

c

1494

N

**DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL
PROPINSI DAERAH ISTIMEWA ACEH**

BIBLIOTHEEK KITLV



0138 9749

124.290450

DAPUR DAN ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL PROPINSI DAERAH ISTIMEWA ACEH

Tim Peneliti :

- K e t u a** : Drs. Nasruddin Sulaiman
- Anggota** : 1. Drs. Rusdi Sufi
2. Drs. A. Hamid Ali
3. Drs. T. Alamsyah
- Konsultan** : Drs. Muhammad Ibrahim



DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
DIREKTORAT SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL
PROYEK PENELITIAN PENGKAJIAN DAN PEMBINAAN NILAI-NILAI BUDAYA
1993

PRAKATA

Keanekaragaman suku bangsa dengan budayanya di seluruh Indonesia merupakan kekayaan bangsa yang perlu mendapat perhatian khusus. Kekayaan ini mencakup wujud-wujud kebudayaan yang didukung oleh masyarakatnya. Setiap suku bangsa memiliki nilai-nilai budaya yang khas, yang membedakan jati diri mereka daripada suku bangsa lain. Perbedaan ini akan nyata dalam gagasan-gagasan dan hasil-hasil karya yang akhirnya dituangkan lewat interaksi antarindividu, antarkelompok, dengan alam raya di sekitarnya.

Berangkat dari kondisi di atas Proyek Penelitian, Pengkajian, dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya menggali nilai-nilai budaya dari setiap suku bangsa/daerah. Penggalan ini mencakup aspek-aspek kebudayaan daerah dengan tujuan memperkuat penghayatan dan pengamalan Pancasila guna tercapainya ketahanan nasional di bidang sosial budaya.

Untuk melestarikan nilai-nilai budaya dilakukan penerbitan hasil-hasil penelitian yang kemudian disebarluaskan kepada masyarakat umum. Pencetakan naskah yang berjudul **Dapur dan Alat-Alat Memasak Tradisional Propinsi Daerah Istimewa Aceh**, adalah usaha untuk mencapai tujuan yang dimaksud.

Tersedianya buku ini adalah berkat kerjasama yang baik antara berbagai pihak, baik lembaga maupun perseorangan, seperti Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, pemerintah Daerah, Kantor

Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Perguruan Tinggi, Pimpinan dan staf Proyek Penelitian, Pengkajian, dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya, baik Pusat maupun Daerah, dan para peneliti/penulis.

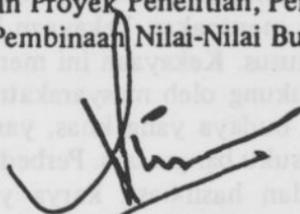
Perlu diketahui bahwa penyusunan buku ini belum merupakan suatu hasil penelitian yang mendalam, tetapi baru pada tahap pencaatan. Sangat diharapkan masukan-masukan yang mendukung penyempurnaan buku ini di waktu-waktu mendatang.

Kepada semua pihak yang memungkinkan terbitnya buku ini, kami sampaikan terima kasih.

Mudah-mudahan buku ini bermanfaat, bukan hanya bagi masyarakat umum, juga para pengambil kebijaksanaan dalam rangka membina dan mengembangkan kebudayaan nasional.

Jakarta, Agustus 1993

**Pemimpin Proyek Penelitian, Pengkajian,
dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya**



Drs. Soimun
NIP. 130525911

Jakarta, Agustus 1993
Direktur Jenderal Kebudayaan



Prof. Dr. Ehi Sedyaningrum

SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

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

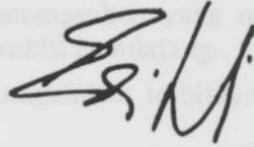
Penerbitan buku ini kami harap akan meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai aneka ragam kebudayaan di Indonesia. Upaya ini menimbulkan kesaling-kenalan dan dengan demikian diharapkan tercapai pula tujuan pembinaan dan pengembangan kebudayaan nasional kita.

Berkat adanya kerjasama yang baik antarpengarang dengan para pengurus proyek, akhirnya buku ini dapat diselesaikan. Buku ini belum merupakan suatu hasil penelitian yang mendalam, sehingga di dalamnya masih mungkin terdapat kekurangan dan kelemahan, yang diharapkan akan dapat disempurnakan pada masa yang akan datang.

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

Jakarta, Agustus 1993

Direktur Jenderal Kebudayaan



Prof. Dr. Edi Sedyawati

KATA PENGANTAR

Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Propinsi Daerah Istimewa Aceh berusaha untuk menginventarisir dan mendokumentasikan 3 (tiga) Aspek Kebudayaan Daerah Tahun 1986/1987. Hasil dari pada Inventarisasi dan Dokumentasi tersebut secara berangsur-angsur diterbitkan sesuai dengan dana yang tersedia. Tahun Anggaran 1986/1987 salah satu yang diteliti adalah : Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional. Penelitian ini dipercayakan kepada satu tim yang telah berpengalaman untuk itu.

Berhasilnya Tim dalam melaksanakan tugasnya terutama dalam mengumpulkan data-data hingga menjadi buku laporan seperti ini adalah berkat kerja sama dengan berbagai Instansi/Jawatan Pemerintah, Swasta dan Tokoh-tokoh masyarakat serta Informan pada umumnya. Di samping itu Pemerintah Daerah, Rektor Universitas Syiah Kuala, Kepala Kantor Wilayah Depdikbud Propinsi Daerah Istimewa Aceh, Kepala Bidang Sejarah dan Nilai Tradisional (Jarahnitra) juga telah memberikan bantuan sepenuhnya, seyogianya kami ucapkan terima kasih.

Kepada Penanggung Jawab Penelitian, Konsultan Anggota Tim tak lupa kami menyampaikan penghargaan dan terima kasih. Buku ini dirasakan masih banyak kekurangan-kekurangan, oleh karenanya kepada semua pihak diharapkan kritik-kritik yang konstruktif demi penyempurnaan Penulisan selanjutnya.

Insy Allah tahun-tahun mendatang Penelitian ini dapat disempurnakan dan dilanjutkan.

Akhirnya penuh harapan kami semoga Penulisan ini ada manfaatnya.

Banda Aceh, Februari 1987

Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi
Kebudayaan Daerah, Daerah Istimewa Aceh
P e m i m p i n,

Drs. T. ALAMSYAH
NIP. 130343205

DAFTAR ISI

	Halaman
P R A K A T A	iii
SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL KEBUDAYAAN ...	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
Bab 1 Pendahuluan	1
1.1 Tujuan	1
1.2 Masalah	2
1.3 Ruang Lingkup	4
Bab 2 Daerah Penelitian Dan Gambaran Umum Dapur Tradisional	6
2.1 Identifikasi Daerah Penelitian	6
2.2 Tipe-Tipe Dapur Menurut Kebudayaan Lokal ..	10
2.3 Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal	12
2.4 Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Lokal	14
2.5 Unsur-Unsur Baru Dalam Dapur Tradisional	16
Bab 3 Dapur Tradisional dan Lingkungan Hidup	18
3.1 Dapur Rumah Tangga	18
3.1.1 Lokasi Dapur Dan Lingkungan Pekarangan .	18
3.1.2 Lokasi Dapur Dan Lingkungan Rumah Tinggal	21
3.1.3 Tata Ruang Dapur Tradisional	30
3.1.4 Air Dan Sampah Buangan Dapur	32
3.1.5 Tempat Mencuci Dan Mengeringkan	35

3.2 Dapur Umum	36
3.2.1 Lokasi Dapur Dan Lingkungan Pekarangan .	36
3.2.2 Lokasi Dapur Dan Lingkungan Rumah Tinggal	41
3.2.3 Tata Ruang Dapur Tradisional	41
3.2.4 Air Dan Sampah Buangan Dapur	42
3.2.5 Tempat Mencuci Dan Mengeringkan	44
3.3 Dapur Perusahaan	45
3.3.1 Lokasi Dapur Dan Lingkungan Pekarangan Dan Rumah Tinggal	45
3.3.2 Tata Ruang Dapur	47
3.3.3 Air Dan Sampah Buangan Dapur	50
3.3.4 Tempat Mencuci Dan Mengeringkan	50
Bab 4 Macam-Macam Tungku Tradisional Dan Bahan Bakarnya	53
4.1 Dapur Rumah Tangga	53
4.1.1 Nama Dan Arti Tungku Dalam Bahasa Lokal	53
4.1.2 Bahan Baku Tungku Dan Cara Pembuatannya	54
4.1.3 Letak Tungku di Dalam Dapur	56
4.1.4 Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan dengan Tungku	57
4.1.5 Bahan Bakar, Cara Memperoleh, Mengeringkan, Penyimpanan dan Pemakaiannya	58
4.1.6 Pengetahuan Lokal Sehubungan dengan Keselamatan Tungku dan Pemanfaatan Air- bah Tungku	60
4.2 Dapur Umum	61
4.2.1 Nama dan Arti Tungku Dalam Bahan Lokal.	61
4.2.2 Bahan Baku Tungku Dan Cara Pembuatannya	62
4.2.3 Letak Tungku di Dalam Dapur	65
4.2.4 Bahan Bakar, Cara Memperoleh Mengeringkan, Penyimpanan dan Pemakaiannya	65
4.2.5 Pengetahuan Lokal Sehubungan dengan Keselamatan Tungku dan Pemanfaatan Lim- bah Tungku	66
4.3 Dapur Perusahaan	67
4.3.1 Nama dan Arti Tungku Dalam Bahasa Lokal	67

4.3.2	Bahan Baku Tungku dan Cara Pembuatannya	68
4.3.3	Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan dengan Tungku	69
4.3.4	Bahan Bakar, Cara Memperoleh, Mengeringkan, Penyimpanan dan Pamakaiannya	70
4.3.5	Pengetahuan Lokal Sehubungan dengan Keselamatan Tungku dan Pemanfaatan Limbah Tungku	71
Bab 5	Alat-Alat Memasak Tradisional	73
5.1	Dapur Rumah Tangga	73
5.2	Dapur Umum	96
5.3	Dapur Perusahaan	100
Bab 6	Kegiatan Dalam Dapur Tradisional	102
6.1	Kegiatan Sehari-hari	102
6.2	Kegiatan Kadangkala	106
6.3	Kegiatan Luarbiasa dan Upacara Tertentu	110
Bab 7	Pengrajin Alat Memasak Tradisional	116
7.1	Macam-Macam Pengrajin Alat Memasak Tradisional	116
7.2	Potensi Pengrajin Alat Memasak Tradisional Serta Jenis Alat yang Dihasilkannya	119
Bab 8	Dapur Tradisional Dan Nilai-Nilai Budaya	124
8.1	Pengetahuan Lokal Dalam Membangun Dapur ..	124
8.2	Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Dapur	128
8.3	Ungkapan-Ungkapan, Perumpamaan Dan Pri-bahasa Sehubungan Dengan Dapur	129
8.4	Upacara Dan Maknanya Berkaitan Dengan Dapur	133
Bab 9	Kesimpulan	135
	Kepustakaan	138
	Lampiran-lampiran	
1.	Daftar Istilah	139
2.	Daftar Informan	141
3.	Peta Daerah Penelitian	143

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Tujuan

Dapur dan alat-alat memasak tradisional merupakan salah satu unsur dari kebudayaan suatu masyarakat. Indonesia yang memiliki berbagai suku bangsa (etnik) maupun sub suku bangsa (sub etnik), mempunyai berbagai bentuk dapur dan alat-alat memasak tradisional sesuai dengan pengetahuan yang dimiliki oleh masing-masing etnik. Kemajemukan kebudayaan di Indonesia, merupakan kekayaan kebudayaan dari bangsa Indonesia.

Dalam rangka pengembangan kebudayaan nasional Indonesia, unsur-unsur kebudayaan daerah merupakan sumbernya. Dapur dan alat-alat memasak tradisional yang merupakan salah satu unsur dari kebudayaan daerah, memerlukan suatu kajian serta pemahamannya yang lebih mendalam. Kajian dan pemahaman ini dimulai sejak dari ide-ide yang melahirkan dapur dan alat memasak, tehnik pembuatannya, bahan baku yang dipergunakannya, pemanfaatannya serta unsur-unsur lain, akan sangat berguna untuk lebih memahami suatu masyarakat.

Sejalan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, dapur dan alat-alat memasak turut mengalami perubahan, baik dalam bentuk maupun bahan bakunya. Oleh karenanya upaya melakukan inventarisasi dan dokumentasi dapur dan alat-alat memasak tradisional, mempunyai tujuan :

- 1) Untuk mendapatkan informasi yang benar dan bersifat mendalam tentang arti dan fungsi dapur dalam kebudayaan daerah yang merupakan bagian tak terpisahkan dari kehidupan bangsa.
- 2) Untuk mendapatkan data yang akurat tentang pengetahuan lokal di bidang teknologi produksi sarana dan alat-alat pemenuhan makanan dan minuman.
- 3) Untuk mencatat, merekam segala potensi budaya bangsa sebagai modal pengembangan lebih lanjut kebudayaan nasional.
- 4) Untuk dikembangkan sebagai materi dasar pendidikan dan pengajaran dalam rangka sosialisasi nilai-nilai budaya bangsa.

1.2 Masalah.

Sejalan dengan terjadinya perubahan di lapangan kebudayaan yaitu dari cara hidup yang berpindah-pindah tempat ke bentuk hidup menetap. Pada masa hidup berpindah-pindah yang menjadi bahan makanan adalah apa yang dapat dihasilkan oleh alam, sedangkan pada masa hidup menetap manusia telah mulai memproduksi bahan makanan. Selain itu mereka telah mengenal sistim pengolahan bahan makanan tersebut dari bahan mentah menjadi bahan yang dimasak. Perkembangan proses masak-memasak ini berkembanglah apa yang kita kenal sekarang sebagai budaya dapur dan alat-alat dapur, yang berfungsi mengubah bentuk dan cita rasa bahan makanan sebelum dimakan.

Dalam perkembangannya, dapur dan alat-alat memasak yang dimulai sejak dari masyarakat tradisional menuju ke masyarakat moderen, makin hari makin lebih sempurna baik dilihat dari segi bentuk maupun perlengkapannya. Pada masyarakat yang paling terbelakang sekalipun, mereka telah mempergunakan dapur dan alat-alat memasak yang sangat sederhana. Bahan-bahan yang mereka pergunakan ada yang terbuat dari tanah liat, batu, kayu dan bahan-bahan lainnya. Mempergunakan bahan-bahan tersebut berdasarkan pengalaman dan pengetahuan yang diperolehnya. Dengan demikian ada alat-alat tertentu yang dipergunakan untuk keperluan tertentu pula, seperti untuk memasak, menyimpan bahan makanan, mengukus, merendang dan lain-lain. Namun demikian yang menjadi permasalahan bahwa sejauh ini belum diketahui dengan tepat baik menyangkut dengan tipe-tipe dapur

menurut konsepsi Kebudayaan masyarakat pemakainya. Demikian pula halnya tentang arti dan fungsi dapur serta alat-alat memasak, oleh karena selalu mengalami perkembangan sesuai dengan tingkat kemajuan masyarakat.

Permasalahan lain yang perlu dikemukakan tentang hal-hal yang berhubungan dengan tipe-tipe atau bentuk-bentuk dapur. Secara garis besar ada tiga tipe dapur yang perlu kita ketengahkan, yaitu dapur rumah tangga, dapur perusahaan dan dapur umum. Ketiga tipe dapur ini erat sekali hubungannya dalam kehidupan masyarakat sesuai dengan sistim organisasi sosial yang dianutnya. Masyarakat-masyarakat yang dengan sistim organisasi sosial yang sederhana sekalipun, memanfaatkan dapur sebagai arena mempererat dan menggiatkan jalinan hubungan kerabat dan bahkan memperluas hubungan kemasyarakatan dengan yang bukan kerabat. Hal ini terlihat bahwa pada dapur rumah tangga lebih terarah untuk mempererat hubungan kekerabatan sedangkan pada dapur umum lebih luas lagi sifatnya berupa kemasyarakatan.

Berbagai peristiwa yang dialami oleh anggota masyarakat, terutama pada masyarakat tradisional selalu diiringi dengan upacara, baik upacara yang bersifat keriaan maupun duka. Dalam keadaan yang demikian sering sekali dapur rumah tangga berubah menjadi dapur umum, kendatipun dapur umum yang telah disediakan secara khusus memang ada seperti pada upacara yang berkaitan dengan keagamaan. Dalam kondisi yang semacam ini, sungguhpun dapur rumah tangga telah berubah fungsi menjadi dapur umum, namun unsur komersialisasi tidak terdapat di dalamnya. Oleh karena yang bersangkutan memang tidak bermaksud untuk mengkomersilkannya, sedangkan yang bekerja tidak pula mengharapkan upah. Jadi unsur sosial lebih dominan di sini.

Pada saat-saat tertentu kadangkala dapur rumah tangga berubah fungsinya menjadi dapur produksi. Dapur telah dipergunakan untuk mengolah bahan makanan yang diperuntukkan memproduksi makanan yang siap untuk diperdagangkan. Mereka yang bekerja di dapur tidak hanya anggota keluarga, tetapi telah mempergunakan orang-orang lain. Dengan sendirinya dapur semacam ini telah mempergunakan tenaga kerja dengan imbalan yang telah ditentukan. Pada saat yang demikian dapur telah berfungsi sebagai lapangan kerja tradisional. Sungguhpun dapur sebagai lapangan kerja tradisional pada mulanya tumbuh di dalam masyarakat desa, tetapi adanya indikasi bahwa perkembangannya yang pesat terdapat di kota-kota.

Permasalahan yang berkaitan dengan dapur dan alat-alat memasak tradisional meliputi segi tehnik tentang tipe-tipe dapur tradisional. Ini memerlukan informasi yang tepat. Sebab dapur dan alat-alat memasak tradisional adalah benda-benda kebudayaan (*cultural materials*). Tindakan-tindakan orang memanfaatkan, memperlakukan benda-benda tersebut merupakan perilaku budaya (*cultural behaviour*), yang dibiasakan melalui proses belajar, ditiru, diwariskan dan akhirnya dikuasai, dimiliki bersama dan membudaya diantara warga masyarakat. Cara-cara bertindak yang pantas, betul, yang harus dilakukan dalam membangun dapur, tungku, mempergunakan alat memasak dan segala ketentuan yang mesti ditaati serta dikerjakan, sesungguhnya bersumber pada nilai-nilai budaya dalam masyarakat.

Nilai-nilai budaya itu menyangkut sejumlah gagasan/ide, konsep, kepercayaan, keyakinan, pandangan hidup, pengetahuan, norma-norma yang relatif telah mantap, telah menjadi milik bersama, diakui antara sesama anggota suatu masyarakat, dan diberlakukan secara kontinyu turun temurun sebagai bagian dalam proses sosialisasi individu, sehingga menjadi tradisi yang berpedoman pada nilai-nilai budaya masyarakat bersangkutan.

Dari permasalahan-permasalahan yang telah diuraikan di atas terlihat kepada kita betapa urgensinya penelitian ini dilakukan. Hal ini untuk memberikan suatu gambaran yang lebih tepat tentang hal-hal yang berhubungan dengan dapur dan alat-alat memasak tradisional dilihat dari segi budaya lokal, dalam hal ini Propinsi Daerah Istimewa Aceh.

1.3 Ruang Lingkup.

Inventarisasi dan dokumentasi dapur dan alat-alat memasak tradisional Propinsi Daerah Istimewa Aceh, tidak didasarkan kepada suku bangsa (etnik) yang mendiami Daerah Istimewa Aceh sekarang ini. Adapun yang menjadi ruang lingkup dalam penelitian ini adalah didasarkan kepada tipe-tipe dapur, seperti telah disebutkan di atas yakni :

- 1) Dapur Rumah Tangga.
- 2) Dapur Umum.
- 3) Dapur Produksi/Perusahaan.

Dari ketiga tipe dapur ini akan dicoba untuk diungkapkan nilai budaya dari dapur tradisional. Sehubungan dengan ini, tentu saja data dan informasi yang diperlukan mencakup

- 1) Pengetahuan lokal yang berhubungan dengan dapur dan peralatannya, seperti dalam hal membangun dapur, cara-cara memanfaatkan dapur dan segala sesuatu yang berasal dari dapur. Sejumlah kepercayaan dan keyakinan masyarakat yang berhubungan dengan dapur, demi keselamatan pemiliknya. Gagasan-gagasan konsepsional tentang dapur dan bahagian-bahagiannya yang dipandang atau dianggap sakral dan profan.
- 2) Ungkapan-ungkapan, peribahasa dan perumpamaan yang berhubungan dengan dapur dan alat memasak.
- 3) Upacara-upacara yang berkaitan dengan usaha membangun, meresmikan, membersihkan dan memelihara keselamatan dapur.
- 4) Macam-macam tungku tradisional serta bahan bakar yang dipergunakannya sesuai dengan tradisi lokal.
- 5) Alat-alat memasak tradisional, baik yang menyangkut bahan baku, teknik pembuatan, fungsi serta pengrajinnya.
- 6) Kegiatan-kegiatan yang terdapat pada dapur tradisional, baik kegiatan sehari-hari, kadangkala, maupun kegiatan luar biasa atau upacara-upacara tertentu.

Ruang lingkup dan cakupan penelitian ini di dasarkan kepada kerangka acuan yang telah ditetapkan oleh Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

BAB II

DAERAH PENELITIAN DAN GAMBARAN UMUM DAPUR TRADISIONAL

2.1 Identifikasi Daerah Penelitian

Propinsi Daerah Istimewa Aceh secara astronomis terletak pada garis antara $2^{\circ} - 6^{\circ}$ Lintang Utara (L.U) dan antara $95^{\circ} - 98^{\circ}$ Bujur Timur (B.T.). Di lihat dari segi letak lintangnya, berarti seluruh daerah Aceh terletak pada daerah tropika. Propinsi ini terletak di pintu gerbang dari Wilayah Republik Indonesia di bahagian barat, karena berhadapan langsung dengan negara-negara tetangga seperti India, Pakistan, Bangladesh, Srilangka dan Malaysia. Di sebelah barat lautan Hindia, di sebelah utara dan timur terletak Selat Malaka, sedang di sebelah selatan berbatas dengan salah satu propinsi tetangga yaitu Propinsi Sumatera Utara.

Daerah Istimewa Aceh mempunyai luas 55.390 km^2 . Hampir seluruh daerah Aceh dikelilingi oleh laut, yaitu sebelah utara, barat, barat daya dan timur dengan pantai 1.110 km. Hanya pada bahagian selatan dari daerah ini yang berbatasan dengan daratan yaitu Propinsi Sumatera Utara. Wilayah daratan yang merupakan persambungan dari daerah Sumatera Utara, terdiri dari daratan rendah dan daratan tinggi yang berbukit-bukit serta terdapat gunung-gunung berapi. Selain itu, terdapat pula pulau yang terletak di bahagian utara, barat dan selatan dari daratan Aceh, seperti pulau Weh (Sabang), pulau Simeulu, pulau Nasi dan lain-lain.

Bukit Barisan membelah daratan yang terdapat di Aceh menjadi dua bahagian, yaitu bahagian sebelah utara dan timur (pesisir utara dan timur) serta bahagian barat dan selatan (pesisir barat dan selatan). Belahan utara dan timur mempunyai dataran rendah yang lebih luas, jika dibandingkan dengan pesisir barat dan selatan.

Selain kedua pesisir ini, terdapat dataran tinggi yang letaknya di bahagian tengah pada ketinggian 500 – 2.000 m dari permukaan laut, yakni dataran tinggi Gayo dan dataran tinggi Alas. Pada dataran tinggi ini terdapat lembah Takengon dan lembah Alas. Pada masing-masing dataran tinggi ini mempunyai kelembaban yang tinggi dan berudara dingin yang berkisar antara $12^{\circ} - 23^{\circ}\text{C}$. Keadaan suhu di daerah pesisir Aceh relatif lebih panas, bila dibandingkan dengan dataran tinggi Gayo. Temperatur udara di daerah pesisir berkisar antara $26^{\circ} - 30^{\circ}\text{C}$, dengan mengandung banyak hujan dan kelembaban yang tinggi.

Secara administratif, Propinsi Daerah Istimewa Aceh dibagi ke dalam 10 Daerah Tk. II, yaitu dua Kotamadya dan 8 Kabupaten. Kesepuluh Daerah Tk. II tersebut adalah Kotamadya Banda Aceh, Kotamadya Sabang, Kabupaten Aceh Besar, Kabupaten Aceh Barat, Kabupaten Aceh Selatan, Kabupaten Aceh Pidie, Kabupaten Aceh Utara, Kabupaten Aceh Timur, Kabupaten Aceh Tengah dan Kabupaten Aceh Tenggara.

Dari gambaran umum tentang letak dan keadaan geografis Daerah Istimewa Aceh seperti yang telah disebutkan di atas, serta dihubungkan dengan kelompok etnik yang mendiami daerah Aceh yaitu etnik Aceh, Gayo, Alas, Aneuk Jame, Tamiang, Kluet dan Simeulu. Kelompok etnik Aceh merupakan mayoritas dari penduduk daerah Aceh. Mereka tersebar di pesisir utara, timur, barat dan selatan. Mereka mendiami daerah Kotamadya Sabang, Banda Aceh, Kabupaten Aceh Besar, Pidie, Aceh Utara, Aceh Timur dan Aceh Selatan. Kelompok etnik Aceh bersinggungan dengan semua kelompok etnik yang lain. Hal ini disebabkan mereka merupakan kelompok mayoritas, juga mendiami hampir seluruh daerah Aceh. kecuali di Kabupaten Aceh Tengah dan Aceh Tenggara. Kelompok etnik Aceh mempergunakan bahasa pengantarnya bahasa Aceh.

Kelompok etnik Gayo mendiami daerah di dataran tinggi Gayo dan Alas. Berdasarkan Wilayah Administratif, mereka mendiami dua kabupaten yaitu Kabupaten Aceh Tengah dan Kabupaten Aceh Tenggara, dengan konsentrasi mereka yang terbanyak di

Aceh Tengah. Di daerah Aceh Tenggara mereka terpusat terutama di daerah yang disebut Gayo Luas atau daerah Blang Kejeren. Sebahagian kecil mereka juga mendiami daerah Lokop yang terletak di Kabupaten Aceh Timur. Dilihat dari sudut persinggungan etnik grup, mereka bersinggungan langsung dengan etnik Aceh dan etnik Alas.

Kelompok etnik Aneuk Jamee, mereka mendiami daerah pesisir selatan dan sebahagian kecil terdapat di pesisir barat. Seperti telah dijelaskan, mereka tidak terkonsentrasi hanya pada satu wilayah khusus, mereka mendiami beberapa lokasi yang bersifat Kecamatan di Kabupaten Aceh Selatan seperti yang telah disebutkan yaitu di Kecamatan Tapak Tuan, Samadua, Labuhan Haji dan Susoh. Ke empat kecamatan tersebut berada pada teluk-teluk kecil, yang merupakan rangkaian teluk-teluk lain yang terdapat di sepanjang pantai selatan Aceh dan terhampar di atas dataran rendah yang diapit oleh pegunungan Bukit Barisan. Masing-masing kecamatan tidak bertautan, melainkan terpisah satu sama lain oleh kecamatan yang didiami oleh etnik lain terutama etnik Aceh. Di Kabupaten Aceh Selatan selain didiami oleh etnik Aneuk Jamee dan Aceh, juga masih terdapat etnik lain yaitu etnik kluet. Dengan demikian etnik Aneuk Jamee, mereka bersinggungan dengan kelompok etnik Aceh dan kelompok etnik Kluet.

Kelompok etnik Alas, mereka mendiami daerah tenggara dari Propinsi Aceh atau tempatnya di Lembah Alas. Juga dilihat dari Wilayah Administratif, mereka terkonsentrasi di Kabupaten Aceh Tenggara. Kabupaten ini berbatasan dengan Kabupaten Aceh Tengan di utara dan Kabupaten Karo Propinsi Sumatera Utara di selatan seperti telah dijelaskan di atas bahwa di Kabupaten ini selain didiami oleh orang-orang Alas, terdapat pula orang-orang Gayo. Dengan demikian etnik Alas ini bersinggungan langsung dengan etnik Gayo dan Karo.

Kelompok etnik Tamiang, mereka mendiami daerah pantai timur, tepatnya di Kabupaten Aceh Timur. Kelompok etnik ini merupakan bahagian kecil dari kelompok etnik melayu yang terdapat di Aceh. Mereka oleh karena sudah cukup lama bersinggungan dengan etnik Aceh, menyebabkan terjadinya perbedaan-perbedaan yang walaupun dalam ukuran yang sangat kecil dengan etnik Melayu yang terdapat di Sumatera Utara (Melayu Deli dan lain-lain). Kelompok etnik Tamiang ini seperti halnya dengan kelompok etnik Aneuk Jamee, mereka terkonsentrasi pada beberapa

Kecamatan saja di Kabupaten Aceh Timur yaitu Kecamatan Bendahara, Kecamatan Seruway, Kecamatan Karang Baru, Kecamatan Keujurun Muda dan Kecamatan Kuala Simpang.

Komunikasi antar suku/kelompok etnik yang terdapat di Aceh dipergunakan bahasa Indonesia, karena masing-masing suku ini mempunyai bahasa tersendiri. Bahasa yang dimiliki oleh tiap kelompok etnik ini tidak dapat dimengerti oleh kelompok etnik yang lain. Oleh karenanya sarana komunikasi yang paling efektif dan komunikatif, semata-mata yang dapat dipergunakan yaitu bahasa Indonesia.

Penduduk yang mendiami Propinsi Daerah Istimewa Aceh menurut data pada Kantor Statistik pada tahun 1985 sebanyak 2.992.201 orang, dengan perincian 1.492.606 orang laki-laki dan 1.499.595 wanita. Apabila dibandingkan dengan luas daerah sebagaimana yang telah disebutkan di atas seluas 55.390 km², berarti kepadatan penduduk 54 orang/km². Pesisir utara dan timur lebih padat penduduknya jika dibandingkan dengan pesisir barat dan selatan. Hal ini disebabkan karena pesisir utara dan timur terhampar dataran rendah yang luas yang dapat dipergunakan sebagai areal pertanian dan perkebunan. Di pesisir barat dan selatan selain dataran rendahnya yang sempit, juga sebahagian besar tanahnya merupakan rawa-rawa terutama di pesisir barat.

Selain penduduk asli yang dikelompokkan berdasarkan etnik seperti yang telah dijelaskan di atas, terdapat pula pendatang. Mereka terdiri dari suku Batak, Minangkabau, Jawa, orang Cina dan lain-lain. Suku pendatang ini sudah ada sejak zaman kerajaan Aceh, namun semakin lebih ramai setelah Indonesia mencapai kemerdekaannya. Mereka telah hidup berbaur dengan penduduk asli, terkecuali orang-orang Jawa yang bekerja di perkebunan maupun yang didatangkan dalam bentuk transmigrasi. Mereka ini masih hidup berkelompok.

Dari gambaran umum tentang Propinsi Daerah Istimewa Aceh seperti tersebut di atas, maka yang dijadikan daerah sasaran di dalam penelitian "Dapur Dan Alat-Alat Memasak Tradisional" ini dilaksanakan di Kabupaten Aceh Besar. Dalam penelitian ini untuk tipe dapur rumah tangga dan dapur umum penelitiannya dipusatkan di Kecamatan Sukamakmur yaitu di Kemukiman Lamtheue, Lamkrak dan Simpang Tiga. Tipe dapur perusahaan atau produksi dipusatkan di Kecamatan Ingin Jaya (kemukiman Pagar Air) dan Kecamatan Masjid Raya (kemukiman Lamnga). Kabupaten ini

pada zaman kerajaan Aceh merupakan daerah inti dari kerajaan. Kawasan Aceh Besar meliputi areal seluas 2.969 km persegi yang terdiri dari daerah pemukiman, pergunungan, pertanian dan daerah pantai.

Penduduk yang mendiami Kabupaten Aceh Besar sebanyak 203.871 orang, yang kalau diklasifikasikan terdiri dari 114.636 orang penduduk dewasa (laki-laki sebanyak 56.978 orang, wanita sebanyak 57.658 orang) dan anak-anak sejumlah 89.235 orang (laki-laki 45.480 orang, wanita sebanyak 43.755 orang). Dari jumlah penduduk ini berarti kepadatannya mencapai 69 orang per-km.

Sistem pemerintahan di Aceh Besar sama halnya dengan di seluruh Daerah Istimewa Aceh di bagi ke dalam Wilayah Kecamatan, Mukim dan Gampong (Desa). Gampong/Desa merupakan teritorial terkecil di bidang pemerintahan, sedangkan Mukim merupakan gabungan dari Gampong-Gampong. Aceh Besar mempunyai 13 buah Kecamatan dengan 66 buah Mukim dan 595 buah Gampong. Gampong dipimpin oleh seorang Kepala Gampong yang disebut *Keuchiek* serta dibantu oleh *Teungku Meunasah* (Imam Menasah) dan *Tuha Peut* (Staf Kepala Kampung).

2.2 Tipe-Tipe Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Bila kita amati dengan lebih cermat baik pada masyarakat yang mengenal sistim organisasi sosial yang sangat sederhana sekalipun atau tegasnya masyarakat yang tradisional, maupun di dalam kehidupan masyarakat-masyarakat dengan sistim organisasi sosial yang sudah majemuk, mereka telah mengenal dapur. Karena dapur merupakan wahana tempat mengolah bahan makanan dari makanan mentah untuk menjadi makanan yang siap disajikan. Oleh karenanya dapur telah berperan sejak lama di dalam masyarakat, yang dalam perkembangannya menunjukkan bahwa semakin lama makin lebih sempurna baik dilihat dari sudut bentuk maupun peralatan yang dipergunakannya. Dapur baik pada masyarakat tradisional maupun moderen dapat diklasifikasikan ke dalam beberapa tipe, sesuai dengan bentuk dan fungsinya.

Seperti telah dijelaskan di muka bahwa pembahagian dapur jika diamati dari sudut bentuk dan fungsinya itu, secara garis besar dapat dikategorikan ke dalam tiga tipe, yaitu.

- 1) Dapur Rumah Tangga.

- 2) Dapur Umum.
- 3) Dapur Perusahaan atau Produksi.

Pembagian ini lebih didasarkan kepada fungsinya dari masing-masing dapur.

Dapur rumah tangga merupakan dapur tempat mengolah bahan makanan untuk kepentingan keluarga. Bentuk dapur ini dimiliki oleh setiap keluarga yang dalam bagaimana pun kecilnya dan terdapat di setiap rumah. Dapur rumah tangga yang terdapat di setiap rumah tersebut merupakan arena tempat mempertemukan setiap anggota keluarga, terutama keluarga inti dan keluarga luas. Namun demikian dapur rumah tangga sewaktu-waktu dapat pula mempertemukan serta mempererat hubungan kekerabatan. Secara lebih luas akan dijelaskan difungsi dapur pada bahagian berikutnya.

Dapur umum merupakan ciri yang lain dari dapur rumah tangga. Jika pada dapur rumah tangga, aktifitas di dapur dan orang-orang yang terlibat di dalamnya hanya anggota keluarga semata-mata. Akan tetapi pada tipe yang kedua ini (dapur umum), aktifitas serta orang-orang yang terlibat di dalamnya sudah lebih luas. Dapur umum ini selalu muncul di dalam berbagai peristiwa kehidupan masyarakat, baik upacara keriaan maupun upacara duka. Dalam keadaan yang demikian mendorong kebutuhan dasar manusia untuk hidup bergaul serta tolong menolong. Hal ini sangat terasa di dalam kehidupan masyarakat tradisional. Anggota keluarga, kaum kerabat serta warga masyarakat lainnya secara bersama-sama berperan di dalam membangun pondok-pondok darurat sebagai dapur tambahan, membuat tungku-tungku, meminjamkan alat-alat memasak serta turut ambil bagian dalam mengolah dan memasak makanan. Di sini yang terlihat adalah unsur kebersamaan yang dikerjakan secara gotong royong dalam rangka membantu salah satu keluarga dalam menghadapi suasana keriaan maupun kedukaan. Dalam kegiatan ini yang menonjol unsur sosialnya. Yang menikmati makanan dan minuman adalah anggota keluarga, kaum kerabat dan anggota masyarakat lainnya.

Jika pada dapur tipe pertama (dapur rumah tangga), tipe ke dua (dapur umum), telah dijelaskan secara sepintas dan pada tipe ketiga ini sangat berbeda dari keduanya. Tipe ketiga ini disebut dapur perusahaan atau dapur produksi. Di sini bahan-bahan makanan yang diolah tidak lagi diperuntukkan bagi kepen-

tingan anggota keluarga dan masyarakat dalam kaitannya dengan kegiatan sosial. Aktifitasnya lebih diarahkan untuk mencari keuntungan dan anggota masyarakat yang bekerja di sini sudah berperan sebagai pekerja yang mengambil upah. Sungguhpun dapur perusahaan kadang-kadang dapur rumah tangga yang diperluas kegiatannya, tetapi ada pula dapur-dapur yang khusus di buat untuk kepentingan itu. Di daerah Aceh dapur perusahaan dibuat secara khusus seperti dapur gula aren, dapur manisan tebu, dapur garam, dapur minyak kelapa dan lain-lain.

2.3 Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Dapur secara umum dikenal di dalam masyarakat Aceh dengan sebutan "*dapu*". Pada masyarakat Gayo menyebutnya dengan istilah "*dapur*", masyarakat Aneuk Jamee menyebut "*dapue*" dan masyarakat Tamiang menyebutnya "*dapur*". Pada masyarakat Aceh pemberian nama terhadap dapur selalu didasarkan atas fungsinya, untuk membedakan tiap-tiap jenis dapur. Di sini dapat diterangkan bahwa untuk menyebutkan dapur rumah tangga disebut "*dapur rumah*". Dapur yang berfungsi sebagai dapur umum seperti dapur dalam kaitannya dengan pesta perkawinan atau kegiatan sosial keagamaan disebut "*dapu keurija* atau *dapu khanduri*". Sedangkan dapur perusahaan selalu dikaitkan dengan hasil produksinya seperti *dapu sira* (dapur tempat mengolah garam), *dapu meusan* (dapur tempat mengolah gula aren), dan lain-lain.

Dapur rumah tangga lazimnya terdapat di dalam rumah, baik yang telah disediakan bangunan khusus tempat dapur maupun tidak. Bangunan khusus yang diperuntukkan sebagai tempat dapur tidak berdiri sendiri, tetapi merupakan dari bangunan rumah induk. Untuk lebih jelasnya akan diuraikan di dalam bab berikutnya. Bangunan khusus ini disebut dengan *rumah dapu* (rumah dapur). Dapur-dapur yang lain seperti *dapu keurija*, *dapu sira*, *dapu meunisan*, langsung dibuat di atas tanah. Guna kepentingan penempatan dapur ini ada yang dibuat bangunan khusus dan ada pula yang langsung ditempatkan di bawah rumah.

Pada umumnya dapur-dapur yang dibuat langsung di tanah mempunyai bentuk sama, sesuai dengan kebutuhannya. Ada yang bersifat permanen seperti untuk dapur perusahaan (*dapu sira*, *dapu meunisan*) dan ada pula yang bersifat sementara (*dapu keurija* atau *dapu khanduri*). Dapur rumah tangga yang ditem-

patkan di atas rumah, dibuat dari kayu atau pelepah rumbia berbentuk empat persegi panjang.

Dapur rumah tangga mempunyai peranan yang penting di dalam kehidupan keluarganya. Di samping sebagai tempat mengolah bahan makanan untuk kepentingan keluarga dalam arti makanan sehari-hari seperti nasi gulai dan sayur mayurnya, juga diolah makanan yang berhubungan dengan upacara adat. Makanan-makanan yang disiapkan untuk upacara adat seperti mengantar pengantin wanita (*antar dara baro*), dan adat lainnya diolah di dapur rumah tangga.

Di dalam masyarakat Aceh, sebagaimana halnya dengan masyarakat lainnya di Indonesia, mempunyai kepercayaan-kepercayaan atau pantangan-pantangan tertentu terhadap suatu benda. Demikian pula mempunyai aturan-aturan tertentu jika membuat sesuatu. Hal tersebut diperlakukan terhadap dapur, sungguhpun tidak sebanyak terhadap bangunan yang lain. Dapur rumah tangga biasanya dibuat oleh tukang yang membuat rumah sekaligus jika rumah tersebut rumah baru. Kalau untuk mengganti dapur yang sudah rusak ada kalanya dikerjakan oleh tukang atau dikerjakan sendiri. Bahan untuk membuat sebuah dapur dipergunakan papan yang agak tebal, sedangkan pada masa yang lebih tua ada yang dibuat dari pelepah rumbia. Dalam membangun dapur tidak terdapat persyaratan yang khusus. Jika dapur telah selesai dibuat sebelum dipergunakan sering dilakukan *peusujuk* (ditepung tawari), guna memperoleh keselamatan bagi sipemakainya. Hal yang sama diperlakukan untuk bangunan-bangunan dan peralatan-peralatan yang baru dipakai.

Berkaitan dengan aturan-aturan yang terdapat di dapur, terutama menyangkut dengan hal yang tabu terdapat pula di dalam masyarakat Aceh. Di dalam masyarakat tradisional tidak semua orang diperkenankan masuk ke dapur. Di antara orang-orang yang tidak dibenarkan masuk ke dapur adalah tamu, karena dapur merupakan bahagian dari kehidupan keluarga. Tidak hanya tamu, bahkan anggota keluarga yang baru seperti pengantin laki-laki mempunyai masa yang lama untuk dapat makan di dapur. Masa ini biasanya setelah mereka mempunyai 2 atau 3 orang anak. Bagi tamu yang masuk ke dapur dianggap orang yang tidak tahu aturan atau tidak beradab. Menurut keterangan yang dapat dikumpulkan bahwa banyak hal terutama yang bersifat kekurangan yang tidak boleh diketahui oleh orang lain. Sebagai contoh,

umpamanya tidak terdapat persediaan bahan makanan yang cukup seperti beras, sedangkan untuk tamu yang dihormatinya harus disajikan nasi. Dalam keadaan demikian tuan rumah terpaksa meminjam kepada tetangganya, tanpa diketahui oleh tamu.

Letak dapur rumah tangga di dalam rumah selalu ditempatkan di bahagian timur dari rumah. Ini berkaitan erat dengan keyakinan orang Aceh yang muslim. Mereka setiap saat melaksanakan shalat yang arahnya menghadap ke kiblat yang terletak di arah barat. Bila dapur diletakkan di bahagian barat, pada saat melaksanakan shalat terutama bagi ibu-ibu dengan sendirinya akan menghadap ke dapur. Sedangkan dapur merupakan suatu tempat yang dapat disebut kotor. Letak dapur ini tidak mempunyai pengaruh sedikitpun dengan tata letak rumah, baik rumah tersebut menghadap ke utara atau selatan.

2.4 Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Menjelaskan fungsi dapur berkenaan dengan kebudayaan lokal, khususnya di daerah Aceh, sebagian telah dijelaskan, bahwa di antara fungsi-fungsi dapur dapat merupakan sebagai tempat menggiatkan dan mempererat jalinan hubungan-hubungan keluarga, kekerabatan dan bahkan dapat memperluas jaringan tersebut dengan bukan kerabat sekalipun. Fungsi yang demikian ini terutama terlihat pada dapur rumah tangga dan dapur umum.

Pada dapur rumah tangga selain mengolah bahan makanan untuk kepentingan keluarga yang merupakan makanan sehari-hari, juga diproses makanan-makanan yang ada kaitannya dengan upacara adat. Makanan yang di olah untuk kepentingan upacara adat biasanya mempunyai kualitas yang tinggi baik dari segi bentuk dan rasanya. Makanan ini diberikan kepada orang lain yang walaupun mempunyai fungsi mempererat hubungan kekeluargaan, namun bila tidak mempunyai kualitas yang tinggi akibatnya akan menjadi bahan pergunjungan keluarga. Dalam keadaan yang demikian ini dapur telah berfungsi sebagai salah satu sarana menjaga martabat atau kedudukan keluarga. Melalui dapur rumah tangga ini pula diolah bahan makanan yang akan diantarkan ke rumah menantu yang sedang hamil 7 bulan.

