



ENSIKLOPEDI MAKANAN TRADISIONAL

(Di Pulau Jawa dan Pulau Madura)



orat
an

KEMENTERIAN KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA
JAKARTA 2003

ENSIKLOPEDI MAKANAN TRADISIONAL DI PULAU JAWA DAN PULAU MADURA

Team Penulis :

1. Ernayanti
2. Dahlia Silvana
3. Kencana Sembiring
4. Sri Hartini
5. Lindyastuti S.
6. Sukiyah
7. Elizabeth T. Gurning
8. Renggo Astuti
9. Dewi Indrawati
10. Yuke Sri Rahayu
11. Djoko MR.
12. Budi Triwinata
13. Zulyani Hidayah
14. Sri Lestariyati

**DEPUTI BIDANG PELESTARIAN DAN PENBEMBANGAN KEBUDAYAAN
ASDEP URUSAN KEPERCAYAAN TERHADAP TUHAN YANG MAHA ESA
PROYEK PELESTARIAN DAN PENGEMBANGAN TRADISI DAN KEPERCAYAAN
JAKARTA, 2003**

SAMBUTAN ASISTEN DEPUTI URUSAN KEPERCAYAAN TERHADAP TUHAN YANG MAHA ESA

Penerbitan buku sebagai salah satu upaya untuk memperluas wawasan budaya masyarakat merupakan hal yang patut dihargai. Dengan mengenal kebudayaan suku bangsa lain, masyarakat akan belajar memberikan penghargaan yang tulus terhadap kebudayaan kelompok lain, yang pada akhirnya dapat meningkatkan kesadaran tentang keaneka ragaman budaya bangsa dalam bingkai negara kesatuan Republik Indonesia

Penerbitan buku Ensiklopedi Makanan Tradisional yang berisi aneka ragam makanan ini, merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat di Pulau Jawa dan Madura. Usaha ini disamping untuk mendukung tercapainya tujuan pelestarian dan pengembangan kebudayaan, juga diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat untuk saling harga menghargai, yang pada gilirannya mendorong terwujudnya kerukunan hidup bermasyarakat.

Buku ini merupakan hasil kerjasama yang baik antara para penulis dan pengurus Proyek, Pelestarian dan Pengembangan Tradisi dan Kepercayaan, Direktorat Tradisi dan Kepercayaan. Meskipun belum merupakan suatu hasil penulisan yang mendalam, karena di dalamnya masih mungkin terdapat kekurangan dan kelemahan, buku ini diharapkan dapat disempurnakan pada masa yang akan datang.

Akhirnya kepada semua pihak yang ikut terlibat dan berperan dalam penyusunan dan penerbitan ini, disampaikan penghargaan yang tinggi dan terima kasih yang tulus, disertai harapan semoga bermanfaat.

Jakarta, Nopember 2003
Asdep Urusan Kepercayaan terhadap
Tuhan Yang Maha Esa



Dr. Abdurrahman

KATA PENGANTAR

Proyek Pelestarian dan Pengembangan Tradisi dan Kepercayaan pada tahun 2003 melaksanakan penerbitan dan pendistribusian edisi *tentang Ensiklopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura*. Sumber utama pengemasan buku tersebut adalah dari naskah-naskah penelitian yang telah diinventarisasi oleh team eks Direktorat Tradisi dan Kepercayaan. Selain itu juga dengan memanfaatkan beberapa sumber tertulis yang terkait.

Tujuan penerbitan Ensiklopedi Makanan Tradisional di Pulau Jawa dan Pulau Madura diharapkan masyarakat khususnya generasi muda lebih memahami pengetahuan tentang berbagai makanan yang ada pada suku bangsa yang berada di Pulau Jawa dan Pulau Madura, selanjutnya akan lebih menghayati nilai-nilai luhur budayanya dan akhirnya ikut berperan dalam pelestarian dan pengembangan budaya bangsa.

Dengan diterbitkannya buku ini, diharapkan dapat menimbulkan kecintaan terhadap keragaman budaya bangsa dan selanjutnya terjaganya kesatuan dan persatuan bangsa dan kepada semua pihak yang membantu hingga terbitnya buku ini, kami ucapkan banyak terima kasih.

Jakarta, Nopember 2003

Pemimpin Proyek,



Drs. Mula Sinaga

Nip. 131791271

DAFTAR ISI

Sambutan	i
Kata Pengantar	iii
Daftar Isi	v
Bab I Pendahuluan	1
Bab II Makanan Tradisional	8
1. Ayam Panggang (Tengger)	8
2. Bakakak Hayam/Bakakak Ayam (Sunda)	10
3. Bakakak Hayam (Banten)	14
4. Bakmi Goreng Jawa (DIY)	15
5. Balok (Banten)	17
6. Bandeng Duri Lunak (Semarang)	18
7. Beuleum Jagong (Sunda)	25
8. Bubur Beureum dan Bubur Bodas (Sunda)	28
9. Bubur Merah Putih (Tengger)	30
10. Bubur Panca Warna (Tengger)	32
11. Bubur Sumsum/Jenang Sumsum (DIY)	34
12. Dawet (DIY)	35
13. Empal Basah (Banten)	38
14. Empal Kering (Tengger)	39
15. Gabuk Bucco (Madura)	40
16. Gemblong (Betawi)	44
17. Geplak (DIY)	47
18. Gudeg Manggar (DIY)	48
19. Gudeg (DIY)	51
20. Hangeun Amis (Banten)	56
21. Hangeun Hasem/Sayur Asem (Banten)	57
22. Hangeun Haseum (Banten)	58
23. Hangeun Lada/Sayur Lada (Banten)	59
24. Hawug-Hawug (DIY)	60
25. Jadah Manten (DIY)	62
26. Jangan Jawa (Tengger)	64
27. Jenang Srobo (DIY)	68

28. Jenang (Tengger)	70
29. Keceprek (Banten)	73
30. Kerak Telor (Betawi)	75
31. Ketan Bintul (Banten)	78
32. Ketan Urap (Betawi)	79
33. Ketupat Sayur (Betawi)	81
34. Kikiping (Banten)	85
35. Kipo (DIY)	86
36. Klepon (DIY)	88
37. Koplang (Madura)	90
38. Kresengan Kubis (Tengger)	91
39. Kucur (Madura)	93
40. Kue Kelinca (Betawi)	96
41. Kulub Hui dan Kulub Sampeui (Sunda)	98
42. Kupat (Sunda)	101
43. Lantari (Madura)	104
44. Leumang (Banten)	105
45. Loenpia / Lumpia (Semarang)	107
46. Lontong (Sunda)	112
47. Lotek (DIY)	115
48. Madumongso (Tengger)	116
49. Magadip (Madura)	119
50. Makanan Tambahan (Sunda)	121
51. Makanan Utama/Pokok (Sunda)	121
52. Masak Antep (Madura)	123
53. Mie Kopyok (Semarang)	125
54. Nagasari (Tengger)	128
55. Nasi Aron (Tengger)	129
56. Nasi Golong (Tengger)	133
57. Nasi Gonjreng (Banten)	134
58. Nasi Goreng Kambing (Betawi)	135
59. Nasi Gudangan (Semarang)	138
60. Nasi Gurih (DIY)	143
61. Nasi Jagung (Madura)	146
62. Nasi Koneng/Sangu Koneng (Sunda)	149
63. Nasi Koyor (Semarang)	151
64. Nasi Kukus/Sangu Kukus (Sunda)	154

65. Nasi Kuning (Madura)	158
66. Nasi Liwet/Sangu Liwet (Sunda)	159
67. Nasi Merah, Sayur Lombok Ijo, Gudeg Kates/Daun Pepaya (DIY)	161
68. Nasi Punar/Nasi Kuning (DIY)	165
69. Nasi Samin (Banten)	167
70. Nasi Timbel/Sangu Timbel (Sunda)	168
71. Nasi Tumpeng (Sunda)	170
72. Nasi Tumpeng (Tengger)	173
73. Nasi Uduk (Betawi)	175
74. Nasi Ulam (Betawi)	179
75. Opor Ayam (Semarang)	181
76. Otak-Otak (Banten)	186
77. Paceri (Semarang)	189
78. Pais Emplek (Banten)	194
79. Pasung atau Apem (Tengger)	195
80. Pesmol Ikan Gurame (Betawi)	197
81. Pesor/Lontong Betawi (Betawi)	200
82. Pindang Kuning (Banten)	203
83. Pindang Serani (Betawi)	204
84. Pisang Goreng (Tengger)	209
85. Potu Nyilem (Madura)	211
86. Pupuk (Madura)	213
87. Putu Mayang (Betawi)	215
88. Rabeg (Banten)	218
89. Rawon (Tengger)	220
90. Roti Buaya (Betawi)	223
91. Rujak Kanistren (Sunda)	225
92. Sambal Goreng Ati (Semarang)	228
93. Sambel Goreng Kentang (Tengger)	231
94. Sambel Goreng Tempe (Tengger)	234
95. Sambel Burog (Banten)	237
96. Sate Abing (Semarang)	238
97. Sate Bandeng (Banten)	242
98. Sate Bebek (Banten)	244
99. Sate Kambing (Madura)	245
100. Sate Kelapa (Tengger)	249
101. Sate Kentang (Tengger)	252

102. Sayur Asem-asem (DIY)	255
103. Sayur Besan (Betawi)	257
104. Sayur Bobor (DIY)	260
105. Sayur Brambang Salam (DIY)	262
106. Sayur Gurih (DIY)	264
107. Sayur Lodeh (DIY)	266
108. Sayur Oyok-Oyok (DIY)	268
109. Sayur Podomoro (DIY)	270
110. Semur Jengkol (Betawi)	272
111. Semur Terong Betawi (Betawi)	274
112. Seupan Cau (Sunda)	276
113. Seupan Taleus (Sunda)	279
114. Soto Bangkong (Semarang)	282
115. Soto Kokot (Madura)	287
116. Soto Madura (Madura)	289
117. Sumpil (DIY)	291
118. Tahu Gimbal (Semarang)	293
119. Tahu Guling (DIY)	297
120. Tahu Kopyok Telor (Semarang)	299
121. Tahu Pong Gimbal Telor (Semarang)	303
122. Tahu Pong (Semarang)	308
123. Tajin Sabih (Madura)	313
124. Talam Singkong (Betawi)	315
125. Terancam (DIY)	318
126. Tiwul (DIY)	319
127. Urap Jagong (Sunda)	322
128. Urap/Gudangan (DIY)	324
129. Wajik (Tengger)	326
130. Warkuwar (Madura)	328
131. Sayur Brongkos (DIY)	332
132. Wingko (Semarang)	334
133. Zubadah (Madura)	337

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok (primer) manusia. Setiap hari manusia melakukan kegiatan makan dengan tujuan untuk menguatkan tubuh, menjaga kesehatan, untuk kepentingan metabolisme tubuh, atau hanya sekedar untuk mengenyangkan perut. Begitu pentingnya makanan bagi kelangsungan hidup manusia sehingga dengan akal dan pengetahuan serta kreativitasnya manusia menciptakan berbagai jenis makanan beserta variasinya.

Sementara itu kemajemukan suku bangsa beserta kebudayaannya telah menimbulkan konsekuensi logis terhadap keanekaragaman jenis makanan yang ada di Indonesia. Adat istiadat, tradisi, dan nilai budaya yang dimiliki oleh suatu suku bangsa, ternyata berpengaruh pula pada kebiasaan makan, corak dan variasi dari wujud makanan serta cara penyajian dan pengkonsumsiannya. Dengan demikian, sulit rasanya untuk menentukan apa yang disebut “makanan Indonesia”, karena masing-masing suku bangsa di berbagai daerah di Indonesia memiliki makanan khas yang dapat menunjukkan identitas mereka.

Makanan, mempunyai kaitan yang sangat erat dengan bahan pembuatannya. Pada masa lalu, manusia memanfaatkan segala sesuatu yang ada di lingkungan hidupnya untuk diolah menjadi makanan sehari-hari. Unsur-unsur hewan dan tumbuh-tumbuhan yang relatif mudah diperoleh dari alam sekitar telah dimanfaatkan manusia sebagai bahan mentah pembuatan makanannya. Dengan demikian, corak dan macam bahan-bahan mentah untuk makanan suatu masyarakat atau suku bangsa dipengaruhi oleh corak dari lingkungan fisik dimana mereka bermukim.

Jenis makanan, apa pun yang dikonsumsi oleh berbagai kelompok masyarakat tentu didasarkan pada sistem pengetahuan mereka tentang bahan makanan tersebut. Pengetahuan ini menyangkut bahan makanan apa yang boleh dan bermanfaat untuk dimakan, serta yang dilarang untuk dimakan. Sistem pengetahuan tersebut

ditransformasikan melalui proses belajar secara turun-temurun sehingga menjadi tradisi dalam kehidupan masyarakat atau suku bangsa yang bersangkutan.

Di samping itu, tampaknya ada kecenderungan bahwa nilai budaya dan kepercayaan yang dimiliki oleh suatu masyarakat juga berpengaruh pada pemilihan bahan makanan. Sebagai contoh, daging dari hewan berkaki empat merupakan menu utama pada suku bangsa tertentu. Sebaliknya, ada pula suku bangsa lain yang tabu memakan daging berkaki empat sehingga menu utama mereka kebanyakan berasal dari tumbuh-tumbuhan (vegetarian). Oleh sebab itu, untuk dapat mengetahui bahan makanan yang lazim dikonsumsi oleh suatu suku bangsa, harus pula dicermati mengapa mereka memilih bahan mentah tertentu berdasarkan nilai budaya dan kepercayaan masyarakat yang bersangkutan.

Proses terwujudnya bahan-bahan mentah sampai dapat menjadi makanan yang langsung dapat dikonsumsi, sebenarnya tidak terlepas dari sistem teknologi yang dimiliki manusia. Dengan sistem teknologi yang diciptakan, manusia dapat mengolah bahan-bahan mentah yang tidak dapat langsung dikonsumsi sehingga menjadi dapat dikonsumsi, dengan cara memasak (merebus, menggoreng, dan mengukus), memeras, meragi, dan sebagainya.

Berkaitan dengan makanan tradisional, nilai budaya, tradisi, serta kepercayaan yang bersumber pada budaya lokal (**local indigenous**), sangat berpengaruh terhadap pola makanan suku-suku bangsa di Indonesia. Termasuk diantaranya pemilihan bahan mentah, corak dan variasi makanan, kebiasaan makan dan cara penyajiannya.

Pada dasarnya makanan merupakan salah satu unsur teknologi tradisional, di samping unsur-unsur lainnya seperti pakaian, tempat tinggal, senjata dan alat transportasi. Sebagai salah satu unsur teknologi tradisional, sesungguhnya makanan hanya merupakan “gejala kebudayaan”. Di balik gejala tersebut tersirat pengetahuan, keyakinan, nilai dan norma yang disebut sistem budaya (**cultural system**). Untuk dapat mengetahui dan memahami makanan dari suatu kelompok masyarakat di suatu daerah, perlu pula mengetahui dan memahami sistem budaya masyarakat yang bersangkutan.

Sehubungan dengan itu, ketika akulturasi dan asimilasi belum banyak merasuki kebudayaan suku-suku bangsa di Indonesia, makanan yang mereka miliki

seakan-akan dapat menjadi ciri khas atau identitas keetnikan. Namun belakangan ini, begitu banyak jenis makanan sebagai hasil konsepsi kebudayaan “barat” merasuki budaya kita. Masyarakat di kota-kota besar, bahkan sampai pelosok pun telah mengenal jenis makanan yang disebut “**fast food**”, “**junk food**”, dan lain-lain.

Jenis-jenis makanan tersebut umumnya dijual dalam gedung-gedung mewah sehingga siapa pun yang mampu membelinya, seolah-olah identik dengan gaya hidup mewah itu sendiri. Ironisnya, jenis-jenis makanan “asli” Indonesia banyak dijual di warung-warung sederhana di tepi jalan. Berdasarkan kenyataan ini, kiranya sudah dapat diduga adanya kecenderungan orang memilih apa yang akan dimakannya. Mereka sudah mulai mengesampingkan makna dari kata “makan” itu sendiri, karena lebih memilih gengsi (**prestise**) dalam perilaku makan mereka.

Di lingkungan keluarga pun, tampaknya juga ada kecenderungan terjadi perubahan pola makan. Ibu-ibu rumah tangga jarang sekali memasak makanan daerah asalnya atau asal suaminya, dengan alasan terlalu rumit dan memerlukan waktu yang relatif lebih lama. Sebaliknya, mereka lebih suka memasak “fast food”, yang terkesan “asal jadi”, cepat matang dan praktis. Resep masakan dari nenek moyang yang sebenarnya sarat dengan nilai-nilai budaya, norma, sistem pengetahuan dan teknologi tradisional, serta keyakinan nyaris dilupakan.

Kondisi seperti itulah yang menjadi keprihatinan dan kekuatiran kita bersama. Kita merasa prihatin karena anak-anak (generasi muda) seakan-akan “dicekoki” makanan ala barat yang belum tentu mengandung cukup gizi, vitamin dan protein yang bermanfaat bagi tubuh mereka. Sementara itu bila kita cermati, makanan-makanan “asli” Indonesia sebenarnya mengandung cukup banyak unsur-unsur tadi yang bermanfaat bagi tubuh, yang terkandung dalam bahan mentahnya.

Dengan adanya gejala seperti tersebut di atas, dikhawatirkan generasi muda sekarang tidak lagi mengenal jenis-jenis makanan daerah yang asli Indonesia, karena mereka jarang sekali mengkonsumsinya. Kalau pun mereka menyantap suatu makanan tradisional, pada umumnya mereka tidak tahu dari daerah mana asal makanan tersebut serta nilai-nilai yang terkandung di dalamnya. Kekhawatiran itu kiranya cukup beralasan, karena dapat saja lambat laun keberadaan makanan tradisional di Indonesia tidak dikenal lagi.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka Direktorat Tradisi dan Kepercayaan merasa perlu mengadakan kegiatan yang bertujuan untuk melestarikan makanan tradisional di Indonesia, yaitu melakukan inventarisasi data tentang makanan tradisional pada suku-suku bangsa di Indonesia. Data ini nantinya akan digunakan sebagai bahan penyusunan **Ensiklopedi Makanan Tradisional**. Diharapkan ensiklopedi ini dapat menjadi sumber informasi budaya yang bermanfaat mengenai jenis-jenis makanan tradisional yang dimiliki oleh suku-suku bangsa di Indonesia.

B. Maksud dan Tujuan

Adapun maksud dan tujuan dilaksanakan kegiatan ini untuk melestarikan nilai-nilai budaya bangsa yang telah diwariskan secara turun temurun. Selain itu penyusunan ensiklopedi makanan tradisional akan memberikan pengetahuan tentang berbagai cita rasa makanan pada generasi muda sehingga akan betul-betul menjadi kekayaan pengetahuan tentang berbagai makanan yang ada di Indonesia.

C. Ruang Lingkup

1. Sasaran

Penulisan Ensiklopedi Makanan pada prinsipnya memerlukan waktu yang cukup lama oleh karena itu pelaksanaannya akan dilakukan dalam beberapa tahap. Sebagai tahap awal, kegiatan yang dilakukan berupa pengumpulan data untuk mencatat atau menginventarisir berbagai jenis makanan khas suku-suku bangsa atau komunitas yang berada di Pulau Jawa (Betawi, Banten, Sunda, Jawa Tengah, Yogyakarta, Tengger dan Madura)

2. Materi

Data dan informasi tentang jenis-jenis makanan tradisional yang akan di inventarisir untuk bahan penyusunan Ensiklopedi makanan tradisional ini tidak terbatas pada makanan utama, makanan pokok atau tambahan atau makanan sehari-hari. Semua jenis makanan yang dikenal akan dicatat, termasuk didalamnya mengenai pola makan, pengetahuan, nilai, norma, serta keyakinan kelompok

masyarakat pendukungnya yang mendasari terciptanya jenis-jenis makanan tersebut. Semua jenis makanan ini nantinya akan menjadi entri-entri yang akan didiskripsikan satu persatu dengan mengangkat muatan sistem budaya sebagaimana tersebut diatas. Adapun jenis makanan yang harus dikumpulkan oleh pihak team peneliti dalam satu suku bangsa minimal berjumlah lima belas jenis makanan tradisional. Dengan demikian setiap team peneliti akan menghasilkan minimal lima belas entri, sedangkan deskripsi setiap entri berisi:

2.1 Nama Makanan

- a. Istilah daerah dan arti dari nama makanan tersebut (jika ada)
- b. Makanan tersebut termasuk jenis makanan apa (makanan pokok/utama, tambahan, sehari-hari, atau untuk kegiatan upacara)

2.2 Identifikasi, yang menginformasikan

- a. Nama suku bangsa/sub suku bangsa/komunitas asal-usul makanan tradisional tersebut
- b. Kondisi lingkungan alam, sebagai contoh lingkungan alam orang Asmat yang berupa rawa-rawa, berlumpur telah menyebabkan jenis makanan pokok mereka berupa sagu dengan makanan tambahan ubi-ubian.
- c. Kependudukan, misalnya jumlah populasi suku bangsa yang bersangkutan, komposisi penduduk dan mata pencaharian.
- d. Sistem kemasyarakatan, yang berisi informasi tentang sistem kekerabatan dan stratifikasi sosial.
- e. Sistem religi

2.3 Pengetahuan tentang makanan

- a. Bahan-bahan:
 - Apa saja bahan yang digunakan
 - Bagaimana cara pengadaan barang-barang tersebut, misalnya dari hasil kebun, dibeli dari pasar, dan lain-lain
 - Apa saja bumbu atau ramuannya
 - Bagaimana cara pengadaan bumbu atau ramuan tersebut

b. Pengolahan

- Bagaimana proses pengolahannya, apakah dimasak, difermentasi atau tanpa diolah (mentah), jelaskan!
- Peralatan apa saja yang digunakan
- Bagaimana cara pengadaan peralatan tersebut

c. Cara menghidangkan dan mengkonsumsi

- Kapan makanan tersebut dihidangkan
- Dikonsumsi dalam kesempatan apa, misalnya sebagai makanan sehari-hari atau sebagai makanan khusus seperti upacara
- Bagaimana aturan dalam hal cara menghidangkannya dan mengkonsumsinya

2.4 Makna dan Fungsi makanan

- a. Apa makna yang terkandung dalam setiap makanan
- b. Apa fungsi makanan tersebut

2.5 Nilai-nilai Makanan

- a. Nilai Ekonomi
- b. Nilai Sosial
- c. Nilai Budaya

2.6 Pergeseran nilai yang terkandung dalam makanan tradisional (dahulu dan sekarang)

2.7 Setiap entri harus didukung dengan foto-foto yang artistik dan akurat

2.8 Setiap entri mencantumkan referensi yang digunakan

D. Metode Penelitian

Penyusunan ensiklopedi makanan di Indonesia ini masih terbatas pada pengumpulan data, belum sampai pada memasukkan entri/lema menjadi sebuah ensiklopedi. Untuk pengumpulan data tentang berbagai aspek yang berkaitan dengan makanan tradisional, perlu dilakukan penelitian lapangan dengan menggunakan metode yang biasa digunakan dalam penelitian yang bersifat kualitatif.

Data yang diperoleh dari hasil penelitian lapangan akan diolah dan dikumpulkan berdasarkan suku bangsa atau komunitas di setiap propinsi. Apabila dalam pengumpulan data sudah dirasa cukup untuk menyusun satu jilid ensiklopedi, kegiatan akan dilanjutkan dengan memasukkan entri/lema berdasarkan alfabet.

Adapun metode penelitian yang digunakan untuk pengumpulan data lapangan adalah pengamatan dan wawancara. Metode pengamatan diperlukan untuk melihat secara langsung mengenai proses pembuatan makanan tradisional dan pola makan. Dengan mengamati secara langsung, maka diskripsi tentang makanan yang diteliti dapat dilaporkan dengan lebih baik. Metode wawancara digunakan untuk mengetahui pengetahuan, nilai, norma dan keyakinan yang mendasari terciptanya jenis makanan tradisional.

Data lapangan yang diperoleh melalui pengamatan dan wawancara tersebut perlu dilengkapi dengan data kepustakaan yang berasal dari berbagai sumber, seperti buku-buku, majalah, koran dan resep makanan. Untuk menambah kelengkapan data lapangan, perlu adanya dokumentasi berupa gambar-gambar atau foto tentang makanan tradisional dari suku bangsa atau komunitas yang bersangkutan.

BAB II

MAKANAN TRADISIONAL

1. Ayam Panggang

Ayam panggang merupakan makanan yang dibuat khusus untuk keperluan upacara Masyarakat Tengger. Bahan yang digunakan untuk pembuatan ayam panggang adalah ayam jantan (jago). Masyarakat Tengger di Desa Ngadisari selain bertani sayur-mayur, mereka juga memelihara ternak seperti kuda, kambing, sapi dan ayam kampung. Binatang-binatang tersebut ditempatkan dalam kandang-kandang yang letaknya jauh dari tempat tinggal. Kandang ternak diletakkan di kebun-kebun, hal ini untuk menjaga kesehatan lingkungan sehingga tidak menimbulkan dan tidak mengotori tempat tinggal mereka. Di samping itu, dengan meletakkan kandang ternak di kebun akan mempermudah pemanfaatan kotoran ternak sebagai pupuk kandang. Adapun binatang ternak tersebut sengaja dipelihara untuk keperluan upacara adat, hanya kuda digunakan sebagai angkutan para turis yang berkunjung ke Gunung Bromo.

Selain ayam yang digunakan untuk membuat ayam panggang, diperlukan juga bumbu-bumbu seperti cabe merah, bawang putih, dan garam. Bumbu-bumbu ini hanya diperlukan untuk ayam panggang dalam sesaji upacara Galungan, sedangkan untuk sesaji Karo dan Entas-entas tidak perlu diberi garam alias tawar.

Cara membuat ayam panggang: Mula-mula ayam disembelih dan dibersihkan dari bulunya, kemudian dibelah dadanya dan diambil isi perutnya kecuali hati dan jantungnya tetap menempel pada tubuh ayam. Jika ayam panggang tersebut digunakan dalam sesaji upacara Karo dan Entas-entas, maka ayam tidak perlu dibumbui dan langsung dipanggang di atas bara api hingga setengah matang. Sedangkan ayam panggang yang digunakan untuk sesaji upacara Galungan perlu diberi bumbu antara lain: cabe merah, bawang putih, dan garam. Semua bumbu dihaluskan. Ayam dan bumbu dimasukkan ke dalam panci dan dimasak di atas *pawon* hingga matang. *Pawon* adalah tungku yang bahan bakarnya menggunakan kayu bakar. Selanjutnya ayam yang belum dipotong-potong tersebut dipanggang di atas bara api hingga berwarna kuning kecoklatan.

Berhubung ayam panggang merupakan makanan untuk sesaji, maka sesaji yang digunakan dalam upacara Karo adalah sesaji *Kayopan Agung*. Ayam panggang pasangannya adalah tumpeng, pisang ambon, wajik, jadah, pasung (apem), nagasari, seikat pisang gubahan, kelapa muda, daun sirih, kapur sirih, sepotong pinang atau jambe ayu dan gambir. Upacara Karo yang dirayakan setahun sekali oleh masyarakat Tengger pada bulan kedua menurut perhitungan mempunyai tujuan yang sakral dan spesifik, yaitu mengadakan pemujaan terhadap Sang Hyang Widhi Wasa dan menghormati arwah leluhur, memperingati jaman Satya Yoga atau kesucian, dan memegang mitos Tengger tentang kepahlawanan Ajisaka yang datang ke tanah Jawa menentang angkara murka. Adapun masing-masing makanan tersebut mempunyai makna, seperti ayam melambangkan kendaraan para dewa, jantung ayam sebagai sarana menghantarkan roh leluhur ke Surga. Tumpeng melambangkan ketinggian ilmu. Pisang melambangkan kerukunan hidup. Beberapa kue seperti wajik, jadah, pasung dan nagasari melambangkan kemandirian. Kelapa muda melambangkan kesucian. Sedangkan sirih melambangkan Dewa Wisnu, kapur sirih melambangkan Dewa Iswara, pinang atau jambe melambangkan Dewa Brahma, dan gambir melambangkan Dewa Ciwa.

Sesaji *Kayopan Agung* disiapkan oleh istri dukun dan dibantu oleh beberapa orang wanita sepuh. Kegiatan ini dilakukan di rumah kepala desa. Bersamaan dengan pembuatan sesaji *Kayopan Agung*, diberangkatkan pula *jimat Klontongan* ke *Pundhen* (tempat penyucian *jimat Klontongan*) diiringi oleh Kepala Desa, dukun, Tiyang Sepuh, serta beberapa warga desa setempat. Apabila sesaji tersebut sudah diberi mantra oleh istri dukun, dan upacara memandikan *jimat Klontongan* selesai, maka masing-masing sesaji yang jumlahnya lebih dari dua puluh pasang tersebut dibagi-bagikan kepada para pemuka desa setempat.

Ayam panggang, selain digunakan dalam sesaji upacara Karo juga digunakan sebagai sesaji dalam upacara Entas-entas. Entas-entas adalah suatu upacara tradisional masyarakat Tengger yang berarti *ngentas* atau *mengangkat* roh para leluhur untuk segera menghadap kepada Sang Hyang Widhi Wasa atau Tuhan Pencipta Alam. Dalam rangkaian upacara Entas-entas diawali dengan acara *Medhudhuk* atau menyembelih hewan berupa sapi, kerbau atau kambing untuk keperluan upacara tersebut. *Medhudhuk* dilengkapi dengan sesaji, di antaranya adalah ayam panggang, tumpeng, pisang, pakaian laki-laki/perempuan. Semua kelengkapan sesaji ini dikerjakan oleh Tiyang Sepuh dan di bantu oleh beberapa orang untuk selanjutnya diberi mantra oleh dukun.

Sesaji tersebut masing-masing mempunyai makna, seperti ayam panggang melambangkan kendaraan para dewa. Tumpeng melambangkan ketinggian ilmu atau tempat suci. Sedangkan pisang melambangkan kemakmuran dan pakaian laki-laki/perempuan merupakan lambang dari pakaian para roh yang akan di *entas*.



Ayam Panggang
di Gunakan untuk Sesaji Upacara Karo

Berbeda dengan ayam panggang yang digunakan dalam upacara Karo dan Entas-etnas, di mana ayamnya tidak diberi bumbu dan dimasak setengah matang, maka ayam panggang dalam upacara Galungan sengaja dibumbui dan dimasak hingga benar-benar matang. Hal ini dimaksudkan selain untuk keperluan sesaji maka ayam panggang yang sudah diberi mantra oleh dukun tersebut dapat dihidangkan untuk jamuan makan bagi para petinggi desa di tempat diselenggarakannya upacara Galungan tersebut. Sesaji Galungan merupakan suatu ungkapan rasa terima kasih masyarakat Tengger kepada Tuhan Pencipta Alam yang telah memberi hidup dan kehidupan bagi mereka.

2. Bakakak Hayam/Bakakak Ayam

Bakakak ayam merupakan makanan lauk pendamping atau bisa untuk kelengkapan makan nasi, yang menjadi makanan upacara. Untuk membuat makanan bakakak ayam ini diperlukan bahan dasarnya berupa ayam, terutama ayam kampung. Ayam kampung tersebut dapat menjadi makanan bakakak ayam diperlukan air, juga bumbu-bumbu berupa garam, ketumbar, bawang merah dan bawang putih. Bahan dasar yang berupa ayam kampung, bumbu-bumbu dapat

diperoleh dengan membeli di pasar. Namun kadangkala ayam kampung dapat juga diperoleh dari hasil ternak terutama untuk mereka yang memiliki ternak ayam. Seperti diketahui orang Sunda di Kota Bandung ini ada juga yang mempunyai mata pencaharian sebagai peternak. Lain halnya dengan bumbu-bumbu biasanya selalu diperoleh dengan membeli di pasar, baik di pasar tradisional maupun pasar modern (supermarket).

Untuk membuat ayam kampung itu menjadi makanan bakakak ayam, diawali dengan ayam dicuci bersih dengan air dan dibelah dengan bentuk melebar tanpa dipotong-potong. Kemudian diberi bumbu-bumbu tadi yang sudah diracik, yaitu ketumbar, bawang merah dan bawang putih serta garam disatukan dengan digiling. Bumbu yang sudah diracik itu dibalurkan keseluruhan badan ayam tersebut. Setelah itu ayam dapat dipanggang hingga matang bisa dengan cara tradisional dimasak diatas tungku dengan alat bantu bambu, atau kawat untuk menyanggah ayam, dan dilakukan dengan cara dibolak-balik agar matangnya merata. Dengan cara modern, bisa dimasak di kompor gas tempat memanggang hingga matang. Agar tidak hangus dan bisa merata matangnya, api dikecilkan dan juga ayam yang dipanggang dibolak-balik. Kalau di oven memanggang ayam tersebut agak lebih mudah, karena matangnya ayam tidak perlu dikontrol lagi.

Dalam memasak bakakak ayam tersebut, hanya diperlukan alat untuk memanggang ayam itu yang berupa tempat atau penyanggah ayam. Biasanya terbuat dari bambu atau kawat bila memasaknya dengan memanggang di tungku atau di kompor. Bila memasaknya dengan memanggang di kompor gas atau oven, alat yang diperlukan untuk memanggang itu sudah tersedia yang terbuat dari aluminium atau besi. Untuk memperoleh alat tersebut dapat dibeli di pasar, baik pasar tradisional maupun pasar modern. Kadangkala bisa pula dibuat sendiri, bila relatif, terutama untuk memanggang ayam itu di tungku atau di kompor.

Bagi orang Sunda makanan bakakak ayam tersebut, biasa disajikan untuk kesempatan upacara. Seperti untuk upacara khitanan, perkawinan. Biasanya untuk upacara khitanan makanan bakakak ayam tersebut dapat disajikan pada waktu pagi hari antara pukul 08.00 atau 10.00 pagi. Terutama pada saat anak habis dikhitan dari rumah sakit atau dokter. Sesampai di rumah anak yang dikhitan dihidangkan 1 ayam bakakak itu untuk dikonsumsi sendiri. Dapat dihidangkan di meja makan yang ada di ruang makan. Bisa juga di meja di kamar anak yang dikhitan. Anak tersebut dapat mengkonsumsinya tanpa nasi atau bisa pula dengan nasi. Untuk

anak yang dikhitkan tersebut makanan bakakak ayam untuk dirinya itu lebih enak dimakan tanpa nasi, karena benar-benar merasakan enaknya makan daging ayam. Cara demikian memang dibolehkan, karena makanan bakakak ayam itu khusus disediakan untuk anak yang dikhitkan tersebut.

Makanan bakakak ayam disajikan untuk upacara perkawinan, biasanya pada waktu pagi hari menjelang siang hari. Kira-kira antara pukul 10.00-11.00, selesai acara nikah atau ijab kabul. Disajikan untuk dikonsumsi kedua mempelai, yakni pengantin wanita dan pengantin pria saja. Tidak untuk para undangan atau tamu. Karena menjadi makanan yang khusus disajikan dan dikonsumsi untuk kedua mempelai sebagai syarat yang harus dipenuhi. Oleh kedua mempelai bakakak ayam dapat dikonsumsi pada saat acara ijab kabul selesai dan kedua mempelai telah duduk di pelaminan. Ketika itu bakakak ayam disajikan di piring ceper agak besar, tanpa nasi kemudian kedua mempelai tersebut saling berebut dan tarik-tarikan mengambil ayam dengan tangannya untuk mendapat potongan yang besar. Mendapat potongan yang besar untuk kedua mempelai tersebut mengandung makna tertentu dalam kehidupan rumah tangga yang akan mereka jalankan.

Adapun makanan bakakak ayam yang disajikan untuk upacara perkawinan mengandung makna sebagai simbol rejeki yang akan diperoleh oleh kedua mempelai. Perolehan rejeki yang akan diperoleh kedua mempelai, dapat diketahui dari potongan ayam yang mereka ambil itu. Bila masing-masing mendapat potongan yang besar, berarti memberikan simbol mereka baik suami atau istri itu sama-sama dapat memiliki rejeki yang banyak atau besar. Bila masing-masing mendapat potongan yang kecil, berarti memberikan simbol mereka suami istri itu sama-sama dapat memiliki rejeki yang sedikit atau kecil. Kadang bisa suami atau istri saja yang mendapat potongan ayam yang besar atau kecil, berarti memberikan simbol bahwa hanya pihak suami atau istri saja yang mendapat rejeki yang besar atau kecil. Besar atau kecilnya rejeki yang mereka peroleh sebagai suami atau istri, pada dasarnya itu mengandung pengertian adalah milik mereka bersama sebagai suatu keluarga dalam kehidupan yang dijalankan.

Lain halnya dengan makanan bakakak ayam yang disajikan upacara khitanan, mempunyai makna sebagai simbol bahwa anak yang dikhitkan akan besar baik tubuh maupun mentalnya. Untuk itu perlu makanan yang dapat merangsang pertumbuhannya selain itu makanan bakakak ayam untuk khitanan itu, juga mempunyai fungsi sebagai makanan yang dapat memberi kekuatan dan tenaga setelah anak dikhitkan. Jadi maksudnya dapat berfungsi. Untuk mengembalikan

tenaga anak yang takut dan lemas pada waktu disunat atau dikhitan.

Bakakak ayam yang merupakan makanan upacara yang dibuat dengan dibumbui garam, ketumbar, bawang merah dan bawang putih, mempunyai fungsi agar makanan tersebut menjadi terasa enak dan nikmat bila dikonsumsi. Adapun bumbu-bumbu tersebut telah berfungsi pula untuk kesehatan tubuh. Seperti bawang putih yang mengandung minyak atsiri, yang bersifat anti bakteri dan antiseptik. Berarti dengan mengonsumsi bawang putih dapat mencegah bakteri dan infeksi pada tubuh. Bahkan bisa juga bersifat mengobati bila tubuh terserang bakteri dan infeksi.

Tidak hanya itu, bawang putih yang mengandung minyak atsiri ini mempunyai kandungan allicin dan aliin dengan daya anti kolesterol, yang berfungsi untuk mencegah penyakit jantung koroner, tekanan darah tinggi dan lain-lain. Sedangkan bawang merah bersifat membunuh bakteri dan anti radang, karena mengandung plavonglikosida. Juga berkhasiat menurunkan panas, menghangatkan, memudahkan buang angin dari perut, dan banyak lagi khasiat lainnya. Demikian pula dengan ketumbar juga mempunyai khasiat untuk menghangatkan tubuh, menghindari masuk angin. Untuk orang Sunda bumbu-bumbu tersebut memang terasa khasiatnya untuk kesehatan. Oleh karena itu makanan bakakak ayam diberi bumbu-bumbu tersebut, sangat bermanfaat untuk dikonsumsi anak yang dikhitan. Karena dapat menjaga kondisi tubuh anak yang dikhitan tersebut.

Makanan bakakak ayam ini, dianggap cukup mempunyai nilai ekonomi karena bila ada yang membutuhkannya untuk upacara khitanan dan upacara perkawinan dapat membeli dengan cara memesan kepada orang tertentu yang menerima pesanan membuat makanan tersebut. Jadi mereka ingin mengadakan upacara khitanan dan perkawinan tidak perlu bersusah payah untuk membuatnya. Sebagai makanan untuk upacara, tentu makanan bakakak ayam tersebut mempunyai nilai budaya. Karena untuk orang Sunda makanan itu sudah menjadi tradisi yang selalu disajikan pada waktu upacara tertentu, yang merupakan adat budaya suku Sunda. Makanan bakakak ayam itu juga mempunyai nilai sosial. Karena merupakan makanan yang mencerminkan kebersamaan, terwujud pada saat ada upacara atau kegiatan tersebut.

3. Bakakak Hayam

Bakakak hayam atau *bekakak ayam* ini kadang bagi masyarakat luas lebih sering disebut ayam bakar atau ayam panggang. Di daerah Pandeglang, bakakak hayam digolongkan sebagai jenis makanan untuk kegiatan pesta seperti perkawinan, pengantin sunat, atau sebagai pelengkap dalam acara-acara ritual lainnya seperti sesaji untuk roh-roh leluhur. Dalam upacara perkawinan, bakakak hayam biasanya merupakan sajian pokok dalam upacara *uap lingkung*, yaitu sebagai makanan yang digunakan untuk suap-suapan antara pengantin laki-laki dengan pengantin perempuan sebagai lambang saling menyayangi. Walaupun sering dikategorikan sebagai makanan untuk upacara, bakakak hayam juga dapat disajikan sebagai lauk pauk sehari-hari di luar acara-acara khusus, terutama bagi masyarakat yang tergolong mampu.

Bakakak hayam termasuk jenis makanan yang cukup mudah membuatnya. Bahan dan bumbunya, maupun cara membuatnya tidak memerlukan ketrampilan khusus. Adapun bahan, bumbu dan cara membuatnya adalah sebagai berikut :

Bahan : ayam kampung, pilahan bambu, alat memanggang dan arang

Bumbu : *koneng* (kunyit), ketumbar, jahe, garam, penyedap rasa (vetsin atau penyedap rasa yang umum dijual dimana-mana dengan merek dagang: *Ajinomoto, Sasa, Miwon*, dll).

Cara membuat : Setelah disembelih, ayam dibersihkan. *Jerohan* (isi perut ayam, terdiri atas hati, jantung dan usus) diambil dan dipisahkan. Setelah bersih, ayam kemudian dibelah menjadi dua tetapi tidak sampai putus sehingga bentuknya menjadi lebar. Bumbu-bumbu dihaluskan, kemudian dilumurkan pada ayam. Setelah ayam dilumuri dengan bumbu kemudian ditusuk dengan bambu dan dipanggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecoklatan.

Sebagai makanan pelengkap dalam upacara-upacara adat, bakakak hayam berfungsi sebagai sesaji utama bagi arwah para leluhur. Tujuan dari pemberian sesaji adalah agar pada pelaksanaan acara para arwah leluhur tidak mengganggu tetapi justru diharapkan dapat membantu kelancaran jalannya upacara. Dengan demikian, bakakak hayam dapat digolongkan sebagai jenis makanan yang bernilai budaya, sudah turun temurun digunakan dalam acara adat oleh keluarga-keluarga yang masih menghargai budaya lamanya. Namun demikian, bakakak hayam juga dapat dikategorikan sebagai makanan yang bernilai sosial karena dapat dinikmati oleh siapa saja, kapan saja, dalam acara apa saja asalkan mampu menyediakannya.

4. Bakmi Goreng Jawa

Makanan khas DI Yogyakarta lainnya adalah bakmi goreng jawa. Makanan ini menjadi salah satu makanan yang dapat ditemui sebagai salah satu makanan jajanan masyarakat Yogyakarta yang berpenduduk 3.327.954 jiwa dengan luas lahan 3.185.80 km². Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan daerah yang terdiri dari tanah datar, berbukit-bukit dan juga pantai. Namun sebagian besar adalah tanah daratan dengan penduduk terbanyak berada di Kabupaten Sleman. Masyarakat Yogyakarta ada yang memeluk agama Islam, Kristen, Katolik, Budha dan Hindu.

Bahan dasar yang diperlukan adalah bihun, mie, daging ayam, telur, kol, tomat, daun bawang, dan seledri. Bumbu bakmi goreng jawa adalah bawang merah, bawang putih, kemiri, garam, kecap, dan kaldu ayam. Untuk memasak bakmi jawa diperlukan peralatan, antara lain baskom (untuk mencuci bahan), saringan (*kalo*; Bhs. Jawa) (untuk meniriskan), panci atau kual, mangkuk (untuk tempat bumbu), wajan dan *sothil* (sendok wajan), pisau dan *telenan* (untuk tempat mengiris), *cobek* beserta *ulegan*-nya, dan kompor atau anglo (*keren*; Bhs. Jawa)

Pertama-tama bahan-bahan dan bumbu dicuci bersih. Kemudian daging ayam direbus. Bihun dan mie juga direbus. Bawang merah digoreng sampai kering, lalu ditiriskan. Sementara itu kol, daun bawang, seledri, dan tomat diiris tipis-tipis. Bawang putih, kemiri, dan garam dihaluskan, lalu *digongseng* (digoreng dengan minyak sedikit) sampai harum baunya. Lalu masukkan pula daging ayam yang sudah direbus, telur yang sudah dipecah dari kulitnya, tomat, daun bawang, seledri, kol, serta kaldu ayam. Setelah semuanya masuk ke dalam wajan, tutuplah rapat-rapat dan dibiarkan sebentar. Setelah itu lalu dibuka dan diaduk-aduk. Masukkan mie dan bihun yang sudah direbus, kecap, serta penyedap rasa. Tutup sebentar, kemudian diaduk-aduk lagi sampai kering dan matang, lalu diangkat dari api. Maka Bakmi Jawa siap untuk dihidangkan.

Cara penyajian Bakmi Jawa diletakkan di dalam piring makan. Di atasnya ditaburi dengan bawang goreng dan irisan daun seledri. Bakmi Jawa ini dihidangkan panas-panas dengan cabe rawit dan disajikan bersama-sama dengan minuman Ronde (Wedang Ronde; Bhs. Jawa). Bakmi Jawa ini sebenarnya bukan makanan asli dari D.I. Yogyakarta, melainkan mendapat pengaruh dari luar, yaitu dari negeri Cina. Disebut Bakmi Goreng Jawa karena bumbu-bumbu bakmi ini memang agak

lain dengan bumbu aslinya yang berasal dari cina. Bumbu-bumbu yang digunakan sudah menggunakan bumbu-bumbu masakan Jawa, jarang yang memakai tambahan ramuan saos.

Bakmi Goreng Jawa banyak digemari oleh masyarakat D.I. Yogyakarta, khususnya di kalangan anak muda. Makanan ini mempunyai nilai ekonomis makanan karena sudah banyak dijual di rumah makan-rumah makan, pedagang keliling dan warung-warung kecil di pinggir jalan raya, terutama di sekitar Alun-Alun Utara Keraton Yogyakarta, tempat anak-anak muda dan mahasiswa berkumpul dan berdiskusi, Bakmi Goreng Jawa ini juga merupakan makanan selingan atau makanan tambahan dalam keluarga, yang biasanya disantap pada malam hari. Sebagai makanan yang mengandung nilai ekonomi, Bakmi Goreng Jawa sangat laku untuk dijual, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai mata pencaharian tambahan bagi penduduk di D.I. Yogyakarta.



Bakmi Jawa

Meskipun demikian makanan ini tidak memiliki nilai sosial, karena jarang disuguhkan pada tamu yang datang, acara hajatan, maupun gotong royong. Nilai budaya makanan ini tidak ada karena jarang digunakan sebagai makanan pelengkap sesaji dalam upacara-upacara tradisional.

Makanan ini dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Semua bahan makanan ini dapat dengan mudah diperoleh di pasar tradisional, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Bahkan khususnya untuk daerah perkotaan, bahan bakmi dan bihun sudah dapat dibeli di supermarket-supermarket. Untuk di daerah pedesaan bahan-bahan seperti kol, tomat, daun bawang, dan daun seledri dapat dipetik sendiri dari hasil kebun atau ladang.

5. Balok

Balok yang dikenal di daerah Banten ini bukan sembarang balok. Balok di sana bukan berbentuk kayu, tetapi sejenis makanan yang dibuat dari singkong atau ketela pohon. Di daerah Yogyakarta dan Jawa Tengah pada umumnya, bahan utama balok sama dengan *getuk*, tetapi rangkaiannya yang berbeda. Balok di daerah Banten dibuat dari singkong dengan tambahan serundeng-kelapa dan diberi bumbu.

Pada awalnya, balok merupakan makanan yang berasal dari daerah Menes, Pandeglang. Akan tetapi sekarang dapat dengan mudah ditemukan juga di daerah lain seperti di ibukota Propinsi Banten, yaitu kota Serang. Menurut informasi, balok memang dibuat kecil untuk dikonsumsi sendiri juga ada yang sengaja membuat balok untuk dijual.

Bahan utama balok adalah singkong dan kelapa untuk membuat serundeng. Sedangkan bumbu-bumbu yang diperlukan adalah bawang goreng, gula merah, garam dan ketumbar yang ditumbuk halus. Alat-alat yang perlu disiapkan untuk membuat balok adalah lesung dari batu dengan alunya (alat untuk menumbuk singkong), dandang untuk mengukus, selebar plastik yang cukup lebar, dan minyak sayur sebagai olesan agar tidak lengket.

Semua bahan, bumbu, dan alat tersebut rata-rata sudah dimiliki oleh masyarakat di sana, sehingga mereka tidak perlu repot-repot menyediakan atau mencarinya. Singkong dan kelapa dapat dibeli di pasar, bahkan bagi mereka yang punya pekarangan dapat mencabut singkong dan memetik buah kelapa yang sudah cukup tua secara langsung dari kebunnya.

Cara pembuatan balok adalah sebagai berikut :

Pertama-tama singkong dikupas, lalu dicuci hingga bersih. Setelah bersih, singkong kemudian dikukus sampai matang. Pada waktu dikukus singkong diberi garam. Setelah matang, singkong lalu ditumbuk di lesung batu hingga halus dengan menggunakan alu. Jika singkong sudah halus, lalu disiapkan selebar plastik lebar yang telah diolesi minyak sayur agar tidak lengket. Singkong yang sudah halus tadi lalu digulung dengan lembaran plastik tersebut sampai padat. Setelah padat dan halus, kemudian adonan singkong itu diratakan dan dipotong-potong.

Cara membuat serundeng kelapa sama dengan serundeng untuk kikiping di atas. Serundeng kelapa diletakkan di dalam potongan balok, dan ditaburi bawang goreng. Setelah itu balok siap untuk dinikmati kelezatannya.

Karena tujuan utama pembuatannya adalah untuk dipasarkan maka balok dapat dikatakan memiliki nilai ekonomis, setidaknya-tidaknya dapat sedikit membantu memenuhi kebutuhan sehari-hari. Balok biasanya dijual bersama-sama dengan jenis makanan lainnya, tergantung pada minat dan keinginan penjualnya.

6. Bandeng Duri Lunak

Makanan jenis lauk ini dapat dikatakan khas Kota Semarang bahkan ada yang menganggap makanan ini ‘identik’ dengan Kota Semarang. Begitu terkenal makanan ini, sehingga mereka yang berkunjung ke Kota Semarang pasti membeli bandeng duri lunak sebagai teman makan nasi. Sejak tahun 1970, bandeng duri lunak mulai dipasarkan sebagai makanan khas dari Kota Semarang, seperti halnya ‘gudeg’ dari Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.

Penduduk Semarang gemar mengonsumsi ikan sebagai lauk. Tidak mengherankan, sebab Kota Semarang terletak tidak jauh dari wilayah pantai Laut Jawa. Semarang merupakan salah satu kota bandar di Indonesia. Laut merupakan sumber mata pencaharian bagi nelayan-nelayan di wilayah utara Pulau Jawa. Sebagian hasil penangkapan ikan dijual ke Kota Semarang untuk konsumsi penduduk setempat. Dengan segala kreativitas yang dimiliki, penduduk Kota Semarang mengolah hasil tangkapan nelayan menjadi lauk yang cocok dimakan dengan nasi.

Pada masa lalu, penduduk Kota Semarang mengonsumsi ikan yang diolah apa adanya, yaitu digoreng atau disayur. Mereka merasa tidak nyaman saat makan ikan, sebab duri ikan seringkali tertelan. Apalagi jenis ikan bandeng memiliki duri banyak yang halus dan tajam, sehingga mudah tertelan. Jika sudah tertelan, tidak jarang sulit dikeluarkan dari tenggorokan. Jika tidak hati-hati, duri ikan yang tertelan dapat mengganggu dan membahayakan. Oleh sebab itu, mereka mencari cara bagaimana agar duri ikan bandeng menjadi lunak, sehingga tidak ada rasa kuatir ketika memakannya.

Awalnya, ada suatu keluarga keturunan etnis Tionghoa/Cina yang mulaimerintis membuat ikan (terutama jenis bandeng) duri lunak. Ikan olahan ini dikenal dengan nama '**bandeng presto**'. Disebut '**presto**' oleh karena untuk mengolah ikan digunakan alat untuk menge-**pres** (menekan) ikan supaya duri-durinya menjadi lunak di dalam tubuh ikan. Duri ikan bandeng menjadi lunak, sehingga dapat dimakan bersama daging ikannya.

Bandeng duri lunak ternyata sangat digemari penduduk Kota Semarang dan sekitarnya. Mereka tidak perlu lagi merasa was-was dan kuatir saat makan ikan bandeng. Duri ikan yang sudah lunak dapat dimakan. Di dalam tubuh ikan yang sudah diolah tidak ada lagi duri halus dan tajam yang membahayakan. Di samping itu, ikan bandeng yang seringkali 'bau lumpur' karena kurang sempurna ketika membersihkannya, hilang sama sekali. Penduduk benar-benar merasakan nikmatnya makan ikan bandeng sebagai teman makan nasi (lauk).

Usaha pengolahan bandeng duri lunak banyak dijalankan oleh keluarga-keluarga keturunan etnis Tionghoa/Cina. Keberadaan para keturunan etnis Tionghoa/Cina di Semarang memiliki sejarah yang panjang. Pada masa lalu sampai sekarang banyak keturunan etnis Tionghoa/Cina yang bermukim di Kota Semarang. Keberadaan mereka di Semarang dapat diketahui dari perjalanan sejarah kota ini.

Menurut sejarah, nama Semarang diambil dari kata "**asem**" dan "**arang**". Ketika itu, di Semarang tumbuh banyak pohon asam (Jawa: **asem**) yang berdaun jarang (Jawa: **arang**). Oleh karenanya, wilayah itu disebut "**asem arang**", yang kemudian dikenal dengan sebutan "**Semarang**". Kota ini berdiri pada 2 Mei 1547, dan perkembangan selanjutnya Semarang ditetapkan sebagai ibukota Propinsi Jawa Tengah sampai sekarang.

Pada masa lalu, Semarang merupakan kota bandar/pelabuhan yang ramai. Pelabuhan Tanjung Emas merupakan pelabuhan terbesar ketiga di Pulau Jawa setelah Tanjung Priok (Jakarta) dan Tanjung Perak (Surabaya). Pelabuhan Tanjung Emas menjadi pintu gerbang perdagangan yang cukup potensial di Pulau Jawa. Banyak bangsa asing yang singgah ke Semarang dengan berbagai tujuan. Di antara bangsa-bangsa asing tersebut adalah orang Belanda yang ingin menguasai perdagangan di Pulau Jawa, serta orang Cina dan Arab. Akulturasi dan asimilasi sudah terjadi sejak berabad-abad yang lalu di Semarang. Keturunan mereka masih dapat dijumpai di Kota Semarang hingga saat ini, terutama keturunan etnis Cina dan Arab.

Orang Cina yang pertama kali datang ke Semarang bernama Sam Poo Tay Djin (juga dikenal sebagai Laksamana Cheng Ho) pada sekitar tahun 1368. Dia berasal dari wilayah Yunan di daratan Cina, dan merupakan utusan perdagangan dari Kerajaan Ming. Dia bersama rombongannya menetap di daerah Simongan, Semarang Barat, yang sekarang dikenal sebagai Gedung Batu. Sejak saat itulah, kawasan Gedung Batu dan sekitarnya merupakan konsentrasi permukiman para keturunan etnis Tionghoa/Cina. Kebudayaan mereka memiliki andil besar dalam proses akulturasi dan asimilasi dengan kebudayaan setempat, dalam hal ini kebudayaan Jawa. Ada di antara mereka yang melakukan perkawinan campur dengan penduduk setempat, yang mana keturunan mereka ada yang disebut sebagai “Cina Semarang”.

Salah satu hasil kontak budaya dengan etnis keturunan Cina ini adalah dalam hal makanan. Semarang terkenal dengan berbagai jenis makanan yang pada awalnya diperkenalkan oleh warga keturunan Cina, di antaranya bandeng duri lunak. Usaha pembuatan bandeng duri lunak dirintis oleh sebuah keluarga keturunan etnis Cina. Usaha ini diikuti oleh keluarga-keluarga lain dengan nama dagang yang berbeda.

Daerah Pandanaran merupakan pusat penjualan bandeng duri lunak. Pandanaran memiliki kisah sejarah tersendiri. Konon, nama Pandanaran ada kaitannya dengan salah seorang pendiri Kota Semarang, yakni Ki Ageng Pandanaran. Makam tokoh ini berada di sekitar daerah Pandanaran sekarang, sehingga nama daerah tersebut diambil dari nama tokoh pendiri Kota Semarang yang sangat masyhur tersebut.

Kota Semarang berdiri pada tanggal 2 Mei 1547. Kota yang luasnya 36.481 hektar ini dihuni oleh sekitar 1,4 juta jiwa yang tersebar di 16 kecamatan. Semarang merupakan kota yang memenuhi kriteria ideal, karena memiliki laut sekaligus gunung yang menghiasinya. Semarang juga terdiri atas “kota atas” dan “kota bawah”. “Kota atas” merupakan wilayah yang difungsikan sebagai kawasan pertanian, perkebunan, serta pariwisata; sedangkan “kota bawah” dimanfaatkan sebagai kawasan permukiman/perumahan, perkantoran, perdagangan, dan industri.

Pandanaran terletak di “kota bawah”, di mana daerah itu termasuk salah satu kawasan perdagangan di Kotamadya Semarang. Di sana berdiri banyak pertokoan yang sekaligus merangkap sebagai industri rumah tangga (home industry). Salah satu bentuk industri rumah tangga yang ada ialah pembuatan bandeng

duri lunak. Awalnya usaha pembuatan bandeng duri lunak merupakan industri rumah tangga (home industry), yang lambat laun berkembang menjadi industri yang cukup besar dengan didukung adanya sebuah tempat usaha yang menyerupai pabrik sebagai tempat pembuatannya. Bandeng duri lunak dari daerah Pandanaran sangat terkenal sampai keluar Kota Semarang. Penduduk dari luar kota yang berkunjung ke Semarang bisa dipastikan akan membelinya sebagai buah tangan (oleh-oleh) yang “khas Semarang”.

Pengolahan bandeng duri lunak sebenarnya sederhana saja, dalam arti tidak menggunakan peralatan yang canggih. Walaupun proses pembuatannya dilakukan dalam sebuah pabrik, namun peralatan yang digunakan hanya sederhana untuk ukuran produksi pabrik, yang mana suatu pabrik biasanya menggunakan peralatan modern yang canggih untuk memacu produksi. Dalam proses produksi bandeng duri lunak, peralatan utama yang digunakan adalah *ketel* (tempat merebus) terbuat dari besi yang dapat cepat menghantarkan panas. Ketel ini juga di sebut **pressor cooker**, yang berfungsi sekaligus untuk melunakkan duri ikan. Ketel atau pressor cooker dipanaskan di atas kompor gas khusus yang memiliki derajat kepanasan dan tekanan tertentu.

Sambal yang khas sebagai teman makan bandeng duri lunak diolah dengan menggunakan alat tersendiri, yang fungsinya mirip sebuah **blender** (penghalus) berukuran besar. Alat ini digerakkan oleh tenaga listrik, yang dapat bergerak berputar sehingga dapat menghaluskan bahan-bahan pembuat sambal.

Bahan utama pembuatan bandeng duri lunak adalah ikan jenis bandeng yang berukuran sedang sampai besar. Agar tidak busuk sebelum diolah, ikan-ikan disimpan dalam sebuah lemari pendingin besar khusus tempat menyimpan ikan. Dengan disimpan dalam lemari pendingin, ikan-ikan akan tetap segar selama 3-5 hari penyimpanan.

Ikan-ikan bandeng diperoleh dari tangkapan nelayan, yang dapat dibeli di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) untuk wilayah Semarang. Selain itu, ikan-ikan juga dapat dibeli dari seorang pengusaha tambak ikan bandeng di daerah Demak. Pemasok ikan sengaja dipilih tidak hanya dari satu tempat, agar apabila di tempat yang satu hanya ada ikan-ikan yang kurang bermutu, dapat beralih ke pemasok ikan yang lain. Tidak selalu ikan-ikan yang ditangkap nelayan bermutu tinggi, karena mutu ikan tergantung pada keadaan cuaca dan musim. Berbeda dengan

keadaan ikan yang dibudidayakan dalam tambak, pemilik tambak dapat memperhitungkan bagaimana mutu ikan-ikannya nanti setelah besar. Biasanya ikan-ikan mulai dipelihara sejak masih berupa bibit. Apabila bibit-bibit ikan dipelihara serta dirawat dengan baik, dapat dipastikan akan menjadi ikan dewasa yang baik mutunya dan siap untuk dipasarkan.



Ikan-ikan disusun dalam ketel atau pressor cooker

Sebelum proses pengolahan, ikan-ikan dibersihkan terlebih dahulu. Membersihkan ikan harus dilakukan dengan teliti, agar ikan benar-benar bersih dan tidak berbau lumpur/tanah serta tidak cepat membusuk walaupun sudah melalui proses pengolahan. Ikan-ikan yang sudah dikeluarkan dari lemari pendingin disiram dengan air yang menyembur keras. Semburan atau semprotan air yang keras dapat melunturkan lendir ikan yang menempel pada kulit ikan. Lendir ikan yang tertinggal dapat membuat ikan cepat membusuk. Membersihkan ikan harus seekor demi seekor agar semua ikan benar-benar bersih.

Setelah dicuci, isi perut ikan dikeluarkan semuanya. Hal ini untuk menghindarkan rasa ikan menjadi pahit ketika dimakan. Mengeluarkan isi perut ikan juga harus hati-hati, agar bagian empedu tidak sampai pecah dalam tubuh ikan. Bila empedu ikan pecah, rasa ikan akan pahit ketika dimakan. Sesudah semua isi perut dikeluarkan, tubuh ikan dibelah dari sebatas leher sampai ke perut. Perut ikan perlu dibelah untuk memasukkan bumbu-bumbu olahan. Bumbu-bumbu sengaja dimasukkan ke dalam perut ikan agar rasa ikan benar-benar sedap.

Bumbu pembuatan bandeng duri lunak tidak banyak, di antaranya bawang merah, bawang putih, lengkuas, daun salam, serai dan garam. Jahe ditambahkan untuk menghilangkan bau amis. Untuk memberi warna kuning pada ikan agar

tampak segar dan menarik ditambahkan kunyit. Semua bumbu tersebut ditumbuk halus, kemudian dimasukkan kedalam tubuh ikan-ikan yang akan diolah. Menghaluskan bumbu dengan menggunakan alat seperti yang dipakai untuk menghaluskan sambal. Alat ini dapat digunakan untuk menumbuk bumbu dalam kapasitas banyak. Selanjutnya, tubuh ikan dilumuri dengan **lemon yellow** atau zat pewarna kuning agar ikan tampak lebih segar.

Ikan-ikan yang sudah diberi bumbu disusun dalam ketel-ketel atau pressor cooker. Sebuah ketel dapat memuat kira-kira 50-60 ekor ikan yang disusun secara bertumpuk-tumpuk. Ketel diisi air kira-kira seperempat dari tinggi ketel. Di atasnya diberi landasan terbuat dari susunan bambu atau aluminium yang berlubang-lubang sebagai tempat menyusun ikan-ikan. Jadi, prinsip merebus ikan sama seperti menanak nasi. Agar ikan-ikan yang disusun di bagian bawah tidak hancur karena tertindih ikan-ikan di atasnya, pada setiap tumpukan ikan diberi pembatas berupa anyaman dari bambu. Kemudian ketel-ketel ditutup agar ikan-ikan cepat matang.

Ketel dipanaskan di atas tungku yang dinyalakan dengan gas dengan panas kira-kira 127°C dan tekanan 2 atmosfer. Ketel dapat diatur waktunya yang menunjukkan kapan ikan-ikan itu matang, kira-kira selama tiga jam. Selama proses perebusan itu duri-duri ikan akan menjadi lunak dan menyatu dengan daging ikan. Disinilah alat pressor cooker bekerja melunakkan duri-duri ikan, tanpa menyebabkan tubuh ikan menjadi hancur.

Sesudah proses merebus, ikan-ikan dikeluarkan dari ketel atau pressor cooker. Kemudian ikan-ikan ditempatkan di atas loyang atau sejenis nampan terbuat dari aluminium untuk dikeringkan. Proses pengeringan juga sederhana, hanya dengan menggunakan kipas angin. Untuk itu dibutuhkan banyak kipas angin. Beberapa buah loyang yang berisi ikan-ikan ditempatkan dekat kipas angin. Kemudian kipas angin dinyalakan dengan kecepatan penuh agar ikan cepat kering. Dalam proses pengeringan ini sengaja tidak menggunakan alat pengering modern, karena dikhawatirkan ikan-ikan akan hancur. Menggunakan kipas angin lebih praktis, setiap saat ikan-ikan dapat diperiksa apakah sudah benar-benar kering atau belum.

Ikan-ikan yang sudah kering disusun di atas sebuah meja besar dengan dialasi nampan terbuat dari anyaman bambu. Ikan-ikan tersebut sudah benar-benar kering dan tidak saling menempel. Dengan demikian mudah untuk dikemas atau dibungkus. Satu persatu ikan dibungkus dengan kertas minyak, kemudian dimasukkan ke dalam kardus khusus yang bertuliskan nama perusahaan. Ada juga

ikan yang tidak dikemas dalam kardus, yang akan dijual secara kiloan. Untuk ikan yang dijual secara kiloan, setiap 1 kilogram berisi empat ekor ikan ukuran sedang atau dua ekor ikan ukuran besar. Harga 1 kilogram bandeng duri lunak berkisar Rp. 35.000,- - Rp. 37.000,-

Bandeng duri lunak biasanya dimakan dengan sambal khusus untuk menambah kelezatannya. Bahan pembuat sambal yaitu cabe merah, bawang merah, bawang putih, terasi, gula pasir, dan jeruk sambal, yang dipasok oleh seorang pedagang sayur-mayur di pasar. Semua bahan itu dihaluskan dengan menggunakan alat sejenis **blender** (penghalus/penghancur) berukuran besar. Bahan-bahan pembuat sambal dimasukkan ke dalam mesin penghalus, dengan ditambahkan air secukupnya.

Cara kerja mesin penghalus adalah berputar searah jarum jam dengan kecepatan yang dapat ditentukan. Alat ini digerakkan oleh listrik. Semakin cepat berputarnya, semakin halus sambal yang dihasilkan. Selanjutnya sambal dikemas dalam kantung-kantung plastik kecil.

Bandeng duri lunak merupakan makanan sehari-hari jenis lauk. Biasanya dimakan dengan nasi putih dan sambal beserta lalapan. Bisa juga ditambahkan variasi makanan lainnya, seperti sayur asem atau lodeh. Bandeng dihidangkan pada piring lonjong sedangkan sambal pada mangkuk kecil. Makan tanpa menggunakan sendok terasa lebih nikmat, karena sifat makanan ini kering. Kalau dimakannya ditambah dengan sayur yang berkuah, sebaiknya menggunakan sendok.

Seekor ikan bandeng yang berukuran besar dapat dimakan oleh lebih dari seorang saja. Nikmat rasanya menghabiskan seekor ikan bersama-sama. Di sinilah nilai kebersamaan saat makan dapat memberi rasa nikmat dan nyaman. Ikan dapat diambil dengan menggunakan sendok untuk menjaga kesopanan atau dapat diambil begitu saja tanpa alat. Cara yang terakhir ini lazim dilakukan bila hubungan antara pelaku kegiatan makan sudah akrab.

Penggemar bandeng duri lunak cukup banyak, tidak terbatas penduduk Kota Semarang saja. Penduduk dari daerah-daerah lain yang pernah berkunjung ke Semarang pasti tahu dan pernah merasakan kelezatan makanan khas Semarang ini. Terbukti saat ini banyak dijual orang produk sejenis, tetapi dengan nama dagang (*merk*) lain atau bahkan tanpa mencantumkan nama dagang. Selain itu, harganya relatif tidak terlalu mahal.

7. Beuleum Jagong

Beuleum Jagong terdiri atas dua kata yaitu beuleum dan jagong. Beuleum Jagong bagi masyarakat suku Sunda atau orang Sunda lebih dikenal dengan nama jagung bakar. Di kota Bandung, jenis makanan ini termasuk dalam kelompok makanan tambahan atau makanan cemilan. Saat memakan beuleum jagong akan terasa nikmat, gurih, dan hasilnya dapat mengenyangkan perut.

Sebagai makanan tambahan, beuleum jagong sudah dikenal sejak dahulu kala. Hingga sekarang ini, beuleum jagong masih sangat diminati oleh orang banyak terutama kalangan muda. Mengapa demikian? Sebab memakan beuleum jagong identik dengan gigi kuat. Gigi kuat adalah milik kalangan muda. Namun tidak sedikit dari kalangan tua menyukai makanan ini. Bahkan dari kalangan anak-anak pun banyak yang menyukai beuleum jagong. Kedua kelompok sering mengabaikan kondisi gigi asalkan dapat menikmati beuleum jagong.

Hujan yang seringkali turun di kota Bandung dan sekitarnya membuat suasana bertambah dingin. Apalagi bila hal itu terjadi pada sore menjelang malam. Membuat perut cepat menjadi lapar. Kebanyakan orang akan mencari makanan untuk mengisi perut dan sekaligus menghangatkan tubuh. Biasanya orang tidak mencari jenis makanan pokok tetapi justru mencari jenis makanan tambahan atau cemilan. Satu diantara makanan cemilan yang banyak dicari orang adalah beuleum jagong.

Sebagaimana urap jagong maka beuleum jagong juga bahan pokoknya berasal dari tumbuh-tumbuhan yaitu jagung. Tumbuhan ini banyak dijumpai di kota Bandung dan sekitarnya. Tersedianya tumbuhan jagung dalam jumlah besar memungkinkan jenis makanan ini mudah dicari. Bagi mereka yang memiliki lahan pertanian jagung dapat memperoleh bahan makanan ini dengan cara mengambilnya dari kebun atau ladang. Sementara bagi yang tidak memiliki dapat membelinya dari pasar-pasar tradisional yang cukup banyak ditemukan di kota Bandung. Bahan tambahan yaitu berupa bumbu yang digunakan untuk beuleum jagong adalah garam, gula dan mentega. Bagi mereka yang senang pedas dapat menambahkan air cabai. Semua bumbu ini dapat diperoleh dengan cara membelinya di pasar.

Jagung yang sudah dipetik, dikumpulkan dan dimasukkan ke dalam satu wadah berupa karung bekas atau keranjang bambu. Lalu jagung dipilah-pilah, dikelompokkan ke dalam dua kelompok yaitu kelompok jagung muda dan

kelompok jagung tua. Biasanya yang dipilih untuk beuleum jagong adalah jagung yang masih muda karena selalu cepat masaknya rasanya juga lebih manis. Kemudian jagung dikupas kulitnya sampai seluruh kulit terlepas. Jagung yang sudah dikupas diletakkan diatas arang yang sudah menjadi bara. Secara perlahan-lahan jagung mulai dibakar di atas bara arang. Sambil membakar jagung, bara arang tetap dijaga hidupnya dengan cara mengipas-ngipasnya. Kadangkala akibat kipasan yang terlalu kencang akan muncul api kecil. Hal ini dijaga jangan sampai terjadi karena akan membuat jagung tidak sempurna masaknya. Jagung kelihatan dari luar sudah masak padahal di dalam masih mentah.

Kira-kira 3 menit kemudian, jagung diangkat dari atas bara arang. Jagung diberi air garam secukupnya dengan cara mengoleskannya. Olesan air garam akan membasahi permukaan jagung. Jagung kembali diletakkan di atas bara. Sambil terus mengipasi bara arang, jagung harus dibalik-balikkan supaya merata masaknya. Dua menit setelah itu, jagung kembali diangkat lalu diberi mentega ke seluruh permukaan jagung. Tujuan memberi mentega adalah agar jagung terlihat berminyak dan menambah rasa manis. Jagung kembali diletakkan diatas bara. Beberapa waktu kemudian jagung berubah warna dari kuning menjadi kuning kecoklat-coklatan. Hal itu sebagai pertanda bahwa jagung sudah masak. Beuleum jagong diangkat dan diletakkan diatas piring.

Beuleum jagong yang termasuk sebagai makanan tambahan pada umumnya dihidangkan pada sore menjelang malam hari. Tetapi tidak sedikit pula yang menghidangkannya pada pagi hari. Biasanya setelah makan pagi sekitar pukul 9.00 hingga 11.00. Demikian pula pada sore hari antara pukul 15.00 hingga 17.00, dan malam hari sekitar pukul 19.00 hingga 22.00. Beuleum jagong ini disajikan saat masih panas sebab bila sudah dingin rasanya sudah kurang enak karena itulah beuleum jagong sering diidentikan dengan makanan panas. Beuleum jagong termasuk kelompok makanan yang harganya relatif murah sehingga hampir seluruh lapisan masyarakat mampu membelinya. Kemungkinan hal ini yang mendorong banyak orang mencari beuleum jagong ini.

Pada saat istirahat atau santai adalah waktu yang paling cocok untuk mengkonsumsi beuleum jagong. Rasa penat dan lelah akibat kesibukan bekerja akan terlupakan sejenak saat memakan Beuleum jagong. Semua beban berat hilang saat mengunyah biji jagung dan yang muncul adalah rasa nikmat, asyik dan senang. Paling tidak dapat mengurangi pikiran dari rasa stres. Memakan beuleum jagong

dapat dilakukan secara sendiri atau bersama sambil minum secangkir kopi atau teh.

Bagi kebanyakan suku Sunda, beuleum jagong kurang memiliki makna yang khusus. Namun sebagai makanan ringan atau pelengkap, beuleum jagong sering menempati urutan teratas saat hendak pengambilan keputusan untuk mengisi perut kosong. Selain mudah mendapatkannya harganya yang relatif murah menjadikan pilihan jatuh kepada makanan ini. Sebagaimana sudah dijelaskan bahwa jenis makanan ini bukan sebagai makanan pokok, sehingga jarang sekali dijumpai atau dihidangkan pada upacara-upacara di seputar kehidupan suku Sunda.

Beuleum jagong bagi suku Sunda memiliki nilai ekonomi, sosial, dan budaya. Dikatakan bernilai ekonomi karena beuleum jagong dapat memberikan tambahan pemasukan bagi pedagang makanan ini. Hasil dari menjual beuleum jagong biasanya digunakan untuk memenuhi kehidupan keluarga. Bahkan tidak sedikit para pedagang beuleum jagong dapat menyekolahkan anak-anaknya. Terutama para pedagang yang menjualnya dalam jumlah besar. Selain bernilai ekonomi, beuleum jagong juga mempunyai nilai sosial. Hampir semua lapisan masyarakat mampu membeli makanan ini. Mulai dari kalangan yang tidak berduit sampai kalangan elite menyukai beuleum jagong. Melalui makan bersama beuleum jagong, hubungan pertemanan atau kekeluargaan semakin intim. Sambil makan beuleum jagong, banyak hal yang dapat pula dibicarakan. Sedangkan bernilai budaya karena beuleum jagong adalah merupakan satu diantara aset budaya suku Sunda dari segi makanan tradisional. Saat ini makanan ini sudah hampir dikenal oleh seluruh masyarakat Indonesia bahkan sudah menjelajahi ke manca negara. Hal ini membuktikan bahwa melalui beuleum jagong dapat mengenalkan produk budaya suku Sunda ke seluruh dunia.

Nilai yang terkandung di dalam makanan ini sejak zaman dahulu kala hingga sekarang ini belum berubah. Beuleum jagong termasuk sumber pendapatan bagi keluarga yang menjualnya. Beuleum jagong dapat mempererat hubungan pertemanan dan kekeluargaan saat memakannya serta dapat menjadi identitas suku Sunda atau orang Sunda secara khusus dan Indonesia secara umum.

8. Bubur beureum dan bubur bodas

Bubur beureum dan bubur bodas dalam masyarakat Sunda disebut dengan istilah bubur merah dan bubur putih. Bubur beureum dan bubur bodas adalah sejenis makanan untuk kegiatan upacara yang diikutsertakan dalam sebuah penyelenggaraan upacara. Makanan yang berbentuk bubur ini sering dijadikan sebagai satu diantara syarat sebuah upacara. Dengan tersedianya bubur beureum dan bubur bodas maka sebuah upacara dianggap sah.

Sebagai makanan untuk kegiatan upacara, bubur beureum dan bubur bodas hampir dikenal oleh semua orang yang termasuk suku Sunda. Baik tua maupun muda mengetahui benar tentang makanan ini. Sebab sejak masih bayi, seorang Sunda sudah diperkenalkan dengan jenis makanan ini. Terutama pada saat melakukan upacara puput puser, empat puluh hari, dan pemberian nama kepada bayi. Meskipun makanan ini lebih dahulu dihidangkan sebagai sesajen bersama minuman dan makanan kecil lainnya namun pada akhir upacara akan dimakan secara bersama-sama.

Bahan yang digunakan untuk membuat bubur beureum dan bubur bodas adalah beras. Sebagaimana sudah dijelaskan bahwa beras banyak dijumpai di daerah propinsi Jawa Barat. Hampir seluruh lahan pertanian sawah di daerah ini ditanami dengan tanaman padi. Bahkan di ladang mereka tanami juga dengan tanaman ini, sampai-sampai Jawa Barat terkenal sebagai lumbung padi. Kemungkinan, hal inilah yang mendorong para petani melakukan upacara dengan menghidangkan makanan yang terbuat dari beras. Selain beras, kelapa yang banyak terdapat di daerah ini juga menjadi bahan pokok pembuatan bubur beureum dan bubur bodas. Santan yang berasal dari kelapa, selain memberi rasa manis dan gurih jugamembuat bubur terlihat kental dan menyatu. Sebagai bumbunya adalah gula merah, garam dan air. Semua bumbu yang digunakan untuk pembuatan makanan ini dapat diperoleh dengan cara membelinya di warung atau pasar.

Beras berwarna putih adalah jenis beras yang berkualitas baik. Beras dimasukkan ke dalam panci lalu dicuci bersih. Setelah melalui pencucian tiga kali, beras yang sudah bersih diberi air santan secukupnya. Kemudian panci diangkat ke atas kompor lalu dimasak sambil digodog. Setelah beras berubah menjadi bubur, diangkat lalu dibagi menjadi dua. Masing-masing dimasukkan ke dalam panci yang berbeda. Panci yang pertama diberi air gula merah dan garam,

sedangkan panci kedua hanya ditaburi dengan garam. Lalu kedua panci diangkat kembali ke atas kompor sambil digodog sampai bubur terlihat mengental, kemudian setelah itu diangkat kembali untuk didinginkan.

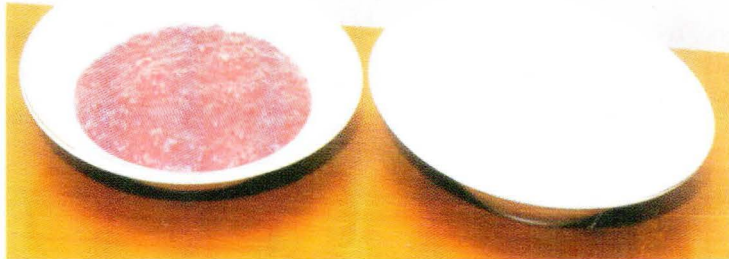
Bubur beureum dan bubur bodas dihidangkan saat sebuah upacara hendak dimulai. Biasanya makanan ini diletakkan di atas piring kecil. Bubur beureum di dalam satu piring, bubur bodas di piring yang lain. Bersama dengan minuman dan makanan kecil lainnya dihidangkan sebagai sesajen. Apabila upacara yang dilaksanakan pada pagi hari maka bubur beureum dan bubur bodas juga dihidangkan pada pagi hari. Jika upacara dilaksanakan siang hari atau sore hari, maka makanan ini pun dihidangkan pada siang atau sore hari. Ada beberapa upacara yang mengikutsertakan bubur beureum dan bubur bodas sebagai sesajen yaitu upacara puput puser, empat puluh hari bayi sekaligus pemberian nama bayi, nyuguh, panen, dan mendirikan rumah. Aturan atau tata cara menghidangkan dan mengkonsumsi makanan ini hampir sama dengan makanan untuk kegiatan upacara lainnya. Sebelum upacara dilaksanakan, makanan ini sudah dipersiapkan lebih dahulu. Masing-masing bubur diletakkan di atas piring bersama dengan minuman dan makanan lainnya dihidangkan sebagai sesajen. Apabila bubur sudah selesai dilaksanakan, maka bubur beureum dan bubur bodas dimakan secara bersama-sama oleh anggota upacara.

Dalam kehidupan sehari-hari suku Sunda, bubur beureum dan bubur bodas tidak memiliki makna khusus. Hanya pada saat melakukan upacara yang menghidangkan makanan ini, maka bubur beureum dan bubur bodas memiliki makna. Misalnya dalam upacara puput puser, empat puluh hari bayi, dan pemberian nama bayi, bubur beureum dan bubur bodas bermakna sebagai ucapan syukur karena sudah diberi keturunan. Sehingga saat pelaksanaan upacara, bubur beureum dan bubur bodas dihidangkan sebagai sesajen bersama makanan lainnya. Menurut beberapa sumber yang pernah melaksanakan upacara ini dengan menghidangkan bubur beureum dan bubur bodas sebagai sesajen, mereka menganggap ucapan syukur sampai kepada pemiliknya yaitu Tuhan Yang Maha Kuasa. Dan diharapkan pula, anak yang sudah diberikan agar panjang umur, sehat dan bertumbuh sebagaimana anak-anak lainnya.

Sedangkan pada upacara yang lain seperti nyuguh, panen dan mendirikan rumah, bubur beureum dan bubur bodas memiliki makna yang berbeda pula yaitu selain ucapan syukur, juga melalui pemberian bubur beureum dan bubur bodas

diharapkan agar panen terus berhasil dan rumah yang didirikan dijauhkan dari kecelakaan. Apabila dilihat dari fungsinya, maka bubur beureum dan bubur bodas sebagai perantara antara si pelaku upacara yaitu orang-orang yang terlibat di dalamnya dengan si pemilik alam yaitu Tuhan Yang Maha Kuasa.

Dalam kehidupan sehari-hari orang Sunda, bubur beureum dan bubur bodas tidak memiliki nilai ekonomi sebab makanan ini tidak diperjualbelikan. Bubur beureum dan bubur bodas dibutuhkan hanya untuk kegiatan upacara, maka keberadaannya pun hanya terbatas pada saat pelaksanaan upacara tertentu saja. Alasan ini juga yang menyebabkan makanan ini tidak disediakan di warung-warung makanan atau penjaja makanan keliling. Bila ditinjau dari nilai sosial, seluruh lapisan masyarakat dapat mencicipi dan menikmati bubur beureum dan bubur bodas. Selain itu, melalui penyajian bubur beureum dan bubur bodas pada pelaksanaan sebuah upacara hubungan kekeluargaan antara orang-orang yang terlibat upacara akan semakin erat. Dengan makan bersama makanan ini akan muncul perasaan yang sama yaitu bersyukur atas karunia yang diterima. Bernilai budaya karena bubur beureum dan bubur bodas merupakan satu diantara makanan tradisional suku Sunda yang turut memperkaya khasanah budaya Indonesia.



Bubur Beureun dan Bubur Bodas

9. Bubur Merah Putih

Bubur merah putih merupakan makanan yang dibuat khusus untuk sesaji dalam suatu upacara yang diselenggarakan oleh orang Tenger, seperti sesaji untuk upacara Galungan maupun upacara saat mendirikan rumah. Adapun bahan

yang digunakan untuk membuat bubur merah putih, antara lain beras, garam dan gula merah. Bahan-bahan tersebut tidak dihasilkan di daerah Tengger. Hal ini dapat dimaklumi karena daerah pegunungan Tengger yang ditempati oleh masyarakat Tengger tersebut terletak lebih kurang 2000 meter di atas permukaan laut. Lingkungan alam Tengger yang berbukit-bukit bahkan bergunung-gunung dengan jurang yang curam dan hanya sedikit yang bertanah datar dengan suhu udara antara 8-20 derajat celcius sehingga tidak memungkinkan untuk ditanami padi dan kelapa yang dapat menghasilkan beras dan gula merah. Oleh karena itu, bahan-bahan yang digunakan untuk membuat bubur merah putih memang harus didatangkan dari daerah lain di luar wilayah Tengger.

Untuk membuat bubur merah putih, cukup memasukan beras yang sudah dicuci bersih, air dan sedikit garam ke dalam panci. Kemudian panaskan panci di atas *pawon* (tungku yang bahan bakarnya menggunakan kayu bakar). Bila beras yang dimasak tersebut sudah setengah matang, aduk-aduk dengan *irus* hingga bubur menjadi kental. Bubur dibagi menjadi dua bagian. Satu bagian tetap biarkan seperti warna aslinya dan sebagian lagi tambahkan gula merah hingga bubur menjadi merah. Selanjutnya kedua bubur tersebut diatur sedemikian rupa dan siap digunakan untuk sesajian.



Bubur merah putih

Bubur merah putih yang digunakan untuk sesaji upacara Galungan tersebut dilengkapi dengan nasi kuning, *nasi golong*, *gedang* (pisang) ayu, daun sirih dan bubur panca warna. Masing-masing makanan tersebut mempunyai makna, seperti halnya bubur merah putih, dimana warna merah merupakan simbol ibu yang berarti darah atau keturunan, sedang warna putih merupakan simbol seorang ayah yang berarti kesucian atau kebersihan. Jadi bubur merah putih menggambarkan kejadian

manusia dan diharapkan manusia kembali kepada kemurnidan dan kesucian. Nasi kuning sebagai penolak bala dan *nasi golong* merupakan harapan masyarakat Tengger agar diberi keselamatan dalam menjalani hidup pada setiap harinya. Sedangkan *gedang* (pisang) ayu melambangkan kerukunan hidup. Daun sirih melambangkan Dewa Wisnu, dan bubur panca warna melambangkan kiblat (arah mata angin).

Bubur merah putih yang digunakan untuk sesaji upacara Galungan merupakan sesaji kecil yang dilaksanakan di rumah dukun. Apabila sudah diberi mantra oleh dukun, maka sesaji tersebut dibawa ke Pura, tempat diselenggarakannya Upacara Galungan yang dihadiri oleh Kepala Desa, tokoh-tokoh desa, dukun, dan warga desa (baik laki-laki, perempuan maupun anak-anak).

10. Bubur Panca Warna

Bubur panca warna merupakan makanan orang Tengger yang dibuat sebagai sesaji dalam upacara *Pujan Kapat*. Upacara *Kapat* dilaksanakan pada bulan keempat (papat), hari keempat menurut Tahun Saka disebut *Pujan Kapat*. Upacara ini hanya dilakukan di rumah *petinggi*, yaitu dengan mengadakan selamatan sesajian dan pemberian *tamping* (sesajian kecil) di tempat-tempat khusus, seperti *padmasari*, *tumang*, *pundhen* dan sebagainya.

Adapun bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan bubur panca warna adalah beras, ditambah bumbu dan pewarna seperti garam, kunyit, gula merah, dan daun suji. Bahan-bahan tersebut selain dapat dibeli di toko atau warung yang ada di daerah Tengger, juga dapat diambil dari kebun yang ada di pinggiran desa.

Untuk membuat bubur panca warna sangatlah mudah. Campurkan air, sedikit garam, dan beras yang telah dicuci ke dalam panci dan rebus di atas *pawon*. *Pawon* adalah tungku yang bahan bakarnya menggunakan kayu bakar. Bila rebusan beras tersebut sudah setengah matang, aduk-aduk dengan *irus* hingga bubur menjadi kental. Bubur dibagi menjadi lima bagian dan masing-masing bagian diberi warna.

Bubur panca warna, selain digunakan untuk sesaji dalam upacara *Pujan Kapat* juga disertakan dalam sesaji Galungan dan selamatan mendirikan rumah. Upacara ini dimaksudkan untuk memohon berkah keselamatan hidup di dunia dan

sekaligus mengadakan selamat kiblata. Adapun makna yang terkandung dalam bubur panca warna ini terdapat pada mantra *Mandhalagiri* yang mengadakan pemujaan terhadap *Kiblat Papat Limo Panutan*, yaitu empat arah mata angin dan satu arah panutan. Hal ini tercermin pada bubur warna putih menunjukkan arah timur, yang melambangkan tempat duduknya Dewa Iswara, bubur warna merah, menunjukkan arah selatan yang melambangkan tempat duduknya Dewa Brahma. Bubur warna gelap menunjukkan arah utara yang melambangkan tempat duduknya Dewa Wisnu, warna kuning menunjukkan arah barat yang melambangkan tempat duduknya Maha Dewa, sedangkan campuran dari berbagai warna tersebut menunjukkan pusat atau sentralnya.



Bumbu panca warna

Sesaji bubur panca warna juga digunakan dalam pemujaan *Monco Papat Dusun, Kalimo Danyang*, yaitu empat arah sudut desa ditambah satu tempat *pedayangan* yang secara gaib dianggap sebagai penjaga setiap dusun. Selain itu juga *Dulur papat Limo Panutan*, yang secara gaib maksudnya adalah badan asli empat saudara yang ditambah satu yaitu dirinya sendiri.

Jadi secara umum sesaji bubur panca warna dalam *upacara Pujan Kapat* bertujuan untuk memohon berkah keselamatan *serta selamat kiblata*, yaitu pemujaan terhadap arah mata angin. Upacara ini dilakukan di rumah kepala desa dan dipimpin oleh dukun, dibantu *Legen* dan *Tiyang Sepuh*, dengan mengundang perangkat desa, tokoh-tokoh desa, anggota BPD, *Tiyang Sepuh, Legen* dan dukun.

1. Bubur Sumsum/Jenang Sumsum

Bubur sumsum adalah makanan khas Yogyakarta. Dinamakan khas, karena disukai oleh segala lapisan masyarakat Yogyakarta. Lagipula mudah ditemukan sebagai makanan jajanan pasar. Di Yogyakarta yang berpenduduk 3.327.954 jiwa dengan luas lahan 3.185,80 km² merupakan daerah yang terdiri dari tanah datar, berbukit-bukit dan juga pantai. Namun sebagian besar adalah tanah daratan dengan penduduk terbanyak berada di Kabupaten Sleman. Masyarakat Yogyakarta ada yang memeluk agama Islam, Kristen, Katolik, Budha dan Hindu.

Bahan dasar untuk membuat makanan ini adalah tepung beras, kelapa parut, gula merah, daun pandan, dan garam. Untuk membuat bubur sumsum tidak diperlukan bumbu. Sementara untuk membuatnya diperlukan peralatan, antara lain baskom (untuk mencampur adonan tepung), parutan kelapa, saringan kelapa (*Kalo*: Bhs. Jawa), gelas (untuk menakar santan), panci atau kuali, *sothil* (sendok untuk mengaduk), dan kompor atau anglo (*keren*: Bhs. Jawa).

Pertama-tama kelapa diparut, kemudian diambil santannya. Masukkan santan ke dalam panci dan tambahkan sedikit garam, lalu jerang di atas api. Seduh tepung beras dengan sedikit air di dalam baskom, lalu diaduk agar seluruhnya tercampur dengan air, kemudian tuangkan ke dalam santan yang sedang direbus. Aduk-aduklah terus sampai menjadi kental dan matang, lalu diangkat dari api.

Selanjutnya gula merah dengan ditambah sedikit garam direbus sampai agak mengental (seperti sirup). Tambahkan santan lalu diaduk-aduk agar bercampur dengan gula merah cair. Setelah mendidih, angkat dari api. Maka bubur sumsum siap dihidangkan.

Bubur sumsum diletakkan dalam mangkuk, lalu dituangi dengan sirup gula merah. Bubur sumsum ini biasanya disantap sesudah makan, baik makan pagi, siang ataupun malam. Makanan ini disebut dengan bubur sumsum karena konon ceritanya bila dimakan akan memulihkan tenaga yang loyo atau capai. Tulang sumsum akan bertambah kuat dan tenaga yang hilang akan pulih kembali. Jadi, sampai sekarang masyarakat D.I. Yogyakarta apabila sehabis menyelenggarakan hajatan pasti akan membuat bubur sumsum untuk dibagi-bagikan kepada seluruh keluarga dan tetangga yang membantu penyelenggaraan hajatan mereka. Mereka percaya bahwa setelah memakan bubur ini, maka tulang sumsumnya kembali normal, rasa capai akan hilang dan tenaganya pulih kembali.

Bubur sumsum memiliki nilai ekonomi karena sekarang sudah banyak dijual, terutama di pasar-pasar tradisional dan warung-warung kecil. Di pedesaan bubur sumsum yang dijual biasanya dibungkus dengan daun pisang, sedangkan di perkotaan sudah diwadahi dengan plastik.

Sebagaimana telah dijelaskan diatas, makanan ini memiliki nilai sosial karena makanan ini sering disuguhkan kepada para kerabat dan tetangga yang telah membantu penyelenggaraan hajatan tersebut. Biasanya makanan ini disuguhkan sebagai salah satu bentuk ucapan terima kasih dari pemilik hajatan dan disuguhkan dalam acara pembubaran panitia suatu acara hajatan.

Makanan ini juga memiliki nilai budaya makanan karena sering digunakan sebagai makanan pelengkap sesaji dalam upacara-upacara tradisional. Di samping itu, masyarakat pada umumnya masih mempercayai bahwa bubur sumsum berkhasiat untuk memulihkan tenaga dan menghilangkan rasa capai.

Makanan ini dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Semua bahan makanan ini dapat dengan mudah diperoleh di pasar tradisional, baik di perkotaan maupun di pedesaan.

12. Dawet

Dawet adalah minuman khas dari D.I. Yogyakarta. Minuman ini menjadi salah satu jajanan pasar yang dapat ditemui di pasar-pasar tradisional atau penjual keliling. Untuk membuat dawet diperlukan tepung beras, air putih, garam, gula

merah, santan dan buah nangka (kalau ada). Siapkan peralatan, antara lain baskom (untuk mencampur adonan tepung), parutan kelapa, saringan (*kalo*; Bhs. Jawa), saringan dawet (dengan lubang yang besar-besar untuk menyaring dawet), panci atau kuali, mangkuk (untuk tempat menampung hasil saringan), dan kompor atau anglo (*keren*; Bhs. Jawa).

Air putih diberi garam, lalu dimasukkan dalam panci dan direbus sampai setengah mendidih. Sementara itu tepung beras diseduh dengan sedikit air, lalu diaduk-aduk agar seluruh tepung bercampur dengan air. Setelah itu masukkan tepung beras ke dalam panci. Aduk-aduk terus dan diusahakan supaya tepung beras tidak menggumpal-gumpal. Bila adonan tersebut sudah kelihatan bening berarti sudah matang, lalu diangkat dari api. Kemudian sedikit demi sedikit disaring dengan saringan dawet (*kalo* yang lubangnya besar-besar). Di bawah saringan disediakan panci/mangkuk penampungan yang telah diisi air dingin. Air dingin ini harus sering di ganti supaya dawet tidak cepat menjadi encer.

Selanjutnya kelapa diparut dan diambil santannya. Masukkan santan ke dalam panci dan dimasak sampai mendidih. Tambahkan daun pandan dan sedikit garam agar gurih rasanya. Setelah mendidih, angkat dari api. Terakhir, masukkan gula merah dan tambahkan air secukupnya kedalam panci, lalu direbus sampai agak mengental. Setelah selesai, angkat dari api. Maka dawet siap untuk disajikan.

Dawet dimasukkan ke dalam mangkuk besar, sementara santan, sirup gula merah, es batu, dan irisan nangka dimasukkan ke dalam mangkuk-mangkuk lainnya yang berukuran lebih kecil. Cara meminumnya adalah dengan menggunakan mangkuk kecil, gelas atau cangkir. Di pedesaan, bahkan kadang-kadang menggunakan mangkuk yang terbuat dari tempurung kelapa. Untuk meramu minuman ini, pertama-tama masukkan dawet ke dalam mangkuk, lalu masukkan santan, sirup gula merah, irisan nangka, dan es batu ke dalam mangkuk sesuai dengan selera. Minuman ini biasanya diminum pada siang hari setelah makan siang atau bila sedang dalam keadaan santai.

Dawet dalam kehidupan sehari-hari sudah sangat dikenal oleh masyarakat D.I. Yogyakarta. Minuman ini bernilai ekonomis dan sangat menguntungkan karena sangat laku dijual, mulai dari rumah makan-rumah makan mewah, pedagang keliling, pasar-pasar tradisional, sampai dengan warung-warung kecil di pinggir jalan raya. Apabila berkunjung ke Yogyakarta, terutama di Pasar Beringharjo atau

sekitar Jalan Malioboro, tentu akan melihat banyak penjaja minuman dawet ini. Bahkan pemerintah Propinsi D.I. Yogyakarta sendiri telah mengangkat harkat para penjual dawet ini dengan menyeragamkan mereka dalam berdagang, yakni dengan memberi bentuk peralatan dagang yang sama, sehingga diharapkan akan menarik minat masyarakat untuk membelinya.



Es Dawet

Minuman ini juga bernilai sosial karena sering disuguhkan baik kepada tamu yang datang dalam acara hajatan, maupun gotong royong. Dawet juga memiliki nilai budaya karena sering digunakan sebagai minuman pelengkap sesaji dalam upacara-upacara tradisional, terutama dalam Upacara Brokohan (upacara kelahiran). Pada saat seorang ibu melahirkan, maka dirumahnya langsung dipersiapkan Minuman Dawet dan kelengkapan upacara lainnya untuk dibagi-bagikan kepada tetangga. Hal ini merupakan simbol bahwa di rumah si pemberi dawet ini telah terjadi kebahagiaan, keceriaan dan kesegaran dengan lahirnya anak sebagai anggota keluarga yang baru.

Minuman ini dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Semua bahan makanan ini dapat dengan mudah diperoleh di pasar tradisional, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Bahkan sudah tersedia dawet yang sudah disaring, sehingga si pembeli hanya tinggal meramunya dengan santan dan gula merah.

13. Empal Basah

Empal basah dikenal juga dengan nama kari daging karena dimasak dengan kuah santan dan bumbu-bumbu pedas. Khusus di daerah Serang, Pandeglang dan Cilegon daging yang digunakan adalah daging kerbau. Hal ini sesuai dengan kondisi lingkungan alamnya yang merupakan daerah pertanian sawah tadah hujan dan kebun-kebun tanah tegal. Masyarakat terbiasa memelihara kerbau dari pada sapi. Karena kerbau juga berguna untuk menarik bajak ketika datang musim bertanam.

Makanan terbuat dari daging ini tergolong mewah untuk ukuran setempat. Karena harga dagingnya yang relatif mahal, maka biasanya hanya dibuat atau dibeli oleh golongan yang mampu saja. Karena itu pula empal basah banyak disediakan untuk hari-hari yang dianggap istimewa seperti pada saat perkawinan, pesta sunatan, dan sebagai makanan enak untuk Hari Raya.

Bahan untuk membuatnya selain daging kerbau sebagai bahan pokok adalah bumbu-bumbu yang terdiri atas : bawang merah, bawang putih, kunyit, cabe keriting, kapulaga, kemiri, daun salam, dan santan kelapa, dan garam secukupnya. Peralatan masaknya sederhana saja, hanya perlu kuali untuk menumis sekaligus memasak, dan batu penggilingan seadanya.

Cara membuat: Daging kerbau diusahakan yang berlemak, dipotong-potong sebesar telapak tangan. Bumbu-bumbu kecuali daun salam digiling sampai halus. Bumbu giling itu digoreng dengan sedikit minyak di dalam kuali. Setelah tercium bau yang wangi masukkan santan kelapa, aduk-aduk sampai rata. Setelah agak panas masukkan empal mentah. Biarkan terus mendidih, sampai kari (kuahnya) berminyak dan berwarna kemerahan. Karena mengandung lemak gajih (lemak hewan), maka sebaiknya dimakan saat masih panas atau hangat-hangat.

Empal basah ini dapat ditemukan dipasar-pasar, terutama pada bulan puasa Ramadhan. Biasanya dihidangkan sebagai makanan prestisius di rumah-rumah orang berada pada hari Raya Mauludan, Hari Raya Saparan, dan Hari Raya Idul Fitri. Paling cocok dimakan sebagai kawan bagi nasi samin atau nasi kebuli.

14. Empal Kering

Empal kering merupakan makanan lauk khusus untuk pesta atau kenduri bagi orang Tengger. Bahan-bahan yang diperlukan makanan ini berupa daging sapi. Biasanya untuk memperoleh bahan pokok tersebut dibeli dari penjaja sayur keliling atau pedagang di pasar terdekat. Namun demikian tidak menutup kemungkinan daging sapi ini diperoleh pula dari ternak milik warga setempat. Untuk mengolah jenis makanan empal ini harus disertakan bumbu, yang terdiri dari bawang putih, lada, ketumbar, garam dan penyedap rasa. Bumbu-bumbu ini juga dibeli di tempat yang serupa yaitu di warung atau di penjaja keliling.

Proses memasak empal kering, pertama-tama semua bumbu yang sudah diracik itu dihaluskan di wadah *cobek* batu, dan diberi air sedikit, lalu sisihkan. Kemudian siapkan daging sapi yang sudah dibersihkan atau dicuci dengan air bersih. Setelah itu masak air pada sebuah panci hingga mendidih, lalu masukkan daging rebus sampai lunak, angkat dengan *erok-erok*, tiriskan dan diiris tipis-tipis dengan *peso*. Besar kecilnya irisan daging sesuai dengan selera. Daging yang sudah diiris tipis itu lalu direndam ke dalam bumbu yang sudah diracik, diamkan beberapa menit agar bumbu meresap ke dalam daging. Setelah direndam beberapa menit daging langsung digoreng pada *wajan besi* di atas *pawon* hingga matang lalu diangkat dengan *srusuk* atau *sothil* letakkan disebuah wadah untuk siap dihidangkan.

