

WOMEN AND THE WORLD OF TYPICAL TRADITIONAL CULINARY BUSINESS MALAYS IN THE MIDDLE OF DIGITAL ERA

Siti Heidi Karmela, Ulul Azmi

History Departement Batanghari University Jambi

Karmeladinanti@gmail.com

Abstrak

Sektor kuliner tradisional menjadi salah satu produk budaya dengan ciri khas dan cita rasa berbeda dari daerah lain, bahkan tak jarang hanya ada di satu daerah saja. Salah satunya adalah “kue” atau jajanan pasar yang diolah secara tradisional oleh pembuatnya. Sama halnya dengan perempuan-perempuan di Kawasan Seberang Kota Jambi, hingga kini menekuni pembuatan kue tradisional khas Melayu Jambi. Mereka berhasil merubah fungsi kue tradisional dari produk budaya menjadi produk ekonomi untuk meningkatkan kesejahteraan hidup, namun secara tidak langsung tetap melestarikannya sebagai produk lokal khas Melayu Jambi. Tujuan penelitian untuk menjelaskan latar belakang ditekuninya usaha pembuatan kue tradisional di kawasan Seberang Kota Jambi dan upaya yang dilakukan mereka untuk tetap melestarikan kue tradisional khas Melayu Jambi di tengah persaingan global di era digital. Metode penelitian adalah metode sejarah dari tahapan heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa di antara mereka telah memanfaatkan teknologi (*online shop*) untuk mempromosikan berbagai produk kue, memperluas daerah pemasaran/penjualan, dan menambah jenis konsumen, seperti membuat *face book*, *instagram*, dan chat *whatsApp*.

Kata Kunci : *kue tradisional, perempuan, seberang kota jambi, era digital.*

Abstract

The traditional culinary is a cultural products with characteristics and tastes from other regions.. One of them is a ‘cake’ or traditional snacks that are-processed traditionally. Women in the Seberang Region of Jambi City, until now they have been pursuing the traditional Malay cake making in Jambi. They changing rhe function of traditional cakes from cultural products to economic products to improve the welfare of life, but indirectly preserving them as local products of Jambi Malay. The purpose of this research is to explain the background of the perseverance of traditional cake making businesses and their efforts to preserve the traditional Malay Cake of Jambi in the midst of global competition in the digital age. The research method is a historical method of heuristic stages, criticims, interpretations, and historigraphy. The results showed, they had used online shop to promote various baking products, expand the marketing or sales area, and enhance the types of consumers, such as facebooks, instagram, and whatsApp.

Keywords : *Traditional Cakes, Women, Seberang Jambi City, Digital Era*

PENDAHULUAN

Kuliner merupakan sebuah identitas budaya, setiap kali ada kunjungan ke daerah maka kuliner dijadikan penanda atau penciri untuk menunjuk kekhasan atau keunikan suatu daerah (Efi Endang Setyorini:2018, 58). Ruang lingkup kuliner tidak hanya menyangkut seni memasak, tapi juga sebuah bisnis yang memerlukan manajerial agar bisa bertahan dan berkembang dari waktu ke waktu. Oleh karena kuliner bisa dihasilkan dari satu daerah atau lokalitas tertentu, maka dikenal istilah kuliner tradisional dimaksudkan sebagai hasil olahan yang berupa masakan yang erat kaitannya dengan makanan yang dikonsumsi sehari-hari dan menjadi gaya hidup di setiap daerah dengan cita rasa yang khas.

Salah satu kuliner tradisional adalah kue tradisional, yaitu jenis makanan kecil dimana resepnya diwariskan secara turun temurun oleh nenek moyang yang berfungsi sebagai selingan makanan pokok dan biasanya dihidangkan bersama minuman baik untuk keperluan sehari-hari maupun khusus (Risqie Auliana:2005, 4). Jenis kue tradisional ini dapat berupa kue kering dan kue basah dengan berbagai teknik pengolahannya.

Kawasan Seberang Kota Jambi merupakan sentra dari semua budaya Melayu Jambi, karena memang sampai hari ini penduduknya masih tetap mempertahankan dan melestarikan semua produk-produk budaya khas Melayu. Salah satu produk budaya khas Melayu Jambi yang tetap ada adalah di sektor kuliner, termasuk makanan ringan seperti kue – kue tradisional yang oleh penduduk di sana telah diubah fungsinya menjadi produk ekonomi yang dapat mendatangkan keuntungan secara ekonomis.

