil bergaris tengah 4 cm dan tinggi 3 cm. Takaran tempe ini terbuat dari bambu, dan berfungsi sebagai penakar kedelai yang akan dibuat tempe. Besar kecilnya tempe tergantung takaran yang dipakai. Kedelai tersebut dibungkus dengan daun pisang dan diikat dengan *mendong* (sejenis rumput, biasa dipakai sebagai bahan pembuat tikar). Setelah diikat kemudian diletakkan di lantai. Takaran tempe ini dibuat sendiri. Supaya tetap bersih, takaran dibersihkan secara teratur dengan gombal bersih, kemudian diletakkan di tambir bersama peralatan membuat tempe lainnya.

Alat penakar tempe setiap pembuat tempe bahannya tidak sama. Ada yang menggunakan sendok, atau kaleng kecil. Sedangkan pembungkusnya ada yang dari daun pisang dan kertas. Kedelai sesudah dibungkus dibiarkan saja selama satu malam supaya menjadi tempe. Dalam membuat tempe tersebut ada kepercayaan bahwa wanita sedang haid, tidak diperbolehkan menginjak-injak kedele. Apabila melanggar, menurut kepercayaan pembuatan tempe akan gagal atau kedelai itu tidak dapat menjadi tempe.



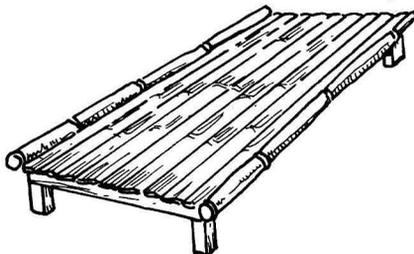
Gambar 39. Takeran tempe dari bambu

5.2.2.8 Luweng

Luweng untuk memasak kedelé di daerah Imogiri terbuat dari batu bata. Luweng tersebut khusus untuk memasak kedele yang akan dibuat tempe. Luweng berlubang empat tersebut pada sebelah kirinya diberi tambahan untuk meletakkan kedele yang diasamkan. Luweng ini dibuat bertingkat, makin ke belakang makin tinggi. Tinggi kaki bidang pertama 31 cm, maka selanjutnya bidang berikutnya 42 cm, dan 50 cm, Panjang tubuhnya 143 cm, panjang bagian depan 76 cm, mulut tungku mempunyai ukuran 30×25 cm, sedangkan garis tengah lubang atas 25 cm. Dalam pemakaian luweng untuk memproses kedele menjadi tempe ini tidak dikenal pantangan maupun kepercayaan yang harus dihindari. Jika sedang mempunyai hajad maka luweng dipakai untuk memasak guna untuk keperluan hajad tersebut (Baca juga hal. 56 – 62).

5.2.2.9 Amben

Amben ini (Imogiri), terbuat dari bambu, bentuk persegi panjang, dengan ukuran lebar 51 cm, panjang 286 cm, tinggi 42 cm. Fungsi amben tersebut di samping untuk tempat meletakkan peralatan dapur seperti panci, waskom, dan sebagainya, juga untuk tempat memberi ragi tempe dan membungkusi tempe. Setiap hari amben tersebut dibersihkan dengan sapu lidi atau sulak.



Gambar 40. Amben bambu tempat untuk membungkusi tempe dan tempat untuk meletakkan alat-alat memasak: panci, waskom, ceting.

5.2.3 Alat-Alat Dapur Perusahaan Peyek Jinglyng

5.2.3.1 Panci Besi

Panci yang terbuat dari besi ini mempunyai ukuran garis tengah 23 cm, tinggi 21 cm. Panci tersebut dipakai untuk mencuci jinglyng dan untuk merebus telur asin. Panci tersebut diperoleh dengan membeli. Panci tersebut sesudah dipakai dicuci dengan sepet dan sabun, kemudian diletakkan di rak bagian bawah.

Alat yang dipakai untuk mencuci jinglyng atau undur-undur tidak hanya memakai panci besi saja, tetapi juga menggunakan *kabaran* (pengaron kecil). Setelah dicuci jinglyng kemudian ditiriskan dengan *irik* atau *kalo* (lihat foto 39). *Kabaran* bentuknya bulat dengan ukuran garis tengah 34 cm, dan tinggi 19 cm.



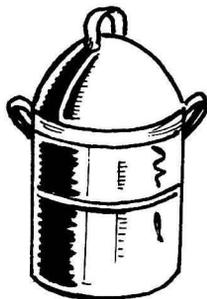
Gambar 41. *Kabaran* (pengaron kecil), berfungsi untuk mencuci jingking atau undur-undur.

5.2.3.2 Irik

Irik pada dapur perusahaan peyek jingking ini terbuat dari bambu dan berfungsi untuk meniriskan jingking atau undur-undur yang telah dicuci. Irik bentuknya bulat berlubang-lubang seperti kalo, tetapi lubangnya tidak begitu rapat seperti kalo. Irik bergaris tengah 50 cm, tinggi 5 cm. Irik diperoleh dengan membeli di pasar. Apabila irik rusak biasanya dipakai untuk bahan bakar. (Baca juga hal 102). Jingking atau undur-undur setelah dicuci kemudian direbus dengan *soblok*. Sedangkan tungkunya adalah *dhingkel*.

5.2.3.3 Soblok

Soblok pada dapur perusahaan peyek jingking berfungsi untuk merebus jingking dan undur-undur. Soblok bentuknya bulat dan terbuat dari seng. Soblok bergaris tengah 27 cm dan tinggi 24 cm. Sebelum maupun sesudah dipakai, soblok dicuci dengan sabun dan sepet. Apabila soblok ini bocor (kecil), cukup ditambah dengan kapur sirih saja. Apabila sedang tidak dipakai soblok diletakkan di bethekan bagian atas. Apabila jingking sudah direbus kemudian ditiriskan dengan kalo, lalu diletakkan di salang yang digantungkan di atap dapur (lihat foto 32).



Gambar 42. *Soblok* pada dapur perusahaan peyek jingking berfungsi untuk merebus jingking atau undur-undur.

5.2.3.4 Salang

Salang pada dapur perusahaan peyek jingking berfungsi untuk tempat menganginkan jingking. Salang terbuat dari siratan kulit bambu dan diletakkan tergantung pada atap dapur. Untuk menggoreng jingking menjadi peyek diperlukan adonan *glepung* (tepung beras). Gelepung tersebut dibuat dengan menggunakan alat seperti lumpang, alu, tampah. (*Baca juga hal 100 – 101*).

5.2.3.5 Lumpang

Lumpang tersebut berfungsi sebagai tempat untuk menumbuk beras supaya menjadi gelepung. Lumpang terbuat dari kayu nangka, sedangkan alu terbuat dari glugu. Tinggi lumpang 54 cm. Beras yang ditumbuk biasanya direndam dalam ember plastik supaya lunak. Setelah ditumbuk kemudian *diayaki* (disaring), dan tepung hasil ayakan tadi diletakkan di *tampah*.

5.2.3.6 Tampah

Tampah tersebut dari anyaman bambu, berfungsi sebagai tempat tepung beras. Bentuknya bulat berukuran garis tengah 32 cm, dan tinggi 8 cm. Tampah diperoleh dengan membeli di pasar. Cara membersihkan digedog-gedog supaya kotoran jatuh. Apabila tepung sudah siap, tahap selanjutnya adalah membuat bumbu untuk adonan tepung. Tempat membuat bumbu adalah *cobek*.

5.2.3.7 Cobek Batu dan Munthu

Cobek batu berfungsi untuk melembutkan bumbu-bumbu yang akan dipakai. Cobek terbuat dari batu, demikian juga munthunya. Cobek dan munthu dipakai untuk melembutkan bumbu-bumbu yang agak lunak. Cobek batu



Gambar 43. Cobek batu dan munthu

setelah dipakai dicuci dengan sabun dan digosok dengan sepet, kemudian diletakkan di rak atau bethekan. Apabila cobek pecah, lalu dibuang. (*Baca juga hal 93, 107 – 108*).

5.2.3.8 Wajan

Wajan pada dapur perusahaan peyek jingking berfungsi untuk menggoreng peyek jingking dan peyek undur-undur. Bentuknya bulat bergaris tengah 63 cm, dan tinggi 22 cm. *Wajan* tersebut terbuat dari besi, dan diperoleh dengan membeli di pasar. Sebelum maupun sesudah dipakai dicuci dengan sepet dan sabun. Bila tidak dipakai *wajan* disimpan di bethekan. (*Baca juga hal 122*).

5.2.3.9 Erok-Erok dan Susruk

Erok-erok ini terbuat dari seng sehingga disebut *erok-erok blek*. Bentuknya bulat berlubang-lubang, dengan garis tengah 19 cm dan panjang 21 cm. Tangkai erok-erok terbuat dari bambu. Fungsinya untuk meniriskan (*ngetus*) jingking atau undur-undur yang telah digoreng. Sedangkan alat untuk menggoreng jingking tersebut adalah susruk. *Susruk* berfungsi untuk membalik-balik jingking yang sedang digoreng, supaya tidak gosong. *Susruk* juga terbuat dari seng atau blek. Baik erok-erok maupun susruk dapat dibeli di pasar. Sebelum dan sesudah dipakai kedua alat tersebut dicuci dengan sabun dan sepet. Apabila sedang tidak dipakai disimpan di bethekan, atau diselipkan pada dinding dapur. (Baca juga hal 122 – 123).

5.2.3.10 Keren

Keren terbuat dari tanah liat. Keren pada dapur perusahaan peyek jingking digunakan untuk tungku pada waktu menggoreng peyek tersebut. Keren yang digunakan adalah keren ukuran tanggung yang lebar lubang api 13 cm, lebar lubang tempat kayu 17 cm. Lebar lubang tempat angin 3 cm, dan tinggi 13 cm. Keren diletakkan berderet dengan tungku lainnya, seperti dhingkel, luweng (Baca juga hal. 67 – 68).



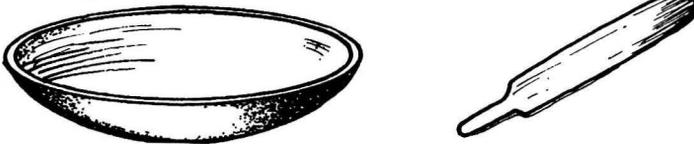
Foto 63. *Keren* tanggung berfungsi sebagai tungku menggoreng peyek jingking atau undur-undur.

5.2.3.11 Sangan

Sangan terbuat dari tanah liat, berbentuk bulat dengan ukuran garis tengah 39 cm, tinggi 11 cm. Fungsi sangan untuk menggoreng kacang kulit dengan pasir. Pertama kali dipakai dibasahi dengan air kemudian dilap dengan gombal. Sangan diperoleh dengan membeli di pasar. Alat yang dipakai untuk membalik-balik kacang adalah *solet* bambu. *Solet* bambu dibuat sendiri. Baik sangan maupun *solet* kalau sedang tidak dipakai diletakkan di atas keren. Keren yang digunakan untuk menggoreng kacang tanah berukuran besar, yaitu lebar lubang api 23 cm, lebar lubang kayu 23 cm, lebar lubang angin 5 cm, tinggi 20 cm.



Foto 64. Sangan dari tanah liat berfungsi untuk menggoreng kacang tanah dengan pasir.



Gambar 44. Sangan dan *Solet* bambu

5.2.3.12 Amben Bata

Amben yang terdapat pada dapur perusahaan peyek jingking (Parang Tritis) ini terbuat dari batu bata. Ukuran amben tersebut persegi panjang dengan ukuran panjang 320 cm, lebar 245 cm, tinggi 24 cm. Amben batu bata dipakai untuk bermacam-macam keperluan antara lain: tempat meletakkan peyek yang sudah digoreng, tempat menimbang kacang tanah untuk dimasukkan plastik, mengatur nasi dan lauk pauk waktu punya hajad. Sedangkan kalau malam hari untuk tidur. Amben tersebut diberi alas tikar, dan tiap hari dibersihkan dengan kelut, atau sapu lidi.

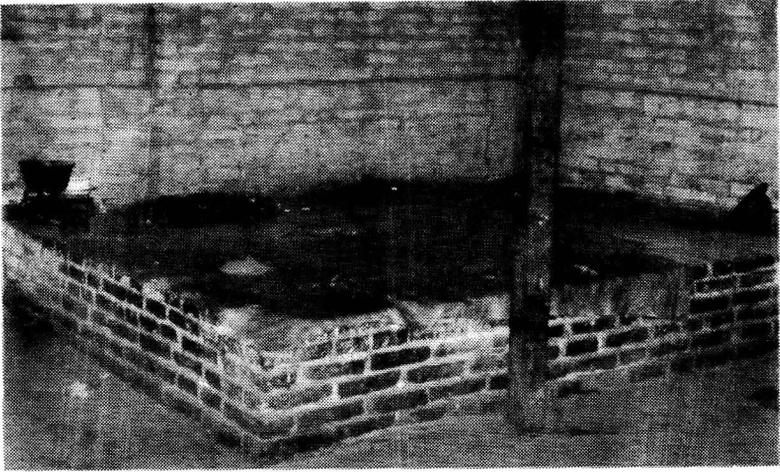
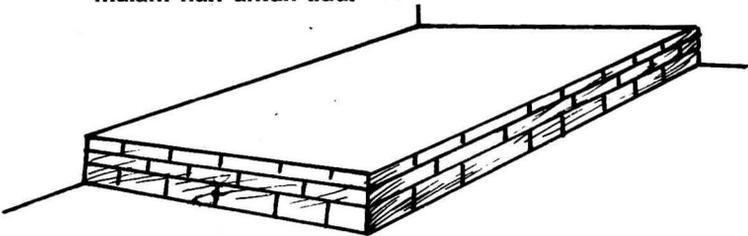


Foto 65. Amben batu bata, berfungsi untuk mengatur peyek jingking, kacang yang akan dijual; untuk mengatur lauk-pauk bila punya hajad; kalau malam hari untuk tidur



Gambar 45. Amben batu bata (Parang Tritis)

5.3 Alat-Alat Dapur Umum (dapur tambahan)

Dapur tambahan yang dimaksud di sini adalah dapur yang dibuat di luar rumah, atau memperluas dapur yang sudah ada. Dapur tambahan tersebut, biasanya dibuat sangat sederhana, tanpa dinding dan atapnya terbuat dari seng atau anyaman bambu. Dapur tambahan (umum) dibuat karena ada keperluan khusus yang memerlukan tempat luas untuk memasak. Pada waktu ada keperluan tersebut alat-alat memasak yang digunakan biasanya berukuran besar. Alat-alat tersebut bisa menyewa, ada juga yang dibawa oleh para tetangga maupun saudara yang datang untuk membantu memasak. Alat yang dibawa itu dapat berupa; wajan besar, panci besar, waskom, keren besar besar, pisau, dan sebagainya.

Pada waktu mempunyai hajad tersebut, biasanya ada yang khusus bertugas untuk memasak nasi (adang). Petugas memasak nasi lazim disebut *jur*

dang. Tungku yang biasanya dipakai adalah luweng dan keren. Supaya adang yang dilakukan tidak terganggu dan cepat selesai, maka diperlukan syarat-syarat/sesaji yang ditujukan untuk luweng. Sesaji yang dilakukan baik di daerah dataran, pantai, pegunungan tidak berbeda. Sesaji untuk luweng tersebut di daerah Parang Tritis disebut *loloh*. Loloh untuk luweng tergantung permintaan *jujur dangnya*. Loloh tersebut dapat berupa jajan pasar: tiwul, gatot, getuk, lapis, timun, besusu, jambu, dan sebagainya; sekar telon, tembakau, kemenyan, atau makanan yang dibuat saat perhelatan tersebut. Sebagian dari loloh tersebut misal pisang rojo pulut dua, lempur, roti, suruh, kinang, menyan dimasukkan ke dalam luweng yang dipakai untuk adhang tersebut. Pada waktu memasukkan loloh tersebut jujur dang menyebut nama keluarga yang meninggal (bila hajad tersebut dilakukan sehubungan dengan peringatan yang meninggal) dan ditujukan kepada dandang dan luweng, dengan kata-kata:

"Yo, ewang-ewangono adang ben lek gelis ndang cekat-cekat" (Ayo dibantu menanak nasi, supaya cepat selesai). Ada juga yang memasukkan menyan, tembakau, jajan pasar ke luweng tersebut sambil berkata :

"Ni Towong ewang-ewangono le adang ben gelis rampung" (Ni Towong bantulah menanak nasi supaya cepat selesai).

Menurut kepercayaan, kalau tidak ada sesajinya dan lupa menyebut penunggu tungku tersebut maka adangnya menjadi lama, atau tidak dapat masak. Sesaji untuk luweng tersebut cukup bervariasi, tergantung permintaan jujur dang, atau dukun. Di daerah Imogiri ada yang sesajinya berupa: ayam satu ekor, pisang rojo setangkep, telur ayam mentah-mateng, jajan pasar, sekar telon, mbako kinang, menyan, dan diletakkan dekat tungku.

Di daerah dataran, pantai, biasanya pada waktu ada hajad tersebut, tungku-tungku berupa keren dibawah oleh tetangga kanan kiri secara suka rela. Sebaliknya di daerah pegunungan (Patuk Gunung Kidul), tetangganya ada yang membawa luweng atau dhingkel. Seperti diketahui luweng atau pawon di daerah Gunung Kidul bisa dibongkar pasang.

BAB VI

KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL

Pada umumnya fungsi dapur pada masyarakat Jawa di samping untuk menyelenggarakan kebutuhan makan-minum sehari-hari, kadang-kadang juga berfungsi untuk keperluan-keperluan khusus, bahkan juga untuk keperluan yang sifatnya luar biasa (besar). Pada ketiga jenis kegiatan dalam dapur tersebut, peranan wanita sangat dominan. Pada kenyataannya dapur diidentikkan dengan peran wanita dalam rumah tangga, yaitu sebagai orang belakang sehingga ada istilah *konco wingking* (teman di belakang = dapur).

Kegiatan di dapur tersebut baik untuk keperluan sehari-hari, kadangkala, maupun luar biasa, ternyata seragam baik di daerah dataran, pantai, maupun pegunungan. Seragam baik dalam hal suasana kegiatan di dapur maupun pelakunya. Dalam BAB VI ini akan digambarkan bagaimana suasana kegiatan dapur dalam berbagai fungsinya.

6.1 Dapur Rumah Tangga

6.1.1 Kegiatan Sehari-hari

Dapur atau *pawon* adalah bagian dari bangunan tata ruang rumah, yang sehari-harinya digunakan untuk tempat memasak makanan minuman bagi keluarga. Pada umumnya pelaksanaan kegiatan di dapur adalah kaum wanita.

Para ibu rumah tangga mempunyai kegiatan rutin harian di dapur, sejak dari mengolah bahan mentah menjadi masak sampai menghidangkannya bagi keluarga. Pada umumnya para ibu rumah tangga ini, bangun pagi lebih awal daripada anggota keluarga lainnya.