Empal Kering dibuat umumnya sebagai makanan khusus untuk pesta atau kenduri. Biasanya jenis masakan ini disajikan untuk acara pesta perkawinan, khitanan dan hari-hari besar seperti Kero, yaitu hari raya orang Tengger. Cara menghidangkan lauk tersebut pasangannya adalah dengan rawon dan nasi putih.

Jenis makanan Empal tersebut jika dilihat dari bahan-bahan yang digunakan mempunyai fungsi. Seperti daging mengandung protein dan lemak. Bawang putih sebagai bumbu masak mempunyai kandungan minyak atsiri yang memberikan aroma khas pada umbi bawang putih. Bawang putih digunakan selain sebagai bumbu masak, perasan airnya juga mengandung khasiat sebagai obat tradisional, antara lain obat menurunkan kadar kolesterol darah, menurunkan tekanan darah, obat cacing, meredakan rasa pening, antiseptik dan anti asma. Bumbu masak lada digunakan selain untuk memberi rasa pedas, juga mempunyai kandungan minyak asiri. Khasiat lada bermanfaat untuk obat tekanan darah tinggi, obat memperlancar

keringat, sesak nafas dan obat perut kembung. Bumbu lain yang diperlukan pada masakan empal adalah ketumbar. Ketumbar sebagai rempah-rempah digunakan untuk bumbu penyedap masakan. Kandungan utama buah ketumbar adalah minyak asiri. Sedangkan biji ketumbar antara lain mengandung asam askorbat, asam kafeat, asam klorogenat, asam vanilat, sitronelol, geranial, rutin, tanin, nerol dan niasin. Khasiat ketumbar adalah untuk obat panas dalam, obat masuk angin, obat sariawan, dan obat radang lambung. Kemudian bumbu masak garam dipakai selain untuk memberi rasa asin, juga mempunyai kandungan yodium yang bermanfaat untuk pencegahan penyakit gondok.



Empal Kering

Apabila dilihat dari bahan dan bumbu-bumbu masakan Empal Kering ini, cocok sebagai lauk bagi masyarakat Tengger. Diketahui bahwa mata pencaharian hidup orang Tengger adalah bertani, dan bertempat tinggal di lingkungan udara yang cukup dingin. Karena itu, lauk semacam ini cukup dibutuhkan oleh mereka, sebab mengandung protein, lemak, dan minyak asiri untuk menambah energi.

Masakan Empal selain berguna bagi kesehatan juga mempunyai nilai ekonomi, karena jenis masakan tersebut dapat dijual di warung makan.

15. Gabuk Bucco

Gabuk Bucco adalah makanan sejenis jajanan tetapi juga bisa sebagai pengganti makanan berat, karena bahan utamanya dari ubi singkong. Kue ini diakui bahwa pada saat-saat sekarang sangat sulit ditemukan, karena sudah terpinggirkan

dengan makanan modern. Gabuk Bucco berasal dari Kabupaten Sampang dan menurut penuturan kue ini pada jaman dahulu termasuk yang disukai oleh sebagian masyarakat Sampang, terutama yang jauh dari kota.

Menurut pengakuan orang Madura khususnya Sampang, makanan dapat dikelompokkan menjadi tiga bagian, yaitu makanan untuk selamatannya/upacara, untuk pesta, dan makanan sehari-hari, sedangkan Gabuk Bucco ini dibuat untuk acara selamatannya baik selamatannya perkawinan, sunatan dan selamatannya lainnya, oleh karenanya kue ini jarang dijumpai bahkan tidak pernah ada baik di warung, di toko, ataupun di pasar tradisional.

Hakekat selamatannya adalah memohon kepada Tuhan Yang Maha Esa untuk diberikan keselamatan pada seluruh keluarganya. Selamatannya, merupakan upacara tradisi yang dilakukan oleh masyarakat tertentu secara turun temurun.. Tradisi, adat, adat istiadat merupakan ekspresi atau penampakan nyata dari budaya. Disini, sering kita keliru menafsirkan adat seolah-olah suatu cara hidup yang primitif, sederhana, yang sifatnya statis dan kolot. Padahal tradisi/adat justru merupakan alat yang menata kehidupan masyarakat agar tetap harmonis dan mencakup semua bidang kehidupan.

Kondisi lingkungan daerah, sistem mata pencaharian penduduk di daerah, cenderung berpengaruh terhadap produksi makanan itu sendiri, misalnya saja terhadap keberadaan jajanan. Gabuk Bucco yang ada disamping ini. Di lihat dari bahan utama yang digunakan, yaitu tepung gaplek, maka yang dipikirkan adalah bahwa bahan itu ada dan mudah disiapkan. Di kabupaten Sampang ini gaplek menjadi tanaman pangan setelah padi 140.816,7 ton, jagung 110.182 ton, ubi kayu 309.690,5 ton per tahun.

Sampang, salah satu dari empat Kabupaten di Pulau Madura, Propinsi Jawa Timur. Ibukotanya Sampang. Daerah ini di barat berbatasan dengan Kabupaten Bangkalan, di Timur dengan kabupaten Pamekasan, di Utara dengan laut Jawa dan di Selatan dengan Selat Madura, luasnya 1.233,02 kilometer persegi dan terbagi dalam empat wilayah pembantu Bupati, 12 kecamatan, dan 186 desa. Wilayah daerah ini berbukit-bukit dengan ketinggian 0-262 meter di atas permukaan laut.

Jajanan kue Gabuk Bucco sebagai bahan utamanya dari tepung gaplek. Gaplek adalah singkong yang sudah dicabut dari pohonnya dikupas lalu dijemur

sampai kering. Tanda-tanda kering apabila dipatahkan dapat dengan mudah dan ada bau ke wangi-wangian. Dan biasanya gaplek ini dapat dikatakan sudah kering kira-kira telah dijemur selama 10 hari. Ini cara menjemur dengan membuat pagar, dimana singkong yang sudah dikupas, dibelah tanpa putus dan dijajar-jajar dalam satu tali atau tambang sepanjang pagar yang dibuat tali dan diikatkan dari ujung ke ujung sampai habis tempatnya, ada juga yang dijemur di atas genteng, tetapi bila terkena air hujan hasilnya tidak akan bagus, bahkan warnanya akan cenderung hitam dan asam. Bahkan ada yang membuat gaplek, dijemur di atas bebatuan atau di atas tanah tanpa alas. Tidak ada alasan yang jelas kenapa seperti itu. Yang pasti dikatakan bahwa itu hanya sementara agar segera mendapatkan sinar matahari/udara. Harga gaplek sangat murah bila dibandingkan dengan harga beras. Satu kilo gaplek hanya Rp. 1.000,- (seribu rupiah) sedangkan satu kilo beras seharga paling tinggi hingga Rp. 4.000,- (empat ribu rupiah).

Masyarakat Sampang sebagian besar bahkan mayoritas pemeluk agama Islam. Pengaruh Islam sangat kuat terhadap perilaku masyarakat Kabupaten Sampang ini, bahkan pada seluruh masyarakat Madura. Di samping itu, kepercayaan asli, yaitu kepercayaan terhadap kesaktian roh leluhur, makhluk halus, dan sebagainya, masih melekat pada sebagian anggota masyarakat Sampang umumnya Madura.

Gabuk Bucco sebagai makanan tradisional masyarakat Sampang yang harus dibuat pada waktu akan melakukan upacara selamatan. Oleh karenanya disini tidak mementingkan rasa atau kelezatan kue, tetapi yang penting bisa menyediakan makanan tersebut.

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kue Gabuk Bucco adalah tepung gaplek, gula merah, garam dan parutan kelapa. Pengadaan tepung gaplek bisa dibuat sendiri atau beli dipasar. Cara membuat tepung gaplek, gaplek dicuci bersih lalu dijemur sampai kering. Kemudian ditumbuk sampai menghasilkan tepung.

Cara pengolahannya, tepung gaplek yang telah disiapkan tadi dicampur dengan gula merah hingga rata. Namun, sebelum gula dicampur terlebih dahulu disisir atau dipotong tipis, sehingga mudah menyatu dengan tepung. Setelah adonan tadi sudah merata, lalu diberi garam secukupnya sambil diaduk kembali.

Apabila adonan sudah selesai, siap untuk memasaknya. Alat yang digunakan untuk memasak antara lain, dandang yang dibuat dari tanah liat, kukusan dari

bambu, dan tungku. Karena kue ini untuk selamatn, maka alat dan cara pembuatannya harus mengikuti aturan-aturan yang sudah baku dan turun temurun.

Cara memasak Gabus Bucco. Dandang diberi air lalu ditaruh di atas tungku yang sudah ada apinya, apabila dandang sudah panas, kukusan diletakkan diatasnya. lalu adonan yang sudah disiapkan tadi dimasukkan sedikit demi sedikit dan tutup. Lama masak kurang lebih satu jam. Setelah matang angkat dari kukusan, lalu diiris-iris kecil dan diberi parutan kelapa.

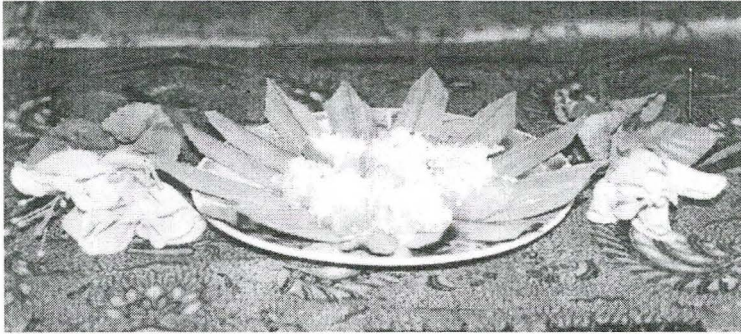
Apabila dilihat dari alat yang digunakan untuk memasak kue ini masih sangat tradisional sekali. Oleh karenanya cara pengadaan alat ini hanya dapat ditemukan di pasar-pasar tradisional juga. Pembuatannya juga masih tradisional, yaitu menggunakan tenaga sendiri tanpa ada peralatan yang lain. Paling-paling kalau dandang dengan cetakan yang telah disiapkan sebelumnya. Cara membuat dandang, bahan dari tanah liat diaduk dengan air sampai menjadi adonan yang benar-benar sudah jadi. Kemudian di cetak sesuai dengan bentuk dan seberapa besar dan kecilnya. Bila dandang (mentah) sudah berkumpul banyak, maka dilakukanlah pembakaran. Pembakaran ini memakan waktu paling cepat 24 jam dengan api yang sangat panas sekali. Harga dandang ini berkisar antara Rp. 10.000,- hingga Rp. 15.000,-.

Sedangkan untuk kukusan, cara membuatnya seperti membuat anyaman. Bahan yang digunakan adalah bambu tetapi bagian dalamnya atau bagian halusnnya. Biasanya yang pintar membuat adalah orang-orang jaman dahulu, tetapi menurut pengakuan masyarakat, hal ini bisa dipelajari oleh siapa saja. Membuat kukusan dalam satu hari dapat menghasilkan satu atau dua buah. Dan apabila dijual harganya antara Rp. 5.000,- hingga Rp. 7.500,- per buah.

Sebagai kue untuk acara selamatn atau syukuran, maka cara menatannya ditempatkan pada tempat tersendiri, artinya tidak dicampur dengan yang lain. Walaupun kue ini dibuat untuk acara selamatn, tetapi boleh juga dikonsumsi/ boleh dimakan setelah selamatn selesai.

Makanan yang terkandung dalam jajanan kue Gabuk Bucco tidak diketahui secara pasti, sebab generasi yang ada sekarang ini tinggal meneruskan apa kata orang tua. Istilah masyarakat Sampang melestarikan tradisi leluhurnya. Sedangkan fungsi Gabuk Bucco sebagai sarana upacara untuk permohonan kepada Tuhan Yang Maha Esa.

Bagi masyarakat Sampang makanan yang diperuntukkan sebagai sarana-sarana upacara, mengandung nilai budaya yang tinggi, sebab keberadaan kue ini telah dijadikan tradisi secara turun temurun. Apalagi apabila dikaitkan dengan peralatan yang digunakan pada saat membuat kue ini. Disini masyarakat Sampang juga melestarikan dan memanfaatkan alat-alat tradisional sebagai peninggalan leluhurnya.



Gabuk Bucco

16. Gemblong

Gemblong ini termasuk makanan sampingan atau makanan kecil. Memang gemblong dibuat di beberapa tempat, tetapi gemblong yang ini lain. Gemblong yang biasanya dibuat dari ketan putih, sedangkan yang ini terbuat dari ketan hitam. Gemblong ketan hitam ini biasa dibuat orang Betawi di daerah Condet. Hingga kini Condet yang terletak di tengah kota Jakarta, masih terdapat komunitas Betawi.

Bahan utama pembuat gemblong adalah ketan hitam. Ketan hitam ini dibuat tepung dan dibutuhkan sebanyak 150 gr. Bahan lainnya adalah tepung sagu 1 sendok makan, garam 1/4 sdt, 100 cc santan, kelapa muda parut 150 gr dan minyak goreng 150 cc. Selain bahan tersebut, hidangan ini memerlukan gula pasir 50 gr untuk lapisan dan air 2 sendok makan.

Dulu, ketan hitam masih bisa diperoleh di daerah Betawi (Jakarta) karena masih ada sawah di beberapa tempat. Sawah selain ditanami padi, adakalanya ditanami ketan putih ataupun ketan hitam. Selain itu, daerah Betawi yang berdekatan dengan sentra-sentra penghasil padi/ketan, tidak sulit untuk

mendapatkan ketan. Sekitar Betawi (Bogor, Tangerang, Bekasi) masih banyak persawahan untuk menanam padi/ketan. Selain itu daerah Cianjur merupakan penghasil padi/ketan yang cukup terkenal. Daerah-daerah inilah paling tidak, pemasok kebutuhan padi/ketan bagi penduduk Betawi (Jakarta) dari dulu hingga kini.

Selain ketan, bahan utama gemblong adalah kelapa. Kelapa bisa didapatkan dari Betawi sendiri ataupun dari luar Betawi. Dulu di Betawi masih banyak yang menanam pohon kelapa. Kelapa merupakan bahan yang diperlukan bagi hampir semua masakan, termasuk juga bahan untuk gemblong ini. Sementara tepung sagu memang didatangkan dari luar Betawi karena memang tidak ada tanaman sagu. Demikian pula bahan lain seperti garam dan gula pasir didatangkan dari luar. Di daerah Betawi bahkan di daerah Jawa Barat, daerah yang berdekatan dengan Betawi (Jakarta) tidak ada pabrik garam dan hanya sedikit pabrik gula.

Setelah bahan terkumpul, disiapkan alat-alat untuk memasak. Dulu masih banyak penduduk Betawi yang memasak dengan tungku kayu. Kayu masih banyak dan mudah didapat. Selain didapat dari kebun sendiri, masih ada orang yang menjual kayu bakar. Alat untuk memasak atau menggoreng, ada yang menggunakan penggorengan dari tanah liat. Kini alat penggorengan dari tanah liat sudah jarang sekali dijumpai. Alat penggoreng sudah menggunakan logam. Sendok penggoreng/sudit, dulu ada yang dibuat dari kayu. Kini seperti alat penggoreng, sudit juga sudah jarang dijumpai.

Semua bahan dan peralatan sudah tersedia tinggal mengolahnya menjadi hidangan yang lezat.

Pertama, campur bahan-bahan seperti ketan hitam, santan, garam dan kelapa parut kemudian aduk sampai rata.

Kedua, ambil satu sendok makan adonan tepung ketan hitam kemudian bentuk bulat. Demikian selanjutnya, adonan dibuat bulat-bulat.

Ketiga, panaskan minyak dalam penggorengan/wajan. Bulatan-bulatan tadi kemudian digoreng sampai matang dan kering, angkat dan tiriskan.

Keempat, membuat lapisan gula dengan memasak gula pasir dan air hingga larut dan mengental.

Kelima, gemblong yang sudah matang tadi dimasukkan ke dalam larutan gula yang sudah mengental. Aduk larutan tadi hingga gula melekat rata dan mengering dan angkat. Kini gemblong sudah siap untuk disajikan.

Makanan gemblong dapat dikatakan bisa disajikan kapan saja. Biasanya gemblong disajikan pada waktu pagi atau sore hari. Pada waktu pagi, gemblong sebagai makanan kecil untuk sarapan pagi. Gemblong disantap bersama minuman teh atau kopi. Demikian pula pada sore hari, gemblong disantap untuk menemani minum.

Selain disantap untuk menemani minum pada waktu pagi atau sore, gemblong adakalanya dihidangkan untuk tamu yang sedang bertandang. Pada masyarakat Betawi biasanya antar tetangga, kerabat atau teman saling berkunjung untuk menyambung tali silaturahmi. Pada saat tamu bertandang, biasanya tuan rumah menghidangkan minuman dan makanan kecil yang salah satunya adalah gemblong ini. Sajian gemblong ini terutama dilakukan penduduk Betawi di daerah Condet. Meski demikian tidak menutup kemungkinan pada penduduk Betawi daerah lain yang menyajikan gemblong untuk menjamu tamu.

Kini gemblong sudah menjadi konsumsi masyarakat luas, dan tidak hanya penduduk Betawi saja. Rasanya yang lezat, manis memang banyak yang menyukainya. Di kampung-kampung kawasan Jabotabek tidak sulit untuk menemukan gemblong. Di kampung, gemblong dijual di warung-warung kecil rumah penduduk. Selain itu gemblong ada yang dijual keluar masuk kampung. Yang menjajakan biasanya anak sampai remaja, sepulang sekolah. Mereka menjajakannya untuk membantu ekonomi rumah tangganya.

Selain dijual di kampung-kampung, gemblong juga dijual di warung-warung atau mal-mal. Yang membuat nilai gemblong terangkat karena segmen pasarnya adalah mereka yang bermobil. Penjaja gemblong ini menjajakan gemblong di pintu masuk/pintu keluar jalan tol Jagorawi. Dengan demikian konsumen gemblong ini tidak hanya pada masyarakat bawah, tetapi juga merambah kalangan menengah atas.



Gemplong

17. Geplak

Geplak adalah salah satu makanan khas dan asli dari daerah Kabupaten Bantul, sehingga bila orang mendengar kata Geplak pasti akan teringat kabupaten ini. Bahan yang diperlukan untuk membuat geplak adalah tepung ketan, kelapa parut, gula pasir, minyak cengkeh, air putih dan garam. Untuk membuat geplak diperlukan peralatan, antara lain baskom (untuk membuat adonan), parutan kelapa, mangkok, panci (untuk memasak), *sothil* (untuk mengaduk), cetakan geplak (bila ada), kompor atau anglo (*keren*; Bhs. Jawa), *tampah/nyiru* (untuk menganginkan geplak).

Pertama-tama kelapa diparut. Lalu gula pasir, garam, dan air dimasukkan kedalam panci dan dimasak dengan api kecil. Aduk-aduklah terus sampai agak mengental, kemudian masukkan kelapa yang telah diparut. Aduk-aduklah lagi dan diamkan sebentar. Sementara itu tepung ketan diseduh dengan sedikit air, lalu diaduk-aduk sampai benar-benar seluruh tepung ketan bercampur dengan air secara merata. Selanjutnya tepung ketan dituang ke dalam panci yang telah berisi adonan gula pasir, garam, dan kelapa parut, lalu diaduk-aduk lagi sambil dituangi minyak cengkeh. Aduk-aduk terus sampai kering dan matang. Setelah kering dan matang, adonan tersebut lalu diangkat dan dicetak dengan tangan atau alat-alat cetakan dengan bentuk sesuai selera. Setelah dicetak, lalu dihampatkan di atas *tampah/nyiru*. Letakkan *tampah/nyiru* pada tempat yang sejuk dan biarkan geplak menjadi dingin dan keras. Setelah itu geplak siap disajikan.

Kue geplak diletakkan di atas piring kue yang lonjong atau bulat. Kue ini dapat dihidangkan bersama-sama dengan minuman teh atau kopi. Biasanya dihidangkan pada pagi atau sore hari, atau sebagai suguhan untuk tamu.

Sebagai makanan khas dari Kabupaten Bantul, kue ini mempunyai nilai ekonomis karena banyak dijual di pasar-pasar tradisional maupun toko-toko kue di seluruh pelosok D.I. Yogyakarta, baik di pedesaan maupun di perkotaan. Bahkan masyarakat di luar D.I. Yogyakarta juga sudah banyak mengenal kue ini karena sering digunakan sebagai oleh-oleh bagi kerabat atau teman yang pulang dari D.I. Yogyakarta. Bagi masyarakat D.I. Yogyakarta, khususnya daerah kabupaten Bantul, kue ini merupakan produk unggulan untuk meningkatkan taraf hidupnya.

Geplak juga bernilai sosial karena sering digunakan sebagai suguhan dalam acara-acara hajatan dan pesta-pesta, khususnya sebagai makanan pembuka/camilan sebelum makanan pokoknya dihidangkan. Meskipun demikian, nilai budaya kue ini kurang karena tidak pernah digunakan sebagai kue pelengkap untuk sesajian dalam upacara-upacara tradisional.



Geplak

18. Gudeg Manggar

Selain gudeg basah dan gudeg kering, D.I. Yogyakarta juga mempunyai makanan khas yang disebut gudeg *manggar*. Dinamakan Gudeg *manggar* karena terbuat dari *manggar* (Bunga kelapa atau bakal kelapa). Bunga kelapa ini diambil dari pohon kelapa yang banyak ditanam masyarakat D.I. Yogyakarta khususnya di Kabupaten Bantul dan Gunung Kidul. Namun kedua kelompok masyarakat di dua kabupaten ini memanfaatkan pohon kelapa secara berbeda.

Masyarakat di Kabupaten Gunung Kidul memanfaatkan hasil pohon kelapa sebagai bahan dasar untuk pembuat *blondo* (ampas pembuatan minyak kelapa) yang digunakan dalam pembuatan gudeg kering atau dijual sebagai kelapa parut, dan juga dijual sebagai kelapa untuk diminum. Hal ini berbeda dengan masyarakat di Kabupaten Bantul yang memanfaatkan bunga dari pohon kelapa sebagai bahan dasar sayur gudeg. Dalam arti, kelapa diambil dari pohon masih dalam keadaan sangat muda. Kabupaten Bantul ini tepatnya berada di sebelah selatan Kabupaten Sleman dan Kota Yogyakarta.

Penduduk Kabupaten Bantul sebesar 780.177 jiwa dengan luas wilayah 506,85 km² sebagian besar mempunyai mata pencaharian sebagai petani (28,68%). Mereka menanam padi dan tanaman lainnya seperti pohon kelapa. Pohon kelapa ini banyak ditanam di kebun atau ladang milik penduduk. Malahan pohon kelapa ini menjadi salah satu sumber mata pencaharian penduduk, baik penghasilan pokok maupun penghasilan utama.

Masyarakat Bantul biasanya menjual *manggar* untuk memenuhi biaya hidup sehari-hari, biaya sekolah anak-anak, atau untuk mengadakan pesta perkawinan. *Manggar* ini dijual seharga Rp. 10.000,- hingga Rp. 15.000,- per tangkai. Dalam sekali penjualan minimal sepuluh tangkai. Lagipula selain dijual mentah, *manggar* juga dimanfaatkan langsung oleh masyarakat setempat dengan cara dimasak dalam bentuk gudeg. Masyarakat daerah kabupaten Bantul terkenal sebagai pembuat gudeg manggar sehingga gudeg manggar menjadi makanan khas daerah Bantul.

Bahan lain untuk membuat gudeg manggar adalah kelapa parut, ayam dan telur. Bumbunya terdiri dari bawang merah, bawang putih, ketumbar, lada, kemiri, garam dan gula merah (namun masakan ini cenderung berasa manis, sehingga bila dibandingkan dengan masakan lain cenderung agak lebih banyak gula merahnya), daun salam, sereh, laos, dan daun jeruk purut.

Pembuatan gudeg manggar juga memerlukan peralatan yang tidak jauh berbeda dengan gudeg basah dan kering. Peralatan yang dipergunakan antara lain baskom (untuk mencuci bahan), parutan kelapa, saringan santan (*kalo*; Bhs. Jawa), panci atau kuali, mangkuk (untuk tempat bumbu), pisau, *telenan* (untuk tempat mengiris), sendok sayur (*irus*; Bhs. Jawa), *cobek* beserta *ulegan*-nya, dan kompor atau anglo (*keren*; Bhs. Jawa).

Setelah semua bahan tersedia, maka semua bumbu dan bahan segera dicuci bersih dengan memakai baskom. Telur direbus dan dikupas. Kelapa diparut dan diambil santannya, pisahkan antara santan encer dan kental. Manggar dicuci bersih dan direbus sampai menjadi matang (layu). Sementara itu, haluskan bumbu-bumbu kecuali daun jeruk purut, daun salam, laos dan sereh. Bumbu-bumbu kemudian dibagi dua, separuh untuk memasak manggar dan separuhnya lagi untuk memasak telur dan daging ayam.

Manggar yang sudah layu karena direbus bersama dengan santan encer dan separuh bumbu dimasukkan ke dalam kuah/panci. Ukuran banyaknya santan adalah sampai semua manggar tertutup oleh santan. Kemudian dijerang dengan api kecil di atas kompor. Aduk-aduk sampai airnya habis dan manggar benar-benar kering dan berwarna coklat. Apabila airnya habis tapi manggar belum berwarna coklat, tambahkan air lagi sampai manggarnya benar-benar berwarna coklat. Setelah itu baru diangkat dari api.

Sementara itu telur, daging ayam, santan kental, serta separuh bumbu lainnya dimasukkan dalam panci dan dimasak dengan api kecil sambil diaduk terus. Tunggu sampai santan kental mengering (menjadi *areh*; Bhs. Jawa). Setelah itu baru diangkat dari api.

Gudeg Manggar, telur dan daging ayam yang sudah matang dapat diletakkan menjadi satu pada sebuah mangkok atau tempat sayur; dapat pula diletakkan pada mangkok-mangkok tersendiri. Makanan ini dihidangkan bersama dengan nasi putih, sambal krecek, dan krupuk/peyek.

Makanan ini disebut dengan Gudeg Manggar karena bahannya bukan dari nangka muda, tetapi dari manggar (bunga kelapa atau bakal buah kelapa). Berbeda dengan Gudeg dari bahan nangka muda yang dapat dibuat menjadi Gudeg Basah maupun Gudeg Kering, Gudeg Manggar hanya dapat dibuat dalam kondisi basah saja. Oleh karena itu bahan dan bumbu yang digunakan pun sama dengan membuat Gudeg Basah.

Dilihat dari nilai ekonominya, makanan ini banyak dijual di pasaran, mulai dari pedagang lesehan/kaki lima sampai dengan restoran-restoran mewah. Bahkan sudah menjadi makanan yang *go international* karena sudah disajikan di hotel-hotel mewah dan banyak dinikmati oleh wisatawan mancanegara yang menginap

di hotel tersebut. Namun makanan ini jarang dimasak dalam lingkup keluarga karena cara pengolahannya yang rumit dan lama. Kebanyakan ibu rumah tangga lebih suka membeli Gudeg Manggar yang sudah jadi daripada harus membuatnya sendiri.

Makanan ini juga memiliki nilai sosial karena di samping untuk makanan keluarga, kadangkala juga digunakan sebagai makanan suguhan kepada tamu dalam hajatan maupun dalam kegiatan gotong royong/*sambatan* yang umum dilakukan di desa dalam membangun rumah atau mempersiapkan upacara-upacara.

Semua bahan dasar pembuatan gudeg manggar ini dapat dengan mudah diperoleh di pasar tradisional, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Bahkan di pedesaan bahan-bahan dasar makanan ini khususnya manggar dan kelapadapat dipetik sendiri dari hasil kebun atau ladang. Gudeg manggar ini dikonsumsi oleh siapa saja yang menyukainya, tidak terbatas pada lapisan tertentu baik di kota maupun desa-desa di D.I. Yogyakarta.

19. Gudeg

Gudeg adalah salah satu makanan khas Yogyakarta yang digemari dan dikonsumsi oleh masyarakat Yogyakarta baik yang berada di pedesaan maupun yang ada di perkotaan. Sebagai makanan khas, gudeg tentu saja banyak digemari oleh hampir seluruh masyarakat D.I. Yogyakarta. Namun bagi sebagian masyarakat di luar D.I. Yogyakarta, khususnya yang berasal dari luar Jawa, mungkin kurang menyukai karena rasanya yang cenderung manis.

Gudeg tersedia hampir di seluruh pelosok kota dan sampai ke desa-desa. Makanan ini cocok untuk di makan dalam keadaan apapun bahkan untuk dijadikan bekal dalam perjalanan. Tetapi jika dijadikan bekal hanya dapat bertahan dua hari. Biasanya gudeg dimakan sebagai pelengkap dari nasi putih, dan dapat disantap pada waktu pagi, siang, atau malam. Gudeg bukan hanya dikenal oleh masyarakat Yogyakarta, tetapi juga oleh masyarakat lainnya yang sudah pernah berkunjung ke Yogyakarta dan merasakan makanan ini. Ketenaran makanan ini membuat kota Yogyakarta dikenal dengan sebutan Kota Gudeg. Apabila orang sedang melihat atau makan gudeg pasti akan teringat kepada Kota Yogyakarta.

D.I. Yogyakarta mempunyai penduduk 3.327.954 jiwa dengan luas lahan 3.185,80 km² merupakan daerah yang terdiri dari tanah datar, berbukit-bukit dan juga pantai. Namun sebagian besar adalah tanah daratan dengan penduduk terbanyak berada di Kabupaten Sleman. Masyarakat Yogyakarta ada yang memeluk agama Islam, Kristen, Katolik, Budha dan Hindu.

Sekitar 39,71 % dari jumlah penduduk usia kerja di DI Yogyakarta bekerja di bidang pertanian. Mereka menanam padi, dan bermacam-macam tanaman palawija, dan tumbuh-tumbuhan lainnya. Salah satu tumbuhan yang banyak di tanam adalah pohon nangka. Pohon ini banyak ditanam karena kayunya dapat dipakai sebagai bahan untuk membuat rumah. Bahkan menurut informasi yang diperoleh, kayu pohon nangka merupakan kayu kedua sesudah kayu jati yang dicari orang untuk membuat rumah. Banyaknya pohon nangka yang ditanam, khususnya di Kabupaten Sleman membuat masyarakat setempat berinisiatif untuk memanfaatkan buahnya sebagai sayur. Buah nangka yang sudah matang benar dapat dimakan, sementara buah nangka muda diambil dari pohon dan diolah menjadi sayur. Ada bermacam-macam sayur yang dapat dibuat dari buah nangka, salah satunya adalah gudeg.

Walaupun sebagian besar masyarakat D.I. Yogyakarta sangat menyukai gudeg, tetapi mereka jarang yang memasak gudeg sendiri khususnya memasak Gudeg Kering. Cara pembuatannya yang memakan waktu lama dan membutuhkan keterampilan khusus membuat orang enggan untuk memasaknya. Orang yang pandai membuat gudeg banyak terdapat di Kabupaten Sleman. Bahan-bahan makanan untuk membuat gudeg dapat dengan mudah diperoleh di pasar tradisional, baik di perkotaan maupun di pedesaan, atau dipetik langsung dari kebun dan ladang.

Gudeg terbuat dari nangka muda yang dimasak di atas api dengan menggunakan panci atau kuahi. Ada dua jenis gudeg yang dikenal masyarakat Yogyakarta, yaitu gudeg kering dan gudeg basah. Perbedaan antara Gudeg Basah dengan Gudeg Kering adalah Gudeg Basah mengandung cukup banyak kuah, sedangkan Gudeg Kering tidak berkuah.

Gudeg basah terbuat dari nangka muda (*Gori*; Bhs. Jawa), kelapa parut, ayam, telur. Bumbu yang diperlukan untuk membuat gudeg basah adalah bawang merah, bawang putih, ketumbar, lada, kemiri, garam, gula merah, daun salam, sereh, laos, dan daun jeruk purut. Namun masakan ini cenderung terasa manis

sehingga bila dibandingkan dengan masakan lain cenderung lebih banyak menggunakan gula merah.

Peralatan yang diperlukan untuk memasak gudeg adalah baskom (untuk mencuci bahan), parutan kelapa, saringan santan (*kalo*; Bhs. Jawa), panci atau kual, mangkuk (untuk tempat bumbu), wajan dan *sothil* (sendok wajan), pisau dan *telenan* (untuk tempat mengiris), sendok sayur (*irus*; Bhs. Jawa), *cobek* beserta *ulegan*-nya dan kompor atau anglo (*keren*; Bhs. Jawa).

Pembuatan gudeg basah dimulai dengan mencuci telur dan bahan-bahan lainnya di dalam baskom. Setelah dicuci, telur direbus dan kemudian dikupas setelah matang. Sementara itu kelapa diparut dan diperas dengan saringan untuk diambil santannya. Pisahkan antara santan encer dan kental. Kupas kulit nangka muda, lalu dicuci bersih dan kemudian diiris-iris (*dicacah*; Bhs. Jawa). Bumbu-bumbu yang telah dicuci bersih dihaluskan di *cobek*, kecuali daun jeruk purut, daun salam, laos dan sereh. Bumbu yang telah dihaluskan kemudian dibagi menjadi dua bagian, Separuh untuk memasak nangka muda dan separuhnya lagi untuk memasak telur dan daging ayam.

Nangka muda, santan encer dan separuh bumbu dimasukkan ke dalam kual/panci. Seluruh nangka harus terendam oleh santan dan kemudian dijerang di atas *anglo* dengan api kecil. Nangka yang tengah direbus harus sering diaduk sampai airnya habis dan nangka muda benar-benar kering serta berwarna coklat. Apabila air habis dan nangka muda belum berwarna coklat, maka tambahkan lagi air sampai nangka muda benar-benar berwarna coklat kemudian nangka diangkat dari api. Sementara itu telur, daging ayam, santan kental, dan bumbu yang tersisa dimasukkan dalam panci dan dimasak dengan api kecil. Masakan harus diaduk terus. Jika santan kental telah mengering (*arek*; Bhs. Jawa) maka panci harus diangkat dari api dan gudeg telah siap disantap.

Sebagai pasangan dalam memakan gudeg adalah sambal krecek. Sambal krecek ini terbuat dari *krecek/rambak* (lemak sapi yang telah dikeringkan), kacang tolo dan tempe. Bumbu untuk membuat sambal krecek adalah cabe merah besar, cabe rawit merah, garam, dan gula merah. Mula-mula krecek digoreng lalu dipotong-potong. Tempe, cabe merah besar, dan kacang tolo direbus. Cabe merah yang telah direbus kemudian dihaluskan (*diuleg*; Bhs. Jawa). Tempe diiris kecil-kecil. Cabe merah yang telah dihaluskan *digongseng* (digoreng dengan sedikit

minyak goreng) sampai berwarna merah dan harum baunya, lalu masukkan garam dan gula merah. Tambahkan air sampai semua masakan tertutup oleh air. Lalu diaduk hingga mendidih dan masukkan krecek yang telah dipotong-potong. Dimasak kembali sambil diaduk hingga airnya kering dan masakan menjadi matang, serta berwarna coklat. Setelah itu diangkat dan siap dihidangkankan.

Bahan dasar untuk membuat gudeg kering sama dengan gudeg basah hanya saja ditambah dengan *blondo* yang terbuat dari ampas pembuatan minyak kelapa. *Blondo* ini yang membedakan gudeg basah dengan gudeg kering. Bumbu yang diperlukan untuk membuat gudeg kering ada dua macam yaitu bumbu gudeg basah dan bumbu khusus gudeg kering. Bumbu khusus terdiri dari bawang merah, bawang putih, kemiri, garam dan gula merah.

Pembuatan gudeg kering juga tidak jauh berbeda dengan gudeg basah, begitu pula dengan peralatan yang dipergunakan. Hanya dalam memasak telur dandaging ayam, harus ditambahkan *blondo*. Untuk pengolahan gudeg kering dengan bumbu khusus juga menggunakan peralatan seperti baskom, parutan kelapa, saringan santan (*kalo*; Bhs. Jawa), panci atau kuali, wajan, mangkuk (untuk tempat bumbu), pisau, *telenan* (untuk tempat mengiris), sendok sayur (*irus*; Bhs. Jawa), *cobek* beserta *ulegan*-nya, dan kompor atau anglo (*keren*; Bhs. Jawa).



Gudeg Kering

Setelah semua peralatan tersedia, maka semua bumbu dan bahan dicuci bersih. Telur direbus dan dikupas. Kelapa diparut dan diambil santannya yang kental. Nangka muda diiris-iris (*dicacah*; Bhs. Jawa). Bawang merah dan kemiri

digoreng, sedangkan bawang putih tidak perlu digoreng. Semua bumbu tersebut kemudian dihaluskan.

Nangka muda, garam, dan gula merah dimasukkan ke dalam kuah/panci serta diisi air sampai nangka tertutup oleh air. Kemudian dijerang di atas api kecil, sambil diaduk sampai airnya habis dan nangka muda benar-benar kering dan berwarna coklat. Apabila air habis dan nangka belum berwarna coklat, tambahkan air sampai nangka muda benar-benar berwarna coklat. Sementara itu telur, garam dan gula merah dimasukkan ke dalam panci serta tambahkan air hingga seluruhnya terendam dan dimasak dengan api kecil. Setelah telur berwarna coklat dan keras (*genpi*; Bhs. Jawa) baru diangkat dari api. Daging ayam dimasak dengan santan kental dan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan sambil diaduk terus sampai santan mengental dan hampir menjadi kering (*asar*; Bhs. Jawa). Masukkan *blondo* lalu aduk lagi sampai airnya habis dan ayam menjadi berwarna coklat.

Cara penyajian gudeg kering juga tidak jauh berbeda dengan gudeg basah. Gudeg, telur, dan daging ayam yang sudah matang dapat diletakkan menjadi satu pada sebuah mangkok atau tempat sayur; atau dapat pula diletakkan pada mangkok-mangkok tersendiri. Tetapi untuk penyajian gudeg basah harus disertai dengan sambal krecek yang diletakkan di atas piring ceper bulat atau lonjong. Biasanya gudeg basah maupun kering dimakan bersama dengan nasi putih. Seperti pada orang Jawa umumnya, maka gudeg biasa disantap dengan krupuk atau peyek.

Gudeg basah maupun kering mempunyai nilai ekonomi. Dikatakan bernilai ekonomi karena makanan ini banyak dijual di pasaran. Gudeg dapat diperoleh di warung-warung lesehan sampai dengan restoran-restoran mewah di wilayah D.I. Yogyakarta, khususnya di tempat-tempat wisata. Bahkan gudeg juga sudah disajikan di hotel-hotel mewah. Sehingga wisatawan mancanegara yang menginap di hotel juga dapat menikmati makanan khas Yogyakarta ini. Jika orang berkunjung ke Yogyakarta pasti juga akan menyempatkan diri membeli Gudeg, atau setidaknya tidaknya mencicipi makanan tersebut. Apalagi di sepanjang Jalan Malioboro dan jalan-jalan protokol lainnya di Yogyakarta pada malam hari banyak pedagang yang menjajakan makanan ini, yang dikenal dengan sebutan “warung lesehan”. Akibat dari daya jual yang sangat tinggi, maka banyak masyarakat Kota Gudeg yang mempunyai penghasilan dari berjualan gudeg.

Gudeg basah dan gudeg kering juga memiliki nilai sosial. Gudeg basah atau berkuah sebenarnya adalah makanan keluarga tetapi kadangkala juga digunakan

sebagai makanan suguhan kepada tamu. Khusus gudeg basah kadangkala juga disuguhkan dalam hajatan maupun dalam kegiatan gorong-royong (*sambatan*) yang dilakukan masyarakat desa. Gudeg kering juga makanan keluarga, tetapi seringkali juga dijadikan bekal dalam perjalanan, dan oleh-oleh bagi kerabat yang akan pulang dari Yogyakarta.

Nilai budaya yang terkandung dalam Gudeg tidak ada. Karena makanan ini tidak pernah dipakai sebagai pelengkap sajian dalam upacara-upacara adat. Tetapi dengan kondisi saat ini, telah terjadi pergeseran dalam fungsinya. Masyarakat Yogyakarta pada masa kini kadangkala menyajikan gudeg sebagai menu tambahan dalam pesta-pesta hajatan (seperti perkawinan, khitanan, syukuran, dan sebagainya), baik di gedung maupun di rumah.

20. Hangeun Amis

Hangeun amis atau sayur manis biasanya terbuat dari jagung muda ditambah dengan daun bayam atau daun katuk. Daun bayam dan daun katuk adalah jenis sayuran yang dianggap banyak mengandung zat besi, sehingga cocok sekali untuk pertumbuhan bayi dan anak-anak. Bumbunya juga tidak banyak, hanya sedikit bawang merah, bawang putih, *temu kunci*, dan garam secukupnya. Untuk membuat hangeun amis tidak pula diperlukan alat khusus, hanya digunakan sebuah panci seperti untuk membuat jenis hangeun (sayur) lainnya. Memasaknya pun dapat menggunakan tungku tradisional maupun dengan kompor minyak ataupun kompor gas, sesuai dengan kemampuan.

Bahan dan alat untuk membuat hangeun amis cukup sederhana sehingga biaya yang dikeluarkan pun tidak banyak. Hangeun amis termasuk jenis sayur yang sangat murah biayanya tetapi cukup bergizi.

Cara membuat : Cara membuat hangeun amis sangat mudah, Pertama-tama semua bahan disiangi, lalu dicuci. Sementara mencuci bahan, disiapkan pula panci untuk merebus air. Setelah air mendidih, bumbu-bumbu dimasukkan. Yang terakhir baru sayurannya. Agar daun bayam atau daun katuk tidak terlalu lembek maka daun ini dimasukkan pada saat terakhir sekali, yaitu pada saat jagung atau sayuran lainnya sudah matang atau empuk.

Hangeun amis dibuat biasanya untuk teman nasi pada waktu makan di siang hari, terutama untuk menyuapi anak-anak balita. Hangeun amis dapat dinikmati bersama dengan lauk lainnya sesuai selera, seperti tempe goreng, tahu goreng ataupun telur goreng.

Hangeun amis bagi masyarakat Banten pada umumnya tidak mempunyai makna khusus. Tujuan pembuatan hangeun amis biasanya didasari pada kemudahan dan kesederhanaan pembuatannya saja. Disamping itu biasanya jugadisukai oleh anak-anak karena rasanya tidak pedas, namun dianggap memiliki cukup gizi dan zat besi yang baik bagi pertumbuhan anak-anak.

21. Hangeun Hasam (Sayur Asem)

Hangeun hasem atau sayur asam ala daerah Banten terbuat dari bahan-bahan: daun *tangkil* (melinjo), buah tangkil, *gedang* (pepaya muda), jagung muda, dan *wuluh* (labu siam). Sedangkan bumbu-bumbu yang diperlukan adalah bawang merah, asem merah, penyedap rasa, garam, terasi, gula dan *lajak* (lengkuas). Untuk kuahnya diperlukan air secukupnya.

Alat yang digunakan sama dengan alat yang diperlukan untuk membuat sayur lainnya. Biasanya alat tersebut sudah dimiliki oleh setiap keluarga disana. Bahan-bahan untuk membuat hangeun hasem dapat dibeli di warung atau pun di pasar.

Cara membuat hangeun hasem sangat mudah. Bagi pemula pun tidak terlalu sulit. Sambil menyiangi sayurannya, siapkan panci berisi air dan dididihkan. Setelah air mendidih dan sayuran telah dicuci, bumbu yang sudah dihaluskan dimasukkan ke dalam panci yang berisi air mendidih tadi. Setelah bumbu baru sayuran dimasukkan kemudian. Setelah itu panci ditutup sekitar 30 menit hingga sayuran matang dan menjadi lebih empuk.

Bagi masyarakat di Banten pada umumnya, hangeun asem adalah jenis sayuran yang dapat dimakan sehari-hari khususnya makan siang. Menurut mereka, hangeun asem akan lebih nikmat jika dimakan dengan lauk ikan asin dan sambel terasi. Kenikmatan hangeun asem, ikan asem, dan sambel terasi dapat meningkatkan selera makan. Mungkin karena rasa pedas dari sambel terasi dan bau harum “ikan asin” tersebut yang dapat membangkitkan selera makan.

Biasanya hangeun hasem dibuat tidak berdasarkan latar belakang kondisi ekonomi, tetapi kenikmatan hangeun hasem juga dapat dinikmati oleh setiap kalangan dalam masyarakat. Hal itu berlaku bagi masyarakat Sunda pada umumnya, dan Banten pada khususnya.

22. Hangeun Haseum

Hangeun asem atau sayur asem ala Banten pada dasarnya tidak jauh berbeda dengan sayur asem daerah-daerah lain. Bahan pokok untuk membuat sayur asem adalah *wuluh* (labu siam), daun dan buah melinjo, kacang panjang, kacang tanah dan cabe hijau. Sedangkan bumbu-bumbunya terdiri atas bawang merah, bawang putih, daun salam, asam jawa, kemiri, lengkuas, gula merah, garam dan terasi. Peralatan untuk membuatnya tidak ada yang khas, karena dapat menggunakan peralatan masak yang ada di dapur tradisional. Bahan-bahan untuk membuat hangeun hasem dapat dibeli di warung atau pun di pasar tradisional.

Cara membuat : Pertama sekali disiapkan sebuah panci ukuran sedang berisi air bersih dan dididihkan diatas tungku atau kompor. Setelah air mendidih dan sayuran telah dicuci, bersama dengan bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan dimasukkan kedalam panci. Bawang merah dikupas lalu dicuci, kemudian diiris-iris tipis seperti untuk membuat bawang goreng. Sementara sayuran sedang digodok sampai matang terasi dapat disiapkan dengan cara membakarnya sebentar. Terasi udang biasanya dibakar dengan mencucuknya dengan lidi, kemudian dipanggang di atas api sampai kering dan berwarna kemerahan. Terasi yang telah matang ini ditaburkan dengan tangan diatas sayur godokan. Lalu ditambahkan gula merah dan gula secukupnya. Apabila sayuran sudah agak lembut, pertanda sudah matang panci dapat diangkat dan sayur asem siap untuk dihidangkan.

Hangeun atau sayur asem amat disukai oleh sebagian besar masyarakat Banten karena rasanya yang khas, asam manis, gurih. Biasanya dihidangkan hangat-hangat bersama sambal terasi dan dimakan sebagai kawan nasi bersama dengan lauk tertentu. Menurut kebiasaan yang ada sayur asem sangat cocok dimakan bersama dengan ikan asin goreng, ikan mas goreng atau ayam goreng.



Hangeun Haseum

23. Hangeun lada/Sayur lada

Namanya memang hangeun (sayur) lada tetapi tidak mutlak terdiri dari lada (diartikan sebagai cabe). Hangeun lada berbahan utama jerohan (babat) dan tulang kambing. Oleh karena memasaknya cukup makan waktu maka hangeun lada jarang sekali dibuat setiap hari. Di samping itu, biaya yang dikeluarkan untuk membuatnya pun cukup lumayan besar bagi ukuran masyarakat pada umumnya. Waktu pembuatan hangeun lada yang tepat adalah pada saat pesta perkawinan, pesta pengantin sunat, atau acara syukuran lainnya yang memang sudah direncanakan sebelumnya. Pada pesta-pesta tersebut hampir dapat dipastikan ada hangeun lada dihidangkan.

Selain diperlukan *jerohan* dan tulang kambing, untuk membuat hangeun lada juga diperlukan bumbu-bumbu. Bumbu-bumbu tersebut adalah cabe merah yang dibuang bijinya, jahe, *lajak* (lengkuas), bawang putih, *pedes* (merica), bawang merah, *muncang* (kemiri), *koneng* (kunyit), ketumbar, gula merah, *daun walang*, pala, kayu manis, garam dan penyedap rasa. Di samping itu juga diperlukan sedikit minyak goreng untuk menumis bumbu-bumbu.

Tadi diatas dikatakan bahwa cabe merah harus dibuang bijinya. Tujuan dari pembuangan biji cabe adalah untuk mengurangi rasa pedas. Koneng (kunyit) digunakan untuk mengurangi bau jerohan kambing yang tidak sedap. Kayu manis digunakan untuk menimbulkan bau dan rasa yang sedap. Namun demikian masyarakat di sana masih kurang yakin dengan bumbu-bumbu tradisional, terbukti masih dipakainya penyedap rasa atau vetsin dalam setiap memasak jenis sayur.

Alat yang dipakai untuk membuat hangeun lada tidak rumit, karena hanya menggunakan panci biasa seperti yang digunakan untuk membuat sayur lainnya. Untuk menumis bumbu diperlukan pula penggorengan atau wajan dan *sodet* (sendoknya). Untuk menghaluskan bumbu-bumbu diperlukan *cobek batu* (batu ceper untuk menggiling) beserta *ulekan* (alat dari batu atau kayu untuk menggiling di atas batu giling).

Bahan, bumbu dan alat untuk membuat hangeun lada dapat dibeli di pasar. Jika penghidangan hangeun lada bersamaan dengan sebuah pesta maka bahan utama hangeun lada disediakan sendiri oleh yang empunya hajat. Mereka biasanya menyembelih sendiri kambingnya di pekarangan rumah dengan mengupah tukang sembelih merangkap tukang masak. Daging kambing itu dibuat menjadi sate, jerohan dan tulangnya digunakan sebagai bahan untuk membuat hangeun lada.

Cara membuat hangeun lada : Membuat hangeun lada memakan cukup banyak waktu juga, terutama pada saat merebus tulang dan jerohan kambing. Sementara tulang dan jerohan direbus, bumbu-bumbu dipersiapkan dan dihaluskan. Setelah bumbu siap, disiapkan pula minyak panas untuk menumis bumbu tersebut. Setelah tercium bau wangi dari tumisan bumbu, maka lalu dimasukkan air (secukupnya), gula merah, dan daun walang. Terakhir masukkan pula jerohan dan tulang kambing yang telah digodog tadi. Tunggu kurang lebih satu jam agar matang dan siap dihidangkan.

Hangeun lada ini dulu awalnya terkenal di daerah Pandeglang, tetapi kini sudah pula dikenal di daerah Serang dan daerah-daerah lain di sekitar Banten pada umumnya. Penghidangan hangeun lada pada setiap acara pesta dapat dikombinasikan dengan jenis hidangan lain yang sifatnya sudah umum dan dikenal oleh masyarakat luas.

24. Hawug-Hawug

Salah satu kue tradisional dan khas Yogyakarta adalah Hawug-Hawug. Kue ini memerlukan bahan-bahan dasar seperti pacar cina (monte), kelapa muda, vanili, gula pasir, garam, daun pandan, dan daun pisang dalam proses pembuatannya. Sementara untuk membuatnya diperlukan peralatan, antara lain baskom (untuk membuat adonan), parutan kelapa, saringan santan (*kalo*; Bhs. Jawa) untuk menyaring santan dan meniriskan pacar cina, mangkok, panci (untuk mengukus), *sothil* (untuk mengaduk), dan kompor atau anglo (*keren*; Bhs. Jawa).

Pertama-tama pacar cina dicuci dan direndam sampai mengembang. Sementara itu kelapa muda diparut dan diambil santannya. Setelah pacar cina mengembang, lalu ditiriskan dan dicampur dengan vanili, gula pasir, santan dan sedikit garam. Aduk-aduk sampai benar-benar tercampur rata. Setelah itu daun pandan diiris kecil-kecil dan potong-potong daun pisang untuk membungkus sesuai kebutuhan. Selanjutnya ambil adonan pacar cina sebanyak $\pm$ 1 genggam, bungkus dengan daun pisang dengan terlebih dahulu diberi irisan daun pandan. Setelah semua adonan pacar cina dibungkus, lalu dimasukkan ke dalam panci untuk dikukus. Kukuslah sampai daun pisang pembungkusnya layu, yang menandakan adonan sudah matang. Maka Kue Hawug-Hawug siap untuk disajikan.

Kue Hawug-hawug diletakkan di atas piring kue yang lonjong atau bulat. Kue ini dapat dihidangkan bersama-sama dengan minuman teh atau kopi. Biasanya dihidangkan pada pagi atau sore hari, atau sebagai suguhan untuk tamu. Kue ini banyak dikenal oleh masyarakat D.I. Yogyakarta, baik di pedesaan maupun di perkotaan. Hawug-hawug mempunyai nilai ekonomi, karena dijual di pasar-pasar tradisional maupun toko-toko kue di seluruh pelosok D.I. Yogyakarta.

Kue ini juga bernilai sosial karena sering disuguhkan sebagai makanan pembuka/camilan sebelum makanan pokoknya dihidangkan dalam acara-acara hajatan dan pesta-pesta, terutama jenis pesta *standing party* atau prasmanan. Meskipun demikian, nilai budaya kue ini kurang karena tidak pernah digunakan sebagai kue pelengkap untuk sesajian dalam upacara-upacara tradisional.



Kue Jadah Manten, Klepon, Jenang Monte, Dadar gulung, Kue Kipo

25. Jadah Manten

Salah satu kue tradisional Yogyakarta lainnya adalah Jadah manten. Di daerah lain biasanya kue ini dikenal dengan nama semar mendem. Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat kue jadah manten adalah beras ketan, telur, kelapa parut, daging ayam/daging sapi cincang, daun pandan, dan daun pisang (untuk alas memanggang). Bumbu yang dipakai sebagai pelengkap adalah bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, lada, daun salam, sereh, laos, gula merah, dan garam.

Alat-alat yang diperlukan untuk membuat kue ini adalah baskom (untuk membuat adonan), parutan kelapa, saringan santan (*kalo*; Bhs. Jawa), mangkok, panci (untuk mengukus), wajan dan *sothil*, *cobek* dan *ulegan* (untuk menghaluskan bumbu), selebar seng (untuk memanggang), dan kompor atau anglo (*keren*; Bhs. Jawa).

Jadah manten terdiri dari 3 bagian, yaitu bagian kulit dari telur dadar, bagian tengah dari ketan, dan bagian isi terdiri dari daging dan bumbu. Semua bagian tersebut harus dibuat satu demi satu dahulu, baru kemudian digabungkan. Pertama kali dibuat adalah kulitnya. Telur dikocok sambil ditaburi sedikit garam. lalu didadar tipis-tipis sampai semua adonannya habis. Setelah itu membuat bagian tengahnya, yaitu ketan. Pertama-tama kelapa diparut dan diambil santannya untuk membuat ketan dan untuk membuat isi jadah manten. Beras ketan kemudian dicuci bersih, lalu ditiriskan dan didiamkan sekitar 1/2 jam, kemudian dikukus di dalam panci. Setelah setengah matang, lalu diangkat, diletakkan dalam panci, lalu dicampur dengan santan kental secukupnya sambil diberi garam sedikit-sedikit. Aduk-aduk sampai rata, lalu didiamkan lagi dalam panci kukusan dan dikukus kembali sampai matang dengan diberi daun pandan.

Sementara itu, isi kue jadah manten dibuat. Semua bumbu dicuci bersih, lalu dihaluskan, kecuali daun salam, sereh, salam, dan laos. Setelah itu semua bumbu, sisa santan kental (± 2 gelas), dan daging ayam/sapi dimasukkandalam wajan, lalu dijerang di atas api kecil. Aduk-aduk terus sampai air santannya habis (*asat*; Bhs. Jawa), baru kemudian diangkat.

Setelah semua bahan tersebut selesai dibuat, kemudian digabungkan. Cara untuk menggabungkannya adalah sebagai berikut: ambil adonan ketan $\pm$ segenggam

tangan dan dipipihkan, lalu diisi dengan daging ayam/daging sapi cincang yang telah dimasak, kemudian ditutup kembali dan dibentuk menjadi empat persegi panjang. Setelah itu adonan tersebut diikat supaya tidak lepas. Kemudian kue ini dipanggang di atas api dengan dialasi selembar seng dan daun pisang supaya tidak kotor atau gosong. Setelah kering dan matang, lalu diangkat maka Jadah manten siap untuk disajikan.

Kue Jadah manten diletakkan diatas piring kue yang lonjong atau bulat. Kue ini dapat dihidangkan bersama-sama dengan minuman teh atau kopi. Biasanya dihidangkan pada pagi atau sore hari, atau sebagai suguhan untuk tamu. Kue ini disebut dengan Jadah manten karena pada awalnya kue ini memang dipergunakan untuk perlengkapan dalam upacara perkawinan (*Mantenan*; Bhs. Jawa). Adapun makna dari kue ini adalah supaya kedua mempelai senantiasa hidup rukun, seiring sejalan dalam mengarungi hidup berumah tangga. Diharapkan kedua suami-istri tersebut selalu bersama-sama dalam suka maupun duka, seperti halnya ketan di dalam kue Jadah manten yang keadaannya selalu lengket.

Kue ini sekarang memang sudah agak langka, hanya warung-warung atau toko-toko tertentu yang membuat dan menjualnya. Hal ini dikarenakan proses pembuatannya yang memakan banyak waktu, sehingga kebanyakan masyarakat D.I. Yogyakarta enggan membuatnya. Di samping itu, jenis kue ini juga sudah banyak dimodifikasi dengan bentuk dan cara pembuatan yang lebih mudah, serta dengan nama kue yang berbeda, namun sebenarnya bahan dan rasanya tidak jauh berbeda.

Dilihat dari kelangkaannya, maka nilai ekonomis kue ini relatif berkurang. Hanya sebagian kecil masyarakat D.I. Yogyakarta yang masih melestarikan kue ini, khususnya digunakan untuk perlengkapan dalam upacara perkawinan. Sedangkan nilai sosial kue ini juga kurang karena jarang digunakan sebagai suguhan dalam acara-acara hajatan maupun kegiatan sosial lainnya.

Dilihat dari segi nilai budayanya, kue ini mempunyai nilai budaya karena sering digunakan sebagai kue pelengkap untuk sesajian dalam upacara perkawinan.

26. Jangan Jawa

Jangan jawa merupakan makanan sehari-hari yang dikonsumsi oleh masyarakat Tengger sebagai pelengkap makan nasi jagung. Sesuai dengan kondisi lingkungan alam di daerah Tengger, dimana penduduknya bermata pencaharian sebagai petani sayur, maka tidak mengherankan jika penduduk Tengger dalam memenuhi kebutuhan makan memanfaatkan sayur-mayur yang didapat dari hasil ladang, seperti kentang, sawi, kubis, ucet (sejenis buncis), dan bawang pre. Sayur-mayur yang disebutkan tadi merupakan bahan pembuatan Jangan jawa.

Adapun bumbu-bumbu yang diperlukan terdiri dari cabe, bawang putih, biji jarak, garam dan gula pasir. Bahan-bahan tersebut sebagian besar berasal dari ladang atau kebun dan sebagian lagi dibeli dari pasar maupun penjaja keliling orang Madura.

Cara memasak : bumbu-bumbu yang telah disiapkan seperti bawang putih, cabe, biji jarak, dan garam dihaluskan dengan menggunakan cobek. Sedangkan bawang pre, kubis, sawi dan ucet dipotong-potong sesuai selera di atas papan kayu atau telenan. Bahan-bahan tersebut kemudian dicuci dan ditiriskan. Kentang yang sudah dikupas kulitnya kemudian dicuci bersih dan dipotong kecil-kecil dengan bentuk dadu. Selanjutnya kita siapkan tempat penggorengan atau wajan dan letakkan di atas pawon. Pawon adalah sejenis tungku yang bahan bakarnya berasal dari kayu bakar. Bumbu yang telah dihaluskan tadi kemudian ditumis dengan minyak kelapa (minyak sayur) di dalam wajan dan aduk dengan menggunakan susruk atau sothil hingga harum baunya, dan tidak lupa tambahkan gula pasir secukupnya. Masukkan dua gelas air ke dalam tumisan bumbu tadi hingga mendidih. Agar bahan-bahan yang dimasak memiliki tingkat kematangan yang sama, maka terlebih dahulu masukkan kentang dan aduk hingga setengah matang. Setelah itu masukkan sawi, kubis, ucet dan bawang pre, masak hingga matang.

Jangan jawa dihidangkan sebagai pelengkap makan nasi jagung/aron. Akan menjadi lebih nikmat apabila dilengkapi dengan sambal korek dan ikan asin. Jangan jawa merupakan makanan sehari-hari orang Tengger yang dapat dimakan pada waktu pagi, siang, maupun sore hari.



Jagan Jawa

Jagan jawa yang bahan-bahannya terdiri dari kentang, kubis, sawi dan ucet ternyata unsur-unsur yang terkandung dalam bahan-bahan tersebut sangat berguna bagi kesehatan manusia. Seperti halnya kentang, kandungan gizi yang terdapat dalam setiap 100 gram umbi kentang adalah 83 kalori; 0,2 gram protein; 0,1 gram lemak; 19,1 gram karbohidrat; 11 miligram kalsium; 56 miligram fosfor; 0,7 miligram besi; 77,8 gram air; 17 miligram vitamin C; 0,11 miligram vitamin B1; dan sedikit vitamin A. Umbi tanaman kentang (*Solenum tuberosum*) selain rasanya enak sehingga disukai banyak orang, maka kentang dapat diolah menjadi berbagai macam masakan; juga baik untuk mengobati infeksi pada pangkal gusi. Sedangkan kubis, sawi, ucet dan bawang pre merupakan sayuran daun hijau yang banyak manfaatnya bagi kesehatan manusia.

Sebenarnya tanpa disadari oleh penduduk Tengger yang dalam kesehariannya banyak mengkonsumsi sayuran hijau ini, ternyata dengan mengkonsumsi sayuran hijau mereka memperoleh manfaat ganda. Sayuran hijau yang digunakan sebagai pembuatan jagan jawa, selain sebagai hidangan pelengkap makan nasi jagung, sehingga meningkatkan selera makan, sayuran hijau juga kaya akan senyawa karotenoid. Senyawa karotenoid yang terdapat pada sayuran hijau seperti sawi, kubis, ucet, dan bawang pre terdapat dalam kantung pigmen hijau daun atau klorofil. Makin pekat warna sayuran, makin tinggi kandungan karotenoidnya. Di dalam tubuh, karotenoid ini akan mengaktifkan enzim fase-fase yang berfungsi membersihkan sampah kimia pemicu kanker. Kemujaraban sayuran hijau memang telah diakui banyak peneliti. Hal ini dikarenakan kandungan karotenoidnya bukan karotenoid tunggal, namun merupakan kumpulan dari beberapa karotenoid aktif,

khususnya betakaroten, alfakaroten, dan lutein. Tak heran jika kekuatannya menghabisi sel kanker menjadi berlipat ganda.

Sayuran kelompok kubis-kubisan (*Crusiferae*) mengandung cukup banyak idola-3 karbinol. Seperti halnya pada brokoli, senyawa inipun membantu tubuh menguras jenis strogen pemicu kanker. Yang unik, bagian luar lembaran daun kubis yang berwarna kehijauan dan biasanya dibuang justru lebih kaya zat antikanker daripada lembaran daun bagian dalam yang warnanya putih. Bertolak belakang dengan pandangan orang selama ini, yang menganggap kubis yang putih mulus adalah yang terbaik kualitasnya, anggapan itu ternyata tidaklah benar. Bahkan orang terlanjur mengira bahwa memakan kubis akan memperparah sakit maag. Padahal justru sebaliknya, sejumlah penelitian mutakhir menyebutkan kubis justru membantu menyembuhkan maag. Dengan demikian memakan jagan jawa sekaligus meningkatkan derajat kesehatan bagi masyarakat Tenger yang biasanya mengkonsumsinya.

Adapun cabe yang digunakan sebagai bumbu selain berfungsi memberi rasa pedas pada setiap masakan, maka cabe juga dikenal sebagai obat. Hal ini terbukti unsur aktif pada cabe, capsaicin menimbulkan rasa pedas pada cabe sehingga sangat ampuh mengobati gatal-gatal pada kulit. Penggunaan unsur aktif pada cabe, capsaicin dosis tinggi terbukti menekan rasa sakit pada penderita penyakit diabetes. Unsur capsaicin pada cabe bahkan melindungi membran mukosa lambung dari serangan asam salisilat atau alkohol yang menyebabkan rasa pedih pada lambung. Jadi yang mencegah rasa pedih di lambung bukannya makanan pedas, namun unsur aktif cabe (capsaicin) tersebut.

Bawang putih (*Allium sativum* Linn) adalah herba semusim berumpun yang memiliki ketinggian sekitar 60 cm. Tanaman ini banyak ditanam diladang-ladang di daerah pegunungan yang cukup mendapat sinar matahari. Batangnya batang semu dan berwarna hijau. Bagian bawahnya bersiung-siung bergabung menjadi umbi besar berwarna putih. Setiap siung terbungkus kulit tipis dan kalau diiris baunya sangat tajam. Daunnya berbentuk pita (pipih memanjang) dan berakar serabut. Bunganya berwarna putih. Bawang putih mengandung minyak atsiri, yang bersifat anti bakteri dan anti septic. Kandungan allicin dan aliin berkaitan dengan daya anti kolesterol. Daya ini mencegah penyakit jantung koroner, tekanan darah tinggi, dan lain-lain. Umbi batang mengandung zat-zat seperti kalsium bersifat menenangkan, sehingga sangat cocok sebagai pencegah hipertensi. Zat saltivin

dapat mempercepat pertumbuhan sel dan jaringan serta merangsang susunan saraf. Diallylsulfide, alilprofil-disulfida (anti cacing); belerang; protein; lemak; fosfor; besi; vitamin A, B1, dan C. Bawang putih selain sebagai penyedap masakan juga berguna sebagai obat hipertensi; sakit kepala; flu; disentri; batuk rejan dan bronchitis; borok; bisul yang baru tumbuh; luka terkena benda tajam berkarat; cacingan; nyeri haid; migraine; perut kembung; cholera; sakit maag; asma; batuk; masuk angin; mengeluarkan serpihan kaca, kayu/duri; ambeien; cantengan; digigit serangga beracun; dan umbinya dapat mengobati lemah syahwat.

Selain gula pasir yang digunakan sebagai pemanis masakan maka garam dapur atau garam masakan juga berguna sebagai bumbu penyedap. Padahal bumbu yang rasanya asin ini justru kegunaannya lebih penting yaitu sumber mineral bagi tubuh kita. Mineral memang didapatkan pula dari sayuran maupun buah-buahan, akan tetapi mineral jenis tertentu banyak terdapat pada garam, seperti yodium, fluor, natrium dan chlor. Seperti kita ketahui yodium berguna untuk pembuatan hormon tiroksin; adakalanya pada garam dapur masih perlu ditambahkan yodium seperti kadarnya mencukupi untuk kebutuhan tubuh bagi mereka yang membutuhkan yodium. Garam fluor yang juga terdapat dalam garam dapur diperlukan untuk mencegah kerusakan pada gigi. Untuk pengerutan otot jantung misalnya tubuh manusia membutuhkan senyawa natrium, dan justru garam dapur ini paling kaya zat natriumnya. Pembentukan asam chloride oleh getah lambung membutuhkan bantuan garam chlor, zat garam ini antara lain diperoleh tubuh dari garam dapur. Dengan demikian cukup banyak zat gizi yang terkandung dalam garam dapur, yang merupakan sumber zat mineral bagi badan kita selain mineral dari sayuran maupun buah-buahan.

Yang paling menarik dari janggan jawa ini adalah bumbu yang digunakan, juga memanfaatkan biji tanaman jarak. Alasan orang Tengger menggunakan biji jarak sebagai bumbu dalam masakan janggan jawa, selain karena tanaman jarak banyak dijumpai di daerah Tengger, juga biji jarak dianggap sebagai pengganti biji kemiri sehingga menambah sedap pada masakan. Pohon jarak merupakan tanaman sejenis perdu, dengan tinggi 2-5 meter, berkulit licin dan memiliki batang penuh tonjolan bekas daun gugur. Perdu ini dikenal masyarakat Jawa sebagai pohon jarak pagar atau jarak cina. Tanaman yang dalam bahasa latin disebut *Jatropha curcas* ini masuk dalam famili Euphorbiaceae. Pohon jarak memiliki daun tunggal dan getah berwarna putih keruh. Bunganya hijau kekuningan dengan buah bulat berdiameter 3-4 sentimeter. Jika masak, buah ini berwarna kuning dan saat kering

akan tampak retak-retak. Dari buah yang retak-retak ini akan didapat biji jarak yang oleh masyarakat Tengger dimanfaatkan sebagai bumbu dalam masakan jajan jawa. Selain untuk bumbu masakan, biji tanaman jarak juga digunakan sebagai obat borok, rematik dan penyubur rambut.

Jajan jawa yang pada awalnya hanya memanfaatkan bahan-bahan yang ada di lingkungan tempat tinggal orang Tengger, ternyata selain bermanfaat bagi kesehatan juga memberikan nilai ekonomis bagi masyarakat di daerah Tengger, karena dengan memanfaatkan bahan-bahan yang didapat dari ladang berarti menghemat biaya/pengeluaran uang.

27. Jenang Srobo

Jenang srobo merupakan makanan sehari-hari masyarakat Yogyakarta yang biasanya disuguhkan pada waktu makan pagi atau sarapan. DI. Yogyakarta yang berpenduduk 3.327.954 jiwa dengan luas lahan 3.185,80 km² merupakan daerah yang terdiri dari tanah datar, berbukit-bukit dan juga pantai. Namun sebagian besar adalah tanah daratan dengan penduduk terbanyak berada di Kabupaten Sleman. Masyarakat Yogyakarta ada yang memeluk agama Islam, Kristen, Katolik, Budha dan Hindu.

Sekitar 39,71 % dari jumlah penduduk usia kerja di DI. Yogyakarta bekerja di bidang pertanian. Mereka menanam padi, dan bermacam-macam tanaman palawija, dan tumbuh-tumbuhan lainnya. Sebagian besar masyarakat Yogyakarta bekerja di bidang pertanian, mereka menanam sayuran dan tanaman lain di kebun atau ladang.

Pada masa lalu, makanan ini seringkali dikonsumsi sebagai makanan utama pada keluarga yang relatif kurang mampu. Menurut informasi yang kami peroleh, bubur ini pada mulanya diperkenalkan oleh sebuah keluarga yang banyak anak tetapi sedang tidak memiliki uang untuk membelikan makanan. Pada suatu hari anak-anak dari keluarga tersebut meminta makanan kepada orangtuanya. Namun, pada saat itu keluarga tersebut sedang tidak memiliki uang, selain segenggam beras dan sedikit bumbu yang tersedia di dapur. Orangtuanya segera memasak segenggam beras yang tersisa dengan segala bahan dan bumbu tersisa yang masih

dimilikinya. Semuanya dicampur dalam satu wadah dan diberi air yang banyak. Dimasak di atas api sehingga menjadi bubur (jenang). Cara memasak makanan seperti ini dianggap ceroboh, sehingga makanan ini disebut dengan nama Jenang Srobo. Bahan dasar pembuatan jenang srobo adalah beras, kacang panjang, tempe, dan daun melinjo. Bumbunya adalah garam, salam, cabe merah, bawang merah dan bawang putih.

Pertama-tama siapkan peralatan, antara lain baskom (untuk mencuci beras merah adn bahan-bahan lainnya, pisau dan *telenan* untuk tempat mengiris bumbu dan sayuran, sendok sayur (*irus*; Bhs. jawa) untuk mengaduk masakan, *cobek* beserta *ulegan*-nya untuk menghaluskan bumbu, dan kompor atau anglo (*keren*; Bhs. Jawa) untuk memasak.



Jenang Srobo

Beras dimasukkan ke dalam panci dengan air yang banyak agar menjadi nasi bubur. Lalu letakkan di atas api sambil diaduk-aduk terus. Sementara itu semua bumbu dihaluskan, kecuali daun salam. Setelah beras mulai menjadi nasi bubur, masukkan semua bumbu-bumbu, sambil terus diaduk-aduk sampai matang. Kemudia masukkan kacang panjang, tempe, dan daun melinjo. Aduk-aduk terus sampai matang, lalu diangkat. Pada masa kini, jenang srobo kadangkala ditambahkan sayuran lainnya sesuai keinginan yang akan mengkonsumsinya.

Jenang srobo diletakkan diatas piring makan dalam keadaan panas-panas. Bubur ini dapat dihidangkan bersama dengan krupuk. Makanan ini disebut dengan

nama Jenang Srobo, karena cara pembuatannya identik dengan sikap *cerobo* (ceroboh) atau jorok; Bhs. Indonesia.

Dilihat dari nilai ekonomisnya, makanan ini mempunyai nilai ekonomis yang rendah karena hanya merupakan makanan keluarga, dan tidak dijual di pasaran. Sebagai makanan keluarga, sifat makanan ini juga hanya merupakan makanan selingan, bukan makanan utama. Waktu yang tepat untuk menyantap Jenang Srobo adalah pada pagi hari dan dimakan dalam keadaan masih panas. Nilai sosial makanan ini tidak ada karena hanya dimakan untuk anggota keluarga inti saja, khususnya anak-anak. Lagipula makanan ini tidak dapat disuguhkan pada acara gotong-royong maupun hajatan.

Semua bahan makanan ini dapat dengan mudah diperoleh di pasar tradisional, baik di perkotaan, maupun di pedesaan. Bahkan di pedesaan bahan-bahan untuk membuat makanan ini dapat dipetik sendiri dari hasil kebun atau ladang. Jenang Srobo pada umumnya hanya dikonsumsi oleh masyarakat menengah ke bawah di daerah pinggiran kota.

28. Jenang

Jenang merupakan makanan kecil yang dibuat oleh masyarakat Jawa pada umumnya. Bagi orang Jawa, jenang dibuat pada saat diselenggarakan suatu pesta hajatan, seperti pesta perkawinan dan khitanan. Pada saat ini jenang juga dibuat oleh orang Tengger, baik untuk keperluan pesta maupun pada saat diselenggarakan suatu upacara yang berkaitan dengan kepercayaan. Memang patut diakui bahwa bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan jenang tidak terdapat di daerah Tengger melainkan harus didatangkan dari daerah lain. Dikenalnya makanan kecil jenis ini oleh masyarakat Tengger, sejak jalan-jalan yang menghubungkan Tengger dengan daerah lain di luar Tengger dapat dilalui oleh kendaraan roda empat, sehingga komunikasi menjadi mudah dan lancar. Pembangunan jalan-jalan ini terjadi sekitar pertengahan tahun 1980-an. Pada saat itulah masyarakat Tengger banyak menghadapi berbagai keperluan hidup, baik bahan makanan maupun jenis-jenis masakan, termasuk berbagai jenis kue atau makanan kecil, di antaranya adalah jenang.



Jenang

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat jenang antara lain adalah tepung ketan, gula jawa (gula merah), garam dan kelapa. Semua bahan-bahan ini harus dibeli di pasar atau warung yang hanya ada di daerah Tengger. Perlu diketahui bahwa daerah Tengger seperti halnya di Desa Ngadisari merupakan daerah pegunungan yang tanahnya tidak rata dan udara dingin. Oleh karena itu bahan-bahan yang diperlukan untuk pembuatan jenang harus didatangkan dari daerah lain, sebab daerah Tengger tidak dapat menghasilkan bahan-bahan tersebut.

Dari bahan-bahan yang digunakan untuk membuat jenang dapatlah dikatakan bahwa kandungan yang terdapat dalam bahan-bahan tersebut banyak khasiatnya. Beras ketan misalnya mengandung zat kanji, protein, dan lemak. Selain itu di dalam beras ketan juga terkandung zat-zat logam seperti besi, kalsium, sulfat dan vitamin. Adapun gula jawa di samping mempunyai kandungan karbohidrat seperti halnya pada gula pasir, juga mengandung unsur kalsium, fosfor dan besi. Bahkan ada protein dan lemak, dimana keduanya tidak terdapat dalam gula pasir. Protein dikenal sebagai makanan pembentuk jaringan otot, otal, dan bagian tubuh lainnya. Kalsium, fosfor dan besi merupakan mineral yang dalam jumlah tertentu diperlukan tubuh untuk perbaikan tulang dan gigi. Santan kelapa selain memberi rasa gurih pada masakan, juga mengandung lemak, protein, fosfor dan vitamin. Minyaknya mengandung gliserida yang berisi asam laurat, asam miristinat, asam oleat, asam kaprat, asam kaprilat, asam palmitat, asam stearat dan asam kaproat. Kegunaan dari beberapa zat yang terkandung dalam buah kelapa adalah untuk menghilangkan ketombe, mencegah uban, alergi, dan mengurangi nyeri haid.

Adapun garam berguna sebagai penyedap masakan dan sebagai sumber mineral bagi tubuh kita. Mineral memang didapatkan pula dari sayuran maupun buah-buahan. Akan tetapi mineral jenis tertentu banyak terdapat pada garam. Mineral yang membantu kesehatan tubuh kita ialah zat kapur/Ca, fosfor, besi, yodium, natrium, chlor, kalium dan tembaga. Di antara mineral-mineral tersebut yang terdapat dalam garam dapur adalah yodium, fluor, natrium dan chlor.

Seperti kita ketahui yodium berguna untuk pembuatan hormon tiroksin. Adakalanya pada garam dapur masih perlu ditambahkan yodium supaya kadarnya mencukupi untuk kebutuhan tubuh mereka yang kekurangan yodium. Garam fluor yang juga terdapat dalam garam dapur diperlukan untuk mencegah kerusakan pada gigi kita. Untuk mengatur pengerutan otot jantung misalnya tubuh membutuhkan senyawa natrium. Pembentukan asam chlorida oleh getah lambung membutuhkan bantuan garam chlor, zat garam ini antara lain diperoleh tubuh dari garam dapur.

Dengan demikian cukup banyak zat gizi yang terkandung dalam garam dapur, yang merupakan sumber zat mineral bagi tubuh kita selain mineral dari sayuran maupun buah-buahan.

Cara membuat jenang adalah sebagai berikut : masukkan bahan-bahan seperti santan kelapa, gula jawa (gula merah), dan sedikit garam ke dalam wajan besi. Panaskan wajan diatas pawon (tungku yang bahan bakarnya menggunakan kayu bakar) hingga adonan tersebut mulai mengental. Masukkan tepung beras ketan sedikit demi sedikit ke dalam wajan sambil diaduk-aduk dengan menggunakan *sorok* (potongan kayu yang agak gepeng dengan panjang kurang lebih 1,5 meter) hingga rata. Adonan jenang memerlukan waktu masak kurang lebih 5 jam hingga *kalis* (tidak lengket di wajan). Hal ini menunjukkan bahwa jenang yang dibuat tersebut sudah matang. Letakkan jenang yang sudah matang ke dalam wadah yang telah dialasi daun pisang. Bila jenang sudah dingin, potong-potong sesuai selera dan siap untuk dihidangkan.

Di lingkungan masyarakat Tengger, jenang dihidangkan sebagai makanan kecil dalam suatu pesta perkawinan atau khitanan. Selain itu jenang juga digunakan sebagai hidangan maupun sesaji dalam kaitannya dengan upacara Karo. Upacara Karo dirayakan setahun sekali oleh masyarakat Tengger pada bulan kedua menurut perhitungan adat Tengger dan mempunyai makna tentang asal-usul adanya manusia sampai kembalinya roh kehadapan Sang Hyang Widhi Wasa. Pada hari itu

masyarakat Tengger saling beranjangsana (silaturahmi) di antara kerabat dan keluarga.

Dalam kesempatan ini dihidangkan berbagai macam makanan, diantaranya adalah jenang. Jenang juga digunakan sebagai sesaji *santi* atau *sesanding*. *Sesaji sesanding* merupakan bagian dari upacara Karo, dimana setiap rumah warga Tengger menyediakan berbagai makanan sebagai sesaji, seperti nasi dan lauk-pauk serta aneka macam kue untuk diberi mantra oleh dukun yang mengunjunginya. Adapun makna dari *sesaji sesanding* adalah memberi makan kepada roh leluhur mereka yang pada saat itu berada ditengah-tengah masyarakat Tengger.

29. Keceprek

Keceprek adalah sejenis *emping*, bedanya adalah pada jumlah buah *tangkil* atau melinjonya. Kalau *emping* terdiri dari beberapa buah melinjo, sedangkan keceprek hanya satu buah saja. Di daerah Serang dan sekitarnya, keceprek merupakan makanan kecil yang dapat dinikmati kapan saja sebagai *camilan* (makanan ringan).

Bahan dan alat yang digunakan untuk membuat keceprek sangat sederhana. Cara pembuatannya pun tidak terlalu rumit dan tidak memerlukan keterampilan khusus. Keceprek dibuat tidak berdasarkan waktu, tergantung pada keinginan dan kebutuhan saja. Keceprek juga biasa diproduksi untuk dijual. Namun demikian keceprek juga seringkali dibuat oleh perorangan untuk makanan sendiri.

Bahan utama keceprek adalah buah tangkil atau melinjo. Dimana yang diambil adalah daging buahnya yang tertutup oleh tiga lapis kulit. Pertama adalah kulit luar yang berwarna merah jika sudah masak. Kedua, adalah kulit keras yang akan semakin keras jika sudah masak. Ketiga, adalah kulit arinya yang suka melekat kepada daging buah. Di daerah pedesaan Banten, termasuk sekitar Serang, pohon melinjo banyak ditanam oleh penduduk di pekarangan rumah mereka. Pohon melinjo sendiri selalu berbuah, karena tidak tergantung pada musim, sehingga pembuatan keceprek tidak terganggu oleh kelangkaan buah tangkil atau melinjo.

Cara membuat : Alat yang digunakan untuk membuat keceprek adalah periuk tanah dan batu ulekan (batu penggilingan). Periuk tanah ini digunakan untuk

menyangrai tangkil atau melinjo. Pekerjaan ini tujuannya untuk memisahkan kulit keras dan kulit ari buah tangkil dari daging buahnya yang gurih itu. Caranya adalah dengan memanaskan periuk tanah di atas bara api. Setelah periuk panas, buah tangkil yang telah dibuang kulitnya *disangrai* (dimasak di atas kuali tanpa medium lain) sedikit demi sedikit. Jika tangkil sudah kelihatan matang lalu diangkat dan tangkil tersebut di *geprek* atau ditumbuk satu-satu di atas batu ulekan supaya kulitnya yang keras terkelupas. Tangkil digeprek hanya satu kali saja, tidak boleh lebih. Tangkil yang sudah digeprek bersama kulitnya yang telah terkelupas diletakkan di atas nyiur, kemudian dijemur. Saat penjemuran itulah kulit tangkil akan terlepas dengan sendirinya. Untuk membersihkannya tinggal ditampi saja. Setelah tangkil kering dan bersih dari kulitnya, langkah selanjutnya adalah menggoreng tangkil hingga matang dan berwarna kuning. Setelah matang kemudian diberi atau dicampur dengan garam halus untuk mendapatkan rasa gurih dan enak. Keceprek siap dihidangkan.

Pembuatan keceprek cukup sederhana, tetapi memerlukan banyak tenaga. Hanya saja saat mengeprek buah tangkil yang sudah disangrai harus cepat-cepat dilakukan. Buah tangkil yang sudah matang harus digeprek pada saat sedang panas. Kalau sudah dingin kulit keras buah tangkil itu akan sulit dikelupaskan dari daging buahnya. Namun demikian, tenaga pembuat keceprek tidak pernah kewalahan karena mereka sudah terbiasa dan tidak canggung lagi.

Untuk bahan pembuat keceprek, tangkil dapat dibeli di pasar atau diperik di kebun bagi yang mempunyai pohonnya. Periuk tanah atau kuali untuk menyangrai dan alat tumbuknya biasanya sudah dimiliki oleh pembuat keceprek. Oleh karena itu, baik bahan maupun alat yang digunakan tidak terlalu sulit ditemukan.

Sebagai makanan khas daerah Banten, keceprek yang sudah jadi (matang) dan siap untuk dikonsumsi mudah didapatkan. Di tempat-tempat strategis kota Serang, seperti pasar, terminal dan pusat keramaian lainnya keceprek banyak dijual. Di dekat pintu tol Serang pun banyak pedagang yang menjajakan keceprek bersama dengan makanan khas Banten lainnya.

Oleh karena keceprek banyak diproduksi untuk dipasarkan maka keceprek merupakan jenis makanan yang bernilai ekonomi. Keceprek dapat dijual dan menghasilkan uang. Karena sering pula dimanfaatkan untuk menjamu tamu di hari-hari biasa, dan dimakan sebagai selingan bersama keluarga pada waktu senggang, maka keceprek dapat juga dikatakan memiliki nilai sosial.



Ragam Makanan Ringan Khas Banten

28. Kerak Telor

Kerak telur adalah merupakan makanan sampingan masyarakat Betaw. Kerak telur ini warnanya coklat agak kehitaman, rasanya enak agak pedas. Makanan kerak telur ini dihidangkan untuk tamu sebagai teman minum teh. Kudapan ini biasa diujakan pada sore hari. Kalau jaman dahulu kerak telur memang sebagai kudapan sore hari pada tamu, tetapi sekarang kerak telur ini hanya merupakan hidangan makanan untuk dinikmati keluarga pada sore hari. Selain kurang praktis pembuatannya, kerak telur memang memerlukan waktu agak lama untuk memasak. Jadi untuk menikmatinya keluarga sekarang memang khusus memasaknya.

Dalam sejarahnya kerak ini timbul karena pemikiran orang Betawi, setelah mengamati masakan nasi liwet yang timbul kerak. Dari pengamatan ini kemudian dibuatlah makanan yang serupa dengan kerak dari nasi liwet tetapi dibuat dari telur. Sebagaimana diungkapkan sebelumnya bahwa kerak telur ini merupakan hidangan kudapan untuk tamu pada sore hari. Kerak telur ini muncul dari pedesaan yang dahulunya sering kali memasak nasi liwet.

Selain telur sebagai bahan utama, bahan utama yang lain kerak telur ialah beras ketan putih. Beras ketan putih ini didapatkan dari hasil panen, bagi petani Betawi yang menanamnya. Ketan putih ini biasa ditanam setelah panen padi biasa. Selain untuk tanaman selingan, beras ketan putih ini dijual untuk bahan dibuat

ketan urap. Petani Betawi, sendiri jarang menanam beras ketan putih ini. Jadi untuk mendapatkan beras ketan putih biasanya mereka membeli di pasar, seperti diketahui bahwa Betawi merupakan pusat perdagangan. Jadi untuk mencari beras ketan putih sangat mudah bagi masyarakat Betawi.

Bahan pelengkap membuat kerak telur adalah kelapa muda untuk diparut kemudian bawang merah yang digoreng digunakan untuk taburan. Untuk bumbunya diperlukan cabai merah, kencur, jahe, garam dan merica. Cabai merah untuk memberikan rasa pedas pada kerak telur, sedangkan kencur memberi aroma segar dan khas sebagai campuran cabai merah. Jahe dipergunakan untuk campura kerak telur yang dihasilkan tidak berbau anyir atau menetralkan bau anyir. Jahe ini juga memberikan rasa segar. Merica yang digunakan untuk sedikit memberi rasa pedas pada kerak telur.

Untuk mendapatkan bahan atau bumbu-bumbu tersebut orang Betawi dahulu tidak kesulitan, karena memang mereka menanamnya di halaman rumah. Selain untuk keperluan masak bumbu-bumbu tersebut diyakini mempunyai khasiat untuk obat-obatan. Untuk sekarang bumbu-bumbu tersebut mudah didapatkan di pasar-pasar tradisional bahkan di toko-toko swalayan atau mal-mal.

Untuk memasak kerak telur dalam porsi keluarga, dimulai rendam beras ketan putih 150 gram semalam. Kemudian ditiriskan dan dibagi menjadi 6 bagian. Supaya kerak telur ini menjadi lebih enak dan sedap ditambahkan ebi 50 gram yang telah direndam air panas dan juga ditiriskan serta dihaluskan. Setelah itu kocok 5 butir ayam.

Setelah langkah persiapan tersebut kemudian mempersiapkan bumbu-bumbu antara lain 3 buah cabai merah yang telah dibuang bijinya, 10 gram kencur, 10 gram jahe. Semuanya dijadikan satu dan dihaluskan ditambah dengan 1/2 sendok teh garam dan 1/4 sendok teh merica.

Cara membuat kerak telur, adalah ambil 2 sendok makan minyak goreng, untuk menumis bumbu yang telah dihaluskan hingga baunya harum, setelah itu ditambahkan kelapa parut diaduk terus hingga mengering dan dibagi jadi 6 bagian, seperti ketan putih yang juga telah dibagi 6. Setelah itu ambil wajan datar dengan diameter 12 cm, diolesi dengan sedikit minyak. Tempatkan 1 bagian beras, lalu ditekan-tekan. Tutup wajan, api dikecilkan. Masak beras hingga matang, kalau jaman dahulu memasak dengan kayu bakar untuk mengecilkan apinya dengan

mengurangi kayu bakar hingga api mengecil. Untuk sekarang dengan menggunakan kompor lebih mudah mengatur besar kecilnya api.

Langkah selanjutnya adalah menuang 2 sendok makan kocokan telur, 1 sendok makan tulisan bumbu, 1/2 sendok teh ebi dan 1 sendok makan bawang goreng diaduk hingga rata. Wajan kemudian ditutup, masak sebentar dan dibalikkan perlahan-lahan. Kerak telur siap untuk dihidangkan. Untuk selanjutnya masak kerak telur yang lain (6 bagian) hingga selesai dan kerak telorsiap untuk dinikmati.

Kerak telur biasa disajikan sebagai kudapan untuk sore hari. Kerak telur ini disantap untuk menemani minum teh atau kopi pada tamu yang bertandang. Pada masyarakat Betawi biasa antar tetangga, kerabat atau teman saling berkunjung untuk menyambung tali silaturahmi. Pada saat tamu bertandang, biasanya sang tuan rumah menghidangkan minuman dan makanan kecil yang salah satunya kerak telur. Sajian ini terutama dilakukan penduduk Betawi di daerah Condet, Parung. Meski demikian tidak menutup kemudian pada penduduk Betawi daerah lain yang menyajikan kerak telur untuk menjamu tamu.

Seiring perkembangan jaman kerak telur sekarang bukan lagi sebagai kudapan untuk tamu, tetapi hanya sesekali dinikmati keluarga. Dalam membuat kerak telur selain bahan bakunya (beras ketan putih) memang harus disiapkan juga dirasa kurang praktis dan ekonomis jika untuk hidangan tamu. Untuk menikmati kerak telur pun sekarang lebih gampang karena pada waktu sore banyak dijual di pinggir-pinggir jalan.



Kerak Telor

31. Ketan Bintul

Ketan bintul adalah makanan khas pada bulan Ramadhan dan Hari Raya Idul Fitri di daerah Serang dan sekitarnya. Selain di bulan Ramadhan, ketan bintul jarang ditemukan di pasaran. Sebaliknya saat Ramadhan, ketan bintul banyak dijual bersama dengan makanan khas lainnya. Penjual ketan bintul dan makanan khas Banten lainnya dapat ditemukan di sepanjang jalan depan Pasar Royal di tengah Kota Serang. Di sana juga dijual aneka macam jajanan khas bulan puasa Ramadhan, seperti kolak pisang atau kolak ubi, es cendol, buah-buahan segar dan lain-lainnya. Di samping itu, penjaja ketan bintul juga menyediakan atau menjual aneka jenis lauk-pauk untuk kepentingan berbuka puasa maupun untuk sahur.

Di daerah Jawa Tengah, ketan bintul hampir sama dengan *jadah*. Jadah di Jawa Tengah biasanya dimakan bersama dengan *tempe bacem*. Ketan bintul di Serang dimakan dengan serundeng, kacang tanah yang telah disangrai dan dihaluskan serta bawang goreng, bahkan kadang-kadang dapat pula dimakan dengan kuah rendang jika suka.

Bahan utama ketan bintul adalah beras pulut atau beras ketan dan kelapa. Beras pulut dan kelapa dapat dibeli di pasar maupun di warung-warung dekat rumah. Harganya pun tidak terlalu mahal, dan tetap terjangkau oleh masyarakat.

Cara membuat : Setelah beras pulut dicuci bersih, lalu direndam hampir semalaman agar empuk dan cepat matang, ketika dimasak. Langkah selanjutnya adalah *mengukus* (direbus) beras pulut dalam periuk atau panci, kemudian mengukusnya dalam kukusan. Setelah nasi pulutnya matang, lalu ditumbuk pelan-pelan di dalam panci. Akan tetapi menumbuknya tidak boleh sampai lembut atau halus, namun kasar-kasar saja. Nasi pulut yang telah ditumbuk kasar itu kemudian di letakkan di atas nyiru dan ditipiskan atau dicetak dengan sendok lebar. Di atas cetakan nasi pulut itu ditaburkan serundeng kelapa, atau kacang tanah yang telah disangrai dan ditumbuk kasar, sesuai selera.

Ketan bintul benar-benar nikmat jika dimakan pada sore hari atau pada saat berbuka puasa. Biasanya dikonsumsi sebagai makanan pembuka sebelum makan nasi. Oleh karena itu, tidak heran jika masyarakat Banten menganggap bahwa bulan puasa Ramadhan kurang *afdol* jika tidak disertai dengan hidangan makan ketan bintul.

Bertolak dari kenyataan itu maka dapat dikatakan jika ketan bintul merupakan makanan khas Banten yang bernilai ekonomis karena dapat memberikan penghasilan tambahan bagi penjualnya. Dikatakan bernilai budaya, karena kehadiran ketan bintul di bulan Ramadhan yang sangat dinanti-nantikan oleh masyarakat Serang dan sekitarnya merupakan suatu hal yang telah membudaya. Bagi masyarakat Banten pada umumnya dan Serang khususnya, bulan puasa ramadhan merupakan peristiwa yang ditunggu-tunggu dan sangat dinikmati. Hal itu disebabkan oleh mayoritas penduduk di sana yang beragama Islam.

32. Ketan Urap

Ketan urap bagi masyarakat Betawi juga dianggap sebagai makanan pokok. Walaupun bahannya bukan dari beras tetapi ketan urap ini adalah salah satu makanan pokok yang masih bertahan sampai saat ini. Ketan urap ini merupakan makanan pokok yang dinikmati hanya pada waktu pagi hari sebagai sarapan pagi.

Ketan urap ini dapat ditemui di berbagai pelosok daerah Betawi. Selain itu ketan urap ini bukan khas daerah tertentu tetapi memang khas Betawi yang dikenal dimana-mana, baik masyarakat Betawi pedesaan maupun Betawi Kota, dari masyarakat atas sampai masyarakat bawah.

Berbeda dengan kebanyakan makanan pokok yang lain yang terbuat dari beras, ketan urap ini bahan utamanya adalah beras ketan. Beras ketan ini diperoleh dari hasil menanam beras ketan. Dahulu khususnya daerah Condet beras ketan ini diperoleh dengan hasil menanam. Karena memang selain jenis padi, ketan ini juga ditanam oleh mereka. Selain sebagai selingan juga merupakan tanaman variasi. Sesuai perputaran musim tanah pertanian memang perlu variasi dalam kegiatan bertani. Kegiatan bertani memang disesuaikan dengan musim yang berjalan, kalau musim kemarau misalnya tidak baik untuk menanam padi, tetapi baik untuk menanam palawija dan sebagainya. Selain udara yang tidak cocok, air juga perlu diperhitungkan. Oleh karenanya variasi dalam kegiatan bertani merupakan pengetahuan yang tidak boleh ditinggalkan. Pengetahuan bertani ini juga sangat dikuasai petani-petani Betawi khususnya yang memiliki lahan pertanian.

Cara memperoleh bahan beras ketan, selain dengan cara menanam juga diperoleh dengan membeli di pasar. Seperti diketahui kota Jakarta setelah pusat

perdagangan dan perekonomian sehingga segala sesuatu mudah dicari dan diperoleh. Beras ketan ini juga mudah ditemui di pasar-pasar tradisional maupun pasar-pasar swalayan. Biasanya beras maupun beras ketan didatangkan dari daerah Jawa Barat karena memang selain sebagai lumbung beras, Jawa Barat posisinya sangat dekat dengan Jakarta.

Cara memasak ketan urap, pertama-tama cuci beras ketan sampai bersih, kemudian ditiriskan. Setelah itu campur beras ketan dengan air dan 1 sendok teh garam. Kemudian dimasak hingga setengah matang dan air mengering atau diaron. Setelah itu pindahkan aronan ke dalam dandang dan dikukus sampai matang. Sementara itu campurkan kelapa parut dengan 1/2 sendok teh garam dan tempatkan dalam wadah tahan panas, kukus hingga matang lalu diangkat. Ambil 2 sendok makan ketan kemudian dibentuk bulat dengan garis tengah 6 cm dan tebal 2 cm dan ulangi hal yang sama untuk sisa adonannya. Gulingkan bulatan ketan di atas kelapa parut, lalu hidangkan dengan sambal kacang.

Untuk membuat sambal kacang bahan-bahannya adalah air jeruk limau 1 sendok makan, 2 buah cabai merah, 150 gram kacang tanah goreng, 1 sendok teh terasi goreng/bakar, 1 sendok teh garam dan 1 sdt gula merah. Adapun cara membuatnya adalah sebagai berikut : pertama-tama haluskan semua bahan seperti cabai merah, kacang tanah goreng, terasi, garam dan gula merah. Setelah halus campurkan air matang dan air jeruk limau. Sambal kacang siap dinikmati.

Untuk melengkapi ketan urap adalah dengan membuat taburan kelapa. Kelapa diperoleh dari memetik di pohon atau membeli di pasar-pasar. Kelapa untuk taburan ini berbeda dengan untuk membuat santan, disini dipilih kelapa yang masih muda, kemudian dikupas dan diparut memanjang. Setelah itu diaduk sedikit dengan garam lalu kukus sebentar. Dikukus ini mempunyai tujuan agar tidak cepat basi. Fungsi parutan kelapa ini adalah untuk memberi rasa gurih dan rasanya menjadi enak.

Ketan urap ini dahulu adalah sebagai alternatif makanan selain nasi. Hal ini selain untuk memanfaatkan hasil panen, juga sebagai variasi sarapan pagi. Ketan urap ini dalam sejarahnya memang hanya disajikan pada waktu pagi hari. Selain praktis, artinya bahwa menikmati ketan urap tidak perlu dengan lauk pauk yang lain, hanya dengan parutan kelapa rasanya enak juga membuat kenyang dan tahan lama, artinya bahwa setelah makan ketan urap akan tahan lapar sama seperti kalau makan nasi. Selain sebagai makanan sarapan pagi ketan urap biasanya juga

dihidangkan pada kesempatan-kesempatan pertemuan keluarga maupun ketika ada gotong royong. Jadi ketan urap ini mempunyai social.

Ketan urap yang dibuat untuk acara gotong royong ini dihidangkan dalam tempayan besar dengan kelapa parutan ditempatkan pada baskom. Selain itu disediakan sambal kacang. Untuk menikmatinya disediakan daun pisang yang telah dipotong-potong yang digunakan sebagai piringnya. Masing-masing orang mengambil daun pisang kemudian mengambil ketan urap yang kemudian ditaburi kelapa parut dan sambal kacang kemudian dinikmati bersama-sama. Jadi ketan urap mempunyai nilai atau lambang persatuan.

Ketan urap ini juga mempunyai nilai ekonomi karena sering dijumpai dijual sebagai sarapan pagi. Tetapi untuk mencari sarapan pagi ketan urap memang agak susah karena penjual ketan urap ini biasanya ada di kampung-kampung atau masuk ke dalam gang-gang sehingga jarang ditemui di pinggir-pinggir jalan. Nilai ekonomis yang lain ketan urap ini karena cara membuat atau memasaknya sangat mudah walaupun agak sedikit lama, bahannya sederhana dan rasanya gurih serta enak, selain itu tidak mengeluarkan biaya besar.



Ketan Urap

33. Ketupat Sayur

Ketupat merupakan makanan pokok masyarakat Betawi yang terbuat dari beras. Beras tersebut sebagai bahan dasar untuk membuat ketupat dan sebagai pelengkap disajikan sayur. Bagi masyarakat Betawi, beras adalah salah satu

komponen utama dalam memenuhi kebutuhan makan. Dalam sejarahnya, beras ini merupakan hasil dari bercocok tanam, karena lahan pertanian pada jaman dahulu masih cukup untuk memproduksi beras. Selain itu curah hujan dan sifat tanah cukup baik untuk pertanian, meskipun masyarakat Betawi tidak sepenuhnya menggantungkan hidupnya dari pertanian serta sifat agraris. Hal ini juga disebabkan masyarakat Betawi tidak seluruhnya hidup dari lapangan pekerjaan bidang pertanian. Oleh karenanya beras diperoleh tergantung individu masing-masing. Bagi yang memiliki lahan pertanian, beras diperoleh dari hasil sawahnya ketika panen. Beras bisa juga dibeli di pasar bagi mereka yang tidak mempunyai lahan pertanian.

Dalam pembuatan ketupat diperlukan daun kelapa yang sudah dibuat sedemikian rupa dengan berbentuk segi empat sebagai pembungkusnya. Selain dibuat agar lebih enak dipandang juga dibuat rapat agar beras yang dimasukkan tidak berceceran keluar. Daun kelapa yang berbentuk ketupat ini dapat dibuat sendiri dengan mengambil daun kelapa yang ada di kebun. Dalam perkembangan sekarang karena sulitnya menjumpai pohon kelapa, maka daun kelapa biasanya didatangkan atau bahkan ada juga yang sudah jadi daun kelapa yang sudah berbentuk ketupat, masyarakat yang membutuhkan tinggal membelinya di pasar.

