

INDUSTRI KUE TRADISIONAL KHAS MELAYU DI KAWASAN SEBERANG KOTA JAMBI 1984 – 2016

*Isnawati, **Siti Heidi Karmela
Program Studi Pendidikan Sejarah FKIP Unbari

Abstract

This research is a historical research with the theme of economic history with the main problem is the development of the traditional Malay cake industry that is traditionally inhabited by Jambi residents in the Seberang Region of Jambi City from 1984 to 2016. The purpose of this thesis is to explain the emergence and development of the traditional cake industry in Seberang area of Jambi City which eventually became the center of traditional Malay cake production. Another goal is to describe the contribution, role, and influence of the traditional pastry culinary industry on the economic life of the population and other local economic sectors in the Seberang Region of Jambi City. Some theories used are Schumpeter's theory of the role of entrepreneurs who are also innovators in creating economic growth. For the research method is the historical method, through several stages, namely heuristics (the personal archive of cake makers, interviews, and other written sources), criticism, interpretation and writing. The findings in the field show that the business of making traditional cakes in the Seberang area of Jambi City has been developing from time to time although it is still on a home industry scale, this is indicated by the continued increase in the number of traditional cake makers in Danau Teluk and Pelayangan Districts, as well as the expanding marketing area. traditional cake products to the regional level. In addition it is known that this type of traditional pastry business is in the form of a private business and there is also a joint / group business.

Keywords: Home Industry, Traditional Cakes, Across the City of Jambi

Abstrak

Penelitian ini merupakan penelitian sejarah yang bertemakan sejarah ekonomi dengan permasalahan pokoknya adalah perkembangan industri kue tradisional khas Melayu Jambi yang ditekuni penduduk di Kawasan Seberang Kota Jambi sejak tahun 1984 hingga tahun 2016. Adapun Tujuan dari penulisan skripsi ini untuk menjelaskan kemunculan dan perkembangan industri kue tradisional di Kawasan Seberang Kota Jambi yang pada akhirnya menjadi sentra produksi kue tradisional khas Melayu Jambi. Tujuan lainnya yaitu menggambarkan kontribusi, peranan, dan pengaruh industri kuliner kue tradisional terhadap kehidupan ekonomi penduduk dan sektor ekonomi lokal lainnya di Kawasan Seberang Kota Jambi. Beberapa teori yang digunakan adalah teori Schumpeter tentang peranan pengusaha yang juga menjadi inovator di dalam menciptakan pertumbuhan ekonomi. Untuk metode penelitiannya adalah metode sejarah, melalui beberapa tahapan yaitu heuristik (arsip pribadi pembuat kue, wawancara, dan sumber tertulis lainnya), kritik, interpretasi dan penulisan. Hasil temuan di lapangan menunjukkan bahwa usaha pembuatan kue tradisional di Kawasan Seberang Kota Jambi mengalami perkembangan dari waktu ke waktu meskipun masih berskala industri rumah tangga, hal ini ditandai dengan terus bertambahnya jumlah pembuat kue tradisional di Kecamatan Danau Teluk dan Pelayangan, serta makin luasnya daerah pemasaran produk kue tradisional hingga ke tingkat regional. Selain itu diketahui bahwa jenis usaha kue tradisional ini ada yang berbentuk usaha pribadi dan ada juga yang berbentuk usaha bersama/kelompok.

Kata Kunci: Industri Rumah Tangga, Kue Tradisional, Seberang Kota Jambi

A. PENDAHULUAN

Industri kuliner yang berhubungan erat dengan makanan sering dijadikan penanda atau penciri dari suatu daerah karena tidak ditemui di daerah lain, biasanya kuliner tersebut lebih kepada makanan tradisional. Sehingga dapat dikatakan juga makanan tradisional adalah factor pendukung terkenalnya suatu daerah yang menjadi ciri khas sesuai dengan kondisi alam dan masyarakatnya.

Makanan tradisional adalah makanan dan minuman termasuk jajanan (kue) serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah berkembang di daerah tertentu, biasanya diolah dari resep yang sudah dikenal masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang memiliki cita rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat.

Salah satu daerah yang kaya dengan ragam kuliner tradisional adalah di Jambi, khususnya di Kawasan Seberang Kota Jambi (Danau Teluk dan Pelayangan) yang telah lama menjadi sentra awal produksi kue tradisional khas Melayu Jambi baik kue kering dan kue basah sebagai makanan ringan atau disebut jajanan pasar dengan rasanya yang enak, sehat, lezat, dan bercita rasa tinggi dengan harga yang terjangkau.

Industri kue tradisional di Kawasan Seberang Kota Jambi ini memang masih berskala industri rumah tangga saja, namun begitu penduduk yang menjadi produsen/pembuat/penghasil kue tradisional di sana menjadikan usaha ini sebagai salah satu mata pencaharian penting dengan prospek tinggi. Hal ini dikarenakan kue tradisional tersebut tidak hanya ditujukan untuk pemenuhan konsumsi sehari-hari, melainkan juga untuk dijadikan bisnis kuliner yang bisa mendatangkan keuntungan secara ekonomis.

Ketekunan masyarakat di kawasan Seberang Kota Jambi dalam mengolah dan

memproduksi berbagai macam kue tradisional telah membuktikan bahwa industri kue tradisional baik itu berskala rumah tangga sekalipun, cenderung dapat lebih bertahan pada situasi dan kondisi apapun jika dibandingkan dengan industri lain yang berskala menengah hingga industri besar. Hal ini terbukti dari telah lama ada penduduk di sana yang berprofesi sebagai pembuat kue tradisional sejak tahun 1984 dan terus bertambah jumlahnya hingga tahun 2016. Mereka telah berhasil merubah dan memanfaatkan fungsi makanan tradisional yang semula adalah produk budaya menjadi fungsi ekonomis dengan ikut terlibat dalam industri kuliner yang terus berkembang.

Industri kuliner bahkan semakin terus memperlihatkan eksistensinya, terutama setelah pemerintah pusat melalui Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif sejak tahun 2016 telah mengidentifikasi kuliner sebagai salah satu dari 15 subsektor industri kreatif yang saat ini sedang gencar-gencarnya didorong sebagai salah satu sektor untuk menumbuhkan perekonomian daerah. Oleh karenanya makin terbuka besar peluang usaha bagi masyarakat di Kawasan Seberang Kota Jambi yang bergerak dalam usaha makanan tradisional.

B. METODE

Penelitian ini menggunakan metode yang terdiri dari heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi (Kuntowijoyo, 1995:95). Pada langkah pertama, peneliti telah mencari dan mengumpulkan sumber-sumber baik primer maupun sekunder yang berhubungan dengan tema yang diangkat. Adapun sumber primer yang digunakan yaitu UU atau Peraturan Pemerintah berupa kebijakan tentang pelestarian dan pengenalan makanan tradisional dalam rangka mendukung sektor pariwisata dan arsip pribadi pembuat kue berupa S-PIRT (sertifikat perizinan industri rumah tangga) dari Dinas Perindustrian

Perdagangan Kota Jambi dan Sertifikat Halal yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kota Jambi. Selain itu juga ada sumber lisan berupa wawancara langsung dengan pelaku usaha makanan tradisional di kawasan seberang kota Jambi mulai dari produsennya (pembuat dan pemilik usaha), anggota keluarga, pekerja, konsumen / pembeli, agen, distributor, dan masyarakat setempat termasuk pegawai di Kantor Kecamatan Danau Teluk dan Pelayangan. Untuk sumber sekundernya berupa kajian literatur tertulis berupa jurnal, skripsi, buku yang didapat melalui studi kepustakaan dan pencarian di internet.

