

MAKNA EKSISTENSI *LEUIT*, *SAUNG LISUNG*, DAN *GOAH* SUNDA KASEPUHAN CIPTAGELAR DALAM MENJAGA KETAHANAN PANGAN

Oleh:

Afina Nisa Aulia¹

*Magister Desain Fakultas Seni Rupa dan Desain
Institut Teknologi Bandung*

Gregorius Prasetyo Adhitama²

*Magister Desain Fakultas Seni Rupa dan Desain
Institut Teknologi Bandung*

afinanisa146@gmail.com¹ ; gregoriusprasetyoadhitama@gmail.com²

ABSTRAK

Masyarakat tradisional Sunda Kasepuhan Ciptagelar dianggap telah mencapai kemandirian pangan dikarenakan tiap warga memiliki persediaan pangan yang cukup hingga beberapa tahun kedepan. Masyarakat ini memiliki aturan terkait pengolahan pangan, seperti menyimpan padi di *leuit* (lumbung), menumbuk padi di *saung lisung*, dan memasak nasi di *goah* (area masak) sesuai dengan ajaran nenek moyang (*tatali paranti karuhun*) dan aturan yang mengikatnya (*tilu sapamilu*). Tujuan penelitian ini adalah untuk melihat keterkaitan penggunaan *leuit*, *saung lisung*, dan *goah* oleh masyarakat dengan keberhasilan mereka dalam mengelola pangan. Maka penelitian ini merupakan penelitian etnografi dengan menggunakan metode kualitatif dengan data didapat dari hasil observasi lapangan, wawancara ahli adat dan warga lokal, serta data literatur. Data dianalisis menggunakan teori Makna Lingkungan dan Arsitektur Amos Rapoport dimana dalam memahami makna lingkungan merupakan hal yang penting agar lingkungan fisik seperti bangunan dapat diidentifikasi secara fungsional, nilai dan makna keberadaannya. Teori ini didukung oleh teori Ruang dan Jarak Edward Relph yang menyatakan bahwa ruang memiliki kualitas yang unik dimana ruang mampu “memerintah”, memusatkan niat, pengalaman, dan tindakan manusia secara spasial. Penelitian ini juga menggunakan elemen *tatali paranti karuhun* serta *tilu sapamilu* untuk memahami makna eksistensi dari sudut pandang masyarakat Sunda Kasepuhan Ciptagelar. Hasil penelitian menemukan bahwa setiap proses pengolahan padi di *leuit*, *saung lisung*, dan *goah*, menjadi satu kesatuan yang utuh dan harus dikerjakan sesuai ajaran leluhur yang tidak boleh tergantikan dengan teknologi modern. Sehingga ketiga bangunan tersebut terintegrasi, dimana aturan akan cara penyimpanan padi, perhitungan kapan dan berapa padi ditumbuk, serta takaran memasak nasi menjadi aturan tetap. Adanya aturan tetap secara *tatali paranti karuhun* serta *tilu sapamilu* ini menjadikan *leuit*, *saung lisung*, dan *goah* sebuah institusi sosial bagi masyarakat Kasepuhan Ciptagelar dalam hal pangan. Hal ini menjadikan masyarakat ini sangat berhati-hati dalam memperhitungkan kebutuhan pangan harian agar tidak berlebih atau kurang dan dengannya masyarakat ini mampu mengelola pangan dengan baik hingga tercapainya kedaulatan pangan.

Kata Kunci: makna eksistensi, *leuit*, *saung lisung*, *goah*, ketahanan pangan, Sunda Kasepuhan Ciptagelar

ABSTRACT

The traditional Sunda Kasepuhan Ciptagelar community is considered to have achieved food independence because each citizen has sufficient food supplies for the next few years. This community has rules related to food processing, such as storing rice in leuit (barn), pounding rice in saung lisung, and cooking rice in goah (cooking area) according to the teachings of their ancestors (tatali paranti karuhun) and the rules that bind them (tilu sapamilu). The purpose of this study was to see the relationship

between the use of *leuit*, *saung lisung*, and *goah* by the community with their success in managing food. So this study is an ethnographic study using qualitative methods with data obtained from field observations, interviews with indigenous experts and local residents, and literature data. The data were analyzed using the theory of the meaning of the environment and architecture of Amos Rapoport, where understanding the meaning of the environment is important so that the physical environment such as buildings can be identified functionally, the value and meaning of their existence. This theory is supported by Edward Relph's theory of space and distance, which states that space has a unique quality where space is able to "command", focus human intentions, experiences, and actions spatially. This study also uses the elements of *tatali paranti karuhun* and *tilu sapamilu* to understand the meaning of existence from the perspective of the Sundanese Kasepuhan Ciptagelar community. The results of the study found that each process of rice processing in *leuit*, *saung lisung*, and *goah* became a complete unit and had to be carried out according to ancestral teachings which could not be replaced by modern technology. So that the three buildings are integrated, where the rules for storing rice, calculating when and how much rice is pounded, and the amount of cooking rice are fixed rules. The existence of permanent regulations on *paranti karuhun* and *tilu sapamilu* makes *leuit*, *saung lisung*, and *goah* a social institution for the people of Kasepuhan Ciptagelar in terms of food. This makes this community very careful in calculating daily food needs so that it is not excess or lacking and with it this community is able to manage food properly to achieve food sovereignty.

Keywords: meaning of existence, *leuit*, *saung lisung*, *goah*, food security, Sunda Kasepuhan Ciptagelar

Received: February 27th, 2021

Revised: March 12th, 2021

Accepted: March 30th, 2021

Copyright © 2020 Universitas Mercu Buana. All right reserved

A. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Ketahanan pangan merupakan persoalan yang sangat penting dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara, sehingga strategi pengelolaan pangan atau sistem pangan haruslah dipikirkan secara matang agar mampu mensejahterakan setiap warga. Terpenuhinya pangan bagi rumah tangga yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, merata, dan terjangkau (Suryana, 2008)

Masyarakat Sunda Kasepuhan memiliki aturan ketat terkait proses pengolahan padi dan beras, dimulai dari aturan menanam padi sekali dalam setahun, menggunakan padi jenis lokal, memanen

pada waktunya, menyimpan padi di lumbung padi (*leuit*), mengambil padi untuk ditumbuk di *saung lisung*, dan membawanya ke dapur (*paon*) untuk kemudian dimasak di tungku (*banu*) dan dikonsumsi (Nuryanto, 2011). Kenyataan bahwa masyarakat Sunda Kasepuhan tidak pernah mengalami kelaparan berkepanjangan atau kekurangan padi untuk tiap warganya membuktikan bahwa masyarakat ini memiliki strategi yang cerdas dalam hal pengelolaan pangan (Ambayoen, Kusuma, dan Pratiwi, 2018).

Bagi masyarakat ini, sistem pengolahan padi merupakan hal yang sakral dan tidak boleh diubah atau diganti dengan barang elektronik. Begitupula dengan sistem panen padi, penyimpanan padi ke lumbung, hingga proses penumbukan padi menjadi beras.

