



Makanan: Wujud Variasi Dan Fungsi Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat



1.592 992 2

Direktorat
Kebudayaan



DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

MILIK DEPDIKBUD
TIDAK DIPERDAGANGKAN

MAKANAN : WUJUD, VARIASI DAN FUNGSI SERTA CARA PENYAJIANNYA PADA ORANG SUNDA DAERAH JAWA BARAT

Peneliti/Penulis :

1. Dra. Yetti Herayati
2. Dra. Nia Masnia
3. Dra. Titi Haryanti

Penyempurna/Editor :

1. Dra. Siti Dloyana
2. Drs. H. Ahmad Yulus



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

1986

P R A K A T A

Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Kanwil Departemen Dikbud Propinsi Jawa Barat, dalam Tahun Anggaran 1986/1987 mendapat kepercayaan dari Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Ditjen Kebudayaan untuk menerbitkan buku :

MAKANAN: WUJUD, VARIASI DAN FUNGSI SERTA CARA PENYAJIANNYA PADA ORANG SUNDA DAERAH JAWA BARAT

Buku ini merupakan hasil penulisan Tim Daerah, yang telah dikerjakan dengan penuh kesungguhan sesuai dengan pegangan kerja yang telah ditentukan. Walaupun demikian tidak berarti bahwa hasil penelitiannya telah mencapai kesempurnaan Keterbatasan-keterbatasan yang menimbulkan kekurangan sudah pasti ada.

Terwujudnya usaha ini tiada lain berkat adanya kerjasama yang baik dengan Pemerintah Daerah Jawa Barat dari tingkat Propinsi sampai ke Tingkat Kecamatan UNPAD, IKIP BANDUNG, Aparat Depdikbud sampai ke tingkat Kecamatan dan Akhli Perorangan di Jawa Barat.

Oleh sebab itu kami menyampaikan ucapan penghargaan yang setinggi-tingginya serta rasa terima kasih yang sedalam-dalamnya.

Akhirul kata harapan kami semoga kehadiran buku ini akan ada manfaatnya.

Bandung, Mei 1986

Pemimpin Proyek IDKD Jawa Barat


Drs. RUSWANDI ZARKASIH

NIP. 130066548

PENGANTAR

Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Direktorat Jenderal Kebudayaan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan telah menghasilkan beberapa macam naskah Kebudayaan Daerah diantaranya ialah naskah :

MAKANAN: WUJUD, VARIASI DAN FUNGSI SERTA CARA PENYAJIANNYA PADA ORANG SUNDA DAERAH JAWA BARAT

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

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

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

Harapan kami, terbitan ini ada manfaatnya.

Jakarta, Mei 1986
Pemimpin Proyek,



Drs. H. Ahmad Yunus

NIP. 130 146 112

Kata Sambutan
Kepala Kanwil Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
Propinsi Jawa Barat

Kita bangsa Indonesia merasa berbangga hati memiliki keaneka ragam budaya bangsa yang tersebar di seluruh persada Nusantara. Walaupun berbeda tetapi tetap mempunyai ciri-ciri kesamaan, sebagaimana terkandung dalam arti lambang negara kita Bhineka Tunggal Ika.

Kekayaan budaya ini perlu dikenal oleh setiap putra bangsa kita, supaya timbul rasa cinta dan tekad untuk memeliharanya. Dalam Ketetapan MPR RI No. IV/MPR/1978, telah diletakkan landasan operasional tentang pembinaan dan pengembangan kebudayaan guna memperkuat kepribadian bangsa, mempertebal rasa harga diri dan kebanggaan nasional serta memperkokoh jiwa kesatuan nasional.

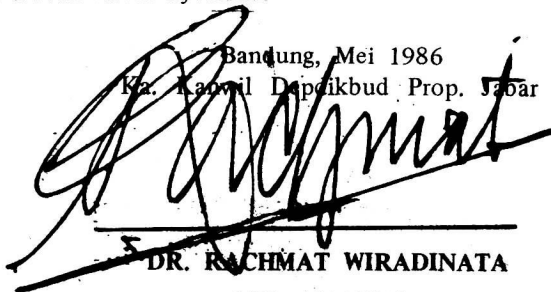
Sebagaimana daerah lain, Jawa Barat pun memiliki nilai budaya yang tinggi itu. Sejak tahun 1976 pemerintah telah berusaha untuk mendokumentasikannya, melalui kegiatan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah Jawa Barat. Hal ini terwujud berkat kerjasama antara Kanwil Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Barat dengan Perguruan Tinggi dan Akhli Perorangan di Jawa Barat. Sebagian dari hasil penelitian itu bahkan telah dicetak menjadi buku, dan telah disebarluaskan.

Pada Tahun Anggaran 1986/1987 ini, kami merasa bersyukur dengan diterbitkan lima macam khasanah budaya bangsa asal Jawa Barat menjadi buku, yaitu *Arti Perlambang Dan Fungsi Tata Rias Pengantin Dalam Menanamkan Nilai-Nilai Budaya Daerah Jawa Barat, Makanan: Wujud, Variasi Dan Fungsi Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat, Tata Kehidupan Masyarakat Baduy Di Propinsi Jawa Barat, Geografi Budaya Dalam Wilayah Pembangunan Daerah Jawa Barat dan Sejarah Pendidikan Daerah Jawa Barat.*

Harapan kami, terbitnya buku-buku tersebut akan lebih berguna lagi dalam upaya mencapai keselarasan kemajuan lahir bathin demi terpenuhinya kebahagiaan kemanusiaan secara utuh dan menyeluruh.

Bandung, Mei 1986

Ka. Kanwil Depdikbud Prop. Jabar



DR. RACHMAT WIRADINATA

NIP. 430427529

KATA PENGANTAR

Makanan; Wujud, Variasi Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Di Jawa Barat merupakan salah satu aspek Penelitian Proyek Inventarisasi Dokumentasi Kebudayaan Daerah dalam periode 1984 – 1985. Dalam kegiatan penelitian dan penulisannya tidak hanya dilakukan menurut selera para peneliti, melainkan terpola oleh ketentuan pada petunjuk pelaksana PIDKD dan sejalan dengan materi pengarahan yang telah disampaikan pada tanggal 20 – 26 Mei 1984 di hotel USSU Cisarua – Bogor.

Alhamdulillah dalam pelaksanaan penelitian dan penulisan naskah ini dapat dinyatakan lancar. Walaupun demikian, terwujudnya naskah ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Sudah selayaknya kami mengucapkan terimakasih yang sedalam-dalamnya, atas segala bantuan pikiran dan kemudahan yang melancarkan jalannya penelitian dan penyusunan naskah ini kepada :

1. Kepala Kanwil Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Barat.
2. Kepala Bidang Sejarah dan Nilai Tradisional Kanwil Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Barat.
3. Kepala Bidang Museum dan Kepurbakalaan Kanwil Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Barat.
4. Kepala Bidang Kesenian Kanwil Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Jawa Barat.
5. Kepala Museum Negeri Jawa Barat beserta stafnya.
6. Kepala Seksi Kebudayaan Kantor Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Majalengka, Garut, Bandung.
7. Kepala Desa Pakutandang, Kecamatan Ciparay, Kabupaten Bandung beserta stafnya.
8. Kepala Desa Sindangpalay, Kecamatan Karangpawitan, Kabupaten Garut beserta stafnya.
9. Kepala Desa Rajagaluh-Lor, Kecamatan Rajagaluh, Kabupaten Majalengka beserta stafnya.
10. Para Informan di Desa Pakutandang, Rajagaluh-Lor, dan Sindangpalay.
11. Pihak-pihak dan instansi lainnya yang telah berpartisipasi dalam rangka penulisan naskah ini.

Kami berharap, naskah ini dapat dijadikan bahan kajian dan kerangka penelitian-penelitian yang serupa pada masa-masa yang akan datang. Dengan demikian dapat memberikan manfaat bagi semua pihak. Namun kami juga membuka tangan kepada semua pihak yang berkenan memberi jalan ke arah kesempurnaan.

Bandung, Pebruari 1985

Ketua Tim

DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA	v
KATA PENGANTAR	vii
KATA SAMBUTAN	ix
KATA PENGANTAR KETUA TIM	xi
DAFTAR ISI	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Ruang Lingkup Masalah Yang Disajikan	1
1.2. Cara Pengumpulan Data	2
1.3. Kerangka Penulisan	3
1.4. Pertanggung Jawaban Ilmiah	4
BAB II. MASYARAKAT DAN KEBUDAYAAN	7
2.1. Lingkungan Fisik	7
2.2. Sistem Politik Dan Pelapisan Sosial	11
2.3. Kehidupan Ekonomi	15
2.4. Sistem Kekerabatan	18
2.5. Kehidupan Agama	21
2.6. Pandangan Hidup Dan Sistem Nilai Masyarakat	24
BAB III. KONSEP MENGENAI MAKANAN	28
3.1. Konsep Mengenai Makanan	28
3.2. Makanan Dan Penyajian Serta Kelakuan Makan	38
3.3. Makanan/Minuman Dan Upacara-Upacara	74
BAB IV. M A K A N A N	93
4.1. Makanan/Minuman Dari Bahan Mentah : Macam, Cara Penyajian, Cara Konsumsi	95
4.2. Makanan/Minuman Hasil Proses Peragian Atau Proses Pengolahan Lainnya	132
4.3. Makanan/Minuman Yang Dimasak Secara Sederhana (Direbus/Dibakar)	146
4.4. Makanan/Minuman Yang Dimasak Secara Kompleks (Bahannya, Bumbu Dan Cara Pengolahan)	165
BAB V. KESIMPULAN	243
DAFTAR PUSTAKA	247
GLOSARIUM	249
LAMPIRAN-LAMPIRAN :	260
PETA-PETA, FOTO-FOTO, DAFTAR INFORMAN, DAFTAR MAKANAN PADA MASYARAKAT CIREBON DAN MELAYU BETAWI.	

BAB I PENDAHULUAN

Orang Sunda seperti juga manusia lainnya adalah makhluk hidup yang menghendaki pemenuhan kebutuhan yang kompleks. Bila dibandingkan dengan makhluk-mahluk lain misalnya binatang, maka manusia dalam memenuhi kebutuhan hidupnya tidak saja berdasarkan insting belaka, melainkan dikendalikan oleh intelegensinya. Dengan intelegensinya itu, manusia berupaya memenuhi kebutuhan yang paling mendasar antara lain adalah makanan dan minuman.

Untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minuman, manusia mengenal makanan/minuman yang telah diolah di samping juga makanan/minuman mentah. Pengolahan makanan itu bertujuan memenuhi selera tertentu, sehingga terjelmalah cara memasak untuk memanjakan lidah. Hal itu dapat terjadi karena adanya kebudayaan.

Dalam konsep kebudayaan Sunda, dikenal jenis makanan yang berasal dari unsur nabati maupun khewani dan air. Unsur-unsur tersebut dengan sendirinya sejalan dengan unsur-unsur yang terdapat atau mudah diperoleh dari lingkungan fisik, alam tempat yang dihuni masyarakat Sunda ini. Dengan demikian corak atau macam bahan mentah makanan dan minuman orang Sunda, secara tradisional dipengaruhi pula oleh corak lingkungan fisiknya ialah alam Jawa Barat. Di samping itu memperlihatkan pula proses mengolah dan mewujudkan bahan mentah menjadi makanan, serta mengkonsumsikan-nya secara tradisional. Tegasnya bahwa pada masyarakat Sunda terdapat teknologi tradisional dalam hal mengolah makanan, sehingga memberi kesan tentang adanya makanan khas Sunda, yakni jenis makanan yang biasa terdapat di alam Pasundan dan diolah secara khas tradisional Sunda.

1.1 RUANG LINGKUP MASALAH YANG DISAJIKAN

Suatu kegiatan ilmiah dilakukan tentu ada suatu masalah yang harus

dipecahkan. Demikian juga halnya dengan penelitian ini, terdapat dua masalah yang akan dikemukakan yaitu masalah umum dan masalah khusus.

Masalah umum dari penelitian ini bahwa pada kenyataannya makanan dan minuman Sunda telah dikenal masyarakat luas, baik dari segi wujud maupun cara pengolahannya. Namun sampai saat ini belum ada kupasan serius yang sistematis dan menyinggung konsep kebudayaan Sunda dalam hal makanan dan minuman. Sebagai masalah khusus, terdiri dari empat polaris yang keseluruhannya berkaitan dengan makanan/minuman yang terbiasa pada pola kehidupan orang Sunda.

Polaris pertama adalah tentang wujud makanan, mencakup beraneka jenis makanan serta klasifikasinya dari yang dapat dimakan secara mentah sampai makanan hasil pengolahan. Dalam hal ini dipaparkan pula beraneka bumbu dan cara untuk mengkonsumsikannya. Polaris ke dua adalah variasi wujud-wujud itu sendiri. Dalam pengertian ini dimaksudkan bahwa mungkin saja ada variant-variant dari suatu jenis makanan Sunda. Polaris ke tiga adalah fungsi makanan dalam tatanan berbudaya, mengisyaratkan bahwa dalam kupasan ini memberi perhatian pada pranata penggunaan makanan tersebut. Jadi disimak juga tentang pengkategorian makanan ini, seperti untuk pemenuhan kehidupan sehari-hari, makanan dan minuman pelengkap, makanan dan minuman untuk tamu, serta makanan dan minuman dalam berbagai upacara adat. Sebagai polaris ke empat adalah cara penyajiannya, bahwa kupasan penelitian ini memperhatikan pula sistem teknologi orang Sunda, dalam hal pengolahan bahan-bahan mentah yang tidak dapat langsung dikonsumsi sehingga menjadi makanan yang dapat dikonsumsi, dengan cara memasaknya, memeramnya, meragikannya dan sebagainya. Sistem teknologi ini tidak terlepas pula dari sistem pengetahuan tentang tatacara menghidangkannya.

1.2 CARA PENGUMPULAN DATA

Penulisan naskah laporan ini didasarkan pada data yang secara terprogram dikumpulkan dengan sistematis oleh satu tim. Bersama-sama menimba data dari setiap wilayah sampel yang telah diperhitungkan dan direncanakan, yaitu desa Pakutandang kecamatan Ciparay kabupaten Bandung; desa Sindangpalay kecamatan Karangpawitan kabupaten Garut; dan desa Rajagaluh-Lor kecamatan Rajagaluh kabupaten Majalengka.

Sebelum pengumpulan data ini dilaksanakan, terlebih dahulu dibekali dengan pengetahuan kepustakaan yang ada relevansinya, disertai pula dengan materi-materi lain yang dianggap dapat menunjang penelitian ini. Adapun metode yang dipergunakan ialah metode observasi dan wawancara.

Sasaran observasi adalah wujud-wujud jenis makanan/minuman itu sendiri, pengolahannya, penyajiannya, pengkonsumsiannya, serta kaitannya

dengan berbagai kegiatan masyarakat setempat. Sedangkan sasaran wawancara terutama adalah informan kunci atau key informan, yang dipandang mengetahui seluk beluk makanan/minuman yang berkaitan dengan masyarakat tersebut. Kemudian diambil pula sejumlah responden yang dapat memberi penjelasan pada sasaran penelitian ini. Teknik wawancara adalah menggunakan pedoman wawancara, sebagai pegangan untuk meluruskan arah penelitian. Di samping itu dilakukan pula wawancara bebas untuk pendekatan kepada warga masyarakat.

1.3 KERANGKA PENULISAN

Setelah data terhimpun dari ketiga wilayah sampel tersebut, kemudian diolah dan selanjutnya disusunlah naskah laporan penelitian ini berdasarkan sistematika sebagai berikut :

- Bab I. Pendahuluan, mengungkapkan latar belakang dan sikap berbudaya manusia dalam hal memenuhi kebutuhan akan makanan dan minuman. Selanjutnya diungkap pula tentang ruang lingkup masalah yang disajikan, cara pengumpulan data, kerangka penulisan dan pertanggungjawaban ilmiah. Kesemuanya itu melatar belakangi penulisan bab-bab selanjutnya.
- Bab II, Masyarakat dan kebudayaan, pengungkapannya didahului dengan gambaran latar belakang lingkungan fisik alam Jawa Barat sebagai tempat atau wilayah orang Sunda berada. Selanjutnya kupasan tentang sistem politik dan pelapisan sosial, kehidupan ekonomi, sistem kekerabatan, kehidupan agama, pandangan hidup dan sistem nilai masyarakat. Hal-hal tersebut diharapkan dapat melatar belakangi konsep makanan: wujud, variasi dan fungsinya serta cara penyajiannya pada orang Sunda di Jawa Barat.
- Bab III. Konsep mengenai makanan, mengungkapkan konsep orang Sunda mengenai makanan, penyajian serta kelakuan makan, dan makanan/minuman yang bertalian dengan upacara-upacara. Ke dua sub bab yang disebutkan terakhir di atas, perinciannya diuraikan dalam bentuk chart. Akan tetapi chart itu tidak memungkinkan dimuat dalam bentuk kolom dengan halaman yang terbatas ini, maka diambil langkah dengan cara menguraikannya ke bawah (sesuai dengan petunjuk dari PIDKD Pusat pada waktu pengarahannya tanggal 20 – 26 Mei 1984).
- Bab IV, Makanan, mengungkapkan wujud, variasi, fungsi dan cara penyajiannya, meliputi makanan/minuman dari bahan bentah: macam, cara penyajian dan cara konsumsi; Makanan/minuman hasil proses peragian atau proses pengolahan lainnya; Makanan/minuman yang dimasak secara sederhana (direbus dibakar); Makanan/minuman yang dimasak secara kompleks (bahannya, bumbu dan cara pengolahan-

- nya). Cara penguraian bab ini sama seperti pada uraian bab III.
- Bab V. **Kesimpulan**, mengetengahkan kesimpulan dari hasil kupasan mengenai makanan: wujud, variasi dan fungsinya serta cara penyajiannya pada orang Sunda di Jawa Barat.
- Daftar Kepustakaan, meliputi sejumlah publikasi tercetak/tertulis yang dipergunakan sebagai bahan kajian dalam penelitian ini.
- Glosari, memuat daftar arti kata-kata lokal yang banyak dipergunakan dalam penulisan naskah ini.
- Lampiran, berupa lembar-lembar mengenai peta, foto, daftar informan, daftar makanan suku bangsa Melayu Jakarta dan Jawa Cirebon, serta pedoman wawancara.

1.4. PERTANGGUNG JAWABAN ILMIAH

Tujuan umum dari penulisan ini adalah mengumpulkan informasi tentang makanan pada konsep kebudayaan orang Sunda, sebagai bahan masukan bagi pemerintah. Dalam hal ini adalah Direktorat Jenderal Kebudayaan Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan, baik untuk keperluan bahan kajian maupun untuk keperluan praktis masyarakat. Sedangkan yang menjadi tujuan khusus adalah menyusun informasi secara sistematis, otentik dan akurat dari sumber yang dapat dipertanggung jawabkan (data primer), mengenai makanan pada konsep kebudayaan Sunda yang meliputi wujud, variasi, fungsi dan cara penyajiannya. Penyusunan bahan informasi itu adalah bahan tertulis yang akan disampaikan kepada Direktorat Jenderal Kebudayaan, jelasnya ialah Proyek Inventarisasi Dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah di Pusat.

Wilayah Sampel Penelitian

Obyek penelitian ini ditujukan pada satu suku bangsa ialah suku bangsa Sunda. Seperti diketahui bahwa yang dimaksud dengan orang Sunda secara umum ialah mereka yang sehari-hari mempergunakan bahasa Sunda dan menjadi pendukung kebudayaan Sunda. Sedangkan yang menjadi tempat tinggal mereka disebut pula Tatar Sunda atau Pasundan, yang secara administrasi termasuk daerah Jawa Barat (Ayip Rosidi, 1980 : 129). Namun demikian tidak semua orang Jawa Barat berbahasa Sunda, seperti di daerah Cirebon dan Banten berbahasa Jawa di samping Sunda, dan di sekitar Jakarta berbahasa Melayu Jakarta. Dalam hubungannya dengan kehalusan bahasa sering dikemukakan, bahwa bahasa Sunda yang murni dan halus ada di daerah Priangan, seperti di kabupaten Garut, Ciamis, Tasikmalaya, Bandung, Sumedang, Sukabumi, dan Cianjur (Harsoyo, 1980 : 300). Dengan alasan-alasan inilah, maka wilayah sampel penelitian diambil dari sebagian daerah Priangan, yaitu kabupaten Bandung dan Garut ditambah dengan kabupaten Majalengka yang berdekatan dengan Cirebon.

Pemilihan wilayah sampel tersebut berdasarkan pula kepada pertimbangan-pertimbangan sebagai berikut :

- (1). Bandung umumnya dipergunakan sebagai ukuran budaya Sunda, pertama karena sebagai tempat yang sering didatangi orang dari berbagai pelosok Pasundan, baik hanya sekedar berkunjung sesaat, maupun untuk bertempat tinggal mencari mata-pencaharian atau karena terdorong oleh kegiatan dinas bekerja. Ke dua, karena Bandung itu sendiri secara geografis, relatif berada di tengah-tengah Tatar Sunda yang pola budaya masyarakatnya merupakan resultante dari masyarakat Sunda yang di Timur dan di Barat di Selatan dan di Utara. Jadi Bandung dapat dikatakan barometer konsep kebudayaan Sunda di berbagai madhab, di samping juga sebagai ibu kota propinsi Jawa Barat. Wilayah sampel selain di kota Bandung sebagai Kotamadya, ditambah pula dengan sebuah desa yang masih termasuk kawasan kabupaten Bandung. Jaraknya kurang lebih 21 kilometer arah di sebelah selatan, yakni desa Pakutandang kecamatan Ciparay. Dipandang dapat memberi warna yang lebih jelas tentang tradisi makanannya, tidak terlalu keras dipengaruhi oleh makanan/minuman kemasan buatan pabrik.
- (2). Garut merupakan wilayah yang posisinya berada di pedalaman Priangan, kurang lebih 60 kilometer ke sebelah timur kota Bandung. Di samping itu Garut terletak jauh dari pesisir utara dan juga dari perbatasan dengan Jawa Tengah. Dengan demikian, dampak pengaruh konsep kebudayaan Jawa agak lemah, demikian juga dengan dampak pengaruh kota Metropolitan Jakarta. Walaupun demikian, daerah sampel ditentukan desa Sindangpalay kecamatan Karangpawitan, terletak kurang lebih 6 kilometer sebelah Timur kota kabupaten Garut. Hal itu dimaksudkan menghindari pola berbudaya kota, sehingga akan lebih tercermin pranata-pranata tradisinya.
- (3). Majalengka dipilih sebagai wilayah sampel, pertama karena posisinya tidak termasuk wilayah Priangan, namun tetap memiliki warna konsep kebudayaan Sunda. Ke dua, karena letaknya tidak begitu jauh dengan perbatasan Jawa Barat dan Jawa Tengah, juga berdekatan dengan Cirebon yang mempunyai warna khas Jawa Cirebon. Dengan alasan ini diharapkan dapat terungkap sejauh mana keumuman konsep makanan/minuman Sunda terdapat dan tersebar pada masyarakat Sunda yang berada dalam posisi wilayah seperti itu. Selanjutnya dipilih satu daerah untuk mengetahui dan dapat memperlihatkan kekentalan tradisinya, ditentukan tidak mengambil desa dalam ibu kota kabupaten, melainkan desa Rajagaluh-Lor kecamatan Rajagaluh. Terletak 16 kilometer ke sebelah Timur kota Majalengka.

Prosedur Kegiatan Penelitian

Langkah-langkah kegiatan penelitian ditempuh sejalan dengan kebijaksanaan-kebijaksanaan yang digariskan oleh Proyek Inventarisasi Dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah di Pusat. Langkah-langkah kegiatan itu ditempuh sebagai berikut :

- (1) Ketua tim setelah mendapat pengarahannya di hotel USSU Cipayung pada bulan Mei 1984, mengadakan serangkaian pertemuan untuk mendiskusikan perencanaan dan persiapan penelitian dengan para anggota.
- (2). Mengkaji sumber-sumber kepustakaan yang ada sangkut pautnya dengan penelitian maupun penulisan.
- (3). Mempersiapkan cara-cara observasi dan pedoman wawancara.
- (4). Setelah menentukan wilayah sampel, kemudian menjangkau dan mengumpulkan data berturut-turut dari setiap lokasi. Dimulai dari kabupaten Bandung, kemudian kabupaten Garut dan berakhir di Majalengka.
- (5). Setelah data terkumpul mulailah diolah dengan langkah-langkah: seleksi data, analisa data, menyimpulkan dan mengedit data.
- (6). Menyusun konsep laporan penelitian.
- (7). Tim mendiskusikan isi laporan, memeriksa dan menganalisa serta membenahi redaksinya.
- (8). Memperbanyak laporan penelitian sesuai dengan jumlah yang diminta oleh Proyek Inventarisasi Dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah (Pusat).

Betapun laporan penelitian yang berbentuk naskah terprogram ini belum mencapai taraf kesempurnaan, disadari bahwa di dalamnya masih terdapat kekurangan dan kelemahan. Hal itu disebabkan oleh terlalu singkatnya waktu penelitian, sehingga tidak memungkinkan pelaksanaan mencapai jadwal yang diprogramkan. Selain daripada itu dirasakan terlalu luasnya konsep tema aspek penelitian, dibandingkan dengan alokasi tenaga dan waktu yang diprogramkan. Kendatipun demikian, naskah ini tidak menyimpang dari tujuan penelitian dan mudah-mudahan sesuai dengan sasaran.

*

BAB II MASYARAKAT DAN KEBUDAYAAN

2.1. LINGKUNGAN FISIK

Pada hakekatnya nama atau istilah Jawa Barat secara pengertian administratif baru muncul pada tahun 1925. Dipergunakan oleh pemerintah kolonial Hindia Belanda ketika membagi pulau Jawa atas tiga bagian, maka terbentuklah propinsi West Java (Jawa Barat). Sebelumnya lazim disebut Pasundan yang oleh orang Belanda disebutnya Sundalanden. Pada saat itu sebagai batas administratifnya ditetapkan garis aliran sungai Cilosari dan Cintanduy, walaupun sebelumnya jauh menjorok lagi masuk kebagian Barat Jawa Tengah sekarang.

Wilayah Jawa Barat yang dihuni sebagian besar masyarakat Sunda, secara fisik terletak memanjang dari arah Barat ke Timur. Bila dilihat dari kedudukan geografisnya di permukaan bumi, terletak pada posisi memanjang dari garis $104^{\circ} 48'$ — $108^{\circ} 48'$ Bujur Timur, dan kelebarannya menghampar antara garis-garis $5^{\circ} 50'$ — $7^{\circ} 50'$ Lintang Selatan.

Luas propinsi ini sekitar 44.176 km^2 (tidak termasuk DKI Jakarta), terdiri dari 24 daerah tingkat II, yaitu 4 kotamadya dan 20 kabupaten. Setiap kabupaten terdiri dari beberapa kecamatan, dan jumlah keseluruhan adalah 429 buah kecamatan, meliputi 6.290 buah kelurahan/desa (Rencana Pelita Ke Empat, Daerah Tingkat II Jawa Barat : 3). Selain itu terdapat juga 5 buah kota administratif, yaitu Tasikmalaya, Bekasi, Tangerang, Depok, dan Cimahi.

Alam Jawa Barat pada umumnya dapat dikatakan subur. Ukuran kesuburan dan jenis tetumbuhan yang hidup pada hakekatnya ditentukan pula oleh keadaan tanahnya. Untuk memahami keadaan tanah di Jawa Barat, kiranya dapat mengamati hasil penelitian BM. Van Bemmelen, yang secara geomorfologis membagi keadaan tanah Jawa Barat atas 4 golongan sebagai berikut :

- (1). Hamparan tanah yang membentang sepanjang pantai utara dari Serang

- sampai Cirebon yang dinamakannya Zone Jakarta (Daerah Hampan Jakarta). Daerah ini lebarnya rata-rata 40 Km, merupakan dataran aluvial, terdiri dari endapan sungai-sungai dan endapan lahar gunung.
- (2). Hampan tanah yang membentang dari Rangkasbitung lewat Bogor, Purwakarta, Subang, Sumedang sampai dataran tinggi Cilimus, yang dinamakannya Zone Bogor (Daerah Hampan Bogor). Zone ini berbukit-bukit rendah yang berbatuan keras. Sekitar Banten berbentuk paneplain yang melandai ke Utara. Sekitar Rangkasbitung terlapis tufa neolit berasal dari gunung berapi di selat Sunda dan gunung Dano. Sekitar Bogor terlapis materi vulkanik muda dari gunung Salak, Gede dan Pangrango. Arah Barat Bogor terdapat paneplain dengan bukit-bukit berbatuan intrusi. Demikian pula halnya dengan sekitar gunung Koromong dan sebelah Utara gunung berapi muda Ciremai dataran tinggi Linggarjati. Cilimus, lapisan endapannya terhampar ke Utara sampai ke laut.
- (3). Daerah depresi yang memanjang dari gunung Salak, Sukabumi, Cianjur, dataran Bandung, Garut melintas dataran Tasikmalaya, melaju terus hingga bersambungan dengan depresi Serayu; bentangan tanah ini dinamakan Zone Bandung (Daerah Hampan Bandung). Zone Bandung ini terbagi lagi atas: Depresi Cianjur–Sukabumi, Depresi Bandung, Depresi Garut, dan Depresi Lembah Citanduy.
- Di bagian Barat depresi Cianjur–Sukabumi terdapat kelompok gunung berapi, dengan gunung Salak sebagai gunung berapi termuda (2.211 m). Beberapa tempat dilapisi bahan vulkanik berasal dari gunung Gede (2.958 m) dan gunung Pangrango (3.019 m).
- Depresi Bandung berketinggian 650 m – 675 m dari permukaan air laut, lebarnya kurang lebih 20 Km, merupakan hampan aluvial yang subur, terletak antara dua deretan gunung berapi, dilapisi endapan lempung bekas danau purba yang terbentuk zaman Neolith. Danau purbakala ini diisyaratkan pula dalam cerita legendaris dan mitologi Sunda Sangkuriang sebagai Leuwi Sipatahunan atau Situ Sipatahunan.
- Depresi Garut lebarnya kurang lebih 50 km, dengan ketinggian 717 m, dikelilingi gunung-gunung berapi yakni gunung Karacak, Cikuray, Papan-dayan dan gunung Guntur. Sedangkan depresi lembah Citanduy dilapisi endapan aluvial. Komplek gunung berapi tua terdapat di sekitar Tasikmalaya. Gunung berapi muda yang legendaris karena berkaitan dengan kerajaan Galuh adalah gunung Galunggung. Depresi lembah Citanduy ini ke arah Timur sambung menyambung dengan depresi Serayu.

Dengan mengkaji letak geografis Jawa Barat yang relatif dekat khatulistiwa, maka kedudukan matahari mengakibatkan tinggi suhu di suatu daerah tergantung dari kedudukan tempat tanah itu dari permukaan air laut. Suhu udara rata-rata turun $0,5^{\circ}\text{C}$ setiap kenaikan ketinggian tanah 100sm. Suhu udara tempat atau kota di Jawa Barat dapat mudah diperkirakan setelah

diketahui tinggi kedudukannya dari permukaan air laut. Adapun daerah penelitian yang mempunyai ketinggian lebih dari 500 m adalah Bandung (743 m), Garut (700 m) dan yang lebih dari 100 m adalah Majalengka (125 m).

Curah Hujan

Jawa Barat dipengaruhi angin musim yang secara berkala bertiup bergantian dari Asia Utara atau dari Australia. Tegasnya angin ini berubah sifat setiap kurun waktu enam bulan. Mulai bulan Januari bertiup dari Asia Utara, tetapi karena pengaruh rotasi (putaran) bumi pada sumbunya, angin ini di bagian Utara Khatulistiwa berkelok menjadi seolah-olah dari Timur Laut; sedangkan setelah menyebrangi khatulistiwa menjadi hembusan dari Barat Laut menuju Australia lewat Jawa Barat. Mulai bulan Agustus angin ini bertiup dari Australia ke arah Asia lewat Jawa Barat pula. Angin inilah yang menyebabkan dua musim di Jawa Barat, yakni musim hujan dan kemarau.

Umumnya curah hujan di Jawa Barat di atas 2000 mm, bahkan di lereng-lereng gunung hadap angin daerah pantai, mencapai sekitar 300 mm – 5000 mm. Di saat-saat kemarau sekitar bulan Agustus, sebagian daerah Utara seperti Kuningan, Majalengka, Cirebon, Indramayu, Karawang Utara dan Bekasi, siraman hujannya kurang dari 60 mm. Pada saat itu daerah penelitian yakni Bandung dan Garut, memperlihatkan angka curah hujan antara 300 – 500 mm. Bulan Januari, waktu-waktu hujan panjang dan sifatnya deras, mengakibatkan angka curah hujan tinggi. Saat-saat demikian daerah penelitian Bandung dan Garut memperlihatkan angka curah hujan antara 150 mm sampai dengan 300 mm, dan sekitar gunung Ciremai (antara lain Majalengka) memperlihatkan angka curah hujan antara 500 mm – 700 mm. Dengan melihat angka curah hujan tersebut, maka Jawa Barat dapat dikatakan melimpah ruah dengan air hujan. Oleh karena itu pula, maka banyak nama tempat di Jawa Barat yang didahului partikel kata *Ci*, misalnya Cisarua, Cianjur, Cimahi, Ciparay dan sebagainya. Sebutan-sebutan dengan air, sebab kata *ci* atau *cai* berarti air.

Dilihat dari segi alamiah, air ini kiranya dapat diklasifikasikan atas dua kategori yaitu air laut dan air daratan. Air yang berada di daratan ini digolongkan pula atas dua kategori yakni air permukaan dan air tanah. Yang dimaksud dengan air permukaan antara lain yang terdapat di sungai, danau, kolam dan sebagainya. Sedangkan yang dimaksud dengan air tanah adalah air yang mengisi pori-pori tanah di saturasi, bukan air yang berada di permukaan tanah dan bukan pula air yang mengalir di dalam tanah. Di dalam bawah tanah, air pengisi pori-pori ini ada batas-batas kedalamannya, tegasnya seolah-olah ada batas permukaannya. Air tanah sebenarnya bergerak dari tempat yang bertekanan tinggi ke arah tempat yang bertekanan rendah. Air tanah yang mengandung karst terdapat di daerah Garut Selatan, Cianjur Selatan, Tasikmalaya dan Ciamis; air tanah yang mengandung garam terdapat

di daerah pantai Cirebon, Serang, Teluk Lada dan Ujung Kulon.

Umumnya orang Sunda dengan pengetahuan tradisionalnya telah mengetahui keadaan dan manfaat air tanah, dipergunakannya untuk kebutuhan minum sehari-hari serta keperluan lainnya. Dengan teknik tradisional mereka berupaya mencapai air tanah dengan cara menggali tanah dan membuatnya sumur. Sumur-sumur ini mungkin saja dangkal, tetapi mungkin juga sangat dalam tergantung dari kedudukan garis permukaan air tanah itu sendiri. Air ini diambil dari sumur dengan cara menggunakan *eretan* atau timba.

Demikian pula halnya dengan pemanfaatan air permukaan, baik dari sungai, kolam maupun danau. Air sungai di samping untuk memenuhi keperluan sehari-hari (MCK), terutama dipergunakan untuk mengairi pesawahan, karena di Jawa Barat banyak terdapat aliran sungai. Lima daerah aliran sungai (DAS) terdapat di Jawa Barat yaitu DAS Ciujung, DAS Cisadane, DAS Citarum, DAS Cimanuk dan DAS Citanduy. Sungai-sungai tersebut dapat dikategorikan sebagai aliran sungai besar. Di samping itu terdapat pula aliran sungai kecil yaitu DAS Cimandiri dan DAS Cisarung. Begitu juga danau-danau banyak terdapat di Jawa Barat, antara lain Situ Bagendit di Garut, Situ Patenggang dan Situ Cileunca di kabupaten Bandung, Situ Gede di Tasikmalaya, Situ Panjalu di Ciamis, danau buatan Jatiluhur di Purwakarta dan sebagainya.

Flora dan Fauna

Alam Jawa Barat ditumbuhi tanaman tropis yang dipengaruhi angin musim. Tumbuh-tumbuhan tropis yang dapat tumbuh di alam Jawa Barat ini sangat banyak jumlahnya, tumbuh dengan subur karena alam fisik dan tanahnya mendukung kesuburan itu. Jenis tumbuh-tumbuhan itu dapat dikelompokkan sebagai berikut :

(1) Tanaman pangan, terdiri dari :

- a. Tanaman utama, berupa padi, baik itu padi yang ditanam di sawah maupun di ladang.
- b. Tanaman palawija, berupa jagung, ketela pohon, ketela rambat, kacang tanah, kacang kedele, kacang hijau, wijen dan sebagainya.
- c. Tanaman sayuran, berupa kubis, wortel, kentang, kangkung, labu dan sebagainya.
- d. Tanaman buah-buahan, berupa alpokat, jeruk, pisang, pepaya, durian, nenas, nangka, kupa dan sebagainya.
- e. Tanaman perkebunan, berupa teh, kina, kopi, coklat, kelapa, tebu dan sebagainya.

(2) Tanaman produksi, umumnya terdapat di hutan-hutan misalnya: damar, rasamala, jati, pinus, mahoni dan sebagainya.

(3) Tanaman rempah-rempah, berupa cabe, pala, lada, cengkeh dan sebagainya.

(4). Tanaman hias, terdiri dari berbagai macam bunga-bunga, antara lain ros, melati, dahlia, kenanga, kana, sedapmalam, bakung dan sebagainya.

Dengan pengetahuan yang dimiliki orang Sunda, maka mereka dapat memahami segala jenis tumbuhan yang dapat dimakan maupun diminum, ataupun dijadikan bahan untuk memenuhi kebutuhan lainnya. Begitu pula halnya dengan binatang-binatang yang hidup di alam Jawa Barat. Mereka dapat memilih mana yang biasa atau lazim dimakan dan mana pula yang tidak lazim dimakan. Jenis binatang-binatang itu kiranya dapat dikelompokkan sebagai berikut :

- (1). Binatang ternak, yang biasa dipelihara di rumah maupun di tempat-tempat tertentu; ternak peliharaan itu antara lain; sapi, kerbau, ayam, itik dan sebagainya.
- (2). Binatang liar, hidup di hutan-hutan dan kadang-kadang dilindungi, karena sudah langka, antara lain rusa, macan, banteng, berbagai jenis burung, badak dan sebagainya.
- (3). Perikanan darat dan laut, misalnya ikan mas, mujair, nilem, gurame, belut, lele, bogo, bandeng, tawes, cumi-cumi, sepat dan sebagainya.

2.2. SISTEM POLITIK DAN PELAPISAN SOSIAL

Masyarakat Sunda dalam kurun waktu yang panjang telah memiliki pengalaman hidup berpemerintahan. Sebagai pembuka pintu sejarah di Tatar Sunda adalah munculnya kerajaan Tarumanagara sekitar abad ke lima Masehi. Kiranya kerajaan Tarumanagara ini tergolong pada kerajaan tertua di Indonesia setelah kerajaan Kutai di Kalimantan Timur.

Bukti-bukti tertulis yang bernilai tinggi mengenai sejarah Tarumanagara tertuang dalam prasasti-prasasti yang diketemukan di daerah Jawa Barat, yakni satu buah di Jakarta, lima buah di Bogor dan satu buah lagi di Banten. Dari prasasti-prasasti itu pulalah diperoleh keterangan, bahwa kerajaan itu bernama Tarumanagara dengan salah seorang rajanya bernama Purnawarman, dan disebutkan pula Rajadhirja Guru dan Rajarsi. Di samping itu naskah-naskah kuno dan tradisi lisan dapat mengisyaratkan adanya pemerintahan di Jawa Barat.

Pada masa kerajaan Tarumanagara disinyalir telah terjalin hubungan internasional yakni hubungan diplomatik dengan luar negeri, antara lain dengan Cina yang dibuktikan dari berita-berita Cina. Tarumanagara telah mengirimkan utusan ke Cina, juga sebaliknya dari Cina telah datang pendeta Budha bernama Fa Hien sekitar tahun 414 Masehi.

Begitu pula politik dalam negeri Purnawarman, telah berhasil menciptakan suasana damai dan tenteram dalam kerajaannya. Hal itu diisyaratkan pada prasasti tugu yang memberi keterangan bahwa Purnawarman dalam pemerintahannya yang ke-22 telah menggali sebuah sungai ialah sungai

Gomati, panjangnya 6122 busur atau 12 kilometer, di samping sungai yang sudah ada ialah sungai Candrabhaga atau kali bekasi. Pekerjaan ini ditutup dengan memberi hadiah 1000 ekor lembu pada brahmana. Penggalan tersebut dimaksudkan untuk membantu pengaliran air, mencegah banjir di sekitar daerah itu, dan mungkin juga untuk pelayaran serta benteng sungai. Dengan demikian Purnawarman telah berupaya untuk meningkatkan kesejahteraan rakyatnya.

Dalam abad ke-8 setelah lenyapnya kerajaan Tarumanagara, munculah kerajaan Sunda yang merupakan gabungan dari kerajaan-kerajaan kecil seperti Kuningan, Galuh dan Sunda. Seorang Portugis bernama Tome Pires menyebut negara Cumda (= Sunda) dengan ibu kotanya Dayo (- Dayeuh). Sejarahwan Barros menyebut Sunda ialah daerah antara ujung Barat Jawa Barat sampai dengan sungai Cimanuk sebelah Timur.

Dalam naskah kuno Carita Parahiyangan, nama Sunda dipakai sebagai nama daerah dan nama adat. Sunda sebagai nama daerah disebutkan letaknya sebelah Barat sungai Citarum. Keterangan lain terdapat pada petilasan batu bertulis Cibadak yang berangka tahun 1030 Masehi, merupakan keterangan yang memuat bahwa Sri Jayabhupati sebagai raja di Sunda.

Pada tahun 1482 – 1521 adalah masa pemerintahan Sri Baduga Maharaja atau Jayadewata di Sunda. Pada masa ini Sunda mengalami kejayaannya dengan ibukotanya Pakwan Pajajaran. Berpenduduk sekitar 50.000 orang. Kerajaan ini yang meliputi daerah Jawa Barat dan bagian barat Jawa Tengah sekarang (Edi Ekadjati, 1980 : 86).

Pengaruh Hindu yang dimulai sejak abad ke-5 sampai abad ke-16, tampak dari adanya nama-nama raja dan huruf-huruf yang tertulis pada prasasti. Sistem pemerintahan yang sistematis versi Hindu kuno telah dimulai ditanamkan, demikian juga dengan sistem politik yang berdasar pada pijakan religius Hindu. Raja dipandang sebagai titisan dewa Wisnu, walaupun rakyat masih tetap memuja arwah nenek moyangnya. Demikian pula sistem kasta tidak mempengaruhi masyarakatnya. Tidak terdapat bekas-bekas yang membuktikan adanya birokrasi feodal yang kuat mengakar.

Setkitar abad ke 15 – 16 telah mulai tersiar agama Islam di Pajajaran. Pelabuhan Kalapa telah didatangi saudagar-saudagar Islam, pelabuhan ini dikuasai oleh tentara Islam pimpinan Fatah. Cirebon di bawah pimpinan Syarif Hidayat dengan gelar Susuhunan Jati melepaskan diri dari kekuasaan Sunda. Begitu juga di pedalaman Banten, penyebaran agama Islam dilakukan oleh Pangeran Hasanudin sebagai Bupati dan Sultan Banten. Kedudukannya kemudian dilanjutkan oleh putranya bernama Maulana Yusuf. Sementara itu di pihak asing (antara lain Belanda, Inggris, Portugis, Cina), berlomba mencari kedudukan kekuasaan di tanah Sunda. Berakhir dengan kemenangan di pihak Belanda yang dapat menguasai Banten di samping Batavia. Di pihak dalam negeri sendiri, Mataram mulai juga melebarkan sayap jajahannya di

daerah Jawa Barat. Dengan demikian, di awal abad 17 Jawa Barat dijadikan arena pergulatan kekuasaan antara Banten, Batavia, Cirebon dan Mataram. Bila dikaji lebih lanjut, maka Jawa Barat pun seolah-olah terbagi menjadi empat bagian, yaitu Cirebon, Banten, Priangan dan Batavia.

Mataram dapat menguasai Tatar Sunda sejak pemerintahan Senopati (1575 – 1601). Politik Mataram dalam menguasai Tatar Sunda ditempuh dengan berbagai cara, baik melalui kekerasan maupun secara halus, berupa asimilasi dengan penduduk setempat.

Pengaruh Mataram tampak dalam bidang ekonomi, sosial budaya di samping juga politik. Di Priangan dibentuk kabupaten-kabupaten dengan tampuk pimpinan seorang Bupati yang diakui sebagai kelas tinggi dan terhormat, termasuk juga para keluarganya. Akibat lebih lanjut dari sistem pemerintahan ini, dengan adanya tingkatan-tingkatan atau pelapisan-pelapisan sosial yang lebih tajam. Istilah *menak* yang diperuntukan pada lapisan atas atau bangsawan dan *cacah* atau *somah* bagi lapisan bawah atau rakyat jelata. Dalam lapisan atas atau menak ini terbagi lagi menjadi dua bagian, yaitu menak berdasarkan keturunan serta menak yang diperoleh dari kedudukan atau keahliannya walaupun ia berasal dari lapisan cacah, biasanya golongan ini disebut *Santana*. Orang yang tergolong dalam lapisan menak bergelar *raden*. Sebagai pengaruh tata administratif kolonial Belanda, mereka yang mempunyai martabat raden mencantumkan keradenannya secara tertulis di depan namanya, baik secara utuh (raden) maupun secara akronim tertulis (Rd). Demikian pula dalam hal cara menyapa; seorang cacah/somah menyapa orang lain dari lapisan yang lebih atas atau menak/santana dengan sebutan *juragan/agan/gan*. Kepada seorang wanita dari lapisan tersebut menyapa dengan kata *enden* bagi yang lebih muda atau *enggah* kepada yang berusia tua.

Dalam segi bahasa, pengaruh Mataram sampai saat ini terdapat dalam pemakaian *undak-usuk basa* ialah tingkat-tingkat sosial berbahasa dalam masyarakat Sunda. Bahasa Sunda yang lazim dipakai sekarang mengandung unsur tingkatan nilai linguistik sejalan dengan pelapisan sosial, yaitu ada *basa kasar*, *basa sedeng* dan *basa lemes*. Kadang-kadang terdapat juga *basa lemes pisan* dan *basa kasar pisan*.

Jika pemakaian tingkat-tingkat bahasa ini ditelusuri lebih lanjut, tidak membedakan arti dari setiap kata, melainkan hanya membedakan tingkat-tingkat sosial dari si pelaku yang menyandang kata tersebut. Sebagai contoh, kata *dahar* (=makan) adalah kata kasar. Pemakaian kata ini akan berubah bila diperuntukkan pada orang lain; Bagi orang yang dihormati berubah menjadi *tuang*, karena merupakan basa lemes. Untuk diri sendiri kata tersebut berubah menjadi *neda* sebagai basa sedeng. Kemudian ada lagi kata *ngalebok* dan *nyatu* sebagai basa kasar pisan, biasanya diperuntukan pada binatang.

Pelapisan sosial pada masyarakat Sunda lebih meruncing lagi setelah pemerintahan kolonial Belanda merajalela di Pasundan ini. Lapisan menak

dan cacah sengaja dipertajam, antara lain perbedaan dari segi kehidupan sosialnya yang sangat menyolok. Golongan menak yang mempunyai kedudukan dalam pemerintahan atau para ambtenar pamongpraja (BB atau Binnenlandsch Bestuur) dianggap sebagai lapisan yang paling tinggi. Tidak sembarang orang mendapat kesempatan duduk di kursi pemerintahan, hanyalah mereka yang berpredikat menak. Begitu juga dari pihak menak sendiri, selalu berbangga diri dengan predikat yang disandangnya itu, sehingga lapisan cacah tetap dalam posisi yang rendah. Mereka yang tergolong pada lapisan cacah ialah pedagang kecil, petani terutama buruh tani, dan buruh-buruh harian lainnya.

Politik Belanda untuk memecah belah bangsa Indonesia agak menurun setelah tampilnya organisasi-organisasi pergerakan nasional. Begitu pula halnya pada menjelang kemerdekaan Republik Indonesia di Tatar Sunda ini muncul sebuah organisasi yang dinamai Paguyuban Pasundan. Bertujuan melawan penjajah asing didalam tanah airnya, di samping juga ingin memajukan daerah Pasundan di bidang sosial, ekonomi dan kebudayaan (Edi Ekadjati 1980 : 114). Kemudian setelah merdeka, pada tahun 1948 berdirilah negara Pasundan sebagai hasil Konperensi Jawa Barat yang akan merupakan negara bagian dari Republik Indonesia Serikat. Lahirnya negara Pasundan dijiwai oleh hasrat kembakinya kejayaan Sunda masa lalu di lingkungan Indonesia. Namun akhirnya pada tahun 1950 negara ini membubarkan diri.

Kini Tatar Sunda menjadi Propinsi Jawa Barat yang tidak terpisahkan dari Negara Kesatuan Republik Indonesia. Pada masa pembangunan ini memerlukan kecerdasan dan kreativitas hidup, telah banyak orang Sunda seperti juga orang-orang Indonesia lainnya, tampil menyumbangkan pemikirannya demi kepentingan negara dan bangsanya. Dengan kemajuan jaman ini pula, maka pada masyarakat Sunda terdapat perubahan-perubahan sosial, terutama dalam hal pelapisan sosial menjadi bergeser dan agak longgar. Walaupun demikian, kenyataannya pelapisan sosial itu berorientasi pada tradisi dan materil, serta dirasakan lebih kompleks lagi.

Secara garis besarnya pelapisan sosial pada masyarakat Sunda dapat ditinjau dari beberapa segi, yang dapat disebutkan sebagai berikut :

- (1) Ditinjau dari segi tempat, masyarakat Sunda terdiri dari :
 - a. Masyarakat perkotaan (Urban)
 - b. Masyarakat pedesaan (Rural)
 - (2). Ditinjau dari segi keadaan materi, masyarakat Sunda dapat dikategorikan ke dalam lapisan-lapisan :
 - a. Lapisan yang tidak mampu
 - b. Lapisan menengah
 - c. Lapisan kaya
- Namun demikian pada lapisan sosial yang ditinjau dari segi materil ini lebih dikenal dengan dua macam istilah saja yaitu lapisan beunghar

- (*kaya*) dan sangsara (miskin). Begitu pula kemampuan seseorang dalam memenuhi makanan terutama padi/beras mengakibatkan adanya pelapisan-pelapisan sosial yang tercermin dalam peribahasa *bru di juru, bro di panto, ngalayah di tengah imah, rea ketan rea keton buncir leuit, reug-reug peujit*, mengisyaratkan melimpah ruahnya makanan pada rumah tangga seseorang, sehingga ia dapat dikatakan seorang yang beunghar. Sebaliknya dengan peribahasa *teu boga uyah sahuntu-huntu acan*, mengisyaratkan kemampuan seseorang yang sangat minim atau sangsara.
- (3). Ditinjau dari segi prestise feodalistis (telah agak pudar tetapi masih ada sebagian orang yang mempertahankannya), terdiri dari :
- a. Lapisan cacah atau somah
 - b. Lapisan menak atau santana
- (4). Ditinjau dari segi profesi mata pencaharian, terdiri dari:
- a. Lapisan petani
 - b. Lapisan pedagang
 - c. Lapisan pegawai negeri
 - d. Lapisan alim ulama
 - e. Lapisan cendekiawan

Akan tetapi lapisan-lapisan di atas itu tidak menjadikan jurang pemisah antara sesama, seperti halnya pada masa pemerintahan kolonial Belanda.

2.3. KEHIDUPAN EKONOMI

Seperti diketahui bahwa Jawa Barat mempunyai iklim tropis dengan curah hujan yang tinggi bila dibandingkan dengan Jawa Tengah dan Jawa Timur. Keadaan iklim yang demikian disertai pula dengan banyaknya endapan fulkanis, mengakibatkan lahan menjadi subur dan baik untuk pertanian. Oleh karena itu sebagian besar Jawa Barat telah dipergunakan untuk usaha pertanian, yaitu sawah 22%, perkebunan 10%, kebun campuran 13% dan ladang 15%.. Sisanya terdiri dari hutan 22%, pemukiman 6% dan lain-lain 12%.

Bertani padi telah dikenal lama oleh masyarakat Sunda. Terutama sekali menanam padi di ladang atau dikenal dengan istilah *ngahuma*, merupakan ciri-ciri masyarakat Sunda masa lalu. Bukti-bukti bahwa masyarakat Sunda sebagai masyarakat peladang terdapat pada naskah kuno Sanghyang Siksa Kandang Karesyan (alih aksara Saleh Danasasmita dan Atja, 1973), pernah disebut-sebut kata-kata: *kujang, patik, beliung, kored* dan *sadap* sebagai alat pertanian. Kemudian dalam Carita Parahyangan, dikemukakan bahwa pada masyarakat Sunda hanya dijumpai satu perkataan *sawah* dalam rangkaian nama *sawah tampian dalem*, yaitu tempat dipusarakannya Ratu Dewata. Selebihnya kita hanya memperoleh lukisan tentang masyarakat ladang. Dikemukakan pula bahwa ke lima titisan Pancakusika selain menjadi raja dan pedagang, ke tiga orang lainnya masing-masing menjadi *pahuma* (peladang), *panggerek* (pemburu), dan *panyadap* (penyadap). Ketiga jenis pekerja-

an tersebut merupakan pekerjaan di ladang.

Pertanian di ladang itu selanjutnya berkembang menjadi pertanian di sawah, diperkirakan sejak awal ke-18 Masehi, sebagai pengaruh dari orang-orang Mataram yang datang ke Tatar Sunda. Mereka membawa peralatan sendiri untuk mengolah tanah sawah tersebut, sehingga perangkat pertanian ladang itu relatif berubah menjadi perangkat pertanian sawah.

Ciri-ciri masyarakat peladang itu mempunyai tempat tinggal berpindah-pindah, berkelompok mencari tanah bukaan baru untuk dijadikan ladang. Dalam membuka ladang umumnya dikerjakan bersama secara bergotong-rojong. Sekarang ciri-ciri ini masih tampak pada masyarakat pedesaan yang keadaan tanahnya tidak terjangkau oleh aliran sungai/irigasi, sehingga mereka terbiasa bertani di *huma*. Adapun kebiasaan ngahuma dengan berbagai cara dan praktek upacaranya, masih tampak terdapat pada masyarakat Baduy di Jawa Barat.

Bila ditilik dari sistem pengolahannya, maka pertanian huma lebih mengutamakan kesuburan tanah secara alamiah. Tidak jarang petani huma ini mencari tanah bukaan baru yang masih subur, setelah lahan yang sebelumnya dirasakan tidak memungkinkan lagi untuk digarap. Sedangkan pertanian sawah memerlukan teknik penggenangan air, harus mengetahui kapan genangan itu harus merendam tanaman padi dan kapan disurutkan. Teknik-teknik itu mencakup pula sistem pemetaan sawah di lereng-lereng gunung. Pada daerah yang demikian umumnya dilakukan sawah berteras atau dikenal dengan istilah *sawah sengked*.

Pola kehidupan masyarakat petani umumnya mempunyai waktu senggang antara setelah musim tanam dan panen tiba. Pada waktu itu pekerjaan di sawah relatif berkurang, sehingga banyak yang memanfaatkannya untuk mencari pekerjaan sampingan. Sebagai contoh, butuh tani di Majalengka, mengisi kekosongan waktu itu dengan mencari pekerjaan ke kota-kota besar seperti Bandung, Jakarta, Bogor dan sebagainya; mereka bekerja sebagai *tukang gali*, mencari upah dari hasil menggali tanah untuk fundamen sebuah bangunan. Kehidupan mereka yang unik bersifat temporer, tidak selamanya untuk menetap hidup di kota, melainkan sebagai kaum urban musiman yang kembali ke kampungnya setelah masa panen tiba.

Kiranya pola kehidupan ekonomi para petani di pedesaan Jawa Barat dapat dikatakan sama. Dalam mengisi masa-masa senggang itu dapat dengan berbagai kegiatan. Di pedesaan yang letaknya berdekatan dengan kota-kota besar, para buruh tani dapat mengisi kekosongan waktu itu dengan mencari pekerjaan ke kota tersebut, misalnya menjadi tukang becak, *kuli junjung*, tukang tembok dan sebagainya. Mereka tidak berdiam lama di kota seperti seperti halnya tukang gali dari Majalengka, melainkan dapat dengan mudah pulang-pergi ke rumahnya setiap hari.

Berbagai upaya dilakukan para petani untuk menyambung kehidupannya. Bagi pemilik sawah, terbiasa pula *ngagade sawah* untuk menutupi ke-

butuhannya. Sawah miliknya itu digadaikan kepada orang lain, sehingga untuk sementara waktu ia tidak mempunyai hak mengolah atas sawah tersebut. Umumnya jual gadai ini terikat dengan perjanjian berjangka, misalnya dalam jangka tiga kali panen si penggadaai harus dapat mengembalikan uang kepada pemiliknya. Kebiasaan ngagade sawah ini dilakukan oleh petani lapisan menengah kepada petani kaya baik yang tinggal di desa-desa maupun di kota-kota.

Bagi masyarakat pedesaan, orang-orang kaya yang dihormati serta menduduki lapisan sosial tinggi, dianggap dapat memberi pertolongan dalam kesulitan ekonomi. Berkunjung kepada orang-orang dari lapisan tersebut, dengan membawa oleh-oleh berupa sayur-sayuran dan hasil palawija lainnya baik yang masih mentah maupun yang telah diolah, sekedar dapat dicicipi oleh yang dikunjunginya itu. Kemudian ketika ia pulang dibekali dengan kebutuhan sehari-hari, misalnya beras, gula, kopi, garam dan bahkan juga pakaian-pakaian bekas serta uang. Kunjungan demikian dikenal dengan istilah *nguyang*, dan dapat dikatakan sebagai sistem barter di pedesaan.

Dalam bidang perniagaan di Tatar Sunda, telah terjalin kontak-kontak pertama dengan orang Hindu menjelang abad ke-5 Masehi. Bahkan disekitar penemuan-penemuan prasasti jaman Tarumanagara, banyak didapat pecahan-pecahan keramik Cina, telah mengisyaratkan adanya saling memerlukan bahan-bahan kebutuhan hidup. Selanjutnya dunia perniagaan ini berkembang, Tatar Sunda pernah menjadi rebutan Internasional, sehingga pernah sampai ke tangan kekuasaan asing (penguasaan Belanda terhadap Banten dan Batavia).

Perkembangan kehidupan ekonomi masyarakat Sunda kini berjalan lancar, karena kawasan Pasundan tidak terisolasi, mengakibatkan mudahnya hubungan antar daerah bahkan sampai ke pelosok-pelosok tersedia sarana jalan. Perhubungan di Jawa Barat dapat dilakukan baik melalui darat, maupun laut dan udara. Pada tahun 1983, panjang jaringan jalan raya negara dan propinsi yang mantap adalah 623,75 km dan yang tidak mantap adalah 1.921,65 km, jalan kereta api sepanjang 1.198 km termasuk beberapa ruas yang kurang berfungsi. Di samping itu terdapat pelabuhan yang berstatus pelabuhan Nusantara, pelabuhan nelayan dan pelabuhan rakyat, antara lain Labuan, Karanghantu, Dadap, Cilamaya, Kanci dan Kalipucang Cigading di kabupaten Serang. Seperti halnya pelabuhan laut, pelabuhan udara banyak juga terdapat di propinsi Jawa Barat, di antaranya ada yang berfungsi komersial seperti Husein Sastranegara dan Penggung.

Penyebaran kota-kota di Jawa Barat secara geografis telah cukup baik. Beberapa kota tumbuh dengan pesat terutama di sekitar Jakarta yaitu Tangerang, Bekasi, Bogor dan Depok. Demikian juga kota-kota yang jauh dari Jakarta seperti Bandung, Cirebon, dan Tasikmalaya. Beberapa kota kecil lain yang letaknya strategis seperti Cilegon, Cikampek, Jatibarang, Kadipaten dan Banjar juga berkembang dengan pesat.

Kota mempunyai daya tarik untuk orang desa, sehingga kepadatan

penduduk di kota-kota terutama di kotamadya meningkat, seperti kotamadya Bandung tercatat 18.047 orang per kilometer persegi. Sedangkan kota kabupaten yang terpadat adalah Majalengka (1.511 orang per km²), Cirebon (1.359 orang per km²) dan Tangerang (1.193 orang per km²). Sebaliknya yang paling tipis penduduknya adalah kabupaten Lebak dan Cianjur masing-masing 211 dan 284 orang per km².

Kelompok umur usia yang tercatat pada tahun 1980 adalah sekitar 70% dari jumlah penduduk. Tingkat partisipasi angkatan kerja diperkirakan 45,4%. Kelompok usia kerja di daerah perkotaan relatif lebih besar dibandingkan dengan pedesaan. Sebaliknya tingkat partisipasi angkatan kerja di perkotaan lebih kecil daripada di pedesaan. Dari tingkat partisipasi angkatan kerja tersebut 98% adalah pekerja dan 2% pencari kerja.

Menurut lapangan usaha, orang yang bekerja di sektor pertanian adalah 48,2%, sektor industri 10,2%, sektor perdagangan 16%, konstruksi 4,2%, angkutan dan komunikasi 3,6% dan sisanya bekerja dalam sektor jasa-jasa. Dibandingkan dengan tahun 1971, kecuali dalam sektor pertanian prosentase yang bekerja dalam sektor-sektor yang lain umumnya meningkat. Ini berarti terdapat pergeseran penduduk dari sektor pertanian ke sektor lain. Namun demikian sektor pertanian masih tetap memegang peranan utama dalam produk domestik bruto Jawa Barat, karena 30% dari produk domestik itu berasal dari sektor pertanian.

Produksi utama Jawa Barat adalah bahan pangan terutama beras. Dalam produksi beras nasional, kedudukan Jawa Barat sangat penting karena hampir 20% produksi beras nasional dari daerah ini. Produksi lain di bidang pertanian adalah karet, kopra, kopi, teh, coklat, buah-buahan dan sayur-sayuran. Buah-buahan dan sayur-sayuran semakin penting artinya setelah adanya larangan impor bagi komoditi yang sudah dapat substitusinya. Hasil perikanan yang menonjol adalah udang dan hasil perindustrian yang sangat penting antara lain adalah tekstil, semen, bahan bangunan dan hasil industri kerajinan.

2.4. SISTEM KEKERABATAN

Dalam kekerabatan masyarakat Sunda tidak menganut pranata jaringan keluarga besar genealogis yang biasa disebut marga. Walaupun dewasa ini ada kecenderungan pada sebagian masyarakat Sunda untuk mewariskan nama bapak kepada anaknya, bukan berarti bahwa pada masyarakat Sunda ada pengelompokan-pengelompokan yang bersifat patriarhat. Hal itu hanya merupakan dampak pengaruh Barat (Belanda) dalam kegiatan keadministrasian kolonial semata. Demikian pula nama-nama kharismatik para ningrat atau para bupati Sunda seperti Kusumadinata, Martanagara, Wiranatakusumah dan sebagainya, sampai kini dipakai oleh para keturunannya.

Kekerabatan orang Sunda bersifat bilateral, mengakui sama derajat kedudukan garis keluarga dari pihak ibu maupun ayah. Suatu unit keluarga

Sunda yang terkecil adalah keluarga batih yang biasa disebut *umpi*, terdiri dari suami isteri dan anak-anaknya yang belum menikah. Suatu *umpi* dalam suatu rumah tangga mungkin saja membengkak menjadi keluarga luas, yakni keluarga batih yang terselipi oleh saudara-saudaranya atau orang tuanya. Terkadang keluarga luas itu terjadi karena adanya salah seorang anak yang baru menikah, tinggal bersama orang tuanya sementara menunggu mampu mendirikan rumah tangga sendiri.

Adat menetap setelah menikah cenderung memilih di pihak isterinya. Dengan demikian masyarakat Sunda cenderung *matrilokal*, karena anak perempuan dianggap dapat menggantikan ibunya untuk mengurus rumah tangga seperti memasak, mencuci, mengasuh adik-adiknya dan sebagainya. Selain itu juga beranggapan bahwa perempuan tidak layak mencari seorang laki-laki untuk dijadikan suami dengan berkunjung ke rumahnya, melainkan laki-lakilah yang datang ke rumah calon isterinya. Walaupun demikian sifat *matrilokal* itu berangsur menjadi *neolokal*, setelah diperkirakan pasangan itu dapat berdiri sendiri membangun rumah tangganya, dan bebas menentukan atau memilih tempat tinggal baru.

