

Penyelenggaraan Makan Keluarga di Kampung Naga Kabupaten Tasikmalaya

Saribanon Sobariyah^{1, a)}, Ai Nurhayati^{2, b)}, Muktiarni^{3, c)}

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia.

Email: ^{a)}banonsari509@upi.edu, ^{b)}ainurhayati@upi.edu, ^{c)}muktiarni@upi.edu

Abstract

The uniqueness of the community in Naga Village is a form of a nature conservation area that has the privilege of preserving culture. However, at this time modernization can affect people's habits, therefore researchers need to document how family meals are organized in Naga Village. The purpose of this study is to find out and obtain an overview and information on how to organize family meals in Naga Village. This research is qualitative research with a descriptive method. The participants in this study are 3 families living in Naga Village. Data collection techniques use interviews, observations, and documentation. The results of the study showed that the meal time that was carried out followed the meal time in general, namely breakfast, lunch, and dinner and there were interruptions. The habit of eating is to gather together and eat in the kitchen in a lesehan position. The staple food is white rice and the daily meal menu is adjusted to the availability of foodstuffs. There is a celebration menu made at the time of the Hajat Sasih, namely "nasi tumpeng". The source of materials obtained is to buy and use crops, the heat source used is a furnace with wood fuel. The way food is served using the appropriate tools for the dish and then served in the kitchen and eaten together. The recommendation of this study is aimed at the next researcher, namely to conduct further research on the menu of the celebration of wishes in the form of tumpeng rice.

Keywords: *Keywords: Family Meal Implementation, Lesehan, Naga Village*

Abstrak

Keunikan masyarakat di Kampung Naga sebagai wujud kawasan konservasi alam yang memiliki keistimewaan menjaga budaya. Namun pada saat ini dengan adanya modernisasi dapat mempengaruhi kebiasaan masyarakat, oleh karena itu peneliti perlu mendokumentasikan bagaimana penyelenggaraan makan keluarga di Kampung Naga. Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui, memperoleh gambaran serta informasi bagaimana penyelenggaraan makan keluarga di Kampung Naga. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan metode deskriptif. Partisipan dalam penelitian ini yaitu 3 keluarga yang tinggal Kampung Naga. Teknik pengumpulan data menggunakan wawancara, observasi dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa waktu makan yang dilakukan mengikuti waktu makan pada umumnya yaitu makan pagi, siang, malam serta adanya selingan. Kebiasaan makan yang dilakukan adalah berkumpul bersama dan makan didapur dengan posisi lesehan. Makanan pokok adalah nasi putih dan menu makan sehari-hari disesuaikan dengan ketersediaan bahan makanan. Terdapat menu perayaan yang dibuat pada saat hajat sasih yaitu nasi tumpeng. Sumber bahan yang didapat membeli dan menggunakan hasil panen, sumber panas yang digunakan adalah tungku dengan bahan bakar kayu. Cara penyajian makanan disajikan menggunakan alat yang sesuai dengan hidangan lalu dihidangkan didapur dan makan bersama. Rekomendasi penelitian ini ditujukan kepada peneliti selanjutnya yaitu melakukan penelitian lebih lanjut mengenai menu perayaan hajat sasih berupa nasi tumpeng.

Kata-kata kunci: Penyelenggaraan Makan Keluarga, Lesehan, Kampung Naga.

PENDAHULUAN

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2016) mendefinisikan keluarga sebagai unit terkecil dari masyarakat yang terdiri atas kepala keluarga dan beberapa orang yang terkumpul dan tinggal pada suatu tempat di bawah satu atap dalam keadaan saling ketergantungan. Bahwa dalam keluarga ada kebutuhan utama yaitu kebutuhan makan. Penyelenggaraan makan pada keluarga merupakan perbuatan atau upaya pengelolaan makanan yang dilakukan oleh anggota keluarga terutama ibu (Sri, 2017). Penyelenggaraan makan keluarga mencakup dengan menu yang akan dibuat, waktu, pemilihan bahan makanan, pengolahan bahan makanan dan penyajian makanan (Muti'ah, 2016). Indonesia memiliki macam-macam suku yaitu sekitar 1.340 suku yang tersebar pada 32 provinsi di wilayah Indonesia (Hariyu, 2022). Sehingga dengan banyaknya suku, Indonesia memiliki kekhasan tergantung dari lingkungan, adat istiadat dan budaya. Salah satu kekhasan budaya dari suku-suku yaitu budaya penyelenggaraan makan keluarga.