Pekerjaan yang dilakukan pertama kali dalam dapur, adalah menyalakan api dalam tungku atau *daden geni*. Tungku yang digunakan ada yang berupa *keren* atau *dhingkel*, sedangkan bahan bakarnya adalah kayu, sepet, ranting-ranting, atau bathok. Setelah api menyala, kemudian mengambil air untuk direbus. Tempat merebus air pada umumnya adalah ceret, dan sebagian ada pula yang menggunakan kendhil. Air tersebut ditimba dari sumur, dan dibawa ke dapur dengan menggunakan ember plastik (Imogiri, Parang Tritis, Trisik), atau *klenthing* (Gunung Kidul). Tetapi ada pula yang mengambil air dari genthong, dengan alat yang disebut *siwur*.

Apabila ceret atau *kendhil* sudah diletakkan di atas *keren* atau *dhingkel* yang telah ada apinya (*diengkrenge*) ada wanita-wanita yang langsung menunggu api tungku sambil menghangatkan tubuh, tetapi ada pula yang kemudian mengerjakan pekerjaan lainnya. Mereka biasanya duduk di atas

dhingklik atau *linguk* di depan tungku. Kebiasaan menunggu api pada pagi hari ini pada umumnya dilakukan oleh orang-orang di daerah pegunungan. Bagi ibu rumah tangga yang tidak menunggu api tungku, sesudah meletakkan ceret di atas tungku, lalu menyapu atau membersihkan halaman rumah, mengumpulkan bahan bakar berupa ranting, sampah. Apabila pekerjaan tersebut sudah selesai, tetapi air belum mendidih/memasak, kadang-kadang dilanjutkan mencuci peralatan dapur yang kotor, misalnya gelas, porong, piring, sendhok, dan sebagainya. Peralatan makan minum tersebut, dapat dicuci di dalam dapur tersebut, atau langsung dibawa ke sumur dengan menggunakan *ember*, atau *pengaron*. Setelah piring, gelas, dan cangkir itu bersih, lalu ditiriskan pada *rak piring*, sedangkan peralatan berupa *ketel*, *wajan* dan sebagainya biasanya ditiriskan di atas *paga*, akan tetapi dapat juga diletakkan di atas *lincak*.

Kegiatan merebus air tersebut dapat dilaksanakan bersama-sama dengan kegiatan menanak nasi pada tungku lainnya misalnya *keren*, atau *dhingkel*. Alat menanak nasi, pada umumnya adalah *ketel*. *Ketel* diisi beras kemudian beras dicuci dengan air yang langsung ditimba dari sumur, atau diambilkan dari *genthong*. Sesudah beras dicuci bersih, *ketel* berisi beras dan air secukupnya diletakkan di atas *keren* atau *dhingkel* yang telah dinyalakan. Sambil menunggu nasi matang, dan air yang direbus mendidih atau *umob*, seorang ibu rumah tangga dapat mengerjakan pekerjaan lain misalnya mencuci sayur yang diambil dari pekarangan rumah. Kemudian setelah air yang direbus mendidih, dibuatlah minuman, pertama-tama untuk suami, kemudian sisanya dimasukkan *porong* atau *teko* yang telah diisi teh, dan ada pula yang dimasukkan ke dalam *kendhi* sebagai air putih. Selanjutnya tungku digunakan untuk merebus sayur dengan menggunakan panci atau kuali.

Apabila nasi sudah matang, nasi kemudian dipindahkan ke dalam *wakul* atau *cehing* dengan memakai *enthong*. Kemudian nasi tersebut disimpan di dalam almari makan. Sedangkan sayur yang sudah masak diletakkan di atas tungku yang sudah tidak ada apinya. Setelah makanan maupun minuman tersebut masak, barulah semua anggota keluarga suami, anak-anak makan pagi atau *sarapan*. Seperti diketahui, di daerah pedesaan pada umumnya tidak mengenal istilah *tata dahar* (mempersiapkan makan di atas meja), biasanya siapa yang akan makan mengambil sendiri. Mengenai masalah makan, perlu juga diketahui bahwa ada orang/rumah tangga yang tidak mempunyai kebiasaan makan pagi atau sarapan. Mereka ini hanya makan dua kali sehari. Biasanya mereka pada pagi hari hanya merebus air saja, kemudian melakukan dengan pekerjaan seperti mencuci pakaian, pergi ke kebun, sawah dan sebagainya. Sekitar jam 10.00 – 11.00 mereka mulai makan siang. Kemudian pekerjaan mencuci alat-alat makan-minum akan diulangi lagi pada siang atau sore hari. Demikian kegiatan di dapur rumah tangga sehari-harinya yang pada umumnya dilakukan oleh istri dan anak-anak wanita dewasa. Urutan

kegiatan di dapur tersebut baik di daerah dataran (Imogiri), daerah pantai (Parang Tritis, Trisik), dan pegunungan (Gunung Kidul), adalah sama. Namun jenis menu makan-minum di setiap rumah tangga tentunya bervariasi.

6.1.2 Kegiatan Khusus (sederhana)

Dapur rumah tangga, selain berfungsi untuk memasak kebutuhan sehari-hari, kadang-kadang juga berfungsi untuk menyelenggarakan kegiatan-kegiatan khusus. Kegiatan khusus itu misalnya kendhuri, gotong-royong membuat apem (ruwahan). Kegiatan tersebut dapat melibatkan orang lain, tetapi dapat juga hanya dilakukan oleh keluarga sendiri. Biasanya memasak untuk ruwahan, dilakukan oleh keluarga sendiri. Sedangkan untuk mempersiapkan kendhuri, dan gotong royong, pada umumnya melibatkan orang lain atau tetangga. Tetangga-tetangga tersebut ada yang diundang, tetapi ada juga yang datang tanpa undangan. Biasanya mereka adalah tetangga dekatnya. Para tetangga itu pada umumnya membawa peralatan memasak yang diperlukan, atau sebelumnya sudah dipesan supaya membawa peralatan tertentu. Di antara tetangga tersebut, biasanya ada yang diberi kepercayaan oleh tuan rumah untuk mengatur semua keperluan tersebut sampai selesai. Pembagian kerja berjalan dengan sendirinya tanpa diatur sesuai dengan ketrampilannya masing-masing. Misalnya ada yang khusus menggoreng: krupuk, tempe, dele, ada yang khusus membuat bumbu-bumbu masak; ada yang khusus memasak sayur; khusus adang (menanak nasi) dan sebagainya.

Apabila telah selesai memasak, mereka kemudian menata makanan itu ke dalam besek. Peralatan untuk menempatkan lauk pauk itu, seperti misalnya sudi, cekenthong, takir, dan sebagainya sudah disiapkan terlebih dahulu (biasanya dibuat oleh orang yang sudah tua). Pembuatan perlengkapan kendhuri itu dibuat pada malam hari, sehari sebelum, acara kenduri diadakan. Pada waktu itu juga mereka mulai menggoreng peyek, krupuk atau istilahnya "ngelone-loni", supaya tidak terlalu sibuk untuk menyiapkan kenduri.

Bila acara kendhuri tersebut sudah selesai, dan peralatan memasak sudah dibersihkan semua, maka para tetangga yang membantu (*rewang*) tersebut mulai pulang. Tuan rumah memberi nasi lengkap dengan lauk pauknya atau disebut *ristan kendhuri/ulih-ulih* sebagai ucapan tanda terima kasih.

Peralatan untuk keperluan kendhuri itu ceret, panci, dandang gelas, piring, kecuali barang pinjaman dari tetangga, sebagian ada pula yang merupakan barang sewaan. Peralatan dapur yang dipakai, biasanya berukuran besar misalnya keren besar, panci besar, ceret besar, dandang besar, dan sebagainya. Jadi kegiatan di dapur dapat menjadi tempat arena berkumpul para tetangga sebagai media saling berinteraksi. Kadang-kadang banyak sedikitnya tetangga yang datang "rewang" dijadikan ukuran akrab tidaknya pergaulan orang tersebut dengan masyarakat sekelilingnya.

Suasana kegiatan di dapur dalam acara seperti tersebut di atas, terjadi di mana saja, baik di daerah pantai, dataran, maupun di daerah pegunungan. Hal tersebut terjadi walaupun tujuan kegiatan di dapur tersebut masing-masing kadang-kadang berbeda. Suasana kegiatan di dapur ada perbedaan, apabila ada acara *sambatan* (meminta tolong untuk mengerjakan sesuatu). Acara *sambatan* tersebut biasanya tidak melibatkan orang lain dalam menyediakan keperluan makan-minum di dapur. Pada kegiatan ini hanya anggota keluarga saja yang ikut berpartisipasi. Sebenarnya, suasana kegiatan *sambatan* mirip seperti kegiatan sehari-hari, hanya jumlah masakan sedikit lebih banyak dari pada kebiasaan sehari-hari. Dengan demikian peralatan untuk memasaknya sebagian berukuran besar.

Pertama-tama sebelum acara *sambatan* dimulai, para tetangga yang datang yang akan membantu itu diberi minuman dan makanan kecil, misalnya jadah, pondoh, gethuk, thiwul dan sebagainya. Sementara itu istri memasak makanan-minuman bagi orang-orang yang ikut bekerja/*disambat* (misalnya menambah bangunan rumah. Oleh karena yang bekerja cukup banyak, maka untuk menanak nasi digunakan dandang; tetapi kalau jumlah yang bekerja tidak banyak, cukup menggunakan *soblok*. Kemudian sayur dimasak dalam kuah yang banyak agar dapat menampung kuah yang banyak. Sedangkan lauk yang disuguhkan biasanya tempe goreng, tahu dan sebagainya. Setelah sayur, maupun lauk-pauk lainnya siap, baru disajikan kepada orang-orang yang bekerja *sambatan*. Untuk makan minum anggota keluarga sendiri, biasanya sama dengan yang disajikan kepada yang ikut *sambatan*.

Dalam *sambatan* tersebut ada yang mendapat makan sekali atau makan dua kali. Hal ini tergantung dari besarnya volume pekerjaan. Pada mereka yang mendapat makan dua kali, makan pertama biasanya pada pukul 11 siang. Tempat makan biasanya di lantai dengan alas tikar. Kalau mereka selesai makan, maka dapur disibukkan lagi dengan kegiatan mencuci gelas, piring, panci dan merebus air untuk minum. Kesibukan di dapur tersebut akan terulang lagi pada waktu menyiapkan makan-minum yang kedua; pada pukul 2 siang. Biasanya kegiatan di dapur tersebut, dilakukan oleh istri dan anak-anak wanita.

6.1.3 Kegiatan Khusus (besar)

Pada saat tertentu suatu rumah tangga biasanya mempunyai kegiatan khusus yang sifatnya luar biasa. Kegiatan itu antara lain mempunyai hajat perkawinan, khitanan, kematian, dan sebagainya. Dalam acara ini, ada yang dirayakan secara besar-besaran dengan mengundang sanak keluarga dan handai taulan, ada juga yang dirayakan secara sederhana. Namun demikian, suatu perkawinan atau khitanan, apakah dirayakan secara besar-besaran maupun sederhana tetap melibatkan tetangga dan sanak saudara untuk ikut mempersiapkan kegiatan tersebut.



Foto 66. Suasana kegiatan memasak di dapur tambahan pada peralatan perkawinan.

Kegiatan pertama adalah mengundang para tetangga untuk dimintai membantu menyiapkan upacara perkawinan. Biasanya mereka diminta bantuan tenaganya, misalnya memasak, membuat minuman, mencuci alat dapur, dan lain-lain. Permintaan bantuan secara lisan ini dimaksudkan untuk "*njawab*" (memohon) atau *nyengker* agar orang tersebut tidak bepergian atau mengadakan janji dengan orang lain pada saat yang dijanjikan. Dalam hal ini para laki-laki juga diminta bantuannya untuk memasang *tarub*, *membuat dapur tambahan*, membuat minuman, dan lain-lain.

Menjelang kegiatan itu dilaksanakan, biasanya tetangga-tetangga atau saudara-saudara datang membantu mempersiapkan segala sesuatunya yang diperlukan dalam upacara itu. Para tetangga yang "*rewang*", biasanya membawa peralatan memasak, peralatan tersebut kadang-kadang sebelumnya sudah dipesan agar dibawa. Alat-alat memasak tersebut antara lain: wajan besar, bodang, pisau, telenan, panci besar, dandang besar, keren besar, anglo besar, dan sebagainya. Di daerah Gunung Kidul, terdapat kebiasaan, bahwa bila ada seseorang mempunyai hajat maka yang "*rewang*" ada yang membawa *dhingkel*.

Suasana di dapur cukup ramai dengan berbagai kegiatan menggoreng, membuat sayur, mengupas bumbu-bumbu, mencacah daging; dan *adang* (menanak nasi dengan dandang). Orang yang *adang* ini dapat laki-laki (Pakem. Sleman), tetapi dapat pula wanita. Oleh karena yang dimasak itu sangat banyak, baik jenis maupun jumlahnya, maka yang mengolah pun perlu banyak orang.

Untuk keperluan tersebut, maka dapur perlu diperluas. Dapur tambahan tersebut dapat dibuat di samping rumah atau di belakang rumah. dapur tambahan tersebut biasanya tidak ber dinding, tetapi beratap seng atau anyaman bambu. Jenis kegiatan di dapur tambahan sama dengan kegiatan di dapur pokok. Sementara para wanita memasak, kaum lelaki membuat hiasan-hiasan atau membuat tarub. Masakan yang dibuat selain untuk keperluan makan-minum para tamu juga untuk bahan sesaji tempat adang, tempat menerima tamu, tempat pedaringan, tempat tidur mepelai, dan tempat siraman.

Dalam pelaksanaan kegiatan di dapur tersebut, biasanya sudah ada pembagian kerja, dan menunjuk siapa yang mengetuai dapur tersebut. Kemudian ada pula yang bertugas mengatur makanan yang akan disajikan kepada tamu, maupun makanan yang diantarkan ke rumah tetangga atau *ater-ater*. Pada waktu kegiatan memasak ini berlangsung, terdapat sendau-gurau, menceritakan keluarga, bahkan membicarakan tetangga lainnya sehingga timbul gosip dalam pertemuan memasak ini. Di dapur itu terjadi pula saling tukar pengalaman di antara ibu-ibu tersebut.

Dalam peralatan itu, biasanya tugas merebus air dilakukan oleh laki-laki, dan tempatnya terpisah dari kegiatan memasak. Tempat membuat minuman disebut "*patehan*" (tempat membuat teh), dan ikut menempati dapur tambahan. Kegiatan di *patehan* tersebut, di samping untuk membuat minuman bagi yang ikut rewang, juga untuk tamu pada saat upacara perkawinan berlangsung.



Foto 67. Para lelaki bertugas membuat minuman. Tempat membuat minuman tersebut disebut *patehan*, yang menempati dapur tambahan.

Pada waktu puncak acara berlangsung, dapur tempat memasak dan pateau itu sibuk mempersiapkan jamuan makan. Setelah puncak acara selesai, ada beberapa tetangga yang bertugas membereskan peralatan dapur yaitu mencuci peralatan, mengembalikan pinjaman dan sebagainya. Pekerjaan tersebut umumnya dilakukan sampai sehari setelah puncak acara. Kemudian beberapa laki-laki ada yang bertugas membongkar tarub dan dapur tambahan, membersihkan sampah-sampah dapur dan sebagainya. Mereka yang rewang ini jika telah selesai diberi kebutuhan dapur seperti; beras, gula jawa, teh, kelapa, dan bumbu-bumbu oleh si empunya kerja sebagai tanda terimakasih karena telah dibantu.

Demikianlah suasana kegiatan dapur rumah tangga setiap harinya, yang pada umumnya dilakukan oleh rumah tangga-rumah tangga pedesaan. Adanya keseragaman dalam pemakaian alat-alat memasak tersebut, memungkinkan pola kegiatan yang sama pula. Dalam peristiwa-peristiwa khusus pun tidak ada perbedaan yang menonjol. Dapur dalam kesehariannya merupakan simbol rumah tangga, sebaliknya dalam kegiatan khusus (perkawinan, khitanan), menjadi daerah berkumpul, arena berkomunikasi; arena timbulnya gosip dan sebagainya.

6.2. Dapur Perusahaan

6.2.1 Dapur Perusahaan Tempe

Suasana dapur perusahaan tentunya berbeda dengan suasana dapur rumah tangga. Hal ini disebabkan kegiatan di dapur perusahaan dikombinasikan dengan kegiatan memasak untuk keperluan makan-minum keluarga. Maka pada kesempatan ini akan diuraikan kegiatan dapur perusahaan tempe, perusahaan gula jawa, serta perusahaan peyek jingking. Pada tulisan ini hanya digambarkan kegiatan dapur perusahaan sehari-hari, karena untuk peristiwa kegiatan kadang kala, maupun luar biasa, gambarnya sama dengan kegiatan di dapur rumah tangga. Pada dapur perusahaan bila ada kegiatan yang bersifat khusus, maka kegiatan produksinya terhenti.

Proses pembuatan tempe adalah termasuk pekerjaan yang sangat rumit. Pada waktu memproses tempe tersebut, diusahakan agar kedelai tidak sampai terkena minyak maupun garam. Karena kalau sampai terkena kedua barang tersebut, pembuatan tempe akan gagal, tempe akan *lanas* (rusak), atau *ngarong*. Sehingga dalam memproses tempe, diperlukan dapur khusus yang terpisah dengan dapur rumah tangga (Imogiri). Dengan demikian rumah tangga pembuat tempe mempunyai dua dapur (Garjoyo-Imogiri). Namun di daerah lain tidaklah selalu demikian. Di daerah Gunung Kidul ditemukan dapur pembuat tempe yang sekaligus juga digunakan untuk memasak keperluan makan-minum sehari-hari.

Setiap hari, sebelum pergi ke pasar, terlebih dahulu si pengusaha mencuci kedelai atau *dikosek* di sumur. Kedelai *dikosek* dengan menggunakan *pengaron*. Setelah kedelai dicuci bersih kemudian direndam dalam air selama setengah hari. Siang hari, sepulang dari pasar kedelai tersebut lalu dipindahkan ke *kuali* dan mulai direbus. Kedelai yang direbus biasanya dalam jumlah besar, sampai dua kali. Tungku yang digunakan adalah luweng. Di daerah Imogiri (Garjoyo), luwengnya khusus untuk merebus kedelai.

Setelah kedelai tersebut masak, kemudian diangkat dan dibawa ke pinggir sumur untuk ditiriskan ke dalam *tenggok* lalu disiram dengan air. Selanjutnya kedelai tersebut diinjak-injak dengan kaki, supaya kedelai tersebut pecah-pecah dan kulitnya lepas. Menginjak-injak kedelai biasanya dilakukan oleh anaknya yang masih muda dan kuat tenaganya. Sebab menginjak-injak kedelai merupakan pekerjaan berat dan lama. Setelah itu kedelai disiram air lagi, dan kemudian airnya dibuang. Pekerjaan tersebut dilakukan berulang-ulang, sampai benar-benar bersih. Sesudah itu kedelai dipindahkan ke ember yang telah disediakan di pinggir tungku untuk diasamkan atau direndam. Biasanya kedelai direndam sehari selama sampai air rendamannya sama dan keluar buihnya.

