

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pulau Madura memiliki karakteristik sosial dan ekonomi yang khas di sektor informal dengan memegang peranan penting dalam menopang kehidupan masyarakatnya (Razy & Mahzuni, 2021). Usaha kecil dan menengah menjadi tulang punggung ekonomi lokal dengan banyak penduduk yang terlibat dalam berbagai jenis usaha, termasuk sektor kuliner. Masyarakat Madura berharap bahwa sektor kuliner yang ditekuni dapat membawa nilai tambah dari segi pariwisata dan membangkitkan perekonomian seluruh lapisan masyarakat, serta dapat mempromosikan kuliner Madura agar dapat dikenal oleh khalayak ramai. Fenomena semacam itu memberikan angin segar kepada masyarakat Madura agar para wisatawan dapat mengenal kuliner Madura sebagai sesuatu hal yang wajib hukumnya untuk dirasakan dan dinikmati (Kurniawan, 2024).

Terdapat hal yang perlu diketahui bahwa kuliner Madura dapat berkembang dan bisa dinikmati hingga saat ini dikarenakan faktor historis yang melatarbelakanginya. Sejatinya kuliner berperan dalam membentuk identitas keindonesiaan, termasuk dalam hal ini ialah kuliner Madura. Sejarah kuliner Madura menunjukkan adanya hasil dari persilangan budaya yang kompleks dan dipengaruhi oleh tradisi lokal serta pengaruh dari bangsa-bangsa asing seperti Belanda, Arab, India, dan Cina yang turut membentuk cita rasa dan variasi kuliner khas Madura (Rahman, 2018). Proses ini menunjukkan bahwa kuliner bukan hanya sekadar kebutuhan konsumsi, tetapi juga bagian dari dinamika sosial, budaya, dan ekonomi. Salah satu faktor utama yang mendorong perkembangan kuliner Madura adalah keterlibatannya dalam jalur perdagangan rempah-rempah sejak masa kolonial (Firdaus dkk, 2024). Tidak mengherankan jika kuliner Indonesia dikenal dengan keanekaragaman cita rasanya yang berasal dari beragam bumbu masakan atau rempahnya, seperti kemiri, cabai, kunyit, dan lain-lain (Humaedi, 2021). Jalur

perdagangan ini membawa masuk berbagai bahan dan teknik memasak dari luar yang kemudian berasimilasi dengan metode tradisional masyarakat Madura, sehingga mengakibatkan banyak kuliner khas Madura yang memiliki unsur perpaduan budaya, baik dari segi bumbu, teknik memasak, maupun penyajiannya.

Perkembangan kuliner Madura juga berkaitan erat dengan faktor ekonomi dan komersialisasi (Mulyaningsih dkk, 2023). Seiring dengan meningkatnya minat terhadap wisata kuliner, berbagai kuliner khas Madura mulai diolah dalam bentuk yang lebih menggugah selera dan sifatnya komersial. Fenomena ini didorong oleh adanya infrastruktur yang lebih baik, seperti Jembatan Suramadu yang membuka akses lebih luas bagi wisatawan dan pelaku bisnis kuliner (Effendi & Hendarto, 2014). Hal ini selaras berdasarkan kesesuaian mengenai harapan masyarakat Madura agar kuliner yang ada di Madura dapat dinikmati dan dikenali oleh khalayak luas, baik itu skala lokal (warga setempat), nasional (antarkota), maupun internasional yang cakupannya lebih luas.

Studi yang dilakukan oleh Mulyaningsih dkk (2023) menjelaskan bahwa kuliner merupakan salah satu bentuk warisan budaya yang memiliki peran signifikan dalam merepresentasikan identitas budaya setara dengan elemen budaya lainnya seperti bahasa, pakaian, musik, dan tarian. Kuliner juga berfungsi sebagai refleksi dari kondisi geografis suatu wilayah dan memberikan wawasan tentang karakteristik serta kehidupan sosial masyarakat yang mendiami area tersebut (Masyhuri & Raksanagara, 2020). Cara kuliner disajikan, dikonsumsi, hingga nilai-nilai yang menyertainya sering kali mencerminkan struktur sosial dan norma dalam suatu masyarakat tertentu. Konsep ini mengacu pada kuliner sebagai cerminan unik dari identitas dan warisan budaya suatu daerah atau negara (Schwark dkk, 2020). Secara keseluruhan kuliner dimaknai sebagai elemen penting dalam ekosistem budaya yang tidak hanya berfungsi sebagai identitas suatu masyarakat, tetapi juga sebagai cerminan dari kondisi geografis dan sosial.