Penyelenggaraan makan keluarga di setiap daerah memiliki ke khasan tergantung dari salah satu suku atau kelompok masyarakat yang memiliki aturan sendiri. Contohnya jika dilihat dari ke khasan menu pada suku Hindu Dayak Bumi Segandu Indramayu yaitu tidak memakan makanan yang berasal dari hewan atau bernyawa tidak mengikuti waktu makan yang sesuai dan pada saat penyelenggaraan makan dilakukan oleh laki-laki (Nur Afifah, 2021). Salah satu keunikan suku yang lain adalah kelompok di Kampung Naga. Kampung Naga merupakan wujud kawasan konservasi alam yang memiliki keistimewaan dan menjaga budaya Sunda, Kampung Naga juga terpilih sebagai pemenang *Green Gold* kategori Pelestarian Budaya Lingkungan dari Kementerian Pariwisata dan Indonesia *Sustainable Tourism Awards (ISTA) Festival 2019* (Agung W, 2019). Kampung Naga termasuk kedalam konservasi yang dilindungi oleh Undang-Undang RI No 11 Tahun 2010 sebagai Cagar Budaya yang harus dijaga kelestariannya. Namun pada saat ini dengan adanya komunikasi yang lebih terbuka serta modernisasi yang bisa mempengaruhi kebiasaan masyarakat Kampung Naga, oleh karena itu peneliti perlu mendokumentasikan bagaimana penyelenggaraan makan keluarga di Kampung Naga dengan upaya pelestarian budaya masyarakat Kampung Naga untuk menjaga agar nilai, adat istiadat serta kebiasaan yang telah tumbuh dalam kehidupan tetap lestari dan tidak hilang.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan memperoleh gambaran serta informasi tentang bagaimana penyelenggaraan makan keluarga di Kampung Naga Kabupaten Tasikmalaya sebagai upaya pelestarian budaya. Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memperkaya kajian dalam bidang keilmuan Tata Boga mengenai waktu makan, menu makan, pemilihan bahan makanan, pengolahan bahan makanan dan penyajian makanan dalam penyelenggaraan makan keluarga di Kampung Naga.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Jenis desain penelitian yang digunakan adalah studi kasus, karena dalam penelitian ini memerlukan perspektif-perspektif dari semua pihak-pihak yang terlibat didalamnya. Pemilihan partisipan menggunakan metode purposive sampling, partisipan yang telah ditentukan adalah keluarga yang tinggal di Kampung Naga dan mau memberikan informasi terkait penyelenggaraan makan keluarga yang sedang berlangsung dalam kehidupan sehari-hari. Partisipan yang terlibat dalam penelitian ini yaitu keluarga (1) bapak Endud Suganda dan ibu Ika Atikah, keluarga (2) bapak Kirman dan ibu Rika, keluarga (3) bapak Irma Sanjaya dan ibu Oom. Jenis data yang didapatkan dari teknik pengumpulan data akan didapatkan data yang tergolong sebagai data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari partisipan penelitian yang sudah ditentukan. Meliputi data dari hasil wawancara, pengamatan dan dokumentasi mengenai penyelenggaraan makan keluarga. Sedangkan data sekunder diperoleh dari dokumen-dokumen, berupa tulisan yang didapatkan dari buku, artikel ilmiah serta dokumen foto yang diperoleh peneliti sebagai sumber teori pendukung dari data primer yang didapatkan.

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan beberapa tahap yaitu melalui pengamatan (observasi), pada penelitian ini menggunakan observasi partisipatif karena peneliti ikut mengamati

dan mengalami sendiri apa yang dilakukan selama proses kegiatan penyelenggaraan makan keluarga. Wawancara (*interview*) ini dilakukan agar mendapatkan data-data terkait penyelenggaraan makan keluarga. Hasil penelitian akan dicatat sesuai respon yang disampaikan oleh informan dengan menggunakan media perekam dan lembar pencatatan yang ada pada pedoman wawancara. Dokumentasi berupa foto dan gambar mengenai proses penyelenggaraan makan keluarga, menggunakan kamera untuk mengambil foto selama pengumpulan data. Selanjutnya dilakukan triangulasi sumber data. Instrumen penelitian yang utama dalam penelitian ini adalah peneliti sendiri yang melakukan penelitian langsung ke lapangan. Kemudian, peneliti mengembangkan instrumen penelitian berupa pedoman observasi, wawancara dan dokumentasi.

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis data di lapangan dengan model Miles & Huberman (2014, hlm 16) meliputi: 1) reduksi data, penulis memilih poin-poin penting pada permasalahan yang diteliti (menseleksi data). Hasil data temuan dikelompokkan menjadi lima kelompok yaitu: a) waktu makan, b) menu makan, c) pemilihan bahan makanan, d) pengolahan bahan makanan dan e) penyajian makanan. Setelah pengelompokkan data, kemudian dicek kembali agar data lengkap dan jelas. 2) penyajian data, tahap ini dilakukan dengan pembuatan teks naratif dari data-data yang sudah di kelompokkan pada tahap reduksi, yang mana data juga disajikan dengan data pendukung berupa data yang berasal dari dokumentasi foto dan gambar. 3) penarikan kesimpulan, kesimpulan pada penelitian ini disesuaikan dengan tujuan dan rumusan masalah dari dilakukannya penelitian ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Waktu Makan

Seluruh informasi dari hasil data wawancara dan pengamatan mengenai waktu makan yang dilakukan oleh informan K1, K2 dan K3 disajikan pada tabel 1 dibawah ini.

TABEL 1 Hasil Data Mengenai Waktu Makan

Keterangan	Wawancara			Pengamatan		
	K1	K2	K3	K1	K2	K3
Makan pagi	06:00	07:00	07:00	06:10	07:00	07:00
Makan siang	12:00	12:00	12:00	12:20	12:10	12:25
Selingan	Tidak menentu	Tidak menentu	Tidak menentu	10:25	17:30	11:00
Makan malam	18:00	18:00	18:00	18:00	18:50	18:05