Pertalian kekerabatan yang paling dekat adalah kolot/sepuh (orang tua) yang biasa disebut indung-bapa atau ibu-rama. Kemudian kepada saudara kandung atau *duhur teges* atau *duhur pet ku hinis*, dipergunakan istilah *adi-lanceuk* atau *rai-raka* (adik kakak). Di samping itu, orang Sunda mengenal istilah kekerabatan secara vertikal sampai tujuh generasi ke atas dan tujuh generasi ke bawah, atas tilikan dari ego sebagai pusat (Ukun Suryaman, 1960 : 22,23). Istilah kekerabatan itu dapat disebutkan sebagai berikut :

Ke atas

- (1) Kolot
- (2) Nini - Aki (Embah)
- (3) Buyut
- (4) Bao
- (5) Janggawareng
- (6) Udeg-udeg
- (7) Gantung siwur

Ke bawah

- (1) Anak
- (2) Incu
- (3) Buyut
- (4) Bao
- (5) Janggawareng
- (6) Udeg-udeg
- (7) Gantung siwur

Istilah kekerabatan ini tercermin dalam pergaulan hidup orang Sunda, kadang-kadang terucap peristilahan tujuh turunan. Hal ini mengisyaratkan bahwa garis genealogis yang masih dapat dilacak oleh adat kebiasaan orang Sunda sejauh-jauhnya sampai tujuh tingkatan, baik ke atas maupun ke bawah. Begitu pula segala yang terjadi sebagai pengalaman pahit bagi seseorang selalu dikaitkan sampai generasi ke tujuh dalam rangkaian keturunannya (Edi S. Ekadjati, 1980 : 219). Misalnya mengucapkan *cadu* atau pantang untuk orang-orang tua selalu diterapkan sampai keturunan yang ke tujuh, sehingga terucaplah *cadu kaalaman deui nepi ka tujuh turunan aing* yang

berarti pantang dialami lagi oleh keturunannya sampai generasi ke tujuh.

Selain terdapat sistem istilah kekerabatan secara vertikal, juga dikenal sistem istilah kekerabatan secara horizontal yang dapat disebutkan di bawah ini :

- (1). Ego menyebut kakak laki-laki dengan sebutan *akang, kaka, aa*
- (2). Ego menyebut kakak perempuan dengan sebutan *ceuceu, teteh*
- (3). Ego menyebut adik laki-laki dengan sebutan *adi, ayi*
- (4). Ego menyebut adik perempuan dengan sebutan *nyai, ayi*
- (5). Ego menyebut anak kakak laki-laki/perempuan dengan sebutan *alo*
- (6). Ego menyebut adik laki-laki dari pihak ayah maupun ibu dengan sebutan *emang, mamang*
- (7). Ego menyebut adik perempuan dari pihak ayah maupun ibu dengan sebutan *bibi, embi*
- (8). Ego menyebut kakak laki-laki maupun perempuan baik dari pihak ayah maupun ibu dengan sebutan *ua, toa*
- (9). Ego menyebut anak dari adik laki-laki ataupun adik perempuan dengan sebutan *suan*
- (10). Ego menyebut cucu kakak/adik dengan sebutan *incu* ti gigir
- (11). Ego menyebut adik atau kakak nenek atau kakek dengan sebutan *aki/nini ti gigir*
- (12). Ego menyebut anak paman/bibi dan ua dengan sebutan *dulur sabray-na*
- (13). Ego menyebut anak nini/aki ti gigir dengan sebutan *sabrayna mindo* atau *dulur mindo*
- (14). Ego menyebut anak dulur mindo dengan sebutan *dulur mentelu*
- (15). Ego menyebut suami atau isteri kakaknya dengan sebutan *dahuan*
- (16). Ego menyebut adik isteri atau suaminya dengan sebutan *adi beuteung*

Hubungan keakraban kekeluargaan sampai keturunan-keturunannya yang terasa masih dekat, atau yang jauh sekalipun asal masih dapat diketahui atau dapat dilacak jelas garis keturunannya, tetap diperhatikan dan dianggap kerabat sehingga *henteu pareumeun obor*. Biasanya mereka yang menyadari dan merasa masih seketurunan, atau ada sangkut paut pertalian darah, akan saling tolong menolong, terutama sekali akan terlihat pada kegiatan-kegiatan upacara daur hidup, misalnya pernikahan, sunatan, kematian dan sebagainya.

Dalam kegiatan upacara tradisi yang memegang peranan baik sebagai pengarah maupun sebagai juru nasihat, ada kecenderungan dilimpahkan kepada orang tua atau yang dituakan baik dalam pengertian usia maupun pengalaman; atau mungkin pula mendapat bantuan dari seorang tokoh tertentu yang disegani dan dihormati. Sebagai ilustrasi, suatu keluarga batih dalam suatu rumah tangga Sunda bermaksud mengadakan upacara khitanan; terlebih dahulu ia memberi tahukan kepada orang tua keluarga batih itu,

untuk meminta nasihat-nasihatnya misalnya menentukan hari baik untuk pelaksanaan, cara penyelenggaraan upacara tersebut. Bila kebetulan keluarga batih itu telah tidak mempunyai orang tua lagi, maka dicarilah kerabat yang terdekat yang dipandang tertua diantara anggota kerabat itu, atau mungkin juga seseorang yang disegani dan dihormati (umpamanya seorang ulama).

2.5. KEHIDUPAN AGAMA

Sebagian besar orang Sunda memeluk agama Islam. Rumah-rumah peribadatan orang Islam banyak terdapat di Jawa Barat. Sebagai gambaran, pada tahun 1969 terdapat 21.038 buah masjid, 655.741 buah langgar, surau atau tajug, 2.767 buah pesantren, dan 5.491 buah madrasah serta sekolah agama. Jumlah Kiai, Ajengan dan Ulama ada 25.253 orang, guru ngaji di pesantren ada 4.042 orang, guru agama di madrasah ada 14.860 orang (Koentjaraningrat, 1970 : 316).

Penganut agama lain dalam masyarakat Sunda hanya sebagian kecil saja. Penganut Katolik terdapat di desa Cigugur (Kuningan), Cideres (Majalengka), Samarang (Garut) dan sekelompok kecil di daerah Ciparay (Bandung). Menurut kisahnya leluhur mereka pada mulanya beragama Islam, kemudian beralih menganut kepercayaan yang disebut agama Jawa Sunda (ADS) dan berpusat di Cigugur. Setelah aliran kepercayaan ini dibubarkan (1964) selanjutnya mereka menganut agama Katolik (Edi S Ekadjati, 1980 : 282). Sedangkan pemeluk agama selain Islam di Jawa Barat, umumnya adalah orang-orang pendatang dari suku-suku bangsa lain serta orang-orang Cina. Adapun orang-orang Sunda sebagai penghuni Pasundan tetap beragama Islam yang mempunyai pengaruh besar dalam kehidupannya.

Di kampung-kampung banyak didapati tajug atau langgar yakni semacam mesjid dalam bentuk kecil dan umumnya mempunyai bentuk yang sederhana, bahkan ada yang hanya untuk menampung beberapa orang saja. Langgar atau tajug ini mungkin milik perorangan tetapi ada juga yang dibuat oleh masyarakat secara gotong royong. Di Ciparay dan Garut langgar atau tajug ini sering dijumpai di pinggiran jalan desa, atau mungkin juga di tepi sawah atau kebun yang teduh, serta di dekatnya terdapat aliran air jernih ataupun pancuran yang memungkinkan untuk berwudlu. Pejalan kaki setelah jauh berjalan dapat menyejukkan dirinya dengan air jernih dari pancuran, dan sekaligus sholat di situ dengan penuh kesegaran.

Tajug-tajug itu pada umumnya dilengkapi bedug yakni semacam kentongan sebagai alat pemberitahuan kepada masyarakat kampung, atau bagi mereka yang terserak sedang bekerja di sawah dan di kebun. Dengan terdengarnya bunyi bedug itu, tahulah mereka bahwa sudah sampai waktunya sholat. Bedug bukanlah sarana ibadah, hanya sebagai alat komunikasi waktu saja, yang selanjutnya diteruskan dengan suara adzan, dan ini dilakukan setiap saatnya sholat.

Pada umumnya orang Sunda taat menjalankan perintah agama Islam, sehingga di beberapa daerah seperti Banten, Cianjur, Garut, Tasikmalaya dan Ciamis, dapat dikatakan fanatik beragama Islam. Di kota-kota besar pengajaran agama lebih diintensifkan lagi. Ceramah-ceramah melalui radio swasta maupun pemerintah dikumandangkan setiap hari. Manfaatnya untuk memupuk ketahanan rohani dalam menghadapi pengaruh-pengaruh ideologi lain yang pada dasarnya atheis. Begitu pula tablegan atau pengajian yang dilakukan oleh kelompok orang dewasa, secara berkala diadakan di mesjid atau di rumah dengan bergiliran. Dalam pertemuan demikian dihadiri oleh seorang ustadz atau orang yang dipandang memahami Al-Quran untuk membahasnya.

Pendidikan agama dari orang tua kepada anak-anaknya dapat dilihat pada sebagian besar masyarakat Sunda, terutama yang bertempat tinggal di pedesaan dan pinggiran kota. Di kala sore hari atau bakda sholat Isya, orang tua mengarahkan dan membimbing anak-anaknya belajar ngaji dan memperdalam Al-Quran, dengan maksud agar mereka dapat menjalankan ibadah dengan baik dan sebagai bekal untuk menjaga diri, supaya terhindar dari perilaku yang bertentangan dengan pranata agama. Dalam membimbing dan mengarahkan anak-anak tersebut tidak saja langsung dari orang tuanya, melainkan di-sekolahkan ke madrasah di samping sekolah umum.

Ketaatan orang-orang Sunda dalam beragama, tercermin pula dalam hasrat mereka yang ingin menunaikan rukun Islam yang ke lima ialah ibadah haji ke tanah suci. Terkadang mereka mengorbankan harta yang ada, dengan menjual kekayaannya untuk memenuhi hasrat tersebut. Sebagian para orang tua ada juga yang menginginkan meninggal dunia di tanah suci Mekah, sebab dalam keadaan suci setelah menjadi haji. Demikian pula halnya status haji di masyarakat mempunyai kedudukan tinggi dan terhormat. Orang yang telah pulang menunaikan ibadah haji, berganti sebutan nama panggilannya menjadi Ibu haji atau Bapa haji. Walau misalnya nama sebelumnya Ibu Mamat atau Bapa Mamat.

Dalam hal makanan dan minuman, umumnya orang Sunda menghindari atau pantang untuk makan daging babi, darah dan bangkai, kecuali bangkai ikan, karena sesuai dengan konsep Islam. Merupakan suatu yang janggal apabila terdengar seseorang memotong binatang yang sudah menjadi bangkai untuk dimakan. Begitu juga dengan minuman yang memabukan (minuman keras) merupakan suatu hal yang harus dijaui.

Pola kehidupan beragama pada orang Sunda tercermin pula dalam kebiasaan memulyakan bulan yang bertalian dengan agama Islam, misalnya bulan Maulud, bulan Ramadhan, bulan Muharam dan hari Iedul Fitri. Peringatan hari-hari besar Islam itu ditandai dengan *hajjat*, saling mengirim makanan berupa nasi dan lauk pauknya, terutama diperuntukan kepada orang tua, mertua dan tetangga. Pada hari-hari tersebut nampak wanita-wanita membawa nampan berisikan hidangan untuk dikirimkan. Terlebih lagi pada hari Iedul Fitri dan sebelumnya, tampak orang-orang membawa rangkaian rantang yang

berisikan nasi dan lauk pauknya serta kualitas lebih baik dari makanan sehari-hari, dikirimkan kepada kerabat yang bertempat tinggal agak berjauhan.

Pada hakekatnya walaupun orang Sunda itu taat beragama Islam, namun kepercayaan kepada *karuhun* atau nenek moyangnya sebagian masih melekat dalam pola kehidupannya. Kebiasaan memberikan sesajen pada setiap malam Selasa dan Jumat masih tampak pada sebagian masyarakat. Kepercayaan kepada Tuhan Yang Maha Esa membaur dengan kepercayaan terhadap *karuhun*, tampak bila seseorang mengadakan selamatan, selain berdoa dan bersyukur kepada Tuhan diiringi pula dengan ucapan-ucapan yang ditujukan kepada *karuhun*. Biasanya meminta berkah keselamatan dari *karuhun*, supaya tidak marah dan tidak merasa terganggu dengan maksudnya itu. Meminta berkah selamat itu dilakukan juga ke kuburan *karuhun*, biasanya sehari sebelum selamatan itu dilaksanakan.

Adat kebiasaan lain yang masih terdapat pada sebagian masyarakat Sunda ialah upacara yang bertalian dengan tingkat-tingkat sepanjang hidup individu atau daur hidup. Tingkat-tingkat tersebut meliputi masa bayi, masa penyapihan, masa kanak-kanak, masa remaja, masa pubertet, masa sesudah kawin, masa hamil dan masa tua (Koentjaraningrat, 1967 : 84). Adapun yang kini lazim dilakukan adalah upacara hamil tujuh bulan atau tingkeban, sunatan, perkawinan, dan berakhir pada upacara kematian. Dalam upacara-upacara ini diikuti sertakan juga pemuka-pemuka agama, biasanya ia diminta berdoa dengan diawali surat Al Fatihah kemudian diucapkan maksud dan tujuan dari upacara itu, akhirnya ditutup dengan surat Al Fatihah lagi. Setelah itu biasanya diadakan makan bersama.

Selain daripada upacara-upacara tersebut di atas masih banyak lagi upacara lain, misalnya upacara panen sebagai penghormatan kepada Nyi Pohaci Sanghyang Sri atau dewi padi, upacara sedekah bumi dan lain sebagainya. Adat kebiasaan yang masih dipegang teguh oleh kelompok masyarakat Sunda dapat dijumpai pada masyarakat Baduy, di desa Kanekes kabupaten Lebak (Banten).

Dengan adanya berbagai macam upacara yang terdapat dalam adat kebiasaan orang Sunda, sukarlah untuk memisahkan agama dengan sistem kepercayaan. Hal itu diakibatkan karena baik agama maupun sistem kepercayaan yang masih dijalankan oleh sebagian masyarakat Sunda berfungsi mengatur sikap dan sistem nilai. Dengan demikian di samping mereka taat menjalankan perintah agama, sering pula menjalankan upacara-upacara yang tidak terdapat dalam ajaran agama Islam, bahkan kadang-kadang bertolak belakang atau tidak dibenarkan oleh ajaran Islam.

Kiranya tidak heran bila dalam kehidupan beragama pada masyarakat Sunda ini terdapat beberapa paham untuk menghayatinya. Paham itu sebenarnya samar dan tidak menyolok, yakni paham yang tidak terlalu mengutamakan fatwa-fatwa ulama atau kaum sufi, semata-mata mencurahkan perhatian kepada dasar pokoknya saja yaitu Qur'an dan Hadist/Sunah Rasul. Di sam-

ping paham ini, ada pula paham yang menghormati penafsiran ulama atau kaum sufi dan juga mencampurkannya dengan dasar Islam. Kedua paham itu sebenarnya tidak terlalu terasa batas-batasnya. Walaupun demikian, paham-paham itu tercermin pula dalam perkumpulan keagamaan, misalnya Persatuan Islam, Muhammadiyah, Nahdatul Ulama dan sebagainya.

2.6. PANDANGAN HIDUP DAN SISTEM NILAI MASYARAKAT

Kedudukan orang tua pada masyarakat Sunda sangatlah tinggi. Hal itu menjadi pandangan hidup orang Sunda yang tersirat dalam satu peribahasa, yakni *ari munjung ulah ka gunung muja ulah ka sagara, ari mungjung kudu ka indung muja mah kudu ka bapa*. Berarti bahwa yang harus disembah itu bukanlah gunung atau lautan, melainkan harus kepada ibu dan ayah sendiri. Di sini tercermin betapa tingginya kedudukan ibu yang di dahulukan, kemudian barulah ayah, Istilah *duraka ka indung*, durhaka kepada ibu yang tidak akan diampuni Tuhan, kecuali kalau seorang ibu telah memaafkannya. Bahkan pada sebagian masyarakat Sunda terdapat kebiasaan mencuci kaki ibu yang kemudian airnya diminum, sebagai tanda berbakti dan meminta ampun kepada ibunya.

Demikian pula pepatah orang tua kepada anak-anaknya mengenai kerukunan bersaudara, tercermin dalam ungkapan *ulah sok parasea bisi pajauh huma*. Makna dari ungkapan itu adalah jangan bertengkar dengan saudara akan mengakibatkan putus tali persaudaraan tidak dapat berbaik kembali, sehingga putus pula rizkinya. Orang tua mengharapkan pula agar anak-anaknya *cageur bageur, bener, pinter*, berarti anak senantiasa sehat, jujur, benar dan pandai membawa diri dalam hidup bermasyarakat. Faktor kesehatan tampaknya merupakan salah satu faktor penting. Hal itu dapat dikaji, bila seseorang telah lama tidak bertemu dengan sanak saudaranya ataupun temannya, maka yang pertama-tama ditanyakan adalah *kumaha damang* berarti menanyakan bagaimana keadaannya sehat.

Seorang ibu mewariskan pepatah-pepatah itu kepada anak-anaknya dimulai pada masa bayi, antara lain dengan sentuhan-sentuhan lembut dan buaian kasih sayang yang diiringi alunan suara lembut dengan lirik-lirik psikologis edukatif. Ketika sang anak mulai besar dan mengerti sistematika kalimat, pada menjelang tidur diantarkan dengan dongeng-dongeng legendaris atau mitologis yang sifatnya mendidik. Setelah menjelang dewasa, diberikan berbagai arahan secara berangsur dan insidental tentang sopan santun dan cara hidup. Bahkan ketika tiba saatnya ditikahkan, ke dua mempelai masih diberi nasihat yang bersifat formal pada waktu upacara *disawer*. Nasihat-nasihat kepada mempelai ini disusun dalam lirik-lirik tradisional yang dilagukan. Demikianlah gambaran tata nilai yang menyangkut kasih sayang orang tua terhadap anaknya. Oleh karena itu bagi masyarakat Sunda merupakan hal yang aneh, andaikata ada orang tua yang berlaku dan bersifat kejam atau

melakukan penganiayaan terhadap anaknya sendiri. Ikhwal ini tercermin pada idiom tradisi lisan yang berbunyi: *sagalak-galakna macan, moal aya nu ngahakan anakna sorangan*.

Keterikatan orang Sunda dengan kerabatnya tercermin pula dalam suatu peribahasa, *bengkung ngariung bongkok ngaronyok* berarti meskipun dalam keadaan susah diharapkan berkumpul dengan keluarganya. Begitu juga bila seseorang pergi merantau, akhirnya ia akan kembali lagi ke kampung halamannya atau tanah kelahirannya, dilukiskan dalam kata-kata *asal ti bali geusan ngajadi*; berarti pulang ke tanah kelahirannya. Oleh karena itu pula maka orang Sunda memerlukan untuk pulang ke kampung halamannya menengok orang tua dan saudaranya, paling sedikit satu tahun sekali terutama pada hari lebaran atau Iedul Fitri. Kalaupun tidak lagi memiliki orang tua atau saudaranya, maka diusahakan untuk *nadran* ke kuburannya.

Pandangan hidup orang Sunda dewasa inipun beranjak dari uraian di atas itu, namun sudah tentu berkembang sesuai dengan tuntutan jaman. Pandangan hidup itu berpijak kepada dasar bahwa setiap orang harus hormat kepada orang tua, beramal baik, berbuat kebajikan, hormat kepada pendidik yang bisa memberi teladan dan pemerintah yang bijaksana, agar selamat dan bahagia baik dunia maupun akhirat. Pandangan hidup itu sejalan dengan ajaran Islam, sehingga meresap ke dalam hati sanubari masyarakat Sunda, dan dapat berkembang dengan pesat di Tatar Pasundan.

Ketentruman dan kedamaian antar sesama adalah salah satu aspek pandangan hidup, sehingga keselarasan dan keseimbangan dalam masyarakat menjamin kehidupan yang baik bagi individu-individu. Minta maaf atau memaafkan terbiasa dalam kehidupan sehari-hari. Bahkan dalam ungkapan bahasa pun terdapat idiom-idiom yang mencerminkan permintaan maaf secara formal, antara lain seperti: *Bisi aya kotok meutingeun, gantar kakaitan, pondok nyogok, panjang nyugak, bobor sapanon carang sapakan, mugia cukup lumur jembar pangampura kersa ngahapunten kana samudaya kahuluputan kelelepatan*. Nilai minta maaf dan memaafkan dipandang mencerminkan hati mulia, sebaliknya tanpa minta maaf dipandang sombong dan tidak berbudi. Bahkan hanya sekedar berjalan melewati orang lainpun mereka mengucapkan *punten*, disertai dengan sikap tertentu perlambang hormat. Demikian juga halnya dengan menjawab sapaan atau panggilan merupakan kebiasaan yang menyangkut tata nilai kehidupan. Jawaban yang diucapkan wanita yang dipandang berbobot nilai halus dan lembut adalah *kah*; sedangkan bagi laki-laki adalah *kulan*.

Dalam konsep nilai orang Sunda, anggota tubuh pun mempunyai martabat tertentu. Bagian kanan lebih utama daripada bagian kiri. Kegiatan-kegiatan yang lebih utama dilakukan oleh bagian kanan, sedangkan kegiatan yang ringan dan sebagian dipandang rendah dilakukan dengan tangan kiri; misalnya makan harus dengan tangan kanan, dipandang tidak baik apabila dilakukan dengan tangan kiri yang dipergunakan untuk membersihkan anus.

Begitu pula menunjukkan atau menyampaikan sesuatu dengan tangan kiri dipandang lancang dan menghina; apalagi menunjukkan sesuatu dengan kaki merupakan penghinaan yang keterlaluan. Menunjukkan sesuatu dengan sinyal dagu cenderung dianggap pongah atau memperlihatkan kekuasaan. Sebagai penghinaan; konon dilakukan oleh Pangeran Kusumadinata (Pangeran Kornel), menyodorkan tangan kiri menjabat tangan Daendels, sementara tangan kanan memegang kepala keris: memperlihatkan bahwa dia berang karena rakyatnya banyak yang menjadi korban ketika pembuatan jalan raya pos lewat Cadas Pangeran (Sumedang).

Tata nilai menyangkut berbagai aspek kehidupan, terlihat dalam perilaku sehari-hari termasuk perilaku makan. Walaupun makan pada hakekatnya merupakan dorongan insting vital biologis untuk melangsungkan hidup di alam ini, namun sistem ide yang memproyeksi pandangan hidup dan sistem nilai memberi corak kepada segala cara perbuatan makan itu. Orang Sunda membenarkan makan dengan mengandalkan ke lima jarinya saja, tetapi tidak dibenarkan dengan tangan kiri, kecuali dalam keadaan yang sangat luar biasa, misalnya cacat tangan kanannya hingga tidak berfungsi.

Dewasa ini, dengan adanya persinggungan kebudayaan Barat yang dimulai sejak kedatangannya ke bumi Pasundan, antara lain memperkenalkan sendok garpu. Orang Sunda pun memanfaatkannya, tetapi hanya berkaitan dengan fungsi utamanya saja tidak mengambil sistem nilainya. Bagi orang Sunda dipandang sudah cukup sopan, bila makan hanya bersendok saja tanpa garpu, tidak akan menjadi buah bibir atau cemoohan. Sebaliknya merupakan hal yang kurang baik menurut sistem nilai sunda, apabila seseorang melakukan secara *ceplak* (gerakan mulut yang menimbulkan bunyi) dan *ngaremeuh* atau *babacak* (nasi berjatuhan di sekitar piring).

Bila tamu yang datang kepada keluarga Sunda akan disuguhi jamuan. Tuan rumah akan berupaya menyajikan hidangan, mungkin saja dengan jalan membeli panganan itu secara mendadak dari warung yang terdekat. Bila kebetulan tidak punya apa-apa, maka disajikan apa adanya, stidak-tidaknya air teh tanpa gula. Begitu pula halnya bila kedatangan tamu atau sanak saudara dari tempat jauh, umumnya ditawarkan/dipersilakan makan. Umumnya hidangan makan untuk tamunya agak lain, lebih istimewa dibandingkan kebiasaan makan sehari-hari. Walaupun demikian bagi orang Sunda bukan merupakan prestise sosial, melainkan ingin memperlihatkan rasa hormat dan penghargaan kepada tamunya itu.

Pengetahuan terhadap gizi umumnya telah dikenal masyarakat Sunda. Namun masih banyak anggapan terutama pada sebagian masyarakat Sunda di pedesaan, bahwa anak kecil (usia balita) tidak diperbolehkan makan ikan, karena mengakibatkan penyakit *cacingeun* (cacingan). Padahal telah kita ketahui bahwa dalam ikan itu terkandung unsur-unsur gizi. Demikian juga pantangan-pantangan memakan makanan-makanan tertentu baik untuk anak-anak, dewasa dan gadis-gadis, masih dipatuhi oleh sebagian masyarakat Sunda.

Pranata perilaku makan pada orang Sunda mencerminkan pula ukuran dalam konstalasi kehidupan yang terpola oleh tata nilai kebudayaannya. Sehubungan dengan hal ini kaum wanita dianggap memenuhi sopan santun, apabila makan dengan cara duduk *emok* dan kaum laki-laki melakukannya dengan cara duduk *silu*, disertai *mando*, terpusat kepada apa yang dimakannya dan tidak bercakap-cakap. Bila tidak demikian, maka pandangan baik terhadapnya berkurang. Namun demikian, sesuai dengan perkembangan jaman yang pada hakekatnya memperoleh dampak pergaulan nasional, ada kecenderungan bahwa mereka pun berupaya beradaptasi dengan lingkungan sosial untuk mengisi suasana keakraban-keakraban tertentu.

Dalam tata nilai Sunda makan dengan cara berdiri atau *ngambeng* (sambil berjalan), dianggap menyimpang dari garis etika sopan santun. Demikian juga halnya makan sambil *kekedengan* (berbaring-baring atau tiduran).

BAB III KONSEP MENGENAI MAKANAN

3.1. KONSEP MENGENAI MAKANAN

Seperti diketahui bahwa manusia memerlukan makanan dan minuman untuk melangsungkan hidup dan kehidupannya. Akan tetapi satu macam bahan makanan saja tidak dapat memenuhi semua keperluan tubuh akan berbagai zat makanan, karena masing-masing mengandung zat yang berlainan baik jenis maupun jumlahnya. Oleh karena itulah maka manusia memerlukan berbagai macam bahan makanan, untuk menjamin agar semua zat makanan yang diperlukan tubuhnya dapat dipenuhi dalam jumlah yang mencukupi.

Zat makanan itu terdapat dalam sari tumbuh-tumbuhan dan buah-buahan, karena sifatnya larut dalam air, selain dari pada itu zat makanan terdapat pula pada hewan, baik dagingnya yang dapat dimakan maupun air susunya dapat diminum. Sedangkan zat gula antara lain terdapat pada sari tebu dan bit. Di samping itu manusia memerlukan pula pati dari biji-bijian yang mengandung tepung, terdapat pada akar, umbi atau batangnya (Prof. Poerwosoedarmo, 1977 : 33).

Adapun arti makanan itu sendiri adalah suatu benda yang dapat diambil dengan tangan lalu dimasukkan ke dalam mulut, kemudian dikunyah dan ditelan. Tujuan memakan makanan bagi tubuh adalah untuk menjaga supaya kondisi diri tetap segar bugar, memiliki tenaga yang kuat dan juga berguna untuk menunaikan perjuangan hidup. Untuk mencapai tujuan tersebut di antaranya dengan meraih makanan, kemudian dimasukkan ke dalam mulut untuk dikunyah-kunyah lalu ditelan lewat kerongkongan serta selanjutnya masuk ke dalam perut. Cara demikian dilakukan oleh setiap manusia karena hal itu merupakan pembawaan manusia dalam mempertahankan hidupnya. Oleh karena itu pula setiap harinya manusia menurut kodratnya harus makam demi kesehatan tubuhnya serta demi kelangsungan hidupnya.

Menurut orang Sunda, yang dimaksud dengan makanan ialah *kadaharan*, yaitu suatu benda yang dapat dimakan (Satjadibrata, 1976 : 101). Dalam

konsep kebudayaan Sunda terdapat suatu anggapan bahwa belum dapat dikatakan makan bila belum makan nasi dengan lauk-pauknya, biarpun misalnya sudah makan rebus singkong satu piring, makan rebus ubi jalar tiga buah, makan rebus jagung atau makan roti tiga potong dan sebagainya, tetap saja beranggapan dirinya belum makan. Sedangkan makan bakar singkong, bakar jagung, rebus ubi dan rebus talas, menurut orang Sunda termasuk *ngopi* atau *ngaleueut* ialah makan makanan ringan beserta minum teh atau air kopi. Makanan tersebut dianggap juga sebagai makanan *cangkarang-bongkarang* ialah makanan yang dianggap bukan makanan pokok, melainkan sebagai makanan *panyelang* atau *pangganjel* yakni makanan sementara untuk sekedar menghilangkan rasa lapar. Oleh karena itu pula bahwa jenis makanan tersebut hanya merupakan makanan kecil untuk *ruab raeb* atau *ruham-rahem* atau ngemil.

Selanjutnya sudah diketahui pula bahwa setiap masyarakat mempunyai pola makanan sendiri. Pola ini biasanya asli, hampir tidak dapat diketahui masa permulaannya, diwariskan dari ibu kepada anak secara turun temurun sampai kepada generasi sekarang. Meskipun bahan makanan yang dipergunakan sangat beraneka warna, akan tetapi pola asli ini mempunyai susunan yang cukup baik dan menghasilkan gizi yang baik pula. Di antara bahan-bahan makanan yang menyusun pola makanan itu ada satu bahan makanan yang dianggap paling penting; suatu hidangan dianggap tidak lengkap apabila bahan tersebut tidak ada. Bahan makanan ini dinamakan bahan makanan pokok. Bahan makanan pokok di dalam pola makanan pada sebagian besar bangsa Indonesia adalah beras. Begitu pula halnya pada masyarakat Sunda di Jawa Barat, beras adalah makanan pokoknya.

Bahan makanan pokok seringkali mendapat penghargaan terlalu tinggi; misalnya bila dibandingkan dengan makanan lain yang tidak terbeli, maka masyarakat tersebut sementara akan merasa puas asalkan bahan makanan pokok itu ada dan telah tersedia. Sebagai pengganti makanan yang tidak terbeli itu mereka akan berusaha makan bahan makanan pokok sebanyak-banyaknya. Hal seperti ini sering terjadi di daerah-daerah yang minus, yang produksi bahan makanannya masih lemah, sehingga dengan demikian keadaan gizi penduduk sangat bergantung pada nilai bahan makanan pokok itu. Bahan makanan pokok biasanya sangat mempengaruhi susunan zat-zat makanan di dalam menu seluruhnya.

Demikian pula halnya dengan beras sebagai makanan pokok, mempunyai arti tersendiri dan bernilai cukup tinggi bagi pandangan hidup orang Sunda. Sebagai ilustrasi bila dalam suatu keluarga terutama bagi ibu-ibu rumah tangga yang rumahnya memiliki beras cukup banyak, maka mereka akan merasa *reugreug* (tenang). Sehubungan dengan hal itu terdapat suatu ungkapan, *rek beurang rek peuting teu salempang da padaringan geus parinuh* (baik siang maupun malam tidaklah takut atau risikan sebab tempat menyimpan beras berisi penuh). Hal ini bermakna bahwa biarpun kedatangan tamu baik

siang maupun malam, tidaklah risau sebab persediaan makanan pokok telah tersedia dan tidak akan membeli atau menumbuk padi secara mendadak. Sangat berlainan sekali bila tempat beras sudah mulai berkurang atau kosong samasekali, perasaan ibu-ibu rumah tangga mulai risau, karena khawatir secara tiba-tiba kedatangan tamu. Terlebih lagi bila kedatangan tamu yang jauh tempat tinggalnya, tamu yang dianggap pantas untuk dijamu makan, tamu yang jarang berkunjung dan dianggap terhormat. Bagi ibu-ibu yang mempunyai anak kecil dan telah diberi makan nasi, bakulnya harus tetap berisi nasi, sebab anak kecil bersifat *sakeser daun* atau *tuk sek*.

Begitu juga halnya bila tempat menyimpan beras telah kosong dan secara kebetulan diketahui orang lain, maka pemiliknya tampak bersikap malu. Hal yang sama terjadi pula bila seseorang sedang membeli beras diketahui kenalan atau temannya. Hal-hal semacam ini timbul terutama pada lapisan sosial tertentu, yang mungkin beranggapan bahwa tidak membeli beras dalam arti memiliki sawah merupakan gengsi seseorang. Akan tetapi bagi kebanyakan orang yang hidup sebagai buruh harian atau buruh tani kecil, hal semacam itu dianggap wajar saja.

Bila dikaji lebih lanjut, beras sebagai makanan pokok mempunyai nilai religius. Hal itu tampak pada sebagian besar orang Sunda yang masih mempertahankan kebiasaannya yang tertanam sejak dahulu. Sikap semacam ini merupakan warisan dari kebiasaan nenek moyang secara turun temurun, yang sangat menghormati padi atau beras karena dianggap sebagai penjelmaan Nyi Pohaci Sanghyang Sri (dewi padi), sebagai lambang kesuburan. Dalam kehidupan sehari-hari, bila makan nasi tidak dihabiskan, maka dianggap kurang baik dan *lebar*, sayang dibuang-buang. Secara tidak langsung hal ini dapat mendidik anak-anak, jika makan harus habis dan bersikap baik, tidak boleh membuang-buang makanan terutama makan nasi. Tercermin pula dalam satu ungkapan yang biasanya ditujukan kepada anak, *ulah sok miceunan sangu bisi ceurik* yaitu jangan membuang-buang nasi berakibat nasinya menangis. Padahal secara rasional, anak-anak harus makan banyak supaya sehat, sejak kecil dididik untuk belajar menghargai rizki atau menghormati sesuatu yang dianggap paling penting dalam kehidupan. Oleh karena itu pula orang Sunda bersikap tidak sembarangan terhadap padi/beras. Bahkan terdapat suatu kebiasaan, bila ada keluarga bermaksud akan menempati rumah baru atau pindah rumah, maka barang yang dipindahkan terlebih dahulu adalah tempat beras atau *padaringan*.

Sehubungan dengan hal di atas, maka beras mempunyai jenis dan sifat tertentu terutama bila sudah menjadi *sangu* (nasi). Jenis dan sifat *sangu* itu berbeda-beda tergantung kepada jenis beras yang ditanaknya. Misalnya beras PB 5 dan PB 4, bila ditanak nasinya *bear* bersifat *morolok* atau *muruluk*. Sedangkan jenis beras Bangawan Citarum, beras terong, menghasilkan nasi yang memiliki sifat agak lengket tetapi tidak lembek dan bila dikepal butiran-butan bersatu.

Adapun pengetahuan terhadap berbagai jenis beras dan padi serta sifat-sifatnya, menimbulkan kecenderungan untuk memilih beras yang berkualitas baik, putih dan *pulen*. Sebab menurut selera lidah Sunda, makan nasi *pulen* adalah enak rasanya. Hal ini terungkap dalam peribahasa *kajeun dahar karo uyah ari sangu pulen mah nikmat bae*. Tetapi kenyataannya tidak semua anggota masyarakat dapat memilikinya, sebab kemampuan setiap orang tidaklah sama, tergantung kepada kemampuan daya beli dari mereka. Ternyata dari lapisan sosial tertentu yang mampu memiliki tanah pesawahan pribadi dan lapisan sosial tertentu pula yang mampu membeli beras berkualitas baik.

Pengetahuan tentang berbagai jenis dan sifat-sifat beraspun di dalam kehidupan masyarakat Sunda akhirnya berkembang secara meluas. Misalnya pengetahuan terhadap beras Cianjur dan beras Sumedang memiliki sifat yang berbeda dengan beras yang dihasilkan dari daerah lain di Jawa Barat, beras dari daerah tersebut memiliki warna putih sekali dan bila ditanak menghasilkan nasi yang *pulen* serta rasanya enak. Akan tetapi ke dua jenis beras ini di pasaran harganya cukup mahal. Sangat berbeda sekali dengan beras *gubrag-sila* misalnya jenis IR, bila telah menjadi nasi akan *bear* dan cukup *beukah*. Nasi *gubrag sila* ini adalah jenis nasi yang tidak *lengket* serta dimakannya harus masih panas atau hangat sebab kalau sudah dingin nasinya *bear* dan rasanya kurang enak. Menurut orang Sunda nasi semacam ini rasanya *tiis teu sarian*. Biasanya makan nasi semacam ini harus dengan sayur. Jenis-jenis beras ini biasanya dipasaran tidak terlalu mahal harganya dan dapat dijangkau oleh setiap lapisan masyarakat. Jenis beras inipun cukup menolong keluarga kurang mampu yang jumlah anggotanya cukup banyak, karena nasinya cukup mengembang.

Beras memiliki dua macam warna, yaitu beras putih dan beras merah. Ke dua macam beras inipun mempunyai penilaian tertentu dalam kehidupan masyarakat Sunda, misalnya dalam membuat nasi *tumpeng*. Untuk membuat nasi *tumpeng* sangat baik bila mengambil bahan dari beras putih, karena diberi warna kuning dan diharapkan berwarna bagus. Di samping itu *sangu bodas* yang berasal dari beras putih dianggap lebih baik dan layak untuk menghormat/menjamu tamu, bila dibandingkan dengan *sangu beureum* yang berasal dari beras merah. Oleh karena itu pula maka *sangu bodas* yang *pulen* dihidangkan dalam selamatan atau kenduri. Lain halnya dengan beras merah yang dipergunakan hanya untuk keperluan sehari-hari, misalnya bagi buruh tani yang bekerja di sawah oleh majikannya diberi makan beras merah yang ditanak agak keras atau *sangu heuras*, dianggap dapat menimbulkan tenaga kuat dan tidak cepat lapar. Walaupun demikian, beras merah ini dipergunakan juga untuk makanan bayi dan orang yang berpenyakit biri-biri.

Selain dari pada makanan pokok ada pula jenis-jenis makanan lain yang melengkapi makanan pokok tersebut, yang kita kenal dengan lauk-pauk. Dalam istilah masyarakat Sunda lauk pauk itu disebut *rencang sangu* yakni

pelengkap makan nasi. Jenis lauk pauk yang melengkapi nasi tertentu berbeda dengan jenis makanan pelengkap sagu atau jagung. Nasi dengan masing-masing lauk pauknya semua tersusun dalam satu menu hidangan sehari-hari. Dengan demikian masyarakat Sunda, mempunyai menu makanan sehari-hari yang telah terpolakan baik bentuk maupun coraknya.

Pada umumnya jenis lauk pauk yang dikenal masyarakat Sunda sebagai pelengkap makan nasi adalah yang bersumber dari hewan dan tumbuh-tumbuhan. Sumber bahan makanan dari hewan ini antara lain adalah daging, ikan dan telur. Ditinjau dari segi kesehatan daging merupakan sumber protein yang sangat baik dan bergizi tinggi, dan merupakan bahan makanan hewani yang mudah dicerna. Pada umumnya daging disukai oleh masyarakat Sunda, namun harganya mahal, sehingga tidak terbeli oleh sebagian masyarakat. Hal itu akan mempengaruhi pula menu hidangan makan sehari-hari bagi setiap keluarga. Walaupun demikian pada hari-hari tertentu, seperti pada hari Iedul Fitri dan Jedul Adha, baik dari lapisan sosial atas maupun dari lapisan sosial menengah dan bawah berupaya agar dalam hidangan makan saat itu terdapat daging. Bahkan bila bermaksud mengadakan selamatan pernikahan, khitanan atau syukuran lainnya, daging itu sangat diutamakan dan di usahakan harus ada.

Salah satu upaya untuk mendapatkan bahan makanan dari hewan khususnya daging, dijumpai pada masyarakat pedesaan, banyak yang memanfaatkan tanah pekarangan untuk kandang-kandang walaupun dalam jumlah yang terbatas. Binatang ternak kaki empat yang lajim dipelihara adalah kambing, biri-biri, kerbau dan sapi. Memelihara ternak seperti ini sangat banyak gunanya, selain untuk dimakan dagingnya juga dapat dikembangkan agar bertambah jumlahnya. Akan tetapi memotong binatang ternak tersebut dilakukan tidak setiap hari, melainkan pada saat-saat tertentu saja yang dianggap penting. Suatu hal yang dianggap pemborosan bila menyembelih biri-biri ataupun kerbau untuk memenuhi keperluan konsumsi keluarga. Terlebih-lebih itu umumnya dipelihara untuk membajak tanah di sawah. Dengan demikian memelihara ternak biri-biri, kambing, kerbau dan sapi cenderung untuk dipergunakan tenaganya dan juga merupakan harta kekayaan seseorang. Hal itu tampak dalam cara mereka meletakkan kandang ternak yang tidak jauh dari rumahnya, terkadang menempel pada dinding rumah, walaupun mungkin bertujuan untuk menjamin keamanan, tetapi dapat juga menjadi suatu kebanggaan tertentu.

Binatang kaki empat lainnya seperti kuda tidak populer untuk dimakan, walaupun ada di beberapa tempat yang biasa memakan dagingnya. Begitu pula marmot dan kelinci belum mendapatkan tempat pada selera orang Sunda, karena belum lajim seperti makan daging kambing, ayam dan sapi. Apalagi memakan daging babi, dianggap tidak mematuhi ajaran agama Islam yang melarangnya. Oleh karena itu, babi jarang dipelihara, walaupun ada ditujukan hanya untuk dijual.

Di samping daging hewan berkaki empat, daging hewan berkaki duapun

lajim dimakan, seperti ayam, itik, bebek, angsa, merpati, dan beberapa jenis burung pemakan padi yang biasa hidup di sawah. Hewan ternak berupa ayam, itik, bebek dan angsa dipelihara juga di rumah-rumah seperti halnya hewan ternak berkaki empat, dengan membuat kandang-kandang di pekarangan. Bahkan untuk jenis binatang ini dimanfaatkan pula kolong-kolong rumah panggung sebagai kandangnya. Pada siang hari ternak tersebut *diabur*, dilepas untuk mencari makan sendiri, karena jarang yang menyediakan makanan khusus untuk binatang peliharaannya itu.

Beternak ayam untuk memenuhi konsumsi rumah tangga umumnya memelihara ayam kampung bukan ayam ras (petelur atau pedaging). Jika dilihat lebih lanjut, orang Sunda lebih cenderung untuk memelihara ayam daripada itik, bebek maupun angsa. Hal itu disebabkan bahwa selera orang Sunda umumnya lebih menyukai daging ayam daripada daging bebek, itik dan angsa. Dalam memelihara bebek atau itik yang diutamakan adalah telurnya.

Daging ayam mempunyai nilai tinggi dalam kehidupan orang Sunda. Walaupun mengolah daging ayam itu cukup dengan hanya digoreng saja, kemudian dihidangkan sebagai lauk pauk kepada tamunya, sudah merupakan suatu penghormatan dan bernilai tinggi bila dibandingkan dengan itik atau bebek. Malahan ada satu ungkapan *dipangmeuncitkeun hayam* yang berarti sengaja menyembelih ayam untuk menjamu tamunya sebagai penghormatan. Daging ayam juga selalu diikut sertakan dalam hidangan-hidangan selamatan atau upacara-upacara tertentu, di samping hidangan lainnya; misalnya *bakakak hayam* dalam upacara *huap lingkung*; daging ayam untuk nasi tum-peng yang menyertai berbagai macam upacara.

Laik pauk tidak saja terdiri dari daging tetapi juga ikan. Ikan yang biasa dimakan terdiri dari dua jenis, yaitu ikan darat dan ikan laut. Ikan darat ialah ikan yang dipelihara di koloam-kolam, sawah-sawah maupun di danau. Bahkan sekarang memelihara ikan dapat dilaksanakan dengan menggunakan *karamba-karamba* dan tambak-tambak ikan dengan memergunakan aliran sungai deras.

Pada kolam tersebut dapat dipelihara berbagai jenis ikan, seperti; ikan mas, ikan mujair, ikan gurame, tawes dan sebagainya. Masyarakat Sunda yang tinggal di pedesaan lebih banyak mengenal jenis-jenis ikan darat tersebut, seperti ikan lele, tarabakang, nilem, deleg, beunteur, kekel, jeler, kancra dan sebagainya. Di samping itu terdapat pula jenis ikan yang tidak sengaja dipelihara, misalnya belut yang hidup di sawah, impun, rafong (udang kecil), tutut (siput), haremis dan sebagainya. Ikan-Ikan yang tidak dipelihara ini dapat dengan mudah mereka ambil, baik dengan cara *ngurek*, *nyirih* maupun *nguseup*.

Lain halnya dengan ikan mas, gurame, tawes dan sebagainya yang sengaja dipelihara, agak susah mendapatkannya bila tidak mempunyai uang atau memelihara sendiri. Apalagi ikan gurame yang jarang dipelihara orang, di sam-

ping susah pemeliharaannya juga mahal harganya. Umumnya ikan gurame ini dihidangkan sebagai lauk pauk pada waktu hajat selamatan. Akan tetapi ikan mas di samping sangat diperlukan pada waktu hajatan, dicari juga untuk keperluan lauk pauk sehari-hari.

Adapun jenis ikan laut, jarang diketemukan di desa-desa sekitar pegunungan. Di daerah semacam ini, ikan laut yang telah diawetkan seperti ikan asin, banyak ditemui di warung-warung maupun pasar. Sebaliknya di desa-desa sekitar pesisir, ikan laut segar dapat dengan mudah diperoleh. Begitu juga di kota-kota besar ikan laut ini dapat dibeli dengan mudah di pasar-pasar. Ikan laut yang dikenal ialah bandeng, tongkol, kembung, kakap, cumi-cumi dan sebagainya.

Selain daripada daging dan ikan, masyarakat mengenal pula lauk pauk yang berasal dari kacang-kacangan yang mengandung protein nabati. Makanan yang mengandung protein nabati tersebut adalah tempe, tahu, oncom, kecap dan tauco. Makanan-makanan tersebut tersebar sampai ke pelosok-pelosok dan harganya mudah dijangkau oleh setiap lapisan masyarakat. Bahkan daerah penghasil makanan tersebut terkenal di seluruh Jawa Barat, seperti oncom dari Bandung, tahu dari Sumedang, kecap dari Ciamis dan Majalengka, serta tauco dari Cianjur.

Sebagai pelengkap makan, masyarakat Sunda mengenal pula *lalab* yaitu sayur-sayuran untuk dipadukan dengan *sambel* (sambal) pada waktu memakannya. Setiap makan, terutama makan siang diusahakan menghadirkan lalab-lalab tersebut dengan sambalnya. Tidak setiap lalab dapat dimakan dengan sembarang sambel, karena setiap jenis lalab mempunyai pasangan sambel tertentu; sebagai contoh lalab petai dipadukan dengan sambel terasi. lalab daun tespong dengan sambel oncom. Sebagian besar masyarakat Sunda berpandangan bahwa makan tanpa lalab dan sambel rasanya kurang nikmat dan kurang sempurna. Sambel yang enak adalah sambel medok dengan bumbu yang dapat memenuhi selera lidah. Sampai-sampai sambel medok ini terdapat dalam ungkapan basa Sunda. *sawah ledok, sambel medok, bojo denok*, mengisyaratkan kepada kepuasan seorang suami yang mempunyai isteri pandai membuat sambal (sambel medok), memiliki sawah kualitas baik (sawah ledok) dan bojo denok yaitu isteri yang cantik. Namun demikian, pada hakekatnya makanan tersebut dapat memenuhi selera lidah, memuaskan kenikmatan dan dapat membangkitkan nafsu makan, sehingga dapat mengakibatkan makan *ponyo*. Dengan makan *ponyo* itu maka mengakibatkan pula makan *rewog*.

Biasanya lalab itu ditanam di pekarangan, terutama di rumah-rumah masyarakat Sunda yang berada di pedesaan. Di samping itu lalab dapat dipetik di kebun-kebun khusus atau di pematang-pematang sawah. Di tempat-tempat itu pula biasa ditanam bumbu-bumbu untuk penyedap masakan seperti; bawang, laos, kunir, ketumbar, jahe, serai, cikur dan sebagainya. Sehingga jenis-jenis tanaman tersebut dapat dengan mudah diambil, tidak

perlu mengeluarkan uang untuk membelinya.

Sayur-sayuran untuk lalab itu dapat dimakan mentah dan dimasak terlebih dahulu, yaitu dikukus dan direbus. Sayur-sayuran di samping untuk lalab dapat juga dimasak menjadi sayur berkuah maupun tidak. Sebaliknya ada juga jenis sayuran tidak dapat dimakan mentah; misalnya buah *tangkil* (melinjo) dan daunnya tidak dimakan sebagai lalab melainkan untuk campuran sayur, umpamanya sayur lodeh dan sayur asem.

Masyarakat Sunda mengenal pula makanan untuk cuci mulut atau *bibilas*. Jenis makanan untuk bibilas terdiri dari buah-buahan dan penganan. Berbagai macam buah-buahan yang dapat dimakan, baik langsung dipetik dari pohonnya maupun harus diperam terlebih dahulu. Buah-buahan yang dapat dimakan langsung tanpa melalui proses pemeraman, yaitu, jambu, kedondong, jeruk, cereme dan sebagainya. Sedangkan buah-buahan yang harus diperam dulu adalah sawo, nangka, kesemek, alpukat dan sebagainya. Selain daripada itu, dapat juga memakan buah-buahan yang masih muda, misalnya buah mangga muda, kedondong, jambu, belimbing dan sebagainya. Buah-buahan yang masih muda itu terbiasa juga dibuat berbagai macam *rujak*.

Pada masyarakat Sunda yang tinggal di pedesaan, menanam buah-buahan di pekarangan rumah sudah terbiasa seperti halnya sayuran dan memelihara ternak. Akan tetapi banyak juga yang menanam di kebun khusus, untuk dijual sebagai mata pencaharian. Di beberapa daerah lain di Jawa Barat terdapat juga kebun-kebun yang ditanami dengan tanaman yang sejenis, sehingga menjadi terkenal sebagai penghasil buah-buahan tersebut, misalnya di daerah Cirebon dan Indramayu secara khusus menanam pohon mangga dan semangka. Oleh karena itu pula akhirnya daerah ini dikenal sebagai penghasil buah mangga. Sama halnya di daerah Garut, dikenal sebagai penghasil buah jeruk dan kesemek. Bogor dan Tasikmalaya dikenal sebagai penghasil buah salak, nenas dari Bogor dan sebagainya.

Seperti telah dikemukakan di atas, bahwa bibilas itu terdiri dari buah-buahan dan penganan. Makanan bibilas sangat banyak jumlahnya dan banyak pula jenisnya, seperti dodol, wajit, opak, sele dan sebagainya. Penganan di samping sebagai bibilas, dapat pula dijadikan untuk ngopi, pangganjel sebelum makan, dan ruham-rahem atau ngemil. Selanjutnya penganan juga dapat dihidangkan kepada tamu. Jenis penganan ini memberikan kekhasan setiap daerah, misalnya kota Garut sebagai penghasil dodol dan sele kesemek, opak dari Limbangan, borondong dari Ciparay Majalaya dan sebagainya.

Penganan dapat pula menyertai hidangan dalam selamatan atau kenduri. Bahkan diperlukan pula dalam upacara-upacara tertentu, misalnya sebagai pelengkap sesajen. Walaupun demikian, penganan tidak jarang pula dijual sebagai jajanan, sebagai pemuas kenikmatan. Mendapatkannya mudah, karena dijual di warung-warung dan pasar-pasar baik di desa-desa maupun di kota-kota.

Jajanan berupa makanan itu tidak terbatas pada penganan saja, banyak

jenisnya mulai dari yang termurah seperti comro, misro, rebus ubi, goreng singkong, rujak, lotek, dan sebagainya sampai dengan yang termahal misalnya nasi serta lauk pauknya. Sedangkan jajanan berupa minuman, antara lain bajigur, cendol, cingcaw, sakoteng dan sebagainya.

Bila ditelusuri lagi, maka makanan pada orang Sunda merupakan salah satu cara untuk mengikat tali persaudaraan, baik dengan kerabat sendiri maupun dengan orang lain yang tidak mempunyai pertalian kekerabatan. Hal itu dapat dilihat bila seseorang mempunyai pohon buah-buahan, ia akan mengirimkan sebagian hasilnya kepada kawan ataupun kerabatnya, sebagai tanda kebaikan atau tali persaudaraan. Begitu juga halnya bila mempunyai penganan ataupun masakan lain yang banyak jumlahnya, dikirimkannya kepada tetangga ataupun kerabat untuk dicicipi dan sebagai tanda kebaikannya.

Selanjutnya masyarakat Sundapun mengenal beberapa jenis makanan yang dipantang dan mengandung arti serta perlambang di dalamnya. Berbicara mengenai pantangan ini, maka terdapat dasar-dasar yang melatar belakangi pantangan tersebut, yakni agama dan kepercayaan. Sedangkan pantangan itu sendiri dapat diartikan sebagai larangan atau sesuatu yang tidak dibenarkan untuk dilakukan. Suatu pantangan atau larangan terdapat pada masyarakat Sunda adalah berdasarkan agama, dan dalam hal ini agama Islam lajim disebut haram hukumnya. Individu yang melanggar pantangan itu dikatakan berdosa. Adapun pantangan atau larangan yang berdasarkan kepercayaan, umumnya mengandung perlambang atau nasihat-nasihat yang dianggap baik, lambat laun menjadi kebiasaan dan dijalankan terus menerus (adat). Pantangan-pantangan yang berdasarkan kepercayaan tersebut berasal dari generasi terdahulu atau nenek moyang.

Pada sebagian masyarakat Sunda masih ada yang menganut pantangan-pantangan yang berasal dari kebiasaan-kebiasaan nenek moyang, dan bila melanggarnya dapat dipandang sebagai suatu kesalahan yang menimbulkan bencana bagi si pelanggar. Sebagai contoh larangan makan salak bagi perempuan hamil, mengakibatkan korong pada kepala anak yang dikandungnya. Menurut para ahli adat, larangan itu mempunyai arti dan perlambang sebagai larangan bagi suami untuk tidur bersama isterinya (coitus) selama isterinya mengandung, karena dapat mengganggu kesehatan isteri sendiri dan juga anak yang dikandungnya. Salak sebetulnya hanya kata kiasan dari *salaki* yang berarti suami. Jika ditinjau dari segi kesehatan salak itu memang kesat, mudah menimbulkan sariawan usus. (Akip Prawirasuganda, 1964 : 21).

Ada beberapa pantangan makanan yang dapat dikemukakan di sini, beserta anggapan-anggapan atau pandangan-pandangan masyarakat Sunda mengenai pantangan tersebut; seperti makan telur; baru boleh dimakan anak-anak ketika berumur 2 tahun (ketika telah lepas menyusu), karena telur dapat

menimbulkan koreng, bisul dan mencret (diarhe) bila diberikan pada anak-anak tersebut. Begitu juga telur tidak boleh dimakan oleh ibu yang sedang hamil, karena kepala anak yang dikandungnya akan dipenuhi bisul. Air kelapa dilarang diminum oleh anak-anak perempuan, sebab nanti akan susah mendapatkan jodoh. Air kelapa dipandang sebagai air mani laki-laki. Sehingga kalau kawin telah minum air kelapa, jodoh akan lama datangnya. Pisang Ambon, dilambangkan sebagai jenis laki-laki. Sejak sebelum kawin seorang gadis telah makan pisang Ambon, berarti dia telah "berhubungan" (coitus) dengan laki-laki. Daging segala jenis hewan; tidak diperkenankan dimakan oleh orang yang sedang hamil. Mereka khawatir kalau-kalau anak yang dikandungnya kelak wajahnya seperti binatang yang disembelih itu. Atau bagi para suami tidak boleh menyembelih binatang karena suka *nurut buat* (mencontoh perilaku yang telah dikerjakan). Bagi ibu yang hamil tidak boleh makan ikan darat dan ikan laut; Hal ini akan mengakibatkan tubuh dan air susu sang ibu akan bau amis yang tentunya akan mengganggu kesehatan bayinya dan juga takut menimbulkan kotoran dari mata sang ibu yang memakannya. Anak-anakpun jarang diberi jenis ikan-ikan tersebut karena dianggap menyebabkan penyakit cacian. Ibu yang hamil tidak boleh makan *dorokdok* sebab akan mengakibatkan kesulitan waktu melahirkan. Tidak boleh makan *tutut* mengakibatkan bayinya koreng, tidak boleh makan lalap daun kacang sebab air susunya tidak akan keluar.

Pada masyarakat petani yang hidup di pedesaan masih terdapat pantangan-pantangan, terutama yang berhubungan dengan makan nasi (padi). Anak-anak muda baik laki-laki maupun perempuan yang belum kawin tidak boleh makan nasi langsung diambil dari *dulang* atau bakul, ketika keluarganya sedang menanam padi sampai masa padi itu dipotong. Bila dilanggar, maka si pelaku akan mendapat suami atau isteri yang suka berzinah. Akan tetapi bila anak-anak di bawah umur susah makan, dianjurkan untuk makan dari *dulang* atau bakul, maksudnya agar napsu makannya besar. Larangan lain bagi anak pisang selembur. Mereka berpendapat bahwa jika melakukan hal demikian kelak akan dihina orang. Tidak boleh makan pada waktu magrib, hal ini terutama bagi yang bertani akan mengakibatkan padinya tidak akan berbuah dengan baik. Padahal sebetulnya waktu magrib itu adalah waktu yang paling baik untuk mengerjakan sembahyang dan bukan makan.

Makanan pantangan yang berdasarkan kaidah-kaidah agama Islam, berlaku untuk semua usia. Makanan pantangan itu misalnya; daging babi daging anjing, bangkai binatang, darah dan lain-lain. Pantangan-pantangan tersebut sampai sekarang masih tetap dijalankan oleh sebagian besar masyarakat Sunda, terutama bagi orang-orang yang masih meyakini. Sebab mereka yakin bahwa tindakan atau sikap itulah yang paling baik dan paling benar.

3.2. MAKANAN DAN PENYAJIAN SERTA KELAKUAN MAKAN.

Pola makan pada orang Sunda tidak sama, ada yang terbiasa makan dua kali dan ada pula yang tiga kali dalam sehari. Umumnya pola makan ini tergantung kepada kemampuan dan kebiasaan yang berlaku pada masyarakatnya. Bagi masyarakat lapisan bawah terbiasa makan dua kali sehari, karena kemampuannya yang tidak mungkin untuk makan tiga kali. Namun demikian, pada lapisan menengahpun ada yang terbiasa makan dua kali, karena kebiasaannya sejak dahulu. Di samping itu terdapat pula kebiasaan makan yang tercermin dalam satu ungkapan *dahar sore henteu isuk*, mengisyaratkan adanya pola makan yang hanya satu kali, jika dapat makan pagi maka pada sore hari tidak mendapatkannya dan sebaliknya. Hal itu memberikan gambaran kemampuan seseorang yang sangat minim dalam memenuhi kebutuhan makan.

Begitu pula waktu makan untuk keluarga tidaklah sama, meskipun mempunyai pola makan yang sama, misalnya bagi keluarga yang mempunyai pola makan dua kali dapat mengambil waktu sarapan jam 7.00, jam 8.00, bahkan ada yang jam 9.00. Dengan demikian waktu sarapan atau *mumuluk* itu diperkirakan antara jam 7.00 sampai dengan jam 9.00. Menu makanan pada waktu ini kualitas dan jumlahnya tidak terlalu banyak, kadang-kadang sisa makan malampun dihidangkan kembali.

Di pedesaan, para petani terutama buruh tani umumnya mempunyai pola makan dua kali dalam sehari. Makan pertama adalah jam 9.00 yang biasa disebut sarapan. Kemudian makan yang kedua adalah sekitar jam 16.00 sampai dengan jam 19.00. Sebelum sarapan, mereka terbiasa pula mengawalinya dengan ngopi, makan bubuy sampeu, rebus ubi, beuleum jagong, dan sebagainya, diiringi dengan air teh panas atau kalau ada dengan air kopi. Makanan tersebut merupakan selingan sementara menunggu masakan yang sedang diolah untuk sarapan. Setelah itu, mereka pergi bekerja ke sawah dan sarapan di tempat itu sekitar jam 9.00. Menu makanan adalah sangu timbel dengan lauk pauknya, terutama ikan asin, sambal terasi atau cukup juga dengan sambel *goang*, ditambah lababnya. Menu makan seperti ini hampir setiap hari ditemui pada masyarakat lapisan bawah. Mereka jarang makan jenis-jenis makanan yang berkuah yang harus diolah secara kompleks. Walaupun mereka telah mengenal makanan tersebut, tetapi variasi hidangan yang tampak tidak banyak berubah atau berganti setiap hari.

Bagi mereka yang biasa safapan jam 9.00 mempunyai kuantitas dan kualitas menu yang tidak berbeda dari waktu makan lainnya (waktu makan ke dua). Hal itu disebabkan, bahwa setelah makan harus merasa *wareg* atau kenyang, untuk menunggu waktu makan yang ke dua, cukup dengan makan makanan kecil atau ngopi. Oleh karena itu pada siang hari mereka tidak makan, tetapi hanya ngopi atau *ngaleueut* saja. Makanan yang sesuai untuk waktu itu sangat beraneka macam, tergantung pada yang ada dan tersedia,

dapat saja membeli di warung, ataupun membuat sendiri seperti rujak, seupan cau, seupan hui, pencok, wajit dan penganan lainnya. Variasi makanan untuk ngopi pagi, sore dan malam hari relatif sama, yaitu makanan yang agak hangat disertai air teh atau kopi dan kadang-kadang ditambah *gula kawung*. Sedangkan untuk ngopi pada siang hari cenderung untuk makan makanan segar, seperti buah-buahan, rujak dan sebagainya yang berfungsi sebagai *ubar hana-ang* di samping sebagai penawar lapar. Oleh karena itu maka istilah ngopi tidak saja minum air kopi, tetapi dapat juga air teh disertai beberapa macam makanan.

Selanjutnya ada pula sebagian orang yang melakukan makan siang dengan istilah *ngawadang* atau *nyangu poe*, dilakukan tidak setiap hari, melainkan hanya sewaktu-waktu saja. Nasi dan lauk pauk untuk ngawadang tidak banyak, biasanya nasi dingin dengan lauk pauk sisa makan pagi, kadang-kadang disertai dengan *pencok*, baik pencok hiris maupun kacang panjang, atau rujak peuteuy selong. Sebagai pelengkap dan jika tersedia, disertai dengan kerupuk, kicimpring, opak dan sebagainya. Membuat berbagai macam pencok dan rujak tersebut biasanya menggunakan alat yang disebut *jublek*, *lulumpang*, atau dapat juga dengan *lisung*. Umumnya dilakukan di *saung lisung*, kemudian makan bersama-sama di tempat itu. Kebiasaan ini tidak saja terbatas di lingkungan keluarga, tapi juga tetangga terdekat ikut bersama makan di tempat itu.

Mereka yang biasa makan tiga kali, waktu sarapan adalah antara jam 6.00 sampai dengan jam 8.00; makan siang antara jam 13.00 sampai dengan jam 14.00; dan makan malam antara jam 19.00 sampai dengan jam 20.00. Waktu-waktu yang dipergunakan untuk ngopi adalah sekitar jam 10.00 – 11.00 dan jam 16.00 – 17.00. Hanya sebagian kecil saja dari masyarakat desa yang terbiasa makan tiga kali dalam sehari. Akan tetapi di kota-kota hal itu telah terbiasa, terutama pada lapisan menengah dan atas. Begitu pula variasi makanan di kota lebih banyak, karena bahan makanan mudah didapat baik di warung-warung maupun pasar. Sedangkan di pedesaan relatif lebih tergantung pada apa-apa yang disediakan lingkungan alamnya.

Pada lapisan bawah, umumnya tidak membedakan makanan untuk anak-anak dan orang dewasa, kiranya dapat dikatakan sama kecuali untuk anak usia balita. Di atas usia itu, anak-anak telah mulai disamakan dengan orang dewasa. Mereka telah mulai diberi makanan pedas, seperti sambal dengan lalab sebagai lauk pauk. Anak-anak dibiasakan juga makan sendiri tanpa ditolong orang dewasa. Namun anak-anak usia balita masih ditolong oleh orang-orang yang lebih tua, dengan cara disuapi bahkan masih ada yang *dibeuweung*.

Dalam menyajikan makanan sehari-hari baik untuk makan pagi, siang, malam maupun ngopi dan menghidangkan makanan pada tamu, biasanya diperhatikan pula variasi dari makanan tersebut. Variasi makanan hendaknya *kudu jeung aduna*, serasi dan memenuhi selera lidah; misalnya menyajikan

menu makanan sayur asem kurang serasi dengan daging yang berkuah, tetapi akan serasi jika dengan goreng ikan asin atau bakar ikan emas, apalagi ditambah sambal dan labab. Demikian juga penyajian makanan itu harus sesuai dengan waktu, misalnya untuk sarapan kurang serasi jika menghidangkan *acar atah* sebagai lauk pauk. Selain dari pada itu terdapat juga jenis makanan yang biasa dipergunakan sebagai bekal bepergian, berupa makanan kering yaitu *kere ikan*, *kere daging*, telur asin dan sebagainya. Adapun nasi yang sesuai untuk keperluan tersebut adalah *sangu timbel* dan *sangu geleng*.

