

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan salah satu negara yang mempunyai keanekaragaman spesialisasi kuliner di setiap daerah yang dapat dikembangkan (Maulana *et al.*, 2022). Kuliner yang berada di setiap daerah dan keanekaragaman berpotensi besar untuk dikembangkan. Kuliner merupakan hasil dari olahan memasak yang berbentuk jenis makanan yang berupa lauk pauk maupun minuman. Kuliner sendiri berkaitan dengan aktivitas masak-memasak yang mempunyai hubungan dengan kebiasaan mengonsumsi makanan dalam kehidupan sehari-hari (Astria, 2018). Dalam hal ini, tidak hanya terbatas pada hasil olahan makanan, melainkan mencakup proses memasak dan pola konsumsi masyarakat yang menjadi bagian budaya sehari-hari. Sedangkan menurut Utami, (2018) mengungkapkan bahwa kuliner adalah salah satu bagian dari budaya pada suatu bangsa yang dapat kita ketahui bahwa sebagai identitas yang ada di masyarakat. Kuliner tidak hanya menjadi sumber konsumsi, tetapi juga merefleksikan identitas budaya dan sosial pada suatu masyarakat. Kuliner menjadi bagian penting dari budaya yang tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan konsumsi sehari-hari, tetapi juga menjadi simbol identitas budaya dan sosial yang melekat dalam kehidupan masyarakat.

Setiap jenis kuliner yang telah dihasilkan oleh masyarakat menggambarkan suatu cara hidup, latar belakang historis, sampai pada sistem nilai yang telah dipercayai oleh kelompok masyarakat di suatu daerah tersebut. Oleh karena itu, dapat dilihat dari berbagai bahan-bahan yang telah digunakan, cara memproduksi, penyajian, dan sampai makanan tersebut disajikan. Misalnya, pada masyarakat tradisional, di mana jenis makanan tertentu yang hanya disajikan atau disediakan dalam ritual upacara adat yang dijadikan sebagai simbol penghormatan kepada leluhur atau sebagai perayaan terhadap hasil panen yang telah didapat. Selain itu,

dari perbedaan karakteristik terhadap kuliner antardaerah yang dihasilkan oleh masyarakat menjadi simbol identitas sosial yang memiliki perbedaan dari suatu daerah dengan daerah lainnya.

Identitas adalah bentuk dari hasil pembuatan yang memiliki sifat fleksibel atau dinamis, selalu berkembang, dan membangun representasi (Setyawan *et al.*, 2022). Salah satu bentuk wujud konkret dari identitas yang dapat ditemukan adalah kuliner yang dimiliki oleh setiap masing-masing daerah. Salah satunya adalah makanan khas yang ada di suatu komunitas masyarakat. Makanan khas menggambarkan suatu representasi sejarah, kondisi geografis dan nilai yang dipegang masyarakat. Dengan demikian, setiap masing-masing daerah memiliki karakteristik makanan khas tersendiri yang menunjukkan ciri identitas dari suatu masyarakat.

Makanan khas atau yang sering biasa disebut makanan tradisional adalah menu hidangan yang memiliki khas yang berasal dari wilayah tertentu, yang terbuat dari bumbu, rempah-rempah, dan tradisi lokal yang beragam di suatu daerah (Parantika, 2022). Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Parantika, dapat dipahami bahwa makanan khas bukan hanya sekedar hidangan yang biasa akan tetapi merupakan hasil dari kekayaan rempah-rempah, bahan lokal, dan tradisi yang telah dianut oleh masyarakat pada daerah tertentu. Hal ini menunjukkan bahwa makanan khas salah satu bentuk dari produk budaya yang terbentuk melalui adaptasi alam dan suatu kebiasaan yang dilakukan secara turun temurun. Dari keberagaman pada bahan dan bumbu yang digunakan juga mencerminkan kekayaan dari wilayah tersebut dan adanya korelasi antara lingkungan geografis dan pola konsumsi masyarakat. Oleh karena itu, makanan khas tergolong dalam kearifan lokal karena memiliki nilai-nilai budaya dan filosofi yang di suatu daerah. Makanan khas ini tercipta oleh bagaimana keberadaan daerah baik dari segi geografis maupun sejarah yang pernah terjadi (Candra *et al.*, 2023). Keberagaman makanan khas di setiap daerah tidak lepas dari faktor wilayah, sumber daya alam yang tersedia, dan pengalaman sejarah masyarakat setempat yang membentuk kebiasaan dan cita rasa pada makanan khas.

