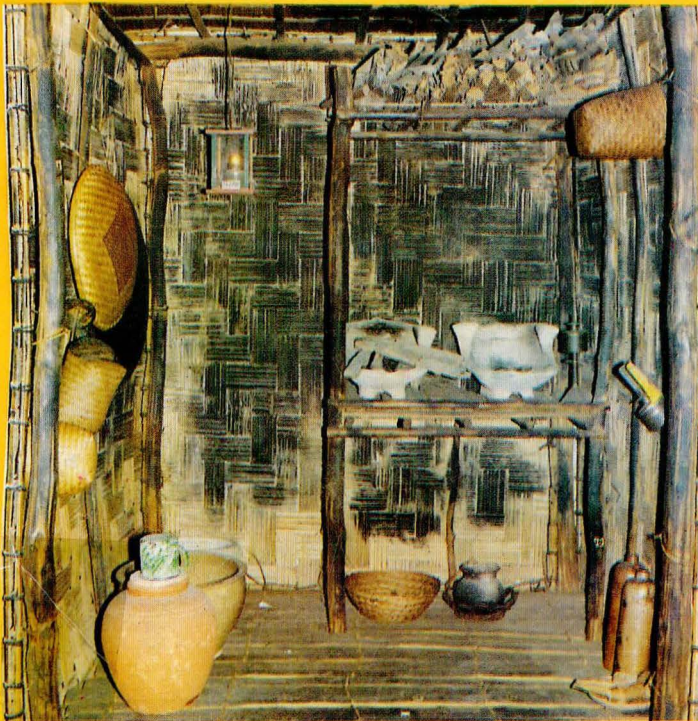




DAPUR TRADISIONAL MASYARAKAT BANJAR DAN PERALATANNYA

**Koleksi Museum Negeri
Propinsi Kalimantan Selatan Lambung Mangkurat**



Direktorat
Kebudayaan

36

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
DIREKTORAT PERMUSEUMAN
BAGIAN PROYEK PEMBINAAN PERMUSEUMAN
KALIMANTAN SELATAN
2000**

**DAPUR TRADISIONAL MASYARAKAT BANJAR
DAN PERALATANNYA**

**KOLEKSI MUSEUM NEGERI
PROPINSI KALIMANTAN SELATAN
LAMBUNG MANGKURAT**

TIM PENULIS :

**Hj. MARDIANA
ISKANI
SUPRIHANTO, SPd.**

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
DIREKTORAT PERMUSEUMAN
BAGIAN PROYEK PEMBINAAN PERMUSEUMAN
KALIMANTAN SELATAN
2000**

SAMBUTAN KEPALA MUSEUM NEGERI PROPINSI KALIMANTAN SELATAN LAMBUNG MANGKURAT

Dengan memanjatkan puji dan syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, saya menyambut gembira atas terbitnya naskah budaya dengan judul "DAPUR TRADISIONAL MASYARAKAT BANJAR DAN PERALATANNYA".

Naskah ini adalah hasil kegiatan Bagian Proyek Pembinaan Permuseuman Kalimantan Selatan Tahun Anggaran 2000, yang disusun dalam bentuk buku sebagai upaya membantu pemerintah untuk memasyarakatkan Museum dalam rangka memajukan kebudayaan nasional.

Melalui penerbitan buku ini, diharapkan masyarakat dapat memperoleh informasi budaya daerah dengan memperkenalkan beberapa koleksi Museum Negeri Propkalsel Lambung Mangkurat, juga dimaksudkan agar kita tidak kehilangan tradisi masa lampau yang mengandung nilai-nilai budaya yang mencerminkan kepribadian bangsa.

Akhirnya, semoga buku ini membawa manfaat bagi kita semua.

Banjarmasin, September 2000

Kepala



KATA PENGANTAR

Salah satu kegiatan Bagian Proyek Pembinaan Permuseuman Tahun Anggaran 2000 adalah melaksanakan penyusunan naskah budaya.

Dengan penerbitan ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang warisan budaya yang ada di museum untuk penelitian ilmu pengetahuan, teknologi dan meningkatkan apresiasi masyarakat terhadap museum. Kami menyadari bahwa penulisan ini belum merupakan suatu hasil yang optimal, namun diharapkan dapat disempurnakan pada masa yang akan datang.

Penghargaan dan terima kasih kami sampaikan kepada tim penulis dan semua pihak yang turut membantu terlaksananya penyusunan dan penerbitan naskah ini.



Banjarbaru, September 2000

Pimbagro,

ISHAK MUJALI, S.SOS

NIP.

SAMBUTAN KEPALA KANTOR WILAYAH DEPDIKNAS PROPINSI KALIMANTAN SELATAN

Assalamu'alaikum wr. wb.

Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, kami menyambut gembira terbitnya naskah berjudul "DAPUR TRADISIONAL MASYARAKAT BANJAR DAN PERALATANNYA, KOLEKSI MUSEUM NEGERI PROPKALSEL LAMBUNG MANGKURAT", karena kami menganggap kegiatan ini merupakan salah satu usaha Museum dalam rangka penyelamatan dan pendokumentasian warisan budaya bangsa.

Penulisan naskah semacam ini sangat penting artinya dalam menunjang kelestarian kebudayaan daerah dan menjadi kebanggaan nasional serta dapat menanamkan persatuan dan kesatuan dalam keragaman budaya nasional.

Kami ucapkan terima kasih Kepada Tim Penulis yang dipercaya Bagian Proyek Pembinaan Permuseuman Kalimantan Selatan yang telah menyelesaikan naskah ini semoga usaha ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak. Terima kasih

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Banjarmasin, September 2000

K e p a l a

DRS. H. KASIM ABDURRAHMAN, M.A.

NIP. 130287387

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT, Tuhan Yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang, berkat petunjuk dan hidayah-Nya telah dapat kami selesaikan penulisan buku yang berjudul "DAPUR TRADISIONAL MASYARAKAT BANJAR DAN PERALATANNYA" tepat pada waktunya.

Selesainya penulisan ini tidak lepas dari bantuan dan peran serta berbagai pihak. Untuk itu kami menyampaikan ucapan terima kasih kepada Bapak Kepala Museum Negeri Propkalsel Lambung Mangkurat, Pemimpin Bagian Proyek Pembinaan Permuseuman Kalimantan Selatan Tahun Anggaran 2000, serta rekan-rekan sekerja yang telah membantu kami dengan segala keikhlasannya.

Kami menyadari karya ini mungkin jauh dari sempurna, karena keterbatasan kami dalam berbagai hal. Untuk itu kami mohon maaf dan dengan lapang hati untuk menerima kritik serta saran dari semua pihak.

Akhirnya kami berharap semoga buku ini dapat bermanfaat untuk kita semua.