Minuman sebagai pengiring makan yang lajimi ditemui pada masyarakat Sunda adalah *citeh* dan *cai asak herang*. Citeh atau air teh merupakan minuman sehari-hari baik untuk memenuhi kepentingan keluarga maupun disajikan kepada tamu. *Cigula* atau air teh yang dibubuhi gula putih tidak biasa diminum setelah makan, melainkan cukup dengan air teh pahit. *Cigula* disajikan hanya sewaktu-waktu saja atau dapat juga untuk menjamu tamu, namun inipun tidak lajimi bila disertai penyajian penganan yang rasanya manis. Sedangkan *cikopi* disajikan hanya bagi mereka yang terbiasa minum kopi, untuk menjamu tamu, dan dapat juga sebagai sesajen pada waktu-waktu tertentu. Bagi sebagian masyarakat Sunda, *cikopi* tidak dibenarkan untuk diminum oleh anak-anak; bahkan ada yang berpandangan jika anak-anak minum kopi akan mengakibatkan bodoh setelah dewasa.

Untuk menghidangkan makanan, wadah-wadah sebagai tempat makanan harus diperhatikan pula. Menghidangkan makanan dengan wadah-wadah yang dipergunakan untuk mengolahnya, misalnya panci untuk membuat sayur, dianggap kurang baik apalagi bila disajikan kepada tamu. Sebagai penyiduk makanan, menggunakan *sendok bebek* yang diperuntukan kepada tamu dianggap tidak sopan. Seperti juga piring-piring dan cangkir-cangkir yang terbuat dari seng kurang baik dipergunakan wadah makanan dan minuman untuk menjamu tamu. Oleh karena itu alat-alat makan tersebut dipergunakan hanya untuk kepentingan keluarga, dan banyak didapat pada lapisan bawah serta lapisan menengah yang dipakai untuk anak-anaknya.

Penyajian makanan untuk keluarga dan tamu akan berbeda susunannya. Terlebih-lebih menyajikan makanan untuk keperluan hajatan atau kenduri. Pada masyarakat kota dan pinggiran kota, makan *parasmanan* dalam hajatan merupakan hal yang biasa. Namun di pedesaan, cara tersebut masih jarang dilakukan. Umumnya makanan berupa penganan disajikan di atas tikar diletakkan di bagian tengah, sementara tamu dan tuan rumah duduk di pinggir mengelilingi hidangan tersebut.

Makan *ngariung* merupakan salah satu kebiasaan masyarakat Sunda. Hal itu tampak pada kebiasaan masyarakat desa, *ngariung hawu* baik dilakukan pada waktu sarapan maupun ngopi. Makan bersama-sama dengan anggota keluarga mengelilingi tungku api sambil *siduru*, dapat duduk baik dengan cara sila maupun emok di lantai atau duduk di atas *jojodog*. Akan tetapi kebiasaan ini dianggap kurang baik bila untuk menghormati tamu. Sebagai penghormat-

an kepada tamu harus *ngagelarkeun samak* atau kalau ada *ngariung* di meja makan.

Tata cara sopan santun pada waktu makan masih dilakukan oleh sebagian besar masyarakat Sunda. Bunyi ceplak pada waktu makan dianggap tidak sopan; bunyi sendok yang sering berdenting dengan piring, juga dianggap tidak sopan. Mendahului mencuci tangan, sementara orang tua masih makan dianggap tidak sopan. Begitu juga membasuh tangan ke dalam kobokan di atas meja, kemudian *dikepretkeun* apalagi air kobokan itu ditumpahkan ke dalam piring bekas makan, dianggap sangat tidak sopan.

Variasi makanan pada masyarakat Sunda sangat beraneka ragam, dapat dibedakan bagi yang berumur batita, balita, dan orang dewasa. Pada umumnya tidak ada perbedaan antara anak-anak (6 – 13 tahun) dengan orang dewasa, kecuali dalam jumlah makanan yang dimakannya (kuantitasnya). Untuk mengetahui hal ini, dapat dilihat pada uraian sebagai berikut :

3.2.1. Dewasa : Laki-Laki Dan Perempuan Serta Anak-Anak (6 - 13 tahun)

- | | | |
|-----------------------------------|---|--|
| 1. Nama Makanan | : | <i>Nasi.</i> |
| Unsur-unsurnya | : | Nasi, lauk pauk dan air minum. |
| Fungsi | : | Sarapan pagi/mumuluk. |
| Kuantitas | : | Satu atau dua piring nasi, ikan asin, garam, satu gelas atau satu cangkir air teh. |
| Kualitas | : | Nasi lebih banyak dari lauk pauk. |
| Spesifikasi dan variasi-variasnya | : | Nasi liwet, ikan asing goreng atau ikan asin bakar, garam dan cabe rawit atau sambel goang. |
| Kelakuan Makan | : | Makan bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Buruh tani (bila makan di rumah). |
| Desa/Kota | : | Desa. |
| 2. Nama Makanan | : | <i>Nasi.</i> |
| Unsur-unsurnya | : | Nasi, lauk pauk dan air minum. |
| Fungsi | : | Makan pagi. |
| Kwantitas | : | Satu rantang atau satu bungkus sanga timbel, dua buah tahu, satu potong tempe, satu potong ikan asin, satu piring sayur atau tumis/urap, sambel dibungkus daun, satu atau dua cangkir air teh. |
| Kualitas | : | Nasi lebih banyak dari lauk pauk. |

Spesifik dan variasinya	:	Tahu atau tempe goreng, tempe ungkeb, ikan asin goreng, sayur kacang hitam/merah, sambel terasi, kadang-kadang lalap jengkol atau terung.
Kelakuan makan	:	Makan bersama.
Daerah/masyarakat lokal	:	Sebagian.
Lapisan Sosial	:	Buruh tani bila makan di sawah atau di ladang (dengan menu majikannya).
Desa/Kota	:	Desa
3. Nama Makanan	:	<i>Nasi.</i>
Unsur-unsurnya	:	Nasi, lauk pauk dan air.
Fungsi	:	Makan pagi.
Kwantitas	:	Satu atau dua piring nasi, satu s/d dua kerat tahu tau tempe, satu potong pindang, ikan asin, sayur dan sambal. Air minum teh secukupnya.
Kualitas	:	Nasi lebih banyak dari lauk pauk.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	— Nasi kukus/liwet, tahu/tempe goreng, telur goreng (matasapi atau dadar), kecap, cabai rawit. — Nasi kukus, kacang goreng, <i>pindang endog</i>, tumis kangkung, sambal dan kerupuk.
Kelakuan Makan	:	Makan bersama.
Daerah/masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan menengah.
Desa/Kota	:	Desa.
4. Nama makanan	:	<i>Nasi.</i>
Unsur-unsurnya	:	Nasi, lauk pauk dan air minum.
Fungsi	:	Makan pagi.
Kuantitas	:	Satu atau dua piring nasi, satu s/d dua potong tempe (tahu), ikan mas, ikan asin, telur, sayur/tumis, sambal dan satu atau dua gelas (cangkir) air teh untuk minum.
Kualitas	:	Nasi lebih banyak dari lauk pauknya.

- Spesifikasi dan variasi-variasinya : — Nasi, tahu atau tempe goreng, ikan mas goreng, telur asin, tumis/ongseng labu, sambal dan lalab (ketimun, terung dan sebagainya), kerupuk. Air kopi atau air teh.
- Nasi, telur goreng (matasapi dan dadar), mie goreng, ikan goreng, kacang goreng, kecap, sambal dan lalap-lalapan. Air teh atau air kopi.
- Kelakuan Makan : Makan bersama.
- Daerah/masyarakat lokal : Sebagian.
- Lapisan Sosial : Petani lapisan atas.
- Desa/Kota : Desa.
5. Nama Makanan : *Nasi.*
- Unsur-unsurnya : Nasi dan lauk pauknya serta air minum.
- Fungsi : Sarapan pagi.
- Kuantitas : Satu atau dua piring nasi, sepotong tempe, sambal atau cabai rawit dan garam, serta kerupuk "warung".
- Kualitas : Nasi lebih banyak dari lauk pauknya.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : — Nasi, tahu goreng, tempe goreng, cabai rawit, kecap dan kerupuk.
- Nasi, ikan asin goreng/bakar, dan sambal.
- Kelakuan Makan : Makan sendiri.
- Daerah/masyarakat lokal : Lapisan bawah
- Desa/Kota : Kota.
6. Nama Makanan : *Nasi.*
- Unsur-unsurnya : Nasi, lauk pauk dan air minum.
- Kuantitas : Satu piring atau dua piring nasi, kerupuk, satu potong tempe atau tahu, kecap, satu butir telur, satu gelas air teh atau kopi.
- Kualitas : Nasi lebih banyak dari lauk pauk.

- Spesifikasi dan variasi-variasinya : — Nasi, tempe/tahu goreng, telur goreng (matasapi atau dadar), kecap dan kerupuk. Air teh atau air kopi.
- Nasi goreng, dadar telur, sambal goreng kering tempe dan kerupuk. Air kopi atau teh.
- Kelakuan Makan : Makan bersama.
- Daerah/masyarakat lokal : Sebagian.
- Lapisan Sosial : Lapisan menengah.
- Desa/Kota : Kota.
7. Nama Makanan : *Nasi* atau *roti*.
- Unsur-unsurnya : Nasi atau roti, lauk pauk dan air minum.
- Fungsi : Sarapan pagi.
- Kuantitas : Satu piring nasi atau diganti dengan satu kerat atau dua kerat roti, mentega, abon, keju, kerupuk, telur, kecap. Satu cangkir air teh atau kopi.
- Kualitas : Lauk pauk lebih banyak dari pada nasi.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : — Nasi kukus atau nasi goreng, abon, telur goreng/rebus, sambel goreng kentang, kerupuk, sambel dan lalap. Air teh, kopi susu atau coklat susu.
- Roti, telur rebus/goreng, mentega, gula, selai. Air kopi/keju, susu atau coklat susu.
- Kelakuan Makan : Makan bersama.
- Daerah/masyarakat lokal : Sebagian.
- Lapisan Sosial : Lapisan atas.
- Desa/Kota : Kota.
8. Nama Makanan : *Nasi*.
- Unsur-unsurnya : Nasi, lauk pauk, air minum.
- Fungsi : Ngawadang atau nyangu poe pada siang hari.
- Kuantitas : Satu atau dua piring nasi, satu potong ikan asin, cabai rawit dan garam atau sambel.

- | | | |
|------------------------------------|---|---|
| Kualitas | : | Nasi lebih banyak dari lauk pauk. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | Nasi dingin sisa makan pagi, ikan goreng, pencok hiris atau rujak peuteuy selong, kerupuk atau kicimpring. Air teh atau air bening. |
| Kelakuan Makan | : | Makan bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Sebagian. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
9. Nama Makanan : *nasi*.
- Unsur-unsurnya : Nasi dan lauk pauk serta air minum.
- Fungsi : Makan Siang.
- Kuantitas : Satu atau dua piring nasi, ikan asin, satu buah tahu atau tempe, sayur, kerupuk, sambal dan lalap.
- Kualitas : Nasi lebih banyak dari lauk pauk.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : -- Nasi, ikan asin goreng, tahu/tempe goreng, *angeun kacang*, sambel terasi dan lalap mentah. Air teh/bening.
 -- Nasi, karedok, ikan pidang digoreng, sayur lodeh dan kerupuk. Air teh atau air bening..
- Kelakuan Makan : Makan bersama.
- Daerah/masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Lapisan menengah.
- Desa/Kota : Desa.
10. Nama Makanan : *Nasi*.
- Unsur-unsurnya : Nasi, lauk pauk dan air minum.
- Fungsi : Makan siang.
- Kuantitas : 1 atau 2 piring nasi, ikan asin, tahu atau tempe, sayur, sambal dan lalap, kerupuk, kicimpring atau rangginang.
- Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauk pauk.
- Speisifikasi dan variasi-variasinya : -- Nasi karih, ikan mas goreng, ikan asin goreng, cogeek kangkung/genjer, sayur lodeh, pais/

- pepes suung, sambal dan lalap, kerupuk. Air teh/bening.
- Nasi liwt, pepes ikan mas, cimplung, cobek genjer, ikan asin goreng, sayur asem, sambal dan lalapnya, kerupuk udang atau emping. Air teh atau air bening.
- Kelakuan makan : Makan bersama.
- Daerah/masyarakat lokal : Sebagian masyarakat.
- Lapisan Sosial : Lapisan atas.
- Desa/Kota : Desa.
11. Nama Makanan : *Nasi.*
- Unsur-unsurnya : Nasi, lauk pauk dan air minum.
- Fungsi : Makan siang.
- Kuantitas : 1 piring atau 2 piring nasi, satu potong ikan atau pindang, satu potong tahu atau tempe dan oncom, sayur, sambal dan lalap, kerupuk.
- Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauk pauk.
- Spesifikasi dan variasi-varianya :
 - Nasi, ikan goreng, pais oncom/tahu/sayur bayam, tumis buncis, sambal dan lalap mentah (terung, kacang panjang, ketimun). Air teh atau air bening.
 - Nasi, ulukutek leunca, ikan asin peda bakar dibubuhi air jeruk *purut* (jeruk sambal) dan minyak kelapa, sayur kacang, tempe goreng, sambel dan lalap (*seupan daun sampeu*, kacang panjang dan sebagainya). Air teh/bening.
- Kelakuan makan : Makan bersama.
- Daerah/masyarakat lokal : Sebagian.
- Lapisan Sosial : Lapisan menengah.
- Desa/Kota : Kota.
12. Nama Makanan : *Nasi.*
- Unsur-unsurnya : Nasi dan lauk pauk serta air minum.

- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| Fungsi | : | Makan siang. |
| Kuantitas | : | 1 atau 2 piring nasi, 1 atau 2 potong ikan darat goreng atau ikan laut, daging sayur, gado-gado, kerupuk, sambal dan lalap. |
| Kualitas | : | Lauk pauk lebih banyak dari pada nasi. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | <ul style="list-style-type: none"> — Nasi, acar aikan, sambel goreng kentang, perkedel kentang/jagung, tumis buncis, ayam goreng, kerupuk udang/emping, sambal bajag dengan lalap petai rebus/bakar. — Nasi, angeun kari, pais jeroan, tahu/oncom goreng, ikan asin goreng, tumis waluh/labu, sambel oncom dengan lalap tespong atau putat, kerupuk. Air teh/bening. |
| Kelakuan makan | : | Makan bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Sebagian masyarakat. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan atas. |
| Desa/Kota | : | Kota. |
13. Nama Makanan : *Nasi.*
- | | | |
|------------------------------------|---|---|
| Unsur-unsurnya | : | Nasi, lauk pauk dan air minum. |
| Fungsi | : | Makan sore atau malam. |
| Kuantitas | : | Satu atau dua piring nasi, sayur, satu potong ikan asin, sambal dan lalap. |
| Kualitas | : | Nasi lebih banyak dari pada lauk pauk. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | <ul style="list-style-type: none"> — Nasi liwet, ikan asin goreng, tumis kangkung, sambel dan lalap. — Nasi karih, cobek belut, cobek genjer, sambel dan lalap. |
| Kelakuan makan | : | Makan bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Sebagian masyarakat. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan bawah. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
14. Nama Makanan : *Nasi*

Unsur-unsurnya	:	Nasi, lauk pauk dan air minum.
Fungsi	:	Makan malam.
Kuantitas	:	Satu piring nasi, satu piring sayur berkuah, ikan asin, tempe dan tahu, sambel dan kecap.
Kualitas	:	Nasi lebih banyak dari lauk pauk.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	– Nasi, angeun iwung, ikan asin goreng dan sambel. Air teh/bening. – Nasi, cobek jantung, ikan (mas, mujair, nilem) goreng, tahu goreng, sayur lodeh, sambel dan lalap. Air teh/bening.
Kelakuan makan	:	Makan bersama.
Daerah/masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan menengah.
Desa/Kota	:	Desa.
15. Nama Makanan	:	<i>Nasi</i>
Unsur-unsurnya	:	Nasi, lauk pauk dan air minum.
Fungsi	:	Makan malam.
Kuantitas	:	Satu atau dua piring nasi, satu atau dua butir telur, satu mangkuk sayur, ikan, kerupuk dan sambal.
Kualitas	:	Nasi lebih banyak dari pada lauk pauk.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	– Nasi, pindang telur, sayur lodeh, ikan asin bakar, sambel jahe, tahu/tempe goreng, kacang goreng, lalap dan kerupuk. Air teh atau air bening. – Nasi, telur asin pais oncom, sayur nangka, ikan goreng (mas atau gurame), angeun tahu, sambal dan lalabnya, kerupuk. Air teh/bening.
Kelakuan makan	:	Makan bersama.
Daerah/masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan atas.
Desa/Kota	:	Desa.

16. Nama Manakan : *Nasi*
 Unsur-unsurnya : Nasi, lauk pauk dan air minum.
 Fungsi : Makan sore atau makan malam.
 Kuantitas : 1 atau 2 piring nasi, sepotong ikan, sayur bening, sambal atau cabai rawit dan garam, 1 atau 2 gelas air teh/bening.
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi, ikan asin goreng/bakar, sayur bayam, sambal atau cabai rawit dan garam. Air teh/bening.
 Kelakuan makan : Makan bersama.
 Daerah/masyarakat lokal : Semua.
 Lapisan Sosial : Lapisan bawah.
 Desa/Kota : Kota.
17. Nama Makana : *Nasi*
 Unsur-unsurnya : Nasi, lauk pauk dan air minum.
 Fungsi : Makan malam.
 Kuantitas : Satu-dua piring nasi, 1-2 potong ikan, satu potong tempe/tahu, satu piring sayur, sambal dan lalap. Satu atau dua gelas air teh/bening.
 Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauk pauk.
 Spesifikasi dan variasi-variasinya :
 — Nasi, ikan goreng (mas atau mujair), sayur tahu dan toge, tumis buncis, sambal dan lalap serta kerupuk. Air teh/bening.
 — Nasi, ikan asin goreng, sambal goreng kering tempe, sayur lodeh, sambal dan lalap. Air teh/bening.
 Kelakuan makan : Makan bersama.
 Daerah/masyarakat lokal : Sebagian.
 Lapisan Sosial : Lapisan menengah.
 Desa/Kota : Kota.
18. Nama Makanan : *Nasi*
 Unsur-unsurnya : Nasi, lauk pauk dan air minum.
 Fungsi : Makan malam.
 Kuantitas : Satu atau dua piring nasi, 1 atau 2 potong ayam goreng, 1 atau 2 buah perekedel, 1 atau 2 potong

- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| Kualitas | : | oncom goreng, sayur, kerupuk, sambal dan lalap. 1 gelas air teh. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | Lauk pauk lebih banyak dari pada nasi. |
| | | — Nasi, ayam goreng, perekedel kentang/jagung, soto Bandung acar atau ketimun, oncom/tempe goreng, sambal muncang (kemiri) dan lalap, kerupuk udang atau emping. Air teh/bening. |
| Kelakuan makan | : | Makan bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan atas. |
| Desa/Kota | : | Kota. |
19. Nama Makanan : *Urab jagong.*
- Unsur-unsurnya : Jagung dan air minum.
- Fungsi : Ngopi tengah hari.
- Kuantitas : 1 piring urab jagung dan 1 atau 2 gelas air teh untuk minum.
- Kualitas : Jagung lebih banyak.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Jagung rebus ditambah kelapa, gula merah dan gula putih.
- Kelakuan makan : Makan sendiri.
- Daerah/masyarakat lokal : Sebagian.
- Lapisan Sosial : Lapisan bawah dan menengah.
- Desa/Kota : Semua.
20. Nama Makanan : *Urab sampeu.*
- Unsur-unsurnya : Singkong dan air minum.
- Fungsi : Ngopi tengah hari.
- Kuantitas : 1 piring dan 1 - 2 cangkir air teh.
- Kualitas : Tidak terikat.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Urab sampeu, kelapa, gula merah atau gula putih.
- Kelakuan makan : Makan sendiri.
- Daerah/masyarakat lokal : Sebagian.
- Lapisan Sosial : Lapisan bawah dan menengah.
- Desa/Kota : Semua.
21. Nama Makanan : *Bubuy hui atau sampeu.*
- Unsur-unsurnya : Ubi atau singkong dan air minum.

- | | | |
|------------------------------------|---|---|
| Fungsi | : | Ngopi pagi sebelum sarapan dan siang hari. |
| Kuantitas | : | Dua atau tiga buah ubi atau singkong, gula merah <i>sagandu</i> . |
| Kualitas | : | Secukupnya. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | Gula merah atau gula putih dan air kopi. |
| Kelakuan makan | : | Makan bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Sebagian. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
22. Nama Makanan : *Beuleum jagong* atau *Jagung bakar*;
- | | | |
|------------------------------------|---|-----------------------------|
| Unsur-unsurnya | : | Jagung dan air minum. |
| Fungsi | : | Ngopi pagi atau sore hari. |
| Kuantitas | : | Secukupnya. |
| Kualitas | : | Tidak terikat. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | Jagung, garam atau gula. |
| Kelakuan makan | : | Makan sendiri atau bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Sebagian. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
23. Nama Makanan : Kulub hui dan kulub sampeu atau ubi rebus dan singkong rebus.
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| Unsur-unsurnya | : | Ubi, singkong dan air minum. |
| Fungsi | : | Ngopi sebelum sarapan pagi, siang, sore dan malam hari satu gelas air teh. |
| Kuantitas | : | satu s/d tiga potong ubi. |
| Kualitas | : | Secukupnya (sampai kenyang). |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | Gula putih, gula merah dan air kopi. |
| Kelakuan makan | : | Makan bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan bawah dan menengah (terutama buruh tani dan petani). |
| Desa/Kota | : | Terutama desa, tetapi dikotapun ada. |
24. Nama Makanan : *Seupan taleus* atau *keladi rebus*.
- | | | |
|----------------|---|---|
| Unsur-unsurnya | : | Keladi dan air minum. |
| Fungsi | : | Pangganjel sebelum makan pagi atau untuk ngopi siang maupun |

- | | |
|------------------------------------|--|
| | malam hari. |
| Kuantitas | : Secukupnya. |
| Kualitas | : Tidak terikat. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : Keladi rebus, kelapa parut, gula merah atau gula putih. Air teh atau air kopi. |
| Kelakuan makan | : Makan sendiri atau makan bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : Semua. |
| Lapisan Sosial | : Lapisan bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : Desa. |
| 25. Nama Makanan | : <i>Kulub kacang.</i> |
| Unsur-unsurnya | : Kacang tanah. |
| Fungsi | : Ngopi dan ruham rahem atau ngemil. |
| Kuantitas | : Secukupnya. |
| Kualitas | : Tidak tentu. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : Rebus kacang tanah, air teh atau air kopi. |
| Kelakuan makan | : Makan sendiri. |
| Daerah/masyarakat lokal | : Semua. |
| Lapisan Sosial | : Semua. |
| Desa/Kota | : Semua. |
| 26. Nama Makanan | : <i>Bubur kacang hijau</i> |
| Unsur-unsurnya | : Bubur kacang hijau, air minum. |
| Fungsi | : Ngopi pagi hari, siang hari, sore hari, malam hari, menjamu tamu dan jajanan. |
| Kuantitas | : 1 mangkuk bubur kacang 1 gelas air teh. |
| Kualitas | : Bubur lebih banyak dari pada air minum. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : Bubur, air teh, roti. |
| Kelakuan makan | : Ngopi sendiri atau ngopi bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : Semua. |
| Lapisan Sosial | : Semua. |
| Desa/Kota | : Semua. |
| 27. Nama Makanan | : <i>Seupan hui manis.</i> |
| Unsur-unsurnya | : Hui manis dan air minum. |

- | | | |
|------------------------------------|---|---|
| Fungsi | : | Ngopi pagi, siang dan sore hari. |
| Kuantitas | : | Dua atau tiga potong hui satu atau dua gelas air minum. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | Seupan hui manis, air teh atau ngopi. |
| Kelakuan makan | : | Ngopi sendiri atau ngopi bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Sebagian. |
| Lapisan Sosial | : | Semua |
| Desa/Kota | : | Desa. |
28. Nama Makanan : *Kulub ganyol.*
- Unsur-unsurnya : Ganyol dan air minum.
- Fungsi : Ngopi pagi, siang dan sore hari.
- Kuantitas : Tidak tentu.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Rebus ganyol, air teh, air kopi, bajigur gula merah dan gula pasir.
- Kelakuan makan : Ngopi sendiri atau bersama.
- Daerah/masyarakat lokal : Semua.
- Desa/Kota : Kota, terutama di desa.
29. Nama Makanan : *Kulub kacang bulu.*
- Unsur-unsurnya : Kacangbulu dan air minum.
- Fungsi : Makanan kecil untuk ruham rahem dan jajanan.
- Kuantitas : Satu ikat kacang bulu, satu atau dua gelas air minum.
- Kualitas : Tidak tertentu.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Rebus kacang bulu, air teh, bajigur, air kopi.
- Kelakuan makan : Makan sendiri-sendiri atau bersama.
- Daerah/masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Lapisan bawah dan menengah.
- Desa/Kota : Kota dan terutama di desa.
30. Nama Makanan : *Seupan cau (pisang rebus).*
- Unsur-unsurnya : Pisang dan air minum.
- Fungsi : Ngopi pagi, siang, sore dan malam hari, untuk menjamu tamu dan jajanan.
- Kuantitas : Satu atau dua buah pisang satu-dua gelas air minum.
- Kualitas : Tidak tentu.

- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Seupan atau kulub cau, air teh, air kopi, kopi susu, susu coklat, bajigur dan bandrek.
- Kelakuan makan : Ngoi sendiri atau ngopi bersama.
- Daerah/masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Kota/Desa : Semua.
31. Nama Makanan : *Kicimpring.*
- Unsur-unsurnya : Kicimpring, air minum.
- Fungsi : Makanan kecil, ruham rahem lauk pauk dengan nasi dan jajanan.
- Kuantitas : 2-3 buah kicimpring. 1-2 gelas air minum.
- Kualitas : Tidak tentu.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Kicimpring, lotek, ruak, air teh, air kopi.
- Kelakuan makan : Sendiri atau bersama.
- Daerah/masyarakat lokal : Sebagian.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Desa.
32. Nama Makanan : *Ranginang.*
- Unsur-unsurnya : Ranginang, air minum.
- Fungsi : Ngopi pagi, siang, malam, sebagai lauk pauk, ruham rahem, menjamu tamu dan jajanan.
- Kuantitas : 2-3 buah ranginang, 1 gelas air minum.
- Kualitas : Ranginang lebih banyak dari pada air minum.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Pencok hiris atau kacang panjang, sangu poe, air teh atau air kopi.
- Kelakuan makan : Sendiri-sendiri atau bersama.
- Daerah/masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
33. Nama Makanan : *Peuyeum sampeu.*
- Unsur-unsurnya : Peuyeum sampeu, air minum.
- Fungsi : Ngopi siang hari, ruham rahem dan jajanan.

- | | | |
|------------------------------------|---|-----------------------------------|
| Kuantitas | : | 3-4 potong dan 1-2 gelas air teh. |
| Kualitas | : | Tidak tentu. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | Peuyeum sampeu, gula pasir. |
| Kelakuan makan | : | Sendiri-sendiri atau bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
34. Nama Makanan : *Pisang goreng.*
- Unsur-unsurnya : Pisang goreng dan air minum.
- Fungsi : Ngopi pagi, siang, sore, malam hari, untuk menjamu tamu dan jajan.
- Kuantitas : 2-3 potong, 1-2 cangkir air teh atau kopi.
- Kualitas : Tidak tentu.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Air teh, air kopi, kopi susu, susu coklat.
- Kelakuan makan : Masing-masing atau bersama.
- Daerah/masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
35. Nama Makanan : *Jalabria.*
- Unsur-unsurnya : Jalabria, air minum.
- Fungsi : Ngopi siang, pagi, sore, malam hari, untuk menjamu tamu, dan jajan.
- Kuantitas : 2-3 buah, 1-2 gelas air teh atau kopi.
- Kualitas : Jalabria lebih banyak.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Air teh atau kopi.
- Kelakuan makan : Sendiri-sendiri atau bersama.
- Daerah/masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Sebagian besar di desa.
36. Nama Makanan : *Comro.*
- Unsur-unsurnya : Comro, air minum.
- Fungsi : Makanan kecil dan jajan.
- Kuantitas : Tidak terikat.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Comro, air teh atau air kopi.
- Kelakuan makan : Sendiri-sendiri atau bersama.

- | | | |
|-------------------------|---|--------|
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
-
37. Nama Makanan : *Ulen.*
- Unsur-unsurnya : Ulen dan air minum.
- Fungsi : Ngopi pagi, siang, sore atau malam hari serta untuk menjamu tamu.
- Kuantitas : Dua atau tiga potong (kerat) dan satu atau dua gelas air minum.
- Kualitas : Tidak ditentukan.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Air teh atau air kopi.
- Kelakuan makan : Sendiri-sendiri atau bersama.
- Daerah/masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan Sosial :
- Desa/Kota :
-
38. Nama Makanan : *Buras/uras.*
- Unsur-unsurnya : Buras, gorengan (kasreng) kurupuk, air minum.
- Fungsi : Ruham rahem atau bekal bepergian sebagai pengganti nasi dan sarapan pagi.
- Kuantitas : Dua atau tiga, tiga buah gorengan, dua buah kerupuk dan satu atau dua gelas air minum.
- Kualitas : Buras lebih banyak.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Kasreng, kerupuk, ranginang, air teh, goreng tahu atau goreng tempe dan sambal oncom.
- Kelakuan makan : Masing-masing atau bersama.
- Daerah/masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
-
39. Nama Makanan : *Sangu ketan.*
- Unsur-unsurnya : Sangu ketan, kelapa parut, dan air minum.
- Fungsi : Ngopi pagi hari sebefore makan pagi, ngopi siang, sore hari dan untuk menjamu tamu.
- Kuantitas : Satu atau dua piring sangu ketan, kelapa parut secukupnya, satu gelas air teh atau kopi.

- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| Kualitas | : | Sangu ketan lebih banyak. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | Kasreng, kicimpring, kerupuk, sambal oncom, air teh atau air kopi. |
| Kelakuan makan | : | Sendiri-sendiri atau bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
40. Nama Makanan : *Lotek atah/lotek asak.*
- Unsur-unsurnya : Lotek, kerupuk dan air minum.
- Fungsi : Ruham-rahem, nyangu poe (ngawadang), sebagai lauk pauk waktu makan siang dan jajanan.
- Kuantitas : Satu bungkus atau satu piring kecil lotek, dua buah kerupuk (ranginang, kicimpring), tahu, buras, lontong, satu gelas air teh.
- Kelakuan makan : Makan sendiri, makan bersama.
- Daerah/masyarakat lokal : Semua
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
41. Nama Makanan : *Surabi.*
- Unsur-unsurnya : Surabi, air minum.
- Fungsi : Ngopi makan pagi, ruham rahem
- Kuantitas : Dua atau tiga, satu gelas air teh.
- Kualitas : Surabi lebih banyak.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Surabi, kinca dan air santan.
- Kelakuan makan : Makan sendiri.
- Daerah/masyarakat lokal : Semua
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Sebagian.
42. Nama Makanan : *Misro.*
- Unsur-unsurnya : Misro dan air minum.
- Unsur-unsurnya : Misro dan air minum.
- Fungsi : Ngopi, menjamu tamu dan ruham rahem.
- Kuantitas : Dua atau tiga buah misro, satu atau dua gelas air teh.
- Kualitas : Tidak ditentukan.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Misro, air teh atau air kopi.

- | | | |
|-------------------------|---|-------------------------------|
| Kelakuan makan | : | Makan sendiri, makan bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
43. Nama Makanan : *Opak ketan.*
- Unsur-unsurnya : Opak dan air minum.
- Fungsi : Makanan kecil (ringan), ruham-rahem, untuk ngopi dan menjamu tamu.
- Kuantitas : Tidak ditentukan.
- Kualitas : Opak lebih banyak.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Opak ketan, air teh atau air kopi.
- Kelakuan makan : Ngopi sendiri atau bersama.
- Daerah/masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
44. Nama Makanan : *Gurandil.*
- Unsur-unsurnya : Gurandil dan air minum.
- Fungsi : Makanan kecil (ruham-rahem).
- Kuantitas : Satu piring kecil atau satu bungkus cangkedList.
- Kualitas : Tidak ditentukan.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Gula putih, kelapa parut dan air teh.
- Kelakuan makan : Makan sendiri dan bersama.
- Daerah/masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Lapisan bawah dan menengah.
- Desa/Kota : Sebagian besar di kota.
45. Nama Makanan : *Awug*
- Unsur-unsurnya : Awug dan air minum.
- Fungsi : Makanan kecil, panganjel sebelum makan pagi dan jajanan.
- Kuantitas : Satu atau dua piring kecil atau satu atau dua bungkus cangkedList, satu atau dua gelas air minum.
- Kualitas : Tidak tentu.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Awug, kelapa parut, air teh atau air kopi.
- Kelakuan makan : Ngopi sendiri atau bersama.

- | | | |
|-------------------------|---|-----------------------------|
| Daerah/masyarakat lokal | : | Sebagian. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
-
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| 46. Nama Makanan | : | <i>Bubur lemu</i> |
| Unsur-unsurnya | : | Bubur dan air minum. |
| Fungsi | : | Ngopi pagi, siang dan sore. |
| Kuantitas | : | Satu atau dua piring kecil satu gelas air teh. |
| Kualitas | : | Bubur lebih banyak. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | Kinca (air gula merah) dan santan. |
| Kelakuan makan | : | Sendiri-sendiri atau bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Sebagian. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Sebagian besar di kota. |
-
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| 47. Nama Makanan | : | <i>Ali agrem.</i> |
| Unsur-unsurnya | : | Ali agrem dan air minum. |
| Fungsi | : | Makanan kecil untuk ngopi pagi, siang, sore malam hari, menjamu tamu, dan jajanan. |
| Kuantitas | : | Dua atau tiga buah ali agrem, aatu gelas air teh. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | Ali agrem, air teh atau kopi. |
| Kelakuan makan | : | Ngopi sendiri atau bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Sebagian. |
| Lapisan Sosial | : | Semua |
| Desa/Kota | : | Sebagian besar desa. |
-
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| 48. Nama Makanan | : | <i>Cuhcur.</i> |
| Unsur-unsurnya | : | Cuhcur dan air minum. |
| Fungsi | : | Ngopi pagi, siang, malam hari atau untuk menjamu tamu. |
| Kuantitas | : | Dua atau tiga buah cuhcur, satu gelas air teh. |
| Kualitas | : | Cuhcur lebih banyak. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | Cuhcur, air teh dan air kopi. |
| Kelakuan makan | : | Ngopi sendiri atau bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Sebagian besar di desa. |

49. Nama Makanan : *Burayot.*
 Unsur-unsurnya : Burayot dan air minum.
 Fungsi : Ngopi pagi, siang, sore dan malam hari serta untuk menjamu tamu.
 Kuantitas : Dua atau tiga buah burayot, satu atau dua gelas air teh.
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Burayot, air teh dan kopi.
 Kelakuan makan : Ngopi sendiri atau bersama.
 Daerah/masyarakat lokal : Sebagian.
 Desa/Kota : Sebagian besar desa.
50. Nama Makanan : *Gegetuk sampeu.*
 Unsur-unsurnya : Gegetuk dan air minum.
 Fungsi : Ngopi dan jajanan.
 Kuantitas : Dua atau tiga kerat sampeu satu gelas air teh.
 Kualitas : Gegetuk lebih banyak.
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Gegetuk sampeu, kelapa parut, air teh atau air kopi.
 Kelakuan makan : Sendiri-sendiri atau bersama.
 Daerah/masyarakat lokal : Semua.
 Lapisan Sosial : Lapisan bawah dan menengah.
 Desa/Kota : Semua.
51. Nama Makanan : *Kolontong*
 Unsur-unsurnya : Kolontong dan air minum.
 Fungsi : Ngopi dan menjamu tamu.
 Kuantitas : Tidak dapat ditentukan.
 Kualitas : Kolontong lebih banyak.
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Air teh atau air kopi, makanan kecil lainnya, seperti kue kaleng.
 Kelakuan makan : Sendiri-sendiri atau bersama.
 Daerah/masyarakat lokal : Sebagian.
 Lapisan Sosial : Lapisan atas.
 Desa/Kota : Kota.
52. Nama Makanan : *Keremes hui.*
 Unsur-unsurnya : Keremes dan air minum.
 Fungsi : Ngopi dan menjamui tamu.
 Kuantitas : Dua atau tiga buah keremes, satu gelas air teh atau kopi.
 Kualitas : Keremes lebih banyak.

- | | | |
|-------------------------|---|--------|
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
53. Nama Makanan : *Borondong.*
- | | | |
|------------------------------------|---|---|
| Unsur-unsurnya | : | Borondong dan air minum. |
| Fungsi | : | Untuk ngopi dan menjamu tamu. |
| Kuantitas | : | Dua atau tiga buah, satu gelas air teh atau kopi. |
| Kualitas | : | Tidak dapat ditentukan. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | Borondong, opak, air teh atau air kopi. |
| Kelakuan makan | : | Masing-masing atau bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Sebagian. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Sebagian besar desa. |
54. Nama Makanan : *Gegeplak.*
- | | | |
|------------------------------------|---|-----------------------------|
| Unsur-unsurnya | : | Gegeplak dan air minum. |
| Fungsi | : | Ngopi atau menjamu tamu. |
| Kuantitas | : | Tidak ditentukan. |
| Kualitas | : | Ditak ditentukan. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | Air teh atau kopi. |
| Kelakuan makan | : | Ngopi sendiri atau bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Sebagian. |
55. Nama Makanan : *Rujak uleg.*
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| Unsur-unsurnya | : | Ruak dan air minum. |
| Fungsi | : | <i>Ubar hanaang</i> , pemuas kenikmatan dan jajanan. |
| Kuantitas | : | Satu piring atau bungkus/pincuk, satu gelas air teh. |
| Kualitas | : | Rujak lebih banyak. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | Rujak, kerupuk, air teh. |
| Kelakuan makan | : | Sendiri-sendiri atau makan bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |

56. Nama Makanan : *Wajit ketan.*
 Unsur-unsurnya : Wajit dan air minum.
 Fungsi : Ngopi dan menjamu tamu.
 Kuantitas : Wajit lebih banyak.
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Air teh atau air kopi, kopi susu coklat.
 Kelakuan makan : Ngopi sendiri atau bersama.
 Daerah/masyarakat lokal : Semua.
 Lapisan Sosial : Semua.
 Desa/Kota : Semua.
57. Nama Makanan : *Dodol sirsak.*
 Unsur-unsurnya : Dodol dan air minum.
 Fungsi : Ngopi dan menjamu tamu.
 Kuantitas : Dua atau tiga buah, satu gelas air teh.
 Kualitas : Tidak ditentukan.
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Air teh atau air kopi.
 Kelakuan makan : Ngopi sendiri atau bersama.
 Daerah/masyarakat lokal : Semua.
 Lapisan Sosial : Semua.
 Desa/Kota : Semua.
58. Nama Makanan : *Kiripik sampeu.*
 Unsur-unsurnya : Kiripik sampeu dan air minum.
 Fungsi : Makanan kecil untuk ngopi.
 Kuantitas : Tidak dapat ditentukan.
 Kualitas : Tidak dapat ditentukan.
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Air teh, lontong, garam.
 Kelakuan makan : Makan sendiri atau bersama.
 Daerah/masyarakat lokal : Sebagian.
 Lapisan Sosial : Lapisan bawah dan menengah.
 Desa/Kota : Semua.
59. Nama Makanan : *Dodol peuyeum.*
 Unsur-unsurnya : Dodol dan air minum.
 Fungsi : Makanan kecil untuk ngopi dan menjamu tamu.
 Kuantitas : Dua atau tiga buah, satu gelas air teh atau kopi.
 Kualitas : Dodol lebih banyak.
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Air teh atau kopi.
 Kelakuan makan : Ngopi sendiri-sendiri atau bersama.

- | | | |
|-------------------------|---|----------------------|
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Sebagian besar desa. |
60. Nama Makanan : *Banros.*
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| Unsur-unsurnya | : | Banros dan air minum. |
| Fungsi | : | Makanan kecil untuk ngopi dan ruham-rahem. |
| Kuantitas | : | Dua atau tiga buah, satu gelas air teh. |
| Kualitas | : | Banros lebih banyak. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | Air teh atau kopi. |
| Kelakuan makan | : | Ngopi sendiri atau bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Sebagian. |
61. Nama Makanan : *Sale cau.*
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| Unsur-unsurnya | : | Sale dan air minum. |
| Fungsi | : | Makanan kecil untuk ngopi atau untuk menjamu tamu. |
| Kuantitas | : | Dua atau tiga buah, satu gelas air teh. |
| Kualitas | : | Tidak tentu. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | Air teh atau air kopi. |
| Kelakuan makan | : | Sendiri-sendiri atau bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
62. Nama Makanan : *Sale kesemek.*
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| Unsur-unsurnya | : | Sale dan air minum. |
| Fungsi | : | Makanan kecil untuk ngopi atau menjamu tamu. |
| Kuantitas | : | Dua atau tiga buah, satu gelas air teh. |
| Kualitas | : | Sale lebih banyak. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | Air teh atau air kopi. |
| Kelakuan makan | : | Sendiri-sendiri atau bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Sebagian. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |

63. Nama Makanan : *Cendol*.
 Unsur-unsurnya : Cendol, air santan, es batu.
 Fungsi : *Ubar hanaang* (menghilangkan rasa haus) dan pemuas kemikmatan.
 Kuantitas : Satu atau dua belas.
 Kualitas : Cendol lebih banyak.
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Cendol, tape ketan, tape singkong, buah alpukat, kadang-kadang ditambah roti.
 Kelakuan makan : Makan sendiri.
 Daerah/masyarakat lokal : Semua.
 Lapisan Sosial : Semua.
 Desa/Kota : Semua.
64. Nama Makanan : *Bajigur*.
 Unsur-unsurnya : Bajigur dan buah cangkaleng (kolang kaling).
 Fungsi : Minuman terutama pada waktu sore dan malam.
 Kuantitas : Satu atau dua gelas.
 Kualitas : Bajigur lebih banyak.
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Rebus ubi, rebus taleus, seupan sampeu, katimus sampeu, pisang rebus, dan kacang tanah rebus.
 Kelakuan makan : Ngopi sendiri-sendiri atau bersama.
 Daerah/masyarakat lokal : Semua.
 Lapisan Sosial : Semua.
 Desa/Kota : Semua.
65. Nama Makanan : *Bandrek*.
 Unsur-unsurnya : Bandrek dan kelapa muda yang diiris (dikukur, dikerok).
 Fungsi : Minuman untuk ngopi terutama pada sore dan malam hari.
 Kuantitas : Satu atau dua gelas.
 Kualitas : Bandrek lebih banyak.
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Seupan sampeu, kulub hui, taleus, rebus pisang, kulub suuk, dan katimus.
 Kelakuan makan : Ngopi sendiri-sendiri atau bersama.
 Daerah/masyarakat lokal : Semua.

- | | | |
|----------------|---|--------|
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
-
- | | | |
|------------------------------------|---|---|
| 66. Nama Makanan | : | <i>Sirop angrem.</i> |
| Unsur-unsurnya | : | Sirop. |
| Fungsi | : | Sebagai minuman (<i>ubar hanaang</i>) terutama pada siang hari. |
| Kuantitas | : | Satu atau dua gelas. |
| Kualitas | : | Sirop lebih banyak. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | Es batu, kelapa dan cangkaleng. |
| Kelakuan makan | : | Sendiri-sendiri atau bersama.. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| DesaYKota | : | Sebagian terutama desa. |
-
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| 67. Nama Makanan | : | Berbagai macam buah-buahan. |
| Unsur-unsurnya | : | Mangga, pisang, jambu, jeruk, belimbing, manggis dan sebagainya. |
| Fungsi | : | Ngopi, pencuci mulut, (bibilas), penawar haus dan untuk rujak. |
| Kuantitas | : | Satu atau dua buah. |
| Kualitas | : | Tidak tentu. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | Daapt dengan bumbu rjak. |
| Kelakuan makan | : | Sendiri-sendiri atau bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |

3.2.2. Balita (di bawah lima tahun)

- | | | |
|------------------------------------|---|---|
| 1. Nama Makanan | : | <i>Nasi</i> |
| Unsur-unsurnya | : | Nasi, lauk pauk dan air minum. |
| Fungsi | : | Makan pagi. |
| Kuantitas | : | Satu piring kecil nasi, satu potong ikan asin, satu gelas air minum. |
| Kualitas | : | Nasi lebih banyak. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | <ul style="list-style-type: none"> — Nasi liwet, ikan asin goreng. Air teh atau air bening, — Nasi, kerupuk atau tempe goreng, air bening/air teh. |

- | | | |
|-------------------------|---|--|
| Kelakuan makan | : | Disuapi, makan sendiri atau makan bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan bawah. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
2. Nama Makanan : *Nasi.*
- | | | |
|------------------------------------|---|---|
| Unsur-unsurnya | : | Nasi, lauk pauk, air minum. |
| Fungsi | : | Makan pagi. |
| Kuantitas | : | Nasi satu piring kecil, kecap, satu kerat tempe goreng, satu gelas air teh. |
| Kualitas | : | Nasi lebih banyak. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | <ul style="list-style-type: none"> — Nasi, tempe/gahu goreng, kecap, air teh. — Nasi, ikan asin goreng, kerupuk. Air teh atau air bening. |
- | | | |
|-------------------------|---|--|
| Kelakuan makan | : | Disuapi, makan sendiri, makan bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan bawah. |
| Desa/Kota | : | Kota. |
3. Nama Makanan : *Nasi.*
- | | | |
|------------------------------------|---|---|
| Unsur-unsurnya | : | Nasi, lauk pauk dan air minum. |
| Fungsi | : | Makan pagi. |
| Kuantitas | : | Nasi satu piring kecil, satu buah kerupuk, satu butir telur, kecap, satu gelas air teh. |
| Kualitas | : | Nasi dan lauk pauk seimbang. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | <ul style="list-style-type: none"> — Nasi, telur rebus/goreng, kecap, kerupuk. Air teh. — Nasi, tempe/tahu goreng, ikan goreng, kerupuk. Air teh. |
- | | | |
|-------------------------|---|-------------------------------------|
| Kelakuan makan | : | Makan sendiri, bersama dan disuapi. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan menengah. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
4. Nama Makanan : *Nasi.*
- | | | |
|----------------|---|--------------------------------|
| Unsur-unsurnya | : | Nasi, lauk pauk dan air minum. |
| Fungsi | : | Makan pagi. |

Kuantitas	:	Nasi satu piring, satu atau dua potong tempe/tahu, satu kerat ikan, satu atau dua buah kerupuk, satu butir telur, satu mangkok kecil sayur, kecap satu gelas air.
Kualitas	:	Lauk pauk lebih banyak.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi, ikan goreng, sayur bayam kerupuk/emping, telur goreng/rebus, kecap, air teh atau susu.
Kelakuan makan	:	Makan sendiri atau bersama dan disuapi.
Daerah/masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan atas.
Desa/Kota	:	Semua.
5. Nama Makanan	:	<i>Nasi.</i>
Unsur-unsurnya	:	Nasi dan lauk pauknya, air minum.
Fungsi	:	Makan siang, sore atau malam hari.
Kuantitas	:	Satu piring kecil nasi, satu sendok tempe atau tahu, sayur berkuah secukupnya, kerupuk dan air teh.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi, oseng-oseng tempe, sayur kangkung/buncis, kerupuk dan air teh.
Kualitas	:	Nasi lebih banyak.
Kelakuan makan	:	Makan sendiri atau bersama.
Daerah/masyarakat lokal	:	Sebagian.
Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah.
Desa/Kota	:	Semua.
6. Nama Makanan	:	<i>Nasi.</i>
Unsur-unsurnya	:	Nasi, lauk pauk dan air minum.
Fungsi	:	Makan siang.
Kuantitas	:	Nasi satu piring kecil, satu kerat daging, satu mangkuk sayur, kerupuk, satu gelas air teh.
Kualitas	:	Nasi dan lauk pauk seimbang.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi, gepuk daging, sayur katuk/tumis kangkung, kerupuk, air teh/air putih.
Kelakuan makan	:	Makan sendiri dan makan bersama.
Daerah/masyarakat lokal	:	Sebagian.
Lapisan Sosial	:	Lapisan menengah.
Desa/Kota	:	Semua.

- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| 7. Nama Makanan | : | <i>Nasi.</i> |
| Unsur-unsurnya | : | Nasi, lauk pauk dan air minum. |
| Fungsi | : | Makan siang. |
| Kuantitas | : | Nasi satu piring kecil, satu kerat daging, satu mangkuk kecil sayur, satu kerat tempe, satu atau dua buah kerupuk, satu gelas air teh (air putih). |
| Kualitas | : | Lauk pauk lebih banyak. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | <ul style="list-style-type: none"> — Nasi, daging bumbu kecap, sayur bayam, tempe bacem, kerupuk udang, air teh (putih). — Nasi, ikan mas goreng, sayur kacang, tahu goreng, kerupuk, air teh (putih). |
| Kelakuan makan | : | Disuapi, sendiri-sendiri, bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Sebagian. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan atas. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
-
- | | | |
|------------------------------------|---|---|
| 8. Nama Makanan | : | <i>Nasi.</i> |
| Unsur-unsurnya | : | Nasi, lauk pauk dan air minum. |
| Fungsi | : | Makan siang. |
| Kuantitas | : | Nasi satu piring kecil, satu potong ikan, satu mangkuk kecil sayur, satu potong tahu, satu atau dua buah kerupuk, satu gelas air minum. |
| Kualitas | : | Lauk pauk lebih banyak. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | Nasi karih, ikan mas goreng, sayur kacang atau diganti dengan air kaldu, tahu goreng, kerupuk dan air teh (putih). |
| Kelakuan makan | : | Makan sendiri, bersama-sama atau disuapi. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Sebagian. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan atas. |
| Desa/Kota | : | Kota. |
-
- | | | |
|-----------------|---|--------------------------------|
| 9. Nama Makanan | : | <i>Nasi.</i> |
| Unsur-unsurnya | : | Nasi, lauk pauk dan air minum. |
| Fungsi | : | Makan malam. |

- | | | |
|------------------------------------|---|---|
| Kuantitas | : | Nasi satu piring kecil, satu kerat daging, satu kerat tempe (tahu), sayur, kerupuk, satu gelas air. |
| Kualitas | : | Lauk pauk lebih banyak dari pada nasi. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | <ul style="list-style-type: none"> — Nasi, daging gepuk, tempe goreng, sayur sosin, kerupuk, air teh atau susu. — Nasi, sayur sop atau kaldu daging, kerupuk, tahu goreng, air teh atau bening. |
| Kelakuan makan | : | Disuapi, sendiri-sendiri, bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Sebagian. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan atas dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
-
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| 10. Nama Makanan | : | Bermacam-macam buah. |
| Unsur-unsurnya | : | Pisang, pepaya, jeruk, alpukat, sawo, tomat, nangka dan sebagainya. |
| Fungsi | : | Ruham-rahem pada siang dan sore hari. |
| Kuantitas | : | Satu atau dua buah. |
| Kualitas | : | Tidak tentu. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | <ul style="list-style-type: none"> — Tomat dirujuk, diberi gula dan air. — Alpukat dirujuk, diberi gula dan air. |
| Kelakuan makan | : | Makan sendiri dan bersama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Sebagian. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
-
- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| 11. Nama Makanan | : | Bermacam-macam penganan. |
| Unsur-unsurnya | : | Penganan dan air minum. |
| Fungsi | : | Untuk ngopi baik pada pagi, siang dan sore hari. |
| Kuantitas | : | Tidak ditentukan. |
| Kualitas | : | Tidak ditentukan. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | Getuk, opak, kicimpring. |
| Kelakuan makan | : | Makan sendiri. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |

Desa/Kota	: : Desa.
12. Nama Makanan	: : Berbagai-macam-macam penganan.
Unsur-unsurnya	: : Penganan dan air minum.
Fungsi	: : Makanan kecil untuk ngopi/ngemil.
Kuantitas	: : Tidak ditentukan.
Kualitas	: : Tidak ditentukan.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	: : Awug, nagasari, gurandil, dan kue-kue kaleng (pabrik).
Kelakuan makan	: : Makan sendiri.
Daerah/masyarakat lokal	: : Semua.
Lapisan Sosial	: : Semua.
Desa/Kota	: : Kota.

3.2.3. Batita (Di Bawah Tiga Tahun)

1. Nama Makanan	: : <i>Nasi.</i>
Unsur-unsurnya	: : Nasi, lauk pauk dan air minum.
Fungsi	: : Makan pagi (Untuk umur 2 - 3 tahun).
Kuantitas	: : Nasi satu piring kecil, kecap, satu atau dua buah kerupuk, setengah atau satu gelas air minum.
Kualitas	: : Nasi lebih banyak.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	: : Nasi liwet, kecap, kerupuk, air teh.
Kelakuan makan	: : Disuapi.
Daerah/masyarakat lokal	: : Sebagian.
Lapisan Sosial	: : Lapisan bawah.
Desa/Kota	: : Desa.
2. Nama Makanan	: : <i>Nasi.</i>
Unsur-unsurnya	: : Nasi, lauk pauk dan air minum.
Fungsi	: : Makan pagi (untuk umur 2 - 3 tahun).
Kuantitas	: : Nasi, satu piring kecil, satu kerat daging, satu butir telur, setengah atau satu gelas air.
Kualitas	: : Nasi dan lauk pauk seimbang.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	: : Nasi, telur rebus, air teh dan susu.
Kelakuan makan	: : Disuapi.
Daerah/masyarakat lokal	: : Semua.
Lapisan Sosial	: : Lapisan menengah dan atas.

- | | | |
|-----------|---|------------------|
| Desa/Kota | : | Umumnya di kota. |
|-----------|---|------------------|
-
3. Nama Makanan : *Nasi.*

Unsur-unsurnya	:	Nasi, lauk pauk, air minum.
Fungsi	:	Makan siang, sore dan malam hari.
Kuantitas	:	Nasi satu piring (mangkul) kecil, satu atau dua sendok makan air sayur, setengah gelas air minum.
Kualitas	:	Nasi lebih banyak.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi, sayur tahu, kecap, air teh/air putih.
Kelakuan makan	:	Disuapi.
Daerah/masyarakat lokal	:	Sebagian.
Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah dan menengah.
Desa/Kota	:	Semua.

 4. Nama Makanan : *Nasi.*

Unsur-unsurnya	:	Nasi, lauk pauk, air minum.
Fungsi	:	Makan siang dan malam hari.
Kuantitas	:	Nasi satu piring atau mangkuk kecil, dua atau tiga sendok sayur, satu butir telur, setengah gelas air minum.
Kualitas	:	Nasi seimbang dengan lauk pauk.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	— Nasi, sayur campur terdiri dari bayam, wortel, ati, telur rebus - Air teh/putih, air susu. — Nasi, sayur bayam campur kacang hijau atau kaldu ayam, telur rebus. Air teh/susu.
Kelakuan makan	:	Disuapi.
Daerah/masyarakat lokal	:	Sebagian.
Lapisan Sosial	:	Lapisan menengah dan atas.
Desa/Kota	:	Kota.

 5. Nama Makanan : *nasi.*

Unsur-unsurnya	:	Nasi, lauk pauk dan air minum.
Fungsi	:	Makan siang, dan sore/malam hari.
Kuantitas	:	Nasi satu piring atau mangkuk kecil, dua atau tiga sendok sayur, satu butir telur. Setengah gelas air minum.

- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| Kualitas | : | Nasi lebih banyak dari pada lauk pauk. |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya | : | Nasi, sayur katuk, telur rebus, air teh. |
| Kelakuan makan | : | Disuapi. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan atas dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
6. Nama Makanan : *Nasi tim*
- Unsur-unsurnya : Nasi, lauk pauk, air minum.
- Fungsi : Makan pagi, siang, sore dan malam hari, terutama bagi anak-anak umur 7 s/d 18 bulan.
- Kuantitas : Satu piring kecil (pisin) atau satu mangkuk kecil nasi tim, satu butir telur, sayur satu mangkuk kecil, kecil, setengah atau satu gelas air teh.
- Kualitas : Nasi lebih banyak.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : — Nasi tim, telur rebus setengah matang, sayur bening dengan campuran bayam, wortel dan kacang ditambah hati ayam, air teh.
— Nasi tim, kecap, tahu kukus dan kaldu daging, air teh.
- Kelakuan makan : Disuapi.
- Daerah/masyarakat lokal : Sebagian.
- Lapisan Sosial : Lapisan menengah dan atas.
- Desa/Kota : Desa sebagian, terutama di kota.
7. Nama Makanan : *Bubur beras.*
- Unsur-unsurnya : Asi, bubur, air minum.
- Fungsi : Makan pagi, siang dan sore hari, sebagai makanan tambahan asi terutama untuk umur 3 - 6 bulan.
- Kuantitas : Setengah mangkuk kecil bubur, seperempat gelas air teh/putih.
- Kualitas : Bubur lebih banyak.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Bubur encer ditambah magi.
- Kelakuan makan : Disuapi.
- Daerah/masyarakat lokal : Sebagian.

Lapisan Sosial	:	Lapisan menengah dan atas.
Desa/Kota	:	Desa sebagian, terutama di kota.
8. Nama Makanan	:	Bubur tepung.
Unsur-unsurnya	:	Bubur tepung dan air minum.
Fungsi	:	Makan pagi, siang dan sore.
Kuantitas	:	Setengah atau seperempat gelas air minum.
Kualitas	:	Bubur lebih banyak.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	— Bubur tepung beras merah di campur pisang. Serelak, Nestum dan tepung dari bahan lain produksi pabrik.
Kelakuan makan	:	Disuapi.
Daerah/masyarakat lokal	:	Sebagian.
Lapisan Sosial	:	Lapisan menengah dan atas.
Desa/Kota	:	Desa sebagian, terutama kota.
9. Nama Makanan	:	Buah-buahan.
unsur-unsurnya	:	Buah pisang, pepaya, tomat, dan jeruk, air minum.
Fungsi	:	Makanan tambahan pada siang hari, terutama anak mulai umur 3 bulan.
Kuantitas	:	Satu atau dua potong pisang, setengah gelas air.
Kualitas	:	Buah-buahan lebih banyak dari pada air.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Tomat diambil airnya dibubuhi gula.
Kelakuan makan	:	Disuapi.
Daerah/masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.

10. Nama Makanan	:	Penganan.
Unsur-unsurnya	:	Penganan dan air minum.
Fungsi	:	Makanan tambahan pada pagi, siang, sore dan malam hari.
Kuantitas	:	Satu atau dua buah kue/penganan setengah gelas air.
Kualitas	:	Kue lebih banyak daripada air minum.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Kue nagasari, kue lapis, kue surabi dan kue-kue lain produksi pabrik.
Kelakuan makan	:	Makan sendiri dan disuapi.
Daerah/masyarakat lokal	:	Sebagian.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.

3.3. MAKANAN/MINUMAN DAN UPACARA-UPACARA

Pengaruh agama dan kepercayaan tampak hampir pada setiap aspek kehidupan masyarakat Sunda, baik di bidang sosial maupun ekonomi. Hal tersebut oleh anggota masyarakat umumnya dijabarkan dalam bentuk-bentuk upacara. Berbagai jenis upacara itu mempunyai maksud dan tujuan tertentu, misalnya untuk meminta berkah sebelum menjalankan pekerjaan yang penting, untuk menghindarkan diri dari gangguan roh-roh jahat, untuk menghalau roh-roh jahat dari tempat-tempat yang akan dipergunakan, untuk meminta perlindungan dan sebagainya.

Dalam hubungan ini, maka pada hakekatnya upacara-upacara itu dilaksanakan untuk memperoleh ketentraman bathin dalam kehidupan manusia sehari-hari.

Upacara-upacara itu umumnya selalu dikaitkan dengan peristiwa-peristiwa, misalnya daur hidup (hamil, lahir, dewasa, mati), memuliakan bulan dan sebagainya. Selanjutnya upacara itu mempunyai waktu dan tempat yang berbeda-beda. Begitu pula pihak-pihak yang terlibat dalam upacara itu dapat dikatakan relatif berbeda, tergantung kepada setiap jenis upacara.

Dalam melaksanakan upacara tersebut biasanya memerlukan perlengkapan berupa benda-benda, wadah-wadah, makanan baik untuk sesajen maupun dimakan. Bila dilihat lebih lanjut, makanan untuk keperluan upacara

itu sangat beraneka ragam, dan dapat dikaji dalam uraian di bawah ini :

1. Jenis upacara	: <i>Tingkeb.</i>
Waktu diadakan	: Jam 7.00 atau 19.00.
Berkenaan dengan peristiwa	: Hamil 7 bulan salah seorang anggota keluarga.
Yang terlibat	: Suami, orang tua dari pihak isteri dan suami, kerabat dari kedua belah pihak terutama kerabat wanita, para tetangga, handai tolan, dan dipimpin oleh <i>indung beurang</i> atau <i>paraji</i> .
Jenis makan	: Nasi wuduk tumpeng, bubur putih, bubur merah, <i>hahampangan</i> , terdiri dari; ranginang, opak, kolontong, widara, tengteng, simping, semprong. <i>Beubeutian</i> ; ganyol, sampeu, hui, taleus, suuk, sagu, seupan waluh. Kupat keupeul, tantang angin dan rujak kanistren.
Kuantitas	: Satu atau dua buah tumpeng, tujuh atau tujuh belas piring kecil (pisin) bubur bodas bubur beureum, tujuh atau tujuh belas piring kecil, <i>hahampangan</i> , tujuh atau tujuh belas piring <i>beubeutian</i> , satu atau dua baskom rujak kanistren.
Kualitas	: Rujak lebih banyak.
Fungsi	: Sebagai makanan pengiring do'a; rujak kanistren dijual kepada anak-anak dengan mempergunakan uang dari genteng.
Jumlah/variasi	: Satu bakul nasi putih, dua piring ikan ayam, satu piring sambel goreng kentang, satu mangkuk kecil sambel goreng, satu atau dua piring lalab mentah atau matang, satu atau dua sisir pisang ambon, dua puluh gelas air teh.
Cara makan	: Bersama-sama dalam satu lingkaran duduk di bawah tikar.
Daerah/masyarakat lokal	: Semua.

Lapisan Sosial	:	Semua, terutama lapisan menengah dan atas.
Desa/Kota	:	Semua.
2. Jenis upacara	:	<i>Hamil Sembilan Bulan.</i>
Waktu diadakan	:	Pagi atau siang hari.
Berkenaan dengan peristiwa	:	Hamil sembilan bulan salah seorang anggota keluarga.
Yang terlibat	:	Semua anggota keluarga yang dipimpin oleh paraji.
Jenis makanan	:	Bubur lolos.
Kuantitas	:	Tujuh buah.
Kualitas	:	Bubur lebih banyak.
Fungsi	:	Sebagai lambang/Kiasan.
Jumlah/variasi	:	Kadang-kadang ditambah satu buah nasi tumpeng atau satu baskom nasi wuduk, satu sisir pisang.
Cara makan	:	Bersama-sama dalam satu lingkaran duduk di bawah tikar.
Daerah/masyarakat lokal	:	Sebagian.
Lapisan Sosial	:	Lapisan atas dan menengah.
Desa/Kota	:	Desa.
3. Jenis upacara	:	<i>Puput puseur.</i>
Waktu diadakan	:	Pagi hari.
Berkenaan dengan peristiwa	:	Lepas tali pusat bayi.
Yang terlibat	:	Anggota keluarga tetangga dekat dan paraji.
Jenis makanan	:	Hahampangan, bubur beureum, bubur bodas, air teh, pisang.
Kuantitas	:	Dua atau tiga piring hahampangan, satu panci bubur beureum dan bubur bodas.
Kualitas	:	Bubur dengan hahampangan seimbang.
Fungsi	:	Sebagai makanan pengiring do'a.
Jumlah/variasi	:	Dua atau tiga hahampangan, satu panci bubur beureum dan bubur bodas, ditambah pisang satu sisir dan air teh secukupnya.
Cara makan	:	Dibagi-bagikan kepada tetangga yang terdekat.
Daerah/masyarakat lokal	:	Sebagian.

Lapisan Sosial	:	Lapisan atas dan menengah.
Desa/Kota	:	Desa dan sebagian kota.
4. Jenis upacara	:	<i>Ekah.</i>
Waktu diadakan	:	Setelah sembahyang dzuhur/asar dan magrib.
Berkenaan dengan peristiwa	:	Kelahiran bayi dan pemberian namanya.
Yang terlibat	:	Semua anggota keluarga, kerabat dari kedua belah pihak suami-isteri, tetangga terdekat dan handai tolan, yang dipimpin oleh seorang kiyai atau ajengan.
Jenis makanan	:	Nasi, lauk, sambel, lalab.
Kuantitas	:	Jika yang lahir itu anak perempuan, maka disembelih satu ekor domba jantan; tetapi jika laki-laki disembelih dua ekor domba jantan. Dagingnya dimakan bersama-sama dibuat sate dengan jumlah dua atau empat piring, satu atau dua mangkuk besar gule, satu piring acar ketimun, satu mangkuk kecil sambel, satu atau dua piring lalab mentah/masah, dan satu bakul nasi.
Kualitas	:	Nasi dan lauk pauk seimbang.
Fungsi	:	Sebagai makanan pengiring do'a. Daging domba yang belum diolah kemudian dibagikan kepada tetangga dan kerabat.
Jumlah/variasi	:	Satu bakul nasi, dua atau empat piring satu, satu atau dua mangkuk gule, satu piring acar, satu mangkuk sambal, satu atau dua piring lalab, satu atau tiga sisir pisang ambon (raja), dua piring nagasari, tiga buah piring wajit, tiga toples ranginanng atau opak.
Cara makan	:	Bersama-sama dalam satu lingkaran duduk di bawah, di atas tikar atau duduk di atas kursi.
Daerah/masyarakat lokal	:	Sebagian.