Sebagai bumbu diperlukan kapur sirih dan garam. Kapur sirih pun dapat diambil dari kebun atau dapat dibeli di pasar. Fungsi kapur sirih adalah agar ketupat bisa lebih padat atau tidak lunak. Proses pembuatan ketupat, pertama-tama disediakan beras yang sudah dicuci dahulu. Agar ketupat yang dihasilkan enak biasanya tergantung juga pada pemilihan beras. Beras yang pulen akan terasa lebih nikmat. Masyarakat Betawi yang tergolong menengah ke bawah dalam membuat ketupat tidak memilih-milih beras, artinya beras seadanya. Setelah beras dicuci kemudian dimasukkan secukupnya ke dalam daun ketupat yang tersedia satu persatu. Biasanya beras yang dimasukkan itu tidak terisi penuh. Untuk ukurannya diperkirakan hanya $\frac{3}{4}$ dari ukuran ketupat. Hal ini bertujuan agar ada ruang kosong agar apabila beras itu mengembang waktu masak atau matang tidak sampai keluar dari tempatnya atau daun ketupatnya.

Setelah daun-daun ketupat sudah terisi seluruhnya atau dirasa cukup kemudian dimasukkan ke dalam dandang, di atas kompor. Dandang tersebut sebelumnya diisi air yang sudah dicampur kapur sirih dan garam. Setelah itu dimasak (ditanak) dengan cara direbus sekitar 2 sampai 3 jam. Daun ketupat yang

sudah tampak berisi dan daun kelihatan kemerah-merahan dapat diartikan bahwa ketupat sudah masak atau matang.

Dalam pembuatan ketupat ini alat-alat yang digunakan relatif sederhana. Hal ini mencerminkan kesederhanaan pemikiran pembuatannya. Alat-alat tersebut gampang dijumpai dan didapatkan, misalnya panci untuk tempat beras yang sudah dicuci maupun belum, dandang untuk memasak daun ketupat dan alat-alat bantu lain yang sederhana.

Ketupat bagi masyarakat Betawi dikonsumsi hanya pada waktu-waktu tertentu. Artinya bukan sebagai makanan sehari-hari tetapi dibuat dan dinikmati pada waktu-waktu tertentu, biasanya pada hari Raya Idul Fitri maupun pada Hari Raya Idul Adha. Cara menikmati ketupat sayur pun biasanya setelah menunaikan ibadah sholat. Jadi dihidangkan pada pagi hari sesudah sholat. Ketupat ini biasanya dibuat dalam porsi yang banyak sehingga dapat juga dinikmati untuk makan siang bahkan sore atau makan malam.

Cara penghidangan ketupat sayur, dihidangkan di atas meja dimakan bersama-sama seluruh keluarga maupun tamu bila ada. Ketupat sayur ini terdapat di seluruh lapisan sosial masyarakat Betawi baik lapisan atas, menengah dan bawah. Ketupat sayur ini sebenarnya merupakan makanan masyarakat strata sosial menengah ke bawah dan dari daerah pedesaan. Hal ini karena sederhanya pembuatannya, sifat serta makna yang terkandung. Ketupat ini selalu dimakan dengan sayur ketupat maupun lauknya, seperti kerupuk dan lain sebagainya.

Sayur sebagai teman makan ketupat bagi masyarakat Betawi misalnya sayur lelawar, sayur sambal goreng labu siyam, sayur pepaya bahkan ada yang dengan sayur opor ayam. Sayur-sayur tersebut juga sangat sederhana cara memasaknya serta bahannya sangat murah, kecuali sayur opor ayam. Sayur opor ayam ini membutuhkan ayam sebagai bahan utamanya.

Sayur lelawar adalah salah satu teman makan ketupat misalnya, menurut sejarahnya adalah salah satu resep masakan Betawi yang merupakan peninggalan Belanda yang diwariskan kepada keturunannya dan kemudian disebarkan kepada masyarakat lain. Tetapi walaupun merupakan peninggalan Belanda sayur lelawar ini sangat sederhana cara memasaknya. Adapun bahan-bahannya daging ayam, kentang, buncis, dan santan kelapa, serta jeruk nipis. Bumbu-bumbu adalah bawang

merah, bawang putih, cabai merah, kunyit, lengkuas dan daun salam. Dalam masyarakat Betawi bumbu-bumbu tersebut selain memberi rasa enak juga aroma yang sedap juga mengundang selera makan. Selain bumbu-bumbu tersebut mempunyai fungsi-fungsi sendiri-sendiri. Cabai memberi rasa pedas, bawang merah memberi rasa gurih dan sedap, kulitnya memberi warna merah kecoklatan pada masakan. Bawang putih diyakini memberi rasa gurih dengan aroma yang kuat, kunyit memberi rasa gurih dengan aroma kunyit, daun salam memberi aroma harum yang khas.

Cara memasak sayur lelawar juga sangat sederhana, pertama-tama membuat tumis bumbu-bumbu yang telah dihaluskan dalam wajan. Kemudian memasukkan semua bumbu diaduk sampai rata. Setelah itu dimasukkan potongan ayam, kentang dan buncis yang telah dipotong-potong, dan diaduk sampai rata. Setelah dituangkan santan kelapa dan dimasak hingga sayuran matang dan kuah mendidih. Untuk lebih sedap diberi air jeruk nipis yang fungsinya juga untuk pengempuk daging ayam.

Ketupat sayur yang biasa dihidangkan pada kesempatan tertentu biasanya dihidangkan di meja makan. Dalam penataan di meja makan ketupat itu sudah dikupas kulitnya atau daun ketupatnya, serta sudah dipotong-potong diletakkan di piring besar. Kemudian sayur lelawar atau sayur labu siam atau sayur opor ayam ditata disamping ketupat. Selain juga disediakan kerupuk sebagai pelengkap. Ketupat sayur siap dikonsumsi atau dimakan dengan menggunakan piring sendok yang sudah disiapkan. Cara menikmati ketupat sayur dimakan bersama-sama keluarga duduk disamping meja.

Masyarakat Betawi meyakini bahwa menikmati ketupat sayur bermakna sebagai simbol dari kesatuan, kemenangan dan kebahagiaan. Seperti diketahui bahwa masyarakat Betawi kental dan taat beragama Islam sehingga makna dan simbol-simbol tersebut merupakan cerminan ketaatan hal-hal yang sifatnya religius terutama agama Islam. Walaupun dalam perkembangannya ketupat sayur banyak dijumpai dan bisa dinikmati masyarakat sekarang dimana saja tetapi maknanya bukan lagi sebagai hal yang mendalam tetapi hanya sekedar untuk memenuhi kebutuhan rasa lapar. Jadi ada perbedaan yang mendasar, kalau ketupat sayur pada Hari Raya cenderung menjadi nilai makanan yang istimewa Betawi yang identik dengan kaum muslim Betawi.



Ketupat Sayur

34. Kikiping

Kikiping adalah makanan khas daerah Banten yang berasal dari wilayah Desa Menes, di Kabupaten Pandeglang. Bahan utama untuk membuat kikiping adalah adonan beras ketan yang disebut *uli lembek*. Di daerah lain, uli tersebut ada pula yang menyebutnya sebagai *jadah*. Yang menjadikan kikiping khas adalah cara pembuatannya, yaitu uli lembek yang dicampur dengan daging sapi atau daging kerbau dan dibungkus daun pisang kemudian dibakar di atas tungku. Kekhasan dari kikiping adalah sebagai hidangan istimewa pada setiap Hari Raya Idul Fitri.

Bahan-bahan yang diperlukan dalam membuat kikiping adalah uli lembek, daun pisang, *biting*, dan nyiru. Sedangkan untuk isi digunakan daging kerbau cincang yang dimasak bersama dengan *serundeng* kelapa. Bumbu-bumbu untuk membuat serundeng adalah ketumbar, bawang merah, bawang putih, garam, gula merah, bawang goreng. Bumbu-bumbu tersebut dihaluskan kemudian disatukan dengan serundeng kelapa (yaitu kelapa parut yang disangrai lalu ditumbuk halus), lalu dicampur dengan daging cincang tadi. Kemudian uli lembek dicampur bersama dengan adonan daging cincang dan serundeng, lalu dibungkus dengan daun pisang dan dipanggang di atas bara api di tungku.

Bahan-bahan, bumbu dan alat-alat yang dipergunakan untuk membuat kikiping dapat dibeli di pasar setempat. Namun demikian, peralatan yang dipergunakan merupakan peralatan masak sehari-hari, oleh karena itu tidak perlu pengadaan baru.

Pembuatan kikiping biasanya memerlukan banyak waktu dan tenaga, oleh karena itu kikiping tidak dihidangkan setiap hari. Kikiping hanya dibuat setahun sekali, biasanya dibuat sebagai hidangan istimewa untuk menjamu tamu saat Hari Raya Idul Fitri. Di setiap Hari Raya Idul Fitri itulah kikiping dapat ditemukan di setiap rumah di daerah Menes, Pandeglang.

Bagi para perantau asal daerah Pandeglang, walaupun sudah lama meninggalkan Pandeglang mereka tetap menyukai kikiping sebagai makanan khas daerah asalnya. Oleh karena itu tidaklah mengherankan jika mereka pulang selalu menyempatkan diri untuk makan kikiping, bahkan ketika pulang kembali ke daerah perantauan mereka membawa serta kikiping sebagai oleh-oleh. Kikiping tersebut biasanya dibagikan kepada tetangga maupun sanak saudara yang tidak sempat pulang kampung saat Hari Raya Idul Fitri.

Ditilik dari saat penghidangannya, kikiping dapat digolongkan sebagai makanan yang bernilai budaya dan bernilai sosial. Bernilai budaya karena dihidangkan setahun sekali pada peristiwa Hari Raya Idul Fitri yang telah membudaya. Bernilai sosial karena kikiping dapat digunakan sebagai makanan yang merapatkan tali silaturahmi, baik antar keluarga maupun antar tetangga. Kikiping biasanya dibuat atau diproduksi bukan untuk dijual tetapi untuk dinikmati sendiri dan dihidangkan untuk menjamu tamu yang datang ke rumah di Hari Raya Idul Fitri.

35. Kipo

Kipo adalah kue tradisional khas Kota Gede, Yogyakarta. Disebut khas, karena hanya terdapat di Kota Gede. Kebanyakan pembuat kue kipo menjajakan makanan ini sambil memasaknya. Untuk membuat kipo diperlukan kelapa muda, gula merah, tepung ketan, garam, daun pandan, daun katu, atau daun suji sebagai pewarna hijau, dan daun pisang.

Sementara itu persiapkan peralatan, antara lain baskom (untuk membuat adonan), parutan kelapa, lumpang dan alu (untuk menumbuk daun pandan/daun katu/daun suji) (bila ada mesin blender), saringan santan (*kalo*, Bhs. Jawa) (untuk menyaring daun pandan/daun katu/daun suji, mangkok, panci (untuk merebus), nampan/loyang, panggangan, dan kompor atau anglo (*keren*, Bhs. Jawa).

Pertama-tama, daun pandan/daun katu/daun suji ditumbuk dan diberi air sedikit untuk membuat warna hijau, kemudian disaring. Kelapa muda diparut. Setelah itu tepung ketan dimasukkan dalam panci, dicampurkan dengan air berwarna hijau hasil saringan dari daun pandan/daun katu/daun suji dan garam, terus diaduk-aduk atau *diuleni* (Bhs. Jawa) sehingga warna tepung ketan menjadi hijau. Tambahkan air sampai dapat dijadikan adonan.

Sementara itu gula merah dengan tambahan air secukupnya direbus. Setelah mendidih diaduk-aduk terus sampai mengental, lalu masukkan parutan kelapa muda dan sedikit garam (serta irisan nangka bila ada). Aduk-aduk lagi sampai airnya habis (*asat*, Bhs. Jawa), lalu diangkat dari api.

Selanjutnya ambil adonan tepung ketan, lalu dibuat menjadi bulatan-bulatan sebesar bola kelereng atau lebih besar sedikit. Bulatan-bulatan itu lalu diletakkan di atas nampan/loyang yang telah diolesi dengan minyak goreng dan dipipihkan, kemudian diisi dengan *enten-enten* (campuran gula merah dan parutan kelapa muda yang telah direbus) dan dibentuk seperti pastel mini. Setelah semua bulatan terisi *enten-enten*, lalu ditaruh di atas daun pisang, kemudian dipanggang sampai matang. Setelah matang, Kue Kipo yang telah jadi dibungkus lagi dengan daun pisang dengan cara dikancingkan kedua ujung daunnya dengan lidi bambu (*dipenak*; Bhs. Jawa). Tiap-tiap bungkus berisi 6 biji Kue Kipo, dan Kue Kipo siap untuk disajikan.

Kue Kipo dapat langsung diletakkan dalam piring kue dalam keadaan masih terbungkus daun pisang (*dipenak*; Bhs. Jawa) atau dalam keadaan sudah dibuka dari bungkusannya. Kue ini dapat dihidangkan bersama-sama dengan minuman teh atau kopi, biasanya dihidangkan pada pagi atau sore hari, ataupun sebagai jajanan biasa sehari-hari.

Kue ini disebut dengan Kue Kipo karena dilihat dari bentuknya menyerupai ulat hijau. Menurut informasi yang kami terima, orang menjadi jijik dan bercampur ngeri (*kipo-kipo*; Bhs Jawa) sehingga tidak mau melihat makanan ini lagi. Padahal apabila seseorang pernah merasakan kelezatan kue ini, pasti ingin mencicipinya lagi.

Jenis makanan ini dalam proses pembuatannya memang memerlukan ketelitian karena selain bentuknya yang kecil, pengerjaannya juga secara manual.

Kue ini merupakan kue asli yang berasal dari daerah Kotagede dan penyebarannya pun belum meluas sampai ke daerah-daerah lain di D.I. Yogyakarta, sehingga makanan ini hanya diujakan di daerah Kotagede.

Menurut informasi, kue ini juga merupakan makanan kesukaan Sri Sultan Hamengkubuwono X. Dikarenakan merupakan makanan kesukaan Sang Raja, maka kue kipo ini mulai populer lagi. Malahan sekarang menjadi salah satu jenis makanan kecil yang dapat dinikmati di setiap hotel berbintang yang ada di Yogyakarta, dan bahkan juga sering dipesan untuk dibawa sebagai oleh-oleh ke daerah lain, seperti Jakarta. Namun kue ini memang tidak dapat dipasarkan terlalu jauh karena tidak tahan lama.

Kue kipo ini bernilai ekonomis karena sangat laku untuk dijual, sehingga dapat menambah penghasilan bagi masyarakat, khususnya masyarakat Kotagede di D.I. Yogyakarta. Meskipun demikian, keberadaan kue ini dapat dikatakan mulai langka. Generasi muda saat ini relative kurang telaten untuk membuat jenis makanan ini, lagipula penghasilan yang diperoleh dari membuat Kue Kipo ini tidaklah seberapa bila dibandingkan dengan waktu dan tenaga yang digunakan.

Kue Kipo ini bagi masyarakat D.I. Yogyakarta juga mempunyai nilai sosial karena sering digunakan sebagai suguhan dalam acara-acara hajatan maupun kegiatan sosial lainnya, khususnya bagi masyarakat Kotagede. Sedangkan nilai budaya makanan ini rendah karena jarang digunakan sebagai kue pelengkap untuk sajian dalam upacara-upacara tradisional.

36. Klepon

Bahan dasar untuk membuat klepon adalah tepung ketan, kelapa muda, daun suji, daun pandan, garam, gula merah, dan air putih. Sementara peralatan yang diperlukan dalam pembuatan kue ini antara lain baskom (untuk membuat adonan), parutan kelapa, saringan santan (*kalo*; Bhs Jawa) (untuk menyaring daun suji dan daun pandan, serta meniriskan), mangkok, lumpang dan alu (untuk menumbuk), panci (untuk memasak), *sothil* (untuk mengaduk), dan kompor atau anglo (*keren*; Bhs. Jawa).

Pertama-tama daun pandan dan daun suji diberi sedikit air dan ditumbuk, lalu disaring, diambil airnya. Setelah itu tepung ketan, garam, air putih dan air hasil saringan daun suji dan daun pandan dicampur menjadi satu, lalu diremas-remas sampai *kalis* dan tercampur, serta dapat *dipulung*. Gula merah kemudian diiris tipis-tipis. Sementara itu masaklah air putih di dalam panci. Setelah itu ambil adonan tepung ketan dan dibuat bulatan-bulatan sebesar $\pm$ bola kelerang besar. Bulatan-bulatan tersebut lalu dipipihkan dan diisi dengan irisan-irisan gula merah, kemudian ditutup dan dibentuk menjadi bulatan-bulatan kembali.

Setelah air yang dimasak mendidih, masukkan bulatan-bulatan tepung ketan tersebut ke dalam panci. Tunggu sampai bulatan-bulatan itu mengapung di atas permukaan air. Bila sudah mengapung, pertanda bahwa sudah matang, maka diangkat dan ditiriskan di atas saringan. Sementara itu kelapa muda diparut dan dikukus supaya tahan lama. Setelah matang, kelapa muda dituang di atas mangkuk. Bulatan-bulatan tepung ketan yang sudah ditiriskan kemudian dimasukkan ke dalam mangkuk dan diguling-gulingkan agar parutan kelapa menempel secara merata ke seluruh permukaannya. Bila telah selesai, maka Kue Klepon siap disajikan.

Kue Klepon diletakkan di dalam tempat kue berukuran kecil yang terbuat dari kertas atau daun pisang (*Sudi*; Bhs. Jawa). Tiap-tiap *sudi* diisi dengan 4 buah klepon. Lalu sudi-sudi tersebut diletakkan di atas piring kue yang lonjong atau bulat. Kue ini dapat dihidangkan bersama-sama dengan minuman teh atau kopi. Biasanya dihidangkan pada pagi atau sore hari, atau sebagai suguhan untuk tamu.

Kue Klepon dikenal oleh lapisan masyarakat D.I. Yogyakarta, baik di pedesaan maupun di perkotaan dan merupakan makanan jajanan khas Yogyakarta. Kue ini bernilai ekonomi, karena dijual di pasar-pasar tradisional maupun toko-toko kue di seluruh pelosok D.I. Yogyakarta, dan mendatangkan penghasilan bagi pembuat dan penjajanya. Masyarakat di luar D.I. Yogyakarta pun juga sudah banyak mengenal kue ini karena juga dijual di berbagai daerah lain di Indonesia. Hal ini dikarenakan cara pembuatan kue ini relatif mudah, sehingga dapat dibuat oleh masyarakat di luar D.I. Yogyakarta. Bahkan kue ini kerap kali dijadikan sajian makanan pembuka (camilan) utama di hotel-hotel berbintang di seluruh Indonesia, atau setidaknya selalu ada di antara kue-kue yang lain. Namun kue ini jarang digunakan sebagai oleh-oleh bagi kerabat atau teman yang pulang dari D.I. Yogyakarta karena lekas berbau dan tidak tahan lama.

Kue Klepon ini mempunyai nilai sosial, karena sering disuguhkan sebagai makanan pembuka/camilan sebelum makanan pokoknya dihidangkan dalam acara-acara hajatan dan pesta-pesta, terutama jenis pesta *standing party* atau prasmanan. Meskipun demikian, kue ini tidak memiliki nilai budaya karena tidak digunakan sebagai kue pelengkap untuk sesajian dalam upacara-upacara tradisional.

37. Koplang

Koplang merupakan salah satu jenis kue khas kabupaten Sampang yang berpenduduk 61331 jiwa. Bagi masyarakat Sampang, khususnya petani mereka tidak asing. Karena rata-rata kue ini biasa sebagai bekal ke sawah atau ke ladang. Sifat dari pada kue koplang lunak dan berwarna putih. Bahan yang digunakan untuk membuat koplang antara lain tepung beras, garam, daun pisang untuk membungkus serta parutan kelapa. Cara membuatnya, tepung beras dicampur dengan garam dan diaduk sampai rata. Setelah adonan selesai dibungkus dengan daun pisang seperti membungkus arem-arem. Langkah selanjutnya bungkusannya tadi dikukus di dalam dandang sampai matang. Waktu untuk mengukus kira-kira 45 menit.

Keadaan alam dan kondisi lingkungan sangat berpengaruh terhadap perekonomian masyarakat dimana mereka berada. Keadaan alam wilayah daerah Sampang berbukit-bukit dengan ketinggian 0-262 meter di atas permukaan laut. Di daerah ini mengalir sungai Kiampar, Sungai Sampang, Sungai Manjang Madura. Oleh karenanya pertanian, persawahan di Sampang dapat menghasilkan padi yang lumayan sampai 140.816,7 ton per tahun. Padi ternyata tidak hanya sebagai makanan pokok tetapi juga dimanfaatkan sebagai makanan tambahan baik berfungsi sebagai sarana upacara keagamaan, upacara perkawinan, Sunatan, pesta ataupun makanan tambahan pada saat-saat tertentu.

Alat yang dipergunakan dalam membuat kue koplang antara lain waskom, entong, pisau, dandang. Dandang untuk mengukus dan pisau untuk memotong kue apabila akan dihidangkan. Cara menghidangkan kue koplang adalah dipotong-potong lalu diletakkan di atas piring, di atasnya di taburi parutan kelapa yang telah dikukus. Apabila kue dibawa ke ladang atau ke sawah tidak usah dihidangkan di piring, tetapi memakai tempat yang mudah dibawa dan yang penting tertutup rapat agar terjaga kebersihannya. Biasanya untuk bekal ke sawah membawanya lebih banyak, karena kue ini sebagai pengganti sarapan pagi.

Cara pengadaan bahan kue kopleng sangat mudah. Tepungnya biasanya dibuat sendiri. Daun pisang juga mudah didapat apalagi para petani rata-rata memiliki pohon pisang disekitar rumahnya, disawah atau diladang. Peralatan yang digunakan selalu tersedia di setiap rumah tangga karena alat ini merupakan alat pokok untuk memasak sehari-hari.

Fungsi kue kopleng sebagai makanan tambahan juga makanan pengganti nasi. Makna yang terkandung di dalamnya adalah memberikan kekuatan dan menambah energi bagi yang mengkonsumsi kue ini. Menurut penuturan masyarakat Sampang seharusnya yang mengkonsumsinya makanan ini dapat menahan lapar sampai waktu makan tiba. Kue kopleng mempunyai nilai ekonomi, karena kue ini dibuat dengan memanfaatkan bahan yang telah tersedia dan tidak banyak mengeluarkan biaya, bahkan apabila dijual di pasaran akan menambah penghasilan dan meningkatkan taraf hidupnya. Dari sisi nilai budaya masyarakat Sampang sampai saat ini masih melestarikan nilai-nilai luhur dari pendahulunya.

38. Kresengan kubis

Kresengan kubis (tumis kol) merupakan makanan sehari-hari masyarakat Tengger. Telah diuraikan sebelumnya bahwa mata pencaharian orang Tengger adalah bertani. Hasil pertanian satu di antaranya adalah kubis (kol). Karena itu, bahan kubis ini mudah diperoleh di Desa Ngadisari. Baik di kebun maupun di ladang, terutama pada saat musim panen kol.

Bahan-bahan untuk membuat masakan Krengsengan Kubis adalah kubis (kol). Sedangkan bumbu yang diperlukan terdiri dari bawang putih, bawang prey (daun bawang), gula pasir, lada, minyak sayur dan garam secukupnya sesuai dengan selera. Biasanya bahan bumbu tersebut di antaranya ada yang diperoleh dari kebun sendiri dan ada yang dibeli di penjaja sayur keliling.

Proses memasak Krengsengan Kubis yaitu semua bumbu setelah dibersihkan dan dicuci dihaluskan atau diulek dengan wadah *cobek*, kecuali bawang prey dan kubis di potong-potong kecil atau tipis sesuai selera di atas *telenan* kayu lalu dicuci bersih dan ditiriskan. Tahap berikutnya adalah bumbu yang sudah dihaluskan ditumis dengan minyak sayur secukupnya pada wadah *wajan* dari besi di atas *pawon* (sejenis tungku dengan menggunakan kayu bakar). Bumbu diaduk rata

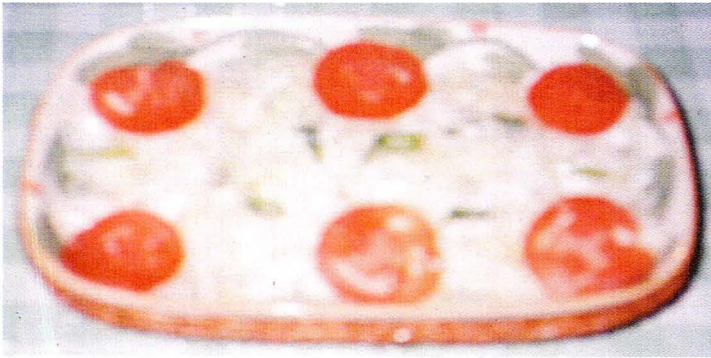
dengan *sothil* atau *susruk* sampai harum baunya. Setelah itu masukan daun prey, kubis, yang sudah dipotong-potong, garam dan sedikit air, aduk rata dengan sotil, sampai dengan matang. Kemudian Krengsengan Kubis angkat dan diletakkan pada sebuah wadah piring, atau mangkuk siap untuk dihidangkan.

Krengsengan Kubis dibuat untuk makanan sehari-hari. Biasanya jenis masakan tersebut dihidangkan untuk lauk pagi, siang atau sore hari. Cara menghidangkan lauk tersebut pasangannya adalah dengan nasi putih, ikan asin atau ikan cuek (ikan tongkol) goreng. Umumnya untuk lebih lengkapnya disertakan sambal terasi dan *kulupan* (lalapan) daun ranti, ketimun dan daun sawi rebus.

Makanan Krengsengan kubis ini, apabila dilihat dari bahan dan bumbunya mempunyai fungsi. Seperti kubis, merupakan tanaman yang sangat kaya akan vitamin A, vitamin C, vitamin B1 dan B3, serta mineral (kalsium terutama bagian luar kubis, kalium, klor, yodium, fosfor, sodium dan sulfur). Kegunaan kubis ini selain sebagai masakan juga dapat digunakan untuk menyembuhkan kaki keram, sendi kaku tidak dapat diluruskan, dan luka usus dua belas jari.

Bawang putih digunakan sebagai bumbu masak. Bawang putih mempunyai kandungan minyak atsiri dengan unsur utama alliin. Dalam proses pengeringan, alliin berubah menjadi alliin yang memberikan aroma khas pada umbi bawang putih. Kegunaan bawang putih ini selain sebagai bumbu masak juga perasan airnya dapat digunakan sebagai obat tradisional seperti menurunkan tekanan darah dan kolesterol darah. Bawang putih memiliki aktivitas sebagai obat cacing, antiseptik dan anti asma. Kandungan ester asam kurang lebih 10 sulfinat pada bawang putih dapat menghambat proses timbulnya asma (menekan pengaruh alergen). Di samping itu, umbi bawang putih juga berkhasiat sebagai obat meredakan rasa pening, obat sakit perut, mengencerkan dahak, dan mengeluarkan gas dari saluran pencernaan. Sedangkan daun prey atau daun bawang digunakan selain sebagai penyedap masakan, juga memberikan aroma. Hal ini tidak jauh berbeda dengan bumbu lada yang mengandung minyak asiri dan memberi rasa pedas. Buah lada selain digunakan untuk bumbu masak, juga untuk obat-obat seperti perut kembung, tekanan darah tinggi (hipertensi), sesak napas, obat memperlancar keringat, dan untuk memperkuat lambung. Bumbu masak selain lada adalah garam. Garam digunakan sebagai bumbu masak untuk memberi rasa asin. Selain itu garam memiliki kandungan yodium, dan bermanfaat untuk pencegahan penyakit gondok.

Rasa pedas pada masakan Krengsengan Kubis, bermanfaat bagi makanan orang Tengger yang bertempat tinggal di udara dingin. Karena dapat memberi kehangatan pada tubuh dan sekaligus dapat mengurangi rasa dingin. Begitu pula dengan kubis mengandung gas sehingga dapat memberi kehangatan pada tubuh yang bersangkutan. Sedangkan daun ranti menurut pengetahuan masyarakat setempat dapat menyembuhkan bagi penderita penyakit kanker.



Krengsengan Kubis

Jenis makanan Krengsengan kubis ini selain bermanfaat bagi kesehatan juga mempunyai nilai ekonomis bagi masyarakat Tengger. Karena kubis dan bawang prey dapat diperoleh dari kebun atau ladang yang mereka miliki.

39. Kucur

Kucur merupakan jenis makanan yang biasanya disukai oleh orang tua. Asal mula nama kucur tidak diketahui secara pasti, yang jelas di daerah lain juga ditemui makanan semacam ini. Sementara orang mengatakan bahwa nama kue kucur diambil dari bentuk dan rasanya setelah kue itu di makan. Kue ini bila dimakan terasa “Kemepyr” (terasa sekali bahan dasarnya). Kucur termasuk jenis makanan tambahan atau disebut makanan jajan pasar, disebut sebagai makanan jajan pasar karena kue ini setiap saat, setiap hari makanan ini tersedia di pasar. Makanan ini tidak bisa diungkapkan asal-usulnya tetapi sudah ada di daerah Sampang sejak dahulu kala. Kondisi lingkungan dan hasil pertanian daerah setempat mendorong adanya ide atau gagasan seseorang untuk menciptakan sesuatu yang dinikmati

oleh orang banyak. Misalnya saja, keberadaan kue kucur ini karena bahan utama yang dibutuhkan sudah tersedia, sehingga kapan saja masyarakat bisa membuatnya.

Sebutan daerah agraris masih senantiasa cocok untuk kabupaten Sampang. Ini sangat disadari karena hanya sebagian kecil wilayah Kabupaten Sampang yang digunakan sebagai bangunan/tempat tinggal, sedangkan sisanya merupakan lahan pertanian atau lahan kosong. Garam juga merupakan komoditas andalan di wilayah Kabupaten Sampang, namun sumbangannya tidak begitu besar terhadap sektor pertambangan dan penggalian. Ini terjadi karena pengusaha garam hanya dapat dilakukan pada daerah pesisir laut. Hasil sektor pertambangan dan penggalian garam sangat bergantung dari pengaruh musim. Ketidak pastian musim kemarau serta datangnya hujan tiba-tiba membuat petani garam terlambat menuai hasil. Hal ini membuat nilai tambah dari sektor ini terutama garam mengalami pertumbuhan minus. Di kabupaten Sampang ini hanya 4 kecamatan penghasil garam yaitu kecamatan Sreseh, kecamatan Torjun, Kecamatan Sampang, dan kecamatan Camplong.

Kualitas sumber daya manusia dan potensi sumber daya alam Kabupaten Sampang belum memadai sehingga menghambat terhadap laju pertumbuhan dunia usaha. Perekonomian Sampang nampaknya hanya terpaku pada sektor pertanian, tanpa disertai upaya menggeser dari sektor primer ke sektor sekunder dan tertier. Tanaman padi banyak dijumpai dan diproduksi oleh kabupaten ini, dan menjadi tanaman pokok sebelum jagung, dan ketela pohon.

Sebagai bahan utama kue kucur adalah tepung beras, gula merah dan air. Cara membuatnya tepung dicampur dengan gula merah dan air lalu diaduk-aduk sampai rata dan agak cair. Tepung beras bisa beli jadi yang sudah dikemas, tetapi juga bisa membuat sendiri. Cara membuat tepung beras adalah beras direndam kira-kira setengah jam lalu ditiriskan, setelah tiris kemudian ditumbuk atau digiling sampai menjadi tepung.

Cara pengolahan kue kucur adalah adonan yang sudah disiapkan dicetak/ dibentuk bulat melebar lalu digoreng dengan minyak kelapa. Pada waktu menggoreng adonan digoyang-goyang agar matangnya sama. Pada saat menggoreng kucur tidak dibolak-balik seperti menggoreng tempe atau tahu, tetapi hanya balik pertama. Tanda-tanda kue kucur ini telah matang apa bila berwarna kecoklatan seperti warna gula merah. Adapun alat yang digunakan untuk memasak antara lain, wajan, sotil, dan serok untuk meniris. Cara pengadaan alat memasak sangat

mudah, apalagi alat ini dipergunakan untuk masak sehari-hari, sehingga apabila akan membuat kue kucur, tidak usah membeli alatnya, karena setiap rumah tangga pasti memiliki alat ini.

Kue kucur dikonsumsi oleh masyarakat Sampang biasanya apabila ada acara hari-hari besar Islam terutama Maulid dan Isra Mi'raj. Tidak ada yang dapat memberikan komentar kenapa mengkonsumsi kue-kue kucur pada hari-hari besar Islam ? Namun demikian, menurut peraturan masyarakat Sampang bahwa sejak dahulu kala bila melalaikan peringatan kedua Hari Besar selalu menyediakan kucur ini. Makanya hingga saat ini masyarakat Sampang meneruskan apa yang telah dilakukan leluhurnya tersebut. Bentuk daripada kue ini bulat tetapi pipih seperti kue serabi, ditengah-tengah agak lembek tetapi pinggirnya kering. Walaupun kue kucur ini tergolong kue jajan pasar namun kenyataannya tidak mudah ditemukan di pasar tradisional. Makanan kue kucur tergolong makanan yang banyak disukai oleh para orang tua, tetapi bagi anak-anak kue kucur ini tidak banyak dikenalnya, sehingga tidak heran bila anak-anak sekarang kebanyakan tidak senang terhadap jenis makanan ini. Apalagi kue ini dikonsumsi pada saat-saat tertentu saja.

Tidak bisa diungkapkan secara pasti tentang makna yang terkandung dalam makanan kucur ini tetapi jelas bahwa kue ini mempunyai fungsi sebagai salah satu sarana dalam upacara-upacara tertentu, bahkan makanan ini wajib disediakan pada saat melakukan upacara-upacara ritual. Makanan kucur apabila dilihat dari nilai-nilai yang ada di dalamnya memiliki nilai budaya yang sangat tinggi, karena melestarikan tradisi pada pendahulunya. Bila dipandang dari nilai ekonomi tidak nampak, karena tidak dikonsumsi untuk dipasarkan. Cara menghidangkan kue kucur ini biasa-biasa saja, yakni ditaruh di dalam piring dengan posisi pada waktu kue kucur digoreng.



Kue Kucur

40. Kue Kelinca

Kelinca merupakan salah satu kue dari Betawi. Kue ini warnanya kecoklatan dengan rasa manis agak sedikit pedas. Kelinca sebagai makanan kecil untuk dihidangkan pada tamu sebagai teman minum. Pada hari Idul Fitri atau hari-hari besar lainnya biasanya kue ini dihidangkan bersama minuman kepada tamu yang datang. Kue ini berbentuk potongan-potongan kecil sebesar ibu jari orang dewasa.

Bahan utama kue Kelinca adalah tepung beras sebanyak 250 gr, gula jawa 250 gr, gula pasir 50 gr dan 1 gelas air. Sebagai pelengkap bahan dibutuhkan bumbu seperti jahe sebanyak 2 buku jari, kelapa 3/4 butir, jintan hitam 1/2 sdt, kayu manis 1 jari, bunga pe'chak 5 kuntum, bunga cengkeh 5 buah, biji pala 1/2 butir, daun pandan 5 lembar, mentega 2 sdm, vanilli secukupnya dan garam secukupnya

Kue Kelinca ini jenis-jenis bahan utamanya tidak banyak, sedangkan bumbunya yang banyak macamnya. Dewasa ini bumbu-bumbu itu semuanya harus dibeli. Di Betawi dewasa ini, penduduk sudah jarang yang menanam bumbu dapur seperti jahe, kelapa, jintan hitam, kayu manis, bunga pe'chak, bunga cengkeh dan sebagainya. Pada masa lalu penduduk masih banyak yang menanam tanaman bumbu dapur.

Salah satu dari bumbu ini adalah jahe. Jahe ini tidak hanya dikenal di kalangan penduduk Betawi, tetapi hampir di seluruh pelosok Nusantara. Jahe merupakan salah satu rempah yang banyak dimanfaatkan. Menurut penelitian, jahe mengandung 1-4 % minyak atsiri dan oleoresin. Secara tradisional, jahe bisa dimanfaatkan sebagai obat seperti peluruh dahak atau obat batuk, peluruh keringat, peluruh angin perut, diare dan pencegah mual. Jahe Indonesia mengandung bahan antirhinovirus. Dari hasil pengujian diketahui bahwa rhinovirus adalah salah satu penyebab utama influenza.

Jahe pada waktu dulu, penduduk Betawi masih ada yang menanamnya. Selain jahe, tanaman lain yang ditanam di kebun seperti kelapa, pandan, kadang juga kayu manis dan biji pala. Kemudian hari, tanaman seperti disebut tadi sudah jarang lagi ditemui. Kebun-kebun yang dulu ada sudah berubah peruntukannya. Kebun-kebun sudah berubah menjadi bangunan perumahan karena kebutuhan yang semakin meningkat. Selain pertumbuhan penduduk yang meningkat pesat,

pembangunan fisik kota telah merubah tata ruang. Daerah Betawi yang dulu rindang telah berubah menjadi gersang. Tanaman untuk keperluan dapur yang dulu mudah di dapat, tanpa harus membeli, sekarang bumbu-bumbu dapur banyak yang harus dibeli.

Bumbu lain seperti cengkeh dan vanili dari dulu hingga kini memang tidak ditanam di Betawi. Bumbu-bumbu ini harus didatangkan dari luar Betawi (Jakarta) dan kadang didatangkan dari luar pulau Jawa. Bumbu lain yang didatangkan dari luar Betawi seperti mentega, gula pasir dan kadang pula gula merah/jawa. Tanaman tebu sebagai bahan gula (pasir dan jawa/merah) memang tidak ditanam di Betawi.

Bagaimana membuat kue Kelinca? Sesudah semua bahan dan bumbu disiapkan mulailah membuat kue Kelinca. Tepung beras disangrai sampai berwarna kuning, kelapa dikupas, diparut, disangrai sampai kuning sampai 3/4 halus, gula jawa, gula pasir, air jahe parut dijadikan satu dimasak sampai larut, disaring dan kembali dimasak sampai 1/2 kental, bumbu disangrai sampai kering (jangan sampai hangus) lalu giling dan saring, tepung beras, bumbu, kelapa giling, garam, vanili dicampur ditambah mentega dan diaduk sampai rata kemudian disiram gula jawa cair, diuleni hingga liat, dicetak dan dibakar hingga berwarna kuning kecoklatan.

Dalam keseharian kue kelinca memang jarang ditemui. Kue Kelinca dibikin dan disajikan hanya pada kesempatan tertentu. Menjelang hari raya Lebaran (Idul Fitri) biasanya penduduk Betawi sibuk membikin penganan, salah satunya adalah kue Kelinca ini.

Menjelang lebaran, anggota keluarga dan atau kerabat, terutama kaum perempuan, mulai sibuk di dapur meskipun sedang puasa. Puasa bukan menjai halangan untuk menyiapkan hidangan pada leabran nanti.

Saat Idul Fitri tiba, tua muda, laki-laki perempuan, remaja dan anak-anak usai sholat Subuh bersiap-siap menuju masjid atau tanah lapang. Setelah sebulan penuh menunaikan ibadah puasa, tiba saatnya untuk menyambut hari kemenangan. Takbir dikumandangkan di masjid-masjid semalam suntuk untuk mengagungkan nama Allah. Sekitar pukul enam, mereka berbondong-bondong untuk menunaikan sholat Ied.

Seusai menunaikan sholat Ied, mereka saling salam-salaman dan kembali ke rumah masing-masing. Setelah itu biasanya mereka saling kunjung dan saling

memaafkan. Pada saat itulah di masing-masing rumah penduduk Betawi, di ruang tamu tersedia berbagai macam kue/penganan yang salah satunya Kelinca.

Selain membuat sendiri dan untuk keperluan sendiri, ada orang-orang tertentu yang membikin kue Kelinca untuk orang lain. Orang ini membuat kue Kelinca atas pesanan orang lain. Orang itu memang sudah biasa membikin kue-kue khas Betawi seperti Kelinca sehingga banyak orang yang mengenalnya. Biasanya mereka dikenal sebagai pembuat kue khas Betawi, dari mulut ke mulut.

Selain mencari uang dengan membuat kue, meski tidak murni komersial, mereka membuat kue khas Betawi ini ikut melestarikan budaya (makanan tradisional) warisan para pendahulu mereka. Seperti kata pepatah “sambil menyelam cari ikan”. Demikianlah yang berlaku pada para pembuat kue tradisional. Selain mendapatkan uang dari pesanan membuat kue dari orang lain, juga secara langsung/tidak langsung ikut melestarikan kue/penganan tradisional umumnya dan khususnya Kelinca.

41. Kulub Hui dan Kulub Sampeui

Kulub hui dan kulub sampeui adalah dua jenis makanan yang sama-sama menggunakan kata yang sama yaitu kulub artinya rebus. Kulub hui dapat diartikan ubi rebus dan kulub sampeui adalah singkong rebus. Kedua jenis makanan ini termasuk kelompok makanan tambahan yang sangat digemari oleh masyarakat Sunda. Hampir semua anggota dari orang Sunda dapat dikatakan mengenal dan menyukai kedua jenis makanan ini.

Sebagai makanan tambahan, kedua jenis makanan ini seringkali menempati urutan pertama dalam makanan pilihan. Selain dapat menggantikan peran nasi yang belum tersedia atau menunggu masak juga sangat bermanfaat bagi tubuh karena dapat mengganjal perut yang sedang lapar. Di kota Bandung, hampir di seluruh tempat keramaian dapat ditemukan kedua jenis makanan ini. Biasaya dijual di kereta dorong atau di warung-warung di pinggir jalan.

Bersama makanan tambahan lainnya, kulub hui dan kulub sampeui dimasukkan dalam kelompok makanan *cangkarang-bongkang* yang artinya makanan yang dianggap bukan makanan pokok melainkan sebagai makanan

penyelang atau *pangganjel*. Sifatnya adalah sementara untuk sekadar menghilangkan rasa lapar.

Bahan dasar dari kedua jenis makanan ini adalah ubi dan singkong. Sebagaimana diketahui bahwa hasil bumi di propinsi Jawa Barat cukup banyak. Termasuk diantaranya adalah tanaman umbi-umbian. Kondisi alamnya yang relatif dingin membuat tanaman ubi dan singkong mudah tumbuh. Hampir semua keluarga yang memiliki pekarangan menanam tanaman ini. Selain tidak memerlukan perawatan khusus, kedua jenis tanaman ini dalam waktu singkat sudah menghasilkan. Bagi mereka yang tidak memiliki pekarangan untuk ditanami tanaman ubi dan singkong, dapat memperolehnya dengan cara membeli di pasar dengan harga yang relatif murah. Sehingga dapat terjangkau baik dari kalangan orang mampu maupun yang tidak mampu.

Bumbu yang digunakan untuk melengkapi kedua jenis makanan ini adalah gula putih, gula merah, dan garam. Untuk menambah rasa lemak, ada juga yang menambahkan kelapa muda yang sudah diparut lalu dikukus. Semua bahan bumbu dan tambahannya dapat diperoleh dengan cara membeli di pasar atau mengambil di kebun atau di ladang.

Pemilihan kedua bahan kulub hui dan kulub sampeui dapat dilakukan dengan melihat warna kulitnya. Warna kulit yang masih asli menandakan baru dicabut dari tanah. Apabila warna kulit ubi dan singkong semakin mendekati warna asli itu pertanda masih baik. Paling tidak rasanya masih enak dibandingkan dengan ubi atau singkong yang sudah lama dicabut. Rasanya kurang manis dan agak sedikit berbau. Ubi dan singkong yang sudah dipilih, dikupas kulitnya dengan menggunakan pisau. Kulit ubi berbeda dengan kulit singkong. Kulit ubi lebih lunak dari kulit singkong, karena itu ada juga yang tidak mengupas kulit ubi. Ubi yang sudah dicuci bersih, dimasukkan ke dalam panci yang sudah diberi air yang sudah diberi garam secukupnya, lalu direbus di atas kompor. Apabila ubi sudah terlihat empuk, diangkat dan diletakkan di atas piring. Demikian pula dengan singkong, dikupas kulitnya, dipotong-potong, dicuci bersih, dimasukkan ke dalam panci yang berisi air yang sudah diberi garam lalu diletakkan di atas kompor. Apabila singkong sudah terlihat empuk, air rebusan dibuang sedikit lalu memasukkan gula putih atau gula merah. Singkong yang diberi gula putih akan berwarna putih kekuning-kuningan. Sedangkan yang diberi gula merah akan berwarna merah kecoklat-coklatan. Setelah gula terlihat merata di seluruh permukaan singkong, diangkat lalu diletakkan di atas piring. Bagi yang ingin

menambahkan kelapa parut dapat menaburkannya ke atas kulub hui dan kulub sampeui. Peralatan yang digunakan untuk merebus kedua bahan ini dapat diperoleh dengan cara membelinya di pasar.

Makanan ini, baik iatu kulub hui atau kulub sampeui biasanya dihidangkan saat santai dimana ada waktu luang. Saat-saat seperti ini dimanfaatkan untuk ngopi dan ngeteh. Waktu pagi hari sebelum sarapan pagi adalah saat yang cocok untuk menhidangkan kulub hui atau kulub sampeui. Mengisi perut yang sudah kosong sejak malam hari, akan terasa bermanfaat sekali bagi tubuh. Sambil menunggu makanan untuk sarapan pagi dimasak, maka kulub hui atau kulub sampeui menjadi pilihan utama. Pada siang hari terdapat waktu luang kembali yaitu antara pukul 10.00 hingga 11.00. Saat inipun biasanya diisi dengan makan makanan tambahan atau cemilan. Iseng-iseng mengisi perut sambil menunggu makan siang. Demikian pula menjelang sore hari antara pukul 16.00 hingga 18.00, kulub hui atau kulub sampeui kembali dihidangkan. Sehabis mandi sore adalah waktu yang tepat untuk berkumpul bersama keluarga sambil memakan makanan ini. Sebelum berangkat tidur malam antara pukul 21.00 hingga 22.00 juga merupakan saat yang baik pula untuk menghidangkan kulub hui atau kulub sampeui.

Karena kulub hui atau kulub sampeui hanya merupakan makanan pelengkap biasanya dimakan dalam jumlah terbatas. Satu sampai tiga potong saja sudah membuat perut menjadi kenyang. Apalagi bila ditamba dengan satu gelas kopi atau teh. Hampir pada setiap kesempatan santai dalam keluarga suku Sunda tersedia makanan ini. Namun, jarang sekali bahkan tidak pernah makanan ini dihidangkan pada saat pelaksanaan upacara.

Kedua jenis makanan ini tidak memiliki makna khsus bagi orang Sunda. Meskipun dalam kehidupan sehari-hari, selalu menghadirkan makanan ini sebagai makanan pelengkap. Kemungkinan, pengambilan keputusan kulub hui atau kulub sampeui menjadi makanan pilihan lebih didorong oleh tersedianya bahan tersebut dalam jumlah banyak. Seandainya pun harus membeli masih dapat terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat karena harganya yang relatif murah. Dahulu, kedua jenis makanan ini merupakan makanan tambahan di kalangan bawah antara lain para keluarga buruh dan yang paling terutama para keluarga petani yang tinggal di desa. Namun sekarang ini telah mengalami pergeseran sebab dari kalangan orang mampu, masyarakat kelas atas, dan hidup di kota mulai menyukai kedua jenis makanan ini.

Bagi orang Sunda yang berdiam di Kota Bandung, secara khusus dsn yang berdiam di daerah pedesaan di propinsi Jawa Barat secara umum, kedua jenis makanan ini mengandung nilai ekonomi, sosial dan budaya. Bernilai ekonomi karena dapat menambah pemasukan uang kepada keluarga yang menjual makanan ini. Tidak sedikit dari para pedagang makanan ini mampu menghidupi keluarganya. Meskipun hasil penjualan jumlahnya tidak banyak, namun setidak-tidaknya dapat melanjutkan hidup mereka. Bernilai sosial karena dengan memakan kulub hui atau kulub sampeui secara bersama-sama dapat mempertahankan hubungan kekeluargaan. Bahkan keakraban akan semakin terjalin karena sama-sama menikmati makanan ini. Sedangkan bernilai budaya, kulub hui dan kulub sampeui adalah produk makanan asli dari suku Sunda yang turut menambah kekayaan budaya Indonesia.

42. Kupat

Kupat merupakan makanan pokok atau utama yang terbuat dari beras, yang hampir menyerupai nasi namun tidak sama. Dianggap sebagai makanan pokok atau utama, karena terbuat dari beras yang merupakan hasil alam lingkungan daerah tanah Pasundan. Beras tersebut sebagai atau menjadi bahan dasar untuk membuat kupat, dapat diperoleh dengan cara mengambil dari hasil panen atau dapat dibeli di pasar. Biasanya perolehan beras ini tergantung dari masing-masing individu. Dapat dibeli di pasar kalau mereka tidak memiliki sawah. Sedangkan kalau mereka memiliki sawah, beras yang diperoleh adalah dari hasil sawahnya ketika panen.

Untuk membuat kupat ini diperlukan daun kupat yang terbuat dari daun kelapa yang berbentuk persegi empat. Juga diperlukan kapur sirih dan garam sebagai bumbunya. Daun kelapa yang sudah berbentuk kupat ini dapat diracik sendiri yang bahannya diambil dari kebun. Seringkali daun kelapa yang sudah berbentuk kupat dapat mereka beli di pasar. Demikian pula dengan kapur sirih, biasanya mereka peroleh dengan membeli di pasar. Di pasar mereka memperoleh kapur sirih, merupakan hasil olahan penduduk dari hasil kebunnya. Oleh karena itu bagi masyarakat desa untuk membuat kupat bahan-bahan tersebut dapat mereka peroleh dari kebunnya sendiri, terutama yang masih memiliki tanah perkebunan Masyarakat kota cenderung membelinya di pasar, yang juga merupakan hasil kebun dari masyarakat lingkungannya.

Untuk menjadi kupat, beras yang sudah disediakan sebelumnya dicuci dahulu, setelah itu beras yang telah dicuci tersebut dimasukkan secukupnya ke dalam daun-daun kupat yang berbentuk persegi empat itu secara satu persatu. Biasanya beras yang akan dibuat kupat dimasukkan ke dalam daun kupat satu persatu itu tidak penuh. Atau daun kupat persegi empat itu hanya diisi beras $\frac{3}{4}$ dari ukuran daun kupatnya. Maksudnya agar ada ruang kosong dalam daun kupat itu untuk beras yang mengembang bila telah masak atau matang. Daun-daun kupat yang telah berisi beras itu, lalu dimasukkan ke dalam dandang di atas kompor yang telah berisi air yang sudah diberi kapur sirih dan garam, agar kupat waktu matang bisa keras tidak lunak. Kemudian dimasak (ditanak) dengan cara direbus kurang lebih 2-3 jam. Setelah daun kupat telah nampak berisi dan daunnya berubah warna menjadi kemerah-merahan, berarti kupat sudah masak atau matang.

Dalam membuat kupat ini alat-alat yang diperlukan berupa panci untuk tempat beras sebelum dicuci atau telah dicuci, dandang untuk tempat memasak daun kupat yang telah diisi beras, sendok garpu panjang dan agak besar untuk mengangkat kupat yang baru masak dari dandang. Wadah tempat kupat yang baru matang. Alat-alat yang digunakan dalam membuat kupat tersebut dapat mereka peroleh di pasar. Kadang alat-alat tersebut dapat mereka peroleh di pasar. Kadang alat-alat tersebut dapat diperoleh dari orang tui sebagai alat yang turun temurun.

Bagi orang Sunda kupat biasa mereka konsumsi bukan sebagai makanan dalam kesempatan sehari-hari, tetapi dalam suatu kesempatan tertentu seperti pada waktu Hari Raya Idul Fitri, Hari Raya Idul Adha. Mengonsumsi kupat pada saat hari raya tersebut biasa dihidangkan pada waktu pagi hari setelah sholat hari raya. Kemudian juga dihidangkan pada waktu siang hari maupun malam harinya. Kupat tersebut selalu dimakan dengan sayur kupat dan lauk tertentu.

Kadang kupat tersebut dihidangkan tidak hanya pada kesempatan hari raya saja, bisa juga pada kesempatan lainnya. Seperti pada acara kumpul keluarga atau kerabat yang sifatnya informal, pada saat keluarga sedang jenuh dengan nasi biasa. Biasanya pada kesempatan tersebut kupat mereka hidangkan pada waktu setelah sarapan pagi menjelang waktu makan siang. Atau bisa juga pada pagi hari untuk sarapan, yang waktunya kadang tidak selalu pagi.

Kupat yang biasa dihidangkan pada kesempatan tertentu tersebut biasanya dihidangkan di meja makan. Dalam penataan di meja makan itu kupat sudah tidak ada daun kupatnya. Kupat itu sudah dipotong-potong, diletakkan di piring besar

agak cembung. Kemudian sayur kupat sebagai pelengkapnya ditata di samping kupat. Bila sudah demikian kupat dengan sayurnya sudah dapat dikonsumsi. Untuk dipergunakan piring dan sendok yang juga sudah ditata di meja makan itu. Dalam mengonsumsi kupat itu dapat dilakukan duduk di meja makan. Atau masing-masing duduk menjauh dari meja makan dimana kupat dihidangkan.

Menurut orang Sunda kupat yang biasa dikonsumsi pada kesempatan tertentu itu, mengandung makna sebagai makanan yang memberi simbol kebahagiaan dan kemenangan bagi umat Islam. Oleh karena itu, seringkali kupat ini memberi cerminan identik dengan Hari Raya Idul Fitri maupun Idul Adha. Bila kupat dikonsumsi pada kesempatan lain, pasti teringat suasana hari raya, hari kemenangan dan kebahagiaan yang dialami. Kupat sebagai makanan yang terbuat dari beras, merupakan makanan yang juga memberikan kesehatan pada tubuh manusia. Karena jelas mengandung zat karbohidrat yang memberi tenaga dan membangun tubuh manusia, sebagai pengganti makanan nasi.

Secara ekonomi kupat ini, dibuat tidak mengeluarkan biaya besar, dan dengan cara mudah walaupun agak lama dalam memasaknya. Oleh karena itu kupat ini dapat dijangkau oleh lapisan masyarakat. Selain itu kupat tersebut juga dapat dijual-beli di pasar atau di pinggir-pinggir jalan yang dijual oleh pedagang kaki lima. Bahkan hampir sebagian besar masyarakat dapat mengonsumsi kupat tersebut, karena dapat diperoleh dengan mudah. Kupat yang dikonsumsi masyarakat tersebut, nampaknya memberi nilai sosial sebagai makanan rakyat yang mencerminkan kesederhanaan dan keakraban. Tidak hanya itu, kupat tentu dengan sayurnya juga mencerminkan sebagai wujud dari kebersamaan yang dimiliki orang Sunda.



Kupat

Kupat yang termasuk dalam makanan pokok orang Sunda ini, merupakan makanan yang sudah mentradisi pada kesempatan tertentu. Jadi secara budaya kupat merupakan makanan khas orang Sunda pada saat lebaran atau Hari Raya Idul Fitri, atau Hari Raya Idul Adha. Biasanya kupat dengan sayur pepaya atau labu semakin mencerminkan itu adalah makanan milik orang Sunda khususnya, orang Sunda di Kabupaten Bandung. Makanan kupat pada saat ini, cenderung memberi nilai makanan yang kini identik dengan kaum muslim Sunda kabupaten Bandung. Bahkan sering memberi gambaran sebagai makanan dari budaya muslim Indonesia umumnya. Karena hampir sebagian besar muslim di Kabupaten Bandung khususnya, maupun di Indonesia umumnya pada kesempatan Hari Raya Idul Fitri atau Hari Raya Idul Adha membuat atau memasak dan mengkonsumsi kupat dengan sayur kupat.

43. Lantari

Lantari sebuah nama kue yang sangat indah dan enak didengarnya. Nama lantari, mempunyai arti yang merujuk pada keidentikan dengan bentuknya, yakni menyerupai bentuk bulan dan matahari (bulan penuh). Kue lantari ini tergolong makanan tambahan bagi masyarakat Sampang pada acara Remah atau To'oto (pesta), terutama pesta perkawinan. Perkawinan merupakan salah satu daur hidup yang penting. Pada hampir semua masyarakat, termasuk masyarakat Madura pada umumnya, dan khususnya masyarakat Sampang. Banyak aturan atau adat kebiasaan menurut pengetahuan dan kepercayaan, yang tidak hanya terjadi pada waktu akan menentukan pilihan atau jodoh, tetapi juga pada saat melakukan pesta harus ada makanan tertentu yang telah menjadi adat kebiasaan sejak nenek moyangnya.

Bahan yang digunakan untuk membuat kue ini sangat mudah mencarinya malahan bahan dapat dibuat sendiri tetapi dapat juga dibeli di pasar di toko-toko, bahkan warung-warung kecil pun tersedia.

Bahan utama kue lantari antara lain tepung beras putih, gula pasir dan minyak goreng. Cara membuatnya tepung beras dicampur dengan gula dan air, diaduk sampai rata hingga agak cair. Kemudian adonan dicetak dengan menggunakan cetakan khusus yang terbuat dari alumunium atau plastik. Setelah semua dicetak lalu siap untuk digoreng. Cetakan kue lantari banyak tersedia di pasar terutama di toko penjual alat-alat untuk membuat kue. Adapun alat yang digunakan untuk

membuat kue ini antara lain wajan, sotil, serok, dan cetakan. Cara menggoreng kue lantari, adonan yang telah dicetak tadi dimasukkan ke dalam wajan yang minyaknya telah mendidih. Pada saat menggoreng di bolak-balik hingga masak lalu angkat dan ditiriskan.

Dalam hal menghidangkan lantari ini tidak ada aturan khusus yang mengaturnya. Namun untuk menjaga agar lantari rasanya tetap seperti semula sebaiknya di tempatkan di dalam toples dan ditutup rapat. Menurut penuturan masyarakat Sampang kue lantari banyak disukai oleh anak-anak dan orang dewasa. Sedangkan orang yang sudah tua dan mereka yang giginya sudah tidak kuat tidak akan mengkonsumsi kue ini karena sifat kue ini agak keras seperti kue opak di Jawa Barat. Bentuknya bulat menyerupai bulatnya bulan dan matahari.

Walaupun kue lantari dihidangkan pada acara pesta perkawinan, setiap saat kue ini mudah ditemukan di pasar tradisional. Lantari, bagi masyarakat Sampang mempunyai nilai ekonomi, sosial dan budaya. Sebagai nilai ekonomi mereka yang memproduksi dan dijual di pasar/ditoko dapat menambah penghasilan dan dapat meningkatkan ekonomi keluarganya. Mengandung nilai sosial, kue lantari dapat dinikmati oleh orang banyak, terutama pada saat dihidangkan pada acara perkawinan atau justru yang lainnya. Sedangkan dilihat dari sisi budaya, masyarakat Sampang telah ikut melestarikan makanan tradisi yang telah diwariskan oleh leluhurnya.

44. Leumang

Leumang atau lemag adalah yang dikenal di daerah Banten tidak jauh berbeda dengan makanan sejenis yang terdapat di daerah lain. Hanya saja, jika lemag yang dikenal oleh masyarakat Minangkabau di Sumatera Barat dimasak dengan membubuhkan rempah-rempah sebagai campuran santan kelapa, maka leumang dari daerah Banten jarang sekali dimasak pakai bumbu lain. Makanan ini tergolong jarang dibuat sehari-hari karena harga bahan-bahannya yang relatif mahal. Namun selalu dapat ditemukan di pasar-pasar setiap bulan Puasa Ramadhan, karena dipandang sebagai salah satu makanan yang pantas dimakan saat berbuka puasa. Bahan pokok untuk membuat leumang adalah beras ketan putih dan santan kelapa. Untuk satu liter beras ketan putih perlu dibuat santan dari sebutir kelapa yang sudah cukup tua. Sebagai penambah rasa ditambahkan sedikit gula ke dalam santan.

Adapun alat-alat yang diperlukan adalah buluh bambu dari jenis yang tidak tebal kulitnya, dengan diameter 5-7 cm, daun pisang dan kayu kering atau sabut kelapa untuk membakar, dan peralatan dapur tradisional lain seperti panci, parutan kelapa, saringan santan dan lain-lain.

Cara membuat: Beras ketan dicuci sampai bersih dari debu dan kotoran lain, lalu ditiriskan sampai airnya kering. Kelapa diparut dan diperas dengan menambahkan sedikit air hangat-hangat kuku, sampai diperoleh pati santan sebanyak satu gelas. Santan yang sudah jadi diberi sedikit garam agar memiliki rasa. Beras ketan dan santan diaduk rata dalam panci, lalu dimasukkan dengan sendok nasi ke dalam buluh bambu yang telah dialas dengan daun pisang. Daun pisang ditempelkan di seputar dinding buluh bambu, sehingga beras ketan bersantan itu terbungkus dengan sendirinya setelah matang. Bulu bambu tersebut tidak boleh diisi sampai penuh, tapi hanya setinggi $\frac{3}{4}$ bagian. Buluh bambu tersebut diletakkan dalam posisi berdiri dengan membiarkan bagian buluh yang terbuka tanpa penutup, supaya uap dan udara panas keluar ketika dibakar. Setelah didiamkan sebentar buluh bambu tersebut dibakar dengan sabut kelapa atau kayu kering. Selama pembakaran harus tetap dijaga jangan sampai dinding luar buluh bambu terbakar hangus. Leumang ini akan matang jika sudah mengembang seperti nasi sampai ke bagian atas buluh bambu, dan santannya sudah berubah menjadi berminyak dan mengeluarkan bau wangi.

Setelah agak dingin leumang ini akan mudah sekali dikeluarkan dari buluh bambu. Bentuknya seperti gulungan terbungkus daun pisang. Makanan lezat ini dihidangkan dalam bentuk potongan melingkar setelah dipotong-potong dengan pisau. Biasanya dapat dimakan langsung tanpa tambahan apa-apa. Tapi sering juga dimakan orang dengan kari kambing dan sebagainya.

Menurut informasi, leumang tidak termasuk makanan upacara, tapi lebih sebagai makanan istimewa pada Hari Raya Idul Fitri, Mauludan, pesta perkawinan dan pesta sunatan. Mungkin lebih dapat digolongkan sebagai makanan prestisius bagi golongan atas dan menengah yang memang mampu membuat atau membelinya.

45. Loempia (Lumpia)

Jenis makanan ini sudah sangat dikenal di Semarang, sehingga makanan ini “identik” dengan Kota Semarang. Pada bulan Juli 1917, di Semarang diselenggarakan semacam pasar amal bertempat di daerah Mlaten Tiangwie, yang ketika Belanda tiba di Semarang daerah itu disebut “Mlaten Gementee”. Di sana berdiri kompleks perumahan orang-orang Belanda yang didirikan oleh gementee (pemerintah) Belanda. Di sekitar pemukiman orang Belanda juga berdiri pemukiman orang-orang Cina yang mengelompok padat. Kini, daerah itu dikenal sebagai “Kampung Senjoyo”.

Sebelum penyelenggaraan pasar malam tersebut, di Batavia (Jakarta sekarang) pernah diselenggarakan pasar malam juga di daerah Gambir, sehingga pasar malam itu disebut “Gambir Park”. Mengikuti sukses penyelenggaraan Gambir Park, pemerintah Belanda di Semarang menyelenggarakan pasar malam serupa yang mengambil tempat di taman “Olympia”, pada masa pendudukan Belanda banyak tempat di Semarang yang diberi nama dengan istilah Belanda, seperti Olympia (Olympia Park) yang terletak di daerah Mlaten. Oleh sebab itu, pasar malam itu diberi nama “Olympia Park”. Orang Jawa dengan aksennya menyebut pasar malam itu “loempia”, karena mereka tidak bisa menyebut “olympia”.

Dalam keramaian itu, ada pedagang yang menjual sejenis makanan yang belum pernah dikenal dan diketahui namanya. Makanan itu semacam dadar gulung yang diisi irisan (rajan) rebung yang ditumis. Ternyata rasa makanan kecil itu sangat lezat dan gurih, sehingga banyak orang yang menggemarnya. Sayangnya, makanan itu dijual hanya pada saat penyelenggaraan pasar malam itu. Banyak orang bertanya-tanya mengapa makanan yang gurih itu tidak dijual lagi.

Mengetahui banyak orang yang menyukai makanan kecil tersebut, sebuah keluarga keturunan etnis Cina mencoba membuatnya. Untuk menambah kelezatan loempia/lumpia, ditambahkan isinya dengan daging atau ayam yang dicincang (dicacah). Kulit pembungkus lumpia juga dibikin sendiri. Kemudian keluarga itu menjualnya di rumah mereka. Ternyata makanan itu sangat laku, setiap kali embuat pasti habis terjual. Akhirnya, kegiatan membuat dan menjual lumpia menjadi usaha bagi keluarga ini. Keluarga ini menyebut makanan kecil itu Loempia menurut lidah mereka. Sejak saat itu penduduk Semarang dan sekitarnya menganggap bahwa loempia dipopulerkan oleh para keturunan etnis Cina.

Usaha pengolahan loempia/lumpia banyak dijalankan oleh para keluarga-keluarga keturunan etnis Tionghoa/Cina. Keberadaan para keturunan etnis Tionghoa/Cina di Semarang memiliki sejarah yang panjang. Pada masa lalu sampai sekarang banyak keturunan etnis Tionghoa/Cina yang bermukim di Kota Semarang. Keberadaan mereka di Semarang dapat diketahui dari perjalanan sejarah kota ini.

Pada masa lalu, Semarang merupakan kota bandar/pelabuhan yang ramai. Pelabuhan Tanjung Emas merupakan pelabuhan terbesar ketiga di Pulau Jawa setelah Tanjung Priok (Jakarta) dan Tanjung Perak (Surabaya). Pelabuhan Tanjung Emas menjadi pintu gerbang perdagangan yang cukup potensial di Pulau Jawa. Banyak bangsa asing yang singgah ke Semarang dengan berbagai tujuan. Di antara bangsa-bangsa asing tersebut adalah orang Belanda yang ingin menguasai perdagangan di Pulau Jawa, serta orang Cina dan Arab. Akulturasi dan asimilasi sudah terjadi sejak berabad-abad yang lalu di Semarang. Keturunan mereka masih dapat dijumpai di kota Semarang hingga saat ini, terutama keturunan etnis Cina dan Arab.

Orang Cina yang pertama kali datang ke Semarang bernama Sam Poo Tay Djin (juga dikenal sebagai Laksmana Cheng Ho) pada sekitar tahun 1368. Dia berasal dari wilayah Yunan di daratan Cina, dan merupakan utusan perdagangan dari kerajaan Ming. Dia bersama rombongannya menetap di daerah Simongan, Semarang Barat, yang sekarang dikenal sebagai Gedung Batu. Sejak saat itulah, kawasan Gedung Batu dan sekitarnya merupakan konsentrasi permukiman para keturunan etnis Tionghoa/Cina. Kebudayaan mereka memiliki andil besar dalam proses akulturasi dan asimilasi dengan kebudayaan setempat, dalam hal ini kebudayaan Jawa. Ada di antara mereka yang melakukan perkawinan campur dengan penduduk setempat, yang mana keturunan mereka ada yang disebut sebagai “Cina Semarang”.

Salah satu hasil kontak budaya dengan etnis keturunan Cina ini adalah dalam hal makanan. Semarang terkenal dengan berbagai jenis makanan yang pada awalnya diperkenalkan oleh warga keturunan etnis Tionghoa/Cina, di antaranya loempia/lumpia. Usaha pembuatan lumpia dirintis oleh sebuah keluarga keturunan etnis Tionghoa/Cina. Usaha ini diikuti oleh keluarga-keluarga lain dengan nama dagang yang berbeda, juga oleh beberapa keluarga Jawa yang mulai dapat membuat sendiri makanan ini setelah mereka mencicipinya.

Daerah Pandanaran merupakan pusat penjualan loempia/lumpia, disamping bandeng duri lunak. Pandanaran memiliki perjalanan sejarah tersendiri. Konon, nama Pandanaran ada kaitannya dengan salah seorang pendiri Kota Semarang, yakni Ki Ageng Pandanaran. Makam tokoh ini berada di sekitar daerah Pandanaran sekarang, hingga nama daerah tersebut diambil dari nama tokoh pendiri Kota Semarang yang sangat masyhur tersebut.

Kota Semarang berdiri pada tanggal 2 Mei 1547. Kota yang luasnya 36.481 hektar ini dihuni oleh sekitar 1,4 juta jiwa yang tersebar di 16 kecamatan. Semarang merupakan kota yang memenuhi kriteria ideal, karena memiliki laut sekaligus gunung yang menghiasinya. Semarang juga terdiri atas “kota atas” dan “kota bawah”. “Kota atas” merupakan wilayah yang difungsikan sebagai kawasan pertanian, perkebunan, serta pariwisata; sedangkan “kota bawah” dimanfaatkan sebagai kawasan permukiman/perumahan, perkantoran, perdagangan, dan industri.

Pandanaran terletak di “kota bawah”, dimana daerah itu termasuk salah satu kawasan perdagangan di Kotamadya Semarang. Di sana berdiri banyak pertokoan yang sekaligus merangkap sebagai industri rumah tangga (home industry). Salah satu bentuk industri rumah tangga yang ada ialah pembuatan loempia/lumpia. Awalnya usaha pembuatan loempia/lumpia merupakan industri rumah tangga (home industry), yang lambat-laun berkembang menjadi industri yang cukup besar dengan di dukung adanya sebuah tempat usaha yang menyerupai pabrik sebagai tempat pembuatannya. Loempia/lumpia dari daerah Pandanaran sangat terkenal sampai keluar Kota Semarang. Penduduk dari luar kota yang berkunjung ke Semarang bisa dipastikan akan membelinya sebagai buah tangan (oleh-oleh) yang “khas Semarang”.

Usaha pembuatan loempia bersifat industri rumah tangga (home industry). Loempia dijual pada gerobak dorong, kios, atau toko makanan yang merangkap sebagai tempat pembuatannya di seluruh wilayah Kotamadya Semarang, terutama di daerah Pandanaran. Begitu terkenalnya makanan tradisional yang khas Semarang ini, terbukti dengan menjamurnya pedagang loempia, baik yang memakai atau tanpa nama dagang. Bagi pembeli yang betul-betul mengerti kualitas dan rasa, akan memilih loempia yang rasanya lezat dan gurih.

Pembuatan loempia cukup rumit, sebab untuk membuat makanan ini harus juga membuat kulit, isi, dan sausnya. Kulit loempia dibuat dari bahan-bahan, antara

lain tepung terigu, garam dan air. Untuk isi loempia dibutuhkan bahan utama berupa rebung, daging ayam, udang cincang, dan telur ayam. Bumbu-bumbu yang dibutuhkan adalah bawang putih, garam, gula dan bumbu masak (penyedap). Bahan pembuat saus adalah tepung maizena, gula merah dan air.

Kulit loempia dibuat dengan mencampurkan tepung terigu, air, dan garam, kemudian diaduk hingga rata sampai menjadi adonan kental. Adonan tidak boleh terlalu encer, sebab kulit loempia bisa sobek. Adonan dituangkan pada piring datar yang bulat dengan garis tengah kira-kira 22 cm. Piring terbuat dari aluminium agar adonan tidak lengket. Adonan dituangkan jangan terlalu banyak, sebab kulit loempia yang dibutuhkan tipis saja. Kalau kulit loempia terlalu tebal, saat diisi dan digulung bisa robek/pecah.

Membuat kulit loempia harus hati-hati dan teliti agar tidak sobek/pecah ketika diolah. Untuk membuat selembar kulit loempia cukup dituangkan 1-2 sendok sayur kecil adonan, kemudian ratakan adonan itu di atas piring atau wadah tadi. Ketebalan kulit loempia sudah diperkirakan, tidak terlalu tipis juga tidak terlalu tebal. Bila terlalu tipis atau terlalu tebal, kulit loempia akan sobek ketika diisi. Kulit loempia yang baik adalah ketika adonan diratakan di atas piring atau wadah lain, dasar piring atau wadah lain itu tidak kelihatan.

Adonan kulit loempia dipanaskan sebentar di atas kompor dengan api kecil. Memanaskan adonan tidak terlalu lama, agar kulit loempia tidak hangus. Begitu permukaan adonan kering, langsung diangkat. Kemudian lembaran-lembaran kulit loempia disusun di atas piring. Agar susunan lembar kulit loempia tidak saling menempel, di antara masing-masing lembaran dibatasi plastik atau daun pisang kering.

Proses selanjutnya adalah membuat isi loempia. Untuk membuat isi loempia dipilih rebung yang baik mutunya, yaitu rebung bambu *ampel* atau bambu *petung*. Dipilihnya kedua jenis rebung tersebut karena rasanya tidak pahit dibanding rebung biasa. Selain itu, dipilih rebung yang tumbuhnya pada musim hujan, sebab sifat lembabnya sehingga mudah diolah. Jadi, kelezatan rasa loempia tergantung pada rebungnya yang merupakan bahan utama pembuatan loempia.

Rebung yang ada dikupas kulitnya, kemudian dicuci hingga bersih sampai getahnya hilang. Selanjutnya rebung diiris tipis-tipis dengan panjang kira-kira 3

cm dan diremas sebentar sampai agak layu. Irisan rebung direbus bersama gula merah secukupnya sampai lunak. Enak tidaknya rasa rebung tergantung dari ketepatan memberi gula. Rasa rebung olahan yang enak bila tidak terlalu manis atau bahkan tidak ada rasanya sama sekali (hambar). Bila sudah cukup lunak, rebung diangkat dan ditiriskan.

Untuk membuat 10 buah loempia dibutuhkan dua butir telur ayam, yang ditumis sampai hancur. Tumis telur segera diangkat agar tidak hangus. Selanjutnya ayam atau udang cincang juga ditumis sampai berwarna kuning. Rebung yang sudah direbus dimasukkan ke dalam sebuah panci kecil dengan ditambahkan sedikit air. Bumbu-bumbu yang sudah digerus (dihaluskan) beserta tumisan telur dicampurkan bersama rebung yang telah direbus tadi. Saat direbus bahan-bahan tersebut diasuk sampai benar-benar menyatu, kemudian ditunggu sampai airnya habis/kering yang menandakan isi loempia sudah matang.

Isi loempia diangkat dan ditempatkan pada panci lain sampai dingin. Setelah dingin, diisikan ke dalam kulit loempia. Untuk loempia ukuran kecil cukup diisi kira-kira satu sendok makan, sedang yang ukuran besar diisi dua sendok makan. Isi loempia diisikan pada masing-masing lembaran kulit loempia, kemudian diratakan memanjang. Setelah diisi, kulit loempia digulung dengan hati-hati agar jangan sampai robek. Pada bagian ujung gulungan direkat dengan tepung maizena yang diberi air. Terakhir loempia-loempia digoreng hingga kulitnya berwarna kuning dan kering.



Loempia sedang digoreng

Loenpia Semarang akan terasa lebih enak dimakan jika ditambahkan saus khusus. Cara membuat saus loenpia tidak sulit. Gula merah dilarutkan dengan air secukupnya di dalam panci tahan api, lalu diaduk-aduk sampai gula benar-benar tercampur. Sebagai penyedap dibubuhkan garam sedikit. Untuk menghasilkan saus yang kental, tepung maizena dimasukkan dalam larutan gula tersebut sampai tercampur. Api untuk memasak saus kecil saja, karena kalau terlalu besar air menjadi cepat matang sebelum tepung maizena tercampur. Akibatnya, tepung menjadi tidak tercampur, tetapi ada yang masih berupa bongkahan kecil sehingga saus tidak bisa kental.

Loenpia goreng disajikan di atas piring datar. Biasanya ditambahkan cabe rawit hijau atau acar ketimun sebagai teman makan loenpia. Saus ditempatkan pada mangkuk kecil. Makanan kecil ini merupakan hidangan sehari-hari sebagai teman minum teh atau kopi. Cara makannya dapat langsung dimakan bersama cabe rawit hijau atau acar ketimun. Ada juga yang dibelah dahulu di bagian tengah untuk memasukkan saus agar meresap. Bisa juga loenpia dicelupkan dalam saus sebelum dimakan.

Loenpia Semarang banyak penggemarnya, bukan saja di kalangan penduduk Kota Semarang sendiri, juga mereka yang berasal dari luar Semarang. Makanan kecil ini seolah-olah identik dengan Kota Semarang dan sekitarnya. Mereka yang berkunjung ke Semarang pasti membeli loenpia sebagai oleh-oleh. Harga sebuah loenpia spesial (berisi rebung serta ayam dan udang cincang) mencapai Rp. 4.000,-, sedangkan loenpia biasa yang berisi rebung dengan ayam cincang atau udang cincang Rp. 3.500,-. Kita dapat membelinya dalam keadaan sudah digoreng dan siap makan, atau masih mentah yang harus digoreng lagi. Walaupun belum digoreng, tetapi dapat langsung dimakan karena sebetulnya loenpia tersebut sudah matang karena sudah diolah sedemikian rupa.

46. Lontong

Bagi orang Sunda, lontong juga dianggap sebagai makanan pokok, karena terbuat dari beras atau bahan dasarnya merupakan beras. Beras tersebut biasa diperoleh di pasar atau juga dari simpanan hasil panen yang tidak dijual pemiliknya. Karena merupakan hasil sawahnya. Untuk membuat lontong tersebut diperlukan daun pisang dan lidi sesuai dengan banyaknya lontong yang akan dibuat. Daun

pisang dan lidi tersebut dapat diperoleh di pasar atau dari pohon pisang atau pohon kelapa yang mungkin ada di sekitar rumah. Biasanya tanaman pisang dan kelapa memang tumbuh di daerah ini, terutama di daerah-daerah pedesaan kota Bandung yang masih ada ruang untuk ditanami tumbuhan tersebut. Ditambah lagi dengan kondisi alamnya yang sejuk semakin mendukung kesuburan tumbuhan yang ditanam.

Beras yang akan dibuat lontong dicuci lebih dahulu, lalu dikeringkan. Setelah itu beras tadi dimasukkan ke dalam urung yaitu bungkus lontong terbuat dari daun pisang yang sudah bersih dan di belah-belah. Setelah beras itu sudah dimasukkan ke dalam urung dan membentuk selobong seperti silinder (bulat panjang), kedua ujungnya ditutup dengan tusukan potongan lidi agar urung yang berisi beras itu, tidak lepas dan menjadi kuat. Memasukkan beras ke dalam urung dapat dilakukan sesuai dengan jumlah lontong yang diinginkan. Dalam setiap urung beras yang diisi cukup $\frac{3}{4}$ dari urung. Kemudian urung-urung yang berisi beras itu, dimasukkan ke dalam wadah yang sudah berisi air dan diberi garam sedikit, lalu dimasak atau digodok di atas kompor kurang lebih selama 2-3 jam. Setelah matang menjadi lontong, lalu diangkat dipindahkan ke wadah lain hingga dingin, dan dapat disajikan.

Wadah yang digunakan untuk memasak atau menggodok lontong, adalah panci atau dandang yang terbuat dari alumunium atau tembaga atau bahan lainnya. Sedangkan wadah untuk menempatkan lontong yang sudah matang, adalah panci atau baskom yang bisa terbuat dari alumunium atau kaleng. Wadah-wadah tersebut dapat diperoleh dengan membeli di pasar. Kadang bisa pula diperoleh dari barang-barang hasil bawaan suami untuk istri waktu menikah. Namun saat ini biasanya untuk memperoleh alat-alat atau wadah-wadah untuk membuat lontong itu, cenderung dapat diperoleh di pasar-pasar atau toko dan warung kelontong.

Biasanya lontong ini dapat dihidangkan waktu pagi hari, siang hari, maupun malam hari pada kesempatan sehari-hari, juga pada kesempatan tertentu seperti acara arisan, acara pesta keluarga. Pada kesempatan sehari-hari lontong bisa dihidangkan pada pagi hari untuk makan pagi di atas pukul 08.00. Lontong dihidangkan pada kesempatan sehari-hari, karena jenuh dengan makanan lainnya. Lontong dapat dihidangkan di meja makan, bila lontong sudah di potong-potong. Kemudian ditempatkan di piring besar berbentuk ceper atau cembung, dihidangkan pula sayur kari sebagai makanan lontong yang ditempatkan di mangkuk besar

atau panci. Bagi yang ingin mengkonsumsinya, lontong dengan sayur kari yang telah dihidangkan itu dapat diambil dengan sendok dan piring yang telah tersedia pula di meja makan. Dalam kesempatan arisan atau acara pesta keluarga penyajiannya juga tidak jauh berbeda. Hanya biasanya makanan pelengkap lontong bisa ditambah kerupuk dan sate ayam.

Lontong sebagai makanan pokok atau makanan utama, untuk orang Sunda mempunyai makna dapat mengenyangkan dan juga serasa benar-benar sudah makan bila sudah mengkonsumsinya. Karena dengan mengkonsumsi lontong, berarti juga sudah mengkonsumsi nasi. Lontong ini juga dianggap mempunyai fungsi sebagai pengganti nasi dan merupakan makanan pembangun tubuh dan memberikan tenaga.

Dengan biaya yang relatif murah lontong ini dapat dikonsumsi oleh sebagian besar orang Sunda. Dapat pula menjadi makanan yang diperdagangkan. Oleh karena itu, di pasar-pasar seringkali nampak ada gerobak makanan lontong dengan sayurnya. Seringkali pula terlihat lontong dijual dengan diujakan di kaki lima. Biasanya lontong ini mengandung nilai ekonomi, terutama oleh kalangan menengah ke bawah. Dengan modal relatif kecil mereka dapat memanfaatkannya sebagai makanan dagangan, yang tentu dapat memperoleh keuntungan. Di samping itu makanan lontong ini merupakan makanan yang sederhana dan merakyat.

Sejak dulu orang Sunda cukup mengenal makanan lontong itu, yang mereka peroleh secara turun temurun. Sehingga kini makanan lontong tetap ada dan dapat mereka konsumsi dengan membuat sendiri atau dengan membeli. Kalau dulu bila ingin mengkonsumsi lontong, seseorang cenderung untuk membuat sendiri. Kalau kini bisa dengan membeli. Jadi pada saat ini makanan lontong telah menjadi makanan komoditi. Berarti makanan lontong kini telah memiliki nilai ekonomi. Berbeda dengan masa lalu lontong belum atau tidak terlalu mengandung nilai ekonomi, karena cenderung jarang untuk diperdagangkan.



Lontong

47. Lotek

Lotek adalah makanan sehari-hari masyarakat DI. Yogyakarta. Di Yogyakarta yang berpenduduk 3.327.954 jiwa dengan luas lahan 3.185,80 km² merupakan daerah yang terdiri dari tanah datar, berbukit-bukit dan juga pantai. Namun sebagian besar adalah tanah daratan dengan penduduk terbanyak berada di kabupaten Sleman. Masyarakat Yogyakarta ada yang memeluk agama Islam, Kristen, Katolik, Budha dan Hindu.

Sekitar 39,71 % dari jumlah penduduk usia kerja di DI. Yogyakarta bekerja di bidang pertanian. Mereka menanam padi dan bermacam-macam tanaman palawija, dan tumbuh-tumbuhan lainnya. Sebagian besar masyarakat Yogyakarta bekerja di bidang pertanian, mereka menanam sayuran dan tanaman lain di kebun atau ladang. Aneka ragam sayuran yang ditanam membuat masyarakat setempat memanfaatkannya sebagai bahan makanan sehari-hari.

Bahan dasar pembuatan lotek terdiri dari sayur-sayuran. Antara lain bayam, kangkung, kol, ketimun, dan tauge. Sedangkan bahan lain yang diperlukan adalah ketupat, krupuk, kacang tanah, dan minyak goreng. Bumbunya adalah bawang putih, cabe rawit, cabe merah, garam, kencur, terasi, daun jeruk purut, air asem, dan gula merah.

Pertama-tama siapkan peralatan, antara lain baskom (untuk mencuci bahan), panci atau kuahi, mangkuk (untuk tempat bumbu), wajan dan sothil (sendok wajan), pisau dan telenan (untuk tempat mengiris), sendok sayur (irus; Bhs. Jawa), cobek beserta ulegan-nya dan kompor atau anglo (keren; Bhs. Jawa)

Bayam, kangkung, dan tauge dicuci bersih, lalu direbus. Ketimun dan kol juga dicuci bersih, lalu diiris tipis-tipis. Kemudian kacang tanah dan krupuk digoreng. Selanjutnya semua bumbu dihaluskan di atas cobek sampai benar-benar halus, lalu masukkan kacang tanah dan dihaluskan juga. Setelah kacang tanah juga sudah halus dan bercampur dengan bumbu, lalu dituangi air asem sambil diaduk-aduk. Lalu masukkan semua bahan sayuran yang telah disiapkan dan diaduk-aduk lagi sampai benar-benar bercampur. Setelah bercampur, maka Lotek sudah siap untuk disajikan. Sementara itu ketupat dibuka dari bungkusnya dan diiris kecil-kecil.

Lotek diletakkan bersama-sama dengan ketupat yang telah diiris kecil-kecil di atas piring ceper (piring bulat dan datar). Cara menghidangkan Lotek ini biasanya adalah dengan mencampurkan Ketupat dan Lotek dalam satu piring, lalu diatasnya ditaburi dengan bawang goreng atau krupuk.

Makanan ini lebih berfungsi sebagai makanan selingan pada siang hari dan tidak cocok untuk dimakan pada pagi hari atau malam hari. Sebagai makanan selingan, tentu saja banyak dijual di tempat-tempat umum, mulai dari warung-warung kecil sampai dengan restoran-restoran mewah. Dengan kata lain, lotek mempunyai nilai ekonomi karena dapat menjadi sumber penghasilan bagi para pedagangnya. Kebanyakan ibu rumah tangga lebih suka membeli lotek daripada harus membuatnya sendiri. Hal ini disebabkan banyaknya bahan-bahan yang dipergunakan dan rumitnya cara pembuatan, tetapi harus habis dalam sekali makan karena tidak dapat disimpan dalam waktu yang lama dan tidak dapat dipanaskan kembali. Bila disimpan agak lama, maka rasanya sudah tidak enak atau asam. Sebaliknya, makanan ini tidak mempunyai nilai sosial karena tidak cocok untuk disuguhkan pada acara hajatan maupun gotong royong.

Semua bahan makanan ini dapat dengan mudah diperoleh di pasar tradisional, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Bahkan di pedesaan bahan makanan ini dapat dipetik sendiri dari hasil kebun atau ladang. Makanan ini dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan.



Lotek

48. Madumungso

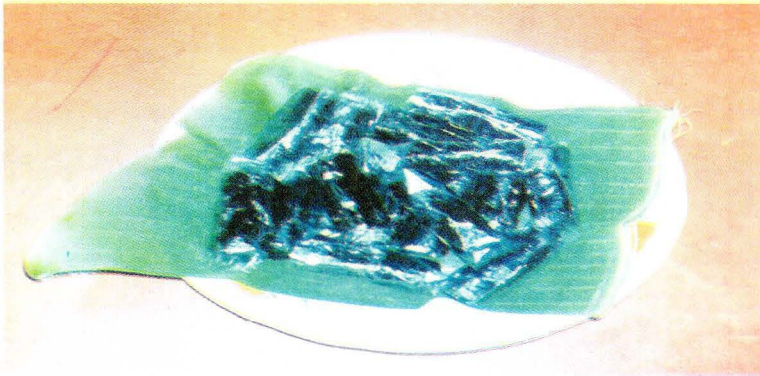
Madumungso adalah makanan kecil sejenis kue yang biasa dibuat di daerah Jawa Timur. Di daerah Tengger makanan jenis ini juga dibuat sebagai hidangan sehari-hari bagi tamu yang berkunjung ke rumah para petinggi desa, seperti Kepala Desa, Dukun, dan tokoh masyarakat Tengger. Di samping itu madumungso juga digunakan sebagai hidangan pada saat masyarakat Tengger merayakan upacara yang berkaitan dengan Hari Raya Karo.

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat madumungso antara lain tape ketan, santan kelapa, gula merah, gula pasir, dan garam. Umumnya masyarakat Tengger tidak menanam bahan-bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan madumungso ini. Oleh karena itu bahan-bahan tersebut didapat dengan cara membeli di warung atau di pasar yang ada di daerah Tengger.

Cara memasak : Masukkan santan kelapa, gula pasir, gula merah, dan sedikit garam ke dalam wajan besi dan panaskan di atas pawon (tungku yang bahan bakarnya menggunakan kayu bakar) hingga mendidih, angkat lalu saring. Panaskan lagi bahan-bahan yang sudah disaring sambil diaduk-aduk menggunakan solet hingga berminyak. Solet adalah potongan kayu dengan panjang kurang lebih 40 cm, di mana bagian bawahnya agak melebar dan gepeng. Kemudian masukkan tape ketan ke dalam wajan tadi hingga adonan menjadi kental sekali dan berminyak. Angkat lalu tuangkan di tempat datar (loyang segi empat) yang sudah dialasi dengan selembar plastik dan ratakan. Apabila sudah dingin, madumungso dapat dipotong-

potong sesuai selera lalu bungkus dengan menggunakan plastik atau kertas warna-warni.

Jika dilihat dari bahan-bahan yang digunakan untuk membuat madumungso, maka kandungan yang terdapat pada bahan-bahan tersebut sangatlah banyak manfaatnya bagi tubuh kita, seperti tape ketan, mengandung protein, zat kanji dan lemak. Selain itu juga mengandung zat besi, kalsium, sulfat, vitamin, dan alkohol. Kandungan alkohol berguna sebagai penghangat tubuh bagi masyarakat yang tinggal di daerah dingin. Gula pasir mengandung glukosa yang dapat memberi tenaga untuk menggerakkan anggota tubuh kita. Gula merah mengandung unsur kalsium, fosfor, besi, karbohidrat, protein, dan lemak. Protein dikenal sebagai makanan pembentuk jaringan otot, otak, dan bagian tubuh lainnya. Kalsium, fosfor dan besi merupakan mineral yang dalam jumlah tertentu diperlukan tubuh untuk perbaikan tulang dan gusi. Santan kelapa selain memberi rasa gurih pada masakan, juga mengandung lemak, protein, fosfor dan vitamin. Kegunaan dari beberapa zat yang terkandung dalam buah kelapa adalah untuk mengobati panas dalam, keracunan makanan, menurunkan panas badan, rambut rontok, nyeri haid, alergi dan menghilangkan ketombe. Adapun garam berguna sebagai penyedap masakan dan sebagai sumber mineral bagi tubuh kita. Garam mineral merupakan bahan yang dapat membantu aktivitas tubuh agar dapat berjalan dengan sempurna.



Madumungso

Madumungso selain disajikan sebagai makanan kecil yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh, juga mempunyai nilai sosial budaya, karena madumungso

digunakan sebagai hidangan pada saat masyarakat Tengger saling beranjangsana (silaturahmi) di antara kerabat dan keluarga dalam hubungannya dengan perayaan Karo yang diselenggarakan setahun sekali ini. Menurut keterangan dari seorang dukun dan sekaligus pemimpin suku Tengger, bahwa Karo identik dengan Idul Fitri bagi umat Islam. Sebab ada tradisi saling berkunjung antar warga/kerabat dan untuk makan secara bersama sehingga mempererat di antara warga masyarakat Tengger itu sendiri.

49. Magadip

Magadip adalah jenis makanan dari Madura yang berwujud lauk. Magadip merupakan lauk yang tergolong mudah membuatnya, bahkan masakan tersebut sangat mudah ditemukan di Pulau garam ini. Namun bagi masyarakat Madura tidak semua orang dapat mengkonsumsi lauk ini, terutama para orang tua yang pantang karena akan mengganggu kesehatan mereka, terutama yang bahan utamanya kambing.

Madura satu Pulau yang berada di Provinsi Jawa Timur, terletak di timur Pulau Jawa. Luasnya kurang lebih 5.300 kilometer persegi. Tanah di Madura tergolong tidak subur, sebagian besar penduduknya bertani. Hasil utamanya adalah jagung yang dulu dikenal dengan makanan pokok. Hasil industri di Madura adalah produksi garam, sedangkan makanan khas berupa sate dan soto Madura. Kondisi lingkungan alam, iklim terbagi dua musim, yaitu musim hujan dan musim kemarau. Di kabupaten Sumenep musim kering lebih lama daripada musim hujan, dimana suhu udara terasa sangat panas sekali. Sebagian besar kegiatan pertanian di Madura tergantung pada besarnya curah hujan.

Prinsip keturunan orang Madura bersifat *bilateral*, garis keturunan ditarik dari pihak laki-laki maupun pihak perempuan. Sistem pewarisan gelar yang masih terdapat pada golongan bangsawan berlaku secara *patrilineal*, diwariskan kepada anak laki-laki. Di Madura ada kekerabatan yang dinamakan *koren*, yaitu beberapa keluarga yang menempati pekarangan tertentu, tetapi sah dengan koren yang lain. Suatu koren biasanya ditempati suatu keluarga sampai empat generasi, dengan rumah yang tidak lebih dari sepuluh buah. Kampung boleh dibilang kesatuan.

Suatu desa di Madura dipimpin oleh seorang kepala desa (kalebun), seorang kalebun dibantu oleh 3 orang pembantu, yaitu carik yang membantu dibidang adminstrasi desa. Modin membantu kepala desa dalam masalah keagamaan, misalnya perkawinan, perceraian, rujuk. Apel mengepalai sebuah kampung. Selain para tokoh formal, tokoh agama, para kyai, dan santri mempunyai peranan yang sangat penting dalam mengambil keputusan dan memajukan desanya. Kedudukan mereka sangat dihormati oleh masyarakat. Penduduk Madura sebagian besar memeluk agama Islam. Pengaruh Islam yang kuat terlihat dari banyaknya pesantren atau pendidikan Islam di pulau ini. Dan orang Madura, hampir tersebar di seluruh Nusantara.

Bahan yang digunakan untuk membuat kue magadip ini tidak sulit didapat. Bahan tersebut antara lain: 500 gr daging ayam/kambing, 1/4 gelas / 62,5 cc, minyak sapi, air secukupnya, 2 sendok makan minyak goreng untuk menumis. Bumbu-bumbunya: 100 gr bawang merah, 1 ruas jari lengkuas, 1 ruas jari kayu manis, 1 ruas jari kunyit, 1 ruas jari jahe. Bumbu yang dihaluskan, 1 sendok makan ketumbar, 2 sendok merica, 2 sendok jintan, 1/4 sendok teh pala, 5 butir cengkeh. Adapun cara membuat lauk magadip pertama-tama sangrai ketumbar, merica, jintan, pala, dan cengkih, lalu ditempatkan dalam satu panci. Kemudian potongan daging dimasukkan ke dalam panci berisi bumbu yang sudah disangrai, lalu tuangi air. Selanjutnya tumis bumbu yang telah dihaluskan, dan masukkan ke dalam panci berisi daging. Masak hingga daging lunak. Beri minyak sapi, aduk-aduk sampai rata lalu angkat.

Magadip biasanya dihidangkan pada saat pesta perkawinan atau ada hajat tertentu. dengan cara diletakkan dengan lauk yang lainnya. Alat yang digunakan untuk masak antara lain panci yang paling pokok. Cara pengadakan bumbu magadip sangat mudah, dapat dibeli dari pasar atau di warung. Bahan-bahan di atas untuk memasak dalam satu resep, bila masaknya lebih dari satu resep tinggal menambah bahan dan bumbunya.

Fungsi magadip tidak saja berlaku pada saat pesta perkawinan tetapi juga bisa di konsumsi pada hari-hari biasa. Artinya bahwa magadip ini bisa dikonsumsi oleh semua masyarakat, tidak melihat strata sosialnya. Sebagai makanan yang berwujud lauk mempunyai fungsi membuat nikmat atau selera makan, karena bila dilihat dari bahan utama berikut bumbunya sangat menarik untuk disantap.

Magadip di dalamnya terkandung nilai sosial dan nilai budaya. Nilai sosial karena lauk ini bisa dinikmati orang banyak tanpa melihat kedudukan maupun status. Ditilik dari nilai budaya masyarakat berusaha untuk melestarikan warisan dari leluhurnya dengan mentradisikan lauk magadip setiap ada pesta perkawinan. Lauk magadip ini dari dahulu hingga sekarang tidak terjadi pergeseran nilai walaupun pada saat ini banyak jenis lauk yang cenderung modern dan bahkan lebih enak rasanya.

50. Makanan tambahan

Selain makanan pokok/utama, suku Sunda sejak dahulu mengenal jenis makanan tambahan. Makanan tambahan memiliki arti makanan yang bahan pokoknya tidak berasal dari beras. Bila berbicara tentang makanan, tentunya tidak hanya makanan yang berasal dari beras saja yang diperlukan tubuh manusia. Tubuh manusia memerlukan variasi makanan. Variasi makanan diperoleh dari berbagai sumber makanan, baik itu dari makanan pokok maupun makanan tambahan. Menurut orang Sunda, makan makanan tambahan termasuk *ngopi* atau *ngaleueut* artinya makan makanan ringan beserta minum teh atau air kpoi. Makanan tambahan dianggap sebagai makanan *cangkarang-bongkang* yaitu makanan yang dianggap bukan makanan pokok melainkan makanan *panyelang* atau *pangganje*. Makanan seperti ini adalah makanan sementara untuk sekedar menghilangkan rasa lapar.

Suku Sunda terkenal memiliki banyak makanan tambahan. Makanan tambahan tersebut antara lain urap jagong, beuleum jagong, kulub hui, seupan taleus, dan seupan cau.

51. Makanan utama/Pokok

Masyarakat Sunda merupakan suku Sunda yang lebih dikenal dengan sebutan Orang Sunda, adalah masyarakat yang mempunyai kebiasaan mengkonsumsi nasi sebagai makanan utama atau makanan pokoknya. Nasi tersebut berasal dari beras yang telah diolah. Kenapa mereka mengkonsumsi makanan dari beras sebagai makanan utama, karena berkaitan dengan kondisi alam daerahnya yang sangat cocok dengan tanaman padi. Oleh karena itu penduduknya banyak bermata pencaharian sebagai petani.

Bagi orang Sunda yang dinamakan makan itu berarti adalah makan nasi dengan lauk-pauknya. Kalau mereka belum makan nasi, dianggap belum makan. Oleh karena itu, walaupun mereka sudah mengkonsumsi makanan apapun, dalam setiap hari harus tetap mengkonsumsi nasi yang dilengkapi dengan lauk-pauk. Berapakah dalam sehari mereka makan nasi itu, biasanya tergantung dari keinginan dan kondisi individu yang bersangkutan. Bisa terjadi antara 2 atau 3 kali dalam sehari. Ada anggapan pada orang Sunda, berapa kali seseorang makan dalam sehari dapat menunjukkan atau memberi gambaran dari golongan mana ia berada.

Menurut orang Sunda makanan yang terbuat dari nasi ini, merupakan makanan yang dianggap dapat mengenyangkan. Oleh karena itu kalau mereka sudah mengkonsumsi nasi barulah terasa kenyang. Adapun makanan utama atau makanan pokok berupa nasi ini, bagi orang Sunda dapat dibuat macam-macam dan bernama macam-macam pula antara lain kupat, lontong, nasi kukus, nasi liwet, dan nasi timbel.

51a. Makanan Kegiatan Upacara

Menurut kepercayaan masyarakat Sunda, di dalam kehidupan ini ada saat-saat melakukan upacara. Penyelenggaraan sebuah upacara ini penting artinya bagi pembinaan sosial budaya warga masyarakat yang bersangkutan, antara lain karena fungsinya sebagai pengokoh norma-norma dan nilai-nilai budaya yang telah berlaku turun temurun. Norma dan nilai budaya itu ditampilkan dengan peragaan secara simbolis dalam bentuk upacara.

Sebuah upacara memiliki unsur-unsur antara lain nama upacara, maksud dan tujuan, waktu dan tempat penyelenggaraan, pihak-pihak yang terlibat, dan sarana pendukung upacara. Satu diantara sarana pendukung upacara adalah makanan. Makanan yang dikhususkan untuk kegiatan upacara. Bila berbicara tentang makanan untuk kegiatan upacara, maka jauh berbeda dengan makanan yang biasanya dihidangkan dalam kehidupan sehari-hari. Makanan untuk kegiatan upacara selalu dikaitkan dengan maksud dan tujuan upacara, sehingga masing-masing upacara memiliki jenis makanan sendiri.

Dapat diartikan pula makanan upacara adalah makanan yang disediakan untuk upacara atau selamatan peristiwa-peristiwa atau kejadian-kejadian tertentu,

misalnya yang biasa dilakukan suku Sunda atau orang Sunda. Makanan tersebut disediakan untuk dikonsumsi dengan maksud dan tujuan tertentu. Biasanya berkaitan dengan ketentraman batin dalam kehidupan manusia. Banyak makanan untuk upacara yang terdapat di Kota Bandung, dibuat dan dikonsumsi pada upacara tertentu seperti makanan untuk upacara khitanan, upacara kehamilan, upacara perkawinan. Makanan tersebut antara lain adalah makanan bakakak ayam, bubur beureum, nasi koneng, nasi tumpeng dan rujak kanistren.

Dari penjelasan tentang makanan pokok/utama, tambahan, upacara, dibawah ini diuraikan makanan tersebut yang telah terinventarisir.

52. Masak Antep

Masak antep adalah sejenis hidangan lauk pauk basah tidak berkuah, yang berasal dari Pulau Madura. Biasanya masak antep ini dikonsumsi terutama bagi masyarakat golongan ekonomi menengah ke atas, karena bahan utamanya daging sapi. Pulau Madura berada pada ketinggian antara 2-471 meter di atas permukaan laut. Sekitar 55% dari luas pulau ini merupakan tanah kering, dan sekitar 10% merupakan tanah kritis, padang alang-alang dan tanah pasir. Selebihnya adalah sawah, tegalan, hutan, kampung, kota, dan lain-lain, yang secara keseluruhan pulau ini kurang air tanah dan terbilang kurang subur. Masyarakatnya sebagian besar adalah petani yang tergantung pada hujan.