Langkah selanjutnya adalah kritik, merupakan pengujian terhadap sumber-sumber yang telah ditemukan, bertujuan untuk menyeleksi sumber tersebut menjadi fakta. Dalam tahapan ini peneliti melakukan dua bentuk kritik, yaitu kritik intern dan ekstern. Dalam kritik intern, peneliti telah melakukan pengumpulan semua sumber, kemudian dibaca sehingga bisa dilakukan pengujian terhadap isi atau kandungan dari sumber itu sendiri. Tahap ekstern, peneliti melakukan pengujian terhadap asli, otentik, turunan, palsu serta relevan tidaknya sumber dengan judul penelitian yang akan dilakukan.

Langkah ketiga adalah interpretasi, yaitu penafsiran terhadap fakta. Pada langkah ini peneliti telah mencari keterkaitan antar berbagai fakta yang ditemukan diberbagai sumber, baik primer maupun sekunder dan semua fakta sejarah dikonstruksi menjadi sebuah rangkaian fakta sejarah yang harus dicari koherensinya dan sebab akibatnya untuk kemudian ditafsirkan. Penafsiran ini dilakukan setelah peneliti membaca dan menganalisis sumber-sumber, kemudian melakukan analisis hasil dari penafsirannya berdasarkan pokok bahasan.

Langkah terakhir yaitu historiografi, merupakan rekonstruksi masa lampau

berdasarkan fakta yang telah ditafsirkan dalam bentuk tulisan sesuai dengan penulisan sejarah yang benar. Pada langkah ini, peneliti akan menyajikan sebuah tulisan sejarah yang berjudul “Industri Kue Tradisional Khas Melayu di Kawasan Seberang Kota Jambi 1984-2016” dengan benar sesuai tata bahasa buku. Penulisan sejarah atau historiografi dirangkai dan disajikan dalam sistematika penulisan yang logis dan kronologis.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Kuliner Tradisional

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 Dwi Setyorini, *et.al*, 2018:58). Kata kuliner berasal dari bahasa Inggris, “*Cullinary*” lebih banyak diasosiasikan dengan tukang masak yang bertanggungjawab menyiapkan masakan agar terlihat lebih menarik dan lezat (Yuyun Alansyah, 2008:1). Adapun fase pertumbuhan kuliner di Indonesia terdiri atas : *Fase pertama*, disebut *original food* dimasa kerajaan besar di Nusantara sebelum kedatangan penjajah. Jenis hidangan yang populer diwarnai oleh ciri makanan yang dikukus, dibungkus daun pisang, serta bahan baku utamanya adalah beras dan umbi-umbian. *Fase kedua*, disebut *multicultural food* dimana hidangan sudah dipengaruhi oleh seni memasak para pendatang terutama Belanda, China, Arab. Di beberapa pusat kota besar beredar jenis hidangan akulturasi yang merupakan campuran. Hidangan lokal dengan Belanda semacam bistik, sosis, bergedel atau risole. Sementara perpaduan antara budaya setempat dengan China menghasilkan siomay atau bakwan, sedangkan pengaruh Arab banyak terasa di perkampungan muslim seperti hidangan semacam gulai. *Fase ketiga*, adalah kuliner kontemporer yang banyak dipengaruhi oleh

industri makanan yang mengarah pada instan (*fast food*). Seni kuliner ini dikuasai oleh industri besar yang menyuplai makanan berupa gaya hidup instan, demikian juga dengan restoran besar multinasional mempengaruhi cara hidangan dan makan.

Ruang lingkup kuliner tidak hanya menyangkut seni memasak, tapi juga sebuah bisnis yang memerlukan manajerial agar bisa bertahan dan berkembang dari waktu ke waktu. Kuliner bisa terdiri dari cara memasak, cara menyaji, dan cara makan. Oleh karena kuliner bisa dihasilkan dari satu daerah atau lokalitas tertentu, maka dikenal istilah kuliner lokal 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.

Sementara makanan tradisional adalah makanan yang bisa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu dengan cita rasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Dalam pembuatan makanan tradisional peranan budaya sangat penting yaitu berupa keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi, dan selera. Makin tinggi budaya suatu komunitas, makin luas variasi bentuk dan makin kompleks cara pembuatannya serta makin rumit cara penyajiannya (Didin Syarifuddin, *et.al.* 2018:58). Menurut Soekarto, daya tarik makanan seperti rasa, warna, bentuk, dan tekstur memegang peranan penting dalam menilai makanan siap hidang (Soekarto. 1990).

Kue adalah kudapan atau makanan ringan yang bukan makanan utama, biasanya bercita rasa manis, gurih, dan asin. Kue sering diartikan sebagai makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung baik tepung beras, tepung sagu, tapioka, ataupun terigu. Kata “kue” berasal dari kata serapan dari Bahasa Hokkian (*koe*). Kue tradisional adalah 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 (Risqi Auliana. 2005:4).

Teknik pengolahan kue tradisional berdasarkan karakteristik atau khasnya dikelompokkan menjadi :

- a. Kue tradisional yang direbus.
Mempunyai ciri berair, tekstur lunak, mudah basi, permukaan licin, warnanya lebih kuat dibandingkan ketika mentah, jika kue tradisional berbahan dasar dari tepung maka akan saling lengket
- b. Kue tradisional yang dikukus.
Mempunyai ciri berair, tekstur lunak, mudah basi terutama yang menggunakan santan, sering dibungkus daun, lebih tahan lama jika dibandingkan dengan yang direbus.
- c. Kue tradisional yang digoreng.
Mempunyai ciri berlemak, tekstur ada yang lunak dan ada yang keras, lebih enak disajikan dalam keadaan panas, tidak mudah basi jika dibandingkan dengan kue yang direbus atau dikukus.
- d. Kue tradisional yang dipanggang.
Mempunyai ciri tidak berair, tidak mudah basi, ada yang bertekstur keras dan lunak.

2. Kehidupan Masyarakat Seberang Kota Jambi

Kawasan Seberang Kota Jambi atau yang dikenal dengan istilah Sekoja secara administratif pemerintahan merupakan bagian dari Kota Jambi. Di kawasan tersebut saat ini terdiri dari dua kecamatan yaitu Kecamatan Danau Teluk dan Kecamatan Pelayangan. Sebelum kemerdekaan, kedua kecamatan ini masih menyatu dan baru pada tahun 1967 terpisah menjadi kecamatan sendiri dengan nama yang sama dan dipimpin oleh seorang camat (Rader Jufri, 2014).

Kecamatan Danau Teluk terdiri dari lima kelurahan yang juga mempunyai sejarah tersendiri, yaitu Kelurahan Olak Kemang, Kelurahan Tanjung Pasir, Kelurahan Pasir Panjang, Kelurahan Ulu Gedong, dan Kelurahan Tanjung Raden. Sementara itu Kecamatan Pelayangan terdiri dari enam kelurahan yaitu Kampung Tengah, Jelmu, Mudung Laut, Arab Melayu, Takhtu Yaman, Tanjung Johor (Bappeda, 2007).

Di beberapa kelurahan inilah diyakini telah lama ada beberapa warga keturunan yang tinggal dan menetap dengan membentuk komunitasnya masing-masing akibat kegiatan pelayaran dan perdagangan dimasa kuno.

Kawasan Seberang Kota Jambi dikenal sebagai daerah *enclave* pusat konsentrasi penduduk Melayu Jambi dengan ras yang tergolong ras Melayu (Depdiknas, 1977:15). Namun tidak hanya penduduk melayu saja yang tinggal dan menetap di sana, telah lama ada penduduk pendatang yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia seperti Jawa, Banjar, Minangkabau, Bugis, Palembang. Bahkan berdasarkan nama beberapa kelurahan yang ada, mencerminkan asal pendatang yang berasal dari luar Indonesia dan menjadi warga keturunan seperti Arab (di Kampung Arab Melayu), Yaman/India (di Kampung Tahtul Yaman). Perkawinan campuran juga terjadi di antara sesama penduduk pendatang misalnya perkawinan antara pedagang Arab dengan perempuan Cina yang memeluk Islam di Kampung Tengah (Kompas, 2007).