Hari berikutnya, kira-kira pukul 14.30 kedelai yang diasamkan itu direbus lagi, dan bersamaan itu pula dimulai lagi merebus kedelai yang baru. Lubang luweng paling depan dan belakangnya digunakan untuk merebus kedelai yang telah diasamkan tersebut, sedangkan lubang luweng berikutnya dipakai untuk merebus kedelai yang baru. Apabila rebusan kedelai yang diasamkan tersebut sudah masak, lalu ditiriskan ke dalam *tenggok*. Setelah itu kedelai tersebut dipindahkan ke tambir besar untuk didinginkan dan kemudian dibawa ke amben. Sementara itu sambil menunggu kedelai itu dengan hangat-hangat kuku, biasanya disambi melakukan pekerjaan lain seperti, membersihkan dan menyobek daun pisang pembungkus tempe dan memotong-motong tali untuk mengikat bungkusan tempe.

Setelah kedelai tersebut hangat-hangat kuku, kemudian diberi ragi yang dibeli di pasar. Untuk satu kali rebusan diperlukan sebanyak 20 lembar ragi. Setelah ragi dicampur rata dengan kedelai tersebut, kemudian kedelai mulai dibungkus dengan daun pisang yang telah disiapkan. Pagi harinya bungkusan kedelai itu akan menjadi tempe. Pekerjaan membungkus tempe tersebut biasanya dilakukan pada malam hari secara bersama-sama dengan keluarganya. Bila pekerjaan membungkus tempe tersebut tidak selesai maka dilanjutkan pada pagi harinya. Kedelai yang dibungkus daun pisang itu diikat dengan tali dari *mendhong*, atau tangkai padi (merang). Sedangkan takaran kedelai terbuat dari bambu yang dipotong pada ruasnya. Apabila pekerjaan membungkus tempe sudah selesai, maka bungkusan-bungkusan itu diletakkan di lantai dan ditutup dengan *bagor*, supaya menjadi tempe. Proses tersebut akan terulang untuk pembuatan tempe berikutnya.

Proses pembuatan tempe sampai pemasarannya dilakukan oleh ibu rumah tangga, sedangkan anaknya yang sudah berkeluarga dan tinggal serumah dengan ibunya bertugas memasak untuk keluarga dengan menggunakan kompor. Oleh karena begitu banyaknya pekerjaan, maka makan pagi anaknya yaitu nasi serta lauk dibeli di warung dekat rumah. Jadi setiap pagi hanya merebus air untuk minum. Setelah semua makan pagi, dan anak-anak berangkat sekolah, barulah membersihkan rumah, mencuci peralatan dapur yang kotor di pinggir sumur. Setelah dicuci, piring-gelas dan sebagainya lalu ditiriskan ke rak kayu. Sedangkan peralatan seperti wajan, kuai, pengaron, ditiriskan di amben dekat sumur.

Untuk memasak sayur dilakukan pada siang hari, sedangkan menanak nasi dilakukan dua kali, siang dan sore hari. Sambil menanak nasi, juga merebus nasi. Sambil menunggu air mendidih, waktunya digunakan untuk menyiapkan daun untuk pembungkus tempe, dan pada malam hari membungkus tempe.

Dalam satu rumah tangga, sehari-harinya terdapat dua kegiatan yaitu kegiatan yang bersifat ekonomis dan kegiatan rumah tangga pada umumnya. Dengan adanya pembagian kerja, dan dua dapur maka dua kegiatan itu tidak saling mengganggu. Dengan berkembangnya jaman, maka dapur menjadi berfungsi ganda, sebagai dapur rumah tangga dan dapur perusahaan. Sekarang hal tersebut biasa terjadi pada dapur-dapur di pedesaan maupun perkotaan.

Di daerah lain (Gunung Kidul, Imogiri), pekerjaan rumah tangga dilakukan secara bersama-sama dengan pekerjaan membuat tempe. Jadi satu luweng dipakai untuk merebus tempe dan memasak sehari-hari. Kegiatan di dapur tersebut dilakukan oleh ibu rumah tangga sendiri, kadang-kadang juga dibantu anak wanitanya. Namun karena terjadi dalam satu dapur, maka kegiatan di dapur tersebut bersifat srabutan. Antara membuat tempe dengan kegiatan memasak saling mengisi. Tetapi peralatan untuk merebus kedelai adalah khusus, artinya tidak digunakan untuk memasak sehari-hari, sedangkan luweng atau dhingkel cukup satu.

6.2.2 Dapur Perusahaan Gula Jawa

Proses pembuatan gula jawa, pada umumnya dilakukan oleh suami-istri. Pembagian kerja antara lain biasanya berdasar atas berat ringannya pekerjaan itu. Pekerjaan berat dan mengandung resiko, biasanya dilakukan oleh suami, misalnya *deres*. *Deres* adalah menampung cairan manis yang berasal dari ujung *mancung* pohon kelapa. Tempat untuk menampung adalah seruas bambu, sedangkan cairan dari *mancung* pohon kelapa disebut *legen* atau *badhek* (nira). Cairan nira inilah yang diproses menjadi gula jawa.

Pohon kelapa yang diambil legennya, minimal harus berumur delapan tahun dan telah mengeluarkan *mancung*. Kemudian dipilih pohon yang

batangnya menjulang tinggi, dan berdaun lemas atau lentur. Tahap-tahap pembuatan gula jawa seperti di bawah ini.

Pada awalnya, penderes memanjat pohon kelapa dengan membawa *arit* atau *sabit*. *Sabit* tersebut digunakan untuk memecah mancung agar manggaranya kelihatan dari luar (sebelum masanya keluar). Dua hari kemudian, manggaranya dibuka atau *dibyakke*. Tujuh hari kemudian manggar tersebut diurut, dan selanjutnya diunting dengan tali, lalu dipotong memakai *sabit*. Setelah itu, pohon kelapa siap untuk diambil cairannya atau *dideres*. Biasanya pekerjaan deres dilakukan pagi dan sore hari secara rutin.

Pada waktu penderes akan menderes, peralatan yang harus dibawa adalah *sabit*, tali, dan seruas bambu atau *bumbung*. *Bumbung* tersebut sebelum dibawa, dicuci sampai bersih, dan diisi dengan *sejimpit laru* atau *kayu angin*, dan sesendok makan air kapur atau enjet. *Laru*, berguna untuk menjernihkan legen, sedangkan kapur untuk memaniskan legen.

Penderes kemudian memanjat dengan membawa tali, *sabit*, dan *bumbung* yang semuanya itu diletakkan di pinggangnya. Setelah di atas, penderes mulai memotong ujung tangkai *mancung*, atau disebut *magas* memakai *sabit*, kemudian *diakapi* dengan *bumbung*. Setelah selesai penderes turun. Setelah 12 jam, penderes memanjat pohon kelapa lagi untuk mengambil hasilnya. Pada waktu mengambil hasilnya tersebut, juga membawa peralatan seperti semula. Hal demikian dilakukan pagi dan sore secara rutin setiap hari.

Menurut keterangan, jumlah deresan pagi hari berbeda dengan deresan sore hari. Hal ini karena adanya pengaruh sinar matahari. Hasil deresan pagi hari hasilnya dapat satu *bumbung*, sedangkan sore hari hanya memperoleh setengah *bumbung* saja. Sedangkan tahap mengolah legen menjadi gula merupakan pekerjaan ringan tetapi membutuhkan ketlatenan, sehingga dapat dikerjakan oleh laki-laki maupun wanita, namun biasanya dilakukan wanita.

Hasil deresan berupa legen tersebut kemudian disaring dan dimasukkan ke dalam kuali, lalu ditutup layah. Kemudian mengolahnya menunggu sampai selesai deres pada pagi harinya. Dalam mengolah legen ini, biasanya diselingi dengan memasak untuk kebutuhan makan-minum sehari-hari.

Setiap pagi hari api dinyalakan pada *dhingkel* dapur perusahaan gula jawa untuk merebus air. Setelah ceret berisi air diletakkan di atas *dhingkel*, istri lalu menghangatkan badan. Setelah tidak merasa dingin, istri mulai membersihkan dapur, menyapu dan mengumpulkan daun-daun untuk ditampung di kubangan (jugangan) di belakang dapur tersebut. Sementara suami bersiap-siap untuk deres, maka istri pun menyiapkan peralatan menderes dan peralatan untuk membuat gula.

Setelah suami pulang membawa legen, kemudian legen tersebut disaring, selanjutnya dicampur dengan hasil legen sebelumnya. Legen tersebut kemu-

dian direbus di atas dthingkel, dan menggunakan bahan bakar sampah yang dikumpulkan setiap hari. Dthingkel yang dipakai untuk memasak legen ini, mempunyai tiga lubang, lubang kesatu dan kedua untuk memasak legen, sedangkan lubang ketiga untuk memasak nasi. Legen tersebut diaduk-aduk supaya tidak berkerak, dan tidak naik ke permukaan. Setelah legen mendidih dan mengental menjadi *glali*, atau *remambut*, lalu legen yang telah menjadi glali itu dijadikan satu dalam kualii besar. Selanjutnya kualii diangkat dari tungku dan kemudian *digodeg*, atau diaduk-aduk memakai *galo*. Selesai itu dilanjutkan dengan *nitis* menggunakan tempurung atau *bathok*. Tempurung-tempurung kelapa yang sudah diisi dengan glali tersebut, kemudian diletakkan ke dalam tampah (*nyiru*), ditunggu sampai dingin, setelah dingin baru dilepas dari tempurungnya. Biasanya pekerjaan *godeg* sampai menjadi *glali* dilakukan istri, sedangkan suami kadang-kadang membantu *nitis*. Sementara suami *nitis*, istri menyelesaikan pekerjaan memasak.

Setelah selesai memproses gula jawa pada pagi hari itu, suami kemudian istirahat, dan menunggu sampai waktunya menderes tiba, yaitu sore hari. Sesudah suami makan, si isteri lalu mencuci peralatan masak dan peralatan makan, setelah selesai lalu pergi ke sawah sampai sore hari untuk mencari sampah guna persediaan memasak hari berikutnya. Pulang dari sawah istirahat sebentar kemudian pergi ke dapur untuk menghangatkan masakan. Setelah masakan mendidih, api tungku dimatikan dan kualii tempat sayur dibiarkan di atas dthingkel.

Demikianlah kegiatan dapur perusahaan gula jawa sehari-harinya. Antara pekerjaan memasak sehari-hari dilakukan bersama-sama dengan pembuatan gula jawa. Jadi kerja sama antara suami-istri terwujud di dapur tersebut.

Sebaliknya bila musim bertani tiba, maka suami-istri itu juga pergi ke sawah. Meskipun demikian pekerjaan deres tidak dihentikan. Jadi kalau waktunya menderes tiba, pekerjaan di sawah dihentikan untuk sementara, setelah selesai deres pergi ke sawah lagi. Demikian juga istrinya, pekerjaan membuat gula jawa ditunda sampai pulang dari sawah. Pekerjaan deres tersebut tidak dapat ditunda, sedangkan pembuatan gula jawa bisa ditunda. Pembuatan gula jawa bisa berhenti sewaktu-waktu. Kalau legen belum dimasak, kemudian datang sanak-saudara atau cucu-cucu maka legen tersebut disuguhkan sebagai minuman.

6.2.3 Dapur Perusahaan Peyek Jingking

Jingking dan undur-undur laut banyak ditemukan di daerah pantai Parang Tritis. Binatang ini biasa digoreng menjadi peyek jingking dan peyek undur-undur. Seorang penjaja peyek jingking biasa pulang sekitar pukul 19.°° malam. Penjaja tersebut (seorang ibu pagi hari naik sepeda membawa dagangan peyek jingking, peyek undur-undur, kacang kulit, pisang, jeruk ke pantai Parang Tritis),

kemudian pulang membawa sisa dagangan dan membawa jingking dan undur-undur yang dibeli dari pencari jingking di pantai. Sampai di rumah setelah istirahat, kemudian ke sumur mencuci jingking dan undur-undur. Sebelum mencuci lebih dahulu meniriskan beras yang sebelumnya telah direndam terlebih dahulu. Sementara si ibu mencuci jingking, anaknya perempuan menyalakan api di dhingkel. Setelah api siap, maka jingking dan undur-undur yang sudah dicuci tersebut direbus dengan *soblok*.

Setelah api tungku merata, pekerjaan menjaga api tungku diserahkan kepada ibunya. Kemudian anaknya tersebut menumbuk beras yang sudah direndam (*ngglepung*). Setelah beras menjadi tepung, lalu disaring dan tepung yang sudah lembut ditampung dalam nyiru, kemudian dibawa ke dapur untuk diproses lebih lanjut.

Jingking dan undur-undur rebus lalu diletakkan di atas panci, setelah tiris kemudian digantung pada *salang* supaya tidak dihinggapi semut atau lalat. Kemudian dia membantu menyiapkan bumbu-bumbu peyek. Setelah bumbu siap, kemudian ditumbuk atau *diulek* sampai lumat. Kemudian bumbu yang telah lumat itu dicampur dengan adonan glepung (tepung) beras. Setelah dicoba rasanya pas, dimulailah menggoreng jingking yang dilakukan secara bergantian dengan orang tuanya. Hasil gorengan peyek jingking itu oleh orang tuanya dibawa ke dapur yang terletak di belakang, untuk digoreng lagi sampai warna kecoklatan.

Penjaja peyek jingking tersebut, setiap pagi bangun pukul 04.30 dan langsung ke dapur untuk memasak makanan, minuman, sayur, dan lauk pauk lainnya. Sambil memasak sayur, juga merebus telur yang akan dijual ke pantai Parang Tritis. Setelah semua selesai dikerjakan, kemudian ditinggal ke pasar untuk berbelanja. Sedangkan yang membenahi rumah seperti menyapu, dan mencuci peralatan dapur yang kotor adalah anaknya maupun orang tuanya. Apabila matahari telah agak tinggi, maka jingking dikeluarkan untuk dijemur. Oleh karena penjaja peyek jingking tersebut pulang malam hari, maka pekerjaan dapur yang belum beres selalu dikerjakan oleh orang tuanya dan anaknya. Demikian juga untuk makan malam, dikerjakan oleh anak perempuannya yang masih sekolah di SPG, yang biasanya memasak sepulang dari sekolah, dan menyiapkan beras untuk ditumbuk dijadikan glepung. Beras tersebut direndam terlebih dahulu, menumbuknya malam hari. Setiap dua hari atau tiga hari sekali, anak-anaknya tersebut juga membantu menggoreng kacang kulit dengan jalan *disangan*, yaitu memakai alat dari tanah liat yang diberi pasir. Demikianlah suasana kegiatan di dapur perusahaan peyek jingking di daerah Parang Tritis.

BAB VII

PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL

Peralatan memasak tradisional yang biasa dipakai oleh penduduk di daerah Istimewa Yogyakarta hampir semuanya adalah produk dari daerah sekitarnya. Peralatan tradisional ini kebanyakan digunakan oleh ibu-ibu di daerah pedesaan. Di daerah Istimewa Yogyakarta ada beberapa tempat yang memproduksi alat-alat memasak tradisional tersebut. Di daerah Bantul misalnya ada beberapa desa penghasil alat-alat memasak tradisional dari tanah liat, misalnya desa Ngentak dan desa Kasongan. Kemudian di daerah Sleman ada pengrajin anyam-anyaman bambu dan sebagainya.

Melihat bahwa sebagian besar masyarakat di Daerah Istimewa Yogyakarta (terutama pedesaan) pada umumnya memakai alat-alat memasak tradisional (terutama dari tanah liat dan anyaman bambu), maka pada BAB VII ini akan diuraikan dua jenis pengrajin alat memasak tradisional tersebut, yaitu pengrajin alat-alat memasak dari tanah liat di Desa Ngentak, Sedayu, Bantul dan pengrajin alat memasak dari anyaman bambu di Kecamatan Minggir, Sleman.

7.1 Pengrajin Alat Memasak Tradisional Dari Tanah Liat

Di Dusun Ngentak, Kecamatan Sedayu, Kabupaten Bantul (± 12 km dari kota Yogyakarta), sebagian besar penduduknya ± 75 % bermatapencaharian sebagai pengrajin alat-alat memasak dari tanah liat. Usaha alat-alat dapur ini merupakan usaha kerajinan rumah tangga yang dikerjakan secara tradisional dan turun temurun. Seperti halnya dengan usaha kerajinan tanah liat di tempat lain, misal Kasongan di daerah Bantul (lihat Gustami dkk, 1985), juga di daerah Bayat Klaten, Jawa Tengah, rata-rata usaha mereka berasal dari warisan orang tua. Dalam kegiatan sehari-hari mereka dibantu oleh istri dan anak-anaknya.

Bagi sebagian besar penduduk Dusun Ngentak, usaha membuat alat-alat rumah tangga dari tanah liat merupakan pekerjaan pokok di samping sebagai petani. Usaha rumah tangga membuat alat rumah tangga sudah diyakini sebagai tempat bergantung untuk mencukupi kebutuhan hidup.

Seperti diketahui rata-rata para pengrajin itu tidak memiliki tanah sawah atau mempunyai tanah sawah tetapi rata-rata sempit, sehingga tidak mungkin lagi dapat mencukupi hidup keluarganya. Ditambah lagi bahwa tanah di daerah tersebut termasuk daerah tanah tadah hujan. Oleh karena adanya faktor lingkungan yang serba terbatas tersebut, maka mereka lebih menekuni usaha di luar pertanian yang sejak kecil sudah dikenal, yaitu sebagai pengrajin alat-alat memasak tradisional. Membuat alat masak tradisional sejak mencari bahan

dasar hingga menjadi barang yang siap dijual bukan suatu hal asing bagi mereka. Jadi mereka memilih menjadi pengrajin tanah liat adalah sebagai alternatif lain selain bertani. Pertimbangan lain adalah bawa kerajinan tanah liat memberikan keajegan pemasukan untuk memenuhi kebutuhan hidup keluarga. Dengan usaha kerajinan itu mereka lebih bisa berharap. Meskipun menghasilkan pendapatan yang pas-pasan, namun cukup untuk menghidupi anggota keluarganya secara ajeg.

Beberapa ciri khas pengrajin tanah liat di desa Ngentak antara lain adalah di muka atau kanan kiri rumah tampak gerabah setengah padi yang dijemur. Kemudian beberapa pengrajin ada yang mempunyai tempat pembakaran. Tempat pembakaran ini adalah sebuah bangunan kecil yang biasanya terletak di muka rumah. Di tempat pembakaran, atau di samping rumah tampak setumpuk jerami kering (untuk membakar gerabah) dan gerabah setengah jadi, dan tanah yang belum di olah.

Hasil kerajinan tanah liat di Dusun Ngentak sebagian besar berupa alat-alat memasak tradisional, dan sebagian kecil berupa batu bata dan pot bunga. Hasil kerajinan tanah liat di Dusun Ngentak adalah :

- 1) *Keren*, yaitu tungku untuk memasak yang berbentuk bulat dan bagian atas terbuka untuk meletakkan peralatan memasak, dan di bawah ada lubang tempat meletakkan kayu bakar.
- 2) *Kuali*, adalah alat memasak yang biasanya untuk memasak sayur yang berbentuk bulat.
- 3) *Pengaron*, berbentuk bulat mempunyai dasar dan mempunyai bibir. Biasanya untuk tempat persediaan air bersih, atau untuk ngaru (kalau adang).
- 4) *Jembangan*, bentuknya seperti pengaron, tetapi ukurannya lebih besar, berfungsi untuk tempat air mandi.