Lapisan Sosial	:	Lapisan menengah dan atas.
Desa/Kota	:	Sebagian Kota/Desa.
5. Jenis upacara	:	<i>Empat Puluh Hari.</i>
Waktu diadakan	:	Pagi hari.
Berkenaan dengan peristiwa	:	Empat puluh hari usia bayi.
Yang terlibat	:	Ayah dan ibu bayi, beberapa orang kerabat perempuan, dipimpin oleh indung beurang (paraji).
Jenis makanan	:	Hahampangan, bubur beureum dan bubur bodas, air minum.
Kuantitas	:	Dua atau tiga piring hahampangan, beberapa buah pisin bubur beureum dan bubur bodas, air minum secukupnya.
Kualitas	:	Bubur lebih banyak.
Fungsi	:	Sebagai makanan pengiring do'a.
Jumlah/variasi	:	Satu atau dua sisir pisang dan pahinun (dapat berupa sayur ataupun jamu).
Cara makan	:	Bersama-sama duduk di bawah, di atas tikar. Pahiun dibagikan kepada tetangga.
Daerah/masyarakat lokal	:	Sebagian.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Desa.
6. Jenis upacara	:	<i>Marhabaan.</i>
Waktu diadakan	:	Sore hari setelah sembahyang asar atau setelah magrib.
Berkenaan dengan peristiwa	:	Pengguntingan rambut bayi.
Yang terlibat	:	Orang tua dari pihak suami isteri, kerabat, indung beurang, dipimpin oleh <i>ajengan</i> (kiyai).
Jenis makanan	:	Nasi, daging, ikan, tahu, tempe, kentang, kerupuk atau emping, cabai, acar ketimun dan goreng bihun.
Kuantitas	:	Dua atau tiga bakul nasi, dua atau tiga piring daging kecap, goreng ikan/acar ikan dua piring, dua atau tiga piring sambel goreng kentang, dua atau tiga piring bi-

Kualitas	:	hun goreng, satu atau dua piring kerupuk.
Fungsi	:	Nasi lebih banyak.
Jumlah/variasi	:	Sebagai makanan pengiring do'a.
	:	Dua atau tiga bakul nasi, dua atau tiga piring daging kecap, goreng ikan/acar ikan dua piring, dua atau tiga piring sambel goreng kentang, dua atau tiga piring bihun goreng, satu piring acar ketimun, satu atau dua piring kerupuk.
	:	Penganan berupa: dua atau tiga piring kue lapis, dua atau tiga piring wajit atau dodol, dua atau tiga piring angleng, tiga atau empat piring ranginang (opak) beberapa gelas air teh, dua atau tiga piring bugis, papais atau nagasari.
Cara makan	:	Bersama-sama duduk di bawah, di atas tikar dan ngopi bersama sedangkan nasi beserta lauk pauknya di bawa pulang dan kadang-kadang makanan ringan tadi disimpan di atas nasi.
Daerah/masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua terutama lapisan atas dan menengah.
Desa/Kota	:	Sebagian.
7. Jenis upacara	:	<i>Gusaran.</i>
Waktu diadakan	:	Pagi hari.
Berkenaan dengan peristiwa	:	Pemotongan gigi.
Yang terlibat	:	Ibu pihak suami/isteri, kerabat, tetangga dipimpin oleh indung beurang.
Jenis makanan	:	Wajit, papais tepung, bugis, ranginang, opak, gulampo, pisang dan air nimun.
Kuantitas	:	Satu atau dua piring wajit, satu atau dua piring papais tepung, satu atau dua piring bugis, dua atau tiga piring ranginang, dua atau tiga piring gulampo, satu atau

	dua sisir pisang dan dua atau tiga piring opak.
Kualitas	: Penganan lebih banyak dari pada air minum.
Fungsi	: Makanan pengiring do'a.
Jumlah/variasi	: Satu atau dua piring wajit, satu atau dua piring papais tepung, satu atau dua piring bugis, dua atau tiga piring ranginang, dua atau tiga piring gulampo, satu atau dua sisir pisang dan dua atau tiga piring opak. Sesajen berupa hampangan, rurujakan, air kelapa muda, pisang emas dan air kopi.
Cara makan	: Ngopi bersama dengan tamu, duduk di bawah, di atas tikar.
Daerah/masyarakat lokal	: Semua.
Lapisan Sosial	: Lapisan menengah dan atas.
Desa/Kota	: Desa.
8. Jenis upacara	: <i>Tindakan.</i>
Waktu diadakan	: Tidak terikat, biasanya pagi hari.
Berkenaan dengan peristiwa	: Nyepitan atau menghitam anak perempuan.
Yang terlibat	: Orang tua, anggota keluarga, dipimpin oleh indung beurang.
Jenis makanan	: Nasi wuduk/nasi kuning, penganan dan air minum.
Kuantitas	: Satu baskom nasi kuning, satu piring telur dadar, satu piring kacang kedelai, goreng, satu piring abon, satu piring kecil iris cabai merah, satu piring bawang goreng, satu piring iris ketimun, satu piring daun kemangi. Pisang, ranginang, opak dan peuyeum ketan. Sesajen berupa rurujakan.
Cara makan	: Makan bersama dengan tempat tidak terikat.
Daerah/masyarakat lokal	: Semua.
Lapisan Sosial	: Semua.
Desa/Kota	: Semua.

9. Jenis upacara	:	<i>Sepitan atau khitanan.</i>
Waktu diadakan	:	Pagi hari.
Berkenaan dengan peristiwa	:	Menghitan anak laki-laki.
Yang terlibat	:	Semua anggota keluarga, kaum kerabat baik yang dekat maupun yang jauh, kedua belah pihak orang tua, tetangga, handai tolan dan dipimpin oleh paraji sunat (<i>bengkong</i>).
Jenis makanan	:	Sesajen, nasi, lauk pauk, buah-buahan, kue-kue, air minum.
Kuantitas	:	Satu buah nasi tumpeng atau satu baskom nasi wuduk untuk syarat, tiga atau empat bakul nasi, dua piring goreng ayam, dua atau tiga piring sambel goreng kentang, satu atau dua piring acar cabai, tiga atau empat piring kerupuk, satu atau dua mangkok sayur, beberapa gelas air teh.
Kualitas	:	Nasi lebih banyak.
Fungsi	:	Makanan sebagai pengiring doa.
Jumlah/variasi	:	Satu buah nasi tumpeng, satu baki sesajen, tiga atau empat bakul nasi, dua atau tiga piring opor daging ayam, dua atau tiga piring sambel goreng kentang, satu atau dua piring acar cabai, tiga atau empat piring kerupuk udang, satu atau dua mangkuk sayur gule, tiga atau empat sisir pisang ambon atau lumut, beberapa gelas air teh, dua atau tiga piring sate domba, bugis, ranginang, wajit, dodol, angleng.

 Satu piring nasi tumpeng (wuduk) atau dua buah bakakak ayam, satu atau tiga buah sate ati ayam, satu piring goreng daging dan ati domba, satu piring sate domba, satu atau dua piring kue-kue yang terdiri dari opak merah dan putih,

gogodoh, wajit, angleng, ketupat, panggang ketan, ranginang, satu sisir pisang ambon yang besar-besar (*seuhangna*), satu gelas air teh. Semua makanan dan minuman ini diperuntukan bagi anak sunat yang biasa disimpan di atas meja dengan istilah *bagugan*.

 Satu buah tumpeng, goreng paha ayam atau daging paha kambing (domba), bersama-sama kue-kue, satu sisir pisang. Semua makanan ini khusus untuk paraji sunat dibawa pulang dengan istilah *para-wanten*.

- | | | |
|----------------------------|---|---|
| Cara makan | : | Makan bersama duduk di atas tikar atau kursi. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua terutama di desa. |
| 10. Jenis upacara | : | <i>Pernikahan (Perkawinan)</i> . |
| Waktu diadakan | : | Pagi hari. |
| Berkenaan dengan peristiwa | : | Perkawinan. |
| Yang terlibat | : | Semua anggota keluarga inti pihak mempelai perempuan, dan pihak mempelai laki-laki, kedua orang tua dari ke dua belah pihak, semua kerabat dari ke dua belah pihak, handai tolan, tetangga, ajengan, sesepuh (orang tua), dari kedua belah pihak, yang dipimpin oleh seorang penghulu dan dua orang saksi serta seorang wali. Biasanya oleh ayah mempelai perempuan atau wali hakim atau saudara laki-laki dari pihak ayah. |
| Jenis makanan | : | Tumpeng atau wuduk, nasi putih lauk pauk, buah-buahan, kue-kue, air minum dan sesajen. |
| Kuantitas | : | Empat atau lima bakul nasi putih, tiga buah tumpeng atau 2 baskom |

		nasi wuduk, tiga atau empat piring sate domba, empat atau lima piring daging ayam, empat atau lima bungkus ikan, tiga atau empat piring sambel goreng kentang, dua atau tiga mangkuk sayur gule, sambel goreng ati dan peuteuy, lima atau enam sisir pisang ambon (raja) atau lumut, beberapa gelas air minum.
Kualitas	:	Lauk pauk lebih banyak dari pada nasi.
Fungsi	:	Sebagai makanan pengiring do'a.
Jumlah/variasi	:	Empat atau lima bakul nasi putih, tiga buah tumpeng, atau dua bas-kom nasi wuduk putih (kuning), tiga atau empat piring sate domba, empat atau lima piring opor ayam, empat atau lima bungkus pepes (pais) ikan, tiga atau empat piring sambel goreng kentang, tiga atau empat mangkuk sayur gule, dua atau tiga piring acar timun, tiga piring goreng bihun, lima atau enam sisir pisang ambon, dan beberapa buah gelas air teh.
Cara makan	:	Bersama-sama duduk di bawah, di atas tikar atau di atas kursi.
Daerah/masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua, terutama lapisan menengah dan atas.
Desa/Kota	:	Semua.
11. Jenis upacara	:	<i>Huap lingkung.</i>
Waktu diadakan	:	Setelah selesai akad nikah.
Berkenaan dengan peristiwa	:	Untaian dari upacara adat pernikahan.
Yang terlibat	:	Kedua mempelai, orang tua ke dua belah pihak, kerabat, pemimpin upacara biasanya tukang merias pengantin.

Jenis makanan	: Nasi tumpeng atau nasi kuning, bakakak ayam dan air minum.
Kuantitas	: Satu piring nasi tumpeng, satu ekor bakakak ayam, dua gelas air teh.
Kualitas	: Daging ayam lebih banyak dari pada nasi.
Fungsi	: Makan bersama.
Jumlah/variasi	: Satu piring nasi tumpeng, satu buah panggang bakakak ayam, satu gelas air minum dan air untuk membasuh tangan.
Cara makan	: Kedua mempelai saling menyuapi baik duduk di atas tikar maupun duduk di atas kursi, dengan disaksikan kaum kerabat.
Daerah/masyarakat lokal	: Semua.
Lapisan Sosial	: Semua.
Desa/Kota	: Semua.
12. Jenis upacara	: <i>Numbas</i>
Waktu diadakan	: Setelah ke dua mempelai tidur bercampur.
Berkenaan dengan peristiwa	: Pernikahan, sebagai bukti bahwa mempelai wanita masih suci.
Yang terlibat	: Semua anggota keluarga dari pihak pengantin perempuan dan laki-laki.
Jenis makanan	: Nasi kuning, puncak manik (nasi congcot), bakakak ayam, segala sayur mayur, macam-macam sambal, dan lauk pauk semuanya dari pihak laki-laki.
Kuantitas	: Satu atau dua baskom nasi kuning (wuduk), satu atau dua buah nasi tumpeng atau nasi biasa yang dikukus, sambal goreng atau sambal terasi, sambel bajag atau sambel oncom, ikan, satu atau dua buah panggang ayam, kerupuk, gorengan, berbagai jenis lalap-lalapan, dua atau tiga sisir pisang.

Kualitas	:	Nasi lebih banyak.
Fungsi	:	Sebagai perlambang bahwa nasi kuning itu, seolah-olah lambang ke dua pengantin itu sudah pucat atau kuning, artinya sudah semu-fakat.
Jumlah/variasi	:	Satu atau dua buah baskom (bakul) nasi kuning, lima buah goreng ikan mas, satu atau dua buah bakakak ayam, dua rantang kerupuk (10 buah kerupuk udang) atau 20 biji gorengan kacang (suk), 15 buah kere ikan mas (Mujajer), satu rantang sambal, lalap-lalapan (sayur-sayuran), dua atau tiga sisir pisang ambon (raja) dan hahampangan (jawadah pasar).
Cara makan	:	Bersama-sama duduk berderet dalam satu lingkaran di atas tikar di tengah rumah; Semuajenis makanan dikirimkan kepada pihak isteri dari pihak laki-laki.
Daerah/masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua
Desa/Kota	:	Desa.
13. Jenis upacara	:	<i>Tahlilan</i> .
Waktu diadakan	:	Pada malam hari setelah waktu sembahyang magrib.
Berkenaan dengan peristiwa	:	Hari kematian yang ke satu, ke tiga, ke tujuh, ke 40, ke 100, ke seribu hari (ke 1000) dan setiap tahun (mendak).
Yang terlibat	:	Semua anggota keluarga, saudara, kerabat, tetangga, yang dipimpin oleh amil penghulu atau seorang yang biasa memimpin upacara.
Jenis makanan	:	Panganan berupa: bugis, papais, nagasari, wajit, dodol, pisang dan hahampangan.
Kuantitas	:	Tiga piring bugis, tiga piring papais, empat piring nagasari, tiga pi-

Kualitas	: Penganan lebih banyak daripada air minum.
Fungsi	: Makanan sebagai pengiring do'a dan untuk ngaleueut (ngopi) tamu.
Jumlah/variasi	: Tiga piring bugis, tiga piring papais, empat piring nagasari, tiga piring wajit, dua piring dodol, dua keler ranginang atau opak, empat sisir pisang, air teh sebanyak-banyaknya atau air kopi. Nasi dengan lauk pauknya untuk dikirimkan pada tetangga dan kerabat.
Cara makan	: Makan bersama (ngopi bersama) sambil duduk di atas tikar.
Daerah/masyarakat lokal	: Semua.
Lapisan Sosial	: Semua.
Desa/Kota	: Semua.
14. Jenis upacara	: <i>Nyuguh</i> .
Waktu diadakan	: Malam Selasa dan Jumat.
Berkenaan dengan peristiwa	: Hari baik dan tidak.
Yang terlibat	: Ibu rumah tangga.
Jenis makanan	: Rurujakan dan air minum.
Kuantitas	: Satu baki kecil.
Kualitas	: Tidak ditentukan.
Fungsi	: Sebagai sesajen kepada roh (nenek moyang) dan yang dianggap gaib, demi ketentraman bathin seluruh anggota keluarga.
Jumlah/variasi	: Satu baki kecil sesajen, air putih dalam kendi atau botol, satu butir telur ayam, satu butir duwegan, satu wadah parupuyan (untuk membakar kemenyan).
Cara makan	: Tidak dimakan karena diperuntukan bagi roh nenek moyang.
Daerah/masyarakat lokal	: Semua.
Lapisan Sosial	: Semua.
Desa/Kota	: Sebagian.

15. Jenis upacara : *Ngabubur sura* (sedekah bubur).
Waktu diadakan : Siang hari.
Berkenaan dengan peristiwa : Memuliakan bulan supaya mendapatkan berkah dari Nabi Enuh setiap tanggal 10 Muharam.
Yang terlibat : Beberapa orang anggota keluarga terutama wanita.
Jenis makanan : Bubur beras putih yang dicampur dengan macam-macam biji-bijian dan umbi-umbian antara lain: taleus, ubi manis, biji delima, jagung, berbagai kacang-kacangan, merica dan sebagainya.
Kuantitas : Tidak ditentukan tergantung kepada jumlah atau banyaknya tetangga.
Kualitas : Tidak ditentukan.
Fungsi : Mendapat berkah dari Nabi Enuh.
Jumlah/variasi : Tidak ditentukan.
Cara makan : Sendiri-sendiri atau bersama dibagikan pada tetangga.
Daerah/masyarakat lokal : Semua.
Lapisan Sosial : Lapisan menengah atau atas.
Desa/Kota : Desa.
16. Jenis upacara : *Bulan sapar*
Waktu diadakan : Siang hari setiap bulan sapar.
Berkenaan dengan peristiwa : Salah seorang anggota keluarga yang dilahirkan pada bulan sapar.
Yang terlibat : Semua anggota keluarga.
Jenis makanan : Kue apem, kinca dan air minum.
Kuantitas : Tidak ditentukan.
Kualitas : Kue apem lebih banyak.
Fungsi : Untuk menghilangkan tabiat anak yang kurang baik, karena kelahiran bulan tersebut dianggap kurang baik.
Jumlah/variasi : Tidak ditentukan.
Cara makan : Sendiri-sendiri.
Daerah/masyarakat lokal : Semua.
Lapisan Sosial : Lapisan menengah dan atas.
Desa/Kota : Sebagian.

- | | | |
|----------------------------|---|---|
| 17. Jenis upacara | : | <i>Sedekah Maulud.</i> |
| Waktu diadakan | : | Malam setiap tanggal 12 bulan Maulud, malam hari. |
| Berkenaan dengan peristiwa | : | Kelahiran dan kematian Nabi Muhammad SAW. |
| Yang terlibat | : | Semua anggota keluarga, yang dipimpin oleh ajengan atau kepala keluarga. |
| Jenis makanan | : | Tumpeng. |
| Kuantitas | : | Satu atau dua buah. |
| Kualitas | : | Nasi lebih banyak. |
| Fungsi | : | Makanan untuk pengiring do'a. |
| Jumlah/variasi | : | Dua buah tumpeng, papais tipung nagasari, seupan cau, opak (ranginang), wajit angleng. |
| Cara makan | : | Bersama-sama duduk di atas tikar. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan menengah dan atas. |
| Desa/Kota | : | Sebagian. |
| 18. Jenis upacara | : | <i>Rajaban.</i> |
| Waktu diadakan | : | Tanggal 27 Rajab, pada malam hari setelah sembahyang magrib. |
| Yang terlibat | : | Semua anggota keluarga yang dipimpin oleh ahli-ahli agama. |
| Jenis makanan | : | Tumpeng dan kue-kue, air minum. |
| Kuantitas | : | Satu atau dua tumpeng, satu piring seupan cau, satu piring wajit (angleng), satu keler ranginang, satu atau dua sisir pisang, beberapa gelas sir teh. |
| Kualitas | : | Nasi tumpeng lebih banyak. |
| Fungsi | : | Makanan sebagai pengiring do'a. |
| Jumlah/variasi | : | Satu atau dua buah tumpeng, satu piring seupan cau, satu piring wajit (angleng), satu keler ranginang, satu atau dua sisir pisang, beberapa gelas air teh dan kopi. |
| Cara makan | : | Bersama-sama. |
| Daerah/masyarakat lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |

19. Jenis upacara : *Sedekah Mungghah.*
Waktu diadakan : Sehari sebelum hari pertama Puasa, pada sore atau malam hari.
Yang terlibat : Semua anggota keluarga, yang dipimpin oleh kepala keluarga.
Jenis makanan : Nasi, lauk pauk, kue-kue, buah-buahan, air minum.
Kuantitas : Satu bakul nasi, satu piring ayam, satu piring ikan, satu piring sambal goreng kentang, satu piring sambel goreng kering tempe, dua sisir pisang, satu keler opak/ranginang, satu keler wajit/dodol/angleng.
Kualitas : Nasi lebih banyak.
Fungsi : Makanan sebagai pengiring do'a.
Cara makan : Bersama-sama duduk di atas tikar, di atas kursi.
Daerah/masyarakat lokal : Semua.
Lapisan Sosial : Lapisan menengah dan atas.
Desa/Kota : Sebagian.
20. Jenis upacara : *Hajat walilat (hajatan lebaran).*
Waktu diadakan : Siang atau sore hari, satu tiga hari sebelum atau tepat pada hari Iedul Fitri.
Yang terlibat : Semua anggota keluarga dipimpin oleh kepala keluarga.
Jenis makanan : Nasi, kupat atau leupeut dengan lauk pauknya dan berbagai macam penganan.
Kuantitas : Tidak ditentukan tergantung kemampuan.
Kualitas : Lauk pauk lebih banyak daripada nasi.
Fungsi : Makanan sebagai pengiring do'a.
Jumlah/variasi : Nasi atau kupat dengan berbagai lauk pauk antara lain asem, cabe, sambel goreng kentang, goreng bihun, opor ayam, kerupuk dan penganan antara lain opak, dodol, wajit, ranginang, peuyeum ketan dan sebagainya.

Cara Makan	:	Bersama-sama duduk di atas tikar atau kursi. Makanan dibagikan kepada tetangga dan kerabat dekat.
Daerah/masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
21. Jenis upacara	:	<i>Mitembeyan.</i>
Waktu diadakan	:	Malam hari, sehari sebelum menyemaikan benih dan menanam padi.
Berkenaan dengan peristiwa Yang terlihat	:	Mulai menanam padi. Semua anggota keluarga yang dipimpin oleh seorang punduh atau orang-orang yang biasa mengerjakan upacara-upacara tersebut.
Jenis makanan	:	Tumpeng atau puncak manik, dapat pula diganti dengan bubur beureum dan bubur bodas, hahampangan dan minuman.
Kuantitas	:	Satu buah tumpeng/satu piring bubur beureum dan bodas, satu piring hahampangan, air teh atau air kopi.
Kualitas	:	Nasi lebih banyak.
Fungsi	:	Makanan sebagai pengiring do'a serta untuk meminta selamat berhubungan keesokan harinya akan memulai menanam padi.
Jumlah/variasi	:	Satu buah nasi tumpeng, satu piring bubur beureum-bodas, kupat leupeut, tangtangangin, hahampangan dan penganan lainnya serta sesajen.
Cara makan	:	Makan bersama.
Daerah/masyarakat lokal	:	Sebagian.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Desa.
22. Jenis upacara	:	<i>Panen.</i>
Waktu diadakan	:	Pagi hari.
Berkenaan dengan peristiwa Yang terlibat	:	Memotong padi. Anggota keluarga, tetangga yang

Jenis makanan	: memiliki sawah dan wali puun.
Kuantitas	: Tumpeng, kue-kue, kupat, leupeut, tangtang angin, sesajen.
Kualitas	: Satu atau dua tumpeng, satu ekor bakakak ayam, satu piring wajit, satu piring dodol, satu baki hahampangan, dua piring leupeut, dua piring kupat, dua piring tangtang angin, air teh secukupnya.
Fungsi	: Nasi lebih banyak.
Jumlah/variasi	: Makanan sebagai pengiring do'a. Satu atau dua buah tumpeng, satu bakakak ayam, satu piring wajit, satu piring dodol, satu baki hahampangan, dua piring leupeut, dua piring kupat, dua piring tangtang angin, air teh secukupnya, satu atau dua sisir pisang dan air kopi.
Cara makan	: Bersama-sama duduk di bawah, di atas tikar.
Daerah/masyarakat lokal	: Sebagian.
Lapisan Sosial	: Lapisan atas dan menengah.
Desa/Kota	: Desa.
23. Jenis upacara	: <i>Netepkeun</i> .
Waktu diadakan	: Sesudah tiga atau tujuh hari padi ada di dalam lumbung. Pada waktu petang hari.
Berkenaan dengan peristiwa	: Telah selesainya penyimpanan padi pada lumbung padi dari tahap pertama sampai terakhir.
Yang terlibat	: Semua anggota keluarga yang memiliki padi, beberapa orang tetangga, wali puun (orang yang biasa melakukan upacara-upacara).
Jenis makanan	: Nasi tumpeng, ketupat, tangtang-angin, leupeut, kue-kue dan rujak manis.
Kuantitas	: Satu buah nasi tumpeng, satu piring ketupat, satu piring wajit, satu piring tangtang-angin, satu

		piring tengteng, satu piring ranginang, satu piring pisang. Beberapa gelas air minum.
Kualitas	:	Nasi lebih banyak.
Fungsi	:	Makanan, sebagai pengiring do'a.
Jumlah/variasi	:	Satu buah nasi tumpeng, satu piring ketupat, satu piring tangtangin, satu piring tengteng, satu piring wajit, satu piring ranginang, satu piring pisang. Beberapa gelas air minum.
Cara makan	:	Bersama-sama.
Daerah/masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan menengah dan atas.
Desa/Kota	:	Desa.
24. Jenis upacara	:	Hari Kemerdekaan Republik Indonesia.
Waktu diadakan	:	Setiap tanggal 17 Agustus.
Berkenaan dengan peristiwa	:	Hari besar Nasional untuk memperingati hari Proklamasi Kemerdekaan Republik Indonesia.
Yang terlibat	:	Seluruh bangsa/rakyat Indonesia.
Jenis makanan	:	Tumpeng, kue-kue, buah-buahan, sayur-sayuran, beubeutan.
Kuantitas	:	Satu atau dua buah tumpeng, opak-ranginang, kolontong, kupat keupeul, tangtangin, kacang panjang, terong, waluh siem, sampeu, hui, gedang, ganas, manggu, jambu air. Biasanya semua makanan ini disimpan di atas <i>jempana</i> , sambil dibawa untuk arak-arakan berkeliling.
Kualitas	:	Tidak ditentukan.
Cara makan	:	Bersama-sama setelah arak-arakan.
Daerah/masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah dan menengah.
Desa/Kota	:	Semua.

*

BAB IV

M A K A N A N

Setiap individu bebas menentukan jumlah makanan selama makanan masih tersedia, begitu pula dengan cara pengolahan makanannya. Adapun yang dimaksud dengan pengolahan ialah setiap tindakan yang dilakukan terhadap bahan makanan sejak pemetikan hasil bumi (panen) atau pemotongan hewan dan lain-lain sampai makanan itu dihidangkan (Prof. Poerwosoe-darmo, 1977 : 155). Hidangan makanan itu akan berbagai macam wujud dan variasinya. Demikian juga fungsi dan cara penyajiannya akan bermacam-macam. Seperti pada masyarakat Sunda dikenal makanan kering dan makanan basah. Makanan kering ialah yang tidak mengandung air, dimasak/dimatangkan dengan cara digoreng, yaitu memasak bahan makanan dengan minyak goreng agar diperoleh makanan yang kering. Berbagai jenis makanan yang bisa digoreng, misalnya tempe, tahu, oncom, kerupuk, ikan asin dan berbagai jenis makanan lainnya. Untuk jenis makanan tempe, tahu dan oncom, sering dianggap sebagai pengganti daging.

Selain itu ada cara lain untuk memasak makanan yang kering yaitu dengan cara *dibeuleum*, ialah dibakar di atas api, biasanya makanan disimpan di atas lempengan seng/alumunium atau di atas genteng atau kual yang terbuat dari tanah liat. Dapat juga dengan cara menyimpan makanan itu langsung di atas api, biasanya bara api dari arang atau kayu bakar. Jenis makanan yang biasa dimasak dengan cara ini antara lain: ikan, *pais* (pepes), jagung, oncom dan sebagainya. Jenis makanan kering ini dapat pula dimasak dengan cara *dibubuy*, pengolahan makanan dengan cara dibungkus terlebih dahulu kemudian dimasukan ke dalam abu (lebu) panas yang terdapat di bawah bara api yang sedang menyala. Jenis makanan yang biasa dibubuy ialah petai atau *peuteuy*, pepes, dan beberapa *beubeutian*.

Cara lain untuk mengolah makanan yaitu dilakukan dengan digodog. Jenis makanan yang biasa dimakan dengan cara ini terdiri dari umbi-umbian dan sayuran yang tidak biasa atau tidak bisa dimakan mentah. Variasi makan-

an pada masyarakat Sunda di Jawa Barat dapat dikatakan cukup banyak, dari hari ke hari pada setiap kesempatan makan hidangan bisa berganti-ganti, begitu juga halnya dengan *lalab* (lalap) dan sayuran. Sayuran lain sering terdapat dalam menu, tetapi kebanyakan adalah daun-daunan hijau seperti daun singkong, daun ubi jalar, daun pepaya, dan daun-daun muda dari semak-semak dan pohon-pohon yang bisa dimakan seperti daun melinjo dan daun katuk. Juga sayuran yang tumbuh secara liar seperti genjer, eceng, jotang dan sebagainya. Semua itu biasa dilakukan pada masyarakat golongan bawah, menu makanannya relatif sangat jarang bahkan bisa dikatakan hampir tidak ada sama sekali. Dari hari ke hari hidangan berkisar dari itu ke itu saja, atau terkadang yang ditukar hanya jenis lalabnya saja, karena mereka tidak mampu untuk merubah menu makanannya. Terkadang ada di antara mereka hanya memakan nasi dengan garam saja atau hanya dengan sambal, karena sangat sulit mendapatkan lauk pauk berhubung uang tidak ada. Bagi mereka biasanya lauk pauk tidak begitu dipentingkan, asal ada nasi saja itu sudah dianggap cukup.

Cara penyajian makanan biasanya ditempatkan pada tempat-tempat tertentu, seperti nasi misalnya disimpan ke dalam *boboko*, ialah tempat nasi yang terbuat dari anyaman bambu. Atau tempat nasi yang terbuat dari bahan aluminium yang berbentuk melingkar dan cekung; sedangkan untuk sayuran diletakkan di atas piring ceper atau lodor dan sayur beraja biasa diletakkan di dalam "*sangku*" ialah tempat sayur yang terbuat dari bahan keramik atau porselen yang berbentuk lonjong atau bulat, dan tempat sejenis lainnya.

Untuk pelengkap makanan ialah minuman, yakni bahan makanan yang mengandung unsur yang berguna untuk menghilangkan rasa haus di samping sebagai bahan kenikmatan (Ny. Rachmatilah Sadeli, 1982 : 14). Bahan utama atau bahan baku untuk minuman adalah air tawar, yang sumbernya bisa diperoleh dari sumur atau air hujan, mata air (di daerah pegunungan/pedesaan). Air tawar tersebut diolah sedemikian rupa sehinggaberubahsifatnya maupun warnanya. Cara pengolahan untuk "*cai asak herang*" (air putih) yaitu dengan cara dididihkan sampai masak/didih, kemudian didinginkan dan dimasukkan ke dalam kendi atau panci dan tempat sejenis lainnya. Dari air tawar yang sudah mendidih (masak) ini bisa kita buat menjadi berbagai macam minuman seperti: air teh, air kopi, bajigur, bandrek dan lain-lain, tergantung dari yang kita inginkan, tinggal mencampurkan bumbu ke dalam air yang telah mendidih tadi, maka jadilah minuman yang kita inginkan. Minuman ini dapat dibedakan menjadi minuman pagi, sore hari dan malam hari yang dihidangkan bersama-sama dengan makanan kecil atau makanan ringan.

Sebagai pelengkap makanan lainnya ialah buah-buahan, dapat pula sebagai pencuci mulut sehabis makan terutama untuk jenis buah pepaya, pisang, mangga dan nenas. Terkadang jenis buah-buahan ini disajikan pula untuk menghormati tamu. Golongan masyarakat yang menggunakan buah-buahan di dalam menu makanannya sehari-hari, kebanyakan terdiri dari

golongan menengah dan golongan atas. Sedangkan bagi golongan bawah tidak begitu dipentingkan, terkecuali kalau sedang musim saja, itupun terbatas dari buah-buahan yang ada disekitar pekarangan rumah atau kebun-kebun mereka. Makanan dan minuman dapat dibedakan sebagai berikut :

4.1. MAKANAN/MINUMAN DARI BAHAN MENTAH: MACAM, CARA PENYAJIAN, CARA KONSUMSI

Makanan/minuman dari bahan mentah adalah makanan dan minuman yang dihasilkan dengan tanpa harus dimasak terlebih dahulu, jadi jenis makanan ini bisa langsung dimakan setelah dipetik dari pohonnya, atau diperam dulu sampai benar-benar matang. Kegunaan jenis makanan ini antara lain: untuk pencuci mulut, untuk labab dan dapat juga untuk disajikan kepada tamu. Jenis makanan ini banyak terdapat di desa-desa daerah pegunungan dan bagi daerah-daerah yang tanahnya memungkinkan untuk ditanami jenis makanan ini (terutama buah-buahan) ada yang memerlukan kapur yang diseduh dengan air secukupnya, dioleskan pada bagian tangkainya (bagian atas buah), kemudian diperam dimasukkan ke dalam goni (karung) sampai matang.

Sedangkan untuk minuman dari bahan mentah dapat diperoleh dari sumur, air hujan dan air dari buah-buahan tertentu atau air dari pohon-pohon tertentu. Makanan/minuman dari bahan mentah dapat dibedakan ke dalam beberapa jenis yaitu :

4.1.1. Makanan Mentah : Buah

- | | | |
|---------------------------|---|--|
| 1. Nama Makanan | : | <i>Gedang</i> ialah buah pepaya. |
| Asal Bahan Mentah | : | Buah pepaya (<i>Carica papaya</i>). |
| Cara Pengolahan | : | — — |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci buah. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | — Pencuci mulut sehabis makan yang disajikan bersama-sama terutama pada waktu makan siang.
— Sebagai <i>susuguh</i> , jamuan kepada tamu pada siang hari. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Setelah dikupas kulitnya dipotong kecil-kecil atau dipotong memanjang. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |

2. Nama Makanan : Berbagai macam jenis *buah Cau*, ialah buah pisang (*Musa paradi siaca*).
- Asal Bahan Mentah : Buah pisang.
- Cara Pengolahan : Buah pisang ditebang dari pohonnya setelah tua atau menguning, kemudian diperam sampai masak.
- Fungsi dan cara penyajian : – Sebagai pencuci mulut sehabis makan, disajikan bersama-sama dengan makan siang dan makan malam.
– Untuk ngopi.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dikupas kulitnya, dagingnya dimakan.
- Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
3. Nama Makanan : *Cau manggala* atau *cau kulutuk*, ialah pisang batu (*Musa brachi carpa*).
- Asal Bahan Mentah : Pisang batu.
- Cara Pengolahan : Buah pisang ditebang dari pohonnya setelah tua kemudian diperam sampai masak.
- Bumbu/bahan pengolahan : Tidak ada.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil sewaktu-waktu.
- Cara makan/pengkonsumsian : – Dikupas kulitnya, dimakan bersama-sama dengan bijinya.
– Cau manggala muda biasa dipakai untuk rujak dan sambal.
- Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Menengah dan bawah.
- Desa/Kota : Semua.
4. Nama Makanan : *Buah* ialah buah mangga (*Mangifera indica*).
- Asal Bahan Mentah : Buah mangga.
- Cara Pengolahan : Buah mangga yang sudah tua dipetik dari pohonnya, kemudian bagian tangkai pada buah diolesi dengan air kapur dan di peram

Bumbu/bahan pengolahan	:	sampai masak.
Fungsi dan cara penyajian	:	Kapur, air dan goni.
	:	— Sebagai pencuci mulut sehabis makan, disajikan bersama-sama dengan makan siang dan makan malam.
	:	— Mangga muda biasa dipakai untuk rujak.
Cara makan/pengkonsumsian	:	— <i>Digorogot</i> , yaitu dimakan langsung setelah dikupas kulitnya tanpa dipotong-potong dengan pisau.
	:	-- Dikupas kulitnya dan dimakan dengan cara memotongnya kecil-kecil persegi atau dipotong memanjang.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
5. Nama Makanan	:	<i>Duwegan</i> ialah buah kelapa muda (<i>Cocosnucifera</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Buah kelapa muda.
Cara pengolahan	:	Sabut kelapa dipotong pada bagian atasnya dan bagian bawah, kemudian diberi lubang pada tempurungnya untuk diambil atau diminum airnya. Setelah itu baru dibelah untuk diambil dagingnya.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Sendok makan dan golok.
Fungsi dan cara penyajian	:	Disajikan sewaktu-waktu, dimakan secara berkelompok.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Daging kelapa dikerok dari tempurungnya dengan menggunakan sendok makan, kemudian dimakan langsung. Terkadang ada yang mencampurnya dengan gula merah.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.

6. Nama Makanan : *Butuh kelapa*, ialah bakal tunas kelapa.
- Asal Bahan Mentah : Butuh kelapa.
- Cara pengolahan : Kelapa dikupas dibuang kulit dan tempurungnya.
- Bumbu/pengolahan : Golok dan air kelapa.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil cara penyajiannya diambil langsung dari bagian dalam buah kelapa.
- Cara makan/pengkonsumsian : Butuh kelapa dicelupkan dulu ke dalam air kelapa, kemudian dimakan langsung dengan kulitnya.
- Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Lapisan masyarakat bawah.
- Desa/Kota : Desa.
7. Nama Makanan : *Kalapa kolot*, ialah buah kelapa tua.
- Asal Bahan Mentah : Kelapa tua.
- Cara Pengolahan : Dibuang sabut dan tempurungnya.
- Bumbu/bahan pengolahan : Golok dan air untuk pencuci buah.
- Fungsi dan cara penyajian : — Sebagai makanan kecil.
— Sebagai bumbu masak dibuat air santan.
- Cara makan/pengkonsumsian : Daging kelapa dipotong-potong ke arah membujur atau menjadi empat bagian. Terkadang dimakan dengan potongan gula merah.
- Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
8. Nama Makanan : *Jambu aer* ialah jambu air (*Sizygium aqueum*)
- Asal Bahan Mentah : Jambu air.
- Cara Pengolahan : Jambu dibiarkan matang di pohon, kemudian dipetik setelah jambu itu tua.
- Bumbu/bahan pengolahan : Air untuk pencuci buah.
- Fungsi dan cara penyajian : — Pencuci mulut sehabis makan disajikan terutama bersama-sama dengan makan siang.
— Jambu air biasa dipakai untuk

		campuran rujak.
		– Merupakan jajanan anak-anak.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Jambu dipotong menjadi dua atau empat bagian, atau dimakan langsung tanpa dicuci lebih dulu setelah dipetik dari pohonnya.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
9. Nama Makanan	:	<i>Jambu batu</i> atau <i>jambu kulutuk</i> (<i>Psidium guajava</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Jambu kelutuk.
Cara Pengolahan	:	Jambu dibiarkan matang di pohon, kemudian dipetik setelah tua/masak.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Air untuk pencuci buah.
Fungsi dan cara penyajian	:	– Sebagai pencuci mulut sehabis makan disajikan bersama-sama terutama pada makan siang. – Makanan kecil jajanan anak-anak.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dimakan langsung dengan bijinya tanpa dipotong-potong, atau dimakan dengan cara memotongnya menjadi empat atau dua bagian.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
10. Nama Makanan	:	<i>Jambu bol</i> (<i>Sizygium malaccense</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Jambu bol.
Cara Pengolahan	:	Jambu dibiarkan matang di pohon kemudian dipetik.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Air untuk pencuci.
Fungsi dan cara penyajian	:	– Sebagai pencuci mulut sehabis makan disajikan bersama-sama dengan makan siang dan malam. – Bisa juga untuk dipakai campuran rujak.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dibuang bijinya, dagingnya dipotong-potong atau dimakan langsung.

Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan atas dan menengah.
Desa/Kota	:	Semua.
11. Nama Makanan	:	<i>Jambu mede/jambu monyet</i> ialah jambu mete (<i>Anacardium occidentale</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Jambu mete.
Cara Pengolahan	:	Jambu dipetik setelah matang, dipotong pada bagian atasnya untuk membuang bijinya, kemudian diperas airnya sampai keluar getahnya setelah itu direndam ke dalam air garam.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Air dan garam.
Fungsi dan cara penyajian	:	Untuk campuran rujak, disajikan sewaktu-waktu bilamana diperlukan pada waktu siang atau sore hari.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Digerogoti langsung tanpa dipotong-potong, atau dimakan dengan cara diiris-iris untuk campuran rujak.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Pegunungan.
Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah dan menengah.
Desa/Kota	:	Sebagian.
12. Makan Makanan	:	<i>Kadongdong</i> ialah buah kedondong (<i>Spondias pinnata</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Buah kedondong.
Cara Pengolahan	:	Buah kedondong dipetik setelah tua atau dibiarkan matang di pohon.
Fungsi dan cara penyajian	:	– Sebagai campuran untuk rujak. – Untuk bahan manisan/bakasem/asinan. – Sebagai makanan kecil.
Cara makan/pengkonsumsian	:	– <i>Dibeubeutkeun</i>, yaitu dibanting sampai remuk atau belahlah. – <i>Digencet</i>, yaitu dijepit dengan menggunakan daun pintu.

		– Dikupas kulitnya kemudian dipotong-potong ke arah memanjang.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
13. Nama Makanan	:	<i>Duwet</i> , ialah buah jamblang (<i>Syzygium cumini</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Buah jamblang.
Cara Pengolahan	:	Buah dipetik setelah matang di pohon.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Gula pasir, air untuk pencuci buah.
Fungsi dan cara penyajian	:	– Sebagai makanan kecil. – Sebagai bahan untuk manisan. – Jajanan anak-anak.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Buah jamblang terlebih dulu ditaburi dengan gula pasir, kemudian dimakan satu persatu dengan membuang bijinya.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Sebagian.
Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah dan menengah.
Desa/Kota	:	Desa.
14. Nama Makanan	:	<i>Buah entot</i> atau buah cermot (<i>Passiflora foetida</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Buah cermot.
Cara Pengolahan	:	Buah dipetik dari pohon setelah menguning atau matang.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Air untuk pencuci buah.
Fungsi dan cara penyajian	:	– Sebagai makanan kecil, disajikan sewaktu-waktu bila diperlukan. – Jajanan anak-anak.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dimakan dengan cara memijitnya dengan mulut sehingga bijinya keluar, sedangkan kulitnya dibuang.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Pegunungan.
Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah dan menengah.
Desa/Kota	:	Desa.

15. Nama Makanan : *Sarikaya* ialah buah sarikaya (*Annona squamosa*).
- Asal Bahan Mentah : Buah sarikaya.
- Cara Pengolahan : Buah dipetik dari pohon setelah tua kemudian diperam sampai masak.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai pencuci mulut dan makanan kecil sewaktu-waktu.
- Bumbu/bahan pengolahan : Karung/goni.
- Cara makan/pengkonsumsian : Buah ditekan dengan ke dua belah telapak tangan sampai belah, kemudian dimakan dagingnya bijinya dibuang.
- Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Lapisan menengah dan atas.
- Desa/Kota : Semua.
16. Nama Makanan : *Cangkudu*, ialah buah mengkudu (*Morinda citrifolia*).
- Asal Bahan Mentah : Buah mengkudu.
- Cara pengolahan : Buah dipetik sewaktu masih muda atau setelah masak.
- Bumbu/bahan pengolahan : Air untuk pencuci buah.
- Fungsi dan cara penyajian :
 – Mengkudu muda untuk campuran rujak kanistren, disajikan pada waktu upacara tingkeban yaitu upacara memandikan wanita hamil tujuh bulan.
 – Mengkudu tua untuk obat penyakit darah tinggi.
- Cara makan/pengkonsumsian : Untuk rujak dimakan dengan memakai campuran bumbu rujak dari jenis buah yang lain, sedangkan untuk obat mengkudu tua diperas airnya kemudian diminum.
- Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Lapisan bawah dan menengah.
- Desa/Kota : Sebagian.
17. Nama Makanan : *Balingbing* ialah buah belimbing (*Averrhoa carambola*).
- Asal Bahan Mentah : Buah Belimbing.
- Cara pengolahan : Buah dipetik setelah matang di pohon.

- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci buah. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | <ul style="list-style-type: none"> – Sebagai pencuci mulut sehabis makan disajikan terutama pada waktu makan siang. – Sebagai bahan untuk campuran rujak. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | <ul style="list-style-type: none"> – Dipotong-potong ke arah memanjang atau ke arah melebar. – Langsung dimakan tanpa dipotong-potong. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
18. Nama Makanan : *Calingcing*, ialah buah celincing (*Averrhoa bilimbi*).
- | | | |
|---------------------------|---|--|
| Asal Bahan Mentah | : | Buah celincing. |
| Cara Pengolahan | : | Buah tua dan muda dipetik dari pohonnya. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci buah. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | <ul style="list-style-type: none"> – Sebagai bumbu sayur. – Sebagai bahan manisan. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Tanpa dikupas, dapat langsung dimakan. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
19. Nama Makanan : *Danas atau ganas* ialah buah nenas (*Ananas comosus*).
- | | | |
|---------------------------|---|--|
| Asal Bahan Mentah | : | Buah nenas. |
| Cara Pengolahan | : | Buah dipetik dari pohon setelah matang. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air dan garam. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | <ul style="list-style-type: none"> – Sebagai pencuci mulut sehabis makan. – Untuk campuran rujak. Disajikan bersama-sama pada waktu makan siang. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dikupas kulitnya, kemudian dibuang bagian yang hitamnya, dipotong-potong ke arah memanjang atau ke arah melebar dapat juga |

- dipotong-potong kecil-kecil, kemudian ditaburi dengan garam.
- Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
 Lapisan Sosial : Semua.
 Desa/Kota : Semua.
20. Nama Makanan : *Buah kasemek* ialah buah kesemek (*Diospyros kaki*).
 Asal Bahan Mentah : Buah kasemek.
 Cara Pengolahan : Direndam air kapur selama satu malam.
 Bumbu/bahan pengolahan : Air dan kapur.
 Fungsi dan cara penyajian : Pencuci mulut sehabis makan, disajikan bersama-sama dengan makan siang dan makan malam.
 Cara makan/pengkonsumsian : Dikupas kulitnya, kemudian dipotong-potong menjadi empat atau delapan bagian.
 Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
 Lapisan Sosial : Semua.
 Desa/Kota : Semua.
21. Nama Makanan : *Kawista* ialah buah kawista. (*Feroniella*).
 Asal Bahan Mentah : Buah kawista.
 Cara Pengolahan : Buah dipetik dari pohon setelah tua/matang.
 Bumbu/bahan pengolahan : Gula merah/putih, air dan sendok makan.
 Fungsi dan cara penyajian : Untuk rujak disajikan sewaktu-waktu pada waktu siang hari.
 Cara makan/pengkonsumsian : Buah dibelah menjadi dua bagian, kemudian isinya dikerok dengan menggunakan sendok makan, dicampur dengan gula merah/putih dan air.
 Daerah/Masyarakat Lokal : Majalengka dan Cirebon.
 Lapisan Sosial : Lapisan menengah dan atas.
 Desa/Kota : Kota.
22. Nama Makanan : *Jeruk bali* ialah buah jeruk bali (*Citrus grandis*).
 Asal Bahan Mentah : Buah jeruk bali.

Cara Pengolahan	:	Buah dipetik dari pohon setelah matang.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Tidak ada.
Fungsi dan cara penyajian	:	– Sebagai pencuci mulut disajikan bersama-sama waktu makan siang dan malam. – Dapat juga dipakai untuk campuran rujak.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dikupas kulitnya dibuang seratnya, dimakan langsung satu persatu pasi, dibuang bijinya.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan atas dan menengah.
Desa/Kota	:	Semua.
23. Nama Makanan	:	<i>Jeruk Garut</i> ialah buah jeruk Garut (<i>Citrus nobilis</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Buah jeruk Garut.
Cara Pengolahan	:	Buah dipetik dari pohon setelah matang atau menguning.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Tidak ada.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai pencuci mulut sehabis makan, disajikan bersama-sama dengan makan siang dan makan malam.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dikupas kulitnya, seratnya dibuang juga kulit ari dan bijinya, dagingnya dimakan.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan atas dan menengah.
Desa/Kota	:	Semua.
24. Nama Makanan	:	<i>Jeruk Siem</i> ialah buah jeruk Siem (<i>Citrus aurantium</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Buah jeruk siem.
Cara Pengolahan	:	Buah dipetik dari pohon setelah matang.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Tidak ada.
Fungsi dan cara penyajian	:	– Sebagai pencuci mulut sehabis makan, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam. – Untuk ngopi.

Cara makan/pengkonsumsi	:	Dikupas kulitnya, serat dan kulit ari dibuang, dimakan dengan membuang bijinya.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
25. Nama Makanan	:	<i>Jeruk jambang</i> , ialah buah jeruk jambang (<i>Citrus grandis</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Buah jeruk jambang.
Cara Pengolahan	:	Buah dipetik dari pohon setelah matang.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Tidak ada.
Fungsi dan cara penyajian	:	- Sebagai pencuci mulut sehabis makan, disajikan bersama-sama dengan makan siang dan makan malam. - Untuk ngopi.
Cara makan/pengkonsumsi	:	Dikupas kulitnya, dibuang seratnya, dimakan langsung satu persatu pasi dengan membuang bijinya.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan atas dan menengah.
Desa/Kota	:	Semua.
26. Nama Makanan	:	<i>Salak</i> , ialah buah salak.
Asal Bahan Mentah	:	Buah salak.
Cara Pengolahan	:	Buah dipetik dari pohon setelah matang.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Tidak ada.
Fungsi dan cara penyajian	:	- Sebagai pencuci mulut sehabis makan disajikan bersama-sama dengan makan siang dan makan malam. - Buah salak dipakai juga untuk dibuat manisan atau bakasem.
Cara makan/pengkonsumsi	:	Dikupas kulitnya, dibuang seratnya, kemudian dimakan langsung dengan membuang bijinya.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.

27. Nama Makanan : *Dukuh* ialah buah dukuh (*Lancium domesticum*).
- Asal Bahan Mentah : Buah dukuh.
- Cara Pengolahan : Buah dipetik dari pohon setelah matang.
- Bumbu/bahan pengolahan : Tidak ada.
- Fungsi dan cara penyajian : — Sebagai pencuci mulut sehabis makan, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam.
— Untuk ngopi.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dikupas kulitnya, dimakan langsung dengan membuang bijinya.
- Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Lapisan atas dan menengah.
- Desa/Kota : Sebagian.
28. Nama Makanan : *Kokosan*, ialah buah kokosan (*Lancium domesticum*).
- Asal Bahan Mentah : Buah kokosan.
- Cara Pengolahan : Buah dipetik dari pohon setelah matang.
- Bumbu/bahan pengolahan : Tidak ada.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai pencuci mulut sehabis makan, disajikan terutama sekali pada waktu makan siang, bisa dijadikan sebagai makanan kecil.
- Cara makan/pengkonsumsian : *Dikokos*, ialah dimakan dengan cara menggigitnya supaya bijinya keluar, dimakan langsung dengan bijinya, kulitnya dibuang.
- Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Sebagian.
29. Nama Makanan : *Langsep atau pisitan* ialah buah langsep (*Lancium domesticum*).
- Asal Bahan Mentah : Buah langsep.
- Cara Pengolahan : Buah dipetik dari pohon setelah matang.
- Bumbu/bahan pengolahan : Tidak ada.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai pencuci mulut sehabis makan disajikan terutama pada

Cara makan/pengkonsumsian	:	waktu makan siang, dapat juga dijadikan sebagai makanan kecil. Dikupas kulitnya, dimakan langsung dengan membuang bijinya.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah dan menengah.
Desa/Kota	:	Sebagian.
30. Nama Makanan	:	<i>Bonteng</i> ialah buah mentimun (<i>Cucumis sativus</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Biah mentimun.
Cara Pengolahan	:	Buah dipetik dari pohon sewaktu masih muda atau setengah tua.
Bumbu/Bahan pengolahan	:	Air untuk pencuci buah.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dimakan langsung tanpa dipotong-potong bersama-sama dengan sambal, atau dapat juga dipotong-potong kecil atau ke arah memanjang.
Fungsi dan cara penyajian	:	Untuk <i>lalab</i> ialah lalap disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan malam.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
31. Nama Makanan	:	<i>Hirbis</i> ialah buah hirbis (<i>Citrullus vulgaris</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Buah hirbis.
Cara pengolahan	:	Buah dipetik dari pohon sewaktu masih muda atau dibiarkan matang/menguning.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Air untuk pencuci buah.
Fungsi dan cara penyajian	:	— Buah yang masih muda untuk lalab. — Buah yang sudah matang untuk campuran sirup.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Untuk lalab dimakan langsung dengan sambal, untuk sirip dikerok dagingnya kulit dan bijinya dibuang.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.

- | | | |
|----------------|---|--------|
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
32. Nama Makanan : *Manggu* ialah buah manggis (*Garcinia mangostana*).
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Sasal Bahan Mentah | : | Buah manggis. |
| Cara Pengolahan | : | Buah dipetik dari pohon setelah matang. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Tidak ada. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Sebagai pencuci mulut sehabis makan disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Buah ditekan dengan ke dua belah telapak tangan sehingga terbuka, dimakan langsung dengan membuang bijinya. |
| Daerah/Masyaraakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
33. Nama Makanan : *Kapundung* ialah buah menteng (*Baccaurea racemosa*).
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Buah menteng. |
| Cara Pengolahan | : | Buah dipetik dari pohon setelah matang. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Tidak ada. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Sebagai makanan kecil, dapat juga dijadikan sebagai pencuci mulut sehabis makan, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dikupas kulitnya atau langsung digigit dimakan langsung dengan bijinya. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
34. Nama Makanan : *Buah nangka* ialah buang nangka (*Artocarpus integer*).
- | | | |
|-------------------|---|---------------------------------|
| Asal Bahan Mentah | : | Buah nangka. |
| Cara Pengolahan | : | Buah dipetik dari pohon setelah |

- | | | |
|---------------------------|---|---|
| | : | tua, kemudian diperam sampai masak. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Minyak goreng untuk menghilangkan getah, pisau atau golok. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Pencuci mulut sehabis makan, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam. |
| Cara makan/pengkonsumsi | : | Dikupas kulitnya dibuang seratnya (jeraminya) dimakan dagingnya sambil membuang bijinya. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
-
- | | | |
|---------------------------|---|--|
| 35. Nama Makanan | : | <i>Kadu</i> ialah buah duren (<i>Durio zibethinus</i>). |
| Asal Bahan Mentah | : | Buah duren. |
| Cara Pengolahan | : | Buah dipetik dari pohon setelah tua atau matang di pohon. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Golok atau pisau. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | — Sebagai pencuci mulut sehabis makan, disajikan pada waktu makan siang dan makan malam.
— Untuk ngopi. |
| Cara makan/pengkonsumsi | : | Dikupas kulitnya, dimakan dagingnya dibuang bijinya. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan atas dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
-
- | | | |
|---------------------------|---|--|
| 36. Nama Makanan | : | <i>Sawo</i> ialah buah sawo (<i>Manilka-
ra achras</i>). |
| Asal Bahan Mentah | : | Buah sawo. |
| Cara Pengolahan | : | Buah dipetik dari pohon setelah tua kemudian diperam, untuk mempercepat proses pematangannya terkadang bagian tangkai buah diolesi dengan air kapur. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Goni, kapur dan sedikit air. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | — Sebagai pencuci mulut sehabis makan, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam. |

- Cara makan/pengkonsumsian : — Untuk ngopi.
 : Dikupas kulitnya bijinya dibuang,
 dagingnya dimakan dengan cara
 memotongnya ke arah meman-
 jang.
 Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
 Lapisan Sosial : Semua.
 Desa/Kota : Semua.
37. Nama Makanan : *Tomat atau kemir* ialah buah to-
 mat (*Lycopersicon lycopersicum*).
 Asal Bahan Mentah : Buah tomat.
 Cara Pengolahan : Buah dipetik dari pohonnya sete-
 lah tua atau menguning.
 Bumbu Bahan Mentah : Buah tomat.
 Cara Pengolahan : Buah dipetik dari pohonnya sete-
 lah tua atau menguning.
 Bumbu/bahan pengolahan : Air untuk pencuci buah.
 Fungsi dan cara penyajian : → Pencuci mulut sehabis makan,
 disajikan bersama-sama pada
 waktu makan siang dan makan
 malam.
 — Buah tomat juga biasa dipakai
 untuk rujak, lalab dan bumbu
 masak.
 Cara makan/pengkonsumsian : Dengan cara memotongnya kecil-
 kecil ke arah memanjang atau ke
 melebar (diiris-iris).
 Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
 Lapisan Sosial : Semua.
 Desa/Kota : Semua.
38. Nama Makanan : *Kupa* ialah buah kupa (*Syzygium*
polycephalum).
 Asal Bahan Mentah : Buah kupa.
 Cara Pengolahan : Buah dipetik dari pohon setelah
 tua.
 Bumbu/bahan pengolahan : Air untuk pencuci buah.
 Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil dan jajan-
 an anak-anak.
 Cara makan/pengkonsumsian : Digigit supaya isinya keluar, kulit-
 nya dibuang.
 Daerah/Masyarakat Lokal : Pegunungan/bukit.

- | | | |
|----------------|---|-----------|
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Sebagian. |
39. Nama Makanan : *Alpuket* ialah buah alpokat (*Persea americana*).
- | | | |
|---------------------------|---|--|
| Asal Bahan Mentah | : | Buah alpuket. |
| Cara Pengolahan | : | Buah dipetik dari pohon setelah tua, kemudian diperam sampai matang. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Goni. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Sebagai campuran untuk minuman sirop bisa juga dimakan langsung dengan dicampur gula putih. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Buah alpuket dibelah dua dengan menggunakan pisau, bijinya dibuang, dagingnya dikerok dengan menggunakan sendok makan. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan atas dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
40. Nama Makanan : *Arben* ialah buah arben (*Rubus Rosaefolius*).
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Buah arben. |
| Cara Pengolahan | : | Buah dipetik dari pohon setelah tua. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci buah. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk makanan kecil atau untuk campuran sirop. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dimakan dengan mencampurnya/ ditaburi gula putih. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan atas dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
41. Nama Makanan : *Babasaran* ialah buah murbei (*Morus nigra*).
- | | | |
|---------------------------|---|--|
| Cara Pengolahan | : | Buah dipetik setelah matang (berwarna hitam-hitaman). |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci buah. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Sebagai makanan kecil disajikan sewaktu-waktu, dapat juga dipakai sebagai jajanan anak-anak. |

- | | | |
|---------------------------|---|--------------------------------------|
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dimakan langsung dengan begitu saja. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan menengah dan bawah. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
42. Nama Makanan : *Cangkaleng* ialah buah kulang kaling.
- Asal Bahan Mentah : Buah cangkaleng atau buah aren/enau.
- Cara Pengolahan : Buah cangkaleng dipetik dari pohon, kemudian disusun atau ditumpuk dan dibakar sampai bagian kulit luarnya menjadi gosong dengan maksud untuk menghilangkan rasa gatal, kemudian baru lah dikupas kulitnya.
- Bumbu/bahan pengolahan : Air untuk merendam buah.
- Fungsi dan cara penyajian :
 — Untuk campuran sirop.
 — Untuk dibuat manisan.
- Cara makan/pengkonsumsian : Untuk minuman sirop, buah diiris-iris tipis, sedangkan untuk manisan dibelah dua atau tidak.
- Daerah/Masyarakat Lokal : Pegunungan.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa Kota : Semua.
43. Nama Makanan : *Manalika* atau *Nangka walanda* ialah buah zursak (*Annona muricata*).
- Asal Bahan Mentah : Buah zursak.
- Cara Pengolahan : Buah zursak yang telah cukup tua diperam beberapa hari.
- Bumbu/bahan pengolahan : Karung sebagai wadah untuk meram.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil; campuran sirop; jajanan anak-anak.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dipotong-potong kemudian dimakan bagian dalamnya, sambil membuang biji dan kulitnya.
- Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.

44. Nama Makanan	:	<i>Dalima</i> ialah buah delima (<i>Punica granatum</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Buah delima.
Cara Pengolahan	:	Buah delima yang telah matang dengan tanda-tanda kulitnya agak terbuka, dipetik dari pohonnya.
Bumbu/bahan pengolahan	:	— —
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai makanan kecil yang disajikan sewaktu-waktu; sebagai campuran rujak.
Cara manakan/pengkonsumsian	:	Buah delima dibelah, dimakan bagian dalamnya dan kadang-kadang dengan bijinya.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.

4.1.2. Makanan Mentah : Minuman

1. Nama Minuman	:	<i>Cai atah</i> ialah air mentah.
Asal Bahan Mentah	:	Air sumur.
Cara Pengolahan	:	Air diambil dari sumur, kemudian dimasukkan ke dalam <i>gentong</i> , yaitu tempat air yang terbuat dari tanah liat.,-
Bumbu/bahan pengolahan	:	Tidak ada.
Fungsi dan cara penyajian	:	Untuk air minum, disajikan langsung diambil dari gentong memakai alat yang dinamakan <i>siwur</i> , ialah gayung yang terbuat dari tempurung kelapa, kemudian langsung diminum.
Cara minum/pengkonsumsian	:	Diminum langsung dengan menggunakan <i>siwur</i> .
Daerah/Masyarkat Lokal	:	Desa.
Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah.
Desa/Kota	:	Desa.
2. Nama Minuman	:	<i>Cikalapa</i> ialah air kelapa.
Asal Bahan Mentah	:	Buah kelapa.
Cara Pengolahan	:	Buah kelapa tua atau yang masih muda dibuang sabutnya pada

- bagian atas atau bagian bawahnya, kemudian diberi lubang pada bagian *batoknya* yaitu tempurung untuk lubang air kelapa.
- Bumbu/bahan pengolahan : *Bedog* ialah golok dan gelas.
- Fungsi dan cara penyajian : Untuk minuman segar disajikan sewaktu-waktu pada siang hari.
- Cara minum/pengkonsumsian : *Ditotor* ialah diminum langsung dari lubangnya, atau menggunakan pipet dimasukkan ke dalam lubang air kelapa, biasa juga dituangkan ke dalam gelas.
- Daerah/Masyarakat Lokal : Desa.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
3. Nama Minuman : *Cai tiwu* ialah air tebu.
- Asal Bahan Mentah : Pohon/batang tebu.
- Cara Pengolahan : Tebu dibuang kulit kayunya.
- Bumbu/bahan pengolahan : Air untuk pencuci tebu dan alat penggiling.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai minuman, disajikan sewaktu-waktu bilamana diperlukan.
- Cara minum/pengkonsumsian : Tebu dimakan langsung dengan Cara memotongnya per ruas, dipotong kecil-kecil menjadi empat atau sepuluh potong, kemudian dimakan langsung dengan cara menghisap airnya, ampasnya dibuang. Air tebu juga bisa diperoleh dengan cara digiling.
- Daerah/Masyarakat Lokal : Dataran rendah.
- Lapisan Sosial : Lapisan bawah dan menengah.
- Desa/Kota : Desa.
4. Nama Minuman : *Cai lahang*, ialah air nira.
- Asal Bahan Mentah : Pohon aren.
- Cara Pengolahan : Air nira diambil dengan cara memotong batang buah aren sehingga airnya keluar, kemudian ditampung dengan wadah yang disebut *lodong*, ialah ruas bambu yang

Bumbu/bahan pengolahan	:	telah dibuang batas-batasnya.
Fungsi dan cara penyajian	:	Lodong yang telah ditutupi dengan ijuk sebagai saringan.
Cara minum/pengkonsumsian	:	Minuman sambilan, disajikan pada waktu siang hari.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Air lahang diminum secara langsung dari lodong, atau dituangkan ke dalam gelas.
Lapisan Sosial	:	Pegunungan atau bukit-bukit.
Desa/Kota	:	Lapisan bawah dan menengah.
	:	Desa.

4.1.3. Makanan Mentah : Sayuran.

1. Nama Makanan : *Saladah* ialah selada air (*Nasturtium officinale*).
- Asal Bahan Mentah : Selada air.
- Cara Pengolahan : Diambil daun yang masih muda dimakan dengan tangkainya.
- Bumbu/bahan pengolahan : Air untuk pencuci sayuran.
- Fungsi dan cara penyajian : Untuk *lalab*, disajikan bersama-sama dengan makan siang dan makan malam.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dilipat-lipat dimakan langsung dengan sambal, baik sambal terasi, oncom, kacang dan sebagainya.
- Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.

2. Nama Makanan : *Jengkol* ialah buah jengkol. (*Pithecellobium jiringa*).
- Asal Bahan Mentah : Buah jengkol.
- Cara Pengolahan : Buah jengkol dipetik dari pohon sewaktu masih muda atau setengah tua.
- Bumbu/bahan pengolahan : Air untuk pencuci buah.
- Fungsi dan cara penyajian : Untuk *lalab* dan sayur, disajikan pada waktu makan siang dan makan malam.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama dengan sambal, dikupas kulitnya.
- Daerah/Masyarakat Lokal : Pegunungan.

