

BAB I

BUBUKA

1.1 Kasang Tukang Panalungtikan

Manusa hirup dina hiji kelompok nu disebut masarakat. Dina kahirupan masarakat bakal muncul kabiasaan-kabiasaan jeung cipta karya dumasar kana akal budi nu dipiboga ku manusa. Saterusna, ieu kabiasaan téh kaasup cara mikir jeung paripolah katut cipta karyana sok disebut kabudayaan. Kabudayaan téh nya éta kabiasaan manusa nu aya dina kahirupan sapopoé jeung sagala rupa cipta karyana.

Dina hirupna, manusa salawasna miboga kabutuh anu kudu dicumponan. Kabutuh nu utama disebut kabutuh dasar atawa *basic needs* anu kudu dicumponan pikeun lumangsungna hirup manusa. Dina usaha nyumponan éta kabutuh, manusa nyiptakeun rupa-rupa banda atawa hal-hal pikeun nyumponan kabutuhna kana sandang, pangan jeung papan. Sagala cipta karya manusa pikeun nyumponan kabutuh hirupna, asup kana kabudayaan nu jadi ciri hirup masarakatna.

Salah sahiji wujud tina kabudayaan nya éta kabudayaan fisik. Kabudayaan fisik ieu téh mangrupa sakabéh hasil fisik tina aktivitas, laku lampah jeung karya manusa di jero lingkungan masyarakat anu sipatna paling konkrét jeung mangrupa banda-banda atawa hal-hal anu bisa dicabak, ditempo jeung dipoto. (dina Koentjaraningrat, 1985, kc.6)

Sabagian wujud tina kabudayaan fisik éta teh mangrupa naon-naon waé anu diciptakeun pikeun nyumponan kabutuh dasar (*basic needs*) manusa nu ngawengku: sandang, pangan jeung papan. Tina kabutuh dasar hususna kana pangan (dahareun), masarakat Indonesia hususna masarakat Sunda ngagelarkeun rupa-rupa kaolahan tradisional pikeun nyumponanana. Kaolahan tradisional nya éta rupa-rupa kadaharan jeung inuman nu dijieun tina hasil tatanen, ti kebon, ti ingon-ingon jsb nu diolah ku cara tradisional jeung hasil tina kabiasaan masarakat nu sumebar sacara lisan jeung turun-timurun. Kaolahan tradisional minangka salah sahiji asét budaya anu penting pikeun dimumulé jeung dimekarkeun. Kaolahan tradisional mangrupa kaolahan anu geus lila dikenal jeung resép sarta cara ngolah nu dipaké dijieun ku karuhun sarta diajarkeun ku cara turun-tinurun ti hiji generasi ke generasi séjénna. Ku sabab kitu, kaolahan tradisional digolongkeun salaku produk budaya anu kudu dijaga jeung dimumulé sangkan jadi produk anu miboga nilai sajarah jeung budaya anu luhung. Lian ti eta, kaolahan tradisional ogé miboga daya tarik atawa ciri has daérah pikeun

konsumen atawa wisatawan ti wewengkon séjén, anu bisa ngajadikeun kaolahan tradisional salaku salah sahiji produk pikeun ngarojong pariwisata anu ningkatkeun nilai devisa di hiji daérah. Kaolahan tradisional ogé loba anu diproduksi di rumah tangga anu bisa méré sumbangsih pikeun perékonomian kulawarga. Malahan aya anu ngajual kaolahan salaku sumber utama pakasaban kulawarga. Sababaraha kaolahan tradisional ogé mangrupa alat atawa instrumen dina kagiatan adat saperti upacara-upacara adat. Hal ieu luyu jeung nu dipedar ku Ropiah (2016) yén kaolahan tradisional nu masih kajaga éksistensina dina kahirupan masarakat diantarana dina acara nikahan, upacara tradisi, sunatan jeung didagangkeun di toko oléh-oléh. Ku ayana hal ieu, tangtu waé kaolahan tradisional teh salah sahiji faktor pikeun ngajaga lumangsungna kagiatan-kagiatan adat anu mangrupa bagian tina budaya.

Sabab kaolahan tradisional miboga nilai budaya tur diwariskeun sacara turun timurun, kaolahan tradisional asup kana golongan folklor non-lisan. Hal éta dumasar kana papasingan kelompok gedé tina folklor numutkeun Brunvand (dina Danandjaja, 1994, kc. 21) tur jadi bagian tina salah sahiji tina tujuh unsur budaya numutkeun Koentjaraningrat (1985) nyaeta sistem pakakas hirup jeung téknologi.

Danandjaja (1994, kc.182-184) nétélakeun yén kaolahan atawa kadaharan téh mangrupa hiji fenomena folklor jeung antropologi nu jadi bagian tina kabudayaan masarakat. Pangaruh konsép kabudayaan dina kaolahan ditangtukeun ku sababaraha hal, di antarana: agama/kayakinan, tradisi/kabiasaan jeung cita rasa. Conto pangaruh kayakinan dina nangtukeun kaolahan/atawa kadaharan naon nu bisa dikonsumsi ku hiji masarakat, upamana dina perkara daging babi. Pikeun masarakat Nasrani, daging babi halal tur jadi daging nu dipikaresep, sedengkeun pikeun umat Islam, daging babi teu meunang didahar sabab diharamkeun ku agama. Dina tradisi atawa kabiasaan, bisa dicontoan ogé yén masarakat Indonesia sacara umum ngamangpaatkeun sapi pikeun dikonsumsi ti mimiti dagingna nepi ka jeroanna, sedengkeun pikeun urang Amerika mah, jeroan, hulu jeung suku sapi téh dianggap lain kaasup dahareun pikeun manusa. Pakait jeung cita rasa atawa selera, biasana unggal kelompok masarakat geus miboga cita rasa kaolahan nu dipikaresepna. Hal ieu biasana dipangaruhan ku kabiasaan ti bubudakna. Saupama hiji masarakat geus biasa kana cita rasa nu tangtu, biasana sok hésé pikeun mikaresep cita rasa kaolahan sejen. Misalna waé urang Minang nu geus biasa kana cita rasa lada, bakal hésé saupamana ngadahar kaolahan ti Jawa nu biasana sari amis.

Sakitu dalitna hubungan antara kaolahan jeung budaya. Jadi kaolahan dina kahirupan masarakat lain ngan saukur naon-naon wae nu

Rizal Pahlevi, 2018

***FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN***

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

bisa didahar tur méré mangpaat kana awak. Tapi kaolahan mangrupa hasil tina daya cipta, rasa jeung karya manusa nu diwujudkeun dina kaolahan salaku alat pikeun nyumponan kabutuh dasar manusa kana pangan nu lain ngan saukur bisa dicumponan ku bisa ngawaregkeun, tapi ogé kudu bisa nyugemakeun tina sisi rasa, wujud jeung éstétika na.

Di Jawa Barat, unggal kabupatén atawa kota miboga produk kaolahan tradisional anu miboga ciri has anu beda ti kabupatén atawa kota sejenna. Hal ieu bisa ditempo tina segi bahan baku, téknik ngolah jeung cara midangkeunna ogé hal-hal anu sifatna tradisi saperti sajarahna, atawa waktu jeung tempat pikeun ngolah jeung ngadahar eta kaolahan.

Kabupatén Kuningan salaku salah sahiji kabupatén nu aya di Jawa Barat, miboga rupa-rupa kaolahan tradisional anu has atawa ngan aya di Kabupatén Kuningan wungkul. Mémang aya sababaraha kaolahan tradisional anu kapanggih ogé di daérah sejenna, tapi kaolahan tradisional nu aya di Kabupatén Kuningan miboga ciri anu beda jeung kaolahan sajenis di daérah sejen. Sababaraha kaolahan tradisional di Kabupaten Kuningan anu geus loba nu mikanyaho nyaéta peuyeum ketan nu dibungkus ku daun jambu, jeniper, opak ketan beuleum, jrrd. Lian ti éta, aya ogé kaolahan tradisional anu masyarakat can loba nyaho saperti rujak kangkung, sangu kasréng, sangu sabogana, jrrd. Kaolahan-kaolahan éta mangrupa kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan, luyu jeung nu dipedar ku Hadiyaniyah (2016). Méh ampir tiap wewengkon di Kabupatén Kuningan miboga kaolahan tradisionalna séwang-séwangan. Tata cara ngolah kaolahan tradisional oge rupa-rupa. Aya nu sederhana, aya oge anu bangga. Fungsina ogé béda-béda, aya nu ngan ukur kaolahan biasa, aya anu miboga fungsi sejen saperti sasajén, palengkep dina upacara adat, jrrd. Hal ieu tangtu waé perlu pisan ditalungtik jeung didokumentasikeun, sabab dina mangsa kiwari, masyarakat sacara umum loba nu teu maliré kana kaolahan tradisional lantaran kadeseh ku kaolahan-kaolahan modern anu datang ti bangsa deungeun. Lamun euweuh tarekah pikeun ngamumulé kaolahan tradisional salaku salah sahiji warisan budaya, moal henteu mungkin kaolahan tradisional Kabupatén Kuningan bakal punah.

Panalungtikan-panalungtikan ngeunaan kaolahan tradisional nu geus dilakukeun di antarana nyaéta: *“Aspek Budaya pada Tradisi Kuliner Tradisional di Kota Malang sebagai Identitas Sosial Budaya (Sebuah Tinjauan Folklore)”* (Wurianto, Arif Budi. UMM, 2008), *“Profil Makanan Tradisional di Kotagede”* (Widyanti, Retno. UNY, 2007), *‘Presepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur : Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta di Surabaya’*

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATÉN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

(Adiasih, Priskilia jeung Brahmana, Ritzky K.M.R. Universitas Kristen Petra Surabaya, 2015) jeung “*Perancangan Identitas Borondong Ibu Alit*” (Rosdiana, Seni. UNIKOM, 2011).

Panalungtikan ngeunaan kaolahan tradisional masih keneh kaitung kurang, hususna di Kabupatén Kuningan, panalungtik can kungsi manggih panalungtikan ilmiah nu medar kana masalah ieu. Ku kituna ieu panalungtikan anu judulna “*Folklor Kaolahan Tradisional Has Kabupaten Kuningan*” perlu dilaksanakeun.

1.2 Watesan jeung Rumusan Masalah Panalungtikan

1.2.1 Watesan Masalah Panalungtikan

Masalah panalungtikan anu baris dipedar diwatesanan ngan saukur ngadeskripsikeun folklor kaolahan tradisional nu aya di kabupatén Kuningan. Ari kaolahan nu baris dipedar nyaéta kaolahan tradisional anu jadi has kabupatén Kuningan katut asal-usul, fungsi, bahan jeung cara ngolah sarta cara midangkeun kaolahan éta.

1.2.2 Rumusan Masalah Panalungtikan

Dumasar kana watesan masalah di luhur, nu jadi masalah dina ieu panalungtikan dirumuskeun dina kalimah pananya ieu di handap.

- 1) Kaolahan tradisional naon waé nu jadi ciri has Kabupatén Kuningan katut deskripsina?
- 2) bahan naon waé nu dipake pikeun nyieun kaolahan tradisional has Kabupaten Kuningan?
- 3) Kumaha cara ngokolakeun kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan?
- 4) Kumaha cara midangkeun/*kemasan* kaolahan tradisional has Kabupaten Kuningan?
- 5) Kumaha asal-usul jeung sajarah kaolahan tradisional nu aya di Kabupatén Kuningan?

1.3 Tujuan Panalungtikan

Dina hakékatna unggal panalungtikan miboga tujuan. Tujuan nya éta hal anu hayang kahontal nalika ngayakeun panalungtikan.

Saluyu jeung watesan sarta rumusan masalah di luhur, ieu panalungtikan miboga tujuan umum jeung tujuan husus.

1.3.1 Tujuan Umum

Sacara umum ieu panalungtikan miboga tujuan pikeun maluruh folklor kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan.

1.3.2 Tujuan Husus

Sacara husus ieu panalungtikan miboga tujuan pikeun ngadéskripsikeun:

- 1) kaolahan tradisional nu aya di Kabupatén Kuningan kaasup kadaharan jeung inuman nu jadi ciri has Kabupatén Kuningan;
- 2) bahan nu dipake pikeun nyieun kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan;
- 3) cara ngokolakeun kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan;
- 4) cara midangkeun kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan.;
- 5) asal-usul jeung sajarah kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan;
- 6)

1.4 Mangpaat Panalungtikan

Saluyu jeung watesan sarta rumusan masalah nu geus dipedar di luhur, ieu panalungtikan miboga mangpaat tioritis jeung mangpaat praktis.

1.4.1 Mangpaat Tioritis

Ieu panalungtikan dipiharep bisa ngeuyeuban kabudayaan, hususna kabudayaan non-lisan ngeunaan kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan tur jadi data jeung dokumentasi tinulis anu bisa dimangpaatkeun ku masyarakat Kabupatén Kuningan sacara husus jeung sakumna nu maca hasil ieu panalungtikan sacara umumna.

1.4.2 Mangpaat Tina Segi Kawijakan

Hasil tina panalungtikan ieu dipiharep bisa ngarojong kana mekarna perhatian ti pamarentah sacara husus jeung masarakat sacara umumna kana kaolahan tradisional. Hal ieu bisa ngaronjatkeun pamor kaolahan tradisional tur ngamumulé kaolahan tradisional salaku aset budaya nu miboga daya jual.

1.4.3 Mangpaat Praktis

Sacara praktis ieu panalungtikan dipiharep bisa nambahan pangaweruh ngeunaan kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan disawang tina sajarah, jenis-jenis, fungsi jeung cara ngolahna.

1.4.4 Mangpaat Tina Segi Isu jeung Aksi Sosial

Panalungtikan ieu dipiharep jadi arsip budaya pikeun data nu bisa ngirut tur ngarojong ayana panalungtikan satuluyna nu leuwih jero neuleuman kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan sarta

ngajadikeun kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan salaku salah sahiji simbol atawa identitas daérah pikeun Kabupatén Kuningan.

1.5 Raraga Tulisan

Raraga tulisan miboga pungsi méré gambaran ngeunaan léngkah-léngkah dina panalungtikan. Ieu skripsi disusun jadi lima bab, saperti anu dipedar di ieu di handap.

Bab I eusina medar ngeunaan kasang tukang panalungtikan, rumusan masalah, tujuan panalungtikan anu dibagi jadi tujuan umum jeung tujuan husus, mangpaat panalungtikan anu dibagi jadi mangpaat téoritis jeung mangpaat praktis, jeung raraga nulis skripsi.

Bab II eusina ngajéntrékeun ngeunaan téori-téori nu ngadasaran panalungtikan, sarta posisi masalah nu ditalungtik dina widang paélmuan. Ieu bab disebut kajian pustaka, anu eusina panalungtik ngabandingkeun sarta matalikeun masalah nu ditalungtik jeung téori-téori, hasil panalungtikan nu geus aya saméméhna nu ditalungtik sarta raraga mikir dina ngalaksanakeun ieu panalungtikan.

Bab III eusina medar ngeunaan métode panalungtikan anu dipaké dina panalungtikan, nya éta ngawengku métode panalungtikan, desain panalungtikan, téhnik ngumpulkeun data, téhnik ngolah data, instrumén panalungtikan, jeung sumber data.

Bab IV eusina ngeunaan analisis data jeung pembahasan hasil panalungtikan anu dipatalikeun jeung téori-téori dina bab II.

Bab V eusina mangrupa kacindekan jeung saran atawa rékomendasi pikeun panalungtikan saterusna. Kacindekan mangrupa jawaban tina daptar pertanyaan nu aya dina rumusan masalah. Saran atawa rékomendasi ka pihak-pihak anu aya patalina jeung hasil panalungtikan pikeun ayana lajuning laku keur panalungtikan saterusna.

BAB II

ULIKAN TIORI, PANALUNGTIKAN SAMÉMÉHNA, RARAGA MIKIR

Dina bab ieu baris dipedar ngeunaan tiori-tiori nu aya patali na jeung judul panalungtikan, panalungtikan saméméhna nu pakait jeung judul panalungtikan sarta raraga mikir dina ngalaksanakeun ieu panalungtikan. Panalungtik nyoko kana tiori-tiori nu luyu jeung judul panalungtikan dina ngalaksanakeun ieu panalungtikan. panalungtikan saméméhna dipaké pikeun ngabandingkeun panalungtikan ieu jeung panalungtikna nu kungsi dilaksanakeun saméméhna. Raraga mikir ngagambarkeun raraga mikir dina ngalaksanakeun panalungtikan ieu.

2.1 Ulukan Tiori

Pikeun ngahontal tujuan tina ieu panalungtikan, utamana pikeun maluruh folklor kaolahan tradisional has Kabupaten Kuningan, ieu panalungtikan kudu nyoko kana tiori-tiori nu ngarajongna. Tiori nu dipedar diantarana nyaéta tiori ngeunaan folklor jeung tiori kaolahan tradisional.

2.1.1 Folklor

Dihandap ieu dipedar ngeunaan folklor. Pedaran dihandap nyoko kana tiori-tiori ti sababaraha ahli. Hal-hal nu baris dipedar nyaéta wangenan folklor, ciri-ciri folklor, jeung wangun-wangun folklor.

2.1.1.1 Wangenan Folklor

Kecap folklor asalna tina basa Inggris, nyaéta *folk* jeung *lore*. Dua kecap éta diciptakeun ku William Thoms dina taun 1846. Alan Dundes (dina Danandjaja, 1984, kc.1), salah sahiji ahli folklor Amerika nétélakeun yén *folk* miboga harti sakumpulan jalma anu miboga ciri-ciri nu ngabédakeun hiji kelompok jeung kelompok séjénna nu mangrupa warna kulit, rupa rambut, pagawéan, bahasa, tingkat atikan jeung agama nu diagem. Anapon *lore* mangrupa tradisi folk anu geus diwariskeun sacara turun-tinurun ngaliwatan lisan, atawa ngaliwatan gerak isarat (*mnemotic device*). Folklor mangrupa adat-istiadat tradisional jeung carita rakyat anu diwariskeun sacara turun-timurun tapi henteu dibukukeun (KBBI, 2002, kc.319)

Folklor teh mangrupa salah sahiji bagéan tina kabudayaan saperti bagean kabudayaan séjénna, di jerona pakait jeung ajén-ajén budaya sarta gagasan-gagasan masarakat. Ngaliwatan folklor bisa diajén dina

sagala aspék kahirupan masarakat, sagala kahayang karéfléksikeun sacara implisit atawa éksplisit dina hiji folklor.

Folklor salah sahiji disiplin élmu atawa cabang élmu pangaweruh anu madeg mandiri, jeung acan lila dimekarkeun di Indonesia (Danandjaja, 1984, kc.1). Folklor dibagi kana tilu kelompok, nyaéta folklor lisan, folklor sabagian lisan, jeung folklor non lisan (Brunvand dina Danandjaja, 1984, kc.1).

Cindekna wangenan folklor teh nyaéta mangrupa salah sahiji bagian tina kabudayaan, anu sumebar jeung diwariskeun sacara turun-tinurun, sacara tradisional dina versi anu sarua atawa beda, boh dina wangung lisan atawa conto anu dilengkepan ku gerak isarat atawa pakakas pikeun ngingetkeun.

2.1.1.2 Ciri-Ciri Folklor

Danandjaja (1984, kc.3) nétélakeun yén folklor miboga salapan ciri nyaéta:

- 1) sumebar ngaliwatan lisan ti generasi ka generasi;
- 2) sifatna tradisional, nyaéta sumebar dina wangun nu relatif angger atawa standar;
- 3) miboga vérsi nu béda-béda ku sabab sumebar ku cara lisan;
- 4) miboga wangun atawa rumus anu *berpola*;
- 5) miboga fungsi atawa kagunaan dina kahirupan kelompok anu mibogana;
- 6) sipatna anonim;
- 7) miboga logika sorangan nu teu luyu jeung logika umum, utamana dina folklor lisan jeung sabagian lisan;
- 8) dipimilik ku balaréa; jeung
- 9) miboga sifat anu polos.

2.1.1.3 Wangun Folklor

Jan Harold Brunvand (dina Danandjaja, 1984, kc 21) masing-masing folklor kana tilu bagian. Di antarana nyaéta folklor lisan, folklor sabagian lisan, jeung folklor non lisan.

