BAB II

Fungsi dan Pengolahan Nasi Dari Perabotan Dapur Tradisional Jawa Barat

II.1 Definisi Perabotan Dapur Tradisional Jawa Barat

Perabotan Dapur Tradisional Jawa Barat terdiri dari empat kata yaitu perabotan, dapur, tradisional, dan Jawa Barat. Berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia versi kbbi.go.id // perabotan artinya barang-barang perlengkapan, dapur artinya ruang tempat memasak, tradisional artinya sikap dan cara berpikir serta bertindak yang selalu berpegang teguh pada norma dan adat kebiasaan yang ada secara turun-temurun. Jadi perabotan dapur tradisional Jawa barat adalah barang-barang perlengkapan yang biasa digunakan di tempat memasak yang merupakan warisan turun-temurun masyarakat suku Sunda yang terdapat di wilayah Jawa Barat.

II.2 Fungsi dan Jenis Perabotan Dapur Tradisional Jawa Barat

Perabotan Dapur Tradisional Jawa Barat merupakan alat untuk mengolah dan menyajikan makanan oleh masyarakat Jawa Barat atau bisa disebut suku Sunda yang merupakan penghuni di wilayah Jawa Barat. Menurut (Hidayat, 26,2005) dalam kehidupan keseharian adat sunda, perabotan dapur tradisional Jawa Barat berfungsi sebagai alat pengolah dan penyaji makanan.Berikut ini ada berbagai jenis perabotan yang di gunakan dalam menanak nasi oleh masyarakat Jawa Barat yaitu:

- *Boboko*



Gambar II.1 Gambar *boboko*

Sumber : Dokumentasi pribadi (26 april 2015)

Boboko berfungsi untuk mencuci beras sebelum dimasak namun di zaman sekarang *boboko* di jadikan tempat menyajikan nasi. Terbuat dari anyaman. *Boboko* dari segi bentuk terlihat bagian bawah berbentuk persegi empat, membesar ke atas, permukaan atasnya berbentuk bulat seperti lingkaran.

- *Aseupan*



Gambar II.2, Gambar *aseupan*,

Sumber : Dokumentasi pribadi (26 april 2015)

Aseupan adalah wadah yang berfungsi untuk mengukus beras hingga menjadi nasi. *Aseupan* terbuat dari anyaman bambu. *Aseupan* berbentuk segitiga, yang saat digunakan berbentuk segitiga terbalik.

- *Nyiru*



Gambar II.3, Gambar *nyiru*

Sumber : Dokumentasi pribadi (26 April 2015)

Nyiru adalah perabot dapur yang berfungsi untuk membersihkan padi atau beras dari gabah. *Nyiru* berbentuk bulat seperti lingkaran, bahan yang digunakan adalah anyaman

- *Pabeasan*



Gambar II.4, Gambar *pabeasan*

Sumber : Dokumentasi pribadi (26 april 2015)

Pabeasan adalah gentong yang biasa dipakai untuk menyimpan beras. *Pabeasan* terbuat dari tanah liat yang dibakar menjadi gerabah.

- *Dulang* :



Gambar II.6,Gambar *Dulang*

Sumber : Dokumentasi pribadi (26 april 2015)

Dulang adalah wadah yang biasa dipakai untuk *ngarih* dan *ngakeul*, bagian bawah dan permukaannya berbentuk lingkaran, bentuknya hampir mirip dengan *boboko*, terbuat dari kayu.

- *Se'eng* :



Gambar II.7,Gambar *se'eng*
Sumber : Dokumentasi pribadi (26 april 2015)

Se'eng yaitu perabot yang digunakan saat mengukus nasi, terbuat dari kayu aluminium. Seeng berbentuk tinggi ramping, bagian dalam berongga seperti silinder, bagian bawah membesar, bagian atas membesar, menyempit di tengah dan alasnya bundar agak cembung.

