



# MAKANAN

WUJUD,

VARIASI

DAN FUNGSINYA

SERTA CARA PENYAJIANNYA

PADA ORANG JAWA

DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN



**MAKANAN : WUJUD, VARIASI DAN FUNGSINYA  
SERTA CARA PENYAJIANNYA PADA ORANG JAWA  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

642/2002  
18-04-2002  
18-04-2002  
Habiah  
:641 ~~0008~~ MOE.m.  
1

Milik Departemen P dan K  
Tidak diperdagangkan



# MAKANAN : WUJUD, VARIASI DAN FUNGSI SERTA CARA PENYAJIANNYA PADA ORANG JAWA DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

## Tim Peneliti/Penulis

- Drs. Moertjipto : Ketua
- Jumeiri Siti Rumijah B.A: Anggota
- Moeljono B.A : Anggota
- Juli Astuti B.A : Anggota

## Penyunting

Drs. Darto Hamoko

DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN  
DIREKTORAT SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL  
PROYEK PENELITIAN, PENGKAJIAN DAN PEMBINAAN NILAI-NILAI BUDAYA  
1993 / 1994

## KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah Swt, yang telah melimpahkan rahmat-Nya sehingga Proyek Penelitian, Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya DIY dapat menerbitkan buku yang berjudul **Makanan:Wujud, Variasi Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Jawa Daerah Istimewa Yogyakarta**. Buku ini merupakan salah satu kegiatan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah, Daerah Istimewa Yogyakarta tahun anggaran 1984/1985 Sedang penerbitannya baru dapat dilaksanakan pada tahun anggaran 1993/1994, setelah melalui proses penyuntingan.

Berhasilnya usaha penerbitan buku ini, selain memperluas khasanah perpustakaan kita, juga dimaksudkan agar dapat digunakan sebagai pelengkap atau bahan pembandingan terhadap studi tentang makanan. Kecuali itu, juga merupakan salah satu usaha pengenalan berbagai jenis makanan, yang merupakan warisan budaya bangsa.

Kami menyadari, bahwa berhasilnya usaha ini selain berkat kerja keras dari tim penyusun dan tim penyunting, juga adanya kerja sama yang baik serta bantuan dari Pemerintah Daerah Tingkat I, Pemerintah Daerah Tingkat II, dan bantuan dari para informan serta pihak lain.

Khusus kepada Kepala Kantor Wilayah Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, yang telah berkenan memberikan kata sambutan pada buku ini, kami menyampaikan ucapan terima kasih. Selain itu, kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan demi terbitnya buku ini, kami juga menyampaikan ucapan terima kasih.

Semoga buku ini ada manfaatnya

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Yogyakarta, Awal November 1993  
Penyimpin Proyek P3NB DIY.



**DRS. SALAMUN**  
NIP 130918171

The image shows a circular official stamp from the 'PROYEK PENELITIAN, PENGKAJIAN DAN PEMBINAAN NILAI-NILAI BUDAYA DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA 1993-1994'. The stamp contains the number '664246 23 06 01'. Overlaid on the stamp is a handwritten signature in black ink.

**SAMBUTAN KEPALA KANTOR WILAYAH  
DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
PROPINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Saya menyambut gembira diterbitkannya buku-buku yang berjudul :

1. Kearifan Tradisional dalam Hubungannya dengan Pemeliharaan Lingkungan Hidup DIY;
2. Sosialisasi pada Perkampungan yang Miskin di Kota Yogyakarta;
3. Dampak Pengembangan Pariwisata terhadap Kehidupan Sosial Budaya DIY;
4. Makanan : Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Jawa DIY;  
yang merupakan hasil Penelitian Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Daerah Istimewa Yogyakarta.

Penerbitan buku ini merupakan perwujudan usaha Pemerintah dalam rangka melestarikan fungsi lingkungan hidup agar dapat mengembangkan daya dukung dan daya tampung lingkungan yang memadai untuk memberikan manfaat bagi sebesar-besarnya kemakmuran rakyat, baik generasi masa kini maupun generasi masa depan sebagaimana termuat dalam GBHN 1993.

Melalui penerbitan buku ini diharapkan masyarakat luas dapat meningkatkan pengertian dan partisipasi dalam melestarikan nilai luhur bangsa.

Kepada segenap tim penyusun yang telah melaksanakan tugas dengan baik saya ucapkan terima kasih.

Semoga buku-buku tersebut mendapat sambutan yang hangat di masyarakat.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.



Kepala

**DRS. SOETOPO SAHIB**

NIP 130439125

## DAFTAR HALAMAN

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	v
SAMBUTAN KEPALA KANTOR WILAYAH DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN PROPINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA .....	vii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1. Ruang Lingkup .....	2
2. Cara Pengumpulan Data .....	5
3. Sistematika Penulisan .....	7
BAB II MASYARAKAT DAN KEBUDAYAAN .....	9
1. Lingkungan Fisik .....	9
2. Sistem Politik dan Pelapisan Sosial .....	11
3. Kehidupan Ekonomi .....	18
4. Sistem Keekerabatan .....	22
5. Kehidupan Agama .....	31
6. Pandangan Hidup dan Sistem Nilai Masyara- kat .....	35
BAB III KONSEP MENGENAI MAKANAN .....	39
1. Konsep Mengenai Makanan .....	41
2. Makanan dan Penyajian Serta Kelakuan Ma- kan .....	64
a. Dewasa (laki-laki) .....	66
b. Dewasa (perempuan) .....	80
c. Anak-anak (6-13 th.) .....	94
d. Balita (di bawah lima tahun) .....	108
e. Balita (di bawah tiga tahun) .....	111

BAB IV MAKANAN .....	154
1. Makanan/Minuman dari Bahan Mentah : Ma- cam, Cara Pengolahan, Cara Penyajian, Cara Konsumsi .....	155
a. Makanan Mentah : Buah .....	155
b. Makanan Mentah : Minuman .....	185
c. Makanan Mentah : Hewan .....	196
d. Makanan Mentah : Sayur .....	201
2. Makanan/Minuman Hasil Proses Peragian atau Proses Pengolahan Lainnya .....	207
a. Makanan Hasil Proses Peragian/Pembu- sukan : Makanan .....	207
b. Makanan Hasil Proses Peragian/Pembu- sukan : Minuman .....	213
3. Makanan/Minuman yang Dimasak Secara Se- derhana (direbus/dibakar) .....	215
a. Makanan Hasil Masakan Cara Sederhana : Makanan .....	215
b. Makanan Hasil Masakan Cara Sederhana : Minuman .....	228
4. Makanan/Minuman yang Dimasak Secara Kompleks (bahannya, bumbu dan cara peng- olahannya) .....	233
a. Makanan Hasil Masakan Cara Kompleks : Makanan Pokok dan Lauk Pauk .....	233
b. Makanan Hasil Masakan Cara Kompleks : Minuman .....	289
c. Makanan Hasil Masakan Cara Kompleks : Makanan Kecil .....	294
d. Makanan Hasil Masakan Cara Kompleks : Makanan Untuk Upacara-upacara keaga- maan .....	337

BAB	V	KESIMPULAN.....	356
		KEPUSTAKAAN .....	369
		LAMPIRAN.	
		1. Daftar informan .....	374
		2. Peta .....	384

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

Telah kita ketahui bersama, bahwa manusia di dalam pertumbuhan jasmaninya sejak kecil hingga dewasa memerlukan makan dan minum, karena makan termasuk minum merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat mempertahankan kelangsungan hidupnya.

Dalam kerangka laporan dan petunjuk pelaksanaan telah diuraikan bahwa : salah satu dari jumlah kebutuhan yang harus dipenuhi oleh manusia untuk tetap melangsungkan kehidupannya adalah kebutuhan makan dan minum. Pada dasarnya macam bahan-bahan mentah yang dapat dimakan dan diminum oleh warga sesuatu masyarakat itu berasal dari unsur-unsur (hewan, tanaman, air dan bahan lainnya) yang terdapat dalam dan diperoleh dari lingkungan fisik setempat dimana masyarakat tersebut ada. Sehingga secara tradisional corak dan macam bahan-bahan mentah untuk makanan dan minuman yang terdapat dalam suatu masyarakat dipengaruhi oleh corak dari lingkungan fisiknya.

Oleh karena bahan-bahan mentah yang mempunyai potensi untuk dapat dimakan dan diminum itu ada dalam lingkungan fisiknya, maka turut menentukan corak pola konsumsi warga masyarakatnya, tetapi proses terwujudnya bahan-bahan mentah tersebut dapat menjadi bahan makanan dan kemudian juga dapat menjadi makanan dan minuman yang langsung dapat dikonsumsi oleh warga masyarakat tersebut. Hanya mungkin dapat terjadi karena adanya kebudayaan (dan juga sistem teknologi) yang dipunyai oleh manusia.

Adapun sebagai kelanjutan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional yang telah dirintis sejak tahun 1966/1967, sampai sekarang telah banyak menghasilkan sejumlah naskah

Kebudayaan yang tersebar di seluruh Indonesia kecuali Timor Timur. Dalam tahun anggaran 1984/1985 ini Proyek tersebut dilanjutkan lagi dengan mengambil tema-tema berjudul :

1. Arti Perlambang Dan Fungsi Tata Rias Pengantin Tradisional.
2. Makanan : Wujud, Variasi, Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya.
3. Pola Penguasaan, Pemilikan, Dan Penggunaan Tanah Secara Tradisional.
4. Tata kelakuan di Lingkungan Pergaulan Keluarga dan Masyarakat Setempat
5. Pertumbuhan Pemukiman Masyarakat di Lingkungan Perairan.
6. Upacara Sekaten.
7. Transformasi nilai melalui permainan rakyat.

Daerah Istimewa Yogyakarta mendapat kesempatan untuk meneliti dan mendokumentasikan salah satu aspek dengan judul "Makanan : Wujud, Variasi, Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya".

## **1. Ruang Lingkup.**

Berbicara tentang ruang lingkup, maka penelitian mengenai Makanan : Wujud, Variasi, Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya; mencakup konsep-konsep kebudayaan mengenai makanan, teknologi makanan dan pola-pola penyajiannya serta pengkonsumsian makanannya. Kesemuanya ini dilihat sebagai suatu gejala yang terwujud dari interaksi antara kebudayaan masyarakat yang bersangkutan dengan lingkungan fisik dan dengan sistem ekonomi serta sistem sosial yang berlaku dalam masyarakat tersebut. Secara keseluruhan semua yang dilihat sebagai konsep kebudayaan dikaitkan dengan sistem kepribadian dan sistem syaraf (khususnya sistem rasa yang ada dalam syaraf para pendukung kebudayaan yang bersangkutan).

Dalam penelitian ini guna menyajikan secara lengkap dan dapat dianggap mewakili Daerah Istimewa Yogyakarta, kami memang sengaja tidak hanya membatasi pada lokasi satu penelitian, namun kami pilih kota dan desa sebagai lokasi dan ditambah Kraton Yogyakarta juga sebagai obyek penelitian. Adapun lokasi penelitian yang mewakili kota, kami pilih Kelurahan Prenggan Kecamatan Kotagede termasuk Kotamadia Yogyakarta dengan makanan pokok dari beras atau nasi. Disamping itu dari Kotagede ini banyak terdapat variasi makanan khas yang kemungkinan besar tidak dipunyai oleh daerah lain. Sedang penelitian yang mewakili desa dipilih beberapa desa yang termasuk Daerah Istimewa Yogyakarta, selain makanan pokoknya dari beras, masyarakat di daerah itu masih menggunakan bahan lain untuk makanan pokok. Ternyata bahan tersebut masih sangat mendukung kehidupan sehari-hari. Untuk desa kami tentukan tiga lokasi dan masing-masing daerah tersebut menggunakan makanan pokok yang berbeda. Lokasi tersebut antara lain : desa Kepuharjo, Kecamatan Cangkringan Kabupaten Sleman yang mewakili masyarakat yang tinggal di lingkungan pegunungan dengan makanan pokok dari jagung. Sedang desa Hargomulyo mewakili masyarakat yang tinggal di dataran rendah dengan makanan pokoknya growol (bahan dari ketela pohon). Kemudian yang terakhir masyarakat yang lokasinya dekat pantai yaitu kami pilih desa Jetis, Kecamatan Paliyan Kabupaten Gunung Kidul, dengan makanan pokok dari tiwul. Selain itu mereka juga menggunakan jagung sebagai makanan pokok. Untuk lebih lengkap lagi kami memandang perlu mengadakan penelitian dari golongan bangsawan Kraton Yogyakarta, sebab pada zaman dahulu para bangsawan kraton ini termasuk golongan yang berekonomi kuat, sehingga mampu mengembangkan variasi makanan.

Informasi yang kami terima sehubungan dengan penentuan lokasi penelitian ini, dan kaitannya dengan tujuan penelitian, untuk daerah Kabupaten Bantul, makanan pokoknya sama dengan yang dikenal di daerah Kotamadia Yogyakarta. Itulah sebabnya kami menentukan lokasi-lokasi penelitian seperti tersebut di atas.

Pengambilan sampel penelitian seperti tersebut di atas oleh tim dimaksudkan agar data mengenai Makanan : Wujud, Variasi, Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya secara lengkap dapat di inventarisasi dan didokumentasi-

kan, sehingga semua dapat tercakup di dalamnya. Disamping itu dapat diketahui pula variasi makanan dan pola konsumsi masyarakat yang mempunyai makanan pokok yang berbeda.

Penelitian ini mempunyai tujuan antara lain yaitu untuk mengumpulkan data yang dapat digunakan untuk memahami hubungan antara kebudayaan, kebiasaan makan dan corak serta variasi dari wujud makanan dan minuman, dan tradisi-tradisi yang berkaitan dengan cara penyajian dan cara pengkonsumsian. Pemahaman tersebut dalam jangka waktu panjang dapat digunakan oleh pemerintah dalam usaha meningkatkan gizi dari makanan dan minuman sehingga dapat bermanfaat bagi pemerintah dan masyarakat pada umumnya.

Mengenai informan yang kami pilih untuk kepentingan penelitian ini meliputi :

Orang yang sudah biasa menangani cara memasak makanan dan minuman secara khusus.

Dukun, karena pekerjaannya mempunyai kaitan yang erat dengan soal makanan yang akan dipergunakan untuk keperluan sesaji dan kelengkapan upacara maupun selamatan.

Kaum, pekerjaan orang ini erat kaitannya dengan maksud dan tujuan-tujuan makanan yang dipergunakan untuk keperluan sesaji dan kelengkapan upacara baik adat maupun keagamaan.

Abdi dalem kraton yang biasa menangani masalah ini.

Isteri pejabat setempat, karena menyangkut masalah teknis dan cara-cara penyajian serta pengkonsumsian makanan di daerahnya.

## 2. Cara Pengumpulan Data.

Dalam melaksanakan Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah, Daerah Istimewa Yogyakarta yang bertema Makanan : Wujud, Variasi Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya, untuk mempertanggungjawabkan prosedur pengumpulan data tersebut kami uraikan seperti di bawah ini :

Dalam tahap persiapan, setelah kami mendapat surat Keputusan tentang pengangkatan ketua-ketua aspek Tim Aspek pada Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah, di Daerah Istimewa Yogyakarta tahun 1984/1985, nomor ; 009/IDKD/1984, tanggal 30 April 1984, maka dibentuklah susunan tim dalam aspek Makanan : Wujud, Variasi, Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya dengan susunan sebagai berikut :

Drs. Moertijpto, sebagai ketua tim dan merangkap anggota  
Moeljono, BA, sebagai anggota  
Ny. Jumeiri Siti Rumidjah, BA, sebagai anggota  
Ny. Juli Astuti, BA, sebagai anggota.

Agar pelaksanaan penelitian tersebut dapat berjalan sesuai dengan rencana yang diharapkan, maka sebelum berangkat ke lokasi penelitian, masing-masing anggota diberi pengarahan dan penjelasan mengenai cara-cara mendiskripsi dengan secara cermat perihal Makanan : Wujud, Variasi, Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya. Dalam hal ini telah dibicarakan pula cara pelaksanaan kerja di lapangan. Selain itu penunjukan informan diusahakan orang yang benar-benar dapat memberikan keterangan secara lengkap. Dengan demikian akan didapatkan data sesuai dengan yang diinginkan tim.

Sebelum penelitian ini dilaksanakan sudah dipersiapkan pula semua peralatan yang diperlukan serta disusun program kerja secara masak-masak dengan maksud supaya pekerjaan ini dapat selesai tepat pada waktunya, serta sesuai dengan jangka waktu yang telah ditentukannya. Agar pelaksanaan penelitian di daerah dapat berjalan dengan lancar dan tertib, maka sebelumnya dipersiapkan terlebih dahulu surat-surat izin penelitian yang dikeluarkan baik dari Direktorat Sosial Politik Tingkat Propinsi maupun dari Direktorat Sosial Politik Kabupaten Wonosari, Sleman, Bantul, Kulon Progo dan Kotamadya

Yogyakarta. Untuk melengkapi data tim juga mohon perkenan dari pengageng Kraton Yogyakarta.

Dalam tahap pengumpulan data, sesudah persiapan-persiapan selesai semua serta surat izin dari masing-masing kabupaten, maka tahap ini perlu segera dilaksanakan oleh tim.

Adapun metode yang dipakai tim adalah :

a. Metode Kepustakaan

Metode ini dipergunakan untuk mengetahui teori-teori yang erat kaitannya dengan apa yang akan diteliti. Selain itu untuk melengkapi data yang diperoleh dari lapangan dan untuk mengecek kebenaran interpretasi tersebut. Oleh karena itu sebelumnya oleh tim telah diadakan penelitian kepustakaan di perpustakaan yang berada di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta termasuk perpustakaan yang dimiliki oleh Kantor Balai Kajian Sejarah Dan Nilai Tradisional di Yogyakarta sendiri.

b. Metode Observasi

Metode ini dipergunakan untuk mengamati secara langsung kejadian atau peristiwa yang erat kaitannya dengan jenis-jenis makanan yang berasal dari bahan mentah maupun yang telah diolah atau dimasak secara kompleks. Disini tim berusaha ikut serta melibatkan diri dalam cara-cara pelaksanaan di dalam membuat makanan sampai dengan tata kelakuan makan serta cara-cara penyajiannya. Selain itu tim juga berusaha mengetahui pula fungsi dari makanan tersebut.

c. Metode Wawancara

Metode ini dipakai untuk menyempurnakan kebenaran pengamatan tim, dan untuk mencari data yang lebih valid. Kemudian kami akan mengadakan wawancara dengan orang-orang yang dapat memberikan informasi secara jelas tentang apa yang dimaksud, yaitu orang-orang yang sudah berpengalaman dalam soal membuat makanan, termasuk bumbu-bumbu yang dipergunakan untuk penyedap makanan, alat-alat yang dipergunakan, tata-kelakuan makan, fungsi serta cara penyajiannya, termasuk di dalamnya variasi makanan.

Dalam rangka tahap pengumpulan data ini, setelah hasil penelitian di lapangan masuk seluruhnya, maka data yang diperoleh kemudian diseleksi serta diklasifikasikan sesuai dengan kerangka dasar agar dapat mempermudah penyusunan selanjutnya. Dalam penyusunan ini tim telah bertindak sangat hati-hati atau dengan cermat supaya tidak terdapat kesalahan dan penyimpangan dari T O R yang telah ditentukan sebagai pedoman penulisan laporan. Dalam penulisan ini hanya data yang telah selesai disusun dengan memperhatikan petunjuk yang ada, ditulis. Sudah barang tentu penulisannya disesuaikan petunjuk dari pusat.

### **3. Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan hasil penelitian mengenai Makanan : Wujud, Variasi Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya adalah sebagai berikut :

- BAB. I      Pendahuluan : meliputi ruang lingkup masalah yang disajikan, Cara pengumpulan data dan Kerangka penulisan.
- BAB. II     Masyarakat dan Kebudayaan : meliputi Lingkungan fisik, Sistem Politik dan Pelapisan Sosial, Kehidupan Ekonomi, Sistem Kekerabatan, Kehidupan Agama dan Pandangan Hidup dan Sistem Nilai Masyarakat.
- BAB. III    Konsep mengenai Makanan : meliputi Konsep mengenai makanan, Makanan dan penyajiannya serta kelakuan makan, Makan/ minum dan upacara-upacara.
- BAB. IV    Makanan meliputi Makanan/ minuman dari bahan mentah : macam, cara pengolahan, cara penyajian, cara konsumsi, Makanan/ Minuman yang dimasak secara sederhana (direbus dan dibakar) dan makanan, minuman yang dimasak secara kompleks (bahannya, bumbu dan cara pengolahannya).

## **BAB. V    Kesimpulan.**

**Lampiran : Daftar Perpustakaan, Peta, foto, dan ilustrasi serta daftar informan.**

## **BAB II**

### **MASYARAKAT DAN KEBUDAYAAN**

#### **1. Lingkungan Fisik.**

Di wilayah Jawa Tengah bagian selatan terletaklah Daerah Istimewa Yogyakarta antara  $110^{\circ}5' \text{ BT}$  -  $110^{\circ}48' \text{ BT}$  dan  $7^{\circ}33' \text{ LS}$  -  $8^{\circ}15' \text{ LS}$ . Pada sisi Barat, Utara dan Timur, Daerah Istimewa Yogyakarta dibatasi oleh daerah Propinsi Jawa Tengah, sedang di Selatan dibatasi oleh Samudra Hindia (Indonesia). Luas seluruh Daerah Istimewa Yogyakarta ialah  $3.185,81 \text{ km}^2$ . Daerah ini terbentuk dari suatu daerah dataran rendah yang semakin ke Utara semakin tinggi dengan Gunung Merapi di bagian Utaranya. Daerah dataran tinggi dengan daerah pegunungan terdapat pada daerah sebelah Barat dan sebelah Timurnya.

Daerah Istimewa Yogyakarta secara administratif terbagi ke dalam empat daerah kabupaten dan satu daerah kotamadya. Daerah kotamadya dan daerah-daerah kabupaten adalah sebagai berikut :

Kotamadya Yogyakarta sebagai ibukota Yogyakarta mencakup daerah yang luasnya  $32,50 \text{ km}^2$  yang terbagi dalam 14 daerah kecamatan dan 163 Rukun Kampung (RK).

Kabupaten Sleman, dengan ibukotanya Beran, mencakup daerah seluas  $574,82 \text{ km}^2$  yang terbagi dalam 17 daerah kecamatan dan 86 kalurahan.

Kabupaten Bantul ibukotanya Bantul, mempunyai daerah yang luasnya  $506,85 \text{ km}^2$  dan terbagi dalam 17 daerah kecamatan dan 75 kalurahan.

Kabupaten Kulon Progo, ibukotanya Wates, terdiri dari daerah yang luasnya 586,28 km<sup>2</sup> yang terbagi dalam 12 daerah kecamatan dan 88 kalurahan.

Kabupaten Gunungkidul, ibukotanya Wonosari, terdiri dari daerah yang luasnya 1.485,36 km<sup>2</sup> dan terbagi menjadi 13 kecamatan dan 144 kalurahan.

Morfologi Daerah Istimewa Yogyakarta adalah sebagai berikut :

Daerah Kotamadya Yogyakarta dan daerah Kabupaten Bantul dapat digolongkan ke dalam daerah yang pada umumnya datar dengan ketinggian rata-rata 100 m hingga 144 meter di atas permukaan laut.

Daerah Kabupaten Sleman merupakan daerah yang bagian selatannya dataran, sedang bagian tenggaranya mulai berbukit-bukit dengan ketinggian 145 meter di atas muka laut. Bagian Utara kabupaten ini terdiri dari daerah dataran tinggi dengan ketinggian 600 meter hingga 1200 meter. Bagian Timur tinggi permukaan tanah 200 meter hingga 600 meter, tetapi di daerah Barat hanya 140 m di atas permukaan laut.

Daerah Kabupaten Kulon Progo merupakan daerah berbukit bukit dengan pegunungan yang menonjol ialah Pegunungan Menoreh. Pegunungan ini membujur dari sebagian daerah sebelah Barat ke Selatan dengan ketinggian antara 160 m hingga 572 m di atas permukaan laut. Daerah Selatan dan Timur di sebelah Barat Sungai Progo melandai dan mempunyai ketinggian kurang lebih 583 m di atas permukaan laut.

Kabupaten Gunung Kidul merupakan daerah yang berbukit bukit. Dilihat dari letak pegunungan di daerah dataran tinggi itu, maka dapatlah diadakan pembagian/ penggolongan sebagai berikut :

daerah utara kabupaten itu mempunyai ketinggian antara 200 m hingga 700 m di atas permukaan laut daerah tengah yang dikenal dengan nama Ledok Wonosari bervariasi ketinggiannya dari 150 m hingga 300 m di atas permukaan laut. Daerah selatan disebut daerah pegunungan Seribu, berbukit-bukit dan berbatu karang dengan ketinggian antara 100 m sampai 300 m di atas permukaan laut.

Musim penghujan yang berlaku di Daerah Istimewa Yogyakarta ialah pada musim penghujan antara Nopember - Maret dan musim kemarau antara Mei hingga - Oktober. Dengan demikian dapatlah dikatakan praktis bahwa curah hujan di Daerah Istimewa Yogyakarta cukup banyak yakni berkisar antara 1.000 mm - 3.000 mm. Karena curah hujan yang cukup merata ini, maka dapatlah dikemukakan bahwa tanah dapat diolah sepanjang tahun khususnya di daerah dimana ada irigasi.

Adapun jumlah sungai yang mengalir di Daerah Istimewa Yogyakarta termasuk sungai besar ada 3 buah yaitu Sungai Progo, Opak dan sungai Serang. Kesemuanya bermuara di Samudera Hindia. Selain itu masih ada lagi sungai atau kali tetapi tidak sebesar seperti yang kami sebutkan di atas antara lain :

Sungai Mlinting, Sungai Kruwet, Sungai Konteng, Sungai Bedog  
Sungai Winongo, Sungai Code, Sungai Gajahwong, Sungai Tambakbayan  
Sungai Kuning, Sungai Tepus, Sungai Oya, Sungai Beton

Menurut catatan terakhir dari Kantor Statistik Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta tahun 1983, penduduk Daerah Istimewa Yogyakarta berjumlah 2.852.554 orang/jiwa dengan perincian seperti berikut ini : Kab. Kulon Progo 407.813 jiwa, Bantul 655.204 jiwa, Gunung Kidul 694.575 jiwa, Sleman 690.694 jiwa, dan Kotamadia Yogyakarta 404.250 jiwa. Sementara itu jumlah penduduk Daerah Istimewa Yogyakarta berdasarkan kelompok umur terdiri atas 1.786.789 jiwa dewasa dan 1.065.675 jiwa anak.

## **2. Sistem Politik dan Pelapisan Sosial**

Sistem politik adalah semua kegiatan atau usaha yang diadakan untuk menjamin tetap terjaganya keteraturan dalam hubungan antar anggota masyarakat. Sehubungan dengan itu sistem politik dapat diartikan sebagai atau identik dengan sistem pemerintahan dan lebih khusus lagi sistem pemerintahan desa. Sistem dapat dilihat sebagai suatu agregasi atau kumpulan unsur-unsur yang dinamis yang saling berhubungan dan saling tergantung atas dasar hukum-hukum tertentu dan menghasilkan output atau keluaran. Dalam suatu

sistem terdapat aktivitas, di dalamnya terjaga dan terpeliharalah integrasi serta kesatuan diantara unsur-unsur atau elemen-elemennya. Pemerintahan mencakup semua kegiatan atau aktivitas yang diselenggarakan oleh suatu perangkat yang disahkan oleh negara, yakni pemerintah negara. Desa merupakan wilayah yang ditempati dan dirasakan sebagai miliknya oleh sekelompok atau sejumlah orang sebagai suatu kesatuan yang utuh serta merupakan kesatuan hukum yang dikendalikan oleh perangkat negara. Di Daerah Istimewa Yogyakarta, orang lebih akrab dengan istilah kalurahan dari pada desa. Dalam Undang-undang no. 5 tahun 1979 kalurahan diartikan sebagai suatu wilayah yang ditempati sejumlah penduduk yang mempunyai organisasi pemerintahan langsung di bawah camat, yang tidak menyelenggarakan rumah tangganya sendiri. Dari yang dikemukakan di atas dapat dikatakan bahwa kalurahan mempunyai unsur wilayah, penduduk dan pemerintah.

Berbicara tentang pemerintahan desa, ada kecenderungan untuk secara umum mengatakan bahwa pemerintahan desa di Indonesia sejak penjajahan hingga keluarnya Undang-undang no. 5 tahun 1979 didasarkan atas perundang-undang Belanda, yakni *Inlandsche Gemeente Ordonatie (IGO)*. Khususnya untuk daerah Yogyakarta ditambah dengan peraturannya yang tertuang dalam *Rijksbld Kasultanan dan Pakualaman 1918*. Kecendrungan di atas sesungguhnya tidak perlu ada, jika diingat bahwa pada tahun 1965 telah ada Undang-undang no.19 tentang Desapraja yang belum sempat dilaksanakan telah dicabut atau dinyatakan tidak berlaku oleh Undang-undang no.6 tahun 1969. Dalam sistem pemerintahan desa, Daerah Istimewa Yogyakarta telah jauh melangkah ke depan jika dibanding dengan daerah-daerah lainnya di Indonesia. Sejak revolusi fisik ternyata bahwa sudah diadakan usaha-usaha untuk mengatur dan menggarap desa oleh pimpinan Daerah Istimewa Yogyakarta, yakni Sultan, Paku Alam dan Badan Pekerja KNI. Usaha-usaha itu tertuang dalam berbagai Maklumat yang memberikan petunjuk pelaksanaan berbagai aspek kehidupan masyarakat desa menyangkut ketata pemerintahan.

Dalam Maklumat Nomor 16 tanggal 11 April 1946 tentang susunan pamong kalurahan dikatakan bahwa pamong kalurahan terdiri dari seorang lurah, seorang kamituwo, seorang carik dan tiga orang perabot desa lainnya. Struktur pemerintahannya diatur sebagai berikut :

Bagian Sosial diketuai oleh kamituwo, merangkap sebagai wakil lurah desa.

Bagian Kemakmuran diketuai oleh ulu-ulu

Bagian Keamanan diketuai oleh jogoboyo

Bagian Agama diketuai oleh kaum

Bagian Administrasi dan pekerjaan lain-lainnya yang belum dimasukkan dalam bagian lainnya, dikerjakan oleh carik.

Dari sejumlah maklumat yang dikeluarkan oleh pimpinan Daerah Istimewa Yogyakarta pada awal revolusi fisik dapat dilihat bahwa secara fundamental oleh pemimpin Daerah Istimewa Yogyakarta, penduduknya telah diarahkan ke demokrasi dan otonomisasi.

Dengan diberlakukannya Undang-undang No. 5 tahun 1979, tentang Pemerintahan Desa sejak tanggal pengumumannya yakni tanggal 1 Desember 1979, belum berarti bahwa Daerah Istimewa Yogyakarta langsung mentaatinya, karena masih tetap digunakan Peraturan Daerah, Daerah Istimewa Yogyakarta No. 2 tahun 1979. Baru setelah dikeluarkannya surat edaran Wakil Gubernur Kepala Daerah, Daerah Istimewa Yogyakarta tanggal 17 Juni 1981, No. 140/571 tentang Pelaksanaan UU No. 5 tahun 1979, Daerah Istimewa Yogyakarta mulai melaksanakan Undang-undang tersebut. Jika dahulu selalu ada kecenderungan untuk mengalihkan kedudukan lurah berdasarkan genealogi, maka sekarang kedudukan itu biasanya diperebutkan diantara mereka yang merasa mampu dan ternyata lolos dalam syarat-syarat kualifikasi kedudukan tersebut. Untuk itu diadakan pemilihan terhadap para calon yang telah lulus.

Di Daerah Istimewa Yogyakarta antara tahun 1945 - 1964 telah ada Dewan Perwakilan Rakyat Kalurahan dan Majelis Permusyawaratan Desa (MPD) yang anggota-anggotanya terdiri para kepala keluarga, pamong desa dan para anggota DPR Kalurahan. Berdasarkan surat keputusan Presiden No. 81 tahun 1971, tentang pengalihan pembinaan fungsional Lembaga Sosial Desa dari Departemen Sosial ke Departemen Dalam Negeri yang menyerahkan pelaksanaannya kepada Direktorat Jenderal Pembangunan Desa, maka di

setiap kalurahan di Daerah Istimewa Yogyakarta telah berdiri LSD yang menyebar hingga ke pedukuhan. Lembaga Sosial Desa yang di Daerah Istimewa Yogyakarta telah tumbuh subur dalam berbagai kegiatannya, kemudian ditingkatkan dan disempurnakan ke dalam Lembaga Ketahanan Masyarakat Desa (LKMD) berdasarkan Surat Keputusan Menteri Dalam Negeri No. 28 tahun 1980, tertanggal 31 Maret 1980. Perubahan dari LSD menjadi LKMD bertujuan meningkatkan ketahanan desa yang tumbuh dari, oleh dan untuk masyarakat. Dalam LKMD sebagai wahana, masyarakat berpartisipasi dalam pembangunan serta memadukan pelbagai kegiatan Pemerintah di samping memprakarsai serta berswadaya gotong-royong dalam segi aspek kehidupan dan penghidupan guna mewujudkan ketahanan nasional.

Secara ringkas tugas pokok LKMD adalah :

Merencanakan pembangunan yang didasarkan atas asas musyawarah. Menggerakkan dan meningkatkan prakarsa dan partisipasi masyarakat untuk melaksanakan pembangunan secara terpadu, baik yang berasal dari berbagai kegiatan Pemerintah maupun swadaya gotong royong masyarakat.

Menumbuhkan kondisi dinamis masyarakat untuk mengembangkan ketahanan di desa atau kalurahan.

LKMD di desa-desa kalurahan Daerah Istimewa Yogyakarta terbagi dalam sepuluh bidang kegiatan, yakni :

Seksi Pendidikan, Ketenteraman dan Ketertiban

Seksi Pendidikan, Pembudayaan, Penghayatan dan Pengamalan Pancasila.

Seksi Pendidikan, Penerangan dan Penyuluhan

Seksi Pembangunan Prasarana dan Lingkungan Hidup

Seksi Perekonomian

Seksi Agama

Seksi Pembinaan Kesejahteraan Keluarga

Seksi Kepemudaan, Olahraga dan Kesenian

Seksi Kesehatan, Kependudukan, dan Keluarga Berencana

Seksi Kesejahteraan Sosial.

Perlu dikemukakan bahwa karena berbagai kesulitan dan keterbatasan, maka tidak semua bidang kegiatan terlaksana atau digerakkan secara menyeluruh. Ada bidang-bidang kegiatan yang kurang atau tidak diperhatikan karena kurang sesuai dengan lingkungan. Namun demikian dapat dikatakan bahwa di samping LKMD maka biasanya juga terdapat kegiatan-kegiatan lainnya seperti PKK. Absari, Klompen, Arisan, Karang Taruna, Taman Gizi, Hansip, Hanra. Sejalan dengan realisasi penyederhanaan partai-partai politik, maka di daerah pedesaan pun sudah terlaksana program tersebut dengan adanya hanya tiga kontestan dalam pemilihan umum yang baru lalu, yakni PPP, GOLKAR, PDI. Walaupun sesungguhnya masyarakat desa bebas memilih partai atau golongan mana yang diinginkan, namun dapat dikatakan bahwa masyarakat pedesaan, juga di Daerah Istimewa Yogyakarta, memilih GOLKAR sebagai wadah kegiatan politiknya. Perkembangan yang terjadi di daerah pedesaan sebagai akibat adanya Pelita menyebabkan terlaksananya penggolongan desa-desa di Indonesia ke dalam beberapa faktor, seperti adat istiadat, tingkat pendidikan dan ekonomi desa dan masyarakat, keadaan prasarana serta pemerintahan desa. Dengan demikian terdapatlah tiga tipologi desa, yakni:

Desa swadaya yang masih tradisional, dengan penduduk yang berpendidikan SD kurang dari 30%; keadaan ekonomi hanya cukup untuk kebutuhan lokal; teknologi pertanian masih rendah sehingga produktivitas rendah dan keadaan ekonomi yang lemah; pendapatan per kapita penduduk berada di bawah Rp. 12.000, pertahun, keadaan prasarana masih buruk sehingga komunikasi dengan keadaan luar desa masih sangat buruk/terbatas.

Desa swakarya/desa transisi sudah lebih banyak dipengaruhi unsur-unsur luar sebagai akibat prasarana dan komunikasi yang lebih baik; pendapatan per kapita penduduk adalah Rp. 12.000,.; dengan teknologi pertanian yang lebih baik maka produktivitas produksi meningkat dan lain hal berakibat pada banyak segi kehidupan masyarakat; tentang keadaan pendidikan dapat dikatakan lebih baik, karena mereka yang berpendidikan SD sudah berada dalam prosentase antara 30-60%; desa swakarya sudah diolah baik oleh masyarakatnya sendiri.

Desa swasembada juga dikatakan desa modern, karena akibat perkembangan pembangunan sudah terlihat nyata; dengan demikian

kemajuan itu berpengaruh terhadap semua bidang dan aspek kehidupan masyarakat, seperti bidang pendidikan, pendapatan per kapita, sarana dan prasarana serta berbagai kegiatan sosial lainnya.

***Pelapisan Sosial.*** Semua masyarakat di dunia apakah itu masyarakat modern dan kompleks ataukah masyarakat sederhana dan tertutup, mengenal apa yang disebut pelapisan sosial. Pelapisan sosial bertolak dari perbedaan kedudukan dan derajat terhadap individu-individu dalam masyarakat. Alasan-alasan yang dikemukakan untuk terjadinya pelapisan sosial adalah : kualifikasi pribadi termasuk kepandaian, tingkat senioritas, apakah seseorang itu asli atau pendatang dari luar, keanggotaan kaum kerabat kepala masyarakat, pengaruh dan kekuasaan; pangkat kekayaan materiil/harta benda.

Di dalam kehidupan masyarakat Jawa masih cukup dibeda-bedakan kedudukan seseorang karena geneologi, yakni mereka yang masih turunan bangsawan dan mempunyai darah bangsawan dengan mereka yang orang kebanyakan. Keturunan bangsawan dapat dilihat dari titel yang biasanya digunakan didepan namanya. Di samping karena keturunan darah, pelapisan masyarakat di Jawa didasarkan pula pada kedudukan seseorang karena prestasi kerjanya, yakni golongan priyayi yang pada umumnya terdiri dari para pegawai negeri dan kaum terpelajar.

Golongan bangsawan dan keturunannya disebut bendara dan golongan pegawai negeri dan terpelajar atau priayi dipertentangkan dengan wong cilik yang terdiri dari petani, tukang-tukang, pekerja kasar lainnya. Dengan demikian para bendara dan priayi dilihat sebagai lapisan atas sedang orang cilik menjadi lapisan bawah.

Golongan priayi tersebut diatas masih dapat dibedakan lagi atas : Mereka yang benar-benar keturunan atau keluarga raja, mereka yang menjalankan salah satu yang diberikan raja dan mereka yang menjadi pegawai pemerintah kolonial.

Di pedesaan pelapisan masyarakat juga terdapat. Di sana dibedakan antara wong baku yakni mereka yang berasal dari atau merupakan keturunan dari orang-orang yang pertama-tama datang menetap di desa, jadi keturunan

cikal bakal desa. Sebagai orang-orang pertama yang menempati desa dan daerah sekitarnya, biasanya wong baku itu mempunyai tanah yang luas dengan pekarangan yang luas pula. Di samping wong baku di daerah pedesaan dikenal apa yang disebut kuli gandok atau lindung. Mereka adalah orang-orang yang kawin tetapi tidak mempunyai tempat sendiri sehingga terpaksa tinggal dengan atau bersama mertuanya. Jadi kuli gandok atau lindung itu dapat berarti tidak mempunyai rumah/kediaman sendiri sehingga harus berada di tempat kediaman mertua atau mereka yang tidak mempunyai tanah sendiri. Masih terdapat lapisan yang ketiga yakni lapisan joko, sinoman atau bujangan. Karena belum berkeluarga, mereka biasanya tinggal bersama ayah ibu atau ngenger pada orang lain. Pada perayaan atau peralatan di desa, biasanya golongan sinoman inilah yang memainkan peranan dalam pelayanan atau kerja-kerja yang kasar seperti membangun jalan atau balai desa dan sebagainya secara gotong-royong.

Disamping adanya pelapisan sosial yang berdasarkan atas hak milik tanah dan kerabat tersebut di atas, dalam masyarakat kebanyakan dan khususnya di Daerah Istimwa Yogyakarta terdapat pula lapisan sosial berdasarkan atas kepercayaan yang dianutnya (Islam) yaitu :

- a. Golongan Santri, yaitu mereka yang beragama Islam yang benar-benar mengikuti ajaran Islam.
- b. Golongan Abangan, yaitu mereka yang beragama Islam, tetapi yang tidak mementingkan ajaran Islam.

Untuk mereka yang termasuk golongan santri ini juga menganggap penting adanya upacara terutama sembahyang dan sebaliknya bagi mereka yang termasuk golongan abangan pada umumnya masih juga melakukan upacara-upacara seperti slametan yang dilengkapi dengan beberapa sajian, misalnya selamatan yang telah meninggal dunia dan kelahiran dan lain sebagainya.

Dengan adanya pengaruh ilmu pengetahuan atau pendidikan di Daerah Istimewa Yogyakarta, maka perbedaan golongan di dalam masyarakat seperti tersebut di atas sudah sangat menipis, artinya dengan pengaruh sarana-sarana

pendidikan seperti sekolah-sekolah dari tingkat taman kanak-kanak sampai ke tingkat perguruan tinggi, membawa perubahan status sosial seseorang itu, dikarenakan pula oleh tingkat pendidikan atau pekerjaan yang mereka peroleh.

Berdasarkan uraian-uraian tersebut di atas, kiranya dapat ditarik kesimpulan bahwasannya penduduk di Daerah Istimewa Yogyakarta terutama mereka yang tinggal di daerah pedesaan sebagian besar masih mengikuti bahkan melakukan atau menuruti tingkah laku dan perbuatan para leluhurnya. Mereka itu semua mengikuti dengan penuh perhatian dan berkeyakinan yang mendalam atas apa yang telah diperbuat dan ditentukan oleh para leluhurnya sehingga mereka tidak berani mengingkari apalagi merubahnya. Semua ini mereka jadikan dasar dan konsep pedoman hidupnya, yang mereka sebut sebagai adat.

### **3. Kehidupan Ekonomi.**

Kemajuan ekonomi atau kehidupan ekonomi suatu negara, apakah itu negara maju atau negara berkembang, antara lain dilihat dari aktivitas atau kegiatan ekonominya. Kegiatan ekonomi itu dapat dilihat dari industri-industri ekstratif dan agraris, dari bidang manufaktur dan dari bidang industri industri jasa. Indonesia sebagai negara berkembang menjalankan kegiatan ekonominya terutama pada bidang agraris (70% - 90%); di bidang pertanian terlihat adanya pengangguran tidak kentara (*disguised unemployment*) serta kesempatan kerja di bidang agraris pun kurang.

Sumber alam bagi petani, dalam hal ini tanah, di Jawa pada umumnya dan di Daerah Istimewa Yogyakarta, sudah sangat terbatas jika dibandingkan luasnya dengan penduduk yang mendiaminya. Karena itu dapat dikatakan bahwa sangat kecil kemungkinannya untuk membuka tanah pertanian yang baru. Demikian terbatasnya tanah pertanian di Daerah Istimewa Yogyakarta, sehingga petani pada umumnya memiliki tanah pertanian yang luasnya tidak mencapai 0,5 ha. Memang dapat dikatakan bahwa untuk kepentingan pertanian dapat dibuka daerah-daerah hutan cadangan, namun hal ini tidak boleh dilakukan serampangan, karena haruslah dipehitungkan dampak negatifnya ialah erosi. Demikian parahnya dampak tersebut sehingga di Daerah Istimewa

Yogyakarta sudah terdapat tanah-tanah yang digolongkan kritis, seperti di daerah kabupaten Gunung Kidul.

**Pengolahan Tanah.** Pengolahan tanah menjadi matapencaharian utama sebagian besar masyarakat orang Jawa terutama di daerah-daerah pedesaan. Pengolahan tanah secara kasar dapat digolongkan menjadi :

Pengolahan tanah kering berupa ladang atau tegalan yang diadakan terutama di daerah pegunungan atau daerah yang kurang curah hujannya.

Pengolahan tanah di daerah dataran rendah berupa persawahan terutama di daerah aliran sungai atau di daerah di mana dibangun bendungan untuk irigasi; di daerah di mana tidak dibangun bendungan irigasi; petani juga mengenal sawah, yakni sawah tadah hujan.

Pengolahan tanah pekarangan yakni tanah-tanah di sekitar rumah juga ditanami dengan jenis-jenis tanaman yang akan memberi hasil untuk jangka waktu lama, seperti pohon buah-buahan atau jenis tanaman keras lainnya.

Di atas telah dikemukakan bahwa tanah sawah digarap di daerah yang rendah yang dapat diairi karena memang ada sungai atau karena ada saluran irigasi. Pada mulanya tanah itu diolah oleh satu orang atau lebih dan tanah dibuat bertingkat-tingkat atau datar saja dengan diberi pematang sebagai penahan air. Sebelum ditanami tanah terlebih dahulu digarap dengan bajak untuk mempermudah jika akan ditugal, yakni menghancurkan tanah dengan cangkul. Setelah penugalan, tanah dibiarkan saja selama kurang lebih seminggu. Tanah yang digenangi air selama seminggu itu kemudian digaru dengan alat yang disebut garu dengan tujuan agar tanah benar-benar menjadi lunak dan lumat. Setelah digaru tanah diberi pupuk hijau dan pupuk kandang. Pupuk hijau terdiri dari daun-daun pohon karang kitri sedang pupuk kandang berupa kotoran sapi, kerbau, kuda dan kambing. Semua hewan ini oleh masyarakat pedesaan biasanya dipelihara dalam kandang. Setelah diberi pupuk, lahan dibiarkan lagi selama seminggu digenangi air. Setelah itu barulah ditanami. Setelah selama tiga minggu ditanami dan tumbuh antara lain karena selalu ada air, maka sawah akan dibersihkan dari rerumputan yang ada. Setelah

itu dibiarkan sampai berbuah. Selama padi mulai berbuah hingga panen, biasanya di sawah diletakkan orang-orangan atau ada anak-anak yang berte-riak-teriak atau membunyikan alat bunyian dari bambu dengan tujuan mengusir burung-burung pipit yang hendak memakan padi. Bila masa panen tiba, maka para tetangga biasanya bergotong royong mengetam padi dengan menggu-nakan ani-ani. Jika sawah yang akan dipanen itu luas, maka orang biasanya datang menderep, artinya menuai dengan mendapat imbalan dalam bentuk padi dengan perbandingan 8:2 atau 7:3, sesuai dengan perjanjian yang telah disepakati bersama antara pemilik sawah dengan para penderep. Sering pula terjadi bahwa padi yang sedang tumbuh di sawah telah dibeli orang, yang disebut penebas. Sistem ini disebut sistem tebasan. Pada masa panen, penebas datang bersama buruhnya dan dengan arit atau sabit, padi itu akan dibabat hingga dekat pangkalnya. Dengan cara ini tidak akan ada batang padi yang tersisa sehingga tidak ada lagi kesempatan bagi mereka yang tidak mempunyai sawah untuk mencari-cari lagi padi yang sisa yang dapat dipetikinya untuk dirinya sendiri.

Di atas telah dikemukakan bahwa di daerah-daerah dataran rendah yang tidak mempunyai irigasi, orang mengenal sawah tadah hujan, yakni pengola-han tanah/lahan menjadi sawah dengan mengandalkan curah hujan; jadi seluruh air yang diharapkan untuk padi tergantung pada hujan. Di daerah sawah tadah hujan dikenal orang pengolahan tanah yang disebut sistem surjan, terutama di daerah Kulon Progo. Pengolahan tanah dengan sistem surjan ini adalah sebagai berikut : Pada lahan dibuat jalur-jalur yang rendah dan yang tinggi; jalur tinggi akan bebas dari genangan air bila ada hujan dan pada jalur tinggi itu ditanami tanaman palawija atau sayuran. Pada jalur rendah ditanami padi yang banyak membutuhkan air.

Penggunaan sistem surjan ini adalah untuk memperkecil resiko tidak mendapat hasil usaha berladang mereka. Jika ternyata kekurangan air dalam satu musim tanam, maka hasil tanah garapan masih dapat diharapkan dari palawija dan sayuran. Jika terjadi terlalu banyak hujan dan tanah lahan tergenang air sehingga dari padi nantinya tidak ada yang diharapkan, maka hasil masih mungkin diperoleh dari palawija dan sayuran yang diusahakan di jalur tinggi. Pengolahan tanah dengan sistem surjan di Daerah Istimewa Yogyakarta antara lain dikenal di daerah Kabupaten Kulon Progo.

Keterbatasan luas tanah pertanian milik petani diatasi dengan cara memaksimalkan penggunaannya. Tetapi penghalang untuk itu datang dari kurangnya air. Untuk itu biasanya dibuat sumur di ladang guna mendapat air untuk tanaman terutama di musim kemarau. Di sawah tadah hujan itu orang menanam juga palawija atau sayuran dengan memakai air sumur ladang. Selain dari menggunakan air sumur ladang, maka potensi tanah ditingkatkan lagi dengan sistem tumpangsari, yakni pada petak tanah yang sama ditanami lebih dari satu jenis tanaman dengan umur atau masa panen yang berbeda. Dengan sistem tumpang sari itu petani mengharapkan akan tetap memperoleh hasil dari bidang tanah yang sama itu. Tanaman-tanaman yang diharapkan dapat memberi penghasilan tambahan adalah ketela pohon (*manihot utilissima* Phl), jagung (*zee Mays* L.), kacang tanah (*Arachishypogea* L.), kacang tunggak (*Vigna Sinensis*), kacang gude (*Cajamis* Cajan).

Di atas telah dikemukakan bahwa luas tanah garapan petani adalah sangat terbatas. Hal ini berarti bahwa tidak semua petani memiliki tanah pertanian. Oleh karena itu sering pula dijumpai adanya petani yang mengeluh tanah bukan miliknya. Dengan demikian para petani di Daerah Istimewa Yogyakarta dapat digolong-golongkan ke dalam petani pemilik, yakni petani yang memiliki tanah dan mungkin mengolah tanah itu sendiri atau menyewakan/ menyerahkan kepada orang lain. Petani yang menyewa tanah milik orang lain atau mengolah tanah dengan perjanjian bagi hasil tanah dengan perbandingan  $\frac{1}{2} : \frac{1}{2}$  atau  $\frac{2}{3} : \frac{2}{3}$ , disebut petani penggarap, Ada juga petani yang disebut buruh tani, yakni mereka yang bekerja sebagai buruh pada tanah garapan orang lain dengan mendapat upah harian. Dengan demikian seorang buruh tani tidak terikat pada satu bidang tanah garapan atau seorang petani pemilik saja. Dalam rangka memungkinkan para petani yang tidak mempunyai tanah pertanian untuk sekali waktu memiliki tanah garapan, maka kepada mereka yang tidak menjadi petani pemilik dianjurkan untuk mengikuti program transmigrasi. Di Daerah Istimewa Yogyakarta banyak petani tanpa tanah sudah menerima anjuran itu dengan bertransmigrasi ke luar Jawa. Para petani transmigran Daerah Istimewa Yogyakarta terutama berasal dari kabupaten Sleman, Gunung Kidul.

Dalam rangka mengalihkan masyarakat dari yang agraris ke arah masyarakat industri agraris dewasa ini sangat digalakkan peningkatan

pengolahan tanah dengan mengetrapkan berbagai program dan proyek, seperti program Intensifikasi masa dan Intensifikasi khusus (Inmas dan Insus). Daerah-Daerah pertanian yang ternyata cocok untuk penanaman jenis tanaman yang menghasilkan devisa bagi negara, seperti tebu, tembakau, disewa oleh pabrik-pabrik atau pemerintah. Adapun penyewaan itu bertujuan agar di daerah-daerah semacam itu ditanami dengan jenis-jenis tanaman tersebut, seperti TRI (Tebu Rakyat Intensifikasi). Daerah-daerah pertanian di Daerah Istimewa Yogyakarta yang diinmas dan diinsus adalah kabupaten Bantul, kabupaten Sleman dan kabupaten Kulon Progo.

Usaha-usaha lainnya untuk meningkatkan pendapatan masyarakat adalah pengembangan kepariwisataan, karena memang Daerah Istimewa Yogyakarta potensial untuk itu. Dengan mengembangkan bidang jasa terutama melalui turisme, maka kegiatan-kegiatan masyarakat lainnya seperti kerajinan rakyat/ tradisional dan kesenian turut dikembangkan pula.

#### **4. Sistem Kekerabatan.**

Pada setiap masyarakat di manapun juga, sistem kekerabatan selalu dilihat sebagai komponen yang berfungsi mempertahankan tetap adanya umat manusia. Dalam sistem kekerabatan selain fungsi biologis dan genealogis dipelihara, juga di dalamnya terjadilah berbagai hubungan kemasyarakatan lainnya. Untuk mempertahankan kelangsungan manusia, maka di dalam sistem kekerabatan dipeliharalah tata aturan yang menjamin adanya manusia. Hal ini terlihat dalam perkawinan, demikianpun pada masyarakat Jawa, dalam hal ini Daerah Istimewa Yogyakarta.

Dalam kaitannya dengan perkawinan, keluarga lelaki terlebih dahulu menanyakan apakah gadis keluarga tertentu sudah dimiliki seseorang jejak atau belum. Jika pertanyaan itu diajukan kepada orang tua gadis - karena mereka masih hidup - maka itu disebut *legan*; tetapi jika orang tua gadis sudah meninggal dan pertanyaan itu dialamatkan kepada wali, maka itu disebut *nakokake*. Yang dijadikan wali adalah anggota kerabat dekat yang dihitung menurut garis laki-laki (*patrilineal*). Dahulu di desa-desa ada juga semacam kebiasaan yang disebut *nontoni*, yakni calon suami-isteri diberi kesempatan

untuk saling melihat; hal ini karena perkawinan antara kedua orang itu dilihat bukan sebagai masalah mereka sendiri, tetapi perkawinan menjadi masalah kehendak dan selera orang tua. Anak hanya mengikuti kehendak orang tuanya.

Jika sudah diterima baik kehendak keluarga lelaki/pemuda maka akan diadakan pemberian *paningset* yakni pemberian sejumlah harta oleh pihak lelaki calon suami kepada kerabat si gadis, yakni orang tua atau walinya. *Paningset* berupa sepasang pakaian kaum wanita (terdiri dari kain dan kebaya serta selendang) yang disebut *sakpengadek*; kadangkala disertai dengan sebetuk cicin. Dengan pemberian itu si gadis sudah terikat untuk melangsungkan pernikahan; diistilahkan *wis dipacangake*. Sebelum keputusan untuk berkeluarga kedua insan harus memeriksakan masa depan perkawinan mereka berdasarkan *weton* masing-masing. *Weton* ialah perhitungan hari kelahiran kedua calon atas dasar kombinasi nama sistem perhitungan tanggal Masehi dengan perhitungan tanggal sepasaran atau mingguan orang Jawa, *Weton* yang tidak serasi akan membawa malapetaka dan karena itu sering hubungan yang sudah dijalin terpaksa dihentikan.

Satu minggu sebelum upacara pertemuan kedua pengantin, diselenggarakan upacara *asok tukon*, yakni tanda penyerahan harta kekayaan dari pihak lelaki kepada pihak wanita. *Asok tukon* itu berupa uang, bahan pangan, perkakas rumah tangga, ternak sapi, kuda, kerbau atau juga kombinasi antara berbagai harta kekayaan yang diserahkan kepada orang tua wali calon pengantin wanita dan disaksikan oleh kerabat-kerabat. *Asok tukon* juga disebut *srahah* atau *sasrahan* yang merupakan mas kawin. Sehari menjelang upacara perkawinan, pada pagi harinya beberapa anggota kerabat pihak wanita berkunjung ke makam leluhurnya untuk meminta doa restu. Pada sore harinya diadakan upacara yang disebut *selamatan berkahan* yang dilanjutkan dengan *leklekan*. Pada *leklekan* itu para tetangga dan kerabat pengantin wanita serta kenalan-kenalannya berjaga di rumahnya hingga jauh malam bahkan hingga pagi hari. Malam menjelang hari perkawinan disebut malam *tirakatan* atau malam *midadareni* karena pada malam itu para bidadari turun dari kayangan untuk memberi restu kepada perkawinan tersebut.

Upacara perkawinan diawali dengan laporan ke kantor kalurahan bagian urusan nikah talak dan rujuk; dalam rombongan yang terdiri dari orang tua atau

wali, handai tolan serta para tetangga sedukuh atau sekampung, pengantin lelaki dan wanita menuju ke sana. Dari kantor kalurahan rombongan itu akan ke Kantor Urusan Agama Kecamatan untuk menghadap penghulu yang ditugaskan untuk mengadakan upacara *ijab kabul* atau *akad nikah* yang disaksikan oleh wali dari kedua belah pihak, Pengantin lelaki menyerahkan sejumlah uang sebagai tanda mas kawin hukum perkawinan Islam. Kini sudah menjadi kebiasaan bahwa *ijab kabul* diadakan di rumah pengantin wanita. Untuk itu penghulu diminta datang. Setelah akad nikah dilakukan upacara *temon* antara kedua mempelai yang dilanjutkan dengan persandingan.

Pengantin lelaki dapat memboyong isterinya ke tempat keluarganya sendiri setelah *sepasar* atau lima hari setelah upacara *temon*. Pemboyongan yang disertai perayaan di rumah pihak lelaki disebut *ngunduh temanten*. Walaupun ada upacara *ngunduh temanten* seperti dikemukakan di atas, namun sesungguhnya orang Jawa, juga di Daerah Istimewa Yogyakarta, tidak ketat merasa wajib tinggal di tempat tertentu setelah perkawinan. Mereka cukup bebas menentukan di mana mereka hendak tinggal sesudah kawin (*patterns of residence*). Mereka bisa hidup di sekitar tempat kediaman kerabat sendiri atau kerabat isterinya atau di suatu tempat baru terpisah dari keluarga kedua pihak. Jadi yang dikenal adalah *neolokal* ataupun *uxorilokal* bila keluarga baru itu belum mempunyai tempat tinggal sendiri.

Suatu perkawinan resmi dapat juga pada suatu waktu berakhir. Berakhirnya perkawinan dapat terjadi karena ketidakharmonisan pasangan suami isteri atau karena ditinggal mati. Ketidakharmonisan antara suami isteri akan diakhiri dengan suatu *perceraian*, sedang kematian akan mengakibatkan *perkawinan lagi*, perkawinan baru.

*Pegatan* atau perceraian hanya dapat diadakan berdasarkan persetujuan kedua belah pihak dan bila isteri berada dalam keadaan tidak hamil. Pegatan diadakan di depan penghulu. Walaupun harus dengan persetujuan kedua pihak barulah pegatan diperkenankan, namun dapat pula seorang suami menjatuhkan *talak* terhadap isterinya. Pihak isteri dapat meminta cerai dari suaminya dengan memberikan *taklik*. Jika isteri telah mengemukakan takliknya sedang suami belum bersedia memberi talak-nya, maka isteri dapat memaksakan kehendaknya dengan membawa masalahnya ke Kantor Urusan

Agama Kecamatan yang akan melanjutkannya ke Kantor Urusan Agama Kabupaten. Gugatan untuk bercerai yang diajukan oleh pihak isteri melalui perantara saluran instansi instansi agama yang resmi secara bertingkat-tingkat disebut *rapak*.

Setelah resmi bercerai, suami isteri tadi dapat mengadakan mufakat untuk meninjau kembali keputusan yang telah diambil. Mereka dapat hidup sebagai suami isteri lagi. Hidup rukun kembali sebagai suami isteri disebut *rujuk* jika hal itu terjadi dalam jangka waktu 100 hari setelah talak. Jika perukunan itu lebih dari 100 hari maka itu disebut *balen*. Rujuk dan balen dilaksanakan paling banyak tiga kali, jadi sesudah tiga kali talak. Menurut hukum agama sesudah talak tiga, sesungguhnya rujuk atau balen tidak dibenarkan, kecuali sudah ada seorang *cina buta*, yakni orang yang kawin dengan janda tadi kemudian menjatuhkan talak kepada isteri (bekas janda).

Kemudian setelah bercerai, seorang isteri tidak diperkenankan mengadakan hubungan kelamin dengan seorang lelaki lain sebelum masa *iddah*-nya dilampau. Masa *iddah* adalah jangka waktu yang lamanya tiga bulan sepuluh hari (= 100 hari) atau sama dengan tiga kali lingkaran haid (daur haid). *Iddah* bertujuan untuk menjamin bahwa wanita yang cerai tidak dalam keadaan hamil. Jika wanita itu kawin sebelum masa *iddah*-nya lampau, maka anak yang dilahirkan itu menjadi tanggungan suami yang dahulu. Dikenal beberapa sistem perkawinan, terutama di daerah pedesaan.

Perkawinan magang atau ngenger :

seorang perjaka mengabdikan diri pada keluarga gadis dengan tujuan agar kemudian dapat memperisterikan gadis itu (*dien huwelijk*)

Sistem perkawinan triman :

perkawinan yang berlangsung bila seorang perjaka mendapatkan seorang isteri sebagai pemberian atau penghadiah dari salah satu lingkungan keluarga tertentu, misalnya keluarga kraton atau keluarga priayi agung setelah gadis/ wanita itu disantapnya terlebih dahulu.

Sistem perkawinan ngunggah-ngungguhi :

keluarga gadis datang melamar perjaka untuk dikawinkan dengan gadis mereka.

**Sistem perkawinan peksan :**

perkawinan antara seorang perjaka dan seorang wanita atas dasar kehendak dan keinginan orang tua mereka.

**Perkawinan ngarang wulu :**

perkawinan antara seorang duda dengan seorang wanita ia adalah adik dari almarhum isteri lelaki (duda) itu.

**Wayuh :**

suatu perkawinan antara seorang lelaki dengan beberapa orang perempuan sekaligus.

Masyarakat Jawa juga cukup ketat dalam mempertahankan larangan perkawinan antara mereka. Larangan itu mempunyai latar belakang bermacam-macam pula, antara lain karena hubungan darah; karena satu pihak dilihat sebagai lebih tua dari yang lain. Hubungan perkawinan tidak diadakan antara *pancer lanang*; yakni anak dari dua orang saudara sekandung laki-laki misan; lelaki lebih muda menurut ibunya dari pada pihak wanita.

Perkawinan menghasilkan keturunan. kesatuan/kelompok sosial yang terdiri dari suami isteri dan anak-anak mereka disebut keluarga inti atau *kulawargo*. Kulawargo sebagai suatu unit sosial terkecil bertanggung jawab dalam proses menjadikan anak-anak anggota masyarakat (proses sosialisasi). *Kulawargo* atau *somah* mempunyai seorang kepala yang disebut *kepala somah*, yaitu bisa seorang lelaki tetapi bisa juga seorang wanita, kalau suami sudah meninggal dunia. Jika suami isteri telah meninggal, maka dengan persetujuan anak-anak diangkatlah seorang diantara anak-anak itu sebagai kepala somah; biasanya anak tertua yang diangkat/disepakati sebagai kepala somah. Adalah hal yang biasa bahwa dalam satu rumah terdapat beberapa keluarga inti atau somah yang hidup mengelompok. Walaupun mereka tinggal bersama, namun masing masing kepala somah merupakan kelompok sosial yang berdiri sendiri-sendiri, baik dalam anggaran belanja rumah tangga maupun dapurnya. Sering pula terlihat bahwa tidak semua somah atau anggota keluarga luas itu mempunyai dapurnya atau pawonnya sendiri-sendiri. Karena itu terpaksa ada somah yang bersama-sama menggunakan dapur secara bergantian. Kini hal itu tidak terlalu merupakan masalah, karena kompor

minyak dengan mudah dapat dipindah-pindahkan sehingga tidak membutuhkan suatu tempat yang khusus seperti dapur.

Suatu keluarga luas terjadi karena perkawinan antara anak lelaki atau anak perempuan keluarga itu dengan orang-orang dari luar lingkungannya. Setelah menikah mereka tidak mencari tempat tinggal lain, tetapi menetap dalam rumah orang tua mereka. Bila kepala somah meninggal dunia, sebagai penggantinya adalah salah seorang dari keluarga yang pertama; kalau anggota ini tidak ada barulah ditunjuk salah satu dari keluarga kedua yang tinggal dalam rumah itu.

Terdapat juga suatu bentuk kekerabatan yang lebih luas yang terdiri dari orang-orang/kaum kerabat keturunan dari seorang nenek moyang sampai derajat ketiga. Bentuk kekerabatan itu disebut *sanak sadulur*. Keterikatan antar mereka terlihat dalam berbagai peristiwa penting kehidupan keluarga, seperti perkawinan, kematian serta selamatan yang menyangkut bermacam-macam peristiwa hidup. Kelompok *sanak-sadulur* ini dalam kepustakaan antropologi dikenal dengan istilah *kindred*

Suatu bentuk kekerabatan yang sudah sangat jauh, karena keanggotaannya mencakup hingga tujuh turunan sejauh tempat tinggal mereka masih dapat ditelusuri, adalah yang disebut *alurwaris*. Tugas utama para anggota alurwaris adalah memelihara makam leluhur. Biasanya seorang dari warga alurwaris berdiam tetap di desa asal dimana terdapat makam leluhurnya; tugas orang itu adalah menghubungi anggota alurwaris yang sudah tersebar untuk bersama-sama ikut merawat, atau menyumbang untuk perawatan makam leluhur itu.

Bila orang tua meninggal dunia maka harta peninggalannya dibagi kepada para ahli waris. Dikenal dua cara pembagian, ialah cara *perdamaian* dan *cara sepikul segendongan*. Cara perdamaian didasarkan pada mufakat para ahli waris yang terdiri dari semua anak atau anggota kerabat kedua belah pihak orang tua yang bersama-sama menentukan siapa-siapa yang berhak memperoleh bagian lebih besar atau sama besarnya dengan orang-orang lain. Cara perdamaian ini digunakan dalam membagi warisan rumah, perabot rumah, benda pusaka dan ternak. Cara ini menghindari sengketa diantara ahli

waris. Orang tua cenderung memberikan rumah kediamannya yang pokok kepada *tabon*, yakni anak lelaki atau wanita yang akan tetap bersama orang tuanya serta yang menjamin hari tua orang tua itu. Pemeliharaan dan pengawasan terhadap benda-benda pusaka biasanya diserahkan kepada anak lelaki tertua; ternak milik orang tua itu dibagi-bagikan sama jumlahnya kepada yang berhak menerimanya. Cara sepikul segendongan digunakan untuk membagikan warisan tanah pertanian, terutama sawah. Menurut cara ini ditetapkan bahwa anak lelaki memperoleh  $\frac{2}{3}$  dan anak perempuan  $\frac{1}{3}$  dari seluruh warisan orang tua. Agar sah menurut hukum adat penerima waris terhadap barang yang diwariskan, biasanya dimintakan juga kesaksian kepala desa atau anggota-anggota pamong desa. Laporan yang dibuat pamong desa dibutuhkan untuk memperoleh surat pajak atas barang yang diwariskan. Dengan membayar pajak, hak orang terhadap tanah itu diakui.

Jika suami isteri terpaksa membatalkan perkawinan mereka maka juga diadakan pembagian harta benda mereka. Dibedakan orang antara milik suami dan isteri sebelum mereka kawin atau yang disebut *benda gawan* dari harta kekayaan yang diperoleh keduanya bersama selama masih terikat dalam hubungan perkawinan (*banda gana gini*). Baik *banda gawan* maupun *banda gana gini* akan menjadi barang warisan. *Banda gawan* akan kembali kepada kerabat masing-masing apabila perkawinan yang dibatalkan itu tidak menghasilkan keturunan; jika kedua insan itu telah berhasil mengumpulkan *banda gana gini* maka *banda gana* dibagikan untuk suami dan *banda gini* diberikan kepada isteri.

Kemudian mengenai prinsip keturunan yang terdapat di daerah Istimewa Yogyakarta pada umumnya di daerah Jawa adalah prinsip *bilateral*. Hal ini dapat kita jumpai pada lapisan bangsawan atau priyayi. Golongan tersebut biasanya mempunyai gelar dan gelar itu diperoleh dari ahli waris yang menurunkannya. Disamping itu, dalam prinsip keturunan ini, masyarakat Jawa umumnya dan Yogyakarta khususnya dalam hal tertentu mengenal adanya sistem patrilineal, misal dalam peristiwa perkawinan dimana menurut adat untuk sahnya seorang perempuan menjadi isteri seorang laki-laki harus ditunjukkan wali yang biasanya dilakukan oleh ayahnya. Tetapi apabila ayahnya telah meninggal dunia, maka sebagai gantinya salah seorang anak laki-laki yang tertua. Apabila tidak ada, boleh dilakukan oleh saudara laki-laki ayahnya. Dalam peristiwa semacam ini disebut *pancer wali*.

Selanjutnya istilah-istilah kekerabatan dalam masyarakat Yogyakarta baik untuk golongan bangsawan maupun golongan rakyat biasa adalah sama dengan istilah-istilah kekerabatan yang terdapat pada masyarakat Jawa pada umumnya. Di Yogyakarta dikenal istilah kekerabatan yang diklasifikasikan berdasar keturunan, seperti pada umumnya orang Jawa mengenal 10 keturunan ke atas dan ke bawah yaitu sebagai berikut :

#### Keturunan Ke Atas :

wong tuwo, embah, buyut, canggah, wareng, udeg-udeg, gantung siwur, goprak sente, debog bosok, galih asem

#### Keturunan Ke Bawah :

anak, putu, buyut, canggah, wareng, udeg-udeg, gantung siwur, goprak sente, debog bosok, galih asem

Masyarakat Yogyakarta masih mengenal pula beberapa istilah kekerabatan untuk menyebut seseorang di dalam kelompok kerabatnya. Istilah kekerabatan ini dapat kita lihat dalam peristiwa hidup sehari-hari. Berikut ini kami berikan beberapa contoh untuk menyebut seseorang di dalam kelompok kerabatnya yaitu :

Istilah *simbah/embah*, *pak tuwo/kakek* diberikan ego untuk menyebut orang tua laki-laki ayah atau ibu.

Istilah *simbah/embah/mbok tuwo/nenek/mbah* perempuan diberikan ego untuk memanggil orang tua perempuan ayah atau ibu.

Istilah *bapak/ramak bapul* diberikan ego untuk menyebut orang tua laki-laki ego.

Istilah *adik/dik/le* diberikan ego kepada saudara perempuan muda ego.