- Folklor Lisan

Folklor lisan nyaéta folklor anu wangunna murni lisan. Wangun-wangun (génré) folklor anu kaasup kana ieu kelompok nyaéta basa rayat atawa logat, ébréhan tradisional/paribasa, patalékan tradisional/tatarucingan, puisi rayat, carita prosa rayat (dongeng), jeung nyanyian rayat.

- 1) Basa rayat: Logat, Undak usuk Basa Sunda, Ngaran Gelar

Logat téh nada atawa lentong ngalisankeun kecap-kecap atawa basa dina omongan. Logat ieu téh biasana béda-béda di tiap wewengkon atawa kelompok masarakat, najan basa nu dipake sarua. Undak usuk basa Sunda nyaéta cara makéna basa Sunda nu ngabedakeun cara nyarita dumasar tingkatan nu ngawujudkeun tingkat kasopanan dina makena basa. Sedengkeun ngaran gelar nyaéta ngaran-ngaran gelar nu dipaké ku golongan ménak di tatar Sunda. Ngaran-ngaran gelar ieu aya rupa-rupa, saperti Raden, Tubagus, Nyai, jrd

- 2) Ébrehan Tradisional: Paribasa, Sisindiran
Paribasa nyaéta basa anu digambarkeun supaya leuwih tétéla kahartina jeung beda jauh karasana. Biasana ieu paribasa téh dipakéna pikeun mapagahan atawa mépéling ku cara anu merenah.
- 3) Patalékan Tradisional: Tatarucingan, Wawangsalan
Tatarucingan nyaéta babadéan, teteguhan anu eusina kudu diteguh atawa ditebak dumasar kana katerangan anu ngucapkeun.
- 4) Puisi Rayat
Puisi rayat nyaéta kasusastraan anu miboga wangun kauger, diantaranya nyaéta pupuh, sisindiran, wawangsalan, jrd.
- 5) Carita Prosa Rayat: Mite, Legenda, Dongéng
Mite mangrupa carita prosa rayat anu dianggap bener-bener kungsi kajadian dina mangsa heubeul jeung dianggap suci ku masarakat anu mibogana sedengkeun legenda mangrupa carita prosa anu miboga ciri-ciri méh sarua jeung mite, ngan teu dianggap suci. Dongéng nyaéta carita anu eusina ngandung unsur pamohalan. Misalna waé dongeng Si Kabayan atawa dongéng Sangkuriang jrd.
- 6) Nyanyian Rayat
Nyanyian rayat nyaéta salah sahiji génré atawa wangun folklor anu kasusun tina kecap-kecap jeung lagu, anu sumebar sacara lisan diantara anggota masarakat anu tangtu tur miboga wangun tradisional jeung loba pariasina.

- **Folklor Sabagian Lisan**

Folklor sabagian lisan nyaéta folklor anu wangunna mangrupa campuran unsur lisan jeung lain lisan. Wangun folklor sabagian lisan diantaranya nyaéta, kapercayaan/tahayul, kaulinan rayat, adat kabiasaan jeung upacara adat.

- 1) Kapercayaan/Tahayul

Kapercayaan atawa tahayul nyaéta kayakinan-kayakinan di masarakat anu teu dumasar kana logika atawa akal jeung teu bisa dipertanggung jawabkeun sacara ilmiah. Conto tahayul di Indonesia nyaéta pamali-pamali nu aya di masarakat.

- 2) Kaulinan rayat
Unggal bangsa pasti miboga kaulinan rayat. Kagiatan ieu asup kana folklor sabab dipiboga ku masarakat ngaliwat warisan lisan. Kaulinan ieu sumebar ngaliwatan tradisi lisan jeung dimekarkeun di lingkungan kulawarga atawa sakola, contona nyaéta ucing sumput, boy-boyan, jrd.
- 3) Adat Kabiasaan
Adat kabiasaan nyaéta tata cara hirup nu geus jadi patokan atawa *pedoman* di tiap-tiap kelompok masarakat. Adat kabiasaan ieu diwariskeun ti hiji generasi ka generasi ngaliwatan lisan jeung prakték.
- 4) Upacara Adat
Upacara adat nyaéta kagiatan tradisi nu dilaksanakeun biasana pikeun tujuan anu tangtu. Misalna waé upacara sérén taun pikeun ngalambangkeun rasa syukur masarakat tani kana hasil tatanen salila sataun. Atawa upacara tulak bala pikeun miceun sial atawa panyakit.

Tina pedaran diluhur bisa dicindekkeun yén folklor mangrupa bagian tina budaya jeung adat istiadat nu hirup di masarakat nu muncul tina gagasan-gagasan sarta ajén-ajén budaya nu aya di éta kelompok masarakat, miboga wangun-wangun anu tangtu, moboga ciri nu mandiri, sumebar sacara lisan di masarakat sarta biasana miboga variasi-variasi dina hirup-huripna di masarakat.

- **Folklor Lain Lisan**

Folklor lain lisan nyaéta folklor anu miboga wujud lain lisan sanajan sumebar na mah ngaliwatan média lisan. Ditilik tina wangunna, folklor lain lisan kabagi dua, nu miboga wangun materil jeung non-materil

- 1) Materil: aristéktur rayat, seni rupa (karajinan, lukisan, patung, arca jsb) pakéan, pakakas, kaolahan, obat-obatan tradisional, jeung tarian tradisional.
- 2) Lain Materil: gerak isyarat (*gésture*), seni sora, isarat sora jsb.

Tina pedaran diluhur bisa dicindekkeun yén folklor mangrupa bagian tina budaya jeung adat istiadat nu hirup di masarakat nu muncul tina gagasan-gagasan sarta ajén-ajén budaya nu aya di éta kelompok

masarakat, miboga wangun-wangun anu tangtu, moboga ciri nu mandiri, sumebar sacara lisan di masarakat sarta biasana miboga variasi-variasi dina hirup-huripna di masarakat.

2.1.2 Kaolahan Tradisional

Dihandap ieu baris dipedar ngeunaan kaolahan tradisional. Diantarana nyaéta wangenanna, bahan-bahan nu dipakena, cara midangkeuna, waktu ngadahar éta kaolahan, jeung rupa-rupa jenis kaolahan tradisional luyu jeung fungsina.

2.1.2.1 Wangenan Kaolahan Tradisional

Kadaharan didésripsikeun salakau sakabeh anu tumuwuh di sawah, kebon atawa sagala nu asalna ti laut jeung dipiara di buruan, imah, tegalan, atawa di kandang anu bisa dibeuli di pasar, di warung atawa di rumah makan (Danandjaya, 1988, kc 182 dina Endraswara, 2013a, kc 134). Dumasar définisi éta, kadaharan téh asalna bisa tina tutuwuhan, sato, atawa ogé hasil produksi manusa anu diolah ku cara anu tangtu nepi ka jadi hiji kaolahan anu bisa didahar.

Kaolahan dina kahirupan masarakat lain ngan saukur naon-naon wae nu bisa didahar tur méré mangpaat kana awak, tapi kaolahan mangrupa hasil tina daya cipta, rasa jeung karya manusa nu diwujudkeun dina kaolahan salaku alat pikeun nyumponan kabutuh dasar manusa kana pangan. Salian ti ngan saukur bisa dicumponan ku ngawaregkeun, tapi ogé kudu bisa nyugemakeun tina sisi rasa, wujud jeung éstetikana. Perlu dibédakeun antara *zat bergizi* jeung kaolahan. Saupamana *zat bergizi* mah naon-naon wae nu bisa dikonsumsi jeung méré mangpaat kana awak, sedengkeun kaolahan mangrupa bagian tina konsep kabudayaan masarakat nu geus jadi tradisi turun tinurun. Danandjaja (1994. kc.182-184) nétélakeun yén kaolahan atawa kadaharan téh mangrupa hiji fenomena folklor jeung antropologi nu jadi bagian tina kabudayaan masarakat. Pangaruh konsép kabudayaan dina kaolahan ditangtukeun ku sababaraha hal, diantaranya: agama/kayakinan, tradisi/kabiasaan jeung cita rasa. Tradisi manusa kana kaolahan bakal hésé dirobah, sabab ieu tradisi téh geus jadi bagian tina hirupna. Hal ieu pakait jeung hal-hal nu mangaruhan kana kaolahan dina konsep kabudayaan masing-masing masarakat.

Kaolahan tradisional nyaéta rupa-rupa jenis dahareun jeung inumeun anu sumberna tina tutuwuhan (nabati) atawa sasatoan (hewani) anu cara ngokolakeun katut resépna asalna ti kabiasaan jeung tradisi masarakat anu diwariskeun jeung sumebar sacara lisan turun timurun. Konsep kaolahan tradisional dibeunangkeun, dijieun, diproduksi jeung

jadi kaolahan anu dipikaresep sarta dina sababaraha jenis kaolahan husus dipidangkeun dina acara-acara anu tangtu (Endraswara, 2013a, kc 134). Dina kahirupan masarakat Sunda sacara umum, kaolahan tradisional miboga fungsi salaku kadaharan sapopoé jeung kaperluan dina upacara-upacara husus. Ku sabab kaolahan tradisional dina sumebarna miboga ciri-ciri utama pengenalan folklor, kaolahan tradisional kaasup kana bagian folklor lain lisan anu miboga wujud materil.

2.1.2.2 Bahan Kaolahan Tradisional

Bahan atawa sumber anu dipaké pikeun nyieun kaolahan tradisional umumna mangrupa tina hasil alam nu mangrupa tutuwuhan (nabati) atawa sasatoan (hewani) nu aya sarta disadiakeun ku alam sabudeureunnana. Dua sumber bahan kaolahan ieu biasana dibeunangkeun tina hasil tatanén, ngebon, ingon-ingon, moro, hasil nyiar ti leuweung, meuli di pasar, di warung jsb (Danandjaja, 1988, kc 182).

Produk nabati nu dipaké pikeun bahan kaolahan tradisional biasana dihasilkeun tina hasil budidaya tutuwuhan nu dikokolakeun dina tani jeung kebon saperti paré, sayur-sayuran, bubuahan, beubeutian, suung, jrd. Salian ti éta hasil tina tutuwuhan nu teu di budidayakeun nu tumuwuh di sabudeureun imah atawa di leuweung.

Produk hewani biasana dihasilkeun tina ingon-ingon atawa hasil moro. Sasatoan nu biasa dipiara salaku ingon-ingon nu dipaké pikeun bahan kaolahan tradisional diantaranya nyaéta hayam, sapi, domba, meri, lauk jrd, sedengkeun nu dibeunangkeun tina hasil moro diantaranya nyaéta manuk, lauk, uncal jrd.

2.1.2.3 Cara Ngokolakeun Kaolahan Tradisional

Dina ngokolakeun kaolahan tradisional, loba pisan cara anu dipaké ku masarakat. Cara-cara ieu sumebar sacara lisan di kelompok masarakat. Umumna cara ngokolakeun kaolahan tradisional kawilang basajan sarta henteu merlukeun proses anu lila. Iwal ti sababaraha kaolahan anu merlukeun cara husus pikeun ngokolakeunna saperti kaolahan anu maké cara *fermentasi* dina ngokolakeunna. Sababaraha cara pikeun ngokolakeun kaolahan tradisional numutkeun Sundiawan (Sundiawan, 2009; *Istilah Nu Patali Jeung Ngasakan*; <https://awan965.wordpress.com/2009/03/27/istilah-nu-patali-jeung-ngasakan-nyangu/amp/>) nyaeta:

- 1) diseupan: nyaéta cara ngokolakeun kaolahan ku cara ngamangpaatkeun *uap* cai nu panas tur éta kaolahan dikekeb dina hiji wadah nu caina tuluy dipanaskeun. Pakakas nu dipake

- biasana langsung atawa sééng jeung aseupan, sedengkeun kaolahan nu biasana dikokolakeun nyaéta pais-paisan, hui-huiian, kueh-kuehan.
- 2) dikulub/digodog: nyaéta cara ngokolakeun kaolah ku cara diasupkeun/dikeueum dina cai nu dipanaskeun nepi ka ngagolak, biasana pakakas nu dipaké nyaéta panci, sedengkeun kaolahan nu biasana dikokolakeun nyaéta dadagingan, beubeutian, kacang-kacangan, jrrd.
 - 3) digoréng: nyaéta cara ngokolakeun masakan ku cara dikeueum dina minyak panas. Pakakas nu biasana dipake nyaéta kawali. Kaolahan nu biasana dipaké nyaéta daging-dagingan, rupa-rupa goréngan, jrrd
 - 4) disangrai: nyaéta cara ngokolakeun kaolahan ku cara dipanaskeun dina kawali tanpa maké minyak. Conto kaolahan nu disangrai diantaranya nyaéta siki tangkil, suuk, sababaraha jenis kurupuk, jrrd.
 - 5) dibubuy: nyaéta cara ngokolakeun kaolahan ku cara dipanaskeun ku bara seuneu tuluy ditutup ku taneuh nepi ka asak. Conto kaolahan nu biasana dikokolakeun nyaéta beubeutian.
 - 6) dibeuleum: nyaéta cara ngokolakeun kaolahan ku cara dipanaskeun diluhur seuneu. Kaolahan nu biasa dikokolakeun ku cara dibeuleum nyaéta daging-dagingan, lauk, jrrd
 - 7) dipeuyeum: cara ngokolakeun kaolahan ku cara dipeuneum nya eta ku cara nambahkeun ragi kana bahan kaolahan, tuluy disimpen nepi ka asak balukar tina prosés *fermentasi*. Conto kaolahan nu biasa dipeuyeum nyaéta hui sampeu jeung béas ketan nu dijadikeun peuyeum.
 - 8) didéang: nyaéta cara ngokolakeun kaolahan ku cara dipanaskeun di luhur seuneu tapi jarakna leuwih jauh tibatan dibeuleum, tur ngamangpaatkeun ogé haseup pikeun ngawetkeun éta kaolahan. Kaolahan nu biasana dikokolakeun ku cara dideang nyaéta daging jeung lauk, opak, jrrd.
 - 9) dipais: nyaéta cara ngokolakeun kaolahan ku cara mungkus kaolahan ku daun cau, anu tuluy eta paisan diseupankeun dina langsung atawa aseupan. Conto kaolahan nu biasana dikokolakeun ku cara dipais nyaéta pais lauk, pais tahu, pais hayam, jeung papais nu mangrupa jenis kueh.
 - 10) digarang: nyaéta cara ngokolakeun kaolahan ku cara manaskeun kaolahan luhureun kawali tina beusi atawa taneuh

anu tuluy diantep nepi ka asakna. Biasana kaolahan nu digarang nyaéta asin peda, daging hayam, jrrd.

- 11) dikarih: mangrupa cara ngokolakeun beas nu gigih bari dicaian ku cai ngagolak supaya beukah, make pakakasa nu disebut pangarih. Biasana ieu cara dipaké pikeun nyieun bubur.

2.1.2.4 Cara Midangkeun Kaolahan Tradisional

Salah sahiji nu jadi daya tarik tina kaolahan tradisional nyaéta cara midangkeunnana. Salian ti nambahan unsur artistik kaolahan éta, dina sababaraha kaolahan cara midangkeun ieu miboga fungsi katut siloka. Contona peuyeum ketan Kuningan nu dibungkus ku daun jambu, miboga fungsi pikeun nambah aroma seungit kana peuyeum. Conto lian na dina tumpeng, tumpeng biasa diréka-réka sangkan katempo éndah tur ngirut jalma nu nempo na. Ogé dina bubur bodas bubur beureum nu dipidangkeunna ngaréndéng, mangrupa siloka tina getih jeung tulang nu jadi bagian tina awak manusa.

Cara midangkeun kaolahan pikeun konsumsi sapopoé bisana basajan, henteu loba unak-anikna. Pikeun kapentingan upacara atawa ritual, biasana kaolahan dipidangkeun kalayan hadé. Malahan biasana kaolahan nu dipidangkeun pikeun kaperluan upacara atawa ritual leuwih ngirut pikeun didahar. Ti salian cara midangkeun, wadah atawa *kemasan* hiji kaolahan tradisional biasana nengetan kana sababaraha hal. Diantarana nyaéta fungsi, éstétika, lingkungan sarta gampang henteu bahan nu dijadikeun wadah atawa *kemasan* éta dibeunangkeun. Salah sahiji contona nyaéta daun cau nu dijadikeun bungkus pikeun rupa-rupa kaolahan. Hal ieu dumasar kana daun cau nu jumlahna loba di lingkungan sabudeureun masarakat, sarta sanggeus dipaké salaku bungkus kaolahan, daun cau moal ngabalukarkeun masalah lingkungan sabab daun cau bakal lebur jeung taneuh. Salian ti éta, cara midangkeun jeung *kemasan* kaolahan ogé bisa jadi cara pikeun ngukur sakumaha jauhna kamekaran budaya hiji masarakat (Widyastuti dina Endraswara spk, 2013a, kc 137-147).

2.1.2.5 Waktu Ngadahar Kaolahan

Ku sabab loba pisan jenis kaolahan tradisional, tangtu waktu pikeun ngadahar eta kaolahan bakal béda-béda, sabab eta kaolahan miboga fungsi jeung kagunaanna séwang-séwangan. Misalna wae, sangu konéng atawa tumpeng anu dijieun jeung didahar dina acara-acara anu husus. Aya deui rujak kanistrén nu aya dina acara sukuran katujuh bulanan.

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Kaolahan nu kagolong kadaharan pikeun sapopoé gé béda-béda waktu pikeun ngadaharna. Contona golongan kuéh-kuéhan nu didahar dina waktu nyalsé nu jadi batur cikopi nepi ka disebut opieun. Aya deui kadaharan pokok nu didahar sapoé tilu kali pikeun nyumponan pangabutuh awak. Kukituna kaolahan tradisional henteu sagawayah didaharna tur miboga waktu-waktu anu tangtu pikeun ngadahar éta kaolahan (Widyastuti dina Endraswara spk, 2013a, kc 137-147).

2.1.2.6 Jenis Kaolahan Tradisional

Dina kahirupan masarakat Sunda sapopoé, kaolahan tradisional kabagi sababaraha jenis dumasar kana fungsina. Diantarana waé pikeun upacara/kagiatan spiritual, pikeun kadaharan sapopoé, atawa keur idangan dina acara-acara husus. Dihandap ieu baris dipedar jenis kaolahan tradisional numutkeun fungsi na séwang-séwangan sakumaha nu di pedar ku Widyastuti (dina Endraswara spk, 2013a, kc 137-147).

1) Kaolahan pikeun upacara/kagiatan ritual

Dina upacara-upacara adat atawa acara anu ngandung unsur tradisi, biasana disadiakeun rupa-rupa kaolahan salaku sasajén anu miboga fungsi simbol *keselarasan* jeung ucapan syukur masarakat. Biasana pikeun sasajén mah teu diperhatikeun faktor rasa, tapi leuwih museur kana faktor bentuk jeung nilai estetis sarta ma'na anu disimbolkeun ku eta kaolahan.

2) Kaolahan pikeun dahareun sapopoé

Kaolahan tradisional pikeun dahareun sapopoé umumna henteu merhatikeun teuing rupa atawa estetika, tapi leuwih ngautamakeun rasa anu luyu jeung nu dipikahayang. Biasana rasa bisa diidentifikasi jeung ditandaan numutkeun daérah-daérah anu tangtu. Misalna waé masarakat di Tatar Sunda leuwih resep kaolahan anu cita rasana asin jeung lada, sedengkeun di wilayah Jawa Wetan mah leuwih condong kana rasa amis. Beda deui jeung masarakat di wewengkon Sumatra Kulon anu resep ku kaolahan nu bungbuna loba jeung sarwa aya cipatian.