Mata pencaharian sebagian besar penduduk Madura adalah petani tegalan dengan tanaman utama jagung. Jagung inilah yang kemudian menjadi makanan pokok masyarakat Madura. Di samping petani, mereka juga memelihara sapi, kambing, kuda dan kerbau. Apabila sapi yang ditenak bagus, dimanfaatkan untuk ikut dalam permainan karapan sapi atau *keraban sapeh*, orang Madura menyebutnya. Walaupun tergolong bagus, tetapi belum tentu menjadi karapan sapi, karena sapi karapan mempunyai kriteria tertentu.

Sebagai hidangan lauk-pauk basah, tidak banyak dijumpai di warung ataupun di restoran. Biasanya masakan ini dijumpai pada saat pesta, terutama pesta perkawinan. Daging yang akan dimasak, betul-betul daging pilihan dan tidak ada

lemaknya. Selain daging sebagai bahan utama, ada bahan penambah energi, yaitu santan kelapa. Bumbu-bumbu yang diperlukan antara lain lengkuas, kemiri, terasi, ketumbar, jahe, garam, bawang merah, dan bawang putih di iris dan di goreng sebagai tabur diatas lauk bila sudah matang.

Adapun cara membuat lauk pauk basah tidak berkuah “masak antep” sebagai berikut: daging dicuci yang bersih lalu direbus diatas panci, setelah daging empuk angkat dan potong-potong kecil. Bumbu-bumbu yang telah disiapkan tadi semuanya dihaluskan, dan ditumis dengan sedikit minyak hingga baunya wangi. Selanjutnya daging yang telah dipotong-potong tadi dimasukkan ke dalam bumbu lalu diberi santan, dimasak hingga matang, lalu bawang yang sudah digoreng tadi ditaburkan diatasnya.

Setelah matang, lauk-pauk basah tidak berkuah “masak antep” siap disajikan atau dihidangkan. Cara menghidangkannya ditaruh di mangkuk dilengkapi dengan nasi, lebih nikmat lagi bila nasinya panas-panas. Lauk ini banyak disukai anak-anak, karena rasanya gurih dan tidak pedas.

Sedangkan peralatan yang digunakan untuk memasak “masak antep” ini adalah panci untuk merebus daging, wajan untuk menumis bumbu dan memasak, ulek dan cobek untuk menghaluskan bumbu, parutan kelapa untuk marut kelapa, pisau untuk memotong-motong, irus untuk mengaduk, dan mangkok, piring dan sendok untuk menghidangkannya. Sebetulnya lauk ini bisa dikonsumsi sehari-hari, tetapi karena harganya mahal, paling-paling masyarakat jarang memasak masak antep ini. Apabila ada masyarakat yang mempunyai hajat atau pesta lauk ini pasti di konsumsi.

Makanan ini cenderung mempunyai fungsi sosial yang tinggi karena penyediaan lauk ini memang untuk disuguhkan kepada orang banyak, tentunya sesuai dengan undangan yang hadir pada saat pesta tersebut. Makna yang terkandung di dalamnya adalah memberikan penghormatan kepada tamu-tamu yang hadir pada saat pesta. Apabila dilihat dari sisi ekonomi, justru mengeluarkan lebih banyak, tetapi karena sudah menjadi tradisi, mahalpun pasti ditempuh.

Dilihat dari keberadaanya, hingga saat ini tidak terjadi pergeseran nilai yang terkandung dalam makanan lauk-pauk “masak antep” ini. Hal ini baik bahan utama maupun bahan tambahan/benar-benar masih tetap ada, tidak susah mencari, dan

akan selalu dibutuhkan walaupun hanya pada saat-saat tertentu saja. Kalaupun pergeseran terjadi hanya pada harga bahan utama.

53. Mie Kopyok

Makanan khas kota Semarang yang tak kalah lezatnya adalah *Mie Kopyok*. Makanan ini diajakan oleh pedagang keliling sebagai makanan selingan atau jajanan. *Mie Kopyok* sangat dikenal oleh masyarakat kota Semarang bagian atas maupun bagian bawah.

Setiap hari sekitar pukul 10.00 sampai 15.00 penjual kopyok ini berkeliling menyusuri jalan-jalan di perumahan sepanjang kota Semarang. Ciri khas penjual mie kopyok ini adalah bunyi sendok yang dipukulkan ke piring, sehingga menghasilkan bunyi ting, ting, ting. Mereka menjajakan mie kopyok dengan menggunakan gerobak yang mereka dorong.



Mie Kopyok dan Pedagangnya

Para pedagang mie kopyok ini tidak hanya mereka yang berasal dari kota Semarang, da juga yang berasal dari luar kota Semarang. Menurut para pedagang, makanan mie kopyok ini telah lama ada di kota Semarang, sejak kapan mulai ada makanan ini, mereka tidak mengetahuinya secara pasti. Para pedagang ini berjualan cukup lama, bahkan telah ada yang puluhan tahun menggeluti usaha ini. Bahkan ada yang melakukannya secara turun temurun. Unikny mie kopyok ini juga hanya

dijajakan dengan berkeliling. Tidak ada pedagang yang mangkal (menetap) dan tidak juga dijual di rumah-rumah makan di kota Semarang. Pedagang yang telah puluhan tahunpun enggan untuk membuka usaha mie kopyok secara menetap, menurutnya sudah menjadi ciri khasnya mie kopyok dijajakan secara berkeliling dan sudah banyak yang menjadi langganannya.

Sekitar tahun 1970 sampai tahun 1980-an, penjual mie kopyok masih menggunakan pikulan dan tetap berjualan berkeliling kampung. Setiap pedagang memiliki kawasan tertentu dalam menjalankan usahanya. Ada aturan tidak tertulis di antara pedagang untuk tidak memasuki kawasan yang bukan kawasannya. Seiring dengan perkembangan daerah kota Semarang, dimana kawasan perumahan semakin meluas maka pedagang mie kopyok yang baru berjualan ddi kawasan yang baru pula.

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat mie kopyok dengan mudah dapat diperoleh di pasar-pasar terdekat. Adapun bahan-bahan yang digunakan adalah mie kuning, kecambah, lontong, kerupuk gendar, tahu pong, daun seledri dan bawang goreng untuk taburan. Untuk mengolah makanan ini juga dibutuhkan bumbu-bumbu untuk menyedapkan makanan ini, yaitu bawang putih, garam dan vetsin (bumbu penyedap masakan). Bumbu-bumbu inipun dibeli penjual mie kopyok di pasar yang dekat dengan rumahnya.

Sebelum para pedagang mie kopyok berkeliling menjajakan dagangannya, mereka harus terlebih dahulu mempersiapkan semuanya. Kegiatan dimulai ketika fajar mulai menyingsing (subuh), mereka harus membeli bahan-bahan keperluan membuat mie kopyok di pasar. Kegiatan selanjutnya adalah memasak dan mempersiapkan keperluan untuk berjualan seperti piring-piring, sendok dan garpu, gerobak, kompor dan sebagainya. Tepat pukul 10.00, mereka telah berada di jalan untuk berjualan mie kopyok.

Jika ada pembeli yang memesan mie kopyok, dengan cekatan pada pedagang ini melayani pesanan tersebut. Adapun cara membuat mie kopyok tersebut adalah mie kuning, dimasukkan ke dalam air mendidih, setelah layu letakkan di dalam piring, setelah itu kecambah juga dimasukkan ke dalam air mendidih sebentar saja, kemudian letakkan di atas mie kuning. Setelah itu beri potongan lontong, potongan tahu pong serta ditaburi bawang goreng dan kerupuk gendar yang telah dihancurkan diremas-remas. Tidak ketinggalan beri sedikit kecap. Terakhir berikan

bumbu yaitu garam, irisan bawang putih, seledri dan vetsin kemudian beri air mendidih dan siap disajikan.

Dalam menjajakan mie kopyok, para pedagang membawa berbagai macam alat untuk membuat mi kopyok yang dibawa dalam gerobaknya. Alat-alat itu adalah, panci alumunium untuk memasak air kuah Mie Kopyok, kompor minyak tanah untuk memasak air, pisau untuk memotong lontong dan tahu pong, talenan untuk alas memotong tahu pong, kaleng bekas tempat biskuit untuk menyimpan kerupuk, beberapa toples dari plastik dan kaca untuk menyimpan bawang goreng dan seledri. Sedangkan untuk menggoreng tahu pong, bawang merah goreng dan tahu gendar digunakan wajan (penggorengan) yang biasanya dikerjakan di rumah.

Alat-alat untuk membuat mie kopyok ini juga dapat diperoleh di pasar. Jika ada pedagang yang kekurangan uang untuk membeli secara kontan di pasar, mereka dapat memperoleh alat-alat tersebut dengan cara mencicil (mengkredit) barang itu dari tukang kredit keliling kampung.

Makanan mie kopyok ini disajikan oleh pedangang menggunakan piring, sendok dan garpu. Jika ada pembeli yang ingin membeli dengan menggunakan alat makan yang ada di rumahya itu tidak menjadi masalah. Bisa juga makanan ini dibungkus dengan menggunakan kantong plastik bening, jika pembeli ingin membawa pulang.

Mie Kopyok adalah makanan selingan (jajanan) yang bisa dikonsumsi kapan saja. Walaupun merupakan makanan jajanan, namun mie kopyok cukup mengenyangkan, sehingga banyak ibu-ibu rumah tangga membeli makanan ini untuk makan siang anak-anaknya.

Tidak ada aturan khusus untuk mengkonsumsi makanan ini, yang pasti harus menggunakan sendok karena makanan ini berkuah. Adapun penggunaan garpu digunakan untuk memudahkan mengambil mie kuning. Makanan ini sangat nikmat jika dimakan dalam keadaan panas, karena masih terasa aroma bumbunya.

Tidak ada makna khusus dari makanan mie kopyok dan fungsi dari makannan ini adalah sebagai makanan selingan atau makanan untuk jajanan. Makanan ini memiliki nilai ekonomi bagi para pedagang, karena makanan ini memiliki nilai jual. Dengan uang Rp. 1.500,- pembeli dapat menikmati mie kopyok yang lezat.

Menurut pedagang hasil dari penjualan mie kopyok ini cukup untuk menghidupi keluarganya sehari-hari. Sedangkan secara sosial, makanan ini memberikan kemudahan bagi para pembeli untuk menikmati makanan jajanan yang cukup mengenyangkan. Dengan harga yang relatif murah makanan ini dapat dijangkau oleh semua lapisan masyarakat.

Tidak ada perubahan dalam penyajian makanan ini, menurut pedagang yang berubah hanya harganya. Apalagi selama krisis ekonomi ini, mie kopyok juga beberapa kali harganya mengalami kenaikan. Hal ini dilakukan untuk “penyesuaian” kata pedagang.

54. Nagasari

Nagasari merupakan jenis kue makanan kecil yang dapat dijumpai pada masyarakat Tengger. Bahan-bahan untuk meracik kue ini dibutuhkan pisang tanduk atau yang sejenisnya, tepung beras, gula pasir, kelapa diambil santannya, garam secukupnya, dan daun pisang untuk pembungkus adonan. Semua bahan kue ini diperoleh dengan cara membeli di warung atau di pasar. Karena di daerah Desa Ngadisari tidak cocok untuk tanaman padi, dan kelapa.

Proses pembuatan kue Nagasari ini, pertama-tama campur tepung beras dengan santan kental aduk rata. Adonan ini direbus sampai mendidih di atas *pawon*, lalu masukkan beberapa lembar daun pandan, gula pasir, dan garam sambil diaduk terus hingga adonan kental kemudian angkat dan sisihkan, letakkan adonan di atas daun pisang beri seiris pisang tanduk atau pisang raja lalu dibungkus rapat. Setelah semua adonan habis dibungkus masukkan ke dalam wadah sobrokan/langseng, lalu dikukus hingga matang kemudian angkat. Kue nagasari yang sudah matang letakkan disebuah piring dan siap untuk disajikan.

Kue nagasari jika dilihat dari bahan-bahan yang digunakan juga mempunyai fungsi. Seperti tepung beras mengandung karbohidrat. Kelapa selain memberi rasa gurih juga mengandung lemak. Berbeda dengan gula pasir mempunyai kandungan glukosa yang berfungsi untuk memberikan tenaga atau penggerak tubuh. Sedangkan garam mengandung yodium, yang berkhasiat untuk mencegah penyakit gondok.

Apabila dilihat dari bahan adonan kue Nagasari selain bermanfaat untuk kesehatan, juga mengandung nilai sosial budaya seperti kue Nagasari di hidangkan selain untuk makanan kecil, juga dipakai untuk sesaji dalam upacara karo, yang diadakan setiap tahun sekali. Kue Nagasari ini dipakai sebagai pelengkap dari nasi tumpeng yang melambangkan kemandirian. Biasanya sesaji ini disiapkan oleh isteri dukun dan dibantu oleh beberapa wanita sepuh di rumah kepala desa. Sudah menjadi tradisi dalam upacara Karo dibuatkan nasi tumpeng untuk perangkat desa. Apabila beberapa nasi tumpeng sudah diberi mantra oleh isteri dukun dan upacara memandikan jimat *klonthongan* sudah selesai, maka masing-masing tumpeng tersebut diberikan kepada para perangkat desa yang bersangkutan. Umumnya Nasi Tumpeng dilengkapi dengan ayam panggang dibelah tidak terputus dan masih ada jantungnya, kue jadah, wajik, pasung (kue apem), nagasari, serta satu sisir pisang ambon.



Nagasari

55. Nasi Aron

Nasi Aron merupakan makanan produk masyarakat Tengger. Keadaan lingkunganlah yang menyebabkan masyarakat Tengger mengkonsumsi aron sebagai makanan pokok. Hal ini dikarenakan jagung sebagai bahan pokok pembuatan aron menjadi tanaman utama yang diusahakan oleh masyarakat Tengger yang tinggal di Pegunungan Tengger. Kondisi tanah yang tidak rata, dengan kemiringan antara 60 hingga 80 derajat dan suhu udara yang dingin tidak memungkinkan untuk ditanami padi. Namun sejak pertengahan tahun 80-an keadaannya menjadi berubah, sebab masyarakat Tengger tidak lagi menjadikan jagung sebagai bahan makanan

pokok, akan tetapi jagung telah berubah menjadi bahan makanan tambahan. Kedudukannya digantikan oleh beras sebagai bahan makanan pokok penduduk Tengger.

Perubahan bahan makanan pokok dari jagung menjadi beras, berawal dari jalan-jalan yang menghubungkan Tengger dengan daerah lain di luar wilayah Tengger mulai diperhalus dengan aspal. Sebelumnya, jalan-jalan tersebut sangat rusak dan sulit dilalui oleh kendaraan bermotor, sebab bila musim hujan jalan-jalan tersebut becek dan berlumpur, sedang pada musim kemarau sangat berdebu. Setelah jalan-jalan menjadi halus, maka transportasi menjadi lancar, sehingga masyarakat Tengger (khususnya orang Tengger yang tinggal di Desa Ngadisari) lebih mudah berkomunikasi dengan masyarakat di luar Tengger. Namun demikian hasil pertanian yang mereka jual ke kota kecamatan yaitu Sukapura atau kota Probolinggo belumlah cukup untuk menutupi kebutuhan hidup selama satu tahun, apalagi tanaman jagung dalam satu tahun hanya dapat dipanen satu kali. Masyarakat Tengger sangat sadar betul dengan kondisi tanah di daerahnya yang berada di daerah pegunungan dan berhawa dingin, maka sangat cocok bila ditanami sayur-mayur. Apalagi untuk pemasaran tidak lagi ada hambatan, sebab jalan-jalan yang menghubungkan daerah lain sudah lancar. Memang benar bertani sayur-mayur ternyata jauh lebih menguntungkan, sebab dari tanaman sayuran dapat dipanen paling tidak dua kali dalam setahun. Belum lagi sayur-mayur di pasaran sangat laku dijual dan harganya pun berlipat ganda bila dibandingkan dengan hasil dari tanam jagung. Ternyata perbaikan jalan yang menghubungkan daerah Tengger dengan daerah lain di luar Tengger tidak saja mengubah pola tanam, dari tanam jagung menjadi tanam sayur-mayur, dan dari makan pokok jagung menjadi beras, namun juga mengubah taraf hidup masyarakat Tengger dari kehidupan yang serba terbatas dan kurang menjadi berkecukupan, bahkan ada yang boleh dibilang kaya. Terlepas dari semua itu yang pasti dari hasil menjual sayur-mayur tersebut mereka dapat membeli beras sebagai bahan makanan pokok dan kebutuhan lainnya di luar wilayah Tengger. Walaupun demikian sebenarnya orang Tengger lebih menyukai makan nasi aron bila dibanding dengan nasi biasa. Menurut mereka, makan nasi jagung/aron rasa kenyangannya lebih lama, apalagi mereka tinggal di daerah pegunungan yang udaranya sangat dingin, maka dibutuhkan makanan yang tetap mengenyangkan perut agar badan dalam kondisi hangat. Jagung sebagai bahan utama pembuatan nasi aron, masih dapat dihasilkan dari ladang-ladang atau kebun orang Tengger. Jumlahnya tidak banyak, sebab hanya ditanam di pematang-pematang maupun dibagian pinggir ladang saja. Untuk itu, jagung yang dibutuhkan

orang Tengger, selain dari ladang juga didapat dengan cara membeli di pasar-pasar di luar wilayah Tengger. Tanaman jagung yang dapat tumbuh disegala jenis tanah ini, merupakan jenis tanaman rumput-rumputan (*familia gramineae*) berumah satu dengan tinggi maksimum 3 meter. Sebagai bahan makanan tambahan bagi orang Tengger, jagung mengandung 77% karbohidrat, 5% lemak, 9% protein, asam amino, kalsium, vitamin B dan E.

Selain sebagai bahan makanan pokok pembuatan nasi aron, ternyata tanaman yang satu ini hampir seluruhnya dapat diambil manfaatnya bagi manusia maupun binatang. Minyak jagung yang diambil dari buahnya ternyata tidak mengandung kolesterol. Sedangkan tongkol jagung yang masih muda dapat dimakan sebagai lalap, dan butiran jagung yang telah digiling dapat menghasilkan tepung jagung atau maizena. Untuk batang, daun, bunga, dan butiran jagung juga dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Butiran jagung juga dapat dinikmati sebagai jagung bakar, jagung rebus atau dimakan bersama gula dan kelapa parut. Selain itu juga dapat diolah sebagai bahan makanan seperti bubur, tumis, kue, roti ataupun minuman. Sedangkan jenis jagung yang banyak tumbuh di daerah tropis seperti Indonesia pada umumnya dan Tengger khususnya adalah jagung mutiara (*flint corn*). Warnanya bervariasi, mulai dari putih sampai kuning keemasan hingga warna merah cemerlang.

Untuk membuat nasi aron, dimulai dari butiran-butiran jagung yang telah dikeringkan kemudian ditumbuk atau dikecros dengan alu atau antan yang terbuat dari batu atau kayu dan lumpang sebagai alasnya. Sebelum dikecros butir-butir jagung direndam dalam air selama lebih kurang 3 sampai dengan 7 hari dan air tersebut hendaknya diganti setiap hari. Hal ini dilakukan agar air rendaman tidak berbau. Selanjutnya rendaman jagung *dipupusi* (dibersihkan) dengan air dan ditiriskan.

Jagung yang telah dikecros kemudian ditampi dengan menggunakan *tampah* untuk menghilangkan/memisahkan kulit luar dari butir-butir jagung. Setelah hilang kulitnya maka butir jagung akan kelihatan berwarna putih jika menggunakan jagung putih dan berwarna merah atau kuning apabila menggunakan jagung warna merah atau kuning. Jagung kemudian ditumbuk cukup lama, maka akan didapat butiran yang masih kasar dan tepung yang sudah halus. Dengan menggunakan *irik glepungan* akan didapat tepung jagung yang halus, ini berarti pembuatan nasi aron segera dapat dimulai.

Cara memasak : Mula-mula tepung jagung dimasukkan ke dalam *kukusan* yang terbuat dari anyaman bambu berbentuk kerucut. Sebelumnya pada alas kukusan diberi *nyaton*. Kegunaan *nyaton* ialah sebagai jalan uap yang keluar dari ujung kukusan yang berlubang kecil, agar ujung kukusan tidak terisi tepung jagung. Selanjutnya kukusan bagian atas ditutup dengan tutup kukusan atau bahasa daerahnya *kekep*. Kegunaan dari *kekep* ialah sebagai penahan uap yang masuk melalui ujung kukusan. Uap tertahan oleh *kekep* sehingga tepung jagung yang berada di dalam kukusan cepat masak. Lama memasak lebih kurang 90 menit. Nasi aron yang telah masak dipindahkan ke *tampah* khusus (bakul). Nasi aron jika masih dalam keadaan panas/anger, sifatnya lunak/empuk, akan tetapi jika sudah dingin akan menjadi agak keras. Inilah yang disebut nasi aron. Nasi aron tidak akan basi atau dapat tahan antara 7-10 hari. Untuk mendapatkan nasi jagung yang selalu empuk atau lunak dapat dipanaskan dengan cara dikukus kembali setiap kali akan dimakan.



Nasi Aron

Sebagai makanan tambahan, nasi aron biasanya dimakan pada waktu sore hari, yaitu sepulang dari ladang. Bagi orang Tengger nasi aron sangat cocok bila dimakan dengan sayur jawa, kulupan (rebusan daun sawi, kubis dan ranti), sambel korek (cabe dan garam), dan ikan asin. Lebih nikmat lagi apabila nasi aron dibawa ke ladang sebagai bekal makan siang, dimakan bersama kentang bakar yang masih hangat dan tidak ketinggalan ikan asinnya. Walaupun makanan pokok orang Tengger saat ini adalah nasi, akan tetapi mereka tidak pernah dapat meninggalkan nasi jagung atau nasi aron sebagai makanan tambahan bagi mereka. Hal ini

dikarenakan nasi aron merupakan makanan yang sudah mentradisi secara turun temurun dikalangan orang Tengger.

56. Nasi Golong

Nasi golong merupakan makanan orang Tengger yang dibuat sebagai sesaji pada saat seseorang mendirikan rumah. Untuk mendirikan rumah dalam keyakinan Masyarakat Adat Tengger, selalu mencari hari baik juga harus mengadakan selamatan, baik pada saat membuat pondasi rumah, menaikkan kayu ke atas tembok, maupun saat *boyongan* (pindahan untuk menempati rumah yang baru didirikan tersebut).

Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat *nasi golong* adalah beras, telur, dan daun pisang. Untuk mendapatkan beras, orang Tengger harus membeli ke warung atau ke pasar yang ada pada hari-hari pasaran saja. Sedangkan telur, cukup diperoleh dari hasil berternak, sebab orang Tengger selain bertani sayur-mayur, mereka juga beternak, di antaranya adalah beternak ayam. Walaupun daerah Tengger merupakan daerah pedesaan, akan tetapi untuk mendapatkan daun pisang tidaklah mudah. Hal ini berkaitan dengan suhu udara yang dingin (berkisar antara 8-20 derajat celcius) sehingga kurang baik bagi pertumbuhan pohon pisang. Oleh karena itu untuk mendapatkan daun pisang, kadang-kadang orang Tengger harus membeli dari daerah lain di luar wilayah Tengger.

Cara membuat nasi golong : Mula-mula beras dicuci hingga bersih dan tiriskan. Siapkan panci, isi dengan air secukupnya dan didihkan. Setelah air mendidih masukkan beras ke dalam panci hingga air yang ada di panci itu mengering. Siapkan *sabrukan* (langseng), masukkan air secukupnya ke dalam langseng dan panaskan di atas *pawon* (tungku yang bahan bakarnya dari kayu bakar) hingga airnya mendidih. Masukkan nasi yang ada di panci tadi ke dalam sabrukan, masak hingga matang. Taruh nasi yang masih panas tersebut di atas selambar daun pisang dan kepal-kepal hingga membentuk nasi golong yang diinginkan. Untuk memasak telur, cukup direbus hingga matang dan kupas kulitnya.



Nasi Golong

Nasi Golong yang diperlukan untuk sesaji, berjumlah 7 buah dan atur sedemikian rupa sehingga posisinya mengitari telur yang sudah dikupas kulitnya. Untuk kelengkapan sesaji, selain nasi golong pasangannya adalah pisang ayu, jenang merah, dan jenang putih. Adapun makna yang terkandung dalam makanan tersebut, antara lain : pisang ayu melambangkan kerukunan hidup, jenang merah melambangkan keturunan, dan jenang putih melambangkan kesucian. Sedangkan nasi golong yang berjumlah 7 buah tersebut mengharapkan keselamatan dalam menjalani hidup sehari-hari selama menempati rumah tersebut. Angka 7 berarti dalam satu minggu ada 7 hari, yaitu mulai Senin hingga Minggu dan kembali lagi ke hari Senin dan seterusnya.

Biasanya nasi golong yang digunakan sebagai sesaji pada saat seseorang mendirikan rumah disebut sesaji kecil. Upacara ini dipimpin oleh seorang dukun dan dihadiri oleh tuan rumah, dukun dan warga desa yang ikut membantu dalam pemasangan pondasi rumah. Nasi golong selain digunakan untuk sesaji mendirikan rumah baru, juga digunakan untuk sesaji upacara Galungan. Namun demikian kedua sesaji tersebut mempunyai makna yang sama, yaitu mohon keselamatan dan perlindungan kepada Sang Hyang Widhi Wasa atau Tuhan Yang Maha Esa.

57. Nasi Gonjreng

Nasi Gonjreng adalah semacam nasi uduk yang dapat ditemukan di beberapa tempat di kota Serang. Nasi Gonjreng dipandang sebagai makanan khas yang dijual

di warung-warung pinggir jalan raya pada waktu petang sampai malam hari. Menurut informasi nasi ini suka dikonsumsi oleh anak-anak muda golongan menengah bawah sambil “nongkrong” tengah malam. Nasi gonjreng sebenarnya semacam “nasi campur” yang murah harganya. Dimakan dengan sepotong empal (daging goreng) dan daun lalap beserta dengan sambal.

Cara membuat : Untuk nasi gonjreng diperlukan beras dan air yang dimasak sampai matang dalam periuk atau panci. Cara memasak seperti ini sering disebut diliwet. Sewaktu air nasi sudah mendidih, sebagian airnya dibuang sedikit. Kemudian dimasukkan sedikit garam dan sepotong serai untuk pewangi, diaduk sampai rata, lalu ditutup rapat sambil mengecilkan api. Untuk sambel diperlukan bahan-bahan sebagai berikut: cabe merah, cabe rawit, terasi bakar atau goreng, tomat, gula merah, garam, kemiri, kencur dan jeruk limau. Semua bahan ini diulek (digiling) sampai tercampur setengah halus. Kemiri memberi rasa lezat, kencur untuk memberi bau wangi untuk mengurangi bau terasi, dan jeruk limau untuk penambah rasa asam yang menimbulkan selera. Empal goreng dibuat dari daging kerbau tanpa lemak, dipotong sebesar telapak tangan. Potongan daging itu dibalur dengan ketumbar, garam dan perasan jeruk limau, didiamkan sepuluh menit agar meresap. Lalu digoreng dengan minyak panas sampai matang.

Menurut informasi, nasi gonjreng tidak termasuk makanan tradisional, tapi lebih merupakan makanan khas anak-anak muda golongan menengah bawah di kota kabupaten. Bagi pedagangannya, jelas makanan ini memiliki nilai ekonomis. Sedangkan bagi anak-anak muda nasi gonjreng dipandang sebagai simbol kebersamaan dalam pergaulan pinggir jalan.

58. Nasi Goreng Kambing

Nasi goreng kambing adalah salah satu makanan sehari-hari masyarakat Betawi. Bahan utama nasi goreng kambing ini adalah beras dan daging kambing. Seperti yang lain, beras ini diperoleh dari simpanan hasil panen ataupun membeli di pasar. Demikian juga daging kambing biasanya diperoleh di tempat-tempat penjualan daging.

Seperti pada umumnya masyarakat Betawi sendiri jarang mengonsumsi nasi goreng kambing, tetapi nasi goreng sebenarnya hanya merupakan variasi

cara memasak makanan, terutama makan nasi. Nasi goreng kambing di masyarakat Betawi yang khas itu berasal dari daerah sekitar Tanah Abang, Kebon Sirih maupun sekitar Menteng atau bisa dikatakan masyarakat Betawi perkotaan.

Pada masyarakat Betawi kota (Tanah Abang, Batu Tulis, Menteng, Kebon Sirih, Pasar Rumpit, Kemayoran dan sekitarnya), makanan sehari-hari sudah terdiri dari susunan menu empat sehat lima sempurna yaitu nasi, sayur, ikan, daging, tahu, tempe, buah-buahan dan susu. Keadaan ini dimungkinkan karena Betawi kota merupakan tempat pemasaran dari hasil pertanian dan peternakan. Bahan makanan gampang didapat dapat dijangkau, oleh karena itu nasi goreng kambing berasal dari tempat ini dan sampai sekarang pun banyak ditemui ditempat-tempat tersebut.

Bagi masyarakat Betawi pedesaan nasi goreng kambing biasanya dimasak masyarakat Betawi pada waktu Hari Raya Idul Adha. Masyarakat Betawi yang sebagian besar juga termasuk masyarakat bawah, makan daging adalah merupakan hal yang istimewa. Pada waktu Hari Raya Idul Adha atau Idul Kurban biasanya daging kambing kurban sangat banyak, sehingga sebagai variasi memasaknya salah satunya dibuat nasi goreng kambing.

Cara memasak nasi goreng kambing khas Betawi, seperti biasa dipersiapkan bahan-bahannya, yaitu nasi yang sudah masak (nasi ditanak seperti biasa), dan daging kambing yang diiris tipis. Sebagai bumbu-bumbunya dipersiapkan bawang merah, bawang putih, cabai merah giling, garam, kecap manis dan yang merupakan bumbu khas nasi goreng kambing Betawi adalah kayu manis.

Bumbu bawang merah memberi aroma yang kuat pada masakan, sehingga dalam memasak nasi goreng sangat diperlukan. Selain itu bawang putih yang membuat gurih masakan. Untuk memberi rasa pedas atau membuat sambal dari cabai merah. Bumbu yang menjadikan masakan nasi goreng khas Betawi adalah kayu manis. Kayu manis yang dipakai adalah kulit pohon yang dikeringkan fungsinya untuk memberi aroma segar dan gurih. Kayu manis dulu banyak dijumpai, tumbuh atau ditanam di kebun-kebun orang Betawi. Karena kayu manis banyak digunakan sebagai bumbu masakan maka kayu manis ini selalu ada di halaman atau kebun orang Betawi.

Selain bumbu-bumbu di atas nasi goreng kambing juga dengan bumbu pelengkap lain, seperti jahe, kunyit, jintan, cengkih, kapulaga adas manis. Bumbu-bumbu seperti ini juga banyak ditemui, tumbuh atau ditanam di kebun-kebun orang Betawi. Tetapi sekarang untuk memperolehnya dapat dibeli di warung-warung bahan makanan atau di pasar tradisional.

Bumbu yang lain yaitu kapulaga. Kapulaga yang digunakan untuk memasak nasi goreng kambing adalah kapulaga yang warnanya putih yang fungsinya menambah aroma masakan menjadi enak dan mengundang selera. Selain Kapulaga yang tidak kalah penting digunakan yaitu kunyit, jintan maupun cengkih. Kunyit oleh orang Betawi selalu dipakai dalam masakan hidangan tradisional, dan manfaatnya memberi warna kuning sekaligus mengurangi aroma tajam terutama pada daging kambing. Jintan bagi orang Betawi mempunyai fungsi memberikan aroma segar, wangi sedikit manis pada gulai, kari, opor, dan kue-kue tradisional. Aroma jintan ini sangat harum, agak manis, dan menjadi campuran bumbu hidangan tradisional. Semua bumbu yang termasuk rempah ini dulu banyak ditemui tumbuh di halaman rumah orang Betawi.

Setelah bumbu-bumbu tersedia cara memasaknya diawali dengan menghaluskan bumbu-bumbu seperti jahe, kunyit, jintan, cengkih, kapulaga, bawang merah dan bawang putih. Kemudian tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum, masukkan bumbu yang dihaluskan, cabai giling, ketumbar dan kayu manis. Tumis hingga harum dan matang. Masukkan irisan daging masak hingga daging matang dan lunak. Masukkan nasi dan kecap, beri garam, aduk rata. Masak hingga nasi mengering, lalu angkat.

Cara menghidangkannya menurut kebiasaan masyarakat Betawi disajikan di piring dengan dilengkapi acar ketimun, emping, dan taburan bawang goreng. Semuanya diletakkan di atas meja dan seluruh anggota keluarga mengelilingi meja, masing-masing mengambil dalam piring yang telah disediakan. Orang Betawi juga memahami bahwa nasi goreng kambing itu banyak mengandung lemak, karenanya sebagai kebiasaan setelah makan disediakan asinan. Asinan ini fungsinya untuk menghancurkan lemak. Nasi goreng kambing biasanya disajikan pada siang dan malam hari.

Nasi goreng kambing ini tidak mempunyai nilai ekonomi karena bahannya yang tidak murah (khususnya daging kambing), sehingga masyarakat Betawi

mengkonsumsinya hanya kadang-kadang saja sebagai variasi makan agar tidak jenuh. Tetapi walaupun tidak mempunyai nilai ekonomi rendah nasi goreng kambing khas Betawi banyak ditemukan di warung-warung atau kedai-kedai yang khusus dari bahan daging kambing.



Nasi Goreng Kambing

59. Nasi Gudangan



Nasi Gudangan

Nasi gudangan ini merupakan salah satu makanan tradisional kota Semarang. Makanan terdiri dari nasi putih dan gudangan (urapan sayur-sayuran). Nasi

gudangan ini termasuk jenis makanan yang disajikan dalam upacara seperti slametan (syukuran), bersih desa dan sebagainya.

Menurut informasi, makanan tradisional ini dikenal luas oleh masyarakat kota Semarang secara keseluruhan terutama orang Jawa. Bagi orang Jawa, slametan berkaitan erat dengan kepercayaan orang Jawa. Sebagian besar orang Jawa adalah memeluk agama Islam, tetapi dalam kenyataannya masyarakat pemeluk agama Islam terbagi menjadi dua golongan, yaitu Islam Santri dan Islam Abangan (Islam KTP). Islam Santri adalah mereka yang menjalankan agama Islam sesuai dengan syariat yang telah ditentukan. Sebaliknya penganut Islam Abangan tidak menjalankan salat lima waktu dan salat di masjid pada setiap hari Jumat. Walaupun demikian mereka mengaku beragama Islam serta menjalankan puasa di bulan Ramadhan. Mereka juga melakukan tradisi lama, misalnya memberi sesajian kepada arwah nenek moyang, suatu tradisi yang dipengaruhi oleh agama Hindu dan Budha yang dimasa lalu mempengaruhi seluruh kehidupan orang Jawa. Selain agama resmi seperti Islam, kristen serta agama besar lainnya, sebagian penduduknya menganut aliran kebatinan yang sekarang disebut Kepercayaan Terhadap Tuhan Yang Maha Esa.

Selain itu orang Jawa percaya kepada suatu kekuatan yang melebihi segala kekuatan, yaitu *kasekten* (artinya kurang lebih sama dengan kesaktian), kemudian arwah atau roh leluhur, dan makhluk-mahluk halus seperti misalnya *memedi*, *lelembut*, dan lain-lain yang menempati alam sekitar tempat tinggal mereka. Menurut kepercayaan masing-masing makhluk halus dapat mendatangkan sukses, kebahagiaan, ketentraman, ataupun keselamatan, tetapi sebaliknya bisa pula menimbulkan gangguan pikiran, kesehatan, bahkan kematian. Maka untuk menghindarkan gangguan itu, ia harus berbuat sesuatu untuk mempengaruhi alam semesta dengan misalnya berprihatin, berpuasa, berpantang makan makanan tertentu, berselamatan dan bersaji.

Dalam tradisi orang Jawa, slametan atau wilujengan adalah suatu upacara pokok atau unsur terpenting dari hampir semua ritus dan upacara dalam sistem religi orang Jawa pada umumnya, dan penganut agama Jawi khususnya seperti yang dinyatakan oleh C. Geertz (1960: 11-15, 30-57). Slametan adalah suatu upacara makan bersama makanan yang telah diberi doa sebelum dibagi-bagikan. Slametan itu tidak terpisahkan dari pandangan alam pikiran dan erat hubungannya dengan kepercayaan kepada unsur-unsur kekuatan sakti maupun makhluk-mahluk

halus tadi. Sebab hampir semua slametan ditujukan untuk memperoleh keselamatan hidup dengan tidak ada gangguan-gangguan apapun. Hal ini juga terlihat pada asal kata nama upacara sendiri yakni kata selamat.

Slametan bagi masyarakat Jawa terbagi dalam 4 (empat) jenis yaitu : (1) yang berkisar sekitar krisis-krisis kehidupan seperti kelahiran, khitanan, perkawinan dan kematian; (2) yang ada hubungannya dengan hari-hari raya Islam seperti maulid nabi, Idul Fitri, Idul Adha dan sebagainya; (3) yang ada hubungannya dengan integrasi sosial desa seperti bersih desa (secara harfiah berarti pembersihan desa dari roh-roh jahat); (4) *slametan sela* yang diselenggarakan dalam waktu yang tidak tetap, tergantung kejadian luar biasa yang dialami seseorang seperti, keberangkatan untuk suatu perjalanan jauh, pindah tempat, ganti nama, sakit, terkena tenung dan sebagainya.

Nasi Gudangan terdiri dari nasi putih dan urapan. Urapan adalah campuran sayur mayur seperti kecambah dan kangkung yang dicampur dengan sambal kelapa. Bahan-bahan untuk membuat makanan ini adalah kecambah, kangkung dan kelapa parut, dapat dengan mudah diperoleh di tukang-sayur atau pasar. Adapun bumbu untuk membuat sambal kelapa adalah cabai merah, kencur, terasi dan garam. Bumbu-bumbu inipun dapat dibeli di pasar atau warung.

Bagi warga kota Semarang, untuk memperoleh sayur mayur tidaklah sulit karena di bagian atas kota Semarang merupakan sentra pertanian. Hasil pertanian tersebut didistribusikan ke pasar-pasar di kota Semarang. Selain itu daerah-daerah lain yang berdekatan di Jawa Tengah dengan kota Semarang juga menjadi pemasok sayur mayur bagi warga kota Semarang.

Mengolah bahan-bahan tersebut untuk menjadi makanan nasi gubahan tidaklah sulit, adapun caranya sebagai berikut : kecambah dan kangkung direbus kemudian dicampur dengan sambal kelapa. Sedangkan cara membuat sambal kelapa adalah : cabai merah, kencur, terasi dan garam diulek (dihaluskan) hingga halus, kemudian masukkan ke dalam kelapa parut lalu aduk hingga rata.

Dalam mengolah makanan ini dibutuhkan alat-alat untuk memasak seperti dandang, kuai atau panci, parut, cowek dan uleg-uleg (ulekan), pisau, baskom dan kompor. Dandang digunakan untuk memasak nasi putih. Alat ini dahulu terbuat

dari tanah liat yang dicetak dan dibakar yang dilengkapi dengan kukusan untuk memasak nasi. Sekarang ini banyak digunakan dandang yang terbuat dari alumunium. Kualo adalah tempat untuk merebus kecambah dan kangkung. Dewasa ini kualo yang terbuat dari tanah liat sudah jarang digunakan, penggantinya digunakan panci yang biasanya terbuat dari alumunium. Parut digunakan untuk memarut kelapa, terbuat dari kayu yang keras dengan paku/ kawat baja sebagai giginya. Cowek (cobek) biasanya digunakan sebagai landasan uleg-uleg waktu melumat sambal atau menumbuk bumbu. Dari masa lalu sampai sekarang ini, cobek yang digunakan oleh ibu-ibu rumah tangga di Semarang terbuat dari batu atau tanah liat. Uleg-uleg (ulekan) digunakan untuk menumbuk/menghaluskan bumbu seperti cabai merah, kencur, terasi dan garam. Ulekan biasanya terbuat dari kayu tahun, bonggol bambu dan batu. Pisau digunakan untuk mengiris sayuran dan bumbu. Adapun baskom digunakan untuk membersihkan dan meletakkan sayuran sebelum direbus. Kompor digunakan untuk memasak sayuran. Dewasa ini kompor yang digunakan oleh ibu-ibu di Kota Semarang adalah kompor minyak tanah dan gas. Sedangkan pada masa lalu digunakan *tungku* yang terbuat dari tanah dicampur tanah liat dan batu bata. Alat ini sudah jarang ditemui di kota Semarang namun di desa-desa yang jauh dari kota masih dapat dijumpai.

Pada masa lalu bila ada keluarga yang hendak mengadakan *slametan*, biasanya beberapa kerabat dekat atau tetangga ikut membantu memasak. Selain itu pada masa lalupun ada juru masak yang biasa dipanggil untuk memasak, namun biasanya ada pihak kerabat atau tetangga yang ikut membantu memasak. Dewasa ini pada keluarga tertentu cukup memesan makanan untuk *slametan* pada sebuah jasa catering. Hal ini dilakukan untuk memudahkan dan tidak perlu merepotkan keluarga atau tetangga.

Suatu upacara *slametan* biasanya diadakan di rumah suatu keluarga, dan dihadiri oleh anggota-anggota keluarga (dan rumah tangga) yang pria, dengan beberapa tamu (kebanyakan pria juga), yaitu biasanya tetangga-tetangga terdekat dan kenalan-kenalan yang tinggal tidak terlalu jauh serta kerabat-kerabat. Tamu-tamu ini biasanya diundang tidak lama sebelum upacara diadakan.

Slametan biasanya diadakan pada malam hari, dan bertempat di serambi depan, jika tamu yang diundang cukup banyak, dimungkinkan tamu duduk di ruang dalam. Untuk duduk dibentangkan tikar-tikar, dan ditengah-tengah ruangan

diletakkan dua atau tiga tampah berisi hidangan slametan. Kecuali itu masih tersedia beberapa ketel berisi air teh dan beberapa gelas kosong, mangkuk-mangkuk untuk mencuci tangan, serta piring-piring kosong dan daun pisang (Koentjaraningrat, 1984:345).

Dalam masyarakat Semarang, selain hidangan nasi gubahan (urapan) dengan kelengkapannya yaitu tempe, tahu, *gerik petik goreng* (ikan asin) serta krupuk *bang-jo* (krupuk warna-warni), ada juga tampah yang berisi jajanan pasar seperti kacang rebus, kue-kue basah, pisang rebus dan sebagainya. Dewasa ini untuk minum disediakan air mineral dalam gelas dan sedotannya, sedangkan untuk memakan hidangan slametan tersedia piring-piring kosong yang dialasi daun pisang bulat (*samir*).

Tamu-tamu yang umumnya pria biasanya duduk bersilang kaki (*sila*) di atas tikar mengelilingi hidangan slametan. Pada waktu duduk *sila*, dalam adat sopan santun Jawa, kaki harus diusahakan agar tidak kelihatan, dan harus disembunyikan di bawah tubuh, bagian kaki dari mata kaki sampai ke bawah tidak boleh terlihat, karena *sila* tumpang seperti itu dianggap tidak sopan dan tidak beradab.

Jika acara berdoa dalam slametan sudah selesai diucapkan, maka modin dipersilakan oleh tuan rumah untuk mulai bersantap, disusul oleh para tamu lainnya. Mereka menyendokkan makanan ke atas sehelai daun, dan kemudian menyantapnya tanpa menggunakan sendok atau garpu (muluk). Tamu-tamu biasanya hanya makan sedikit saja, sedangkan sisanya mereka bungkus untuk dibawa pulang. Kecuali itu biasanya mereka masing-masing masih mendapat berkat, yaitu besek berisi makanan serupa dengan yang dihidangkan untuk slametan. Sekarang ini, para tamu biasanya menghabiskan makanan yang diambilnya dalam slametan. Ketika hendak pulang, tuan rumah akan *menyangoni* (membekali) tamu dengan satu kotak (terbuat dari kardus) berisi makanan yang sama dengan hidangan *slametan* yang telah disiapkan tersendiri.

Fungsi dari makanan ini adalah sebagai makanan upacara yaitu slametan yang mempunyai makna membuat suasana adem ayem (tentram). Adapun kelengkapan lainnya seperti kerupuk warna-warni dimaksudkan untuk menambah meriah hidangan. Hal ini sesuai dengan maksud dari slametan itu sendiri yaitu untuk memelihara rasa solidaritas dan untuk menciptakan suatu suasana damai,

bebas dari rasa permusuhan dan prasangka terhadap orang lain, atau dapat juga merupakan suatu perayaan saja atas suatu peristiwa yang penuh kebahagiaan.

Dewasa ini pada beberapa keluarga ketika mengadakan slametan mengganti nasi gubahan dengan makanan lain seperti, nasi putih, sambal goreng, daging/ayam goreng, tumis sayuran dan kerupuk. Menurut informan hal ini dilakukan sesuai dengan perkembangan zaman yang modern.

Pergeseran juga nampak pada wadah atau tempat untuk membawa makanan ini jika dibawa pulang oleh para tamu. Pada masa lalu digunakan besek, untuk masa kini digunakan kotak yang terbuat dari kardus. Menurut informan hal ini tidak merubah arti atau makna dari makanan nasi gubahan hanya menjadi lebih praktis jika menggunakan kotak dari kardus.

60. Nasi Gurih

Nasi gurih adalah salah satu makanan khas Yogyakarta. Disebut khas karena biasanya dijadikan sebagai makanan dalam kegiatan upacara tradisional. Makanan ini di beberapa tempat lainnya lebih dikenal dengan nama nasi uduk. Di Yogyakarta yang berpenduduk 3.327.954 jiwa dengan luas lahan 3.185,80 km² merupakan daerah yang terdiri dari tanah datar, berbukit-bukit dan juga pantai. Namun sebagian besar adalah tanah daratan dengan penduduk terbanyak berada di Kabupaten Sleman. Masyarakat Yogyakarta ada yang memeluk agama Islam, Kristen, Katolik, Budha, dan Hindu. Walaupun sudah memeluk agama tertentu, masyarakat Yogyakarta masih tetap melaksanakan kegiatan upacara tradisional yang berhubungan dengan alam dan kepercayaan atau yang berhubungan dengan alam dan kepercayaan atau yang berhubungan dengan daur hidup dan tentu saja berkaitan erat dengan kepercayaan masyarakat setempat.

Sekitar 39,71% dari jumlah penduduk usia kerja di DI Yogyakarta bekerja di bidang pertanian. Mereka menanam padi, dan bermacam-macam tanaman palawija, dan tumbuh-tumbuhan lainnya. Sebagian besar masyarakat Yogyakarta bekerja di bidang pertanian, mereka menanam sayuran dan tanaman lain di kebun atau ladang. Kegiatan pertanian ini juga selalu dilaksanakan dengan upacara-upacara tradisional.

Sebagai bahan dasar untuk membuat nasi gurih adalah beras putih, dan kelapa parut. Bumbu yang diperlukan adalah bawang merah, bawang putih, garam, salam, daun jeruk purut, dan sereh. Untuk mengolah nasi gurih pertama-tama siapkan peralatan, antara lain baskom (untuk mencuci bahan), parutan kelapa, saringan santan (*kalo*; Bhs. Jawa), mangkuk (untuk tempat bumbu), panci/dandang/kuali dan kukusan, sendok nasi (*enthong*, Bhs. Jawa), cobek beserta *ulegan*-nya, dan kompor atau anglo (*keren*; Bhs. Jawa).

Beras putih dicuci bersih, lalu dimasukkan ke dalam panci. Kelapa diparut dan diambil santannya. Bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali sereh salam, dan daun jeruk purut. Kemudian masukkan santan dan semua bumbu ke dalam panci dan jerang di atas api. Biarkan sebentar, lalu diaduk-aduk sampai santannya habis dan berasnya mengembang. Kemudian jerang alat kukusan (panci untuk mengukus). Setelah beras mengembang, masukkan ke dalam panci kukusan yang telah dipanaskan dan kemudian beras dikukus sampai matang, lalu diangkat.

Cara penyajian nasi gurih ini bermacam-macam, tergantung pada fungsinya pada saat upacara diadakan. Apabila digunakan sebagai makanan biasa dalam arti pelengkap suatu upacara. Nasi gurih diletakkan di atas piring ceper (piring bulat dan datar). Untuk menu pelengkap dalam menyajikan Nasi Gurih adalah ketimun, telur dadar, daging ayam yang dimasak atau diopor, daun kemangi, emping/krupuk udang, dan sambal.

Apabila nasi gurih digunakan untuk pelaksanaan kegiatan upacara tradisional, maka Nasi Gurih biasanya dibentuk menjadi *tumpeng*, *ambengan*, atau *asahan* (disesuaikan dengan kegiatan upacara yang berlangsung) dan diletakkan di atas baki atau tampah yang telah dialasi dengan daun pisang. Kemudian ketimun, telur dadar, daging ayam, dan lain-lain disusun melingkari Nasi Gurih.

Makanan ini disebut dengan nama Nasi Gurih karena rasanya memang gurih. Rasa gurih diperoleh dari santan kelapa yang dicampurkan dengan beras ketika menanak.

Makanan ini bagi masyarakat Yogyakarta tidak memiliki nilai ekonomis, karena tidak dijual di pasaran. Namun di daerah lain, misalnya Jakarta, makanan ini lebih dikenal dengan nama Nasi Uduk dan justru mempunyai nilai ekonomis

karena dijual di warung-warung kecil tepi jalan sampai dengan restoran-restoran mewah. Sementara untuk keperluan upacara, biasanya masyarakat lebih memilih untuk memasaknya secara bergotong-royong.

Di Daerah Istimewa Yogyakarta sendiri, makanan ini juga jarang digunakan sebagai makanan keluarga sehari-hari. Nasi Gurih ini lebih ditujukan untuk kegiatan upacara tradisional dan dijadikan sesajian pada upacara-upacara tradisional, baik upacara yang berkaitan dengan daur hidup (misalnya: kelahiran, *selapanan*, perkawinan, dsb), kematian (3 hari s.d. 1000 hari), maupun permohonan anugerah kepada Tuhan kepada alam lingkungan (misalnya: bersih desa, memulai panen, memulai menanam padi, dan sebagainya). Sebagai makanan untuk kepentingan sesaji dalam upacara tradisional. Nasi Gurih biasanya dibentuk menjadi tumpeng, ambengan, atau asahan, kemudian dihias dengan lingkung ayam atau ayam opor, telur rebus, ketimun, daun kemangi, emping/kerupuk udang/peyek, sambal, dan sebagainya. Makanan untuk sajian ini diletakkan di suatu wadah yang alasnya datar dan berukuran besar, seperti baki, nampan, atau tampah. Dengan demikian, sebenarnya nasi gurih memiliki nilai budaya.

Nilai sosial makanan terlihat setelah selesai kegiatan upacara. Setelah nasi gurih ini disajikan dan didoakan pada waktu upacara berlangsung, maka nasi gurih ini kemudian *dilungsur/dilorot* (dimakan bersama-sama) oleh seluruh hadirin yang mengikuti upacara tersebut.

Semua bahan makanan untuk membuat nasi gurih dapat dengan mudah diperoleh di pasar tradisional, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Bahkan di pedesaan. Bahkan di pedesaan bahan makanan ini dapat dipetik sendiri dari hasil kebun atau ladang.

Jenis makanan ini terdapat pada seluruh lapisan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan, karena hampir semua lapisan masyarakat Jawa mengenal berbagai upacara tradisional yang menggunakan nasi gurih sebagai sesajianya. Dalam perkembangannya dewasa ini Nasi Gurih tidak hanya digunakan untuk upacara-upacara yang bersifat sakral, tetapi juga upacara-upacara yang bersifat profan, seperti peringatan hari ulang tahun sebuah organisasi, peresmian suatu bangunan yang sudah selesai didirikan, atau syukuran karena keberhasilan meraih sesuatu (naik pangkat, mendapat jabatan, dan sebagainya).

61. Nasi Jagung

Nasi Jagung merupakan makanan utama di Pulau Madura. Madura adalah suatu kelompok etnik penduduk asal Pulau Madura, yang sebagian menetap juga di daerah pantai utara pulau Jawa Timur, dan sementara yang lain tersebar di Kalimantan Barat, Kalimantan Selatan dan lain-lain. Pulau Madura sebagian wilayah asal orang Madura terletak antara parallel 6.45 LS - 7.15 LS dan pada meridian 112.15 BT - 114.05 BT.

Luas pulau Madura adalah 547.514 ha atau 5475.14 km². Luas ini terbagi atas wilayah Kabupaten Sumenep seluas 18.448 ha, Kabupaten Pamekasan seluas 79.155 ha, Kabupaten Sampang 137.516 ha, dan Kabupaten Bangkalan seluas 142.435 ha.

Pulau ini berada pada ketinggian antara 2-471 meter di atas permukaan laut. Temperatur rata-rata adalah 26.61 derajat celcius, hujan tidak merata di sepanjang tahun, dan musim kering kadang-kadang sangat lama di bagian Timur. Sekitar 55% dari luas pulau ini merupakan tanah kritis, yakni tanah padang alang-alang, dan tanah pasir. Selebihnya adalah sawah (11%) tegalan, hutan. Secara keseluruhan pulau ini kurang air tanah, dan terbilang kurang subur. Masyarakatnya sebagian besar adalah petani yang tergantung pada hujan.

Sebagian besar penduduk hidup dari petani tegalan, dengan tanaman utama adalah jagung, dan sebagian lagi adalah bersawah. Jagung merupakan makanan pokok mereka. Sampai saat ini masih sekitar 80% masyarakat pedesaan mengkonsumsinya. Walaupun pada saat ini produksi jagung tergeser akibat tanaman tembakau.

Tanaman jagung terdapat di semua kabupaten yang ada di pulau Madura. tampaknya tanah Madura sangat cocok ditanami pohon jagung. Jagung Madura bentuknya kecil-kecil, bila dibandingkan jagung asal pulau Jawa, namun kualitas jagung produksi Madura lebih baik, dan bila disimpan bisa tahan sampai satu tahun. Walaupun telah disimpan sampai setahun jagung ini tidak berubah rasa, sedangkan jagung dari pulau Jawa tidak tahan lama.

Makanan jagung ini sudah dikenal sejak zaman dahulu sebagai bahan makanan pokok. Bahan tersebut dipakai sebagai bahan makanan pokok karena

hasil utama pertanian di daerah tersebut adalah jagung, sehingga pada musim panen biasanya jagung tidak dijual melainkan disimpan. Jagung adalah merupakan tanaman tanah kering, tetapi kadang-kadang sawahpun juga ditanami jagung. Umur tanaman jagung sampai dapat dipetik buahnya kurang lebih tiga bulan. Tetapi apabila akan dipergunakan untuk bahan makanan pokok biasanya dipetik sesudah tua benar atau kering dipohon. Untuk menyimpan jagung dapat dilaksanakan dua cara yaitu:

Pertama, jagung disimpan bersama kulitnya, jagung yang sudah dipetik dijemur sampai kering, kemudian diikat, pengikatnya terbuat dari bambu. Setelah diikat kemudian digantungkan pada rangka atap dapur di atas tungku untuk memasak setiap hari. Hal ini dimaksudkan supaya jagung terkena asap, sehingga dapat membantu pengawetan jagung, karena terkena asap dapur maka serangga yang menjadi hama pemakan jagung tidak berani menyerang, sehingga jagung akan lebih awet atau tahan lama. Yang kedua, jagung disimpan dalam bentuk pipilan. Caranya jagung dikupas kulitnya, kemudian dijemur sampai kering. Setelah kering jagung dipipil atau dipisahkan antara biji jagung dengan tungkulnya, setelah selesai, biji jagung dijemur lagi sampai kering betul, kemudian disimpan dalam karung goni dan sebagainya. Cara membuat beras jagung ialah jagung digiling dengan gilingan dari kayu atau ditumbuk dengan antan pada lumpang kayu atau lumpang batu. Proses membuat beras jagung dengan alat lumpang dan antan adalah sebagai berikut : Jagung pipilan yang sudah kering direndam dalam air yang diberi kapur sedikit selama kurang lebih 15 atau 30 menit, kemudian ditiriskan baru ditumbuk didalam lumpang dengan antan. Setelah kulit luarnya terlepas dari lembaganya, lalu ditepisi. Selanjutnya berasnya ditumbuk sekali atau dua kali lagi sampai beras jagung menjadi putih. Kemudian ditepisi lagi untuk memisahkan antara beras dengan bekatulnya. Dengan demikian beras sudah siap untuk dimasak. Membuat nasi jagung dilakukan dengan cara ditanak kemudian dikukus. Adapun cara memasaknya ialah : Beras jagung dicuci bersih lalu dimasukkan ke dalam panci yang diisi air secukupnya, kemudian dipanaskan di atas api. Setelah airnya mendidih di aduk-aduk sampai airnya kering. Beras jagung sudah setengah matang kemudian panci diturunkan dari api. Cara mengukusnya adalah sebagai berikut : Dandang atau kendil diisi air kira-kira sepertiga bagian, lalu dipanaskan. Setelah airnya mendidih kukusan dipasang sambil disiram dengan air yang sudah mendidih tadi, selanjutnya beras jagung setengah matang tadi dimasukkan ke dalam kukusan dan ditutup, kemudian ditunggu sampai masak. Setelah masak nasi jagung siap dihidangkan. Seperti telah disebutkan di atas, bahwa jagung merupakan bahan

makanan pokok sebagian masyarakat Madura. Cara menghidangkan makanan pokok bahan nasi jagung adalah, nasi jagung ditempatkan pada bakul, nasi jagung ini dimakan dengan sayur yang bahannya berasal dari kebun, lauk tempe atau tahu yang goreng atau bacam, diareh.

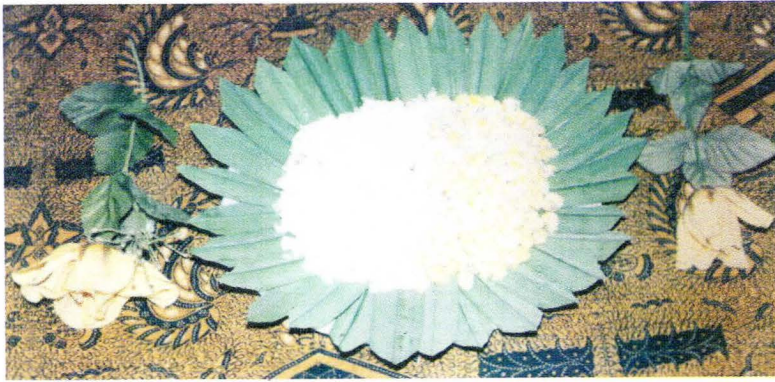
Menyimpang dari kebiasaan kebutuhan makanan pokok sehari-hari tersebut adalah bila memberi jamuan makan untuk tamu. Untuk keperluan di dalam menyelenggarakan makan akan berbeda dengan kebiasaan sehari-hari. Demikian pula untuk masyarakat di daerah-daerah yang menggunakan makanan pokok sehari-hari bukan berasal dari bahan beras, akan tetapi seandainya mereka menerima tamu, lebih-lebih bila tamu itu bermalam, maka mereka menyajikan nasi dari bahan beras beserta rangkaian lauknya.

Adapun bahan yang dipakai untuk membuat nasi jagung adalah sebagai berikut : Beras putih dan jagung. Adapun cara membuatnya adalah : jagung ditumbuk sampai sebesar beras. Dedaknya dipisahkan dan dijadikan makanan nasi warkuwar.

Setelah ditumbuk campur dengan beras putih, dengan ukuran 2:1 (jagung 2 dan beras 1). Jagung dan beras putih ditanak atau dikukus. Adapun wadah yang digunakan adalah dandang, digunakan untuk mengukus, panci digunakan untuk mengaron jagung, bakul, digunakan untuk wadah nasi jagung yang sudah matang, sendok kayu, digunakan untuk mengaduk dan menyendok, lesung digunakan untuk menumbuk jagung. Peralatan ini semua dapat dibeli di pasar, atau tempat-tempat yang menjualnya. Namun bisa juga dibuat sendiri, seperti bakul anyaman bambu dan sendok kayu.

Jagung produksi Pulau Madura mempunyai nilai ekonomis yang tinggi, karena jagung mempunyai mutu yang lebih baik bila dibandingkan dengan jagung produksi luar Madura. Tak heran kalau pulau Madura terkenal sebagai salah satu penghasil jagung nomor satu di Indonesia.

Bagi Masyarakat Madura makan jagung bukan merupakan hal rendah, karena memang mereka sudah cocok dengan makanan tersebut. Nasi Jagung ini biasanya dimakan bersama sayur daun meronggi atau bayam, ditambah lauk ikan goreng, atau ikan pindang dan lain-lain.



Nasi Jagung

62. Nasi Koneng

Nasi koneng adalah makanan khas dari daerah Jawa Barat yang lebih dikenal dengan sebutan nasi Kuning. Nasi Koneng tidak hanya ada dalam masyarakat Sunda, tetapi sudah menyebar hampir ke seluruh nusantara dengan sebutan yang hampir sama. Nasi kuning yang rasanya enak, manis, dan lezat sangat disukai banyak orang. Baik tua maupun muda menyukai makanan ini. Meskipun nasi koneng adalah makanan yang digunakan untuk kegiatan upacara, sering juga disajikan sebagai makanan sehari-hari di luar acara-acara khusus. Bahkan di warung-warung makanan yang menjual nasi untuk sarapan pagi, tersedia nasi koneng sebagai pilihan.

Nasi koneng termasuk jenis makanan yang cukup mudah membuatnya, tidak serumit pembuatan nasi tumpeng. Bahan dan bumbunya, maupun cara membuatnya tidak membutuhkan ketrampilan tersendiri. Adapun bahan yang digunakan untuk membuat nasi koneng adalah beras dan kelapa, Bumbu yang digunakan adalah air, kunir, telur, bawang merah, bawang putih, mentimun, garam, salam, dan serai. Peralatan yang digunakan adalah kukusan. Pertama-tama beras yang sudah dicuci bersih dimasukkan kedalam panci. Air santan diberi kunir sehingga berwarna kuning. Kemudian air santan dimasukkan kedalam panci yang sudah berisi beras. Lalu beras diaroni sampai setengah masak. Kemudian diangkat dan dimasukkan ke dalam kukusan untuk dikukus kembali hingga masak. Nasi koneng lalu diletakkan di atas piring atau tampi yang sudah dihias terlebih dahulu. Diatas nasi

koneng ditaburi dengan irisan telur dadar, bawang goreng, emping, irisan mentimun, dan cabai merah, tomat, dan sayuran lainnya

Sebagai makanan pelengkap dalam upacara-upacara adat seperti perkawinan, khitanan, dan mauludan Nabi SAW, nasi koneng dihidangkan saat pelaksanaan upacara. Pada umumnya upacara-upacara yang mengikutsertakan nasi koneng sebagai pelengkap upacara dilaksanakan pada siang, sore, atau malam hari. Siang hari antara 11.00 hingga 12.00, sore hari antara pukul 14.00 hingga 15.00, dan malam hari antara pukul 19.00 hingga 20.00. Setelah upacara adat selesai dilaksanakan maka nasi koneng dimakan secara bersama-sama. Ada yang mengambilnya untuk dimakan langsung, ada juga yang membungkus untuk dibawa pulang.

Adapun makna yang terkandung di dalam nasi koneng adalah sebagai makanan pelengkap upacara. Sebagai makanan pelengkap upacara kehadiran nasi koneng adalah sangat penting. Menurut beberapa informan, dengan adanya nasi koneng di dalam upacara dianggap sah dan resmi. Selain bermakna, nasi koneng juga berfungsi sebagai sesajen utama bagi arwah leluhur. Tujuan dari pemberian sesajen adalah agar dalam pelaksanaan upacara para arwah leluhur tidak mengganggu tetapi justru diharapkan dapat membantu kelancaran jalannya upacara.

Bagi masyarakat Sunda, nasi koneng tergolong makanan yang bernilai ekonomi karena sering dibeli orang sebagai makanan untuk sarapan pagi. Cukup banyak sekarang ini, pedagang makanan yang membuka dagangannya di rumah-rumah menjual nasi koneng. Pelanggannya pun banyak, sehingga dapat memberikan penghasilan kepada orang yang menjual. Bahkan ada informasi yang diperoleh, dari hasil penjualan nasi koneng dapat menyekolahkan anak-anaknya sampai ke tingkat SLTA. Bernilai sosial karena hampir seluruh lapisan masyarakat dapat mencicipi dan menikmati makanan ini. Tidak hanya masyarakat Sunda, tetapi masyarakat luas juga sudah menyukai makanan ini. Bernilai budaya karena sebagai satu diantara produk suku Sunda nasi koneng turut menambah perbendaharaan budaya Indonesia.



Nasi Koneng

63. Nasi Koyor



Nasi Koyor

Jika kita ke kota Semarang, salah satu makanan khas Semarang yang tidak boleh tertinggal untuk dicicipi adalah **Nasi Koyor**. Makanan ini terdiri dari nasi dan *koyor* (tetelan), yang biasanya dimakan sebagai makanan utama baik untuk makan pagi, makan siang maupun makan malam. Makanan khas Semarang ini hanya dijual di warung-warung pinggir jalan (kaki lima) di beberapa ruas jalan di kota Semarang. Salah satu tempat yang banyak dikunjungi pembeli baik oleh orang Semarang maupun wisatawan adalah kawasan Simpang lima.

Makanan *Nasi Koyor* ini telah lama dikenal oleh masyarakat Semarang. Tidak ada seorangpun yang tahu secara pasti kapan mulai ada penjual *nasi koyor*, namun

para pedagang *Nasi Koyor* di kawasan Simpang Lima memulai usaha ketika kawasan ini mulai mempercantik diri yaitu sekitar tahun 1992. Bagi Semarang, Kawasan Simpang Lima ibarat sebuah etalase. Ia tidak sekedar jatidiri atau identitas kota, tetapi sekaligus juga kebanggaan. Awal tahun 1960-an, kawasan Simpang lima masih berupa areal persawahan dan rawa-rawa, kemudian pada tahun 1990-an ditata menjadi pusat kegiatan yang berorientasi pada pendidikan dan kebudayaan. Dengan didirikannya beberapa pusat perbelanjaan di Simpang Lima, mengakibatkan munculnya kegiatan pedagang kaki lima di kawasan ini salah satunya adalah pedagang *Nasi Koyor*. Sedangkan lokasi yang dijadikan tempat dasar para pedagang kaki lima mulai dari bundaran air mancur ke utara hingga mengelilingi lapangan Pancasila, tepatnya di depan Gajah Mada Plaza, STM Pembangunan, dan di ujung selatan jalan Gajah Mada.

Untuk membuat makanan *Nasi Koyor* Ini dibutuhkan nasi putih dan *koyor sapi* (tetelan sapi). Bahan-bahan untuk *Nasi Koyor* dan *Koyor sapi* (tetelan sapi). Bahan-bahan untuk *Nasi Koyor* dapat diperoleh di pasar. Adapun bumbu-bumbu yang diperlukan adalah bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula jawa, kecap, daun salam dan garam. Bumbu-bumbu ini juga dapat diperoleh di pasar atau di warung.

Baik bahan maupun bumbu dengan mudah dapat diperoleh di pasar khususnya pasar tradisional di kota Semarang, karena kota Semarang memiliki daerah yang menjadi sentra peternakan yaitu daerah bagian atas. Konon pada masa lalu, daging sapi hanya dikonsumsi oleh orang “kelas atas”, adapun *koyornya* dimakan oleh masyarakat “kebanyakan” dan salah satunya dimanfaatkan oleh penjual *nasi koyor*.

Pengolahan makanan *Nasi Koyor* cukup mudah yaitu, *koyor sapi* di potong-potong lalu dibersihkan (dicuci). Setelah bersih direbus dalam air yang mendidih hingga matang. Bumbu-bumbu yaitu bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula jawa dan garam dihaluskan lalu ditumis. Kemudian tumisan tersebut dimasukkan ke dalam rebusan air tetelan yang telah matang, agar lebih sedap taburkan bawang goreng. Hidangkan dengan sepiring nasi hangat.

Alat-alat yang digunakan untuk memasak *Nasi koyor* adalah *kuali* (panci), kompor, talenan, baskom, piasu dan wajan (penggorengan). *Kuali* (panci) digunakan untuk merebus *koyor* (tetelan) sapi. Pada masa lalu *kuali* terbuat dari tanah liat. Menurut informan, masakan yang dimasak menggunakan *kuali* rasanya

lebih nikmat dibandingkan dengan memasak menggunakan panci aluminium. Kompor yang digunakan adalah kompor dari minyak tanah. Talenan digunakan untuk alas memotong tetelan dan mengiris bawang merah, bawang putih dan gula jawa. Sampai saat ini informan masih menggunakan talenan yang terbuat dari kayu, walaupun di pasar ada jenis talenan dari plastik yang lebih praktis. Baskom digunakan untuk membersihkan dan menempatkan koyor setelah dicuci. Pisau digunakan untuk memotong koyor dan mengiris bawang merah, bawang putih dan gula jawa, adapun wajan digunakan untuk menumis bumbu yang telah dihaluskan. Alat-alat untuk memasak *nasi koyor* ini dapat diperoleh di pasar.

Nasi koyor ini dikonsumsi sebagai makanan utama sehari-hari baik untuk makan pagi, makan siang ataupun makan malam. Tak heran jika penjual *nasi koyor* di beberapa tempat di kota Semarang membuka warungnya selama 24 jam sehari, namun tidak untuk penjual *Nasi Koyor* di kawasan Simpang Lima. Sudah menjadi ketentuan yang harus dipatuhi bahwa pedagang warung makan bertenda di kawasan Simpang Lima mulai membuka dasarnya sore hari, sekitar 16.00 dan pagi hari pukul 06.00 harus sudah bersih. Artinya, tidak diperbolehkan berjualan di kawasan tersebut. Pertimbangannya, karena kawasan Simpang Lima pada pagi hari hingga siang merupakan kawasan yang dijadikan untuk berbagai kegiatan pemerintahan, di antaranya sepanjang jalan Pahlawan berderet kantor sejumlah instansi pemerintah maupun swasta. Seperti kantor Gubernur, DPRD Jateng, Polda Jateng/DIY dan sebagainya.

Makanan ini disajikan dengan menggunakan piring dan untuk memakannya digunakan sendok dan garpu karena makanan ini berkuah. Biasanya pembeli duduk di atas kursi dan didepannya ada sebuah meja. Tidak ada aturan khusus (tatakrama tertentu) untuk mengkonsumsi makanan ini.

Menurut informan makanan ini dapat dijangkau oleh seluruh kalangan baik kalangan bawah, menengah maupun atas. Dengan mengeluarkan uang Rp. 2000, seseorang dapat menyantap makanan lezat ini. Unikny, makanan ini hanya dijual oleh pedagang-pedagang kali lima di Semarang. Tidak ada rumah makan (restoran) yang menjual *nasi koyor*. Ada kemungkinan dalam sejarahnya *nasi koyor* memang dikonsumsi khusus untuk kalangan menengah ke bawah, karena sejak dulupun hanya dijual dipinggir jalan dengan menggunakan gerobak dan tenda. Sampai sekarang para pedagang *nasi koyor* berjualan di pinggir jalan dengan menggunakan gerobak, tenda, meja dan kursi layaknya warung pinggir jalan lainnya.

Jika dilihat lebih jauh, makanan *nasi koyor* ini bernilai ekonomi. Dengan harga jual yang relatif murah untuk jenis makanan ini dapat menghidupi kebutuhan hidup penjual beserta keluarganya walaupun secara sederhana. Selain itu para penjual juga memberi kontribusi bagi pendapatan asli daerah (PAD) dengan memberikan uang ketertiban, keamanan dan tetek bengeknya kepada aparat PEMDA. Tak kalah pentingnya para penjual juga harus memberikan uang keamanan kepada para preman di kawasan tempat dia mangkal. Adapun secara sosial, makanan *nasi koyor* ini amat membantu masyarakat kalangan menengah ke bawah. Para pembeli merasa terbantu dengan adanya pedagang *nasi koyor* ini, karena harganya cukup murah atau terjangkau untuk menyantap makanan yang lezat. Tak heran jika disiang hari para pembeli yang datang adalah, pegawai, pelajar, buruh dan sebagainya.

Pedagang *nasi koyor* tidak harus orang asli Semarang, ada yang berasal dari luar kota Semarang. Seorang pedagang *nasi koyor* ada yang beraasal dari Demak. Dia awalnya menjadi pembantu pedagang *nasi koyor* di depan Musium Ronggowaskito, kemudian mendirikan usahanya sendiri setelah dirasa memiliki cukup modal ia membuka warung *nasi koyor* di kawasan Simpang Lima pada tahun 1994 sampai sekarang ini.

64. Nasi Kukus/Sangu Kukus

Dalam bahasa Sunda nasi itu biasa juga disebut dengan sangu, nasi kukus bisa disebut dengan sangu. Nasi kukus sebagai makanan pokok orang Sunda, merupakan nasi putih biasa yang dibuatnya dengan caraa dikukus. Oleh karena itu, sesuai dengan cara dibuatnya dinamakan nasi kukus. Seperti sudah diketahui nasi kukus ini terbuat dari bahaan beras yang berasal dari tanaman padi. Masyarakat Sunda dapat memperoleh beras ini dengan berbagai cara. Biasanya mereka yang mempunyai matapencaharian sebagai petani, dapat memperoleh beras itu dari hasil sawahnya. Kondisi lingkungan alam masyarakat Sunda memang sangat mendukung tanaman padi tumbuh subur. Oleh karena itu banyak dari mereka mempunyai matapencaharian tersebut, biasa memperoleh beras itu dengan cara mmembelinya di pasar. Beras yang diperoleh di pasar itu, jelas tidak lepas dari hasil pertanian lingkungan masyarakat tersebut.

Untuk membuat nasi kukus dari beras tersebut, tidak memerlukan berbagai macam bumbu. Hanya diperlukan bahan dasarnya berupa beras dan air. Dari beras dan air yang dibutuhkan nasi kukus dapat dibuat dengan dimasak.

Cara membuat nasi kukus itu, diawali dengan mempersiapkan beras secukupnya sesuai dengan yang diinginkan. Beras itu ditempatkan di wadah berupa panci, yang sebelumnya. Beras itu ditempatkan di wadah berupa panci, yang sebelumnya telah dicuci. Kemudian beras di masak dengan air secukupnya untuk diaron. Aron ini mksudnya adalah dimasak tidak sampai matang atau hanya setengah matang. Setelah diaron nasi tersebut dipindaahkan ke dandang untuk dikukus. Dikukus maksudnya dimasak dari setengah matang menjadi matang. Dalam bahasa masyarakat setempat, dikukus di dandang itu disebut dengan istilah di *seleng*. Setelah nasi yang dikukus itu sudaah matang, dipindahkan ke wadah yang biasa disebut bakul. Kemudian nasi tersebut diaaduk sambil dikipas agar ke luar asapnya untuk menghindari nasi tidak terlalu panas dan tidak basi bila disimpan lama.

Alat yang digunakan dalam mengaron yang berupa panci itu, bisa merupakan panci yang terbuat dari seng atau kaleng, tembaga. Merupakan dandang yang masih berbentuk tradisional, yakni dandang besar dan di dalamnya terdapat kukusan dari bambu berbentuk kerucut. Sedangkan wadah untuk tempat nasi kukus yang sudah matang, merupakan bakul kecil atau sedang yang terbuat dari kayu tipis atau anyaman bambu. Juga kipas dan sendok untuk mengaduk-aduk nasi terbuat dari bumbu dan kayu pula.

Alat-alat untuk membuat nasi kukus ini pada masyarakat atau orang Sunda masa lalu biasanya diperoleh dari bawaan seorang suami untuk istrinya yang baru dinikahkan yang akan menjadi ibu rumah tangga. Pada saat ini bila suatu rumah tangga ingin memiliki alat-alat untuk memasak nasi kukus tersebut, mereka biasa membeli di pasar tradisional.

Sebenarnya dalam membuat atau memasak nasi kukus ini, tidak selalu harus menggunakan alat-alat tradisional tersebut. Alat-alat modern seperti panci dan dandang biasa dari kaleng atau seng almunium dan di dalamnya ada wadah dari seng pula untuk kukusan, dapat dipergunakan untuk membuat atau memasak nasi kukus. Juga baskom, sendok nasi terbuat dari aluminium sebagai tempat nasi kukus untuk diaduk dan dikipas dapat pula digunakan. Alat-alat demikian tidak hanya

terdapat di pasar tradisional atau bisa juga terdapat di pasar modern seperti supermarket. Hanya menurut masyarakat setempat nasi kukus yang dimasak dengan alat-alat modern tersebut, menjadi kurang pas karena rasa dan aromanya agak berbeda.

Nasi kukus yang telah matang dan sudah diaduk-aduk dan di kipas, bila telah berkurang panasnya atau hangat dapat dihidangkan. Nasi itu tetap di wadah bakul atau dipindaahkan ke wadah lain yang merupakan tempat nasi siap santap. Nasi kukus ini dapat dimakan hangat-hangat yang dilengkapi dengan lauk-pauk sederhana pada waktu pagi hari, siang hari, maupun malam hari. Biasanya lauk-pauk sederhana yang pas adalah ikan asin, atau ikan mas goreng, bisa juga ayam goreng dengan lalap (sayuran mentah) atau sayur asem ditambah dengan sambal dan tahu tempe. Nasi ini biasa dihidangkan pada kesempatan sehari-hari atau setiap hari. Namun demikian dapat pula dihidangkan pada kesempatan tertentu atau kesempatan khusus, seperti pada kegiatan pesta atau upacara. Biasanya pada saat acara khusus itu, nasi kukus tersebut didampingi dengan lauk-pauk yang cukup mewah.

Bagi orang Sunda mengkonsumsi nasi kukus dengan lauk-pauknya dapat dihidangkan di meja makan, juga dapat dihidangkan di tikar dengan duduk dibawah. Biasanya untuk mereka yang mempunyai matapecaharian sebagai petani dantinggal di pedesaan nasi kukus dengan lauk-pauknya cenderung dihidangkan di tikar sebagai pengganti meja makan dan makan bersama dengan keluarga. Suatu kebiasaan pula mereka akan makan dengan menggunakan tangan. Hanya untuk mengambil nasi kukus dan lauk pauknya mereka akan menggunakan atau memakai sendok. Nampaknya nasi kukus dan lauk pauk dihidangkan dimeja makan, biasa dilakukan orang Sunda yang tinggal di perkotaan. Mereka bisa menggunakan tangan atau sendok untuk makan nasi kukus tersebut. Tergantung dari situasi dan kondisi yang dihadapi.

Menurut orang Sunda nasi kukus yang mereka konsumsi itu mempunyai makna sebagai makanan yang memberikan makanan yang memberikan kepuasan lahir batin. Karena mengkonsumsi nasi kukus tidak hanya mengenyangkan, juga sering kali memberikan kenyamanan. Sebagai orang Sunda yang biasa makan nasi dalam arti nasi kukus yang merupakan makanan pokoknya, mempunyai anggapan nasi tersebut berfungsi mempertahankan kelangsungan hidup. Karena dapat memberikan tenaga, menjaga dan membangun tubuh manusia.

Nasi kukus untuk orang Sunda dianggap mempunyai nilai ekonomi. Karena nasi kukus tidak hanya dapat dibuat atau dimasak suatu keluarga atau rumah tangga saja, tetapi juga dibuat untuk dapat dijual yang dilengkapi dengan lauk pauknya. Terwujud pada warung - warung makan makan sederhana atau mewah yang banyak terdapat di Kabupaten Bandung. Tidak hanya itu secara ekonomis nasi kukus juga terwujud dengan mudahnya dibuat dalam waktu singkat, bagi mereka yang ingin memasak atau membuatnya. Orang Sunda senang mengonsumsi nasi kukus karena rasanya dianggap enak, dalam arti terasa nikmat kalau dimakan apalagi bila agak hangat. Sebagian besar orang Sunda di Bandung sering memasak atau membuat nasi kukus untuk mengonsumsi setiap hari. Tidak terlepas dari mana mereka berasal, dalam arti statusnya, mereka sudah biasa mengonsumsi nasi kukus. Berarti mengonsumsi nasi kukus tersebut dilakukan oleh semua lapisan di kalangan masyarakat Sunda di daerah bersangkutan. Kondisi ini bisa terjadi karena sebagai suatu tradisi yang dilakukan orang Sunda secara turun temurun, sehingga kebiasaan mengonsumsi nasi kukus yang dilakukan orang Sunda itu dapat dikatakan sebagian dari adat - istiadatnya. Dengan demikian mengonsumsi nasi kukus memberikan cerminan sebagai identitas budaya orang Sunda atau simbol masyarakat orang Sunda.



Nasi Kukus/Sangu Kukus

Kalau dahulu nasi kukus untuk orang sunda mempunyai nilai ekonomi, dalam arti untuk di perjual - belikan atau di perdagangkan dalam batas minimal. Atau hanya sebatas untuk memperoleh tambahan ekonomi. Lain halnya kini mereka menjual nasi kukus beserta lauk - pauknya dalam batas maksimal, untuk memperoleh penghasilan cukup besar yang dapat memenuhi semua kebutuhan

dalam hidup. Jadi terjadi suatu pergeseran nilai dalam sudut pandang ekonomi antara orang Sunda dahulu dan kini terhadap nasi kukus yang biasa mereka makan itu.

65. Nasi Kuning

Nasi Kuning adalah salah satu makanan khas dari daerah Sampang, Madura. Makanan ini tergolong makanan upacara, kaarena seringkali makanan ini digunakan menjadi makanan istimewa dalam rangka upacara perkawinan, upacara sunatan, upacara anak turun tanah, upacara anak gadis mendapat haid pertama kali, upacara sukuran dan lain-lain.

Bahan utama untuk membuat nasi kuning adalah beras putih ditambah ketan secukupnya. Selain beras dan ketan, untuk mebuat nasi kuning juga diperlukan bumbu-bumbu, seperti santan, kunyit, sereh, daun salam dan garam.

Kunyit dipergunakan untuk memberi warna pada nasi agar menjadi kuning. Sereh dan daun salam digunakan untuk menimbulkan bau dan rasa harum dan sedap.

Alat yang dipakai untuk membuat nasi kuning, tidaklah rumit, karena hanya menggunakan tempat menanak nasi biasa seperti dandang/ kukusan, parutan, digunakan untuk Santan dapat diperoleh dari kepala yang diparut, diambil santan kentalnya saja biar gurih.

Bahan-bahan untuk membuat nasi kuning dapat dibeli di pasar. Bisa juga didapat dari hasil tanaman sendiri. Seperti beras dan ketan, bisa ditanam sendiri. Demikian juga kelapa dan bumbu-bumbu yang digunakan. Karena di daerah Sampang, Madura bahan-bahan tersebut di atas banyak dijumpai, karena daerah tersebut cocok untuk tanaman-tanaman tersebut di atas.

Adapun cara untuk membuat nasi kuning adalah sebagai berikut : Membuat nasi kuning tidaklah terlalu sukar, pertama-tama beras dan ketan dicuci bersih, lalu direndam sebentar lebih kurang lima menit. Sementara beras dan ketannya direndam, parut kelapa lalu peeras santanya yang kental. Lalu siapkan bumbu (kunyit) dengan cara dihaluskan. sereh di pukul sampai pipih. Setelah kunyit digiling halus ambil airnya, lalu masukkan ke dalam beras yang sudah direndam.

Aduk sampai warna kuningnya rata, tambahkan sedikit santan, sereh dan daun salam, garam secukupnya. Setelah itu masukkan ke dalam dandang/kukusan, dan siap untuk dikukus. Sambil dikukus siram dengan santan sedikit demi sedikit sampai beras berubah menjadi nasi kuning yang empuk dan matang.

Nasi kuning sebenarnya tidak hanya dikenal di Kabupaten Sampang saja, tetapi juga di seluruh Pulau Madura, bahkan di luar Pulau Madura pun nasi kuning cukup dikenal.

Nasi kuning biasa juga dibuat menjadi nasi tumpeng yang terdapat di Jawa. Nasi kuning ini biasa dihidangkan dengan makanan lain seperti ikan asin di goreng kering, perkedel, telur dadar iris, ayam goreng, irisan timun.

Makanan nasi kuning ini mempunyai nilai sosial dan budaya. Mempunyai nilai sosial dan budaya, karena dengan menyajikan nasi kuning berarti seseorang menunjukkan rasa solidaritas kepada sesama. Nasi kuning tersebut memiliki makna, seperti nilai keselamatan, kesehatan dan kemakmuran. Seseorang membuat acara sukuran dengan menyuguhkan nasi kuning diharapkan dapat membawa keselamatan dan kedamaian.



Nasi Kuning

66. Nasi Liwet/Sangu Liwet

Sebagai makanan pokok orang Sunda, nasi liwet sama dengan makanan pokok lainnya juga terbuat dari beras, Seperti biasanya beras tersebut dapat mereka peroleh dari hasil panen sawahnya, atau dapat dibeli di pasar. Sama dengan nasi kukus,

nasi liwet ini tidak memerlukan bumbu-bumbu atau bahan lainnya. cukup bahan dasarnya berupa beras tersebut dan air.

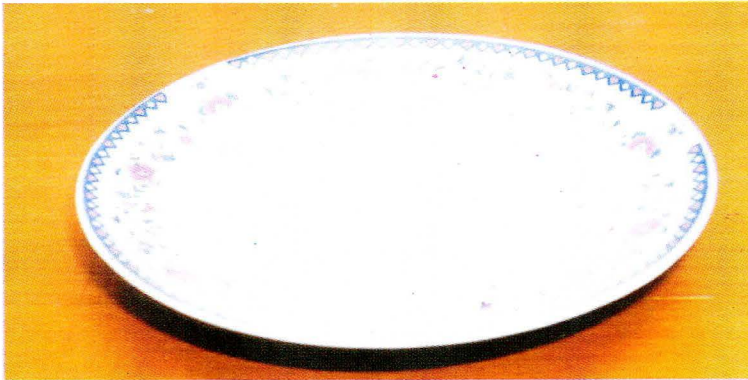
Untuk membuat nasi liwet itu, beras yang sudah disediakan dicuci bersih lebih dulu. Kemudian dimasak atau digodok dengan air secukupnya, setelah airnya agak kering, api kompor dikecilkan untuk menjaga nasi tidak sampai hangus atau gosong. Untuk menjaga tidak hangus pula biasanya di bawah wadah nasi yang sedang di masak diberi atau dilapisi seng/kaleng. Setelah itu ddibiarkan hingga nasinnya masak. Bila nasi telah masak dapat diangkat dan dipindahkan ke wadah lain.

Alat yang dipakai untuk mencuci beras dan untuk memasak beras menjadi nasi liwet adalah panci. Setelah nasi liwet matang, dipindahkan ke panci tempat nasi matang atau bakul nasi. Alat-alat tersebut dari aluminium, bisa juga dari seng atau kaleng. Untuk bakul nasi biasanya terbuat dari anyaman bambu. Semua alat tersebut dapat dibeli di pasar atau warung/toko kelontong. Bisa juga beli di pasar modern atau supermarket.

Bagi orang Sunda, nasi liwet ini dapat mereka konsumsi dengan lauk-pauknya pada waktu pagi hari, siang hari, dan malam hari. Biasanya dihidangkan pada kesempatan tidak bisa lama-lama menunggu nasi matang. sehingga nasi liwet yang cepat matang dapat langsung di konsumsi. Nasi liwet tersebut dengan lauk-pauknya dapat dihidangkan di meja makan. Lauk-pauk yang pas dihidangkan dengan nasi liwet adalah ikan asin goreng, tumis kangkung, sambal dan lalap. Jadi di meja makan tersebut selain ada nasi liwet, juga ada makanan pelengkapannya yang ditata di samping nasi liwet. untuk mengkonsumsi makanan tersebut, dapat dduduk di bangku, meja makan yang adda. Biasanya bersama-sama keluarga masing-masing duduk di bangku dengan piring yang sudah ada di meja. Mengkonsumsi makanan nasi liwet dengan lauk-pauknya itu dapat menggunakan tangan maupun dengan sendok dan garpu. Namun lebih nikmat adalah memakai tangan. Oleh karena itu, sebagian besar mereka (orang Sunda) lebih senang menggunakan tangan untuk mengkonsumsinya.

Nasi liwet untuk orang Sunda mempunyai makna makanan pokok yang cepat masak atau matang dengan singkat. Oleh karena itu, nasi liwet dikonsumsi karena berfungsi pada saat atau kondisi tertentu misal ketikaa seorang individu tidak ada waktu atau sedang lapar di mana tidak dapat menunggu nasi yang proses masaknya

atau metangnya agak lama. Berarti nasi liwet cenderung dikonsumsi mereka yang kelaparan (sangat lapar) atau dikejar waktu. Sehingga dengan makan nasi liwet lapar cepat hilang, tenaga dan bangun tubuh dapat terjaga.



Nasi Liwet/Sangu Liwet

Mengonsumsi nasi liwet bernilai ekonomi, karena membuat atau memasaknya dengan proses cepat. Tidak banyak memakai minyak tanah atau gas. Selain itu nasi liwet bernilai ekonomi, juga karena dapat menjadi makanan komoditi, seperti disajikan di rumah makan maupun warung makan. Nampaknya orang Sunda di Kabupaten Bandung sebagian besar mengonsumsi nasi liwet yang mencerminkan makanan rakyat yang cepat saji dan cepat santap. Juga mencerminkan nilai budaya orang Sunda, terutama karena wanitanya yang tidak bisa berlama-lama di dapur untuk memasak. Kalau dulu nasi liwet dimasak untuk dikonsumsi sehari-hari, karena ingin mendapatkan kerak nasi yang dirasa enak. Lain halnya dengan kini nasi liwet dimasak untuk dikonsumsi sehari-hari atau waktu-waktu tertentu, karena faktor ingin cepat masak.

67. Nasi Merah, Sayur Lombok Ijo, Gudeg Kates (Daun Pepaya)

Makanan ini merupakan makanan khas daerah Gunung Kidul, karena beras merah adalah salah satu hasil utama daerah Gunung Kidul pada masa lalu. Pada saat ini nasi merah dan lauk-pauk yang menyertainya hampir tidak dikenal lagi. Hal ini disebabkan bahan bakunya, yaitu beras merah, sudah jarang ditanam.

Beras merah pada umumnya ditanam di daerah pertanian tadah hujan atau daerah Gunung Kidul. Karena pada saat ini sudah tidak digunakan oleh petani. Masyarakat Kabupaten Gunung Kidul kebanyakan pergi merantau dan bekerja di kota lainnya. Padahal kabupaten ini mempunyai luas wilayah sekitar 1485,36 km² yang terdiri dari bukit-bukit, tanah daratan, dan pantai. Dilihat dari luas wilayahnya, kabupaten ini mempunyai termasuk yang memiliki wilayah terluas apabila dibandingkan dengan kabupaten lain di DI Yogyakarta. Penduduknya berjumlah 746.451 jiwa, dan sebagian besar berada di Kecamatan Wonosari. Tetapi karena wilayahnya yang termasuk jarang hujan maka penduduk hanya memiliki sawah atau tadah hujan. Hal ini juga yang mendorong masyarakat untuk pergi merantau ke kota lain, dan berakibat pada sistem pertanian di daerah ini. Masyarakat tidak lagi menanam beras merah, tetapi menanam tanaman lain yang lebih mudah pemeliharaannya dan sedikit membutuhkan tenaga manusia.

Keberadaan beras merah yang semakin langka, membuat sekelompok orang di daerah ini membuat sebuah warung makan untuk dapat memperkenalkan dan tetap mempertahankan makanan khasnya. Usaha keluarga ini mulai berkembang dan telah berjalan selama tiga generasi. Bahkan orang-orang dari luar Yogyakarta banyak yang telah datang dan mencicipi makanan khas Gunung Kidul ini. Saat ini, pemilik usaha nasi merah tersebut mulai menanam sendiri padi merah supaya tidak kesulitan mencari bahan dasar makanan ini. Sementara semua masakan yang menyertai nasi merah diolah sendiri oleh pemilik usaha ini.

Menu utama pemilik warung makan tersebut adalah nasi merah yang dimakan bersama gudeg daun kates, dan sayur lombok ijo. Namun seiring dengan berjalannya waktu, makanan lain seperti empal atau ikan asin mulai ditambahkan dalam menu utama.

Bahan dasar untuk membuat nasi merah adalah beras merah. Sementara bahan-bahan lain yang diperlukan untuk membuat lauk pauk yang menjadi penyerta makanan adalah cabe hijau, kelapa parut, daun pepaya. Bumbu yang diperlukan untuk membuat bumbu sayur lombok ijo adalah bawang merah, bawang putih, dan cabe hijau. Untuk membuat bumbu Gudeg Daun Pepaya diperlukanketumbar, lada, kemiri, salam, laos, sereh, daun jeruk purut, daun mede, garam, dan gula merah.

Semua bahan dicuci terlebih dahulu. Lalu kelapa diparut dengan parutan kelapa dan diambil santannya dengan menggunakan *kalo* (saring santan). Persiapkan panci, dandang dan tempat kukusan untuk memasak beras merah. Wajan dan *sothil* (sendok wajan) untuk memasak sayur lombok ijo. Pisau dan *telenan* untuk tempat mengiris bumbu. Sendok sayur (irus; Bhs. Jawa) untuk memasak sayur. *Cobek* beserta *ulegan*-nya untuk menghaluskan bumbu, dan kompor *atau* *anglo* (*keren*; Bhs. Jawa) untuk memasak.

Nasi merah dapat dibuat dengan 2 cara. Cara yang pertama, yaitu mula-mula beras dicuci bersih, kemudian dimasukkan dalam panci atau tempat lainnya, diberi air secukupnya, lalu direbus. Setelah mendidih diaduk mendidih diaduk-aduk dan ditunggu sampai airnya kering. Kemudian apinya dikecilkan dan ditunggu sampai masak.

Cara yang kedua adalah dimasak dengan cara dikukus. Mula-mula beras dicuci kemudian ditiriskan. Siapkan dandang (tempat menanak nasi) yang diisi air kira-kira sepertiga volume dandang dan dipanaskan sampai mendidih. Beras kemudian dimasukkan ke dalam kukusan, kemudian kukusan tersebut dimasukkan ke dalam dandang. Beras yang ada di dalam kukusan tersebut disiram dengan air panas kemudian ditutup sambil tetap dipanaskan di atas api. Setelah setengah matang, beras dituang ke dalam panci, kemudian disiram air yang mendidih sambil diaduk-aduk. Pekerjaan ini di dalam Bahasa Indonesia disebut *ngawu*, yang maksudnya beras tadi *dikaru*. Setelah airnya meresap, kemudian dikukus kembali sampai masak.

Sayur Lombok Ijo dibuat dari cabe hijau, bawang merah, dan bawang putih di cuci, lalu diiris tipis-tipis. Kelapa diparut lalu diambil santannya. Kemudian bawang merah dan bawangputih ditumis di atas wajan sampai harum baunya. Setelah itu masukkan cabe dan bumbu-bumbu lain serta santan. Aduk-aduk sampai mendidih dan masak, lalu diangkat.

Daun pepaya sebelum dimasak tetapi terlebih dahulu harus dipotong-potong dan di cuci, lalu direbus bersam-sama dengan daun mede ini berfungsi untuk menghilangkan rasa pahit daun pepaya daun pepaya. Kemudian bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali daun salam, laos, dan sereh. Kelapa diparut dan diambil santannya lalu dituang ke dalam panci. Semua bumbu juga dimasukkan ke dalam

h diletakkan di atas piring makan, sedangkan S

Makanan ini mempunyai nilai ekonomi karena banyak orang yang mencarinya, namun hanya ada beberapa rumah makan yang menjualnya. Pada masa lalu makanan ini mempunyai nilai sosial karena di samping sebagai makanan keluarga sehari-hari, juga sering disuguhkan dalam acara gotong-royong maupun hajatan. namun sekarang nilai sosialnya mengalami pergeseran karena beras merah sebagai salah satu bahan bakunya sudah tidak digunakan sebagai makanan pokok sehari-hari.

164

68. Nasi Punar/Nasi Kuning

Nasi punar atau nasi kuning adalah makanan yang disajikan pada saat mengadakan upacara tradisional dalam masyarakat Yogyakarta. Istilah Nasi Punar pada saat ini sudah tidak banyak diketahui oleh masyarakat. Pada umumnya masyarakat hanya mengenalnya dengan nama Nasi Kuning.

Di Yogyakarta yang berpenduduk 3.327.954 jiwa dengan luas lahan 3.185,80 km² merupakan daerah yang terdiri dari tanah datar, berbukit-bukit dan juga pantai. Namun sebagian besar adalah tanah daratan dengan penduduk terbanyak berada di Kabupaten Sleman. Masyarakat Yogyakarta ada yang memeluk agama Islam, Kristeen, Katolik, Budha, dan Hindu. Keanekaragaman agama yang terdapat pada masyarakat Yogyakarta tidak menghalangi untuk tetap melaksanakan kegiatan upacara tradisional yang berhubungan dengan adat istiadat dan kepercayaan masyarakat setempat.

Sekitar 39,71 % dari jumlah penduduk usia kerja di DI Yogyakarta bekerja di bidang pertanian. Mereka menanam padi, dan bermacam-macam tanaman palaawija, dan tumbuh-tumbuhan lainnya. Sebagian besar masyarakat Yogyakarta bekerja di bidang pertanian, mereka menanam sayuran dan tanaman lain di kebun atau ladang. Begiu pula dalam kegiatan pertanian seringkali harus dilaksanakan upacara tradisional untuk memperlancar kegiatan ini.

Bahan dasar untu membuat nasi punar aadalah beras putih, kelapa parut, dan kunyit. Bumbu yang diperlukan adalah bawang merah, bawang putih, garam, daun salam, daun jeruk purut, dan sereh. Untuk membuat nasi punar atau nasi kuning diperlukan peralatan, antara lain baskom (untuk mencuci bahan), parutan kelapa, saringan santan (*kalo*; Bhs. Jawa), panci/dandang/kuali dan kukusan, mangkuk (untuk tempat bumbu), sendok nasi (*enthong*; Bhs. Jawa), cobek berserta ulegannya, dan kompor atau anglo (*keren*; Bhs. Jawa).

Beras putih dicuci bersih, lalu dimasukkan ke dalam panci. Kelapa dan kunyit diparut dan dicampur menjadi satu, lalu diambil santannya. Bumbu-bummbu dihaluskan, kecuali sereh, dalam dan daun jeruk purrut. Kemudian masukkan santannya. Bumbu-bumbu dihaluskan, kcuali sereh, salam dan daun jeruk purut. Kemudian masukkan santan dan semua bumbu ke dalam pandi yang telah berisi

beras dan jerang di atas api. Biarkan sebentar, lalu diaduk-aduk sampai santannya habis dan berasnya mengembang. Kemudian jerang alat kukusan (panci untuk mengukus). Setelah beras mengembang, masukkan ke dalam panci kukusan yang telah dipanaskan dan dikukus sampai matang, lalu diangkat.

Apabila digunakan untuk kegiatan upacara tradisional, Nasi Pinar biasanya di bentuk menjadi tumpeng, ambengan, atau asahan (disesuaikan dengan kegiatan upacara yang berlangsung) dan diletakkan di atas baki atau tempat yang telah dialasi dengan daun pisang. kemudian daging empal, ayam goreng, ketimun, dan diletakkan di atas baki atau tambah yang telah dialasi dengan daun pisang. Kemudian daging empal, ayam goreng, ketimun, dan lain-lain disusun melingkari Nasi Pinar. Sementara nasi pinar yang masih tersisa disajikan di atas *piring ceper* (piring bulat dan datar). Nasi Pinar dihidangkan bersama-sama dengan daging empal, ayam goreng, ketimun, emping/krupuk udang, dan sambal.

Makanan ini disebut dengan Nasi pinar karena *sumunar* (Bhs. Jawa), yang artinya bersinar. Disebut bersinar karena warnanya yang kuning cerah sehingga dari kejauhan tampak menyolok. Istilah *punar* di dalam Kamus Bahasa Jawa Kuno juga berarti “terjadi berulang kali”. Mungkin disebut demikian karena makanan ini biasanya digunakan untuk sesaji dalam upacara tradisional, terutama yang berkaitan dengan daur hidup seseorang (*selapanan*, *tedhak siten*, khitanan, perkawinan, dsb) atau selamatan orang yang meninggal (*telung dinan*/3 hari s.d. nyemu/1000 hari). Makanan ini disebut juga Nasi Kuning karena warnanya memang kuning. Warna kuning diperoleh dari air perasan kunyit yang dicampurkan dengan beras ketika menanak nasi.

Nilai ekonomis nasi kuning tidak ada karena makanan ini juga tidak digunakan sebagai makanan keluarga sehari-hari. Nasi kuning ini lebih ditujukan untuk kepentingan sesajian pada upacara-upacara tradisional, karena itu nasi kuning mempunyai nilai budaya. Sebagian makanan untuk kepentingan sesajian dalam upacara tradisional, Nasi Pinar biasanya di bentuk menjadi *tumpeng*, *ambengan*, atau *asahan*, kemudian dirangkai dengan daging empal, ayam goreng, ambon, kering tempe, daun kemangi, ketimun, telur dadar yang diiris-iris, emping/kerupuk udang, sambal, dan sebagainya. Makanan untuk sajian ini biasanya diletakkan di suatu wadah yang alasnya datar dan berukuran besar, seperti baki, nampan, atau tampah.

Perbedaan dengan Nasi Gurih adalah Nasi Gurih dapat dirangkai dengan makanan lain yang bersifat basah (misalnya: telur rebus dan ingkung ayam), sedangkan Nasi Punar harus dirangkai dengan makanan lain yang bersifat kering, seperti empal daging, ayam goreng, abon, dan sebagainya.