Selain itu masyarakat Sunda Kasepuhan juga dilarang keras untuk menjual padi atau beras karena menganggap bahwa padi atau beras merupakan bagian dari kehidupan, sehingga menjualnya sama artinya dengan menjual kehidupan atau nyawa itu sendiri, demikian penjelasan dari juru bicara Sunda Kasepuhan Ciptagelar, Yoyo Yogasmana (Pikiran Rakyat, 2017).

Kepercayaan masyarakat ini akan posisi beras yang sama dengan makhluk hidup, dan bukan sekedar barang komoditas, dianggap alasan utama keberhasilan mereka dalam mengelola pangan yang baik. Maka penelitian ini berfokus pada bagaimana masyarakat ini mengolah proses padi hingga menjadi beras yang berlangsung di tiga bangunan tradisional, yakni: *leuit*, *saung lisung*, dan *goab*. Proses pengolahan ini tentu tidak terlepas dari budaya masyarakat. Adapun budaya masyarakat yang diangkat dalam penelitian adalah falsafah hidup (terkait bagaimana mereka memandang padi dan beras), kepercayaan masyarakat (terkait bagaimana mereka memperlakukan padi dan beras), dan pemerintahan adat (terkait bagaimana mereka mematuhi aturan dari falsafah hidup dan kepercayaan).

Permasalahan Penelitian

Berdasarkan penjelasan singkat tersebut di atas maka dapat dirumuskan permasalahan yang ada, yakni belum adanya penjelasan mengenai peran yang dimainkan oleh ketiga

bangunan tersebut dalam menjaga ketahanan pangan masyarakat tradisional Sunda Kasepuhan Ciptagelar.

B. TINJAUAN PUSTAKA

Ketahanan Pangan

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia, ketahanan pangan adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan pengaturan, pembinaan, dan atau pengawasan terhadap kegiatan atau proses produksi pangan dan peredaran pangan sampai dengan siap dikonsumsi manusia (UU RI Nomor 7 Tahun 1996 Pasal 1).

Ketahanan pangan dapat dikatakan terpenuhi jika memenuhi kriteria:

- 1) Tersedianya pangan yang cukup;
- 2) Terpenuhinya pangan yang aman;
- 3) Terpenuhinya pangan secara merata (mudah diakses dan diterima seluruh masyarakat); dan
- 4) Terpenuhinya pangan dengan harga terjangkau (Ariesa, 2019).

Sunda Kasepuhan Ciptagelar

Secara singkat dapat dijelaskan bahwa masyarakat Sunda Kasepuhan Ciptagelar adalah satu kelompok masyarakat peladang yang tinggal di Kampung Gede Kasepuhan Ciptagelar, Kampung Sukamulya, Desa Sinar Resmi, Kecamatan Cisolok, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat, Indonesia

(Firmansyah, Putrisari, dan Rohmayani, 2018).

Berdasarkan tujuan penelitian, maka dari sekian banyak elemen budaya yang dimiliki masyarakat Sunda Kasepuhan, cukup beberapa elemen saja yang diambil untuk dibahas lebih lanjut, yakni:

a. Nilai Budaya

- *Tilu sapamilu* (Falsafah hidup)

Konsep penyatu sekaligus penengah dari segala hal yang ada di dunia (Ekadjati, 1995). *Tilu sapamilu* terdiri dari tiga entitas (dilambangkan sebagai “ayah”, “ibu”, “anak”) yang saling berkaitan satu sama lain dan membentuk sebuah hubungan baru (Sumardjo, 2015).

- *Tatali paranti karuhun* (Kepercayaan)

Mengikuti, mentaati, dan mematuhi cara menjalani kehidupan sebagaimana yang dilakukan oleh para leluhur atau *karuhun* (Asep, 2000).

- Pemerintahan adat

Masyarakat Sunda Kasepuhan dipimpin oleh ketua adat yang disebut *Sesepuh Girang* dan dipanggil *Abah*. *Sesepuh Girang* dibantu dengan struktur organisasi adat yang disebut sebagai *Baris Kolot* yang berperan sebagai penasihat dan pembimbing *Sesepuh Girang* dari tiap bidang. (Firmansyah, Putrisari, dan Rohmayani, 2018)

b. Artefak

- *Leuit*

Menurut fungsinya, *leuit* merupakan lumbung padi yang digunakan oleh masyarakat Sunda Kasepuhan Ciptagelar, sebagai tempat menyimpan hasil panen (Sumardjo, 2015).

- *Saung lisung*

Saung lisung secara umum dapat dilihat sebagai sebuah bangunan sederhana yang hanya terdiri dari atap dan empat tiang penyangga dan berfungsi sebagai tempat pengolahan padi menjadi beras dengan cara ditumbuk (Sumardjo, 2015).

- *Goab*

Dalam masyarakat Sunda Kasepuhan Ciptagelar, memasak nasi hanya boleh dilakukan di *goab* atau area masak yang terletak di *pawon* atau dapur (Nuryanto, 2011).

Landasan Teori

Menurut Rapoport (1990), makna dari suatu lingkungan menjadi penting jika hendak mengetahui obyek yang berkaitan dengan fungsi, contohnya ekonomi, konsumsi, artefak, kepemilikan sosial, dan makanan. Memahami makna lingkungan merupakan hal yang penting agar lingkungan fisik seperti bangunan dapat diidentifikasi secara fungsional, nilai dan makna keberadaannya. Hal yang perlu diperhatikan dalam menganalisis makna lingkungan terdiri atas 4 komponen:

- Aktivitas yang tepat/benar/sesuai
- Cara yang spesifik dalam melaksanakan aktivitas tersebut
- Aktivitas tambahan yang berkaitan erat dengan aktivitas utama
- Arti/makna dari aktivitas (Rapoport, 1990).

Teori pendukung yang digunakan adalah Teori Ruang dan Jarak (*Place and Placelessness*) yang digagas oleh Edward Relph pada tahun 1976. Bentuk perasaan dari “ruang” bisa beraneka ragam. Oleh karenanya, satu kompleks perumahan yang sangat sederhana sekalipun bisa saja “terasa” sangat istimewa. Hal ini juga disebabkan oleh adanya konsep yang intim antara ruang (*place*) dan jarak (*space*). Edward Relph melihat bahwa ruang memiliki kualitas yang unik dimana ruang mampu “memerintah”, memusatkan niat, pengalaman, dan tindakan manusia secara spasial (Seamon dan Sower, 2008).

Guna memenuhi tujuan penelitian, elemen budaya Sunda Kasepuhan juga digunakan dalam menganalisis. Dari berbagai elemen budaya yang ada, peneliti melihat bahwa berdasarkan teori dan pemahaman akan ketahanan pangan itu sendiri, elemen budaya yang dibutuhkan untuk memahami makna ketiga bangunan beserta perkakas di dalamnya serta kaitannya dengan ketahanan pangan adalah kepercayaan (*tatali paranti karuhun*) dan falsafah hidup (*tilu sapamilu*) masyarakat Sunda Kasepuhan.