Berdasarkan data pada tabel diatas, bahwa waktu makan di Kampung Naga tidak memiliki kebiasaan waktu makan tertentu yang sering dilakukan. Pada dasarnya waktu makan yang dilakukan oleh ketiga keluarga mengikuti waktu makan pada umumnya, dengan tiga kali waktu makan yaitu makan pagi, makan siang dan makan malam ditambah dengan selingan. Pernyataan waktu makan yang berbeda antara hasil wawancara dengan observasi memiliki perbedaan yang tidak jauh, artinya masih disekitar jam tersebut. Makan pagi dengan rentan waktu pukul 06:00-07:00, makan siang pukul 12:00-12:25 dan makan malam pukul 18:00-18:50. Untuk waktu makan selingan pada ketiga keluarga tidak menentu sehingga tidak setiap hari dilaksanakan. Namun, dari data hasil observasi dilaksanakan waktu makan selingan K1 pukul 12:20, K2 pukul 12:10 dan K3 pukul 12:25. Dapat disimpulkan bahwa ketiga keluarga yang dijadikan informan tidak memiliki kebiasaan waktu makan yang spesifik, namun setiap waktu makan keluarga berkumpul didapur. Dengan tidak menggunakan meja atau kursi untuk makan melainkan duduk lesehan di lantai dapur. Makan pagi bagi masyarakat Kampung Naga adalah hal yang wajib dilakukan sebelum memulai aktivitas atau pekerjaan. Pada dasarnya waktu makan yang dilakukan oleh ketiga keluarga mengikuti waktu makan pada umumnya dengan tiga kali waktu makan yaitu makan pagi, makan siang dan makan malam. Hal ini sejalan dengan pernyataan menurut (M. Naufal, 2021) bahwa secara umum terdapat waktu makan pada kehidupan sehari-hari yaitu makan pagi, selingan, makan siang dan makan malam. Selaras juga, dengan pernyataan menurut (M. Syaltut A, 2023) menjelaskan bahwa adapun waktu makan pada masyarakat Baduy Luar yang berada di Banten sama seperti masyarakat Kampung Naga pada

umumnya yaitu masyarakat Baduy Luar juga memiliki waktu makan 3 kali dalam sehari yaitu makan pagi, makan siang dan makan malam.

B. Menu Makan

Hasil data wawancara dan pengamatan mengenai menu makan pada dasarnya, ketiga keluarga memiliki pernyataan yang sama bahwa menu makan menyesuaikan dari ketersediaan bahan makanan. Namun, terkadang juga mengikuti permintaan suami dan anak-anak dengan teknik pengadaan bahan makanan membeli maupun dari hasil menanam. Sehingga, sebetulnya menu makan pada ketiga keluarga secara umum sama mengacu pada menu pola makanan Indonesia. Terdiri dari makanan pokok, lauk pauk hewani, lauk pauk nabati, sayuran, buah-buahan dan makanan pelengkap. Hasil data disajikan pada tabel 2 dibawah ini.

TABEL 2 Hasil Data Mengenai Menu Makan

Keterangan	Wawancara			Pengamatan		
	K1	K2	K3	K1	K2	K3
			Makan pagi			
Makanan pokok	Nasi putih /Nasi goreng	Nasi putih	Nasi putih /Nasi goreng	Nasi putih	Nasi putih	Nasi putih
Laik hewani	-	Martabak telur mie	Goreng telur	Goreng ikan asin dan telur dadar	Martabak mie telur dan ayam goreng	-
Laik nabati	Goreng tahu	Goreng tempe	-	-	Orek tempe	Orek tempe petai
Sayuran	Tumis tauge	-	Sayur sop	Tumis keciwis	-	Petai
Keterangan	K1	K2	K3	K1	K2	K3
Buah-buahan	-	-	-	-	-	-
Pelengkap	-	Sambal bangar	-	-	Sambal terasi	Rempeyek kacang
			Makan siang			
Makanan pokok	Nasi putih	Nasi putih	Mie goreng indomie	Nasi putih	Nasi putih	Nasi putih
Laik hewani	-	Ayam goreng	-	-	-	Goreng ikan asin
Laik nabati	Orek tempe	Orek tempe	-	<i>Goreng cigu (aci tahu)</i>	Tahu goreng tepung	Goreng tempe
Sayuran	-	-	-	Tumis tauge	Tumis labu siam	Tumis jengkol
Buah-buahan	-	-	-	-	-	-
Pelengkap	Sambal bangar, kerupuk bawang, goreng ikan asin	Sambal terasi	-	Sambal bangar	Kerupuk mie kuning dan kerupuk bawang	-
	Air putih	Air putih	Air putih	Air putih	Air putih	Air putih
			Selingan			
	Wajit	Jajanan yang berjualan disekitar rumah dengan hidangan seperti,	Membuat dari hasil panen dikebun seperti talas kukus, perkedel talas,	Wajit	Jambu biji merah dan kokosan	Manggis dan duku

Wawancara		Pengamatan				
		<i>cilok</i> dan <i>cimol</i> . Minuman seduh <i>pop ice</i> atau <i>tea jus</i> .	singkong kukus dan ubi kukus.			
Makan malam						
Makanan pokok		Nasi putih	Nasi putih	Nasi putih	Nasi putih	Nasi putih
Lauk hewani	Menggunakan hidangan sisa dari siang atau pagi hari	Goreng telur dadar	Goreng ikan	Tumis ayam suwir daun jeruk	-	Ikan mas goreng
Lauk nabati		-	Goreng tempe	Tempe dan tahu goreng	Goreng tempe	Tempe goreng tepung
Sayuran		-	Tumis kangkung	Petai	Tumis kangkung	Tumis terong
Buah-buahan		-	-	-	-	-
Pelengkap		Sambal bangar, goreng ikan asin	Sambal bangar	Kerupuk dan sambal terasi	Kerupuk bawang dan sambal bangar	Sambal bangar
	Air putih	Air putih	Air putih	Air putih	Air putih	Air putih