II.3 Menanak Nasi Tradisional

Proses dalam menanak nasi ada berbagai cara yaitu nasi yang sudah diambil dari pabeasan dimasukan ke dalam *boboko*, kemudian dibersihkan dengan cara *ditapi* menggunakan *nyiru*. Sesudah itu beras dimasukan lagi ke dalam *boboko*, lalu dicuci. Proses mencuci beras ini disebut *ngisikan*. Setelah itu beras dimasak dengan menggunakan *seeng* dan *aseupan* sampai setengah matang, diangkat lalu *digigihan* diberi air mendidih, kemudian dimasukan kembali ke dalam *aseupan* dan *diseupan* (dikukus) sampai matang. Setelah itu nasi dimasukan ke dalam *dulang*, kemudian *diakeul*, baru kemudian dimasukan ke dalam *boboko*. Menurut Haryadi (2006) dalam bukunya yang berjudul Teknologi Perngolahan Beras, yang dikutip Dian Novita (2009) nasi yang dimasak dengan cara tradisional akan menghasilkan nasi dengan tekstur yang lebih lunak dan lengket serta mempunyai *gelatinasi* dan pengembangan *granula pati* yang lebih baik dibandingkan dengan nasi yang direbus dengan air saja (tanpa dikukus).

Proses pemasakan dengan tradisional yang menggunakan cara mengkukus meningkatkan ketercernaan protein dan pati. Ditilik dari sudut kesehatan, sesungguhnya cara menanak nasi secara tradisional adalah lebih baik dari cara menanak nasi secara modern. Oleh karena dengan cara tradisional, zat gizi yang hilang karena proses secara tradisional itu tidak banyak, dibandingkan dengan zat gizi yang hilang dengan cara menanak nasi secara modern.

II.4 Sejarah Perabotan Dapur Tradisional Jawa Barat

Sebagian besar perabot dapur tradisional Jawa Barat ini terbuat dari anyaman bambu. Berdasarkan cerita dalam mitos Dewi Sri Pohaci, dari bagian kaki Dewi Padi ini tumbuh tanaman bambu. Material bambu yang digunakan pada perabotan dapur ini berkaitan erat dengan mitos Dewi Sri Pohaci. *Mitologi* Nyi Pohaci di pakai oleh masyarakat Jawa Barat, karena Nyi Pohaci merupakan asal muasal tumbuhan yang merupakan sumber kehidupan dari masyarakat Jawa Barat, menurut (Jakob Sumarjo 57,2001) dalam ceritanya saat Nyi Pohaci meninggal dunia dari kuburannya muncul bermacam tanaman yang berguna bagi manusia. Di atas kepalanya tumbuh pohon kelapa. Dari mata kanannya tumbuh padi putih. Di atas mata kirinya tumbuh padi merah. Dari hatinya tumbuh padi ketan. Dari paha kanan tumbuh menjadi bambu aur. Paha kiri menjadi bambu tali. Betisnya menjadi pohon. Ususnya menjadi akar tunjang. Rambutnya menjadi rerumputan. Pendek kata, semua tanaman yang amat dibutuhkan berasal dari tubuh Nyi Pohaci. Dari sinilah sebabnya desain perabot dapur tradisional Jawa Barat mengandung unsur perempuan yaitu penggambaran dari Dewi Sri Pohaci atau sering disebut Nyi Pohaci. Dari data yang didapat perabot dapur tradisional Jawa Barat ini adalah gambaran tubuh perempuan. Menurut wawancara dengan Dr Jamaludin seorang ahli di bidang desain yang dikutip elin (2011) yang pernah meneliti tentang makna simbolik dari *artefak* kebudayaan Sunda perabotan dapur tradisional Jawa Barat bila dikaitkan dengan mitos Dewi Padi, wadah yang digunakan untuk padi ini adalah tubuh perempuan yang menggambarkan tubuh

