

## PEREMPUAN MADURA DAN MOBILITAS SOSIAL

**(Studi tentang Mobilitas Sosial Perempuan Madura melalui Pengembangan Bisnis Kuliner Makanan Tradisional di Madura)**

**Aminah Dewi Rahmawati<sup>1</sup>, Kuntum Chairum Ummah<sup>2</sup>, Hetti Mulyaningsih<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup>Universitas Trunojoyo Madura  
Email: [aminah.rahmawati@trunojoyo.ac.id](mailto:aminah.rahmawati@trunojoyo.ac.id)

### *Abstract*

*This study aims to understand the activities of Madurese women in managing Traditional Food Culinary Businesses, which have led to changes in the form of social mobility. This research uses qualitative research with a phenomenological approach. Data were obtained through primary data collected from interviews and observations. Secondary data were obtained from journals, articles, books, and other sources. The research was conducted in Madura, with the research subjects being the owners of Warung Bebek Sinjay, Kaldu Kokot Al Ghozali, and Rujak Bu Ponok. The study uses Max Weber's rationality approach. The results of the study show that, first, managing food is a habit for Madurese women along with the position of women in the domestic sphere. Second, family economic issues have encouraged women to transform homemade food into tradeable culinary products. Third, Madurese women with perseverance, her skills and leadership have led her culinary business to success, marked by revenue growth, the opening of many branches, and strengthening family economy. The development of Madurese women's culinary businesses has resulted in economic and social mobility for women and their families.*

**Keywords:** Madurese Women, Social Mobility, Culinary Business Development, Traditional Food

### *Abstrak*

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tentang aktivitas Perempuan Madura dalam mengelola Bisnis Kuliner Makanan Tradisional yang telah mengakibatkan perubahan dalam bentuk mobilitas sosial. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan fenomenologi. Data diperoleh melalui data primer yang diambil dari wawancara dan observasi. Data sekunder didapatkan melalui jurnal, artikel, buku dan sumber lainnya. Penelitian dilakukan di Madura, dengan subyek penelitian adalah pemilik dari Warung Bebek Sinjay, Kaldu Kokot Al Ghozali dan Rujak Bu Ponok yang dikelola. Penelitian menggunakan pendekatan rasionalitas Max Weber. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pertama, aktivitas mengelola makanan merupakan kebiasaan bagi perempuan Madura seiring dengan posisi perempuan ada di ranah domestik. Kedua, Persoalan ekonomi keluarga telah mendorong perempuan mentransformasikan makanan rumahan menjadi kuliner yang diperdagangkan. Ketiga, Perempuan Madura dengan keuletan, ketrampilan dan kepemimpinannya telah mengantarkan bisnis kulinernya berhasil dengan ditandai perkembangan pendapatan hingga dibukanya banyak cabang, penguatan ekonomi keluarga. Keempat

berkembangnya bisnis kuliner Perempuan Madura mengakibatkan adanya mobilitas ekonomi dan sosial bagi perempuan dan keluarga.

Kata kunci : Perempuan Madura, Mobilitas sosial, Pengembangan Bisnis Kuliner, Makanan Tradisional

## Pendahuluan

Perempuan Madura dalam konstruksi sosialnya menjadi sosok yang memiliki peran domestik seiring konstruksi patriarki yang berlaku di Madura. Konstruksi patriarki dalam pandangan Walby (2014) diartikan sebagai sebuah sistem struktur sosial dan praktik-praktik yang memosisikan laki-laki sebagai pihak yang mendominasi, menindas dan mengeksplorasi kaum perempuan. Perempuan Madura dalam konstruksi patriarki telah diposisikan pada peran-peran domestik, yang ditandai pada bangunan rumah *tanean lanjeng* dengan bangunan *dapor* yang diperuntukkan bagi perempuan, kebiasaan perjodohan yang memaksa Perempuan Madura menikah diusia anak-anak, proporsi mendapatkan pendidikan yang berbeda dengan laki-laki hingga peran-peran publik seperti dunia politik yang sangat minim bagi Perempuan Madura (Rahmawati, 2023).