C. METODE

Metodologi yang paling tepat adalah metodologi kualitatif. Hal ini didasari oleh ciri penelitian kualitatif dimana teori sosial penelitian bersifat proses dan mekanisme; paradigma penelitian adalah interpretasi makna; serta memiliki tujuan eksplorasi konsep (Sabarguna, 2005).

Sebagai penelitian etnografi, data dalam penelitian ini diperoleh dari mengobservasi langsung di kampung adat Sunda Kasepuhan Ciptagelar. Adapun elemen yang diobservasi ditentukan dari teori yang digunakan, yaitu teori Makna Lingkungan dan Arsitektur: kegiatan (*what + why*), lokasi, dan perkakas yang digunakan.

Setelahnya ketiga obyek penelitian diobservasi dengan cara dikupas tiap elemen dari tiap bangunan, diantaranya: jenis bangunan (individual/komunal), dimensi bangunan, denah dan alur kerja, material bangunan, perkakas, pengguna/pelaku, kegiatan dan aturan kegiatan, serta frekuensi penggunaan.

Kesemua elemen ini kemudian dianalisis secara interpretatif dengan menggunakan teori Makna Lingkungan dan Arsitektur Rapoport serta dikaitkan dengan elemen kebudayaan (*tilu sapamilu, tatali paranti karuhun*, dan sistem pemerintahan). Hasil interpretasi ini melengkapi keseluruhan makna eksistensi tiga bangunan dan perannya dalam upaya menjaga ketahanan pangan yang dilakukan oleh masyarakat Sunda Kasepuhan Ciptagelar

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Berikut ini adalah hasil dari observasi lapangan. Penyampaian hasil akan dibagi menjadi tiga, yaitu pembahasan terkait *leuit*, *saung lisung*, dan *goah*.

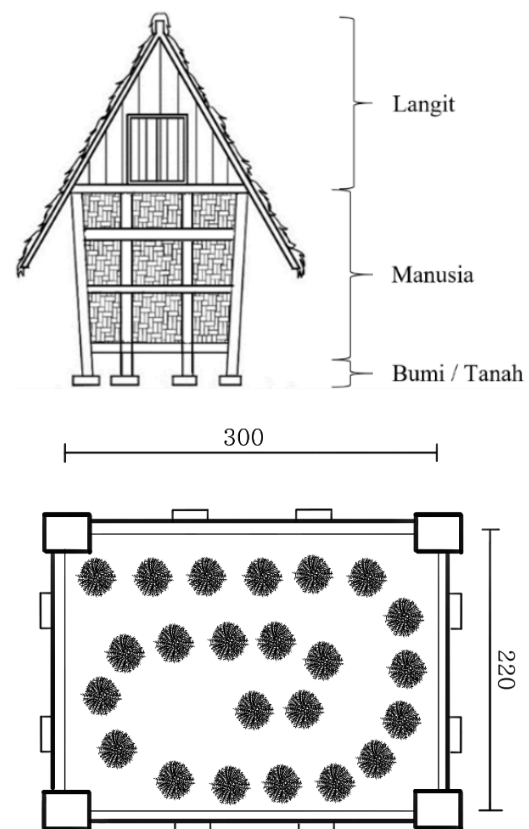
a. *Leuit*

Leuit adalah bangunan tempat menyimpan padi yang sudah diikat rapi menjadi ikatan-ikatan kecil (*pocong*). Sebagai tempat menyimpan padi hasil panen, bangunan ini bersifat individual, artinya masing-masing warga memiliki *leuit* pribadi. Ukuran *leuit* berbeda-beda, rata-rata ukuran *leuit* kurang lebih 300 x 220 x 370 cm. Bagian dalam *leuit* kosong dan dimaksimalkan untuk menyimpan padi.

Masyarakat Sunda Kasepuhan percaya bahwa padi bukan “benda”, melainkan “makhluk hidup”. Itulah yang diajarkan dari generasi ke generasi sejak jaman nenek moyang dan masih dipercaya hingga saat ini. Berdasarkan *tatali paranti karubun*, padi merupakan hasil dari penggabungan dua dunia yaitu dunia langit dan dunia tanah/bumi. Oleh karenanya padi harus diperlakukan sama sebagaimana makhluk hidup, lengkap dengan ‘rumah’ tempat tinggal yang tidak jauh berbeda dengan rumah yang ditinggali oleh manusia. Oleh karenanya *leuit* dibangun dengan menggunakan materi yang sama dengan rumah tinggal dan didapat dari alam sekitar: atap

menggunakan rumput ilalang atau ijuk; dinding menggunakan anyaman bambu yang disebut *bilik*; lantai *leuit* menggunakan papan; dan rangka atap dan bangunan dari kayu.

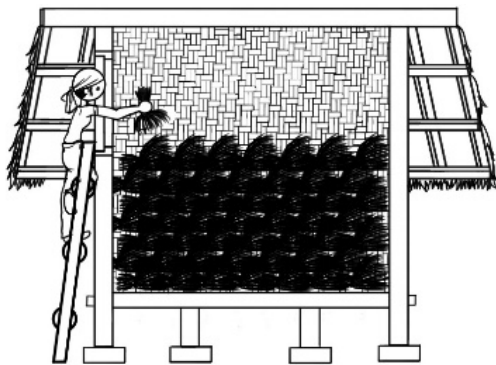
Seperti rumah tradisional, bentuk *leuit* juga didasari oleh falsafah hidup masyarakat yaitu *tilu sapamilu* dan sesuai dengan ajaran nenek moyang atau *tatali paranti karubun*. Dari sudut pandang *tilu sapamilu*, *leuit* ini melambangkan perempuan karena bangunannya yang gelap, tertutup, sempit, dan bersifat menyimpan.



Gambar 1: Ilustrasi leuit (atas) dan ilustrasi denah (bawah)

Dengan digunakannya material ini, padi terbukti awet dan tidak busuk meski sudah disimpan selama puluhan, bahkan ratusan tahun. Atap yang terbuat dari tiga

hingga empat lapis daun ilalang menghindari kebocoran pada saat hujan dan jauh lebih kuat dibandingkan atap genteng atau asbes. Material dinding yang terbuat dari anyaman bambu memungkinkan adanya aliran udara di dalam *leuit* meski bangunan tertutup rapat. Letaknya yang tinggi sekitar 30 cm di atas tanah juga menghindari lembab sehingga tidak tumbuh jamur.