Permasalahan dalam penelitian ini

dirumuskan menjadi mengapa usaha pembuatan kue tradisional khas Melayu Jambi menjadi sektor ekonomi non-formal penting yang ditekuni perempuan – perempuan di Kawasan Seberang Kota Jambi dan bagaimana mereka melestarikan kue tradisional tersebut sebagai produk lokal khas Melayu Jambi di era digital saat ini. Oleh karena itu, tujuan dari penelitian ini yaitu menjelaskan latar belakang ditekuninya usaha pembuatan kue tradisional di kawasan Seberang Kota Jambi dan upaya yang dilakukan mereka untuk tetap melestarikan kue tradisional khas Melayu Jambi di tengah persaingan global di era digital. Sementara itu metode penelitian yang digunakan adalah metode sejarah karena jenis penelitian ini merupakan penelitian historis, terdiri dari tahapan heuristik, kritik, interpretasi dan historiografi.

PEMBAHASAN

Usaha pembuatan kue tradisional khas Melayu Jambi di Kawasan Sekoja telah lama ditekuni oleh perempuan – perempuan di sana selama puluhan tahun, setidaknya diketahui bahwa sudah ada yang menekuni usaha tersebut sejak 1984 hingga 2016 dengan jenis usaha milik sendiri maupun kelompok. Hal inilah yang menyebabkan Kawasan Sekoja dikenal sebagai pusat kebudayaan kuliner tradisional di Kota Jambi. Berbagai alasan yang melatarbelakangi ketertarikan mereka untuk menjadi pembuat kue tradisional ini beragam, mulai dari melanjutkan usaha kecil –kecilan keluarga, bakat dan keterampilan membuat kue secara turun temurun dengan resep tradisional keluarga, hobi memasak, hingga karena ingin menambah penghasilan rumah tangga (Siti Heidi Karmela:2019, 27-30) Pembuat kue tradisional ini tersebar di Kecamatan Danau Teluk (Kelurahan Ulu Gedong, Olak Kemang, Tanjung Pasir,

Tanjung Raden, Pasir Panjang) dan Kecamatan Pelayangan (Kelurahan Kampung Tengah, Arab Melayu, Tahtul Yaman, Mudung Laut, Tanjung Johor), dengan total jumlah pembuat kue kurang lebih 400 orang. Mereka telah menjadi masyarakat pendukung bertahan dan berkembangnya kuliner lokal setempat dengan terus memproduksi makanan tradisional yang berbasis budaya, dan kini dimanfaatkan menjadi salah satu mata pencaharian penting mereka dengan menekuni usaha pembuatan kue tradisional khas Melayu Jambi (Isnawati:2019, 27).

Adapun kue tradisional yang diproduksi adalah jenis kue kering dan kue basah dengan cara dikukus, digoreng, dibakar/dipanggang/dioven, dan direbus. Kue kering yang dihasilkan berjumlah 14 macam (antara lain Joda Bengen/kue tanah, kuping kancil, kacang ketawa, kembang goyang, lempeng kapit) sedangkan kue basah sebanyak 41 macam (seperti padamaran, kubang boyo, maksuba, enggak ketan, kue jalo, gomak, lempeng gedok, muso, putri tonton) yang diproduksi setiap hari dan momen penting sesuai pesanan. Semua kue tradisional ini memiliki makna filosofisnya sendiri, ada juga kue yang mendapat pengaruh dari budaya luar seperti dari hidangan lokal di Belanda dan Arab.

Kue tradisional khas Melayu Jambi pada awalnya dijual dengan sistem pemasaran langsung yang mengharuskan pembeli/konsumen harus datang langsung ke rumah pembuat kue yang sekaligus menjadi tempat produksi. Sistem pemasaran ini tetap dipertahankan karena dianggap lebih efektif untuk melakukan order kue, penentuan harga, dan kesepakatan waktu pengambilannya. Kondisi demikian menyebabkan wilayah pemasaran kue tradisional masih berskala berskala lokal dengan pembeli/pelanggan

terbatas di kawasan Sekoja saja. Pada perkembangannya beberapa pembuat kue telah berhasil memperluas daerah pemasaran hingga skala regional mulai dari Kota Jambi hingga ke kabupaten yang ada di Provinsi Jambi, yaitu Kabupaten Kerinci, Tanjung Jabung Barat, Tanjung Jabung Timur, Sarolangun, Merangin, dan Muara Jambi sehingga pelanggan/pembeli juga semakin beragam jenis konsumennya dengan menerapkan sistem pemasaran tidak langsung yang menggunakan agen-agen di toko-toko kue, swalayan, dan mall di daerah pemasaran hingga membuat *online shop* pribadi seperti *facebook*, *instagram* (IG), dan *chat WhatsApp*.