- | | | |
|----------------|---|--------|
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
3. Nama Makanan : *Pucuk jambu mede*, ialah daun jambu mete yang masih muda.
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Pucuk jambu mede. |
| Cara Pengolahan | : | Daun jambu mede yang masih muda dipetik dari pohonnya. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci sayuran. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dilipat-lipat dimakan langsung dengan sambal oncom. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Pegunungan. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan masyarakat bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Dwsa. |
4. Nama Makanan : *Jitres* atau *sari kuning* (*Mentha aquatica*).
- | | | |
|---------------------------|---|--|
| Asal Bahan Makanan | : | Jitres. |
| Cara Pengolahan | : | Daun jitres yang masih muda dipetik dari pohonnya, kemudian direndam dengan air. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci sayuran. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dilipat-lipat, dimakan langsung dengan sambal terasi. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan masyarakat bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
5. Nama Makanan : *Putat* ialah daun putat (*Planchoma vallisida*).
- | | | |
|---------------------------|---|--|
| Asal Bahan Mentah | : | Daun putat. |
| Cara Pengolahan | : | Daun putat muda dipetik dari pohonnya. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci sayuran. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk lalab disajikan bersama- |

		sama pada waktu makan siang dan makan malam.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dilipat-lipat, dimakan langsung dengan sambal oncom.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah dan menengah.
Desa/Kota	:	Sebagian.
6. Nama Makanan	:	<i>Surawung</i> , ialah daun kemangi (<i>Ocimum sanctum</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Daun kemangi.
Cara Pengolahan	:	Daun kemangi dipetik dari pohonnya.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Air untuk pencuci sayuran.
Fungsi dan cara penyajian	:	Untuk lalab, dimakan langsung dengan berbagai macam sambal, disajikan pada waktu makan siang dan makan malam.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dilipat-lipat dimakan langsung dengan sambal.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
7. Nama Makanan	:	<i>Engkol</i> ialah kol (<i>Brassica juncea</i> var <i>capitata</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Kol.
Cara Pengolahan	:	Kol dipetik dari pohonnya, daun yang sudah tua dibuang.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Air untuk pencuci sayuran.
Fungsi dan cara penyajian	:	— Untuk lalab. — Untuk sayur. — Untuk campuran lotek.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dilipat-lipat dimakan bersama-sama dengan sambal dari berbagai macam bahan, diiris/dipotong-potong untuk campuran sayur.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
8. Nama Makanan	:	<i>Baluntas</i> ialah daun beluntas (<i>Phuchea indica</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Daun beluntas.

- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Cara Pengolahan | : | Daun beluntas yang muda dipetik dari pohonnya. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci sayuran. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dilipat-lipat, dimakan bersama-sama dengan sambal, terutama sambal oncom. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Dataran rendah. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
9. Nama Makanan : *Tespong* ialah daun tespong (*Oenanthe javanica*).
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Tespong. |
| Cara Pengolahan | : | Daun yang masih muda dipetik dari pohonnya. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci sayuran. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dilipat-lipat, dimakan bersama-sama dengan sambal oncom. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
10. Nama Makanan : *Poh-pohan* ialah daun poh-pohan (*Pilea glaberrima*).
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Daun poh-pohan. |
| Cara Pengolahan | : | Daun muda dipetik dari pohonnya. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci sayuran. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dilipat-lipat, dimakan langsung dengan sambal terasi. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Majalengka dan sekitarnya. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Desa. |

11. Nama Makanan : *Kangkung* ialah kangkung (*Ipomoea aquatica*).
- Asal Bahan Mentah : Kangkung.
- Cara Pengolahan : Daun kangkung dipetik dari pohonnya sewaktu masih muda.
- Bumbu/bahan pengolahan : Air untuk pencuci sayuran.
- Fungsi dan cara penyajian : Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam, kangkung biasa juga dipakai untuk sayur dan campuran lotek.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dilipat-lipat, dimakan langsung bersama-sama dengan sambal terasi, suuk, kemiri dan sebagainya.
- Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
12. Nama Makanan : *Pucuk buah*, ialah pucuk daun mangga/daun mangga yang masih muda.
- Asal Bahan Mentah : Pucuk buah mangga.
- Cara Pengolahan : Daun mangga muda dipetik dari pohonnya.
- Bumbu/bahan pengolahan : Air untuk pencuci sayuran.
- Fungsi dan cara penyajian : Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dilipat-lipat, dimakan bersama-sama dengan sambal dari berbagai bahan.
- Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Lapisan masyarakat bawah.
- Desa/Kota : Semua.
13. Nama Makanan : *Jotang* ialah jotang (*Spilanthes iabadicensis*).
- Asal Bahan Mentah : Jotang.
- Cara Pengolahan : Daun dipetik dari pohonnya atau atau dirabut dengan akarnya, daun muda dimakan dengan batangnya.
- Bumbu/bahan pengolahan : Air untuk pencuci sayuran.

- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dilipat-lipat, dimakan langsung dengan sambal terutama sambal oncom. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan masyarakat bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
14. Nama Makanan : *Randa midang*, ialah daun kenikir (*Tagetes erecta*).
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Daun kenikir. |
| Cara Pengolahan | : | Daun dipetik dari pohonnya. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci sayuran. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk urab, lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dimakan bersama-sama dengan sambal terasi. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
15. Nama Makanan : *Sintrong* ialah daun sintrong (*Crassocephalum crepidioides*).
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Daun sintrong. |
| Cara Pengolahan | : | Daun dipetik dari pohonnya. |
| Bubu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci sayuran. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dimakan bersama-sama dengan sambal oncom. |
| Daerah/Masyarakat | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan bawah. |
| Desa/Kota | : | Sebagian. |
16. Nama Makanan : *Daun gedang* ialah daun pepaya.
- | | | |
|-------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Daun pepaya. |
| Cara pengolahan | : | Daun pepaya dipetik dari pohonnya sewaktu masih muda. |

Bumbu/bahan pengolahan	:	Air untuk pencuci sayuran.
Fungsi dan cara penyajian	:	Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dilipat-lipat, dimakan bersama-sama dengan sambal, bajag, sambal terasi dan sebagainya.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
17. Nama Makanan	:	<i>Daun kacang panjang</i> , ialah daun kacang panjang (<i>Vigna sinensis</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Daun kacang panjang.
Cara Pengolahan	:	Daun dipetik dari pohonnya sewaktu masih muda.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Air untuk pencuci sayuran.
Fungsi dan cara penyajian	:	Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dimakan bersama-sama dengan sambal terasi, bajag, suuk, kacang dan sebagainya.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah dan menengah.
Desa/Kota	:	Semua.
18. Nama Makanan	:	<i>Daun bunut</i> atau <i>songgom</i> ialah daun bunut (<i>Ficus glabella</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Daun bunut.
Cara Pengolahan	:	Daun dipetik dari pohonnya.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Air untuk pencuci sayuran.
Fungsi dan cara penyajian	:	Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dimakan bersama-sama dengan sambal, terutama sambal oncom.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan masyarakat bawah dan menengah.
Desa/Kota	:	Sebagian.

19. Nama Makanan : *Antanan* ialah daun kaki kuda (*Centella asiatica*).
- Asal Bahan Mentah : Daun antanan.
- Cara Pengolahan : Daun bersama akarnya dirabut dari atas tanah.
- Bumbu/bahan pengolahan : Air untuk pencuci sayuran.
- Fungsi dan cara penyajian : Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dilipat-lipat, dimakan bersama-sama dengan sambal terasi, oncom dan sebagainya.
- Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
20. Nama Makanan : *Saledri* ialah daun saledri (*Apium graveolens*).
- Asal Bahan Mentah : Daun saledri.
- Cara Pengolahan : Daun dipetik dari pohonnya sewaktu masih muda.
- Bumbu/bahan pengolahan : Air untuk pencuci sayuran.
- Fungsi dan cara penyajian : Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan malam, daun saledri juga biasa dipakai untuk pewangi sayur.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dilipat-lipat dimakan langsung dengan sambal terasi atau sambal oncom.
- Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
21. Nama Makanan : *Sosin* ialah daun sosin (*Brassica sinensis*).
- Asal Bahan Mentah : Daun sosin.
- Cara Pengolahan : Daun sosin yang masih muda dipetik dari pohonnya.
- Fungsi dan cara penyajian : Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dilipat-lipat dimakan langsung bersama-sama dengan sambal terasi.

- | | | |
|-------------------------|---|--------|
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
22. Nama Makanan : *Kacang panjang*, ialah kacang panjang (*Vigna sinensis*).
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Kacang panjang. |
| Cara Pengolahan | : | Kacang panjang yang masih muda dipetik dari pohonnya. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci sayuran. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | <ul style="list-style-type: none"> — Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan malam. — Untuk sayur sebagai pelengkap makan. — Untuk campuran lótek mentah/karedok. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dipotong-potong, kemudian dimakan langsung dapat dengan berbagai macam sambal. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
23. Nama Makanan : *Buncis*, ialah buncis (*Phaseolus vulgaris*).
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Buncis. |
| Cara Pengolahan | : | Buncis yang masih muda/ sedang dipetik dari pohonnya. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci sayuran. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | <ul style="list-style-type: none"> — Untuk lalab, disajikan pada waktu makan siang. — Untuk campuran sayur. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dimakan langsung dengan sambal, baik sambal terasi maupun sambal lainnya. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
24. Nama Makanan : *Saladah bokor* ialah selada bokor (*Lactuca sativa*).
- | | | |
|-------------------|---|---------------|
| Asal Bahan Mentah | : | Selada bokor. |
|-------------------|---|---------------|

Cara Pengolahan	:	Selada bokor yang masih muda dipetik dengan tangkainya (bagian paling atas).
Bumbu/bahan pengolahan	:	Air untuk pencuci sayuran.
Fungsi dan cara penyajian	:	Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dilipat-lipat, dimakan bersama-sama dengan sambal, terutama sambal suuk dan sambal muncang.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan atas dan menengah.
Desa/Kota	:	Semua.
25. Nama Makanan	:	<i>Genjer</i> ialah genjer (<i>Limnocharis flava</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Genjer.
Cara Pengolahan	:	Dirabut dengan akarnya, dimakan daun yang masih muda dengan tangkainya.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Air untuk pencuci sayuran.
Fungsi dan cara penyajian	:	— Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam. — Untuk sayur.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dilipat-lipat, dimakan bersama-sama dengan sambal terasi dan sambal oncom.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
26. Nama Makanan	:	<i>Eceng</i> , ialah eceng (<i>Momochoria vaginalis</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Eceng.
Cara Pengolahan	:	Daun eceng yang masih muda dipetik dari pohonnya.
Fungsi dan cara penyajian	:	Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Air untuk pencuci sayuran.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dilipat-lipat, dimakan bersama-sama dengan sambal oncom.

- | | | |
|-------------------------|---|-----------------------------|
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Sebagian. |
27. Nama Makanan : *Leunca*, ialah leunca (*Solanum nigrum*).
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Leunca. |
| Cara Pengolahan | : | Buah leunca yang masih muda dipetik dari pohonnya. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci sayuran. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk lalab, disajikan bersama-sama dengan makan siang dan makan malam. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dimakan langsung dengan sambal. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
28. Nama Makanan : *Terong*, ialah terung (*Solanum melongena*).
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Terong. |
| Cara Pengolahan | : | Terong yang masih muda/sedang dipetik dari pohonnya. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci sayuran. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | — Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam.
— Untuk sayur. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dimakan dengan cara dipotong-potong menjadi empat atau delapan bagian. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
29. Nama Makanan : *Peuteuy*, ialah pete (*parkia speciosa*).
- | | | |
|---------------------------|---|--|
| Asal Bahan Mentah | : | Peuteuy. |
| Cara Pengolahan | : | Pete yang sedang tuanya dipetik dari pohon. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Pisau. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | — Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan |

- siang dan malam.
 – Untuk campuran sayuran.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dibelah setiap mata *peuteuy* (biji pete), dikeluarkan dari kulitnya lalu dimakan.
- Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
 Lapisan Sosial : Semua.
 Desa/Kota : Semua.
30. Nama Makanan : *Peuteuy selong* ialah petai Cina (*Leucaena leucocephala*).
- Asal Bahan Mentah : Petai Cina.
 Cara Pengolahan : Petai yang masih muda dipetik dari pohonnya.
 Bumbu/bahan pengolahan : Air untuk pencuci sayuran.
 Fungsi dan cara penyajian : Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam.
 Cara makan/pengkonsumsian : Dilipat-lipat, dimakan langsung dengan kulitnya bersama-sama dengan sambal terasi atau sambal oncom.
 Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
 Lapisan Sosial : Lapisan bawah dan menengah.
 Desa/Kota : Desa.
31. Nama Makanan : *Cengek* ialah cabe rawit.
 Asal Bahan Mentah : Cabe.
 Cara Pengolahan : Cabe dipetik dari pohonnya setelah tua.
 Bumbu/bahan pengolahan : Air untuk pencuci sayuran.
 Fungsi dan cara penyajian : Untuk lalab atau untuk sambal, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam.
 Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan langsung dengan garam atau lalab.
 Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
 Lapisan Sosial : Semua.
 Desa/Kota : Semua.
32. Nama Makanan : *Jaat* ialah cipir (*Psophocarpus tetragonolobus*).
- Asal Bahan Mentah : Jaat.

- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Cara Pengolahan | : | Jaat muda dipetik dari pohonnya |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci sayuran. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dimakan langsung dengan sambal terasi atau sambal muncang. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Sebagian. |
33. Nama Makanan : *Hiris* ialah buah hiris (*Cajanus cajan*).
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Hiris. |
| Cara Pengolahan | : | Buah hiris yang masih muda dipetik dari pohonnya. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci buah. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dimakan langsung dengan kulitnya dicampur dengan sambal oncom atau terasi. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Sebagian. |
- 4.1.4. **Makanan Mentah : Hewan.**
1. Nama Makanan : *Kutu kepala* ialah kutu kepala.
- | | | |
|---------------------------|---|--|
| Asal Bahan Mentah | : | Kutu kepala. |
| Cara Pengolahan | : | Diambil langsung dari kepala. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Tidak ada. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dimasukkan ke dalam mulut atau dimasukkan ke dalam pisang. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk obat penyakit kuning. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Sebagian. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan masyarakat bawah. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
- 4.1.5. **Makanan Mentah** : **Beubeutian** ialah akar yang membengkak seperti buah-buahan disebut juga umbi-umbian.

1. Nama Makanan : *Sampeu* ialah ketela pohon (*Manihot esculenta*)
Asal Bahan Mentah : Ketela pohon.
Cara Pengolahan : Diambil ketela pohon yang cukup tua dan tidak terlalu muda.
Bumbu/bahan pengolahan : Air untuk pencuci sampeu.
Fungsi dan cara penyajian : Untuk campuran rujak kanistren.
Cara makan/pengkonsumsian : Dikupas kulitnya kemudian diiris-iris atau bisa juga memakai sugu.
Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
Lapisan Sosial : Semua.
Desa/Kota : Semua.
2. Nama Makanan : *Hui' boled* ialah ketela rambat (*Ipomoea batatas*).
Asal Bahan Mentah : Ketela rambuat.
Cara Pengolahan : Ketela yang cukup tua dirabut, kemudian dikupas kulitnya dan direndam.
Bumbu/bahan pengolahan : Air untuk pencuci.
Fungsi dan cara penyajian : Untuk campuran rujak pada siang hari.
Cara makan/pengkonsumsian : Dikupas kulitnya, kemudian diiris-iris.
Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
Lapisan Sosial : Semua.
Desa/Kota : Semua.
3. Nama Makanan : *Bangkuang*, ialah buah bengkuang (*Pachirrizhus erosus*).
Asal Bahan Mentah : Bengkuang.
Cara Pengolahan : Bengkuang yang sudah cukup tua dirabut dari atas permukaan tanah.
Bumbu/bahan pengolahan : Air untuk pencuci buah.
Fungsi dan cara penyajian : Untuk rujak, disajikan bersama-sama dengan minuman pada siang hari.
Cara makan/pengkonsumsian : Dikupas kulitnya, kemudian diiris-iris.
Daerah/Masyarakat Lokal : Pegunungan atau bukit.

Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
4. Nama Makanan	:	<i>Koneng</i> , ialah kunir (<i>Curcuma</i>)
Asal Bahan Mentah	:	Kunir.
Cara Pengolahan	:	Diambil kunir yang masih muda.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Air untuk pencuci.
Fungsi dan cara penyajian	:	— Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam. — Untuk obat melancarkan peredaran darah disajikan sebelum makan pagi atau sesudahnya.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dikupas kulitnya, dipotong-potong kecil menjadi empat atau dua bagian, dimakan dengan garam bubuk untuk obat, kunir diparut diperas airnya lalu diminum.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah dan menengah.
Desa/Kota	:	Semua.
5. Nama Makanan	:	<i>Kumeli</i> ialah kentang (<i>Solanum tuberosum</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Kentang.
Cara Pengolahan	:	Diambil kentang yang masih muda/sedang.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Air untuk pencuci.
Fungsi dan cara penyajian	:	Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang, dimakan dengan sambal terasi.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dikupas kulitnya, kemudian dipotong-potong.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan masyarakat bawah.
Desa/Kota	:	Semua.
6. Nama Makanan	:	<i>Jahe</i> , ialah jahe (<i>Zingiber officinale</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Jahe.
Cara Pengolahan	:	Diambil jahe yang masih muda atau tua.

- | | | |
|---------------------------|---|--|
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Jahe muda dapat dimakan dengan kecap sebagai pelengkap makan nasi. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dikupas kulitnya dimakan langsung. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
7. Nama Makanan :
- Lobak* ialah lobak (*Raphanus sativus*).
- | | | |
|---------------------------|---|--|
| Asal Bahan Mentah | : | Lobak. |
| Cara Pengolahan | : | Lobak yang cukup muda dirabut dari atas permukaan tanah. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci sayuran. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | — Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang.
— Campuran karedok. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dikupas kulitnya atau tidak, dimakan bersama-sama dengan garam atau sambal terasi. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
8. Nama Makanan :
- Wortel*, ialah wortel (*Daucus carota*).
- | | | |
|---------------------------|---|--|
| Asal Bahan Mentah | : | Wortel. |
| Cara Pengolahan | : | Air untuk pencuci. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk lalab atau untuk campuran sayur, disajikan pada waktu makan siang dan makan malam. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dikupas kulitnya atau tidak, kemudian diiris-iris atau dipotong menjadi dua atau empat bagian. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Pengunungan. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan atas dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Semua. |

4.2. MAKANAN HASIL PROSES PERAGIAN ATAU PROSES PENGOLAHAN LAINNYA.

Makanan yang dihasilkan melalui proses peragian adalah makanan yang diolah dengan cara pembusukan. Bahan makanan yang dapat diolah dengan cara ini diantaranya: umbi-umbian, beras ketan, buah-buahan (untuk diolah dengan proses pengolahan lainnya) dan kacang-kacangan. Untuk pengolahan bahan makanan ini ada yang menggunakan ragi ada yang tidak. Proses peragian dengan tidak menggunakan ragi, dapat busuk dengan sendirinya karena sifat dari makanan itu.

Proses peragian ini memerlukan waktu minimal dua hari atau lebih, sedangkan untuk proses pengolahan lainnya diperoleh dengan waktu minimal satu hari saja, misalnya membuat manisan atau bakasem. Dalam mengolah makanan melalui proses peragian atau proses pengolahan lainnya, ada yang harus dilanjutkan dengan proses berikutnya untuk pematangan. Misalnya jenis *dage* (ampas), setelah dibusukan masih diperlukan bumbu masak untuk pengolahan selanjutnya, maka barulah makanan itu sempurna.

Pada umumnya makanan hasil proses peragian atau proses pengolahan lainnya, biasa dihidangkan sebagai makanan sehari-hari. Namun terdapat pula beberapa jenis makanan itu yang disajikan pada hari-hari tertentu atau hari besar, antara lain seperti hari raya lebaran, upacara-upacara tertentu dan sebagainya. Makanan tersebut dapat digolongkan sebagai berikut :

4.2.1. Makanan Hasil Proses Peragian/Pembusukan : Makanan

- | | | |
|---------------------------|---|--|
| 1. Nama Makanan | : | Oncom. |
| Asal Bahan Mentah | : | <i>Bungkil</i> , yaitu ampas minyak suuk atau kacang.
<i>Onggok</i> , yaitu ampas tepung tapioka. |
| Cara Pengolahan | : | Bungkil dicampur sedikit onggok, kemudian dikukus, setelah matang didinginkan diberi ragi oncom. Di-cetak, ditutup rapat dengan daun selama satu malam.
Oncom dapat dijadikan berbagai macam makanan dengan melalui pengolahan. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Ragi oncom, daun, cetakan. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk lauk-pauk, teman nasi pada waktu makan, oncom dapat juga dipakai campuran untuk sayur. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan. |

- | | | |
|-------------------------|---|--------|
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
2. Nama Bahan Mentah : *Tempe.*
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Kacang kedelai. |
| Cara Pengolahan | : | Kacang dibersihkan dengan air, kemudian digodog sampai masak kulitnya dibuang, setelah itu ditiriskan sambil diberi ragi tempe. Kemudian dibungkus dengan plastik atau daun pisang, disimpan selama satu atau dua malam. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Ragi tempe dan air. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | <ul style="list-style-type: none"> — Dimasak sebagai lauk-pauk dengan diolah lagi antara lain digoreng, sambel goreng kering, bacem dan sebagainya. Sebagai lauk-pauk disajikan bersama-sama pada waktu makan (dengan nasi). — Sebagai keripik tempe/makanan kecil disajikan bersama-sama dengan minuman. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Sebagai lauk-pauk, dimakan bersama-sama dengan nasi(sebagai teman nasi) pada waktu makan. Sebagai makanan kecil dapat langsung dimakan. |
- | | | |
|-------------------------|---|--------|
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
3. Nama Makanan : *Peuyeum sampeu* ialah tape singkong.
- | | | |
|-------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Ketela pohon. |
| Cara Pengolahan | : | Singkong dikupas kulitnya, kemudian dicuci dan dipotong-potong, setelah itu lalu dikukus sampai matang lalu didinginkan sambil diberi ragi tape. Di bungkus memakai daun waru, atau daun pisang disimpan selama satu atau |

- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Bumbu/bahan pengolahan | : | dua malam sampai menjadi lunak. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Ragi tape, daun dan air.
Sebagai makanan kecil, disajikan bersama-sama dengan minuman. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dimakan langsung dengan membuang sumbunya. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
4. Nama Makanan : *Peuyeum ketan* ialah tape ketan.
- Asal Bahan Mentah : Beras ketan.
- Cara Pengolahan : Beras ketan direndam selama satu malam, kemudian dibersihkan, dimasak seperti halnya membuat nasi ketan. Setelah masak langsung didinginkan sambil diberi ragi tape, kemudian disimpan di dalam toples atau panci yang tertutup rapat. Dapat pula dibungkus dengan daun pisang atau daun jambu air, disimpan selama dua atau tiga malam.
- | | | |
|---------------------------|---|--|
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Ragi tape, air, toples/panci, daun jambu air atau daun pisang. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Sebagai makanan kecil, disajikan bersama-sama dengan minuman. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dimakan langsung, terkadang dicampur dengan es. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
5. Nama Makanan : *Peuheum gaplek* ialah tape gaplek singkong.
- Asal Bahan Mentah : Singkong yang telah dikeringkan atau biasa disebut gaplek.
- Cara Pengolahan : Gaplek dibersihkan kemudian dikukus, setelah didinginkan diberi ragi tape, disimpan selama dua atau tiga malam. Penyimpanannya dapat pula dilakukan dengan menggunakan wadah maupun dibung-

		kus dengan daun pisang atau daun waru.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Ragi, daun.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai makanan kecil, disajikan pada waktu siang hari.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dimakan langsung atau dicampur dengan es.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan masyarakat bawah dan menengah.
Desa/Kota	:	Sebagian.
6. Nama Makanan	:	<i>Dage tahu.</i>
Asal Bahan Mentah	:	Kacang kedelai (<i>Blycine max</i>).
Cara Pengolahan	:	Kacang dibersihkan dan digodog sampai masak, kemudian langsung digiling sambil dicampur air sedikit demi sedikit. Kacang yang telah digiling tadi kemudian digodog sampai matang diberi garam secukupnya. Setelah mendihi disaring dan ampasnya disebut dage tahu. Airnya dimasukkan ke dalam cetakan untuk dibuat tahu. Dage tahu diolah dapat melalui dua cara:
		1. Digoreng, cabe dan bawang digoreng (ditumis), kemudian masukkan dage dan bumbu-bumbunya. Diaduk sampai matang.
		2. <i>Dipais</i> , dikukus yang terlebih dulu diaduk dengan bumbu-bumbu tadi dan dibungkus dengan daun pisang.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Air, daun, bumbu masak berupa cabe, bawang, garam dan gula.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai lauk teman nasi pada waktu makan pagi, siang dan malam.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dikupas daun pembungkusnya isinya dimakan.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.

Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah.
Desa/Kota	:	Sebagian.
7. Nama Makanan	:	<i>Dage kelapa.</i>
Asal Bahan Mentah	:	Ampas kelapa.
Cara Pengolahan	:	Kelapa parut yang telah diambil air santannya dikukus sampai masak, lalu dibungkus dengan daun pisang, disimpan selama dua malam sampai membusuk. Inilah yang disebut dage kelapa. Untuk selanjutnya masih harus diolah supaya dapat dijadikan lauk pauk. Terdapat 2 macam cara pengolahan dage: 1. Digoreng, cabe dan bawang merah digoreng, setelah agak matang masukkan dage tersebut dengan bumbu-bumbunya; diaduk sampai matang. 2. Dikukus, semua bumbu diaduk dengan dage tersebut, kemudian dibungkus dan dikukus sampai matang.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Daun pisang, garam, gula, cabe, bawang merah.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai lauk teman nasi pada waktu makan, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dikupas pembungkusnya, kemudian dimakan bersama-sama dengan nasi.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan masyarakat bawah.
Desa/Kota	:	Semua.
8. Nama Makanan	:	<i>Dage wijen.</i>
Asal Bahan Mentah	:	Buah wijen (<i>Sesamun indicum</i>).
Cara Pengolahan	:	Buah wijen dicuci, setelah itu dikukus atau direbus sampai matang, dibungkus daun pisang disimpan selama dua malam sampai

Bumbu/bahan pengolahan	:	membusuk. Setelah itu diolah dengan mencampurkan bumbu-bumbu masak, dibungkus kembali dengan daun pisang sampai matang.
Fungsi dan cara penyajian	:	Air, kukusan, daun pisang dan bumbu masak yaitu bawang merah, bawang putih, daun kemangi, cabe merah, gula dan garam.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Sebagai lauk (teman nasi) pada waktu makan, disajikan bersamasama pada waktu makan siang dan makan malam.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Dikupas pembungkusnya, dimakan langsung dengan nasi sebagai teman nasi/lauk.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Lapisan bawah dan menengah.
Desa	:	Desa.
9. Nama Makanan	:	<i>Dage cangkring.</i>
Asal Bahan Mentah	:	Bunga cangkring (<i>Erythrina vusca</i>).
Cara Pengolahan	:	Bunga cangkring dicuci lalu dikukus sampai masak. Setelah masak kemudian disimpan di dalam panci yang tertutup selama dua malam/sampai membusuk, lalu dimasak, setelah itu dibungkus dengan daun pisang lalu dikukus kembali.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Panci, alat kukusan, daun pisang, bumbu masak terdiri dari; bawang merah, bawang putih, dicampur dengan asam, garam dan bumbu penyedap lainnya.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai lauk (teman nasi) pada waktu makan, disajikan bersamasama pada waktu makan siang dan makan malam.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dikupas pembungkusnya, dimakan langsung dengan nasi sebagai lauknya.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Pegunungan, pinggiran kota.
Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah.

Desa/Kota	:	Desa.
10. Nama Makanan	:	<i>Dage empoy.</i>
Asal Bahan Mentah	:	Kulit singkong (ketela pohon) bagian dalam.
Cara Pengolahan	:	Kulit singkong yang paling luar (berwarna kecoklat-coklatan) dibuang, diambil lapisan kulit berikutnya yang berwarna kemerah-merahan. Setelah dicuci kemudian direbus sampai matang, kemudian direndam selama satu malam. Proses membuat dage selesai, dilanjutkan dengan cara memasaknya supaya dapat dimakan. Memasaknya dengan cara memberi irisan bawang, cabe dan dapat pula dengan memberi campuran oncom. Cara memasaknya ada dua macam cara : 1. Digoreng, dengan menggoreng bahan campuran-campuran tersebut, kemudian menambahkan dage empoy yang telah diiris-iris maupun diremas-remas menjadi bagian-bagian kecil. Diberi bumbu garam dan gula sampai masak. 2. Dikukus, bahan-bahan campuran, dage empoy, bumbu garam dan gula diaduk menjadi satu kemudian dibungkus daun pisang dan dikukus sampai matang.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Air, cabe, bawang merah, garam, gula terkadang dicampur dengan oncom.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai lauk-pauk (teman nasi) pada waktu makan, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dimakan dengan nasi pada waktu makan.

Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan masyarakat bawah dan menengah.
Desa/Kota	:	Desa.
11. Nama Makanan	:	<i>Toge</i> ialah kecambah.
Asal Bahan Mentah	:	Kacang hijau.
Cara Pengolahan	:	Kacang hijau direndam dalam bakul disirami air kemudian ditutup dengan plastik atau <i>nyiru</i> ialah tampah, selama satu atau dua malam sampai tumbuh tunasnya.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Bakul, tampah dan air.
Fungsi dan cara penyajian	:	Untuk lalab, campuran sayur dan karedok, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dicampur dengan sambal; diolah dijadikan sayur.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.

4.2.2. Makanan Hasil Proses Peragian : Minuman

1. Nama Minuman	:	<i>Cai peuyeum</i> , ialah air tape.
Asal Bahan Mentah	:	Beras ketan.
Cara Pengolahan	:	Beras direndam selama satu malam kemudian dibersihkan dan dimasak seperti halnya membuat nasi ketan. Setelah masak didinginkan sambil diberi ragi tape, kemudian disimpan dalam toples atau panci yang tertutup selama dua atau tiga malam sampai matang sehingga keluar airnya dan dijadikan air tape ketan.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Ragi tape, air dan toples.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai minuman pada waktu siang hari.
Cara minum/pengkonsumsian	:	Dihidangkan bersama-sama dengan makanan ringan/kecil.
Daerah/Masyarakat Lokal	:	Semua.

Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.

4.2.3. Makanan Hasil Proses Pengolahan Lainnya

1. Nama Makanan : *Sale cau* ialah selai pisang.
- Asal Bahan Mentah : Pisang masak atau *dahu* yang sudah mulai agak membusuk.
- Cara Pengolahan : Dikupas kulitnya kemudian dijemur dengan dialasi *sapu pare* ialah tangkai-tangkai padi. Pada waktu dijemur ditekan/dipres supaya bentuknya pipih. Setelah itu dibungkus dengan daun pisang, siap untuk dimakan.
- Bumbu/bahan pengolahan : Tidak ada.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, disajikan bersama-sama dengan minuman.
- Cara makan/pengkonsumsian : Langsung dimakan.
- Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.

2. Nama Makanan : *Sale kesemek* ialah selai kesemek.
- Asal Bahan Mentah : Buah kesemek.
- Cara Pengolahan : Buah kesemek dikupas kulitnya, kemudian dijemur sampai setengah kering. Dipres sampai pipih dengan menggunakan telapak tangan, dijemur kembali sampai kering kemudian dibungkus dengan daun pisang, maka siap untuk dimakan.
- Bumbu/bahan pengolahan : *Sasag* ialah wadah untuk menjemur yang terbuat dari anyaman bambu.
- Fungsi dan cara penyajian : Untuk makanan kecil, disajikan bersama-sama dengan minuman.
- Cara makan/pengkonsumsian : Setelah kering langsung dimakan.
- Daerah/Masyarakat Lokal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.

- | | | |
|---------------------------|---|--|
| 3. Nama Makanan | : | <i>Manisan cereme</i> ialah manisan cereme (<i>Phyllanthus acidus</i>). |
| Asal Bahan Mentah | : | Buah cereme. |
| Cara Pengolahan | : | Cereme dibuang airnya dengan jalan <i>digelang</i> , ditekan-tekan dengan menggunakan alat kuat umpamanya kayu. Diperas supaya airnya habis, kemudian dimasukkan ke dalam godogan gula pasir. Dibiarkan sampai agak kering. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air, gula pasir. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk makanan kecil, disajikan bersama-sama dengan minuman. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dimakan dagingnya bijinya dibuang. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
| 4. Nama Makanan | : | <i>Manisan balingbing</i> . |
| Asal Bahan Mentah | : | Buah belimbing. |
| Cara Pengolahan | : | Buah belimbing yang cukup tua dipetik dari pohonnya, kemudian <i>dicocogan</i> , yaitu ditusuk-tusuk dengan garpu atau benda tajam lainnya. Setelah itu dibersihkan dengan air diperas supaya tidak berair, kemudian digodog dengan gula pasir diberi seikit gincu merah untuk pewarna. Setelah tidak berair dijemur sampai setengah kering. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Gula pasir, air, gincu, garpu dan kualiti. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk makanan kecil disajikan bersama-sama dengan minuman. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dimakan langsung sambil membuang bijinya. |
| Daerah/Masyarakat Lokal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |

5. Nama Makanan : *Manisan cangkaleng* ialah manisan kulang kaling.
- Asal Bahan Mentah : Buah cangkaleng.
- Cara Pengolahan : Cangkaleng dicuci terlebih dulu kemudian digodog dengan air gula pasir, diberi gincu untuk pewarna. Setelah airnya berkurang kemudian disimpan dalam wadah. Sebagai jajanan biasanya *ditiir* ialah ditusuk dengan bambu seperti sate.
- Bumbu/bahan pengolahan : Air, gula pasir dan gincu.
- Fungsi dan cara penyajian : Untuk makanan kecil, disajikan bersama-sama dengan minuman pada waktu siang hari atau malam hari. Sebagai jajanan anak-anak.
- Cara makan/Pengkonsumsian : Dimakan langsung dengan menggunakan sendok, diwadahi piring atau mangkok kecil.
- Daerah/Masyarakat Asal : Pegunungan.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Desa.
6. Nama Makanan : *Kalua jeruk* ialah manisan kulit jeruk.
- Asal Bahan Mentah : Kulit jeruk bali atau kulit jeruk jambang.
- Cara Pengolahan : Kulit jeruk dibuang bagian yang hijaunya sampai terlihat putih, kemudian dibersihkan dan direndam dengan air kapur. Digodog dengan air gula merah atau gula pasir sampai airnya mengering lalu dijemur.
- Bumbu/bahan pengolahan : Air, kapur, gula pasir atau gula merah.
- Fungsi dan cara penyajian : — Untuk makanan kecil, bisa juga dihidangkan untuk tamu, disajikan bersama-sama dengan minuman.
— Sebagai jajanan anak.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan dengan begitu saja.
- Daerah/Masyarakat Asal : Pegunungan.

Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah dan menengah.
Desa/Kota	:	Semua.
7. Nama Makanan	:	<i>Kalua gedang</i> ialah manisan pepaya.
Asal Bahan Mentah	:	Buah pepaya.
Cara Pengolahan	:	Buah pepaya baik yang masih muda maupun yang agak tua dipetik dari pohonnya, kemudian dikupas kulitnya, dibuang bijinya dan dipotong-potong. Direndam dengan air kapur, dibersihkan kemudian dijerang di atas kuali dicampur dengan gula merah atau gula putih. Diaduk-aduk supaya rata. Setelah kering diangkat, bila memakai gula putih dapat diberi warna.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Air, gula merah atau gula putih, pewarna, kapur.
Fungsi dan cara penyajian	:	Untuk makanan kecil dapat juga dihidangkan untuk tamu, disajikan bersama-sama dengan minuman terutama air teh.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dimakan langsung.
Caerah/Masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
8. Nama Makanan	:	<i>Kalua kalapa</i> ialah manisan kelapa.
Asal Bahan Mentah	:	Buah kelapa.
Cara Pengolahan	:	Buah kelapa dikupas kulit/tapas dan tempurungnya, kemudian diiris-iris tipis menurut arah seratnya dan dicuci. Digodog dengan air gula pasir atau gula merah sampai kering dan dibentuk menurut selera baik bundar maupun persegi.
Buah/bahan pengolahan	:	Gula, air dan boleh memakai sedikit gincu (pewarna).
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai makanan kecil, bisa juga dihidangkan untuk tamu, disajikan bersama-sama dengan minuman.

Cara makan/pengkonsumsian	:	Dimakan langsung.
Daerah/Masyarakat Asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah dan menengah.
Desa/Kota	:	Semua.
9. Nama Makanan	:	<i>Kalua suuk</i> ialah manisan kacang tanah.
Asak Bahan Mentah	:	Kacang tanah.
Cara Pengolahan	:	Kacang tanah <i>disangray</i> di atas api, dikupas diambil bijinya. Dimasukkan ke dalam godogan gula merah atau gula putih. Setelah kental dicetak berbentuk bundar dibiarkan sampai mengering.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Kacang tanah, gula, air dan ceta- takan.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai makanan kecil, dapat juga dihidangkan untuk tamu, disajikan bersama-sama dengan minuman teh.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dimakan langsung.
Daerah/Masyarakat Asal	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
10. Nama Makanan	:	<i>Bakasem (asinan) buah</i> ialah asinan mangga.
Asal Bahan Mentah	:	Buah mangga mentah.
Cara Pengolahan	:	Buah dipotong-potong direndam ke dalam air kapur atau air tawas. Kemudian dicuci dan digodog dengan air gula pasir dicampur sedikit garam dibiarkan sampai mendidih sehingga airnya menyusut. Buah dibiarkan terendam di dalam air bakasem tadi.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Gula pasir, air dan garam.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai makanan kecil pada siang hari.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dimakan dengan airnya.
Daerah/Masyarakat Asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan atas dan menengah.
Desa/Kota	:	Semua.

11. Nama Makanan : *Bekasem (asinan) kadondong*
ialah manisan buah kedondong.
- Cara Pengolahan : Buah kedondong diambil yang sudah tua atau sedang, kemudian dibersihkan lalu digodog dengan air gula pasir ditambah garam secukupnya, dibiarkan sampai buahnya menjadi lunak, dan buah direndam di dalam air bekasem.
- Bumbu/bahan pengolahan : Gula, air dan sedikit garam.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, disajikan pada waktu siang hari.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dikupas kulitnya, dimakan dagingnya, bijinya dibuang.
- Daerah/Masyarakat Asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Lapisan atas dan menengah.
- Desa/Kota : Semua.
12. Nama Makanan : *Bakasem (asinan) salak*, ialah manisan buah salak (*Salaccaedulis*).
- Asal Bahan Mentah : Buah salak.
- Cara Pengolahan : Buah salak diambil yang sudah tua atau sedang kemudian dibersihkan, digodog ke dalam air gula pasir dicampur garam secukupnya, sampai buahnya menjadi lunak. Buah salak dibiarkan terendam di dalam air bekasem.
- Bumbu/bahan pengolahan : Gula pasir, garam dan air.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, pada waktu siang hari.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dikupas kulitnya dagingnya dimakan dan bijinya dibuang.
- Daerah/Masyarakat Asal : Pegunungan atau pinggiran kota.
- Lapisan Sosial : Lapisan atas dan menengah.
- Desa/Kota : Desa.
13. Nama Makanan : *Rujak uleg*.
- Asal Bahan Mentah : Berbagai macam buah-buahan seperti kedondong, mangga, mentimun dan sebagainya, terkadang umbi-umbian seperti ubi jalar,

		bengkuang dan sebagainya, pisang batu muda dan cabe rawit.
Cara Pengolahan	:	Semua bahan mentah dikupas kemudian diiris tipis. Bumbu-bumbu diulek dan dicampurkan dengan pisang batu.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Gula merah, garam, asam dan terasi bakar.
Fungsi dan cara penyajian	:	Makanan untuk ngopi, dimakan bersama-sama, sebagai jajanan.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Bumbu rujak <i>dicoel</i> (dicolek) dengan irisan buah-buahan tadi. Dapat juga irisan buah-buahan dicampurkan dengan bumbunya.
Daerah/Masyarakat Asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.

4.3. MAKANAN/MINUMAN YANG DIMASAK SECARA SEDERHANA (DIREBUS/DIBAKAR)

Makanan yang dimasak secara sederhana yaitu bahan makanan yang diolah (dimasak) dengan cara digodog/direbus dengan menggunakan air secukupnya sampai makanan itu matang. Atau dapat pula dengan cara dibakar di atas bara api yang sedang menyala, sampai makanan itu matang. Dalam istilah bahasa Sunda dikenal dengan cara *dibeuleum*. Cara lain untuk membakar makanan ini adalah *dibubuy*, yaitu dibakar dengan dimasukkan ke dalam abu panas yang terletak di bawah bara api yang sedang menyala, sampai makanan itu matang.

Jenis bahan makanan yang dapat dimasak secara sederhana dapat diambil dari bahan mentah buah-buahan, umbi-umbian dan sayuran. Dapat disajikan sebagai makanan kecil, lauk-pauk, dan dapat juga dihidangkan untuk tamu. Jenis bahan makanan ini pada umumnya banyak tumbuh di daerah pedesaan dan pinggiran kota banyak yang menanamnya ditanah pekarangan atau di kebun-kebun.

Untuk minuman yang dimasak secara sederhana, mengambil bahan baku dari air mentah, kemudian digodog sampai mendidih (masak). Setelah mendidih baru dicampur dengan bumbunya sesuai dengan selera masing-masing. Minuman itu dapat pula dihidangkan untuk tamu.

Makanan yang dimasak secara sederhana dapat digolongkan sebagai berikut :

4.3.1. Makanan Hasil Masakan Sederhana : Makanan

1. Nama Makanan : *Beuleum jagong* ialah jagung bakar.
Asal Bahan Mentah : Jagung (*Zea mays*).
Cara Pengolahan : Dikupas kulitnya, kemudian di bakar di atas bara arang.
Bumbu/bahan pengolahan : Air garam, tungku dan arang.
Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil pada waktu sore hari atau malam hari.
Cara makan/pengkonsumsian : Digerogoti langsung dari bonggol-nya.
Daerah/Masyarakat Asal : Semua.
Lapisan Sosial : Semua.
Desa/Kota : Semua.
2. Nama Makanan : *Beuleum lauk* ialah ikan bakar.
Asal Bahan Mentah : Ikan basah, yang bisa dibakar terutama ikan emas.
Cara Pengolahan : Ikan dibersihkan, kemudian di bakar di atas bara api atau tumpukan kayu bakar atau di atas genteng yang disimpan di atas api.
Bumbu/bahan pengolahan : — Garam dan asam.
— Anglo, tungku api yang terbuat dari tanah liat.
Fungsi dan cara penyajian : Sebagai lauk-pauk, teman nasi pada waktu makan siang dan makan malam. Pada acara *ngabedahkeun*, menangkap seluruh ikan di kolam, dan sebagian dibakar di tempat itu. Biasanya dibakar di atas tumpukan ranting-ranting kayu sebagai bahan bakar.
Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan dengan sambal jahe.
Daerah/Masyarakat Asal : Semua.
Lapisan Sosial : Lapisan menengah dan lapisan atas.
Desa/Kota : Sebagian.
3. Nama Makanan : *Bubuy sampeu*, ialah singkong bakar.

- | | | |
|---------------------------|---|--|
| Asal Bahan Mentah | : | Singkong/ketela pohon. |
| Cara pengolahan | : | Dibakar dengan cara memasukkan singkong ke dalam tumpukan abu di bawah bara api yang sedang menyala, biasanya di dalam <i>hawu</i> ialah tungku api. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Hawu (tungku), garam. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Sebagai makanan kecil pada waktu pagi hari atau sore dan malam hari. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dikupas kulitnya, dimakan dengan dicampur garam bubuk secukupnya; Dapat juga dengan gula merah (gula aren). |
| Daerah/Masyarakat Asal | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
4. Nama Makanan : *Beuleum siki nangka*, ialah biji nangka yang dibakar.
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Biji nangka. |
| Cara Pengolahan | : | Biji nangka dimasukkan ke dalam tumpukan abu di bawah bara api yang sedang menyala, biasanya di dalam hawu. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Hawu, gula pasir. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Sebagai makanan kecil. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dikupas kulitnya, dimakan dagingnya. |
| Daerah/maayarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan masyarakat bawah. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
5. Nama Makanan : *Kulub siki nangka*, ialah biji nangka yang direbus.
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Biji nangka. |
| Cara Pengolahan | : | Biji nangka direbus sampai masak atau sampai kulitnya mengelupas. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air, panci, dandang atau sejenisnya. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Sebagai makanan kecil. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dikupas kulitnya dagingnya dimakan. |

- | | | |
|------------------------|---|---|
| Daerah/Masyarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Golongan masyarakat bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
6. Nama Makanan : *Kulub sampeu*, ialah ketela/singkong yang direbus.
- | | | |
|---------------------------|---|--|
| Asal Bahan Mentah | : | Singkong. |
| Cara Pengolahan | : | Singkong dikupas kulitnya, kemudian dipotong-potong dan dibersihkan. Setelah itu direbus sampai masak, atau dapat juga <i>diseupan</i> yaitu dikukus. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci, garam atau gula putih dan wadah untuk merebus. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Sebagai makanan kecil pada waktu pagi atau sore hari. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | — Dimakan langsung dengan gula pasir atau gula merah; Dapat juga hanya dengan garam; disajikan bersama-sama dengan minuman teh atau kopi pada pagi hari sebelum sarapan.
— Sebagai makanan jajanan. |
- | | | |
|------------------------|---|-----------|
| Daerah/masyarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
7. Nama Makanan : *Urab sampeu* ialah urap singkong
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Singkong, kelapa. |
| Cara Pengolahan | : | Singkong dikupas kulitnya lalu dicuci, setelah itu lalu diiris-iris kemudian dikukus sampai masak, dengan menggunakan dandang atau langseng sebagai wadah untuk mengukus. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air, agaram, kelapa parut, kukusan. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | — Sebagai makanan kecil pada waktu pagi atau sore hari, disajikan bersama-sama dengan minuman. |

- | | |
|---------------------------|--|
| | — Sebagai makanan jajanan. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : Dimakan dengan ditaburi parut kelapa yang sudah dicampur dengan garam secukupnya. |
| Daerah/masyarakat asal | : Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : Lapisan masyarakat bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : Semua. |
| 8. Nama Makanan | : <i>Kulub hui boled</i> , ialah ketela rambat yang direbus. |
| Asal Bahan Mentah | : Ketela rambat. |
| Cara Pengolahan | : Ketela rambat dibersihkan terlebih dulu, kemudian direbus sampai masak. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : Air, wadah untuk merebus. |
| Fungsi dan cara penyajian | : — Sebagai makanan kecil, disajikan bersama dengan minuman teh. |
| | — Sebagai makanan jajanan. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : Dikupas kulitnya, dagingnya dimakan. |
| Daerah/masyarakat asal | : Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : Semua. |
| Desa/Kota | : Desa. |
| 9. Nama Makanan | : <i>Bubuy boled</i> yaitu ketela rambat yang dibakar. |
| Asal Bahan Mentah | : Ketela rambat. |
| Cara Pengolahan | : Ketela rambat dimasukkan ke dalam abu di bawah bara api, biasanya di dalam tungku. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : Tungku (hawu). |
| Fungsi dan cara penyajian | : Sebagai makanan kecil pada waktu sore hari atau pagi hari. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : Dikupas kulitnya dagingnya dimakan. |
| Daerah/masyarakat asal | : Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : Semua. |
| Desa/Kota | : Desa. |
| 10. Nama Makanan | : <i>Kulub kadadangel</i> , ialah rebus akar pohon cipir. |

- | | | |
|---------------------------|---|--|
| Asal Bahan Mentah | : | Kadadangel. |
| Cara Pengolahan | : | Kadadangel dibersihkan terlebih dulu, kemudian direbus sampai masak. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci dan merebus, wadah untuk merebus. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Sebagai makanan kecil. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dikupas kulitnya akarnya dimakan. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan masyarakat bawah. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
11. Nama Makanan : *Kulub gadung*, ialah rebus gadung (*Dioscoreahispida*).
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Gadung. |
| Cara Pengolahan | : | Gadung direndam dikolam selama seminggu, kemudian diangkat lalu dibersihkan dan direbus sampai masak. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air, gula pasir atau garam, wadah untuk merebus. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | — Sebagai makanan kecil.
— Dapat juga dibuat keripik. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dikupas kulitnya, dagingnya dimakan dengan gula pasir atau garam. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan masyarakat bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
12. Nama Makanan : *Kulub talas*, ialah rebus talas (*Colocasia esculenta*).
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Talas. |
| Cara Pengolahan | : | Talas dibersihkan terlebih dulu, kemudian direbus sampai masak. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air, garam, gula pasir, parut kelapa dan wadah untuk merebus talas. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Sebagai makanan kecil pada waktu pagi atau sore hari. |

Cara makan/pengkonsumsian	:	Dikupas kulitnya, kemudian dipotong-potong, dimakan dengan gula pasir atau garam yang telah dicampurkan ke dalam parutan kelapa.
Daerah/masyarakat asal	:	Pedesaan.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Desa.
13. Nama Makanan	:	<i>Kulub hui kamayung</i> , ialah rebus talas kemayang.
Asal Bahan Mentah	:	Talas kamayung (<i>Dioscorea</i> sp.).
Cara Pengolahan	:	Talas dibersihkan terlebih dulu, kemudian direbus sampai masak.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Air, garam, gula pasir, parut kelapa, wadah untuk merebus.
Fungsi dan cara penyajian	:	— Sebagai makanan kecil, disajikan bersama-sama dengan minuman pada waktu pagi atau sore hari. — Makanan jajan.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dikupas kulitnya, dimakan bersama-sama dengan garam yang telah dicampur dengan parut kelapa, dapat pula dengan gula pasir atau garam.
Daerah/masyarakat asal	:	Pedesaan.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Desa.
14. Nama Makanan	:	<i>Kulub hui kutil</i> , ialah rebus talas kutil (<i>Alocasia indica</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Talas kutil.
Cara Pengolahan	:	Talas dibersihkan, kemudian digodog sampai masak.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Air, gula pasir, garam, parut kelapa, wadah untuk merebus.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai makanan kecil, disajikan bersama-sama dengan minuman pada waktu pagi atau sore hari.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dikupas kulitnya, dimakan bersama-sama dengan gula pasir atau parut kelapa yang sudah ditaburi dengan garam bubuk.

- | | | |
|------------------------|---|-----------|
| Daerah/masyarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
15. Nama Makanan : *Kulub hui riung indung*, ialah rebus talas riung indung (*Kantosoma violaceum*).
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Talas riung indung. |
| Cara Pengolahan | : | Talas dicuci terlebih dahulu, kemudian direbus sampai matang. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air, garam, parut kelapa, gula pasir, wadah untuk merebus talas. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Sebagai makanan kecil pada waktu pagi atau sore hari, disajikan bersama-sama dengan minuman. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dikupas kulitnya, dimakan bersama dengan gula pasir, dapat pula dimakan dengan parutan kelapa yang sudah ditaburi garam secukupnya. |
- | | | |
|------------------------|---|-----------|
| Daerah/masyarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
16. Nama Makanan : *Kulub hui jahe* yaitu rebus talas jahe (*Colocasia esculenta*).
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Talas jahe. |
| Cara Pengolahan | : | Talas dibersihkan terlebih dulu, kemudian direbus sampai matang. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air, gula pasir, parut kelapa, garam dan wadah untuk merebus talas. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Sebagai makanan kecil, disajikan bersama-sama dengan minuman pada waktu pagi atau sore hari. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dikupas kulitnya, dimakan bersama-sama dengan garam, atau parut kelapa yang sudah dicampur dengan garam bubuk, atau dapat pula dengan gula pasir. |
- | | | |
|------------------------|---|--|
| Daerah/masyarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan masyarakat bawah dan menengah. |

- | | | |
|-----------|---|-------|
| Desa/Kota | : | Desa. |
|-----------|---|-------|
17. Nama Makanan : *Kulub hui manis*, ialah rebus talas manis.
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Talas jahe (<i>Colocasia esculenta</i>). |
| Cara Pengolahan | : | Talas dibersihkan terlebih dahulu, kemudian direbus sampai matang. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air, gula pasir, parut kelapa, garam dan wadah untuk merebus talas. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Sebagai makanan kecil, disajikan bersama-sama dengan minuman pada waktu pagi atau sore hari. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dikupas kulitnya, dimakan bersama-sama dengan garam, atau parut kelapa yang sudah dicampur dengan garam bubuk, atau dapat pula dengan gula pasir. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan masyarakat bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
18. Nama Makanan : *Kulub hui manis*, ialah rebus talas manis.
- | | | |
|---------------------------|---|--|
| Asal Bahan Mentah | : | Talas manis (<i>Dioscore alata</i>). |
| Cara Pengolahan | : | Talas manis dicuci terlebih dulu, kemudian direbus sampai masak. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air, gula pasir, garam dan wadah untuk merebus talas. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Sebagai makanan kecil, disajikan bersama-sama dengan minuman pada waktu sore hari. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dikupas kulitnya, dimakan bersama-sama dengan gula pasir atau garam. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
19. Nama Makanan : *Kulub sagu*, ialah rebus sagu akar/batang.
- | | | |
|-------------------|---|--------------------------------------|
| Asal Bahan Mentah | : | Sagu (<i>Maranta arundinacea</i>). |
|-------------------|---|--------------------------------------|

- | | | |
|---------------------------|---|--|
| Cara Pengolahan | : | Sagu dicuci terlebih dulu, kemudian direbus sampai masak. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air untuk pencuci talas, wadah untuk merebus. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Sebagai makanan kecil, disajikan bersama-sama dengan minuman pada Waktu sore hari. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dikupas kulitnya, kemudian dimakan langsung. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan masyarakat bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
20. Nama Makanan : *Kulub ganyol*, ialah ganyol rebus.
- Asal Bahan Mentah : Ganyol (*Canna edulis*).
- Cara Pengolahan : Ganyol dicuci terlebih dulu, kemudian direbus sampai masak.
- Bumbu/bahan pengolahan : Air untuk pencuci.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil pada waktu pagi atau sore hari, dapat juga dijadikan sebagai makanan jajan.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dikupas kulitnya, kemudian dimakan langsung.
- Daerah/masyarakat asal : Pedesaan.
- Lapisan Sosial : Golongan masyarakat bawah dan menengah.
- Desa/Kota : Desa.
21. Nama Makanan : *Kulub suuk* ialah kacang tanah rebus.
- Asal Bahan Mentah : Kacang tanah.
- Cara Pengolahan : Kacang tanah dibersihkan terlebih dulu, kemudian direbus sampai masak, air dicampuri dengan garam sedikit untuk rasa asin atau tidak.
- Bumbu/bahan pengolahan : Air, garam, wadah untuk merebus.
- Fungsi dan cara penyajian :
 – Sebagai makanan kecil, disajikan pada waktu sore hari bersama-sama dengan minuman.
 – Dapat pula sebagai makanan jajan.

- | | | |
|---------------------------|---|------------------------------------|
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dikupas kulitnya, bijinya dimakan. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
22. Nama Makanan : *Kulub gondolo*, ialah rebus kacang Bogor atau kacang Banten.
- Asal Bahan Mentah : Kacang gondolo (*Vianzea subter-
ranea*)
- Cara Pengolahan : Gondolo dibersihkan terlebih dulu, kemudian direbus sampai masak, dicampur garam sedikit untuk rasa asin atau dapat juga tidak.
- Bumbu/bahan pengolahan : Air, garam, wadah untuk merebus.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, disajikan pada waktu sore atau siang hari bisa juga sebagai makanan jajanan (anak-anak).
- | | | |
|---------------------------|---|------------------------------------|
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dikupas kulitnya, bijinya dimakan. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
23. Nama Makanan : *Kulub jaat* ialah rebus cipir muda atau cipir tua.
- Asal Bahan Mentah : Cipir muda atau cipir tua.
- Cara Pengolahan : Cipir dicuci terlebih dulu, kemudian direbus sampai matang.
- Bumbu/bahan pengolahan : Air untuk pencuci, wadah untuk merebus.
- Fungsi dan cara penyajian : — Sebagai makanan kecil sewaktu-waktu, disajikan pada waktu pagi, siang atau sore hari (untuk cipir tua).
— Sebagai lalab atau campuran lotek.
- Cara makan/pengkonsumsian : — Untuk makanan kecil, dipijit dengan menggunakan jari tangan supaya bijinya keluar, kemudian dimakan langsung. Untuk lalab, dimakan bersama dengan sambal suuk/kacang tanah.

- | | | |
|------------------------|---|-----------------------------|
| Daerah/masyarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan menengah dan bawah. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
24. Nama Makanan : *Kulub kacang bulu* ialah rebus kacang kedelai (*Olycine max*).
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Kacang kedelai yang masih muda dan berkulit. |
| Cara Pengolahan | : | Kacang dibersihkan, kemudian digodog dengan tangkainya sampai masak. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air, wadah untuk merebus. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | — Sebagai makanan kecil.
— Makanan jajanan anak-anak. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Kacang ditekan dengan jari supaya bijinya keluar dari <i>cangkang</i> (kulitnya) kemudian langsung dimakan. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
25. Nama Makanan : *Kulub Kangkung* ialah kangkung rebus.
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Kangkung. |
| Cara Pengolahan | : | Kangkung muda dicuci, setelah itu langsung direbus sampai masak. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air, wadah untuk merebus. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | — Untuk labab, ditambah sambal suuk atau sambal terasi, disajikan bersama-sama dengan makan siang dan malam.
— Untuk campuran lotek. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dilipat-lipat dimakan bersama-sama dengan sambal. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
26. Nama Makanan : *Kulub daun sampeu* ialah daun singkong rebus.
- | | | |
|-------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Daun singkong. |
| Cara Pengolahan | : | Daun singkong dibersihkan, kemudian digodog dengan air yang |

- sudah diberi sedikit garam untuk menghilangkan bau *wangur* yaitu bau daun.
- Bumbu/bahan pengolahan : Air, garam, wadah untuk merebus.
 Fungsi dan cara penyajian : Sebagai lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan malam.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dilipat-lipat dimakan bersama-sama dengan sambal terasi.
- Daerah/masyarakat asal : Pedesaan/pegunungan.
 Lapisan Sosial : Semua.
 Desa/Kota : Desa.
27. Nama Makanan : *Seupan daun mamangkokan* ialah daun mangkok yang direbus.
 Asal Bahan Mentah : Daun Mangkok (*Nothopenax scutellarium*).
 Cara Pengolahan : Daun mangkok muda dibersihkan, kemudian dikukus sampai masak.
 Bumbu/bahan pengolahan : Air, wadah untuk mengukus/kukusan.
 Fungsi dan cara penyajian : Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan malam.
 Cara makan/pengkonsumsian : Dilipat-lipat, dimakan bersama-sama dengan sambal terasi.
 Daerah/masyarakat asal : Semua.
 Lapisan Sosial : Semua.
 Desa/Kota : Semua.
28. Nama Makanan : *Kulub paria* ialah pare rebus.
 Asal Bahan Mentah : Buah pare (*Momordica charantia*).
 Cara Pengolahan : Diambil paria yang masih muda atau setengah tua, kemudian direbus sampai masak.
 Bumbu/bahan pengolahan : Air, wadah untuk merebus.
 Fungsi dan cara penyajian : Sebagai lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan malam.
 Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan dengan membuang bijinya dicampur dengan sambal suuk atau sambal terasi.
 Daerah/masyarakat asal : Semua.

- | | | |
|----------------|---|--------|
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
29. Nama Makanan : *Bubuy/beuleum peuteuy* dan kulub peuteuy ialah pete bakar.
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Pete. |
| Cara Pengolahan | : | <ul style="list-style-type: none"> – <i>Dibubuy</i> ialah dibakar dengan cara dimasukkan ke dalam abu di bawah bara api, biasanya pada tungku atau <i>hawu</i>. – <i>Dibeuleum</i>, dengan cara dibakar di atas bara api. – Dikulub atau direbus dengan air. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air, tungku, wadah untuk merebus. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | <ul style="list-style-type: none"> – Untuk labab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan malam. – Untuk campuran sayur/sambal goreng. |
| Cara makan/pengonsumsi-an | : | Dikupas kulitnya, dimakan bijinya bersama-sama dengan sambal terasi. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
30. Nama Makanan : *Seupan daun kacang* ialah daun kacang yang dikukus.
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Daun kacang kedelai atau daun kacang panjang. |
| Cara Pengolahan | : | Daun dipetik sewaktu masih muda kemudian dibersihkan. Dikukus sampai masak. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air, wadah untuk mengukus. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk labab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan malam. |
| Cara makan/pengonsumsi-an | : | Dilipat-lipat, dimakan bersama-sama dengan sambal terasi. |
| Desa/masyarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan masyarakat bawah dan |

	Desa/Kota	: menengah. Desa.
31.	Nama Makanan	: <i>Kulub atau seupan engkol</i> ialah kol rebus.
	Asal Bahan Mentah	: Kol.
	Cara Pengolahan	: Kol dicuci kemudian direbus atau dikukus sampai masak.
	Bumbu/bahan pengolahan	: Air, wadah untuk merebus, wadah kukusan.
	Fungsi dan cara penyajian	: — Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan malam. — Untuk campuran lotek atau sayur.
	Cara makan/pengkonsumsian	: Dilipat-lipat, dimakan bersama-sama dengan sambal suuk atau terasi.
	Daerah/masyarakat asal	: Pedesaan/pegunungan.
	Lapisan Sosial	: Semua.
	Desa/Kota	: Semua.
32.	Nama Makanan	: <i>Kulub buncis</i> ialah rebus (<i>Phaseolus vulgaris</i>).
	Asal Bahan Mentah	: Buncis.
	Cara Pengolahan	: Diambil buncis yang masih muda, kemudian direbus sampai masak.
	Bumbu/bahan pengolahan	: Air, wadah untuk merebus.
	Fungsi dan cara penyajian	: Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan malam.
	Cara makan/pengkonsumsian	: Dimakan langsung bersama-sama dengan sambal terasi.
	Daerah/masyarakat asal	: Pedesaan/pegunungan.
	Lapisan Sosial	: Semua.
	Desa/Kota	: Semua.
33.	Nama Makanan	: <i>Kulub waluh siem</i> ialah labu siam rebus.
	Asal Bahan Mentah	: Labu siam (<i>Sechium edula</i>).
	Cara Pengolahan	: Diambil labu siam yang masih muda atau setengah tua, kemudian direbus sampai masak.

- | | | |
|---------------------------|---|--|
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air, wadah untuk merebus. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | — Dimakan langsung.
— Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan malam. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dikupas kulitnya atau tidak, dimakan bersama-sama dengan sambal terasi atau sambal suuk. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Pegunungan/bukit-bukit. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
34. Nama Makanan : *Kulub kacang panjang*, ialah kacang panjang rebus.
- | | | |
|---------------------------|---|--|
| Asal Bahan Mentah | : | Kacang panjang. |
| Cara Pengolahan | : | Kacang panjang yang masih muda dipetik dari pohon kemudian dibersihkan dan direbus sampai masak. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan malam. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dimakan bersama-sama dengan sambal terasi. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
35. Nama Makanan : *Sangray roay* ialah roay yang dijerang.
- | | | |
|---------------------------|---|--|
| Asal Bahan Mentah | : | Buah roay (<i>Phaseolus lunatus</i>). |
| Cara Pengolahan | : | Buah roay yang sudah tua dikupas kulitnya kemudian dijerang atau disangray sampai masak, ditaburi garam halus. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air, garam halus, wadah untuk menjerang. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk makanan kecil dan jajanan anak. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dimakan langsung dengan begitu saja. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan bawah dan menengah. |

- Desa/Kota : Desa.
36. Nama Makanan : *Beuleum siki jambu mede*, ialah biji jambu mete yang dibakar.
- Asal Bahan Mentah : Biji jambu mede.
- Cara Pengolahan : Jambu mede diambil bijinya, kemudian dibakar dengan cara dimasukkan ke dalam abu di bawah bara api, biasanya di dalam hawu/tungku.
- Bumbu/bahan pengolahan : Pisau atau batu untuk membelah biji jambu mete yang sudah dibakar, hawu.
- Fungsi dan cara penyajian : Untuk makanan kecil, disajikan sewaktu-waktu.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dikupas kulitnya, dimakan bijinya.
- Daerah/masyarakat asal : Pegunungan.
- Lapisan Sosial : Lapisan bawah.
- Desa/Kota : Desa.
37. Nama Makanan : *Kulub jengkol* ialah jengkol rebus.
- Cara Pengolahan : Diambil jengkol yang masih muda atau tua kemudian direbus sampai masak.
- Asal Bahan Mentah : Buah jengkol.
- Bumbu/bahan pengolahan : Air, wadah untuk merebus.
- Fungsi dan cara penyajian : Untuk lalab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama sambal terasi.
- Daerah/masyarakat asal : Pegunungan.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.,
38. Nama Makanan : *Kulub sukun* ialah rebus sukun (*Artocarpus communis*).
- Asal Bahan Mentah : Buah sukun.
- Cara Pengolahan : Diambil buah sukun yang masih muda atau tua kemudian direbus sampai masak.
- Bumbu/bahan pengolahan : Air, wadah untuk merebus.
- Fungsi dan cara penyajian : Untuk makanan kecil pada waktu sore hari atau malam hari.