Istilah *mas/kakang/kang* diberikan ego untuk memanggil saudara laki-laki yang lebih tua umumnya dari pada ego

Istilah *pa-dhe/siwa/uwa* diberikan ego untuk menyebut saudara laki-laki

yang lebih tua dari pada ayah ego atau ibu

Istilah *mbak dhe/bu-dhe/siwa* diberikan ego untuk menyebut saudara perempuan ayah atau ibu yang umurnya lebih tua

Istilah *paklik/pak-cilik/panam* diberikan ego untuk menyebut saudara laki-laki ayah atau ibu yang umurnya lebih muda

Istilah *embok cilik/mbok lik/bibi* diberikan ego untuk memanggil saudara perempuan ayah atau ibu yang umurnya lebih muda

Selain istilah-istilah kekerabatan yang digunakan dalam peristiwa seperti tersebut di atas, masih dikenal juga beberapa istilah kekerabatan yang berdasarkan batas keanggotaan dari kelompok kerabatnya, yaitu

Istilah *keponakan* diberikan kepada anak laki-laki atau perempuan kakak laki-laki atau perempuan.

Istilah *prunan* diberikan kepada anak laki-laki atau perempuan adik laki-laki atau perempuan ego.

Istilah *nak-sanak/nak dulur*, adalah istilah untuk menyebut saudara sepupu perempuan ego.

Istilah *misanan* yang diberikan kepada anak laki-laki perempuan uwa, paman, bibi. Mereka itu dengan ego kedudukannya di dalam kelompok kerabatnya adalah pada generasi yang ketiga (buyut)

Istilah *mindu* adalah satu tingkat di bawah misanan

Istilah kekerabatan yang berdasarkan suatu ikatan perkawinan yaitu

Istilah *maratuwa*, yaitu istilah untuk menyebutkan ayah/ibu dari suami ego

Istilah *ipe*, yaitu untuk menyebut adik, kakak laki-laki/perempuan/perempuan istri ego.

Istilah  *mantu/ anak mantu*, yaitu untuk menyebut suami, isteri anak ego

## 5. Kehidupan Agama.

Penduduk Jawa pada umumnya beragama Islam. Dalam garis besarnya memanglah demikian, namun dalam kenyataannya, terutama di Daerah Istimewa Yogyakarta dimana adat istiadat leluhurnya masih dipertahankan cukup ketat, banyak orang yang masih tetap mempertahankan warisan leluhurnya. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa ada yang menjalankan ajaran agama Islam dengan setia dan murni dan menjalankan ajaran itu dengan diselingi adat istiadat dan upacara tradisional. Mereka yang menjalankan ajaran agama secara murni disebut *wong santri* ; mereka ini sedapat mungkin menghindari semua yang memberikan kesan animis. Mereka yang mengaku dirinya pemeluk agama Islam, tetapi melalaikan tugas-tugas agama seperti bersalat lima waktu sehari semalam, berpuasa, atau bercita-cita menunaikan ibadah haji, disebut *wong abangan*. Ada juga orang yang menyebut orang-orang semacam ini *Islam Kejawen*. Mereka menyebut Tuhan sebagai Gusti Allah sedang Nabi Muhammad disebut Kanjeng Nabi.

Pada masyarakat Jawa, juga di Daerah Istimewa Yogyakarta, terpeliharalah pandangan mereka tentang adanya hubungan yang erat, bahkan suatu kesatuan yang kuat antara jagad raya (makrokosmos) dengan jagad cilik (mikrokosmos). Karenanya semua yang ada di dunia kecil sudah mempunyai tempatnya sendiri dalam tata kosmos. Mereka membentuk suatu kesatuan, jadi tidak ada sesuatupun yang berdiri sendiri, terlepas satu dari lainnya. Dalam hubungan dengan pandangan makro kosmos dan mikro kosmos itu, masyarakat Jawa secara luas masih memperhatikan apa yang disebut *pola empat-lima* atau *macapat*. Pola empat-lima ini terlihat secara luas dipakai dalam pewayangan, warna-warni, pemerintahan, hukum adat, kesusastraan dan sebagainya. Semua yang digolongkan dalam pola empat-lima oleh masyarakat dikatakan sangat erat berhubungan dan karena itu dapat saling digantikan. Oleh karena itu misalnya sebelum diambil suatu keputusan penting, orang terlebih dahulu memperhitungkan hari baik seseorang. Hari baik itu ditentukan dengan mengadakan perhitungan mengenai hari kelahiran, nama atau tempat tinggal. Ilmu tentang perhitungan hari baik disebut *hemerologi*.

Di atas telah dikemukakan bahwa walaupun masyarakat Jawa itu memeluk agama Islam, namun unsur-unsur animis juga terlekat kuat dalam

pandangan hidup dan tingkahlaku mereka sehari-hari. Hal itu jelas terlihat dalam tidakan-tindakan penting yang akan dilakukan. Tindakan penting itu akan diamankan terlebih dahulu dengan membawakan sesajian kepada leluhur. Untuk memperjelasnya akan dikemukakan beberapa contoh, sebagai berikut :

Dalam membangun rumah, terutama jika molo (kayu panjang pada bagian atas atap) hendak dipasang, orang harus melakukan itu pada hari Kamis legi, karena hari pasaran itu dianggap baik. Adalah pantang pula jika molo itu didirikan pada hari pasaran yang bersamaan dengan hari pasar meninggalnya orang tua pemilik rumah; terutama jika hari itu hari meninggalnya sang ibu.

Dalam menentukan suatu perayaan pernikahan, pada umumnya masyarakat Jawa terikat pada bulan-bulan yang dianggap baik dan bulan-bulan pantang. Oleh karena itu pernikahan banyak diadakan pada bulan Maulud, Besar, dan Rejeb, karena dianggap baik. Pernikahan tidak akan diadakan pada bulan-bulan pantang yakni bulan Syura, Ruwah dan Puasa. Bulan-bulan lainnya dianggap kurang baik, walaupun bukan merupakan bulan pantang.

Pada waktu membangun rumah, orang sangat memperhatikan letak rumah dan arah yang dihadapi rumah, karena hal itu akan mempengaruhi sekali kebahagiaan mereka yang menempatnya nanti. Penduduk pesisir pantai selatan Daerah Istimewa Yogyakarta beranggapan bahwa rumah yang dibangun tidak boleh membelakangi Samudra Indonesia, karena di sana bertakhtalah Nyi Roro Kidul. Agar aman jika berada di pesisir pantai, orang pantang mengenakan pakaian berwarna hijau atau kain dengan motif parang rusak. Berpakaian demikian dianggap Kuwalat dan karena itu membahayakan pemakainya. Walaupun pengaruh teknologi sudah besar peranannya dalam masyarakat pedesaan, namun mereka masih tetap beranggapan adanya kesakten serta berbagai jenis roh-roh halus, seperti memedi, lelembut, thuyul, demit serta jin-jin lainnya yang menempati lingkungan sekitarnya. Roh-roh halus serta jin-jin itu dianggap dapat memberi keuntungan tetapi juga mendatangkan marabahaya. Untuk mengatasi ancaman-ancaman itu orang mengadakan berbagai tindakan seperti berprihatin, berpuasa, berpantang terhadap jenis makanan atau minuman tertentu serta mengadakan sesajian dan selamatan. Tindakan-tindakan yang paling sering diambil ialah mengadakan selamatan dan membawa sesajian.

Selamatan adalah suatu upacara diikuti oleh para kepala somah laki-laki dengan cara mengelilingi makanan yang setelah didoakan bersama di bawah pimpinan *kaum* (petugas agama Islam) dibagikan kepada para hadirin untuk dibawa pulang. Alasan mengapa selamatan itu diadakan, kiranya dapat dihubungkan dengan pandangan masyarakat tentang alam pikiran partisipasi dan kesakten yang berada di sekitar mereka. Dari doa-doa yang diungkapkan jelas terlihat apa tujuan selamatan. Ringkasnya selamatan diadakan dengan tujuan memperoleh keselamatan dan kebahagiaan tanpa ada rintangan dan gangguan dari manapun juga, termasuk jin-jin itu.

Jenis-jenis selamatan yang diadakan tidak terlepas dari peristiwa yang dihadapi. Untuk memperjelasnya baiklah diadakan penggolongan selamatan itu atas . (a) selamatan yang diadakan untuk kepentingan individual; (b) selamatan untuk kepentingan suatu kelompok orang (masyarakat desa misalnya).

Selamatan untuk kepentingan individual biasanya diadakan pada berbagai peristiwa yang menyangkut lingkaran hidup seseorang sejak sebelum lahir hingga meninggal. Selamatan yang dimaksud ialah slametan *tingkeban*, slametan *bayen*, *supitan nikah* serta *layatan*. Walaupun kelihatannya bahwa slametan itu seolah-olah menyangkut orang pribadi, namun tidak dapat disangkal bahwa masyarakat luas ikut merasakan akibat buruknya, jika slametan tidak diadakan. Slametan untuk kepentingan masyarakat yang lebih luas terlihat dalam misalnya upacara bersih desa, upacara untuk telaga atau sumber air, upacara menolak epidemi dan wabah baik untuk manusia, tanaman serta hewan; waktu gerhana bulan total dan sebagainya.

Slametan untuk orang yang meninggal, rasanya tidak dapat sama sekali diabaikan. Hal ini mungkin karena ikatan yang erat antara orang yang masih hidup dan yang meninggal, mereka sangat menghormati arwah orang yang meninggal serta karena rasa bakti kepada orang yang meninggal. Slametan untuk arwah orang yang meninggal juga disebut sedekahan. Sehubungan dengan itu dikenal beberapa jenis sedekahan, yakni :

Sedekah surtanah atau geblak diadakan pada waktu/hari orang itu meninggal

Sedekah nelung dina, diadakan pada hari ketiga sesudah meninggal

Sedekah mitung dina, diadakan pada hari ketujuh

Sedekah matang puluh dina, diadakan pada hari keempat puluh

Sedekah nyatus, diadakan pada hari keseratus

Sedekah mendak sepisan dan mendak pindo, diadakan pada hari peringatan setahun dan dua tahun meninggalnya seseorang.

Sedekah nyewu, diadakan pada hari keseribu setelah meninggal; sedekah ini juga disebut *nguwis-nguwisi*, untuk kali terakhir.

*Sesajen* adalah penyerahan sajian pada saat-saat yang dianggap membahayakan keselamatan atau pada hari-hari yang dianggap angker, seperti hari Selasa dan Jumat Kliwon; atau pada tempat-tempat yang dianggap ada yang mendiaminya, seperti, di persimpangan jalan, di bawah pohon-pohon besar, di kolong jembatan, di tepi sungai serta tempat-tempat yang dianggap angker. *Sesajen* biasanya terdiri dari tiga macam bunga (kembang telon), kemenyan, kue apem dan uang recehan, yang diletakkan dalam besek kecil atau dibungkus di daun pisang. *Sesajen* yang diadakan pada hari Selasa dan Jumat kliwon sangat sederhana bentuknya, karena terdiri hanya dari tiga macam kembang yang dimasukkan dalam gelas berair serta sebuah pelita yang ditempatkan di atas meja untuk *dikutug*.

Kepercayaan kepada kesakten terutama ditujukan kepada benda-benda yang dianggap sakral, benda-benda pusaka, seperti keris, gamelan, percutut serta kendaraan istana. Hal ini jelas nampak pada perayaan Sekaten, pada upacara siraman benda-benda pusaka kraton seperti kereta dibersihkan, atau pada hari Bakda. Tokoh Bhatara Kala juga mendapat perhatian khusus masyarakat, karena tokoh itu dianggap dapat membahayakan. Untuk mengatasi kemungkinan musibah dari Bhatara Kala, orang mengadakan slametan. Tokoh Bhatara Kala ini sangat ditakuti oleh keluarga yang mempunyai anak tunggal, karena anak tunggal (bocah ontang-anting) selalu berada dalam bahaya diterkam Bhatara Kala. Untuk menghindarinya perlu diadakan upacara *ruwatan* yang dipimpin oleh seorang dukun. Upacara ruwatan ini biasanya mahal, karena dibarengi dengan pagelaran wayang semalam suntuk.

Kini berkembanglah dengan pesat apa yang disebut aliran kebatinan. Karena sangat banyak jenisnya, maka secara kasar aliran kebatinan itu dapat digolong-golongkan sebagai berikut :

- (a) aliran yang percaya akan anasir-anasir roh halus atau badan halus serta jin-jin.
- (b) aliran yang keislam-islaman dengan unsur-unsur agama Islam; unsur-unsur Islam berdampingan dengan unsur-unsur Hindu-Jawa
- (c) aliran yang kehindu-jawian dimana para penganutnya percaya akan dewa-dewa Hindu, dengan nama-nama Hindu
- (d) aliran-aliran yang bersifat mistik, dengan usaha manusia untuk mencari kesatuan dengan Tuhan.

## **6. Pandangan Hidup dan Sistem Nilai Masyarakat.**

Tidak dapat disangkal bahwa pengaruh teknologi modern yang dipermudah karena adanya sistem komunikasi dan massmedia, telah jauh masuk ke dalam masyarakat desa dan mempunyai pengaruh yang kuat terhadap mereka. Hal-hal yang dahulunya dianggap sakral, dilihat sebagai sesuatu yang patut dihargai tinggi, berkat pengaruh teknologi modern itu lalu menjadi tidak sakral, tidak perlu dinilai tinggi. Dengan adanya pengaruh dari luar itu mau tidak mau masyarakat desa dihadapkan kepada keharusan untuk memilih. Sering kali terjadi bahwa akibat ketidaktahuan dalam memilih mana yang paling tepat untuk mereka, maka terjadilah kegoncangan-kegoncangan dalam masyarakat desa khususnya. Struktur administratif yang dikembangkan penjajah berdampingan dengan struktur tradisional yang tetap terpelihara menyebabkan struktur masyarakat desa terlanjur rusak sama sekali.

Tentang pandangan hidup dan sistem nilai masyarakat Jawa sudah banyak tulisan yang terbit. Untuk mempermudah pembicaraan tentang hal-hal itu akan digunakan kerangka berikut

Pada mental tradisional Jawa kelihatan bahwa masalah hakekat hidup itu adalah pasif, karena orang selalu menyerah pada nasib; sering

terdengar ungkapan '*sudah nasib*', '*sudah takdir*', '*urip iku namung mampir ngombe*', '*nrimo*', '*pasrah lan ikhlas*', '*nrimo ing pandum*'

Dalam masalah hakekat karya ditampilkan sikap dan pendirian untuk bekerja keras; istilah ikhlar menggambarkan usaha-usaha yang keras untuk mencapai sesuatu; hal semacam ini sesungguhnya terpuji dan dapat dikembangkan lebih lanjut untuk berprestasi lebih tinggi.

Dalam masalah manusia dan alam selalu ditonjolkan kemauan untuk menjaga selalu terpeliharanya keselarasan dengan alam; untuk itu sering diadakan slametan dan sesajian.

Dalam masalah hubungan dengan waktu terlihat sikap yang memandang waktu senantiasa berputar atau zaman lampau adalah keramat; oleh karena itu sering dikatakan tentang adanya jaman normal, jaman saiki jaman edan, atau orang masih menunggu terlaksananya ramalan Joyoboyo dan sebagainya.

Dalam masalah hubungan manusia dengan manusia terlihat bahwa sikap yang ditampilkan adalah berorientasi vertikal; adanya sikap gotong royong. Tentang sikap berorientasi vertikal dikatakan bahwa orang membuat sesuatu setelah mendapat komando dari atas, atau orang mengerjakan sesuatu bukan atas dasar kesadarannya, tetapi supaya orang atasan senang; sikap demikian tidak merangsang inisiatif dan kreativitas seseorang.

Sikap berorientasi vertikal sesungguhnya dapat diarahkan kepada sesuatu yang tidak merugikan, asal saja para pemimpin dapat mengendalikan masyarakat itu dengan baik. Tentang gotong-royong sebagai ciri khas bangsa Indonesia dapatlah dibedakan sebagai berikut:

Gotong-royong dalam lingkungan peristiwa yang menyangkut suatu keluarga. Hal ini sering terlihat dalam berbagai kegiatan yang menyangkut tahap-tahap lingkungan hidup seseorang, seperti perayaan tingkepan, bayen, selapanan, khitanan, tetesan, siraman, nikah, layatan:.

Gotong-royong untuk keperluan rumah tangga (*sambatan, sambat-sinambat*), terlihat dalam berbagai kegiatan yang menyangkut kepentingan dan keperluan suatu rumah tangga, seperti mendirikan rumah dan mendapat jaminan makan dari tuan rumah; kegiatan semacam ini hanya sehari, sedang pada hari-hari berikut biasanya pekerjaan itu dilanjutkan dengan buruh upahan.

Gotong-royong untuk keperluan pertanian dan nelayan yang disebut *grojogan, gentosan*. Hal ini terlihat pada waktu menanam bibit padi, petani yang tidak mempunyai lembu untuk membajak biasanya dipinjami oleh yang empunya; pada waktu panen padi biasanya orang tolong menolong, ada kalanya diberi bawon, tetapi paling umum hanya sekedar makan.

Gotong-royong untuk keperluan masyarakat desa (*gugur gunung, kerigan, kerig haji, putajenan*). Gotong-royong jenis ini terlihat dalam bersama-sama mengerjakan jalan, jembatan, memperbaiki tanggul pencegah banjir, ronda desa.

Gotong-royong bagi pemerintah dusun (*kunduran, pancen*)

Gotong-royong dalam lingkungan agama di desa seperti membersihkan makam, memperbaiki langgar atau masjid, mengumpulkan dana guna membangun sekolah, masjid, memberi zakat fitrah pada hari raya Idulfitri.

Walaupun ada kritik yang mengatakan gotong-royong itu ketinggalan jaman atau diadakan bukan karena mau saling menolong tetapi karena dilihat sebagai kesempatan investasi, namun kegotongroyongan itu sesungguhnya dapat diarahkan untuk mencapai kemajuan di masyarakat. Mentalitas tradisional yang sudah hidup lama dalam masyarakat dapat sesungguhnya menjadi mentalitas ideal dalam pembangunan dewasa ini, asal orang-orang desa diberi motivasi baru. Demikian misalnya dalam hal masalah hakekat hidup, orang harus diarahkan untuk menjadi aktif penuh ikhtiar menghadapi segala kesulitan hidup. Dalam masalah hakekat kerja orang harus diajak untuk bekerja ulet, tabah serta berusaha mencapai hasil yang bermutu. Dalam hal masalah alam orang diarahkan untuk senantiasa menjaga dan menciptakan keselarasan

dengan lingkungan. Dalam hal masalah waktu, orang perlu memperoleh orientasi ke masa depan dan tak usah terpukau selalu dengan masa lampau atau mengharapkan **masa** lampau yang keramat. Dalam hal hubungan manusia dengan manusia sikap hidup yang bergotong-royong, toleransi dan memperlihatkan sikap untuk menghormati serta menilai tinggi karya-karya individual, haruslah dikembangkan dalam masa pembangunan sekarang ini.

### **BAB III**

## **KONSEP MENGENAI MAKANAN**

Makanan dapat juga dianggap sebagai barang yang dalam ilmu Antropologi dibicarakan dalam rangka pokok mengenai teknologi dan kebudayaan fisik. Makanan dipandang dari sudut bahan mentahnya, yaitu sayuran, buah-buahan, akar-akaran, biji-bijian, susu, daging, ikan serta telur (Koentjaraningrat, 1981 : 362). Dari pengertian ini secara garis besar makanan termasuk juga minuman dapat kita lihat dari sudut teknologi, konsumsi, dan dari sudut kegunaan atau fungsinya.

Konsep mengenai makanan menurut fungsinya dapat digolongkan sebagai makanan pokok, makanan sambilan, makanan jajan, untuk peristiwa khusus, dan untuk berbagai keperluan upacara. Kemudian makanan pokok (nasi) menurut bahannya ada beberapa macam, yaitu; nasi dari beras, nasi jagung, nasi tiwul, nasi gogik dan nasi growol. Kelima jenis makanan pokok tersebut dikonsumsi untuk makan pagi, siang dan malam. Dari kelima jenis makanan pokok tadi pada umumnya nasi dari beras dapat dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat. Tetapi jenis makanan pokok lainnya seperti nasi jagung, nasi tiwul, nasi gogik dan nasi growol hanya dikonsumsi oleh lapisan masyarakat tertentu.

Selanjutnya konsep makan masyarakat yang tinggal di kota dengan masyarakat di pedesaan, apalagi dari golongan bangsawan kraton sangat berbeda. Perbedaan itu meliputi wujud, variasi, fungsi, serta cara penyajiannya. Hal ini disebabkan oleh tingkat kemampuan seseorang tidak sama. Kemungkinan lain adanya suatu kebiasaan yang sudah turun-temurun yang diwariskan oleh nenek moyangnya, sehingga apabila akan merubah kebiasaan makan mengalami kesulitan. Hal tersebut disebabkan selera dan pendirian serta sikap terhadap makanan dalam hubungannya dengan kondisi kesehatan dan peranan ritual telah ditanamkan kepada seseorang yang diwariskan sejak masa

kanak-kanaknya, dari generasi ke generasi. Meskipun sudah menerima adanya perubahan seperti jenis-jenis makanan baru, resep baru, namun hal ini tidak merubah pola tradisional jenis makanan pokok beserta bahan lainnya yang khusus diolah dengan bumbu-bumbu dasar tertentu.

Selain makanan pokok, pada umumnya masyarakat masih menggunakan makanan sambilan termasuk pula makanan jajanan. Pengertian makanan sambilan dan makanan jajanan adalah sejenis makanan yang dalam pengadaannya tidak harus ada. Karena makanan seperti tersebut di atas tidak termasuk kebutuhan makanan pokok, dengan demikian makanan tadi bila perlu baru disediakan.

Berikut ini diuraikan pula jenis-jenis makanan yang digolongkan sesuai dengan konsep mereka, yang dimaksud adalah orang kota maupun orang desa serta golongan bangsawan kraton. Disamping itu terdapat pula konsep-konsep mengenai makanan dan minuman yang berbeda maknanya serta jenis-jenis makanan yang biasa dihidangkan sesuai dengan kebiasaan-kebiasaan yang berlaku di Jawa pada umumnya dan di Daerah Istimewa Yogyakarta pada khususnya. Adapun jenis-jenis makanan yang dihidangkan sesuai dengan fungsinya yaitu makanan untuk sehari-hari dan makanan untuk peristiwa khusus, misalnya kedatangan tamu serta upacara yang berhubungan dengan agama dan lingkungan hidup.

Masyarakat desa di Daerah Istimewa Yogyakarta beranggapan bahwa makanan adalah kebutuhan utama bagi kehidupan dan pertumbuhan manusia baik jasmani maupun rokhani. Dalam kehidupan sehari-hari kebutuhan akan makan dan minum ini tidak dapat lepas dari kedudukan sosial seseorang atau kelompok orang dalam suatu masyarakat.

Meskipun cara pengolahan, kegunaan atau fungsi makan dan minum itu sama diantara lapisan sosial yang ada dalam masyarakat atau komunitas tetapi berbeda cara pengadaan dan penyajiannya.

Dalam penyajian serta kelakuan makan diuraikan pula makanan termasuk minuman dari anak berumur tiga tahun sampai dengan orang dewasa yang mencakup unsur-unsur : Nama makanan, unsur-unsurnya, fungsi,

kualitas, kuantitas, spesifikasi dan variasi-variasinya, cara makan, ciri-ciri umum dan kelakuan makan, meliputi masyarakat lokal dan lapisan sosial, termasuk kota dan desa.

Selanjutnya untuk makanan yang berhubungan dengan upacara sosial dan keagamaan, yang erat kaitannya dengan fungsi makanan yang harus disajikan mencakup unsur-unsur : waktu peristiwa, yang terlibat, jenis-jenis makanan, kuantitas, kualitas, fungsi, jumlah/variasi, cara makan, daerah/masyarakat lokal, lapisan masyarakat dan kota/desa.

## **1. Konsep Mengenai Makanan.**

Yang dimaksud dengan makanan ialah salah satu kebutuhan essensial yang diperlakukan untuk membina kehidupan setiap manusia. Kebutuhan essensial tersebut ialah makan dan minum, karena di dalam makanan dan minuman terdapat kalori yang diperlukan oleh setiap manusia. Keperluan kalori dari masing-masing manusia tidak sama karena ditentukan oleh jenis kelamin, jenis pekerjaan sehari-hari dan tingkat umur.

Untuk memenuhi kebutuhan bahan makanan, masyarakat di daerah pedesaan umumnya lebih sederhana dibanding dengan masyarakat di kota. Perbedaan tersebut disebabkan bahan-bahan di desa sangat terbatas, sehingga sebagian besar diperoleh dari hasil pertanian, sedang di kota bahan-bahan beraneka macam tersedia.

Sesuai dengan fungsinya makanan digolongkan menjadi : Makanan pokok, sambilan, jajanan, peristiwa khusus, dan makanan untuk upacara-upacara

### **a. Makanan pokok**

Makanan utama atau pokok ialah jenis-jenis masakan yang menjadi bahan pokok untuk makan sehari-hari dengan tujuan untuk mencukupi kebutuhan badan dalam segala hal. Salah satu contoh kebutuhan tersebut ialah untuk menghilangkan rasa lapar, Bahan pokok untuk makanan utama atau

pokok tersebut biasanya bahan makanan yang mengandung tepung, karena tepung bersifat mengenyangkan.

Sesuai bahannya makanan pokok terdiri dari :

- 1) Makanan pokok bahan dari beras (*Oryzativn*).
- 2) Makanan pokok bahan dari ketela (*Manihot Utilisima*).
- 3) Makanan pokok bahan dari jagung (*Zeamays*).

### **1) Makanan pokok bahan dari beras.**

Beras adalah salah satu bahan makanan pokok. Ditinjau dari jenis dan proses pembuatannya ada dua macam yaitu beras Jawa dan beras ketan, akan tetapi yang dapat dipergunakan untuk makanan pokok adalah beras Jawa. Menurut proses pembuatannya dibedakan menjadi beras "tuton" atau beras tumbuk dan beras giling. Proses pembuatan beras "tuton" adalah sebagai berikut :

Padi yang sudah dituai dijemur sampai kering, kemudian ditumbuk di dalam lesung dengan antan atau alu. Setelah kulitnya hancur kemudian ditepisi dengan tampah untuk memisahkan kulit padi dan merang dengan beras. Untuk sekali tumbuk ini belum semua kulit padi bisa terkupas sehingga masih perlu ditumbuk lagi seperti tahap pertama dan sesudah kulit padi terkupas kemudian ditepisi lagi. Setelah ditumbuk dua kali ini semua padi sudah terkupas kulitnya dan menjadi beras akan tetapi warnanya masih agak coklat atau disebut wuluh, sehingga untuk mendapatkan beras yang putih masih perlu ditumbuk sekali lagi atau diseseh istilahnya. Alat sesehan ini disebut lumpang. Setelah beras ditumbuk ketiga kalinya, beras masih perlu ditepisi lagi dalam bahasa Jawa disebut ninting yang maksudnya memisahkan beras dengan bekatul. Selanjutnya beras sudah siap untuk dimasak. Proses pembuatan beras giling : Setelah padi dijemur kering, padi dimasukkan ke dalam alat gilingan kemudian digiling sampai dua kali. Setelah itu baru ditepisi dengan tampah untuk memisahkan merang dan bekatul dengan berasnya, sedang hasilnya beras sudah putih siap untuk dimasak. Sebenarnya beras tumbuk lebih baik dari pada beras giling. Menurut warna aslinya beras ada tiga macam ialah : putih, merah dan hitam. Sedang dari hasil memasaknya, nasi beras ada tiga macam ialah : beras

yang apabila dimasak nasinya pulen atau lunak, dan beras yang ketiga ialah beras yang apabila dimasak nasinya pekat dalam bahasa Jawa pliket. Beras yang nasinya pekat tersebut adalah beras ketan dan beras ini tidak dapat untuk bahan makanan pokok, melainkan untuk bahan makanan sambilan dan makanan jajanan

Nasi: Pengertian makanan pokok bahan dari beras adalah nasi. Nasi adalah beras yang dimasak dengan cara ditanak atau dikukus.

Jenis-jenis nasi

Nasi sebagai makanan pokok apabila ditinjau dari cara memasaknya dapat dibedakan menjadi . nasi liwet, nasi tim, nasi kukus, nasi bubur

### **Proses pembuatan.**

a) Nasi liwet

Nasi liwet adalah nasi yang memasaknya dengan cara ditanak.

Cara menanak nasi adalah sebagai berikut

Pertama-tama beras dicuci bersih, dimasukkan ke dalam panci atau alat lainnya, diberi air secukupnya lalu direbus. Setelah mendidih diaduk dan ditunggu sampai airnya kering, setelah itu panas pembakaran dikurangi supaya nasi tidak hangus. Setelah masak, proses perebusan dihentikan atau tempat untuk merebus nasi diangkat dan dipindahkan dari tempat api. Dengan demikian nasi sudah siap untuk dimakan. Biasanya nasi liwet ini untuk makanan orang dewasa

b) Nasi tim

Nasi tim adalah nasi yang memasaknya dengan cara ditim. Untuk membuat nasi tim ini caranya adalah sebagai berikut

Beras dicuci bersih, dimasukkan ke dalam panci atau rantang dan diberi air sedikit, kemudian panci tersebut dimasukkan ke dalam panci lain berisi air dan direbus sampai masak. Biasanya nasi tim ini untuk makanan anak-anak balita

c) Nasi kukus

Nasi kukus adalah nasi yang memasaknya dengan cara dikukus. Cara

memasak nasi kukus adalah sebagai berikut:

Beras dicuci kemudian ditiriskan, di samping itu dandang diisi air kira-kira sepertiga volume dandang dan dipanasi sampai mendidih. Beras dimasukkan ke dalam kukusan dan kukusan itu dimasukkan ke dalam dandang, beras yang ada di kukusan itu tadi disiram dengan air panas kemudian ditutup sambil tetap dipanasi. Setelah setengah matang beras dituang ke dalam panci kemudian disiram air yang mendidih sambil diaduk-aduk, pekerjaan ini di dalam bahasa Jawa disebut "ngaru" artinya beras tadi dikaru. Setelah airnya meresap kemudian dikukus lagi sampai masak. Sebenarnya antara nasi liwet dengan nasi kukus ini hampir sama hanya perbedaannya dalam proses pembuatannya disamping itu biasanya nasi kukus dimasak untuk keperluan upacara-upacara atau peralatan.

d). Nasi bubur.

Nasi bubur adalah nasi yang lembek, sedang pembuatannya hampir sama dengan nasi liwet. Cara pembuatan nasi bubur adalah sebagai berikut :

Beras dicuci bersih dan dimasukkan ke dalam panci dengan diberi air yang relatif banyak kemudian direbus. Setelah mendidih diaduk-diaduk terus menerus sampai lunak. Nasi bubur ini dimasak dengan santan, garam dan daun salam, rasanya akan menjadi gurih. Biasanya bubur ini untuk makan anak-anak berumur satu tahun.

### **Cara menghidangkan.**

Di dalam menghidangkan nasi dipengaruhi oleh dua macam faktor ialah : faktor waktu dan faktor lapisan

Yang dimaksud faktor waktu ialah saat melaksanakan makan yaitu : makan pagi, makan siang dan makan sore atau makan malam.

Makan pagi ialah makan diwaktu pagi dengan tujuan untuk persiapan bekerja. Makan pagi biasanya lebih sedikit sebab selera makan belum begitu besar.

Makan siang artinya makan diwaktu siang dengan tujuan untuk menghilangkan rasa lapar sehabis bekerja. Makan siang biasanya paling banyak sebab pada umumnya anggota keluarga sehabis bekerja merasa lapar sehingga selera makan sangat tinggi.

Makan malam artinya makan pada waktu malam dengan tujuan untuk mempersiapkan terjadinya proses pembakaran untuk menghasilkan energi yang diperlukan pada saat tidur. Karena kita dalam keadaan tidur energi tersebut dipergunakan untuk menggerakkan paru-paru, jantung serta organ tubuh lainnya.

Yang dimaksud dengan faktor lapisan adalah lapisan tingkat sosial, yaitu : Lapisan atas/ bangsawan, lapisan menengah, dan lapisan bawah.

Adapun cara menghidangkan nasi sebagai makanan pokok menurut lapisan sosialnya adalah sebagai berikut :

Nasi liwet.

Lapisan atas/bangsawan.

Beras yang dimasak termasuk jenis yang berkualitas terbaik, putih dan apabila dimasak nasinya pulen, baunya enak. Sayur dan lauknya lebih dari satu macam atau disebut "komplit" dalam arti salah satu dari segala unsur bahan sayur dan lauk pauk dihidangkan. Peralatan untuk menghidangkan dan untuk makan juga komplit.

Lapisan menengah.

Beras yang dimasak kualitasnya juga menengah, artinya tidak harus yang terbaik. Sayur dan lauk pauk satu macam tidak mesti segala unsur bahan sayur dan lauk ada. Peralatan yang dipergunakan biasa dalam arti cukup ada tempat nasi, sayur, lauk piring dan sendok.

Lapisan bawah.

Beras yang dimasak termasuk kualitas rendah, sayur dan lauk seadanya, artinya bila yang tersedia hanya sayur, cukup dengan sayur saja atau sebaliknya.

### Nasi tim

#### Lapisan atas/ bangsawan

Beras yang dimasak beras yang berkualitas tinggi Pada waktu memasak sering dicampur dengan daging ayam, sayur dan lauknya komplit Peralatan untuk menghidangkan piring, sendok dan tutup dada

#### Lapisan menengah

Beras yang dimasak berkualitas menengah Pada waktu memasak tidak diberi tambahan lain, sayur dan lauk satu macam, Peralatan piring dan sendok

#### Lapisan bawah

Untuk lapisan bawah biasanya tidak pernah makan nasi tim sehingga untuk keperluan ini sering diganti dengan nasi lembek atau bubur Peralatan seadanya

### Nasi bubur

#### Lapisan atas/ bangsawan

Untuk lapisan atas/ bangsawan biasanya bubur beras diganti dengan berbagai jenis bubur yang sudah tersedia di dalam kaleng, di sajikan dengan piring khusus dan sendok khusus lengkap dengan penutup dada.

#### Lapisan menengah.

Biasanya beras yang dipergunakan untuk membuat bubur adalah beras yang berkualitas menengah pada waktu memasak cukup diberi garam dan daun salam. Disajikan dengan piring dan sendok.

#### Lapisan bawah.

Bubur dibuat dari beras kualitas rendah, pada waktu memasak cukup diberi daun salam dan garam. Disajikan di piring atau "pincuk", dengan sendok atau suru dari daun pisang.

## **2) Makanan pokok bahan dari ketela pohon (Manihot Utilisima).**

Dalam pengertian ini akan diuraikan tentang ketela pohon sebagai bahan makanan pokok dan makanan pokok dari ketela pohon. Ketela

pohon termasuk tanaman golongan ubi-ubian, atau umbi-umbian, akan tetapi di dalam urutan klasifikasi, tanaman umbi termasuk urutan teratas. Hal ini disebabkan ketela pohon mudah ditanam dan mudah dipergunakan untuk bahan makanan. Di samping itu juga dapat disimpan sebagai bahan makanan jangka waktu lama. Untuk penyimpanan jangka waktu lama ini ketela pohon dibuat "gaplek" atau "gogik". Cara membuat gaplek, mula-mula ketela yang sudah tua dikupas kulitnya kemudian dijemur sampai kering. Setelah kering disimpan. Selanjutnya untuk membuat gogik, mula-mula gaplek ditumbuk menjadi tepung halus kemudian dikukus untuk dibuat thiwul. Thiwul ini dijemur sampai kering benar. Thiwul yang dikeringkan ini disebut gogik, dan setelah kering baru disimpan. Jenis daging ketela ada dua macam yaitu ketela pohon dengan daging berwarna kuning dan ketela pohon dengan daging berwarna putih. Di daerah Istimewa Yogyakarta, ketela pohon juga sering disebut ubi kayu atau singkong. Daerah yang mempergunakan ketela pohon sebagai bahan makanan pokok atau utama adalah sebagian daerah Kabupaten Kulon Progo, yaitu masyarakat Kalurahan Hargomulyo, Kecamatan Kokap dan sebagian masyarakat di daerah Kapubupaten Gunung Kidul yaitu masyarakat daerah Jetis, Kecamatan Paliyan. Hal tersebut disebabkan karena hasil tanaman padi dari kedua daerah tersebut lebih kecil dibanding dengan tanaman ketela pohon. Akan tetapi ditinjau dari cara memasak dan jenis makanannya untuk kedua daerah tersebut ada perbedaan, yaitu untuk makanan sebagian masyarakat Kalurahan Hargomulyo disebut "Growol" sedang untuk masyarakat Jetis, Kecamatan Paliyan disebut "Thiwul".

### **Proses pembuatan.**

#### a) Growol.

Ketela pohon diambil yang tua, dikupas dan dicuci bersih kemudian direndam di dalam air selama 2 sampai 3 hari. Kalau selama 2 hari ketela belum lunak/ empuk maka perlu diberi tular.

Tular adalah pati yang diambil dari tempat cacahan. Cacahan adalah tempat untuk mencincang ketela yang sudah lunak. Setelah ketela yang direndam tadi lunak, diangkat dan dicuci bersih, dalam bahasa Jawa disebut "dijebor", yaitu mencuci sambil menghilangkan akar-akar ketela yang tidak bisa remuk. Setelah bersih lalu ditiriskan untuk kemudian di"pipit" artinya

mengeluarkan sisa air yang berbau. Setelah dipipit kemudian dicincang sampai lumat atau halus baru dikukus sampai masak. Biasanya growol dicetak dengan "ceting" atau senik dengan diberi alas daun pisang. Growol yang sudah dicetak disebut "entengan" (enthengan). Peralatan yang diperlukan untuk membuat growol ialah :

Pengaron, tempat cacahan, pipitan, kukusan, cething atau senik, pisau, dandang, keren/ luweng. (tungku dari tanah), kalo.

b). Thiwul.

Gaplek dicuci bersih, dijemur sampai kering lalu ditumbuk sampai halus. Selanjutnya disaring dengan saringan atau dalam bahasa Jawa disebut "ninting" yaitu memisahkan tepung dengan yang bukan tepung. Setelah menjadi tepung kemudian diberi air sedikit lalu dicampur sampai merata. Selanjutnya adonan ini dibuat bulatan kecil-kecil dengan jalan di "interi" dengan tampah dalam bahasa Jawa disebut "diinthil", setelah itu baru dikukus sampai masak. Thiwul yang sudah masak ada yang ditumbuk/ dijojoh dan ada yang tidak, sesuai dengan selera masing-masing.

c). Gogik.

Gogik dicuci bersih terus direndam di dalam air selama kurang lebih 1 1/2 jam, kemudian ditiriskan. Selanjutnya air dijerang dibelanga atau soblok sampai mendidih. Setelah air mendidih gogik dikukus sampai masak dan setelah masak siap untuk dihidangkan.

### **Cara menghidangkan.**

**Growol.** Seperti telah diuraikan bahwa growol hanya merupakan makanan pokok bagi sebagian kecil penduduk Kalurahan Hargomulyo yaitu penduduk yang bermata pencaharian sebagai petani dan buruh. Sehingga petani dan buruh tersebut didalam tingkat sosial ekonomi termasuk lapisan bawah. Cara menghidangkan growol adalah sebagai berikut :

Growol dimakan dalam bentuk irisan, dengan sayur bobor atau lodeh yang bahannya berasal dari kebun. Lauknya tempe dan apabila tidak ada mereka sering membuat lauk pelas, yang dibuat dari kelapa muda dicampur dengan tawon muda atau petai cina. Bila terpaksa cukup hanya dengan lauk sambal.

**Thiwul.** Thiwul juga merupakan makanan pokok untuk sebagian kecil penduduk Jetis, Kecamatan Paliyan, Gunung Kidul. Cara menghidangkan thiwul adalah sebagai berikut :

Thiwul ditempatkan pada bakul, sayurnya diperoleh dari hasil kebun, sambal goreng (tempe dan lombok diiris-iris digoreng dengan bumbu brambang, bawang, salam laos dan gula merah). Thiwul yang dimakan diletakkan di atas piring dan kadang memakai sendok.

**Gogik.** Untuk menyajikan gogik sama dengan penyajian thiwul baik mengenai lauk maupun peralatannya, sebab gogik dapat berfungsi sebagai pengganti thiwul.

### 3) Makanan pokok bahan dari jagung. (Zeamays)

Dalam pengertian ini akan diuraikan tentang beras jagung sebagai bahan makanan pokok dan tentang makanan pokok bahan dari beras jagung.

**Beras jagung.** Di daerah Istimewa Yogyakarta disamping beras sebagai bahan makanan pokok masih terdapat beras jagung yang dipakai sebagai bahan makanan pokok. Salah satu daerah yang masih mempergunakan beras jagung sebagai bahan makanan pokok tersebut adalah sebagian masyarakat daerah wilayah Kabupaten Sleman tepatnya penduduk desa Kepuharjo Kecamatan Cangkringan. Bahan tersebut dipakai sebagai bahan makanan pokok karena hasil utama pertanian di daerah tersebut adalah jagung, sehingga pada musim panen biasanya jagung tidak dijual melainkan disimpan yang dalam bahasa Jawa disebut "ditando". Jagung adalah merupakan tanaman tanah kering, tetapi kadang-kadang sawahpun juga ditanami jagung. Umur tanaman jagung sampai dapat dipetik buahnya kurang lebih 3 (tiga) bulan. Tetapi apabila akan dipergunakan untuk bahan makanan pokok biasanya dipetik sesudah tua benar atau kering di pohon. Untuk menyimpan jagung dapat dilaksanakan 2 (dua) cara yaitu :

Pertama jagung disimpan bersama kulitnya, jagung yang sudah dipetik dijemur sampai kering, kemudian diikat atau istilah Jawa "dipocong",

pengikatnya terbuat dari bambu, dalam bahasa Jawa disebut "tutus". Setelah diikat kemudian digantungkan pada rangka atap dapur di atas tungku untuk memasak setiap hari. Hal ini dimaksudkan supaya jagung terkena asap, sehingga dapat membantu pengawetan jagung, karena terkena asap dapur maka serangga yang menjadi hama pemakan jagung tidak berani menyerang sehingga jagung akan lebih awet atau tahan lama. Yang kedua jagung disimpan dalam bentuk pipilan. Caranya jagung dikupas kulitnya kemudian dijemur sampai kering. Setelah kering jagung dipipili atau dipisahkan antara biji jagung dengan janggelnnya, setelah selesai, biji jagung dijemur lagi sampai kering betul, kemudian disimpan dalam karung goni dan sebagainya.

Cara membuat beras jagung ialah jagung digiling dengan gilingan dari kayu atau ditumbuk dengan antan pada lumpang kayu atau lumpang batu. Proses membuat beras jagung dengan alat lumpang dan antan adalah sebagai berikut :

Jagung pipilan yang sudah kering direndam di dalam air yang diberi kapur sedikit selama kurang lebih 15 atau 30 menit, kemudian ditiriskan baru ditumbuk di dalam lumpang dengan antan. Setelah kulit luarnya terlepas dari lembaganya lalu ditepisi. Selanjutnya berasnya ditumbuk sekali atau dua kali lagi sampai beras jagung menjadi putih. Kemudian ditepisi lagi untuk memisahkan antara beras dengan bekatulnya. Dengan demikian beras sudah siap untuk dimasak.

**Tepung jagung.** Tepung jagung merupakan bahan makanan pokok untuk bayi, kira-kira umur 6 - 12 bulan. Adapun cara membuat tepung jagung adalah sebagai berikut: Beras jagung direndam di dalam air kira-kira setengah jam kemudian ditiriskan baru ditumbuk sampai halus. Selanjutnya disaring dengan saringan dan hasilnya merupakan tepung jagung halus yang siap untuk dimasak.

**Nasi dan bubur jagung.** Pengertian makanan pokok bahan dari jagung adalah nasi jagung dan bubur jagung.

## **Proses pembuatan.**

### a). Nasi jagung.

Membuat nasi jagung dilakukan dengan cara ditanak kemudian dikukus. Adapun cara memasaknya ialah :

Beras jagung dicuci bersih lalu dimasukkan ke dalam panci yang diisi air secukupnya, kemudian dipanaskan di atas api. Setelah airnya mendidih diaduk-aduk sampai airnya kering. Beras jagung sudah setengah matang kemudian panci diturunkan dari api. Cara mengukusnya adalah sebagai berikut :

Dandang atau kendil diisi air kira-kira sepertiga bagian lalu dipanaskan. Setelah airnya mendidih kukusan dipasang sambil disiram dengan air yang sudah mendidih tadi selanjutnya beras jagung setengah matang tadi dimasukkan ke dalam kukusan dan ditutup, kemudian ditunggu sampai masak. Setelah masak nasi jagung siap untuk dihidangkan.

### b). Bubur jagung.

Cara membuat bubur jagung adalah sebagai berikut :

Panci diberi air sedikit lalu dipanaskan, tepung jagung diberi air untuk dibuat adonan. Setelah air mendidih diberi garam sedikit dan daun salam, adonan lalu dimasukkan kemudian diaduk-aduk supaya merata. Setelah masak panci diturunkan dan bubur jagung siap untuk dihidangkan.

## **Cara menghidangkan.**

Seperti telah disebutkan di muka bahwa jagung merupakan bahan makanan pokok sebahagian masyarakat Kepuharjo, Kecamatan Cangkringan. Dan yang menggunakan jagung sebagai makanan pokok adalah masyarakat lapisan bawah. Cara menghidangkan makanan pokok bahan dari jagung adalah sebagai berikut :

### a). Nasi jagung.

Nasi jagung ditempatkan pada bakul, nasi jagung ini dimakan dengan sayur yang bahannya berasal dari hasil kebun, lauk tempe atau tahu yang digoreng atau dibacem, diareh. Apabila tidak ada tempe atau tahu,

biasanya mereka membuat lauk sendiri yaitu krupuk dengan bahan dari ketela pohon, krupuk tersebut dinamakan "lempeng" atau "kropak". Peralatan makan seadanya.

b) Bubur jagung.

Dihidangkan di piring tidak dengan lauk dan dimakan pakai sendok.

Dari berbagai jenis makanan beserta bahannya yang telah diuraikan di atas adalah merupakan makanan pokok sehari-hari bagi masyarakat sesuai dengan daerahnya masing-masing.

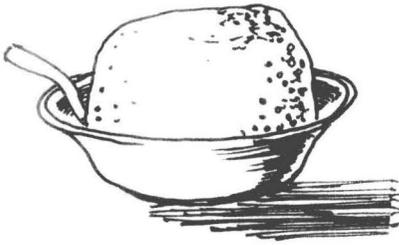
Menyimpang dari kebiasaan kebutuhan makanan pokok sehari-hari tersebut adalah bila memberi jamuan makan untuk tamu. Untuk keperluan di dalam menyelenggarakan makan dan minum akan berbeda dengan kebiasaan sehari-hari. Demikian pula untuk masyarakat di daerah-daerah yang menggunakan makanan pokok sehari-hari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



Nasi Beras



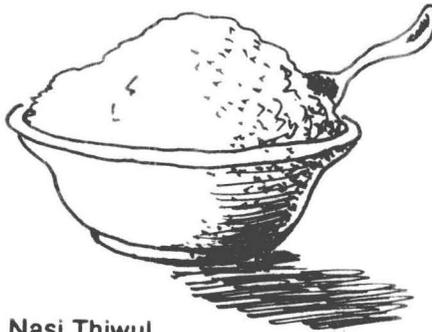
Nasi Jagung



Nasi Growol



Nasi Gogik



Nasi Thiwul

## **b. Makanan sambilan.**

Yang dimaksud dengan makanan sambilan adalah semua makanan yang berfungsi sebagai selingan makanan pokok. Makanan sambilan di dalam bahasa Jawa disebut "makanan samberan" atau juga sering disebut "emlik-emlik". Makanan sambilan ini disajikan antara makan pagi dan siang atau antara makan siang dan makan malam, bahkan sesudah makan malam menjelang tidur.

Di dalam etika menghadirkan makanan sambilan juga dipengaruhi oleh faktor lapisan sosial.

### **Jenis-jenis makanan.**

Menurut bahannya makanan sambilan terdiri atas :

- 1) Makanan sambilan bahan dari ubi-ubian.
- 2) Makanan sambilan bahan dari buah.
- 3) Makanan sambilan bahan dari beras dan jagung.

#### **1) Makanan sambilan bahan dari ubi-ubian.**

Dimaksud bahan dari ubi-ubian adalah semua hasil pertanian yang termasuk dalam golongan ubi-ubian, khususnya hasil pertanian dari daerah Istimewa Yogyakarta.

Ubi-ubian yang dimaksud adalah :

- a) Ketela pohon.
- b) Rumpun talas.
- c) Ubi jalar.
- d) Kentang hitam.
- e) Uwi.
- f) Ganyong dan garut.

- a) Makanan sambilan dari bahan ketela pohon.

Makanan sambilan dari bahan ketela pohon ditinjau dari proses memasaknya ada beberapa macam, antara lain adalah :

Dengan cara digoreng.

Balok, binggel, cemplon, tape goreng, atau rondo royal, lenthuk, satriyo wuyung, cotot.

Dengan cara direbus atau dikukus.

**Ketela rebus, lemet, gatot, kolak, tempe bacem.**

Dengan cara dibakar.

**Ketela bakar.**

- b) Makanan sambilan dari bahan talas.

Yang termasuk rumpun talas adalah : talas, bethe dan kimpul.

Makanan sambilan dari bahan rumpun talas ditinjau dari proses memasaknya ada beberapa macam, antara lain adalah :

Dengan cara digoreng :

Talas goreng, bethe goreng.

Dengan cara direbus :

Bethe rebus, kimpul rebus.

- c) Makanan sambilan dari bahan ubi jalar (*Ipomoeabatatas*).

Ubi jalar atau ketela rambat sering disebut juga ubi manis. Ubi jalar di dalam bahasa Jawa disebut "telo rambat". Biasanya orang makan ubi jalar tidak dapat menghabiskan dalam jumlah yang banyak sebab ubi jalar ini mengandung semacam getah yang menyebabkan rasa bosan atau dalam bahasa Jawa "tumek". Warna daging ubi jalar bermacam-macam misalnya : putih, ungu dan kuning. Sebagai makan sambilan ditinjau dari proses memasaknya ada beberapa macam, antara lain :

Dengan cara digoreng misalnya : limbung, timus.

Dengan cara direbus misalnya : ubi rebus, kolak.

Dengan cara dibakar ialah : ubi bakar.

- d) Makanan sambilan dari bahan kentang hitam.

Kentang hitam adalah kentang yang apabila direbus dengan air kapur akan berwarna hitam. Akan tetapi yang berwarna hitam hanya bagian kulitnya saja sedang dagingnya tetap putih. Air untuk merebus kentang ini diberi kapur sedikit supaya rasa kentang dapat menjadi lebih enak, di dalam bahasa Jawa disebut "gempi". Kentang ini apabila masih muda

disebut kentang "kleci" dan dapat dibuat sayur. Untuk membuat makanan sambilan dari kentang hitam cukup hanya direbus saja.

e) Makanan sambilan dari bahan uwi.

Yang dimaksud dengan uwi adalah umbi dari tanaman umbi yang merambat di pohon-pohon yang ada di pekarangan. Tanaman yang termasuk rumpun uwi adalah : gembili, tomboroso dan gadung. Makanan sambilan dari bahan jenis uwi ditinjau dari cara memasaknya adalah :

Dengan cara direbus misalnya :

Uwi rebus, gembili rebus, tomboroso rebus.

Dengan cara digoreng ialah :

Gadung goreng.

Untuk membuat gadung goreng memerlukan beberapa proses sebab gadung mengandung racun yang harus dinetralkan terlebih dahulu. Adapun cara menghilangkan racun gadung adalah sebagai berikut : Gadung dikupas kulitnya, diiris-iris tipis, gadung irisan ini dibalut dengan abu dapur kemudian dimasukkan ke dalam keranjang bambu dan ditindih batu selama satu malam supaya keluar airnya, setelah itu gadung dijemur sampai kering. Sesudah kering gadung direndam di dalam air selama tiga hari-tiga malam sambil sering sering diganti airnya. Kemudian gadung dikukus sampai masak, lalu dijemur sampai kering, setelah kering gadung dapat digoreng untuk dimakan.

f) Makanan sambilan bahan dari ganyong dan garut.

Ganyong dan garut adalah tanaman yang serumpun. Untuk membuat makanan sambilan dari bahan ganyong dan garut ini cukup hanya direbus.

Makanan tersebut adalah : ganyong rebus, garut rebus, getuk ganyong.

## 2) Makanan sambilan bahan dari buah.

Pengertian ini akan diuraikan tentang buah sebagai bahan untuk membuat makanan sambilan. Adapun buah yang dimaksud adalah buah yang dapat dibuat makanan sambilan dan buah-buah tersebut adalah : Buah yang termasuk golongan kacang-kacangan.

Buah yang termasuk golongan buah-buahan.  
Jenis-jenis makanan.

Sesuai dengan bahannya maka makanan sambilan bahan dari buah tersebut adalah :

Makanan sambilan bahan dari buah yang termasuk golongan kacang-kacangan. Buah yang termasuk golongan kacang-kacangan ini adalah : kacang tanah, kacang hijau dan koro krupuk. Makanan sambilan dari bahan buah golongan kacang-kacangan ditinjau dari cara memasaknya adalah sebagai berikut :

Dengan cara direbus adalah :

Kacang rebus, bubur kacang hijau, besengek tempe benguk.

Dengan cara digoreng adalah :

Kacang goreng, tempe benguk goreng.

Makanan sambilan bahan dari buah yang termasuk golongan buah-buahan ini dibedakan menjadi : buah muda, buah tua dan buah masak. Adapun buah yang termasuk di dalam golongan ini adalah : buah pisang, sukun dan melinjo. Makanan sambilan dari bahan buah ditinjau dari cara memasaknya adalah :

Dengan direbus ialah :

Pisang rebus, sukun rebus, besengek sukun.

Dengan cara digoreng ialah :

Pisang goreng tepung, pisang goreng, sukun goreng, emping.

Dengan cara dibakar/ disangan :

Pisang bakar, kelatak.

### **3) Makanan sambilan bahan dari beras dan jagung.**

Pengertian. Di dalam pengertian ini akan diuraikan tentang beras dan jagung sebagai bahan makanan sambilan dan jenis-jenis makanan sambilan bahan dari beras dan jagung.

Beras dipergunakan untuk bahan makanan sambilan dalam bentuk beras

dan tepung. Akan tetapi untuk yang berupa beras hanya beras ketan.

Jenis-jenis makanan.

Sesuai dengan bahan dan cara memasaknya, maka jenis makanan tersebut adalah : beras dan tepung.

Adapun dengan cara direbus adalah : ketan ragi, ketan bubuk.

### **c. Makanan jajanan.**

Dimaksud dengan makanan jajanan ialah jenis-jenis masakan yang dimakan sepanjang hari, tidak terbatas pada waktu, tempat dan jumlah yang dimakan.

- 1) Tujuan jajan ialah :
  - a) Pengurangan rasa lapar walaupun tidak mutlak.
  - b) Menambah zat-zat yang tidak ada atau kurang pada makanan utama dan lauk-pauknya.
  - c) Sebagai hiburan.

Sebetulnya jajan di dalam arti makan bagi orang-orang di desa jarang dilaksanakan atau jarang dilakukan, karena disamping ekonomi mereka kurang memungkinkan, orang-orang desa biasanya juga hemat mengeluarkan uang untuk jajan tersebut.

Di desa Kepuharjo, Kecamatan Cangkringan, Kabupaten Sleman tidak ada kebiasaan jajan dalam arti makan. Mereka pada umumnya pergi ke pasar untuk menjual hasil bumi dan bila keperluan mereka sudah selesai barulah mereka membeli jajan untuk dibawa pulang dan dinikmati bersama-sama anggota keluarganya. Makanan jajanan yang dibeli biasanya makanan kecil.

Penduduk di desa Jetis, Paliyan Kabupaten Gunung Kidul dan di desa Hargomulyo, Kecamatan Kokap, Kabupaten Kulon Progo, mereka tidak pernah terbiasa jajan.

Mereka jajan dalam arti makan, apabila mereka sedang pergi ke pasar menjual ternaknya seperti kambing, lembu atau apabila sedang

bepergian jauh. Kalau jajan secara umum ditinjau dari tingkatan/lapisan sosialnya adalah sebagai berikut :

Untuk lapisan atas, jajan biasanya dilakukan bersama dengan anggota keluarga atau dengan orang lain. Mereka memilih tempat jajan yang khusus, artinya tidak di sembarang tempat jajan mereka mau jajan. Untuk lapisan menengah kadang-kadang jajan dilakukan bersama dengan anggota keluarga, dan tempat jajan tidak harus khusus artinya asal tempat jajan tersebut sudah cukup memadai. Selanjutnya untuk lapisan bawah, jajan dalam arti makan sering dilakukan sendiri atau juga sering dengan teman/sebagian anggota keluarga. Sedangkan bila ditinjau dari lapisan sosialnya, kelakuan jajan bagi lapisan atas, lapisan menengah dan lapisan bawah adalah :

Untuk lapisan atas/ bangsawan dilakukan bersama-sama anggota keluarga, tempat jajan dipilih tempat yang khusus, jadi tidak di sembarang tempat.

Untuk lapisan menengah jajan biasanya dilakukan sendiri-diri atau kadang-kadang juga dengan teman/anggota keluarga, sedang tempat jajan tidak harus tempat yang khusus.

Selanjutnya untuk lapisan bawah jajan dilakukan sendiri, sedang tempat jajapun yang paling sederhana.

## 2) Fungsi makanan jajanan.

Makanan jajanan ditinjau dari fungsinya adalah :

a) Makanan jajanan sebagai pengganti makanan utama.

Makanan yang dimaksud adalah makanan yang dalam keadaan tertentu (bepergian, bekerja) dapat menggantikan saat makan utama.

b) Makanan jajanan sebagai makan yang dimaksud adalah makanan jajanan yang memiliki zat-zat yang diperlukan tubuh, yang tidak ditemukan pada makanan sehari-hari, karena makanan jajanan tersebut mungkin tidak pernah disediakan atau diadakan.

c) Makanan jajanan sebagai hiburan.

Yang dimaksud dengan makanan jajanan tersebut ialah semua jenis makanan yang berfungsi sebagai hiburan. Untuk makanan yang dapat berfungsi sebagai hiburan ini sebagian besar biasanya berupa makanan kecil atau makanan ringan, sebab dapat dipakai sebagai teman santai bersama keluarga.

Adapun kelakuan jajan makanan hiburan ini ditinjau dari lapisan sosialnya adalah sebagai berikut :

Lapisan atas.

Lapisan ini biasanya membeli makanan hiburan seperti mete goreng, kacang bawang, emping dan sebagainya, dalam hal ini faktor kualitas makanan sangat diperhatikan.

Lapisan menengah.

Lapisan menengah memilih faktor kualitas dan kuantitas makanan yang seimbang sehingga mereka membeli pisang goreng, peyek kacang tanah dan sebagainya.

Lapisan bawah.

Untuk lapisan bawah ini yang diutamakan adalah faktor kuantitas, artinya makanan tersebut disamping sebagai hiburan sekeluarga juga dimaksudkan agar dapat membuat perut mereka kenyang, adapun makanan tersebut berupa ketela goreng (balok), coto, cemplon dan sebagainya.

#### **d. Makanan untuk peristiwa khusus.**

Yang dimaksud dengan peristiwa khusus di dalam arti penyelenggaraan makanan adalah suatu keperluan yang sifatnya lain dari kebiasaan sehari-hari, sehingga kelainan sifat ini dinamakan khusus.

Berdasarkan pengertian peristiwa khusus tersebut maka yang dimaksud dengan makanan untuk peristiwa khusus adalah jenis-jenis makanan yang sengaja diadakan untuk disajikan di dalam keperluan yang khusus. Adapun jenis-jenis makanan dan minuman.

Selanjutnya keperluan khusus itu sendiri ditinjau dari sifat dan keperluannya dapat dibedakan menjadi : keperluan kenikmatan, keperluan darurat, dan keperluan sosial.

##### **1) Makanan yang berfungsi kenikmatan.**

Yang dimaksud adalah makanan yang bila dimakan mengandung rasa nikmat. Makanan tersebut antara lain adalah : emping gepuk, mete, ubi kayu bakar, jagung bakar, jadah tempe, wedang gula jawa.

Salah satu contoh cara makan makanan tersebut antara lain :

Nama makanan	: Juadah tempe
Unsur-unsurnya	: Juadah, tempe bacem.
Fungsi	: -
Kuantitas	: Satu iris juadah, satu tempe.
Kualitas	: Beras ketan untuk juadah beras yang baik mutunya.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	: -
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	: Dimakan dengan tangan, juadah bersama tempe digabungkan lalu dimakan.
Daerah masyarakat asal	: Semua.
Lapisan sosial	: Semua.
Kota/ desa	: Semua.
	:
Nama makanan	: Wedang Gula jawa.
Unsur-unsurnya	: Gula jawa/ merah, air teh
Fungsi	: -
Kuantitas	: 1 (satu) potong gula dan 1 (satu) gelas/ cangkir minum.
Kualitas	: Teh dipilah yang mutunya baik.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	: teh dibuat minuman pada toko dan Gula jawa berwarna kuning.

2) Makanan yang berfungsi untuk memenuhi kebutuhan darurat.

Makanan yang dimaksud adalah makanan/ minuman yang dapat dipergunakan untuk mengganti makanan utama, karena dalam keadaan sakit maupun bepergian. makanan tersebut antara lain adalah : Arem-arem, kentang rebus, ubi rebus, ketupat.

3) Makanan yang berfungsi sosial.

Makanan tersebut adalah makanan/ minuman yang kadang-kadang diselenggarakan di luar makan sehari-hari.

Sebagai contohnya adalah :

Menyiapkan makan/ makanan serta minum bila ada tamu yang menginap.

Menyiapkan makanan/ makan serta minum untuk keperluan gotong-royong.

### **c. Makanan untuk upacara-upacara.**

Pengertian Upacara Tradisional ialah "tingkah laku resmi yang dilakukan untuk peristiwa-peristiwa yang tidak ditujukan pada kegiatan teknis sehari-hari, akan tetapi mempunyai kaitan dengan kekuasaan di luar kemampuan manusia" (gaib). Dalam hal ini upacara tradisional adalah kegiatan sosial yang melibatkan warga masyarakat dalam usaha untuk mencapai tujuan keselamatan bersama. Kerja sama antar warga masyarakat itu sesuai dengan kodrat sebagai makhluk sosial.

Dalam kehidupan kebudayaan nasional yang tengah berkembang, upacara tradisional dengan berbagai simboliknya mencerminkan nama-nama serta nilai-nilai budaya suatu suku bangsa di Indonesia, merupakan untuk yang ikut menentukan identitas serta warna kebudayaan bangsa Indonesia. Dalam kehidupan masyarakat khususnya masyarakat tradisional berbagai suku di tanah air dari masa ke masa. Upacara tradisional yang sangat akrab dan komunikatif itu terbukti telah memegang peranan amat penting dalam menciptakan kondisi yang mempertebal rasa aman serta ikut memberi pegangan dalam menentukan sikap, tingkah-laku bagi segenap warga masyarakat yang bersangkutan.

Bagi penduduk Yogyakarta yang bertempat tinggal di kota, di desa maupun golongan bangsawan kraton, konsep makan termasuk minum yang dikaitkan dengan kegiatan upacara itu bertujuan untuk : Mencari keselamatan, sebagai ucapan syukur, sebagai tolak bala, mohon pengampunan dosa dan untuk kesuburan tanah.

Seperti kita ketahui bersama penduduk Yogyakarta terutama di daerah penelitian percaya bahwa ada kekuasaan yang mengatasi dirinya dan mengatasi segala-galanya itu ialah Tuhan. Sikap batin masyarakat terhadap Tuhan ialah pasrah, sumarah, dan menyerahkan diri. Semua itu merupakan

sikap yang memberi kemampuan untuk menerima dengan ikhlas nasib yang buruk dan yang baik. Sikap batin ini menuntut adanya suatu usaha untuk mencari jalan supaya dapat berkomunikasi dengan Tuhan. Hal ini merupakan suatu kepercayaan.

Kebanyakan penduduk Yogyakarta masih percaya akan adanya makhluk halus atau roh halus. Makhluk halus/roh ini menurut pandangan mereka ada yang menguntungkan dan ada yang merugikan. Oleh karena itu penduduk berusaha untuk mengambil hatinya, yaitu dengan cara memberikan pelbagai ritus atau upacara. Disamping adanya kepercayaan terhadap makhluk halus, kepercayaan terhadap adanya dewa-dewa masih hidup subur, terutama bagi kalangan petani. Mereka memohon perlindungan dari segala malapetaka, khususnya bila hasil panen baik, mereka tidak lupa mengucapkan syukur kepada para dewa.

Di atas telah kami singgung sedikit bahwa masyarakat di Daerah Istimewa Yogyakarta percaya pula akan adanya kekuatan gaib, Disamping roh-roh tersebut mempunyai kekuatan gaib, barang-barang keramat lainnya juga dianggap mempunyai kekuatan gaib. Kepercayaan ini telah mendarah daging dikalangan masyarakat khususnya di daerah pedesaan, sebab barang-barang seperti keris, tombak, dan sebagainya masih dianggap mempunyai pengaruh dalam kehidupan mereka.

Selanjutnya hal yang berhubungan dengan tolak bala, sampai kini masyarakat Daerah Istimewa Yogyakarta dan sekitarnya masih percaya bahwa pusaka yang bernama Kiai Tunggul Wulung yang disimpan di Kraton Yogyakarta bila diarak dapat mengusir wabah penyakit yang meyerang di daerah tersebut. Disamping upacara yang berkaitan dengan kekuatan magis juga terdapat upacara yang berhubungan dengan religi. Adapun upacara religi/agama adalah upacara yang berhubungan atau yang berkaitan dengan kepercayaan terhadap suatu agama seperti Maulid Nabi Muhammad s.a.w. Hari Raya 1 Syawal, Isro'Mi'roj. Demikian kebiasaan makanan yang dikaitkan dengan bentuk-bentuk upacara yang masih dijalankan di kalangan bangsawan kraton, kota maupun di desa pada prinsipnya hampir sama.

Seperti telah terurai di atas bahwa salah satu kebutuhan pokok manusia adalah makan, yang terdiri dari berbagai jenis makanan termasuk didalamnya adalah minuman. Jika orang kurang makan akan merasa lapar, dan jika

kekurangan minum akan merasa haus. Oleh sebab itu minuman dalam kehidupan sehari-hari berfungsi untuk menghilangkan haus. Ditinjau dari jenisnya minuman terdiri dari; minuman mentah dan minuman masak.

Minuman mentah adalah minuman yang langsung dapat dikonsumsi. Minuman mentah dalam bentuk yang paling sederhana adalah air. Air minum yang berasal dari dalam tanah banyak mengandung berbagai zat-zat yang asalnya juga dari tanah. Air minum yang baik berasal dari jenis tanah yang banyak berisikan batu kristal/pasir, sedang air yang jelek adalah air yang keruh yang keluar dari tanah yang banyak mengandung batu-batu sediment kapur. Syarat-syarat air minum yang baik : adalah airnya jernih dan tidak mengandung bahan-bahan yang kelihatan mengembang di dalamnya, tidak berbau, segar dan sejuk, dan tidak mengandung racun atau bahan-bahan asal dari kotoran dan bakteri. Selain air, yang dapat digolongkan ke dalam jenis minuman mentah adalah air kelapa muda yang biasanya disebut dengan air *degan*. Sedang yang dimaksud dengan jenis minuman masak adalah minuman yang diperoleh melalui proses dimasak seperti; minuman teh, kopi, tape dan sebagainya. Adapun kebiasaan minum di daerah Istimewa Yogyakarta juga dipengaruhi oleh lapisan sosial setempat. Selain itu minuman juga dipergunakan untuk keperluan upacara, baik upacara adat maupun keagamaan.

## **2. Makanan dan Penyajian Serta Kelakuan Makanan.**

Salah satu kebutuhan pokok yang diperlukan untuk mempertahankan kelangsungan hidup manusia adalah makan. Untuk kebutuhan makan ini diperlukan makanan, adapun tentang makanan ini di dalam konsep makanan sudah diuraikan secara terperinci mengenai jenis-jenis makanan, bahan serta cara pengolahannya.

Banyak sedikitnya kebutuhan makan untuk tiap-tiap manusia tidak sama karena dipengaruhi oleh tingkat usia dan jenis kelamin yang dapat dibedakan seperti berikut :

- a. Dewasa : Laki-laki

- b. Dewasa : Perempuan
- c. Anak-anak : (6 tahun - 13 tahun)
- d. Balita : Di bawah lima tahun.
- e. Batita : Di bawah tiga tahun.

Untuk jenis makanan maupun rangkaiannya, antara tingkat dewasa baik laki-laki maupun perempuan dengan anak-anak (6 tahun - 13 tahun) tidak dapat dibedakan secara mutlak, sebab pada umumnya makanan yang dimakan oleh tingkat dewasa juga dimakan oleh tingkat anak-anak, hanya kadang-kadang untuk tingkat anak-anak lauknya ditambah.

Lain halnya untuk tingkat balita di bawah lima tahun dengan balita di bawah tiga tahun, pada umumnya dibedakan antara jenis makanan maupun rangkaiannya, yang pada umumnya lebih diperhatikan tentang gizinya dan menghindari jenis-jenis makanan yang mengandung rasa pedas, karena merupakan pantangan bagi tingkatan usia ini. Di dalam pelaksanaan makan tersebut dijumpai adanya penyajian dan kelakuan makan.

Yang dimaksud dengan penyajian adalah konsep-konsep tentang tata-cara menghadirkan makanan, hal ini dipengaruhi oleh adanya lapisan sosial masyarakat tiap-tiap daerah. Lapisan sosial masyarakat adalah tingkat kehidupan manusia dalam arti ekonomi, status atau kedudukan yang dapat dibedakan menjadi :

- 1) Lapisan bangsawan, yang dimaksud adalah untuk golongan keluarga Kraton Yogyakarta.
- 2) Lapisan atas, yang dimaksud adalah untuk golongan pejabat dan orang-orang kaya.
- 3) Lapisan menengah, yang dimaksud adalah untuk golongan orang-orang mampu, baik pegawai negeri, swasta, pedagang dan petani.
- 4) Lapisan bawah, yang dimaksud adalah untuk golongan orang-orang yang tidak mampu, baik petani, pedagang maupun buruh.

Yang dimaksud dengan kelakuan makan adalah keadaan pada waktu makan, yaitu mengenai sikap, cara, dan kebiasaan dengan pengertian sebagai berikut :

- 1). Sikap adalah tingkah laku pada waktu makan, seperti berdiri, duduk, jongkok dan duduk bersila.
- 2). Cara adalah pola pada waktu menyuap makanan, seperti dengan sendok, dengan tangan dan sebagainya.
- 3). Kebiasaan adalah saat-saat melaksanakan makan, seperti makan pagi, makan siang dan makan malam.

