



**DINAMIKA SOSIAL EKONOMI MASYARAKAT PEMBUAT PENGANAN
TRADISIONAL DI DESA MEUNASAH KARIENG LAMLHOM
KABUPATEN ACEH BESAR TAHUN 1990-2014**

Cut Ida Astuti, Mawardi, A. Hamid

Program Studi Pendidikan Sejarah, FKIP, Universitas Syiah Kuala

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perkembangan perekonomian para pembuat penganan tradisional yang ada di Desa Meunasah Karieng Lamlhom pada tahun 1990-2014, serta pengaruh terhadap kehidupan sosial ekonomi pembuat penganan tradisional di Desa Meunasah Karieng Lamlhom 1990-2014. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian sejarah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan Masyarakat Meunasah Karieng khususnya pembuat penganan tradisional pada periode 1990-1995 sebesar 500,000 perbulan. Perkembangan hasil produksi pembuat penganan tradisional pada tahun 1990-1995 sebanyak 3 talam perhari. Pendapatan pada periode 1996-2000 sebesar 700,000 perbulan. Pada tahun 1996-2000 produksi penganan tradisional sebanyak 8 talam perhari. Periode 2001- 2005 pendapatan perbulan pembuat penganan tradisional sekitar 1500,000 dan produksi yang dihasilkan 13 talam perhari. Pendapan pada periode 2006- 2010 sebesar 2000,000 perbulan dan memiliki produksinya 15 talam perhari. Pada periode 2011- 2014 pendapatan perbulan 3000,000 dan memiliki produksi 20 talam perhari.

Kata Kunci: *Sosial, Ekonomi, Penganan Tradisional.*

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia sehingga dengan akal dan pengetahuan serta kreativitasnya manusia menciptakan berbagai jenis makanan beserta variasinya. Pengolahan bahan-bahan mentah hingga menjadi makan, merupakan perwujudan, penyajian dan cara-cara mengkonsumsinya senantiasa berhubungan dengan aspek sosial budaya masyarakat (Harviana, 2010:18).

Daerah Aceh kaya akan khasanah budayanya yang beraneka ragam. Daerah ini juga mempunyai berbagai makanan tradisional, baik dalam bentuk masakan untuk disantap maupun berupa jajanan. Hampir setiap daerah yang ada di Aceh memiliki makanan tradisionalnya masing-masing, dengan varian yang beragam. Kearifan lokal masyarakat Aceh telah membawa makanan tradisional ikut serta dalam acara-acara yang bersifat resmi dan tidak resmi dalam arti menjadi yang harus. Sebagaimana menurut Yulhanis (2011:43)



panganan tradisional di daerah Aceh kian hari kian terpelihara sesuai dengan khasnah Aceh yang memiliki nilai-nilai kearifan lokal, yang biasanya panganan tersebut diturunkan secara turun temurun.

Dalam arti yang luas makanan (termasuk minuman) yang dikonsumsi manusia diperoleh dari lingkungan fisik dimana ia beserta kelompoknya tinggal. Lingkungan fisik yang berbeda pada satu tempat tempat dengan tempat lainnya mengakibatkan bahan mentah yang diperoleh berbeda pula. Begitu juga dengan cara pengolahan, jenis dan macam makanan akan berbeda pula setiap daerah. Levi Strauss membagi makanan dalam 3 jenis yaitu makan mentah (*non-elabore*), makanan melalui proses pemasakan, dan makanan melalui proses fermentasi (Wibowo dkk, 2007:63). Salah satu daerah yang memiliki makanan melalui proses pemasakan dengan khasnya sebagai makanan panganan tradisional adalah Desa Meunasah Karieng Lamlhom Kecamatan Lhoknga Kabupaten Aceh Besar. Desa ini merupakan salah satu sentra pembuatan panganan tradisional (www.Acehbesarkab.go.id).

Panganan bagi masyarakat Desa Meunasah Karieng Lamlhom memang sudah tidak asing. Karena panganan sendiri sudah ada sejak dahulu, sehingga panganan sudah menjadi usaha untuk menunjang perekonomian masyarakat setempat. Biasanya panganan sangat berkaitan dengan pelengkap upacara dengan artian makanan yang disajikan dalam upacara-upacara. Konon panganan panganan merupakan makanan yang digunakan dalam upacara yang berkaitan dengan agama, selain itu panganan juga

juga menjadi makanan yang disajikan sebagai pelengkap dalam upacara adat setempat. Seiring berjalannya waktu, panganan menjadi makanan yang berkaitan dengan mata pencaharian masyarakat. Terlihat dari tahun 1990 hingga tahun 2001 di Desa Meunasah Karieng Lamlhom terus mengalami peningkatan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Kualitatif yaitu suatu proses penelitian dan pemahaman yang berdasarkan pada metodologi yang menyelidiki suatu fenomena sosial dan masalah manusia. Keberhasilan peneliti sangat tergantung pada penggunaan metode yang tepat, yang digunakan untuk mendapat data yang akurat dan valid dari objek peneliti tersebut (Fitria Aprilyanti, 2014:17). Selain itu karena penelitian ini merupakan penelitian sejarah sosial maka penelitian ini menggunakan metode sejarah (*historis*). Menurut Cholid Narbuko dan Abu Achmadi (2009:42), metode sejarah (*Historis*) adalah menggunakan catatan observasi atau pengamatan orang lain yang tidak dapat diulang-ulang kembali. Penggunaan metode historis bertujuan untuk merekonstruksi masa lampau secara sistematis dan objektif, dengan cara mengumpulkan, mengevaluasi, dan memferivikasikan, serta mensistematiskan bukti-bukti untuk menegakkan fakta dan memperoleh kesimpulan yang kuat, dihubungkan dengan fakta yang ada pada masa sekarang dan proyeksi masa depan.

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan data primer sebagai data utama dan data sekunder sebagai data



pendukung. Untuk mengumpulkan data-data tersebut, peneliti akan menggunakan beberapa teknik, tergantung pada jenis data yang akan dikumpulkan. Menurut Cholid Narbuko dan Abu Achmadi (2009:43) data primer merupakan data yang secara langsung yang diperoleh oleh peneliti dan sumber primer (data asli) untuk mendapatkan data primer, Peneliti harus mengumpulkan secara langsung seperti melakukan wawancara mendalam dan observasi lapangan. Sumber data yang diperoleh dari masyarakat asli desa Meunasah Karieng Lamlhom, pembuat dan penjual penganan tradisional di desa Meunasah Karieng Lamlhom, sebagai informan. Dalam penelitian dengan menggunakan metode sejarah, Peneliti diwajibkan untuk menggunakan data primer sebanyak mungkin. Teknik yang digunakan untuk memperoleh data primer tersebut antara lain Dokumenter, Wawancara, Observasi. Sedangkan menurut Tika Moh Pabundu (2006:58), data sekunder adalah data yang lebih dahulu dikumpulkan dan dilaporkan oleh orang atau instansi diluar dari peneliti sendiri, walaupun yang dikumpulkan itu sesungguhnya adalah data yang asli. Data sekunder bisa diperoleh dari instansi-instansi perpustakaan, maupun dari pihak lainnya

Penelitian ini dilaksanakan di desa Meunasah Karieng Lamlhom, Kecamatan Lhoknga Kabupaten Aceh Besar. Pemilihan desa Meunasah Karieng Lamlhom sebagai lokasi penelitian dikarenakan di desa Meunasah Karieng Lamlhom adanya usaha masyarakat dalam mengembangkan perekonomian dengan pembuatan kue penganan tradisional.

Peneliti juga mengenal dan mengetahui kawasan kondisi desa tersebut, dan pola kehidupan sosial ekonomi masyarakatnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Desa Meunasah Karieng Lamlhom

Secara administrasi desa Meunasah Karieng Lamlhom Aceh Besar merupakan salah satu dari tujuh desa yang termasuk dalam wilayah mukim Lamlhom Kecamatan Lhoknga Kabupaten Aceh Besar. Ketujuh desa dalam kemukiman Lamlhom selain Meunasah Karieng adalah: Meunasah Moncut, Meunasah Manyang, Meunasah Baro, Meunasah Beutong, Meunasah Mesjid, Meunasah Lamgirek. Letak Geografis, Desa Meunasah Karieng terletak di Kecamatan Lhoknga Kabupaten Aceh Besar. Jarak dari kota Banda Aceh lebih kurang 13 km. Adapun batas wilayah sebagai berikut: Sebelah barat berbatasan dengan desa Meunasah Baro, Sebelah timur berbatasan dengan desa Tanjung, Sebelah selatan berbatasan dengan desa Meunasah Manyang, dan Sebelah utara berbatasan dengan desa Meunasah Mesjid.

Desa Meunasah Karieng Lamlhom dianggap sebagai desa yang memproduksi penganan tradisional, karena lokasinya sangat dekat dengan desa Lampisang tempat penjualan penganan tradisional, sehingga desa Meunasah Karieng Lamlhom adalah tempat yang sangat strategis dalam pembuatan penganan tradisional. Masyarakat desa Meunasah Karieng beragama Islam. Berdasarkan data yang diperoleh di kantor desa tahun 2014-2015, jumlah penduduk di Desa Meunasah Karieng mukim Lamlhom sebanyak 318 jiwa, dengan



rencian jenis kelamin laki-laki sebanyak 206 jiwa dan perempuan 112 jiwa dengan 96 seks ratio (Kantor desa Meunasah Karieng Lamlhom).

Perkembangan Pembuat Penganan Tradisional di Desa Meunasah Karieng Lhamlhom

Usaha rumahan ini dimulai pada tahun 1990 dan penggeraknya adalah masyarakat Desa Meunasah Karieng Lamlhom. Pada awalnya hingga tahun 2001, penjualan hasil usaha penganan tradisional masih sangat terbatas, mereka menjual kepada para pedagang tradisional masih sangat terbatas, mereka menjual kepada para pedagang makanan dan oleh-oleh khas Aceh yang ada di kota Banda Aceh. Kondisi tersebut menyebabkan penghasilan para pembuat kue tradisional tersebut tidak sebanding dengan usaha yang mereka lakukan dan modal yang dikeluarkan, sebagian dari masyarakat Desa Meunasah Karieng Lamlhom tidak memanfaatkan pembuatan tradisional sebagai usaha sampingan mereka.

Pada tahun 1990 dimulainya pembuat penganan tradisional di desa Meunasah Karieng Lamlhom yang berjualan sesuai pesanan warga desa, yang membuat pesta perkawinan dan lainnya. Selain sebagai usaha, pembuatan penganan tradisional ini sudah menjadi keharusan sebagai pelengkap acara-acara tertentu, walaupun keberadaannya memang cukup sulit. Pada tahun 2001 pembuat penganan tradisional di desa Meunasah Karieng Lamlhom mulai menjajakan penganan tradisionalnya di pasar tradisional (pasar Aceh bawah). Para pembuat penganan

tradisional memilih profesi ini sebagai pekerjaan pokok, dikarenakan agar mereka fokus dengan usaha yang sedang mereka jalani dan usaha dagang mereka dapat lebih maju. Masyarakat Desa Meunasah Karieng Lamlhom yang memiliki penghasilan dari sawah dan kebun tidak memanfaatkan perkembangan pesat dari banyaknya pesanan penganan tradisional di Desa Meunasah karena mereka tetap memilih kebun dan sawah sebagai penghasilan perekonomian keluarga. Kehidupan para pembuat kue tradisional di desa Meunasah Karieng pun memperlihatkan hasil yang baik, dari usaha penjualan penganan tradisional ini mereka dapat menyekolahkan anak-anaknya, karena mereka dapat membuat penganan tradisional setiap hari sesuai permintaan pedagang di desa Lampisang, sehingga penghasilan mereka lebih memiliki keuntungan dibandingkan masyarakat yang pergi kesawah dan berkebun.

Setelah tahun 2001 penjual penganan tradisional di desa Meunasah Karieng Lamlhom mulai menjajakan penganan ke desa Lampisang, hanya saja penganan yang dijajakan tidak beraneka ragam dan pada tahun 2001 toko-toko yang berdiri di Desa Lampisang hanya terdapat 7 toko penganan saja, akan tetapi sejalan dengan tuntutan permintaan konsumen sehingga dari tahun ketahun mengalami peningkatan pemasaran penganan tradisional di desa Lampisang, sempat terhenti diakhir tahun 2004, disebabkan bencana alam yaitu tsunami, tapi tidak lama sekitar 8 bulan penjual penganan tradisional di desa Lampisang mulai menjajakan lagi penganan



tradisonalnya. Pada tahun 2005, toko pangan tradisional di desa Lampisang bertambah banyak, dan penganan tradisional pun beraneka ragam, tidak hanya kue bhoi saja, tetapi ada juga wajeb, meusekat, dodol, karah, dan sebagainya. Pembuatan penganan tradisional dibuat atau di produksi di Desa Meunasah Karieng dan di jajakan di Desa Lampisang. Pada tahun 2008 usaha Masyarakat mulai di kenal. Sehingga banyak Masyarakat banyak yang melewati jalan yang lintas barat selatan yang membeli penganan

tradisonal lainnya sebagai oleh- oleh didaerah Lampisang.

Dalam perkembangnya, industri kecil penganan tradisional di Desa Meunasah Lhamlhom terus berkembang. Dalam artian, perkembangan industri kecilan ini kian menampilkan eksistensinya dalam mempertahankan kue-kue yang bersifat tradisional. Katakan saja sejak tahun 1990 hingga tahun 2014, usaha penganan tradisional terus mengalami kemajuan sebagaimana tertera dalam tabel berikut:

Tabel Perkembangan Usaha Penganan di Desa Meunasah Karieng Lhamlhom

Tahun	Jumlah Usaha
1990-1995	5
1996-2001	10
2002-2007	15
2008-2012	20
2013-2014	25

Sumber: Dokumen Laporan Desa Meunasah Lhamlhom.

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa perkembangan usaha penganan tradisional dari tahun ketahun mengalami peningkatan yang signifikan. Setiap tahunnya, muncul lima usaha kecil (*home industri*) yang kian menambah penghasilan masyarakat setempat. Walaupun Aceh pernah mengalami bencana besar gempa dan tsunami tahun 2004 silam, tidak membuat masyarakat surut dalam membuka usaha kecilan sebagai pembuat dan penjual penganan tradisional di Desa Meunasah Karieng Lhamlhom.

Dinamika yang Masyarakat Pembuat Penganan Tradisional di Desa Meunasah Karieng Lamlhom

Penganan tradisional (reumok) Desa Meunasah Karieng Lhamlhom Kecamatan Lhoknga, Kabupaten Aceh Besar sudah dikenal oleh khalayak ramai baik didalam lingkup kemukiman Lhamlhom maupun diluar Lhamlhom. Selama puluhan tahun, pontensi penganan tradisional telah memberikan kehidupanbagi Masyarakat desa Meunasah Karieng Lham lhomk hususnya sebagian dari masyarakat Meunasah Karieng yang berprofesi sebagai pembuat penganan tradisional. Pada gilirannya, Lhamlhom dikenal dengan sebutan wilayah



(pembuatpenganan). Penganan desa Meunasah Karieng Lhamlhom dengan racikan masih sangat murni, dan telah dikenal keberbagai penjuru yang ada di provinsi Aceh.

Pengolahan penganan tradisional yang dilakukan sejak dahulu menjadi sumber pendapatan masyarakat desa Meunasah Karieng Lamlhom. Penganan makanan ringan (cemilan) berfungsi juga sebagai makanan adat atau pun pokok. Kepala Desa Meunasah Karieng, Yusliansyah sebagai imen yebutkan, sejauh ini hasil produksi pertahunpun bisa meningkat tinggi. Selain sentra usaha formal, adanya usaha penganan tradisional atau bisa dikatakan juga dengan (*home industri*), dari tahun ketahun mengalami peningkatan dalam jumlah pemesanan yang di lakukan oleh konsumen, baik dari luar daerah Lhamlhom maupun di Lhamlhom sendiri, yang biasanya paling banyak 13 talam kue, sekarang dapat mencapai 20 talam kue pertahun (Wawancara: Jamilah 7 September 2015).

Berkaitan dengan upaya pengembangan usaha, telah melakukan pembinaan di bidang produksi dan pemasaran yang dilakukan oleh masyarakat pembuat penganan sendiri diketuai oleh pekerja-pekerja di kantor desa, dilaksanakan setelah tsunami pada tahun 2006, termasuk mengikut sertakan sejumlah pengusaha pembuat penganan tradisional kelas bawah dan menengah dalam berbagai pelatihan di luar daerah. Faktor yang mempengaruhi peningkatan kelompok pembuat penganan tradisional di Desa Meunasah Karieng Lhamlhom yaitu permintaan pesanan tau konsumen yang

meningkat, dan harga yang murah dan dapat dijangkau oleh masyarakat. Usaha mikroini mengalami peningkatan dari tahun ketahun dikaren akan oleh permintaan para konsumen atau permintaan pasar. Menurut wawancara dengan Iirawati (tanggal 9 september 2015) faktor yang mempengaruhi perkembangan usaha penganan tradisional bukan saja dari permintaan konsumen ataupun harga jual beli yang terjangkau, tapi juga rasa yang tidak pernah berubah. Sebagian dari pembuat penganan tradisional sudah memakai alat pembuat penganannya tidak manual seperti dulu lagi, tetapi sudah memakai mesin pengaduk adonan kue dodol.