Banjarbaru, September 2000

Tim Penyusun

DAFTAR ISI

SAMBUTAN KEPALA MUSEUM NEGERI PROPKALSEL LAMBUNG MANGKURAT	i
SAMBUTAN PIMPINAN BAGIAN PROYEK PEMBINAAN PERMUSEUMAN KALSEL	ii
SAMBUTAN KEPALA KANTOR WILAYAH DEPDIKNAS PROPKALSEL	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
BAB I : PENDAHULUAN	1
BAB II : DAPUR TRADISIONAL MASYARAKAT BANJAR DAN PERALATANNYA	5
A. Guna dan Fungsi Dapur	5
B. Peralatan Dapur Tradisional	7
C. Dampak Teknologi Terhadap Dapur Tradisional	8
BAB III : PERALATAN DAPUR TRADISIONAL Koleksi Museum Negeri Propkalsel Lambung Mangkurat	12
BAB : KESIMPULAN	43
DAFTAR PUSTAKA	45

BAB I

PENDAHULUAN

Pengertian

Istilah Dapur meliputi pengertian

- a. Sebagai ruang kegiatan masak-memasak makanan dan minuman atau dalam pengertian yang lebih luas adalah sebagai ruang kegiatan memproses suatu bahan menjadi barang jadi yang siap dikonsumsi untuk pemenuhan kebutuhan sehari-hari atau digunakan dalam waktu jangka panjang.
- b. Peralatan memasak berupa tungku atau yang digunakan untuk pengeringan, pembakaran, pengerasan dan memasak makanan/minuman untuk dikonsumsi. Berdasarkan bahan atau produk apa yang diproses di dalamnya, dapur biasanya diberi nama antara lain dapur pembakaran kapur, dapur pembakaran batu bata, dapur pembuatan keris (dapur keris), dan sebagainya.

Pengertian dapur sebagai ruang pada sebagian masyarakat Banjar, terutama masyarakat Banjar Pahuluan menyebutnya dengan padu, tetapi pada umumnya sering disebut dengan dapur, yaitu ruang kegiatan memasak dan juga sebagai alat memasak berupa tungku yang terbuat dari gerabah (tanah liat) berbentuk agak oval

dengan bahan bakar yang digunakan adalah kayu. Dapur atau tungku ini diproduksi oleh orang Nagara Kabupaten Hulu Sungai Selatan dan sering dikenal dengan *Dapur Negara*. Daerah penghasil dapur gerabah ini adalah Kampung Mantaas dan Kampung Bayanan.

Budaya dapur muncul disebabkan oleh teknologi penggunaan api untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia. Teknologi penggunaan api ini merupakan salah satu faktor yang membedakan manusia dengan binatang dalam hal makan dan minum. Dari dapur, semua jenis makanan dan minuman manusia diolah dan dimasak menjadi lebih enak dan beraneka ragam rasanya serta cara membuatnya.

Dapur dari semua jenis peralatan yang berkaitan dengannya merupakan benda-benda budaya yang diciptakan manusia, memiliki fungsi dan kegunaan tertentu untuk memenuhi kebutuhan manusia. Penggunaan dan pemanfaatan benda-benda tersebut diatur oleh suatu tata nilai yang telah diakui dan dipatuhi oleh masyarakat. Nilai –nilai tersebut diwariskan secara turun-temurun dari generasi kegenerasi melalui pemberian contoh atau proses belajar. Oleh karena itu, ada tindakan–tindakan yang diperbolehkan atau merupakan pantangan yang bersifat kepercayaan berkenaan dengan pemakaian benda-benda peralatan dapur tersebut. Misalnya, jangan menyuap makanan dengan sanduk atau wancuh, nanti akan menjadi *calanggap sandukan*. Artinya, akan menjadi kebiasaan buruk yaitu suka menyahut pembicaraan orang yang bukan menjadi urusan mereka

Bila ditinjau dari segi etika pergaulan, hal itu memang sangat tidak baik. Tetapi bila dikaitkan dengan bahasa larangan tadi "*Wallahu alam*". Namun ucapan urang bahari ini merupakan pelajaran buat anak keturunannya, karena wancuh dipergunakan untuk mengaut nasi ke piring bukan untuk dipergunakan untuk menyuap makanan. Jadi, semua perilaku yang berkaitan dengan peralatan dapur dimaksudkan dapat membawa manfaat bagi kehidupan manusia itu sendiri.

Secara umum, dapur dapat dibedakan atas :

1. Dapur Rumah Tangga

Yaitu dapur yang digunakan untuk kegiatan memasak dan menyediakan makanan serta minuman sehari-hari untuk keluarga maupun untuk mengolah makanan yang berkaitan dengan upacara selamatan keluarga.

2. Dapur Perusahaan

Yaitu dapur yang digunakan untuk mengolah suatu produk yang sifatnya memproduksi untuk dijual kepada konsumennya. Adapun bahan-bahan atau produk itu bisa bersifat menghasilkan makanan, minuman, obat-obatan, teknologi dan lain-lain. Dapur perusahaan ini ada yang bersifat tradisional dan ada pula yang bersifat pabrikasi. Dalam hal ini dapur perusahaan berperan sebagai mata pencaharian, dalam kaitannya dengan pelestarian dan pembinaan kebudayaan daerah suatu suku bangsa, dapur perusahaan

tradisional memegang peranan penting. Hal ini masih terlihat di beberapa daerah yang masih mempertahankan salah satu unsur kebudayaan tradisional berupa pengolahan bahan makanan untuk diperdagangkan. Salah satu contohnya adalah dapur perusahaan tempe/tahu, dodol, brem dan lain-lain.

3. Dapur Umum

Yaitu dapur yang dipergunakan untuk menyediakan makanan dan minuman untuk umum atau kelompok. Peranannya lebih mengarah ke dalam bentuk bagian sosial kemasyarakatan. Misalnya jika terjadi bencana alam, kebakaran atau di dalam suatu negeri terjadi peperangan, maka untuk membantu kebutuhan akan bahan makanan untuk masyarakat yang terkena musibah ini dibuatlah dapur umum. Dimana dana pembiayaannya dihimpun dari sebagian masyarakat penyumbang maupun sumbangan dari pihak pemerintah ataupun dari sekelompok orang. Misalnya, beberapa orang mahasiswa yang tinggal dalam sebuah asrama dengan biaya hidup sendiri, namun oleh pihak pengelola asrama menyediakan dapur tempat memasak dengan segala perlengkapan yang boleh digunakan oleh siapa saja yang tinggal di asrama tersebut. Hal yang demikian ini juga termasuk pengertian dapur umum.

BAB II

DAPUR TRADISIONAL MASYARAKAT BANJAR DAN PERALATANNYA

A. Guna Dan Fungsi Dapur / Padu

Dapur atau padu tradisional masyarakat Banjar berbentuk segi empat dengan lantai agak menurun dari rumah induknya, karena itu selalu dibuat tangga. Jika turun ke dapur/padu, harus melewati tangga tersebut. Ada yang hanya setengah ataupun tiga tangga. Di satu sudut ruang padu/dapur terdapat atang, yaitu semacam meja berapar-apar terbuat dari kayu ulin/galam. Di atas atang ini diletakkan dapur dari gerabah, disinilah berlangsung kegiatan memasak makanan. Apar-apar atang atau yang disebut "*Salayan*", digunakan untuk menempatkan kayu bakar.