Data dari hasil pengamatan pada tabel 2 diatas makanan pokok yang digunakan adalah nasi putih, nasi putih diolah dengan cara dikarih menggunakan tungku. Hasil rebusan air mengkarir nasi tidak dibuang begitu saja, namun tetap digunakan untuk diminum. K2 memiliki pernyataan beras yang digunakan hasil pemberian dari orang tua kemudian K1 dan K3 memiliki pernyataan yang sama bahwa beras yang digunakan dari hasil bertani. Kegiatan bertani dilakukan selama 6 bulan sehingga panen dilakukan 2x dalam 1 tahun. Sebelum menjadi beras untuk memisahkan kulit dengan cara di tumbuk menggunakan *lumpang alu*, *jubleg* dan *hambuan*. Lauk pauk hewani yang biasa digunakan oleh ketiga keluarga memiliki pernyataan yang sama terdiri dari telur ayam, daging ayam, ikan mujair, ikan mas dan ikan tawes. Untuk daging sapi jarang dikonsumsi hanya jika ada acara besar saja. Untuk lauk pauk nabati yang digunakan yaitu tempe, tahu.

Ketiga keluarga memiliki pernyataan yang sama bahwa buah dikonsumsi tidak secara rutin dan mengikuti musim. Buah yang dikonsumsi seperti pisang, kelapa, manggis, jambu merah, durian, rambutan, duku dan pepaya yang kebanyakan tumbuh di sekitar Kampung Naga. Hidangan pelengkap yang dibuat adalah sambal bangar. Sambal ini terdiri dari cabai, garam, penyedap rasa, gula kemudian disiram menggunakan minyak panas. Adakalanya dengan goreng ikan asin, kerupuk dan sambal bawang. K3 memiliki pernyataan tambahan mengenai sambal yang dibuat yaitu sambal hijau dan sambal terasi. Kemudian, K1 memiliki pernyataan selain menggunakan kerupuk bawang, ikan asin dan sambal pada pelengkap makanan yaitu menambahkan lalapan seperti daun singkong rebus, petai dan daun pepaya rebus.

Menu makanan sehari-hari tidak digunakan untuk menu perayaan. Karena di Kampung Naga memiliki menu perayaan khusus yang dibuat pada acara besar seperti upacara hajatan sasih. Upacara hajatan sasih merupakan upacara adat yang dilaksanakan masyarakat Kampung Naga dengan tujuan memohon berkah dan keselamatan pada leluhur Kampung Naga serta bersyukur kepada Tuhan. Upacara ini dilaksanakan rutin tiap waktu-waktu tertentu dilakukan enam kali dalam satu tahun bertepatan dengan bulan-bulan islam. Menu perayaan yang dibuat ini adalah nasi tumpeng, menu ini memiliki kekhasan sehingga berbeda dengan nasi tumpeng pada umumnya, nasi tumpeng ini berbentuk kerucut dan terdiri atas dua bagian. Bagian luar nasi putih dan bagian dalam nasi kuning sehingga berwarna seperti telur ayam lapisan luar berwarna putih namun terdapat lapisan dalam yang

bewarna kuning. Didalam nasi tumpeng ini memiliki isian yang setelah dipotong terdapat lauk pauk seperti daging sapi kecap, acar cabai. Untuk lauk pauk isian nasi tumpeng ini disesuaikan dengan selera dan keinginan masing-masing.

C. Pemilihan Bahan Makanan

1. Pengadaan Bahan Makanan

Hasil data wawancara dan pengamatan mengenai pengadaan bahan makanan memiliki pernyataan yang sama bahwa teknik pengadaan bahan makanan adakalanya membeli dan menggunakan bahan dari hasil menanam. Jika ada acara besar dan tamu penting pembelian bahan di pasar. Masyarakat lebih sering membeli dari pedagang suhun, pedagang ini adalah penjual sayuran keliling yang menyimpan atau membawa barang jualannya di kepala. Berjualan 2x dalam sehari pada pukul 06:00 dan pukul 10:00. Penjual ini merupakan warga Kampung Naga yang mengambil barang dagangan dari pasar. Masyarakat jarang membeli langsung ke pasar karena jaraknya yang cukup jauh, sehingga kurang efisien jika hanya membeli sedikit. Pembelian bahan di warung sekitar rumah hanya untuk bahan-bahan kering dan mudah ditemukan seperti mie, susu kental manis, garam, gula, dan penyedap rasa. Pada informan K1 dan K3 memiliki pernyataan tambahan yang sama yaitu sumber bahan makanan lebih sering menggunakan dari hasil menanam, proses pencarian dan pembelian bahan makanan dilakukan dengan bergantian dan bergotong royong. Sedangkan K2 memiliki pernyataan yang berbeda bahwa dinyatakan teknik pengadaan bahan makanan lebih sering membeli. Dokumentasi tempat pembelian bahan makanan disajikan pada gambar 1 dibawah ini.



a) Pedagang suhun



b) Warung



c) Pasar Singaparna

GAMBAR 1 Dokumentasi Tempat Pembelian Bahan Makanan

2. Cara Menentukan Kualitas Bahan Makanan

Hasil data wawancara mengenai cara menentukan kualitas bahan makanan secara singkat disajikan pada tabel 3 dibawah ini.