Sesuai dengan kelakuan makan yang dimaksud, untuk masyarakat Jawa pada umumnya dan masyarakat Yogyakarta khususnya, makan di tengah pintu atau di depan pintu adalah merupakan pantangan (masih tabu). Untuk daerah Istimewa Yogyakarta, kebiasaan makan ini juga dipengaruhi oleh lapisan sosial masyarakat, sehingga saat melaksanakan makan tersebut dapat diambil perkiraan waktu sebagai berikut :

Lapisan bangsawan/atas :

makan pagi kurang lebih pukul 07.00, makan siang kurang lebih pukul 13.00, makan malam kurang lebih pukul 19.00

Lapisan menengah :

makan pagi kurang lebih pukul 07.00, makan siang kurang lebih pukul 13.00, makan malam kurang lebih pukul 19.00

Lapisan bawah :

makan pagi --, makan siang kurang lebih pukul 11.00, makan malam kurang lebih pukul 17.00

Selanjutnya untuk pelaksanaan makan tersebut berikut ini diuraikan tentang penyajian dan kelakuan makan dari tiap-tiap jenis makanan sesuai dengan tingkat kebutuhannya.

#### **a. Dewasa (Laki-laki)**

1. Nama makanan : Nasi dari beras
- Unsur-unsurnya : Nasi, gudeg, lauk, sayur, sambal, lalapan, buah, minuman.
- Fungsi : Makan pagi
- Kuantitas : 1 (satu) piring nasi

Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet (beras terbaik) gudeg komplit maksudnya ada ikan ayam, telur, sambal goreng, kerupuk.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan bersama-sama, tetapi juga sering sendiri, meja makan bertaplak, serpis, sendhok garpu, gelas air putih, gelas susu panas, tempat mencuci tangan, serbet.
Fungsi	:	Makan siang
Kuantitas	:	1 $\frac{1}{2}$ piring nasi
Kualitas	:	Nasi lebih sedikit dibanding lauknya.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet (beras terbaik) sayur lodeh, lauk, gecok genem, ayam goreng, tempe/ tahu bacem, krupuk, buah.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan bersama-sama tetapi juga sering sendiri, peralatan makan seperti makan pagi hanya minuman teh/ air putih.
Fungsi	:	Makan malam
	:	Untuk kuantitas dan kualitas serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet (beras terbaik) sayur brongkos, lauk, semur, piyik, telur mata sapi, krupuk, lalapan seperti kemangi, kecambah, buah serta minuman air putih dan teh manis.
Masyarakat lokal	:	Kraton
Lapisan sosial	:	Bangsawan
Kota/ desa	:	Kota.
2) Nama makanan	:	Nasi dari beras
Unsur-unsurnya	:	Nasi, lauk, sayur, urap, pecel, sambel, buah, minuman.
Fungsi	:	Makan pagi
Kuantitas	:	1 (satu) piring nasi (tidak penuh).

- Kualitas : Lauk lebih banyak dibanding nasi.  
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet (beras baik), telur dadar, sambal, goreng, kerupuk.  
 Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan : Makan bersama-sama, tetapi juga sering sendiri, meja makan bertaplak, sendok, garpu, tempat nasi, tempat sayur, tempat lauk, air putih tetapi juga sering teh panas manis, tempat mencuci tangan, serbet.
- Fungsi : Makan siang  
 Kuantitas : 1 piring nasi  
 Kualitas : Lauk lebih banyak dibanding nasi.  
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet, sayur lodeh, urap tempe/tahu bacem, empal,/ayam goreng, buah, kerupuk.  
 Cara makan, ciri-ciri umum : Makan bersama-sama tetapi juga sering sendiri, peralatan sama dengan makan pagi, minuman teh, air putih, tempat mencuci tangan, serbet.
- Fungsi : Makan malam  
 : Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya, serta cara makan, ciri-ciri umum sama dengan makan siang, hanya untuk makan malam bukan urap tetapi pecel, telur mata sapi dan lebih sering makan bersama karena semua anggota keluarga berkumpul.
- Masyarakat lokal : Kodya Yogyakarta.  
 Lapisan sosial : Lapisan atas  
 Kota/ desa : Kota
- 3) Nama makanan : Nasi dari beras  
 Unsur-unsurnya : Nasi, lauk, sayur, minuman.  
 Fungsi : Makan pagi  
 Kuantitas : 1 (satu) piring nasi (tidak penuh).

- Kualitas : Lauk lebih banyak dari pada nasi.  
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet (beras bermutu sedang) lauk tempe/ tahu, kadang-kadang dengan sayur.
- Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan : Makan sendiri-sendiri, meja makan kadang-kadang bertaplak, peralatan piring, sendok dan minuman teh panas.
- Fungsi : Makan siang  
 Kuantitas : 1 piring nasi penuh.  
 Kualitas : Lauk lebih banyak dari pada nasi.  
 Spesifikasi dan variasi : Nasi liwet, sayur nangka muda, sambal, lauk rempeyek gered, tempe bacem.
- Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan : Makan sendiri, kadang-kadang bersama, dengan sendok tetapi juga sering dengan tangan, minuman teh/ air putih.
- Fungsi : Makan malam  
 : Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang hanya kadang-kadang makan malam lebih sering bersama-sama.
- Masyarakat lokal : Kodva Yogyakarta.  
 Lapisan sosial : Lapisan menengah  
 Kota/ desa : Kota.
- 4) Nama makanan : Nasi dari besar  
 Unsur-unsurnya : Nasi, lauk, sayur, sambal urap, lalapan, minuman.
- Fungsi : Makan pagi  
 Kuantitas : 1 (satu) piring nasi

Kualitas	:	Nasi lebih banyak dibanding lauk/ sayur.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet (beras bermutu rendah), lauk satu macam tahu atau tempe, kadang-kadang dengan sayur atau sambal.
Cara makan, ciri-ciri umum	:	Makan sendiri, memakai sendok atau tangan, minuman teh panas.
Fungsi	:	Makan siang
Kuantitas	:	1 piring nasi
Kualitas	:	Sayur/ lauk lebih banyak dibanding nasi.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi lewet, sayur nangka muda, urap, sambal, lauk satu macam
Cara makan, ciri-ciri umum	:	Makan sendiri, memakai sendok atau tangan, minum teh/air putih.
Fungsi	:	Makan malam
	:	Untuk kuantitas nasi lebih sedikit, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya, cara makan ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang.
Masyarakat lokal	:	Kodya Yogyakarta.
Lapisan sosial	:	Lapisan bawah
Kota/ desa	:	Kota
5) Nama makanan	:	Nasi dari beras
Unsur-unsurnya	:	Nasi, lauk, sayur, urap, sambal, minuman.
Fungsi	:	Makan pagi
Kuantitas	:	1 piring nasi (tidak penuh).
Kualitas	:	Lauk lebih banyak dari pada nasi.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet, sayur, tempe/ tahu sambal.
Cara makan, ciri-ciri umum	:	Makan bersama, memakai sendok di "amben", duduk, ada tempat mencuci

		tangan, minuman teh panas manis.
Fungsi	:	Makan siang
Kuantitas	:	1 $\frac{1}{2}$ piring nasi
Kualitas	:	Lauk lebih banyak dari pada nasi.
Spesifikasi dan Variasi-variasinya	:	Nasi liwet, sayur nangka muda rempeyek gereh, tempe/ tahu bacem, urap, sambal, krupuk.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan bersama, tetapi juga sendiri sering-sering, memakai sendok, minuman teh/ air putih, sambil duduk, ada serbet.
Fungsi	:	Makan malam
	:	Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya, cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang hanya pada waktu makan malam sering makan bersama.
Masyarakat lokal	:	Kepuharjo, Cangkringan, Sleman
Lapisan sosial	:	Lapisan atas
Kota/ desa	:	Desa.
6) Nama makanan	:	a. Balok dari ketela pohon. b. Nasi dari beras.
Unsur-unsurnya	:	Balok, nasi, lauk, sayur urap, sambal dan minuman.
Fungsi	:	Makan pagi
Kuantitas	:	1 atau 2 potong balok
Kualitas	:	-
Spesifikasi dan Variasi-variasinya.	:	Balok, teh panas manis
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri, memakai tangan sambil duduk.
Fungsi	:	Makan siang
Kuantitas	:	1 piring nasi

Kualitas	:	Sayur lebih banyak dari pada nasi.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet (beras yang nasinya banggal), sayur dari hasil kebun, lauk satu macam tahu/tempe bacem, urap, sambal, apabila ada buah hasil kebun juga dengan buah.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri, memakai sendok minum air putih, kadang-kadang minum teh.
Fungsi	:	makan malam
	:	Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya, cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang, hanya kadang-kadang untuk makan malam ini dilakukan bersama-sama.
Masyarakat lokal	:	Kepuharjo, Cangkringan, Sleman.
Lapisan sosial	:	Lapisan menengah.
Kota/ desa.	:	Desa
Catatan	:	Kadang-kadang juga menggunakan beras jagung, sedang lauknya sama.
7) Nama makanan	:	a. Balok dari ketela pohon b. Nasi dari beras jagung
Unsur-unsurnya	:	Balok, nasi, lauk, sayur sambal.
Fungsi	:	Makan pagi
Kuantitas	:	1 atau 2 potong balok
Kualitas	:	-
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Teh panas, balok
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri, dengan tangan sambil duduk dan kadang-kadang sambil berdiri.
Fungsi	:	Makan siang.
Kuantitas	:	Sayur lebih banyak dari pada nasi.

Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet, sayur hasil kebun atau ladang, lauk tempe satu buah, sambal, minum air putih
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri, dengan tangan sambil duduk di "amben" atau di bawah dengan alas tikar.
Fungsi	:	Makan malam
	:	Untuk kuantitas, kualitas spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan makan, adalah sama dengan makan siang, hanya kadang-kadang untuk makan malam sering bersama-sama.
Masyarakat lokal	:	Kepuharjo, Cangkringan, Sleman
Lapisan sosial	:	Lapisan bawah
Kota/ desa	:	Desa
8) Nama makanan	:	Nasi dari beras
Unsur-unsurnya	:	Nasi, lauk, sayur, sambal urap dan minuman.
Fungsi	:	Makan pagi
Kuantitas	:	1 piring nasi
Kualitas	:	Nasi lebih banyak dari pada lauk.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet (beras kualitas sedang), sambal goreng, krupuk
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri, sambil duduk tidak harus di kursi dan meja makan, memakai sendok, minum teh pahit.
Fungsi	:	Makan siang
Kuantitas	:	1 $\frac{1}{2}$ piring nasi
Kualitas	:	Sayur dan lauk lebih banyak dari pada nasi.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet, sayur, sambal, urap tempe/ tahu, krupuk.

Cara makan dan ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri tetapi kadang-kadang juga makan bersama, memakai sendok, sambil duduk, minuman air putih.
Fungsi	:	Makan malam
	:	Untuk kuantitas, kualitas spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang, akan tetapi untuk makan malam agak terbatas dan lebih sering dilakukan bersama-sama.
Masyarakat lokal	:	Jetis, Paliyan, Gunung Kidul.
Lapisan sosial	:	Lapisan atas
Kota/ desa	:	Desa.
9) Nama makanan	:	Ketela rebus, thiwul.
Unsur-unsurnya	:	Ketela, minuman, gula jawa, thiwul, sambal, lodeh, lauk dan lalapan.
Fungsi	:	Makan pagi
Kuantitas	:	1 atau 2 potong ketela
Kualitas	:	-
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Ketela rebus, gula jawa minum teh pahit.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri sambil duduk terus minum sambil menggigit gula jawa, dengan tangan.
Fungsi	:	Makan siang
Kuantitas	:	1 $\frac{1}{2}$ piring thiwul
Kualitas	:	Lauk lebih banyak dari pada thiwul.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi thiwul dikukus, sayur, sambal, lalapan, petai cina, urap.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri, memakai sendok sambil duduk, tidak tentu di meja makan, minuman air putih ( air kendi).

- Fungsi : Makan malam  
: Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang hanya saja makan malam sering dilakukan bersama-sama.
- Masyarakat lokal : Jetis, Paliyan, Gunung Kidul.  
Lapisan sosial : Lapisan menengah.  
Kota/ desa : Desa.
- 10) Nama makanan : Nasi thiwul  
Unsur-unsurnya : Thiwul, sayur, lauk, minuman.  
Fungsi : Makan siang  
Kuantitas :  $1\frac{1}{2}$  piring nasi thiwul  
Kualitas : Nasi thiwul lebih banyak dari pada lauk.  
Spesifikasi dan variasi-variasinya : Thiwul kukus, sayur hasil kebun, sambal, lalapan petai cina.  
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan : Makan sendiri, memakai sendok tetapi ada yang hanya dengan tangan, sambil duduk, minuman air putih.  
Fungsi : Makan malam  
: Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang.  
Masyarakat lokal : Jetis, Paliyan, Gunung Kidul.  
Lapisan sosial : Lapisan bawah.  
Kota/ desa : Desa  
Catatan : Untuk makan pagi tidak pernah mereka lakukan.
- 11) Nama makanan : Nasi dari beras  
Unsur-unsurnya : Nasi, lauk, sayur, sambal, lalapan, minuman.

Fungsi	:	Makan pagi.
Kuantitas	:	1 piring nasi tidak penuh.
Kualitas	:	Lauk lebih banyak dari pada nasi.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet (beras yang baik), lauk tahu/tempe bacem, sambal, sayur, krupuk.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri, dengan sendok sambil duduk, ada meja makan tersedia serbet, minuman air putih atau teh.
Fungsi	:	Makan siang.
Kuantitas	:	1 $\frac{1}{2}$ piring nasi
Kualitas	:	Nasi lebih banyak dibanding dengan lauk.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet, pelas tawon, rempeyek gereh, sambal, sayur nangka muda, lalapan petai.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri, dengan sendok, minuman air teh/air putih.
Fungsi	:	Makan malam
	:	Untuk kuantitas, kualitas spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang hanya untuk makan malam sering dilakukan bersama-sama.
Masyarakat lokal	:	Tangkisan, Hargomulyo, Kokap Kulon Progo.
Lapisan sosial	:	Lapisan atas
Kota/ desa	:	Desa
12) Nama makan	:	Growol, nasi dari beras.
Unsur-unsurnya	:	Growol, nasi, lauk, sayur sambal, lalapan, minuman.
Fungsi	:	Makan pagi.
Kuantitas	:	1 iris growol
Kualitas	:	Growol lebih banyak dari pada lauk.

Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Growol diiris, tahu/ tempe bacem sambal.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan dengan tangan, alas piring, minuman teh pahit.
Fungsi	:	Makan siang.
Kuantitas	:	1 $\frac{1}{2}$ piring nasi
Kualitas	:	Lauk lebih banyak dari pada nasi.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi (beras kualitas sedang), sayur nangkamuda, pelas tawon tahu/ tempe bacem, sambal, petai cina sebagai lalapan.
Cara makan, ciri-ciri umum	:	Makan memakai sendok, kadang-kadang dengan tangan, sambil duduk, minuman teh/ air putih,
Fungsi	:	Makan malam
Kuantitas	:	Untuk ini diperlukan 1 $\frac{1}{2}$ iris growol.
Kualitas	:	Growol lebih banyak dari pada lauk.
	:	Untuk spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan pagi.
Masyarakat lokal	:	Tangkisan, Hargomulyo, Kokap, Kulon Progo.
Lapisan sosial	:	Lapisan menengah.
Kota/ desa	:	Desa
13) Nama makanan	:	Growol dari ketela pohon
Unsur-unsurnya	:	Growol, sayur, lauk, sambal, minuman.
Fungsi	:	Makan siang
Kuantitas	:	1 atau 2 iris growol.
Kualitas	:	Lauk lebih banyak dari pada growol.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Growol diiris, sayur nangka muda, tempe, sambal.

- Cara makan, ciri-ciri umum : Dimakan dengan tangan, alas piring, kelakuan : sambil duduk, minuman teh pahit atau air putih.
- Fungsi : Makan malam  
: Untuk kuantitas, kualitas spesifikasi dan variasi-variasinya cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang.
- Masyarakat lokal : Tangkisan, Hagomulyo, Kokap, Kulon Progo.
- Lapisan sosial : Lapisan bawah  
Kota/ desa : Desa.
- 14) Nama makanan : Nasi dari beras.  
Unsur-unsurnya : Nasi, lauk sayur, sambal, buah, minuman.
- Fungsi : Makan pagi  
Kuantitas : 1 (satu) piring nasi  
Kualitas : Lauk lebih banyak dari pada nasi.  
Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet (biasanya beras yang baik), sambal goreng, telur dadar, krupuk.  
Cara makan, ciri-ciri umum : Makan sendiri, tetapi juga sering kelakuan : bersama-sama, memakai sendok, di meja makan sambil duduk tersedia serbet, minuman teh manis.
- Fungsi : Makan siang.  
Kuantitas : 1 piring nasi.  
Kualitas : Lauk lebih banyak dari pada nasi.  
Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi, sayur bobor, tempe garit, krupuk, sambal kelapa (di dalam bahasa Jawa "sambel jenggot), buah.  
Cara makan, ciri-ciri umum : Makan sendiri, peralatan seperti kelakuan : makan pagi, minum teh atau air putih.  
Fungsi : Makan malam.  
: Untuk kuantitas, kualitas, cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang, minuman teh manis.

- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet, terik tahu/ tempe, krupuk.
- Masyarakat lokal : Semua
- Lapisan sosial : Lapisan atas.
- Kota/ desa : Desa
- 15) Nama makanan : Nasi dari beras
- Unsur-unsur : Nasi, lauk, sambal, buah, minuman.
- Fungsi : Makan pagi.
- Kuantitas : 1 (satu) piring nasi.
- Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauk.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet (beras kualitas sedang), tempe rit, oseng-oseng.
- Cara makan, ciri-ciri umum : Makan sendiri, memakai sendok, sambil duduk, minuman teh manis.
- Fungsi : Makan siang.
- Kuantitas : 1 piring nasi.
- Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauk.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi, sayur bobor, tempe rit, sambal, buah.
- Cara makan, ciri-ciri umum : Makan sendiri, memakai sendok sambil duduk, minum teh/ air putih.
- Fungsi : Makan malam
- : Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang hanya untuk makan malam tidak disertai buah, minuman teh.
- Masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Lapisan menengah.
- Kota/ desa : Desa.

- 16) Nama makanan : Nasi dari beras.  
 Unsur-unsurnya : Nasi, lauk, sayur, sambal minuman.  
 Fungsi : Makan pagi.  
 Kuantitas : 1 (satu) piring nasi.  
 Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauk.  
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet (beras kualitas seadanya), areh tempe yaitu sayur tempe dengan santan tidak pedas.
- Cara makan, ciri-ciri umum : Makan sendiri, memakai sendok kelakuan  
 sambil duduk, minum teh pahit.  
 Fungsi : Makan siang.  
 Kuantitas : 1 piring nasi.  
 Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada sayur.  
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi, sayur bobor, tempe goreng satu buah, sambal.  
 Cara makan, ciri-ciri umum : Makan sendiri, memakai sendok, kelakuan  
 minuman teh/ air putih.  
 Fungsi : Makan malam.  
 : Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan makan sama dengan makan siang.
- Masyarakat lokal : Semua.  
 Lapisan sosial : Lapisan bawah.  
 Kota/ desa : Desa.

#### **b. Dewasa (perempuan)**

- 1) Nama makanan : Nasi dari beras.  
 Unsur-unsurnya : Nasi gudeg, lauk, sayur, sambal, lalapan, buah, minuman.  
 Fungsi : Makan pagi.  
 Kuantitas : 1 (satu) piring nasi.  
 Kualitas : Lauk lebih banyak dari pada nasi.  
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet (beras terbaik) gudeg komplit yang maksudnya ada daging ayam, telur, sambal goreng, krupuk.

- Cara makan, ciri-ciri umum : Makan bersama-sama, tetapi juga  
kelakuan sering sendiri, meja makan bertaplak, serpis, sendok-garpu, gelas air putih, gelas susu panas, tempat mencuci tangan serbet.
- Fungsi : Makan siang.
- Kuantitas : 1 (satu) piring nasi.
- Kualitas : Lauk lebih banyak dari pada nasi.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet (beras terbaik), sayur lodeh, lauk, gecok genem, ayam goreng, tempe/ tahu macam, krupuk, buah.
- Cara makan, ciri-ciri umum : Makan bersama-sama, tetapi juga  
kelakuan sering sendiri, peralatan makan seperti makan pagi, hanya minuman teh/ air putih.
- Fungsi : Makan malam.  
: Untuk kuantitas, kualitas serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet (beras terbaik), sayur brongkos, lauk semur piyik, telur mata sapi, krupuk, lalapan seperti kemangi, kecambah, buah disediakan, minuman air putih dan teh manis.
- Masyarakat lokal : Kraton
- Lapisan sosial : Bangsawan.
- Kota/ desa : Kota.
- 2) Nama makanan : Nasi dari beras.
- Unsur-unsurnya : Nasi, lauk, sayur, urap, pecel sambal, buah, minuman.
- Fungsi : Makan pagi.
- Kuantitas : 1 (satu) piring nasi (tidak penuh).
- Kualitas : Lauk lebih banyak dibanding nasi.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet (beras baik), telur dadar, sambal goreng, krupuk.

- Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan** : Makan bersama-sama, tetapi sering sendiri, meja makan bertaplak, sendok garpu tempat nasi, tempat sayur tempat lauk, air putih tetapi juga sering teh panas manis, tempat mencuci tangan, serbet.
- Fungsi** : Makan siang.
- Kuantitas** : 1 piring nasi
- Kualitas** : Lauk lebih banyak dibanding nasi.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya** : Nasi liwet, sayur lodeh, urap tempe/ tahu bacem, empal/ ayam goreng, buah, krupuk
- Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan** : Makan bersama-sama tapi juga sering sendiri, peralatan sama dengan makan pagi, minuman teh atau air putih, tempat mencuci tangan, serbet.
- Fungsi** : Makan malam
- : Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya, serta cara makan, ciri-ciri umum sama dengan makan siang hanya untuk makan malam bukan urap tetap pecel, telur mata sapi dan lebih sering makan bersama karena semua anggota keluarga berkumpul.
- Masyarakat lokal** : Kodya Yogyakarta
- Lapisan sosial** : Lapisan atas.
- Kota/ desa** : Kota.
- 3). **Nama makanan** : Nasi dari beras
- Unsur-unsurnya** : nasi, lauk, sayur, minuman.
- Fungsi** : makan pagi.
- Kuantitas** : 1 (satu) piring nasi (tidak penuh).
- Kualitas** : Lauk lebih banyak dari pada nasi.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya** : Nasi liwet (beras bermutu sedang), lauk tempe/ tahu, kadang-kadang dengan sayur.

- Cara makan, ciri-ciri umum : Makan sendiri-sendiri, meja makan kadang-kadang bertaplak, peralatan piring, sendok dan minuman teh panas.
- Fungsi : Makan siang.
- Kuantitas : 1 piring nasi penuh.
- Kualitas : Lauk lebih banyak dari pada nasi.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet, sayur, nangka muda, sambal, lauk rempeyek gered, tempe bacem.
- Cara makan, ciri-ciri umum : Makan sendiri, kadang-kadang  
kelakuan bersama, dengan sendok tetapi juga sering dengan tangan, minuman teh/air putih.
- Fungsi : Makan malam.  
: Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang hanya kadang-kadang makan malam lebih sering bersama-sama.
- Masyarakat lokal : Kodia Yogyakarta
- Lapisan sosial : Lapisan menengah.
- Kota/desa : Kota.
- 4) Nama makanan : Nasi dari beras.
- Unsur-unsurnya : Nasi, lauk, sayur, sambal, urap, lalapan, minuman.
- Fungsi : Makan pagi.
- Kuantitas : 1 (satu) piring nasi.
- Kualitas : Nasi lebih banyak dibanding lauk/sayur.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet (beras bermutu rendah), lauk satu macam tahu atau tempe, kadang-kadang dengan sayur atau sambal.

- Cara makan, ciri-ciri umum : Makan sendiri, memakai sendok atau kelakuan tangan, minuman teh panas.
- Fungsi : Makan siang.
- Kuantitas : 1 piring nasi.
- Kualitas : Sayur/ lauk lebih banyak dibanding nasi.
- Spesifikasi dan : Nasi liwet, sayur nangka muda, urap, variasi-variasinya sambal, lauk satu macam.
- Cara makan, ciri-ciri umum : Makan sendiri, memakai sendok, atau kelakuan tangan, minum teh/ air putih.
- Fungsi : Makan malam.
- : Untuk kuantitas nasi lebih sedikit, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya, cara makan ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang.
- Masyarakat lokal : Kodya Yogyakarta
- Lapisan sosial : Lapisan bawah.
- Kota/ desa : Kota.
- 5) Nama makanan : Nasi dari beras.
- Unsur-unsurnya : Nasi, lauk, sayur, urap, sambal, minuman.
- Fungsi : Makan pagi.
- Kuantitas : 1 piring nasi (tidak penuh).
- Kualitas : Lauk lebih banyak dari pada nasi.
- Spesifikasi dan : Nasi liwet, sayur, tempe/ tahu sambal. variasi-variasinya
- Cara makan, ciri-ciri umum : Makan bersama, memakai sendok di kelakuan "amben", duduk, ada tempat mencuci tangan, minuman teh panas manis.
- Fungsi : Makan siang.
- Kuantitas :  $1\frac{1}{2}$  piring nasi
- Kualitas : Lauk lebih banyak dari pada nasi.

Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet, sayur nangka muda rempeyek guruh, tempe/ tahu bacem, urap, sambal, krupuk.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan bersama, tetapi kadang juga sendiri, memakai sendok, menuman teh/ air putih, sambil duduk, ada serbet.
Fungsi	:	Makan malam.
	:	Untuk kualitas, kuantitas, spesifikasi dan variasi-variasinya, cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang hanya pada waktu makan malam sering makan bersama.
Masyarakat lokal	:	Kepuharjo, Cangkringan, Sleman.
Lapisan sosial	:	Lapisan atas
Kota/ desa	:	Desa.
6) Nama makanan	:	a. Balok dari ketela pohon b. Nasi dari beras.
Unsur-unsurnya	:	Balok, nasi, lauk, sayur, urap, sambal dan minuman.
Fungsi	:	Makan pagi.
Kualitas	:	1 atau 2 potong balok.
Kuantitas	:	-
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Balok, teh panas manis.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri, memakai tangan sambil duduk.
Fungsi	:	Makan siang.
Kuantitas	:	1 piring nasi.
Kualitas	:	Sayur lebih banyak dari pada nasi.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet (beras yang nasinya banggal), sayur dari hasil kebun, lauk satu macam tahu/tempe bacem, urap, sambal, kadang-kadang dengan buah hasil kebun.

- Cara makan, ciri-ciri umum : Makan sendiri, memakai sendok, kelakuan minum air putih, kadang-kadang minum teh.
- Fungsi : Makan malam.  
: Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya, cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang, hanya kadang-kadang untuk makan malam ini dilakukan bersama-sama.
- Masyarakat lokal : Kepuharjo, Cangkringan, Sleman.  
Lapisan sosial : Lapisan menengah.  
Kota/ desa : Desa.  
Catatan : Kadang-kadang juga menggunakan beras jagung, sedang lauknya sama.
- 7) Nama makanan : a. Balok dari ketela pohon.  
b. Nasi dari beras jagung.
- Unsur-unsurnya : Balok, nasi, lauk, sayur, sambal.  
Fungsi : Makan pagi.  
Kuantitas : 1 atau 2 potong balok.  
Kualitas : -  
Spesifikasi dan variasi-variasinya : Teh panas, balok.
- Cara makan, ciri-ciri umum : Makan sendiri, dengan tangan sambil kelakuan duduk dan kadang-kadang sambil berdiri.
- Fungsi : Makan siang.  
Kuantitas :  $1\frac{1}{2}$  piring nasi  
Kualitas : Sayur lebih banyak dari pada nasi.  
Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet, sayur hasil kebun atau ladang, lauk tempe satu buah, sambal, minum air putih.
- Cara makan, ciri-ciri umum : Makan sendiri, dengan tangan sambil kelakuan duduk di "amben" atau di bawah dengan alas tikar.

Fungsi	: Makan malam
	: untuk kuantitas, kualitas spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan makan, adalah sama dengan makan siang, hanya kadang-kadang untuk makan malam sering bersama-sama.
Masyarakat lokal	: Kepuharjo, Cangkringan, Sleman.
Lapisan sosial	: Lapisan bawah.
Kota/ desa	: Desa
8) Nama makanan	: Nasi dari beras.
Unsur-unsurnya	: Nasi, lauk, sayur, sambal, urap dan minuman.
Fungsi	: Makan pagi.
Kuantitas	: 1 piring nasi.
Kualitas	: Nasi lebih banyak dari pada lauk.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	: Nasi liwet (beras kualitas sedang), sambal goreng, krupuk.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	: Makan sendiri, sambil duduk tidak harus di kursi dan meja makan, memakai sendok, minum teh panas pahit.
Fungsi	: Makan siang.
Kuantitas	: $1\frac{1}{2}$ piring nasi.
Kualitas	: Sayur dan lauk lebih banyak dari pada nasi.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	: Nasi liwet, sayur, sambal, urap, tempe/tahu, krupuk.
Cara makan dan ciri-ciri umum kelakuan	: Makan sendiri tetapi kadang-kadang juga makan bersama memakai sendok, sambil duduk, minuman air putih.
Fungsi	: Makan malam.

		: Untuk kuantitas, kualitas spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang, akan tetapi untuk makan malam agak terbatas dan lebih sering dilakukan bersama-sama.
	Masyarakat lokal	: Jetis, Paliyan, Gunung Kidul.
	Lapisan sosial	: Lapisan atas.
	Kota/ desa	: Desa.
9)	Nama makanan	: Ketela rebus, thiwul.
	Unsur-unsurnya	: Ketela, minuman, gula jawa, thiwul, sambal, lodeh, lauk dan lalapan.
	Fungsi	: Makan pagi.
	Kuantitas	: 1 atau 2 potong ketela.
	Kualitas	: -
	Spesifikasi dan variasi-variasinya	: Ketela rebus, gula jawa, minum teh pahit.
	Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	: Makan sendiri sambil duduk terus minum sambil menggigit gula jawa, dengan tangan.
	Fungsi	: Makan siang.
	Kuantitas	: $1\frac{1}{2}$ piring thiwul.
	Kualitas	: Lauk lebih banyak dari pada thiwul.
	Spesifikasi dan variasi-variasinya	: Nasi thiwul dikukus, sayur, sambal, lalapan petai cina, urap.
	Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	: Makan sendiri, memakai sendok sambil duduk, tidak tentu di meja makan, minum air putih (air kendi).
	Fungsi	: Makan malam
		: Untuk kuantitas, kualitas spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang hanya saja

- makan malam sering dilakukan bersama-sama.
- Masyarakat lokal : Jetis, Paliyan, Gunung Kidul.  
 Lapisan sosial : Lapisan menengah.  
 Kota/ desa : Desa.
- 10) Nama makanan : Nasi thiwul.  
 Unsur-unsurnya : Thiwul, sayur, lauk, minuman.  
 Fungsi : Makan siang.  
 Kuantitas :  $1\frac{1}{2}$  piring nasi thiwul.  
 Kualitas : Nasi thiwul lebih banyak dari pada lauk.  
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Thiwul kukus, sayur hasil kebun sambal, lalapan petai cina.  
 Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan : Makan sendiri, memakai sendok tetapi ada yang hanya dengan tangan, sambil duduk, minuman air putih.  
 Fungsi : Makan malam.  
 : Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang.  
 Masyarakat lokal : Jetis, Paliyan, Gunung Kidul.  
 Lapisan sosial : Lapisan bawah.  
 Kota/ desa : Desa.  
 Catatan : Untuk makan pagi tidak pernah mereka lakukan.
- 11) Nama makanan : Nasi dari beras.  
 Unsur-unsurnya : Nasi, lauk, sayur, sambal, lalapan, minuman.  
 Fungsi : Makan pagi.  
 Kuantitas : 1 piring nasi tidak penuh.  
 Kualitas : Lauk lebih banyak dari pada nasi.

Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet (beras yang baik), lauk tahu/tempe bacem, sambal, sayur, krupuk.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri, dengan sendok sambil duduk, ada meja makan tersedia serbet, minuman air putih atau teh.
Fungsi	:	Makan siang.
Kuantitas	:	1 $\frac{1}{2}$ piring nasi.
Kualitas	:	Nasi lebih banyak dibanding dengan lauk.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet, pelas tawon, rempeyek gereh, sambal, sayur nangka muda, lalapan petai.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri, dengan sendok minuman air teh/air putih
Fungsi	:	Makan malam.
	:	Untuk kuantitas, kualitas spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang hanya untuk makan malam sering dilakukan bersama-sama.
Masyarakat lokal	:	Tangkisan, Hargomulyo, Kokap Kulon Progo.
Lapisan sosial Kota/ desa	:	Lapisan atas. Desa.
12) Nama makanan	:	Growol, nasi dari beras.
Unsur-unsurnya	:	Growol, nasi, lauk, sayur, sambal, lalapan, minuman.
Fungsi	:	Makan pagi.
Kuantitas	:	1 iris growol.
Kualitas	:	Growol lebih banyak dari pada lauk.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Growol diiris, tahu/ tempe bacem sambal.

- Cara makan, ciri-ciri umum : Makan dengan tangan, alas piring, kelakuan minuman teh pahit.
- Fungsi : Makan siang.
- Kuantitas :  $1\frac{1}{2}$  piring nasi
- Kualitas : Lauk lebih banyak dari pada nasi.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi (beras kualitas sedang), sayur nangka muda, pelas tawon tahu/tempe bacem, sambal, petai cina sebagai lalapan.
- Cara makan, ciri-ciri umum : Makan memakai sendok, kelakuan kadang-kadang dengan tangan, sambil duduk, minuman teh/air putih.
- Fungsi : Makan malam.
- Kuantitas : Untuk ini diperlukan  $1\frac{1}{2}$  iris growol.
- Kualitas : Growol lebih banyak dari pada lauk.  
: Untuk spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan ciri-ciri umum kelakuan sama dengan Makan pagi.
- Masyarakat lokal : Tangkisan, Hargomulyo, Kokap Kulon Progo.
- Lapisan sosial : Lapisan menengah.
- Kota/ desa : Desa.
- 13) Nama makanan : Growol dari ketela pohon.
- Unsur-unsurnya : Growol, sayur, lauk, sambal, minuman.
- Fungsi : Makan siang.
- Kuantitas : 1 atau 2 iris growol.
- Kualitas : Lauk lebih banyak dari pada growol.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Growol diiris, sayur nangka muda, tempe, sambal.
- Cara makan, ciri-ciri umum : Dimakan dengan tangan, alas piring, kelakuan sambil duduk, minuman teh pahit atau air putih.

Fungsi	: Makan malam.
	: Untuk kuantitas, kualitas spesifikasi dan variasi-variasinya cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang.
Masyarakat lokal	: Tangkisan, Hargomulyo, Kokap, Kulon Progo.
Lapisan sosial	: Lapisan bawah.
Kota/ desa	: Desa.
14) Nama makanan	: Nasi dari beras.
Unsur-unsurnya	: Nasi, lauk, sayur, sambal, buah, minuman.
Fungsi	: Makan pagi.
Kuantitas	: 1 (satu) piring nasi.
Kualitas	: Lauk lebih banyak dari pada nasi.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	: Nasi liwet (biasanya beras yang baik), sambal goreng, telur dadar, krupuk.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	: Makan sendiri, tetapi juga sering bersama-sama, memakai sendok, di meja makan sambil duduk tersedia serbet, minuman teh manis.
Fungsi	: Makan siang.
Kuantitas	: 1 piring nasi.
Kualitas	: Lauk lebih banyak dari pada nasi.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	: Nasi, sayur bobor, tempe rit, krupuk sambal kelapa di dalam bahasa Jawa "sambel jenggot", buah.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	: Makan sendiri, peralatan seperti makan pagi, minum teh atau air putih.
Fungsi	: Makan malam.
	: Untuk kuantitas, kualitas, cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang, minuman teh manis.

Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet, terik tahu/ tempe krupuk.
Masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan sosial	:	Lapisan atas.
Kota/ desa	:	Desa.
15) Nama makanan	:	Nasi dari beras.
Unsur-unsurnya	:	Nasi, lauk, sambal, buah, minuman.
Fungsi	:	Makan pagi.
Kuantitas	:	1 ( satu) piring nasi.
Kualitas	:	Nasi lebih banyak dari pada lauk.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet (beras kualitas sedang), tempe rit, oseng-oseng.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri, memakai sendok sambil duduk, minuman teh manis.
Fungsi	:	Makan siang.
Kuantitas	:	1 piring nasi.
Kualitas	:	Nasi lebih banyak dari pada lauk.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi, sayur bobor tempe garit, sambal buah.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri, memakai sendok sambil duduk, minum teh/ air putih.
Fungsi	:	Makan malam.
	:	Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang hanya untuk makan malam minumannya tidak dengan buah, minuman teh.
Masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan sosial	:	Lapisan menengah.
Kota/ desa	:	Desa.

16)	Nama makanan	:	Nasi dari beras.
	Unsur-unsurnya	:	Nasi, lauk, sayur, sambal, minuman.
	Fungsi	:	Makan pagi.
	Kuantitas	:	1 (satu) piring nasi.
	Kualitas	:	Nasi lebih banyak dari pada lauk.
	Spesifikasi dan variasi-variasinya.	:	Nasi liwet (beras kualitas seadanya), areh tempe yaitu sayur tempe dengan santan tidak pedas.
	Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri, memakai sendok sambil duduk, minum teh pahit
	Fungsi	:	Makan siang.
	Kuantitas	:	1 piring nasi.
	Kualitas	:	Nasi lebih banyak dari pada sayur.
	Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi, sayur bobor, tempe goreng satu buah, sambal.
	Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri, memakai sendok teh/ air putih.
	Fungsi	:	Makan malam.
		:	Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan makan sama dengan makan siang, minuman teh pahit.
	Masyarakat lokal	:	Semua.
	Lapisan sosial	:	Lapisan bawah.
	Kota/ desa	:	Desa.

### c. Anak-anak : 6 - 13 tahun.

1)	Nama makanan	:	Nasi dari beras.
	Unsur-unsurnya	:	Nasi, gudeg, lauk, sayur, sambal goreng, krupuk.
	Fungsi	:	Makan pagi
	Kuantitas	:	1 piring nasi
	Kualitas	:	Lauk lebih banyak dari pada nasi

Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet (beras terbaik), gudeg, telur, ikan ayam, sambal goreng, krupuk.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri tetapi juga sering makan bersama, di meja makan yang bertaplak, serpis, sendok garpu, tempat mencuci tangan, serbet, gelas susu panas, air putih.
Fungsi	:	Makan siang.
Kuantitas	:	1 $\frac{1}{2}$ piring nasi.
Kualitas	:	Lauk-pauk lebih banyak dari pada nasi.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet (beras terbaik), sayur sup, ayam goreng, tempe rit, sambal, krupuk, buah.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan bersama tetapi juga sering sendiri, peralatan serta tempat makan seperti makan pagi, minuman teh/ air putih.
Fungsi	:	Makan malam.
	:	Untuk kuantitas, kualitas, cara makan dan ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang, minuman susu/ air putih.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet (beras terbaik), brongkos, semur daging, telur mata sapi, krupuk, buah.
Masyarakat lokal	:	Kraton Yogyakarta.
Lapisan sosial	:	Bangsawan.
Kota/ desa	:	Kota.
2) Nama makanan	:	Nasi dari beras.
Unsur-unsurnya	:	Nasi, lauk, sayur, urap, pecel, buah, minuman.
Fungsi	:	Makan pagi.
Kuantitas	:	1 (satu) piring nasi.

Kualitas	:	Lauk-pauk lebih banyak dari pada nasi.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet (beras yang baik) telur dadar, sambal goreng, krupuk.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan bersama-sama tetapi juga sering makan sendiri, di meja makan yang bertaplak, sendok garpu, tempat sayur, tempat nasi, tempat lauk, tempat mencuci tangan, serbet, minuman teh manis/ air putih.
Fungsi	:	Makan siang.
Kuantitas	:	1 $\frac{1}{2}$ piring nasi.
Kualitas	:	Lauk-pauk lebih banyak dari pada nasi.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet, sayur lodeh, terik urap, tempe/ tahu bacem, empal, krupuk, buah.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan bersama-sama, tetapi juga sering sendiri, peralatan sama dengan makan pagi, minuman teh manis/ air putih.
Fungsi	:	Makan malam.
	:	Untuk kuantitas, kualitas serta cara makan dan ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang hanya lebih sering makan bersama-sama.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet, ayam goreng, telur mata sapi, sambal goreng, krupuk, buah.
Masyarakat lokal	:	Kodya Yogyakarta.
Lapisan sosial	:	Lapisan atas.
Kota/ desa	:	Kota.
3) Nama makanan	:	Nasi dari beras.
Unsur-unsurnya	:	Nasi, lauk, sayur, buah, minuman.

Fungsi : Makan pagi.  
 Kuantitas : 1 (satu) piring nasi.  
 Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauk.  
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet (beras kualitas sedang) sayur, lauk tempe/ tahu.  
 Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan : Makan sendiri, memakai sendok di meja makan, minuman susu/ teh manis.

Fungsi : Makan siang.  
 Kuantitas : 1 piring nasi.  
 Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauk.  
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet, sayur nangka muda, rempeyek gereh, tempe bacem, buah.  
 Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan : Makan sendiri, kadang-kadang bersama-sama, peralatan sama dengan makan pagi, minuman teh/ air putih.

Fungsi : Makan malam.  
 : Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang, peralatan sama minuman susu/ teh.

Masyarakat lokal : Kodya Yogyakarta.  
 Lapisan sosial : Lapisan menengah.  
 Kota/ desa : Kota.

- 4) Nama makanan : Nasi dari beras.  
 Unsur-unsurnya : Nasi, lauk, sayur, minuman.  
 Fungsi : Makan pagi.  
 Kuantitas : 1 (satu) piring nasi.  
 Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauk.  
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet (beras kualitas rendah), gudeg, sambal.

- Cara makan, ciri-ciri umum : Makan sendiri, dengan sendok, tetapi  
kelakuan : juga sering dengan tangan sambil  
duduk, minuman teh pahit.
- Fungsi : Makan siang.  
Kuantitas : 1 (satu) piring nasi.  
Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauk.  
Spesifikasi dan : Nasi liwet (beras kualitas sedang),  
variasi-variasinya : tempe bacem, sayur nangka muda,  
sambal.
- Cara makan, ciri-ciri umum : Makan sendiri, memakai sendok  
kelakuan : sering lauk ditambah telur, minuman  
air teh/ air putih.
- Fungsi : Makan malam.  
: Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi,  
cara makan dan ciri-ciri umum  
kelakuan sama dengan makan siang.
- Masyarakat lokal : Kodya Yogyakarta  
Lapisan sosial : Lapisan bawah.  
Kota/ desa : Kota.
- 5) Nama makanan : Nasi dari beras.  
Unsur-unsurnya : Nasi, lauk, sayur, sambal, buah  
minuman.
- Fungsi : Makan pagi.  
Kuantitas : 1 (satu) piring nasi.  
Kualitas : Lauk lebih banyak dari pada nasi.  
Spesifikasi dan : Nasi (beras yang baik), sambal goreng,  
variasi-variasinya : telur dadar, krupuk.  
Cara makan, ciri-ciri umum : Makan sendiri, tetapi juga sering  
kelakuan : bersama-sama, sambil duduk, dimeja  
makan serbet, minuman teh manis.
- Fungsi : Makan siang.  
Kuantitas : 1 (satu) piring nasi  
Kualitas : Lauk lebih banyak dari nasi.

- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi, sayur bobor, tempe rit sambel kelapa istilah Jawa sambal "jenggot",krupuk, buah.
- Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan : Makan sendiri, peralatan seperti makan pagi, minuman teh/ air putih.
- Fungsi : Makan malam.  
: Untuk kuantitas, kualitas, cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang, minuman teh manis.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet, terik tahu/ tempe, kerupuk.
- Masyarakat : Semua.
- Lapisan sosial : Lapisan atas.
- Kota/ desa : Desa.
- 6) Nama makanan : Nasi dari beras,
- Unsur-unsurnya : Nasi, lauk, sayur, buah, minuman.
- Fungsi : Makan pagi.
- Kuantitas : 1 (satu) piring nasi.
- Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauk.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi (beras kualitas sedang), lauk tempe rit, oseng-oseng
- Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan : Makan sendiri, memakai sendok sambil duduk, minuman teh manis.
- Fungsi : Makan siang
- Kuantitas : 1 (satu) piring nasi
- Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauk.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi, sayur bobor, tempe rit, oseng-oseng.
- Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan : Makan sendiri, memakai sendok sambil duduk, minuman teh manis.
- Fungsi : Makan malam.  
: Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara

		makan, ciri-ciri umum kelakuan, sama dengan makan siang, hanya minum teh tidak dengan buah.
Masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan sosial	:	Lapisan menengah.
Kota \ desa	:	Desa.
7)		
Nama makanan	:	Nasi dari beras.
Unsur-unsurnya	:	Nasi, lauk, sayur, sambal, minuman.
Fungsi	:	Makan pagi.
Kuantitas	:	1 (satu) piring nasi.
Kualitas	:	Nasi lebih banyak dari pada lauk.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet (beras kualitas rendah) lauk "areh" tempe ialah sayur tempe dengan santan tidak pedas.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri, memakai sendok sambil duduk, minuma teh pahit.
Fungsi	:	Makan siang.
Kuantitas	:	1 (satu) piring nasi.
Kualitas	:	Nasi lebih banyak dari pada lauk.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi, sayur bobor, tempe goreng, 1 (satu) buah, sambal.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri, memakai sendok, minuman teh/ air putih.
Fungsi	:	Makan malam.
	:	Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan, sama dengan makan siang, minuman teh pahit.
Masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan Sosial	:	Lapisan bawah.
Kota/ desa	:	Desa.

- 8) Nama makanan : Nasi dari beras.  
 Unsur-unsurnya : Nasi, lauk, sayur, urap, sambal, minuman.  
 Fungsi : Makan pagi.  
 Kuantitas : 1 (satu) piring nasi.  
 Kualitas : Lauk lebih banyak dari pada nasi.  
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet (beras yang baik), sayur, lauk tempe/ tahu, bacem, sambal, urap, krupuk.  
 Cara makan, ciri-ciri umum : Makan bersama-sama, memakai sendok, di "amben", tersedia tempat mencuci tangan, minuman teh/ air putih.  
 Fungsi : Makan malam.  
 : Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya, cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang, minuman teh.  
 Masyarakat lokal : Kepuharjo, Cangkringan, Sleman.  
 Lapisan sosial : Lapisan atas.  
 Kota/ desa : Desa.
- 9) Nama makanan : Nasi dari beras.  
 Unsur-unsurnya : Nasi, lauk, sayur, urap, sambal, minuman.  
 Fungsi : Makan pagi.  
 Kuantitas : 1 (satu) piring nasi.  
 : Kualitas  
 : Nasi lebih banyak dari lauk.  
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet (beras yang nasinya benggol), tempe goreng, sayur.  
 Cara makan, ciri-ciri umum : Makan bersama-sama, memakai tangan sambil duduk.  
 Fungsi : Makan siang.  
 Kuantitas : 1 (satu) piring nasi dan nasi jagung

Kualitas	:	Lauk lebih banyak dari pada nasi.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet, sayur hasil kebun lauk satu macam tahu/ tempe bacem, urap sambal.
Cara makan, ciri-ciri umum	:	Makan sendiri, memakai sendok, minum teh/ air putih.
kelakuan	:	
Fungsi	:	Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang.
Masyarakat lokal	:	Kepuharjo, Cangkringan, Sleman.
Lapisan sosial	:	Lapisan menengah.
Kota/ desa	:	Desa.
10) Nama makanan	:	Nasi dari jagung.
Unsur-unsurnya	:	Nasi, lauk, sayur, sambal, minuman
Fungsi	:	Makan pagi.
Kuantitas	:	1 (satu) piring nasi.
Kualitas	:	Nasi lebih banyak dari pada lauk.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi, tempe bacem.
Cara makan, ciri-ciri umum	:	Makan bersama-sama, memakai
kelakuan	:	tangan sambil duduk, minum teh panas manis.
Fungsi	:	Makan siang.
Kuantitas	:	1 (satu) piring nasi.
Kualitas	:	Lauk-pauk lebih banyak dari pada nasi.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi, sayur nangka muda, tahu, sambal, urap.
Cara makan, ciri-ciri umum	:	Makan sendiri, memakai tangan
kelakuan	:	sambil duduk, minuman teh/ air putih.
Fungsi	:	Makan malam.
Kuantitas	:	Untuk kuantitas, spesifikasi dan varias-variasinya, cara makan, ciri-ciri

		umum kelakuan sama dengan makan siang, hanya untuk makan malam lebih sering dilakukan bersama-sama.
Masyarakat	:	Kepuharjo, Cangkringan, Sleman.
Lapisan	:	Lapisan menengah.
Kota/ desa	:	Desa.
11)	Nama makanan	: Nasi dari beras.
	Unsur-unsurnya	: Nasi, lauk, sayur, urap, sambal, minuman.
	Fungsi	: Makan siang.
	Kuantitas	: 1 (satu) piring nasi
	Kualitas	: Nasi lebih banyak dari lauk.
	Spesifikasi dan variasi-variasinya	: Nasi liwet (beras kualitas sedang) sambal goreng, krupuk.
	cara makan, ciri-ciri umum kelakuan.	: Makan sendiri, sambil duduk, memakai sendok, minum teh panas tetapi pahit.
	Fungsi	: Makan siang.
	Kuantitas	: $1\frac{1}{2}$ piring nasi.
	Kualitas	: Nasi lebih banyak dari lauk.
	Spesifikasi dan variasi-variasinya	: Nasi liwet, sayur, cabai atau disebut "jangan lombok", urap, tempe, krupuk.
	Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	: Makan sendiri, kadang-kadang makan bersama-sama, memakai sendok sambil duduk, : minuman air putih.
	Fungsi	: Makan malam. : Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang, tetapi untuk makan malam lebih sering bersama-sama.

Masyarakat lokal	:	Jetis, Paliyan, Gunung Kidul
Lapisan sosial	:	Lapisan atas.
Kota \ desa	:	Desa.
12) Nama makan	:	a. Nasi dari beras b. Thiwul.
Unsur-unsurnya	:	Nasi, thiwul, lauk, sayur, lalapan, minuman.
Fungsi	:	Makan pagi.
Kuantitas	:	1 (satu) piring nasi.
Kualitas	:	Nasi lebih banyak dari pada lauk.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet ( beras kualitas rendah), sambal goreng atau oseng-oseng tempe dengan lombok.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri, memakai sendok tetapi kadang dengan tangan sambil duduk, minuman teh pahit.
Fungsi	:	Makan siang.
Kuantitas	:	1 $\frac{1}{2}$ piring thiwul.
Kualitas	:	Nasi thiwul lebih banyak dari pada lauk.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi thiwul, sayur lombok, petai cina.
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri, memakai sendok sambil duduk minum air putih.
Fungsi	:	Makan malam
	:	Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya, cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang.
Masyarakat lokal	:	Jetis, Paliyan, Gunung Kidul.
Lapisan sosial	:	Lapisan menengah.
Kota \ desa	:	Desa.

- 13) Nama makanan : Thiwul  
 Unsur-unsurnya : Thiwul, sayur, lauk, minuman.  
 Fungsi : Makan siang.  
 Kuantitas :  $1\frac{1}{2}$  piring nasi thiwul.  
 Kualitas : Nasi thiwul lebih banyak dari pada lauk.  
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Thiwul kukus, sayur hasil kebun, sambal, lalapan petai cina.  
 Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan : Makan sendiri, memakai sendok tetapi juga ada yang memakai tangan, sambil duduk, minuman air putih.  
 Fungsi : Makan malam  
 : Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi, cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang.  
 Masyarakat lokal : Jetis, Paliyan, Gunung kidul.  
 Lapisan sosial : Lapisan bawah.  
 Kota/ desa : Desa.
- 14) Nama makanan : Nasi dari beras.  
 Unsur-unsurnya : Nasi, lauk, sayur, sambal, buah, minuman.  
 Fungsi : Makan pagi.  
 Kuantitas : 1 (satu) piring nasi.  
 Kualitas : Lauk lebih banyak dari pada nasi.  
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet (beras yang dimasak nasinya lunak), tempe bacem, telur dadar, sayur, krupuk.  
 Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan : Makan sendiri, memakai sendok sambil duduk, dimeja makam, minuman teh/ air putih, tetapi kadang-kadang susu.  
 Fungsi : Makan siang.  
 Kuantitas :  $1\frac{1}{2}$  piring nasi.

Kualitas	:	Nasi lebih banyak dari pada lauk.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi, tahu atau tempe, rempeyek gereh, pelas tawon, sayur nangka muda, buah (merupakan hasil kebun).
Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan	:	Sama dengan makan pagi.
Fungsi	:	Makan malam.
	:	Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang, hanya untuk makan malam lebih sering makan bersama-sama.
Masyarakat lokal	:	Tangkisan, Hargomulyo, Kokap Kulon Progo.
Lapisan sosial Kota/ desa	:	Lapisan atas. Desa.
15) Nama makanan	:	a. Nasi dari beras. b. Growol
Unsur-unsurnya	:	Nasi. growol, lauk, sambal, sayur, lalapan, minuman.
Fungsi	:	Makan pagi.
Kuantitas	:	1 (satu) piring nasi.
Kualitas	:	Nasi lebih banyak dari pada lauk.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet, sayur nangka muda, pelas tawon, tahun atau tempe, sambal.
Cara makan, ciri umum kelakuan	:	Makan sendiri, dengan memakai sendok, sambil duduk, minuman teh/ air putih.
Fungsi	:	Makan malam.
Kuantitas	:	1 $\frac{1}{2}$ iris growol.
Kualitas	:	Growol lebih banyak dari pada lauk.
	:	Untuk spesifikasi dan variasi-variasinya sama dengan makan siang.

Cara makan, ciri-ciri umum : Makan sendiri, memakai tangan  
kelakuan  
Masyarakat lokal : Tangkisan, Harmulyo, Kokap.  
Lapisan sosial : Lapisan menengah.  
Kota/ desa : Desa.

- 16) Nama makanan : a. nasi dari beras.  
b. growol.
- Unsur-unsurnya : Nasi, growol, sayur, lauk, sambal,  
minuman.
- Fungsi : Makan pagi.
- Kuantitas : 1 (satu) piring nasi.
- Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauk.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet (beras kualitas rendah)  
tempe, sambal.
- Cara makan, ciri-ciri umum : Makan sendiri, memakai sendok tetapi  
kelakuan kadang-kadang dengan tangan, sambil  
duduk, minum teh.
- Fungsi : Makan siang.
- Kuantitas : 1 atau 2 iris growol.
- Kualitas : Lauk lebih banyak dari pada growol.
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Growol, sayur nangka muda, tempe,  
sambal.
- Cara makan, ciri-ciri umum : Makan sendiri memakai tangan sambil  
kelakuan duduk, minuman teh/ air putih.
- Fungsi : Makan malam  
: Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi  
dan variasi-variasinya cara makan,  
ciri-ciri umum kelakuan sama dengan  
makan siang.
- Masyarakat lokal : Tangkisan, Hargomulyo, Kokap.  
Lapisan sosial : Lapisan bawah.  
Kota/ desa : Desa.

#### d. Balita : Di bawah lima tahun.

- 1) Nama makanan : a. Roti  
b. Nasi
- Unsur-unsurnya : Roti, telur dadar isi, nasi, tomat, susu.  
Fungsi : Makan pagi.  
Kuantitas : 2 (dua) iris roti.  
Kualitas : Roti memilih jenis yang baik.  
Spesifikasi dan variasi-variasinya : Roti tawar, telur dadar isi daging, saos.
- Cara makan, ciri-ciri umum : Disuapi memakai seduk dan grapes, penutup dada, minuman susu kaleng.  
kelakuan  
Fungsi : Makan siang.  
Kuantitas : 1 (satu) piring nasi.  
Kualitas : Lauk lebih banyak dari pada nasi.  
Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet (beras kualitas tinggi) sop daging, hati/ ayam goreng, krupuk (yang baik).
- Cara makan, ciri-ciri umum : Disuapi, memakai sendok, penutup  
kelakuan dada, minuman susu kaleng.  
Fungsi : Makan malam  
: Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang, hanya lauk/ sayur sering berbeda dengan makan siang.
- Masyarakat lokal : Kraton, Kotamadya Yogyakarta.  
Lapisan sosial : Lapisan bangsawan/ atas.  
Kota/ desa : Kota.
- 2) Nama Makanan : Nasi.  
Unsur-unsurnya : Nasi, lauk, sayur, minuman, buah.  
Fungsi : Makan pagi (3 - 5 tahun).  
Kuantitas : 1 (satu) piring nasi.

- |                                     |   |                                                                                    |
|-------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------|
| Kualitas                            | : | Lauk lebih banyak dari pada nasi.                                                  |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya  | : | Nasi liwet (beras kualitas baik), sayur gurih, areh tahu/ tempe telur dadar, susu. |
| Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan | : | Disuapi memakai sendok, minum susu/ teh manis.                                     |
| Fungsi                              | : | Makan siang.                                                                       |
| Kuantitas                           | : | 1 (satu) piring nasi.                                                              |
| Kualitas                            | : | Lauk lebih banyak dari pada nasi.                                                  |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya  | : | Nasi liwet, sayur nangka muda, tempe/ tahu, telur/ daging, buah.                   |
| Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan | : | Disuapi memakai sendok, minuman air putih.                                         |
| Fungsi                              | : | Makan malam.                                                                       |
|                                     | : | Untuk kuantitas, kualaitas, spesifikasi dan cara makan sama dengan makan siang.    |
| Masyarakat lokal                    | : | Semua.                                                                             |
| Lapisan sosial                      | : | Lapisan atas.                                                                      |
| Kota/ desa                          | : | Desa.                                                                              |
|                                     |   |                                                                                    |
| 3) Nama makanan                     | : | Nasi.                                                                              |
| Unsur-unsurnya                      | : | Nasi, lauk, sayur, minuman, buah.                                                  |
| Fungsi                              | : | Makan pagi.                                                                        |
| Kuantitas                           | : | 1 (satu) piring nasi.                                                              |
| Kualitas                            | : | Nasi lebih banyak dari pada lauk.                                                  |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya. | : | Nasi liwet, sayur areh, minuman susu/ air putih.                                   |
| Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan | : | Disuapi memakai sendok.                                                            |
| Fungsi                              | : | Makan siang.                                                                       |
| Kuantitas                           | : | 1 (satu) piring nasi.                                                              |
| Kualitas                            | : | Nasi lebih banyak dari pada lauk.                                                  |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya  | : | Nasi liwet, sayur nangka muda, lauk tempe/ tahu bacem krupuk.                      |

Cara makan, ciri-ciri umum	:	Disuapi memakai sendok, minuman air putih, buah.
kelakuan	:	Makan malam.
Fungsi	:	Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi, cara makan sama dengan makan siang.
Masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan sosial	:	Lapisan menengah.
Kota/ desa	:	Semua.
4) Nama makanan	:	Nasi.
Unsur-unsurnya	:	Nasi, lauk, sayur, minuman.
Fungsi	:	Makan pagi.
Kuantitas	:	1 (satu) piring nasi.
Kualitas	:	Nasi lebih banyak dari pada lauk.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet, areh tahu/ tempe, minuman teh.
Cara makan, ciri-ciri umum	:	Disuapi memakai sendok/ makan
kelakuan	:	sendiri.
Fungsi	:	Makan siang.
Kuantitas	:	1 (satu) piring nasi.
Kualitas	:	Nasi lebih banyak dari pada lauk.
Spesifikasi dan variasi-variasinya	:	Nasi liwet, sayur angka muda, tempe.
Cara makan, ciri-ciri umum	:	Makan sendiri/ disuapi memakai
kelakuan	:	sendok, minum air putih/teh.
Fungsi	:	Makan malam.
	:	Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi, cara makan sama dengan makan siang.
Masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan sosial	:	Lapisan bawah.
Kota/ desa	:	Semua.

### C. Balita : Di bawah tiga tahun

- 1) Nama makanan : Bubur sungsum.  
Unsur-unsurnya : Bubur, susu segar, gula pasir.  
Fungsi : Makan pagi (1 - 3 tahun).  
Kuantitas : 1 (satu) piring bubur.  
Kualitas : -  
Spesifikasi dan variasi-variasinya : Tepung diambil dari beras yang berkualitas tinggi.  
Cara makan, ciri-ciri umum : Disuapi, memakai sendok, panutup dada, tempat mencuci tangan, serbet.  
kelakuan
  
- 2) Nama makanan : Nasi tim.  
Unsur-unsurnya : Beras, bayam, wortel, tomat, hati atau cakar, garam.  
Fungsi : Makan siang.  
Kuantitas : 1 (satu) piring nasi tim.  
Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauk.  
Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi tim (beras kualitas tinggi), telur rebus, menuman asi/ susu kaleng.  
Cara makan, ciri-ciri umum : Sama dengan makan pagi.  
kelakuan  
Fungsi : Makan malam.  
: Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan pagi/ siang.  
Masyarakat lokal : Kraton, Kotamadya Yogyakarta.  
Lapisan sosial : Lapisan bangsawan/ atas.  
Kota/ Desa : Kota.
  
- 3) Nama makanan : Bubur.  
Unsur-unsurnya : Bubur, lauk.  
Fungsi : Makan pagi (1 - 2 tahun).

- |                                     |   |                                                                                                                                  |
|-------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kuantitas                           | : | 1 (satu) piring bubur.                                                                                                           |
| Kualitas                            | : | -                                                                                                                                |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya  | : | Bubur (beras kualitas baik), lauk areh tahu.                                                                                     |
| Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan | : | Disuapi, memakai sendok, minuman asi/ susu kaleng.                                                                               |
|                                     |   |                                                                                                                                  |
| 4) Nama makanan                     | : | Nasi.                                                                                                                            |
| Unsur-unsurnya                      | : | Nasi, lauk, sayur, buah.                                                                                                         |
| Fungsi                              | : | Makan siang (1 - 2 tahun).                                                                                                       |
| Kuantitas                           | : | 1 (satu) piring nasi.                                                                                                            |
| Kualitas                            | : | Lauk lebih banyak dari pada nasi.                                                                                                |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya  | : | Nasi tim (beras kualitas sedang) sop (memakai tetelan/ cakar), buah pisang, minuman asi/ susu kaleng.                            |
| Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan | : | Disuapi memakai sendok.                                                                                                          |
| Fungsi                              | : | Makan malam                                                                                                                      |
|                                     | : | Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan, ciri-ciri umum kelakuan sama dengan makan siang. |
| Masyarakat lokal                    | : | Kotamadya Yogyakarta.                                                                                                            |
| Lapisan sosial                      | : | Lapisan menengah.                                                                                                                |
| Kota/ Desa                          | : | Kota.                                                                                                                            |
|                                     |   |                                                                                                                                  |
| 5) Nama makanan                     | : | Bubur.                                                                                                                           |
| Unsur-unsurnya                      | : | Bubur, lauk, minuman.                                                                                                            |
| Fungsi                              | : | Makan pagi (1 - 2 tahun).                                                                                                        |
| Kuantitas                           | : | 1 (satu) piring bubur (piring anak).                                                                                             |
| Kualitas                            | : | -                                                                                                                                |
| Spesifikasi dan variasi-variasinya  | : | Bubur (beras kualitas rendah), areh tahu/ tempe, air teh.                                                                        |

- Cara makan, ciri-ciri umum : Disuapi, memakai sendok sambil kelakuan digendong/ berjalan.
- 6) Nama makanan : Nasi.  
 Unsur-unsurnya : Nasi, sayur (yang tidak pedas).  
 Fungsi : Makan siang.  
 Kuantitas : 1 (satu) piring nasi (piring anak).  
 Kualitas : Nasi lebih sedikit dari pada lauk.  
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Nasi liwet (beras kualitas rendah), sayur bobor, tempe.  
 Cara makan, ciri-ciri umum : Disuapi, memakai sendok sambil kelakuan digendong  
 Fungsi : Makan malam.  
 Untuk kuantitas, kualitas, spesifikasi dan variasi-variasinya serta cara makan, ciri-cir umum sama dengan makan siang.
- Masyarakat lokal : Kotamadya Yogyakarta.  
 Lapisan sosial : Lapisan bawah.  
 Kota/ desa : Kota.
- 7) Nama makanan : Bubur.  
 Unsur-unsurnya : Bubur kaleng, air hangat, buah.  
 Fungsi : Makan pagi (6 - 12 bulan).  
 Kuantitas : 1 (satu) piring bubur (piring anak).  
 Kualitas : -  
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : Untuk bahannya diambil makanan kaleng, disesuaikan dengan cocok atau tidaknya bagi anak tersebut, asi/ susu kaleng.  
 Cara makan, ciri-ciri umum : Disuapi, memakai sendok, sambil kelakuan digendong, memakai penutup dada, tempat mencuci tangan, air putih, serbet.  
 Fungsi : Makan siang.  
 Kuantitas : Sama dengan makan pagi.  
 Kualitas : -

- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Ditambah salah satu unsur buah.
- Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan : Sama dengan makan pagi.
- Fungsi : Makan malam.  
Untuk makan malam juga sama dengan makan siang.
- Daerah masyarakat lokal : Kraton, Kotamadya Yogyakarta.
- Lapisan sosial : Lapisan bangsawan/ atas.
- Kota/ Desa : Kota.
- 8) Nama makanan : Bubur.
- Unsur-unsurnya : Bubur tepung/ kaleng, air panas/ masak.
- Fungsi : Makan pagi (6 - 12 bulan).
- Kuantitas : 1 (satu) piring anak-anak.
- Kualitas : -
- Spesifikasi dan variasi-variasinya : Tepung diseduh dengan air masak.
- Cara makan, ciri-ciri umum kelakuan : Disuapi memakai sendok sambil digendong.
- Fungsi : Makan siang.  
Untuk makan siang sama dengan makan pagi hanya ditambah, minuman asi/ susu kaleng bagi yang tidak diberi asi.
- Fungsi : Makan malam.  
Untuk makan malam juga sama dengan makan siang tetapi tanpa buah.
- Daerah masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Lapisan menengah.
- Kota/ Desa : Semua.
- 9) Nama makanan : Bubur tepung.
- Unsur-unsurnya : Tepung, gula pasir, air masak.
- Fungsi : Makan pagi (6 - 12 bulan).

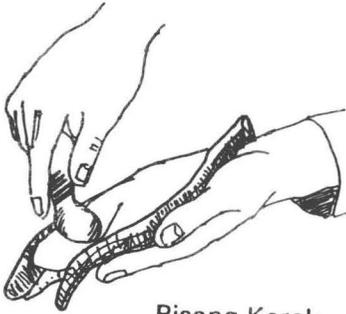
- Kuantitas : 1 (satu) piring anak-anak.  
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : -  
 Kualitas : -  
 Cara makan, ciri-ciri umum : Disuapi memakai sendok sambil kelakuan digendong.
- 10) Nama makanan : Pisang.  
 Unsur-unsurnya : Pisang.  
 Fungsi : Makan siang.  
 Kuantitas : 1 (satu) buah pisang.  
 Kualitas : -  
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : -  
 Cara makan, ciri-ciri umum : Disuapi, dikeruk dengan sendok, kelakuan minuman asi.  
 Fungsi : Makan malam.  
 Daerah masyarakat lokal : Semua.  
 Lapisan sosial : Lapisan bawah  
 Kota/ desa : Semua.
- 11) Nama makanan : Bubur tepung jagung.  
 Unsur-unsurnya : Tepung jagung, air masak, garam, salam.  
 Fungsi : Makan pagi (6 - 12 bulan).  
 Kuantitas : 1 (satu) piring anak.  
 Kualitas : -  
 Spesifikasi dan variasi-variasinya : -  
 Cara makan, ciri-ciri umum : Disuapi memakai sendok, digendong kelakuan minuman asi.  
 Daerah masyarakat lokal : Kepuharjo, Cangkringan, Sleman.  
 Lapisan sosial : Lapisan bawah.  
 Kota/ desa : Desa.  
 Catatan : Untuk siang dan seterusnya hanya diberi asi.



Bubur Tepung



Jenang Sungsum



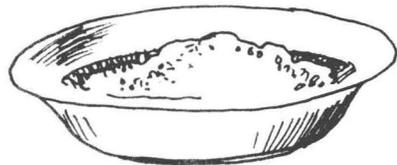
Pisang Kerok



Bubur



Nasi Lemes



Nasi

### 3. Makanan/Minuman dan Upacara.

#### a. Makanan dan Upacara.

- 1). Jenis Upacara : Nglimani.  
Waktu diadakan : Sore hari.  
Berkenaan dengan peristiwa : Bayi berumur lima bulan dalam kandungan ibu.  
Yang terlibat : Ibu, dukun, para pinisepuh, kerabat, tetangga terdekat dan keluarga.  
Jenis makanan : Golongan Bangsawan:  
Tumpeng robyong, Nasi kebuli, Nasi Punar, Uler-uleran (dibuat dari tepung beras), ketan moncowarno, rujak, crobo, tikar pontang, dan seekor kerbau.  
Golongan rakyat biasa  
Among-among (nasi gudangan) jajan pasar nasi ambengan, nasi biasa dengan lauk serundeng, tempe goreng, bakmi dan sebagainya.  
Pantangan-pantangan jenis makanan yang harus dihindari nanas muda, buah maja, ikan kali dan kepiting.
- Kuantitas : 1 tambir\ besek tumpeng robyong, nasi kebuli, nasi punar, 1 piring moncowarno, rujak crobo, 1 takir pontang, 1 ekor kerbau, 1 ancak nasi among-among. Jajan pasar, 1 piring nasi ambengan, nasi biasa dan lauk pauknya.
- Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauk-pauknya.
- Fungsinya : Mohon keselamatan baik si anak maupun ibunya (orang tuanya).
- Jumlah/ variasinya : Tambir untuk nasi tumpeng robyong,

- nasi kebuli, nasi punar, piring untuk ketan moncowarno, rujak crobo, besek untuk takir pontang, nasi ambengan, nasi among-among, nasi biasa, keranjang tempat kepala kerbau.
- Cara makan : Bersama-sama duduk dalam satu lingkaran dengan alas tikar.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 2) Jenis upacara : Tingkepan (mitoni).
- Waktu diadakan : Sehabis sembahyang Maghrib.
- Berkenaan dengan peristiwa : Menjelang kelahiran (bayi berumur 7 bulan dalam kandungan ibu).
- Yang terlibat : Wanita yang hamil, suami, ayah, ibu, kaum kerabat, dukun dan kaum.
- Jenis makanan : Golongan bangsawan :  
 Sajen : Tumpeng Robyong, jajan pasar, tumpeng gundul, sekul asrep-asrepan, ayam yang masih hidup sebutir kelapa, lima macam bubur.  
 Kenduri : Nasi majemukan, tujuh pasang nasi, pecel-ayam, sayur menir, ketan-kolak, apem, nasi gurih, ingkung, nasi punar, ketupat, rujak dan dawet, emping ketan, air bunga, kelapa tabonan.  
 Pada golongan rakyat biasa pada prinsipnya jenis makanan untuk kelengkapan upacara adalah sama.  
 Sajen : Sego jangan, jajan pasar, jenang abang-putih, jenang baro-baro,

emping ketan, tumpeng robyong, sego golong, sego liwed dan bunga telon.