Pada umumnya pengrajin tanah liat di Dusun Ngentak memang hanya memproduksi jenis alat memasak yang berupa kuali, pengaron, keren, dan jembangan. Sebaliknya di Kasongan meskipun banyak rumah tangga pengrajin yang sudah mengalihkan produksinya ke keramik hias, namun ada juga beberapa rumah tangga pengrajin yang bertahan pada pembuatan alat-alat memasak tradisional seperti: kuali, kendi, genthong, anglo, cowek, klenting, kendhil, dan sebagainya.

7.1.1 Bahan Baku

Bahan baku untuk pembuatan kerajinan gerabah, adalah tanah liat dan bahan tambahan berupa pasir dari sungai. Bahan baku berupa tanah liat pada umumnya diperoleh dengan jalan membeli pada tetangga, menyewa, dan ada pula yang mengambil dari pekarangan sendiri.

Ongkos sewa tanah adalah Rp. 500,- — Rp. 1000,- per bulannya, sedang bila membeli harga tanah setiap satu meter kubik adalah Rp. 1.000,- dan dapat dipakai untuk setengah bulan. Sebaliknya yang menggunakan bahan baku milik sendiri biasanya mengambil tanah dari pekarangan sendiri. Pengadaan tanah liat ini dilakukan oleh suami.

Bahan tambahan lainnya adalah pasir atau tanah sawah. Pasir diambil dari sungai dekat dusun tersebut. Pengambilan pasir di sungai dapat dilakukan oleh istri, suami, atau anak-anak. Tanah sawah diperlukan; karena untuk menjaga supaya kualiti, pengaron tidak muda pecah. Menurut mereka masalah pengadaan bahan pokok maupun tambahan dari pekarangan dan sawah milik sendiri tidak ada kesulitan. Namun berdasarkan pengamatan, pengambilan tanah liat di pekarangan rumah jelas merusak lingkungan. Nampak bahwa di sekitar rumah-rumah para pengrajin terdapat banyak bekas-bekas galian yang cukup lebar, bahkan banyak dipakai untuk penampungan limbah dan pada umumnya dibiarkan terbuka begitu saja.

Sedangkan pengadaan bahan bakar bagi mereka bukanlah suatu masalah sulit. Artinya mudah didapat dan murah harganya. Pada umumnya pengrajin menggunakan bahan bakar berupa *damen* (jerami) dan *sepet* (serabut kelapa). Jerami dapat diambil di sawah tanpa membeli. Sedangkan sepet dibeli dari tetangga desa, harganya 10 biji Rp. 70,-. Untuk setiap kali pembakaran

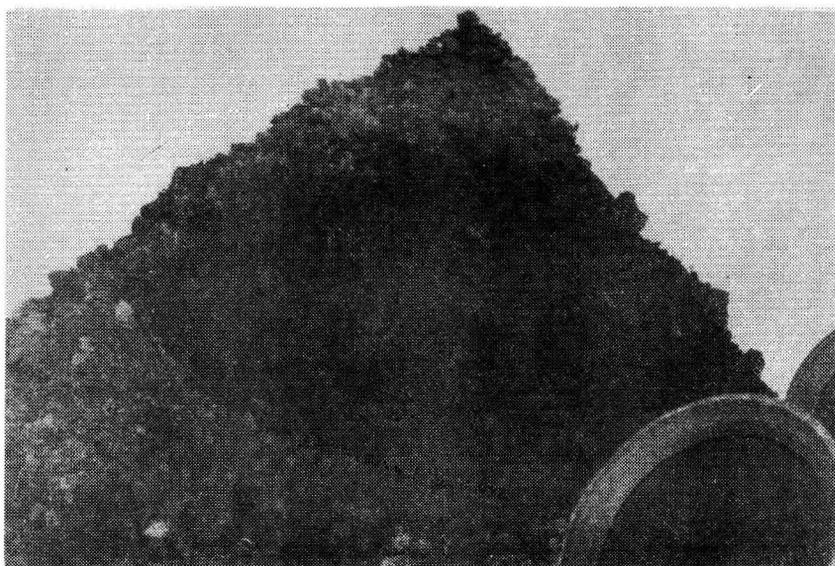


Foto 68. Bahan baku kerajinan alat-alat dapur berupa tanah liat.



Foto 69. Bekas galian tanah yang diambil untuk bahan baku pembuatan alat-alat memasak tradisional.

diperlukan 25 biji serabut kelapa. Persediaan bahan bakar pada umumnya diletakkan di depan tempat pembakaran atau di kandang ternak.

7.1.2 Peralatan Produksi dan Proses Produksi

Peralatan yang digunakan dan proses pembuatan alat dapur dari tanah liat tersebut sudah dilakukan puluhan tahun, dan tidak pernah mengalami perubahan. Peralatan yang dipakai oleh pengrajin untuk membuat alat-alat memasak tradisional baik berupa pengaron, kual, keren, dan sebagainya semuanya sama, tidak ada perbedaan demikian juga proses pembuatannya. Peralatan itu adalah :

1) Trebot

Trebot tersebut terdiri dari satu pasang kayu bundar. Cara kerjanya ialah salah satu kayu berputar di atas kayu lainnya. Di atas kayu yang berputar tersebut diletakkan tanah liat yang akan dibentuk.

2) Tatap

Tatap adalah sepotong papan yang berguna untuk *natap* tanah liat yang sedang dibentuk sehingga menjadi halus.

3) Waton

Waton terbuat dari batu, bentuknya bulat dan berfungsi untuk menghaluskan dan membuat lambungan.

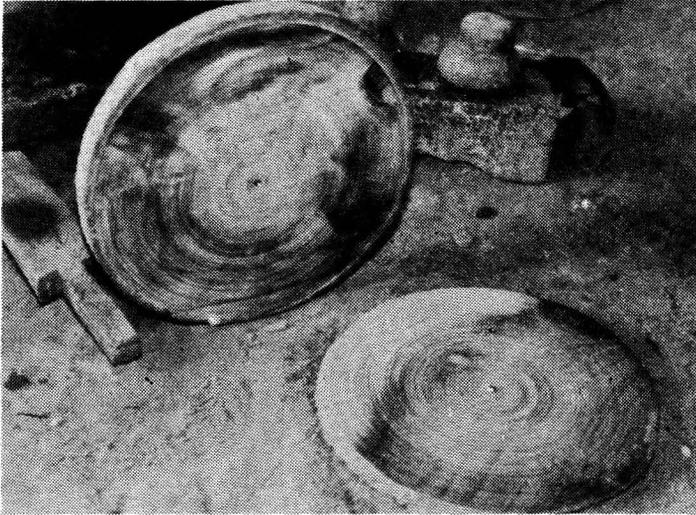


Foto 70. *Trebot*, terbuat dari kayu berbentuk bulat berfungsi untuk membentuk alat memasak yang akan dibuat.

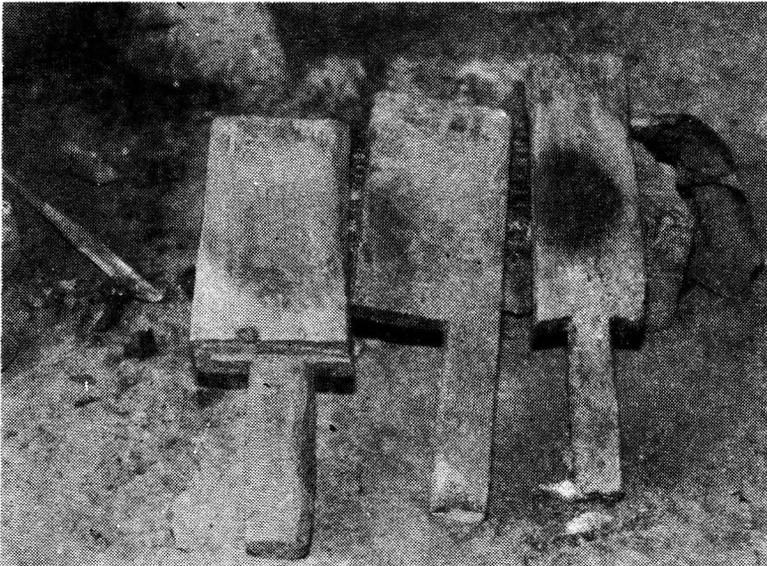


Foto 71. *Tatap* terbuat dari kayu, fungsinya untuk menghaluskan alat-alat dapur yang sedang dibentuk.

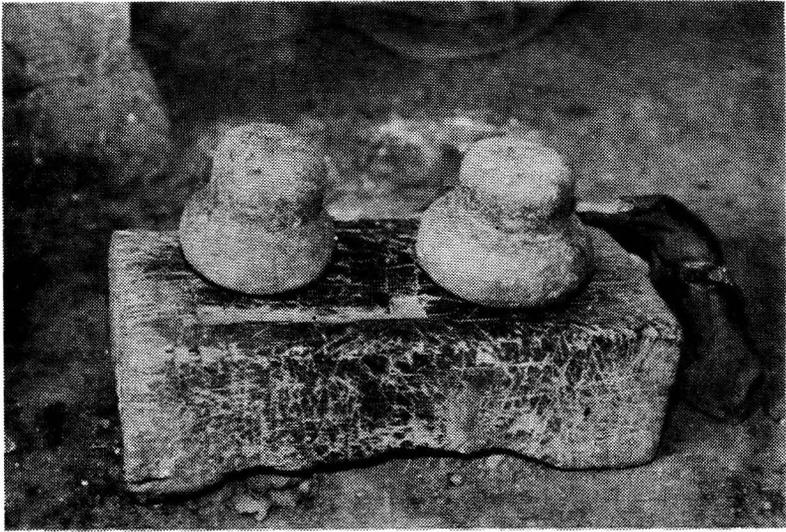


Foto 72. *Waton terbuat dari batu berfungsi untuk menghaluskan dan membuat lambungan. Terlihat waton di atas dingklik.*



Foto 73. *Kerik dan pisau di atas dingklik, berfungsi untuk meratakan.*

4) **Kerik** dan *pisau*

Kerik berbentuk segi lima terbuat dari seng, sedangkan pisau terbuat dari besi. Fungsinya hampir sama yaitu untuk mengerik (meratakan).

5) **Babasan**

Babasan adalah tempat air untuk membasahi bahan tanah liat yang sedang diproses menjadi alat-alat memasak. Babasan tersebut biasanya dari tanah liat.

Seperti telah disebutkan, pembuatan barang-barang gerabah yang berupa alat-alat memasak tradisional ini prosesnya dari pengolahan tanah baku sampai pembakaran dilakukan dengan teknik tradisional. Proses pengolahan barang-barang gerabah tersebut adalah sebagai berikut. Pertama-tama tanah liat yang sudah dikeringkan diberi air dan diinjak-injak sampai lembut. Setelah lembut dicampur dengan pasir dan tanah sawah, dan diinjak-injak lagi sampai lembut. Kemudian didiamkan selama lebih kurang 2-5 jam. Proses pengolahan bahan baku ini pada umumnya dilakukan baik oleh suami maupun istri.

Selanjutnya setelah didiamkan selama 5 jam, kemudian mulailah dibentuk jenis gerabah yang diinginkan. Mula-mula diambil tanah liat secukupnya dan diletakkan di atas trebot. Trebot kemudian diputar dengan tangan terbentuklah barang setengah jadi yang disebut *ler-leran* (masih seperti pot bunga). Kemudian *ler-leran* didiamkan beberapa jam dan apabila dirasa sudah cukup kemudian dibentuk *lambungan* dengan menggunakan tangan. Sesudah tahap *lambungan* selesai kemudian diratakan dan dipukul pelan-pelan dengan menggunakan *tatap* dan *waton*. Untuk menghaluskan dan meratakan dipakai *kerik*.



Foto 74. Babasan, berupa kuali kecil untuk tempat air guna membasahi tanah liat yang akan dibentuk menjadi alat-alat memasak.



Foto 75. Tanah liat yang sudah lembut, siap untuk diletakkan di atas trebot. Terlihat tanah liat di atas batu untuk dihaluskan.



Foto 76. Seorang pengrajin sedang bersiap-siap untuk mulai bekerja membuat alat-alat dapur.



Foto 77. Beberapa *ler-leran* (untuk dibentuk *keren/kuali*) sedang dijemur sebelum diproses selanjutnya.

Khusus untuk *keren* kemudian *ditutuli* atau dilubangi dengan pisau. Pada waktu proses pembuatan barang gerabah itu berlangsung, bahan tanah liat selalu diberi air yang diambil dari *kuali* (*babasan*). Tahap selanjutnya, barang yang sudah jadi itu dikeringkan di bawah sinar matahari yaitu di halaman rumah, setelah kering lalu dibakar. Pembakaran gerabah dilakukan dalam suatu bangunan khusus. Susunan gerabah dalam tungku pembakaran adalah sebagai berikut: Paling bawah adalah *damen* (*jerami*) yang merupakan bahan-bahan bakar pokok, dan di atasnya diberi bahan bakar berupa *sepet* (*serabut kelapa*). Disela-sela *serabut kelapa* tersebut dimasukkan bahan bakar kayu. Setelah *sepet* dan kayu di atasnya diletakkan gerabah yang siap dibakar. Di atas susunan gerabah itu ditutup rapat dengan *jerami* pada seluruh permukaan. Apabila tidak rapat menutupnya, warnanya tidak bisa merah. Di atas tumpukan *jerami* diberi abu supaya api tidak berkobar-kobar (*mbulat-mbulat*). Lama pembakaran rata-rata satu malam atau diperkirakan sampai gerabah itu berwarna merah. Setelah dingin kemudian dibongkar. Limbah abu sebaian digunakan untuk keperluan pembakaran, dan sisanya dibuang di tempat-tempat bekas galian tanah (*jugangan*) di kanan kiri rumah. Proses pembakaran pada umumnya dilakukan suami.

Cara pembakaran tersebut di atas juga dilakukan di Kasongan. Namun tempat pembakaran di Kasongan berada di tempat terbuka di halaman rumah, dan bahan bakar yang dipakai adalah *jerami* dan sampah.

Di Ngentak dulu ada pengrajin *cowek*, tetapi karena keuntungannya di rasakan kecil, produksi *cowek* dihentikan. Di samping itu pembakarannya harus dua kali. Jadi setelah proses pembakaran pertama selesai, kemudian dibakar lagi, tetapi bahan bakarnya ditambah dengan daun *duwet* supaya berwarna hitam. Menurut keterangan *cowek* berwarna hitam lebih laku daripada *cowek* berwarna merah.



Foto 78. Sebuah hasil ler-leran yang sedang dalam proses pembuatan alat-alat dapur (setengah jadi).



Foto 79. Bangunan khusus untuk tempat pembakaran gerabah.



Foto 80. Dua buah keren dalam bentuk lambungan, sedang dijemur di halaman rumah, sebelum dilanjutkan tahap pembakaran.



Foto 81. Sebuah pengaron hasil pembakaran.

7.1.3 Distribusi/Pemasaran

Pada umumnya pemasaran hasil produksi gerabah di Dusun Ngentak, Sedayu, Bantul tidak mengalami hambatan. Artinya mereka bisa mendistribusikan barang-barangnya tanpa ada kesulitan. Pemasaran barang-barang gerabah tersebut terutama di lingkungan desa itu sendiri, kemudian di beberapa tempat di Kabupaten Sleman, Bantul, Kodya Yogyakarta, bahkan sampai ke Muntilan, Magelang.

Secara umum pola distribusi hasil produksi alat-alat memasak dari tanah liat itu sebagai berikut: ada pengrajin yang memasarkan hasil produksinya kepada bakul-bakul, istilahnya *ngulakke*. Jadi pengrajin datang hanya untuk menyerahkan barang dagangan. Akan tetapi ada juga pengrajin yang memasarkan hasil produksinya *kepada bakul* di rumahnya. Sebagian ada juga yang memasarkan langsung kepada konsumen dengan jalan *didasarkan* di pasar atau *ider* (dijajakan berkeliling) dari rumah ke rumah. Dari beberapa cara pemasaran itu, yang paling sering terjadi adalah hasil produksi itu diambil langsung oleh bakul. Pengrajin tidak perlu ke luar rumah untuk mendistribusikan barang produksinya.

Hasil produksi dan jumlah yang laku di pasaran berfluktuasi mengikuti musim. Artinya jika pasar membutuhkan produk mereka (menjelang hari besar seperti lebaran, perkawinan), maka mereka memperbanyak produk kerajinan mereka. Namun jika pasar sepi, yaitu musim penghujan, pengrajin hanya memproduksi dalam jumlah kecil, dan sebagian besar waktunya adalah untuk mengolah sawahnya. Seperti telah disebutkan sawah di desa tersebut adalah sawah tadah hujan.

Empat buah pengaron besar selesai dalam jangka lima hari, dan dalam waktu yang sama dapat diselesaikan lima belas buah pengaron kecil. Kemudian tiga buah jembangan besar selesai dalam waktu dua hari. Sepuluh buah kualii kecil selesai dalam waktu dua hari; dalam waktu dua hari mendapat lima buah kualii besar; sepuluh buah keren bisa selesai dalam dua hari.

Harga masing-masing jenis gerabah bervariasi, tergantung besar kecilnya barang tersebut. Untuk pengaron besar Rp. 200/buah, pengaron kecil Rp. 75/buah. Sedangkan jembangan besar harganya Rp. 300/buah, kualii besar Rp. 200/buah, dan kualii kecil Rp. 60/buah, untuk keren rata-rata harganya Rp. 60 – Rp. 75/buah.

7.1.4 Masa Depan Kerajinan Gerabah

Kerajinan gerabah di Dusun Ngentak merupakan kegiatan rumah tangga warisan nenek moyang, dan sampai sekarang masih tetap bertahan dan digeluti oleh sebagian besar penduduk Dusun Ngentak.

Mengingat kondisi lahan pertanian desa yang tidak dapat diharapkan

untuk mencukupi kebutuhan, maka banyak penduduk Dusun Ngentak memiliki membuat barang-barang gerabah sebagai mata pencaharian pokok. Meskipun sebagian ada yang memiliki tanah sawah, tetapi hasilnya tidak dapat mencukupi kebutuhan hidup. Sehingga jadilah mereka sebagai pengrajin tanah liat sebagaimana telah mereka lakukan sejak kecil.

Sejalan dengan hal-hal tersebut di atas, pengrajin di desa tersebut pernah mendapat bimbingan dari mahasiswa-mahasiswa STSRI-ASRI untuk meningkatkan ketrampilan mereka sebagai pengrajin tanah liat, seperti yang telah terjadi di Desa Kasongan. Seperti diketahui berkat bimbingan mahasiswa STSRI-ASRI, pengrajin tanah liat di Kasongan berkembang ketrampilannya. Banyak bermunculan kreasi-kreasi baru dari Kasongan. Sebaliknya di Desa Ngentak uluran tangan mahasiswa-mahasiswa STSRI-ASRI ini kurang mendapat tanggapan dari para pengrajin. Menurut keterangan, nampaknya para pengrajin di desa tersebut enggan atau kurang berminat menerima bimbingan agar membuat kreasi baru. Karena bila tenaga pembimbing sudah bersusah datang, para pengrajin yang datang hanya satu dua saja. Sebaliknya bila ada pengrajin yang datang, pihak pembimbing yang tidak datang. Demikian hal tersebut menjadikan kegiatan lesu, dan akhirnya tidak dilanjutkan. Di lain pihak beberapa pengrajin melontarkan permasalahannya. Pernah ada pengrajin yang mencoba menjajakan gerabah hias ternyata kurang laku atau *seret*, dan dalam waktu tujuh hari sebagian barang-barang itu baru terjual. Sebaliknya barang-barang gerabah berupa alat-alat dapur, dalam satu hari sudah laku semuanya. Ini pengalaman pengrajin yang biasa menjajakan dagangannya keliling dari rumah ke rumah atau ke pasar.