Kuliner pada umumnya dibagi menjadi dua jenis, yaitu kuliner modern

dan kuliner tradisional (Aprillia & Kusumandyoko, 2021). Kuliner modern diyakini sebagai acuan pada aktivitas penciptaan makanan oleh individu atau kelompok masyarakat yang mengandalkan keahlian dan memanfaatkan perangkat memasak terkini, serta mencakup hidangan yang bercirikan kemudahan aksesibilitas dan distribusi massal atau yang dikenal dengan istilah makanan cepat saji yang dapat diperoleh dan diperjualbelikan secara luas di berbagai lokasi (Wahab dkk, 2023). Sedangkan, kuliner tradisional dimaknai sebagai bentuk merepresentasikan kekayaan budaya lokal, meliputi aspek historis, bahan dasar, dan cara pembuatannya yang diwariskan secara turun-temurun, sehingga mengonsumsi kuliner tradisional tidak hanya sebatas aktivitas makan, melainkan juga sebuah tindakan pelestarian kebudayaan (Hakim & Hamidah, 2021). Secara spesifik kuliner tradisional melibatkan berbagai dimensi dalam pembuatannya yang mengaitkan pada zaman dahulu kala dengan zaman sekarang ini. Kajian pada penelitian ini berfokus pada kuliner tradisional khususnya dari Madura dengan alasan bahwa berbagai aspek yang menyangkut kuliner tradisional Madura baik itu individu yang melakukan atau bisa dari resep diwariskan secara turun temurun melalui ruang lingkup keluarga atau sanak saudara. Fenomena ini yang akan memberikan gambaran secara rinci berdasarkan bentuk representasi dari ciri khas kuliner tradisional Madura itu sendiri.

Berbicara mengenai kuliner tradisional Madura juga menyimpan berbagai macam pembahasan yang berkaitan erat dengan perempuan sebagai peracik dalam membuat bumbu resep masakannya. Pada dasarnya bakat memasak yang dimiliki oleh seorang perempuan umumnya didapat ketika dirinya melakukan kegiatan di rumah seperti halnya memasak sebagai bagian dari aktivitas sehari-hari di dapur. Kajian budaya membuktikan aktivitas memasak di dapur telah lama dikaitkan dengan peran perempuan dan sering dianggap sebagai bentuk pengabdian yang penuh ketulusan terhadap keluarga, pasangan, anak-anak, serta orang-orang di sekitar mereka (Trisdayanti & Kristiana, 2024). Memasak bukan sekadar tugas domestik, tetapi juga merupakan ekspresi kasih sayang dan perhatian yang diwujudkan dalam setiap hidangan yang disiapkan dengan penuh kehati-hatian.

Perempuan memainkan peran sentral dalam dapur yang menjadi ruang di mana keterampilan memasak, nilai-nilai keluarga, serta budaya lokal saling bersatu padu (Septiani & Siscawati, 2022). Sebagaimana yang dimaksud adalah dapur tidak hanya berfungsi sebagai tempat mengolah kuliner tradisional, tetapi juga sebagai pusat kehidupan sosial di mana tradisi kuliner diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Artinya konteks dapur tidak hanya menjadi tempat kerja, tetapi juga ruang belajar yang penuh dengan pengalaman praktis dan nilai-nilai kehidupan. Setiap aspek dalam kuliner tradisional berfungsi sebagai simbol yang menggabungkan sejarah, nilai-nilai sosial, serta kesinambungan tradisi yang diwariskan dari generasi ke generasi (Zhang dkk, 2019). Pada saat pembuatannya perempuan dapat menuangkan kreativitas dengan mengolah bahan-bahan yang tersedia menjadi hidangan yang tidak hanya lezat tetapi juga bernilai gizi. Proses memasak sering kali melibatkan interaksi sosial antara generasi yang lebih tua dan yang lebih muda, di mana pengetahuan tentang teknik memasak, penggunaan rempah-rempah, serta filosofi di balik setiap hidangan diajarkan secara langsung (Suhendri, 2024).

Perempuan menilai bahwa kegiatan memasak menjadi salah satu cara untuk mengajarkan kesabaran, ketelitian, dan kecermatan dalam menghadapi berbagai situasi dalam kehidupan sehari-hari. Berkat keahlian dalam memasak ini sektor industri kuliner tradisional memberikan peluang ekonomi yang besar bagi perempuan, sehingga menjadikannya sebagai bidang yang potensial untuk mendukung kemandirian finansial dan pemberdayaan bagi dirinya (Febriana dkk, 2024). Algoritma tersebut artinya tidak jauh dari peran perempuan dalam pengembangan kuliner tradisional yang tidak dapat dipisahkan dari sejarah dan dinamika sosial yang menyertainya, serta memainkan peran penting dalam menciptakan inovasi dan membawa perubahan positif di sektor pariwisata dan industri kuliner (Trisdayanti & Kristiana, 2024). Bakat memasak ini menjadi modal bagi potensi perempuan untuk berkembang ke arah yang lebih baik.