Kenduri : Segu gurih, sego ambengan, jajan-pasar, ketan kolak, apem, pisang raja satu tangkep, sego jajanan, tumpeng berjumlah tujuh macam dan jenang jenangan, kembang boreh dan kemenyan. Adapun pantangannya ialah :

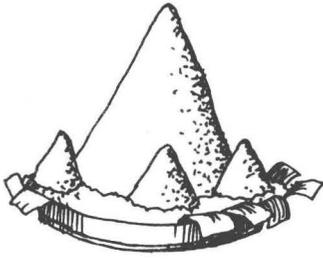
Golongan bangsawan :

Tidak boleh makan sejenis ikan gabus, makan daging yang bersifat panas, makan buah-buahan seperti durian, menyiksa dan membunuh binatang.

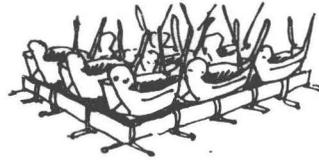
Sedang golongan rakyat biasa :

tidak boleh makan ikan sungsang, kutuk, belut, kepiting, buah durian, maja.

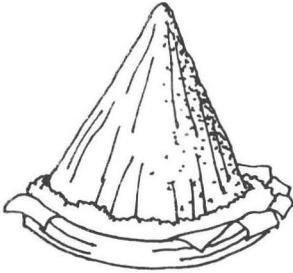
- Kuantitas : 1 tambir/ tampah, nasi gurih, satu ingkung, 1 ayam hidup, lauk-pauk, pisang satu tangkep, 1 tambir kecil tumpeng robyong, nasi asrep-asrepan, dan lima macam bubur.
- Kualitas : Banyak nasi jika dibanding dengan lauk-pauknya.
- Fungsinya : Untuk tolak bala dan mohon keselamatan.
- Jumlah/ variasinya : Bakul untuk nasi atau baskom, ikan ayam dalam piring, nasi golong dalam tampah atau ancak, sayur kluwih dan sambel goreng dalam sudi, peyek, tempe, tonto dalam samir.
- Cara makan : Bersama-sama duduk di bawah memakai alas tikar dan dapat pula di balai-balai.



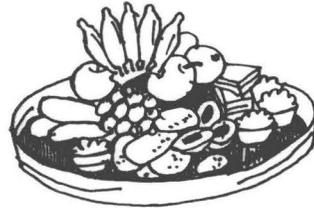
Tumpeng Pitu



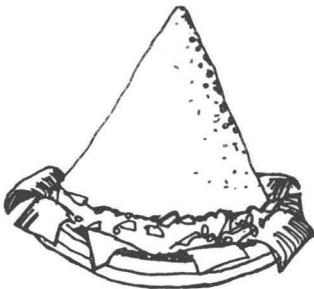
Takir Pontang



Tumpeng Robyong



Jajan Pasar



Tumpeng Janganan



Ingkung Ayam

- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Semua.
- 3) Jenis Upacara : Kelahiran (brokohan).  
 Waktu diadakan : Setelah bayi lahir.  
 Berkenaan dengan peristiwa : Kelahiran bayi.  
 Yang terlibat : Orang yang hamil, suami, ayah, ibu bidan atau dukun, pini sepuh dan putra-putri famili.
- Jenis makanan : Golongan bangsawan :  
 Minuman dawet, telur mentah, jangan menir, sekul ambeng, nasi dengan lauk-pauk, jerohan daging kerbau, pecel dicampur lauk ikan ayam, kembang setaman, kelapa dan beras.  
 Golongan rakyat biasa :  
 Nasi ambengan, terdiri dari nasi jangan, lauk pauknya dilengkapi dengan peyek, sambel goreng, tempe goreng, mihun, jangan menir dan pecel ayam.  
 Pantangan untuk :  
 Golongan bangsawan ialah :  
 Tidak boleh makan sambal, sayur yang mengandung santan, telur ikan tawar dan asin.  
 Rakyat biasa tidak boleh makan :  
 makanan serba daging dan yang pedas-pedas.
- Kuantitas : Dua buah nasi ambengan yang diletakkan dalam panci atau piring, lauk pauk terdiri dari goreng gorengan ditaruh dalam 1 samir, 1 gelas/ mangkok tempat dawet, 1 sudi tempat

		bakmi, sambel goreng, jangan kluwih.
Kualitas	:	Nasi lebih banyak dari pada lauk-pauk.
Fungsinya	:	Memohon keselamatan bagi si bayi maupun orang tuanya.
Jumlah/ variasi	:	Panci kecil untuk nasi, piring berisi lauk pauk, sudi tempat sayur.
Cara makan	:	Bersama-sama dalam satu lingkaran duduk di bawah, di atas tikar (khusus untuk wanita).
Daerah/ masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan sosial	:	Semua.
Kota/ desa	:	Semua.
4)	Jenis Upacara	: Puputan.
	Waktu diadakan	: Selesai sembahyang Maghrib.
	Berkenaan dengan peristiwa	: Setelah tali pusar bayi putus.
	Yang terlibat	: Bayi, ibu, dukun, atau bidan, pinisepuh, sanak saudara dan famili terdekat.
	Jenis makanan	: Golongan bangsawan : Nasi gubahan, jenang abang putih, lima macam bubur dan jajan pasar. Golongan rakyat biasa : Nasi janganan, jenang abang putih, jenang baro-baro dan jajan pasar. Adapun pantangan mengenai makanan baik golongan bangsawan maupun rakyat biasa sama seperti pada upacara brokohan.
	Kuantitas	: 1 tampah nasi gubahan, atau 1 panci besar, 1 cawan jenang-jenangan, 1 ancak jajan pasar.
	Kualitas	: Nasi lebih banyak dari pada lauk-pauknya.
	Fungsinya	: Mohon keselamatan bagi si bayi.

- Jumlah/ variasi : Tampah untuk tempat nasi gubahan, piring/ cawan tempat jenang, jajan pasar ditempatkan di ancak.
- Cara makan : Bersama-sama duduk dalam satu lingkaran di bawah, dengan alas tikar.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 5) Jenis Upacara : Sepasaran.
- Waktu diadakan : Setelah selesai sembahyang Maghrib
- Berkenaan dengan peristiwa : Bayi telah berumur lima hari.
- Yang terlibat : Si bayi, ibu, bapaknya, dan anggota keluarga terdekat.
- Jenis makanan : Golongan bangsawan :  
Bubur lima macam, jajan pasar, nasi tumpeng gubahan.  
Golongan rakyat biasa :  
Sego tumpeng janganan, jenang abang-putih, jenang baro-baro dan jajan pasar.  
Adapun pantangan untuk golongan bangsawan maupun rakyat biasa sama seperti pada upacara brokohan.
- Kuantitas : 1 baskom nasi tumpeng gubahan, 1 baki jajan pasar, 1 piring/ cawan bubur dan jenang-jenangan.
- Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauk-pauknya.
- Fungsinya : Mohon keselamatan.
- Jumlah/ variasinya : Baskom/ tampah nasi gubahan, baki/ ancak tempat jajan-pasar, piring/ cawan untuk bubur dan jenang-jenangan.

- Cara makan : Bersama-sama duduk di bawah dengan alas tikar atau duduk di balai-balai.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 6) Jenis upacara : Selapan.
- Waktu diadakan : Setelah selesai sembahyang Maghrib
- Berkenaan dengan peristiwa : Bayi setelah berumur 35 hari.
- Yang terlibat : Si bayi, ayah, dukun atau bidan, famili, kaum dan tetangga terdekat.
- Jenis makanan : Golongan bangsawan :  
Nasi tumpeng gudangan, bubur lima macam, jajan pasar, nasi golong, nasi gurih, sekul asrep-asrepan, pecel ayam, buah pisang, kemenyan, kembang setaman diberi air, nasi tumpeng kecil-kecil bagian ujungnya ditancapi tusukan bawang merah dan cabe merah.
- Golongan rakyat biasa : : tumpeng nasi gurih dengan lauk-pauknya, nasi tumpeng dan among-among, nasi golong jenang abang putih, ingkung ayam dan panggang ayam.
- Kuantitas : 1 baskom atau bakul nasi gurih, nasi gudangan, 1 piring/ cawan terdiri dari bubur dan jenang-jenangan serta nasi tumpeng, 1 nampan atau ancak jajan pasar, 1 bungkus kembang setaman.
- Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauk-pauknya.
- Fungsinya : Mohon keselamatan bagi si bayi.
- Jumlah/ variasinya : Bakul atau baskom nasi gurih dan

		gudangan nampan untuk jajan pasar dan tumpeng kecil-kecil.
Cara makan		Bersama-sama dalam satu tikar di lantai dan dapat pula duduk di balai-balai.
Daerah/ masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan sosial	:	Semua.
Kota/ desa	:	Semua.
7) Jenis Upacara		Thedak Siten
Waktu diadakan		Siang hari.
Berkenaan dengan peristiwa	:	Turun tanah (memperkenalkan anak kepada tanah).
Yang terlibat		Ibu, bibi, para kerabat terdekat, sanak saudara, ayah dan teman terdekat.
Jenis makanan	:	Golongan bangsawan : Beras kuning, air dan kembang setaman, tujuh warna jadah, kue singkong, jenang baro-baro, nasi gudangan, jenang merah, jenang putih. Golongan rakyat biasanya : Nasi tumpeng gudangan, jenang abang, jenang putih, jenang baro-baro dan jajan pasar. Pantangan-pantangan sama seperti di atas. Bagi warga desa biasanya upacara tedhak siten ini jarang dilakukan. Khususnya bagi yang mampu hal ini sering masih dilaksanakan.
Kuantitas	:	1 baskom atau tampah untuk nasi gudangan, 1 piring atau cawan tempat jenang-jenangan atau tempat kue dan nampan atau ancak tempat jajan pasar.

Kualitas	:	Nasi lebih banyak dari lauk pauk.
Fungsinya	:	Mohon keselamatan bagi si bayi.
Jumlah/ variasinya	:	Baskom atau tampah tempat nasi gudangan, piring atau cawan tempat jenang-jenangan atau kue.
Cara makan	:	Bersama-sama duduk dalam satu lingkaran di atas tikar, di lantai.
Daerah masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan sosial	:	Semua.
Kota/ desa	:	Semua.
8) Jenis Upacara	:	Sapihan.
Waktu diadakan	:	Malam hari.
Berkenaan dengan peristiwa	:	Bayi sudah tidak menyusui pada ibu lagi.
Yang terlibat	:	Si bayi, bapak, ibu, kakek, nenek, famili baik dari ayah maupun dari ibu si bayi.
Jenis makanan	:	Golongan bangsawan : Nasi sayur bobor, air kembang setaman kembang telon dan kemenyan. Upacara sahihan untuk rakyat biasa biasanya jarang diadakan.
Kuantitas	:	1 buah panci untuk tempat sayur bobor, 1 gelas berisi kembang setaman.
Kualitas	:	-
Fungsinya	:	Mohon keselamatan dan menolak bahaya.
Jumlah/ variasinya	:	Panci tempat sayur bobor dan gelas tempat kembang setaman.
Cara makan	:	-
Daerah/ masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan sosial	:	Semua.
Kota/ desa	:	Semua.

- 9) Jenis Upacara : Tetesan.  
 Waktu diadakan : Setelah jam 8 malam.  
 Berkenaan dengan peristiwa : Tetesan.  
 Yang terlibat : Anak yang akan ditetaskan, ayah, ibu, tetangga, famili dan kenalan terdekat.  
 Jenis makanan : Untuk golongan bangsawan :  
 Tumpeng robyong, tumpeng gundul, tumpeng songgobuwono, tumpeng kencono, jenang baro-baro.  
 Golongan rakyat biasa :  
 Nasi gurih, ingkung, nasi golong dengan lauk dan pauknya, jenang abang putih dan baro-baro, jajan pasar, nasi ambengan, dan kembang telon.  
 Pantangan : tidak boleh memberikan makanan dan minuman tertentu kepada anak yang baru ditetaskan.  
 Kuantitas : 1 baskom atau tenggok kecil untuk nasi gurih dan tumpeng robyong, 1 panci untuk tumpeng gundul, sebuah ancak untuk tempat nasi golong dan 1 nampan tempat jajan pasar, 1 piring atau cawan tempat jenang-jenangan.  
 Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauk pauknya.  
 Fungsinya : Mohon keselamatan.  
 Jumlah/ variasinya : Maskom atau tenggok tempat nasi gurih atau nasi tumpeng robyong, nampan untuk jajan pasar, piring atau cawan tempat jenang dan gelas tempat air bunga.  
 Cara makan : Bersama-sama duduk dalam satu lingkaran dengan alas tikar di lantai atau di balai-balai.  
 Daerah/ masyarakat lokal : Semua.

- Lapisan sosial : Semua.  
Kota/ desa : Semua.
- 10) Jenis upacara : Supitan.  
Waktu diadakan : Pagi atau sore.  
Berkenaan dengan peristiwa : Supitan.  
Yang terlibat : Si anak, kaum laki-laki, orang tua, juru supit/ bong, tetangga terdekat.  
Jenis makanan : Golongan bangsawan :  
Sajen-sajen sama dengan upacara tetesan.  
Sedang untuk rakyat biasa terdiri dari:  
Tumpeng gurih lengkap dengan ingkung.  
Nasi golong dengan lauk-pauknya, nasi tumpeng among-among, jenang abang putih, panggang ayam, jajan pasar.  
Pantangan yang harus dihindari :  
Tidak boleh makan makanan yang berbau amis, (daging kambing, ikan sungai dan sebagainya).
- Kuantitas : 1 pengaron atau bakul besar nasi gurih, 1 ingkung dan panggang ayam, 1 besek atau ancak nasi golong, 1 besek untuk nasi ambengan, 1 cawan atau piring jenang-jenangan.
- Cara makan : Duduk bersama-sama dalam satu tikar di lantai atau di balai-balai.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.  
Lapisan sosial : Semua.  
Kota/ desa : Semua.
- 11) Jenis upacara : Perkawinan.  
Waktu diadakan : Pagi hari atau malam hari.  
Yang terlibat : Pengantin, ayah dan ibu, dukun, kaum

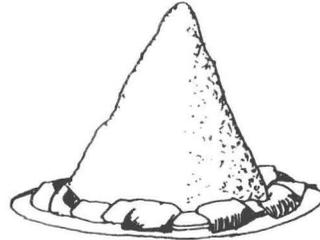
Jenis makanan	<p>atau modin, sanak saudara, tetangga, kenalan serta sahabat.</p> <p>: Golongan bangsawan :</p> <p>Sesaji terdiri atas : Kepala kerbau, tumpeng robyong gundul, pisang ayu, sedah ayu, ketan moncowarni, jenang-jenangan tujuh buah, rujak warni-warni dan ampyangan warni-warni, serta kembang tujuh warna.</p> <p>Kenduri : nasi gurih, ambeng, nasi asrep-asrepan, nasi golong tumpeng megono, tumpeng legeh, tumpeng kendit, tumpeng muruping damar, tumpeng gebuli, tumpeng punar dan dahar werni, tebu, padi dan ingkung.</p> <p>Golongan rakyat biasa :</p> <p>Sesaji terdiri : nasi among, jenang-jenangan, nasi golong bulat nasi punar, pindhang antep, gecok ayam hidup dan kelapa.</p> <p>Kenduri : nasi gurih, ingkung nasi golong, nasi ambengan dan nasi gudangan.</p>
Kuantitas	<p>: 1 pengaron besar atau baskom nasi gurih, 1 ingkung dan panggang ayam, 1 ancak atau besek nasi golong dan nasi gudangan, 1 cawan atau piring untuk jenang-jenangan, dan nampan untuk jajan pasar.</p>
Kualitas Fungsinya	<p>: Nasi lebih banyak dari pada lauk pauk.</p> <p>: Untuk tolak bala dan mohon keselamatan.</p>
Jumlah/ variasi	<p>: Pengaron tempat nasi gurih, nampan atau piring tempat ingkung, besek tempat nasi ambengan, ancak tempat</p>

- jajan pasar, cawan atau piring tempat jenang-jenangan.
- Cara makan : Duduk bersama-sama dalam satu lingkaran di atas tikar di lantai dan dapat pula di balai-balai.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 12) Jenis upacara : Sur Tanah.
- Waktu diadakan : Setelah jenazah di kubur.
- Berkenaan dengan peristiwa : Kematian.
- Yang terlibat : Orang yang meninggal, ayah, ibu, adik dan kakak serta famili, tetangga, kaum.
- Jenis makanan : Golongan bangsawan :  
Tumpeng asahan lengkap dengan lauk pauknya, sayur adem atau sayur tidak pedas, pecel dengan sayatan daging ayam goreng/ panggang, sambal docang dengan kedelai yang terkelupas, janganan menir, krupuk, rempeyek, tumpeng unkur-ungkur, nasi gurih dan nasi golong, dan pisang raja.  
Golongan rakyat biasa :  
Tumpeng dengan lauk pauknya, nasi golong, ingkung dan panggang ayam, nasi asahan, tumpeng pungkur dan tumpeng langgeng. pisang sajen di kuburan, kembang setaman, kinang, bako enak, uang bedah bumi.
- Kuantitas : 1 bakul atau tenggok nasi gurih, 1 ancak atau nampun nasi golong, 1

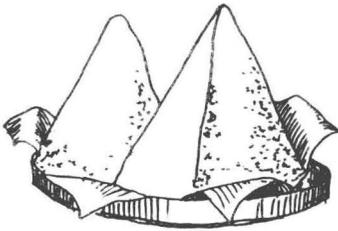
- piring/ cawan jenang-jenangan, 1 baskom kecil tempat ingkung atau panggang ayam.
- Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauk-pauknya.
- Fungsinya : Agar arwah/ roh si mati mendapat jalan yang terang dan tempat yang layak.
- Jumlah/ variasinya : Bakul atau baskom untuk nasi gurih, ancak untuk nasi golong dan nasi ambengan, cawan atau piring tempat jenang-jenangan dan nampan tempat ingkung dan panggang ayam.
- Cara makan : Duduk dalam satu tikar di lantai atau di balai-balai.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 13) Jenis upacara : Memperingati 3 hari, 7 hari, 40 hari dan 100 hari setelah orang itu meninggal dunia.
- Waktu diadakan : Sehabis selesai sembahyang Maghrib
- Berkenaan dengan peristiwa : kematian seseorang.
- Yang terlibat : Ayah, ibu, famili, tetangga terdekat, modin/ kaum/ romo/ pendeta serta kenalan.
- Jenis makanan : Golongan bangsawan :  
 Jenis-jenis makanan untuk memperingati orang yang telah meninggal dunia dari 3 hari sampai 100 harinya pada prinsipnya hampir sama yaitu : Takir pentang yang berisi lauk dan pauknya, nasi asahan, ketan kolak, apem, bunga telon yang



Nasi Asahan



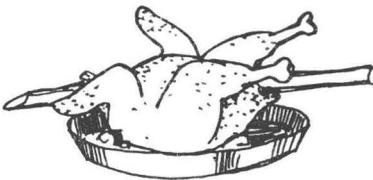
Nasi Gurih



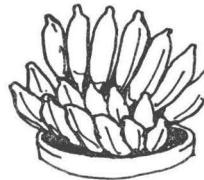
Tumpeng Ungkur-ungkur



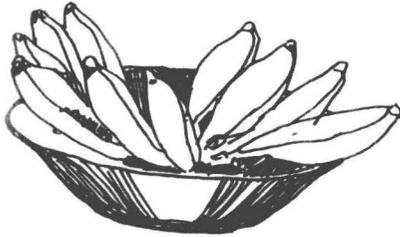
Dele Goreng Dan Krupuk



Panggang Ayam



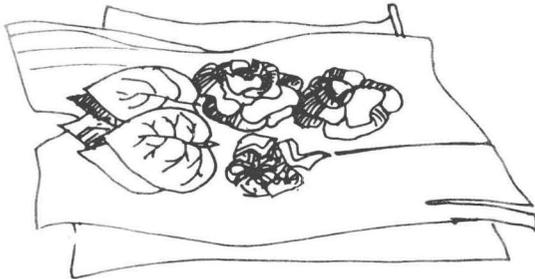
Pisang Raja



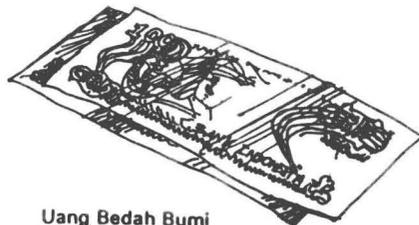
Pisang untuk sajen di kuburan



Kembang Setaman



Kinang Bako Enak



Uang Bedah Bumi

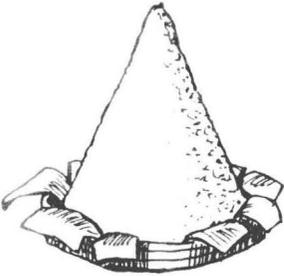
ditempatkan dalam stoples dan diberi air.

Sedang bagi golongan rakyat biasa juga hampir sama dari memperingati orang yang telah meninggal dunia dari 3 hari sampai 100 harinya. Jenis makanan tersebut antara lain : Nasi ambengan, nasi gurih, ketan kolak, dan apem, ingkung ayam, nasi golong dan bunga yang dimasukkan dalam lodong serta kemenyan.

- |                            |   |                                                                                                                                                                                |
|----------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kuantitas                  | : | 1 tonggok kecil atau baskom besar atau pengaron untuk nasi gurih, 2 ancak untuk nasi golong dan nasi ambengan, 1 tambir untuk ketan/ kolak dan apem, 1 stoples tempat kembang. |
| Kualitas                   | : | Nasi lebih banyak dari lauknya.                                                                                                                                                |
| Fungsinya                  | : | Mahon pengampunan kepada Tuhan dan nasi sebagai pengiring doa.                                                                                                                 |
| Jumlah/ variasinya         | : | Tenggok/ baskom/ pengaron tempat nasi gurih, ancak tempat nasi golong dan nasi ambengan, piring tempat ingkung.                                                                |
| Daerah/ masyarakat lokal   | : | Semua.                                                                                                                                                                         |
| Lapisan sosial             | : | Semua.                                                                                                                                                                         |
| Kota/ desa                 | : | Semua.                                                                                                                                                                         |
| 14) Jenis upacara          | : | Satu tahun setelah meninggal dunia.                                                                                                                                            |
| Waktu diadakan             | : | Setelah selesai sembahyang Maghrib                                                                                                                                             |
| Berkenaan dengan peristiwa | : | Kematian.                                                                                                                                                                      |
| Yang terlibat              | : | Sama seperti pada waktu upacara 3 hari sampai dengan 100 hari setelah orang tersebut meninggal dunia.                                                                          |
| Jenis makanan              | : | Golongan bangsawan maupun rakyat                                                                                                                                               |

- biasa materi dan perlengkapannya sama dengan di atas.
- Kuantitas : Sama seperti di atas.
- Kualitas : Sama seperti di atas.
- Fungsinya : Sama seperti di atas.
- Jumlah/ variasinya : Sama seperti di atas.
- Cara makan : Sama seperti di atas.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 15) Jenis upacara : Nyewu (1.000 hari setelah meninggal dunia).
- Waktu diadakan : Setelah sembahyang Maghrib
- Berkenaan dengan peristiwa : Kematian.
- Yang terlibat : Sama seperti upacara selamatan yang terdahulu.
- Jenis makanan : Baik golongan bangsawan maupun rakyat biasa materinya sama dengan di atas, seperti nasi gurih, jajan pasar, ingkung ayam, ketan kolak, apem, dan nasi golong. Tetapi biasanya ditambah dengan memotong kambing, dara/ merpati, bebek/ itik, dan pelepasan burung merpati. Disamping itu ada juga yang disertai Tahlilan.
- Kuantitas : Sama seperti di atas.
- Kualitas : Sama seperti di atas.
- Fungsinya : Sama seperti di atas.
- Jumlah/ variasi : Sama seperti di atas.
- Cara makan : Sama seperti di atas.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua
- Kota/ desa : Semua.

- 16) Jenis upacara : Tahlilan.  
Waktu diadakan : Sehabis sembahyang Isya'.  
Berkenaan dengan peristiwa : Kematian salah satu anggota keluarga.  
Yang terlibat : Saudara, kerabat, tetangga, tokoh agama, kaum ulama dan tokoh ulama.  
Jenis makanan : Nasi gurih, nasi ambengan, nasi golong, ingkung ayam, lauk-pauk, pisang raja, dan minuman teh manis.  
Kuantitas : 1 baskom nasi gurih, 1 ancak nasi ambengan, 1 piring ikan ayam, 1 nampan nasi golong dan 1 piring pisang raja dan satu gelas teh  
Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauk-pauknya.  
Fungsi : Sebagai makanan pengiring doa.  
Jumlah/ variasinya : Bakul atau baskom nasi gurih, ikan ayam, sayur, tempe, peyek, tonto, nasi golong dalam ancak, teh dalam gelas dan air putih ditaruh dalam gelas dan diberi bunga telon.  
Cara makan : Bersama-sama dalam satu lingkaran duduk di atas tikar di lantai dan dapat pula di balai-balai.  
Daerah/ masyarakat lokal : Semua umat Islam.  
Lapisan sosial : Semua.  
Kota/ desa : Semua.
- 17) Jenis upacara : Kemul-kemul.  
Waktu diadakan : Jam dua siang.  
Berkenaan dengan peristiwa : Mengirim arwah orang yang sudah meninggal dunia.  
Yang terlibat : Keluarga, tetangga terdekat, kaum dan ana, saudara.  
Jenis makanan : Tumpeng alus, tumpeng robyong, nasi liwet, nasi gurih, ingkung, nasi



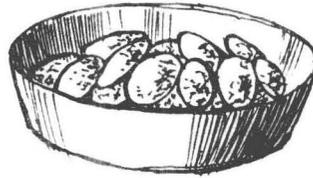
Tumpeng Gurih



Ketan Kolak



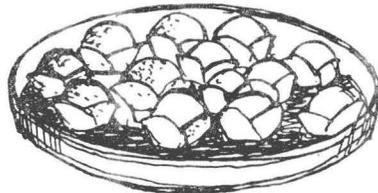
Jajan Pasar



Apem



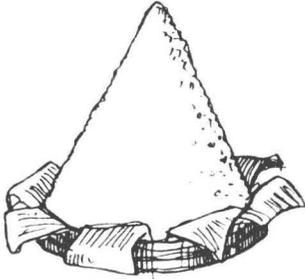
Inkung Ayam



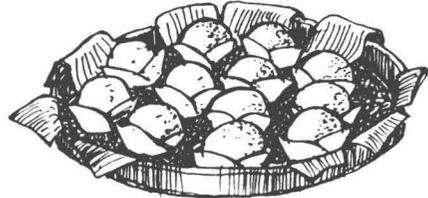
Nasi Golong

		ambengan, ketan kolak, apem, nasi golong.
Kuantitas	:	1 baskom nasi gurih, 1 tampah terdiri dari nasi alus, nasi liwet dan nasi among, 1 tampah nasi ambengan, ketan kolak dan jenang-jenangan.
Kualitas	:	Nasi lebih banyak dari lauk-pauk.
Fungsinya	:	Mohon pengampunan dosa orang yang telah meninggal kepada Tuhan. Selanjutnya arwah orang tadi dapat memberikan perlindungan kepada keluarga yang masih hidup.
Jumlah/ variasinya	:	Baskom terdiri dari beberapa macam nasi, tampah terdiri dari beberapa nasi tumpeng, tampah terdiri dari nasi ambengan dan piring untuk ketan kolak, serta apem.
Cara makan	:	Sama seperti di atas.
Daerah/ masyarakat lokal	:	Wonosari.
Lapisan sosial	:	Semua.
Kota/ desa	:	Desa.
18)	Jenis upacara	: Sri Negal.
	Waktu diadakan	: Jam satu siang.
	Berkenaan dengan peristiwa	: Kesuburan tanah.
	Yang terlibat	: Penduduk dalam satu RT. kaum atau modin, orang yang ketempatan untuk kenduri.
	Jenis makanan	: Nasi gurih, ingkung, nasi golong, nasi liwet, tumpeng robyong, tumpeng alus, nasi ambengan, lalapan.
	Kuantitas	: 1 tenggok nasi gurih, tampah berisi tumpeng alus, tumpeng robyong dan nasi liwet, 2 jodang nasi ambengan, terdiri dari nasi dengan lauk-pauk.
	Kualitas	: Nasi lebih banyak dari pada lauk-pauk.

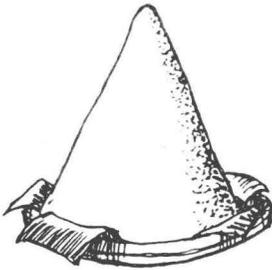
Fungsinya	:	Mohon perlindungan pada dewi Sri agar tanaman tersebut dapat berhasil.
Jumlah/ variasi	:	Tenggok nasi gurih, tampah nasi liwet, nasi alus dan tumpeng robyong. Jodang tempat nasi ambengan dan piring tempat lalapan.
Cara makan	:	Bersama-sama duduk dalam satu tikar di lantai membentuk satu lingkaran. Di samping itu dapat pula duduk di balai-balai.
Daerah/ masyarakat lokal	:	Wonosari.
Lapisan sosial	:	Semua.
Kota/ desa	:	Desa.



Tumpeng Gurih



Nasi Golong



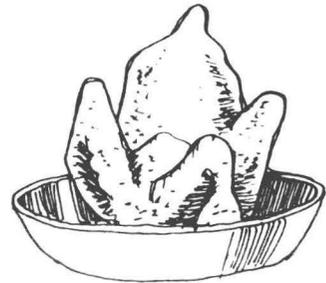
Tumpeng Alus



Nasi Liwet



Nasi Ambengan



Inkung Ayam

- 19) Jenis upacara : Siraman.  
 Waktu diadakan : Jam 10.00 sampai 12.00 siang.  
 Berkenaan dengan peristiwa : Memandikan pusaka Kraton.  
 Yang terlibat : Sri Sultan, para abdi dalem, keluarga, penduduk.  
 Jenis makanan : Sajen ; ingkung ayam jago, lalapan terdiri dari daun kemangi, buah mentimun, daun kol, dan kecambah, jeruk nipis.  
 Rasulan : Nasi rasulan, gebuli, golong, asrep-asrepan, majemuk, punar, tumpeng kendit, tumpeng damar, rogoh dan roloh.  
 Kuantitas : 20 jeruk nipis, 1 ingkung ayam, 1 piring lalapan, 1 besek tempat gebuli, golong, asrep-asrepan, majemuk, tumpeng megono, punar, kendit tumpeng damar, logoh.  
 Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauk-pauknya.  
 Fungsinya : Untuk mohon keselamatan.  
 Jumlah/ variasi : Nampan untuk jeruk nipis, piring untuk ingkung, dan besek tempat sejumlah nasi yang ada seperti; nasi gebuli, golong, asrep-asrepan, majemuk, tumpeng megono, punar, kendit, tumpeng damar, roloh dan rogoh.  
 Cara makan : Duduk dalam satu lingkaran di atas tikar di lantai.  
 Daerah/ masyarakat lokal : Kraton Yogyakarta.  
 Lapisan sosial : Bangsawan Kraton.  
 Kota/ desa : Kota.
- 20) Jenis upacara : Penyembelihan Bekakak.  
 Waktu diadakan : Jam 14.00 siang.

- Berkenaan dengan peristiwa : Wilujengan saparan.
- Yang terlibat : Pejabat kecamatan, Pamong desa, masyarakat pembuat boneka, pengusung tandu, pelaku selamatan dan kaum.
- Jenis makanan : Tumpeng megono, nasi gurih, nasi liwet, nasi kendit, ingkung, apem, roti, kolak dan ketan jajan pasar, jenang, juadah, candu, air bersih, telur, tebu, kelapa dan ayam hidup.
- Kuantitas : 1 piring tumpeng megono, nasi gurih, nasi liwet, nasi kendit, ingkung, 1 besek kecil terdiri dari roti, ketan kolak, jajan pasar, 1 piring terdiri dari jenang, jadah, 1 gelas air bersih 3 telur, tiga batang pohon tebu, 1 buah kelapa dan 1 ekor ayam yang masih hidup.
- Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauk-pauknya.
- Fungsinya : Tolak bala dan mohon keselamatan.
- Jumlah/ variasi : Piring tumpeng megono, nasi gurih nasi liwet, nasi kendit, ingkung, besek kecil untuk roti, ketan kolak, jajan pasar, piring untuk jenang, jadah, gelas untuk tempat bunga.
- Cara makan : Sesaji diperebutkan di gunung Gamping dimana Bekakak tersebut disembelih.  
Untuk rasulan : sama seperti di atas.
- Daerah/ masyarakat lokal : Sleman.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 21) Jenis upacara : Becekan.
- Waktu diadakan : Jam 10.00 pagi.

- Berkenaan dengan peristiwa : Permohonan minta hujan (kesuburan tanah).
- Yang terlibat : Pamong desa, rakyat, kaum wanita, modin atau kaum.
- Jenis makanan : Tumpeng beserta lauk pauknya, panggang ayam, jajan pasar, candu, kambing, gule kambing, kemenyan.
- Kuantitas : 1 tampah tempat tumpeng dengan lauk pauknya, 1 piring panggang ayam, 1 ancak jajan pasar, 1 impling candu dan 1 buah kemenyan dan 1 ekor kambing.
- Kualitas : Nasi lebih banyak dari lauk pauknya.
- Fungsinya : Sebagai kelengkapan upacara, agar permohonannya dapat segera dikabulkan.
- Jumlah/ variasi : Tampah tumpeng dengan lauk pauknya, piring untuk tempat panggang ayam, ancak, jajan pasar, impling candu, kemenyan dan kambing.
- Cara makan : Bersama-sama duduk dalam satu tikar di tengah-tengah sungai yang kering.
- Daerah/ masyarakat lokal : Sleman.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 22) Jenis upacara : Wiwit.
- Waktu diadakan : Siang hari dan sore hari.
- Berkenaan dengan peristiwa : Ketika akan memetik padi atau padi akan ditunai.
- Yang terlibat : Yang punya hajad, anak-anak, dukun dan beberapa tetangga terdekat.
- Jenis-jenis makanan : Nasi dengan sambal gepeng, bekatul, kembang boreh, abon-abon, kinang,

- suruh, pulo gombal, pulo grinsing, telur, tumpeng alus, tumpeng among-among, sego gurih sego liwet, sego giling, kupat luar, kupat lepet dan kupat bucu.
- Kuantitas : 1 piring nasi sambel gepeng, 1 besek tempat bekatul, kembang boreh, abon-abon, kinang dan suruh, 10 piring tempat tumpeng alus, tumpeng among-among, sego gurih, sego lowet, sego giling, kupat luar, kupat lepet dan kupat bucu.
- Kualitas : Nasi lebih banyak dari lauknya.
- Fungsinya : Sebagai ucapan terima kasih kepada yang menjaga sawah.
- Jumlah/ variasi : Piring tempat nasi sambal gepeng besek tempat bekatul, kembang boreh, abon-abon, kinang dan suruh, piring tempat tumpeng alus, tumpeng among-among, sego gurih, sego liwet, sego giling, kupat luar, kupat lepet dan kupat bucu.
- Cara makan : Dibagi-bagi di sawah, dapat pula makan sambil jongkok dan duduk di pematang maupaun di pinggir jalan.
- Daerah/ masyarakat lokal : Wonosari.
- Lapisan sosial : Kelas bawah dan menengah.
- Kota/ desa : Desa.
- 23) Jenis upacara : Garap Siti.
- Waktu diadakan : Mongso labuh (sore hari).
- Berkenaan dengan peristiwa : Akan menanam tanaman di sawah.
- Yang terlibat : Orang laki-laki, perempuan, kaum, tetangga dan keluarga.
- Jenis-jenis makanan : Tumpeng alus, tumpeng

		among-among, sayur-mayur, sego liwet, sego golong, sego giling, telur, jenang-jenangan, (merah, putih dan baro-baro), kue srabi dan pisang ambon.
Kualitas	:	Nasi lebih banyak dari lauk-pauknya.
Fungsinya	:	Supaya memperoleh keselamatan dan sebagai ucapan terima kasih kepada yang menjaga tanah.
Jumlah/ variasi	:	Piring untuk tumpeng alus, tumpeng among-among, sayur mayur, sego liwet, sego giling, cawan untuk jenang abang, putih dan jenang baro-baro, panci atau nampan untuk pisang.
Cara makan	:	Duduk dalam satu lingkaran di atas tikar di lantai dan dapat pula di balai-balai.
Daerah/ masyarakat lokal	:	Wonosari.
Lapisan sosial	:	Kelas bawah.
Kota/ desa	:	Desa.
24)	Jenis upacara	: Grebeg Besar.
	Waktu diadakan	: Jam 9.00 pagi.
	Berkenaan dengan peristiwa	: Idul Adha (Idul Korban).
	Yang terlibat	: Golongan bangsawan kraton, abdi dalem kraton Yogyakarta, instansi dan rakyat di sekitar Daerah Istimewa Yogyakarta.
	Jenis makan	: Nasi gurih, nasi ambengan, nasi asrep-asrepan, nasi golong, tumpeng megono, tumpeng legeh, tumpeng kendit, tumpeng uriping damar, tumpeng gebuli, tumpeng punar, tumpeng dahar werni, tumpeng robyong gundul, kepala kerbau,

	pisang ayu, sedah ayu, jenang jenangan 7 warna, rujak warna warni dan ampyang-ampyang.
Kualitas	: 1 pengaron tempat nasi gurih, 11 besek untuk tempat nasi ambengan, nasi asrep, nasi golong tumpeng megono, tumpeng legeh, tumpeng kendit, tumpeng urubing damar, tumpeng gebuli, tumpeng punar, tumpeng dahar warni, tumpeng robyong gundul, 1 besek pisang ayu, 1 besek tempat jenang-jenangan, 1 besek tempat ampyang-ampyang, 1 kranjang tempat kepala kerbau.
Kualitas	: Makanan lebih banyak dari pada lauknya.
Fungsi	: Untuk sesaji, dan untuk memohon keselamatan serta tolak bala.
Jumlah/ variasi	: Pengaron untuk nasi gurih, besek untuk tempat nasi ambengan, nasi asrep, nasi golong, tumpeng megono, tumpeng legeh, tumpeng kendit, tumpeng urubing damar, tumpeng gebuli, tumpeng punar, tumpeng dahar warni, tumpeng robyong, gundul, kranjang tempat untuk kepala kerbau, besek untuk tempat pisang ayu dan sedah ayu, besek tempat jenang-jenangan dan rujak-rujukan dan ampyang-ampyang.
Cara makan	: Sebagian untuk sesaji dan sebagian lagi di perebutkan di alun-alun Yogyakarta.
Daerah/ masyarakat lokal	: Kraton Yogyakarta.
Lapisan sosial	: Golongan bangsawan kraton.
Kota/ desa	: Kota.

- 25) Jenis upacara : Nyadran.
- Waktu diadakan : Jam 14.00 siang atau sore hari selesai sembahyang Maghrib.
- Berkenaan dengan peristiwa : Mengirim arwah para leluhur yang telah mati.
- Yang terlibat : Kepala keluarga, tetangga terdekat, kaum/ modin, anak-anak serta sanak famili.
- Jenis makanan : Nasi ambengan dengan lauk-pauknya, jajan pasar, ketan, kolak dan apem dilaksanakan di rumah. Inkung ayam, nasi tumpeng gurih, nasi golong, lemper, roti pisang, sawo, tape ketan, dilaksanakan di kuburan.
- Kuantitas : 2 ancak nasi ambengan dengan lauk-pauknya, 1 tampah tempat jajan pasar, 1 tambir tempat ketan, kolak dan apem dan dijadikan satu, ini untuk kenduri di rumah. 1 jodang atau tenong, terdiri dari 1 inkung ayam, dalam piring, 1 panci nasi gurih, dan sejumlah makanan kecil serta buah-buahan.
- Kualitas : Nasi lebih banyak dari lauknya.
- Fungsi : Mohon pengampunan segala dosa para leluhurnya yang telah meninggal dunia dan minta agar arwah tersebut memberi keselamatan kepada keluarga yang masih ditinggalkannya.
- Jumlah/ variasi : Ancak tempat nasi ambengan, tampah tempat jajan pasar, tambir tempat ketan, kolak dan apem, jodang tempat makanan, piring untuk inkung, panci tempat nasi gurih, piring tempat makanan kecil dan buah-buahan.

- Cara makan : Bersama-sama duduk di atas tikar di lantai. Sedang di kuburan duduk membentuk lingkaran di atas tanah yang diberi alas tikar.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 26) Jenis upacara : Bulan Puasa.
- Waktu diadakan : Sore hari setelah selesai sembahyang Maghrib.
- Berkenaan dengan peristiwa : Selikuran (jatuh tanggal 21 Puasa).
- Yang terlibat : Kepala keluarga, modin/ kaum dan tetangga terdekat.
- Jenis makanan : Nasi ambengan lengkap dengan lauk-pauknya
- Kuantitas : 2 piring nasi ambengan lengkap dengan lauk-pauknya.
- Kualitas : Nasi lebih banyak dari lauknya.
- Fungsinya : Sebagai ucapan sukur bahwa selama itu telah selamat dalam menjalani puasa.
- Jumlah/ variasi : Piring tempat nasi ambengan.
- Cara makan : Dikendurikan bersama-sama duduk dalam satu lingkaran di atas tikar di lantai atau balai-balai dan makanan yang tersisa di bawa pulang.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 27) Jenis upacara : Rasulan.
- Waktu diadakan : Sore hari sehabis sembahyang Maghrib.
- Berkenaan dengan peristiwa : Nadar (sebuah dari penyakit).

Yang terlibat	:	Kepala keluarga, sanak saudara, tetangga terdekat dan kaum/ modin.
Jenis makanan	:	Tumpeng nasi gurih, ingkung ayam, nasi golong lengkap dengan lauk pauknya, jenang merah, putih dan baro-baro, sekar konyoh dan air kembang telon yang ditempatkan dalam gelas.
Kuantitas	:	1 tenggok nasi gurih, 1 panci tempat ingkung, 1 ancak tempat jajan pasar dan satu tambir tempat nasi golong lengkap dengan lauk-pauknya, 3 piring tempat jenang-jenangan dan satu gelas tempat air bunga telon.
Kuantitas	:	Nasi lebih banyak dari pada lauknya.
Fungsi	:	Upacara terima kasih kepada Tuhan.
Jumlah/ variasi	:	Tenggok tempat nasi gurih, ancak tempat jajan pasar, tambir tempat jenang-jenangan, gelas tempat air bunga telon dan cawan tempat sekar konyoh.
Cara makan	:	Duduk bersama-sama dalam satu lingkaran di atas tikar di lantai atau balai-balai.
Daerah/ masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan sosial	:	Semua.
Kota/ desa	:	Desa.

- 28) Jenis upacara : Syawalan.  
Waktu diadakan : Pagi hari (jam 6.00).  
Berkenaan dengan peristiwa : 1 Syawal (menyongsong hari raya Idul Fitri).  
Yang terlibat : Ayah, ibu, anak-anak, saudara dan kenalan dekat.  
Jenis makanan : Nasi ambengan lengkap dengan

		lauk-pauknya, ikan ayam, ketupat, bubuk kedelai, sambel goreng dan krupuk.
Kuantitas	:	1 piring atau baskom kecil tempat nasi ambengan, 1 piring tempat ikan ayam, 1 piring tempat ketupat dan sambal goreng, 1 cawan tempat bubuk kedelai dan 1 stoples tempat krupuk.
Kualitas	:	Nasi atau ketupat lebih banyak dari lauknya.
Fungsinya	:	Sebagai upacara sukur kepada Tuhan bahwa selama menjalankan puasa tidak ada halangan suatu apa.
Jumlah/ variasi	:	Panci atau piring tempat nasi ambengan, piring tempat ikan ayam dan ketupat serta sambal goreng, serta stoples untuk krupuk.
Cara makan	:	Bersama-sama duduk dalam satu lingkaran di bawah dan di atas tikar atau balai-balai, serta sisanya dibawa pulang.
Daerah/ masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan sosial	:	Semua.
Kota/ desa	:	Desa.
29)	Jenis upacara	: Suran.
	Waktu diadakan	: Sehabis sembahyang Maghrib.
	Berkenaan dengan peristiwa	: 1 Sura (mapag tanggal).
	Yang terlibat	: Tetangga terdekat, kaum/ modin, keluarga serta famili.
	Jenis makanan	: Inkung ayam, nasi gurih, nasi golong lengkap dengan lauknya, jajan pasar, jenang abang, putih dan baro-baro, sekar konyoh dan kembang setaman yang dimasukkan dalam gelas.

- Kuantitas : 1 baskom kecil tempat ingkung ayam, 1 tenggok kecil tempat nasi gurih, 1 tambir tempat nasi golong, 1 ancak tempat jajan pasar, 3 piring tempat jenang-jenangan, 1 cawan tempat sekar konyoh dan 1 gelas tempat kembang telon.
- Kualitas : Nasi lebih banyak dari pada lauknya.
- Fungsinya : Mohon keselamatan dalam menghadapi bulan Sura.
- Jumlah/ variasi : Baskom kecil tempat ingkung, tenggok kecil tempat nasi gurih, tambir tempat nasi golong, ancak tempat jajan pasar, cawan tempat sekar konyoh dan piring tempat jenang-jenangan serta gelas tempat air bunga.
- Cara makan : Bersama-sama duduk dalam satu lingkaran di atas tikar di lantai atau balai-balai.
- Daerah/ masyarakat lokal : Kepuharjo.
- Lapisan sosial : Kelas menengah.
- Kota/ desa : Desa.
- 30) Jenis upacara : Rajawedha.
- Waktu diadakan : Siang hari (jam 13.00).
- Berkenaan dengan peristiwa : Upacara Korban.
- Yang terlibat : Lingkungan Kraton dan Kadipaten Puro Paku Alaman, pemimpin upacara, abdi dalem, instansi dan rakyat.
- Jenis makanan : Pisang sanggan, tumpeng gundul kecil berwarna-warni, tumpeng gundul besar, nasi putih lengkap dengan lauk-pauknya serta kue basah,

- buah-buahan hasil perkebunan dan pertanian, jajan pasar, kepala kerbau, ingkung ayam.
- Kuantitas : 4 ceting besar tempat tumpeng gundul besar, 8 buah ceting tempat tumpeng gundul kecil, 2 jodang berisi kepala nasi putih lengkap dengan lauk pauknya. 2 ancak dan besek tempat jajan pasar dan buah-buahan. 4 piring jenang-jenangan, 1 kranjang tempat kepala kerbau, 1 ember tempat air kembang telon dan 4 buah bumbung tempat legen.
- Kualitas : Nasi dan lauk hampir sama banyaknya.
- Fungsinya : Mohon keselamatan dan pengayoman serta tolak bala agar keluarga kraton maupun rakyat seluruh Daerah Istimewa Yogyakarta, beserta pemimpin senantiasa dalam lindungan Tuhan.
- Jumlah/ variasi : Ceting besar dan kecil tempat tumpeng gundul, jodang tempat nasi dengan lauk pauknya, piring tempat jenang-jenangan, ember tempat air bunga, kranjang tempat kepala kerbau.
- Cara makan : Sebagian untuk sesaji dan sebagian dipergunakan untuk udik-udik.
- 31) Jenis upacara : Saparan.  
Waktu diadakan : Sore hari ( jam 19.00).  
Berkenaan dengan peristiwa : Pengaraan Pusaka Kiai Ageng Sonolelo.

Yang terlibat	: Pemerintah setempat, rakyat, kaum dan juru kunci.
Jenis makanan	: Tumpeng gurih, ingkung, nasi golong, jajan pasar, pisang raja dan jenang abang, putih, dan baro-baro, kembang setaman yang ditaruh dalam stoples.
Kuantitas	: Baskom nasi gurih, 2 ancak tempat jajan pasar dan nasi golong, 1 besek tempat pisang raja, 3 piring untuk jenang abang, putih dan baro-baro, 1 stoples tempat bunga setaman yang diberi air.
Kualitas	: Nasi lebih banyak dari pada lauknya.
Fungainya	: Untuk mohon keselamatan.
Cara makan	: Bersama-sama duduk dalam satu lingkaran denan alas tikar.
Daerah/ masyarakat lokal	: Ngemplak Sleman.
Lapisan sosial	: Semua.
Kota/ desa	: Desa.

## **BAB IV**

### **MAKANAN**

Seperti telah kita ketahui bersama sesuai dengan wujudnya makanan adalah hasil proses pengolahan dari suatu bahan. Sedang bahan makanan tersebut dapat diperoleh dari hasil pertanian, perkebunan, perikanan dan adanya teknologi.

Adapun hasil pertanian diperoleh dari bertani di sawah, sedangkan hasil perkebunan diperoleh dari hasil kebun. Kemudian hasil perikanan diperoleh dari tambak, empang dan laut. Dengan adanya teknologi maka dapat dibuat jenis-jenis makanan termasuk minuman.

Dalam bab berikut ini akan kami uraikan mengenai makanan/ minuman yang terdiri dari bahan mentah. Adapun makanan/ minuman tersebut adalah:

Makanan mentah dari buah.

Makanan mentah berupa minuman.

Makanan mentah dari hewan.

Makanan mentah dari sayur.

Sedang makanan/ minuman dari hasil proses peragian atau proses pengolahan lainnya adalah :

Makanan hasil proses peragian/ pembusukan.

Minuman hasil proses peragian/ pembusukan.

Selanjutnya makanan/ minuman yang dimasak secara sederhana (direbus/ dibakar) adalah :

Makanan hasil masakan dengan cara sederhana.

Minuman hasil masakan dengan cara sederhana.

Yang terakhir makanan/ minuman yang dimasak secara kompleks adalah :

Makanan hasil masakan secara kompleks meliputi makanan pokok dan lauk pauk.

Minuman hasil masakan secara kompleks.

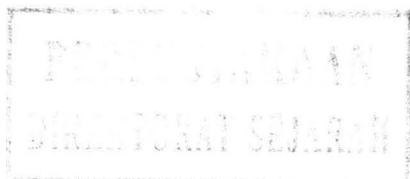
Makanan hasil masakan secara kompleks meliputi makanan kecil.

Makanan hasil masakan secara kompleks untuk upacara upacara keagamaan.

Kesemuanya itu akan diuraikan mencakup unsur-unsur : nama makanan, asal bahan mentah, cara pengolahan, bumbu/ bahan/ alat pengolahan, fungsi dan cara penyajian, cara makan/ pengkonsumsian, daerah/ masyarakat lokal, lapisan sosial, dan kota/ desa.

## **1 Makanan/ minuman dari bahan mentah; macam, cara pengolahan, cara penyajian, cara konsumsi.**

- a. Makanan mentah** : Buah.
- 1) Nama makanan : Buah apokat (persen gratissima).  
Asal bahan mentah : Buah apokat tua.  
Cara pengolahan : Buah apokat yang telah tua di pohon, dipetik dibersihkan, kemudian diperam.



- Bumbu/ bahan alat** : Untuk memeram buah ini tidak memerlukan bahan ramuan, hanya memerlukan tempat. Alat yang dipergunakan untuk memeram berupa tenggok besar atau tempayan. Semua buah dimasukkan ke dalamnya diberi dedaunan lalu ditutup rapat. Setelah masak (matang), buah siap dikonsumsi.
- Fungsi dan cara penyajian** : Untuk pencuci mulut, sehabis makan siang, disajikan di dalam piring atau gelas.
- Cara makan/ pengonsumsiannya** : Apokat dibelah kemudian diambil dagingnya (dikeruk), diletakkan di piring/ gelas, dicampur dengan air gula, kemudian dapat dimakan dengan sendok.
- Daerah/ masyarakat lokal** : Semua.
- Lapisan sosial** : Semua.
- Kota/ desa** : Semua.
- 2) **Nama makanan** : Buah Belimbing (Averrhoa Carambola).
- Asal bahan mentah** : Buah belimbing tua.
- Cara pengolahan** : Buah belimbing yang sudah tua, berwarna kuning, dagingnya tidak terlalu keras bila dipijat. Saat itu belimbing sudah dapat dipetik, tidak perlu diperam.

- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Belimbing dipetik atau diambil dengan dengan sosog (galah yang pada ujungnya dibelah-belah lalu diikat seperti dianyam, sehingga buah yang dijolok dapat tertampung tidak jatuh ke tanah).
- Fungsi dan cara penyajian : Buah belimbing ini dapat untuk pencuci mulut sesudah makan siang, dapat dibuat lotis ataupun rujak. Disajikan di piring atau tempat buah.
- Cara makan/ pengonsumsiannya : Kulit belimbing pada bagian yang menonjol dihilangkan, kemudian dipotong-potong membujur diletakkan di piring, lalu dimakan. Bila untuk rujak/ lotis, cara memotongnya tidak membujur, melainkan melintang.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 3) Nama makanan : Buah Mangga Mempelam (Mangifera Indica).
- Asal bahan mentah : Buah mangga tua.
- Cara pengolahan : Mangga yang sudah tua dipetik, dibersihkan, lalu diangin-anginkan, kemudian diperam.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Untuk memeras buah mangga dibutuhkan tempayan atau tenggok serta dedaunan yang sudah kering.

		Mangga dimasukkan ke dalamnya, di atas diberi dedaunan lalu ditutup rapat-rapat. Agar mangga tadi lebih cepat masak, maka tempayan itu diberi api di bawahnya (disemprong) / dikarbit.
Fungsi dan cara penyajian	:	Mangga dimakan sebagai pencuci mulut setelah makan siang. Buah yang masih mentah (nyadham) sering kali untuk bahan lotis atau rujak. Disajikan di atas tempat buah atau piring, disertai alat (pisau).
Cara makan/ pengonsumsiannya	:	Mangga dikupas kulitnya, kemudian dagingnya dipotong-potong diletakkan di piring. Ada pula yang langsung dimakan. Diambil dengan garpu, atau dengan tangan saja.
Daerah/ masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan sosial	:	Semua.
Kota/ desa	:	Semua.
4) Nama makanan	:	Buah Durian ( <i>Durio Zibelhinus</i> ).
Asal bahan mentah	:	Buah durian tua.
Cara pengolahan	:	Durian yang telah tua dengan tanda-tanda duri-durinya yang telah menjarang, baunya yang harum dan warna kulitnya agak kekuning-kuningan. Durian ini telah masanya dipetik.

- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Durian yang sudah tua dipetik dari pohonnya, caranya dijolak dengan sebuah bambu (galah), apabila durian itu sudah tua maka durian itu akan jatuh.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai buah kenikmatan, disajikan masih pada kelopak buahnya dan langsung dapat dimakan.
- Cara makan/ pengonsumsiannya : Kulit durian yang berduri itu dibuka (dibelah) dengan pisau. Apabila sudah terbuka, satu persatu isi durian diambil, diletakkan di piring, atau langsung dimakan dengan tangan.
- Daerah/ masyarakat : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 5) Nama makanan : Buah Jeruk (*Citrus Aurantium*).
- Asal bahan mentah : Buah jeruk tua.
- Cara pengolahan : Ciri-ciri bila jeruk sudah tua yaitu bila kulitnya telah berwarna agak kekuningan dan terasa tipis/ halus bila dipegang. Maka buah tersebut dapat dipetik.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Jeruk yang sudah tua setelah dipetik tak perlu diperam, cukup diangin-anginkan saja. Untuk memetikinya diperlukan kantong (untuk tempat buah sewaktu

- memanjat) atau sosog, kemudian dikumpulkan di tenggok.
- Fungsi dan cara penyajian : Setelah makan siang buah jeruk ini dapat untuk pencuci mulut. Cara menyajikannya diletakkan di dalam piring atau tempat buah.
- Cara makan dan pengonsumsiannya : Kulit jeruk cukup dikupas dengan tangan, kemudian isinya satu persatu dimakan dan bijinya dihilangkan, atau dibuang.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 6) Nama makanan : Buah Kates (Carica Papaya).
- Asal bahan mentah : Buah pepaya yang sudah tua dapat diketahui dari kulitnya yang tampak kekuning-kuningan, lalu dipetik dan diperam.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Kates yang sudah tua atau dipetik dan dikumpulkan lalu dibersihkan, diangin-anginkan supaya getahnya hilang. Kemudian buah itu diperam di dalam tenggok.
- Fungsi dan cara penyajian : Pepaya ini sebagai pencuci mulut setelah makan siang. Buah yang belum tua benar (nyadham) biasanya dibuat lotis atau rujak. Semua itu disajikan di piring.

Cara makan/  
pengkonsumsian : Pepaya atau kates ini dikupas lebih dahulu, kemudian dipotong potong diletakkan di dalam piring. Diambil dengan garpu, atau diambil dengan tangan lalu dimakan.

Daerah/ masyarakat lokal : Semua.

Lapisan sosial : Semua.

Kota/ daerah : Semua.

7) Nama makanan : Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*).

Asal bahan mentah : Buah nangka tua.

Cara pengolahan : Nangka yang telah dipantek tangkainya dengan kayu/ besi yang telah dipanaskan.

Bumbu/ bahan, alat  
penolahan : Pantek terbuat dari besi/ kayu.

Fungsi dan cara penyajian : Nangka ini dimakan sebagai pencuci mulut setelah makan siang dan disajikan di atas piring.

Cara makan/  
pengkonsumsian : Nangka dibelah menjadi beberapa potong, kemudian dengan tangan, daging itu dilepaskan dari kulitnya, dicuci lalu ditaruh di piring. Dimakan dengan garpu atau dimakan dengan tangan.

Daerah/ masyarakat lokal : Daerah Istimewa Yogyakarta.

Lapisan sosial : Semua.

Kota/ desa : Semua.

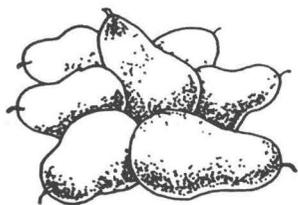
- 8) Nama makanan : Buah Pisang Susu (*Musa Textilis*).  
 Asal bahan mentah : Buah pisang tua.  
 Cara pengolahan : Pisang yang sudah tua atau suluh dipetik, lalu diperam dengan memakai karbit atau dengan dipanasi.  
 Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Arit, tenggok, karbit, daun sengon, petai cina.  
 Fungsi dan cara penyajian : Pada umumnya pisang susu ini dimakan sebagai pencuci mulut setelah makan siang ataupun malam, diletakkan di atas tempat buah atau piring.  
 Cara makan/ pengonsumsiannya : Pisang dikupas kulitnya dengan tangan, kemudian langsung dimakan.  
 Daerah/ masyarakat lokal : Semua.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Semua.
- 9) Nama makanan : Buah Rambutan (*Nephelium Lapaceum*).  
 Asal bahan mentah : Buah rambutan tua/ matang.  
 Cara pengolahan : Rambutan yang telah tua dapat dipetik untuk dimakan.  
 Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Kantung, sosog, galah, keranjang.  
 Fungsi dan cara penyajian : Rambutan dapat dimakan sewaktu-waktu, untuk mencuci mulut sesudah makan siang ataupun malam. Disajikan di atas piring atau tempat buah.

- Cara makan/  
pengkonsumsian : Dikupas kulitnya, kemudian dagingnya langsung dimakan dan bijinya dibuang.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 10) Nama makanan : Buah Salak (*Zalacca Edulis*).
- Asal bahan mentah : Buah salak tua.
- Cara pengolahan : Salak yang sudah tua/ matang dipetik, dihilangkan durinya tanpa diperam.
- Bumbu/ bahan, alat  
pengolahan : Tenggok, arit, keranjang.
- Fungsi dan cara penyajian : Buah ini dimakan sebagai pencuci mulut setelah makan siang maupaun malam, dapat juga dimakan sewaktu-waktu. Salak itu disajikan di atas tempat buah atau piring.
- Cara makan/  
pengkonsumsian : Buah salak dikupas kulitnya dengan tangan, selaput daging dihilangkan, kemudian dimakan.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 11) Nama Makanan : Buah Sawo (*Manilkara Achras*).
- Asal bahan mentah : Buah sawo tua.

- |                               |   |                                                                                                                                                            |
|-------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cara pengolahan               | : | Sawo yang telah tua, dipetik, kemudian dibersihkan (dicuci) lalu diperam.                                                                                  |
| Bumbu/ bahan, alat pengolahan | : | Sosog, tenggok, keranjang, gentong, dedaunan, karbit, dipanasi.                                                                                            |
| Fungsi dan cara penyajian     | : | Sawo dapat dimakan setiap waktu, disajikan di atas tempat buah atau piring.                                                                                |
| Cara makan/ pengonsumsiannya  | : | Buah sawo dikupas kulitnya (dengan pisau), kemudian diiris lalu dimakan. Ditekan dengan kedua tangan, sehingga sawo itu terbelah, kemudian isinya dimakan. |
| Daerah/ masyarakat lokal      | : | Semua.                                                                                                                                                     |
| Lapisan sosial                | : | Semua.                                                                                                                                                     |
| Kota/ desa                    | : | Semua.                                                                                                                                                     |
- 
- |                               |   |                                                                                                                                |
|-------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12) Nama makanan              | : | Buah Sirsak ( <i>Annona Muricata</i> ).                                                                                        |
| Asal bahan mentah             | : | Buah sirsak yang tua.                                                                                                          |
| Cara pengolahan               | : | Buah sirsak yang sudah tua dipetik, lalu diperam, dengan jalan diberi batu kapur pada tangkainya.                              |
| Bumbu/ bahan, alat pengolahan | : | Kapur, tenggok, keranjang.                                                                                                     |
| Fungsi dan cara penyajian     | : | Buah sirsak dapat dimakan sewaktu-waktu terutama pada siang hari. Buah sirsak disajikan di atas tempat buah, sedang yang sudah |

dipotong lebih dahulu disajikan di atas piring. Adakalanya buah sirsak itu dibuat manisan, dapat juga untuk ampas cao/ es.

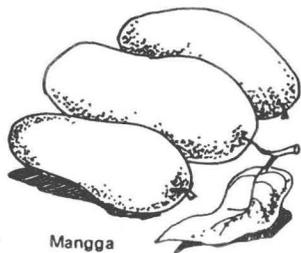
- Cara makan/  
pengkonsumsian : Sirsak dipotong-potong lalu dikelupas kulitnya kemudian dimakan dengan tangan.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.



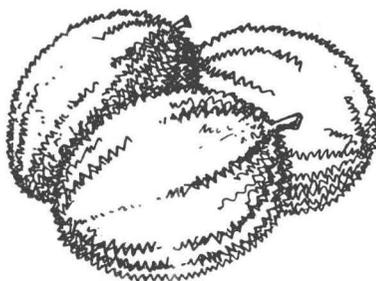
Apokat



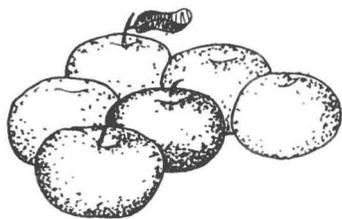
Blimbing



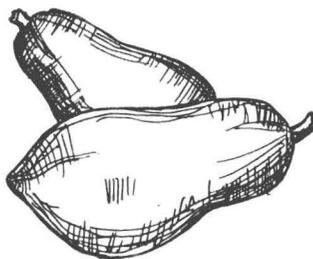
Mangga



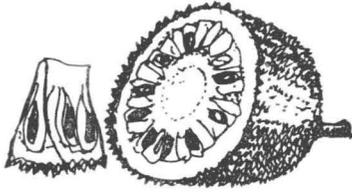
Durian



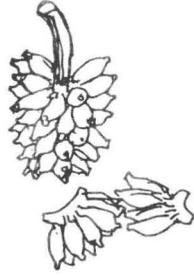
Jeruk



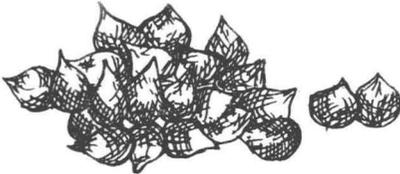
Pepaya



Nangka



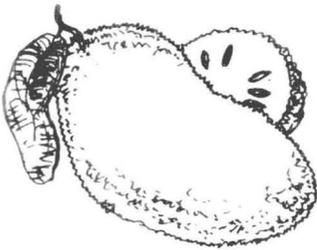
Pisang Susu



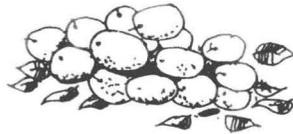
Salak



Rambutan



Sirsat



Sawo

ALAT PEMERAM



Kuali Besar



Gentong



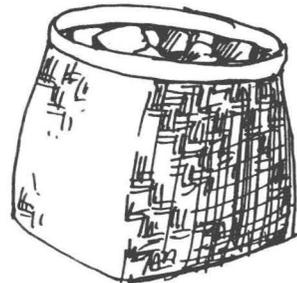
Keren



Karung Goni



Tenggok Kecil



Tumbu

- 13) Nama makanan : Buah Bengkoang (*Pachyrhizus Crosus*).  
 Asal bahan mentah : Buah bengkoang yang sudah cukup tua.  
 Cara pengolahan : Bengkoang yang telah cukup umur tumbuh di dalam tanah ( $\pm$ 2 bulan), dicabut lalu dibersihkan dengan air.  
 Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Bengkoang yang sudah dicabut cukup dibersihkan saja, tidak perlu diperam, sebab buah itu sudah cukup tua. Untuk membongkar buah yang tertinggal di dalam tanah, diperlukan alat antar lain cethok atau pacul.  
 Fungsi dan cara penyajian : Buah ini dapat juga untuk pencuci mulut, **sehabis makan siang**. Ada kalanya juga untuk bahan lotis atau rujak, dan disajikan di dalam piring.  
 Cara makan/ pengkonsumsian : Bengkoang dikupas kulitnya lalu dipotong-potong lalu dimakan, tetapi ada juga yang langsung dimakan sesudah dikupas, tanpa dipotong-potong (digerogoti).  
 Daerah/ masyarakat lokal : Semua.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Semua.
- 14) Nama makanan : Buah Dhuku (sebangsa langsep) (*Lasium Domesticum, Carrea*).  
 Asal bahan mentah : Buah dhuku tua.  
 Cara pengolahan : Dhuku yang tua, yaitu bila warna

- kulitnya sudah kuning serta kulitnya sudah tipis, maka buah ini sudah dapat dipetik.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Buah dhuku dipetik dengan tangan lalu dimasukkan ke dalam kantong besar. Tetapi juga dapat dijolak dari bawah dengan alat sosog. Untuk menghilangkan getahnya, buah duku diangin anginkan beberapa jam.
- Fungsi dan cara penyajian : Dhuku ini digunakan sebagai pencuci mulut sehabis makan siang maupun malam. Biasanya disajikan di dalam tempat buah atau piring.
- Cara makan/ pengonsumsiannya : Dhuku dikupas dengan cara dipijat kulitnya, sehingga terbelah, kemudian daging buah yang berwarna lebih putih dikeluarkan dari kulitnya lalu dimakan dengan tangan.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 15) Nama makanan : Buah Jambu Biji (*Psidium Guajava*).
- Asal bahan mentah : Buah jambu biji tua.
- Cara pengolahan : Buah jambu biji yang telah tua berwarna kekuning-kuningan, dan bila dipegang sudah terasa lunak, maka buah ini sudah dapat dipetik.

- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Jambu biji dapat dipetik dengan cara memanjat pohonnya, kemudian dipetik satu persatu dimasukkan ke dalam kantung. Atau dapat diambil dengan alat sosog (dijolok).
- Fungsi dan cara penyajian : Buah ini dapat untuk pencuci mulut setelah makan siang. Disamping itu dapat pula untuk bahan rujak atau lotis, dan disajikan di dalam tempat buah atau piring.
- Cara makan/ pengkonsumsian : Jambu biji yang telah dipetik dibersihkan (dicuci), dipotong-potong menjadi empat bagian membujur, lalu dimakan. Anak-anak biasa memakannya dengan cara menggerogoti.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 16) Nama makanan : Buah Jambu Monyet (Anacardium Occidentale).
- Asal bahan mentah : Buah jambu monyet tua.  
: Cara pengolahan  
: Apabila kulit jambu monyet berwarna merah (oranye) dan kalau dipegang sudah terasa lunak, maka buah ini sudah masanya dipetik.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Cara memetik jambu monyet ini sama dengan jambu biji.

- Fungsi dan cara penyajian : Jambu monyet itu dibersihkan (dicuci) dipotong-potong membujur diletakkan di piring. Sewaktu-waktu dapat dimakan, sebih enak dimakan dengan garam halus.
- Cara makan/  
pengkonsumsian : Buah ini biasanya bukan untuk pencuci mulut, melainkan untuk bahan lotis atau rujak, disajikan di piring, atau langsung digigit.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 17) Nama makanan : Buah Kedondong (Spondias Dulcis Pinata Kurs).
- Asal bahan mentah : Buah kedondong tua.
- Cara pengolahan : Buah kedondong yang telah tua ini biasanya kulitnya berwarna hijau tua agak kekuning-kuningan, dipetik.
- Bumbu/ bahan, alat  
pengolahan : Buah kedondong dipetik dengan tangan atau dipetik dengan galah.
- Fungsi dan cara penyajian : Kedondong ini dapat dimakan sewaktu-waktu terutama di siang hari. Selain itu dapat juga untuk bahan lotis dan rujak, dan disajikan dalam piring atau tempat buah.
- Cara makan/  
pengkonsumsian : Buah kedondong dikupas kulitnya lalu isinya dipotong-potong di taruh di piring. Atau dengan cara dibanting

(digepuk) agar kedondong yang keras itu pecah, kemudian isinya dimakan.

Daerah/ masyarakat lokal : Semua.  
Lapisan sosial : Semua.  
Kota/ desa : Semua.

- 18) Nama makanan : Buah Kesemek  
(nama latin : Diospyros Kaki).
- Asal bahan mentah : Buah kesemek tua.
- Cara pengolahan : Setelah buah dipetik dari pohon lalu dibersihkan dengan air sampai bersih, lalu direndam dalam air kapur selama satu malam kemudian baru diperam.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Kapur dan air. Campuran kapur kurang lebih 10% dan air secukupnya. Alatnya terdiri dari tenggok besar maupun kecil dan ditutup rapat bagian atasnya.
- Fungsi dan cara penyajiannya: Untuk pencuci mulut sehabis makan siang maupun malam buah tersebut disajikan di atas piring.
- Cara makan/ pengonsumsiannya : Setelah kulit luar dikupas lalu dibersihkan dengan air yang bersih. Setelah dipotong-potong secara membujur atau dipotong menjadi empat bagian lalu dimakan.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.  
Lapisan sosial : Semua.  
Kota/ desa : Semua.

