

LESTARINYA USAHA TERASI UDANG: Studi Kasus Desa Perlis Kecamatan Brandan Barat Kabupaten Langkat

Karin Nabilah¹ & Fikarwin Zuska¹

¹ Program Studi Antropologi Sosial, FISIP, Universitas Sumatera Utara, Medan.

Corresponding email: fikarwin@usu.ac.id

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan lestarnya usaha penyedap-makanan-tradisional terasi di tengah-tengah tawaran beragamnya bahan aditif pangan yang bisa diakses. Penelitian ini dilakukan dengan metode etnografi. Peneliti tinggal-bersama (*live-in*) di desa penghasil terasi Desa Perlis guna mendapatkan data dan informasi melalui observasi-partisipasi, wawancara mendalam, ngobrol dan juga overhearing. Analisis berlangsung secara ongoing dengan terus memperhitungkan konteks sosial-budaya-ekologi dan sejarah. Hasilnya adalah bahwa lestarnya usaha-penyedap-makanan-terasi tidak terlepas dari kesetiaan mempertahankan tradisi warisan keluarga, adanya persistensi yang muncul guna mempertahankan rasa yang sudah menjadi identitas keluarga, ditambah hasil penjualan yang sekedar tidak merugikan, serta lestarnya sumberdaya.

Kata Kunci: Udang kecepe, terasi, identitas kelompok ambilineal

1. Pendahuluan

Kesetiaan pada komoditi produk-warisan-keluarga telah membuat keluarga keturunan Bapak/Ibu Ishak, penduduk Desa Perlis, Kecamatan Brandan Barat, Kabupaten Langkat, hingga hari ini masih tetap bertekun dengan usahanya membuat terasi. Di tengah-tengah membanjirnya produk sejenis di pasaran dalam negeri, tak dapat dipungkiri, persaingan sudah pasti sangat ketat. Online shop menawarkan beraneka ragam merek terasi-kemasan dan atau pabrikan dengan harga per piece di bawah 10.000 rupiah dan yang untuk non-pabrikan harga per kilonya antara 40.000 - 170.000 rupiah. Apakah harga ini mahal atau tidak, jawabnya relatif. Namun upaya yang dikeluarkan oleh pengrajin terasi manual/ tradisional untuk menghasilkan terasi, seperti akan diuraikan nanti, dapat dikatakan tidak ringan. Pengrajin terasi keturunan Bapak/Ibu Ishak terus menekuni usahanya, dan berkat rasa (*taste*), juga nilai historis yang melekat padanya, terasi buatan warga Dusun 1 Desa Perlis ini mampu bertahan menghadapi pesaing-pesaingnya yang tidak kalah kuat di luar desa, seperti misalnya terasi dari [Palau Kampai](#). Menurut Fakhruddin, salah seorang pembuat terasi Desa Perlis, bahwa terasi buatannya sudah dikirim sampai ke Medan, Batam dan Malaysia. Dengan pengalaman selama 22 tahun

membuat terasi, Fakhruddin bangga menyatakan mantan gubernur Sumatera Utara tiap bulan memesan terasi dari dirinya.

Foto 1: DAFTAR HARGA TERASI ONLINE

Merek Terasi	Harga (Rp)
Terasi rebon khas Cilacap 1 kg	40.000
Terasi udang Bangka Super AA asli netto 1 kg	50.000
Terasi Udang Super AF Tuban Bungkus Daun Kemasan 1 kg	50.000
Terasi merah 1 kg	51.700
Terasi udang rebon asli 1 kg	55.000
Terasi khas Lombok 1 kg	60.000
Terasi udang 1 kg asli Madura	60.000
Terasi bubuk per kg	63.000
Terasi Asli Udang Asia 1KG Halal	80.000
Trasi Tuban H.Ismail Kemasan Merah Paket 1 Kg Isi 10 Pcs	90.000
Juwana Terasi 1000 Gr	100.000
Terasi Bangka 1 kg Toboali Asli	120.000
Terasi Bubuk Vegetarian Belacan 1 Kg	135.000
Terasi Singkawang Asli Grade A 1 kg	150.000
Terasi Jembret khas Pati berat 1 kg	170.000

Sumber:

<https://harga.web.id/harga-terasi-1-kg-udang-ikan-rebon.info>

ini tidak pernah membuat orang kapok memakannya. Terbukti barang tradisional ini masih tetap bertahan di panggung per-bumbu-an nasional meski bertarung dengan produk industri penyedap-rasa-makanan dari berbagai merek yang terus diiklankan di berbagai media.

Di dunia industri kuliner nasional Indonesia, yang akhir-akhir ini tumbuh dengan sangat pesat, terasi sebagai penyedap makanan tidak pernah kehilangan tempat. Warung-warung atau kafe-kafe yang bertumbuh dengan gaya-gaya kekinian, millennial, juga menyediakan sajian berbumbu terasi. Sebut saja misalnya kangkung tumis terasi. Sayur kangkung dengan resep ini cukup digemari oleh pelanggan warung-warung atau kafe di perkotaan seperti, misalnya, di Medan. Begitu juga dengan nasi goreng terasi. Nasi goreng terasi banyak sekali peminatnya. Sebuah laman menyajikan sedikitnya 499 resep sambal tumis terasi. Ini menandakan bahwa terasi tidak dapat digantikan cita rasanya hingga saat ini oleh bumbu penyedap makanan yang lain. Pergantian generasi dari generasi X, Y dan Z, tidak menyebabkan lidah orang Indonesia melepaskan terasi. Terasi seperti selalu di hati.

Terasi memang digemari oleh orang-orang Indonesia dari segala lapisan, meski tak semuanya. Bagi orang yang sudah sering merasakan nikmatnya bumbu-penyedap makanan alami ini boleh jadi mereka akan ketagihan. Iklan terasi di internet (*online shop*) menyebut kata “ketagihan” untuk penanda bahwa produk yang dijualnya itu pasti enak. Rasa dan aromanya mampu membangkitkan selera orang untuk menghabiskan semua makanan di piringnya. Seperti banyak disebut dalam tulisan, aroma terasi tergolong kuat dan keras (Hadi et al., 2019). Sedikit saja kena di jari, misalnya, itu jari akan bau dan lama baru hilang meski sudah dicuci dengan sabun berpewangi. Namun barang yang terbuat dari bahan dasar udang *kecepe* yang difermentasikan

Tulisan ini akan coba menjawab sedikit misteri yang mungkin masih menggantung untuk sebagian orang. Apakah yang dilakukan oleh pembuat terasi rumahan ketika pesaing produknya di luar semakin banyak? Adakah insentif yang diperoleh oleh pengrajin terasi selain dari pada mempertahankan idealisme bumbu-tradisional penyedap rasa makanan? Selain itu paper ini juga mengeksplorasi romantika pembuatan terasi oleh keluarga-keluarga yang masih bertalian darah/keturunan, yang berdomisili di Desa Perlis, di dusun berjulukan “Dusun Belacan”. Tujuan eksplorasi ini untuk membuka sebuah lukisan lebih nyata dan dekat seperti apa keadaan sosial-kultural pembuat terasi dalam kehidupan masyarakat nelayan sehari-hari.

2. Tinjauan Pustaka

Masih sulit mendapatkan informasi yang akurat dan kredibel tentang awal mula penciptaan terasi oleh siapa, kapan dan di mana. Namun yang pasti sekarang ini terasi sering masuk dalam apa yang dinamakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) atau aditif pangan, yaitu sebagai ‘*penyedap rasa*’. Sebenarnya kegunaan BTP bukan hanya sebagai penyedap, tetapi juga berguna untuk menjaga makanan agar tetap segar dan tahan lama (Adrian, 2020). “Semua bahan yang ditambahkan dan dicampurkan ke dalam produk makanan dan minuman selama proses pengolahan, penyimpanan dan pengemasan” itu adalah BTP. Namun khusus terasi memang hanya untuk penyedap rasa; bumbu (*flavours*) yang membangkitkan tambahan rasa. Rasa yang ditimbulkan terasi adalah gurih (umami); sebuah rasa yang berada di luar ke-empat dasar rasa (manis, asam, pahit dan asin) serta, yang penting dicatat, gurihnya terasi berasal dari sumber alami; bukan yang didapat dari *monosodium glutamat* (Ketaren, 2021).