Bakat memasak pada perempuan umumnya juga terjadi pada

perempuan Madura secara tradisional memegang peran penting, baik dalam keluarga maupun dalam kontribusi ekonomi rumah tangga (Tanjung dkk, 2024). Tidak menutup kemungkinan seiring dengan perubahan sosial dan ekonomi peran perempuan di Madura mengalami transformasi, khususnya dalam bidang usaha kuliner tradisional. Perempuan Madura yang kini tidak hanya sekedar membantu, tetapi juga menjadi penggerak utama dalam usaha kuliner yang seringkali berfokus pada kuliner tradisional. Perempuan Madura memainkan peran sentral dalam mempertahankan dan mengembangkan kuliner tradisional, sehingga diharapkan perempuan Madura memainkan peran penting dalam menjaga dan mengembangkan kuliner tradisional khas Madura (Hakim dkk, 2025). Perempuan Madura tidak hanya melestarikan resep-resep secara turun-temurun, tetapi juga berperan dalam inovasi kuliner dan menyesuaikan hidangan tradisional dengan kebutuhan pasar modern guna pelestarian identitas budaya dan penguatan ekonomi lokal. Urgensi yang di dapat ini akan menimbulkan pemahaman bahwa kuliner tradisional Madura yang dilakukan oleh perempuan Madura memiliki peranan penting untuk penguatan ekonomi keluarga berbasis pada cara berpikir rasionalisasinya, serta memanfaatkan potensi yang ada di dalam dirinya guna keberlanjutan usahanya. Hal ini didasari oleh kuliner tradisional dalam sektor pariwisata memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi (Lubis dkk, 2022).

Keahlian memasak kuliner tradisional menurut Poernamasari & Julijanti (2024) bahwa seiring berjalannya waktu telah dikuasai oleh perempuan Madura, maka perlahan-lahan akan merambah ke dunia bisnis yakni terdapat perubahan paradigma yang signifikan terkait peran perempuan Madura dalam sektor ekonomi, terutama dalam ruang publik. Jika sebelumnya perempuan Madura lebih banyak dikaitkan dengan peran domestik, kini perempuan Madura semakin aktif dalam berbagai bidang usaha, termasuk menjadi pelaku utama dalam dunia bisnis. Perubahan ini mencerminkan transformasi sosial yang terjadi di masyarakat ketika perempuan Madura mendapatkan lebih banyak kesempatan dan pengakuan atas kontribusi ekonomi yang dilakukan oleh perempuan Madura (Hakim

dkk, 2025). Keterlibatan perempuan dalam sektor ekonomi semakin terlihat, khususnya di bidang perdagangan dan usaha kuliner tradisional sesuai apa yang diminati (Mutmainah, 2020). Kuliner menjadi salah satu sektor yang banyak diminati oleh perempuan Madura karena selain memiliki keterkaitan dengan peran tradisionalnya dalam memasak, sektor ini juga memberikan fleksibilitas waktu dan peluang ekonomi yang menjanjikan (Pitoyo, 2007). Sektor kuliner ini membuka jalan bagi perempuan untuk meraih kemandirian finansial dan berkontribusi signifikan pada pendapatan keluarga. Oleh karena itu, perkembangan ini menunjukkan bagaimana sektor kuliner tradisional menjadi katalisator bagi perpaduan nilai budaya, kebutuhan praktis, dan aspirasi ekonomi yang pada akhirnya berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan dan potensi perempuan Madura secara menyeluruh.