Umumna masarakat ngagunakeun bungbu anu aya di sabudeureunanana saperti ti kebon, leuweung, buruan jsb. Ieu mangrupa bagian tina *kearifan lokal* masarakat. Rupa-rupa bungbu anu dipaké dina ngokolakeun kaolahan tradisional diantaranya waé daun salam, séréh, gula beureum, jahe, laja, konéng, katuncar, pedes, asem, kiamis, jrd. Tangtu waé bungbu-bungbu nu dipaké dina ngokolakeun kaolahan tradisional teh miboga fungsi pikeun awak urang salian salaku

bungbu nu nambahan nilai rasa dina kaolahan. Contona waé daun salam anu miboga fungsi pikeun nurunkeun kadar gula dina getih (Atun, 2010, kc 97 dina Endraswara, 2013b, kc 140). Kaolahan tradisional pikeun dahareun sapopoe miboga rupa-rupa jenis, ti mimiti kaolahan utama sarupaning sangu, rupa-rupa deungeun sangujeung rupa-rupa jajaneun atawa opieun.

3) Kaolahan pikeun idangan acara husus

Dina tradisi sunda, aya acara husus anu pakait jeung kahirupan. Misalna acara nikahan, lahiran, nyunatan, jeung sukuran. Dina acara-acara husus éta kaolahan tradisional jadi pilihan pikeun idangan suguhkeuneun ka para tamu nu datang. Misalna waé dina sukuran opat bulanan, aya rupa-rupa kaolahan anu jadi ciri has. Contona rurujakan, bubur lolos, jrrd. Ogé dina hajat nikahan, rupa-rupa kaolahan parasmanan jadi ciri has éta acara. Contona sambel goréng, gepuk, empal, karédok jrrd. Lian ti éta, dina acara salametan biasana tamu nu datang sok dibéré bésék atawa berekat nu eusina rupa-rupa dahareun siga endog asin, gepuk, capcay, goréng hayam jrrd. Kaolahan-kaolahan éta geus jadi hiji ciri pikeun acara-acara husus di masarakat Sunda.

4) Kaolahan Tradisional Salaku Identitas Daérah

Kaolahan tradisional miboga posisi nu kawilang penting dina kahirupan masarakat Sunda salaku identitas daérah. Hal ieu dumasar kana bukti di masarakat yén sababaraha kaolahan geus jadi ikon sababaraha daérah. Salah sahiji contona nyaéta peuyeum Bandung. Peuyeum Bandung mangrupa salah sahiji kaolahan nu geus kawentar di Indonesia. Saupama masarakat diluar Jawa Barat ngadangu kecap 'peuyeum', tangtu bakal langsung inget ogé ka Kota Bandung. Sabab Kota Bandung mangrupa tempat peuyeum Bandung diproduksi jeung didagangkeun ti jaman baheula (Isnendés dina Endraswara spk, 2013b, kc 536). Hal ieu mangrupa bukti yén kaolahan tradisional miboga fungsi salaku identitas daérah.

2.2 Panalungtikan Saméméhna

Dina kajian pustaka, panalungtik manggih sababaraha panalungtikan anu pakait jeung kaolahan tradisional. Diantarana nyaéta :

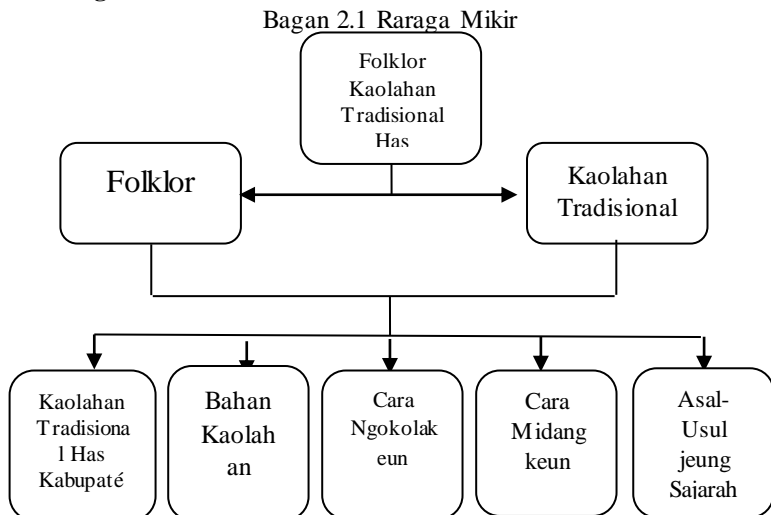
- 1) *“Aspek Budaya pada Tradisi Kuliner Tradisional di Kota Malang sebagai Identitas Sosial Budaya (Sebuah Tinjauan Folklore)”* (Wurianto, Arif Budi. UMM, 2008), nu medar tradisi *kuliner* di Kota Malang tina jihat sawangan folklor non-lisan salaku identitas sosial budaya masarakat sarta konsep

kuliner tradisional salaku folklor non-lisan nu nunjukeun identitas jeung representasi sosial budaya masarakat

- 2) *“Profil Makanan Tradisional di Kotagede”* (Widyanti, Retno. UNY, 2007), nu medar profil kaolahan tradisional di Kotagedé nu ngawengku jenis-jenis kaolahan, bahan nu dipaké, téknik ngokolakeun kaolahan, rasa kaolahan jeung cara midangkeun kaolahan tradisional nu siap dikonsumsi.
- 3) *‘Presepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur : Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta di Surabaya’* (Adiasih, Priskilia jeung Brahmana, Ritzky K.M.R. Universitas Kristen Petra Surabaya, 2015) nu medar persepsi mahasiswa paguron luhur swasta di Surabaya kana kaolahan tradisional Jawa Timur.
- 4) *“Perancangan Identitas Borondong Ibu Alit”* (Rosdiana, Seni. UNIKOM, 2011) nu medar perluna identitas pikeun kaolahan tradisional borondong Ibu Alit salaku salah sahiji kaolahan has Jawa Barat sangkan bisa dipikawanoh ku masarakat luas

Panalungtikan diluhur mangrupikeun panalungtikan nu fokus masalahna sabudeureun kaolahan tradisional. Sanajan kitu, aya hal-hal anu ngabédakeun panalungtikan ieu jeung panalungtikan diluhur. Panalungtikan ieu fokus kana folklor kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan, kaasup asal-usul jeung sajarahna, bahan, cara ngolah, jeung cara midangkeunna.

2.3 Raraga Mikir



Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

BAB III

MÉTODEU PANALUNGTIKAN

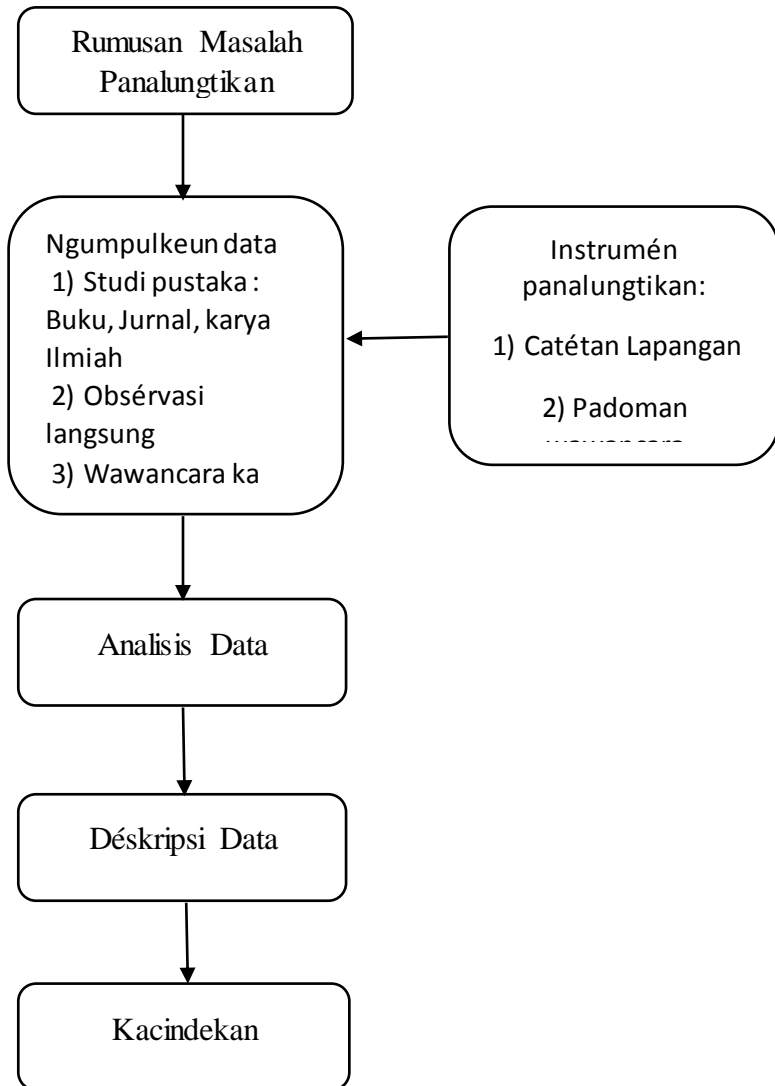
3.1 Désain Panalungtikan

Ieu panalungtikan téh kagolong kana panalungtikan kualitatif, numutkeun Bogdan jeung Taylor (dina Moeleng, 2007, kc 4) panalungtikan kualitatif nya éta prosedur panalungtikan nu ngahasilkeun data déskriptif nu mangrupa kecap-kecap tinulis atawa lisan ti jalma-jalma jeung paripolahna nu bisa ditalungtik. David William (dina Moeleong, 2007, kc. 5) nétélakeun nu disebut panalungtikan kualitatif nya éta panalungtikan nu carana ngumpulkeun data tina hiji latar alamiah, ngagunakeun métode alamiah, sarta dilakukeun ku panalungtik anu ka irut sacara alamiah. Tegesna panalungtikan kualitatif téh nya éta panalungtikan nu miboga maksud pikeun maham *fenomena* atawa hal-hal naon nu kaalaman ku hiji subjek panalungtikan, misalna: paripolah, sawangan, motivasi, tindakan, jrd., sacara holistik, jeung ku cara ngadeskripsikeun ngaliwatan kecap-kecap jeung basa, tina hiji kontéks husus nu alamiah jeung ngamanpaatkeun métode alamiah.

Luyu jeung pamarekan panalungtikan kualitatif, dina ieu panalungtikan digunakeun ogé métode deskriptif. Numutkeun Arikunto (2013, kc. 3) kecap déskriptif asalna tina basa Inggris *to describe* nu hartina ngajelaskeun hiji hal, misalna kaayaan, kajadian, kagiatan, atawa hal séjén nu hasilna dijelaskeun dina wangun laporan panalungtikan. Tina harti kecap éta, nu dimaksud ku panalungtikan nu maké métode deskriptif nya éta panalungtikan nu dimaksudkeun pikeun nalungtik kaayaan, kondisi atawa hal-hal séjén nu geus disebutkeun, nu hasilna dipedar dina wangun laporan panalungtikan. Kusabab panalungtik henteu nerapkeun *treatment* atawa hal sejen ka objek nu ditalungtik, bisa disebutkeun métode panalungtikan déskriptif téh

Désain panalungtikan nya éta bagan guluyurna tahap panalungtikan anu ngagambarkeun léngkah-léngkah panalungtikan. Désain dina rarancang panalungtikan antukna bisa meunangkeun hiji logika. Désain anu digunakeun dina ieu panalungtikan bisa dibagankeun kieu

Bagan 3.1 Désain Panalungtikan



3.2 Sumber Data jeung Lokasi Panalungtikan

Lofland (dina Moleong, 2007, kc. 57) medar yén sumber data utama dina kualitatif nya éta kekecapan jeung kalakuan, satuluyna mangrupa data tambahan saperti dokumén. Anapon Arikunto (2013, kc.172) medar yén sumber data dina panalungtikan nya éta subjék nu bisa dipaké dina prosés nyangking data. Dumasar kana hal éta, data nu dipaké dina ieu panalungtikan nya éta saperti ieu di handap.

- a. Hasil wawancara ti narasumber nu miboga kaahlian atawa pakasaban dina industri kaolahan tradisional. Data hasil panalungtikan mangrupa hasil tina kagiatan ningali, ngaregepkeun jeung wawancara.
- b. Sumber pustaka atawa sumber tinulis nu kaasup kana golongan ilmiah misalna buku, tésis atawa disertasi, buku terbitan pamaréntah, jurnal ilmiah, jrd.
- c. Sumber data nu dipaké dina panalungtikan kualitatif téh nya éta data lapangan nu mangrupa foto, anu satuluyna dianalisis, bisa ogé mangrupa wangun rekaman sora atawa rékaman vidio.
- d. Data statistik daérah panalungtikan bisa dijadikeun data tambahan pikeun panalungtik sangkan data nu dipaké akurat. Data statistik bisa méré informasi ngeunaan komposisi masarakat tina umur, *gender*, agama, pakasaban, kahirupan sosial jeung ékonomi, jrd.

3.2.1 Informan

Panalungtikan ieu ngagunakeun téhnik *Incidental Sampling* dimana dina téhnik ieu saha waé anu kapanggih ku panalungtik dina prosés panalungtikan bisa dijadikeun informan saupama eta jalma sahenteuna luyu jeung salah sahiji kritéria nu geus ditangtukeun tur dianggap kompeten dina widang masalah nu jadi fokus panalungtikan. Kriteria informan dina ieu panalungtikan nya éta: palaku industri kaolahan tradisional, miboga pangaweruh ngeunaan kaolahan tradisional, miboga pangaweruh kana tradisi non lisan, tokoh adat masarakat satempat, jeung pagawé instansi pamaréntah dina widang nu pakait jeung masalah panalungtikan.

3.2.2 Lokasi Panalungtikan

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Lokasi dina ieu panalungtikan nya éta wilayah Kabupatén Kuningan. Sacara geografis Kabupatén Kuningan aya di wétan Propinsi Jawa Barat, sarta asup ka daérah nu dikenal Ciayumajakuning (Cirebon, Indramayu, Majalengka, Kuningan) sabab baheulana mangrupikeun bagian tina Kawadanan Cirebon. Kabupatén Kuningan aya dina titik koordinat 108° 23 - 108° 47 Bujur Timur jeung 6° 47 - 7° 12 Lintang Selatan. Sacara administratif wates-wates Kabupatén Kuningan nya éta:

- Beulah Kidul: Kabupatén Ciamis jeung Kabupatén Cilacap
- Beulah Kaler: Kabupatén Cirebon
- Beulah Wetan: Kabupatén Brebes
- Beulah Kulon: Kabupatén Majalengka

Kabupatén Kuningan ngawengku 32 kacamatan anu kabagi deui jadi 361 désa jeung 15 kalurahan (dina Kuningan *Outlook*, Badan Perencanaan dan Pembangunan Daerah Kabupatén Kuningan, 2012, kc.43). Kacamatan-kacamatan nu aya di Kabupatén Kuningan nya éta :

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| - Kacamatan Darma | - Kacamatan Kalimanggis |
| - Kacamatan Kadugedé | - Kacamatan Ciawigebang |
| - Kacamatan Nusahérang | - Kacamatan Cipicung |
| - Kacamatan Ciniru | - Kacamatan Lebakwangi |
| - Kacamatan Hantara | - Kacamatan Malébé |
| - Kacamatan Selajambé | - Kacamatan Garawangi |
| - Kacamatan Cilebak | - Kacamatan Sindangagung |
| - Kacamatan Subang | - Kacamatan Kuningan |
| - Kacamatan Ciwaru | - Kacamatan Cigugur |
| - Kacamatan Karangkencana | - Kacamatan Karamatmulya |
| - Kacamatan Cibingbin | - Kacamatan Jalaksana |
| - Kacamatan Cibeureum | - Kacamatan Japara |
| - Kacamatan Luragung | - Kacamatan Cilimus |
| - Kacamatan Cidahu | |
| - Kacamatan Cimahi | |

- Kecamatan
Cigandamekar
- Kecamatan
Mandirancan
- Kecamatan
Pancalang
- Kecamatan
Pasawahan

Rizal Pahlevi, 2018

FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL

HAS KABUPATEN KUNINGAN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Ti 32 kacamatan nu aya di Kabupatén Kuningan, aya 4 kacamatan nu jadi tempat piekun panalungtikan, nya éta Kacamatan Kuningan, Kacamatan Cigugur, Kacamatan Ciawigebang jeung Kacamatan Luragung. 4 kacamatan ieu mangrupikeun tempat asal sarta tempat mekar jeung sumebar na obyék panalungtikan nu baris ditalungtik.

Jumlah penduduk Kabupaten Kuningan dina taun 2013 dumasar kana hasil sésensus Badan Pusat Statistik jumlah na aya 1.110.624 jiwa (Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuningan, 2015, *Penduduk Kabupaten Kuningan Tahun 2013*; <https://kuningankab.bps.go.id/statictable/2015/04/16/9/penduduk-kabupaten-kuningan-tahun-2013.html>; diakses tanggal 10 Januari 2018). Laju Pertumbuhan Penduduk (LPP) taunan rata-rata nya eta 1,43% (Lubis, Nina Herlina spk, 2014, kc 300).

Masyarakat Kabupatén Kuningan umumna ngagunakeun basa Sunda dialék Kuningan salaku basa sapopoé. Basa Sunda nu dipaké ku masarakat di Kabupatén Kuningan nyaéta basa Sunda dialék Kuningan nu miboga variasi tina basa Sunda nu dipaké di wewengkon Jawa Barat séjénna. Dina kahirupan sosial budayana, masarakat Kabupatén Kuningan kaasup masarakat nu majemuk. Numutkeun data ti Badan Pusat Statistik Kabupatén Kuningan (Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuningan, 2016, *Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan dan Agama Yang Dianut di Kabupatén Kuningan 2014*; <https://kuningankab.bps.go.id/statictable/2016/01/05/52/jumlah-penduduk-menurut-kecamatan-dan-agama-yang-dianut-di-kabupaten-kuningan-2014.html>; diakses tanggal 10 Januari 2018), agama nu diagem ku masarakat di Kabupatén Kuningan umumna agama Islam (98%), nu sejenna ngagem agama Katolik, Protésan, Budha, Hindu jeung aya ogé nu ngagem aliran kapercayaan séjénna.

Dina widang atikan, masarakat Kabupatén Kuningan kaasup kana masarakat nu sadar atikan. Hal ieu kagambar ku masarakat nu meunangkeun atikan ti mimiti SD nepi paguron luhur. Tina data nu dikaluarkeun ku Badan Pusat Statistik Kabupatén Kuningan (Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuningan, 2015, *Penduduk Usia 10 Tahun Ke Atas Menurut Jenjang Pendidikan Tertinggi yang Ditamatkan di Kabupaten Kuningan*; <https://kuningankab.bps.go.id/statictable/2015/04/16/13/penduduk-usia-10-tahun-ke-atas-menurut-jenjang-pendidikan-tertinggi-yang-ditamatkan-di-kabupaten-kuningan-tahun-2010.html>; diakses tanggal 10

Rizal Pahlevi, 2018

FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL

HAS KABUPATEN KUNINGAN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Januari 2018) bisa diténan tingkat atikan nu dibeunangkeun sarta ditamatkeun ku masarakat Kabupatén Kuningan.

Pakasaban masarakat Kabupatén Kuningan rupa-rupa. Aya nu tatanén, dagang, pagawé pamarentah atawa swasta, industri, patukangan jrrd. Diantara pakasaban-pakasaban nu disebutkeun, pakasaban tatanén jeung dagang mangrupa pakasaban nu mayoritas dilakonan ku masarakat Kabupatén Kuningan. Hal ieu luyu jeung data nu dikaluarkeun ku Badan Pusat Statistik Kabupatén Kuningan dina taun 2015 dumasar hasil sénsus dina taun 2010 (Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuningan, 2015, *Penduduk Usia 10 Tahun Ke Atas yang Seminggu Lalu Mempunyai Pekerjaan Menurut Lapangan Sektor Pekerjaan Utama di Kabupaten Kuningan Tahun 2010*; <https://kuningankab.bps.go.id/statictable/2015/04/16/14/penduduk-usia-10-tahun-ke-atas-yang-seminggu-yang-lalu-mempunyai-pekerjaan-menurut-lapangan-sektor-pekerjaan-usaha-utama-di-kabupaten-kuningan-tahun-2010.html>; diaksés tanggal 10 Januari 2018).

Gambar 3.1 Logo Kabupatén Kuningan



Gambar 3.2 Peta Kabupatén Kuningan

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu



kat : Kecamatan Cigugur Kecamatan Ciawigebang
 Kecamatan Kuningan Kecamatan Luragung

3.3 Téhnik Ngumpulkeun Jeung Analisis Data

3.3.1 Téhnik Ngumpulkeun Data

Téhnik nu digunakeun pikeun ngumpulkeun data dina ieu panalungtikan nya éta ngagunakeun téhnik studi pustaka, wawancara, observasi, jeung dokumentasi.