Palidangan dapur atau ruang padu orang Banjar digunakan untuk tempat menyediakan makanan buat keluarga, menempatkan hasil pertanian antara lain pada salah satu sudut ruangnya ditempatkan kindai (lumbung padi), setelah ditutup dengan tikar/kajang di atasnya ditaruh alat pertanian seperti lanjung, butah, parang dan sebagainya. Di

samping itu, palidangan dapur berfungsi pula sebagai ruang istirahat keluarga, tempat mengayun anak atau pun dipakai membuat hasil kerajinan seperti mengayam tikar, bakul, topi dan lain-lain. Maka dapur/padu berfungsi pula sebagai tempat kegiatan usaha sambilan bagi ibu-ibu rumah tangga untuk meningkatkan penghasilan keluarga.

Penduduk atau orang Banjar dikenal sebagai penganut agama Islam yang taat dan kuat. Oleh karena itu, berkembang praktek-praktek relige/keagamaan atau upacara yang **berkaitan** dengan daur hidup yang antara lain upacara Tian Mandaring (kehamilan), Batasmiyah, Maulid nabi, perkawinan dan sebagainya. Dalam hal ini ruang dapur/padu menjadi sangat penting apabila ada penyelenggaraan upacara selamatan (kenduri). Berkaitan dengan ini ruang dapur/padu berfungsi menjajadi ruang pertemuan keluarga atau tetangga yang diundang untuk membantu menyediakan makanan dalam acara selamatan (kenduri) tersebut. Dari sinilah tercermin sikap kegotong-royongan, saling membantu dan menghormati antara satu dengan lainnya yang tumbuh turun temurun.

B. Peralatan Dapur Tradisional Masyarakat Banjar

Pada umumnya, peralatan dapur tradisional masyarakat Banjar dapat diperinci sebagai berikut:

1. Terbuat dari tanah liat, antara lain : dapur Negara, dapur Mantaas, Kendi, tajau, kwantan, panai.
2. Terbuat dari besi antara lain: rinjing, kenceng, susuk rinjing kulikar, lading, parang badik, kawah, lasung, parudan nyiur.
3. Terbuat dari bambu antara lain : nyiru, isaian (nyiru jarang), bakul.
4. Terbuat dari batu, antara lain : cobek dan kakulaknya, batu gilasan, batu asahan.
5. Terbuat dari rotan atau lidi, yaitu : jikin, sapu lidi.
6. Terbuat dari tanaman, seperti purun antara lain : tikar, pamakanan, bakul gintingan.
7. Terbuat dari daun nipah, yaitu : tatudung (tudung saji).
8. Terbuat dari aluminium dan seng : cangkir seng, piring seng, sablok (dandangan), panci, ember seng, mangkok seng, sendok sayur, eskan, cucut.
9. Terbuat dari logam atau kuningan antara lain : sendok kuningan, ceper, cirat kuningan.
10. Terbuat dari kayu, seperti : Wancuh kayu, dadampar.
11. Terbuat dari kaca, seperti : piring, mangkok, gelas, botol, dan lain-lain.

12. Terbuat dari tempurung, seperti : parapatan (alat penakar beras), cupak.

C. Dampak Teknologi Terhadap Dapur Tradisional

Lajunya arus pembangunan di bidang sosial, ekonomi dan perhubungan serta bidang-bidang lainnya, telah merubah sebageian penduduk daerah Kalimantan Selatan. Mulai dari perkotaan sampai dengan yang tinggal di pedesaan menjadi penduduk yang maju pola berpikirnya, sesuai dengan tujuan pembangunan itu sendiri yang tidak lain adalah upaya dan usaha merubah diri, masyarakat dan bangsa untuk menuju kepada suatu kemajuan yang dicita-citakan. Dampak pembangunan di bidang ekonomi kerakyatan di mana di berbagai daerah telah dibangun berbagai industri kerajinan dan adanya lahan pertambangan, terutama batu bara telah merubah penghasilan masyarakat dari tingkat ekonomi rendah menjadi lebih mapan. Demikilan pula dampak pembangunan di bidang sarana perhubungan darat telah banyak dibangun jalan-jalan desa menuju ke perkotaan, asimilasi kebudayaan di mana budaya kota sedikit demi sedikit masuk merambat penduduk desa dan mempengaruhinya. Hal ini dapat terlihat dari gaya berpakaian, gaya membangun rumah dan tata ruangnya sampai kepada bagian yang terkecil seperti peralatan dapur dan rumah tangga.

Kita tengok kembali bangunan rumah tradisional Banjar, khususnya pada ruang, pedapurannya atau padu ruangan dapur atau padu dibuat agak luas, di mana tempat untuk memasak dibuat tersendiri di sudut ruang. Ada yang dibuat seperti meja berapar-apar atau pun dibuat menempel pada dinding dan diberi atap yang disebut atap pisang sasikat. Ruang tempat memasak ini dinamakan atang dengan bahan bangunan yang terbuat dari kayu ulin, kayu biasa atau pun dari kayu dari kayu galam. Sedangkan ruang dapur yang cukup luas atau yang disebut dengan palidangan berfungsi sebagai ruang makan keluarga serta menempatkan peralatan dapur dan sebagainya.

Sejalan dengan lajunya arus globalisasi teknologi dan pembangunan di segala bidang, tata ruang pedapurannya pun telah banyak mengalami perubahan dalam wujud pembaharuan atau pergantian. Hal ini dapat kita lihat dari pembangunan ruang dapur peralatan memasak, peralatan makan dan sebagainya. Walaupun tidak semua lapisan masyarakat mengalami perubahan secara total, namun sedikit demi sedikit dampak teknologi itu memasuki rumah tangga mereka, antara lain :

Jika dahulu bahan-bahan pembuatan atang tradisional cukup dengan kayu atau galam saja, sekarang atang dibuat beton (semen yang dicor) dan berlapis keramik dilengkapi dengan wastapel. Kran air serta lemari gantung di dinding. Tata ruang dapur seperti ini telah nampak pada

rumah-rumah di perkotaan dengan tingkat ekonomi tinggi. Akan tetapi, bagi masyarakat ekonomi menengah maupun ekonomi rendah baik yang tinggal dipertanian atau pun di kampung dapat pula menikmati tata ruang dapur mereka agar terlihat rapi dan indah. Karena sekarang sudah banyak dijual atang modern atau dalam istilah dapur bersih.

2. Peralatan memasak

Peralatan memasak sekarang telah banyak mengalami pergantian baik dari bentuk, bahan, cara membuat maupun memakainya. Seperti dapur gerabah dari Negara/Mantaas dengan bahan bakar dari kayu maupun anglo yang terbuat dari besi dengan bahan bakar arang, telah diganti dengan kompor minyak tanah, bahkan sudah banyak pula yang menggantinya dengan kompor gas (elpiji) atau kompor listrik. Demikian pula dengan peralatan makan dan peralatan dapur lainnya yang masih bersifat tradisional seperti cobek, yaitu alat penghalus bumbu atau rempah-rempah, kocokan telur maupun alat pemanggang dan lain-lain, telah digantikan pula dengan yang baru hasil teknologi modern. Yaitu berupa peralatan seperti mixer, blender, alat pengiris barang, oven (microwave), magic jar (alat pemanas nasi), dan sebagainya telah memasuki rumah tangga sebagian masyarakat, khususnya dalam bidang pedapuran. Munculnya peralatan dapur yang lebih praktis penggunaannya memiliki dampak atau menimbulkan kecenderungan menggeser gaya hidup bernuansa tradisional menjadi bergaya modern.