Disisi lain, Perempuan Madura sangat dikenal sebagai sosok yang memiliki etos kerja yang tinggi (Lutfianah, 2023). Seperti halnya orang Madura pada umumnya, Perempuan Madura menggunakan etos kerjanya untuk bekerja dengan sungguh-sungguh. Bekerja merupakan sesuatu yang mulia bagi mereka, sehingga ini juga merupakan bagian terpenting dalam kehidupan orang Madura (Rifa'i, 2007). Dalam praktik ekonomi, ada hal yang berbeda dalam konsep patriarki di Madura, karena dalam urusan ekonomi perempuan memiliki kebebasan untuk melakukan aktivitasnya. Aktivitas ekonomi pada Perempuan Madura menurut Amin Rifa'i (2007) sudah berlangsung lama yang terlihat pada harmoni pembagian kerja pada keluarga nelayan, kaum laki-laki akan bertugas menangkap ikan di laut dan hasilnya akan diserahkan kepada perempuan untuk dijual di pasar atau akan dilakukan pengolahan lanjutan seperti dibuat ikan asin atau olahan

lainnya. Sampai saat ini fenomena perempuan dalam perdagangan masih mendominasi terutama dalam perdagangan ikan di daerah Madura (Sahal, 2024)

Kemampuan perempuan dalam mengolah makanan di Madura telah mendorong perempuan mentransformasikan olahan makanan rumah menjadi makanan yang diperdagangkan (Poernamasari & Julijanti, 2023). Ketertarikan perempuan Madura dalam pengembangan bisnis kuliner bukan hanya didorong oleh kekuatan kultur yang memfungsikan perempuan pada posisi kemahiran dalam memasak, tetapi juga didorong oleh kebutuhan ekonomi yang mendesak untuk diselesaikan. Hal ini dapat dipahami karena sebagian besar keluarga di Madura dalam situasi dan kondisi kemiskinan .Bahkan catatan BPS menyatakan bahwa ada kecenderungan perempuan menjadi penopang utama ekonomi dalam keluarga (*female breadwinners*). Berdasarkan berbagai peran yang harus dipikul oleh perempuan, hal ini menjadikan beban ganda perempuan pada ranah domestik sekaligus publik.

Proses diversifikasi peran ganda perempuan telah menjadikan Perempuan Madura pada rasionalitas yang mengkolaborasikan antara cara-cara yang digunakan untuk pemenuhan kebutuhan dengan tujuan yang dicapai yang berorientasi pada penyelesaian masalah ekonomi. Meski menghadapi tugas serta tekanan berlapis, banyak perempuan menunjukkan ketahanan luar biasa dalam menjalankan peran ekonominya (Amelia, dkk : 2024). Ketahanan ini bukan sekadar kemampuan bertahan hidup, tetapi juga mencerminkan kreativitas dan inovasi dalam mengelola sumber daya yang terbatas. Pencapaian perempuan Madura dalam pengembangan kuliner Madura telah mengantarkan pada puncak pimpinan beberapa warung kuliner di Madura (Aini, 2025). Seiring dengan berkembangnya usaha yang ditekuni oleh perempuan Madura, terjadi peningkatan ekonomi dan kesejahteraan keluarga (Maulina, 2014). Bahkan perempuan Madura mampu menjadi agen bagi perubahan sosial dalam keluarga, dan masyarakat Madura.

## Metode penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan fenomenologi. Penelitian kualitatif menjadi cara yang digunakan untuk memahami makna, konsep, definisi,

karakteristik, metafora, simbol, dan deskripsi dari suatu fenomena. Peneliti berusaha menangkap makna yang tersembunyi di balik perilaku, interaksi, dan pengalaman manusia (Toenlione, 2021) dalam penelitian ini data diperoleh dengan menggunakan data primer melalui wawancara dan observasi. Wawancara dilakukan kepada informan utama yaitu pemilik warung Bebek Sinjay, Warung Kaldu Kokot Al Ghozali dan Warung Rujak Bu Ponok. Observasi dilakukan melalui pengamatan pada perilaku, kebiasaan dan sikap perempuan pemilik usaha Warung Kuliner Makanan Madura. Proses analisis data dilakukan melalui tahap berikut.