1) Téhnik Studi Pustaka

Studi pustaka nya éta néangan sumber informasi tinulis nu kaasup wanda ilmiah, sumber nu dipaké mangrupa buku, dokumén, jurnal, jrd. Ieu data mangrupa data awal pikeun ieu panalungtikan. Data nu geus aya tuluy dimutalaah pikeun néangan informasi, tiori, sarta solusi pikeun masalah panalungtikan.

2) Téhnik Wawancara

Ieu téhnik gunana pikeun néangan informasi ngaliwatan lisan ku cara méré sababaraha patalékan ka narasumber anu miboga pangaweruh ngeunaan kaolahan tradisional has Kabupaten Kuningan, tuluy hasilna ditulis dina wangun laporan pikeun ngajawab masalah panaluntikan.

3) Téhnik Observasi

Marshall (dina Sugiyono, 2010, kc 316) ngajelaskeun yén dina obsérvasi panalungtik bakal diajar ngeunaan paripolah sarta ma'na tina éta paripolah. Obsérvasi panalungtikan ngeunaan kaolahan tradisional has Kabupaten Kuningan dilakukeun ku cara ngarékam gambar, sora, atawa kajadian nu aya patalina jeung panalungtikan.

4) Téhnik Dokuméntasi

Sugiyono (2010, kc.329) medar, yén dokumentasi téh nya éta catetan kajadian nu geus kaliwat, bisa mangrupa tulisan, gambar atawa karya-karya séjénna saperti film atawa *video*. Tehnik dokuméntasi

Rizal Pahlevi, 2018

FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL

HAS KABUPATEN KUNINGAN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

digunakeun pikeun ngalengkepan data-data hasil observasi jeung wawancara dina panalungtikan kualitatif.

3.3.2 Téhnik Ngolah Data

Analisis dina ieu panalungtikan ngagunakeun téhnik analisis unsur langsung, Téhnik analisis unsur langsung ieu nyoko kana hal-hal nu jadi fokus utama dina ieu panalungtikan. Léngkah-léngkahna saperti ieu di handap.

1) Téhnik Analisis Rupa Kaolahan

Dina analisis rupa, kaolahan baris diténan hal-hal anu pakait jeung fisik kaolahan diantaranya rupa, warna, jeung *tekstur*.

2) Téhnik Analisis Fungsi Kaolahan

Dina analisis fungsi, baris diguar fungsi-fungsi kaolahan dina kahirupan sapopoé masarakat. Analisis fungsi baris medar posisi atawa kalungguhan kaolahan tradisional dina kahirupan masarakat. Naha éta kaolahan ngan ukur jadi kadaharan sapopoé atawa miboga fungsi husus di masarakat.

3) Téhnik Analisis Bahan Kaolahan

Dina analisis bahan, baris diténan naon-naon waé nu jadi bahan pikeun kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan. Ti mimiti sumber éta bahan nepi ka fungsi hiji bahan dina kaolahan.

4) Téhnik Analisis Cara Midangkeun

Dina analisis cara midangkeun, baris diténan cara midangkeun kaolahan sarta wadah atawa pakakas nu dipaké pikeun midangkeunna. Kaasup bahan pakakas nu dipaké dina midangkeun atawa *kemasan* kaolahan nu dipedar.

5) Téhnik Analisis Sajarah jeung Asal-usul Kaolahan

Dina analisis sajarah jeung asal-usul kaolahan, baris diténan nilai-nilai sajarah nu aya dina kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan. Diantarana nya éta carita kumaha éta kaolahan mimiti aya, saha nu mimiti ngokolakeunna, sarta perkara séjénna nu pakait jeung ngandung nilai sajarah dina éta kaolahan.

3.4 Instrumen Panalungtikan

Instrumen panalungtikan nu dipaké dina ieu panalungtikan nya éta saperti ieu dihandap :

a. Catetan Lapangan

Nyieun atawa nulis data ku cara nyieun catatetan lapangan, catetan rinci ngeunaan téma panalungtikan, jadwal, peta konsep, atawa alat rekam.

Rizal Pahlevi, 2018

FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL

HAS KABUPATEN KUNINGAN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Gambar 3.3 Catetan Lapangan Panalungtikan

| Catetan lapangan |
|---|
| Pengamatan/wawancara: |
| Waktu : |
| Tempat: |
| Subjek panalungtikan: kalungguhan, wasta (deskriptif) |
| |
| |
| Sawangan panalungtik (reflektif)..... |

b. Padoman Wawancara

Padoman wawancara nya éta runtuyan nu bakal ditanyakeun ka narasumber ngeunaan objek nu ditalungtik, ngaran nu diwawancara kudu ditulis idéntitasna dina kartu wawancara, ngarah teu aya manipulasi data, umur narasumber umumna leuwih ti 25 taun sarta miboga pangaweruh ngeunaan obyék panalungtikan. Téhnik wawancara nu digunakeun dina ieu panalungtikan nya éta téhnik wawancara informal jeung wawancara sacara lisan.

Format padoman wawancara nya éta ieu di handap :

1. Daptar patalekan ngeunaan folklor kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan :
 - a. Naon ngaran ieu kaolahan sarta kumaha asal-usul ngaran kaolahan ieu teh?
 - b. Naon wae bahan pikeun nyieun ieu kaolahan?
 - c. Kumaha cara nyieun ieu kaolahan ?
 - d. Kumaha cara midangkeun ieu kaolahan
 - e. Naon fungsi ieu kaolahan dina kahirupan masarakat?
 - f. Naha ieu kaolahan téh dijual atawa pikeun konsumsi wungkul?
 - g. Iraha jeung dimana ieu kaolahan dijieunna?
2. Alat Rekam

Alat rekam nu dipake dina ieu panalungtikan nya éta kamera pikeun moto jeung *handphone* pikeun ngarekam sora.
3. Kartu Data

Kartu data miboga fungsi pikeun nyatet rincian tiap kaolahan nu ditalungtik dina ieu panalungtikan

Gambar 3.4 Kartu Data

Rizal Pahlevi, 2018

FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL

HAS KABUPATÉN KUNINGAN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

| Kartu Data |
|-------------------|
| Ngaran Kaolahan : |
| Rupa Kaolahan |
| Bahan-Bahan: |
| Cara Ngolah : |
| Cara Midangkeun : |

Tabel 3.5 *Checklist* observasi poin analisis

| Jenis analisis | Ka observasi | Teu ka observasi | Keterangan |
|----------------------------------|--------------|------------------|------------|
| Analisis Rupa | | | |
| Analisis Bahan | | | |
| Analisis Cara Ngokolakeun | | | |
| Analisis Cara Midangkeun | | | |
| Analisis Sajarah jeung Asal-usul | | | |

Rizal Pahlevi, 2018

***FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN***

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

4. Data Informan

Gambar 3.5 Kartu Data Informan

| Data Informan | |
|------------------|--------------|
| Wasta : | |
| Jenis kelamin : | |
| Umur : | |
| Kalungguhan : | |
| Alamat : | |
| Pakasaban : | |
| Jenjang Atikan : | |
| | Tanda Tangan |

Rizal Pahlevi, 2018

FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL

HAS KABUPATEN KUNINGAN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

BAB IV

HASIL PANALUNGTIKAN JEUNG PEDARAN

4.1 Hasil Panalungtikan

Dihandap baris dipedar ngeunaan hasil tina panalungtikan nu geus dilaksanakeun. Diantarana nyaéta rupa kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan, bahan nu dipake dina kaolahanna, cara ngokolakeun kaolahanna, cara midangkeun kaolahanna jeung asal-usul atawa sajarah kaolahan has Kabupatén Kuningan. Tina hasil panalungtikan, kapanggih sapuluh rupa kaolahan has Kabupatén Kuningan. Diantara kaolahan-kaolahan nu kapanggih, aya dua golongan badag kaolahan, nyaéta kadaharan jeung inuman. Nu kaasup kana golongan kadaharan nyaéta Tumpeng Bogana, Sangu Galong, Bubur Bodas Bubur Beureum, Hucap, Sangu Kasréng, Golono, Peuyeum Ketan jeung Rujak Kangkung. Sedengkeun nu kaasup golongan inuman nyaéta Wédang Kawah jeung Jeniper.

4.1.1 Kaolahan Tradisional Has Kabupatén Kuningan

1) Tumpeng Bogana

Tumpeng bogana mangrupa kaolahan nu rupana ilahar jeung tumpeng sacara umum nyaéta ngawujud wangun limas segi tilu, warnana bodas semu koneng, sarta dijerona aya eusian. Eusi dina Tumpeng bogana ieu nu ngabedakeun rupa ieu kaolahan jeung tumpeng sacara umum, dimana deungeun sangu dina tumpeng bogana dijadikeun eusi tumpeng, sedengkeun tumpeng sacara umum nempatkeun deungeun sanguna disakurilingeun tumpeng. Tumpeng bogana mangrupa kaolahan kadaharan nu garing. Dina ieu kaolahan henteu kapanggih unsur cai nu dominan. Anapon kitu, saupama eusi Tumpeng Bogana dibuka, kapanggih dijerona deungeun sangu nu jadi eusi tumpeng téh rada baseuh. Hal ieu mangrupakeun hasil tina proses ngokolakeun ieu kaolahan.

Rizal Pahlevi, 2018

FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL

HAS KABUPATÉN KUNINGAN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu



Gambar 4.1 Tumpeng Bogana

2) Sangu Galong

Sangu galong mangrupa kaolahan kadaharan nu dibungkus ku daun cau, méh sarupa jeung lempér. Gedéna ukur sakeupeul sarta bisa didahar ukur sahuapeun. Sangu galong ieu mangrupa kaolahan garing, warnana bodas, sarta miboga tekstur sakumaha ilaharna kaolahan nu bahan na tina beras. Najan rupa na méh sarua jeung lempér, sangu galong ieu teu ngandung eusi, ngan ukur sangu nu dicampur jeung parud kalapa. Sarta daun cau nutupan sakabéh bagian sangu galong dina mungkusna sakumaha saupama urang mungkus kaolahan pikeun dipais.



Gambar 4.2 Sangu Galong

3) Wédang Kawah

Wedang Kawah mangrupa kaolahan nu rupa na cai, warnana coklat semu hérang, sarta dina ieu kaolahan aya siki kopi nu jumlahna ilaharna lima siki. Sanajan warna kaolahan ieu coklat, tapi kaolahan ieu masih keneh tembus pandang, sabab teu aya bahan nu mang aruhan kana

Rizal Pahlevi, 2018

FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL

HAS KABUPATEN KUNINGAN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

konsistensi atawa kaayaan cai nu aslina herang. Siki kopi dina ieu kaolahan warna na hideung, jeung ngan ukur diasupkeun kana ieu kaolahan.



Gambar 4.3 Wédang Kawah

4) Bubur Bodas Bubur Beureum

Bubur bodas bubur beureum nyaéta kaolahan kadaharan nu rupa na semu baseuh, warnana bodas jeung coklat. Kaolahan ieu miboga tekstur lembek, semu caiian sarta dina bubur bodas aya keureutan leutik hui boléd jeung hui sampeu sedengkeun dina bubur beureum na aya guruntulan nu rada padet tina campuran bungbuahan nu diasupkeun. Warna bodas dina bubur bodas mangrupikeun hasil tina campuran beas jeung cipati kalapa, sedengkeun warna coklat dina bubur beureum mangrupikeun pangaruh tina gula beureum nu dicampurkeun kana bubur beureum. Kaolahan bubur bodas bubur beureum ieu diwadahan dina batok kalapa atawa dina daun cau nu direka-reka sangkan jadi mangkok.



Gambar 4.4 Bubur Bodas Bubur Beureum

5) Hucap

Hucap magrupa kaolahan kadaharan nu garing semu baseuh. Disebut garing semu baseuh, sabab dina ieu kaolahan, bahan dasar na

Rizal Pahlevi, 2018

FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL

HAS KABUPATEN KUNINGAN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

garing, sedengkeun bungbuna mangrupa cai nu kentel. Warna kaolahan ieu sacara umum coklat semu hideung. Warna coklat ieu tina bahan dasarna nyaéta tahu nu di goréng garing jeung kupat sarta bungbu kacang. Sedengkeun warna hideungna tina kecap nu jadi salah sahiji bungbuna. Rupana keureutan kupat jeung tahu nu bisa didahar sahuapeun, nu dibanjur ku bungbu kacang jeung kecap sarta biasana diawuran goreng bawang beureum.



Gambar 4.5 Hucap

6) Sangu Kasréng

Sangu kasréng mangrupa kaolahan kadaharan garing nu rupana sangu bodas nu dikurilingan ku kaolahan séjén nu jadi deungeun sanguna. Warna kaolahan ieu rupa-rupa, aya bodas, coklat, beureum, hejo jrrd. Hal ieu gumantung kana deungeun sangu nu ngurilingan sangu bodas salaku bahan utaman dina kaolahan ieu. Biasana nu jadi deungeun sangu utmana dina kaolahan ieu nyaéta sangray rebon, gorengan, toge atah jeung sambel tarasi.



Gambar 4.6 Sangu Kasréng

7) Golono

Golono nyaéta kaolahan nu rupana garing, ngerekes dina pinggirma, sarta rada hipu tengahna. Golono mangrupa kaolahan gorengan tipung nu ditengahna aya eusian tina hampas tahu Golono warnana bodas semu koneng atawa coklat. Gedé na kurang ti sadampaleun, atawa biasa disebut ku masarakat Luragung sagéléné. Pinggir kaolahan nu ngerekes magrupakeun hasil tina adonan tipung nu

Rizal Pahlevi, 2018

FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL

HAS KABUPATEN KUNINGAN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

digoreng, sedengkeun tengahna nu rada hipu mangrupikeun pangaruh tina eusi golono nu teu kagoreng nepi garing. Saupama eusina dibuka, bakal katingali eusina nu warna bodas semu kulawu nu mangrupa hasil tina campuran hampas tahu jeung sababaraha bungbu nu ngajadikeun rasa ieu kaolahan asin tur lada.



Gambar 4.7 Golono

8) Peuyeum Ketan

Peuyeum ketan mangrupa kaolahan nu rupana hipu, ngandung unsur cai, warnana semu hejo sarta dibungkus ku daun jambu. Ieu kaolahan gedé na sahuapeun, katingali keneh bentuk asli bahan dasarna nyaéta beas ketan, ngan geus robah warna jeung konsistensina nu tadina teuas jadi hipu tur aya caian tina hasil proses fermentasi. Bentukna ieu kaolahan ilaharna pasagi, tur dibungkus ku daun jambu. Ngan saupama siap pikeun dijual mah, peuyeum ketan diwadahan kana émbér atawa dipalastikan tuluy diasupkeun kana dus. Rasa kaolahan ieu amis tur aya rasa haneut kana tikoro nu mangrupa efek tina kandungan alkohol hasil fermentasi dina prosek ngokolakeun ieu kaolahan.



Gambar 4.8 Peuyeum Ketan Dina Émbér

9) Rujak Kangkung

Rujak kangkung nyaéta kaolahan nu rupa na sakumaha ilaharna kangkung nu dileob dina cai panas nu tuluy dibanjur ku bungbu rujakna. Warna ieu kaolahan hejo kolot jeung coklat semu hideung. Tekstur kaolahan ieu hipu, rasana amis, rada haseum jeung lada sarta aya aroma tarasi nu lumayan kuat.

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu



Gambar 4.9 Rujak Kangkung

10) Jeniper

Jeniper mangrupa kaolahan jenis inuman nu rupana cai warna bodas semu herang, encer sarta miboga aroma jeruk nipis anu kuat. Rasana haseum amis, sarta saupama ditilik sacara detail, bakal katingali hasil tin aperesan jeruk nipis dina ieu kaolahan. Kaolahan ieu aya dua jenis, nyaéta nu siap inum jeung sirop nu kudu diencerkeun deui ku cai. Nu siap inum rupa na leuwih herang sarta encer pisan, sedengkeun nu sirop mah warna na leuwih kiruh bodas, sarta leuwih kentel saupama dibandingkeun jeung nu siap inum. Ieu kaolahan diwadahan dina botol kaca.



Gambar 4.10 Jeniper

4.1.2 Bahan Kaolahan Tradisional Has Kabupatén Kuningan

Bahan nu dipaké dina kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan, luyu jeung nu dipedar ku Endraswara (2013, kc 134), sumberna mangrupa hasil bumi nu ngawengku unsur tutuwuhan (nabati) jeung sasatoan (hewani). Bahan-bahan nu kaasup kana dua unsur badag tadi, mangrupa hasil bumi nu aya sarta disadiakeun ku lingkungan masarakatna. Tina dua unsur badag nu geus disebutkeun, bisa dipedar deui dumasar fungsina dina kaolahan, nyaéta fungsi salaku bahan

Rizal Pahlevi, 2018

***FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATÉN KUNINGAN***

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

dasar/utama, fungsi salaku bahan tambahan jeung fungsi salaku bungbu dina kaolahan. Dihandap ieu baris dipedar bahan-bahan nu dipaké dina ngokolakeun kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan numutkeun tilu fungsi nu geus disebutkeun.

Tabel 4.1
Bahan-Bahan Kaolahan Tradisional Has Kabupatén Kuningan

| No | Ngaran Kaolahan | Bahan dasar | Bumbu/bahan tambahan | Alat/wadah midangkeun |
|----|-----------------|---|--|---|
| 1 | Tumpeng Bogana | <ul style="list-style-type: none"> - Beas - Daging-dagingan (daging ieu bisa make daging hayam, daging sapi, babat, daging domba, jrd. Tapi umuna nu dipake nyaéta daging hayam) - Kacang beureum - Kentang - Wortel - Kacang panjang - Tangkil - Endog Asin (panglengke p saupama tumpeng bogana dipidangkeun dina | <ul style="list-style-type: none"> - Séréh - Konéng - Jahé - Laja - Cikur - Bawang bodas - Bawang beureum - Cabe beureum - Daun jeruk - Daun salam | <ul style="list-style-type: none"> - Nyiru - Daun cau |

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

| | | | | |
|---|------------------------------------|--|---|--|
| | | upacara salametan) | | |
| 2 | Sangu Galong | - Beas Ketan - Parud Kalapa | - Uyah | - Daun cau |
| 3 | Wédang Kawah | - Jahé - Gula beureum - Siki kopi sangrai | | - Lumur batok atawa awi |
| 4 | Bubur Bodas Bubur Beureum | - Beas - Hui boled - Hui sampeu - Rupa-rupa bungbuahan | - Uyah - Gula Beurem | - mangkok |
| 5 | Hucap | - Kupat - Tahu goreng | - Suuk - Gula beureum - Cabé beureum - Bawang bodas - Bawang beureum - Bawang goreng - Uyah - kurupuk | - piring |
| 6 | Sangu Kasréng | - Sangu bodas - Goréngan - Togé - Goréng rebon | - Sambel tarasi | - Piring nu dialasan daun cau atawa kertas |

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

| | | | | |
|----|----------------|--|---|--|
| 7 | Golono | <ul style="list-style-type: none"> - Tipung tarigu - Hampas tahu | <ul style="list-style-type: none"> - Bawang bodas - Bawang beureum - Uyah - Katuncar - Pedes | |
| 8 | Peuyeum Ketan | <ul style="list-style-type: none"> - Beas ketan bodas - Ragi - Daun katuk | | <ul style="list-style-type: none"> - Daun jambu - Émber palastik atawa dus |
| 9 | Jeniper | <ul style="list-style-type: none"> - Jeruk nipis - Gula | | <ul style="list-style-type: none"> - Botol kaca |
| 10 | Rujak Kangkung | <ul style="list-style-type: none"> - Kangkung | <ul style="list-style-type: none"> - Céngék - Gula beureum - Tarasi - Asem - Kurupuk | <ul style="list-style-type: none"> - Daun cau |

4.1.3 Cara Ngokolakeun Kaolahan Tradisional Has Kabupaten Kuningan

Tina panalungtikan nu geus dilaksanakeun, kapaluruh prak-prakan ngokolakeun tiap-tiap kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan. Leuwih jelasna dipedar di handap.