TABEL 3 Hasil Data Wawancara Mengenai Cara Menentukan Kualitas Bahan Makanan

K1	Dilihat dari kesegaran serta tampilan, memastikan bahan berasal dari sumber yang berkualitas baik dan dalam proses penanaman bahan makanan tidak menggunakan bahan kimia.
K2	Penentuan bahan makanan yang baik untuk digunakan dilihat dari kebersihan pada saat akan digunakan. Contohnya di cuci terlebih dahulu dan memperhatikan kemasan pada makanan, bumbu atau minuman instan.
K3	Karena lebih sering menanam dan mencari bahan makanan di alam, cara menentukan bahan makanan yang baik dapat dilihat dari kebersihan (dengan mencuci bahan sebelum digunakan), tidak menggunakan bahan pengawet atau bahan kimia dalam menanam, memperhatikan penampilan fisik setiap bahan makanan yang akan dibeli.

Berdasarkan hasil pengamatan penentuan kualitas bahan makanan yang dilakukan pada ketiga keluarga dilihat dari kebersihan, kesegaran, penampilan fisik, tidak menggunakan kimia atau bahan pengawet serta memperhatikan kemasan. Dilihat sampai mana batas aman makanan tersebut untuk dikonsumsi dan memastikan bahan berasal dari sumber yang berkualitas baik. Pada dasarnya semua informan dapat menentukan kualitas bahan yang baik dengan caranya masing-masing. Hal ini selaras

dengan teori menurut (Tri Hermawan, 2016, hlm 8) bahwa pemilihan bahan baku makanan sebaiknya dilihat dari segi kebersihan, penampilan sehingga dapat memperhatikan ciri-ciri bahan yang baik.

D. Pengolahan Bahan Makanan

Data wawancara pada ketiga keluarga mengenai teknik pengolahan bahan makanan disajikan pada tabel 4 dibawah ini.

TABEL 4 Hasil Data Wawancara Mengenai Teknik Pengolahan Makanan

K1	Metode memasak yang sering digunakan adalah menggoreng, mengukus, menumis, merebus, dan mengkarir, teknik mengkarir ini digunakan untuk memasak nasi.
K2	Teknik memasak yang sering digunakan yaitu hanya teknik menggoreng, merebus, menumis, dan mengkarir.
K3	Teknik pengolahan makanan yang sering dilakukan adalah teknik menggoreng, merebus, mengukus, mengkarir, menyembam dan menumis.

Hal ini didukung dengan teori menurut (Bety, 2021) menjelaskan bahwa adapun beberapa teknik pengolahan makanan yang sering digunakan adalah merebus, menggoreng, mengukus, menumis. Terdapat kesamaan mengenai teknik pengolahan tradisional yang selaras dengan teori menurut (M. Syaltut, dkk 2023) dilakukan oleh suku Baduy Luar juga masyarakat Kampung Naga yaitu teknik pengolahan mengkarir yang dilakukan untuk membuat nasi dalam kehidupan sehari-hari. Terdapat pula teknik memasak secara tradisional yaitu teknik menyembam. Hal ini selaras dengan teori menurut (Nurul H, 2022) teknik pengolahan ini dilakukan dengan cara memasukkan bahan makanan ke dalam abu yang sudah dipanaskan, biasanya setelah bahan makanan itu dibumbui dan dibungkus. Dokumentasi teknik mengkarir dapat dilihat pada gambar 2 dibawah ini.



GAMBAR 2. Teknik Mengkarir Nasi

Berdasarkan hasil pengamatan alat memasak yang digunakan terdapat kesamaan dari ketiga keluarga yaitu saat proses pengolahan alat disesuaikan dengan metode memasak yang digunakan. Contohnya, alat yang digunakan untuk mengkarir nasi. Terdiri dari *seeng*, *siwur*, *cukil*, *pangarih*, tungku, *kekeb*, *boboko*, *hihid*, *dulang* dan aseupan bambu. Dapat dilihat pada tabel 4 bahwa teknik memasak yang sering dilakukan adalah mengkarir. Hal ini didukung dengan teori menurut (Lani Siti, 2018, hlm 164) bahwa aseupan bambu dan *seeng* adalah seperangkat alat mengkarir nasi. Tempat untuk mencuci alat atau bahan makanan tidak berada di dalam dapur melainkan di area basah yang dekat dengan kamar mandi. Alat yang akan digunakan sebelumnya dicuci terlebih dahulu dan dijemur. Dokumentasi disajikan pada gambar 3 dibawah ini.



a) Tempat pencucian alat



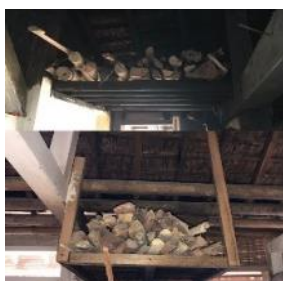
b) Penjemuran alat pengolahan dan penyajian

GAMBAR 3 Tempat Pencucian dan Penjemuran Alat-alat

Sumber panas utama yang digunakan dalam proses memasak adalah tungku dengan bahan bakar kayu. Hal ini selaras dengan teori menurut (Lilyk Eka, 2015) bahwa metode tradisional dalam proses memasak menggunakan sumber panas tungku seperti yang dilakukan oleh masyarakat Kampung Naga. Kayu bakar diambil dari kebun, namun terkadang membeli dari tukang kayu atau material. Kayu yang digunakan adalah kayu yang keras, karena tidak mudah habis dan memberikan panas yang stabil. Sisa kayu bakar dapat dijadikan arang dan hasil arang digunakan untuk setrika baju. Dokumentasi foto sumber panas dapat dilihat pada gambar 4 dibawah ini.