Makanan ini juga mempunyai nilai sosial karena setelah selesai disajikan dan didoakan pada waktu upacara berlangsung, kemudian *dilungsur/dilorot* (dimakan bersama-sama) oleh seluruh hadirin yang mengikuti upacara tersebut.

Semua bahan makanan untuk membuat nasi kuning dan lauk pauk yang menyertainya ini dapat dengan mudah diperoleh di pasar tradisional, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Bahkan di pedesaan bahan makanan ini dapat dipetik sendiri dari hasil kebun atau ladang. Jenis makanan ini terdapat pada seluruh lapisan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan, karena hampir semua lapisan masyarakat Jawa mengenal berbagai upacara tradisional yang menggunakan Nasi Punar sebagai sesajiangannya. Dalam perkembangannya dewasa ini Nasi Punar tidak hanya digunakan untuk upacara-upacara yang bersifat sakral, tetapi juga upacara-upacara yang bersifat profan, seperti peringatan hari ulang tahun sebuah organisasi, peresmian suatu bangunan yang sudah selesai didirikan, atau syukuran karena keberhasilan meraih sesuatu (naik pangkat, mendapat jabatan, mendapat penghargaan, dan sebagainya).

69. Nasi Samin

Nasi samin adalah makanan khas daerah Serang yang biasanya hanya dihidangkan pada hari-hari istimewa. Misalnya pada saat pesta perkawinan, pesta pengantin sunat, dan untuk hidangan di Hari raya Idul Fitri. Seperti disebutkan di atas nasi samin ini biasanya dimakan dengan kawan berupa rabeg. Bahan utama untuk membuat nasi samin adalah beras dan minyak samin. Sedangkan bahan-bahan untuk bumbunya adalah : bawang merah, bawang putih, kapulaga, lada putih (merica) dan garam secukupnya. Semua bahan untuk bumbu ini digiling halus dengan menggunakan cobekan dan ulekan. Minyak samin adalah semacam mentega yang terbuat dari susu kambing yang diimpor dari Timur Tengah. di Indonesia sering juga dipakai oleh para pedagang martabak telur. Bahan-bahan itu dapat dibeli di pasar atau di warung-warung penjual kebutuhan sehari-hari.

Cara membuat beras ditanak dalam panci periuk seperti memasak nasi liwet biasa. Perbandingannya 1 kilogram beras dimasak dengan 3/4 liter air. Setelah air nasi mulai mendidih masukkan minyak samin dan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan, kemudian diaduk sampai rata. Setelah itu periuk atau pancinya ditutup rapat-rapat sambil apinya dikecilkan. Sepetal matang nasi samin ini bagusnya dimakan dalam keadaan panas-panas.

Nasi samin ini tidak memiliki nilai khusus, kecuali sifatnya yang prestisius karena hanya mungkin dibuat oleh orang yang mampu. Terutama mengingat nasi samin ini biasanya dimakan bersama dengan rabeg daging kerbau dan kerupuk emping melinjo yang juga terkenal mahal harganya.

70. Nasi Timbel/Sangu Timbel

Nasi tibet sama dengan nasi lainnya, karena bernama nasi jelas nasi timbul ini terbuat dari beras dan merupakan makanan pokok. Untuk menjadi nasi timbel diperlukan pula daun pisang. Beras tersebut dapat diperoleh dengan membeli di pasar. Juga dapat diperoleh dari hasil panen di sawah, terutama untuk mereka yang memiliki sawah atau bekerja sebagai petani. Sedangkan daun pisang biasanya dapat diperoleh di kebun atau di halaman belakang rumah. Kadang daun pisang ini juga dapat dibeli dipasar.

Untuk membuat nasi timbel diperlukan beras dan air sebagai bahan dasarnya. Beras ditempatkan di wadah sesuai dengan yang diinginkan dicuci dengan air lebih duku. Kemudian beras diberi air secukupnya dapat dimasak dengan cara diaron (setengah matang) dulu lalu dikukus, yang menjadi nasi kukus. Atau bisa pula beras tersebut diberi air secukupnya dimasak langsung matang, menjadi nasi liwet. Setelah matang nasi tersebut dipinahkan ke wadah lain siap untuk dibungkus dengan daun pisang. Daun pisang yang sudah bersih dan dibelah-belah dipersiapkan untuk membungkus nasi. Nasi yang panas diletakan atau ditauh di daun pisang, lalu daun pisang itu dibuat untuk membungkus nasi dengan bentuk segitiga, segiempat atau bulat panjang. Kemudian disusun dan di taruh di wadah. Kalau sudah diemikan barulah nasi tersebut bernama nasi timbel. Demikian nasi timbel karena nasi tersebut dibungkus daun pisang agar beraroma daun pisang dalam mengkonsumsinya.

Dalam membuat nasi timbel, alat-alat yang diperlukan relatif tidak banyak. Biasanya panci-panci untuk memasak atau menanak nasi dan untuk tempat nasi yang sudah matang maupun yang sudah dibungkus daun pisang menjadi nasi timbel. Centong atau sendok nasi untuk mengaduk-aduk nasi. Bisa pula dandang dan kukusan yang terbuat dari aluminium, seng, ataupun kaleng. Namun ada juga yang terbuat dari kayu seperti centong atau sendok nasi, dari anyaman bambu seperti kukusan dan bakul nasi sebagai tempat nasi matang.

Nasi timbel dapat dihidangkan pada waktu pagi hari. untuk sarapan pagi, siang hari maupun malam hari. Dapat disajikan pada kesempatan sehari-hari, atau padaa kesempatan tertentu. Dihidangkan atau disajikan di meja makan, bisa ditaruh di piring-piring makan satu per. Bisa juga di taruh di tepat nasi atau bakul nasi, bila akan dikonsumsi dapat diambil satu per satu untuk ditaruh di piring. Nasi timbel ini dimakan dengan lauk-pauk pelengkapannya seperti ikan mas/mujair, sayur asem atau syur tumis, sambal, tahu/tempe. Mengkonsumsinya akan terasa nikmat dengan mmenggunakan tangan bila tidak dengan sayur berkuah. Kalau mengkonsumsi nasi timbel dengan mmaknanan pelengkapannya sayur berkuah (sayur asem) bisa menggunakan sendok dan garpu.

Sebagai makanan pokok atau utama untuk orang Sunda, nasi timbel mempunyai makna sebaagai makanan yang mengingatkan suasana pedesaan. Terutama sangat dirasakan dengan bungkus nasi dari daun pisang itu, dan aroma atau harum nasi yang tercampur dengan aroma daun pisang tersebut. Seringkali nasi timbel ini dapat dibuat suatu keluarga untuk keperluan bepergian yang dapat dikonsumsi diperjalanan, agar terhindar dari lapar atau tidak merasa laapar. Biasanya untuk hal ini, makanan pelengkap nya yang merupakan sayur lebih baik sayur tumisan. Sebagai makanan pokok yang terbuat dari beras, tentu nasi timbel juga berfungsi sebagai makanan untuk kesehatan karena memberi tenaga tentu membangun tubuh, dan pula untuk mempertahankan kelangsungan hidup manusia itu.

Kalau dilihat secara ekonomi nasi timbel dengan lauk-pauknya yang sederhana dibuat untuk dikonsumsi di perjalanan bila bepergian relatif dapat menghemat atau penghematan. Karena diperjalanan tidak perlu lagi membeli nasi dengan lauk-pauknya. Selain itu nasi timbel ini secara ekonomi juga dapat dimanfaatkan masyarakat sebagai makanan yang diperdagangkan atau diperjualbelikan. Oleh karena itu, di Kota Bandung banyak rumah makan atau restaurant yang menyediakan nasi timbel dengan menu pelengkap nya untuk para

konsumen atau pembeli. Nasi timbel ini dapat dinikmati oleh semua lapisan masyarakat baik dengan membeli di rumah makan atau membuat sendiri.

Biasanya mereka yang mengonsumsi nasi timbel dengan menu pelengkapnya di rumah makan, adalah mereka yang tidak ada waktu membuat dan relatif memiliki uang. Nasi timbel yang mereka konsumsi itu dapat memberikan suatu keinginan atau kerinduan untuk mengonsumsi kembali. Sewaktu-waktu, karena ada rasa nikmat dari aroma atau harum daun pisang, pembungkus nasi yang disebut nasi timbel itu. Nasi timbel yang dikonsumsi pada kesempatan sehari-hari atau tertentu ini pada masa lalu merupakan makanan yang sering dikonsumsi pada masyarakat menengah bawah. Seperti golongan petani untuk makan diperjalanan. Jadi pada saat itu nasi timbel cenderung memberi cermin identitas budaya masyarakat Sunda menengah bawah. Lain halnya dengan kini, ada kecenderungan nasi timbel banyak dijual di restaurant/rumah makan relatif mahal dan konsumennya merupakan mereka yang mampu untuk membayar mahal. Oleh karena itulah nasi timbel ini kini sering memberi cerminan identitas budaya masyarakat Sunda menengah atas.



Nasi Timbel/Sangu Timbel

71. Nasi Tumpeng

Nasi tumpeng bagi masyarakat Sunda lebih dikenal dengan istilah *sangu tumpeng*, berasal dari dua kata yaitu nasi dan tumpeng. Nasi tumpeng adalah sejenis makanan tradisional yang umumnya digunakan untuk kegiatan upacara. Hampir seluruh suku Sunda mengetahui jeelas tentang jenis makanan ini karena

dalam berbagai upacara yang mereka lakukan selalu mengikutsertakannya sebagai satu diantara perlengkapan upacara.

Nasi Tumpeng digolongkan sebagai jenis makanan untuk kegiatan pesta seperti Mauludan Nabi Muhammad SAW, khitanan, perkawinan, perayaan kemerdekaan, dan ngaruwat. Makanan, ini juga sebagai pelengkap dalam acara-acara ritual lainnya seperti sesajen untuk roh-roh leluhur. Dalam upacara tertentu seperti perkawinan, nasi tumpeng biasanya merupakan sajian pokok yaitu sebagai makanan utama yang digunakan kedua pengantin untuk saling memberi makanan dengan cara suap-suapan. Meskipun sering diklasifikasikan sebagai makanan untuk kegiatan upacara, nasi tumpeng juga sering disajikan sebagai makanan lauk pauk terutama saat melaksanakan perayaan ulang tahun secara kecil-kecilan, terutama bagi mereka yang termasuk mampu keuangannya.

Nasi tumpeng jenis makanan yang rumit membuatnya. Bahan dan bumbunya, maupun cara membuatnya memerlukan ketrampilan khusus. Jadi tidak semua orang dapat membuat nasi tumpeng. Bahan utama untuk membuat nasi tumpeng adalah beras, ayam/daging, sayuran, dan telur ayam. Bumbu yang digunakan adalah kunir, kemiri, ketumbar, bawang merah, bawang putih, salam, serai, garam, gula dan tomat. Peralatan yang digunakan adalah kukusan dan dandang. Beras yang sudah dicuci bersih diaroni di dalam dandang, lalu dibagi dua. Bagian yang terbanyak dimasukkan ke dalam panci, sedangkan yang sedikit dikukus kembali hingga menjadi nasi. Semua bumbu ditumbuk, lalu ditumis dan diberi air santan. Nasi yang sudah masak lalu dimasukkan kedalam tumisan, diaduk hingga merata warnanya. Telur ayam direbus, lalu dikupas lalu kulitnya. Ayam/daging digoreng lalu masukkan satu-satu ke dalam nasi yang berwarna kuning yang sudah dicampur dengan bumbu. Beras yang berwarna putih yang masih diaroni dimasukkan ke dalam kukusan yang digunakan adalah kukusan yang tengahnya bolong. Di tempat yang bolong ini dimasukkan nasi kuning yang sudah diberi ayam/daging dan telur ayam. Sambil menunggu nasi masak, daun pisang dibersihkan untuk digunakan menutup seluruh permukaan nasi. Selain itu baskom/tampi untuk tempat nasi disiapkan. Setelah nasi masak, lalu dituangkan secara terbalik ke dalam baskom/tampi yang sudah diberi alas daun pisang. Terlihatlah nasi tumpeng yang terdiri atas dua warna, warna diluar dan warna kuning di dalamnya. seluruh nasi tumpeng dibungkus dengan daun pisang. Pinggiran nasi tumpeng diberi sayuran berupa urap, sambal goreng tempe, tempe bacem, dan rempeyek.

Sebagai makanan untuk kegiatan upacara, nasi tumpeng dihidangkan pada saat pelaksanaan sebuah upacara. Apabila upacara yang dilaksanakan pada pagi hari, maka nasi tumpeng dihidangkan pada pagi hari pula. Jika siang hari atau malam hari upacara dilaksanakan maka sesuai dengan waktu pelaksanaan tersebut nasi tumpeng dihidangkan. Apabila upacara sudah selesai dilaksanakan, maka nasi tumpeng dimakan secara bersama-sama.

Dalam kehidupan suku Sunda, nasi tumpeng memiliki makna khusus tergantung kepada tujuan upacara dilaksanakan. Pada upacara tertentu seperti perkawinan, khitanan dan Mauludan adalah sebagai simbol untuk mengucapkan syukur atas karunia yang diterima dan sekaligus memohon keselamatan kepada Tuhan Yang Maha Kuasa. Sedangkan pada upacara yang berkaitan dengan pertanian, selain rasa syukur kepada Tuhan juga kepada roh-roh leluhur yang ada di alam sekitar. fungsi nasi tumpeng dalam semua upacara yang mengikutsertakannya sebagai syarat adalah sebagai kelengkapan upacara.

Bagi masyarakat Sunda, nasi tumpeng tergolong makanan yang bernilai ekonomi karena dibeli orang sebagai perlengkapan upacara. Nasi tumpeng dibuat sesuai dengan pesanan sehingga dapat menambah penghasilan. Bahkan sekarang ini sudah ada orang yang secara khusus membuat nasi tumpeng sebagai mata pencaharian pokok, akibat begitu banyaknya pesanan yang mereka terima. Bernilai sosial karena hampir seluruh lapisan masyarakat Sunda dapat mencicipi dan menikmati makanan ini. Meskipun bila dibeli harganya cukup mahal, tetapi dengan kehadiran pada saat pelaksanaan sebuah upacara, maka dengan sendirinya seluruh yang hadir turut mencicipi dan menikmati makanan ini. Bernilai budaya karena nasi tumpeng merupakan satu diantara produk suku Sunda yang banyak dikenal oleh masyarakat luas. tidak hanya di dalam negeri namun sudah merambah ke manca negara.

Dari sejak dahulu kala hingga sekarang ini, nasi tumpeng memiliki nilai tersendiri dalam kehidupan masyarakat Sunda. Nilai yang terkandung di dalamnya masih tetap ada dan hidup bagi suku bangsa ini. Hal ini dapat dilihat dari selalu adanya nasi tumpeng dalam berbagai upacara yang dilaksanakan mereka. ini menunjukkan bahwa nasi tumpeng masih diterima sebagai makanan untuk kegiatan upacara.

72. Nasi Tumpeng

Nasi Tumpeng merupakan makanan khusus untuk pesta atau kenduri bagi masyarakat Tengger. Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat Nasi Tumpeng adalah beras, dan daun pisang. Umumnya bahan seperti beras, dan daun pisang, diperoleh dengan cara membeli di warung atau di pasar.

Proses pembuatan Nasi Tumpeng tidak jauh berbeda dengan cara menanak nasi pada umumnya. Pertama-pada beras dicuci bersih dengan air di *bakul* lalu tiriskan. Siapkan sebuah panci aluminium beri air secukupnya, dan didihkan di atas *pawon*. Setelah air mendidih masukan beras yaang sudah dicuci hingga agak kering airnya, atau beras dalam keadaan setengah matang, sisihkan. Siapkan wadah *soblok/langseng* masukan air secukupnya ke dalaam langseng masak di atas *pawon* hingga mendidik. Setelah itu maskan beras setengah matang ke dalam langseng. Masak nasi hingga matang, angkat. Masukan nasi ke dalam kukusan kecil bentuk kerucut, lalu nasi di keluarkan dan dibungkus dengan daun pisang yang sudah dilayukan dengan air panas.

Nasi Tumpeng dibuat umumnya sebagai makanan khusus untuk pesta atau kenduri. Biasanya jenis masakan ini disajikan untuk acara-acara tertentu, antara lain hari besar seperti Karo, yaitu hari raya orang Tengger.

Cara menghidangkan masakan tersebut pasangannya adalah dengan kue jadah, wajik, pasung (apem), nagasari, ayam panggang, satu sisir pisang ambon, dan perlengkapan nyirih seperti jambe, enjet, gambir dan sirih.



Beberapa jenis kue seperti wajik, jadah dan nagasari sebagai pelengkap sesaji tumpeng dalam upacara Karo

Masing-masing makanan tersebut mempunyai makna, seperti jantung ayam diharapkan sebagai sarana untuk menghantarkan roh leluhur ke surga. Pisang melambangkan kerukunan hidup. Beberapa jenis kue tersebut melambangkan kemandirian. sedangkan jambe melambangkan dewa Brahma, enjot melambangkan dewa Iswara, gambir melambangkan dewa Ciwa, dan sirih melambangkan dewa Wisnu. Nasi Tumpeng ini disiapkan oleh isteri dukun dan dibantu oleh beberapa orang wanita sepuh. Biasanya kegiatan ini dilakukan di rumah kepala desa atau petinggi desa yang bersangkutan. SUDah menjadi tradisi dalam upacara Karo dibuatkan beberapa Nasi Tumpeng untuk perangkan desa. Apabila Nasi Tumpeng sudah diberi mantra oleh isteri dukun, dan upacara memandikan jimat Klonthongan selesai, maka masing-masing Nasi Tumpeng itu diberikan kepada para perangkat desa yang bersangkutan.

Pada upacara Karo selain Nasi Tumpeng ditampilkan pula Tumpeng Bandungan yang terdiri dari nasi tumpeng, jadah, madu mongso, nagasari, sate kelapa, telur ayam matang, sambaal goreng kentang atau sambal goreng tempe, dan satu sisir pisang ambon. Umumnya Tumpeng Bandungan ini disertakan pula dengan dua takir (wadah dari anyaman janur) yang masing-masing diisi dengan telur ayam matang, nasi jagung (arun), dan aneka ragam jenis kue seperti nagasari, bolu, madumongso, jadah, wajik, dan apem.



Nasi Tumpeng Bandungan

Untuk keperluan upacara ini, setiap rumah diwajibkan mengirmkan Tumpeng Bandungan ke Balai Desa atau rumah petinggi. Sebelum tumpeng dimakan

bersama, terlebih dahulu dimantrai oleh seorang dukun selaku pemimpin upacara adat. Disebut Tumpeng Bandungan karena isteri dukun dalam membuat tumpeng dibantu oleh beberapa orang yang dikenal bature/Bandung.

73. Nasi Uduk

Nasi uduk adalah makanan khas masyarakat Betawi termasuk makanan utama atau makanan dalam kehidupan sehari-hari, artinya untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari secara terus menerus. Bahan utama yang digunakan untuk membuat nasi uduk adalah beras. Beras ini diperoleh dari panen maupun dengan membeli di pasar. bagi masyarakat Betawi yang termasuk pedesaan beras ini dapat diperoleh dengan mengambil dari hasil panen karena mereka mempunyai lahan pertanian yang cocok di tanami padi. Bagi masyarakat perkotaan yang tidak mempunyai lahan untuk menanam padi mereka biasanya membeli di pasar. Biasanya beras didatangkan dari luar kota seperti daerah Jawa Barat dan sekitarnya. Seperti diketahui bahwa daerah Jawa Barat itu adalah lumbung padi, seperti daerah Cianjur, Karawang yang sangat terkenal. Beras dari Cianjur sendiri sangat pulen sehingga jika dimasak akan terasa nikmat. Karena orang Betawi juga sering memasak nasi dari beras Cianjur.

Bahan utama yang lain nasi uduk adalah kelapa yang dibuat menjadi santan kelapa. Untuk mendapatkan kelapa masyarakat Betawi tempo dulu tinggal mengambil pada pohon kelapa yang ditanam di halaman rumah. Mereka tinggal memetik dan memilih kelapa yang akan digunakan untuk memasak. Dalam perkembangan sekarang jarang dijumpai pohon kelapa terutama di daerah Betawi perkotaan. Hal ini dikarenakan tanah atau halaman sudah semakin sempit sehingga tidak memungkinkan untuk ditanami pohon kelapa. Masyarakat Betawi sendiri sebenarnya adalah prototipe orang yang rajin terutama menanam segala sesuatu untuk dikonsumsi sendiri. selain untuk menghemat juga dimaksudkan agar mudah memperoleh segala kebutuhan, termasuk pohon kelapa. seperti juga beras, untuk mendapatkankelapa selain memetik kelapa bagi yang mempunyai pohon kelapa mereka mendapatkan kelapa dari membeli di pasar tradisional.

Masyarakat Betawi terutama ibu-ibu tempo dulu mempunyai wawasan dan pengetahuan tentang kelapa. Mereka dapat memerinci macam-macam kelapa seperti :

- kelapa tua, kulit ari berwarna cokelat kehitaman, kandungan minyaknya tinggi, cocok untuk membuat masakan yang hasil akhirnya harus berminyak misalnya seperti rendang.
- kelapa sedang, kulit ari berwarna cokelat kekuningan. Santannya banyak tetapi kurang berminyak. Lebih sesuai untuk masakan berkuah misalnya oppor atau untuk membuat kue.
- kelapa muda, kulit ari berwarna cokelat muda keputihan, jika ditekan dagingnya terasa lunak. Hampir tidak mengandung santan, hasil parutanya digunakan sebagai bumbu urap.
- kelapa degan, kulit ari dan daging buahnya masih lunak sekali sehingga tak mungkin diparut. Dipakai untuk campuran minuman atau isi kue.

Selain diambil santannya kelapa juga diambil airnya untuk diminum atau memberi warna pada masakan tertentu. Dalam memilih kelapa dibuat santan untuk nasi uduk dipilih kelapa yang sedang karena santannya banyak dan tidak berminyak. Santan kelapa ini adalah cairan putih dan gurih yang dihasilkan dengan cara memeras kelapa parut.

Cara membuat santan, kelapa dikupas sabutnya kemudian dipecah dan diambil dagingnya dan dibersihkan kulit arinya agar hasil masakan berwarna cantik dan tidak kehitaman, seperti nasi uduk yang dihasilkan terlihat putih cantik dan menarik. Daging tersebut kemudian diparut halus, dicampur air sesuai keperluan atau sampai kekentalan yang diperlukan. setelah itu diperas unyuk diambil sarinya atau santannya. Santan ini merupakan cairan putih dan gurih. Manfaat santan pada nasi uduk memberi rasa gurih, enak dan pengawet dalam makanan.

Bumbu yang digunakan untuk membuat nasi uduk yaitu 2 biji pala, 1 potong kayumanis, 2 batang serai, daun salam dan garam. Fungsi masing-masing bumbu, biji pala bermanfaat untuk membuat masakan jadi harum, kayumanis yang dipakai adalah kulit batang pohon yang dikeringkan fungsinya sebagai pewangi. Ada beberapa nasi uduk dengan berbagai cita rasa. Masyarakat Betawi di sekitar Palmerah misalnya lebih suka menambahkan kayu manis dan pala ini. selain kedua bahan tersebut bumbu yang lain yaitu serai bermanfaat juga untuk memberi aroma segar pada nasi uduk. Bumbu daun salam yang bentuknya lonjong, merupakan rempah daun yang aromanya sangat harum dan khas dan fungsinya juga memberi rasa harum pada makanan. Daun salam ini penggunaanya dimasak bersama masakan.

Cara membuat nasi uduk pertama-tama beras dicuci sampai bersih, dan direndam dengan air, setelah itu ditiriskan. Beras itu kemudian dimasak atau dikukus setengah matang dengan menggunakan kukusan. Setelah itu masak santan kelapa dengan semua bumbu (pala, kayu manis, serai, daun salam dan garam), diaduk hingga mendidik, kemudian diangkat. selanjutnya beras dimasukkan kedalam santan, dibiarkan hingga santan meresap. Beras bersantan kemudian dipindahkan ke dalam kukusan dan dikukus kembali hingga matang.

Nasi uduk selain untuk menghilangkan rasa lapar, dalam lingkungan Betawi banyak juga disajikan dan dipergunakan dalam situasi atau keperluan-keperluan tertentu yang berhubungan dengan tradisi dan keagamaan, misalnya disajikan dalam upacara Maleman sesudah sholat taraweh, upacara Israj Mi'raj Nabi Muhamad SAW dan lain-lain. Misalnya di daerah Condet, Jakarta Timur nasi uduk disajikan pada upacara Nuzulul Qur'an yaitu waktu malam hari sesudah sholat Taraweh. hal ini berkenaan dengan peristiwa turunnya ayat suci Al Qur'an. Hal ini melibatkan seluruh umat Islam di kampung. Nasi uduk tersebut dihidangkan dengan ditaburi lauk pauk seperti telur dan bandeng, nasi uduk lebih banyak dari lauk pauknya dan buahnya. Cara menikmati melingkar diatas tikar makan bersama-sama tanpa menggunakan piring tetapi langsung dimakan dari nampannya.

Nasi uduk tersebut digunakan pada hal-hal tersebut karena gampang dan sederhana pembuatannya walaupun waktu memasaknya agak lama juga dapat bermanfaat membuat kenyang bagi yang makan. selain itu nasi uduk juga dianggap sebagai simbol persatuan. Artinya bahwa didalam nasi uduk sudah mengandung lauk atau bahwa didalam nasi uduk sudah terkandung lauknya. Meskipun cara menikmatinya tidak memakai lauk sudah terasa enak dinikmati. Pada waktu memasak nasi uduk sudah dicampurkan santan sehingga nasi itu bisa dimakan tanpa membutuhkan lauk pauk yang laain. Sehingga biasanyaa nasi uduk disajikan lebih banyak nassinya dibanding lauk-pauknya. Hanya untuk pelengkap diberikan seperti sambal, lala-lalapan dan buah-buahan. Biasanya sajian nasi uduk dengan ditaburi lauk-pauk diatasnya seperti telur dan ikan bandeng serta sayur.

Makna nasi uduk adalah lambang kesatuan dan kebersamaan yaitu cara menikmati atau makan nasi uduk adalah duduk melingkar ddi atas tikar, dimakan berkelompok, tiap kelompok satu nampan untuk empat orang, taanpa menggunakan piring. Nasi uduk untuk hal-hal demikian banyak dinikmati lapisan masyarakat Betawi menengah kebawah, walaupun masyarakat lapisan ataspun

sering juga menikmati karena selain rasanya enak, gurih juga nikmat. Fungsi lain nasi uduk khususnya dalam upacara-upacara keagamaan adalah sebagai pengiring doa.

Bagi masyarakat Betawi nasi uduk sekarang dikonsumsi pada pagi hari untuk sarapan pagi, karena selain udara pagi yang segar sarapan nasi uduk akan terasa lebih enak. Dalam mengkonsumsinya dilakukan di atas meja dimana nasi uduk dihidangkan. Cara menghidangkannya dilengkapi dengan lauk pauk pelengkap dan sambal kacang. Lauk pauk pelengkap itu termasuk didalamnya lalap-lalapaan dan telur. Kadang nasi uduk dihidangkan tidak hanya pada kesempatan tertentu atau pagi hari saja tetapi pada kesempatan lainnya. seperti pada acara kumpul keluarga atau kerabat yang sifatnya informal.

Mengonsumsi nasi bernilai ekonomi karena cara membuat atau memasaknya sangat mudah walaupun sedikit agak lama, tetapi bahannya sangat sederhana dan rasanya gurih, enak serta membuat kenyang. Selain itu nasi uduk bernilai ekonomi, juga karena dapat menjadi makanan komoditi. Seperti disajikan dan gampang ditemui di rumah makan maupun warung makan. Nampaknya orang Betawi sebagian besar mengonsumsi nasi uduk yang mencerminkan makanan rakyat sederhana yang cepat saji dan cepat santap. Juga mencerminkan nilai budaya Betawi terutama kesederhanaan cara memasak.



Nasi Uduk

74. Nasi Ulam

Nasi ulam adalah makanan khas orang Betawi yang juga terbuat dari beras. Bahan utama nasi ulam adalah beras dan kelapa. Beras tersebut biasanya diperoleh dari hasil panen sawahnya, atau dibeli di pasar. Karena nasi ulam selalu disajikan dalam hajatan, beras yang digunakan biasanya dicarikan beras yang enak atau yang pulen. Beras dari Cianjur sebagai pilihan. Tetapi kalau yang punya hajatan bukan orang yang kaya beras biasanya memang dipilih yang enak walaupun tidak harus yang pulen.

Bahan utama selain beras adalah kelapa. Kelapa ini diperoleh dari memetik dipohon kelapa yang ditanam dan tumbuh di halaman rumah atau di kebun. Masyarakat Betawi yang tidak mempunyai pohon kelapa cara mendapatkan dengan membeli di pasar-pasar tradisional.

Dalam memasak nasi ulam yang dibutuhkan adalah kelapa yang muda karena kelapa ini tidak diambil santannya tetapi dagingnya yang diparut. Kelapa muda yang baik untuk nasi ulam adalah kulitnya berwarna coklat muda keputihan, jika ditekan dagingnya terasa lunak. Kelapa muda ini hampir tidak mengandung santan, hasil parutannya digunakan sebagai bumbu nasi ulam.

Selain beras dan kelapa sebagai bahan utama, nasi ulam harus dimasak dengan bumbu-bumbu seperti bawang putih, cabai rawit, ebi atau udang kering dan batang serai serta garam. Bawang putih adalah bumbu utama setiap masakan yang fungsinya memberikan rasa gurih pada masakan dengan aroma yang kuat. Cabai rawit adalah cabe yang bentuknya lebih dari cabai merah, rasanya pedas menggigit. Ebi atau udang kering adalah bumbu pelengkap sebagai penambah rasa dan aroma yang kuat. Batang serai dahulu banyak ditemui di kebun-kebun orang Betawi. Biasanya tumbuh sendiri. Daun serai dipakai hanya bagian batang yang berwarna putih atau hijau muda dalam keadaan segar. Caranya dengan dimemarkan, dihaluskan atau diiris halus. Fungsi daun serai ini memberi aroma wangi dan segar. Air rebusan serai juga bisa dinikmati sebagai minuman karena sangat segar. Biasanya orang Betawi untuk memasak nasi ulam daun serai tidak boleh ketinggalan, karena tanpa daun serai ini nasi ulam akan terasa ada yang kurang.

Selain semua bumbu yang telah disebutkan yang tidak kalah penting adalah bumbu ketumbar. Ketumbar ini diperoleh di pasar-pasar tradisional, dalam bentuk

biji maupun bubuk. Aromanya lebih kuat apalagi jika dihaluskan sendiri. Cara menghaluskan menurut tradisi Betawi biasanya dicuci bersih dahulu ketumbar, kemudian digoreng sangrai (tanpa minyak) hingga kering lalu dihaluskan dan siap digunakan. Ketumbar ini akan memberikan aroma lebih kuat pada masakan apalagi pada nasi ulam akan memberikan rasa yang khas harum, enak an gurih.

Cara membuat nasi ulam pertama-tama menanak nasi sampai matang dan dibiarkan hingga dingin. Kelapa yang telah dibersihkan pori-porinya diparut halus. Bumbu-bumbu seperti bawang putih, cabai rawit, ebi dihaluskan kemudian direndam dengan 100 cc air panas dan ditiriskan. Batang serai diiris halus. Kemudian menumis bumbu yang tadi telah dihaluskan, dimasukkan parutan kelapa, ketumbar diberi garam secukupnya dan diaduk rata. Setelah itu dimasak sampai kelapa mengering, harum dan berwarna kuning kecoklatan. Nasi yang telah siap dihidangkan. Untuk pelengkap disajikan telur dadar yang diiris tipis, ketimun diiris serong tipis, tauge pendek, daun kemangi sebagai lalapan dan bawang goreng untuk taburan.

Dalam membuat nasi ulam, alat-alat yang digunakan relatif tidak banyak. Biasanya panci-panci untuk memasak atau menanak nasi dan untuk tempat nasi yang sudah matang. Centong atau sendok nasi untuk mengaduk-aduk nasi ulam. Bisa pula dandang dan kukusan yang terbuat dari aluminium, seng maupun kaleng. Selain itu hanya penggorengan dan tempat untuk memuat serta mengaduk bumbu-bumbunya.

Nasi ulam adalah termasuk makanan istimewa karena biasanya selalu disajikan dalam acara hajatan, terutama hajatan di daerah Kampung Melayu, Mester, Jatinegara dan sekitarnya. Jadi orang Betawi mengkonsumsi nasi ulam hanya pada waktu hajatan baik perkawinan maupun acara hajatan yang lain.

Secara ekonomi nasi ulam ini, nasi ulam dibuat tidak mengeluarkan biaya besar dan dengan cara mudah walaupun agak lama dalam memasaknya. Oleh karena itu nasi ulam ini dapat dijangkau oleh semua lapisan masyarakat, walaupun dikonsumsi hanya pada waktu hajatan. Nasi ulam ini dimaksudkan makanan dengan nilai sosial sebagai makanan rakyat yang mencerminkan sebagai wujud dari kesederhanaan yang dimiliki orang Betawi.

Selain simbol kesederhanaan nasi ulam juga cerminan orang Betawi yang suka akan persatuan. Nasi kemudian dicampur dengan tauge, kelapa dengan bumbu-bumbu adalah suatu simbol adanya persatuan dari bermacam-macam unsur yang diramu menjadi suatu hal yang enak untuk dinikmati.

Mengonsumsi nasi ulam bernilai ekonomi karena cara membuat atau memasaknya sangat mudah walaupun sedikit agak lama, tetapi bahannya sangat sederhana dan rasanya gurih, enak serta membuat kenyang. Selain itu masyarakat Betawi sebagian besar adalah masyarakat miskin atau golongan menengah ke bawah sehingga menyajikan nasi ulam sebagai sajian dalam hajatan merupakan cerminan kesederhanaan.

Nasi ulam jarang ditemui dalam kehidupan masyarakat Betawi karena memang nasi ulam tidak seperti nasi uduk yang dikenal dimana-mana atau seluruh pelosok masyarakat. nasi ulam hanya dikenal di daerah Kampung Melayu, Jatinegara dan sekitarnya.

75. Opor Ayam

Opor Ayam adalah salah satu makanan tradisional Kota Semarang yang telah lama dikenal oleh penduduk Kota Semarang. Makanan ini biasanya disajikan ketika hari raya Idul Fitri (Lebaran), baik sebagai makanan yang disajikan untuk disantap maupun sebagai makanan hantaran.. *Opor Ayam* adalah makanan pelengkap pada hari Raya Idul Fitri, adapun makanan utamanya adalah ketupat atau lontong.

Makanan *opor ayam* telah lama dikenal oleh orang Semarang khususnya yang orang Jawa dan beragama Islam, dan informasinya pun tidak mengetahui secara pasti sejak kapan makanan ini dikenal oleh orang Semarang. Seingatnya makanan *opor ayam* telah dimasak oleh nenek dan ibunya sejak ia masih kecil.

Memperoleh bahan-bahan untuk membuat makanan *opor ayam* ini tidaklah sulit bagi orang Semarang, karena kondisi geografis kota Semarang yang sangat menguntungkan. Seperti kita ketahui, wilayah kota Semarang terbagi menjadi dua bagian yaitu Kota Bahwa yang merupakan dataran rendah dan Kota Atas yang merupakan dataran tinggi. Di daerah bagian atas inilah terdapat sentra pertanian dan peternakan, sehingga bahan-bahan untuk *opor ayam* dengan mudah diperoleh di kota Semarang.

Selain itu kota Semarang adalah ibu kota propinsi Jawa Tengah merupakan pusat pemerintahan, pusat perdagangan, Industri, pendidikan dan sebagainya di Propinsi Jawa Tengah. Dengan karekteristik tersebut menyebabkan sangat bervariasinya penduduk kota Semarang yang berjumlah 1,4 juta pada tahun 2000 baik dari segi agama, pekerjaan, suku bangsa dan sebagainya. Walaupun demikian, suku bangsa Jawa merupakan suku bangsa yang mayoritas.

Di dalam pergaulan hidup maupun interaksi sosial sehari-hari mereka terikat dengan norma-norma maupun sistem nilai yang didasarkan pada bahasa, pelapisan sosial dan sistem kekerabatan yang mengatur antara yang baik dan buruk maupun yang boleh dan tidak boleh.

Bahasa yang dipergunakan sebagai bahasa pergaulan sehari-hari adalah bahasa Jawa, selain bahasa Indonesia dalam waktu-waktu resmi. Bahasa Jawa mengenal tiga tingkatan pemakaiannya, yaitu bahasa *ngoko*, bahasa yang digunakan oleh orang-orang yang mempunyai tingkat kedudukan sederajat, maupun kepada yang lebih muda usianya; bahasa *madya*, bahasa yang diucapkan kadang-kadang *ngoko* dan kadang-kadang *krama* yang digunakan oleh seorang dengan orang lain yang lebih rendah derajatnya tetapi tua umurnya; dan bahasa *krama*, bahasa yang digunakan dalam pembicaraan dengan orang yang dihormati.

Dalam Masyarakat terdapat sistem pelapisan sosial yang membedakan masyarakat menjadi dua golongan yaitu golongan *priyayi* yang terdiri dari pegawai negeri dan kaum terpelajar; serta orang kebanyakan yang disebut *wong cilik*, seperti petani, tukang-tukang dan pekerja kasar lainnya. Di samping kedua golongan masyarakat tersebut, terdapat suatu golongan yang mempunyai kedudukan istimewa dalam masyarakat, yaitu mereka yang berasal dari kalangan keluarga keraton dan keturunan bangsawan (bendera-bendera)

Masyarakat Jawa menghitung keturunannya berdasarkan prinsip keturunan *bilateral*. Sedangkan sistem istilah kekerabatannya menunjuk sistem klasifikasi menurut angkatan-angkatan. Semua kakak laki-laki serta kakak wanita ayah dan ibu, beserta isteri-isteri maupun suami-suami masing-masing diklasifikasikan menjadi satu dengan satu istilah *siwa* atau *uwa*. Adapun adik-adik dari ayah dan ibu diklasifikasikan ke dalam dua golongan yang dibedakan menurut jenis kelamin menjadi *paman* bagi para adik laki-laki dan *bibi* bagi para adik wanita.

Agama Islam umnya berkembang baik di kalangan orang Jawa. Walaupun demikian tidak semua orang beribadat menurut agama Islam, sehingga berlandaskan atas kriteri pemeluk agama, ada yang disebut *Islam santri* dan *Islam Kejawen*. Kecuali itu masih ada juga orang Jawa yang menjadi pemeluk agama Kristen atau agama besar lainnya.

Orang *Islam santri* adalah penganut agama Islam di Jawa yang secara patuh dan teratur menjalankan ajaran-ajaran agamanya. Adapun *Islam Kejawen*, walaupun tidak menjalankan shalat, atau puasa serta tidak bercita-cita naik haji, tetapi percaya kepada ajaran keimanan agama Islam. Dalam pelaksanaan beberapa upacara keagamaan, baik Islam santri maupun *Islam kejawen* melaksanakan. Salah satu upacara keagamaan yang dilaksanakan adalah hari raya Idul Fitri. hari raya Idul Fitri bagi orang Jawa disebut juga dengan ***Riraya***.

Menurut Geertz (1983), Riraya merupakan hari raya yang datang sebagai klimaks pesta bulan puasa yang mampu menyatukan didalamnya keseluruhan rangkaian kepercayaan dan praktek keagamaan. Riraya merupakan semacam lambang yang sempurna untuk kultur Jawa. tindakan ritual pokok dalam Riraya adalah permintaan maaf perorangan oleh diri sendiri yang dipolakan menurut perbedaan status. Anak-anak minta maaf kepada orang tuanya, yang muda pada yang tua, buruh kepada majikannya, penggarap pada pemilik tanah dan sebagainya. Ungkapan yang paling umum diucapkan adalah - dalam bahasa Jawa tinggi - ***Nuwun pangapunten sedaya kalapetan kula, lahir batin*** (benar-benar minta maaf yang tidak disembunyikan). Ini seringkali diringkas menjadi lahir batin.

Selain itu pada hari raya masyarakat biasanya mengenakan pakaian baru, membuat aneka kue dan memasak aneka makanan. Salah satu makanan yang selalu ada saat hari raya ini adalah *opor ayam*.

Bahan untuk membuat opor ayam adalah, seekor ayam kampung. Menurut informan ayam kampung tidak bau dan terasa lebih gurih, sedangkan ayam *boiler* (nagri) cenderung bau dan kurang gurih. Bagi yang tidak memelihara ayam kampung di pekarangannya, dapat membeli ayam ini di pasar tradisional bahkan di pasar swalayanpun ada.

Bumbu untuk memasak opor ayam dibagi dua yaitu, bumbu yang tidak dihaluskan dan bumbu yang dihaluskan. Bumbu yang tidak dihaluskan adalah,

garam, air jeruk nipis, batang serai, jahe, lengkuas, daun salam, daun jeruk, santan, gula pasir dan air asam jawa pekat. Batang serai, jahe dan lengkoas dimemarkan agar rasa dan aromanya cepat meresap. Adapun bumbu yang dihaluskan adalah bawang merah, bawang putih, kemiri sangarai, ketumbar sangrai, jinten. Bumbu-bumbu inipun dengan muah dapat diperoleh di warung atau pasar di kota Semaarang. Jika ingin lebih mudah dapat membeli bumbu opor ayam yang siap pakai di pasar atau bumbu opor ayam instan dalam bentuk bubuk yang dijual dalam kemasan. Menurut informan bumbu yang dibuat sendiri jaauh lebih enak karena masih segar.

Makanan ini diolah dengan cara dimasak, adapaun cara mengolahnya adalah sebagai berikut, ayam kampung dipotong menjadi delapan baagian lalu cuci hingga bersih. Setelah dicuci lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, maksudnya agar ayam tidak berbau kemudian diamkan lalu cuci bersih kembali dan tiriskan. Panaskan minyak lalu tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum. Setelah itu masukan serai, jahe, lengkoas, daun salam, daun jeruk dan ayam. Masak hingga ayam berubah warna. kemudian masukan gula pasir, ir asam dan santan, masak hingga ayam menjadi lunak. Agar lebih nikmat taburkan bawang goreng.

Untuk mengolah makanan ini dibutuhkan beberapa peralatan yaitu, *wajan* (penggorengan), *kuali* (panci), parut, pisau, saringan, baskom, *cowek* dan *uleg-uleg*. *Wajan* (penggorengan) digunakan untuk menumis bumbu. *Kuali* (panci) digunakan untuk memasak ayam setelah diberi santan. Parut digunakan untuk memarut kelapa. Pisau digunakan untuk memotong dan mengiris. Saringan digunakan untuk menyaring kelapa parut menjadi santan. Baskom digunakan untuk menempatkan ayam yang telah dicuci dan tempat santan. *Cowek* dan *uleg-uleg* digunakan untuk menghaluskan bumbu yang harus dihaluskan. Alat untuk memasak ini dapat diperoleh dengan mudah di pasar-pasar di kota Semarang.

Ketika informan masih kecil hingga remaja, jika menjelang hari raya Idul Fitri, ibu dan anggota keluarga sibuk mempersiapkan segala sesuatu yang berkenaan dengan perayaan Idul Fitri. Persiapkan yang dilakukan salah satunya adalah memasak makanan khas untuk hari raya itu. Selain membuat kue-kue, ibu biasa memasak makanan seperti *opor ayam*, *sambel goreng ati*, kerupuk dan sudah barang tentu ketupat atau lontong. Informan sendiri dering mendapat tugas memarrut kelapa untuk membuat santan *opor ayam*. Walaupun cukup melelahkan informan dan adik serta kakaknya tetap gembira, karena esok hari dapat menikmati makanan

yang lezat. Jika makanan yang diolah telah matang, kebiasaan waktu ini informan dan adik serta kakanya tetap gembira, karena esok hari dapat menikmati makanan yang lezat. Jika makanan yang diolah telah matang, kebiasaan waktu itu adalah mengantarkan makanan untuk kerabat tersebut berada di luar kampung. Menurut ibunya ada perasaan tidak enak jika tidak membagi-bagikan makanan menjelang hari raya Idul Fitri kepada tetangga, kerabat, orang yang dituakan terutama orang tua atau mertua.

Berbeda dengan saat ini, informan tetap memasak makanan *opor ayam*, *sambal goreng ati*, kerupuk dan ketupat pada hari raya Idul Fitri, namun hanya dikonsumsi untuk anggota keluarganya. Menurutnya repot jika harus memasak banyak untuk dibagikan. Setiap menjelang Idul Fitri, tidak ada orang yang membantunya. Pembantu pulang kampung, anak-anak sibuk dengan kegiatannya dan ia sendiri harus bekerja. Apabila informan dan keluarganya bersilaturahmi kepada kedua orang tuanya juga tidak membawa rantang hantaran seperti yang dilakukan ibunya dulu. Biasanya ibunya telah menyiapkan berbagai makanan pada hari raya untuk menyambut anak-anaknya. Bagi ibunya tidak ada masalah dengan kebiasaan anak-anaknya yang tidak membawa rantang hantaran, karena menurutnya ibu-ibu rumah tangga sekarang sangat repot dengan kesibukannya.

Opor ayam dan makanan lainnya pada saat Idul Fitri biasanya disantap ketika seluruh anggota keluarga tiba di rumah setelah selesai melaksanakan Sholat Id baik di masjid maupun di lapangan. Sesempai di rumah seluruh anggota keluarga saling bersalaman meminta maaf satu sama lain. Selanjutnya dimulailah acara makan bersama, yang biasanya dimulai oleh ibu dan bapak kemudian dilanjutkan oleh anak-anak. Jika ada tamu yang kebetulan bertandang untuk meminta maaf, biasanya diajak untuk makan bersama.

Opor ayam biasanya dihidangkan di atas meja bersama makanan Idul Fitri lainnya, seperti *sambal goreng ati*, kerupuk dan ketupat atau lontong. Makanan ini disajikan dalam sebuah mangkuk sayur. Untuk memakan *opor ayam* digunakan sendok karena makanan ini berkuah. *Opor ayam* sangat nikmat jika dimakan bersama dengan ketupat, *sambal goreng ati* dan kerupuk.

Makna *opor ayam* pada hari raya Idul Fitri menurut orang Jawa adalah keakraban (kekentalan) persaudaraan satu sama lainnya hal ini dimaknai dengan santan yang sangat kental sebagai kuah dari *opor ayam*.

Di daerah lain di kota Semarang yaitu *Lemah Gempal*, *opor ayam* tidak hanya dimasak pada saat hari raya Idul Fitri. Kebiasaan masyarakat di daerah ini adalah menyantap *opor ayam* pada saat pagi hari (sarapan). Opor ayam ini dimakan beserta nasi yang disebut dengan *Nasi Ayam*. Penjual *Nasi ayam* adalah pedagang keliling yang membawa bakul biasanya seorang perempuan.

Melihat gambaran di atas tampak bahwa makanan *opor ayam* bagi orang Semarang ada yang bernilai ekonomi ada juga yang tidak. Bagi penjual *Nasi Ayam* di daerah *Lemah Gempal*, *opor ayam* memiliki nilai ekonomi. Dengan uang Rp. 1.500,- pembeli dapat menikmati *sepincuk* (daun yang dibentuk seperti wadah) nasi ayam untuk sarapan. Sedangkan bagi orang Semarang yang memasak ini ketika hari raya Idul Fitri, *opor ayam* tidak memiliki nilai ekonomi.

Walaupun tidak memiliki nilai ekonomi, *opor ayam* yang dimasak ketika hari raya Idul Fitri memiliki nilai sosial. Pada masa lalu *opor ayam* merupakan salah satu makanan yang menjadi makanan hantaran ketika hari raya Idul Fitri. Makanan hantaran ini diberikan kepada tetangga, kerabat dan orang yang lebih tua. Dampak dari saling memberikan makanan hantaran adalah mempererat hubungan sosial diantara tetangga, kerabat dan keluarga.

Dewasa ini nilai sosial dari makanan *opor ayam* tampaknya mengalami pergeseran. Hal ini dapat dilihat dari keengganan untuk memasak *opor ayam* dalam jumlah banyak untuk dibagikan kepada orang lain pada hari raya. Salah satu penyebabnya adalah memasak dalam jumlah yang banyak cukup merepotkan, memakan waktu dan biaya.

76. Otak-otak

Bahan pokok makanan tambahan yang di kenal dengan nama otak-otak ini adalah daging tenggiri, tepung sagu atau tepung kanji (tapioka, tepung yang diolah dari singkong) dan bumbu. Di daerah Pandeglang, otak-otak ikan tenggiri merupakan makanan yang dapat di jumpai setiap hari. Otak-otak merupakan jenis makanan tambahan yang di jual secara bebas, baik di warung-warung makanan, restoran, pasar, ataupun di jajakan ditempat-tempat lain yang banyak di kunjungi orang seperti di tempat wisata pantai yang banyak terdapat di Propinsi Banten. Jika

kita berkunjung ke Pantai Anyer atau Pantai Carita, di sana kita dapat membeli otak-otak sebanyak kita suka.

Menurut informasi, pada awalnya otak-otak diproduksi di daerah Pandeglang dan Labuhan. Hal itu mungkin dipengaruhi oleh letak kedua daerah tersebut yang berdekatan dengan wilayah pantai. Dengan demikian secara otomatis banyak penduduknya yang bermatapencaharian sebagai nelayan. Salah satu jenis ikan yang banyak di tangkap oleh nelayan tersebut adalah ikan tenggiri.

Penduduk di Kabupaten Pandeglang paling sedikit jumlahnya jika dibandingkan dengan penduduk Kabupaten lainnya di Propinsi Banten. Jumlah penduduk Kabupaten Pandeglang sebanyak 1.010.788 jiwa. Sedangkan luas wilayah 369.308 ha. Jumlah penduduk tersebut tidak sebanding dengan luas wilayahnya, karena luas wilayah Kabupaten Pandeglang merupakan yang terluas di Propinsi Banten. Mata pencaharian sebagian besar penduduk Pandeglang yang beragama islam ini adalah bertani. Hal itu menunjukkan bahwa di sektor pembangunan ekonomi kerakyatan, Daerah Tingkat II Kabupaten Pandeglang masih berbasis pada sektor pertanian. Mayoritas penduduknya beragama Islam, hanya sebagian kecil saja yang beragama lain. Mereka yang beragama non Islam banyak di jumpai di tengah kota, dan biasanya adalah para pendatang dari luar Pandeglang yang umumnya bekerja di sektor perdagangan eceran dan atau sebagai pegawai di kantor pemerintah atau karyawan di perusahaan-perusahaan swasta.

Letak Kabupaten Pandeglang adalah di sebelah selatan kota Serang, ibukota Propinsi Banten. Kota Pandeglang sendiri dapat di tempuh dalam tempo sekitar 30 menit menggunakan kendaraan roda empat, baik mobil pribadi maupun jenis angkutan umum. Jalan raya ke kota kabupaten tersebut cukup bagus, berkelok-kelok melewati persawahan, kebun, bukit, lembah dan perkampungan penduduk yang cenderung mengelompok padat.

Sebagai makan khas daerah Pandeglang, otak-otak ikan tenggiri disukai oleh hampir seluruh masyarakat Banten, baik masyarakat setempat maupun masyarakat dari luar daerah. Namun demikian tidak semua orang Pandeglang dapat membuat otak-otak ikan tenggiri, karena untuk membuat otak-otak ikan tenggiri dibutuhkan ketrampilan khusus agar cita rasanya enak.

Bahan utama otak-otak ikan adalah daging ikan tenggiri dan tepung sagu atau tepung kanji, daun pisang untuk membungkus, dan *biting* atau potongan lidi

daun kelpa untuk menyemat. Bahan tambahan yang diperlukan adalah bumbu-bumbu, yang anantara lain terdiri atas kemiri, merica (lada), dan garam. Semua bahan tersebut dapat diperoleh dengan mudah di pasar. Selain bahan-bahan yang telah disebutkan tadi, untuk membuat otak-otak juga diperlukan alat khusus yang disebut *ayakan* dan *pangangan*. Ayakan digunakan untuk memisahkan daging ikan dari tulang-tulangnya. Adapun cara yang dilakukan adalah dengan menekan ikan sambil dipukul-pukul dengan pemukul dari kayu khusus diatas ayakan.

Pangangan otak-otak dan ayakan dapat dibuat dari anyaman bambu dan dapat dibeli dipasar. Bagi mereka yang mampu membeli alat yang lebih baik dan bagus hasilnya pangangan tradisional dapat diganti dengan oven.

Cara membuat otak-otak ikan tenggiri : Setelah daging ikan terpisah dari tulangnya, kemudian dicampur dengan bumbu yang sudah di haluskan. Selanjutnya adonan tersebut dicetak atau dibungkus dengan daun pisang atau bentuk pipih memanjang. Jangan lupa menyemat bungkus otak-otak agar tidak berantakan. Setelah selesai dibungkus, otak-otak kemudian dipanggang diatas bara api sekitar 30 menit atau sampai matang. Otak-otak yang sudah jadi dapat dimakan langsung, atau dimakan dengan kuah yang terbuat dari sambal khusus yang terbuat dari gilingan cabe dicampur dengan gilingan kacang tanah.

Setelah matang, otak-otak siap dihidangkan dan dinikmati kelezatannya. Waktu menghidangkannya tidak terbatas pada kesempatan tertentu, tetapi kapan saja tergantung keinginan. Biasanya otak-otak diujakan dengan menggunakan peralatan yang cukup sederhana. Otak-otak ditata dalam nampan plastik. Jika pembeli hendak langsung memakannya maka penjual otak-otak menyediakan piring plastik kecil untuk menghidangkannya.

Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Pandeglang dan Labuhan, otak-otak ikan tenggiri tidak mempunyai makna khusus. Kemungkinan besar pembuatan otak-otak ikan tenggiri di kedua daerah lebih ditentukan oleh sumber daya lingkungan, yaitu daerah dekat pantai yang banyak menghasilkan ikan, anantara lain ikan tenggiri. Jika dilihat dari fungsinya, otak-otak dapat dikategorikan sebagai makanan tambahan atau makanan camilan, bukan makanan utama. Namun demikian, otak-otak juga dapat dihidangkan pada acara khusus seperti pesta perkawinan, sunatan dan lain-lainnya.

Otak-otak ikan tenggiri bagi masyarakat Pandeglang dan Labuhan pada khususnya dan Proopinsi Banten pada umumnya dapat dikatakan bernilai ekonomi, bernilai sosial dan bernilai budaya. Dikatakan bernilai ekonomi karena dapat memberikan penghasilan untuk memenuhi kebutuhan hidup. Bernilai sosial karena semua lapisan masyarakat dapat menikmati kelezatan otak-otak ikan tenggiri khas Banten. Dengan demikian daerah penghasil otak-otak ikan tenggiri akan makin dikenal. Sedangkan nilai budaya dapat dilihat pada saat dihidangkan untuk acara-acara yang bernuansa budaya. Hal itu tentu saja memperkaya khasanah budaya bangsa. Pada masa kini, hidangan tambahan yang terdiri atas otak-otak dan makanan tambahan lain dapat ditemukan diberbagai pesta perkawinan atau selamatan masyarakat Banten yang umumnya beragama Islam tersebut. Terutama di pesta-pesta yang diselenggarakan oleh kalangan yang berada.

77. Paceri

Paceri adalah salah satu makanan tradisional Semarang yang telah berusia ratusan tahun bahkan cenderung termasuk makanan “klasik” (kuno), yang dikenal oleh orang Jawa. Sekarang ini *paceri* sudah jarang dimasak oleh para ibu di kota Semarang dan beberapa orang Semarangpun telah banyak yang tidak mengenali makanan ini. Pada masa lalu *paceri* adalah makanan tambahan sebagai pelengkapan makanan utama yaitu nasi yang dimakan untuk sehari-hari.

Makanan *paceri* ini diperoleh berdasarkan informasi yang diperoleh dari informan yang bertempat tinggal di daerah Kampung Jeruk kingkit Kecamatan Semarang Timur. Informan adalah seorang ibu rumah tangga yang berusia sekitar 65 tahun. Pada masa mudanya beliau adalah seorang yang gemar masak memasak dan lingkungan sekitarnya termasuk juru masak yang diandalkan.

Kampung Jeruk Kingkit salah satu merupakan daerah perkampungan kuno di kota Semarang. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya rumah atau bangunan yang berarsitektur kuno di sana. Pada masa lalu, daerah ini merupakan tempat pemukiman orang-orang Arab dan Cina di samping orang pribumi yaitu Jawa. Konon orang pribumi terkaya di kota Semarang uaitu Tasripin tinggal di daerah ini Adapun informan adalah salah satu keturunan orang Terkaya pribumi nomor dua di Semarang.

Dahulu, daerah Jeruk Kingkrit merupakan kawasan hunian yang cukup padat penduduknya. Dewasa ini seiring dengan perkembangan daerah, kawasan inipun penduduknya bervariasi baik agama, pekerjaan, suku bangsa dan sebagainya.



Bahan-bahan makanan paceri

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat makanan paceri ini adalah terong sayur warna hijau, udang dan tahu. Jika ingin lebih nikmat lagi dapat ditambahkan telur ayam rebus. Bahan-bahan tersebut sekarang ini dapat diperoleh atau dibeli di pasar atau warung.

Walaupun beberapa jenis bahan (khususnya sayuran) untuk masak memasak harus dibeli di warung atau pasar, menurut informan harganya masih terjangkau (relatif murah), karena masih ada daerah di kota Semarang yang menjadi sentra pertanian dan ada juga sayuran yang didatangkan dari daerah lain yang berdekatan dengan kota Semarang. Ugangpun banyak tersedia di pasar, karena daerah bagian bawah kota Semarang merupakan sentra perikanan. Hal ini didukung oleh letak geografi kota Semarang yang sangat menguntungkan.

Patut disyukuri, kota Semarang diciptakan sebagai kota “serba punya”, yang tidak dimiliki kota-kota besar lainnya di Indonesia. Perpaduan antara daerah perbukitan dan dataran rendah yang langsung menghadap laut, menjadikan kota Semarang memiliki panorama yang indah mengesankan. Oleh karena itu wajar jika Encyclopedia Americana, 1972 vol 24 mengungkapkan “ modern Semarang is one of the best example of town planning in the far East”.

Kesemuanya itu ditopang antara lain oleh letak geografis kota Semarang yang cukup menguntungkan, yakni dimulai di pantai laut Jawa membujur ke arah selatan, berada pada posisi antara $6^{\circ} 50'$ sampai $110^{\circ} 35'$ bujur timur. Sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Kendal, Sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Demak. Sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Dati II Semarang dan sebelah utara di batasi oleh laut Jawa dengan garis pantai meliputi 13,6 km.

Akibat posisi letak geografis tersebut, kota Semarang termasuk beriklim tropis dengan 2 (dua) musim, yaitu musim hujan dan musim kemarau yang silih berganti sepanjang tahun. Sedangkan temperatur terendah berkisar $24,2^{\circ}$ dan tinggi berkisar $31,8$ serta mempunyai kelembaban udara rata-rata 79%.

Dengan kekhasan itulah, topografi kota Semarang menunjukkan adanya berbagai macam kondisi kemiringan dan tonjolan (relief). Di bagian utara di daerah pantai dan dataran rendah, memiliki kemiringan masing 1-2% dengan ketinggian masing-masing berkisar antara 0 - 0,75m untuk daerah pantai dan 0,75 - 3,5m untuk dataran rendah. Daerah ini sering disebut dengan Kota bawah. Di sebelah selatan yang merupakan daerah dataran tinggi, memiliki kemiringan yang bervariasi yaitu antara 2 - 40%, dengan ketinggian antara 90 - 259 m di atas permukaan laut. Daerah dataran tinggi ini sering disebut dengan Kota Atas. Adapun luas wilayah Kodya Semarang mencakup 37.369,99 ha, terdiri dari 85, 86% tanah kering dan 14,14% tanah sawah.

Di wilayah dataran rendah atau Kota Bawah, dengan luas 14,14%, dari pandangan geologi mempunyai struktur batuan endapan sungai (alluvium) sehingga sebagian besar tanahnya terdiri dari pasir lempung. Dengan melihat kecenderungan fisik alamiah di atas maka pemanfaatan lahan lebih banyak untuk jalan, pemukiman/perumahan, bangunan, halaman, kawasan industri, tambak empang dan persawahan. Karena itu Kota Bawah merupakan pusat kegiatan pemerintahan, perdagangan, perindustrian, pendidikan dan kebudayaan, angkutan/transportasi dan perikanan. Di daerah inilah terdapat sentra perikanan khususnya udang.

Berbeda halnya dengan daerah perbukitan atau Kota Atas yang luasnya sekitar 65,22%, mempunyai struktur geologi yang sebagian besar terdiri dari batuan beku. Karena proses pembekuannya yang berlainaan, maka batuan di daerah perbukitan menjadi beberapa jenis, yaitu batu pasir, tufan, konglomerat, reaksi vulkanik aliran lava, batuan lempung dan lapisan marine. Atas dasar itulah, maka

lahan dataran tinggi lebih banyak dimanfaatkan untuk tegalan, kebun, hutan negara, perkebunan, pada rumput, tanah kosong dan pemukiman/perumahan penduduk. Didaerah inilah terdapat sentra sayuran dan peternakan.

Adapun bumbu-bumbu untuk pengolahan makanan paceri adalah cabe merah dan cabe hijau, brambang bawang goreng(bawang merah goreng), bawang putih, ketumbnar, jinten, merica, pala, adas, garam, kunyit, daun korokeling, manis jangan(kayu manis), air asam dan santan. Bumbu-bumbu ini juga dibeli di warung atau di pasar. tetapi untuk daun korokeling masih diambil dari halaman rumah, karena daun ini duah sulit di dapat di pasar. Sedangkan beberapa masakan tradisional Semarang kerap dmenggunakan daun korokeling sebagai bumbunya. Daun ini diyakini/dirasa dapat menimbulkan aroma yang khas pada makanan yang dimasak.

Pengolahan makanan paceri ini adalah dimasak dengan tahapan sebagai berikut : bawannng putih, ketumbar, jinten, merica, pala adas, garam dan kunyit ditumbuk hingga halus. Setelah halus kemudian bumbu ditumis lalu masukkan santan kental satu gelas yang diambil dari satu butir kelapa. bila santan telah mendidih masukan terong yang telah dibelah,, tahu atau telur rebus dan udang yang telah dikupas dan digoreng. Kemudian masukan daun *korokeling* dan *manis jangan*, setelah tercium bau harum yang ditimbulkan oleh daun korokeling dan *manis jangan* masukkan air asam dan gula pasir. Setelah matang angkat dan hidangkan.

Dalam pengolahan makanan paceri ini diperlukan berbagai peralatan di antaranya adalah wajan, sodet, pisau, baskom, talenan dan parutan. Wajan digunakan menumis bumbu dan memasak Paceri. Sodet digunakan untuk mengaduk masakan di wajan. Pisau digunakan untuk memotong dan mengiris bahan-bahan untuk makanan paceri. Baskom adalah wadah sebagai tempat bahan-bahan paceri sebelum dimasak. Talenan adalah alas untuk memotong bumbu atau bahan-bahan sebelum dimasak. Adapun parutan digunakan untuk memarut kelapa yaang kemudian disaring menjadi santan kental.

Baik pada masa lalu maupun sekarang ini peralatan masak untuk memasak paceri dappat diperoleh di pasar. Menurut informan alat masak pada masa lalu juga seingatnya dibeli, baik membeli pada orang kampung maupun di pasar.

Makanan paceri ini dihidangkan pada saat makan siang atau makan malam sehari-hari, merupakan makanan pelengkap dengan makanan yaitu nasi. Tidak ada aturan khusus dalam menyajikan makanan ini, biasanya ditaruh dalam mangkuk untuk lauk-pauk. Bagi beberapa keluarga ada yang dihidangkan di atas meja namun ada juga yang dihidangkan dilantai beralaskan tikar.

Tata cara mengkonsumsi makanan paceri ketika makan bersama, sama halnya dengan makanan lain bagi masyarakat Jawa. Menurut tatakrama makan pada suku bangsa Jawa, yang pertama mengambil nasi dan lauk pauk ketika makan bersama adalah ayah, kemudian disusul oleh ibu sesudah itu barulah anak-anak. Dimulai oleh anak yang tertua dan diakhiri oleh anak yang termuda. Anak-anak yang masih kecil dan belum bisa mengambil sendiri makanan dibantu oleh ibu atau kakak perempuannya. Anak-anak tidak dibenarkan makan mendahului orang tuannya, karena hal ini akan menimbulkan kesan seolah-olah orang tua makan sisa anak-anaknya.

Dewasa ini, dimana masing-masing anggota keluarga mempunyai kesibukan menjalankan tugas di luar rumah, ayah bekerja dan banyak juga para ibu yang bekerja, dan anak-anak bersekolah. Anggota keluarga dan tiba di rumah pada jam yang berbeda. Keadaan ini menyebabkan anak-anak dibenarkan untuk makan lebih dahulu dengan syarat makanan untuk kedua orang tua harus disisihkan terlebih dahulu. Hal ini perlu dilakukan untuk mencegah timbulnya kesan seolah-olah orang tua makan sisa anak-anaknya.

Adapun untuk mengambil paceri dari mangkuk ke piring biasanya digunakan irus (sendok sayur). Memakan paceri ini digunakan sendok, karena makanan ini berkuah (mengandung air).

Menurut informan tidak ada makna khusus yang terkandung dari makanan paceri ini. Adapun fungsi makanan paceri ini adalah sebagai makanan pelengkap makanan utama yaitu nasi untuk makanan sehari-hari.

Secara ekonomi, makanan paceri ini tidak memiliki nilai, karena makanan paceri hanya dikonsumsi untuk makanan sehari-hari dalam keluarga. Hal yang disayangkan adalah makanan ini mulai dilupakan oleh orang "Semarang" sendiri. Bahkan informanpun sudah jarang memasak makanan paceri ini, alasannya repot karena ia sudah tua dan harus memantang beberapa jenis makanan seperti udang

dan makanan bersantan. Beliau lebih menyengani memasak yang praktis seperti sayur bening dengan lauk tahu atau tempe bacem.

78. Pais Emplek

Bahan utama untuk membuat pais emplek adalah cawuk atau buah pisang. Namun demikian, tidak semua jenis buah pisang dapat dibuat pais emplek. Jenis pisang yang buahnya tidak dapat untuk membuat emplek adalah pisang golek, pisang ambon, pisang raja, dan pisang mas. Tidak dijelaskan kenapa pisang-pisang tersebut tidak dapat dibuat pais emplek. Sedangkan jenis pisang yang buahnya disebutkan dapat untuk membuat pais emplek ada dua macam, yaitu buah pisang kepok dan buah pisang nangka.

Pembuatan pais emplek cukup rumit sehingga bagi yang tidak mampu membuat karena keterbatasan tenaga, pais emplek jarang sekali dibuat. Biasanya, pais emplek dihidangkan pada acara perkawinan, sunatan, atau peristiwa-peristiwa bersejarah lainnya. Rasa pais emplek yang manis cukup menggiurkan, dan menarik untuk dicicipi.

Selain buah pisang, bahan untuk membuat pais emplek adalah daun pandan untuk pengharum, air untuk merebus, garam, gula merah, gula putih, parutan kelapa yang tuanya sedang, dan tepung beras (atau tepung terigu). Bahan-bahan tersebut dapat dibeli di warung atau di pasar.

Alat yang diperlukan adalah panci, pengukus, pengaduk (sendok kayu), dan daun pisang untuk pembungkus. Alat-alat tersebut cukup sederhana dan pasti sudah dimiliki oleh setiap keluarga.

Cara membuat : Cara membuat pais emplek adalah sebagai berikut, buah pisang dikupas kulitnya, lalu digodog atau direbus dalam panci besar dengan tidak lupa menambahkan garam dan daun pandan agar harum baunya. Pada waktu di godog itulah buah pisang sengaja diaduk-aduk dengan sendok kayu sampai hancur. Setelah hancur lalu dimasukkan gula merah dan gula putih, parutan kelapa sedang (tidak tua tetapi tidak muda), tepung beras/tepung terigu. Pengadukan terus dilakukan agar bahan-bahan menjadi adonan yang pas. Setelah tercampur dengan baik lalu disiapkan daun pisang yang berbentuk persegi. Ambil sebagian adonan

dengan sendok dan diletakkan ke atas daun pisang, lalu dibungkus dalam bentuk melintang. Setelah dibungkus rapi-rapi lalu dikukus dalam kukusan. Setelah matang pais emplek ini dapat langsung dimakan. Pembuatan yang baik memungkinkan pais emplek ini bertahan kurang lebih dua hari.

Pada awalnya pais emplek ini berasal dari daerah Pandeglang, tetapi kini sudah pula dikenal dan dibuat oleh mereka yang tinggal di Serang dan daerah-daerah lain di Banten. Pais emplek merupakan makanan khas yang banyak peminatnya, tidak heran jika juga sering ditemukan dijual orang di pasar-pasar. Bahkan juga suka ada di toko-toko kue di kotaa Serang, Cilegon atau Pandeglang.

Menurut informasi, jenis makanan penganan ini tidak memiliki arti khusus, selain kekhasannya yang sering dikaitkan sebagai makanan tradisional daerah setempat.

79. Pasung atau Apem

Pasung adalah jenis kue makanan kecil yang dapat dijumpai pada masyarakat Tengger. Bahan-bahan keperluan untuk membuat kue Apem meliputi tepung beras, gula pasir, tape singkong, dan kelapa yang sudah diparut. Demikian pula dengan bahan-bahan ini, didapat dengan cara membeli di warung atau dipasar. Umumnya masyarakat Tenger tidak menanam beras dan singkong, karena tanah di daerah ini tidak cocok untuk tanaman tersebut.



Pasung atau Apem

Proses pembuatan kue Pasung, pertama-tama bahan tape singkong dihaluskan dengan sedikit air lalu disaring dan disisihkan. Tahap selanjutnya masukan tepung beras ke dalam adonan tape singkong yang sudah dihaluskan jadi satu lalu aduk rata dengan tangan, dan diamkan selama satu malam. Setelah adonan diinap semalaman kemudian diberi gila pasir dan parutan kelapa aduk rata sampai adonan tercampur lalu sisihkan. Setelah itu siapkan daun pisang yang dibentuk seperti kerucut lalu isi dengan adonan Apem, dan letakan di dalam sabrokan/langsenseng, kukus hingga matang di atas pawon. Untuk mencegah agar adonan tidak tumpah letakan daun cemara di dalam langseng yang berfungsi sebagai penahan. Setelah kue Apem matang angkat, letakan pada sebuah piring siap untuk disajikan.

Jenis makanan kue Pasung/Apem ini jika dilihat dari bahan yang digunakan mempunyai fungsi. Seperti tepung beras mempunyai kandungan karbohidrat. Gula pasir mengandung glukosa yang dapat memberi tenaga untuk menggerakkan tubuh. Sedangkan kelapa selain dapat memberi rasa gurih pada adonan kue, juga mengandung lemak yang sangat dibutuhkan bagi masyarakat Tengger karena hidup di udara dingin.

Apabila dilihat dari bahan adonan kue Pasung selain bermanfaat untuk kesehatan, juga mempunyai nilai sosial budaya, seperti kue Pasung disajikan selain sebagai makanan kecil, juga digunakan sebagai sesaji dalam upacara Entas-entas. Upacara Entas-entas adalah satu di antara nama upacara tradisional masyarakat Jawa Tengger di Jawa Timur. Nama atau istilah ini berasal dari bahasa Jawa *ngentas* (mengangkat). Maksud dan tujuan dari upacara Entas-entas bagi masyarakat Tengger yaitu untuk mengentas atau mengangkat roh para leluhurnya, atau untuk menolong keselamatan roh-roh nenek moyang agar memperoleh kelepaan sehingga mendapat jalan kebebasan untuk masuk ke surga. Dalam upacara ini dipimpin oleh seorang dukun dan dibantu orang yang dituakan, legen, dan ibu dukun, dan pemangku roh.

Cara menyajikan kue tersebut dilakukan satu hari, sebelum upacara Entas-entas dilaksanakan, biasanya ini disebut acara Ngundang yang berarti memanggil. Maksudnya adalah memanggil roh-roh yang akan di-entas.

Dalam pelaksanaan Ngundang dipimpin oleh seorang dukun, dengan membuat sesaji terdiri dari tujuh pisang melambangkan kemakmuran, tujuh godhoh (pisang goreng) berwarna kuning melambangkan dewa ciwa, tujuh wajik berwarna merah melambangkan dewa Brahma, tujuh jadah, dan tujuh pasung berwarna putih

melambangkan dewa Wisnu. Selain itu juga dibuatkan Gedang ayu yang dilengkapi dengan jambe berwarna merah melambangkan dewa Brahma, enjet berwarna putih melambangkan dewa Iswara, dan gambir berwarna kuning melambangkan dewa Ciwa, serta sirih melambangkan dewa Wisnu. Warna-warna ini melambangkan Tri Murti, dan angka tujuh merupakan keperayaan masyarakat Tengger bila akan naik ke surga harus melalui tujuh tingkat.

80. Peshmol Ikan Gurami

Betawi tempo dulu masih rindang dan menyegarkan, terutama dibagian selatan. Makin ke utara mendekati lain udaranya tentu saja berbeda dengan yang di selatan. Salah satu daerah dibagian selatan adalah Ciganjur. Tidak sedikit penduduk di daerah ini yang mempunyai tambak/empang tempat memelihara ikan. Berbagai ikan dipelihara di empang-empang seperti ikan mas, mujair, dan gurami. Jenis ikan terakhir inilah merupakan bahan utama “Peshmol Ikan Gurami”. Gurami merupakan jenis ikan air tawar yang dapat dipelihara di empang-empang seperti yang dilakukan penduduk Ciganjur.

Sesuai dengan nama makanan ini bahan utamanya adalah ikan gurami. Selain itu diperlukan pula minyak goreng dan air. Dalam satu porsi masakan ini dibutuhkan ikan gurami 1 kg, minyak goreng 300 cc, dan air 200 cc.

Selain bahan utama seperti di atas, masakan ini memerlukan bumbu sebagai penyedap. Bumbu-bumbu yang dibutuhkan antara lain jeruk nipis 2 sendok makan, bawang merah 25 gr. diiris tipis, bawang putih 15 gr. diiris tipis, gula pasir 1 sdt, garam 1,5 gr. iris serong tipis dan cabai rawit 50 gr.

Selain bumbu di atas, ada beberapa bumbu yang harus dihaluskan seperti bawang merah 25 gr, bawang putih 15 gr, kemiri 20 gr. dan kunyit 10 gr.

Semua bahan dan bumbu sudah terkumpul. Tahap selanjutnya tinggal mengolah paduan antara bahan dan bumbu.

Pertama, ikan dibersihkan dengan dibuang sisiknya, insang dan isi perutnya. Lumuri dengan 1/2 dst garam dan air jeruk nipis, kemudian diamkan selama kurang lebih 15 menit.

Kedua, panaskan minyak, ikan digoreng hingga berwarna kecoklatan sampai matang kemudian angkat dan tiriskan.

Ketiga, ambil sisa minyak goreng 2 sdm, tumis irisan bawang merah dan bawang putih hingga berbau harum, kemudian masukkan bumbu yang sudah dihaluskan tadi dan tumis hingga harum dan matang.

Keempat, tuangkan air dan tambah 1 sdt garam, gula dan cuka, kemudian masak hingga mendidih.

Kelima, masukkan ikan, cabai merah dan, cabai rawit, kemudian masak hingga kuah mengental dan angkat.

Alat memasak dari dulu hingga kini tidak banyak mengalami perubahan. Seperti penggorengan dari dulu hingga kini tidak banyak berubah. Hanya besar kecil penggorengan disesuaikan dengan volume yang dimasak. Sementara sumber panasnya, dulu ada yang menggunakan kayu sebagai bahan bakar. Dulu kayu masih mudah didapat, sehingga banyak penduduk yang menggunakan kayu bakar. Kayu bisa didapat dari dahan atau cabang pohon-pohon yang ada di kebun. Selain itu ada pula penduduk yang menjual kayu bakar untuk memenuhi kebutuhan orang lain. Kini kayu bakar sudah mulai banyak yang meninggalkannya. Penduduk sudah banyak yang menggunakan kompor minyak ataupun kompor gas. Penggunaan kompor ini lebih praktis dari pada menggunakan kayu bakar.

Seperti telah disebut di depan bahwa banyak penduduk di daerah Ciganjur yang mempunyai tambak. Di tambak inilah mereka memelihara berbagai jenis ikan salah satunya adalah gurami. Ikan inilah sebagai bahan utama hidangan masakan ini. Ikan sebagai bahan utama mudah didapat karena sudah tersedia di sekeliling rumah. Demikian pula bumbu-bumbu yang digunakan sebagian juga tersedia di sekeliling rumah atau di kebun. Di kebun atau dekat rumah penduduk biasanya menanam tanaman yang bisa dimanfaatkan untuk keperluan dapur. Jeruk nipis, yang digunakan dalam masakan ini, biasa ditanam di kebun atau dekat rumah tepat dekat kamar mandi karena dekat air. Jeruk nipis ini tidak hanya digunakan untuk masakan ini saja, tetapi juga masakan-masakan yang lain. Selain itu, jeruk nipis ini dapat pula dimanfaatkan untuk obat.

Sementara bahan atau bumbu yang tidak dihasilkan sendiri atau tidak ditanam sendiri, biasanya penduduk membeli di warung-warung dekat rumah atau dipasar. Bumbu-bumbu yang dibeli seperti bawang merah dan bawang putih. Tanaman ini memang jarang sekali ditemui di wilayah Betawi. Tanaman ini memang kurang cocok ditanam di daerah Betawi. Bawang merah dan bawang putih biasanya didatangkan dari luar daerah Betawi. Meski demikian, bumbu ini mudah didapat di pasar-pasar. Kemiri dan kunyit, dulu ada sebagian penduduk yang menanamnya, kini tanaman ini sudah jarang dijumpai untuk mendapatkannya, penduduk bisa membelinya di warung-warung atau pasar-pasar.

Setelah bahan dan bumbu siap serta peralatanpun juga tersedia kini tinggal mengolahnya. Kemudian masakan yang sudah matang tinggal dihidangkan tergantung dari keperluan.

Tidak ada tradisi khusus bagaimana menyajikan masakan ini. Masakan “Pesmol Ikan Guram” ini bisa dimanfaatkan sebagai makanan sehari-hari, tetapi juga bisa dihidangkan pada kesempatan-kesempatan tertentu. Pada bulan ramadhan (puasa) masakan ini dapat dihidangkan. Penyajian dilakukan pada saat berbuka puasa. Adapun volume atau porsi dari masakan ini disesuaikan dengan kebutuhan.

Apabila yang akan berbuka puasa keluarga besar atau pada jamuan tertentu, tentu masakan ini membutuhkan ikan gurami lebih dari seekor.

Selain pada kesempatan seperti di atas, penyajian “Pesmol Ikan Gurami” dapat pula pada pesta perkawinan. Selain hidangan yang lain dapat pula “Pesmol Ikan Gurami” ini disajikan berdampingan dengan hidangan yang lain. Oleh karena pesta perkawinan. “Pesmol Ikan Gurami” juga disajikan pada upacara kehamilan (tujuh bulan), upacara kelahiran (gunting rambut) dan upacara kematian).

Kenduri merupakan tradisi yang masih dilakukan masyarakat kita terutama masyarakat Betawi. Kenduri biasanya tidak menggunakan tempat duduk khusus, seperti kursi, tetapi dilakukan di bawah dengan menggunakan tikar. Dahulu, masyarakat Betawi banyak yang menggunakan tikar bahannya sudah bermacam-macam, tidak hanya daun mendong/pandan, tetapi ada yang dari anyaman bambu, kain tebal, plastik atau karpet.

Dalam kenduru ini, tamu yang diundang duduk melingkar di bawah. Sebelum hidangan dikeluarkan, biasanya ada salah seorang, bisa tuan rumah sendiri atau orang yang mewakili tuan rumah, untuk memimpin doa. Setelah doa selesai barulah hidangan dikeluarkan. Biasanya ada beberapa jenis hidangan seperti makanan kecil. Salah satunya adalah hidangan “Permol Ikan Gurami” sebagai teman makan nasi. Semua hidangan itu berfungsi sebagai pengiring doa.



Pesmol Ikan Gurami

Kini hidangan “Pesbol Ikan Gurami” tidak hanya sebagai hidangan sehari-hari atau disajikan bersamaan pada upacara tertentu, tetapi juga masuk dalam rumah makan. Maksudnya, hidangan pemol ini merupakan salah satu menu yang diwarkan pada rumah-rumah makan.

81. Pesor/Lontong Betawi

Pesor bagi masyarakat Betawi dianggap juga sebagai makanan pokok Betawi yang bahannya dari beras. Pesor ini adalah sejenis lontong tetapi khas Betaawi, dari daerah Mampang, Jakarta Selatan. Seperti kebanyakan makanan pokok yang lain bahan utama pesor adalah beras. Beras tersebut diperoleh dari belanja di pasar ataupun simpanan beras waktu panen. Pasor ini seperti juga pembuatan ketupat sayur, hanya bedanya untuk membuat dan menampung atau membungkus pesor digunakan daun pisang dan lidi sesuai dengan banyaknya lontong yang akan dibuat.

Daun pisang itu biasanya didapatkan dengan mengambil di kebun. Bagi masyarakat Betawi yaang tidak mempunyai taanah untuk berkebun cara memperolehnya dengan dengan membeli di pasar.

Cara memasak nasi, yaitu pertama-tama beras dicuci dahulu kemudian dikeringkan. Kemudian beras tersebut dicampurkan dengan air dan daun pandan, dimasak setengah matang hingga air habis (daron). Daun pandan bagi masyarakat Betawi merupakan daun bumbu yang banyak digunakan baik untuk masakan maupun membuat kue ataupun minuman. Daun pandan ini biasanya diperoleh di halaman rumah aatau kebun. Kalau tidak ada dikebun atau di halaman rumah daun pandan dapat diperoleh di pasar-pasar tradisional. Dalam masyarakat Betawi yang paham akan masakan daun kecil, dipakai untuk mengharumkan makanan. Daaun pandan hutan berhelai daun lebar dan besar dipakai untuk membungkus kue atau sebagai takir kue. Pengetahuan daun pandan yang tepat akan mempengaruhi rasa dari masakan. Oleh karenanya daun pandan yang digunakan daun pandan yang segar, yang jika ditekan mudah robek dan berwarna hijau agak tua. Manfaat daun paandan ini adalah memberi aroma harum pada masakan. Dalam memasak pesor diperlukan daun paandan yang segar sehingga nantinya didapatkan pesor atau lontong khas Betawi yang enak dan mengundang selera.

Setelah beras masak setengah mataang, disiapkan daun pisang untuk membungkusnya. Daun pisang ini diperoleh dari kebun dari pohon pisang. Cari daun pisang yng tidak terlalu keras atau tua agar tidak mudah robek. Kemudiana masukkan 3 sendok makan beras aronan, bungkus berbentuk persegi. Setelah itu tumpuk tiap dua bungkusan dan diikat jadi satu. Langkah selanjutnya dikukus hingga matang kurang lebih selama satu jam.

Wadah yang digunakan untuk memasak atau mengodok pesor atau lontong ini adalah panci atau dandang yang terbuat dari aluminium atau tembaga atau bahan lainnya. Dahulu dalam masyarakat Betawi dandang ini dibuat dari tanah liat. Kemudian dalam perkembangannya dan juga pengaruh budaya lain, sperti budaya pendatang terutama penjajah (Portugis, Belanda) yang sudah menggunakan bahan dari tembaga, sehingga dandang yang digunakan bahannya dari tembaga.

Dandang yang dari tembaga lebih cepat masak karena dandang tersebut cepat menyerap panas. Sehingga waktu memasak akan lebih cepat. Sedangkan perapian yang digunakan di dapur, jaaman dahulu memang sederhana yaitu menggunakan

tungku. Selain gampang membuatnya, bahan bakar yang digunakanpun sangat mudah mudah dicari, yaitu dengan menggunakan kayu bakar. Kayu bakar pada waktu dulu gampang dicari. Di daerah asal pesorpun, yaitu daerah Mampang sangat mudah dijumpai kayu bakar, akrena banyak pohon-pohon yang tumbuh di sana. Sehingga untuk memasak akan sangat mudah, selain itu juga sangat praktis.

Dalam perkembangan sekarang dengan semakin sulitnya mencari kayu bakar dan sering perkembangan ilmu pengetahuan, tungku sudah jarang digunakan. Tungku sudah ditinggalkan dan kompor lebih banyak digunakan karena selain gampang bahan bakarnya, juga sangat praktis. kompor sendiri sangat mudah ditemukan, sekarang di daerah Cawang yang tidak jauh dari Mampang, banyak sekali ditemukan perajin pembuat kompor.

Setelah pasor matang kemudian diangkat dan ditempatkan pada panci atau baskom. Pesor itu dibiarkan dingin agar gampang dipegang dan dipotong-potong untuk dihidangkan. Pesor ini dalam masyarakat Betaawi sebenarnya lebih dikenal sebagai lontong Betawi, termasuk makanan utama, yang mempunyai makna dapat mengenyangkan. Selain itu pesor atau lontong Betawi ini memiliki nilai ekonomi lebih-lebih hal ekonomis. Selain gampang membuatnya pesor ini sangat irit. Artinya hanya dengan bahan beras sudah dapat dinikmati. Cara menikmatinya memang harus dengan sayur untuk menambah nikmat dan enak.

Pesor ini dahulu adalah sebagai alternatif makanan nasi lain, misalnya bosan dengan makanan nasi lain. Dalam sejarahnya pesor dahulu dibuat karena langkanya beras sehingga beras yang seadanya bagaimana dibuat hingga enak dinikmati serta mengenyangkan. Karena adanya hanya beras para (tidak enak), yang kalau menjadi enak, karenanya dimasaklah menjadi pesor atau lontong, yaitu dipotong-potong, kemudian ditempat di piring besar yang berbentuk cembung atau ceper. Biasanya pesor disajikan dengan **sayur lelawar (sayur khas Betawi)**.

Istilah Pesor sekarang jarang ditemui tetapi kalau lontong Betawi banyak ditemui. Sebenarnya kedua istilah yang berbeda mempunyai pengertian yang hampir sama. Kalau pesor adalah istilah yang berasal dan digunakan dari daerah Mampang, sedangkan istilah lontong Betawi hampir ada di setiap wilayah, baik wilayah Betawi Pedesaan, Perkotaan maupun daerah pantai. Oleh karenanya pesor atau lontong Betawi ini mempunyai nilai ekonomi, yang artinya dapat ditemui

dimana berada di warung-warung tepi jalan maupun dalam mal-mal yang ada di Jakarta. Pesor atau lontong Betawi memang enak, murah dan mengenyangkan.



Pesor Lontong Betawi

82. Pindang Kuning

Pindang kuning dibuat dari bahan pokok yang terdiri dari daging ikan bandeng. Hal ini dapat dimaklumi mengingat daerah Banten, terutama daerah pesisirnya, menghasilkan banyak bandeng. Seperti diketahui pantai-pantai di utara Banten banyak yang telah diubah menjadi tambak bandeng dan udang. Berbeda dengan udang yang laku sekali di pasar dunia, ikan bandeng lebih banyak jadi konsumsi dalam negeri.

Bumbu yang diperlukan adalah cabe merah, bawang merah, bawang putih, asem merah, gula merah, koneng/kunyit, garam, daun sereh (serai) dan penyedap rasa. selain itu juga diperlukan sedikit minyak untuk menumis bumbu. Bahan pokok dan bumbu-bumbu tersebut tergolong mudah didapat dengan cara membeli di pasar atau di warung-warung keperluan sehari-hari. Ikan bandeng segar dapat pula dibeli ketika diijakan orang sampai ke pelosok-pelosok kampung. Bumbu-bumbu tersebut diiris kecuali gula merah, garam, dan penyedap rasa. Daun sereh dipukul-pukul agar keluar bau harumnya.

Alat yang diperlukan untuk membuat pindang kuning adalah pisau untuk menyangi ikan bandeng dan mengiris bumbu. Penggorengan dan sodet untuk

menumis bumbu dan memasak pindang.

Cara membuat : Cara membuat pindang bandeng kuning cukup mudah. Setelah disiangi dan dibuang sisiknya, ikan bandeng dipotong mmenjadi dua bagian. Sementara itu setelah bumbu-bumbu diiris, kemudian disiapkan penggorengan lengkap dengan minyaknya untuk menumis bumbu. Setelah bumbu ditumis dan mengeluarkan bau wangi, kemudian dimasukkan gara, gula, dan penyedap rasa. Kemudian diberi air sedikit (secukupnya) dan yang terakhir masukkan ikan bandeng ke dalamnya. Masak sekitar 30 menit atau sampai matang. Hidangkan pindang kuning dengan hangeun hasem/sayur asem.

Bagi masyarakat di daerah Banten paada umumnya, pindang kuning adalah sejenis lauk yang dapat dinikmati sebagai kawan nasi kapan saja sesuai dengan selera. Oleh karena lebih cocok jika dipadu dengan hangeun maka pindang kuning lebih nikmat jika dinikmati pada saat makan siang.

83. Pindang Serani

Masakan pindang ini seperti masakan pindang lainnya. Bahan utama masakan ini adalah ikan. Adapun kata serani berasal dari kata Nasrani. Apa kaitannya dengan (orang) Nasrani? Kono tempo dulu di Betawi banyak tinggal orang Portugis. Mereka ini tidak sekedar tinggal, tetapi juga berbaur dengan penduduk asli. Bahkan tidak sedikit yang kawin dengan penduduk setempat, terutama di daerah Tugu. Tentu mereka ini beragama Kristen. Pada waktu hari besar mereka seperti hari Natal dan Tahun Baru, orang Nasrasi keturunan Portugis ini menghidangkan ikan pindang. Sajian ikan pindang ini lama kelamaan disebut menjadi Pindang Serani”.

Dulu di bagian selatan Jakarta banyak terdapat empang. Hingga kini masih ada beberapa yang tersisa seperti di daerah Srengseng Sawah atau juga beberapa tempat lain. Di empang itulah biasanya penduduk Betaawi banyak memelihara ikan seperti ikan mas, mujair dan bandeng. Salah satu jenis ikan yakni bandeng sebagai bahan utama masakan ini.

Selain bandeng sebagai bahan utama masakan “ Pindang Serani” tentu saja ada bahan lain yang diperlukan. Dalam satu porsi hanya diperlukan satu ekor ikan

bandeng yang beratnya sekitar 500 gram. Ikan bandeng dibuang sask, insang dan isi perutnya. Setelah bersih kemudian dipotong menjadi empat bagian. Minyak goreng sebanyak dua sendok makan dan air 500 cc.

Sebagai penyedap masakan di perlukan beberapa bahan sebagai bumbu. Bumbu yang di butuhkan anatara lain terasi 1/4 sendok teh. daun salam 2 lembar, daun jeruk 4 lembar, cabai rawit 20 gram, belimbing sayur 4 buah yang di belah memanjang, serai 2 batang dan garam secukupnya.

Selain bahan di atas masih diperlukan bumbu sebagai bahan pelengkap. Bahan-bahan ini antara lain bawang merah 40 gram didiris tipis, bawang putih 15 gram diiris tipis, cabai merah 20 gram di belah memanjang, kunyit 10 gram di memarkan, jahe 20 gram memarkan dan lengkuas 15 gram memarkan.

Semua bahan dan bumbu sudah tersedia tinggal mengolahnya. Langkah pertama tumis bawang merah, bawang putih dan terasi hingga harum.

Kedua, tuangkan air kemudian masukkan cabai merah, kunyit, jahe, lengkuas, daun salam, daun jeruk, serai dan belimbing sayurr. Semua bahan ini dimasak hingga mendidih.

Ketiga, masukkan ikan dan cabai rawit, bubuhi garam. Masak bahan ini hingga matang. Masakan :Pindang Serai” sudah siap untuk dihidangkan.

Alat yang digunakan adalah tempat perapian seperti “dapur” (pawon, bahasa jawa), kompor minyak atau gas. Dahulu, selagi bahan bakar kayu masih mudah didapat, tidak sedikit penduduk Betawi yang tinggal di kampung yang masih menggunakan tungku. Sekitar pemukiman penduduk masih banyak pepohonan yang dapat ditebang untuk dimanfaatkan kayunya sebagai bahan bakar. Penduduk yang tidak mempunyai kebun yang di tumbuh pepohonan tidak sulit untuk mendapatkan kayu sebagai bahan bakar. Ada warung yang menjual kayu bahan bakar yang siap dipakai. Selain itu ada pula penjaja keliling kayu bakar.

Dibelakang di samping atau di bagian halaman rumah, biasanya ada tumpukan kayu yang sudah di potong dengan ukuran tertentu. Tumpukan kayu inilah sebagai bahan bakar untuk keperluan memasak. Tumpukan kayu ini sebagai bahan bakar untuk keperluan memasak. Tumpukan kayu ini sebagai persediaan bahan bakar

untuk beberapa hari mendatang. Selain itu ada pemandangan lain di rumah penduduk yaitu ada beberapa potongan kayu yang sedang di jemur. Kayu bakar yang di jemur ini biasanya dari pohon yang baru ditebang. Kayu ini masih basah perlu dijemur agar siap diogunakan. Pemandangan yang lain, pada waktu-waktu tertentu banyak rumah penduduk yang menepul asap keluar dari dapur. Oleh karena jarak antara rumah yang tidak begitu rapat, kepulan asap ini tidak mengganggu. Belum menjadi populasi apalagi di sekitar rumah masih banyak pepohonan.

Jaman telah berubah, semua dikerjakan dengan serba cepat dan praktis. Demikian pula dalam dunia masak memasak. Sebagai pembangkit api, manusia telah menciptakan alat yang praktis dan mudah dioperasikan. Tungku yang menggunakan kayu bakar sudah banyak yang di tinggalkan. Menggunakan tungku pada masa kini tersa begitu repot. Kayu bakar sangat sulit didapatkan, karena beralihnya peruntukan lahan. Lahan yang dahulunya hijau (banyak pohon) telah berubah menjadi “tanaman beton” (bangunan). Belum lagi asap-asap yang dikeluarkan dari tungku telah mengganggu lingkungan. Karena jarak antar rumah telah begitu rapat. Resiko kebakaran lebih besar apabila masih menggunakan tungku sementara luas bangunan rumah sekarang relatif sempit, lebih sempit dari pada masa lalu. Penduduk Betawi sekarang lebih memilih menggunakan kompor gas.

Dengan menggunakan kompor gas/minyak, penduduk Betawi lebih mudah memasak kapan saja. Selain itu tempat juga tidak menjadi masalah. Kompor gas/minyak tidak memerlukan ruang yang luas. hal ini terasa sesuai dengan kalangan penduduk Betawi kelas sosial menengah kebawah. Rumah-rumah mereka umumnya tidak seluas rumah-rumah jaman dulu. Baik siang atau malam mereka bisa memasak yang diperlukan.

Hidangan “Pindang Serai” ini seperti telah disebut di atas, ada kaitannya dengan upacara tertentu yakni hari Natal dan Tahun Baru. Tentu hari besar ini berkaitan dengan agama Kristen atau Nasrani. Pada umumnya dan dapat dikatakan hampir semua orang Betawi beragama Islam. Sementara, orang Betawi yang tinggal di daerah Tugu merupakan fenomena tersendiri dari komunitas Betawi.

Daerah Tugu mempunyai banyak cerita Konon, abad ke 16-17, salah satu ceritanya diantaranya mengenai masyarakat Kampung Tugu. Cikal bakal masyarakat Tugu ini dari sisa prajurit bangsa Portugis yang datang ke Indonesia. Mereka datang ke Indonesia dengan tujuan berdagang dan menyebarkan agama

Kristen. namun tujuan mereka tidak semuanya terpenuhi. Mereka kalah perang dengan prajurit Belanda yang juga berdagang.. Terpaksa mereka meninggalkan Indonesia. Namun demikian ada beberapa diantaranya yang tidak sempat pergi dan akhirnya mendiami satu daerah yang hingga sekarang di kenal dengan Kampung Tugu.

Tugu sendiri berasal dari bahasa Jawa yang berarti batu, tonggak atau monumen. Pada tugu atau monumen ini permukaanya bertuliskan bahasa Sangsekerta yang di tulis orang Hindu pada abad ke 4-5, semasa pemerintahan raja Purnawarman. Tinggi tugu atau monumen ini sekitar 2,5 meter. Menurut cerita, tugu ini dapat dilihat dari air laut.

Kehidupan masyarakat tugu ini cukup unik. Hingga kini, mereka masih mmemegang teguh adat istiadatnya. Bagi mereka menjujung adat istiadat atau tradisi nenek moyang mempunyai arti tersendiri. Salah satu tradisi yang masih sering dilakukan adalah upacara mandi-mandi. Upacara ini dilaksanakan dengan maksud syukuran atas keberhasilan panen mereka.

Denyut kehidupan masyarakat Tugu mulai terasa sejak dipindahkannya 132 keluarga Kristen ke arah sebelah timur Jakarta. Tempat itu kemudia dikenal dengan kampung Serani (asal kata dari Nasrani). Orang Kristen inilah yang menjadi nenek oyang masyarakat Tugu sekarang. Pada masa pendudukan Belanda, mereka di sebut “Mardijkers” yang berarti tawanan yang di bebaskan.

Hingga tahun 1680, jumlah orang Kristen di Tugu mulai meningkat mencapai sekitar 800 jiwa. Waktu terus bergulir dan kehidupan masyarakat Tugu mengalai pasang surut. Lewat bantuan Pendeta melchior dan guru Dominggus Pietersen, didirikanlah gereja dan gedung sekolah yang pertama di Tugu. Bebarapa tahun kemudian terjadi kerusuhan oleh orang Cina. Banyak terjadi korban termasuk Gereja Tugu dibakar hangus. Kemudian dibangun lagi berkat bantuan tuan tanah Yustinus Vinck.

Ketika Jepang mandarat di jakarta, terjadi kekacauan disana-sini. Kembali gereja Tugu mengalami kerusakan kecil, seperti kaca-kaca pecah dan beberapa iventaris gereja lenyap. Sekitar bulan Agustus 1946, Pendeta Crange. Sr membuka kembali gereja untuk melakukan kebaktian.

Masa berganti masa, perkembangan Kampung Tugu semakin pesat dan jemaat gereja Tugu semakin meluas. Untuk melayani umatnya, dibentuklah wilayah-wilayah. Selain itu didirikanlah beberapa yayasan sosial yang bergerak dalam pendidikan. Demikianlah Kampung Tugu, satu fenomena komunitas Kristen/Nasrani Betawi di tengah mayoritas Betawi Islam yang hidup rukun berdampingan.

Perkampungan Tugu merupakan bagian sejarah kota Jakarta. Begitu besar arti perkampungan sehingga Gubernur Jakarta mengeluarkan SK Gubernur KDKI nomor CB 11/2/8/70. Kemudian perkampungan Tugu ini ditetapkan menjadi nama Kelurahan Tugu, Kecamatan Cilincing, Jakarta Utara.

Demikian sekilas latar belakang Kampung Tugu yang dihuni umat Nasrani yang kemudian disebut dengan Sarani. Kata Sarani ini kemudian menempel menjadi satu jenis masakan "Pindang Serani" Sesuai Dengan keyakinan yang dianutnya, masyarakat Tugu mempunyai hari besar yang tiap tahun yakni hari Natal dan Tahun Baru. Sebagaimana masyarakat lain yang merayakan hari besar, biasanya membuat hidangan istimewa daripada hidangan, Hidangan sehari-hari. Demikian pula masyarakat Tugu dalam menyambut hari besar itu menyajikan hidangan istimewa salah satunya adalah "Pindang Serani".



Pindang Serani

Pada perayaan Natal itu biasanya antar tetangga atau antar kerabat saling kunjung. Pada saat menjamu tetangga atau kerabat inilah, salah satu masakan

yang disajikan adalah “ Pindang Serani “. Atau juga diantara mereka saling antar memasak ini pada perayaan tersebut.

Kini “ Pindang Serani “ tidak hanya dinikmati masyarakat Tugu saja, tetapi bisa siapa saja yang ingin memasak/menikmatinya. Apalagi bahan-bahan untuk masakan ini relatif mudah untuk mendapatkan ikan bandeng. Bagi mereka yang mampu, masakan pindang serani bukan masakan yang istimewa lagi, tetapi bisa menjadi hidangan sehari-hari.

84. Pisang Goreng

Pisang goreng merupakan jenis kue makanan kecil yang terdapat pada masyarakat Tengger. Bahan-bahan yang diperlukan untuk mengolah kue tersebut dibutuhkan pisang tanduk atau sejenisnya, tepung terigu, telur ayam, dan sedikit garam. Biasanya bahan-bahan ini diperoleh dengan cara membeli di warung atau di penjaja keliling karena khususnya tanaman seperti pisang kurang subur di daerah ini, walaupun ada yang menanam ituoun hanya diambil daunnya saja, sedang hasil buahnya kurang baik.



Pisang Goreng

Proses pembuatan pisang goreng, pertama-tama pisang dilepaskan dari kulitnya kemudian dipotong-potong serong, tipis tebalnya ukuran sesuai dengan selera. Berikutnya bahan terigu dicampur dengan telur ayam dan garam secukupnya, lalu aduk rata. Semua irisan pisang dimasukkan ke dalam adonan tepung terigu.

Setelah semua bahan racikan tercampur, goreng pisang tersebut di *wajan* besi dengan minyak sayur di atas pawon hingga matang lalu angkat *susruk* atau *sotil*. Pisang Goreng setelah matang di letakkan pada sebuah piring dan siap untuk dihidangkan.