Makanan khas umumnya memiliki cita rasa yang unik dan istimewa sehingga menjadikannya populer dan cocok dengan lidah di kalangan masyarakat (Roza *et al.*, 2023). Keunikan rasa pada makanan khas bukan hanya terletak pada bahan baku, melainkan teknik memasak yang diwariskan secara turun temurun. Cita rasa dan keistimewaan tersebut menjadi pembeda yang membuat makanan khas ini diterima masyarakat lokal ataupun luar daerah. Dari keistimewaan inilah yang menunjukkan identitas dan ciri khas di suatu daerah tersebut. Maulana *et al.*, (2022) mengungkapkan bahwa salah satu contoh makanan yang unik dan memiliki bahan dasar buah adalah makanan rujak *kélang*.

Menurut Fatmasari Margareta dalam artikelnya di *RadarMadura.id*, rujak *kélang* berasal dari pamekasan tepatnya di Desa Branta Pesisir, yang menjadi makanan khas di daerah tersebut. Dulu rujak *kélang* hanya bisa ditemui di Desa Branta saja. Namun, sekarang sudah banyak rujak *kélang* di daerah pamekasan. Rujak *kélang* merupakan makanan khas yang tidak jauh dengan rujak pada umumnya yang memiliki dasar hidangan dari buah-buahan dan petis. Keunikan rujak *kélang* terletak pada tambahan air rebusan ikan mangla yang dicampurkan ke dalam sambal petis, serta penggunaan ikan mangla sebagai pendamping irisan buah-buahan. Dalam satu porsi rujak *kélang*, terdiri dari beberapa komponen seperti ikan mangla, sambal petis, siwil goreng, buah mangga, timun dan rumput laut yang menciptakan perpaduan yang khas. Salah satu elemen penting dalam rujak *kélang* adalah petis Madura, yang menjadi kunci cita rasanya. Menariknya, hidangan ini tidak hanya menggunakan satu jenis petis, melainkan dua jenis petis sekaligus yaitu petis konang dan petis pasean. Perbedaan kedua petis ini terletak pada warna dan cita rasanya yang memberikan karakteristik unik pada rujak *kélang*. Kombinasi bahan-bahan tersebut menjadikan rujak *kélang* sebagai kuliner khas yang memiliki cita rasa istimewa dan digemari oleh berbagai kalangan.

Menariknya, meskipun rujak *kélang* dikenal sebagai makanan khas dari Pamekasan, keberadaan kuliner ini ternyata juga dapat dijumpai di daerah lain, seperti di Kecamatan Muncar, Banyuwangi. Salah satu artikel

di media sosial lokal yaitu *Banyuwangi Bagus* menyebutkan bahwa rujak *kélang* asal Madura ini sangat disukai oleh warga Kecamatan Muncar karena cita rasanya yang khas mampu mengunggah selera para pecinta rujak. Dengan demikian, hal ini justru memperkuat bahwa rujak *kélang* pertama kali berasal dari Madura, tepatnya di Desa Branta Pesisir, Pamekasan sebelum dikenal luas dan diminati oleh masyarakat di luar Madura. Penyebaran kuliner ini ke berbagai daerah merupakan bukti bahwa rujak *kélang* mempunyai daya tarik yang kuat.

Rujak *kélang* tidak sekadar menjadi makanan khas, tetapi juga merepresentasikan identitas budaya kuliner masyarakat Pamekasan, khususnya di Desa Branta Pesisir. Rujak *kélang* merupakan identitas budaya kuliner yang mencerminkan kreativitas masyarakat dalam mengolah sumber daya alam. Hidangan ini mencerminkan hubungan erat antara masyarakat pesisir dengan hasil laut, yang terlihat dari penggunaan ikan mangla dan petis khas Madura sebagai komponen utama. Kombinasi rasa, asin, pedas, dan segar dari rujak ini mencerminkan keberagaman cita rasa yang berkembang dalam budaya kuliner setempat. Keunikan *kélang* tidak hanya terletak pada cita rasanya, tetapi juga dalam proses pembuatannya yang masih mempertahankan cara tradisional. Budaya memiliki peran penting dalam pembuatan makanan khas atau tradisional. Peran tersebut dapat terlihat dalam berbagai aspek, seperti keterampilan dalam mengolah bahan, kreativitas dalam menciptakan cita rasa, sentuhan seni dalam penyajian, pelestarian tradisi, serta pengaruh selera yang berkembang dalam masyarakat (Parantika, 2022). Dengan keunikan dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya, Rujak *kélang* tidak hanya sekadar kuliner yang khas, tetapi juga warisan budaya yang perlu dilestarikan.