Usaha kue tradisional khas Melayu Jambi di Sekoja tentu berdampak positif bagi pembuat kue, pelanggan/pembeli, penduduk di Sekoja, dan Kota Jambi sendiri. Bagi pembuat kue terjadi peningkatan kesejahteraan dari hasil penjualan, bagi konsumen maka akan terpenuhinya kebutuhan akan pembelian kue tradisional, bagi penduduk setempat yaitu akan terjadi perekrutan tenaga kerja musiman, dan bagi Kota Jambi sendiri yaitu dapat menggerakkan sumber daya produktivitas perempuan, mendukung sektor pariwisata lokal terutama wisata kuliner, serta ajang promosi dan pelestarian produk budaya lokal di tengah era digital agar makin dikenal luas.

PENUTUP

Kawasan Sekoja telah lama menjadi sentra produksi beragam kuliner lokal khas Melayu Jambi termasuk makanan ringan seperti kue tradisional atau jajanan pasar baik kue kering maupun kue basah dengan teknik pengolahan yang sederhana, yaitu direbus, dikukus, dibakar/dipanggang/di oven, dan digoreng. Pembuat kue tradisional ini lebih didominasi oleh perempuan rata-rata adalah ibu rumah

tangga yang menjadikan sektor kuliner ini sebagai usaha di sektor ekonomi non formal, yang tersebar di kelurahan-kelurahan yang ada di Kecamatan Danau Teluk dan Pelayangan. Mereka telah berhasil merubah dan memanfaatkan kue tradisional yang semula hanya menjadi produk budaya menjadi produk ekonomi yang bernilai jual ekonomis untuk mendapatkan keuntungan berupa penghasilan tambahan keluarga. Bahkan usaha ini dijadikan mata pencaharian penting bagi mereka terutama yang memang memiliki hobi, bakat, dan keterampilan dalam hal ini.

Kue tradisional yang diproduksi terbuat dari resep tradisional turun temurun keluarga, menggunakan bahan-bahan masakan yang sederhana, murah harganya, dan terjangkau, serta gampang dicari, begitu pula dengan peralatan dan perlengkapan memasak yang tergolong tradisional. Proses produksi yang dilakukan adalah dibuat setiap hari (sarapan pagi dan cemilan ringan) dan ada juga yang hanya dibuat jika ada orderan dari pelanggan / pembeli di momen – momen dan waktu tertentu saja. Selanjutnya kue-kue tersebut akan dijual atau dipasarkan mulai dari skala lokal dan regional.

Hasil temuan di lapangan menunjukkan bahwa sejak tahun 1984 – 2016 telah terjadi peningkatan dari segi jumlah pembuat kue tradisional khas Melayu Jambi di Kawasan Sekoja, makin beragamnya usaha yang dilakukan pembuat kue tradisional untuk melakukan diversifikasi produk-produk kue, dan makin luasnya daerah pemasaran kue tradisional mereka dengan menggunakan teknologi (IT) berupa *online shop* pribadi seperti *facebook*, *instagram* (IG), dan chat WhatsApp.

Aulianan, Risqie, 2005, *Pangan Lokal dalam Makanan Jajanan Tradisional*, Semarang, Unes.

Dwi Setyorini, Efi, Endang,et.al, 2018, *Diversifikasi Sebagai Strategi Untuk Meningkatkan Potensi Tradisional Klepon di Kecamatan Gempol Pasuruan, Pasuruan*, Jawsap Jurnal Akuntansi dan Manajemen STIE Gempol.

Gardjito, Murdijati, et.al, 2017, *Kuliner Jambi Telusuri Jejak Melayu Sedap Meresap dalam Kalbu*, Jakarta, Gramedia Pustaka Utama.

Isnawati, 2019, *Industri Kue Tradisional Khas Melayu di Kawasan Seberang Kota Jambi 1984 – 2016*, Skripsi Sejarah, Jambi, FKIP Universitas Batanghari.

Karmela, Siti, Heidi, 2019, *Perempuan dalam Dunia Kerja di Sektor Ekonomi Non Formal:Usaha Pembuatan Kue Tradisional Khas Melayu Jambi di Kawasan Seberang Kota Jambi*, Laporan Akhir, Jambi, LPPM Universitas Bataghari.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

PEMBUAT KUE DAN RAGAM KUE TRADISIONAL KHAS MELAYU JAMBI
KUE KERING (JODA BENGAN, LEMPENG KAPIT, KUPING KANCIL, KEMBANG
GOYANG)



Kue Basah (Padamaran, Kubang Boyo, Maksuba, Engkak Ketan)



Pembuat Kue Tradisional (Nurmah, Mahmudah, Ningdap, Mahmudah)