1) Cara Ngokolakeun Tumpeng Bogana

- a. siapkeun sakabéh bahan nu diperlukeun
- b. gigihkeun beas dina panci
- c. réndos konéng, jahé, laja, cikur, bawang bodas, bawang beureum jeung cabe beureum nepi ka lembut
- d. keureutan daging, kentang, wortel jeung kacang panjang
- e. tumis bumbu nu geus di rendos, tuluy tambahkeun séréh, daun salam jeung daun jeruk, oseng-oseng nepi ka seungit
- f. campurkeun wortel, kacang panjang, kentang, tangkil jeung daging kana bumbu nu geus tumis

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- g. pindahkeun gigih kana aseupan, di tengah-tengah gigih asupkeun campuran bumbu jeung bahan séjén na, tutup deui ku gigih.
- h. seupan dina sééng nepi ka asak
- i. pindahkeun tumpeng nu geus asak kana nyiru nu geus dialasan daun cau
- j. tumpeng bogana siap diidangkeun

2) Cara Ngokolakeun Sangu Galong

- a. siapkeun sakabéh bahan nu diperlukeun
- b. gigihkeun beas dina panci, tuluy seupankeun gigih dina aseupan
- c. akeul sangu nu geus asak dina nyiru bari awuran uyah sacukupna
- d. siapkeun daun cau nu geus meunang ngaleumpeuh
- e. bungkus sangu sakeupeul-sakeupeul ku daun cau, bari luhurna awuran parud kalapa sacukupna.

3) Cara Ngokolakeun Wedang Kawah

- a. siapkeun sakabéh bahan nu diperlukeun
- b. godog jahé dina panci nepi ka sari jahé na kaluar
- c. sangrai siki kopi nepi ka asak
- d. siapkeun siki kopi jeung gua beureum menang ngeuretan dina gelas atawa lumur batok/ awi
- e. asupkeun cai jahé kanu gelas an geus aya siki kopi
- f. wedang kawah siap pikeun dipidangkeun

4) Cara Ngokolakeun Bubur Bodas Bubur Beureum

- a. siapkeun sakabéh bahan nu diperlukeun
- b. karihkeun béas dina panci nepi satengah asak
- c. pisahkeun bubur jadi 2 adonan
- d. pikeun bubur bodas, campurkeun hui boléd jeung hui sampeu nu meunang ngeureutan sarta tambahan uyah sacukupna
- e. pikeun bubur beureum, campurkeun bungbuahan meunang ngeureutan jeung gula beureum
- f. aduk-aduk nepi ka asak jadi bubur
- g. saanggeus asak, asupkeun kana mangkok nu geus di sadiakeu, pidangkeun bubur bodas ngaréndéng jeung bubur beureum

5) Cara Ngokolakeun Hucap

- a. siapkeun sakabéh bahan nu diperlukeun
- b. rendos sakabéh bahan bungbu
- c. tumis bungbu nu meunang ngarendos nepi ka minyak na kaluar

Rizal Pahlevi, 2018

FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL

HAS KABUPATEN KUNINGAN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- d. goreng tahu nepi ka garing
- e. keureutan kupat jeung tahu sarta tempatkeun dina piring
- f. banjur kupat jeung tahu nu meunang ngeureutan ku bungbu nu geus asak
- g. awuran bawang goreng sacukupna
- h. hucap siap dipidangkeun

6) Cara Ngokolakeun Sangu Kasréng

- a. siapkeun sakabéh bahan nu diperlukeun
- b. siapkeun sangu dina piring nu geus dialasan daun cau atawa kertas sangu
- c. tambahkeun goréngan, goréng rebon, togé atah jeung sambel tarasi disakurilingeun sangu
- d. bisa oge ditambahan kaolahan séjénna pikeun deungeun sangu
- e. sangu kasréng siap dipidangkeun

7) Cara Ngokolakeun Golono

- a. siapkeun sakabéh bahan nu diperlukeun
- b. réndos sakabéh bumbu nu aya, tuluy galokeun sing rata jeung hampas tahu
- c. siapkeun adonan tipung
- d. takar hampas tahu maké séndok, celupkeun kana adonan tipung, tuluy goréng nepi asak
- e. golono siap dipidangkeun

8) Cara Ngokolakeun Peuyeum Ketan

- a. siapkeun sakabéh bahan nu diperlukeun
- b. isikan béas ketan nepi ka bersih tuluy tuuskeun
- c. seupan béas etan nepi ka satengah asak
- d. angkat tuluy aduk jeung peresan daun katuk
- e. seupan deui nepi ka asak
- f. angkat tuluy dadarkeun béas ketan na nyiru nepi ka tiis, tuluy awuran ragi nepi ka rata
- g. pilih daun jambu anu alus tuluy kumbah daun jambu nepi ka bersih
- h. seupan daun jambu nepi ka leuleus tuluy tuuskeun
- i. bungkus beas ketan nu geus tiis ku daun jambu
- j. susun beas ketan nu geus dibungkus hiji-hiji ka jero émber
- k. tutup émber sing rapet, simpen di tempat nu tiis
- l. saangeus 3 poé, peuyeum siap dipidangkeun

9) Cara Ngokolakeun Jeniper

- a. siapkeun sakabéh bahan nu diperlukeun

Rizal Pahlevi, 2018

FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL

HAS KABUPATEN KUNINGAN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- b. peres jeruk nipis, kumpulkeun sari na dina baskom bersih
- c. campur sari jeruk nipis tadi jeung cai sarta gula bodas
- d. godog nepi ka gula bodas nyampur jeung sari jeruk nipis, tiiskeun
- e. jeniper nu geus tiis, wadahana kana botol kaca
- f. jeniper siap dipidangkeun

10) Cara Ngokolakeun Rujak Kangkung

- a. siapkeun sakabéh bahan nu diperlukeun
- b. siapkeun bahan pikeun bungbu, tuluy rendos sakabéh bahan bungbu
- c. bersihkeun kangkung, tuluy leob kangkung dina cai panas nepi leuleus
- d. siapkeun daun cau pikeun alas
- e. simpen kangkung nu meunang ngaleob dina daun cau, tuluy banjur ku bungbu nu tadi geus disiapkeun, bisa ditambahan kurupuk di sagigireunna
- f. rujak kangkung siap dipidangkeun

4.1.4 Cara Midangkeun Kaolahan Tradisional Has Kabupaten Kuningan

Ilaharna kaolahan dimana waé, tangtu tiap-tiap kaolahan miboga cara mandiri pikeun midangkeun atawa *mengemas* eta kaolahan luyu jeung fungsi sarta tujuanna. Sabab aya sababaraha kaolahan nu dipidangkeun sacara husus pikeun nyumponan sarat dimana eta kaolahan miboga tujuan atawa fungsi husus dina kahirupan masarakat. Aya oge nu dipidangkeun sacara basajan sabab ngan ukur keur kaperluan konsumsi sapopoe. Kitu deui kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan, miboga cara jeung ciri mandiri dina midangkeun tiap-tiap kaolahaana. Dihandap ieu baris dipedar cara-cara midangkeun kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan luyu jeung fungsina dina kahirupan masarakat.

1) Tumpeng Bogana

Tumpeng Bogana mangrupa salah sahiji kaolahan nu jadi sarat dina upacara Sérén Taun di Paséban Cigugur jeung pikeun idangan dina acara-acara husus pikeun masarakat sabudeureun Paséban Cigugur, kusabab kitu ieu kaolahan dijieun sarta dipidangkeun dina waktu upacara sérén taun sarta dikonsumsi ku sakumna masarakat nu hadir sarta ilubiung dina kagiatan upacara sérén taun sarta dina acara-acara husus nu ngandung sipat ritual atawa upacara dina kahirupan masarakat

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

nu aya di wewengkon Cigugur. Tumpeng Bogana biasana dipidangkeun dina nyiru, sarta dikumpulkeun jeung kaolahan atawa dahareun séjénna nu jadi sarat dina upacara sérén taun. Dina midangkeuna, tumpeng bogana disimpen dina nyiru sacara mandiri teu dibaturan ku kaolahan sejenna sarta disimpen di tengah-tengah kaolahan séjén nu jadi sarat dina upacara sérén taun. Sedengkeun kaolahan-kaolahan séjénna dipidangkeun dina wadahna séwang-séwangan.

2) Sangu Galong

Sangu Galong nyaéta hiji kaolahan nu biasa dipidangkeun dina waktu saméméh jeung nalika lumangsungna upacara sérén taun di désa Cigugur Kabupatén Kuningan. Béda jeung Tumpeng Bogana nu dipidangkeun sarta dikonsumsi ku masarakat umum, Sangu Galong khusus dipidangkeun sarta dikonsumsi ku masarakat adat nu sacara langsung ilubiung dina tatahar sarta kalibet runtuyan upacara sérén taun. Sangu Galong nu gedéna ukur sahuapeun jeung dibungkus ku daun cau mangrupikeun paisan, dibagikeun isuk-isuk pikeun mumuluk nu digarawe tatahar pikeun acara sérén taun.

3) Wedang Kawah

Wedang Kawah nu jadi salah sahiji sarat dina upacara sérén taun di Paséban Cigugur ieu biasana diwadahan ku lumur batok atawa awi sarta dipidangkeun dina nyiru ngaréndéng jeung kaolahan atawa dahareun séjénna nu jadi bagian tina sasajén atawa sarat pikeun upacara Sérén Taun.

4) Bubur Bodas Bubur Beureum

Bubur Bodas Bubur Beureum mangrupa kaolahan nu jadi salah sahiji sarat dina upacara sérén taun di Paséban Cigugur. Ieu Kaolahan dipidangkeun dina wadah nu misah sarta disimpen dina nyiru ngahiji jeung kaolahan atawa dahareun séjénna nu jadi sarat atawa sasajén dina upacara Sérén Taun. Wadah nu dipaké biasana daun cau nu diréka jadi mangkok atawa dina batok kalapa.

5) Hucap

Hucap mangrupa kaolahan nu jadi salah sahiji kadaharan pokok masarakat di Kabupatén Kuningan. Biasa didagangkeun dina gorobag pinggir jalan atawa di jongko-jongko nu matuh. Hucap ieu biasa dipidangkeun dina piring bareng jeung kurupuk sarta cai entéh haneut. Biasana Hucap jadi salah sahiji kaolahan *favorit* masarakat Kabupatén Kuningan pikeun dahar pabeubeurang.

6) Sangu Kasréng

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Sangu kasréng miboga fungsi sarua jeung hucap, nyaeta salah sahiji kadaharan pokok masarakat di sababaraha wewengkon Kabupatén Kuningan. Nu daragangna biasana boga warung nu matuh. Sangu Kasreng ieu biasana dipidangkeun dina piring, nu ditilaman ku daun cau atawa kertas sangu. Biasana nu daratang henteu dialaskeun ku nu dagang na, tapi nyokot sorangan-sorangan sakumaha kahayangna. Jeung nu jadi deungeun na ogé ayeuna mah lain ukur rebon, togé, goréngan jeung sambel tarasi wungkul. Ayeuna mah kaolahan séjén ogé geus jadi panglengkep pikeun ngadahar Sangu Kasréng.

7) Golono

Golono mangrupa kaolahan sarupaning goréngan nu biasa jadi jajanan. Biasana golono dipidangkeun ku nu dagang na dina baki, sarua jeung ilaharna nu dagang goréngan di warung-warung séjénna. Lian ti éta, golono ogé biasa dipidangkeun pikeun deungeun sangu kasréng.

8) Peuyeum Ketan

Peuyeum ketan nyaéta salah sahiji kaolahan nu jadi ciri has di Kabupatén Kuningan dina widang kuliner. Ieu kaolahan mangrupa salah sahiji oléh-oléh nu biasa ditéang ku masarakat nu wisata atawa nyaba ka Kabupatén Kuningan. Kusabab kitu, ieu kaolahan miboga ciri mandiri dina midangkeuna. Peuyeum ketan biasa diwadahan dina émbér hideung nu has sarta sok dijéjérkeun dina étalaseu di sababaraha pusat oléh-oléh has Kabupatén Kuningan. Fungsi tina émbér ieu ti salian jadi ciri has peuyeum ketan Kuningan, oge salaku media atawa wadah pikeun meuyeum sarta *kemasan jual*. Fungsi wadah émbér ieu ti salian pikeun tempat meuyeum na, ogé salaku wadah pikeun ngawadahan cai sésa proses fermentasi peuyeum.

9) Rujak Kangkung

Rujak kangkung mangrupa salah sahiji kaolahan jajanan ilaharna rujak-rujak séjénna. Ieu kaolahan bisa kapanggih di sababaraha tempat di Kabupatén Kuningan. Biasana ieu kaolahan dipidangkeun dina daun cau sarta dikonsumsi dina waktu tengah poe, dibaturan ku es kalapa nu matak seger. Disagédengeun es kalapa, biasana kaolahan ieu dipidangkeun oge jeung kurupuk mi nu warnana koneng atawa kurupuk malarat nu warnana rupa-rupa. Ieu kurupuk biasana dicoélkeun kana bumbu rujak nu amis lada.

10) Jeniper

Jeniper mangrupa salah sahiji kaolahan nu jadi ciri has Kabupatén Kuningan sarta jadi kaolahan nu didagangkeun pikeun oléh-oléh sarua jeung peuyeum ketan. Dina midangkeunna, ieu kaolahan *dikemas* dina

Rizal Pahlevi, 2018

FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL

HAS KABUPATEN KUNINGAN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

botol kaca. Jeniper nu siap inum diwadahan dina botol kaca leutik jeung biasana dijual dina dus nu eusina sapuluh botol, sedengkeun jeniper sirop diwadahan dina botol kaca nu badag jeung make wadah siga carangka leutik nu bahanna tina hiniis awi. Dina midangkeun jeniper, jeniper nu siap inum bisa langsung dikonsumsi, sedengkeun jeniper sirop kudu dicampur heula jeung cai asak, lobana campuran cai gumantung kana kahayang atawa *selera* nu nginum ieu kaolahan.

4.1.5 Asal-usul jeung Sajarah Kaolahan Tradisional Has Kabupatén Kuningan

Sakumaha ilaharna hasil budaya masarakat dimana waé, kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan miboga asal-usul jeung sajarahna séwang-séwangan. Dihandap ieu baris dipedar asal-usul jeung sajarah tiap-tiap kaolahan has Kabupatén Kuningan

1) Tumpeng Bogana

Tumpeng Bogana mangrupikeun salah sahiji kaolahan nu jadi sarat pikeun lumangsungna upacara Sérén Taun di désa Cigugur kabupatén Kuningan. Numutkeun Mang Djani Karjani (wawancara tanggal 2 Agustus 2016) disebut Tumpeng Bogana téh asalan tina kecap boga nu hartina milik. Hal ieu ngandung harti yén Tumpeng Bogana téh milik saréréa nu hadir ilubiung dina upacara Sérén Taun.

Tumpeng Bogana rupana sarua jeung tumpeng séjénna. Nu ngabédakeunna nyaéta Tumpeng Bogana mah dina nyieunna henteu maké konéng jeung deungeun sangu diasupkeun kana jero tumpeng, béda jeung tumpeng biasa nu ilaharna maké konéng jeung deungeun sangu na disimpen sakurilingeun tumpeng. Nu jadi eusi dina tumpeng bogana nyaéta rupa-rupa beubeutian, kacang-kacangan, rupa-rupa bungbu, jeung daging hayam. Hal ieu nyilokakeun Tumpeng Bogana nu ngawujud waruga manusa sedengkeun eusi na ngawujudkeun unsur-unsur alam (nabati jeung hewani) nu dikonsumsi ku manusa sarta ngawangun diri manusa. Hal ieu ngandung harti yén sakabéh manusa diwangun ku unsur nu sarua.

2) Sangu Galong

Sangu galong nya éta hiji kaolahan nu biasa dipidangkeun dina waktu saméméh jeung nalika lumangsungna upacara sérén taun di Désa Cigugur Kabupatén Kuningan. Béda jeung Tumpeng Bogana nu dipidangkeun sarta dikonsumsi ku masarakat umum, sangu galong khusus dipidangkeun sarta dikonsumsi ku masarakat adat nu sacara langsung ilubiung dina tatahar sarta kalibet runtuyan upacara sérén taun.

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Sangu galong nu gedéna ukur sahuapeun, dibagikeun isuk-isuk pikeun mumuluk nu digarawe tatahar pikeun acara sérén taun. Sanajan ngan ukur sahuapeun, numutkeun Mang Djani Karjani (wawancara tanggal 2 Agustus 2016), nu ngadahar Sangu Galong ieu ngarasa wareg tur miboga tanaga pikeun digawé. Narasumber henteu medar ngeunaan asal-usul ieu kaolahan disebut sangu galong jeung teu aya nu apal asal-usul pasti kaolahan ieu disebut sangu galong.

3) **Wedang Kawah**

Wedang kawah mangrupa kaolahan sajenis wedang jahé, ngan dina ieu kaolahan aya lima siki kopi nu geus di sangray. Numutkeun Mang Djani Karjani (wawancara tanggal 2 Agustus 2016), lima siki kopi ieu mangrupikeun siloka tina lima panca indra nu ngancik dina diri manusa. Sedengkeun kunaon ieu kaolahan disebut wédang kawah, narasumber medar yén lima siki kopi nu aya dina wedang kawah disilokakeun salaku diri manusa nu diasakeun ku panasna cai wedang kawah ieu, sangkan lima panca indra nu disilokakeun ku siki kopi ieu bisa asak (dewasa/masagi) tur ngancik dina diri manusa.

4) **Bubur Bodas Bubur Beureum**

Kaolahan bubur bodas bubur beureum diaranan luyu jeung warna ieu kaolahan. Sanajan ieu kaolahan umum kapanggih di tatar Sunda, bubur bodas bubur beureum nu aya dina upacara Sérén Taun Paséban Cigugur ieu béda jeung nu aya di wewengkon séjénna. Bédana aya dina bahan-bahanna. Saupamana di wewengkon séjénna ngan maké beas jeung cipati kalapa pikeun bubur bodas na sarta beas jeung gula beureum pikeun bubur beureum na, di desa Cigugur ieu, dina bubur bodasna ditambahan rupa-rupa beubeutian sedengkeun bubur beureum na ditambahan sababaraha rupa bungbuahan. Numutkeun Mang Djani Karjani (wawancara tanggal 2 Agustus 2016), Bubur Bodas Bubur Beureum ieu nyiloka keun sel-sel getih bodas jeung getih beureum sarta tulang nu warna na bodas jeung daging nu warna na beureum nu aya dina awak manusa sarta ngawangun hirup huripna awak manusa. Dimana beubeutian sarta bungbuahan nu aya dina Bubur Bodas Bubur Beureum eta ngalambangkeun unsur-unsur alam nu dikonsumsi ku manusa sarta mere kahirupan keur sakumna manusa.

5) **Hucap**

Hucap nyaéta salah sahiji kaolahan nu biasa di konsumsi sapopoé ku masarakat pikeun kadaharan pokok di kabupatén Kuningan. Asal ngaran Hucap mangrupikeun singgetan tina tahu jeung kecap. Sebutan ieu asalna tina bahan kaolahan éta sorangan nya eta ayana tahu goreng

Rizal Pahlevi, 2018

FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL

HAS KABUPATEN KUNINGAN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

sarta kecap salaku salah sahiji bumbuna. Di wewengkon séjén kaolahan ieu ilahar disebut kupat tahu. Nu ngabédakeun Hucap di kuningan jeung kupat tahu nu aya di wewengkon sejen nya éta tahu nu dipaké pikeun bahan Hucap nya éta tahu nu di goreng garing jeung masih kénéh maké kupat nu dibungkus daun kalapa salaku sumber karbohidratna sarta teu ditambahan deui bahan sejenna iwal ti tahu, kupat, bumbu kacang jeung kecap (numutkeun Ibu Enjum Jumati, wawancara tanggal 3 Agustus 2016).

