

BAB II

TINJAUAN TEORI DAN DATA

2.1 Dapur

Dapur secara umum merupakan suatu tempat untuk menyimpan, menyiapkan bahan makanan sehingga dapat diolah sebagaimana makanan tersebut dapat disajikan sesuai dengan standar yang dapat dikonsumsi. Dapur merupakan tempat manusia untuk memenuhi kebutuhan sehari-harinya yaitu membuat makanan, dan menyimpan peralatan masak (Hari, 2011). Dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengelola makanan (Sudira, 1996). Dapur adalah sebuah ruangan khusus yang diperuntukkan sebagai tempat untuk memasak makanan. Dapur dapat ditemui baik di dalam rumah, warung, rumah makan, restoran maupun hotel (Rijal, 2000).

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), kata tradisional adalah sikap dan cara berpikir serta bertindak yang selalu berpegang teguh pada norma dan adat kebiasaan yang ada secara turun temurun. Definisi tradisional adalah segala sesuatu yang diwarisi manusia dari orang tuanya, baik itu jabatan, harta, pustaka maupun kenengratan (Abed, 2000).

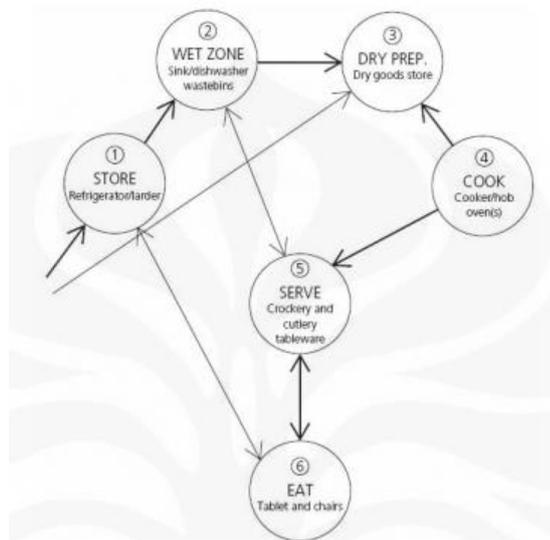
Dari pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa dapur tradisional adalah tempat untuk menyimpan, menyiapkan dan mengolah bahan makanan dengan menggunakan dapur yang diwarisi secara turun temurun. Dapur tradisional merupakan dapur yang terbuat dari bahan baku alami. Biasanya peralatan dapur tradisional bisa berupa tungku batu dan tanah liat dengan bahan bakar arang atau kayu bakar. Peralatan masak yang digunakan biasanya terbuat dari bahan baku seperti anyaman bambu, batu gunung, kayu.

2.1.1 Alur Sirkulasi Dapur Umum dan Tradisional

Terdapat sirkulasi dalam dapur, menurut (charlotte baden-powerl, 2005), terdapat tahapan kegiatan dalam dapur :

1. Simpan : Menempatkan , Membuka bungkus makanan
2. Cuci : Mencuci , mengupas , memotong, menyaring bahan makanan serta mencuci peralatan dapur
3. Persiapan : Mencampur, menyiapkan bahan makanan
4. Masak : Melakukan kegiatan memasak seperti menggoreng, memanggang.
5. Penyajian : Menyiapkan makanan pada piring dan menyajikan
6. Makan : Melakukan aktifitas makan.

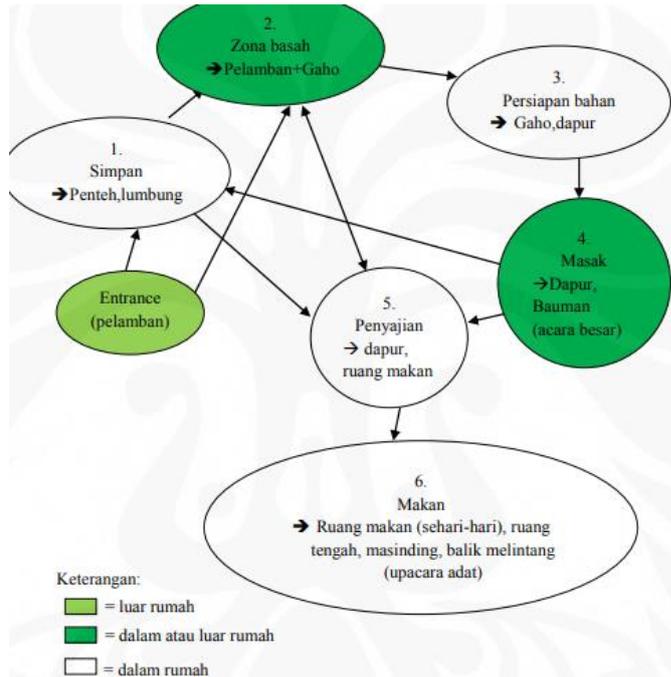
Untuk dapat mengetahui sirkulasi umum pada dapur dapat dilihat pada gambar 2.1



Gambar 2.1 Contoh alur sirkulasi dapur umum

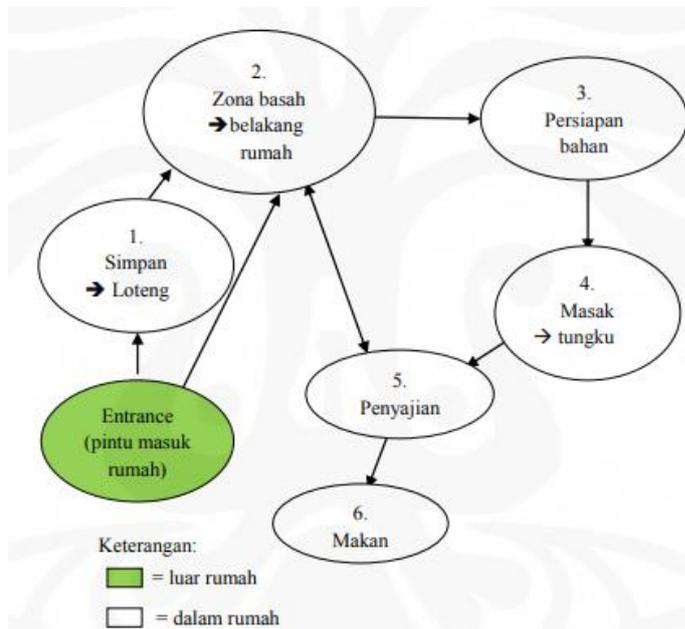
Sumber : Architect's pocket book of kitchen design

Terdapat alur sirkulasi juga pada dapur tradisional , sebagai contoh pada gambar 2.2 merupakan alur pada dapur tradisional di rumah Lamo Jambi dan gambar 2.3 merupakan alur pada *Ume Kbubu* NTT.



Gambar 2.2 Alur sirkulasi pada Rumah Lamo Jambi

Sumber : Priscilla Satriana (2009)



Gambar 2.3 Alur sirkulasi pada Ume Kibu Jambi

Sumber : Priscilla Satriana (2009)

2.2 Peralatan dapur tradisional

2.2.1 Definisi Peralatan Dapur Tradisional

Peralatan Dapur tradisional sudah ada sejak zaman nenek moyang. Manusia mulai mengenal seni kerajinan termasuk pembuatan peralatandapur sejak mengenal tradisi bercocok tanam (Sartono, 1975). Peralatan dapur muncul karena peradaban manusia yang membutuhkan kebutuhan untuk mempertahankan hidupnya. Peralatan dapur tradisional ini dapat kita temukan di daerah pedesaan. Kebanyakan masyarakat pedesaan masih menggunakan peralatan dapur tradisional. Peralatan dapur tradisional dibuat menggunakan teknologi yang sederhana, dan menggunakan bahan baku alami seperti tanah liat , bambu , kayu , ataupun batu.

2.2.2 Manfaat Peralatan Dapur Tradisional

Peralatan dapur adalah salah satu kerajinan rakyat yang memiliki nilai seni dan budaya, dalam mempertahankan kehidupan, maka manusia membuat peralatan dapur Berikut manfaat pada penggunaan peralatan dapur tradisional :

1. Memiliki cita rasa yang khas
2. Lebih ramah lingkungan dan aman bagi pengguna
3. Lebih ekonomis
4. Melestarikan budaya nenek moyang

2.3 Nusantara

Menurut kamus besar bahasa Indonesia (KBBI), nusantara adalah nama untuk seluruh wilayah kepulauan Indonesia. Nusantara merupakan sesuatu yang merujuk kepada Indonesia. Menurut Ki Hajar Dewantara , Nusantara adalah nama yang dipakai sebagai sinonim dari Negara Republik Indonesia.

2.4 Tinjauan Museum

2.4.1 Pengertian Museum

Menurut Peraturan Pemerintah No.66 Tahun 2015, Museum adalah lembaga yang berfungsi melindungi, mengembangkan, memanfaatkan koleksi, dan

mengkomunikasikannya kepada masyarakat. Definisi lain menurut KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia), adalah suatu gedung yang digunakan sebagai tempat untuk pameran tetap benda-benda yang seharusnya mendapat perhatian umum, seperti peninggalan sejarah, seni , pengetahuan, dan tempat menyimpan barang kuno.

Menurut International Council of Museum (ICOM), museum adalah sebuah lembaga non-profit yang bersifat permanen atau tetap untuk memberi pelayanan terhadap masyarakat dan perkembangannya, yang terbuka untuk umum, yang memiliki tugas untuk mengumpulkan, meneliti, melestarikan, mengkomunikasikan, serta memamerkan warisan dari sejarah manusia untuk tujuan pendidikan, belajar dan kesenangan

2.4.2 Klasifikasi Museum

Klasifikasi museum menurut peraturan pemerintah No.66 Tahun 2015 Tentang Museum :

1. Museum berdasarkan status hukumnya :

a.Museum milik pemerintah

b.Museum milik swasta

2.Museum berdasarkan jenis koleksinya :

a.Museum Umum

Museum umum yaitu museum yang menginformasikan tentang berbagai cabang seni, peristiwa, disiplin ilmu dan teknologi yang koleksinya terdiri dari kumpulan bukti material manusia dan lingkungannya.

b.Museum Khusus

Museum khusus yaitu museum yang menginformasikan tentang 1 peristiwa , 1 riwayat hidup seseorang, 1 cabang seni, atau 1 cabang teknologi yang koleksinya terdiri dari kumpulan bukti material manusia atau lingkungannya.

3.Museum berdasarkan tingkat kedudukan museum :

- a.Museum Nasional
- b.Museum Provinsi
- c.Museum Lokal

2.4.3 Fungsi Museum

Berdasarkan hasil musyawarah ke-11 International Council of Museum (ICOM) pada tanggal 14 Juni 1974 di Denmark, di simpulkan bahwa ada 9 fungsi museum yaitu :

- a.Pengumpulan dan pengamanan warisan alam dan budaya
- b.Konservasi dan preservasi
- c.Dokumentasi dan penelitian ilmiah
- d.Penyebaran dan pemerataan ilmu untuk umum
- e.Pengenalan dan penghayatan kesenian
- f.Pengenalan kebudayaan antardaerah dan antarbangsa
- g.Visualisasi warisan alam dan budaya
- h.Cermin pertumbuhan peradaban umat manusia
- i.Pembangkit rasa takwa dan bersyukur kepada Tuhan Yang Maha Esa

2.4.4 Jenis Pameran Museum

Pameran museum adalah serangkaian kegiatan yang menyangkut kegiatan pameran museum, dimulai dari persiapan, penyelenggaraan, dan pasca penyelenggaraan. Pada umumnya ada 3 jenis pameran yang sering diselenggarakan museum :

- a.Pameran tetap

Pameran tetap adalah pameran yang diselenggarakan dengan waktu yang relatif lama, tema pameran disesuaikan dengan visi dan misi pada museum.

- b.Pameran temporer

Pameran temporer yaitu pameran yang diselenggarakan dalam jangka waktu 1-3 bulan. Pameran ini dilaksanakan di ruang temporer atau ruang alternatif yang berada di lingkungan museum atau sekitarnya

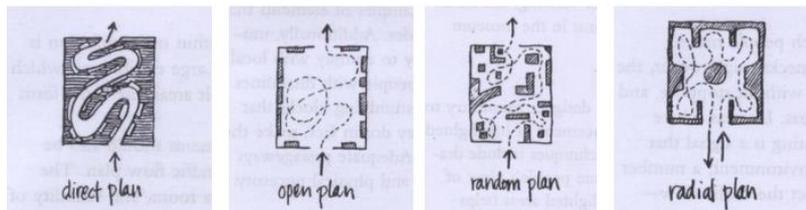
c. Pameran keliling

Pameran keliling yaitu pameran yang menggunakan kendaraan mobil atau bus berisi koleksi-koleksi museum menuju daerah-daerah tertentu. Adapun tujuannya adalah menyampaikan informasi tentang koleksi kepada masyarakat yang berada jauh dari museum.

Pada perancangan Museum Dapur Tradisional Nusantara Di Bandung ini merupakan museum umum, dimana koleksi yang ditampilkan merupakan koleksi yang menginformasikan akan tradisi dan pengetahuan yang tinggalkan nenek moyang sebelumnya.

2.4.5 Sirkulasi Ruang Museum

Menurut McLean (1993) Perencanaan sirkulasi pengunjung merupakan faktor penting dalam desain sebuah ruang pameran. Berikut beberapa pola sirkulasi pengunjung yang disarankan oleh McLean (1993) :



Gambar 2.4 Macam-macam pola sirkulasi ruang pameran

Sumber : McLean (1993)

2.4.6 Konsep Alur Penyajian Koleksi Museum

a. Pendekatan Kronologi

Penyajian koleksi secara kronologi yaitu penyajian dari waktu ke waktu dengan menempatkan benda koleksi dan informasi pendukungnya secara berurutan dan linear dari fase awal hingga akhir mengikuti alur bergerak pengunjung pada ruang pameran.

b. Pendekatan Taksonomik

Penyajian Taksonomik yaitu penyajian yang memiliki kesamaan jenis serta berdasarkan kualitas, kegunaan, gaya, periode, dan pembuatan.

c. Pendekatan Tematik

Penyajian dengan menekankan pada cerita dengan tema tertentu dibandingkan objek yang disajikan.

2.4.7 Pencahayaan Museum

a. Ambient Lighting

Merupakan pencahayaan umum yang menerangi ruang

b. Task Lighting

Pencahayaan ini bertujuan untuk membantu pengguna ruang dalam setiap proses kegiatan tertentu

c. Accent Lighting

Pencahayaan ini bertujuan untuk mengekspos suatu benda atau suatu area.

d. Decorative Lighting

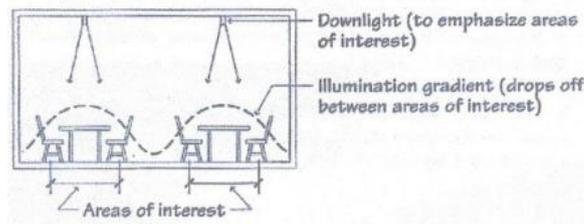
Pencahayaan jenis ini hanya untuk unsur estetika dan tidak ditujukan untuk unsur fungsional.

Teknik pencahayaan buatan pada Museum :

Menurut (Egan dalam Winaya, 2010) Untuk ruang pameran pada museum sendiri menggunakan teknik-teknik antara lain:

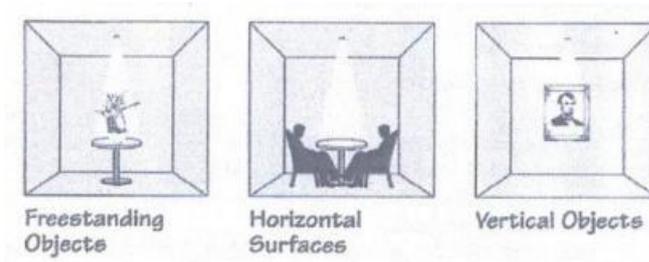
a. Highlighting

Highlighting teknik pencahayaan dengan menyorotkan cahaya pada objek-objek yang dianggap spesial dengan membuat intensitas cahaya lingkungan sekitarnya rendah. Dengan penggunaan teknik ini, maka objek yang tersorot mendapatkan kesan lebih menarik.



Gambar 2.5 Ilustrasi Highlighting

Sumber : Egan (2010)

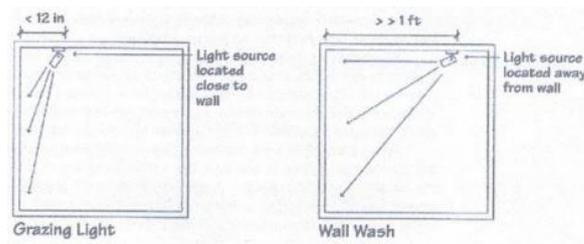


Gambar 2.6 Ilustrasi Highlighting

Sumber : Egan (2010)

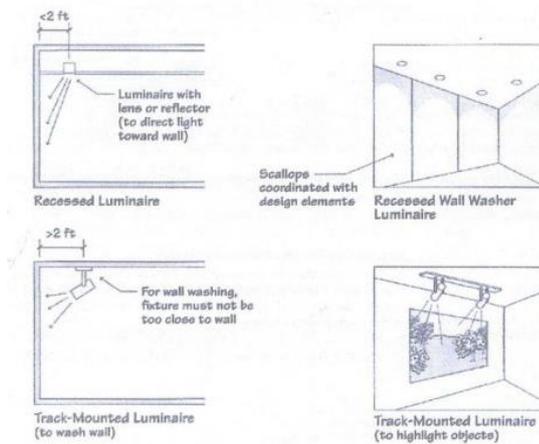
b. Wall Washing

Wall Washing adalah teknik pencahayaan yang memberikan lapisan pencahayaan pada bidang dinding.



Gambar 2.7 Ilustrasi Wall Washing

Sumber : Egan (2010)

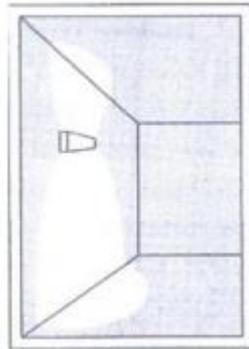


Gambar 2.8 Ilustrasi Wall Washing

Sumber : Egan (2010)

c. Beam Play

Beam play adalah teknik pencahayaan dengan memanfaatkan sorotan cahaya dari suatu sumber visual.

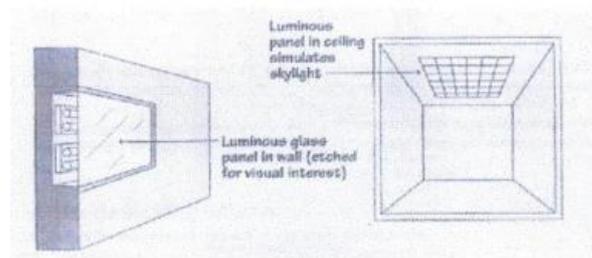


Gambar 2.6 Ilustrasi Beam Play

Sumber : Egan (Winaya, 2010)

d. Back Lighting

Back Lighting adalah teknik dengan memposisikan objek diantara bidang tangkap cahaya dengan mata sehingga objek terlihat sebagai bentuk bayangan.

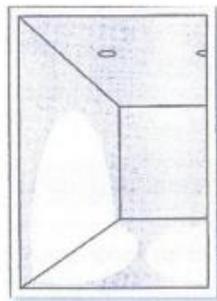


Gambar 2.7 Back Lighting

Sumber : Egan (Winaya, 2010)

e.Down Lighting

Down lighting adalah teknik dengan cahaya lampu yang mengarah langsung ke bawah.



Gambar 2.8 Down Lighting

Sumber : Egan (Winaya, 2010)

2.5 Media Interaktif

2.5.1 Definisi Interaktif

Menurut (Warsita : 2008), interaktif adalah hal yang terkait dengan komunikasi dua arah / suatu hal bersifat saling melakukan aksi, saling aktif dan saling berhubungan serta mempunyai timbal balik antara satu dengan lainnya.

2.5.2 Definisi Media Interaktif

Media interaktif yaitu produk dan layanan digital pada sistem berbasis komputer yang merespon tindakan dengan menyajikan konten seperti teks, gambar bergerak, animasi, video, audio.

2.5.3 Sarana Media Interaktif

a. *Smart Table*

Smart Table adalah media untuk memberikan informasi dapur dan peralatan dapur terhadap pengunjung melalui LED Touchscreen melalui video, gambar, tulisan, animasi.

b. *Immersive Cinema*

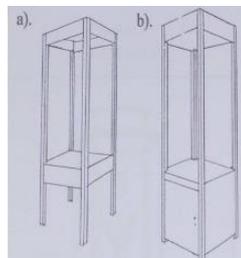
Immersive cinema merupakan teknologi yang memberikan simulasi agar pengguna dapat merasakan suasana yang mirip dengan dunia nyata.

2.6 Jenis Display Koleksi

Museum memiliki sarana dalam menyajikan benda koleksinya, berikut jenis *display* untuk memamerkan benda koleksi :

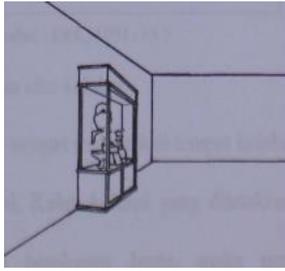
a. *Vitrin*

Vitrin adalah lemari panjang yang menggunakan kaca, biasanya untuk koleksi yang membutuhkan perlindungan agar tidak dapat disentuh langsung oleh pengunjung, ataupun berupa kelembapan maupun perubahan suhu ruang dan sensitifitas cahaya pada koleksi. Umumnya vitrin untuk koleksi yang bernilai tinggi dan memiliki tiga dimensi.