Penduduk di Kawasan Seberang Kota Jambi juga ada yang memiliki gelar bangsawan, yang diyakini merupakan pengaruh budaya Jawa. Berdasarkan historisnya, kelompok bangsawan Jambi tersebut terbagi atas suku *keraton*, suku *perban*, suku *raja empat puluh*, dan suku *kemas* (A.M. Nasruddin, 1990:103-104).

Masing-masing bangsawan memiliki gelar sesuai dengan tingkat kedekatannya dengan Sultan Jambi, mulai dari gelar *raden* dan *kemas* (untuk laki-laki) serta *ratu mas*, *tumas*, dan *nyimas* (untuk perempuan). Semua kelompok bangsawan ini dimasa lalu memiliki posisi tinggi dan hak-hak istimewa baik hak politik dan hak ekonomi yang berbeda dengan rakyat biasa. Namun setelah kemerdekaan, kedudukan mereka dianggap sama dengan masyarakat seberang pada umumnya dan gelar yang masih dipakai hanya digunakan sebagai simbol budaya saja untuk menghormati keturunan mereka.

Kehidupan sosial penduduk di Kawasan Seberang Kota Jambi hampir sama dengan penduduk lain di Jambi, mereka hidup dalam keharmonisan. Keberagaman etnis menyebabkan penduduk di Kawasan Seberang Kota Jambi termasuk penduduk yang heterogen, namun mereka tetap harmonis contohnya gotong royong dan acara keagamaan (tahlilan, yasinan, pengajian) yang dilakukan bersana yang menunjukkan adanya jiwa toleransi dan tolong menolong seperti dalam acara pernikahan dan selamatan.

Interaksi sosial yang terbentuk di Kawasan Seberang Kota Jambi menjadi pendukung terjadinya aktivitas-aktivitas sosial dalam kehidupan mereka yang dinamis, baik itu yang menyangkut hubungan antar perorangan, antar kelompok, atau antar individu dengan kelompok. Interaksi sosial adalah dasar dari proses sosial yang terjadi akibat adanya hubungan-hubungan sosial yang dinamis (Soejono Soekamto, 2003). Interaksi tersebut terlihat dari kedekatan penduduk Seberang Kota Jambi dalam kehidupan sehari-hari, apalagi tempat tinggal mereka termasuk perkampungan yang padat, rumah (ket: dominan berbentuk rumah panggung) yang tanpa jarak sehingga tejalin kontak sosial yang yang berdasarkan kekeluargaan.

Menyusuri kawasan Seberang Kota Jambi akan mudah didapati warga keturunan China dan Arab, namun sehari-harinya mereka telah berdialek Melayu. Adapun budaya China diwarisi masyarakat setempat lewat tradisi bertani. Pada masa lalu, banyak petani China datang untuk mengolah tanah milik orang Melayu. Selain budaya China, pengaruh Arab yang kuat menjadikan kawasan itu tumbuh sebagai kota santri. Selama masa itu, anak-anak di didik agama secara kuat, mereka berbaur dengan masyarakat Melayu dan pendatang asal China (Irma, Kompas:2017). Hingga kini pun suasana Islam sangat kental di sana, terbukti dengan banyaknya masjid, madrasah, dan pondok pesantren.

Mengenai ciri dari dari pemukiman penduduknya, dimana pemukiman atau rumah-rumah dibangun memanjang atau berderet mengikuti pola aliran sungai dan hampir tanpa jarak membentuk kampung-kampung. Setiap kampung terdiri atas satu atau beberapa baris rumah yang terletak di tepi jalan, di sekitarnya terdapat sawah, ladang, kebun, serta hutan yang hampir mengelilingi kampung. Pola pemukiman seperti ini merupakan refleksi antara lingkungan alam, tingkat teknologi, dan institusi yang berlaku dalam satu komunitas untuk mengatur alam tersebut (J.R. Pearson, 1972:128).

Kawasan Seberang Kota Jambi dapat dikatakan merupakan kawasan maritim karena letaknya yang berhadapan langsung dengan Sungai Batanghari, oleh karenanya aktivitas ekonomi yang mereka lakukan sejak lama adalah dengan memanfaatkan keberadaan Sungai Batanghari. Salah satunya adalah sektor perikanan dengan menangkap berbagai jenis hewan yang hidup di Sungai Batanghari seperti berbagai jenis ikan, udang, dan belut dengan menggunakan peralatan sederhana antara lain perahu, jala, tangkul,

serampang, *lukah* belut, dan *lukah* ikan. Semua jenis hewan sungai ini ada yang digunakan untuk dikonsumsi sendiri, dijual, bahkan ada yang mengolahnya menjadi bahan baku pembuatan berbagai makanan ringan seperti pempek sambal dan kerupuk ataupun untuk makanan sebagai lauk pauk seperti tempoyak, tepek ikan, sambal lingkung, dan nugget (Wawancara Sopiah dan Eliza, 2019). Beberapa jenis ikan untuk dikonsumsi dan dijadikan bahan baku makanan yang ada di Sungai Batanghari antara lain lambak, kelemak, baung, gabus, bujuk, betok, tembakang, sepat, teri, seluang, lais, dan patin, sedangkan jenis belut seperti belut tulang (Dinas Perikanan Jambi. 1999:74).

Sungai Batanghari juga dimanfaatkan sebagian penduduk di Seberang Kota Jambi untuk mendukung sektor transportasi sungai, seperti *ketek* yang juga menjadi mata pencaharian mereka. *Ketek* bahkan merupakan transportasi sungai utama masa lalu hingga kini dan menjadi sarana bagi siapa saja yang datang dari Seberang Kota Jambi menuju Jambi kota/Ibukota begitu juga sebaliknya.

Di masa kini penduduk Seberang Kota Jambi juga menjadikan Sungai Batanghari sebagai sarana penting dalam sektor pariwisata lokal, adapun sebaran daya tarik wisata di tepi Sungai Batanghari yang dapat menarik daya tarik wisata sejarah dan budaya antara lain kampung batik, kampung santri, dan bangunan bersejarah seperti Rumah Batu Olak Kemang, pesantren, dan makam Pangeran Wirokusumo. Namun wisata dengan menyusuri sungai dengan menggunakan *river cruise* masih belum digarap dengan serius untuk dimanfaatkan sebagai daya tarik wisata dan memiliki nilai jual yang cukup tinggi.

Mata pencaharian lain yang ditekuni penduduk Seberang Kota Jambi adalah

pembuatan kerajinan, yang telah turun temurun adalah batik. Tidak hanya menjadi produk budaya, batik juga menjadi produk ekonomi yang mendatangkan keuntungan. Ditekuninya aktivitas membatik menandakan bahwa batik telah menjadi sumber penghasilan, baik itu secara sambilan maupun sebagai mata pencaharian pokok (Siti Heidi Karmela. 2011:74). Tidak hanya batik, produk kerajinan lain yang juga menjadi warisan budaya yang dibuat penduduk Seberang Kota Jambi adalah sulam benang emas dan tenun ikat/songket. Kerajinan lain yang dihasilkan penduduk Seberang Kota Jambi adalah dimulai sejak tahun 1980 an hingga saat ini adalah kerajinan tekstil, logam/pandai besi, bordir, manik-manik, dan kerajinan tali kur (Siti Heidi Karmela. 2018:3). Dan saat ini yang sedang dikembangkan adalah wisata kuliner khas masyarakat sebrang kota Jambi.