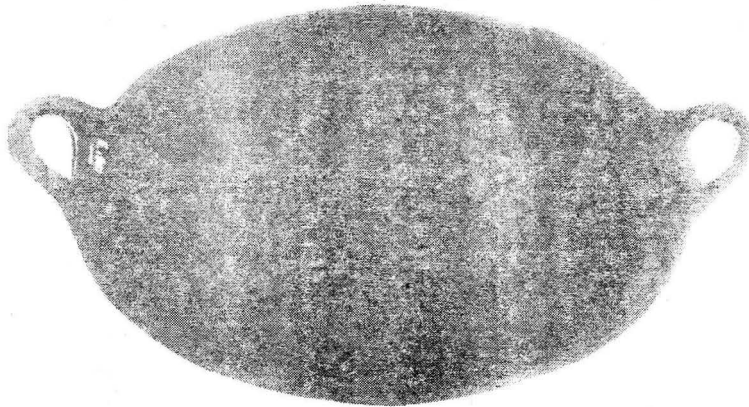
Namun pada kenyataannya peralatan dapur tradisional ditinjau dari segi cita rasa dan kenikmatannya tetap tidak kalah dengan hasil peralatan modern. Sehingga, sekarang ini banyak tumbuh warung-warung atau rumah makan yang menyediakan masakan-masakan tradisional dari daerah-daerah tertentu, bahkan di beberapa daerah telah muncul usaha-usaha produksi makanan khas/tradisional yang masih menggunakan peralatan tradisional. Terutama daerah Kalimantan Selatan tetap berkembang usaha-usaha produksi makanan dan lain-lain yang masih menggunakan peralatan tradisional antara lain produksi pembuatan dodol, wajik, kue klamben serta pembuatan minyak kelapa dan lain-lain. Dengan kata lain, bahwa secara fisik sebagian masyarakat Banjar telah meninggalkan sebagian benda-benda / peralatan dapur tradisional. Hal itu hanya dikarenakan faktor penggunaan yang lebih praktis, efisiensi waktu, keindahan serta kebersihan yang ditunjang oleh kekuatan ekonomi dan keberhasilan teknologi.

BAB III
PERALATAN DAPUR TRADISIONAL
(Koleksi Museum Negeri Propkalsel Lambung Mangkurat)



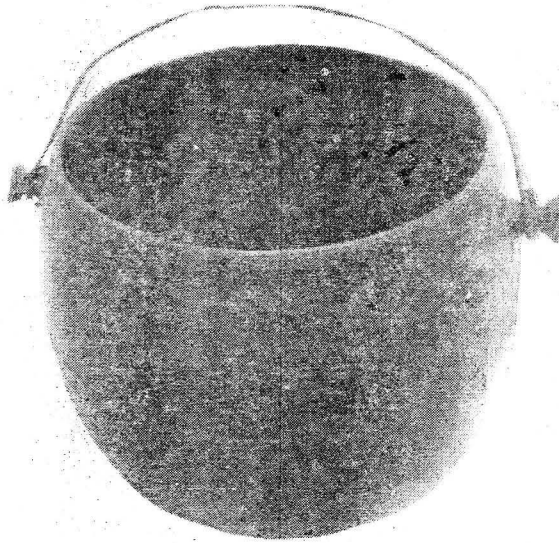
DAPUR

Alat kegiatan memasak makanan/minuman, yaitu berupa tungku tempat menyalakan api yang terbuat dari tanah liat (gerabah). Sebelum adanya kompor minyak tanah maupun kompor gas/kompor listrik, dapur dari gerabahlah yang selalu dipakai oleh masyarakat Kalsel. Mulai dari pedesaan sampai keperkotaan, produksi dapur gerabah yang terkenal berasal dari Nagara Kabupaten Hulu Sungai Selatan, namun ada pula yang berasal dari Mantaas yang dikenal dengan dapur Mantaas.



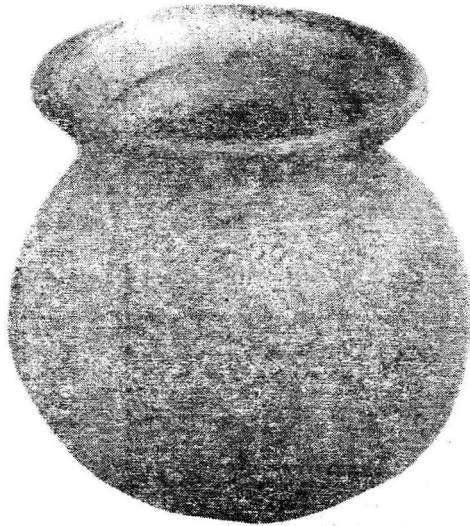
WAJAN (RINJING)

Peralatan dapur terbuat dari besi, dipergunakan untuk menggoreng ikan atau lainnya. Rinjing terbesar adalah kawah, biasa dipakai untuk menanak nasi pada acara aruhan/selamatan perkawinan dan lain-lain.



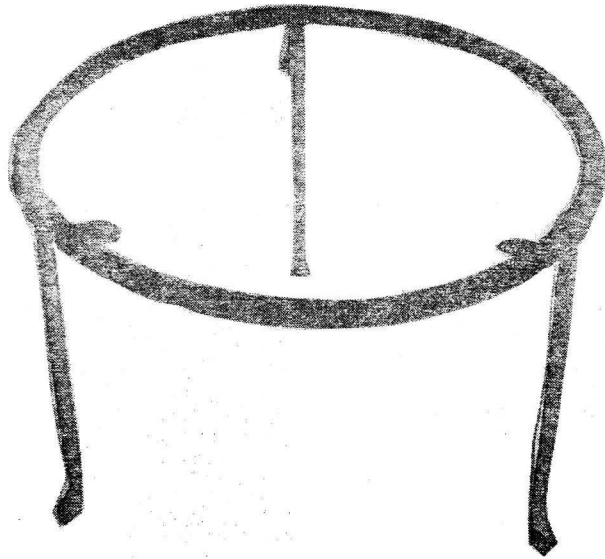
K E N C E N G

Wadah atau periuk bertangkai melengkung, terbuat dari bagian besi. Digunakan untuk tempat memasak nasi atau memasak sayur. Sekarang kenceng dari besi jarang digunakan bahkan tidak diproduksi lagi, karena terdesak oleh periuk atau panci-panci buatan baru dari bahan-bahan aluminium.



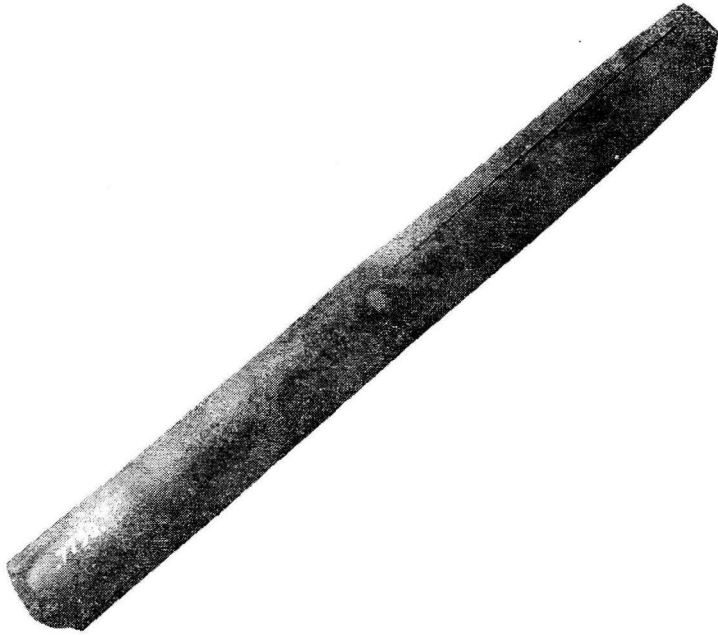
K W A N T A N

Merupakan peralatan dapur tradisional terbuat dari gerabah (tanah liat) yang digunakan untuk menanak nasi. Sekarang alat memasak seperti ini sudah tidak digunakan lagi oleh masyarakat Banjar, karena alat-alat memasak sudah banyak dibuat dalam berbagai jenis logam antara lain yaitu aluminium. Bentuk yang hampir sama dengan kwantan disebut jarangan. Digunakan sebagai tempat merebus ramuan atau bahan obat tradisional (jamu) untuk ibu-ibu yang selesai melahirkan.



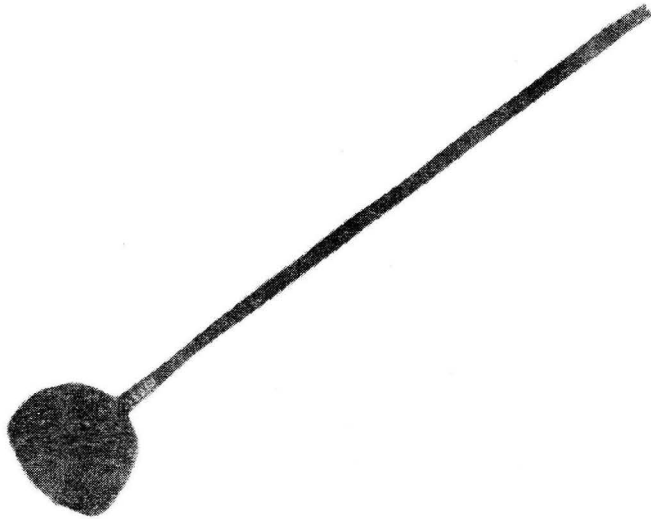
KULIKAR

Bahan terbuat dari besi, merupakan alat penyangga wajan maupun panai besar yang berisi makanan atau masakan yang cukup banyak. Biasanya di bawah kulikar diletakkan dapur tradisional.



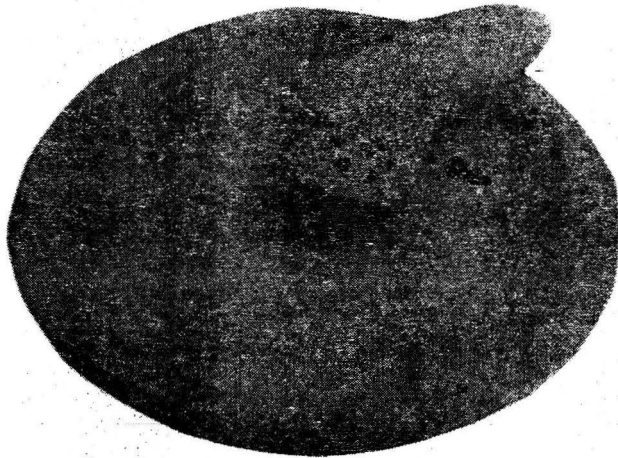
TATIUP

Bahan dari bambu, digunakan untuk meniup bara api untuk dinyalakan pada tungku atau dapur pembakaran.



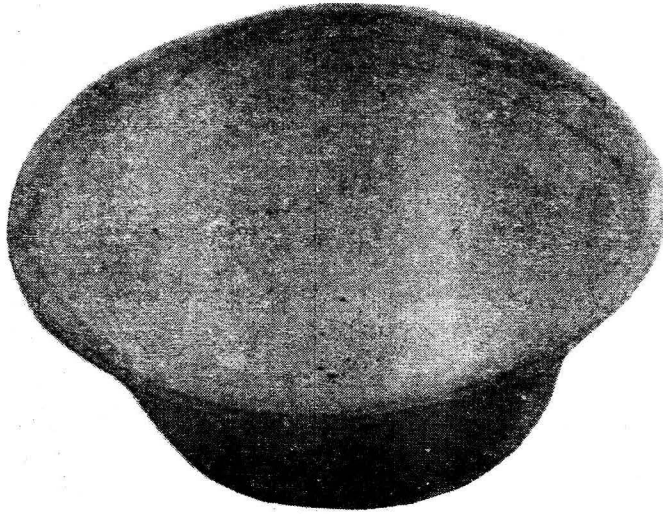
SUSUK RINJING

Peralatan dapur tradisional, digunakan sebagai alat pengaduk atau pembangkit masakan dari rinjing/wajan.



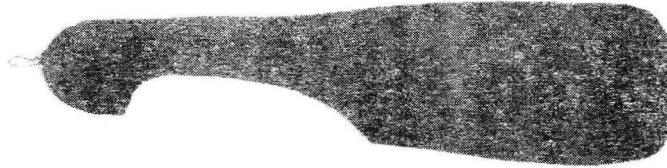
COBEK

Cobek merupakan peralatan dapur yang mempunyai sifat kegunaan yang penting dalam pengolahan masakan, yaitu untuk melumatkan bumbu masakan. Cobek biasanya tidak terpisahkan dengan uleknya, oleh penduduk Banjar disebut dengan kakulak cubik. Bahan pembuatannya dari batu kali, semen, dari gerabah dan kayu, begitu juga dengan uleknya.



PANAI

Peralatan dapur yang berfungsi sebagai tutup memasak makanan di dalam kuahi atau tutup tuangan pembuatan kue-kue tradisional yang dimasak di atas tungku api dari kayu bakar. Bahan terbuat dari tanah liat (gerabah)



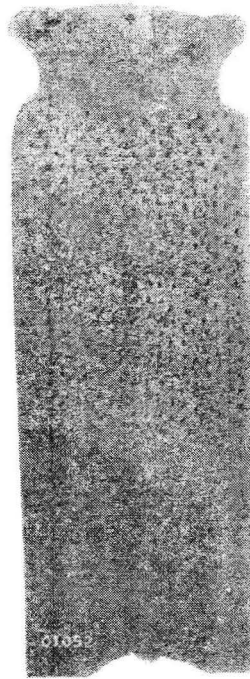
SENDOK NASI (WANCUH)

Peralatan dapur tradisional yang digunakan sebagai alat pengaduk pada saat menanak nasi atau alat pengaut/penyendok nasi ke piring. Pada mulanya sendok nasi yang umum digunakan, terutama oleh penduduk di pedesaan adalah sendok nasi yang terbuat dari kayu, yaitu berupa kayu pilihan sehingga tahan lama penggunaannya. Walaupun sekarang telah banyak diproduksi sendok nasi yang terbuat dari aluminium, plastik dan lain-lain, namun sendok nasi yang terbuat dari kayu masih banyak digunakan dan dibutuhkan oleh penduduk. Fungsi lain dari wancuh adalah sebagai alat untuk mengaduk/mengambil uang jujuran/mahar dalam bakul pamasakan pada upacara baantar patalian/jujuran.



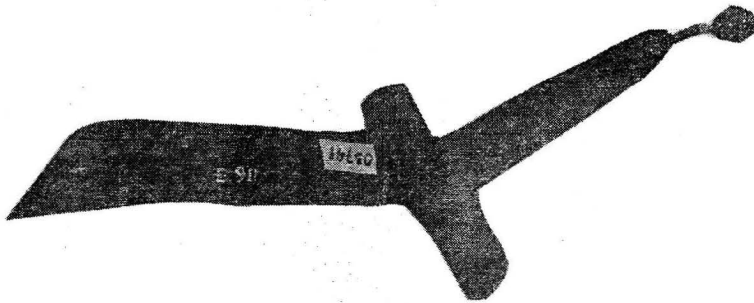
SENDOK SAYUR

Peralatan dapur yang cukup penting dalam kegiatan masak-memasak, digunakan untuk menyendok sayur/kuah dari panci.



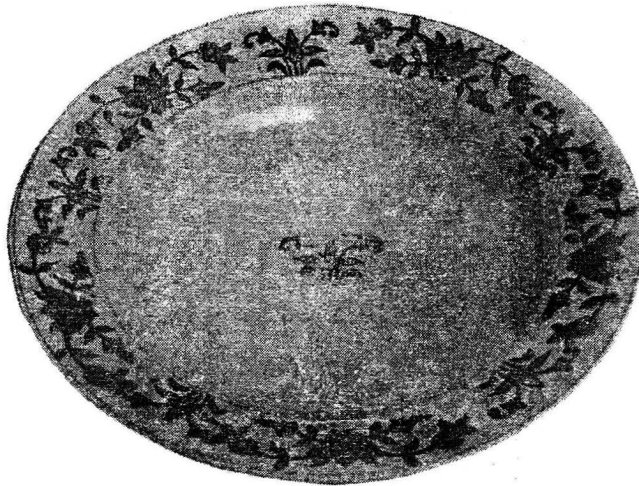
PARUDAN NYIUR

Alat perlengkapan dapur, digunakan untuk memarut kelapa (nyiur) yang akan dibuat santan. Santan kelapa bermanfaat untuk campuran membuat kue, diolah kuah sayur dan masakan lainnya atau diolah menjadi minyak.



KUKURAN

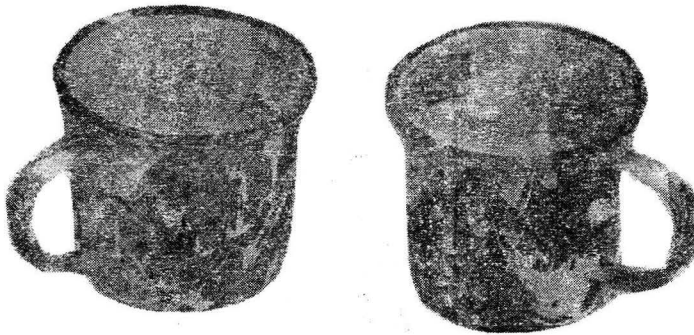
Perlengkapan dapur tradisional, digunakan untuk menyerut kelapa sebagai pelengkap makanan ringan (camilan), seperti emping, jagung pipil, kue lapis dan lain-lain. Bahan terbuat dari besi yang bertangkai kayu dengan bentuk melengkung, sehingga mudah diduduki bila digunakan.



PIRING

Piring sebagai peralatan dapur yang digunakan penduduk terdiri dari dua jenis, yaitu piring seng dan piring porselin. Piring yang bahannya terbuat dari seng merupakan produksi lokal dan piring yang terbuat dari bahan porselin merupakan produksi luar.

Fungsi utama adalah sebagai tempat atau wadah untuk menghadirkan makanan.



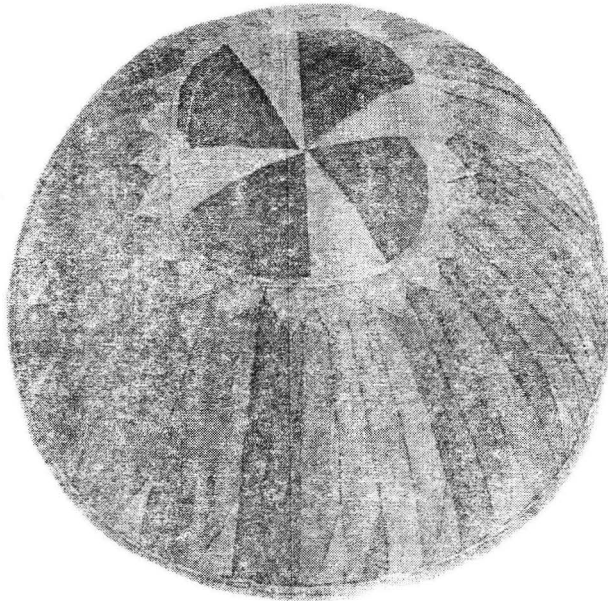
CANGKIR SENG

Cangkir seng juga mempunyai peranan penting untuk kelengkapan dapur. Digunakan untuk tempat air minum yang dituangkan dari kendi atau dukun. Bahan dari seng, merupakan produk lokal di Kalimantan Selatan tepatnya di Nagara Kabupaten Hulu Sungai Selatan Sedangkan jenis lain terbuat dari aluminium dan plastik, merupakan produk luar Kalimantan Selatan.



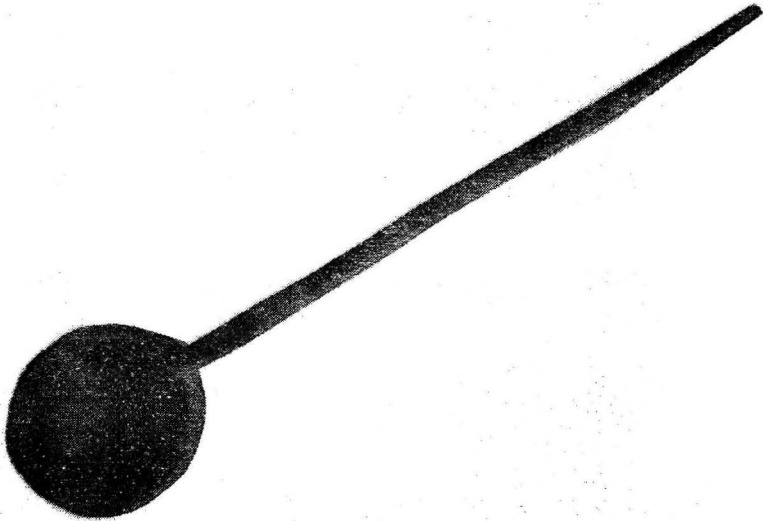
SENDOK

Sendok memegang peranan yang cukup penting dalam kegiatan dapur. Digunakan untuk mengambil makanan dari dalam piring atau mangkok maupun untuk menyeduh minuman. Bahan dari kuningan. Sekarang sudah tidak digunakan lagi, karena telah diganti dengan bahan aluminium dan stainless.