Belakangan ini, perkembangan pada industri kuliner memberikan dinamika baru terhadap perempuan dalam melestarikan makanan khas atau tradisional. Saat ini, banyak perempuan yang sukses mengambil bagian dalam mengembangkan usaha kuliner berbasis makanan khas daerah, baik dalam usaha kecil-kecilan maupun usaha dalam lingkup usaha

skala yang besar. Inovasi yang mereka lakukan adalah baik melalui kreativitas resep baru maupun penyajian makanan tradisional dalam gaya yang lebih modern, telah berhasil menarik perhatian berbagai kalangan, termasuk generasi muda (Lestari & Paryanto, 2022). Meski demikian, perkembangan ini juga menimbulkan kekhawatiran terkait potensi hilangnya nilai-nilai budaya yang terkandung dalam makanan tradisional akibat proses industrialisasi dan komersialisasi yang terus berkembang. Menurut Nadya, (2024) mengungkapkan bahwa penyesuaian makanan tradisional agar sesuai dengan selera pasar modern kerap menyebabkan penyederhanaan dalam teknik pengolahan serta penggunaan bahan yang tidak lagi mencerminkan keaslian masakan tersebut.

Perubahan gaya hidup di era modern yang mengalami perubahan, kebiasaan mengonsumsi makanan yang mengedepankan kepraktisan serta pengaruh dari makanan yang cepat saji dan budaya asing juga turut berkontribusi terhadap menurunnya minat masyarakat pada makanan tradisional, khususnya pada generasi muda (Uluum, 2024). Hal ini menimbulkan tantangan kepentingan yang sangat mendesak agar makanan khas terus dilestarikan dan di promosikan, hal ini bukan hanya tetap bertahan melainkan agar tetap masih berkembang di tengah arus modernisasi. Di tengah tantangan tersebut, makanan khas tradisional tidak hanya dapat dilakukan dengan strategi promosi dan adaptasi terhadap perkembangan zaman. Akan tetapi, peran aktif dari masyarakat juga diperlukan untuk keberlanjutan makanan khas tersebut. Salah satu pihak yang dianggap memegang peran penting dalam keberlanjutan ini adalah perempuan. Dalam hal ini peran perempuan sangat dibutuhkan dalam pelestarian makanan khas kuliner Rujak *Kélang* Tersebut.

Keterlibatan perempuan dalam aktivitas kuliner sangat berkaitan dengan sistem nilai budaya dan norma sosial yang telah berkembang. Horton and Hunt (1987) mengungkapkan bahwa salah satu kategori yang mempunyai pengaruh secara signifikan terhadap distribusi peran sosial dalam masyarakat yaitu jenis kelamin. Dalam hal ini, perempuan seringkali ditempatkan pada posisi *ascribed* status, yaitu peran-peran yang

telah ditentukan sejak lahir sebagai perempuan, istri, ibu, atau pekerja domestik. Posisi ini secara turun-temurun dikonstruksikan dalam membentuk norma peran yang melekatkan pada aktivitas memasak, mengelola bahan makanan, serta pelestarian resep tradisional sebagai bagian dari identitas perempuan di ranah domestik. Sehingga perempuan dijadikan sebagai agen budaya pelestarian kuliner tradisional karena posisi peran secara sosial telah ditentukan, yaitu sebagai pekerja domestik yang bertanggung jawab atas urusan memasak dan pengelolaan makanan, sementara laki-laki tidak mendapatkan peran tersebut dalam norma peran yang berlaku ditengah masyarakat.

Perempuan memegang peran sentral dalam pelestarian budaya lokal, baik menjadi pembawa atas nilai-nilai tradisional maupun menjadi sebagai penjaga warisan budaya (Haftafilia, 2022). Kontribusi perempuan dalam industri kuliner memiliki dampak positif terhadap keberlangsungan kuliner di suatu daerah. Dalam penelitian Asmini *et al*, (2024) mengungkapkan bahwa perempuan memiliki peran penting dalam kegiatan produksi kuliner. Kontribusi perempuan ini berperan sebagai pengajar atau pelaku yang dapat memperkenalkan dan melestarikan kuliner kepada masyarakat luas. Peranan ini bukan hanya terletak pada aktivitas produksi makanan, tetapi menjadi pengelolaan usaha dan inovasi pada resep makanan yang mampu menciptakan identitas kuliner khas daerah. Selain itu, menurut Simarmata *et al*, (2024) perempuan memiliki kontribusi signifikan dalam mengelola, mengembangkan dan mempromosikan kuliner berbasis nilai-nilai lokal. Dalam konteks kuliner rujak *kélang*, perempuan pelaku penjual menjadi pilar utama untuk melestarikan kuliner tersebut dan perempuan juga menjaga keberlangsungan kuliner rujak *kélang* secara turun-temurun.