3. Warisan Ragam Kue Tradisional

Kuliner lokal sebenarnya merupakan bagian dari budaya setempat suatu daerah biasanya terdiri dari berbagai ragam jenis makanan mulai dari makanan pendamping nasi (lauk) hingga makanan ringan seperti kue atau yang biasa disebut jajanan pasar.

Kuliner lokal awalnya berperan sebagai produk budaya yang disajikan di berbagai ritual maupun upacara adat, dimana dalam pengolahan dan pembuatannya diturunkan dari generasi ke generasi secara terus menerus. Namun produk budaya berupa makanan tradisional tersebut ternyata telah berubah fungsi menjadi produk ekonomi, manakala masyarakat pendukungnya berinisiatif untuk menjual dan memasarkannya sehingga menghasilkan keuntungan secara ekonomis. Hal ini menandakan bahwa saat ini ruang lingkup kuliner tidak hanya menyangkut seni memasak, tapi juga sebuah bisnis yang

memerlukan manajerial agar bisa bertahan dan berkembang dari waktu ke waktu.

Hal ini juga terjadi di Kawasan Seberang Kota Jambi yaitu di Kecamatan Danau Teluk dan Kecamatan Pelayangan yang tetap 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.

Hampir sama dengan kue-kue tradisional di daerah lainnya, kue tradisional khas Melayu Jambi di Kawasan Seberang Kota Jambi dapat dibagi menjadi dua jenis, yaitu berdasarkan kadar airnya dan karakteristik teknik pengolahannya. Jika berdasarkan kadar airnya, maka kue tradisional pada umumnya terbagi atas kue kering dan kue basah, sedangkan berdasarkan karakteristik pengolahannya kue tradisional dapat dimasak dengan cara dikukus, direbus, digoreng, dan dibakar/dipanggang/di oven. Agar lebih jelas dapat lihat tabel di bawah ini:

Tabel 1.
Kue Basah Tradisional Khas Melayu Jambi
di Kawasan Seberang Kota Jambi
1984 – 2016

NO	NAMA KUE BASAH		
1	Maksuba	22	Bolu Kojo / Kemojo
2	Engkak Ketan	23	Pais Pisang
3	Lapis Susu	24	Ketan Serundeng
4	Lapis Legit	25	Ketan Serikaya
5	Lapis Nanas	26	Kue Talam
6	Putri Kandis	27	Kue Jalo / Roti Jalo
7	Putri Tonton	28	Lemang
8	Padamaran / Kue Kapal	29	Lumpang
9	Muso	30	Sarang Semut
10	Putu Ayu	31	Nagasari
11	Putu Mayang	32	Semer Mendem
12	Ketan Serikaya	33	Wajik
13	Ketan Kunyit	34	Klepon
14	Sumping Tanah	35	Gomak / Roti Goreng
15	Jando Braes	36	Onde-Onde

16	Caro Lemak / Gandus	37	Martabak Kuah Kari
17	Ipuk – Ipuk / Kubang Boyo	38	Cenil
18	Jodoh Suri	39	Risoles
19	Apam	40	Lemper
20	Lempeng Gedok / Dada Rasap	41	Naem Ubi
21	Kue Pare		

Sumber : wawancara pembuat kue tradisional

Jika dilihat dari nama-nama kue tradisional khas Melayu Jambi tersebut maka terlihat bahwa ada penyebutan nama yang berbeda oleh penduduk Seberang Kota Jambi, yaitu untuk nama kue ipuk-ipuk bisa juga disebut kubang boyo, kue jalo lebih dikenal orang dengan nama roti jalo, caro lemak jika untuk bahasa Indonesianya adalah gandus, padamaran bisa sama dengan kue kapal, dan gomak untuk nama roti goreng. Begitu juga penyebutan nama yang berbeda tapi sama untuk beberapa kue kering seperti joda bengen ada yang bilang kue bengen atau kue tanah, lempeng kapit atau semprong, dan kacang sembunyi sama dengan kacang ngintip. Selain kue basah, terdapat juga kue kering seperti pada table berikut ini:

Tabel 2.
Kue Kering Tradisional Khas Melayu Jambi Di Kawasan Seberang Kota Jambi 1984 - 2016

NO	NAMA KUE KERING
1	Joda Bengen / Kue Tanah
2	Kuping Kancil
3	Lempeng Kapit / Semprong
4	Sagon Bubuk
5	Sagon
6	Kue Satu
7	Keripik Bawang
8	Kacang Sembunyi / Kacang Ngintip
9	Kembang Goyang
10	Kacang Ketawa
11	Bangkit Susu
12	Putri Salju

13	Kue Kacang
14	Nastar

Sumber: Wawancara Pembuat Kue Tradisional

Berdasarkan nama-nama dari kue tradisional khas Melayu Jambi ini juga ada merupakan perpaduan dari lebih satu pengaruh budaya, misalnya *risoles* atau *risole* diyakini merupakan pengaruh dari masakan dan makanan Belanda, yaitu hidangan lokal Belanda semacam *bistik*, sosis, bergedel atau risole. Ada juga pengaruh budaya Arab seperti hidangan semacam gulai dan kari, ini tampak pada kue jalo/roti jalo yang kuahnya memang seperti kuah gulai atau kari daging kambing. Nama kue-kue tersebut selain adanya perpaduan budaya juga memiliki makna filosofi yang terdapat pada nama-nama kue tradisional khas melayu Jambi tersebut, seperti pada table dibawah ini:

Tabel 3.
Makna Filosofis Kue – Kue Tradisional Khas Melayu Jambi Di Seberang Kota Jambi

NO	JENIS KUE	NAMA KUE	MAKNA / ARTI
1	Kue Kering	Kacang Sembunyi	Jangan membuka aib / keburukan / kelemahan diri sendiri dan orang lain, sebaiknya disembunyikan saja atau cukup dirinya sendiri yang tau
2	Kue Kering	Kuping Kancil	Manusia jangan sampai memiliki penyakit hati / sifat seperti kancil yang identik dengan sifat licik, pembohong, penipu. Sementara itu telinga hendaklah berfungsi mendengar hal-hal yang baik sesuai ajaran agama
3	Kue Kering	Kacang Ketawa	Jangan terlalu berlebihan mengekspresikan diri (tertawa lepas) saat sedang bahagia
4	Kue Kering	Kue Satu	Manusia diajarkan untuk satu kata dan satu perbuatan dalam hidup
5	Kue Basah	Padamaran / Kue Kapal	Identik dengan istila <i>ketek</i> , transportasi sungai tradisional orang Melayu Jambi yang harus tetap dilestarikan
6	Kue Basah	Putri Kandis	Perempuan Melayu Jambi identik dengan rapi dalam

			mengurus pekerjaan rumah tangga dan menjaga kebersihan diri dan lingkungan
7	Kue Basah	Kue Jalo / Roti Jalo	Melambangkan alat tradisional penangkap ikan orang Seberang Kota Jambi
8	Kue Basah	Dada Rasap	Identik dengan bahan baku ubi yang bisa menjadi pengganti beras apalagi setelah banjir di Seberang Kota Jambi, maka tanah akan subur
9	Kue Basah	Ipuk – Ipuk / Kubang Boyo	Istilah Boyo disebut juga dengan buaya, binatang yang diyakini pernah hidup di Sungai Batanghari seperti berenang. Namun tetap berbahaya sehingga manusia harus berhati-hati dalam hidup menghadapi masalah apapun
10	Kue Basah	Lemang	Identik dengan makanan yang dimasak memakai bambu, dulu banyak tumbuh di sepanjang aliran Sungai Batanghari