GAMBAR 4. Tungku Sebagai Sumber Panas



(a) Tempat penyimpanan kayu bakar



(b) Kompor minyak tanah

GAMBAR 5 Dokumentasi Tempat Penyimpanan Bahan Bakar Kayu dan Kompor Minyak Tanah

Dapur pada ketiga keluarga memiliki tempat penyimpanan bahan bakar kayu yang sama yaitu berada diatas tungku. Terdapat juga kompor minyak tanah tetapi jarang digunakan, digunakan jika dalam keadaan genting saja. Dokumentasi tempat penyimpanan bahan bakar kayu dan kompor minyak tanah disajikan pada gambar 5 diatas.

1. Dapur Masyarakat Kampung Naga

Berdasarkan hasil data wawancara dan pengamatan yang didapatkan mengenai tata letak dan material dapur dengan ketiga keluarga memiliki kesamaan bahwa posisi dapur pada masing-masing rumah terletak di samping ruang tamu. Dengan posisi sebelah kanan pada rumah ketiga keluarga, namun tidak semua rumah di Kampung Naga dengan posisi dapur sebelah kanan terdapat beberapa dapur dengan posisi di sebelah kiri. Sehingga letak dapur dapat bervariasi di setiap rumah dan tidak ada aturan khusus. Material lantai dapur terbuat dari *palupuh* juga dikenal sebagai bambu surat, bagian dinding dapur terbuat dari anyaman *sasag* yang

berfungsi sebagai ventilasi untuk sirkulasi udara dan keluarnya asap dari proses memasak. Hasil data dokumentasi foto mengenai material dapur disajikan pada gambar 6 dibawah ini.



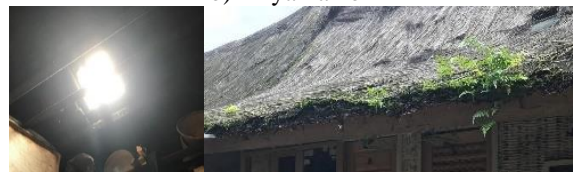
a) Lantai dapur (palupuh)



b) Anyaman bilik



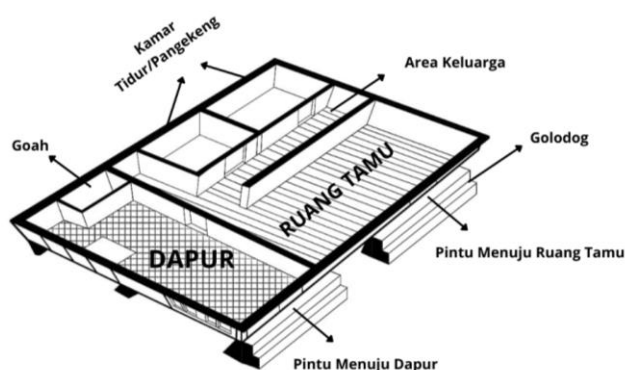
c) Anyaman sasag



d) Atap dapur menggunakan kaca, daun tepus dan injuk

GAMBAR 6 Dokumentasi Material Dapur Rumah di Kampung Naga

Seluruh informasi data yang didapatkan mengenai dapur pada rumah tradisional Kampung Naga menjadi pusat aktivitas keluarga dimana selain memasak, ketiga keluarga sering menerima tamu di didapur. Setiap rumah memiliki dua pintu, bagian kanan mengarah ke dapur yang berasal dari anyaman *sasag*. Sedangkan pintu di bagian kiri mengarah ke ruang tamu terbuat dari kayu albasia. Setiap dapur memiliki ruangan khusus yang digunakan sebagai *goah*, *goah* yaitu tempat penyimpanan bahan makanan seperti padi, gabah, beras ataupun bahan kebutuhan pokok lainnya. Didukung dengan teori menurut (Hermawan 2014, hlm 2) bahwa didalam dapur masyarakat Kampung Naga terdapat *goah* sebagai tempat penyimpanan beras atau gabah, dan bahan kebutuhan pokok lainnya. Material lantai berasal dari bambu surat disebut juga dengan *palupuh*, pada bagian dinding berasal dari anyaman bilik. Anyaman ini memiliki fungsi sebagai ventilasi sirkulasi udara pembuangan asap dari tungku masak, pencahayaan alami dan jika terjadinya kebakaran dapat terlihat cepat dari luar dengan jelas. Hal ini sejalan dengan teori menurut (Hermawan 2014, hlm 2) bahwa material untuk dapur masyarakat Kampung Naga lebih banyak menggunakan bambu, baik dari dinding maupun lantainya yang menggunakan anyaman bambu secara vertikal dan horizontal atau biasa disebut *bilik sasag*. Contohnya yang digunakan pada bagian dinding. Bagian atap dapur terbuat dari daun tepus dan injuk yang dilengkapi dengan kaca, kaca ini berfungsi sebagai pencahayaan alami di area dapur, kaca tersebut ditempatkan di antara daun tepus dan injuk. Atap injuk ini memiliki keunggulan selain meredam panas pada siang hari, yaitu membuat asap dari tungku masak mudah keluar menuju celah-celah injuk, pintu anyaman sasag maupun dinding anyaman bilik. Adapun dokumentasi isometri rumah Kampung Naga dapat dilihat pada gambar 7 dibawah ini.



GAMBAR 7. Isometri Rumah Kampung Naga

E. Penyajian Makanan

Hasil data wawancara dan pengamatan mengenai penyajian makanan pada ketiga keluarga sebagai berikut:

1. Kebiasaan makan yang dilakukan setiap informan memiliki pernyataan yang sama bahwa kebiasaan makan yang dilakukan yaitu keluarga berkumpul bersama didapur dalam Bahasa Sunda disebut dengan “*ngariung*”. Dalam posisi lesehan atau tidak menggunakan kursi, dapur dijadikan sebagai tempat utama berkumpul keluarga daripada di ruang tengah ataupun ruang tamu. Cara duduk saat makan berbeda antara laki-laki dan perempuan. Perempuan duduk dengan posisi *emok*, sementara laki-laki duduk dengan posisi *sila*. Hal ini selaras dengan penelitian menurut (Exacti, 2013) menyatakan bahwa dapur bagi masyarakat Kampung Naga dijadikan sebagai tempat aktivitas utama berkumpul keluarga dan juga dijadikan sebagai tempat menerima tamu.
2. Alat yang digunakan dalam proses penyajian makanan pada ketiga keluarga memiliki pernyataan yang sama bahwa alat yang digunakan dalam proses penyajian makanan pada umumnya disesuaikan dengan jenis hidangan yang telah dibuat. Sehingga sebetulnya penyajian sudah menggunakan alat yang umum dipakai. Contohnya piring yang digunakan oleh ketiga keluarga bervariasi seperti piring beling, plastik, dan *seng*. Penyajian minuman menggunakan cangkir *seng* dan nasi putih menggunakan *boboko*. Alat memasak juga sering digunakan sebagai alat penyajian tetapi tetap disesuaikan karena tidak semua alat memasak cocok digunakan untuk penyajian. Oleh karena itu, alat penyajian nasi menggunakan *boboko* terlihat pada tabel 10 bagian (c) ini didukung dengan teori menurut (Lani Siti, 2018, hlm 162) bahwa *boboko* memiliki fungsi utama yaitu untuk menyimpan dan menyajikan nasi.
3. Cara penyajian, penyajian makanan juga sederhana disesuaikan dengan jenis hidangan makanan yang sudah diolah. Setelah bahan makanan diolah kemudian dipindahkan kedalam penyajian sesuai dengan jenis hasil olahan. Seperti hidangan kering disajikan menggunakan piring *seng* sedangkan untuk hidangan berkuah menggunakan mangkuk, setelah semua hidangan dipindahkan ke alat penyajian yang tepat, lalu makanan disusun di lantai dapur dan dinikmati secara bersamaan dengan posisi duduk lesehan. Dapur dijadikan sebagai ruang berkumpul, masyarakat Kampung Naga menjadikan dapur sebagai tempat utama untuk berkumpul bersama anggota keluarga dan juga dijadikan sebagai tempat menerima tamu. Hal ini selaras dengan teori menurut (Exacti, 2013) bahwa dapur bagi masyarakat Kampung Naga merupakan tempat aktivitas utama berkumpul keluarga. Dokumentasi penyajian makanan dan posisi makan lesehan disajikan pada gambar 8 dibawah ini.



a) Penyajian menggunakan piring seng, ulekan dan cobek



b) Alat penyajian air putih menggunakan gelas enamel dan teko air



c) Penyajian nasi menggunakan *boboko*



d) Penyajian kerupuk menggunakan toples



(e) Posisi Makan Lesehan

GAMBAR 8 Dokumentasi Penyajian Makanan dan Posisi Makan Lesehan

PENUTUP

Masyarakat Kampung Naga mengikuti waktu makan yang umum dengan jadwal makan pagi, makan siang, selingan, dan makan malam. Waktu makan disesuaikan dengan aktivitas harian dan keinginan masing-masing keluarga. Tidak memiliki kebiasaan makan yang spesifik tetapi selalu berkumpul dan makan di dapur tanpa menggunakan meja atau kursi, melainkan duduk di lantai (*lesehan*). Makan pagi dilakukan sebelum anggota keluarga beraktivitas pukul 06:00-07:00, makan siang pada pukul 12:00, dan makan malam setelah sholat magrib sekitar pukul 18:10. Menu makan masyarakat Kampung Naga secara umum sama mengacu pada pola makan Indonesia. Terdiri dari makanan pokok, lauk pauk hewani, lauk pauk nabati, sayuran, buah-buahan dan makanan pelengkap. Menu perayaan utama adalah nasi tumpeng, tumpeng hajat sasih memiliki karakteristik lapisan luar berwarna putih dan bagian dalam berwarna kuning dengan isian lauk pauk yang bervariasi sesuai selera.