- 19) Nama makanan : Buah Kokosan  
(*Lansium domesticum*).
- Asal bahan mentah : Buah kokosan yang cukup tua.
- Cara pengolahan : Kokosan yang telah tua, biasanya buahnya besar-besar dan kulitnya menjadi tipis, kekuningan, dipetik.
- Bumbu/ bahan alat pengolahan : Cara mengambil buah kokosan yaitu dengan memanjat pohon dan membawa kantong untuk tempat buah yang sudah dipetik. Atau dapat juga diambil dengan sosog.
- Fungsi/ cara penyajian : Kokosan dapat dimakan sewaktu waktu, lebih sedap bila dimakan pada siang hari. Karena buahnya berangkaian dalam satu tangkai, biasanya ditaruh pada tempat buah/ piring.
- Cara makan/ pengkonsumsian : Buah dikelupas kulitnya atau langsung dimakan (*diceplus*).
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 20) Nama makanan : Buah Langsep  
(*Lansium Domesticum*).
- Asal bahan mentah : Buah langsep tua.
- Cara pengolahan : Langsep yang sudah tua biasanya kulitnya tipis dan kekuning-kuningan, dipetik.

- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Cara memetik buah itu dengan memanjat pohonnya dan membawa kantong besar untuk tempat buah tersebut. Langsep yang ada di cabang yang tinggi dapat dipetik dengan sosog, kemudian diangin-anginkan, lalu disimpan di dalam tenggok.
- Fungsi dan cara penyajian : Sama dengan buah dhuku.
- Cara makan/ pengonsumsiannya : Cara makan langsep ini sama dengan dhuku.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 21) Nama makanan : Buah Nanas (*Ananas Comosus*).
- Asal bahan mentah : Buah nanas tua.
- Cara pengolahan : Nanas tua berwarna kuning, mata kulit luarnya telah jarang, dan sudah berbau segar, dipetik.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Nanas yang telah tua, dipetik tangkainya dengan menggunakan pisau. Nanas ini tidak perlu diperam, karena dapat masak dengan sendirinya.
- Fungsi dan cara penyajiannya: Dikupas kulitnya kemudian dihilangkan mata nanasnya. Dicuci, kemudian diiris melintang atau membujur. Dimakan dengan garpu atau tangan, lebih sedap apabila dibubuhi garam halus.

- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Semua.
- 22) Nama makanan : Buah Ceplukan.  
 Asal bahan mentah : Buah ceplukan tua.  
 Cara pengolahan : Buah ceplukan telah tua, apabila kulit kelopak pembungkus buah itu sudah kering, dipetik.  
 Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Untuk memetik buah ceplukan yang telah tua cukup dengan tangan saja, satu persatu diambil, kemudian dikumpulkan di dalam besek atau pithi (tenggok kecil), atau kantong plastik.  
 Fungsi dan cara penyajian : Buah ceplukan dimakan sewaktu-waktu, terutama pada waktu siang hari. Ceplukan disajikan di atas tempat buah atau piring.  
 Cara makan/ pengkonsumsian : Diambil satu persatu kemudian kulit pembungkus yang kering dibuka langsung dimakan isinya, kemudian kulitnya dibuang.  
 Daerah/ masyarakat lokal : Pedesaan.  
 Lapisan sosial : Menengah/ bawah.  
 Kota/ desa : Semua.
- 23) Nama makanan : Buah Cermai  
 (Phyllanthus Acidus).  
 Asal bahan mentah : Buah cermai yang sudah tua.

- Cara pengolahan : Buah cermai yang telah tua kulitnya berwarna agak kekuning-kuningan, dipetik, dan tidak perlu diperam lebih dahulu.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Cermai yang telah tua dipetik dengan tangan pada bagian yang menempel di batang bagian bawah. Sedang di cabang-cabang yang tinggi, diambil dengan galah atau sosog. Apabila telah terkumpul maka cermai tadi diletakkan di dalam tenggok.
- Fungsi dan cara penyajian : Cermai yang sudah tua ini, dapat langsung dimakan, biasanya pada siang hari, sebab cermai ini meskipun sudah tua rasanya agak masam. Disamping itu cermai dapat pula dibuat manisan (panganan sambilan).
- Cara makan/ pengonsumsiannya : Cermai itu dicuci lebih dahulu, lalu dimakan. Walaupun agak masam rasanya, namun bagi anak-anak justru terasa nikmat.
- Daerah/ masyarakat lokal : Pedesaan.
- Lapisan sosial : Rendah.
- Kota/ desa : Semua desa.
- 24) Nama makanan : Buah Delima (Punica Grianatum).
- Asal bahan mentah : Buah delima tua.
- Cara pengolahan : Buah delima telah tua, bila kulitnya berwarna hijau tua agak

	kekuning-kuningan, sudah masanya untuk dipetik.
Bumbu/ bahan, alat pengolahan	: Buah delima yang tumbuh di dahan yang rendah, cukup dipetik dengan tangan. Sedang buah yang agak tinggi, dapat diambil dengan galah yang ujungnya diberi kantung, agar buah tak jatuh ke tanah. Buah delima yang telah tua, setelah diambil tidak perlu diperam, cukup dibersihkan saja. Alat untuk makan buah adalah pisau, sendok.
Fungsi dan cara penyajian	: Buah delima berfungsi sebagai obat, terutama obat sakit perut, baik buah delima yang sudah tua, maupun yang masih muda. Biasanya buah delima yang sudah tua warna bijinya putih dan ada yang kemerah-merahan, rasanya manis. Buah delima disajikan di piring atau tempat buah.
Cara makan/ pengonsumsiannya	: Buah delima dibelah dengan pisau. Jika buah itu telah tua, isinya diambil lalu dimakan. Kalau delima itu masih muda isinya dikeruk dengan sendok atau pisau, lalu dicampur dengan ramuan obat lainnya.
Daerah/ masyarakat lokal	: Semua.
Lapisan sosial	: Semua.
Kota/ desa	: Semua.

- 25) Nama makanan : Buah Jambu Air (*Eugenia Acauca*).
- Asal bahan mentah : Buah jambu air tua.
- Cara pengolahan : Warna jambu air bermacam-macam, hijau, putih kehijauan dan merah. Jambu air yang sudah tua, dagingnya terasa agak lunak bila ditekan, warna kulitnya menjadi lebih tua, dan biasanya jatuh sendiri dari dahan pohon.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Agar jambu air tetap baik, maka untuk memetik jambu ini diperlukan galah yang ujungnya diberi kantung, atau sosog. Setelah dipetik dan dikumpulkan kemudian ditempatkan di dalam tenggok. Jambu air yang sudah tua ini tidak perlu diperam.
- Fungsi dan cara penyajian : Jambu air yang besar dan manis, dimakan sebagai pencuci mulut setelah makan pada siang hari, atau dapat dimakan sewaktu-waktu. Jambu ini disajikan di piring atau di tempat buah.
- Cara makan/ pengkonsumsian : Jambu dicuci lebih dahulu, kemudian dimakan. Adakalanya dibelah dengan tangan, kemudian baru dimakan.
- Daerah/ masyarakat lokal : Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.

- 26) Nama makanan : Buah Kepel.  
 Asal bahan mentah : Buah kepel tua.  
 Cara pengolahan : Buah kepel yang sudah tua kulitnya berwarna coklat tua dan halus, serta memiliki bau wangi khas buah kepel. Biasanya sudah dapat dipetik. Pada umumnya buah kepel tidak diperam karena dipetik setelah masak atau buah tersebut jatuh sendiri dari pohonnya.
- Bumbu/ bahan, alat : Untuk mengambil buah kepel diperlukan alat yang berupa tangga lipat.  
 pengolahan
- Fungsi dan cara penyajian : Buah kepel ini dapat dimakan sewaktu-waktu, baik pada waktu siang maupun pada malam hari. Buah kepel disajikan di piring atau tempat buah.
- Cara makan/ : Sebelum dimakan kulit buah kepel ditoreh dengan pisau lalu dibuang.  
 pengkonsumsian Kemudian dagingnya yang berwarna kuning dan harum itu dimakan, sedangkan biji yang terdapat di dalamnya dibuang.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Semua.
- 27) Nama makanan : Kuweni/ Pakel.  
 Asal bahan mentah : Buah kuweni/ pakel tua.

- Cara pengolahan : Buah kuweni dan pakel adalah sejenis mempelam. Perbedaan antara kuweni dengan pakel terletak pada serat dagingnya. Serat daging pada pakel lebih kentara (kasar) dari pada kuweni. Buah kuweni/ pakel yang telah tua, kulitnya berwarna hijau kekuning-kuningan dan agak halus. Buah kuweni memiliki bau yang khas. Buah kuweni dan pakel yang telah tua dipetik dan diperam misalnya dengan karbit.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Pakel yang sudah tua dipetik dengan tangan dijolok dengan galah yang ujungnya diberi kantung atau sosog. Kemudian diperam dalam tenggok atau gentong.
- Fungsi dan cara penyajian : Kuweni dapat dimakan sewaktu-waktu atau setelah makan siang. Sedang kuweni yang masih muda sering untuk bahan lotis/ rujak. Sedangkan buah pakel (yang tua) biasanya digunakan untuk ampas es syrop, atau cao. Disajikan di piring atau tempat buah.
- Cara makan/ pengonsumsiian : Kuweni dikupas, dicuci lalu diiris-iris diletakkan di piring, bijinya (pelok) dibuang. Sedang pakel digunakan untuk ampas cao/ es, disajikan di dalam gelas, diiris-iris kecil-kecil.

- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 28) Nama makanan : Manggis (*Garcia Mangostana*).
- Asal bahan mentah : Buah manggis tua.
- Cara pengolahan : Buah manggis yang telah tua, kulitnya berwarna coklat tua dan agak mengkilap. Buah manggis tersebut sudah dapat dipetik, kemudian dikumpulkan di dalam tenggok.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Buah ini dapat dipetik dengan tangan dengan cara memanjat pohonnya, dan dikumpulkan di dalam kantong atau dijolak dengan galah/ sosog, kemudian dikumpulkan di tenggok.
- Fungsi dan cara penyajian : Manggis ini berfungsi sebagai buah penyegar dan dapat dimakan sewaktu-waktu, terutama pada siang hari. Disajikan di tempat buah atau di piring.
- Cara makan/ pengkonsumsian : Buah manggis yang dimakan adalah dagingnya. Cara mengambil dagingnya yaitu dengan menoreh bagian tengah buah itu, secara melingkar. Setelah kulit sebelah atas buah dibuang kemudian dagingnya dimakan. Atau dengan jalan menekan manggis tersebut dengan dua telapak

tangan, setelah terbelah, dagingnya lalu diambil dan di makan.

Daerah/ masyarakat lokal : Semua.

Lapisan sosial : Semua.

Kota/ desa : Pedesaan.

29) Nama makanan : Buah Sawo Kecil (Manilkara Kauki).

Asal bahan mentah : Buah sawo kecil tua.

Cara pengolahan : Buah sawo kecil yang sudah tua warna kulitnya menjadi coklat tua dan terasa lunak bila dipegang. Sawo kecil tersebut sudah waktunya untuk dipetik. Setelah dipetik lalu dicuci kemudian diangin-anginkan. Setelah airnya kering lalu dimasukkan tenggok untuk diperam dengan dedaunan.

Fungsi dan cara penyajian : Sawo kecil ini tergolong sebagai buah sambilan karena sewaktu-waktu dapat dimakan. Setelah sawo kecil dicuci bersih lalu disajikan di piring atau di tempat buah, di sertai pisau.

Cara makan/  
pengonsumsiian : Sawo kecil dibelah dengan tangan, kemudian dagingnya dimakan, sedang bijinya (kecik) dibuang, atau dengan jalan dikupas kulitnya baru dimakan dagingnya.

Daerah/ masyarakat lokal : Daerah Istimewa Yogyakarta.

Lapisan sosial : Atas/ menengah.

Kota/ desa : Semua.

- 30) Nama makanan : Buah Srikaya  
(Anona Squamosa).
- Asal bahan mentah : Buah srikaya tua.
- Cara pengolahan : Srikaya yang telah tua warna kulitnya menjadi hijau tua, sedang mata kulitnya menjadi jarang atau besar, dan buahnya segar. Srikaya ini sudah dapat dipetik, dimasukkan dalam tenggok lalu diperam dengan ditutup dedaunan.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Apabila buah srikaya itu telah tua, dapat dipetik dengan menggunakan galah yang ujungnya diberi kantong atau dapat juga menggunakan sosog. Bila telah terkumpul, srikaya diperam di dalam tenggok.
- Fungsi dan cara penyajiannya: Buah srikaya sebagai buah penyegar, dapat dimakan sewaktu-waktu, terutama pada siang hari. Biasanya srikaya ini disajikan di piring atau di dalam tempat buah.
- Cara makan/ pengkonsumsian : Buah srikaya dibelah dengan tangan. Sesudah terbelah dagingnya lalu dimakan, sedangkan bijinya (kecik) dibuang.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.

**b. Makanan mentah** : Minuman

- 1) Nama makanan : Air.  
Asal bahan mentah : Air mentah.  
Cara pengolahan : Air tawar dari sumur atau ledeng, diendapkan supaya bersih, lalu dituang di dalam tempayan atau kendhi.  
Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Air tanpa bumbu-bumbu, hanya diberi obat penawar kuman (kaporit). Kendi/ tempayan, gelas timba.  
Fungsi dan cara penyajian : Untuk diminum sewaktu-waktu, sesudah mengendap dan bersih.  
Cara makan/ pengonsumsiannya : Air yang berada di tempayan, diambil dituang ke dalam gelas lalu diminum, sedang air yang ada di kendhi, dapat terus diminum dari mulut kendhi tersebut.  
Daerah/ masyarakat lokal : Semua.  
Lapisan sosial : Semua  
Kota/ desa. : Semua.
- 2) Nama makanan : Air jeruk peras mentah (Citrus Aurantium Sinensis).  
Asal bahan mentah : Jeruk peras.  
Cara pengolahan : Jeruk peras dibelah lalu diperas dengan alat pemeras, kemudian air jeruk itu dituang ke dalam gelas, dan diberi gula pasir. Setelah itu baru ditambah dengan air biasa.

- |                               |   |                                                                                                                                                      |
|-------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bumbu/ bahan, alat pengolahan | : | Gula pasir, air, pisau, alat pemeras, lemau nipis, gelas sendok.                                                                                     |
| Fungsi dan cara penyajian     | : | Air jeruk itu diminum dari gelas, biasanya diminum pada siang hari.                                                                                  |
| Daerah/ masyarakat lokal      | : | Semua.                                                                                                                                               |
| Lapisan sosial                | : | Semua.                                                                                                                                               |
| Kota/ desa                    | : | Semua.                                                                                                                                               |
| 3)                            |   |                                                                                                                                                      |
| Nama makanan                  | : | Air kelapa muda mentah.                                                                                                                              |
| Asal bahan mentah             | : | Kelapa muda.                                                                                                                                         |
| Cara pengolahan               | : | Mata tempurung kelapa muda itu dibuat berlubang, sesudah berlubang air kelapa dituang ke dalam mangkok/ panci.                                       |
| Bumbu/ bahan, alat pengolahan | : | Sirup, linggis, pangot, mangkok, gelas, sendok.                                                                                                      |
| Fungsi dan cara penyajian     | : | Sebagai minuman penyegar, disajikan di dalam gelas yang kadang kala sudah diberi sirup lebih dahulu.                                                 |
| Cara makan/ pengkonsumsian    | : | Biasanya air kelapa muda itu dituang ke dalam gelas lalu diminum. Tetapi ada pula yang langsung minum dari lubang tempurung kelapa itu, tanpa bumbu. |
| Daerah/ masyarakat lokal      | : | Semua.                                                                                                                                               |
| Lapisan                       | : | Semua.                                                                                                                                               |
| Kota/ desa                    | : | Semua.                                                                                                                                               |

- 4) Nama makanan : Beras kencur mentah.  
 Asal bahan mentah : Beras dan kencur.  
 Cara pengolahan : Beras diredam sebentar. Kencur dibuang kulitnya. Kemudian beras ditumbuk lebih dahulu lalu kencurnya. Keduanya dihaluskan hingga lumat. Setelah itu dituang di dalam panci berisi air, terus disaring, diberi gula kelapa dan limau nipis.  
 Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Gula kelapa, air dan limau nipis, pipisan, anak pipisan, saringan panci dan gelas, sendok.  
 Fungsi dan cara penyajian : Untuk jamu kuat, disajikan dalam gelas/ tempurung.  
 Cara makan/ pengkonsumsian : Langsung diminum dari gelas.  
 Daerah/ masyarakat lokal : Semua.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Semua.
- 5) Nama makanan : Cabe Puyang . Piper Retrofractum. (Lempuyang = Zingiber) mentah.  
 Asal bahan mentah : Cabe dan puyang dikupas dicuci kemudian ditumbuk sampai halus. Ditaruh di dalam panci diberi air kemudian disaring, diberi perasan limau nipis.

Bumbu/ bahan, alat pengolahan	: Gula kelapa, air dan limau nipis, pipisan, anak pipisan saringan, panci dan gelas, pisau, sendok.
Fungsi dan cara penyajian	: Untuk jamu penghangat badan, dituang ke dalam gelas.
Cara makan/ pengkonsumsian	: Jamu yang sudah dituang di gelas dapat langsung diminum.
Daerah/ masyarakat lokal	: Semua.
Lapisan sosial	: Semua.
Kota/ desa	: Semua.

- 6) Nama makanan : Cao mentah.
- Asal bahan mentah : Kolang kaling (buah enau yang sudah dikupas), kelapa muda dan lain-lain.
- Cara pengolahan : Syrop yang dituang ke dalam sesuatu tempat, (mangkok, panci dan sebagainya) diberi air, kemudian diberi kolang-kaling yang telah diiris-iris, kelapa muda yang dikeruk, dapat juga irisan nanas dan lain-lain, semua diaduk hingga terasa manis. (lebih mantap diberi limau nipis).
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Syrop, limau nipis, pisau, telenan, panci dan gelas, sendok besar.
- Fungsi dan cara penyajian : Untuk menghilangkan rasa haus, sebagai minuman segar. Biasanya disajikan di dalam gelas, dan disuap dengan sendok besar.

- Cara makan/  
pengkonsumsian : Cao dengan ampasnya yang telah tersedia di dalam gelas itu, dapat langsung diminum.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 7) Nama makanan : Dhawet mentah.
- Alat bahan mentah : Tepung/ pati beras, pohon enau/ garut/ ganyong.
- Cara pengolahan : Gula kelapa dan santan mentah dicampur diaduk menjadi satu di dalam suatu tempat hingga terasa manis. Sesudah itu dari tepung tersebut dibuat cendhol lalu dimasukkan dan diberi garam sedikit.
- Bumbu/ bahan, alat  
pengolahan : Gula kelapa, santan, dan garam, parut, saringan, panci, gelas, sendok besar.
- Fungsi dan cara penyajian : Dhawet ini merupakan minuman segar. Disajikan di dalam mangkok atau gelas, diambil dari panci dengan sendok besar.
- Cara makan/  
pengkonsumsian : Dhawet yang sudah siap di dalam mangkok atau gelas itu dapat segera diminum.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.

- 8) Nama makanan : Kunir Asem Mentah.  
 Asal bahan mentah : Kunir dan asem.  
 Cara pengolahan : Kunir dikupas kulitnya lalu dicuci kemudian diparut. Selanjutnya baru diperas dan disaring. Asem setelah dicuci lalu direndam dalam air, dan disaring setelah itu air perasan kunir dan air asem dicampur jadi satu.
- Bumbu/ bahan, alat : Gula, garam, air, parut, saringan, pengolahan pisau, panci dan landasan dari kayu.  
 Fungsi dan cara penyajian : Untuk jamu. Setelah jadi minuman dimasukkan dalam gelas.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/desa : Semua.
- 9) Nama makanan : Rujak Degan (kelapa muda) Mentah.  
 Asal bahan mentah : Kelapa muda.  
 Cara pengolahan : Kelapa muda dipecah (dibelah) dagingnya diambil (dikeruk). Gula kelapa disiapkan dalam panci, gula disisir halus lalu diberi kelapa muda tersebut. Semua diaduk hingga air terasa manis. Agar tidak terasa hambar diberi garam sedikit.
- Bumbu/ bahan, alat : Gula kelapa, air, garam, parang, alat pengolahan pengeruk, panci gelas dan sendok besar.

- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai minuman penyegar, seringkali juga berfungsi sebagai sesaji. Diambil dengan sendok, ditempatkan di dalam gelas.
- Cara makan/  
pengonsumsiannya : Setelah dituangkan ke dalam gelas, rujak degan itu dapat diminum.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 10) Nama makanan : Rujak Gobet mentah.
- Asal bahan mentah : Kates, nira.
- Cara pengolahan : Kates muda dicacah halus. Nira dicampur air, diberi bumbu cabai (lombok), kencur (*Kaemferia Galanga*) dan merica (*Piperni Grun*) yang dihaluskan dan garam sedikit. Air dan nira serta bumbu dimasukkan ke dalam panci, kemudian cacahan kates dimasukkan ke dalam air yang telah diberi bumbu itu.
- Bumbu/ bahan, alat  
pengolahan : Cabai, kencur, merica, garam, pisau, panci, cobek, munthu, gelas, sendok besar.
- Fungsi dan cara penyajian : Untuk menghilangkan dahaga. Disajikan dalam gelas, dari panci diambil dengan sendok besar.
- Cara makan/  
pengonsumsiannya : Rujak gobet yang sudah disajikan dalam gelas dapat langsung diminum, tidak perlu memakai sendok.

- Daerah masyarakat lokal : Pedesaan
- Lapisan sosial : Menengah/ bawah.
- Kota/ desa : Desa.
- 11) Nama makanan : Semelak pace mentah.
- Asal bahan mentah : Buah pace (*Morinda Citrifolia*) yang tua.
- Cara pengolahan : Buah pace tua dihilangkan (dikupas) kulit dan bijinya, lalu diiris kecil-kecil. Panci berisi air, lalu diberi perasan air kunyit, sisiran gula kelapa, perasan air limau nipis dan garam sedikit. Semua diaduk, setelah terasa manis, potongan buah pace itu dimasukkan ke dalamnya.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Gula kelapa, air, kunyit, limau nipis, garam, pisau, telenan (landasan), saringan, panci, gelas, sendhok besar.
- Fungsi dan cara penyajiannya: Sumelak pace ini untuk menghilangkan dahaga, sebagai minuman penyegar. Seringkali berfungsi sebagai obat juga, (obat batuk). Semelak itu diambil dari panci dengan sendhok besar, dituangkan ke dalam gelas.
- Cara makan/ pengonsumsiannya : Semelak pace yang sudah berada di dalam gelas dapat langsung diminum tanpa menggunakan sendok.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.

- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 12) Nama makanan : Jamu daun pepaya mentah (Paitan).
- Asal bahan mentah : Daun pepaya sedang.
- Cara pengolahan : Daun pepaya yang tidak terlalu tua, sesudah dipetik lalu dicuci. Dengan alat pipisan atau lumpang daun itu ditumbuk hingga halus. Biasanya tidak hanya daun pepaya itu saja, tetapi dicampur pula dengan temu ireng (*Curcuma aeruginosa*), lengkuas (*Alpinia Galanga*). tempe bosok. Setelah semua ditumbuk menjadi satu, maka ramuan itu diberi air sedikit disaring dituang ke dalam gelas. Kemudian diberi perasan limau nipis.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Jeruk nipis, tempe bosok, lengkuas dan temu ireng, lumpang atau pipisan dengan penumbuk atau anak pipisan, saringan, pisau dan gelas.
- Fungsi dan cara penyajian : Jamu daun pepaya ini digunakan untuk obat terutama obat sakit demam panas, guna melancarkan pencernaan makanan dan sebagainya. Minuman tersebut disajikan di dalam gelas. Sekarang jarang sekali orang minum obat (jamu)

- tradisional dengan menggunakan bathok (tempat minum dari tempurung kelapa).
- Cara makan/  
pengkonsumsian : Jamu yang telah tersedia di dalam gelas dapat langsung diminum. Rasanya pahit; untuk menghilangkan rasa pahit, biasanya sesudah minum jamu lalu makan gula kelapa sedikit.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 13) Nama makanan : Uyup-uyup.
- Asal bahan mentah : Berbagai macam dedaunan (obat) dan empon-empon (rempah-rempah).
- Cara pengolahan : Dengan pipisan atau lumpang dedaunan yang terdiri atas : daun pepaya, daun lempuyang muda, daun jambu biji muda, ditumbuk (didheplok). Sedang empon-empon, terdiri dari kencur, (*Kaemferia Galanga*), sunthi, jahe (*Zingiberofficinale*) temu lawak (*Curcuma Xanthorrhiza*) temu hitam, temu giring (*Curcuma Heyneana*), kunyit dan lain-lain; semua dihaluskan. Kemudian dedaunan serta empon-empon yang telah ditumbuk itu dicampur diberi air sedikit, diperas lalu disaring, dituang ke dalam gelas.

- Supaya terasa segar, diberi perasan limau nipis.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Jeruk nipis, air, gula kelapa, lumpang atau pipisan beserta alu atau gandhik, saringan, pisau dan gelas atau tempurung.
- Fungsi dan cara penyajian : Uyup-uyup atau sering disebut jamu gendhongan atau jamu bagolan, mempunyai fungsi sebagai jamu (obat), terutama bagi para wanita yang habis melahirkan. Uyup-uyup ini dapat menyegarkan ASI. Jamu ini biasanya disajikan di dalam bathok atau gelas.
- Cara makan/ pengkonsumsian : Uyup-uyup yang dituang ke dalam bathok atau gelas bila diminum, rasanya segar, tidak begitu pahit. Sehabis minum uyup-uyup biasanya orang lalu minum air gula atau makan gula kelapa.
- Daerah/ masyarakat lokal : Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 14) Nama makanan : Camcao.
- Asal bahan mentah : Daun camcao.
- Cara pengolahan : Daun camcao dipetik, lalu dicuci bersih. Dimasukkan ke dalam panci, diberi air kemudian daun camcao

	diremas-remas. Sesudah air menjadi kental lalu disaring, dituang ke dalam panci lain, dibiarkan beberapa jam, hingga camcao itu menjadi kental dan agak keras (seperti agar-agar).
Bumbu/ bahan, alat pengolahan	: Syrup, limau nipis, larutan gula merah, santan kelapa, garam, panci, saringan, parut, kalo (saringan kelapa) gelas mangkok, pisau, sendok.
Fungsi dan cara penyajian	: Sebagai penghilang rasa dahaga, terutama bila hawa panas. Camcao ini diambil dengan sendok, dituang ke dalam gelas atau mangkok. Kemudian diberi santan kelapa dan larutan gula merah atau syrup, air limau nipis.
Cara makan/ Pengkonsumsi	: Camcao yang diramu sebagai dhawet atau cao dan disajikan dalam gelas atau mangkok tadi, dapat langsung diminum. Kalau perlu dapat juga menggunakan sendok kecil.
Daerah/ masyarakat lokal	: Daerah Istimewa Yogyakarta.
Lapisan sosial	: Semua.
Kota/ desa	: Semua.

**c. Makanan mentah**

	: Hewan
1) Nama makanan	: Gecok pitik/ ayam mentah.
Asal bahan mentah	: Ayam mentah.
Cara pengolahan	: Ayam setelah disembelih lalu dicabut

bulunya dan isi perutnya dikeluarkan, hati dan rempela diambil dan ditumbuk bersama ayamnya. Bumbu-bumbu setelah dipipis halus, dicampur dengan ayamnya tadi lalu ditumbuk lagi. Kemudian di peras dan disaring. Ampas ayam biasanya juga dimanfaatkan.

- Bumbu/ bahan, alat : Adaskulo waras, sunti, garam mrica, pengolahan : brambang, pisau dapur, lumpang, saringan dari kain, alat untuk menumbuk (pipisan) dari batu serta panci.
- Fungsi dan cara penyajian : Untuk obat. Air hasil perasan tadi dituang dalam gelas atau cangkir lalu diminum.
- Cara makan/ : Diminum sendiri.  
pengkonsumsian
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.

- 2) Nama Makanan : Dawet daging mentah.
- Asal bahan mentah : Daging kambing mentah.
- Cara pengolahan : Daging kambing yang masih segar dicuci lalu dipotong kecil-kecil, kemudian dimasukkan dalam santan yang sudah disiapkan, diberi gula serta garam sedikit.

Bumbu/ bahan, alat pengolahan	:	Gula, santen, garam, air, pisau dapur, saringan, parut telenan, ember dan panci.
Fungsi dan cara penyajian	:	Untuk jamu atau obat. Daging kambing setelah dicampur dengan santan, diberi gula serta garam diaduk lalu dituangkan dalam gelas.
Cara makan/ pengkonsumsian	:	Diminum langsung dari gelas diminum sendiri.
Daerah/ masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan sosial	:	Semua.
Kota/ desa	:	Semua.
3) Nama makanan	:	Lulur kambing mentah.
Asal bahan mentah	:	Kambing mentah.
Cara pengolahan	:	Kambing yang telah disembelih, diambil daging bagian lulurnya saja (otot yang terletak pada tulang belakang) langsung ditelan.
Bumbu/ bahan, alat pengolahan	:	Pisau besar/ parang, telenan.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai obat kuat/ punggung.
Cara makan/ pengkonsumsian	:	Lulur dipotong, diambil dengan tangan langsung ditelan.
Daerah/ masyarakat lokal	:	Pedesaan.
Lapisan sosial	:	Menengah/ bawah.
Kota/ desa	:	Desa.

- 4) Nama makanan : Rempelu (empedu).
- Cara pengolahan : Setelah ayam disembelih, direndam dalam air panas di ember sebentar. Kemudian dibersihkan (bulunya dicabuti), badan ayam lalu dibelah. Isi perut ayam dikeluarkan, lalu empedu diambil dengan hati-hati, agar tidak pecah. Kemudian empedu langsung ditelan.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Tanpa bumbu, pisau tajam telenan, air panas, ember, cawan.
- Fungsi dan cara penyajian : Berfungsi sebagai obat malaria, atau sakit jantung, tanpa disajikan langsung ditelan.
- Cara makan/ pengonsumsiannya : Empedu ayam yang telah dicuci bersih itu terus langsung ditelan, diusahakan supaya tidak pecah, sebab rasanya pahit sekali.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Menengah/ bawah.
- Kota/ desa : Desa.
- 5) Nama makanan : Rempelu babi mentah.
- Asal bahan mentah : Babi mentah.
- Cara pengolahan : Babi yang sudah dikuliti, diambil empedunya. Empedu ini setelah dicuci bersih diletakkan di cawan.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Tanpa bumbu, pisau besar, telenan, cawan.

- Fungsi dan cara penyajian : Empedu babi mentah berfungsi untuk mengobati penyakit muntah darah.
- Cara makan/  
pengkonsumsian : Langsung ditelan tanpa dikunyah lebih dahulu.
- Daerah/ masyarakat lokal : Pedesaan.
- Lapisan sosial : Bawah.
- Kota/ desa : Desa.
- 6) Nama makanan : Telor madu mentah.
- Asal bahan mentah : Telor ayam kampung, madu lebah.
- Cara pengolahan : Telor ayam kampung yang masih baik (baru) dipecah, dimasukkan ke dalam gelas. Telur itu dikocok dengan sendok kecil, merica dihaluskan lalu disaring, kemudian dicampur dengan telur yang dikocok, ditambah madu lebah secukupnya. Kemudian dikocok sekali lagi hingga ketiganya larut menjadi satu.
- Bumbu/ bahan, alat  
pengolahan : Mrica, gelas, sendok, cobek, munthu, ayakan,
- Fungsi dan cara penyajian : Untuk menambah gizi dan juga untuk obat kuat, disajikan dalam gelas.
- Cara makan/  
pengkonsumsian : Larutan ini langsung diminum dari gelas. Diminum sendiri.
- Daerah/ Masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.

- 7) Nama makanan : Tumo (kutu rambut).  
 Asal bahan mentah : Kutu rambut.  
 Cara pengolahan : Pisang emas yang telah masak, dikupas kulitnya. Selanjutnya dimakan bersama kutu rambut.  
 Fungsi dan cara penyajian : Untuk obat sakit kuning.  
 Cara makan/ pengonsumsiannya : Pisang emas itu dikupas kulitnya dengan tangan dan dimakan. Kutu rambut dimasukkan ke dalam mulut langsung ditelan bersama pisang emas. Dimakan sendiri (orang yang sakit).  
 Daerah/ masyarakat lokal : Pedesaan.  
 Lapisan sosial : Menengah/ bawah.  
 Kota/ desa : Desa.

**d. Makanan mentah** : Sayur

- 1) Nama makanan : Acar mentimun.  
 Asal bahan mentah : mentimun (*Cucumis Sativus*).  
 Cara pengolahan : Mentimun dikupas kulitnya dibuang kemudian dipotong menjadi empat bagian memanjang lalu diiris tipis-tipis, diletakkan di dalam suatu tempat (panci). Selanjutnya irisan mentimun itu diberi air sedikit, jahe dan serih yang telah dipukul-pukul, cuka, gula, garam, halus serta cabai rawit utuh.

- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Cukak, gula pasir, bawang merah, garam, cabai rawit, jahe, sereh, pisau, telenan, panci, mangkok.
- Fungsi dan cara penyajian : Penambahan selera makan, acar mentimun yang telah siap itu disajikan di dalam pinggan (mangkok beling) sebagai teman pengiring makan nasi.
- Cara makan/ pengonsumsiian : Diambil dengan sendok, kemudian diletakan di dekat makanan yang hendak dimakan, sesuai kebutuhan.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 2) Nama makanan : Gudhangan mentah.
- Asal bahan mentah : Daun beluntas (*Pluchea Indica*) dan jambu mete (*Anacardium Occidentale*), daun boros, kunci (*Gastrochilus Panduratum*), kecipir (*Papilionaceae*), pucuk lamtara (*Leucaena glauca*) kelapa muda.
- Cara pengolahan : Semua dedaunan tersebut di atas dicuci bersih. Daun yang telah dicuci bersih, diiris halus, diletakkan di dalam piring. Untuk membuat bumbu gudhangan, lombok, kencur, gula, garam terasi, semua dihaluskan, kemudian parutan kelapa muda dimasukkan ke dalam bumbu,

		dicampur hingga merata. Bumbu diambil diletakkan di dalam piring.
Bumbu/ bahan, alat pengolahan	:	Lombok, kencur, gula, garam, terasi, pisau, telenan, parut, kalo, cobek, munthu, piring, sendok.
Fungsi dan cara penyajian	:	Untuk lauk disamping sayur, sebelum disajikan, dedaunan itu dicampur dengan bumbu hingga merata, lalu dihidangkan di piring.
Cara makan/ pengonsumsi	:	Diambil dengan sendok, diletakkan di atas/ dekat nasi yang hendak dimakan. Selanjutnya nasi dengan gudhangan mentah tadi dimakan dengan memakai sendhok atau dengan menggunakan tangan.
Daerah/ masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan sosial	:	Sedang.
Kota/ desa	:	Semua.
3) Nama makanan	:	Urap mentah.
Asal bahan mentah	:	Kobis, kenikir, dan pepaya muda, kacang panjang, kecambah, kelapa muda.
Cara pengolahan	:	Kobis, daun kenikir, daun pepaya muda, kacang panjang, di iris-iris kecil-kecil atau dipotong agak lembut, kelapa muda di parut, bumbu-bumbu diuleg halus kemudian dicampur dengan parutan kelapa muda. Setelah

- irisan sayur dicuci lalu dicampur dengan parutan kelapa muda yang sudah diberi bumbu.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Lombok, kencur, gula, garam, trasi, tempe bosok, dan jeruk purut, pisau, telenan, parut, panci, piring, munthu, cobek, kalo.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai lauk. Kecambah dan irisan sayur setelah dicampur jadi satu dengan parutan kelapa yang sudah diberi bumbu lalu disajikan di atas piring atau panci dan dihidangkan di atas meja atau balai-balai.
- Cara makan/ pengonsumsiannya : Dimakan bersama nasi dengan menggunakan tangan maupun sendok.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 4) Nama makanan : Urap mentimun mentah.
- Asal bahan mentah : Mentimun, kelapa muda.
- Cara pengolahan : Mentimun dikupas, dicuci kemudian dibelah memanjang menjadi empat potong, lalu dipotong tipis-tipis. Bumbu urap disiapkan terdiri dari parutan kelapa muda, yang diberi bumbu (cabai, kencur, garam, gula, terasi) yang telah dihaluskan,

- dicampur dengan bumbu tersebut, sampai rata.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Lombok (cabai), kencur, gula garam, terasi, pisau, telenan parut, piring, cobek, munthu, sendhok dan kalo.
- Fungsi dan cara penyajian : Urap mentimun, dihidangkan di piring, dan berfungsi sebagai pengiring makan nasi atau lauk.
- Cara makan/ pengkonsumsian : Urap mentimun diambil dengan sendok, diletakkan di piring yang berisi nasi lalu nasi beserta urap dimakan bersama dengan menggunakan sendok, atau memakai tangan.
- Daerah/ masyarakat lokal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 5) Nama makanan : Lalapan mentah.
- Asal bahan mentah : Berbagai macam bahan antara lain; jengkol (*Pithecolobium Labotum*), kacang panjang (*Vignasenensis*), kecambah, kemangi (*Ocimum Basilium*), kobis, mentimun, pare ayam (*Momordicacharantia*), petai, petai cina (*Leucaena Glauca*), tomat, terung (*Solanum Cyhpopersicum*).
- Cara pengolahan : Lalaban dicuci bersih, jengkol petai, petai cina dikupas kulitnya kemudian jengkol dan petai diiris atau diutuhkan.

		Kacang panjang dipotong dengan tangan sepanjang æ 5 cm. Kobis serta pare ayam diiris lembut, kecambah dan kemangi : dipethik dipilih yang muda dan bagus. Mentimun, tomat : diiris/ dibelah kemudian dipotong. Terung/ petai cina : diutuhkan saja.
Bumbu/ bahan, alat pengolah		Tanpa bumbu, pisau dapur, telenan, piring.
Fungsi dan cara penyajian	:	Semua lalaban setelah diiris halus atau diutuhkan, disajikan di dalam piring menurut kelompok masing-masing. Lalaban berfungsi sebagai teman makan nasi, untuk penyedap, hingga selera makan bertambah.
Cara makan/ pengonsumsi	:	Lalaban dimakan bersama-sama dengan nasi dan lauk lainnya. Namun cara makannya, tidak setiap suap nasi dibarengi lalaban ini. Mungkin makan dua tiga suap nasi, baru mengambil lalaban tersebut (menurut selera). Biasanya orang mengambil lalaban dari piring dengan tangan saja, lalu dimakan bersama-sama nasi.
Daerah/ masyarakat lokal	:	Semua.
Lapisan sosial	:	Semua.
Kota/ desa	:	Semua.

## 2. Makanan/Minuman Hasil Proses Peragian atau Proses Pengolahan Lainnya.

### a. Makanan Hasil Proses Peragian/Pembusukan : Makanan

- 1) Nama makanan : Tape ketan.  
Asal bahan mentah : Ketan.  
Cara pengolahan : Ketan dicuci bersih ditiriskan lalu dikukus sampai masak, sesudah masak lalu diangin-anginkan di atas nyiru sampai dingin kemudian diberi ragi. Sesudah itu dibungkus dengan daun pisang atau ditaruh dalam kantong plastik dan ditutup rapat selama satu hari satu malam.  
Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Ragi, bakul, nyiru, belanga, kukusan, tungku, dandang, kantong plastik, lidi dan sendok.  
Fungsi dan cara penyajian : Fungsinya sebagai makanan kecil, disajikan di piring.  
Cara makan/ pengonsumsiannya : Lidi sebagai penguat pembungkus tape dicabut, lalu daun pisang dibuka. Isinya diambil dengan sendok atau tangan langsung dimakan, jika ditaruh dalam kantong plastik pengikatnya dilepas dan dibuka, isinya dituang dalam piring dan dimakan pakai sendok atau tangan.  
Daerah/ masyarakat lokal : Semua.

Lapisan sosial	: Semua.
Kota/ desa	: Semua.
2) Nama makanan	: Tape Ketela.
Asal bahan mentah	: Singkong.
Cara pengolahan	: Sama dengan tape ketan, hanya saja setelah diberi ragi kemudian ketela tersebut disimpan dalam tenggok yang diberi alas daun pisang lalu ditutup rapat dengan daun pisang selama satu hari satu malam.
Bumbu/ bahan, alat pengolahan	: Ragi, bakul, pisau, belanga, tungku, kayu bakar, kukusan, daun pisang, sendok dan tampah.
Fungsi dan cara penyajian	: Berfungsi sebagai makanan kecil, disajikan dalam piring atau dibungkus daun pisang.
Cara makan/ pengonsumsiannya	: Setelah daun pisang sebagai pembungkus dibuka lalu tape tersebut langsung diambil dan dimakan pakai sendok atau tangan. Atau dapat pula ditaruh dalam piring kemudian diambil satu persatu dengan sendok maupun tangan.
Daerah/ masyarakat asal	: Semua.
Lapisan sosial	: Semua.
Kota/ desa	: Semua.

- 3) Nama makanan : Tape Gaplek.  
 Asal bahan mentah : Gaplek.  
 Cara pengolahan : Sama dengan tape ketan, hanya saja gaplek tadi diiris-iris kecil, dan cara membungkusnya sama dengan tape ketan hanya agak lebih besar sedikit. Dimasukkan dalam tenggok sudah berupa bungkus. Waktunya juga sama yaitu satu hari satu malam.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Sama dengan pembuatan tape lainnya hanya bahan dari gaplek.  
 Fungsi dan cara penyajian : Sama dengan tape ketan.  
 Cara makan/ pengkonsumsian : Sama dengan tape ketan.  
 Daerah/ masyarakat asal : Gunung Kidul.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Desa.
- 4) Nama makanan : Tempe Bosok.  
 Asal bahan mentah : Tempe mentah.  
 Cara pengolahan : Tempe setelah jadi tidak segera dimasak tetapi disimpan dua atau tiga hari supaya menjadi busuk. Setelah itu baru digunakan untuk membuat sayur.
- Bumbu/ bahan, alat pengelola -  
 Fungsi dan cara penyajian : Sebagai penyedap sayur atau supaya lekas menjadi empuk.  
 Cara makan/ pengkonsumsian : -

- Daerah/ masyarakat asal : Semua.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Semua.
- 5) Nama makanan : Semayi.  
 Asal bahan mentah : Ampas kelapa.  
 Cara pengolahan : Ampas kelapa yang sudah dibungkus dengan daun kelapa dibiarkan kurang lebih dua hari dua malam, lalu diberi bumbu gula jawa, tempe bosok, garam, cabai rawit dicampur menjadi satu. Kemudian dimasukkan dalam daun pisang dibentuk seperti lemper, baru dipes (dipanggang di atas api tetapi di atasnya diberi batu bata) sampai masak.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Gula jawa, cabai rawit, tempe bosok, garam, daun pisang, tungku, kayu bakar, batu bata dan lidi.
- Fungsi dan cara penyajian : Seperti lauk, disajikan di atas piring.  
 Cara makan/ pengkonsumsian : Lidi dicabut dan daun pisang dibuka, isinya diletakkan di piring lalu dipotong-potong sebagai teman makan nasi dengan sendok dan tangan.
- Daerah/ masyarakat asal : Wonosari.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Desa.

- 6) Nama makanan : Lento.
- Asal bahan mentah : Tempe bosok.
- Cara pengolahan : Tempe bosok di uleg atau digilas sampai lembut sekali, lalu dicampur dengan bumbu yang terdiri dari cabai, brambang, bawang, kencur, gula jawa dan garam. Kemudian dibentuk bundar (bulat-bulat kecil) dan diolesi pati kanji yang agak kental baru digoreng.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Cabai, brambang, bawang, kencur gula jawa, dan garam serta tempe bosok, pati kanji, cobek, munthu, panci, sotil, erok-erok wajan, belanga dan kayu bakar.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai lauk dan disajikan di piring untuk makan pagi, siang, dan malam.
- Cara makan/ pengonsumsiannya : Setelah lento digoreng dan dalam keadaan dingin lalu diambil satu persatu disajikan di piring dan dimakan pakai sendok maupun tangan.
- Daerah/ masyarakat asal : Wonosari/ Gunung Kidul.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 7) Nama makanan : Tempe Kedelai.
- Asal bahan mentah : Kedelai mentah (Gilycine Soya Max).
- Cara pengolahan : Kedelai mentah diredam dalam kuah

besar selama kurang lebih dua hari dua malam, lalu dibersihkan dan diinjak-injak sampai kulit luarnya mengelupas. Setelah kelihatan bersih lalu dikukus sampai masak dan diturunkan serta diangin-anginkan dalam nyiru. Kemudian diberi ragi. Baru dibungkus dengan daun pisang dan diikat dengan merang dan ditaruh dalam goni atau bagor.

- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Ragi, daun pisang, merang, bagor/ goni, kwali besar, ember plastik, kukusan, panci, belanga, kayu bakar, tungku, nyiru.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai lauk atau makanan kecil. Sebagai lauk disajikan bersama nasi dan sebagai makanan kecil disajikan bersama minuman. Dapat pula digoreng dan dibakar untuk campuran sambal.
- Cara makan/ pengonsumsiannya : Sebagai teman makan diambil satu persatu dengan sendok maupun tangan. Sebagai makanan kecil dapat langsung dimakan bersama cabai rawit. Dapat pula dibuat sambal untuk teman makan nasi.
- Daerah/ masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.

- 8) Nama makanan : Tempe Koro dan Tempe Benguk.  
 Asal bahan mentah : Koro dan benguk (Mucuna-Utilis).  
 Cara pengolahan : Sama dengan tempe kedelai, tetapi waktu untuk merendam koro dan benguk ini lebih lama yaitu kurang lebih tiga hari tiga malam.  
 Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Sama dengan membuat tempe kedelai, tetapi tidak dapat untuk campuran sambal.  
 Cara makan/ pengkonsumsian : Sama dengan tempe kedelai dan tidak biasa dibuat sambal.  
 Daerah/ masyarakat asal : Wonosari.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Semua.

***b. Makanan Hasil Proses Peragian/ Pembusukan : Minuman***

- 1) Nama makanan : Air Tape Ketela.  
 Asal bahan mentah : Ketela.  
 Cara pengolahan : Ketela setelah menjadi tape ditiriskan supaya keluar airnya setetes demi setetes dan ditampung dengan panci. Setelah terkumpul banyak lalu dimasukkan dalam botol.  
 Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Sama dengan membuat tape ketela.  
 Fungsi dan cara penyajian : Sebagai minuman, disajikan dalam gelas dan tidak sebagai minuman

- rutin, melainkan sebagai minuman kenikmatan.
- Cara makan/ : Diminum secara langsung, dengan  
 pengkonsumsian gelas.
- Daerah/ masyarkat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 2) Nama makanan : Air Tape Ketan.
- Asal bahan mentah : Ketan.
- Cara pengolahan : Ketan setelah jadi tape ditiriskan supaya airnya keluar lalu ditampung dengan panci. Setelah terkumpul banyak dimasukkan dalam botol.
- Bumbu/ bahan, alat : Sama dengan membuat tape ketan.  
 pengolahan
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai minuman dan dapat pula diproses menjadi makanan kecil yang disebut brem. Tidak sebagai minuman rutin melainkan sebagai minuman kenikmatan.
- Cara makan/ : Diminum secara langsung dengan  
 pengkonsumsian gelas.
- Daerah/ masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 3) Nama makanan : Air Legen.
- Asal bahan mentah : Air bunga pohon kelapa/ aren (enau).

Cara pengolahan	: Nira (legen) air bunga pohon kelapa/ enau yang diambil dengan jalan di deres dan dimasukkan bumbung yang sudah diberi kayu angin dan air kapur dengan tujuan agar tidak cepat busuk, dikumpulkan menjadi satu lalu disaring. Setelah disaring air dapat langsung diminum atau dengan direbus terlebih dahulu sampai mendidih.
Bumbu/ bahan, alat pengolahan	: Kayu angin, air kapur, air nira, sabit, bumbung, belanga, irus, tungku, kayu bakar.
Fungsi dan cara penyajian	: Sebagai minuman segar, disajikan di dalam gelas atau cangkir.
Cara makan/ minum	: Diminum langsung tanpa sendok.
Daerah/ masyarakat asal	: Semua.
Lapisan sosial	: Semua.
Kota/ desa	: Desa

### **3. Makanan/Minuman Yang Dimasak Secara Sederhana Cara Direbus/Dibakar.**

#### **a. Makanan Hasil Masakan Cara Sederhana : Makanan**

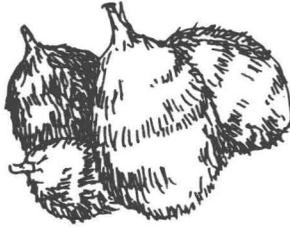
- 1) Nama makanan : Kimpul Godhog.
- Asal bahan mentah : Keladi (*Colocasia Esculenta*, Schott)
- Cara pengolahan : Keladi yang sudah dikupas kulitnya

		dicuci bersih lalu direbus sampai masak.
	Bumbu/ bahan, alat pengolahan	: Air, belanga, kwali, panci, tungku, semprong, pacul, pisau dan kalo.
	Fungsi dan cara penyajian	: Sebagai makanan sambilan, dimakan pada waktu pagi, siang dan sore hari. Diletakkan pada piring atau kalo di atas meja atau grobogan.
	Cara makan/ pengkonsumsian	: Sesudah dingin kulit luarnya dikupas lalu dimakan dengan diiris-iris atau digigit dengan gigi.
	Daerah/ masyarakat asal	: Pedesaan.
	Lapisan sosial	: Semua.
	Kota/ desa	: Desa.
2)	Nama makanan	: Uwi Godok.
	Asal bahan mentah	: Uwi ( <i>Dioscorea Alata</i> , Liun).
	Cara pengolahan	: Uwi diambil dari batangnya dan dikupas kulitnya baru dicuci sampai bersih. Setelah itu dikukus, atau direbus sampai masak.
	Bumbu/ bahan, alat pengolahan	: Air, tungku, belanga, kwali, panci, pisau, kalo, arang, kayu bakar.
	Fungsi dan cara penyajian	: Sebagai makanan sambilan, dimakan pagi, siang dan sore hari. Diletakkan pada piring atau kalo dan ditaruh di atas meja atau balai-balai serta dapat pula di grobogan.
	Cara makan/ pengkonsumsian	: Uwi sesudah masak langsung diambil dengan tangan kemudian dimakan.

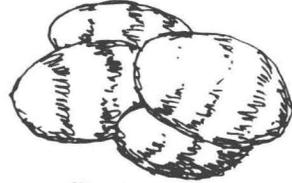
- Daerah / masyarakat asal : Pedesaan.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 3) Nama makanan : Tales Godhog.
- Asal bahan mentah : Tales. (*Colocasia Escutenta*, Schoott).
- Cara pengolahan : Tales yang dicabut dari dalam tanah kemudian dicuci bersih dan direbus sampai masak.
- Bumbu/ bahan, alat : Air, tungku, belanga, pisau, kalo, arang kayu bakar, kwali dan panci.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sambilan, dimakan pagi, siang dan malam hari. Diletakkan di atas piring atau kalo dan ditaruh di atas grobogan dan di balai balai serta di atas meja.
- Cara makan/ : Tales setelah direbus kemudian pengonsumsiannya dikupas kulitnya dan diiris-iris kecil-kecil pakai pisau baru dimakan dengan tangan.
- Daerah/ Masyarakat asal : Pedesaan.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 4) Nama makanan : Gembili Godhog dan Gembolo Godhok.
- Asal bahan mentah : Gembili dan Gembolo.
- Cara pengolahan : Gembili yang baru diambil dari dalam tanah setelah dicuci bersih tanpa dikupas terlebih dahulu kemudian direbus sampai masak.

- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Air, tungku, belanga, kayu bakar, kwali, kalo dan panci, pacul, pisau.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sambilan, dimakan pagi, siang dan malam hari, diletakkan di atas piring atau kalo, dan disajikan di atas meja atau grobogan atau di balai-balai.
- Cara makan/ pengkonsumsian : Gembili setelah masak kemudian dikupas kulitnya dan dimakan dengan tangan dan langsung diambil dari piring atau kalo.
- Daerah/ masyarakat asal : Pedesaan.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- Catatan : Gembili lebih kecil dari pada gembolo, dan gembolo ini dapat besar sekali.
- 5) Nama makanan : Garut Godhog.
- Asal bahan mentah : Garut (Maranta Arundinacca).
- Cara pengolahan : Garut setelah dicabut kemudian dicuci bersih dan tidak dikupas kulitnya, kemudian direbus sampai masak.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Air, tungku, belanga, kwali, panci, pisau, cangkul, kayu bakar, kalo.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sambilan, dimakan pagi, siang dan malam hari. Diletakkan di atas piring atau kalo ditaruh dalam grobogan atau di atas meja atau balai-balai.

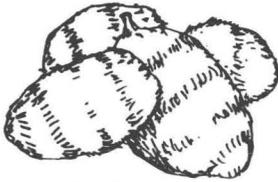
- Cara makan/  
pengkonsumsian : Garut setelah dingin kemudian dikupas kulitnya dengan tangan dan dapat pula dengan pisau. Ada yang langsung dimakan atau diiris-iris kecil-kecil baru dimakan dengan tangan.
- Daerah/ masyarakat asal : Pedesaan.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa. : Semua.
- 6) Nama makanan : Lembong Godhog.
- Asal bahan mentah : Lembong (*Canna Edulis*, Ken).
- Cara pengolahan : Lembong setelah dicabut kemudian dicuci bersih dan direbus sampai masak. Kulitnya belum sampai masak. Kulitnya belum dikupas dan baru dikupas setelah masak.
- Bumbu/ bahan, alat : Air, cangkul, tungku, belanga, kwali, kayu bakar, kalo dan panci, pisau.
- pengolahan
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sambilan, dimakan pagi, siang dan malam hari. Diletakkan di atas piring atau kalo ditaruh dalam grobogan atau di atas meja atau balai-balai.
- Cara makan/  
pengkonsumsian : Lembong setelah masak kemudian dikupas kulitnya dengan pisau dan langsung dimakan dengan tangan.
- Daerah/ masyarakat asal : Pedesaan
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.



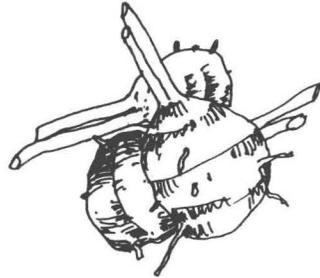
Uwi



Kimpul



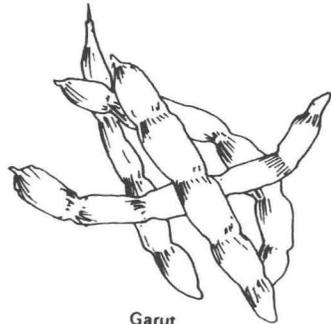
Gembili



Tales



Ganyong



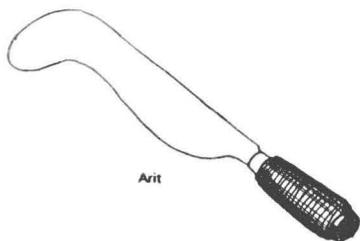
Garut



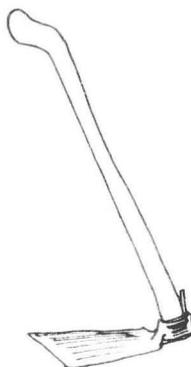
Keren



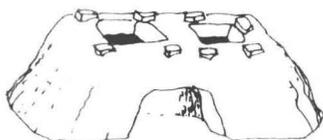
Semprong



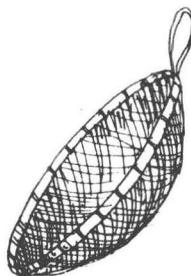
Arit



Cangkul



Keren Tanah



Kalo

- 7) Nama makanan : Suweg Godhok.  
 Asal bahan mentah : Suweg (Amorphaphalus Campaluntang).  
 Cara pengolahan : Suweg dikupas kulitnya kemudian dipotong-potong dan dicuci bersih baru direbus sampai masak.  
 Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Air, cangkul, tungku, belangan, kwali, panci, kalo, pisau, kayu bakar.  
 Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sambilan, pada pagi, siang dan malam hari diletakkan di atas meja atau di grobogan atau di atas balai-balai yang beralaskan tikar.  
 Cara makan/ pengonsumsiannya : Suweg dihilangkan kulitnya yang masih melekat kemudian langsung dimakan.  
 Daerah/ masyarakat asal : Pedesaan.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Desa.
- 8) Nama makanan : Becicing Godhog.  
 Asal bahan mentah : Becicing.  
 Cara pengolahan : Becicing setelah dicuci bersih kemudian direbus sampai masak. Selama direbus kulitnya tidak dikupas.  
 Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Air, belanga, tungku, kwali, kendil, panci, kayu bakar, pisau, kalo.  
 Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sambilan, dimakan sewaktu-waktu menurut kebutuhan. Diletakkan di atas piring atau kalo

- ditaruh dalam grobogan atau meja, dan di atas balai-balai di atas tikar.
- Cara makan/ : Becicing setelah masak dan sudah  
 pengkonsumsian : dingin kemudian diambil dan  
 dihilangkan kulitnya dan langsung  
 dimakan dengan tangan.
- Daerah/ masyarakat asal : Pedesaan.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Desa.
- 9) Nama makanan : Katak Godhog.  
 Asal bahan mentah : Katak.  
 Cara pengolahan : Katak dicuci bersih kemudian direbus  
 sampai masak.
- Bumbu/ bahan, alat : Air, tungku, belanga, kwali, kendil,  
 pengolahan : kayu bakar, kalo, panci dan piring.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sambilan, dimakan  
 pagi, siang dan malam hari.  
 Diletakkan di atas piring atau kalo dan  
 ditaruh di dalam grobogan atau  
 balai-balai.
- Cara makan/ : Sesudah dingin kulit luarnya dikupas  
 pengkonsumsian : langsung dimakan dengan tangan.
- Daerah/ masyarakat asal : Pedesaan.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Desa.
- 10) Nama makanan : Tomboroso Godhog.  
 Asal bahan mentah : Tomboroso.

- Cara pengolahan : Tomboroso dikupas kulitnya dan dicuci bersih kemudian direbus sampai masak.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Air, tungku, belanga, kwali, panci, pisau, kayu bakar, kalo.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sambilan pada waktu pagi, siang dan malam hari. Diletakkan di atas piring atau kalo.
- Cara makan/ pengkonsumsian : Sesudah diturunkan dari kwali kemudian ditaruh dalam kalo atau panci langsung diambil dengan tangan atau sendok dan dimakan.
- Daerah/ masyarakat asal : Kulon Progo.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 11) Nama makanan : Katak Bakar.
- Asal bahan mentah : Katak.
- Cara pengolahan : Katak dibersihkan kemudian langsung dibakar di atas bara atau geneman rambut padi sampai masak.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Tungku, keran, kayu bakar dan geneman rambut padi.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sambilan, dimakan sewaktu-waktu; pagi, siang dan malam hari.
- Cara makan/ pengkonsumsian : Katak yang sudah masak langsung dimakan dengan tangan.
- Daerah/ masyarakat asal : Pedesaan.

- Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Desa.
- 12) Nama makanan : Uwi Bakar.  
 Asal bahan mentah : Uwi.  
 Cara pengolahan : Uwi yang masih panjang dipotong-potong, kemudian dicuci bersih baru dibakar di atas bara atau geneman rambut padi sampai masak.  
 Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Tungku, keren, geneman rambut padi, kayu bakar.  
 Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sambilan pada waktu pagi, siang dan malam hari.  
 Cara makan/ pengkonsumsian : Uwi yang sudah masak dikupas kulitnya langsung dimakan pakai tangan.  
 Daerah/ masyarakat asal : Pedesaan.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Desa.
- 13) Nama makanan : Kimpul Bakar.  
 Asal bahan mentah : Kimpul/ keladi.  
 Cara pengolahan : Keladi dicuci bersih tanpa dikupas kulitnya lebih dulu dipanggang di atas bara atau blubukan rambut padi selama kurang lebih tiga puluh menit sesudah masak baru diambil.  
 Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Kayu bakar, tungku, belanga, rambut padi, keren, dan pisau.

- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sambilan pada waktu pagi, siang dan malam hari.
- Cara makan/  
pengkonsumsian : Kimpul yang sudah kelihatan dingin diambil dikupas dengan tangan dan pakai pisau juga dapat. Pakai tangan langsung dimakan, tetapi jika pakai pisau diiris kecil-kecil baru dimakan.
- Daerah/ masyarakat asal : Pedesaan.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 14) Nama makanan : Suweg Bakar.
- Asal bahan mentah : Suweg sesudah dibersihkan kemudian langsung dibakar tanpa dikupas kulitnya.
- Bumbu/ bahan, alat  
pengolahan : Tungku, keren, kayu bakar dan geneman rambut padi.
- Fungsi dan cara penyajian : Untuk makanan sambilan, dimakan pagi, siang dan malam hari.
- Cara makan/  
pengkonsumsian : Setelah suweg dihilangkan kulitnya baru dimakan dengan memakai tangan.
- Daerah/ masyarakat asal : Pedesaan.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 15) Nama makanan : Gembili dan Gembolo Bakar.
- Asal bahan mentah : Gembili dan gembolo.
- Cara pengolahan : Gembili dan gembolo yang masih ada

- kulitnya sesudah dicuci langsung dipanggang di atas bara atau dimasukkan dalam geneman rambut padi.
- Bumbu/ alat, bahan pengolahan : Tungku, keren, geneman rambut padi dan kayu bakar.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sambilan, dimakan pagi, siang dan sore hari.
- Cara makan/ pengkonsumsian : Sesudah dikupas kulitnya langsung dimakan dengan tangan.
- Daerah/ masyarakat asal : Pedesaan.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 16) Nama makanan : Tales Bakar.
- Asal bahan mentah : Tales.
- Cara pengolahan : Tales setelah dibersihkan dan belum dikupas kulitnya lalu dibakar di atas bara atau geneman rambut padi, sampai masak.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Tungku, keren, kayu bakar, geneman rambut padi.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sambilan, dimakan pada waktu pagi, siang dan sore hari.
- Cara makan/ pengkonsumsian : Talas sesudah dingin kemudian dikupas kulitnya dan langsung dimakan pakai tangan.
- Daerah/ masyarakat asal : Pedesaan.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.

- 17) Nama makanan : Tomboroso Bakar.  
 Asal bahan mentah : Tomboroso.  
 Cara pengolahan : Tomboroso yang sudah dibersihkan tanpa dikupas kulitnya langsung dibakar di atas bara atau geneman rambut padi.  
 Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Tungku, keren, kayu bakar, geneman rambut padi.  
 Fungsi dan cara penyajian : Untuk makanan sambilan, dimakan pagi, siang dan sore hari.  
 Cara makan/ pengonsumsiannya : Tomboroso setelah dingin diambil dan dikupas kulitnya dan langsung dimakan pakai tangan.  
 Daerah/ masyarakat asal : Pedesaan (Hargomulyo, Kokap, Kulon Progo).  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Desa.

**b. Makanan Hasil Masakan Cara Sederhana : Minuman**

- 1) Nama minuman : Wedang Asem Gula Jawa.  
 Asal bahan mentah : Asem (Tamarindus Indica, Linn).  
 Cara pengolahan : Asem dan gula jawa dimasukkan dalam gelas atau cangkir, kemudian dituangi air panas yang sudah mendidih dan diaduk sampai gula jawa tersebut larut.  
 Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Gula jawa, air, keren, tungku, gelas, cangkir, sendok teh.

- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai minuman segar dihidangkan di dalam gelas/ cangkir.
- Cara makan/ minum : Setelah diaduk diminum dengan sendok dan juga bisa langsung diminum.
- Daerah/ masyarakat asal : Gunung Kidul (Jetis, Paltayan).
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 2) Nama minuman : Wedang Jahe.
- Asal bahan mentah : Jahe (*Zingiber Officinale*).
- Cara pengolahan : Sepotong jahe dibakar terlebih dahulu kemudian dengan dilandasi kayu dipukul-pukul agar keluar airnya. Setelah itu dimasukkan dalam gelas atau cangkir serta diberi gula jawa/ gula pasir. Sesudah itu air yang sudah mendidih dituangkan ke dalam cangkir/ gelas tersebut.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Gula jawa, gula pasir, air, anglo, ceret, keren, gelas/ cangkir.
- Daerah/ masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 3) Nama makanan : Wedang Jeruk.
- Asal bahan mentah : Air jeruk. (*Citrus Aurantium*).
- Cara pengolahan : Jeruk setelah dibersihkan lalu diperas dan dimasukkan dalam gelas atau

		cangkir bersama gula jawa atau gula pasir kemudian dituangi air panas atau mendidih.
Bumbu/ bahan, alat pengolahan	:	Tungku, keren anglo, kayu bakar, arang, ceret, gelas/ cangkir dan sendok teh.
Fungsi dan cara penyajian	:	Dapat sebagai obat batuk dan dapat pula sebagai minuman segar, dihidangkan di dalam gelas/ cangkir.
Cara makan/ minum	:	Diminum dengan menggunakan sendok atau langsung diminum.
Daerah/ masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan sosial	:	Semua.
Kota/ desa	:	Semua.
4)		
Nama minuman	:	Wedang Kopi Pait.
Asal bahan mentah	:	Biji kopi ( <i>Coffea. Spp</i> ).
Cara pengolahan	:	Kopi setelah menjadi bubuk dimasukkan dalam gelas atau cangkir. Sesudah itu dituangi air yang mendidih dan diaduk sampai rata.
Bumbu/ bahan, alat pengolahan	:	Air, keren, tungku, kayu bakar, ceret, gelas/ cangkir dan sendok teh.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai penghangat tubuh, dan menghilangkan rasa kantuk dan disajikan dalam gelas/ cangkir.
Daerah/ masyarakat asal	:	Kepuharjo, Cangkringan, Sleman.
Lapisan sosial	:	Semua.
Kota/ desa	:	Desa.

- 5) Nama minuman : Wedang Sere.  
 Asal bahan mentah : Daun sere (Cymbopogon-Winterionus).  
 Cara pengolahan : Daun sere dicuci bersih, bersama gula, air bersih dimasak sampai mendidih baru dituangkan dalam gelas atau cangkir.  
 Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Gula pasir, atau gula jawa, air, tungku, keren, ceret, gelas atau cangkir dan sendok teh.  
 Cara makan/ minum : Diminum dengan sendok atau langsung diminum.  
 Daerah/ masyarakat asal : Semua.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Semua.
- 6) Nama minuman : Wedang Teh Pait.  
 Asal bahan mentah : Teh. (Camelia Sinensis).  
 Cara pengolahan : Teh dimasukkan dalam teko atau porong, lalu dituangi air panas yang sudah mendidih. Setelah beberapa saat kemudian air tersebut dituangkan dalam cangkir atau gelas.  
 Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Tungku, keren, ceret, teko, cangkir, kayu bakar dan sendok kecil.  
 Fungsi dan cara penyajian : Sebagai minuman harian, dihidangkan di dalam gelas atau cangkir.

- Cara makan/ minum : Setelah dituangkan dari teko, atau porong langsung diminum dengan gelas dan cangkir.
- Daerah/ masyarakat asal : Jetis, Paliyan Gunung Kidul (Wonosari).
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 7) Nama minuman : Wedang Teh Cakot.
- Asal bahan mentah : Teh.
- Cara pengolahan : Teh dimasukkan dalam teko atau porong lalu dituangi air panas yang sudah mendidih. Setelah ditunggu beberapa saat kemudian air teh tersebut dituangkan dalam cangkir atau gelas.
- Bumbu/ bahan, alat pengolahan : Gula jawa, tungku, keren, kayu bakar, ceret, cangkir porong, gelas.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai minuman harian, dihidangkan dalam gelas atau cangkir.
- Cara makan/ minum : Setelah dituangkan dalam teko, air teh tersebut diminum sambil menggigit gula jawa sedikit demi sedikit, akhirnya air teh itu habisnya bersama-sama dengan gula jawa tersebut. Tangan kanan pegang cangkir dan tangan kiri memegang gula jawa.
- Daerah/ masyarakat asal : Pedesaan.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.

#### **4. Makanan/Minuman Yang Dimasak Secara Kompleks (bahannya, bumbu, dan cara pengolahannya).**

##### ***a. Makanan Hasil Masakan Cara Kompleks : Makanan Pokok dan Lauk-Pauk***

Yang dimaksud dengan makanan pokok dan lauk-pauk hasil masakan cara kompleks adalah semua jenis makanan yang dimasak secara kompleks dan dapat dipakai sebagai makanan pokok. Yang dimaksud dengan memasak cara kompleks adalah memasak dari beberapa unsur bahan secara bersama-sama di dalam satu proses memasak.

- 1) Nama makanan : Arem-arem.  
Asal bahan mentah : Beras, daging, kelapa.  
Bumbu/ bahan/ alat : Garam, bawang merah, bawang putih, kunci, laos, cabe merah daun salam, trasi, kemiri. Daun pisang, biting/ sudip, panci dan lain-lainnya.  
Cara pengolahan : Beras dicuci, dikukus sampai setengah masak, dikaru dengan diberi garam dan salam. Selanjutnya bumbu dihaluskan, ikan dicincang dan dihaluskan untuk kemudian dimasak bersama-sama dengan bumbu dan diberi santan kental ditunggu sampai kering, sebagai bahan pengisi. Beras yang sudah dikaru, setelah dingin dibungkus dengan daun pisang dan

diisi dengan bahan pengisi tersebut. Bentuk bungkusannya seperti membuat lemper tetapi lebih besar dan pada ujung-ujungnya disemat dengan sudip/ biting, lalu dikukus sampai masak kurang lebih selama 2 (dua) jam.

- Fungsi/ cara pengonsumsiannya : Sebagai pengganti makan siang/ malam.
- Cara makan dan minum : Dikupas kulitnya/ pembungkusnya lalu dimakan tanpa memakai sendok. Minum biasanya air putih/ teh.
- Daerah masyarakat asal : Semua.
- Lapisan : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 2) Nama makanan : Nasi Goreng.
- Asal bahan mentah : Nasi, telur, ketimun, tomat.
- Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih, terasi, garam, kecap, cabe merah. Wajan, pisau, solet, sendok, garpu.
- Cara pengolahan : Telur dikocok, didadar, setelah masak diiris-iris halus, kemudian tomat, ketimun diiris tipis-tipis digoreng, selanjutnya cabe bawang putih, kemiri, terasi, garam digiling halus. Selanjutnya bumbu-bumbu dimasukkan ke wajan, nasi dicampur kecap sampai merata terus digoreng

sampai masak. Dihadangkan dengan telur, udang goreng, krupuk, dan lalapan tomat, ketimun serta bawang merah goreng.

- Fungsi/ cara pengkonsumsian : Sebagai pengganti makan pagi.
- Cara makan dan minum : Dimakan pakai piring, dengan sendok dan garpu, serbet, tempat mencuci tangan, minuman susu/ air putih.
- Daerah Masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.