6) Sangu Kasréng

Sangu kasréng nya éta hiji kaolahan nu jadi kadaharan sapopoé masarakat di Luragung, kabupatén Kuningan. Sangu kasréng mangrupikeun sangu nu dibungkusan ku kertas sangu dina ukuran leutik, nu deungeun sangu na cukup ku sangrai rebon, gorengan, sambel tarasi jeung toge atah. Sangu kasréng ieu, numutkeun katerangan Téh Lina Herlina, salah sahiji nu dagang sangu kasréng (wawancara tanggal 3 Agustus 2016) mimitina mah henteu disebut sangu kasréng. Sangu ieu baheula na biasa di dagangkeun ku Ibu Kasrih di Terminal Luragung. Nu jadi konsuménna nyaéta para supir di Terminal Luragung téa. Lantaran harga na kaitung murah pikeun kalangan supir, warung Ibu Kasrih ieu teu weléh ramé. Disebut Sangu Kasreng teh sabab nu ngaran nu dagang na nya éta Ibu Kasrih, jeung deungeun sangu utamana nya éta gorengan, dihijikeun wéh ngaran Ibu Kasrih jeung gorengan eta jadi Kasreng pikeun nyebut sangu nu didagangkeun ku Ibu Kasrih tea.

7) Golono

Golono nya éta salah sahiji kaolahan nu aya di daerah Lebakwangi-Luragung, Kuningan. Golono teh salah sahiji jenis gorengan nu biasana di dahar pikeun opieun atawa pikeun deungeun sangu. Golono ogé biasana jadi deungeun sangu pikeun sangu kasréng. Numutkeun katerangan Téh Lina Herlina (wawancara tanggal 3 Agustus 2016), golono asal kecap na tina kecap sagélééné atawa sagolono nu hartina sagelempeng. Sabab golono memang ukuran na leutik ukur sagelempeng. Golono ieu biasana dijual di sisi jalan atawa di warung-warung. Biasana golono ngan kapanggih di wewengkon Lebakwangi jeung Luragung.

8) Peuyeum Ketan

Peuyeum ketan mangrupikeun salah sahiji kaolahan has kabupatén Kuningan nu geus jadi ikon kabupatén Kuningan. Sajarah peuyeum ketan ieu teu aya nu apal pasti iraha mimiti ayana. Ngan nu ka data ku Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupatén Kuningan mah nu

Rizal Pahlevi, 2018

FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL

HAS KABUPATÉN KUNINGAN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

panglobana sarta pangheulana aya nu ngolah peuyeum ketan téh nyaéta di kecamatan Cibeureum. Sabab di kacamatan Cibeureum utamana di désa Tari Kolot loba nu ngokolakeun peuyeum ketan pikeun konsumsi sapopoe atawa pikeun acara-acara husus diantarana hajatan, sukuran jrrd. Masarakat nu ngokolakeun peuyeum ketan mimitina nyobaan ngomersilkeun peuyeum ketan ka kota Kuningan. Peuyeum ketan nu tadina ngan ukur di produksi pikeun konsumsi sapopoé masyarakat Cibeureum, laun-laun jadi kasohor tur jadi ikon kabupatén Kuningan. Peuyeum ketan ayeuna jadi salah sahiji kaolahan nu geus di produksi di tingkat industri sarta geus jadi pakasaban keur sabagian masarakat di Kabupatén Kuningan.

9) Rujak Kangkung

Rujak Kangkung mangrupikeun salah sahiji kaolahan jajanan nu jadi ciri has di Kabupatén Kuningan. Ieu kaolahan mimiti aya tina inisiatif Pa Warno nu nempo kurangna daya jual kangkung nu ngalimpah di tempat dumukna nyaéta di Kecamatan Cibingbin (wawancara 6 Agustus 2016). Tuluy muncul ide pikeun ngajadikeun kangkung salaku bahan rujak pikeun ngaronjatkeun nilai jual kangkung nu sakitu lobana di Kacamatan Cibingbin. Nu jadi ciri has sarta daya tarik utama tina ieu kaolahan nya éta bungbuna. Pa Warno nétélakeun yén manéhna geus sababaraha kali gagal nyieun bungbu nu pas nepi ahirna manéhna bisa nyieun bungbu nu pas pikeun ieu kaolahan sarta jadi daya tarik utama tina kaolahan rujak kangkung ieu. Ciri has tina bungbu na nya eta lada jeung aroma tarasi na.

10) Jeniper

Jeniper mangrupa salah sahiji kaolahan nu jadi ikon atawa ciri has Kabupatén Kuningan. Asal ngaran Jeniper mangrupikeun singgetan tina jeruk nipis peres. Sabab jeniper ieu mangrupikeun kaolahan nu bahan dasar na sari atawa peresan jeruk nipis. Numutkeun salah sahiji palaku usaha jeniper, Ibu Hj Nunung Nurhayati (wawancara 7 Agustus 2016), kaolahan jeniper mimiti dikokolakeun ku masarakat Kecamatan Ciawigebang ku kelompok masarakat nu boga tékad pikeun ngaronjatkeun kamandirian kulawarga ku cara ngadegkeun usaha produktif masarakat. Hal ieu dilaksanakeun ku cara ngadegkeun kelompok UPPKS (*Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Sejahtera*) nu ngarana Intan Kencana dina taun 1997 nu boga merk produk “Kencana”. Sedengkeun dina mangsa kiwari, Jeniper geus jadi ladang usaha pikeun sababaraha pausahaan nu aya di Kabupaten

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Kuningan. Aya tilu mérek Jeniper nu geus kaitung gedé di Kabupatén Kuningan nya éta “Jeniper”, “Jenisa” jeung “Kencana”.

4.2 Pedaran

Dumasar kana hasil analisis data nu kapaluruh di luhur, kapaluruh yén tiap-tiap kaolahana tradisional has Kabupatén Kuningan miboga unsur-unsur nu ditalungtik dina rumusan masalah nyaéta rupa-rupana, bahan-bahanna, cara ngokolakeunna, cara midangkeun atawa *kemasan* kaolahanna sarta asal-usul jeung sajarah tiap-tiap kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan nu kapaluruh dina panalungtikan. Pikeun leuwih jelasna baris dipedar di handap.

4.2.1 Kaolahan Tradisional Has Kabupatén Kuningan

Kaolahan tradisional khas kabupatén Kuningan tina rupa atawa bentuk na kabagi jadi dua jenis, nya éta kadaharan jeung inuman. Rupa-rupa kaolahan nu asup kana dua golongan ieu bisa dititenan dina tabel di handap

Tabel 4.2
Jenis Kaolahan Dumasar Bentuk

| Kadaharan | Inuman |
|---------------------------|--------------|
| Rujak Kangkung | Jeniper |
| Tumpeng Bogana | Wedang Kawah |
| Bubur Bodas Bubur Beureum | |
| Sangu Galong | |
| Peuyeum Ketan | |
| Sangu Kasréng | |
| Hucap | |
| Golono | |

Tina dua golongan diluhur, masing-masing kaolahan miboga fungsina séwang-séwangan dina kahirupan masarakat. Widyastuti (dina Endraswara, 2013, kc 133-147) kaolahan tradisional miboga fungsi salian pikeun nyumponan kabutuh jasmani manusa salaku kadaharan pokok diantarana salaku kaolahan pikeun kagiatan spiritual/upacara, kaolahan pikeun kadaharan sapopoé, kaolahan pikeun acara husus jeung kaolahan pikeun identitas daérah. Sacara umum, kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan miboga fungsi salaku panglengkep dina kagiatan spiritual, kadaharan pokok jeung kadaharan tambahan.

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATÉN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Dihandap ieu kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan dikelompokeun dumasar fungsi na dina kahirupan masarakat.

Tabel 4.3

Jenis Kaolahan Dumasar Fungsi

| Fungsi Ritual/upacara | Fungsi Kadaharan Pokok | Fungsi kadaharan tambahan | Fungsi Identitas Daérah |
|------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| Tumpeng Bogana | Hucap | Golono | Jeniper |
| Wedang Kawah | Sangu Kasréng | Jeniper | Peuyeum Ketan |
| Bubur Bodas Bubur Beureum | Tumpeng Bogana | Peuyeum Ketan | Rujak Kangkung |
| Sangu Galong | | Rujak Kangkung | Hucap |
| | | | Sangu Kasréng |

4.2.2 Bahan Kaolahan Tradisional Has Kabupatén Kuningan

Danandjaya (1988, kc 182) medar yén bahan atawa sumber anu dipaké pikeun nyieun kaolahan tradisional umumna mangrupa tina hasil alam nu mangrupa tutuwuhan (nabati) atawa sasatoan (hewani) nu aya sarta disadiakeun ku alam sabudeureunnana. Dua sumber bahan kaolahan ieu biasana dibeunangkeun tina hasil tatanén, ngebon, ingon-ingon, moro, hasil nyiar ti leuweung, meuli di pasar, di warung jsb. Kitu ogé jeung bahan kaolahan nu dipaké dina kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan, sacara umum ngandung dua unsur utama nyaéta tutuwuhan (nabati) jeung sasatoan (hewani) sanajan unsur tutuwuhan (nabati) leuwih dominan. Di handap ieu baris dipedar bahan-bahan kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan dumasar dua unsur utama di luhur.

1) Tumpeng Bogana

Bahan tumpeng bogana ngawengku dua unsur, nyaéta unsur nabati jeung unsur hewani. Unsur nabati dina ieu kaolahan nyaéta béas, kacang beureum, kentang, wortel, kacang panjang, tangkil, séréh, konéng, jahé, cikur, bawang beureum, bawang bodas, cabe beureum, daun jeruk, daun salam. Unsur hewani nu aya dina ieu kaolahan nyaéta daging-dagingan (bisa daging hayam, sapi, domba atawa jeroan) jeung endog asin. Beas nu miboga kandungan karbohidrat nu panglobana dina ieu kaolahan mangrupa bahan utama. Kacang beureum, kentang, wortel, kacang

Rizal Pahlevi, 2018

FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL

HAS KABUPATÉN KUNINGAN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

panjang, tangkil jeung daging mangrupa bahan pikeun eusi tumpeng nu jadi deungeun sangu dina ngadahar ieu kaolahan. Bahan-bahan nu jadi eusi tumpeng bogana ngandung vitamin, karbohidrat jeung serat tina unsur nabatina sarta protein jeung lemak tina unsur héwanina.



Gambar 4.11 Bahan Eusi Tumpeng Bogana

Bungbu dina ieu kaolahan ngawengku séréh, jahé, konéng, cikur, bawang bodas, bawang beureum, cabe beureum, daun jeruk jeung daun salam. Ieu bungbu ge ngandung zat-zat nu mangpaat pikeun awak manusa.



Gambar 4.12 Bumbu Tumpeng Bogana

Diantaran cabe beureum nu ngandung vitamin C, bawang bodas jeung bawang beureum nu ngandung rupa-rupa vitamin, konéng boga rupa-rupa mangpaat kana awak, jahe ngaleungitkeun bau hanyir tina daging nu jadi salah sahiji bahan eusi tumpeng bogana jeung cikur, séréh, daun salam sarta daun jeruk boga mangpaat pikeun mere aroma ngeunah kana tumpeng bogana. Sedengkeun endog asin mangrupa

Rizal Pahlevi, 2018

FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL

HAS KABUPATEN KUNINGAN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

bahan nu fungsina salaku deungeun sangu nu disimpen dina luhureun tumpeng atawa dina congcozna.

2) Sangu Galong

Sangu galong ngan ukur diwangun ku dua bahan nu awup kana unsur nabati, nyaéta béas ketan jeung parud kalapa. Béas ketan salaku bahan utama jeung parud kalapa salaku bahan tambahan. Béas ketan saupama didahar, karasa leuwih gancang ngawaregkeun jeung rasa waregna leuwih lila tibatan béas biasa. Hal ieu bisa ngajelaskeun sugesti nu ngadahar sangu galong ngarasa jagjag digawé sanajan ukur mumuluk ku ieu kaolahan nu gedé na ukur sakeupeul. Sedengkeun parud kalapa ngandung mangpaat pikeun ngalancarkeun metabolisme awak, beunghar kana kandungan *serat* jeung bisa nurunkeun kadar *kolesterol* dina awak.

3) Wédang Kawah

Wédang kawah dijieun tina tilu bahan nu asup kana unsur nabati, nyaéta jahé, kopi, jeung gula beureum. Jahé mangrupa beubeutian nu mere mangpaat pikeun ngahaneutkeun awak, kopi mangrupa siki tutuwuhan nu ngandung *kafein* nu mangpaat pikeun méré efek *rileks* kana awak sarta ningkatkeun stamina jeung gula beureum pikeun méré rasa amis kana ieu kaolahan.

4) Bubur Bodas Bubur Beureum

Bubur bodas bubur beureum dijieun tina bahan nu kaasup kana unsur nabati, bahan-bahanna nyaéta béas, hui boled, hui sampeu, rupa-rupa bungbuahan jeung gula beureum. Béas, hui boled jeung hui sampeu mangrupa bahan nu ngandung unsur karbohidrat nu matak ngawaregkeun. Sedengkeun bungbuahan ngandung unsur vitamin. Gula beureum méré rasa amis jeung warna kana bubur beureumna.

5) Hucap

Bahan-bahan nu dipake dina hucap kaasu kana unsur nabati. Bahan-bahanna nyaéta kupat nu asalna tina béas, tahu nu asalna tina kacang kadelé, su'uk, gula beureum, cabe beureum, bawang bodas, bawang beureum, uyah jeung kécap. Kupat salaku bahan utama ngandung karbohidrat, sedengkeun tahu ngandung protein jeung sautik kandungan lemak nabati. Suuk, bawang beureum, bawang bodas, gula, uyah jeung kécap mangrupa bahan pikeun bungbu ieu kaolahan nu méré rasa kana ieu kaolahan.

Rizal Pahlevi, 2018

FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL

HAS KABUPATEN KUNINGAN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu



Gambar 4.13 Kupat



Gambar 4.14 Kupat Jeung Tahu nu Geus Dikeureutan



Gambar 4.15 Bungbu Hucap

6) Sangu Kasréng

Sangu kasréng mangrupa kaolahan nu dijieun tina bahan-bahan nu bisa langsung dikonsumsi. Bahan-bahan ieu ngawengku unsur nabati jeung héwani. Bahan nu kaasup kana unsur nabati nyaéta sangu nu asalna tina béas, gorengan nu dijieun tina rupa-rupa sayur, témpé, tahu sarta bahan séjén gumantung jenis gorénganna sarta tipung tarigu jeung togé.

Rizal Pahlevi, 2018

***FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN***

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu



Gambar 4.16 Deungeun Sangu Kasréng

Bahan nu asup kana unsur héwani nyaéta rebon. Sedengkeun sambel tarasi mangrupa kaolahan nu diwangun ku unsur nabati jeung héwani. Sangu mangrupa hasil omlahan béas nu siap dikonsumsi nu ngandung karbohidrat, sedengkeun gorengan mangrupa kaolahan nu ngandung karbohidrat tina tipung jeung vitamin tina bahan nu dijadikeun campuran gorengan. Vitamin dina gorengan kaitung saeutik, sabab aya kandungan vitamin nu leungit balukar tina prosés ngolah gorengan ku cara digoréng dina minyak panas. Sedengkeun toge nu dipake dina ieu kaolahan nyaéta togé atah nu ngandung *serat* jeung vitamin. Rebon dina sangu kasréng mangrupa bahan ti unsur héwani nu ngandung protéin. Rebon ieu hiji-hijina bahan dina sangu kasréng nu mumi ti unsur héwani.



Gambar 4.17 Sangray Rebon

Sedengkeun sambel tarasi mangrupa kaolahan campurantina unsur nabati jeung héwani nu jadi bahan tambahan dina kaolahan sangu kasréng. Sanajan ukur bahan tambahan, sambel tarasi kawilang penting aya dina sangu kasréng salaku panambah cita rasa jeung *selera*. Sabab sambel mangrupa salah sahiji kaolahan nu dalit jeung masarakat Sunda

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

7) **Golono**

Bahan golono ngawengku unsur nabati wungkul bahan-bahanna nyaéta hampas tahu nu mangrupa sésa tina prosés ngolah tahu, tipung tarigu, bawang bodas jeung bawang beureum, katuncar, pedes jeung uyah. Hampas tahu salaku bahan dasar golono kawilang teu umum dijadikeun bahan pikeun kaolahan nu dikonsumsi ku manusa, sabab biasana hampas tahu dipaké pikeun parab ingon-ingon. Hampas tahu dijadikeun bahan dasar golono sabab hampas tahu masih keneh ngandung nilai gizi nu lumayan. Diantarana nyaéta protein, karbohidrat jeung lemak nabati sakumaha nu dikandung dina tahu. Tipung tarigu ogé mangrupa bahan nu kandungan utamana nyaéta karbohidrat. Sedengkeun katuncar, pedes, bawang beureum, bawang bodas jeung uyah, mangrupa bahan-bahan tambahan salaku bungbu nu méré rasa jeung aroma kana ieu kaolahan.

8) **Peuyeum Ketan**

Peuyeum ketan mangrupa kaolahan nu bahanna ti unsur nabati. Bahan nu dipaké dina ngokolakeun peuyeum ketan nyaéta béas ketan salaku bahan utama, ragi jeung daun katuk salaku bahan tambahan. Béas ketan mangrupa bahan nu ngandung unsur karbohidrat nu leuwih loba dibanding béas biasa. Ragi dina ieu kaolahan miboga fungsi salaku media pikeun lumangsungna prosés fermentasi nu ngaasakeun ieu kaolahan. Sedengkeun daun katuk mangrupa bahan nu fungsina méré warna jeung aroma kana ieu kaolahan.

9) **Rujak Kangkung**

Rujak kangkung mangrupa kaolahan nu bahanna didominasi ku unsur nabati jeung ngandung saeutik unsur héwani. Bahan-bahan rujak kangkung ieu nyaéta kangkung salaku bahan utama, céngék, gula beureum, asem jeung tarasi salaku bahan tambahan pikeun bungbu ieu kaolahan.



Gambar 4.18 Kangkung Atah

Unsur héwani dina ieu kaolahan ngan ukur tarasi. Sanajan kitu, tarasi mangrupa bahan nu penting dina ieu kaolahan sabab tarasi ngahasilkeun aroma jeung rasa nu jadi ciri has dina ieu kaolahan. Rasa kaolahan ieu dihasilkeun tina bahan-bahan tambahan nu jadi bungbuna. Diantarana nyaéta cengek nu rasana lada, asem nu rasana haseum, gula nu rasana amis jeung tarasi nu rada asin tur miboga aroma has. Salian ti bahan nu geus disebutkeun, kurupuk sering ditambahkeun dina midangkeun ieu kaolahan salaku bahan tambahan dina ngadahar ieu kaolahan.



Gambar 4.19 Bumbu Rujak Kangkung

10) Jeniper

Jeniper kawilang kaolahan nu bahanna saeutik jeung diwangun ku unsur nabati wungkul. Bahan utama dina ieu kaolahan nyaéta jeruk nipis jeung gula bodas. Jeruk nipis nu ngandung vitamin C, rasana haseum pisan. Gula bodas nu dicampurkeun jeung cai hasi tina peresan jeruk nipis miboga fungsi pikeun méré rasa amis sarta ngurangan rasa haseum tina jeruk. Salian éta glukosa dina gula ge méré energi kana awak, Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

sedengkeun vitamin C nu aya dina jeruk nipis miboga mangpaat nu loba pikeun awak. Mangpaat vitamin C diantarana nyaéta ngajaga awak tina panyakit, ngalemeskeun kulit jeung ngubarana jerawat.

4.2.3 Cara Ngokolakeun Kaolahan Tradisional Has Kabupatén Kuningan

Dina ngokolakeun kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan, sacara umum masih kénéh maké cara nu basajan tur teu make pakakas nu kawilang modern. Diantarana waé cara ngokolakeun kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan nyaéta digoreng, dileob, diseupan, dikarih, disangray jrd. Dihandap ieu baris dipedar naon-naon wae cara ngokolakeun kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan.