Peran perempuan pedagang rujak *kélang* dalam melestarikan kuliner rujak *kélang* memainkan peranan yang sangat penting dalam menghadirkan makanan khas Pamekasan ini, menjaga keaslian kuliner, dan memberikan pengalaman kuliner yang unik kepada masyarakat luas. Melalui peran mereka, memungkinkan masyarakat di luar memiliki daya

tarik untuk mencoba makanan khas daerah ini yang mencerminkan identitas budaya Pamekasan. Tidak hanya sekedar dalam menjaga dan memperkenalkan kuliner, tetapi keterlibatan perempuan juga berdampak terhadap pelestarian kearifan lokal dan identitas budaya masyarakat Pamekasan. Mereka juga menjaga warisan kuliner yang diturunkan secara turun-temurun, mempertahankan resep yang sudah ada sejak lama, dan mereka dipastikan untuk menjaga cita rasa dan teknik dalam memasak agar tetap tidak mengalami perubahan.

Pada beberapa dekade terakhir, perempuan dalam melestarikan makanan khas atau tradisional mengalami perubahan yang besar. Perubahan ini dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti masuknya perempuan dalam dunia pekerjaan, pergeseran pola dalam struktur keluarga, serta gaya hidup modern yang semakin berkembang. Banyak perempuan yang masih tetap melestarikan resep-resep tradisional di lingkungan rumah tangga, tanggung jawab tersebut tidak lagi sepenuhnya dibebankan pada perempuan. Perubahan sosial ini memicu perdebatan mengenai siapakah yang seharusnya bertanggung jawab dalam melestarikan kekayaan kuliner tradisional. Boserup (2013) beragumen bahwa perempuan tetap perlu menjadi peran utama pada kuliner lokal, akan tetapi pihak lain berpendapat bahwa dalam pelestarian kuliner makanan khas atau tradisional diharuskan menjadi tanggung jawab bersama keluarga dan masyarakat setempat.

Menurut dari sudut pandang perspektif Antropologi dan Sosiologi keterlibatan perempuan dalam pelestarian kuliner dapat dikaitkan dengan kacamata teori peran gender. Dalam penelitian Connel (2005) menjelaskan secara historis, bahwa teori peran gender ini masyarakat membagi peran sosial berdasarkan jenis kelamin, di mana perempuan biasanya diposisikan sebagai pihak yang memiliki tanggung jawab atas urusan domestik, termasuk dalam penyediaan makanan. Aktivitas perempuan ini sering dipandang sebagai bagian dari tugas rumah tangga yang bersifat alamiah dan tidak dapat pengakuan secara formal. Namun, terdapat ada kritik dari feminisme modern, yang menjelaskan bahwa pembagian peranan tersebut membatasi ruang gerak perempuan di ranah publik (Ritzer, 2019). Jika

apabila pelestarian ini terus diposisikan sebagai domestik perempuan, maka budaya kuliner lambat laun memungkinkan akan terpinggirkan seiring dengan perubahan pola konsumsi masyarakat. Oleh karena itu, pelestarian makanan khas tidak seharusnya dipandang sebagai tugas berdasarkan jenis kelamin atau peran gender, melainkan sebagai tanggung jawab sosial dan budaya yang dapat dibagi secara adil antara laki-laki dan perempuan.