Gambar 2: Ilustrasi alur kerja di *leuit*

Kegiatan di *leuit* dimulai dari padi dalam bentukan *pocong* dibawa dari tempat mereka dijemur dekat sawah dan *huma* (sawah kering) dengan menggunakan sebilah bambu dan dipikul di bahu oleh kaum lelaki. Setelah sampai di *leuit*, *pocongan* padi tersebut dimasukkan ke dalam *leuit* dengan cara satu orang masuk ke dalam *leuit* dan disusun dengan rapi dan rapat dengan bentuk spiral (lihat gambar 1). Kegiatan ini juga dilakukan oleh kaum lelaki, atau lebih tepatnya suami, yang dalam *tatali paranti karubun* sebagaimana lelaki memberikan ‘benih’ untuk ‘dikandung’ oleh *leuit*. Pada saat hendak diambil untuk ditumbuk, yang mengambil padi haruslah kaum perempuan (istri), yang dalam *tatali*

paranti karubun merupakan orang yang pantas untuk memperlakukan padi.

Cara untuk mengambil padi adalah: mengambil tangga bambu yang tersedia di dekat komplek *leuit*, menaikinya dan membuka satu-satunya pintu kecil di *leuit* yang kurang lebih berukuran 75 x 50 cm. Setelahnya istri mengambil beberapa *pocong* padi (kurang lebih 5 – 6 *pocong*) untuk kebutuhan seminggu dan meletakkan beberapa *pocong* padi tersebut ke dalam karung untuk kemudian dibawa ke *saung lisung*. Rangkaian dari meletakkan padi hingga mengambil padi ini melambangkan harmonisasi *tilu sapamilu* dimana kegiatan lelaki atau suami meletakkan padi dan perempuan atau istri mengambil padi disatukan oleh *leuit*.

Sebagai kegiatan yang sakral karena berkaitan dengan padi, ada beberapa aturan yang harus dipatuhi pada saat proses mengambil padi dari *leuit* ini yang berkaitan erat dengan sistem kepercayaan masyarakat ini atau *tatali paranti karubun*, diantaranya adalah: larangan mengambil padi di hari kelahiran suami atau istri di satu rumah tangga tersebut; mengambil padi yang paling baru (yang paling akhir dimasukkan ke dalam *leuit*); dan diharuskan membangun *leuit* baru jika *leuit* pertama sudah penuh dan ambillah padi di *leuit* yang baru tersebut.

Dari penjelasan *leuit* di atas, dapat ditarik beberapa kesimpulan terkait upaya

menjaga ketahanan pangan oleh masyarakat Sunda Kasepuhan Ciptagelar:

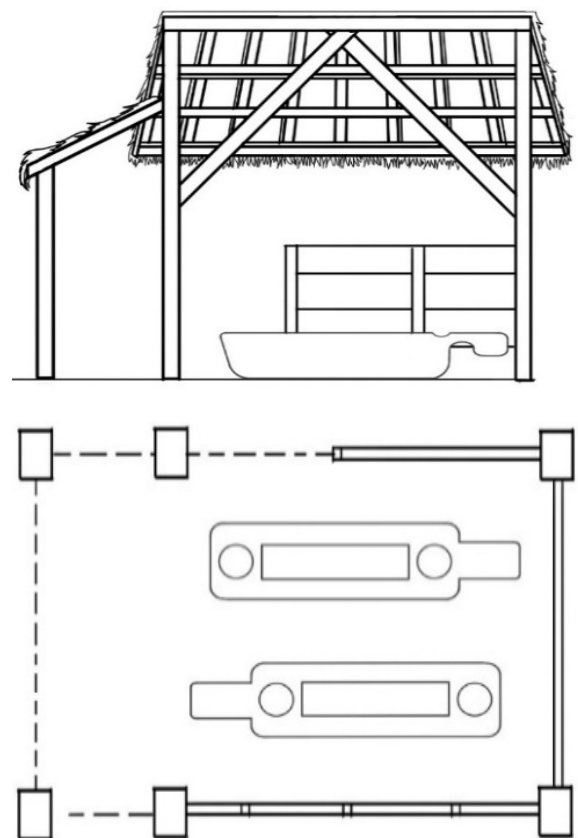
- 1) Material yang digunakan sesuai dengan ajaran nenek moyang terbukti mampu memperpanjang usia padi siap tumbuk sehingga masyarakat bisa menyimpan dan memiliki persediaan padi usia puluhan hingga ratusan tahun.
- 2) Adanya kejelasan pembagian tugas antara kaum lelaki (suami) dengan kaum perempuan (istri) membuat keduanya bertanggung jawab atas masing-masing tugas yang diemban.
- 3) Istri memegang penuh kontrol seberapa banyak konsumsi nasi dalam seminggu dari jumlah padi yang akan ditumbuk dan mengetahui secara pasti seberapa banyak sisa padi di dalam *leuit* hingga panen selanjutnya.
- 4) Adanya aturan terkait kapan saja boleh mengambil padi dari *leuit* membuat istri semakin jeli dalam memperhitungkan tingkat konsumsi di rumahnya, sehingga adanya kontrol porsi makan yang jelas.

b. Saung Lisung

Saung lisung merupakan bangunan yang paling sederhana, terdiri dari rangka kayu dan atap ilalang. Meski beberapa *saung lisung* yang cukup besar memiliki dinding, awalnya *saung lisung* hanya terdiri dari empat tiang kayu dan atap ijuk dengan alat tradisional untuk menumbuk padi di dalamnya, yaitu *alu* dan *lesung*. Jumlah *saung lisung* tidak banyak,

sehingga menjadikannya sebagai bangunan yang bersifat komunal (digunakan bersama).

Jika dilihat dari *tilu sapamilu*, *saung lisung* melambangkan nilai paradoks karena bangunannya yang terang, luas, dan terbuka melambangkan lelaki, akan tetapi hanya digunakan oleh kaum perempuan. Dimensi *saung lisung* sangat beragam, yang pasti luasan *saung lisung* harus cukup untuk menaungi lesung. *Saung lisung* yang dikunjungi dalam penelitian ini cukup besar, dengan dimensi 500 x 300 x 350 cm dan memiliki dua *lesung* dan banyak *alu*.

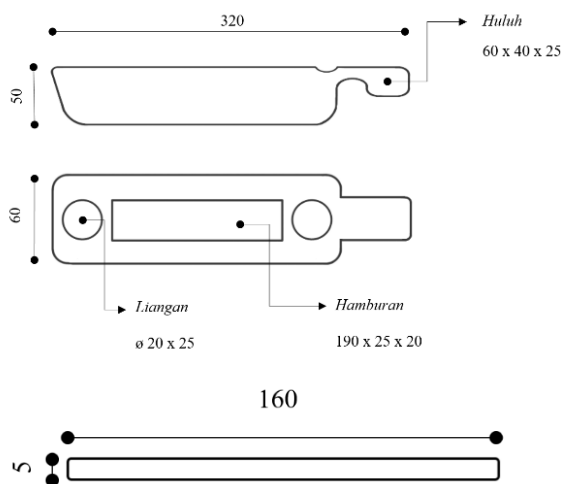


Gambar 3: Ilustrasi *saung lisung* (atas) dan ilustrasi denah *saung lisung* (bawah)

Pada *saung lisung*, yang menjadi penting adalah perkakas yang ada di dalamnya, yaitu *alu* dan *lesung*. Untuk membuat *alu* cukup

dibutuhkan kayu yang dianggap cukup kuat dan cukup panjang atau sekitar 160 cm dengan diameter ± 5 cm untuk menumbuk padi, sementara untuk membuat *lesung* diperlukan banyak persyaratan sesuai dengan aturan *tatali paranti karuhun*.