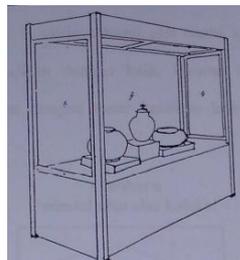
Gambar 2.9 *Vitrin tunggal dan vitrin ganda*

Sumber : DPK (1994 : 37)



Gambar 2.10 *Vitrin dinding*

Sumber : DPK (1994 : 40)



Gambar 2.11 *Vitrin dinding*

Sumber : DPK (1994 : 43)

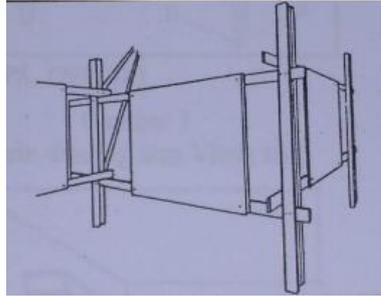


Gambar 2.12 *Vitrin dinding*

Sumber : DPK (1994 : 43)

b. Panil

Panil adalah tempat untuk koleksi yang menggantung atau menempel dan yang bersifat dua dimensi dimana hanya cukup dilihat dari depan. biasanya panil digunakan untuk menempelkan seperti peta, grafik, lukisan dll. Apabila koleksi yang di pajang memiliki nilai tinggi maka dibutuhkan pengamanan khusus pada koleksi.



Gambar 2.13 Panil kayu

Sumber : DPK (1994)

c. Pedestal

Pedestal adalah tempat untuk meletakkan koleksi berbentuk tiga dimensi. Pada pedestal ukuran tinggi dan rendahnya tergantung pada besar kecilnya koleksi yang diletakan di atasnya. Alas koleksi berukuran kecil diletakan di tengah vitrin agar koleksi dapat disajikan dengan baik. Untuk koleksi yang berukuran tinggi diperlukan pengamanan lebih, dimana diberikan jarak yang cukup antara pengunjung dan koleksi.



Gambar 2.14 Pedestal

Sumber : <https://www.uplandexhibits.com/pedestals/>

d. Diorama

Merupakan tempat untuk menyajikan koleksi dengan rekontruksi atau kegiatan yang sebenarnya. Biasanya menggunakan skala sesuai aslinya atau lebih kecil.



Gambar 2.15 Diorama

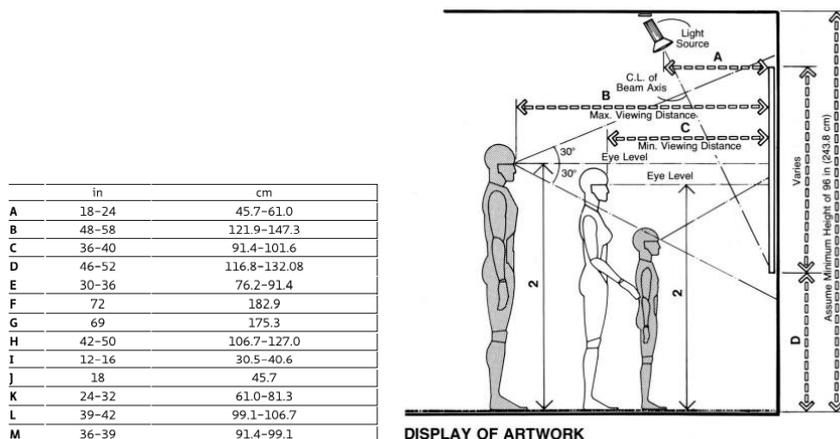
Sumber : <http://museumsepuluhnoember.blogspot.com>

[/2018/02/tustel-kuno.html](http://2018/02/tustel-kuno.html)

2.7 Studi Antropometri

Pada perancangan museum dibutuhkan studi tentang antropometri agar pengunjung dapat menyerap informasi dan menikmati sarana museum dengan nyaman. Maka berikut data studi antropometri yang dijadikan sebagai acuan perancangan, diantaranya:

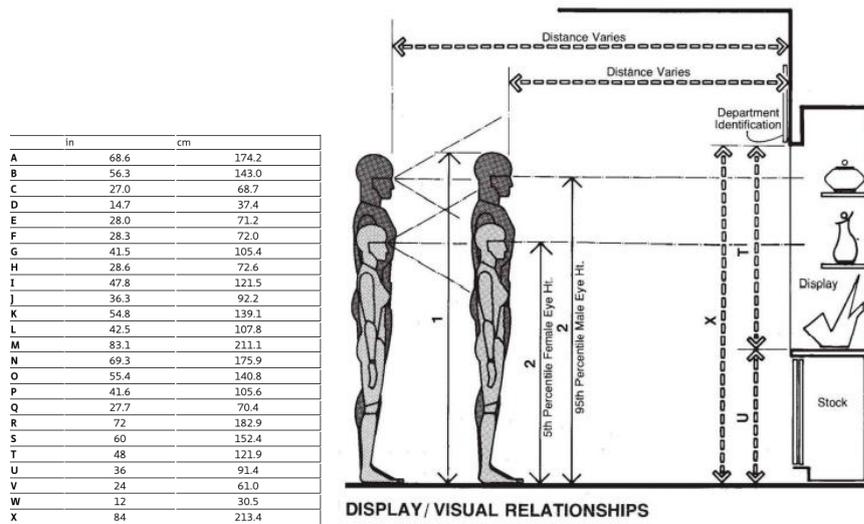
a. Terdapat jarak pandang terhadap agar pengunjung dapat menikmati display dengan nyaman.



Gambar 2.16 Ergonomi dan jarak pandang manusia

Sumber : Julius Panero (1979)

b. Ketinggian vitrine dengan tinggi mata

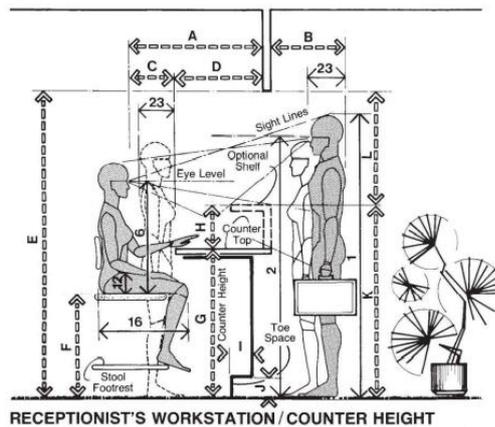


Gambar 2.17 Ketinggian vitrine dengan mata

Sumber : Julius Panero (1979)

c. Area kerja resepsionis

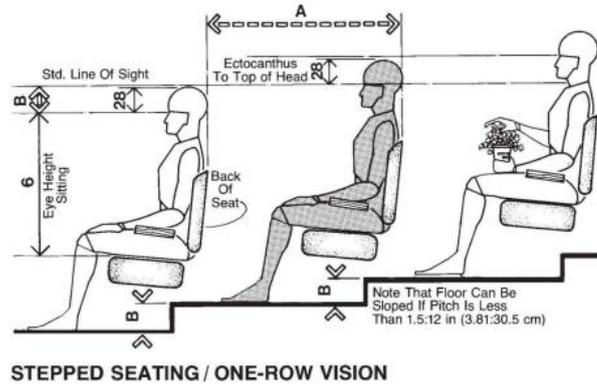
	in	cm		34 min.	86.4 min.
A	40-48	101.6-121.9	M	44-48	111.8-121.9
B	24 min.	61.0 min.	N	54	137.2
C	18	45.7	O	26-30	66.0-76.2
D	22-30	55.9-76.2	P	24	61.0
E	78 min.	198.1 min.	Q	30	76.2
F	24-27	61.0-68.6	R	15-18	38.1-45.7
G	36-39	91.4-99.1	S	29-30	73.7-76.2
H	8-9	20.3-22.9	T	10-12	25.4-30.5
I	2-4	5.1-10.2	U	6-9	15.2-22.9
J	4	10.2	V	39-42	99.1-106.7
K	44-48	111.8-121.9			



Gambar 2.18 Ergonomi Meja Kerja Resepsionis

Sumber : Julius Panero (1979)

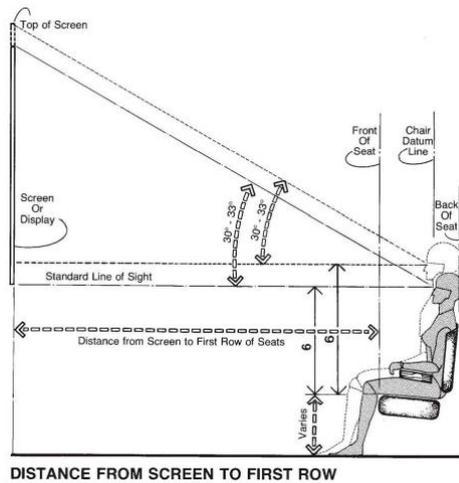
d. Ketinggian kursi ruang auditorium



Gambar 2.19 Jarak dan ketinggian kursi auditorium

Sumber : Julius Panero (1979)

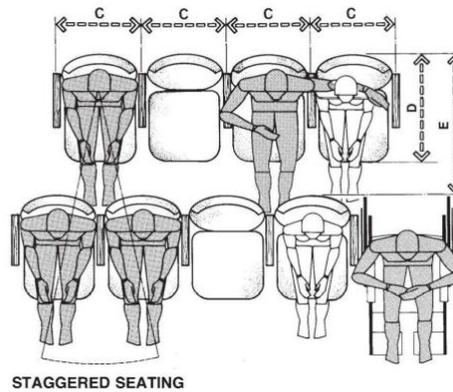
e. Jarak layar dari kursi pertama



Gambar 2.20 Jarak layar dari kursi pertama

Sumber : Julius Panero (1979)

f. Peletakan kursi auditorium



Gambar 2.21 Peletakan kursi

Sumber : Julius Panero (1979)

2.8 Dapur dan Peralatan Dapur Tradisional Aceh

2.8.1 Daerah Aceh

Daerah aceh terletak di bagian paling barat gugusan kepulauan nusantara, menduduki posisi strategis sebagai pintu gerbang lalu lintas perniagaan dan kebudayaan yang menghubungkan timur dan barat sejak berabad-abad lampau. Menurut catatan sejarah , Aceh adalah tempat masuknya agam Islam di Indonesia dan sebagai tempat timbulnya kerajaan Islam pertama di Indonesia.

Daerah Istimewa Aceh memiliki luas sebesar 55.390 km² . Daerah Istimewa Aceh dikelilingi oleh laut, yaitu sebelah utara, barat, barat daya dan timur dengan pantai 1.110 km. Pada bagian selatan merupakan batasan dengan daratan, yaitu provinsi Sumatera Utara.

2.8.2 Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Pada masyarakat Aceh dapur dikenal dengan sebutan “dapu”. Menurut masyarakat Gayo dapur disebut “dapur”. Sedangkan pada Masyarakat *Aneuk Jamee* dapur disebut “dapue” , dan masyarakat *Tamiang* menyebutnya “dapur”. Pada masyarakat Aceh pemberian nama terhadap dapur selalu didasarkan atas fungsinya, untuk membedakan tiap-tiap jenis dapur. Bahwa dapur rumah tangga di

sebut “dapur rumah”. Dapur umum yang berfungsi sebagai dapur umum seperti untuk pesta perkawinan atau kegiatan sosial keagamaan disebut “dapur keurija atau dapu khanduri”. Sedangkan dapur untuk produksi , seperti untuk dapur tempat mengolah garam (dapu sira), dapur tempat mengolah gula aren (dapu meusan).

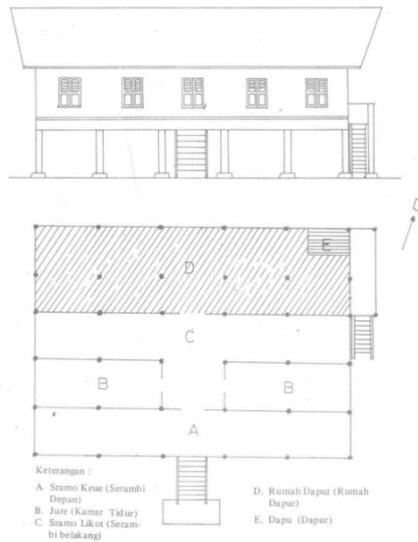
Pada masyarakat Aceh, terdapat kepercayaan atau pantangan pada suatu benda. Untuk pembuatan dapur tidak terdapat persyaratan yang khusus. Apabila dapur sudah selesai dibuat, sebelum di gunakan akan dilakukan *peusujuk* (ditepung tawari), agar memberikan keselamatan bagi penggunaanya. Hal yang sama dilakukan pada bangunan dan peralatan yang baru dipakai. Di dalam masyarakat tradisional tidak semua orang diperkenankan masuk ke dapur. Diantaranya yaitu tamu, karena dapur merupakan bagian dari kehidupan keluarga. Apabila keluarga memiliki anggota baru/ penggantin laki-laki baru, memiliki masa dimana harus menunggu memiliki 2-3 orang anak.

Posisi dapur rumah tangga di dalam rumah selalu di tempatkan di bagian timur dari rumah. Ini merupakan keyakinan orang Aceh yang Muslim. Masyarakat Aceh setiap melakukan shalat pasti menghadap kiblat yang terletak di arah Barat. Apabila dapur diletakan di Barat, maka melaksanan shalat akan menghadap dapur, dimana dapur diseut tempat yang kotor.

2.8.3 Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Pada dapur masyarakat Aceh berfungsi untuk menguatkan dan menjalin hubungan keluarga, kerabat, dan bahkan memperluas hubungan dengan yang bukan kerabat. Pada dapur rumah tangga ini , selain digunakan untuk kegiatan sehari-hari, digunakan juga untuk upacara adat.

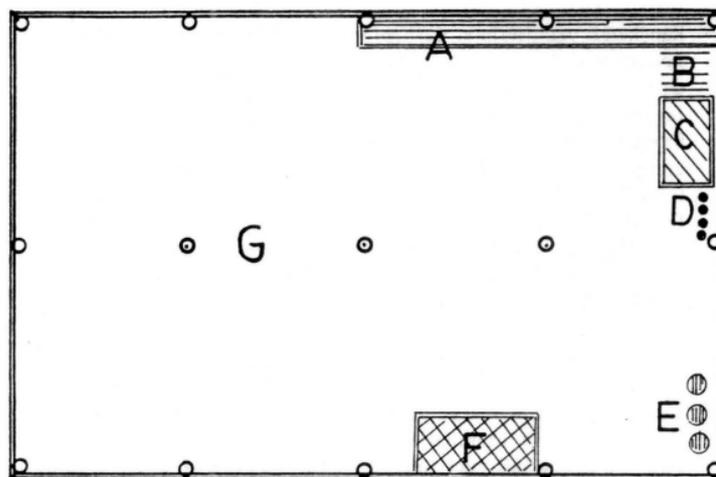
2.8.4 Lokasi Dapur dan Rumah Tinggal



Gambar 2.22 Dapur di dalam rumah induk

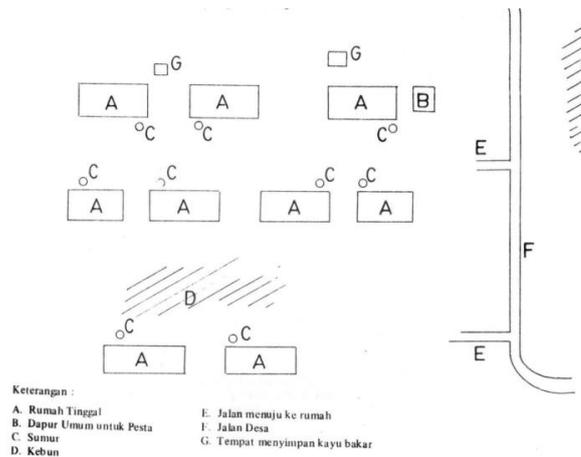
Sumber : Sulaiman (1993)

Pada masyarakat Aceh lokasi dapur dan lingkungan perkarangan merupakan suatu kesatuan. Penempatan dapur pada setiap rumah berada di belakang sehingga disebut dengan sebutan *sramo likot* dan ada pula orang yang menyebutnya *sramo danu*.



Gambar 2.23 Tatanan Ruang Dapur Rumah Tangga Aceh

Sumber : Sulaiman (1993)



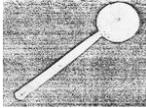
Gambar 2.24 Dapur Umum untuk Pesta Perkawinan

Sumber : Sulaiman (1993)

2.8.5 Peralatan Dapur Tradisional Aceh

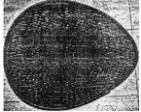
Tabel 2.1 Peralatan Dapur Tradisional Aceh

No	Nama Peralatan	Gambar	Keterangan	Glosarium
1	<i>Kanet</i>	 <p>Gambar 2.25 <i>Kanet</i> Sumber: @alat.tradisionalaceh/instagram</p>	<p><i>Kanet</i> bagi masyarakat gayo disebut kuren, namun pada bahasa Indonesia disebut Periuk. Bentuknya yang bundar dan pada mulutnya berukuran lebih kecil serta terdapat pegangan. Ukuran sebuah kanet berbeda-beda, ada yang kecil dan yang besar. Ini didasari kepada muatan isinya. Kanet terbuat dari bahan baku tanah liat.</p>	Periuk/ alat menanak nasi
2	<i>Blangong</i>	 <p>Gambar 2.26 <i>Blangong</i> Sumber : @beulangong.aceh/instagram</p>	<p><i>Blangong</i> atau dalam bahasa Indonesia disebut belanga. Bentuk pada <i>Blangong</i> adalah bundar dimana bagian atas dan bawah besar. Memiliki ukuran yang berbeda-beda , ada yang kecil dan besar. <i>Blangong</i> dipakai untuk tempat memsak sayur atau menggulai ikan dan daging.</p>	Belanga/ Kualii besar

			<i>Blangong</i> terbuat dari bahan baku tanah liat.	
3	<i>Batee Lada</i>	 <p>Gambar 2.27 <i>Batee Lada</i> Sumber : @alat.tr adisionalaceh/in stagram</p>	<i>Batee lada</i> dalam bahasa Indonesia disebut batu giling. <i>Batee lada</i> dalam bahasa Aceh terdiri dari dua kata yaitu batee (batu) dan lada (lada atau merica). <i>Batee lada</i> terbuat dari bahan baku batu andesit.	Batu giling
4	Dandang	 <p>Gambar 2.28 <i>Dandang</i> Sumber : https://budaya-indonesia.org/Dandang</p>	Dandang pada bahasa Indonesia disebut dandang atau kukusan. Pada bagian bawah berbentuk bundar, pada bagian tengah dan bagian atas berbentuk terbuka , serta memiliki penutup. Dibuat dari tanah liat dengan menggunakan teknik putar. Dandang dipergunakan untuk memasak nasi, baik nasi biasa atau nasi ketan.	
5	<i>Peune</i>	 <p>Gambar 2.29 <i>Peune</i> Sumber : Sulaiman (1993)</p>	<i>Peune</i> atau biasa disebut piring. Masyarakat menyebutnya capah sedangkan di masyarakat aneuk jamee disebut cobek. <i>Peune</i> ini bisa digunakan juga untuk menggiling bumbu. Terbuat dari bahan baku tanah liat.	Piring
6	<i>Aweuk</i>	 <p>Gambar 2.30 <i>Aweuk</i> Sumber : Sulaiman (1993)</p>	<i>Aweuk</i> dalam bahasa gajo disebut senuk dan dalam aneuk jamee disebut sandoak, di dalam bahasa Indonesia disebut irus. Bentuk aweuk hampir menyerupai sebuah sendok dengan tangkainya yang lebih panjang. Besar aweuk tergantung pada besar kecilnya tempurung kelapa yang di pergunakan sebagai bahan bakunya. Umumnya tempurung kelapa yang digunakan	Sendok panjang

			berdiameter 10 cm.Tangkainya lebih panjang dari ukuran sendok biasa. Bahan baku yang digunakan yaitu kayu atau batang pinang.	
7	<i>Cinu</i>	 <p>Gambar 2.31 <i>Cinu</i> Sumber : <i>Sulaiman (1993)</i></p>	<i>Cinu</i> pada bahasa indonesia dapat diartikan juga sebagai gayung. Dalam masyarakat Aceh istilah cinu dengan buek cinu. Bahan dari cinu yaitu tempurung kelapa yang diberi tangkai dari kayu.	Gayung
8	Guci	 <p>Gambar 2.32 <i>Guci</i> Sumber : <i>Sulaiman (1993)</i></p>	Guci merupakan peralatan dapur yang digunakan sehari-hari untuk kebutuhan memasak. Di Aceh dikenal sebagai <i>peudeuna</i> (guci yang sangat besar), <i>guro</i> (ukuran kecil dan sedang).Guci lokal di Aceh menggunakan tanah liat. Ada juga yang digunakan sebagai tempat penyimpanan <i>nyeuk brok</i> (jenis minyak makan)	
9	<i>Tayeun</i>	 <p>Gambar 2.33 <i>Tayeun</i> Sumber : <i>Sulaiman (1993)</i></p>	<p><i>Tayeun</i> dalam istilah Aceh mempunyai makna kendi. Pada masyarakat Gayo menyebutnya <i>labu</i>. Pemberian nama terhadap kendi di Aceh berdasarkan bahan yang digunakan. ada yang disebut <i>teyeun</i> tanah (kendi yang dibuat dari tanah liat) , <i>tayeun teurmaga</i> kendi yang dibuat dari tembaga.</p> <p>Untuk kendi yang berukuran kecil tidak lagi disebut <i>tayeun</i> , tetapi di sebut <i>keutuyong</i>.</p> <p>Fungsi pada <i>tayeun teumaga</i> berfungsi untuk mengangkut air dari perigi dan diisi kedalam guci dan digunakan sebagai tempat menyimpan air untuk memasak.</p> <p><i>Tayeun tanoh</i> dipergunakan untuk memasak nasi ketan.</p>	Kendi