Pisang Goreng apabila dilihat dari bahan adonan yang digunakan mempunyai fungsi. Seperti pisang mengandung vitamin C. Tepung terigu memiliki kandungan karbohidrat. Telur ayam mengandung protein, dan garam berkhasiat untuk menyembuhkan penyakit gondok karena mengandung yodium.

Apabila dilihat dari bahan adonan kue Pisang Goreng, selain bermanfaat bagi kesehatan tubuh, juga mempunyai nilai sosial budaya seperti Pisang Goreng disajikan selain untuk kue makanan kecil, juga digunakan sebagai sesaji dalam upacara *Entas-entas*. Entas-entas adalah satu diantara nama-nama upacara tradisional pada masyarakat Tengger di Jawa Timur. Nama ini berasal dari bahasa Jawa yaitu *Ngentas* (mengangkat). Adapun maksud dan tujuan dari upacara entas-entas tersebut bagi masyarakat Tengger adalah untuk mengangkat roh para leluhurnya, atau dengan kata lain untuk menolong keselamatan roh-roh nenek moyang agar memperoleh kelepasan sehingga memperoleh jalan kebebasan untuk masuk ke surga. Dalam upacara ini dipimpin oleh seorang dukun yang dibantu oleh orang yang dituakan, *legen*, ibu dukun, dan *pemangku roh*.

Cara menyajikan kue tersebut biasanya dilakukan satu hari sebelum upacara entas-entas dilaksanakan, disebut acara *ngundang* yang berarti memanggil, maksudnya adalah memanggil roh-roh yang akan di entas. Dalam pelaksanaan ngundang dipimpin oleh seorang dukun dengan membuat sesaji berupa tujuh pisang melambangkan kemakmuran, tujuh *godhoh* (pisang goreng) berwarna kuning melambangkan dewa Ciwa, tujuh *wajik* berwarna merah melambangkan dewa Brahmana, tujuh *jadah*, dan tujuh *pasung* berwarna putih melambangkan dewa Wisnu. Selain itu juga dibuatkan *Gedang Ayu* yang dilengkapi dengan *jambe* berwarna merah melambangkan dewa Brahma, *enjet* berwarna putih melambangkan dewa Iswara, dan *gambir* berwarna kuning melambangkan dewa Ciwa, serta *sirih* melambangkan dewa Wisnu. Warna-warna ini melambangkan Tri Murti dan angka tujuh merupakan kepercayaan masyarakat Tengger apabila ingin masuk surga harus melalui tujuh tingkat.

85. Potu Nyilem

Potu Nyilem salah satu jenis jajanan/panganan yang berasal dari daerah Madura. Jajanan ini merupakan makanan tambahan pada saat-saat tertentu, tetapi juga di jajakan di pasar bagi mereka yang mengkonsumsi untuk dijual. Dan potu nyilem ini dapat dikonsumsi oleh siapa saja, tidak ada golongan ekonomi sedang, menengah atau ke atas, karena panganan ini bahan bakunya mudah dicari. Bahan utama makanan ini adalah tepung ketan. Sedangkan bahan tambahannya daun pandan, air, kelapa muda, merica halus, gula pasir, santan dan garam.

Dilihat dari produksi pertanian yang dihasilkan dari Madura, tanaman padi ketan tidaklah menonjol. walaupun tanaman ketan tidak menonjol, apabila masyarakat membutuhkan ketan ataupun tepung ketan sangatlah mudah. Hal ini bahan utama ketan tidak banyak dibutuhkan oleh masyarakat dalam membuat jajanan, sehingga biarpun ketan tidak menjadi produksi pertanian andalan bahan ini selalu tersedia.

Cara membuat potu nyilem pertama-tama menyiapkan bahan baik bahan utama maupun bahan tambahannya. Daun pandan yang sudah dicuci bersih lalu ditumbuk, diberi sedikit air kemudian diperas. Perasan daun pandan lalu dicampur dengan ketan diberi air sedikit sedikit sambil *diuleni*/diaduk hingga dapat dibentuk. Selanjutnya cara membuat isi adalah kelapa yang sudah diparut dicampur dengan merica dan gula pasir. Adonan yang sudah siap tadi kemudian dibentuk bulatan sebesar kelereng agak besar sedikit yang didalamnya diberi isi (parutan kelapa, merica dan gula pasir). Apabila adonan seluruhnya telah dibentuk, berikutnya rebus santan dan garam hingga mendidih, lalu bulatan-bulatan tadi dimasukkan satu persatu di masak hingga mengapung. Bila semua bulatan sudah mengapung berarti potu nyilem sudah matang.

Adapun peralatan yang dipergunakan untuk membuat dan memasak potu nyilem antara lain lesung kecil atau ulekan untuk menumbuk pandan, saringan untuk memeras pandan yang telah ditumbuk dan kelapa, parutan untuk memarut kelapa dan waskom untuk mengaduk adonan, serta panci untuk memasak. Peralatan ini tidak sulit menyediakan, sebab merupakan alat rumah tangga biasa, dan pada setiap rumah tangga peralatan ini pasti sudah dimiliki.

Cara menghidangkan panganan potu nyilem, yaitu dituangkan di mangkok yang sedang besarnya. Dalam satu mangkok berisi bulatan 7 sampai 10 biji berikut

kuahnya, tetapi jangan terlalu penuh, kira-kira 3/4 mangkok. Panganan ini biasanya manis dan mengenyangkan, sehingga bila makannya kebanyakan, kenikmatannya akan berkurang. Potu nyilem kebanyakan dikonsumsi pada saat berbuka puasa, tetapi juga dapat dikonsumsi sebagai tambahan panganan sehari-hari. Makanya potu nyilem ini setiap hari dipasar tradisional ataupun di warung ada yang menjualnya, walaupun hanya satu atau dua orang. Harga satu mangkok adalah dua ribu lima ratus rupiah. Namun demikian, bila ada yang beli kurang dari harga tersebut, boleh juga. Biasanya bila potu nyilem dibawa pulang ditempatkan di plastik.

Nama panganan potu nyilem, tentunya mempunyai makna dan fungsi yang sangat berkaitan dengan wujud, bahkan bentuk dan manfaat setelah panganan itu dikonsumsi. Makna yang terkandung dalam makanan ini sejak dulu hingga sekarang, diambil dari cara memasaknya, yaitu pada saat adonan dimasukkan ke dalam panci yang ada santannya ia langsung tenggelam dan tidak lama kemudian mengapung. Proses yang demikian itu dinamakan “**nyilem**”. Sedangkan fungsi dari panganan potu nyilem adalah untuk memulihkan tenaga setelah melaksanakan ibadah puasa. Oleh karenanya pada saat bulan puasa potu nyilem ini banyak dijumpai dimana-mana. Bahkan banyak orang yang mengkonsumsi untuk dijual khusus pada bulan puasa saja. Dari penuturan dengan masyarakat Madura yang setiap bulan puasa berjualan panganan potu nyilem ini, sangat menguntungkan sekali.

Telah diketahui bahwa masyarakat Madura sebagian besar beragama Islam, sehingga pada bulan ramadhan seluruh umat Islam melaksanakan rukun Islam yang ketiga itu. Jadi, pengaruh untuk mengkonsumsi panganan potu nyilem ini tentu sangat besar. Kebiasaan yang terjadi pada masyarakat Madura, potu nyilem dimakan pada saat berbuka puasa, sebelum makan nasi. Kalau pada hari-hari biasa, dimakan pada siang hari sebagai panganan tambahan, dan biasanya selang 2 jam setelah makan siang.

Jajanan atau panganan potu nyilem mempunyai nilai baik ekonomi, sosial, maupun budaya. Bernilai ekonomi bagi masyarakat yang mengkonsumsi untuk dijual dapat meningkatkan taraf hidupnya, sedangkan bagi yang membuat untuk dikonsumsi sendiri tidak mengeluarkan banyak biaya dan seandainya masyarakat membeli, harganya pun terjangkau oleh semua lapisan. Dari nilai sosial bahwa masyarakat Madura secara keseluruhan dapat menikmati potu nyilem baik itu

membeli maupun membuat sendiri. Bernilai budaya, masyarakat Madura tetap melestarikan tradisi yang telah diwariskan oleh leluhurnya.

86. Pupuk

Pupuk adalah sebuah nama lauk pauk panggang dan goreng khas dari daerah Madura. Lauk pauk ini bahan utamanya ikan tongkol. Berbicara tentang ikan tentunya erat sekali hubungannya dengan laut. Sebagian orang Madura hidup dari laut dan telah mengembangkan teknologi mata pencaharian kenelayan itu. Mereka adalah orang-orang yang berani bergulat dengan laut. Dari laut mereka menghasilkan ikan kakap, ekor kuning, tongkol, tenggiri, cumi-cumi dan lain-lain. Kondisi yang demikian itu, mengakibatkan pemikiran *orang dahulu* untuk memanfaatkan hasil dari mata pencahariannya.

Mata pencaharian, lingkungan alam dan produksi yang dihasilkan masyarakat daerah itu, sangat berpengaruh terhadap makanan yang dikonsumsi. Seperti halnya *pupuk* ini, masyarakat tidak asing lagi terhadap bahan utama yang digunakan, apalagi sebagian masyarakatnya nelayan.

Pupuk, sejenis lauk pauk yang dikonsumsi untuk keperluan sehari-hari. Namun, ada juga yang mengonsumsi pupuk ini sebagai lauk tambahan pada acara pesta. Selain bahan utamanya ikan tongkol, ada bahan pelengkap yaitu kelapa yang sudah diparut dan minyak kelapa. Bahan-bahan maupun bumbu-bumbunya dapat dibeli di pasar. Bumbu-bumbu yang dibutuhkan antara lain: bawang merah, cabai merah besar, asam, merica, dan garam. Sedangkan bumbu dapur meliputi lengkuas, dan serai. Bumbu-bumbu tersebut semuanya dihaluskan kecuali bumbu dapur, keduanya diparut dan diambil airnya.

Adapun cara membuat atau mengolahnya terlebih dahulu ikan tongkol dicuci yang bersih, setelah tongkol bersih dipanggang diatas api hingga kering, tetapi tidak gosong. Apabila tongkol sudah dingin dari panggang lalu dibuang tulangnya dan diambil dagingnya, kemudian ditumbuk sampai halus. Selanjutnya bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan dan air perasan lengkuas dan serai ditambah dengan parutan kelapa dijadikan satu dengan tongkol yang telah ditumbuk sambil diaduk-aduk hingga menyatu, sehingga menjadi adonan. Langkah berikutnya ambil adonan sedikit demi sedikit dibentuk segitiga dengan daun pisang dengan ukuran sedang,

artinya tidak besar tetapi juga tidak terlalu kecil. Bila semua adonan telah dibentuk lalu digoreng hingga matang dengan warna kuning kecoklatan.

Peralatan yang digunakan membuat lauk pupuk ini antara lain panggangan berikut arang dan kipas, cobek atau ulekan untuk menghaluskan bumbu-bumbu, pisau untuk mengiris bumbu, daun pisang untuk membentuk, parutan untuk memarut kelapa, penggorengan, sotel dan serok untuk menggoreng dan meniris bila pupuk sudah matang. Alat-alat tersebut biasanya sudah dimiliki oleh seluruh rumah tangga. Jadi, tidak perlu pengadaan lagi, kecuali panggangan, tetapi bagi masyarakat biasa tidaklah sulit, yang memasaknya pakai tungku. Namun, justru masyarakat menengah ke atas *panggangan* biasanya membeli terlebih dahulu. Membeli panggangan tidaklah sulit karena di pasar ataupun di toko alat ini tersedia dan harganya juga murah.

Cara menghidangkan pupuk ini, seperti halnya menghidangkan lauk yang lain, diletakkan di piring lauk dan ditata menurut selera. Lauk ini lebih enak dan nikmat bila dihidangkan hangat-hangat. Bahkan lebih nikmat lagi dilengkapi dengan nasi panas dan sambal. Masyarakat Madura kapan saja dan dalam kesempatan apa saja boleh mengonsumsi lauk ini. Dan tidak ada aturan khusus yang mengatur cara menghidangkan dan bagaimana mengkonsumsinya. Hal ini sepenuhnya tergantung pada selera masing-masing.

Pada waktu lauk pauk ini diciptakan dan diberi nama pupuk, tentunya oleh yang menciptakan mempunyai makna yang terkandung didalamnya. Namun, nara sumber tidak dapat menceritakan apa makna lauk tersebut, karena tidak ada data yang pasti. Adapun fungsi pupuk adalah sebagai lauk pauk dengan protein tinggi. Pupuk ini mengandung gizi yang tinggi dan tidak berlemak. Berbicara tentang gizi, merupakan zat makanan pokok yang diperlukan bagi pertumbuhan dan kesehatan badan. Dengan demikian, bila mengonsumsi lauk pauk pupuk ini, badan akan aman dan sehat. Apabila bahan sehat, maka aktivitas masyarakat Madura akan lebih semangat dan produksi kerjanya juga meningkat.

Pergeseran nilai yang terkandung dalam lauk pauk pupuk tidak akan terjadi, walaupun ada pengaruh lauk lain yang pada saat sekarang ini orang mengatakan modern. Keyakinan masyarakat Madura ini dapat dibuktikan bahwa dari dulu hingga sekarang lauk pauk pupuk masih digemari dan dikonsumsi oleh orang Madura. Dan sampai kapanpun pupuk ini akan dikonsumsi terus.

Pupuk didalamnya menyimpan nilai-nilai yang bagi masyarakat Madura sangat dirasakan manfaatnya. Dari nilai ekonomi, semua masyarakat dapat mengkonsumsi lauk pupuk ini, karena ikan tongkol banyak tersedia di Madura dan harganya terjangkau untuk dibeli. Mengandung nilai-nilai sosial, bahwa lauk ini dapat dikonsumsi oleh seluruh lapisan masyarakat Madura tanpa melihat strata kehidupannya. Sedangkan dari sisi nilai budaya, masyarakat Madura ikut memanfaatkan hasil produksinya sendiri (masyarakat nelayan) dengan tidak meninggalkan tata cara pengolahan, bahan dan alat yang dipergunakan serta bagaimana cara menghidangkannya yang sudah lama diturunkan oleh para leluhurnya.

87. Putu Mayang

Putu mayang merupakan penganan sampingan atau penganan teman minum teh yang dapat dikonsumsi sehari-hari. Bahan yang digunakan penganan ini antara lain tepung beras, tepung sagu, gula merah, gula pasir, kelapa, daun pandan serta sumba merah dan sumba hijau.

Tepung beras adalah tepung yang bahan dasarnya dari beras. Dulu, di daerah Betawi (Jakarta) pinggiran masih banyak terdapat persawahan atau lahan pertanian. Demikian pula di sekitar Betawi merupakan sentra-sentra produksi beras seperti daerah Tangerang, Bekasi dan Bogor (Botabek) serta daerah yang berdekatan dengan Jakarta misalnya daerah Karawang, Cikampek (Jawa Barat).

Meski bukan penghasil utama, tetapi stok persediaan beras di Betawi cukup melimpah. Dalam arti, beras mudah di dapat karena di pasaran banyak tersedia. Dengan tersedianya beras, membuat penduduk yang kreatif yang menjadikan beras tidak hanya diolah menjadi nasi sebagai makanan pokok. Beras banyak diolah menjadi makanan sampingan atau makanan teman minum teh di luar makanan pokok. Beras diolah sedemikian rupa sehingga menjadi makanan yang salah satunya adalah putu mayang.

Bahan lain selain beras adalah sagu. Sagu atau tepatnya tepung sagu memang tidak diproduksi di Betawi. Sagu didatangkan dari luar Betawi karena di Betawi tidak ada tanaman sagu. Bahan lain seperti gula merah dan gula pasir didatangkan dari luar Betawi. Gula merah dan gula pasir bahan dasarnya adalah tebu. Baik di

Betawi (Jakarta) dan sekitarnya tidak ada tanaman tebu, karena kondisi iklimnya tidak cocok untuk tanaman tebu. Tebu cocok di daerah panas seperti di beberapa daerah di Jawa Tengah, Daerah Istimewa Yogyakarta maupun Jawa Timur. Tebu (Pabrik Gula) memang banyak terdapat di ketiga daerah tersebut.

Meski gula merah dan gula pasir bahan dasarnya sama yakni tebu, tetapi cara pengolahannya berbeda. Hal ini jelas berbeda pada hasil olahan dari tebu tersebut. Wujud fisik dan warna dari gula jelas berbeda. Satu berwarna merah (gula merah) dan berwarna putih (gula pasir). Gula merah diolah dengan cara tradisional, sedangkan gula pasir diolah secara modern melalui pabrik. Gula merah dan gula pasir mudah didapat karena banyak tersedia di pasaran Betawi (Jakarta) adalah merupakan tujuan utama produk-produk komoditas dari daerah sekitar. Selain gula juga garam yang didatangkan dari luar. Penduduk tidak sulit mendapatkannya karena banyak tersedia di pasaran.

Bahan lain yang diperlukan untuk membuat Putu Mayang adalah kelapa. Dulu di Betawi memang banyak pohon kelapa di beberapa tempat. Akan tetapi sekarang untuk memenuhi kebutuhan akan kelapa dipasok dari daerah luar, seperti daerah Bogor, Tangerang, Bekasi (Botabek). Kelapa dalam pembuatan putu mayang diambil buahnya yang kemudian diambil santannya. Santan kelapa ini dalam pembuatan kue mayang selain sebagai adonan juga memberikan rasa gurih dan enak. Bahan pelengkap lainnya adalah pandan. Pandan banyak ditanam dan tumbuh di daerah-daerah pinggiran dan sekitar Botabek. Pandan ini merupakan bahan untuk memberi aroma harum pada kue putu mayang.

Ukuran bahan secara dapat diuraikan sebagai berikut : Tepung beras 500 gram, tepung sagu 500 gram, gula pasir 350 gram, gula merah 250 gram, kelapa 1 butir, daun pandan 2 lembar, garam secukupnya dan sumba (zat pewarna) merah dan sumba hijau secukupnya.

Untuk memasak diperlukan peralatan seperti perapian (tungku, kompor), alat untuk mengukus, wajan, kelakat dan cetakan putu mayang. Waktu dulu, penduduk Betawi terutama di kampung-kampung, masih banyak yang menggunakan tungku dengan kayu bakar. Kayu sebagai bahan bakar memang mudah didapat. Kayu bakar bisa didapat dari pekarangan atau kebun sendiri. Kayu bakar yang dimanfaatkan bisa dengan mengambil ranting atau dahan tanpa menebang pohonnya. Hal ini dilakukan untuk kebutuhan jangka pendek. Untuk

kebutuhan jangka panjang, penduduk biasanya menebang pohon kemudian dipotong-potong sedemikian rupa agar mudah dimanfaatkan. Sementara yang tidak mempunyai pohon sebagai bahan kayu bakar, bisa membeli kepada penjual kayu bakar. Kayu bakar ada yang dijual di warung dan ada pula yang dijual keliling. Dalam perkembangan sekarang untuk memasak masyarakat Betawi sudah menggunakan kompor minyak bahkan kompor gas.

Semua bahan untuk membuat putu mayang yang sudah tersedia dengan takaran yang proporsional, tinggal tahap-tahap pengolahannya.

Pertama, tepung beras sebanyak 100 gr diseduh dengan air mendidih untuk biang. Kedua, setelah tepung yang diseduh dingin, dicampur dengan sisa tepung beras dan sagu. Kemudian adonan itu diuleni dengan santan encer dan garam secukupnya sampai dapat disemprotkan dengan cetakan Kue Putu Mayang.

Ketiga, sebelum disemprotkan/dicetak, adonan dibagi menjadi tiga bagian yakni putih satu bagian, merah satu bagian dan hijau satu bagian. Keempat, setelah dicetak/disemprotkan di atas klakat atau saringan langsung kemudian kue dikukus hingga masak.

Setelah kue Putu mayang masak, masih ada adonan lain sebagai pelengkap. Ada olahan lain berupa *kinca* (kuah). Kinca ini terbuat dari gula dicampur air 1/2 liter sampai larut dan direbus kemudian disaring.

Satu butir kelapa tadi dibuat santan sebanyak satu liter ditambah larutan gula, garam secukupnya dan daun pandan. Kemudian adonan tadi diaduk-aduk sampai mendidih.

Kue Putu mayang dan kuahnya sudah tersedia dan tinggal menghidangkannya. Bagaimana menghidangkan penganan Putu mayang ini ? Kue Putu mayang yang berwarna-warni tadi ditaruh di satu wadah dan kuahnya disiram di atasnya.

Ada kalanya penyajian penganan putu mayang ini dikaitkan pada kesempatan-kesempatan tertentu. Sebagai makanan sehari-hari. Putu mayang biasa disajikan pada waktu sore hari sembari minum teh/kopi. Kadang kala disajikan pada saat tamu bertandang, sebagai teman minum teh/kopi. Selain itu, pada waktu bulan

ramadhan, penduduk ada kalanya menyajikan untuk berbuka puasa. Kadang juga disantap seusai Sholat Tarawih.

Kini, Putu mayang sudah banyak dijumpai di pasaran seperti disajikan di warung pinggir jalan atau toko kue. Putu mayang sudah dikemas sedemikian rupa hingga menarik dan praktis untuk dibawa. Kue putu mayang ditaruh di tempat tertentu, sedangkan kuahnya ditempatkan di kantong-kantong plastik kecil. Dengan demikian kalau ada pembeli tinggal ambil berapa kue sesuai permintaan dan ditambah kue yang ada di plastik tadi.

Selain disajikan di warung atau toko kue, Putu mayang adakalanya dijajakan keliling dari kampung ke kampung. Putu mayang merupakan panganan rakyat yang harganya relatif murah. Harganya terjangkau dari kalangan bawah sampai kalangan atas.

88. Rabeg

Rabeg adalah makanan khas yang tergolong lauk pauk istimewa dari kalangan masyarakat kota Serang dan sekitarnya. Lauk ini menjadi hidangan istimewa di kala pesta perkawinan, pesta pengantin sunat, pesta syukuran dan hidangan untuk Hari Raya Mauludan dan hari raya Idul Fitri. Bahan utama rabeg adalah daging kambing yaitu hewan ternak yang banyak dipelihara oleh para petani daerah Serang dan Banten pada umumnya. Namun, karena harga bahan-bahannya cukup mahal dan karena untuk memasaknya perlu waktu yang cukup lama, maka rabeg jarang sekali dibuat sebagai lauk makan sehari-hari.

Selain diperlukan daging kambing yang sehat dan empuk, untuk membuat rabeg juga diperlukan bumbu-bumbu, seperti: cabe merah, jahe, *lajak* (lengkuas), bawang putih, *pedes* (merica), bawang merah, *muncang* (kemiri), *koneng* (kunyit), gula merah, daun salam, pala, kayu manis, garam dan penyedap rasa. Di samping itu perlu pula disiapkan sedikit minyak goreng untuk menumis bumbu-bumbu tersebut.

Menurut informasi koneng (kunyit) digunakan untuk mengurangi bau daging kambing yang tidak sedap. Kayu manis digunakan untuk menimbulkan bau dan rasa yang wangi dan sedap. Namun demikian, jika kurang yakin dengan bumbu-bumbu tradisional, ke dalam masakan ini dapat ditambahkan penyedap rasa atau vetsin.

Alat yang dipakai untuk membuat rabeg tidak rumit, karena hanya menggunakan panci biasa seperti yang digunakan untuk membuat sayur lainnya. Untuk menumis bumbu diperlukan pula penggorengan atau wajan dan sodet (sendoknya). Untuk menghaluskan bumbu-bumbu diperlukan cobek batu (batu ceper untuk menggiling) beserta ulekan (alat dari batu atau kayu untuk menggiling di atas batu giling).

Bahan, bumbu dan alat untuk membuat rabeg dapat dibeli di pasar. Jika penghidangan rabeg diperuntukkan bagi sebuah pesta perkawinan maka bahan utama rabeg disediakan sendiri oleh yang empunya hajat. Mereka biasanya menyembelih sendiri seekor kambing di pekarangan rumah dengan mengupah tukang sembelih merangkap tukang masak. Daging kambing dipotong-potong sebesar setengah telapak tangan. Terkadang jerohan dan tulangnya juga ikut dimasak bersama dengan daging.

Cara membuat rabeg : membuat rabeg memakan cukup banyak waktu juga, terutama pada saat merebus daging kambing sampai empuk. Sementara dagingnya direbus, bumbu-bumbu dipersiapkan dan dihaluskan dengan cara menggilingnya dengan cobekan dan ulekan. Setelah bumbu selesai digiling, disiapkan sebuah kualì yang cukup besar dengan minyak goreng secukupnya untuk menumis bumbu tersebut. Setelah tercium bau wangi dari tumisan bumbu, lalu dimasukkan air (secukupnya) beserta dengan gula merah dan daun salam. Setelah mulai mendidih daging yang sudah mulai empuk dalam panci dipindahkan ke dalam kualì. Tunggu kurang lebih satu jam agar matang dan siap dihidangkan.

Rabeg ini dulu awalnya terkenal di daerah Serang, tetapi kini sudah pula dikenal di daerah-daerah lain di sekitar Banten pada umumnya. Penghidangan rabeg pada setiap acara pesta dapat dikombinasikan dengan jenis hidangan lain yang sifatnya juga sudah umum dan dikenal oleh masyarakat luas. Misalnya



Rabeg

89. Rawon

Bagi orang Tengger, rawon merupakan makanan yang dibuat untuk keperluan pesta hajatan. Adapun bahan-bahan yang diperlukan adalah daging sapi, minyak goreng, lengkuas, sereh/serai, daun jeruk purut dan garam. Bumbu yang dihaluskan adalah keluwek, bawang merah, bawang putih, cabe merah, dan kemiri.

Cara memasak : Masukkan daging dan air ke dalam panci dan panaskan di atas pawon (tungku yang bahan bakarnya adalah kayu bakar) hingga daging menjadi empuk/lunak. Panaskan minyak goreng dalam wajan. Masukkan bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam minyak panas, tambahkan lengkuas, sereh, jahe, dan jeruk purut tumis hingga harum baunya. Masukkan bumbu yang telah ditumis ke dalam kaldu daging, tambahkan garam dan masak dengan api kecil hingga matang.

Dari bahan-bahan yang digunakan untuk membuat rawon, maka zat-zat yang terkandung dalam bahan-bahan tersebut banyak khasiatnya, seperti daging. Daging mengandung protein, lemak dan garam mineral. Protein sangat penting bagi manusia. Zat tersebut dapat membantu terbentuknya sel-sel baru dan memperbaiki sel-sel yang rusak sehingga tubuh dapat tumbuh membesar dan senantiasa kuat. Lemak merupakan bekal cadangan yang dapat menyimpan tenaga bagi tubuh kita. Lemak di dalam tubuh manusia sering mengalami proses “pengoksidaan” dan menghasilkan asam lemak yang dapat memberikan tambahan tenaga. Adapun garam mineral yang terdapat dalam daging, merupakan bahan yang dapat membantu

aktivitas tubuh sehingga dapat berjalan dengan sempurna.

Minyak goreng mengandung gliserida yang berisi asam laurat, asam minirtirat, asam oleat, asam kaprat, asam kaprilat, asam palinetat, asam stearat, dan asam kaproat. Minyak goreng mengandung Omega-9 yang membantu menjaga kadar kolesterol normal dalam darah. Sedangkan lengkuas (*Alpinia Officinarum*) termasuk Familia Zingiberacear, yang merupakan tanaman rempah-rempah yang banyak digunakan, maka akar tinggalnya mempunyai bau aromatik dan rasanya pedas yang berguna untuk mengobati masuk angin, gangguan pernafasan dan kurang nafsu makan. Selain bumbu yang telah disebutkan tadi, maka sereh/serai juga diperlukan sebagai bumbu rawon. Sereh/serai (*Amdropogon Nardus*) adalah tumbuhan sejenis rumput-rumputan yang tumbuh mengelompok dari dalam tanah. Daunnya berwarna hijau kebiru-biruan, apabila ditumbuk berbau harum. Banyak digunakan sebagai rempah dan juga minuman (apabila dibubuhi dengan jahe). Minyaknya mudah menguap, yang dapat diperoleh dari daun dan batangnya dengan cara penyulingan. Minyak sereh dapat digunakan untuk menggosok bagian tubuh yang salah urat dan patah tulang pada ternak.

Bumbu lain yang diperlukan untuk membuat rawon adalah daun jeruk purut. Daun jeruk purut (*Citrus Hystrix DC*) mengandung asid setrik. Selain digunakan untuk menghilangkan bau badan, mempertahankan kelembaban kulit sebagai bahan pemberi aroma sampo dan sabun mandi. Adapun garam, selain memberi rasa asin pada masakan juga mengandung yodium, fluor, natrium dan chlor. Yodium berguna untuk pembuatan hormon tioriksin. Fluor diperlukan untuk mencegah kerusakan pada gigi dan natrium berguna untuk mengatur pengerutan otot jantung. Sedangkan pembentukan asam chlorida oleh getah lambung membutuhkan bantuan garam chlor.

Untuk membuat rawon, bumbu-bumbu yang harus dihaluskan diantaranya adalah kluwek, bawang merah, bawang putih, ketumbar, cabe merah dan kemiri. Bumbu Kluwek (*Panagium edule Reinro*) mengandung senyawa aktif yang berguna sebagai anti trombotik.

Bawang merah (*Allium Cepa L.*) sering disebut berambang. Tanaman ini banyak ditanam orang di sawah ataupun ladang yang cukup memperoleh sinar matahari. Tumbuhan berumpun dan berumbi lapis ini berwarna keungu-unguan dan berbau tajam. Tanaman semusim yang tidak berbatang ini daunnya hijau

panjang, berbentuk tabung yang ujungnya lancip. Bunganya berwarna putih kemerah-merahan. Baik umbi maupun daunnya sehari-hari dipakai untuk mengharumkan dan menyedapkan berbagai makanan. Namun bawang merah juga sering dipakai dalam berbagai ramuan obat tradisional. Oleh karena mengandung flavonglikosida, maka bawang merah dianggap anti radang, pembunuh bakteri, sedangkan kandungan saponinnya dapat mengencerkan dahak. Bawang merah juga memiliki sejumlah zat lain yang berkhasiat menurunkan panas, menghangatkan, memudahkan pengeluaran angin dari perut, melancarkan pengeluaran air seni, mencegah penggumpalan darah, menurunkan kolesterol kadar gula dalam darah. Dari hasil penelitian terakhir kandungan sulfur menunjukkan bahwa yang terdapat dalam bawang merah juga dapat mencegah kanker, Umbi lapisnya juga mengandung zat-zat seperti protein, lemak, kalsium, fosfor, besi, vitamin B1 dan C.

Bawang putih (*Allium Sativum* Linn.) mengandung minyak atsiri, yang bersifat anti bakteri dan anti septik. Kandungan allicin dan alliin berkaitan dengan daya anti kolesterol. Daya ini dapat mencegah penyakit jantung koroner, tekanan darah tinggi, dan lain-lain. Umbi batang mengandung zat-zat : kalsium bersifat menenangkan sehingga sangat cocok sebagai pencegah hipertensi, saltivinne dapat mempercepat pertumbuhan sel dan jaringan serta merangsang susunan syaraf. Diallylsulfide, alilpropil-disulfida merupakan zat anti cacing. Umbi batang bawang putih juga mengandung belerang, protein, lemak, fosfor, besi, vitamin A, B1 dan C. Adapun ketumbar (*Corianodrum Sativum*) mengandung minyak atsiri. Biji ketumbar, mengandung asam aschorbat, ruten, tanin, nerol, dan niasin. Selain sebagai penyedap masakan, ketumbar dapat mengatasi radang lambung, pusing, mual datang bulan tidak teratur dan sariawan.

Bumbu lain yang digunakan untuk membuat rawon adalah cabe merah. Cabe merah mengandung minyak atsiri, dan alkaloid. Cabe merah selain digunakan untuk bumbu masak juga berkhasiat untuk obat tradisional, seperti kejang perut dan demam. Unsur ciapsin pada cabe dapat mengurangi rasa sakit dan dapat menyembuhkan gatal-gatal kulit. Sedangkan kemiri (*aleurites moluccana willd*) merupakan tumbuhan yang berpohon tinggi. Pohon ini tumbuh subur di daerah yang beriklim sedang dan menghasilkan buah yang banyak. Biji buahnya dapat diolah menjadi minyak yang disebut dengan minyak kemiri. Kemiri selain digunakan sebagai bumbu masakan juga dapat dipakai sebagai obat borok atau kudis.

Bila dilihat dari bahan maupun bumbu yang digunakan untuk membuat rawon, maka masakan rawon sangat cocok untuk masyarakat Tengger yang tinggal di daerah pegunungan dan berhawa dingin. Masakan rawon yang terbuat dari daging ini, selain digemari oleh penduduk Tengger juga merupakan lauk-pauk yang tergolong mewah, karena hanya disediakan pada hari-hari tertentu saja, seperti pada saat diselenggarakan pesta pernikahan, khitanan, dan hidangan pada perayaan Karo yang diselenggarakan setahun sekali.



Rawon

Selain itu rawon juga tersedia di warung-warung makan yang ada di daerah Tengger, seperti halnya di Desa Ngadisari sebagai masakan yang disediakan untuk para wisatawan yang berkunjung ke Gunung Bromo. Rawon paling cocok dihidangkan dengan nasi putih, empal, tauge pendek, daun kemangi dan sambal korek.

90. Roti Buaya

Roti buaya adalah makanan khas Betawi yang mempunyai nilai tinggi bagi masyarakat Betawi. Roti buaya dibuat dengan maksud sebagai maskot untuk menyertai barang *serahan* dari calon pengantin pria ke calon pengantin wanita. Seperti diketahui bahwa di kalangan Betawi dikenal berbagai macam upacara hajatan, yang salah satunya adalah perkawinan. Sebelum upacara perkawinan, didahului dengan berbagai macam upacara persiapannya antara lain *negesin* atau

penegasan, *ngelamar*, *nentuin* atau penentuan, *enjotan*, *serahan*, akad nikah dan pesta perkawinan. Selain itu ada juga upacara *ngunduh mantu*.

Semua peristiwa itu sebenarnya mempunyai maksud untuk semakin memantapkan makna perkawinan itu sendiri. Acara-acara semacam ini dulunya merupakan acara yang harus diadakan oleh masyarakat Betawi dalam menyambut pesta perkawinan yang sebenarnya. Acara-acara tersebut terdapat di semua lapisan sosial. Adapun asal acara-acara tersebut dari daerah Condet, Jakarta Timur.

Roti buaya adalah sebagian makanan khas yang dibuat untuk seserahan. Sesorahan sendiri adalah acara yang menyatakan tanda jadi setelah upacara *ngelamar*. Sesorahan ini terdiri dari seperangkat pakaian lengkap putri, buah-buahan lengkap dengan sayuran. Ini berarti bahwa segenap permintaan sang puteri dalam *ngelamar* disetujui. Diantara banyak seserahan ini salah satu yang tidak boleh ketinggalan adalah roti buaya. Roti buaya pun dibuat tidak hanya satu tetapi dibuat dua atau lebih oleh orang Betawi disebut sebagai sepasang roti buaya. Kenapa harus sepasang, oleh orang Betawi sepasang itu lambang kesetiaan. Konon pada jaman dahulu ada cerita tentang sepasang buaya yang saling setia. Artinya sepasang buaya itu saling berkorban untuk satu dengan yang lainnya. Sehingga sampai sekarang buaya dianggap sebagai lambang binatang yang mempunyai kesetiaan yang sangat tinggi.

Cara membuat roti buaya ini sangat sederhana dan cara membuatnya pun sederhana, ini menggambarkan pemikiran orang Betawi yang sederhana. Bahan utama pembuatan roti buaya adalah tepung terigu. Untuk mendapatkan tepung terigu bagi masyarakat Betawi sangat mudah karena biasanya mereka mempersiapkan membuat tepung terigu, tetapi setelah sekarang banyak dijual tepung terigu untuk mendapatkan tepung terigu bisa membelinya di pasar-pasar tradisional bahkan di mal-mal.

Alat yang digunakan untuk membuat roti buaya ini juga sangat sederhana, yaitu baskom, lap basah dan cetakan roti buaya dan oven. Cetakan roti buaya biasanya diperoleh dengan memesan pada pande besi yang ada. Biasanya pemasak makanan betawi sudah mempunyai peralatan demikian.

Cara mengolah roti buaya adalah biang roti dicampur dengan air hangat kuku. Setelah hancur dicampurkan dengan tepung terigu. Lalu dimasukkan gula

halus dan margarine. Adonan ini selanjutnya diremas-remas dan dibanting-banting sampai tidak lengket di tangan. Diamkan selama kira-kira 30 menit dan ditutup dengan lap basah sampai kelihatan mengembang. Kemudian dituangkan ke dalam cetakan roti bentuk buaya dan dimasukkan ke oven selama kurang lebih 30 menit. Setelah matang kemudian diangkat.

Roti buaya ini berasal dan terdapat pada masyarakat Betawi di kampung Kenari, Jakarta Pusat. Penggunaan roti buaya sebagai salah satu bahan seserahan ini pada semua lapisan masyarakat, biasanya bahkan hanya pada masyarakat lapisan menengah dan atas. Sebagai bahan seserahan roti buaya disajikan di nampan atau tempat khusus yang biasanya dialasi dengan guntingan kertas berwarna merah atau hijau.

Cara menikmati roti buaya ini, setelah roti buaya diterima pihak calon pengantin perempuan kemudian dipotong-potong dan dibagikan kepada famili dan tetangga. Maksud dan tujuan dibagikan kepada famili dan tetangga adalah bahwa agar famili dan tetangga juga merasakan kebahagiaan pengantin dan juga agar bisa bersama-sama mensyukuri berkat dari Tuhan.

Makanan roti buaya kini sudah menjadi konsumsi masyarakat luas dan tidak hanya penduduk Betawi saja. Artinya selain sebagai maskot makanan untuk seserahan juga bisa dinikmati orang. Oleh karenanya roti juga bernilai ekonomis.

Rasanya yang lezat selain bentuknya yang unik memang mengundang minat untuk menikmati roti buaya.

91. Rujak Kanistren

Rujak kanistren merupakan makanan berupa buah-buahan, yang biasa terdiri dari beberapa macam buah yang diolah menjadi rujak. Pada orang Sunda rujak ini termasuk sebagai makanan untuk upacara. Adapun buah-buahan yang dijadikan rujak itu adalah buah jambu keteluk atau jambu air, buah delima, buah jeruk bali, buah mengkudu muda, bengkuang, nanas, ketela rambat, buah mangga mentah, buah ketela pohon. Buah-buahan ini di daerah Kota Bandung relatif banyak ditanam atau tumbuh di halaman rumah penduduk. Kondisi alam di Kota Bandung sangat mendukung tumbuhnya tanaman buah-buahan tersebut. Jadi untuk mendapatkan

buah-buahan itu dapat memetik sendiri di kebun, terutama untuk mereka yang memiliki tanaman buah-buahan. Kalau tidak demikian, buah-buahan yang akan dirujuk itu dapat diperoleh dengan membeli di pasar.

Buah-buahan yang akan dibuat rujak kanistren memerlukan bahan-bahan lainnya seperti gula merah, asam, garam, cabai dan air. Bahan-bahan ini akan menjadi bumbu dari buah-buahan yang dirujuk itu. Bila semua bahan telah tersedia, mula-mula buah-buahan yang perlu dikupas, dikupas dulu kulitnya. Kemudian semua buah-buahan tersebut dicuci bersih, lalu diiris-iris kecil. Bahan-bahan yang untuk bumbu ditumbuk atau digiling semua hingga halus. Kemudian bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan itu dicampurkan dengan buah-buahan yang telah diiris, diaduk hingga rata. Agar tidak terlalu kental bumbu rujak dapat diberi sedikit air matang. Sehingga bumbu tersebut agak menjadi encer dan dapat terasa lebih enak serta nikmat.

Alat-alat yang digunakan terbuat dari alumunium atau seng untuk membuat rujak kanistren itu, adalah baskom atau panci agak besar. Berfungsi untuk tempat buah yang telah dicuci dan dikupas. Juga baskom untuk buah-buahan yang telah diiris dan bumbu rujak yang telah ditumbuk disatukan. Lumpang dan alu yang terbuat dari kayu juga diperlukan sebagai alat untuk menumbuk bumbu-bumbu yang menjadi bumbu rujak itu. Kalau tidak pakai lumpang dan alu, juga bisa digunakan alat gilingan yang terbuat dari batu untuk menggiling bumbu agar dapat menjadi bumbu rujak tersebut. Alat-alat yang digunakan untuk membuat rujak kanistren itu dapat dibeli di pasar. Juga bisa sebagai alat-alat yang diturunkan oleh orang tua kepada anaknya. Terutama alat berupa lumpang dan alu.

Rujak kanistren yang merupakan makanan berupa buah-buahan ini, bisa disajikan atau dihidangkan pada kesempatan khusus untuk upacara hamil 7 bulan yang dilaksanakan pada waktu siang hari. Disajikan untuk para tamu yang sebelumnya telah mengkonsumsi makanan lain. Rujak disediakan ketika ibu yang hamil 7 bulan itu sudah mandi kembang 7 rupa dan berganti pakaian 7 kali.

Ibu yang hamil beserta suami menawarkan kepada para tamu untuk mencicipi rujak kanistren yang sudah disajikan itu, dengan cara seolah-olah tamu membelinya dulu dengan menggunakan uang dari pecahan genteng berbentuk bulat yang telah disediakan. Biasanya para tamu tersebut berusaha untuk mencicipi rujak kanistren itu dengan cara yang dianjurkan. Mereka akan mendatangi ibu hamil dan suaminya

yang berada di sekitar rujak kanistren disajikan itu seolah-olah sebagai penjual.

Kemudian para tamu itu seolah-olah sebagai pembeli sudah memegang uang pecahan genteng untuk ditukarkan dengan segelas kecil rujak kanistren yang ditawarkan. Lalu para tamu itu mengkonsumsinya dengan mengeluarkan komentar berkaitan dengan rasa rujak kanistren tersebut.

Komentar para tamu tentang rasa rujak kanistren tersebut, akan memberi gambaran perkiraan jenis kelamin anak yang akan dilahirkan ibu hamil itu nanti. Berarti makanan rujak kanistren tersebut mempunyai makna atau dapat memberi makna sebagai simbol untuk mengetahui jenis kelamin anak yang akan dilahirkan. Rujak kanistren yang dianggap mempunyai makna berkaitan dengan jenis kelamin anak yang akan dilahirkan itu, juga berfungsi untuk menjaga kesehatan untuk yang mengkonsumsinya. Karena berasal dari buah-buahan segar yang kandungan vitaminnya relatif tinggi. Apalagi untuk ibu hamil, selain bermanfaat untuk keperluan si ibu agar tidak merasa mual juga bermanfaat untuk pertumbuhan bayi dalam kandungan yang mendapat asupan vitamin langsung dari buah-buahan.



Rujak Karestren

Saat ini rujak kanistren kalau diperlukan oleh suatu keluarga untuk upacara hamil 7 bulan ini, tidak perlu lagi membuatnya sendiri. Karena rujak kanistren tersebut dapat dipesan pada tempat tertentu yang menjualnya. Ternyata rujak kanistren yang awalnya untuk upacara hamil 7 bulan ini dapat dijadikan makanan yang dapat didagangkan. Oleh karena itu bila ada yang menginginkan rujak

kanistren ini untuk dikonsumsi langsung, dapat membelinya di tempat yang menjual rujak itu. Rujak kanistren ini dapat menjadi makanan pergaulan. Karena banyak anak muda terutama kaum wanita mengkonsumsinya di tempat jualan rujak itu. Juga merupakan makanan rakyat karena sebagian besar masyarakat Sunda dapat menyukai makanan tersebut. Oleh karena itu pula rujak kanistren merupakan makanan tradisi orang Sunda, yang sudah dikenal dan dikonsumsi sejak dulu secara turun temurun, terutama pada kesempatan-kesempatan tertentu.

92. Sambal Goreng Ati

Sambal goreng ati adalah salah satu makanan tradisional Semarang. Bagi masyarakat Kota Semarang makanan ini biasanya dimasak atau dihidangkan pada hari raya Idul Fitri. Selain untuk disantap makanan ini biasanya menjadi makanan hantaran untuk orang yang lebih dituakan ketika hari Raya Idul Fitri.

Makanan sambal goreng ati ini, dikenal baik oleh masyarakat Semarang bagian atas maupun Semarang bagian bawah khususnya yang beragama Islam. Menurut informan makanan ini telah ada sejak lama, iapun mewarisi kepandaian memasak sambal goreng ati dari neneknya. Seingatnya sejak lama pula makanan ini merupakan salah satu makanan yang harus ada ketika hari raya Idul Fitri dan makanan hantaran untuk orang yang dituakan. Ia masih ingat, pada masa lalu ibunya menyuruh ia mengantarkan makanan hantaran ini di antaranya adalah sambal goreng ati kepada neneknya, mertua, saudara-saudara ayah atau ibu yang lebih tua serta beberapa tetangga yang dianggap “tua” di kampungnya. Bahkan menghantarkan makanan ini juga sampai keluar dari kampung.

Sekarang ini ia hanya menghantarkan makanan kepada orang-orang yang dekat dan dituakan. Terlalu repot menurutnya jika harus masak banyak-banyak karena ia juga harus bekerja. Pada masa lalu banyak orang yang membantu memasak menjelang Idul Fitri. Ada kakak-kakaknya dan saudara-saudara yang berdekatan rumahnya. Kalau sekarang cukup merepotkan karena segalanya harus dikerjakan sendiri, selain itu telah berkeluarga dan menetap secara neolokal.

Bahan-bahan untuk membuat sambal goreng ati ini dengan mudah dapat diperoleh di pasar atau pasar swalayan. Adapun bahan-bahan yang digunakan

adalah kentang, hati sapi atau hati ayam, petai dan irisan cabe dengan bumbu-bumbu cabe merah, bawang merah, bawang putih, tomat, gula merah dan garam secukupnya. Bumbu inipun dengan mudah dapat diperoleh di pasar, bahkan sekarang ini sudah banyak dijual di pasar bumbu sambal goreng siap pakai. Namun menurut informan lebih lezat jika menggunakan bumbu yang ditumbuk sendiri lebih segar menurutnya.

Cara membuat sambal goreng ati ini adalah kentang dikupas, dipotong-potong dan masukkan atau rendam dalam air yang telah diberi garam. Maksud merendam kentang dalam air yang diberi garam agar menghilangkan getah yang membuat kentang menjadi kehitaman sehingga kentang yang dihasilkan berwarna kuning cerah. Ketika merendam kentang, kita dapat merebus hati sapi atau ayam hingga matang. Setelah matang angkat, tiriskan dan potong-potong seperti dadu. Kemudian kentang ditiriskan setelah tiris goreng ke dalam minyak yang panas dan penuh dalam wajan hingga kuning, angkat dan ditiriskan. Sambil menunggu kentang dingin siapkan bumbunya yaitu, haluskan cabe merah, garam, bawang putih, dan gula merah. Iris bawang merah lalu tumis, setelah terasa aroma bawang merah masukkan bumbu yang dihaluskan tadi hingga matang. Setelah matang masukkan potongan hati sapi atau ayam. Agar lebih nikmat masukkan beberapa buah potongan petai. Dimasaknya petai setelah hati, agar warna petai tetap cerah ketika dihidangkan. Setelah matang masukan kentang goreng, aduk hingga rata. Setelah matang dan rata kecilkan api, kemudian masukkan irisan cabe merah ini yang membedakan sambal goreng ati kota Semarang berbeda dengan daerah lainnya di Indonesia. Fungsi cabe merah iris ini juga adalah agar sambal goreng terlihat meriah (cantik). Cabe merah yang digunakan biasanya cabe merah besar-besar dan bijinya dibuang terlebih dahulu, sedangkan untuk bumbu yang dihaluskan biasanya menggunakan cabe merah keriting yang rasanya lebih pedas.

Untuk membuat makanan ini dibutuhkan peralatan sebagai berikut, wajan (penggorengan) untuk menggoreng kentang, dan menumis bumbu. Kualiti atau panci untuk merebus hati sapi atau ayam. Pisau untuk mengupas kentang, memotong kentang, memotong hati, mengiris bumbu dan cabe serta memotong petai. Baskom adalah wadah terbuat dari plastik yang digunakan untuk merendam potongan kentang dalam air garam. Cowek dan uleg-uleg adalah alat untuk menghaluskan bumbu-bumbu. Kompor yang digunakan informan adalah kompor gas. Ketika dia masih kecil kompor yang digunakan ibunya adalah kompor minyak tanah. Alat-alat ini juga dengan mudah dapat diperoleh di pasar atau pasar swalayan.

Untuk menghidangkan sambal goreng ati biasanya digunakan mangkuk atau piring ceper (piring yang berbentuk datar), diletakkan di meja makan bersama masakan lainnya seperti ketupat, opor ayam, kerupuk dan sebagainya. Biasanya memakan sambal goreng ati dan lainnya dilakukan setelah anggota keluarga berkumpul pada pagi hari setelah pulang menjalankan sholat Idul Fitri baik di masjid maupun di lapangan. Bila telah tiba di rumah seluruh anggota tidak langsung makan tetapi bersalam-salaman atau sungkeman di antara anggota keluarga sambil bermaaf-maafan dengan ungkapan *minal aidin wal faidzin*, setelah bermaaf-maafan barulah acara makan bersama dimulai. Mengambil makanan diawali dari orang tua disusul kemudian oleh anak-anak. Jika ada tamu yang datang ketika anggota keluarga tengah makan, biasanya tamu tersebut diajak serta untuk makan bersama.

Jika sambal goreng ati ini untuk hantaran biasanya digunakan rantang susun yang terbuat dari alumunium. Rantang susun ini umumnya bersusun tiga. Satu tempat untuk meletakkan ketupat, satu tempat untuk opor ayam dan satu tempat lagi untuk sambal goreng ati. Makanan hantaran ini diantarkan sehari menjelang hari raya Idul Fitri jika tempat yang dituju dekat dengan rumah. Untuk orang tua dan mertua yang rumahnya relatif jauh dari rumah informan, makanan hantaran diantar pada hari raya Idul Fitri sambil bersilaturahmi.

Sambal goreng ati ini adalah makanan pelengkap pada hari raya Idul Fitri, adapun makanan utamanya adalah ketupat. Lebih nikmat, makanan ini dimakan beserta opor ayam, kerupuk, acar ketimun dan jika ada rendang daging. Memakan makanan ini biasanya menggunakan sendok karena berkuah.

Uniknya pada masa lalu antar tetangga biasanya saling mengirimkan makanan hantaran, sehingga pernah terjadi makanan yang dimasak ibu atau neneknya yang dikirimkan pada tetangga, diterima lagi oleh keluarganya. Sekarang ini di daerah perumahan informan tidak ada tradisi menghantar makanan menjelang Idul Fitri, biasanya informan memberikan makanan hantaran kepada satpam di kompleksnya dan beberapa tetangga yang tidak memasak ketupat.

Menurut informan makanan ini telah ada sejak lama sekali dan sampai sekarang ini masih dimasak khususnya pada hari raya Idul Fitri, sepertinya ada keharusan untuk memasak makanan sambal goreng ati, ketupat, dan opor ayam ketika hari raya Idul Fitri. Menurutnya hal ini tidak lepas dari nuansa Idul Fitri itu sendiri yaitu saling memaafkan, hal ini sesuai dengan makna dari makanan sambal

goreng ati menurut orang Jawa adalah merasuk ke hati, maksudnya saling memaafkan itu harus sampai ke hati yang paling dalam sehingga tidak ada lagi kesalahan yang tertinggal dalam hati.

Makanan sambal goreng ati yang dimasak pada hari raya Idul Fitri memiliki nilai sosial. Pada masa lalu dengan menjadikannya sebagai makanan hantaran, makanan ini menjadi perekat hubungan antar tetangga, kerabat dan orang-orang yang dituakan.

Untuk bahan dan bumbu menurut informan dari masa ke masa tidak mengalami perubahan, mungkin hanya peralatan memasaknya yang berubah seiring perubahan zaman. Ada pergeseran nilai makanan hantaran pada masa lalu dengan sekarang. Pada masa lalu makanan hantaran hari raya Idul Fitri sebagai perekat hubungan sosial diantara tetangga, kerabat dan orang yang dituakan. Sekarang ini seiring dengan perkembangan zaman dan kesibukan yang menumbuhkan sikap lebih individualistis, menyebabkan memasak makanan hantaran adalah hal yang cukup merepotkan.

93. Sambal Goreng Kentang

Sambal Goreng Kentang merupakan makanan khusus untuk pesta atau kenduri masyarakat Tengger. Telah diuraikan sebelumnya bahwa mata pencaharian masyarakat Tengger adalah bertani. Hasil pertanian satu di antaranya adalah kentang. Karena itu bahan kentang ini mudah diperoleh di Desa Ngadisari, baik di kebun maupun di ladang terutama pada waktu panen kentang.

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat masakan sambal goreng kentang adalah kentang, kelapa (diambil santannya), petai, udang, dan ati rempela. Sedangkan bumbu-bumbu yang dibutuhkan berupa cabai merah, bawang putih, lada, gula pasir dan garam.

Proses memasak sambal goreng kentang pertama-tama, kentang diiris bentuk kotak/dadu ukurannya sesuai dengan selera, kemudian dicuci lalu ditiriskan. Kentang langsung digoreng dengan minyak sayur dalam wajan besi diatas pawon hingga matang, angkat dengan menggunakan erok-erok atau serok lalu sisihkan. Berikutnya haluskan semua bumbu, kecuali gula pasir, dan garam. Kemudian

bumbu tumis dalam wajan besi dengan sedikit minyak sayur di atas pawon hingga harum aromanya, lalu masukkan irisan petai, ati empela dan udang yang sudah dicuci bersih ke dalam tumisan bumbu hingga berubah warna. Setelah itu, masukkan gula pasir dan garam secukupnya. Terakhir masukkan santan kental ke dalam wajan besi aduk rata dengan susruk atau sotil agar semua bahan tercampur. Setelah sambal goreng kentang matang angkat dan di letakkan pada semua wadah piring, siap untuk disajikan sebagai lauk.



Sambal Goreng Kentang

Sambal goreng kentang biasanya dibuat sebagai makanan khusus untuk pesta atau kenduri. Jenis masakan tersebut disajikan sebagai lauk pada saat dilaksanakan kegiatan sosial antara lain hajatan perkawinan, sunatan dan hari besar seperti upacara Karo (hari raya orang Tenger). Adapun cara penyajian lauk ini pasangannya dengan nasi putih.

Makanan sambal goreng kentang apabila dilihat dari bahan-bahan yang digunakan mempunyai fungsi. Seperti kentang mempunyai kandungan karbohidrat, zat besi, niasin, fosfor, kalium dan vitamin C. Namun kandungan yang terbesar pada kentang adalah karbohidrat. Untuk membuat masakan sambal goreng kentang bisa pula menggunakan bahan kentang merah. Tetapi kentang merah di daerah ini sudah jarang ditemukan. Menurut pengetahuan masyarakat Tenger kentang merah mempunyai khasiat untuk menyembuhkan penyakit diabet atau kencing manis. Selain itu kentang juga dapat menurunkan tekanan darah, eksim, menghilangkan rasa nyeri pada tulang, dan sebagai peluruh kencing.

Kelapa selain mengandung lemak, protein, dan mineral, juga untuk memberi rasa gurih pada masakan. Begitu pula dengan petai selain mengandung protein, dan lemak juga mempunyai kandungan vitamin A,B,C. Petai digunakan pada masakan ini sebagai penyedap rasa. Sedangkan udang dan ati empela mengandung protein dan lemak. Biasanya udang atau ati empela dipakai sebagai bahan pelengkap.

Bahan sabal goreng kentang selain tersebut diatas, adalah berupa bumbu seperti bawang merah. Buah cabe merah ini mempunyai kandungan minyak atsiri, dan alkaloid (piperine). Cabe merah selain digunakan untuk bumbu masak juga berkhasiat untuk obat tradisional seperti kejang perut, keringat tidak keluar, demam dan beri-beri.

Bumbu bawang putih digunakan pada lauk Sambal goreng kentang sebagai bumbu masak. Umbi lapisan bawang putih mengandung antara lain minyak atsiri, protein, lemak, belerang, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, B1 dan vitamin C. Secara tradisional bawang putih berfungsi sebagai obat tekanan darah tinggi, pening, melancarkan pembuluh darah, dan bersifat antibiotik.

Lada sebagai bumbu masak mengandung minyak atsiri, dan memberi rasa pedas pada masakan. Buah lada secara tradisional digunakan selain untuk bumbu masak, juga dapat digunakan untuk menyembuhkan penyakit antara lain perut kembung, tekanan darah tinggi (hipertensi), sesak napas, obat pelancar keringat, dan juga untuk memperkuat lambung.

Bumbu sambal goreng kentang juga menggunakan gula pasir, untuk memberi rasa manis pada masakan. Gula pasir mempunyai kandungan glukosa Hal ini sangat penting, karena digunakan sebagai penggerak tubuh atau energi. Begitu pula dengan garam untuk memberi rasa asin pada masakan. Garam digunakan selain sebagai bumbu masak, juga memiliki kandungan yodium. Kandungan tersebut dapat digunakan untuk pencegahan penyakit gondok.

Masakan sambal goreng kentang apabila dilihat dari aneka ragam bumbunya cocok untuk masyarakat Tengger, karena mengandung karbohidrat, dan minyak atsiri yang bermanfaat untuk gerak tubuh atau energi.

Jenis masakan sambal goreng kentang selain bermanfaat untuk kesehatan, juga mempunyai nilai ekonomis bagi masyarakat Tengger. Karena kentang bahan

baku dapat diperoleh dari kebun atau ladang yang mereka miliki. Di samping itu masakan tersebut juga mengandung nilai sosial budaya. Karena masakan ini sudah mentradisi disajikan pada kegiatan sosial seperti upacara perkawinan, khitanan, dan upacara Karo. Khususnya pada waktu upacara Karo (hari raya orang Tengger) ada tradisi saling berkunjung antar tetangga untuk makan bersama, setelah dukun membacakan mantra pada tumpeng sesanding (berupa beberapa jenis makanan, baik kue maupun nasi, dan lauk-pauknya diletakkan di wadah piring-piring kecil di atas meja sebagai sesaji untuk makanan roh leluhur) di masing-masing rumah warga desa Ngadisari. Dalam kegiatan tersebut terlihat antar warga saling bersilaturahmi dan hubungan mereka tampak begitu akrab. Begitu pula dengan pesta perkawinan. Tampak kesibukan dalam mempersiapkan pesta tersebut. Biasanya kerabat, dan diantara tetangga terdekat saling membantu masak di dapur. Dalam pesta ini juga ada tradisi para undangan masing-masing membawa beras 5 kg, gula 5 kg, dan satu slop rokok yang diberikan kepada si penyelenggara. Begitu pula sebaliknya apabila di antara para undangan itu ada anggota keluarganya yang hajatan serupa, maka yang bersangkutan harus menyumbang sesuai dengan yang pernah diterimanya.

94. Sambal Goreng Tempe

Sambal goreng tempe merupakan makanan sehari-hari masyarakat Tengger. Bahan-bahan yang diperlukan adalah tempe, cabe merah, kacang tanah dan bumbu-bumbu seperti laos, jeruk nipis atau cuka, bawang putih, bawang merah, daun jeruk purut, kecap manis dan garam secukupnya. Bahan-bahan keperluan sambal goreng tempe ini biasanya dapat dibeli dari penjaja sayur keliling.

Proses memasak sambal goreng tempe, pertama-tama tempe dipotong tipis-tipis memanjang seperti bentuk batang korek api, atau ukuran sesuai dengan selera, lalu digoreng dengan minyak goreng di wajan dari besi di atas pawon sampai keadaan tempe menjadi kering. Setelah itu tempe diangkat dan ditiriskan. Kemudian kacang tanah digoreng dengan minyak sayur hingga matang lalu angkat dan tiriskan. Berikutnya satu ruas laos di memarkan, beberapa lembar daun jeruk purut, bawang putih, dan bawang merah dipotong tipis-tipis, lalu sisihkan.

Siapkan sebuah wadah wajan untuk menumis irisan bawang putih, bawang merah, daun jeruk purut dan laos dengan sedikit minyak sayur, lalu aduk rata

dengan sotil setelah aroma bumbu harum masukkan cabe merah yang sudah dihaluskan. Berikutnya jika bumbu telah berubah warna, masukkan sedikit cuka aduk rata dengan sotil, lalu masukkan irisan tempe goreng dan kacang tanah goreng. Terakhir masukkan keceap manis, setelah itu semua bahan di aduk rata hingga tercampur menjadi satu, lalu angkat dan letakkan pada sebuah piring atau mangkuk, siap untuk disajikan.



Sambal Goreng Tempe

Sambal goreng tempe dibuat untuk makanan sehari-hari. Biasanya jenis masakan ini disajikan untuk lauk baik pagi, siang, maupun sore hari. Cara menghadirkan lauk tersebut pasangannya adalah dengan nasi putih, dan serundeng atau dapat pula disajikan dengan Jagan Jawa (Sayur Jawa).

Makanan sambal goreng tempe ini jika dilihat dari bahan-bahan yang digunakan mempunyai fungsi. Seperti tempe dibuat dari kacang kedelai, begitu pula dengan kecap manis. Dalam hal ini kacang kedelai selain mengandung sumber protein juga nabati, untuk mengurangi wabah penyakit kurang gizi atau PMN (protein malnutrition). Khusus mengenai tempe, ternyata bukan sekedar bahan makanan bernilai protein tinggi, tetapi juga mempunyai aspek gizi tinggi di bidang kesehatan. Kandungan protein di dalam kedele cukup tinggi yaitu sekitar 38,7 %. Tetapi kalau kedelai langsung dimakan hanya terbatas digoreng atau digodog, maka kandungan protein di dalamnya yang dapat dicerna dan dimanfaatkan oleh tubuh si pemakan, tidak lebih dari 60%. Namun berbeda kalau kemudian kedele tersebut dijadikan tempe terlebih dahulu, maka nilai cernanya akan meningkat

lebih dari 85%. Sehingga dengan melalui tempe, nilai gizi dan nutrisi kedele akan jauh lebih tinggi kalau dimakan dibandingkan jika dimakan langsung setelah digodog atau digoreng saja.

Bumbu lain sambal goreng tempe adalah cabe merah. Buah cabe merah ini mempunyai kandungan minyak atsiri, dan alkaloid (piperine). Buah cabe merah selain digunakan untuk bumbu juga berguna untuk obat tradisional seperti demam, kejang perut, keringat tidak keluar, dan beri-beri. Masakan yang menggunakan cabe merah ini diperlukan di tempat yang berudara dingin seperti di Desa Ngadisari, karena rasa pedas dapat mewujudkan kehangatan dalam tubuh.

Hal ini tidak jauh berbeda dengan bahan kacang tanah selain mengandung protein, nabati juga mengandung lemak. Bumbu lain seperti laos atau lengkuas, merupakan salah satu jenis tanaman empon-empon yang sangat populer di masyarakat Tengger khususnya, dan di Indonesia pada umumnya, karena kegunaannya sebagai bumbu dan jamu. Laos mempunyai kandungan antara lain minyak atsiri, glikosida streol, dan kaempferol. Secara tradisional laos selain digunakan untuk bumbu masak juga untuk penyembuhan penyakit seperti mengobati masuk angin, perut tidak enak, terasa sebab, kurang nafsu makan, dan gangguan pernapasan pada anak-anak.

Jeruk nipis atau cuka mempunyai kandungan antara lain asam sitrat, asam amino triptofan, minyak atsiri, glukosida dan lisin serta vitamin B. Perasan air asam dari jeruk nipis atau cuka ini dapat digunakan sebagai obat penurun panas, batuk, demam, buang air besar (diare), dan dapat digunakan untuk menghilangkan bau ketiak. Selain itu, perasan jeruk nipis ini dapat digunakan pula untuk menetralkan bau amis atau bau tidak enak, sehingga bermanfaat untuk makanan agar tidak cepat basi.

Bumbu bawang putih digunakan sebagai bumbu masak. Umbi lapisan bawang putih ini mengandung minyak asiri, protein, lemak, belerang, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, B1, dan vitamin C. Bawang putih selain memiliki khasiat untuk pelezat makanan, juga berfungsi sebagai obat tekanan darah tinggi, pening, melancarkan pembuluh darah dan bersifat antibiotik.

Bawang merah, digunakan sebagai bahan bumbu masak selain mempunyai rasa pedas, juga mengandung minyak asiri. Umbi bawang merah ini juga

mengandung senyawa turunan asam amino yang mengandung sulfur. Kegunaan umbi bawang merah tersebut selain sebagai penyedap rasa, juga secara tradisional berfungsi sebagai obat seperti obat sesak napas, obat kencing manis, obat batuk, demam, gangguan pencernaan, dan memacu enzim pencernaan, peluruh haid, peluruh air seni, serta sebagai obat penurun panas. Efek yang lain dari umbi bawang merah memiliki efek anti asma. Potensi anti asma dikarenakan adanya kandungan aktif dalam umbi yang disebut thiosulfinic acid ester, yaitu suatu senyawa kelompok ester yang aksinya menekan pengaruh alergen, sehingga menghambat proses terjadinya serangan asma. Selain itu bawang merah dapat menurunkan kadar gula darah dan kolesterol darah. Sedangkan daun jeruk purut dipakai sebagai aroma masakan.

Bumbu masak sambal goreng tempe selain tersebut di atas juga menggunakan garam. Garam dipakai sebagai bumbu masak, karena untuk memberi rasa asin. Garam mempunyai kandungan yodium, dan bermanfaat untuk pencegahan penyakit gondok.

Jenis makanan sambal goreng tempe cocok sekali bagi masyarakat Tengger yang bertempat tinggal di udara, dingin yang sangat dibutuhkan dan bermanfaat bagi tubuh. Karena pada keduade terdapat senyawa yang disebut, mempunyai fungsi sangat baik di dalam kesehatan tubuh, terutama untuk keseimbangan metabolisme.

Jenis makanan sambal goreng tempe selain bermanfaat untuk kesehatan, juga mempunyai nilai ekonomi bagi masyarakat Tengger. Karena makanan semacam ini dapat dijual dan atau dengan cara dititipkan di warung makan. Selain itu juga dapat menerima pesanan para tetangga.

95. Sambal Burog

Namanya sambal, tetapi bukan sembarang sambal karena sambel burog ini adalah semacam sayur bersantan yang dimakan bersama-sama dengan nasi. Berbeda dengan perkiraan orang, sambel burog ternyata tidak sepedas sambel terasi. Sedangkan warna merah dari sambel burog ternyata tidak berasal dari warna cabe, tetapi berasal dari kulit buah tangkil atau kulit buah melinjo yang menjadi bahan utamanya.

Bahan, bumbu dan cara membuat sambel burog adalah sebagai berikut : Bahan-bahan yang diperlukan adalah kulit buah tangkil merah, pepaya mentah dan santan kelapa. Adapun bumbu-bumbunya terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabe merah, jahe, laos (lengkuas), garam, gula dan penyedap rasa jika suka. Semua bumbu dihaluskan kecuali laos dan jahe.

Cara membuat sambal burog : Setelah kulit luar buah tangkil yang berwarna merah dicuci bersih-bersih lalu diiris-iris kecil. Sementara itu disiapkan pula minyak panas di atas kuali untuk menumis bumbu-bumbu yang telah dihaluskan. Setelah tumisan bumbu berbau harum dan warnanya kekuning-kuningan maka bahan-bahan tadi lalu dimasukkan pula dan diaduk pelan-pelan. Setelah bahan-bahan dimasukkan semua, langkah terakhirnya adalah menuangkan santan kelapa kedalamnya. Tutup dan tunggu sampai matang.

Untuk membuat sambel burog tidak diperlukan alat khusus. Semua alat yang digunakan sudah ada pada setiap keluarga di sana. Bahan-bahannya pun mudah sekali didapatkan, baik di warung maupun di pasar, bahkan bagi mereka yang mempunyai kebun di sekitar rumahnya dapat mengambil buah tangkil dan buah pepaya di kebun sendiri. Dengan demikian dapat dikatakan modal untuk membuat sambel burog tidak mahal.

Bagi masyarakat daerah Serang, sambal burog dapat disajikan kapan saja bagi yang bisa menyediakannya. Akan tetapi, menurut informasi pada umumnya sambal burog disajikan pada saat ada acara selamatan ataupun pada hari raya Idul Fitri.

Menurut informasi, sambal burog tidak mempunyai makna khusus bagi masyarakat Serang. Kehadirannya hanyalah sebagai sayur pelengkap makan nasi saja.

96. Sate Abing

Sate Abing adalah salah satu makanan tradisional kota Semarang. Menurut informan makanan ini merupakan makanan kuno yang telah lama ada. Makanan ini termasuk jenis makanan tambahan untuk sehari-hari sebagai lauk dengan makanan utama nasi.

Sate abing dikenal luas oleh masyarakat kota Semarang, khususnya orang Jawa yang diwariskan secara turun temurun. Di kota Semarang, bahan-bahan untuk mengolah makanan sate abing sangat mudah didapatkan. Salah satu penyebabnya adalah letak geografis yang cukup menguntungkan bagi kota Semarang.

Kota Semarang terbagi menjadi dua bagian, yaitu dataran rendah yang disebut dengan kota bawah dan dataran tinggi yang disebut kota atas. Di kota bagian atas inilah terdapat sentra (pusat) pertanian dan peternakan untuk mencukupi kebutuhan akan daging dan sayuran bagi warga kota Semarang. Selain itu, daerah-daerah yang dekat (perbatasan) dengan kota Semarang juga menjadi pemasok sayuran dan daging.

Sebagai ibukota Propinsi Jawa Tengah, kota Semarang menjadi pusat pemerintahan, perdagangan, industri, pendidikan dan sebagainya di daerah Jawa Tengah. Dengan jumlah penduduk (tahun 2000) sekitar 1,4 juta menjadikan penduduk kota Semarang sangat bervariasi baik suku bangsa, pekerjaan, agama dan lain sebagainya. Adapun orang Jawa merupakan suku bangsa yang mayoritas di kota Semarang.

Di dalam pergaulan hidup maupun interaksi sosial sehari-hari orang Jawa terikat dengan norma maupun sistem nilai yang didasarkan pada bahasa, pelapisan sosial dan sistem kekerabatan yang mengatur antara yang baik dan buruk maupun yang boleh dan tidak boleh. Di dalam interaksi sehari-hari tersebut digunakan bahasa Jawa. Pada waktu mengucapkan bahasa daerah ini, seseorang harus memperhatikan dan membedakan keadaan orang yang diajak berbicara atau yang sedang dibicarakan, berdasarkan usia maupun status sosialnya. Pada prinsipnya ada dua macam bahasa Jawa apabila ditinjau dari kriteria tingkatannya, yaitu bahasa Jawa *ngoko* dan *krama*.

Di dalam kenyataan hidup orang Jawa, masih membedakan antara orang *priyayi* yang terdiri dari pegawai negeri dan kaum terpelajar dengan orang kebanyakan yang disebut *wong cilik*, seperti petani-petani, tukang-tukang dan pekerja kasar lainnya, disamping keluarga keraton dan keturunan bangsawan atau *bendara-bendara*.

Kemudian menurut kriteria pemeluk agamanya, orang Jawa biasanya membedakan orang *santri* dan orang agama *kejawen*. *Kejawen* ini sebenarnya adalah orang-orang yang percaya kepada ajaran agama Islam, akan tetapi mereka tidak secara patuh menjalankan rukun-rukun dari agama Islam; misalnya tidak shalat, tidak pernah puasa, tidak bercita-cita untuk melakukan ibadah haji dan sebagainya. Di berbagai daerah di Jawa, baik yang bersifat kota maupun pedesaan orang *santri* menjadi mayoritas, sedangkan di daerah lain orang beragama *kejawen* lah yang dominan.

Agama Islam mengajarkan kepada umatnya untuk memakan makanan yang halal. Salah satu makanan halal adalah daging sapi yang dipotong dengan menyebut nama Allah. Daging sapi merupakan bahan utama untuk membuat sate abing. Daging sapi dapat dibeli di pasar-pasar tradisional dan pasar swalayan di kota Semarang. Daging tersebut berasal dari peternak sapi di kota bagian atas maupun dari daerah lainnya di Jawa Tengah.

Adapun bumbu untuk membuat sate abing adalah kelapa *sangrai* (digoreng tanpa minyak hingga kecoklatan), merica, pala, cengkeh, manis *jangan* (kayu manis), ketumbar, jinten, bawang merah, bawang putih, kemiri, gula jawa dan air asam. Bumbu-bumbu inipun dapat diperoleh di warung, pasar tradisional maupun pasar swalayan.

Untuk membuat makanan ini tidaklah sulit, adapun cara membuatnya adalah daging sapi direbus hingga empuk dalam *kuali* atau panci. Setelah matang, potong-potong dengan menggunakan pisau seperti halnya potongan sate lalu tiriskan. Semua bumbu kecuali air asam dan gula jawa dihaluskan dengan menggunakan cowek dan uleg-uleg. Kelapa yang telah diparut dengan parutan kemudian disangrai dalam wajan atau penggorengan setelah kecoklatan angkat lalu tiriskan. Setelah halus masukkan kelapa sangrai tadi ke dalam air rebusan daging bersama bumbu yang telah dihaluskan masak sampai matang. Jika air rebusan daging telah mengering masukkan air gula dan asam lalu aduk-aduk hingga rata dan angkat. Hidangkan dengan taburan bawang goreng.

Menurut informan pada masa lalu peralatan masak untuk mengolah sate abing berasal dari gerabah yang terbuat dari tanah liat seperti *kuali*. Memasak dengan menggunakan piranti gerabah bisa membuat masakan lebih sedap dan bercita rasa. Mereka yang biasa menggunakan piranti memasak gerabah, hampir

bisa dipastikan di dapurnya terdapat tungku dari batu bata (*dhingkel*) atau tanah liat (*anglo* atau *keren*). Sementara bahan bakar yang digunakan adalah kayu, ranting, tempurung kelapa (*bathok*). Bahan bakar ini cocok untuk peranti gerabah karena panasnya akan cepat terasa. Pada masa kini bisa saja menggunakan peranti gerabah dengan kompor minyak tanah atau gas agar lebih praktis, namun hasilnya kurang memuaskan. Hal ini dikarenakan pembakarannya kurang panas, disamping itu aroma dan rasa masakan yang dihasilkan kurang sedap.

Pada masa kini, informanpun telah meninggalkan alat-alat masak dari gerabah, berganti dengan alat-alat masak dari aluminium, plastik dan sebagainya, walaupun di dapurnya masih ada tungku. Alasannya adalah repot mencari kayu bakar, memasak menggunakan kayu bakar membuat dapur menjadi kotor dan lebih praktis menggunakan kompor minyak atau gas. Alat-alat untuk memasak sate abing dengan mudah diperoleh di pasar.

Makanan sate abing dihidangkan pada saat makan siang atau malam sehari-hari sebagai pelengkap makanan utama yaitu nasi. Makanan ini disajikan dalam sebuah piring agak cekung, pada beberapa keluarga menyajikannya di atas meja, namun ada juga yang beralaskan tikar.

Tata cara mengkonsumsi makanan sate abing ketika makan bersama, sama halnya dengan makanan lain bagi masyarakat Jawa. Menurut tatakrama makan pada suku bangsa Jawa, yang pertama mengambil nasi dan lauk-pauk ketika makan bersama adalah ayah, kemudian disusul oleh ibu sesudah itu barulah anak-anak. Dimulai oleh anak yang tertua dan diakhiri oleh anak yang termuda. Anak-anak yang masih kecil dan belum bisa mengambil sendiri makanan dibantu oleh ibu atau kakak perempuannya. Anak-anak tidak dibenarkan makan mendahului orang tuanya, karena hal ini akan menimbulkan kesan seolah-olah orang tua makan sisa anak-anaknya.

Dewasa ini, dimana masing-masing anggota keluarga mempunyai kesibukan menjalankan tugas di luar rumah, ayah bekerja dan banyak juga para ibu yang bekerja, dan anak-anak bersekolah. Anggota keluarga keluar dan tiba di rumah pada jam yang berbeda. Keadaan ini menyebabkan anak-anak dibenarkan untuk makan lebih dulu dengan syarat makanan untuk kedua orang tuanya harus disisihkan terlebih dahulu. Hal ini perlu dilakukan untuk mencegah timbulnya kesan seolah-olah orang tua makan sisa anak-anaknya.

Tidak ada makna khusus dari makanan sate abing ini. Adapun fungsinya adalah sebagai makanan tambahan atau pelengkap untuk makanan utama, yaitu nasi, yang biasa dimakan untuk sehari-hari. Dikarenakan sebagai makanan sehari-hari bagi keluarga, maka sate abing tidak memiliki nilai ekonomi.

97. Sate Bandeng

Sate bandeng adalah sejenis makanan tambahan yang juga dapat ditemukan dalam pola konsumsi sehari-hari, terutama bagi masyarakat golongan ekonomi menengah ke atas di daerah Serang dan sekitarnya. Di daerah tersebut sate bandeng dapat dengan mudah ditemukan di berbagai tempat karena memang diproduksi untuk dijual atau dipasarkan. Biasanya sate bandeng dibuat oleh perorangan, bahkan sudah ada industri rumahan yang memproduksi sate bandeng, sekaligus memasarkannya sendiri maupun memasok pada pedagang-pedagang kecil di pasar-pasar di sekitar kota Serang.

Sate bandeng sudah banyak dijual di tempat-tempat strategis yang mudah dilihat sehingga menarik minat para pembelinya. Misalnya, di dekat pintu tol Serang Timur konsumen dapat membelinya sebagai oleh-oleh ataupun dimakan langsung di tempat sebagai kawan nasi. Di sana ada banyak warung yang menjual sate bandeng, di mana menurut para pedagangnyanya mereka biasanya tidak memproduksi sendiri. Sate bandeng tersebut mereka ambil langsung dari produsennya. Sedangkan harga yang ditawarkan rata-rata tidak jauh berbeda dengan yang dijual di pasar-pasar, tergantung pada besar kecilnya ukuran sate bandeng tersebut.

Bahan dan bumbu-bumbu sate bandeng cukup sederhana dan mudah diperoleh di sekitar tempat tinggal, kecuali ikan bandeng yang harus dibeli di luar Serang yaitu daerah yang memang memelihara ikan bandeng. Hanya saja cara pembuatan sate bandeng cukup rumit dan memerlukan keahlian khusus, bahkan menurut informasi tidak semua penjual sate bandeng dapat membuatnya.

Bahan-bahan untuk membuat sate bandeng adalah daging ikan bandeng, bawang putih, jinten, telur ayam, bawang merah, ketumbar, tepung sagu, lada dan daun bawang secukupnya. Bumbu-bumbu tersebut dapat dibeli di pasar maupun

di warung, karena merupakan barang yang selalu tersedia untuk keperluan sehari-hari.

Cara membuat : Alat-alat yang digunakan antara lain adalah pisau, garpu dan penjepit dari bambu. Pisau dan garpu digunakan untuk membuka kulit luar ikan bandeng. Kulit ikan tersebut diupayakan tetap utuh mulai dari kepala sampai ke ekornya. Tulang dan dagingnya dilepaskan dengan hati-hati. Garpu digunakan untuk memisahkan daging dari tulang-tulang ikan bandeng yang terkenal banyak dan halus-halus itu. Bumbu ikan bandeng dicampur menjadi satu dengan bawang merah dan bawang putih, ketumbar, jinten, daun bawang, telur, tepung sagu, garam, dan lada. Campuran tersebut dibuat menjadi satu adonan. Daging ikan yang sudah bersih dari tulangnya dicampur dengan bumbu seperti di atas, kemudian dimasukkan kembali kedalam kulit luar ikan tersebut. Dibentuk seakan-akan ikan bandeng itu masih tetap utuh. Sate ikan bandeng yang masih mentah itu lalu dijepit dengan cepitan bambu. Bagian luar sate ikan itu dibungkus lagi dengan adonan tepung dan bumbu, setelah itu siap dibakar di atas bara yang sedang panas membara. Sate bandeng itu dipanggang sampai matang merata dengan cara membalik-balikinya. Jepitan bambu berguna untuk membuat ikannya kelihatan tetap utuh sekaligus untuk tidak kepanasan jika dipegang pada waktu memanggang. Bahan untuk bara biasanya terbuat dari arang batok kelapa atau arang kayu yang mudah didapat di pasar atau warung-warung penjual sayur. Jika sudah matang maka sate bandeng siap untuk dijual atau dihidangkan dan disantap sebagai lauk pelengkap untuk makan nasi.

Sate bandeng pada umumnya dihidangkan sebagai pelengkap makan nasi, sehingga dapat digolongkan sebagai makanan jenis lauk pauk. Waktu menghidangkannya pun tidak terpaku pada waktu-waktu tertentu, tetapi kapan saja sesuai dengan selera dan keinginan masing-masing.

Bagi masyarakat daerah Serang, sate bandeng tergolong makanan yang bernilai ekonomi karena sering dibeli orang sebagai oleh-oleh khas kota Serang. Sate bandeng diproduksi memang untuk dipasarkan sehingga dapat menambah penghasilan, bahkan bagi produsennya justru menjadi mata pencaharian pokok. Demikian pula bagi para penjual atau pengecer, sate bandeng dapat diandalkan sebagai penghasilan utama keluarga. Sate bandeng sudah dikenal di luar daerah Banten. Ini membuktikan bahwa sate bandeng juga bernilai sosial.



Sate Bandeng

98. Sate Bebek

Namanya saja sate bebek, karena bahan utamanya adalah daging bebek (itik), sedangkan cara mengolah, memasak dan bumbu-bumbunya sama seperti sate kambing. Memelihara bebek sebagai binatang ternak petelur sudah mentradisi di kalangan masyarakat petani di daerah Banten pada umumnya. Biasa kita melihat anak-anak atau orang dewasa menggiring puluhan, bahkan ratusan bebeknya ke tengah sawah-sawah yang sedang diairi. Selain mengharapkan telurnya, sebagian dari bebek ada juga yang disembelih untuk dimakan dagingnya.

Daging bebek memang jarang dikonsumsi karena baunya yang tidak begitu enak, terutama yang berasal dari ternak yang terdapat pada tandan ekornya. Akan tetapi banyak orang mengaku daging bebek lebih enak dari pada daging ayam broiler. Salah satu cara memasak daging bebek dari daerah Banten adalah disate. Sate bebek biasanya dijadikan makanan kesenangan yang tidak tergantung kepada keistimewaan hari. Orang-orang yang mampu dapat sewaktu-waktu membuat atau membeli sate bebek. Sate bebek ini dijual orang di warung-warung tenda yang digelar pada sore sampai malam hari di pinggir-pinggir jalan besar, di kota Serang, Cilegon, dan Tangerang.

Cara membuat : Untuk membuat sate bebek perlu bahan-bahan sekor bebek muda dan bumbu sate sebagai berikut : Koneng (kunyit), bawang merah, bawang putih, kacang tanah, kecap, garam. Alat-alat yang diperlukan adalah pisau yang

tajam, tusukan sate dari bilah bambu, tempat membakar sate, arang kayu atau arang batok kelapa, dan peralatan dapur tradisional lainnya. Pertama sekali bebek dipotong (dengan tata cara agama Islam) dengan pisau yang tajam, bulu dan kulitnya dibuang, jeroannya dikeluarkan dan dicuci sampai bersih. Setelah daging dan jeroan bebek itu bersih lalu dipotong-potong sebesar ujung buku ibu jari. Daging bebek yang telah dipotong-potong diberi bumbu kunyit yang telah digiling halus. Maksudnya agar bau amisnya hilang. Setelah potongan-potongan daging bebek tersebut ditusuk dengan tusukan sate dari bilah-bilah bambu. Kemudian sate bebek itu dipanggang di atas bara api sampai matang. Sementara itu bumbu sate bebek dibuat dengan cara sebagai berikut : kacang tanah digongseng hingga matang. Kulit arinya dikelupaskan dengan cara meremas-remas, lalu ditampi hingga bersih. Kacang tanah itu digiling dengan cobekan dan ulekan sampai halus bersama dengan bawang merah dan bawang putih, untuk kemudian dituangi dengan kecap manis.

Sate bebek dapat dimakan sebagai kawan nasi, nasi uduk, lontong, ketupat atau dimakan begitu saja. Menurut informan, jenis makanan khas Banten ini tidak termasuk makanan tradisi, karena tidak termasuk ke dalam jenis-jenis makanan yang dihidangkan sebagai pelengkap dalam upacara-upacara tradisional.



Sate Bebek

99. Sate Kambing

Sate kambing adalah salah satu jenis makanan utama yang berasal dari daerah Madura. Makanan ini sangat digemari oleh masyarakat pada umumnya, bahkan makanan ini sudah terkenal sampai seantero Nusantara. Bahkan sate identik dengan

Maduram kalau ingat sate pasti orang ingat Madura, sampai logat bahasa penjual satepun sudah mempunyai ciri sendiri dan sudah akrab di telinga masyarakat umum diluar Madura.

Dinamakan sate kambing, karena bahan utama makanan ini adalah kambing, umumnya dipilih kambing yang masih muda, karena kambing yang muda rasanya empuk dan manis.

Sate kambing merupakan salah satu jenis makanan yang disajikan pada saat pesta atau upacara perkawinan. Seperti pada suku Jawa, maka pada umumnya suku Madura dalam perkawinan bersifat monogami. Hanya sebagian kecil yang poligami, yaitu mereka yang kaya, kepala desa. Karena di daerah yang minus seperti Madura untuk memelihara istri lebih dari seorang memerlukan biaya yang besar.

Perkawinan dalam lingkungan keluarga masih besar, terutama Madura bagian Timur, malah di desa masih ada orang tua yang mempertunangkan anak-anaknya yang masih kecil, agar ikatan keluarga jangan sampai putus. Hal ini sekarang sudah tidak ada lagi. Tetapi peranan orang tua dalam penentuan perkawinan masih sangat kuat.

Pada waktu diadakan upacara perkawinan, biasanya makanan yang disajikan adalah makanan-makanan yang istimewa, artinya bukan makanan sehari-hari. Sate kambing merupakan salah satu makanan yang istimewa, karena untuk itu mengeluarkan biaya yang agak mahal, karena mereka harus menyembelih seekor kambing.

Sebagai makanan utama, sate kambing juga sudah dijual dimana-mana, termasuk di kereta-kereta dorong, dan sudah meluas sampai ke kota-kota besar di Indonesia. Pedagang sate kambing khas Madura ini biasa membawa peralatan yang sederhana yakni kereta dorong yang berisi tempat pembakaran sate dan wadah/etalase tempat daging kambing yang masih mentah. Sate kambing ini biasa juga disertai dengan lontong atau nasi. Pembeli sate bisa memanggil dan memesan sate yang lewat di komplek-komplek perumahan.

Berbicara mengenai makanan khas suatu daerah, pada dasarnya mempunyai kaitan yang erat dengan kondisi lingkungan alam dan mata pencaharian penduduk

asal makanan tersebut. Sementara itu luas pulau Madura 547.515 ha, dengan tanah pertanian seluas 61.163 ha. Tanah yang baik hanya 17.737 ha. Berdasarkan hasil penelitian di daerah Pamekasan, kasus perpindahan penduduk ke luar daerah ada 45% untuk mencari kerja, 35% untuk bersekolah, 15% pindah kerja, 5% lain-lain. Madura adalah termasuk daerah minus dan 51.005 ha tanah kritis. Pada musim kemarau terjadi penurunan prosentasi angkatan kerja pada sektor pertanian, tetapi terjadi kenaikan angkatan kerja pada sektor-sektor industri, jasa perdagangan dan lain-lain. Salah satunya adalah menjadi penjual sate di kota-kota besar seperti Jakarta dan Surabaya. Hal ini membuktikan adanya gejala ganti pekerjaan dari bagian kecil penduduk pulau tersebut di sektor pertanian. Sebagai akibat tanah yang tak memberikan hasil pada waktu-waktu musim kemarau, sambil menunggu panen, maka terjadilah pencaharian kerja musiman, yang berbentuk urbanisasi ke kota-kota di Jawa, terutama ke Surabaya. Musim menanam, panen, hari-hari besar (adat dan agama) mereka pulang (toron) ke desanya. Di Surabaya atau Jakarta mereka bisa bekerja apa saja, terutama tenaga kasar. Bila mereka toron, maka uang simpanan selama di rantau habis untuk perbelanjaan religius, adat dan prestise. Sedikit saja penduduk dari daerah tandus itu bertahan dalam musim kering, karena ada keahlian menganyam, membuat genting batu bata dan lain-lain. Bagi nelayan penangkap ikan di musim angin barat, cukup puas dengan hasil menangkap ikan di perairan dangkal. Di beberapa kepulauan di Madura banyak penduduk pria dengan perahunya sampai bertahun-tahun berlayar ke luar pulau Madura.

Keadaan alam, khususnya alam fauna sebagian terwujud sebagai alam fauna yang bersifat natural, dan yang telah ditangani oleh manusia. Jenis ternak yang dipelihara oleh masyarakat Madura adalah sapi, ayam dan kambing.

Sate kambing sebagai salah satu makanan di Madura, tentunya telah memenuhi kriteria enak atau tidaknya makanan tersebut. Hal ini juga sangat dipengaruhi oleh pengetahuan tentang bumbu-bumbu dan cara pengolahannya.

Untuk membuat sate kambing yang enak diperlukan bumbu-bumbu sebagai berikut : kacang tanah, lobak kecil, kecap, jeruk nipis. Bumbu-bumbu tersebut pada umumnya dapat dibeli di pasar atau warung, sementara kambing muda yang digunakan sebagai bahan utama, dapat juga dibeli atau ditenak sendiri.

Cara pengolahannya, mula-mula kambing disembelih lehernya sampai mati, setelah benar-benar mati, kambing tersebut dikuliti hingga bersih dari semua bulu-

bulunya. Setelah itu potong-potong daging kambing sebesar yang diinginkan, lalu ditusuk ke tusukan sate (sujen) yang dibuat dari bambu atau lidi. Biasanya untuk sate kambing dibutuhkan tusukan (sujen) yang terbuat dari bambu, karena lebih kuat dan tidak gampang patah. Setelah ditusuk, satenya siap dipanggang di atas bara, sambil dibalik-balik agar tidak hangus. Sementara itu siapkan bumbunya, kacang digoreng sampai matang, lalu digiling sampai halus, tambahkan cabe rawit, bawang merah, bawang putih yang juga digoreng, terakhir peraskan jeruk limo. Bumbu dalam keadaan kental lalu dicampur dengan sate yang sudah dibakar sesuai dengan selera dan siap dihidangkan.

Peralatan yang digunakan untuk membuat sate kambing, antara lain berupa (1) bakaran sate, yaitu tempat membakar sate yang terbuat dari kaleng yang dilengkapi dengan besi-besi untuk tempat meletakkan sate yang dibakar, (2) arang kelapa untuk mendapatkan bara api yang baik dan tidak gampang mati (3) pisau untuk menyembelih dan memotong-motong daging kambing, diperlukan pisau yang tajam agar mudah untuk memotongnya dan hasilnya bagus (4) lesung untuk menggiling bumbu (5) wadah untuk tempat daging sebelum ditusuk (6) tusukan sate dari bambu, digunakan untuk menusuk daging yang masih mentah. Semua peralatan tersebut dapat dibeli dan bisa juga dibuat sendiri.

Adapun cara untuk menghidangkannya, sate setelah dibakar diberi bumbu, lalu hidangkan bersama lontong atau nasi, maka sate siap untuk disantap. Namun bila sate dihidangkan di pesta-pesta perkawinan atau lainnya, tentunya cara penyajiannya jadi berbeda. Bila sate dihidangkan pada pesta, cara penyajiannya sebagai berikut : Sate, bumbu, lontong dihidangkan secara terpisah-pisah. Para tamu dipersilahkan untuk mengambil sendiri sesuai seleranya.

Sebagai makanan khas Madura, sate tidak hanya bermakna sebagai lauk pauk, tetapi juga bernilai ekonomis. Kita dapat melihat penjualan sate sudah merebak ke seluruh Nusantara, dan penjual sate saat ini tidak hanya berasal dari pulau Madura saja, namun ada juga yang berasal dari suku bangsa lain. Penjualan sate di restoran-restoran atau warung-warung mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Di warung-warung tenda sate dijual dengan harga pertusuk Rp. 1.000,- satu porsi, minimal lima tusuk.

Pada saat ini juga kita bisa melihat pedagang sate yang ada di kota-kota besar seperti Jakarta dan Surabaya. Pada umumnya mereka bisa survive dan

makmur. Jadi dapat dikatakan bahwa makanan sate kambing ini sangat bernilai ekonomis yang tinggi.

Dalam kehidupan sosial masyarakat Madura, sate kambing mempunyai fungsi untuk menjalin hubungan sosial. Hal ini dapat dilihat dari proses pembuatan sate kambing, dimana untuk memotong kambing diperlukan orang yang cukup ahli untuk melakukan itu. Hal ini tentunya akana melibatkan orang lain, apakah itu saudara sendiri atau orang lain/ tetangga.

Di samping itu ternak kambing juga mempunyai nilai agama. Seperti kita ketahui bahwa hampir semua penduduk Madura beragama Islam. Salah satu ajaran agama Islam adalah berkorban. Biasanya yang sering dijadikan korban selain sapi tentunya adalah kambing atau domba. Jadi disini kambing itu sendiri merupakan ternak yang diharamkan oleh umat Islam.

Sate kambing merupakan salah satu jenis sate yang ada di Madura. Sate Madura sudah menyebar ke seluruh Nusantara, khususnya di kota-kota besar, bila mau makan sate orang ingat sate Madura. Sampai-sampai baju loreng penjual sate sudah akrab dikenal oleh masyarakat luas.

100. Sate Kelapa

Sate kelapa merupakan makanan orang Tengger yang digunakan untuk pesta atau sesaji. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat sate kelapa adalah daging, kelapa muda, tepung beras, tepung kanji dan telur. Adapun bumbu-bumbu yang diperlukan adalah daun jeruk purut, lada, ketumbar, kunyit, cabe merah, kencur, gula pasir, lengkuas dan garam. Untuk memperoleh bahan-bahan tersebut harus dibeli di warung maupun penjaja sayur keliling orang Madura.

Cara memasak sate kelapa : Masukkan daging yang sudah dicuci bersih ke dalam panci. Tuangkan air secukupnya ke dalam panci, rebus daging hingga matang. Potong-potong daging seruas ibu jari dan sisihkan. Semua bumbu dihaluskan dengan menggunakan cobek dan ulekan. Campurkan daging yang telah dipotong-potong, bumbu yang telah dihaluskan, parutan kelapa muda sedikit tepung beras, tepung kanji dan telur, aduk hingga rata. Setiap tusuk sate terdiri dari 5-6 potong

daging. Kepal-kepal lalu goreng dengan menggunakan wajan. Apabila sate kelapa telah berwarna kuning kecoklatan, angkat dan siap dihidangkan.

Jika dilihat dari bahan-bahan yang digunakan untuk membuat sate kelapa ternyata banyak manfaatnya bagi kesehatan tubuh manusia. Bahan-bahan tersebut seperti daging, mengandung protein dan lemak. Kelapa (*cocos nucifera* Lin) terutama buah yang masih muda, mengandung glukosa, sakrosa, fruktosa, sukrosa, mineral dan asam amino, enzim, protein, kalsium, besi, belerang, vitamin A, B1, C dan zat lemak. Kandungan zat kimianya berupa enzim yang mampu mengurai sifat racun. Minyaknya mengandung gliserida yang berisi asam laurat, asam minisinat, asam oleat, asam kaprat, asam kaprilat, asam palmitat, asam stearat, dan asam kaproat. Selain sebagai bahan campuran hidangan, kelapa juga berguna untuk mengobati panas dalam, rambut rontok, alergi dan menghilangkan ketombe (sindap).

Tepung beras mempunyai banyak khasiat. Beras mengandung zat-zat kani, protein, juga lemak. Selain itu dalam beras juga mengandung zat-zat logam seperti besi, kalsium, sulfat dan vitamin. Tepung kanji mengandung Zat kanji, lemak dan vitamin. Adapun telur ayam banyak mengandung lemak dan protein.



Sate Kelapa

Bumbu-bumbu, seperti jeruk purut (*citrus lystrys* DC) mengandung acid sitrik, selalu digunakan sebagai penambah aroma makanan, juga dapat digunakan untuk menghilangkan bau badan, mempertahankan kelembaban kulit, sebagai bahan

pemberi aroma sampo dan sabun mandi. Lada (*piper nigrum* Linn) mengandung zat-zat : piperin, piperidin, pati, protein, lemak, asam piperat, chovisin dan minyak terbang (felanden, kariofilen, terpen-terpen). Selain memberi rasa pedas dan penyedap dalam masakan, lada juga berguna untuk mengobati tekanan darah tinggi, kurap, influenza, haid tidak teratur, asma, masuk angin dan demam. Ketumbar (*coriandrum sativum*) mengandung minyak atsiri. Biji ketumbar mengandung asam askorbat, asam kafeat, asam klorogenat, asam vanilat, sitronelol, geranial, rutin, tanin, nerol, dan niasin. Selain sebagai penyedap masakan, ketumbar dapat mengatasi radang lambung, pusing, mual, datang bulan tidak teratur dan sariawan.

Bumbu sate kelapa, diantaranya adalah kunyit. Komponen pada rimpang kunyit atau kunir ternyata fungsinya sama seperti larutan alkohol, dapat menghambat atau membunuh mikroba. Irisan, serbuk, atau ekstrak kunyit dalam minuman serta makanan dapat berfungsi sebagai pengawet, pembunuh bakteri penyebab pembusukan, serta penghilang bau amis pada ikan. Kunyit juga dapat meningkatkan nilai organoleptik (rasa, aroma dan warna) makanan. Kandungan komponen pada rimpang kunyit, antara lain minyak atsiri (sekitar 3%), furmerol, seneol, zingiberin, barneol, karvon, dan kurkumin. Dengan senyawa-senyawa tersebut, kunyit dapat dipakai untuk mengobati penyakit cacar, luka, eksim, radang selaput hidung atau flu, obat diare, penambah nafsu makan, mengatasi gangguan penyakit perut kembung, dan tekanan darah tinggi. Bumbu lain yang digunakan untuk membuat sate kelapa adalah cabe merah mengandung minyak atsiri, dan alkaloid, cabe merah selain digunakan untuk bumbu masak juga berkhasiat untuk obat tradisional, seperti kejang perut dan demam. Unsur ceapsin pada cabe dapat mengurangi rasa sakit, dan menyembuhkan gatal-gatal.

Selain bumbu yang telah disebutkan tadi, maka kencur juga diperlukan sebagai bumbu sate kelapa. Kencur (*Kaempferia galanga* L.) mengandung minyak atsiri, diantaranya adalah etil ester asam senomat, etil ester, asam para metoksi, borneol, karene, camfen. Secara tradisional tanaman ini banyak digunakan untuk berbagai macam obat dan bumbu masakan, sebagai bahan obat yang terpenting dari tanaman ini adalah akar tinggalnya yang mempunyai khas aromatik dan rasanya cukup tajam.

Sedangkan lengkuas (*Alpinia officinarum*) mengandung minyak atsiri, glikosida streol dan kaempferol. Lengkuas selain digunakan sebagai tanaman rempah-rempah yang banyak digunakan, maka akar tinggalnya mempunyai bau

aromatik dan rasanya pedas yang berguna untuk mengobati masuk angin, gangguan pernafasan, dan kurang nafsu makan. Adapun garam selalu memberi rasa asin pada masakan juga mengandung yodium, fluor, natrium dan chlor. Yodium berguna untuk pembuatan hormon teoriksin. Fluor diperlukan untuk mencegah kerusakan pada gigi dan natrium berguna untuk mengatur pengerutan otot jantung. Sedangkan pembentukan asam chlorida oleh getah lambung membutuhkan bantuan garam chlor. Demikian juga dengan gula pasir, selain sebagai penyedap makanan juga bergunan sebagai sumber tenaga bagi tubuh kita.

Makanan sate kelapa biasanya dihidangkan dalam suatu pesta hajatan, seperti pesta perkawinan dan khitanan. Selain untuk keperluan pesta, sate kelapa disertakan juga dalam sesaji tumpeng bandungan saat diselenggarakan upacara Karo yang diadakan setiap tahun sekali di daerah Tengger.

Sesaji tumpeng bandungan terdiri dari nasi tumpeng, jadah, wajik, nagasari, sate kelapa, sambal goreng tempe, sambal goreng kentang, pisang ambon, dan telur ayam. Tumpeng bandungan selain dibuat oleh istri dukun, juga diwajibkan bagi setiap rumah untuk mengirimkan tumpeng bandungan ini ke Balai Desa atau rumah petinggi/Kepala Desa. Disebut tumpeng bandungan, karena dalam membuat sesaji ini istri dukun dibantu oleh beberapa orang dengan sebutan bature/bandung.

Umumnya dalam pembuatan tumpeng bandungan ini, disertakan pula dua buah *takir* atau wadah yang terbuat dari anyaman daun kelapa muda/janur yang masing-masing *takir* diisi dengan telur ayam yang sudah dimasak dan berbagai macam kue atau jajanan pasar. Sebelum sesaji ini dibagi-bagikan lagi kepada warga, terlebih dahulu diberi mantra oleh dukun selaku pemimpin upacara ini.

101. Sate Kentang

Sate kentang merupakan makanan sehari-hari masyarakat Tengger. Masyarakat Tengger bertempat tinggal di pegunungan Tengger pada ketinggian antara 1.000-3.676 meter di atas permukaan laut. Kawasan Tengger merupakan daerah yang subur untuk berbagai jenis pertanian komersil, terutama sayur-mayur, satu di antaranya adalah kentang. Selain kentang yang biasa diperdagangkan, orang Tengger juga menanam kentang yang jenisnya kecil-kecil dengan bentuk bulat.