Tahap pertama untuk membuat *lesung* adalah mencari pohon yang tua dan kuat kayunya untuk menjadi wadah menumbuk. Setelah menemukan pohon yang cocok, Abah meminta izin pada *karuhun* untuk menebang pohon tersebut dan mengukir *lesung* menjadi bentuk seperti yang digambarkan di bawah ini.



Gambar 4: Ilustrasi lesung (atas) dan alu (bawah)

Ukuran badan *lesung* secara keseluruhan kurang lebih 320 x 60 x 50 dengan *huluh* sebagai ‘kepala’ *lesung* dan tiga lubang untuk menumbuk padi: satu lubang untuk merontokkan padi berbentuk persegi panjang yang disebut *hamburan*; dan dua lubang untuk ‘mengupas’ gabah yang disebut *liangan*. Seluruh proses pembuatan *lesung* ini dilakukan di dalam *leuweung* (hutan), dan

setelah *lesung* selesai dibuat, para kaum perempuan akan membuat kalung yang terdiri dari bunga dan akar-akaran untuk kemudian dikalungkan ke “leher” *lesung*.

Setelah semua persiapan selesai, *lesung* akan dibawa keluar *leuweung* dengan cara ditarik dengan menggunakan tali sambil *disawer* (dilemparkan uang) sebagaimana pengantin sepanjang perjalanan ke *saung lisung* untuk ‘dipertemukan’ dengan *alu* yang sudah dibuat sebelumnya.

Pada saat *lesung* sampai di *saung lisung* dan dipertemukan dengan *alu*, para warga Kasepuhan akan bernyanyi dan membuat bunyi-bunyian sebagai bentuk ‘ucapan selamat’ selayaknya menyelamati dua orang yang baru menikah. Dan terakhir, kalung yang dibuat untuk *lesung* akan dicopot dan dipakaikan ke anak-anak karena dipercaya mampu menangkal berbagai penyakit.

Menurut hasil wawancara yang dilakukan pada Aki Karma selaku ahli adat dan pada beberapa warga Kasepuhan Ciptagelar lainnya, sebenarnya padi boleh saja diperjual belikan jika sangat diperlukan, sekali lagi selama ia masih berbentuk padi. Namun pada saat padi ditumbuk dan berubah menjadi beras, terdapat satu proses transformasi di dalamnya dan begitupula dengan nilai dan asosiasi dari beras.

Ketika sudah menjadi bentukan beras, maka yang berasosiasi dengannya bukan lagi Dewi Sri, tetapi Nyi Pohaci – satu entitas

yang lebih dekat, lebih akrab dan sebagaimana kita mengenalnya secara pribadi. Oleh karena itulah dilarang keras untuk menjual beras karena dianggap sangat kasar dan tidak sopan.

Proses transformasi ini hanya terjadi pada saat menumbuk, yaitu pada saat dipertemukan dan disatukannya *lesung* dan *alu* di dalam *saung lisung* – satu cara yang paling tepat, paling sopan dan paling menghormati suatu entitas yang besar, yaitu Dewi Sri dan Nyi Pohaci. Inilah mengapa keberadaan *lesung* dan *alu* menjadi sangat penting dan tidak boleh diganti oleh teknologi modern.

Proses menumbuk padi kurang lebih sebagai berikut: pertama, padi yang telah diambil dari *leuit* (5-6 *pocong* padi) diletakkan ke dalam lubang *hamburan* dan ditumbuk untuk dirontokkan butiran padinya. Setelah padi rontok dari batangnya, butiran padi tersebut dimasukkan ke dalam lubang *liangan* untuk dilepaskan dari gabah.

Setelah itu hasil tumbukan pertama akan dipisahkan antara gabah dan beras dengan menggunakan *tapih* atau papan bulat dari anyaman bambu (digoyangkan dan dilempar), dan hasil beras hasil tumbukan pertama akan kembali dimasukkan ke dalam *liangan* untuk ditumbuk kedua kalinya agar beras bersih. Jika beras dirasa sudah cukup bersih maka beras hasil tumbukan tersebut dimasukkan ke dalam *said*, wadah dari anyaman bambu. Kegiatan menumbuk

dilakukan oleh kaum perempuan atau lebih tepatnya istri, satu hingga dua minggu sekali, tergantung kebutuhan masing-masing.

Kegiatan menumbuk juga didasari oleh *tilu sapamilu* dan *tatali paranti karubun*, dimana menurut *tatali paranti* hanya istri yang diperbolehkan mengolah padi dikarenakan sifatnya yang feminin dan pantas untuk memperlakukan padi dan beras. Sementara menurut *tilu sapamilu*, kegiatan menumbuk merupakan kegiatan dimana dua entitas, *alu* (lelaki) bertemu dengan *lesung* (perempuan) untuk menghasilkan beras (entitas ketiga).

Berdasarkan penjelasan *saung lisung* di atas dapat ditarik kesimpulan:

- 1) *Saung lisung* adalah bangunan komunal, maka istri dari tiap rumah harus memikirkan dengan baik kapan saja waktu ia harus menumbuk padi agar tidak menguasai *saung lisung* untuk sendiri, serta harus memperhitungkan persediaan beras selama seminggu atau lebih tetapi tidak melebihi daya tampung *said*, dan karenanya muncul konsep kontrol dari porsi (waktu dan jumlah beras yang dikonsumsi).
- 2) Berdasarkan *tatali paranti* hanya istri yang diperbolehkan menumbuk, menjadikan istri (sekali lagi) sebagai pengawas tunggal dan pemegang kontrol penuh kapan sebaiknya menumbuk untuk persediaan beras di rumah.

- 3) Dalam *saung lisung*, yang menjadi elemen penting adalah *lesung* hingga di titik *lesung* diperlakukan layaknya gadis.
- 4) Teknik menumbuk dan bentuk *lesung* meminimalisir terbuangnya butiran padi jika dibandingkan dengan cara petani biasa merontokkan dan menggiling padi.

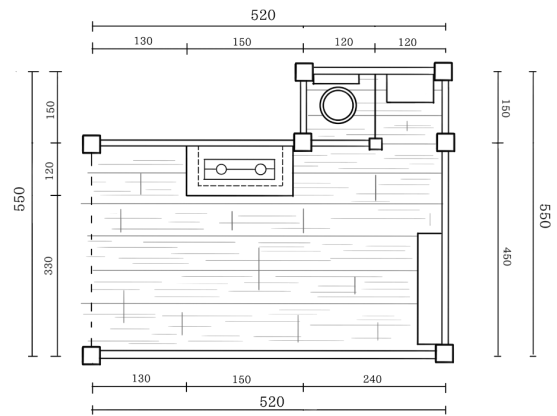
c. Goah

Penjelasan *goah* dalam penelitian ini menggunakan salah satu contoh dapur milik salah satu warga Kasepuhan Ciptagelar, yaitu Ibu Yosi (45). Meski demikian perlu diketahui bahwa seluruh bentuk dan desain dapur di Sunda Kasepuhan Ciptagelar sama, termasuk dalam hal ukuran perkakas. Untuk ukuran *goah* itu sendiri tergantung dari besaran satu rumah, dan dalam penjelasan kali ini *goah* berukuran sekitar 500 x 300 x 300 cm.