1. Data yang telah terkumpul dilakukan pemilahan berdasarkan pada kebutuhan data yang dapat diolah untuk menjawab pertanyaan tentang bagaimana cara perempuan mengembangkan usaha kuliner dan bagaimana mobilitas yang terjadi pada perempuan pemilik usaha kuliner
2. Data yang sudah direduksi akan dipilah-pilahkan berdasarkan pada kepentingan analisis setiap rumusan masalah
3. Analisis dilakukan untuk menjawab masalah dengan menggunakan pendekatan teori dan data yang dihasilkan dari proses pencarian data.
4. Kesimpulan-kesimpulan atas hasil analisis diolah dalam tampilan hasil dan pembahasan penelitian

## Hasil dan Pembahasan

### Rasionalitas Max Weber pada Kehidupan Perempuan dalam Pengembangan Bisnis Kuliner Makanan Tradisional

Dalam pandangan Max Weber, individu merupakan aktor yang sangat kreatif di tengah-tengah masyarakatnya. Dalam realitas sosial yang dihadapi individu, akan menghasilkan banyak tindakan dalam menghadapi persoalan hidup, membangun eksistensi hingga mencapai tujuan-tujuan tertentu. Max Weber menjelaskan kemungkinan tindakan manusia dalam berbagai tipe. Ritzer (2012) menyebutkan setidaknya Max Weber membagi tindakan sosial dalam 4 tipe, **Pertama**, Rasional Praktis yang berpedoman pada cara-cara yang digunakan untuk menyelesaikan persoalan dunia. Prinsip utama dari rasional praktis adalah penghindaran dari segala sesuatu yang

bernilai religius, nilai-nilai yang tidak rasional. **Kedua** Rasionalitas teoritis, adalah upaya kognitif untuk menguasai realitas melalui konsep yang abstrak. Pada tataran ini individu didorong untuk senantiasa memaknai setiap realitas hidup yang dialami. **Ketiga**, Rasionalitas substantif, adalah rasional yang menyediakan pilihan-pilihan tindakan untuk mencapai tujuan tertentu. Keempat, Rasionalitas formal, sebuah tindakan yang sudah memperhitungkan secara rasional antara cara dan tujuan yang dilakukan. Dalam ruang lingkupnya rasional formal berlangsung dalam ruang-ruang yang makro yang membutuhkan kebijakan-kebijakan untuk masyarakat luas, sehingga pertimbangan yang digunakan adalah pertimbangan-pertimbangan dengan basis regulasi umum. Rasionalisasi adalah proses transformasi masyarakat menuju penggunaan logika dan rasionalitas dalam berbagai aspek kehidupan. Rasionalisasi sering kali melibatkan pengabaian terhadap nilai-nilai tradisional atau spiritual dalam rangka mencapai tujuan yang lebih efisien dan terukur.

Rasionalitas dalam pemikiran Weber, akan sangat terlihat dalam tindakan sosial individu maupun kelompok. Pada tataran bisnis kuliner yang ditekuni oleh Perempuan Madura rasionalitas menjadi proses yang dapat dilihat dari faktor yang melatarbelakangi mereka terjun ke dunia bisnis kuliner, bagaimana proses pengembangan bisnis kuliner hingga tujuan atas apa yang mereka capai. Dalam pemikiran Weber (dalam Ritzer, 2012) rasional yang ada dalam tindakan manusia bergerak dalam tindakan-tindakan praktis hingga pada perilaku manusia yang berorientasi ekonomi.

Di sisi lain rasionalitas seringkali dipisahkan bahkan dibenturkan dengan segala hal yang berkaitan dengan tradisional dalam kehidupan masyarakat. Dalam kajian tentang masyarakat Max Weber membagi masyarakat berdasarkan rasionalitas dan struktur sosial dengan mengklasifikasikan dalam dua bentuk yakni masyarakat Tradisional dan masyarakat modern. Dua tipe masyarakat ini terbagi secara mutlak dengan ciri-ciri yang sangat berbeda. Berbicara tindakan manusia dan rasionalitas Max Weber membaginya dalam empat bentuk. Pertama, Tindakan rasionalitas instrumental. Tipe tindakan rasionalitas instrumental ditandai dengan tindakan yang dilakukan dengan melalui pemikiran yang rasional dengan melakukan sesuatu upaya sehingga dapat mencapai tujuan yang ia harapkan. Kedua, Tindakan rasionalitas nilai, yang dimaksud dengan