Beberapa kue-kue tradisional khas Melayu Jambi yang sejak lama ada dan menjadi produk budaya yaitu disajikan pada saat acara lamaran dalam adat pernikahan, peringatan maulid nabi (pengajian di masjid), dan menyambut bulan puasa (sedekahan). Saat acara itu penduduk di Seberang Kota Jambi biasanya saling membantu sukarela tanpa dijual kepada pihak yang punya hajat tersebut dan nanti akan dimakan sama-sama. Seiring dengan perkembangannya dan makin bertambahnya kebutuhan hidup penduduk di Seberang Kota Jambi, kue – kue tradisional khas Melayu Jambi mulai berubah fungsi menjadi produk ekonomi yang dijual dan menjanjikan. Memasuki tahun 1980 inilah mulai ada penduduk Seberang Kota Jambi yang membuat kue tradisional namun untuk dijual dengan berbagai cara pengolahannya, seperti pembagian pada tabel berikut:

Tabel 4.
Kue Tradisional Khas Melayu Jambi
Berdasarkan Karakteristik Pengolahannya

DIKUKUS	DIGORENG	DIBAKAR / DIPANGGANG / DI OVEN	DIREBUS
Kue Basah : Padamaran / Kue Kapal, Muso, Putu Ayu, Putu Mayang, Lempeng Gedok/ Dada Rasap, Bawang Putih, Sumping Tanah, Jando Braes, Caro Lemak / Gandus, Ipuk-Ipuk / Kubang Boyo, Pais Pisang, Ketan Serundeng, Ketan Serikaya, Lapis Nanas, Kue Talam	Kue Basah : Onde – Onde, Gomak / Roti Goreng, Risoles, Martabak Kuah Kari	Kue Basah : Maksuba, Engkak Ketan, Lapis Susu, Putri Kandis, Putri Tonton, Lemang	Kue Basah : Klepon
Kue Kering : -	Kue Kering : Keripik Bawang, Kuping Kancil, Kacang Sembunyi/ Kacang Ngintip	Kue Kering : Jodah Bengen / Kue Tanah, Lempeng Kapit / Semprong, Kue Satu, Sagon Bubuk, Sagon Wijem, Sagon	Kue Kering : -

Sumber : wawancara pembuat kue tradisional

4. Jenis Usaha dan Kelompok Pembuat Kue Tradisional

Jenis usaha pembuatan kue tradisional khas Melayu Jambi di Kawasan Seberang Kota Jambi, semuanya tergolong pada industri rumah tangga (IRT). Meskipun begitu sebenarnya daerah awal yang pertama kali penduduknya membuat kue tradisional adalah Kelurahan Ulu Gedong di Kecamatan Danau Teluk dan Kelurahan Kampung Tengah di Kecamatan Pelayangan, baru setelah itu menyebar hingga ke kelurahan lain yang ada di dua kecamatan tersebut. Pembuat tersebut semuanya adalah perempuan yang

telah merintis usaha kuenya bertahun-tahun, belasan tahun, hingga belasan tahun. Ada yang sejak awal masih merupakan usaha pribadi/milik sendiri dan ada juga yang telah menjadi usaha bersama/kelompok. Mereka tentu saja memiliki alasan tersendiri untuk menekuni profesi sebagai pembuat kue tradisional/tukang kue/tukang masak. Mengenai jumlah pembuat kue tradisional di Kecamatan Danau Teluk dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5.
Pembuat Kue Tradisional Khas Melayu Jambi Di Kecamatan Danau Teluk Berdasarkan Umur, Jenis Usaha, Lama Usaha, Lokasi, dan Produk Kue 1984 – 2016

No	Nama Pembuat Kue	Umur (tahun)	Jenis Usaha	Lama Usaha (tahun)	Lokasi (Kelurahan)	Produk Kue
1	Rumlah	60	Pribadi	25 tahun 1994	Ulu Gedong	Kue basah : Maksudba, Engkak Ketan, Lapis Susu.
2	Mahmuda	40	Pribadi	15 tahun 2005	Ulu Gedong	Kue basah : Maksudba, Putri Kandis, Engkak Ketan Kue kering : kue bengen / kue tanah.
3	Ningdap	50	Pribadi	20 tahun 1999	Olak Kemang	kue basah : maksudba, lapis susu, padamaran, muso, pais pisang, gomak, dadar gulung, gandus, onde-onde, martabak
4	Hilal	40	Pribadi	19 tahun 2000	Ulu Gedong	Kue basah : donat dan kue lapis dengan berbagai rasa khususnya rasa coklat, maksudba, putri kandis, lapis nanas, lapis susu, engkak ketan, muso, gandus, gomak, risoles, kue pare Kue kering : nastar, sagon, kue kacang
5	Samsiah	45	Pribadi	3 tahun 2016	Ulu Gedong	Kue Basah : Padamaran, Muso
6	Juhria	52	Pribadi	24 tahun 1995	Tanjung Pasir	Kue Basah : Maksudba, Engkak Ketan, Lapis Legit, Lapis

						Susu, Lapis Nanas, Bolu, Putri Kandis, Jodah Suri) Kue Kering : Bangkit Susu, Nastar, Keripik Bawang)
7	Hilmiah	56	Pribadi	30 tahun 1988	Tanjung Pasir	Kue Basah : Gomak, Dadar Gulung, Apam)
8	Sinar	47	Pribadi	12 tahun 2007	Tanjung Raden	Kue Basah : Muso, Onde- Onde, Dadar Gulung, Nagasari, Ketan Serikaya, Putu Ayu, Donat, Klepon, Wajik, Semer Mendem
9	Lena	45	Pribadi	9 tahun 2010	Tanjung Raden	Kue Basah : Gomak, Cenil, Donat, Putu Ayu, Nagasari, Pais Pisang, Lumpang, Muso, Gandus
10	Leni	45	Pribadi	12 tahun 2007	Pasir Panjang	Kue Basah : Padamaran, Muso, Gandus, Pare, Onde- Onde, Gomak, Risol, Roti Kukus, Pais Pisang, Kemojo, Maksudba, Lapis Legit, Putri Kandis, Engkak Ketan
11	Nurmah	65	Pribadi	35 tahun 1984	Pasir Panjang	Kue Basah : Padamaran, Kemojo, Gandus, Muso, Apam, Ketan Serundeng, Lumpang

Sumber: wawancara pembuat kue

Tidak hanya perempuan saja, ternyata pembuat kue tradisional yang telah lama menekuni profesi ini ada juga laki-laki yaitu Ubay, yang hanya mengkhususkan diri untuk membuat kue kering jenis semprong dengan alasan memang dirinya awalnya menyukai kue semprong sejak kecil. Namun ibunya dulu hanya membuat kue ini di saat mau lebaran saja, maka dirinya merasa ingin dapat memakannya setiap saat sehingga lama

kelamaan mencoba untuk membuatnya sendiri (Wawancara Ubaidiljani. 2019). Berikut nama-nama pembuat kue tradisional khas Melayu Jambi di Kecamatan Pelayangan :

Tabel 6.
Pembuat Kue Tradisional di Kecamatan Pelayangan Berdasarkan Jenis Usaha, Lokasi, dan Produk Kue yang Dibuat Tahun 2004 - 2011

N O	PEMBAUT KUE	JENIS USAHA	LAMA USAHA	LOKASI (KELURAHAN)	PRODUK KUE
1	Rahmawati	Pribadi	12 tahun 2007	Kampung Tengah	Kue Basah : Maksuba, Engkak Ketan, Roti isi coklat, Kue Lapis Kue Kering : Jodah Bengen, Kue Kacang, Kuping Kancil
2	Elita	Pribadi	12 tahun 2007	Kampung Tengah	Kue Basah : Kue Bawang Putih, Sumping Tanah, Jando Braes, Maksuba, Engkak, Padamaran, Ketan Serundeng, Ketan Serikaya, Bolu Kojo, Kubang Boyo, Lempeng Gedok, Putu Mayang, Putu Ayu, Caro Lemak
3	Julaiha	Pribadi	11 tahun 2008	Arab Melayu	Kue Basah : Maksuba, Engkak Ketan, Lapis Legit, Putri Kandis Kue Kering : Nastar, Kue Kacang
4	Nurjanah	Pribadi	9 tahun 2010	Tahtul Yaman	Kue Kering : Kembang Goyang
5	Lina	Pribadi	15 tahun 2004	Mudung Laut	Kue Basah : Maksuba, Engkak Ketan, Lapis Legit, Lapis Susu, Putri Kandis
6	Ubaidiljani	Pribadi	8 tahun 2011	Tanjung Johor	Kue Kering : Semprong

Sumber : Wawancara Dengan Pembuat Kue Tradisional

Pihak yang membantu perempuan-perempuan pembuat kue tradisional di Kawasan Seberang Kota Jambi umumnya berasal dari kalangan keluarga inti, yaitu

anak perempuan/anak perempuan dan suami. Sebagaimana contohnya yang terjadi pada usaha kue milik Hilal dimana anak perempuannya sering membantu dirinya dalam proses produksi kue misalnya mengukus atau menggoreng kue yang dibuat, menyiapkan peralatan masak, namun tetap dirinya yang membuat dan mengaduk adonan kue (Wawancara Hilal dan Ani, 2019). Bahkan anak laki-laki dari Mahmuda pun sering membantu dirinya memanggang kue atau terkadang mengantar kue ke rumah pembeli yang sudah memesan kue (Wawancara Mahmuda dan Rajaludin Al-Asrof. 2019). Pihak keluarga inti lainnya yang membantu adalah para suami, contohnya Juhria yang selalu dibantu suami mengantar dirinya belanja bahan baku kue yang akan dibuat (Wawancara Juhria dan Arifi. 2019).

Terkait dengan peralatan dan perlengkapan dalam pembuatan kue tradisional tergantung dari kue yang akan dibuat. Ada yang masih mempertahankan peralatan dan perlengkapan memasak yang tradisional warisan keluarga turun temurun dengan alasan karena kondisi fisiknya yang masih bagus, kenang-kenangan dari orang tua, rasa kue agar lebih enak, dan mempertahankan ciri dari tradisionalitas kue tersebut (Wawancara Mahmuda. 2019). Sementara itu ada pembuat kue yang saat ini sudah menggunakan beberapa peralatan dan perlengkapan modern saat memasak kue (Wawancara Emi. 2019).

Tabel 3.10.
Peralatan dan Perlengkapan Produksi Kue Tradisional Di Seberang Kota Jambi

PERALATAN / PERLENGKAPAN	
Tradisional	Modern
Anglo	Kompor Gas
Kayu bakar	Oven listrik
Kompor minyak	Mixer
Tungku kayu	Tabung gas
Cetakan / loyang kue	Teflon
Kuali	Oven Gas
Baskom	Sealer
Kukusan	

Sendok sayur	
Plastik	
Cetakan Kue	
Mika plastik	
Arang	
Lilin	
Kotak kue	
Plastik kue	

Sumber : Wawancara Pembuat Kue Tradisional

Pengemasan kue dilakukan dengan dua cara yaitu secara manual dengan menggunakan tangan dan bantuan peralatan sederhana seperti lilin, gunting, steples, lem kertas, namun ada juga pembuat kue yang sudah mengemas produk kuenya dengan menggunakan alat khusus untuk merekatkan plastik kue yaitu *sealer*. Untuk kue yang dikemas manual, tampilannya masih sederhana, polos, tidak ada keterangan/penjelasan apapun tentang produk kuenya. Sedangkan kue yang sudah dikemas dengan *sealer* umumnya sudah ada *sticker*/label di atas pembungkus kue, berisi informasi tentang nama dan jenis kue, komposisi kue, alamat produksi, kode IRT, masa produksi dan expirenya, izin Dinkes dan BPOM.

5. Penjualan dan Pemasaran Kue Tradisional

Terdapat dua jenis produk kue tradisional yang dijual di Seberang Kota Jambi yaitu kue kering dan kue basah, yang dijual setiap hari maupun pada saat ada pemesanan/orderan saja dari pelanggan/pembeli/konsumen. Hal ini tergantung dari masing-masing pembuat kue, apakah membuat dan menjual kue setiap hari umumnya untuk sarapan pagi atau hanya memproduksi, menjual, memasarkannya jika ada orderan saja.

Pembuat kue yang membuat kue basah dan kue kering untuk setiap hari menjualnya secara langsung dengan cara menitipkan ke warung-warung pinggir jalan yang ada di sekitar rumah mereka, diantar sendiri ke sekolah-sekolah, di pasar, dijual di depan

rumah, hingga dijual di pinggir jalan yang banyak dilewati orang. Mereka umumnya hanya membutuhkan waktu hingga tengah hari saja untuk menjual kue-kue tersebut, umumnya tiap hari habis terjual karena memang sengaja membuatnya dalam jumlah terbatas saja. Mereka baru membuat dalam jumlah yang banyak jika ada yang memesan untuk setiap harinya. Sementara itu ada juga pembuat kue yang hanya memproduksi kue jika ada pesanan saja dari pembeli, alasannya beragam mulai dari karena lebih efektif dan efisien, untung lebih banyak, hemat bahan baku, waktu, dan tenaga.

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, mereka tersebut adalah Ubaidiljani, Sinar, dan Nurjanah. Sistem pemasaran kue-kue tradisional mereka dilakukan secara tidak langsung dengan menggunakan agen-agen di toko-toko kue, swalayan, dan mall di daerah pemasaran hingga membuat *online shop*, *Instagram*, *facebook*, dan media social lainnya.

6. Penghasilan dan Pendapatan

Setelah kue-kue tradisional berubah fungsi menjadi produk ekonomi yang bisa dijual, maka tujuan akhirnya adalah mendapat keuntungan yang menjadi sumber penghasilan dan pendapatan bagi pembuat kue. Besarnya penghasilan dan pendapatan masing-masing pembuat kue di Seberang Kota Jambi tentunya berbeda, tergantung dari jumlah kue yang terjual setiap hari maupun yang hanya diproduksi saat dipesan/di order saja.

Sebagai contohnya adalah Mahmuda yang akan mendapat keuntungan besar dari penjualan produk kue kering dan kue basah saat momen penting seperti menjelang Hari Raya Idul Fitri, yang menyebutkan bahwa dirinya bisa memproduksi kue basah seperti

Maksuba dan Putri Kandis sampai 100 bungkus yang dicetak dalam cetakan loyang berukuran 30 x 30 cm, dimana satu loyang itu diharganya Rp. 200.000 / kue. Sementara itu untuk kue kering seperti kue bengen/kue tanah bisa sampai 50 bungkus (plastik ukuran 0,5 kg) dengan harga Rp. 60.000/bungkus. Jadi bisa diperkirakan saja seorang pembuat kue seperti Mahmuda akan mendapat keuntungan di hari raya Idul Fitri sebesar Rp. 20.000.000 untuk kue basah, sedangkan untuk kue keringnya sebesar Rp. 3.000.000. Namun tentu saja keuntungan ini harus dikurangi dulu dengan modal awal untuk membeli bahan baku dan peralatan yang diperlukan untuk membuat kue. Mahmuda mengakui bahwa maraknya acara pernikahan dan kelahiran juga menyebabkan dirinya meraup untung lebih, satu pembeli yang punya hajatan tersebut bisa memesan masing-masing kue basahnya sebanyak 4 (empat) loyang dengan harga dan ukuran kue yang sama untuk momen hari raya Idul Fitri.