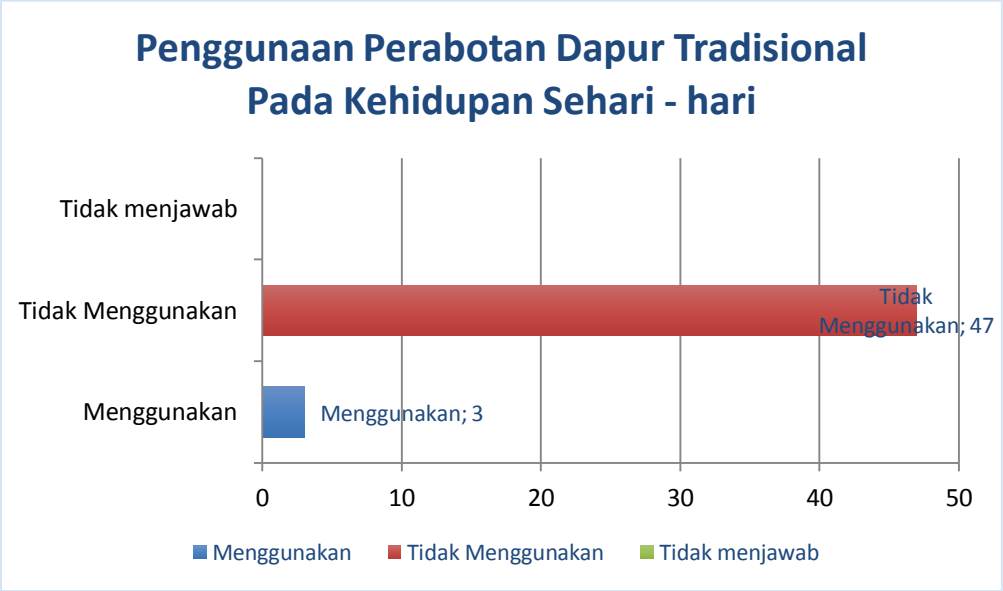
Dewi Sri Pohaci. Sedangkan ruhnya adalah padi yang merupakan jelmaan Dewi Sri Pohaci. Jadi bisa ditafsirkan bahwa perabot dapur ini adalah wadah atau raga yang akan diisi oleh padi, beras, atau nasi yang di dalamnya terdapat ruh Dewi Sri Pohaci.Sebagian besar perabot dapur tradisional Jawa Barat ini terbuat dari anyaman bambu. Berdasarkan cerita dalam mitos Dewi Sri Pohaci, dari bagian kaki Dewi Padi ini tumbuh tanaman bambu. Material yang digunakan pada perabotan dapur ini berkaitan erat dengan mitos Dewi Sri Pohaci.

II.4.1 Bentuk Perabotan Dapur Tradisional Jawa Barat

Pada desain perabot dapur tradisional Sunda ini ditemukan tiga bentuk dasar geometri, yaitu segi empat, lingkaran dan segi tiga. Menurut Jamaludin, berdasarkan hasil penelitiannya yang berjudul *toward sundanese aesthetic* dalam buku aspek visual sunda. Sunda terdapat berbagai rumusan estetika, diantaranya masalah pengaturan elemen estetik ke dalam berbagai komposisi yang dicerminkan dalam bentuk susunan kata, *depiksi* dan *diksi*. Untuk bentuk persegi, ada ungkapan *"hirup kudu masagi"* yang artinya harus serba bisa. Pengertian serba bisa atau serba dilakukan dalam arti positif dengan penekanan utama mengarah pada dua aspek pokok kehidupan manusia, yaitu kehidupan duniawi (bekerja, hubungan manusia dengan manusia, hubungan manusia dengan alam) dan kehidupan di akhirat nanti (hubungan manusia dengan Tuhan). Bentuk lingkaran terdapat dalam ungkapan "*niat kudu buleud"* (niat harus bulat). Bentuk bulat dibuat dari garis melingkar dengan ujung saling bertemu, dengan jari-jari dari titik pusat ke setiap sisi berukuran sama. Bentuk bulat atau garis lingkaran yang dipakai sebagai simbol niat atau tekad. Niat berkaitan dengan persoalan keteguhan sikap, keyakinan serta kepercayaan yang pada ujungnya bermuara pada masalah keimanan atau *tauhid* (spiritual). Bentuk segitiga terdapat dalam ungkapan *bale nyungcung* dan *buana nyuncung* (tempat para dewa dan *hyang* dalam *kosmologi* masyarakat Sunda). *Bale nyungcung* adalah sebutan lain untuk bangunan suci, yang dalam Islam adalah masjid. Kalimat "*ka bale nyungcung"*

dalam percakapan sehari-hari maksudnya melangsungkan akad nikah, yang jaman dahulu umumnya dilakukan di masjid. *Bale nyungcung* menunjuk pada model atap masjid jaman dulu yang menggunakan model gunungan bertumpuk tiga dengan puncak berbentuk atap limas yang disusun dari empat bentuk segitiga.