10	<i>Geunuku</i>	 <p>Gambar 2.34 <i>Geunuku</i> Sumber : <i>Sulaiman (1993)</i></p>	<p><i>Geunuku</i> adalah alat untuk mengukur/ memarut kelapa dari Aceh. Ada juga yang menyebutnya <i>Geunuku</i> memiliki nama lain juga yaitu kukuren dan kukuran.</p> <p><i>Geunuku</i> terbuat dari bahan baku balok kayu dan ditancapkan besi pada ujungnya</p>	Kukurna kelapa/ Parutan kelapa
11	<i>Blangong sudu</i>	 <p>Gambar 2.35 <i>Blangong Sudu</i> Sumber : <i>Sulaiman (1993)</i></p>	<p><i>Blangong sudu</i> dapat disamakan dengan wajan (penggorengan). Bentuknya ada dua macam , ada yang berbentuk wajan yang dibuat dari besi atau dari alumunium dengan menggunakan pegangan di kiri dan kanan. Dan satu lagi bentuknya diberi pegangang berbentuk seperti tangkai. Berbahan baku tanah liat yang menggunakan teknik putar seperti membuat periuk atau belanga. Blangon mempunyai fungsi untuk tempat menggoreng makanan dan membuat berbagai jenis kue.</p>	Wajan
12	<i>Leusong</i>	 <p>Gambar 2.36 <i>Leusong</i> Sumber : <i>Sulaiman (1993)</i></p>	<p><i>Leusong</i> berasal dari bahasa Aceh, dalam bahasa masyarakat gayo disebut lusung pada Aneuk Jamee disebut lasung, dan pada bahasa indonesia disebut lesung. Ada berbagai jenis lesung di Aceh, seperti leusong pade (lesung penumpuk padi), leusong jaroe (lesung tangan), dan leusong rnaub (pelumat sirih). Leusong jaroe memiliki dua ukuran , yang besar dan kecil , yang besar tidak dipakai di dapur , karena lesung ini digunakan untuk menumbuk , tepung , padi, emping beras dan lain lain. Leusong jaore bentuknya ada yang bundar dan yang segi empat.</p>	Lesung

13	<i>Jeu'ee</i>	 <p>Gambar 2.37 <i>Jeu'ee</i> Sumber : <i>Sulaiman (1993)</i></p>	<p>Satu satunya alat yang digunakan untuk menampi beras, pada bahasa Indonesia disebut niru. Memiliki bentuk lonjong pada pangkalnya, pada bagian paling ujung lebih runcing. Memiliki bahan baku , batang bili , kulit rotan atau kulit bambu.</p>	Niru/ penampi beras
14	<i>Bruek Keukaraih</i>	 <p>Gambar 2.38 <i>Bruek Keukaraih</i> Sumber : <i>Sulaiman (1993)</i></p>	<p>Alat yang digunakan untuk memasak kue khas Aceh yang disebut Bruek Keukaraih. Dalam bahasa Indonesia disebut tempurung karan-karan. Terbuat dari tempurung kelapa , dengan bagian bawah diberi lubang besar atau sepertiga dari batok kelapa, pada bagian bawah diberi lubang kecil-kecil, mempunyai gagang yang terbuat dari kayu dan diikat pada bagian atas tempurung.</p>	Sendok untuk kue khas Aceh
15	<i>Capah</i>	 <p>Gambar 2.39 <i>Capah</i> Sumber : <i>serimenanti.blo Gspot.com/201 5/05/mengenal -barang- lama.html</i></p>	<p>Di beberapa tempat ada yang menyebut piring kayee dalam bahasa Indonesia yaitu piinggian kayu. Pada masyarakat Aceh disebut juga <i>Pingan kayee</i> yang dimana piringannya terbuat dari kayu. Bentuknya menyerupai paune atau piring makan yang ukurannya lebih dalam dan bermacam macam. Fungsinya yaitu sebagai tempat memeras santan. Capah juga dapat dipergunakan untuk membuat rujak, mencuci sayur , menggiling asam belimbing. Bahan baku dari capah yaitu kayu yang lunak.</p>	Piring tempat makan/ Tempat memeras santan
16	<i>Chok Boh Manok</i>	 <p>Gambar 2.40 <i>Chok Boh Manok</i></p>	<p>Salah satu alat untuk membuat kue tradisional, dengan nama <i>chok boh</i> manok yang berarti kocoan telur. Bentuknya seperti spiral yang makin mengecil. Bahan baku dari chok boh manok ini dari kawat yang digulung berbentuk spiral, dan memiliki gagang yang dibuat dari kayu.</p>	Kocokan adonan

		<p>Sumber : www.wisataaceh.co.id/headline/12/unik-10-peralatan-tradisional-masyarakat-aceh/</p>		
17	<i>Bruek Boi</i>	 <p>Gambar 2.41 <i>Bruek boi</i> Sumber : www.wisataaceh.co.id/headline/12/unik-10-peralatan-tradisional-masyarakat-aceh/</p>	<p>Dalam bahasa indonesia yang berarti cetakan kue bolu. Bahan baku pada bruek boi ini dari tembaga . terdapat motif motif pada cetakannya, seperti motif ikan, bunga , dll. Alat ini digunakan dalam upacara adat.</p>	<p>Cetakan kue bolu</p>
18	<i>Bruek Samaloyang</i>	 <p>Gambar 2.42 <i>Bruek Samolayang</i> Sumber : www.wisataaceh.co.id/headline/12/unik-10-peralatan-tradisional-masyarakat-aceh/</p>	<p>Digunakan untuk membuat kue tradisional yang disebut samaloyang. Bahan baku dari bruek samaloyang ini yaitu tembaga</p>	<p>Cetakan berbentuk bunga</p>

		masyarakat- aceh/		
--	--	----------------------	--	--

Tabel 2.1 Peralatan Dapur Tradisional Aceh

2.9 Dapur dan Peralatan Dapur Tradisional Sumatera Utara

2.9.1 Sumatera Utara

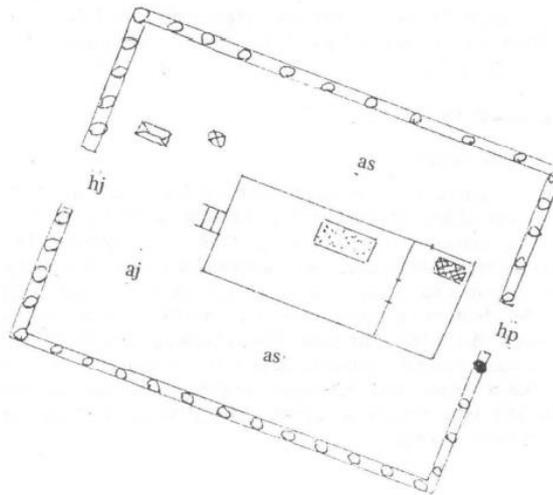
Provinsi Sumatera Utara dengan ibukota Medan, terletak antara 10 – 40 LU, 980 – 1000 B.T. Batas wilayah di sebelah utara yaitu Provinsi Aceh dan selat Sumatera barat dan Riau sedangkan timur dibatasi oleh Selat Sumatera. Terdiri atas pantai dan dataran rendah di sebelah timur dan barat provinsi ini, dan daratan tinggi terdapat di dataran tinggi Karo , Toba dan Humbang. Penduduk Sumatera Utara menurut golongan etnis terdiri dari penduduk asli Sumatera Utara, yang termasuk penduduk asli yaitu , Suku Melayu, Batak Karo, Simalungun, Fak-fak/Dairi, Batak, Toba, Mandaling, Pesisir dan Nias. Susunan masyarakat di daerah Sumatera Utara adalah berdasarkan genealogis-teritorial atau suatu keturunan daerah dan wilayah, misalnya suku Batak Toba, Mandaling dan Nias.

2.9.2 Lokasi Dapur dan Lingkungan Hidup

Lokasi dapur dan perkarangan pada rumah Batak Toba adalah seperti yang ada di Kecamatan Panguruan :

a. Pada Rumah Sitolumbea

Terdapat tangga yang masuk di bawah kolong. Pintu tidak nampak dari luar, dan reliefnya atau ornamen menunjukkan keibuan, sehubungan dengan simbol yang ada para rumah Sitolumbea , tungku pada dapur. *Dapu* adalah tempat *berdiang*, pusat upacara dan lainnya bagi satu keluarga.

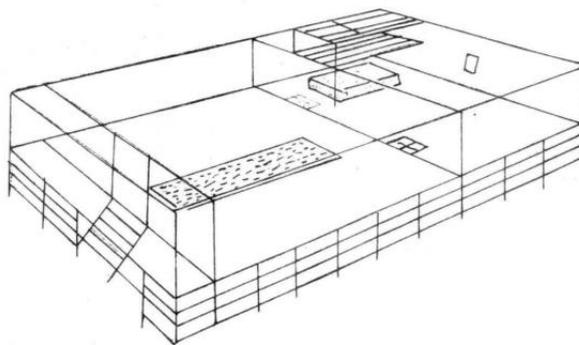


- Deskripsi: 1. hj harbangan jolo = gerbang muka, yang biasanya adalah jalan keluar kampung menuju kampung-kampung lain.
2. hp harbangan pudu = gerbang untuk pergi ke ladang dan pancuran.
3. tangga masuk rumah
4. bekas tatarang lama (tungku lama)
5. tungku baru di dalam dapur.
6. parik = benteng kampung
7. pokok kayu
8. pagar = penangkal musuh
9. tempat tulang belulang
10. as halaman samping = pekarangan samping.
11. aj halaman jolo = halaman muka
12. pohon beringin tempat arwah-arwah

Gambar 2.43 Denah rumah Sitolombea

Sumber : Simanjuntak (1993)

Tata Ruang Dapur Tradisional Rumah Sitolombea



- Deksripsi:
1. = Sale-sale.
2. = Tatarang baru (tungku baru)
3. = Rak piring.
4. = Lemari makan.
5. = Para-para
6. = Bekas tungku lama
7. = Tangga rumah
8. = jendela

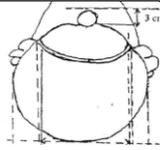
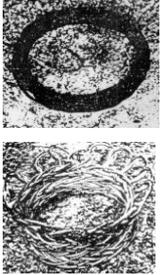
Gambar 2.44 Tata Ruang Dapur Sitolombea

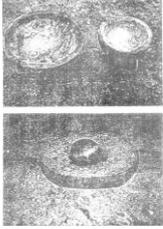
Sumber : Simanjuntak (1993)

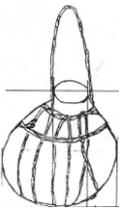
2.9.3 Peralatan Dapur Tradisional Sumatera Utara

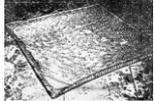
Tabel 2.2 Peralatan Dapur Tradisional Sumatera Utara

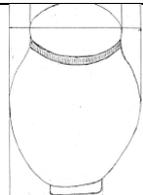
No	Nama Peralatan	Gambar	Keterangan	Glosarium
1	<i>Hudon Tano</i>	 <p>Gambar 2.45 <i>Hudon Tano</i> Sumber : https://www.pdipkreatif.id/detail/kriya/19/hudon-tano</p>	<p>Digunakan untuk tempat menyimpan air minum, tempat memasak ubi, tempat memasak air teh. Bahan baku dari Hudon Tano ini yaitu tanah liat dan pasir. Kalau kerusakan periuk hanya retak, masih dapat dipergunakan lagi untuk menggoreng bumbu , kopi , padi untuk tipa-tipa. Kalau sudah belah dua masih dapat digunakan untuk memasak obat-obatan, tempat arang api untuk membakar kemenyam, atau tempat api untuk menghalau hantu di pancuran bagi ibu yang baru melahirkan.</p> <p>Hudon Tano dianggap penting dalam rumah tangga yang ditanggung jawabkan oleh seorang ibu . akan menjadi sial apabila laki laki yang mengambil nasi dari periuk. Dan pantang untuk dipakai oleh seorang bapa.</p>	Periuk tanah/ alat penanak
2	<i>Hudon Hepeng</i>	 <p>Gambar 2.46 <i>Hudon Hepeng</i> Sumber : Simanjuntak (1993)</p>	<p>Bentuknya hampir sama seperti <i>Hudon Tano</i> , tetapi menggunakan bahan yang lebih kuat dan apabila jatuh tidak pecah yaitu dari bahan tembaga. Kegunaannya yaitu untuk tempat air minum , memasak nasi, memasak ubi, memasak ikan, dan memasak teh.</p> <p>Karena benda ini bukan hasil langsung dari budaya sendiri , maka tidak ada unsur kepercayaan, penangkal atau pantangan.</p>	Periuk tembaga

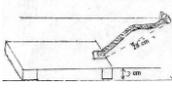
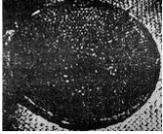
3	<i>Susuban</i>	 <p>Gambar 2.47 <i>Susuban</i> Sumber : <i>Simanjuntak</i> (1993)</p>	<p>Bentuknya hampir sama dengan <i>Hudon Tano</i>, tetapi mempunyai pegangan. Bahan bakunya yaitu tanah liat dan pasir. Memiliki kepercayaan seperti <i>Hudon Tano</i>.</p>	Periuk tanah khusus untuk ikan
4	<i>Hudon Bosi</i>	 <p>Gambar 2.48 <i>Hudon Bosi</i> Sumber : <i>Simanjuntak</i> (1993)</p>	<p>Bentuknya sama seperti <i>Hudon Tano</i> hanya bahan bakunya dari besi. Kegunaan untuk memasak nasi, ubi, dan teh. Karena benda ini berasal dari budaya luar, maka tidak ada kepercayaan.</p>	Periuk besi
5	<i>Balanga</i>	 <p>Gambar 2.49 <i>Balanga</i> Sumber : <i>Belam Simanjuntak</i> (1993)</p>	<p>Bahan baku dari balanga yaitu perunggu, tetapi ada juga yang memakai bahan dari tanah liat dan pasir namun mudah pecah. Kegunaan dari balanga yaitu untuk memasak daging, memasak sayur dan menggoreng.</p>	Kuali
6	<i>Harpe</i>	 <p>Gambar 2.50 <i>Harpe</i> Sumber : <i>Simanjuntak</i> (1993)</p>	<p><i>Harpe</i> ini terbuat dari rotan dan sirungguk (tumbuhan menjalar). Kegunaan dari harpe ini yaitu sebagai alas dari periuk atau kuali agar tidak pecah, kotor, atau untuk mengganjal agar tidak bergeser. Kepercayaan pada harpe ini yaitu tidak boleh dilangkahi, dilempar, atau di injak.</p>	Alas periuk

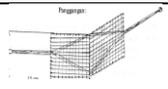
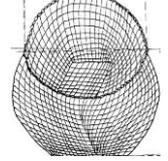
7	Tatuan	 <p>Gambar 2.51 Tatuan Sumber : Simanjuntak (1993)</p>	<p>Bahan baku dari <i>tatuan</i> ini yaitu kayu dan batu. Kegunaannya yaitu untuk menggiling cabe atau bumbu masak.</p> <p>Kepercayaan pada <i>tatuan</i> yaitu, pantang untuk dilangkahi, dicuci, di pegang oleh menantu. Kalau dibutuhkan bisa digunakan untuk menangkal hujan supaya tidak turun dengan menggantungkan <i>tutu</i> pada <i>sale-sale</i>.0</p>	Tempat menumbuk cabe
8	Garung-garung	 <p>Gambar 2.52 Garung Sumber : Simanjuntak (1993)</p>	<p>Bentuk dari <i>garung</i> yaitu bulat bambu, tetapi pendek, dan mempunyai tali untuk digantungkan. Bahan baku dari <i>garung-garung</i> yaitu bambu dan tali ijuk. Kegunaannya yaitu untuk menyimpan bumbu masak, dan ada juga yang menggunakan untuk tempat kacang-kacangan.</p>	Tempat bumbu
9	Sonduk dasar dan Sonduk bulu	 <p>Gambar 2.53 Sonduk Dasar Sumber : Simanjuntak (1993)</p>  <p>Gambar 2.54</p>	<p><i>Sonduk dasar</i> adalah sonduk yang berbahan baku tempurung dan dengan pegangan kayu, dan kawat. Sedangkan untuk <i>sonduk bulu</i> hanya bambu. Kegunaan dari <i>sonduk</i> ini yaitu menyendok nasi dan sayur.</p> <p>Kepercayaan pada <i>sonduk</i> ini yaitu, apabila orang yang mengerti, <i>sonduk</i> dapat untuk mengobati bermacam-macam penyakit misalnya pata tulang, dengan mengurut kayu dari <i>sonduk</i> akan menyembuhkan. Dan juga apabila ada orang yang bisulnya membengkak agar tidak jadi membengkak.</p>	Sendok tempurung dan sendok bambu

		<p><i>Sonduk Bulu</i></p> <p>Sumber : <i>Simanjuntak</i> (1993)</p>		
10	<i>Abal-abal</i>	 <p>Gambar 2.55 <i>Abal-abal</i></p> <p>Sumber : <i>Simanjuntak</i> (1993)</p>	<p><i>Abal-abal</i> memiliki bahan baku yaitu bambu. Kegunaan pada abal-abal ini adalah tempat ayam, itik dan lain-lain.</p>	Bambu tempat garam
11	<i>Hiong</i>	 <p>Gambar 2.56 <i>Hiong</i></p> <p>Sumber : www.Obatak.id/2015/05/peralatan-rumah-batak-pada-zaman-dauluhu.html</p>	<p>Bentuknya serupa bambu, ada juga yang bentuknya bulat panjang, tetapi pada ujungnya dibuat agak runcing. Bahan baku dari hiong ini yaitu bambu.</p>	Bambu tempat air
12	<i>Tabu Labu</i>	 <p>Gambar 2.57 <i>Tabu Labu</i></p> <p>Sumber :</p>	<p>Bahan bakunya yaitu labu yang cukup matang. Biasanya kegunaannya yaitu untuk tempat air minum, tempat tuak, atau tempat obat-obatan yang bersifat cair.</p>	Labu tempat air

		<i>Simanjuntak</i> (1993)		
13	<i>Anduri</i>	 <p>Gambar 2.58 <i>Anduri</i> Sumber : <i>Simanjuntak</i> (1993)</p>	Bentuk dari <i>anduri</i> yaitu persegi empat panjang , dan ada juga yang bulat. Bahan baku dari anduri yaitu rotan,sulpi,bambu. Kegunaannya yaitu untuk membersihkan beras, menjemur padi dan dendeng.	Alat membersihkan beras
14	<i>Hopuk</i>	 <p>Gambar 2.59 <i>Hopuk</i> Sumber : <i>Simanjuntak</i> (1993)</p>	<i>Hopuk</i> memiliki bentuk silinder. Dengan bahan baku kulit kayu, sulpi dan rotan. Kegunaan dari hopuk adalah tempat beras atau padi. Bisa digunakan juga untuk meletakkan alat-alat lainnya	Tempat beras
15	<i>Parborasan</i>	 <p>Gambar 2.60 <i>Parborasan</i> Sumber : <i>Simanjuntak</i> (1993)</p>	Bahan baku parborasan yaitu bambu dan kayu. Kegunaannya untuk tempat beras.	Tempat beras
16	<i>Solup</i>	 <p>Gambar 2.61 <i>Solup</i> Sumber :</p>	Bentuknya ada 2 macam , yaitu dengan pegangan dan yang tidak. Bahan baku dari solup yaitu bambu, tetapi ada juga yang terbuat dari kayu. Kegunaannya yaitu menghitung banyaknya beras atau padi. Kepercayaan pada solup yaitu berhubungan dengan ilmu-ilmu gaib.	Gelas

		<i>Simanjuntak (1993)</i>	Misalnya mengobati atau menangkal ilmu gaib, mengusir setan.	
17	<i>Perlompnanan</i>	 <p>Gambar 2.62 <i>Perlompnanan</i> Sumber : <i>Simanjuntak (1993)</i></p>	Bentuknya seperti ulekan cabe , Cuma agak kecil. Bahan baku dari perlompnanan ini yaitu kayu dan tali ijuk. Kegunaannya yaitu untuk tempat memakan ikan , atau memasak ikan, atau tempat ingkau (sayur)	Tempat ikan
18	<i>Hajo</i>	 <p>Gambar 2.63 <i>Hajo</i> Sumber : <i>Simanjuntak (1993)</i></p>	Bahan baku dari <i>hajo</i> yaitu keramik. Kegunannya untuk tempat air, tempat tuak, atau tempat benda cair. Kepercayaan pada <i>hajo</i> apabila di buat menjadi tempat ramuan maha dihubungkan dengan isinya . apabila hanya diisi dengan air biasa maka tidak ada hubungannya dengan kepercayaan.	Guci
19	<i>Singkop</i>	 <p>Gambar 2.64 <i>Singkop</i> Sumber : <i>Simanjuntak (1993)</i></p>	Bahan baku dari <i>singkop</i> yaitu kayu dan rotan. Kegunannya untuk tempat beras atau padi.	Tempat menyimpan beras atau padi
20	Saringan	 <p>Gambar 2.65 <i>Singkop</i> Sumber : <i>Simanjuntak (1993)</i></p>	Bahan baku dari saringan ini yaitu kaleng dan kayu. Kegunannya untuk saringan saat menggoreng .	