tindakan rasionalitas nilai yakni tindakan yang dilakukan dengan melalui pemikiran secara memperhatikan berbagai macam nilai-nilai yang ada. Ketiga, Tindakan tradisional rasional. Tindakan ini merujuk pada tindakan tradisional yakni tindakan yang dilakukan secara spontan dalam artian tanpa melalui pemikiran lebih lanjut, karena tindakan ini dilakukan sejak lama atau turun temurun. Menurut Max Weber tindakan tradisional ini tidak melalui pemikiran yang rasional. Keempat, Tindakan afektif. Penjelasan tentang tindakan afektif merujuk pada tindakan yang dilakukan karena dorongan emosi, tentunya tindakan ini dilakukan tanpa melalui pemikiran yang rasional (Arisandi, 2018).

Dalam konteks ini, Perempuan Madura mampu mengolah dan mengkolaborasikan budaya dalam ruang rasionalitas untuk mencapai tujuan. Makanan tradisional yang menjadi penciri Budaya Madura telah ditransfer ke ruang publik dalam komoditas makanan kuliner yang diperdagangkan. Dalam hal ini faktor ekonomi memiliki andil besar dalam proses rasionalisasi yang dilakukan Perempuan Madura yang mendorong kreatifitas mengolah makanan menjadi komoditas yang layak jual dan diminati konsumen. Rasionalitas ekonomi pada dasarnya menjadi ruang yang penting dalam kajian rasionalitas Max Weber (Ritzer, 2021).

### **Kemahiran Perempuan Madura dalam Mengolah Makanan: Sebuah Warisan dalam Budaya Patriarki**

Madura bukan hanya sebagai pulau yang wilayahnya terpisah dari pulau lainnya, Madura juga merupakan komunitas masyarakat yang memiliki budaya sendiri. Konstruksi sosial dalam relasi laki-laki dan perempuan di Madura diwarnai oleh budaya patriarki (Rahmawati, 2021). Budaya Madura yang patriarki telah menempatkan perempuan pada posisi yang terhormat, posisi sebagai ibu menjadikan perempuan menjadi sosok yang dihormati. Tugas pokok perempuan Madura adalah mengampu tugas domestik dalam keluarga seperti memasak, mengelola keuangan, mendidik anak. Tugas-tugas ini lahir dari tradisi yang melahirkan kemampuan/kemahiran yang dikuasai oleh perempuan Madura

Salah satu kemahiran Perempuan Madura adalah mengolah makanan. Makanan dalam kehidupan masyarakat telah menjadi bagian budaya yang penting karena menjadi kebutuhan

utama. Makanan menjadi simbol budaya, yang menunjukkan cita rasa dan selera dari masyarakatnya. Sebagai bagian tradisi, makanan akan menjadi bagian budaya yang senantiasa diturunkan kepada generasi melalui institusi keluarga. Pada masyarakat Madura karena tugas memasak dibebankan pada perempuan maka pewarisan tentang keahlian dalam mengelola makanan juga diwariskan kepada perempuan. Hal ini seperti yang dikemukakan oleh informan Nur Hasanah, Pemilik Warung Kaldu Kokot Al Ghazali di Sampang :

“Mengenai kegiatan memasak, saya belajar sejak Sekolah Dasar kira-kira mulai kelas 4 (empat). Belajarnya tidak di rumah, karena keluarga saya punya warung maka saya setiap hari menemani Bapak di warung. Kegiatan inilah yang menjadikan saya belajar banyak hal seperti cara memasak makanan, menghidangkan makanan sampai melayani pembeli dengan baik.”

Dalam konstruksi patriarki standar kompetensi bagi perempuan merujuk pada kemampuan menjalankan tugas domestik. Dalam hal makanan, perempuan sangat dijaga kefeminimannya agar perempuan mampu menjalankan tugas-tugas rumah tangga terutama menyediakan makanan untuk kebutuhan pokok keluarga sehari-hari. Agar fungsi ini berjalan dengan baik maka proses sosialisasi peran dilakukan melalui proses sosialisasi dari kecil dalam ranah keluarga. Proses ini sangat efektif karena berjalan dalam jangka waktu yang panjang, dengan pendekatan yang intensif antar anggota keluarga dan dalam hubungan yang afektif cara ini seringkali tidak memperlihatkan proses pembelajaran secara formal. Perempuan dilibatkan dalam kegiatan memasak didapur, mulai dari menyiapkan bumbu, memotong sayuran, merasakan cita rasa masakan, hingga pengenalan peralatan dapur yang cocok untuk melakukan aktivitas memasak. Informan Nur Hasanah pemilik Warung Kaldu Kokot di Sampang memberikan penjelasan tentang hal ini:

“Saya merasa bahwa tentang mengapa saya yang diwarisi resep kaldu kokot dari keluarga itu karena saya anak perempuan dan anak pertama. Perempuan kan memang tradisinya harus bisa masak, kalau anak pertama memang harus bertanggung jawab terhadap adik-adik saya. Masakan kaldu kokot ini memang resepnya turun temurun di keluarga saya, saya sekarang bisa memasak karena saya diajari terus menerus oleh orang tua saya mulai memilih tulang, bumbum-bumbunya hingga cara memasaknya supaya hasilnya enak”.

Proses belajar yang dilalui perempuan menghasilkan kemahiran dalam mengolah masakan tradisional yang lahir dari dapur-dapur keluarga. Makanan tradisional adalah makanan umum yang biasa dikonsumsi sejak beberapa generasi, terdiri atas hidangan yang sesuai dengan selera manusia, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat lokal, dan dibuat dari bahan-bahan makanan dan rempah-rempah yang tersedia lokal (Putri,2024). Makanan tradisional biasanya menjadi makanan yang sudah bersifat turun menurun. Berdasarkan konsep ini setiap kelompok masyarakat akan memiliki makanan tradisional masing-masing yang merujuk pada bahan, cita rasa, bahkan pemaknaan dan simbol yang melekat pada makanan tersebut.

Di Madura, ditemukan makanan tradisional yang beraneka ragam diantaranya sate, nasi serpong, aneka olahan bebek, *lorjuk*, *kaldu kokot*, *tajih sobih*, rujak cingur, soto Madura, *topak Ladhe*. Makanan tradisional tersebut sampai saat ini masih menjadi masakan yang diolah di rumah-rumah penduduk yang tinggal di Madura. Kemahiran meramu masakan menjadi salah satu kemampuan yang dimiliki oleh perempuan Madura. Sehubungan dengan hal ini, informan Yeni menyampaikan pendapat :

“Madura memiliki banyak makanan tradisional yang menjadi makanan kami sehari-hari. Saya terbiasa menghidangkan menu masakan soto, rawon, rujak untuk keluarga. Resepnya saya dapatkan dari ibuk saya, termasuk rujak ini. Rujak bikinan saya sama seperti yang ibuk buat, sehingga memiliki rasa yang khas yang berbeda dengan rujak lainnya”.

Salah satu ciri dari masakan tradisional adalah tidak adanya kesamaan rasa maupun bentuk karena masing-masing pembuat resep punya cara, ukuran, jenis bumbu yang berbeda-beda. Inilah pembeda antara makanan tradisional dengan makanan “modern” yang diolah dengan standarisasi yang menghasilkan rasa serta bentuk yang sama. Kehadiran makanan tradisional dari masa ke masa tidak lepas dari tangan-tangan perempuan sebagai pemegang pewarisan makanan.

### **Kemiskinan sebagai Penggerak Perempuan Madura dalam Aktivitas Bisnis Kuliner Makanan**

Perempuan dalam keluarga memiliki fungsi sebagai istri sekaligus ibu bagi anak-anaknya. Peran perempuan dalam keluarga seringkali bertambah manakala perempuan menjadi sosok yang

ikut menyelesaikan persoalan yang dihadapi keluarga. Seiring peningkatan kebutuhan keluarga, maka persoalan ekonomi menjadi salah satu persoalan yang paling banyak ditemui oleh keluarga. Faktor ekonomi telah menjadi faktor yang menyebabkan perempuan masuk dalam dunia kerja.