II.5 Opini Masyarakat Terhadap Perabotan Dapur Tradisional Jawa Barat

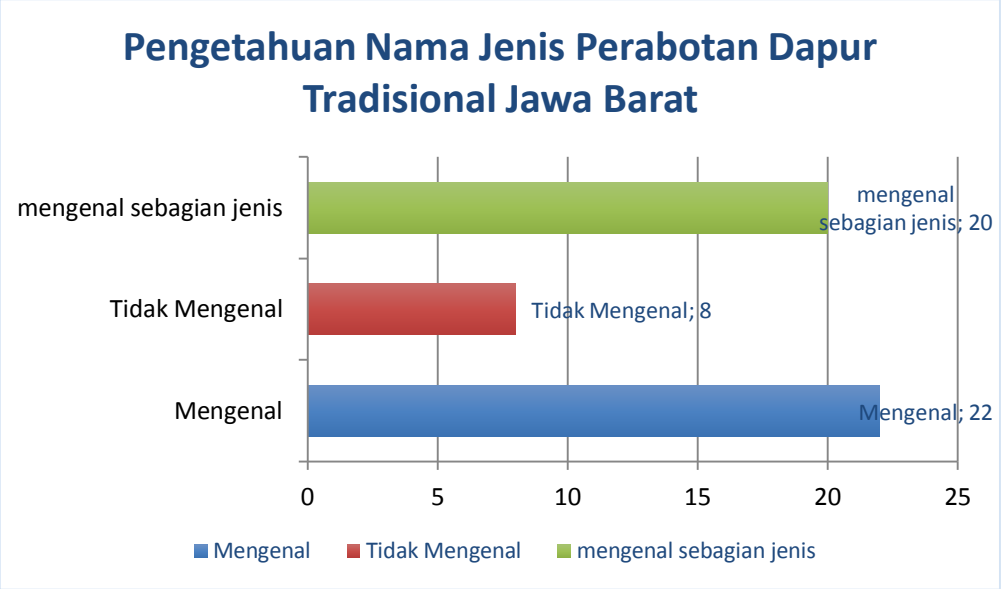


Gambar II.10 Analisa penggunaan perabot dapur tradisional Jawa Barat

Sumber : Dokumentasi pribadi (11 april 2015)

Menurut hasil survey yang dilakukan di daerah perkotaan kota Bandung dari 50 responden, 47 responden masih menggunakan dan 3 responden tidak menggunakan perabotan dapur tradisional. Menurut beberapa hasil wawancara dengan warga setempat , mereka berpendapat sekarang perabotan yang bersifat modern kegunaannya lebih praktis serta desainnya pun lebih menarik dari perabotan dapur tradisional yang kegunaannya rumit dan desainnya pun terlihat kuno. Masyarakat tidak perlu mencari kayu bakar untuk memasak sekarang ini ada kompor gas, masyarakat tidak perlu mengukus nasi dengan cara dibakar sekarang ada *rice cooker* yang kegunaannya lebih praktis. dapat diketahui bahwa sebagian besar masyarakat cenderung memilih perabotan modern sebagai alat