- 3) Nasi makanan : Nasi Gurih Jagung.
- Asal bahan mentah : Beras jagung, kelapa tua, abon ketimun, telur.
- Bumbu/ bahan/ alat : Garam, daun salam, daun serai, kukusan, pengaron, piring, daun pisang, sendok, dandang/ soblok.
- Cara pengolahan : Beras jagung, salam, garam dan santan, serai, direbus setengah masak kemudian dikukus lagi sampai masak. Setelah masak ditaruh di piring langsung atau di pengaron/ tenggok. Untuk hiasan lauk abon, telur dadar, lalapan, ketimun.
- Fungsi / cara pengkonsumsian : Dihadangkan untuk keperluan upacara.
- Cara makan dan minum : Dimakan dengan memakai sendok alas piring atau dengan takir memakai

- tangan, tempat mencuci tangan dan serbet disediakan. Minum teh atau air putih.
- Daerah masyarakat asal : Kepuharjo, Cangkringan, Sleman.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Desa.
- 4) Nama makanan : Nasi Gurih (nasi wuduk).  
 Asal bahan mentah : Beras, kelapa, minyak goreng.  
 Bumbu/ bahan/ alat : Salam, garam, pengaron, piring, kukusan, dandang, daun pisang.  
 Cara pengolahannya : Beras dicuci, dikukus sampai setengah masak. Kelapa diparut diambil santannya. Santan direbus diberi daun salam dan garam sampai mendidih, kemudian beras yang sudah setengah masak dikaru dengan santan kemudian dikukus sampai masak.  
 Fungsi/ cara pengonsumsiannya : Untuk upacara kenduri, dibagi-bagikan dengan takir daun pisang.  
 Cara makan dan minum : Dimakan memakai tangan, lauknya ingkung ayam. Minuman teh.  
 Daerah masyarakat asal : Semua.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Semua.
- 5) Nama makanan : Nasi Punar.  
 Asal bahan mentah : Beras, kunyit, santan.

- Bumbu/ bahan/ alat : Daun pandan, daun salam, garam bawang merah. Pengaron, kukusan, panci, keren, piring, wajan.
- Cara pengolahan : Beras (yang baik, utuh) dicuci bersih kemudian ditanak. Santan direbus bersama daun pandan, garam, air kunyit. Beras yang sudah ditanak dikaru dengan santan yang sudah direbus tadi, kemudian ditutup dan dikukus sampai masak. Nasi dihidangkan pada piring besar di atasnya dihias dengan telur dadar yang diiris-iris, sambel kering, kacang goreng, dan lalapan ketimun, bawang merah goreng.
- Fungsi/ cara pengkonsumsi: Untuk keperluan upacara.
- Cara makan dan minum : Dimakan dengan sendhok, alas piring, minuman air putih.
- Daerah masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 6) Nama makanan : Nasi Tim.
- Asal bahan mentah : Beras, telur/ daging ayam.
- Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih, lada pala, garam, daun salam. Panci, cobek, soblok, piring kecil, sendhok.
- Cara pengolahan : Beras dicuci, ditanak sampai setengah masak, dicampur dengan daging ayam

atau telur, diberi bumbu yang sudah dihaluskan. Soblok diisi air kira-kira  $\frac{1}{3}$  bagian kemudian panci yang berisi nasi dimasukkan ke dalam soblok dan direbus sampai masak.

- Fungsi/ cara pengonsumsiannya : Untuk makan bayi.  
Cara makan dan minum : Disuapkan dengan sendhok kecil memakai alas piring kecil.  
Daerah masyarakat asal : Semua.  
Lapisan sosial : Semua.  
Kota/ desa : Semua.

#### ***Lauk dari bahan daging/telur/ikan.***

- 1) Nama makanan : Ayam goreng.  
Asal bahan mentah : Ayam kampung, air kelapa.  
Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, salam, laos, gula jawa, wajan panci, solet, serok dan kompor.  
Cara pengolahan : Ayam disembelih, dibersihkan bulunya lalu dicuci. Kemudian diambil jeroannya dan dagingnya dipotong-potong dan dicuci lagi. Bumbu dihaluskan kecuali salam dan laos serta asam, setelah itu dicampur dengan daging ayam dan diberi air kelapa dan direbus sampai empuk kemudian digoreng.

Fungsi dan cara pengkonsumsian : Untuk lauk dihidangkan di atas piring lauk bersama sambal dan sayur lainnya. Dan biasanya disertai lalapan seperti ketimun, kobis dan daun slada.

Cara makan dan minum : Dimakan dengan sendhok dan garpu atau sering dengan tangan.

Daerah/ masyarakat asal : Kraton Yogyakarta.

Lapisan sosial : Bangsawan.

Kota/ desa : Kota.

- 2) Nama makanan : Semur Piyik Merpati.
- Asal bahan mentah : Merpati muda.
- Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, lada halus, pala garam, cuka, air minyak goreng dan kecap. Panci, kompor, minyak tanah, wajan, cobek, munthu.
- Cara pengolahan : Daging merpati dibersihkan dan dipotong-potong. Sesudah itu daging merpati muda diberi bumbu dan diberi air serta direbus sampai masak. Tidak lupa kecap dan cuka dimasukkan ke dalam masakan tersebut.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Dimakan bersama dengan nasi pada waktu pagi, siang dan malam.
- Cara makan dan minum : Ditaruh dalam piring bersama dengan nasi lalu dimakan.
- Daerah/ masyarakat asal : Kraton Yogyakarta.
- Lapisan sosial : Bangsawan.
- Kota/ desa : Kota.

- 3) Nama makanan : Gecok Genem.  
 Asal bahan mentah : Daging cincang/ daging ayam.  
 Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih, kencur, cabai merah, sunti, salam, laos, belimbing atau tomat yang belum masak, daun pisang, cobek, munthu, panci, soblok, sudip.  
 Cara pengolahan : Daging ayam dipotong-potong dan bumbu dihaluskan kecuali salam dan laos. Tomat dan belimbing diiris-iris tipis, kemudian daging dibungkus satu persatu dengan diberi bumbu cabe, tomat penyedap dan irisan tomat/ belimbing baru diberi santan kental satu sendok sayur dan dikukus sampai masak.  
 Fungsi dan cara pengkonsumsian : Untuk lauk disajikan di atas piring lauk.  
 Cara makan/ minum : Dibuka bungkusnya, dituang dalam piring yang telah diisi nasi atau lonthong, baru dimakan dengan sendhok dan garpu.  
 Daerah/ masyarakat asal : Kraton Yogyakarta.  
 Lapisan sosial : Bangsawan.  
 Kota/ desa : Kota.
- 4) Nama makanan : Ayam Betutu.  
 Asal bahan mentah : Ayam, kentang, telur dan mentega.  
 Bumbu/ bahan/ alat : Mrica, pala, bawang putih, garam,

- bawang merah, penyedap, pisau, soblok, kompor, tali dari bambu yang telah diikat.
- Cara pengolahan : Ayam disembelih kemudian dibersihkan bulunya dan dicuci bersih baru dibelah diambil jerohnya. Setelah itu jerohnya dicincang sampai halus dan dicampur dengan bumbu yang telah dihaluskan. Kemudian dimasukkan ke dalam perut ayam lalu diikat seperti membuat ingkung dan dikukus sampai masak.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Untuk lauk dihilangkan pada piring bersama dengan daun slada dan tomat serta kentang rebus.
- Cara makan/ minum : Daging diambil dengan garpu disertai mengambil bumbu, baru dimakan bersama kentang rebus.
- Daerah/ masyarakat asal : Kraton Yogyakarta.
- Lapisan sosial : Bangsawan.
- Kota/ desa : Kota.
- 5) Nama makanan : Dadar Telur Isi.
- Asal bahan mentah : Telur bebek/ ayam, kobis, loncang (daun bawang putih), brambang, prei (daun bawang merah).
- Bumbu/ bahan/ alat : Brambang, bawang, lada, garam, moto, minyak kelapa. Wajan, serok, cobek, munthu, piring, panggan/

- mangkok telenan, pisau, kompor/ anglo, minyak, arang, garpu/ alat pengocok telur.
- Cara pengolahan : Kobis, loncang, brambang, prei semua dicuci bersih lalu diiris lembut. Telur bebek/ ayam dipecah ditaruh dalam mangkok diberi garam, lada, bawang merah dan bawang putih yang telah dihaluskan. Kemudian dikocok dengan garpu, atau alat pengocok. Sayuran yang telah diiris serta moto dimasukkan terus diaduk, sampe rata. Setelah itu, menyiapkan wajan kecil untuk menggoreng adonan tersebut. Minyak kelapa penggoreng diperkirakan cukup untuk menggoreng adonan telur itu saja, tidak perlu banyak. Telur dengan adonan itu digoreng, tidak perlu dibalik, setelah masak lalu digulung, terus digoreng hingga masak.
- Fungsi dan cara pengonsumsiian : Untuk lapisan bangsawan/ atas isinya dengan daging cincang yang telah dimasak. Untuk lauk pengiring makan nasi, dan dihidangkan di dalam piring tempat lauk.
- Cara makan/ minum : Telur dadar yang berbentuk hulat panjang, itu dipotong-potong, lalu dengan sendok atau garpu diambil

diletakkan di atas nasi kemudian dimakan bersama-sama.

Daerah masyarakat asal : Bangsawan Kraton.  
Lapisan sosial : Bangsawan.  
Kota/ desa : Kota.

- 6) Nama makanan : Daging Abon.  
Asal bahan mentah : Daging lembu.  
Bumbu/ bahan/ alat : Brambang, bawang, ketumbar (Coriandrum Sativum), jintan (Cuminum Cyminium), asam, gula merah, garam, minyak kelapa. Pisau, telenan, wajan, susruk, serok, irig, cobek/ munthu, kompor, anglo/ keren minyak tanah/ arang/ kayu bakar, piring.
- Cara pengolahan : Daging lembu setelah dicuci bersih, direbus dengan asam dan garam. Setelah lunak diambil, kemudian ditumbuk hingga halus, lalu disayat-sayat (disuwir-suwir), atau diparut. Bumbu dihaluskan (bawang, ketumbar, gula merah), dicampur dengan daging, setelah meresap, digoreng hingga kering. Sesudah kering diangkat, ditiriskan/ diperas. Brambang digoreng, sebelum dihidangkan ditaburi brambang goreng ini.

- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Untuk lauk-pauk, untuk isi lempeng, kelengkapan dalam lontong opor. Bila untuk lauk disajikan di piring lauk-pauk.
- Cara makan/ minum : Bersama-sama nasi, dan sayur, dimakan mempergunakan sendok.
- Daerah/ masyarakat asal : Kotagede Yogyakarta.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Kota.
- 7) Nama makanan : Brongkos Daging.
- Asal bahan mentah : Daging, kacang tholo, santan.
- Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih, kluwak, kunyit, garam gula jawa, lombok, ketumbar, trasi, asam, laos, sereh, daun jeruk purut, minyak. Panci, cobek, munthu angklo, kompor, pisau, arang/ kayu, minyak tanah.
- Cara pengolahan : Daging dan kacang tholo bersama garam sedikit direbus sampai lunak. Kol dan buncis dicuci, lalu dipotong-potong. Kluwak dipecah. Semua bumbu (kecuali laos, sereh dan daun jeruk purut) ditumbuk, lalu ditumis dengan minyak sedikit. Sayur, daging dan kacang tholo dimasukkan, ikut ditumis sebentar bersama bumbu-bumbu tadi. Kalo dan santan

encer dituangkan, lalu dibiarkan sampai sayuran masak. Santan kental dimasukkan, dan sayur diaduk sampai mendidih. Sesudah itu diberi sedikit air asam. Kemudian laos, sereh, dan daun jeruk purut dikeluarkan dari sayur.

- Fungsi dan cara penyajian : Dimakan sebagai teman nasi pada waktu pagi, siang, atau petang/ malam.
- Cara makan/ minum : Brongkos ditaruh di dalam piring bersama nasi, dimakan bersama nasi dengan sendok dan garpu atau sendok saja.
- Daerah masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua
- Kota/ desa : Kota.
- 8) Nama makanan : Brongkos Endhog.
- Asal bahan mentah : Telur yang sudah direbus dan dihilangkan kulitnya, kacang tholo, santan.
- Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih, kluwak, kunyit, garam, gula jawa, lombok, ketumbar, trasi, asam, laos, sereh, daun jeruk purut, minyak. Keren/ kompor, arang/ kayu, minyak tanah, cobek, munthu, pisau, parut, kalo, panci, belanga,
- Cara pengolahan : Kacang tholo yang sudah dibubuhi

sedikit garam direbus sampai lunak. Kluwak dipecah. Semua bumbu (kecuali lengkuas, sereh dan daun jeruk purut), ditumbuk lalu ditumis dengan minyak sedikit. Sayur, telur, dan kacang tholo dimasukkan dan ikut ditumis sesaat bersama-sama dengan bumbu-bumbu tadi. Kaldu dan santan encer dituangkan lalu dibiarkan sampai sayuran masak. Sesudah itu santan kental dimasukkan dan sayur diaduk sampai mendidih. Kemudian sayur diberi air asam sedikit. Kecuali itu lengkuas, sereh, dan daun jeruk purut dikeluarkan dari sayur.

- Fungsi dan cara penyajian : Dimakan sebagai teman nasi pada waktu pagi, siang, atau petang/ malam.
- Cara makan/ minum : Brongkos ditaruh di dalam piring bersama dengan nasi, dan kemudian dimasukkan bersama dengan nasi itu. Waktu makan brongkos bersama dengan nasi itu biasanya si pemakan menggunakan sendok dan garpu atau sendok saja.
- Daerah masyarakat asal : Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Kota.

- 9) Nama makanan : Soto Babat.  
 Asal bahan mentah : Babat, sladri.  
 Bumbu/ bahan/ alat. : Bawang merah, bawang putih, daun salam, mrica, jahe, garam, vetsin.  
 Cara pengolahan : Babat dicuci/ dibersihkan terus direbus sampai lunak, diangkat, lalu diiris-iris. Bawang putih dan bumbu bumbu yang lain dihaluskan kemudian dimasukkan ke dalam rebusan. Bawang merah digoreng sampai kuning. Pada waktu menyajikannya soto babat itu ditaburi dengan bawang merah (kadang-kadang juga bawang putih) yang sudah digoreng dan sledri yang sudah diiris iris.  
 Fungsi dan cara penyajian : Soto babat dimakan bersama dengan nasi pada waktu pagi, siang, petang, atau malam.  
 Cara makan/ minum : Soto babat ditaruh di dalam mangkok bersama nasi lalu dimakan.  
 Daerah masyarakat asal : Daerah Istimewa Yogyakarta.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Kota.
- 10) Nama makanan : Kripik Paru.  
 Asal bahan mentah : Paru lembu.  
 Bumbu/ bahan/ alat : Bawang, garam, tepung beras, upa (nasi), minyak kelapa. Pisau, telenan, cobek, munthu, wajan, serok, susruk,

- piring, anglo/ kompor, areng/ minyak tanah.
- Cara pengolahan : Paru salah satu daging lembu/ bagian dalam (jeron), setelah dicuci bersih, dimasukkan ke dalam panci berisi air dan garam, lalu direbus. Sesudah lunak daging diangkat ditiriskan, setelah dingin kemudian diiris disayat tipis-tipis. Tepung beras dibuat adonan cair (diberi air yang dibumbui garam dan bawang, yang telah dihaluskan). Sayatan ikan paru satu-persatu dimasukkan ke dalam adonan itu terus digoreng hingga masak (kering). Apabila ingin tanpa tepung beras, daging paru yang akan digoreng, supaya tidak pecah, maka bumbu bawang, garam serta air tadi diberi upa (remah nasi), dan daging paru itu digoreng sampai kering.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Paru goreng ini nikmat sekali untuk lauk. Adakalanya paru goreng itu hanya untuk gadhon (dimakan demikian saja tidak untuk lauk). Paru goreng ini disajikan di dalam lodhong (stoples), agar tetap kering tidak lembek, (mlempem).
- Cara makan/ minum : Sedang cara makan paru goreng ini baik sewaktu untuk lauk maupun untuk

	gadhon, tetap memakai tangan saja.
Daerah masyarakat asal	: Kotamadya Yogyakarta.
Lapisan sosial	: Semua.
Kota/ desa	: Kota.
11) Nama makanan	: Rendang Telur.
Asal bahan mentah	: Telur bebek/ ayam.
Bumbu/ bahan/ alat	: Bawang merah, bawang putih, lombok, kemiri, salam, laos, sereh, daun jeruk purut, gula merah, garam, kelapa (santan), minyak kelapa. Parut, kalo, wajan, irus, telenan, cobek, munthu, basi/ pinggan, anglo/ kompor, arang/ minyak tanah.
Cara pengolahan	: Telur bebek/ ayam direbus lebih dahulu. Setelah masak kulitnya dikupas. Bumbu disiapkan (brambang, bawang, lombok, kemiri), dihaluskan, kemudian ditumis (digangsa). Santan kental dimasukkan disertai salam laos, sereh, daun jeruk purut, gula dan garam. Sesudah mendidih dan santannya mengental dan mengering melekat pada telur.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	: Rendang telur ini berfungsi sebagai lauk, disamping lauk yang lain. Lauk rendang itu disajikan dalam basi/ pinggan dihidangkan bersama-sama nasi.
Cara makan/ minum	: Lauk rendang telur yang dimakan

		bersama nasi, cukup mempergunakan sendok.
	Daerah masyarakat asal	: Semua.
	Lapisan sosial	: Semua.
	Kota/ desa	: Kota.
12)	Nama makanan	: Semur Daging.
	Asal bahan mentah	: Daging lembu, ayam.
	Bumbu/ bahan/ alat	: Bawang merah, bawang putih, lada, pala, gula, garam, kecap, minyak kelapa. Wajan, irus, cobek, munthu, basi/ piringan, pisau, telenan, kompor/ anglo, minyak tanah arang.
	Cara pengolahan	: Daging lembu/ ayam, setelah dicuci bersih lalu dipotong-potong. Lada, pala dan garam dihaluskan diberi air sedikit. Daging yang telah dipotong-potong direndam dalam bumbu itu sebentar. Bawang putih dan bawang merah diiris-iris tipis digoreng, kemudian daging yang telah direndam dalam bumbu beserta airnya dimasukkan, ditambah kecap, gula dan garam, terus dimasak hingga daging itu menjadi lunak.
	Fungsi dan cara pengonsumsiannya	: Semur daging ini untuk lauk makan nasi, sewaktu menghadirkan ditaruh di dalam piringan/ basi, dan ditaburi brambang goreng.

- Cara makan/ minum : Sedang cara makan sebagai lauk, dimakan bersama dengan nasi, serta dengan memakai sendok.
- Daerah masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Kota.
- 13) Nama makanan : Pindang Ikan.
- Asal bahan mentah : Ikan tongkol/ ikan asin.
- Bumbu/ bahan/ alat : Brambang, bawang, lombok, kunyit yang disekam (dibakar sebentar), loncang (daun bawang), salam, laos, jahe, asam, garam, gula merah. Pisau, telenan, wajan, irus, basi, anglo/ kompor, minyak tanah/ arang.
- Cara pengolahan : Lombok (dibuang isinya), kunyit brambang, bawang diiris tipis. Jahe dan laos dipukul, bumbu semuanya itu digangsa (ditumis), asam, garam, dan gula merah diberi air, dihancurkan dituangkan ke bumbu itu, disusul daun salam/ sereh. Jika bumbu telah mendidih, ikan dimasukkan, direbus hingga masak.
- Fungsi dan cara pengonsumsiannya : Pindang ikan untuk lauk makan nasi. Diwaktu menghidangkan biasanya diletakkan di dalam basi beling.
- Cara makan/ minum : Sewaktu dimakan bersama-sama nasi, karena sudah lunak, cukup mempergunakan sendok saja.

- Daerah masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Kota.
- 14) Nama makanan : Mangut.
- Asal bahan mentah : Lele, tawes/ sepat.
- Bumbu/ bahan/ alat : Brambang, bawang (bawang merah, bawang putih), lombok, santan, asam, salam, jahe, daun jeruk purut, gula merah, garam, kelapa. Pisau, telenari, wajan, cobek dan munthu, irus, panci, piring, kalo, parut, anglo/ kompor, arang/ minyak tanah.
- Cara pengolahan : Lele/ tawes/ sepat, ikan ini dibersihkan kulitnya (sisiknya) dan kotoran ikan lele dikeluarkan secara ditoreh kepalanya, sedang tawes/ sepat ditoreh perutnya. Setelah kotoran hilang, ikan dicuci bersih-bersih, kemudian dimasukkan ke dalam bumbu (garam dan air) terus digoreng. Menyiapkan bumbu (brambang, bawang, lombok) dihaluskan, bersama dengan salam, laos, daun jeruk purut dan jahe semua digangsa (ditumis). Sesudah agak lama santan kental dimasukkan, ditambah garam, gula merah dan asam. Lele/ tawes/ sepat yang telah digoreng

	dimasukkan ke dalam bumbu tadi, dibiarkan agak lama supaya bumbu itu meresap. Jika dirasa sudah cukup masak, ikan diangkat, salam, jahe dan daun jeruk purut dibuang. Kemudian diletakkan masakan mangut tersebut ke dalam panci.
Fungsi dan cara Pengkonsumsian	: Jika akan dihidangkan, mangut ikan lele/ tawes/ sepat itu diletakkan di piring. Mangut itu berfungsi sebagai lauk.
Cara makan/ minum	: Untuk menikmati masakan mangut ini, orang dapat makan bersama nasi dengan mempergunakan sendok, serta lalapan.
Daerah masyarakat asal	: Semua.
Lapisan sosial	: Semua.
Kota/ desa	: Semua.

### ***Lauk dari bahan kacang-kacangan***

- |                    |                                                                                                    |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1) Nama makanan    | : Keripik Bayam.                                                                                   |
| Asal bahan mentah  | : Daun bayam ( <i>Amaraanthus Sp.</i> ), tepung beras, minyak goreng.                              |
| Bumbu/ bahan/ alat | : Bawang putih, ketumbar, garam, kencur, Pisau, cobek, munthu, wajan, solet, serok, kompor, keren. |
| Cara pengolahan    | : Daun bayam diambil yang lebar-lebar,                                                             |

		kemudian dicuci bersih lalu ditiriskan. Bumbu-bumbu dihaluskan, dicampur dengan tepung dan diberi air. Kemudian minyak dipanaskan. Setelah panas betul bayam dicelupkan dalam adonan tepung lalu digoreng. Setelah masak diangkat.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Untuk lauk, ditaruh pada piring.
Cara makan dan minum	:	Dimakan dengan tangan bersama nasi jagung dan sayur lainnya. Minuman teh/ air putih.
Daerah masyarakat asal	:	Desa.
Lapisan sosial	:	Semua.
Kota/ desa	:	Desa.
2) Nama makanan	:	Pergedel Jagung.
Asal bahan mentah	:	Jagung setengah tua, telur, tepung kanji, minyak goreng.
Bumbu/ bahan/ alat	:	Bawang merah, bawang putih, lada, garam. Pisau, cobek, munthu, wajan, solet, serok, lumpang, antan, basi, sendok, kompor, keren.
Cara pengolahan	:	Butir jagung disisir dari tongkolnya, kemudian ditumbuk halus. Semua bumbu ditumbuk halus lalu dicampurkan dengan jagung, ditambah tepung kanji dan telur.

- Kemudian digoreng sesendok demi sesendok sampai masak.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Untuk lauk, ditaruh pada piring.
- Cara makan dan minum : Dimakan dengan sendhok bersama nasi dan sayur.  
Minuman teh/ air putih.
- Daerah masyarakat asal : Desa.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 3) Nama makanan : Bothok Manding.
- Asal bahan mentah : "Manding" (petai cina) yang tua, kelapa setengah tua.
- Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih, ketumbar, cabe rawit, garam, gula merah, daun salam, laos, tempe bosok.  
Parut, cobek, munthu, daun pisang, sudip/ biting, baskom (basi), belanga, kukusan/ soblok, kompor, keren.
- Cara pengolahan : Petai cina dikupas kulitnya diambil bijinya ditaruh pada basi, kemudian kelapa diparut dengan cara di "singgat". Bumbu dihaluskan kecuali daun salam, cabe rawit. Selanjutnya kelapa parut, dan bumbu dicampur dengan petai cina tadi. Adonan dibungkus dengan daun pisang

- berbentuk persegi, kemudian dikukus sampai masak.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Untuk lauk, ditaruh pada piring ceper.
- Cara makan dan minum : Dikupas bungkusnya, kemudian dimakan dengan sendok/ tangan bersama nasi, growol, thiwul, jagung serta lauk lainnya.
- Daerah masyarakat asal : Gunung Kidul.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 4) Nama makanan : Pelas Tawon.
- Asal bahan mentah : Tolo tawon muda, kelapa.
- Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih, gula merah, kencur, garam, parut, cobek, muntu, daun pisang, sudip, pisau, tungku, kompor.
- Cara pengolahan : Kelapa diparut dengan cara disinggit, bumbu-bumbu dihaluskan lalu dicampur dengan kelapa parut dan tolo tawon yang telah dihancurkan. Kemudian dibungkus dengan daun pisang, disemat, lalu dikukus sampai masak.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Untuk lauk, ditaruh pada piring.
- Cara makan dan minum : Dimakan dengan sendok/ tangan bersama nasi, growol.

- Daerah masyarakat asal : Kulon Progo.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Semua.
- 5) Nama makanan : Bergedel talas, ubi jalar, tomboroso.  
 Asal bahan mentah : Talas, ubi jalar, tomboroso, telur, minyak goreng.  
 Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih, lada, pala, garam.  
 : Pisau, cobek, munthu, wajan, solet, serok, basi, sendok, kompor.  
 Cara pengolahan : Bahan-bahan dikupas, dipotong-potong, dicuci lalu ditiriskan. Bawang merah diiris-iris lalu digoreng. Kemudian bahan-bahan digoreng sampai kering, lalu dihaluskan. Bumbu-bumbu dihaluskan dicampur dengan bahan, bawang merah goreng, telur, lalu dibentuk bulat-bulat, atau dicetak dengan sendok. Digoreng sampai masak.  
 Fungsi dan cara pengkonsumsian : Untuk lauk, dihidangkan pada piring.  
 Cara makan dan minum : Dimakan dengan sendok bersama nasi dan sayur. Minuman teh/ air putih.  
 Daerah masyarakat asal : Argomulyo, Kokap, Kulon Progo.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Desa.

- 6) Nama makanan : Rempah Kelapa.  
 Asal bahan mentah : Kelapa setengah tua, telur ayam atau itik, minyak goreng.  
 Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih, ketumbar, garam, gula merah. Parut, cobek, munthu, wajan, serok, solet, basi, kompor, keren.  
 Cara pengolahan : Kelapa diparut dengan cara disinggit, bumbu-bumbu dihaluskan kemudian dicampur dengan kelapa parut, telur, bumbu, dibuat pipih dan selanjutnya digoreng sampai masak.  
 Fungsi dan cara pengkonsumsian : Untuk lauk, ditaruh pada piring.  
 Cara makan dan minum : Dimakan dengan sendok/ tangan bersama nasi, growol. Minuman teh/ air putih.  
 Daerah masyarakat asal : Pedesaan.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Desa.
- 7) Nama makan : Pergedel kimpul/ bothe.  
 Asal bahan mentah : Kimpul/ bothe, telur, minyak goreng.  
 Bumbu/ bahan, alat : Bawang merah, bawang putih, lada, pala, garam, pisau, cobek, munthu, wajan, solet, serok, basi sendok, kompor, keren.  
 Cara pengolahan : Kimpul/ bothe dikupas, dipotong-potong, dicuci bersih lalu

ditiriskan. Bawang merah diiris-iris lalu digoreng. Setelah kering lalu diangkat. Kemudian kimpul/ bothe digoreng sampai kering, lalu dihaluskan. Bumbu-bumbu dihaluskan kemudian dicampur dengan kimpul/ bothe yang telah dihaluskan tadi, juga bawang goreng, telur, lalu dibentuk bulat-bulat atau dicetak dengan sendok. Terus digoreng sampai masak.

Fungsi dan cara  
pengkonsumsian : Untuk lauk, dihidangkan pada piring.  
Cara makan dan minum : Pedesaan.  
Lapisan sosial : Semua.  
Kota/ desa : Desa.

- 8) Nama makanan : Pelas tempe.  
Asal bahan mentah : Tempe yang tua, kelapa setengah tua.  
Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih, daun salam, gula merah, garam, kencur.  
Parut, cobek, munthu, daun pisang, sudip, basi, tungku/ kompor, sendok.  
Cara pengolahan : Kelapa diparut dengan cara disinggat. Bumbu-bumbu dihaluskan lalu dengan kelapa parut bersama tempe yang telah dihaluskan. Kemudian dibungkus satu sendok-satu sendok yang berbentuk persegi, lalu dikukus sampai masak.

- |                                |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fungsi dan cara pengkonsumsian | : | Untuk lauk ditaruh pada piring.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Cara makan dan minum           | : | Dikupas kulitnya dimakan dengan sendok/ tangan bersama nasi, growol, jagung. Minuman teh, air putih.                                                                                                                                                                                                              |
| Daerah masyarakat asal         | : | Pedesaan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Lapisan sosial                 | : | Semua.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Kota/ desa                     | : | Desa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 9) Nama makanan                | : | Sambal kering kacang tholo.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Asal bahan mentah              | : | Kacang tholo, minyak goreng.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Bumbu/ bahan/ alat             | : | Bawang merah, bawang putih, cabe merah, laos, salam, serai, asam jawa, garam, gula merah, terasi.<br>Pisau, telenan, wajan, solet, serok, panci, kalo, tungku, kompor.                                                                                                                                            |
| Cara pengolahan                | : | Kacang tholo direndam dalam air kemudian ditiriskan. Bumbu diiris halus, kecuali serai, asam jawa, laos dan daun salam. Kemudian bumbu ditumis, diberi air sedikit lalu kacang tolo dimasukkan diaduk sampai rata. Sesudah kering diangkat dan siap dihidangkan (sambal kering ini sering disebut sampal pencok). |
| Fungsi dan cara pengkonsumsian | : | Untuk keperluan upacara. Ditaruh pada sudi/ takir.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Cara makan dan minum           | : | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Daerah masyarakat asal         | : | Semua.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

Lapisan sosial	: Semua.
Kota/ desa	: Semua.

### **Sayur dari Bahan Sayuran**

1) Nama makanan	: Lodheh jagung muda.
Asal bahan mentah	: Jagung muda, daun mlinjo, tomat, kelapa.
Bumbu/ bahan/ alat	: Bawang merah, bawang putih, cabe merah/ hijau, daun salam, laos, gula merah, garam, panci, garut, kalo, cobek, munthu, sendok sayur/ irus, pisau, kompor/ keren.
Cara pengolahan	: Jagung dihilangi sebagian kulit luarnya lalu diiris-iris. Daun mlinjo dipilih yang bagus-bagus, tomat dipotong-potong kecil. Bumbu dihaluskan dimasukkan dalam panci bersama santan encer kemudian direbus sampai mendidih. Semua bahan dimasukkan sambil diaduk-aduk supaya santan tidak pecah, setelah masak sayur siap dihidangkan.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	: Untuk lauk makan siang.
Cara makan dan minum	: Dimakan dengan sendok/ tangan. Minuman teh.
Daerah masyarakat asal	: Kepuharjo. Cangkringan, Sleman.
Lapisan sosial	: Semua.
Kota/ desa	: Desa.

- 2) Nama makanan : Oseng-Oseng Jagung.  
 Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, daun salam, laos, garam, gula merah, cabe merah. Wajan, pisau, irus, telenan, kompor/ keren.  
 Cara pengolahan : Jagung dicuci, diris-iris kemudian ditumis bersama bumbu yang lain dengan wajan. Setelah layu jagung dimasukkan diberi air sedikit. Dimasak sampai agak kering kemudian diangkat.  
 Fungsi dan cara pengkonsumsian : Untuk sayur makan malam ditaruh pada piring atau mangkok sayur.  
 Cara makan dan minum : Dimakan dengan sendok bersama nasi dan lauk lainnya. Minuman teh.  
 Daerah masyarakat asal : Desa Kepuharjo, Sleman.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Desa.
- 3) Nama makanan : Orak-arik jagung.  
 Asal bahan mentah : Jagung muda, telur ayam, wortel, kol, daging, udang.  
 Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih, sledri, cabe merah, lada, pala, garam, penyedap. Wajan, pisau, telenan, cobek, munthu, solet.  
 Cara pengolahan : Jagung, kol, sledri, bawang merah, bawang putih, cabe yang sudah

dihilangkan isinya, semuanya diiris-iris. Wortel dirajang sebesar batang korek api. Kemudian bawang merah, bawang putih ditumis sampai layu kemudian daging giling, pala, lada, udang yang sudah digiling dimasukkan. Ditumis sampai semerbak baunya, setelah demikian dimasukkan sayur-sayuran. Setelah masak, dimasukkan telur yang sudah dikocok, diaduk-aduk sampai telur bercampur dengan sempurna, dan setelah telur masak bisa diangkat.

- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Untuk sayur makan malam, ditaruh pada piring ceper.
- Cara makan dan minum : Dimakan dengan sendok bersama nasi dan lauk yang lain. Minuman teh.
- Daerah masyarakat asal : Kepuharjo, Cangrangan, Sleman.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 4) Nama makanan : Lodheh.
- Asal bahan mentah : Nangka muda, terong, kelapa. Bumbu/ bahan/ alat Bawang merah, bawang putih, cabe merah/ hijau, laos, daun salam, gula merah, garam, petai, udang kering, bumbu penyedap. Panci, parut, kalo, cobek, munthu, sendok sayur/ irus, pisau, kompor/ keren.

- Cara pengolahan : Bahan-bahan dikupas kulitnya, dipotong-potong dan dicuci. Kelapa diparut dan diambil santannya, kemudian bumbu-bumbu dihaluskan, petai dipotong-potong dan udang kering dicuci. Selanjutnya panci diisi air sedikit direbus sampai mendidih, bahan dimasukkan bersama bumbu. Setelah masak santan dimasukkan sambil diaduk-aduk sampai benar-benar masak.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Untuk sayur siang/ malam.
- Cara makan dan minum : Dimakan dengan sendok bersama nasi dan lauk. Minuman teh.
- Daerah masyarakat asal : Kepuharjo, Cangkringan, Sleman.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 5) Nama makanan : Oseng-oseng pare.
- Asal bahan mentah : Pare, tempe bosok, udang, petai, minyak goreng.
- Bumbu/ bahan/ alat : Lombok hijau, bawang merah, garam. Pisau, telenan, wajan, irus, cobek, muntu, kompor/ keren.
- Cara pengolahan : Pare dicuci, dibuang isinya, diiris-iris, diremas dengan garam, dicuci lagi, tempe, lombok, bawang merah diiris tipis-tipis, udang dibersihkan. Bumbu

dihaluskan kemudian ditumis dengan wajan bersama tempe lombok dan bawang merah. Setelah setengah masak, pare dimasukkan dan diaduk-aduk sampai rata kemudian ditutup kembali ditunggu sampai masak.

- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Untuk sayur makan malam, disajikan dengan alas piring sayur atau mangkuk.
- Cara makan dan minum : Dimakan dengan tangan atau sendok bersama nasi dan lauk yang lain. Minuman teh/ air putih.
- Daerah masyarakat asal : Kepuharjo, Cangkringan, Sleman.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 6) Nama makanan : Tomis jagung.
- Asal bahan mentah : Jagung muda, tomat, minyak goreng.
- Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, gula pasir, garam. Wajan, pisau, telenan, irus, cobek dan munthu, kompor/ keren.
- Cara pengolahan : Jagung diiris-iris terus ditumis di wajan dan ditambah potongan potongan tomat. Setelah setengah masak, jagung iris dimasukkan sambil diaduk-aduk yang agak lama baru diberi air sedikit serta ditaburi gula dan

		garam terus ditutup lagi dan ditunggu sampai masak.
	Fungsi dan cara pengkonsumsian	: Untuk sayur makan siang dan malam disajikan pada piring atau tempat sayur.
	Cara makan dan minum	: Dimakandengar sendhok atautangan bersama dengan nasi dan lauknya. Minuman teh atau air putih.
	Daerah masyarakat asal	: Kepuharjo, Sleman.
	Lapisan sosial	: Semua.
	Kota/ desa	: Desa.
7)	Nama makanan	: Pelas karangan (rumput laut).
	Asal bahan mentah	: Karangan (rumput laut) dan kelapa muda.
	Bumbu/ bahan/ alat	: Brambang, bawang, penyedap masakan, garam, gula jawa, dan kelapa muda yang diparut (parutan kelapa muda). Keren/ tungku, kayu bakar, api, kwali, layah, muntu, daun pisang, biting.
	Cara pengolahan	: Karangan dicuci bersih, lalu dimasak dalam kwali. Setelah masak diturunkan dan diberi adonan dengan kelapa muda yang sudah diberi bumbu. Kemudian dibungkus dengan daun pisang dan dikukus atau ditanak dalam kwali sampai masak.
	Fungsi dan cara pengkonsumsian	: Sebagai lauk, ditaruh dalam piring atau panci, siang dan malam.

- Cara makan/ minum : Dihadangkan bersama lauk-pauknya untuk makan pagi, siang, dan malam hari.
- Daerah masyarakat asal : Jetis, Paliyan, Gunung Kidul.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 8) Nama makanan : Pecel Karangan (rumput laut).
- Asal bahan mentah : Karangan (rumput laut).
- Bumbu/ bahan/ alat : Gula jawa, garam, cabai dan kencur. Karangan, kacang tanah. Keren/ tungku wajan, sotil, irus, erok-erok, kayu bakar, kwali, tenggok kecil, kukusan, alu, lumpang kecil.
- Cara pengolahan : Karangan (rumput laut) dicuci bersih lalu dikukus atau di dang. Kurang lebih 30 menit kemudian diturunkan sampai dingin. Kacang tanah digoreng dan ditumbuk bersama-sama dengan gula jawa, cabai, kencur, garam sampai kelihatan menjadi satu.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai lauk, ditaruh dalam piring atau panci dapat juga dalam kalo. Sedang sambal kacang ditaruh dalam mangkok dan dapat pula dalam panci kecil dan diberi air, untuk makan siang dan malam.
- Cara makan/ minum : Dihadangkan bersama lauk pauknya, dapat pagi, siang dan malam hari ( sewaktu-waktu).

- Daerah masyarakat asal : Paliyan, Gunung Kidul.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 9) Nama makanan : Botok daun singkong.
- Asal bahan mentah : Daun singkong, kelapa setengah tua.
- Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih kencur, cabe merah/ rawit, daun salam, laos, gula merah, tempe bosok, garam. Daun pisang, sudip, soblok, kukusan, parut, pisau, telenan, kompor/ keren.
- Cara pengolahan : Daun singkong dicuci, dirajang kecil-kecil, kelapa diparut memanjang. Bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali cabe rawit, terus dicampur dengan kelapa parut dan daun singkong, kemudian dibungkus dengan daun pisang seperti kepalan tangan, ditengahnya (di dalamnya) diberi cabai rawit, selanjutnya dikukus sampai masak.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Untuk lauk, ditaruh pada piring.
- Cara makan dan minum : Dimakan setelah dikupas dibungkusnya bersama nasi dan lauknya, memakai sendok atau tangan, minuman teh/ air putih.
- Daerah masyarakat asal : Jetis, Paliyan, Gunung Kidul.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.

- 10) Nama makanan : Lodheh daun singkong.  
 Asal bahan mentah : Daun singkong, kelapa, tomat.  
 Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih, cabe merah/ hijau, salam, laos, gula merah, garam, bumbu penyedap, panci, parut, kalo, cobek, munthu, sendok sayur/ irus, pisau, kompor/ keren.  
 Cara pengolahan : Daun singkong disiram air panas, diaduk-aduk sampai layu, dibiarkan. Kelapa diparut diambil santannya, tomat diiris-iris bumbu dihaluskan. Kemudian daun singkong dicuci dan dipotong-potong. Bumbu-bumbu dimasukkan dalam panci yang kemudian diberi air santan dan direbus sampai mendidih, daun singkong dimasukkan, diaduk terus sampai lunak.  
 Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sebagai sayur siang/ sore.  
 Cara makan dan minum : Dimakan dengan sedhok/ tangan. Minuman teh.  
 Daerah masyarakat asal : Jetis, Paliyan, Gunung Kidul.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Desa.
- 11) Nama makanan : Lodheh jantung pisang.  
 Asal bahan mentah : Jantung pisang (biasanya pisang kepok, pisang biji atau "kluthuk") daun

		mlinjo petai, tempe busuk, udang kering.
Bumbu/ bahan/ alat	:	Bawang merah, bawang putih, cabe merah/ hijau, laos, gula merah, garam. Panci, parut, kalo, cobek, munthu, sendok sayur/ irus, pisau, kompor/ keren.
Cara pengolahan	:	Jantung pisang dibakar sampai masak, diambil kulitnya yang gosong, kemudian dipotong-potong. Kelapa diparut diambil santannya, bumbu diiris halus, petai dipotong-potong, tempe busuk dikupas dari bungkusnya. Santan direbus bersama bumbu sambil diaduk-aduk. Setelah mendidih bahan-bahan dimasukkan, ditunggu sampai masak.
Fungsi dan cara pengonsumsi-an	:	Untuk sayur siang/ malam.
Cara makan dan minum	:	Dimakan dengan sendok bersama nasi dan lauk. Minum teh.
Daerah masyarakat asal	:	Jetis, Paliyan, Gunung Kidul.
Lapisan sosial	:	Semua.
Kota/ desa	:	Desa.
12) Nama makanan	:	Sambel Goreng Lombok.
Asal baham mentah	:	Cabe merah/ hijau, tempe semangit, minyak goreng.

- Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih, laos, daun salam, gula merah, garam dan penyedap.
- : Wajan, irus, solet, parut, pisau, kompor/ keren.
- Cara pengolahan : Cabe diiris-iris, tempe diiris-iris, persegi. Bumbu diramu, dihaluskan, kecuali laos dan daun salam, kemudian ditumis dengan minyak. Tempe dan cabe menyusul dimasukkan ke dalam wajan dicampur bumbu yang sedang ditumis diberi air sedikit dan ditunggu sampai masak.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Untuk sayur makan pagi, siang, malam, dan juga untuk keperluan upacara. Disajikan dengan mangkok sayur, sudi atau piring.
- Cara makan dan minum : Dimakan dengan sendok bersama nasi thiwul atau jagung, minuman teh.
- Daerah masyarakat asal : Jetis, Paliyan, Gunung Kidul.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 13) Nama makan : Sayur embes-embes.
- Asal bahan mentah : Daun kacang tholo atau "lembayung", kelapa muda.
- Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih, cabe rawit, garam, tempe bosok, gula merah, daun salam, laos dan penyedap.

	: Panci, parut, kalo, cobek, munthu, irus, kompor/ keren.
Cara pengolahan	: Lembayung diuli dengan garam sambil dipetik tangkainya yang tua, lalu dicuci bersih. Kelapa diparut memanjang dalam bahasa Jawa disebut "disinggat". Bumbu-bumbu diramu dihaluskan kecuali daun salam dan laos, kemudian dimasukkan ke dalam panci, ditambah air secukupnya terus dijarang. Setelah mendidih lembayung dimasukkan dan ditunggu sampai masak.
Fungsi dan cara pengonsumsiian	: Untuk sayur makan siang, ditaruh pada mangkok sayur atau tetap dipanci.
Cara makan dan minum	: Dimakan dengan tangan atau sendok bersama growol dan lauknya, biasanya dengan lauk peyek guruh. Minuman teh/ air putih.
Daerah masyarakat asal	: Tangkisan, Hargomulyo, Kulon Progo.
Lapisan sosial	: Semua.
Kota/ desa	: Desa.
14) Nama makanan	: Sayur lodeh lompong.
Asal bahan mentah	: Lompong, tempe yang bapir busuk, kelapa.
Bumbu/ bahan/ alat	: Bawang merah, bawang putih, cabe

- merah, garam, gula merah, daun salam, laos.
- Panci, irus, kalo, parut, cobek, munthu, pisau.
- Cara pengolahan : Lompong dikupas, dicuci dan diiris-iris, tempe diiris-iris. Kelapa di parut diambil santannya. Bumbu dihaluskan kemudian dimasukkan ke dalam panci bersama santan terus dijerang sambil diaduk-aduk. Setelah mendidih lompong dan tempe dimasukkan dan ditunggu sampai masak.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Untuk sayur makan siang dan malam. Ditaruh pada mangkok sayur.
- Cara makan dan minum : Dimakan dengan sendok atau tangan bersama nasi atau growol dan lauknya. Minuman teh/ air putih.
- Daerah masyarakat asal : Tangkisan, Hargomulyo, Kokap, Kulon Progo.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 15) Nama makanan : Sayur menir.
- Asal bahan mentah : Bayam, labu, menir.
- Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, kunci, garam.
- : Panci, irus, pisau, tungku, atau kompor.
- Cara pengolahan : Bumbu dihaluskan, dimasukkan ke

dalam panci atau belanga, diberi air secukupnya bersama menir terus direbus sampai mendidih. Labu dikupas kulitnya, dipotong-potong dan dicuci, bayam dipetik tangkainya, dipotong-potong terus dicuci. Setelah demikian dimasukkan ke dalam panci yang sudah berisi bumbu dan mendidih airnya, ditunggu sampai masak terus diangkat.

- |                                |   |                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fungsi dan cara pengkonsumsian | : | Untuk sayur makan siang, ditaruh pada mangkok sayur.                                                                                                                  |
| Cara makan dan minum           | : | Dimakan dengan sendok bersama nasi dan lauk lainnya.                                                                                                                  |
|                                | : | Minuman teh.                                                                                                                                                          |
| Daerah masyarakat asal         | : | Hargomulyo, Kokap, Kulon Progo.                                                                                                                                       |
| Lapisan sosial                 | : | Semua.                                                                                                                                                                |
| Kota/ desa                     | : | Desa.                                                                                                                                                                 |
| 16) Nama makanan               | : | Gembrot sembukan.                                                                                                                                                     |
| Asal bahan mentah              | : | Daun sembukan, kelapa muda, tempe bosok.                                                                                                                              |
| Bumbu/ bahan/ alat             | : | Bawang putih, bawang merah, cabe rawit merah, ketumbar, laos, garam. Soblok, kukusan, sangan, parut, pusau, cobek, munthu, daun pisang, sudip/ biting, kompor/ keren. |
| Cara pengolahan                | : | Daun sembukan dicuci bersih, ditumbuk/ dirajang halus. Bumbu                                                                                                          |

dihaluskan dicampur dengan kelapa parut dan tempe bosok, lalu dibungkus dengan daun pisang seperti lempeng dan terus dikukus. Setelah masak disangan lagi sampai kering.

Fungsi dan cara : Untuk lauk makan siang dan ditaruh  
pengonsumsiannya pada piring.

Cara makan dan minum : Dikupas pembungkusnya kemudian  
dimakan bersama nasi dan lauk lainnya.  
Minuman teh/ air putih.

Daerah sosial : Semua.

Kota/ desa : Desa.

17) Nama makanan : Lodeh Campur.

Asal bahan mentah : Kacang, kulit, jagung muda, kelapa.

Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih, cabe  
merah/ hijau, laos, daun salam, gula  
merah, garam, petai.

Parut, panci, sendhok sayur/ irus, kalo,  
cobek, munthu, pisau, kompor/  
keren.

Cara pengolahan : Bahan dicuci terus dipotong-potong/  
diiris-iris. Kelapa diparut diambil  
santannya kemudian bumbu-bumbu  
dihaluskan, petai dipotong-potong  
dan udang kering dicuci. Selanjutnya  
bumbu halus dimasukkan dalam  
panci, direbus bersama santan, diaduk

- terus agar santan tidak pecah. Setelah mendidih bahan dimasukkan direbus terus sampai masak.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Untuk sayur siang/ malam.
- Cara makan dan minum : Dimakan dengan sendok bersama nasi dan lauk. Minuman teh.
- Daerah masyarakat asal : Keraton Yogyakarta.
- Lapisan sosial : Bangsawan.
- Kota/ desa : Kota.
- 18) Nama makanan : Gudheg.
- Asal bahan mentah : Nangka muda, kelapa, tetelan, daging sapi (gandik putih).
- Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih, laos, kemiri, ketumbar, daun salam, garam.  
: Belanga, panci, cobek, munthu, kompor atau tungku, irus, kalo.
- Cara pengolahan : Nangka muda dikupas, diiris-iris lalu direbus sampai masak. Setelah masak dihaluskan iris-irisannya kemudian direbus lagi bersama tetelan. Kelapa diparut diambil santannya yang kental, bumbu diramu dan dihaluskan, kemudian dimasukkan ke dalam rebusan nangka dan tetelan disertai santan dan dimasak terus sampai hampir kering, api yang untuk memanasi diperhatikan, diatur jangan terlalu besar.

- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Untuk sayur makan pagi, siang dan malam, ditaruh pada mangkok sayur atau piring, dapat untuk makanan jajanan.
- Cara makan dan minum : Dimakan bersama nasi dan lauk sambal goreng, memakannya dengan sendok. Minuman teh/ air putih.
- Daerah masyarakat asal : Kraton Yogyakarta.
- Lapisan sosial : Bangsawan.
- Kota/ desa : Kota.
- 19) Nama makanan : Oseng-oseng pepaya muda.
- Asal bahan mentah : Pepaya muda, tempe, daun melinjo, minyak goreng, udang kering.
- Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, cabai merah, daun salam, gula merah, garam.  
Pisau, telenan, wajan, irus/ solet, kompor/ keren.
- Cara pengolahan : Pepaya muda dikupas, dicacah memanjang terus diiris iris, diremas dengan garam daun melinjo dipetik tangkainya, bawang merah, cabai diiris-iris terus digoreng dengan wajan bersama bumbu yang lain sampai setengah kering. Setelah demikian pepaya dan bahan lain dimasukkan dan diaduk-aduk sampai rata. Kemudian ditutup lagi ditunggu sampai masak.

Fungsi dan cara pengkonsumsiannya	:	Untuk sayur makan malam, disajikan dengan mangkok atau piring sayur.
Cara makan dan minum	:	Dimakan dengan sendok atau tangan bersama nasi dan lauk yang lain. Minuman teh/ air putih.
Daerah masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan	:	Semua.
Kota/ desa	:	Semua.
20) Nama makanan	:	Gudheg Manggar.
Asal bahan mentah	:	Manggar, tetelan/ daging ayam, kelapa.
Bumbu/ bahan/ alat	:	Bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumar, gula merah, daun salam, laos, garam. Panci/ belanga, cobek munthu, parut, pisau, kalo, irus, kompor/ tungku.
Cara pengolahan	:	Manggar dikupas kulitnya, dibersihkan, dipotong-potong. Kelapa diparut diambil santannya yang kental. Bumbu dihaluskan kecuali daun salam dan laos. Daging ayam atau tetelan direbus bersama bumbu diberi santan encer. Sesudah dagingnya lunak, manggar dimasukkan, kemudian santan kental sambil diaduk-aduk sampai masak.
Fungsi dan cara pengkonsumsiannya	:	Untuk sayur makan siang/ malam, ditaruh pada mangkok sayur.

Cara makan dan minum	:	Dimakan dengan tangan dengan alas piring disertai serbet.
Daerah masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan sosial	:	Semua.
Kota/ desa	:	Semua.
21) Nama makanan	:	Sayur lombok hijau atau "lombok, kethok"
Asal bahan mentah	:	Lombok hijau, minyak goreng, tempe dan tomat.
Bumbu/ bahan/ alat	:	Bawang merah, bawang putih, garam, laos, daun salam, kecap, gula merah, dan penyedap. Wajan, irus, solet, pisau, telenan, kompor/ keren.
Cara pengolahan	:	Cabe dicuci, dipotong-potong. Bumbu dihaluskan, kecuali daun salam dan laos, tomat diiris-iris kemudian ditumis bersama bumbu, diberi air sedikit dan kecap. Cabe dimasukkan sambil diaduk-aduk sampai masak.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	:	Untuk sayur makan sore, ditaruh pada mangkuk sayur atau piring.
Cara makan dan minum	:	Dimakan dengan sendok bersama nasi dan lauk lainnya. Minuman teh/ air putih.
Daerah masyarakat asal	:	Semua.
Lapisan sosial	:	Semua.
Kota/ desa	:	Semua.

- 22) Nama makanan : Sop jagung muda.
- Asal bahan mentah : Jagung muda, tomat, wortel, daun seledri, loncang, daging ayam/ cakar.
- Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih lada, garam, penyedap, gula merah, cabe. Panci, belanga, solet, irus, atau wajan tungku atau kompor.
- Cara pengolahan : Cabe merah diambil kulitnya, diiris-iris tipis terus digoreng masak. Jagung dicuci lalu dipotong-potong. Bumbu diramu dan dihaluskan, diberi air sedikit terus masak dengan panci atau wajan bersama cakar ayam atau daging. Setelah mendidih, jagung dimasukkan ditunggu sampai masak, baru diberi daun seledri dan bawang merah goreng.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Untuk sayur makan siang, ditaruh pada mangkok sayur.
- Cara makan dan minum : Dimakan dengan sendok bersama nasi dan lauk lainnya. Minuman teh atau air putih.
- Daerah masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 23) Nama makanan : Sayur gurih rebung.
- Asal bahan mentah : Rebung, daun melinjo, kelapa.
- Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih, laos,

- salam, gula merah, garam, penyedap.  
Panci atau belanga, irus, kalo, parut,  
pisau, tungku/ kompor.
- Cara pengolahan : Rebung dikupas kulitnya diiris-iris tipis-tipis, direndam dalam air atau direbus sampai masak, setelah masak dicuci. Kelapa diparut diambil santannya, lalu bumbu diramu dan dihaluskan terus dimasukkan ke dalam panci bersama santan. Setelah itu dijerang sampai mendidih sambil diaduk-aduk. Setelah mendidih rebung ditiriskan dan dimasukkan ke dalam panci yang sudah berisi bumbu dan santan ditambah daun melinjo, dimasak kembali sambil diaduk-aduk sampai masak.
- Fungsi dan cara : Untuk sayur makan siang dan malam.  
pengonsumsiian : Disajikan pada mangkok sayur.
- Cara makan dan minum : Dimakan dengan sendok bersama nasi dan lauknya, minuman teh/ air putih.
- Daerah masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 24) Nama makanan : Buntel.
- Asal bahan mentah : Daun talas, kelapa muda, ikan teri, petai biasa.
- Bumbu/ bahan/ alat : Cabe merah, bawang putih, bawang

	merah, tempe bosok, atau terasi, kencur, garam, gula merah.
	Kukusan, soblok, cobek, munthu, parut, pisau, daun pisang, sudip (biting), tungku/ kompor.
Cara pengolahan	: Daun talas dicuci dan ditiriskan kemudian dilayukan atau dikukus sebentar. Kelapa diparut, petai dikupas dan diiris-iris halus. Bumbu dihaluskan kecuali cabe. Kelapa parut, bumbu, petai, teri dicampur sampai rata, dikepal diisi 1 atau 2 cabe rawit, dibungkus dengan daun talas kemudian dikukus sampai masak.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	: Untuk lauk makan siang dan malam ditaruh pada piring.
Cara makan dan minum	: Dimakan bersama nasi dan lauk lainnya dengan sendok atau tangan. Minuman teh/ air putih.
Daerah masyarakat asal	: Semua.
Lapisan sosial	: Semua.
Kota/ desa	: Semua.
25) Nama makanan	: Sayur gurih labu.
Asal bahan mentah	: Labu, daun melinjo, kelapa.
Bumbu/ bahan/ alat	: Bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, daun salam laos. Belanga, panci, parut, kalo, cobek, kompor/ keren.

- Cara pengolahan : Labu dikupas kulitnya, dibuang isinya, dipotong-potong empat persegi dicuci bersih, kemudian daun melinjo muda dipetik tangkainya, dicuci. Bumbu diramu dan dihaluskan kecuali daun salam dan laos. Kelapa diparut diambil santannya kemudian ditaruh pada panci/ belanga disertai ramuan bumbu, terus dijarang sampai mendidih sambil diaduk-aduk. Setelah mendidih labu dan daun melinjo dimasukkan dan terus ditunggu sampai masak.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Untuk sayur makan siang, disajikan dengan mangkok sayur.
- Cara makan dan minum : Dimakan dengan sendok bersama nasi dan lauk dengan sambel.
- Daerah masyarakat asal : Pedesaan.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 26) Nama makanan : Lodheh kacang panjang.
- Asal bahan mentah : Kacang panjang, daun melinjo, kelapa.
- Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih, cabe merah/ hijau, daun salam, laos, gula merah, garam, bumbu penyedap. Panci, parut, kalo, cobek, munthu, sendok sayur/ irus, pisau, kompor/ keren.

Cara pengolahan	: Kacang panjang dicuci kemudian dipotong-potong, daun melinjo dihilangkan tangkainya dan dicuci bersih. Kelapa diparut, diambil santannya. Bumbu dihaluskan dimasukkan dalam panci, direbus bersama santan. Setelah mendidih kacang panjang dimasukkan, direbus terus berikut daun melinjo turut dimasukkan didiamkan sampai masak. Kemudian sayur siap dihidangkan.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	: Untuk sayur siang/ malam.
Cara makan dan minum	: Dimakan dengan sendok bersama nasi dan lauk.
Daerah masyarakat asal	: Semua.
Lapisan sosial	: Semua.
Kota/ desa	: Semua.

***Lauk dari sambal :***

1) Nama makanan	: Sambel Klapa (singat).
Asal bahan mentah	: Cabai merah, cabai rawit, kelapa yang sudah dibersihkan dan diparut, bawang merah, bawang putih.
Bumbu/ bahan/ alat	: Trasi, garam, asam/ tomat, gula merah, kencur, daun jeruk purut. Parut, pisau, cobek, munthu.

Cara pengolahan	: Semua bahan dan semua bumbu tersebut dihaluskan, sesudah itu dicampur dengan parutan kelapa yang sudah tersedia.
Fungsi dan cara pengkonsumsian	: Sebelum dimakan bersama dengan nasi sambel tersebut ditambah dengan sayur-sayuran yang sudah ditanak atau direbus.
Cara makan/ minum	: Ditaruh di dalam piring bersama dengan sayur-sayuran dan nasi.
Daerah masyarakat asal	: Kepuharjo, Sleman, Yogyakarta.
Lapisan sosial	: Semua.
Kota/ desa	: Desa.
2' Nama makanan	: Sambel ketimun.
Asal bahan mentah	: Timun muda, cabai merah, trasi yang sudah dibakar, kemiri yang sudah dibakar dan dihilangkan kulitnya, ebi, trasi.
Bumbu/ bahan/ alat	: Gula, garam, cuka. Cobek, munthu, parut.
Cara pengolahan	: Ketimun dicuci bersih, dipotong tipis-tipis, diaduk dengan garam, lalu dibiarkan kira-kira selama setengah jam. Sesudah itu timun tadi diletakkan di piring. Sementara itu kemiri yang sudah dihilangkan tempurungnya, cabai dan garam ditumbuk, lalu diseduh dengan cuka.

- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sambel ketimun berfungsi untuk merangsang selera makan. Kuah yang berisi campuran kemiri, cabai, garam, dan cuka disiramkan ke atas timun sebelum dihidangkan.
- Cara makan / minum. : Ditaruh di piring bersama dengan nasi.
- Daerah masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 3) Nama makanan : Sambel kemiri.
- Asal bahan mentah : Cabai rawit, bawang merah, kemiri.
- Bumbu/ bahan/ alat : Kencur, gula, garam.  
Cobek, munthu, wajan, serok, tungku/ keren/ anglo.
- Cara pengolahan : Kemiri dihilangkan tempurungnya lalu digoreng dengan minyak sampai kering, kemudian dihaluskan bersama dengan cabai rawit, bawang merah, kencur, gula dan garam.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama dengan nasi sebagai perangsang selera makan.
- Cara makan/ minum : Sambel kemiri ditaruh di lapik atau tetap di cobek yang di atasnya ditaruh sendok kecil. Pada waktu makan sekali sekali orang mengambil sambel itu dengan sendok kecil yang sudah tersedia tadi dan memindahkan sambel tersebut ke nasinya. Setiap

- suap nasi sebelum masuk ke mulut diberi sambel tersebut.
- Daerah masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 4) Nama makanan : Sambel bajak.
- Asal bahan mentah : Cabai merah yang sudah dibuang bijinya, trasi, bawang merah, bawang putih, kemiri.
- Bumbu/ bahan/ alat : Garam, gula, minyak goreng. Cobek, munthu, wajan, serok, tungku/ keren/ anglo.
- Cara pengolahan : Mula-mula bahan-bahan dan bumbu-bumbu ditumbuk sampai halus, lalu ditumis dengan minyak goreng. Kalau bawang sudah setengah matang, diberi air sedikit. Sesudah itu sambel direbus terus sampai mendidih dan kering airnya.
- Fungsi dan cara pengkonsumsian : Dimakan bersama-sama dengan nasi sebagai perangsang selera makan.
- Cara makan/ minum : Sambel bajak ditaruh di lapik atau cobek yang di atasnya ditaruh sendok kecil. Pada waktu orang makan sekali sekali mengambil sambel dengan sendok kecil yang sudah tersedia tadi dan memindahkan sambel ke nasinya. Setiap suap nasi sebelum masuk kemulut diberi sambel tersebut.

- Daerah masyarakat asal : Semua.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Semua.
- 5) Nama makanan : Sambel Kluwak.  
 Asal bahan mentah : Cabai, kluwak.  
 Bumbu/ bahan/ alat : Bawang putih, garam, minyak kelapa yang pernah untuk menggoreng. Cobek, munthu, wajan, serok, tungku/ keren/ anglo.  
 Cara pengolahan : Cabai rawit, garam, bawang putih dan kluwak yang sudah diambil dari tempurungnya digiling bersama sama di cobek. Kalau sudah kelihatan halus, dibubuhkan vetsin dan minyak goreng sedikit.  
 Fungsi dan cara pengkonsumsian : Sambel ini dipakai untuk merangsang selera makan, biasanya dimakan bersama dengan nasi dan lauk pauk pada waktu orang makan pagi.  
 Cara makan/ minum : Ditaruh di piring bersama dengan nasi dan lauk pauknya.  
 Daerah masyarakat asal : Semua.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Semua.
- 6) Nama makanan : Sambel Tempe.  
 Asal bahan mentah : Tempe goreng atau tempe bakar, cabai.

Bumbu/ bahan/ alat	: Bawang putih, garam, vetsin. : Cobek, munthu, wajan, serok, tungku/ keren/ anglo.
Cara pengolahan	: Tempe goreng atau tempe bakar, garam, bawang putih dan vetsin digi ling bersama-sama di cobek sampai halus.
Fungsi dan cara pengonsumsi	: Sambel ini berfungsi untuk merangsang selera makan, dan biasanya dimakan bersama nasi pada waktu orang makan pagi.
Cara makan/ minum	: Ditaruh di piring bersama dengan nasi dan dimakan.
Daerah masyarakat asal	: Semua.
Lapisan sosial	: Semua.
Kota/ desa	: Semua.

#### ***b. Makanan hasil masakan cara kompleks : Minuman***

1) Nama makanan	: Bajigur.
Asal bahan mentah	: Kopi, kelapa, gula merah, kolang-kaling.
Bumbu/ bahan/ alat	: Garam, panili. : Panci, tungku, kalo.
Cara pengolahan	: Kelapa diparut diambil santannya. Kemudian kopi, gula merah, garam, santan, diaduk-aduk menjadi satu, kemudian dijerang sambil diaduk-aduk sampai mendidih. Setelah

- mendidih panili dimasukkan, lalu diangkat. Selanjutnya kolang-kaling diiris tipis tipis memanjang lalu dimasak kemudian ditiriskan.
- Fungsi dan cara penyajian : 1. Sebagai minuman segar.  
2. Dihidangkan panas-panas dalam mangkok dengan alas piring kecil, sendhok teh.
- Cara makan/ minum, : Diminum dengan sendhok untuk  
pengkonsumsian menemani hidangan lain seperti pisang rebus atau kacang rebus.
- Daerah masyarakat asal : Kotamadya Yogyakarta.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Kota.
- 2) Nama makanan : Beras Kencur.
- Asal bahan mentah : Beras, kencur, gula merah, jeruk nipis.
- Bumbu/ bahan/ alat : Pipisan, gandhik, saringan, panci.
- Cara pengolahan : Beras dicuci bersih direndam dalam air, kemudian ditiriskan dan dihaluskan. Kencur dicuci bersih, dipipis halus, kemudian dicampur dengan beras yang telah dihaluskan untuk dipipis lagi. Gula jawa dibuat sirup. adonan tadi diberi air masak yang telah didinginkan, jeruk nipis, di"uleni" kemudian disaring dan diberi sirup gula jawa tadi yang selanjutnya siap dihidangkan.

- Fungsi dan cara penyajian : 1. Sebagai minuman segar.  
2. Sebagai minuman obat.  
3. Dihidangkan dalam gelas atau tempurung (bathok).
- Cara makan/ minum : Diminum tanpa menggunakan  
pengkonsumsian sendok, dapat ditambah telur ayam, madu atau es.
- Daerah masyarakat asal : Yogyakarta.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 3) Nama makanan : "wedang" Jahe Asem.
- Asal bahan mentah : Jahe, gula jawa atau gula pasir, asam.
- Bumbu/ bahan/ alat : Panci, gelas, tungku, ceret.
- Cara pengolahan : Jahe dibakar dicuci bersih, dipukul pukul. Asam dicuci dimasukkan dalam gelas atau panci bersama jahe, gula jawa lalu dituang air panas yang mendidih. Selanjutnya disaring siap untuk dihidangkan.
- Fungsi dan cara penyajian : 1. Untuk menghangatkan badan.  
2. Sebagai obat.  
3. Dihidangkan memakai gelas, diberi alas cawan, diberi sendok teh.
- Cara makan/ minum : Diminum begitu saja atau dengan  
pengkonsumsian sendhok
- Daerah masyarakat asal : Yogyakarta.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.

- 4) Nama makanan : Kunir asem.
- Asal bahan mentah : Kunyit, asem, gula merah.
- Bumbu/ bahan/ alat. : Panci, gelas, cawan, sendok, pipisan, gandhik.
- Cara pengolahan : Kunyit dikupas kulitnya, ditris iris tipis, dimasukkan dalam panci bersama asam dan gula merah, air. Selanjutnya dijerangkan sampai mendidih (cara I). Kunyit dicuci bersih dipipis halus kemudian dicampur asam, jeruk nipis diberi air masak yang telah didinginkan di"uleni" kemudian disaring diberi sirup gula merah. Selanjutnya siap dihidangkan.
- Fungsi dan cara penyajian : 1. Sebagai minuman segar.  
2. Sebagai obat.  
3. Disajikan dengan gelas atau tempurung (bathok).
- Cara makan/ minum : Diminum dengan gelas.
- pengkonsumsian
- Daerah masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 5) Nama makanan : Rujak Degan.
- Asal bahan mentah : Degan, gula merah/ pasir.
- Bumbu/ bahan/ alat : Panci, gelas, sendok, alas dari piring.
- Cara pengkonsumsian : Kelapa muda atau degan diambil airnya lalu dibelah menjadi dua.

Kelapanya dikeruk dengan sendok ditaruh dalam panci, bersama air kelapa sirup gula merah/ pasir ditambah air masak yang telah didinginkan. Selanjutnya siap dihidangkan.

- Fungsi dan cara penyajian : 1. Sebagai minuman segar.  
2. Disajikan dengan gelas diberi alas piring kecil senduk minum.
- Cara makan/ minum : Diminum dengan sendok dan dapat dikonsumsi dengan es batu.
- Cara makan/ minum : Diminum dengan sendok dan dapat dikonsumsi dengan es batu.
- Daerah masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.

- 6) Nama makanan : Wedang Tape.
- Asal bahan mentah : Tape ketela pohon.
- Bumbu/ bahan/ alat : Gula pasir/ gula merah.  
Gelas, sendhok
- Cara pengolahan : Menjerang air, setelah mendidih ambil gelas diisi tape dan gula secukupnya, dituangi dengan air jarang tersebut kemudian diaduk-aduk sampai merata dan terasa manis.
- Fungsi dan cara penyajian : 1. Sebagai minuman segar.  
2. Disajikan dengan alas piring kecil (cawan), sendhok kecil.

- |                                     |   |                                   |
|-------------------------------------|---|-----------------------------------|
| Cara makan/ minum<br>pengkonsumsian | : | Diminum agak panas dengan sendok. |
| Daerah masyarakat asal              | : | Daerah Istimewa Yogyakarta.       |
| Lapisan sosial                      | : | Semua.                            |
| Kota/ desa                          | : | Desa.                             |
- 7) Nama makanan : Wedang Tomat.
- Asal bahan mentah : Tomat (*Lycopersicum-esculentum*).
- Bumbu/ bahan/ alat : Gula pasir.  
Gelas, sendok, alas gelas.
- Cara pengolahan : Menjerang air sampai mendidih.  
Tomat diiris-iris kecil, dimasukkan ke dalam gelas diberi gula secukupnya, lalu dituangi air panas terus diaduk-aduk sampai campur.
- Fungsi dan cara penyajian : 1. Sebagai minuman segar.  
2. Disajikan pada waktu siang hari dengan gelas dan diberi alas cawan, dilengkapi sendok kecil.
- |                                     |   |                                       |
|-------------------------------------|---|---------------------------------------|
| Cara makan/ minum<br>pengkonsumsian | : | Diminum agak panas, atau masih panas. |
| Daerah masyarakat asal              | : | Daerah Istimewa Yogyakarta.           |
| Lapisan sosial                      | : | Semua.                                |
| Kota/ desa                          | : | Semua.                                |

**c. Makanan hasil masakan cara kompleks : Makanan kecil.**

- |                   |   |                     |
|-------------------|---|---------------------|
| 1) Nama makanan   | : | Yangko.             |
| Asal bahan mentah | : | Tepung beras ketan. |

Bumbu/ bahan/ alat	: Gula pasir, panili/ prambos garam. Lumpang, alu, ayakan, tampah, wajan, solet, pisau dan papan dari kayu (sebagai alas).
Cara pengolahan	: Beras ketan dikukus atau didang, lalu dientas dan dijemur sampai kering, kemudian digoreng sangan (disangrai) lalu ditumbuk dijadikan tepung halus. Selanjutnya gula pasir digongso sampai kemrambut lalu tepung ketan dimasukkan dan diaduk hingga rata betul. Setelah kelihatan masak lalu dientas dan diletakkan dalam lengser atau papan yang sudah ditaburi tepung. Kemudian baru dipotong potong kecil kecil, dan kelihatan sudah dingin lalu dibungkus dengan kertas bentuknya persegi panjang.
Fungsi dan cara penyajian	: Sebagai makanan kecil atau hidangan tamu, dan diletakkan di atas piring atau di stoples dan dipak dalam kerdus serta ditaruh di atas meja atau almari.
Cara makan/ pengkonsumsian	: Kertas pembungkusnya dibuka lalu isinya langsung dimakan dan dihidangkan pagi sore dan malam hari.
Daerah masyarakat asal	: Makanan khas Kotagede Yogyakarta.
Lapisan sosial	: Semua.
Kota/ desa	: Semua.