KESIMPULAN

Dari uraian hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan di atas, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa Perkembangan uasaha penganan tradisional di Desa Meunasah Karieng Lamlhom Kababupaten Aceh Besar 1990-2014 terus mengalami peningkatan dari tahun ketahun karena penganan tradisional sangat digemari oleh masyarakat di Aceh maupun di luar Aceh, banyak permintaan konsumen yang harus dipenuhi membuat masyarakat pembuat penganan tradisional di desa Meunasah Karieng Lamlhom sampai saat ini berjumlah 75 orang. Kemudian yang mempengaruhi perkembangan usaha penganan tradisional di desa Meunasah Karieng Lamlhom Aceh Besar, yang mempengaruhinya terjadi dalam perekonomian para pembuat penganan tradisional, dimana para pembuat penganan tradisional dapat memperbaiki perekonomiannya lebih



membalik sebelum mereka menggeluti pekerjaan sebagai pembuat penganan tradisional. Sedangkan pengaruh dari usaha pembuat penganan tradisional terhadap sosial dan perekonomian masyarakat di desa Meunasah Karieng Lamhom, dapat dilihat dari segi pendidikan anak para pembuat penganan tradisional yang dapat mengenyam sekolah ke perguruan tinggi. Pengaruh dari segi perekonomian para pembuat penganan tradisional dapat dilihat dari segi fasilitas yang dimiliki para pembuat penganan tradisional yang semakin komplit.

Dari hasil penelitian ditemukan kontribusi pendapatan rumah tangga di daerah ini memiliki peranan penting dalam meningkatkan sumberdaya dan untuk memenuhi kebutuhan sehari-harinya. Kurangnya perhatian pemerintah terhadap pengembangan industri kecil menengah ini mengakibatkan produktifitas yang tidak stabil setiap tahunnya. Dalam hal ini dapat disarankan pemerintah supaya lebih intensif dalam mengadakan ataupun meningkatkan pembinaan keterampilan dan pengetahuan dalam usaha home industri pembuat penganan tradisional, sehingga kualitas dan kuantitas pembuat penganan tradisional kedepannya lebih berdaya saing dan meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

- Abu Achmadi, dkk. 2009. *Metodologi Penelitian*. Surakarta: Bumi Aksara.
- Andayani, Ria dkk. 2004. *Kehidupan Sosial Budaya Masyarakat Desa Ujungjaya Kabupaten Sumedang*. Bandung: Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional.
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Kecamatan Lhoknga Dalam Angka 2013*. Aceh Besar.
- Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Banda Aceh, 2002. *Makanan Tradisional Palembang*.
- Budi Wibowo Agus. 2010. *Jurnal Hasil Penelitian Sejarah dan Nilai Tradisional*. Banda Aceh: Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional
- Damsar, dkk. 2009. *Sosilogi Ekonomi*. Jakarta: Kencana Prenamedia Group
- Harviana. 2010. "Kuliner Mandailing", *Buletin SUWA*, Nomor. 12. Banda Aceh: Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Banda Aceh.
- Kurdi, Muliadi. 2005. *Menelusuri Karakteristik Masyarakat Desa*. Banda Aceh: Yayasan Pena.
- Nasir, Moh. 2005. *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Trisnawati, Evi, 2013. "Dinamika Sosial Ekonomi Petani Tebu di Kecamatan Ketol Kabupaten Aceh Tengah 1979-2012". *Skripsi* tidak diterbitkan. Banda Aceh: FKIP Unsyiah
- Wobowo, Agus Budi dkk. 2007. *Tradisi Makan dan Minum Pada Masyarakat Petani Gayo*.



Banda Aceh: BPNST Banda
Aceh.

Yulhanis. 2011. “Tradisi Makan Kanji
Rumbi Dalam Masyarakat
Aceh”, *Buletin Haba Kapita
Selekta Sejarah dan Budaya*.
Banda Aceh: BPNST Banda
Aceh.