Material *goah* tentu sama dengan material bangunan rumah itu sendiri, yang mengikuti aturan dari *tatali paranti karuhun* yakni: atap dari ijuk atau rumput ilalang dengan ‘plafon’ yang terbuat dari *palupub* (bambu); tembok dari anyaman bambu atau *bilik*; lantai juga terbuat dari *palupub*; dan rangka seluruh bangunan dari kayu.

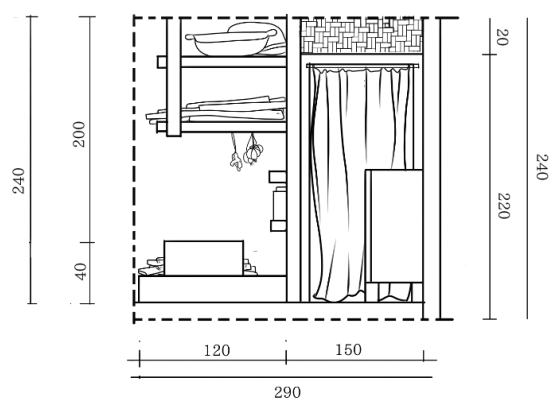
Sebagai bagian dari rumah, *goah* tentu bersifat individual (bukan komunal), dan karena *goah* selalu digunakan oleh istri dan anak perempuan maka area ini melambangkan area perempuan. Tidak hanya itu saja, menurut *tilu sapamilu* area *goah* yang

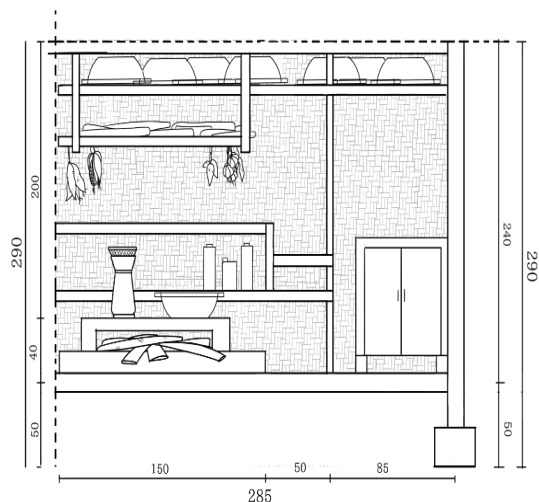
letaknya di bagian belakang rumah, sifatnya yang basah dan gelap, juga merupakan sifat-sifat yang dimiliki oleh kaum perempuan.



Gambar 5: Ilustrasi denah *goah*

Di dalam area *goah* terdapat satu ruangan kecil yang disebut *pangdaringan* berukuran kurang lebih 100 x 100 cm tempat meletakkan gentong beras (*pabeasan*) dan peralatan bertani. Kamar ini merupakan ruangan sakral yang tidak boleh dimasuki siapapun kecuali istri dalam rumah tangga tersebut dan suami yang telah mendapat izin istri.





Gambar 6: Ilustrasi *goab*

Didalam *goab* terdapat berbagai perkakas yang digunakan untuk memasak dan menyantap nasi. Perkakas tersebut adalah:

1) *Pabeasan*

Gentong beras yang memiliki ukuran kurang lebih $\varnothing 40 \times 50$ cm dan terbuat dari kayu. Berdasarkan aturan *tatali paranti*, beras dalam *pabeasan* ini tidak boleh habis sama sekali, jika sisa beras sudah kurang-lebih $\frac{1}{3}$ dari volume *pabeasan*, maka sang istri sudah harus menumbuk kembali.

2) *Hawu, seeng, aseupan*

Ketiga perkakas adalah satu paket untuk memasak nasi, harus dimiliki oleh setiap rumah tangga dan tidak boleh digantikan oleh *rice cooker*.

Hawu, tungku masak yang terbuat dari batu dengan bentuk seperti kursi kecil sederhana tanpa sandaran dengan ukuran batu $75 \times 50 \times 20$ cm dan lubang

untuk memasak nasi di atasnya berukuran $\varnothing 20$.

Seeng, yaitu tempat meletakkan air yang uapnya akan menanak nasi. *Seeng* terbuat dari alumunium dan memiliki dimensi kurang lebih $\varnothing 40 \times 35$ cm.

Aseupan, wadah berbentuk kerucut, berukuran $\varnothing 20 \times 35$ cm, dan terbuat dari anyaman bambu untuk meletakkan beras yang sudah dicuci dan diletakkan di atas *seeng*.

3) *Parako*

Hawu memiliki alas tampak seperti meja yang disebut dengan *parako*. Meski bukan perkakas, *parako* harus ada di setiap rumah dengan ukuran kurang lebih $123 \times 122 \times 18$ cm dan terbuat dari berbagai campuran dimana isian *parako* terbuat dari tanah dan susunan *gedebog* (batang pisang) dan bagian atasnya dilapisi oleh campuran abu dan jerami yang diaduk dengan menggunakan air kembang sepatu.

4) *Dulang* dan *centong*

Nasi yang baru jadi didinginkan dengan cara dikipas dan diaduk atau *diakenul* di dalam wadah besar terbuat dari kayu yang disebut dengan *dulang*. Dimensi *dulang* kurang lebih $\varnothing 45 \times 30$ cm dan ukuran *centong* atau sendok untuk mengaduk nasi kurang lebih $10 \times 20 \times 0.5$ untuk bagian mulut *centong* dan $\varnothing 3 \times 13$ untuk ukuran gagang.

5) *Bobokob*

Keranjang terbuat dari anyaman bambu, dan memiliki dimensi yang terbagi menjadi dua, yakni: bagian badan yang berbentuk seperti mangkok $\varnothing 25 \times 17$ cm, dan bagian kaki yang berbentuk persegi panjang $13 \times 13 \times 5$ cm.

Keseluruhan perkakas di atas dibuat sesuai dengan konsep *tilu sapamilu*, dari bentuk hingga dimensinya. Sementara aturan terkait material yang digunakan, takaran, hingga pengguna sesuai dengan *tatali paranti karubun*.

Tiga kali sehari, istri dalam rumah tangga akan beraktivitas di *goah*, salah satunya adalah untuk memasak nasi. Sebelum mulai memasak, istri akan mengambil *aseupan* dan membawa ke *pangdaringan* untuk mengambil beras secukupnya dari dalam *pabeasan*. Setelahnya beras akan dicuci menggunakan air bersih dan dibawa ke depan *parako*.