Tabel 4.4
Cara Ngokolakeun Kaolahan

| No | Kaolahan | Cara Ngokolakeun jeung bahan nu dikokolakeunna |
|----|------------------------------|--|
| 1 | Tumpeng Bogana | - Ditumis : Bungbu jeung eusian tumpeng bogana - Diseupan : Beas jeung eusian nu geus asup kana aseupan |
| 2 | Sangu Galong | - Diseupan : Beas |
| 3 | Wedang Kawah | - Digodog : Jahé - Dileob : Siki kopi jeung gula beureum |
| 4 | Bubur Bodas Bubur Beureum | - Dikarih : Beas, cipati kalapa, bungbuahan, gula beureum |
| 5 | Hucap | - Digoreng : Tahu bodas - Diréndos : Bahan-bahan pikeun bungbuna |
| 6 | Sangu Kasréng | - Diseupan : Sangu bodas - Disangray : Rebon - Digoreng : Gorengan, Sambel Tarasi |
| 7 | Golono | - Digoreng : Adonan tipung nu geus dieusian hampas tahu |
| 8 | Peuyeum | - Diseupan : Beas Ketan, Daun jambu |

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATÉN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

| | | |
|----|-------------------|--|
| | Ketan | (supaya leuleus) - Dipeuyeum (fermentasi) : Adonan béas ketan nu geus dicampur bahan séjénna sarta geus dibungkus ku daun jambu |
| 9 | Jeniper | - Digodog : campuran peresan jeruk nipis, cai jeung gula bodas |
| 10 | Rujak Kangkung | - Dileob : Kangkung - Diréndos : Bahan-bahan pikeun bungbuna |

4.2.4 Cara Midangkeun Kaolahan Tradisional Has Kabupatén Kuningan

Tina hasil analisis data diluhur, katitén yén cara midangkeun kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan make rupa-rupa cara jeung pakakas. Hal ieu pakait jeung fungsi sarta maksud kaolahan-kaolahan eta dijieun. Kaolahan nu miboga fungsi husus dina kahirupan masarakat salaku bagian tina sarat upacara adat Sérén Taun diantaranya nyaéta tumpeng bogana, wédang kawah, sangu galong jeung bubur bodas bubur beureum, miboga cara nu matuh sarta basajan dina midangkeunna. Hal ieu dumasar kana kabiasaan jeung adat istiadat dina ngalaksanakeun upacara adat Sérén Taun. Kabiasaan ieu sacara teu langsung jadi aturan baku dina midangkeun kaolahan-kaolahan ieu.

Sedengkeun kaolahan nu jadi kadaharan sapopoe masarakat diantaranya hucap, sangu kasréng, golono jeung rujak kangkung dipidangkeun sarta *dikemas* sacara basajan tur gampang. Sabab ieu kaolahan umumna didagangkeun ku masarakat sarta dikonsumsi langsung atawa dibungkus pikeun bawaeun ka imahna séwang-séwangan. Dina midangkeun kaolahan ieu ngagunakeun pakakas nu umum dipaké pikeun dahar, diantaranya hucap nu dipidangkeun dina piring, sangu kasréng nu dipidangkeun dina piring nu ditilaman kertas nasi nu jadi bungkus sangu bodasna jeung rujak kangkung nu dipidangkeun dina daun cau. Hal ieu pakait jeung fungsi sarta kapraktisan pakakas nu dipaké sabab kaolahan ieu dipidangkeunna sering atawa tutuluyan kumaha nu datang meuli ieu kaolahan.

Jeniper jeung peuyeum ketan miboga cara midangkeun nu beda jeung kaolahan nu lianna. Hal ieu dipangaruhan ku fungsi ieu kaolahan nu jadi ciri has daérah sarta jadi bahan oléh-oléh masarakat nu nyaba ka Kabupatén Kuningan. Cara midangkeun dua kaolahan ieu, saupama dianalisis tina rupa jeung fungsi pakakas nu dipaké, leuwih

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATÉN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

ngutamakeun sisi fungsionalna. Émbér nu dipake pikeun *kemasan* dina midangkeun peuyem ketan, boga fungsi salaku wadah lumangsungna prosés fermentasi tina beras nepi jadi peuyeum. Sabab prosés fermentasi ieu merlukeun wadah nu katutup. Salian ti wadah pikeun lumangsungna prosés fermentasi, émbér oge bisa ngawadahan cai nu kaluar tina hasil fermentasi. Kitu deui jeung jeniper nu dipidangkeun dina *kemasan* botol. Jeniper nu rupa na cai, merlukeun wadah nu bisa ngajaga kualitas jeniper. Botol kaca dianggap pakakas nu pas pikeun *kemasan* jeniper, sabab botol kaca bisa ngajaga kualitas jeniper. Lian ti éta, ku botol kaca ieu, jeniper leuwih gampang dibawa jeung leuwih ngirut masarakat tina *label* jeung *kemasan*-na.

4.2.5 Asal-Usul jeung Sajarah Kaolahan Tradisional Has Kabupatén Kuningan

Tina hasil analisis data nu geus dipedar, katitén yén asal-usul jeung sajarah kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan teh rupa-rupa. Diantarana waé aya nu mangrupa hasil tina perwujudan pikiran manusa nu di silokakeun kana kaolahan pikeun kagiatan upacara adat saperti tumpeng bogana, wédang kawah jeung bubur bodas bubur beureum, aya nu mangrupa cipta karya masarakat pikeun nyumponan kabutuh ekonomi saperti hucap, golono, sangu kasréng, rujak kangkung, peuyeum ketan jeung jeniper. Ciri utama folklor nyaéta sumebarna sacara lisan, sumebar relatif dina wangun nu ajeg, sumebar di lingkup wilayah nu tangtu dina waktu nu lila, sifatna anonim jeung jadi milik saréréa (Danandjaja, 1988, kc 4) luyu jeung asal-usul sarta sajarah kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan. Dihandap ieu baris dipedar asal-usul jeung sajarah tiap-tiap kaolahan dumasar analisis data nu geus dipedar diluhur.

1) Tumpeng Bogana

Tumpeng Bogana mangrupikeun salah sahiji kaolahan nu jadi sarat pikeun lumangsungna upacara Sérén Taun di désa Cigugur kabupatén Kuningan. Numutkeun Mang Djani Karjani (wawancara tanggal 2 Agustus 2016) disebut Tumpeng Bogana téh asalana tina kecap boga nu hartina milik. Hal ieu ngandung harti yén Tumpeng Bogana teh milik saréréa nu hadir ilubiung dina upacara Sérén Taun.

Tumpeng bogana mangrupa kaolahan nu dijieun salaku hasil tina daya pikir manusa kana waruga dirina jeung unsur-unsur alam nu dikonsumsi dina wujud kaolahan. Hal ieu digambarkeun ku pedaran narasumber nu nétélakeun yén kaolahan nu jadi eusi tumpeng bogana

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATÉN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

téh salaku siloka unsur-unsur nu ngawangun diri tiap-tiap manusa sarta sakabéh manusa diwangun ku unsur nu sarua nyaéta unsur tutuwuhan (nabati) jeung sasatoan (hewani).

Laju dipakaitkeun jeung ciri-ciri folklor, Danandjaja (1988, kc 4) nétélakeun yén folklor diantaranya miboga ciri anonim atawa henteu aya nu apal saha nu mimiti nyiptakeunna jeung folklor jadi milik saréréa atawa milik golongan masarakat dimana folklor eta hirup. Tumpeng bogana miboga dua ciri ieu sabab tumpeng bogana teu kapaluruh saha nu mimiti nyiptakeunna, jeung tumpeng bogana aya atawa hirup di kelompok masarakat nu pada ngarasa miboga kana ieu kaolahan. Salian ti éta, sakumaha nu dipedar ku mang Djani Karjani, tumpeng bogana miboga harti nu bogana atawa nu miboga kaolahan ieu teh sakumna masarakat nu hadir sarta ilubiung dina kagiatan Sérén Taun Paséban Cigugur. Kukituna bisa dicindekkeun yén tumpeng bogana teh mangrupa salah sahiji kaolahan has tradisional Kabupatén Kuningan nu asup kana folklor non-lisan.

2) Sangu Galong

Sangu galong nyaéta hiji kaolahan nu biasa dipidangkeun dina waktu saméméh jeung nalika lumangsungna upacara sérén taun di désa Cigugur Kabupatén Kuningan. Béda jeung Tumpeng Bogana nu dipidangkeun sarta dikonsumsi ku masarakat umum, Sangu Galong khusus dipidangkeun sarta dikonsumsi ku masarakat adat nu sacara langsung ilubiung dina tatahar sarta kalibet runtuyan upacara sérén taun.

Sangu galong ieu aya tina prosés gotong royong nu dilaksanakeun ku masarakat adat di wewengkon Paséban Cigugur dina tatahar ngalaksanakeun upacara Sérén Taun. Ieu kaolahan téh dikonsumsi ku sakumna nu ilubiung dina kagiatan nataharkeun upacara Sérén Taun. Nu ngadahar ieu kaolahan, dina dirina ngarasa jagjag tur kuat pikeun digawé sanajan nepi beurang henteu dahar deui. Hal ieu mangrupa sugesti tina ngadahar ieu kaolahan. Sangu galong ieu biasana diolah ku ibu-ibu pikeun bagikeuneun dina mangsa mumuluk isuk-isuk. Hal ieu ngagambarkeun gotong royong diantara masarakat adat Paséban Cigugur dimana kaum awewe nyadiakeun kaolahan pikeun konsumsi kaum lalaki nu digarawé.

Sangu galong ogé henteu aya nu apal iraha jeung saha mimitina nu nyebut kaolahan ieu sangu galong. Mang Djani Karjani medar yén ieu kaolahan geus turun-tinurun disebut sangu galong. Hal ieu luyu jeung ciri folklor nu dipedar ku Danandjaja (1988, kc 4) nyaéta sumebarna sacara lisan, miboga sipat anonim sarta dipimilik ku masarakat tempat

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATÉN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

ieu kaolahan aya. Tina ciri-ciri eta bisa dicindekkeun sangu galong mangrupa salah sahiji kaolahan has tradisional Kabupatén Kuningan nu asup kana folklor non-lisan

3) **Wedang Kawah**

Wédang Kawah ieu mangrupakeun salah sahiji jenis inuman nu jadi sarat dina upacara Sérén Taun. Wedang Kawah ieu dijieun tina cai jahe, siki kopi nu meunang nyangrai, jeung gula beureum. Cara nyieunna nya éta cai jahé panas meunang ngagodog diasupkeun kana gelas nu dina gelas eta geus aya siki kopi 5 nu geus meunang nyangrai. Numutkeun Mang Djani Karjani (wawancara tanggal 2 Agustus 2016), lima siki kopi ieu mangrupakeun siloka tina lima panca indra nu ngancik dina diri manusa. Lima siki kopi ngagambarkeun lima panca indra dina diri manusa nu ngahiji dina hiji wadah nyaéta awak manusa. Cai jahé ngagambarkeun unsur manusa nu *didominasi* ku unsur cai.

Wedang kawah ieu miboga sipat anonim, teu aya nu apal saha nu mimiti nyebut ieu kaolahan wedang kawah, sarta sumebar sacara turun-tinurun ti hiji generasi ka generasi séjénna. Hal ieu luyu jeung nu dipedar ku Danandjaja (1988, kc 4). Kaolahan ieu oge miboga sipat *pralogis*, nyaéta miboga logika mandiri dina ngahartikeun maksud ieu kaolahan nu can tangtu sarua jeung logika umum. Tina ciri-ciri éta, wedang kawah kaasup kana folklor non-lisan nu jadi kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan.

4) **Bubur Bodas Bubur Beureum**

Bubur Bodas Bubur Beureum ieu mangrupakeun salaha sahiji kaolahan nu jadi sarat atawa sasajén dina upacara Seren Taun. Bubur Bodas Bubur Beureum ieu béda jeung nu aya di wewengkon séjénna. Bédana aya dina bahan-bahanna. Saupamana di wewengkon séjénna ngan maké beas jeung cipati kalapa pikeun bubur bodasna sarta beas jeung gula beureum pikeun bubur beureumna, di desa Cigugur ieu, dina bubur bodasna ditambahan rupa-rupa beubeutian sedengkeun bubur beureumna ditambahan sababaraha rupa bungbuahan. Numutkeun Mang Djani Karjani (wawancara tanggal 2 Agustus 2016), Bubur Bodas Bubur Beureum ieu nyiloka keun sel-sel getih bodas jeung getih beureum sarta tulang nu warna na bodas jeung daging nu warnana beureum nu aya dina awak manusa sarta ngawangun hirup huripna awak manusa. Dimana beubeutian sarta bungbuahan nu aya dina Bubur Bodas Bubur Beureum eta ngalambangkeun unsur-unsur alam nu dikonsumsi ku manusa sarta mere kahirupan keur sakumna manusa.

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATÉN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Asal-usul ngaran kaolahan ieu asup kana ciri folklor nu dipedar ku Danandjaja (1988, kc 4) nyaéta miboga sipat *polos* jeung *lugu* sabab kawilang basajan pisan. Ieu kaolahan dibere ngaran bubur bodas bubur beureum nyoko kana ciri fisik utama nu bisa katempo ku indra manusa nyaéta warna. Ciri lainna nu dipedar ku Danandjaja nu aya dina ieu kaolahan nyaéta sipatna *pralogis*, milik saréréa, anonim sarta sumebar sacara lisan jeung turun-tinurun. Tina ciri-ciri éta kaolahan ieu asup kana folklor non-lisan sarta jadi kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan.

5) Hucap

Hucap nyaéta salah sahiji kaolahan nu biasa di konsumsi sapopoé ku masarakat pikeun kadaharan pokok di kabupatén Kuningan. Asal ngaran Hucap mangrupikeun singgetan tina tahu jeung kecap. Sebutan ieu asalna tina bahan kaolahan éta sorangan nya eta ayana tahu goreng sarta kecap salaku salah sahiji bumbuna. Di wewengkon séjén kaolahan ieu ilahar disebut kupat tahu. Nu ngabédakeun Hucap di Kuningan jeung kupat tahu nu aya di wewengkon sejen nya éta tahu nu dipaké pikeun bahan Hucap nya éta tahu nu di goreng garing jeung masih kénéh maké kupat nu dibungkus daun kalapa salaku sumber karbohidratna sarta teu ditambahan deui bahan sejenna iwal ti tahu, kupat, bumbu kacang jeung kecap (numutkeun Ibu Enjum Jumati, wawancara tanggal 3 Agustus 2016). Sedengkeun kupat tahu nu aya di wewengkon séjén tahu na biasana digoreng saayana atawa diseupan sarta sumber karbohidrat na lolobana make lontong jeung maké togé. Bahan Hucap ieu kawilang umum sabab ngan ukur make tahu nu digoréng garing, kupat, bumbu kacang nu dijieun tina suuk sarta kecap salaku bumbuna. Hucap ieu biasana didagangkeun dina gorobag sisi jalan atawa di warung-warung khusus. Hucap ieu mangrupikeun salah sahiji kaolahan nu jadi sumber usaha pikeun masarakat di kabupatén Kuningan. Hucap ieu biasa dipidangkeun dina piring bareng jeung kurupuk sarta cai entéh haneut. Biasana Hucap jadi salah sahiji kaolahan *favorit* masarakat Kabupatén Kuningan pikeun dahar pabeubeurang.

Hucap ieu teu aya nu apal saha nu ngamimitian ngokolakeunna atawa sipatna anonim. Dina toponimi ngaran na ge kaitung basajan atawa sipatna *polos* jeung *lugu* sakumaha nu dipedar ku Danandjaja (1988, kc 4) sabab ngan nyingget tina bahan-bahan nu aya dina ieu kaolahan nyaéta tahu jeung kecap. Kaolahan ieu ogé dipimilik ku saréréa nyaéta ku masarakat Kabupatén Kuningan. Tina ciri-ciri éta,

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

hucap asup kana folklor non-lisan nu jadi kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan.

6) Sangu Kasréng

Sangu Kasreng nya éta hiji kaolahan nu jadi kadaharan sapopoé masarakat di Luragung, kabupatén Kuningan. Sangu Kasréng mangrupikeun sangu nu dibungkusan ku kertas sangu dina ukuran leutik, nu deungeun sangu na cukup ku sangrai rebon, gorengan, sambel tarasi jeung toge atah. Sangu Kasréng ieu, numutkeun katerangan Téh Lina Herlina, salah sahiji nu dagang Sangu Kasréng (wawancara tanggal 3 Agustus 2016) mimitina mah henteu disebut Sangu Kasreng. Sangu ieu baheula na biasa di dagangkeun ku Ibu Kasrih di Terminal Luragung. Nu jadi konsumén na nya éta para supir di Terminal Luragung téa. Lantaran harga na kaitung murah pikeun kalangan supir, warung Ibu Kasrih ieu teu weléh ramé. Disebut Sangu Kasreng teh sabab nu ngaran nu dagang na nya éta Ibu Kasrih, jeung deungeun sangu utamana nya éta gorengan, di hijikeun wéh ngaran Ibu Kasrih jeung gorengan eta jadi Kasreng pikeun nyebut sangu nu didagangkeun ku Ibu Kasrih tea.

Sangu Kasreng ieu biasana dipidangkeun dina piring, nu ditilaman ku daun cau atawa kertas sangu. Biasana nu daratang henteu dialaskeun ku nu dagang na, tapi nyokot sorangan-sorangan sakumaha kahayangna. Dina jaman ayeuna, Sangu Kasréng teu ngan ukur aya di Luragung sarta jadi kadaharan supir wungkul. Tapi di tengah kota Kuningan ogé geus loba nu daragang Sangu Kasréng. Jeung nu jadi deungeun na ogé ayeuna mah lain ukur rebon, togé, goréngan jeung sambel tarasi wungkul.

Dina toponimi ngaranna sangu kasréng kaitung basajan atawa sipatna *polos* jeung *lugu* sakumaha nu dipedar ku Danandjaja (1988, kc 4). Toponimi kaolahan ieu nyokot tina ngaran Ibu Kasrih jeung Gorengan. Kaolahan ieu ogé dipimilik ku saréréa nyaéta ku masarakat Kabupatén Kuningan. Tina ciri-ciri éta, sangu kasréng asup kana folklor non-lisan nu jadi kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan.

7) Golono

Golono nya éta salah sahiji kaolahan nu aya di daerah Lebakwangi-Luragung, Kuningan. Golono teh salah sahiji jenis gorengan nu biasana di dahar pikeun opieun atawa pikeun deungeun sangu. Golono ogé biasana jadi deungeun sangu pikeun Sangu Kasreng. Golono mangrupa hasil tina tarékah masarakat nu ngamangpaatkeun bahan sésa olahan tahu sangkan bisa jadi kaolahan nu bisa dikonsumsi tur karasa ngeunah. Toponimi ieu kaolahan nyokot tina bentuk atawa ukuran ieu kaolahan

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

sorangan. Ukuran kaolahan ieu biasa disebut sagéléné ku masarakat di wewengkon Lebakwangi jeung Luragung. Tina kecap sagéléné ieu jadi golono. Hal ieu kaitung basajan, luyu jeung ciri folklor nu dipedar ku Danandjaya (1988, kc 4) nyaéta sipatna *polos* jeung *lugu*. Golono miboga sipat anonim, sabab henteu aya nu apal saha nu ngamimitian ngokolakeun ieu kaolahan. Sumebar na ieu kaolahan sacara lisan, sipatna kolektif atawa milik saréréa utamana masarakat di wewengkon Lebakwangi jeung Luragung. Tina ciri-ciri éta, golono asup kana folklor non-lisan salaku salah sahiji kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan.

8) Peuyeum Ketan

Sajarah Peuyeum Ketan ieu teu aya nu apal pasti iraha mimiti aya na. Ngan nu ka data ku Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupatén Kuningan mah nu panglobana sarta pangheulana aya nu ngolah Peuyeum Ketan téh nya éta di Kecamatan Cibeureum. Sabab di Kecamatan Cibeureum utamana di désa Tari Kolot loba nu ngokolakeun Peuyeum Ketan pikeun konsumsi sapopoe atawa pikeun acara-acara husus diantarana hajatan, sukuran jrrd. Masarakat nu ngokolakeun peuyeum ketan mimitina nyobaan ngomersilkeun Peuyeum Ketan ka kota Kuningan. Peuyeum Ketan nu tadina ngan ukur di produksi pikeun konsumsi sapopoé masyarakat Cibeureum, laun-laun jadi kasohor tur jadi ikon kabupatén Kuningan. Peuyeum Ketan ayeuna jadi salah sahiji kaolahan nu geus di produksi di tingkat industri sarta geus jadi pakasaban keur sabagian masarakat di kabupatén Kuningan. Toponimi kaolahan ieu nyoko kana cara ngokolakeun jeung bahan utamana. Cara ngokolakeun na dipeuyeum jeung bahanna tina beas ketan. Hal ieu kaitung basajan sarta spontan, atawa *polos* jeung *lugu* sakumaha nu dipedar ku Danandjaya (1988, kc 4).