Tradisi dan kebiasaan makan masyarakat Kampung Naga mencerminkan nilai-nilai kebersamaan dan kesederhanaan serta menghormati ketersediaan bahan pangan lokal dan tradisi adat. Sumber bahan makanan umumnya diperoleh dari pedagang sayur keliling atau disebut juga dengan pedagang suhun, yang berkeliling dua kali dalam sehari. Jarak pasar yang jauh membuat masyarakat jarang berbelanja langsung ke pasar kecuali untuk acara besar seperti hajat sasih. Sumber panas utama adalah tungku dengan bahan bakar kayu, meskipun setiap informan memiliki kompor minyak tanah yang digunakan hanya dalam keadaan darurat. Alat memasak bervariasi sesuai dengan teknik memasak yang digunakan, dan kebersihan serta kualitas bahan makanan cukup diperhatikan oleh setiap informan. Penyajian makanan di Kampung Naga memiliki karakteristik khusus yang berbeda dari kebiasaan modern. Penyajian dilakukan dengan menggunakan alat tradisional seperti piring seng, boboko, ulekan, dan cobek.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kepada pembimbing penelitian saya Dr. Ai Nurhayati, M.Si. dan Muktiarni, M.Pd. yang telah memberikan arahan dan dukungan sepanjang proses penelitian ini. Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Tasikmalaya atas izin penelitian yang telah diberikan. Bapak Heri P dan teteh Intan Maulida sebagai Pemandu Wisata yang telah memberikan izin dan dukungan untuk melaksanakan penelitian di Kampung Naga. Keluarga bapak Endud Suganda dan ibu Ika Atikah, bapak Kirman dan Ibu Rika, bapak Irma Sanjaya dan ibu Oom yang telah bersedia menjadi partisipan memberikan waktu dan informasi selama penelitian ini berlangsung. Akhir kata, saya berharap hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi pelestarian budaya serta menjadi referensi yang berguna bagi penelitian selanjutnya.

REFERENSI

- Agung Wiradimadja. (2018). Kearifan Lokal Masyarakat Kampung Naga Sebagai Konservasi Alam Dalam Menjaga Budaya Sunda. *Jurnal Sosiologi Pendidikan Humanis, Vol 3, No.1*, Hlm 5.
- Bety Ayu Noviani, S. (2021). *Pengolahan Makanan Metode Memasak*. Yogyakarta: Guepedia.
- Exacti, R. Nimas, 2013. Pelestarian Permukiman Kampung Naga. Malang : Universitas Brawijaya.
- Hariyu Aflah, E. A. (2022). Etnomatematika Dalam Budaya Suku Alas Di Kabupaten Aceh Tenggara. *Jurnal Cendekia, Volume 06, No. 03, November* , 1.
- Hermawan, Iwan. 2014. "Bangunan Tradisional Kampung Naga: Bentuk Kearifan Warisan Leluhur Masyarakat Sunda." *Sosio Didaktika: Social Science Education Journal* 1(2):141–50. Doi: 10.15408/Sd.V1i2.1256.
- Kementerian Kesehatan RI. (2016). *Pengertian Keluarga*.
- Lani Siti Noor Aisyah, Acep Iwan Saidi, Krishna Utama. (2018). Representasi Identitas Budaya Sunda Pada Perkakas Memasak dan Perangkat Makan Tradisional Berbahan Bambu (Studi Kasus Desa Linggajaya di Kabupaten Sumedang Provinsi Jawa Barat). *Jurnal Seni & Reka Rancang* Volume 1, no.1 November, 162 dan 164
- Lilyk Eka Suranny. (Vol. 7 No.1 2015). Peralatan Dapur Tradisional Sebagai Warisan Kekayaan Budaya Bangsa Indonesia (Traditional of Kitchen Equipment as Cultural Heritage Richness of Indonesia Nation). *Jurnal Penelitian Arkeologi*.
- Miles, M.B. & Hubberman, A.M. (2014). Analisis Data Kualitatif. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Muchamad Naufal F. (2021). Waktu Makan Yang Baik Untuk Kesehatan Tubuh. *Universitas Airlangga*.
- Muti'ah. (2016). *Pelibatan Keluarga Dalam Penyelenggaraan Program Makan Bersama Di TK Negeri Pembina Centeh*. Skripsi.
- Mohammad Syaltut Abduh, N. J. (2023). Budaya Pangan Masyarakat Badui Berbasis Kearifan Lokal (Study Budaya Pangan Badui Luar). *Jurnal Gastronomi Indonesia, Vol. 11 No. 1 Juni*, 18.
- Miles, M.B. & Hubberman, A.M. (2014). Analisis Data Kualitatif. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Muchamad Naufal F. (2021). Waktu Makan Yang Baik Untuk Kesehatan Tubuh. *Universitas Airlangga*.
- Muti'ah. (2016). *Pelibatan Keluarga Dalam Penyelenggaraan Program Makan Bersama Di TK Negeri Pembina Centeh*. Skripsi.
- Mohammad Syaltut Abduh, N. J. (2023). Budaya Pangan Masyarakat Badui Berbasis Kearifan Lokal (Study Budaya Pangan Badui Luar). *Jurnal Gastronomi Indonesia, Vol. 11 No. 1 Juni*, 18.

- Nur Afifah, D. K. (2021). Makna Komunikasi Ritual Komunitas Suku Dayak Hindu Budha Bumi Segandu Indramayu. *Universitas Telkom, Bandung*, 2.
- Nurul Hasbiana, N. K. (2020). *Dasar-Dasar Kuliner* . Jakarta: Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi.
- Sri Atika, Khamrulloh (2017). *Penyelenggaraan Makan Di Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat*. Bandung: Repository.Upi.Edu.
- Tri Hermawan. (2016). Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Keluarga Anggota Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (Lpkk). *Jurnal Keluarga Vol 2 No 1* , 76.
- Undang_Undang Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2010 Tentang Cagar Budaya. (2010).