21	<i>Haranjang</i>	 <p>Gambar 2.66 <i>Singkop</i> Sumber : <i>Simanjuntak (1993)</i></p>	<i>Haranjang</i> atau keranjang memiliki bahan baku dari rotan dan sulpi. Memiliki kegunaan untuk membuat tape. Ubi kayu yang sudah di masak dan dibungkus dengan daun-daun pisang lalu dimasukan kedalam keranjang.	Keranjang
22	<i>Hurhuran</i>	 <p>Gambar 2.67 <i>Hurhuran</i> Sumber : <i>Simanjuntak (1993)</i></p>	Bahan baku dari <i>hurhuran</i> yaitu kayu dan besi. Kegunannya untuk memarut kelapa.	Parutan
23	<i>Sangkalan</i>	 <p>Gambar 2.68 <i>Sangkalan</i> Sumber : <i>Simanjuntak (1993)</i></p>	Bentuk dari <i>sangkalan</i> yaitu bulat dan tebalnya antara 5 sampai dengan 10 cm. Bahan baku dari sangkalan yaitu kayu besar. Kegunaanya untuk tempat memotong daing atau sayur.	Kayu tempat memotong daging
24	<i>Losung</i>	 <p>Gambar 2.69 <i>Hiong</i> Sumber : www.Obatak.id/2015/05/peralatan-rumah-batak-pada-zaman-dauluhu.html</p>	Bahan baku dari <i>losung</i> yaitu kayu dan juga ada yang dari batu-batu besar. Kegunannya untuk menumbuk padi, sayur, dan bumbu-bumbu	Lesung/ tempat menumbuk padi

25	<i>Sugi-sugi</i>	 <p>Gambar 2.70 <i>Sangkalan</i> Sumber : <i>Simanjuntak</i> (1993)</p>	Bahan baku dari <i>sugi sugi</i> yaitu kayu atau kawat. Kegunaanya untuk memanggang daging atau ikan.	Untuk memanggang ikan atau daging
26	<i>Hirang</i>	 <p>Gambar 2.71 <i>Hirang</i> Sumber : <i>Simanjuntak</i> (1993)</p>	Bahan baku dari <i>hirang</i> yaitu rotan dan sulpi. Kegunaanya untuk tempat pupuk dan tempat ubi yang mau dimasak.	Keranjang ubi

Tabel 2.2 Peralatan Dapur Tradisional Sumatera Utara

2.10 Dapur dan Peralatan Dapur Tradisional Sumatera Barat

2.10.1 Sumatera Barat

Provinsi Sumatera Barat secara geografis memanjang dari Barat Laut ke Tenggara di pesisir Barat pulau Sumatera sepanjang lebih kurang 200 mil. Sumatera Barat adalah salah satu destinasi wisata di Indonesia karena memiliki panorama alam, adat istiadat, beraneka ragam kuliner, kesenian dan situs bersejarah.

2.10.2 Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

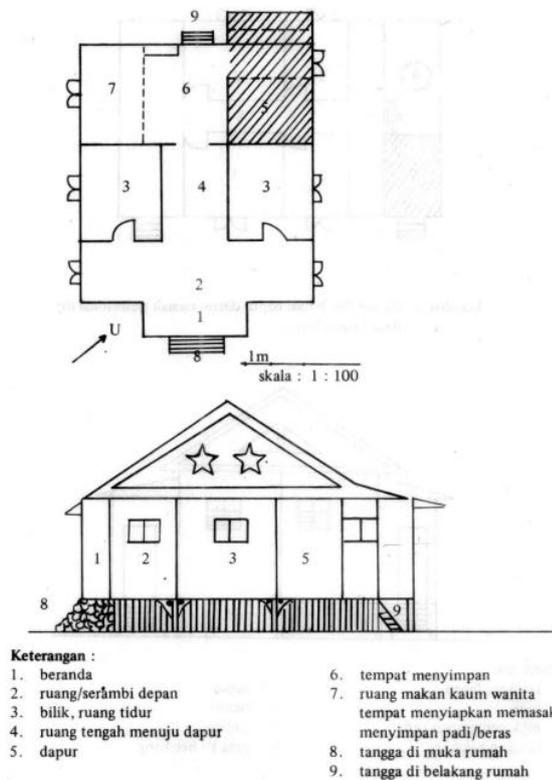
Di desa Koto Gadang , Lubuk Napa dan Kampung Jua , dapur sering disebut *dapura*. Dapur memiliki arti yang luas , apabila seorang anak gadis yang akan di nikahkan yang selalu menjadi ukuran, apakah dia sudah pandai memasak. Sangatlah hina rasanya bagi keluarga gadis kalau anaknya tidak pandai memasak. Dapur juga mempunyai arti derajat kemampuan ekonomi dalam suatu keluarga. Dalam ungkapan sering disebut “dapuanyo indak barasok” yang berarti dapur tidak berasap.

2.10.3 Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Pada dapur utama fungsinya yaitu memasak dan menyiapkan makanan dan minuman. Untuk menyambut bulan puasa maka dibuatkan dapur sementara untuk membantu kegiatan dapur yang ada. Dapur bisa juga digunakan untuk tempat makan dan berbincang.

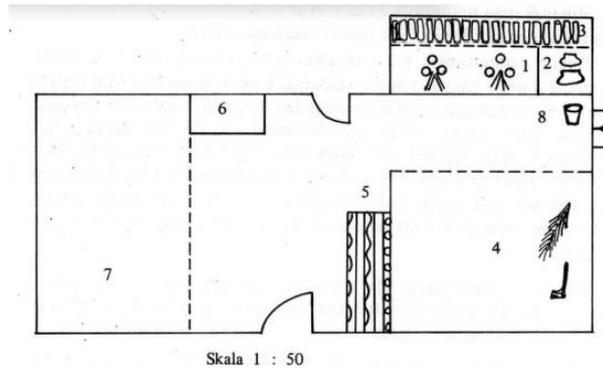
2.10.4 Lokasi Dapur dan Tempat Tinggal

Di desa Koto Gadang, Lubuk Napak dan Kampung Jua, dapur merupakan bagian dari rumah. Secara turun-temurun letak dapur di bagian belakang rumah. Di desa Koto Gadang dapur berada di sebelah kanan, dan pada desa Lubuk Napa terletak di sebelah kiri.



Gambar 2.72 Denah Dapur Rumah Panggung Koto Gadang

Sumber : Safwan (1986)



Keterangan :

1. tempat tungku, tungku dari batu
2. tempat menyimpan/meletakkan alat memasak
3. salayan dengan kayu bakar
4. tempat menyimpan alat pertanahan, wadah dari anyaman bambu serta kayu bakar
5. rak piring dari kayu
6. lemari tempat penyimpanan makanan
7. tempat menyimpan padi dan makanan lainnya juga sebagai tempat makan bagi anak-anak dan perempuan
8. tempat penyediaan air bersih.

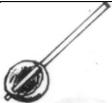
Gambar 2.73 Tata Ruang Dapur Rumah Panggung Koto Gadang

Sumber : Safwan (1986)

2.10.6 Peralatan Dapur Tradisional Sumatera Barat

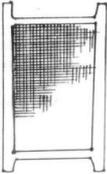
Tabel 2.3 Peralatan Dapur Tradisional Sumatera Barat

No	Nama Peralatan	Gambar	Keterangan	Glosarium
1	Pariuak Tanah	 <p>Gambar 2.74 Pariuak Tanah Sumber : rri.co/id</p>	Untuk memasak air dan nasi, terbuat dari bahan baku tanah liat	Pariuak tanah / alat menanak nasi/air
2	Pariuak Loyang	 <p>Gambar 2.75 Pariuak loyang Sumber: padangkita.com</p>	Untuk memasak air dan nasi , terbuat dari bahan baku tembaga	Pariuak tembaga
3	Pariuak Besi		Untuk memasak nasi dan air, terbuat dari bahan baku besi dan aluminium	Pariuak besi

		<p>Gambar 2.76 Pariuak besi Sumber: Safwan (1986)</p>		
4	Cerek	 <p>Gambar 2.77 Cerek Sumber: Safwan (1986)</p>	Untuk memasak dan menyimpan air minum, terbuat dari bahan baku alumunium	Teko
5	Sanduak gadang	 <p>Gambar 2.78 Sanduak gadang Sumber: Safwan (1986)</p>	Untuk menyendok nasi , dan air minum, Terbuat dari bahan baku tempurung kelapa dan bambu	Sendok Tempurung
6	Sanduak nasi	 <p>Gambar 2.79 Sanduak nasi Sumber : Safwan (1986)</p>	Untuk mengaduk dan menyendok nasi dari periuk, terbuat dari bahan baku kayu surian, kayu cubadak	Sendok nasi
7	Bakua	 <p>Gambar 2.80 Bakua Sumber : assets2.rumah- bumn.id</p>	Untuk mencuci beras sebelum dimasak dan tempat sayur yang akan dicuci, terbuat dari bahan baku bambu, rotan yang dianyam	Tampah
8	Kukusan	 <p>Gambar 2.81 Kukusan Sumber :</p>	Untuk memasak bubua atau nasi ketan, terbuat dari bahan baku kayu kapas	

		<i>Safwan (1986)</i>		
9	Kuali	 <p>Gambar 2.82 Kuali Sumber : <i>Safwan (1986)</i></p>	Untuk menggoreng, memasak gulai, terbuat dari bahan baku besi, alumunium	
10	Sanduak basi	 <p>Gambar 2.83 Sanduak besi Sumber : <i>Safwan (1986)</i></p>	Untuk mengaduk atau membalik bahan yang digoreng , terbuat dari bahan baku besi, kaleng dan tembaga	
11	Sanduak tirih	 <p>Gambar 2.84 Sanduak tirih Sumber : <i>Safwan (1986)</i></p>	Untuk menyaring selesai digoreng, terbuat dari bahan baku kayu	
12	Balango	 <p>Gambar 2.85 Balango Sumber : <i>Safwan (1986)</i></p>	Untuk memasak gulai, terbuat dari bahan baku tanah liat	Seperti periuk
13	Batu lado	 <p>Gambar 2.86 Batu lado Sumber : <i>Safwan (1986)</i></p>	Untuk menggiling lada serta rempah-rempah, terbuat dari bahan baku batu kali	Penggiling

14	Kukuran	 <p>Gambar 2.87 Sumber : Safwan (1986)</p>	Untuk memarut kelapa, terbuat dari bahan baku besi dan kayu	Parutan
15	Tapisan santan	 <p>Gambar 2.88 Batu lado Sumber : Safwan (1986)</p>	Untuk menapis santan, terbuat dari bahan baku bambu atau rotan yang dianyam	Penyaring santan
16	Sanduak gulai	 <p>Gambar 2.89 Sanduak gulai Sumber : Safwan (1986)</p>	Untuk mengaduk atau menyendok gulai, terbuat dari bahan baku tempurung kelapa, kayu	Sendok gulai
17	Dandang	 <p>Gambar 2.90 Dandang Sumber : Padangkita.com</p>	Untuk memasak nasi waktu upacara/kenduri, terbuat dari bahan baku seng	
18	Pariuak santan	 <p>Gambar 2.91 Pariuak santan Sumber : Dapur dan alat-alat tradisional daerah Sumatera Barat</p>	Untuk memasak santan waktu kenduri/ upacara , terbuat dari bahan baku tanah liat	Periuk
19	Taku	 <p>Gambar 2.92 Taku Sumber :</p>	Untuk membuat makanan adat pada upacara di desa Koto gadang, terbuat dari bahan baku tempurung kelapa, kayu	

		Safwan (1986)		
20	Salayan	 <p>Gambar 2.93 Salayan Sumber : Safwan (1986)</p>	Membuat salai , terbuat dari bahan baku kawat yang disatukan , dan kayu sebagai bingkai	
21	Cetakan kue		Untuk memasak kue, terbuat dari bahan baku tembaga,seng	
22	Pangocok talua		Untuk mengocok telur waktu membuat kue, terbuat dari bahan baku kawat	Pengocok telur

Tabel 2.3 Peralatan Dapur Tradisional Sumatera Barat

2.11 Dapur dan Peralatan Dapur Tradisional Jambi

2.11.1 Jambi

Jambi merupakan provinsi yang terletak di pesisir timur, di bagian Pulau Sumatera, ibu kotanya berada di kota Jambi. Batas-batas provinsi Jambi pada sebelah Utara provinsi Riau, sebelah Timur Selat Berhala atau Laut Cina Selatan, sebelah Selatan provinsi Sumatera Selatan, dan sebelah Barat yaitu provinsi Sumatera Barat.

2.11.2 Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Pengertian dapur bagi kebudayaan lokal, yaitu suatu ruangan yang terdiri dari seperangkat peralatan, tungku terbuat dari batu atau besi, lalu tempat untuk menahan tungku terbuat dari kayu dan diberi kaki sudut diberikan tiang, dan pada bagian atas tiang dibuat rak sebagai tempat menyimpan bahan bakar. Biasanya

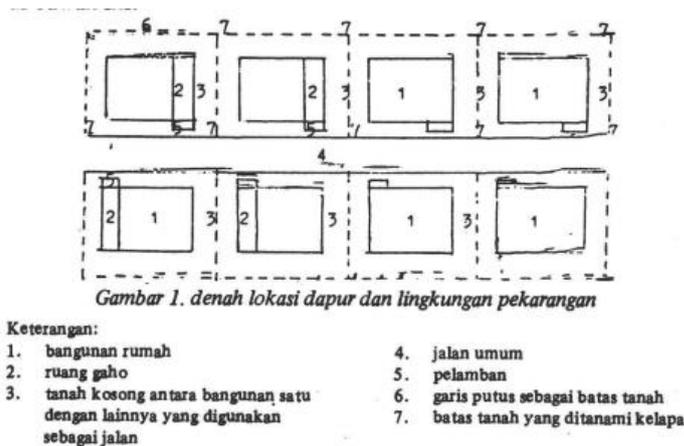
dapur hanya digunakan untuk tempat menyimpan air untuk dimasak, namun berbeda apabila mencuci beras dan peralatan, dimana memiliki ruang yang berbeda.

2.11.3 Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Pada umumnya fungsi dapur hanya sebatas untuk kegiatan untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum, akan tetapi dapur bisa difungsikan sebagai ruang untuk mempererat hubungan kerabat, maupun dipakai sebagai sumber pencaharian.

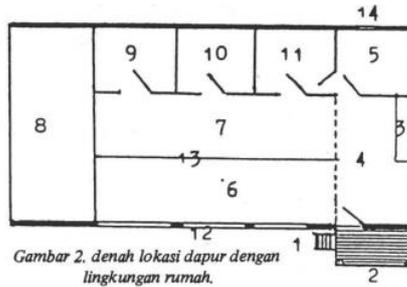
2.11.4 Lokasi Dapur dan Tempat Tinggal

Pada masyarakat Batin, dapur menyatu dengan bangunan rumah tempat tinggal. Ruang dapur yang digunakan sebagai tempat kegiatan masak-memasak, selalu pada bagian rumah tangga. Bangunan tempat tinggal dibangun secara kelompok dan saling berhadapan dengan mengikuti arah jalan.



Gambar 2.94 Denah Lokasi Dapur Masyarakat Batin

Sumber : Jafar (1993)



Gambar 2. denah lokasi dapur dengan lingkungan rumah.

Keterangan:

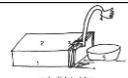
1. tangga
2. pelamban
3. paro gantung
4. ruang gahlo
5. dapur
6. ruang masinding
7. ruang tengah
8. ruang balik melintang
9. kamar tidur anak gadis
10. kamar tidur orangtua
11. ruang makan
12. masinding (jendela)
13. bendul jati
14. jendela dapur

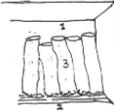
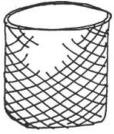
Gambar 2.95 Tata Ruang Dapur Tradisional Masyarakat Batin

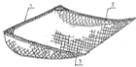
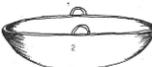
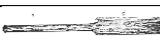
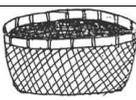
Sumber : Jafar (1993)

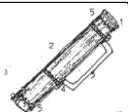
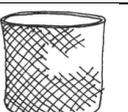
2.11.5 Peralatan Dapur Tradisional Jambi

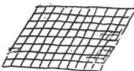
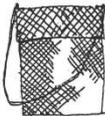
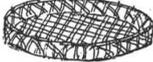
Tabel 2.4 Peralatan Dapur Tradisional Jambi

No	Nama Peralatan	Gambar	Keterangan	Glosarium
1	Belango	 <p>Gambar 2.96 Belango Sumber : Jafar (1993)</p>	Bentuk <i>belango</i> ada dua macam, yaitu yang berbentuk setengah kuba dan setengah bulat, fungsi pada <i>belango</i> yaitu sebagai tempat memasak nasi dan lauk-pauk. Terbuat dari bahan baku tanah liat/ besi	Belanga
2	Leka kayu	 <p>Gambar 2.97 Leka Kayu Sumber : Jafar (1993)</p>	<i>Leka kayu</i> adalah alas untuk belanga yang terbuat dari bahan baku kayu. Kegunaan <i>leka kayu</i> ini apabila <i>belanga</i> baru dipakai masak, maka disimpan di atas <i>leka kayu</i> ini agar tidak mengotori lantai	Alas Belanga
3	Kukur kelapo	 <p>Gambar 2.98</p>	<i>Kukur kelopo</i> memiliki fungsi untuk memarut kelapa, berbahan baku kayu balok dengan ujung besi yang melengkung, dan rotan sebagai pengikat.	Parutan

		<p><i>Kukur Kelapo</i> <i>Sumber :</i> <i>Leka Kayu</i> <i>Sumber :</i> <i>Jafar (1993)</i></p>		
4	<i>Ketidang</i>	 <p>Gambar 2.99 <i>Ketidang</i> <i>Sumber :</i> <i>Jafar (1993)</i></p>	<i>Ketidang</i> atau sering disebut <i>Tidang</i> berfungsi sebagai tempat penyimpanan beras, berbahan baku rotan dan daun pandan	Tempat beras/ seperti keranjang
5	<i>Sekutung bambu</i>	 <p>Gambar 2.100 <i>Sekutung bambu</i> <i>Sumber :</i> <i>Jafar (1993)</i></p>	<i>Sekutung bambu</i> berfungsi sebagai tempat penyimpanan air, berbahan baku bambu bulat	Tempat penyimpanan air
6	<i>Gago</i>	 <p>Gambar 2.101 <i>Gago</i> <i>Sumber :</i> <i>Jafar (1993)</i></p>	<i>Gago</i> merupakan peralatan memasak yang digunakan sebagai alat untuk menyimpan rempah rempah seperti cabe, garam, dan bawang. Terbuat dari bahan baku rotan atau daun pandan	Seperti bakul namun kecil
7	<i>Bakul</i>	 <p>Gambar 2.102 <i>Bakul</i> <i>Sumber:</i> <i>Jafar (1993)</i></p>	<i>Bakul</i> berfungsi sebagai tempat mencuci beras yang akan dimasak. Terbuat dari bahan baku rotan atau daun pandan	
8	<i>Sengkal</i>	 <p>Gambar 2.103 <i>Sengkal</i> <i>Sumber :</i></p>	<i>Sengkal</i> berfungsi untuk menggiling cabe. <i>Sengkai</i> juga digunakan untuk menggiling sambar dan makanan	Alat giling

		<i>Jafar (1993)</i>	sejenisnya. Terbuat dari bahan baku batu cadas	
9	<i>Sulung api</i>	 <p>Gambar 2.104 <i>Sulung api</i> Sumber : <i>Jafar (1993)</i></p>	<i>Sulung api</i> bentuknya menyerupai bentuk tabung, berfungsi sebagai alat untuk membesarkan api. Terbuat dari bahan baku bambu	Peniup
10	Centung nasi	 <p>Gambar 2.105 <i>Centung nasi</i> Sumber : <i>Jafar (1993)</i></p>	<i>Centung nasi</i> berfungsi sebagai pengaduk nasi dan pembuang air didih pada nasi, atau sebagai alat pengambil air. Terbuat dari bahan baku tempurung kelapa dan kayu sebagai gagang.	
11	Niru	 <p>Gambar 2.106 <i>Niru</i> Sumber : <i>Jafar (1993)</i></p>	<i>Niru</i> berfungsi sebagai alat tampih , yaitu alat untuk membersihkan beras. Terbuat dari bahan baku bambu dan rotan.	
12	<i>Kancah</i>	 <p>Gambar 2.107 <i>Kancah</i> Sumber : <i>Jafar (1993)</i></p>	<i>Kancah</i> merupakan alat untuk memasak nasi, gulai dan air. Bentuk <i>kancah</i> sama seperti <i>kuali</i> , terbuat dari bahan baku besi.	Seperti <i>kuali</i> namun besar
13	<i>Senduk gedang</i>	 <p>Gambar 2.108 <i>Senduk gedang</i> Sumber : <i>Jafar (1993)</i></p>	<i>Senduk gedang</i> merupakan alat yang berfungsi sebagai pengaduk makanan yang sedang dimasak di <i>kancah</i> . Terbuat dari bahan baku kayu dan bambu	Sendok pengaduk saat memasak
14	<i>Tapis santan</i>	 <p>Gambar 2.109 <i>Tapis santan</i> Sumber : <i>Jafar (1993)</i></p>	<i>Tapis santan</i> adalah alat yang berfungsi menyaring santan. Terbuat dari bahan baku rotan yang dibelah, dan bambu sebagai alat pengapit.	Alat pemeras santan

15	Piuk balango	 <p>Gambar 2.110 Piuk balango Sumber : Jafar (1993)</p>	Piuk balango adalah alat yang berfungsi sebagai memasak berbagai macam jenis makanan. Terbuat dari bahan baku tanah liat.	Periuk
16	Sendauk	 <p>Gambar 2.111 Sendauk Sumber : Jafar (1993)</p>	Sendauk adalah alat yang berfungsi untuk mengaduk makanan yang sedang dimasak , atau untuk memindahkan masakan ke tempat lain. Terbuat dari bahan baku tempurung kelapa, dan bambu pada pegangan	Sendok untuk mengaduk masakan
17	Tabung kawo	 <p>Gambar 2.112 Tabung kawo Sumber : Jafar (1993)</p>	Tabung kawo adalah alat untuk menyimpan air minum khusus, minuman kawo sama dengan minuman kopi, pada air minum kawo lebih pahit.. Terbuat dari bahan baku bambu yang sudah tua.	Tabung air
18	Gigeak	 <p>Gambar 2.113 Gigeak Sumber : Jafar (1993)</p>	Gigeak adalah alat untuk mengambil air di sungai kedalam sumur. Terbuat dari bahan baku bambu	Tabung air
19	Sayoak	 <p>Gambar 2.114 Sayoak Sumber : Jafar (1993)</p>	Sayoak atau sayak adalah alat untuk menyimpan bahan seperti rempah-rempah, garam, cabe giling. Terbuat dari tempurung kelapa	Seperti mangkok
20	Bakun	 <p>Gambar 2.115 Bakun Sumber :</p>	Bakun adalah alat yang berfungsi sebagai tempat mencuci beras, mencuci bahan makanan, dan tempat menyimpan barang lainnya. Terbuat dari bahan baku daun singkuangm daun pandan berduri.	Keranjang

		<i>Jafar (1993)</i>		
21	Lingu	 <p>Gambar 2.116 Bakun Sumber : <i>Jafar (1993)</i></p>	Bambu di buat seperti jaring	
22	Kampein	 <p>Gambar 2.117 Kampein Sumber : <i>Jafar (1993)</i></p>	<i>Kampein</i> adalah alat untuk membawa nasi dari rumah ke sawah atau ladang. Terbuat dari bahan baku daun pandan berduri, atau daun singkuang.	Seperti tas untuk membawa nasi atau sirih
23	Lesun	 <p>Gambar 2.118 Lesun Sumber : <i>Jafar (1993)</i></p>	<i>Lesun</i> adalah alat yang digunakan untuk menumbuk padi atau beras, dapat juga digunakan untuk mengiling cabe atau rempah-rempah. Terbuat dari bahan baku kayu.	
24	Sungkuk nasai	 <p>Gambar 2.119 Sungkuk nasai Sumber : <i>Jafar (1993)</i></p>	<i>Sungkuk nasai</i> berfungsi untuk menutup makanan. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu	
25	Pasau	 <p>Gambar 2.120 Pasau Sumber : <i>Jafar (1993)</i></p>	<i>Pasau</i> adalah tempat untuk mencuci bahan yang terdapat pada gulai, yaitu nangka, daging dan sayur. Terbuat dari bahan baku seng.	Seperti panci
26	Lekah	 <p>Gambar 2.121 Lekah Sumber : <i>Jafar (1993)</i></p>	<i>Lekah</i> adalah alat yang digunakan untuk alas <i>belanga</i> dan <i>periuk dalung</i> . Terbuat dari bahan baku rotan yang sudah dibelah dan diraut halus.	