Tina pedaran diluhur, bisa dicindekkeun yén peuyeum ketan miboga sipat anonim, dipimilik ku saréréa, sumebar sacara lisan jeung turun-tinurun sarta *polos* jeung *lugu* dina toponimina. Ciri-ciri ieu luyu jeung ciri-ciri folklor nu dipedar ku Danandjaya. Kukituna peuyeum ketan kaasup kana folklor non-lisan nu jadi kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan

9) Rujak Kangkung

Rujak Kangkung mangrupikeun salah sahiji kaolahan jajanan nu jadi ciri khas di Kabupatén Kuningan. Ieu kaolahan mimiti aya tina inisiatif Pa Warno nu nempo kurangna daya jual kangkung nu ngalimpah di tempat dumukna nya éta di Kecamatan Cibingbin

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

(wawancara 6 Agustus 2016). Tuluy muncul ide pikeun ngajadikeun kangkung salaku bahan rujak pikeun ngaronjatkeun nilai jual kangkung nu sakitu lobana di Kacamatan Cibingbin. Nu jadi ciri khas sarta daya tarik utama tina ieu kaolahan nya éta bungbuna. Pa Warno nétélakeun yén manéhna geus sababaraha kali gagal nyieun bungbu nu pas nepi ahirna manéhna bisa nyieun bungbu nu pas pikeun ieu kaolahan sarta jadi daya tarik utama tina kaolahan rujak kangkung ieu. Ciri khas tina bungbu na nya eta lada jeung aroma tarasi na. Hal ieu nu jadi kaonjohan utama tina kaolahan rujak kangkung. Cara ngokolakeun na kawilang basajan. Nya éta ngan ukur ku cara ngaleob kangkung dina cai panas, tuluy dibanjur ku bungbu na. Kaolah ieu mangrupa hasil tina tarékah pikeun ngaronjatkeun nilai ekonomi kangkung jeung kamampuh ekonomi masarakat nu ngokolakeunna.

Dina ieu kaolahan kapanggih sababaraha ciri folklor nu dipedar ku Danandjaja (1988, kc 4) nyaéta toponimi na miboga sipat *polos* jeung *lugu* sabab ngan nyoko kana kangkung nu dibanjur bumbu rujak, sumebar sacara lisan di masarakat jeung dipimilik ku saréréa di wewengkon Kabupatén Kuningan. Tina ciri-ciri éta, rujak kangkung asup kana folklor non-lisan salaku kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan.

10) Jeniper

Jeniper nya éta salah sahiji kaolahan khas kabupatén Kuningan nu mangrupakeun inuman. Jeniper ieu mangrupakeun salah sahiji kaolahan nu jadi ikon atawa ciri has Kabupatén Kuningan. Asal ngaran Jeniper mangrupakeun singgetan tina jeruk nipis peres. Sabab Jeniper ieu mangrupakeun kaolahan nu bahan dasar na sari atawa peresan jeruk nipis. Kaolahan ieu mimiti di kokolakeun di Kecamatan Ciawigebang ku kelompok masarakat nu mayoritas kaum ibu-ibu nu boga tékad pikeun ngaronjatkeun kamandirian kulawarga ku cara ngadegkeun usaha produktif masarakat. Hal ieu dilaksanakeun ku cara ngadegkeun kelompok UPPKS (*Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Sejahtera*) nu ngarana Intan Kencana dina taun 1997 nu boga merk produk “Kencana”. Sedengkeun dina mangsa kiwari, Jeniper geus jadi ladang usaha pikeun sababaraha pausahaan nu aya di Kabupatén Kuningan.

Dina kaolahan ieu, bisa dititinan ciri-ciri folklor nu dipedar ku Danandjaja (1988, kc 4). Diantarana nyaéta toponimina nu nyingget hasil olahan ieu nu asup kana sipat *polos* jeung *lugu*, dipimilik ku masarakat sacara kolektif jeung sumebar sacara lisan di masarakat. Tina

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

tilu ciri éta ieu kaolahan asup kana folklor non-lisan salaku kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan.

BAB V

KACINDEKAN JEUNG SARAN

5.1 Kacindekan

Udagan tina ieu panalungtikan nya éta pikeun medar sarta ngadeskripsikeun kaolahan tradisional nu jadi ciri has di Kabupatén Kuningan salaku bagian tina folklor non-lisan, kaasup rupa-rupa na, fungsina, bahan-bahanna, cara ngokolakeunna, sarta posisi na dina kahirupan masarakat Kabupatén Kuningan.

Kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan aya sababaraha rupa. Diantarana nu ka data ku panyusun nya éta Tumpeng Bogana, Wédang Kawah, Sangu Galong, Bubur Bodas Bubur Beureum, Sangu Kasréng, Hucap, Rujak Kangkung, Peuyeum Kétan, Jeniper jeung Golono. Kaolahan-kaolaha ieu mangrupikeun kaolahan has nu ikonik sarta jadi ciri has Kabupatén Kuningan. Diantara kaolahan nu kadata, aya tina dua golongan nya éta kaolahan jeung inuman. Sedengkeun tina fungsina dina kahirupan masarakat, kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan kabagi jadi opat golongan, nya éta pikeun kagiatan spiritual/upacara, kaolahan pokok sapopoé, kaolahan tambahan jeung kaolahan salaku idéntitas daérah.

Bahan nu dipaké pikeun ngolah jeung ngokolakeun kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan ngawengku dua golongan nya éta tutuwuhan (nabati) jeung sasatoan (hewani). Ilaharna kaolahan sejenna, bahan pikeun kaolahan tradisional ieu bisa kapanggih sarta aya di lingkungan sabudeureun masarakat Kabupatén Kuningan, luyu jeung nu dipedar ku Danandjaja ngeunaan kaolahan rakyat. Diantarana bahan-bahan nu ilahar dipaké nya éta rupa-rupa beubeutian, beas, bungbuahan, daging hayam, daging sapi, daging domba, rebon, kacang-kacangan, Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATÉN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

rupa-rupa sayur jird. Sedengkeun pikeun bungbu na, diantaranya nya éta jahe, laja, séréh, bawang-bawangan, cabé, cikur, daun salam, gula beureum, uyah, tarasi jeung bungbu-bungbu sejen nu ilahar dipake di tatar sunda.

Cara ngokolakeun kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan sacara umum luyu jeung wewengkon séjénna di tatar sunda. Cara ngokolakeun na kaitung basajan jeung masih tradisional dina harti teu ngagunakeun pakakas *modern*. Diantarana nya éta ku cara di goréng, diseupan, dikulub, digodog, dipeuyeum, dibubuy, disangrai, jeung digarang. Sacara umum langkah-langkah pikeun ngokolakeun kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan sumebar sacara lisan jeung turun tinurun ti hiji generasi ka generasi séjénna.

Cara midangkeun jeung *kemasan* kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan maké rupa-rupa cara jeung pakakas. Diantarana aya nu cukup dibungkus ku daun cau conto na sangu galong jeung rujak kangkung, aya nu maké piring diantaranya nya éta sangu kasréng jeung hucap, aya nu maké wadah nu mangrupa mangkok saperti bubur bodas bubur beureum nu dina upacara Sérén Taun dipidangkeun dina batok sabeulah atawa daun cau nu dibentuk jadi mangkok. Kaolahan séjénna aya nu merlukeun nyiru pikeun midangkeunna nya éta tumpeng bogana. Sedengkeun wedang kawah nu mangrupa inuman dipidangkeun dina lumur batok atawa awi sabab kaolahan ieu jadi salah sahiji sarat dina upacara Sérén Taun. Jeniper nu boga nilai ekonomis *dikemas* dina botol tuluy dilabelan. Nu rada ahéng nya éta peuyeum kétan nu salian dibungkus ku daun jambu, *dikemas* ogé ku émbér palastik pikeun nampung cai nu kaluar tina prosés fermentasi. Cara jeung bahan nu dipaké pikeun midangkeun kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan ieu ngaluyukeun jeung rupa sarta jenis kaolahan. Nilai estetis jeung fungsi ogé jadi kasang tukang dipaké na pakakas atawa bahan nu dipaké.

Asal-usul jeung sajarah kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan kawilang loba. Diantarana aya nu mangrupikeun bagian tina upacara nu ngandung sipat spiritual jeung religi, dina harti éta kaolahan ngandung harti jeung nyilokakeun hal-hal anu tangtu nu pakait jeung maksud sarta tujuan tiap-tiap upacara. Contona tumpeng bogana nu nyilokakeun wujud manusa nu kawangun ku unsur nabati jeung hewani sarta tiap-tiap manusa kawangun ku unsur nu sarua. Aya ogé Bubur Bodas Bubur Beureum nu nyilokakeun unsur getih dina awak manusa. Sedengkeun sangu galong aya pikeun mumuluk masarakat nu digawé

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

dina raraga tatahar upacara Sérén Taun nu disadiakeun ku pihak Paséban Cigugur sarta dipercaya miboga hasiat méré tanaga pikeun digawe najan ukur sakeupeul. Wédang Kawah miboga asal usul salaku simbol tina panca indra manusa nu disilokakeun ku lima siki kopi. Wédang Kawah jadi bagian tina sasajén nu wajib aya dina upacara Sérén Taun. Sedengkeun kaolaha séjénna nu mangrupikeun kaolahan nu dikonsumsi sapopoé, miboga sajarah nu béda. Aya nu mangrupikeun hasil tina kreatifitas masarakat pikeun ngamangpaatkeun hasil tatanén sarta ngaronjatkeun karaharjaan saperti Rujak Kangkung jeung Jeniper, aya ogé nu mémang geus jadi kaolahan nu sumebar di masarakat saperti Peuyeum Kétan, Hucap, Golono jeung Sangu Kasréng. Kaolahan ieu miboga ciri mandiri jeung daya tarik nu ngalantarankeun jadi ciri has sarta ikon daérah Kabupatén Kuningan.

5.2 Saran

Saran atawa pangdeudeul mangrupa salah sahiji aspék nu penting pikeun ngadeudeulan kakurang nu patali jeung panalungtikan. Saran ti panyusun diantaranya pikeun pihak-pihak nu ditataan ieu dihandap.

1) Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupatén Kuningan

Salaku instansi pamaréntah dina widang kabudayaan, tangtu kudu leuwih merhatikeun sarta ngarojong kana panalungtikan-panalungtikan ngeunaan budaya di Kabupatén Kuningan. Sabab budaya mangrupa ciciren hiji bangsa sarta asét nu kacida nguntungkeunna pikeun daérah. Salah sahijina budaya folklor non-lisan kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan.

2) Dinas Pariwisata Kabupatén Kuningan

Salian tina nilai budaya jeung atikan, kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan ieu miboga nilai jeung daya tarik wisata nu bisa ngadatangkeun kauntungan pikeun pamaréntah daérah. Salian tina wisata kulinér, kaolahan tradisional ieu miboga nilai wisata budaya jeung sajarah nu bisa ngirut wisatawan pikeun datang ka Kabupatén Kuningan nu tangtuna bakal ngahasilkeun kauntungan pikeun pendapatan daérah.

3) Budayawan

Budayaan salaku nu gedé jasa dina widang kabudayaan dina ngariksa jeung ngainventarisasi budaya nu hususna aya di tatar Sunda. Mudah-mudahan ku ayana panalungtikan kaolahan tradisional has Kabupaten Kuningan bisa nyumangétan deui budayawan pikeun ngaguar asét-asét budaya nu can kapaluruh.

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

4) Masarakat

Hasil tina panalungtikan ngeunaan kaolahan tradisional has Kabupatén Kuningan ieu bisa ngeuyeuban masarakat sacara umum ngeunaan salah sahiji bagian tina budaya nu aya di tatar Sunda. Sarta dipiharep masarakat bisa malire, miara sarta ngariksa asét budaya nu aya. Salian ti éta dipiharep masarakat ogé bisa ngajen kaolahan tradisional lain saukur kaolahan nu dikonsumsi sapopoé, tapi salian ti éta salaku bagian tina budaya nu ngawangun tu jadi salah sahiji bagian tina kahirupan masarakat.

Rizal Pahlevi, 2018

FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL

HAS KABUPATEN KUNINGAN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

DAPTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (2013). *Prosedur penelitian suatu pendekatan praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Badan Perencanaan dan Pembangunan Daerah Kab. Kuningan, (2012). *Kuningan Outlook*. Kuningan. Pemerintah Kab. Kuningan
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuningan, (2015), *Penduduk Kabupaten Kuningan tahun 2013*. [Online].
<https://kuningankab.bps.go.id/statictable/2015/04/16/9/penduduk-kabupaten-kuningan-tahun-2013.html>. Diaksés 10 Januari 2018.
- .(2016). *Jumlah Penduduk menurut Kecamatan dan Agama Yang Dianut di Kabupatén Kuningan 2014*. [Online]
<https://kuningankab.bps.go.id/statictable/2016/01/05/52/jumlah-penduduk-menurut-kecamatan-dan-agama-yang-dianut-di-kabupaten-kuningan-2014.html>. Diaksés 10 Januari 2018.
- .(2015). *Penduduk Usia 10 Tahun ke atas menurut Jenjang Pendidikan Tertinggi yang Ditamatkan di Kabupaten Kuningan*. [Online]
<https://kuningankab.bps.go.id/statictable/2015/04/16/13/penduduk-usia-10-tahun-ke-atas-menurut-jenjang-pendidikan-tertinggi-yang-ditamatkan-di-kabupaten-kuningan-tahun-2010.html>. Diaksés 10 Januari 2018.
- .(2015). *Penduduk Usia 10 Tahun ke atas yang seminggu lalu Mempunyai Pekerjaan Menurut Lapangan Sektor Pekerjaan Utama di Kabupaten Kuningan Tahun 2010*. [Online]
<https://kuningankab.bps.go.id/statictable/2015/04/16/14/penduduk-usia-10-tahun-ke-atas-yang-seminggu-lalu-mempunyai-pekerjaan-menurut-lapangan-sektor-pekerjaan-usaha-utama-di-kabupaten-kuningan-tahun-2010.html>. Diaksés 10 Januari 2018.
- Danandjaja, James. (1994). *Folklor Indonesia. Ilmu Gosip, Dongeng, dan Lain-Lain*. Jakarta: Grafiti Press.

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- Endraswara, Suwardi spk. (2013a). *Folklor Nusantara, Hakikat, Bentuk, dan Fungsi*. Yogyakarta: Penerbit Ombak.
- Endraswara, Suwardi spk. (2013b). *Folklor Dan Folklife Dalam Kehidupan Dunia Modern: Kesatuan Dan Keberagaman*. Yogyakarta: Pustaka Timur.
- Hadiyaniyah, Yani Nurfitri. (2016). *Leksikon Makanan Tradisional Sunda Di Kabupaten Kuningan (Kajian Etnolinguistik)*. Jurnal dina Lokabasa Vol.7, No.1, April 2016. [Online] ejournal.upi.edu/index.php/lokabasa/article/view/3425. Diakses 17 Januari 2018.
- Koentjaraningrat. (1985). *Kebudayaan Mentalitas dan Pembangunan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Lubis, Nina Herlina spk. (2014). *Kuningan Dari Masa Ke Masa*. Kuningan: Pemerintah Kab. Kuningan
- Ropiah, Opah. (2016). *Makanan Dan Minuman Tradisional Sunda Sebagai Eksistensi Bahasa Daerah Untuk Menghadapi Era Masyarakat Ekonomi Asean (MEA)*. Jurnal dina Lokabasa Vol.7, No.2, Oktober 2016. [Online] <http://ejournal.upi.edu/index.php/lokabasa/article/view/9169>. Diakses 17 Januari 2018
- Moleong, Lexy J. (2007) *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Rizal Pahlevi, 2018

**FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
HAS KABUPATEN KUNINGAN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

LAMPIRAN

| | |
|--|--|
| | UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA FAKULTAS PENDIDIKAN BAHASA DAN SASTRA |
| | Jalan Dr. Setiabudi Nomor 229 Bandung 40134 Telepon/Faksimile: (022) 2015411 Laman: http://fpbs.upi.edu - e-mail: fpbs@upi.edu |

| | | |
|----------|---------------------------|---------------|
| Nomor | 676/UN40 J.D1/LT/2016 | 16 Maret 2016 |
| Lampiran | Satu Berkas | |
| Hal | Pemohonan Izin Penelitian | |

Yth. Kepala Keshang Kabupaten Kuningan
di tempat.

Dengan hormat,

Kami sampaikan bahwa mahasiswa Departemen Bahasa Daerah, Fakultas Pendidikan Bahasa dan Sastra, Universitas Pendidikan Indonesia:

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Nama | : Rival Pahlevi |
| Nomer Induk Mahasiswa | : 1201984 |
| Jerjang/Semester | : S1/8 |
| Departemen | : Bahasa Daerah |

bermaksud akan melakukan penelitian di tempat yang Bapak/Ibu pimpin dalam rangka penyusunan skripsi yang berjudul:

"FOKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL KHAS KABUPATEN KUNINGAN"

Sehubungan dengan hal itu, kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin kepada mahasiswa yang bersangkutan.

Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini kami lampirkan :

1. fotokopi proposal penelitian;
2. fotokopi Kartu Tanda Mahasiswa.

Atas bantuaian dan izin Bapak/Ibu, kami ucapkan terima kasih.

Dekan
D. Hardini, M.Pd.
NIP. 196912231993022002

Tembusan :

1. Dekan FPBS UPI, Prodi;
2. Ketua Departemen Terkait FPBS UPI.

FPBS/CM-AKM/13

Biodata Narasumber



Wasta : Djani Karjani
 Umur : 55
 Padumukan : rt 04 rw01 Dusun
 Cibali Desa
 Kondangmekar
 Majalengka
 Pakasaban : Kriya



Wasta : Enjum Jumati
 Umur : 57
 Padumukan : rt 11 rw04 Kelurahan
 Purwawinangun
 Pakasaban : Wirausaha (Pedagang
 Hucap)



Wasta : Lina Herlina (kerudung
 biru)
 Umur : 36
 Padumukan : Jl Dewi Sartika no 27
 Kuningan
 Pakasaban : Wirausaha (Pedagang
 Sangu Kasréng)



Wasta : Warno
 Umur : 55
 Padumukan : Kp Langensari Desa
 Sukamaju, Cibingbin
 Pakasaban : Wirausaha (Pedagang
 Rujak Kangkung)

Rizal Pahlevi, 2018

***FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL
 HAS KABUPATEN KUNINGAN***

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

RIWAYAT HIRUP



Rizal Pahlevi, lahir di Kuningan, 23 Juli 1994. Padumukan di Lingkungan Pahing Rt/Rw 07/02 Kelurahan Purwawinangun, Kacamatan Kuningan, Kabupatén Kuningan.

Mimiti nyuprih élmu di SDN 7 Kuningan (2000-2006), tuluy asup ka SMPN 1 Kuningan (2006-2009), lulus ti SMP nuluykeun sakola ka SMA Negeri 2 Kuningan (2009-2012).

Sabada namatkeun SMA, nuluykeun nyuprih élmu ka Departemen Pendidikan Bahasa Daerah atawa Jurusan Basa Sunda FPBS UPI Bandung. Asup ka Jurusan Basa Sunda téh ngaliwatan jalur SNMPTN tulis. Salila kuliah, salian diajar nyuprih élmu di kelas, ogé ngiluan salah sahiji UKM fakultas nu aktif dina widang kapecinta alaman nya éta Mapad Purpala. Kiwari masih kacantum salaku dewan pangurus adat di UKM Mapad Purpala FPBS UPI. Mugia sabada lulus kuliah bisa langsung ngamalkeun élmu na di sakola luyu jeung nu dicita-citakeun ti awal asup kuliah.

Rizal Pahlevi, 2018

FOLKLOR KAOLAHAN TRADISIONAL

HAS KABUPATEN KUNINGAN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu