

BUDAYA KERUPUK PANDHALUNGAN: STUDI TENTANG AKULTURASI BUDAYA PADA PRODUK PANGAN KERUPUK DI KELURAHAN MANGLI KECAMATAN KALIWATES KABUPATEN JEMBER

Siti Khoiriyah¹⁾, Elok Rahmawati²⁾, Alfisyah Nurhayati³⁾

^{1) 2) 3)} Tadris Ilmu Pengetahuan Sosial UIN Kiai Haji Achmad Siddiq, Indonesia.

khoiriyahsiti457@gmail.com¹⁾, elokrahma2217@gmail.com²⁾, alfisyahnurhayati@uinkhas.ac.id³⁾

Abstrak

Penelitian ini membahas tentang kearifan lokal dalam pembuatan kerupuk di Mangli, Jember, tepatnya pada Pabrik milik Pak Tris. Penelitian ini bertujuan untuk menggali pengetahuan mengenai sejarah, proses pembuatan, bahan-bahan yang digunakan, keunikan dan nilai-nilai intrinsik maupun instrumental dalam proses pembuatan kerupuk. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data meliputi observasi, wawancara, dan analisis data. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kerupuk yang diproduksi dalam pabrik milik Pak Tris ini merupakan sebuah karya atau inovasi masyarakat Mangli yang diperoleh dari proses akulturasi dan asimilasi antara masyarakat Sunda dan Madura. Selain itu, kearifan lokal ternyata sangat memengaruhi teknik, bahan baku, dan proses pembuatan kerupuk di Pabrik milik Pak Tris yang terletak di Kelurahan Mangli, Kabupaten Jember. Temuan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam melestarikan kearifan lokal dan budaya lokal dalam praktik pembuatan kerupuk.

Kata Kunci: Kearifan Lokal, Kerupuk

1. PENDAHULUAN

Kearifan lokal mengacu pada cita-cita dan informasi yang tertanam dalam kehidupan masyarakat setempat, termasuk adat istiadat dan tradisi khas masyarakat tersebut. Keyakinan dan pengetahuan yang tertanam dalam rutinitas sehari-hari masyarakat lokal, termasuk adat dan tradisi khas mereka, disebut sebagai "kearifan lokal". (Fajarini, 2014) Kearifan lokal merupakan kecerdasan manusia yang diperoleh melalui pengalaman komunal dan dimiliki oleh kelompok etnis tertentu. (Rahyono, 2009) Kemunculan pengetahuan suatu komunitas baru-baru ini dapat dikaitkan dengan interaksinya dengan kelompok dan budaya lain, serta interaksinya dengan alam. Fenomena ini juga dikenal dengan kearifan lokal. (Wagiran, 2012).

Kearifan lokal dapat dibagi menjadi lima kategori berdasarkan jenisnya: pangan, obat-obatan, pabrik, cara produksi, dan pakaian jadi. Tentu saja, klasifikasi ini keliru karena banyak item lain yang mungkin lebih signifikan. Oleh karena itu, kearifan lokal tidak dapat dibatasi atau dibagi-bagi. Klasifikasi

yang lebih komprehensif dengan mempertimbangkan perdagangan, pertanian, kerajinan tangan, jamu, pengelolaan lingkungan dan sumber daya alam, seni dan budaya, bahasa daerah, filsafat, agama dan budaya, serta makanan tradisional dikemukakan oleh Sungri (Wagiran, 2010).

Kerupuk yang oleh sebagian masyarakat Indonesia dianggap sebagai makanan pendamping wajib, merupakan salah satu contoh kearifan lokal. Salah satu jenis jajanan kering bernama kerupuk diproduksi dengan komponen yang memiliki kandungan pati tinggi. Menurut deskripsi alternatif, kerupuk adalah jenis makanan kecil tertentu yang bila digoreng akan mengalami pemuaian volume, sehingga menghasilkan produk berpori dan kepadatan rendah. (Koswara, 2009).

Cara dan praktik yang dikembangkan suatu masyarakat karena pemahaman mereka yang mendalam terhadap lingkungan setempat, yang dibangun dari pengetahuan yang dikumpulkan dalam upaya mengatasi kesulitan dari generasi ke generasi, tidak dapat dipisahkan dari kearifan lokal. Salah satu cara untuk mewariskan kearifan lokal dari generasi ke

generasi adalah melalui penciptaan nama-nama makanan yang berasal dari suatu budaya dan sudah menjadi adat di daerah tersebut.

Dalam hal ini didirikanlah pabrik yang terus melestarikan kearifan tradisional dengan menjual makanan yang dibeli dan dijual melalui rumah-rumah yang menguntungkan. Berdasarkan pernyataan Santoso yang mengindikasikan bahwa pabrik (rumahan) di Indonesia cukup marak dan bukan fenomena baru, baik di pedesaan maupun perkotaan, rumah produktif atau usaha berbasis rumah tangga bukanlah hal baru. Sementara itu, Anderson mengklaim bahwa pada era industrialisasi global, perusahaan kecil dan usaha rumahan berkembang pesat. Karena pabrik ini mempunyai kekuatan untuk menggerakkan perekonomian nasional, maka sudah saatnya membuka peluang bagi usaha berbasis rumah tangga. Demikian pula, Randall menyatakan bahwa di dunia kontemporer saat ini, usaha berbasis rumah tangga telah menjadi hal yang penting. Kehadiran pabrik ini menjadi contoh kontribusi dan peningkatan pembangunan masyarakat. Lingkungan sekitar pabrik dan lingkungan itu sendiri merupakan dua elemen yang saling bergantung. Keduanya akan saling bergantung dalam situasi ini karena masyarakat membutuhkan pabrik untuk memenuhi kebutuhan hidupnya, sehingga mempengaruhi sosial ekonomi lingkungan sekitar (Daris, 2014).

Daerah Mangli merupakan salah satu kelurahan di Kabupaten Jember. Di daerah Mangli ini terutama di sekitar kampus UIN, banyak ditemui usaha-usaha properti seperti kos-kosan, asrama, pesantren, serta para pedagang, baik pedagang makanan hingga pedagang jasa seperti, jasa fotokopi, print, laundry, dll. Kampus UIN KHAS Jember kini sudah memperlihatkan kemajuannya. Berawal dari yang berstatus STAIN sampai saat ini sudah berstatus menjadi Universitas Islam Negeri (UIN) terbesar di Jember. Hal tersebut tentu berdampak besar terhadap perekonomian masyarakat di sekitar kampus. Namun hal tersebut terjadi baru-baru ini, dulu jauh sebelum perkembangan kampus belum pesat, usaha kerupuklah yang menjadi pekerjaan mayoritas masyarakat, karena usaha kerupuk menjadi usaha dengan pendapatan yang menjanjikan, sehingga tak heran jika pada saat ini sering kita jumpai ada beberapa pabrik yang memproduksi kerupuk di daerah Mangli. Salah satunya adalah pabrik milik Pak Tris yang terkenal dengan kerupuknya yang gurih serta dikenal dengan

sebutan kerupuk bawang. Terdapat dua jenis kerupuk yang diproduksi di Pabrik milik Pak Tris ini, yaitu kerupuk "Baraber" dan Kerupuk "THR".

Di era perdagangan bebas saat ini yang sudah mengikuti perkembangan jaman, industri rumah tangga yang tergolong dalam industri kecil masih dapat berkembang dan dapat menjadi sumber penghidupan untuk masyarakat tertentu, terlebih lagi usaha yang dikembangkan ini adalah suatu kearifan lokal yang memang sifat dan ruang lingkupnya tidak besar. Akan tetapi usaha yang dikembangkan oleh Pak Tris telah membuktikan bahwasannya produk lokal pun tetap diminati oleh warga setempat walau di jaman modern saat ini.

Penelitian tentang kearifan lokal kerupuk di Pabrik Pak Tris ini dilakukan untuk mempelajari sejarah, proses pembuatan, bahan-bahan yang digunakan, keunikan dan nilai-nilai intrinsik maupun instrumental terkait dengan Pabrik kerupuk tersebut. Penelitian ini dapat memberikan manfaat dalam melestarikan kearifan lokal dan meningkatkan kualitas produk kerupuk yang dihasilkan. Selain itu, penelitian ini juga dapat membantu dalam pemberdayaan masyarakat lokal, seperti yang dilakukan oleh Pak Tris dalam Pabrik miliknya di daerah Mangli (sekitar kampus UIN KHAS Jember), yang dapat memberikan penghasilan tambahan bagi masyarakat setempat. Mengintegrasikan kearifan lokal dalam produksi kerupuk memiliki beberapa manfaat, antara lain: (1) Meningkatkan nilai ekonomi lokal (2) Mempertahankan kearifan lokal (3) Meningkatkan kualitas produk (4) Menjaga keberlanjutan lingkungan, karena dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal, produksi kerupuk dapat membantu menjaga keberlanjutan lingkungan dan mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan (Akbar, 2014).

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Metode penelitian kualitatif adalah pendekatan penelitian yang digunakan untuk memahami fenomena secara mendalam, menggambarkan dan menemukan objek yang diteliti.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara dan dokumentasi yang dilakukan di Pabrik milik Pak Tris yang terletak di Kelurahan Mangli Kabupaten Jember.

Penelitian ini cenderung bersifat deskriptif dan menggunakan analisis untuk menjelaskan dan menganalisis fenomena individu atau kelompok, peristiwa, dinamika sosial, sikap, keyakinan, dan persepsi. Metode ini memfokuskan pada kualitas entitas yang diteliti dan menggunakan pendekatan kualitatif dengan perspektif emik.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Salah satu makanan khas yang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia adalah kerupuk. Orang-orang dari segala usia dan semua golongan mengetahui makanan ini dengan baik. Mudah didapat dan murah ditawarkan baik dalam bentuk goreng maupun mentah. Kerupuk dapat disantap sebagai camilan atau sebagai alternatif lauk pauk lainnya karena teksturnya yang renyah. Bahan utama dan daerah produksi mempengaruhi bentuk dan rasa kerupuk.

Di daerah Jember, khususnya di Kelurahan Mangli terdapat sebuah pabrik kerupuk yang cukup menarik untuk dijadikan penelitian. Pabrik kerupuk ini tidak memiliki nama khusus, namun warga sekitar menyebutnya dengan nama "Pabrik Kerupuk Pak Tris". Berdasarkan hasil observasi, Pabrik kerupuk Pak Tris merupakan salah satu produsen kerupuk yang cukup populer di daerah Mangli. Sesuai dengan namanya, pabrik ini dirintis oleh seorang pemuda bernama Pak Tris. Alasan Pak Tris memilih kerupuk sebagai objek usahanya, dikarenakan pada masa itu kerupuk menjadi sumber mata pencarian dengan omzet cukup menjanjikan. Pabrik milik Pak Tris berdiri sudah semenjak 25 tahun yang lalu. Terdapat dua jenis kerupuk yang diproduksi, yaitu kerupuk Baraber dan kerupuk THR, perbedaan antara kedua kerupuk tersebut terletak pada cara mengolahnya. Jika kerupuk THR di cetak menggunakan kaleng, sedangkan kerupuk Baraber di cetak dengan cetakan khusus. Kemudian perbedaan yang menonjol terletak dari segi warna. Kerupuk THR berwarna putih, sedangkan kerupuk Baraber berwarna merah.

Dari hasil wawancara, diperoleh cerita terkait sejarah kerupuk Baraber dan kerupuk THR. Dinamakan kerupuk THR karena kerupuk ini diperkenalkan oleh seseorang asal Sunda yang bernama Tohari, sehingga kata THR diambil dari nama beliau. Sedangkan kerupuk Baraber adalah salah satu jenis kerupuk yang berasal dari Sunda, namun memiliki warna merah khas yang berasal

dari pengaruh budaya Madura. Sejarah Kerupuk Baraber menunjukkan bahwa kerupuk ini merupakan hasil akulturasi dan asimilasi antara masyarakat Sunda dan Madura. Masyarakat Sunda telah lama mengenal kerupuk sebagai makanan ringan yang terbuat dari tepung kanji atau tepung beras. Namun, ketika masyarakat Madura datang ke wilayah Sunda, mereka membawa pengaruh budaya mereka, termasuk dalam hal pembuatan kerupuk. Masyarakat Madura membawa teknik pembuatan kerupuk yang berbeda, yaitu dengan menambahkan bahan-bahan seperti udang atau ikan ke dalam adonan kerupuk. Selain itu, mereka juga menambahkan pewarna alami dari daun jati untuk memberikan warna merah pada kerupuk. Akhirnya teknik pembuatan kerupuk Madura ini diadopsi oleh masyarakat Sunda dan menghasilkan Kerupuk Baraber yang memiliki warna merah khas tersebut. Dengan demikian, Kerupuk Baraber merupakan contoh nyata dari akulturasi dan asimilasi budaya antara masyarakat Sunda dan Madura yang menghasilkan produk yang unik dan khas.

Menurut hasil wawancara dengan masyarakat sekitar pabrik, kerupuk Pak Tris ini merupakan kerupuk Pandhalungan, karena kerupuk ini asalnya dibawa oleh seseorang ber-etnis Sunda yang kemudian dalam segi warna dan cita rasa disesuaikan dengan budaya-budaya masyarakat Jember, sehingga melalui proses penyesuaian tersebut jadilah kerupuk dengan identitas baru. Hal ini bisa saja menjadikan kerupuk Mangli sebagai sebuah produk etnisitas, yaitu sebuah hasil inovasi masyarakat dari etnis tertentu yang kemudian menjadi ciri khas masyarakat tersebut.

Pak Tris ini memiliki 3 pabrik. Salah satu pabriknya ada di sebelah kos Ananda. Di pabrik tersebut, Pak Tris memperkerjakan 10 pekerja, yang mana terdiri dari laki-laki dan perempuan. Mereka bekerja sesuai dengan bagiannya masing-masing. Ada yang bagian pengolahan, pengukusan, pencetakan, penjemuran, dan *packing*.

Pembeda antara kerupuk Pak Tris dengan kerupuk yang lainnya yaitu terletak pada cita rasa kerupuk yang dihasilkan. Olahan kerupuk Pak Tris dikenal dengan kegurihannya, yang dihasilkan dari bumbu rahasia dan penggunaan bawang dalam olahannya. Sehingga kerupuk pabrik Pak Tris dikenal dengan sebutan kerupuk bawang. Sedangkan di pabrik kerupuk lain dikenal dengan kerupuk garam. Tak heran jika kerupuk Pak Tris ini memiliki banyak peminat dan karena ke-khasan tersebut kerupuk yang dihasilkan bisa dipasarkan sampai hingga ke luar kota, seperti Banyuwangi dan Lumajang.

4. KESIMPULAN

Kerupuk sebagai olahan makanan tradisional yang digemari oleh masyarakat Indonesia khususnya di daerah Mangli Kabupaten Jember membuat Pak Tris mendirikan sebuah Pabrik yang memproduksi kerupuk. Ada dua jenis kerupuk yang cukup populer dikalangan masyarakat Mangli-Jember, yaitu kerupuk Baraber dan kerupuk THR. Hal yang membedakan dari kedua kerupuk tersebut terletak pada warna dan cara pengolahannya. Kerupuk Pak Tris memiliki cita rasa gurih yang dihasilkan dari bumbu rahasia dan penggunaan bawang dalam pengolahannya yang membuat kerupuk tersebut memiliki banyak peminat sehingga dipasarkan sampai ke luar kota.

Pabrik kerupuk Pak Tris di Mangli, Jember memiliki keunikan dan nilai-nilai intrinsik maupun instrumental yang terkait dengan praktik pembuatan kerupuk. Keunikan tersebut terletak pada penggunaan kearifan lokal dalam teknik, bahan baku, dan proses pembuatan kerupuk. Nilai-nilai intrinsiknya mencakup kearifan lokal dalam praktik pembuatan kerupuk, sementara nilai-nilai instrumentalnya meliputi kontribusi dalam melestarikan kearifan lokal dan budaya lokal, serta memberikan penghasilan tambahan bagi masyarakat setempat. Selain itu, pabrik ini juga membuktikan bahwa produk lokal tetap diminati oleh warga setempat di era perdagangan bebas saat ini.

Dalam perspektif etnopedagogi, kerupuk mangli diartikan sebagai sebuah karya atau hasil inovasi dari produk masyarakat Sunda, yang terbentuk dari proses akulterasi dan asimilasi dengan budaya Madura, sehingga menghasilkan bentuk yang sedikit berbeda. Dengan demikian, Kerupuk Mangli dapat dipandang sebagai salah satu contoh nyata dari kearifan lokal yang terus berkembang dan mengalami inovasi, serta menjadi bagian integral dari kehidupan masyarakat Sunda yang mencerminkan proses akulterasi, asimilasi, dan adaptasi antarbudaya.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, M. T. (2014). *Upaya Pemberdayaan Usaha Kecil Menengah (Ukm) Industri Kerupuk Rengginang(Studi Di Dinas Perindustrian Dan Perdagangan Kabupaten Mojokerto).* Universitas Brawijaya.

Daris, A. (2014). *Skripsi berjudul Peranan Home Industri Dalam Meningkatkan Taraf Ekonomi Masyarakat Desa Sindang Mekar.* Bandung.

Fajarini, U. (2014). Peranan kearifan lokal dalam pendidikan karakter. *Sosio Didaktika*, 1(2), 123-130.

Koswara, S. (2009). *Seri Teknologi Pangan Populer (Teori Praktek). Teknologi Pengolahan Roti.* E-BookPangan.Com.

Rahyono. (2009). *Kearifan Budaya dalam Kata.* Wedatama Widyastra.

Wagiran, D. (2010). Pengembangan Model Pendidikan Kearifan Lokal di Wilayah Provinsi DIY dalam Mendukung Perwujudan Visi Pembangunan DIY menuju Tahun 2025. *Penelitian.* Yogyakarta: Biro Administrasi Pembangunan.

Wagirin. (2012). PENGEMBANGAN KARAKTER BERBASIS KEARIFAN LOKAL HAMEMAYU HAYUNING BAWANA (Identifikasi Nilai-nilai Karakter Berbasis Budaya). *Jurnal Pendidikan Karakter.*