Di sisi lain, dari sudut pandang budaya melihat bahwa beberapa ahli berpendapat akan pentingnya keterlibatan perempuan dalam mempertahankan eksistensi identitas budaya melalui makanan (Safitri, 2024). Dalam pendekatan ini makanan sering dipahami sebagai simbol budaya yang memiliki peran penting dalam mempererat hubungan sosial serta membentuk identitas dalam masyarakat. melalui kuliner yang khas ini, perempuan menjalankan fungsinya yaitu sebagai agen budaya yang turut mengenalkan, menjaga, dan mewariskan nilai-nilai leluhur kepada generasi penerus. Namun, pendekatan ini tidak terlepas dari sebuah kritik. Beberapa ahli budayawan sekaligus penelitian yang dilakukan Horner (2005) berpendapat bahwa dengan menempatkan perempuan sebagai satu-satunya penjaga budaya kuliner, hal ini justru memperkuat stereotip gender yang membatasi perempuan untuk berkembang dalam ranah sosial maupun ranah ekonomi. Oleh sebab itu, banyak perempuan yang memiliki potensi tidak terlihat dari sektor lain dikarenakan pelestarian makanan khas tradisional ini diutamakan kepada perempuan. Jika pandangan tersebut terus dipertahankan, maka perempuan sulit mendapatkan kesempatan yang setara dalam berbagai kehidupan.

Berdasarkan berbagai dari pendapat sudut pandang para ahli di atas, peneliti tertarik untuk mengkaji lebih mendalam tentang bagaimana peran perempuan dalam melestarikan kuliner rujak *kélang* khas pamekasan. Perempuan dipilih bukan karena posisinya yang selama ini diidentik penjaga dapur atau domestik, akan tetapi karena perannya sebagai agen budaya yang dianggap memiliki kemampuan sebagai agen budaya dan sekaligus memiliki kemampuan untuk mempertahankan serta

mengenalkan kuliner lokal kepada masyarakat yang lebih luas. Dalam hal ini, rujak *kélang* bukan hanya sekedar makanan, tetapi juga simbol identitas masyarakat pamekasan yang harus dilestarikan. Tetapi, belum ada kajian secara ilmiah dan kajian secara sosiologis yang membahas tentang peran aktif perempuan dalam pelestarian rujak *kélang*. Maka dari itu, peneliti hadir untuk memberikan gambaran dalam sebuah bentuk karya tulis ilmiah yang berjudul **Peran Perempuan Pedagang Rujak *Kélang* dalam Melestarikan Kuliner Rujak *Kélang* Khas Pamekasan** yang diharapkan dapat memberikan wawasan baru mengenai strategi pelestarian makanan tradisional serta mendorong kesadaran masyarakat untuk tetap menjaga warisan kuliner mereka.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, adapun rumusan masalah yaitu bagaimana peran perempuan pedagang rujak *kélang* dalam melestarikan rujak *kélang* khas pamekasan di Desa Branta Pesisir Kecamatan Tlanakan?

1.3 Tujuan Masalah

Sehubungan dengan rumusan masalah diatas, dapat ditarik tujuan dari penelitian ini yaitu ingin mengetahui dan menggali lebih dalam tentang peran perempuan pedagang rujak *kélang* dalam melestarikan rujak *kélang* khas pamekasan di Desa Branta Pesisir Kecamatan Tlanakan?

1.4 Manfaat

Adapun dengan adanya rencana penelitian ini, diharapkan untuk memberikan manfaat dari berbagai pihak, diantaranya:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya kajian tentang peran perempuan dalam pelestarian budaya kuliner, khususnya rujak *kélang* kepada pembaca. Manfaat ini dapat diharapkan menyumbangkan ide dan gagasan baru yang *up to date* tentang memahami pentingnya pelestarian budaya dalam kebudayaan kuliner melalui peran perempuan. Serta diharapkan pula mampu untuk menjadi jurnal pendamping untuk peneliti selanjutnya.

1.4.2 Manfaat Praktis

- a) Bagi pemerintah, rencana penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan dalam merancang kebijakan yang mendukung pelestarian kuliner. Pemerintah dapat mengembangkan program pelatihan, festival kuliner, atau dukungan ekonomi bagi perempuan yang berperan dalam produksi dan promosi rujak *kèlang* agar kuliner tersebut ini tetap bereksistensi.
- b) Bagi perempuan, penelitian ini dapat menjadi referensi dalam memperkuat peran mereka dalam melestarikan dan mewariskan rujak *kèlang* kepada generasi berikutnya.
- c) Bagi peneliti selanjutnya, penelitian ini dapat menjadi pijakan dalam mengembangkan kajian yang lebih mendalam mengenai peran perempuan dalam pelestarian kuliner tradisional dari berbagai perspektif, seperti sosial, ekonomi, budaya, dan keberlanjutan warisan kuliner di era globalisasi. Selain itu, hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan pendamping data sekunder yang dapat memperkaya analisis dan memperkuat argumen dalam penelitian serupa di masa mendatang.