Pada dapur umum fungsinya lebih mengarah kepada fungsi sosial. Melalui serangkaian aktivitas dapur umum dapat menghimpun segenap anggota keluarga untuk bertemu dan pada saat itu

pula mempererat kekeluargaan. Dalam keadaan yang demikian menunjukkan fungsi sebagai sarana dan kesempatan untuk mengumpulkan segenap keluarga baik yang dekat maupun keluarga yang jauh. Bila diamati dari sudut pandang yang lain terutama dalam keikutsertaan anggota masyarakat, baik dalam mengerjakan pesta, menyiapkan tempat, meminjamkan peralatan dapur yang merupakan kekurangan dari yang dimiliki oleh yang menyelenggarakan pesta. Pada saat yang demikian ini dapur umum telah berfungsi sebagai sarana sosial. Fungsi sosial ini lebih terlihat lagi pada dapur umum yang terdapat di *menasah-menasah* (langgar) yang pada waktu-waktu tertentu menyelenggarakan kegiatannya seperti memperingati Maulid Nabi Muhammad S.A.W. memperingati Nuzulul Al-Qur'an pada setiap bulan Ramadhan. Masih ada lagi bentuk dapur umum yang diselenggarakan selama 1 bulan penuh selama bulan Ramadhan disetiap sore, untuk memasak bubur kanji (*ie bu peudah*) yang kemudian dibagikan kepada anggota masyarakat di kampung tersebut.

Penyelenggaraan dapur umum yang dikaitkan dengan penyelenggaraan upacara khususnya upacara keagamaan seperti yang telah dijelaskan, dapat pula dikatakan bahwa pada saat yang demikian telah terdapat fungsi yang lain. Selain fungsi sosial disini muncul pula fungsi keagamaan, karena dapur umum ini penyelenggaraannya untuk melaksanakan syiar agama Islam.

Tipe dapur yang ketiga, sebagai dapur perusahaan mempunyai fungsi tersendiri dalam kehidupan sosial budaya suatu masyarakat. Dapur perusahaan baik dapur rumah tangga yang menyelenggarakan kegiatan sampingan maupun dapur khusus perusahaan, fungsinya yang utama jelas sebagai salah satu sistem mata pencaharian tradisional. Dalam kaitan dengan pengawetan dan pembinaan kebudayaan suatu suku bangsa dapur perusahaan memegang peranan penting. Dapat disebutkan di beberapa desa melalui dapur perusahaan telah berusaha dengan sungguh-sungguh mengawetkan/melestarian salah satu unsur kebudayaan tradisional berupa makanan untuk diperdagangkan.

Melalui dapur perusahaan secara tradisional, masyarakat pemilik kebudayaan tersebut akan tetap dapat menjaga unsur kebudayaannya di tengah-tengah lajunya perkembangan kebudayaan moderen. Fungsi dapur di sini sebagai salah satu sarana melestarikan kebudayaan. Sungguhpun pada dapur perusahaan terdapat fungsi yang lain sebagai salah satu lapangan kerja tradisional.

2.5 Unsur-Unsur Baru Dalam Dapur Tradisional

Kemajuan yang dicapai di bidang ilmu pengetahuan teknologi mencakup di dalam segenap aspek kebudayaan. Dalam kaitannya dengan dapur dan alat-alat memasak tradisional juga mengalami perubahan-perubahan. Perubahan yang sangat dirasakan yaitu masuknya unsur-unsur baru ke dalam dapur tradisional. Masuknya unsur baru tersebut tidak dapat dihindari, terutama disebabkan para pemakainya menginginkan alat-alat yang baru.

Penggunaan unsur-unsur baru di dalam dapur tradisional ada beberapa faktor yang baru dikaji, terutama tentang faktor penyebab mengapa mereka mau menerima unsur baru tersebut. Di antara faktor-faktor itu dapat dijelaskan dalam uraian berikut ini. Hal pertama yang perlu di kaji bahwa masuknya unsur-unsur moderen ke dalam dapur tradisional dimulai oleh golongan menengah ke atas. Pada tingkat ini unsur baru merupakan prestise dari keluarga yang memakainya. Dalam keadaan yang lain penggunaan unsur baru kadang-kadang dikaitkan dengan prinsip efesien-si, dan ekonomis. alat-alat baru pada umumnya lebih tahan lama serta mudah dibersihkannya. Peralatan lama seperti yang dibuat dari tanah liat dan tumbuh-tumbuhan mudah pecah atau tidak tahan lama. Pada saat ini masyarakat telah lebih maju selangkah di mana pula berpikir mereka telah berubah. Faktor lain terutama saat sekarang ini alat-alat dapur tradisional sudah sukar diperolehnya jika dibandingkan dengan alat-alat baru. Ini diakibatkan alat-alat baru telah menggeser pasar pemasaran alat tradisional. Kondisi semacam ini erat hubungannya dengan semakin cenderung orang memakai alat baru. Peralatan tradisional sudah mulai sedikit diproduksikannya, yang disesuaikan dengan keadaan pemasaran. di kota-kota sejak dari kota kecamatan para pedagang hampir seluruhnya memperjual belikan peralatan baru. Sedangkan alat tradisional yang memperdagangkan hanya satu dua orang, itupun dalam keadaan tidak mencakup seluruh peralatan yang dibutuhkan.

Unsur-unsur baru yang telah memasuki dapur tradisional meliputi berbagai peralatan. Diantara peralatan tersebut dapat disebutkan seperti ember plastik, kompor, panci alumunium dan lain-lain. Pada masa yang lampau orang mempergunakan wadah tempat menyimpan air yaitu guci, kendi, baik yang dari tanah liat maupun keramik asing kini wadah tersebut telah diganti dengan ember-ember plastik. Wadah untuk memasak nasi dan meng-

gulai sayur yang dulu dipergunakan periuk, kukusan dan kualii dari tanah liat, dewasa ini orang telah mempergunakan panci, dandang dan wajan yang bahan bakunya alumunium, seng dan besi.

Bahan baku dapur tradisional secara umum dipergunakan kayu bakar. Akibat dari mudahnya memperoleh bahan bakar pengganti seperti minyak lampu, masyarakat juga telah mempergunakan kompor minyak lampu. Masih banyak lagi unsur baru yang dipergunakan dalam dapur tradisional. Piring nasi dari porselin atau kaca, gelas dari kaca, irus dari seng atau alumunium, timba plastik, penyaring santan, rak besi, dan lain-lain.

BAB III

DAPUR TRADISIONAL DAN LINGKUNGAN HIDUP

3.1 Dapur Rumah Tangga

3.1.1 Lokasi Dapur Dan Lingkungan Pekarangan

Dapur tradisional merupakan suatu bangunan yang memiliki tata ruang yang ditata sesuai dengan kebutuhan serta memiliki sejumlah perlengkapan yang kesemuanya dapat dipergunakan untuk pekerjaan masak memasak sesuai dengan kebiasaan atau tradisi yang berlaku pada suatu suku bangsa. Suku bangsa Aceh yang berdiam di Daerah Istimewa Aceh, terutama yang tinggal di daerah pedesaan masih mempergunakan dapur dan peralatan dapur secara tradisional di dalam mengolah bahan makanan yang mentah mejadi makanan yang siap untuk disajikan. Sungguhpun harus dinyatakan bahwa unsur-unsur baru, terutama peralatan dapur telah mulai dipergunakan di dalam dapur tradisional tersebut. Hal ini secara garis besar telah dijelaskan pada bab 2.

Dapur rumah tangga terdapat pada setiap rumah tempat tinggal di dalam masyarakat Aceh. Karena dapur rumah tangga ini mempunyai peranan tempat mengolah bahan makanan untuk kepentingan seluruh anggota keluarga setiap hari, terutama anggota keluarga yang tinggal menetap di rumah tersebut. Pada umumnya dapur rumah tangga di Aceh berada di dalam rumah tempat tinggal. Seperti telah diketahui bahwa konstruksi rumah Aceh didirikan di atas tiang-tiang yang berupa rumah pang-

gung. Jadi berarti dapur rumah tangga berada di dalam rumah panggung dan merupakan bahagian dari rumah tempat tinggal. Apabila kita memakai konsep dalam struktur lingkungan pemukiman, menunjukkan dapur rumah tangga merupakan unit terkecil dari lingkungan pemukiman. Dan ini merupakan bahagian yang selalu muncul dan mendapat tempat yang khusus untuk kehadirannya dan berada dalam lingkungan pemukiman yang harus direncanakan.

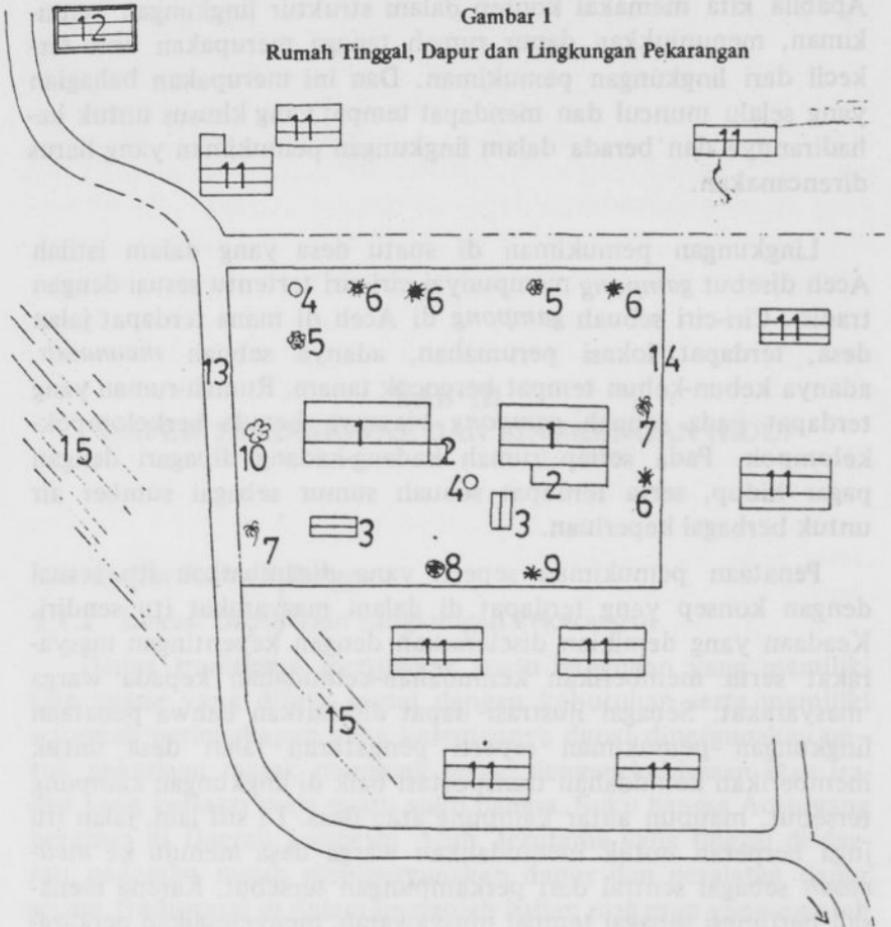
Lingkungan pemukiman di suatu desa yang dalam istilah Aceh disebut *gampong* mempunyai ciri-ciri tertentu sesuai dengan tradisi. Ciri-ciri sebuah *gampong* di Aceh di mana terdapat jalan desa, terdapat lokasi perumahan, adanya sebuah *meunasah*, adanya kebun-kebun tempat bercocok tanam. Rumah-rumah yang terdapat pada sebuah *gampong* biasanya berada berkelompok-kelompok. Pada setiap rumah kadang-kadang dipagari dengan pagar hidup, serta terdapat sebuah sumur sebagai sumber air untuk berbagai keperluan.

Penataan pemukiman seperti yang digambarkan itu sesuai dengan konsep yang terdapat di dalam masyarakat itu sendiri. Keadaan yang demikian diselaraskan dengan kepentingan masyarakat serta memberikan kemudahan-kemudahan kepada warga masyarakat. Sebagai ilustrasi dapat disebutkan bahwa penataan lingkungan pemukiman seperti pengaturan jalan desa untuk memberikan kemudahan transportasi baik di lingkungan kampung tersebut, maupun antar kampung atau desa. Di sisi lain, jalan itu juga berperan untuk memudahkan warga desa menuju ke *meunasah* sebagai sentral dari perkampungan tersebut. Karena *meunasah* berfungsi sebagai tempat musyawarah, menyelesaikan perkara-perkara adat pada tingkat kampung, lembaga pendidikan dan keagamaan. Pengaturan pemukiman seperti tersebut mempunyai konsep yang lebih luas, yaitu untuk memenuhi kepentingan sosial, ekonomi, keagamaan dan lain-lain.

Kembali ke persoalan pokok yang dibicarakan yaitu lokasi dapur dan lingkungan pekarangan, untuk lebih memberikan suatu gambaran dapur rumah tangga dan suasana lingkungan.

Gambar 1

Rumah Tinggal, Dapur dan Lingkungan Pekarangan



Keterangan : Rumah Tinggal di Desa Tampok Blang Kecamatan Sukamakmur Kabupaten Aceh Besar.

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. Rumah Tinggal | 9. Pohon Jeruk Nipis |
| 2. Dapur | 10. Pohon Melur |
| 3. Tempat menyimpan kayu bakar dan Kandang ayam | 11. Rumah Tetangga |
| 4. Sumur | 12. Masjid |
| 5. Pohon sawo | 13. Jalan Desa |
| 6. Pohon Kelapa | 14. Pagar Hidup |
| 7. Pohon Belimbing | 15. Kebun |
| | → Jalan menuju ke meunashah |

Dari gambaran di atas menunjukkan bahwa dapur rumah tangga telah dirancang sekaligus pada waktu merancang rumah tinggal. Mengenai penempatan dapur di dalam rumah tinggal akan dijelaskan pada bahagian berikutnya. Demikian pula hubungan dapur dengan lingkungan pekarangan merupakan suatu kesatuan yang tidak dapat dipisah-pisahkan.

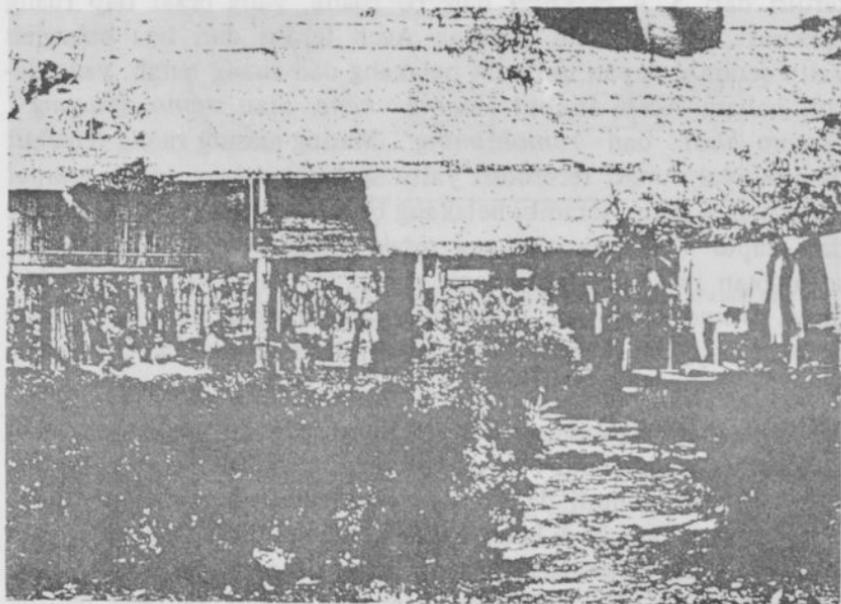
3.1.2 Lokasi Dapur Dan Lingkungan Rumah Tinggal

Sebagaimana telah dijelaskan di atas bahwa lokasi dapur dan lingkungan pekarangan merupakan suatu kesatuan. Rumah tempat tinggal sama halnya dengan dapur merupakan bahagian secara keseluruhan dari lingkungan. Rumah tempat tinggal bagi masyarakat Aceh secara tradisional berbentuk rumah panggung yang disebut *rumoh Aceh* (rumah Aceh). Besarnya rumah tidak memiliki ukuran yang standar. Dengan kata lain besarnya rumah antara satu dengan yang lain tidak sama. Menyebut besarnya atau ukuran rumah Aceh didasarkan kepada jumlah *rueung* (ruang) yang dimiliki oleh sebuah rumah. Sebuah rumah dibatasi oleh dua buah tiang yang sejajar letaknya dari arah Timur ke Barat (pada sebuah rumah Aceh terdapat empat baris tiang). Pada umumnya terdiri dari 3, 4, 5, 7, 9 dan 10 ruang, yang besar tiap ruang berkisar 150–200 cm. Rumah Aceh terdiri dari tiga bahagian yaitu serambi depan, serambi belakang dan ruang tengah, yang dalam bahasa Aceh disebut "*sramo keue* atau *sramo renjeung*", "*sramo likot*" dan "*rumoh inong*". Masing-masing ruang tersebut mempunyai fungsi tersendiri yaitu serambi depan untuk tempat penerimaan tamu, serambi belakang berfungsi sebagai ruang makan dan dapur (bagi rumah yang tidak mempunyai rumah dapur), sedangkan rumah inong sebagai kamar tempat tidur yang disebut *juree*. *Sramo keue* dan *Sramo likot* mempunyai ketinggian yang sama, sedangkan *rumoh inong* lebih tinggi dari kedua *sramo* tersebut.

Mengenai lokasi dapur dan lingkungan rumah tinggal, terlebih dahulu harus kita lihat bentuk penataan dari rumah yang bersangkutan. Secara umum dapat disebutkan penempatan dapur pada setiap rumah berada di bahagian belakang sehingga disebut dengan sebutan *sramo likot* dan ada pula orang yang menyebutnya *sramo danu*. Apabila kita perhatikan dengan cermat tentang bentuk rumah Aceh yang berkaitan dengan dapur, maka bentuknya dapat dibagi dalam tiga tipe. *Tipe pertama*, dapur berada di

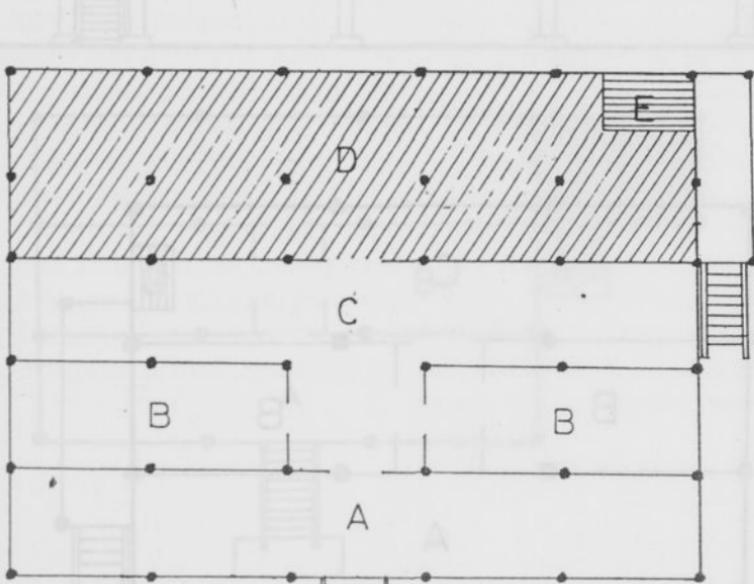
beranda di dalam rumah induk. Maksudnya dapur diletakkan pada ruang sisi timur di serambi belakang. Pembagian ruangan-ruangan di serambi belakang pada rumah tipe ini terdiri dari satu ruang untuk dapur (pada lazimnya ruang sebelah timur), ruang yang kedua dipergunakan untuk meletakkan peralatan dapur serta tempat melaksanakan aktivitas dapur seperti menggiling bumbu, mencuci piring dan kegiatan lainnya. Selebihnya ruangan-ruang yang lain diperuntukkan sebagai ruang makan keluarga. Lokasi dapur pada rumah tipe ini dapat diperhatikan pada gambar 3. Pengertian rumah induk sebagaimana yang disebutkan di atas dimaksudkan adalah keseluruhan rumah (serambi depan, belakang dan ruang tengah) tanpa adanya penambahan ruang yang lain.

Rumah tipe kedua, dapur berada di samping rumah induk. Pada tipe rumah yang ini untuk menempatkan dapur telah dibangun bangunan lain yang disebut ' *Rumoh dapu* '. Bangunan yang dimaksudkan dengan *rumoh dapu* (rumah dapur) ini merupakan ruang tambahan di serambi belakang yaitu di sisi timur sebanyak satu atau dua ruang. Secara detail dalam bentuk sketsa dapat dilinat pada gambar 4.



Rumah Aceh yang berkaitan dengan dapur, ini adalah bentuknya dapat dilihat dalam tipe tipe pertama dapur berada di

Gambar 2
Rumah Aceh di Lihat Dari Pandangan Depan

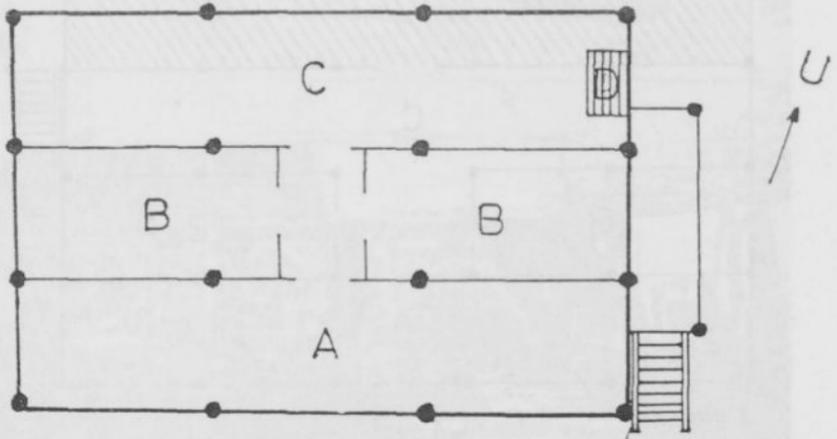
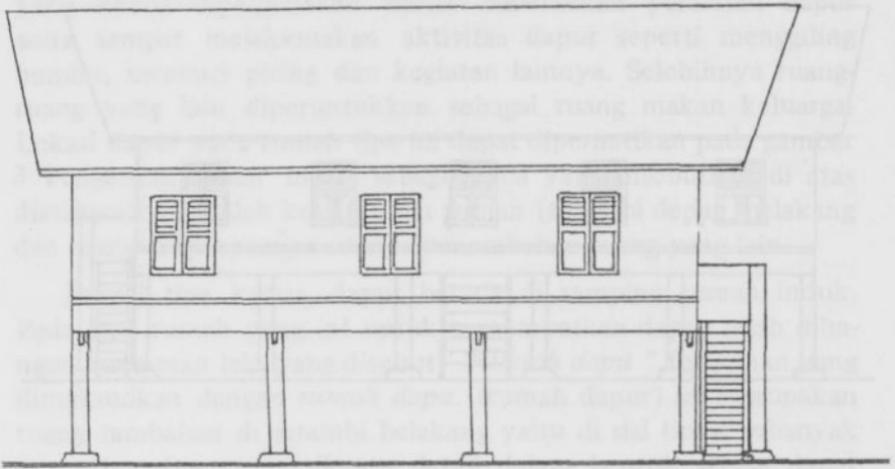


Keterangan :

- A. Sramo Keue (Serambi Depan)
- B. Jure (Kamar Tidur)
- C. Sramo Likot (Serambi belakang)

- D. Rumah Dapur (Rumah Dapur)
- E. Dapu (Dapur)

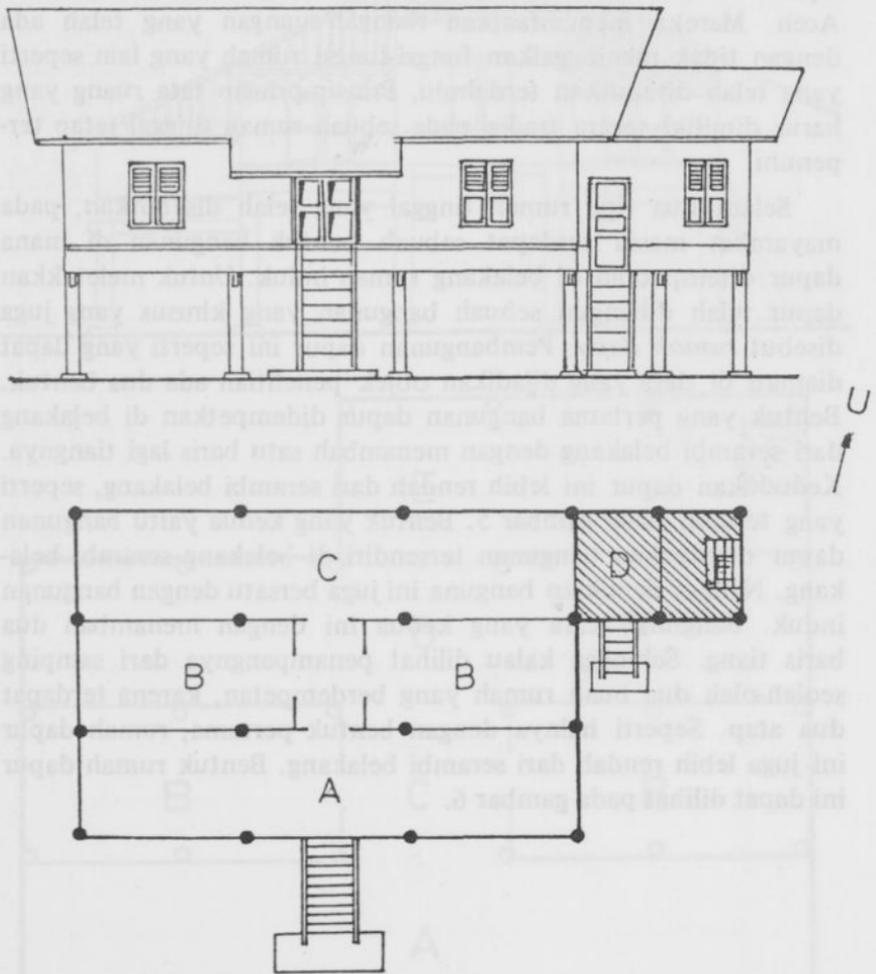
Gambar 3
Dapur terdapat di dalam rumah induk



Keterangan :

- A. Sramo Keue (Serambi Depan)
- B. Jure (Kamar Tidur)
- C. Sramo Likot.(Serambi Belakang)
- D. Dapur

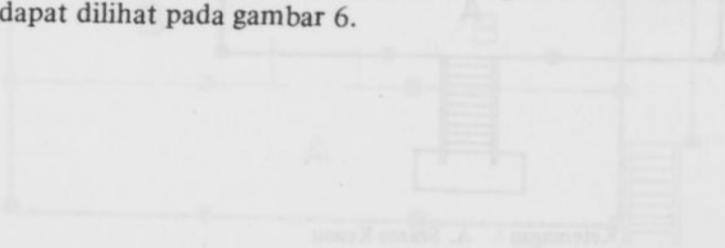
Gambar 4
Rumah Dapur di Samping Rumah Tinggal/Induk



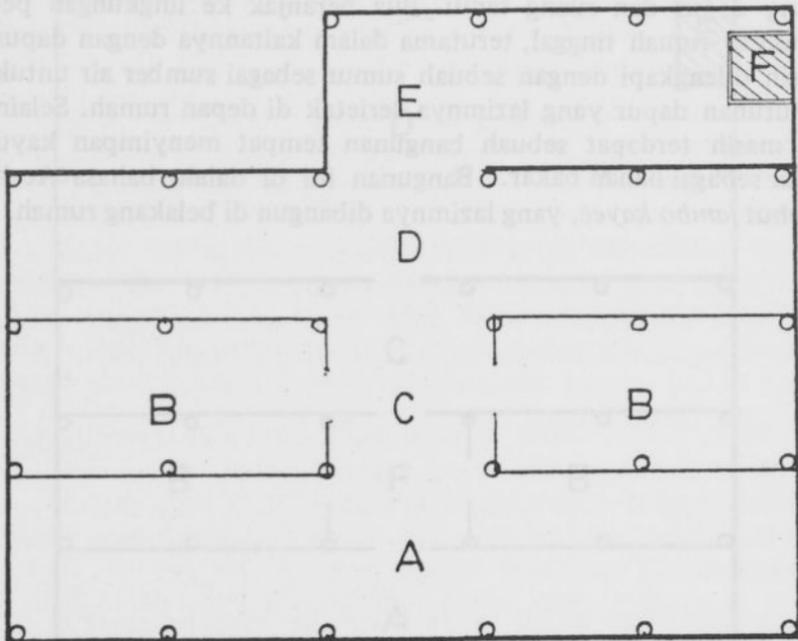
- Keterangan :
- A. Sramo Keueu
 - B. Jure
 - C. Sramo Likot
 - D. Rumoh Dapur
 - E. Dapur (Dapur)

Bentuk rumah yang kita klasifikasikan ke dalam tipe pertama dan tipe kedua ini merupakan rumah tinggal dalam bentuk yang umum. Artinya rumah tinggal semacam ini yang paling umum kita jumpai karena dimiliki oleh masyarakat yang terbanyak, yakni lapisan masyarakat bawah di dalam stratifikasi sosial masyarakat Aceh. Mereka memanfaatkan ruangan-ruangan yang telah ada dengan tidak meninggalkan fungsi-fungsi rumah yang lain seperti yang telah disebutkan terdahulu. Prinsip-prinsip tata ruang yang harus dimiliki secara tradisi pada sebuah rumah tinggal tetap terpenuhi.

Selain dua tipe rumah tinggal yang telah disebutkan, pada masyarakat masih terdapat sebuah bentuk bangunan di mana dapur ditempatkan di belakang rumah induk. Untuk meletakkan dapur telah dibangun sebuah bangunan yang khusus yang juga disebut *rumoh dapu*. Pembangunan dapur ini seperti yang dapat diamati di desa yang dijadikan objek penelitian ada dua bentuk. Bentuk yang pertama bangunan dapur didempetkan di belakang dari serambi belakang dengan menambah satu baris lagi tiangnya. Kedudukan dapur ini lebih rendah dari serambi belakang, seperti yang terlihat pada gambar 5. Bentuk yang kedua yaitu bangunan dapur merupakan bangunan tersendiri di belakang serambi belakang. Namun demikian bangun ini juga bersatu dengan bangunan induk. Bangunan cara yang kedua ini dengan menambah dua baris tiang. Sehingga kalau dilihat penampangnya dari samping seolah-olah dua buah rumah yang berdempetan, karena terdapat dua atap. Seperti halnya dengan bentuk pertama, rumah dapur ini juga lebih rendah dari serambi belakang. Bentuk rumah dapur ini dapat dilihat pada gambar 6.



Gambar 5
 Bangunan Dapur di Belakang Rumah Tinggal



Keterangan :

- A. Sramo Keu
- B. Jure (Kamar Tidur)
- C. Rambat
- D. Sramo Likot
- E. Rumoh Dapu
- F. Dapu (Dapur)

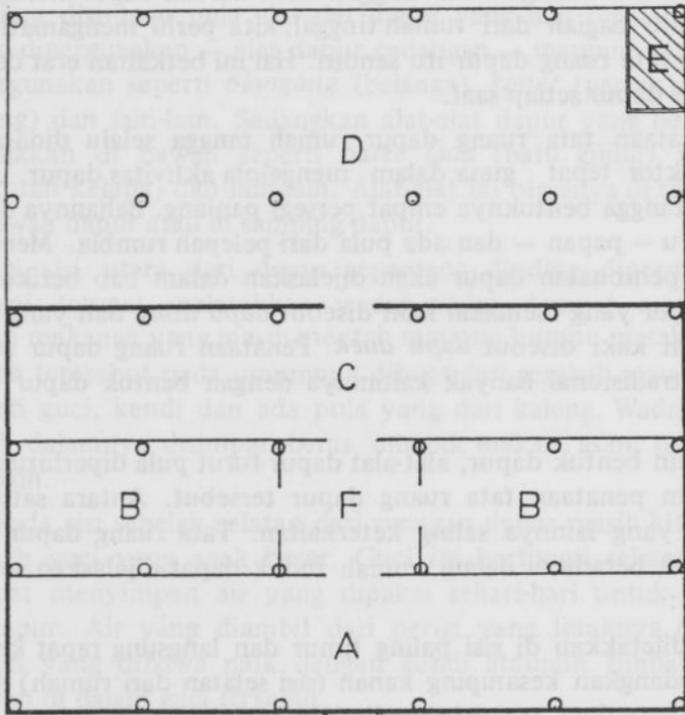
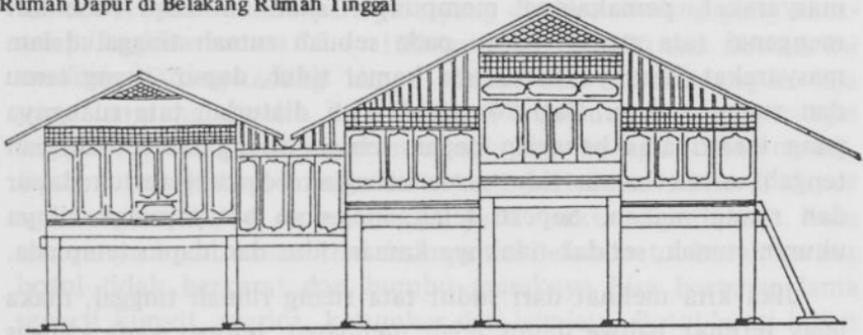
Seperti telah diutarakan di atas kalau kedua tipe rumah tinggal terdahulu merupakan milik lapisan bawah, maka *tipe yang ketiga* merupakan sebaliknya. Rumah tinggal dalam bentuk ini pada umumnya dibuat oleh masyarakat lapisan menengah ke atas. Rumah dapur berfungsi sebagai dapur dan ruang makan keluarga. Fungsi serambi belakang sebagai ruang makan, pada rumah ini telah dirobah menjadi ruang keluarga. Baik pada rumah tipe pertama kedua dan ketiga ini, apabila menyajikan makanan atau minuman kepada tamu selalu ditempatkan di serambi depan.

Dari uraian di atas terdapatlah suatu gambaran tentang lokasi dapur dan lingkungan rumah tinggal. Mengikuti tradisi yang terdapat pada rumah tempat tinggal khususnya rumah Aceh telah mempunyai suatu konsepsi mengenai dapur dan lingkungan rumah tinggal. Pada bagian rumah tinggal dalam bentuk tipe apapun, mereka telah membagi atas kamar tidur, ruang makan, ruang dapur dan ruang tamu. Bila beranjak ke lingkungan pekarangan rumah tinggal, terutama dalam kaitannya dengan dapur masih dilengkapi dengan sebuah sumur sebagai sumber air untuk kebutuhan dapur yang lazimnya terletak di depan rumah. Selain itu masih terdapat sebuah bangunan tempat menyimpan kayu bakar sebagai bahan bakar. Bangunan ini di dalam bahasa Aceh disebut *jambo kayee*, yang lazimnya dibangun di belakang rumah.



- Keterangan :
- A. Ruang Keluarga
 - B. Ruang Kamar Tidur
 - C. Kamar
 - D. Ruang Dapur
 - E. Ruang Tamu
 - F. Dapur

Gambar 6
Rumah Dapur di Belakang Rumah Tinggal



Keterangan :

A. Sramo Keu

B. Jure

C. Sramo Likot

D. Rumoh Dapu

E. D a p u

F. Rambut

3.1.3 Tata Ruang Dapur Tradisional

Bila kita berbicara tentang tata ruang dapur tradisional, khususnya dapur rumah tangga mempunyai aturan-aturan khusus yang diperlakukannya. Dapur yang letaknya di rumah dapur oleh masyarakat pemakainya mempunyai suatu konsep tersendiri mengenai tata ruang. Kalau pada sebuah rumah tinggal dalam masyarakat idealnya harus ada kamar tidur, dapur, ruang tamu dan ruang makan. Dari konsep ideal ini diaturlah tata ruangnya yang terdiri atas bahagian depan sebagai ruang tamu, bahagian tengah untuk kamar tidur serta bahagian belakang untuk dapur dan ruang makan. Seperti telah dijelaskan betapapun kecilnya ukuran rumah, setidak-tidaknya kamar tidur dan dapur tetap ada.

Jika kita melihat dari sudut tata ruang rumah tinggal, maka jelas terlihat bahwa dapur telah mendapat tempat yang khusus di dalam tata ruang rumah tinggal. Oleh karena dapur merupakan salah satu bagian dari rumah tinggal, kita perlu mengamati pula tentang tata ruang dapur itu sendiri. Hal ini berkaitan erat dengan aktivitas dapur setiap saat.

Penataan tata ruang dapur rumah tangga selalu didasarkan pada faktor tepat guna dalam mengelola aktivitas dapur. Dapur rumah tangga bentuknya empat persegi panjang. Bahannya dibuat dari kayu – papan – dan ada pula dari pelepah rumbia. Mengenai teknik pembuatan dapur akan dijelaskan dalam bab berikutnya. Ada dapur yang memakai kaki disebut *dapu dong* dan yang tidak memakai kaki disebut *dapu duek*. Penataan ruang dapur rumah tangga tradisional banyak kaitannya dengan bentuk dapur tersebut.

Selain bentuk dapur, alat-alat dapur turut pula diperhitungkan di dalam penataan tata ruang dapur tersebut. Antara satu alat dengan yang lainnya saling keterkaitan. Tata ruang dapur yang dapurnya berada di dalam rumah induk dapat dijelaskan sebagai berikut :

Dapur diletakkan di sisi paling timur dan langsung rapat ke dinding, sedangkan kesamping kanan (sisi selatan dari rumah) dapur tidak dirapatkan sampai ke dinding melainkan diberikan jarak antara dapur dengan dinding antara 50 – 75 sehingga terdapat suatu ruangan yang kosong. Ruangan ini dimaksudkan sebagai tempat untuk menyimpan bahan bakar berupa kayu bakar yang bakal dipergunakan untuk waktu 2 – 3 hari pada saat memasak. Akan tetapi jika dapurnya berupa dapur berkaki, kadang-kadang

dibawahnya dipergunakan juga sebagai tempat menyimpan kayu bakar. Namun hal yang demikian bukanlah suatu bentuk yang umum.

Di atas dapur atau tepatnya di atas tempat kayu bakar diletakkan sebuah teratak/para-para yang disebut *sandeng* yang ukurannya berkisar antara 75 – 100 cm x 150 – 200 cm. Dewasa ini *sandeng* kadang-kadang hanya dibuat dari sebelah papan saja yang langsung dipaku di dinding. Fungsi dari sandeng sebagai tempat meletakkan alat-alat memasak yaitu berupa bumbu masak. Bumbu masak bagi masyarakat Aceh perlu disediakan di dapur agar segera dapat dipergunakan pada waktu diperlukan. Pada umumnya bumbu masak ini disimpan di dalam botol-botol, karena botol tidak berkarat dan bumbu masaknya bisa bertahan lama seperti kunyit, merica, ketumbar dan lain-lain. Botol-botol inilah diantaranya yang disimpan di atas sandeng. Selain itu di atas sandeng disimpan pula alat-alat dapur yang lain terutama yang tidak dipergunakan – alat dapur cadangan – maupun yang selalu dipergunakan seperti *blangong* (belanga), *kanet* (periuk), *peunee* (piring) dan lain-lain. Sedangkan alat-alat dapur yang berat akan diletakkan di bawah seperti *batee lada* (batu giling), *geunuku* (kukuran kelapa) dan lain-lain. Alat-alat ini biasanya di tempatkan di bawah dapur atau di samping dapur.

Di sisi utara dari dapur sepanjang dinding diperuntukkan sebagai tempat meletakkan wadah-wadah tempat menyimpan bahan makanan yang masih mentah maupun bumbu masak. Wadah wadah tersebut pada umumnya dibuat dari gerabah atau keramik seperti guci, kendi dan ada pula yang dari kaleng. Wadah-wadah ini di dalamnya disimpan beras, minyak makan, asam sunti dan lain-lain.

Pada sisi sebelah selatan dari ruangan dapur masih kita dapati sebuah guci yang agak besar. Guci ini berfungsi sebagai wadah tempat menyimpan air yang dipakai sehari-hari untuk kegiatan di dapur. Air yang diambil dari perigi yang letaknya di depan rumah yang dibawa naik dengan kendi ataupun timba lalu disimpan di dalam guci tersebut.

Ruang selebihnya yang tidak dipakai untuk dapur dan peralatan dapur lainnya seperti yang telah dijelaskan, dipergunakan sebagai ruang makan. Biasanya di dalam kehidupan masyarakat Aceh, makanan yang sudah masak dan siap untuk disajikan diatur di ruang makan tersebut. Secara tradisi makanan yang disajikan

tidak mempergunakan meja makan. Ruang makan bila ada anggota keluarga yang datangnya dari pada saat makan, ruang tersebut digelar tikar sebagai penutup lantai. Di atas tikar itulah makanan disajikan. Apabila yang makan hanya anggota keluarga yang hanya tinggal di rumah itu sering tidak digelar tikar di ruang makan. Para anggota keluarga akan duduk di atas tempat duduk hanya potongan-potongan kayu yang disebut *puntung* berupa bangku-bangku kecil.

Rak piring sebagai tempat untuk menyimpan piring, gelas, dan lain-lain peralatan dapur tidak seluruhnya terdapat di rumah tinggal masyarakat. Rak piring baik yang terbuat dari kayu maupun besi sebagai peralatan dapur tradisional, pada umumnya terdapat di rumah-rumah tinggal masyarakat golongan menengah ke atas dan baru masuk sebagai peralatan dapur pada abad ke 20. Sesungguhnya rak piring ini merupakan pengganti dari *sandeng* yang telah disebutkan terdahulu. Pengaturan tata ruang dapur rumah tangga tradisional masyarakat Aceh secara menyeluruh dapat diperhatikan pada gambar nomor 7.

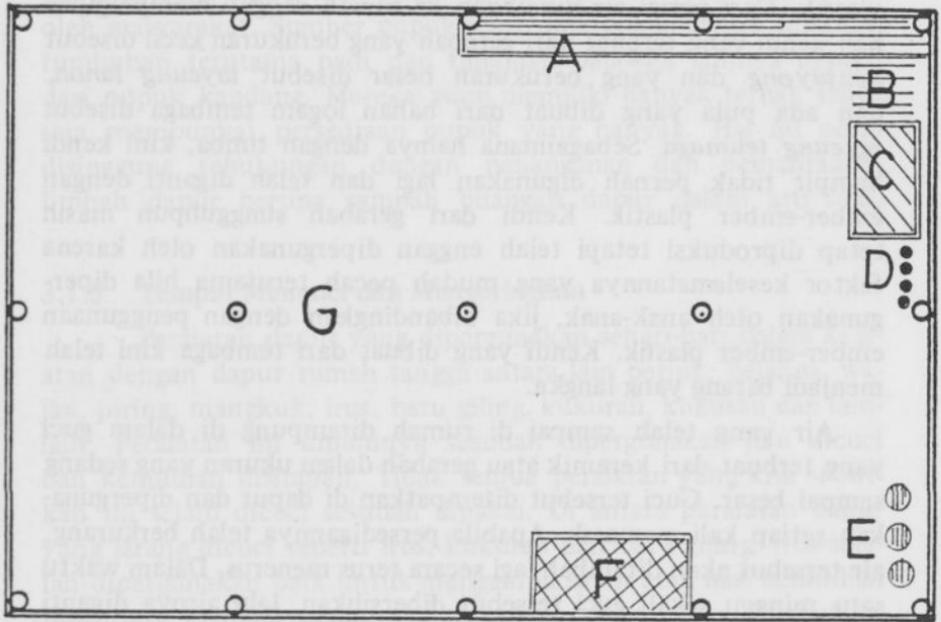
Dari uraian di atas dapatlah disebutkan bahwa prinsip dasar dalam mendesain tata ruang dapur rumah tangga harus ada unsur dasar yang harus diperhatikan. Di antara unsur dasar yang harus mendapat tempat dalam tata ruang adalah dapur, *sandeng*, wadah-wadah tempat menyimpan makanan dan wadah tempat menyimpan bumbu masak.

3.1.4 Air dan Sampah Buangan Dapur

Berbicara masalah air dan sampah buangan dapur di dalam konteksnya dengan dapur rumah tangga tradisional merupakan persoalan tersendiri. Air yang merupakan kebutuhan pokok bagi manusia dan di dalam dapur memegang peranan yang sangat penting, baik untuk diminum, memasak dan mencuci. Sedangkan sampah buangan dapur merupakan limbah dapur di dalam lingkungan rumah tinggal.