Kentang jenis ini selain dijual, juga dikonsumsi sendiri sebagai makanan sehari-hari, di antaranya adalah masakan sate kentang.

Bahan yang diperlukan untuk membuat sate kentang adalah kentang yang jenisnya kecil-kecil dengan bentuk bulat. Sedangkan bumbunya adalah bawang putih dan garam.

Cara memasak sate kentang, mula-mula kentang yang jenisnya kecil-kecil tersebut dicuci lalu rebus dengan menggunakan wadah panci. Setelah matang diangkat dan ditiriskan. Kulit kentang dikupas hingga bersih. Tusuk kentang dengan menggunakan lidi. Untuk satu lidi terdiri dari 4-5 butir kentang. Bumbu-bumbu seperti bawang putih dan garam dihaluskan. Bumbu yang sudah dihaluskan tersebut dioleskan pada tusukan kentang. Selanjutnya goreng pada wajan. Apabila telah berwarna kuning kecoklatan segera di angkat dan siap untuk dihidangkan.

Bila dilihat dari bahan dan bumbu yang digunakan, maka sate kentang banyak manfaatnya, seperti kentang (*Solanum tuberosum* L.) digemari oleh hampir semua orang. Selain rasanya enak, kentang dapat diolah menjadi bermacam sayur dan makanan kecil lainnya. Kandungan gizi yang terdapat dalam 100 gram umbi kentang adalah 83 kalori, 0,2 gram protein, 0,1 gram lemak, 19,1 gram karbohidrat, 11 miligram air, 17 miligram vitamin C, 0,11 miligram vitamin B1, dan sedikit vitamin A. Selain memiliki banyak kandungan gizi, kentang juga dapat untuk mengobati kencing manis, tekanan darah tinggi dan pembengkakan gusi.

Adapun bawang putih adalah herba semusim berumpun yang memiliki ketinggian sekitar 60 cm. Tanaman ini banyak ditanam di ladang-ladang di daerah pegunungan yang cukup mendapat sinar matahari. Batangnya batang semu dan berwarna hijau. Bagian bawahnya bersiung-siung, bergabung menjadi umbi besar berwarna putih. Tiap siung terbungkus kulit tipis dan kalau diiris baunya sangat tajam. Daunnya berbentuk pita (pipih memanjang) dan berakar serabut. Bunganya berwarna putih. Bawang putih mengandung minyak atsiri, yang bersifat anti bakteri dan anti septik. Kandungan allicin dan alliin berkaitan dengan daya anti kolesterol. Daya ini mencegah penyakit jantung koroner, tekanan darah tinggi dan lain-lain.

Umbi batang mengandung zat-zat : Kalsium, saltivine, Diallylsulfide, belerang, protein, lemak, fosfor, besi, vitamin A, B1 dan C. Kegunaan lain adalah untuk mengobati penyakit hipertensi, sakit kepala, flu, disentri, batuk rejan, nyeri

haid dan sebagainya. Ada sebagian orang berpendapat bahwa sebaiknya bawang putih tidak dimakan mentah karena dapat mengganggu lambung. Dianjurkan agar bawang putih direbus, digoreng atau dipanggang dulu sebelum dimakan.

Garam dapur atau garam masakan yang digunakan untuk bumbu sate kentang berguna sebagai bumbu masak/penyedap. Padahal bumbu yang rasanya asin ini justru kegunaannya lebih penting, yaitu sumber mineral bagi tubuh kita. Mineral memang didapatkan pula dari sayuran maupun buah-buahan, akan tetapi mineral jenis tertentu banyak terdapat pada garam, seperti yodium, fluor, natrium dan chlor.

Seperti kita ketahui yodium berguna untuk pembuatan hormon tiroid, adakalanya pada garam dapur masih perlu ditambahkan yodium supaya kadarnya mencukupi untuk kebutuhan tubuh bagi mereka yang kekurangan yodium. Garam fluor yang juga terdapat dalam garam dapur diperlukan untuk mencegah kerusakan pada gigi. Untuk mengatur pengerutan otot jantung misalnya, tubuh membutuhkan senyawa natrium. Justru garam dapur ini yang paling kaya akan zat natrium. Pembentukan asam chlorida oleh getah lambung membutuhkan bantuan garam chlor. Zat garam ini antara lain diperoleh tubuh dari garam dapur.

Sate kentang hendaknya dihidangkan dengan serundeng dan sambal bajak. Serundeng adalah parutan kelapa muda yang digoreng dengan bumbu cabe merah, garam, daun jeruk purut, dan gula pasir. Sedangkan sambal bajak terdiri dari cabe merah, garam, bawang merah, bawang putih, terasi dan tomat. Selain garam, bumbu-bumbu digoreng dan dihaluskan dengan menggunakan cobek.

Bagi orang Tengger, sate kentang biasanya dibawa ke ladang sebagai bekal makan siang. Hal ini dapat dimaklumi, sebab orang Tengger baik laki-laki maupun perempuan saling bahu membahu mengerjakan pekerjaan di ladang mulai pukul 07.00 pagi hingga pukul 17.00 sore hari. Oleh karena itu untuk makan siang, cukup mereka lakukan di ladang. Hari-hari mereka selalu mereka habiskan di ladang, seolah-olah mereka ingin menyatu dengan alam sekitar. Kondisi seperti ini sesuai dengan sikap hidup maupun cara berpikir orang Tengger yang tidak bisa terlepas dari alam sekitar. Dalam segala bentuk kegiatannya, orang Tengger selalu berorientasi pada lingkungan alam sekitar yang mereka anggap mampu memberi hidup dan melindunginya.



Sate Kentang

Sate kentang selain bermanfaat untuk kesehatan, juga mempunyai nilai ekonomis, karena kentang yang digunakan sebagai bahan pembuatan sate kentang dapat diperoleh dari ladang. Jadi tidak perlu mengeluarkan biaya untuk membelinya. Di samping itu sate kentang merupakan makanan yang sudah mentradisi di lingkungan masyarakat Tengger dan merupakan makanan yang praktis sebagai bekal makan siang di ladang.

102. Sayur Asem-asem

Sayur asem-asem adalah salah satu makanan khas masyarakat Yogyakarta yang mempunyai penduduk 3.327.954 jiwa dengan luas lahan 3.185,80 km². Wilayah Yogyakarta merupakan daerah yang terdiri dari tanah datar, berbukit-bukit dan juga pantai. Namun sebagian besar adalah tanah daratan dengan penduduk terbanyak berada di Kabupaten Sleman. Masyarakat Yogyakarta ada yang memeluk agama Islam, Kristen, Katolik, Budha dan Hindu.

Sekitar 39,71% dari jumlah penduduk usia kerja di DI. Yogyakarta bekerja dibidang pertanian. Mereka menanam padi, dan bermacam-macam tanaman palawija, dan tumbuh-tumbuhan lainnya. Sebagian besar masyarakat Yogyakarta bekerja di bidang pertanian, mereka menanam sayuran dan tanaman lain di kebun atau ladang.

Bahan dasar adalah tetelan (daging sapi), buncis, belimbing wuluh, dan tahu plempong (tahu yang telah digoreng). Bumbunya adalah bawang merah, bawang

putih, cabe hijau, cabe merah, petai, salam, laos, gula merah, garam, daun jeruk purut, sereh, kecap, minyak goreng, dan air putih.

Pertama-tama siapkan peralatan, antara lain baskom (untuk mencuci bahan), panci atau kual, wajan dan sendok penggorengan (*sothil*; Bhs. Jawa), pisau dan *telenan* (untuk tempat mengiris), sendok sayur (*irus*; Bhs. Jawa) dan kompor atau anglo (*keren*; bhs Jawa).

Tetelan daging sapi dicuci terlebih dahulu dalam sebuah baskom dan kemudian direbus sampai empuk. Setelah daging empuk, diangkat dan kemudian dipotong-potong. Buncis dan tahu dipotong-potong, sedangkan belimbing wuluh diiris tipis-tipis. Bawang merah, bawang putih dan cabe diiris tipis-tipis, kemudian digongseng (digoreng dengan minyak sedikit) dalam wajan sampai harum baunya. Setelah itu belimbing wuluh, tetelan daging sapi, dan bumbu-bumbu lainnya dimasukkan dalam wajan dan dimasak di atas anglo atau kompor. Diaduk-aduk terus sambil dituangi kecap dan air sampai semua sayuran tertutup air. Setelah itu diaduk-aduk lagi sampai matang, lalu diangkat.



Sayur Asem-asem

Sayur asem-asem diletakkan di mangkuk sayur dalam keadaan panas-panas dan di atasnya ditaburi dengan bawang goreng. Biasanya sayuran ini dihidangkan bersama-sama dengan nasi putih dan peyek teri/krupuk. Makanan ini disebut sayur asem-asem karena rasanya memang asem (asam). Rasa asam ini berasal dari bahan belimbing wuluh yang berjumlah cukup banyak.

Makanan ini tidak mempunyai nilai ekonomi karena hanya merupakan makanan keluarga sehari-hari, dan jarang dijual di pasaran. Namun makanan ini mempunyai nilai sosial kadangkala disuguhkan dalam kegiatan gotong-royong (sambatan) baik yang bersifat untuk kepentingan desa maupun kepentingan kelompok. Biasanya masyarakat yang ikut bergotong royong tidak terbatas pada lingkungan keluarga saja, tetapi juga para tetangga. Dan sebagai imbalan atas bantuan tenaga yang sudah diberikan diadakan makan bersama.

Semua bahan sayuran makanan ini dapat dengan mudah diperoleh di pasar tradisional, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Bahkan di pedesaan bahan sayuran makanan ini dapat dipetik sendiri dari hasil kebun atau ladang.

Makanan ini dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Namun untuk masyarakat pedesaan yang pada umumnya tidak mampu membeli daging, makanan ini dimasak tanpa menggunakan tetelan daging sapi.

103. Sayur Besan

Dari nama sayur ini memberi kesan pada istilah kekerabatan yakni “besan”. Tidak salah lagi nama makanan (sayur) ini memang ada kaitannya dengan hubungan perkawinan antara keluarga pihak perempuan dan keluarga pihak laki-laki.

Jenis makanan (sayur) ini merupakan makanan pelengkap makanan utama berupa sayur. Makanan ini tidak ada kaitannya dengan upacara tertentu. Makanan ini merupakan makanan sehari-hari pada masyarakat Betawi pada umumnya dan khususnya daerah Parung.

Makanan ini membutuhkan sejumlah bahan yang merupakan bahan utama. Bahan yang dibutuhkan antara lain kelapa yang diambil santannya, telubuk, kol, suun, dan minyak goreng. Agar sesuai dengan rasa yang diinginkan setiap bahan ada porsi banyak sedikitnya yang digunakan. Santan yang digunakan sekitar 200 cc, telubuk 200 gram, kol 200 gr, dan 2 sendok makan (sdm) untuk menumis.

Selain bahan utamanya tadi, ada pelengkap tetapi cukup penting bagi terwujudnya makanan ini hingga dapat dinikmati. Bahan pelengkap ini berupa

lengkuas 10 gr dimemarkan, 2 lembar daun salam, 1 sendok teh garam, 1/4 sendok teh merica bubuk, dan 1 sendok teh gula pasir. Selain itu pula bumbu yang dihaluskan seperti 50 gr bawang merah, 15 gr bawang putih, 30 gr cabai merah, 20 gr kemiri. Bumbu ini dilengkapi dengan 2 sendok makan bawang goreng dan 1 sendok makan seledri cincang.

Pada masa lalu lingkungan tempat tinggal orang Betawi tidak seperti sekarang, penuh dengan hutan beton alias bangunan berbagai peruntukan. Walau lingkungan Betawi tidak sepadat sekarang, masih banyak kebun-kebun dengan segala macam tanaman yang dapat dimanfaatkan untuk keperluan memasak, dengan demikian untuk kebutuhan memasak dapat dipenuhi dari kebun atau pekarangan sendiri. Kini kebun semakin berkurang, yang bertambah justru bangunan. Dengan demikian untuk memasak masyarakat Betawi belanja (membeli) bahan-bahan di pasar. Mereka tidak bisa menanam sayuran karena semakin sulitnya mencari lahan kosong. Kalaupun punya pekarangan luasnya tidak dapat memenuhi kebutuhan.

Setelah semua bahan terkumpul mulailah memasak semua bahan tadi untuk menjadi sayur yang siap dihidangkan. Tahap-tahap membuat sayur ini adalah sebagai berikut :

1. Bumbu yang telah dihaluskan tadi ditumis hingga harum dan masukkan lengkuas dan daun salam.
2. Santan dituang sambil diaduk-aduk hingga mendidih
3. Telubuk dan kol dimasukkan dan tambahkan garam, merica dan gula pasir. Tunggu hingga telubuk lunak kemudian angkat.
4. Hidangkan dengan ditambah suun dan taburi bawang goreng dan seledri cincang.

Sayur besan ini sebagai pelengkap makan nasi, seperti sayur-sayur lainnya. Penghidangan “Sayur Besan” ini tidak ada kaitannya dengan upacara tertentu. Namun demikian, “sayur besan” ini ada kaitannya dengan kekerabatan orang Betawi. Kita sejenak melihat ke masa lalu orang Betawi. Jakarta (Betawi) masa lalu keadaannya tidak seperti sekarang ini. Transportasi yang ada seperti sepeda, kuda dan kereta kuda. Kondisi jalanpun tidak seperti sekarang yang beraspal dan cukup lebar. Pada masa lalu jalan aspal hanya ada di pusat kota yakni sekitar daerah Kota sekarang. Apalagi daerah Parung asal sayuran ini, sekitar rumah penduduk masih banyak kebun yang ditanami sayur-sayuran yang dapat

dimanfaatkan untuk keperluan sehari-hari. Antar satu rumah dengan rumah lain, terutama yang di perkampungan, ada yang masih dihubungkan dengan jalan setapak. Kalaupun sudah ada jalan masih berupa jalan tanah.

Dengan kondisi transportasi dan jalan yang serba terbatas, bila dibandingkan dengan kondisi sekarang, jangkauan mobilitas orang Betawi relatif tidak jauh. Dengan jangkauan mobilitas terbatas, pergaulan antar penduduk hanya sekitar desa, kampung sekitar. Kalaupun ada yang melintas batas desa/kampung dalam pergaulannya jumlahnya tidak banyak. Demikian pula dengan pergaulan antara muda-mudi (gadis dan perjaka) umumnya hanya sekitar kampung.

Perjodohan yang terjadi biasanya juga antar desa/kampung, yang relatif jaraknya tidak jauh. Dengan jarak yang relatif tidak jauh ini hubungan antara pihak keluarga istri dan pihak keluarga suami masih sering terjadi. Sebagai ikatan antar besan inilah diwujudkan dengan antar mengantar makanan, khususnya “sayur besan” ini. Yang mengantar sayur ini biasanya menantu perempuan kepada keluarga mertua. Demikianlan mengapa sayur ini dinamakan “sayur besan”. “Sayur besan ini sebagai perwujudan hubungan silaturahmi antara kedua besan.

Kini keadaan sudah berubah. Komunitas Betawi yang ada di Parung sudah tidak ada seperti dulu lagi. Parung tidak hanya dihuni suku bangsa Betawi saja, tetapi tidak sedikit pula pendatang. Antar tetangga bisa saja tidak sesama suku bangsa Betawi, tetapi sudah berbaur dengan berbagai suku dari pelosok Nusantara. Oleh karena itu, orang Betawi sudah tidak biasa melakukan tradisi atau budayanya seperti dulu lagi. Mereka, masyarakat Betawi, melakukan penyesuaian-penyesuaian dengan lingkungan sekitar yang sudah berubah.

Dalam hubungan perkawinan, pemuda/pemudi Betawi tidak selalu mendapat jodoh orang sesama suku. Orang Betawi sudah terbuka untuk menerima siapa saja jodoh anaknya, yang penting sama keyakinannya. Suku bangsa boleh dari mana saja yang penting keyakinan (agama) sama. Dengan kondisi seperti ini, penduduk Betawi tidak bisa sepenuhnya melaksanakan adat istiadatnya. Bisa saja menantu bukan orang Betawi, maka makna dari “Sayur besan” ini akan berbeda dibandingkan mertua yang Betawi.

Meski orang Betawi sendiri makna “Sayur besan” bisa berubah atau bergeser. Kaum Betawi generasi kini bisa lain dalam memaknai “Sayur besan” ini. “Sayur

besan biasa dianggap sebagai sayur- sayur biasa seperti sayur asem. Merekahnya mengenal cerita dari orang tua atau kerabat lain mengenai peninggalan dari pendahulunya.

Apalagi sekarang ini makanan cepat saji telah merambah dalam kehidupan kita sehari-hari. Makanan tradisional seakan sudah mulai terdesak dan kalah pamor. Hal ini merupakan tugas kita semua, bagaimana mengangkat dan mengaktualisasikan makanan tradisional kita agar menjadi tuan di rumah sendiri. Seperti “sayur besan” ini sebenarnya tidak kalah lezatnya daripada masakan-masakan cepat saji yang dari manca negara. Hanya karena kurang dikenal, umumnya masakan tradisional dan khususnya “sayur besan” ini tenggelam oleh serbuan makanan modern dari manca negara.

104. Sayur Bobor

Sayur bobor adalah makanan sehari-hari masyarakat di DI. Yogyakarta yang berpenduduk 3.327.954 jiwa dengan luas lahan 3.185, 80 km². Daerah ini merupakan daerah yang terdiri dari tanah daratan dengan penduduk terbanyak berada di Kabupaten Sleman. Masyarakat Yogyakarta ada yang memeluk agama Islam, Kristen, Katolik, Budha dan Hindu.

Sekitar 39,71% dari jumlah penduduk usia kerja di DI. Yogyakarta bekerja di bidang pertanian. Mereka menanam padi dan bermacam-macam tanaman palawija, dan tumbuh-tumbuhan lainnya. Sebagian besar masyarakat Yogyakarta bekerja di bidang pertanian, mereka menanam sayuran dan tanaman lain di kebun atau ladang.

Mereka memanfaatkan tanaman yang ditanam untuk membuat sayur bobor ini. Sebab bahan dasar sayur bobor adalah bayam, daun kemangi, dan labu/pepaya muda, dan kelapa yang diparut. Biasanya sayur ini dimakan bersama sambal jenggot. Untuk membuat sambal jenggot diperlukan kelapa muda dan tempe yang telah dibusukkan.

Bumbu yang diperlukan untuk membuat sayur bobor adalah bawang merah, bawang putih, ketumbar, lada, kemiri, salam, laos, daun jeruk purut dan sereh. Untuk membuat sambal jenggot diperlukan cabe rawit, cabe merah, garam, kencur, terasi, daun jeruk purut dan gula merah.

Sementara untuk mengolah sayur bobor kita harus mempersiapkan peralatan, antara lain baskom (untuk mencuci bahan), parutan kelapa, saringan santan (*kalo*; Bhs. Jawa), panci atau kual, mangkuk (untuk tempat bumbu), pisau dan telenan (untuk tempat mengiris), sendok sayur (irus; Bhs Jawa) cobek beserta ulegannya dan kompor atau anglo (keren; Bhs. Jawa)

Untuk memasak sayur bobor, bayam dan daun kemangi dicuci bersih dan dipotong-potong. Labu/pepaya muda dikupas, dicuci dan diiris/disisir tipis-tipis. Kelapa diparut dan ambil santannya. Pisahkan antara yang encer dengan yang kental. Kemudian bumbu-bumbu dihaluskan kecuali salam, laos, sereh dan daun jeruk purut.

Setelah itu semua bumbu, santan encer, dan pepaya muda/labu dimasukkan ke dalam panci lalu dijerang diatas api. Aduk-aduk sampai mendidih dan pepaya muda/labu menjadi matang. Kemudian masukkan santan kental dan diaduk-aduk kembali sampai mendidih. Lalu masukkan bayam dan daun kemangi dan tunggu sampai mendidih. Aduk-aduk kembali dan segera diangkat, jangan sampai bayam dan kemangi menjadi terlalu lembek. Sementara itu semua bumbu dihaluskan, begitu pula tempe yang telah dibusukkan. Kelapa muda diparut. Campurkan bumbu, tempe yang telah dihaluskan, dan parutan kelapa muda sambil diaduk-aduk sampai rata.

Cara menghidangkan sayur bobor diletakkan di dalam mangkuk sayur, sedangkan sambal jenggot diletakkan di dalam mangkuk sambal. Makanan ini dihidangkan bersama-sama dengan nasi putih, ayam goreng/empal daging sapi, serta krupuk/peyek. Dalam penyajiannya kuah sayur ini harus banyak dan disertai dengan sambal jenggot. Sambal penyertanya disebut dengan sambal jenggot karena orang yang berjenggot dan berkumis bila makan sambal ini, parutan kelapanya sering menyangkut di jenggot atau kumisnya.

Makanan ini tidak mempunyai nilai ekonomi dan sosial, karena hanya digunakan sebagai makanan keluarga sehari-hari. Namun memiliki nilai budaya karena digunakan sebagai sajian dalam upacara tradisional, khususnya upacara *nyapih* (menyapih anak agar berhenti menyusui). Inti dalam pelaksanaan upacara itu adalah dengan mengundang anak-anak untuk berpura-pura membeli sayur bobor dengan menggunakan ‘uang’ dari wingko (pecahan kereweng atau genting). Setelah sayur bobor habis ‘dibeli’ oleh anak-anak, pecahan kereweng/genting yang telah

terkumpul lalu dibuang ke sungai oleh yang mempunyai hajat. Hal ini dilakukan dengan harapan tangis anak yang disapih akan dibawa hanyut di sungai, sehingga diharapkan si anak tidak akan menangis terus.

Semua bahan makanan ini dapat dengan mudah diperoleh di pasar tradisional, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Bahkan di pedesaan bahan makanan ini dapat dipetik sendiri dari hasil kebun atau ladang. Jenis makanan ini terdapat pada semua lapisan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan.

105. Sayur Brambang Salam

Masyarakat Yogyakarta juga memiliki makanan sehari-hari lainnya, yaitu sayur brambang salam. Bahan dasar sayur ini adalah bayam sekul, bawang merah, dan daun salam. Pada masa lalu, pohon bayam sekul ini merupakan tanaman pagar yang ditanam di depan rumah-rumah penduduk. Penduduk hanya memanfaatkan tanaman yang ada di sekitar tempat tinggalnya. Begitu pula dengan bawang merah dan daun salamnya dapat langsung dipetik dari pekarangan. Tetapi dengan perkembangan masa kini, daun bayam dapat diperoleh di pasar tradisional atau masih ada juga yang dipetik langsung dari kebun. Makanan ini disebut dengan brambang salam karena bumbu yang dipergunakan terdiri dari brambang (bawang merah) dan daun salam.

DI Yogyakarta mempunyai penduduk 3.327.954 jiwa dengan luas lahan 3.185,80 km² merupakan daerah yang terdiri dari tanah datar, berbukit-bukit dan juga pantai. Namun sebagian besar adalah tanah daratan dengan penduduk terbanyak berada di Kabupaten Sleman. Masyarakat Yogyakarta ada yang memeluk agama Islam, Kristen, Katolik, Budha dan Hindu.

Sekitar 39,71% dari jumlah penduduk usia kerja di DI. Yogyakarta bekerja di bidang pertanian. Mereka menanam padi, dan bermacam-macam tanaman palawija, dan tumbuh-tumbuhan lainnya. Sebagian besar masyarakat Yogyakarta bekerja di bidang pertanian, mereka menanam sayuran dan tanaman lain di kebun atau ladang. Salah satu tanaman yang ditanam adalah pohon bayam yang menjadi bahan dasar sayur brambang salam.

Sementara untuk memasaknya diperlukan bawang merah, salam, gula merah dan garam. Peralatan yang dipakai untuk memasak adalah baskom (untuk mencuci bahan), panci atau kuahi, mangkuk (untuk tempat bumbu), pisau dan telenan (untuk tempat mengiris), sendok sayur (irus) dan kompor atau anglo (keren).

Bayam dipotong-potong lalu dicuci bersih. *Brambang* (bawang merah) diiris tipis-tipis, kemudian dimasukkan ke dalam panci yang sudah diisi dengan air, daun salam, gula merah, serta garam. Setelah itu dijerang di atas api sampai mendidih. Kemudian masukkan bayam dan penyedap rasa. Aduk-aduk sampai matang dan kemudian diangkat. Sayur brambang salam diletakkan pada sebuah mangkuk sayur dengan kuah banyak dan di atasnya ditaburi dengan bawang goreng. Dihidangkan panas-panas bersama nasi putih. Di daerah perkotaan sayur ini biasanya dihidangkan dengan ayam goreng atau empal (daging sapi goreng), sambal terasi, dan krupuk/peyek teri/ kacang. Tetapi di daerah pedesaan biasanya cukup dengan tahu atau tempe goreng, krupuk dan sambal.

Sayur brambang salam ini tidak mempunyai nilai ekonomi, sebab hanya merupakan makanan keluarga sehari-hari dan tidak dijual di pasaran. Masyarakat seringkali secara mendadak memasak sayur ini untuk dikonsumsi. Lagipula menurut seorang informan, bahan dasar sayur ini dapat diperoleh dengan mudah dan cepat, serta tidak memerlukan waktu yang relatif lama dalam memasaknya. Sayur brambang salam ini juga tidak memiliki nilai budaya, karena tidak disajikan dalam makanan pelengkap kegiatan upacara.

Sayur ini mempunyai nilai sosial karena kadang-kadang digunakan untuk menyuguhi tamu atau sebagai suguhan dalam kegiatan gotong royong. Masyarakat senang mengonsumsi sayur ini karena berkuah banyak dan terasa segar. Biasanya masyarakat yang ikut bergotong royong tidak memperoleh imbalan berupa uang, tetapi hanya berupa makanan yang dimakan bersama-sama setelah selesai bergotong royong. Masyarakat yang ikut bergotong royong tidak terbatas pada lingkungan kerabat saja tetapi para juga tetangga.

Semua bahan dasar untuk membuat sayur ini dapat diperoleh di pasar tradisional, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Bahkan di pedesaan bahan-bahannya dapat dipetik sendiri dari hasil kebun atau ladang. Sayur brambang salam dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan.

106. Sayur Gurih

Sayur gurih adalah salah satu makanan sehari-hari masyarakat Yogyakarta DI. Yogyakarta yang berpenduduk 3.327.954 jiwa dengan luas lahan 3.185,80 km² merupakan daerah yang terdiri dari tanah datar, berbukit-bukit dan juga pantai. Namun sebagian besar adalah tanah daratan dengan penduduk terbanyak berada di kabupaten Sleman. Masyarakat Yogyakarta ada yang memeluk agama Islam, Kristen, Katolik, Budha dan Hindu.

Sekitar 39,71% dari jumlah penduduk usia kerja di DI. Yogyakarta bekerja di bidang pertanian. Mereka menanam padi, dan bermacam-macam tanaman palawija, dan tumbuh-tumbuhan lainnya. Sebagian besar masyarakat Yogyakarta bekerja di bidang pertanian, mereka menanam sayuran dan tanaman lain di kebun atau ladang.

Bahan dasar untuk membuat sayur gurih adalah iga sapi (*balungan*; Bhs. Jawa), kol (kubis), tahu dan kelapa parut. Bumbu dasarnya adalah bawang merah, bawang putih, ketumbar, lada, kemiri, salam, laos, garam, gula merah, daun jeruk purut, sereh, minyak goreng.

Peralatan yang dipergunakan untuk memasak sayur gurih tidak jauh berbeda dengan memasak sayur lain. Pertama-tama siapkan peralatan, antara lain baskom (untuk mencuci bahan), parutan kelapa, saringan santan (*kalo*; Bhs. Jawa), panci atau kuali, mangkuk (untuk tempat bumbu), pisau dan *telenan* (untuk tempat mengiris), sendok sayur (*irus*; Bhs. Jawa), cobek beserta ulegannya, dan kompor atau anglo (*keren*; Bhs. Jawa).

Iga sapi dicuci sampai bersih dan direbus sampai lunak dagingnya, lalu dipotong-potong. Kol dicuci lalu dipotong-potong juga. Bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali sereh, laos, daun salam, dan daun jeruk purut. Kemudian kelapa diparut dan diambil santannya, pisahkan antara yang encer dengan yang kental. Setelah itu semua bumbu, iga sapi dan santan encer dimasukkan dalam panci dan dijerang di atas api. Aduk-aduk sampai matang, lalu masukkan santan kental, kol, dan penyedap rasa. Biarkan sampai mendidih kembali lalu diaduk-aduk lagi sampai matang, kemudian diangkat.



Sayur Gurih

Sayur gurih diletakkan pada sebuah mangkuk sayur, dihidangkan bersama-sama dengan nasi nasi putih, tempe goreng/tahu goreng, krupuk/peyek dan terasi.

Makanan ini disebut dengan nama sayur gurih karena rasanya memang gurih. Rasa gurih ini diperoleh dari banyaknya santan kelapa yang digunakannya. Bahan untuk sayur gurih ini juga dapat divariasi dengan bahan-bahan lain, tetapi tetap harus menggunakan santan kelapa, agar rasa gurihnya tidak hilang.

Makanan ini mempunyai nilai ekonomis karena dijual di pasaran umum, terutama di warung-warung di sekitar kampus perguruan tinggi. Pembelinya kebanyakan adalah para mahasiswa yang kost di sekitar kampus tersebut. Di samping itu, sayur gurih juga mempunyai nilai sosial karena dapat disuguhkan dalam acara tertentu atau hajatan.

Semua bahan sayuran makanan ini dapat dengan mudah diperoleh di pasar tradisional baik di perkotaan maupun di pedesaan. Bahkan di pedesaan bahan sayuran makanan ini dapat dipetik sendiri dari hasil kebun atau ladang. Makanan ini dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Namun untuk masyarakat pedesaan yang pada umumnya tidak mampu membeli daging, makanan ini dimasak tanpa menggunakan iga/balungan sapi.

107. Sayur Lodeh

Masyarakat Yogyakarta mengenal bermacam sayuran yang dijadikan menu dalam makanan sehari-hari. Salah satu diantaranya adalah sayur lodeh yang dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat. Sayur lodeh ini dikenal oleh segala lapisan masyarakat di Yogyakarta. DI. Yogyakarta mempunyai penduduk 3.327.954 jiwa dengan luas lahan 3.185,80 km² merupakan daerah yang terdiri dari tanah datar, berbukit-bukit dan juga pantai. Namun sebagian besar adalah tanah daratan dengan penduduk terbanyak berada di kabupaten Sleman. Masyarakat Yogyakarta ada yang memeluk agama Islam, Kristen, Katolik, Budha dan Hindu.

Sekitar 39,71% dari jumlah penduduk usia kerja di DI. Yogyakarta bekerja di bidang pertanian. Mereka menanam padi dan bermacam-macam tanaman palawija dan tumbuh-tumbuhan lainnya. Sebagian besar masyarakat Yogyakarta bekerja di bidang pertanian, mereka menanam sayuran dan tanaman lain di kebun atau ladang. Bahan dasar untuk membuat sayur lodeh ini dapat diperoleh di ladang dan kebun. Dalam membuat sayur lodeh diperlukan bahan-bahan antara lain terong, kacang panjang, kulit melinjo, daun melinjo, dan kelapa parut Bumbunya adalah bawang merah, bawang putih, cabe merah, petai, udang kecil kering (rese), salam, laos, tempe yang telah dibusukkan, gula merah, garam dan daun jeruk purut.



Sayur Lodeh

Peralatan yang diperlukan antara lain baskom, parutan kelapa, saringan santan

(*kalo*; Bhs. Jawa), panci atau *kuali*, mangkuk (untuk tempat bumbu), pisau dan *telenan* (untuk tempat mengiris), sendok sayur (*irus*; Bhs. Jawa), cobek beserta ulegan-nya dan kompor atau *anglo* (*keren*; Bhs. Jawa).

Terong dikupas dan dipotong-potong. Kacang panjang juga dipotong-potong. Sementara itu kulit melinjo direbus dahulu biar lunak lunak sebelum dipotong-potong. Cabe merah diiris tipis-tipis. Setelah itu semua bumbu dicuci letakan dalam mangkuk.

Setelah dicuci, bawang merah dan bawang putih diuleg. Kemudian semua bumbu dicampur menjadi satu. Kelapa diparut dan diambil santannya, pisahkan antara yang encer dengan yang kental. Santan yang encer dan semua bumbu-bumbu ditaruh dalam panci, kemudian dijerang diatas api sampai mendidih. Kemudian masukkan semua bahan sayuran ke dalam panci, aduk-aduk dengan menggunakan sendok sayur sampai mendidih, lalu masukkan santan kental. Aduk-aduk terus sampai matang, kemudian diangkat.

Sayur lodeh diletakkan pada sebuah mangkuk sayur, dimakan bersama dengan nasi putih, ayam goreng, tahu goreng/tempe goreng dan krupuk/peyek. Bahan sayur lodeh ini dapat divariasikan, misalnya terong diganti dengan pepaya muda, nangka muda atau labu siam.

Sayur lodeh mempunyai nilai ekonomi karena tidak hanya merupakan makanan keluarga sehari-hari, tetapi juga dijual di warung-warung kecil, terutama di sekitar kampus atau perguruan tinggi, dimana konsumennya kebanyakan adalah para mahasiswa. Para mahasiswa ini berasal dari berbagai suku bangsa, dan kebanyakan di antaranya beradaptasi dengan masyarakat dan tentu saja dengan makanannya juga. Sayur lodeh adalah salah satu makanan yang telah diterima oleh masyarakat pendatang.

Sayur lodeh juga mempunyai nilai sosial karena kadangkala dapat pula digunakan untuk menyuguhi tamu maupun sebagai makanan dalam kegiatan gotong royong yang dilakukan oleh masyarakat Yogyakarta. Tetapi sayur lodeh tidak mempunyai nilai budaya, karena tidak disuguhkan dalam kegiatan-kegiatan upacara.

Semua bahan makanan ini dapat dengan mudah diperoleh di pasar tradisional, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Bahkan di pedesaan bahan makanan ini dapat dipetik sendiri dari hasil kebun atau ladang.

108. Sayur Oyok-Oyok

Sayur oyok-oyok adalah makanan sehari-hari masyarakat Yogyakarta. DI. Yogyakarta mempunyai penduduk 3.327.954 jiwa dengan luas lahan 3.185,80 km² merupakan daerah yang terdiri dari tanah datar, berbukit-bukit dan juga pantai. Namun sebagian besar adalah tanah daratan dengan penduduk terbanyak berada di Kabupaten Sleman. Masyarakat Yogyakarta ada yang memeluk agama Islam, Kristen, Katolik, Budha dan Hindu.

Sekitar 39,71% dari jumlah penduduk usia kerja di DI. Yogyakarta bekerja di bidang pertanian. Mereka menanam padi, dan bermacam-macam tanaman palawija, dan tumbuh-tumbuhan lainnya. Sebagian besar masyarakat Yogyakarta bekerja di bidang pertanian, mereka menanam sayuran dan tanaman lain di kebun, ladang atau pematang sawah. Salah satu tanaman yang ditanam adalah pohon lembayung yang menjadi bahan dasar sayur oyok-oyok. Jenis pohonnya hampir sama dengan bayam, begitu pula cara menanamnya.

Bahan dasar untuk membuat sayur oyok-oyok ini dapat diperoleh dengan mudah. Selain daun lembayung diperlukan juga kelapa parut untuk membuat sayur ini. Bahan lain yang diperlukan untuk membuat sayur oyok-oyok ini adalah bawang merah, bawang putih, cabe merah, petai, udang kecil kering (rese), salam, laos, tempe yang telah dibusukkan, gula merah, sereh dan daun jeruk purut. Beberapa peralatan yang diperlukan untuk membuat sayur ini adalah baskom (untuk mencuci bahan), parutan kelapa, saringan santan (*kalo*; Bhs. Jawa), panci atau kuah, mangkuk (untuk tempat bumbu), pisau dan telenan (untuk tempat mengiris), sendok sayur (irus; Bhs. Jawa), cobek beserta ulegannya dan kompor atau anglo (keren; Bhs. Jawa).

Cara memasak sayur oyok-oyok ini sangat mudah. Daun lembayung dipotong-potong dan dicuci, lalu diremas-remas dengan memakai garam (diuleni; Bhs. Jawa). Setelah itu diperas agar baunya larut bersama dengan air perasan yang keluar. Ambil kelapa lalu diparut dan diambil santannya, lalu pisahkan antara

santan encer dan santan kental. Kemudian bawang merah, bawang putih dan garam dihaluskan. Sementara itu petai diiris-iris/dipotong-potong dan udang kering dicuci.



Sayur Oyok-oyok

Selanjutnya bawang merah, bawang putih, dan garam yang sudah dihaluskan dijadikan satu dengan bumbu-bumbu yang lain dan dimasukkan ke dalam panci, lalu di rebus bersama-sama dengan santan encer, sambil diaduk-aduk sampai mendidih. Setelah itu masukkan daun lebayung yang sudah diuleni dan biarkans sampai mendidih kembali dan menjadi matang. Setelah sayur matang lalu masukkan santan kental dan diaduk-aduk sampai mendidih kembali.

Sayur oyok-oyok yang sudah matang diletakkan pada sebuah mangkok atau tempat sayur, dihidangkan bersama dengan nasi putih, tempe goreng/tahu goreng dan krupuk. Biasanya juga dilengkapi dengan sambal atau lalapan cabe rawit.

Makanan ini disebut dengan sayur oyok-oyok karena ketika sebelum dimasak daun lebayungnya *diuyeg-uyeg* (diuleni; Bhs. Jawa) atau diremas-remas supaya bau daunnya hilang. Seperti kita ketahui, daun lebayung adalah bahan sayuran yang berbau tajam, sehingga bila tidak diuleni baunya tidak akan hilang. Bau tersebut akan merusak aroma makanannya, sehingga tidak enak untuk dimakan.

Makanan ini tidak mempunyai nilai ekonomi karena sayur oyok-oyok adalah makanan keluarga dan tidak dijual di warung-warung atau rumah makan. Masyarakat lebih senang memasak secara langsung di rumah jika ingin memakannya. Cara memasak yang cepat dan bahan-bahan mudah diperoleh membuat masyarakat sering mengkonsumsinya menjadi makanan sehari-hari.

Sayur oyok-oyok ini memiliki nilai sosial karena kadangkala juga digunakan sebagai makanan suguhan dalam kegiatan gotong-royong/sambatan yang umum dilakukan di desa. Biasanya yang datang untuk ikut bergotong royong adalah sanak saudara atau keluarga. Gotong royong dilaksanakan dalam rangka membuat rumah atau mempersiapkan upacara-upacara. Makanan ini disediakan sebagai ucapan terimakasih kepada para pekerja yang telah membantu dalam menyelesaikan pekerjaan tersebut.

Semua bahan makanan ini dapat dengan mudah di peroleh di pasar tradisional, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Bahkan di pedesaan bahan makanan ini dapat dipetik sendiri dari hasil kebun atau ladang. Jenis makanan ini dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat.

109. Sayur Podomoro



Sayur Podomoro

Sayur podomoro adalah salah satu sayuran yang dikonsumsi oleh masyarakat Yogyakarta. Menurut seorang informan, makanan ini disebut dengan sayur podomoro karena ketika sayur ini selesai dimasak orang-orang akan berdatangan untuk melihat kemudian menikmatinya. Mereka berdatangan karena mencium aroma sayur podomoro ini dan ingin mengetahuinya. *Podomoro* adalah ungkapan bahasa Jawa, yang artinya adalah “pada berdatangan”. Makanan ini mengundang selera orang untuk berdatangan dan menikmati rasanya, karena menggunakan bahan daging sapi dan kangkung yang membuat rasanya menjadi gurih.

Bahan dasar sayur podomoro daging sapi bagian lemaknya (sandung lamur), kangkung dan kelapa parut. Bumbunya terdiri dari bawang merah, bawang putih, ketumbar, lada, kemiri, salam, laos, gula merah, garam, daun jeruk purut, sereh dan minyak goreng. Semua bahan sayuran makanan ini dapat dengan mudah diperoleh di pasar tradisional baik di perkotaan maupun di pedesaan. Bahkan di pedesaan bahan dasar sayuran ini dapat dipetik dari hasil kebun atau ladang.

Untuk memulai membuat sayur podomoro, pertama-tama daging sapi dicuci dan direbus dalam panci atau kuali sampai empuk, lalu dipotong kecil-kecil. Pada masa lalu masyarakat menggunakan kuali dari tanah liat untuk memasak, tetapi dengan perubahan jaman maka masyarakat memilih memasak di panci. Tetapi tidak menutup kemungkinan jika masih ada yang menggunakan kuali dari tanah liat untuk memasak.

Sayur kangkung dicuci pula dan dipotong-potong. Kelapa diparut lalu diambil santannya dengan menggunakan kalo (saringan santan). Piashkan antara santan encer dengan yang kental. Bumbu-bumbu kemudian dihaluskan dengan menggunakan cobek beserta ulegan, kecuali daun salam, daun jeruk purut, dan sereh. Semua bumbu dan daging dijadikan satu dan dimasukkan ke dalam panci yang telah diisi dengan santan encer, lalu dijerang di atas anglo atau kompor sampai mendidih dan masak. Setelah itu masukkan kangkung yang telah dipotong-potong dan santan kental sambil diaduk-aduk dengan menggunakan sendok sayur (irus) sampai matang kemudian angkat.

Sayur podomoro yang sudah matang diletakkan pada sebuah mangkuk sayur atau tempat sayur. Dihidangkan bersama-sama dengan nasi putih dan lauk pauk yang terdiri dari tahu goreng/tempe goreng, sambal, serta krupuk/peyek.

Dilihat dari nilai ekonominya, makanan ini hanya digunakan untuk makanan keluarga sehari-hari, jarang dijual di pasaran. Namun makanan ini mempunyai nilai sosial tinggi karena sering digunakan sebagai suguhan tamu atau dalam kegiatan lainnya.

Makanan ini dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Namun untuk masyarakat pedesaan yang pada umumnya tidak mampu membeli daging, makanan ini dimasak tanpa menggunakan daging sapi. Di pedesaan sayur podomoro ini lebih dikenal dengan nama sayur bance, karena tidak menggunakan daging sapi.

110. Semur Jengkol

Makanan ini sebagai pelengkap makan nasi. Jengkol semacam buah dari pohon jengkol. Biasanya buah ini dimanfaatkan setelah tua (masak). Makanan ini tidak ada kaitannya dengan upacara adat tertentu. Andaikan dihidangkan pada upacara hanya sebagai makanan pelengkap. Jadi tidak dihidangkan pada upacara tertentu juga tidak apa-apa. Meski demikian, semur jengkol banyak disukai masyarakat Betawi dari dulu hingga sekarang.

Mengapa jengkol ini sangat disukai masyarakat Betawi ? Pada masa lalu daerah Pondok Gede dan daerah Lubang Buaya banyak ditanam pohon jengkol. Penduduk di kedua daerah itu memanfaatkan buah yang ada disekitar rumahnya. Mereka memanfaatkan apa yang ada disekitarnya seperti buah jengkol ini. Tentu saja mereka tidak langsung memanfaatkan buah jengkol ini. Buah ini kemudian direkayasa agar menjadi hidangan yang lezat.

Bagaimana kita dapat mengetahui buah jengkol sudah tua atau masih muda. Jengkol yang sudah tua ditandai dengan dagingnya yang keras bila ditekan dengan kuku. Selanjutnya sesuai dengan namanya bahan utama masakan ini adalah jengkol yang sudah tua. Ambil jengkol sekitar 300 gram kupas kulitnya kemudian belah menjadi dua. Bahan lain yang digunakan adalah air sekitar 500 cc untuk merebus, dua sendok minyak goreng untuk menumis, dan 5 sendok makan kecap manis. Selain bahan tadi juga perlu ditambah bumbu agar masakan menjadi enak. Bumbu yang dibutuhkan antara 30 gram bawang merah, 15 gram bawang putih, 20 gram cabai merah, satu sendok teh ketumbar, 15 gram kemiri, 10 gram jahe, 1/4 sendok teh dan 1 sendok teh garam.

Bagaimana memasak jengkol agar menjadi hidangan yang enak dan sedap? Pertama, jengkol yang sudah dipilih paling tua, direbus selama sekitar satu jam hingga lunak. Air rebusan dibuang, jengkol dicuci lagi dan dimemarkan. Selanjutnya, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Jengkol dimasukkan ke bumbu yang ditumis tadi dan ditambah kecap manis serta air. Masak kembali antara lima sampai sepuluh menit hingga jengkol lunak dan matang.

Pada masa lalu, sebagian bumbu dapur dari tanaman didapat dari pekarangan sendiri. Tidak sedikit penduduk yang menanam tanaman sebagai bahan bumbu dapur seperti cabai rawit, cabai merah, daun salam, jahe, kencur dan masih banyak

lagi. Biasanya mereka menanam di pekarangan yang umumnya cukup luas untuk menanam tanaman tersebut. Dengan demikian, orang Betawi cukup mudah untuk mendapatkan bahan-bahan untuk keperluan memasak, tanpa membeli. Andaikan harus beli, hanya bahan-bahan yang tidak bisa dipenuhi dari pekarangan sendiri.

Bahan-bahan yang tahan lama biasanya disimpan untuk keperluan beberapa hari mendatang seperti cabai, bawang (merah/putih), daun salam, kunyit dan jahe. Mereka menyimpannya pada tempat tertentu di dapur agar mudah mengambilnya.

Kini, tidak banyak lagi orang Betawi yang mempunyai tanah/pekarangan yang luas. Apalagi kebun di wilayah Jakarta (Betawi) sudah sulit dijumpai lagi. Sudah banyak orang Betawi yang tidak menanam tanaman untuk keperluan dapur karena luas kepemilikan tanah yang semakin sempit. Tanan Betawi yang dulunya hijau karena banyak ditumbuhi tanaman, kini berubah menjadi kelabu atau tumbuh bangunan-bangunan modern.

Kini, pohon jengkol di daerah Pondok Gede dan Lubang Biaya tidak sebanyak dulu lagi. Pemasok jengkol bagi kebutuhan penduduk Betawi (Jakarta) tidak hanya dari Pondok Gede dan Lubang Buaya, tetapi juga dari daerah-daerah lain di luar Jakarta.



Semur Jengkol

Kini, konsumen jengkol tidak hanya orang Betawi saja, pendatang yang lama tinggal di Betawai banyak yang suka makan jengkol. Mereka ini ada yang memasaknya sendiri atau beli di warung makan. Banyak warung makan yang menyajikan jengkol dalam berbagai masakan. Biasanya warung-warung nasi

pinggir jalan yang menyajikan jengkol dengan segala variasi masakan. Tidak sedikit rumah makan “warteg” ataupun rumah makan “padang” yang menghadirkan jengkol seperti semur jengkol atau jengkol bumbu rendang.

Demikianlah jengkol sudah memasyarakat, tidak hanya pada kalangan Betawi, tetapi juga pada pendatang yang sudah lama tinggal di Betawi (Jakarta). Meski di Betawi sudah jarang ditemukan pohon jengkol, tetapi tidak sulit untuk mendapatkan jengkol. Hampir semua pasar di Jakarta ada yang menjual jengkol sebagai bahan masakan.

111. Semur Terung Betawi

Seperti namanya, makanan ini berasal dari Betawi. Semur terung memang tidak hanya ada di Betawi, tetapi ada pula di tempat lain. Semur terung betawi ini ada ciri khas tersendiri. Semur terung betawi ini asli dari Kampung Melayu. Yang membuat khas masakan ini adalah bumbu kemirinya.

Masakan semur terung Betawi ini adalah pelengkap makanan utama (nasi). Jelasnya semur terung betawi ini sebagai teman (lauk) makan nasi. Masakan ini sebagai hidangan sehari-hari dan tidak ada kaitan khusus dengan upacara tertentu. Namun demikian dapat pula dihidangkan pada upacara tertentu misalnya untuk hidangan pesta perkawinan, pesta sunatan, pesta syukuran atau perhelatan lainnya.

Bahan yang digunakan adalah terung sebanyak 4 buah, minyak goreng 200 cc dan kecap manis 2 sendok makan. Selain bahan tersebut perlu dibuat bumbu dengan bahan seperti bawang merah 30 gram, bawang putih 20 gram, cabai merah 30 gram, kemiri 15 gram, terasi 1 sdt dan garam 1 sdt. Semua bumbu ini dihaluskan.

Pada masa lalu, daerah Betawi masih banyak kebun yang ditanami buah-buahan dan sayur-sayuran. Selain kebun, rumah penduduk masih banyak yang mempunyai pekarangan yang cukup luas. Mereka biasanya menanam buah dan sayuran di pekarangan ini. Buah-buahan dapat langsung dimakan, ada pula yang diolah lagi. Demikian pula sayuran biasanya dimanfaatkan untuk hidangan sehari-hari atau juga untuk keperluan upacara adat pada kesempatan tertentu.

Bahan utama terung biasa didapatkan dari kebun sendiri. Dulu memang banyak penduduk Betawi yang mempunyai kebun. Andaikan tidak mempunyai kebun sendiri, penduduk tidak sulit untuk mendapatkan terung karena banyak dijual di pasar-pasar atau penjaja sayur keliling. Bahan/bumbu lain yang dibutuhkan adalah kemiri yang merupakan ciri khas terung Betawi. Dulu sekali memang ada orang Betawi yang menanam tanaman-tanaman yang kini sudah dianggap langka seperti gambir atau kemiri. Semakin hari sudah semakin jarang orang yang menanam tanaman langka tersebut. Kemiri didatangkan dari luar.

Bumbu lain seperti bawang merah dan bawang putih jarang sekali orang Betawi yang menanamnya. Bawang merah dan bawang putih biasanya didatangkan dari daerah pantai utara Jawa Tengah. Meskipun didatangkan dari luar, penduduk Betawi (Jakarta) tidak sulit untuk mendapatkan bawang merah dan bawang putih karena stok di pasar melimpah.

Bahan lain yang didatangkan dari luar adalah terasi dan garam. Garam jelas tidak di produksi di Betawi karena memang tidak cocok untuk pembuatan garam. Garam hanya cocok dibuat di daerah yang panas dan curah hujannya tidak banyak seperti daerah pesisir. Garam banyak diproduksi di daerah Madura.

Cabai merah bisa di dapat dari kebun sendiri. Meskipun tidak semua pemilik kebun menanam cabai merah. Bagi yang tidak mempunyai kebun, mereka bisa mendapatkannya di pasar atau dari penjaja sayur keliling.

Bahan lain seperti minyak goreng dan kecap, mereka mendapatkannya dengan membeli di toko, warung atau pasar.

Peralatan yang digunakan adalah tungku/kompor, wajan/penggorengan dan piring/pinggan untuk menaruh semur yang sudah masak, dan cobek untuk menghaluskan bumbu. Dulu penduduk Betawi memang masih banyak yang menggunakan tungku yang bahan bakarnya kayu. Kayu masih mudah didapat baik dari kebun sendiri yang masih banyak pepohonan atau beli dari penjual kayu bakar.

Semua bahan, bumbu, dan peralatan sudah tersedia dan tinggal mengolah menjadi hidangan yang lezat. Pertama yang dilakukan adalah membelah terung memanjang menjadi dua bagian dan jangan sampai putus. Goreng hingga matang, kemudian angkat dan tiriskan.

Kedua, ambil minyak sebanyak 2 sendok makan sisa dari menggoreng terung. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan hingga harum, bubuhi kecap dan aduk sampai rata. Ketiga, masukkan terung dan masak sebentar kemudian angkat.

Nah, hidangan sudah masak dan siap disantap. Semur terung Betawi ini bisa disantap kapan saja karena memang makanan sehari-hari yang tidak ada katiannya dengan upacara tertentu. Namun demikian, bisa saja semur terung Betawi ini disertakan pada upacara/kesempatan tertentu.

Pada bulan Ramadhan, semur terung Betawi biasa disantap saat berbuka puasa, atau pada kesempatan lain seperti ada tamu yang bertandang baik teman, kerabat atau saudara. Pada kesempatan itulah sang tuan rumah menjamu tamunya dengan hidangan semur terung Betawi.

Bahannya yang mudah didapat. Semur Terung Betawi ini sudah menjadi makanan sehari-hari. Hidangan ini dikonsumsi tidak hanya masyarakat kalangan bawah, tetapi juga menengah dan atas. Warung makan ada kalanya menyajikan menu seperti Semur Terung Betawi.

112. Seupan Cau

Seupan Cau berasal dari dua kata yaitu seupan dan cau. Pada suku Sunda, seupan cau lebih dikenal dengan istilah pisang rebus. Masyarakat Sunda secara umum menyukai seupan cau. Rasanya yang manis, legit, dan gurih membuat orang banyak menyenangkannya. Makanan ini apabila dimakan dapat membuat perut kenyang dan pada saat-saat tertentu sering menggantikan peran nasi sebagai makanan pokok.

Di kota Bandung, hampir semua lapisan masyarakatnya mengenal jenis makanan ini. Baik tua maupun muda memberi jawaban, pernah memakan makanan ini. Bahkan sebagian mengatakan sangat senang dengan makanan ini. Karena selain harganya yang murah, juga mudah diperoleh dengan cara membeli pisang mentah di pasar lalu merebusnya. Kadang-kadang mereka juga membeli dari pedagang makanan yang keliling. Dengan memakan 2 atau 3 buah pisang rebus maka perut yang lapar sudah menjadi kenyang. Juga di restoran-restoran yang terdapat di tempat-tempat wisata sering menjual seupan cau bersama makanan ringan lainnya.

Sebagaimana sudah dijelaskan, bahwa kota Bandung yang beriklim dingin membuat udara selalu sejuk. Situasi ini membuat orang menjadi cepat lapar. Sehingga mendorong orang untuk selalu mencari makanan. Karena makanan pokok hanya tersedia pada jam-jam tertentu atau hanya dihidangkan sesuai dengan jamnya, maka makanan tambahan lah yang menjadi sasaran. Selain itu, banyaknya hasil bumi berupa jenis tanaman yang dihasilkan bumi Jawa Barat mendukung tersedianya jenis-jenis makanan tambahan. Dengan tersedianya bahan makanan tambahan, membuat orang tidak bersusah payah mencari atau membeli bahan-bahan tersebut.

Seperti pisang, sebagai bahan pokok seupan cau banyak ditemukan di daerah Jawa Barat. Tanaman pisang banyak ditemukan di wilayah pertanian para petani di propinsi Jawa Barat ini. Ada yang menanamnya secara khusus sebagai tanaman utamanya namun tidak sedikit yang menanamnya di sela-sela tanaman pokok lainnya. Di pekarangan rumah yang masih bisa diberi tanaman, tampaknya tanaman pisanglah yang termasuk tanaman yang dipilih untuk ditanam. Mungkin ini satu diantara faktor pendorong hingga munculnya makanan seupan cau di daerah Jawa Barat. Sementara bumbu yang digunakan dalam makan seupan cau hanyalah garam yang dapat diperoleh dengan cara membeli di warung atau pasar setempat.

Buah pisang yang sudah ranum berwarna kuning bersih dan yang memiliki bentuk besar adalah jenis pisang yang berkualitas baik. Setelah dipotong dari tandannya, pisang dimasukkan ke dalam panci lalu dicuci bersih dengan air. Pisang yang sudah bersih disusun kembali di dalam panci lalu menambahkan air hingga menutupi seluruh pisang. Selanjutnya diberi garam secukupnya di dalam air. Panci yang sudah berisi pisang diangkat ke atas kompor lalu siap untuk direbus. Selain menggunakan panci sebagai wadah untuk merebus ada juga yang menggunakan peralatan lainnya seperti periuk dan wajan. Di desa-desa, periuk yang terbuat dari tanah adalah wadah untuk merebus makanan. Sementara wajan yang terbuat dari campuran baja dan seng banyak digunakan penduduk yang tinggal di kota. Buah pisang yang sudah masak diangkat, kemudian diletakkan diatas piring. Bersama secangkir minuman kopi, bajigur, bandrek atau teh, seupan cau siap untuk dinikmati.

Seupan cau adalah makanan tambahan yang biasanya dihidangkan pada pagi, sore dan malam hari. Pagi hari antara pukul 6.00 hingga 7.00, siang hari antara pukul 10.00 hingga 11.000, sore hari antara pukul 15.00 hingga 16.00, dan malam

hari antara pukul 21.00 hingga menjelang tidur malam. Makanan ini sering dihidangkan pada tamu yang datang berkunjung ke rumah. Umumnya keluarga yang senang dengan makanan ini selalu menyediakannya di rumah sebagai persediaan. Sehingga saat kedatangan tamu, baik itu keluarga dekat atau tetangga dapat segera menghidangkan makanan ini. Apabila harus membeli pun, seupan cau dapat dibeli di warung-warung makanan yang berada di pinggir-pinggir jalan dan juga penjaja makanan keliling. Harganya relatif murah sehingga dapat membuat semua orang mampu membelinya. Aturan atau tata cara menghidangkan dan mengkonsumsi seupan cau tidak berbeda dengan makanan tambahan lainnya. Seupan cau biasanya dihidangkan dengan cara meletakkan di atas piring tanpa diberi alas sama sekali. Bersama seupan cau dihidangkan juga minuman seperti kopi, teh, bajigur, bandrek, atau kopi susu. Pada lapisan masyarakat tertentu, seperti petani dan pedagang seupan cau ini mereka makan tidak terikat kepada waktu. Apabila perut sudah mulai terasa lapar, saat itu pula mereka memakannya. Bahkan seupan cau sering menggantikan peran nasi sambil menunggu saat makan makanan pokok.

Dalam kehidupan sehari-hari suku Sunda, seupan cau tidak memiliki makna khusus. Namun, sebagai makanan tambahan seupan cau sangat disukai karena rasanya yang manis dan enak. Dapat menggantikan sementara peran nasi. Apabila dilihat dari fungsinya, seupan cau dapat dikategorikan sebagai makanan pelengkap atau makanan cemilan berguna untuk memberi ketahanan tubuh saat perut lapar.

Seupan cau bagi suku Sunda khususnya dan penduduk kota Bandung umumnya memiliki nilai ekonomi, sosial dan budaya. Dikatakan bernilai ekonomi karena makanan ini dapat memberi pemasukan uang bagi mereka yang menjualnya. Mungkin hasil yang mereka peroleh tidak banyak karena harga jual makanan ini termasuk murah namun paling tidak dapat menyambung hidup. Bernilai sosial karena hampir semua lapisan masyarakat dapat mencicipi dan menikmati makanan ini. Melalui acara-acara keluarga yang menghidangkan seupan cau terjalin hubungan yang semakin akrab dan intim. Dan juga pada acara-acara tertentu seperti pertemuan warga yang bersifat sosial, melalui makan seupan cau bersama semakin mempererat hubungan silaturahmi. Bernilai budaya karena seupan cau adalah satu diantara produk budaya suku Sunda yang juga dapat menjadi identitas suku bangsa ini. Melalui makanan tradisional ini, keharuman masyarakat suku Sunda khususnya dan masyarakat Indonesia umumnya dapat menyebar kemana-mana.

Dari zaman dahulu hingga sekarang ini seupan cau terkenal sebagai makanan tambahan suku Sunda. Meskipun kedudukannya sebagai makanan tambahan, seupan cau hampir setiap hari tersedia di rumah-rumah keluarga suku Sunda. Hal ini menunjukkan bahwa makanan ini selain berfungsi sebagai makanan pelengkap, juga berguna untuk memberi rasa aman terhadap anggota keluarga. Karena dengan memakan makanan ini akan memberi rasa kenyang yang berarti dapat mempertahankan tubuh dan melanjutkan kehidupan.



Saupan Cau

113. Seupan Taleus

Seupan taleus berasal dari dua kata yaitu seupan dan taleus. Seupan taleus dalam kehidupan suku Sunda dikenal sebagai keladi rebus. Makanan ini banyak diminati orang terutama dari kalangan tua. Saat memakan makanan ini terasa empuk, lembut, manis dan gurih. Apalagi ditambah dengan secangkir kopi atau teh akan menambah nikmat.

Tidak berbeda dengan makanan tambahan yang terdapat di kota Bandung, seupan taleus termasuk makanan pelengkap/cemilan. Fungsinya adalah sebagai pengganjal perut yang sedang lapar. Saat-saat lapar biasanya orang akan mencari makanan yang praktis, cepat tersaji dan tidak memerlukan waktu khusus untuk mengolahnya. Seupan taleus adalah termasuk kelompok makanan yang cepat pengolahannya. Tidak memerlukan waktu yang banyak dan yang utama bisa membuat perut menjadi kenyang. Seupan taleus banyak dijual di warung-warung

makanan, di pasar, dan di tempat-tempat lain yang banyak dikunjungi orang seperti tempat rekreasi yang tersebar di kota Bandung.

Dalam kehidupan sehari-hari suku Sunda terutama mereka yang bekerja sebagai petani hampir setiap hari tersedia seupan taleus ini. Makanan ini, selain mudah mereka peroleh juga dapat memberikan kekuatan tubuh sebelum tiba makan nasi. Bersama makanan tambahan lainnya, seupan taleus seringkali menjadi makanan pilihan.

Bahan pokok seupan taleus berasal dari tumbuh-tumbuhan yaitu keladi. Kedua bahan ini banyak terdapat di kota Bandung terutama di daerah pinggiran. Penduduk kota Bandung yang bekerja sebagai petani umumnya tinggal di pinggiran kota. Kelompok ini cukup banyak terdapat di propinsi Jawa Barat. Mereka menanam keladi, ubi, dan singkong di kebun atau di ladangnya. Memang tanaman keladi termasuk tanaman yang mudah tumbuh dan tidak memerlukan perawatan khusus, sehingga hampir di semua kebun atau ladang petani ditemukan tanaman ini. Selain itu, beberapa keluarga yang memiliki pekarangan luas menanam tanaman ini bersama tanaman lainnya. Sementara, bagi mereka yang sama sekali tidak menanam tanaman ini dapat memperolehnya dengan cara membeli yang masih mentah atau yang sudah masak. Biasanya yang mentah banyak terdapat di pasar-pasar tradisional sedangkan yang masak banyak dijual di warung-warung makanan atau dijajakan pedagang keliling.

Pemilihan seupan atau keladi dilakukan dengan teliti. Biasanya yang bentuk besar-besar adalah seupan yang baik kualitasnya. Jenis seupan seperti ini disebut dengan seupan ketan. Sebutan ini diberikan karena apabila sudah masak akan memberikan rasa seperti beras ketan. Setelah memilih seupan yang baik, dikupas kulitnya dengan menggunakan pisau tajam, sebab kulit seupan agak keras. Setelah dikupas bersih, dipotong-potong sesuai selera. Seupan yang sudah dipotong lalu dicuci dengan menggunakan air yang diberi garam, karena kulit yang sudah terkelupas meninggalkan getah di permukaan seupan. Setelah getah hilang dan permukaan kulit berwarna putih, lalu seupan dimasukkan ke dalam panci. Diberi air sampai seluruh seupan terendam. Bersama dengan air dimasukkan garam secukupnya. Panci lalu diangkat ke atas kompor dan seupan siap untuk direbus. Peralatan yang digunakan untuk merebus seupan yaitu panci dapat diperoleh dengan cara membeli di pasar atau di toko yang menjual peralatan rumah tangga. Sambil menunggu seupan masak, kelapa muda diparut dan dikukus di dalam dandang. Ke

dalam kelapa parut diberikan gula putih secukupnya. Kelapa parut ini berfungsi menambah rasa enak sebab lemak yang dihasilkan kelapa akan membuat seupan taleus menjadi manis rasanya. Setelah seupan masak, diletakkan di atas piring lalu ditaburi dengan kelapa parut.

Seperti yang sudah dijelaskan bahwa seupan taleus termasuk jenis makanan tambahan atau pelengkap. Sebagai makanan pelengkap, seupan taleus tidak selalu terhidang setiap waktu. Ada waktu-waktu tertentu untuk menghidangkannya. Waktu-waktu tersebut adalah waktu luang atau waktu santai. Pada suku Sunda yang memiliki waktu luang cukup banyak seperti para petani dan pedagang memang tidak memiliki aturan yang ketat untuk mengkonsumsi makanan ini. Mereka dapat memakannya kapan saja. Namun bagi mereka yang hanya memiliki waktu luang tertentu, memiliki pola untuk mengkonsumsinya.

Biasanya penduduk yang tidak petani seperti pegawai negeri, swasta dan ABRI hanya memiliki waktu luang yaitu pagi hari sebelum berangkat bekerja dan malam hari setelah pulang ke rumah. Pagi hari yaitu antara pukul 6.00 hingga 8.00 dan malam hari antara pukul 20.00 hingga menjelang tidur. Saat-saat seperti ini biasanya saat berkumpul dengan anggota keluarga. Pagi hari sebelum anak-anak mereka berangkat sekolah dan malam harinya setelah kembali dari seluruh aktifitas di luar rumah. Pertemuan keluarga diisi dengan sarapan bersama dengan menghidangkan makanan-makanan ringan seperti seupan taleus ini. Berbeda dengan malam hari, waktu luang lebih panjang sehingga makan makanan ini pun lebih santai.

Aturan dalam hal cara menghidangkan seupan taleus sama seperti makanan tambahan lainnya. Pada umumnya menggunakan piring sebagai wadah makanan. Tanpa memberi alas sama sekali, seupan taleus diletakkan di atas piring. Demikian pula dengan aturan mengkonsumsinya, tergantung kepada kebutuhan orang yang mau memakannya.

Seupan taleus termasuk makanan yang dikonsumsi sehari-hari oleh sebagian besar petani suku Sunda. Namun tidak demikian dengan kelompok masyarakat di luar petani. Pada kesempatan tertentu misalnya pertemuan keluarga, makanan ini sering dijadikan makanan pilihan. Sedangkan pada pelaksanaan sebuah upacara jenis makanan ini tidak turut dihidangkan.

Makna yang terkandung dalam seupan taleus menurut suku Sunda hanya sebagai makanan tambahan. Pada masyarakat lapisan bawah seupan taleus berfungsi sebagai pengganjal perut yang lapar sambil menunggu tiba waktu makan. Sedangkan pada masyarakat menengah ke atas dianggap sebagai makanan selingan atau cemilan.

Dalam kehidupan sehari-hari orang Sunda, seupan taleus memiliki nilai ekonomi, sosial dan budaya. Bernilai ekonomi karena dapat memberikan penghasilan bagi keluarga yang menjual makanan ini. Meskipun hasil yang diperoleh tidak besar tetapi dapat membantu memperpanjang kehidupan keluarga. Bernilai sosial karena melalui pertemuan keluarga sambil memakan seupan taleus, diharapkan hubungan antar anggota keluarga semakin akrab. Bernilai budaya karena seupan taleus adalah salah satu diantara makanan tradisional yang merupakan produk budaya suku Sunda.



Seupan Taleus

114. Soto Bangkong

Makanan sejenis soto ini adalah asli Kota Semarang, yang mulai diperkenalkan sejak tahun 1939. Pada masa lalu, Semarang belum seramai sekarang, juga dalam hal makanan tradisional yang diujakan belum sebanyak sekarang. Mengenai Kota Semarang, ada sejarahnya tersendiri yang rasanya perlu diketahui. Menurut sejarah, nama Semarang diambil dari kata “asem” dan “arang”. Ketika itu di Semarang banyak tumbuh pohon asam (Jawa: Asem) yang berdaun jarang

(Jawa : Arang), sehingga kota tersebut diberi nama “Semarang” (artinya : Pohon asam yang berdaun jarang). Salah seorang tokoh pendiri kota ini adalah Ki Ageng Pandanaran, yang makamnya berada di daerah Pandanaran sekarang. Kota ini berdiri pada tanggal 2 Mei 1547, dan perkembangan selanjutnya Semarang ditetapkan sebagai ibukota Provinsi Jawa Tengah sampai sekarang.

Kota yang luasnya 36,481 hektar ini dihuni oleh sekitar 1,4 juta jiwa (data tahun 2000) yang tersebar di 16 kecamatan. Semarang merupakan kota yang memenuhi kriteria ideal, karena memiliki laut sekaligus gunung yang menghiasinya. Semarang dibedakan atas “kota atas” dan “kota bawah”. “Kota atas” merupakan wilayah yang difungsikan sebagai kawasan pertanian, perkebunan, dan pariwisata, sedangkan “kota bawah” dimanfaatkan sebagai kawasan permukiman/perumahan, perkantoran, perdagangan dan industri.

Pada masa lalu, Semarang merupakan kota bandar/pelabuhan yang ramai. Pelabuhan Tanjung Emas merupakan pelabuhan terbesar ketiga di Pulau Jawa setelah Tanjung Priok (Jakarta) dan Tanjung Perak (Surabaya). Pelabuhan Tanjung Emas menjadi pintu gerbang perdagangan yang cukup potensila di Pulau Jawa. Banyak bangsa asing yang singgah ke Semarang dengan berbagai tujuan. Di antara bangsa-bangsa asing tersebut adalah orang Belanda yang ingin menguasai perdagangan di Pulau Jawa, serta orang-orang Cina dan Arab. Keberadaan kota Semarang yang sangat potensila di bidang perdagangan juga menarik minat penduduk sekitarnya untuk terlibat dalam roda perdagangan, walaupun dalam skala yang lebih kecil, misalnya berdagang makanan. Salah satu jenis makanan yang mulai dijual adalah soto (Jawa; sauto) bangkong.

Disebut “Soto Bangkong” dengan pertimbangan bahwa pada awalnya makanan ini diperkenalkan dan dijual di daerah Bangkong. Kotamadya Semarang. Sampai sekarang nama daerah tersebut masih melekat sebagai nama dagangnya, sehingga makanan itu tetap dikenal sebagai “soto bangkong”. Untuk mendapatkan makanan ini tidak sulit, karena sampai sekarang soto bangkong dijual pada sebuah rumah makan bernama “Soto Bangkong” yang berada di daerah Bangkong.

Keberadaan soto bangkong yang dikenal sekarang melalui perjalanan sejarah panjang. Pada tahun 1939, ada seorang penduduk Semarang yang mencoba resep dari orang tuanya membuat sauto (soto), kemudian menjualnya berkeliling dari kampung ke kampung dengan menggunakan alat pikul (pikulan). Ternyata banyak

orang yang menyukai soto buatannya. dari hasil berdagang itu, dia dapat menyewa sebuah tempat di daerah Bangkong. Kini tempat itu berkembang menjadi sebuah rumah makan yang cukup besar, yang khusus menyajikan hidangan soto bangkong beserta makanan pengiringnya, seperti sate kerang, perkedel, telur puyuh pindang, sate tempe goreng dan sate jerohan goreng.

Usaha rumah makan “Soto bangkong” kini berkembang sangat pesat dan banyak penggemarnya, sehingga diperluas dengan membuka cabang, seperti di Jakarta. Meskipun begitu pemiliknya adalah sama, yaitu keturunan yang pertama kali memperkenalkan makanan tradisional ini. Masyarakat dapat mengetahui makanan yang populer ini dari mulut ke mulut atau mencicipinya sendiri setelah membaca nama dagang yang terpampang.

Soto Bangkong sudah dikenal sejak berpuluh-puluh tahun yang lalu. Walaupun sudah lama ada, namun dalam proses pembuatannya tetap menggunakan peralatan-peralatan yang tradisional, seperti kuali yang terbuat dari tanah liat, alat penghalus/penggerus tradisional yang disebut ulekan dan sebagainya.

Air/kuah soto dimasak dalam kuali terbuat dari tanah liat. Alat kuali yang tradisional ini masih tetap dipertahankan. Konon, rasa kuah soto akan lebih enak bila dimasak dalam kuali tanah dibandingkan dengan panci aluminium. Alat masak tradisional tersebut cukup sulit diperoleh akhir-akhir ini. Oleh karena itu, harus dipesan secara khusus dari seorang pedagang peralatan rumah tangga tradisional di sebuah pasar tradisional di kota Semarang.

Enak atau tidaknya rasa soto bangkong terletak pada rasa kuahnya, sehingga dapat dikatakan inti dari masakan ini adalah air/kuah soto. Sementara bahan-bahan yang lain, seperti soun, tauge, kol dan irisan ayam merupakan campurannya. Kuah soto yang enak rasanya terbuat dari kaldu ayam. Sekali masak dibutuhkan kira-kira 60 ekor ayam untuk menghasilkan kaldu yang cukup kental.

Bumbu-bumbu yang dibutuhkan cukup banyak, di antaranya bawang merah, bawang putih, merica, kemiri, daun salam, sereh, jahe dan garam. Takaran dari masing-masing bumbu tersebut sudah diperkirakan untuk menghasilkan rasa yang pas dengan lidah masyarakat pada umumnya.

Kaldu ayam dihasilkan dari rebusan ayam. Semua bumbu dihaluskan, kemudian dicampurkan pada kaldu ayam yang sudah jadi. Campuran tersebut diaduk sampai bumbu-bumbunya rata dengan kuah soto. Konon, rasa soto yang paling enak adalah bila dimakan pada sekitar pukul 10.00 pagi. Saat itu, kesedapan rasa soto benar-benar terasa, karena bumbunya masih baru tercampur. Kuah soto sepanjang hari terus dipanasi di atas kompor, sehingga kuah akan terus menguap. Dengan sendirinya kelezatan rasanya lambat laun akan berkurang. Semakin lama kuah itu dipanaskan, semakin berkurang kelezatannya dibandingkan ketika baru saja kuah itu matang.

Bahan-bahan campuran soto yang lain adalah irisan daging ayam, soun, tauge dan kol. Semua bahan tersebut direbus sendiri, tidak dicampurkan pada kuah soto. Lalu bahan-bahan campuran soto yang sudah direbus ditiriskan, dan ditempatkan pada wadah masing-masing. Untuk menambah kelezatan rasa soto, ditambahkan irisan daun seledri serta jeruk nipis yang diperas saat soto akan dimakan.

Agar rasa soto ada pedasnya, ditambahkan sambal soto yang dibuat tersendiri. Bahan pembuat sambal terutama cabe rawit (kecil) warna merah, bawang putih, garam dan sedikit terasi. Semua bahan direbus terlebih dahulu, kemudian dihaluskan (digerus) menggunakan alat penghapus (blender) atau alat yang tradisional (ulekan). Sebagian sambal yang sudah jadi dicampurkan dengan kecap manis, sehingga menjadi sambal kecap yang tidak terlalu pedas.

Makanan pengiring atau lauk yang biasa disajikan bersama soto bangkong, di antaranya perkedel, sate kerang, sate telur puyuh pindang, sate tempe goreng, dan sate jerohan goreng. Semua makanan pengiring itu disebut “sate”, sebab disajikan dalam bentuk rangkaian yang ditusuk dengan lidi menyerupai sate pada umumnya.

Perkedel terbuat dari kentang yang direbus, kemudian ditumbuk sampai halus, dan dibentuk bulat gepeng. Bumbu-bumbu yang dibutuhkan di antaranya bawang putih, garam, dan daun bawang yang diiris tipis. Semua bahan digerus sampai halus, dan dicampurkan pada kentang yang juga sudah dihaluskan, kemudian dibentuk bulatan gepeng (pipih). Bulatan-bulatan kentang dicelupkan pada telur ayam yang sudah dikocok, kemudian digoreng. Sate kerang dibuat dari kerang (sejenis hewan air) yang sudah dikeluarkan dari kulitnya, lalu dibersihkan isi tubuhnya, selanjutnya direbus beserta bumbu-bumbu yang dibutuhkan. Kemudian daging kerang tersebut dirangkai dengan lidi. Membuat telur puyuh pindang dengan

cara merebus telur-telur burung puyuh beserta bumbu-bumbunya, termasuk kulit bawang merah dan daun jambu biji yang dapat memberi warna merah pada telur. Sate tempe goreng terbuat dari tempe yang dipotong kotak kecil-kecil dan digoreng sampai kering, kemudian dirangkai menggunakan lidi. Bahan pembuat sate jerohan adalah isi tubuh (jerohan) ayam seperti usus, hati dan ampela yang diolah dengan cara direbus bersama bumbu-bumbunya, kemudian dirangkai menggunakan lidi.

Cara menghidangkan soto bangkong bervariasi sesuai selera. Semua bahan campuran soto ditempatkan pada sebuah mangkuk, selanjutnya dituangkan kuah soto. Nasi putih dapat dicampurkan pada campuran soto tersebut, tetapi ada juga orang yang lebih suka makan soto terpisah dari nasi. Jadi nasi ditempatkan tersendiri pada piring datar. Untuk menambah kelezatan rasa dapat ditambahkan perasan jeruk nipis, sambal soto atau sambal kecap, serta bawang goreng. Jeruk nipis, sambal soto dan sambal kecap ditempatkan pada wadah tersendiri, yang dihidangkan bersamaan dengan soto. Makanan pengiring atau lauk dihidangkan terpisah pada sebuah piring datar.

Sate Bangkong merupakan makanan sehari-hari yang dapat dihidangkan sebagai makan pagi (sarapan), siang atau malam. Akhir-akhir ini banyak keluarga yang menyajikan hidangan prasmanan dengan salah satu menu utamanya soto bangkong dalam acara-acara pesta, seperti perkawinan, khitanan atau ulang tahun. Dengan dihidangkannya soto bangkong dalam pesta-pesta, masyarakat dapat mengetahui identitas penyelenggara pesta yang dapat dipastikan berasal dari Semarang.



Gambar cara menghidangkan soto bangkong

115. Soto Kokot

Soto kokot adalah makanan khas dari daerah Kabupaten Sumenep. Soto Kokot merupakan jenis makanan berkuah yang dapat ditemukan dalam pola konsumsi sehari-hari, terutama bagi ekonomi masyarakat ekonomi menengah. Soto kokot biasa dijumpai di rumah-rumah makan di pinggir jalan, biasa juga dijumpai di warung-warung tenda.

Disebut soto kokot karena bahan utamanya terbuat dari kokot (kikil sapi). Kokot dapat diambil dari kaki sapi, kulit yang terdapat pada kaki sapi disebut kokot. Di pulau Madura masih banyak dijumpai sapi, bahkan Pulau Madura terkenal dengan karapan sapinya. Jadi tidak heran bila disana produksi sapi masih mencukupi untuk konsumsi daerah tersebut.

Sapi sebagai bahan utama untuk membuat soto kokot, merupakan makanan yang halal bagi masyarakat Madura yang mayoritas beragama Islam. Bagi masyarakat Madura ternak sapi adalah salah satu sumber makanan yang mahal, khususnya bagi penduduk yang berekonomi lemah. Oleh sebab itu soto kokot merupakan makanan yang bergengsi, yang hanya dapat ditemui pada saat-saat tertentu saja. Misalnya pada saat hari raya Idul Fitri, pada saat pesta perkawinan, sunatan dan lain-lain.

Soto kokot, merupakan makanan yang sumbernya hanya sebagian kecil saja dari ternak sapi, yakni hanya dari kulit kakinya saja, namun makanan ini sangat lezat dan mempunyai ciri khas tersendiri, dan sangat mengasyikkan bagi orang yang memakannya.

Kalau kita perhatikan ternak sapi ini, dari semua segi dapat dimanfaatkan. Misalnya saja, lidahnya dapat dijadikan soto lidah, atau empal lidah dan lain-lain. Buntutnya dapat dijadikan sop buntut, kakinya dapat dijadikan sop kaki. Kulitnya dapat dijadikan kerupuk jangek. Jadi, dengan perkataan lain semua organ tubuh ternak sapi dapat dikonsumsi, dengan cara pengolahan atau masakan yang berbeda-beda, dan mempunyai rasa yang berbeda-beda pula.

Jadi kalau kita perhatikan dari sisi di atas, maka masyarakat Madura adalah masyarakat yang bisa memanfaatkan segala bahan makanan seefisien mungkin,

dengan kata lain, tidak ada bahan makanan yang terbuang percuma. Artinya semua bahan bisa dimanfaatkan menjadi bahan makanan yang enak.

Untuk membuat soto kokot, orang tidak harus memotong seekor sapi, tetapi bisa beli saja di pasar. Namun bila ada hajatan besar, seperti upacara perkawinan bagi orang yang ekonominya menengah ke atas tentunya hal ini bisa saja terjadi.

Pada saat ini soto kokot juga sudah bisa dijumpai di restoran-restoran maupun warung-warung di pinggir jalan. Oleh sebab itu soto kokot ini juga bernilai ekonomis, karena dalam penjualan soto kokot, orang bisa meraih untung yang tidak sedikit. Disamping bernilai ekonomis, soto kokot juga mempunyai nilai sosial, hal ini dapat dilihat bila ada orang yang hajatan besar, maka untuk menyembelih ternak sapi tersebut, tidak dapat dilakukan seorang diri. Jadi harus memanggil orang yang ahli untuk itu. Selain itu, dikerahkan juga para tetangga untuk saling membantu. Pada saat ini hubungan sosial dapat terjalin, dan mereka akan lebih saling mengenal satu sama lain. Pada saat inilah juga mereka akan mengetahui watak masing-masing dari para tetangganya.

Dalam pembuatan soto kokot ini, selain kokot bisa juga ditambah sumsum tulang. Bumbu yang dipakai adalah bawang putih, merica, bawang merah, daun bawang, bawang prei, vetsin, jahe dan garam.

Cara memasak soto kokot sebagai berikut : Potong-potong kokot sebesar yang disukai, lalu direbus sampai matang. Sementara itu merica, bawang merah dan bawang putih dihaluskan dan digoreng dengan minyak kelapa sampai menguning, lalu daun bawang diambil putihnya saja dirajang halus. Campur dengan bumbu-bumbu masukkan bawang prei yang sudah dirajang halus, lalu tambahkan jahe yang sudah dimemarkan, tambahkan lagi sisa bumbu yang masih ada, campur dengan air segelas biarkan beberapa menit, setelah itu masukkan ke dalam godakan kokot. Soto kokot ini akan bertambah enak rasanya, bila ditambahkan juga jerohan. Jerohan dimasak tersendiri dengan air, setelah matang dipotong-potong persegi empat, masukkan juga ke godakan kokot. Terakhir masukkan potongan sumsum yang sudah diiris-iris, biarkan beberapa lama sampai bumbu meresap ke dalamnya, setelah matang biarkan terus dengan api kecil.

Adapun cara menghidangkannya adalah bisa saja soto itu dimakan sendiri, tetapi bisa juga dimakan bersama lontong, ketela pohon yang telah direbus dan

dipotong-potong persegi empat, ditambah dengan cambah (tauge kecil) yang sudah digoreng. Soto kokot ini akan semakin nikmat bila disertai sambal kacang, gorengan daun bawang (putihnya saja) dan irisan daun bawang (hijaunya). Bisa juga ditambah dengan perasan jeruk nipis dan kecap.

Peralatan yang dipakai dalam pembuatan soto kokot adalah panci, digunakan untuk merebus kokot, talenan, digunakan untuk memotong kokot, pisau dan golok, dipakai untuk memotong kokot yang keras dan jerohan, wajan, digunakan untuk menggoreng bumbu, cobek digunakan untuk menggiling bumbu, sendok panjang digunakan untuk mengaduk soto kokot, mangkok digunakan untuk tempat memakan soto kokot, panci bersih digunakan untuk wadah soto kokot yang telah matang. Semua peralatan ini dapat dibeli di pasar dan ada juga yang dibuat sendiri, seperti talenan dari kayu, sendok dari kayu dan lain-lain.

116. Soto Madura

Namanya saja Soto Madura, sudah jelas makanan ini berasal dari Pulau Madura yang termasyhur itu. Makanan ini sangat digemari oleh masyarakat Madura pada umumnya. Makanan ini termasuk makanan utama jenis berkuah.

Menurut orang Madura, makanan diklasifikasikan menjadi dua bagian, yaitu makanan untuk objek upacara dan makanan sehari-hari. Sebagai makanan utama, soto Madura dapat dimakan beserta nasi. Soto Madura dijual di restoran-restoran atau warung-warung nasi. Restoran-restoran di luar Pulau Madura justru yang sangat banyak menjual soto madura ini.

Makanan khas suatu daerah, tentunya mempunyai kaitan yang erat dengan kondisi lingkungan alam dan mata pencaharian penduduk asal makanan tersebut. Mata pencaharian apa yang dihasilkan oleh daerah tersebut tidak jauh pula dengan bentuk makanannya. Misalnya bahan-bahan makanan soto madura ini, tentunya bahan-bahan yang tidak asing lagi di daerah tersebut. Madura sebagai daerah yang agak kering, sehingga lahan tidak subur lebih luas bila dibandingkan dengan lahan yang subur. Oleh karena itu masyarakat disana banyak memelihara ternak dalam hal ini khususnya beternak ayam, yang menjadi bahan dasar utama untuk membuat soto madura ini.

Adapun bahan-bahan yang digunakan untuk membuat soto madura adalah : 250 gram daging ayam direbus, 5 butir telur, rebus dan diiris-iris, 250 gram kentang, rebus dan diiris-iris, 50 gram keripik kentang, 100 gram tauge. Di samping bahan-bahan di atas, diperlukan juga bumbu-bumbu sebagai berikut : 10 butir bawang merah, 5 siung bawang putih, 1 ruas jahe, 1 potong lengkuas, 1 batang serai dimemarkan, 1 sendok merica bubuk, 3 batang daun bawang iris halus, 5 batang daun seledri, iris halus, 1 buah jeruk nipis/cuka, dan garam secukupnya.

Cara pembuatan soto madura sebagai berikut: mula-mula ayam disembelih sampai mati, setelah itu diseduh air panas untuk menguliti bulunya sampai bersih, setelah itu dibakar sebentar diatas api, agar bulu-bulu halus habis terbakar dan aroma ayam terasa wangi. Setelah ayam bersih dari bulu, lalu di potong-potong agar besar, kira-kira dipotong menjadi empat bagian. Lalu rebus ayam hingga empuk, angkat dan disuir-suir. Sementara itu ambil 7 buah bawang merah, iris tipis, goreng hingga kuning lalu tiriskan. Lalu ambil sisa bawang merah, haluskan bersama bawang putih, kemiri, jahe dan lengkuas. Masukkan bumbu yang dihaluskan serai ke dalam kaldu ayam, beri merica dan garam. Masak kuah mendidih lalu angkat. Tata dalam mangkok bahan-bahan seperti irisan telur, kentang, keripik kentang, tauge dan suwiran ayam, siram kuah, taburi irisan daun bawang, seledri dan bawang goreng. Hidangkan dengan sambal rawit dan irisan jeruk nipis/cuka.

Adapun perlengkapan yang dipergunakan untuk membuat soto madura adalah panci, pisau, mangkok, sendok, talenan. Semua perlengkapan ini dapat dibeli di pasar atau toko-toko yang menjualnya.

Menurut pandangan masyarakat Madura yang sebagian besar beragama Islam, bahwa daging ayam adalah makanan yang halal dan tidak ada pantangan untuk dimakan. Dalam kognitif orang Madura, konsep halal tidaknya suatu makanan sangatlah penting, karena makanan merupakan produk budaya masyarakat yang diolah berdasarkan pengetahuan, pandangan atau nilai-nilai yang dimiliki masyarakat yang bersangkutan. Namun demikian, seperti Parsudi Suparlan (1948), bahwa makanan tidak terlepas dari faktor lingkungan dimana mereka hidup, dan daya dukung ekonomi masyarakatnya, serta pengetahuan agama yang mereka anut.

Sebagai makanan khas dari daerah Madura, soto madura tidak hanya bermakna sebagai lauk-pauk saja, tetapi juga bernilai ekonomis yang sangat tinggi. Di restoran-restoran maupun di warung-warung di luar pulau Madura, orang dapat memperoleh soto Madura dengan harga Rp. 5.000,- untuk satu mangkuk. Oleh karena itu banyak orang Madura yang maju secara ekonomi setelah menjual soto Madura ini.

Soto Madura ini sering diperjual belikan sebagai makanan utama, karena orang enggan untuk membuatnya, karena memerlukan waktu yang lama, dan sedikit rumit sebab banyak macam ragam bahan yang harus dipersiapkan. Jadi orang lebih senang untuk membeli saja, lebih praktis dan lebih enak rasanya.

Selain sebagai makanan utama sehari-hari, makanan ini sering juga dijumpai pada upacara-upacara pesta perkawinan, sunatan dan lain-lain. Walaupun sebenarnya makanan ini bukan makanan upacara yang sakral, namun dianggap sebagai makanan berkelas, artinya makanan yang dikonsumsi oleh kalangan menengah, karena harganya yang relatif mahal bagi golongan ekonomi lemah, terlebih-lebih bagi masyarakat petani di pedesaan.

117. Sumpil

Sumpil adalah makanan tradisional masyarakat Desa Nglanggeran, Wonosari, Kabupaten Gunung Kidul dan kurang dikenal di daerah-daerah lain. Kabupaten Gunung Kidul ini mempunyai luas wilayah sekitar 1485,36 km² yang terdiri dari bukit-bukit, tanah daratan dan pantai. Desa Nglanggeran ini merupakan tanah bukit, dilihat dari luas wilayahnya kabupaten ini termasuk yang memiliki wilayah terluas apabila dibandingkan dengan kabupaten lain di Yogyakarta. Penduduknya berjumlah 746,451 jiwa, dan sebagian besar berada di Wonosari. Bahkan di Desa Nglanggeran ini, rumah penduduk terlihat ada lahan yang memisahkan antara satu rumah dengan rumah lainnya.

Masyarakat setempat memilih bertani untuk memanfaatkan lahan yang ada, tetapi sebagian ada pula yang mengadu nasib pergi ke kota. Pada dasarnya penduduk memilih menanam tanaman palawija atau tanaman lain yang berumur pendek dan tidak sulit pemeliharaannya. Salah satu pohon yang banyak ditanam adalah pohon pisang dan daunnya kemudian dimanfaatkan untuk membuat sumpil.

Bahan dasar untuk membuat sumpil adalah beras dan daun pisang. Sedangkan bahan-bahan lain yang diperlukan untuk membuat menu pelengkap adalah kelapa parut, tahu dan tempe. Bumbunya adalah bawang merah, bawang putih, cabe hijau, salam, laos, garam dan gula merah. Untuk pembuatannya diperlukan peralatan antara lain baskom (untuk mencuci bahan), parutan kelapa, saringan santan (kalo; Bhs. Jawa), panci atau kual (mangkuk untuk tempat bumbu), pisau dan talenan (untuk tempat mengiris), sendok nasi (enthong; Bhs. Jawa), cobek beserta ulegannya, dan kompor atau anglo (keren; Bhs. Jawa).

Pertama-tama beras dicuci bersih, lalu dimasukkan dalam bungkus dari daun pisang yang dibentuk kerucut. Tiap kerucut diisi beras setinggi kira-kira seperempatnya. Lalu direbus di dalam panci sampai beras ini menjadi lembek seperti ketupat. Setelah matang lalu diangkat dan diiris kecil-kecil.

Sumpil yang telah diiris-iris diletakkan di atas piring makan, lalu dituangi dengan sayur tempe cabe hijau dengan kuah yang banyak. Sumpil dapat dihidangkan bersama-sama dengan lauk krupuk atau peyek.

Sumpil merupakan makanan khas sehari-hari. Meskipun hanya tersebar dalam lingkungan yang terbatas, makanan ini mempunyai nilai ekonomi karena di samping sebagai makanan keluarga sehari-hari, juga sudah dijual di warung-warung dan pedagang keliling. Pembelinya adalah buruh-buruh tani yang sedang memanen padi. Makanan ini mempunyai nilai sosial karena seringkali disuguhkan dalam acara hajatan maupun gotong royong di pedesaan, atau pada saat hari raya Idul Fitri.



Sumpil

Semua bahan makanan ini dapat dengan mudah diperoleh di pasar tradisional, baik di daerah Desa Nglanggeran. Bahkan bahan makanan ini seringkali dapat dipetik sendiri dari hasil kebun atau ladang masyarakat setempat.

118. Tahu Gimbal

Makanan tradisional ini asli dari Semarang, namun tidak diketahui dengan pasti kapan mulai dikenalnya. Makanan ini pernah “menghilang”, sehingga nyaris dilupakan penduduk Semarang dan sekitarnya. Bahkan generasi muda banyak yang tidak mengetahui makanan tahu gimbal, karena mereka lebih sering mengonsumsi makanan “fast food” (cepat saji) yang banyak dijual di pusat-pusat keramaian.

Pada sekitar tahun 1960, ada beberapa pedagang yang mencoba berdagang tahu gimbal dengan cara berkeliling menggunakan gerobak dorong. Kenyataannya banyak penduduk Semarang yang menyukai tahu gimbal, bahkan mereka yang termasuk generasi tua merindukan makanan ini yang pernah lama menghilang. Sejak saat itu, mulai banyak yang juga berdagang tahu gimbal, ada yang tetap berkeliling dan ada juga yang menetap di suatu tempat (mangkal). Belakangan ini, para pedagang tahu gimbal memilih tempat berdagang di sekitar daerah Simpang Lima, yang merupakan salah satu pusat keramaian di Semarang. Para pedagang itu sengaja berjualan di Simpang Lima, yang menurut mereka lebih mudah mencari pelanggan karena banyak orang yang datang ke sana untuk berjalan-jalan atau sekedar bersantai-santai. Jika berdagang dengan cara berkeliling, mereka sering merasa lelah, selain itu pembelinya tidak sebanyak dibandingkan jika berdagang dengan cara mangkal.

Kawasan Simpang Lima dapat dikatakan menjadi “jatidiri” atau identitas Kota Semarang yang berpenduduk kira-kira 1,4 juta jiwa (data tahun 2000). Kawasan ini juga sekaligus menjadi kebanggaan masyarakat Semarang. Pada awal tahun 1960-an kawasan ini dicanangkan sebagai pusat kegiatan yang berorientasi pada pendidikan dan kebudayaan, ditandai dengan di dirikannya kawasan pendukung berupa Taman Menteri Supeno, Kalisari, dan Taman Budaya Raden Saleh. Sekarang ini, kawasan pendukung tersebut sudah berubah wajah seiring dengan perubahan zaman serta perkembangan kebutuhan penduduk Kota Semarang. Selanjutnya, Simpang Lima berkembang menjadi pusat perdagangan (Central Business District), di mana di sekitarnya berdiri bangunan-bangunan pusat

perbelanjaan serta hiburan. Fungsi lain dari kawasan ini adalah sebagai pusat rekreasi yang murah dan meriah.

Keadaan kawasan Simpang Lima belakangan ini menarik minat masyarakat untuk datang kesana, dengan tujuan untuk sekadar bersantai atau menikmati makanan-makanan tradisional khas Semarang yang diujakan oleh para pedagang makanan kaki lima. Di antara para pedagang makanan yang ada di sana dapat dijumpai pedagang tahu gimbal di sekeliling taman yang terletak di kawasan Simpang Lima.

Simpang Lima juga merupakan salah satu pusat keramaian di Kota Semarang. Tempat itu berupa sebuah taman yang dihiasi berbagai jenis tumbuhan yang dapat menyejukkan suasana. Beberapa pohon besar tumbuh di dalam taman tersebut, memberi kesan rindang dan teduh bagi pengunjung taman. Para pedagang tahu gimbal memilih daerah itu sebagai tempat berjualan di bawah rimbunnya pepohonan. Mereka mulai berdagang pada siang hari saat menjelang waktu makan siang. Di sekitar taman merupakan daerah perkantoran, baik milik pemerintah maupun swasta. Dengan begitu kebanyakan pembeli tahu gimbal di siang hari adalah para karyawan atau pegawai kantor. Sepanjang sore hingga malam hari banyak pedagang makanan lainnya juga mangkal disana. Saat-saat itu merupakan waktu yang ramai pengunjung, sehingga jumlah pembeli kemungkinan akan meningkat.

Tahu Gimbal yang dijual di daerah Simpang Lima diperdagangkan pada gerobak-gerobak dorong, sedangkan pembeli duduk di atas trotoar jalan beralaskan tikar sambil makan. Kenikmatan makan lebih terasa di sela hembusan semilir angin dari pohon-pohon yang rimbun. Pada gerobak itu terlihat seperangkat peralatan pembuatan tahu gimbal, seperti kompor minyak, penggorengan, talenan (alas untuk mengiris atau memotong sesuatu), alat penggerus (penghalus tradisional, disebut ulekan), stoples, serta seperangkat piring dan sendok makan.

Dilihat dari namanya, makanan ini terdiri dari dua bahan utama, yaitu tahu dan gimbal (sejenis bakwan terbuat dari beberapa udang utuh yang digoreng setelah dicampur dengan tepung terigu). Pembuatan tahu gimbal membutuhkan cukup banyak bahan, seperti telur ayam, kol, taoge dan daun seledri. Sebagai bahan pembuat gimbal yaitu udang yang berukuran sedang dan tidak dikuliti, serta tepung terigu. Sedangkan untuk membuat saus/kuah tahu gimbal adalah kacang tanah

dan petis (sejenis kecap yang sangat kental dan pekat terbuat dari udang atau ikan laut yang diolah sedemikian rupa). Selain petis buatan Propinsi Jawa Timur yang terkenal, Semarang juga menghasilkan petis terutama di daerah-daerah pantai. Semua bahan pembuatan tahu gimbal tersebut dibeli di pasar tradisional di Kota Semarang.

Bumbu untuk membuat tahu gimbal juga cukup banyak, diantaranya cabai rawit, bawang putih, kencur, garam, gula merah, cuka dan kecap manis. Cuka dan kencur digunakan dalam campuran bumbu untuk menambah ketajaman rasa. Semua bumbu kecuali cuka dan kecap manis, dihaluskan dengan alat penghalus tradisional (Jawa : ulekan)

Pembuatan tahu gimbal tidak rumit, dalam arti semua bahan pembuatan tadi tidak diolah atau dimasak secara kompleks. Kebanyakan dari bahan-bahan tersebut hanya melalui proses perebusan, seperti tauge dan kol. Bahan mentah yang digoreng adalah tahu dan kacang tanah. Gimbal (bakwan udang) juga dibuat dengan cara digoreng, tetapi di dalamnya ada proses pencampuran. Untuk membuat gimbal, terlebih dahulu dibuat campuran tepung terigu, kocokan telur ayam dan air. Bumbu-bumbunya yang terdiri dari bawang putih, garam serta kunyit dihaluskan. Kunyit dapat membuat gimbal berwarna kuning yang menarik. Campuran tadi diaduk sampai rata dan bumbu-bumbunya larut. Selanjutnya udang-udang dimasukkan dalam campuran tersebut sampai seluruh tubuhnya tertutup adonan, kemudian digoreng dengan hati-hati. Menggoreng gimbal membutuhkan kesabaran dan ketelitian. Bila menggoreng dilakukan dengan sembarangan, hasilnya tidak seperti yang diharapkan. Dalam setiap gimbal goreng terdapat 5-6 ekor udang, yang tampaknya saling menyatu. Inilah yang merupakan kekhasan makanan yang disebut gimbal. Jika tidak hati-hati saat menggorengnya, udang-udang tidak dapat saling menyatu dan gimbal menjadi hancur. Gimbal tidak dapat digoreng secara bersamaan, jadi menggorengnya harus satu persatu, apalagi untuk menggoreng gimbal berukuran besar. Oleh sebab itu dibutuhkan kesabaran dan ketelatenan saat membuat gimbal.

Tahap selanjutnya adalah membuat saus (kuah) tahu gimbal. Bumbu-bumbu pembuatan seperti cabe rawit, bawang putih, kencur, garam digerus sampai halus. Selanjutnya kacang tanah yang sudah digoreng juga dihaluskan bersama bumbu-bumbu tadi, ditambah gula merah dan sedikit petis. Enak atau tidaknya rasa tahu gimbal tergantung pada rasa saus/kuahnya, sehingga campuran bahan untuk

membuat kuah harus benar-benar tepat. Pada bumbu yang sudah dihaluskan tadi dituangkan air secukupnya, lalu diaduk sampai rata.

Sebagai pelengkap tahu gimbal adalah telur ayam yang digoreng dengan cara dadar (telur ayam dikocok terlebih dahulu hingga putih dan kuning telurnya tercampur, baru digoreng), rebusan taoge dan kol serta tahu goreng yang dipotong kotak kecil-kecil. Semuanya ditempatkan pada satu piring, kemudian kuah/saus dituangkan di atasnya. Di atas tahu gimbal yang sudah jadi ditaburkan daun seledri dan bawang goreng yang dapat membangkitkan selera makan. Dadar telur ayam, krupuk dan gimbal ditempatkan di atasnya.

Sifat makanan ini lebih cenderung sebagai makanan untuk iseng, jadi bukan makanan utama seperti yang biasa dihidangkan sebagai lauk pauk dalam menu makanan sehari-hari. Kebanyakan orang makan tahu gimbal di antara waktu makan mereka. Tahu gimbal dapat dimakan pada pagi hari, siang atau sore hari. Saat yang paling tepat adalah dimakan pada siang hari, karena saus/kuahnya tahu gimbal dapat memberi rasa segar apalagi jika cuaca sedang panas. Biasanya tahu gimbal dimakan dengan lontong sebagai pengganti nasi, tetapi ada juga yang tanpa lontong.

Untuk menghidangkan tahu gimbal tidak membutuhkan banyak piring. Semua campuran beserta kuah/saus dihidangkan dalam satu piring. Bisa juga saus/kuah ditempatkan terpisah pada mangkuk, bila akan makan baru saus/kuah disiramkan.