- | | | |
|---------------------------|---|-------------------------------------|
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dikupas kulitnya dagingnya dimakan. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Pegunungan. |
| Lapisan Sosial | : | Golongan bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
39. Nama Makanan : *Kulub daun gedang* ialah rebus daun pepaya.
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Daun pepaya. |
| Cara Pengolahan | : | Diambil daun pepaya yang masih muda, kemudian dibersihkan dan digodog sampai masak. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air, wadah untuk merebus. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk labab, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan makan malam. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dilipat-lipat, dimakan bersama-sama dengan sambal terasi dan sambal suuk. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
40. Nama Makanan : *Seupan cau* ialah pisang rebus
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Terutama pisang tanduk, pisang saba, pisang susu. |
| Cara Pengolahan | : | Pisang yang agak masak kemudian <i>diseupan</i> atau dikukus. |
| Bumbu/bahan pengolahan | : | Air, wadah untuk merebus. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Untuk makanan kecil, disajikan pada waktu sore atau malam hari. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dikupas kulitnya, dagingnya dimakan. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |

4.3.2. Makanan Hasil Masakan Sederhana : Minuman

- | | | |
|-------------------|---|--|
| 1. Nama Minuman | : | <i>Cai kendi</i> ialah air kendi. |
| Asal Bahan Mentah | : | Air sumur dan sejenisnya yang dianggap bersih untuk diminum. |

Cara Pengolahan	:	Air dimasak sampai mendidih kemudian didinginkan, setelah dingin dimasukkan ke dalam <i>kendi</i> yaitu tempat air yang terbuat dari tanah liat.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Wadah untuk merebus air.
Fungsi dan cara penyajian	:	Untuk minuman sehabis makan, terkadang dihidangkan pula untuk tamu.
Cara makan/minum	:	Dituangkan ke dalam gelas atau cangkir.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
2. Nama Minuman	:	<i>Cai asak herang</i> ialah air putih yang telah dididihkan.
Asal Bahan Mentah	:	Air sumur dan sejenisnya yang dianggap bersih untuk diminum.
Cara Pengolahan	:	Air dimasak sampai mendidih, kemudian dimasukkan ke dalam teko atau panci untuk didinginkan.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Wadah untuk memasak air.
Fungsi dan cara penyajian	:	Untuk minuman sehabis makan, minuman biasa.
Cara makan/minum	:	Dituangkan ke dalam gelas atau cangkir.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
3. Nama Minuman	:	<i>Cai enteh</i> yaitu air teh.
Asal Bahan Mentah	:	Air sumur dan sejenisnya yang dianggap bersih untuk diminum.
Cara Pengolahan	:	— Air dimasak sampai mendidih, kemudian masukkan teh secukupnya ke dalam air tadi. — Teh disimpan dalam teko, kemudian tuangkan air mendidih dan ditutup.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Teh, wadah untuk memasak air.
Fungsi dan cara penyajian	:	Untuk minuman sore hari atau minuman biasa, air teh manis atau

		<i>cigula</i> biasa dipakai untuk menghormati tamu.
Cara makan/minum	:	Dituangkan ke dalam gelas atau cangkir.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
4. Nama Minuman	:	<i>Cai kopi</i> ialah air kopi.
Asal Bahan Mentah	:	Air sumur dan sejenisnya yang dianggap bersih untuk diminum.
Cara Pengolahan	:	Adonan gula dan kopi banyaknya menurut selera diaduk dalam gelas, kemudian tuangkan air mendidih ke dalam gelas sambil dikecek.
Bumbu/bahan pengolahan	:	Air, gula, kopi dan wadah untuk merebus.
Fungsi dan cara penyajian	:	Untuk minuman, disajikan pada waktu pagi dan sore hari. Air kopi juga biasa dihidangkan untuk tamu.
Cara makan/minum	:	Dihidangkan ke dalam gelas maupun cangkir.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.

4.4. MAKANAN/MINUMAN YANG DIMASAK SECARA KOMPLEKS (BAHANNYA, BUMBU DAN PENGOLAHANNYA).

Makanan/minuman yang dimasak secara kompleks ialah bahan makanan/minuman yang diolah secara lebih sempurna, dengan menggunakan berbagai macam bumbu masak ditambah dengan bumbu penyedap lainnya sesuai dengan jenis makanan/minuman yang diolah. Di dalam mengolah makanan/minuman secara kompleks, terkadang diperlukan beberapa tahap pengolahan di dalam proses pematangannya.

Jenis makanan yang biasa dimasak secara kompleks terutama ialah jenis makanan pokok dengan bahan baku utamanya yaitu padi/beras, kemudian lauk pauk dan makanan kecil (ringan). Kita mengetahui bahwa jenis makanan di atas banyak sekali ragamnya sebagai variasi didalam membuat hidangan. Adapun yang menjadi bahan baku dari makanan ini adalah beras, sayuran dan umbi-umbian. Untuk mengolah makanan ini diperlukan bumbu sebagai

penyedap makanan, bumbu-bumbu itulah yang merubah aneka macam makanan beserta fungsinya.

Untuk jenis minuman yang biasa dimasak secara kompleks, bahan baku terdiri dari air tawar/air sumur, air santan, ditambah dengan bumbu-bumbu sebagai penyedap minuman. Minuman yang biasa dimasak secara kompleks biasa dihidangkan pada waktu siang, sore atau malam hari, tetapi ada diantaranya bahan minuman (santan) biasa juga dipakai untuk bahan air sayur.

Makanan/minuman yang biasa dimasak secara kompleks dapat dibedakan sebagai berikut :

4.4.1. Makanan Hasil Pengolahan Cara Kompleks : Makanan Pokok Dan Lauk Pauk.

1. Nama Makanan : *Sangu karih* ialah nasi yang di-karih dan diaroni.
- Asal Bahan Mentah : Beras dan air.
- Bumbu/bahan alat : Dandang, baskom, *centong* ialah sendok untuk menciduk nasi dan *aseupan* ialah kukusan.
- Cara Pengolahan : Beras dicuci terlebih dulu dimasukkan ke dalam kukusan, lalu dikukus sampai keras. Kemudian diangkat dimasukkan ke dalam baskom untuk *dikarih*, diberi air panas (mendidih) secukupnya lalu ditutup dibiarkan sampai mekar. Setelah mekar maka menjadi *gigih* ialah nasi setengah matang, dikukus kembali sampai masak.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai makanan pokok, disimpan di dalam bakul/tempat nasi atau sejenisnya.
- Cara makan/minum : Dihidangkan atau dimakan bersama-sama dengan lauk pauknya pada waktu makan pagi, siang dan malam.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
2. Nama Makanan : *Sangu pera* ialah nasi biasa.
- Asal Bahan Mentah : Beras.
- Bumbu/bahan alat : Langseng dan panci.

- Cara Pengolahan : Beras dicuci terlebih dulu, kemudian digodog dengan air secukupnya sampai air itu kering, lalu diangkat dидiamkan sampai berasnya mekar, setelah mekar kemudian dikukus kembali sampai masak.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian :
 — Sebagai makanan pokok, disimpan di dalam bakul nasi/ tempat nasi dan sejenisnya.
 — Bila dibungkus dengan daun pisang, dengan cara membungkus yang khas disebut *sangu timbel*, untuk bekal makan para petani yang bekerja di sawah. Sedangkan *sangu geleng*, masih nasi yang dibungkus dengan daun pisang, tetapi bentuknya berbeda dengan *sangu timbel*.
- Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan lauk pauk pada waktu makan pagi, siang dan makan malam.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
 Lapisan Sosial : Semua.
 Desa/Kota : Semua.
3. Nama Makanan : *Sangu tutug*.
 Asal Bahan Mentah : Nasi karih maupun nasi pera.
 Bumbu/bahan alat : Dulang, garam, oncom, bakar dan kencur.
- Cara Pengolahan : Pada waktu *diakeul*, diaduk di dalam *dulang* (semacam bakul terbuat dari kayu), disisakan sedikit untuk memenuhi keinginan beberapa orang. Dibubuhi garam atau dapat juga ditambah dengan oncom bakar dan kencur yang telah dihaluskan, kemudian diaduk-aduk dengan *pangarih* yaitu cengtong nasi berukuran besar.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai makanan pokok, dimakan langsung tanpa dengan lauk. Biasa-

		nya pada sore hari..
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama (ngariung), dengan mengelilingi boboko itu.
Derah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah dan menengah.
Desa/Kota	:	Sebagian.
4. Nama Makanan	:	<i>Sanguliwet</i> ialah nasi liwet.
Asal Bahan Mentah	:	Beras, air.
Bumbu/bahan alat	:	Panci atau kastrol.
Cara Pengolahan	:	Beras dicuci terlebih dulu, kemudian digodog dengan air secukupnya. Setelah airnya kering, api kompor dikecilkan untuk menjaga supaya nasinya tidak gosong, atau dibagian bawah kastrol diberi/dilapisi dengan seng/kaleng, kemudian dibiarkan sampai nasinya masak. Bila nasi gosong, maka dibagian bawah akan mengeras yang biasa disebut <i>kerak</i> atau <i>intip</i> , dapat dimakan sebagai makanan kecil dengan dibubuhi garam halus secukupnya pada bagian atasnya.-
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Sebagai makanan pokok, disimpan di dalam bakul nasi atau tempat nasi sejenis lainnya.
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama dengan lauk pauknya pada waktu makan pagi, siang dan malam hari.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.-
5. Nama Makanan	:	<i>Sangu goreng</i> ialah nasi yang digoreng.
Asal Bahan Mentah	:	Nasi.
Bumbu/bahan alat	:	Kuali, bumbu masak secukupnya.
Cara Pengolahan	:	Cabe ditumbuk halus dengan garam, bawang merah digoreng bersama-sama dengan cabe <i>tadi</i> , setelah matang lalu masukkan nasi

- ke dalamnya dicampur dengan sedikit kecap, kemudian diaduk sampai merata lalu diangkat.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai makanan pagi untuk sarapan, disajikan di atas lodor atau sejenisnya.
- Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan kerupuk atau irisan bonteng/timun.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
6. nama Makanan : *Sangu tim* ialah nasi tim.
- Asal Bahan Mentah : *Gigih* (nasi setengah matang).
- Bumbu/bahan alat : Air, garam, rantang atau panci.
- Cara Pengolahan : Gigih dimasukkan ke dalam rantang kemudian diberi air secukupnya supaya tidak begitu lembek, diberi sedikit garam untuk sari asin, kemudian dikukus sampai masak.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai makanan Balita atau dapat juga untuk makanan orang sakit, disimpan di dalam panci atau rantang.
- Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan lauk pauknya, untuk makan pagi, siang dan malam.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
7. Nama Makanan : *Bubur beas* ialah bubur beras.
- Asal Bahan Mentah : Beras.
- Bumbu/bahan alat : Air, garam, panci, salam dan serei.
- Cara Pengolahan : Beras dibersihkan terlebih dulu, kemudian digodog dengan jumlah air yang banyak supaya beras menjadi hancur, dicampur sedikit garam, salam dan serei, digodog sampai airnya sedikit atau bubur menjadi kental.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai makanan pokok untuk

		bayi dan balita, atau untuk orang sakit, disimpan dalam mangkuk besar atau panci.
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama dengan lauk pauknya pada waktu makan pagi, siang dan malam.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
8. Nama Makanan	:	<i>Sangu ketan</i> ialah nasi ketan.
Asal Bahan Mentah	:	Beras ketan.
Bumbu/bahan alat	:	Air, kelapa parut, garam, kukusan, wadah.
Cara Pengolahan	:	Beras dicuci kemudian direndam selama kurang lebih dua jam atau lebih, kemudian dibersihkan kembali dan dikukus sampai mengeras, lalu diciprati air garam ke dalam kukusan sambil diaduk-aduk sampai berasnya menjadi lembek, kemudian dikukus kembali sampai masak.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	— Untuk sarapan pagi, dihidangkan di atas piring. — Untuk ngopi, dengan diberi sambal oncom.
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama dengan lauk pauknya, nasi ketan ditaburi dengan parutan kelapa yang sudah dicampur dengan garam halus.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
9. Nama Makanan	:	<i>Urcs</i> atau <i>buras</i> ialah semacam lontong di dalamnya diisi dengan sayuran masak.
Asal Bahan Mentah	:	Beras dan air.
Bumbu/bahan alat	:	Parci, kukusan dan daun, oncom dan sayuran, bumbu masak.
Cara Pengolahan	:	Beras dicuci terlebih dulu kemudian digodog dengan air yang sudah

		dibumbui dengan salam, serei dan garam, dibiarkan sampai setengah masak airnya mengering dan berasnya mekar. Kemudian dibungkus dengan daun pisang di dalamnya diisi dengan oncom dan sayuran masak, kemudian dikukus sampai masak (sampai daun pembungkus berwarna kecoklat-coklatan).
Fungsi dan cara pengkonsumsian :	—	Sebagai pengganti nasi, atau sebagai makanan kecil untuk pengganti nasi pada waktu makan pagi.
	—	Sebagai bekal bila bepergian jauh supaya praktis.
Cara makan/minum :		Dikupas pembungkusnya, dimakan langsung dengan kasreng atau ranginang
Daerah/masyarakat asal :		Semua.
Lapisan Sosial :		Semua.
Desa/Kota :		Semua.
10. Nama Makanan :		<i>Lontong</i> ialah lontong.
Asal Bahan Mentah :		Beras dan air.
Bumbu/bahan alat :		Langseng, daun pisang, kukusan, garam.
Cara Pengolahan :		Beras dicuci terlebih dulu kemudian dikeringkan, setelah itu lalu dimasukkan ke dalam <i>urung</i> ialah bungkus lontong yang terbuat dari daun pisang, dibentuk selobong seperti selinder, yang kedua ujungnya ditutup dengan lidi atau <i>seumat</i> , <i>sujen</i> /tusukan. Isi urung banyaknya setengah atau tiga perempat dari urung, kemudian digodog sampai masak dengan air yang sudah diberi dengan garam sedikit, selama kurang lebih 5 jam.
Fungsi dan cara pengkonsumsian :		Sebagai pengganti nasi, disajikan pada waktu pagi hari untuk sarapan.

Cara makan/minum	:	Dikupas kulit pembungkusnya, dimakan bersama-sama dengan lauk pauknya.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
11. Nama Makanan	:	<i>Angeun lodeh</i> ialah savur lodeh.
Asal Bahan Mentah	:	<i>Wahuh</i> yaitu labu siam, daun dan buah melinjo, terung dan dapat ditambah dengan sayuran lainnya.
Bumbu/bahan alat	:	Panci, air santan, air, bawang merah dan putih, cabe hijau, daun salam, laja, tomat, gula, garam dan lengkuas. Sebagai penyedap dapat ditambahkan terasi bakar atau terasi goreng.
Cara Pengolahan	:	Bumbu dan sayuran dicuci terlebih dulu, kemudian diiris-iris persegi seperti dadu. Digodog bersama-sama dengan bumbu masak. Setelah hampir matang, masukkan air santan ke dalamnya ditambah dengan bumbu penyedap lainnya.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Sebagai lauk pauk, disajikan bersama-sama pada waktu makan siang dan malam, disimpan di dalam mangkuk sayur atau sejenisnya.
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama dengan nasi, sebagai pelengkap pada waktu makan.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
12. Nama Makanan	:	<i>Angeun oyong</i> ialah sayur oyong (<i>Luffa acutangula</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Oyong air.
Bumbu/bahan alat	:	Air santan, air, cabe merah/hijau, bawang merah dan putih garam, terasi, tomat, gula merah/putih,

Cara Pengolahan	:	ditambah dengan bumbu penyedap lainnya. Kualo atau panci.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Oyong dikupas kulitnya, dipotong-potong kemudian dibersihkan. Cabe bawang dan tomat ditumis, setelah layu masukkan oyong, kemudian santan dan bumbu-bumbunya. Dididamkan sampai mendidih dan oyong itu masak.
Cara makan/minum	:	Sebagai lauk pauk, disajikan dalam mangkuk sayur atau sejenisnya.
Daerah/masyarakat asal	:	Dimakan bersama-sama dengan nasi, sebagai teman nasi/pelengkap pada waktu makan siang dan makan malam.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Lapisan menengah dan bawah.
	:	Semua.
13. Nama Makanan	:	<i>Angeun haseum</i> ialah sayur asem.
Asal Bahan Mentah	:	Sayuran, daun dan buah melinjo, kacang panjang, kacang tanah, jagung muda ditambah dengan sayuran lainnya.
Bumbu/bahan alat	:	Panci, air, gula, garam, terasi, kemiri, bawang merah dan putih, asem muda ditambah dengan bumbu penyedap lainnya, daun salam dan lengkuas.
Cara Pengolahan	:	Sayuran dibersihkan kemudian dipotong-potong. Semua bumbu ditumbuk halus kecuali daun salam dan lengkuas. Dimasukkan ke dalam air yang mendidih, setelah matang masukkan sayuran dan asam muda, dimasak sampai matang.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Sebagai lauk teman nasi pada waktu makan, disajikan dalam mangkuk atau sejenisnya.
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan

		makan malam.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
14. Nama Makanan	:	<i>Angeun nangka</i> ialah sayur nangka muda.
Asal Bahan Mentah	:	Nangka muda, air.
Bumbu/bahan alat	:	Kelapa parut, kemiri, gula merah/putih, garam, serei, ketumbar, bawang putih dan merah, ditambah dengan bumbu penyedap lainnya.
Cara Pengolahan	:	Nangka dikupas kulitnya, kemudian dipotong-potong dan dibersihkan. Setelah itu digodog sampai masak/lunak, kemudian masukkan bumbu masak yang telah <i>ditumis</i> , yaitu digoreng dengan sedikit minyak dan air setelah bumbu dihaluskan terlebih dulu. Setelah mendidih masukkan santan ke dalamnya ditambah dengan bumbu penyedap lainnya, dibiarkan mendidih sampai matang.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Sebagai lauk, disajikan dalam mangkuk sayur yang besar atau sejenisnya.
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan malam.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
15. Nama Makanan	:	<i>Angeun bayem</i> ialah sayur bayam (<i>Amaranthus hybridus</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Bayam, air.
Bumbu/bahan alat	:	Bawang merah dan putih, salam, laos, kunci, lengkuas, gula, garam dan bumbu penyedap secukupnya.
Cara Pengolahan	:	Bayam dipotong-potong lalu dibersihkan, bumbu diiris-iris kemu-

- dian digodog sampai mendidih, kemudian masukkan bayam sampai matang kemudian diberi bumbu penyedap secukupnya.
- Cara makan/minum : Sebagai lauk, disajikan dalam mangkuk besar atau tempat sejenis lainnya.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
16. Nama Makanan : *Angeun tahu* ialah sayur tahu.
- Asal Bahan Mentah : Tahu dan toge/kecambah.
- Bumbu/bahan alat : Panci, kuali, merica, bawang merah dan putih dan santan ditambah dengan bumbu penyedap lainnya.
- Cara Pengolahan : Tahu dan toge dicuci terlebih dulu tahu kemudian diiris-iris digoreng setengah matang. Bumbu masak ditumbuk halus kemudian digoreng dengan irisan bawang, setelah matang masukkan tahu dan toge diberi air santan dan bumbu penyedap lainnya digodog sampai matang.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai lauk, disajikan dalam mangkuk sayur atau sejenisnya.
- Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan malam.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Lapisan atas dan menengah.
- Desa/Kota : Semua.
17. Nama Makanan : *Angeun kacang* ialah sayur kacang.
- Asal Bahan Mentah : Kacang merah, hitam.
- Bumbu/bahan alat : Panci, air, garam, asem atau tomat, gula merah, bawang daun, daun salam dan lengkuas.
- Cara Pengolahan : Kacang merah dicuci terlebih dulu, kemudian digodog dengan

- daun salam dan lengkuas. Setelah kacang empuk masukkan bumbu-bumbunya dibiarkan sampai matang betul.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai lauk, disajikan dalam mangkuk sayur besar atau sejenisnya.
- Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan makan malam.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
18. Nama Makanan : *Angeun lompong* ialah sayur lompong.
- Asal Bahan Mentah : Batang daun talas yang masih muda.
- Bumbu/bahan alat : Kemiri, kacang tanah, gula merah, garam, terasi, bawang merah, dan putih, panci.
- Cara Pengolahan : Lompong dibuang serat luarnya kemudian dipotong-potong dan dibersihkan. Kemudian digodog sampai matang lantas ditiriskan supaya airnya terbuang. Bumbu ditumbuk halus, kemudian ditumis, setelah matang masukkan lompong sedikit air/secukupnya diberi bumbu penyedap secukupnya.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai lauk, disajikan dalam mangkuk besar atau sejenisnya.
- Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu siang hari dan makan malam.
- Daerah/masyarakat asal : Pedesaan.
- Lapisan Sosial : Lapisan bawah dan menengah.
- Desa/Kota : Desa.
19. Nama Makanan : *Angeun iwung* ialah sayur rebung.
- Asal Bahan Mentah : Rebung atau tunas bambu, biasanya dari awi gombong atau bam-

		bu gombong (<i>Dendrocalamus asper</i>) dan awi temen (<i>Gigantochloa vitelina</i>) yang telah diolah terlebih dahulu.
Bumbu/bahan alat	:	Kuali/panci, bawang merah dan putih, garam, gula, kemiri, air, santan, terasi, daun salam.
Cara Pengolahan	:	Rebung yang telah diolah diiris-iris, dibersihkan dan digodog sampai matang. Bumbu masak diiris-iris lalu ditumis, setelah matang masukkan rebung dan diberi bumbu penyedap secukupnya.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Sebagai lauk dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan pagi, siang dan malam. Disimpan dalam mangkuk sayur atau sejenisnya.
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah dan menengah.
Desa/Kota	:	Sebagian.
20. Nama Makanan	:	<i>Angeun katuk</i> ialah sayur katuk (<i>Sauropus-androgynus</i>).
Asal Bahan Mentah	:	Daun katuk.
Bumbu/bahan alat	:	Bawang merah dan putih, gula dan garam ditambah dengan lengkuas dan bumbu penyedap secukupnya, panci.
Cara Pengolahan	:	Bumbu masak diiris-iris dimasukkan ke dalam air yang hampir mendidih, setelah itu digodog sampai masak, diberi bumbu penyedap secukupnya, masukkan daun katuk dan dibiarkan sampai matang.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Sebagai lauk, disajikan dalam mangkuk sayur yang besar atau sejenisnya.
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama dengan nasi, pada waktu makan siang

	dan malam.
Daerah/masyarakat asal	: Semua.
Lapisan Sosial	: Lapisan bawah dan menengah.
Daerah/Kota	: Sebagian.
21. Nama Makanan	: <i>Balendrang</i> atau <i>oreg</i> atau <i>balakatinjung</i> ialah campuran makanan berupa tumis dan sejenisnya yang dikeringkan.
Asal Bahan Mentah	: Sayuran atau sayur atau sisa-sisa lauk pauk yang tidak habis atau bersisa, yang sudah lewat satu malam.
Bumbu/bahan alat	: Kualiti atau panci.
Cara Pengolahan	: Semua bahan-bahan tadi dimasukkan ke dalam kualiti yang telah dipanaskan sampai airnya mengering, kemudian diberi bumbu penyedap secukupnya, dibiarkan sampai kering.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	: Sebagai lauk, disajikan dalam lodor atau mangkuk sayur.
Cara makan/minum	: Dimakan bersama-sama dengan nasi, siang dan malam.
Daerah/masyarakat asal	: Semua.
Lapisan Sosial	: Lapisan menengah dan atas.
Desa/Kota	: Sebagian.
22. Nama Makanan	: <i>Urab</i> ialah urap.
Asal Bahan Mentah	: Sayur-sayuran antara lain berupa kangkung, kacang panjang, daun kenikir dan toge.
Bumbu/bahan alat	: Bumbu berupa, cabe merah, bawang merah, kencur, garam, gula merah dan asam: panci, kualiti.
Cara Pengolahan	: Sayuran dicuci kemudian dipotong-potong, setelah itu dikukus sampai matang. Bumbu-bumbu ditumbuk halus, kemudian ditumis sampai matang, masukkan parut kelapa dan diaduk sampai merata.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	: Sebagai lauk, pelengkap nasi

- pada waktu makan, disajikan di atas lodor atau piring.
- Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan baik siang maupun malam.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : semua.
23. Nama Makanan : *Tumis kangkung.*
- Asal Bahan Mentah : Kangkung, sedikit air.
- Bumbu/bahan alat : Kualii, bawang merah dan putih cabe merah, lengkuas daun salam, tomat dan sedikit kecap.
- Cara Pengolahan : Kangkung dipotong-potong lalu dibersihkan, bumbu masak diiris-iris dan ditumis dengan memakai sedikit minyak goreng, setelah matang masukkan kangkung diberi sedikit air setelah matang diberi bumbu penyedap secukupnya.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai lauk, disajikan di atas lodor atau mangkuk sayur.
- Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan baik siang atau malam.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Lapisan bawah dan menengah.
- Desa/Kota : Semua.
24. Nama Makanan : *Tumis waluh* ialah tumis labu.
- Asal Bahan Mentah : Labu siam dan air.
- Bumbu/bahan alat : Garam, air, merica bawang merah dan bumbu penyedap lainnya, kualii.
- Cara Pengolahan : Labu dikupas kulitnya, kemudian diiris-iris, dan dibersihkan. Bumbu tadi ditumbuk halus bawang merah diiris dan digoreng, setelah matang masukkan waluh diberi air secukupnya, setelah waluh matang diberi bumbu penyedap secukupnya.

- | | | |
|--------------------------------|---|---|
| Fungsi dan cara pengkonsumsian | : | Sebagai lauk, pelengkap nasi pada waktu makan, disajikan di atas mangkuk sayur atau sejenisnya. |
| Cara makan/minum | : | Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan, baik makan siang atau malam. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
-
- | | | |
|--------------------------------|---|--|
| 25. Nama Makanan | : | <i>Tumis picung</i> yaitu buah <i>kelewek</i> muda. |
| Asal Bahan Mentah | : | Picung muda (<i>Pengium edule</i>). |
| Bumbu/bahan alat | : | Bawang merah, dan putih, air santan, terasi, gula dan garam ditambah bumbu penyedap lainnya. |
| Cara Pengolahan | : | Picung dapat diiris-iris kecil atau ditumbuk, kemudian bumbu masak ditumis. Setelah matang bumbu masukkan picung dan air secukupnya diberi bumbu penyedap lainnya. |
| Fungsi dan cara pengkonsumsian | : | Sebagai lauk, pelengkap nasi pada waktu makan, disajikan dalam mangkuk atau sejenisnya. |
| Cara makan/minum | : | Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang atau malam. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Tidak terikat. |
-
- | | | |
|-------------------|---|--|
| 26. Nama Makanan | : | <i>Tumis buncis</i> ialah ongseng buncis. |
| Asal Bahan Mentah | : | Buncis. |
| Bumbu/bahan alat | : | Kuali, air, bawang merah dan putih, lengkuas, gula merah dan garam, cabe hijau, daun salam ditambah dengan bumbu penyedap lainnya. |
| Cara Pengolahan | : | Buncis muda dipotong kecil-kecil kemudian dibersihkan. Bumbu masak setelah dicuci kemudian diiris-iris langsung ditumis, setelah |

- bumbu matang kemudian masukkan buncis lalu digodog sampai matang diberi bumbu penyedap secukupnya.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai lauk, pelengkap nasi pada waktu makan, disajikan di atas mangkuk sayur atau sejenisnya.
- Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan malam.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
27. Nama Makanan : *Sambel goreng kering tempe.*
- Asal Bahan Mentah : Tempe, kacang tanah dan ikan teri.
- Bumbu/bahan alat : Quali, minyak goreng, gula merah, Bawang merah dan putih, cabe serei, daun salam, garam.
- Cara Pengolahan : Tempe diiris-iris kemudian digoreng, kacang dan teri digoreng. Bawang diiris-iris sedangkan cabe, gula, garam dan bawang putih ditumbuk halus. Bumbu-Bumbu digoreng, untuk meratakannya diberi sedikit air kemudian masukkan goreng tempe dan kacang tanah sama teri. Setelah diaduk rata ditaburi dengan bawang goreng.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai lauk disajikan di atas lodor atau tempat sejenis lainnya.
- Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan makan malam.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Lapisan atas dan menengah.
- Desa/Kota : Semua.
28. Nama Makanan : *Sambel goreng kentang.*
- Asal Bahan Mentah : Kentang dan kelapa.
- Bumbu/bahan alat : Quali, minyak goreng, cabe, kemiri, bawang merah dan putih, ga-

		ram, gula merah, salam serei ditambah dengan bumbu penyedap lainnya.
Cara Pengolahan	:	Kentang dikupas kulitnya kemudian dipotong kecil persegi dan dibersihkan, langsung digoreng setengah matang atau matang. Bumbu ditumbuk halus lalu ditumis atau digoreng sampai matang. Setelah bumbu matang masukkan kentang diaduk-aduk diberi air santan lalu digodog sampai matang, diberi bumbu penyedap sedukuptnya.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Sebagai lauk, disajikan ke dalam mangkuk besar atau sejenisnya.
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan malam.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan atas dan menengah.
Desa/Kota	:	Semua.
29. Nama Makanan	:	<i>Sambel goreng cabe/daging.</i>
Asal Bahan Mentah	:	Cabe dan daging sapi.
Bumbu/bahan alat	:	Kemiri, bawang merah dan putih, garam, gula, serei, daun salam, minyak goreng, tomat dan bumbu penyedap lainnya.
Cara Pengolahan	:	Cabe dan daging dibersihkan kemudian dipotong-potong/diiris-iris, bumbu masak ditumbuk halus kemudian ditumis. Setelah matang masukkan daging dan cabe, diberi air santan secukupnya ditambah bumbu penyedap, dibiarkan sampai matang.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Sebagai lauk, dimakan bersama-sama dengan nasi sebagai pelengkap pada waktu makan; disajikan di atas lodor atau piring.
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan malam.

- | | | |
|------------------------|---|----------------------------|
| Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan atas dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
30. Nama Makanan : *Sambel terasi* ialah sambal terasi.
- | | | |
|--------------------------------|---|--|
| Asal Bahan Mentah | : | Cabe, tomat atau jeruk <i>purut</i> (jeruk sambal). |
| Bumbu/bahan alat | : | Garam, gula merah, terasi bakar, mutu dan ulekan. |
| Cara Pengolahan | : | Cabe dapat digoreng dulu maupun tidak, kemudian diulek dengan bumbu-bumbunya, terakhir diberi tomat atau jeruk sambal. |
| Fungsi dan cara pengkonsumsian | : | Sebagai lauk, disajikan di atas <i>coet</i> ialah cobekan, atau tempat lainnya. |
| Cara makan/minum | : | Dimakan bersama-sama dengan lalab dan nasi pada waktu makan siang dan malam. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
31. Nama Makanan : *Sambel suuk* ialah sambal kacang tanah.
- | | | |
|--------------------------------|---|--|
| Asal Bahan Mentah | : | Kacang tanah, cabe. |
| Bumbu/bahan alat | : | Mutu/cobekan, gula, garam, asem, minyak goreng. |
| Cara Pengolahan | : | Kacang tanah digoreng sampai matang, kemudian ditumbuk dengan cabe dan bumbu lainnya, disedu dengan air panas. |
| Fungsi dan cara pengkonsumsian | : | Sebagai lauk, dimakan bersama-sama dengan lalab dan nasi, disajikan di atas cobekan atau tempat lainnya. |
| Cara makan/minum | : | Dimakan bersama-sama dengan lalab dan nasi, pada waktu makan siang dan malam. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan atas dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Semua. |

32. Nama Makanan : *Sambel oncom* ialah sambal oncom.
- Asal Bahan Mentah : Oncom, cabe.
- Bumbu/bahan alat : Garam, gula, kencur, serei, daun salam, bawang merah, mutu dan cobekan.
- Cara Pengolahan : Terdapat 2 cara pengolahan:
1. Oncom dipotong-potong kemudian dibakar, bumbu-bumbu (tanpa salam, serei) ditumbuk lalu masukkan oncom bakar, diulek sampai rata, diberi air panas sedikit.
 2. Oncom ditumbuk dengan bumbu-bunya, kecuali salam dan serei, kemudian ditumis diberi sedikit air dan digodog sampai matang.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai lauk, disajikan di atas cobekan atau tempat lainnya.
- Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan lalab dan nasi pada waktu makan siang dan malam.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Lapisan menengah dan atas.
- Desa/Kota : Semua.
33. Nama Makanan : *Sambel bajag* atau *sambel calo*.
- Asal Bahan Mentah : Cabe, terasi, bawang merah dan putih, tomat.
- Bumbu/bahan alat : Kual, minyak goreng, salam, serei, lengkuas.
- Cara Pengolahan : Bahan mentah semua ditumbuk sampai halus (kecuali lengkuas, serei dan salam), kemudian digoreng sampai matang, masukkan salam, serei dan lengkuas, diberi air secukupnya, kemudian digodog sampai matang dan wangi.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai lauk, dimakan bersama-sama dengan lalab dan nasi, disajikan di atas cobekan atau tempat lainnya.

- | | | |
|------------------------|---|--|
| Cara makan/minum | : | Dimakan bersama-sama dengan lalab dan nasi pada waktu makan siang dan malam. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan atas dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
34. Nama Makanan : *Sambel goang.*
- | | | |
|-------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Cengek (cabe rawit). |
| Bumbu/bahan alat | : | Mutu/uleman, garam. |
| Cara Pengolahan | : | Cengek dicuci terlebih dulu, kemudian ditumbuk dicampur dengan garam. |
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai lauk, disajikan di atas cobekan atau sejenis lainnya.
- | | | |
|------------------------|---|---|
| Cara makan/minum | : | Dimakan baik dengan lalab maupun tidak, pada waktu makan malam. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Sebagian. |
35. Nama Makanan : *Sambel muncang* ialah sambal kemiri.
- | | | |
|-------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Kemiri, cabe. |
| Bumbu/bahan alat | : | Mutu/uleman, garam, gula asem. |
| Cara Pengolahan | : | Cabe dan muncang digoreng atau dibakar, kemudian ditumbuk bersama-sama dengan bumbu lainnya diberi bumbu penyedap secukupnya. |
- Fungsi dan cara Pengkonsumsian : Sebagai lauk, disajikan di atas uleman atau sejenisnya.
- | | | |
|------------------------|---|--|
| Cara makan/minum | : | Dimakan bersama-sama dengan lalab dan nasi pada waktu makan siang dan malam. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan menengah dan atas. |
| Desa/Kota | : | Sebagian. |
36. Nama Makanan : *Sambel jahe.*
- | | | |
|-------------------|---|----------------------------|
| Asal Bahan Mentah | : | Jahe dan kemiri. |
| Bumbu/bahan alat | : | Mutu/uleman, garan, kecap. |

Cara Pengolahan	:	Kemiri digoreng, jahe dibersihkan dulu kemudian ditumbuk halus, campurkan kemiri dan garam, dibubuhi kecap dan diaduk sampai rata.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Dimakan dengan ikan bakar maupun ikan goreng sebagai lauk pauk makan nasi, baik pada makan siang dan makan malam.
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama nasi pada waktu makan.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
37. Nama Makanan	:	<i>Cobek jantung.</i>
Asal Bahan Mentah	:	Jantung, yaitu bonggol bunga pisang.
Bumbu/bahan alat	:	Air, garam, bawang merah dan putih, terasi, *cabe merah, kual, minyak goreng.
Cara Pengolahan	:	Jantung <i>dibubuy</i> dimasukkan ke dalam abu di bawah bara api yang sedang menyala, tunggu sampai kulit jantung bagian luar kehitam-hitaman lalu diangkat, dibuang bagian yang gosongnya. diambil bagian yang dalamnya. Bumbu masak semua ditumbuk kemudian ditumis setelah matang masukkan jantung yang sudah diiris-iris, kemudian digodog sampai matang, diberi bumbu penyedap secukupnya.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Sebagai lauk, disajikan di atas lodor atau sejenisnya.
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan malam.
Daerah/masyarakat asal	:	Pedesaan.
Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah dan menengah.
Desa/Kota	:	Desa.

38. Nama Makanan : *Cobek belut.*
 Asal Bahan Mentah : Ikan belut.
 Bumbu/bahan alat : Kuali, minyak goreng, air, gula, garam, bawang merah dan putih, terasi, dan cabe.
 Cara Pengolahan : Belut *dibubuy* kemudian diiris-iris. Bumbu diiris-iris kemudian ditumis, setelah matang masukkan belut yang sudah matang tadi, diberi air sedikit dan bumbu penyedap secukupnya dibiarkan sampai matang.
 Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai lauk, disajikan di atas lodor atau sejenisnya.
 Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makansiang malam.
 Daerah/masyarakat asal : Pedesaan.
 Lapisan Sosial : Lapisan bawah dan menengah.
 Desa/Kota : Desa.
39. Nama Makanan : *Cobek oncom.*
 Asal Bahan Mentah : Oncom.
 Bumbu/bahan alat : Garam, gula merah, bawang merah dan putih, tomat, terasi dan cabe merah.
 Cara Pengolahan : Oncom, dibakar, bumbu masak ditumis, setelah matang masukkan oncom yang telah dihancurkan. Kemudian diberi sedikit air dan digodog sampai matang, diberi bumbu penyedap secukupnya.
 Fungsi dan cara pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan malam.
 Daerah/masyarakat asal : Semua.
 Lapisan Sosial : Lapisan bawah dan menengah.
 Desa/Kota : Sebagian.
40. Nama Makanan : *Cobek genjer.*
 Asal Bahan Mentah : Genjer dan oncom.
 Bumbu/bahan alat : Bawang merah dan putih, cabe merah, garam, gula dan tomat.

- | | | |
|--------------------------------|---|--|
| Cara Pengolahan | : | Genjer dibersihkan kemudian direbus. Bumbu-bumbu dan oncom diulek halus, ditumis sampai matang diberi air sedikit. Masukkan gejer rebus, diaduk sampai rata. |
| Fungsi dan cara pengkonsumsian | : | Sebagai lauk, disajikan dalam mangkuk sayur atau sejenisnya. |
| Cara makan/minum | : | Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan makan malam. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
41. Nama Makanan : *Pencok hiris.*
- Asal Bahan Mentah : Buah hiris yang masih muda.
- Bumbu/bahan alat : Bawang putih, terasi bakar, cabe cengek, kencur, gula dan garam, alat berupa lesung atau lumpang.
- Cara Pengolahan : Bumbu ditumbuk sampai halus, hiris dibuang serat tangkainya lalu dibersihkan. Kemudian ditumbuk bersama-sama dengan bumbu-bumbu tadi.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai rencang sangu/pelengkap makan nasi; Disajikan di atas piring atau dibiarkan di dalam cobekannya/lesungnya, karena dimakan bersama langsung mengambil dari lesung tersebut.
- Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang, biasanya dengan *sangu poe* yaitu nasi dingin yang ditanak pada pagi hari. Dimakan secara berkelompok.
- Daerah/masyarakat asal : Pedesaan.
- Lapisan Sosial : Lapisan bawah dan menengah.
- Desa/Kota : Desa.
42. Nama Makanan : *Pencok kacang panjang.*
- Asal Bahan Mentah : Kacang panjang yang masih muda.

- | | | |
|--------------------------------|---|---|
| Bumbu/bahan alat | : | Terasi bakar, cabe, cengek, kencur, gula dan garam. |
| Cara Pengolahan | : | Bumbu ditumbuk halus, kemudian dibersihkan dan dipotong-potong dimasukkan ke dalam bumbu tadi dan diulek. |
| Fungsi dan cara pengkonsumsian | : | Sebagai lauk, pelengkap makan nasi. |
| Cara makan/minum | : | Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang. |
| Daerah/Masyarakat asal | : | Pedesaan. |
| Lapisan Sosial | : | Golongan bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Desa. |
43. Nama Makanan : *Ulukutek leunca.*
- Asal Bshan Mentah : Buah leunca dan oncom.
- Bumbu/bahan alat : Garam, gula, bawang merah, cabe hijau, tomat, lengkuas, daun salam dan air.
- Cara Pengolahan :
1. Oncom dipotong-potong kecil. Bumbu-bumbu diiris, ditumis dengan oncom sampai matang. Masukkan buah leunca diberi air sedikit.
 2. Oncom serta irisan bumbu dan bumbu lainnya diulek, kemudian digoreng. Setelah matang masukkan leunca diberi air sedikit dibiarkan sampai matang.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai lauk, pelengkap nasi pada waktu makan, disajikan di atas piring atau lodor.
- Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan makan malam.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
44. Nama Makanan : *Kerecek peda.*
- Asal Bahan Mentah : Peda, air.
- Bumbu/bahan alat : Bawang merah dan putih, cabe merah/hijau, daun salam, tomat,

		gula, garam dan sedikit terasi bakar.
Cara Pengolahan	:	Peda dicuci terlebih dulu, kemudian digoreng, bumbu masak dicuci kemudian diiris-iris, lalu digoreng dengan sedikit minyak goreng sampai matang. Setelah itu masukkan peda ke dalamnya diberi sedikit air. Bila mau ditaburi dengan <i>siki peuteuy selong</i> yaitu biji petai cina.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Sebagai lauk, pelengkap makan nasi, disajikan di atas piring atau dibiarkan di tempat/wadahnya.
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan malam.
Daerah/masyarakat asal	:	Pedesaan.
Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah dan menengah.
Desa/Kota	:	Desa.
45. Nama makanan	:	<i>Lotek atah</i> ialah lotek dengan bahan-bahan sayur mentah.
Asal Bahan Mentah	:	Sayuran berupa, kacang panjang timun, toge, kol.
Bumbu/bahan alat	:	Mutu/uleman, kacang tanah goreng, garam, gula, kencur, bawang putih ataju tidak.
Cara Pengolahan	:	Sayuran dibersihkan kemudian diiris-iris, bumbu ditumbuk halus, diberi sedikit air, lalu campurkan sayuran ke dalam bumbu tadi kemudian diulek-ulek sampai bumbunya merata.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Sebagai lauk, dihidangkan di atas piring, pelengkap makan nasi. Dapat pula sebagai makanan jajan.
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makansiang dan malam, dapat juga dimakan bersama-sama dengan kerupuk dan lontong sebagai pengganti nasi.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.

- | | | |
|----------------|---|--------|
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
46. Nama Makanan : *Lotek asak* yaitu lotek dengan sayuran matang.
- | | | |
|--------------------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Sayuran, antara lain, kangkung, koi, toge, genjer, labu siam. |
| Bumbu/bahan alat | : | Kacang tanah goreng, cabe merah, terasi bakar, asem atau jeruk sambal, mutu/ulekan. |
| Cara Pengolahan | : | Sayuran dicuci kemudian diiris direbus atau dikukus sampai matang, bumbu ditumbuk sampai halus, masukkan sayuran matang tadi ke dalam bumbu sampai merata. |
| Fungsi dan cara pengkonsumsian | : | <ul style="list-style-type: none"> — Sebagai lauk, pelengkap teman nasi, disadjikan di atas piring, atau sejenisnya. — Sebagai makanan jajanan, dimakan bersama-sama dengan lontong dan kerupuk sebagai pengganti nasi. Biasanya <i>dipincuk</i>, dibungkus dengan daun pisang. |
| Cara makan/minum | : | Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan makan malam. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
47. Nama Makanan : *Karedok*.
- | | | |
|-------------------|---|---|
| Asal Bahan Mentah | : | Sayuran mentah berupa, kacang panjang, ketimun, daun kemangi, terung. |
| Bumbu/bahan alat | : | Kacang tanah yang sudah digoreng, pisang batu muda, garam, gula, oncom bakar, dan terasi bakar, kencur, bawang putih. |
| Cara Pengolahan | : | Sayuran dicuci kemudian diiris-iris, bumbu ditumbuk halus diberi air sedikit kemudian masukkan |

- sayuran ke dalam bumbu tadi, diulek sampai bumbunya merata.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : — Sebagai lauk, pelengkap teman nasi, disajikan di atas piring, atau dibiarkan di atas coet/ ulekan.
- Sebagai makanan jajanan, dibungkus dengan daun pisang.
- Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang atau dimakan dengan lontong dan kerupuk sebagai pengganti nasi.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
48. Nama Makanan : *Acar atah* yaitu acar mentah.
- Asal Bahan Mentah : Bonteng, cengek (cabe rawit), wortel, dan bawang merah
- Bumbu/bahan alat : Cuka, gula dan air, serta wadah/ mangkuk.
- Cara Pengolahan : Bonteng/timun dan wortel dikupas kulitnya kemudian bersihkan dan dipotong-potong kecil, setelah itu campurkan cabe rawit dan bawang merah, cuka dan gula ditambah dengan air atau dapat juga tanpa air.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai lauk, pelengkap teman nasi, disajikan dalam mangkuk atau sejenisnya.
- Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan malam.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
49. Nama Makanan : *Acar lauk* yaitu acar ikan.
- Asal Bahan Mentah : Ikan antara lain, ikan mas, gurame dan ikan laut.
- Bumbu/bahan alat : Gula, garam, bawang merah dan putih, kemiri, kunir, daun salam, serei, cuka ditambah dengan bumbu penyedap lainnya.

Cara Pengolahan	:	Bumbu setelah dibersihkan ditumbuk sampai halus, setelah itu digoreng sampai matang, diberi air secukupnya. Setelah matang masukkan ikan yang telah digoreng.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Sebagai lauk, disajikan di atas lodor atau sejenisnya.
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan malam.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan menengah dan atas.
Desa/Kota	:	Semua.
50. Nama Makanan	:	<i>Cimplung</i> .
Asal Bahan Mentah	:	Kentang, sedikit terigu atau tepung kanji.
Bumbu/bahan alat	:	Mutu/ulean, garam, merica, bawang putih, pala, goreng bawang merah.
Cara Pengolahan	:	Kentang dikupas kulitnya diiris iris tebal, dibersihkan digoreng atau digodog tanpa mengupas kulitnya. Bumbu ditumbuk sampai halus, masukkan kentang yang telah di kupas dan sudah matang, kemudian ditumbuk sampai merata. Taburkan telur kocok dengan kentang aduk sampai merata, dibentuk lonjong dan digoreng sampai setengah kering.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Sebagai lauk, pelengkap nasi, disajikan di atas lodor atau sejenisnya.
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan malam.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.

51. Nama Makanan : *Prekedel jagong* yaitu prekedel jagung.
- Asal Bahan Mentah : Jagung setengah tua.
- Bumbu/bahan alat : MUtU/ulekan, garam, bawang putih, pala, merica, telur dan daun bawang. KualI minyak goreng.
- Cara Pengolahan : Bumbu ditumbuk halus, kemudian masukkan jagung muda yang sudah diiris-iris dan dicuci, ditumbuk sampai halus. Kemudian masukkan telur yang sudah dikocok, kemudian digoreng.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai lauk, pelengkap makan nasi, disajikan di atas lodor atau piring.
- Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan malam.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Lapisan atas dan menengah.
- Desa/Kota : Semua.
52. Nama Makanan : *Gerejeg* yaitu goreng ikan teri yang memakai tepung.
- Asal Bahan Mentah : Tepung beras, ikan teri atau ikan asin.
- Bumbu/bahan alat : Mangkuk, kualI, minyak goreng, garam, ketumbar, bawang putih, kemiri, air santan dan air putih.
- Cara Pengolahan : Bumbu ditumbuk halus, kemudian masukkan tepung beras dicampur air dan santan secukupnya. Ikan teri dimasukkan ke dalam tepung yang sudah diberi bumbu, aduk sampai merata, lalu digoreng.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai lauk, pelengkap teman nasi, disajikan di atas lodor atau toples.
- Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan malam.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Lapisan menengah.
- Desa/Kota : Semua.

53. Nama Makanan : *Pais lauk* yaitu pepes ikan.
 Asal Bahan Mentah : Ikan, terutama ikan mas.
 Bumbu/bahan alat : Garam, bawang merah dan putih, daun kemangi, daun bawang, se-
 rei, daun salam, daun pisang.
 Cara Pengolahan : Ikan dibersihkan dibuang isi pe-
 rutnya dan sisiknya, bumbu se-
 mua dibersihkan dan diiris-iris
 kecuali garam dan daun salam.
 Ikan disimpan di atas daun pisang,
 ditaburi dengan bumbu-bumbu
 tadi sampai rata. Dibungkuskan
 dengan daun pisang tadi dengan
 cara sedemikian rupa, sehingga
 tertutup rapat dan tidak terlepas.
 Memasaknya dapat dikukus mau-
 pun dibubuy/dibakar. Pais ikan
 yang baik adalah yang tulangnya
 lunak.
 Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai lauk, pelengkap teman
 nasi. disajikan di atas lodor atau
 tempat sejenisnya.
 Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan
 nasi pada waktu makan siang dan
 malam.
 Daerah/masyarakat asal : Semua.
 Lapisan Sosial : Lapisan atas dan menengah.
 Desa/Kota : Semua.
54. Nama Makanan : *Pais oncom* yaitu pepes oncom.
 Asal Bahan Mentah : Oncom, daun pisang.
 Bumbu/bahan alat : Gula merah, garam daun kema-
 ngi daun salam, bawang merah,
 bawang putih dan cabe hijau.
 Cara Pengolahan : Bumbu ditumbuk sampai halus
 kecuali daun kemangi, iris cabe
 hijau dan daun salam, setelah
 itu masukkan oncom yang telah
 ditumbuk bersama-sama dengan
 bumbu tadi sampai merata. Ke-
 mudian dibungkus dengan daun
 pisang kearah memanjang, kedua
 ujungnya diberi tusuk. Setelah itu
 dikukus dan dapat juga dibakar.

		dan dapat juga dibakar.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Sebagai lauk pauk, pelengkap teman nasi.
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan makan malam.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan menengah dan atas.
Desa/Kota	:	Semua.
55. Nama Makanan	:	<i>Pais tahu/bobotok tahu</i> yaitu pepes tahu.
Asal Bahan Mentah	:	Tahu, kelapa parut.
Bumbu/bahan alat	:	Kukusan, garam, gula, cabe hijau/merah, bawang merah/putih, daun bawang, daun salam, daun pisang.
Cara Pengolahan	:	Bumbu ditumbuk kecuali daun salam dan daun bawang, kemudian campurkan kelapa parut, irisan daun bawang dan tahu, ditumbuk sampai rata, dibungkus daun pisang, dikukus sampai matang.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Sebagai lauk, pelengkap teman nasi, disajikan di atas piring.
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan makan malam.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan menengah dan atas.
Desa/Kota	:	Semua.
56. Nama Makanan	:	<i>Pais suung</i> yaitu pepes jamur.
Asal Bahan Mentah	:	Jamur.
Bumbu/bahan alat	:	Garam, bawang merah dan putih gula, daun pisang, kukusan.
Cara Pengolahan	:	Jamur dibersihkan, kemudian diiris-iris, bumbu diiris-iris kemudian campurkan dengan jamur tadi diaduk sampai rata. Dibungkus daun pisang, dikukus sampai matang.

Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Sebagai lauk, pelengkap teman nasi.
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan malam.
Daerah/masyarakat asal	:	Pedesaan.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
57. Nama Makanan	:	<i>Kecap</i> .
Asal Bahan Mentah	:	<i>Kacang hideung</i> yaitu kacang hitam.
Bumbu/bahan alat	:	Gula merah dan garam, <i>kancah</i> ialah kuali besar, tong, nampian besar terbuat dari bambu, botol.
Cara Pengolahan	:	Kacang hitam dicuci sampai bersih, kemudian dikeringkan. Setelah itu digodog selama satu malam dalam <i>kancah</i> . Kemudian diangkat dan dikeringkan. Lantas dijemur selama tiga hari; dibuat oncom supaya tebal dan bersatu; disimpan selama satu minggu, kemudian dijemur lagi dibuang jamurnya lalu digodog lagi dengan dicampur garam. Setelah itu masukkan ke dalam tong yang terbuat dari kayu, disimpan selama satu minggu, dan dikeringkan kembali. Kemudian digodog kembali dengan gula merah selama satu hari lantas didinginkan dan disaring. Ampasnya disebut <i>hampas</i> kecap, bisa dijadikan lauk pauk dengan diberi bumbu masak secukupnya. Bilamana kecap sudah dingin, kemudian dimasukkan ke dalam botol kecap. Sedangkan <i>gegendeknya</i> yaitu kecap yang hampir membeku, dapat pula dijadikan sambal sebagai pelengkap teman nasi pada waktu makan.

- Fungsi dan cara pengkonsumsian : – Sebagai lauk pauk pelengkap teman nasi pada waktu makan pagi, siang maupun malam.
– Sebagai bumbu masak.
- Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
58. Nama Makanan : *Pindang lauk* ialah pindang ikan.
- Asal Bahan Mentah : Ikan mas.
- Bumbu/bahan alat : Kunir, salam, serei, gula merah, garam, bawang merah, jahe, alat panci dan sejenisnya.
- Cara Pengolahan : Ikan dibersihkan kemudian disusun bertahap, diselingi dengan taburan bumbu-bumbu tadi. Diberi minyak goreng sedikit dan air secukupnya. Ditutup rapat supaya cepat matang, digodog sampai matang.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai lauk pauk, pelengkap teman nasi.
- Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan malam.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Lapisan menengah dan atas.
- Desa/Kota : Semua.
59. Nama Makanan : *Reuceuh bonteng*.
- Asal Bahan Mentah : Buah timun/bonteng.
- Bumbu/bahan alat : Kemiri goreng, cabe merah, terasi bakar, asam, kencur, bawang putih (kalau mau), garam, gula.
- Cara Pengolahan : Bumbu diulek halus, masukkan timun yang sudah diiris-iris sampai merata.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Untuk lauk pauk sebagai pelengkap teman nasi, disajikan di atas piring atau sejenisnya.
- Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan

- | | | | |
|-----|--------------------------------|---|---|
| | Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| | Lapisan Sosial | : | Semua. |
| | Desa/Kota | : | Semua. |
| 60. | Nama Makanan | : | <i>Caramcam.</i> |
| | Asal Bahan Mentah | : | Ketimun, kentang dan pete. |
| | Bumbu/bahan alat | : | Terasi bakar, cabe merah, garam, gula, kencur, asam, santan kental. |
| | Cara Pengolahan | : | Bumbu diulek halus, masukkan irisan timun, kentang dan pete. Kemudian masukkan santan kental digodog sampai matang. |
| | Fungsi dan cara pengkonsumsian | : | Sebagai lauk pauk, pelengkap teman nasi disajikan di atas piring atau mangkuk. |
| | Cara makan/minum | : | Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang. |
| | Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| | Lapisan Sosial | : | Lapisan bawah dan menengah. |
| | Desa/Kota | : | Sebagian. |
| 61. | Nama Makanan | : | <i>Semur jengkol.</i> |
| | Asal Bahan Mentah | : | Jengkol. |
| | Bumbu/bahan alat | : | Garam, gula, bawang merah dan putih, cabe merah, kemiri, daun salam. |
| | Cara Pengolahan | : | Jengkol dibersihkan, kemudian bumbu ditumbu halus dan digoreng sampai matang. Setelah itu masukkan jengkol, diberi air dan air santan secukupnya. |
| | Fungsi dan cara pengkonsumsian | : | Sebagai lauk, pelengkap teman nasi, disajikan di atas mangkuk sayur atau sejenisnya. |
| | Cara makan/minum | : | Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan makan malam. |
| | Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| | Lapisan Sosial | : | Semua. |
| | Desa/Kota | : | Semua. |

62. Nama Makanan : *Bewek* atau *jengkol sepi*.
 Asal Bahan Mentah : Buah jengkol.
 Cara Pengolahan : Buah jengkol yang cukup tua di-
 awetkan dikubur dalam tanah, de-
 ngan kedalaman antara 10 -- 15
 cm. Lamanya $\pm$ 5 s/d 7 hari,
 bahkan dapat 10 hari.
 Bumbu/bahan alat : Pisau.
 Fungsi dan cara pengkonsumsian : Dimakan dengan nasi dan sambal.
 Daerah/masyarakat asal : Pedesaan.
 Lapisan Sosial : Lapisan menengah dan bawah.
 Desa/Kota : Semua.
63. Nama Makanan : *Angeun kari* yaitu sayur kari.
 Asal Bahan Mentah : Daging, wortel, kentang.
 Bumbu/bahan alat : Kunir, kemiri, ketumbar, tomat,
 garam, gula merah, daun salam
 dan serei.
 Cara Pengolahan : Bumbu ditumbuk halus kecuali
 salam dan serei, daging digodog
 sampai lunak, masukkan daging
 dan kaldunya, godog sampai ma-
 tang.
 Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai lauk, pelengkap teman
 nasi, disajikan di dalam mangkuk
 sayur atau sejenisnya.
 Cara makan/minum : Dimakan bersama-sama dengan
 nasi pada waktu makan siang dan
 makan malam.
 Daerah/masyarakat asal : Semua.
 Lapisan Sosial : Semua.
64. Nama Makanan : *Soto Bandung*.
 Asal Bahan Mentah : Lobak, daging tetelan, yang biasa
 disebut kerewed dan kacang kede-
 lai.
 Bumbu/bahan alat : Merica, pala, daun bawang, ba-
 wang merah dan putih, seledri,
 gula pasir, garam dan cuka.
 Cara Pengolahan : Daging digodog sampai empuk,
 masukkan irisan lobak yang ber-
 bentuk bundar dengan daun ba-
 wang yang sudah diiris-iris. Kemu-

		dian masukkan ulekan bumbu merica, bawang putih dan garam ditambah sedikit gila pasir.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Disajikan dengan kecap, dibubuhi goreng bawang dan goreng kacang kedelai serta seledri.
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama dengan nasi pada waktu makan siang dan malam.
Lapisan Sosial	:	Lapisan atas dan menengah.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
65. Nama Makanan	:	<i>Goreng asin</i> yaitu goreng ikan asin.
Asal Bahan Mentah	:	Berbagai macam ikan asin.
Bumbu/bahan alat	:	Air/air bekas pencuci beras atau <i>cai beas</i> untuk merendam ikan asin, wadah, kuai, minyak goreng.
Cara Pengolahan	:	Ikan direndam dengan <i>cai beas</i> , agar supaya rasanya tidak terlalu asin, dibersihkan dijemur sampai kering atau setelah kering. Digo-reng dalam minyak yang tidak terlalu banyak sampai kering atau setengah kering.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Sebagai lauk pauk, disajikan di atas piring ceper atau sejenisnya.
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama dengan Nasi pada waktu makan siang dan malam.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
66. Nama Makanan	:	<i>Pais jeroan</i> .
Asal Bahan Mentah	:	<i>Jeroan ayam</i> atau <i>jeroan ikan mas</i> .
Bumbu/bahan alat	:	Daun pisang, kunir, jahe, bawang merah, cabe merah, salam, serei, garam, gula dan asam atau tomat.
Cara Pengolahan	:	Semua bumbu dapat diiris ataupun ditumbuk halus, dicampurkan dengan jeroan tadi. Kemudian di-

		bungkus dengan daun pisang. Selanjutnya dikukus atau dapat juga dibubuy.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Sebagai lauk pauk, disajikan dengan pembungkusannya.
Cara makan/minum	:	Dimakan bersama-sama pada waktu makan siang dan malam.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan menengah dan atas.
Desa/Kota	:	Semua.
67. Nama Makanan	:	<i>Pindang endog.</i>
Asal Bahan Mentah	:	Telur bebek atau telur ayam.
Bumbu/bahan alat	:	Bawang merah, bawang putih, kunir, gula merah, garam dan daun jambu batu.
Cara Pengolahan	:	Telur digodog setengah matang, kemudian kulitnya dipukul-pukul supaya <i>remek</i> (retak-retak). Digodog kembali dengan campuran bumbu-bumbu tadi sampai berwarna kemerah-merahan.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Sebagai lauk pauk, disajikan tanpa dikupas kulitnya.
Cara makan/minum	:	Dikupas kulitnya, dimakan dengan nasi.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan atas dan menengah.
Desa/Kota	:	Semua.
68. Nama Makanan	:	<i>Sate.</i>
Asal Bahan Mentah	:	Daging domba atau sapi.
Bumbu/bahan alat	:	Bawang merah, bawang putih, merica, dan garam, pembakaran arang, tusuk sate dan kipas.
Cara Pengolahan	:	Daging, dipotong-potong persegi kecil. Dimasukkan ke dalam bumbu yang telah dihaluskan supaya menyerap. <i>Ditiir</i> dengan tusuk sate terbuat dari bambu. Kemudian dibakar.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Sebagai lauk pauk. Sate disimpan di atas piring dibubuhi bumbu

berupa kecap, iris bawang dan jeruk sambal, atau dibubuhi bumbu sate berupa kacang, kemiri, cabai merah dan bawang, kesemuanya itu digoreng lalu dihaluskan, diseduh air panas dan diberi kecap.

- | | | |
|------------------------|---|----------------------------|
| Cara makan/minum | : | Dimakan dengan nasi. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan menengah dan atas. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
69. Nama Makanan : *Gule.*
- Asal Bahan Mentah : Daging domba.
- Bumbu/bahan alat : Kemiri, kelapa, cabai merah, bawang putih, kunir, ketumbar, jinten, masoyi, kulabet, daun salam, serai, laos, garam, gula merah dan tomat. Panci dan kualii.
- Cara Pengolahan : Bumbu-bumbu ditumbuk halus kecuali salam, serai dan laos. Ditumis kemudian dimasukkan daging daun salam, serai dan laos. Setelah empuk diberi air santan.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai lauk pauk. Disimpan ke dalam mangkuk.
- Cara makan/minum : Dimakan dengan nasi, dibubuhi acar ketimun.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Lapisan atas dan menengah.
- Desa/Kota : Semua.
70. Nama Makanan : *Ase Cabe.*
- Asal Bahan Mentah : Cabai hijau, soun dan kecap.
- Bumbu/bahan alat : Bawang daun, bawang putih, tomat, gula merah, garam dan daun salam.
- Cara Pengolahan : Cabai hijau direbus, ditiriskan. Bawang daun, bawang putih, tomat ditumis. Masukkan cabai daun salam, gula dan garam. Kemudian masukkan soun dan kecap secukupnya.

- | | | |
|--------------------------------|---|--|
| Fungsi dan cara pengkonsumsian | : | Sebagai lauk pauk. Disimpan di atas mangkuk atau piring. |
| Cara makan/minum | : | Dimakan dengan nasi. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
-
- | | | |
|--------------------------------|---|--|
| 71. Nama Makanan | : | <i>Opor ayam.</i> |
| Asal Bahan Mentah | : | Daging ayam. |
| Bumbu/bahan alat | : | Kemiri, bawang putih, ketumbar, air santan, garam, gula putih, cuka, daun salam dan serai. |
| Cara Pengolahan | : | Kemiri, ketumbar, bawang putih, ditumbuk halus, Direbus dengan salam dan serai. Masukkan daging ayam yang telah dipotong-potong, diberi bumbu gula, garam dan cuka. Setelah empuk dituangkan air santan. |
| Fungsi dan cara pengkonsumsian | : | Sebagai lauk pauk terutama pada waktu selamatan. Disimpan ke dalam mangkuk. |
| Cara makan/minum | : | Dimakan dengan nasi. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan bawah, menengah dan atas. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
-
- | | | |
|--------------------------------|---|--|
| 72. Nama Makanan | : | <i>Bihun goreng.</i> |
| Asal Bahan Mentah | : | Bihun dan kol. |
| Bumbu/bahan alat | : | Kuali, Bumbu: merica, bawang putih, bawang daun, tomat, garam, gula putih. |
| Cara Pengolahan | : | Bihun dimasukkan ke dalam air panas, supaya agak lembek, kemudian ditiriskan. Bawang ditumis dengan kol diberi bumbu, lalu masukkan bihun. |
| Fungsi dan cara pengkonsumsian | : | Sebagai lauk pauk, disajikan di atas piring. |
| Cara makan/minum | : | Dimakan dengan nasi. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |

Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.

3.4.2. MAKANAN HASIL MASAKAN CARA KOMPLEKS : Minuman.

1. Nama Minuman : *Bajigur.*
Asal Bahan Mentah : Kelapa untuk santan.
Bumbu/bahan alat : Gula jawa, gula pasir, daun pandan, panili, langsung, maupun sudah sejenisnya.
Cara Pengolahan : Air santan digodog dicampur dengan gula jawa dan gula pasir, dibiarkan sampai mendidih diberi panili atau daun pandan secukupnya.
Fungsi dan cara penyajian : Sebagai minuman pada siang, sore hari maupun malam hari, disajikan dicampur dengan irisan cangkeng. Dimakan dengan makanan kecil.
Cara makan/minum : Dihidangkan dalam gelas, untuk menjamu tamu ataupun keluarga sendiri.
Daerah/masyarakat asal : Semua.
Lapisan Sosial : Semua.
Desa/Kota : Semua.
2. Nama Minuman : *Bandrek.*
Asal Bahan Mentah : Air.
Bumbu/bahan alat : Gula merah, gula putih, jahe, merica/lada, cabe areuy.
Cara Pengolahan : Air dimasak dengan dicampur gula merah dan gula pasir, kemudian jahe, merica, dan cabe areuy ditumbuk sampai halus, dimasukkan ke dalam air gula tadi.
Fungsi dan cara penyajian : Sebagai minuman pada malam hari atau siang hari, disajikan bersama-sama dengan makanan kecil.
Cara makan/minum : Dihidangkan ke dalam gelas.
Daerah/masyarakat asal : Semua.
Lapisan Sosial : Tidak terikat.
Desa/Kota : Semua.