Kemiskinan adalah situasi yang banyak dihadapi keluarga di Madura. Angka kemiskinan yang tinggi di Madura telah menyebabkan perempuan terlibat dalam kegiatan ekonomi. Keterlibatan perempuan pemilik bisnis kuliner Makanan Tradisional di Madura disebabkan oleh persoalan ekonomi yang dihadapi oleh keluarga. Pemilik Warung Bebek Sinjay Muslihah mengatakan :

“Awal saya berdagang makanan itu saya lakukan keliling kampung dengan berbagai masakan yang saya masak sendiri. Dari situ, saya lanjut buka warung di seberang rumah saya juga dengan menu yang bermacam-macam dan salah satunya adalah bebek. Saya berjualan makanan karena ter dorong kondisi ekonomi yang tidak cukup. Untuk makan saja kami sulit, apalagi untuk kebutuhan lainnya. Dulunya kami sekeluarga pekerjaannya bertani. Hasil tani kami sedikit dan tidak mencukupi maka mau tidak mau saya harus ikut mencari uang dengan kemampuan yang saya miliki”.

Perempuan dalam ranah ekonomi seringkali berfungsi sebagai katup-katup pengaman yang menyelamatkan perekonomian keluarga. Pada tataran Perempuan Madura aktivitas berdagang menjadi alternatif pekerjaan yang ditekuni, sektor ini banyak membuka peluang ekonomi bagi perempuan karena pekerjaan ini dapat dilakukan beriringan dengan pemenuhan perannya dalam menyelesaikan tugas rumah tangga. Selain itu, bagi Perempuan Madura yang terjun dalam bisnis makanan tradisional memiliki pertimbangan bahwa peluang bisnis ini akan mudah ditekuni seiring kemahiran memasak yang dimiliki. Informan Muslihah mengatakan :

“Dipikir-pikir mau bekerja apa untuk mendapatkan penghasilan tambahan, maka saya merasa banyak orang yang cocok dengan masakan saya dan katanya enak, Dari situlah saya mulai berjualan masakan, termasuk menu Bebek Sinjay. Kalau memasak memang saya bisa dan suka, sehingga saya kembangkan masakan rumahan saya menjadi masakan yang saya jual”.

Peluang makanan tradisional menjadi ladang bisnis memang banyak peluangnya. Hal ini seiring adanya pergeseran kuliner dari makanan modern ke makanan tradisional, bahkan dalam

ruang pariwisata peluang ini cenderung mengalami peningkatan. Dalam rasionalisasi Perempuan Madura kemahiran dalam mengolah makanan tradisional telah menjadi alat untuk menyelesaikan ekonomi dalam keluarga. Alasan tentang masuknya perempuan dalam bisnis kuliner Masakan Tradisional Madura berbasis ekonomi ternyata dialami pula oleh Nur Khasanah yang mengatakan:

“Alasan mengapa saya terjun dalam bisnis warung Kaldu Kokot Al Ghozali ini karena orang tua saya telah mengajari dan mewariskan usaha ini ke saya. Pewarisan ini tidak hanya pada resep makanannya akan tetapi juga pada mengelola warung ini. Warung ini berkembang dari yang tadinya angkringan di pinggir jalan hingga sekarang punya bangunan sendiri. Perjalanan jatuh bangun usaha ini saya sudah alami. Hingga tanggung jawab saya sebagai anak perempuan pertama sudah saya penuhi, semua adik adik saya bisa sekolah sampai pendidikan tinggi”.

Perempuan Madura dalam menjalankan peran ekonomi ternyata telah menjadi kebiasaan yang berlangsung lama, hal ini terlihat dalam pewarisan usaha yang dilakukan di Warung Kaldu Kokot Al Ghozali yang memilih anak perempuan pertama sebagai penerus usaha keluarga. Hal ini juga berlaku di Warung Rujak Bu Ponok yang telah mewariskan usahanya kepada Yeni anak peremuannya. Proses menjalankan bisnis kuliner dirasakan mengalami pasang surut dengan persoalan yang silih berganti dihadapi Perempuan Madura. Warung Kaldu Kokot Al Ghozali mengalami penurunan drastis pengunjung paska Pandemi Covid. Hal ini disampaikan Nur Khasanah :

“Usaha kami mengalami kemunduran sejak Covid berlangsung sehingga pernah ada keinginan menutup usaha ini. Melalui usaha saya mengguyurkan modal kembalidari uang saya pribadi, efisiensi tenaga hingga pengurangan karyawan. Alhamdulillah usaha ini masih berlanjut sampai sekarang”.