Perempuan Madura yang telah memiliki keahlian memasak kuliner tradisional dapat menjadi suatu tahapan pola pikir rasionalisasi di dalam kehidupan sosialnya akhir-akhir ini. Jika ditarik ke belakang rasionalisasi pada perempuan Madura dahulu hanya sebatas pembagian kerja dalam rumah tangga. Pembagian kerja tersebut melibatkan status antara suami dan istri yang berbeda peran dalam pelaksanaannya. Dasar argumen ini diperkuat oleh studi terdahulu yang menyatakan bahwa rata-rata mata pencaharian masyarakat Madura selain di sektor pertanian, sebagian ada yang di wilayah pesisir dengan berprofesi sebagai nelayan. Aktivitas penangkapan ikan di laut yang dilakukan oleh nelayan merupakan pekerjaan bagi kaum laki-laki Madura, sedangkan kaum perempuan Madura umumnya hanya membantu pada proses penanganan lanjutan seperti halnya mengolah ikan dan menjual ikan tersebut ke pasar (Rifai, 2007). Realitas sosial pada sektor perikanan dapat dikatakan sebagai aktivitas padat karya, sehingga mampu melibatkan seluruh anggota keluarga dari nelayan yang bersangkutan untuk saling bekerja sama. Jika ditarik benang merah dapat terindikasi ketika perempuan Madura menunjukkan kemampuan adaptasi terhadap tantangan ekonomi dan struktural. Pada lingkungan pesisir yang bergantung pada hasil laut, maka dapat memanfaatkan posisi perempuan Madura sebagai pengolah dan penjual produk perikanan untuk menopang ekonomi keluarga. Hal yang sama juga

terjadi pada sektor kuliner tradisional di mana perempuan Madura berperan dalam mengelola bisnis kuliner sesuai potensi yang dimiliki dalam keahlian memasak. Pernyataan tersebut tentunya dapat mempertegas dinamika dan tantangan peran perempuan Madura untuk menjalankan usaha kuliner tradisionalnya (Habibie, 2023).

Berdasarkan data yang dipublikasikan dalam Laporan Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Provinsi Jawa Timur Tahun 2024 diketahui bahwa sektor industri kreatif di wilayah Madura didominasi oleh subsektor kuliner tradisional sebagai komponen utama yang memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian daerah sebesar 1,64% (BPS, 2025). Hal ini menunjukkan bahwa aktivitas ekonomi berbasis kuliner tradisional tidak hanya menjadi bagian dari warisan budaya lokal, tetapi juga memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Fenomena ini menunjukkan bahwa sektor kuliner tradisional tidak hanya dipahami sebagai aktivitas konsumsi, tetapi juga sebagai simbol sosial, media pewarisan budaya, dan langkah strategis dalam pembangunan ekonomi daerah (Sarang & Jiaripits, 2025). Pernyataan tersebut memberikan peranan penting pada keikutsertaan perempuan Madura dalam usaha kuliner tradisional membuka ruang baru bagi pemberdayaan terhadap potensi yang dimiliki karena diharapkan mampu berpartisipasi dalam ruang ekonomi secara lebih aktif, termasuk dalam hal pengambilan keputusan, manajemen usaha, serta perluasan jaringan distribusi produk (Huda, 2020). Keterlibatan perempuan Madura bukan hanya melaksanakan aktivitas domestik yang diperluas ke ranah publik, melainkan bentuk urgensi konkret dari rasionalisasi sosial-ekonomi yang adaptif terhadap perubahan zaman.

Penelitian ini mengarahkan pada perempuan Madura ketika mengambil keputusan bisnis berdasarkan pertimbangan ekonomi, sosial, serta nilai-nilai budaya yang dianut. Konteks penelitian nantinya akan menunjukkan bahwa rasionalisasi yang dilakukan perempuan Madura dalam usaha kuliner tidak hanya berkaitan dengan aspek finansial, tetapi juga dengan tanggung jawab yang diterimanya. Arah penelitian ini akan memfokuskan perempuan Madura sebagai pengusaha kuliner tradisional Madura pada dua wilayah di antaranya

Kabupaten Bangkalan dan Kabupaten Sampang. Hal tersebut dilihat sebagaimana Kabupaten Bangkalan dipilih dengan alasan tingkat kemiskinan dengan persentase mencapai 18,66% per tahun 2024 menempati posisi tengah-tengah di antara Kabupaten Sampang dengan Kabupaten Pamekasan atau Kabupaten Sumenep (BPS, 2024). Sedangkan, Kabupaten Sampang dipilih sebab wilayah tersebut masuk dalam kategori yang memiliki tantangan kemiskinan tertinggi di Provinsi Jawa Timur dengan peringkat pertama dan persentase angka kemiskinannya mencapai 20,83% (BPS, 2024). Pembuktian data statistik tersebut memberikan analisis secara komprehensif sebagai celah dalam melihat kondisi sosial-ekonomi di kedua wilayah itu.