27	Takar	 <p>Gambar 2.122 <i>Takar</i> Sumber : <i>Jafar (1993)</i></p>	<p><i>Takar</i> atau bisa juga disebut guci, adalah alat untuk menampung air bersih , baik untuk minum atau mencuci. Terbuat dari bahan baku semen campur pasir</p>	
----	-------	--	---	--

Tabel 2.4 Peralatan Dapur Tradisional Jambi

2.12 Dapur dan Peralatan Dapur Tradisional Riau

2.12.1 Riau

Riau adalah sebuah provinsi di Indonesia yang terletak di bagian tengah pantai timur pulau Sumatra. Wilayah pesisirnya berbatasan dengan Selat Malaka.

2.12.2 Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

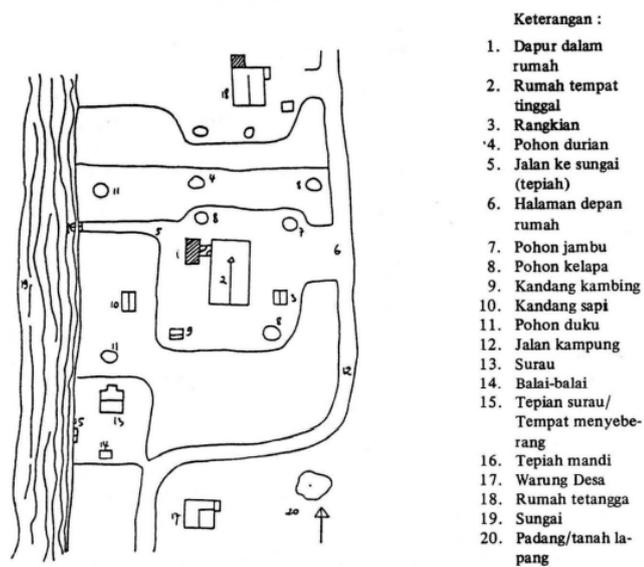
Bagi orang Melayu dapur mempunyai arti sebagai sarana pengendalian yang bertujuan membatasi tingkah laku sosial anggota masyarakat. Apabila seorang laki laki sudah melakukan khitan, Karena dapur menjadi pusat kehidupan rumah tangga, maka dapur dapat pula dijadikan identitas suatu keluarga.

2.12.3 Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Fungsi utama pada dapur yaitu untuk mengolah dan memasak makanan sehari-hari pada keluarga. Tetapi fungsi dapur mempunyai fungsi sebagai “pusat” kegiatan rumah tangga, dimana pemakaian dapur digunakan untuk acara *pedukuhan* untuk mengobati orang sakit, bahkan seorang ibu melahirkan kadang dibawa ke dapur.

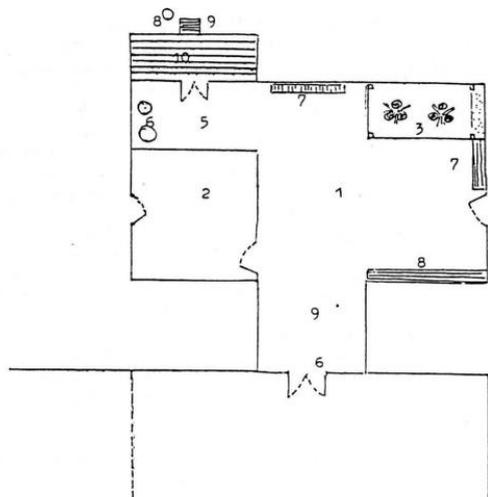
2.12.4 Lokasi Dapur dan Tempat Tinggal

Rumah-rumah orang melayu menggunakan tipe rumah panggung. Pada kolong dibawah rumah biasanya dijadikan tempat meletakkan kayu untuk keperluan dapur, dan sampan.



Gambar 2.123 Denah Lokasi Dapur

Sumber : Sy. Bahri Judin (1988)



Gambar 13
Dena ruang dapur rumah tangga orang Melayu Kuantan di
Desa Pangean Kecamatan Kuantan Hilir
Kabupaten Inhu

- Keterangan :
- | | |
|-----------------------|--|
| 1. Ruang dapur | 6. Pintu masuk dari ruang rumah ke dapur |
| 2. Kamar tidur | 7. Tempat meletakkan alat dapur/memasak |
| 3. Kungkung dapur | 8. Guci air pencuci kaki |
| 4. Tempat bahan bakar | 9. Tangga naik dan pelantar |
| 5. Ruang balongkok | |

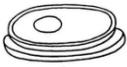
Gambar 2.124 Tata Ruang Dapur

Sumber : Sy. Bahri Judin (1988)

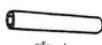
2.12.5 Peralatan Dapur Tradisional Riau

Tabel 2.5 Peralatan Dapur Tradisional Riau

No	Nama Peralatan	Gambar	Keterangan	Glosarium
1	Periuk besi	 <p>Gambar 2.125 Periuk Besi Sumber : Sy. Bahri Judin (1988)</p>	Periuk besi digunakan untuk memasak nasi. Terbuat dari bahan baku besi	
2	Kukusan	 <p>Gambar 2.126 Kukusan Sumber : Sy. Bahri Judin (1988)</p>	Kukusan biasanya digunakan untuk memasak “pulut” atau “ketan”. Terbuat dari bahan baku seng atau alumunium	Dandang
3	Periuk tembaga	 <p>Gambar 2.127 Periuk tembaga Sumber : Sy. Bahri Judin (1988)</p>	Alat yang digunakan untuk memasak nasi atau air. Terbuat dari bahan baku tembaga	
4	Belanga	 <p>Gambar 2.128 Belanga Sumber : Sy. Bahri Judin (1988)</p>	Belanga adalah alat utama untuk memasak gulai ikan maupun gulai asam. Terbuat dari bahan baku besi	

5	Cerek air	 <p>Gambar 2.129 Cerek air Sumber : Sy. Bahri Judin (1988)</p>	Cerek air yaitu alat yang digunakan untuk memasak dan menyimpan air minum. Terbuat dari alumunium	Teko
6	Balang	 <p>Gambar 2.130 Balang Sumber : Sy. Bahri Judin (1988)</p>	Balang atau kualu , biasanya digunakan untuk menggoreng, tetapi ada juga yang dipergunakan untuk menggulai atau menyayur. Terbuat dari bahan baku besi	Kuali
7	Kancah	 <p>Gambar 2.131 Kancah Sumber : Sy. Bahri Judin (1988)</p>	Kancah adalah alat yang digunakan untuk memasak manisan tebu. Terbuat dari bahan baku besi	Wajan
8	Lokar	 <p>Gambar 2.132 Lokar Sumber :</p>	Lokar adalah alas untuk periuk. Terbuat dari rotan yang di anyam berbentuk lingkaran	Alas
9	Sangkalan	 <p>Gambar 2.133 Sangkalan Sumber : Sy. Bahri Judin (1988)</p>	Sangkalan adalah alat untuk memotong daging dan sebagainya. Terbuat dari kayu	Talenan
10	Pasu air	 <p>Gambar 2.134 Pasu air</p>	Pasu air adalah guci untuk menyimpan air . Terbuat dari tanah liat	Guci

		<p><i>Sumber :</i> <i>Sy. Bahri Judin</i> <i>(1988)</i></p>		
11	Lesung batu	 <p>Gambar 2.135 <i>Lesung batu</i> <i>Sumber :</i> <i>Sy. Bahri Judin</i> <i>(1988)</i></p>	Lesung batu adalah alat yang digunakan untuk menghaluskan bumbu. Terbuat dari batu atau kayu	
12	Takar beras	 <p>Gambar 2.136 <i>Takar beras</i> <i>Sumber :</i> <i>Sy. Bahri Judin</i> <i>(1988)</i></p>	<i>Takar beras</i> adalah alat yang digunakan untuk menyimpan beras . Terbuat dari bahan baku tanah liat	Guci untuk menyimpan beras
13	Tapisan	 <p>Gambar 2.137 <i>Tapisan</i> <i>Sumber :</i> <i>Sy. Bahri Judin</i> <i>(1988)</i></p>	<i>Tapisan</i> adalah alat untuk menyaring santan. Terbuat dari material kawat	
14	Gelidau	 <p>Gambar 2.138 <i>Gelidau</i> <i>Sumber :</i> <i>Sy. Bahri Judin</i> <i>(1988)</i></p>	<i>Gelidan</i> adalah alat sendok untuk nasi dan glidau . terbuat dari bahan baku tempurung kelapa dengan pegangan kayu	
15	Kukur kelapa	 <p>Gambar 2.139 <i>Kukur kelapa</i> <i>Sumber :</i></p>	<i>Kukur kelapa</i> yaitu alat untuk memarut kelapa . Terbuat dari bahan baku besi dan kayu	Alat parut

		Sy. Bahri Judin (1988)		
16	Suling api	 Gambar 2.140 <i>Suling api</i> <i>Sumber :</i> <i>Sy. Bahri Judin</i> <i>(1988)</i>	<i>Suling api</i> adalah alat untuk meniup api, Terbuat dari bahan baku bambu	Alat peniup
17	Sudip	 Gambar 2.141 <i>Sudip</i> <i>Sumber :</i> <i>Sy. Bahri Judin</i> <i>(1988)</i>	<i>Sudip</i> adalah alat untuk membalik-balikan makanan saat digoreng. Terbuat dari bahan baku alumunium	
18	Tudung saji	 Gambar 2.142 <i>Tudung saji</i> <i>Sumber :</i> <i>Sy. Bahri Judin</i> <i>(1988)</i>	Tudung saji adalah alat yang digunakan untuk menutup makanan. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu	
20	Torak	 Gambar 2.143 <i>Torak</i> <i>Sumber :</i> <i>Sy. Bahri Judin</i> <i>(1988)</i>	<i>Torak</i> adalah kendi yang digunakan untuk menyimpan air minum yang memiliki motif ,biasanya digunakan untuk upacara adat atau perkawinan, terbuat dari bahan baku kuningan	Kendi

Tabel 2.5 Peralatan Dapur Tradisional Riau

2.13 Dapur dan Peralatan Dapur Tradisional Jawa Barat

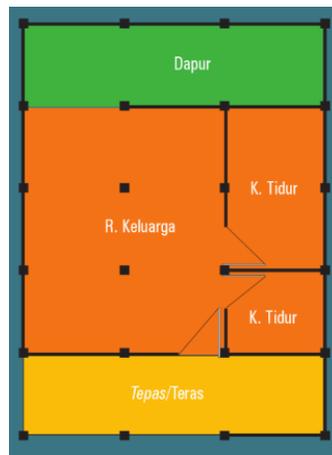
2.13.1 Jawa Barat

Jawa Barat adalah sebuah provinsi di Indonesia , ibu kotanya berada di kota Bandung. Jawa Barat merupakan jantung budaya Sunda atau disebut sebagai Tatar Sunda/Pasundan bersama dengan provinsi Banten.

2.13.2 Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

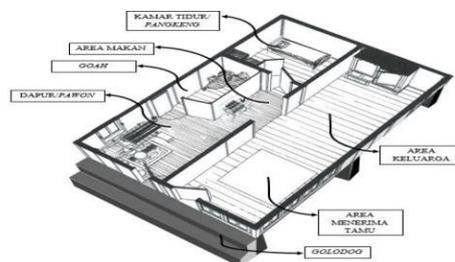
Pada dapur masyarakat sunda memiliki makna simbolik. Dalam Kosmologi masyarakat Sunda, dapur memiliki makna kabinsaannya yaitu kematian. Ini dipercaya masyarakat terhadap adat, bahwa seorang meninggal, maka rohnya berada di dapur selama empat puluh hari, kemudian pindah dan berada di atas atap selama tujuh hari.

2.13.3 Lokasi Dapur dan Tempat Tinggal



Gambar 2.144 Tata Ruang Rumah Adat Sunda Kampung Naga

Sumber : www.tapakbumi.com



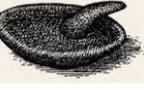
Gambar 2.145 Isometri Rumah Kampung Naga

Sumber : Gumilang (2017)

2.13.4 Peralatan Dapur Tradisional Jawa Barat

Tabel 2.6 Peralatan Dapur Tradisional Riau

No	Nama Peralatan	Gambar	Keterangan	Glosarium
1	<i>Aseupan</i>	 <p>Gambar 2.146 <i>Aseupan</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<i>Aseupan</i> adalah alat untuk mengukus nasi atau makanan lain , berbentuk kerucut. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu	Kukusan
2	<i>Ayakan</i>	 <p>Gambar 2.147 <i>Ayakan</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<i>Ayakan</i> adalah alat yang digunakan untuk tempat menyimpan sayuran, bisa juga digunakan untuk menjemur makanan, masyarakat juga sering menggunakan untuk mencari dan mengambil ikan. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu	Tampah
3	<i>Boboko</i>	 <p>Gambar 2.148 <i>Boboko</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<i>Boboko</i> adalah alat yang digunakan untuk mewardahi nasi maupun mencuci beras. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu	Keranjang
4	<i>Nyiru</i>	 <p>Gambar 2.149 <i>Nyiru</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<i>Nyiru</i> adalah alat yang digunakan untuk membersihkan beras dari sisa gabah , dan batu. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu	

5	<i>Cecempeh</i>	 <p>Gambar 2.150 <i>Cecempeh</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<i>Cecempeh</i> adalah alat yang digunakan untuk menjemur makanan, menyimpan bumbu , atau menyajikan kue. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu	Nampan
6	<i>Coet batu</i>	 <p>Gambar 2.151 <i>Coet Batu</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<i>Coet batu</i> adalah alat yang digunakan untuk menggiling atau mengulek sambal atau bahan tertentu. Terbuat dari bahan baku batu	Ulekan
7	<i>Hihid</i>	 <p>Gambar 2.152 <i>Hihid</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<i>Hihid</i> adalah alat yang digunakan untuk mengipasi nasi pada waktu nasi panas yang di aduk-aduk , bisa pula sebagai kipas angin, selain itu juga bisa mengipasi kegiatan lainnya. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu	Kipas tangan
8	<i>Pipiti</i>	 <p>Gambar 2.153 <i>Pipiti</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<i>Pipiti</i> adalah alat yang digunakan untuk tempat nasi atau bahan makanan dan biasa untuk menyimpan makanan yang akan diberikan saat pesta perkawinan atau lainnya. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu.	Alat penyimpan makanan
9	<i>Seeng</i>	 <p>Gambar 2.154 <i>Seeng</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<i>Seeng</i> adalah alat yang digunakan untuk memasak nasi dan air. Terbuat dari bahan baku seeng/ alumunium	Dandang

10	<i>Song song</i>	 <p>Gambar 2.155 <i>Song song</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<i>Song song</i> yaitu alat yang digunakan untuk meniup api di <i>hawu</i> . Terbuat dari bahan baku bambu	Alat tiup
11	<i>Kastrol</i>	 <p>Gambar 2.156 <i>Kastrol</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<i>Kastrol</i> adalah alat yang digunakan untuk memasak air ataupun <i>ngeliwet</i> / memasak nasi dengan cara yang beda. Terbuat dari bahan baku besi	Panci
12	<i>Cukil</i>	 <p>Gambar 2.157 <i>Cukil</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<i>Cukil</i> adalah alat yang digunakan untuk mengambil nasi pada <i>boboko, kastrol</i> . Terbuat dari bahan baku kayu	Centong nasi
13	<i>Siwur</i>	 <p>Gambar 2.158 <i>Siwur</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<i>Siwur</i> adalah alat yang digunakan untuk mengambil air. Terbuat dari tempurung kelapa dan kayu sebagai pegangannya.	Gayung
14	<i>Parud</i>	 <p>Gambar 2.159 <i>Parud</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<i>Parud</i> adalah alat yang digunakan untuk memarut kelapa atau bahan makanan lainnya. Terbuat dari kawat dan kayu	Parutan

15	<i>Teko</i>	 <p>Gambar 2.160 <i>Teko</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<p><i>Teko</i> adalah alat untuk menyimpan air. Terbuat dari bahan baku alumunium</p>	Teko
16	<i>Tetenong</i>	 <p>Gambar 2.161 <i>Tetenong</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<p><i>Tetenong</i> adalah alat untuk menyimpan lauk pauk. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu</p>	Seperti keranjang
17	<i>Dulang</i>	 <p>Gambar 2.162 <i>Dulang</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<p><i>Dulang</i> adalah alat yang digunakan untuk tempat mengipasi nasi yang panas sebelum dipindahkan ke <i>boboko</i>. Terbuat dari bahan baku kayu</p>	
18	<i>Sinduk</i>	 <p>Gambar 2.163 <i>Sinduk</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<p><i>Sinduk</i> adalah alat untuk mengambil sayur atau makanan yang mengandung air. Terbuat dari bahan baku tempurung kelapa dan pegangan kayu.</p>	
19	<i>Seserok</i>	 <p>Gambar 2.164 <i>Seserok</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<p><i>Seserok</i> adalah alat untuk menyimpan hasil gorengan yang ditiriskan. Terbuat dari bahan baku kaleng dan pegangan kayu</p>	

20	<i>Katel</i>	 <p>Gambar 2.165 <i>Katel</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<i>Katel</i> adalah alat yang digunakan untuk menggoreng makanan. Terbuat dari bahan baku besi.	
21	<i>Kekeb</i>	 <p>Gambar 2.166 <i>Kekeb</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<i>Kekeb</i> adalah alat yang digunakan untuk menutup <i>aseupan</i> apabila sedang memasak nasi atau makanan. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu	
22	<i>Kendi</i>	 <p>Gambar 2.167 <i>Kendi</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<i>Kendi</i> adalah alat yang digunakan untuk menyimpan air. Terbuat dari bahan baku tanah liat	

Tabel 2.6 Peralatan Dapur Tradisional Riau

2.14 Dapur dan Peralatan Dapur Tradisional Jawa Tengah

2.14.1 Jawa Tengah

Jawa Tengah adalah sebuah provinsi yang terletak di bagian tengah Pulau Jawa, pada Jawa Tengah dibatasi di bagian Utara Laut Jawa, pada bagian Timur Provinsi Jawa Timur.

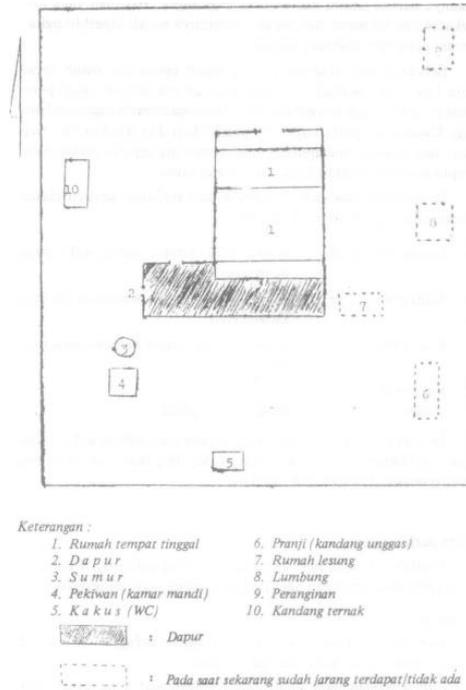
2.14.2 Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Menurut masyarakat lokal , dapur adalah tempat untuk kegiatan masak memasak dalam mencukupi kebutuhan sehari-hari. Pada Jawa Tengah dikenal dengan istilah “*Pawon*”. Kata *pawon* ini berasal dari *pa + awu + an (pawon)* yang berarti pembakaran untuk memasak.