Di *parako*, *seeng* sudah siap di atas *hawnu* untuk kemudian dimasukkan air secukupnya, meletakkan *aseupan* di atas *hawnu* dan menyalakan kayu bakar. Setelah menunggu kurang lebih 20 menit dan nasi menjadi setengah matang, *aseupan* diangkat dan nasi setengah matang tersebut dituang ke *dulang* untuk kemudian nasi tersebut diaduk dengan menggunakan *centong* sembari dikipasi menggunakan kipas sate.

Setelah diaduk beberapa lama, nasi kembali dimasukkan ke *aseupan* untuk

dimasak kembali. Setelah cukup matang, nasi dimasukkan lagi ke dalam *dulang* dan mengulangi proses pertama hingga nasi cukup dingin untuk dimakan. Jika nasi dirasa sudah cukup aman untuk dimakan, nasi dipindahkan dari dalam *dulang* ke *bobokob* yang sudah dilapisi oleh daun pisang sebelumnya. Barulah nasi bisa disajikan ke *pawon* untuk dimakan bersama.

Kegiatan ini juga didasari oleh kepercayaan *tatali paranti karubun* bahwa yang boleh mengambil beras ke *pangdaringan*, mencuci beras, dan memasaknya hingga menjadi nasi hanya kaum perempuan, atau lebih tepatnya istri. Seperti yang telah dijelaskan beberapa kali sebelumnya, masyarakat ini percaya bahwa hanya kaum perempuan, istri, dan seorang ibu lah yang pantas memperlakukan beras sebagaimana ia pantas diperlakukan.

Melanjutkan pada saat nasi disantap, tiap anggota keluarga mengambil sebagian nasi dari dalam *bobokob* ke piring masing-masing secukupnya. Terdapat aturan ketat terkait hal ini, yaitu: pertama, nasi yang ada di dalam piring masing-masing harus habis, bagaimanapun caranya; kedua, nasi yang ada di dalam *bobokob* tidak boleh habis sama sekali dan harus ada sisa sedikit di dalamnya.

Lantas bagaimana jika seseorang mengambil nasi terlalu banyak? Maka orang tersebut bisa memberikan nasi berlebih tersebut pada temannya atau pada anggota

keluarga lain yang masih mampu memakannya. Selanjutnya, bagaimana jika seseorang ingin tambah? Hal ini tentu diperbolehkan selama nasi di dalam *bobokob* masih mencukupi, dan jika satu *bobokob* tidak mencukupi satu keluarga dalam satu kali makan, maka keluarga tersebut boleh memasak nasi lebih dan meletakkannya dalam dua atau lebih *bobokob*.

Dari penjelasan terkait *goab* dari sudut pandang pangan ini, dapat ditarik beberapa kesimpulan:

1. Ukuran perkakas yang digunakan di tiap rumah sama, hal ini menandakan adanya standar takaran (porsi) dalam memasak dan menyantap nasi.
2. Semua kegiatan memasak dilakukan dan diawasi oleh satu orang, yaitu istri.
3. Seluruh kegiatan dimulai dari mengambil beras, mengambil nasi dari dalam *bobokob*, menyisakan sebagian di dalam *bobokob*, kewajiban menghabiskan nasi dalam piring, makan hanya pada saat yang ditentukan dan makan hanya di *pawon* memunculkan disiplin diri dan menjadikan adanya kontrol dalam porsi yang diterapkan setiap hari.

Kebiasaan dalam mengontrol jumlah beras yang dimasak dan nasi yang dimakan akan berantakan jika perkakas ini diubah menjadi peralatan modern.

Pembahasan

Setelah mengetahui arti dibalik berbagai aktivitas yang dijalankan di tiap bangunan *leuit*, *saung lisung*, dan *goab* maka dapat ditarik satu kesimpulan yang akan merangkum arti dibalik setiap kegiatan tersebut. Adanya aturan dan kepercayaan di dalam setiap kegiatan yang dilakukan ini memberikan efek yang signifikan terhadap ketahanan pangan masyarakat Sunda Kasepuhan Ciptagelar.

Hal ini dapat dilihat dari desain bangunan *leuit* dan penggunaan material yang sesuai aturan leluhur mampu menyimpan padi dengan baik sehingga tidak busuk hingga ratusan tahun; penggunaan perkakas yang didesain sedemikian rupa agar memenuhi konsep *tilu sapamilu* yang menjadikan adanya takaran dalam memenuhi persediaan beras; berhati-hati dalam mengatur porsi konsumsi dimulai dari mengambil padi di *leuit*, menumbuk di *saung lisung*, memasak nasi di *goab*, hingga mengambil nasi pada saat makan agar tidak terbuang sia-sia. Kesemua ini menjadikan adanya aturan yang pakem dalam hal pangan dan dengannya menghasilkan kedaulatan pangan bagi masyarakat Sunda Kasepuhan Ciptagelar. Seluruh aturan yang mengikat *leuit*, *saung lisung*, dan *goab* menjadikan ketiga bangunan ini merupakan satu kesatuan yang utuh dan tidak bisa dipisahkan, atau bisa dikatakan ketiganya telah terintegrasi.

Dari aturan berdasarkan *tatali paranti karuhun* dan *tilu sapamilu* ini kemudian membentuk satu kesimpulan bahwasanya *leuit*, *saung lisung*, dan *goab* memiliki kemampuan untuk mengarahkan perilaku manusia, dalam hal ini terhadap pangan. Sebagaimana teori Ruang dan Jarak yang menyatakan bahwa ruang memiliki kualitas yang unik dimana ruang mampu “memerintah”, memusatkan niat, pengalaman, dan tindakan manusia secara spasial. Hal ini dibuktikan dari berbagai aturan yang melingkupi dan mendasari segala aturan yang ada ketika berurusan dengan pengolahan padi dan beras yang mana kesemuanya ini tidak boleh berubah, apalagi tergantikan dengan teknologi modern dan jika dilanggar akan mengakibatkan *kabendon* atau sesuatu yang sakral dan harus ditaati sehingga siapapun yang tidak mengikutinya dianggap celaka dan akan membawa malapetaka tidak hanya bagi dirinya sendiri, tetapi juga bagi seluruh warga masyarakat Kasepuhan. Hal ini mengindikasikan bahwa adanya regulasi yang mengatur dan norma.

Dengan menggunakan teori Makna Lingkungan dan Arsitektur yang menyebutkan bahwa makna memiliki tingkatan yakni: makna tingkat tinggi atau spiritual; makna tingkat menengah atau makna yang tersembunyi; dan makna harian, peneliti menyimpulkan bahwa ketiga bangunan tradisional ini merupakan satu kesatuan yang terintegritas dalam hal pangan

memiliki makna tingkat menengah, yakni makna kekuatan yang tersembunyi. Seperti yang telah dibahas di atas, *leuit*, *saung lisung*, dan *goab* ini memiliki kekuatan untuk secara tidak langsung “memerintah” warga Sunda Kasepuhan Ciptagelar untuk mengolah padi dan beras sesuai dengan bentuk, perkakas, dan aturan yang melingkupinya: menyimpan padi di *leuit*; menumbuk padi di *saung lisung*; dan memasak nasi di *goab*.