Kenyataan-kenyataan tersebut di atas, sebenarnya mencerminkan terbatasnya pengetahuan dan pendidikan mereka, sehingga mempengaruhi sikap mereka di dalam mengembangkan usahanya. Mereka berpendapat bahwa hasil produksi mereka sekarang ini cukup laku di pasaran. Untuk itu sebenarnya diperlukan adanya pelopor dan motivator yang dapat memberikan pengertian dan pengarahan adanya kreasi baru kerajinan tanah liat yang dapat dikembangkan oleh para pengrajin.

Lepas dari itu semua, peningkatan ketrampilan bagi pengrajin gerabah di desa Ngentak memang sangat diperlukan. Sehingga selain bisa memproduksi barang-barang gerabah jenis yang sekarang, mereka juga dapat memproduksi gerabah kreasi baru. Ini perlu ditekankan mengingat bahwa sumber penghasilan mereka adalah dari hasil kerajinan tanah liat. Dikhawatirkan pada waktu-waktu mendatang alat-alat memasak dari tanah liat produk mereka ini akan tergeser oleh produk pabrik.

7.2 Pengrajin Alat Memasak Tradisional Dari Anyaman Bambu

Kerajinan anyaman bambu di daerah Istimewa Yogyakarta, antara lain terdapat di daerah Kecamatan Minggir, Imogiri, Godean, dan sebagainya. Pada umumnya setiap pengrajin membuat satu dua jenis anyaman saja. Misalnya di daerah Kecamatan Minggir, jenis kerajinan anyaman tenggok hanya terdapat di desa tertentu, kemudian di desa lain ada pengrajin tampah, dan di desa lainnya lagi ada pengrajin tumbu, dengan demikian maka pengrajin anyaman menyebar dengan jenis-jenis anyaman khusus. Sedangkan anyaman berupa irik, kalo banyak terdapat di daerah Imogiri. Melihat bahwa di wilayah Kecamatan Minggir terdapat banyak pengrajin anyaman bambu, maka untuk itu dipilih beberapa desa yang memproduksi alat-alat memasak tradisional dari anyaman bambu.

Seperti halnya para pengrajin alat memasak tradisional dari tanah liat, maka ketrampilan menganyam juga mereka dapatkan dari orang tua atau nenek moyangnya.

Kecamatan Minggir terletak \pm 28 km sebelah barat kota Yogyakarta. Pada umumnya penduduk di wilayah tersebut, terutama di Kalurahan Sendangmulyo dan Sendang Agung bermata pencaharian sebagai petani, dan sebagian mempunyai pekerjaan ganda sebagai pengrajin anyaman. Kegiatan sebagai pengrajin anyaman bumbu merupakan usaha rumah tangga yang dilakukan oleh suami-istri dan anak-anak mereka.

Menurut keterangan para pengrajin, kegiatan menganyam merupakan mata pencaharian pokok di samping bertani. Alasan mereka menganyam adalah untuk mencukupi kebutuhan hidup sehari-hari. Walaupun hasil dari anyaman tidak dapat diharapkan setiap hari, tetapi cukup membantu untuk menambah menutup kebutuhan-kebutuhan hidup. Namun bagi sebagian pengrajin anyaman yang sudah memproduksi jenis-jenis anyaman kreasi baru, hasilnya bisa lebih dirasakan, karena harganya lebih tinggi dibandingkan dengan hasil anyaman bukan kreasi baru.

Oleh hal-hal tersebut, maka ketrampilan menganyam yang mereka dapatkan dari orang tua merupakan pilihan lain guna mencukupi kebutuhan keluarga. Faktor lingkungan sehari-hari yang mereka lihat dan bagaimana orang tua mereka menganyam, menjadikan ketrampilan menganyam menurun kepada mereka tanpa dipelajari. Jadi tanpa proses belajar, ketrampilan itu sudah mereka miliki lewat kebiasaan sehari-hari yang mereka lihat. Kebiasaan tersebut dilakukan setelah pulang sekolah, pulang menggembala kambing, atau mencari kayu dan sebagainya.

Kerajinan anyaman adalah suatu usaha rumah tangga, tenaga kerjanya adalah anggota-anggota rumah tangganya (istri dan anak). Suatu studi yang dilakukan Lempelius (1971:31), menyebutkan bahwa sekitar 98% usaha bidang anyaman adalah dalam bentuk usaha rumah tangga. Karakteristik kegiatan ini biasanya bersatu dengan sektor pertanian.

Beberapa ciri rumah tangga pengrajin anyaman di Kecamatan Minggir, terutama Desa Sendangmulyo dan Desa Sendang Agung, antara lain di *emperan* akan terlihat para pengrajin sedang melakukan kegiatannya. Kemudian akan terlihat pula potongan-potongan bambu, siratan bambu, peralatan menganyam, serta hasil anyaman yang belum jadi dan sudah jadi. Pekerjaan menganyam ini dapat dikerjakan setiap waktu baik siang atau malam dan dapat disambi dengan mengasuh anak, menunggu jemuran padi, memasak, dan sebagainya. Pada umumnya kepala keluarga (suami) paling banyak mencurahkan tenaganya pada proses kegiatan menganyam.

Seperti diketahui hasil produksi anyaman di Kecamatan Minggir antara lain berupa ceting, tumbu, kalo, tampah, tenggok, parut, dan banyak pula yang memproduksi besek. Alat-alat memasak dari anyaman bambu yang dicakup dalam penelitian ini adalah :

1) **Ceting**

Ceting adalah alat untuk tempat nasi, selain itu juga dapat sebagai tempat meletakkan sesaji. Bentuk bagian atas bulat, dan bagian bawah persegi empat.

2) **Kalo**

Kalo adalah alat memasak untuk memeras dan menyaring parutan kelapa. Kalo bentuknya bulat, dan tanpa dasar.

3) **Tampah**

Tampah berfungsi untuk tempat meletakkan sayuran atau bahan lain baik mentah maupun masak. Tampah juga digunakan untuk menjemur ikan asin dan kerupuk. Di samping itu biasanya untuk membersihkan beras dari kotoran (menampi atau *nepeni*). Tampah bentuknya bulat, mempunyai dasar.

4) **Tumbu**

Berfungsi untuk membersihkan beras atau *mususi*, mencuci sayuran, dan untuk tempat nasi. Sedangkan tumbu ukuran besar untuk tempat menyimpan bahan mentah seperti gabah, beras, dan sebagainya. Bentuk atas bulat, bagian bawah segi empat rata.

5) **Tenggok**

Tenggok berfungsi untuk mencuci sayuran, untuk *mususi*, tempat bumbon (tenggok kecil). Sedangkan tenggok besar untuk tempat beras, atau bahan mentah lainnya. Bentuk bagian atas bulat, bagian bawah persegi empat.

6) **Parut**

Parut terbuat dari kayu, berfungsi untuk memarut kelapa. Bentuknya persegi panjang dengan paku-paku kecil di tengahnya.

Pengrajin anyaman di daerah Minggir yang memproduksi barang-barang anyaman alat-alat memasak tradisional sekarang ini hanya tinggal sedikit saja.

Kalaupun ada hanya memproduksi jumlah kecil, karena sebagian besar sudah mengalihkan pada anyaman jenis hiasan. Karena perkembangan keadaan, pengrajin anyaman di daerah tersebut beralih memproduksi anyam-anyaman hias yang berupa lampu hiasan dinding, ceting kreasi baru, dan sebagainya. Menurut penuturan beberapa informan, lima belas tahun yang lalu, beberapa pengrajin mengunjungi saudaranya di desa Malangan, kecamatan Moyudan, Kabupaten Sleman, di daerah tersebut telah berkembang industri kerajinan anyaman kreasi baru. Dari hasil perjalanan tersebut, ternyata berpengaruh pada para pengrajin di daerah Minggir, dan kemudian berkembang di desa tersebut sampai sekarang.

7.2.1 Bahan Baku

Bahan baku untuk kerajinan anyaman adalah bambu. Bahan tambahan lainnya berupa *lidi gebang* paku dan kawat. Bambu didapatkan dengan jalan dibeli di pasar bambu, yaitu di lapangan Kebon Agung. Harga satu lonjor bambu apus antara Rp. 500 — Rp. 700, sedangkan bambu wulung Rp. 1000,-. Biasanya di pasar bambu itu di samping dijual bambu *lonjoran*, juga dijual bambu *welat* (kulit bambu dengan ukuran tertentu). Satu *cekak welat* (satu ikat dengan garis tengah ± 10 cm dan panjang welat ± 60 cm), seharga kurang lebih Rp. 500,-.



Foto 82. Pasar bambu. Nampak lonjoran-lonjoran bambu sedang dipasarkan di lapangan.

Sedangkan bahan baku untuk membuat parut adalah dari kayu yang sudah berupa *pecelan*, (belahan) yaitu kayu yang sudah dipotong-potong tipis sesuai dengan bentuk parut. Harga per buahnya Rp. 35. Kayu yang sudah berupa *pecelan* itu oleh pengrajin kemudian dipecel (dibelah) lagi (ditipiskan) dan dipasah supaya halus, kemudian dibentuk dan terus *dimatik* (pada bagian tengah diberi kawat).

Pengadaan bahan baku biasanya dilakukan oleh suami dengan jalan membeli di pasar bambu, karena bambu/kayu tidak diperoleh dari lingkungan desa itu sendiri. Hal ini karena bambu/kayu yang ada di lingkungan desa tersebut sudah semakin menipis, bahkan nyaris habis.

7.2.2 Alat-Alat Yang Dipakai dan Proses Pembuatan

Pemrosesan barang-barang anyaman yang sifatnya tradisional ini juga menggunakan peralatan yang sangat sederhana. Sejak nenek moyang alat-alat yang dipakai tidak pernah berubah. Pada dasarnya segala bentuk jenis anyaman yang dibuat mengandalkan pada ketrampilan tangan. Namun begitu ada juga alat-alat bantu untuk menganyam, antara lain yaitu:

1) **Gorok (gergaji)**

Berfungsi untuk memotong bambu. Pemotongan bambu dengan gergaji tersebut supaya bambu tidak pecah dan rapi.

2) **Arit besar**

Berfungsi untuk membelah bambu

3) **Pangot besar**

Berfungsi untuk *menyestet* (mengambil) bambu bagian dalam supaya mudah diambil kulit bambunya.

4) **Pangot kecil**

Berfungsi untuk menyirati kulit bambu

5) **Uncek**

Untuk membuat lubang pada bagian *wengku* (*pepet* = lis = pigura bagian luar). Uncek terbuat dari besi.

6) **Gedigan**

Berupa kayu besar berbentuk bulat, ada juga yang persegi panjang untuk membentuk dan meratakan anyaman.

7) **Ganden** (palu)

Untuk memukul *wengku* dengan *plepet* bagian dalam supaya rata.

8) **Tangsil**

Terbuat dari bambu, atau kayu bentuknya agak besar, berfungsi untuk alas pada waktu anyaman dipukul dengan *ganden*.

9) **Omprong**

Semacam *senthir* (pelita) berfungsi untuk *menggarang* (memanasi) agar warna anyaman kecoklat-coklatan dan tidak jamur. *Senthir* ini dapat diganti juga dengan *mowo* (bara).

Untuk menganyam jenis kreasi baru, peralatannya ditambah gunting. Sedangkan peralatan untuk membuat parut yaitu:

1) **Pukul kecil**

Berfungsi untuk memukul kawat, atau memukul-mukul permukaan parut yang dimatik (dipasang kawat-kawat kecil)

2) **Catut**

Berfungsi untuk mencatut kawat-kawat tersebut supaya rapi

3) **Pasah**

Berfungsi untuk menghaluskan dan menipiskan kayu parut supaya rata

4) **Petel**

Berfungsi untuk membentuk parut

5) **Dingklik**

Berfungsi untuk alas pada waktu parut dipasah maupun dimatik.

Proses pembuatan barang-barang anyaman ini pertama-tama, bambu dipotong-potong dengan gergaji menjadi beberapa bagian. Kemudian potongan bambu itu dibelah dengan arit dan diambil bagian dalamnya dengan pangot besar. Setelah itu bambu mulai disirat, yaitu diambil kulitnya dengan pangot kecil. Diusahakan membeli bambu yang masih basah atau baru, agar mudah disirat. Kalau bambu sudah kering harus direndam dalam air terlebih dahulu supaya lunak. Setelah selesai membuat siratan bambu, maka dimulailah kegiatan menganyam.



Foto 83. Seorang pengrajin sedang menggunakan alat yang disebut gedik.

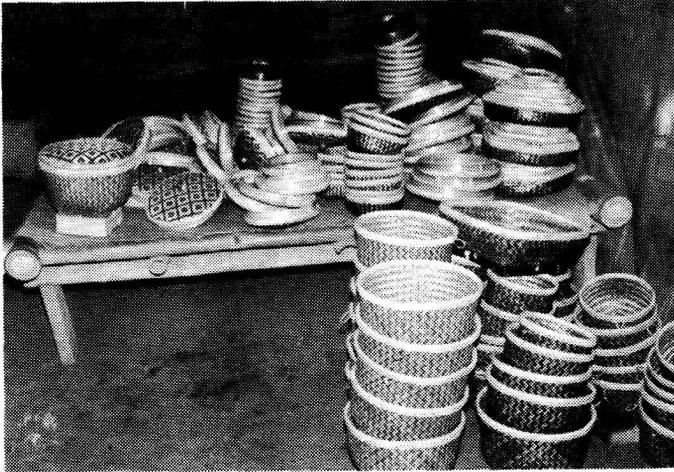


Foto 84. Hasil anyaman bambu kreasi baru, berupa ceting, tempat lampu, tempat buah dan sebagainya.

Pekerjaan menganyam ini dapat dilakukan oleh semua anggota keluarga baik suami, istri dan anak-anaknya. Setelah selesai membuat anyaman lalu dilanjutkan memasang wengku dan plepet oleh suami. Kemudian setelah wengku selesai dipasang, barang setengah jadi dimasukkan ke dalam lingkaran yang disebut *gedik*, dan dipukul-pukul supaya rapat dengan alat yang disebut *tangsil*. Bila anyaman sudah rapat baru dibuat lubang-lubang kecil dengan *uncek* untuk membuat *jejet*, yaitu lubang-lubang untuk memasukkan potongan-potongan *lidigebang* sebagai pengikat. Selanjutnya setelah selesai hasil anyaman itu *digarang* dengan api atau *mawa* supaya baik warnanya yaitu kecoklat-coklatan.

7.2.3 Distribusi/Pemasaran

Menurut keterangan para pengrajin, pemasaran hasil produksi tidak mengalami hambatan. Daerah pemasaran hasil anyaman mereka pada umumnya di sekitar Daerah Istimewa Yogyakarta saja seperti Sleman, Yogya, Sento, Wates, atau ada yang sampai ke Muntilan, Tempel. Akan tetapi jenis-jenis kreasi baru pemasarannya kebanyakan di tempat-tempat khusus seperti di kios-kios pusat wisata Borobudur, Prambanan, Taman Garuda, dan sebagainya.

Terdapat tiga pola pemasaran barang-barang anyaman tersebut. Pola pertama, yaitu barang anyaman itu langsung diambil bakul di tempat pengrajin. Pola kedua, pengrajin menyetorkan sendiri hasil produksinya ke bakul-bakul. Pola ketiga, pengrajin itu langsung menjual ke konsumen. Pada umumnya baik pengrajin maupun bakul yang datang untuk mengambil barang, alat transport-

nya adalah sepeda, bahkan ada juga yang jalan kaki. Biasanya pemasaran dengan jalan kaki dilakukan oleh istri-istri pengrajin ke pasar-pasar terdekat seperti pasar Kebon Agung. Pada umumnya pengrajin mendistribusikan barang-barang produksinya ke Tempel, Sentolo, Wates, sambil membeli bahan lidigebang.



Foto 85. Seorang pengrajin sedang memasarkan sebagian hasil produksinya di sebuah pasar. Terlihat beberapa hasil anyaman alat-alat dapur.

Jumlah yang diproduksi dan yang dipasarkan tergantung pada musim tanam atau musim kering. Pada musim tanam jelas kegiatan menganyam akan diselingi dengan pekerjaan di sawah. Sebaliknya pada musim kering kegiatan menganyam dilakukan secara penuh. Dengan demikian hasil menganyam akan turun pada musim tanam, dan akan naik pada musim kering. Keadaan itu juga akan berpengaruh pula pada jauh dekatnya para pengrajin dalam mendistribusikan hasil produksinya. Pada musim tanam hanya memproduksi dalam jumlah kecil, oleh karenanya pemasarannya hanya di sekitar pasar Kebon Agung saja.

Pada umumnya jadwal yang digunakan adalah hari pasaran; Pon, Wage, Kliwon, Legi dan Pahing. Parut selesai dibuat satu harinya lima parut. Satu buah parut harganya Rp. 160,-. Kemudian ceting bisa diselesaikan setiap harinya sepuluh buah, dengan harga jual Rp. 150,- ukuran kecil, dan Rp. 200,- yang besar. Sedangkan tenggok bisa diselesaikan lima buah per hari, tenggok kecil harganya Rp. 200/buah dan yang besar Rp. 1000 — Rp. 1.500. Sebaliknya tumbu perharinya dapat diselesaikan 2 — 3 buah, harga tumbu Rp. 350,- — Rp. 400,-. Khusus untuk kalo dibuat sesuai dengan permintaan, harganya Rp. 150/buah ukuran besar, dan Rp. 100 ukuran kecil. Tampah bisa dibuat 30/buah setiap minggunya, dan harganya Rp. 200/buah.

7.2.4 Prospek Masa Depan

Kerajinan menganyam di Kecamatan Minggir sejak dulu sudah dikenal dan merupakan kegiatan warisan nenek moyang. Bagi penduduk di daerah tersebut ketrampilan sebagai pengrajin anyaman dapat memberikan tambahan pendapatan di samping bertani. Lebih-lebih dengan adanya perkembangan jenis anyaman kreasi baru, kegiatan menganyam lebih ditekuni lagi, dan menjadi harapan baru bagi para pengrajin untuk menaikkan tarif hidupnya.

Melihat bahwa anyaman kreasi baru ternyata dapat memberikan tambahan penghasilan bagi pengrajin anyaman, kiranya kerajinan itu akan mempunyai prospek yang lebih cerah. Apalagi jika para pengrajin tersebut dapat melemparkan produksinya lebih luas lagi, atau ada suatu koordinasi semacam koperasi yang dapat mengatasi pengadaan bahan mentah maupun pemasarannya. Karena ternyata ada beberapa pengrajin yang membuat jenis anyaman seperti tampah, besek, juga berusaha untuk membuat jenis anyaman baru dalam bentuk setengah jadi, yang kemudian disetorkan kepada pengrajin-pengrajin kreasi baru. Alasan mengapa mereka membuat anyaman kreasi baru dalam bentuk setengah jadi, karena mereka mengalami kesulitan pemasaran. Sebaliknya bagi pengrajin kreasi baru, dengan setoran setengah jadi tersebut mereka akan mendapatkan tambahan sedikit keuntungan dari menyelesaikan barang setengah jadi tersebut. Dalam hal ini harga pembelian dikurangi (lebih murah), karena pengrajin tinggal melanjutkan sedikit, kemudian barang tersebut setelah jadi dijual dengan harga jual lebih tinggi.