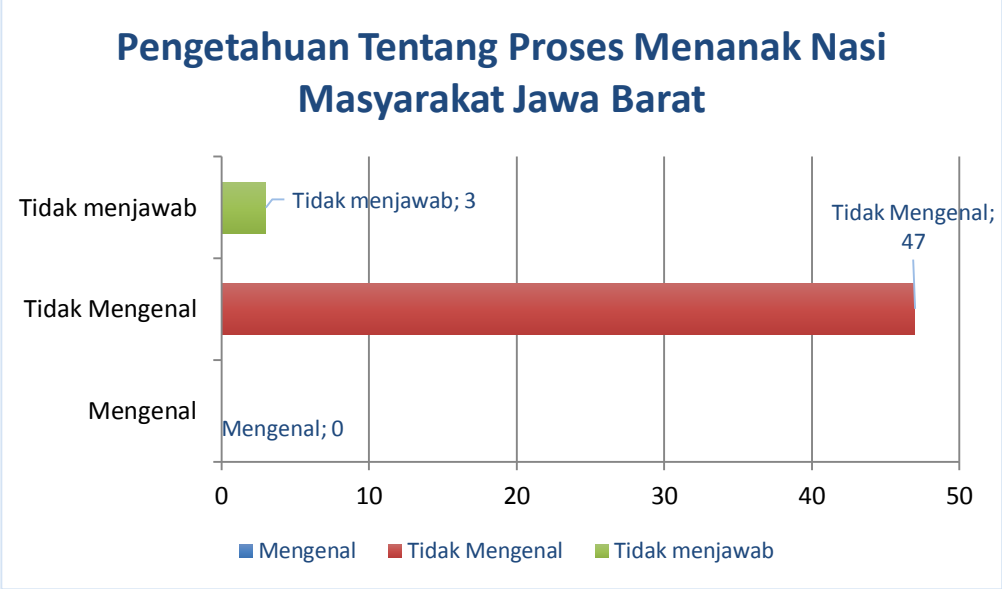
untuk beraktifitas di dapur, hal ini tidak dapat di pungkiri bahwa perabotan dapur modern lebih unggul dari segi kegunaannya, namun menurut wawancara dengan Ibu Ida Faridah seorang pemilik katering masakan sunda yang masih menggunakan perabotan dapur tradisional, berpendapat hasil rasa masakan dengan menggunakan perabotan dapur tradisional lebih nikmat, dan alat dapur yang banyak digunakan sekarang lebih beresiko karena terbuat dari bahan-bahan berbahaya bagi kesehatan, seperti *melamin* dan *sterofoam* yang sangat berbeda dengan alat masak tradisional yang sebagian besar terbuat dari alam dan tidak berbahaya bagi kesehatan.



Gambar II.11 Analisa penggunaan perabot dapur tradisional Jawa Barat

Sumber : Dokumentasi pribadi (11 April 2015)

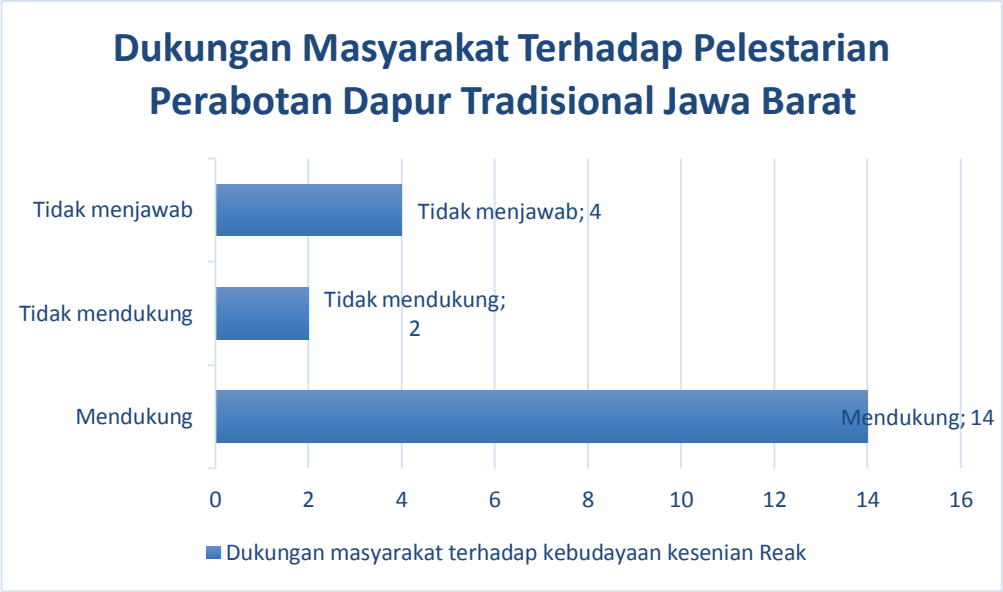
Masyarakat umumnya mengenal nama jenis perabotan dapur tradisional Jawa Barat menurut survey 20 responden masyarakat mengenal sebagian jenis, 8 tidak mengenal dan masyarakat yang tidak mengetahui nama jenis perabotan dapur tradisional Jawa Barat. Sebagian besar masyarakat yang mengetahui nama jenis perabotan itu sendiri adalah kalangan orang dewasa dan untuk kalangan remaja di daerah perkotaan sebagian besar tidak mengetahui perabotan dapur tradisional Jawa Barat bila adapun hanya beberapa jenis perabotan saja.