- 2) Nama makanan : Wajik Klethik.
- Asal bahan mentah : Beras ketan.
- Bumbu/ bahan/ alat : Gula kelapa, garam, panili, kelapa, beras ketan.  
Panci kualii, enthong (kayu), dandang, kukusan, keren/ kompor, tampah dan pan panah.
- Cara pengolahan : Beras ketan didang atau dikukus, lalu dikaru dengan diberi parutan kelapa dan sisiran gula kelapa, tidak lupa diberi garam dan panili. Semuanya dicampur jadi satu hingga kelihatan merata betul-betul. Kemudian semua adonan itu diletakkan di atas daun pisang dan dibentuk bulat gepeng (garis tengah kurang lebih 15 cm, baru dipan).
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, ditaruh dalam piring dan diletakkan di atas meja.
- Cara makan/ pengkonsumsian : Daun pisang setelah dikelupas semuanya lalu diiris-iris kecil-kecil atau dijadikan empat bagian lalu dimakan. Dihadangkan pagi, siang dan sore hari.
- Daerah masyarakat asal : Makanan kecil khas Kotagede Yogyakarta.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.

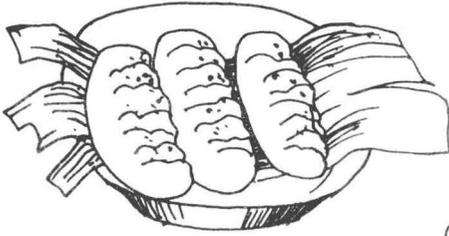
- 3) Nama makanan : Gompa.
- Asal bahan mentah : Beras ketan, daging sapi, telur dan kelapa.
- Bumbu/ bahan/ alat : Brambang, bawang, ketumbar, salam, laos, sere, garam dan gula. Santan kental, juadah, daging cacahan, minyak kelapa dan telur.
- Wajan, sothil, cobek, kayu bakar, dandang, kukusan, daun pisang, api, erok-erok dan tenggok kecil serta alat untuk jojoh ketan.
- Cara pengolahan : Beras ketan setelah didang, atau dikukus, lalu dijojoh dijadikan juadah. Setelah jadi juadah lalu dibentuk seperti pastel dan dibelah. Kemudian pada belahan tadi didalamnya diisi dengan daging cacahan yang diberi bumbu seperti bumbu lempur, lalu ditutup kembali. Setelah rapi dan telah dibentuk seperti pastel lagi lalu dimasukkan dalam telur yang sudah diublak. Setelah diangkat lalu digoreng dalam minyak panas hingga masak.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, atau hidangan tamu. Selanjutnya diletakkan di atas piring kecil dan diletakkan di atas meja.
- Cara makan/ pengkonsumsian : Sebagai makanan kecil, atau hidangan tamu. Selanjutnya diletakkan di atas

		piring kecil dan diletakkan di atas meja.
	Cara makan/ pengkonsumsian	: Langsung diambil dan dimakan, baik untuk anak dan orang dewasa dan dimakan pagi, siang dan malam hari.
	Daerah masyarakat asal	: Makanan khas Kotagede Yogyakarta.
	Lapisan sosial	: Semua.
	Kota/ desa	: Semua.
4)	Nama makanan	: Kipo.
	Asal bahan mentah	: Beras ketan dan kelapa tua.
	Bumbu/ bahan/ alat	: Gula, kelapa, pewarna hijau (perasan daun suji), enten-enten, daun pisang klutuk. Kompor, alat penumbuk seperti duplak, panci besar dan kecil dan wajan dari tanah liat.
	Cara pengolahan	: Tepung ketan dicokol (diberi air dan dihaluskan), kemudian diberi pewarna hijau terlebih dahulu, baru di dalamnya diberi enten-enten. Kemudian dibentuk seperti pastel yang kecil lalu diatur di atas daun pisang lalu dipanaskan di atas wajan dari tanah liat sampai masak (dibolak-balik).
	Fungsi dan cara penyajian	: Sebagai makanan kecil, atau hidangan teman minum teh dan kopi selanjutnya ditaruh di dalam piring atau nampan kecil dan diletakkan di atas meja.

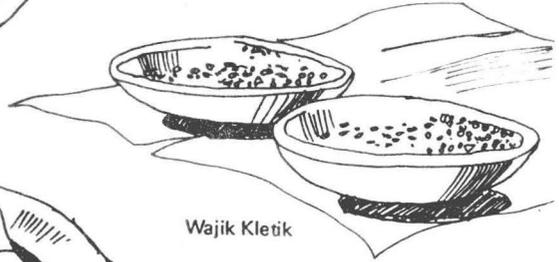
- Cara makan/  
pengkonsumsian : Langsung diambil dari atas daun pisang dan terus dimakan. Dihidangkan pada waktu pagi siang dan malam hari.
- Daerah masyarakat asal : Makanan kecil khas Kotagede Yogyakarta.
- Lapisan sosial : Klas bawah dan menengah.
- Kota/ desa : Semua.
- 5) Nama makanan : Legomoro.
- Asal bahan mentah : Beras ketan, daging sapi dan kelapa tua.
- Bumbu/ bahan/ alat : Brambang, bawang, ketumbar, salam, laos, sere, santan kelapa kental, garam dan gula.  
Keren, soblok, iratan bambu, kayu bakar, daun pisang, panci kecil, kual, entong dan kalo.
- Cara pengolahan : Beras ketan setelah dimasak setengah masak lalu diturunkan dan dikaru, kemudian diberi santan kental dan dimasak lagi sampai masak. Kemudian daging cacahan diberi bumbu lalu dimasak disangrai sampai tak berkuah (kering). Setelah itu ketan diberi isi daging cacah lalu dibentuk persegi panjang dan dibungkus dengan daun pisang. Setelah itu diikat

		dengan iratan bambu dan dikukus sampai masak.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai makanan kecil, diletakkan dalam piring dan ditaruh di atas meja atau almari.
Cara makan/ pengonsumsiian	:	Langsung dimakan setelah dihilangkan iratan-iratan dari bambu yang sebelumnya sebagai alat pengikat. Dihadangkan pagi, siang dan malam hari.
Daerah masyarakat asal	:	Makanan kecil khas Kotagede Yogyakarta.
Lapisan sosial	:	Semua.
Kota/ desa	:	Semua.
6)		
Nama makanan	:	Roti Kembang Waru.
Asal bahan mentah	:	Tepung beras.
Bumbu/ bahan/ alat	:	Telur, gula pasir, mertega, panili, kayu manis jangan yang dihaluskan dan santan. Panci, ublakan telur, citakan, pan roti, anglo/ kompor dan tampah.
Cara pengolahan	:	Telur gula pasir, mentega dikocok sampai merata, kemudian tepung dan panili dimasukkan lalu dimasak dalam cetakan yang berbentuk kembang waru dan kemudian di-pan sampai masak.

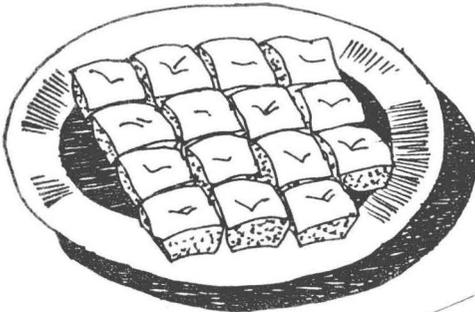
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makan kecil, dan diletakkan di atas piring atau dalam stoples untuk hidangan tamu.
- Cara makan/  
pengkonsumsian : Langsung dimakan dengan menggunakan tangan serta dihidangkan pagi, siang dan sore hari.
- Daerah masyarakat asal : Makanan kecil khas Kotagede Yogyakarta.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.



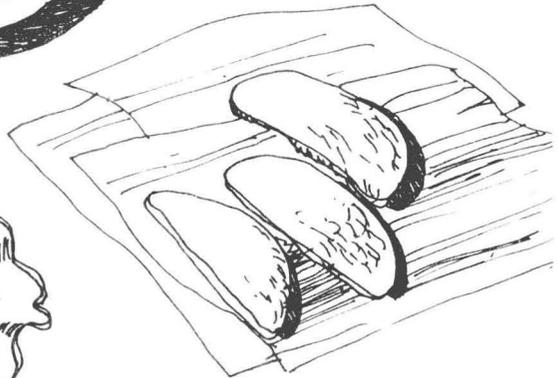
Kipo



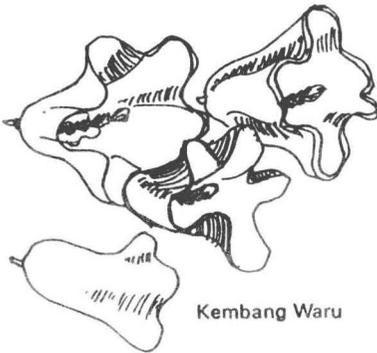
Wajik Kletik



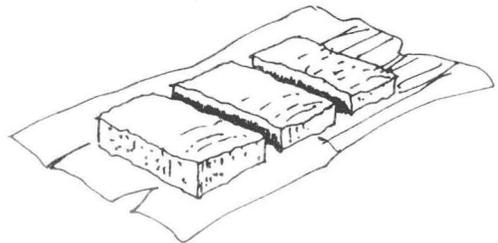
Legomoro



Gompa



Kembang Waru



Yangko

- 7) Nama bahan : Gangsiran.  
 Asal bahan mentah : Kulit mlinjo tua.  
 Bumbu/ bahan/ alat : Garam, minyak kelapa dan kayu bakar.  
 Anglo/ keren, wajan, api, sotil erok erok blek.  
 Cara pengolahan : Kulit mlinjo yang sudah tua berwarna merah dikelupas bijinya. Kemudian digoreng sampai kering dan setelah masak lalu ditaburi garam halus sampai kelihatan merata.  
 Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, teman hidangan minum teh atau kopi, disajikan dalam piring atau stoples dan ditaruh di atas meja atau balai-balai.  
 Cara makan/ pengkonsumsian : Langsung dimakan, diambil dari piring atau stoples, dihidangkan pagi, sore dan malam hari teman minum teh.  
 Daerah masyarakat asal : Makanan khas Kotagede Yogyakarta.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Semua.
- 8) Nama makanan : Apem Domba.  
 Asal bahan mentah : Tepung beras, kelapa tua.  
 Bumbu/ bahan/ asal : Gula pasir, garam, teres, tape, santan kelapa.  
 Dandang, kukusan, daun pisang, cetakan, keren, kayu, api, ayakan, lumpang, alu dan pisau.

- Cara pengolahan : Tepung beras dibuat adonan yang terdiri dari tepung, gula pasir, teres, garam dan santan kelapa diaduk dijadikan satu dalam kuili. Kurang lebih satu atau dua jam diendapkan lalu dimasukkan dalam cetakan, setelah itu lalu dikukus sampai masak.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, disajikan di atas piring atau panci kecil dan diletakkan di atas meja atau balai-balai.
- Cara makan/  
pengonsumsiian : Setelah diiris-diiris menjadi beberapa bagian, daunnya yang dipergunakan sebagai alas dibuang baru dimakan. Dapat pagi, siang dan malam hari.
- Daerah masyarakat asal : Sleman.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 9) Nama makanan : Cucur.
- Asal bahan mentah : Tepung beras.
- Bumbu/ bahan/ alat : Gula merah, garam, panili, kelapa, tape, minyak goreng.  
Wajan goreng, tusuk, baskom, irus/ penakar.
- Cara pengolahan : Beras dijadikan tepung halus, gula merah dilumatkan sampai halus dicampur tepung dan panili atau tape sedikit garam dan santan. Wajan dan minyaknya dipanaskan setelah panas

dan mendidih, aduan/ ramuan di atas digoreng saja dengan takaran irus. Cara meramu seperti apem biasa, minyak lebih banyak dari pada bikin apem, tidak usah dibalik dengan permukaan lainnya (tidak seperti apem).

- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan tambahan/ kecil teman minum teh/ kopi pahit, di atas piring/ nampan, serbet makan/ sendhok garpu.
- Cara makan/ pengkonsumsian : Langsung dimakan, bisa waktu pagi, siang atau petang hari. Untuk orang dewasa dan anak-anak juga bisa dihidangkan pada waktu ada tamu.
- Daerah masyarakat asal : Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 10) Nama makanan : Jenang alot.
- Asal bahan mentah : Tepung beras ketan.
- Bumbu/ bahan/ alat : Gula merah, kelapa dan garam. Kenceng tembaga/ wajan, solet (kayu pengaduk).
- Cara pengolahan : Tepung halus, kelapa dijadikan santan (kental) kanil. Setelah santan dipanaskan, gula merah dan garam dimasukkan hingga lumat menjadi satu. Tepung ketan dimasukkan, terus

diaduk-aduk sampai merata. Pengadukan dilakukan terus sampai jenang masak. Disediakan cetakan-cetakan yang telah diberi lapis daun pisang, jenang tadi dimasukkan biar dingin sendiri. Setelah dingin diambil Lapisan daun gunanya agar jenang tidak lekat dengan tempatnya dan mudah menariknya.

Fungsi dan cara penyajiannya: Sebagai teman minum teh/ kopi pahit. Dipotong-potong di atas piring, serbet makan.

Cara makan pengkonsumsian: Langsung dimakan, segala waktu (pagi, siang, petang hari). Untuk dewasa, anak-anak juga boleh, dihidangkan bersama teh/ kopi pahit.

Daerah masyarakat asal : Semua.

Lapisan sosial : Semua.

Kota/ desa : Semua.

- 11) Nama makanan : Kelepon.  
Asal bahan mentah : Tepung beras ketan.  
Bumbu/ bahan/ alat : Gula merah, kelapa, garam.  
Panci/ periuk, penampi (tampah bahasa jawa), kompor, tungku parut.  
Cara pengolahan : Tepung halus, diremas dengan air biasa diberi sedikit garam, dibikin bulatan-bulatan kecil (sebesar biji salak) dimasukkan sedikit gula merah di

dalamnya. Menjerang air dipanci/ periuk, setelah mendidih butir-butir calon kelepon di atas dimasukkan hingga masak. Bila kelepon itu telah di atas/ permukaan telah masak, diambil dengan sendok panci/ sendok sayur, diletakkan dalam penampi yang sudah diberi daun pisang. Begitu selanjutnya sampai semuanya masak/ matang. Kelapa dikukur/ parut untuk aduan kelepon-kelepon (dimakan bersamaan).

Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan tambahan. Kelepon yang telah dingin tadi diambil beberapa biji/ butir/ buah, bisa dalam cawan, piring kecil, atau takir (dari daun pisang) di atasnya diberikan/ taburan kelapa parut secukupnya (jangan terlalu banyak).

Cara makan/ pengonsumsiannya : Garpu atau tusuk biting/ lidi, langsung dimakan, segala waktu, untuk dewasa dan anak-anak.

Daerah masyarakat asal : Semua.

Lapisan sosial : Semua.

Kota/ desa. : Semua.

12) Nama makanan : Legendar.

Asal bahan mentah : Beras.

Bumbu/ bahan/ alat : Garam kristal, kelapa.

- |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | : Baskom, dandang, kukusan, tenggok, kayu pelumat, daun pisang.                                                                                                                                                                                                                                       |
| Cara pengolahan               | : Beras ditanak sampai masak, dicampur dengan garam kristal yang telah dicairkan. Dimasukan ke dalam tenggok/ bakul yang sudah dilapis daun pisang, terus dilumatkan dengan kayu yang telah tersedia, sampai lumat, diratakan permukaannya, dilepas dari tempat, setelah dingin bisa dilepas daunnya. |
| Fungsi dan cara penyajian     | : Sebagai makanan tambahan, teman minum teh/ kopi. Dipotong-potong dalam piring ditaburkan di atasnya kelapa parut. Panci air. Baik pagi maupun siang hari.                                                                                                                                           |
| Cara makan/<br>pengonsumsiian | : Langsung dimakan, untuk dewasa dan anak-anak. Bisa bersama teh, sewaktu ada tamu.                                                                                                                                                                                                                   |
| Daerah masyarakat asal        | : Semua.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Lapisan sosial                | : Semua.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Kota/ desa                    | : Semua.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 13) Nama makanan              | : Legondo.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Asal bahan mentah             | : Beras ketan.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Bumbu/ bahan/ alat            | : Kelapa, garam, daun kelapa, muda (janur bahasa Jawa).                                                                                                                                                                                                                                               |
|                               | : Kual/ periuk, baskom.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Cara pengolahan               | : Beras dicuci kelapa dipotong                                                                                                                                                                                                                                                                        |

- kecil-kecil, dicampur dengan sedikit garam di baskom. Ambil sehelai daun kelapa dibuka diisi dengan adonan beras tadi secukupnya ± panjang 8 sampai 9 cm, harus ditutup, dilepas (tekuk bahasa Jawa) sebagai pembungkus beras ketan tersebut. Setelah menutup beberapa kali (4 atau 5 kali) diikat dengan tali kira-kira 4 sampai 5 tempat kemudian direbus sampai masak, lalu diangkat.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan tambahan, dalam priring/ nampan, sore atau malam hari, panci air untuk cuci tangan.
- Cara makan/  
pengonsumsiian : Dilepas tali pengikat, dibuka daunnya terus dimakan. Untuk dewasa atau anak-anak, bisa waktu minum teh.
- Daerah masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 14) Nama makanan : Lemper.
- Asal bahan mentah : Kelapa, garam, daging/ abon, daun pisang, kancing (biting).
- : Baskom, dandang, kukusan.
- Cara pengolahan : Ketan ditanak setengah masak, terus dikaru santan yang bergaram, dimasak sampai masak. Mengambil sebagian digulung dengan daun pisang,

- ditengah tengahnya diberi abon/  
daging yang sudah dimasak, terus  
dikancing beberapa bungkus yang  
telah jadi, direbus lagi (yang ke dua  
kali) setelah masak dilepas biar dingin.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan tambahan, untuk  
hidangan bersama teh/ kopi.  
Dipotong ujungnya ditaruh dalam  
piring, bisa pagi, sore/ petang hari  
atau siang. Untuk dewasa dan anak  
anak. Hidangan waktu punya hajat/  
kerja.
- Cara makan/  
pengkonsumsian : Dikupas terus dimakan.
- Daerah masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 15) Nama makanan : Mata kebo.
- Asal bahan mentah : Tepung beras ketan.
- Bumbu/ bahan/ alat : Kelapa, gula merah, garam sombo  
(pemberi warna merah), daun pisang,  
daun jeruk wangi (daun jeruk purut  
bahasa Jawa).  
Baskom, kual, tenong, langseng  
(untuk mengukus) cetakan dari blok  
kayu.
- Cara pengolahan : Tepung halus, kelapa dan gula merah  
dimasak (bikin enten-enten bahasa

- Jawa) untuk mengisi kue-kue tersebut, setelah dicetak dalam blok pencetak, diberi alas daun pisang. Supaya tidak lekat ditaruh dalam langsensung untuk dikukus. Setelah masak dikeluarkan biar dingin, untuk memasak berikutnya.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan tambahan, sebagai hidangan, sebagai teman minum teh/ kopi, disajikan dalam piring/ nampan. Dilengkapi panci air untuk cuci tangan, serbet makan.
- Cara makan/ pengonsumsiian : Langsung bisa dimakan/ daun alas dilepaskan setiap waktu. Untuk dewasa maupun anak-anak.
- Daerah masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 16) Nama makanan : Meniran.
- Asal bahan mentah : Tepung beras.
- Bumbu/ bahan/ alat : Kelapa, garam, daun pisang, biting. Dandang, kukusan, baskom.
- Cara pengolahan : Tepung kasar, direbus/ didang sampai masak, dicampur kelapa parut (jangan terlalu tua). Dibungkus besar/ kecil menurut selera. Setelah cukup dibungkus lagi (didang) sampai masak.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan tambahan. Dalam piring/ nampan, serbet makan.

- Cara makan/  
pengkonsumsian : Dikupas/ dibuka, terus dimakan.  
Untuk dewasa atau anak-anak segala waktu, bisa untuk hidangan tamu.
- Daerah/ masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 17) Nama makanan : Nogosari.
- Asal bahan mentah : Tepung beras, pisang dan kelapa.
- Bumbu/ bahan/ alat : Gula pasir, gula jawa, garam dan panili. Tepung beras, pisang tua yang dipotong-potong kecil atau agak besar dan santan kelapa.
- : Panci, baskom, kuai, daun pisang, ayakan, tampah, lumpang, alu, kukusan dan biting.
- Cara pengolahan : Tepung beras dijadikan satu dengan santan kelapa, gula jawa atau gula pasir, garam, lalu dimasak sampai setengah masak (mateng). Setelah dingin baru dibungkus dengan daun pisang lalu di dang sampai masak.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, setelah dingin biting yang berfungsi sebagai penguat lalu diambil, kemudian digunting bagian atas sampai rata, cukup kelihatan rapi. Selanjutnya diletakkan di atas piring dan ditaruh di almari, meja atau balai-balai.

- Cara makan/  
pengkonsumsian : Daun pisang sebagai pembungkus dilepas kemudian langsung diambil dan dimakan. Dihadirkan untuk tamu baik pagi, siang dan malam hari.
- Daerah masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 18) Nama makanan : Hewek-hewek.
- Asal bahan mentah : Beras ketan, kacang tholo dan kelapa.
- Bumbu/ bahan/ alat : Garam, beras ketan, kacang tholo, kelapa diparut, kayu bakar, daun pisang, kompor, keren, kukusan, kuai besar dan kecil-kecil, solet, tampah, baskom/ tenggok kecil, pisau.
- Cara pengolahan : Beras ketan dicuci dulu, dikukus (didang) setengah masak lalu dikukus lagi sampai masak, kacang tholo digodog sampai masak, lalu dicampurkan ketan yang sudah masak kemudian ditumbuk sampai halus dan diiris-iris dengan bentuk persegi panjang.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, ditaruh di atas piring dan diberi parutan kelapa, selain itu dapat pula ditaruh dengan alas daun pisang dan dipenak diletakkan di atas meja atau lantai atau tampah.

- Cara makan/  
pengkonsumsian : Langsung diambil dan dimakan dengan tangan, dihidangkan pagi, siang dan malam hari.
- Daerah masyarakat asal : Makanan kecil khas kue Jetis, Gunung Kidul.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 19) Nama makanan : Roti "Jog".
- Asal bahan mentah : Tepung beras, santan kental, minyak goreng/ mentega.
- Bumbu/ bahan/ alat : Garam, ragi, cetakan roti.  
: Solet, keren, arang.
- Cara pengolahan : Tepung dicampur bersama garam ragi lalu diberi air santan sedikit terus diuleni. Setelah itu adonan diberi air santan dibuat seperti adonan apem, didiamkan sebentar. Selanjutnya adonan dituangkan dalam cetakan yang telah dipanaskan serta cetakan tersebut diaksi dengan mentega atau minyak goreng dan ditutup ditunggu sampai masak. Setelah masak diambil dengan solet (tanpa dibalik).
- Fungsi dan cara penyajian : Untuk makanan sambilan, disajikan di atas piring kue.
- Cara makan/  
pengkonsumsian : Dimakan dengan sendok bersama rangkaiannya bestik daging/ untuk kebutuhan sendiri.

- Daerah masyarakat asal : Kotamadya  
 Lapisan sosial : Bangsawan.  
 Kota/ desa : Kota.
- 20) Nama makanan : Blanggem.  
 Asal bahan mentah : Ubi kayu, minyak goreng.  
 Bumbu/ bahan/ alat : Garam, gula pasir, ubi kayu, minyak goreng, wajan, pisau, serok, lumpang, antan, solet, kalo, keren.  
 Cara pengolahan : Ubi kayu dikupas kulitnya, dipotong-potong, dicuci, direbus. Setelah masak ditiriskan sambil diberi gula pasir. Setelah dingin ditumbuk halus kemudian dibuat bulatan-bulatan terus digoreng sampai masak.  
 Fungsi dan cara penyajian : Untuk selingan makan, dihidangkan dengan piring.  
 Cara makan/ pengkonsumsian : Setelah masak dimakan dengan tangan.  
 daerah masyarakat asal : Kulon Progo.  
 Kota/ desa : Desa.
- 21) Nama makanan : Bugis Singkong.  
 Asal bahan mentah : Singkong, kacang hijau, gula pasir, pewarna.  
 Bumbu/ bahan/ alat : Garam, pisau, daun pisang, biting, kukusan, kendil.  
 Cara pengolahan : Isi (kumbu).  
 Kacang hijau dicuci dan direndam air

- semalam, kemudian direbus dan diberi gula pasir, dimasak sampai kental dan kering yang disebut kumbu.
- Kulit : Singkong dikupas, dicuci dan diparut, kemudian diperas dan dicampur dengan warna kue dan garam. Adonan tersebut dibuat bulatan dan diisi dengan kumbu kacang hijau selanjutnya dibungkus berbentuk segitiga dan dikukus sampai masak.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai selingan makan.
- Cara makan/ pengonsumsiannya : Setelah dingin dikupas bungkusnya baru dimakan.
- Daerah masyarakat asal : Yogyakarta.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 22) Nama makanan : Cetot.
- Asal bahan mentah : Ketela pohon, kelapa.
- Bumbu/ bahan/ alat : Garam, daun pisang, pipit, parut, pengaron, kukusan, ketela pohon, pisau, belanga, tungku, tampah.
- Cara pengolahan : Ketela dikupas, direndam  $1\frac{1}{2}$  hari, dicuci bersih, diparut, kemudian dipipit untuk menghilangkan rasa sedap dan untuk diendapkan airnya untuk diambil patinya. Selanjutnya pati dicampur lagi dengan parutannya

kemudian dikukus sampai masak. Setelah masak ditumbuk sampai halus, dan diberi kelapa yang telah diiris tipis-tipis, selanjutnya dienteng ditampah yang telah diberi alas daun pisang yang telah dikukus.

- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai selingan makan disajikan dalam bentuk irisan.
- Cara makan/  
pengonsumsiannya : Dimakan dengan tempe bacem.
- daerah masyarakat asal : Kulon Progo.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.

- 23) Nama makanan : Cencil.
- Asal bahan mentah : Ketela, tepung tapioka, pewarna.
- Bumbu/ haban/ alat : Garam, kelapa, gula pasir, kukur, parut, pisau, tungku, tampah.
- Cara pengolahan : Ketela dikupas dicuci bersih terus diparut. Selanjutnya diperas diambil patinya, Kemudian dicampur lagi dengan pati diberi garam sedikit. Adonan dibagi tiga masing-masing diberi pewarna hijau, merah, kuning, baru dibentuk bulat-bulat kecil (seperti kelereng) dimasukkan dalam air mendidih setelah masak diangkat.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan jajan. Setelah

		dingin dicampur dengan parutan kelapa dan gula pasir yang halus.
	Cara makan/ pengkonsumsian	: Dimakan dengan sudip atau bahasa Jawanya "biting".
	Daerah masyarakat asal	: Yogyakarta.
	Lapisan sosial	: Semua.
	Kota/ desa	: Semua.
23)	Nama makanan	: Dodol tape.
	Asal bahan mentah	: Tape ubi kayu, tepung ketan.
	Bumbu/ bahan/ alat	: Kelapa, gula pasir, pewarna, kalo, kertas minyak, parut.
	Cara pengolahan	: Tepung ketan yang halus disangrai, kelapa diparut diambil santan kental satu gelas. Kemudian santan direbus, diberi gula dan pewarna, hingga kental. Tape dihaluskan serta dibuang seratnya lalu dimasukkan dalam santan dan gula yang telah kental diaduk hingga rata $\pm 1$ jam. Selanjutnya diangkat dan dibungkus dengan kertas minyak.
	Fungsi dan cara penyajian	: Sebagai makanan jajan. Disajikan dengan stoples atau piring.
	Cara makan/ pengkonsumsian	: Dikupas bungkusnya lalu dimakan.
	Daerah masyarakat asal	: Yogyakarta.
	Lapisan sosial	: Semua.
	Kota/ desa	: Semua.

- 25) Nama makanan : Geblek.  
 Asal bahan mentah : Ketela pohon, tepung ketela (kanji).  
 Bumbu/ bahan/ alat : Garam, kelapa, minyak goreng, pisau, parut, pipit, pengaron, kukusan, wajan, solet, serok, tungku.  
 Cara pengolahan : Ketela dikupas dicuci bersih dan diparut, kemudian dikukus sampai masak dan dicampur dengan tepung kanji, dengan diberi garam dan parutan kelapa. Kemudian adonan tersebut dicampur sampai uli baru dibentuk bulatan seperti cincin dan disambung sambung terus digoreng.  
 Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sampingan, disajikan dalam piring disertai lauk tempe bacem atau tempe goreng.  
 Cara makan/ pengonsumsiannya : Dimakan dengan tangan bersama dengan lauknya.  
 Daerah masyarakat asal : Kulon Progo.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Desa.
- 26) Nama makanan : Grubi.  
 Asal bahan mentah : Ketela pohon.  
 Bumbu/ bahan/ alat : Gula merah, panili, garam, ketela pohon, wajan, pisau, kokrok, panci.  
 Cara pengolahan : Ketela dikupas dicuci bersih lalu dikokrok kemudian ditiriskan. Setelah agak kering lalu digoreng sampai

- kering. Gula direbus diberi garam dan panili, sampai kental, kemudian ketela yang telah digoreng tadi dimasukkan diaduk sampai rata baru dicetak. Setelah dingin baru diangkat.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan teman minum teh disajikan dengan piring.
- Cara makan/  
pengkonsumsian : Dimakan dengan tangan.
- Daerah masyarakat asal : Yogyakarta (DIY).
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 27) Nama makanan : Kelepon Singkong.
- Asal bahan mentah : Tepung kanji, gula merah, kelapa.
- Bumbu/ bahan/ alat : Garam, tepung kanji, kelapa, belanga, panci, parut.
- Cara pengolahan : Tepung kanji dicampur dengan air panas sampai "uli" hingga dapat dibentuk. Kemudian adonan tersebut dibentuk bulat-bulat sebesar bola kelereng, ditengahnya diisi gula merah. Air direbus, setelah mendidih bulatan tersebut dimasukkan sampai masak kemudian ditiriskan. Kelapa diparut dengan diberi sedikit garam.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan jajanan, kelepon digulung pada parutan kelapa dan diberi gula pasir halus.

- Cara makan/ pengkonsumsian : Dimakan dengan sendok, tangan atau sudip.
- Daerah masyarakat asal : Yogyakarta.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 28) Nama makanan : Klenyem.
- Asal bahan mentah : Ketela pohon, kelapa, tepung kanji, minyak goreng.
- Bumbu/ bahan/ alat : Garam, gula pasir, panili, air kapur sirih, ketela pohon, pisau, parut, pipitan, wajan, solet, serok, tungku.
- Cara pengolahan : Ketela dikupas dicuci bersih lalu diparut dan diperas. Kemudian dicampur dengan tepung kanji, air kapur sirih, gula pasir, sedikit garam, hingga rata. Dibentuk bulat-bulat kemudian digoreng hingga masak.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sambilan, disajikan pada piring agak hangat.
- Cara makan/ pengkonsumsian : Dimakan dengan tangan.
- Daerah masyarakat asal : Kulon Progo.
- Lapisan masyarakat asal : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 29) Nama makanan : Kluwo.
- Asal bahan mentah : Ketela pohon, kelapa.
- Bumbu/ bahan/ alat : Gula merah, cengkeh, garam, kayu

- manis, panili, pisau, parut, panci, tungku.
- Cara pengolahan : Ketela dikupas dicuci bersih dan dipotong-potong. Kelapa diparut diambil santan yang cair. Kemudian santan cair direbus bersama bumbu, dan ketela. Setelah ketela masak santan kental dimasukkan, hingga masak.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan sambilan, dihidangkan pada siang hari.
- Cara makan/  
pengonsumsiian : Dimakan dengan sendok.
- Daerah masyarakat asal : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 30) Nama makanan : Iwel-iwel.
- Asal bahan mentah : Tepung galek.
- Bumbu/ bahan/ alat : Garam, tepung galek, gula merah, kelapa muda, kukusan, keren, parut, dandang, belanga, antan.
- Cara pengolahan : Tepung halus, gula merah, garam dicampur dengan parutan kelapa dan air. Setelah campur kemudian adonan dikukus sampai masak, ditumbuk sampai halus (seperti membuat juadah). Selanjutnya siap untuk dimakan.
- Fungsi dan cara penyajian : 1. Untuk selingan makan.

2. Disajikan dalam piring dengan diiris terlebih dahulu, dengan parutan kelapa.

Cara makan/  
pengkonsumsian : Dimakan dengan tangan atau dibuat kicak yakni dimasak lagi dengan parutan kelapa muda dan gula merah panili. Untuk kicak iwel-iwel dihidangkan dengan piring dimakan dengan gapu atau sendok.

Daerah masyarakat asal : Daerah Istimewa Yogyakarta.

Lapisan sosial : Semua.

Kota/ desa : Desa.

Catatan : Untuk daerah Jetis, Paliyan, Gunung Kidul, iwel-iwel sering dibuat bahan dari jewanut atau otek.

31) Nama makanan : Regedek.

Asal bahan mentah : Ketela pohon, minyak goreng, sudip

Bumbu/ bahan/ alat : Garam, wajan, solet, pisau, parut, keren.

Cara pengolahan : Ketela dikupas diparut, disaring untuk dihilangkan airnya dan diambil tepungnya. Setelah tepungnya diambil dicampur lagi dengan perasan ketela tadi kemudian dicampur dengan garam dibuat bulat-bulat sebesar kelereng dan digoreng sampai masak. Selanjutnya dirangkai pada sudip isinya 7 buah.

	Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai makanan kecil diletakkan di atas piring.
	Cara makan/ pengkonsumsian	:	1. Sebagai makanan jajanan. 2. Dimakan dengan tangan.
	Daerah masyarakat asal	:	Kulon Progo.
	Lapisan sosial	:	Semua.
	Kota/ desa	:	Desa.
32)	Nama makanan	:	Slodok tetapi juga sering disebut alen-alen.
	Asal bahan mentah	:	Ketela pohon.
	Bumbu/ bahan/ alat	:	Garam, kencur, bawang, ketela pohon, pisau, parut, pipit, tenggok, tampah, pengaron, tambir besar, wajan, serok, kalo.
	Cara pengolahan	:	Ketela dikupas dicuci bersih direndam ± 1 hari kemudian dicuci lagi dan diparut, kemudian dipipit agar keluar air dan tepungnya. Dari hasil diambil $\frac{2}{3}$ bagian untuk dikukus sampai masak, dicampur lagi dengan yang mentah bersama bumbu yang telah dihaluskan. Setelah tercampur rata kemudian adonan ditumbuk hingga halus, baru dibuat bulat-bulat seperti cincin dan digoreng sampai masak.
	Cara makan/ pengkonsumsian	:	1. Sebagai makanan jajanan. 2. Dimasukkan dalam stoples, dimakan dengan tangan.

Daerah masyarakat asal	:	Kulon Progo.
Lapisan sosial	:	Semua.
Kota/ desa	:	Semua.
33) Nama makanan	:	Tetel.
Asal bahan mentah	:	Tepung gapek, kacang tholo, kelapa.
Bumbu/ bahan/ alat	:	Garam. Tampah, belanga, kukusan, pisau, antan, parut, daun pisang.
Cara pengolahan	:	Kacang tholo direbus hingga empuk, ditiriskan. Tepung dicampur dengan parutan kelapa diberi air. Setelah campur kacang rebus tadi dicampur dengan adonan tepung dan kelapa, kemudian dikukus sampai masak. Setelah masak diangkat dimasukkan pada cetakan yang telah diberi alas daun pisang ditumbuk pelan-pelan hingga pekat. Tetel siap dihidangkan.
Fungsi dan cara penyajian	:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sebagai makanan sambilan.</li> <li>2. Sebagai makanan jajan.</li> <li>3. Disajikan pada piring dengan diiris-iris.</li> </ol>
Cara makan/ pengonsumsi	:	Dimakan dengan tangan bersama parutan kelapa.
Daerah masyarakat asal	:	Kulon Progo.
Lapisan sosial	:	Semua.
Kota/ desa	:	Semua.

- 34) Nama makanan : Apem Jagung.  
 Asal bahan mentah : Tepung jagung.  
 Bumbu/ bahan/ alat : Gula jawa/ gula pasir, minyak goreng, kelapa, pewarna (nopal) kayu bakar, tungku/ keren, wajan dari tanah, sabut, sohil, kekep dari tanah, kual atau baskom.  
 Cara pengolahan : Tepung jagung dibuat adonan dengan santan kelapa, gula nopal. Kemudian digoreng. Selama menggoreng sisa adonan diaduk terus menerus.  
 Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil. Dihadangkan pada siang dan sore hari, letakkan di atas piring atau nampan dan ditaruh di atas meja atau balai-balai.  
 Cara makan/ pengkonsumsian : Diambil langsung dari piring lalu dimakan dengan menggunakan tangan sebagai teman minum teh atau kopi.  
 Daerah masyarakat asal : Kepuharjo dan Jetis.  
 Lapisan sosial : Kelas bawah dan menengah.  
 Kota/ desa : Sleman dan Gunung Kidul.
- 35) Nama makanan : Bubur jagung muda.  
 Asal bahan mentah : Jagung muda.  
 Bumbu/ bahan/ alat : Kelapa, garam, salam, air, kayu bakar, api, parut, kalo atau saringan.  
 Cara pengolahan : Jagung muda dan santan yang telah disisir dimasak bersama garam dan

- daun salam. Diaduk terus menerus sampai masak.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil. Bubur dituang dalam piring atau lepek dan diletakan di atas meja atau balai-balai.
- Cara makan/  
pengkonsumsian : Bubur setelah diletakkan dalam piring atau lepek, baru disuap pakai sendhok atau suru dimulai dari pinggir atau tepi piring lalu ke tengah sampai habis. Sebagai hidangan pada pagi hari.
- Daerah masyarakat asal : Kepuharjo dan Jetis.
- Lapisan sosial : Golongan kelas bawah dan menengah.
- Kota/ desa : Sleman dan Gunung Kidul.
- 36) Nama makanan : Bubur Bekatul Jagung.
- Asal bahan mentah : Bekatul jagung.
- Bumbu/ bahan/ alat : Garam, kapur, sirih, gula pasir/ jawa, air, kual, irus, tungku, parut, santan kelapa dan kalo.
- Cara pengolahan : Bekatul, kapur sirih secukupnya, gula, garam dicampur menjadi satu dalam kual kemudian diaduk terus menerus sampai masak.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil. Bubur dituang dalam piring dan diberi santan kelapa. Ditaruh di atas meja atau balai-balai.
- Cara makan/  
pengkonsumsian : Bubur setelah agak dingin disuap pakai sendok atau suru dari daun

		pisang, dimulai dari pinggir piring sampai habis.
Daerah masyarakat asal	:	Kepuharjo dan Jetis.
Lapisan sosial	:	Semua.
Kota/ desa	:	Sleman dan Gunung Kidul.
<b>37).</b> Nama makanan	:	Jenang Jagung.
Asal bahan mentah	:	Tepung beras jagung, kelapa tua.
Bumbu/ bahan/ alat	:	Gula jawa (gula pasir), garam panili. Tepung jagung, santan kelapa. Baskom, keren, kuali, keren, panci, tampah/ tambir dan pisau, lumpang dan alu serta ayakan.
Cara pengolahan	:	Tepung jagung setelah diberi adonan, dengan santan kelapa, gula jawa, garam dan panili, kemudian dimasak sampai masak. Setelah itu ditaruh dalam tampah sampai dingin, baru dipotong kecil-kecil dengan pisau.
Fungsi dan cara penyajian	:	Sebagai makanan kecil, ditaruh dalam piring dan diletakkan di atas meja, atau di balai-balai.
Cara makan/ pengonsumsi	:	Langsung diambil dan dimakan, baik dimakan pada waktu pagi hari, siang dan malam.
Daerah masyarakat asal	:	Kepuharjo, Sleman.
Lapisan sosial	:	Semua.
Kota/ desa	:	Desa.

- 38). Nama makanan : Bekatul jagung.
- Bumbu/ bahan/ alat : Gula jawa/ gula pasir/ sakarin, garam, kapur sirih. Tepung katul jagung, kualiti, keren, panci, tampah, kayu bakar, biting, daun pisang.
- Cara pengolahan : Tepung katul jagung yang masih mentah, setelah dicampur dengan gula jawa/ gula pasir/ sakarin dan diberi garam secukupnya serta diberi kapur sirih, lalu dibungkus dengan menggunakan daun pisang. Kemudian dikukus atau dimasak dengan kualiti sampai masak.
- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, katul tadi setelah dingin, biting yang berfungsi sebagai penguat lalu diambil. Setelah itu diletakkan di atas piring atau di kalo dan ditaruh di atas meja atau paga atau grobogan dan dapat pula di balai-balai.
- Cara makan/ pengkonsumsian : Daun pisang sebagai pembungkus setelah dikelupas isinya lalu langsung dimakan. Dihidangkan pada waktu pagi, siang dan malam hari.
- Daerah masyarakat asal : Kepuharjo, Sleman dan di Jetis Wonosari.
- Lapisan sosial : Golongan kelas bawah.
- Kota/ desa : Desa.

- 39) Nama makanan : Pondoh Jagung.  
 Asal bahan mentah : Beras jagung dan kelapa.  
 Bumbu/ bahan/ alat : Garam, salam, tepung jagung, santan, kelapa.  
 Baskom, kual, keren, kayu bakar, tampah/ ayakan, lumpang, alu, tambir dan pisau.  
 Cara pengolahan : Hampir sama dengan pembuatan jenang jagung, tetapi tidak diberi gula.  
 Fungsi dan cara penyajian : Sama dengan jenang jagung.  
 Cara makan/ pengonsumsiannya : Sama dengan jenang jagung.  
 Daerah masyarakat asal : Kepuharjo dan Jetis (Wonosari).  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Desa.
- 40) Nama makanan : Wajik jagung.  
 Asal bahan mentah : Jagung.  
 Bumbu/ bahan/ alat : Garam, gula, zat pewarna, beras jagung, alat penumbuk, tampah, baskom, kenceng, dandang dan tungku, kompor dan daun pisang.  
 Cara pengolahan : Beras jagung setelah dikukus sampai masak, lalu diturunkan dan langsung ditaruh dalam tampah atau baskom dengan diberi alas daun pisang kemudian ditumbuk sampai halus. Setelah dingin baru diiris-iris bentuk persegi empat.

- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan kecil, disajikan di dalam piring atau nampan kecil, untuk pagi, siang dan malam.
- Cara makan/ pengonsumsiannya : Dimakan dengan tangan dan sesudah dalam keadaan dingin.
- Daerah masyarakat asal : Kepuharjo, Cangkringan, Sleman.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 41) Nama makanan : Carang Gesing.
- Asal bahan mentah : Pisang, telur ayam, santan, buah nangka.
- Bumbu/ bahan/ alat : a. Cengkeh, kayu manis, daun pandan, garam, gula pasir, pisang.  
b. Daun pisang, sudip, pisau soblok, tungku.
- Cara pengolahan : Pisang dikupas, diiris bulat bulat tipis. Kemudian santan gula, bumbu, dimasak sampai mendidih. Telur dikocok, pisang, nangka dimasukkan pada kuah tersebut, lalu dibungkus dengan daun pisang. Selanjutnya dikukus sampai masak.
- Fungsi dan cara penyajian : 1. Sebagai makanan segar.  
2. Dihadangkan pada piring.
- Cara makan/ pengonsumsiannya: Dibuka bungkusnya, dimakan memakai sendhok dengan alas piring kecil.
- Daerah masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.

- 42) Nama makanan : Cerimping Pisang (manis).  
 Asal bahan mentah : Pisang kepok (mentah), pisang raja mentah, minyak kelapa.  
 Bumbu/ bahan/ alat : Gula pasir, garam, panili.  
 Cara pengolahan : Pisang dikupas dan diiris tipis-tipis lalu diangin-anginkan. Selanjutnya digoreng hingga kering dan ditiriskan. Air, gula, garam direbus hingga kental diberi panili dan pisang yang telah digoreng dimasukkan sampai kering lalu diangkat.  
 Fungsi dan cara penyajian : 1. Sebagai makanan kecil.  
 2. Disajikan dalam stoples.  
 Cara makan/ pengonsumsiannya : Dimakan dengan tangan.  
 Daerah masyarakat asal : Semua.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Semua.  
 Catatan : Kalau cerimping asin tanpa gula bumbunya garam dan bawang.
- 43) Nama makanan : Cerimping Sukun.  
 Asal bahan mentah : Sukun, minyak goreng.  
 Bumbu/ bahan/ alat : Gula pasir, panili.  
 Pisau, wajan, solet, serok.  
 Cara pengolahan : Gula dilarutkan dalam air. Sukun dikupas dicuci bersih, ditiriskan terus diiris kecil-kecil dan tipis, digoreng setengah masak diangkat diberi

larutan gula sedikit diratakan dan digoreng lagi sampai kering. Untuk membuat cerimping ini diperlukan dua wajan. Satu dipakai untuk menggoreng langkah pertama, satunya untuk menggoreng setelah sukun diberi larutan gula.

- Fungsi dan cara penyajian : Untuk makanan kecil. Disajikan dalam stoples dan piring kecil.
- Cara makan/  
pengonsumsiian : 1. Diambil dari stoples diletakkan pada piring kecil terus dimakan.  
2. Diambil langsung dari stoples terus dimakan.
- Daerah masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 44) Nama makanan : Cimplung/ kolak sukun.
- Asal bahan mentah : Sukun, kelapa.
- Bumbu/ bahan/ alat : Kayu manis, gula merah, garam.  
Pisau, telenan, parut, kalo, belanga, tungku.
- Cara pengolahan : Sukun dikupas dicuci, dipotong kecil-kecil empat persegi lalu dikukus sampai masak. Kelapa diparut, diambil santannya dimasak bersama sama gula dan kayu manis serta sedikit garam hingga masak. Selanjutnya sukun dimasukkan bersama panili.

- Fungsi dan cara penyajian : Sebagai makanan segar berkuah. Disajikan dengan piring pada siang hari.
- Cara makan/ pengonsumsiannya : Dimakan dengan piring memakai sendok.
- Daerah masyarakat asal : Kulon Progo.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 45) Nama makanan : Kolak pisang.
- Asal bahan mentah : Pisang, kelapa.
- Bumbu/ bahan/ alat : Garam, gula merah, kayu manis, cengkeh, panili.  
Parut, kalo, pisau, panci.
- Cara pengolahan : Kelapa diparut diambil santannya dimasukkan dalam panci. Selanjutnya gula merah, garam, kayu manis, cengkeh dimasukkan lalu direbus. Setelah mendidih pisang dikupas dipotong-potong lalu dimasukkan didiamkan sampai agak kental lalu dihidangkan.
- Fungsi dan cara penyajian : 1. Untuk sesaji bersama apem dan ketan.  
Disajikan dalam sudi.  
2. Untuk mekanaan sambilan,  
disajikan dengan piring.
- Cara makan/ pengonsumsiannya : Dimakan dengan piring memakai sendok/ garpu.

- Daerah masyarakat asal : Semua.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Semua.
- 46) Nama makanan : Gula kelapa.  
 Asal bahan mentah : Kelapa.  
 Bumbu/ bahan/ alat : Gula pasir/ merah, garam, panili, kerukan kelapa, wajan, pengaduk.  
 Cara pengolahan : Kelapa yang agak muda dikeruk dengan keruk kecil memanjang, dan sesudahnya diangin-anginkan. Gula, garam, diberi air direbus hingga larut. Selanjutnya panili, kelapa dimasukkan, diaduk sampai kental lalu diangkat dan di"titis" atau dicetak di atas tampah yang telah dibersihkan. Setelah dingin diangkat dimasukkan dalam stoples.  
 Fungsi dan cara penyajian : 1. Untuk teman minum teh pahit.  
 2. Sebagai makanan jajan.  
 3. Disajikan dalam stoples.  
 Cara makan/ pengonsumsiannya : Dimakan dengan tangan.  
 Daerah masyarakat asal : Kulon Progo.  
 Lapisan sosial : Semua.  
 Kota/ desa : Semua.
- 47) Nama makanan : Kelatak.  
 Asal bahan mentah : Buah mlinjo.

- Bumbu/ bahan/ alat : "sangrai", irus.  
 Cara pengolahan : Buah mlinjo yang tua dikuliti lalu disangrai di wajan yang telah dipanaskan, diaduk sampai kulit kerasnya agak gosong, tetapi harus terus diaduk agar jangan gosong lalu diangkat.
- Fungsi dan cara penyajian : 1. Sebagai makanan kecil  
 2. Disajikan dalam stoples.
- Cara makan/ pengkonsumsian : Dinamakan dengan dibuang kulit kerasnya (seperti "nyisil").
- Daerah masyarakat asal : Kulon Progo.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 48) Nama makanan : Getuk Pisang.  
 Asal bahan mentah : Pisang, kelapa.  
 Bumbu/ bahan/ alat : Gula pasir, garam, panili, antan, lumpang, parut, pisau, belanga, keren/ tungku, loyang.  
 Cara pengolahan : Buah pisang yang telah tua direbus hingga masak, lalu dikupas kulitnya, ditumbuk bersama gula pasir, panili, sampai halus, lalu diratakan pada loyang sambil ditekan biar pekat. Getuk diiris iris siap dihidangkan.  
 Fungsi dan cara penyajian : 1. Sebagai makanan sambilan.  
 2. Disajikan di piring dengan parutan kelapa.

Cara makan/ pengkonsumsian	: Dimakan dengan tangan.
Daerah masyarakat asal	: Kulon Progo.
Lapisan Sosial	: Semua.
Kota/ desa	: Desa.

**d. Makanan hasil masakan cara kompleks : Makanan untuk upacara-upacara keagamaan.**

- 1) Nama makanan : Apem (apam).
- Asal bahan mentah : Beras.
- Bumbu/ bahan/ alat : Gula merah, garam, kelapa, air kelapa, ragi tape, minyak kelapa. Anglo, wajan kecil, susruk, baki, piring, panci, lumpang, alu, ayakan, arang.
- Cara pengolahan : Beras dicuci bersih direndam kemudian ditiriskan, lalu ditumbuk dijadikan tepung. Gula merah disisir (diiris lembut) dimasukkan ke dalam panci, diberi air kelapa dan garam sedikit. Tepung beras dimasukkan sedikit demi sedikit, lalu disusul santan dan ragi. Tepung dan ramuan itu dicampur (diulet) hingga merata, kemudian dikebluk supaya awet (dapat mengembang). Didiamkan sementara, selanjutnya adonan itu dapat dibuat apam. Adonan digoreng dengan

- menggunakan wajan kecil, dengan minyak kelapa sedikit saja. Minyak kelapa cukup dioleskan ke dalam wajan tersebut. Demikian pula waktu apam akan dibalik, diolesi minyak lagi.
- Untuk upacara : Orang meninggal, Ruwahan.
- Cara penyajian : Diletakkan di piring, atau di baki, dengan rangkainannya ketan dan kolak.
- Cara makan : Apam itu dapat dikenduri bersama, atau diantarkan ke rumah tetangga.
- Daerah masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 2) Nama makanan : Inkgung.
- Asal bahan mentah : Ayam.
- Bumbu/ bahan/ alat : Brambang, bawang, ketumbar, kemiri, salam, laos, gula merah dan garam, santan, kelapa.  
Wajan, irus, pisau, parut, kalo, panci, sudi, kompor/ angko, minyak tanah/ arang.
- Cara pengolahan : Ayam setelah disembelih, dicabuti bulunya, lalu dicuci bersih. Daging bagian dalam (jeroan) dikeluarkan, kemudian dibersihkan juga. Menyiapkan bumbu (brambang, bawang, ketumbar, kemiri) dihaluskan.

Jeroan yang telah bersih dimasukkan ke dalam rongga ayam, bersama bumbu tadi. Menjerang santan kental dengan bumbu seperti tersebut di atas, di sertai salam, laos, gula, garam. Selanjutnya ingkung ayam mentah itu dimasukkan ke dalam santan berbumbu tadi, direbus hingga masak (lunak).

- Untuk upacara : Rasulan (sedekah Rasul) orang meninggal.
- Cara penyajian : Inkung ayam itu diletakan di panci bersama-sama rangkaian sesaji yang lain (nasi gurih, lalaban, apam dan sebagainya).
- Cara makan : Setelah sesaji diberi doa oleh kaum, ingkung ayam dapat dipotong-potong (dicuwil-cuwil) ditempatkan di dalam sudhi. Dapat dimakan bersama-sama sewaktu kenduri, atau dibawa pulang (diberkat).
- Daerah masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.

- 3) Nama makanan : Jenang Manggul.
- Asal bahan mentah : Beras, tempe, kedelai, telur, tempe bungkil, buncis, taoge, kelapa, telur bebek/ ayam.

- Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih, ketumbar, jintan, cengkih, manis jangan, salam, laos, sereh, daun jeruk purut, gula merah, garam dan cabai. Panci/ kuali, pencendok/ irus, wajan, serok, susruk, pisau, telenan, parut, kalo, piring, cekenthong (semacam takir tetapi besar), minyak tanah/ kayu bakar, kompor dan keren.
- Cara pengolahan : Pertama membuat jenang putih biasa dengan bahan beras, kelapa dan garam secukupnya, cara memasak seperti membuat bubur putih pada umumnya. Jenang manggul ini bubur putih dengan lauk sayuran (taoge dan buncis diiris) direbus, dengan bumbu tumbuk.
- Kedua membuat bumbu tumbuk. Kelapa diparut, digangsa tanpa minyak, setelah kering diangkat lalu ditumbuk hingga halus. Bumbu disiapkan (kecuali salam, laos, sereh, cabai), dihaluskan kemudian ditumis disertai salam laos, sereh. Santan dimasukkan disertai gula merah dan garam. Bumbu tumbuk itu dipanaskan hingga masak.
- Ketiga membuat rangkaian lauk yang lain, yaitu : tempe diiris-iris digoreng,

kedelai digoreng, telur bebek/ ayam digoreng (didadar) dan diiris tipis-tipis. Terakhir membuat sambel goreng (pedas memakai cabai diiris lembut) terbuat dari tempe bungkil (ampas kacang). Cara membuat seperti membuat sambel goreng biasa.

Untuk upacara : Suran (tgl. 10 Sura, untuk menghormat Kasan-Kusen, cucu Kanjeng Nabi Muhammad SAW).

Cara menyajikan : Jenang putih itu diletakkan di piring atau cekenthong, di atasnya diberi lauk sambel goreng. Kemudian ditaburi, tempe goreng kedelai goreng, irisan telur dan sayuran dengan bumbu tumbuk. Bubur dengan lauk demikian itu disebut jenang manggul.

Cara makan : Jenang manggul ini setelah disajikan dan didoakan di rumah oleh orang yang mempunyai hajat, lalu diantarkan ke rumah tetangga-tetangga yang terdekat. Jenang itu dimakan dengan sendok.

Daerah masyarakat asal : Semua.

Lapisan sosial : Semua.

Kota/ desa : Semua.

4) Nama makanan : Pulo Gimbal.

Asal bahan mentah : Jagung.

- Bumbu/ bahan/ alat : Gula merah, minyak kelapa, garam. Wajan, serok, susruk, nyiru, daun jati, keren/ luweng, kayu bakar.
- Cara pengolahan : Jagung digoreng dengan minyak panas, setelah matang dimasuk kembali dalam gula merah yang telah dicairkan, ditambah garam sedikit sehingga menjadi makanan yang disebut pulo gimbal.
- Untuk upacara : Menggarap sawah (labuh).
- Cara penyajian : Dalam menyajikan pulo gimbal ini, makanan itu ditaruh di atas daun jati atau dibungkus berdekatan dengan sesaji yang lain di atas nyiru.
- Cara makan : Biasanya setelah diikrarkan oleh kunci (kaum), sesaji ini dapat dimakan bersama, demikian juga pulo gimbal tadi.
- Daerah masyarakat asal : Kabupaten Gunung Kidul.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 5) Nama makanan : Pulo Gringsing.
- Asal bahan mentah : Ketan.
- Bumbu/ bahan/ alat : Wajan, susruk, serok, keren/ luweng, kayu bakar, nyiru, daun jati.
- Cara pengolahan : Cara pengolahannya sederhana sekali. Beras ketan dicuci bersih lalu ditiriskan. Setelah kering terus

digoreng tetapi tanpa minyak atau disangrai (digangsa). Ketan yang disangrai tadi menjadi berkembang dan lunak, namun tak terasa apa apa sebab tanpa bumbu. Makanan itu disebut pulo gringsing.

- Untuk upacara : Garap siti (labuh).  
Cara penyajian : Pulo gringsing tadi dibungkus (ditempelang) dengan daun jati, diletakan di atas nyiru bersama-sama dengan sesaji yang lain (pulo gringsing, pulo gimbal, rakan dan sebagainya).
- Daerah masyarakat asal : Kabupaten Gunung Kidul.  
Lapisan sosial : Semua.  
Kota/ desa : Desa.

- 6) Nama makanan : Sambel Dhocang.  
Asal bahan mentah : Kelapa.  
Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih, cabai, kencur, daun jeruk purut, sunthi, manis jangan, kayu kragean, gula merah, garam, minyak kelapa. Lumpang, penumbuk, cobek, munthu, wajan, irus/ pencendok, sudhi, keren/ luweng, kayu bakar, parut, kalo.
- Cara pengolahan : Kelapa dicuci lalu diparut, kemudian digoreng sangan (disangrai), setelah

kering diangkat, lalu ditumbuk hingga halus. Bumbu-bumbu seperti tersebut di atas disiapkan lalu digiling halus terus ditumis. Selanjutnya santan dimasukkan seperti gula merah dan garam. Sesudah santan mendidih, kelapa yang sudah ditumbuk tadi dimasukkan, dibiarkan hingga agak kering menjadi masakan yang disebut sambel dhocang.

- Untuk upacara : Selamatan orang meninggal.
- Cara penyajian : Sambel dhocang yang telah masak itu diwaktu menyajikan diletakkan di sudhi bersama-sama dengan lauk sesaji yang lain.
- Cara makan : Bila sesaji telah diikrarkan, semuanya dapat diambil (dibagi), lalu dimakan bersama.
- Daerah masyarakat asal : Gunung Kidul.
- Lapisan : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 7) Nama makanan : Sambel Pencok.
- Asal bahan mentah : Kacang tholo (putih).
- Bumbu/ bahan/ alat : Gula merah, garam, asam.  
Telenan, pisau, wajan, irus/  
pencendok, keren/ kompor, kayu bakar/ minyak tanah, sudhi.
- Cara pengolahan : Kacang tholo digoreng. Bumbu (gula

- merah, garam, asem) ditumis, kemudian kacang tholo yang telah digoreng itu dimasukkan ke dalam wajan berisi bumbu tersebut. Kacang tholo dimasak hingga matang menjadi sambel pencok.
- Untuk upacara : Rasulan, kirim doa, slametan orang meninggal.
- Cara penyajian : Disajikan di dalam sudhi bersebelahan dengan sambel pecel, lalaban ketan, kolak apam.
- Cara makan : Seperti halnya pada sesaji yang lain, asal sesaji itu sudah diberi doa oleh kaum, dapat dibagi-bagikan terus dimakan di tempat itu atau dibrekat.
- Daerah masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 8) Nama makanan : Sego Giling.
- Asal bahan mentah : Beras.
- Bumbu/ bahan/ alat : Dandang, kukusan, pengaron, enthong, tenggok/ bodhag, keren/ lureng, kayu bakar, daun pisang.
- Tanpa bumbu.
- Cara pengolahan : Beras dicuci bersih lalu didang. Setelah matang diturunkan dikaru dalam pengaron, lalu didang lagi hingga masak menjadi nasi. Sesudah masak

- nasi diturunkan, ditaruh di dalam tenggok atau bodhag.
- Untuk upacara : Garap sawah (labuh), Ngalangi (mencari ikan).
- Cara penyajian : Sega giling ini dalam penyajiannya dibungkus dengan daun pisang yang kedua ujungnya ditekuk ke dalam (dipenak), kemudian diletakkan di atas nyiru bersama sama dengan sesaji yang lain.
- Cara makan : Setelah didoakan oleh kunci, sesaji dan sega giling dapat dibawa pulang.
- Daerah masyarakat asal : Gunung Kidul.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 9) Nama makanan : Sega Seredan.
- Asal bahan mentah : Beras.
- Bumbu/ bahan/ alat : Tanpa bumbu.  
Dandang, kukusan, luweng, pengaron, kayu bakar, tenggok, daun pisang.
- Cara pengolahan : Beras setelah dicuci bersih lalu didang. Setengah masak diturunkan, dimasukkan ke dalam pengaron, untuk dikaru. Sesudah kering (asat) didang lagi hingga menjadi nasi. Nasi diangkat dari kukusan, dimasukkan ke dalam tenggok. Nasi inilah nanti yang

- akan dipergunakan sebagai sega seredan.
- Untuk upacara : Menggarap sawah (labuh).
- Cara penyajian : Sega seredan itu sebenarnya nasi biasa saja, namun apabila untuk sesaji, cara menyajikannya dibungkus dengan daun pisang, kemudian sebuah ujungnya ditekuk (dilipat) ke dalam. Sega seredan, sega liwet, dan sega giling merupakan rangkaian sesaji dalam upacara labuh.
- Cara makan : Sesudah sesaji diikrarkan oleh kunci, sega seredan dan yang lain lain dapat dibagikan, dimakan atau dibawa pulang.
- Daerah masyarakat asal : Kabupaten Gunung Kidul.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Desa.
- 10) Nama makanan : Tumpeng Pungkur/  
Tumpeng Langgeng.
- Asal bahan mentah : Beras, sayur sayuran, kelapa, telur bebek/ ayam.
- Bumbu/ bahan/ alat : Bawang merah, bawang putih, ketumbar, salam, laos, daun jeruk purut.  
Dandang/ soblog, kukusan, enthong, keren/ kompor, pengaron, kalo, parut, pisau, nyiru, tenggok/ bodhag,

Cara pengolahan

daun pisang, kayu bakar, minyak tanah.

- : Beras dicuci bersih, lalu didang dengan dandang atau soblog. Setengah masak diturunkan untuk dikaru di dalam pengaron. Setelah asat (kering meresap) didang lagi hingga masak menjadi nasi. Setelah masak nasi diambil ditempatkan di dalam tenggok atau bodhag. Dengan nasi itu dibuatnya sebuah tumpeng. Setelah jadi tumpeng dibelah menjadi dua (ditengah tengah), kemudian keduanya diletakkan bertolak belakang (dibalik beradu punggung), ditempatkan di atas nyiru yang beralaskan daun pisang. Tumpeng pungkur ini mempunyai rangkaian lauk pauk yaitu gudhangan rebus dan telur rebus. Gudhangan terdiri dari sayur sayuran (kobis, lembayung, kacang panjang, kangkung, taoge) semuanya dipotong-potong (kecuali taoge) atau diiris lalu direbus. Sedang bumbu terdiri dari ; kelapa parut, yang dibumbui, bawang, brambang, ketumbar, salam, laos, daun jeruk purut, gula merah, dan garam, semua dicampur hingga rata, lalu dibungkus daun pisang terus dikukus.

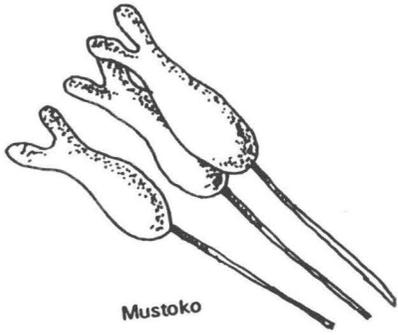
- Cara makan : Tumpeng pungkur yang dikendurikan dengan sesaji yang lain, dapat dibagi-bagikan, setelah sesaji itu selesai dido'akan kaum.
- Daerah masyarakat asal : Semua.
- Lapisan sosial : Semua.
- Kota/ desa : Semua.
- 11) Nama makanan : Mustoko.
- Asal bahan mentah : Beras ketan.
- Bumbu/ bahan/ alat : Tepung ketan, air kelapa, gula jawa, garam.  
Panci, tampah, sujen dari bumbu, tambir, kayu bakar, api, wajan, sothil, erok erok, besi penyangga anglo dan arang.
- Cara pengolahan : Tepung beras ketan dicampur dengan air kelapa dan gula jawa serta diberi garam sedikit. Kemudian adonan itu diremas-remas sampai kelihatan lekat sekali, dan tepung tersebut dilekatkan pada sujen yang dibentuk seperti mustoko dan di atas bercawang. Setelah itu lalu digoreng. Dibentuk pipih dan bulat panjang.
- Untuk upacara : Grebeg Syawal, Besar dan Maulud Nabi.
- Cara penyajian : Sebagai hiasan pada puncak gunung-an, baik gunung putra dan putri.

- Cara makan : Mustoko ini diperebutkan di halaman masjid besar setelah upacara selesai (untuk udig-udig). Ada yang dibawa pulang dan dimakan ditempat.
- Daerah masyarakat asal : Kraton Yogyakarta.
- Lapisan sosial : Golongan bangsawan kraton Yogyakarta.
- Kota/ Desa : Kota.
- 12) Nama makanan : Upil-upil.
- Asal bahan mentah : Beras ketan.
- Bumbu/ bahan/ alat : Garam, beras ketan.  
Anglo/ kompor, arang, soblok, alu, lumpang, daun pisang, tampah dan baskom.
- Cara pengolahan : Beras ketan ditanak sampai masak dengan soblok, lalu ditumbuk dalam lumpang. Kemudian setelah halus dan ditipiskan di atas daun pisang yang sudah disobek-sobek, tetapi sebelumnya diberi atau diolesi dengan minyak kelapa agar tidak lekat lalu dijemur. Sesudah kering lalu dipotong potong dengan ukuran  $2 \times 1\frac{1}{2}$  cm, dan diberi tangkai kecil, seterusnya dijemur lagi sampai kering.
- Untuk upacara : Grebeg Syawal, Besar dan Maulud.

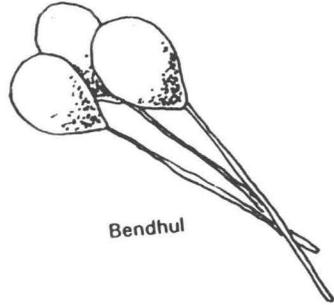
- Cara penyajian : Sama seperti bendhul (sebagai hiasan pada badan gunungan)
- Cara makan : Sama seperti di atas.
- Daerah masyarakat asal : Kraton Yogyakarta.
- Lapisan sosial : Golongan bangsawan kraton Yogyakarta.
- Kota/ Desa : Kota.
- 13) Nama makanan : Tlapukan.
- Asal bahan mentah : Beras ketan.
- Bumbu/ bahan/ alat : Garam. Anglo/ kompor, arang/ minyak tanah, soblok, alu, lumpang, daun pisang.
- Cara pengolahan : Sama dengan membuat upil-upil. Bentuknya dibuat seperti bintang persegi enam dan diberi lubang untuk tempat sujen. Kemudian dijemur sampai kering.
- Untuk upacara : Grebeg Syawal, Besar dan Maulud.
- Cara makan : Sama seperti di atas.
- Daerah masyarakat asal : Sama seperti di atas.
- Lapisan sosial : Sama seperti di atas.
- Kota/ desa : Kota.
- 14) Nama makanan : Bendhul.
- Asal bahan mentah : Beras biasa.
- Bumbu/ bahan/ alat : Tepung beras, air kelapa, gula jawa dan garam.  
Panci, tampah, sujen dari bambu,

- tutus juga dari bambu, anglo/ kompor, besi penyangga anglo, wajan, sothil dan arang.
- Cara pengolahan : Sama dengan pembuatan mustoko. Perbedaannya bendhul ini tidak dibentuk pipih, tetapi dibuat agak bundar seperti bentuk jambu.
- Untuk upacara : Grebeg Syawal, Besar dan Maulud.
- Cara penyajian : Sebagai hiasan pada tubuh gunungan.
- Cara makan : Sama seperti di atas.
- Daerah masyarakat asal : Sama seperti di atas.
- Kota/ desa : Kota.
- 15) Nama makanan : Kucu.
- Asal bahan mentah : Beras ketan.
- Bumbu/ bahan/ alat : Garam, anglo/ kompor, arang, minyak tanah, soblok, sujen dari bambu, panci, tampah dan baskom.
- Cara pengolahan : Beras ketan ditanak dengan soblok, setelah masak diambil kemudian dibuat bulatan bulatan sebesar kelereng dan diberi tangkai sujen kecil lalu dijemur.
- Untuk upacara : Grebeg Syawal, Besar dan Maulud.
- Cara penyajian : Sebagai hiasan pada gunungan.
- Cara makan : Sama seperti di atas.
- Daerah masyarakat asal : Sama seperti di atas.
- Kota/ desa : Kota.

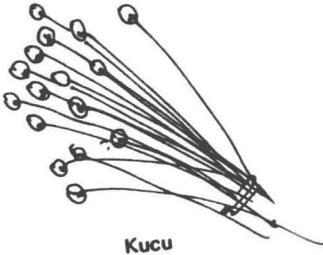
- 16) Nama makanan : Bethetan.
- Asal bahan mentah : Beras ketan
- Bumbu/ bahan/ alat : Sama dengan membuat eblek.
- Cara pengolahan : Beras ketan yang telah dibuat halus dan lembut dimasukkan dalam cetakan yang dibuat dari bambu berbentuk elip atau bulat lonjong. Setelah dicetak lalu diangkat dan pada bagian yang kecil disebelah atas dibengkokkan sehingga bentuknya menyerupai kepala burung bethet. Lalu dijemur sampai kering.
- Untuk upacara : Grebeg Syawal, Besar dan Maulud.
- Cara Penyajian : Sama seperti di atas.
- Cara makan : Sama seperti di atas.
- Daerah masyarakat asal : Sama seperti di atas.
- Lapisan sosial : Sama seperti di atas.
- Kota/ desa : Kota.