Air yang merupakan kebutuhan pokok di dapur di dalam masyarakat Aceh secara tradisional ada yang bersumber dari sungai dan ada yang dari perigi atau sumur. Masyarakat yang berdiam disepanjang sungai umumnya mempergunakan air sungai baik untuk air minum, mandi, mencuci, dan lain-lain. Bagi masyarakat yang tinggal jauh dari sungai sebagai sumber airnya baik untuk minum, mandi dan mencuci satu-satunya adalah perigi.

Gambar 7
Tata Ruang Dapur Rumah Tangga



Keterangan :

- A. Sandeng (Para-para)
- B. Tempat Penyimpanan Kayu Bakar
- C. Dapur (Dapur)
- D. Tempat Menyimpan Alat-alat Memasak
- E. Tempat Menyimpan Minyak Makan, Asam Sunti
- F. Rak Piring
- G. Ruang Makan

Dan perigi pula merupakan sumber air yang terbesar dipergunakan di dalam kehidupan masyarakat Aceh.

Sumber air untuk kebutuhan dapur, terutama di daerah yang dijadikan objek penelitian, mempergunakan perigi sebagai sumbernya, dan perigi terletak di depan rumah tinggal. Untuk mengangkat air dari dalam perigi dipergunakan timba yang dibuat dari upis pinang. Kedudukan timba ini kini tergeser dengan datangnya unsur-unsur baru yaitu timba yang dibuat dari seng atau timba plastik. Dari perigi air dinaikkan ke rumah dengan mempergunakan kendi yang terbuat dari gerabah yang berukuran kecil disebut *keutuyong* dan yang berukuran besar disebut *tayeung tanoh*, dan ada pula yang dibuat dari bahan logam tembaga disebut *tayeung teumaga*. Sebagaimana halnya dengan timba, kini kendi hampir tidak pernah digunakan lagi dan telah diganti dengan ember-ember plastik. Kendi dari gerabah sungguhpun masih tetap diproduksi tetapi telah enggan dipergunakan oleh karena faktor keselamatannya yang mudah pecah terutama bila dipergunakan oleh anak-anak, jika dibandingkan dengan penggunaan ember-ember plastik. Kendi yang dibuat dari tembaga kini telah menjadi barang yang langka.

Air yang telah sampai di rumah ditampung di dalam guci yang terbuat dari keramik atau gerabah dalam ukuran yang sedang sampai besar. Guci tersebut ditempatkan di dapur dan dipergunakan setiap kali memasak. Apabila persediaannya telah berkurang, air tersebut akan ditambah lagi secara terus menerus. Dalam waktu satu minggu sekali guci tersebut dibersihkan, lalu airnya diganti kembali.

Sampah dapur ada yang berasal dari sisa-sisa pembakaran kayu api berupa abu dapur dan ada pula yang berupa sisa-sisa sayuran dan makanan yang tidak dipakai lagi. Penanganan kedua jenis sampah dapur ini agak berbeda. Sampah yang berupa abu dapur biasanya dalam waktu berkala sebulan sekali, abu tersebut diambil dari dalam dapur. Lalu abu tersebut ditampung di dalam keranjang-keranjang rotan yang tua bahkan ada pula keranjang yang dibuat khusus untuk itu dari daun kelapa dan diletakkan di bawah rumah. Bentuk penanganan yang lain dengan cara mengumpulkan abu dapur di bawah rumah pada tempat yang telah dibuat khusus. Abu dapur yang telah ditampung ini biasanya dipergunakan sebagai pupuk untuk padi sawah. Pada saat padi telah memerlukan pemupukan, abu-abu dapur ini diambil sebagai pupuk.

Sampah yang berasal dari sisa sayur mayur, buah-buahan, serta sisa-sisa makanan ditangani secara lain pula. Sampah-sampah ini biasanya secara sadar atau tidak langsung dibuang ke belakang rumah melalui jendela. Jarang ditemukan orang yang menampung sisa-sisa sayur dan makanan dalam suatu tempat untuk kemudian dibuangnya. Sampah-sampah dapur ini yang lama-lama menjadi banyak tertimbun di belakang rumah, pada saatnya bersama abu dapur diambil guna dijadikan sebagai pupuk. Sungguhpun sampah dapur ini bukanlah merupakan sumber pupuk yang diharapkan oleh masyarakat. Sumber pupuk yang diharapkan untuk tumbuh-tumbuhan terutama padi dan tanaman palawija lainnya berasal dari pupuk kandang. Mereka yang memiliki banyak ternak tentu saja mempunyai persediaan pupuk yang banyak. Hal ini perlu disinggung sehubungan dengan penanganan dan pemanfaatan limbah dapur berupa sampah buangan dapur dalam arti luas.

3.1.5 Tempat Mencuci dan Mengeringkan

Peralatan dapur yang dipergunakan sehari-hari dalam kegiatan dengan dapur rumah tangga antara lain periuk, belanga, wajan, piring, mangkuk, irus, batu giling, kukuran, kukusan dan lain-lain. Peralatan ini umumnya sesudah dipergunakan lalu dicuci dan kemudian disimpan. Tidak semua peralatan yang kita sebutkan ini selalu dicuci sesudah dipakai. Di antara peralatan dapur yang jarang dicuci seperti irus, kukuran dan batu giling. Irus setelah dipergunakan baik untuk mengambil sayur atau nasi kemudian digantung kembali pada tempat gantungannya yang disebut *salang*. Batu giling setelah dipergunakan untuk menggiling cabe atau asam sunti, lalu ditutup kembali. Alat untuk menutup ini biasanya dipergunakan upih pinang yang telah dikeringkan.

Guna mencuci peralatan dapur yang telah selesai dipergunakan tidak terdapat suatu tempat yang khusus. Biasanya kalau untuk mencuci piring, mangkuk, periuk dan belanga langsung dicuci dengan tidak mempergunakan tempat mencuci. Air diambil dari dalam guci dengan *cinu* (gayung) terus disiram perkakas dapur dan air cucian jatuh ke kolam di bawah rumah. Dalam waktu tertentu peralatan tersebut dibersihkan secara baik dan tempat mencucinya telah dibawa ke sumur. Pada saat ini *kanet*, *belanga*, dan peralatan lainnya dicuci dengan baik sampai membuang jelaga bekas asap dapur. Kalau peralatan yang dicuci di dapur hanya yang diberikan bahagian dalam saja.

Sejalan dengan perkembangannya kini banyak terdapat unsur-unsur baru di bidang peralatan dapur. Di desa-desa orang telah mulai mempergunakan ember plastik sebagai tempat mencuci di dapur.

Peralatan yang dicuci baik di dapur ataupun di perigi biasanya dikeringkan. Tempat untuk mengeringkan dipergunakan *sandeng* (teratak). Bagi mereka yang telah mempunyai rak piring, alat ini dipergunakan sebagai tempatnya. Tidak jarang diketemukan terutama periuk, belanga, wajan dikeringkan sekaligus disimpan di bawah dapur yang berkaki. Hal ini dapat disimpulkan, bahwa kalau di bawah dapur merupakan alternatif kedua tempat pengeringan dan penyimpanan perkakas dapur. Karena rak piring (baik dari kayu apalagi besi) dan lemari makan merupakan unsur baru di dalam dapur rumah tangga tradisional masyarakat Aceh.

3.2 Dapur Umum

3.2.1 Lokasi Dapur dan Lingkungan Pekarangan

Dapur umum dalam kegiatan masyarakat, aktivitasnya diperuntukkan bagi orang banyak. Dalam pengertian ini dikandung maksud yang mempergunakan atau memanfaatkan hasil dapur tidak saja oleh anggota keluarga tetapi juga oleh anggota masyarakat di tempat dapur umum di tempatkan.

Bentuk dapur dapat dikategorikan ke dalam tiga bentuk

- 1) Dapur umum yang dipergunakan untuk upacara yang berhubungan dengan daur hidup. Dapur umum ini dibuat oleh karena adanya kegiatan di dalam siklus kehidupan seseorang anggota keluarga masyarakat. Dapat disebutkan di sini seperti dapur umum yang diperuntukkan menyelenggarakan upacara kelahiran, sunatan (sunat Rasul bagi anak laki-laki), pesta perkawinan dan kematian.
- 2). Dapur umum yang dipergunakan untuk menyelenggarakan upacara keagamaan. Dapur umum ini dibuat semata-mata tempat mengolah makanan yang akan disajikan pada saat menyelenggarakan upacara keagamaan. Seperti diketahui masyarakat Aceh yang penduduknya beragama Islam, dalam rangka manifestasi pelaksanaan ajaran agama banyak yang dilaksanakan melalui upacara. Upacara yang bersifat relegius ini selalu muncul seperti saat memperingati Maulid Nabi Muhammad S.A.W., Isra' dan Mikraj, Nuzul Al-Qur'an. Dalam melak-

sanakan upacara ada yang dirayakan dengan menyajikan makan bersama. Yang menjadi tuan rumah (salah satu *gampong*) dan yang diundang adalah penduduk dari kampung di sekitarnya atau bahkan kalau pestanya besar diundang antar mukim.

3) Dapur umum yang dipergunakan untuk kegiatan sosial. Dapur ini dibuat sehubungan dengan adanya kegiatan sosial seperti gotong royong membuat jalan, saluran air, mendirikan bangunan dan lain-lain. Ke dalam kelompok ini dimasukkan pula dapur umum yang dibuat untuk menyiapkan makanan untuk berbuka puasa yang berupa *ie bupeudah* (bubur kanji tradisional) yang siap dibagi-bagikan kepada semua anggota warga desa.

Dari ketiga kelompok dapur umum yang kita klasifikasikan di atas pada prinsipnya mempunyai keseragaman tata letaknya di dalam lingkungan pemukiman. Pada umumnya didirikan bangunan-bangunan khusus sebagai tempat mendirikan tungku-tungku. Bangunan ini ada yang bersifat permanen dan ada pula yang bersifat darurat. Dapur yang dipergunakan untuk upacara keagamaan bentuknya permanen sedangkan dapur umum yang lain hampir seluruhnya berbentuk darurat.

Lokasi dapur umum yang didirikan untuk menyelenggarakan kegiatan atau upacara yang berhubungan dengan daur hidup, tempatnya biasa dipilih di samping rumah salah sebuah rumah tetangga atau famili. Letak rumah ini hanya berselang satu atau dua buah rumah dengan rumah yang menyelenggarakan pesta. Bangunannya bersifat darurat, karena hanya untuk sekali pakai saja. Lokasi dapur ini jika dikaitkan dengan lingkungan pemukiman dapat disebutkan berada di tengah-tengah lingkungan pemukiman, dan bentuknya sangat sederhana.

Gambaran yang menyeluruh tentang lokasi dapur umum kelompok pertama ini dengan lingkungan pekarangan dapat dijelaskan melalui gambar nomor 8. Masih ada lagi dapur umum untuk upacara daur hidup seperti yang telah dijelaskan sebelumnya. Bentuk lain adalah dapur rumah tangga yang pada saat-saat tertentu berubah fungsinya menjadi dapur umum. Dalam pesta yang bersifat besar-besaran dengan sendirinya memerlukan dapur umum yang khusus, tetapi juga upacaranya kecil-kecilan dapur rumah tangga lah yang berfungsi sebagai dapur umum.

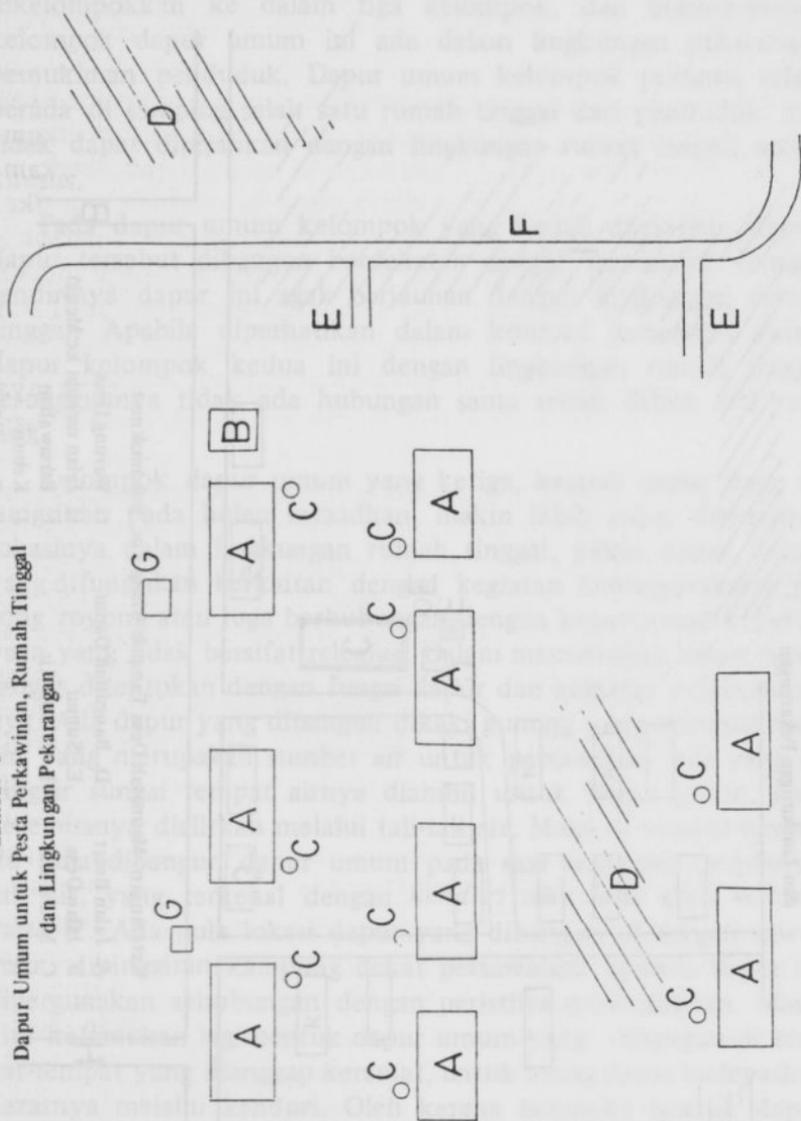
Upacara keagamaan yang didalamnya disajikan makanan kepada yang menghidirinya diproses melalui sebuah dapur umum. Bangunan tempat dapur umum kelompok ini bersifat permanen, maksudnya dipergunakan untuk jangka waktu yang lama sampai puluhan tahun. Karena tiap tahun di fungsikan dapur ini, bahkan dalam setahun 2 – 4 kali dipergunakan. Bangunannya didirikan di samping meunasah. Letak meunasah di dalam struktur perkampungan masyarakat berada di tengah-tengah lingkungan perkampungan. Meunasah berfungsi sebagai tempat musyawarah (kepentingan adat-istiadat dan sosial), pendidikan agama, melaksanakan upacara agama, memerlukan letak yang strategis serta mudah dijangkau oleh semua penduduk perkampungan tersebut. Lihat gambar 9.

Pada gambar ini, memberikan suatu gambaran tidak hanya lokasi dapur dan lingkungan pekarangan, tetapi juga menjelaskan tentang situasi perkampungan yang meunasahnya-meunasahnya merupakan titik sentral dalam melaksanakan kehidupan kemasyarakatan di suatu desa.

Dapur umum kelompok ketiga ada yang memanfaatkan dapur yang terdapat di meunasah- meunasah serta banyak pula dijumpai yang dibuat tersendiri. Dapur yang dibuat tersendiri bentuknya sangat darurat sekali karena umumnya tidak terdapat bangunan tempat berlindung, biasanya lokasinya dipilih di bawah pohon kayu yang rindang seperti yang terlihat pada dapur yang dipergunakan untuk upacara *kenduri blang* (pesta pada saat padi sedang bunting dan sehabis panen), *Kenduri uleelung* (pesta yang dilakukan berhubungan dengan membersihkan tali air di sawah). Dapat kita kecualikan dapur untuk membuat *ie bu peudah* bulan puasa, dengan sendirinya dapur disamping meunasah dipergunakan sebagai tempatnya. Dapur untuk upacara yang berhubungan dengan kegiatan gotong royong dan kegiatan persawahan seperti yang telah dijelaskan di atas, lokasinya tidak dapat digambarkan secara tegas di dalam lingkungan pekarangan atau pemukiman penduduk setempat. Tempat selalu mengalami perubahan dari waktu ke waktu.

Gambar 8

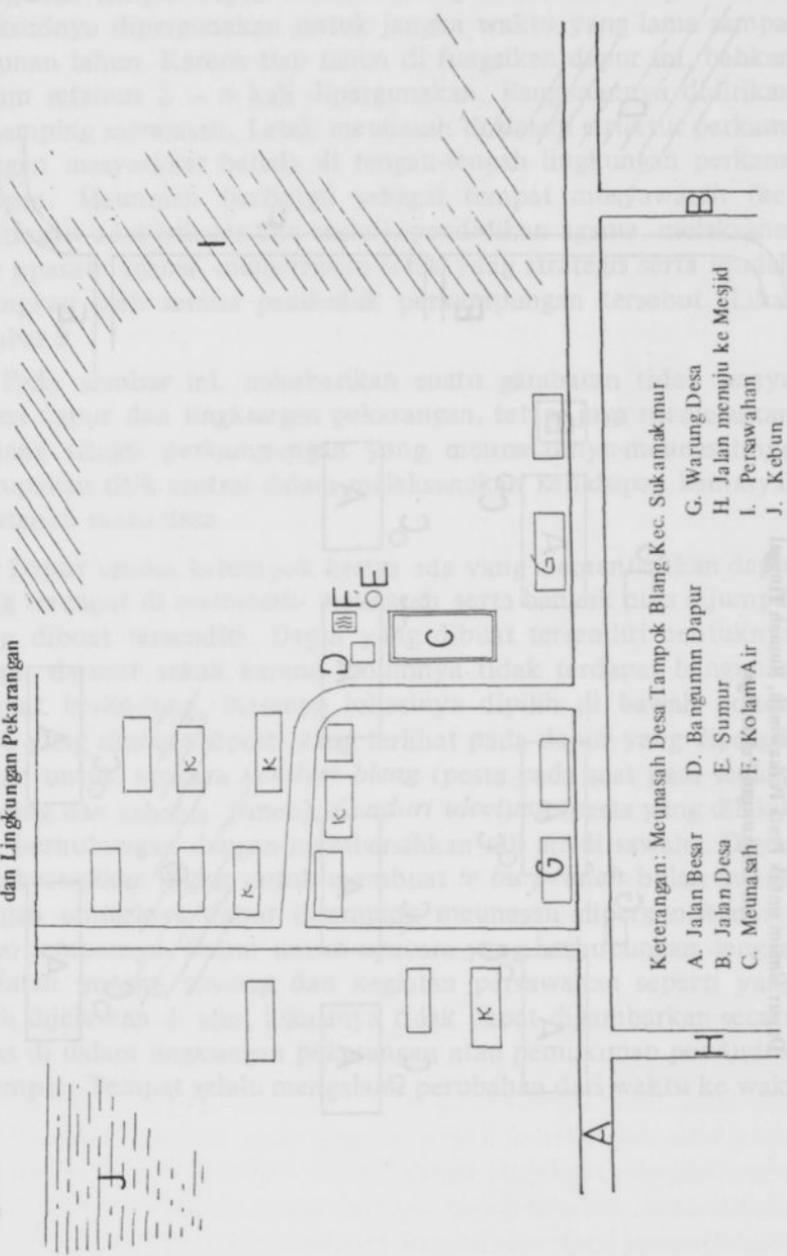
Dapur Umum untuk Pesta Perkawinan, Rumah Tinggal dan Lingkungan Pekerjaan



Keterangan :

- A. Rumah Tinggal
- B. Dapur Umum untuk Pesta
- C. Sumur
- D. Kebun
- E. Jalan menuju ke rumah
- F. Jalan Desa
- G. Tempat menyimpan kayu bakar

Gambar 9
Dapur Umum untuk Upacara Agama, Meunasah
dan Lingkungan Pekarangan



- Keterangan: Meunasah Desa Tampok Blang, Kec. Sukamakmur**
- A. Jalan Besar
 - B. Jalan Desa
 - C. Meunasah
 - D. Bangunan Dapur
 - E. Sumur
 - F. Kolam Air
 - G. Warung Desa
 - H. Jalan menuju ke Mesjid
 - I. Persawahan
 - J. Kebun
 - K. Rumah Tinggal

3.2.2 Lokasi Dapur dan Lingkungan Rumah Tinggal

Sebagaimana telah diuraikan di atas bahwa dapur umum dapat dikelompokkan ke dalam tiga kelompok, dan masing-masing kelompok dapur umum ini ada dalam lingkungan pekarangan pemukiman penduduk. Dapur umum kelompok pertama selalu berada di samping salah satu rumah tinggal dari penduduk, dan tidak dapat dipisahkan dengan lingkungan rumah tinggal secara khusus.

Pada dapur umum kelompok yang kedua dijelaskan dapur-dapur tersebut dibangun berdekatan dengan meunasah. Dengan sendirinya dapur ini agak berjauhan dengan lingkungan rumah tinggal. Apabila diperhatikan dalam konteks hubungan antara dapur kelompok kedua ini dengan lingkungan rumah tinggal sesungguhnya tidak ada hubungan sama sekali dalam arti yang fisik.

Kelompok dapur umum yang ketiga, kecuali dapur yang difungsikan pada bulan ramadhan, makin lebih sukar ditentukan lokasinya dalam lingkungan rumah tinggal, yakni dapur umum yang difungsikan berkaitan dengan kegiatan kemasyarakatan/gotong royong atau juga berhubungan dengan kepercayaan-kepercayaan yang tidak bersifat relegius. Dalam menentukan lokasi dapur sangat ditentukan dengan fungsi dapur dan kegiatan pelaksanaannya. Ada dapur yang dibangun dikaki gunung yang terdapat mata air, yang merupakan sumber air untuk persawahan, ada yang dipinggir sungai tempat airnya diambil untuk irigasi sawah, yang kesemuanya dialirkan melalui tali-tali air. Maka di tempat-tempat itu pula dibangun dapur umum pada saat memulai membersihkan tali air, yang terkenal dengan *kenduri ulee lung* atau *kenduri mata ie*. Ada pula lokasi dapur yang dibangun di tengah sawah atau dipinggiran kampung dekat persawahan, apabila dapur itu dipergunakan sehubungan dengan peristiwa perwsawahan. Masih kita ketemukan lagi bentuk dapur umum yang dibangun di tempat-tempat yang dianggap keramat, untuk orang dapat melepaskan nazarnya melalui kenduri. Oleh karena beraneka bentuk dapur umum kelompok ketiga ini, maka sukar untuk menentukan lokasi dapur dan lingkungan rumah tinggal secara pasti.

3.2.3 Tata Ruang Dapur Umum Tradisional

Bentuk tata ruang dapur umum secara teradisional sesungguhnya dapat kita amati dari ketiga kelompok dapur umum itu.

Dari hasil pengamatan terhadap tiga jenis dapur umum ini menunjukkan kesamaannya di dalam tata ruang. Hal-hal yang diperhitungkan dalam pengaturan adalah penempatan tungku untuk kuali sayur, tungku kukusan untuk nasi, tempat menampung nasi (lihat gambar 10).

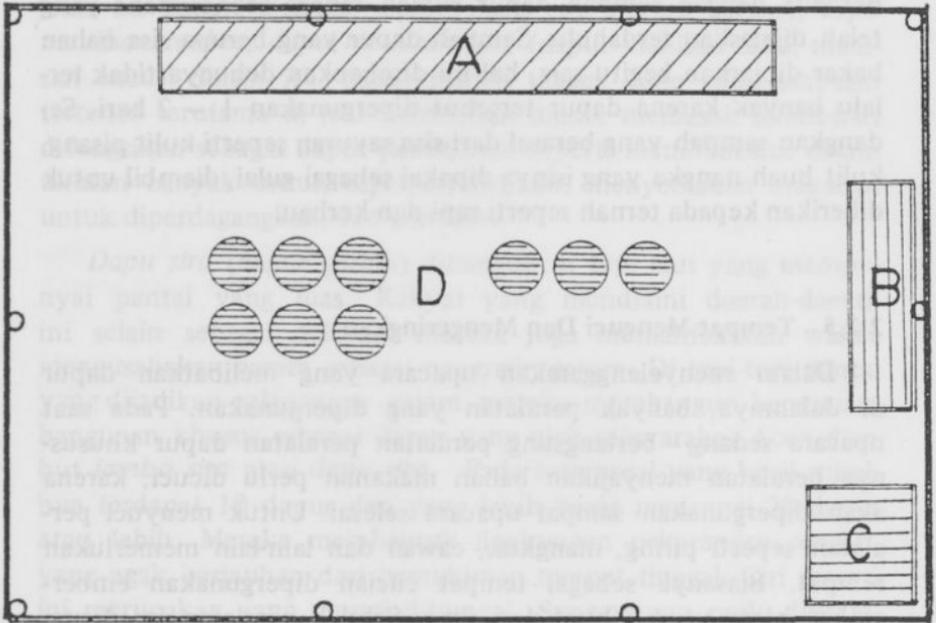
Penempatan tungku-tungku peralatan lainnya memakai suatu sistim yang dianggap cukup praktis. Sistim penempatan tungku dan peralatan lainnya yang diperlukan di dalam dapur umum disesuaikan dengan besar atau kecilnya pesta tersebut dilaksanakan. Pada pesta yang kecil tungku untuk gulai dan nasi diletakkan sejajar, dengan mengambil salah satu sisi dari bangunan dapur. Apabila pesta besar tungku gulai satu baris tersendiri pada satu sisi sedangkan tungku nasi mengambil sisi yang lain. Disisi yang lain pula ditempatkan wadah untuk menampung nasi yang telah matang, biasa dibuat khusus untuk itu yang sifatnya sangat darurat.

Satu hal lagi yang diperhitungkan di dalam tata ruang dapur umum khususnya dapur umum yang terdapat di meunasah sehabis dipakai memasak gulai. Tempat ini dibuat khusus yang berbentuk balai-balai dalam ukuran kecil. Tempat ini dibuat permanen karena terus menerus di pergunakan, sebagaimana halnya dengan dapur itu sendiri. Pada dapur umum kelompok ketiga tidak mempunyai suatu aturan yang menjadi pedoman di dalam penataan ruang sehubungan dengan sifat dapur itu yang sangat temporer.

3.2.4 Air Dan Sampah Buangan Dapur

Air yang dipergunakan untuk kebutuhan dapur umum diambil dari perigi yang juga dipergunakan sebagai sumber air dapur rumah tangga. Pemakaian air diambil dari perigi-perigi yang berdekatan dengan lokasi dapur umum tersebut. Sumber airnya tidak dipusatkan pada perigi orang yang menyelenggarakan upacara. Semua warga/penduduk desa tersebut secara langsung telah mengizinkan dipergunakannya perigi untuk diambil airnya. Tidak hanya air yang berasal dari perigi, dalam penyelenggaraan pesta, mereka secara bersama-sama secara bergotong royong bantu membantu sampai kepada perkakas yang dibutuhkan. Pada dapur umum yang terdapat di meunasah sumber airnya berasal dari perigi yang terdapat di tiap-tiap maunasah tersebut.

Gambar 10
Tata Ruang Dapur Umum



Keterangan :

- A. Penempatan Tungku Gulai
- B. Penempatan Tungku Nasi
- C. Wadah Tempat Menampung Nasi
- D. Wadah Tempat Menampung Gulai

Jika dapur umum yang dibangun di sawah dan dipinggir sawah sumber airnya juga berasal dari perigi yang berdekatan dengan lokasi. Akan tetapi pada lokasi-lokasi tertentu memang telah tersedia perigi. Pada dapur umum yang dibangun di lokasi seperti pada sumber mata air atau ditepi sungai, maka sumber airnya adalah air yang berasal dari mata air tersebut dan air yang berasal dari sungai.

Pada dapur umum juga terdapat limbah dapur yang berupa sampah dapur. Penanganan sampah dapur dari dapur umum berbeda dengan sampah dapur rumah tangga sebagaimana yang telah dijelaskan terdahulu. Sampah dapur yang berupa sisa bahan bakar dibiarkan begitu saja, hal ini disebabkan debunya tidak terlalu banyak karena dapur tersebut dipergunakan 1 – 2 hari. Sedangkan sampah yang berasal dari sisa sayuran seperti kulit pisang, kulit buah nangka yang isinya dipakai sebagai gulai, diambil untuk diberikan kepada ternah seperti sapi dan kerbau.

2.2.5 Tempat Mencuci Dan Mengeringkan

Dalam menyelenggarakan upacara yang melibatkan dapur di dalamnya, banyak peralatan yang dipergunakan. Pada saat upacara sedang berlangsung peralatan peralatan dapur khususnya peralatan menyajikan bahan makanan perlu dicuci, karena akan dipergunakan sampai upacara selesai. Untuk mencuci peralatan seperti piring, mangkuk, cawan dan lain-lain memerlukan tempat. Biasanya sebagai tempat cucian dipergunakan ember-ember besar yang dibuat dari seng. Setelah peralatan ini dicuci biasanya tidak menjalani proses pengeringan. Selesai dipergunakan peralatan tersebut dikembalikan kepada para pemiliknya sesudah dicuci dengan bersih. Barang-barang ini yang merupakan barang cadangan yang jarang dipergunakan sehari-hari disimpan kembali ke dalam tong-tong yang sepecial. Sebelum disimpan mengalami proses pengeringan yang ditempatkan di atas lantai rumah.

Peralatan yang berat seperti kualii, kukusan (dandang) langsung dicuci di sumur sehabis dipakainya. Peralatan ini merupakan milik bersama dan selalu disimpan dimeunasah. Bila pestanya di tempat lain atau tempat yang mempunyai sumber air yang lain seperti dekat sungai dan mata air, maka kedua tempat ini langsung dipergunakan sebagai tempat mencuci peralatan dapur yang telah dipergunakan.

3.3 Dapur Perusahaan.

3.3.1 Lokasi Dapur Dan Lingkungan Pekarangan Dan Rumah. Tinggal

Sebelum membicarakan lokasi dapur dan lingkungan pekarangan dalam hubungannya dengan dapur perusahaan, terlebih dahulu akan dijelaskan jenis-jenis dapur yang dipergunakan khusus sebagai dapur tradisional untuk perusahaan.

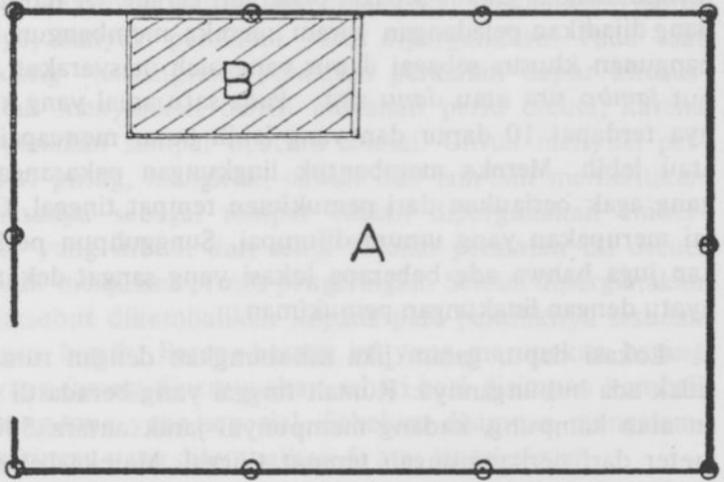
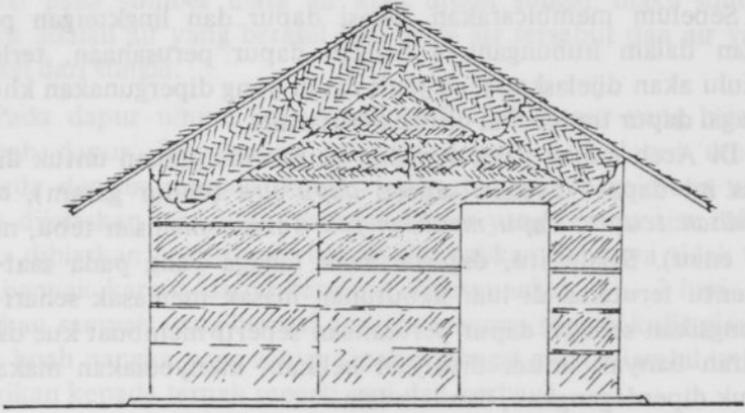
Di Aceh dapur yang memang khusus diciptakan untuk dapur jenis ini dapat disebut seperti *dapu sira* (dapur garam), *dapu meulisan teubee*, *dapu meulisan jok*, (dapur manisan tebu, manisan enau). Selain itu, dapur rumah tangga yang pada saat-saat tertentu terutama di luar kebutuhan masak memasak sehari-hari difungsikan sebagai dapur perusahaan seperti membuat kue dalam ukuran banyak untuk diperjual belikan, menyediakan makanan untuk diperdagangkan, dan lain-lain.

Dapu sira (dapur garam) dibangun di tepi laut yang mempunyai pantai yang luas. Rakyat yang mendiami daerah-daerah ini selain sebagai nelayan, mereka juga memanfaatkan waktu mengusahakan garam sebagai pengrajin garam. Di tepi-tepi pantai yang dijadikan peladangan garam mereka membangun bangunan-bangunan khusus sebagai dapur yang oleh masyarakat Aceh disebut *jambo sira* atau *dapu sira*. Pada satu areal yang kecil misalnya terdapat 10 dapur dan yang lebih besar mencapai 20 dapur atau lebih. Mereka membentuk lingkungan pekarangan sendiri, yang agak berjauhan dari pemukiman tempat tinggal. Ciri seperti ini merupakan yang umum dijumpai. Sungguhpun perlu diutarakan juga bahwa ada beberapa lokasi yang sangat dekat atau menyatu dengan lingkungan pemukiman.

Lokasi dapur garam jika dihubungkan dengan rumah tinggal tidak ada hubungannya. Rumah tinggal yang berada di pemukiman atau kampung, kadang mempunyai jarak antara 500 – 1000 meter dari perkampungan tempat tinggal. Mereka berangkat dari tempat tinggal ke ladang garam dan selesai bekerja, mereka kembali lagi ke rumah. Hal ini sama dengan sistim pertanian sawah. Jadi lokasi dapur garam dan lingkungan pekarangan serta rumah tinggal tidak merupakan satu kesatuan seperti pada dapur rumah tangga atau dapur umum. (Lihat gambar nomor 11).

Dapu meulisan teube dan *meulisan jok* sangat berbeda dengan *dapu sira*. Dapur manisan tebu dan manisan aren dibangun di

Gambar 11
Lokasi Dapur Garam Dalam Bangunan Dapur



Keterangan :

- A. Bangunan Induk Dapur
- B. Dapur Garam

lembah-lembah sungai dan di kebun-kebun. Karena di tempat tempat ini dapat ditanami dengan atau tumbuhan pohon-pohon enau. Pekerjaan memasak manisan tebu merupakan pekerjaan yang telah direncanakan sejak awal yang dimulai dengan menanam tebu-tebu sampai memasaknya. Akan tetapi membuat gula aren merupakan pekerjaan sampingan di sela-sela kesibukannya dalam pertanian dan beternak dan bukan merupakan mata pencaharian pokok.

Kedua jenis dapur ini tidak ada hubungannya dengan lingkungan pekarangan atau pemukiman maupun dengan rumah tinggal. Letak antara lokasi dapur dengan lokasi pemukiman kira-kira 1000 meter. Kalau kita menjumpai dapur manisan tebu dan aren yang dibangun di lokasi pemukiman seperti di bawah rumah tinggal, dapur demikian sifatnya sementara, karena ada 1 atau 2 batang enau yang tumbuh berdekatan dengan rumah tinggal. Biasanya pada dapur manisan tebu mempekerjakan beberapa orang sebagai tenaga kerja seperti untuk memotong tebu, menggiling dan memasak manisan. Dewasa ini dapur manisan tebu sudah mulai langka, karena masyarakat sudah mulai meninggalkan pekerjaan ini.

Dapur yang bersifat perusahaan dalam bentuk yang lain adalah dapur-dapur rumah tangga yang dipergunakan untuk itu. Sebagai contoh dapat disebutkan dapur rumah tangga yang kegiatannya membuat *keureupuk muling* (emping melinjau), *empieng* (emping beras), kue-kue yang penggunaannya bukan untuk kebutuhan sendiri, tetapi untuk barang dagangan. Dalam hal dapur yang demikian ini, mengenai lokasi dapur dan lingkungan pekarangan maupun lingkungan rumah tinggal telah dijelaskan di belakang.

3.3.2 Tata Ruang Dapur

Pengaturan tata ruang dapur tradisional maupun dapur modern sesungguhnya mempunyai satu tujuan untuk mempermudah melakukan aktivitas-aktivitas di dapur. Kalau tadi telah dijelaskan bahwa antara *dapu sira* dengan *dapu meulisan* mempunyai perbedaan dilihat dari lokasi, maka dilihat dari tata ruang juga terdapat perbedaan. Perbedaan yang paling utama di antara kedua dapur ini tentang penempatan tempat penyimpanan bahan baku sebelum diolah. Pada dapur garam seperdua dari bangunan dapur dipergunakan sebagai tempat penyimpan bahan baku berupa air asin yang akan dimasak menjadi garam, sedang pada dapur manisan hanya diperlukan sedikit tempat untuk meletak wadah-wadah tempat penyimpanan bahan bakunya.

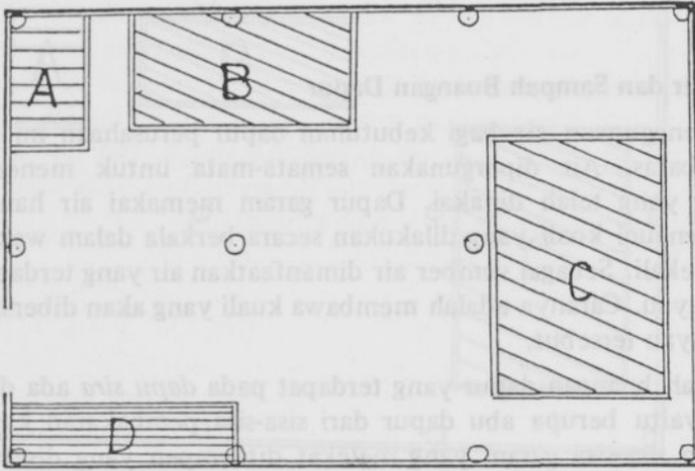
Pada dapur garam yang diolah secara tradisional seperti yang dibahas ini hanya sedikit sekali mempergunakan peralatannya. Diantara peralatan tersebut terdapat tungku, blangon, *tempeun*, *cinu*, *aweuk*, *piko creuh*, *aneuk creuh*, *keuneurut* dan *mon*. Jadi dalam mendesain tata ruang dapur sira, hal-hal perlu diperhatikan agar semua alat-alat tersebut mendapat tempat masing-masing di dalam bangunan dapur tersebut. Setelah diamati beberapa dapur yang terdapat di kampung Lamnga dan kampung Labuy, secara tradisi mereka telah mempunyai esain tata ruang yang di-anut secara umum.

Bangunan dapur garam letaknya memanjang dari arah barat ke timur dan ditempatkan langsung di atas tanah. Bentuknya rendah dan sederhana. Cucuran air kiri dan kanan tingginya sekitar 50 cm dan tampungnya sekitar 250 cm dari permukaan tanah dan ukuran bangunan dapur sebesar 2 x 4 meter yang seolah-olah seperti bangunan darurat. Pintu masuk ditempatkan di sebelah timur, maka seperdua bangunan dapur yang di sebelah barat dipergunakan untuk *mon*. *Mon* adalah merupakan sebuah kolam berbentuk empat segi atau bundar yang dipergunakan untuk tempat menyimpan air asin yang belum dimasak menjadi garam. Disamping kolam tersebut di sisi selatan di tempat tungku untuk memasak garam dan di sisi utara disediakan sebagai tempat untuk menyimpan kayu sebagai bahan bakar, berdekatan dengan dapur disediakan ruangan khusus yang disebut *tempeun* sebagai tempat menampung garam yang telah jadi sebelum dipasarkan. Sedangkan peralatan-peralatan yang lain (*aweuk*, *cinu*, *piko*, *creuh*, *peuneuron*, dan lain-lain) tidak mendapat tempat yang khusus. (lihat gambar 12A).

Pengaturan tata ruang semacam ini sesungguhnya mereka telah mengenal sistim kerja yang lebih efisien. Kalau seseorang sedang memasak garam dia duduk di depan tungku, tanpa harus banyak bergerak hanya dengan duduk saja di tempat dia dapat mengerjakan seluruh pekerjaan yang berhubungan dengan memasak. Penempatan *mon* di sebelah kanannya dapat dengan mudah mengambil air garam untuk dimasukkan ke dalam kual di atas tungku. Kayu bakar dapat diambil di belakang tempat duduknya. Setelah menjadi garam dengan menggunakan irus mengangkatnya dan ditumpukkan ke dalam *teumpen* yang terletak disamping tungku di sebelah kirinya.

Bangunan dapur manisan bentuknya juga memanjang dan letaknya tidak menganut suatu sistim tertentu. Ada yang meman-

Gambar 12A
Denah Tata Ruang Dapur Produksi Garam



Keterangan :

- A. Teupeum Sira; tempat menyimpan garam yang baru masak sebelum dipasarkan.
- B. Dapur / tungku.
- C. Mon atau kulam; tempat menyimpan air garam yang akan dimasak.
- D. Tempat menyimpan kayu bakar.

jang dari barat ke timur dan ada pula dari utara ke selatan. Bangunannya lebih kukuh jika dibandingkan dengan dapur garam serta lebih tinggi. Cucurannya mempunyai ketinggian sampai 2 meter dan tampungnya sekitar 3 meter dari permukaan tanah. Kalau di dalam bangunan dapur garam tidak terdapat tempat istirahat, maka pada bangunan dapur ini mempunyai balai-balai tempat beristirahat dan menyimpan hasil. Desig tata ruangnya disesuaikan dengan kebutuhan seperti yang nampak pada gambar nomor 12B).

3.3.3 Air dan Sampah Buangan Dapur

Penggunaan air bagi kebutuhan dapur perusahaan ini sangat terbatas. Air dipergunakan semata-mata untuk mencuci peralatan yang telah dipakai. Dapur garam memakai air hanya untuk mencuci kuali yang dilakukan secara berkala dalam waktu 1 bulan sekali. Sebagai sumber air dimanfaatkan air yang terdapat di alur payau. Caranya adalah membawa kuali yang akan dibersihkan ke payau tersebut.

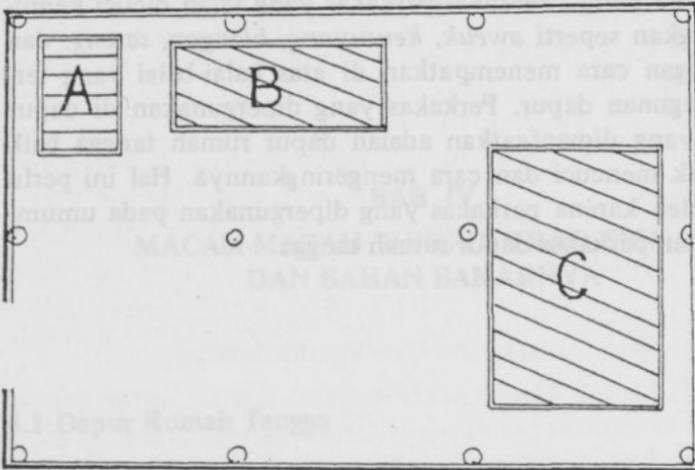
Sampah buangan dapur yang terdapat pada *dapu sira* ada dua macam, yaitu berupa abu dapur dari sisa-sisa pembakaran kayu bakar dan sisa-sisa garam yang melekat ditempen yang disebut *ek sira* atau *ek teumpeun*. Kedua jenis sampah dapur ini sangat berguna untuk memupuk tanaman terutama padi sawah. Abu dapur juga dipergunakan sebagai bahan pembuat tungku yang dicampur dengan tanah lumpur. Tanah lumpur yang diambil dari tebat jika dicampur dengan abu dapur menjadi tanah liat yang dapat dimanfaatkan untuk membuat tungku.

Pada dapur manisan air dipergunakan juga untuk kepentingan untuk mencuci peralatan dapur. Sumber airnya sangat tergantung kepada letak bangunan dapur. Kalau dapur terletak di lembah sungai maka sumber airnya langsung diambil dari sungai. Jika terletak di kebun-kebun, airnya dapat diperoleh dari perigi yang digali di dalam kebun tersebut. Sedangkan sampah buangan dapur hanya terdiri dari abu dapur dan dapat dimanfaatkan diantaranya untuk pemupukan tanaman.

3.3.4 Tempat Mencuci dan Meringinkan

Pada dapur perusahaan ini tidak begitu banyak peralatan yang dipergunakan, karena itu yang dicucipun tidak begitu banyak

Gambar 12B
Denah Tata Ruang Dapur Produksi Manisan

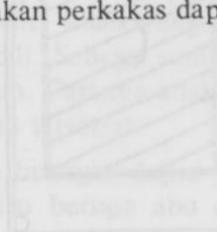


Keterangan:

- A. Tempat menyimpan kayu bakar
- B. Dapur / tungku
- C. Balai-balai tempat istirahat dan menyimpan perkakas dapur serta hasilnya.

dan bahkan ada yang tidak pernah dicuci sama sekali seperti *aweuk* dan *cinu*, yang dipakai didapur garam. Satu-satunya alat yang dicuci yang berasal dari dapur garam hanya kual dan tempat untuk mencucinya di alur payau/tambak. Selesai dicuci, kual tersebut dibawa kembali ke dapur dan dikeringkan.

Sebagai tempat mencuci perkakas yang dipergunakan di dapur manisan dimanfaatkannya sungai bagi yang dekat dengan sungai atau dibawa ke perigi. Perkakas-perkakas yang telah dicuci kemudian dikeringkan seperti *aweuk*, *keutuyong*, *blangon*, *sareng*, dan lain-lain dengan cara menempatkan di atas balai-balai yang terdapat di bangunan dapur. Perkakas yang dipergunakan di dapur perusahaan yang dimanfaatkan adalah dapur rumah tangga baik tempat untuk mencuci dan cara mengeringkannya. Hal ini perlu dijelaskan, oleh karena perkakas yang dipergunakan pada umumnya merupakan perkakas dapur rumah tangga.



3.3.4 Tempat Mencuci dan Mengeringkan

Pada dapur perusahaan ini tidak begitu banyak peralatan yang dipergunakan, karena itu yang dicaripun tidak begitu banyak

BAB IV

MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL DAN BAHAN BAKARNYA

4.1 Dapur Rumah Tangga

4.1.1 Nama dan Arti Tungku Dalam Bahasa Lokal

Dapur belum berfungsi jika di dalamnya belum terdapat tungku. Dapur merupakan suatu bangunan semata-mata, sedangkan tungku merupakan komponen dari dapur guna mengoperasikan dapur itu sendiri. Dengan demikian antara dapur dan tungku merupakan dua benda yang saling berkaitan.

Dapur dan tungku sebagai salah satu wujud kebudayaan material sudah lama dikenal oleh masyarakat Aceh. Pengetahuan tentang pembuatan dapur telah diwariskan secara tradisi dari satu generasi ke generasi berikutnya. Masyarakat Aceh menyebut nama tungku dengan berbagai-bagai sebutan, seperti *seunungkee*, *teunungkee*, *seulungkee*, *teulungkee*, *lungkee* dan *nungkee*.

Semua nama ini mempunyai arti yang sama, di dalam istilah bahasa Indonesia disebut dengan tungku. Pengertian *seunungkee*, *teunungkee* dan seterusnya yang terdapat di dalam istilah bahasa Aceh mengandung arti bahwa wujud dari benda itu merupakan alat yang dipergunakan sebagai tempat masak memasak. Bentuk dan bahan bakunya berbeda-beda, jadi untuk menyebutkan tungku biasanya tidak hanya menyebut dengan *seunungkee*, *teunungkee*,

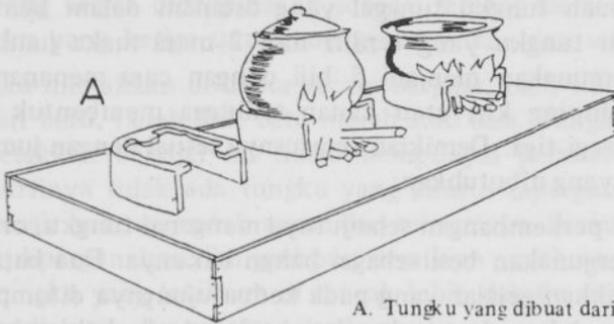
seulungkee, *teulungkee*, *lungkee* atau *nungkee* saja, tetapi masih diteruskan dengan menambah istilah bahan baku yang dipergunakannya atau bentuknya. Misalnya istilah *seunungkee tanoh* untuk menyebut tungku yang dibuat dari tanah liat, *seunungkee batee* (tungku yang dibuat dari batu), *seunungkee beusor* (tungku yang dibuat dari besi). Untuk menyebut tungku yang dibuat dari tanah liat selain nama-nama yang telah disebutkan ini masih ada juga yang menyebutnya dengan nama *kran meugaki* artinya tungku mempunyai kaki. Ada pula istilah *seunungkee saboh mata* untuk menyebutkan tungku yang hanya bisa satu wadah saja, demikian pula *seunungkee dua* dan *seunungkee lhee mata* (tungku dengan dua dan tiga mata). Di dalam kehidupan masyarakat Adat Gayo untuk tungku menyebutnya *kelilikan* dan di masyarakat *Aneuk Ja mee* menyebutnya *tungku*. Mengenai bentuk-bentuk tungku tradisional yang terdapat di Aceh dapat diperhatikan pada gambar 13.

4.1.2 Bahan Baku Tungku dan Cara Pembuatannya

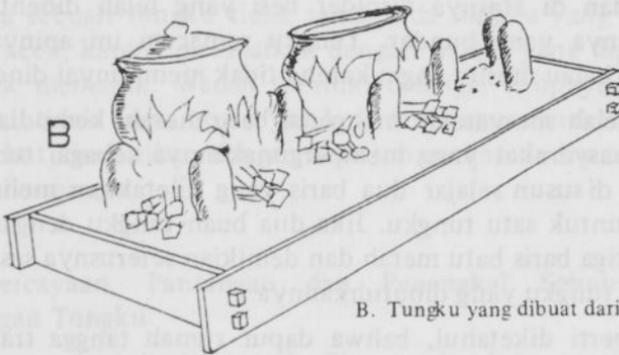
Tungku yang dipergunakan sebagai tempat untuk memasak berbagai jenis masakan di dapur, bentuknya bermacam-macam (lihat gambar 13). Membuat tungku untuk kebutuhan dapur rumah tangga mempergunakan atau dibuat dari berbagai jenis bahan baku. Ada yang dibuat dari tanah liat yang disebut *lungkee ta noh* atau *kran meugaki*. *Kran meugaki* yang dibuat dari tanah liat ini cara membuatnya mula-mula dipilih tanah yang baik atau yang cocok untuk tungku. Tanah yang dianggap baik, yaitu tanah liat yang sedikit mengandung pasir. Setelah tanah tersebut dilumatkan kemudian baru dibentuk melingkar yang pada bagian depannya dibuka sebagai tempat memasukkan kayu api. Pada bagian atas dibuat tiga buah mata yang dipergunakan sebagai tempat meletakkan *kanet*, *blangon* atau lain-lain wadah memasak lainnya. Setelah dibentuk sampai selesai langkah berikutnya dikeringkan dengan cara dianginkan dan bukan dengan sinar matahari, untuk menghindari supaya tidak retak.

Dilihat dari segi bentuknya tungku ini sangat efisien untuk dipergunakan. Tungku ini dapat memberikan panas yang merata, karena apinya tidak dapat bersebar ke arah luar tungku. Selain bagian depan yang terbuka, maka seluruh sisi yang lain tertutup dengan dinding tungku. Sebagai tempat untuk keluarnya melalui celah-celah mata tungku yang buat senyawa pada dinding tungku.

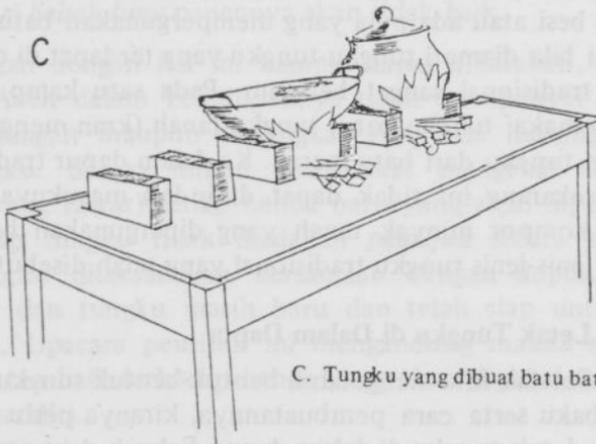
Gambar 13
Bentuk-bentuk Tungku Dapur Rumah Tangga



A. Tungku yang dibuat dari tanah liat



B. Tungku yang dibuat dari batu kali



C. Tungku yang dibuat batu bata

Bahan baku selain tanah liat untuk membuat tungku ada juga yang mempergunakan batu air yang bentuknya bulat panjang. Batu-batu tersebut di tanam di dalam dapur dengan formasi 3 biji untuk sebuah tungku tunggal yang ditanam dalam bentuk tiga segi. Kalau tungku yang terdiri dari 2 mata maka jumlah batu yang dipergunakan menjadi 5 biji dengan cara menanam 2 biji lagi ke samping kiri atau kanan sehingga membentuk formasi dua buah segi tiga. Demikian seterusnya sesuai dengan jumlah mata tungku yang dibutuhkan.

Dalam perkembangan selanjutnya mengenai tungku, orang mulai mempergunakan besi sebagai bahan bakunya. Dua batang besi pipa diletakkan sejajar yang pada kedua ujungnya ditompang dengan batu. Ada pula tungku dari besi yang berkaki sebanyak 3 buah dan di atasnya disolder besi yang telah dibentuk dengan bentuknya yang bundar. Tungku semacam ini apinya tersebar, apalagi kalau musim angin karena tidak mempunyai dinding.

Setelah masyarakat mengenal batu merah, kemudian ada anggota masyarakat yang mempergunakannya sebagai tungku. Batu merah disusun sejajar dua baris yang diletakkan melintang arah dapur untuk satu tungku. Jika dua buah tungku dengan akan terdapat tiga baris batu merah dan demikian seterusnya sesuai dengan jumlah tungku yang dibutuhkannya.

Seperti diketahui, bahwa dapur rumah tangga tradisional di dalam perkembangannya dari waktu-kewaktu terus mengalami perubahan. Masyarakat mula-mula mempergunakan tungku dari batu, kemudian mempergunakan tungku yang dibuat dari tanah liat. Dalam perkembangan selanjutnya mereka mempergunakan tungku besi atau ada pula yang mempergunakan batu merah. Dewasa ini bila diamati tungku-tungku yang terdapat di dapur rumah tangga tradisional sangat beragam. Pada satu kampung saja ada yang memakai tungku batu, tungku tanah (*kran mengaki*), tungku besi dan tungku dari batu merah. Ke dalam dapur tradisional pada waktu sekarang ini tidak dapat dihindari masuknya unsur baru seperti kompor minyak tanah yang dipergunakan bersama-sama dengan jenis-jenis tungku tradisional yang telah disebutkan.

4.1.3 Letak Tungku di Dalam Dapur

Setelah kita mengetahui bentuk-bentuk tungku tradisional, bahan baku serta cara pembuatannya, kiranya perlu pula dijelaskan tata letak tungku di dalam dapur. Sebuah dapur rumah tangga

bagaimanapun kecilnya ukuran, sedikitnya memuat 3 buah tungku. Ketiga buah tungku ini biasanya difungsikan secara bersamaan sekaligus. Satu buah tungku dipergunakan untuk memasak nasi, tungku yang kedua dipergunakan sebagai tempat memasak sayur dan tungku yang ketiga untuk menggoreng ikan dan sebagainya.

Tungku diletakkan di dapur secara berjajar, baik tungku yang dibuat dari batu, tanah liat, batu merah atau besi. Tungku-tungku yang diletakkan berjajar ini tidak mempunyai peranan masing-masing. Artinya tidak ada tungku yang khusus dipergunakan untuk memasak nasi, memasak sayur dan sebagainya. Semua tungku itu dapat dipergunakan. Sungguhpun demikian sudah menjadi kebiasaan tungku yang letaknya di tengah lebih dahulu difungsikan, baru kemudian tungku-tungku yang lainnya.

Besarnya sebuah tungku tidak sama. Ada tungku yang besar, sedang dan kecil, karena disesuaikan dengan wadah yang dipergunakan untuk memasak. Wadah (periuk, belanga, tempayan atau wajan) tentu tidak sama besarnya. Jadi di dalam pemakaiannya wadah tersebut disesuaikan dengan kebutuhan, karena itu tungku tidak sama ukurannya.

4.1.4 Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Tungku

Pada masyarakat Aceh banyak dijumpai hal-hal yang berhubungan dengan kepercayaan sebagaimana halnya yang terdapat pada suku-suku lain di Indonesia, misalnya masyarakat percaya-terutama pada masa lampau-jika tidak diadakan *keunduri mata ie* atau *kenduri babah lung* panennya akan tidak baik.

Sehubungan dengan hal ini hampir dapat dikatakan, bahwa masyarakat Aceh dalam kehidupannya tidak mempunyai kepercayaan, pantangan maupun penangkal yang ada hubungannya dengan tungku. Secara umum masyarakat mengenal upacara *peusijuk* (tepung tawar) setiap benda baru yang akan dipergunakan. Terhadap tungku tidak diadakan *peusijuk* secara khusus. *Peusijuk* tungku dilaksanakan bersamaan dengan dapur, pada waktu dapur dan tungku masih baru dan telah siap untuk difungsikannya. Upacara *peusijuk* ini mengandung makna permohonan keselamatan baik terhadap benda yang akan dipakai maupun pemakainya sendiri.

4.1.5 Bahan Bakar, Cara Memperoleh, Mengeringkan, Penyimpanan dan Pemakaiannya

Kayu merupakan bahan bakar yang utama yang dipergunakan di dalam dapur-dapur tradisional. Hampir semua suku bangsa yang terdapat di Indonesia mempergunakan kayu sebagai bahan bakar. Demikian pula halnya dengan masyarakat Aceh. Dahulu Aceh merupakan daerah yang banyak terdapat hutan yang tumbuh dengan suburnya, terutama di daerah-daerah pergunungan. Di desa-desa terdapat hutan-hutan kecil berupa belukar. Selain itu terdapat berbagai jenis kayu yang tumbuh di kebun-kebun yang kemudian menjadi besar baik tumbuhan yang dapat dimakan atau dimanfaatkan buahnya ataupun tidak. Oleh karena itu kayu merupakan bahan bakar utama yang digunakan pada dapur-dapur tradisional. Selain kayu juga digunakan bahan bakar pembantu, seperti tempurung kelapa yang telah dikeringkan, pelepah kelapa, pelepah rumbia, dan lain-lain. Kayu yang dijadikan bahan bakar, di dalam masyarakat Aceh dipergunakan semua jenis kayu. Bila kayu tersebut kecil-kecil atau dahan-dahan kayu yang muat ke dalam tungku hanya dipotong-potong agar tidak panjang. Jika batang kayu besar, terlebih dahulu dibelahnya dengan galang atau beliung sehingga menjadi kepingan-kepingan kayu. Tempurung kelapa yang berupa sisa makanan tupai yang jatuh lalu diambil dan dibelah kecil-kecil bersama kulit, lalu dikeringkan. Kalau tempurung yang berasal dari bekas kukuran kelapa langsung dapat dimanfaatkan. Pelepah kelapa, pelepah rumbia, bambu, dipotong pendek-pendek, kalau besar dibelah yang selanjutnya juga dikeringkan. Apabila bahan bakar pembantu ini tersedia banyak, kayu terutama kayu yang dibelah disimpan di tempat penyimpanan. Bahan bakar pembantu ini dikumpulkan pada waktu musim kemarau dan pada saat musim hujan tiba kayu yang disimpan tersebut baru dipakai. Pada musim hujan orang-orang terutama kaum wanita tidak dapat mencari bahan bakar.

Kayu yang dipergunakan sebagai bahan bakar bagi mereka yang tinggal dekat dengan hutan atau di kaki-kaki bukit, kayu dapat diperolehnya dengan cara menebang di hutan-hutan tersebut. Mereka yang bertempat tinggal agak jauh dari pergunungan, kayu-kayu yang tumbuh di kebun menjadi sasarannya. Pohon kayu yang besar seperti nangka, sentul, mane, mangga, melinjo, bakthu, durian, langsung dan rambutan yang telah mati, pohon-pohon kelapa yang mati/tumbang dipotong. Bila kayu tersebut

dapat dimanfaatkan untuk kebutuhan lain seperti dapat dibelah untuk papan, maka kayu yang tidak terpakai inilah yang diambil untuk kayu bakar. Jika seseorang memotong pohon kayu besar dikebunnya selain dipergunakan untuk sendiri dan juga diperkenankan diambil oleh tetangga-tetangganya. Tetapi dewasa ini oleh karena semakin berkurangnya sumber alam termasuk kayu, maka kayu-kayu yang terdapat di kebunnya telah mempunyai nilai ekonomi. Dengan kata lain mereka yang tidak memiliki kayu harus membelinya.

Bahan bakar selain kayu yang kita sebutkan sebagai bahan bakar pembantu (pelepah kelapa, tempurung, pelepah rumbia, dan termasuk ranting-ranting dahan kayu), dari dulu sampai sekarang bisa diperoleh dengan cuma-cuma. Pelepah kelapa dan tempurung yang telah jatuh di kebun-kebun kelapa dapat dipungut oleh siapa saja yang memerlukan. Biasanya orang yang memungut pelepah kelapa dan tempurung termasuk orang yang rajin, sebab kebanyakan orang tidak mempergunakannya termasuk yang punya kebun kelapa. Cukup banyak dijumpai pelepah kelapa, tempurung, pelepah rumbia yang membusuk sendiri di kebun-kebun tanpa ada yang memanfaatkannya. Hal ini dapat dimengerti sebatang pohon kayu dipotong telah mencukupi bahan bakar selama setahun. Atau faktor lain dapat pula kita sebutkan bahwa bahan bakar kayu masih dalam ukuran yang cukup persediaannya, kendati harus dibeli masih dalam ukuran harga yang relatif murah.

Kayu yang akan dijadikan sebagai kayu bakar, sebelum dipakai terlebih dahulu dikeringkan. Agar kayu cepat kering memerlukan pengolahan. Kayu yang besar dibelah tipis-tipis menjadi kepingan-kepingan kayu, jika kayu-kayu kecil cukup hanya dipotong. Setelah itu kayu tersebut dijemur di sinar matahari sampai kering. Setelah kering kayu tersebut diangkat, untuk kemudian disimpan di tempat penyimpanan. Pelepah rumbia dan pelepah kelapa proses pengeringannya sama seperti kayu. Demikian pula dengan tempurung yang masih basah yang masih ada kulitnya dibelah menjadi empat dan sesudah itu baru dikeringkan.

Bahan bakar yang tidak dipakai dalam waktu dekat setelah disimpan di tempat yang khusus dibuat untuk tempat penyimpanan kayu yang disebut *brandang kayee*. *Brandang kayee* dibuat dari empat buah tiang yang pada bagian bawah setinggi

20 cm di atas permukaan tanah, pada tiap-tiap tiang dipahat dua buah lobang (satu buah melintang dan satu buah lagi memanjang). Pada masing-masing lobang dimasukkan kayu guna menghubungkan tiang. Kayu penghubung antara kedua tiang yang dimasukkan melintang disebut *toy* dan yang memanjang disebut *rak*. Brandang ada yang diletakkan di bawah rumah dan ada pula yang dibuat di luar rumah. Yang di luar rumah diberi beratap agar kayu jangan basah pada waktu musim hujan. Bangunan ini disebut *jambo kayee*. Kayu bakar disusun dengan rapi ke dalam *brandang* yang diletakkan secara memanjang. Bahan bakar pembantu karena jumlahnya tidak banyak pada umumnya tidak disimpan secara khusus. Setelah diambil dari tempat pengeringan ada yang langsung diangkat ke dapur dan ada pula yang ditempatkan untuk sementara waktu di bawah rumah.

Pemakaian bahan bakar di dapur rumah tangga jika dilihat dari sudut jumlah pemakaian tidak ada suatu patokan. Hal ini tergantung kepada aktivitas dapur yang mempergunakannya. Sebagai ilustrasi, jika sebuah keluarga mempunyai jumlah yang kecil memasak makanan tidak terlalu lama dengan sendirinya bahan bakar tidak banyak yang terpakai. Demikian pula sebaliknya, jika keluarga yang berada (golongan menengah ke atas) memasak bermacam-macam makanan, bermacam-macam gulai pada saat yang sama, dengan sendirinya dapur dipakai dalam waktu yang lama dan memerlukan bahan bakar yang banyak. Pada keluarga yang miskin mereka hanya memasak nasi dan sayur yang dalam waktu singkat telah masak, cukup menggunakan sedikit bahan bakar. Dari gambaran ini dapat disimpulkan bahwa jumlah pemakaian bahan bakar sangat tergantung kepada aktivitas dapur.

4.1.6 Pengetahuan Lokal Sehubungan dengan Keselamatan Tungku dan Pemanfaatan Limbah Tungku

Masyarakat Aceh dalam kehidupannya sehari-hari secara tradisional telah memanfaatkan limbah tungku untuk berbagai kepentingan. Pengetahuan tentang bagaimana cara memanfaatkan limbah dapur telah mereka peroleh secara turun-temurun baik secara lisan maupun tulisan. Di dalam naskah-naskah lama terutama naskah yang membahas tentang pengobatan tradisional, telah disebut kegunaan limbah dapur (abu dapur) untuk kepentingan pengobatan.

Abu dapur secara tradisional di dalam masyarakat Aceh telah dipergunakan sebagai salah satu ramuan obat untuk menurunkan panas yang diderita oleh anak-anak terutama yang masih bayi. Diambil sedikit abu dapur lalu dicampur dengan minyak rambut tradisional (*minyeuk keumenyang*) dan ditambah sedikit bawang merah, kemudian dihancurkan menjadi satu. Kemudian dioles keseluruh badan bayi (baby) yang sedang menderita panas. Masih dalam kaitannya dengan kesehatan, abu dapur juga dipergunakan untuk obat mempercepat kering pusat bayi yang baru lahir.

Selain untuk pengobatan ada pula yang memanfaatkannya sebagai pengganti pasta gigi. Yang dipakai sebagai pengganti pasta gigi bukanlah abu dapur melainkan arangnya, terutama arang yang berasal dari tempurung kelapa. Arang tersebut digiling sampai menjadi bubuk yang halus, lalu digosok pada gigi agar gigi nampak lebih bersih, lebih putih dan lebih mengkilap. Penggunaan limbah dapur untuk kepentingan kesehatan dan sebagai pengganti pasta gigi dipergunakan dalam ukuran yang sangat kecil.

Penggunaannya yang lebih besar diperuntukkan sebagai bahan pencuci perkakas dapur dan peralatan rumah tangga lainnya. Pada saat mencuci peralatan dapur yang berlemak seperti kuai, belanga, dan lain-lain, agar lemaknya cepat hilang terlebih dahulu digosok dengan abu dapur. Perkakas rumah tangga yang lain terutama yang dibuat dari tembaga dan kuningan seperti *ludahan*, *mundam*, *kerikai*, *dalong*, *bate ranub*, dan lain-lain juga digosok dengan abu dapur pada saat dibersihkan disamping menggunakan buah-buahan yang mengandung asam seperti jeruk nipis, belimbing dan sebagainya.

Penggunaan abu dapur dalam ukuran yang cukup banyak sampai menghabiskan seluruhnya dimanfaatkan sebagai pupuk. Menurut pengetahuan yang mereka miliki bahwa padi yang baru ditanam atau yang baru disiangi, jika daunnya kekuning-kuningan menunjukkan tanah yang banyak terdapat zat asam yang mereka sebut *tanoh masam*. Untuk menghilangkan keasaman tanah mereka mempergunakan abu dapur. Kadang-kadang abu dapur dipergunakan juga untuk memupuk tanaman palawija.

4.2 Dapur Umum

4.2.1 Nama dan Arti Tungku dalam Bahasa Lokal

Tungku untuk dapur umum ada dua jenis yaitu ada tungku yang dipergunakan secara khusus untuk tempat memasak nasi dan

ada yang dipergunakan untuk memasak gulai. Masing-masing mempunyai bentuk yang berbeda pula.

Nama tungku di dalam bahasa Aceh seperti yang dipergunakan untuk menyebut nama tungku di dapur rumah tangga menyebutnya *lungkee*, *nungkee*, *seunungkee*, *seulungkee* dan sebagainya. Tungku untuk gulai dibuat dengan sederhana sekali dan sering disebutnya dengan istilah *seunungkee kuah*. Tungku yang dipergunakan untuk menanak nasi di dalam dapur umum disebut *seunungkee bu*. Dalam pengertian yang sangat umum, masyarakat Aceh menyebutnya untuk tungku nasi pada dapur umum ini dengan sebutan *dapu bu* (dapur nasi). Kalau mereka telah menyebut *dapu bu* di sini telah mengandung pengertian tungku tempat menanak nasi.

Bentuk dari tiap-tiap tungku ini berbeda. Bentuk tungku nasi ada yang tunggal dan ada yang ganda. Pada tungku tunggal hanya memuat satu buah dandang serta untuk memasak air, baik yang dipergunakan untuk menyiram nasi maupun sebagai air minum dibuat tungku lain, biasanya tungku batu seperti yang telah dijelaskan. Pada tungku ganda dapat memuat 2 buah dandang beserta 2 buah tempat memasak air atau lebih.

Tungku untuk memasak gulai biasanya satu buah.

4.2.2 Bahan Baku Tungku dan Cara Pembuatannya

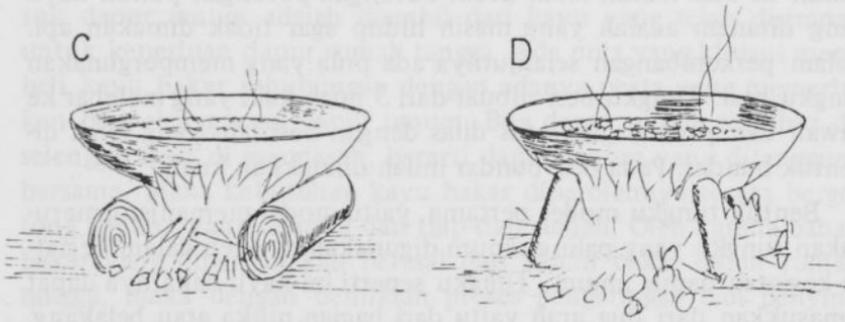
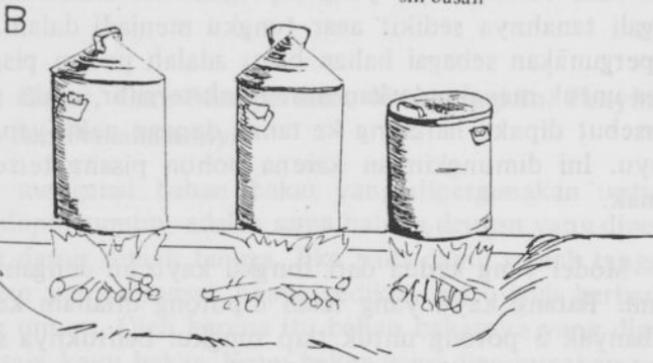
Seperti diketahui bahan baku yang dipergunakan untuk membuat tungku pada dapur umum sangat sederhana. Di antaranya, dipergunakan besi atau batang-batang kayu. Untuk membuat sebuah tungku nasi tunggal malah sama sekali tidak memakai bahan baku, karena tungku tersebut dibuat langsung di atas tanah. Tanah digali dalam bentuk bundar yang pada bagian belakang mempunyai kedalaman sampai 20 cm serta di bagian depan makin lebih dangkal. Pada bagian depan yang dangkal dibuat mulut tungku sebagai tempat memasukkan kayu bakar. Di atas galian tersebut diletakkan dandang. Pada sekeliling dandang diuruk dengan tanah yang diambil dari bekas galian, agar lidah api tidak bisa keluar. Pada bagian belakang dibuat sebuah lobang kecil yang berfungsi sebagai tempat keluarnya asap, supaya api tungku dapat hidup dengan baik.

Tungku nasi ganda, cara pembuatannya mempunyai prinsip yang sama. Tanah digali sepanjang 1 – 2 meter yang pada bagian belakang lebih dalam, jika dibandingkan dengan bagian muka,

Gambar 14
Bentuk-Bentuk Tungku pada Dapur Umum



- Keterangan :
- A. Tungku Nasi Tunggal
 - B. Tungku Nasi
 - C. Tungku Gulai yang dibuat dari batang pisang atau batang kelapa
 - D. Tungku Gulai yang dibuat dari batang kayu yang masih basah



karena bentuk galiannya heleng (miring). Pada bagian depan yang dipergunakan sebagai mulut tungku diletakkan sebatang besi secara memanjang, yang berfungsi sebagai penahan dandang. Dandang diletak di atas besi, sedang bagian belakang langsung diletakkan di atas tanah. Pada bagian belakang setelah dandang diletakkan, diuruk sedikit dengan tanah untuk menghindari keluarnya lidah api. Pada tungku jenis ini tidak diberikan lobang asap di belakang, oleh karena mulut tungku cukup lebar dan asap dengan leluasa dapat keluar melalui mulut tungku.

Khusus untuk tungku gulai pada umumnya dibuat dari batang kayu seperti batang kelapa, geulumpang, pohon pisang dan sebagainya. Batang kayu yang bulat dipotong pendek-pendek sekitar 70 cm, kemudian diletakkan sejajar dengan jarak antaranya sekitar 30–40 cm. Pada tanah untuk meletakkan kayu tadi digali sedikit agar kayu tersebut tidak mudah bergulir. Pada bagian atas diberi lekukan sedikit agar kualinya dapat diletakkan dengan sempurna. Jika batang kayu yang dipergunakan dirasakan kecil, harus digali tanahnya sedikit agar tungku menjadi dalam. Kalau yang dipergunakan sebagai bahan baku adalah pohon pisang, maksudnya untuk menghindarkan agar tidak tergulir, maka pohon pisang tersebut dipaku langsung ke tanah dengan paku yang dibuat dari kayu. Ini dimungkinkan karena pohon pisang tersebut sifatnya lunak.

Model yang kedua dari tungku kayu ini dengan sistim menanam. Batang kayu yang telah dipotong ditanam kedalam tanah sebanyak 3 potong untuk tiap tungku. Bentuknya segi tiga yang makin ke atas makin lebih kecil. Potongan-potongan pohon kayu yang ditanam adalah yang masih hidup agar tidak dimakan api. Dalam perkembangan selanjutnya ada pula yang mempergunakan tungku besi. Tungku besi dibuat dari 3 buah kaki yang melebar ke bawah dan pada bagian atas dilas dengan besi lain yang telah dibentuk bundar. Pada besi bundar inilah diletakkan kualinya.

Bentuk tungku model pertama, yaitu model memanjang merupakan tungku yang paling umum digunakan di Aceh dalam kegiatan-kegiatan dapur umum. Tungku seperti ini kayu bakarnya dapat dimasukkan dari dua arah yaitu dari bagian muka atau belakang. Model tungku kedua, terutama tungku besi jarang dipergunakannya. Tungku model ini bahan bakarnya dapat dimasukkan dari semua sisi.

4.2.3 Letak Tungku di Dalam Dapur

Tata ruang dapur umum tradisional, prinsipnya tidak ada satu ketentuan yang khusus. Seperti diketahui, tungku-tungku yang dibuat untuk dapur umum juga tidak sama banyaknya antara satu dapur umum dengan yang lainnya. Ada dapur umum yang mempunyai tungku yang banyak dan ada pula yang sedikit. Hal ini berkaitan erat dengan besar kecilnya maksud dibuat sebuah dapur umum.

Pada dapur umum yang memiliki tungku yang banyak biasanya tungku yang dipergunakan untuk gulai diletakkan sejajar, memanjang bangunan dapur. Untuk tungku nasi diambil salah satu sisi yang melintang dari bangunan dapur. Pada dapur umum yang jumlah tungku gulai sedikit, maka tungku gulai dan tungku nasi diletakkan pada sisi yang sama. Biasanya dipilih sisi yang memanjang bangunan dapur. Oleh karena tidak adanya suatu keseragaman, maka terdapatlah berbagai variasi mengenai letak tungku di dalam dapur.

4.2.4 Bahan Bakar, Cara Memperoleh, Mengeringkan, Penyimpanan dan Pemakaiannya

Berbicara mengenai bahan bakar yang dipergunakan untuk tungku pada dapur umum, adalah sama halnya dengan yang dipergunakan pada dapur rumah tangga. Jika pada dapur rumah tangga bahan makanan yang dimasak hanya sedikit, tentu jauh berbeda dengan dapur umum. Oleh karena itu bahan bakarnya yang digunakan tentu saja kayu bakar. Kayu bakar yang dipergunakan untuk dapur umum adalah diambil dari kayu yang telah disimpan untuk keperluan dapur rumah tangga. Ada pula yang khusus membeli kayu bakar sehubungan dengan adanya pesta yang memerlukan penyelenggaraan dapur umum. Bila dapur umum tersebut diselenggarakan di meunasah, berarti dapur umum yang ditanggung bersama. Maka kebutuhan kayu bakar diperolehnya secara bergotong royong yang diambil dari tiap-tiap rumah. Oleh karena bahan bakar yang dipergunakan berasal dari bahan bakar dapur rumah tangga, maka dengan demikian proses pengeringan dan penyimpanannya telah kita jelaskan di muka.

Pemakaian kayu bakar untuk kepentingan dapur umum sulit dijelaskan berapa banyak yang terpakai untuk sebuah dapur umum. Telah sering disebutkan bahwa penyelenggaraan dapur

umum ini tidak sama ukurannya. Ada dapur umum yang penyelenggaraannya untuk satu hari, ada yang dua hari dan bahkan ada yang tiga hari. Pada dapur umum yang diselenggarakan hanya untuk satu haripun masih tidak sama ukurannya. Ada yang memakai dua tungku saja (1 tungku nasi dan 1 tungku gulai), tetapi ada pula yang sampai 10 tungku. Ini mengakibatkan jumlah pemakaian bahan bakar akan sangat berbeda. Dari contoh yang dikemukakan di atas maka dapat kita menarik kesimpulan yang bahwa jumlah pemakaian bahan bakar tidak mempunyai suatu keseragamannya.

4.2.5 Pengetahuan Lokal Sehubungan dengan Keselamatan Tungku dan Pemanfaatan Limbah Tungku

Tungku pada dapur umum tradisional sifatnya sangat darurat. Tungku khususnya tungku nasi, langsung menggunakan tanah untuk tungku dengan proses pembuatan yang sangat mudah. Dapur tersebut dirancang hanya untuk sekali pakai. Satu-satu yang ingin diselamatkan hanyalah sebatang besi yang dipergunakan sebagai penyanggah dandang.

Tungku yang dipergunakan untuk tungku gulai seperti telah diketahui dibuat dari potongan-potongan batang kayu. Sebagaimana halnya tungku nasi, demikian pula tungku gulai dirancang atau dibuat juga untuk sekali pakai. Oleh karena itu dapat kita katakan tidak memerlukan suatu pengetahuan yang perlu diteruskan sehubungan dengan keselamatan tungku pada dapur umum. Atau dengan istilah yang lain bahwa tungku-tungku yang dibuat pada dapur umum tidak memerlukan perawatan, karena setelah habis dipakai tungku-tungku tersebut dibongkarnya kembali.

Adanya aktivitas-aktivitas yang menggunakan tungku sebagai sarannya, menyebabkan terdapatnya limbah tungku. Limbah tungku pada dapur umum yang merupakan abu dapur. Limbah tungku pada dapur umum ini jumlahnya tidak terlampau banyak, dan dalam kehidupan sehari-hari tidak dimanfaatkan. Sungguhpun seperti telah dijelaskan bahwa abu dapur dapat dimanfaatkan. Bahan bakar untuk tungku dapur umum dipergunakan kayu-kayu yang agak besar dan akan lebih banyak menghasilkan arang dari pada abunya. Arang ini tidak dapat dimanfaatkannya lagi sama sekali.

4.3 Dapur Perusahaan

4.3.1 Nama dan Arti Tungku dalam Bahasa Lokal

Dapur perusahaan atau dapur produksi sebagaimana halnya dengan dapur-dapur yang lain juga mempergunakan tungku sebagai tempat memproses berbagai makanan atau hasil produksinya. Dapur perusahaan atau dapur produksi yang tungkunya ingin kita jelaskan di sini hanya tiga buah dapur yaitu dapur yang memproduksi garam, menghasilkan manisan atau gula aren dan yang menghasilkan gula merah dari tebu. Dapur-dapur perusahaan yang lain, pada umumnya adalah dapur rumah tangga yang dimanfaatkan untuk memasak barang-barang yang diperdagangkan seperti *krupuk muling* (emping), emping (emping beras), kue-kue, dan lain-lain.

Tungku yang dipergunakan untuk ketiga jenis pekerjaan ini mempunyai ciri yang sama. Di dalam kehidupan masyarakat Aceh untuk menyebutkan tungku di dalam dapur perusahaan ini tidak lazim disebut dengan *seunungkee*, *teunungkee*, *seulungkee*, *lungkee* dan lain-lain seperti telah dijelaskan. Untuk menyebut tungku bagi dapur garam, dapur manisan tebu dan dapur manisan aren, masyarakat cukup menyebutnya *dapu sira*, *dapu meulisan teu bee* atau *meunisan teubee*, dan *dapu meulisan/meunisan jok*. Jika orang telah menyebutkan dengan istilah-istilah ini berarti telah mengandung pengertian dapur dan sekaligus dengan tungku-tungku yang terdapat di dalamnya.

Dalam kenyataan sehari-hari yang terdapat pada dapur-dapur perusahaan menunjukkan, bahwa tidak dibuat dapur untuk membuat tungku. Dapur langsung menjadi tungku atau tungku itu sendirilah yang langsung menjadi dapur. Karena tungku itu dibentuk dan dibuat langsung di atas tanah dalam sebuah bangunan khusus. Untuk bangunan tersebut orang Aceh menyebutnya dengan *jambo* atau bangunan kecil, seperti *jambo sira* (dapur garam), *jambo meulisan* (dapur manisan) dan lain-lain. Dari segi inilah letaknya perbedaan dengan dapur rumah tangga. Kalau pada dapur rumah tangga memang dibedakan istilah dapur (dapu) dengan tungku (*seunungkee*). Tetapi pada dapur perusahaan kedua istilah ini tidak dibedakan. Jika kita menyebut *dapu sira* misalnya secara tegas telah dimaksudkan untuk menyebut dapur dan tungkunya. Di dalam sebuah *jambo* hanya terdapat sebuah tungku.

4.3.2 Bahan Baku Tungku dan Cara Pembuatannya

Sebagaimana umumnya bahwa tungku-tungku tradisional dibuat dari tanah liat, maka hal yang demikian juga berlaku untuk membuat tungku garam, dan tungku manisan di Aceh. Tungku dari ketiga jenis dapur ini mempunyai bentuk yang sama, yaitu berbentuk bulat. Demikian pula dengan cara membuatnya pun mempergunakan teknik yang sama.

Teknik atau cara membuat tungku ini, sebagai berikut. Mula-mula disiapkan tanah liat yang merupakan bahan baku pokok. Tanah yang telah disiapkan sebagai tempat dibangun tungku di dalam *jambo* dikorek sedikit dengan kedalaman 10 – 15 cm. Tanah yang dikorek atau digali ini berbentuk bundar. Disekeliling tanah galian ini dibentuklah tungku dengan cara menempel tanah liat tadi sejak dari bawah sampai ke atas. Bentuk tanah liat ini berbentuk bundar dengan ketebalan mencapai 10 – 15 cm, yang semakin ke atas semakin mengecil. Pada bagian paling atas disediakan lobang sebagai tempat untuk meletakkan kuali. Besarnya lobang di bagian atas ini disesuaikan dengan besar kuali yang dipergunakan sebagai wadah untuk memasak. Pada dinding tungku bagian depan diberi berlobang, yang fungsinya sebagai tempat memasukkan kayu api. Menurut pengetahuan mereka jika dinding tungku tersebut seluruhnya tertutup dan yang terbuka hanya mulut tungku, ini berarti api di dalam tungku tidak dapat marak dengan baik oleh karena asap tidak tersalur keluar dengan sempurna. Guna mengatasi hal yang demikian, mereka membuat sebuah lobang kecil di dinding dapur bagian belakang.

Dalam perkembangan selanjutnya bentuk tungku jenis ini mengalami perubahan, terutama pada dapur garam. Bentuk dapur garam di beberapa tempat sungguhpun masih tradisional, tetapi mereka telah membuat tungku yang memanjang. Bahan baku yang digunakan tidak murni lagi tanah liat, tetapi sebagai dasar telah dipakai batu merah atau bata. Batu bata disusun secara memanjang, yang bahan pengikatnya dipergunakan tanah liat. Tanah liat yang diambil dari ladang garam atau tebat ikan terlalu banyak mengandung pasir, oleh karena itu tidak betul-betul liat. Untuk mendapat mutu tanah liat yang baik, maka tanah tersebut harus dicampur dengan abu dapur. Setelah selesai dibentuk empat persegi panjang, lalu bagian luar dan dalam di plaster lagi dengan tanah liat juga. Pada bagian depan dibuat mulut tungku sebagai tempat memasukkan bahan bakar. Guna mengatasi asap yang mengepul

di dalam tungku diberikan lobang-lobang kecil sebanyak dua atau tiga buah. Hal ini disesuaikan dengan kondisi tungku yang terlalu panjang.

Perubahan bentuk tungku dari bulat menjadi tungku empat persegi panjang ada riwayatnya. Sekitar tahun enam puluhan seorang petani garam mencoba mengganti kuali dari kuali yang bulat dengan membuat kuali sendiri. Kuali baru ini dibuat dari drom minyak yang dibelah memanjang, yang pada ujung-ujungnya dan dibekas belahan dilipat dengan baik agar tidak bocor. Kuali buatan baru ini yang berasal dari drum minyak, dalam prakteknya mempunyai kelebihan-kelebihan jika dibandingkan dengan kuali besi yang dapat dibeli di pasar. Kuali dari drum ini dapat menampung air yang banyak sehingga menghasilkan garam yang banyak pula (sekali masak memperoleh hasil 3 kaleng a 20 liter, sedang dengan kuali 1 – 1,5 kaleng). Keuntungan yang kedua masaknya lebih cepat, jika dulu sehari dua kali maka sekarang mencapai tiga kali. Keuntungan yang ketiga tentu saja harga kuali itu sendiri. Kuali besi yang dibeli di pasar harga mencapai tiga kali lebih mahal dari kuali yang mereka buat sendiri. Satu-satunya kelemahan pada kuali ini adalah daya tahannya. Akibat dari perubahan kuali tersebut dengan sendirinya memerlukan perubahan bentuk tungkunya.

4.3.3 Kepercayaan Pantangan dan Penangkal Sehubungan dengan Tungku

Pada masyarakat Aceh terutama masyarakat yang mata pencaharian pokoknya hidup dari pertanian garam mempunyai kepercayaan, tentang pantangan dan penangkal terutama yang berkaitan dengan pekerjaan mereka. Di dalam kehidupan mereka setiap setahun sekali mengadakan kenduri atau upacara bertempat di ladang garam. Menurut mereka kenduri atau upacara tersebut bertujuan untuk mensyukuri akan nikmat yang diberikan oleh Allah SWT. atas hasil-hasil yang mereka peroleh selama setahun yang lalu. Menurut keyakinan mereka pula-sesuai dengan ajaran agama yang dianutnya yaitu Islam-semakin banyak kita mensyukuri nikmat, tentu Allah akan melipat gandakan hasil-hasilnya di tahun yang akan datang. Sungguhpun hal ini merupakan kepercayaan secara umum, namun ada kaitannya dengan tengku.

Selesai melaksanakan upacara kenduri tahunan, maka sehari sesudahnya sampai selama satu minggu semua petani garam tidak

diperkenankan turun ke ladang. Dalam kaitan ini bukan saja tidak boleh mengolah ladang, tetapi sampai hal-hal yang kecilpun tidak dibenarkan termasuk membersihkan atau membetulkan tungku. Kepercayaan yang lain sehubungan dengan tungku yaitu dilaksanakan upacara *peusijuk*. Setiap tungku yang baru dibuat diadakan sedikit kenduri dengan cara melakukan tepung tawar yang sering disebut *peusijuk*. Pada acara ini dibacakan beberapa doa yang mengandung makna memohon kerelaan serta memohon keselamatan agar dalam pemakaian tungku ini tidak terdapat mara bahaya. Atau dengan kata lain agar yang empunya tungku memperoleh keselamatan dalam mengusahakan tungkunya ini dan sekaligus akan memberikan keberuntungan. Termasuk satu pantangan bila tungku belum di *peusijuk* untuk dipergunakan. Jika terus dipergunakan akan mendapat ketidak beruntungan di dalam pekerjaannya.

4.3.4 Bahan Bakar, Cara Memperoleh, Mengeringkan, Penyimpanan dan Pemakaiannya

Bahan bakar yang utama untuk jenis tungku perusahaan ini adalah kayu. Selain kayu juga mempergunakan tempurung kelapa, pelepah kelapa dan sebagainya.

Guna memperoleh bahan bakar untuk masing-masing tungku berbeda-beda. Pada tungku perusahaan garam, kayu yang dipergunakan harus dibeli dari pedagang kayu. Kayu yang dipergunakan biasanya kayu bulat dalam ukuran kecil, yang langsung dapat dimasukkan ke dalam tungku dengan tidak perlu membelahnya lagi. Bila mempergunakan tempurung kelapa, mereka dapat memungut di kebun-kebun kelapa tanpa harus membelinya.

Apabila kayu yang di bawa oleh pedagang kayu masih basah memerlukan pengeringan. Sistim pengeringan langsung dijemur dipanas matahari dengan menempatkan kayu tersebut di ladang garam dekat *jambo*. Setelah kering baru dimasukkan ke dalam *jambo* yang merupakan sebagai tempat simpanan, jika musim hujan telah tiba.

Pada dapur manisan, mereka dengan mudah memperoleh kayu bakar karena lokasi dapur yang menguntungkan. Seperti telah dijelaskan dapur manisan jika tidak dibangun di lembah-lembah sungai, tentu saja terdapat di kebun-kebun. Lembah sungai dan kebun merupakan dua tempat yang subur untuk ditumbuhi oleh berbagai jenis kayu, baik yang tumbuh sendiri

maupun yang ditanam. Untuk keperluan kayu bakar ini mereka memotong kayu-kayu yang tidak bermanfaat ataupun pohon-pohon kayu yang telah mati. Selain itu sangat mudah mereka memperoleh dahan-dahan kayu yang mati, tempurung-tempurung kelapa yang jatuh yang kesemuanya dapat mereka pakai dengan cuma-cuma. Cara pengeringan kayu bakar ini sama dengan pada jenis-jenis tungku sebelumnya.

4.3.5 Pengetahuan Lokal Sehubungan Dengan Keselamatan Tungku Dan Pemanfaatan Limbah Tungku

Para petani garam ataupun pengrajin manisan yang memperoleh kebutuhan hidupnya sehari-hari melalui dapur atau tungku, dengan sendirinya mempunyai pengetahuan tersendiri guna memelihara serta merawatnya untuk keselamatan tungku. Sebab bila tungku rusak mengakibatkan pengangguran selama beberapa hari. Dan keadaan ini tidak diharapkan oleh mereka.

Petani garam menyadari benar kondisi tungku dapur mereka yang sangat rawan yang diakibatkan pasang surutnya air laut. Jika tungku tidak dipakai dalam beberapa minggu mengakibatkan tungku menjadi basah. Jika keadaan ini dibiarkan dalam waktu yang lama mengakibatkan tungku tersebut menjadi runtuh. Guna menjaga keadaan yang demikian sungguhpun tidak memasak garam, namun tungku tersebut memerlukan perapian agar uang air yang telah meresap pada dinding tungku dapat kering kembali. Perawatan lain yang selalu dilakukan menjaga supaya dinding tungku jangan bocor. Cara memeliharanya dengan mengamati tungku dan pada tempat-tempat yang dianggap perlu dioles kembali dengan tanah liat yang dicampur dengan abu dapur.

Berdasarkan pengetahuan mereka, untuk menjaga keselamatan tungku memerlukan pengontrolan terhadap api di dalam tungku. Bila api terlampau besar akan mengakibatkan dinding tungku menjadi cepat rusak atau retak. Oleh karena itu api di dalam tungku memerlukan pengontrolan. Sistem perawatan dengan mengoles tanah liat secara berkala pada dinding serta menjaga perapian diterapkan juga pada tungku manisan.

Pemanfaatan limbah tungku secara lain telah diterapkan di bagian-bagian yang lalu. Selain itu secara khusus pemanfaatannya terdapat pada tungku perusahaan garam. Mereka memanfaatkan abu dapur sebagai bahan perekat pada saat membuat tungku atau pada saat memperbaiki tungku. Abu dapur yang dicampur

dengan tanah lumpur akan menjadi tanah liat yang berkualitas baik terutama untuk membuat atau memperbaiki tungku mereka. Pemanfaatan yang lain dari limbah tungku garam yaitu terdapatnya *ek sira* atau *ek teumpeun* (yaitu sisa-sisa garam yang telah mengkristal di atas tanah dari tempat tumpukan garam). *Ek sira* mempunyai dua manfaat. Pertama, dapat dijadikan pupuk terutama untuk memupuk padi di sawah. Pemanfaatan yang kedua, *ek sira* atau *ek teumpeun* dapat dijadikan sebagai induk garam.

Pada waktu-waktu tertentu terutama di musim hujan, ladang garam tidak dapat berfungsi dengan baik. Air yang diambil dari *lancang sira* (sumur-sumur kecil yang dibuat untuk menampung air) tidak mengandung banyak garam. Air tersebut lalu ditampung di tempat penampungan terakhir sebelum dimasak di sumur-sumur yang terdapat di dalam *jambo*. Oleh karena kadar garamnya rendah, maka ke dalam sumur itu dimasukkan *ek sira* atau *ek teumpeun* tadi guna mempertinggi kadar garamnya.

BAB V

ALAT-ALAT MEMASAK TRADISIONAL

5.1 Dapur Rumah Tangga

Alat-alat memasak tradisional yang dipakai di dalam dapur rumah tangga pada masyarakat Aceh yang dimaksudkan adalah alat masak memasak yang dipakai di dapur untuk memproses makanan yang masih mentah menjadi makanan atau minuman yang siap dihidangkan untuk dimakan. Guna memproses makanan dan minuman tersebut diperlukan berbagai alat yang bersifat tradisional dan setiap alat ini mempunyai peranan dan fungsinya masing-masing. Bahan yang dipergunakan untuk membuat alat-alat tersebut bermacam-macam, yang terbuat dari tanah liat, besi, seng, kayu dan sebagainya. Berikut ini mencoba menginventarisir alat-alat memasak tradisional yang terdapat di dapur rumah tangga masyarakat Aceh. Sistematika uraian dari alat-alat memasak tradisional ini akan diketengahkan meliputi nama daerah, bentuk, ukuran, bahan baku dan teknik pembuatannya, fungsinya, cara memperoleh, cara memakai, membersihkan, menyimpan, pemanfaatan setelah tidak terpakai lagi serta kepercayaan sehubungan dengan alat tersebut. Berikut ini disebutkan sejumlah peralatan memasak tradisional.

1) Kanet

Kanet bagi masyarakat gayo disebut *kuren*, aneuk jamee menyebutnya *pariuk*, sedangkan di dalam bahasa Indonesia disebut periuk. Bentuknya bundar dan pada mulutnya lebih kecil serta

terdapat bibir sebagai tempat penahan tutupnya. Ukuran sebuah kanet tidak sama besarnya dari ukuran paling kecil sampai yang besar, yang didasarkan kepada muatan isinya. Untuk membedakan ukuran maka disebutlah terdapatlah sebutan *kanet asoe sikaj* (berisi lebih kurang satu kaleng susu beras), *asoe sicupak* (3 kaleng susu beras) dan *kanet asoe siarae* (berisi 1 bambu beras). Karena kanet dipergunakan untuk kebutuhan dapur rumah tangga maka ukurannya hanya terdiri dari 3 ukuran. *Kanet* dibuat dari tanah liat dengan mempergunakan teknik putar di atas mal yang dipergunakan sebagai acuan. Setelah kering, kemudian dibakar baru kemudian siap untuk dipakai. *Kanet* dipergunakan khusus untuk menanak nasi.

Sebuah *kanet* dapat diperoleh dengan cara membeli di pasar-pasar, kadang-kadang ada juga yang dijajakan ke kampung-kampung. *Kanet* dipakai sebagai wadah menanak nasi dengan cara memasukkan beras dengan memberikan air secukupnya, lalu diletakkan di atas tungku perapian sampai nasi tersebut menjadi matang. Sehabis dipakai lalu dibersihkan dengan air pada bagian dalam sedang bagian luar jika perlu digosok dengan sabut kelapa. Bila dibagian dalam terdapat kerak nasi, tentu saja harus direndam lebih dahulu agar kerak tersebut menjadi lunak baru kemudian dibersihkan. Setelah selesai dicuci sebelum dipakai pada waktu berikutnya, *kanet* tersebut disimpan di atas *sandeng* (para-para) di atas dapur. *Kanet* yang telah rusak baik pecah maupun tiris tidak dapat diperbaiki lagi dan dibuang. *Kanet* sejak dari proses pembuatan, pemakaian sampai tidak berfungsi lagi tidak terdapat kepercayaan, pantangan dan penangkal tertentu.

2) Blangong

Blangong atau dalam bahasa Indonesia disebut belanga. Di dalam masyarakat gayo disebut *belanga* dan masyarakat Aneuk Jamee *balango*. Bentuknya bundar dengan mulut besar atau dengan kata lain antara bagian bawah dan atas sama besarnya. Ukurannya berbeda-beda ada dari ukuran yang paling kecil sampai ukuran yang besar. Dari yang berukuran isi 1 kaleng susu air sampai 10 bambu air. Blangong dipakai untuk tempat memasak sayur atau menggulai ikan dan daging. Seperti halnya dengan *kanet*, *blangong* juga dibuat dari tanah liat dengan teknik yang sama.

Untuk memperoleh *blangong* caranya sama dengan kanet, ada yang dibeli di pasar dan ada yang didapat dari penjaja yang membawa ke kampung. Pada penjaja selain bisa membeli dengan uang, dapat pula diperoleh dengan sistim barter (tukar barang dengan barang) dengan memberikan padi, beras, asam sunti (asam belimbing) dan lain-lain. Hal-hal yang berhubungan dengan pemakaian, pembersihan, penyimpanan dan memperbaikinya serta unsur-unsur lain yang berkenaan dengan blangong ini sama dengan yang telah dijelaskan pada *kanet*.

3) Batee Lada

Batee lada dalam bahasa Indonesia disebut batu giling. Pada masyarakat gayo disebut *legen* dan masyarakat Aneuk Jamee disebut *batu giling*. *Batee lada* dalam bahasa Aceh terdiri dari dua perkataan yaitu *batee* (batu) dan *lada* (lada atau merica). Dikatakan *batee lada* untuk menyebut batu giling, karena salah satu jenis rempah-rempahan yang dipakai sebagai bumbu masak dalam masyarakat Aceh yaitu lada yang dimatkan dengan batu giling ini. *Batee lada* terdiri dari dua bagian yaitu batu induk dan anaknya yang disebut *aneuk batee lada*. Batu induknya berbentuk empat persegi panjang yang komposisinya panjang 25 – 35 cm, lebar 15 – 25 cm dan tingginya 10 – 15 cm. Sedangkan *aneuk batee lada* berbentuk bulat bergaris tengah 7 cm dengan panjangnya selebar batee lada (batu induk). Ada juga orang menyebutkan batee lada dengan nama yang lain yaitu *batee mupeh*, *batee neupeh* atau *batee pumupeh*. Dilihat dari segi nama-nama ini yang di dalam bahasa Indonesia mempunyai arti yang sama yaitu batu giling. *Batee lada* merupakan istilah yang umum dipergunakan untuk menyebut batu giling.

Batee lada dibuat dari jenis batu kuarsa, batu andesit atau jenis batu lainnya dengan sistim memangkas. Kegunaannya untuk menggiling segala jenis bumbu masak seperti lada, lombok, asam sunti, ketumbar dan lain sebagainya. Untuk memperoleh sebuah batee lada harus dibeli di pasar-pasar. Oleh karena batee lada bisa bertahan lama, para penjaja perkakas dapur jarang membawanya kerumah-rumah karena kurang laku dan juga berat untuk dijajakan dengan pikulan atau dengan sepeda. Semua rumah tinggal orang Aceh tidak dapat dipisahkan dari batee lada ini. Walaupun seseorang telah menempati rumah gedung, pemakaian alat ini tidak bisa ditinggalkan, selama mereka masih memasak dengan menggunakan bumbu masak tradisional.

Bumbu-bumbu masak yang akan dipakai untuk memasak dilakukan satu persatu di atas *batee lada*. Dengan mempergunakan aneuk *batee lada* bumbu tersebut digiling dengan cara memutar aneuk *batee lada* di permukaan *batee lada*, sampai bumbu tersebut menjadi lumat atau halus. *Batee lada* yang telah siap dipakai jarang yang dicuci, tetapi langsung ditutup dengan upih pinang, untuk kemudian disimpan kembali di samping atau di bawah dapur. Apabila pada bagian tengahnya telah berlekuk karena aus akibat pemakaiannya, *batee lada* ini tidak dapat difungsikan lagi dan juga tidak dapat ditempel untuk memperbaikinya. Tindakan satu-satunya yang diambil adalah menggantinya dengan yang baru.

4) Dangdang

Dangdang guna untuk memasak nasi selain dipergunakan *kanet* sebagai wadahnya, dalam kehidupan sehari-hari di dapur rumah tangga masih dipakai pula *dangdang* atau disebut juga *kanet dangdang* atau sangku tanoh. Perkataan yang sama di dalam masyarakat gayo disebut *kukusen*, sedangkan di masyarakat Aneuk Jamee menyebutnya *dangdang*. Dangdang dalam bahasa Indonesia disebut *dandang* atau *kukusan*. Bentuknya pada bagian bawah bundar, pada bagian tengah genting serta di bagian atas berbentuk terbuka serta tutup sebagai penutupnya. Pada bagian tengah yang genting ini terdapat pengyekat yang diberi berlobang-lobang kecil yang berfungsi sebagai tempat penguapan pada saat berat dikukus untuk dimasak menjadi nasi.

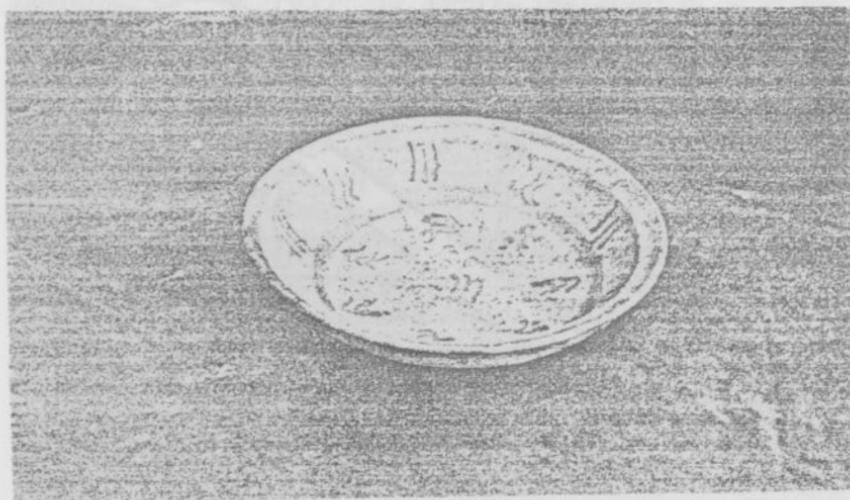
Dangdang sebagaimana halnya dengan *kanet* dan *blangong* dibuat dari tanah liat dengan mempergunakan teknik putar. Dangdang dipergunakan memasak nasi baik nasi biasa maupun nasi ketan. Beras yang sudah di luar dimasukkan ke dalam *dangdang* di bagian atas menurut ukuran yang telah ditentukan. Pada bagian bawah terlebih dahulu diisir air kira-kira setengah sampai dua pertiga bagian. Jika airnya terlampau banyak mengakibatkan nasi menjadi lembek atau airnya tidak cukup nasinya tidak matang. Penggunaan *kanet dangdang* ini umumnya dipakai di rumah-rumah yang dihuni oleh lebih dari 6 orang atau pada saat kedatangan tamu yang perlu dijamu dengan makan. Mereka memerlukan tempat memasak nasi yang besar karena *kanet* biasa paling besar berisi satu bambu beras. *Kanet dangdang* ukuran yang kecil berukuran seperdua bambu beras sampai yang ber-

ukuran 2 – 3 bambu beras. Di sini mereka telah mempergunakan prinsip efisiensi di dalam pekerjaan dapur. Seandainya mereka mempergunakan kanet biasa memerlukan dua atau tiga kali masak.

Membersihkan dangdang sama halnya dengan membersihkan *kanet* dan *blangong*. *Dangdang* disimpan di tempat yang sama atau bersama-sama dengan *kanet* dan *blangong*. Sebagaimana umumnya benda-benda yang dibuat dari tanah liat, sangat mudah pecah. Bila dangdang ini telah retak sampai mengeluarkan air atau pecah sama sekali, dangdang tersebut tidak dapat dipergunakan lagi. Sesuai dengan sifatnya pula benda tersebut tidak dapat diperbaiki lagi. Seperti umumnya benda-benda dapur lainnya sejak dari saat dibuat, dipakai sampai kepada dibuang tidak terdapat unsur magis di dalamnya.

5) Peune

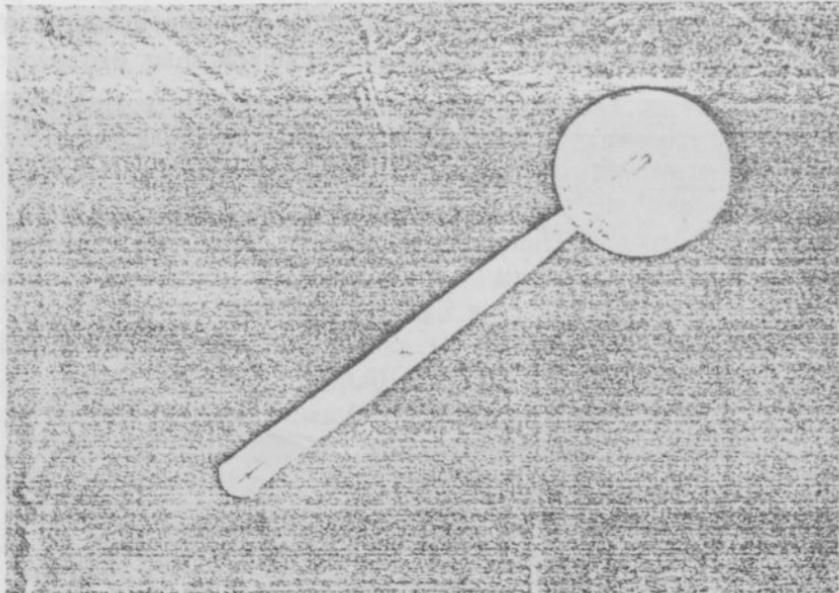
Peune di dalam bahasa Indonesia dapat diartikan piring. Masyarakat menyebutnya *capah* sedangkan di masyarakat Aneuk Jamee disebut *cobek*. Peune bentuknya seperti piring dan ukurannya pun sebesar piring makan, sebagai bahan bakunya untuk membuat *peune* dipergunakan tanah liat. Fungsinya yang paling utama dipergunakan sebagai piring tempat makan. Di dalam kegiatan dapur *peune* juga berfungsi sebagai tempat menggiling bumbu masak yang bersifat lunak seperti asam sunti (asam belimbing, cabe rawet dan lain-lain). Selain itu kadang-kadang difungsikan juga sebagai tempat untuk memeras santan kelapa.



Peune dapat diperoleh dengan cara membeli di pasar atau menukarkan dengan barang-barang lain pada saat penaja membawa ke kampung. Hal seperti ini telah diterangkan seperti cara masyarakat memperoleh *kanet*, *blangong dandang*. Berkenaan dengan cara memakainya yang perlu diterangkan di sini hanya pada saat difungsikan untuk menggiling bumbu masak. Bumbu masak diletakkan di permukaan *peune* dan untuk melumatkannya dipakai pe alat penggiling dibuat dari kayu.

6) Aweuek

Aweuek dalam bahasa gayo disebut *senuk* dan dalam Aneuk Jamee disebut *sandoak*, di dalam bahasa Indonesia disebut irus. Bentuk *aweuek* hampir menyerupai sebuah sendok dengan tangkainya yang lebih panjang. Besarnya *aweuek* sangat tergantung kepada besar kecilnya tempurung kelapa yang dipergunakan sebagai bahan bakunya. Pada umumnya tempurung kelapa yang akan dipergunakan dipilih yang berdiameter 10 cm. Tangkainya lebih panjang dari ukuran sendok biasa dan yang sering kita temukan atau yang umum dipakai berkisar antara 25 – 30 cm. Untuk tangkai bahannya dapat dipergunakan bambu, kayu atau batang pinang yang telah dibentuk dengan sistim meraut. Bagian yang kecil dimasukkan ke tempurung yang telah diberikan berlobang.



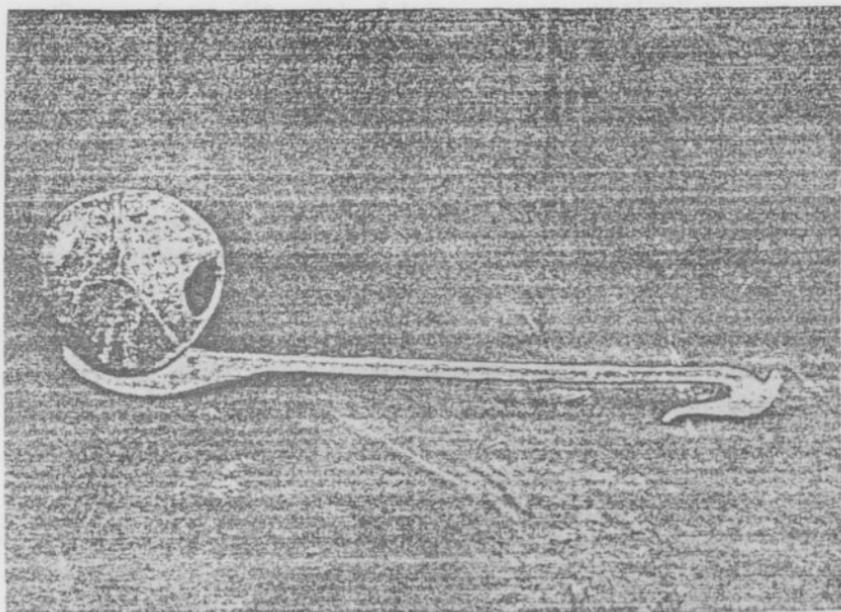
Aweuek dipakai untuk mengaduk sayur dan gulai yang sedang dimasak dan sekaligus berfungsi untuk mengambilnya sesudah masak. Selain itu juga dipakai untuk mengambil nasi dalam periuk, menggoreng ikan, dan lain-lain. Untuk memperoleh sebuah *aweuek* karena bahan bakunya sangat mudah serta teknik pembuatannya yang sederhana sering mereka membuat sendiri, atau kadang-kadang ada pula yang meminta tolong untuk dibuatnya oleh tetangga. Sesungguhnya demikian ada pula orang untuk mendapatkannya dengan cara membeli.

Membersihkan *aweuek* sangat mudah yaitu dengan mencucinya. *Aweuek* yang tidak dipakai atau yang telah dibersihkan digantung ditempat gantungan yang disebut *salang*. *Salang* yang dipakai sebagai tempat gantungan *aweuek* ini dibuat dari rotan. Berbeda dengan *kanet*, *blangong* dan *peune* jika telah rusak tidak dapat lagi diperbaikinya, tetapi *aweuek* selalu hal rusaknya pada tangkai seperti terbakar atau patah tangkainya masih bisa diganti dengan tangkai yang lain. Jika batok kelapa yang pecah hal ini tidak akan dipakai lagi.

7) Cinu

Cinu dalam bahasa Indonesia dapat diartikan dengan gayung. Dalam masyarakat Aceh istilah *cinu* ada pula orang menyebutkannya *bruek cinu*. Seperti halnya dengan *aweuek*, *cinu* juga dibuat dari tempurung kelapa yang diberi bertangkai dari kayu. Besarnya sebesar tempurung kelapa dan panjang tangkainya berkisar antara 25 – 50 cm. Teknik pembuatannya sangat sederhana.

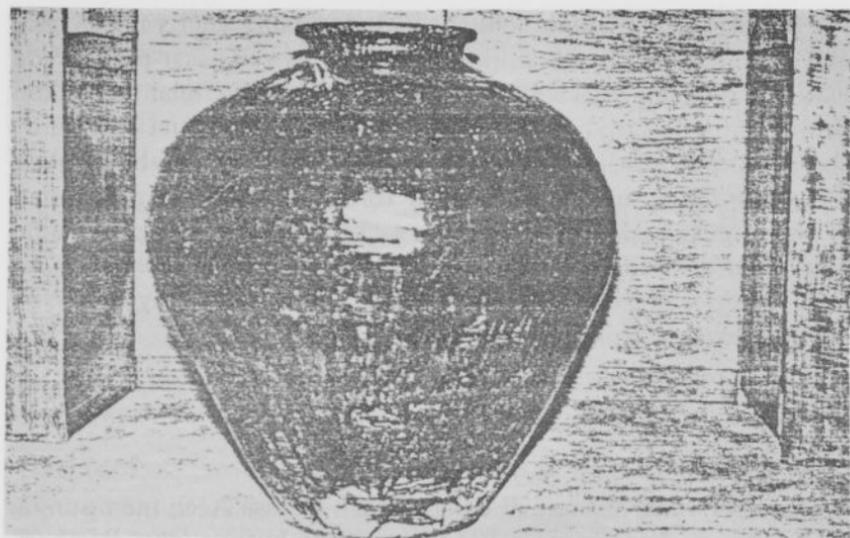
Tempurung kelapa dipilih yang tua yang telah berwarna kehitam-hitaman, biasanya diambil tempurung kelapa tua yang telah lama digigit oleh tupai yang isi di dalamnya sudah tidak ada lagi. Pekerjaan tahap berikutnya mengupas kulit kelapa serta membersihkannya. Lalu diberi beberapa lubang kecil sebagai tempat mengikat tangkainya. Lubang batok kelapa yang telah digigit oleh tupai jika dianggap masih belum cukup besar akan ditambahnya. Kalau *aweuek* dipergunakan untuk mengaduk, sayur, mengambil sayur dan nasi, maka *cinu* digunakan untuk mengambil air dari dalam *guci*, *tayeu* atau *keutuyong*.



Di dalam kehidupan sehari-hari *cinu* dapat dibuat sendiri, dibuat oleh tetangga atau membelinya. Dewasa ini penggunaan *cinu* yang tradisional seperti ini sudah jarang pemakaiannya. Kedudukan *cinu* secara berangsur-angsur telah digeser oleh gayung yang dibuat dari kaleng susu atau gayung-gayung plastik. Sistem penyimpanan *cinu* dengan cara menyangkutkan di dinding dapur.

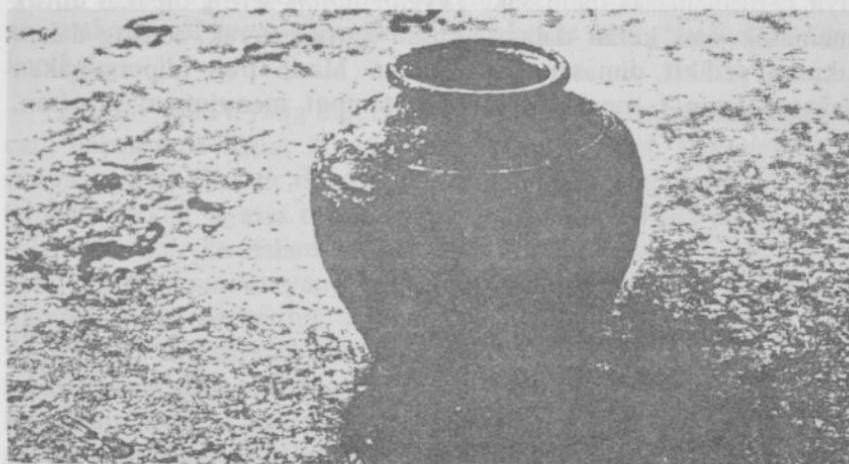
8). Guci

Guci sebagai wadah menyimpan air di dapur yang dipergunakan hari-hari untuk kebutuhan masak memasak. Guci terdiri dari berbagai ukuran dari yang besar sampai yang kecil. Di Aceh dikenal sebagai tipe guci ada yang disebut *peudeuna* (guci yang sangat besar), guci (ukuran kecil dan sedang) yang sering dipakai di rumah. Melihat asalnya ada guci yang berasal dari luar (negara asing seperti Cina, Jepang) dan ada yang merupakan hasil produksi setempat. Guci berasal dari bahan bakunya porslin atau keramik, sedangkan produk lokal mempergunakan tanah liat.



Penggunaan guci dalam kehidupan rumah tangga sehari-hari terutama yang berkaitan dengan aktifitas dapur, selain dipergunakan sebagai wadah menyimpan air, masih terdapat fungsi yang lain. Ada yang dipergunakan sebagai tempat penyimpanan *minyeuk brok* (jenis minyak makan yang dihasilkan dengan sistim pengolahan tradisional, tempat menyimpan asam sunti, tempat menyimpan *cuka jok* (cuka aren) cuka nipah.

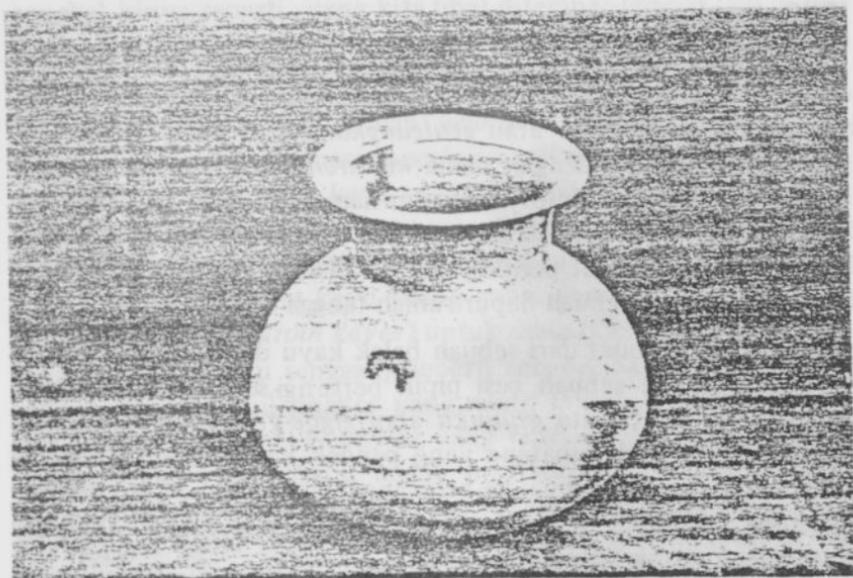
Guci dalam bentuk yang kecil disebut *guro*. Pada lazimnya dipergunakan untuk tempat menyimpan asam sunti garam, cuka dan minyak kelapa dalam jumlah kecil. Bentuk guro seperti terlihat pada foto di bawah ini.



Untuk mendapatkan sebuah guci, terutama guci yang berasal dari luar negeri (guci keramik) harus dibelinya di pasar-pasar. Pada saat sekarang ini guci keramik sudah langka dan telah dijadikan barang antik dengan harga yang tinggi. Guci yang dibuat dari tanah liat rupanya telah tergeser dengan masuknya ember plastik sebagai unsur baru ke dalam dapur tradisional. Air yang disimpan di dalam guci agak jarang dipakainya kecuali dalam kegiatan upacara, baru diambil air dalam guci tersebut karena memerlukan dalam jumlah yang banyak. Asam sunti, cuka, dan minyak kelapa diambil sewaktu-waktu diperlukan.

9) Tayeun

Tayeun yang disebut di dalam istilah bahasa Aceh mempunyai makna kendi. Pada masyarakat Gayo menyebutnya *labu*. Pemberian nama terhadap kendi di Aceh didasarkan kepada bahan yang dibuatnya. Ada yang disebut *teyeun* tanah (kendi yang dibuat dari tanah liat) ada pula *tayeun teumaga* sejenis kendi yang bahannya dibuat dari tembaga. *Tayeun* mempunyai ukuran standar yang berisi sekitar sepuluh liter air ke atas. Bila kendi tersebut ukurannya kecil tidak lagi disebut *tayeun*, akan tetapi berubah namanya menjadi *keutuyong*. *Tayeun teumaga* berfungsi untuk mengangkut air dari perigi guna diisi ke dalam guci dan secara insidental dipergunakan pula sebagai tempat menyimpan air yang dipakai pada waktu memasak sehari-hari. *Tayeun tanoh* selain berfungsi seperti *tayeun teumaga*, masih mempunyai fungsi yang lain dalam kaitannya dengan masak-memasak. *Tayeun tanoh* sering dipakai untuk memasak nasi ketan dalam ukuran yang banyak, sedang dalam ukuran sedikit dimasak pada *kanet*. Masih pula dipergunakan sebagai tempat memasak air dan tempat menyimpan manisan.



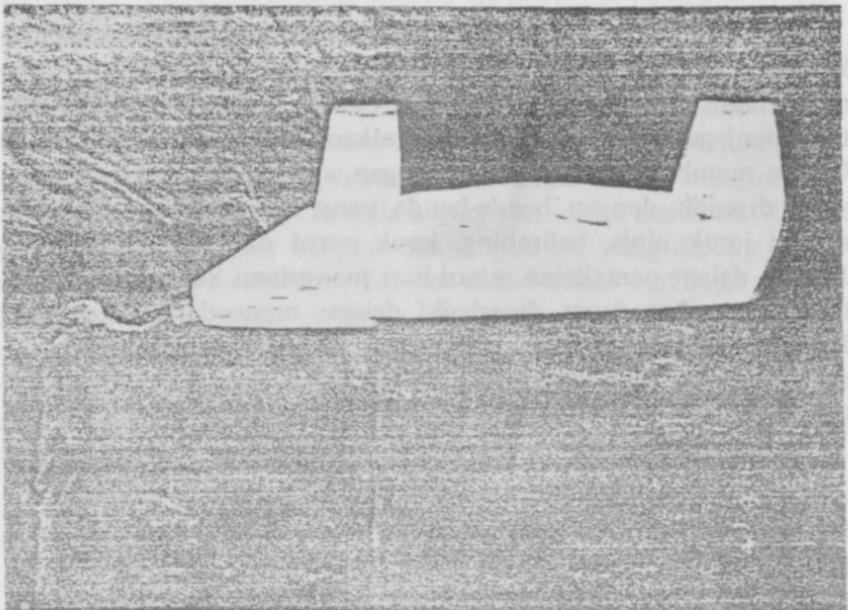
Tayeun dapat diperoleh dengan cara membeli dan tukar menukar. *Tayeun teumaga* setelah dibeli akan tahan dalam waktu yang relatif lama. *Tayeun teumaga* secara berkala tetap dibersihkan untuk menjaga agar jangan menimbulkan bau tembaga pada air. Untuk membersihkan digosok dengan abu dapur dan ada pula yang digosok dengan benda-benda yang mengandung zat asam seperti jeruk nipis, belimbing, jeruk perut dan lain sebagainya. Jika di dalam pemakaian sehari-hari mengalami kerusakan, maka *tayeun* tersebut dapat diperbaiki dengan mensodernya kembali. Dalam keadaan yang tidak memungkinkan lagi melakukan perbaikan, maka dijual kepada pembeli barang bekas guna dikeluarkannya kembali.

Tayeun tanoh yang dipergunakan untuk memasak nasi ketan, cara bekerjanya dapat diterangkan sebagai berikut. Mula-mula ke dalam *tayeun* diisi air dengan ukuran setengah sampai dua pertiga, lalu diletakkan di atas tungku yang telah berapi. Pada saat air sudah mendidih ke dalam *tayeun* dimasukkan tempat beras pulut yang disebut *puulet* yang berisi beras pulut yang telah dicuci. Tempat beras berbentuk kerucut yang dibuat dari upih pinang yang telah dibuang bagian kulitnya. Tempat ini diberi lobang-lobang kecil agar uap air yang sedang mendidih dapat tersalurkan ke dalam beras. Lalu kemudian tempat beras ini ditutup dengan *peune* atau penutup lain sampai nasi ketan matang baru diangkat.

10) Geunuku

Geunuku alat untuk mengukur kelapa yang lazim dipakai orang Aceh disebut *geunuku*. Ada pula orang menyebutnya *geunuku* atau *geudungku* atau *geuleungku*. Dalam masyarakat adat gayo menyebutnya dengan nama *kukuren* serta masyarakat adat Aneuk Jamee menyebutnya dengan nama *kukuran*. Di dalam bahasa Indonesia disebut kukuran kelapa. Geunuku termasuk perka-kas dapur yang sangat penting. Tanpa adanya sebuah geunuku be-lumlah sempurna sebuah dapur rumah tangga di Aceh.

Geunuku terbuat dari sebuah balak kayu di mana pada ujungnya ditancapkan sebuah besi pipih bergengigi seperti mata gergaji yang di nama ini mata *geunuku* atau *gigoe geunuku*. Bentuknya seperti seekor snak binatang yang pendek kakinya tanpa kepala. Panjang dari depan sampai ke belakang lebih kurang 50 cm dengan tingginya sekitar 20 cm. Geunuku di dalam masyarakat Aceh di-pergunakan untuk kukuran kelapa.



Sebagai alat pengukur kelapa pemakainya sangat sederhana sekali. Orang yang akan mengukur kelapa cukup dengan menduduki di punggungnya, kemudian kelapa yang sudah dibelah dua (tanpa kulit luar) digosokkan pada mata *geunuku* yang bergigi. Dalam waktu yang sangat singkat kelapa siap diparut tanpa harus men-

congkel isinya seperti yang kita lihat ditempat-tempat lain di luar Aceh. Batok kelapa tetap tinggal untuk lagi keperluan lain seperti kayu bakar, membuat *aweuek*, dan lain-lain.

Untuk memperoleh sebuah *geunuku* bisa diperoleh dengan membeli di pasar-pasar, namun sering mereka menyuruh membuatnya pada tukang-tukang kayu setempat. Mata *Geunuku* umumnya dibuat oleh pandai-pandai besi (yang di Aceh disebut *utoih beusoe* atau *utoih pande beusoe*, atau *pande beusoe*). Biasanya dengan bermodalkan sepotong kayu orang yang memerlukannya mendaftari tukang kayu (*utoih kayee*) untuk dibuatkan sebuah *geunuku*. Dalam waktu-waktu seenggang seperti sehabis panen tukang kayu setempat mengambil ongkos yang relatif murah untuk membuat sebuah *geunuku*. *Geunuku* yang telah selesai dipakai hanya matanya saja yang disapu untuk membersihkan sisa-sisa kelapa yang melekat di matanya. Apabila telah dipakai dalam waktu yang relatif lama, lama kelamaannya matanya menjadi tumpul. Untuk itu *mata geunuku* dapat diperbaiki dengan cara mengikir untuk membentuknya kembali agar tajam. *Geunuku* yang tidak terpakai lagi yang keadaan matanya sangat aus akhirnya *geunuku* tersebut dibelah menjadi kayu bakar.

11) Blangong sudu

Salah satu perkakas dapur yang juga memegang peranan penting dalam kebutuhan dapur rumah tangga disebut *blangong sudu*. Pengertian yang umum yang dapat disamakan dengan pengertian wajan (penggorengan) yang terdapat di dalam kamus Bahasa Indonesia. Bentuknya ada dua macam. Ada yang berbentuk wajan yang dibuat dari besi atau dari alumanium dengan menggunakan dua buah telinga kiri dan kanan yang berfungsi sebagai tempat pegangan. Ada satu macam lagi yang bentuknya mempunyai sebuah tangkai yang juga berfungsi sebagai pegangan.

Bahan baku yang dipergunakan untuk membuat *blangong sudu* dipergunakan tanah liat dengan menggunakan teknik putar seperti membuat periuk atau belanga seperti yang telah dijelaskan. Dewasa ini penggunaan *blangong sudu* di dapur-dapur tradisional sudah mulai tidak dipergunakan lagi atau sudah mulai ditinggalkan. Kedudukannya telah mulai digeser dengan wajan-wajan yang dibuat dari besi atau alumanium. *Blangong sudi* mempunyai fungsi untuk tempat menggoreng makanan lainnya seperti berbagai jenis kue.

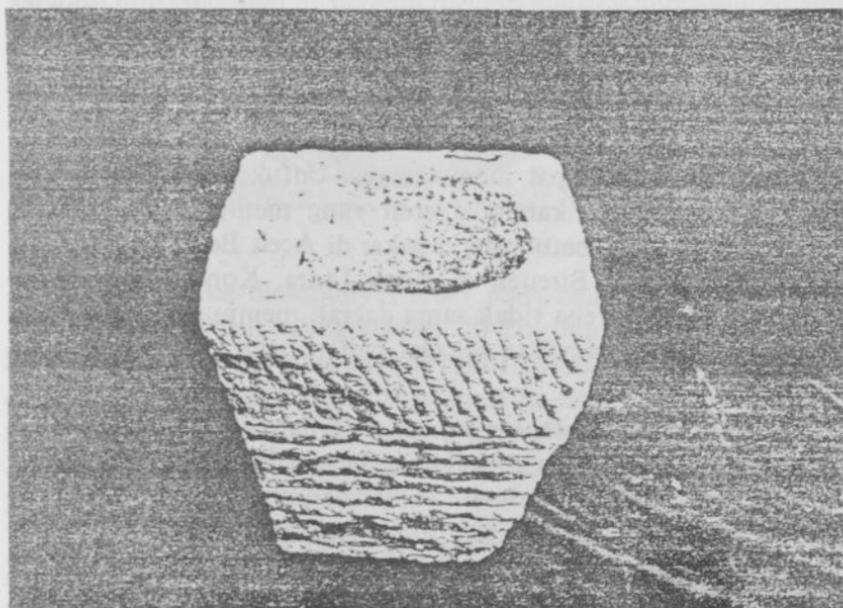


Blangong sudu yang dipergunakan sebagai wadah tempat gorengan tersebut dapat diperoleh dengan cara membeli, menukar dengan barang lain. Wajan diletakkan di atas tungku yang sudah dihidupkan apinya. Ke dalam wajan diisi dengan minyak makan, jika minyak tersebut telah panas barulah siap untuk menggoreng ikan atau daging. Apabila telah selesai dipakainya, minyak makan yang masih bersisa dituang ke dalam satu tempat yang biasanya dipakai sebagai tempat itu berupa botol atau kaleng susu. Pengetahuan mereka tentang manfaat mengosongkan minyak dari dalam wajan agar minyak yang masih bersisa tidak diserap oleh melalui pori-pori wajan atau untuk menghindari agar jangan tumpah. Karena bentuk wajan ini sangat mudah untuk rebah. Hal ini memberikan irihati kepada kita bahwa mereka telah menjual sistim hidup hemat dalam penggunaan bahan-bahan makanan. Setelah selesai menuangkan sisa minyak, lalu wajan ini dibersihkan. Membersihkan wajan cukup menyapu permukaan dengan mempergunakan sabut kelapa. Selesai dibersihkan wajan ini disimpan di tempat penyimpanan periuk belanga dan alat-alat dapur lainnya yaitu di atas *sandeng*. Sama halnya juga dengan *kanet blangong* dan *tayeun tanah*, maka *blangong sudu* pun tidak dapat diperbaikinya bila telah rusak.