Gambar II.12 Analisa pengetahuan perabot dapur tradisional Jawa Barat

Dokumentasi pribadi, 11 april 2015

Berdasarkan hasil kuisioner kepada beberapa kaum remaja di daerah perkotaan bisa dipastikan kaum remaja tidak mengetahui proses menanak nasi dari khas Jawa Barat menurut hasil wawancara dengan Bpk Bubun Bunyamin seorang guru bahasa Sunda, berpendapat hal ini di karenakan kurangnya materi pelajaran tentang budaya masyarakat zaman dahulu, pada umumnya para Guru hanya memberi pengetahuan tentang *artefak* kebudayaan seperti Anglung, Kujang, Batik Mega Mendung bukan perabotan dapur tradisional.



Gambar 2.4 Analisa dukungan pelestarian perabot dapur tradisional Jawa Barat

Sumber : Dokumentasi pribadi (11 April 2015)

berdasarkan hasil kuisioner kepada beberapa responden kaum remaja di daerah perkotaan, pada umumnya mereka sadar akan pentingnya menjaga kelestarian *artefak* kebudayaan Indonesia dan mendukung pelestarian perabotan dapur tradisional, dengan alasan perabotan ini merupakan salah satu warisan kekayaan budaya Indonesia tentu harus dilestarikan.

II.6 Media Informasi

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia terbitan Balai Pustaka (2001) media adalah alat (sarana) komunikasi. Informasi adalah penerangan, pemberitahuan, kabar atau berita tentang sesuatu. Jadi media informasi adalah alat atau sarana komunikasi untuk menyampaikan penerangan tentang sesuatu.

Secara garis besar media informasi ini dibagi menjadi dua bagian yaitu media cetak dan elektronik. Yang temmasuk dalam media cetak seperti buku, majalah, surat kabar, brosur, poster, dll. Sedangkan yang termasuk ke dalam media elektronik adalah radio, televisi, kaset, kamera, internet, dan lain-lain.

Informasi mempunyai peranan penting dalam ilmu pengetahuan, maupun kebudayaan, karena melalui media informasi manusia dapat mengetahui banyak tentang segala sesuatu.

II.7 Target Audience

Demografis:

- Usia: Remaja 14 -18 tahun yang menjadi target *audience* ini adalah remaja yang berumur 14-18 tahun dimana seorang remaja mulai mengalami perkembangan dari masa anak- anak menjadi orang dewasa.
    - Status ekonomi sosial : Semua kalangan
    - Jenis kelamin : Pria dan wanita.

Psikografis :

Dipilih remaja yang berumur 14-18 tahun, karena menurut Makmun (28, 2003) pada usia tersebut tingkah laku dan pola hidup mereka masih belum konsisten untuk memilih apa yang terbaik dan menarik untuk dipelajari, kehidupan mereka masih bersifat keingintahuan dan mengenal.

Geografis :

Berdasarkan lokasi yang menjadi target *audience* pada perancangan ini adalah remaja yang bertempat tinggal didaerah perkotaan, tepatnya di daerah Bandung Jawa Barat. Karena dapat dijelaskan dari penelitian yang telah dilakukan, sebagian besar remaja perkotaan tidak mengenal perabotan dapur tradisional.

II.8 Kesimpulan

Kurangnya infomasi tentang perabotan dapur tradisional yang digunakan dalam menanak nasi terhadap masyarakat khususnya kaum remaja menjadi hal yang mengakibatkan terancam punah perabotan dapur tradisional Jawa Barat, yang merupakan *artefak* kebudayaan adat Jawa Barat dan memperkaya khasanah kebudayaan Indonesia. Solusi yang dipilih untuk menyampaikan informasi tentang perabot dapur tradisional Jawa Barat ini adalah brosur (media cetak). kepada remaja usia 14 – 18 tahun. Informasi tentang perabotan dapur tradisional Jawa Barat ini, akan dikemas dalam bentuk brosur mengenai latar belakang, nama jenis, kegunaan serta proses menanak nasi dari perabotan dapur tradisional Jawa Barat.