2.14.3 Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

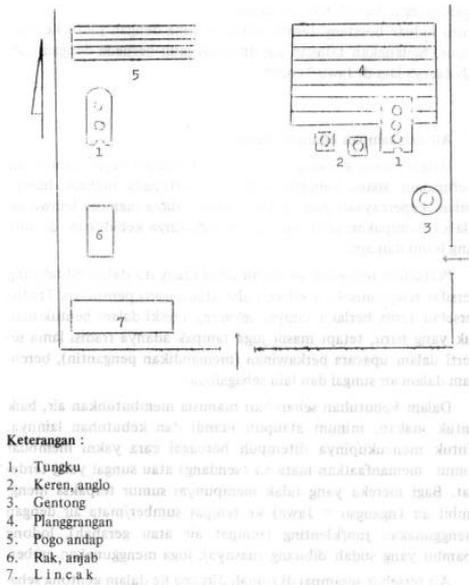
Pada umumnya pawon/dapur digunakan untuk kegiatan masak memasak makanan. Tetapi fungsi pawon juga dapat dipakai sebagai dapur produksi dan tempat istirahat.

2.14.4 Lokasi Dapur dan Tempat Tinggal



Gambar 2.168 Denah lokasi dapur

Sumber : Sudjonopriyo (1990)



Gambar 2.169 Tata Ruang Dapur

Sumber : Sudjonopriyo (1990)

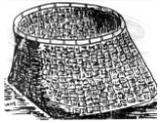
2.14.5 Peralatan Dapur Tradisional Jawa Tengah

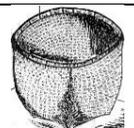
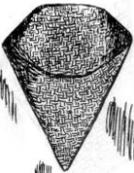
Tabel 2.7 Peralatan Dapur Tradisional Jawa Tengah

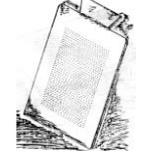
No	Nama Peralatan	Gambar	Keterangan	Glosarium
1	Pengaron	 <p>Gambar 2.170 Pengaron Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	Pengaron memiliki fungsi untuk memasak nasi dan untuk tempat air . Pengaron ini terbuat dari bahan baku tanah liat.	Bentuknya seperti kuali
2	Kuali	 <p>Gambar 2.171 Kuali Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	Kuali memiliki fungsi sebagai tempat untuk memasak makanan seperti sayur , merebus ubi dan lainnya yang menggunakan air. Kuali ini terbuat dari bahna baku tanah liat.	

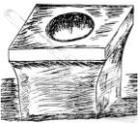
3	<i>Dandang</i>	 <p>Gambar 2.172 <i>Dandang</i> Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	Dandang adalah salah satu alat yang memiliki fungsi untuk tempat menanak nasi dengan dibantu kukusan. Dandang ini terbuat dari bahan baku tanah liat.	
4	<i>Kendhil</i>	 <p>Gambar 2.173 <i>Pengaron</i> Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	<i>Kendhil</i> merupakan peralatan masak yang memiliki fungsi untuk menanak nasi tanpa bantuan kukusan. <i>Kendhil</i> ini biasa terbuat dari bahan baku tanah liat.	
5	<i>Genthong</i>	 <p>Gambar 2.174 <i>Genthong</i> Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	<i>Genthong</i> merupakan peralatan masak yang memiliki fungsi untuk menyimpan air bersih. Biasanya <i>genthong</i> ini disimpan didalam dapur maupun diluar dapur. <i>Genthong</i> ini terbuat dari bahan baku tanah liat	
6	<i>Klenthing</i>	 <p>Gambar 2.175 <i>Klenthing</i> Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	<i>Klenthing</i> adalah alat yang digunakan untuk mengambil air. <i>Klenthing</i> ini terbuat dari bahan baku tanah liat	
7	<i>Kendhi</i>	 <p>Gambar 2.176 <i>Kendhi</i></p>	<i>Kendhi</i> ini ada tempat untuk menyimpan air minum yang akan disajikan. Terbuat dari bahan baku tanah liat.	

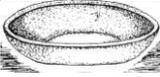
		<p>Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>		
8	<i>Cuwo</i>	 <p>Gambar 2.177 <i>Cuwo</i> Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	<p><i>Cuwo</i> adalah alat yang difungsikan sebagai tempat sayu , tetapi terkadang juga dipakai menjadi piring. Terbuat dari bahan baku tanah liat.</p>	
9	Wajan	 <p>Gambar 2.178 <i>Wajan</i> Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	<p>Wajan atau biasa disebut <i>Sangan</i>, adalah alat yang berfungsi untuk menggoreng tanpa menggunakan minyak. Terbuat dari bahan baku tanah liat</p>	
10	<i>Layah</i>	 <p>Gambar 2.179 <i>Layah</i> Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	<p><i>Layah</i> merupakan alat yang berfungsi untuk tempat atau alas <i>huleg-huleg</i> dan dapat berfungsi sebagai piring. Terbuat dari bahan baku tanah liat</p>	
11	<i>Mendeng</i>	 <p>Gambar 2.180 <i>Mendeng</i> Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	<p><i>Layah</i> merupakan alat yang memiliki fungsi sama seperti wajan, yaitu sebagai alat penggorengan namun tidak menggunakan minyak</p>	
12	<i>Kekep</i>	 <p>Gambar 2.181 <i>Kekep</i> Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	<p><i>Kekep</i> merupakan alat yang berfungsi sebagai tutup saat memasak. Terbuat dari bahan baku tanah liat.</p>	

13	<i>Cowek</i>	 <p>Gambar 2.182 <i>Cowek</i> Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	<i>Cowek</i> merupakan alat yang bentuknya sama seperti <i>layah</i> tetapi ukurannya lebih kecil, berfungsi untuk tempat membuat sambel atau bisa juga dipakai sebagai piring. Terbuat dari bahan baku tanah liat	
14	<i>Tumbu</i>	 <p>Gambar 2.183 <i>Tumbu</i> Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	<i>Tumbu</i> merupakan peralatan yang digunakan untuk menyimpan beras , jagung maupun makanan lainnya. Terbuat dari bahan baku anyaman	
15	<i>Tompo</i>	 <p>Gambar 2.184 <i>Tompo</i> Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	<i>Tompo</i> adalah peralatan dapur untuk membawa beras , kelapa, jagung. Peralatan ini biasanya digunakan oleh petani. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu	
16	<i>Kalo</i>	 <p>Gambar 2.185 <i>Kalo</i> Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	<i>Kalo</i> merupakan peralatan masak yang dipakai untuk memeras atau menjadi saringan santan. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu	
17	<i>Tampah</i>	 <p>Gambar 2.186 <i>Tampah</i> Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	<i>Tampah</i> merupakan peralatan dapur yang berfungsi untuk menampi beras, atau memisahkan gabah. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu	

18	<i>Iyan</i>	 <p>Gambar 2.187 <i>Iyan</i> Sumber : <i>Sudjonopriyo</i> (1990)</p>	<i>Iyan</i> adalah lembaran anyaman yang berfungsi untuk mendinginkan nasi. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu	
19	<i>Kuthung</i>	 <p>Gambar 2.188 <i>Kuthung</i> Sumber : <i>Sudjonopriyo</i> (1990)</p>	<i>Kunthung</i> merupakan peralatan dapur yang mirip dengan <i>tumbu</i> namun tidak memakai bingkai, <i>Kunthung</i> berfungsi untuk menanak nasi tim. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu	
20	<i>Tenggok</i>	 <p>Gambar 2.189 <i>Tenggok</i> Sumber : <i>Sudjonopriyo</i> (1990)</p>	<i>Tenggok</i> merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk membawa jagung, dan makanan lainnya. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu.	
21	<i>Ceting</i>	 <p>Gambar 2.190 <i>Ceting</i> Sumber : <i>Sudjonopriyo</i> (1990)</p>	<i>Ceting</i> adalah peralatan dapur yang digunakan untuk tempat nasi. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu	
22	<i>Kukusan</i>	 <p>Gambar 2.191 <i>Kukusan</i></p>	<i>Kukusan</i> adalah peralatan dapur yang berfungsi untuk menanak nasi dengan menggunakan dandang. Terbuat dari anyaman bambu	

		<p>Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>		
23	<i>Ilir</i>	 <p>Gambar 2.192 <i>Ilir</i> Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	<p><i>Ilir</i> adalah peralatan yang digunakan untuk mengipasi/mendinginkan nasi. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu dengan pegangan bambu</p>	Kipas
24	<i>Besek</i>	 <p>Gambar 2.193 <i>Besek</i> Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	<p><i>Besek</i> merupakan peralatan yang digunakan untuk menyimpan bumbu masakan atau bahan jamu tradisional. Terbuat dari anyaman bambu.</p>	
25	<i>Serok</i>	 <p>Gambar 2.194 <i>Serok</i> Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	<p><i>Serok</i> merupakan peralatan dapur yang berfungsi untuk mengambil makanan yang dimasak dengan cara digoreng. Terbuat dari anyaman bambu dengan pegangan bambu</p>	
26	<i>Parut</i>	 <p>Gambar 2.195 <i>Parut</i> Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	<p><i>Parut</i> merupakan peralatan yang digunakan untuk memarut kelapa, kacang, maupun makanan lainnya. Terbuat dari bahan baku kayu dan kawat</p>	parutan
27	<i>Telenan</i>	 <p>Gambar 2.196</p>	<p><i>Telenan</i> merupakan peralatan masak yang berfungsi sebagai alas untuk motong-memotong,</p>	

		<p><i>Telenan</i></p> <p>Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	<p>baik sayur maupun daging. Terbuat dari bahan baku kayu.</p>	
28	<i>Dhulan</i>	 <p>Gambar 2.197</p> <p><i>Dhulan</i></p> <p>Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	<p><i>Dhulan</i> merupakan peralatan yang berfungsi untuk membuat makanan seperti <i>jenang</i>, <i>lapis</i>, <i>juadah</i>. Terbuat dari bahan baku kayu</p>	
29	<i>Uleg-Uleg</i>	 <p>Gambar 2.198</p> <p><i>Uleg-uleg</i></p> <p>Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	<p><i>Uleg-Uleg</i> atau biasa disebut <i>munthu</i> merupakan peralatan masak yang digunakan untuk menghaluskan sambal atau bumbu. Terbuat dari bahan baku kayu</p>	
30	<i>Irus</i>	 <p>Gambar 2.199</p> <p><i>Irus</i></p> <p>Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	<p><i>Irus</i> merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk mengambil sayur. Terbuat dari tempurung kelapa dengan pegangan kayu/ bambu</p>	
31	<i>Enthong</i>	 <p>Gambar 2.200</p> <p><i>Enthong</i></p> <p>Sumber : Sudjonopriyo (1990)</p>	<p><i>Enthong</i> merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk mengaduk nasi/ mengambil nasi. Terbuat dari bahan baku kayu (nangka, jati, mangga)</p>	
32	<i>Lumpang kayu</i>	 <p>Gambar 2.201</p>	<p><i>Lumpang kayu</i> merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk menumbuk/ menghaluskan makanan. Terbuat dari kayu</p>	

		<i>Lumpang Kayu</i> <i>Sumber :</i> <i>Sudjonopriyo</i> <i>(1990)</i>		
33	<i>Solet kayu</i>	 Gambar 2.202 <i>Soelt kayu</i> <i>Sumber :</i> <i>Sudjonopriyo</i> <i>(1990)</i>	<i>Solet kayu</i> merupakan sendok yang digunakan untuk mengaduk. Terbuat dari bahan baku kayu.	
34	<i>Penyaton</i>	 Gambar 2.203 <i>Penyaton</i> <i>Sumber :</i> <i>Sudjonopriyo</i> <i>(1990)</i>	<i>Penyaton</i> merupakan peralatan dapur yang berfungsi untuk menutupi kukusan	
35	<i>Lumpang batu</i>	 Gambar 2.204 <i>Lumpang batu</i> <i>Sumber :</i> <i>Sudjonopriyo</i> <i>(1990)</i>	<i>Lumpang batu</i> adalah alat untuk menumbuk biji-bijian. Terbuat dari batu	
36	<i>Layah</i>	 Gambar 2.205 <i>Layah</i> <i>Sumber :</i> <i>Sudjonopriyo</i> <i>(1990)</i>	<i>Layah</i> adalah alat yang digunakan untuk membuat sambal/ bumbu masak yang dibantu dengan <i>munthu</i> . Terbuat dari batu	

Tabel 2.7 Peralatan Dapur Tradisional Jawa Tengah

2.15 Dapur dan Peralatan Dapur Tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta

2.15.1 Daerah Istimewa Yogyakarta

Daerah Istimewa Yogyakarta adalah provinsi di bagian selatan Pulau Jawa. Terdapat batasan pada provinsi , di bagian Utara terdapat Kabupaten Magelang, Di bagian Timur Kabupaten Klaten dan Wonogiri, Di bagian Barat Kabupaten Purworejo.

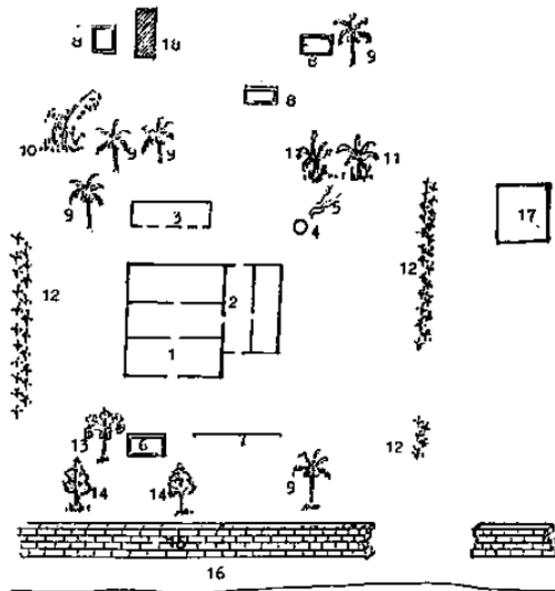
2.15.2 Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Pada masyarakat Jawa disebut juga pawon. Kata pawon diartikan sebagai tempat abu, atau tempat sampah, dapur atau pawon memang dianggap tempat kotor, karena itu dapur terletak di belakang rumah

2.15.3 Fungsi Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Terdapat kegiatan dalam dapur, Pada dapur rumah tangga ini adalah dapur yang digunakan untuk kegiatan sehari-hari dan keperluan makan dan minum keluarga. Kemudian pada dapur perusahaan yaitu dapur perusahaan dimana dapur ini digunakan untuk pembuatan usaha seperti tempe maupun gula Jawa. Dan yang terakhir yaitu ketiga dapur umum, adalah dapur yang digunakan pada keadaan atau hari-hari tertentu seperti perkawinan, *khitanan*.

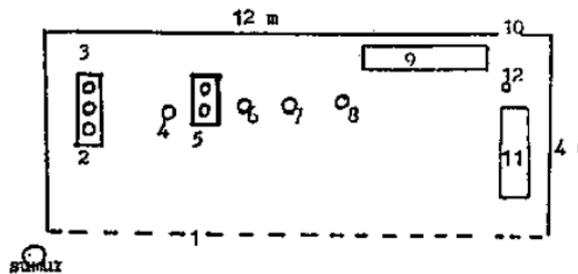
2.15.4 Lokasi Dapur dan Tempat Tinggal



- Keterangan :
- | | |
|--|---------------------------|
| 1. Rumah tinggal | 10. Rumpun bambu |
| 2. Dapur rumah tangga | 11. Pohon pisang |
| 3. Dapur di luar rumah untuk mengolah gula jawa. | 12. Pagar hidup |
| 4. Sumur | 13. Pohon kates |
| 5. Limbah Samudra | 14. Pohon so |
| 6. Kubangan sampah | 15. Pagar rumah dari bata |
| 7. Tempat jamur | 16. Jalan dam |
| 8. Kubangan sampah | 17. Rumah tetangga |
| 9. Pohon kelapa | 18. Kandang sapi. |

Gambar 2.206 Lokasi Dapur dan Lingkungan Pekarangan

Sumber : Sumintarsih (1993)



- Keterangan :
1. Bagian terbuka tanpa dinding, jalan masuk ke dapur.
 2. Luweng, hanya dipergunakan kalau ada dapur umum saat mempunyai hajat.
 3. Tempat bahan bakar; kayu, bambu, sisa-sisa kayu, bongkok, blarak.
 4. Keren kecil dari tanah liat
 5. Dangkal, tungku dari batu bata dan tanah
 6. Keren kecil
 7. Keren kecil
 8. Keren kecil
 9. Amben bambu
 10. Pintu masuk/keluar bagian belakang
 11. Amben bambu
 12. Lumpang kayu, bagian bawah maslile terlihat tonjolan akar-akarannya melobar ke samping sebagai alat lumpang.

Gambar 2.207 Tata Ruang Dapur

Sumber : Sumintarsih (1993)

2.15.5 Peralatan Dapur Tradisional Yogyakarta

Tabel 2.8 Peralatan Dapur Tradisional Yogyakarta

No	Nama Peralatan	Gambar	Keterangan	Glosarium
1	Kuali	 <p>Gambar 2.170 <i>Pengaron</i> Sumber : <i>Sudjonopriyo (1990)</i></p>	Kuali atau disebut juga <i>pengaron</i> adalah alat dapur yang digunakan untuk memasak sayur. Terbuat dari bahan baku tanah liat	
2	<i>Kendhil</i>	 <p>Gambar 2.171 <i>Kuali</i> Sumber : <i>Sudjonopriyo (1990)</i></p>	<i>Kendhil</i> merupakan alat dapur yang berfungsi untuk memasak sayur, biasanya ukurannya kecil. Terbuat dari bahan baku tanah liat.	
3	<i>Cowek/ Cobek</i>	 <p>Gambar 2.206 <i>Cowek</i> Sumber : <i>Sumintarsih (1990)</i></p>	<i>Cowek</i> adalah peralatan dapur yang berfungsi sebagai tempat menghaluskan cabai atau bumbu. Terbuat dari bahan baku batu	
4	<i>Kekep</i>	 <p>Gambar 2.181 <i>Kekep</i> Sumber : <i>Sudjonopriyo (1990)</i></p>	<i>Kekep</i> yaitu peralatan dapur yang berfungsi untuk menutup dandang. Terbuat dari anyaman bambu.	
5	<i>Gethong</i>		<i>Genthong</i> adalah peralatan dapur yang digunakan untuk tempat air. Terbuat dari tanah liat	

		<p>Gambar 2.173 <i>Pengaron</i> <i>Sumber :</i> <i>Sudjonopriyo</i> <i>(1990)</i></p>		
6	<i>Kendhi</i>	 <p>Gambar 2.176 <i>Kendhi</i> <i>Sumber :</i> <i>Sudjono priyo</i> <i>(1990)</i></p>	<p><i>Kendhi</i> ini ada tempat untuk menyimpan air minum yang akan disajikan. Terbuat dari bahan baku tanah liat.</p>	
7	<i>Kukusan</i>	 <p>Gambar 2.191 <i>Kukusan</i> <i>Sumber :</i> <i>Sudjonopriyo</i> <i>(1990)</i></p>	<p><i>Kukusan</i> adalah peralatan dapur yang berfungsi untuk menanak nasi dengan menggunakan dandang. Terbuat dari anyaman bambu</p>	<i>Kukusan</i>
8	<i>Kalo</i>	 <p>Gambar 2.207 <i>Kalo</i> <i>Sumber :</i> <i>Tosupedia.com</i></p>	<p><i>Kalo</i> adalah peralatan masak yang digunakan untuk tutup sayur yang ada pada kual. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu</p>	
9	<i>Centhing</i>	 <p>Gambar 2.190 <i>Cetting</i> <i>Sumber :</i> <i>Sudjonopriyo</i> <i>(1990)</i></p>	<p><i>Centhing</i> adalah peralatan dapur yang berfungsi untuk tempat nasi. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu</p>	

10	<i>Tenggok</i>	 <p>Gambar 2.189 <i>Tenggok</i> Sumber : <i>Sudjonopriyo</i> (1990)</p>	<i>Tenggok</i> merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk membawa jagung, dan makanan lainnya. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu.	
11	<i>Tampah</i>	 <p>Gambar 2.186 <i>Tampah</i> Sumber : <i>Sudjonopriyo</i> (1990)</p>	<i>Tampah</i> merupakan peralatan dapur yang berfungsi untuk menampi beras, atau memisahkan gabah. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu	<i>Tampah</i>
12	<i>Irus</i>	 <p>Gambar 2.199 <i>Irus</i> Sumber : <i>Sudjonopriyo</i> (1990)</p>	<i>Irus</i> merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk mengambil sayur. Terbuat dari tempurung kelapa dengan pegangan kayu/ bambu	
13	<i>Parut</i>	 <p>Gambar 2.195 <i>Parut</i> Sumber : <i>Sudjonopriyo</i> (1990)</p>	<i>Parut</i> merupakan peralatan yang digunakan untuk memarut kelapa , kacang , maupun makanan lainnya. Terbuat dari bahan baku kayu dan kawat	parutan
14	<i>Enthong</i>	 <p>Gambar 2.200 <i>Enthong</i> Sumber :</p>	<i>Enthong</i> merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk mengaduk nasi/ mengambil nasi. Terbuat dari bahan baku kayu (nangka, jati, mangga)	

		<i>Sudjonopriyo (1990)</i>		
15	<i>Lumpang batu</i>	 <p>Gambar 2.204 <i>Lumpang batu</i> Sumber : <i>Sudjonopriyo (1990)</i></p>	<i>Lumpang batu</i> adalah alat untuk menumbuk biji-bijian. Terbuat dari batu	
16	<i>Dandang</i>	 <p>Gambar 2.207 <i>Dandang</i> Sumber : <i>Sumintarsih (1990)</i></p>	<i>Dandang</i> merupakan peralatan masak yang berfungsi untuk memasak nasi dengan <i>kukusan</i> . Terbuat dari bahan baku tembaga	
17	<i>Ketel</i>	 <p>Gambar 2.156 <i>Kastrol</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<i>Ketel</i> merupakan peralatan dapur yang berfungsi untuk memasak nasi liwet. Terbuat dari bahan baku alumunium/ besi.	
18	<i>Wajan</i>	 <p>Gambar 2.208 <i>Wajan</i> Sumber : <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<i>Wajan</i> merupakan peralatan masak yang digunakan untuk menggoreng. Terbuat dari bahan baku alumunium/ besi	
19	<i>Ceret</i>	 <p>Gambar 2.160</p>	<i>Ceret</i> merupakan peralatan dapur yang berfungsi untuk memasak air. Terbuat dari bahan baku alumunium/ besi.	

		<p><i>Ceret</i></p> <p>Sumber : Sundamatan dang.com</p>		
20	<i>Erok-erok</i>	 <p>Gambar 2.209</p> <p><i>Dandang</i></p> <p>Sumber : Sumintarsih (1990)</p>	<p><i>Erok-erok</i> adalah alat yang berfungsi untuk meniriskan makanan setelah di goreng, dimana memiliki bentuk yang bervariasi. Terbuat dari bahan baku besi, kaleng.</p>	
21	<i>Telenan</i>	 <p>Gambar 2.210</p> <p><i>Telenan</i></p> <p>Sumber : Sumintarsih (1990)</p>	<p><i>Telenan</i> merupakan peralatan dapur yang digunakan sebagai alas untuk memotong dang mengiris bumbu maupun daging</p>	
22	<i>Luweng</i>	 <p>Gambar 2.211</p> <p><i>Luweng</i></p> <p>Sumber : Sumintarsih (1990)</p>	<p><i>Luweng</i> merupakan tempat yang dipakai untuk memproses gula jawa. Terbuat dari bahan baku batu bata yang di lapis dengan tanah liat.</p>	
23	<i>Irik</i>	 <p>Gambar 2.212</p> <p><i>Irik</i></p> <p>Sumber : Sumintarsih (1990)</p>	<p><i>Irik</i> adalah peralatan dapur untuk meniriskan pembuatan tempe yang telah diberi ragi. Terbuat dari anyaman bambu</p>	
24	<i>Tambir</i>	 <p>Gambar 2.213</p> <p><i>Tambil</i></p> <p>Sumber : Sumintarsih</p>	<p><i>Tambir</i> merupakan alat yang digunakan untuk menganginkan kedelai agar dingin. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu</p>	

		(1990)		
25	Takaran tempe	 <p>Gambar 2.214 <i>Takaran Tempe</i> Sumber : Sumintarsih (1990)</p>	Takaran tempe ini memiliki ukuran yang beragam, fungsinya yaitu untuk mengukur banyaknya kedelai yang dipakai. Terbuat dari bahan baku bambu	

Tabel 2.8 Peralatan Dapur Tradisional Yogyakarta

2.16 Dapur dan Peralatan Dapur Tradisional Bali

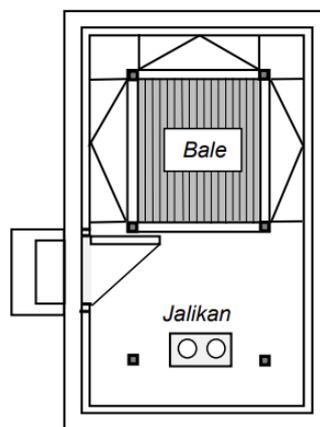
2.16.1 Bali

Bali merupakan provinsi yang ada di Indonesia dengan ibu kotanya yang bernama Denpasar. Pada bagian barat dari provinsi Bali terdapat Kepulauan Nusa Tenggara.

2.16.2 Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

Bagi masyarakat Bali, dapur merupakan gambaran akan dewa Brahma. Dimana dewa Brahma ini di anggap masyarakat sebagai dewa dapur atau penguasa dan pelindung arah selatan. Apabila terjadi permasalahan yang mengandung magis, maka orang bali akan selalu berada di dapur.

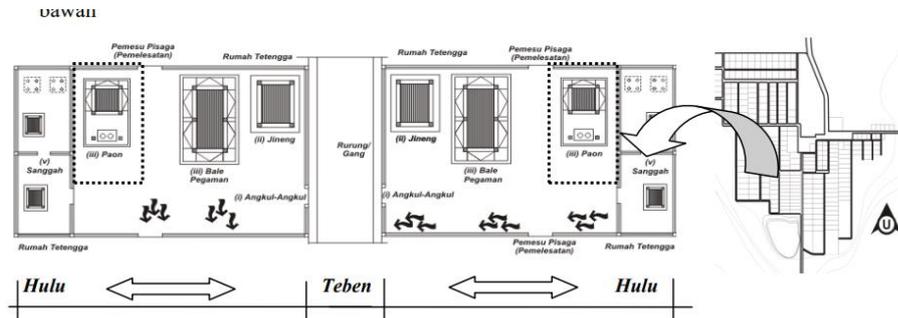
2.16.3 Lokasi Dapur dan Tempat Tinggal



Denah Paon

Gambar 2.215 Denah Dapur Bali

Sumber : Tri Adiputra (2018)



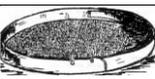
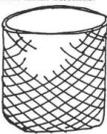
Gambar 2.216 Tata Letak Dapur

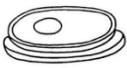
Sumber : Tri Adiputra (2018)

2.16.2 Peralatan Dapur Tradisional Bali

Tabel 2.9 Peralatan Dapur Tradisional Bali

No	Nama Peralatan	Gambar	Keterangan	Glosarium
1	Anglo	 <p>Gambar 2.217 Tempayan Sumber : Profmikra.org</p>	Anglo merupakan tungku yang terbuat dari bahan baku tanah liat. Bahan bakar pada anglo biasanya menggunakan arang.	Tungku
2	Tempayan	 <p>Gambar 2.218 Tempayan Sumber : Profmikra.org</p>	Tempayan merupakan peralatan dapur yang berfungsi untuk menyimpan air minum.	Gentong besar
3	Blangong	 <p>Gambar Blangong</p>	Belanga merupakan peralatan dapur yang berfungsi untuk memasak makanan dan air. Terbuat dari bahan baku tanah liat	

		Sumber : @beulangong.a ceh/instagram		
4	<i>Kendi</i>		<i>Kendi</i> merupakan perlatan dapur yang berfungsi untuk menyimpan air minum. Terbuat dari bahan baku tanah liat	
5	<i>Dandang</i>		Dandang adalah salah satu alat yang memiliki fungsi untuk tempat menanak nasi dengan dibantu kukusan. Dandang ini terbuat dari bahan baku tanah liat.	
6	<i>Kukusan bambu</i>		Kukusan merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk mengukus nasi. Terbuat dari bahan baku bambu	
7	<i>Parutan</i>		Parutan merupakan peralatan yang digunakan untuk memarut bahan makanan atau kelapa. Terbuat dari kayu dan kawat.	
8	<i>Irus batok kelapa</i>		Irus batok kelapa adalah centong yang terbuat dari bahan baku tempurung kelapa	
10	<i>Sotil Kayu</i>		<i>Sotil kayu</i> merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk menggoreng. Terbuat dari bahan baku kayu	
11	<i>Cobek</i>		<i>Cobek</i> merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk menghaluskan makanan atau bumbu lainnya. Terbuat dari bahan baku batu	
12	<i>Tampah</i>		Tampah adalah peralatan dapur yang digunakan untuk memisahkan gerabah dengan beras. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu	
13	<i>Bakul</i>		Bakul adalah tempat untuk mencuci beras. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu	

14	<i>Tumbu</i>	 <p>Gambar <i>Tumbu</i> <i>Sumber :</i> <i>Alsofwa.com</i></p>	<p><i>Tumbu</i> adalah keranjang bambu kecil . Terbuat dari bahan baku anyaman bambu</p>	Keranjang
15	Keranjang bambu		<p>Keranjang bambu adalah peralatan dapur yang digunakan untuk menyimpan bahan makanan. Terbuat dari anyaman bambu</p>	
16	Kuali	 <p>Gambar <i>Kuali</i> <i>Sumber :</i> <i>Dapur dan alat-alat tradisional daerah Sumatera Barat</i></p>	<p>Kuali adalah peralatan dapur yang digunakan untuk menggoreng makanan. Terbuat dari bahan baku tanah liat atau alumunium</p>	
17	<i>Erok-erok</i>	 <p>Gambar <i>Serok</i> <i>Sumber :</i></p>	<p><i>Erok-erok</i> adalah alat untuk menyimpan hasil gorengan yang ditiriskan. Terbuat dari bahan baku kaleng dan pegangan kayu</p>	Serokan
18	Talenan	 <p>Gambar <i>Talenan</i> <i>Sumber :</i></p>	<p>Talenan adalah alat untuk memotong daging dan sebagainya. Terbuat dari kayu</p>	

Tabel 2.9 *Peralatan Dapur Tradisional Bali*

2.17 Dapur dan Peralatan Dapur Tradisional Kalimantan Barat

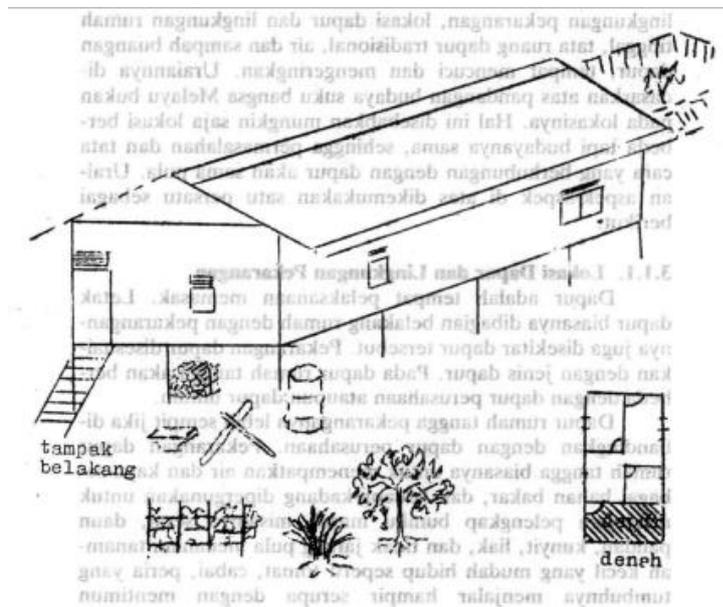
2.17.1 Kalimantan Barat

Kalimantan Barat adalah salah satu provinsi yang ada di Indonesia, dan berada di pulau Kalimantan, dengan ibu kota Pontianak. Kalimantan Barat merupakan salah satu provinsi terluas keempat di Indonesia.

2.17.2 Arti Dapur Menurut Kebudayaan Lokal

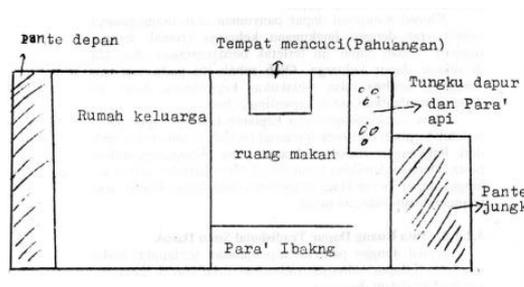
Dapur merupakan tempat memasak untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari, dapur juga bisa sebagai ciri status sosial, dimana semakin besar dapurnya maka dapur tersebut dimiliki oleh orang yang tinggi.

2.17.3 Lokasi Dapur dan Tempat Tinggal



Gambar 2.219 Denah Dapur Rumah Tangga

Sumber : Asmara (1991)

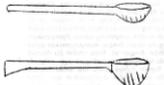


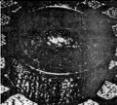
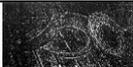
Gambar 2.220 Tata Ruang Dapur Suku Dayak

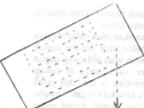
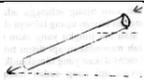
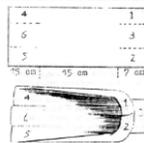
Sumber : Asmara (1991)

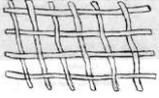
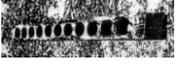
2.17.2 Peralatan Dapur Tradisional Kalimantan Barat

Tabel 2.10 Peralatan Dapur Tradisional Kalimantan Barat

No	Nama Peralatan	Gambar	Keterangan	Glosarium
1	<i>Apiet</i>	 <p>Gambar 2.221 <i>Apiet</i> Sumber : <i>Asmara (1991)</i></p>	<i>Apiet</i> merupakan alat yang digunakan untuk menyaring tuak. Tuak merupakan salah satu minuman keras. <i>Apiet</i> terbuat dari batang kayu	
2	<i>Gantang</i>	 <p>Gambar 2.222 <i>Gantang</i> Sumber : <i>Asmara (1991)</i></p>	<i>Gantang</i> adalah alat untuk menakar beras, <i>Gantang</i> ini terbuat dari bahan baku kayu/ kuningan.	
3	<i>Sedou</i>	 <p>Gambar 2.223 <i>Sedou</i> Sumber : <i>Asmara (1991)</i></p>	<i>Sedou</i> adalah alat pengaduk nasi yang sedang dimasak pada kuahi. Terbuat dari bahan baku kayu.	
4	<i>Kelaci</i>	 <p>Gambar 2.224 <i>Kelaci</i> Sumber : <i>Asmara (1991)</i></p>	<i>Kelaci</i> adalah alat yang sama seperti <i>Sedou</i> namun ukuran <i>Kelaci</i> ini lebih kecil. Terbuat dari bahan baku kayu	
5	Sendok tempurung penyaring buah	 <p>Gambar 2.225 <i>Sendok tempurung</i> Sumber : <i>Asmara (1991)</i></p>	Sendok ini biasa digunakan untuk menyendok manisan buah. Terbuat dari bahan baku tempurung kelapa dan kayu.	

6	<i>Lesung batu</i>	 <p>Gambar 2.226 <i>Lesung Batu</i> Sumber : Asmara (1991)</p>	<i>Lesung batu</i> adalah alat dapur yang digunakan untuk menumbuk rempah rempah. Terbuat dari batu	
7	<i>Batu pipis</i>	 <p>Gambar 2.227 <i>Batu pipis</i> Sumber : Asmara (1991)</p>	<i>Batu pipis</i> adalah sebutan pada masyarakat suku bangsa Melayu. dimana <i>Batu pipis</i> berfungsi untuk menggiling cabe dan membuat sambal. Terbuat dari bahan baku batu	
8	<i>Dulang kayu</i>	 <p>Gambar 2.228 <i>Dulang kayu</i> Sumber : Asmara (1991)</p>	<i>Dulang kayu</i> adalah piring untuk makanan yang akan disajikan dan di santap. Terbuat dari bahan baku kayu	
9	<i>Perundak</i>	 <p>Gambar 2.229 <i>Perundak</i> Sumber : Asmara (1991)</p>	<i>Perundak</i> adalah alat yang memiliki fungsi sebagai alat pembuat kerupuk ikan atau <i>amplang</i> . Terbuat dari bahan baku tempurung kelapa	
10	<i>Gerengse ng</i>	 <p>Gambar 2.230 <i>Gerengseng</i> Sumber : Asmara (1991)</p>	<i>Gerengseng</i> adalah peralatan dapur yang digunakan untuk memasak air yang banyak. Terbuat dari bahan baku kuningan.	
11	<i>Lekar</i>	 <p>Gambar 2.231 <i>Lekar</i> Sumber : Asmara (1991)</p>	<i>Lekar</i> adalah peralatan dapur yang berfungsi untuk alas kual, panci. Terbuat dari bahan baku rotan	

12	<i>Morong</i>	 <p>Gambar 2.232 <i>Morong</i> Sumber : <i>Asmara (1991)</i></p>	<p><i>Morong</i> merupakan peralatan dapur yang juga berfungsi untuk memasak air, selain untuk air minum, <i>morong</i> juga biasa untuk minuman kopi atau teh. Terbuat dari bahan baku tanah liat.</p>	
13	Parutan kelapa	 <p>Gambar 2.233 <i>Parutan kelapa</i> Sumber : <i>Asmara (1991)</i></p>	<p>Parutan kelapa adalah peralatan yang berfungsi untuk memarut kelapa atau bumbu masak lainnya. Terbuat dari bahan baku papan kayu dan kawat</p>	
14	<i>Panseokng</i>	 <p>Gambar 2.234 <i>Panseokng</i> Sumber : <i>Asmara (1991)</i></p>	<p><i>Panseokng</i> adalah peralatan dapur yang berfungsi untuk menghembuskan apir di tungku. Terbuat dari bahan baku bambu</p>	
15	<i>Peko'</i>	 <p>Gambar 2.235 <i>Peko</i> Sumber : <i>Asmara (1991)</i></p>	<p><i>Peko'</i> adalah peralatan dapur yang berfungsi untuk tempat makan dan minum, <i>peko'</i> ini digunakan sebelum orang mengenal piring. Terbuat dari bahan baku pelepah sagu/ pelepah pinang.</p>	
16	<i>Soma</i>	 <p>Gambar 2.236 <i>Soma</i> Sumber : <i>Asmara (1991)</i></p>	<p><i>Soma</i> adalah peralatan masak yang dipakai untuk mengambil air untuk masak atau minum. Terbuat dari bahan baku buah maja</p>	
17	<i>Tabakng</i>	 <p>Gambar 2.237 <i>Tabkng</i></p>	<p><i>Tabakng</i> merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk mengambil dan</p>	

		<p><i>Sumber :</i> <i>Asmara (1991)</i></p>	menampung air. Terbuat dari bahan baku bambu.	
18	<i>Kotong</i>	 <p>Gambar 2.238 <i>Kotong</i> <i>Sumber :</i> <i>Asmara (1991)</i></p>	<i>Kotong</i> merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk yang mempunyai usaha dalam pembuatan gula aren, yang berfungsi untuk menyimpan dan membawa air gula. Terbuat dari bahan bambu	
19	<i>Pongkot gare'</i>	 <p>Gambar 2.239 <i>Pongkot Gare</i> <i>Sumber :</i> <i>Asmara (1991)</i></p>	<i>Pangkot gare'</i> adalah peralatan dapur yang digunakan untuk tempat garam. Terbuat dari bahan baku bambu.	
20	<i>Pokokng pangoer</i>	 <p>Gambar 2.240 <i>Pokokng pangoer</i> <i>Sumber :</i> <i>Asmara (1991)</i></p>	<i>Pokokng pangoer</i> adalah peralatan masak yang digunakan untuk pengambil nasi. Terbuat dari bahan baku bambu	
21	<i>Lape</i>	 <p>Gambar 2.241 <i>Lape</i> <i>Sumber :</i> <i>Asmara (1991)</i></p>	<i>Lape</i> adalah peralatan dapur yang digunakan untuk tempat meletakkan daging atau ikan. Terbuat dari bahan baku bambu.	
22	Cetakan gula aren	 <p>Gambar 2.242 <i>Cetakan gula aren</i> <i>Sumber :</i> <i>Asmara (1991)</i></p>	Cetakan gula aren ini digunakan oleh orang yang mempunyai usaha. Terbuat dari bahan baku balok kayu yang dibuat cetakan lubang untuk mengisi air yang akan dijadikan gula.	

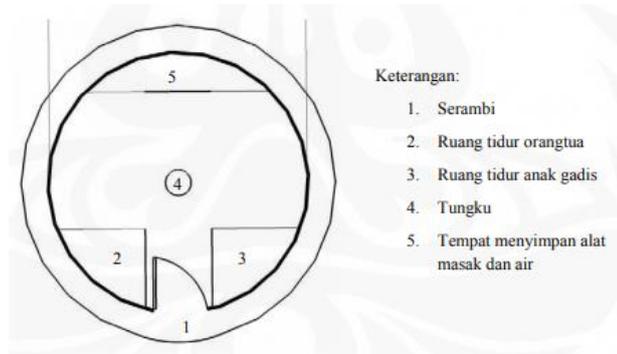
Tabel 2.10 Peralatan Dapur Tradisional Kalimantan Barat

2.18 Dapur dan Peralatan Dapur Tradisional Nusa Tenggara Timur

2.18.1 Nusa Tenggara Timur

Nusa Tenggara Timur adalah provinsi di Indonesia yang meliputi bagian timur kepulauan Nusa Tenggara. Nusa Tenggara Timur memiliki pulau dengan jumlah 111 buah. Terdapat tiga pulau besar, yaitu pulau : Flores, Sumba, dan pulau Timor.