12) Leusong

Leusong berasal dari bahasa Aceh, dalam bahasa gayo disebut *lusung* dan bahasa Aneuk Jamee disebut *lasung*, bahasa Indonesianya disebut *lesung*. Lesung di Aceh dikenal ada beberapa jenis seperti *leusong pade* (lesung pada jengki penumpuk padi), *leusong jaroe* (lesung tangan, dan *leusong ranub* (cobek pelumat sirih). Yang dimaksudkan di sini, adalah leusung tangan yang berukuran

kecil yang dipergunakan di dalam dapur. Hal ini karena *leusong jaroe* ada dua ukuran, ada yang besar dan kecil, yang besar tidak merupakan alat yang berhubungan dengan dapur, karena lesung ini ditempatkan di kolom-kolom rumah yang berfungsi untuk menumbuk tepung, padi, emping beras dan lain. *Leusong jaroe* bentuknya ada bundar dan ada yang empat segi. Ukuran lesung yang bundar mempunyai garis tengah sekitar 20 cm dengan ketinggian 15 – 20 cm. Lesung yang bentuk empat persegi mempunyai ukuran lebar tiap sisi pada bagian permukaan berkisar 20 cm dan di bagian kaki antara 12 – 15 cm, dengan ketinggian di antara 15 – 20 cm.



Lesung dibuat dari dua jenis bahan baku, ada yang dibuat dari kayu dan ada pula yang dipahat dari batu. Lesung yang dibuat dari kayu, harus dipilih kayu yang kuat serta tanah lama seperti pohon nangka, *bak manee*, *bak keu* pula (pohon tanjung) dan jenis-jenis kayu keras lainnya. Teknik pembuatannya sederhana, yaitu mengambil sepotong kayu, lalu membersihkan kulit luarnya untuk mencapai bentuk yang bulat atau empat persegi dengan mempergunakan alat seperti baling atau ketam. Pekerjaan berikutnya talang pada permukaannya dengan mempergunakan pahat. Teknik serupa dipergunakan pula untuk mengerjakan sebuah lesung supaya dapat berfungsi, harus dilengkapi dengan

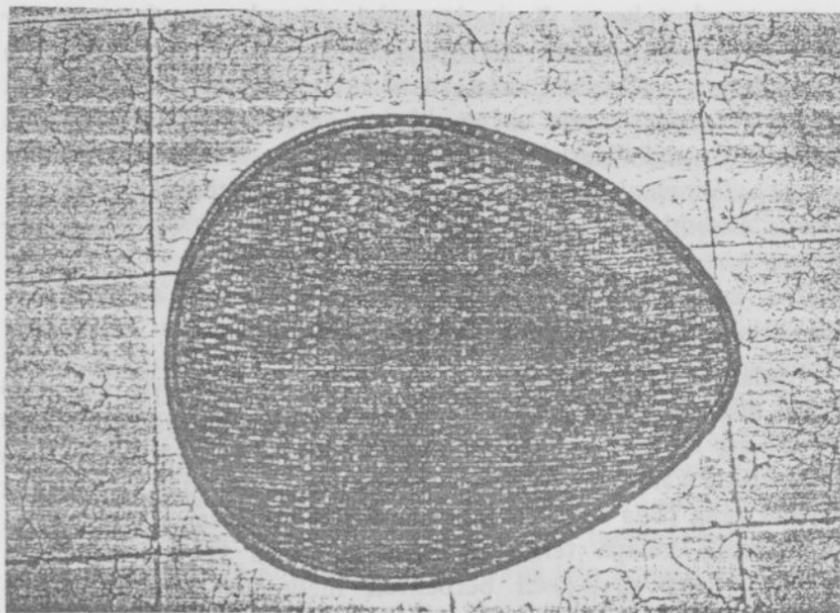
sepotong alu yang disebut *alee*. *Alee* berbentuk bulat panjang dengan panjangnya berukuran sekitar 30 cm dan berdiameter 5 cm. Pada bagian yang dipergunakan untuk menumbuk padi bentuknya bulat telur. Sebuah alu ada yang dibuat dari kayu yaitu jenis kayu yang telah disebutkan di atas dan ada pula yang mempergunakan besi. Lesung fungsinya hampir sama dengan *batee lada*. Lesung dipergunakan untuk menumbuk bumbu-bumbu masakan seperti kunyit, ketumbar *eu neulheue* (kelapa gonseng), rempah-rempah biasanya atau dipergunakan untuk menumbuk tepung.

Lesung dapat diperoleh dengan mengerjakan sendiri, yaitu jenis lesung kayu ataupun dengan menyuruh buatkan pada tukang-tukang kayu. Ada pula yang harus membelinya di pasar-pasar, karena lesung sangat jarang dijajakan ke kampung-kampung. Hal ini sebuah lesung akan dapat dipakai dalam jangka waktu yang cukup lama dan di samping itu lesung kayu hampir tiap-tiap kampung ada yang dapat membuatnya. Untuk lesung batu harus dibeli di pasar-pasar karena daerah yang memproduksinya terbatas sekali. Lesung batu yang dipakai di Aceh Besar adalah hasil buatan dari daerah Bireuen di Aceh Utara. Kondisi seperti ini dapat dijelaskan karena tidak sama daerah mempunyai batu yang cocok untuk dipergunakan sebagai bahan baku dalam membuat lesung.

Perawatan sebuah lesung sangat sederhana. Lesung yang baru digunakan harus selalu dibersihkan dengan mencuci atau menghapuskannya. Setelah selesai pemakaiannya, lesung disimpan ditempat penyimpanan dengan cara ditelungkupkan. Pada sebuah lesung kayu yang telah menunjukkan tanda-tanda retak, dilakukan tindakan preventif untuk menghindari agar rusaknya jangan lebih parah, yakni dengan cara menyikat badan lesung di bagian paling atas dengan kawat (usaha yang paling mudah) atau memasukkan klah (rotan yang dianyam) sebagai pengikat lingkaran lesung tersebut.

13) Jeu'ee

Satu-satunya alat yang dipergunakan untuk menampi beras dipakai *jeu'ee*, yang dalam bahasa Indonesia disebut niru. Di Gayo disebut *niu* dan di masyarakat Aneuk Jamee disebut *niru*. *Jeu'ee* berbentuk lonjong yang pada pangkalnya lebih besar sedangkan pada bagian paling ujung lebih runcing.



Sebuah *jeu'ee* mempunyai lebar pada bagian pangkal sekitar 50 cm. Pada bagian ujung sekitar 20 cm dengan panjangnya sekitar 60 cm. Untuk menganyam sebuah niru dipergunakan kulit dari batang bili, kulit rotan atau kulit bambu. Perkakas ini merupakan salah satu alat terpenting dalam kehidupan masyarakat Aceh. Niru selalu dipergunakan setiap saat untuk menampi beras yang akan dimasak.

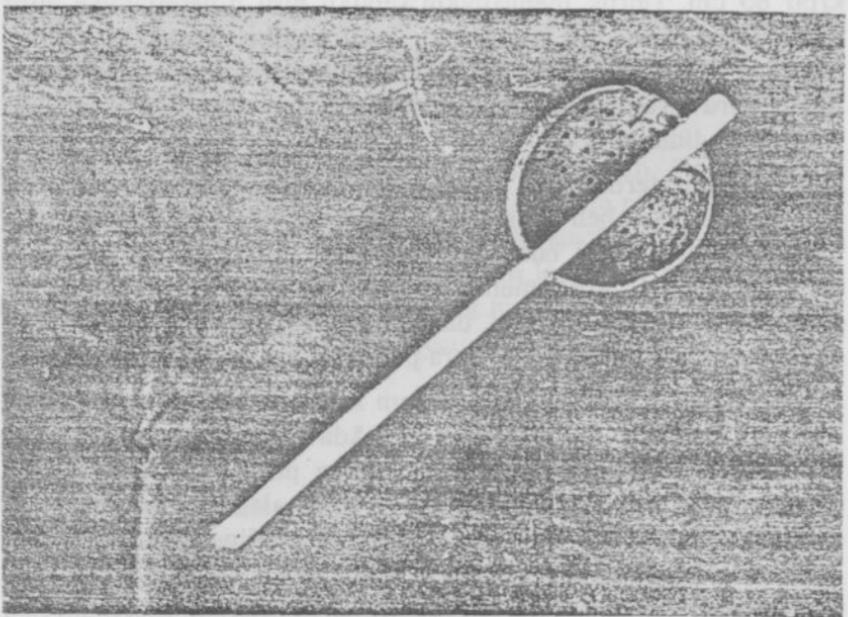
Niru yang terdapat di setiap rumah tangga di Aceh diperolehnya dengan membeli di pasar-pasar. Pembuatan niru yang nampaknya mudah tetapi bila dikerjakan sulit. Tidak semua kampung yang terdapat di Aceh memiliki pengrajin niru. Niru tidak perlu dibersihkan sesudah dipakai, dan biasanya disimpan/disangkut pada dinding dapur ataupun di para-para rumah.

Menyangkut dengan niru, dalam kehidupan masyarakat Aceh terdapat hal-hal yang bersifat magis. Ada suatu kepercayaan yang tumbuh di dalam masyarakat, terutama pada masa pengobatan secara medis belum begitu berkembang, alat ini dipergunakan berhubungan dengan kesehatan. Niru sering dipergunakan untuk menangkal penyakit apabila seseorang menderita sakit seperti demam panas orang tersebut menurut keyakinan mereka telah disapa oleh setan-setan jahat. Untuk menyembuhkannya yakni

setan tersebut harus diusir dan salah satu alat untuk mengusirnya dipergunakan niru. Oleh karena itu, di dalam lingkungan masyarakat tradisional ada suatu kepercayaan yang bersifat tabu, di mana semua orang dilarang melangkahi niru. Sejalan dengan itu maka perlakuan terhadap niru agak berhati-hati. Niru yang sudah rusak yang tidak dapat dipakai lagi tidak boleh dibuang di sembarang tempat dan sebaiknya niru tersebut harus dibakar.

14) *Bruek Keukaraih*

Salah satu alat yang dipergunakan untuk memasak kue khas Aceh disebut *Bruek Keukaraih*, orang Aneuk Jamee menyebutnya *tampuang karan-karan*. Dalam bahasa Indonesia dapat disebutkan tempurung karan-karan. *Bruek Keukaraih*, dibuat dari tempurung kelapa yang pada bagian bawah diberi lubang besar atau sepertiga dari batok kelapa tersebut dipotong. Pada bagian bawahnya diberi lubang kecil-kecil berbentuk melingkar serta diberikan gagang yang dibuat dari kayu dan diikat pada bagian atas tempurung. *Bruek keukaraih* ini dipergunakan untuk kue khas Aceh yang dalam masyarakat Aceh dan Aneuk Jamee disebut *keukarah*.



14) Seperti umumnya peralatan dapur ada yang diperoleh dengan membeli, meminta kepada orang lain untuk membuatnya atau membuat sendiri, maka *bruek keukaraih* ini lebih banyak dibuat sendiri. Untuk mempergunakan sebuah *bruek keukaraih* memerlukan ketrampilan apabila menginginkan hasil yang baik. Pada prinsipnya cara penggunaan *bruek keukaraih* dapat diterangkan sebagai berikut. Mula-mula tepung yang akan dipakai untuk membuat *keukaraih* dicampur dengan air dalam keadaan kental. Selanjutnya disiapkan sebuah wajan yang ukurannya sedang, kemudian isi dengan minyak goreng lalu panaskan di atas tungku. Setelah minyak mendidih, tepung yang telah dicairkan dimasukkan ke dalam *bruek keukaraih*. Kemudian tepung yang ada di dalam *bruek keukaraih* dimasukkan ke dalam minyak, caranya dengan mengetok-ngetok *bruek keukaraih* perlu dan dibawa di atas minyak secara melingkar sampai ketebalan kue yang diinginkan tercapai baru dihentikan. Apabila kue tersebut telah masak baru diangkat dan kemudian dibuat yang lain dengan cara seperti semula.

Bruek keukaraih agar dapat bertahan lebih lama, dengan sendirinya setelah dipakai lalu dicuci sebersih-bersihnya sampai hilang semua bekas tepung yang melekat tadi. Baru kemudian disimpan di tempat-tempat yang aman seperti di para-para rumah agar terhindar dari anak-anak. Jika terdapat kerusakan sekecil apapun seperti lubangnya membesar atau retak yang menyebabkan cairan tepung bisa keluar melalui retak tersebut, *bruek keukaraih* semacam ini tidak dapat difungsikan lagi.

15) Capah

Capah yang berasal dari bahasa Aceh mempunyai arti yang sama di dalam bahasa Aneuk Jamee. Di beberapa tempat ada yang menyebutnya *pingan kayee* dalam bahasa Indonesia disebut pinggan kayu. Nama *pingan kayee* dalam masyarakat Aceh, karena pingan tersebut dibuat dari kayu. Bentuknya menyerupai *paune* atau piring makan yang ukurannya lebih dalam dan bermacam-macam. Kalau *peune* fungsi utamanya sebagai piring tempat makan di samping fungsi-fungsinya yang lain, maka *capah* atau *pingan kayee* dipergunakan sebagai tempat memeras santan. *Capah* dapat dipergunakan untuk fungsi-fungsi yang lain seperti tempat membuat rujak, mencuci sayur, menggiling asam belimbing dan lain-lain.

Capah dibuat dari kayu yang lunak seperti batang rubek, batang waru atau kayu-kayu lain yang sejenis. Dipilih jenis kayu ini karena mudah dibentuk serta tidak retak. Pengrajin *capah* sekarang sudah jarang dijumpai oleh karena pekerjaan ini tidak dapat lagi dipergunakan sebagai salah satu sumber mata pencaharian. Hasil produksi ini sudah jarang dijumpai di rumah-rumah penduduk dan fungsinya sudah diganti oleh baskom yang dibuat dari seng atau baskom plastik. Untuk memperoleh *capah* bagi mereka yang tidak dapat membuatnya, mau tidak mau harus membelinya.

16) Sikin

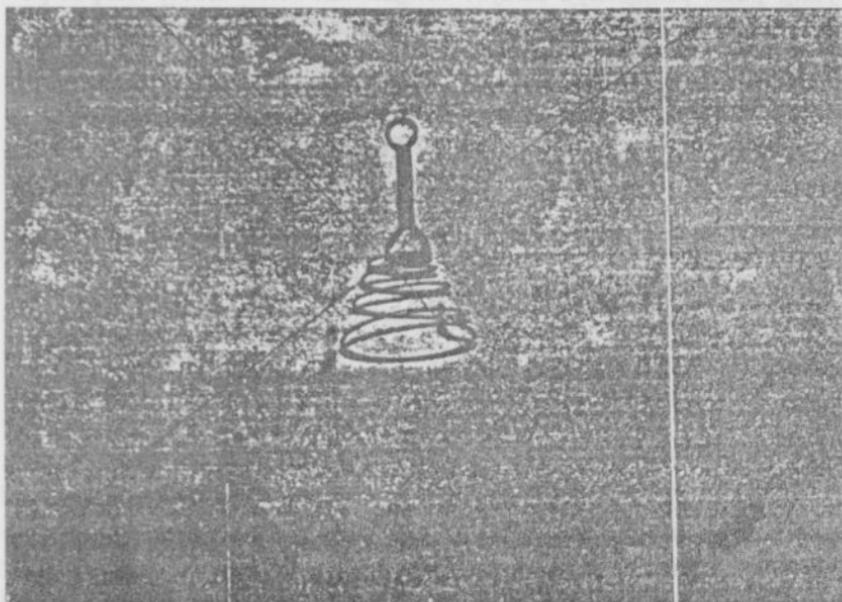
Alat memasak tradisional lainnya yang terdapat dalam dapur rumah tangga tradisional yang terdapat di Aceh disebut *sikin*. Pada masyarakat gayo disebut *lapah* dan masyarakat Aneuk Jamee disebut *sakin*. Pengertiannya di dalam bahasa Indonesia adalah pisau. Di dalam masyarakat Aceh terdapat berbagai jenis pisau seperti *sikin blati*, *sikin lipat*, *sikin mudroih*, *sikin panyang*, *sikin cut*, dan lain-lain. Maka pisau yang dipergunakan di dapur umumnya dipakai *sikin mandroih* atau *sikin cut*, yang sering diistilahkan di dalam bahasa Indonesia dengan pisau dapur. Pisau dapur bentuknya seperti pisau belati dengan ukuran yang kecil.

Sebuah pisau dibuat dari dua jenis bahan baku yang terdiri dari besi dan kayu. Untuk mata pisau dibuat dari besi sedangkan gagangnya dibuat dari kayu. Pisau dalam ukuran apapun besarnya harus dibuat oleh *utoih* (tukang) besi. Pisau dapur dalam kegiatan dapur sehari-hari dipergunakan untuk memotong sayur-sayuran, membersihkan ikan serta mencincang daging dan sebagainya.

Guna memperoleh sebuah pisau, anggota masyarakat membelinya di pasar-pasar yang dapat diperoleh dengan mudah. Pisau yang selalu dipakai akan mengakibatkan tumpul. Untuk menajamkan kembali perlu diasuh dengan batu asah yang disebut *bate meuasah* dan pekerjaannya disebut *asah sikin*. Pekerjaan mengasah merupakan usaha merawat dan sekaligus tindakan membersihkan pisau. Pisau yang gagangnya rusak, dapat digantikan dengan gagang yang baru dan jika matanya yang patah tidak dapat diperbaikinya lagi.

17) Chok Boh Manok

Kehidupan masyarakat Aceh pada saat-saat tertentu melakukan kegiatan dapur untuk membuat kue-kue baik kebutuhan sehari-hari maupun kebutuhan-kebutuhan tertentu seperti hari besar, kegiatan adat dan sebagainya. Salah satu alat untuk memasak kue tradisional disebut *chok boh manok*, yang berarti kocoan telur. Bentuknya seperti spiral yang mungkin beragang semakin kecil. Kocoan telur dibuat dari kawat yang digulung berbentuk spiral, Gagangnya dibuat dari kayu dan ada pula yang dibuat dari kawat itu sendiri yang diputar. Kocoan telur digunakan untuk mengocok telur yang akan dipergunakan sebagai campuran bahan untuk pembuatan kue-kue yang diinginkan seperti *peunajoh tho*, *boi* (keu bolu) dan lain-lain.



Chok boh manok ada yang diperolehnya dengan cara membuat sendiri dan ada juga yang membelinya di pasar-pasar. Cara mempergunakan alat ini sangat sederhana sekali. Setelah telur dimasukkan ke dalam baskom, lalu dikocok dengan alat ini. Kawat yang berbentuk spiral tadi sifatnya elastis atau mengeper. Pekerjaan ini dilakukan sampai telur benar-benar menjadi masak. Setelah selesai pemakaiannya alat ini dicuci dengan bersih yang

untuk selanjutnya disimpan di tempat-tempat penyimpanan seperti di dinding atau di sandeng.

18) Sareng Santan

Sareng santan yang terdapat di dalam masyarakat Aceh, di dalam masyarakat Aneuk Jamee disebut *saring santen*. Di dalam bahasa Indonesia mengandung pengertian alat untuk menyaring santan. Saring santan bentuknya bundar yang mempunyai garis tengah sekitar 15 – 20 cm. Saring santan ada yang dibuat permanen dan ada yang dibuat secara darurat. Yang permanen biasanya dibuat atau dianyam dari kulit bili, atau kulit bambu. Sistem anyaman sama dengan anyaman pada *Jeu'ee*. Selanjutnya diberi gagang sebagai tempat pegangan yang dibuat dari belahan bambu. Saring santan yang dibuat secara darurat dibuat dari ining kelapa, yang pada pinggirnya dirajut dengan tali serta diberi tempat pegangan kayu atau dari kawat. Kegunaan dari alat ini untuk menyaring santan yang akan dipergunakan untuk memasak sayur atau lain-lainnya.

Guna memperoleh sebuah saring santan ada yang dapat membuat sendiri dan ada pula yang membelinya. Saring yang berbentuk darurat yang dibuat dari ining kelapa semua orang dapat membuatnya sendiri. Saring santan dapat dipakai dengan mudah yaitu menuangkan santan ke alasnya. Bekas kukusan kelapa yang melekat pada saring sesudah dipakai kemudian dibuang. Saring yang telah dipakai bila telah rusak jarang yang diperbaiki dan sering dibuang untuk diganti yang baru.

19) Bruék Boi

Salah satu alat memasak kue tradisional selain *bruek keukaraih*, terdapat lagi *bruek boi*, yang di dalam bahasa Indonesia dapat diartikan dengan cetakan kue bolu. *Bruek boi* dibuat dari tembaga dalam berbagai ukuran, ada yang besar atau kecil. Bentuk bermacam-macam, ada yang bundar atau empat persegi. Tempat cetakannya ada berbagai motif seperti motif ikan, bunga dan lain-lain. Alat ini dipergunakan untuk mencetak kue bolu (*boi*), yang dalam kehidupan masyarakat Aceh merupakan kue yang penting. *Boi* selalu dipergunakan dalam pesta-pesta adat seperti pada saat upacara *mee bu*, dan *euntat* dara baroi serta pada acara lebaran. *Bruek boi* karena bahan bakunya dari tembaga, maka tidak sembarang tempat dapat dihasilkannya. Untuk

memperolehnya terpaksa harus dibeli di pasar atau pada pedagang yang menjajakannya ke kampung-kampung.

Pemakaian *bruek boi* sangat sederhana. Adonan kue yang telah disiapkan, dimasukkan ke dalam cetakan ini. Lalu dimasukkan ke dalam kualii yang sepertiganya telah diisi dengan pasir atau abu dapur. Kualii diletakkan di atas tungku yang dipanaskan dengan kayu arang atau sabut kelapa. Agar masaknyanya lebih cepat serta merata, maka di atas kualii ditutup dengan seng yang di atasnya diberi pula api dari arang atau sabut kelapa. *Bruek boi* yang terdapat di dalam kualii tersebut, kondisinya persis seperti berada di dalam oven.

Bruek boi yang telah dipakai, lalu dicuci sampai bersih. Kemudian digosok dengan minyak kelapa agar tidak menimbulkan karatan. Setelah itu disimpan kembali di tempat penyimpanan seperti di sandeng atau tempat-tempat lain. *Bruek boi* yang rusaknya kecil seperti bocor masih dapat diperbaiki dengan cara menyodernyanya. Bila rusaknya terlampau parah, dengan sendirinya tidak dapat digunakan lagi.

20) *Bruek Samaloyang*

Selain *boi* masih terdapat lagi kue tradisional yang disebut *samaloyang*. Alat untuk membuat kue ini disebut juga *bruek samaloyang*. Bahannyanya dibuat dari tembaga yang berbentuk bunga serta diberi tangkai sebagai tempat pegangan. Seperti halnya *bruek boi*, *bruek samaloyang* juga dapat dibeli untuk memilikinyanya.

Cara penggunaan *bruek* sederhana, setelah adonan kue disiapkan agak encer, lalu minyak goreng dipanaskan di perapian di dalam wajan. Setelah minyak mendidih, diambil *bruek samaloyang*, lalu dicelup ke dalam adonan kue. Tepung adonan melengket pada cetakan kue dan cetakan tersebut dimasukkan ke dalam minyak yang sedang mendidih. Setelah agak keras, tepung adonan tersebut dilepaskan dari cetakan dan biarkan sampai masak, baru kemudian diangkat dari dalam minyak.

Membersihkan *bruek samaloyang* sangat mudah. Setelah selesai digunakan *bruek samaloyang* diolesi dengan minyak kelapa. Hal ini diperuntukkan agar pada saat penyimpanan tidak terjadi proses oksidasi berupa karatan. Tempat penyimpanannya di sandeng atau digantung pada dinding rumah dapur.

21) Ulak-Ulak

Salah sebuah lagi alat memasak yang dipergunakan di dapur yaitu *ulak-ulak*, yang dalam bahasa Indonesia disebut ulek-ulek. *Ulak-ulak* dibuat dari kayu dengan teknik yang sederhana. *Ulak-ulak* dipergunakan untuk menggiling cabe, asam sunti dalam jumlah yang sedikit. Jika dalam jumlah yang banyak dipergunakan *batee lada*. Sebuah *ulak-ulak* dapat dibuat sendiri atau dapat pula membelinya dengan mudah di pasar karena harga sangat murah.

Ulak-ulak dipakai untuk menggiling bumbu masak di dalam *peune*. Bumbu seperti cabe, asam sunti, bawang putih, jahe dan lain-lain, dimasukkan ke dalam *peune* atau *capah* besar, lalu digiling dengan *ulak-ulak* tadi.

5.2 Dapur Umum

Di sini, penulis akan menjelaskan lagi tentang alat-alat memasak tradisional yang dipergunakan pada dapur umum. Dalam kegiatan di dapur umum alat-alat memasaknya tidak sebanyak yang dipergunakan pada dapur rumah tangga.

Perlu pula dikemukakan, bahwa sebagian besar alat-alat memasak yang telah disebutkan, dalam aktivitas dapur umum turut dipergunakan pula. Alat-alat yang dipergunakan di kedua tipe dapur ini dapat disebut seperti *batee lada*, *geunuku*, *leusong*, *blangong*, *peune*, *jeu'ee*, *sikin*, *tayeun*, *guci*, dan lain-lain. Alat-alat yang dipergunakan di kedua tempat ini tidak akan disebutkan lagi. Pada bagian ini akan dijelaskan alat-alat memasak yang pada dapur rumah tangga tidak dipergunakan, akan tetapi untuk dapur umum dipergunakan. Hal ini kita beranggapan, bahwa alat-alat ini merupakan alat-alat yang khas dipakai untuk dapur umum yang bersifat tradisional. Alat-alat memasak yang dipergunakan pada dapur umum setidaknya-tidaknya terdiri dari:

1) Blangong beuso

Blangong beuso dikenal dalam kehidupan masyarakat Aceh, pada masyarakat gayo disebut *belanga besi*. *Blangong beuso* yang dimaksudkan di sini adalah kual. Orang-orang Aceh membedakan antara *blangong tanoh* dengan *blangon beuso*. *Blangong tanoh* seperti yang telah dijelaskan terdahulu mempunyai ciri tersendiri karena bentuknya yang kecil (yang paling besar berisi sekitar

20 liter air), sedangkan jika disebut *blangong beuso* berarti kualii yang besar yang khusus dipergunakan untuk dapur umum.

Menurut informasi yang berhasil dikumpulkan, pada waktu-waktu yang lampau sebelum masyarakat mengenal *blangong* dalam kegiatan dapur umum mereka mempergunakan *blangong tanoh* yang berukuran besar. *Blangong beuso* dipergunakan sebagai wadah untuk memasak gulai kambing atau gulai lainnya. Kualii dapat diperoleh hanya dengan membeli di pasar-pasar dan jarang yang merupakan milik pribadi. Sebuah kualii biasanya dibeli secara kolektif oleh masyarakat yang mendiami pada tiap-tiap perkampungan atau desa, sehingga tiap desa memiliki 2 sampai 3 buah kualii. Jika penyelenggaraan pesta besar yang membutuhkan kualii yang banyak, melalui perantaraan kepada desa dapat meninjau kepada kepala desa tetangga tanpa harus menyewanya. Untuk menunjukkan suasana persaudaraan dan persahabatan, kepada kepala desa yang meminjamnya kualii, jika nanti gulainya telah masak akan diantarkan sedikit gulai tersebut kepadanya. Perlu diketahui setiap kepala desa tidak boleh menolak permintaan dari kepala desa tetangganya yang salah seorang warga masyarakat atau desa tersebut sedang melaksanakan pesta. Di balik itu ada semacam perjanjian yang walaupun tidak pernah dibicarakan pada saat dilakukan pinjam meminjam, tetapi telah menjadi tradisi jika alat tersebut rusak akan diganti dengan yang lain. Pengganti yang rusak tidak dibebankan kepada orang yang menyelenggarakan pesta, namun ditanggung bersama oleh warga masyarakat desa tersebut. Ini mengandung pengertian bahwa alat-alat yang dipinjam pada desa lain menjadi tanggung jawab bersama, oleh karena itu harus dipelihara sebaik-baiknya seperti kepunyaannya sendiri. Keadaan demikian bisa terjadi oleh karena yang berhajat menyelenggarakan pesta, telah menyerahkan pelaksanaan pesta tersebut kepada kepala desa dan tetua-tetua di kampung itu. Dengan demikian pesta itu menjadi tanggung jawab kepala desa dengan segenap warga desanya.

Penggunaan *blangong beuso* sebagai wadah memasak gulai khas Aceh (gulai kambing, sapi, dan biri-biri), kiranya perlu juga dijelaskan secara singkat. Mula-mula daging (kambing, sapi dan biri-biri) yang telah dibersihkan dimasukkan ke dalam kualii, kemudian bumbu lalu diaduk menjadi rata dengan sedikit me-makai air. Setelah itu kualii yang telah diletakkan ke atas tungku dihidupkan api di bawahnya sampai daging menjadi empuk, ke dalam kualii tersebut ditambah lagi sayur (nangka, pisang muda,

labu atau di beberapa tempat memakai umbut pisang yang masih muda) serta diberi kuah secukupnya. Keadaan ini dibiarkan sampai sayur menjadi empuk dan sesekali *digawo* agar tidak hangus/mengerak.

Membersihkan blangong beuso sangat mudah. Setelah gulai diambil seluruhnya, kualinya diangkat dari atas tungku dituangkan ke tanah. Pada saat kualinya tersebut masih panas harus dibersihkan sisa-sisa gulai dengan menggunakan daun belimbing atau daun pisang yang masih segar dan jangan dibiarkan kualinya tersebut menjadi kering lalu dibersihkan. Ini dilakukan menurut suatu keyakinan bahwa kualinya yang tidak dibersihkan lalu kering sendiri, maka pada saat pemakaiannya yang akan datang gulainya menjadi bagus. Karena kualinya merupakan milik bersama dengan sendirinya kualinya-kualinya tersebut dipimpin di meunasah masing-masing.

2) Sangku

Sangku yang terdapat di dalam masyarakat Aceh disebut *kukuran*. Oleh masyarakat Gayo dan masyarakat Aneuk Jamee menyebutnya *dandang*. Untuk *sangku* ada pula yang menyebut *dandang*. *Sangku* terdiri dari dua bagian yaitu bagian atas dan bawah dengan bentuknya ramping di tengah. Dalam perkembangannya selanjutnya *sangku* seperti ini sudah jarang diketemukan, karena orang telah membuatnya dalam bentuk yang lebih mudah yaitu sama besarnya dari atas sampai ke bawah. Kalau pada bentuk awal pembuatannya dua kali (membuat bagian atas dan bawah yang kemudian disambung dengan sistem soder di tengahnya atau pada pinggang) dan di pinggang bagian dalam diberikan pembatas berupa sekat yang berlubang kecil-kecil. Pada bentuk yang sekarang yang dijumpai tidak lagi dibuat pinggang dan penyekatnya diletakkan dengan menggunakan tompang (kayu atau besi) dari bawah.

Sangku dibuat dari seng dengan bentuknya yang bulat. Ukuran sebuah *dandang* masyarakat menyebutnya dengan jumlah isi yang muat ke dalamnya. Ada yang berisi 5 bambu beras, ada yang 10 bambu beras dan lain-lain. *Sangku* mempunyai fungsi untuk memasak nasi dengan cara pengukusan. Sebuah *dandang* dapat diperoleh dengan cara membelinya di pasar-pasar atau ada yang memesan langsung kepada pengrajinnya.

Nasi yang akan dimasak melalui *dandang*, terlebih dahulu berasnya dicuci dan dibiarkan beberapa lama sebelum dimasak-

kan ke dalam dandang. Dandang diletakkan ke atas tungku yang ke dalamnya diisi air sampai dua pertiga dari batas sekat. Setelah airnya panas baru diisi dengan beras dan beras di dalam dandang telah panas kemudian disiram dengan air panas yang kadang-kadang sampai dua kali siram sampai akhirnya nasi menjadi matang. Dandang yang telah dipakai kemudian dicuci dengan air sampai bersih. Setelah dicuci baru kemudian disimpan di tempat penyimpanan di meunasah-meunasah. Dandang yang sudah atau bocor dapat diperbaiki dengan cara mensodemya. Tetapi bila kerusakannya telah berat dan tidak dapat diperbaiki lagi dan akhirnya dibuang.

3) *Punceuek*

Punceuek sebagai salah satu alat memasak yang dipergunakan di dalam masyarakat Aceh, dalam bahasa Indonesia dapat diartikan alat untuk mengukus nasi pulut. *Punceuek* berbentuk kerucut yang dianyam dari daun *iboh* yaitu sejenis daun lontar. *Punceuek* ada juga yang dibuat dari upih pinang. *Punceuek* yang dibuat dari upih pinang diberi berlubang-lubang kecil guna air dapat menguap ke dalamnya, sedangkan yang dari daun *iboh* melalui salah-salah anyaman air dapat menguap ke dalamnya.

Punceuek biasanya di dalam masyarakat Aceh dipergunakan untuk memasak nasi pulut dengan cara pengukusan. *Punceuek* dapat diperoleh dengan mudah, karena semua wanita terutama ibu-ibu yang sering menganyam tikar dapat membuatnya. *Punceuek* yang dibuat dari daun *iboh* dapat bertahan lebih lama jika dibandingkan yang dibuat dari upih pinang. *Punceuek* yang dibuat dari *upih* pinang hanya bisa dipergunakan sampai 5 kali pakai, sedangkan yang dianyam dari daun *iboh* mencapai 2 sampai 3 tahun.

Punceuek dipergunakan untuk memasak nasi ketan pada upacara-upacara yang memerlukan nasi ketan dalam jumlah yang banyak. Beras ketan yang telah direndam selama satu malam baru kemudian dikukusnya ke dalam *punceuek*. Cara kerjanya dapat dijelaskan sebagai berikut. Mula-mula diambil sebuah *keutuyong* (kendi) dan diletakkan di atas tungku. Ke dalam kendi diisi air seperdua kendi lalu dipanaskan. Ke dalam mulut kendi dimasukkan *punceuek*, yang kemudian diisi dengan beras pulut yang telah direndam tadi. Setelah diisi dengan beras pulut di atasnya ditutup dengan *peunee* dan dibiarkan sampai nasi pulut menjadi

matang. Air dapat menguap ke dalam *punceuk* melalui celah-celah anyaman atau lubang-lubang yang dibuat khusus.

Punceuk yang telah dipakai lalu dibersihkan atau dicuci agar sisa-sisa nasi ketan yang melekat dapat dibuang seluruhnya. Tindakan berikutnya *punceuk* dikeringkan dengan cara dianginkan. *Punceuk* yang telah dibersihkan untuk selanjutnya disimpan di tempat yang aman seperti di atas *sandeng*.

Selain ketiga jenis alat-alat yang telah disebutkan itu masih banyak alat-alat lain yang dipergunakan di dalam dapur umum. Alat-alat ini sesungguhnya telah disebut pada alat-alat memasak di dapur rumah tangga. Di antara alat-alat itu seperti *aweuk*, *geunuku*, *batee lada*, *cinu*, *leusong* dan lain-lain.

5.3 Dapur Perusahaan

Alat-alat memasak tradisional yang berkaitan dengan dapur perusahaan, sesungguhnya tidak banyak berbeda dengan dapur rumah tangga. Sebagian besar alat-alat memasak yang dipergunakan di dapur rumah tangga dipergunakan pula untuk dapur perusahaan.

Beberapa alat yang telah disebutkan terdahulu, dipergunakan pula di dalam kegiatan dapur perusahaan. Diantara alat-alat memasak yang turut dipergunakan dapat disebutkan antara lain seperti *blangong*, *keutuyong*, *sareng*, *aweuk*, *cinu*, dan lain-lain.

Penggunaan *blangong* di dalam dapur perusahaan makin hari semakin mengalami perubahan. Mula-mula mereka memakai *blangong tanoh*, dalam perkembangan selanjutnya setelah mereka mengenal belanga/kuali besi, mereka meninggalkan kuali tanah terutama pada dapur garam dan dapur manisan tebu. Pada dapur manisan aren di beberapa dapur masih dijumpai penggunaan *blangong tanoh*. Hal ini mereka laksanakan apabila persediaan air enau dalam jumlah yang kecil. Tetapi pada saat air enau bertambah banyak, mereka mempergunakan kuali besi. Seperti telah diuraikan terdahulu, malah sekarang adanya penemuan baru untuk menggantikan kuali besi dengan drom minyak yang dibelah dua dan dibentuk seperti kuali yang memanjang. Ini telah mereka gunakan sejak tahun 60 an pada dapur-dapur garam.

Keutuyong hanya dipergunakan pada dapur manisan, Fungsi dari *keutuyong* untuk menampung air tebu pada saat digiling atau

air enau pada saat ditampung di batangnya. Fungsi lain dipergunakan pula untuk menampung hasil sebelum dipasarkan.

Awuek dipergunakan di dapur perusahaan (garam), manisan) bentuknya sama dengan *aweuk* dapur rumah tangga dan dapur umum. Perbedaannya terletak pada ukurannya. *Aweuk* ini biasanya dipilih tempurung yang besar serta memakai gagang yang panjang sesuai dengan kebutuhannya. Fungsinya untuk mengaduk-aduk air enau atau tebu pada saat mendidih sewaktu dimasak agar tidak tumpah ke luar. Di samping itu dipergunakan pula untuk menuang manisan atau garam yang telah masak ke tempat penampungan.

Berbicara mengenai bahan baku, bentuk ukuran, cara memperoleh, memakai dan aspek-aspek lainnya, telah dibicarakan di atas. Pada hakekatnya alat-alat dapur ini sama dengan yang terdapat pada dapur rumah tangga dan dapur umum. Maka untuk itu pada bagian ini tidak diuraikan lagi.

Demikianlah beberapa peralatan penting yang erat kaitannya dengan dapur perusahaan, baik pada perusahaan garam, manisan, minyak kelapa dan lain-lain. Alat-alat memasaknya sederhana. Bahkan dapat kita sebutkan bahwa mereka masih mampu memanfaatkan apa yang terdapat di lingkungan untuk kebutuhan mereka.

BAB VI KEGIATAN DALAM DAPUR TRADISIONAL

6.1 Kegiatan Sehari-hari

Pada bab ini akan menjelaskan kegiatan-kegiatan yang terdapat di dalam dapur tradisional. Adapun kegiatan-kegiatannya meliputi kegiatan tan sehari-hari kegiatan kadang kala dan kegiatan luar biasa yang berhubungan dengan upacara-upacara tertentu.

Kegiatan sehari-hari yang terdapat di dalam dapur tradisional ini lebih banyak terlibat di dalamnya dapur rumah tangga. Dapur rumah tangga ini setiap hari mempunyai kegiatan, terutama untuk menyiapkan makanan pokok masyarakat Aceh. Dan sudah merupakan kebiasaan mereka maka tiga kali sehari yaitu pagi, siang menyiapkan makanan kepada anggota keluarga. Seperti diketahui nasi merupakan makanan pokok masyarakat Aceh. Dan sudah merupakan kebiasaan mereka makan tiga kali sehari yaitu pagi, siang dan malam. Oleh karena itu setiap dapur rumah tangga disetiap rumah tinggal orang Aceh mempunyai kegiatan 3 kali dalam satu hari.

Kegiatan sehari-hari dapur rumah tinggal secara umum terlibat di dalamnya anggota keluarganya sendiri terutama kaum wanitanya. Kaum wanita yang terlibat di dalam kegiatan dapur tersebut adalah ibunya, anak-anaknya yang perempuan dan anggota keluarga perempuan yang lainnya yang berdiam di rumah itu. Peranan si ibu merupakan komandan yang akan mengatur setiap anggota keluarga yang lain untuk melakukan aktivitas di dapur. Setiap anggota yang terlibat di dalamnya mendapat bagian pekerjaan masing-masing, termasuk anak-anak perempuan yang baru sedang

belajar memasak. Ada yang mendapat bagian menggiling cabe, mengukur kelapa, menanak nasi, memotong sayur, dan lain-lain. Biasanya bagi anak perempuan yang baru diikuti sertakan, dia mendapat bagian pekerjaan yang ringan seperti mengukur kelapa, memotong sayur dan jenis-jenis pekerjaan lainnya. Akibat dari sistim gotong royong yang diterapkan di dalam kegiatan dapur untuk kebutuhan keluarga, menjadi kegiatan di dapur lebih cepat terselesaikan. Sisa waktu yang masih ada dapat dimanfaatkan untuk kebutuhan yang lain.

Keterlibatan anak-anak perempuan yang masih kecil di dalam kegiatan dapur-dapur rumah tangga seperti yang telah dijelaskan, mempunyai dampak yang positif bagi kehidupan keluarga. Kepada anak-anak mereka telah mulai memperkenalkan salah satu aspek budaya yang berkaitan dengan dapur dan segenap permasalahan yang terdapat di dalamnya. Tindakan yang disengaja ini merupakan suatu usaha sosialisasi bagi anak-anak dalam mengenal lingkungan budayanya. Sungguhpun tindakan ini dilakukan dengan tidak sengaja, anak-anak perempuan sejak masih kecil telah dibiasakan bersama ibu dan kakak-kakaknya bekerja di dapur. Kepada mereka secara tidak langsung mulai diperkenalkan alat-alat memasak beserta dengan fungsinya dan cara pemakaiannya. Lebih dari itu para orang tua mereka juga mewariskan resep-resep masakan secara tradisi.

Kegiatan dapur sehari-hari ini seperti yang telah disebutkan di atas, yakni setiap hari sebanyak 3 kali. Kebiasaan orang Aceh makan pagi sebelum pergi untuk bekerja. Dalam suasana-suasana tertentu seperti pada saat-saat yang penting seperti pada saat membajak di sawah, panen, dan lain-lain kebanyakan kaum laki-laki pergi bekerja agak pagi. Kegiatan dapur untuk menyiapkan makan pagi sudah dimulai sehabis shalat subuh. Para ibu rumah tangga sesudah siap di dapur, mereka juga turut membantu di sawah. Jika musim membajak atau meluku isteri mereka turut mengantarkan nasi kepada suaminya yang sedang meluku di sawah. Pada musim panen mereka secara bersama-sama memanen hasilnya di sawah.

Saat yang kedua menyiapkan makan siang. Secara tradisi mereka menyiapkan makan siang setelah tengah hari yaitu jam 12.00 siang ke atas. Jika pada musim panen sering mereka memasak sekembali dari sawah, sambil beristirahat siang. Mereka kembali dari sawah selepas jam 13.00 siang. Sehingga kegiatan

dapur sampai jam 14.30 siang. Kegiatan dapur baru kembali dilakukan pada saat mereka menyiapkan makan malam. Memasak nasi untuk makan malam sangat bertradisi di dalam kehidupan masyarakat Aceh. Ada yang menyiapkan makan malam pada jam 16.00, terutama bagi mereka yang masih mempunyai anak-anak kecil. Hal ini mereka lakukan karena anak-anak mereka pada malam hari pergi ke tempat pengajian untuk belajar agama di meunasah, mesjid atau tempat-tempat pengajian lainnya. Ada pula yang menyiapkan atau memasak nasi malam selepas shalat magrib. Keadaan ini biasanya bagi mereka yang tidak lagi mempunyai anak-anak kecil. Di dalam masyarakat Aceh untuk menyebut waktu-waktu makan ini mempunyai nama tersendiri. Ada yang disebut *pajoh bu beungoh* (makan pagi), *pajoh bu cot uroe* (makan siang) dan *pajoh bu seupot atau pajoh bu malam* (makan malam).

Kegiatan lain yang juga merupakan kegiatan hari-hari di dapur rumah tangga adalah pada saat memasak gulai. Tradisi di dalam masyarakat Aceh memasak gulai, terutama gulai ikan dan daging tidak harus bertepatan atau bersamaan waktunya dengan waktu menyiapkan makan pagi, siang atau malam. Sistem hari pasar masih berlaku di daerah-daerah pedesaan di Daerah Istimewa Aceh. Masyarakat desa untuk membeli kebutuhan sehari-hari pada setiap hari pasar, yang biasanya satu hari dalam satu minggu. Pada hari pasar mereka berbelanja berbagai kebutuhan termasuk ikan kering dan ikan basah atau daging. Kebiasaan mereka yang pergi ke pasar terutama pada masyarakat tradisional adalah kaum bapak atau janda-janda yang tidak memiliki lagi orang tuanya atau belum ada anak laki-lakinya yang telah dewasa. Bila terdapat gadis-gadis yang pergi ke pasar, pada umumnya mereka bukan untuk berbelanja kebutuhan hari-hari, tetapi lazimnya untuk membeli pakaian dan perhiasan. Pada saat suaminya kembali dari pasar dengan berbagai kebutuhan untuk selama satu minggu. Pada saat itu ikan tersebut segera digulaikannya. Kegiatan ini tidak mempunyai waktu yang tertentu, sangat tergantung pada saat mereka kembali dari pasar. Pada saat ini yang terlibat di dalam kegiatan dapur pada lazimnya itu beserta anak-anak wanitanya yang telah dewasa.