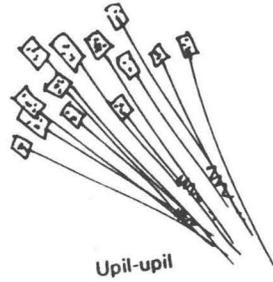
Mustoko



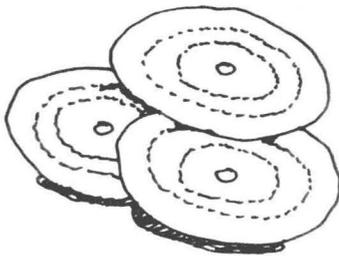
Bendhul



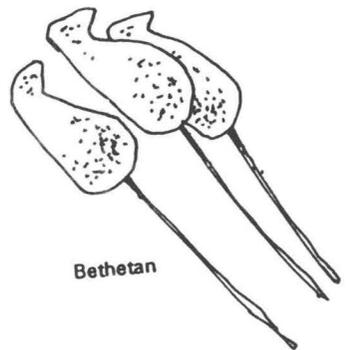
Kucu



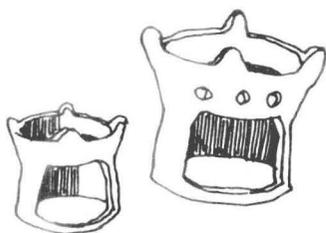
Upil-upil



Tlapukan



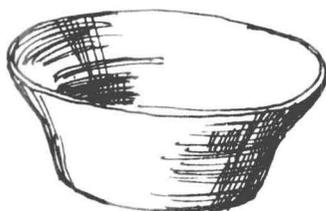
Bethetan



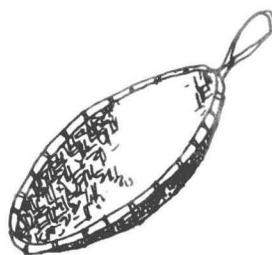
Anglo



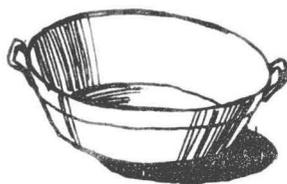
Wajan



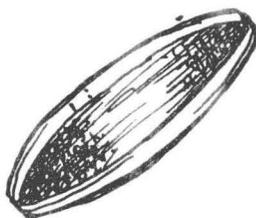
Panci



Tambir



Panci Gocek



Tampah

## **BAB V**

### **KESIMPULAN.**

Dalam penelitian mengenai makanan/ minuman ini, konsep makanan termasuk minuman bukanlah semata mata hasil organik dengan kualitas-kualitas biokimia yang secara fisik berfungsi untuk mempertahankan hidup manusia, tetapi makanan termasuk minuman juga memiliki makna budaya yang telah diakui dan dibenarkan serta dilaksanakan secara tersendiri oleh anggota-anggota setiap kelompok masyarakat. Makanan dan minuman sebagai suatu kompleks pengetahuan serta kepercayaan menentukan pilihan yang tidak dan boleh untuk dikonsumsi. Namun demikian tidak semua kelompok masyarakat memanfaatkan semua sumber makanan yang diperolehnya. Bahan-bahan yang tidak dimanfaatkan dianggap bukan "makanan" oleh sebab berbagai alasan atau kepercayaan. Tetapi ada juga makanan baru dapat dikonsumsi setelah melalui beberapa proses pengolahan. Hal ini dilakukan sebab makanan tersebut dianggap mengandung racun yang dapat membahayakan organ dalam tubuh. Cara-cara seperti ini masih banyak terdapat di kalangan masyarakat khususnya di daerah penelitian.

Adapun konsep makan/ minum bagi masyarakat di Daerah Istimewa Yogyakarta khususnya baik di desa, kota maupun dari golongan bangsawan kraton yang erat kaitannya dengan nafsu makan dan rasa lapar yaitu adanya kebiasaan "makan lengkap", termasuk waktu makan, jenis dan tata cara mengikuti ketentuan-ketentuan budaya dari setiap kelompok masyarakat. Nafsu makan termasuk apa yang dikehendaki untuk dimakan merupakan konsep budaya yang berbeda dari kelompok masyarakat satu dengan kelompok masyarakat lainnya.

Menurut pengamatan kami selama berada di lapangan, makanan yang dikonsumsi pada waktu-waktu tertentu sebagai makanan lengkap yang masih dilaksanakan oleh masyarakat adalah dua kali setiap hari. Dikatakan sebagai makanan yang sebenarnya (lengkap) sebab makanan tersebut disajikan secara lengkap artinya makanan tadi meliputi makanan pokok yaitu nasi, lauk-pauk dan sayur-sayuran. Nasi tersebut dapat berupa nasi jagung, ketela pohon dan nasi beras. Semua itu tergantung dari budaya dan lingkungan alam masyarakat yang bersangkutan. Oleh karena itu makanan tersebut tidak dapat dilupakan atau dilewatkan. Dan apabila makanan tadi dilewatkan kemungkinan besar akan mengakibatkan terjadinya gangguan kesehatan. Menurut kebiasaan makanan lengkap ini berbeda dengan makanan pagi dan makanan lainnya.

Bagi orang yang mampu dalam menyajikan makan pagi juga tidak selengkap makanan/ minuman yang disajikan seperti makan lengkap. Sebaliknya bagi yang tidak mampu kebiasaan yang mereka lakukan setiap harinya adalah tidak pernah makan pagi, sebagai contoh masyarakat yang tinggal di daerah pegunungan seperti desa Kepuharjo dan Jetis. Meskipun mereka setiap harinya bekerja berat namun sudah terbiasa dan disengaja membiasakan diri tidak melakukan makan pagi, sebab menurut pengalaman mereka selama ini dengan terbatašnya tanah yang dimiliki hasil panen setiap musim tanam tidak mencukupi untuk musim berikutnya. Demikianlah kebiasaan makan yang dilakukan orang yang kurang mampu lebih-lebih di daerah penelitian yang kami sebutkan di atas. Belum lagi jika terjadi musim kemarau panjang dan bila sudah kehabisan persediaan pangan, mereka terpaksa makan sisa-sisa makanan yang telah dijemur atau dikeringkan untuk dikonsumsi kembali. Mengingat tidak semua masyarakat di Daerah Istimewa Yogyakarta ini menggunakan beras sebagai makanan pokok, tetapi ada pula

yang menggunakan bahan lain yaitu jagung dan ketela pohon. Hal ini dilakukan oleh penduduk yang tinggal dan hidup di daerah pegunungan seperti di lereng gunung Merapi serta daerah lain (meskipun di daerah datar) yang tanahnya termasuk tadah hujan. Oleh karena itu makanan yang disajikan oleh masing-masing daerah tidaklah sama baik menu, gizi, bahan maupun cara pengolahannya.

Adapun menu dan gizi makanan yang disediakan oleh orang kota jauh lebih sempurna atau lebih baik jika dibandingkan dengan masyarakat di pedesaan. Apabila golongan bangsawan kraton yang memiliki ekonomi lebih kuat. Masyarakat desa yang berekonomi lemah dalam penyediaan makanan sehari-hari pada umumnya kurang mementingkan gizi. Yang penting adalah asal perut kenyang atau penuh (dalam bahasa Jawa sering disebut; brosak-brosak waton kebak). Hal ini wajar karena mereka mengalami kesulitan mencari uang untuk mencukupi kebutuhan mereka sehari-hari. Padahal mereka setiap hari harus bekerja membanting tulang di ladang sampai tidak pulang dalam satu hari, dan pekerjaan ini sangat memerlukan tenaga oleh karenanya mereka harus banyak makan. Lain halnya dengan orang kota dan golongan bangsawan yang tergolong mampu mereka sangat memperhatikan masalah gizi, sebab penting untuk pertumbuhan tubuh. Oleh sebab itu anak sejak kecil sudah diberi jenis makanan yang bergizi, dengan maksud agar anak tersebut dapat tumbuh dengan sempurna serta memiliki kecerdasan yang maksimal. Sekarang ini orang di desa nampak tergugah hatinya setelah diberikan penyuluhan-penyuluhan tentang masalah gizi. Masyarakat yang kurang mampu yang menempati lokasi di daerah pegunungan maupun di lereng gunung Merapi menyadari dan berusaha agar anaknya sedapat mungkin makan nasi dari beras supaya anak tersebut jangan sampai kekurangan gizi, meskipun orang tua mereka tidak makan nasi dari beras.

Dalam menghadapi masalah kekurangan gizi, kita memerlukan pendekatan-pendekatan tersendiri. Merubah kebiasaan makan dalam usaha memperbaiki nilai gizi tidaklah mudah, sebab pilihan dan selera serta kepercayaan terhadap apa yang boleh dan yang tidak boleh dimakan serta sikap terhadap makanan dalam hubungannya dengan kondisi kesehatan dan peranan ritual telah ditanamkan kepada seseorang sejak masa kecil atau kanak-kanak.

Seperti telah kita ketahui bersama bahwa Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki kondisi tanah yang berbeda. Perbedaan ini disebabkan di satu pihak terdapat daerah yang tanahnya kurang subur, tandus, berbukit dan miskin akan air sehingga pertanian sukar berkembang. Di daerah lain memiliki tanah yang subur dan terletak di dataran rendah serta terdapat irigasi yang baik. Di daerah ini perekonomian serta pertanian dapat berkembang dengan baik. Dengan melihat gambaran seperti di atas maka keadaan tersebut akan sangat berpengaruh terhadap pola konsumsi penduduk yang meliputi makanan, jenis-jenis makanan, kualitas, cara pengolahan maupun penyajiannya.

Makanan pokok bagi orang kota termasuk golongan bangsawan kraton pada umumnya adalah beras. Tetapi seperti daerah yang telah kami sebutkan di atas masyarakatnya masih menggunakan makanan pokok bukan dari beras. Mengingat tanahnya tandus dan termasuk tadah hujan mereka menggunakan jagung dan ketela pohon sebagai makanan pokoknya, karena tanah tersebut tidak mungkin dapat ditanami padi. Oleh karena ini makanan pokok disesuaikan dengan bahan yang dapat diproduksi oleh daerah tersebut. Bahan-bahan tadi diolah dan dikonsumsi sebagai pengganti beras dalam arti sebagai makanan pokok. Hal seperti ini sudah berjalan sejak dahulu dan telah diturunkan kepada anak cucunya, sehingga menjadi kebiasaan yang telah lama mengakar dalam kehidupan masyarakat yang bersangkutan, sehari-hari. Oleh

sebab itu jika makanan pokok ini akan diganti dengan bahan lain akan mengalami kesulitan, sebab makanan tadi sudah merupakan kebiasaan dari sejak kecil sehingga sudah melembaga dalam hidupnya. Meskipun terdapat salah satu anggota warga masyarakat di daerah tersebut yang menggunakan jenis bahan lain sebagai pengganti makanan pokok, tetapi makanan pokok yang selama ini dikonsumsi tetap diadakan. Sebab jenis makanan baru untuk pengganti makanan pokok masih atau belum terbiasa dikonsumsi oleh masyarakat yang bersangkutan dan menimbulkan kesan bahwa makanan itu kurang mantap (maren, Jawa). Oleh penduduk sering makanan yang dibuat dari bahan lain yang digunakan sebagai pengganti makanan pokok tersebut cenderung diperuntukkan dalam peristiwa-peristiwa khusus, misalnya bila ada tamu yang berkunjung di rumahnya. Selain itu digunakan pula untuk kelengkapan upacara baik yang bersifat adat maupun keagamaan. Informasi yang kami peroleh ternyata di daerah tertentu terutama yang menggunakan makanan pokok bukan dari beras, mereka menggunakan makanan tadi untuk kelengkapan upacara. Sebagai contoh nasi jagung dijadikan nasi golong, nasi ambengan dan nasi among-among. Hal ini disebabkan mereka tidak mempunyai beras untuk keperluan tersebut, dan disesuaikan pula dengan makanan yang mereka konsumsi setiap harinya. Bagi masyarakat di Kepuharjo sampai sekarang masih menggunakan nasi jagung sebagai kelengkapan upacara. Tetapi ada jenis-jenis upacara tertentu yang menggunakan beras sebagai kelengkapan upacara. Untuk itu masyarakat menyadari dan mengusahakan dengan jalan membeli beras untuk keperluan tersebut.

Kemudian mengenai jenis-jenis makanan termasuk minuman bagi masyarakat yang tinggal di daerah perkotaan dan pedesaan, apalagi di daerah pegunungan yang dikonsumsi setiap hari tidaklah sama. Kesemuanya itu bergantung kepada kemampuan individu yang bersangkutan. Bagi masyarakat yang menempati lokasi di pelosok pedesaan dan di daerah pegunungan akan

mengalami kesulitan untuk mengembangkan jenis-jenis makanan termasuk minuman, sebab untuk dimakan selalu mengalami kekurangan, apalagi mengembangkan jenis makanan baru yang banyak mengeluarkan biaya, kecil kemungkinannya akan dapat diciptakan jenis-jenis makanan tersebut. Meskipun sebagian kecil diantara mereka dapat mengembangkan jenis-jenis makanan tadi tetapi hanya terbatas pada jenis makanan yang bahannya berasal dari lingkungan setempat. Dengan alat dan cara pengolahan yang sederhana makanan tersebut dikembangkan sesuai dengan kemampuan yang ada. Lain halnya dengan golongan bangsawan serta yang mampu di kota dapat mengembangkan berbagai jenis makanan termasuk minuman menurut selera yang bersangkutan. Dengan kemampuan mereka, makanan dan minuman dikembangkan dengan resep-resep tersendiri berdasarkan kebiasaan kebiasaan yang lama mereka lakukan. Oleh karena itu tidak mengherankan bila dapat diciptakan jenis-jenis makanan tertentu yang tidak terdapat di daerah lain dan menjadi makanan khas dari daerah tersebut. Sudah barang tentu jenis makanan ini menggunakan bahan dan alat serta pengolahan yang belum banyak dikenal di daerah lain. Selain itu didukung pula dengan ketrampilan khusus yang sukar dijangkau khususnya oleh golongan ekonomi lemah, seperti penduduk di daerah yang telah kami sebutkan di atas.

Selanjutnya dalam kehidupan masyarakat di pedesaan, lebih-lebih yang kurang mampu, jumlah makanan yang disediakan atau dikonsumsi sangat terbatas sekali setiap harinya. Sayur yang dikonsumsi hanyalah hasil dari kebun atau ladang mereka. Sayur itu diolah secara sederhana dan tidak banyak menggunakan bumbu. Mereka menyadari bahwa jika sayur yang dimasak itu terlalu banyak menggunakan bumbu berarti akan menambah pengeluaran uang. Disamping itu dapat meringankan beban keperluan hidup sehari-hari. Apabila secara kebetulan sayur dan lauk habis, mereka makan cukup dengan sambal sebagai pengganti sayur. Dan apabila terjadi musim kemarau panjang

sedangkan persediaan pangan hampir habis, maka makanan yang disediakan setiap hari tidak seperti biasanya, tetapi banyaknya makanan dalam piring sudah ditentukan (dalam bahasa Jawa dipanci); hal ini berlaku pula untuk ayah, ibu dan anggota keluarga. Sudah tentu kualitas yang disediakan dalam menghadapi musim seperti ini dapat dimaklumi. Lain dengan masyarakat di kota yang termasuk mampu, jumlah makanan termasuk minuman yang disediakan yang berupa nasi, lauk-pauk dan sayur dan minuman lebih lengkap lagi. Berbagai macam jenis sayur dan lauk-pauk yang disediakan sesuai dengan selera masing-masing. Mengenai sayurnyapun selalu berganti setiap harinya demikian pula minuman yang disediakan. Sayur dan lauk-pauk diolah dengan menggunakan bumbu dan resep sesuai dengan perkembangan masakan yang digemari, dan cara pengolahannya sudah menggunakan teknologi yang modern.

Menyinggung masalah kualitas makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh masyarakat di pedesaan, pada umumnya lebih rendah bila dibandingkan dengan makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh orang kota maupun golongan bangsawan. Masyarakat di pedesaan kebanyakan tidak banyak memasak bermacam-macam sayur untuk keperluan makan sehari-hari. Biasanya sayur diolah secara sederhana dan tidak pernah menyimpang dari kebiasaan yang telah lama dilakukan oleh orang tua mereka baik mengenai bumbu, cara pengolahan maupun alat yang dipergunakan. Sedang bumbu yang dipergunakan sangat sederhana sekali dan biasanya mereka tidak membeli bumbu-bumbu yang dibutuhkan. Cara pengolahan sayur disesuaikan pula dengan keadaan ekonominya, dan mereka lebih senang menggunakan cara khas yang masih berlaku dalam kelompok masyarakat serta tidak banyak mengeluarkan biaya. Salah satu contoh apabila mereka mengolah ikan asin cukup dibakar atau digenem (dimasukkan dalam abu yang masih panas). Menurut mereka ikan asin yang dimasak dengan cara demikian rasanya lebih

enak. Hal ini tidaklah mengherankan, sebab sejak kecil mereka sudah terbiasa makan makanan yang diolah secara demikian, dan ini merupakan kebiasaan yang diwariskan secara turun temurun oleh orang tua mereka. Sedang alat memasak yang mereka pergunakan pada umumnya sudah jauh ketinggalan zaman jika dibandingkan dengan alat memasak yang dipergunakan oleh orang kota maupun golongan bangsawan. Meskipun alat yang sederhana, tungku ini di kota sudah tidak lagi digunakan tetapi bagi masyarakat di pedesaan tungku ini dianggap lebih praktis, dan mudah cara menggunakannya. Disamping itu mempunyai nilai ekonomis, sebab alat ini dibuat sendiri menurut selera pemakai dan kegunaannya. Biasanya tungku tersebut diberi lubang lebih dari satu, sehingga dapat menghemat bahan bakar. Selain tungku itu masih ada alat sederhana lainnya dipergunakan oleh sekelompok masyarakat tertentu.

Dalam sekelompok masyarakat tertentu masih menggunakan alat memasak dari batang pisang (bonggol pisang). Alat ini digunakan untuk merebus air dan dapat kita jumpai pada waktu salah satu anggota warga masyarakat sedang mengadakan peralatan. Menurut mereka alat ini jauh lebih praktis dan aman sebab dengan menggunakan alat tadi tidak mungkin akan terjadi kebakaran dan dipandang lebih ekonomis, sebab alat tersebut tidak usah membeli. Dengan demikian alat irit dianggap lebih produktif oleh masyarakat tertentu yang ekonominya lemah; sampai sekarang alat tadi masih banyak digunakan. Demikian pula alat minum berupa teko yang dibuat dari tanah, juga masih digunakan oleh sekelompok masyarakat tertentu, sebagai contoh di daerah Gunung Kidul masyarakat masih menggunakannya. Menurut informasi teko dan cangkir ini merupakan alat yang pembuatannya tidak dijumpai di daerah lain, kecuali daerah yang kami sebutkan di atas.

Adapun cara penyajian makanan termasuk minuman oleh golongan bangsawan, orang kota dan di pedesaan sangat berbeda. Perbedaan itu tampak

pada bahan, alat serta cara menyajikan makanan tersebut. Bagi golongan bangsawan memiliki ciri khas dalam menyajikan makanan/ minuman. Alat-alat makan dan minum yang digunakan tidak dimiliki oleh golongan lain baik orang kota apalagi masyarakat di pedesaan. Sebelum makanan dan minuman dibawa ke kraton, terlebih dahulu diatur dalam jodang khusus untuk raja. Sedang orang kota dalam menyajikan makanan termasuk minuman memiliki kebiasaan menghidangkan dengan cara diletakkan di atas meja makan bertaplak dengan alat-alat seperti piring, sendok, ceting, mangkok, stoples serta serbet makan. Tetapi di pedesaan memiliki cara penyajian sangat sederhana dan alatnya hampir sama dengan orang kota, hanya saja untuk masyarakat di pedesaan ini cara menghidangkan makanan/ minuman adalah sebagian besar alat tersebut diletakkan di atas balai-balai yang diberi alas tikar.

Di atas telah kami sebutkan bahwa di desa makanan lengkap yang dilakukan adalah dua kali sehari yaitu siang dan malam, Sedang makanan pagi yang dihidangkan lebih sederhana, apalagi pada masyarakat yang mempunyai kebiasaan tidak pernah mengenal cara makan pagi. Lain halnya jika ada tamu yang menginap atau berkunjung di rumahnya. Untuk menghormat tamu tersebut disajikan makanan yang lebih baik dan tidak seperti makanan yang biasanya dimakan sehari-hari oleh anggota keluarga itu. Juga alat makan dan minum yang disajikan tidak seperti yang biasa digunakan untuk setiap harinya. Seperti apa yang telah dikemukakan di atas tadi dapatlah dikatakan bahwa makanan dan minuman merupakan kebutuhan utama yang erat kaitannya dengan pertumbuhan dan perkembangan setiap manusia, baik jasmani maupun rohani. Sedang penyajian dan pengadaannya tidak dapat lepas dari kedudukan sosial masing-masing individu dalam masyarakat. Dengan kata lain makanan dan minuman ini berdasarkan cara penyajian dan pengadaannya menunjukkan simbol status sosial seseorang atau kelompok dalam masyarakat.

Dalam setiap kelompok masyarakat mengenal adanya klasifikasi makanan menurut berbagai cara. Dasar klasifikasi tersebut meliputi jenis-jenis makanan, kuantitas, kualitas, cara menyiapkan dan menyajikan makanan itu. Dari jenis-jenis makanan tersebut dapat dibedakan makanan menurut golongan usia dan kelamin. Untuk golongan usia ini dapat dibedakan dari golongan balita sampai dengan orang dewasa serta makanan apa saja yang boleh dan yang tidak boleh dimakan untuk golongan tersebut. Demikian pula makanan yang dianggap baik untuk kesehatan dan yang tidak baik untuk semua kelompok umur; makanan sehari-hari, makanan pesta dan upacara, makanan yang disuguhkan secara masak dan yang harus dimasak. Tetapi tidak semua makanan boleh dimakan serta ada pantangan-pantangan yang harus dihindarkan supaya tidak menimbulkan keracunan, sebab tidak semua makanan dapat langsung dikonsumsi tetapi harus melalui proses pengolahan untuk menghilangkan racun tersebut.

Dalam setiap masyarakat terdapat aturan yang menentukan kuantitas dan jenis-jenis makanan yang boleh dan tidak boleh dikonsumsi oleh anggota keluarga sesuai dengan kedudukan, usia, kelamin dan dalam keadaan khusus. Di daerah penelitian khususnya di pedesaan terutama yang bermukim jauh dari pusat kota dan daerah pedesaan terutama yang bermukim jauh dari pusat kota dan daerah pegunungan yang masih terdapat aturan pembagian makanan. Dalam masyarakat tersebut adanya aturan yang menentukan bahwa karena ayah bertanggung jawab atas kehidupan keluarga, maka ia mendapat pembagian makanan lebih banyak dari pada anggota keluarga lainnya. Seperti di daerah yang kami sebutkan di atas masih berlaku aturan yang menentukan bahwa pembagian makanan untuk anak lebih sedikit. Demikian pula ibu yang sedang hamil tidak bebas untuk makan semua makanan. Ada beberapa jenis makanan yang harus dihindarkan dengan maksud supaya jangan sampai mengganggu kesehatan ibu. Bagi ibu yang sedang hamil diberi makanan khusus

dan pada waktu sedang menyusui juga tidak boleh makan makanan tertentu supaya anaknya tidak terserang penyakit akibat dari makanan itu. Dalam pembagian makanan ini, ibu rumah tangga mempunyai peranan penting yaitu menentukan dan mengatur makanan yang disajikan untuk keluarga. Oleh sebab itu peranan ibu rumah tangga sebagai pengelola kegiatan kegiatan tersebut dapat dikategorikan sebagai individu yang mengatur pembagian makanan dengan pola-pola tertentu menurut sistem budaya yang berlaku dalam masyarakat yang bersangkutan.

Seperti kita ketahui bahwa penduduk yang bermukim di Daerah Istimewa Yogyakarta tidak mengelompok. Sebagian ada yang menempati daerah pegunungan dan sebagian lagi di dataran rendah dan masyarakat tersebut masing-masing mempunyai ciri khas tersendiri karena lingkungan fisik yang berbeda. Demikian pula variasi makan yang terwujud dalam bentuk-bentuk makanan dan minuman yang berbeda-beda yang penekanannya pada rasa dari pada makanan tadi seperti rasa asin, pedas, gurih atau ada juga yang manis termasuk pula bumbunya. Oleh masyarakat yang bertempat tinggal di pegunungan masakan yang disajikan setiap hari adalah pedas dan asin. Karena terbatasnya lauk dan sayur maka rasa pedas dan asin tadi untuk merangsang nafsu makan. Hal ini dapat dimaklumi pula bahwa sering juga mereka makan tanpa sayur dan lauk tetapi cukup dengan sambal sebagai teman makan nasi. Demikian itu sudah menjadi kebiasaan bagi masyarakat yang bersangkutan terutama yang mempunyai ekonomi lemah yang menempati lokasi yang kami sebutkan di atas. Tetapi bagi masyarakat di perkotaan yang tergolong mampu serta dari golongan bangsawan dalam menyajikan makanan setiap harinya adalah masakan dengan rasa gurih dan manis. Perbedaan ini disebabkan kerana tradisi yang menyerap dan terjalin erat dalam sistem kepribadian dan sistem syaraf dari warga masyarakat tersebut. Demikian pula makanan dan minuman yang telah menjadi tradisi ini berkaitan erat dengan

berbagai sistem ekonomi, sistem nilai dan sistem sosial dalam masyarakat yang bersangkutan.

Di atas telah kami sebutkan peranan makanan adalah kebutuhan utama bagi kehidupan jasmani maupun bagi kepentingan hubungan kemasyarakatan. Berikut ini peranan makanandan minuman yang digunakan sebagai kelengkapan upacara-upacara.

Makanan/ minuman yang dipergunakan untuk kelengkapan upacara ini mempunyai maksud agar individu yang bersangkutan dapat berkomunikasi dengan Tuhan. Selain itu juga dipergunakan untuk maksud-maksud tertentu yang ditujukan kepada arwah/ roh orang yang sudah meninggal dunia maupun makhluk halus. Menurut kepercayaan masyarakat arwah orang yang sudah meninggal dunia atau roh halus tidak akan mengganggu bahkan sebaliknya dapat memberikan kebahagiaan, apalagi diberi sesaji yang berupa makanan dan minuman. Oleh karenanya mereka menempuh bermacam-macam cara agar apa yang menjadi kehendaknya dapat dipenuhi. Pada hari-hari dan bulan-bulan tertentu kita masih dapat melihat dan menyaksikan makanan dan minuman yang dipergunakan untuk melengkapi upacara adat maupun keagamaan. Melalui bentuk-bentuk upacara adat maupun keagamaan dapat diambil hikmahnya yaitu memperkuat norma-norma nilai budaya yang telah berlaku di dalam suatu kelompok masyarakat. Dalam kehidupan setiap masyarakat kiranya terdapat sejumlah nilai budaya yang masih berkaitan satu dengan yang lain, sehingga merupakan suatu sistem. Maka sistem ini dapat dipergunakan sebagai pedoman dari konsep-konsep ideal dalam kebudayaan yang memberi dorongan kuat terhadap arah kehidupan warga masyarakatnya.

Dalam kehidupan kebudayaan yang tengah berkembang ini baik upacara adat maupun keagamaan, dengan berbagai simboliknya yang mencerminkan norma-norma serta nilai budaya suatu kelompok masyarakat, merupakan suatu

unsur yang penting yang ikut menentukan identitas serta warna kehidupan budaya bangsa. Oleh karena itu di dalam kehidupan sekelompok masyarakat dari masa ke masa, bentuk upacara masih memegang peranan yang penting dalam menciptakan kondisi yang mempertebal rasa aman serta ikut memberi pegangan dalam menentukan sikap, tingkah laku, bagi segenap masyarakat yang bersangkutan.

Dari pembicaraan-pembicaraan tersebut di atas dapat kita peroleh suatu pengertian bahwa makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok manusia dalam usaha menjaga kelestarian hidupnya. Makanan dan minuman merupakan salah satu diantara ketujuh unsur kebudayaan yang ada dan dimiliki oleh setiap bangsa yang hidup di dunia ini. Makanan dan minuman yang khas di suatu daerah merupakan salah satu unsur yang tidak mudah atau sulit untuk digantikan dengan makanan dan minuman yang berasal dari luar. Hal ini disebabkan karena cara pengolahan dan penyajiannya telah lama dilaksanakan dan sudah melembaga dalam masyarakat atau komunitas yang bersangkutan, artinya cara pengolahan dan penyajiannya dilakukan sesuai dengan apa yang telah diwariskan oleh generasi sebelumnya dan akan diturunkan kepada generasi berikutnya. Tentu saja cara-cara tersebut mereka peroleh melalui proses sosialisasi dengan landasan nilai budaya yang telah tertanam dalam sanubari masyarakat yang mendukungnya.

## Kepustakaan.

- Suwondo Bambang  
1976/1977
- .....  
1981/1982
- Dinas Pendidikan Dan  
Kebudayaan Propinsi  
Daerah Istimewa  
Yogyakarta Bagian  
Inspeksi Kebudayaan.  
1981
- Institut Pertanian Bogor.  
1976
- : **Adat Istiadat Daerah Istimewa Yogyakarta.** Jakarta, Proyek Penelitian Dan Pencatatan Kebudayaan Daerah, Pusat Penelitian Sejarah Dan Budaya Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan.
- : **Upacara Tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta,** Jakarta, Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi Dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.
- : **Sekilas Pembuatan Gunungan Dalam Upacara Garebeg Mulud Tahun BE 1912 (1980 M).** Yogyakarta, tanpa penerbit.
- : **Menuju Gizi Bayi Yang Merata di Pedesaan Dan di Kota.** Bogor, Institut Pertanian Bogor.

- Suryono, Joko  
1979
- Rumidjah, Siti, Jumeiri  
1979/1980
- Rumidjah, Siti, Jumeiri  
DKK.  
1982/1983
- .....  
1983/1984
- : **Obat dan Masalahnya.** Yogyakarta, Yayasan Kanisius.
- : **Adat Sunatan di Daerah Istimewa Yogyakarta Dan Jawa Tengah.** Yogyakarta, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Pusat Penelitian Sejarah Dan Budaya.
- : **Isi Kelengkapan Rumah Tangga Tradisional Menurut Tujuan, Fungsi, Dan Kegunaannya Daerah Istimewa Yogyakarta.** Yogyakarta, Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Kebudayaan, Direktorat Sejarah Dan Nilai Tradisional Proyek Inventarisasi Dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.
- : **Upacara Tradisional Dalam Kaitannya Dengan Peristiwa Alam Dan Kepercayaan Daerah Istimewa Yogyakarta.** Yogyakarta, Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Jendral Kebudayaan, Direktorat Sejarah Dan Nilai Tradisional, Proyek Inventarisasi Dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.

- Koentjaraningrat : Beberapa Pokok Antropologi Sosial.  
1967 Jakarta, Dian Rakyat.
- ..... : **Pengantar Ilmu Antropologi.**  
1979 Jakarta, Aksara Baru.
- Lokakarya Nasional untuk : **Peranan Dukun Bayi Dalam**  
Menelaah Penelitian : **Program Keluarga Berencana.**  
Kegiatan Dukun Bayi. Jakarta, BKKBN.  
1972
- Mondrosastro : **Buku Nukilan Sesaji Tiyang Jawi.**  
1917 Surakarta, Budiutomo.
- ..... : **Monografi Propinsi Daerah**  
1979 **Istimewa Yogyakarta.** Kantor  
Statistik Propinsi. DIY.
- ..... : **Statistik Daerah Istimewa Yogya-**  
1983 **karta.** Kantor Statistik Propinsi. DIY.
- Pratiwi, Ny. : Tetasan. Yogyakarta, Mekar Sari,  
1958 N.V.B.P. Kedaulatan Rakyat.
- Pusat Penelitian Atmajaya : Kesehatan, Masyarakat di Indonesia.  
1977 Pusat Penelitian Atmajaya.
- Radjasa, Pr. : **Cenderawasih.** Yogyakarta, tanpa  
1958 penerbit.
- Sumarno : **Gawe So'un. Majalah Penyebar**  
1954 **Semangat.**

- Syahmin Moehji, BsC.  
1971 : **Ilmu Gizi.** Jakarta, Bathara.
- Siti Nur Zainudin Moro, Ny  
1971 : **Nasi Dan Sambal-Sambalan.** Jakarta, Dian Rakyat.
- Simorangkir, Ny.  
1973 : **Menu Sehat.** Indonesia Publising Hause.
- Soeharto Prawirokusumo,  
Dkk.  
1979 : **Gizi, Kesehatan Dan Kependudukan.** Yogyakarta, Pusat Penelitian dan Studi Kependudukan Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Slamet Riyadi, Skm.  
1982 : **Ilmu Kesehatan Masyarakat.** Usaha Nasional.
- Suparman  
1982 : **Apotik Hijau Dan Kesehatan Kota.** Jakarta, Pustaka Dian Jakarta.
- Tanoto, R.  
1983 : **Wilujengan Nyadranan.** P.E.C.37, Surakarta.
- Tirtokoesoema, Soedjana.  
1934 : **Jawa XIV.** Yogyakarta, Java Institut.
- .....  
1935 : **Jawa XV.** Yogyakarta, Institut.
- Tanoto, R.  
1935 : **Serat Pangruwatan.** P.B.C.34, Surakarta.
- .....  
1937 : **Caranipun Dukun Bilih Angruwat** I P.B.E. Surakarta.

- .....  
1937 : **Caranipun Dukun Bilih Angruwat**  
II. P.B.E. Surakarta.
- Tirtokoesoema, Soedjana. : **Jawa XIX.** Yogyakarta, Java Institut.  
1939
- Tanoyo, R. : **Slametane Wong Tinggal Donya.**  
1957 Surabaya, Mingguan Djoyo Boyo.
- Tampubolon : **Tumbuhan Obat,** Jakarta, Bhratara  
1981 Karya.

## Daftar Informan

### 2. 1. Desa Jetis.

- 1)
  1. Nama : Hargodiyono
  2. Umur : 80 tahun
  3. Agama : Islam
  4. Bahasa : Jawa
  5. Pekerjaan : Tani
  6. Pendidikan : SD.
  7. Alamat : Jetis, kec. Paliyan, kab.  
Gunung Kidul.
  
- 2)
  1. Nama : Ny. Nomokariyo
  2. Umur : 60 tahun
  3. Agama : Islam
  4. Bahasa : Jawa
  5. Pekerjaan : Buruh
  6. Pendidikan : SD
  7. Alamat : Jetis, kec. Paliyan, kab.  
Gunung Kidul.
  
- 3)
  1. Nama : Tumilah
  2. Umur : 55 tahun
  3. Agama : Islam
  4. Bahasa : Jawa
  5. Pekerjaan : Dukun bayi/ Paes manten
  6. Pendidikan : -
  7. Alamat : Banjaran, kal. Karang Asem,  
kec. Paliyan, kab. Gunung Kidul.

- 4) 1 Nama : Martodiryo  
2. Umur : 45 tahun  
3. Agama : Islam  
4. Bahasa : Jawa dan Indonesia  
5. Pekerjaan : Tani  
6. Pendidikan : SD.  
7. Alamat : Jetis, kec. Paliyan, kab.  
Gunung Kidul.
- 5) 1 Nama : Ny. Martiyem  
2. Umur : 41 tahun  
3. Agama : Islam  
4. Bahasa : Jawa dan Indonesia  
5. Pekerjaan : Tani  
6. Pendidikan : SD.  
7. Alamat : Jetis, kec. Paliyan, kab.  
Gunung Kidul.
- 6) 1. Nama : Ngamari Purworianto  
2. Umur : 41 tahun  
3. Agama : Islam  
4. Bahasa : Indonesia dan Jawa  
5. Pekerjaan : Kepala Bagian Umum  
6. Pendidikan : SMTP  
7. Alamat : Jetis, kec. Paliyan, kab.  
Gunung Kidul.
- 7) 1. Nama : Witorejo  
2. Umur : 40 tahun  
3. Agama : Islam

- 4. Bahasa : Jawa
- 5. Pekerjaan : Tani
- 6. Pendidikan : SD
- 7. Alamat : Jetis, kec. Paliyan, kab. Gunung Kidul.

- 8)
- 1. Nama : Ny. Suginah
  - 2. Umur : 39 tahun
  - 3. Agama : Islam
  - 4. Bahasa : Jawa
  - 5. Pekerjaan : Tani
  - 6. Pendidikan : SD
  - 7. Alamat : Jetis, kec. Paliyan, kab. Gunung Kidul.

## 2. 2. Desa Kepuharjo.

- 1)
- 1. Nama : Ngatmowagito
  - 2. Umur : 71 tahun
  - 3. Agama : Islam
  - 4. Bahasa : Jawa dan Indonesia kurang lancar.
  - 5. Pekerjaan : Lurah Desa.
  - 6. Pendidikan : SD. tidak tamat.
  - 7. Alamat : Petung, kal. Kepuharjo, kec. Cangkringan, kab. Sleman.
- 2)
- 1. Nama : Ngatmowagiyo
  - 2. Umur : 70 tahun
  - 3. Agama : Islam
  - 4. Bahasa : Jawa

5. Pekerjaan : Tani
6. Pendidikan : -
7. Alamat : Petung, kal. Kepuharjo, kab. Cangkringan, kab. Sleman.
- 3) 1. Nama : Rejowiyono
2. Umur : 48 tahun
3. Agama : Islam
4. Bahasa : Jawa
5. Pekerjaan : Pembantu Modin
6. Pendidikan : SD.
7. Alamat : Jambu, kal. Kepuharjo, kec. Cangkringan, kab. Sleman.
- 4) 1. Nama : Suwarno
2. Umur : 43 tahun
3. Agama : Islam
4. Bahasa : Jawa dan Indonesia
5. Pekerjaan : Guru SD.
6. Pendidikan : SPG
7. Alamat : Petung, Kepuharjo, Cangkringan, Sleman.
- 5) 1. Nama : Ny. Wanti.
2. Umur : 40 tahun
3. Agama : Islam
4. Bahasa : Jawa dan Indonesia
5. Pekerjaan : Guru SD
6. Pendidikan : SPG

7. Alamat : Petung, Kepuharjo, kec. Cangkringan, kab. Sleman.
- 6) 1. Nama : Ny. Samyohartono  
 2. Umur : 33 tahun  
 3. Agama : Islam  
 4. Bahasa : Jawa dan Indonesia  
 5. Pekerjaan : Rumah tangga  
 6. Pendidikan : -  
 7. Alamat : Petung, kal. Kepuharjo, kec Cangkringan, kab. Sleman
- 7) 1. Nama : Rubiso  
 2. Umur : 30 tahun  
 3. Agama : Islam  
 4. Bahasa : Jawa dan Indonesia  
 5. Pekerjaan : Tani  
 6. Pendidikan : SD  
 7. Alamat : Petung, kal. Kepuharjo, kec. Cangkringan, kab. Sleman
- 8) 1. Nama : Mujiharjo  
 2. Umur : 25 tahun  
 3. Agama : Islam  
 4. Bahasa : Jawa dan Indonesia  
 5. Pekerjaan : Tani  
 6. Pendidikan : SD  
 7. Alamat : Petung, kal. Kepuharjo, kec. Cangkringan, kab. Sleman.

2. 3. Kelurahan Prenggan.

- 1)
  1. Nama : Jiyo Sastro Suprpto
  2. Umur : 55 tahun
  3. Pekerjaan : Pembantu Rk. Prenggan,kec.  
Kotagede, Kotamadya Yogyakarta
  4. Agama : Islam
  5. Pendidikan : SMP
  6. Bahasa : Jawa dan Indonesia.
  7. Alamat : Patangan Utara, Rk. Prenggan,  
kal. Prenggan Kotamadya Yogyakarta.
  
- 2)
  1. Nama : Madyopawiro
  2. Umur : 51 tahun
  3. Agama : Islam
  4. Bahasa : Daerah
  5. Pekerjaan : Karyawan perusahaan batik
  6. Pendidikan : SD klas IV
  7. Alamat : Sambirejo Rt. 133 Tinalan,  
Prenggan, Kotamadya Yogyakarta.
  
- 3)
  1. Nama : Moelyoutomo
  2. Umur : 50 tahun
  3. Agama : Islam
  4. Bahasa : Jawa
  5. Pekerjaan : Bakul jamu (penjual jamu)
  6. Pendidikan : -
  7. Alamat : Sambirejo, Rt. 134, Tinalan,  
Prenggan, Kotagede Yogyakarta.

- 5) 1. Nama : Wongsohartono  
 2. Umur : 47 tahun  
 3. Agama : Islam  
 4. Bahasa : Jawa  
 5. Pekerjaan : Bakul/ jualan makanan  
 6. Pendidikan : -  
 7. Alamat : Sambirejo, Rt. 134, Tinalan,  
 Prenggan, Kotagede Yogyakarta.
- 6) 1. Nama : Amatmujini  
 2. Umur : 45 tahun  
 3. Agama : Islam  
 4. Bahasa : Daerah  
 5. Pekerjaan : Dukun bayi  
 6. Pendidikan : -  
 7. Alamat : Sambirejo, Rt. 132, Tinalan,  
 Prenggan, Kotagede Yogyakarta.
- 7) 1. Nama : Ibu Hadisudarmo  
 2. Umur : 38 tahun  
 3. Pekerjaan : Rumah tangga  
 4. Agama : Islam  
 5. Pendidikan : SMP  
 6. Bahasa : Indonesia dan Jawa  
 7. Alamat : Patalan, kal. Prenggan, kec.  
 Kotagede, Kotamadya Yogyakarta.
- 8) 1. Nama : Ny. Soewoto  
 2. Umur : 37 tahun  
 3. Pekerjaan : Rumah tangga

- 4. Agama : Islam
- 5. Pendidikan : SMTA
- 6. Bahasa : Jawa dan Indonesia
- 7. Alamat : Patalan Rt. 28, Rk Prenggan, kec. Kotagede, Kotamadya Yogyakarta.

#### 2. 4. Golongan Bangsawan

- 1)
  - 1. Nama : Ny. Rio Adisoro
  - 2. Umur : 88 tahun
  - 3. Agama : Islam
  - 4. Bahasa : Jawa
  - 5. Pekerjaan : Abdi dalem kraton Yogyakarta.
  - 6. Pendidikan : -
  - 7. Alamat : Suryoputran PB 3/17  
Gang Anggrek I Yogyakarta
  
- 2)
  - 1. Nama : Ny. Bekel Martopawoko
  - 2. Umur : 56 tahun
  - 3. Agama : Islam
  - 4. Bahasa : Jawa
  - 5. Pekerjaan : Pelaksana pembuatan gunung.
  - 6. Pendidikan : -
  - 7. Alamat : Ketanggungan, NG VII, Yogyakarta
  
- 3)
  - 1. Nama : Ny. NH. Sudirjo
  - 2. Umur : 55 tahun
  - 3. Agama : Islam

- |    |    |            |   |                                                     |
|----|----|------------|---|-----------------------------------------------------|
|    | 4. | Bahasa     | : | Indonesia dan Jawa                                  |
|    | 5. | Pekerjaan  | : | Yang bertanggung jawab<br>pengadaan gunung          |
|    | 6. | Pendidikan | : | SMTA                                                |
|    | 7. | Alamat     | : | Suryoputran, PB 3/17<br>Gang Anggrek I, Yogyakarta  |
| 4) | 1. | Nama       | : | Ny. Lurah Hadiwidigdo                               |
|    | 2. | Umur       | : | 51 tahun                                            |
|    | 3. | Agama      | : | Islam                                               |
|    | 4. | Bahasa     | : | Jawa                                                |
|    | 5. | Pekerjaan  | : | Abdi dalem/ Pengageng<br>Pawon Wetan                |
|    | 6. | Pendidikan | : | SMTA                                                |
|    | 7. | Alamat     | : | Soko Langgen Magangan.<br>Wetan Kraton, Yogyakarta. |

2. 5. Desa Hargomulyo.

- |    |    |            |   |                              |
|----|----|------------|---|------------------------------|
| 1) | 1. | Nama       | : | Sastro Hardjono.             |
|    | 2. | Umur       | : | 58 tahun                     |
|    | 3. | Agama      | : | Islam                        |
|    | 4. | Bahasa     | : | Campuran                     |
|    | 5. | Pekerjaan  | : | Lurah                        |
|    | 6. | Pendidikan | : | -                            |
|    | 7. | Alamat     | : | Banjaran, Hargomulyo, Kokap. |
| 2) | 1. | Nama       | : | Ny. Kartodimedjo             |
|    | 2. | Umur       | : | 57 tahun                     |
|    | 3. | Agama      | : | Islam                        |

4. Bahasa : Campuran
  5. Pekerjaan : Tani
  6. Pendidikan : -
  7. Alamat : Tangkisan, Hargomulyo, Kokap.
- 3)
1. Nama : Ny. Ratijah
  2. Umur : 55 tahun
  3. Agama : Islam
  4. Bahasa : Campuran
  5. Pekerjaan : Tani
  6. Pendidikan : -
  7. Alamat : Banjaran, Hargomulyo, Kokap.
- 4)
1. Nama : Ny. Wiryoutomo
  2. Umur : 50 tahun
  3. Agama : Islam
  4. Bahasa : Jawa
  5. Pekerjaan : Dagang
  6. Pendidikan : -
  7. Alamat : Kaligondang, Kulon Progo.

Lampiran 1. Peta

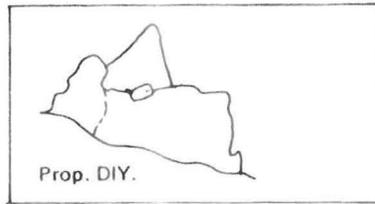


Legenda

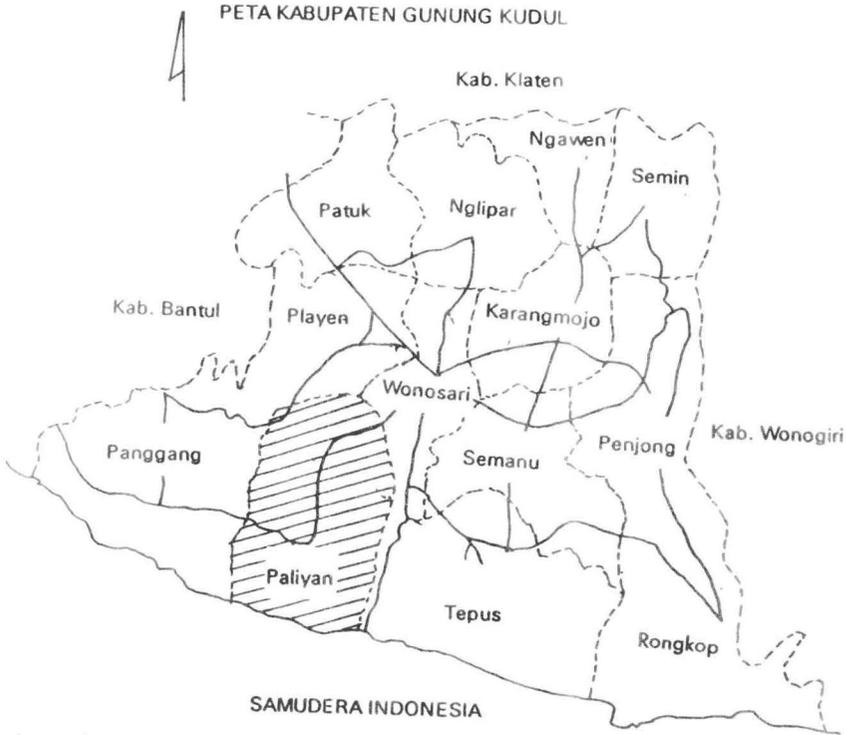
- + + + + : Batas Propinsi
- - - - : Batas Kabupaten
- : Jalan
-  : Daerah Penelitian

Sumber : Monografi Propinsi DIY 1977  
PETA LOKASI  
PROPINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Lampiran 1.2.



PETA KABUPATEN GUNUNG KUDUL

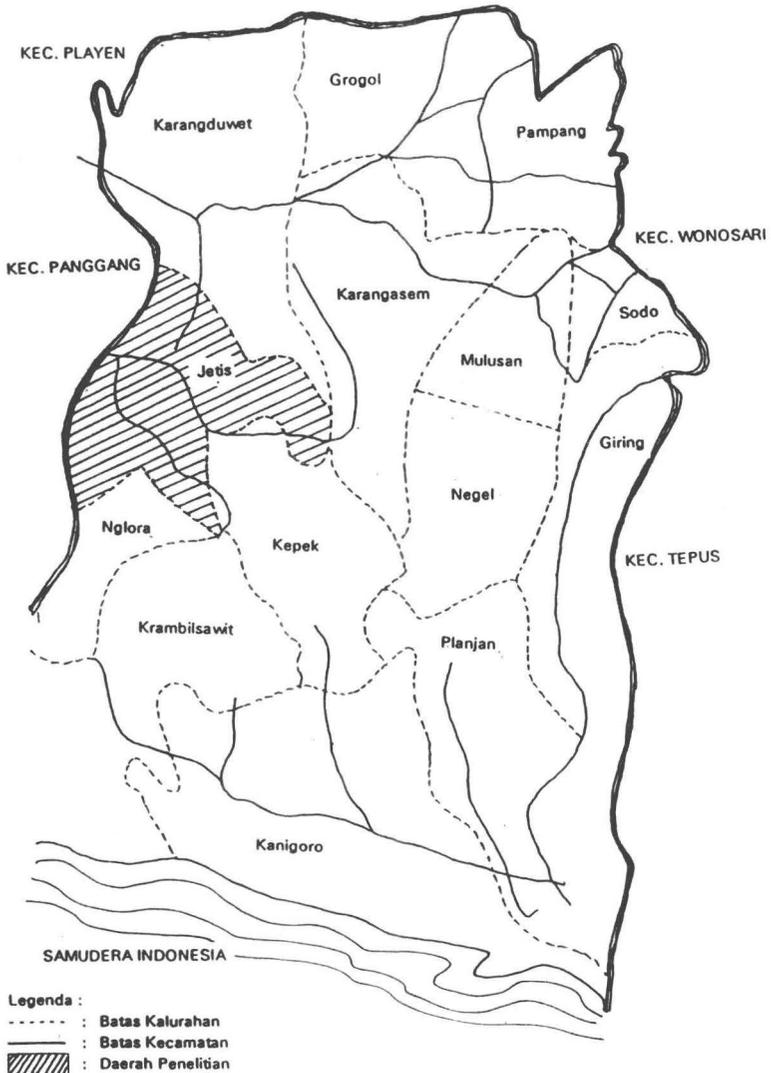


Legenda :

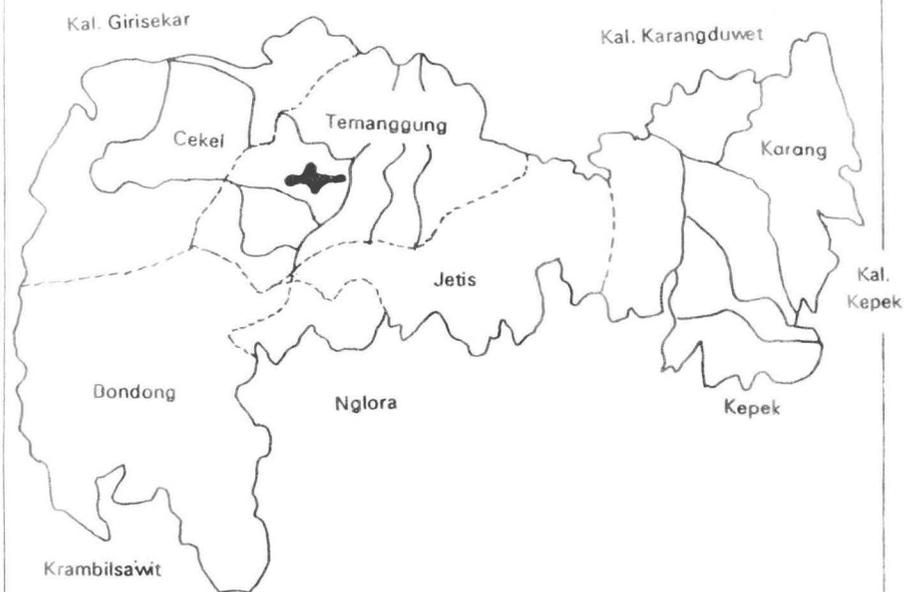
- ++++ : Batas Propinsi
- - - - : Batas Kabupaten
- : Batas Kecamatan
- ▨ : Daerah Penelitian

Lampiran 1.3.

PETA KECAMATAN PALIYAN  
Skala 1:50.000



### PETA DESA JETIS

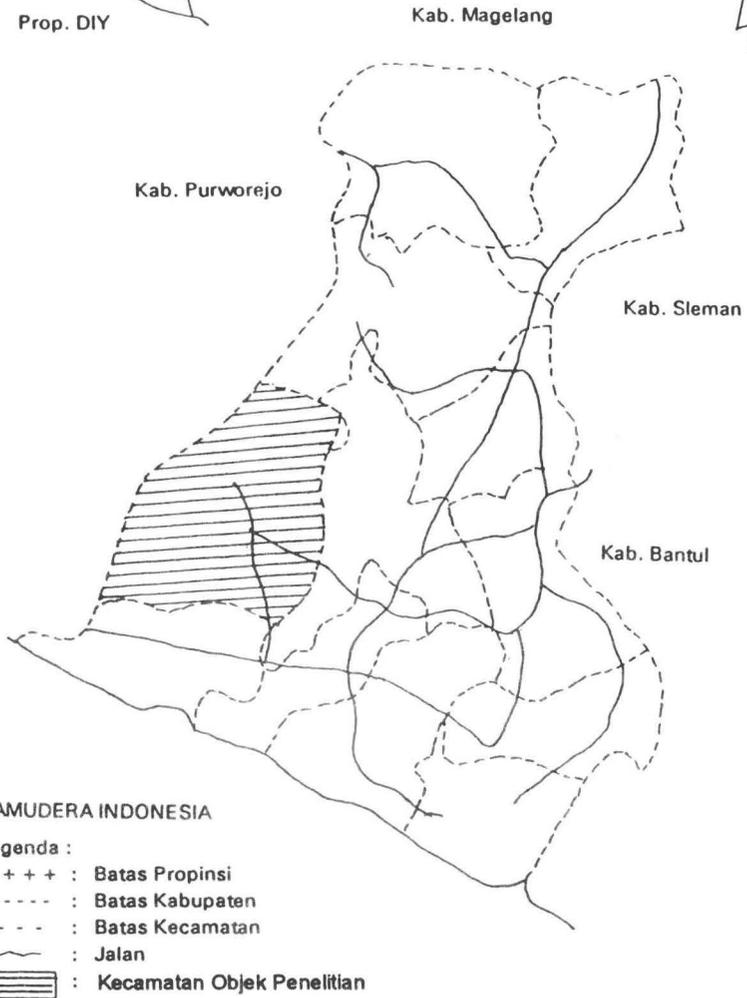
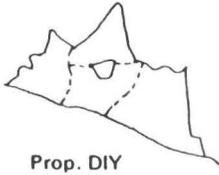


Legenda :

- : Batas Desa
- : Batas Pedukuhan
- : Tlogo

Lampiran 1.5.

PETA KABUPATEN  
KULON PROGO



PETA KECAMATAN KOKAP  
Skala 1:10.500

Lampiran 1.6

Kab. Purworejo

Kec.  
Pengasih

Hargotirto

Hargowilis

Kalirejo

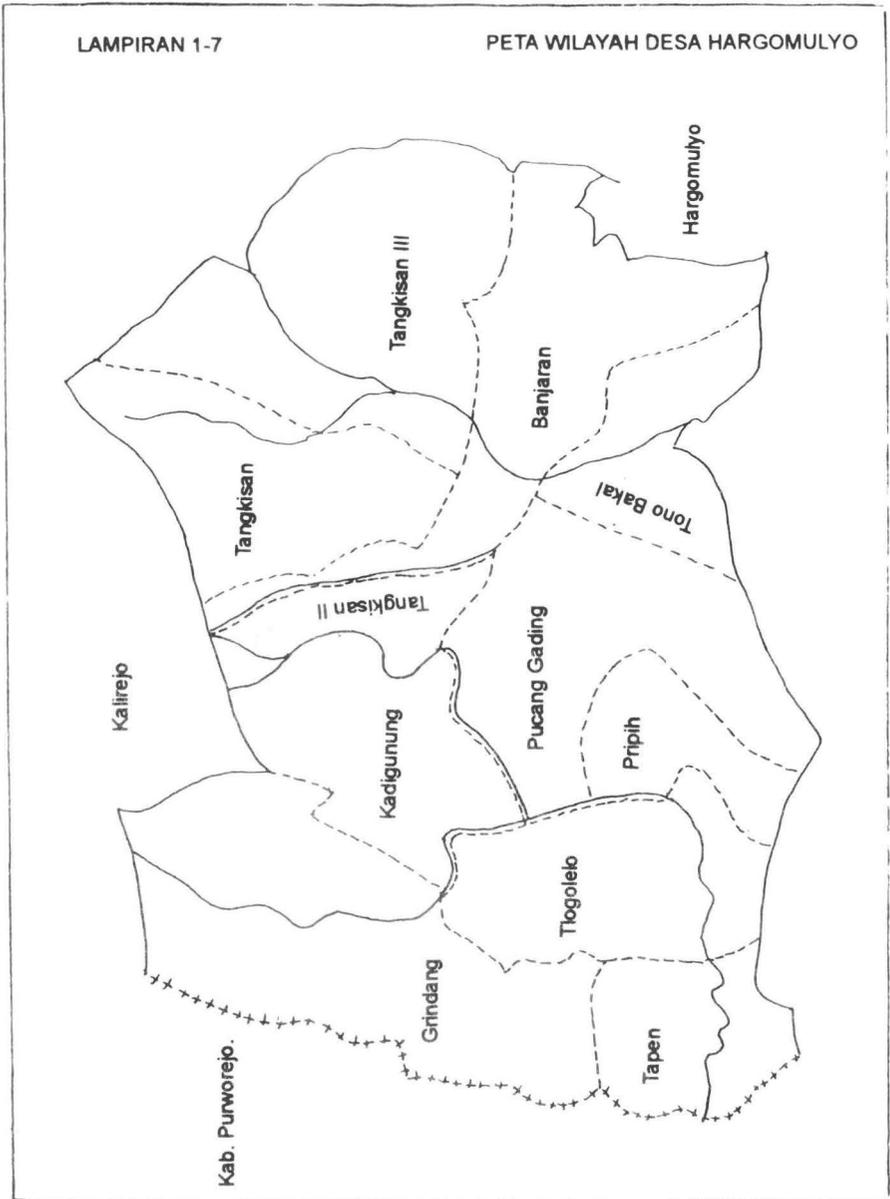
Hargorejo

Hargomulyo

Kec. Temon

Legenda :

- ++++ : Batas Kabupaten
- : Batas Kecamatan
- - - - : Batas Desa
- ▨ : Daerah Penelitian



Lampiran 1.8

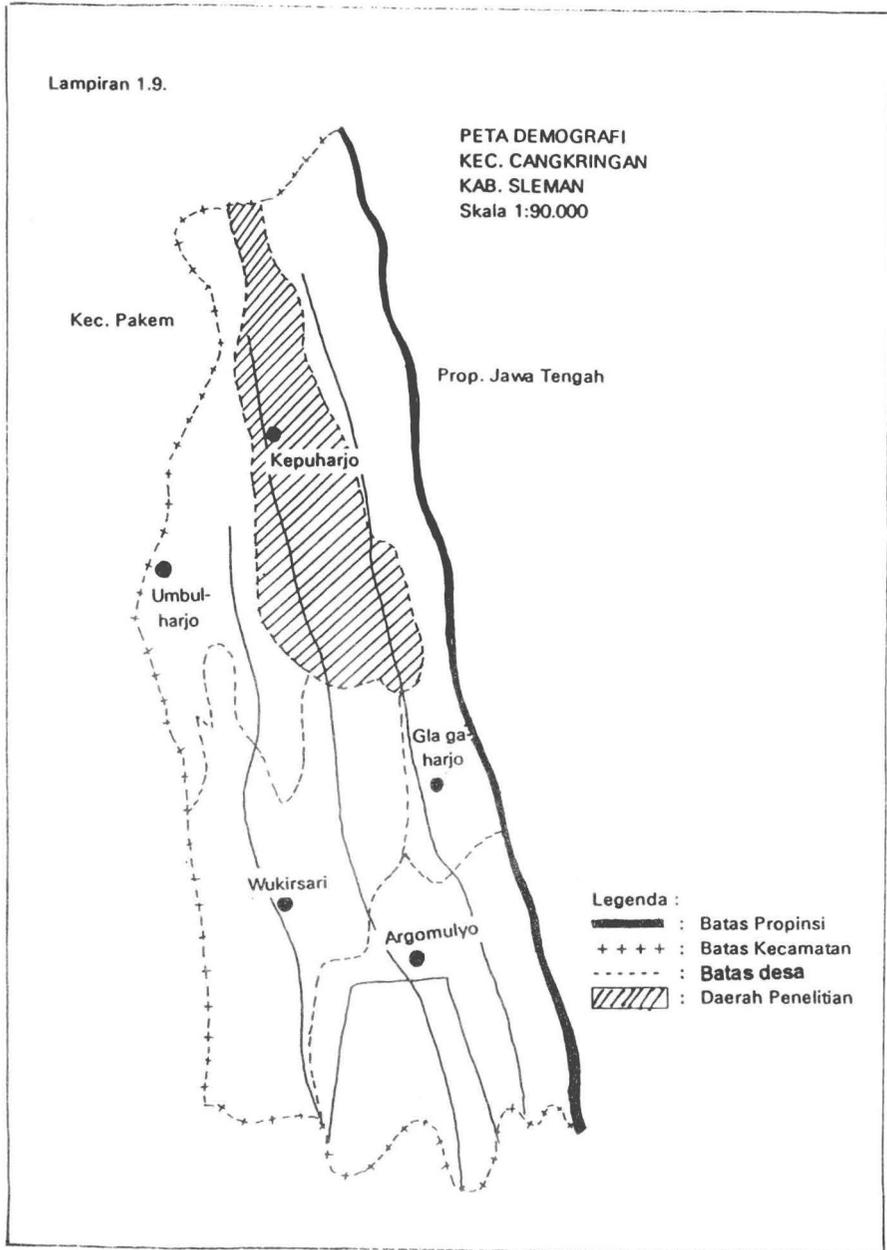
PETA KABUPATEN SLEMAN  
Skala 1:100.000



Legenda :

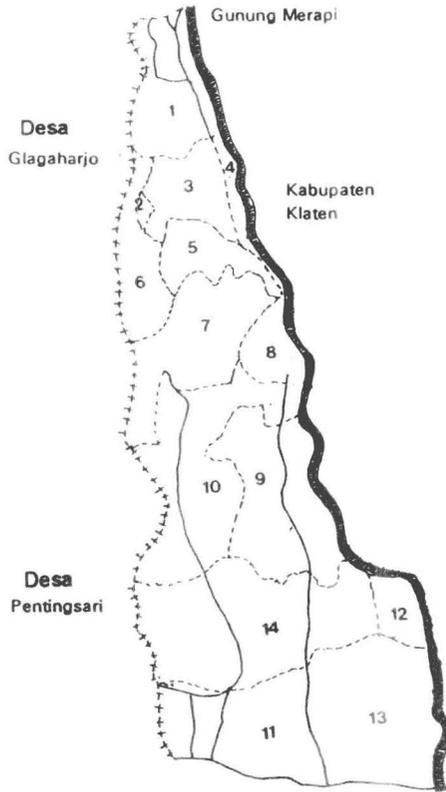
- ++++ : Batas Kabupaten
- - - - : Batas Kecamatan
- ~~~~~ : Jalan
-  : Daerah Penelitian

Lampiran 1.9.



**PETA DESA KEPUHARJO  
KECAMATAN CANGKRINGAN**

Lampiran 1.10

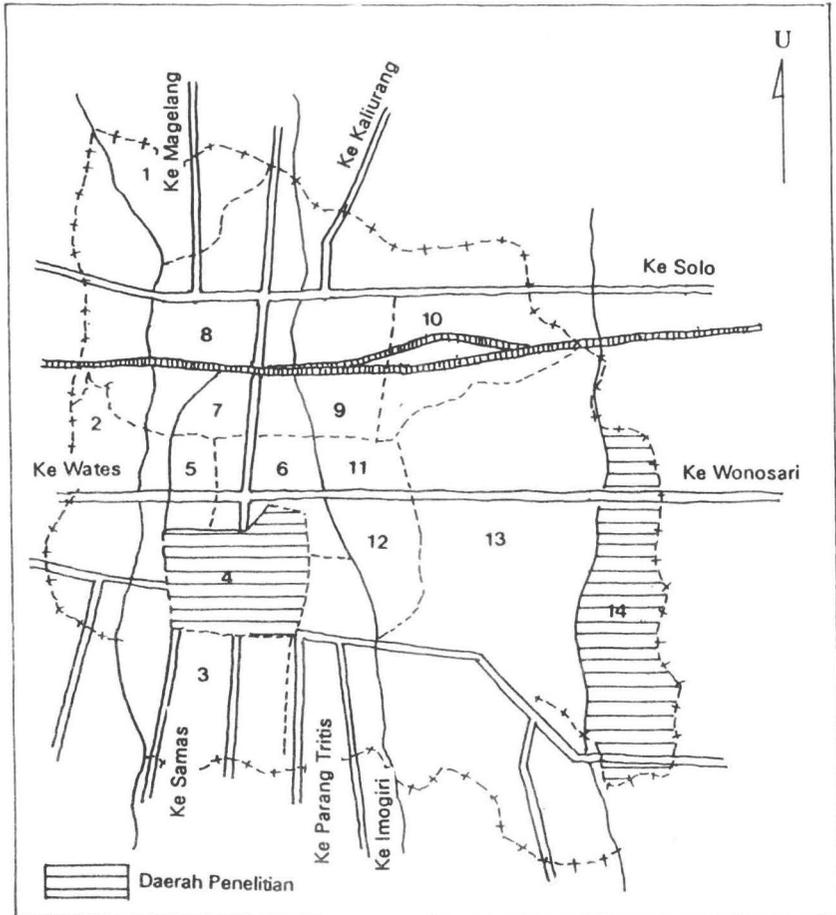


- Legenda :**  
 : Batas Kabupaten  
 + + + + : **Batas Desa**  
 - - - - : **Batas Pedukuhan**

1. Kinahan	8. Jambu
2. Pelem Lor	9. Kopeng
3. Kaliadem	10. Pagerajurang
4. Pelem Kidul	11. Giriharjo
5. Manggong	12. Kepuhasari
6. Petung Lor	13. Petung Kidul
7. Kepuh	14. Batur

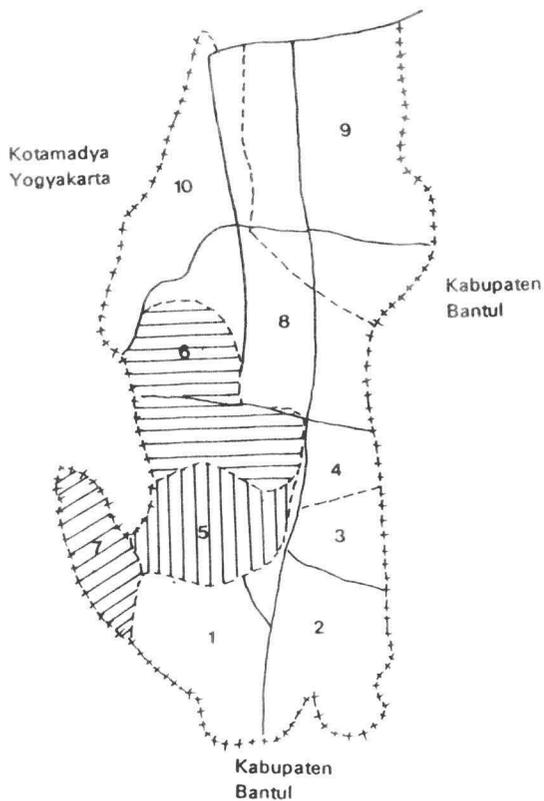
PETA KOTAMADYA YOGYAKARTA  
Skala 1:150.000

Lampiran 1.11



- |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. Kec. Tegalrejo     | 8. Kec. Jetis         |
| 2. Kec. Wirobrajan    | 9. Kec. Danurejan     |
| 3. Kec. Mantriijeron  | 10. Kec. Gondokusuman |
| 4. Kec. Kraton        | 11. Kec. Pakualaman   |
| 5. Kec. Ngampilan     | 12. Kec. Mergansan    |
| 6. Kec. Gondomanan    | 13. Kec. Umbulharjo   |
| 7. Kec. Gedong Tengen | 14. Kec. Kotagede     |

Lampiran 1.12



Legenda :

- + + + + : Batas Kabupaten
- - - - : Batas RK
- : Jalan
-  : Daerah Penelitian

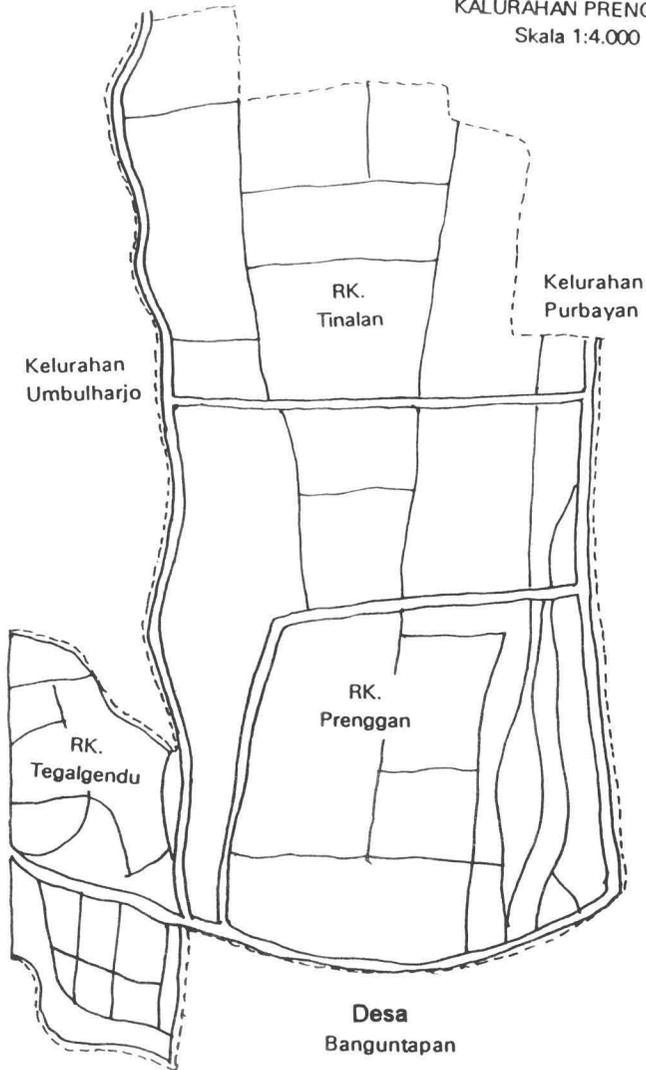
PETA WILAYAH  
KECAMATAN KOTAGEDE  
Skala 1:4.000

- |                  |                      |
|------------------|----------------------|
| 1. RK. Alun-alun | 6. RK. Tinalan       |
| 2. RK. Purbayan  | 7. RK. Tegalendu     |
| 3. RK. Basen     | 8. RK. Pilahan       |
| 4. RK. Gedongan  | 9. RK. Gedong Kuning |
| 5. RK. Prenggan  | 10. RK. Jowinangun   |

Lampiran 1.13

Kelurahan  
Rejowinangun

PETA WILAYAH  
KALURAHAN PRENGGAN  
Skala 1:4.000



Secret Intelligence Service

www

111