Kendala tentang surutnya Warung Kaldu Kokot bukan satu-satunya persoalan yang dihadapai, menurut pengakuan Nur Khasanah keluarganya pernah terjerat utang kepada bank yang banyak . Kejadian ini sangat menghambat perkembangan warung karena semua hasil penjualan digunakan untuk menyelesaikan masalah tersebut. Upaya yang dilakukan adalah melakukan negosiasi dengan bank hingga ditemukan penyelesaian. Keuletan dan kegigihan perempuan Madura telah mengantarkan pada pencapaian tujuan mereka terlibat dalam urusan ekonomi berupa

peningkatan ekonomi keluarga. Pada tataran pemikiran Max Weber, Perempuan Madura telah melakukan tindakan rasional instrumental yang ditandai dengan pemanfaatan kemampuan mereka dalam mengolah makanan tradisional dijadikan sumber penghasilan dalam bentuk perdagangan bisnis dalam rangka penyelesaian kemiskinan yang mereka hadapi

### **Pencapaian dan Mobilitas Sosial Perempuan Madura dalam Bisnis Kuliner Makanan Tradisional**

Pencapaian atas usaha Perempuan Madura yang terjun dalam Bisnis Kuliner Makanan tradisional dapat ditemukan dalam dampak dari usaha yang dikembangkan perempuan dalam bisnis kuliner Makanan Tradisional Madura sangat dirasakan dalam keluarga terutama di bidang ekonomi:

#### **Pendapatan keluarga meningkat**

Usaha kuliner yang dilakukan oleh perempuan Madura telah berdampak terhadap peningkatan pendapatan. Peningkatan pendapatan dapat diukur dari omset yang didapatkan oleh beberapa bisnis kuliner yang menjadi lokasi penelitian

1. Bebek Sinjay rata -rata pendapatan perhari 2000 porsi dengan harga per porsi Rp. 35.000.  
Pendapatan akan meningkat saat akhir pekan dan hari libur
2. Kaldu Kokot al Ghozali. Rata-rata pendapatan dapat digunakan untuk membeli modal, membayar cicilan pinjaman dan laba
3. Rujak bu Ponok rata – rata pendapatan Rp.750.000 perhari dan akan meningkat pada saat hari libur hingga hari raya dengan pendapatan sampai Rp. 2,500.000

#### **Sumber utama pendapatan keluarga berasal dari Usaha Kuliner**

Bisnis yang berkembang pesat dan menghasilkan pendapatan yang besar telah menjadi sumber utama bagi pendapatan keluarga. Pendapatan ini dijadikan sebagai sumber keuangan keluarga dan menjadi alat untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Selain itu pendapatan digunakan sebagai investasi pengembangan usaha.

#### **Bisnis kuliner sebagai pekerjaan anggota keluarga**

Keberhasilan dalam pengelolaan dan pengembangan bisnis kuliner telah mengubah peta pekerjaan anggota keluarga. Hal ini ditandai dengan semua anggota keluarga masuk menjadi bagian dari pengelola bisnis. Hal ini mengakibatkan munculnya pembagian kerja dalam keluarga pada pengelolaan bisnis. Hal ini terjadi pada warung bebek Sinjay, Ifa yang merupakan putri dari Musliyah mengatakan:

“Saat ini semua anak Ummi mengurus usaha bebek Sinjay, Saya bagian megurus pengelolaan warung, kakak mengurus bagian pembangunan fisik dan adik pada bagian pernak-pernik yang ada di warung”

Pada posisi ini usaha bisnis kuliner telah menjadi lapangan kerja bagi keluarga sekaligus bagian dari sistem pewarisan dalam pengelolaan bisnis keluarga.

### **Kebutuhan keluarga dapat dicukupi dari Usaha kuliner**

Peningkatan pendapatan telah mengakibatkan terpenuhinya kebutuhan pokok maupun sekunder dari anggota keluarga. Selain kebutuhan pokok, rumah hingga kendaraan menjadi simbol bahwa tidak hanya kebutuhan primer dan sekunder akan tetapi kebutuhan tersier juga terpenuhi.