Terasi pada umumnya dibuat orang dari bahan dasar udang dan ikan, ditambah bahan pencampur utama garam. Di beberapa tempat dan komunitas yang tersebar di nusantara, bahan campuran (tambahan) terasi yang dibuatnya adalah berupa gula, gula aren, gula merah (Sumardianto, 2019) dan ada juga tepung seperti tepung terigu dan tepung kanji. Efek yang diharapkan dari bahan tambahan (aditif) itu bermacam-macam. Secara teoritik, seperti dikemukakan Adrian (2020), di antaranya: a) antioksidan untuk mencegah makanan dari proses oksidasi yang menyebabkan makanan menjadi bau atau busuk; b) pengatur keasaman untuk mengasamkan, menetralkan, atau mempertahankan tingkat keasaman makanan; c) humektan, untuk menjaga makanan tetap lembab; d) garam mineral untuk meningkatkan tekstur dan rasa; e) *stabilizer and firming agent* untuk mempertahankan kelarutan makanan; f) pengemulsi (*emulsifier*) untuk menghambat penggumpalan lemak pada makanan; g) pengembang (*raising agent*), untuk melepaskan gas yang dapat membuat adonan kue dan roti lebih mengembang; h) *glazing agent* atau zat pelapis untuk memperbaiki penampilan dan melindungi makanan; i) *foaming agent* untuk menjaga konsistensi pembentukan buih; dan j) pembentuk gel (*gelling agent*) adalah bahan tambahan pangan untuk membentuk gel. Namun bagi pembuat terasi, efek

yang diharapkan dari bahan aditif tadi, lebih pada apa yang dapat ditimbulkan oleh garam.

Hadi et all. (2019) telah menyingkap pengetahuan pembuat terasi di Madura, dan khusus

Tabel 1. Perbandingan jumlah garam terhadap kualitas terasi berdasarkan wawancara

No.	Jumlah garam (gram)	Kualitas
1.	50	Kualitas baik, warna lebih mengkilat, tahan lama, bau tajam, tekstur tidak begitu padat dan kompak.
2.	100	Kualitas lebih baik, warna mengkilat, lebih tahan lama, dan bau menyengat mulai berkurang, tekstur mulai padat.
3.	200	Kualitas sangat baik, warna mengkilat, lebih tahan lama, bau menyengat berkurang, tekstur padat dan kompak.
4.	> 200	Kualitas menjadi buruk (proses fermentasi terganggu), tekstur menjadi padat, kompak, dan terbentuk kristal-kristal garam, bau khas terasi hilang.

mengenai efek garam terhadap kualitas terasi, pembuat mengatakan bila dalam 30 kilogram bahan baku ditambahkan garam 50 gram dan kelipatannya, maka yang terjadi seperti tabel berikut.

Pengalaman

tradisional memberitahu mereka (para pembuat terasi) bahwa ada takaran yang ideal antara garam dengan bahan baku terasi agar menghasilkan kualitas terasi yang baik, dan itu ternyata 200 gram garam untuk 30 kilogram bahan baku.

Bagi mereka yang tak terlibat dalam aktivitas membuat sesuatu produk, katakanlah terasi yang sedang dibicarakan ini, mereka tentu tidak akan mendapat pengetahuan teknis semacam itu. Pengetahuan teknis walaupun tradisional macam ini akan mengalir melalui proses belajar, apakah *learning by doing* atau bukan. *Learning by doing* diasumsikan Dewey (1) Orang belajar paling baik apabila dia terlibat secara personal dalam pengalaman belajar itu; (2) Pengetahuan harus disingkap sendiri oleh individu bersangkutan kalau pengetahuan itu mempunyai makna penting baginya atau membuat sesuatu yang berbeda dalam perilakunya; dan (3) Komitmen seseorang untuk belajar sangat tinggi kalau mereka bebas mengatur tujuan belajarnya dan bisa secara aktif untuk menggapainya dalam satu kerangka yang ada (Smith dikutip [Ord, 2012](#)). Proses belajar dengan cara terlibat langsung mengerjakan apa yang dipelajarinya, itu juga terjadi dalam unit sosial keluarga ketika anak belajar dalam rangka sosialisasi.

Sosialisasi dalam antropologi lebih banyak menekankan pada cara anak-anak belajar tentang perilaku orang dewasa atau remaja, dan dalam mayoritas etnografi tentang masa kanak-kanak, pun terungkap bahwa imitasi adalah sentral dari proses sosialisasi itu (Birx, 2006: 2157). Oleh karena itu anak yang orang tuanya mengerjakan pekerjaan produktif seperti membuat terasi, yang dilihatnya sejak dini di rumah tangganya, itu memberi jalan dan “kemungkinan” baginya untuk juga mengimitasi dan kemudian bisa mengerjakan pekerjaan membuat terasi. Sebab, seperti diterangkan oleh Birx lebih lanjut bahwa ‘imitasi itu adalah selalu bersifat selektif dan bahkan kreatif’. Artinya proses imitasi tidak

memastikan bahwa anak tukang terasi otomatis menjadi tukang terasi, karena ada sifat selektif dan kreatif dalam proses sosialisasi. Lagi pula sekarang sudah muncul istilah “socialization crises”, kata Birx, bahwa saat ini —akibat perubahan yang disebabkan kolonialisme, postkolonialisme dan globalisasi— ada banyak sumber pengetahuan yang diperoleh anak-anak —tidak hanya dari keluarga— tetapi dari sekolah, media, dan lain-lain. Imitasi dalam proses sosialisasi di keluarga atau rumah tangga tak mungkin lagi sepenuhnya menjadi bersifat duplikatif atau identik.

Akan tetapi sosialisasi juga merupakan proses melalui apa individu mendapatkan *self-identity* dan *skills* yang dibutuhkan untuk bertahan hidup di masyarakat (Birx, 2006:2173). Sebutan seperti ‘anak tukang terasi’ itu diberikan oleh orang lain kepada mereka karena mereka dikaitkan dengan pekerjaan orang tua mereka. Pengaitan ‘anak’ dengan pekerjaan orang tua ‘tukang terasi’, tanpa tendensi merendahkan ataupun membesarkan, itu sebenarnya normalitas kehidupan sosial (Sen, 2016). Seperti dikatakan sebelumnya, pengaitan itu ‘dapat’ membuat si anak terikat dan tertarik pada pekerjaan membuat terasi yang sedikit banyak telah ia miliki skill-nya lewat sosialisasi (imitasi).

Terkait dengan terasi sebagai komoditi yang dihasilkan, lalu dipasarkan guna menghasilkan uang untuk nafkah, maka logika-ekonomi menjadi penting untuk memahami. Tak dapat dipungkiri kapitalisme sudah menyebar ke segala penjuru dunia (Hefner, 1999; Abdullah, 1999; Fikarwin, 1996; Zuska, 2008; Mulyanto, 2012; Li, 2002; 2020) termasuk dunia nelayan (Juwono, 1998; Marbun & Krishnayanti). Oleh sebab itu perbedaan kegiatan ekonomi yang menguntungkan dan yang tidak menguntungkan kian jelas dan terbuka. Golongan kuat menekuni kegiatan ekonomi yang menguntungkan, sementara yang lemah menekuni kegiatan ekonomi pinggiran (feriperi); yang kuat menguasai faktor-faktor produksi, sedangkan yang lemah mencari upah rendah kehilangan harga diri. Namun demikian, belajar dari petani Krui, yang bertahan dengan bertani Damar karena Damar merupakan amal-jariah leluhur yang harus dijaga, dipelihara dan dimanfaatkan walaupun hasilnya sedikit (Fikarwin 1996; Zuska 2000), timbullah pemikiran bahwa unsur non-ekonomi dapat bermain dalam rangka orang membuat keputusan ekonomi.

Tradisionalisme pun sebenarnya berlaku dalam memandang beberapa benda atau komoditi dewasa ini. Makin tradisional ciri, sifat dan bentuk benda itu terkadang makin mahal harganya; makin banyak peminatnya. Tentu benda macam ini tidak dapat direproduksi lagi sehingga tidak bisa disebut komoditi (Mulyanto 2012), namun dengan narasi-narasi tertentu, produk yang dibuat hari ini pun dapat diberi makna tradisional sehingga menaikkan harga. Termasuk dalam hal ini produk terasi buatan Desa Perlis, beredar di pasar dengan branding dibuat secara tradisional dari bahan baku udang kecepe tanpa campuran bahan tambahan. Narasi serupa ini sekaligus berfungsi sebagai iklan yang seringkali juga bergaya hiperbola.

3. Metode

Penelitian ini menganut tradisi penelitian etnografi. Peneliti tinggal-bersama (live-in) selama 2 bulan di dalam komunitas penduduk pembuat terasi. Peneliti memilih cara live-in ini untuk mengumpulkan data agar bisa merekam lebih banyak seluk-beluk pembuatan terasi sebagaimana dipraktikkan oleh pelaku pembuat terasi itu. Dengan tinggal bersama di desa, penulis bisa melihat dengan nyata dan jelas sehari-hari kerja-kerja yang dilaksanakan oleh keluarga perajin terasi, entah oleh laki-laki atau perempuan, anak-anak atau orang dewasa; sendiri atau bersama-sama; pagi atau siang, dan sore atau malam. Semuanya bisa dicermati, dipertanyakan, melalui cara wawancara mendalam atau dengan wawancara yang dinamakan *ngobrol*, bahkan dengan cara menguping (*overhear*).

Semua informasi yang diperoleh, baik yang dengan cara direkam atau difoto, seluruhnya ditulis kemudian. Ditulis sesegera mungkin agar semua informasi itu tidak hilang karena tercecer atau kelupaan. Penulisan bahan-lapangan yang disegerakan ini sengaja dilakukan bukan saja karena khawatir terlupa, tetapi juga karena dengan menuliskan segera bahan yang diperoleh itu peneliti bisa sekaligus menganalisis, mengoreksi dan melengkapi serta membangun pertanyaan-pertanyaan baru yang mungkin tak terpikirkan sebelumnya. Proses ini, kalau boleh dikatakan, merupakan sebuah cara dengan apa peneliti dapat melakukan triangulasi guna mendapatkan informasi dan data yang lebih akurat. Melalui kesempatan menuliskan data dan informasi yang cepat/segera inilah peneliti kemudian menemukan kekurangan, kekosongan, ketidakjelasan sehingga peneliti harus menghubungi kembali, bertemu muka lagi dengan para informan, untuk berwawancara lagi. Bahkan lebih dari itu peneliti terpaksa harus mencari informan-informan lain yang tidak kalah tangguh dari informan yang sudah ada.

4. Hasil Penelitian dan Pembahasan

a. Gambaran Lokasi Penelitian

Desa tempat penelitian ini dilakukan berada di kawasan pantai timur Provinsi Sumatera Utara, tepatnya di Desa Perlis Kecamatan Brandan Barat Kabupaten Langkat. Jaraknya dari ibukota Sumatera Utara, Medan, sekitar 84 Km, dan 45 Km ke arah utara dari ibukota Kabupaten Langkat, Stabat. Luas wilayah Desa Perlis mencapai 611 hektar (6,1 km²) dengan koordinat BT 98°-15`30", LU 4°-4`30" dan ketinggian hingga 4 meter dari permukaan laut. Dari kota kecamatan Pangkalan Brandan, Desa Perlis dapat dicapai dengan menyeberangi Sungai Babalan, menumpang perahu kayu (sampan) dikayuh orang dengan tarif Rp 3000,- per orang. Naik di Pelabuhan Brandan turun misalnya di Titi Panjang, Desa Perlis, makan waktu tempuh 10 menit. "Dermaga" ---jangan bayangkan satu konstruksi modern--- di Desa Perlis ini banyak karena banyak tempat bisa menjadi sandaran perahu/sampan untuk naik-turun orang atau barang. Dermaga resmi dibangun pemerintah hanya satu, terbuat dengan bahan beton dan tampak lebih kokoh, tetapi

tetap tidak ramai dikunjungi karena ternyata orang naik-turun di tempat-tempat tradisionalnya; dekat dari dan ke tempat/rumah yang dituju.

Menurut Tanjung & Sinaga (2019), sambil merujuk tulisan lama dari John Anderson, tempat yang kini bernama Desa Perlis ini sudah dimukimi oleh 50 orang nelayan pada waktu Anderson datang ke sana tahun 1823. Waktu itu, kata kedua penulis, namanya bukan Perlis tetapi Tanjung Balai. Pembukaan pemukiman di kampung Tanjung Balai ini erat kaitannya dengan nama Nyak Aris, seorang pelarian politik dari Tamiang, yang diyakini sebagai pemimpin kampung itu. Nyak Aris juga seorang pedagang yang memiliki pergaulan luas, termasuk dengan pedagang beras dan rempat-rempah yang juga tokoh agama Islam bernama Haji Muhammad Thaif (Haji Mat Thaif) yang berasal dari Negeri Perlis Semenanjung Malaya. "Aktivitas dagang Haji Mat Thaif diperkirakan berlangsung tahun 1830-1860", kata Tanjung & Sinaga, sambil menambahkan bahwa dalam kurun itulah diperkirakan orang-orang Melayu dari Negeri Perlis Malaysia bermigrasi ke Desa Perlis. Migran pertamanya adalah Haji Mat Thaif sendiri. Alasan kepindahannya adalah kepentingan bisnis, mudah mengumpulkan hasil lada, beras maupun atap nipah. Tetapi pada saat yang sama, sesuai harapan Nyak Aris, kepindahan beliau dapat mengajarkan Agama Islam. Tak lama kemudian datang menyusul keluarganya, terdiri dari ibunya, isterinya dan enam anaknya. Berlanjut lagi kakak tertua Haji Mat Thaif beserta anak-anaknya, serta beberapa yang lain yang masih bersepupu dengan Mat Thaif seperti Nakhoda Kecil dari Pulau Pinang beserta anak-anaknya.

Masih menurut Tanjung & Sinaga (2019), keluarga Haji Mat Thaib yang datang dari Perlis dan Pulau Pinang ini kemudian membuka pemukiman baru di tempat yang kini sudah menjadi Pemakaman Umum Sri Menanti. Pembukaan pemukiman baru itu diperkirakan terjadi sekitar tahun 1875; ditentukan atas dasar adanya peringatan 100 tahun berdirinya Desa Perlis yang diselenggarakan tahun 1975 oleh para keturunan Haji Mat Thaif. Pemukiman baru itu terus mengalami penambahan penduduk dari kalangan pendatang non Melayu. Ada orang Cina. Orang Cina yang datang ke Desa Perlis adalah bekas buruh perkebunan dan pertambangan minyak yang ada di wilayah Langkat. Pemukiman mereka terletak di Dusun II yang terkenal dengan istilah "Tambang Cina". Mereka membuka pemeliharaan ternak bebek, dan sekarang sudah ditinggalkan. Tak ada lagi orang Cina di Desa Perlis. Ada juga Jawa. Orang Jawa datang ke Desa Perlis mulai tahun 1950 hingga 1970. Mereka bekas buruh di Perkebunan Gebang, Securai dan Pelawi. Juga ada bekas *romusa* pada penjajahan Jepang. Asalnya dari Solo. Mereka membuka hutan untuk dijadikan lahan pertanian sawah tadah hujan dan tempat tinggal di Perlis. Tempat mereka bermukim di Perlis terkenal dengan nama Kampung Jawa dan sekarang menjadi Dusun VI Desa Perlis. Ada orang Aceh. Mereka pindah ke Perlis tahun 1960-an dari daerah asalnya di Meureudu. Mereka adalah nelayan ulung yang bekerja sebagai *pawang* (nakhoda) kapal. Sebagian dari mereka juga membuka hutan untuk bertani sawah. Mereka menikah dengan gadis-gadis Melayu setempat. Terakhir ada pendatang yang jumlahnya tidak terlalu besar ialah orang Banjar, Minangkabau dan Mandailing.

Mereka bekerja sebagai nelayan, buruh nelayan, pegawai negeri, dan lainnya. Mereka juga kebanyakan menikah dengan gadis Melayu setempat.

Secara teoritis kawasan pesisir banyak memiliki manfaat (*multiple use-zone*), dan manfaat di kawasan pesisir itu dipengaruhi oleh keberadaan ekosistem seperti terumbu karang, lamun dan mangrove yang mampu dan bisa menyediakan sejumlah sumberdaya untuk dimanfaatkan oleh manusia (*Dahuri et al.2003*). Udang kecepe, bahan baku bagi pembuatan terasi di Desa Perlis, berasal dari lingkungan setempat; ditangkap di sekitar ekosistem mangrove yang terdapat di sana. Seperti diketahui hutan mangrove di kawasan ini, misalnya di Lubuk Kertang ---sebuah tempat yang tak jauh dari sana--- dapat dikatakan kondisinya cukup terjaga (Rahmadi, Suciani, Nia, 2020); hal yang membuat stok bahan baku terasi (udang kecepe) terjamin keberlangsungannya.

Udang kecepe dikenal juga dengan nama udang *rebon*, masuk dalam genus *Acetes Sp.* Dalam Wikipedia diterangkan bahwa udang adalah “binatang yang hidup di perairan”; dapat ditemukan di hampir semua genangan air baik air tawar, air payau, maupun air asin dengan kedalaman bervariasi; dan khususnya udang rebon atau kecepe banyak hidup di perairan Asia Tenggara, mencakup Indocina dan Semenanjung Malaya serta kepulauan sekitarnya termasuk Indonesia. Di perairan Desa Perlis, tepatnya sekitar muara Sungai Babalan di Selat Malaka, yang boleh dikata berair payau, di situ banyak hidup udang kecepe tadi. Tidak jauh letaknya dari pemukiman penduduk Desa Perlis. Kalau orang akan datang ke lokasi penangkapan, bisa dicapai dengan sampan atau perahu dayung saja; tidak perlu menggunakan mesin karena letaknya dekat. Kata Wak Ek –seorang informan– “itu terjadi karena hutan bakau dekat-dekat sini masih bagus, tidak rusak; udang kecepe hidup di sekitar itu”.

Studi ini akan membahas hal ihwal bertahannya sistem produksi terasi produk rumahan lewat pembelajaran dari pengalaman para pembuat terasi penduduk Desa Perlis. Pengalaman mereka membuat terasi merupakan kelanjutan dari pengalaman para pendahulu mereka di tahun 1950-an. Cara dan peralatan yang digunakan untuk membuat terasi relatif sama dan tidak berbeda dengan apa yang dilakukan oleh pendahulu-pendahulu mereka, seperti misalnya tidak menggunakan listrik dan mesin dalam proses pembuatan terasi. Mereka tetap mengandalkan tenaga manusia (*muscular*) baik untuk penangkapan udang kecepe, menumbuk dan menjadikannya adonan, serta dalam pengeringan hingga siap dipasarkan, semuanya berjalan secara tradisional. Ada tradisionalisme dalam pembuatan terasi ini, dan tradisionalisme itu menurut penulis, bukanlah sebuah kebetulan, atau keterpaksaan, atau romantisme semata melainkan sebuah pilihan-strategis para pembuat terasi Desa Perlis masa kini (mereka berkerabat satu garis keturunan) untuk bertahan di dalam kancah persaingan pasar penyedap-rasa di Indonesia; atau bahkan di antara pilihan-pilihan produk dan pekerjaan produktif yang dapat ditekuni di Desa Perlis yang berbasis perikanan atau pesisir itu.

Tak dapat disangkal lagi bahwa penetrasi kapitalis sudah lama masuk ke dalam kehidupan kaum nelayan (Marbun & Krishnayanti, ed, 2002), termasuk dalam kehidupan

penduduk terbesar Desa Perlis yang menjadi tempat penelitian ini. Penetrasi itu terjadi setidaknya ketika ekspansi pasar mulai menjangkau produk desa itu menjadi komoditi entah sejak berapa puluh tahun silam. Hal itu ditandai ketika terasi dibuat bukan lagi hanya sebagai barang berharga untuk dikonsumsi sendiri tetapi telah diproduksi secara industri. Produksi industri itu artinya adalah di mana orang sudah mulai membuat suatu jenis barang (baca: terasi) secara berkelanjutan dan seragam (Mulyanto, 2012: 67). Ketika komodifikasi itu terjadi (Abdullah, 2009) hitung-hitungan untung rugi pun terjadi. Uang sebagai alat tukar menjadi tolok ukur dan orientasi dari segala aktivitas ekonomi yang dilakukan (pemenuhan kebutuhan). Apabila sisi tradisionalisme dari terasi itu justru lebih memikat pasar, tentulah tradisionalisme itu akan dipertahankan sesuai takarannya.

Para pengrajin mampu dan sengaja mempertahankan alat dan bahan pembuatan terasi secara turun-temurun sejak dari tahun 1950 an sampai kini tahun 2021 (lebih-kurang 70 tahun). Tidak ada perubahan yang signifikan pada alat, bahan yang digunakan, dan juga cara mengolah hingga menjadi terasi. Alat yang digunakan adalah: (1) alu; (2) lesung; (3) bidai; (4) goni; (5) baskom; (6) centong; dan (7) tali plastik. Semuanya masih bersifat tradisional, kecuali tali plastik dan karung goni. Tidak ada alat modern seperti *cool storage*; alat penyimpanan yang berpendingin untuk membuat barang organik sedikit lebih awet. Tak ada alat penggilingan mekanis atau listrik. Ini membuat hasil tangkapan nelayan yang bersifat *perishable product*, seperti udang *kecepe* —bahan baku terasi— ini harus segera diolah atau dikerjakan agar tidak rusak atau busuk. Maka dari itu segera setelah udang *kecepe* ditangkap, tak bisa menunggu lama, udang tersebut harus langsung diolah.

Membuat Terasi

Tak selamanya udang *kecepe* dibuat untuk terasi. Udang *kecepe* bisa juga dibuat menjadi penganan lain seperti peyek dan lainnya. Namun kalau udang itu akan dibuat menjadi terasi maka langkah pertama ialah mencuci udang *kecepe* dengan air tawar agar bersih dan menghilangkan bau amis. Wadah yang digunakan adalah baskom ukuran kecil hingga sedang. Tergantung banyak-sedikitnya bahan yang akan dicuci. Yang perlu diperhatikan dalam mencuci udang *kecepe* ini ada 2 (dua) hal, yaitu (1) memastikan hilangnya sampah-sampah yang tercampur dengan udang. Saat penangkapan, sangat besar kemungkinannya udang tercampur dengan berbagai jenis sampah dan lumpur yang terdapat di air. Pembersihan dari pelbagai sampah dan lumpur itu, menurut informan, tidak lain agar tidak memicu munculnya bau busuk pada terasi; (2) memastikan udang *kecepe* tidak bercampur dengan biota-biota lain: ikan atau yang sejenisnya. Seperti diterangkan oleh Zulkifli, seorang yang pernah menangkap udang *kecepe*, tidak mustahil bersamaan dengan udang *kecepe* yang ditangkap terikut juga hewan-hewan lain; “termasuk ular”, katanya. Ular memang lazim ditemukan di seputar genangan di kawasan mangrove. Oleh mereka yang tidak konsisten menjaga dan memperhatikan rasa terasi buaatannya, penyortiran bahan baku ini tidak terlalu ketat dilaksanakan dengan maksud

agar bahan baku tidak berkurang banyaknya. Dengan begitu jumlah terasi yang dihasilkan akan lebih banyak walaupun dari segi rasa akan tidak enak karena bahan bakunya tidak sepenuhnya merupakan udang kecepe. Bagi pengrajin terasi di Desa Perlis, keturunan Bapak/Ibu Ishak, mewarisi amanah agar betul-betul memperhatikan kebersihan dan kemurnian bahan baku, yakni udang kecepe saja. Dalam pengertian lain, proses mencuci ini sekaligus digunakan untuk menyortir alias menyingkirkan bahan-bahan yang tidak baik untuk menghasilkan kualitas terasi yang tinggi. Ini sebuah kesadaran dan praktik baik (*good practice*) yang dipertahankan untuk menjaga rasa-terasi tetap dikenang dan mampu bersaing di pasar.

Sesudah dicuci dan disortir, udang-kecepe kualitas terpilih itu dijemur di atas *bidai* sampai setengah kering. Untuk ini perlu waktu sekitar 3 jam, jika matahari sangat terik. Apabila matahari kurang terik, waktu yang diperlukan akan lebih lama. Tetapi tidak sampai satu hari. Tanda bahwa udang sudah setengah kering terlihat dari warnanya yang berubah menjadi lebih cerah. Pada saat ini penyusutan terjadi, baik volume maupun berat. Besar penyusutan sekitar 50 %. Berat 100 kilogram dijemur, nanti saat diangkat tinggal 50 kilogram.

Udang setengah kering itu kemudian diangkat/dientas lalu dimasukkan ke dalam lesung untuk ditumbuk. Tempat menumbuk biasanya di sekitar itu juga; dekat bidai. Bidai biasa diletakkan di halaman rumah, di atas kayu berkaki 4 atau lebih, dengan tinggi sekitar 1 meter di atas tanah. Tujuannya supaya udang yang dijemur tidak kotor oleh karena bercampur debu atau tanah. Bila udang itu terkena kotor atau bercampur debu/tanah maka terasi yang kelak dihasilkan akan tidak enak dan baunya sangat menyengat. Bidai —tempat/alas menjemur udang *kecepe*— ini merupakan jejaring berbentuk persegi panjang; terbuat dari benang nilon berajutan-rapat sehingga tiris air dan bilah-kayu sebagai bingkainya. Ukurannya sekitar 2 x 1 meter. Dalam satu bidai dapat dimuat sebanyak 50 kilogram udang kecepe basah.

Penumbukan udang kecepe dilakukan dengan menggunakan *alu* yang terbuat dari sepotong kayu-bulat sebesar lengan dengan ukurannya kira-kira panjang 30 centimeter, dan lesung kayu berdiameter 10 centimeter dan dengan volume kira-kira 10 kilogram udang kecepe setengah kering. Dalam penumbukan ini perlu diperhatikan dua hal. Pertama, kehalusan dan kedua, percampuran. Yang dimaksud dengan kehalusan ialah bahwa daging, kulit, dan kepala udang yang ditumbuk betul-betul sudah lumat hingga kalau diremas tidak lagi terasa kasar. Sedangkan yang dimaksud dengan percampuran ialah menyatunya bahan penyampur, yaitu garam halus, dengan udang yang sudah ditumbuk. Di tempat lain seperti di Jawa ada bahan penyampur tambahan yaitu gula merah, gula kelapa dan gula aren (Sumardianto, Wijayanti I, Swastawati F. 2019). Di Perlis tidak ada campuran lain selain garam halus. Proses penyampuran kedua unsur ini berlangsung di dalam lesung sambil penumbukan. Cara agar percampuran garam dan udang di dalam lesung terjadi dengan sempurna, ada teknik menumbuk yang diterapkan. Teknik itu —kalau dilihat dari cara mengerjakannya— boleh disebut dengan istilah “teknik

melingkar". Disebut demikian karena gerak dan posisi alu menuju ke sasaran dibuat miring bersudut 60° dan berpindah-pindah dari kiri ke kanan dan dari kanan ke kiri seperti tukang dodol sedang mengaduk-aduk adonan dodolnya. Hasil dari penumbukan dan penyampuran udang kepepe dengan garam di dalam lesung adalah adonan.

Langkah berikutnya, setelah adonan terjadi di dalam lesung, perajin mengambil centong untuk memindahkan adonan ke dalam wadah bernama karung atau disebut juga goni. Karung atau goni ini biasanya bekas dari kemasan beras ukuran 10 kilogram. Zaman dulu kemasan macam ini belum ada; yang ada adalah goni terbuat dari sabut atau serat alam. Wadah ini sesungguhnya berfungsi untuk tempat pemeraman alias fermentasi. Proses fermentasi ini sekurang-kurangnya berlangsung selama satu malam atau 24 jam. Apabila keesokan harinya cuaca tidak terik —berarti kondisi lingkungan tidak mendukung— maka pemeraman akan diperpanjang sampai hari berikutnya, atau hingga mendapat cuaca yang baik di keesokan harinya. Tetapi jika keesokan harinya cuaca tetap tidak terik dan lingkungan tetap tidak mendukung untuk melakukan penjemuran, maka adonan yang difermentasi harus dilanjutkan. Tetapi batasnya hanya boleh selama/sampai 3 (tiga) hari. Jika lewat tiga hari adonan tidak dijemur, maka adonan akan rusak. Ini adalah hasil pengalaman turun temurun. Rasa adonan menjadi asam, dan itu tidak bisa lagi dibuat menjadi terasi dengan rasa yang enak; terasi yang berkualitas baik. Oleh sebab itu, faktor cuaca atau lingkungan sangat vital dalam proses pembuatan terasi. Jika cuaca tidak mendukung pengrajin sudah pasti rugi. Adonan harus dibuang tidak boleh diteruskan. Tetapi itu resiko yang harus ditanggung. Bagi pengrajin keturunan Bapak/Ibu Ishak, tidak apa rugi satu kali, demi tetap menjaga rasa yang sudah menjadi kebanggaan keluarga. Itu logika dan ajaran moral yang diturunkan oleh pendahulu.

Selain faktor cuaca, pemeraman adonan terasi juga harus diperlakukan dengan teliti. Dalam pemeraman, pengrajin terasi perlu memperhatikan kerapatan dan ketertutupan wadah (karung) yang digunakan untuk pemeraman (fermentasi). Karung harus diikat atau ditutup rapat agar tidak dapat dimasuki oleh lalat. Tali plastik alias tali rafia berfungsi di sini. Jika satu saja lalat masuk atau hinggap di adonan dan ia bertelur di sana, maka adonan akan berulat. Fermentasi menjadi gagal. Pengrajin akan mengalami kerugian lagi. Adonannya tidak berhasil menjadi terasi.

Kemudian, selain kerapatan/ketertutupan karung, peletakan karung yang berisi adonan pun juga harus di dalam ruang yang kering dan tertutup di dalam rumah. Karung fermentasi tidak boleh terpapar oleh matahari, hujan, embun dan tumpahan air. Sebaiknya karung pemeraman itu dialasi dengan atau diletakkan di atas baskom kering. Selain menghindari adanya perembesan cairan yang nanti akan membekas di dudukannya, mengalasi adonan/kasam dengan baskom itu jauh lebih bersih ketimbang diletak langsung di lantai. Hal-hal semacam ini menjadi konsern pengrajin terasi Desa Perlis keturunan Bapak/Ibu Ishak karena hal itu, katanya, akan mempengaruhi rasa dari terasi yang akan jadi.



Foto 1: Menjemur Terasi Sudah Dicetak

Bila cuaca sudah mendukung, dalam arti matahari bersinar terang, adonan yang sudah diperam (*kasam*) boleh dijemur. Tempat penjemuran (*bidai*) kembali digunakan. Caranya, *kasam* yang pulen itu dihamparkan di atas *bidai*, lalu dibiarkan terpapar matahari selama kurang lebih 8 (delapan) jam. Bila pukul 09.00 Wib pagi hari dijemur, sekitar jam 16.00 sore hari *kasam* sudah bisa diangkat karena kadar airnya sudah berkurang. Pengrajin mengatakan, berdasarkan pengalamannya, proses fermentasi juga memicu munculnya basah/lembab yang disebabkan oleh keluarnya minyak dari udang. Oleh sebab itu, ketika kadar air/lembab adonan sudah makin berkurang, adonan dipindah ke dalam lesung untuk ditumbuk kembali. Ini adalah penumbukan yang kedua; penumbukan pasca difermentasi, dan merupakan penumbukan yang terakhir. Tujuan dari penumbukan kedua ini agar adonan menjadi lebih halus dan pulen. Setelah itu barulah adonan dicetak. Pencetakan dilakukan tanpa alat melainkan hanya dengan jari kedua belah tangan: adonan dipipihkan membentuk segi empat sama sisi. Pada saat ini adonan sudah berubah menjadi terasi. Usai dicetak, terasi dijemur lagi sampai mengering. Indikasi kering ditandai oleh berubahnya warna dari yang kecoklatan menjadi lebih cerah. Selain berubahnya warna pada kulit luar, tubuh (*body*) terasi juga lebih keras. Ini sudah bisa masuk ke tahap pengemasan. Pengemasan dilakukan dengan cara memasukkan terasi ke dalam bungkus plastik-kiloan polos transparan ukuran ½ kilogram. Plastiknya dibeli dari pasar kelontong yang banyak terdapat di Kota Brandan. Lalu, setelah terasi dimasukkan ke dalam bungkus, diselipkan secarik kertas ukuran 10 x 5 centimeter dengan tulisan cetak semacam merek-dagang. Salah satunya ini: “Terasi/Belacan udang asli. Terasi cap Jempol Dusun Satu Desa Perlis Kec. Berandan Barat”.

Mencari Udang Kecepe

Udang kecepe yang menjadi bahan baku pembuatan terasi umumnya tidak dibeli atau dipasok orang lain ke pengrajin/pembuat terasi. Kecuali untuk keluarga yang tidak mungkin lagi melakukan penangkapan sendiri karena terbatasnya sumberdaya atau karena sudah berumur. Kalau terpaksa dibeli, harga udang kecepe per kilo Rp 6000,-. Pencari udang kecepe biasanya mendapat pesanan dari pengrajin untuk pengadaan sehari sebelumnya.

Umumnya udang kecepe dicari atau ditangkap sendiri oleh pengrajin dari perairan sekitar. Seperti telah disebutkan di muka, perairan sekitar Desa Perlis cukup banyak sumber udang kecepe karena pantainya masih ditutupi oleh mangrove yang baik. Udang kecepe banyak berada di sekitar mangrove, di areal genangan yang tidak terlalu dalam.

Di sanalah pengrajin terasi, biasanya berdua suami-isteri, beroperasi menangkap udang kecepe. Dengan menumpangi sampan/biduk dayung, keduanya berangkat dari rumah sekitar pukul 03.00 pagi dan pulang pukul 06.00 pagi. Alat-alat yang dibawa antara lain jaring (*sondong*) sebagai alat tangkap, *senter* sebagai alat penerangan sekaligus untuk lampu sorot guna memikat/menarik perhatian udang kecepe di dalam air.



Foto 2: Terasi dan Kemasannya



Foto 3: Sondong (Jaring Udang Kecepe)

Penangkapan udang kecepe tidak di laut-dalam tetapi hanya di pinggiran bibir pantai/sungai, memiliki kedalaman hanya sepinggang atau sedada orang dewasa. Penangkapan udang kecepe biasanya berlangsung dalam suasana sepi, gelap dan tentu saja dingin. Orang yang menangkap udang kecepe selalu laki-laki. Mereka yang menangkap udang kecepe langsung masuk ke dalam air dan terendam kira-kira setengah badan. Salah satu cirinya yang khas, penangkap udang kecepe biasanya tidak berpakaian, lepas baju lepas celana, kecuali hanya celana dalam. Alasannya tidak lain karena pakaian di badan itu akan menjadi berat saat orang yang memakainya berendam di dalam air. Lagi pula mereka

beroperasi dalam senyap; tidak ada yang melihat kecuali isteri atau pasangannya saja. Jadi tidak perlu sungkan walau hanya pakai kolor atau celana dalam. Untuk orang yang tidak biasa, pekerjaan ini sungguh tidak gampang; dan boleh jadi juga agak beresiko terserang hewan melata. Namun untuk perajin terasi yang sudah turun-temurun

mengerjakan perbuatan ini, pekerjaan yang terlihat berat bisa dikerjakan dengan mudah. Kebiasaan membuat mereka mahir dan tahu kiat-kiat tertentu menangkap udang kecepe.

Cara menggunakan jaring (*sondong*) yang dipakai para nelayan udang kecepe adalah: (1) jaring (*sondong*) yang akan dipakai dibuka dari gulungannya yang sudah disiapkan dari rumah; (2) memasang, yaitu membentang seraya menenggelamkan salah satu sisi jaring ke dalam air lalu ke dua ujung (masing-masing ada dua sudut yang dibingkai bambu) itu ditarik serentak, sehingga posisi jaring kini seperti melengkung membentuk kantung; penangkap lalu memunggungi kantong itu dengan cara seperti seorang atlet paralayang membawa lari parasutnya waktu bersiap-siap akan terbang. Pada saat itulah udang-udang kecepe terseret dan akan terciduk saat jaring diangkat dari dalam air. Dalam bahasa setempat kegiatan inilah yang dinamakan dengan *menyondong*. Setiap kali berangkat menangkap udang kecepe, penenggelaman dan pengangkatan sondong bisa dilakukan beberapa kali. Frekwensinya tergantung pada banyak-sedikitnya udang serta waktu yang tersedia. Biasanya waktu terpakai untuk menangkap udang *kecepe* sekitar 3-4 jam, atau sampai dengan penuhnya kantong tempat udang kecepe yang dibawa. Tidak ada istilah penangkapan berlebih. Penangkapan hanya secukup dan sesuai rencana sebanyak apa terasi akan dibuat. Kelebihan tangkap, dalam kepercayaan nelayan (Ismail, 2012), itu akan mendatangkan kerugian secara spiritual.

Udang kecepe ternyata memiliki musim. Pada bulan-bulan tertentu udang kecepe sangat banyak. Hasil tangkapan bisa melimpah karena udang kecepunya sangat banyak. Para pengrajin bilang, itu “sedang musim”. Artinya, udang kecepe sedang banyak populasinya di air. Bila udang kecepe sedang tidak banyak populasinya di air, itu dibilang oleh pengrajin atau nelayan pada umumnya “sedang tidak musim”. Menurut pengalaman orang setempat, musim udang kecepe terjadi pada bulan Januari sampai sekitar bulan April. Bila musim udang kecepe tiba, produksi terasi meningkat dan apabila sedang tidak musim udang kecepe, produksi terasi menurun. Dengan demikian, musim atau tidak musim udang kecepe itu berdampak pada jumlah produksi dan pendapatan dari terasi. Hal itu tentu apabila tingkat kerajinan pengrajin dianggap konstan. Kalau si pengrajin tidak rajin menangkap dan memproduksi, maka faktor musim tidak juga ada artinya. Oleh sebab itu faktor rajin atau kerajinan si pengrajin mau atau tidak membuat terasi, itu sangatlah penting.

Keluarga Pengrajin Terasi: Tak Berbeda Dengan Rerata

Seperti keluarga nelayan pada umumnya, keluarga pengrajin terasi di Desa Perlis, pun terlibat dalam kegiatan menangkap ikan. Mereka, para lelaki dewasa, pergi melaut. Wanita, para isteri dan anak-anak tinggal di rumah. Selain mengurus konsumsi dan anak-anak kecil, para perempuan mengerjakan pembuatan terasi dengan teknologi dan cara-cara sesuai dengan apa yang sudah mereka terima secara turun-temurun. Lelaki dewasa didampingi isteri menangkap udang kecepe pagi-pagi sekali, hasilnya lalu diproses menjadi terasi. Perempuan memegang peran penting di dalam proses ini, tetapi tetap

dengan melibatkan semua anggota keluarga. Anak-anak juga terlibat sambil belajar mengerjakan pekerjaan-pekerjaan ringan yang disuruh ibunya.

Rumahtangga-rumahtangga penduduk Desa Perlis umumnya berbasis keluarga inti (*nuclear-family household*). Jumlah anggotanya rata-rata 4-5 orang, dengan tingkat pendidikan mayoritas lulusan SLTP. Di masa pandemi Covid-19 dewasa ini anak-anak tidak pergi ke sekolah. Khusus anak-anak pengrajin terasi, sambil Belajar Dari Rumah mereka terlibat dalam pekerjaan memproduksi terasi. Terasi diproduksi di lingkungan rumah sendiri. Tidak ada ruang khusus yang dikatakan sebagai tempat membuat terasi. Ruang pembuatan terasi itu bercampur dengan ruang dapur, ruang keluarga, halaman dan sebagainya. Bagi orang baru, rumah pengrajin terasi tidak enak aromanya. Bagi pengrajin dan mereka yang bertetangga, aroma terasi sudah menjadi lingkungan sehari-hari.

Para pengrajin terasi di Desa Perlis sebagian besar berdiam di Dusun 1 (7 keluarga); dusun ini dijuluki “Dusun Belacan” karena mayoritas rumah tangga di sana memproduksi terasi atau belacan; 2 keluarga di Dusun 7 dan 1 keluarga di Dusun 8. Di antara mereka terdapat hubungan kekerabatan yang dekat karena, sesuai pengakuan mereka, asalnya satu yaitu dari leluhur bernama Ishak. Penulis cenderung menamai kelompok ini semacam kelompok dengan sistem ambilineal besar karena keanggotaannya berasal dari laki-laki dan juga dari perempuan. Mereka tinggal berdekatan dan semua berdomisili di Desa Perlis, tidak banyak yang pergi merantau. Hubungan-hubungan kekerabatan yang terbangun di antara mereka tidak dipandang seperti satu kesatuan sosial yang khusus. Ada kesan hubungan persaudaraan itu ditanggapi oleh mereka seperti hubungan ‘ketetanggaan’ saja, netral atau tidak emosional. Dalam istilah lain suasana sosial itu barangkali dapat disebut seperti ungkapan umum “tetangga yang sudah seperti saudara” karena kompetisi antar satuan kelompok keluarga (keturunan) dalam perebutan sumberdaya di desa itu tidak terlalu dinamis. Namun demikian identitas sebagai “keturunan pembuat terasi” sampai saat ini kuat dipegang karena hal itu ada kaitannya dengan produk, tepatnya citra produk terasi, yang dihasilkan. “Terasi buatan keturunan Pak Ishak” itu memang enak.

Dari sudut usaha ekonomi, produksi terasi dengan sarana yang sudah ada, dengan keterampilan dan pengetahuan yang sudah ada, orang bisa menghitung untung dari membuat terasi adalah sebesar 100%. Dengan modal Rp 500.000,- (bila keluarga ini tidak memiliki tenaga untuk mencari udang kecepe) bisa membeli udang kecepe basah sebanyak 80 kg dan 10 bungkus garam [80 kg x Rp 6.000 = Rp 480.000; 10 bungkus garam x Rp 2.000,- = Rp 20.000; total adalah Rp 480.000 + Rp 20.000 = Rp 500.000,-]. Dengan bahan sebanyak ini bisa diperoleh terasi ± 17 – 18 kilogram dengan harga rata-rata per kilogramnya sebesar Rp 30.000,-. Bila semuanya laku terjual, maka pengrajin terasi akan memperoleh uang sebesar antara Rp 510.000 – 540.000,-. Tapi menjual terasi sebanyak 17-18 kilogram bukanlah perkara mudah kalau jaringan pemasarannya tidak benar-benar luas. Tidak cukup hanya mengandalkan konsumen di desa. Penjualan harus diekspansi ke luar, bila perlu ke mancanegara. Tetapi itu tidak mudah, sehingga pertumbuhan

penjualan relatif stabil. Akibatnya, dari penghasilan terasi untuk menafkahi keluarga cenderung tidak mencukupi. Perlu ada penghasilan lain supaya ekonomi rumahtangga lebih kuat.

Oleh sebab itu semua pengrajin terasi, kecuali yang sudah lanjut usia, seluruhnya terlibat dalam kegiatan mencari ikan sebagai Anak Buah Kapal (ABK) yang mendapat penghasilan berdasarkan sistem pembagian yang dinamakan *panggu*. *Panggu* itu ialah bagian; atau besar bagian yang didapat oleh para pihak yang berhak mendapat bagian dari jumlah ikan hasil tangkapan. Satu kapal ikan biasanya diawaki oleh 9-10 orang. Satu orang di antaranya berstatus *Tekong*, yaitu nahoda sekaligus mengatur arah perjalanan kapal dan teknik penangkapan ikan. Di luar awak kapal ada pemilik kapal dan pemilik alat tangkap ikan. Dia juga pihak yang menyediakan bahan bakar. Dengan demikian pihak yang mendapat bagian adalah: ABK (9 orang) masing-masing 1 panggu, Tekong (1 orang) mendapat 1,5 panggu, dan pemilik kapal (toke) mendapat bagian 2,5 panggu. Totalnya adalah 13 panggu. Kalau hasil penjualan ikan adalah sebanyak Rp 1.000.000, maka cara membaginya sebagai berikut: $1.000.000/13 = 76.923$; untuk masing-masing ABK $1 \times 76.923 = \text{Rp } 76.923$; untuk Tekong $1,5 \times 76.923 = \text{Rp } 115.384$; dan untuk toke (pemilik alat) $2,5 \times 76.923 = \text{Rp } 192.307,-$ Inilah gambaran penghasilan seorang nelayan per hari. Bisa sesekali mendapat hasil besar dan bisa juga tidak mendapat hasil sama sekali.



Foto ...: Rumah Panggung & sampah

Jumlah penduduk Desa Perlis dewasa ini sebanyak 4.830 jiwa, tersebar di 9 (sembilan) dusun, dengan wilayah seluas 6,1 kilometer persegi. Perlis ini merupakan desa paling padat dan paling banyak penduduknya se-Kecamatan Brandan Barat, yaitu 792/km². Dari jumlah penduduk sebesar itu, jumlah laki-laki ada sebanyak 2.552 dan perempuan sebanyak 2.278 jiwa; terkelompok dalam 599 keluarga. Keluarga-keluarga ini tergolong Pra KS 94, KS I 150, KS II 198, KS III 119 dan KS III Plus [38 keluarga](#). Menurut [BKKBN](#), Pra KS ialah keluarga yang tidak memenuhi satu dari 6 (enam) indikator Keluarga Sejahtera 1 (KS I) atau indikator “kebutuhan dasar keluarga”. Di Desa Perlis

jumlahnya 94. Sementara untuk keluarga KS I, yaitu keluarga yang mampu memenuhi 6 (enam) indikator tahapan KS I, tetapi tidak memenuhi salah satu dari 8 (delapan) indikator Keluarga Sejahtera II atau indikator “kebutuhan psikologis” keluarga.

4. Kesimpulan

Dari hasil dan pembahasan di atas tampak bahwa aktifitas ekonomi membuat terasi sebagai komoditi, yang sampai saat ini hanya ditekuni oleh satu kelompok keturunan ambilineal keluarga alamarhum Bapak/Ibu Ishak, tidak lain karena minat orang lain untuk menjadi produsen terasi tidak muncul. Peralpnya tidak lain karena secara ekonomi kurang menguntungkan, padahal proses pengerjaannya cukup 'keras' dan juga aroma yang ditimbulkannya mengganggu kenyamanan.

Bagi pengrajin terasi saat ini, usaha terasi itu sesungguhnya bukan menjadi sumber pendapatan utama. Pendapatan utama mereka masih dari menangkap ikan; kecuali untuk pengrajin yang sudah tidak mampu melaut. Bagi golongan 'lansia' ini penghasilan dari membuat terasi menjadi andalan utama. Bertahannya usaha ekonomi membuat terasi, walaupun hasilnya tidak terlalu menjanjikan, namun usaha ini bagi pelakunya dianggap memiliki nilai yang bersifat historis; menyangkut identitas keluarga yang sedari dulu sudah dikenal memiliki kemampuan membuat terasi yang lezat dan jujur dengan bahan. Dan kualitas itu benar-benar dipertahankan oleh segenap pengrajin dengan menjaga kualitas bahan baku, melalui penyortiran, keaslian bahan, menjaga kebersihan, sekalipun terancam kerugian. Menjaga nama baik *branding* sebagai bagian dari *symbolic capital* dan *social capital*.

Ucapan Terimakasih:

Penulis mengucapkan terima kasih kepada AAI Pengda Riau, SKK Migas Sumbagut dan PT Pertamina EP Pangkalan Susu yang telah mendukung pendanaan penelitian dan bimbingan selama penelitian dan penulisan artikel ini.

References

Buku

- Birx, J. H., ed. (2006) Encyclopedia of Anthropology. Thosan Oaks, London, New Delhi.
- Dahuri R., Rais, J., Ginting, S.P. & Sitepu, M.J., (2004) Pengelolaan Sumberdaya Wilayah Pesisir dan Lautan Secara Terpadu. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hadi, W.P., Sari, F.P., Sugiarto, A., Mawaddah, W., Arifin, S., (2019) Terasi Madura: Kajian Etnosains Dalam Pembelajaran Ipa Untuk Menumbuhkan Nilai Kearifan Lokal Dan Karakter Siswa. QUANTUM: Jurnal Inovasi Pendidikan Sains, Vol. 10, No.1, 2019, 45-55. <https://ppjp.ulm.ac.id/journal/index.php/quantum/article/view/5877>
- Hefner, Robert W.,ed., (2000) Budaya Pasar: Masyarakat dan Moralitas dalam Kapitalisme Asia Baru. Jakarta: LP3ES
- Ingold, Tim., (1994) Companion Encyclopedia of Anthropology: Humanity, Culture and Social Life. London: Routledge.
- Isamil, Arifuddin., (2012), Agama Nelayan: Pergumulan Islam dengan Budaya Lokal. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

- Juwono, P.S.H., (1998) Ketika Nelayan Harus Sandar Dayung: Studi Nelayan Miskin di Desa Kirdowono. Jakarta: Konphalindo.
- Li, Tania M., (2002) "Keterpinggiran, Kekuasaan, dan Produksi: Analisis Terhadap Transformasi Daerah Pedalaman, dalam Tania Muray Li, penyunting, Proses Transformasi Daerah Pedalaman di Indonesia. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Li, Tania M., (2020) Kisah Dari Kebun Terakhir: Hubungan Kapitalis di Wilayah Adat. Yogyakarta: Margin Kiri.
- Marbun, L., & Krishnayanti, I.N., ed. (2002) Masyarakat Pinggiran Yang Kian terlupakan. Medan, Jakarta: Jala dan Kophalindo.
- Mulyanto, Dede., (2012) Geneologi Kapitalisme: Antropologi dan Ekonomi Politik Pranata Eksploitasi Kapitalistik. Yogyakarta: Resist Book.
- Sen, Amartya.,(2016) Kekerasan dan Identitas. Tangerang Selatan: Marjin Kiri.
- Zuska, Fikarwin., (1996) Reduplikasi dan Koalisi Intrnal Rumah Tangga: Proses Adaptasi Terhadap Perubahan Sistem Produksi dan Pasarisasi di Desa Penengahan Krui Lampung Barat. Tesis S2 Antropologi, Program Pascasarjana Universitas Indonesia, Jakarta.
- Zuska, Fikarwin., (2000) "Kebun Agroforest Damar (Repong): Kejadian dan Kontribusinya Pada Rumahtangga", dalam M. Arif Nasution, dkk., ed., Dinamika dan Problema Masyarakat, hal.: 13-30
- Zuska, Fikarwin., (2008) Relasi Kuasa Antar Pelaku Dalam Kehidupan Sehari-hari: Studi Kasus di Kancah Pengelolaan Sampah Kota. Medan: FISIP USU Press.

Jurnal

- Abdullah, I. (1999), Dari Bounded System ke Boderless Society: Krisi Metode Antropologi dalam Memahami Masyarakat Masa Kini. Antropologi Indonesia vol. XXIII No. 60 1999, hal., 11-18.
- Ketaren, B., (2021) Gastro Asesoria: Panduan Makanan, Non Makanan, Penataan dan Table Manner. Jakarta: AGASI.
- Maflahah, Iffan., (2013) Kajian Petensi Usaha Pembuatan Terasi Udang Studi Kasus Desa Bantelan, Kecamatan Batu Putih, Kabupaten Sumenep. Agrotek Volume7, No.2 Agustus 2013.
- Rahmadi, M.T., Suciiani, A., Auliani, A., (2020), Analisis Perubahan Luasan Hutan Mangrove Menggunakan Citra Landsat 8 OLI di Desa Lubuk Kertang Langkat. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/MKG/article/view/24197>
- Sumardianto, Wijayanti, I., Swastawati, F., (2019) Karakteristik Fisikokimia Dan Mikrobiologi Terasi Udang Rebon Dengan Variasi Konsentrasi Gula Merah. JPHPI 2019, Volume 22 Nomor 2 <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/issue/view/2473>

Tanjung, S., Sinaga, R., (2019) Masyarakat Sungai Babalan: Sejarah Sosial Desa Perlis, Pangkalan Brandan (1940-2004) JASMERAH: Journal of Education and Historical Studies Vol. 1, No. 2, 2019 <http://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jasmerah>

Website

Adrian, Kevin., (2020), Jenis Zat Aditif pada Makanan, Kegunaan dan Efek Sampingnya, <https://www.alodokter.com/memahami-zat-aditif-pada-makanan-kegunaan-serta-efek-sampingnya>

Ord, Jon., (2012) John Dewey and Experiential Learning: Developing the theory of youth work. https://www.researchgate.net/profile/Jon-Ord-2/publication/270338098_John_Dewey_and_Experiential_Learning_Developing_the_theory_of_youth_work/links/54a7c6010cf267bdb90a3779/John-Dewey-and-Experiential-Learning-Developing-the-theory-of-youth-work.pdf

<https://id.wikipedia.org/wiki/Udang>

<https://langkatkab.bps.go.id/publication/2020/09/28/c497383b38b56d1fc488b3ed/kecamatan-brandan-barat-dalam-angka-2020.html>

<https://langkatkab.bps.go.id/publication/download.html?nrbfvefe=YmVmZDhIOGZIYThmZmM0ZGFmM2U0MzU0&xzmn=aHR0cHM6Ly9sYW5na2F0a2FiLmJwcy5nby5pZC9wdWJsaWNhdGlvbi8yMDIxLzA5LzI0L2JlZmQ4ZThmZWE4ZmZiNGRhZjNlNDM1NC9rZWVhbWF0YW4tYnJhbmdRb3R1eXJhdC1kYWxhbS1hbmdrYS0yMDIxLmh0bWw%3D&twoadfnofearfeauf=MjAyMS0xMi0yMSAyMTo1Nzo1MQ%3D%3D>

<http://aplikasi.bkkbn.go.id/mdk/BatasanMDK.aspx>

<https://harga.web.id/harga-terasi-1-kg-udang-ikan-rebon.info>

<https://www.metro-online.co/2019/12/terasi-produksi-pulau-kampai-langkat.html>