Keuntungan lain yang diperoleh adalah Ubaidiljani yang menjual kue semprong dengan 3 (tiga) varian yang berbeda saat hari raya, dengan rincian semprong rasa original (ukuran plastik 0,5 kg) dijual dengan harga Rp. 80.000/bungkus, rasa wijen dan keju Rp. 90.000/bungkus, serta rasa durian Rp. 100.000/bungkus. Di masa hari raya ini biasanya dirinya mampu memproduksi kue semprong dengan varian yang berbeda sampai 300 kg. Ada juga Rahmawati yang menjual kue kering dengan kemasan plastik 1 (satu) kg seperti Jodah Bengen seharga Rp. 80.000/ bungkus, kuping kancil Rp. 70.000/bungkus dan kue keripik bawang dengan harga Rp. 60.000 / bungkus.

Ada juga pembuat kue yang bisa dapat penghasilan setiap hari terutama bagi mereka yang memang membuat dan menjual kue tradisional setiap hari, contohnya Leni yang menjual kue basah setiap hari seperti

padamaran, muso, gandum, gomak, nagasari, onde-onde, risoles, kemojo, dan kue pare rata-rata 10 buah tiap kue tersebut dan dijualnya seharga Rp.800/biji di warung-warung di dekat rumahnya (Wawancara Leni. 2019).

7. Kendala dan Persaingan Usaha Kue Tradisional

Berdasarkan informasi dari pembuat kue tradisional diketahui bahwa mereka menemui kendala dalam usaha kue yang dijalaninya. Kendala yang pertama terkait dengan persoalan beberapa bahan baku yang sulit di dapat, ditambah lagi dengan turun naiknya harga bahan baku kue. Kenyataannya pada hari dan momen penting tertentu seperti menjelang hari raya (lebaran), natal, dan tahun baru, maka harga bahan baku meningkat dan lebih mahal. Hal ini menyebabkan mereka terkadang kesulitan saat menetapkan harga untuk kue yang dibuat, jika terlalu murah maka tidak bisa dapat untung namun jika terlalu mahal dikhawatirkan tidak ada yang mau membelinya (Wawancara Lina. 2019).

Kendala berikutnya adalah persoalan tempat untuk memasarkan kue tradisional, Julaiha menuturkan bahwa dirinya merasa terkendala saat akan menjual kue yang dibuatnya. Keterbatasannya dalam hal teknologi dirasakannya menjadi salah satu penyebab dirinya hanya membuat kue jika ada yang memesannya, itupun biasanya hanya terbatas di sekitar Seberang Kota Jambi saja (Wawancara Julaiha. 2019). Lain halnya dengan ubaidiljani yang merasa bahwa usaha kue miliknya terkadang kurang diminati konsumen tertentu terutama generasi muda (pelajar/ mahasiswa). Dirinya menilai generasi muda sekarang lebih tertarik mengkonsumsi kue-kue yang “modern” dari budaya barat yaitu makanan cepat saji seperti pizza, hamburger, sosis, dan lain-lain yang jelas bukan asli Jambi. Bahkan

dirinya meyakini ada generasi muda yang tidak mengenal kue-kue tradisional khas Melayu Jambi, apalagi membuat dan mempromosikannya. Oleh karenanya, dirinya berinovasi memasarkan produk kue dengan memanfaatkan teknologi yaitu membuat *online shop* sendiri agar dapat mempromosikan ke luar terutama kepada generasi muda (Wawancara Ubaidiljani. 2019).

Ada juga pembuat kue yang menyatakan bahwa kendala yang dirasakan sebenarnya lebih tepat merupakan keluhan kepada pemerintah (pemprov dan pemkot Jambi) yang kurang berperan dalam kemajuan usaha kue mereka. Pemerintah dirasa kurang melakukan promosi kue-kue tradisional di even-even tertentu mulai dari tingkat lokal, nasional, apalagi internasional, sehingga usaha kue mereka masih terbatas pada industri rumah tangga belum menjadi industri berskala menengah apalagi berskala industri besar (Wawancara Elita. 2019). Keterangan lainnya adalah Rohaya yang menyebutkan bahwa pihak pemerintah ataupun dinas terkait rasanya kurang sekali memberikan penyuluhan, bimbingan, atau apapun namanya untuk pembuat kue tradisional (Wawancara Rohaya. 2019).

8. Keberadaan Industri Kue Tradisional di Seberang Kota Jambi

Secara langsung dengan adanya industri kue tradisional yang dikelola oleh masyarakat Seberang Kota Jambi akan memberikan peningkatan kesejahteraan bagi pembuat kue/pemilik industri, dan para pekerja serta memenuhi kebutuhan masyarakat dalam maupun luar kota dalam mengkonsumsi kue-kue tradisional khas Melayu Seberang Kota Jambi.

Khusus untuk kasus usaha kue tradisional ini, pembuat kue tradisional di Seberang Kota Jambi mendapatkan keuntungan dari hasil penjualan kue mereka

baik yang dijual setiap hari ataupun yang hanya dijual waktu tertentu saja tergantung dari ada tidaknya pesanan. Keuntungan dalam bentuk materi / uang inilah yang dapat membantu mereka meningkatkan kesejahteraan hidup. Ukuran kesejahteraan mereka setidaknya dapat dilihat dari dialokasikannya pendapatan dari hasil penjualan kue untuk berbagai kebutuhan dan keperluan. mereka tidak lagi dipusingkan untuk uang belanja setiap harinya / belanja dapur, karena uang dari penjualan hari ini bisa dibelanjakan keperluan sehari-hari pada esok harinya (Wawancara Juhria dan Leni. 2019).

Bagi pembuat kue tradisional jika ada pesanan atau moment tertentu tidak mendapatkan untuk setiap hari. namun jika pada moment penting maka untung bisa banyak, dan uang tersebut bisa langsung digunakan untuk kebutuhan mulai dari membayar uang sekolah anak, membeli kendaraan untuk membantu kelancaran pemasaran kue, membeli peralatan dan perlengkapan membuat kue (Wawancara Mahmuda dan Ngindap. 2019). Ada juga pembuat kue yang mengalokasikan keuntungan penjualan untuk hal lain seperti membayar upah tenaga kerja musiman yang mereka pakai jika orderan meningkat, merenovasi tempat tinggal, membeli barang-barang berharga seperti perhiasan, dan menabung dalam bentuk uang untuk modal pembuatan kue berikutnya (Wawancara Sinar dan Nurjanah. 2019).

Pelanggan/pembeli/konsumen kue-kue tradisional dari Kawasan Seberang Kota Jambi ada yang datang langsung bertransaksi dengan pembuat kue di rumahnya, dan dapat juga memesan secara *online* kepada pembuat kue yang telah memiliki *online shop* sendiri bagi pelanggan yang berada di luar Kota Jambi. Tentu saja ada perbedaan pendapat di antara pembeli saat memilih kue tradisional

yang akan dibeli mereka, mulai dari memilih pembuat kue, harga, cita rasa, dan jenis kue.

Dampak positif dari usaha pembuatan kue tradisional di Kawasan Seberang Kota Jambi berikutnya adalah mampu merekrut tenaga kerja musiman terutama jika pesanan/orderan yang tinggi di hari tertentu dan moment penting. Salah satu kontribusi industri kecil termasuk industri rumah tangga dalam perekonomian Indonesia adalah kemampuannya menyerap lebih banyak tenaga kerja (UU No 13 Tahun 2013). Adapun tenaga kerja yang banyak terserap di sektor ini umumnya adalah pihak perempuan yang tinggal di daerah pedesaan untuk mencari tambahan penghasilan (Peter Mc. Cawley. 1981:91). Dengan melibatkan diri dalam industri tersebut. Keterlibatan perempuan dalam kegiatan ekonomi ini memperlihatkan bahwa wanita dapat digerakkan menjadi sumber daya produktif (Sjafri Sairin. 1993:40). Hal ini berarti perempuan dapat mengaplikasikan peran ganda mereka, yaitu sebagai pengelola urusan rumah tangga (*home work*) dan penyokong pendapatan ekonomi rumah tangga "*income earning work*" (Pudjiwati Sajogyo. 1983:53). Oleh karena itu, sektor industri kecil lebih memungkinkan menyerap tenaga kerja perempuan karena sifat pekerjaannya yang bisa dikombinasikan dengan pekerjaan domestik rumah tangga.