### **Status sosial meningkat**

Efek dari peningkatan ekonomi telah menyebabkan status sosial keluarga meningkat. Posisi di masyarakat mengalami kenaikan kelas dan itu dirasakan Ifa putri dari owner Bebek Sinjay yang merasa sekarang orang tidak lagi meremehkan posisi keluarga. Seperti yang diungkapkan:

“Dulu saya dan keluarga tidak ada yang memperhitungkan keberadaan kami, sekarang alhamdulillah masyarakat memandang kami sebagai orang yang dihormati, sehingga kalau sekarang ketemu orang saya bisa menunjukkan keberadaan kami. Dan kadang mengingatkan perlakuan mereka kepada saya....”

Pada usaha Kaldu Kokot Al Ghazali kenaikan kelas sosial dirasakan karena sebagian anggota keluarga dapat masuk jalur militer dan menjadikan posisi keluarga di tengah masyarakat mengalami peningkatan. Pada masyarakat Madura posisi PNS, TNI dan POLISI memiliki *prestige* yang tinggi, sehingga kalau ada anggota keluarga yang masuk dalam pekerjaan itu sudah dinilai naik secara kelas sosial

## Kesimpulan

Keberadaan perempuan Madura sebagai pengelola bisnis kuliner bukanlah suatu kebetulan. Hal ini ditunjang dengan posisi perempuan sebagai ahli dalam mengolah makanan hingga ada sistem pewarisan resep makanan yang menjadi tradisi masyarakat Madura. Perempuan Madura dalam kondisi desakan persoalan ekonomi telah memilih untuk berperan dalam kegiatan ekonomi keluarga dengan mentransformasikan makanan tradisional menjadi bisnis kuliner makanan tradisional. Proses ini dijalani Perempuan Madura dengan mengelola warung makanan tradisional dengan menu makanan yang diolah oleh mereka sendiri. Proses ini dilalui dengan tantangan yang dihadapi terkait pasang surut perjalanan bisnis. Dengan keuletan dan kerja keras yang dimiliki perempuan madura, akhirnya mereka menemukan keberhasilan dalam bentuk peningkatan ekonomi keluarga serta mobilitas sosial dalam masyarakat.

## Daftar Pustaka

- Lutfianah, M., & Herawati, N. (2023). Makna Etos Kerja Pada Perempuan Madura. *Motiva: Jurnal Psikologi*, 6(2), 154-165.
- Arkanudin, A. (2024). Etos Kerja Perempuan Madura (Studi terhadap Perempuan Madura yang Berdagang di Kelurahan Dalam Bugis Pontianak Timur). *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, dan Budaya*, 10(2), 275-284.
- Aini, K., Hakim, D. L. N., Rahmawati, A. D., & Ummah, K. C. (2025, April). Gaya Kepemimpinan Perempuan Madura dalam Memimpin Bisnis Kuliner. In *Prosiding Seminar Nasional Psikologi* (Vol. 10).
- Sa'diyah, H., Nurhayati, S., & Sari, D. R. (2023). *Laporan Penelitian Dasar Interdisipliner Pola Pergeseran Budaya Patriarkhi Di Madura (Studi Fenomenologis Relasi Sosial Ekonomi Perempuan Pekerja rokok di Madura)*.
- Maulina, V. (2014, June). Kontribusi Ekonomi perempuan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Keluarga (Studi pada perempuan etnis Madura di Malang). In *Prosiding Seminar Nasional Peluang dan Tantangan Perguruan Tinggi untuk Pengembangan Riset yang Berkualitas* (Vol. 2, No. 1, pp. 753-776). Universitas Kanjuruhan Malang.
- (Risky Amelia1, Perempuan sebagai Pelaku Ekonomi Rumah Tangga: *Narasi* , Volume 10, Issue 2, Oktober 2024 )
- (Rifai M. A., 2007) (Rifai M. A., Manusia Madura, 2007)
- Sahal, S. (2024). *Perempuan Pesisir Madura: Eksistensi, Prestise dan Etos Kerja dalam Berbisnis*.



(Toenlione, Pendekatan Penelitian Kualitatif Bidang Pendidikan Landasan Teori dan Panduan, 2021)

(Arisandi, Buku Pintar Tokoh-Tokoh Sosiologi, 2018)

Rahmawati, A. D., Susanti, E., & Suyanto, B. (2021). The female Klebun of Madura within the power constellation of the patriarchy: A post-colonial feminism perspective. *Simulacra*, 4(1), 87-99.

(Esa Puspa Melisa Putri, 2024)