TATUDUNG DAUN NIPAH

Bagian dari perlengkapan dapur tradisional, digunakan untuk menutup atau menyimpan makanan yang tersaji diatas meja agar makanan terlindungi dari gangguan binatang seperti lalat, cicak, kucing maupun kotoran lainnya. Sekarang tatudung ini sudah jarang ditemukan, karena telah diganti dengan bahan dari plastik yang beraneka warna.



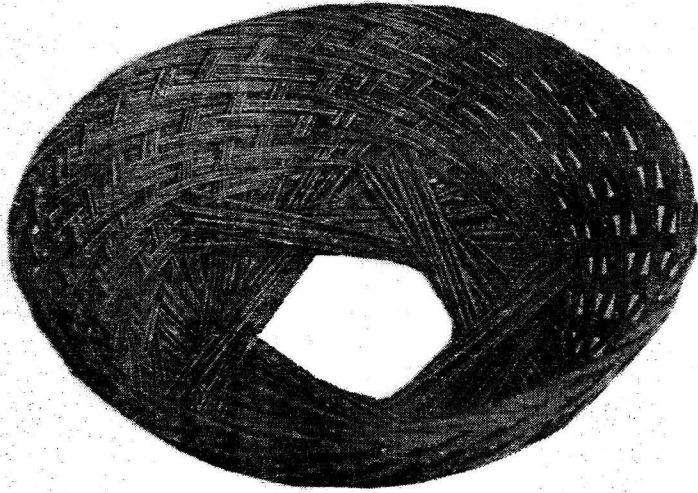
SANDUK TAMPURUNG

Peralatan dapur tradisional, digunakan untuk menyendok kuah/sayur. Bahan terbuat dari batok atau tempurung kelapa. Sanduk tempurung yang agak besar dengan tangkai agak panjang digunakan untuk mengaduk air gula merah.



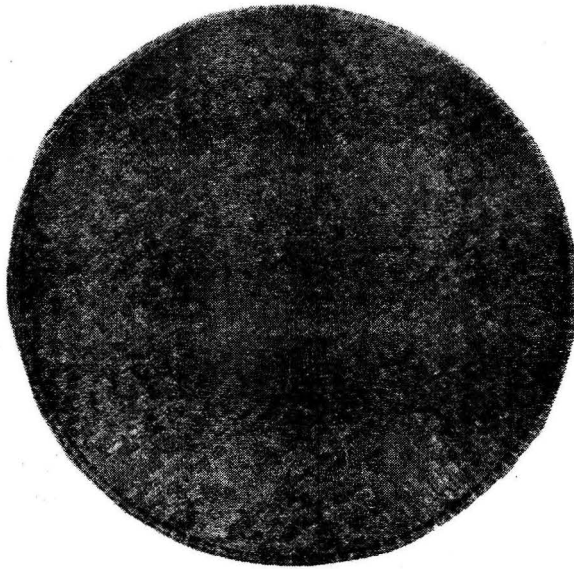
BAKUL PAMASAKAN

Merupakan bagian dari peralatan dapur yang digunakan untuk wadah mencuci beras yang akan dimasak. Bakul yang terbuat dari bahan bamban sampai sekarang masih digunakan, walaupun sudah ada bakul dari bahan plastik.



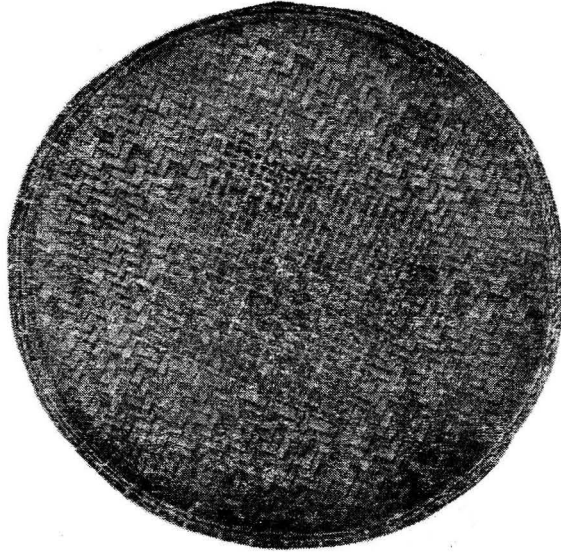
JIKIN

Peralatan dapur yang digunakan untuk tempat alas panci, ringjing, setelah selesai memasak makanan. Jikin bisa dibuat dari lidi kelapa, rotan, atau pun akar kayu yang dijalin sedemikian rupa.



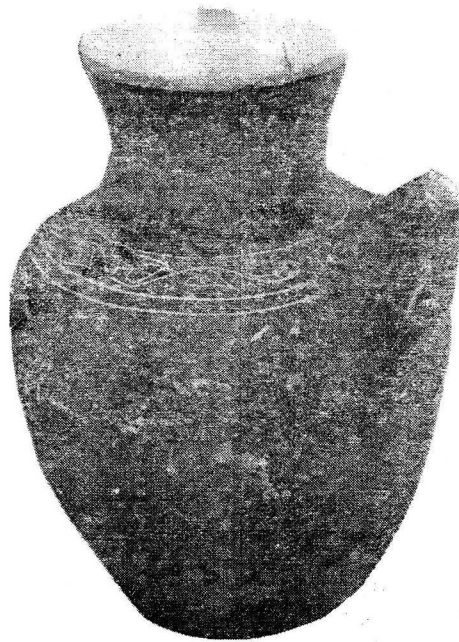
NIRU (NYIRU)

Niru atau nyiru merupakan bagian alat kelengkapan dapur. Digunakan untuk menampi atau membersihkan beras dari antah dan dedak. Bahan terbuat dari kulit bambu atau paring yang dianyam. Di Kalimantan Selatan, hampir semua daerah memproduksi nyiru, khususnya di daerah pedesaan.



NYIRU JARANG

Nyiru jarang dipergunakan untuk memisahkan beras dari antahnya, yaitu sisa padi yang belum menjadi beras. Bentuknya lebih kecil dari nyiru biasa dan pada bagian tengah dibuat lubang-lubang berbentuk segiempat yang fungsinya untuk mengeluarkan beras hasil ayakan setelah ditumbuk dilasung.