Jadi jelas di sini prospek pengrajin cukup cerah, mereka sudah mau mencoba kreasi baru dan dapat dikatakan berhasil. Sekarang tinggal pembinaan lebih lanjut, supaya usaha itu berkembang mantap, baik cari segi pemasaran, permodalan maupun kualitas produksi.

Mengapa jenis-jenis usaha rumah tangga sangat penting untuk ditingkatkan?, Seperti kita ketahui kegiatan usaha non pertanian ini di samping dapat menyalurkan sebagian dari tenaga kerja yang tersedia, juga dapat memberikan tambahan penghasilan bagi petani-petani tersebut. Mengingat hal tersebut, maka uluran tangan dari pihak yang berwenang sangat diharapkan. Hal tersebut mempunyai arti yang sangat besar bagi kelanjutan usaha anyam-anyaman di Kecamatan Minggir tersebut.

Dalam perkembangannya, sekarang banyak barang-barang dengan teknologi baru yang masuk membanjir di kota-kota maupun desa. Oleh karena itu jenis alat-alat memasak tradisional maupun perlengkapan dapur akan tergeser oleh produk-produk baru yang dapat menggantikan anyam-anyaman tersebut. Seperti misalnya tempat nasi (*ceting-wakul*), kalo, tenggok, dan sebagainya digeser dengan alat-alat dari plastik, aluminium dan sebagainya

BAB VIII

DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI-NILAI BUDAYA

Di dalam tradisi Jawa terdapatlah anggapan bahwa antara rumah, tanah dan penghuninya merupakan satu kesatuan yang tak terpisahkan. Orang merasa bersatu dengan rumah dan tanah tempat tinggalnya, sekaligus merasa bersatu dengan desa tempat menetapnya. Perasaan bersatu yang demikian itu menyebabkan rasa aman dan tenteram bagi orang yang menghuni rumah tersebut. Dengan adanya perasaan demikian itu, maka orang lalu menganggap seolah-olah rumah merupakan badan jasmaninya, sedang penghuninya merupakan wujud rohaninya, sehingga rumah adalah bagian yang sangat penting bagi kehidupan seseorang (Djoko Surjo, 1985: 138). Dapur adalah bagian dari rumah, dengan demikian juga tidak dapat dipisahkan dari penghuni rumah tersebut.

Rumah tradisional Jawa sebagai cermin nilai budaya masih amat jelas nampak di dalam perwujudan bentuk, tata ruang, struktur dan sebagainya. Bentuk fisik rumah tradisional Jawa, walau tidak mengabaikan nilai keindahan, namun terikat oleh nilai-nilai budaya yang berlaku di dalam kehidupan masyarakat pemilikinya.

Mengenai letak rumah, tidaklah bebas, melainkan harus sesuai dengan kepercayaan yang berlaku. Dianggap pantang dan akan dapat mendatangkan bencana bagi penghuninya, bila posisi rumah *nyingkur* (membelakangi) arah matahari terbit. Dalam hal struktur, rumah tradisional Jawa secara jelas membedakan mana bagian depan dan mana pula bagian belakangnya, sebagaimana tercermin di dalam lambang dan ragam hiasnya.

Mengenai tata ruang, bagian-bagian rumah tradisional Jawa amat jelas menunjukkan bawah benar-benar dikerjakan sesuai dengan nilai budaya yang berlaku. Bagi orang Jawa, rumah dianggap sangatlah penting, sehingga ruang-ruangnya ditata sedemikian rupa, ada bagian-bagian yang terbuka bagi orang luar atau tamu-tamu, dan ada pula bagian-bagian yang tabu atau harus disembunyikan dari orang luar. Setiap rumah tradisional Jawa memiliki bagian yang dianggap sakral. Biasanya orang menyimpan beras, bibit padi serta benda-benda pusaka di dalam suatu bilik khusus, yang disebut *petanen* (Budhisan-toso, 1980/81: 22). Untuk keperluan tidur, makan dan keperluan lain-lainnya, tidaklah disediakan ruang secara khusus. Demikian pula untuk kegiatan masak-memasak, hanyalah disediakan ruang seadanya saja; kalau tidak dibuatkan bangunan tambahan yang menempel pada bagian belakang rumah, cukuplah menempati sebagian dari bagian belakang atau samping rumah tersebut.

Sehubungan dengan hal tersebut berikut ini dikupas secara rinci tentang:

pengetahuan lokal dalam membangun dapur; kepercayaan, pantangan dan penangkal mengenai dapur; ungkapan, perumpamaan dan peribahasa yang berkaitan dengan dapur dan isi dapur; upacara dan maknanya berkaitan dengan dapur.

8.1 Pengetahuan Lokal Dalam Membangun Dapur

Di dalam kehidupan tradisional Jawa, makan tidaklah mendapatkan perhatian penting. Kitab Wulangreh karya Paku Buwana IV mengatakan "*aja pi-jer mangan nendra*" (jangan selalu makan-tidur), dan "*sudanen dhahar lan guling*" (kurangi makan dan tidur) (Reshi Wahana, 1953: 4), menduduki tempat utama di dalam kepustakaan orang Jawa.

Pandangan hidup orang Jawa menandakan, bahwa kekuatan seseorang bukanlah tergantung pada banyaknya makanan yang masuk ke dalam tubuhnya, melainkan pada tekad dan batinnya. Orang tidak akan menjadi lemah tubuhnya hanya karena sedikitnya makan. Bahkan sebaliknya, orang akan memperoleh kekuatan ekstra, justru karena seringnya melaksanakan "*ngurangi-ngurangi*" (mengurangi) makan dan tidur.

Karena terpengaruh oleh pandangan hidup demikian itulah, maka di dalam susunan arsitektur rumah Jawa, dapur serta kegiatan masak-memasak tidak mendapat penekanan khusus. Memang benar, di dalam pola pikir orang Jawa, makan diartikan menerima berkat dari Dewi Sri yang dianggap sebagai sumber rejeki (Soepanto, 1977: 24), dan sikap sopan pada waktu makan dihubungkan dengan penghormatan terhadap Dewi Sri. Menurut Ki Himodigdoyo, penghormatan terhadap Dewi Sri oleh orang Jawa bukanlah semata-mata diwujudkan dalam hal makan dan semua kegiatan masak-memasak, melainkan dinyatakan di dalam sikap orang terhadap pada secara keseluruhan, yaitu menangani secara serius sejak tahap penanaman termasuk pengolahan lahan, sampai pada tahap panen, bahkan pasca panen. Salah satu wujud penghormatan orang Jawa terhadap Dewi Sri, di dalam susunan arsitektur tradisional Jawa, nampak dalam penyediaan ruang khusus yang disebut dengan istilah *petanen* (Soepanto, 1977: 28).

Dapur, dalam bahasa Jawa disebut *pawon*, mengandung dua pengertian; pertama, bangunan rumah yang khusus disediakan untuk kegiatan masak-memasak, dan kedua, berarti tungku. Kata *pawon* dari kata dasar *awu*, yang berarti abu, mendapat awalan *pa* dan akhiran *an*, yang menunjukkan arti tempat. Dengan demikian, *pawon* (*pa + awu + an*), berarti tempat awu, atau tempat abu. Kenyataannya memanglah demikian. Dapur di dalam kehidupan tradisional orang Jawa, benar-benar nampak merupakan tempat abu. Keadaannya memang serba kotor karena abu, dan di sana-sini nampak bergelantungan *sawang* yang hitam oleh asap api. Semua peralatan masak-memasak, misalnya kendhil, kual, wajan, dandang, dan sebagainya, serba berwarna hitam karena

jelaga.

Kegiatan masak-memasak secara tradisional, biasanya menggunakan bahan bakar kayu, tangkai padi, sekam, ranting-ranting dan bahkan daun-daun kering, mengakibatkan abu yang sangat banyak. Karena penampilan yang serba hitam dan kotor, maka di dalam susunan rumah tradisional Jawa, dapur biasa diletakkan di bagian belakang. Menurut Parsudi Suparlan (1986: 7), letak dapur di bagian belakang tersebut, adalah suatu konsep kebudayaan Jawa yang terwujud dalam sistem klasifikasi mengenai alam semesta dan isinya; yang antara lain mempertentangkan antara yang bersih dengan yang kotor; yang di muka dengan yang di belakang; Dalam sistem klasifikasi tersebut dapur adalah tempat yang dianggap kotor seperti halnya kamar mandi, jadi harus diletakkan di belakang, tidak di muka atau di tengah. Bangunan dapur pada umumnya terletak dekat sumur, dan merupakan bangunan tambahan (Daldjoeni, 1985: 2). Dapur, sebagai bangunan tambahan biasanya dibuat sangat sederhana dengan bahan-bahan bangunan yang sederhana pula. Sebaliknya dalam perkembangannya yang sekarang (terutama perkotaan), banyak ruang dapur terletak di dalam rumah dengan dinding porselin, dan peralatan yang serba elektronis. Dengan sendirinya dapur seperti itu tidak tepat disebut *pawon*, karena bukan tempat tertimbunnya abu. Gaya hidup dengan tata ruang dapur seperti itu belumlah membudaya di dalam kehidupan tradisional orang Jawa.

Dengan demikian jelaslah, bahwa ciri pengenal khusus dapur di dalam kehidupan tradisional orang Jawa, ditekankan pada *kendhil* dan *asap*. Hal ini dikuatkan lagi dengan adanya cerita rakyat yang mengisahkan penderitaan keluarga dalam cerita Nawangwulan-Djaka Tarub. Dalam cerita itu dikisahkan keinginan Djoko Tarub untuk mengetahui isi *kendhil* yang sedang digunakan untuk memasak oleh Nawangwulan istrinya. Justru karena keingintahuannya itulah timbul penderitaan keluarga. Karena Nawangwulan terus pergi. Cerita itu melambangkan bagaimana peranan wanita di dapur, dan bermakna apa pun yang dilakukan istri dalam hubungannya dengan dapur, suami harus percaya. Di dalam kehidupan orang Jawa, peranan istri di dapur itu oleh para suami disebut dengan istilah *kanca wingking* (teman belakang). Hal ini berkaitan erat dengan kenyataan bahwa dapur itu letaknya di bagian belakang rumah. Sebagai imbalan adanya istilah *kanca wingking*, tentunya ada istilah untuk menyebut suami dengan "kanca ngajeng", tetapi dalam kenyataan *kanca ngajeng* tidak pernah dijumpai dalam kehidupan sehari-hari. Dewasa ini istilah *kanca wingking* dinilai merendahkan martabat wanita. Seakan-akan wewenang wanita hanya di belakang saja, tidak ada kemampuan untuk tampil di depan. Akan tetapi kenyataannya sekarang, banyak wanita yang mencapai karier. Menurut responden (Wiryosentana), istilah *kanca wingking*, dan *kanca ngajeng*, sebetulnya hanya untuk memisahkan atau membedakan pemisahan tugas maupun hak dan wewenang. Di dalam kehidupan tradisional Jawa, dapur

merupakan wewenang pihak wanita, kalau suami sering ke dapur dinilai kurang mempercayai istri di dalam mengelola perekonomian rumah tangga. Laki-laki yang demikian itu disebut dengan istilah "kethuk" atau "cupar" (tidak mempercayai istri dalam pengelolaan rumah tangga).

Bahwa wanita itu mempunyai wewenang di belakang dengan arti: memasak, mengatur ekonomi mengurus keperluan sehari-hari seluruh anggota rumah tangga, dan bahwa dapur merupakan dunia istri/wanita, tercermin dalam cerita rakyat Djoko Tarub dan Nawangwulan seperti telah diuraikan di muka.

Sesuai dengan kedudukan wanita tersebut di dapur, dan kaitannya dengan arti *pawon* yang dianggap sebagai tempat kotor, maka pembuatan dapur pada umumnya sangat sederhana dan tidak memerlukan persyaratan-persyaratan jelimet, seperti kalau membuat rumah. Namun demikian, dahulu ada juga yang menggunakan perhitungan-perhitungan tertentu untuk membuat dapur. Mengenai hal tersebut, dalam penelitian ini ditemukan beberapa kasus. Di daerah Parangtritis misalnya, dulu ada suatu kepercayaan bahwa supaya kegiatan di dapur itu selalu selamat tidak ada halangan, maka kalau membangun dapur atau *pawon* harus dihitung waktunya, yaitu jatuh *tiba lara* (*tiba* = jatuh, *lara* = diartikan mati). Dalam hal ini *pawon* atau dapur diartikan, tempat barang mati, atau tempat buangan. Namun pada umumnya yang dianut adalah pada waktu membuat dapur, menghindari hari "*geblag*" (hari meninggalnya) keluarga dekat misalnya orang tuanya, suami/istri, atau anak. Perhitungan tersebut dimaksudkan supaya semua selamat, baik waktu membuat dapur maupun setelah digunakan.

Sebaliknya di daerah pantai Trisik, Kulon Progo, dahulu ada juga kepercayaan, bahwa untuk membangun dapur harus dimulai saat "*neptune nyaine*" (hari pasaran kelahiran istri). Jadi untuk membangun dapur dimulai pada hari pasaran kelahiran istri, misalnya Senin Pon, Rebo Kliwon, dan sebagainya. Hal ini karena dapur atau *pawon*, dianggap sebagai tempat istri atau wanita.

Dalam buku mengenai studi perumahan tradisional (tt: 42), disebutkan bahwa pembuatan dapur di wilayah DIY, pada umumnya dijumpai pada urutan perhitungan *liyu*, yang berarti *lambung*. Seperti diketahui bahwa *lambung* adalah tempat persediaan makan, sedangkan *pawon* adalah tempat mengolah (memasak). Jadi diharapkan dengan perhitungan jatuh pada urutan *liyu*, supaya *pawon* atau dapur tidak pernah berhenti atau kehabisan bahan masakan. Namun sekarang perhitungan atau pedoman seperti tersebut di atas jarang dipakai lagi. Biasanya dapur atau *pawon* dibuat sesudah rumah pokok selesai.

8.2 Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Dapur

Makan, pada hakekatnya ialah menerima berkat dari Dewi Sri, Dewi Padi,

yang dianggap sebagai sumber rejeki (Soepanto, 1977: 24). Sehingga kegiatan memasak, makan, itu pun mendapat perhatian yang serius di dalam kehidupan sehari-hari, termasuk penjagaan serta perawatan alat-alat memasak. Orang yang melalaikan hal-hal tersebut, dianggap tidak menghormati Dewi Sri, bahkan dianggap mengabaikannya. Sehubungan dengan hal tersebut, maka bila ada orang yang bertindak lalai pada waktu memasak sehingga merobohkan dandang, maka menurut kepercayaan orang tersebut termasuk ke dalam kelompok orang yang menjadi catu makannya Bethara Kala; untuk menghindarkan orang tersebut dari mangsa Bethara Kala; haruslah diselenggarakan upacara ruwatan (Subalidinata, 1985: 106, 110, 115).

Orang Jawa percaya terhadap adanya orang-orang yang digolongkan kelompok orang *sukerta* (Subalidinata, 1985: 105), yaitu orang yang karena berbuat lalai atau salah, sehingga digolongkan ke dalam kelompok orang yang menjadi catu makannya Bethara Kala. Orang yang tergolong *sukerta* itu akan menderita sengsara hidupnya, bila tidak dibebaskan melalui upacara ruwatan. Ruwatan merupakan upacara yang harus dilaksanakan demi keselamatan jiwa orang yang termasuk ke dalam golongan *sukerta*. Selama belum diruwat, maka orang tersebut akan selalu merasa di bawah bayang-bayang ancaman Bethara Kala (Subalidinata, 1985: 3).

Sehubungan dengan kepercayaan terhadap adanya ancaman bencana atau malapetaka bagi orang yang berbuat lalai berkaitan dengan dapur dan alat-alat dapur serta kegiatan masak-memasak, maka orang Jawa memiliki sejumlah pantangan yang harus senantiasa dipatuhi, agar orang dapat terhindar dari mala petaka tersebut, dan dengan sendirinya dapat terhindar pula dari ancaman dimakan oleh Bethara Kala.

Pantangan-pantangan tersebut antara lain: tidak boleh merobohkan dandang, tidak boleh meninggalkan nasi di atas iyan, tidak boleh membakar kulit bawang putih, tidak boleh membakar irus, enthong dan iyan (Subalidinata, 1985: 106 – 111).

Kecuali pantangan-pantangan semacam itu, di dalam kehidupan tradisional orang Jawa terdapat sejumlah ketentuan sikap dan tingkah laku yang harus mendapat perhatian secara serius, antara lain: orang tidak boleh memecahkan pipisan dan *gandhik* (Subalidinata, 1985: 105, 106, 110, 115; Ilmi Albiladiyah 1980/81: 6), pada waktu makan orang harus bersikap sopan, duduk dengan tertib dan tidak berjalan kian kemari atau sambil bersendau gurau, sebab makan berarti menerima rejeki dari Dewi Sri, berhadapan dengan sumber rejeki diperlukan sikap yang khidmad dan penuh hormat.

8.3 Ungkapan-ungkapan, Perumpamaan, dan Peribahasa Sehubungan Dengan Dapur.

Di dalam kehidupan tradisional orang Jawa, dapur beserta semua kegiatan

yang berhubungan dengan masak-memasak, ternyata menduduki tempat yang penting, meski tidak sangat menonjol. Ungkapan yang berbunyi *aja nganti nggoling kendhile* (kendhil jangan sampai terguling), mengandung makna nasehat, agar orang bersikap hati-hati, hemat dan cermat di dalam pengelolaan perekonomian rumah tangganya, agar tetap dapat menghidupi keluarganya.

Kehidupan perekonomian sesuatu rumah tangga biasa dihubungkan dengan kendhil. Alasan seorang istri membantu suaminya mencari nafkah dengan bekerja menjadi karyawati atau menjadi pedagang misalnya, biasanya ialah *kanggo njejegake kendhil* (untuk menegakkan kendil); maksudnya ialah menambah penghasilan, agar dapat tetap memasak atau menghidupi anggota rumah tangganya. Istilah *kendhile njomplang* atau *kendhile nggoling*, digunakan untuk mengatakan kemunduran atau kehancuran perekonomian keluarga/ rumah tangga; orang yang bekerja siang malam, atau bekerja ke tempat yang jauh, sering mengatakan *demi kendhil*.

Kecuali dengan istilah kendhil, kesatuan perekonomian keluarga atau rumah tangga sering pula diandaikan dengan istilah *pawon*. Keluarga yang karena sesuatu hal terpaksa berpisah tempat tinggalnya, misalnya si ayah tinggal di kota A, sedang ibu dan anak-anaknya tinggal di kota B, yang masing-masing pihak itu memerlukan biaya atau pengelolaan perekonomian sendiri-sendiri, maka keluarga yang demikian itu biasa disebut *mikir pawon loro* (mengurus dua dapur). Dengan demikian jelas, bahwa istilah *pawon* bukan hanya mengandung pengertian bangunan khusus untuk tempat melaksanakan kegiatan masak-memasak, melainkan juga merupakan *lambang rumah tangga* (Koentjaraningrat, 1981: 104), tegasnya untuk menandai adanya wujud pengelolaan perekonomian rumah tangga.