Cara penyajian tahu gimbal

119. Tahu Guling

Tahu guling adalah salah satu makanan masyarakat Yogyakarta. Bahan dasar pembuatan tahu guling adalah ketupat, tahu, tempe, tauge, kol, krupuk dan tomat. Bumbunya adalah cabe merah, cabe rawit, kemiri, bawang putih, garam, daun jeruk purut, gula merah dan kecap. Untuk mulai membuat tahu guling dapat dipersiapkan peralatan, antara lain baskom (untuk mencuci bahan), parutan kelapa, saringan santan (kalo; Bhs. Jawa), panci atau kual, mangkuk (untuk tempat bumbu), wajan dan sothil (sendok wajan), pisau dan telenan (untuk tempat mengiris), sendok sayur (irus, Bhs. Jawa), cobek beserta ulegannya dan kompor atau anglo (keren; Bhs. Jawa).

Bahan dasar membuat ketupat adalah selongsong ketupat dan beras. Mula-mula beras dicuci dan masukkan ke dalam selongsong ketupat sampai kira-kira tiga perempat isinya. Kemudian dikukus dalam kukusan di atas anglo dengan api kecil sampai menjadi matang dan lembek. Sambil menunggu ketupat matang, dapat dipersiapkan pelengkap lainnya.

Pertama-tama adalah membuat kuah gula merah, yaitu dengan cara merebus gula merah dengan air. Kemudian tahu dan tempe dimasak dengan bumbu bacem. Caranya adalah tahu dan tempe dimasukkan dalam panci yang sudah diberi air, lalu masukkan bumbu-bumbu lain, yaitu : ketumbar, bawang merah yang sudah diiris-iris, gula merah, garam dan daun salam. Setelah itu panci dipanaskan, biarkan sampai airnya hampir habis (asat; Bhs. Jawa). Ketika airnya sudah hampir habis, diaduk-aduk sampai airnya benar-benar habis, lalu matikan apinya. Tahu dan tempe diangkat dan digoreng, lalu diiris kecil-kecil.

Tauge direbus, kol dan tomat diiris tipis-tipis, dan krupuk digoreng. Setelah semuanya siap, kemudian membuat bumbu kuahnya. Adapun cara pembuatan bumbu kuah sebagai berikut kemiri, bawang putih dan garam dihaluskan, lalu digonseng (ditumis) dengan sedikit minyak goreng di atas wajan sampai harum baunya. Lalu masukkan air, kecap, sereh, daun jeruk purut dan salam. Setelah mendidih, didiamkan sebentar, lalu diangkat dan dicampurkan dengan kuah gula merah yang telah terlebih dahulu direbus.

Selain membuat bumbu kuah, juga harus dibuat bumbu yang kedua, yaitu bumbu ulegnya (bumbu yang dihaluskan di atas cobek). Adapun cara pembuatan bumbu uleg adalah bawang putih, cabe merah, cabe rawit dan gula merah

dihaluskan. Setelah halus lalu dituangi dengan bumbu kuah secukupnya ($\pm$ 3 sendok makan). Aduk-aduklah bumbu tersebut, lalu ditaruh dalam piring makan, kemudian langsung dituangi dengan kuah gula merah sampai piring penuh terisi kuah. Setelah itu baru taruh tauge, kol, tempe dan tahu yang telah diiris-iris. Pada tahap ini tahu guling sudah siap untuk disajikan.

Bila untuk hidangan keluarga, tahu guling diletakkan di atas piring makan biasa, lalu di atasnya ditaburi dengan irisan tomat, krupuk dan bawang goreng. Tetapi bila dihidangkan untuk suguhan hajatan atau gotong royong (makan bersama-sama dalam jumlah banyak), tahu guling diletakkan di dalam mangkuk sayur yang berbentuk bulat atau lonjong, kemudian di atasnya juga ditaburi dengan irisan tomat dan bawang goreng. Sedangkan krupuknya diletakkan dalam tempat tersendiri, misalnya toples atau kaleng krupuk.



Tahu Guling

Makanan ini cocok dimakan pada pagi atau siang hari. Tahu guling memiliki nilai ekonomi karena selain sebagai makanan keluarga sehari-hari, juga dijual di warung-warung dan pedagang keliling. Nilai sosial makanan ini juga ada karena bisa digunakan sebagai suguhan dalam acara hajatan.

Semua bahan makanan ini dapat dengan mudah diperoleh di pasar tradisional, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Bahkan di pedesaan bahan makanan ini dapat dipetik sendiri dari hasil kebun atau ladang. Makanan ini dikonsumsi oleh seluruh lapisan masyarakat baik di perkotaan maupun di pedesaan.

120. Tahu Kopyok Telur

Pada masa lalu, makanan ini merupakan salah satu menu masakan sehari-hari keluarga. Dapat dikatakan, bahwa makanan ini asli dari Semarang, yang pada awalnya diperkenalkan oleh keluarga-keluarga Jawa yang ingin mencoba memasak variasi makanan dengan bahan dasar tahu pong atau tahu biasa. Kata “telor” merupakan kata yang beraksen Jawa untuk menyebut telur. Tahu kopyok telur bukan makanan camilan seperti halnya tahu pong goreng, karena lazimnya dimakan dengannasi.

Banyak keluarga yang menggemari makanan ini. Karena mudah membuatnya dan tidak membutuhkan banyak bahan. Akan tetapi, lambat laun makanan ini seolah-olah menghilang dari menu makan keluarga, yang kemungkinan besar mereka lebih menggemari makanan yang lebih praktis memasaknya. Kehadiran makanan cepat saji (fast food) turut menggeser keberadaannya, sehingga tahu kopyok telur pernah nyaris dilupakan.

Sekitar tahun 1970, tahu kopyok telur mulai dijual bersama tahu pong goreng serta tahu pong gimbal telur. Sejak saat itu, penduduk Kota Semarang mengenali lagi makanan tradisional yang khas daerah mereka. Banyak keluarga yang mulai memasukkan lagi makanan ini dalam menu makanan sehari-hari, bahkan akhir-akhir ini tahu kopyok telur mulai disajikan sebagai salah satu hidangan dalam pesta-pesta seperti perkawinan, khitanan, atau ulang tahun. Tahu kopyok telur sudah lazim dihidangkan dalam pesta sebagai variasi dari makanan-makanan modern yang biasa dihidangkan.

Pedagang-pedagang tahu kopyok telur mulai menjamur seiring dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan yang bersifat tradisional. Kawasan Simpang Lima dipilih menjadi tempat mangkal para pedagang tahu kopyok telur sampai sekarang. Simpang Lima dapat dikatakan menjadi “jatidiri” atau identitas Kota Semarang, yang sekaligus menjadi kebanggaan masyarakat Semarang.

Pada awal tahun 1960-an, Kawasan Simpang Lima dicanangkan sebagai pusat kegiatan masyarakat yang berorientasi pada sektor pendidikan dan kebudayaan, ditandai dengan dibukanya kawasan pendukung seperti Taman Menteri Supeno, Kalisari, serta Taman Budaya Raden Saleh. Kini, kawasan pendukung tersebut sudah berubah wajah sesuai dengan perkembangan zaman

serta kebutuhan-kebutuhan penduduk. Selanjutnya Simpang Lima berkembang menjadi pusat perdagangan (Central Business District), di mana di sekitarnya berdiri bangunan-bangunan pusat perbelanjaan serta hiburan. Fungsi lain dari kawasan ini adalah sebagai pusat rekreasi yang murah dan meriah.

Keadaan Kawasan Simpang Lima belakangan ini menarik minat masyarakat untuk datang ke sana dengan berbagai tujuan, di antaranya sekedar untuk bersantai atau menikmati makanan-makanan tradisional khas Semarang yang diujakan oleh para pedagang makanan kaki lima. Di antara para pedagang makanan yang ada dapat dijumpai pedagang tahu kopyok telur ini. Ada di antara mereka yang menjualnya bersama tahu pong goreng serta tahu pong gimbal telur sekaligus. Para pedagang mulai membuka dagangannya pada sore sampai larut mala. Adas juga yang berdagang sepanjang hari hingga sore hari, terutama untuk melayani para pegawai yang berkantor di sekitar Kawasan Simpang Lima. Di sekitar kawasan ini berdiri banyak gedung perkantoran, baik milik pemerintah maupun swasta.

Untuk membuat tahu kopyok telur dibutuhkan bahan dasar berupa tahu pong atau tahu biasa, telur ayam serta kacang tanah. Semua bahan dasar tersebut dapat dibeli di pasar-pasar tradisional. Pengolahannya dengan cara digoreng, untuk itu juga dibutuhkan minyak goreng. Kacang tanah disertakan untuk membuat sambal kacang yang dicampur kecap atau petis (sejenis kecap yang sangat kental dan pekat, terbuat dari udang atau ikan yang diolah sedemikian rupa). Kelezatan dari makanan ini terletak pada sambal kacangnya tersebut, sehingga untuk membuatnya harus cermat dalam menentukan takaran bumbu-bumbunya.

Tahu pong atau tahu biasa merupakan bahan utama untuk membuat tahu kopyok telur. Tahu pong adalah sejenis tahu yang pada bagian tengahnya tidak padat atau kopong (kosong). Biasanya tahu dibuat dalam sebuah industri berskala kecil yang bersifat industri rumah tangga (home industry). Industri tahu banyak terdapat di Kotamadya Semarang dan sekitarnya, untuk memenuhi kebutuhan penduduk kota Semarang yang berjumlah 1,4 juta jiwa (data tahun 2000).

Bahan untuk membuat tahu, baik tahu pong maupun tahu biasa, adalah kacang kedelai putih, yang dapat diperoleh langsung dari petani-petani kedelai atau dibeli di pasar-pasar tradisional. Sebelum diolah, kedelai harus dicuci sampai bersih betul, kemudian direbus agar kulitnya mudah dikupas. Selanjutnya kedelai yang sudah direbus dan dikupas kulitnya digiling atau dihaluskan menggunakan alat

penggiling tradisional yang digerakkan manusia (bukan mesin) sampai halus. Selama proses membuat tahu harus diperhatikan segi kebersihan (higienitas), karena kalau hasil gilingannya tidak bersih nantinya mutu tahu akan kurang baik. Warna tahu tidak putih bersih serta tahu mudah hancur.

Hasil gilingan tadi menyerupai adonan yang sangat kental dan padat. Selanjutnya adonan itu dicairkan dengan cara direbus agar mudah dicetak. Adonan tahu dimasukkan ke dalam sebuah panci alumunium besar, kemudian dituangkan air dengan ukuran secukupnya, baru direbus di atas tungku atau kompor besar. Selama proses perebusan harus diaduk berulang kali agar adonan tidak terpisah dari air. Kalau keadaan itu terjadi dapat mengurangi mutu tahu, bahkan bisa saja tidak menjadi tahu nantinya. Adonan dan air harus tercampur dengan baik, sehingga hasil cetakannya nanti juga baik. Proses merebus memakan waktu sekitar 1-2 jam. Sesudah direbus, adonan tahu disaring untuk memisahkan dari ampasnya.

Proses selanjutnya adalah mencetak tahu pada cetakan khusus. Cetakan tahu berupa sebuah kotak besar yang terbuka bagian atasnya, terbuat dari kayu atau alumunium. Adonan tahu dituang pada cetakan dalam keadaan masih panas. Kemudian ditunggu selama beberapa saat sampai adonan menjadi dingin. Untuk menghasilkan bagian tengah tahu yang padat, adonan harus ditekan (dipres) dengan alat khusus. Pembuatan tahu pong tidak memerlukan alat penekan (pres), karena yang akan dihasilkan adalah tahu yang bagian tengahnya kosong.

Setelah adonan tahu dingin, dipotong-potong berbentuk kotak kecil-kecil dengan ukuran kira-kira 5x5 sentimeter atau yang lebih besar lagi berukuran kira-kira 10x10 sentimeter. Untuk memotong tahu yang sudah jadi dengan menggunakan pisau yang sangat tajam, serta dilakukan dengan sangat hati-hati dan teliti agar hasil potongannya dapat lurus. Jika menggunakan pisau yang kurang tajam dapat mengakibatkan tahu sulit dipotong sehingga menjadi hancur. Potongan-potongan tahu ditempatkan satu persatu pada suatu wadah dengan hati-hati agar tahu tidak hancur.

Dalam proses pembuatannya, ada yang menggunakan bahan pengawet (sejenis formalin) dengan maksud tahu dapat tahan lama dan tidak mudah hancur, karena seringkali tahu-tahu yang dihasilkan tidak langsung habis terjual dalam sehari. Para pengusaha tahu mendistribusikan hasil produksinya kepada para pedagang di pasar-pasar tradisional.

Ampas tahu dapat diolah kembali menjadi bahan makanan yang disebut gembus, yang dapat diolah dengan cara digoreng atau sebagian bahan campuran masakan, misalnya sayur lodeh yang sangat populer di kalangan suku bangsa Jawa. Ada juga pengusaha tahu yang tidak memanfaatkan ampas tahu, jadi ampas dibuang berupa limbah industri.

Telur ayam digunakan sebagai bahan campuran untuk membuat tahu kopyok telur. Sebuah tahu kopyok telur membutuhkan sebutir telur ayam sebagai campurannya. Telur ayam dikocok (Jawa: dikopyok) sampai kuning dan putih telurnya tercampur rata, lalu dibubuhkan sedikit garam. Tahu yang tersedia dipotong kotak kecil-kecil kira-kira berukuran 1x1 sentimeter, lalu digoreng. Tahu goreng dicampurkan pada kocokan telur tadi.

Banyaknya potongan tahu yang dibutuhkan sudah diperhitungkan, yang penting tahu-tahu itu dapat semuanya terlumuri atau tertutup oleh kocokan telur. Campuran itu diaduk perlahan-lahan agar tahunya tidak hancur. Setelah tahu tercampur rata dengan kocokan telur, baru digoreng hingga berwarna kuning dan tampak renyah. Bentuk tahu kopyok telur yang sudah jadi berupa bulatan sebesar piring kecil.



Gambar Tahu Kopyok Telor

Proses selanjutnya adalah membuat sambal kacang sebagai campuran tahu kopyok telur. Bahan untuk membuat sambal kacang adalah kacang tanah, yang digoreng sampai kering. Kacang goreng ditumbuk halus menggunakan alat penumbuk tradisional yang disebut lumpang. Dengan menggunakan alat ini dapat untuk menumbuk kacang tanah goreng yang cukup banyak sekaligus.

Kacang tanah yang sudah ditumbuk dicampurkan dengan bumbu-bumbunya, seperti cabai merah atau rawit hijau, bawang putih, garam, gula merah dan sedikit terasi. Semua bumbu juga dihaluskan/digerus menggunakan peralatan tradisional yang disebut ulekan. Agar kacang dan bumbu-bumbunya dapat tercampur rata, ditambahkan air matang secukupnya, kemudian diaduk perlahan-lahan. Kekentalan sambal kacang sudah diperkirakan, tidak terlalu kental juga tidak terlalu encer. Pada sambal kacang yang sudah jadi dicampurkan kecap atau petis secukupnya untuk menambah kelezatan rasa.

Tahu kopyok telur yang sudah jadi diletakkan pada sebuah piring datar diatas nasi nasi yang sudah ditempatkan terlebih dahulu pada piring itu. Di atas tahu kopyok telur dituangkan sambal kacang sampai tahu kopyok telornya tertutup sambal, kemudian ditaburi irisan daun bawang serta bawang goreng. Makanan ini juga dapat dihidangkan terpisah dari nasi, jadi nasi ditempatkan pada piring datar tersendiri.

Biasanya para pedagang tahu kopyok telur menempatkan nasi pada sebuah bakul terbuat dari bambu, dengan maksud rasa nasi akan terasa lebih enak dibandingkan bila ditempatkan pada tempat nasi modern (misalnya magic jar atau termos nasi). Resikonya adalah nasi cepat menjadi dingin atau kehangatannya tidak tahan lama. Begitu pula, cara memasak nasi masih menggunakan peralatan tradisional, yaitu dengan menggunakan dandang terbuat dari tanah liat atau alumunium. Dengan menggunakan peralatan tersebut diyakini rasa nasi akan lebih enak dibandingkan bila menggunakan peralatan memasak nasi listrik. Semua peralatan memasak tradisional tersebut umumnya masih dipertahankan oleh para pedagang tahu kopyok telur.

121. Tahu Pong Gimbal Telor.

Makanan ini merupakan salah satu variasi makanan dengan bahan utama tahu pong. Selain tahu pong, dilengkapi dengan Gimbal (sejenis bakwan terbuat dari udang) serta telur ayam yang digoreng utuh. Biasanya makanan ini dijual bersama tahu pong goreng dan tahu kopyok telur.

Penduduk Kota Semarang mulai mengenal tahu pong gimbal telur sejak tahun 1960-an, dan mulai dikenal luas karena dijual sejak tahun 1970. Awalnya, tahu

pong gimbal telur merupakan salah satu menu makan keluarga sehari-hari. Namun, lambat-laun banyak keluarga yang tidak lagi memasukkannya dalam menu makan mereka, karena cara membuat makanan ini cukup merepotkan dan kurang praktis. Oleh sebab itu, tahu pong gimbal telur pernah menghilang dan nyaris dilupakan.

Baru pada sekitar tahun 1970 mulai ada yang berdagang tahu pong gimbal telur untuk mengingatkan kembali penduduk Kota Semarang akan makanan tradisional yang asli Semarang. Makanan ini merupakan perpaduan antara unsur hewani (udang dan telur ayam) dengan nabati (tahu yang terbuat dari kacang kedelai dan kacang tanah). Berbeda dengan tahu pong goreng yang merupakan makanan selingan (camilan), tahu pong gimbal telur dapat dikatakan merupakan sejenis lauk yang dimakan bersama nasi.



Tahu Pong Gimbal Telor

Saat ini banyak pedagang tahu pong gimbal telur yang berjualan di kawasan Simpang Lima. Kawasan Simpang Lima dapat dikatakan menjadi jatidiri atau identitas Kota Semarang, yang sekaligus menjadi kebanggaan masyarakat Semarang. Kawasan ini dicanangkan sebagai pusat kegiatan yang berorientasi pada pendidikan dan kebudayaan pada awal tahun 1960. Selanjutnya Simpang Lima berkembang menjadi pusat perdagangan (Central Business District), di mana di sekitarnya berdiri bangunan-bangunan pusat perbelanjaan serta hiburan. Fungsi lain dari kawasan ini adalah sebagai pusat rekreasi yang murah dan meriah.

Keadaan kawasan Simpang Lima belakangan ini menarik minat masyarakat untuk datang ke sana, sekadar untuk bersantai atau menikmati makanan-makanan

tradisional khas Semarang yang diujakan oleh para pedagang makanan kaki lima. Di antara makanan yang dijual, dapat dijumpai makanan tahu pong goreng, tahu kopyok telur, serta tahu pong gimbal telur. Para pedagang sepanjang pagi sampai larut malam. Ada juga yang berdagang sepanjang pagi hingga sore hari, terutama untuk melayani para pegawai yang ber Kantor di sekitar kawasan Simpang Lima.

Bahan pembuatan tahu pong gimbal telur berupa tahu pong, udang yang berukuran sedang dan tidak dikupas kulitnya (untuk membuat gimbal), telur ayam, serta kacang tanah (untuk membuat sambal kacang). Semua bahan mentah tersebut diperoleh dengan cara dibeli di pasar. Pengolahan bahan-bahan mentah tadi dengan cara digoreng, untuk itu juga dibutuhkan minyak goreng. Kacang tanah disertakan sebagai bahan untuk membuat sambal kacang yang dicampur kecap atau petis (sejenis kecap yang sangat kental, terbuat dari udang atau ikan yang diolah sedemikian rupa). Sebenarnya kelezatan dari makanan ini ada pada sambal kacangnya tersebut, oleh karena itu untuk mengolahnya harus cermat dalam menentukan takaran bumbu-bumbunya.

Tahu pong adalah sejenis tahu yang pada bagian tengahnya tidak padat atau kopong (kosong). Biasanya tahu pong dibuat dalam sebuah industri kecil yang bersifat industri rumah tangga (home industry), yang cukup banyak terdapat di Kotamadya Semarang dan sekitarnya. Untuk membuat tahu pong dibutuhkan kedelai putih, yang dapat dibeli dari petani-petani kedelai di daerah-daerah lain di Propinsi Jawa Tengah. Sebelum diolah, kedelai harus dicuci sampai bersih betul, kemudian direbus agar kulitnya mudah dikupas. Selanjutnya kedelai yang sudah direbus dan dikupas kulitnya digiling/dihaluskan menggunakan alat penggiling yang digerakkan manusia (bukan mesin) sampai halus. Selama proses pembuatan tahu harus diperhatikan betul segi kebersihan (higienitas), karena kalau hasil gilingannya tidak bersih mutu tahu akan kurang baik nantinya. Warna tahu tampak tidak putih bersih dan tahu mudah hancur.

Hasil gilingan kedelai tadi menyerupai adonan yang sangat kental dan padat. Selanjutnya adonan itu dicairkan dengan cara direbus agar menjadi lumer, sehingga mudah dicetak. Adonan tahu dimasukkan ke dalam sebuah panci aluminium yang sangat besar, kemudian dituangkan air dengan takaran yang sudah ditentukan, baru direbus di atas tungku atau kompor besar. Selama proses merebus harus diaduk berulang kali agar adonan tidak terpisah dari air. Kalau hal itu terjadi, mutu tahu

yang dihasilkan akan kurang baik, bahkan bisa saja tidak menjadi tahu. Proses merebus memakan waktu sekitar 1 - 2 jam.

Sesudah direbus, adonan tahu disaring untuk memisahkan dari ampasnya. Proses selanjutnya adalah mencetak tahu pada cetakan khusus. Cetakan tahu berupa sebuah kotak berukuran besar yaang terbuka bagian atasnya, terbuat dari kayu atau aluminium. Adonan tahu dituang pada cetakan dalam keadaan masih panas. Kemudian ditunggu selama beberapa saat sampai adonan harus ditekan (dipres) dengan alat khusus. Pembuatan tahu pong tidak memerlukan alat penekan (pres), karena yang akan dihasilkan adalah tahu yang bagian tengahnya kosong (kopong).

Setelah adonan tahu dingin, dipotong-potong berbentuk kotak kecil-kecil dengan ukuran kira-kira 3 x 3 sentimeter. Memotong tahu yang sudah jadi menggunakan pisau yang sangat tajam, serta dilakukan dengan sangat hati-hati dan teliti agar hasil potongannya dapat lurus. Menggunakan pisau yang kyrang tajam dapat membuat tahu hancur ketika dipotong. Potongan-potongan tahu pong ditempatkan satu-persatu pada suatu wadah hati-hati agar tahu tidak hancur.

Ada pembuat tahu yang menggunakan bahan pengawet (formalin) dengan maksud tahu dapat tahan lama dan tidak mudah hancur, karena seringkali tahu-tahu yang dihasilkan tidak langsung habis terjual dalam sehari. Para pengusaha tahu mendistribusikan hasil produksinya kepada para pedagang di pasar-pasar tradisional, atau langsung kepada para pedagang tahu pong olahan.

Ampas tahu dapat diolah kembali menjadi bahan makanan yang disebut Gembus, yang dapat diolah dengan cara digoreng atau sebagai bahan campuran sayur (misalnya sayur lodeh yang sangat populer di kalangan suku bangsa Jawa). Ada juga pengusaha yahu yang tidak memanfaatkan ampas tahu, jadi ampas dibuang sebagai limbah industri.

Gimbal adalah sejenis bakwan terbuat dari udang yang tidak dikupas kulitnya, dibungkus adonan tepung, dan digoreng hingga berwarna kekuningan. Membuat adonan dibutuhkan bahan berupa tepung terigu dan telur ayam, sedangkan bumbu-bumbu yang diperlukan adalah bawang putih, garam, dan sedikit kunyit untuk memberi warna kuning. Tepung terigu dan kocokan telur ayam dicampur dengan ditambahkan sedikit air. Bumbu-bumbu yang dibutuhkan dihaluskan, kemudian dicampurkan pada adonan tadi. Selanjutnya udang-udang dimasukkan ke dalam

adonan sampai seluruh tubuh udang-udang tersebut tertutup adonan, didiamkan selama beberapa menit agar bumbu meresap betul ke dalam tubuh udang.

Cara menggoreng gimbal membutuhkan kesabaran dan ketelitian. Bila menggoreng dilakukan dengan ceroboh, hasilnya tidak seperti yang diharapkan. Dalam setiap gimbal terdapat 5 - 6 ekor udang, yang tampaknya saling menyatu. Inilah yang merupakan kekhasan makanan yang disebut gimbal. Jika tidak hati-hati saat menggoreng gimbal, udang-udang tidak dapat saling menyatu dan gimbal menjadi hancur. Gimbal tidak dapat digoreng secara bersamaan, jadi menggorengnya harus satu persatu, apabila untuk menggoreng gimbal berukuran besar. Oleh sebab itu dibutuhkan kesabaran dan ketelatenan saat membuat gimbal.

Telur ayam yang juga merupakan bahan utama pembuatan tahu pong gimbal telur diolah dengan cara digoreng utuh. Telur-telur ayam direbus terlebih dahulu sampai matang, kemudian dikupas kulitnya. selanjutnya telur-telur tersebut digoreng utuh sampai berwarna kekuningan. Semua bahan yang sudah digoreng ditempatkan pada wadah yang berbeda.

Tahu pong gimbal telur dimakan dengan dicampur sambal kacang. Bahan pembuatan sambal kacang adalah kacang tanah yang digoreng sampai kering, kemudian ditumbuk halus menggunakan alat penumbuk tradisional yang disebut lumpang. Dengan menggunakan alat ini dapat untuk menumbuk kacang tanah goreng yang cukup banyak sekaligus.

Kacang tanah yang sudah ditumbuk dicampurkan dengan bumbu-bumbu, seperti cabai merah atau rawit hijau, bawang putih, garam, gula merah, dan sedikit terasi. Semua bumbu tersebut juga dihaluskan atau digerus menggunakan peralatan tradisional yang disebut ulekan. Agar lkkacang dan bumbu-bumbu tercampur dengan baik, ditambahkan air matang secukupnya. Kekentalan sambal kacang sudah diperkirakan, tidak terlalu kental juga tidak terlalu encer. Untuk menambah kelezatan, dicampur kecap atau petis pada sambal kacang tadi.

Keistimewaan dari tahu pong gimbal telur adalah sambal kacang harus tersampur benar dengan tahu pong, gimbal, dan telur keika semuanya diaduk. Jadi, seolah-olah ketiga bahan utama tersebut tertutupi sambal kacangnya. Kalau tidak tercampur semua, tahu pong gimbal telur akan tampak tidak menarik untuk

dimakan. Semua itu tergantung pada keadaan sambal kacangnya, kalau terlalu kental atau terlalu encer, sambal kacang tidak dapat tercampur dengan ketiga bahan utama tersebut. Begitu pula, lkelezataan dari maakanan ini terletak pada sambal kacangnya. Makanan ini mengandung makna, bahwa percampuran unsur-unsur makanan yakni hewani (udang dan telur ayam) serta nabati (tahu dan kacang tanah) dapat menghasilkan makanan yang lezat.

122. Tahu Pong

Arti kata “tahu pong” secara harafiah adalah “tahu kopong” (tahu kosong). Tahu sebagai bahan dasarnya tidak dibuat padat seperti tahu yang terdapat di daerah-daerah lain, melainkan pada bagian tengahnya kosong (kopong). Dengan begitu diberi nama “tahu pong”.

Ada keterangan yang mengatakan, bahwa tahu pong ini diperkenalkan oleh keturunan etnis Cika yang sudah sangat lama menetap di Kota Semarang. Keberadaan mereka di Kota Semarang memiliki sejarah tersendiri, berkaitan dengan sejarah Kota Semarang sendiri. Pada masa lalu, Semarang merupakan kota bandar/pelabuhan yang ramai. Pelabuhan Tanjung Emas merupakan pelabuhan tersebar ketiga di Pulau Jawa setelah Tanjung Priok (Jakarta) dan Tanjung Perak (Surabaya).

Pelabuhan Tanjung Emas menjadi pintu gerbang perdagangan yang cukup potensial di Pulau Jawa. Banyak bangsa asing yang singgah ke Semarang dengan berbagai tujuan. Diantara bangsa-bangsa asing tersebut adalah orang Belanda yang ingin menguasai perdagangan di Pulau Jawa, serta orang-orang Cina dan Arab. Akulturasasi dan asimilasi sudah terjadi dijumpai di Kota Semarang saat ini, terutama keturunan etnis Tionghoa/Cina dan Arab.

Orang Tionghoa/Cina yang pertama kali datang ke Semarang bernama Sampoo Tay Djin (juga dikenal sebagai Laksmana Cheng Ho) pada sekitar tahun 1368. Dia berasal dari wilayah Yunan di daratan Cina, dan merupakan utusan perdagangan dari Kerajaan Ming. Dia bersama rombongannya menetap di daerah Simongan, Semarang Barat, yang sekarang dikenal sebagai Gedung Batu. Sejak saat itulah, kawasan Gedung Batu dan sekitarnya merupakan konsentrasi permukiman para keturunan etnis Tionghoa/Cina.

Kebudayaan para keturunan etnis Tionghoa/Cina ini memiliki andil besar dalam proses akulturasi dan asimilasi dengan kebudayaan setempat, dalam hal ini kebudayaan Jawa. Ada di antara mereka yang melakukan perkawinan campur dengan penduduk setempat. Salah satu hasil kontak budaya ialah dalam hal makanan, diantaranya tahu pong.

Makanan ini sebenarnya termasuk makanan kecil atau camilan, yang dapat dimaakan kapan saja. Ada juga yang memakannya sebagai lauk teman makan nasi. Jika dimakan sebagai camilan, terasa lezat dimakan dengan cabe rawit hijau atau sambal kecap atau petis (sejenis kecap yang sangat kental dan pekat terbuat dari udang atau ikan yang diolah sedemikian rupa). Makanan ini juga dapat dijumpai di daerah-daerah lain di Indonesia, dengan cara pengolahan serta variasi yang berbeda.

Awalnya, tahu pong dihidangkan hanya dilingkungan keluarga sebagai makanan camilan atau lauk-pauk di samping jenis lauk lainnya, seperti tempe goreng, dsb. Lama-kelamaan mulai ada yang menjual makanan ini di beberapa tempat di Semarang, sehingga orang yang menggemari dan ingin segera memakannya, dapat membelinya di mana saja tanpa harus menggoreng terlebih dahulu. Para pedagang tahu pong tampaknya mengetahui selera masyarakat luas, sehingga mereka membuat variasi makanan lain dengan bahan dasar tahu pong. Dengan demikian, tahu pong yang dapat dijumpai di Semarang bukan hanya tahu pong goreng sebagai makanan camilan, melainkan ada masakan tahu pong lain yang dapat dimakan bersama nasi sebagai lauk seperti tahu kopyok telur dan tahu pong gimbal telur.



Gambar tahu pong

Pedagang-pedagang tahu pong dapat dijumpai di beberapa tempat di Kota Semarang, terutama di Kawasan Simpang Lima. Kawasan ini dapat dikatakan menjadi 'jatidiri' atau identitas Kota Semarang, yang sekaligus menjadi kebanggaan masyarakat Semarang. Simpang Lima dicanangkan sebagai pusat kegiatan yang berorientasi pada pendidikan dan kebudayaan pada awal tahun 1960-an. Selanjutnya, Simpang Lima berkembang menjadi pusat perdagangan (Centraal Business District), di mana di sekitar berdiri bangunan-bangunan pusat perbelanjaan serta hiburan. Fungsi lain dari kawasan ini adalah sebagai pusat rekreasi yang murah dan meriah.

Keberadaan kawasan Simpang Lima belakangan ini menarik minat masyarakat untuk datang ke sana, dengan tujuan sekadar untuk bersantai atau menikmati makanan-makanan tradisional khas Semarang yang diujakan oleh para pedagang makanan kaki lima. Di antara para pedagang makanan yang ada, dapat dijumpai pedagang tahu pong goreng. Di antara mereka ada yang sekaligus berdagang tahu pong gimbal telur dan tahu kopyok telur. Para pedagang mulai membuka dagangannya pada sore sampai larut malam. Ada juga yang berdagang sepanjang pagi hingga sore hari, terutama untuk melayani para pegawai yang berkantor di sekitar kawasan Simpang Lima. Simpang Lima juga merupakan kawasan perkantoran, baik milik pemerintah maupun swasta.

Makanan ini di jual pada gerobak dorong atau kedai/warung di tepi jalan. Pedagang yang menggunakan gerobak dorong khusus menjual tahu pong sebagai makanan camilan, sedangkan pedagang yang membuka kedai/warung juga menjual makanan tahu pong sebagai teman makan nasi. Semua peralatan membuat tahu pong goreng ditempatkan pada gerobak dorong tersebut, demikian juga peralatan memasak makanan variasi tahu pong dapat dilihat di kedai/warung.

Peralatan membuat tahu pong goreng tidak banyak, hanya penggorengan, sendok pengoreng, serta alat penghalus/penggerus bumbu (ulekan). Alat-alat masaktadi mudah diperoleh di pasar-pasar tradisional. Penggorengan dipilih yang berbahan aluminium, agar cepat menghantarkan panas, sehingga tahu cepat matang. Dengan begitu dalam satu hari dapat menggoreng banyak tahu pong. Pedagang tahu pong rata-rata menjual 100-200 buah tahu pong setiap hari, bahkan ada yang lebih banyak lagi.

Bahan utama untuk membuat tahu pong goreng adalah tahu pong yang pada bagian tengahnya tidak padat (kopong/kosong). Tahu terbuat dari kacang kedelai putih yang direbus terlebih dahulu. Kedelai yang sudah direbus menjadi empuk, sehingga kulitnya mudah dikupas. Selanjutnya kedelai putih yang sudah di rebus itu dihaluskan menggunakan alat penggiling tradisional khusus yang digerakkan oleh manusia (bukan mesin) sampai kacang kedelai benar-benar halus. Selama proses membuat tahu harus diperhatikan betul kebersihan (higienitas)-nya, karena konon kalau hasil gilingannya tiak bersih, tidak akan jadi tahu seperti yang diharapkan.

Hasil gilingan kacang kedelai berupa tepung yang sangat kentel dan padat menyerupai adonan, yang harus dicairkan dengan cara direbus terlebih dahulu agar mudah dicetak. Adonan tahu dimasukkan kedalam sebuah panci aluminium besar, kemudian ditungkan air dengan komposisi secukupnya, baru direbus di atas tungku atau kompor yang besar. Selama proses merebus harus diaduk berulang kali, agar adonan tidak terpisah dari air. Adonan harus tercampur dengan baik agar hasil cetakannya nanti juga baik. Proses merebus memakan waktu sekitar 1 - 2 jam.

Sesudah direbus, adonan tahu pong disaring untuk memisahkan dari ampasnya. Proses selanjutnya adalah mencetak tahu pong pada cetakan khusus. Cetakan tahu berbentuk sebuah kotak besar yang terbuka bagian atasnya, terbuat dari kayu atau aluminium. Adonan tahu dituang pada cetakan tersebut ketika masih panas, kemudian ditunggu selama beberapa saat sampai adonan menjadi dingin. Untuk menghasilkan bagian tengah tahu yang padat, adonan harus di pres (ditekan) dengan alat khusus. Proses pembuatan tahu pong tidak membutuhkan alat pres, karena yang akan dihasilkan adalah tahu yang bagian tengahnya kosong.

Setelah adonan tahu dingin, dipotong-potong berbentuk kota kecil berukuran kira-kira 3 x 3 sentimeter dengan menggunakan pisau yang sangat tajam. Menggunakan pisau yang kurang tajam dapat membuat tahu menjadi hancur saat dipotong. Memotong adonan tahu harus hati-hati agar hasil potongannya dapat lurus. Tahu pong yang sudah jadi ditempatkan satu persatu pada suatu wadah dengan hati-hati agar tidak hancur. Ada pembuat tahu yang menggunakan bahan pengawet (formalin) dengan maksud tahu dapat bertahan lama, karena seringkali tahu-tahu yang dihasilkan tidak langsung habis terjual dalam sehari.

Pembuatan tahu biasanya dilakukan dalam suatu industri berskala kecil (home industry). Industri semacam ini banyak dijumpai di beberapa tempat di Semarang. Para pengusaha tahu mendistribusikan hasil produksinya ke para pedagang di pasar-pasar tradisional atau pedagang tahu goreng. Ampas tahu dapat diolah menjadi bahan makanan yang disebut gembus. Bahan makanan ini dapat diolah dengan cara digoreng atau sebagai campuran membuat sayur, seperti sayur lodeh yang sangat terkenal di kalangan suku bangsa Jawa.

Untuk membuat tahu pong memerlukan bumbu yang tidak banyak variasinya, hanya bawang putih, ketumbar, dan garam. Semua bumbu digerus sampai halus menggunakan alat penggiling tradisional yang disebut ulekan.. Pada bumbu yang sudah digiling dituangkan sedikit air, kemudian diaduk perlahan sampai tercampur. Sementara itu, minyak goreng dipanaskan pada penggorengan di atas kompor. Satu per satu tahu dicelupkan pada bumbu sambil dibalik-balik dan ditekan sedikit agar bumbu meresap, lalu digoreng sampai berwarna kecoklatan dan kering.

Minyak goreng yang menempel di tahu yang sudah digoreng harus benar-benar tiris/kering, karena jika minyaknya masih menempel mengakibatkan tahu akan cepat menjadi basah dan mengemis. Rasa tahu yang seperti itu kurang lezat dan gurih. Jika minyak goreng benar-benar tiris, kerenyahan tahu pong akan tahan lama. Keistimewaan dari tahu pong terletak pada kerenyahan serta bentuknya yang tetap mekar (mengembang).

Padanan untuk makan tahu pong goreng adalah cabe rawit hijau atau sambal kecap atau petis. Untuk membual sambal kecap atau petis, dibutuhkan bahan seperti cabe rawit hijau, bawang putih, serta kecap atau petis (sejenis kecap yang sangat kental terbuat dari udang atau ikan yang diolah sedemikian rupa). Cabe rawit dan bawang putih digerus (digiling sampai setengah halus) dan ditambahkan sedikit garam. Kecap atau petis dicampurkan secukupnya, kemudian diaduk sampai betul-betul tercampur.

Tahu-tahu pong yang sudah digoreng ditempatkan pada sebuah piring datar bersama cabe rawit. Saambal kecap atau petis ditempatkan pada piring kecil yang agak cekung atau mangkuk kecil, serta sebuah sendok teh untuk mengambil sambal. Tahu pong paling enak jika dimakan saat masih panas atau hangat, sehingga kerenyahan masih terasa.

Tahu pong goreng bersama dimakan dengan cabe rawit yang dapat memberi rasa pedas. Dapat juga tahu pong dicelupkan pada sambal kecap atau petis, lalu dimakan. agar sambal kecap atau petis meresap ke dalam tahu pong, biasanya tahu dibelah menjadi dua terlebih dulu, kemudian sambal kecap atau petis dioleskan pada bagian tengah tahu dengan menggunakan sendok teh.

Saat ini tahu pong sudah banyak dijual dan pada kenyataannya banyak orang yang menggemarnya. Sebuah tahu pong dijual dengan harga Rp. 250,- s/d Rp. 300,-. Tahu pong merupakan makanan selingan, yang biasa dimakan sebelum waktu makan tiba.

123. Tajin sobih

Tajin Sobih adalah salah satu makanan khas dari daerah Madura, yang sampai saat ini sangat digemari oleh masyarakat Madura pada umumnya. Nama tajin sobih adalah bahasa Madura yang berarti bubur Madura. Adapun bahan pokok makanan tambahan ini adalah mutiara, tepung ketan, tepung beras, santan kelapa, gula merah, gula putih, panda wangi dan garam. Di daerah Madura Tajin Sobih merupakan makanan yang dapat dijumpai pada hari-hari tertentu saja, misalnya pada saat bulan puasa, tajin sobih biasa dimakan sebagai pengganti kolak. Seperti diketahui bahwa penduduk asli Madura sangat dipengaruhi oleh agama Islam, maka pandangan pada alam semesta ini adalah pada umumnya berdasarkan agama Islam. Hampir seluruh penduduk Madura beragama Islam dan bagian terbesar sangat fanatik. Sekalipun dalam pelaksanaannya agama Islam di Madura mereka baurkan dengan unsur-unsur adat dan sistem kepercayaan kuno. Hampir tak ada penduduk Madura yang menganut agama lain kecuali Islam.

Bagi orang Madura, makanan dapat diklasifikasikan ke dalam beberapa bagian, menurut kegunaan dan waktu pemakaiannya, misalnya ada makanan untuk upacara, ada makanan pokok, makanan tambahan, dan makanan sehari-hari, dan lain-lain.

Sebagai makanan tambahan untuk berbuka puasa, tajin sobih juga dijual di restoran-restoran, dan yang special dapat dijumpai di Pasar Baru Bangkalan. Pada saat bulan puasa hampir di seluruh Madura dapat dijumpai tajin sobih, terutama

dijual pada sore hari pada saat akan berbuka puasa. Pada saat bulan puasa masyarakat Madura lebih suka membeli saja tajin sobih, dari pada membuat sendiri. Menurut informan yang dijumpai, lebih murah dan lebih praktis.

Kalau kita melihat makanan tradisional, pada dasarnya tidak lepas kaitannya dengan kondisi alam dan mata pencaharian penduduk dari mana makanan itu berasal. Seperti diketahui bahwa Pulau Madura yang luas daratannya mencapai kilometer persegi. Pada umumnya jenis mata pencaharian pokok masyarakat Madura adalah bertani dan penghasil garam. Dalam bidang pertanian di Madura terkenal sebagai penghasil jagung, di samping itu juga ada padi. Pada saat ini mereka juga sudah mulai beralih ke tanaman tembakau.

Cara pengolahannya, mula-mula mutiara dicuci bersih, lalu direbus sampai masak, kemudian masukkan gula pasir. sementara itu tepung ketan dicampur dengan kelapa parut dan diberi air hangat-hangat kuku secukupnya, lalu dibentuk bulat-bulat kecil, setelah itu direbus sampai masak atau sampai bulatan-bulatan tersebut beras dicampur dengan santan, kemudian direbus sampai mendidih, kemudian diberi garam, biarkan sampai masak seperti bubur sumsum.

Peralatan yang digunakan untuk membuat tajin sobih antara lain, berupa panci, saringan kelapa, mangkok, sendok dan lain-lain yang diperlukan. Semua peralatan tersebut dapat dibeli di pasar, bisa juga pinjam dari tetangga.

Dalam hal cara menghidangkan, setelah semua bahan siap dimasak secara terpisah-pisah. Tajin siap untuk dihidangkan. Mula-mula bahan dimasakkan ke dalam wadah-wadah secara terpisah. Mutiara ditempatkan pada wadah mangkok secara tersendiri, demikian juga ketan yang sudah dibentuk bulat-bulat, tepung beras yang sudah menjadi sumsum, gula merah yang sudah dicairkan dan direbus. Lalu siapkan beberapa mangkok untuk wadah memakan tajin sobih. Bila kita hendak menikmati tajin sobih, kita bisa mengambil tiap-tiap bagian bahan tadi secukupnya, masukkan kedalam mangkok lalu siram dengan gula maka tajin sobih sudah siap untuk disantap.

Sebagai makanan khas daerah Madura, tajin sobih tidak hanya sebagai makanan tambahan pada saat berbuka puasa, tetapi juga bernilai ekonomis. Hal ini dapat kita lihat di warung-warung atau restoran-restoran, orang dapat memperoleh makanan tersebut dengan enggan untuk membuatnya, karena

memerlukan waktu dan agak repot dan rumit, karena banyak macam-macamnya, sehingga mereka merasa lebih praktis untuk membeli saja dari pada membuatnya.

124. Talam Singkong

Talam Singkong salah satu penganan yang banyak disukai masyarakat, khususnya masyarakat daerah Tugu. Penganan ini mudah dibuat dan mudah mendapatkan bahan utama seperti singkong.

Bahan yang digunakan adalah singkong. Singkong sebanyak 1 kg dikupas, dicuci, dan diparut. Santan kental sebanyak 300 cc; dan tepung meizena sebanyak 3 sendok makan.

Dulu di daerah Betawi masih banyak kebun yang ditanami berbagai tanaman salah satunya singkong. Singkong memang cocok di daerah panas seperti daerah Tugu yang berada di Jakarta bagian utara (pinggiran pantai). Singkong dapat digunakan untuk berbagai keperluan, salah satunya adalah Talam Singkong. Memang tidak semua penduduk Betawi mempunyai kebun, namun demikian, bagi yang akan memanfaatkannya tidak sulit untuk mendapatkannya. Di pasar pasar atau di warung-warung tidak sedikit yang menjual singkong

Selain singkong, penganan talam ini perlu bumbu sebagai pelengkap adonan. Bumbu yang diperlukan berupa gula pasir 100 gr, gula merah 150 gr yang diiris tipis, garam 1/2 sendok teh, daun pandan 2 lembar dipotong-potong dengan ukuran 5 cm.

Gula pasir dan gula merah memang tidak dihasilkan di daerah Betawi. Penghasilan gula pasir yang banyak adalah daerah-daerah di Jawa Tengah dan Jawa Timur. Sementara gula merah dihasilkan daerah-daerah di sekitar Jakarta. Gula merah ada yang dihasilkan dari tebu dan juga dari aren. Bubur yang lain yang digunakan adalah daun pandan. Daun ini digunakan untuk penghantuman masakan. Penduduk Betawi ada yang menanamnya sendiri. Mereka menanam pandan untuk dimanfaatkan sendiri ada pula yang dijual. bagi yang tidak punya kebun untuk menanam pandan, mereka bisa mendapatkannya di pasar-pasar.

Semua bahan dan bumbu sudah terkumpul kemudian tinggal mengolahnya menjadi panganan. sebelum mengolah perlu disipkan peralatan memasak dan mencetak. Alat memasak waktu dulu ada yang menggunakan tungku yang bahan bakarnya kayu dan juga arang. Ada pula yang sudah menggunakan kompor. Penduduk Betawi yang tinggal di kaampung-kampung tidak sedikit yang menggunakan tungku dengan batu bakar. Kayu bakar tidak sulit di dapat karena di kampung-kampung masih banyak pepohonan yang kayunya bisa digunakan untuk bahan bakar. Kayu bakar bisa didapat dari kebun sendiri. Sementara yang tidak punya kebun bisa membelinya pada penjual kayu bakar.

Cara memasak Talam Singkong ini dengan dikukus. Oleh karenanya, perlu cetakan atau wadah yang tahan panas. Wadah ini dimasukkan alat pengukus. Alat pengukus tidak harus alat khusus karena alat pengukus nasi bisa digunakan. setelah siap semua pengolahan bahan dan bumbu dapat dimulai.

Pertama, campur parutan singkong dengan gula pasir, gula merah, dan ditambah garam 1/4 sendok teh, remas-remas hingga adonan merata.

Kedua, persiapkan cetakan atau wadah yang tahan panas. Letakkan potongan daun pandan di bagian dasar wadah. Tuang santan 3 sendok makan dan masukkan adonan singkong. Ratakan permukaannya dan kukus selama 20 menit.

Ketiga, campur sisa santan dengan garam sebanyak 1/4 sendok teh dan meizena. Tuangkan diatas adonan yang sedang dikukus. Adonan kukus kembali selama 20 menit sampai matang dan santan tampak mengeras. Angkat dari pengukus dan dinginkan.

Sesudah masak menjadi hidangan, tampilan “Talam Singkong” tidak kalah dengan makanan-makanan dari luar. Singkong sebagai makanan masyarakat kelas bawah, apabila diolah dengan penampilan sedemikian rupa bisa “menaikkan” kelasnya. seperti panganan “Talam Singkong” ini penampilannya bisa menaik dengan variasi-variasi perlunya. “Talam Singkong” ini bisa di sandingkan dengan kue-kue yang berbahan mahal/mewah seperti dandung (tepung) dan bahan-bahan mahal lainnya.

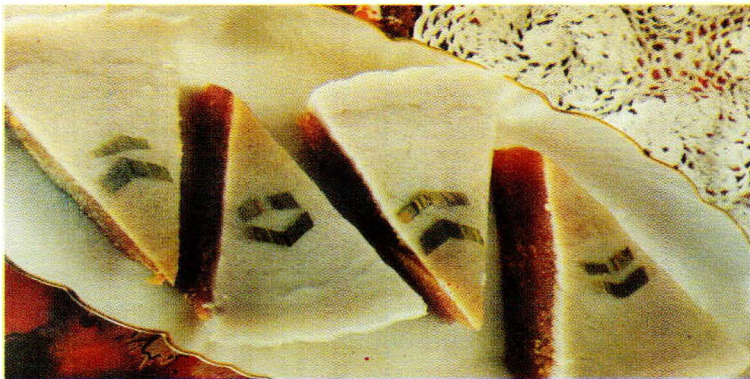
“Talam Singkong” dapat disantap kapan saja dan pada kesempatan apa saja. Dalam keseharian “Talam Singkong” sebagai makanan kecil dapat disantap pagi

hari menemani teh atau kopi. Dapat pula disajikan pada saat aa tamu/kerabat yang bertandang.

Meski tidak ada kaitan dengan upacara-upacara tertentu. Talam Singkong ini bisa pula disajikan pada saat-saat upacara/acara tertentu. Pada saat kenduri untuk memperingati atas melaksanakan upacara daur hidup atau upacara keagamaan, Talam Singkong dapat disandingkan dengan makanan yang lain.

Pada saat bulan Ramadhan, selain makanan kecil yang lain, Talam Singkong juga disajikan untuk berbuka puasa. Atau bisa disantap selepas tarawih di malam haari. Selain itu pada hari besar Islam seperti Idhul Fitri, Idhul Adha, Nuzulul Qur'an, Maulida Nabi, Isra Miraj, Nisfa Sya'ban atau upacara khatam Al Qur'an. Selain hidangan nasi beserta lauk pauk, biasanya juga disertakan makanan kecil seperti "Talam Singkong ini".

Kini, Talam Singkong selain untuk dimakan sendiri atau disertakan pada upacara tertentu, Talam Singkong juga dipergunakan di warung-warung atau toko-toko kue/panganan. Tidak sedikit warung/toko kue/panganan yang menjual kue/panganan tradisional seperti Talam Singkong. Kue panganan tradisional yang sudah di modifikasi sedemikian rupa sudah sejajar dengan kue-kue mewah dari luar. Kue/panganan tradisional memaang perlu modifikasi, aktualisasi dan pengolahan sedemikian rupa agar menarik minat konsumen.



Talam Singkong

125. Terancam

Terancam adalah sejenis sayuran yang tidak jauh berbeda dengan urap atau gundangan. Untuk membuat terancam diperlukan jenis sayuran yang lebih beragam, dan sayuran tidak perlu direbus terlebih dahulu tetapi dimakan mentah. Dengan tidak direbusnya bahan makanan ini, maka khasiat yang terkandung di dalamnya tidak hilang atau berkurang. Sebagai makanan yang di olah dan disajikan dalam keadaan mentah, tentu rasanya akan lebih segar. Namun tujuan orang mengkonsumsi makanan ini bukanlah sekedar pada rasanya, melainkan juga pada khasiat yang terkandung dalam bahan makanan itu bagi kesehatannya, misalnya tauge untuk meningkatkan kesuburan, daun kemangi untuk menghilangkan bau badan, daun pepaya untuk melancarkan pencernaan, ketimun untuk menyembuhkan sariawan, dan beluntas untuk mencegah masuk angin, dan sebagainya. Terancam adalah makanan khas masyarakat DI Yogyakarta, sebab semua lapisan masyarakat mengenal dan mengkonsumsi sayuran ini.

DI Yogyakarta mempunyai penduduk 3.327.954 jiwa dengan luas lahan 3.185,80 km² merupakan daerah yang terdiri dari tanah datar, berbukit-bukit dan juga pantai. Namun sebagian besar adalah tanah daratan dengan penduduk terbanyak berada di Kabupaten Sleman. Masyarakat Yogyakarta ada yang memeluk agama Islam, Kristen, Katolik, Budha, dan Hindu.

Sekitar 39,71 % dari jumlah penduduk usia kerja di DI Yogyakarta bekerja di bidang pertanian. Mereka menanam padi, dan bermacam-macam tanaman palawija, dan tumbuh-tumbuhan lainnya. Pada masa lalu sayur-sayuran yang dipergunakan untuk membuat terancam merupakan hasil dari kebun sendiri. tetapi pada masa sekarang, sayur-sayuran yang diperlukan dapat dibeli di pasar baik di pedesaan maupun perkotaan, atau seringkali masyarakat membeli terancam yang dijual.

Sayuran yang dipakai untuk membuat terancam adalah tauge, kemangi, daun pepaya, daun beluntas, daun kencur, daun mangga muda, dan ketimun. Selain itu diperlukan juga kelapa muda yang diparut untuk ditaburkan di atas terancam. Bumbu yang diperlukan untuk membuat terancam adalah cabe merah, cabe rawit, kencur, terasi, daun jeruk nipis, gula merah, dan garam.

Peralatan yang diperlukan antara lain baskom (untuk mencuci bahan), parutan kelapa, saringan santan (kalo; Bhs. Jawa), mangkuk (untuk tempat bumbu), pisau dan telenan (untuk tempat mengiris), sendok pengaduk, dan cobek beserta ulegan-nya. Pertama-tama tauge, kemaangi, daun pepaya, daun beluntas, daun kencur, dan mangga muda, dan ketimun dicuci bersih, lalu ditiriskan dan diiris tipis-tipis (tidak perlu direbus). Kelapa muda diparut. Bumbu-bumbu dihaluskan, setelah halus lalu dijadikan satu dengan parutan kelapa muda. Aduk-aduk sampai tercampur secara merata. Setelah tercampur rata, maka bumbu Terancam ini sudah siap dihidangkan bersama dengan bahan-bahan sayuran yang telah dibersihkan dan iris tipis-tipis.

Terancam dicampur menjadi satu dengan bumbu dan diletakkan di atas piring ceper, baik yang berbentuk lonjong maupun bulat. Terancam dapat dimakan langsung tanpa menggunakan nasi putih, atau dapat juga sebagai lauk (bila dimakan dengan nasi putih) bersama-sama dengan peyek kacang atau peyek teri.

Terancam mempunyai nilai ekonomi dan nilai sosial. Dikatakan bernilai ekonomi karena dijual di warung-warung dan dijajakan oleh pedagang keliling serta dapat menambah penghasilan. Pada umumnya terancam dijual bersama-sama dengan Gudangan. Dikatakan bernilai sosial karena dapat dinikmati oleh semua lapisan masyarakat. Tetapi terancam tidak mempunyai nilai budaya, karena tidak disajikan dalam kegiatan upacara.

126. Tiwul

Tiwul adalah salah satu makanan pokok dan khas daerah Gunung Kidul pada masa lalu, khususnya di daerah Wonosari Kabupaten Gunung Kidul dahulu sulit untuk melakukan budi daya padi karena tanahnya kering, berbatu, dan sulit untuk mendapatkan pengairan. Pada saat itu hanya tanaman singkong yang dapat dibudidayakan oleh masyarakat setempat. Seiring dengan perkembangan waktu, ternyata daerah Gunung Kidul tetap merupakan penghasil ketela pohon utama di DI Yogyakarta. Lagi pula masyarakat Gunung Kidul memang memilih ketela pohon sebagai tanaman kedua yang ditanam setelah jagung. Karena itu orang relatif dapat dengan mudah menemukan jagung dan ketela di daerah ini dibandingkan daerah lainnya.

Tersedianya lahan kering di daerah Gunung Kidul seluas 140.786 ha, sementara lahan tadah hujan dan sawah hanya sekitar 7.639 ha. Apalagi dari jumlah penduduk 746.451 jiwa sekitar 77.271 jiwa lebih memilih tinggal di Kecamatan Wono sari. Dengan demikian di kecamatan lain jumlah penduduk tidak seimbang dengan lahan yang tersedia. Akibatnya penduduk lebih memilih menanam tanaman palawija daripada menanam padi.

Untuk memanfaatkan ketela yang ada, maka masyarakat membuat makanan yang tidak cepat busuk antara lain tiwul. tiwul ini terbuat dari gaplek yaitu singkong yang telah dikupas, dicuci bersih dan dijemur sampai kering, kemudian ditumbuk menjadi tepung. Dalam pembuatan tiwul diperlukan peralatan untuk menumbuk (alu dan lumpang) yang terbuat dari batu atau kayu. Alat menumbuk yang terbuat dari kayu disebut lesung. Biasanya ada dua orang yang menumbuk di lesung. Setelah ditumbuk, biasanya disaring dengan saringan (Bahasa Jawa :ninting) di atas sebuah tampah. Maksud dari penyaringan ini adalah untuk memisahkan antara yang tepung dengan yang bukan tepung. setelah tepung terkumpul, kemudian diberi air sedikit demi sedikit dan diaduk sampai merata. Selanjutnya adonan ini dibuat menjadi bulatan kecil-kecil dengan cara diputar-putar di atas tampah (Bahasa Jawa : diinteri/diinthil). Setelah menjadi bulatan kecil-kecil baru dikukus dalam kukusan dan ditaruh di atas kompor atau anglo (keren) sampai matang lalu diangkat.



Gambar Tiwul

Nasi Tiwul diletakkan di dalam bakul atau ceting (tempat nasi). Nasi ini dihidangkan bersama-sama dengan sambal terasi dan ikan asin. Namun seiring dengan berjalannya waktu, makanan ini sudah bukan lagi menjadi makanan pokok

masyarakat Gunung Kidul. Apalagi setelah pemerintah berhasil menerapkan teknologi baru untuk budi daya padi untuk daerah kering, maka sebagian masyarakat Gunung Kidul mulai beralih ke makanan pokok yang terbuat dari beras. sementara itu Tiwul sebagi makanan pokok mulai bergeser menjadi makanan selingan.

Meskipun fungsinya sebagai makanan pokok sudah digeser oleh nasi, pada saat ini tiwul tetap mempunyai nilai ekonomi. Tiwul banyakk dijual di warung, pasar, maupun pedagang keliling. Masyarakat ada yang menjadi pedagang tiwul dan menguntungkan biaya hidupnya kepada makanan ini. Selain itu di dalam perkembangannyaa tiwul sudah menjadi makanan yang go international karena dapat dimodifikasi menjadi berbagai macam bentuk kue dan sudah disajikan di hotel-hotel mewah. Dengan demikian Tiwul sudah dinikmati wisatawan mancanegara. Selain memiliki nilai ekonomi, tiwul juga memiliki nilai sosial karena dapat disuguhkan kepada tamu maupun pada acara hajatan, atau dijadikan oleh-oleh.

Bahan untuk membuat Tiwul dapat dengan mudah diperoleh di pasar tradisional, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Bahkan di pedesaan bahan ini dapat dipetik dan diolah sendiri dari hasil ladang. Makanan ini dikonsumsi oleh seluruh lapisan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan, khususnya di gunung Kidul. Bedanya bagi sebagaian masyarakat Gunung Kidul, Tiwul masih merupakan makanan pokok sehari-hari, sedangkan bagi masyarakat perkotaan dan pedesaan di luar Gunung Kidul, Tiwul hanya dikonsumsi sebagai makanan selingan saja.

127. Urap Jagong

Urap jagong berasal dari kata urap dan jagong. Urap jagong adalah sejenis nama makanan tradisional suku Sunda. Bila makanan ini dinikmati akan diperoleh rasa gurih, lemaak, manis, dan asin. Ditambah lagi dengan aromanya yang khas yaitu harumnya daun pandan.

Di kota Bandung, urap jagong lebih dikenal sebagai makanan atau makanan pelengkap. Karena urap jagong termasuk ke dalam kelompok makanan tambahan hal itu berarti makanan ini tidak selalu tersedia setiap waktu sebagaimana layaknya

makanan pokok. Urap jagong biasanya dimakan pada saat senggang, saat santai, saat istirahat dari pekerjaan. Urap jagong dijual secara bebas, baik di warung-warung makanan, restoran, pasar atau dijajakan di tempat-tempat lain yang banyak dikunjungi orang seperti tempat wisata yang banyak dijumpai di kota ini.

Masyarakat Sunda secara umum dan penduduk kota Bandung secara khusus sangat mengenal urap jagong ini. Seperti yang sudah dijelaskan bahwa kota Bandung adalah kota yang beriklim dingin. Hampir setiap hari turun hujan. Untuk menghalau rasa dingin perlu memakan makanan yang menghangatkan tubuh. Urap jagong termasuk makanan yang enak dimakan saat masih dalam keadaan hangat. dengan memakan makanan ini perut menjadi kenyang dan pada akhirnya dapat menghalau rasa dingin.

Bahan pokok urap jagong berasal dari tumbuh-tumbuhan yaitu jagung dan kelapa. Kedua bahan ini cukup banyak terdapat di daerah propinsi Jawa Barat Hampir sebagian besar penduduk Jawa Barat yang bekerja sebagai petani menanam tanaman jagung. Ada yang menanamnya di pekarangan rumah, di kebun atau di ladang. Tergantung pada lahan yang mereka memiliki. Sedangkan pohon kelapa, selain ditanam di kebun dan di ladang juga banyak ditanam disekitar pantai. Selain dari hasil pekarangan, kebun dan ladang, kedua bahan ini dapat diperoleh dengan cara membelinya di pasar. Untuk masakan ini mempergunakan bumbu antara lain gula, garam dan daun pandan. Bumbu-bumbu ini juga diperoleh dari cara mengambil dari kebun atau dengan cara membeli di pasar.

Dari antara jagung yang tersedia dipilih jagung yang jenis bijinya agak besar dan tidak terlalu muda. Kemudian jagung dikupas kulitnya. Jagung yang sudah bersih dari kulitnya dicuci dengan menggunakan air bersih lalu dimasukkan ke dalam panci dengan cara bersusun. Di beri air hingga semua jagung terendam. Bersama jagung dimasukkan beberapa helai daun pandan. Panci diangkat ke atas kompor untuk direbus. Sambil menunggu jagung masak, kelapa yang masih muda diparut. Parutan kelapa dicampur dengan garam secukupnya lalu dimasak dengan cara mengukusnya di dalam dandang. Apabila biji jagung sudah kelihatan merah dan terkelupas itu pertanda sudah masak, diangkat lalu ditiriskan.

Jagung yang sudah tiris dipipil satu persatu lalu dimasukkan ke dalam panci. Kelapa parut yang sudah dikukus diberi gula secukupnya lalu dicampur dengan biji jagung sambil diaduk-aduk hingga merata. Selanjutnya biji jagung yang sudah

diberi kelapa diletakkan di atas piring yang sudah diberi alas daun. Makanan ini biasanya dihidangkan bersama sayuran lainnya.

Sebagai makanan tambahan, urap jagong biasanya dihidangkan setelah sarapan pagi atau sore hari. Setelah sarapan pagi biasanya ada waktu luang antara pukul 8.00 hingga 10.00. Pada waktu seperti ini, tubuh manusia umumnya membutuhkan makanan. Untuk memenuhi kebutuhan tersebut, satu diantara makanan yang banyak dikonsumsi penduduk kota Bandung adalah urap jagong ini. Selain harganya yang relatif murah, makanan ini memiliki cita rasa tinggi yang cukup mengena pada lidah suku Sunda. Memasuki sore hari atau sebelum makan malam masih terdapat lagi waktu luang yaitu antara pukul 14.00 hingga 15.00. Saat-saat seperti inipun tubuh manusia kembali memerlukan makanan. Bagi mereka yang menyukai urap jagong dapat kembali mengkonsumsinya.

Aturan atau cara menghidangkan urap jagong tergantung dimana tempat menjualnya. Ada perbedaan antara warung-warung makan dengan restoran besar. Di warung-warung makan yang berada di pinggir jalan, urap jagong disediakan di dalam suatu wadah berupa piring yang sudah diberi daun sebagai alasnya. Menurut pemilik warung, memberi daun di atas piring lalu meletakkan urap jagong di atasnya akan memberi kesan menarik selera untuk memakannya. Warna hijau yang berasal dari daun, warna kuning dari biji jagong dan warna putih dari kelapa parut adalah merupakan paduan warna yang menarik dan indah dipandang mata. Dari pandangan tersebut diharapkan terbit selera untuk mencicipinya. Sementara di restoran-restoran besar, pada umumnya meletakkan urap jagong langsung di atas piring tanpa diberi alas daun.

Dalam kehidupan sehari-hari suku Sunda, urap jagong tidak memiliki makna tersendiri. Hanya saja, sebagai makanan tambahan urap jagong sangat disukai karena rasanya yang enak, manis, dan gurih. Cocok untuk pengganjal perut saat kosong ambil menunggu tiba makan siang atau sore. Kemungkinan, pembuatan urap jagong di kota Bandung terjadi didorong oleh banyaknya hasil bumi daerah ini berupa jagong dan kelapa. Apabila dilihat dari fungsinya, urap jagong dapat diklasifikasikan sebagai makanan tambahan atau makanan pelengkap, tidak sebagai makanan utama. sehingga jarang sekali urap jagong dihidangkan pada acara-acara khusus seperti dalam upacara-upacara.

Urap jagong bagi suku Sunda pada umumnya dan penduduk kota Bandung pada khususnya memiliki nilai ekonomi, nilai sosial, dan nilai budaya. Bernilai ekonomi karena dapat memberikan penghasilan kepada orang yang menjualnya. Paling sedikit dapat menambah pemasukan uang guna menyambung hidup. Bernilai sosial karena hampir semua lapisan masyarakat di kota Bandung dapat mencicipi dan menikmati makanan ini. Tidak hanya mereka yang tinggal di desa saja, penduduk yang di kota pada umumnya menyukai urap jagong. Sedangkan bernilai budaya karena dengan menghadirkan urap jagong pada acara-acara keluarga tentunya turut mempertahankan aset budaya suku Sunda melalui makanan ini.

Menurut penuturan seorang pedagang urap jagong di kota Bandung, makanan ini sudah dikenal sejak zaman dahulu. Hingga saat ini pun urap jagong masih dapat dijumpai. Sementara, nilai yang dikandungnya tidak berubah yaitu dapat menambah income bagi mereka yang menjualnya.



Urap Jagong

128. Urap/Gudangan

Makanan khas DI Yogyakarta lainnya adalah urap/gudangan. Urap disebut makanan khas, karena mudah ditemukan dimana saja di setiap pelosok Yogyakarta. Lagipula makanan ini dimakan oleh setiap lapisan masyarakat Yogyakarta. Padahal DI Yogyakarta yang berpenduduk 3.327.954 jiwa merupakan masyarakat yang terdiri dari berbagai lapisan sosial.

Yogyakarta dengan luas lahan 3.185,80 km² merupakan daerah yang terdiri dari tanah datar, berbukit-bukit dan juga pantai. Namun sebagian besar adalah tanah daratan dengan penduduk terbanyak berada di Kabupaten Sleman. Masyarakat Yogyakarta ada yang memeluk agama Islam, Kristen, Katolik, Budha, dan Hindu.

Sekitar 39,71 % dari jumlah penduduk usia kerja di DI Yogyakarta bekerja di bidang pertanian. Mereka menanam padi, dan bermacam-macam tanaman palawija, dan tumbuh-tumbuhan lainnya. Sebagian besar masyarakat Yogyakarta bekerja di bidang pertanian, mereka menanam sayuran dan tanaman lain di kebun atau ladang. Mereka memilih menanam tanaman yang berusia pendek dan mudah perawatanya. Diantaranya sayuran yang dimanfaatkan untuk membuat urap (gudangan).

Bahan dasar yang diperlukan untuk membuat urap adalah sayuran seperti bayam, tauge, kol, dan kangkung. Sementara untuk pelengkapya diperlukan kelapa muda parut. Bumbunya adalah kencur, cabe meraah, cabe rawit, terasi, daun jeruk purut, garam, dan gula merah. Dalam pengolahannya memerlukan peralatan, antara lain baskom (untuk mencuci bahan), parutan kelapa, panci atau kuali, mangkuk (untuk tempat bumbu), alat pengaduk, cobek beserta ulegannya, dan kompor atau anglo (keren; Bhs. Jawa)

Pertama-tama bayam, kacang panjang, dan tauge dicuci bersih, kemudian direbus. Setelah matang, diangkat dan ditiriskan. Kelapa muda diparut. Bumbu-bumbu dihaluskan, setelah halus lalu dijadikan satu dengan parutan kelapa muda. Aduk-aduk sampai tercampur rata, maka bumbu Urap/Gudangan ini sudah siap dihidangkan bersama dengan sayuran yang telah direbus. Agar bumbu Urap/Gudangan ini awet (tidak cepat basi), biasanya orang mengukus bumbu-bumbu ini dengan dibungkus daun pisang.

Urap/Gudangan dicampur menjadi satu dengan bumbu dan diletakkan di atas piring ceper, baik yang berbentuk lonjong maupun bulat. Urap/Gudangan dapat dihidangkan langsung tanpa menggunakan nasi putih, atau dapat juga sebagai lauk (bila dimakan dengan nasi putih) bersama-sama dengan peyek kacang atau peyek teri.

Urap/Gudangan merupakan makanan dari bahan sayur-sayuran yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia, termasuk masyarakat Jawa. Perbedaan antara daerah satu dengan yang lain hanya terletak pada variasi bahan dan bumbunya. Tiap-tiap daerah mempunyai nama sendiri-sendiri untuk menyebut makanan ini, untuk menyebut jenis makanan ini. Pada masyarakat Jawa makanan ini disebut dengan Gudangan, tetapi secara nasional disebut dengan Urap.

Urap memiliki nilai ekonomi karena selain sebagai makanan keluarga sehari-hari, juga sudah dijual di warung-warung dan pedagang keliling. Bahkan ibu-ibu rumah tangga yang tidak sempat memasak juga lebih suka membeli makanan ini untuk disuguhkan kepada anggota keluarganya. Bagi masyarakat pedesaan bahan sayuran untuk membuat Gudangan seringkali dapat dipetik dari hasil kebun atau sawahnya sendiri.

Makanan ini juga memiliki nilai sosial karena dapat disuguhkan dalam penyelenggaraan acara gotong-royong. Disamping memiliki nilai sosial, makanan ini juga memiliki nilai budaya karena dapat disajikan pada acara hajatan, dan upacara tradisional. Khusus untuk kepentingan upacara tradisional, Gudangan biasanya digunakan untuk menghias Nasi Putih yang sudah dibentuk menjadi tumpeng, ambengan, atau asahan.

Semua bahan makanan ini dapat dengan mudah diperoleh di pasar tradisional, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Bahkan di pedesaan bahan makanan ini dapat dipetik sendiri dari hasil kebun atau ladang. Makanan ini dikonsumsi oleh seluruh lapisan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan.

129. Wajik

Wajik merupakan sejenis kue basah yang terdapat pada masyarakat Tengger. Bahan-bahan yang diperlukan untuk mengolah adonan wajik terdiri dari beras ketan, kalapa (diambil santannya), gula merah, dan garam secukupnya. Umumnya masyarakat Tengger tidak menanam beras ketan dan kelapa, sehingga untuk memperoleh bahan adonan kue wajik, mereka membeli di warung atau di pasar.

Proses pembuatan kue waji pertama-tama beras dicuci dengan air bersih, lalu direndam satu malam. Beras ketan setelah direndam semalam kemudian

ditiriskan, kukus beras ketan dengan satu gelas air mentah di panci besi atau panci aluminium di atas pawon sampai setengah matang lalu angkat. Tahap berikutnya ialah masukan santan, daun pandan, dan gula merah pada wajan besi lalu masak di atas pawon aduk rata dengan susruk atau soutil hingga mendidih dan kental. Setelah itu, masukan beras ketan yang sudah dikukus ke dalam wajan berisi santan dan gula, aduk rata adonan dengan susruk atau soutil sampai adonan tidak lengket di wajan, lalu angkat adonan di letakan pada sautu wadah. Berikutnya adonan wajik diberi aair sedikit dan diaduk rata dengan entong. Setelah itu, adonan wajik dikukus dengan wadah soblok (semacam alat kukus) hingga adonan wajik matang.



Kue Wajik

Kemudian adonan diangkat lalu letakan pada sebuah loyang segi empat, padatkan adonan wajik dengan telapak tangan yang sudah dibungkus dengan pelastik, agar adonan tetap terjaga kebersihannya. Setelah adonan wajik iengin langsung dipotong-potong, dan diletakkan pada sebuah piring siap disajikan.

Jenis kue wajik ini bila dilihat dari bahan -bahan yang digunakan mempunyai fungsi. Seperti beras ketan mengandung zat kanji, protein, dan lemak. Selain itu di dalam beras ketan juga terkandung zat-zat logam, seperti besi, kalsium, sulfat, dan vitamin. Kemudian kelapa selain memberi rasa gurih pada adonan kue, juga mengandung lemak. Sedangkan garam selain memberi rasaa asin pada adonan kue, juga mengandung yodium yang berkhasiat untuk mencegah penyakit gondokan.

Apabila dilihat dari bahan adonan kue wajik selain bermanfaat untuk kesehatan tubuh juga mempunyaai nilai sosial budaya, seperti Wajik dibuat selain

sebagai kue makanan kecil, juga dipakai sebagai sesaji dalam upacara Entas-entas. Upacara Entas-entas merupakan salah satu upacara tradisional masyarakat Jawa Tengger di Jawa Timur. Nama atau istilah ini berasal dari bahasa Jawa ngentas (mengangkat). Maksud dan tujuan dari upacara Entas-entas ini bagi masyarakat Tengger yaitu untuk ngentas atau mengangkat roh para leluhurnya, dengan kata lain untuk menolong keselamatan roh-roh nenek moyang agar memperoleh kelepasan sehingga mendapat jalan kebebasan untuk masuk ke surga. Sedangkan yang memimpin upacara tersebut adalah seorang dukun dan dibantu oleh tiyang sepuh (orang yang dituangkan), legen, ibu dukun, dan pemangki roh. Cara menyajikan kue ini, sebelum upacara Entas-entas dilaksanakan, yaitu satu hari sebelumnya dilakukan negundang yang berarti memanggil, maksudnya yaitu memanggil roh-roh yang akan di netas. Dalam acara ini dukun membuat sesaji-sesaji berupa tujuh pisang melambangkan kemakmuran, tujuh gohoh) pisang goreng) berwarna kuning melambangkan dewa Ciwa, tujuh wajik berwarna merah melambangkan dewa Brahma, tujuh jadah dan tujuh pasung berwarna putih melambangkan dewa wisnu. Selain itu juga dibuatkan Gedang ayu yang dilengkapi dengan jambe berwarna merah melambangkan dewa brahma, enjet berwarna putih melambangkan dewa Iswara, dan gambir berwarna kuning melambangkan dewa Ciwa, serta sirih melambangkan dewa Wisnu. Warna-warna ini melambangkan Tir Murti dan angka tujuh merupakan kepercayaan masyarakat Tengger bila akan naik ke surga harus melalui tujuh tingkat.

130. Warkuwar

Warkuwar adalah salah satu jenis makanan tradisional yang ada di Pulau Madura, khususnya di Kabupaten Sampang. Kabupaten Sampang dengan luas daerah 1.232.02 km², terletak antara 6-5-7'-13' Lintang Selatan dan 113'-8'-113'-39' Bujur Timur dan berada pada ketinggian sampai 290 meter di atas permukaan laut. Adapun batas-batas wilayah Kabupaten Sampang adalah sebagai berikut :

Sebelah Utara dengan Laut Jawa
Sebelah timur dengan Kabupaten Pamekasan
Sebelah Selatan dengan Selat Madura, dan
Sebelah Barat dengan Kabupaten Bangkalan

Sungai-sungai di Kabupaten Sampang dikelompokkan menjadi dua seksi, yaitu seksi Sampang Selatan dan seksi Sampang Utara. Seksi Sampang Selatan

sebanyak 25 sungai dan terpanjang adalah sungai Kemuning, yaitu 20 km. Sedangkan sungai Sodang dengan panjang 22 km merupakan sungai terpanjang dari 9 sungai di seksi Sampang Utara

Dari segi administrasi, Kabupaten Sampang terdiri dari 12 kecamatan, 180 desa dan 6 kelurahan, serta terbagi menjadi 4 wilayah Pembantu Bupati, yaitu :

1. Sampang, meliputi Sampang, Camplong dan Omber
2. Torjun, meliputi Torjun, Jrenggik dan Sreseh
3. Kedungdung, meliputi Ketapang, Banyuates dan Sokobanah.

Luas Kabupaten Sampang 137.516km, Kecamatan Robatal dengan luas 164.79km² atau sekitar 13,37% dari luas wilayah Kabupaten Sampang, merupakan kecamatan terluas, sedangkan Jrengik dengan luas wilayah 65.35km² atau sekitar 5.30%nya merupakan kecamatan terkecil.

Sebagaimana daerah-daerah lain di Indonesia, Kabupaten Sapang beriklim tropis. Musim hujan terjadi pada periode bulan Oktober sampai Maret, sedangkan musim kemarau terjaddi pada periode bulan April sampai September. Jumlah hari hujan selama tahun 2001 di tiap kecammatan bervariasi antara 92 hari hujan yang terjadi di kecamatan Sreseh, sampai 107 hari hujan yang terjadi di kecataman Sokobanah.

Dari hasil registrasi penduduk tahun 2000, penduduk berjumlah 750.046 jiwa, yang terbagi menjadi 381.938 penduduk wanita, dan 368.108 penduduk laki-laki.

Kecamatan Sampang mempunyai tingkat kepadatan penduduk lebih tinggi dibanding kecamaatan lainnyaa, yaaitu 1420.44 jiwa tiap km². sedangkan kepadatan penduduk kecamatan Sreseh yang hanya 406.82 jiwa/km² adalah yang terkecil bila dibanding dengan kecamatan lainnya. Untuk Kabupaten Sampang, tingkat kepadatan penduduknya mencapai 571, ini berarti tiap daerah seluas 1 km² didiami sebanyak 571 jiwa.

Sebagian besar penduduk hidup dari pertanian dengan tanaman utama adalah jagung. Jagung merupakan makanan pokok mereka. Nasi Warkuwaar adalah makanan khas daerah Madura yang berasal dari dedak jagung. Dedak jagung terjadi pada saat jagung ditumbuk atau digiling untuk menghasilkan nasi jagung. Pada

saat jagung ditumbuk untuk menghasilkan nasi jagung itulah akan didapat dedak yang menyerupai tepung. tepung inilah yang disebut dengan dedak jagung, yang dalam bahasa Madura disebut warkuwar.

Tanaman jagung sebagai makanan utama di Pulau Madura, tidak hanya dijadikan nasi jagung saja. Jagung dapat dijadikan berbagai-bagai macam makanan, tergantung bagaimana cara pengolahannya. Mulai dari jagung masih muda, jagung sudah dapat dijadikan makanan yang lezat. Bila jagung masih pentil, atau berupa bunga jagung dapat dijadikan sayur, untuk campuran bila membuat capcai saja, atau bisa juga ditumis biasa. Bagi orang Madura biasa juga hanya direbus saja, lalu dimakan bersama sambal terasi. Bila jagung sudah menjadi buah yang besar, namun masih muda dapat dijadikan jagung bakar atau rebus. Selain itu jagung muda dapat juga dijadikan bubur jagung dan lepat jagung yang rasanya sangat lezat. sementara daun dan batang jagung dapat dijadikan makanan ternak. Kulit buahnya yang sudah kering dapat dijadikan daun rokok, sementara tungkul jagungnya dijadikan kayu bakar. jadi kalau kita lihat tanaman jagung adalah suatu tanaman yang serba terpakai, tidak ada dari tanaman jagung itu yang terbuang percuma, semuanya berguna untuk kehidupan manusia.

Selain dijadikan pengganti nasi, warkuwar biasa juga dijadikan semacam bubur yang lezat rasanya. caranya tepung warkuwar dicampur santan kelapa dan gula merah lalu dimasak di atas api sambil diaduk-aduk tidak menggumpal, dan matangnya rata, bubur ini sangat baik diberikan kepada anak balita, karena mempunyai nilai gizi yang tinggi. makaan ini mengandung karbohidrat yang tinggi, oleh sebab itu bila memakan bubur ini orang tidak gampang lapar. Berbeda dengan cara pembuatan nasi warkuwar adalah dengan cara di kukus, seperti mengukus nasi. Adapun bahan yang diperlukan bila kita ingin membuat nasi warkuwar adalah, dedak jagung, air.

Cara membuat nasi warkuwar adalah, mula- mula siapakan dandang dan isi dengan air, lalu jerangkan diatas api sampai airnya mendidih. Sementara itu siapkan loyang untuk tempat warkuwar. Caranya dedak dimasukan kedalam loyang, diberi sedikit air, jumlah perbandingan air dan tepungnya harus seimbang, kalau tidak seimbang nasi warkuwar akan lembek dan rasanya tidak enak. Setelah dicampur air yang sesuai, lalu dimasukan kedalam dandang dan siap untuk dikukus.

Pada waktu dikukus, sambil diaduk aduk, agar warkuwar matangnya rata dan tidak lembek/ bonyok.

Nasi warkuwar adalah makanan sehari-hari di pedesaan. Makanan ini dipercaya bisa mencegah penyakit kencing manis. Dedak jagung ini bisa dibeli dipasar, namun pada akhir-akhir ini mengalami penurunan, karena penumbukan jagung sudah agak jarang dilakukan. Selain sebagai obat berbagai macam penyakit, dedak jagung bisa juga digunakan untuk campuran susu anak yang baru disapih (berhenti menyusui pada ibunya). Orang Madura, khususnya daerah sampang percaya dan berkeyakinan, bahwa anak yang akan di sapih, bisa lupa pada air susu ibunya, bila diberi air warkuwar. Karena anak yang diberi warkuwar jadi kenyang, sehingga tidak ingin lagi menyusui kepada ibunya, apalagi kalau warkuwar itu dicampur dengan sedikit susu dan gula, maka makanan untuk bayi itu akan terasa semakin lezat, dan ini tentunya sangat disenangi oleh anak-anak.

Adapun peralatan yang diperlukan untuk menghasilkan warkuwar adalah (1)lesung.. Lesung adalah dipakai untuk menumbuk jagung, yang akan dijadikan nasi jagung, disamping menghasilkan nasi jagung, terjadi juga tepung warkuwar. (2)Dandang, dipakai untuk mengukus nasi warkuwar, (3)Loyang, dipakai sebagai alas tempat tepung agar tidak bocor /tumpah kebawah, (4) sendok kayu, dipakai untuk mengaduk, (5)mangkok, dipakai sebagai wadah warkuwar yang sudah matang.

Nasi warkuwar sangat nikmat bila dimakan bersama ikan laut yang di goreng kering, dengan memakai sayur berkuah, seperti sayur bening meronggih(kelor) atau bayam.

Nasi warkuwar ini mempunyai nilai ekonomis, karena terjadinya tepung warkuwar hanyalah dampak pada saat menumbuk jagung guna dijadikan nasi jagung. Jadi sebenarnya bahan yang harusnya terbuang, namun justru di manfaatkan menjadi makanan, dan malah menjadi salah satu makanan khas di daerah Madura.

Selain nilai ekonomis, warkuwar juga mempunyai nilai sosial. Hal ini dapat kita lihat dari proses terjadinya. Mulai dari menanam jagung diladang, sampai panen dan seterusnya, dilakukan secara gotong-royong. Terlebih-lebih pada saat membuat jagung pipilan, mereka biasa dambil bersenda gurau. Pada saat ini

hubungan sosial diantara sesama bisa semakin erat. Kadang -kadang juga arena ini bisa dijadikan arena untuk mencari jodoh bagi muda- mudi. Sambil menumbuk jagung secara berganti -gantian, tak terasa walaupun letih.

131. Sayur Brongkos

Makanan sayur brongkos merupakan makanan khas DI. Yogyakarta. Makanan ini digemari oleh masyarakat Yogyakarta dan dijadikan salah satu menu dalam makanan utama. DI. Yogyakarta berpenduduk 3.327.954 jiwa dengan luas lahan 3.185,80 km² merupakan daerah yang terdiri dari tanah datar, berbukit-bukit dan juga pantai. Namun sebagian besar adalah tanah daratan dengan penduduk terbanyak berada di Kabupaten Sleman. Masyarakat Yogyakarta ada yang memeluk agama Islam, Kristen, Katolik, Budha dan Hindu.

Sekitar 39,71% dari jumlah penduduk usia kerja di DI. Yogyakarta bekerja di bidang pertanian. Mereka menanam padi, dan bermacam-macam tanaman palawija, dan tumbuh-tumbuhan lainnya. Sebagian besar masyarakat Yogyakarta di bidang pertanian, mereka menanam sayuran dan tanaman lain di kebun atau ladang.

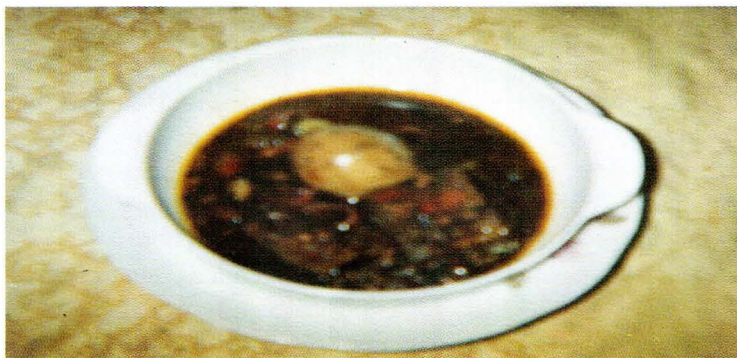
Bahan dasar sayur brongkos adalah kacang tolo, tetelan (daging sapi atau daging ayam), telur, tahu plempung (tahu yang telah digoreng), kelapa parut, dan cabe rawit secukupnya. Bumbu yang diperlukan adalah bawang merah, bawang putih, keluwak, ketumbar, lada, kemiri, salam, laos, garam, cabe merah, gula merah, daun jeruk purut dan sereh.

Pertama-tama siapkan peralatan, antara lain baskom (untuk mencuci bahan), parutan kelapa, saringan santan (kalo; Bhs. Jawa), panci atau kuah, mangkuk (untuk tempat bumbu), wajan dan sothil (sendok wajan), pisau dan telenan (untuk tempat mengiris), sendok sayur (irus), cobek beserta ulegannya dan kompor atau anglo.

Kacang tolo dan telur direbus sampai matang, kemudian telur dikupas dan dicuci. Daging sapi/ayam direbus sampai lunak, lalu dipotong kecil-kecil. Tahu juga diiris kecil-kecil. Kelapa diparut dan diambil santannya, pisahkan antara yang encer dengan yang kental. Kemudian bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali sereh, laos, salam dan daun jeruk purut.

Setelah semua bahan siap, wajan dipanaskan dan dituangi minyak kelapa/minyak goreng, bumbu-bumbu kemudian digongseng (ditumis) sampai harum baunya. Biarkan sebentar di atas api, lalu masukkan daging, telur, kacang tolo dan santan encer. Biarkan sampai mendidih, lalu diaduk-aduk, baru kemudian masukkan santan yang kental dan penyedap rasa. Biarkan lagi sampai mendidih, dan aduk-aduk sampai matang, lalu diangkat. Terakhir lalu taburkan di atasnya cabe rawit yang telah dicuci bersih.

Sayur brongkos diletakkan di dalam mangkuk sayur dan di atasnya ditaburi dengan bawang goreng. Sayur brongkos ini dihidangkan bersama-sama dengan nasi putih, krupuk/peyek, sambal, dan lalapan tauge. Biasanya sayur brongkos dimakan pada waktu makan siang atau makan malam.



Sayur Brongkos

Sayuran ini hampir sama dengan sayur rawon yang berasal dari Jawa Timur. Perbedaannya adalah, sayur rawon kuahnya tidak memakai santan dan isinya hanya daging saja, sedangkan sayur brongkos kuahnya memakai santan dan isinya selain daging terdapat kacang tolo, telur dan tahu plempung.

Nilai ekonomis makanan ini cukup tinggi karena di samping sebagai makanan keluarga sehari-hari, juga sudah banyak dijual di rumah makan-rumah makan dan warung-warung kecil. Bahkan ibu-ibu rumah tangga yang tidak sempat memasak biasanya suka membeli sayur brongkos ini untuk disuguhkan kepada anggota keluarganya karena pembuatan sayuran ini agak rumit dan memakan waktu,

sehingga ibu-ibu rumah tangga cenderung malas untuk membuatnya. Nilai sosial makanan ini juga tinggi karena sering disuguhkan pada acara hajatan maupun gotong royong.

Semua bahan sayuran makanan ini dapat dengan mudah diperoleh di pasar tradisional, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Bahkan di pedesaan bahan sayuran makanan ini dapat dipetik sendiri dari hasil kebun atau ladang.

Makanan ini dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Namun untuk masyarakat pedesaan yang pada umumnya tidak mampu membeli daging, makanan ini dimasak tanpa menggunakan daging.

132. Wingko

Wingko termasuk jenis makanan kecil (camilan) yang dapat dimakan kapan saja, serta sangat cocok bila disertai minuman berupa teh atau kopi pahit, sebab rasa makanan ini sudah manis. Masyarakat mengenal wingko sebagai ciri khas Kota Semarang di samping loempia (lumpia), sehingga Semarang juga dijuluki sebagai 'kota wingko'. Padahal sebenarnya makanan ini berasal dari sebuah kota kecil di Propinsi Jawa Timur, yaitu Babad, sehingga makanan ini juga dikenal sebagai 'wingko babad'. Tidak diketahui dengan pasti kapan penduduk Kota Semarang 'mengadopsi' makanan ini, sehingga sekarang wingko menjadi identitas Kota Semarang. Di Semarang makanan ini dikenal sebagai 'wingko Semarang'. atau lazim disebut 'wingko' saja.

Orang Jawa pada umumnya mengartikan kata 'wingko' sebagai 'kereweng' (pecahan genteng). Mungkin oleh karena makanan ini menyerupai pecahan genteng sehingga disebut demikian. Wingko adalah sejenis dodol yang terbuat dari tepung ketan dan cara pembuatannya melalui proses pemanggangan.

Bentuk makanan ini bulat, kira-kira sebesar piring kecil sebagai alas cangkir. Keunikan dari wingko adalah diolah dengan cara dipanggang, sehingga aroma kelapa muda sebagai bahan pokoknya tercium lebih menyengat. Wingko yang dijual sudah dikemas atau dibungkus kantung kertas, yang biasanya pada bungkus kertas tersebut tertera merek dagang atau nama pabrik pembuatnya.

Konon, pertama kaali wingko diperkenalkan oleh para keturunan etnis Tionghoa/Cina yang menetap di Kota Semarang pada sekitar tahun 1960. Keberadaan mereka di Kota Semarang memiliki perjalanan sejarah yang panjang, berkaitan dengan sejarah Kota Semarang sendiri.

Menurut sejarah, nama Semarang diambil dari kata 'asem' dan 'arang'. Ketika itu di Semarang tumbuh banyak pohon asam (Jawa:asem) yang berdaun jarang (Jawa :arang), sehingga daerah tersebut diberi nama 'Semarang'. Salah seorang tokoh pendiri Kota Semarang adalah Ki Ageng Pandanaran, yang namanya diabadikan sebagai nama suatu daerah di Kabupaten Semarang Selatan, yaitu Pandanaraan. Kota Semarang berdiri pada tanggal 2 Mei 1547, dan perkembangan selanjutnya Semarang ditetapkan sebagai ibukota Propinsi Jawa Tengah sampai sekarang.

Kota yang luasnya 36.481 hektar ini dihuni oleh sekitar 1,4 juta jiwa (data tahun 2000) yang tersebar di 16 kecamatan. Semarang merupakan kota yang memenuhi kriteria ideal, karena memiliki laut sekaligus gunung sebagai sumber potensi alamnya. Semarang terdiri atas 'kota atas' dan 'kota bawah'. Kota atas merupakan wilayah; sedangkan 'kota bawah' dimanfaatkan sebagai kawasan pemukiman/perumahan, perkotaan, perdagangan, dan industri.

Pada masa lalu, Semarang merupakan kota bandar/pelabuhan yang ramai. Pelabuhan Tanjung Emas merupakan pelabuhan terbesar ketiga di Pulau Jawa setelah Tanjung Priok (Jakarta) dan Tanjung Perak (Surabaya). Pelabuhan Tanjung Emas menjadi pintu gerbang perdagangan yang cukup potensial di Pulau Jawa. Banyak bangsa asing yang singgah ke Semarang dengan berbagai tujuan. Di antara bangsa-bangsa asing tersebut adalah orang Belanda yang ingin menguasai perdagangan di Pulau Jawa, serta orang Tionghoa/Cina dan Arab. Akulturasi dan asimilasi sudah terjadi sejak berabad-abad yang lalu di Semarang. Keturunan mereka masih dapat dijumpai di Kota Semarang saat ini, terutama keturunan etnis Tionghoa/Cina dan Arab.

Kebudayaan mereka memiliki andil besar dalam proses akulturasi dan asimilasi dengan kebudayaan setempat, dalam hal ini kebudayaan Jawa. Ada diantara mereka yang melakukan perkawinan campur dengan penduduk setempat. Salah satu bentuk kontak budaya yang terjadi adalah dalam hal makanan, di antaranya wingko.

Daerah Pandanaran di wilayah Semarang Selatan, merupakan pusat penjualan wingko. Pandanaran memiliki sejarah yang berhubungan dengan salah seorang tokoh pendiri Kota Semarang, yaitu Ki Ageng Pandanaran, di mana makam tokoh tersebut berada di Pandanarang. Daerah ini termasuk kawasan ‘kota bawah’, yang merupakan salah satu kawasan perdagangan di Semarang. Di sana berdiri banyak pertokoan yang sekaligus merangkap sebagai industri rumah tangga (home industry).

Salah satu bentuk industri rumah tangga yang ada ialah pembuatan wingko. Awalnya usaha pembuatan wingko merupakan industri rumah tangga, yang lambat laun berkembang menjadi industri yang cukup besar dengan didukung adanya sebuah tempat usaha yang menyerupai pabrik sebagai tempat pembuatannya. Wingko dari daerah Pandanaran sangat terkenal sampai keluar Kota Semarang. Penduduk dari luar kota yang berkunjung ke Semarang bisa dipastikan akan membeli wingko sebagai oleh-oleh yang khas Semarang.

Pembuatan wingko sebenarnya sederhana saja, dalam arti tidak banyak menggunakan peralatan yang canggih. Walaupun proses pembuatannya dilakukan dalam sebuah pabrik, namun peralatan yang digunakan hanya sederhana untuk ukuran produksi pabrik, yang biasanya menggunakan peralatan modern yang canggih untuk memacu produksi. Peralatan utama yang digunakan dalam proses pembuatan wingko adalah alat memanggang (oven) yang berukuran besar.

Bahan pokok pembuatan wingko, antara lain kelapa muda dan tepung ketan yang baru ditumbuk. Bila menggunakan tepung ketan yang sudah lama dapat membuat rasa wingko kurang lezat. Bumbu-bumbu yang diperlukan di antaranya gula, daun pandan (sebagai penyedap rasa dan penambah aroma), serta vanili (atau campur yang lain, seperti bubuk coklat, durian atau nangka yang sudah dihaluskan). Bahan campuran tersebut digunakan untuk memberi rasa yang berbeda pada wingko, misalnya rasa vanili, coklat, durian, atau nangka, sesuai selera konsumen. Bahan-bahan tersebut dapat dibeli berupa bubuk atau buah yang harus dihaluskan menggunakan alat penghalus listrik (blender). Minyak goreng atau mentega dibutuhkan sebagai bahan untuk mengolesi wingko.

Peralatan yang digunakan, di antaranya alat memanggang (oven), parutan kelapa yang digerakkan oleh mesin diesel (agar dapat untuk memarut kelapa dalam jumlah banyak sekaligus), alat penyaring (saringan) kelapa, pamci untuk merebus,

loyang sebagai tempat meletakkan wingko yang sudah dicetak, serta sendok pengaduk adonan. Sebagai alat pemanas digunakan kompor gas dan minyak tanah yang berukuran besar.

Kelapa muda sebagai bahan utama diparut dalam bentuk memanjang. Bentuk yang demikian bisa diperoleh dengan mengatur alat parut. Jika menggunakan alat parut kelapa tradisional tidak dapat menghasilkan parutan kelapa seperti yang dikehendaki. Gula pasir, daun pandan, dan air ditempatkan dalam kualiti besar, kemudian dipanaskan di atas kompor yang berapi kecil. Campuran tersebut harus terus diaduk sampai mendidih. Setelah mendidih disaring agar ampasnya tidak tercampur. Kelapa yang sudah diparut tadi dicampur dengan tepung vanili (atau bisa juga dengan bubuk coklat, atau buah durian/nangka yang sudah dihaluskan), dan dibubuhkan garam secukupnya untuk memberi rasa gurih. Campuran bahan-bahan tersebut ditempatkan pada sebuah panci besar. Selanjutnya air gula dan pandan tadi dituangkan pada campuran tersebut dalam keadaan masih panas. Campuran tersebut diaduk hingga rata dengan menggunakan sendok pengaduk, hasilnya adalah adonan wingko yang siap dicetak.

Selanjutnya adonan dicetak berbentuk bulat pipih dengan bantuan sendok khusus, kemudian di atur di atas loyang terbuat dari aluminium yang tahan panas. Agar adonan tidak lengket pada loyang, sebelumnya di atas loyang diolesi minyak goreng atau mentega. Setelah adonan tersebut diatur, dipanggang dalam alat pemanggang (oven) hingga matang dan permukaan wingko sedikit hangus (berwarna hitam kecoklatan; Jawa: gosong). Wingko yang sudah matang ditempatkan pada loyang atau tampah, dan diolesi saantan kental. Setelah saantan mengering, wingko dikemas dalam bungkus kertas kecil-kecil.

133. Zubadah

Zubadah adalah makanan khas daerah Sumenep. Bahan utama untuk membuat zabadah adalah tepung terigu dan tepung beras. Di daerah lain ada pula yang menyebutnya dodol atau jenang.

Adapun bahan-bahan yang diperlukan dalam membuat zubadah adalah tepung terigu dan tepung beras, gula pasir dan legen (sebangsa nira). Legen ini

merupakan bahan yang khusus dan khas untuk membuat zubadah. Legen berupa minuman yang berasal dari pohon siwalan. Pada saat ini di Pulau Madura produksi legen sudah semakin berkurang. Hal ini diakibatkan oleh berkurangnya tanaman yang menghasilkan legen, yang selama ini berasal dari hutan-hutan yang ada di Pulau Madura.

Zubadah merupakan makanan khas yang dapat dijumpai setiap hari. Zubadah merupakan jenis makanan tambahan yang dijual secara bebas, baik di warung-warung, toko-toko kue, di pasar. Biasa dibeli orang sebagai oleh-oleh khas Kabupaten Sumenep. Jika kita berkunjung ke Sumenep, disana kita dapat membeli zubadah sebagai oleh-oleh. Selain itu makanan zubadah biasa juga dibuat pada saat menghadapi hari lebaran dan pada saat pesta, seperti pesta perkawinan dan sunatan dan lain-lain.

Sebagai makanan khas daerah Sumenep, zubadah disukai oleh hampir semua orang masyarakat Madura. Alat yang dipergunakan untuk membuat zubadah adalah (1). wajan besar (jade), wajan ini dipakai sebagai tempat memasak zubadah, (2) seleksek, dipakai sebagai tempat zubadah yang telah matang, (3) talenan, dipakai sebagai alas untuk memotong-motong zubadah yang sudah kering, (4) pisau, dipakai sebagai alat memotong zubadah yang sudah jadi, (5) tali ompas (janur siwalan), dipakai untuk mengikat zubadah yang sudah dibungkus dan (7). Plastik, dipakai untuk zubadah yang siap dipasarkan atau dikonsumsi, (8), sednok kayu yang panjang, biasanya dibuat dari batang kayu saja, digunakan untuk mengaduk-ngaduk dodol yang sedang dimasak.

Cara membuat : Tepung terigu dicampur tepung beras dan gula pasir diaduk dengan legen, lalu dimasak di atas api, sambil di aduk-aduk agar rata dan tidak gosong/hangus. Memasak zubadah ini memerlukan waktu yang agak lama, bisa mencapai tiga jam. Selain itu untuk memasak zubadah ini memerlukan tenaga yang kuat, untuk mengaduk-ngaduknya. Biasanya dipakai tenaga pria yang kuat, karena itu jarang sekali orang mau membuat makanan ini, bila tidak ada hajatan yang luar biasa.

Setelah matang dan menjadi jenang, dimasukkan ke dalam tampah yang telah dialas plastik. Zubadah dipipihkan di atasnya, lalu dijemur sampai kering. Bila sudah kering digulung kecil-kecil, kira-kira sebesar ibu jari, lalu dipotong-potong dan dibungkus plastik.

Makanan khas ini biasa dijumpai pada saat hari raya Idul Fitri, Idul Adha dan hari-hari raya besar lainnya. Pada saamenghadapi hari raya inilah, biasanya masyarakat Madura berkenan membuat zubadah ini. Karena dalam menghadapi hari raya, mereka bersukacita dan bergembira. Jadi walaupun membuat zubadah ini sangat letih, hal ini tidak dirasakan lagi. Biasanya dalam membuat zubadah ini, mereka membuatnya secara bergotong-royong diantara para tetangga, mereka sambil bersenda gurau. Jadi dalam pembuatan zubadah ini mempunyai fungsi untuk menjalin kehidupan sosial, dengan kata lain bahwa zubadah ini mempunyai nilai sosial. hal ini dilihat dari proses pembuatannya yang memerlukan tenaga yang kuat, dan waktu yang cukup lama. Sambil mengaduk-aduk dodol mereka kadang-kadang sambil bernyanyi, mengaduknyapun dilakukan oleh dua orang saling dorong-mendorong.

Di samping mengandung nilai sosial zubadah juga mengandung nilai ekonomi yang tinggi. Pada saat ini zubadah sudah merupakan makanan khas Madura, yang dijadikan oleh-oleh bila kita berkunjung ke Madura. hal ini tentunya mendatangkan keuntungan bagi masyarakat Madura.

Perp
Jer