Jika dilihat dari sisi *tatali paranti karuhun*, makna dari eksistensi ketiga bangunan ini adalah satu bentuk penghormatan untuk memperlakukan padi dan beras sebagaimana seharusnya: diberikan rumah di tempat yang sebaik-baiknya, diberikan kamar, diperlakukan dengan sopan dan hormat, serta dikonsumsi tanpa menyisakan sedikitpun. Sementara dilihat dari sisi *tilu sapamilu*, ketiga bangunan ini jelas merupakan tiga entitas yang wajib ada dalam kehidupan yang dengannya membentuk satu pola aktifitas dari proses pengolahan padi dan beras. Kedua elemen budaya ini saling melengkapi satu sama lain dimana keseimbangan dan keharmonisan (*tilu sapamilu*) tidak akan ada jika tidak ada aturan yang melingkupinya (*tatali paranti*).

Berdasarkan keterangan bahwa adanya pola aktifitas yang terbentuk untuk memenuhi kebutuhan hidup, maka dapat dikatakan bahwa makna dari eksistensi atau peranan ketiga bangunan ini secara

keseluruhan adalah sebagai institusi sosial atau lembaga sosial. Meminjam istilah dari bidang ilmu sosiologi, menurut Soekanto dalam Yuniati, Indriastuti, dan Purwanto (2014), institusi sosial menunjuk pada suatu bentuk sekaligus norma-norma dan peraturan tertentu yang ada di masyarakat. Bentuk-bentuk lembaga sosial antara lain lembaga keluarga, lembaga seni, lembaga ekonomi, lembaga pendidikan, lembaga pertanian, dan sebagainya (Yuniati, Indriastuti, dan Purwanto, 2014). Berdasarkan pengertian ini maka dapat dipahami bahwa *leuit*, *saung lisung*, dan *goab* yang memiliki kemampuan untuk membentuk norma dan peraturan yang ada dalam masyarakat Sunda Kasepuhan Ciptagelar merupakan satu bentuk institusi atau lembaga sosial.

E. KESIMPULAN

Setiap proses pengolahan padi, dimulai dari proses penyimpanan padi di *leuit*, penumbukan padi menjadi beras di *saung lisung*, dan cara memasak nasi di *goab*, menjadi satu kesatuan yang utuh dan harus dikerjakan sesuai dengan ajaran luhur yang tidak boleh tergantikan dengan teknologi modern. Hasil pembahasan di atas memberikan berbagai pemahaman baru, seperti: adanya sistem yang baik dalam hal bertani hingga tata cara makan; adanya kontrol terhadap porsi baik takaran nasi yang dikonsumsi hingga takaran waktu makan; adanya peran pemerintahan adat di sana yang memastikan bahwa teknik

pengolahan padi dan beras tetap dilakukan secara tradisi; dan adanya peran istri yang menjadi pengelola utama dalam hal pangan.

Berdasarkan pemahaman tersebut di atas, dapat ditarik kesimpulan bahwa ketiga bangunan obyek penelitian (*leuit*, *saung lisung*, dan *goab*) membentuk sebuah institusi sosial bagi masyarakat ini, dimana aturan akan cara penyimpanan padi, perhitungan kapan dan jumlah padi yang ditumbuk, serta takaran dalam memasak nasi menjadi aturan tetap. Dengan demikian sudah terjawab makna keberadaan *leuit*, *saung lisung*, dan *goab* dalam upaya masyarakat Sunda Kasepuhan menjaga ketahanan pangan, yakni sebagai institusi sosial, yang memiliki sebuah kekuatan untuk mengatur keputusan dan tindakan yang dilakukan manusia terutama dalam hal pangan.

Saran

Dari hasil penelitian kali ini, masih ada beberapa hal yang bisa didalami dan diteliti lebih lanjut terkait peranan bangunan atau desain dalam ketahanan pangan, yakni menganalisis lebih lanjut terkait peran wanita dalam proses pengolahan padi dan beras yang berlangsung di *leuit*, *saung lisung*, dan *goab*. Selain itu dapat pula diteliti lebih jauh material-material yang digunakan dalam membangun *leuit* sehingga mampu menyimpan padi selama puluhan, hingga ratusan tahun dan tidak membusuk

F. DAFTAR PUSTAKA

- Ambayoen, M.A., Kusuma B.A., Pratiwi, R.E. (2018). Communication Strategy of Kasepuhan Sinar Resmi Community In Maintaining Local Varieties For Strengthening Leuit (Village Barns). *Agricultural Socio-Economics Journal*, 18 (1), 30-36.
DOI: [10.21776/ub.agrise.2018.018.1.5](https://doi.org/10.21776/ub.agrise.2018.018.1.5)
- Ariesa, Y. (2019). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Ketahanan Pangan Dengan Menggunakan Analisis Faktor Konfirmatori. *Jurnal Abdi Ilmu*, 12 (1), 8-18.
- Asep. (2000). "Kasatuan Adat Banten Kidul: Dinamika Masyarakat dan Budaya Sunda Kasepuhan di Kawasan Gunung Halimun Jawa Barat." [Tesis] Bogor: Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Firmansyah, E. K., Putrisari N.D., Rohmayani, Y. (2018). Sistem Religi dan Kepercayaan Masyarakat Kasepuhan-Kasepuhan Banten Kidul Cisolak Sukabumi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2 (11).
- Nuryanto. (2011). Fungsi dan Makna Pawon Pada Arsitektur Rumah Tradisional Masyarakat Sunda. *Prosiding The Local Tripod Akrab Lingkungan, Kearifan Lokal, Dan Kemandirian*. Hal 164-170.
- Rapoport, A. (1990). *The Importance of Meaning. The Meaning of The Built Environment: A Non-verbal Communication Approach*, USA: The University of Arizona Press.
- Rayadie, A. (2017). "Tradisi Ciptagelar di Sukabumi Mampu Pertabankan Kampung Adat" Dalam Pikiran Rakyat, 24 Maret 2017. Jawa Barat.
- Sabarguna, B. S. (2005). *Analisis Data Pada Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Seamon, D., dan Sowers, J. (2008) : Place and placelessness (1976): Edward Relph. *Key Texts In Human Geography*, 43-52.
- Sumardjo, J. (2015). *Sunda Pola Rasionalitas Budaya*. Bandung: Penerbit Kelir.
- Suryana, A. (2008). Menelisik Ketahanan Pangan, Kebijakan Pangan, Dan Swasembada Beras. *Jurnal Pengembangan Inovasi Pertanian*, 1 (1), 1-16.
- Yuniati, S., Indriastuti, S., Purwanto, A. (2014). Model Pengembangan Peran Lembaga Sosial Dalam Peningkatan Produktivitas Masyarakat Suku Using Berbasis Kearifan Lokal. *Penelitian Hibah Bersaing*.