D. KESIMPULAN

Sektor kuliner khususnya pembuatan kue-kue tradisional khas Melayu Jambi menjadi salah satu alternatif mata pencaharian penting di Kawasan Seberang Kota Jambi, ditunjang dengan keterampilan memasak yang turun temurun dari keluarga serta ditambah dengan karakter pekerja keras, penduduk di Seberang Kota Jambi yang didominasi oleh perempuan telah lama menekuni profesi ini. Usaha pembuatan kue tradisional ini hampir terdapat di semua

kelurahan di Kecamatan Danau Teluk dan Kecamatan Pelayangan Seberang Kota Jambi.

Usaha pembuatan kue tradisional ini bahkan telah berlangsung sejak tahun 1984, ada yang jenis usahanya milik pribadi dan ada juga yang berbentuk usaha bersama/kelompok. Usaha kue tradisional ini meskipun masih berskala industri rumah tangga, namun terus mengalami perkembangan. Hal ini terbukti dari makin bertambahnya jumlah pembuat kue tradisional di Seberang Kota Jambi hingga tahun 2016, serta berhasilnya beberapa pembuat kue tradisional yang memperluas daerah pemasaran produk kue yang dibuat dan makin berinovasinya mereka dalam menciptakan sistem pemasaran agar dapat menjangkau berbagai kelompok pelanggan/embeli/konsumen.

Keberhasilan penduduk di Seberang Kota Jambi dalam usaha kue tradisional ini menandakan bahwa mereka telah mampu mengolah dan merubah fungsi dari kue tradisional khas Melayu Jambi yang awalnya merupakan produk budaya menjadi produk ekonomi yang dapat dijual dan menghasilkan keuntungan. Kue yang dibuat terdiri atas kue kering dan kue basah yang dapat diproduksi setiap hari maupun hanya pada saat ada pesanan/orderan saja di waktu dan moment tertentu saja. Kedua jenis kue tradisional yang diproduksi tersebut dibuat dengan cara dikukus, digoreng, direbus, dibakar/dipanggang/ di oven dengan berbagai bentuk dan cita rasa yang tinggi. Oleh karena kue-kue ini dibuat secara tradisional, maka beberapa nama kue yang diproduksi memiliki makna filosofis yang digali dari unsur-unsur budaya setempat dan kondisi geografis Seberang Kota Jambi, ada juga yang merupakan perpaduan beberapa kebudayaan asing yang telah lama berkembang di

Seberang Kota Jambi (misalnya pengaruh Arab, Cina, India).

Perkembangan usaha kue tradisional khas Melayu Jambi tersebut pada akhirnya berdampak positif bagi penduduk setempat maupun bagi daerah Seberang Kota Jambi sendiri, yaitu peningkatan kesejahteraan pembuat kue, menggerakkan sumber daya produktivitas perempuan, memenuhi kebutuhan pembeli akan kue, perekrutan tenaga kerja musiman, dan mendorong sektor pariwisata lokal.

E. DAFTAR PUSTAKA

Arsip:

Buku Tahunan Statistik Perikanan Tingkat Provinsi Jambi. 1999. Jambi : Dinas Perikanan Jambi.

Refleksi 50 Tahun Pembangunan Provinsi Jambi, 2007, Jambi : Bappeda Provinsi Jambi.

Ras Melayu Jambi terbagi atas *proto melayu* (melayu tua) dan *deutro melayu* (melayu muda). 1977. "Menyeluk Daerah Kota Jambi", *Hasil Survey Proyek Rehabilitasi dan Perluasan Museum Jambi*. Jambi: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Provinsi Jambi.

Undang-Undang No.13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan

Buku:

Anne dan Peter Mc.Cawley. 1981. *Ekonomi Orde Baru*. (ed.). Jakarta: LP3ES.

Alansyah, Yuyun. 2008. *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional*. Jakarta: Elex Media Komputindo

Auliana, Risqie. 2005. *Pangan Lokal dalam Makanan Jajanan Tradisional*. Semarang : UNES.

Kuntowijoyo. 1995. *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta: Bentang.

Nasruddin, A.M. 1990. *Jambi dalam Sejarah Nusantara 692 – 1949 M*. Jambi: Tanpa Penerbit.

Sajogyo, Pudjiwati. 1983. *Peranan Wanita Dalam Perkembangan Masyarakat Desa*. Jakarta: Rajawali Press.

Soekarto.1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara.

Soekamto, Soerjono. 2003. *Sosiologi Suatu Pengantar*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.

Artikel dan Hasil Penelitian:

Efi Endang Setyorini, et.al, 2018, "Diversifikasi Sebagai Strategi Untuk Meningkatkan Potensi Makanan Tradisional Klepon di Kecamatan Gempol Pasuruan", *Jawsap Jurnal Akuntansi dan Manajemen STIE Gempol Pasuruan*, Vol. 3, No.2.

Didin Syarifuddin, et.al, 2018, "Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung", *Jurnal Abdimas BSI Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol. 1, No.1, Februari.

Irma Tambunan, "Jejak Pecinan di Kota Santri", *Kompas*, 8 Juni 2017.

Noname. *Jejak Akulturasi Arab- Melayu-Cina*. *Kompas*, 28 April 2007.

Parson, J.R. "Archaeological Settlement Pattern", *Annual Review of Anthropology*, vol.1, 1972.

Siti Heidi Karmela, "Sejarah Industri Batik di Kota Jambi 1980-2001", 2011, *Tesis*, Yogyakarta: Program Pascasarjana FIB UGM.

_____. 2018. "Usaha Kerajinan Tradisional Rakyat di Kawasan Danau Teluk Kota Jambi: Kajian Sejarah Ekonomi 1980-2016". *Laporan Penelitian*. Jambi: FKIP Unbari.

Sairin, Sjafrin, dkk. 1993. *Peranan Wanita Dalam Ekonomi Rumah Tangga Di*

Yogyakarta. *Laporan Penelitian*.
Yogyakarta: Fakultas Sastra UGM.

Wawancara:

Sofia dan Liza, pembuat kerupuk ikan dan lauk tepek ikan, 19 April 2019.

Ubaidiljani, Pembuat Kue Tradisional, Tanjung Johor, 28 April 2019.

Hilal dan Ani, Pembuat Kue dan Anak Perempuannya, Ulu Gedong, 5 Mei 2019.

Mahmuda dan Rijaludin Al-Asyrof, Pembuat Kue dan Anak Laki-Lakinya, Ulu Gedong, 7 Mei 2019.

Juhria dan Arifin, Pembuat Kue dan Suaminya, Tanjung Pasir, 8 Mei 2019.

Emi, Pembuat Kue Tradisional, Kampung Tengah, 13 Mei 2019

Leni, Pembuat Kue Tradisional, Pasir Panjang, 22 Mei 2019.

Lina, Pembuat Kue Tradisional, Mudung Laut, 2 Juni 2019.

Julaiha, Pembuat Kue Tradisional, Arab Melayu, 5 Juni 2019.

Elita, Pembuat Kue Tradisional, Kampung Tengah, 10 Juni 2019.

Rohaya, Pembuat Kue Tradisional, Tanjung Johor, 17 Juni 2019.

Juhria dan Leni, Pembuat Kue Tradisional, Tanjung Pasir, 20 Juni 2019.

Ningdap, Pembuat Kue Tradisional, Ulu Gedong, 23 Juni 2019.

Sinar dan Nurjanah, Pembuat Kue Tradisional, Tanjung Raden, 28 Juni 2019.