Demikian pentingnya peranan dapur di dalam kehidupan tradisional orang Jawa, maka tidak jarang peralatan dapur dan bahan serta hasil kegiatan masak-memasak, biasa digunakan untuk membentuk ungkapan yang mengandung makna sangat mengena bagi kehidupan bermasyarakat. Ungkapan *ora mambu enthong irus*, artinya ialah orang lain yang sama sekali tidak ada hubungan kekeluargaan (Dalil Prawirodihardjo, tt: 73). Di dalam ungkapan tersebut terdapatlah peralatan dapur: *enthong* (senduk nasi) dan *irus* (senduk sayur). Ungkapan lain yang artinya sama dengan ungkapan *ora mambu enthong irus* ialah *ora mambu sega jangan*. Di sini yang dipakai bukannya alat memasak melainkan hasil kegiatan masak-memasak, ialah *sega* (nasi) dan *janagan* (sayur). Sebaliknya ungkapan *mambu-mambu yen sega* (biarpun berbau, namun nasi), mengibaratkan orang yang masih memiliki pertalian keluarga, meski buruk perangnya. Arti yang lain lagi, meski buruk perangnya masih ada unsur-unsur baiknya masih ada ikatan keluarga, masih lebih baik dibandingkan dengan orang lain yang tidak ada sama sekali pertalian keluarganya. Ungkapan lain yang mirip dengan itu, tidak menggunakan kata *sega* (nasi),

tetapi yang digunakan ialah *iwak (ikan): Bacin-bacin yen iwak* (Winter, 1928: 78). Di dalam ungkapan ini terdapat pemikiran, bahwa ikan, meski berbau busuk, masih termasuk ke dalam pilihan lebih enak, dibandingkan dengan bukan ikan. Arti yang tersirat di balik ungkapan tersebut ialah: orang biasanya mengutamakan kepentingan keluarganya sendiri.

Adang ngliwet (Dalil Prawiradihardja, tt: 2), adalah ungkapan yang mengandung makna; melaksanakan kerja sama untuk mendapatkan imbalan. Setelah berhasil, pembagian imbalan tersebut disesuaikan dengan kedudukan mereka masing-masing di dalam kerja sama tersebut; yang berkedudukan selaku pemimpin memperoleh bagian lebih banyak daripada anggota-anggota lain. Kata-kata *adang* dan *ngliwet*, sama-sama memasak nasi, namun alat yang digunakan berbeda: *dandang* dan *kendhil*. *Adang*, memasak nasi dengan *dandang* sekali memasak hasilnya lebih banyak dibandingkan dengan *ngliwet*, memasak nasi dengan *kendhil*. Ungkapan ini juga mengandung makna kecaman terhadap kepincangan atau ketidakadilan; sama-sama melakukan sesuatu tugas, tetapi besar-kecilnya imbalan ternyata berbeda.

Ungkapan yang ada hubungannya dengan tungku adalah *lambe satumang kari samerang* (Dalil Prawirodihardjo, tt: 43), artinya bibir setebal *tumang* tinggal setebal *merang*. Arti yang tersirat, ajaran atau nasehat yang tidak dihiraukan sama sekali, ibarat bibir yang memberi nasehat itu sampai menjadi tipis karena banyaknya memberi nasehat, namun tak ada hasilnya. *Tumang* ialah ganjal pada bibir luweng atau bibir tungku, (Purwadarminta, 1939: 612). Sedangkan *merang* adalah tangkai padi.

Ungkapan lainnya yang ada hubungannya dengan alat-alat dapur adalah *tumbu oleh tutup*, artinya mendapat jodoh yang sesuai, atau mendapat sahabat yang memiliki persamaan watak. Kemudian ungkapan lainnya *glundhung semprong* (bambu yang sudah dihilangkan ruasnya, dan berfungsi untuk meniup bara api). Arti ungkapan tersebut adalah wanita yang waktu kawin tidak membawa kekayaan sama sekali. Ibarat hanya membawa *semprongnya* saja. Sebaliknya kalau laki-laki dikatakan dengan ungkapan *glundhung guling*.

Sedangkan ungkapan yang ada hubungannya dengan alat dapur dan makanan adalah, *jenang sak layah*, artinya buah pemikiran yang sudah bulat/kesepakatan yang sudah bulat. Seperti halnya *jenang* yang susah dipisahkan dan ditempatkan satu layah.

Orang yang sedang marah tetapi masih dibakar atau dilapori hal-hal yang memperbesar kemarahannya, dikatakan *geni pinanggung*. Jadi sudah panas ditambah panasnya (*geni = api, pinanggung = dipanggung*).

Di dalam kehidupan tradisional Jawa, ciri-ciri dapur ditekankan pada asapnya, karena bahan bakarnya dari kayu, ranting-ranting dan sebagainya. Asap yang ditimbulkan oleh adanya kegiatan masak-memasak tersebut, digunakan

untuk menandai timbul tenggelamnya kehidupan perekonomian suatu rumah tangga. Ungkapan yang berbunyi *dapurnya masih berasap* mengandung pengertian: penghasilannya masih cukup untuk menghidupi anggota rumah tangganya, meski hanya pas-pasan saja.

Untuk memperkuat anggapan bahwa ciri pengenalan khusus dapur di dalam kehidupan tradisional orang Jawa ditekankan pada adanya asap, karena menggunakan bahan bakar kayu dan ranting-ranting kering, dinyatakan dengan bentuk cangkriman (teka-teki) bahasa Jawa yang berbunyi *gajah nguntal sangkrah* (Maryono Dwiraharjo, 1981: 81). Gajah nguntal sangkrah arti harfiahnya ialah: gajah melahap ranting-ranting dan daun-daun kering. Adapun yang dimaksud dengan gajah nguntal sangkrah itu ialah *keren*, yang dalam bahasa Indonesia dikenal dengan istilah tungku.

Dalam percakapan sehari-hari, banyak yang menggunakan nama alat-alat dapur untuk menyindir seseorang, atau dengan paribasan, misalnya orang yang sering pindah-pindah rumah dikatakan *kakehan pawon* (terlampau banyak dapur). Kemudian orang yang tidak tahu malu disebut *rai dhingklik* (atau *rai gedheg*). Jelas dengan parikan kita mengatakan *sendhok porok setengah lusin, mata mlorok ora idhep isin* (mempunyai sendok setengah dosin, mata melotot tidak tahu malu). Sedangkan orang yang tidak bisa menyimpan rahasia disebut *nggenthong umos* (umos = rembes). Orang yang berperawakan kecil tetapi kuat dikatakan *cilik gandhik* (gandhik = alat numbuk jamu). Orang yang tidak mau dituduh berbuat jelek ada yang mengatakan *wani cur-curun banyu kendhi*, artinya berani bersumpah.

Orang yang dulu kaya, dan sekarang melarat, tetapi hidupnya masih kelihatan enak diungkapkan dalam kata-kata *klenthing wadah masin*. Orang yang mendapat keuntungan disebut *nyandhung cepaka sewakul*. Sebaliknya satu negara yang dikepung oleh musuh disebut *kinepung wakul binaya mangap*. Seorang yang hanya tergantung kepada suami saja dikatakan *wong wadon cowek-cowek gopel* (cowek gopel = dipakai bisa, di buang pun bisa). Saudara yang diperoleh karena perkawinan disebut *munthu katutan sambel*. Istilah kekerabatan *udeg-udeg gantung siwur*, adalah hubungan saudara keturunan enam dan tujuh. Seseorang yang pantatnya besar dan lebar dikatakan *bokonge sak tampah* (besar dan lebar). Kemudian kalau perutnya sangat besar diibaratkan *wetenge kaya genthong* atau *wetenge kaya kendhil*. Seseorang yang tidak bisa duduk, jalan ke sana ke mari dikatakan *bokong kukusan* (pantat seperti kukusan (runcing), tidak bisa untuk duduk).

8.4 Upacara dan Maknanya Berkaitan Dengan Dapur

Pembuatan dapur atau pawon, seperti telah diuraikan di muka, tidak menggunakan perhitungan yang jelimet serta syarat-syarat tertentu seperti kalau membangun rumah. Oleh karenanya, pada umumnya pembuatan dapur tidak

memakai upacara-upacara yang berkaitan dengan pembuatan dapur, maupun pemeliharaan dapur dan keselamatan dapur.

BAB IX KOMENTAR

Sesuai dengan pandangan masyarakat Jawa pada umumnya, bahwa dapur atau *pawon* adalah tempat kotor, maka sesuai dengan arti kata tersebut pada umumnya dapur terletak di belakang rumah atau di samping rumah. Dapur atau *pawon*, meskipun mempunyai peranan yang sangat penting dalam rumah tangga Jawa, tetapi tidak begitu banyak yang memperhatikan bagaimana sebaiknya dapur itu dibangun; letak pintu, pembagian ruangan dan sebagainya. Hal ini terbukti dengan dijumpainya jenis-jenis dapur tradisional di pedesaan yang tidak mengindahkan hal-hal tersebut di atas.

Dapur tradisional baik di daerah pantai, dataran, maupun pegunungan mempunyai bentuk-bentuk bangunan yang sama, fungsi yang sama dan isi dapur yang pada umumnya seragam. Jika pada umumnya penduduk tidak begitu memperhatikan tentang bangunan dapur, maka tidak demikian halnya dengan pembangunan rumah. Kita ketahui bahwa untuk membangun rumah, diperlukan perhitungan-perhitungan yang jelimet; hari apa harus mulai dibangun, pintu menghadap ke mana, pemilihan bahan bangunan dan sebagainya. Sedangkan pembuatan dapur tidak begitu mempersoalkan hal-hal tersebut. Oleh karena itu, kadang-kadang dijumpai bentuk rumah bagus model limasan, joglo, dan sebagainya, akan tetapi dapur dibuat secara ala kadarnya. Misalnya rumah-rumah terbuat dari batu bata, tetapi dapurnya ber dinding anyaman bambu. Dengan kata lain, bila dikaitkan dengan sebutan kata *pawon* (dari kata *pa-awu-an*) atau tempat abu; merupakan perwujudan dari konsep Jawa mengenai sistem klasifikasi alam semesta yang mempertentangkan antara yang bersih dan yang kotor, antara bawah dengan atas; maka pola letak dapur pada masyarakat Jawa (terutama pedesaan) selalu di belakang atau di samping.

Dengan berkembangnya teknologi (terutama di kota), tata ruang dapur sekarang dibangun sedemikian rupa dan menggunakan peralatan modern serba elektronik. Apabila itu dikaitkan dengan kata *pawon*, maka konotasi dari kata *pawon* dengan dapur tersebut menjadi tidak tepat, karena pada dapur modern tersebut, tidak akan dijumpai timbunan abu seperti yang dijumpai pada dapur tradisional. Bergesernya pengertian *pawon* tersebut, tentunya akan memberikan gambaran pula kepada kita mengenai tata ruang dapur di masa akan datang. Di samping itu, tidak akan ada lagi diskriminasi seks yang berperan di dapur.

Fungsi dapur selain untuk mempersiapkan makan-minum bagi keluarga, juga berfungsi sebagai arena untuk memperlerat hubungan keluarga, dan sebagai

ajang pertemuan bagi tetangga. Dahulu (terutama di daerah pegunungan), pada malam hari ada kebiasaan membakar jagung di tungku sambil mengobrol di muka tungku. Akan tetapi kebiasaan itu sekarang sudah berkurang, bahkan hampir hilang. Hilangnya kebiasaan duduk-duduk di muka tungku (sambil membakar jagung, ketela), kemungkinannya disebabkan oleh beberapa faktor. Pertama, faktor kebutuhan ekonomis yang semakin mendesak, sehingga begitu panen, jagung langsung dijual. Kemungkinan kedua, semakin longgarnya hubungan diantara mereka (tetangga), karena waktunya habis untuk mengurus keluarganya sendiri, sehingga tidak ada waktu untuk bertandang ke tetangga. Walaupun demikian, hubungan antar tetangga tetap ada dan dipelihara. Hal ini pada umumnya tampak dengan adanya pagar yang selalu terbuka tersebut, terutama antara dapur satu dengan dapur rumah tangga lainnya.

Sebagai pusat kegiatan memasak di dapur terdapat banyak limbah yang harus dibuang dari dapur tersebut. Mereka mempunyai cara-cara yang sama dalam hal mengatasi limbah dapur tersebut, baik di daerah dataran (Imogiri, Sedayu), daerah pantai (Parang Tritis), dan pegunungan (Gunung Kidul). Seperti diketahui ada dua macam limbah yang berasal dari dapur, yaitu yang berupa air dan abu. Pola pembuangan limbah tersebut baik di daerah dataran, pantai, maupun pegunungan adalah sama. Dalam hal pembuangan limbah dapur ini, nampaknya belum ada kesadaran dari penduduk untuk membuat saluran atau kubangan air limbah secara baik dan terawat, yang memenuhi syarat-syarat kesehatan. Seperti kita ketahui, pada umumnya penduduk membuang limbah air dapur begitu saja, tanpa ada tempat penampungan. Saluran pembuangan limbah pada umumnya berakhir pada sebuah kubangan, ada juga yang dibiarkan meresap ke tanah. Sebaliknya limbah yang berasal dari tungku (berujud abu), pada umumnya dimanfaatkan untuk menambah kesuburan sawah, kebun, atau ada juga yang dimanfaatkan untuk bahan pembersih alat-alat dapur.

Salah satu ciri dapur tradisional adalah pemakaian bahan bakar kayu. Di daerah pedesaan penggunaan bahan bakar kayu tidak ada masalah. Bahan bakar seperti sepet, blarak, ranting-ranting kayu, dan sebagainya dapat dipenuhi dari pekarangan sendiri. Dilihat dari segi kebersihan lingkungan, dengan dimanfaatkannya bahan bakar tersebut di atas, lingkungan sekitar rumah menjadi bersih, di lain pihak berarti juga mendayagunakan barang-barang tersebut menjadi sesuatu yang bermanfaat. Bagi sebagian besar masyarakat pedesaan, pemanfaatan bahan-bahan bakar yang berasal dari pekarangan lebih irit daripada menggunakan uang untuk keperluan tersebut. Namun demikian, pemakaian bahan bakar akan menjadi masalah, jika dalam pemenuhan bahan bakar tersebut tanpa diimbangi peremajaan pohon-pohon yang ditebangi. Tindakan ini jelas akan merusak lingkungan.

Satu hal lagi yang perlu mendapatkan perhatian adalah, pola penempatan

bahan bakar yang dilakukan oleh sebagian besar penduduk pedesaan. Seperti diketahui, pada umumnya mereka meletakkan bahan bakar di dekat tungku. Ini sangat berbahaya, karena dapat menimbulkan bahaya kebakaran seperti yang pernah terjadi di daerah Sleman.

Salah satu ciri dapur tradisional lainnya adalah, pemakaian tungku tradisional. Tungku berupa luweng, dhingkel, keren dipakai oleh hampir semua penduduk di daerah pedesaan. Bahan bakar untuk tungku sangat mudah dicari, karena terdapat di sekitar rumah mereka, di samping itu pemeliharaan tungku tidak sulit bagi mereka, karena setingkat dengan pengetahuan mereka. Oleh sebab itu dengan mengingat faktor-faktor di atas, tungku itu boleh jadi akan tetap bertahan. Tungku berupa kompor, walaupun sudah masuk ke pelosok pedesaan, tetapi jarang dijumpai di dapur-dapur pedesaan tersebut. Hal ini mungkin dikarenakan bahan bakar kompor (minyak tanah), dianggap mahal di daerah pedesaan, di samping itu pemeliharaan kompor cukup rumit.

Dalam rangka melestarikan pemakaian tungku tradisional tersebut banyak para ahli yang mencoba membuat tungku tanah liat yang irit bahan bakar. Namun, usaha tersebut nampaknya belum dapat terealisasi sampai meluas ke desa-desa yang sebagian besar menggunakan tungku tradisional.

Dilihat dari jenis alat-alat memasak yang digunakan oleh sebagian besar masyarakat pedesaan, nampaknya tidak ada ciri yang menonjol yang menunjukkan identitas atau kedudukan seseorang dalam masyarakat. Hal ini terbukti makin banyaknya alat-alat memasak yang berupa panci, ceret, ketel, wajan, dari aluminium, juga alat makan minum berupa gelas, piring, sendok, garpu, di dapur tradisional di desa.

Beragamnya alat-alat dapur tradisional yang pada umumnya dimiliki oleh sebagian besar penduduk pedesaan, mewarnai pula pada jenis masakan yang biasanya dimasak. Pada umumnya mereka ini memanfaatkan hasil kebun, atau sawah misalnya kacang-kacangan, daun-daunan, gori dan sebagainya, sebagai menu sehari-hari. Jadi keadaan lingkungan yang sama, serta peralatan dapur yang sama memberikan pula corak menu masakan yang sama. Dari segi gizi, jenis sayuran tersebut mengandung gizi yang tinggi. Dari segi kebersihan, kurang memenuhi syarat bila dibandingkan dengan menggunakan panci buatan pabrik.

Mengenai kepercayaan, maupun pantangan-pantangan tentang dapur dan isinya, nampaknya tidak ada informasi yang menunjukkan hal tersebut. Kalaupun ada sifatnya hanya informatif, yang tidak dikenal lagi oleh generasi sekarang.

Pemakaian alat-alat dapur tradisional oleh sebagian besar penduduk pedesaan, adalah hasil dari tangan-tangan trampil yang terdapat pada rumah tangg rumah tangga pedesaan. Melihat pentingnya kegiatan mereka ini bagi kelestarian warisan budaya, usaha kerajinan ini banyak yang mendapat perhatian untuk

ditingkatkan kualitas dan kuantitasnya, seperti terjadi di Kasongan dan Ngentak. Hasilnya, pengrajin tanah liat di Desa Kasongan berkembang ketrampilannya, banyak bermunculan gerabah kreasi baru. Namun tidak demikian halnya di Desa Ngentak. Pengrajin tanah liat di Ngentak tetap bertahan kepada produksi kreasi lama. Hal tersebut karena oleh adanya beberapa faktor yang mempengaruhinya. Pertama, perbedaan tingkat pemasaran. Ternyata pemasaran gerabah yang berupa alat-alat dapur lebih cepat laku daripada gerabah hias kreasi baru. Kedua, pengetahuan yang terbatas dan pendidikan yang kurang, mempengaruhi sikap mereka di dalam mengembangkan usahanya; dan ketiga, kemauan para pengrajin untuk maju dan menerima kreasi baru.

Lepas dari hal-hal tersebut di atas, peningkatan ketrampilan bagi pengrajin sangatlah diperlukan, sehingga selain dapat memproduksi barang-barang gerabah jenis yang sekarang ditekuni, juga dapat memproduksi gerabah kreasi baru. Ini perlu ditekankan, mengingat bahwa sumber penghasilan mereka dari hasil kerajinan tanah liat. Di samping itu, dikhawatirkan pada waktu-waktu mendatang alat-alat memasak dari tanah liat produksi mereka akan tergeser oleh produksi pabrik yang makin lama makin masuk ke desa.