3. Nama Minuman : *Sirop angrem.*
 Asal Bahan Mentah : Buah angrem (*Hisbiscus eetvel dianus*) dan air.
 Bumbu/bahan alat : Gula putih, panci, es batu.
 Cara Pengolahan : Buah angrem dibersihkan, kemudian digodog bersama-sama dengan gula pasir, dibiarkan mendidih sampai mengental.
 Fungsi dan cara penyajian : Sebagai minuman pada siang hari.
 Cara makan/minum : Dihidangkan ke dalam gelas sirop atau gelas biasa, dicampur dengan es batu, terkadang ada yang dicampur dengan kelapa muda dan cangkaleng.
 Daerah/masyarakat asal : Semua.
 Lapisan Sosial : Lapisan atas dan menengah.
 Desa/Kota : Semua.
4. Nama Minuman : Cai tajen.
 Asal Bahan Mentah : Beras dan air.
 Bumbu/bahan alat : Air dan saringan.
 Cara Pengolahan : Beras dibersihkan, kemudian digodog seperti halnya kita membuat nasi, setelah mendidih cukup lama dan airnya mulai berkurang diambil airnya dan disaring untuk dibuat air tajen.
 Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan pengganti makan bagi orang sakit, atau makanan untuk bayi dan balita, dihidangkan dalam gelas atau botol.
 Cara makan/minum : Dihidangkan dalam gelas atau botol minuman diminum langsung.
 Daerah/masyarakat asal : Semua.
 Lapisan Sosial : Lapisan bawah dan menengah.
 Desa/Kota : Semua.
5. Nama Minuman : *Cingcaw* yaitu cingcau.
 Asal Bahan Mentah : Daun cingcaw atau camcauh terdiri dari camcauh tangkal dengan hasilnya berwarna hijau (*premna americana*) camcauh tangkal berwarna hitam (*Mesona palustris*) dan camcauh areuy (*Cyclea barbata*).

Bumbu/bahan alat	:	Air santan, garam, air gula merah, panili.
Cara Pengolahan	:	Daun camcauh dibersihkan kemudian ditumbuk diberi air secukupnya, kemudian daun diremas-remas sampai mengental, lalu disaring dimasukkan ke dalam satu wadah, didiamkan sampai <i>ngagibleg</i> menjadi padat.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai minuman pada siang hari, sebagai jajanan.
Cara makan/minum	:	Dicampur dengan air santan, air gula atau sirup dan potongan es batu.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
6. Nama Minuman	:	<i>Cendol</i> yaitu cendol.
Asal Bahan Mentah	:	Tepung tapioka, pewarna, air.
BumbuYbahan alat	:	Panci, air santan, sirup/es, air gula.
Cara Pengolahan	:	Tepung tapioca disedu dengan air secukupnya, kemudian diberi pewarna (sesuai selera), setelah itu digodog sampai mengental, kemudian dimasukkan ke dalam saringan cendol yang dijatuhkan/ditampung ke dalam air dingin.
Cara makan/minum	:	Dicampur dengn air gula/sirup dicampur dengan air santan dan es batu.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai minuman pada siang hari, disajikan ke dalam gelas sirup.
Daerah/Masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
7. Nama Minuman	:	<i>Sakoteng</i> .
Asal Bahan Mentah	:	Kacang tanah yang dijerang dibuang kulit arinya, jahe, roti, gula putih, merica.
Cara Pengolahan	:	Bumbu ditumbuk halus kecuali roti dan kacang tanah, kemudian

		dicampurkan ke dalam air gula yang sedang digodog, dibiarkan sampai agak mengental airnya kemudian diangkat.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai minuman penghangat badan pada malam hari.
Cara makan/minum	:	Air sakoteng dicampur dengan kacang tanah yang sudah dijerang dan roti yang dipotong-potong kecil.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
8. Nama Minuman	:	<i>Goyobod.</i>
Asal Bahan Mentah	:	<i>Aci kawung</i> yaitu tepung aren atau tepung kanji enau.
Bumbu/bahan alat	:	Pewarna merah, air, wadah, panci.
Cara Pengolahan	:	Tepung disedu dengan air, kemudian diberi pewarna merah, digodog sampai airnya mengental lalu diangkat, disimpan dalam wadah didinginkan, sehingga membeku dan dapat dipotong-potong.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai minuman pada siang hari, dicampur dengan kuah santan dan sirup merah serta potongan es batu, sebagai jajanan.
Cara makan/minum	:	Diminum dengan menggunakan wadah gelas.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.

4.4.3. Makanan Hasil Masakan Cara Kompleks : Makanan Kecil

1. Nama Makanan	:	<i>Surabi</i> , ialah kue serabi.
Asal Bahan Mentah	:	Tepung beras.
Bumbu/bahan alat	:	Parut kelapa, garam, boleh juga memakai gula merah, cetakan serabi, panci, penyekat serabi.
Cara Pengolahan	:	Tepung beras disedu dengan air

		hangat, kemudian diaduk bersama-sama dengan parut kelapa sampai agak mengental. Campurkan garam (untuk serabi asin) dan gula merah (untuk serabi manis). Serabi manis dapat pula gulanya di pisahkan dibuat kinca. Setelah adonan cukup matang, kemudian dicetak ke dalam cetakan kue serabi dan dibakar di atas tungku khusus, setelah matang kemudian diangkat.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai makanan kecil untuk sarapan pagi, dihidangkan di atas piring ceper atau sejenisnya.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Sebagai makanan kecil, dimakan bersama-sama dengan minuman.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
2. Nama Makanan	:	<i>Comro</i> .
Asal Bahan Mentah	:	Singkong, oncom.
Bumbu/bahan alat	:	Garam, minyak goreng, daun bawang, seledri, kualu.
Cara Pengolahan	:	Singkong dibersihkan kemudian diparut, bumbu masak ditumbuk bersama-sama dengan oncom, kemudian dimasak seperti membuat sambal oncom. Dibentuk dengan tangan menjadi bundar atau lonjong, di dalamnya diisi dengan oncom tadi. Kemudian digoreng sampai berwarna kekuning-kuningan.
Fungsi dan cara penyajian	:	— Sebagai makanan kecil dihidangkan pada waktu pagi, siang atau sore/malam hari. — Sebagai makanan jajan.
Cara makan/minum	:	Sebagai makanan kecil dimakan bersama-sama dengan minuman.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua
Lapisan Sosial	:	Tidak terikat.
Desa/Kota	:	Semua.

- | | | |
|---------------------------|---|--|
| 3. Nama Makanan | : | <i>Misro.</i> |
| Asal Bahan Mentah | : | Singkong, kelapa, gula merah. |
| Bumbu/bahan alat | : | Garam minyak goreng, kual. |
| Cara Pengolahan | : | Singkong dikupas kemudian dibersihkan dan diparut dengan kelapa; gula merah diiris-iris. Sebelum dibentuk adonan terlebih dulu diberi sedikit garam untuk rasa asin, kemudian dibentuk menjadi bunder atau lonjong, di dalamnya diberi irisan gula merah tadi kemudian digoreng sampai berwarna kekuning-kuningan. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | — Sebagai makanan kecil, dihidangkan di atas piring ceper atau sejenisnya.
— Sebagai makanan jajan. |
| Cara makan/minum | : | Sebagai makanan kecil dihidangkan bersama-sama dengan minuman pada waktu pagi, siang atau sore/malam hari. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
| 4. Nama Makanan | : | <i>Jalabria</i> atau <i>tobleg</i> . |
| Asal Bahan Mentah | : | Beras ketan/tepung ketan. |
| Bumbu/bahan alat | : | Air, garam, kual, minyak goreng, gula merah. |
| Cara Pengolahan | : | Tepung ketan dicampur dengan air hangat secukupnya dicampur sedikit garam, kemudian diadoni, dicetak bulat-bulat ditengahnya diberi lubang kemudian digoreng. Tobleg yang sudah digoreng dimasukkan ke dalam air gula yang sedang digodog, diaduk-aduk sampai air gula kering. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Sebagai makanan kecil, dihidangkan di atas piring ceper atau sejenisnya. |
| Cara makan/minum | : | Sebagai makanan kecil dihidangkan bersama-sama dengan minuman. |

Daerah /masyarakat asal	: Semua.
Lapisan Sosial	: Lapisan bawah dan menengah.
Desa/Kota	: Sebagian.
5. Nama Makanan	: <i>Ulen</i> .
Asal Bahan Mentah	: Beras ketan, kelapa parut.
Bumbu/bahan alat	: Garam, dulang dan kayu pengaduk.
Cara Pengolahan	: Beras dicuci kemudian ditanak, setelah masak kemudian ditumbuk di dalam dulang dicampur dengan parutan kelapa dan sedikit garam, kemudian <i>dieler</i> yaitu digelarkan diratakan permukaannya. Biasanya di atas daun pisang yang diolesi minyak goreng. Terkadang dijemur supaya kering bagian luarnya, dan dapat digoreng.
Fungsi dan cara penyajian	: Sebagai makanan kecil, dihidangkan di atas piring ceper atau sejenisnya.
Cara makan/minum	: Sebagai makanan kecil, dimakan bersama-sama dengan minuman pada waktu pagi atau sore hari.
Daerah/masyarakat asal	: Semua.
Lapisan Sosial	: Semua.
Desa/Kota	: Sebagian.
6. Nama Makanan	: Ranginang.
Asal Bahan Mentah	: Beras Ketan.
Bumbu/bahan alat	: Garam, terasi, vetsin (menurut selera).
Cara Pengolahan	: Beras ketan dicuci terlebih dulu, kemudian ditanak dengan memakai air terasi atau vetsin dan garam. Setelah matang kemudian didinginkan sambil dicetak menjadi bulatan lalu dijemur sampai kering, kemudian digoreng.
Fungsi dan cara penyajian	: Sebagai makanan kecil, diletakkan di dalam toples.
Cara makan/pengonsumsi	: Dimakan bersama-sama dengan minuman pada waktu pagi, siang,

		sore atau malam hari.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
7. Nama Makanan	:	<i>Kicimpring.</i>
Asal Bahan Mentah	:	Singkong.
Bumbu/bahan alat	:	Garam, bawang daun dan bumbu Penyedap.
Cara Pengolahan	:	Singkong dikupas kulitnya, dibersihkan dan diparut; setelah itu campurkan garam, irisan daun bawang secukupnya, diaduk-aduk sampai merata. Kemudian digelarkan sampai tipis dan dibentuk bulat lonjong atau segitiga, diuapi di atas tutup panci supaya agak lunak, dijemur sampai kering, kemudian digoreng.
Fungsi dan cara penyajian	:	— Sebagai makanan kecil dan jajanan anak-anak, diletakan di dalam toples atau wadah sejenisnya. — Dapat juga untuk pelengkap makan nasi.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dimakan bersama-sama dengan minuman pada waktu sore atau malam hari.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Sebagian.
8. Nama Makanan	:	<i>Opak ketan.</i>
Asal Bahan Mentah	:	Beras ketan, parut kelapa.
BumbuTbahan alat	:	Garam, lumpang/halu, plastik, minyak goreng.
Cara Pengolahan	:	Beras yang telah ditanak ditumbuk dicampur dengan parut kelapa dan garam. Setelah halus kemudian dicetak menjadi bulatan-bulatan kecil dengan menggunakan tangan yang dialasi de-

- ngan plastik yang diolesi minyak. kemudian dijemur sampai kering, dijerang atau dibakar di atas bara api.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, diletakan di dalam toples atau wadah sejenisnya.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama dengan minuman, dapat pula dihidangkan untuk tamu.
- Daerah/masyarakat asal : Pinggiran kota.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
9. Nama Makanan : *Asmun* atau *opak sampeu*.
- Asal Bahan Mentah : Singkong.
- Bumbu/bahan alat : Singkong dikupas kulitnya kemudian dibersihkan dan dikukus, setelah matang ditumbuk sampai halus dicampur dengan garam. Dibentuk bulatan atau segitiga dan digoreng. Bila digelarkan lebih tipis dan dijemur sampai kering, kemudian digoreng sampai matang dinamakan *opak sampeu*.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, dihidangkan di atas piring kue atau sejenisnya.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama dengan minuman pada waktu pagi hari atau sore/malam hari.
- Daerah/masyarakat asal : Majalengka.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Sebagian.
10. Nama Makanan : *Geblog*.
- Asal Bahan Mentah : Singkong.
- Bumbu/bahan alat : Garam, parut kelapa, lumpang/halu.
- Cara Pengolahan : Singkong setelah dikukus ditumbuk halus, dicampur dengan sedikit garam, kemudian dibentuk

- menjadi bulatan kecil.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, diletakan di atas piring kue atau sejenisnya.
- Cara makan/pengkonsumsian : Ditaburi dengan parut kelapa yang sudah dicampuri sedikit garam, dimakan bersama-sama dengan minuman pada waktu pagi hari.
- Daerah/masyarakat asal : Pedesaan.
- Lapisan Sosial : Lapisan bawah dan menengah.
- Desa/Kota : Sebagian.
11. Nama Makanan : *Ongol-ongol*.
- Bumbu/bahan alat : Gula merah dan putih, kelapa parut, garam, kuali atau panci dan kayu pengaduk.
- Cara Pengolahan : Tepung tapioka disedu dengan air hangat, kemudian digodog dengan gula sampai airnya mengental dan dibentuk menjadi bulatan kecil dengan menggunakan sendok. Dapat pula disimpan dalam nampan, setelah dingin dipotong-potong.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, disajikan di atas piring kue atau sejenisnya. Makanan ini juga merupakan jajanan anak-anak.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama dengan membubuhi parut kelapa yang sudah dicampur garam di atas penganan itu. Dihidangkan bersama-sama dengan minuman pada pagi dan sore.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Lapisan bawah dan menengah.
- Desa/Kota : Sebagian.
12. Nama Makanan : *Unal-anil (gurandil)*.
- Asal Bahan Mentah : Tepung tapioka.
- Bumbu/bahan alat : Pewarna, parut kelapa, air, gula pasir, panci dan kayu pengaduk.
- Cara Pengolahan : Tepung tapioka disedu dengan air hangat kemudian diberi pewarna. Masukkan tepung tapioka lagi su-

- paya mengental dan dapat dibentuk menjadi bulatan kecil-kecil, kemudian dikukus sampai matang.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil untuk anak-anak atau sebagai makanan jajanan anak-anak disajikan di atas *takir* yaitu wadah atau bungkus yang terbuat dari daun pisang atau sejenisnya.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama parut kelapa yang sudah dicampur dengan garam dan gula pasir, bersama-sama dengan minuman.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Lapisan bawah dan menengah.
- Desa/Kota : Sebagian.
13. Nama Makanan : *Gemblong*.
- Asal Bahan Mentah : Tepung ketan.
- Bumbu/bahan alat : Gula putih dan merah, garam, air, kual, minyak goreng.
- Cara Pengolahan : Tepung ketan disedu dengan air hangat kemudian diadoni sampai merata dicampur dengan garam, lalu dicetak bulat lonjong, kemudian digoreng. Setelah matang masukkan ke dalam gula *rumamat* ialah air gula yang sedang digodog dan agak kental jika diangkat seperti ada rambat, diaduk sampai adonan tadi terbungkus gula.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, dihidangkan di atas piring, makanan ini terkadang juga merupakan jajanan.
- Cara makan/minum : Sebagai makanan kecil disajikan bersama-sama dengan minuman pada waktu pagi atau sore hari.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
14. Nama Makanan : *Awug*.
- Asal Bahan Mentah : Tepung beras.

Bumbu/bahan alat	:	Air, garam, gula merah, parut kelapa, kukusan.
Cara Pengolahan	:	Tepung beras diciprat dengan air hangat sampai merata, dicampur dengan gula merah sebagian untuk warna merah. Sebagian lagi dicampur dengan garam untuk warna putih; kemudian dikukus sampai matang dengan <i>aseupan</i> ialah kukusan yang terbuat dari bambu. Cara menyimpan adonan yaitu dilapis-lapis merah dan putih kemudian dikukus sampai matang.
Fungsi dan cara penyajian	:	— Sebagai makanan kecil untuk sarapan pagi dihidangkan di atas piring kue. — Sebagai jajanan disimpan di atas <i>cangkedong</i>, yaitu bungkus yang terbuat dari daun pisang dibentuk wadah dengan menggunakan <i>seumat</i>/lidi tajam untuk penusuk.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dimakan bersama-sama dengan parutan kelapa yang sudah dicampur garam, bersama-sama dengan minuman.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
15. Nama Makanan	:	<i>Ali agrem</i> .
Asal Bahan Mentah	:	Tepung beras.
Bumbu/bahan alat	:	Gula merah, air ditambah sedikit garam, minyak goreng, kual, wadah/panci.
Cara Pengolahan	:	Tepung beras disedu dengan air gula merah, diaduk serta dipadatkan sampai merata, kemudian ditambah sedikit garam. Dibentuk bundar bolong di tengahnya, seperti <i>ali</i> ialah cincin. Kemudian digoreng sampai matang.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai makanan kecil, dihidang-

		kan di atas piring kue atau sejenisnya.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dimakan bersama-sama dengan minuman, pada waktu pagi atau sore hari.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
16. Nama Makanan	:	Cuhcur.
Asal Bahan Mentah	:	Tepung beras ditambah terigu.
Bumbu/bahan alat	:	Air, gula merah, sedikit garam.
Cara Pengolahan	:	Tepung disedu dengan air hangat, kemudian dicampur dengan gula merah diaduk-aduk sampai rata. Digoreng sampai setengah kering.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai makanan kecil, dihidangkan di atas piring kue atau sejenisnya.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dimakan bersama-sama dengan minuman pada waktu pagi, siang atau sore dan malam hari.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah dan menengah.
Desa/Kota	:	Sebagian.
17. Nama Makanan	:	<i>Burayot.</i>
Asal Bahan Mentah	:	Terigu dan tape singkong.
Bumbu/bahan alat	:	Air, gula putih atau merah, kual, minyak goreng.
Cara Pengolahan	:	Terigu dan tape diaduk-aduk sampai merata kemudian dicampur dengan gula merah dan putih. Dibentuk menjadi bulatan lonjong, digoreng sampai matang.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai makanan kecil, dihidangkan di atas piring kue atau sejenisnya.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Sebagai makanan kecil, dimakan bersama-sama dengan minuman, pada pagi atau sore hari.
Daerah/masyarakat asal	:	Bandung dan sekitarnya.
1 Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah dan menengah.

Desa/Kota	: Sebagian.
18. Nama Makanan	: <i>Gegetuk.</i>
Asal Bahan Mentah	: Singkong.
Bumbu/bahan alat	: Air, pewarna, gula pasir, maupun gula merah, parut kelapa.
Cara Pengolahan	: Singkong dibersihkan dikukus sampai matang, kemudian ditumbuk halus dengan gula, jika dengan gula putih biasanya diberi warna (pewarna).
Fungsi dan cara penyajian	: Sebagai makanan kecil, dihidangkan di atas piring kue atau sejenisnya.
Cara makan/pengkonsumsian	: Dimakan bersama-sama dengan minuman pada waktu pagi, siang atau sore hari. Sebagai makanan kecil, dimakan bersama-sama dengan parut kelapa yang diberi garam.
Daerah/masyarakat asal	: Semua.
Lapisan Sosial	: Lapisan bawah dan menengah.
Desa/Kota	: Sebagian.
19. Nama Makanan	: <i>Saroja.</i>
Asal Bahan Mentah	: Tepung beras, gula, garam.
Bumbu/bahan alat	: Air, minyak goreng, cetakan, wadah, kuati.
Cara Pengolahan	: Tepung beras disedu dengan air hangat, kemudian diberi gula putih (untuk kue saroja manis) atau garam (untuk kue saroja asin). Celupkan cetakan ke dalam adonan tadi, kemudian digoreng dengan cetakannya.
Fungsi dan cara penyajian	: Untuk makanan kecil, bisa juga hidangan tamu, disajikan di dalam toples atau sejenisnya.
Cara makan/pengkonsumsian	: Dimakan bersama-sama dengan minuman.
Daerah/masyarakat asal	: Semua.
Lapisan Sosial	: Lapisan bawah dan menengah.
Desa/Kota	: Sebagian.

20. Nama Makanan : *Tengteng.*
 Asal Bahan Mentah : Beras ketan.
 Bumbu/bahan alat : Gula putih dan minyak goreng.
 Cara Pengolahan : Beras dijerang atau disangray sampai mekar, kemudian dimasukkan ke dalam gula putih yang sedang dicairkan dengan minyak goreng, lalu diaduk sampai merata dan mengering langsung dicetak.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, jajanan anak-anak dan dewasa, disajikan di dalam toples atau sejenisnya.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama dengan minuman.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
 Lapisan Sosial : Lapisan bawah dan menengah.
 Desa/Kota : Sebagian.
21. Nama Makanan : *Semprong* atau *dapit.*
 Asal Bahan Mentah : Tepung beras, telur, tepung tapioka.
 Bumbu/bahan alat : Air, gula merah dan putih, parut kelapa.
 Cara Pengolahan : Telur dikocok dicampur dengan gula, kemudian masukkan tepung beras dan tepung tapioka, diaduk sampai merata, disedu dengan air santan sampai merata dan mengental. Dimasukan ke dalam cetakan, dibakar sampai matang dan digulung.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, untuk hidangan tamu disajikan di atas toples atau sejenisnya.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama dengan minuman, terutama air teh.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
 Lapisan Sosial : Semua.
 Desa/Kota : Sebagian.
22. Nama Makanan : *Bangket.*
 Asal Bahan Mentah : Tepung kawung/aren, tepung tapioka.

- | | | |
|---------------------------|---|--|
| Bumbu/bahan alat | : | Parut kelapa, gula pasir, air, loyang, open, cetakan. |
| Cara Pengolahan | : | Tepung kawung dan tapioka disangray, dicampur dengan telur yang sudah dikocok, apabila adonan sudah masak dicampur dengan air panas, kemudian masukan parut kelapa diaduk sampai rata, dicetak dan dibakar sampai kekuning-kuningan. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Sebagai makanan kecil, disajikan di dalam toples, bisa juga dihidangkan untuk tamu. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dimakan bersama-sama dengan minuman, terutama air teh. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Sebagian. |
-
- | | | |
|---------------------------|---|---|
| 23. Nama Makanan | : | <i>Simping.</i> |
| Asal Bahan Mentah | : | Tepung tapioka, terigu, kelapa parut. |
| Bumbu/bahan alat | : | Garam, air, vetsin, cetakan, daun bawang. |
| Cara Pengolahan | : | Tepung disedu dengan air hangat sampai merata, kemudian masukkan parut kelapa, garam, dan bumbu penyedap lainnya. Masukkan ke dalam cetakan bakar sampai matang di atas kompor. |
| Fungsi dan cara penyajian | : | Sebagai makanan kecil, disajikan ke dalam toples. |
| Cara makan/pengkonsumsian | : | Dimakan bersama-sama dengan minuman. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Lapisan bawah dan menengah. |
| Desa/Kota | : | Sebagian. |
-
- | | | |
|-------------------|---|---|
| 24. Nama Makanan | : | <i>Kolontong.</i> |
| Asal Bahan Mentah | : | Beras ketan, kelapa. |
| Bumbu/bahan alat | : | Gula, garam, vetsin, air, plastik. |
| Cara Pengolahan | : | Beras ketan dimasak dibuat nasi, kemudian ditumbuk bersama-sama |

- dengan kelapa yang telah diparut, dicampur dengan gula merah. Setelah merata digelarkan, sampai agak mengeras, dipotong-potong dan dibakar di atas api. Gula pasir digodog, kemudian masukkan yang sudah dibakar tadi ke dalam air gula, diaduk-aduk sampai mengering.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, disajikan dalam toples.
- Cara makan/pengkonsumsian : Sebagai makanan kecil, dimakan bersama-sama dengan minuman pada sore hari, dapat juga dihidangkan untuk tamu.
- Daerah/masyarakat asal : Pinggiran kota.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
25. Nama Makanan : *Epres*.
- Asal Bahan Mentah : Tepung tapioka.
- Bumbu/bahan alat : Air, gula pasir, parut kelapa, Cetakan.
- Cara Pengolahan : Tepung disedu dengan air hangat, dicampur dengan gula dan parut kelapa, kemudian diaduk sampai merata/sampai lembek. Kemudian dibakar di dalam open sampai matang.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, diletakan di dalam toples.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dihidangkan bersama-sama dengan minuman, pada waktu siang atau sore hari.
- Daerah/masyarakat asal : Pedesaan.
- Lapisan Sosial : Lapisan bawah dan menengah.
- Desa/Kota : Desa.
26. Nama Makanan : *Roten*.
- Asal Bahan Mentah : Terigu, air, gula, telur, pewarna.
- Bumbu/bahan alat : Baskom, loyang, pembakaran.
- Cara Pengolahan : Telur dikocok dengan gula sampai mekar, masukkan terigu dan pe-

- warna, diaduk sampai merata, masukan ke dalam loyang dibakar sampai matang.
- Fungsi dan cara penyajian : Ditelakan di atas piring atau toples, sebagai makanan kecil, dapat juga untuk dihidangkan kepada tamu.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dihidangkan bersama-sama dengan minuman pada waktu pagi, atau sore hari.
- Daerah/masyarakat asal : Majalengka dan sekitarnya.
- Lapisan Sosial : Lapisan bawah dan menengah.
- Desa/Kota : Sebagian.
27. Nama Makanan : *Kasreng*.
- Asal Bahan Mentah : Tepung beras, kacang tanah.
- Bumbu/bahan alat : Air santan, garam, kemiri, ketumbar, bawang putih, minyak goreng, kuali, baskom.
- Cara Pengolahan : Tepung beras disedu dengan air santan, kemudian masukan bumbu yang sudah ditumbuk halus aduk sampai rata. Campurkan kacang tanah yang telah diiris-iris ke dalam tepung yang sudah diberi bumbu. Digoreng dengan menuangkan adonan di tepi permukaan minyak, supaya tipis bentuknya sampai berwarna kekuning-kuningan.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, disajikan di dalam toples. Sebagai pelengkap nasi.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama dengan minuman, terutama air kopi atau teh manis.
- Daerah/masyarakat asal : Pinggiran kota.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
28. Nama Makanan : *Gegeplak*.
- Asal Bahan Mentah : Tepung beras, kelapa, gula.
- Bumbu/bahan alat : Kuali, kelapa, gula, air dijerang di atas api, sambil diaduk-aduk. Sete-

- lah kering, dimasukkan ke dalam namapan, kemudian dipotong-potong ke arah memanjang.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, disimpan di dalam toples.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama dengan minuman pada waktu siang atau sore hari.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Sebagian.
29. Nama Makanan : *Borondong.*
- Asal Bahan Mentah : Beras ketan.
- Bumbu/bahan alat : Gula merah, air, kualì.
- Cara Pengolahan : Beras ketan disangray dibiarkan terbuka dan mengembang, setelah itu dimasukkan ke dalam air gula *rumamat*, sampai mengering dan dibentuk menjadi bulatan kecil-kecil maupun besar.
- Fungsi dan cara penyajian : — Sebagai makanan kecil, disimpan di dalam toples atau sejenisnya.
— Sebagai jajanan.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama dengan minuman, terutama air teh.
- Daerah/masyarakat asal : Pinggiran kota.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
30. Nama Makanan : *Wajit ketan.*
- Asal Bahan Mentah : Beras ketan, parut kelapa.
- Bumbu/bahan alat : Kualì, gula merah, panili, kertas minyak.
- Cara Pengolahan : Beras dicuci kemudian dimasak seperti membuat nasi, setelah itu lalu campurkan air gula, parut kelapa dan panili. Setelah merata kemudian digodog kembali sampai airnya gula sedikit atau menjadi liat, didinginkan kemudian dibungkus dengan kertas minyak

- yang sudah dipotong-potong, dapat juga dibungkus dengan kulit jagung.
- Fungsi dan cara penyajian : – Sebagai makanan kecil, diletakan di dalam toples atau sejenisnya.
– Dihidangkan kepada tamu.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama dengan minuman, terutama air teh.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Sebagian.
31. Nama Makanan : *Dodol ketan.*
- Asal Bahan Mentah : Tepung ketan, gula merah.
- Bumbu/bahan alat : Air, kualii, kertas minyak.
- Cara Pengolahan : Tepung ketan digodog dengan air gula merah sampai mengental/liat, kemudian dicetak dan dipotong-potong, dibungkus dengan kertas.
- Fungsi dan cara penyajian : – Sebagai makanan kecil, disimpan di dalam toples atau sejenisnya.
– Dihidangkan kepada tamu.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama dengan minuman, terutama air teh.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
32. Nama Makanan : *Dodol Sirsak.*
- Asal Bahan Mentah : Buah sirsak.
- Bumbu/bahan alat : Gula merah atau putih, air, kualii, kertas minyak.
- Cara Pengolahan : Sirsak dikupas kulitnya dibuang bijinya, digodog bersama-sama dengan gula merah, dibiarkan adonan sampai menjadi kering airnya, lalu diangkat dan dibungkus dengan kertas yang sudah dipotong-potong.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, diletakan di dalam toples atau sejenisnya.

		Dapat juga dihidangkan untuk tamu.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dimakan bersama-sama dengan minuman, terutama air teh.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Sebagian.
33. Nama Makanan	:	<i>Dodol peuyeum.</i>
Asal Bahan Mentah	:	<i>Peuyeum</i> yaitu tape singkong.
Bumbu/bahan alat	:	Air, pewarna, kertas gula putih, kualì.
Cara Pengolahan	:	Peuyeum dihancurkan diaduk-aduk bersama-sama dengan pewarna yang sudah dicampur dengan air secukupnya, kemudian digodog dengan air gula dibiarkan sampai mengental/liat. Setelah matang kemudian diangkat dan dibungkus, dengan menggunakan kertas minyak.
Fungsi dan cara penyajian	:	— Sebagai makanan kecil disimpan di dalam toples atau sejenisnya. — Dihidangkan untuk tamu.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dimakan bersama-sama dengan minuman, terutama minuman teh.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan menengah dan bawah.
Desa/Kota	:	Sebagian.
34. Nama Makanan	:	<i>Pais koci.</i>
Asal Bahan Mentah	:	Tepung ketan, kacang ijo.
Bumbu/bahan alat	:	Air, daun suji, minyak goreng, daun pisang, gula merah, kualì, kukusan, garam.
Cara Pengolahan	:	Tepung dicampur dengan air daun suji yang hangat sampai adonan menjadi lunak, diberi sedikit garam didiamkan selama ½ jam. Untuk isi, kacang ijo digodog dengan gula merah sampai mengering dibentuk bulatan kecil-kecil.

		Adonan tepung digelarkan sedikit demi sedikit, kemudian diisi dengan kacang ijo, dibentuk menjadi bulatan agak besar dicelupkan ke dalam minyak goreng dingin agar bila dikukus dengan daun tidak rapat. Setelah itu dibungkus dengan daun pisang bentuknya seperti kerucut lalu dikukus sampai matang.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai makanan kecil, dihidangkan di atas piring kue atau sejenisnya.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dimakan bersama-sama dengan minuman, terutama air teh.
Daerah/masyarakat asal	:	Majalengka dan sekitarnya.
Lapisan Sosial	:	Lapisan menengah dan atas.
Desa/Kota	:	Sebagian.
35. Nama Makanan	:	<i>Katimus</i> .
Asal Bahan Mentah	:	Singkong.
Bumbu/bahan alat	:	Gula, daun pisang, kukusan/langseng.
Cara Pengolahan	:	Singkong dikupas kulitnya, bersihkan, diparut. Setelah itu campurkan gula merah dengan parut singkong aduk sampai merata. Kemudian dibungkus dengan daun pisang lalu dikukus sampai matang.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai makanan kecil, disajikan di atas piring kue atau sejenisnya.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dimakan bersama-sama dengan minuman terutama air teh, baik siang ataupun sore hari.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
36. Nama Makanan	:	<i>Bugis</i> .
Asal Bahan Mentah	:	Tepung beras ketan, kelapa.
Bumbu/bahan alat	:	Air, gula merah, garam, minyak kelapa, daun pisang, tempat kukusan.

Cara Pengolahan	:	Tepung beras ketan disedu dengan air hangat sampai adonan menjadi lembek. Dibuat <i>enten</i> yaitu untuk isinya yang terbuat dari kelapa parut digodog dengan air gula merah dibubuhi daun jeruk purut sebagai pewangi dibiarkan sampai mengering. Setelah itu adonan tepung dibentuk bulat-bulat, kemudian di dalamnya diisi dengan <i>enten</i> tadi, dibungkus bentuk persegi (agak menjorok dibagian tengah), dikukus sampai matang.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai makanan kecil, disimpan di atas piring ceper atau sejenisnya.
Cara makan/pengonsumsi	:	Dimakan bersama-sama dengan minuman, terutama minuman teh.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
37. Nama Makanan	:	<i>Nagasari</i> .
Asal Bahan Mentah	:	Tepung beras, pisang raja atau ambon.
Bumbu/bahan alat	:	Air santan, air, garam, daun pisang, kukusan.
Cara Pengolahan	:	Tepung beras disedu dengan air santan hangat yang sudah dicampur dengan garam, diaduk sampai merata. Dibungkus persegi di dalamnya diisi dengan potongan pisang raja, kemudian dikukus sampai matang.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai makanan kecil, disimpan di atas piring ceper atau sejenisnya.
Cara makan/pengonsumsi	:	Dimakan bersama-sama dengan minuman teh pada sore hari atau malam hari.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.

38. Nama Makanan : *Moho*.
 Asal Bahan Mentah : Tepung beras, terigu.
 Bumbu/bahan alat : Ragi kue, tape singkong, bibit roti, gula putih, pewarna, cetakan, kukusan.
 Cara Pengolahan : Semua bahan mentah diaduk sampai merata, dengan air hangat. Campurkan pewarna, bibit roti dan ragi kue diaduk sampai airnya mengental. Kemudian masukkan adonan tadi ke dalam cetakan yang terbuat dari daun pisang (takir), dikukus sampai matang.
 Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, dihidangkan di atas piring ceper atau sejenisnya.
 Cara makan/pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama dengan minuman pagi atau sore hari.
 Daerah/masyarakat asal : Semua.
 Lapisan Sosial : Lapisan bawah dan menengah.
 Desa/Kota : Sebagian.
39. Nama Makanan : *Ranggesing atau langsing*.
 Asal Bahan Mentah : Singkong, pisang raja atau pisang ambon.
 Bumbu/gahan alat : Gula merah, daun pisang, kukusan, air.
 Cara Pengolahan : Singkong dikupas kulitnya, kemudian dicuci dan diparut. Campurkan irisan gula merah dan pisang ke dalam parut singkong, aduk sampai merata, kemudian di bungkus dengan daun pisang, dikukus sampai matang. Singkong dapat pula diganti dengan tepung beras.
 Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil diletakan di atas piring ceper atau sejenisnya.
 Cara makan/pengkonsumsian : Dihidangkan bersama-sama dengan minuman teh, pada waktu sore hari atau malam hari.
 Daerah/masyarakat asal : Semua.

Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah dan menengah.
Desa/Kota	:	Semua.
40. Nama Makanan	:	<i>Putu</i> .
Asal Bahan Mentah	:	Tepung beras ketan dan beras biasa, gula merah.
Bumbu/bahan alat	:	Air, garam, parut kelapa, kukusan, cetakan kue putu.
Cara Pengolahan	:	Tepung ketan dicampur dengan sedikit tepung beras biasa, dicampur dengan air supaya agak basah, dimasukkan ke dalam cetakan yang terbuat dari bambu, ditenagahnya diberi gula merah yang sudah diiris-iris, dikukus sampai matang.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai makanan kecil, diletakan di atas piring ceper atau sejenisnya.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Sebagai makanan kecil, dimakan bersama-sama dengan parut kelapa yang sudah diberi garam. Dihidangkan pada waktu sore atau malam hari, bersama-sama dengan minuman teh.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
41. Nama Makanan	:	Sasagon.
Asal Bahan Mentah	:	Tepung beras.
Bumbu/bahan asal	:	Parut kelapa, gula pasir, garam, panili, kualu.
Cara Pengolahan	:	Tepung beras disangray sampai matang bersama-sama dengan parut kelapa dan gula pasir, dicampur dengan garam sedikit.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai makanan kecil, diletakan di dalam toples. Sebagai jajanan anak.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dihidangkan sebagai makanan kecil, pada waktu siang, sore atau malam hari, bersama-sama dengan

		minuman, memakannya memakai sendok.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah dan menengah.
Desa/Kota	:	Sebagian.
42. Nama Makanan	:	<i>Koya</i> .
Asal Bahan Mentah	:	Tepung ketan.
Bumbu/bahan alat	:	Gula pasir, parut kelapa, gula merah.
Cara Pengolahan	:	Tepung ketan dibasahi dengan air hangat dicampur gula putih, kemudian dicetak di dalamnya diberi gula merah atau tidak, lalu dibakar sampai matang.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai makanan jajanan anak-anak, diletakan ditoples atau sejenisnya.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Sebagai makanan kecil, dihidangkan bersama-sama dengan minuman.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah dan menengah.
Desa/Kota	:	Semua.
43. Nama Makanan	:	<i>Keremes</i> .
Asal Bahan Mentah	:	Ketela rambat.
Bumbu/bahan alat	:	Gula, air, kuali.
Cara Pengolahan	:	Ketela rambat dikupas kulitnya, kemudian diiris-iris kecil panjang dan digoreng. Setelah matang lalu dimasukkan ke dalam air gula rumamat diaduk sampai merata. Setelah mengering, lalu dibentuk bundar-bundar.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai makanan kecil, diletakan di dalam toples atau sejenisnya.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dihidangkan sebagai makanan kecil, dimakan bersama-sama dengan minuman pada waktu sore hari tau siang hari.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.

44. Nama Makanan : *Kiripik sampeu* yaitu kiripik singkong.
- Asal Bahan Makanan : Singkong.
- Bumbu/bahan alat : Air, garam, minyak goreng, kual, kukusan, nampam dan tampah.
- Cara Pengolahan : Singkong dikupas dibersihkan, dikukus sampai matang, setelah dingin kemudian diiris-iris tipis dan dijemur sampai setengah kering atau kering. Kemudian digoreng sampai berwarna kekuning-kuningan ditaburi garam bubuk secukupnya.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, diletakan di dalam toples atau sejenisnya.
- Cara makan/pengkonsumsian : Sebagai makanan kecil, dihidangkan bersama-sama dengan minuman pada waktu sore hari.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
45. Nama Makanan : *Kiripik cau* yaitu kiripik pisang.
- Asal Bahan Mentah : Pisang saba atau raja siem.
- Bumbu/bahan alat : Air, gula putih atau gula merah, garam, minyak goreng, kual, bas-kom.
- Cara Pengolahan : Pisang dikupas kulitnya kemudian diiris-iris ke arah memanjang atau melebar, untuk kiripik asin dicampur dengan garam secukupnya diaduk sampai merata didiamkan sebentar supaya air garam meresap ke dalam irisan pisang. Digoreng sampai matang, atau kekuning-kuningan. Untuk kiripik manis, setelah digoreng/matang dimasukan ke dalam gula merah atau putih yang telah rumamat, diaduk-aduk sampai gula mengering.
- Fungsi dan cara penyajian : — Sebagai makanan kecil, diletakan di dalam toples atau sejenisnya.

- Untuk dihidangkan kepada tamu.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dihidangkan sebagai makanan kecil, bersama-sama dengan minuman kopi atau teh pada setiap waktu.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
- 46. Nama Makanan : *Kiripik kentang* yaitu keripik kentang.
- Asal Bahan Mentah : Kentang tua.
- Bumbu/bahan alat : Garam, air, minyak goreng, kualiti, baskom.
- Cara Pengolahan : Kentang dikupas kulitnya, kemudian diiris-iris. Direndam dengan air kapur, dikukus sebentar lalu dijemur sampai kering. Setelah itu digoreng.
- Fungsi dan cara penyajian :
 - Sebagai makanan kecil, diletakkan di dalam toples atau sejenisnya.
 - Untuk menjamu tamu.
- Cara makan/pengkonsumsian : Dihidangkan sebagai makanan kecil, bersama-sama dengan minuman pada setiap waktu.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Lapisan atas dan menengah.
- Desa/Kota : Semua.
- 47. Nama Makanan : *Kiripik taleus* yaitu keripik talas.
- Asal Bahan Mentah : Talas.
- Bumbu/bahan alat : Garam, air, minyak goreng dan kualiti.
- Cara Pengolahan : Talas dikupas kulitnya lalu diiris-iris, bentuk panjang atau kecil-kecil tipis ke arah melebar, dicuci sampai bersih. Ditaburi garam halus dan diaduk sampai merata dидiamkan agar air garam bisa meresap ke dalam irisan talas. Digoreng sampai kering.

Fungsi dan cara penyajian	:	– Sebagai makanan kecil, diletakan di dalam toples atau sejenisnya. – Untuk menjamu tamu.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dihidangkan sebagai makanan kecil bersama-sama dengan minuman pada setiap waktu.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan atas dan menengah.
Desa/Kota	:	Semua.
48. Nama Makanan	:	<i>Angleng</i> .
Asal Bahan Mentah	:	Tepung beras, gula merah, kelapa.
Cara Pengolahan	:	Tepung beras, gula merah dan parut kelapa, diaduk sambil dipanaskan di atas api. Setelah kering dibungkus dengan <i>cangkang</i> (kulit) buah jagung.
Bumbu/bahan alat	:	Gula merah, air, kuali, kulit jagung.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai makanan kecil, diletakan di atas piring atau toples dan sejenisnya.
Cara makan/pengkonsumsian	:	Dimakan bersama-sama dengan minuman pada setiap waktu.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan atas dan menengah.
Desa/Kota	:	Semua.

4.4.4. Makanan Hasil Masakan Cara Kompleks : Makanan Untuk Upacara Keagamaan.

1. Nama Makanan	:	<i>Rujak Kanistren</i> .
Asal Bahan Mentah	:	Buah-buahan terdiri dari: Jambu kelutuk atau jambu air, delima, jeruk bali, mengkudu muda, bangkuang, nenas, ketela rambat, buah mangga mentah, ketela pohon.
Bumbu/bahan alat	:	Baskom, gula merah, goreng suuk, asem, garam, air, lumpang dan alu.
Cara Pengolahan	:	Buah-buahan dikupas kulitnya (bagi buah-buahan yang harus dikupas), kemudian sama-sama di-

	bersihkan, iris-iris kecil atau disugu. Bumbu rujak ditumbuk sampai halus, masukkan buah-buahan tadi, diaduk sampai merata.
Untuk upacara	: Tingkeb ialah upacara mandi bagi wanita hamil 7 bulan.
Cara penyajian	: Diletakan di dalam baskom atau sejenisnya.
Cara makan	: Bersama-sama duduk di dalam ruangan tengah, dimulai oleh pemimpin upacara, biasanya sesepuh dari keluarga yang bersangkutan. Kemudian "dijual" oleh si ibu hamil itu kepada anak-anak, biasanya "dibeli" dengan menggunakan pecahan genteng yang dibentuk bundar sebagai mata uang.
Daerah/masyarakat asal	: Semua.
Lapisan sosial	: Lapisan menengah dan atas.
Desa/Kota	: Semua.
2. Nama Makanan	: <i>Nasi Tumpeng.</i>
Asal Bahan Mentah	: Beras, ayam/daging, sayuran, telur ayam.
Bumbu/bahan alat	: Kukusan dan dandang, bumbu: kunir, kemiri, ketumbar, bawang merah, bawang putih, salam, serai, garam, gula dan tomat.
Cara Pengolahan	: Bumbu-bumbu ditumbuk, ditumis masukkan daging, kemudian telur rebus, dituangkan santan. Setelah matang masukkan nasi putih sehingga tidak berair, dan berwarna kuning. Nasi putih setengah matang dimasukkan ke dalam kukusan, bagian tengah dikosongkan, kemudian masukkan nasi kuning, dikukus kembali.
Untuk Upacara	: — Mauludan Nabi Muhammad S.A.W. — Khitanan. — Perkawinan. — Kemerdekaan (Sosial).

Cara Penyajian	: – Ngaruwat. Diletakan di atas nampan atau baskom beralas daun pisang, dengan bentuk harus utuh seperti kukusan (Kerucut). Pinggiran tumpeng diberi hiasan sayuran berupa urap atau sambel goreng kering tempe.
Cara makan	: Bersama-sama duduk di dalam ruangan tengah atau duduk di atas tikar, biasanya dimulai oleh pimpinan upacara.
Daerah/masyarakat asal	: Semua.
Lapisan Sosial	: Lapisan menengah dan atas.
Desa/Kota	: Semua.
3. Nama Makanan	: <i>Puncak manik</i> ialah tumpeng kecil yang pada bagian atasnya ditaruh telur rebus.
Asal Bahan Mentah	: Beras dan telur.
Bumbu/bahan alat	: Air, kukusan, baskom kecil.
Cara Pengolahan	: Beras dicuci kemudian ditanak dengan <i>dikarih</i> , kemudian dikukus dengan menggunakan <i>aseupan</i> (yang berbentuk kerucut). Setelah matang diambil separuh dari nasi tersebut (dari bagian tengah sampai puncaknya), diletakan telur pada bagian puncak tadi disimpan di baskom kecil/sedang.
Untuk Upacara	: – Puput puseur, dan <i>ngajeneng-keun</i> ialah pemberian nama bagi bayi yang lahir. – Sesajen khitanan. – Sesajen perkawinan. – Sesajen ngaruwat. – Sesajen nyuguh.
Cara penyajian	: Diletakan di dalam baskom kecil ditutupi daun pisang.
Cara makan	: Biasanya puncak manik ini khusus diberikan kepada pemimpin upacara.
Daerah/masyarakat asal	: Semua.

Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
4. Nama Makanan	:	<i>Bakakak hayam</i> yaitu bakakak ayam.
Asal Bahan Mentah	:	Ayam.
Bumbu/bahan alat	:	Garam, ketumbar, bawang merah dan putih, air.
Cara Pengolahan	:	Ayam dibersihkan dibelah sehingga bentuknya melebar tanpa dipotong-potong, kemudian diberi bumbu, dipanggang dengan bambu lalu dibakar sampai matang.
Untuk Upacara	:	– Perkawinan. – Khitanan. – Puput puseur. – Sesajen/nyuguh.
Cara penyajian	:	Diletakan di atas piring ceper atau sejenisnya.
Cara makan	:	Makanan ini biasanya diberikan khusus untuk pemimpin upacara, dapat juga diberikan kepada anak yang khitanan.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
5. Nama makanan	:	<i>Kupat</i> .
Asal Bahan Mentah	:	Beras, kapur sirih (apu).
Bumbu/bahan alat	:	Garam, air, daun kelapa muda, langsung.
Cara Pengolahan	:	Beras dicuci lalu diberi garam dan <i>apu</i> dan diaduk rata kemudian ditiriskan, setelah itu dimasukan ke dalam <i>urung kupat</i> pembungkus kupat dari daun kelapa yang dianyam dengan bentuk tertentu. Bentuk-bentuk ini mempunyai nama tersendiri misal, kupat salamet, kupat keupeul dan sebagainya, digodog sampai matang.
Untuk Upacara	:	– Puput pusat atau pemberian nama. – Perkawinan (sesajen).

- Ngaruwat.
 - Nyuguh.
 - Hari Idul Fitri.
 - Mendirikan rumah.
- Cara Penyajian : Diletakan di atas piring, nampan atau sejenisnya.
- Cara makan : Biasanya diberikan kepada pemimpin upacara atau kuncen, dapat pula diberikan kepada keluarga sendiri.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
6. Nama Makanan : *Leupeut*.
- Asal Bahan Mentah : Beras, daun pisang.
- Bumbu/bahan alat : Garam, apu, air, langsung.
- Cara Pengolahan : Beras dicuci lalu diberi garam dan apu sampai rata. Dibungkus dengan daun pisang, diikat dengan tali dari *sapu pare*, kadang-kadang ke dalam beras dimasukkan kacang. Digodog sampai matang.
- Cara penyajian : Diletakan di atas piring atau sejenisnya.
- Untuk Upacara :
 - Perkawinan.
 - Khitanan.
 - Ngaruwat.
 - Nyuguh sebagai sesajen.
 - Puput puseur dan pemberian nama.
 - Hari Idul Fitri.
 - Mauludan.
- Cara makan : Diberikan kepada pemimpin upacara, atau dimakan oleh keluarga sendiri.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
7. Nama Makanan : *Tangtangangin*.
- Asal Bahan Mentah : Beras atau beras ketan, kelapa.
- Bumbu/bahan alat : Beras dicuci kemudian ditiriskan,

		diaroni dengan kelapa parut dan garam. Setengah matang dibungkus daun bambu dengan bentuk segitiga, kemudian digodog (direbus).
Untuk Upacara	:	— Perkawinan. — Khitanan. — Nyuguh. — Ngaruwat.
Cara penyajian	:	Diletakan di atas piring ceper atau sejenisnya.
Cara makan	:	Biasanya diberikan pemimpin upacara atau kuncen, dapat pula diberikan kepada keluarga sendiri.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
8. Nama Makanan	:	<i>Jawadah pasar atau hahampangan.</i>
Asal Bahan Mentah	:	Makanan kecil (ringan) yang biasa disebut <i>hahampangan</i> , terdiri dari: ranginang, simping roti kering, koya, semprong, epres, katus dan lain-lain, sebanyak tujuh macam.
Bumbu/bahan alat	:	Lihat uraian sub bab 4.4.3.
Cara Pengolahan	:	Lihat uraian sub bab 4.4.3.
Untuk Upacara	:	— Perkawinan. — Khitanan. — Ngaruwat. — Nyuguh. — Tingkeb. — Puput puseur.
Cara makan	:	Biasanya diberikan kepada pimpinan upacara, atau dapat pula dimakan oleh keluarga sendiri.
Daerah/masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Semua.
9. Nama Makanan	:	<i>Runujakan.</i>
Asal Bahan Mentah	:	Roti, gula merah, gula batu, pisang, kelapa, air.
Bumbu/bahan alat	:	Air, gelas dan <i>pangradinan</i> .

- | | | |
|------------------------|---|--|
| Cara Pengolahan | : | Semua bahan mentah diiris-iris kecil, kemudian disedu dengan air sedikit. |
| Untuk Upacara | : | <ul style="list-style-type: none"> — Perkawinan. — Kematian. — Khitanan. — Ngaruwat. — Nyuguh. — Mitembeyan. — Panen. — Selamatan lainnya. |
| Cara penyajian | : | Disajikan di dalam gelas atau sejenisnya. |
| Cara makan | : | Berfungsi sebagai sesajen. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
-
- | | | |
|------------------------|---|---|
| 10. Nama Makanan | : | <i>Sangu koneng</i> ialah nasi kuning. |
| Asal Bahan Mentah | : | Beras, kelapa. |
| Bumbu/bahan alat | : | Air, kunir, kukusan, telur, bawang, mentimun, bawang merah, garam, salam dan serai. |
| Cara Pengolahan | : | Beras diaroni dengan air kunir parut, dan santan, kemudian dimasak dimasukkan ke dalam kukusan. |
| Cara penyajian | : | Diletakan di atas piring atau tampah yang dihias, bagian atasnya ditaburi dengan irisan telur dadar, bawang goreng, emping, irisan timun dan cabe merah, tomat dan lain-lain. |
| Untuk Upacara | : | <ul style="list-style-type: none"> — Mauludan Nabi SAW. — Perkawinan. — Khitanan. |
| Cara makan | : | Dimakan bersama-sama. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
-
- | | | |
|-------------------|---|--------------------------------------|
| 11. Nama Makanan | : | <i>Sangu wuduk</i> ialah nasi wuduk. |
| Asal Bahan Mentah | : | Beras dan air. |

- | | | |
|------------------------|---|--|
| Bumbu/bahan alat | : | Sama dengan nasi kuning tetapi tanpa kunir. |
| Cara Pengolahan | : | Sama dengan nasi kuning. |
| Untuk Upacara | : | <ul style="list-style-type: none"> – Mauludan Nabi SAW. – Selamat bayi lahir. – Puput puseur. |
| Cara penyajian | : | Diletakan di atas tampah berhias atau baskom, dibagian atasnya ditaburi dengan irisan telur dadar, goreng bawang, timun, cabe merah. |
| Cara makan | : | Dimakan bersama. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
-
- | | | |
|------------------------|---|--|
| 12. Nama Makanan | : | <i>Cara bodas.</i> |
| Asal Bahan Mentah | : | Tepung beras. |
| Bumbu/bahan alat | : | Air, garam, cetakan cara. |
| Cara Pengolahan | : | Tepung disedu dengan air hangat kemudian dicetak dan dibakar dalam cetakan. |
| Untuk Upacara | : | <ul style="list-style-type: none"> – Khitanan. – Nyuguh. |
| Cara Penyajian | : | Diletakan di atas piring. |
| Cara makan | : | Dihidangkan sebagai sesajen, makanan kecil bersama-sama dengan minuman. |
| Daerah/masyarakat asal | : | Semua. |
| Lapisan Sosial | : | Semua. |
| Desa/Kota | : | Semua. |
-
- | | | |
|-------------------|---|---|
| 13. Nama Makanan | : | <i>Bubur beureum.</i> |
| Asal Bahan Mentah | : | Beras, kelapa. |
| Bumbu/bahan alat | : | Air, gula merah, panci. |
| Cara Pengolahan | : | Beras dicuci kemudian digodog bersama-sama dengan gula merah dan kelapa parut, sehingga berwarna merah. |
| Untuk Upacara | : | <ul style="list-style-type: none"> – Puput puseur. – Empat puluh hari bayi pemberian nama. – Nyuguh. |

- Panen.
 - Mendirikan rumah.
- Cara penyajian : Diletakan di atas piring kecil.
- Cara makan : Dihidangkan sebagai makanan kecil bersama-sama dengan minuman dan sesajen.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
- 14. Nama Makanan : *Bubur bodas.*
- Asal Bahan Mentah : Beras.
- Bumbu/bahan alat : Garam, air, panci.
- Cara Pengolahan : Beras dicuci kemudian digodog dibuat bubur diberi garam.
- Untuk Upacara :
 - Puput puseur.
 - Empat puluh hari bayi.
 - Nyuguh.
 - Panen.
- Cara Penyajian : Diletakan di atas piring kecil.
- Cara makan : Dihidangkan sebagai sesajen, makanan kecil bersama-sama dengan minuman.
- Daerah/masyarakat asal : Semua.
- Lapisan Sosial : Semua.
- Desa/Kota : Semua.
- 15. Nama Makanan : *Apem.*
- Asal Bahan Mentah : Tepung beras, tape singkong.
- Bumbu/bahan alat : Air hangat, gula pasir, gincu, cetakan, langseng.
- Cara Pengolahan : Semua bahan mentah dicampurkan diaduk sampai merata dengan bumbu, air hangat, gincu lalu ditutup sampai mekar. Kemudian cetakan kue diisi dengan adonan tadi, lalu dikukus sampai masak.
- Untuk Upacara :
 - Selamatan bulan syafar.
 - Khitanan.
- Cara Penyajian : Diletakan di atas piring kue, diberi kinca.
- Cara makan : Dihidangkan sebagai makanan kecil, bersama-sama dengan mi-

Daerah/masyarakat lokal	:	numan.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Sebagian.
16. Nama Makanan	:	<i>Angeun pahinum.</i>
Asal Bahan Mentah	:	Umbut kawung (bagian tengah pucuk pohon enau), cariu dan biji-bijian yang terdiri dari biji jagung, kacang, peundeuy dan sebagainya.
Bumbu/bahan alat	:	Panci, bumbu; ketumbar, kemiri cabe merah, bawang merah, garam, gula, air santan dan daun salam.
Cara Pengolahan	:	Bumbu-bumbu ditumbuk halus, digodog, kemudian masukkan sayur dan biji-bijian. Setelah empuk diberi santan.
Untuk Upacara	:	Selamatan empat puluh hari melahirkan.
Cara makan	:	Dimakan bersama dengan anggota keluarga, dibagi-bagikan kepada tetangga.
Daerah/masyarakat lokal	:	Sebagian.
Lapisan Sosial	:	Semua.
Desa/Kota	:	Desa.
17. Nama Makanan	:	<i>Kolek.</i>
Asal Bahan Mentah	:	Berbagai macam pisang, ubi, kulang-kaling dan sebagainya, dapat dijadikan bahan untuk kolek.
Bumbu/bahan alat	:	panci, gula merah/putih, air santan dan daun pandan.
Cara Pengolahan	:	Bahan mentah dipotong-potong tergantung pada bentuk bahan tersebut. Gula merah digodog lalu masukkan bahan tersebut (misal pisang); masukkan santan dan daun pandan.
Untuk Upacara	:	Mengawali buka puasa (tazil).
Cara makan	:	Bersama-sama dengan anggota keluarga.
Daerah/masyarakat lokal	:	Sebagian.
Lapisan Sosial	:	Lapisan menengah dan atas.
Desa/Kota	:	Semua.

BAB V KESIMPULAN

Dengan mengkaji uraian bab-bab sebelumnya, kiranya dapat disimpulkan bahwa wujud, variasi, fungsi dan cara penyajian makanan pada masyarakat Sunda banyak ditentukan oleh faktor-faktor lingkungan fisik, pelapisan sosial, adat kebiasaan, agama dan kepercayaan.

Lingkungan Fisik

Alam Jawa Barat yang dapat dikatakan relatif subur, memungkinkan segala macam tanaman, dapat tumbuh dengan baik. Berbagai, macam sayur-sayuran, buah-buahan, umbi-umbian dapat diwujudkan sebagai makanan yang dapat memenuhi kebutuhan untuk mempertahankan hidup, di samping juga memenuhi selera lidah khususnya orang Sunda. Bila dikaji lebih lanjut, makanan berupa sayur, lebih dominan daripada wujud makanan lainnya. Hal itu tampak tidak saja di desa-desa melainkan di kota-kotapun terbiasa mengutamakan makanan sayuran. Demikian pula halnya pada setiap lapisan sosial, makanan berupa sayuran selalu menyertai menu setiap hari, untuk menjamu tamu dan upacara-upacara tertentu.

Di desa-desa yang relatif masih banyak memiliki tanah pekarangan dapat dimanfaatkan untuk menanam sayuran atau memelihara ternak sebagai bahan makanan, baik untuk memenuhi konsumsi keluarga maupun sebagai penghasilan. Bahan makanan dapat dicari di sekitar lingkungan alamnya, relatif tidak mengeluarkan biaya. Misalnya memperoleh sayuran yang tumbuh secara liar di sawah-sawah maupun pematang-pematang, diolah menjadi makanan yang berfungsi sebagai lauk pauk; selain itu, ikan liar, seperti belut dapat diperolehnya dengan cara ngurek yang diambil di pematang-pematang sawah atau tepi-tepi sungai. Di kota-kota makanan yang sejenis itu mudah pula didapatkannya, karena banyak dijual di pasar-pasar dan warung-warung. Dengan demikian orang kota juga masih mengenal jenis-jenis makanan tersebut, sehingga variasi tidak banyak berbeda dengan orang-orang desa.

Lingkungan alam memberi corak pula pada makanan masyarakat setempat. Flora dan faunanya dapat dijadikan bahan makanan berdasarkan pengetahuan mengenai makanan yang dimilikinya. Cara penyajian makananpun banyak dipengaruhi pula oleh lingkungan alam tersebut, misalnya cara membungkus makanan dengan bentuk-bentuk tertentu menggunakan daun pisang, daun waru dan daun-daun lainnya. Perbedaan tempat di Jawa Barat menggambarkan pula adanya makanan khas suatu daerah, baik tanpa pengolahan maupun yang harus melalui proses pengolahan. Misalnya bahan makanan berupa beras dari Cianjur, buah-buahan berupa jeruk dari Garut, penganan berupa borondong dari Ciparay, kecap dari Majalengka dan sebagainya.

Kawasan Pasundan yang beriklim tropis memberi kemungkinan besar untuk bertani padi kepada penduduknya. Bertani padi ini telah dikenal sejak lama oleh masyarakat Sunda, dan padi merupakan makanan pokoknya. Peranan padi tidak saja sebagai makanan pokok, akan tetapi dapat mewarnai berbagai jenis makanan lainnya, sehingga terdapat berbagai variasi makanan, misalnya penganan untuk makanan sehari-hari, jajanan, menjamu tamu dan upacara-upacara adat ataupun agama; Begitu juga makanan dari beras seperti kupat, leupeut dan tangtangangin selalu menyertai makanan yang bertalian dengan upacara.

Pelapisan Sosial

Variasi makanan umumnya lebih didapatkan pada lapisan menengah dan atas bila dibandingkan dengan lapisan bawah. Hal itu diakibatkan oleh kemampuan daya beli dan pendidikan yang tidak sama antara lapisan-lapisan tersebut. Selanjutnya timbul adanya makanan yang mempunyai status tinggi ialah makanan yang biasa dimakan oleh orang-orang kaya, harganya mahal dan pantas untuk disajikan kepada tamu-tamu penting. Makanan tersebut adalah telur, daging dan sayur-sayur tertentu misalnya wortel, bungakol, bit dan sebagainya.

Makanan berstatus tinggi ini berfungsi pula dalam upacara-upacara tertentu yang dianggap penting dalam kehidupan manusia, seperti kelahiran, khitanan, pernikahan dan kematian. Hal itu dapat dilihat dari jumlah banyak hewan yang dipotong dalam suatu upacara. Demikian juga fungsi bakakak hayam sering disajikan dalam upacara-upacara. Bahkan ungkapan dipang-meuncitkeun hayam merupakan suatu simbol dari tingginya status daging ayam dalam menyajikannya kepada tamu-tamu penting.

Banyak ungkapan-ungkapan dan peribahasa Sunda yang bertalian dengan makanan, mewujudkan atau mengisyaratkan pelapisan sosial tertentu; antara lain bru dijuru bro di panto ngalayah di tengah imah adalah ungkapan yang menunjukkan kekayaan seseorang. Kebalikan dari ungkapan ini adalah teu boga uyah sahuntu-huntu acan, mengisyaratkan miskinnya seseorang; Oleh karena itu makanan dapat dijadikan barometer dalam menentukan lapisan sosial tertentu.

Dalam penyelenggaraan upacara, status sebagai alim ulama ialah Ajengan atau Kiyai mempunyai kedudukan yang tinggi. Para ajengan atau kiyai yang biasa memimpin suatu upacara, walaupun si penyelenggara upacara itu termasuk lapisan sosial atas. Di samping itu orang-orang yang dianggap ahli, misalnya dukun beranak dalam upacara hamil dan kelahiran; dukun sunat dalam upacara khitanan. Kepada orang-orang yang mempunyai peranan itulah biasanya sipenyelenggara upacara memberi makanan istimewa untuk dibawa ke rumahnya.

Adat Kebiasaan

Kebiasaan makan ngariung atau makan bersama telah terpolakan pada masyarakat Sunda, baik dengan cara duduk di bawah di atas tikar maupun di atas kursi. Di pedesaan, makan ngariung di bawah di atas tikar masih banyak didapatkan, baik pada waktu makan sehari-hari maupun dalam upacara-upacara tertentu.

Pola makan yang umum berlaku adalah dua dan tiga kali. Begitu pula selingan makan yang disebut ngopi, terdapat pada setiap lapisan masyarakat, dengan variasi yang bermacam-macam tergantung kepada kemampuan masing-masing. Demikian pula halnya makan makanan kecil (penganan), jajanan (rujak, lotek dan sebagainya), minuman dan buah-buahan sebagai pemuas kenikmatan terbiasa pula dilakukan oleh masyarakat Sunda. Akan tetapi minuman sehari-hari berupa teh manis tidak biasa dilakukan sebagai pengiring makan nasi, melainkan hanya sewaktu-waktu saja. Minuman yang lajim untuk keperluan tersebut adalah teh pait dan air bening atau ciasak herang.

Mengirim-ngirimkan kepada tetangga maupun kaum kerabat merupakan suatu tradisi pada masyarakat Sunda. Kebiasaan tersebut dilakukan sehari-hari, misalnya bila mempunyai hasil tanaman yang banyak ataupun dalam upacara-upacara tertentu. Oleh karena itu, makanan dapat dijadikan tanda kebaikan seseorang kepada orang lain.

Tata cara makan masih banyak dilakukan orang Sunda, seperti sopan santun makan masih dipegang teguh, terutama pada lapisan sosial tertentu. Makan ceplak, babacak dan ngambeng adalah cara makan yang kurang baik, masih diajarkan oleh para orang tua kepada anak-anaknya, sehingga pewarisan nilai-nilai kebudayaan masih diturunkan kepada generasi penerusnya.

Agama dan Kepercayaan

Agama dan kepercayaan masyarakat Sunda mewarnai pula wujud, variasi, fungsi dan penyajian makanannya. Pelarangan makan daging babi yang dianut oleh masyarakat Sunda yang sebagian besar beragama Islam masih kuat dipertahankan. Begitu pula larangan meminum minuman-minuman keras dan sebangsanya masih dianutnya.

Hari-hari raya Islam diperingati dengan berbagai selamatan, yang kadang-kadang berbaur dengan kepercayaan terhadap nenek moyang. Upacara

Mauludan, Rajaban, walijat masih banyak mereka lakukan, baik pada masyarakat desa maupun kota. Pada waktu-waktu tersebut pula mengirimkan makanan pada para tetangga maupun kerabatnya. Tradisi ini pada hakekatnya mencerminkan salah satu aspek gotong royong; setiap keluarga selalu berupaya agar makanannya dapat pula dicicipi tetangga, kerabat atau sanak keluarga, terutama sekali orang tua atau mertua.