2.18.2 Lokasi Dapur dan Tempat Tinggal

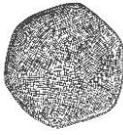


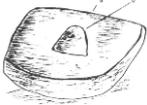
Gambar 2.243 Denah Ume Kbbu

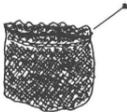
Sumber : Priscilla Satriana (2009)

2.18.3 Peralatan Dapur Tradisional Nusa Tenggara Timur

Tabel 2.11 Peralatan Dapur Tradisional Nusa Tenggara Timur

No	Nama Peralatan	Gambar	Keterangan	Glosarium
1	Keleka	 <p>Gambar 2.243 Keleka Sumber : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1991)</p>	Keleka adalah sebuah wadah yang digunakan untuk meletakkan beras setelah dihancurkan. Terbuat dari bahan baku daun lontar	

2	<i>Wato ina</i>	 <p>Gambar 2.244 Wato ina Sumber : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1991)</p>	<p><i>Wato ina</i> adalah peralatan dapur yang digunakan untuk tempat menghancurkan biji-biji jagung. Terbuat dari bahan baku batu.</p>	
3	<i>Wato ana</i>	 <p>Gambar 2.245 Wato ana Sumber : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1991)</p>	<p><i>Wato ana</i> adalah alat yang membantu dalam menghancurkan biji-biji jagung. Terbuat dari bahan baku batu.</p>	
4	<i>Kota/ dese</i>	 <p>Gambar 2.246 Kota/dese Sumber : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1991)</p>	<p><i>Kota/ dese</i> merupakan wadah untuk menampung makanan. Terbuat dari bahan baku daun lontar</p>	
5	<i>Nuhung</i>	 <p>Gambar 2.247 Neheng Sumber : Departemen Pendidikan dan</p>	<p><i>Nuhung</i> merupakan peralatan yang digunakan untuk menumbuk padi. Terbuat dari bahan baku kayu.</p>	

		<i>Kebudayaan (1991)</i>	
6	<i>Alo</i>	 <p>Gambar 2.248 <i>Keleka</i> <i>Sumber :</i> <i>Departemen</i> <i>Pendidikan dan</i> <i>Kebudayaan</i> <i>(1991)</i></p>	<i>Alo</i> merupakan batang kayu yang digunakan untuk menumbuk padi pada <i>Nuhung</i> . Terbuat dari bahan baku kayu.
7	<i>Sobe</i>	 <p>Gambar 2.249 <i>Sobe</i> <i>Sumber :</i> <i>Departemen</i> <i>Pendidikan dan</i> <i>Kebudayaan</i> <i>(1991)</i></p>	<i>Sobe</i> merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk mengisi nasi untuk orang banyak. Terbuat dari bahan baku daun lontar.
8	<i>Keo'</i>	 <p>Gambar 2.250 <i>Keo</i> <i>Sumber :</i> <i>Departemen</i> <i>Pendidikan dan</i> <i>Kebudayaan</i> <i>(1991)</i></p>	<i>Keo'</i> adalah tempat yang digunakan untuk minum. Terbuat dari bahan baku tempurung kelapa
9	<i>Kota monga</i>	 <p>Gambar 2.251 <i>Kota monga</i></p>	<i>Kota monga</i> merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk tempat nasi atau piring. Terbuat dari bahan baku daun lontar

		<p><i>Sumber :</i> <i>Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1991)</i></p>		
10	<i>Kela</i>	 <p>Gambar 2.252 <i>Kela</i> <i>Sumber :</i> <i>Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1991)</i></p>	<p><i>Kela</i> merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk makanan yang berkuah. Terbuat dari bahan baku buah labu hutan.</p>	
11	<i>Kewik</i>	 <p>Gambar 2.253 <i>Kewik</i> <i>Sumber :</i> <i>Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1991)</i></p>	<p><i>Kewik</i> merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk tempat menggoreng jaung. Terbuat dari bahan baku tanah liat</p>	
12	<i>Sendok korak</i>	 <p>Gambar 2.254 <i>Sendok korak</i> <i>Sumber :</i> <i>Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1991)</i></p>	<p><i>Sendok korak</i> merupakan sendok yang berbentuk tempurung, berfungsi untuk mengaduk nasi dan mengambil sayur beserta kuah. Terbuat dari bahan baku tempurung kelapa</p>	
13	<i>Pelita</i>	 <p>Gambar 2.255</p>	<p><i>Pelita</i> adalah peralatan dapur yang berfungsi untuk menampi beras. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu</p>	

		<p><i>Pelita</i></p> <p>Sumber : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1991)</p>	
14	<i>Sowe</i>	 <p>Gambar 2.256</p> <p><i>Sowe</i></p> <p>Sumber : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1991)</p>	<p><i>Sowe</i> merupakan peralatan dapur yang digunakan sebagai tempat makanan yang berkuah dan untuk minum. Terbuat dari bahan baku tanah liat.</p>
15	<i>Keluba</i>	 <p>Gambar 2.257</p> <p><i>Keluba</i></p> <p>Sumber : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1991)</p>	<p><i>Keluba</i> merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk menyimpan air minum di dapur. Terbuat dari bahan baku tanah liat.</p>

Tabel 2.11 Peralatan Dapur Tradisional Nusa Tenggara Timur

2.17 Dapur dan Peralatan Dapur Sulawesi Selatan

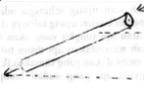
2.17.1 Sulawesi Selatan

Sulawesi Selatan merupakan salah satu provinsi yang ada di Indonesia, Provinsi Sulawesi Selatan ini memiliki ibukota dengan nama Makassar, provinsi ini berbatasan dengan Sulawesi Tengah dan Sulawesi Barat di bagian utara, pada bagian timur yaitu Sulawesi Tenggara, pada barat Selat Makassar, dan terakhir Laut Flores yang ada di Selatan.

2.17.3 Peralatan Dapur Tradisional Sulawesi Selatan

Tabel 2.12 Peralatan Dapur Tradisional Sulawesi Selatan

No	Nama Peralatan	Gambar	Keterangan	Glosarium
1	<i>Dapo</i>	 <p>Gambar 2.258 <i>Pariuak Tanah</i> <i>Sumber :</i></p>	<i>Dapo</i> merupakan tungku yang terbuat dari bahan baku tanah liat	Tungku
2	<i>Orint tana/ Uring buta</i>	 <p>Gambar 2.259 <i>Pariuak Tanah</i> <i>Sumber :</i> <i>rri.co/id</i></p>	Untuk memasak air dan nasi, terbuat dari bahan baku tanah liat	Periuk
3	<i>Bempa</i>	 <p>Gambar 2.260 <i>Bempa</i></p>	<i>Bempa</i> adalah sebuah gentong untuk menampung air. Terbuat dari bahan baku tanah liat	Gentong
4	<i>Uring besi</i>		<i>Uring besi</i> merupakan tempat untuk memasak air dan nasi, yang terbuat dari bahan baku besi	Periuk besi
5	<i>Ceret</i>	 <p>Gambar 2.161 <i>Ceret</i> <i>Sumber :</i> <i>Sundamatan dang.com</i></p>	<i>Ceret</i> merupakan peralatan dapur yang berfungsi untuk memasak air. Terbuat dari bahan baku aluminium/ besi.	
6	<i>Pammutu besi</i>	 <p>Gambar 2.162 <i>Pengaron</i> <i>Sumber :</i></p>	Kuali atau disebut juga <i>pammutu</i> adalah alat dapur yang digunakan untuk memasak sayur. Terbuat dari bahan baku tanah liat	

		<i>Sudjonopriyo (1990)</i>		
7	<i>Berang parang</i>		<i>Berang parang</i> adalah pisau yang digunakan di dapur. Terbuat dari bahan baku kayu dan besi	
8	<i>Pabberang api</i>	 <p>Gambar 2.263 <i>Pabberang api</i></p>	<i>Pabberang api</i> adalah peralatan dapur yang digunakan untuk meniup api, Terbuat dari bahan baku bambu	
9	<i>Paccipi</i>		<i>Paccipi</i> adalah penjepit yang terbuat dari bahan baku bambu	
10	<i>Pattapi</i>	 <p>Gambar 2.264 <i>Pattapi</i> Sumber : <i>Museum.m araskob.go.id</i></p>	<i>Pattapi</i> adalah peralatan dapur yang berfungsi untuk menampi beras. Terbuat dari bahan baku anyaman.	
11	<i>Rakki</i>	 <p>Gambar 2.265 <i>Rakki</i> Sumber : <i>Museum.m araskob.go.id</i></p>	<i>Rakki</i> adalah peralatan dapur yang berfungsi untuk mengeringkan bahan makanan. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu	
12	<i>Dulang</i>		<i>Dulang</i> adalah peralatan dapur yang berfungsi untuk tempat nasi. Terbuat dari bahan baku kayu	
13	<i>Kaddarro innungeng</i>	 <p>Gambar 2.266 <i>Kaddarro innungeng</i> Sumber : <i>Modemku.com</i></p>	<i>Kaddarro innungen</i> adalah peralatan dapur yang digunakan untuk tempat minum. Terbuat dari bahan baku tempurung kelapa	

14	<i>Sinru kaddaro</i>	 Gambar 2.267 <i>Sinru Kaddaro</i>	<i>Sinru kaddaro</i> adalah peralatan dapur yang berfungsi untuk mengambil makanan. Terbuat dari tempurung kelapa	
15	<i>Piring kaddaro</i>		<i>Piring kaddaro</i> yaitu peralatan dapur yang berfungsi untuk tempat makan. Terbuat dari bahan baku tempurung kelapa	
16	<i>Assokkoreng</i>		<i>Assokkoreng</i> adalah peralatan dapur yang berfungsi untuk mengukus nasi. Terbuat dari bahan baku anyaman bambu	
17	<i>Baku-baku</i>		<i>Baku-baku</i> yaitu peralatan dapur memiliki fungsi untuk menyimpan nasi. Terbuat dari anyaman bambu	
18	<i>Appana tireng santang</i>		<i>Appanatiireng santang</i> adalah peralatan dapur yang digunakan untuk memeras santan. Terbuat dari bahan baku anyaman	

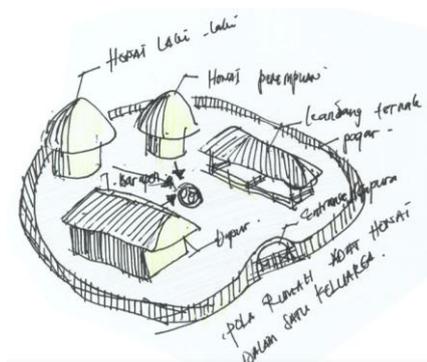
Tabel 2.12 Peralatan Dapur Tradisional Sulawesi Selatan

2.19 Dapur dan Peralatan Dapur Tradisional Papua

2.19.1 Papua

Papua adalah salah satu provinsi di Indonesia, provinsi Papua ini terletak di pulau Nugini bagian barat. Papua juga disebut dengan Papua Barat.

2.19.2 Lokasi Dapur dan Tempat Tinggal



Gambar 2.268 Sketsa Denah Rumah Honai

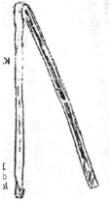
Sumber : beritapapua.id

2.19.2 Peralatan Dapur Tradisional Papua

Tabel 2.13 Peralatan Dapur Tradisional Sulawesi Selatan

No	Nama Peralatan	Gambar	Keterangan	Glosarium
1	<i>Sempe</i>	 <p>Gambar 2.269 <i>Mauka</i> Sumber : <i>Tradisi Gerabah Abar (2018)</i></p>	<i>Sempe</i> adalah peralatan dapur yang dipakai untuk membuat dan memakan papeda. Terbuat dari bahan baku tanah liat.	
2	<i>Hele</i>	 <p>Gambar 2.270 <i>Mauka</i> Sumber : <i>Tradisi Gerabah Abar (2018)</i></p>	<i>Hele</i> adalah peralatan dapur yang berfungsi untuk menyimpan sagu. Terbuat dari bahan baku tanah liat.	
3	<i>Ebe hele</i>	 <p>Gambar 2.271 <i>Mauka</i> Sumber : <i>Tradisi Gerabah Abar (2018)</i></p>	<i>Ebe hele</i> adalah peralatan dapur yang berfungsi untuk memasak ikan. Terbuat dari bahan baku tanah liat	
4	<i>Bhu ebe</i>	 <p>Gambar 2.272 <i>Mauka</i> Sumber :</p>	<i>Bhu ebe</i> adalah peralatan dapur yang berfungsi untuk tempat air . Terbuat dari bahan baku tanah liat	

		<i>Tradisi Gerabah Abar (2018)</i>		
5	<i>Hote</i>	 <p>Gambar 2.273 <i>Mauka</i> <i>Sumber :</i> <i>Tradisi Gerabah Abar (2018)</i></p>	<i>Hote</i> adalah peralatan dapur yang berfungsi untuk tempat menyajikan ikan dan sayuran. Terbuat dari bahan baku tanah liat	
9	<i>Forna</i>	 <p>Gambar 2.274 <i>Mauka</i> <i>Sumber :</i> <i>Tradisi Gerabah Abar (2018)</i></p>	<i>Forna</i> atau <i>kendanggalu</i> adalah sebuah cetakan untuk membakar sagu. Terbuat dari bahan baku tanah liat	
10	<i>Mauka</i>	 <p>Gambar 2.275 <i>Mauka</i> <i>Sumber :</i> <i>Tradisi Gerabah Abar (2018)</i></p>	<i>Mauka</i> adalah peralatan dapur yang berfungsi untuk alas pada wadah yang terbuat dari gerabah. Terbuat dari bahan baku anyaman rotan.	
11	<i>Gata-gata</i>	 <p>Gambar 2.278 <i>Gata-gata</i> <i>Sumber :</i> <i>Raynard C.Sanito (2015)</i></p>	<i>Gata-gata</i> adalah peralatan dapur yang berfungsi untuk mengambil dan mengkonsumsi papeda. Terbuat dari bahan baku kayu	

12	<i>Siro</i>		<i>Siro</i> adalah alat yang digunakan untuk tempat memasak air. Terbuat dari bambu yang telah beri tigas ruas	
13	<i>Kai sala</i>	 <p>Gambar 2.279 <i>Kai sala</i> Sumber : <i>Handoko</i> (1986)</p>	<i>Kai sala</i> adalah capit yang digunakan untuk memasak makanan di dalam api. Terbuat dari bahan baku kayu	
14	<i>Kembir</i>	 <p>Gambar 2.280 <i>Kembir</i> Sumber : <i>Handoko</i> (1986)</p>	<i>Kembir</i> adalah suatu loyang yang terbuat dari bahan baku kayu	
15	<i>Helay</i>	 <p>Gambar 2.281 <i>Gata-gata</i> Sumber : <i>Viva.co.id</i></p>	<i>Helay</i> adalah piring yang terbuat dari bahan baku kayu	
16	<i>Tivial</i>	 <p>Gambar 2.282 <i>Tivial</i> Sumber : <i>Handoko</i> (1986)</p>	<i>Tivial</i> adalah sebuah loyang yang terbuat dari bahan baku pelepah sagu tua.	
17	<i>Kbeek</i>		<i>Kbeek</i> adalah sendok besar yang digunakan untuk mengambil papeda. Terbuat dari bahan baku kayu dan besi	

18	<i>Syamteet</i>		<i>Syamteet</i> adalah peralatan dapur yang digunakan untuk membersihkan tempat papeda. Terbuat dari bahan baku lidi	
19	<i>Biola klaa</i>		<i>Biola klaa</i> adalah peralatan yang digunakan untuk menyimpan air minum hasil produksi. Terbuat dari bambu	

Tabel 2.13 Peralatan Dapur Tradisional Sulawesi Selatan

2.20 Analisa Studi Banding Fasilitas Sejenis

Sebelum melakukan suatu perancangan , Diperlukan data perbandingan untuk mendukung suatu perancangan yang dapat menjadi perbandingan. Berikut studi banding yang telah dilakukan :

a. Museum Sribaduga

Tabel 2.14 Studi Banding dan analisa Museum Sribaduga

N O	Aspek	Dokumentasi Studi Banding Fasilitas Sejenis	Potensi	kendala
1	Kondisi Bangunan	 <p><i>Gambar 2.283 kondisi bangunan</i> <i>Sumber : Data Pribadi</i></p>  <p><i>Gambar 2.284 lokasi museum</i> <i>Sumber : google maps</i></p>	<p>Bentuk bangunan tradisional, dan bentuk yang panjang , memudahkan pembuatan perubahan ruang</p> <p>Lokasi yang mudah di akses , dekat dengan taman tegalega</p>	

2	Fasilitas luar	 <p><i>Gambar 2.285 Fasilitas luar parkir</i> Sumber Data Pribadi</p> 	Terdapat lahan parkir yang besar, dan area terbuka yang besar.	
3	Fasilitas bentuk dapur	 <p><i>Gambar 2.286 Diorama Dapur Jawa Barat</i> Sumber : Data Pribadi</p>	Terdapat koleksi yang memamerkan kondisi bentuk dapur Jawa Barat dengan peralatan dapur tradisional.	Kurangnya informasi yang diberikan, hanya memberikan informasi nama saja pada peralatan dapur, tidak ada seperti sejarah, pembuatan, bahan dll.
		 <p><i>Gambar 2.287 Peralatan Dapur Tradisional dari anyaman bambu Jawa Barat</i> Sumber : https://anyamansribaduga.iheritage.id/</p>	Terdapat ruang untuk pameran temporer / tidak tetap, sehingga koleksi dapat berubah dan memberikan info baru lainnya pada pengunjung	Tidak ada media digital untuk memberitahukan pembuatan dan sejarah maupun info lainnya pada koleksi

<p>fasilitas pameran temporer</p>	 <p><i>Gambar 2.288 Pameran temporer</i> <i>Sumber</i> : https://anyamansribaduga.iheritage.id/</p>	<p>Koleksi benda yang ada pada pameran temporer yang tidak ada di koleksi tetap sehingga membuat keterbaruan informasi untuk pengunjung dengan berganti gantinya koleksi pada ruang tetap.</p>	
--	--	--	--

Tabel 2.14 Studi Banding dan analisa Museum Sribaduga

a. Museum Geologi

Tabel 2.15 Studi Banding dan analisa Media interaktif Museum Geologi

NO	Aspek	Dokumentasi Studi Banding Fasilitas Sejenis	Potensi	kendala
1	Kondisi bangunan	 <p><i>Gambar 2.289 Kondisi bangunan</i></p>	<p>Bentuk bangunan yang dimiliki yaitu memanjang , sehingga memudahkan</p>	

		<p><i>Sumber</i></p> <p>https://anekatempatwisata.com/wisata</p>	<p>: peletakan koleksi dan pembuatan gubahan ruang</p>	
2	Fasilitas luar	 <p><i>Gambar 2.290 Kondisi bangunan luar</i></p> <p><i>Sumber</i></p> <p>https://www.nativeindonesia.com/museum-geologi-bandung/</p>	<p>: Memiliki taman dan area yang luas sehingga memberikan kesan segar pada pengunjung</p>	
3	Fasilitas dalam	 <p><i>Gambar 2.291 Monitor interaktif</i></p> <p><i>Sumber : Data Pribadi</i></p>  <p><i>Gambar 2.292 Proyektor</i></p> <p><i>Sumber : Data Pribadi</i></p>	<p>: Pada koleksi sudah menggunakan media digital interaktif yang memberikan informasi lengkap pada pengunjung dan agar pengunjung dapat mudah memahami</p>	

Tabel 2.15 Studi Banding dan analisa Media interaktif Museum Geologi

b. Museum Dapur Tradisional

Tabel 2.16 Analisa Museum Dapur Tradisional

No	Aspek	Dokumentasi Studi Banding Fasilitas Sejenis	Potensi	kendala
1	Kondisi bangunan	 <p><i>Gambar 2.293 kondisi bangunan</i> <i>Sumber :</i> https://www.semanticscholar.org/paper/Desain-Interior-Museum-Pawon-Tradisional-Jawa-di-Hidayahmi/3b3f869a6e269c6d8ee19d09f6567a33f12eadff</p>	Bentuk bangunan seperti bangunan tradisional dari segi material maupun bentuk ,	
2	Fasilitas Dalam	 <p><i>Gambar 2.294 display alat masak</i> <i>Sumber :</i> https://www.semanticscholar.org/paper/Desain-Interior-Museum-Pawon-Tradisional-Jawa-di-Hidayahmi/3b3f869a6e269c6d8ee19d09f6567a33f12eadff</p>	Memiliki banyak koleksi peralatan dapur tradisional	Koleksi museum yang tidak diberikan penjelasan dan hanya di simpan begitu saja Kurangnya fasilitas display

				untuk koleksi
		 <p>Gambar 2.295 display alat masak</p> <p>Sumber : https://www.semanticscholar.org/paper/Desain-Interior-Museum-Pawon-Tradisional-Jawa-di-Hidayahmi/3b3f869a6e269c6d8ee19d09f6567a33f12eadff</p>		
		 <p>Gambar 2.296 display alat masak</p> <p>Sumber : https://world-spy.blogspot.com/2011/06/museum-dapur-tradisional-dari.html</p>		

Tabel 2.16 Studi Banding dan analisa Media interaktif Museum Geologi

c. Museum Monumen Jogja Kembali

Tabel 2.17 Analisa Museum Monumen Jogja Kembali

N O	Aspe k	Dokumentasi Studi Banding Fasilitas Sejenis	Potensi	kendala
1		 <p>Gambar 2.297 diorama dapur zaman perang Sumber : https://www.semanticscholar.org/paper/Desain-Interior-Museum-Pawon-Tradisional-Jawa-di-Hidayahmi/3b3f869a6e269c6d8ee19d09f6567a33f12eadff</p>	<p>diorama yang langsung memperlihatkan kondisi dapur</p>	<p>Pemberian informasi mengenai koleksi yang kurang lengkap</p>
		 <p>Gambar 2.298 diorama dapur zaman perang Sumber : https://www.semanticscholar.org/paper/Desain-Interior-Museum-Pawon-Tradisional-Jawa-di-Hidayahmi/3b3f869a6e269c6d8ee19d09f6567a33f12eadff</p>		

--	--	--	--	--

Tabel 2.17 Analisa Museum Monumen Jogja Kembali