Kegiatan lain yang termasuk katagori kegiatan hari-hari di dalam dapur rumah tangga ini bila dapur tersebut telah berubah fungsinya menjadi dapur perusahaan yaitu kegiatan membuat kue-kue, membuat emping, dan menyiapkan makanan yang di-

perdagangkan pada umumnya berupa kue-kue tradisional seperti *boi*, *peunajoh tho*, *timphan*, *karaih*, *sama loyang* dan lain-lain. Kue-kue tersebut mereka siapkan pada malam hari dan ke esokan harinya mereka membawa ke pasar. Tetapi tidak pula dapat disangkal ada orang yang memanfaatkan dapur rumah tangga menjadi dapur perusahaan yang sungguh. Mereka telah mengusahakan menyediakan kue-kue dalam jumlah yang cukup banyak. berarti mereka telah bekerja sepanjang waktu sejak pagi sampai malam. Kondisi seperti ini masih sangat jarang diketemukan di dalam kehidupan masyarakat Aceh. Orang-orang yang terlibat mengerjakan kue-kue ini umumnya kaum ibu dan anak-anak gadis yang tidak bersekolah.

Selain memasak kue yang dipergunakan untuk jual beli yang merupakan kue khas Aceh tersebut, terdapat pula kegiatan membuat *eumpieng*. *Eumpieng* di dalam bahasa Aceh yaitu sejenis makanan yang dibuat dari padi yang digoreng. Cara pembuatannya mula-mula padi atau padi pulut digonseng ke dalam *sineul euk* (*kanet*, *ketuyong* atau *tayeun tanoh*) yang telah rusak. Pada saat padi tersebut sudah mulai pecah satu-satu, saat itu padi tersebut di tuang ke dalam *leusong* untuk ditumbuk menjadi *eumpieng*. Ada yang ditumbuk pada *leusong* tangan atau pada *leusong jeungki*. Di dalam bahasa Indonesia yang dimaksud dengan *eumpieng* ini dapat diartikan emping beras. Yang mengolah makanan ini di dalam masyarakat adalah kaum ibu beserta dengan anak-anak gadisnya. Membuat emping dapat dilakukan di setiap saat baik siang maupun malam.

Tradisi menumbuk *eumpieng* di dalam masyarakat Aceh bila bukan untuk diperdagangkan mempunyai waktu yang tertentu. Waktu yang dipergunakan biasanya selepas panen, karena pada saat itu banyak terdapat butir padi yang masih muda. Butir padi yang dipergunakan bukan dari hasil panen utama melainkan padi yang tumbuh kembali setelah panen utama dilakukan. Padi ini disebut dengan istilah *padee ceuding*. Menumbuk emping dilakukan pada malam hari oleh anak-anak gadis. Menumbuk emping ini dapat berfungsi sebagai media hiburan bagi anak-anak gadis. Hal ini mereka lakukan melalui cara menumbuk emping di dalam lesung. Satu buah lesung dapat ditumbuk dengan satu sampai tiga buah alu oleh satu sampai tiga orang anak gadis. Suasana menumbuk emping inilah yang menimbulkan suasana gembira yang menimbulkan pula suara lesung seolah-olah mem-

bentuk suatu irama tersendiri. Tradisi menumbuk emping ini tidak dilakukan oleh satu keluarga, tetapi mereka melakukan secara bermacam-macam satu kelompok.

Selain dapur rumah tangga, maka dapur perusahaanpun mempunyai kegiatan sehari-hari. Pada dapur garam yang merupakan dapur produksi, mereka setiap hari melakukan kegiatannya memasak garam. Kegiatan memasak garam ini mereka kerjakan pada siang hari sejak pagi sampai sore hari. Yang memasak garam tidak mempunyai suatu ketentuan. Oleh karena itu dapat dilakukan oleh kaum laki-laki maupun perempuan. Kadang-kadang dilakukan semacam pembagian kerja, di mana orang laki-laki bekerja di ladang garam, sedangkan yang perempuan tugasnya memasak garam. Tetapi sekali lagi perlu ditegaskan bahwa ini bukan merupakan suatu keharusan. Di beberapa tempat di daerah-daerah yang mengolah garam hanya untuk kebutuhan sendiri, yang bekerja semata-mata orang perempuan. Ini mereka lakukan secara musiman di dalam setahun selama satu minggu sampai satu bulan.

Pada dapur manisan perinsipnya sama tidak membedakan jenis kelamin yang terlibat di dalamnya. Secara umum dapat disebutkan yang memasak manisan adalah kaum laki-laki. Sehabis mengambil air enau (pagi dan sore hari), pada saat itu pula harus dimasaknya. Ada yang memasak terus sampai menjadi manisan sekali masak, Ada pula yang memasak setengah jadi yang kemudian ditampung pada suatu tempat, yang untuk selanjutnya setelah dikumpulkan beberapa kali baru dimasak kembali menjadi manisan.

6.2 Kegiatan Kadang Kala

Kegiatan di dapur secara rutin dipergunakan untuk keperluan menyiapkan makanan sehari-hari, selain itu dapur menyiapkan pula makanan yang dibutuhkan pada saat-saat tertentu, baik yang berhubungan dengan upacara adat dan agama. Pada pesta-pesta yang besar atau luar biasa tidak hanya terlibat dapur rumah tangga, tetapi telah didirikan pula dapur umum.

Dalam kehidupan masyarakat Aceh, kegiatan kadangkala yang berhubungan dengan dapur banyak ragamnya. Hampir setiap upacara baik adat dan agama selalu melibatkan dapur ke dalamnya. Dalam tulisan ini kita ingin melihat beberapa upacara yang

turut melibatkan dapur, sehingga ada aktivitas yang dapat menunjang jalannya upacara tersebut. Salah satu kegiatan kadang kala yang selalu muncul tanpa membedakan golongan masyarakat yaitu upacara *ba bu* atau *mee bu*.

Upacara *ba bu* atau *mee bu* yaitu suatu upacara yang berkaitan dengan adat dan berhubungan dengan dasar hidup seseorang warga masyarakat. *Ba bu* atau *mee bu* berarti membawa nasi. Maksudnya suatu upacara untuk mengantarkan makanan oleh seorang mertua kepada menantunya yang sedang hamil, terutama hamil untuk anak yang pertama. Upacara ini dilakukan dua kali, pada saat menantu hamil 5 bulan dan 7 bulan. Pada hamil 5 bulan makanan yang di bawa tidak banyak dan keluarga yang terlibat di dalamnya hanya keluarga dekat. Tetapi pada saat hamil 7 bulan, makanan yang diantarkan cukup lengkap dan di dalamnya terlibat seluruh keluarga serta anggota warga kampung tempat tinggal ke dua belah pihak. Pada upacara ini, yang terlibat hanya kaum wanita. Dalam kaitan dengan dapur pada upacara ini dimasak berbagai makanan untuk keperluan tersebut seperti nasi, sayur-mayur, gulai, nasi pulut dan berbagai jenis kue-kue tradisional. Semakin mampu keluarga yang menyelenggarakan semakin lengkap pulalah hantarannya.

Aktivitas di dapur untuk upacara ini melibatkan seluruh anggota keluarga serta para tetangga, khususnya kaum wanita. Kegiatan di dapur kadang-kadang berlangsung sampai 3 hari. Menjelang hari diantarkan nasi ke rumah menantu, pada malamnya kegiatan di dapur telah dimulai sejak selepas magrib sampai di-nihari. Ada yang menyiapkan gulai bermacam-macam jenis, sayur-sayuran, nasi pulut lengkap dengan *tumpoe* (sejenis apom yang dibuat dari tepung beras pulut), ayam panggang, bermacam-macam kue. Pada pagi harinya sebelum orang bangun mengantarkan makanan, di dapur dilangsungkan lagi kegiatan memasak nasi untuk diantar bersama dengan makanan yang telah disiapkan pada malam hari.

Seperti telah dijelaskan, bahwa yang terlibat di dalam kegiatan dapur pada upacara ini adalah semua anggota keluarga dan para tetangga yang terlibat umumnya adalah ibu-ibu yang telah berpengalaman dalam menyiapkan makanan untuk keperluan upacara. Gadis-gadis yang turut dalam aktivitas ini lebih bersifat belajar atau sosialisasi, karena mereka hanya turut membantu sambil mempelajarinya sedang anak kecil tidak dilibatkan.

Setelah selesai melaksanakan upacara *ba bu* atau *mee bu* atau juga disebut *mee naleh*, masih terdapat lagi upacara yang berkaitan dengan daur hidup ini yaitu upacara *cuko ok* (cukur rambut) dan *peutron mon* (turun tanah bagi bayi). Pada acara *cuko ok* yaitu pada hari ke 7 si bayi, seorang bidan atau dukun beranak yang mengurus kelahiran bayi tersebut akan melaksanakan salah satu tugas cukur rambut si bayi. Pada hari itu diadakan sedikit upacara bagi yang mampu menyediakan makanan dan bagi yang tidak mampu hanya menyediakan sedikit nasi pulut kepada tetangga serta menjamu makan mak bidan.

Pada waktu *peutron mon* biasanya diadakan upacara yang agak besar, terutama untuk kelahiran anak pertama. *Peutron mon* dilaksanakan setelah 44 hari masa bersalin. Bagi mereka yang mampu melaksanakan upacara yang besar sampai memerlukan pembuatan dapur yang khusus dan yang kurang mampu cukup mempergunakan dapur rumah tangga yang telah ada. Mereka memasak makanan untuk menjamu keluarga dan tetangga. Apabila upacaranya besar tentu saja kegiatan di dapur ini berlangsung sampai satu hari satu malam atau lebih. Yang terlibat di dalamnya tidak hanya kaum ibu, tetapi kaum laki-lakipun telah dilibatkan. Jika pelaksanaannya dikerjakan di dapur rumah tangga, maka yang terlibat di dalamnya keluarga dekat kedua belah pihak (keluarga ayah dan ibu si bayi) dan para tetangganya yang dekat.

Kegiatan kadang kala lainnya yang diselenggarakan di dapur ialah upacara kematian atau upacara tertentu. Misalnya, ada kematian, sejak saat seseorang meninggal dunia terutama keluarga yang mampu sejak hari pertama sampai hari ke sepuluh di rumahnya dapur tetap hidup. Maksudnya, kepada semua yang bertakziah terutama yang datang dari luar perkampungan mereka dijamu dengan makan dan minuman. Pada setiap malam kepada orang yang melakukan *samaniah* (upacara tahlilan) di rumah almarhum disajikan makan malam. Oleh karena itu aktivitas dapur berlangsung siang dan malam. Pada hari tertentu yang biasanya hari ke 10, 44 dan 100 dari kematian dilaksanakan upacara yang khusus atau luar biasa. Di sini kegiatan dapur telah melibatkan banyak orang, sedang pada kegiatan kadang kala ini orang-orang yang terlibat di dalamnya hanya keluarga dengan tetangga-tetangga dekat.

Pada saat menjelang dan berlangsungnya lebaran (Idul Fitri dan Idul Adha) kegiatan dapur turut meningkat. Satu minggu

menjelang diselenggarakan lebaran, secara tradisi di Aceh telah terdapat aktivitas membuat bermacam-macam kue baik yang tradisional maupun modern. Kaum ibu yang masih muda dan anak-anak gadis, mereka secara bersama membuat kue untuk menyambut lebaran. Mereka melakukan aktivitasnya di dapur baik pada siang maupun pada malam harinya. Bagi ibu-ibu lebih memusatkan perhatiannya untuk menyediakan/menyiapkan bahan yang berhubungan dengan bumbu masak atau bahan untuk kue. Biasanya pada saat ini mereka memerlukan ketumbar, *ue sineu lheue* (kelapa gongseng) sebagai bumbu masakan dan menumbuk tepung.

Dapur rumah tangga menjelang hari-hari lebaran yaitu semakin dekat, kegiatan dapur bertambah meningkat. Pada hari *megang* (uroe mameugang), kegiatan dapur berlapis sejak pagi hari sampai larut malam. Pada siang hari mereka memasak daging. Kebiasaan orang Aceh pada hari megang, mereka membeli daging dalam ukuran yang banyak. Kalau hari megang menjelang puasa (terutama pada waktu yang lalu) mereka menyediakan daging sapi atau kerbau ada yang cukup selama bulan puasa. Mereka memasak secara tradisional yang disebut *sie reuboih*. Pada malam hari mereka menyiapkan makanan untuk hari lebaran seperti *boh jruek* (sayur asam manis), *timpnan* dan lain-lain. Kegiatan yang berhubungan dengan lebaran berakhir sampai sore hari di hari lebaran. Kegiatan ini dapat dimaklumi bahwa setiap orang yang bertamu untuk berlebaran, kepada mereka disajikan, minuman dan makanan. Seperti halnya dengan kegiatan terdahulu, maka pada kegiatan dapur menjelang lebaran yang terlibat umumnya adalah ibu-ibu rumah tangga.

Merayakan lebaran atau hari raya baik *aidul fitri* dan *aidul adha* atau *aidul qurban*, kedua-duanya sama besar dirayakannya. Kegiatan dapur yang dikerjakan sehubungan dengan lebaran ini bersifat religius. Masih terdapat upacara yang bersifat religius yang bentuknya dirayakan dengan menyiapkan makanan melalui dapur rumah tangga, yaitu pada saat memperingati *Israk dan Mikraj*. Jika pada saat memperingati *Maulid dan Nudul Al Qur'an*, masyarakat Aceh merayakan dengan *kenduri besar*, maka *Israk dan Mikraj* ini biasanya disiapkan makanan di rumah masing-masing ala kadarnya. Pada malam masyarakat *Israk dan Mikraj* ini nasi tersebut dibawa ke *meunasah* atau mesjid, dalam bentuk bungkusan atau dimasukkan ke dalam rantang. Oleh karena itu kegiatan yang dilakukan di dapur cukup dengan seder-

hana saja, yakni memasak nasi beserta dengan gulai seadanya. Hal ini sangat berbeda dengan memperingati Maulid atau Nuzulul Al Qur'an.

Masih dalam kaitan keagamaan, yaitu adanya kegiatan dapur yang menyiapkan makanan untuk anak-anak yang baru belajar agama atau memulai membaca Al Qur'an, maupun pada saat anak tersebut khatam Al Qur'an. Oleh orang tuanya menyiapkan makanan setidaknya nasi pulut untuk diantar ke tempat pengajiannya. Dalam pelaksanaannya kegiatan di dapur yang berkaitan dengan dua upacara yang bersifat religius itu sederhana. Makanan tersebut disiapkan oleh ibu dan saudaranya yang perempuan dengan tidak melibatkan orang lain ke dalamnya.

Dalam kehidupan tradisional masyarakat Aceh selain kegiatan dalam dapur yang bersifat kadang kala seperti yang telah disebutkan, juga kegiatan umumnya seperti *khanduri apam*, *khanduri ie bu*, *khanduri abah jurong* atau *khanduri dara padee* dan lain-lain. Pada saat menyelenggarakan *khanduri* ini masing-masing mereka atau secara bersama-sama di dalam sebuah rumah mereka menyiapkan makanan untuk dimakan secara bersama.

Pada acara *khanduri apam* makanan yang dimasak hanya berupa kue yang dalam bahasa Aceh disebut *apam*, yaitu sejenis kue *apam* yang dibuat dari tepung beras yang dimasak di atas *blangong sudu*, yang memasak kue ini biasanya ibu-ibu yang telah berumur. Upacara ini diselenggarakan pada *buleuen khanduri apam* atau bertepatan dengan bulan Rakjab.

Kegiatan dapur yang berhubungan dengan *khanduri dara padee*, yaitu menyiapkan makanan malam untuk dimakan secara bersama-sama di *abah jurong* (pinggir kampung yang berbatasan dengan persawahan). Setelah makanan dimasak di dapur masing-masing atau ada kalanya dimasak di tempat tersebut dan pada siang harinya mereka sekampung tersebut melakukan makan siang bersama. Upacara ini dilakukan pada saat padi di sawah sudah tumbuh dengan subur sampai menjelang padi menjadi bunting.

6.3 Kegiatan Luar Biasa dan Upacara Tertentu

Kegiatan-kegiatan lainnya dalam dapur tradisional berupa kegiatan-kegiatan yang bersifat luar biasa dan upacara-upacara tertentu, misalnya pesta perkawinan, upacara kematian dan lain-lain. Sedang pada upacara-upacara tertentu lebih kita arahkan

kepada kegiatan yang lebih bersifat keagamaan seperti upacara maulid, Nuzulul Al Qur'an, sunat Rasul dan lain-lain, karena upacara ini lebih meriah dilaksanakan sehingga melibatkan kegiatan dapur yang lebih besar.

Pesta perkawinan di dalam masyarakat Aceh penyelenggaraannya mendapat tempat yang istimewa dalam pesta lain yang berkaitan dengan daur hidup (life cycle). Setiap orang tua mendambakan agar anaknya dapat dipestakan pada saat perkawinan. Pada masyarakat yang paling bawah sekalipun upacara perkawinan tetap dilaksanakan, walaupun sekedar menjamu beberapa keluarga yang sangat dekat. Masyarakat menengah ke atas pesta ini merupakan pesta yang sangat meriah. Jika di dalam masyarakat etnis yang lain ada yang menganggap pesta sunat rasul yang lebih meriah, maka masyarakat Aceh, upacara sunat rasul tidak semuanya melaksanakannya.

Pelaksanaan pesta perkawinan, melibatkan banyak orang ke dalamnya. Seperti diketahui masyarakat desa selalu hidup saling bantu membantu, mereka secara bersama-sama menyiapkan dapur untuk tempat memasak, menyiapkan tempat untuk menerima tamu, bergotong royong membawa perkakas rumah yang diperlukan, serta kegiatan lainnya. Mereka yang terlibat di dalam kegiatan ini seluruh warga kampung dan ditambah dengan famili dekat. Sejak dari persiapan sampai pelaksanaan pesta yang bertanggung jawab adalah geucik (kepala kampung). Karena pesta itu telah diserahkan kepada kepala kampung dengan segenap warganya.

Dapur rumah tangga dan dapur umum secara bersama-sama dilibatkan ke dalam kegiatan pesta perkawinan. Masakan-masakan kecil seperti gulai ayam, rendang, goreng, nasi ketan, sayur-mayur, kue-kue dan lain-lain diproses melalui dapur rumah tangga. Mereka yang mengerjakannya adalah kaum wanita dari segala lapisan umur. Selain menyiapkan makanan kecil, mereka juga menyiapkan bumbu masak untuk makanan besar atau gulai daging. Secara bergotong royong mereka menggiling cabe, ketumbar, *ue neulhe ue*, *ue neupeh*, jahe, menyayat bawang dan sebagainya. Kegiatan ini telah dilaksanakan selama satu atau dua hari sebelum pesta, baik di waktu siang maupun malam hari.

Pada kegiatan dapur di dalam pesta perkawinan tidak hanya wanita yang terlibat di dalamnya, tetapi laki-lakipun ikut berperan serta. Peran serta laki-laki yaitu menyiapkan bangunan dapur, menyiapkan tungku, mencari peralatan untuk memasak,

memotong daging, mencencang gulai, memasak gulai dan nasi atau tegasnya dapat disebutkan menyiapkan gulai besar, nasi dan air minum. Kegiatan ini mereka laksanakan sejak satu minggu sebelum pesta yaitu menyiapkan bangunan dapur, tungku serta mengumpulkan alat memasak. Sedangkan pada malam pesta mereka memotong sapi, selanjutnya digulai dan memasak nasi serta air minum. Yang terlibat di dalamnya juga terdiri dari semua lapisan umur.

Pada pelaksanaan pesta perkawinan yang punya hajat tidak perlu bekerja, ia hanya menyediakan berbagai keperluan yang perlu dibeli dan untuk seterusnya diserahkan kepada warga desa melalui kepala desanya. Warga desa/gampong di bawah pimpinan *geuchik* dan *tengku meunasah* bekerja bahu membahu untuk mensukseskan pesta tersebut. Mereka turut membawa peralatan dapur dan peralatan rumah tangga lainnya yang mereka miliki masing-masing untuk membantu temannya yang melaksanakan pesta.

Selain pesta perkawinan masih terdapat upacara yang berhubungan dengan daur hidup juga yaitu kematian. Kemudian terdapat dua upacara pokok, pelaksanaan yang menyangkut dengan syariat agama seperti shalat jenazah, memandikan, mengafani sampai mengembukannya dan upacara yang berkaitan dengan adat istiadat. Upacara adat ini pelaksanaannya berkaitan dengan kegiatan dapur. Sejak hari pertama sampai hari ke sepuluh dapur di rumah orang yang meninggal terus hidup guna menyediakan jamuan kepada orang yang melayat.

Secara tradisi terutama keluarga yang mampu akan menyelenggarakan satu pesta yang bersifat luar biasa. Waktunya dipilih pada hari ke 10, 44 dan 100, akan diambil salah satu dari hari tersebut untuk dirayakannya yang dalam kehidupan masyarakat disebut *khanduri ureueng matee*. Salah satunya dipestakan secara besar dan hari yang lain diperingati dengan pesta biasa. Bahkan pada keluarga yang cukup mampu ke tiga-tiganya dipestakan secara besar-besaran.

Pada kegiatan menjamu minum atau makan sehubungan dengan peristiwa kematian yang bersifat kadang kala seperti telah diterangkan, kegiatannya cukup di dapur rumah tangga dan yang bekerja hanya kaum wanita yang ada di rumah serta tetangga dekat lainnya. Kegiatan yang bersifat luar biasa ini, keterlibatan baik orang maupun dapur sudah lebih luas, sama halnya dengan pesta perkawinan.

Di dapur rumah tangga dilakukan berbagai kegiatan untuk memproses makanan kecil serta menyiapkan bumbu masak untuk keperluan gulai kambing. Di dalam kegiatan ini yang terlibat secara penuh adalah ibu-ibu baik dari keluarga dekat maupun tetangga yang berasal dari satu perkampungan. Mereka melakukan kegiatan baik pada waktu siang maupun malam hari. Sebagaimana biasa pada hari pelaksanaan keunduri, sejak malamnya telah terlibat kaum laki-laki. Mereka bertugas menyiapkan bangunan dapur, tungku sampai dengan memasak nasi dan gulai besar untuk keperluan jamuan makan siang. Kadang-kadang pada malamnya masih dilanjutkan dengan acara yang lain seperti tadarus Al Qur'an, tahlil dan sebagainya. Pada saat yang demikian ini kegiatan beralih kembali ke dapur rumah tangga.

Pelaksanaan upacara *khanduri ureung matee* dikerjakan dengan sukarela oleh ahli famili dan para tetangga. Mereka secara bergotong royong menyediakan berbagai keperluan adat dapur dan kebutuhan lainnya menurut kemampuan mereka masing-masing. Pekerjaan ini mereka laksanakan sebagai perwujudan perasaan sosial di dalam kehidupan bermasyarakat.

Kegiatan dapur yang berkaitan dengan upacara khusus terutama upacara yang bersifat keagamaan di Aceh, terdapat dua upacara besar yaitu upacara maulid (memperingati hari diturunkannya wahyu Allah). Pada kedua upacara keagamaan ini dirayakan secara khusus di dalam kehidupan masyarakat.

Upacara maulid Nabi Muhammad S.A.W. pelaksanaannya bermacam-macam. Ada yang makanannya disiapkan di dapur-dapur rumah tangga dan ada yang disiapkan di dapur umum yang terdapat di meunasah. Makanan yang dimasak di dapur rumah tangga untuk keperluan upacara maulid disiapkan oleh ibu-ibu rumah tangga pada malam hari. Makanan yang disiapkan bermacam-macam seperti gulai bermacam-macam jenis, nasi ketan dan Jain-lain. Kemudian dimasukkan ke dalam satu tempat khusus dan dibawa ke menasah sebagai tempat perjamuan. Ada pula tamu-tamu yang diundang ke rumah. Pada upacara dalam bentuk ini dapur rumah tangga merupakan tempat yang sangat berperanan untuk menyiapkan makanan. Orang terlibat di dalamnya adalah ibu-ibu rumah tangga.

Kegiatan kanduri maulid dalam bentuk lain merupakan kombinasi pekerjaan di dapur rumah tangga dan dapur umum. Di dapur rumah tangga ibu-ibu menyiapkan gulai-gulai kecil dan kaum bapak

menyiapkan gulai besar dan nasi di meunasah. Di meunasah disiapkan dapur umum untuk menggulai daging, nasi serta air minum. Pada saat perjamuan makan malam biasanya sekitar pukul 4 – 6 sore, semua makanan yang telah disiapkan di dapur rumah tangga dibawa ke meunasah, gulai dan nasi yang disiapkan di meunasah secara bersama-sama disajikan kepada tamu.

Kegiatan perjamuan maulid di Aceh waktunya sangat panjang, berlangsung selama tiga bulan yang dimulai sejak bulan Rabiul Awal sampai Jumadil Awal. Upacara maulid di suatu desa berlangsung satu kali dan secara bergiliran diselang di setiap desa. Hal ini dilaksanakan karena desa yang bertetangga menjadi tamu dari desa yang melangsungkan maulid. Perlu kita sebutkan bahwa penyelenggaraan maulid melibatkan dapur rumah tangga dan dapur umum secara serentak atau hanya kegiatan di dapur rumah tangga saja.

Kegiatan yang bersifat keagamaan lainnya dengan pelaksanaan upacara Nuzul Al Qur'an. Sebagaimana halnya upacara maulid, nuzul Al Qur'an pun pelaksanaannya dengan cara kenduri. Upacara maulid selalu disebut *khanduri buleun puasa*. Bila telah disebutkan dengan perkataan kenduri ini telah menunjukkan bahwa upacara itu diselenggarakan dengan pesta makan.

Pada upacara nuzul Al Qur'an kegiatan dapur persis sama dengan kegiatan maulid. Dapur rumah tangga menyiapkan makanan kecil berupa berbagai macam kue dan dapur umum di meunasah menyiapkan gulai daging dan nasi. Kegiatan di keuda dapur ini dimulai pada siang hari dan pesta makan dilaksanakan pada saat berbuka puasa. Mereka yang terlibat di dalam kegiatan dapur ini semua warga desa, baik laki-laki maupun perempuan. Berbagai kegiatan mereka laksanakan seperti menyiapkan bumbu masak, menyediakan kue-kue, ini dilaksanakan melalui dapur rumah tangga. Mengambil kayu dari tempat penyimpanan kayu bakar dari tiap-tiap rumah warga desa menjadi tugas anak laki-laki. Menyiapkan gulai daging dan nasi menjadi kewajiban kaum laki-laki sampai siap menghidangkan.

Pelaksanaan nuzul Al Qur'an dimulai sejak hari 17 tiap bulan Ramadhan dan biasanya berlangsung sampai malam 27. Setiap desa memilih salah satu hari dalam jangka waktu tersebut. Oleh karena singkatnya waktu hanya selama 10 hari, maka sering terjadi pelaksanaannya beradu antara dua desa yang bertetangga.

Salah satu lagi kegiatan dapur yang bersifat upacara khusus dan erat kaitannya dengan pelaksanaan ajaran agama Islam yang dianut oleh masyarakat Aceh yaitu Sunat Rasul. Bagi masyarakat yang mampu, mereka mengadakan pesta besar. Namun demikian cukup banyak pula diketemukan di dalam kehidupan masyarakat yang tidak mempestantakan peristiwa tersebut. Keadaan ini sangat tergantung kepada kemampuan ekonomi dari setiap individu.

Di dalam kehidupan tradisional yang pelaksanaan upacara sunat Rasul (*geupeu sunat*) dilaksanakan secara tradisional pula, ini ditandai dengan adanya kegiatan di dapur. Sunat Rasul dilaksanakan oleh seorang yang disebut *mudem*. Pada saat pelaksanaannya, *mudem* ini didampingi oleh *tengku meunasah* dan beberapa orang lain. Secara sederhana terdapat suatu kegiatan didapur untuk menyiapkan makanan yang bakal disajikan kepada *mudem* dan tamu yang lain. Di dalam bahasa Aceh sering diistilahkan dengan sebutan *bri bu mudem*.

Bagi kalangan yang cukup mampu pelaksanaan *peu sunat* dilaksanakan secara besar-besaran seperti pelaksanaan pesta perkawinan. Bila pelaksanaannya secara besar-besaran dengan mengundang seluruh famili dan kenalan, dengan sendirinya warga desa telah terlibat di dalamnya untuk pelaksanaan kegiatan dapur. Dalam keadaan yang demikian bentuk dan corak kegiatan dapur sama dengan keadaan pada dapur pesta perkawinan.

BAB VII

PENGRAJIN ALAT MEMASAK TRADISIONAL

7.1 Macam-Macam Pengrajin Alat Memasak Tradisional

Pengrajin alat-alat memasak tradisional tersebar di seluruh daerah di Daerah Istimewa Aceh. Di setiap daerah kabupaten terdapat para pengrajin, ada yang bekerja sebagai usaha sampingan atau sekedar menambah biaya untuk kebutuhan rumah tangga dan ada pula yang merupakan mata pencaharian pokok. Mereka secara turun temurun sudah mewariskan keahlian membuat alat memasak. Perlu ditegaskan di sini bahwa tidak semua daerah kabupaten menghasilkan semua alat memasak tradisional seperti yang telah dijelaskan terdahulu. Maksudnya ada alat-alat memasak yang dihasilkan oleh satu daerah tertentu dan kemudian didistribusikan ke seluruh Wilayah Propinsi Daerah Istimewa Aceh.

Pengrajin alat-alat memasak tradisional yang dibuat dari tanah liat terdapat di seluruh kabupaten. Hal ini dimungkinkan oleh karena di semua daerah kabupaten terdapat bahan baku yang dapat dipergunakan untuk membuat alat-alat memasak tersebut. Selain itu pengetahuan tentang cara-cara membuat alat-alat tersebut dimiliki secara merata di seluruh daerah. Kendatipun perlu ditegaskan di sini bahwa di tiap-tiap kabupaten tersebut terdapat kampung-kampung atau desa-desa tertentu yang menjadikan pekerjaan ini sebagai mata pencaharian hidup warga desanya.

Alat-alat memasak tradisional dibuat dari tanah liat terdiri dari bermacam-macam benda seperti periuk, belanga, kendi, piring,

tungku dan lain-lain. Mereka mengerjakan alat-alat memasak ini secara tradisional pula. Perkakas yang dipergunakan juga cukup sederhana serta proses pembahasannyapun sederhana pula. Tanah liat yang telah disiapkan untuk mengerjakan perkakas dapur ini biasanya ditempatkan di bawah rumah dan selalu dijaga agar tidak kering. Perlu diketahui bahwa tempat yang dipergunakan untuk membuat alat-alat memasak ini selalu dipergunakan kolam-kolam rumah. Hal ini dimungkinkan karena rumah Aceh berbentuk rumah panggung yang tinggi, maka di bawah rumahnya dapat dipergunakan untuk berbagai kegiatan yang salah satu kegiatannya sebagai tempat membuat alat-alat memasak tradisional ini.

Gampong atau desa-desa yang mengkhususkan kegiatan warganya memproduksi alat-alat memasak tradisional dapat dibedakan. Ada yang hanya memproduksi alat-alat memasak yang berasal dari tanah liat semata-mata, ada yang dari seng, dari kayu, batu dan sebagainya. Dalam pengertian ini dimaksudkan tidak terdapat sebuah desa yang warganya dapat menghasilkan seluruh kebutuhan alat-alat memasak tradisional dari semua jenis bahan baku. Dengan perkataan lain seolah-olah masing-masing desa mempunyai profesi tersendiri untuk menghasilkan alat-alat memasak tersebut.

Desa yang mengkhususkan memproduksi alat-alat memasak dari tanah liat, mereka dapat menghasilkan berbagai jenis alat dari yang mempergunakan bahan baku tersebut. Mereka dapat membuat *kanet*, *blangong*, *peune*, *keutuyong*, *kran meugaki* dan lain-lain sebagainya. Hal ini dapat mereka lakukan, karena proses pekerjaannya mempergunakan teknik yang sama yaitu teknik putar. Kebanyakan yang mengerjakan pekerjaan ini adalah kaum ibu, sedangkan bapak turut membantu untuk mencari kayu bakar yang dipergunakan untuk membakar pada saat proses pembakaran, serta memasaknya. Pengrajin alat memasak dari tanah liat sering disebut dengan *tukang peuket kanet blangong*.

Jenis pengrajin alat memasak yang kedua, mereka yang mempunyai profesi menghasilkan alat memasak dari batu seperti *batee lada* dan *leusong batee*. Pengrajin dengan profesi ini langka. Hal ini disebabkan tidak semua daerah terdapat jenis batu yang dapat dipergunakan untuk membuat alat memasak seperti yang disebutkan tadi. Mereka mengerjakan pekerjaan ini secara tradisi yang teknik yang sederhana. Pengrajin jenis ini disebut dengan *tukang batee*.

Pengrajin yang menghasilkan alat memasak tradisional lainnya berupa alat yang dibuat dari kayu seperti capah, ulak-ulak, dan lain-lain. Pengrajin jenis ini hampir terdapat di semua daerah. Pekerjaan semacam ini merupakan pekerjaan yang sangat mudah dan dapat dikerjakan oleh semua tukang kayu. Di dalam masyarakat Aceh untuk jenis pengrajin ini disebut *tukang kayee atau utoh kayee*. Jenis pengrajin ini tersebar di seluruh daerah dan dapat dikatakan merata di semua desa. Oleh karena itu tidak terdapat desa-desa yang mengkhususkan pekerjaannya memproduksi alat-alat memasak tersebut.

Alat-alat memasak tradisional yang bahannya dibuat dari besi seperti pisau dan *geunuku*, dihasilkan oleh pengrajin besi. Dapur untuk memproduksinya disebut *teupeun beso* atau *pandee beso*. Para pengrajin disebut dengan *utoh beso* atau *tukang beso*. Dalam kelompok ini tidak termasuk pekerjaan besi yang menggunakan teknik cor, seperti yang menghasilkan belanga besi, wajan besi dan lain-lain. Untuk keperluan alat-alat memasak ini, walaupun dipergunakan di dapur tradisional dalam masyarakat Aceh, merupakan alat memasak yang dimasukkan dari luar daerah Aceh. Para pengrajin besi mereka menggunakan teknik penempaan dan produksinya lebih banyak dihasilkan alat-alat yang berkaitan dengan kebutuhan pertanian seperti parang, cangkul, tembilang, maka bajak dan sebagainya. Sedangkan yang bersifat alat memasak merupakan pekerjaan sampingan.

Di daerah Aceh selain itu masih terdapat pula jenis pengrajin alat memasak tradisional yang menggunakan bahan bakunya dari seng, seperti dandang dan tempat memasak air. Pekerjaan ini dikerjakan oleh tukang-tukang seng atau tukang soder. Jenis pengrajin ini cukup banyak terdapat terutama di pasar-pasar. Bila dibandingkan dengan pengrajin alat memasak dari tanah liat dengan pengrajin alat memasak dari seng, posisi mereka lebih menguntungkan. Masyarakat ini sedang beralih untuk mempergunakan alat memasak yang dibuat dari seng, aluminium dan mulai meninggalkan alat memasak dari tanah liat atau gerabah lokal. Di sisi lain mereka ini dapat memproduksi kompor minyak tanah yang merupakan unsur baru yang masuk ke dalam lingkungan dapur tradisional.

Selain itu alat-alat memasak tradisional yang telah kita sebutkan seperti *aweuk*, *cinu*, *reungkan*, *punceuk* dan *sareng santan* dalam bentuk yang sederhana, tidaklah merupakan hasil pengrajin

khusus. Alat-alat memasak jenis ini hampir semua orang terutama yang tua-tua di Aceh dapat membuatnya sendiri. Oleh sebab itu yang membuat alat-alat ini tidak digolongkan ke dalam jenis pengrajin tradisional yang profesional seperti halnya dengan pengrajin alat memasak yang lain.

7.2 Potensi Pengrajin Alat Memasak Tradisional Serta Jenis Alat yang Dihasilkannya.

Sebagaimana telah dijelaskan terdahulu bahwa di Daerah Istimewa Aceh terdapat bermacam-macam pengrajin alat-alat memasak tradisional menggunakan bahan baku dari berbagai jenis seperti tanah liat, besi, kayu dan lain-lain. Potensi pengrajin ini tersebar secara merata di seluruh daerah.

Potensi yang terkuat yang terdapat di Daerah Aceh yaitu pengrajin yang menghasilkan alat-alat memasak yang terbuat dari tanah liat. Pengrajin jenis ini terdapat di semua daerah kabupaten, yang di tiap-tiap kabupaten ini ada sebuah atau beberapa desa yang rakyatnya mengusahakan alat-alat memasak jenis ini. Sebagai suatu gambaran dari keseluruhannya dapat disebutkan beberapa desa yang penduduknya merupakan pengrajin.

Di Kotamadya Banda Aceh dan Kabupaten Aceh Besar terdapat desa atau kampung Ateuk yang terkenal sebagai desa penghasil alat-alat memasak tradisional dari tanah liat. Alat-alat memasak yang dihasilkan dari desa ini mempunyai kualitas yang tinggi dan dipasarkan ke seluruh daerah Aceh, sungguhpun di daerah-daerah lain terdapat juga pengrajinnya. Jenis-jenis alat yang dihasilkannya beragam seperti *kanet* dalam berbagai ukuran, *blangong* juga dalam berbagai ukuran, *peune*, *dandang*, *seunungke tanoh*, *keutuyong* dalam berbagai ukuran. Mereka mengerjakannya dengan menggunakan teknik putar. Pengrajin di desa ini sudah merupakan pengetahuan yang turun temurun. Mereka telah memperoleh pengetahuan tentang ini dari orang-orang tua mereka dan demikian pula orang-orang tua mereka selalu secara berencana mewariskan pengetahuannya kepada anak-anak mereka. Proses sosialisasi pengetahuan tentang ini berlangsung secara baik dan berlanjut. Anak-anak mereka telah dipersiapkan sejak kecil dengan cara mengikut sertakannya pada saat mengerjakan alat-alat memasak ini.

Di Kabupaten Pidie terdapat desa Klibet Kecamatan Mutiara. Dan ini sangat terkenal sebagai penghasil alat-alat memasak tradisi-

onal di samping desa Ateuk Kotamadya Banda Aceh. Produk dari daerah ini memang digemari tidak saja untuk Kabupaten Pidie dan juga untuk daerah-daerah di luarnya. Jenis alat-alat memasak yang dihasilkannya sama seperti di desa Ateuk yaitu *peune*, *blangong*, *keutuyong*, *kanet*, dan sebagainya.

Di Daerah Kabupaten Aceh Utara juga terdapat desa yang memproduksi alat-alat memasak ini. Salah satu desanya ialah Kampung Juli, Kecamatan Jempa. Melihat kualitas hasil produksi dari daerah ini bila dibandingkan dengan dua daerah yang telah disebutkan terdahulu, mutunya masih rendah. Oleh karena itu alat-alat memasak dari daerah ini pada umumnya merupakan kebutuhan lokal. Pemasarannya tidak begitu meluas, tidak seperti hasil produksi yang berasal dari desa Ateuk dan desa Klibeut.

Di Wilayah Kabupaten Aceh Selatan juga terdapat desa yang menghasilkan alat-alat memasak jenis ini yaitu desa Meukek Kecamatan Meukek. Hasil-hasil yang diproduksinya sama dengan yang terdapat di desa Ateuk dan desa Klibeut, yaitu jenis *kanet*, *blangong*, *peune*, *keutuyong* dan sebagainya. Selain desa ini masih terdapat desa-desa yang lain di Kabupaten Aceh Selatan yang menghasilkan alat-alat jenis ini. Produksi yang berasal dari Meukek mendapat pasaran yang luas di Wilayah Kabupaten Aceh Selatan dan Aceh Barat.

Daerah lain yang memproduksi alat-alat memasak tradisional dari tanah liat ini terdapat di Blang Kejeren Kabupaten Aceh Tenggara. Daerah ini merupakan daerah yang produksinya sangat terkenal di daerah Gayo dan Alas. Mutunya benar-benar bagus. Tidak hanya bagus dilihat dari segi mutu, bentuknyapun mempunyai daya tarik tersendiri. Pada sisi luas dari alat-alat memasak ini seperti *kuren* (periuk), *belanga kancah* (belanga), *labu* (kendi), diberikan ukiran yang bermotif geometris, daun-daunan dan lain-lain. Jenis-jenis yang mereka hasilkan lebih kaya jika dibandingkan dengan daerah-daerah yang telah disebut tadi.

Kedudukan pengrajin gerabah di daerah ini mempunyai arti tersendiri di dalam masyarakat. Mereka bukan saja menghasilkan alat-alat memasak yang dipergunakan di dapur, tetapi mereka mengerjakan juga benda-benda yang berhubungan dengan upacara adat. *Labu* (kendi) di dalam masyarakat Aceh berfungsi sebagai tempat untuk menyimpan air, membawa air dari perigi air, tetapi pada masyarakat Alas mempunyai fungsi yang lebih luas dari itu yaitu menyangkut dengan fungsi di dalam upacara adat.

Ada labu yang memang diperuntukkan untuk tempat menyimpan air atau untuk mengambil air dari sungai atau perigi. Ada pula labu yang dibuat khusus untuk kepentingan upacara adat, seperti labu khusus tempat minuman penganten laki, khusus tempat minuman penganten wanita dan lain-lain. Di samping itu masih terdapat labu yang diperuntukkan sebagai tanda perceraian. Labu-labu seperti ini dalam setiap upacara adat selalu muncul.

Para pengrajin sebagaimana dengan pengrajin di daerah-daerah yang lain, mereka memperoleh pengetahuan ini secara turun temurun. Pengetahuan yang diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya melalui metoda sosialisasi. Di mana anak-anak mereka diajarkan secara langsung praktek-praktek di lapangan.

Teknik yang dipergunakan untuk menghasilkan alat-alat memasak ini ialah teknik putar. Tanah liat ditempatkan di atas mal yang di dalam bahasa Aceh disebut "gisa", artinya mal yang dapat berputar. Selanjutnya tanah liat tersebut dengan cara diputar, maka dibentuklah alat-alat memasak yang diinginkan.

Selepas dibentuk menurut yang dikehendaki, pase yang kedua dikeringkan serta diglasir. Proses pengeringan berlangsung dengan panas matahari atau dengan cara dianginkan. Pase yang terakhir dilakukan pembahasan. Proses pembahasan sangat sederhana atau tidak mempergunakan dapur atau tungku yang khusus untuk membakarnya. Alat-alat memasak yang khusus untuk membakarnya. Alat-alat memasak yang telah kring, disusun pada satu tempat untuk dibakar. Mula-mula di atas tanah diberi jerami, atau daun-daunan yang kering. Di atas jerami tersebut disusun alat-alat memasak yang akan dibahas satu lapis. Selanjutnya diberi jerami lagi dan dilapisi kembali dengan alat-alat memasak, sebanyak-banyaknya tiga lapis. Pada bagian paling atas ditutup seluruhnya dengan jerami, baru kemudian disulut apinya. Bahan yang dipergunakan untuk membakar adalah jerami, daun-daunan kering dan rumput-rumputan yang kering.

Pemasaran alat-alat memasak tradisional dari tanah liat dewasa ini mengalami masa suram. Hal ini disebabkan ke dalam dapur tradisional telah cukup banyak dipakai peralatan baru seperti panci dari aluminium, wajan dari besi, cerek tempat memasak air dari seng dan lain-lain. Beralihnya pemakaian peralatan memasak dari yang tradisional kepada unsur-unsur baru dapat dengan mudah dipahami. Pertama alat-alat memasak yang baru tersebut dengan mudah dapat diperalihnya, karena persediaan yang cukup

serta harga yang terjangkau oleh masyarakat desa. Faktor yang kedua alat-alat baru ini perawatannya mudah serta tahan lama. Faktor yang ke tiga menunjukkan adanya perubahan status sosial dalam masyarakat. Fraktor-faktor kesemuanya turut mempercepat proses penyerapan unsur-unsur baru ke dalam dapur tradisional. Dan pada saatnya nanti penggunaan alat-alat memasak tradisional dari tanah liat akan ditinggalkan seluruhnya.