Adapun instansi pemerintah setempat yang nantinya memberikan tambahan informasi seperti halnya Dinas Perindustrian dan Tenaga Kerja Kabupaten Bangkalan dan Dinas Koperasi, Perindustrian, dan Perdagangan Kabupaten Sampang yang menaungi kajian tentang kuliner tradisional Madura. Instansi selanjutnya yang menaungi kajian tentang perempuan Madura ialah Dinas Keluarga Berencana, Perlindungan Perempuan, dan Perlindungan Anak (KBP3A) Kabupaten Bangkalan. Harapannya penelitian ini dapat membandingkan antara wilayah satu dengan lainnya, sehingga memiliki karakteristik berbeda.

Keputusan yang diambil oleh perempuan Madura dalam sektor ekonomi ini mencerminkan dinamika sosial-ekonomi yang kompleks di mana perempuan Madura tidak hanya berperan sebagai aktor ekonomi tetapi juga sebagai agen transformasi sosial. Menurut perspektif teori pilihan rasional yang dikemukakan oleh James Coleman bahwa tindakan tersebut didasarkan pada kalkulasi rasional mengenai manfaat dan konsekuensi yang dihadapi. Ketika memanfaatkan keterampilan tradisional di bidang memasak serta pemahamannya terhadap struktur pasar lokal, maka perempuan Madura mampu mengoptimalkan strategi ekonomi yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraannya. Keterlibatan perempuan Madura dalam sektor ekonomi ini tidak hanya berfungsi sebagai strategi bertahan hidup (*survival strategy*), tetapi juga sebagai mekanisme yang memperkuat posisi

perempuan Madura dalam struktur sosial yang lebih luas (Gianawati, 2017). Artinya setiap tindakan ekonomi yang perempuan Madura lakukan terdapat negosiasi antara faktor struktural dan agensi individu yang memungkinkan perempuan Madura untuk tetap eksis di tengah perubahan sosial yang semakin cepat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan pada urgensi permasalahan yang menjadi latar belakang penelitian ini, maka rumusan masalahnya sebagai berikut :

1. Apa realita yang melatarbelakangi keputusan perempuan Madura untuk menjadi pengusaha kuliner tradisional Madura?
2. Bagaimana rasionalisasi perempuan Madura ketika menjalankan usaha kuliner tradisional Madura dalam dinamika sosial dan ekonomi?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui realita yang melatarbelakangi keputusan perempuan Madura untuk menjadi pengusaha kuliner tradisional Madura.
2. Untuk mendeskripsikan rasionalisasi perempuan Madura ketika menjalankan usaha kuliner tradisional Madura dalam dinamika sosial dan ekonomi.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini bertujuan untuk memperluas khazanah keilmuan dalam kajian gender, ekonomi, sosiologi, dan budaya lokal dengan menelaah rasionalisasi perempuan Madura dalam mempertahankan serta mengembangkan identitas budaya melalui inovasi dalam usaha kuliner tradisional Madura. Penelitian ini berupaya memberikan perspektif baru mengenai bagaimana perempuan tidak hanya berperan sebagai penjaga tradisi, tetapi juga sebagai agen perubahan yang berkontribusi pada keberlanjutan ekonomi berbasis sosial-budaya. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi studi selanjutnya yang berfokus pada interaksi antara aspek sosial, ekonomi, dan budaya dalam konteks

ekonomi kreatif guna menunjang kegiatan pariwisata yang lebih baik lagi.

2. Manfaat Praktis

- a) Untuk objek penelitian ini memberikan manfaat langsung bagi perempuan Madura yang terlibat dalam usaha kuliner tradisional. Penelitian ini dapat menjadi referensi bagi pelaku usaha kuliner untuk meningkatkan strategi bisnis, mempertahankan keaslian kuliner, serta memperluas jaringan pasar. Hasil penelitian ini juga dapat digunakan sebagai bahan evaluasi untuk mendukung program pemberdayaan ekonomi perempuan yang diadakan oleh pemerintah setempat, baik melalui pelatihan kewirausahaan maupun akses permodalan yang lebih luas agar dapat memberikan dampak positif bagi sekitarnya.
- b) Untuk pemerintah setempat dalam merumuskan kebijakan yang lebih inklusif dan proaktif terkait perlindungan, serta pengembangan kuliner tradisional Madura. Berdasarkan pengurusan Hak Kekayaan Intelektual (HAKI) atau Hak Paten yang belum mencakup seluruh produk kuliner khas, sehingga penelitian ini dapat menjadi landasan bagi pemerintah untuk menyusun regulasi yang lebih fleksibel dan mempercepat proses sertifikasi, serta memberikan pendampingan bagi pelaku usaha kuliner lokal agar produknya mendapatkan perlindungan hukum yang memadai. Nantinya produk-produk kuliner tradisional akan menjadi komoditi utama dan ciri khas di beberapa daerah khususnya di Pulau Madura itu sendiri.