Fungsi makanan dalam upacara-upacara selalu mengiringinya, terutama setelah pembacaan do'a. Pada kesempatan itu makan bersama sering dijumpai, sehingga banyak melibatkan orang, mulai dari lapisan bawah sampai atas. Variasi makanan pada setiap upacara beraneka macam. Namun selalu ada jenis makanan yang harus selalu diadakan, misalnya nasi tumpeng, nasi kuning atau wuduk, kupat, leupeut, tangtangangin, hahampangan dan bakakak hayam. Jenis-jenis makanan tersebut sangat tampak terutama pada masyarakat di pedesaan.

Pantangan-pantangan memakan suatu jenis makanan, tampaknya telah mulai bergeser. Terutama di kota-kota besar, pantangan tersebut tidak lagi ketat dan telah melonggar. Akan tetapi anggapan-anggapan yang keliru mengenai suatu jenis makanan masih banyak terdapat, terutama pada mereka yang berpendidikan rendah. Anggapan seperti memberikan makanan berupa ikan kepada anak-anak yang mengakibatkan cacingan, masih banyak terdapat terutama pada masyarakat pedesaan yang tidak memiliki kesempatan pendidikan yang lebih tinggi.

Dengan kajian-kajian tersebut di atas maka kiranya dapat dikatakan bahwa lingkungan fisik, pelapisan sosial, adat kebiasaan dan agama serta kepercayaan masih banyak mempengaruhi wujud, variasi, fungsi serta cara penyajian makanan masyarakat Sunda, baik yang ada di desa maupun kota.

**

DAFTAR PUSTAKA

1. Adiwilaga Anwas : *Ilmu Usaha Tani*, Alumni, Bandung, 1975.
2. Atja & Danasasmita Saleh ; *Sanghyang Siksakanda ng Karesian* (alih aksara), Proyek Pengembangan Permuseuman Jawa Barat, Bandung, 1981.
3. ----- : *Carita Parahyangan*, (alih aksara), Proyek Pengembangan Permuseuman Jawa Barat, Bandung, 1981.
4. Ekadjati Edi S ; *Masyarakat Sunda Dan Kebudayaan*, Girimukti Pasaka, Jakarta, 1984.
5. Firth Raymond, B. Moshtan, S. Puspanegara ; *Ciri-Ciri Dan Alam Hidup Manusia*, Sumur Bandung, Bandung, 1963.
6. Harsojo ; *Pengantar Antropologi*, Bina Tjipta, Bandung, 1967.
7. Huntington Ellsworth ; *Principle Of Human Geography*, John Wiley & Sons Inc, New York, 1960.
8. Herskovits Melville J ; *Man And His Works*, Alfred A Knopf, New York, 1952.
9. Koentjaraningrat ; *Metode-Metode Penelitian Masyarakat*, Gramedia, Jakarta, 1981.
10. ----- ; *Kebudayaan Mentalitet Dan Pembangunan*, Gramedia, Jakarta, 1974.
11. ----- ; *Manusia Dan Kebudayaan Indonesia*, Jambatan, Jakarta, 1970.
12. ----- ; *Beberapa Pokok Antropologi Sosial*, Dian Rakyat, Jakarta, 1977.
13. ----- ; *Villages In Indonesia*, Cornell University Press, New York, 1967.
14. Koentjaraningrat dan kawan-kawan ; *Kamus Istilah Antropologi*, Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta, 1984.
15. Linton Ralph ; *The Study Of Man*, terjemahan Ismaun, Himpunan Mahasiswa Sejarah IKIP — UNPAD, Seri I, Bandung, 1956.
16. Mustapa Haji Hasan, *Bab Adat Istiadat Urang Priangan Jeung Lian Ti Eta*, Batavia, 1913.
17. Prawirasoeganda R Akip ; *Upacara Adat Di Pasundan*, Sumur Bandung,

Bandung, 1982.

18. Rosana; *Ngaruat*, Adjisaka P.T. Bandung, 1964.
19. Rencana Pembangunan Lima Tahun Ke Empat 1984/85 – 1988/89; Daerah Tingkat I Jawa Barat, BAPEDA Jawa Barat.
20. Redfield Robert ; Terjemahan Daniel Dhakidae, *Masyarakat Petani Dan Kebudayaan*, C.V. Rajawali, Jakarta, 1982.
21. Satjadibrata ; *Kamoes Soenda*, Balai Pustaka, Jakarta, 1950.
22. Suryaman Ukun ; *Tempat Pemakaian Istilah Kekerabatan Pada Orang Jawa Dan Sunda Dalam Susunan Masyarakat*, Universitas, Bandung.
23. Soedarmo Poerwo dan Sediaoetomo Djaeni ; *Ilmu Gizi*, Dian Rakyat, Jakarta, 1977.
24. Sadeli Rachmatilah dan kawan-kawan ; *Tata Laksana Makanan*, Angkasa, Bandung, 1982.
25. Tomasoa W.J. Corputy ; *Pelajaran Bidang Makanan*, Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan 1981.
26. *Sejarah Daerah Jawa Barat*, Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi Dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah, 1984.

*

G L O S A R I U M

Adi lanceuk	A
Akang	= Adik kakak.
A y i	= Kakak laki-laki.
Adi beuteung	= Panggilan kepada adik.
Ari munjung ulah ka gunung mun muja ulah ka sagara mun mun- jung kudu ka indung muja mah kudu ka bapa.	= Adik ipar.
Asal ti bali geusan ngajadi	= Yang harus disembah bukanlah gu- nung atau lautan tetapi ayah dan ibu.
A n g e u n	= Ungkapan yang berarti pulang ta- tanah kelahirannya.
Alpuket	= S a y u r.
Antanan	= Buah alpukat.
Aseupan	= Daun kaki dua.
Angeun haseum	= Kukusan yang dibuat dari anyaman bambu.
Angeun bayem	= Sayur asam.
Angeun tahu	= Sayur bayam.
Angeun kacang beureum	= Sayur tahu.
Angeun lompong	= Sayur kacang merah.
Angeun iwung	= Sayur dengan bahan batang talas.
Angeun katuk	= Sayur rebung.
Acar atah	= Sayur daun katuk.
	= Lauk pauk dengan bahan sayuran mentah dicampur dengan cuka dan air.
Acar lauk	= Goreng ikan yang diberi bumbu acar kuning.
Angeun kari	= Sayur kari.
A w u g	= Penganan yang dibuat dari bahan tepung beras dicampur kelapa dan gula.
Ali agrem	= Penganan yang dibuat dari bahan tepung beras dan gula merah.
Angleng	= Penganan yang dibuat dari bahan tepung beras yang dicampur dengan gula merah dan parut kelapa.
A p u	= Kapur sirih.
A p e m	= Penganan yang dibuat dari bahan tepung beras dan tape singkong.

Basa kasar
 Basa sedeng
 Basa lemes
 Basa lemes pisan
 Basa kasar pisan
 Bru di juru, bro di panto, ngalayah
 di tengah imah, rea ketan, rea
 keton, buncir leuit, rengreng
 peujit.

Beunghar

B i b i

Bisi aya kotok meutingeun, gantar
 kakaitan, pondok nyogok, pan-
 jang nyugak, bobor sapanon ca-
 rang sapakan, mugia cukup lu-
 mur jembar pangampura kersa
 ngahapunten kana samudaya ka-
 lepatan.

Bengkung ngarijung, bongkok nga-
 ronyok.

Babacak

B e a r

B e u k a h

Bakakak hayam

Bibilas

Beubeutian

Boboko

B u a h

Butuh kelapa

Balingbing

Bonteng

B

= Bahasa kasar
 = Bahasa sedang.
 = Bahasa halus.
 = Bahasa sangat halus.
 = Bahasa sangat kasar.
 = Peribahasa yang mengisyaratkan
 kekayaan seseorang.

= K a y a.

= Adik perempuan dari pihak ayah
 dan ibu.

= Kata-kata minta maaf yang amat/
 sangat dimohonkan kepada orang
 lain.

= Peribahasa yang berarti meskipun
 dalam keadaan susah diharapkan
 dapat berkumpul dengan keluarga-
 nya.

= Nasi yang berjatuhan di sekitar pi-
 ring.

= Sifat nasi yang butirannya yang
 tidak bersatu.

= Mengembang.

= Masakan ayam yang tidak dipotong-
 potong, sehingga mempunyai ben-
 tuk yang khas.

= Cuci mulut.

= Akar yang membengkak seperti
 buah-buahan atau disebut juga
 umbi-umbian.

= Tempat/wadah yang dibuat dari
 anyaman bambu, diberi *soko* (kaki
 pada bagian bawahnya).

= Buah mangga.

= Bakal tunas kelapa.

= Buah belimbing.

= Buah mentimun.

B a t o k
Babasaran
Bedog
Baluntas
Bangkuang
Bewek
Bungkil

C a c a h

Cadu
Ceuceu
Cageur, bageur, bener, pinter

Ceplak

Cacingeun
Cangkarangbongkang

C i t e h
Ciasak herang

Cigula
Cikopi

D a h a r
Dulur teges
Dulur pet ku hini
Dahuan
Doraka ti indung
Disawer

Diabur

Dipangmeuncitkeun hayam

= Tempurung buah kelapa.
= Buah murbei.
= G o l o k.
= Daun beluntas.
= Buah bengkuang.
= Buah jengkol yang dikubur/sepi.
= Ampas minyak suuk/kacang tanah.

C

= Lapisan masyarakat bawah atau orang kebanyakan pada masyarakat Sunda.
= Pantang.
= Panggilan pada kakak perempuan.
= Ungkapan yang berarti sehat, jujur, benar dan pandai.
= Gerakan mulut yang menimbulkan bunyi pada waktu mengnyah makanan.
= Penyakit cacingan.
= Makanan yang tidak begitu penting atau bukan makanan pokok.
= Air teh.
= Air minum yang bening tanpa teh dan dimasak terlebih dahulu.
= Air teh yang dibubuhi gula.
= Air kopi.

D

= Makan.
= Saudara sekandung.
= Saudara sekandung.
= Kakak ipar.
= Durhaka kepada ibu.
= Salah satu rangkaian upacara pernikahan, menghujani pengantin dengan uang dan beras disertai beberapa petuah/pepatah.
= Binatang yang dibiarkan mencari makan sendiri.
= Sengaja menyembelih ayam sebagai penghormatan untuk menjamu tamu.

Dulang	= Wadah nasi yang bentuknya seperti bakul terbuat dari kayu.
Dibeuweung	= Memberi makan anak batita dengan cara dikunyah terlebih dahulu, setelah halus baru disuapkannya.
Dibepretkeun	= Menebiskan tangan setelah mencucinya supaya kering.
Dibeuleum	= Dibakar di atas bara api yang sedang menyala.
Dibubuy	= Dibakar di dalam timbunan bara api yang sedang menyala, di dalam abu panas di bawah bara api.
Dodol	= Penganan yang dibuat dari bahan tepung beras ketan, atau buah'khusus untuk dodol, yang dicampur dengan gula.
Daun-daunan	= Penganan dengan bahan sayuran mentah dan matang.
Digorogot	= Dimakan langsung seperti digigit, tanpa dipotong-potong, tanpa dikupas kulitnya.
Duwegan	= buah kelapa muda.
Dibeubeutkeun	= Dibanting-banting sampai remuk atau belah-belah.
Ditotor	= Diminum langsung dari lubangnya.
Digelang	= Ditekan-tekan dengan menggunakan alat kuat umpamanya kayu.
Dicocogan	= Ditusuk-tusuk dengan garpu atau benda tajam lainnya.
Ditiir	= Ditusuk dengan bambu seperti sate.
Disangray	= Dijerang di atas api tanpa menggunakan minyak goreng.
Dikarih	= Diaroni.
Diakeul	= Nasi yang diaduk di dalam dulang.
E	
Eretan	= Alat untuk menimba air.
Emang	= Mamang, adik laki-laki dari ayah atau ibu.
Emok	= Sikap duduk yang baik di atas tikar untuk wanita.
Entot	= Buah cermot.
Engkol	= Kol (Sayuran kol).

Gubrag sila

Gula kawung

Gedang

Gentong

Gigih

Gerejeg

Gegendak

Goreng asin

Goyobod

Geblog

Gemblong

Gegetuk

Gegeplak

Henteu pareumeun obor

Hajat

Huap lingkung

Hui boled

Hawu

Hampas

Hahampangan

G

- = Jenis nasi yang harus dimakan masih panas, karena bila sudah dingin tidak enak rasanya.
- = Gula merah yang terbuat dari nira/aren.
- = Buah pepaya.
- = Tempat air yang dibuat dari bahan tanah liat berbentuk bulat.
- = Nasi setengah matang.
- = Penganan yang dibuat dari bahan tepung beras dan ikan teri, ikan asin.
- = Kecap yang hampir membeku.
- = Goreng ikan asin.
- = Minuman yang terbuat dari bahan tepung kawung (aren).
- = Penganan yang dibuat dari bahan singkong yang ditumbuk halus di campur garam dan kelapa parut.
- = Penganan yang dibuat dari bahan tepung ketan dan gula.
- = Penganan yang terbuat dari bahan singkong rebus yang dicampur dengan gula, dicampur parut kelapa.
- = Penganan yang dibuat dari bahan tepung beras, kelapa parut dan gula merah.

H

- = Masih mengetahui garis keturunan atau kekerabatan dari pihak ayah maupun ibu.
- = Selamatan atau kenduri.
- = Salah satu bagian dari rangkaian upacara perkawinan orang sunda, antara lain mempelai saling menyuapi makanan.
- = Ketela rambat.
- = Tungku api.
- = Amas.
- = Makanan ringan yang terdiri dari roti, simping, rengginang, dll. yang jumlahnya sebanyak 7 macam.

Jubleg

Jojodog

Jeruk purut

Jalabria

Jawadah pasar

Kuli junjung

Karuhun

Kumaha damang

Kah

Kekedengan

Kadaharan

Kajeun dahar karo uyah ari sangu pulen mah nikmat wae.

Karamba

Kudu jeung aduna

Kerecek peda

Kicimping

Lebar

Lalab

J

- = Alat berupa alas untuk menumbuk yang terbuat dari kayu.
- = Semacam bangku terbuat dari kayu berukuran kecil dan pendek, sehingga bila orang duduk di atasnya seperti berjongkok.
- = Buah jeruk sambal.
- = Penganan yang dibuat dari bahan tepung ketan dicampur gula.
- = Makanan ringan seperti roti kering, rengginang dsb.

K

- ; Mencari upah dengan menjunjung barang-barang berat kepunyaan orang lain, biasanya dipasar-pasar.
- = Nenek moyang.
- = Sapaan pertama bila seseorang bertemu dengan orang yang telah lama tidak ketemu; apa kabar.
- = Kata sahut bagi wanita bila dipanggil.
- = Berbaring-baring atau tiduran.
- = Makanan.
- = Biar makan hanya dengan garam tetapi bila nasinya pulen atau enak akan selalu nikmat.
- = Tempat memelihara ikan dengan cara mengurungnya dalam aliran sungai.
- = Serasi dalam menyusun menu makanan untuk memenuhi selera lidah
- = Lauk pauk berupa ikan asin peda yang diolah dengan cara tertentu.
- = Semacam kerupuk yang dibuat dari bahan parut singkong.

L

- = Perasaan sayang pada benda-benda yang terbuang begitu saja.
- = Lalap yang terdiri dari berbagai macam sayuran khusus untuk dipakan dengan sambal.

- Lulumpang = Alat berupa wadah untuk alat menumbuk terbuat dari batu.
- Lisung = Lesung, alat untuk menumbuk padi.

M

- Menak = Masyarakat lapisan atas pada orang Sunda.
- Morolok = Muruluk, sifat nasi yang butirannya tidak bersatu.
- Mumuluk = Sarapan.

N

- Ngalebok = Kata sangat kasar untuk makan.
- Nyatu = Kata sangat kasar untuk makan.
- Ngagade sawah = Menggadaikan sawah pada orang lain dengan ketentuan yang disepakati oleh kedua belah pihak.
- Nguyang = Sistem barter di pedesaan yang tidak ada peraturannya.
- Nadran = Adat kebiasaan mendatangi kubur-orang tua, kerabat atau nenek moyang bila bermaksud mengadakan selamatan atau hari Idul Fitri.
- Ngaremeah = Nasi berjatuhan di sekitar piring pada waktu makan.
- Ngambeng = Makan sambil berjalan.
- Ngopi = Ngaleueut, makan makanan kecil dengan disertai minuman teh atau kopi.
- Ngurek = Mencari ikan belut dengan menggunakan alat yang disebut sirib.
- Nguseup = Mengail ikan.
- Ngawadang = Nyangu poe, ialah acara makan siang yang hanya dilakukan sewaktu-waktu dengan memakan nasi dingin dan beberapa lauk pauk yang ada.
- Ngariung = Duduk berkelompok.
- Ngariung hawu = Duduk berkelompok mengelilingi tungku api di dapur.
- Ngagelarkeun samak = Membeberkan tikar tanda mempersilahkan duduk kepada tamu.

Punten

Padaringan

Ponyo

Pencok

Parasmanan

Pais

Puncak manik

Ruham rahem

Reugreug

Rencang sangu

Rewog

Rujak

Rangginang

Rumamat

Ranggesing

Rujak Kanistren

P

- = Kata maaf dalam sopan santun orang Sunda, diucapkan bila berkunjung ke rumah orang lain, ataupun melewati orang lain dengan sikap tertentu perlambang hormat.
- = Wadah beras yang biasanya terbuat dari gerabah bentuknya seperti tempayan.
- = Perasaan enak pada waktu makan karena dapat memenuhi selera lidah, membangkitkan nafsu makan, nikmat dan puas.
- = Semacam rujak dengan bahan sejenis kacang-kacangan, biasanya dimakan dengan nasi.
- = Makan dengan cara meniru orang Parasman (Perancis).
- = Pepes.
- = Tumpeng yang berukuran kecil di atasnya diberi sebutir telur ayam yang telah matang.

R

- = Ruab-raeb ialah ngemil, makan makanan kecil.
- = Tenang atau tentram.
- = Luk pauk.
- = Makan banyak dan berulang-ulang.
- = Makanan yang terdiri dari buah-buahan dengan diberi bumbu-bumbu tertentu.
- = Makanan kecil dari nasi ketan, dicampur dengan bumbu terasi, atau vetsin, dijemur, digoreng.
- = Air gula yang sedang digodog dan agak mengental.
- = Penganan yang dibuat dari bahan singkong parut dan pisang raja.
- = Rujak khusus dipakai untuk upacara 7 bulan, atau upacara memandikan wanita hamil 7 bulan.

Rurujakan

= Rujak dengan bahan roti, gula merah, gula batu, pisang, kelapa dan air, biasanya sebagai sesajen.

Rujak asem

= Rujak dengan bahan asem dan gula merah.

S

Santana

= Lapisan atas yang diperoleh dari pendidikan atau jabatan pada masyarakat sunda masa lalu.

Sangsara

= Miskin.

Sawah sengked

= Sawah berteras/bertangga-tangga.

Sagalak-galak macan moal ngahakan anakna.

= Peribahasa yang berarti betapapun buasnya seekor macan tidak akan memakan anaknya.

Sila

= Cara duduk yang baik di atas tikar bagi laki-laki.

Sakeser daun

= Tuk sel, sifat anak-anak yang sering makan.

Sangu

= Nasi.

Sangu bodas

= Nasi dari beras putih.

Sangu beureum

= Nasi dari beras merah.

Sangu heuras

= Nasi yang tidak lembek agak keras.

Sambel

= Sambal.

Salaki

= Suami.

Sambel medok

= Sambal yang enak dapat memenuhi selera lidah.

Sangu timbel

= Nasi yang dibungkus dengan daun pisang dibentuk hampir persegi, biasanya untuk bekal bila bepergian atau makanan petani di sawah.

Sambal goang

= Sambal yang hanya terdiri dari cabe rawit dan garam.

Saung lisung

= Bangunan tidak berdinding cukup dengan atap dan beberapa tiang, untuk menyimpan lesung; biasanya di letakan di sebelah rumah.

Sendok bebek

= Sendok yang berbentuk seperti lidah bebek dan bertangkai pendek.

Siduru

= Menghangatkan badan dengan cara duduk dekat api, biasanya dekat tungku api.

Sangu poe

= Nasi dingin yang ditanak pada waktu pagi.

T

Tuang

= Kata halus untuk makan.

Teu boga uyah sahuntu-huntu acan

= Peribahasa yang mengisyaratkan kemampuan seseorang yang sangat miskin.

Tiis teu sarian

= Rasa yang tidak mempunyai sari manis asin dan sebagainya.

Tumpeng

= Nasi tumpeng yang diberi bumbu sedemikian rupa dan biasanya untuk selamatan.

Takir

= Wadah yang dibuat dari daun pisang dan sejenisnya.

Tengteng

= Penganan yang dibuat dari bahan beras ketan dicampur air gula putih.

Tangtang angin

= Penganan yang dibuat dari bahan beras ketan, berbentuk seperti kerucut.

U

Umpi

= Keluarga batih pada masyarakat sunda.

Ua

= Panggilan kepada kakak ayah atau ibu.

Ulah sok pasea bisi pajauh huma

= Peribahasa yang mengisyaratkan jangan bertengkar dengan saudara yang dapat mengakibatkan renggang tali persaudaraan.

Ulah sok miceunan sangu bişi ceurik

= Ungkapan yang bermakna jangan membuang-buang nasi, berakibat nasinya menangis.

Ubar hanaang

= Obat penawar haus.

Urab sampeu

= Singkong rebus yang diiris-iris ditaburi dengan parut kelapa dan gula atau garam.

Urab

= Lauk pauk dibuat dari bahan sayuran matang, dicampur dengan bumbu kelapa.

Ulukutek leunca

= Lauk pauk yang dibuat dari bahan buah leunca yang dicampur dengan oncom.

Ulen

Unal-anil (Gurandil)

Wareg

Waluh

Wajit ketan

= Penganan yang dibuat dari bahan beras ketan dicampur parut kelapa.

= Penganan yang dibuat dari bahan tepung tapioka dicampur dengan parut kelapa dan gula putih.

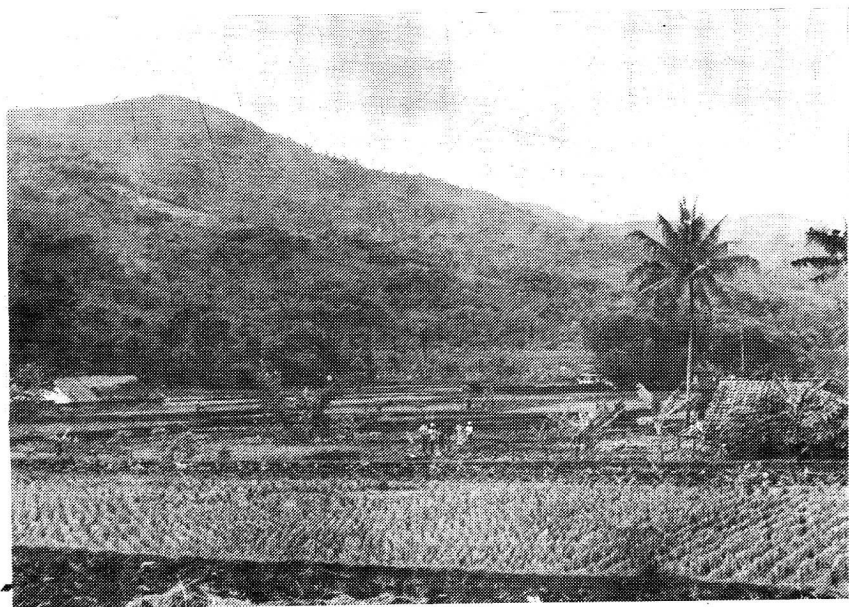
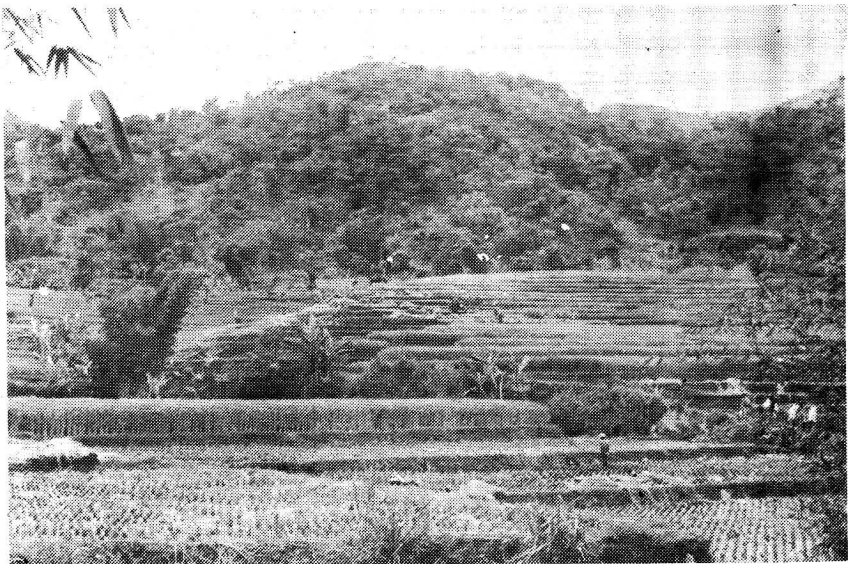
W

= Kenyang.

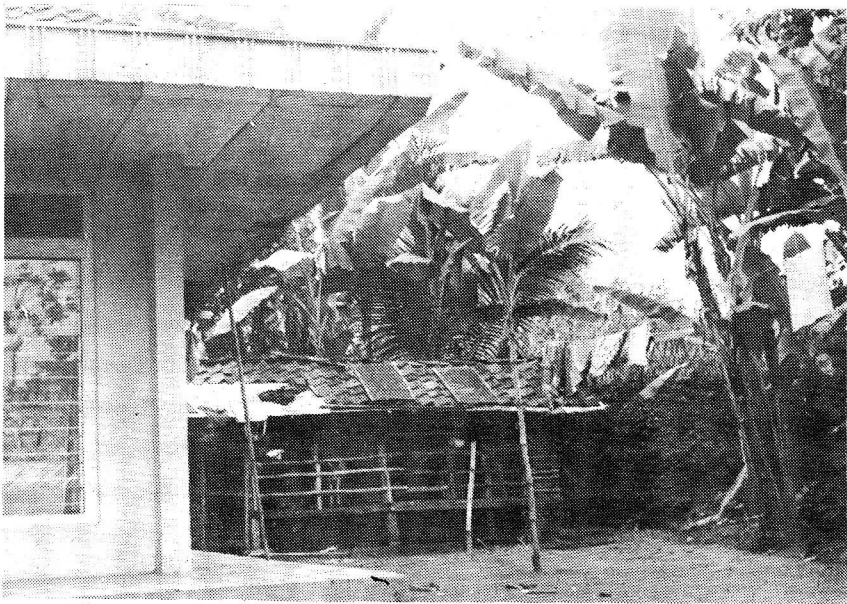
= Buah labu.

= Penganan yang terbuat dari beras ketan dicampur gula merah dan kelapa.





Salah satu sisi lingkungan alam Jawa Barat.



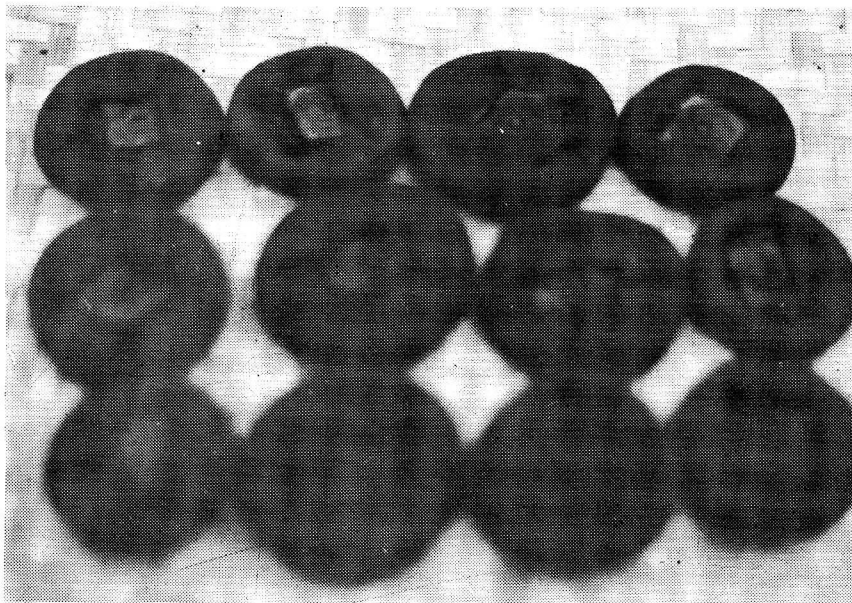
Pemanfaatan tanah pekarangan rumah, (terutama di pedesaan) untuk menanam bahan makanan, kandang ternak dan kolam ikan.



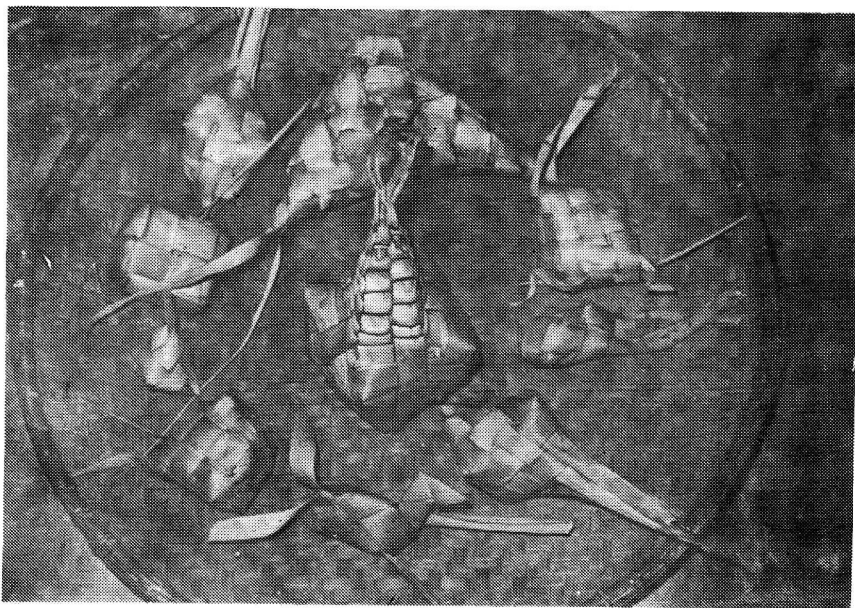
Mencari sayuran genjer sebagai tanaman liar di sawah.



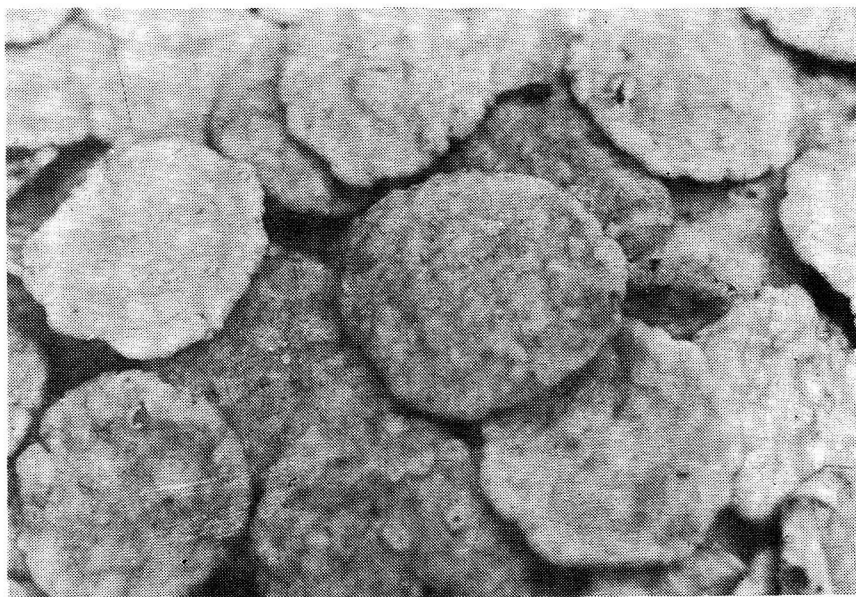
Mengantar makanan ke sawah dan mengangkut padi ke rumah.



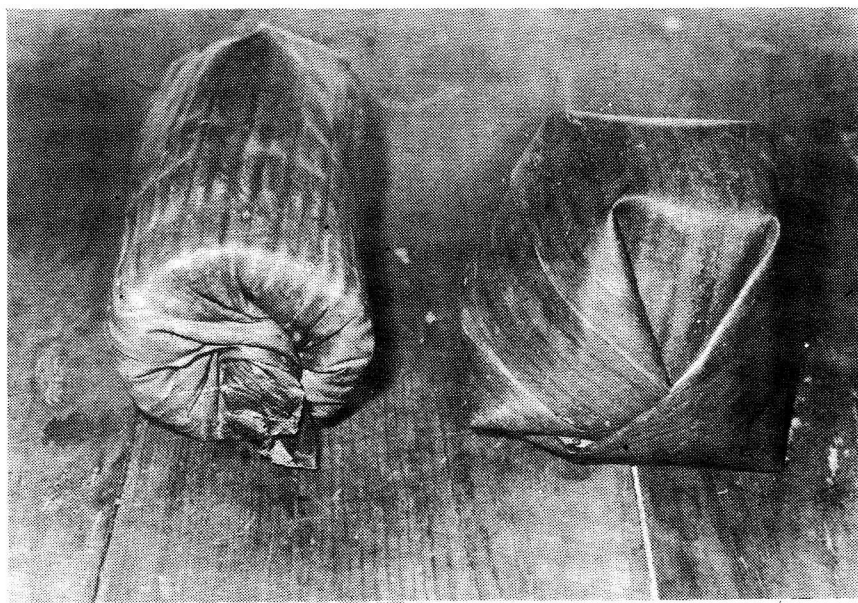
Sale kesemek, salah satu macam makanan kecil.



Berbagai macam kupat sebagai makanan sehari-hari maupun upacara.



Opak, makanan kecil yang terbuat dari beras ketan.



Sangu geleng dan sangu timbel, nasi yang dibungkus dengan bentuk tertentu, untuk bekal bila bepergian.



Nasi tumpeng, bakakak ayam, hahampangan, penganan dan pisang disajikan hampir pada setiap upacara.



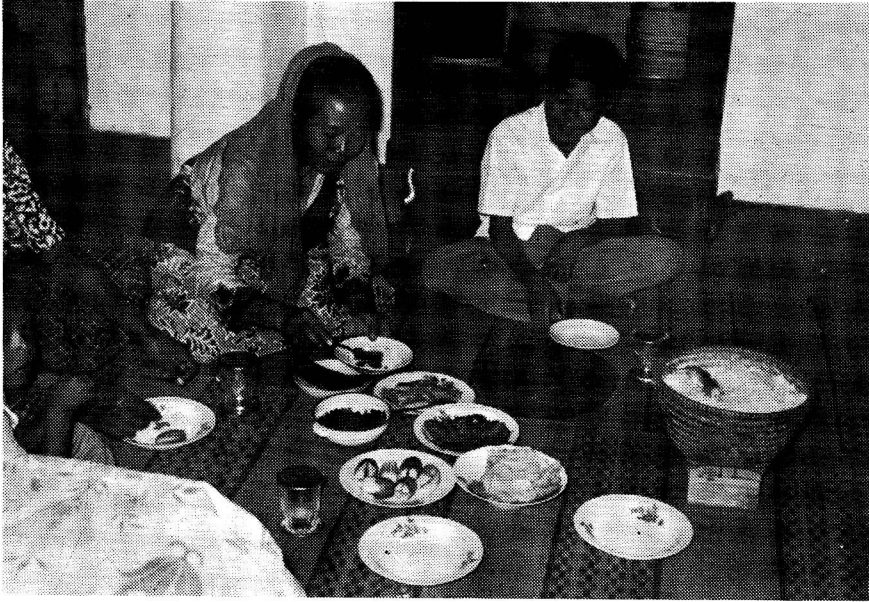
Nasi tumpeng dibawa berarak dalam upacara memperingati hari proklamasi kemerdekaan Republik Indonesia.



Bancakan, memperingati hari kelahiran anak dengan membagikan nasi yang dibungkus daun pisang kepada teman sebayanya; kemudian dimakan bersama.



Huap lingkung pada salah satu untaian upacara perkawinan, yaitu saling menarik paha ayam.



Salah satu cara penyajian makan siang pada lapisan menengah di desa.



Salah satu cara pemasaran makanan kecil (borondong), spesifik daerah Ciparay kabupaten Bandung.

DAFTAR NAMA - NAMA INFORMAN

No.	N a m a	Umur (Tahun)	Pendidikan	Pekerjaan	Alamat
1	2	3	4	5	6
1.	DR. Mumu Sutisna	42	Doktor Ekologist	Dosen Fakultas Matematika dan Pengetahuan Alam ITB.	Jln. Kanayakan d.53 Bandung.
2.	H. Adung Abdulhadi	73	M U L O	Pengusaha	Jln. Buahbatu 229 Bandung.
3.	M. Yaman	47	S M A	Dagang	Jln. Astanaanyar 275 Bandung.
4.	R o s i t a	27	Sarjana Muda IKIP	Guru SMA	Jln. Mujaer 10 Bandung.
5.	Eni Rohaeni	43	S M P	Penjahit	Gg. Rasdan RT 03 RW X Bandung.
6.	A n d a	41	SD tidak tamat	Tukang becak	Gg. Rasdan RT 03 Rw X Bandung.
7.	Mariam	49	S M P	Ibu rumah tangga	Jl. Kopo 261 c/196 Bandung.
8.	Dartingsih	49	S M A	Ibu rumah tangga	Jl. Dayeuh Kolot 52 Bandung.
9.	Winangsih	55	S M P	Ibu rumah tangga	Kp. Sekesalam, Ds. Pakutandang Bandung.
10.	Cartini	30	S M A	Karyawan Pabrik Tenun	Kp. Sekesalam, Ds. Pakutandang, Kab. Bandung.

1	2	3	4	5	6
11	Kartiah	42	Sarjana Muda IKIP	Guru SMA	Kp. Andir Ds. Pakutan- dang Kab. Bandung.
12.	T i t i	58	SD tidak tamat	Ibu rumah tangga	idem
13.	Suharto	46	S M P	Peg. Negeri	idem
14.	O t i n	57	S D	Ibu rumah tangga	Kp. Paledang, Ds. Paku- tandang Kab. Bandung.
15.	Burhan	58	S D	Pensiun	idem
16.	I d e h	37	SD tidak tamat	Buruh	Kp. Pamagersari, Ds. Pa- kutandang Kab. Bandung
17.	Karman	56	SD tidak tamat	Buruh	idem
18.	Rustam	55	S M P	Pensiun	Kp. Jatisaluwuk. Ds. Pakutandang Bandung.
19.	U t e	54	SD tidak tamat	Ibu rumah tangga	idem
20.	M. Tosin	58	S G B	Pensiun	Kp. Andir, Ds. Pakutan- dang Bandung.
21.	A w a	43	S D	T a n i	Kp. Andir, Ds. Pakutan- dang Bandung.
22.	A t i n g	50	SD tidak tamat	Dagang sayur	Kp. Patrol, Ds. Sindang- palay, Kec. Karangpa- witan, Kab. Garut.
23.	S o m a	64	S D	Dukun Sunat	idem
24.	C e c e p	42	S M P	Juru Tulis Desa	Kp. Patrol II, Ds. Sin- dangpalay, Kec. Karang- pawitan Kab. Garut.

1	2	3	4	5	6
25.	T a t i	27	S D	Ibu rumah tangga	Kp. Patrol II, Ds. Sindangpalay, Kec. Karangpawitan, Kab. Garut.
26.	O m i	45	SD tidak tamat	Juru masak	idem
27.	H. Atmala	65	SD	Juru masak	Kp. Bayubud, Ds. Sindangpalay, Kec. Karangpawitan, Kab. Garut.
28.	F a t m a h	55	SD tidak tamat	Ibu rumah tangga	idem
29.	A r u m	50	SD tidak tamat	Dagang bunga rampai	idem
30.	S a l i m	61	S D	L e b e	Kp. Sidnangpalay lebak, Ds. Sindangpalay Kec. Karangpawitan, Kab. Garut.
31.	I w i	65	SD tidak tamat	Ibu rumah tangga	Kp. Bayubud Ds. Sindangpalay, Kec. Karangpawitan, Kab. Garut.
32.	M o m o d	67	SD tidak tamat	T a n i	Kp. Ciharus Ds. Sindangpalay, Kec. Karangpawitan, Kab. Bandung.
33.	O n o h	53	SD tidak tamat	Dukun beranak	idem
34.	H. O n e h	67	SD tidak tamat	Juru masak	Kp. Nangorak Ds. Sindangpalay, Kec. Karangpawitan, Kab. Garut.

1	2	3	4	5	6
35	An a h	37	S D	Dagang	Kp. Nangorak Ds. Sindangpalay, Kec. Karangpawitan, Kab. Garut.
36.	O d a h	34	SD tidak tamat	Ibu rumah tangga	idem
37.	E n t i n	63	S D	Juru masak	Kp. Karanganyar, Ds. Rajagaluh lor Kec, Rajagaluh, Kab. Majalengka.
38.	U m i	40	S D	Juru masak	idem
39.	S a k e m	60	SD tidak tamat	Dagang nasi	Kp. Kukulu, Ds. Rajagaluh lor Kec. Rajagaluh Kab. Majalengka.
40.	Abdul	40	S M P	Pegawai Negeri	idem
41.	Enjum	24	S D	Dagang tempe	Kp. Panyingkiran, Ds. Rajagaluh lor Kec. Rajagaluh, Kab. Majalengka.
42.	U s m a n	65	SD tidak tamat	T a n i	idem
43.	N a n i	30	S D	Penjahit	Kp. Iplik, Ds. Rajagaluh lor, Kec. Rajagaluh, Kab. Majalengka.
44.	A d i d	43	SD tidak tamat	T a n i	idem
45.	J u a	41	S D	Ibu rumah tangga	idem
46.	K a r t a	55	S D	T a n i	Kp. Dukuhsawi Ds. Rajagaluh Lor, Kec. Rajagaluh, Kab. Majalengka.
47.	Kartinah	55	S D	Dukun beranak	idem

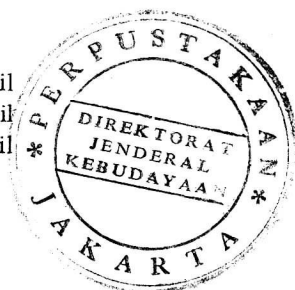
DAFTAR BEBERAPA MAKANAN PADA MASYARAKAT CIREBON

Nomor	Nama Makanan	Keterangan
1.	Sate kalong	Lauk pauk
2.	Sate pentul	Lauk pauk
3.	Kerupuk udang	Lauk pauk/makanan kecil
4.	Sayur annam	Lauk pauk
5.	Pindang ikan	Lauk pauk
6.	Botok lauk	Lauk pauk
7.	Pindang bandeng kecap	Lauk pauk
8.	Gombyang	Lauk pauk
9.	Nasi lengko	Jajanan
10.	Docang	Jajanan
11.	Tahu genjrot	Jajanan
12.	Sayur asem	Lauk pauk
13.	Rumbah	Lauk pauk
14.	Tempe baceman	Lauk pauk
15.	Tempe kering	Lauk pauk
16.	Bobotok tahu	Lauk pauk
17.	Buntil	Lauk pauk
18.	Sayur asin	Lauk pauk
19.	Ecol	Lauk pauk
20.	Pelas udang	Lauk pauk
21.	Jakin	Lauk pauk
22.	Sayur bening	Lauk pauk
23.	Udang rebon	Lauk pauk
24.	Rajungan	Lauk pauk
25.	Gerejeg udang	Lauk pauk
26.	Oseng-oseng	Lauk pauk
27.	Sambal	Lauk pauk
28.	Serabi	Makanan kecil
29.	Emping melinjo	Makanan kecil
30.	Emping teki	Makanan kecil
31.	Noga	Makanan kecil
32.	Rempeyek	Makanan kecil
33.	Bapel	Makanan kecil
34.	Talam lobak	Makanan kecil
35.	Moho	Makanan kecil
36.	Jenang	Makanan kecil
37.	Peçel	Jajanan
38.	Rujak donggala	Jajanan
39.	Kue bikang	Makanan kecil

Nomor	Nama Makanan	Keterangan
40	Brem	Makanan kecil
41	Semangka	Buah-buahan
42.	Mangga harumanis	Buah-buahan
43.	Duren	Buah-buahan.
44.	Kawista	Buah-buahan.

**DAFTAR BEBERAPA MAKANAN
PADA MASYARAKAT MELAYU JAKARTA/BETAWI**

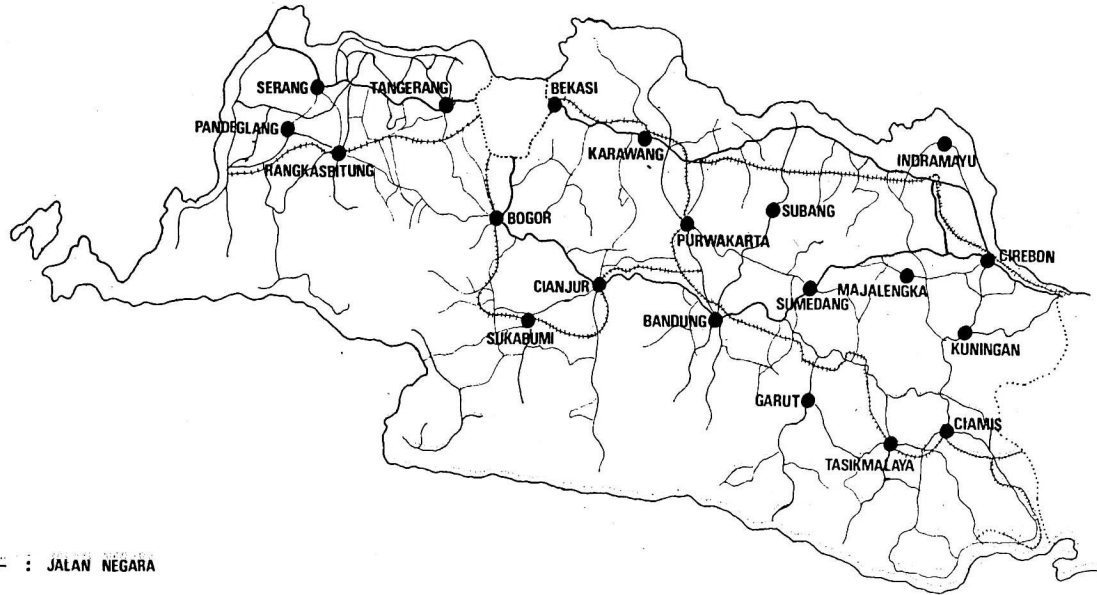
Nomor	Nama Makanan	Keterangan
1.	Pecak ikan	Lauk pauk
2.	Sayur goreng asem	Lauk pauk
3.	Cingcoan	Lauk pauk
4.	Pepes	Lauk pauk
5.	Lodeh kacang	Lauk pauk
6.	Sayur picung	Lauk pauk
7.	Kue onde	Makanan kecil
8.	Dodol	Makanan kecil
9.	Gemblung	Makanan kecil
10.	Gemblong	Makanan kecil
11.	Wajik	Makanan kecil
12.	Geplak	Makanan kecil
13.	Uli	Makanan kecil
14.	Uli adrem	Makanan kecil
15.	Jipang	Makanan kecil
16.	Pecak terong	Lauk pauk
17.	Pecak oyong	Lauk pauk
18.	Pecak oncom	Lauk pauk
19.	Sayur kuning	Lauk pauk
20.	Goreng asem	Lauk pauk
21.	Pindang bandeng	Lauk pauk
22.	Sate bandeng	Lauk pauk
23.	Putu mayang	Makanan kecil
24.	Gutet	Makanan kecil
25.	Unti	Makanan kecil
26.	Sambel kentang	Lauk pauk
27.	Talang-talang	Lauk pauk
28.	Acar	Lauk pauk



Nomor	Nama makanan	Keterangan
29.	Lostro	Lauk pauk
30.	Jambu calogondrong	Buah-buahan
31.	Jambu bol	Buah-buahan
32.	Menteng	Buah-buahan
33.	Rujak manis	Sesajen
34.	Rujak kelapa	Minuman
35.	Sekoteng	Minuman
36.	Cingcau	Minuman
37.	Cendol	Minuman

*
*

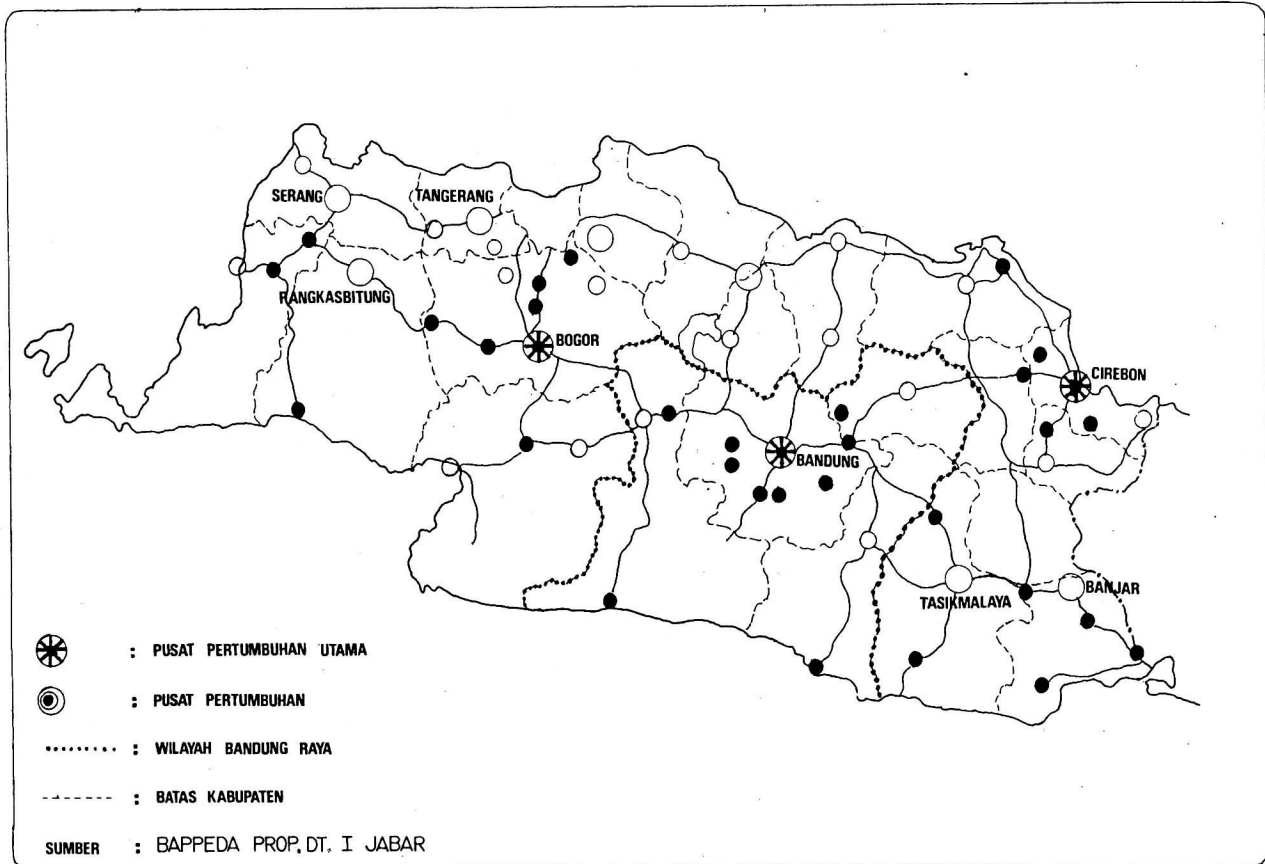
PETA JARINGAN JALAN DI JAWA BARAT



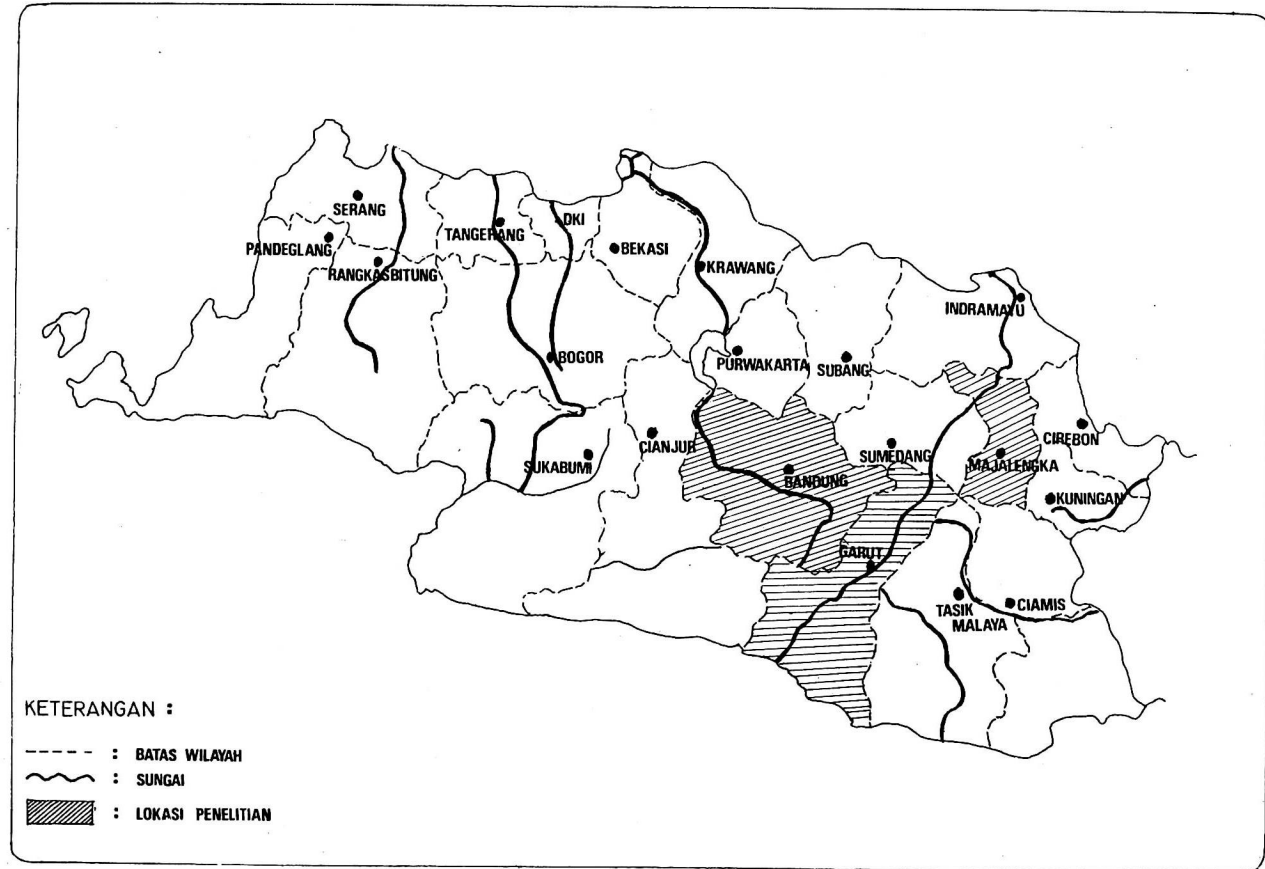
- : JALAN NEGARA
- - - : JALAN PROPINSI
- ... : JALAN KABUPATEN
- . - . : JALAN KERETA API

SUMBER : BAPPEDA PROP. DT. I JABAR

PETA PUSAT-PUSAT PERTUMBUHAN

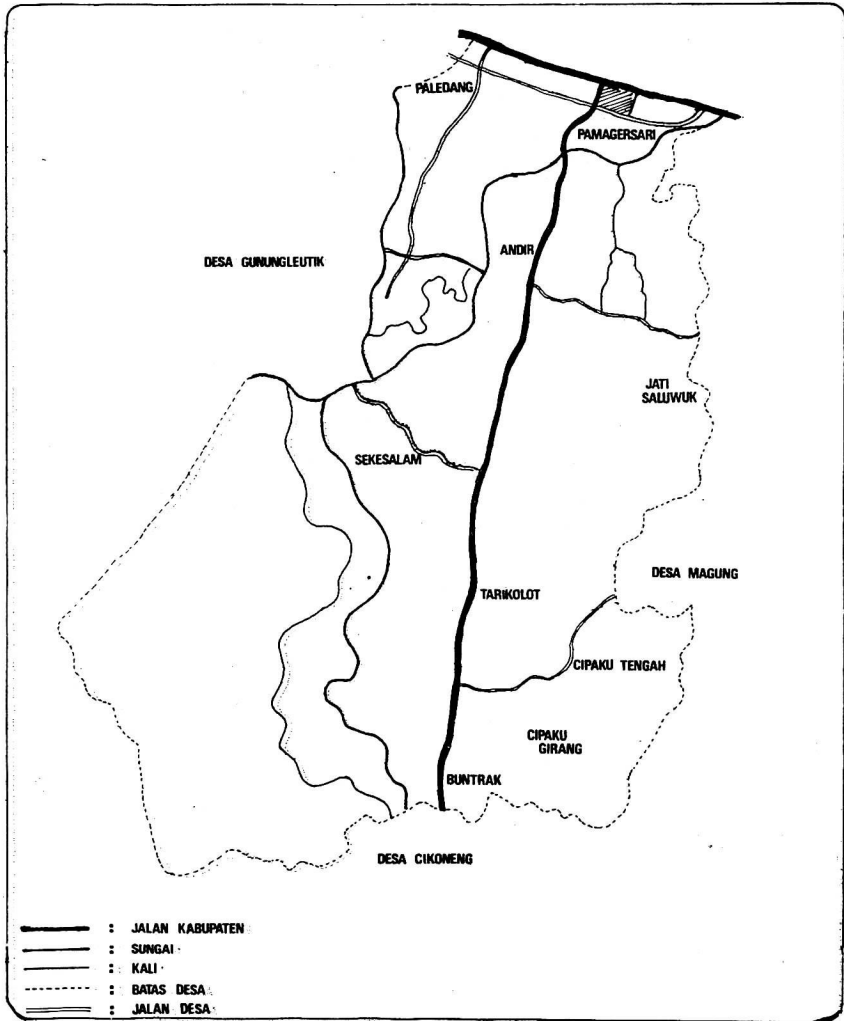


**LOKASI PENELITIAN ASPEK MAKANAN :
WUJUD, VARIASI DAN FUNGSI NYA SERTA CARA PENYAJIANNYA
PADA ORANG SUNDA DI JAWA BARAT**

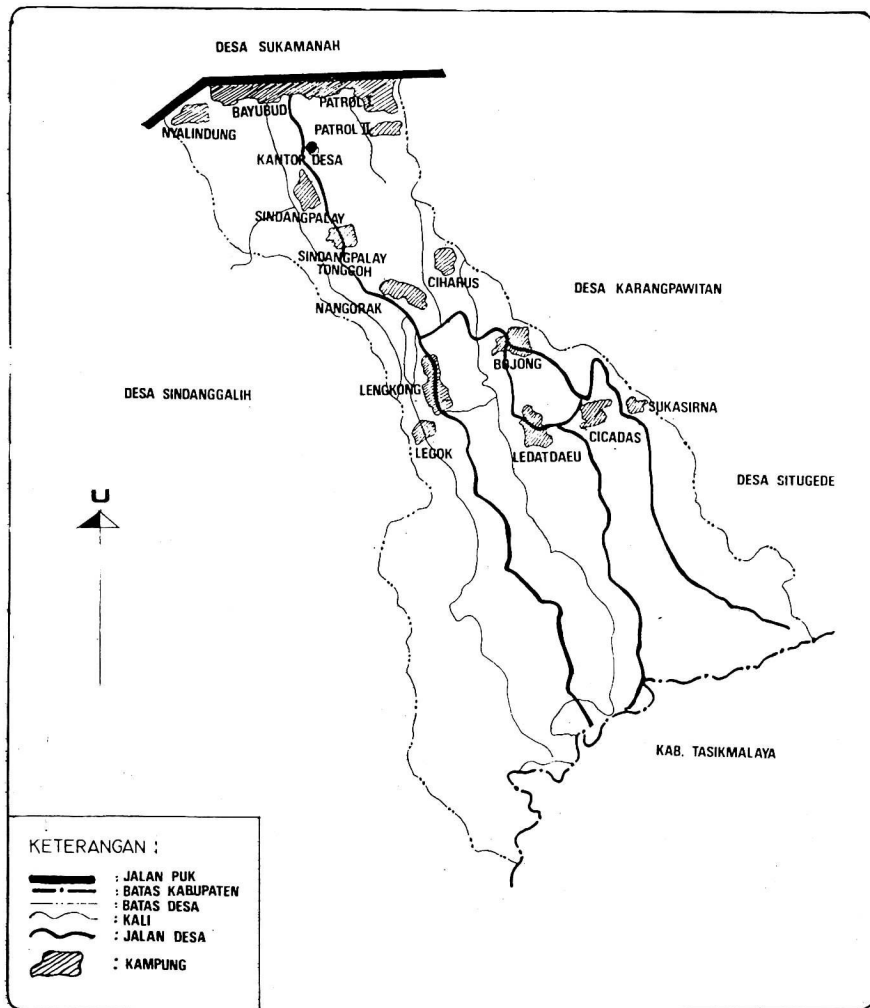


SKALA 1:1.750.000

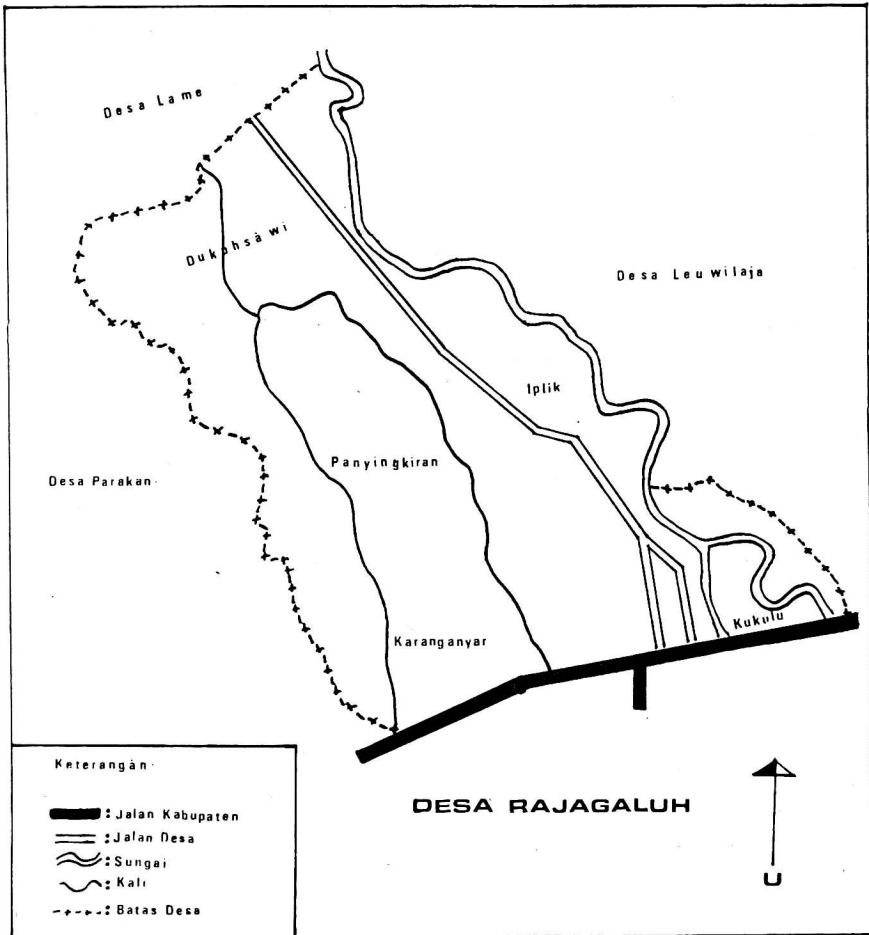
**PETA DESA PAKUTANDANG
KEC. CIPARAY KAB. BANDUNG**



**PETA DESA SINDANGPALAY
KECAMATAN KARANGPAWITAN, KABUPATEN GARUT**



PETA DESA RAJAGALUH - LOR
KEC. RAJAGALUH KAB. MAJALENGKA



641 592 992 2

HER. Harah, Yetti

10

Makalah : wujud Variasi dan fungsi seta, cara, prasyarat -
menger pada orang. Sunda daerah Jawa Barat / Pusehi /
Femalis Yetti Harah, Nui Alamin, Tini Harah ;
Penyusunan / Editor Suh Daryana, Ahmad Yonis , ...
Jakarta : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat
Kerjasama dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah ,
1986.

xii , 280 hlm . : illus ; 23 cm

Bibliografi : hlm . 247-248

I judul

1 Makalah Sunda .

Tidak diperdagangkan untuk umum



Perpustakaan
Jenderal Keb

641.30

YET
m