Potensi pengrajin alat-alat memasak yang terbuat dari batu seperti batu giling dan lesung batu dapat dikatakan langka. Di Daerah Aceh terdapat di Desa Juli Kecamatan Jempa Kabupaten Aceh Utara. Produksi mereka di pasarkan ke seluruh Aceh karena di daerah lain sangat jarang dibuatnya. Desa Juli memungkinkan para pengrajin membuat alat-alat tersebut, karena mudah memperoleh bahan baku. Jenis batu yang dipergunakan adalah sama dengan jenis yang dipahat untuk patung.

Teknik pembuatannya dengan sistim memahat atau memangkas. Perkakas yang dipakai sangat sederhana seperti pahat batu dan lain-lain. Alat-alat memasak dari batu ini mempunyai prospek yang cerah jika dibandingkan dengan alat-alat dari tanah liat. Masyarakat Aceh secara keseluruhan masih memakai alat-alat ini. Ke dalam dapur tradisional belum dimasuki alat peralatan penggilingan yang bersifat elektronik. Hal ini disebabkan oleh karena masih sangat terbatasnya alat untuk menggiling bumbu masak elektronik serta masih belum terjangkau untuk dimiliki oleh masyarakat desa. Oleh karena itu peralatan ini tetap masih berfungsi di setiap dapur rumah tangga.

Pengrajin alat memasak dari besi secara kuantitas maupun kualitas cukup banyak terdapat di Aceh. Di setiap kabupaten terdapat pengrajin besi dan bahkan ada kabupaten-kabupaten yang memiliki lebih dari satu desa yang memiliki pandai besi. Tukang-tukang pada pandai besi ini tidak semata-mata produknya bertumpu pada alat-alat memasak seperti *geunuku* (kukuran) dan pisau, tetapi mereka menghasilkan lebih banyak dari itu. Dapat kita sebut bahwa produk pandai besi yang utama merupakan peralatan pertanian seperti parang, cangkul, tembilang, sabit dan sebagainya. Sedangkan alat-alat memasak merupakan produk yang kedua.

Sungguhpun demikian terdapat pula pandai besi yang menghususkan diri untuk membuat peralatan memasak yaitu *geunuku*.

Desa Uno Kecamatan Glumpang Tiga di Kabupaten Pidie merupakan salah satu desa yang pandai besinya menghasilkan *geunuku*. Oleh karena itu *geunuku* yang dihasilkan dari daerah ini menjadi terkenal, karena mereka dapat menciptakan berbagai-bagai bentuk. Ada yang berbentuk seperti yang terlibat pada foto di dalam Bab V di atas, ada yang lebih praktis lagi di mana matanya dapat dimasukkan ke dalam dengan cara melipatnya. Pemasarannya pun menjadi cukup luas yang dipasarkan ke seluruh daerah Aceh bahkan sampai keluar daerah seperti ke Sumatera Utara.

Peranan *geunuku* di dalam dapur tradisional pada ini masih belum tergeser. Kukuran yang memakai mesin memang telah diperkenalkan dan pengaruhnya hanya terbatas di kota-kota saja. Pada masyarakat desa yang merupakan mayoritas penduduk di Aceh tetap mempergunakan *geunuku* sebagai satu-satunya alat untuk mengukur kelapa. Hal yang sama juga terjadi pada masyarakat kota, terutama dari kelompok etnis Aceh, Aneuk Jamee dan Alas. Di setiap rumah mereka kita dapat menjumpai *geunuku*.

Potensi pengrajin alat memasak yang dibuat dari kayu dimiliki secara merata oleh masyarakat di Aceh. Jenis-jenis alat memasak ini seperti *cinu*, *aweuk*, *reunghan*, *ulak-ulak*, *capah*, dan lain-lain, pada dasarnya masing-masing membuat sendiri atau meminta bantu untuk membuatnya dari tetangga. Alat-alat memasak jenis ini disamping mudah membuatnya, juga bahan baku cukup mudah untuk diperolehnya. Untuk alat memasak jenis ini tidak terdapat daerah atau desa yang khusus menghasilkannya.

Selain alat-alat memasak yang dipakai untuk memasak atau memproses gulai dan nasi, di atas juga telah kita sebutkan beberapa alat yang dipergunakan untuk memproses kue. Alat memproses kue tradisional seperti *bruek boe*, *bruek keukaraih*, *bruek samaloyang* dan lain-lain. Untuk jenis alat ini ada dua katagori. Pertama ada yang dapat dihasilkan oleh pengrajin lokal seperti *bruek keu karaih*. Alat ini dapat dibuat sendiri dan yang cukup terkenal adalah yang dibuat oleh pengrajin-pengrajin dari Kabupaten Aceh Selatan. Kabupaten yang kedua merupakan alat-alat yang dimasukkan dari luar daerah Aceh, seperti *bruek boi*, *bruek samaloyang*. Di Aceh tidak terdapat pengrajinnya dan masyarakat membeli barang yang dimasukkan dari luar.

BAB VIII

DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI-NILAI BUDAYA

1. Pengetahuan Lokal Dalam Membangun Dapur.

Berbicara masalah pengetahuan orang-orang Aceh dalam hubungannya dengan membangun dapur memerlukan kajian tersendiri. Dapur merupakan salah satu warisan budaya yang sudah cukup lama, sejak mereka telah mengenal sistim memproses bahan mentah menjadi makanan yang dimasak. Kita secara tegas tidak dapat memastikan kapan masyarakat Aceh mulai mengenal dapur. Yang dapat kita ulusari hanya proses pertumbuhan dan perkembangan dapur dari satu kurun waktu ke kurun waktu berikutnya. Dari yang sangat bersahaja menuju ke bentuk yang lebih sempurna seperti yang terdapat sekarang ini.

Sebagai ilustrasi dapat dibuatkan, pada kurun waktu yang lampau banyak dapur yang diabut dari pelepah rumbia. Yang lebih tua lagi dari bentuk itu, yaitu dapur yang langsung dibangun dari tanah liat. Dapur-dapur seperti ini tidak dijumpai lagi di dalam kehidupan masyarakat. Dewasa ini dapur tradisional yang umum dipergunakan dibuat dari papan. Ini memberikan suatu gambaran kepada kita dimana dapur dari satu kurun waktu ke kurun waktu berikutnya mengalami perubahan sejalan dengan perubahan yang di alami oleh masyarakat itu sendiri. Hal yang sama juga terjadi terhadap bahan baku dan bentuk-bentuk tungku, demikian pula halnya dengan alat-alat memasak yang dipergunakan.

Guna menelusuri pengetahuan masyarakat dalam membangun dapur terutama dapur rumah tangga yang dibuat langsung dari tanah liat hal ini agak sukar. Dapur semacam ini tidak dimiliki lagi dan mereka yang pernah memakai atau mengetahuinya juga telah tiada. Kebudayaan ini lenyap bersama pemiliknya, oleh karena pengetahuan mereka tidak pernah tertulis. Pengetahuan untuk membangun dapur bentuk ini tidak diwariskan lagi secara turun temurun oleh karena pengetahuan tersebut dianggap tidak berguna berhubungan dapurnya tidak dipergunakan lagi.

Pengertian dapur di dalam masyarakat Aceh cukup luas. Pada dapur rumah tangga memang secara sepesial terdapat bangunan dapur yang di dalamnya diletakkan tungku-tungku. Dalam pengertian lain dapur juga dimaksudkan tungku yang langsung dibangun di atas tanah atau tanah dilobangi yang kemudian di atasnya diletakkan dandang. Tungku-tungku khusus yang disiapkan di atas tanah ini seperti tungku pada dapur umum dan rumah tangga juga di sebut dengan dapur pada masyarakat Aceh.

Membangun sebuah dapur rumah tangga seperti yang telah dijelaskan, di Aceh terdapat dua bentuk yaitu bentuk dapur yang berkaki disebut *dapu dong* dan bentuk dapur yang tidak berkaki disebut *dapu duk*. Teknik membuat kedua bentuk dapur ini sama. Pada keempat sisi bangunan dapur dibuat dari papan tebal yang kemudian tiap-tiap ujung papan diikat satu sama lain dengan sistim puting dan pasak. Bentuk dapur dapat diperhatikan foto di bawah ini.

Setelah dinding dapur selesai dibentuk, selanjutnya diberi lantai dari papan. Di atas papan tersebut dilapisi dengan tanah liat. Setelah selesai dengan tanah liat baru di atasnya diletakkan tungku. Tungku ada beberapa bentuk, ada yang dibuat dari tanah liat, dari batu air atau batu sungai atau dari batu bata. Bentuk-bentuk tungku ini dapat diperhatikan kembali pada gambar nomor 13 di atas.

Membangun sebuah dapur rumah tangga dapat dibuat sendiri atau meminta bantu kepada tukang-tukang yang terdapat di desa itu. Pada lazimnya jika seseorang membuat rumah baru, pada saat itu pula yang empunya rumah meminta kepada tukang untuk membuat sebuah dapur. Oleh karena sebuah dapur dapat dipakai untuk waktu yang cukup lama, dengan demikian tidak terdapat tukang-tukang yang khusus pekerjaan mereka membuat dapur. Atau dapat kita sebutkan bahwa tidak ada dapur yang telah

jadi untuk dipasarkan seperti alat-alat memasak lainnya. Jika kita ingin memiliki dapur atau mengganti dengan yang baru, harus spesial kita menyuruh untuk dibuatnya.

Pengetahuan yang mereka peroleh untuk membangun dapur rumah tangga mereka miliki secara turun temurun. Para tukang kayu atau disebut *utoh* mereka hanya membuat kerangka dapur. Teknik pembuatan sederhana dan sebagai pengganti paku dipergunakan pasak. Dengan demikian bangunan dapur jika diperlukan dengan mudah dapat dibongkar untuk dipindahkan dari satu tempat ke tempat yang lain. Pekerjaan melapisi dengan tanah liat merupakan posisi pekerjaan ibu-ibu. Tidak hanya melapisi dengan tanah liat, tetapi ibu-ibu ini sampai menata dapurnya sekaligus.

Pengertahuan yang berkaitan dengan teknik membangun dapur rumah tangga, agak berbeda dengan dapur umum. Baik dapur umum yang dipergunakan keperluan pesta atau keperluan upacara ke agamaan. Bentuk dapur dan teknik membangunnya untuk ke dua jenis ini memiliki bentuk yang sama serta menggunakan prinsip yang sama dalam membangunnya.

Dapur umum ada yang dibangun secara darurat dan ada yang dibangun secara permanen. Dapur yang dipergunakan untuk kepentingan pesta, selalu dibangun secara darurat. Hal ini disesuaikan dengan kepentingan pemakaiannya. Dapur pesta dibangun untuk satu kali pakai dan sesudah itu dapur tersebut dibongkar kembali. Dapur yang dimaksudkan di sini adalah tungku yang sekaligus menjadi dapur. Dapur ini dibangun langsung di atas tanah dengan tidak mempergunakan tanah liat. Pada dapur umum yang berfungsi untuk menyelenggarakan upacara ke agamaan, bangunnya permanen. Bangunan dapur ini telah dibuat secara khusus di samping atau di belakang meunasah. Dapur ini difungsikan tiap tahun sekurang-kurangnya 2 kali dalam setahun. Untuk itu bangunan ini tidak pernah dibongkar. Letak tungkupun agak permanen. Maksudnya tempat tungku untuk gulai dan nasi selalu ditempatkan di tempat yang sama dengan sedikit memperbaikinya setiap mau difungsikan kembali. Jadi setiap mau dipergunakan bangunan dapurnya telah tersedia, tempat untuk tungku nasi dan gulai telah pasti di dalam bangunan dapur. Di sinilah letaknya perbedaan dengan pesta, yang setiap mau dipergunakan harus dibangun terlebih dahulu. Ini disebabkan pesta perkawinan atau pesta lain selalu berpindah tempat dari satu rumah ke rumah yang lain menurut yang berhajat. Bentuk-bentuk tungku dapat dilihat kembali pada gambar nomor 14 yang terdapat di belakang.

Teknik pembangunan dapur cukup sederhana. Tanah terlebih dahulu dikorek yang besarnya sedikit lebih kecil dari dandang (bila mempergunakan satu dandang) yang kedalamnya berkisar 15–20 cm. Jika mempergunakan dandang lebih dari satu pada bagian depan diberi penahan sedang bagian belakang langsung diletakkan di atas tanah. Pemakaian besi tersebut disebabkan lobang yang digali telah memanjang. Ke dalam lobang tersebut dimasukkan kayu bakar. Perhatikan kembali teknik pembuatan tungku dapur umum seperti yang telah diuraikan pada Bab IV terdahulu.

Bangunan dapur perusahaan baik bentuk maupun teknik pembuatannya sangat berbeda dengan kedua dapur terdahulu. Di dalam masyarakat Aceh yang dimaksudkan dengan dapur di sini adalah bangunan tungkunya. Oleh karena itu terdapatlah istilah *dapur sira*, *dapu meunisan*. Ini dimaksudkan tungku tempat memasak garam dan tungku tempat memasak manisan. Sedangkan bangunannya disebut dengan *jambo sira*, *jambo meunisan*. Ini dimaksudkan bangunan yang di dalamnya terdapat tungku atau dapur garam dan bangunan tempat tungku atau dapur manisan.

Dapur perusahaan untuk memasak garam dan manisan dibuat dari tanah liat dan langsung dibangun di atas tanah. Ada yang berbentuk bundar dan ada yang berbentuk empat persegi panjang. Bentuk dapur ini selalu disesuaikan dengan kuali yang dipergunakannya. Setelah tanah di korek sedikit, maka di sekelilingnya dibangunlah dapur dari tanah liat ini. Sejalan dengan perkembangan dapur mengalami kemajuan. Hal ini terlihat pada teknik pembangunan dapur garam. Kalau dulu seluruhnya dibangun dari tanah liat. Sekarang sebagai inti bangunan dapur disusun batu bata.

Setelah selesai disusun batu bata, selanjutnya dilapisi dengan tanah liat. Pelapisan dengan tanah liat baik pada sisi dalam maupun pada sisi bagian luar, agar api tidak dapat keluar serta bangunannya akan lebih kukuh. Bentuk dapur garam yang dibangun sekarang ini telah berubah bentuk, dari bentuk yang bundar ke bentuk empat persegi panjang. Dapur perusahaan pada umumnya masing-masing mereka bangun sendiri.

Seperti yang telah dijelaskan di atas bahwa pengetahuan membangun dapur rumah tangga mereka peroleh secara turun temurun.

Tradisi seperti ini juga berlaku bagi mereka yang mengusahakan garam dan manisan. Untuk membangun dapur ini tidak terdapat pengrajin yang khusus. Berdasarkan pengetahuan yang mereka terima ditambah dengan pengalaman yang mereka miliki, inilah bekal mereka untuk membangun dapur. Mereka mengakui bahwa bagi pemula dapur yang mereka buat sendiri tidak sempurna. Ketidak sempurnaan ini ditandai dengan lambatnya masak garam. Sebagai perbandingan lagi sebuah dapur yang bangunannya sempurna dapat masak garam 3 kali dalam satu hari, sedangkan dapur yang tidak sempurna hanya masak 2 kali. Istilah yang mereka sebutkan *dapur tajam* dan *dapu hana tajam*, yang artinya dapur tajam dan dapur tidak tajam. Ini dimaksudkan untuk menyebut dapur yang dibangun secara sempurna dan dapur yang tidak sempurna. Untuk memperoleh dapur yang sempurna bagi pemula meminta bantuan kepada mereka yang telah berpengalaman.

2. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan Dengan Dapur.

Sebagaimana yang telah diuraikan di dalam bab-bab terdahulu bahwa masyarakat Aceh tidak banyak hal-hal yang menyangkut dengan kepercayaan, pantangan dan penangkal sehubungan dengan tungku dan alat-alat memasak tradisional. Menyangkut dengan dapur di dalam masyarakat juga tidak banyak terdapat kepercayaan, pantangan dan penangkalnya.

Di dalam masyarakat Aceh terdapat semacam pantangan dan ini umum diperlakukan, bahwa selain anggota keluarga merupakan suatu pantangan pergi ke dapur. Pantangan bagi para tamu pergi ke dapur sesungguhnya hanya menyangkut dengan kesopanan. Tamu yang kedapur dianggap tidak sopan dan demikian pula sebaliknya tuan rumah yang membiarkan tamunya pergi ke dapur juga tidak dianggap tidak sopan.

Pantangan lain yang juga diperlakukan terhadap dapur yaitu tidak dibenarkan mematikan api yang terdapat di dalam dapur dengan cara menyiram dengan air. Setiap orang yang memasak terutama anak-anak, kepada mereka selalu diperingatkan agar mematikan api setelah selesai memasak. Cara untuk mematikan api yang diajarkan yaitu semua arang yang masih membara diangkat dan dimasukkan ke dalam belangan yang sudah pecah. Kemudian ke dalam belangan tersebut baru disiram dengan air, sedangkan kayu yang masih membara diambil satu persatu dan dicelup ke

dalam air kotor yang ditampung dipinggir dapur. Pantangan ini sesungguhnya berhubungan dengan faktor keselamatan atas mencegah bahaya kebakaran.

Seperti diketahui bahwa di sekeliling dapur terdapat bahan-bahan yang mudah terbakar seperti sabut kelapa, daun kelapa kering dan kayu bakar. Jika dapur tidak dimatikan api selesai memasak, bila ditiup angin percikan-percikan api dikhawatirkan akan mengena sabut kelapa atau lain-lainnya. Jadi bila arang-arang tersebut di angkat seluruhnya dan baru disiram dengan air di luar dapur ini dianggap cukup aman, arang ini setelah mati akan dibuang ke belakang rumah. Seandainya disiram di dalam dapur, ini dikhawatirkan tidak akan mati seluruhnya. Bila ditiup angin masih ada kemungkinan untuk hidup kembali. Kaedah lain yang terdapat di sini bahwa jika sering-sering di siram air ke dalam dapur dengan sendirinya tanah liat tersebut menjadi basah. Apabila tanah liat ini menjadi basah dalam waktu yang akan mengakibatkan terjadinya proses pembusukan lantai dapur yang dibuat dari kayu. Akibat dari ini semua menyebabkan dapur akan cepat roboh. Dan ini tentu saja tidak dikehendakinya.

Pada dapur juga mempunyai pantangan. Masyarakat petani setahun sekali biasanya mengadakan khanduri dengan mengambil tempat di ladang garam. Khanduri ini bertujuan sebagai perasaan syukur atas hasil yang mereka peroleh. Setelah selesai khanduri, mereka semuanya tidak dibenarkan bekerja di ladang, termasuk tidak dibenarkan menghidupkan api di dalam tungku ataupun membetulkan tungku/dapur yang sudah rusak. Pantangan ini berlangsung selama satu minggu setelah selesai upacara khanduri. Pantangan ini menurut mereka dimaksudkan sebagai waktu istirahat setelah mereka bekerja selama panjang tahun tanpa henti-hentinya.

3. Ungkapan-ungkapan, Perumpamaan dan Pribahasa Sehubungan dengan Dapur

Apabila kita pelajari ungkapan-ungkapan, perumpamaan, perumpamaan maupun pribahasa yang terdapat di dalam masyarakat Aceh, Gayo dan Aneuk Jamee, jarang kita ketemukan yang langsung berhubungan dengan dapur. Sungguhpun demikian di dalam kehidupan masyarakat terdapat ungkapan-ungkapan, perumpamaan atau pribahasa yang memakai atau menyebutkan dengan alat-alat dapur. Ungkapan, perumpamaan atau pribahasa ini di dalam masyarakat Aceh disebut *Hadiah Maja*.

Beberapa pepatah yang memakai alat-alat dapur sebagai perumpamaannya dapat disebutkan antara lain :

a. Tapeuget aweuk bek tutong jaroe

Tameu aneuk bek payah droe.

Artinya :

Kita membuat irus agar tidak terbakar tangan

Kita memiliki anak agar dapat membantu.

Ungkapan di atas mengandung maksud bahwa setiap yang kita kerjakan selama hidup ini semuanya mempunyai tujuan. Bila kita membuat irus tentu bertujuan agar dengan mudah dapat mengambil gulai dari dalam belanga atau kual, walau bagaimanapun panasnya tetapi tangan tidak akan terbakar. Demikian pula jika kita memiliki anak keturunan tentu saja mereka dapat memberikan bantuan. Dengan pepatah ini diharapkan setiap orang dalam melakukan pekerjaan hendaklah mempunyai tujuan yang baik, agar pekerjaan tersebut tidak menjadi sia-sia,

B. Lagee aweuk deungon blangong

Artinya :

Seperti irus dengan belanga.

Ungkapan ini mengandung pengertian bahwa dalam hidup ini saling butuh membutuhkan. Perumpamaan irus dengan belanga yang dalam prakteknya selalu bersentuh, kadang-kadang akibat dari irus ini belanga menjadi pecah. Akan tetapi bagaimanapun juga irus ini harus selalu dipakai untuk mengambil isi yang terdapat di dalam belanga. Irus tanpa ada isi belanga ia tidak berfungsi, demikian pulalah yang sebaliknya. Dari perumpamaan ini terdapatlah suatu gambaran yang merupakan suatu bahwa kita harus saling bantu membantu. Bila ada keretakan antar sesamanya janganlah dibiarkan sampai berlatur-latur.

c. Ie lam tayeun taple u geupet,

peu meusaket atra kalheuehna.

Artinya :

Air dalam tempayan dituang ke hujung,

apa sakit harta sudah ada.

Maksudnya "Tidak sabar menghabiskan harta yang telah ada.

Ganbaran yang dituliskan dalam ungkapan di atas ialah keadaan memang air dari satu tempat ke tempat yang lain. Pekerjaan

seperti itu tentu tidak sukar, sebab air yang akan dituangkan telah tersedia. Suasana ini dilukiskan untuk menyatakan perbuatan menghasilkan harta yang telah tersedia seperti peninggalan orang tua memang pekerjaan yang tidak sukar. Makna yang terkandung di dalam ungkapan ini ialah memberikan nasehat, agar dalam hidup hendaklah selalu hemat dan tidak terlalu boros. Ungkapan ini bisa dipergunakan oleh orang-orang tua untuk menasehati anaknya atau oleh seorang suami kepada isterinya.

d. Lagee Ureueng keumit dapu,

Artinya :

Seperti orang menunggu di dapur.

Situasi yang digambarkan di dalam ungkapan ini menunjukkan sikap seseorang, yang pekerjaannya menunggu di dapur. Ini menunjukkan seseorang yang malas bekerja. Setiap hari ia hanya menunggu saja pemberian orang lain dengan tidak berusaha. Perumpamaan ini mengandung makna tentang seseorang yang hidupnya cuma mengharapkan belas kasihan orang lain dengan tidak berikhtiar sedikitpun. Sikap hidup seperti ini merupakan contoh yang tidak baik.

e. Lagee aneuk matong di dapu.

Artinya :

Seperti bayi yang masih di dapur.

Maksudnya "Bayi yang masih di tempat persalinan".

Perumpamaan ini hampir sama dengan maksud perumpamaan di atas. Suasana yang diibaratkan dengan seorang bayi yang masih berada di persalinan, tentu saja belum pernah dibawa kemanapun, bahkan belum pernah turun tanah. Persalinan menurut tradisi masyarakat Aceh, masa persalinannya selama 44 hari. Selama masa ini ibu yang bersalin mereka tidur di serambi belakang dan di dekat tempat tidurnya terdapat dapur perapian yang hidup terus menerus. Pada masa ini baik sibayi maupun ibunya tidak beranjak dari tempatnya sampai masa turun tanah.

Dengan perumpamaan ini dimaksudkan kepada seseorang yang belum dapat mengurus dirinya sendiri. Diibaratkan seperti seorang bayi yang masih belum pernah dibawa kemanapun. Ungkapan ini sering dilontarkan oleh orang tua-tua kepada anak-anak muda yang malas berkerja dan bahkan mereka seolah-olah tidak mempunyai pandangan yang jauh ke masa depan.

f. Lagee geunuku tan mata.

Artinya :

Seperti kukuran tidak bermata.

Maksudnya "Seseorang yang tidak dapat berfungsi".

Perumpamaan ini ditamsilkan dengan sebuah alat kukuran kelapa yang tidak mempunyai mata. Tentu saja kukuran tersebut tidak dapat dipergunakannya. Pada hal kukuran tersebut setiap saat harus dipergunakan. Ibarat ini ditampilkan seperti seseorang yang mempunyai fungsi seperti Kepala Desa, tetapi ia tidak dapat menjalankan tugasnya sebagaimana yang di bebaskan ke atasnya. Perumpamaan ini selalu muncul di tengah-tengah masyarakat bila pimpinan mereka tidak dapat menjalankan tugas-tugasnya dengan baik.

g. Muka lagee penune.

Artinya :

Muka seperti piring nasi.

Perumpamaan ini diibaratkan muka seseorang dengan piring nasi yang dibuat dari tanah liat (peune). Seperti kita ketahui bahwa piring nasi tersebut tidak saja dipergunakan sebagai tempat makan nasi, tetapi juga dapat dipergunakan sebagai tempat makan nasi, tetapi juga dapat dipergunakan sebagai tempat menggiling bermacam bumbu masak seperti cabe, asam sunti dan lain-lain. Jadi peunse dapat berfungsi untuk bermacam kebutuhan.

Dengan perumpamaan ini dimaksud seseorang yang tidak memiliki perasaan malu. Dalam bahasa Indonesia terdapat perumpamaan yang sama yaitu bermuka tebal. Seseorang yang tidak mempunyai rasa malu ini diibaratkan demuka seperti peune. Orang tersebut apapun dikatakan orang tidak mampan. Ibarat sebuah peune yang dipakai untuk apapun tetap tidak pernah menolaknya. Demikian pula dengan orang tersebut yang apapun dikatakan oleh orang lain tidak mengena.

Inilah beberapa perumpamaan yang terdapat di dalam masyarakat untuk memberikan peringatan-peringatan oleh orang tua kepada anak-anak mereka. Dengan ibarat-ibarat ini diharapkan agar orang yang diperingatkan atau yang disindir akan mengalami perubahan atau perbaikan.

Di salam masyarakat Gayo juga terdapat ungkapan-ungkapan atau perumpamaan yang menyangkut dengan dapur dan alat-

alat dapur. Beberapa dari perumpamaan yang selalu muncul di dalam kehidupan masyarakat Gayo, antara lain :

a. Yep umah ara mudapur, kegere kusi male muniru.

Artinya :

Di setiap rumah ada dapur/tungku, kalau tidak kemana mau berdiang.

Pepatah ini muncul di dalam masyarakat Gayo yang diibaratkan bahwa di setiap rumah terdapat dapur, jika tidak ada tempat berdiang. Seperti kita ketahui bahwa di daerah Gayo yaitu Kabupaten Aceh Tengah memiliki udara yang dingin. Setiap saat terutama pada malam hari memerlukan udara yang panas. Satu-satunya alat yang dipergunakan untuk memanaskan badan adalah perapian dari dapur.

Dengan pepatah atau perumpamaan ini dimaksudkan setiap orang harus memiliki pegangan hidup yang benar. Di dalam perumpamaan ini bahwa pada setiap rumah terdapat dapur yang fungsinya antara lain sebagai tempat berdiang. Oleh karena itu di dalam hidup ini harus ada pegangan hidup yang didasarkan kepada ajaran agama untuk memerangi setiap perbuatan dan jalan yang dilalui.

b. kuren urum semuk turah muterkuk.

Artinya :

Periuk dengan sendok terpaksa tersenggol.

Maksudnya "Antara suami isteri biasa kalau terjadi perselisihan".

Perumpamaan ini diibaratkan antara periuk dengan sendok selalu bersenggolan. Namun antara kedua alat ini masing-masing mempunyai fungsinya dan walaupun selalu bersenggolan tetapi tetap saling membutuhkan. Perumpamaan ini dimaksudkan bahwa antara suami dan isteri biasa kalau terjadi perselisihan. Namun perselisihan itu jangan dijadikan dasar untuk menuju keperceraian.

4. Upacara dan Maknanya Berkaitan Dengan Dapur.

Berbicara masalah upacara dan maknanya yang berkaitan dengan dapur di dalam kehidupan masyarakat Aceh , Gayo dan Aneuk Jamee, merupakan satu hal tersendiri. Sungguhpun di dalam kehidupan masyarakat sehari-hari banyak dijumpai upacara-upacara tertentu dalam hal-hal yang berkaitan dengan daur

hidup. Akan halnya dengan upacara yang berkaitan dengan dapur tidak banyak dilakukannya.

Salah satu upacara yang dilakukan berkaitan dengan dapur yaitu upacara *peusujuk dapu* artinya suatu upacara menepung tawarkan dapur. Upacara peusujuk tetap dilaksanakan dalam setiap kegiatan masyarakat. Ada yang dilakukannya pada saat memulai suatu pekerjaan seperti memulai membangun rumah, memulai mengantarkan anak ke tempat pengajian dan lain-lain. Ada pula pada saat memulai memakai yang baru seperti permulaan mendiami rumah baru, memakai kendaraan baru, ban lain-lain. Upacara peusujuk ini dilakukan pula terhadap pengganti baru, anak yang baru pulang dari rantau tamu-tamu penting yang dianggap sebagai anggota keluarga.

Untuk melaksanakan upacara peusujuk dilakukan oleh orang-orang tua yang dihormati atau orang dituakan di dalam suatu perkampungan. Biasanya pada tingkat desa dipercayakan kepada Iman meunasah, sebagai seorang yang dipandang lebih tinggi terutama di bidang agama. Pada upacara ini disediakan nasi pulut kuning tepung tawar, bermacam jenis rumputan serta besar padi. Ke dalam mangkuk tepung tawar diisi dengan air. Pelaksanaannya mula-mula dimulai dengan menaburkan beras bercampur padi, kemudian diperciki dan disapur air tepung tawar dengan mempergunakan rerumputan yang telah diikat. Terakhir diambil nasi ketan dilekatkan pada benda yang baru. Jika yang ditepung tawarkan adalah manusia maka nasi ketan ini dilingkarkan di atas daun telinga serta disuapinya. Setelah selesai dilakukannya, maka nasi pulut yang lain dibagi kepada seluruh peserta upacara.

Pada upacara peusujuk dapu demikian pula dengan upacara peusujuk lainnya mempunyai suatu artisimbolis. Makna yang terkandung di dalam upacara ini memohon keselamatan serta keberkataannya. Dapur yang akan dipergunakan diharapkan akan dapat bertahan lama, serta terhindari dari berbagai mala petaka yang disebabkan oleh dapur. Kepada pemakaianyapun diharapkan agar selamat di dalam mempergunakan serta terhindari dari semua mara bahaya. Oleh karena itu pada setiap akhir upacara selalu baca doa bersama yang dipimpin oleh imam meunasah atau orang lain yang ditunjuk, untuk keselamatan di dunia dan akherat.

BAB IX KESIMPULAN

Di dalam bagian akhir dari kajian mengenai "Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional Daerah Istimewa Aceh", penulis mencoba memberi sekedar ulasan yang menyangkut topik pembahasan tersebut. Ulasan ini mencoba mengetanghkan beberapa hal yang erat kaitannya dalam rangka memahami aspek-aspek dapur dan alat-alat memasak tradisional dari segala seluk beluknya.

Masyarakat yang mendiami Propinsi Daerah Istimewa Aceh, seperti juga masyarakat Indonesia lainnya adalah tergolong ke dalam masyarakat agraris. Sebagian besar mereka hidup dengan mata pencaharian pokok di sektor pertanian dan pada umumnya mereka tinggal di wilayah pedesaan yang masih mempergunakan pola tradisional. Mereka memiliki warisan budaya masing-masing yang berasal dari generasi sebelum mereka. Salah satu dari warisan budaya yang telah mereka warisi adalah dapur dan peralatan memasak tradisional. Dapur dan alat-alat memasak tradisional. Dapur dan alat-alat memasak tradisional ini mereka ciptakan untuk memenuhi tuntutan hidup, dalam rangka mengolah atau memproses makanan dari bahan mentah menjadi makanan yang siap untuk disajikan. Peralatan tradisional sifatnya sangat sederhana yang merupakan bagian dari sistim teknologi yang telah mereka miliki menurut konsepsi kebudayaannya.

Dapur dan alat-alat memasak dari masa ke masa selalu mengalami perkembangan dan perubahan sesuai dengan perkembangan

zaman dan kemajuan teknologi masyarakatnya. Adanya teknologi modern yang berkaitan dengan dapur dan alat-alat memasak, sedikit demi sedikit telah membawa pengaruh terhadap peranan peralatan yang memakai sistim teknologi tradisional. Dari itu beberapa dapur dan alat-alat memasak tradisional telah dimasuki oleh unsur-unsur baru. Masuknya unsur-unsur baru ini tidak mungkin di bendung.

Meskipun pengaruh teknologi moderen dalam hal dapur dan alat-alat memasak tradisional telah melanda semua pedesaan dalam wilayah Propinsi Daerah Istimewa Aceh, tidaklah berarti bahwa semua peralatan tradisional ini telah mereka tinggalkan. Dalam kenyataannya bahwa unsur-unsur teknologi baru yang mereka terima dipakai secara bersama-sama dengan peralatan tradisional. Secara umum dapat disebutkan bahwa dewasa ini pemakaian dapur dan alat-alat memasak tradisional masih dominan dipakai oleh masyarakat Aceh, terutama di daerah pedesaan.

Teknologi moderen di bidang dapur dan alat-alat memasak seperti telah di utarakan di atas memang telah memasuki dapur-dapur tradisional. Di dalam perkembangan masyarakat di Aceh telah menunjukkan gejala-gejala yang menjurus ke arah penggunaan dapur dan alat-alat memasak moderen lebih banyak di pergunakan. Gejala-gejala ini diperkuat dengan adanya kecenderungan masyarakat di Aceh mulai meninggalkan rumah tinggal yang berbentuk tradisional, dan menggantinya dengan bentuk-bentuk rumah moderen yang permanen. Mereka yang membangun rumah baru terutama di desa-desa di pinggiran kota dan sebagian kampung-kampung di pedesaan telah jarang sekali membangun rumah yang berbentuk tradisional. Mereka tetap membangun rumah permanen atau rumah panggung dalam bentuk baru.

Dari perubahan-perubahan bentuk rumah seperti yang disebutkan, dengan sendirinya mereka telah membangun dapur moderen. Sejalan dengan itu sebagai pengganti tungku tradisional, mereka telah memakai kompor minyak dan beberapa telah mulai mempergunakan kompor gas. Untuk mengimbangi ini telah dipergunakan pula alat-alat memasak moderen seperti panci, piring-piring dari kaca dan keramik, gelas-gelas keramik dan kaca, dan lain-lain. Penggunaan alat-alat ini pada masyarakat kota merupakan proses adaptasi kebudayaan. Namun pada masyarakat desa pada

mulanya lebih merupakan unsur prestasi, tetapi lambat laun sudah merupakan hal yang biasa.

Keadaan seperti yang kita gambarkan ini berlangsung di dalam dapur rumah tangga. Pada tipe dapur umum dan perusahaan sampai saat ini masih belum banyak dimasuki unsur moderen. Bentuk-bentuk tungku dan alat-alat memasaknya masih tetap dipertahankannya, karena menurut anggapan mereka cukup efisien. Keadaan yang berubah hanya alat-alat untuk menyajikan makanan.

Pengetahuan tradisional dalam rangka pemanfaatan limbah tungku seperti yang telah diuraikan terdahulu, dewasa ini sudah mulai ditinggalkan. Sebagai contoh dapat disebutkan penggunaan abu dapur untuk kepentingan pengobatan seperti ditabur pada pusat bayi, kini tidak ada lagi mempergunakannya. Hal ini disebabkan rata-rata penduduk telah bersalin melalui bidan-bidang Puskesmas ataupun dukun-dukun beranak tradisional, kepada mereka telah ditatar dengan prinsip-prinsip pengobatan moderen serta telah dilengkapi dengan alat-alat medis moderen. Kebiasaan pemanfaatan limbah tungku untuk pupuk, juga telah mulai mereka tinggalkan, karena sekarang dengan mudah untuk memperoleh pupuk yang diproses dari bahan-bahan kimia.

Pengrajin alat-alat memasak tradisional dalam perkembangannya dewasa ini telah mulai mengurang. Hal ini erat kaitannya dengan semakin merosotnya pemasaran hasil-hasil produksi mereka. Seperti telah disebutkan tadi bahwa sebagian besar peralatan dapur telah memakai unsur-unsur baru ke dalam dapur mereka. Sebagian di antara pengrajin telah mengalihkan usahanya ke bentuk-bentuk yang mudah dipasarkan seperti asbak rokok, benda hiasan dan lain-lain.

Dari gambaran yang telah kita sebutkan itu dapatlah disimpulkan bahwa ke dalam dapur tradisional di Daerah Istimewa Aceh dewasa ini sedang mengalami proses perkembangan yang menuju kepada perubahan bentuk. Bentuk yang akan muncul adalah bentuk baru dengan menyesuaikan kepada peralatan moderen. Di semua dapur rumah tangga sungguhpun masih mempergunakan alat-alat memasak tradisional, namun telah dipakai pula alat-alat moderen. Selain itu malah adanya suatu kecenderungan untuk mengganti semua peralatan dapur dengan alat-alat yang moderen.

gambaran alat-alat yang terdapat pada rumah Aceh.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Aceh Dalam Angka 1985*, Banda Aceh : Kantor Statistik dan BAPPEDA Propinsi Daerah Istimewa Aceh, 1986.
- Alfian, (Editot), *Segi-Segi Sosial Budaya Masyarakat Aceh*, Jakarta : LP3ES, 1977.
- Djaja diningrat, R .A .Hoesein, *Atjehsch Nederlandsch Woordenboek*, deel I, II, Batavia : Landsdrukkerij, 1934.
- Hasjim M .K. *Himpunan Hadis Madja*, Banda Atjeh : Dinas Pendidikan Dan Kebudayaan Propinsi Daerah Istimewa Atjeh, 1969.
- Hoesin, Muhammad, *Adat Atjeh*, Banda Atjeh : Dinas Pendidikan Dan Kebudayaan Propinsi Daerah Istimewa Atjeh, 1970.
- Hazen, G .A .I , *Gayosch Nederlandsch Woordenboek*, Batavia : Landsdrukkerij, 1907.
- Hurgronje, C. Snouck, *De Atjehers*, deel I, Leiden : E.I. Brill, 1893.
- , *Het Gayoland en Zijne Bewoners*, Batavia, Landsdrukkerij, 1903.
- Yacobs Yulins, *Het Familie En Kampongleven op Groot Atjeh*, deel I, II, Leiden : E. Y. Brill, 1894.
- Kremer, J. *Atjeh*, deel I, II, Leiden : E. Y. Brill, 1923.

DAFTAR ISTILAH

- Jambo kayee atau disebut juga brandan kayee; suatu bangunan yang dibangun khusus untuk tempat menyimpan kayu bakar.
- Jambo sira : Suatu bangunan yang diperuntukkan sebagai tempat memproses garam, yang di dalam bangunan itu terdapat dapur garam, teumpeun sira dan mon (kolam air garam)
- Jambo meunisan :
Suatu bangunan yang diperuntukkan sebagai tempat memproses manisan, yang di dalam bangunan tersebut terdapat dapur, balai-balai dan lain-lain.
- Rumoh dapu : Suatu bangunan yang diperuntukkan sebagai tempat dapur dan ruang makan.
- Rumoh inong : Bagian tengah yang terdapat di dalam bangunan rumah Aceh, yang ditempatkan kamar tidur.
- Sramo keue : Serambi depan pada rumah Aceh yang berfungsi sebagai ruang tamu.
- Sramo likot : Serambi belakang pada rumah Aceh yang berfungsi sebagai ruang keluarga.
- Teumpeun sira :
Tempat khusus yang disiapkan untuk menumpuk garam sebelum dipasarkan, yang terdapat di dalam jambo sira.
- Rambat : Lorong yang menghubungkan antara sramo keue dengan sramo likot yang terdapat pada rumah Aceh.

Melalatoa, M. Y. dkk, *Kamus Bahasa Gayo Indonesia*, Jakarta :
Pembinaan dan Pengembangan Bahasa Departemen Pendi-
dikan dan Kebudayaan 1985.

Syamsuddin, T., "Kebudayaan Atjeh" dalam Koetjaraningrat
(Editor), *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia*, Djakarta :
Djambatan, 1971.

---, (Ketua), *Adat Istiadat Daerah Propinsi Daerah Istimewa
Aceh*, Jakarta : Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaan
Daerah, 1977/78.

Zakaria Ahmad, (Ketua), *Geografi Budaya Daerah Istimewa
Aceh*, Jakarta : Proyek Penelitian dan Pencatatan Kebudayaa-
an Daerah, 1977/78.

---, (Ketua), *Isi Kelengkapan Rumah Tangga Tradisional
Menurut Tujuan, Isi dan Kegunaannya, Propinsi Daerah Is-
timewa Aceh*, Banda Aceh : Proyek Inventarisasi dan Doku-
mentasi Kebudayaan Daerah, Daerah Istimewa Aceh, 1986.

DAFTAR INFORMAN

- Abdullah, 56 tahun, pekerjaan tani, tempat tinggal, Kampung Jurong Peujira, Kecamatan Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar.
- Abdullah, 60 tahun, petani garam, Kampung Labuy, Kecamatan Darussalam, Kabupaten Aceh Besar.
- Abdullah, 50 tahun, Utoh rumoh/tukang, Kampung Lamjame, Kecamatan Sukamakmur, Kabupaten Aceh Besar.
- Ainsyah, 65 tahun, tani, Kampung Pante, Kecamatan Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar.
- Asiah, 55 tahun, tani, Kampung Simpang Tiga Kecamatan Sukamakmur, Kabupaten Aceh Besar.
- Cut Maryam, 60 tahun, tani, Kampung Pante, Kecamatan Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar.
- Fatimah, 60 tahun, petani garam, Kampung Labuy, Kecamatan Darussalam, Kabupaten Aceh Besar.
- Idris, 70 tahun, Utoh rumoh, Kampung Tampok Blang, Kecamatan Sukamakmur, Kabupaten Aceh Besar.
- Kaude, 70 tahun, tani, Kampung Simpang Tiga, Kecamatan Sukamakmur, Kabupaten Aceh Besar.
- M. Ali, 55 tahun, petani garam, Kampung Lamnga, Kecamatan Mesjid Raya, Kabupaten Aceh Besar.

- M. Amin, 60 tahun, petani garam, Kampung Lamnga, Kecamatan Mesjid Raya, Kabupaten Aceh Besar.
- Muhammad, 45 tahun, petani garam, Kampung Labuy Kecamatan Darussalam, Kabupaten Aceh Besar.
- M. Hasan, 70 tahun, ex. Kepala Mukim, Kampung Simpang Tiga, Kecamatan Sukamakmur, Kabupaten Aceh Besar.
- M. Saleh, 65 tahun, petani garam, Kampung Labuy, Kecamatan Darussalam, Kabupaten Aceh Besar.
- Rahmani, 65 tahun, tani, Kampung Pante, Kecamatan Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar.
- Teuku Raden, 65 tahun, tani, Kampung Pante, Kecamatan Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar.
- Tgk. Ahmad, 85 tahun, Imam Meunasah, Kampung Lamteh Dayah, Kecamatan Sukamakmur, Kabupaten Aceh Besar.
- Tgk. M. Yunus, 65 tahun, Utoh rumoh dan Imam Meunasah, Kampung Simpang Tiga, Kecamatan Sukamakmur, Kabupaten Aceh Besar.
- Tgk. Sakdiah, 70 tahun, Guru mengaji dan tani, Kampung Lamteh Dayah, Kecamatan Sukamakmur, Kabupaten Aceh Besar.
- Tgk. Syakinah, 60 tahun, Guru mengaji dan tani, Kampung Tampok Blang, Kecamatan Sukamakmur, Kabupaten Aceh Besar.
- Utoh Syam, 85 tahun, Utoh rumoh, Kampung Lamjame, Kecamatan Sukamakmur, Kabupaten Aceh Besar.
- Zakaria, 50 tahun, petani garam, Kampung Labuy, Kecamatan Darussalam, Kabupaten Aceh Besar.

13501994