Masa depan alat-alat dapur dari anyaman bambu, tidaklah jauh berbeda dengan kerajinan tanah liat. Bagi pengrajin yang berani mencoba anyaman kreasi baru, cakrawala pemasarannya lebih luas. Jadi dengan melihat bahwa pengaruh kreasi baru dapat menambah penghasilan pengrajin, kiranya kerajinan ini akan punya prospek yang lebih cerah, jika pengrajin tersebut dapat melemparkan produksinya lebih luas lagi, atau ada suatu koordinasi semacam koperasi yang dapat menyalurkan soal pengadaan bahan mentah maupun pemasarannya. Pengrajin anyaman di Minggir ini sudah banyak yang mencoba kreasi baru dan dapat dikatakan berhasil. Sekarang tinggal pembinaan lebih lanjut, supaya usaha itu berkembang mantab, baik dari segi pemasaran, permodalan, maupun kualitas produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Budhisantoso, S
1980/81 "Arsitektur Tradisional Sebagai Perwujudan dan Ungkapan Kebudayaan". *Warta Budaya*. 2 (IV).
- Budiman, Basuki
1985 "Konsumsi Pangan Keluarga dari Hasil Pemanfaatan Pekarangan di Pedesaan Jawa". *Gizi Indonesia*, 1(X).
- Daldjoeni, N
1985 "Pandangan Hidup orang Jawa Tentang Tata Ruang Rumah Tinggal dan Lingkungan Pemukiman". *Geramah Pengarahan Proyek IDKD*, Yogyakarta.
- Direktorat Djendral Tjipta Karja
tt *Study Perumahan Tradisional: di Yogyakarta dan Sekitarnya I*. Jakarta; Departemen Pekerjaan Umum dan Tenaga Listrik. Direktorat Perumahan Rakyat.
- Dwiraharjo, Maryono
1981 *Cangkriman di Dalam Bahasa Jawa*. Yogyakarta: Tesis Fakultas Sastra UGM. Sastra Nusantara.
- Gustami, S.P.
1986 "Seni Tradisional Jawa: Pola Hidup dan Produk Kerajinan Keramik Kasongan Yogyakarta". Dimuat dalam *Kesenian Bahasa dan Folklore Jawa*, oleh Soedarsana (ed). Yogyakarta: Dirjen Kebudayaan Departemen P & K. Proyek Penelitian dan Pengkajian Kebudayaan Nusantara (Javanologi).
- Juswadi
1985/86 "Tata Ruang Bangunan dan Disain Motif: Fungsi dan Keserasian Dalam Lingkungan". Seminar Arsitektur Tradisional di Surabaya. Proyek IDKD.
- Kantor Statistik DIY
1980 *Keadaan dan Fasilitas Tempat Tinggal DIY*. Yogyakarta: Pusat Data Propinsi DIY dan Kantor Statistik Propinsi DIY.
-
- 1985 *Statistik DIY Pertengahan Tahun 1985*. Yogyakarta: Kantor Statistik Propinsi DIY.
- Koentjaraningrat
1981 *Beberapa Pokok Antropologi Sosial*. Jakarta: Dian Rakyat.
-
- 1984 *Kebudayaan Jawa*. Jakarta: P.N. Balai Pustaka.

- Maryono, Irawan
 1982 *Pencerminan Nilai Budaya Dalam Artistektur di Indonesia*. Jakarta: Djambatan.
- Padmosoekotjo
 1956 *Sarine Basa Djawa*, Djakarta: Noordhoff-Kolff.
- Pakubuwono IV
 1953 *Wulangreh Winardi*. Surokarto: R.M. Sutarto Hardjowahana.
- Poerwadarminto, W.J.S.
 1939 *Baoesastra Djawa*. Batavia: J.B. Wolter Uitgevers, Maatschappij N.V. Groningen.
-
- 1976 *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: P.N. Balai Pustaka.
- Prawiroatmodjo, S
 1981 *Bausastra Jawa-Indonesia*. Edisi ke II. Jakarta: Gunung Agung.
- Prawirodihardjo, Dalil
 tt *Paribasan*. Yogyakarta: Spring.
- Primbon
 tt *"Primbon Jawa Kang Ngemot Sawarnaning Primbon Karahayon"*. Solo: Toko Budi.
- Proyek Pengembangan Permusiuman
 1982 *Peralatan Organisasi Sosial*. Team Survey Perencanaan dan Pengadaan Koleksi. Yogyakarta.
- Siti Rumidjah, Jumeiri
 1982/83 *Isi Kelengkapan Rumah Tangga Tradisional Menurut Tujuan Fungsi dan Kegunaannya*. Yogyakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Kebudayaan. Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional. Proyek IDKD.
- Soepanto
 1977 "Peranan Ngantenan Dalam Upacara Wiwit di Kalangan Masyarakat Petani Jawa". *Bunga Rampai Adat Istiadat*, (1): 1 – 34. Jakarta: Pusat Penelitian Sejarah dan Budaya.
- Subalidinata, R.S.
 1985 *Sejarah dan Perkembangan Cerita Murwakala, dan Ruwatan dari Sumber-sumber Sastra Jawa*. Yogyakarta: Proyek Penelitian dan Pengkajian Kebudayaan Nusantara (Javanologi).
- Sultz, Nurman
 1979 *Teknologi dan Pengembangan Industri Pedesaan*. Hasil Widyakarya Nasional Teknologi Pedesaan. Jakarta: LIPI.
- Suparlan, Parsudi
 1986 *"Kebudayaan dan Tata Ruang: Struktur Kehidupan Manusia, Tradisi, dan Perubahan"*. Seminar Arsitektur Tradisional di Surabaya. Proyek IDKD.

Surja, Djaka et al

1985 *Gaya Hidup Masyarakat Jawa di Pedesaan: Pola Kehidupan Sosial Ekonomi dan Budaya*. Yogyakarta: Proyek Penelitian dan Pengkajian Kebudayaan Nusantara (Javanologi).

Sutomo, R.M.

1957 "Bab Pandamelipun Grijo Djawi (III)". *Djogobojo*, 25 (XI).

Winter, SR, C.F.

1983 *Kamus Kawi-Jawa*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pendidikan dan Kebudayaan.

DAFTAR INFORMAN

Nama : Hardjosuwito (L)
Usia : 50 th
Pekerjaan : Penjual tempe
Alamat : Dukuh Garjoyo, Imogiri-Bantul

Nama : Djoyodinomo (L)
Usia : 70 th
Pekerjaan : Penderes
Alamat : Dukuh Garjoyo Imogiri-Bantul

Nama : Harjoriyadi (L + P)
Usia : 50 th
Pekerjaan : Deres, jual tempe
Alamat : Dukuh Karang Tengah Imogiri-Bantul

Nama : Pudja Perwita (P)
Usia : 45 th
Pekerjaan : Ibu rumah tangga
Alamat : Dukuh Karang Tengah Imogiri-Bantul

Nama : Wagirah (P)
Usia : 49 th
Pekerjaan : Penjual beras
Alamat : Sewon-Bantul

Nama : Surasa Maryanta (L,P)
Usia : 55 th
Pekerjaan : Lurah
Alamat : Karang Tengah

Nama : Ciptosudarmo (L)
Usia : 50 th
Pekerjaan : Dukuh
Alamat : Garjoyo, Imogiri

Nama : Suwarni (P)
Usia : 47 th
Pekerjaan : Ibu rumah tangga
Alamat : Pantai Trisik Kulon Progo

Nama : Murtadhlo (L + P)
Usia : 75 th
Pekerjaan : Dukuh
Alamat : Pantai Trisik Kulon Progo

Nama : Supadiwiyono (P)
 Usia : 50 th
 Pekerjaan : Penjual peyek jingking, kacang
 Alamat : Grogol, Parang Tritis, Bantul
 Nama : Bandiyowiharjono (P)
 Usia : 60 th
 Pekerjaan : Ibu rumah tangga
 Alamat : Grogol, Parangtritis-Bantul
 Nama : Wargosediyono (P)
 Usia : 50 th
 Pekerjaan : Ibu rumah tangga
 Alamat : Grogol, Parangtritis-Bantul
 Nama : Wiryokarto (P)
 Usia : 77 th
 Pekerjaan : -
 Alamat : Grogol, Parangtritis-Bantul
 Nama : Mugisutrisno (P)
 Usia : 50 th
 Pekerjaan : Ibu rumah tangga
 Alamat : Patuk-Gunung Kidul
 Nama : Adisuwito (P)
 Usia : 58 th
 Pekerjaan : Ibu rumah tangga
 Alamat : Patuk-Gunung Kidul
 Nama : Arjosuwito (P)
 Usia : 48 th
 Pekerjaan : Penjual tempe
 Alamat : Patuk-Gunung Kidul
 Nama : Wiryodiono (L + P)
 Usia : 60 th
 Pekerjaan : Pengrajin alat-alat dapur dari tanah liat
 Alamat : Ngentak-Sedayu Bantul
 Nama : Daliman (L + P)
 Usia : 40 th
 Pekerjaan : Pengrajin alat-alat dapur dari tanah liat
 Alamat : Ngentak-Sedayu Bantul
 Nama : Sugino (L)
 Usia : 25 th
 Pekerjaan : Pengrajin anyaman dari bambu

Alamat : Sendangmulya, Minggir Sleman
Nama : Rudi (I)
Usia : 55 th
Pekerjaan : Pengrajin anyaman dari bambu
Alamat : Sendangmulya Minggir, Sleman
Nama : Ki Himodigdoyo (L)
Usia : 70 th
Pekerjaan : Pensiunan
Alamat : Pujowinatan Pakualaman
Nama : Bp. Sukirman (L)
Usia : 60 th
Pekerjaan : Pensiunan
Alamat : Perumahan Tarakinata Santren

DAFTAR ISTILAH

- Adang** : adalah menanak nasi dengan menggunakan alat dandang dan kukusan. Beras dimasak setelah setengah matang atau istilah lokalnya kekel, diturunkan kemudian dimasukkan ke pengaron untuk dikaru supaya rata dan diberi air panas yang berasal dari dandang tersebut. Setelah air meresap, didiamkan sebentar, kemudian dimasukkan ke dalam kukusan yang sebelumnya diletakkan alat penyatun. Setelah semua ditampung ke dalam kukusan lalu ditutup dengan kekep.
- Apolo** : Nama lain dari tungku yang menggunakan bahan bakar grajen, atau disebut anglo grajen. Menurut keterangan, disebut apolo kemungkinan karena sebelum diberi grajen pada tungkunya diletakkan sebuah botol untuk membentuk lubang angin (letak botol mirip apolo akan diluncurkan).
- Asah-asah** : Mencuci alat-alat dapur yang kotor, biasanya menggunakan sabun dan sepet.
- Ater-ater** : Kebiasaan untuk memberikan nasi dan lauk pauk dari orang yang mempunyai hajad, yang diantarkan ke rumah-rumah sebagai tanda terima kasih kepada orang-orang yang telah ikut membantu (rewang).
- Bethekan** : Tempat meletakkan peralatan dapur yang sudah bersih (bagian atas), dan tempat kandang ayam (bagian bawah).
- Dewi Sri** : Menurut kepercayaan orang Jawa, Dewi Sri adalah dewi pelindung tanaman padi.
- Geblag** : Hari dan pasaran (pon, wage) saat meninggal.
- Gendhewa** : Istilah lain pada waktu penderes memanjat kelapa untuk mengambil legen. Karena memanjat ke atas diartikan seperti dewa.
- Ider** : Menjajakan barang dari satu tempat ke lain tempat.
- Jajan Pasar** : Perlengkapan sesaji yang biasanya bisa didapatkan di pasar, berupa: getuk, tiwul, buah-buahan, jadah, dan sebagainya.
- Kanca wingking** : Sebutan bagi istri oleh suami, karena istri banyak berperanan atau menguasai pekerjaan di belakang (dapur).

Legen	: Adalah cairan dari tangkai manggar yang dapat digunakan untuk membuat gula kelapa.
Linguk	: Adalah alat berupa dhingklik, untuk melihat/menunggu api di muka tungku pada waktu memasak.
Loloh	: Memberikan sesaji ke dalam luweng.
Longkangan	: Halaman kecil antara dapur dengan rumah tinggal.
Mancung	: Kelopak bunga kelapa (manggar)
Ngaru	: Mengaduk beras yang ditanak dalam dandang dan tempat untuk mengaru biasanya menggunakan pengaron.
Ni Thowong	: Kepercayaan dari penduduk, bahwa luweng ada penunggunya yaitu Ni Towong.
Nitis	: Memasukkan (mencetak) legen yang telah dimasak (glali) ke dalam bathok.
Petanen	: Adalah bagian dari susunan rumah tradisional Jawa yang dianggap sakral dan biasanya untuk menyimpan beras, bibit padi serta benda-benda pusaka.
Rewang	: Kebiasaan penduduk untuk datang membantu memasak, atau menyelenggarakan sesuatu untuk keperluan hajad.
Ruwatan	: Upacara yang tujuannya untuk melepas/menghindari gangguan gaib. Dalam hal ini biasanya dikaitkan dengan misalnya menanak nasi (adhang) dandangnya roboh; memipis jamu gandik pecah.
Sawang	: Kotoran yang bergelantungan di langit-langit dapur, atau tempat lain.
Semprong	: Alat untuk meniup api pada tungku terbuat dari bambu
Tumang	: adalah sebutan untuk bibir tungku (luweng, dhingkel)

DAFTAR INDEKS

- Abu 16,73,77,78,180,181
Adang 63,75,79,85,149,185
Adang Ngliwet 185
Alu 118,139
Amben 118,135,137,141
Anglo 64,65,66
Angus 122,123
Apolo 66,67
Areng 65
Arit 128,130,154,173
Asah-asah 69
Asap 66,181
Ater-ater 150
Awul-awul 85
- Babasan 163,165
Bacin-bancin yen iwak 185
Bagor 152
Bambu 59,66,68
Bathok 54,76,108,130,131,185
Bekatul
Besek 57,98
Bethekan 94,96,105,107,114,139
Bethara Kala 63,76,101,110,120
Bibir 64,66
Blarak 54,56,59,60,68,76,77
Blumbang 21
Bokong kukusan 186
Bokong sak tampah 186
Bolongan keren 57,68,72
Bongkok 59,60
Bumbon 107,116,146
Bumbung 109,128,132,154
- Cangkem luweng 57,68,72,79,
Catut 174
Ceret 122,123
Cething 104,112,146,177
- Cilik gandhik 186
Cowek 95,109,139,166
- Daden geni 145,
Damen 36,68,160,165
Dandang 63,85,100,119
Daun jati
Deres 128,153,154
Dewi Sri 180,183
Dhingkel 54,72,74,76,84,86,138,
145,154
Dongklak 66,68,85
- Ember 134
Empluk 94,121
Enjet 94
Erok-erok 124,140
Enthong 112,146,184
Ewuh 63
- Galo 127,155
Gajah nguntal sangkrah 186
Gandhen 173
Ganjel 57,73
Geblag 82
Gedhigan 173
Gledheg 116
Gendewo
Geni pinanggung 185
Gethong 22,23,29,96
Gledeg 116,117
Glundhung semprong 185
Godeg 155
Gombal 113,116,117,135,141
Grajen 66,67
Grobog 116,117
Gula Jawa 54,59,153

Ider 79,99
 Ireng kaya silit kualo
 Irik 135,137,138
 Irus 108,131,184

Jajan pasar 63,110,121,141
 Jejet 175
 Jembangan 158
 Jemblukan 94
 Jenang sak layah 185
 Jerami 60
 Jugangan 21,54,60,86
 Juru dang 75,85,142,143

Kabaran 93,137
 Kalo 104,137
 Kawul 92,94,95,104,105,109
 Kebluk 100
 Kekep 96,100,132
 Keluk 75
 Kendhi 92,99,146
 Kendhil 18,94,97,132,181,184,185
 Keren 56,67,68,79,140,141,145,
 158,165,186
 Kereweng 73
 Kerik 163
 Ketel 120,122,146
 Ketepu 108
 Kinepung wakul binaya mangap 186
 Klenthing 145
 Klenthing wadah mason 186
 Kompur 69
 Kanca wingking 145,181,182
 Krapak 59,60
 Kualo 91,96,132,158

Lading 126
 Lambe 72
 Lambe satumang kari samerang 185
 Lambungan 163
 Laru 128,154

Lawe 57,73,85
 Layah 95
 Legen 60,127,128,154,155
 Leng 72,76,78
 Ler-leran
 Lidi gebang 172,173
 Lincak 146
 Linguk 74,84,146
 Liyu 18,182
 Loloh 75,141
 Longkangan 24,25,43
 Lorod 59,69,77,78
 Lumbung 182
 Lumpang 117,118,139
 Luweng 18,56,58,72,137,141

Magas 130,154
 Mambu-mambu yen sega 184
 Mambu enthong irus 184
 Mancung 151,153
 Matik 172
 Mbulat 60
 Meja 118,119
 Memean 24
 Mendong 136,152
 Mengangah 64,65
 Merang 84
 Mlaya 58
 Mrambut 56,68
 Mulut luweng 79,84
 Munthu 95
 Munthu katutan sambel 186

Neptune nyaine 182
 Nggeni
 Nggentong umos 186
 Ni Thowong 75,143
 Nitis 130,131,155
 Nyandhung cepaka sakwakul 186

Ora mambu enthong irus 184

Ora mambu sega jangan 184

Padasan 29

Paga 22,23,29,56,60,61,92,101,114

Pagan 101,109

Panci 18,123,124,137

Pangleburan

Pangot 126,173

Parut 111,171

Pasah 174

Pasaran 107

Pawon 53,84,145,180,181,182,186

Pega 75

Pengaron 22,23,56,57,93,133,152,
158

Penyaton 119,120

Peso 126

Petanen 179,180

Petel 174

Plangitan 56,61

Pranjen 85,114

Pukul 174

Rai dhingklik 186

Rak 22,92,113,146

Rapak 29,59

Rantang 132

Remambut 155

Rewang 147,148,149

Rombong 77

Ruwat 63,110,120,121

Salang 102,103,138,139,156

Sambatan 16,148

Sampah 21,50,145

Sangan 141,156

Sarangan 64

Selon 109

Semprong 59,67,85

Sepet 54,60,68,76,95,112,126,160

Serbuk gergaji 66,67

Serok 124

Siwur 98,145

Soblok 138,156,148

Solet 119,120,141

Sri 107

Susruk 125,140

Tambir 117,135

Tampah 108,132,139,171

Tangsil 173,175

Tatap 160,163

Tenggok 105

Tiba lara 102

Telenan 111,125

Trebot 160,163

Tumbu 171

Tumbu oleh tutup 185

Tumang 72,74,85,132

Udeg-udeg gantung siwur 186

Unsek-usek 69,77,78

Uwuh 59

Wajan 19,122,139

Wakul 146,147

Waton 160,163

Wani cur-curan banyu 186

Wetenge kaya genthong 186

Wong wadon cowek-cowek 186

gopel

DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL DAERAH ISTIMEWA

Perpustakaan D
Jenderai Kebu

643.3827

SUM

d