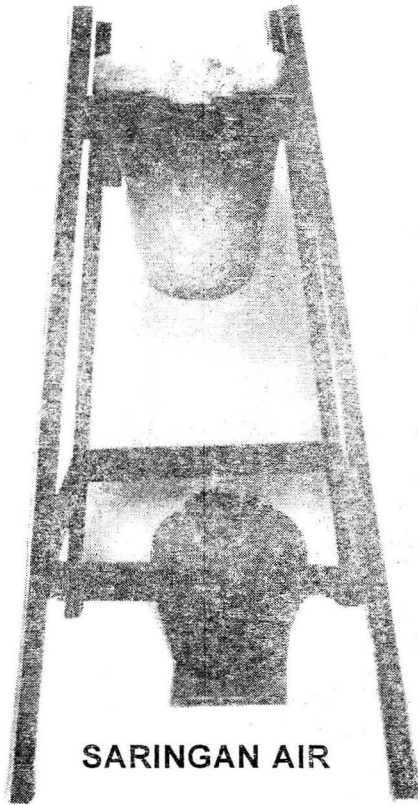
KENDI

Merupakan tempat air minum. Bahan terbuat dari tanah liat (gerabah).
Produksi kendi terdapat di Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar
Kalimantan Selatan.



EMBER SENG

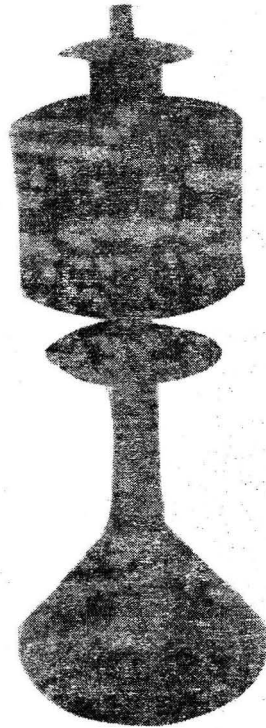
Peralatan dapur digunakan untuk mengambil air dari sungai atau sumur. Ember seng banyak dibuat di Nagara Kabupaten Hulu Sungai Selatan. Sedangkan ember produksi luar daerah, bahannya terbuat dari aluminium dan plastik. Kegunaan lainnya bisa dipakai untuk tempat mengurung ikan hasil tangkapan/pancingan dan juga sebagai tempat atau keperluan untuk cuci dan mandi.



SARINGAN AIR

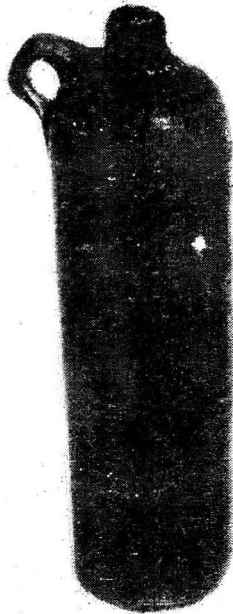
Wadah menyaring air yang keruh atau kotor menjadi air bersih, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai air minum dan mencuci pakaian. Saringan air seperti ini sudah jarang ditemui di rumah-rumah penduduk, karena sudah digantikan oleh alat/bahan pembersih air seperti tawas dan lain-lain.

Bahan dari gerabah dan kayu, diproduksi di Nagara Kabupaten Hulu Sungai Selatan Propinsi Kalimantan Selatan.



LAMPU PALITAAN

Bahan terbuat dari seng. Lampu minyak tanah dari seng ini diletakkan di atas atang (dapur tradisional) untuk penerangan pada waktu memasak di malam hari.



BOTOL MINYAK

Botol minyak dalam kehidupan sehari-hari terutama bagi penduduk di pedesaan sangat penting artinya, yaitu sebagai tempat minyak tanah, minyak kelapa dan sebagai tempat air minum. Bahan terbuat dari proselin dan kaca.



DUKUN

Tempat penampungan air bersih sesudah disaring dari saringan air untuk dibuat air minum. Bahan dari gerabah, asal dibuat dari Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar Propinsi Kalimantan Selatan.



GADUR

Peralatan dapur yang digunakan untuk tempat air, mencuci piring, gelas dan lain-lain. Bahan dari gerabah, asal dibuat di Negara Kecamatan Daha Selatan Kabupaten Hulu Sungai Selatan Propinsi Kalimantan Selatan.

DAPUR TRADISIONAL MASYARAKAT BANJAR



Dapur atau atang tradisional masyarakat Banjar menggunakan tungku atau dapur gerabah dari Nagara

DAPUR MODERN



Suasana dapur sebagian masyarakat Banjar dengan menggunakan peralatan teknologi modern.

BAB IV

KESIMPULAN

Dapur dan peralatan masak memasak tradisional sebagian masyarakat Banjar kini telah banyak mengalami perubahan dari masa kemasa sebagai akibat lajunya arus informasi dan majunya teknologi modern juga tingkat perekonomian yang cukup mapan.

Ruang dapur/padu yang dulu dibangun sangat sederhana atau masih bersifat tradisional, kini dibangun lebih modern begitu pula dengan alat-alat memasak banyak diganti dengan yang lebih modern. Namun peralatan memasak yang berciri tradisional ini tidak bisa ditinggalkan begitu saja oleh penggunanya. Karena ternyata hasil masakan yang diolah dengan menggunakan peralatan tradisional cita rasa dan kenikmatannya tidak kalah rasanya dengan yang menggunakan alat masak modern, bahkan lebih nikmat rasanya dan lebih banyak digemari.

Adanya perubahan tata ruang dapur serta penggantian peralatan dapur tradisional ke peralatan yang lebih modern **bukan berarti yang tradisional itu tidak dapat digunakan lagi atau tidak berfungsi lagi.**

Hal ini mungkin disebabkan oleh faktor pertimbangan efisiensi waktu, penggunaan yang lebih praktis dan faktor kebersihan yang ditunjang

pula oleh kekuatan ekonomi serta dampak keberhasilan teknologi yang pada akhirnya mempengaruhi gaya hidup sebagaimana masyarakat Banjar dari yang bernuansa tradisional menjadi bergaya modern.

Dalam hal yang demikian museum sebagai lembaga pemerintah dan tempat mengumpulkan berbagai benda budaya, terutama yang berkenaan dengan peralatan memasak tradisional, berusaha untuk melestarikan dan mendokumentasikannya agar benda-benda yang hampir punah keberadaannya karena ditinggalkan oleh sebagian masyarakat pemakainya suatu saat akan berguna untuk generasi yang akan datang sebagai wujud memperkenalkan Budaya Nusantara dan antar Bangsa serta memberikan cermin perkembangan alam dan sejarah peradaban manusia.

DAFTAR PUSTAKA

Sjarifuddin, Drs, dkk, Isi dan Kelengkapan Rumah Tangga Tradisional Menurut Tujuan, Fungsi dan Kegunaannya Daerah Kalimantan Selatan.

M. Idwar Saleh, Drs, Rumah Tradisional Banjar Bubungan Tinggi.

M. Idwar Saleh, Drs, dkk, Adat istiadat Daerah Kalimantan Selatan



**Perpustakaan
Jenderal Ke**

643.3
MA
d