

# KAJIAN SOSIOKULTURAL USAHA GARAM RAKYAT DI ACEH

Oleh:

Yety Rochwulaningsih  
Fakultas Ilmu Budaya Universitas Diponegoro

## ABSTRACT

*The article entitled "Sociocultural Studies on People's Salt Business in Aceh" examines the question of how people's salt business in Aceh lasted for generations. How and why women seemed to play a bigger role in people's salt business in Aceh and whether or not there were socio-cultural and economic dimensions underlying it. In-depth interview, focus group discussion, and observation data collection methods as well as documents and literature studies were used to examine the issue along with qualitative analysis methods. The findings showed that the salt-making business in Aceh was identical with women. In some areas such as East Aceh, North Aceh and Pidie, majority of salt-making business applied the boiling method although some areas also applied solar evaporation method. The dominance of boiling method implementation was able to construct the system of production relation pattern, distribution and marketing of people's salt that placed women as the central figure. In this case, it was women that virtually dominated all stages in the complex process of making and marketing of salt, in the heat of the sun and the boiling kitchen, consuming a lot of power (energy) and time. The dominance implied the economical authority of women in their domestic life.*

**Keywords:** *people's salt, boiling, solar evaporation, subsistence, valvular rescuer.*

## A. PENDAHULUAN

Garam sebagai suatu komoditas memiliki posisi strategis, karena termasuk salah satu dari sembilan bahan pokok yang sangat dibutuhkan dalam kehidupan sehari-hari oleh hampir semua manusia baik untuk konsumsi maupun aneka industri. Apalagi Indonesia yang memiliki wilayah teritorial laut 5.8 juta km<sup>2</sup> termasuk Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) seluas 2.7 juta km<sup>2</sup>, sehingga jaraknya dari barat ke timur lebih panjang dari pada jarak antara London dan Siberia. Itu artinya Indonesia sangat potensial untuk menjadi produsen garam, karena wilayah perairan lautnya sangat luas dengan pantai terpanjang ke-dua di dunia setelah Canada. Meskipun demikian, fakta dilapangan menunjukkan bahwa tidak semua wilayah pantai dalam teritorial yuridiksi Indonesia memiliki potensi untuk budidaya produksi garam. Selain itu, oleh karena

metode pembuatan garam di Indonesia hingga saat ini masih lebih didominasi dengan metode evaporasi bertingkat (*solar evaporation*) yang mengandalkan penyinaran panas matahari secara langsung di hamparan petak-petak tambak garan, maka tingkat kelandaian pantai, gelombang air laut yang rendah dan utamanya suhu udara yang panas menjadi prasyarat penting dalam proses pembuatan garam.

Berdasarkan identifikasi yang telah dilakukan oleh Kementerian Kelautan Perikanan RI terdapat > 40 Kabupaten/Kota di Indonesia yang menjadi daerah produsen garam dan 9 (sembilan) diantaranya adalah sentra produksi garam rakyat, yaitu Kabupaten Indramayu, Cirebon, Pati, Rembang, Tuban, Sampang, Pamekasan, Sumenep dan Nagekeo. Di luar kesembilan daerah sentra produksi garam tersebut,

termasuk dalam kategori sebagai daerah penyangga produksi garam rakyat nasional. Artinya, di daerah-daerah itu juga terdapat aktivitas produktif pembuatan garam yang secara tradisional dilakukan oleh rakyat. Dalam konteks ini, Aceh termasuk yang dikategorikan sebagai daerah penyangga produksi garam rakyat dan oleh karena itu juga menjadi target implementasi program Pemberdayaan Usaha Garam Rakyat (Pugar) yang dilaksanakan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan RI.

Hasil penelitian lapang yang dilakukan penulis di beberapa daerah produsen garam rakyat di wilayah Aceh antara lain; di Kecamatan Julok dan Kecamatan Darul Aman Kabupaten Aceh Timur, Kecamatan Muara Batu, Kecamatan Dewantara, Kecamatan Syamtalira Bayu, Kecamatan Samudera Geudong, Kecamatan Tanah Pasir, Kecamatan Seunuddon Kabupaten Aceh Utara, dan Kecamatan Kota Sigli, Kembang Tanjong, Pidie, Muara Tiga, Batee Kabupaten Pidie. Penulis menemukan adanya penggunaan dua metode pembuatan garam rakyat yang dilakukan oleh masyarakat pesisir dari berbagai daerah di Aceh tersebut, yaitu metode penguapan air laut melalui tenaga/energi matahari/surya (*solar evaporation*) secara langsung pada petak-petak tambak garam dan penguapan air laut melalui perebusan dengan bahan bakar kayu. Kedua metode itu menunjukkan spesifikasi dan tipologi masing-masing baik dalam aspek sumberdaya lahan, proses produksi, teknologi, profil pelaku maupun bentuk dan jenis garam yang dihasilkan serta nilai-nilai sosiokultural yang melingkupinya.

Persoalan yang menarik terkait dengan usaha pembuatan garam rakyat di Aceh ini adalah Aceh satu-satunya daerah di Pulau Sumatera yang dapat memproduksi garam, meskipun dengan tingkat produktivitas yang rendah dengan luasan tambak garam terbatas dan teknologi yang masih sangat sederhana. Selain itu, di hampir semua daerah produsen garam di Aceh, terdapat fenomena yang sangat jelas adanya peran perempuan dengan dominasi janda-janda yang telah berusia tua > 50 tahun. Oleh karena itu tulisan ini akan

mengkaji lebih lanjut bagaimana usaha garam rakyat di Aceh yang telah berlangsung turun temurun dari generasi ke generasi? Bagaimana dan mengapa perempuan Aceh tampak begitu berperan dalam menggeluti usaha pembuatan garam tersebut, adakah dimensi sosiokultural dan ekonomi yang mendasarinya?

## **B. METODE**

Data yang digunakan untuk menulis artikel ini adalah hasil penelitian yang terdiri dari data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer ditempuh melalui wawancara mendalam (*indepth interview*), *focus group discussion* (FGD), dan observasi, sedangkan data sekunder dikumpulkan dengan menggunakan studi dokumen dan studi pustaka. Wawancara dilakukan secara mendalam kepada responden perorangan dengan menggunakan suatu pedoman wawancara. Adapun FGD dilakukan pada responden secara kolektif atau bersama-sama untuk mendiskusikan berbagai hal yang berkaitan dengan usaha garam rakyat dari aspek produksi garam termasuk distribusi dan pemasarannya. Responden meliputi petambak pemilik lahan garam, petambak penggarap/pembuat garam, tengkulak, bakul/pedagang, makelar serta tokoh masyarakat. Baik wawancara maupun FGD ini dilakukan untuk mendapatkan gambaran yang komprehensif dan detail mengenai usaha garam rakyat baik produksi, distribusi dan pemasaran garam beserta hubungan-hubungan sosial yang terbangun, juga kekuatan ekonomi yang “bermain” dalam mata rantai produksi dan pemasaran garam. Selain itu melalui FGD ini akan dapat diungkap bagaimana strategi adaptasi dan dinamika petambak garam, sehingga mampu bertahan dari waktu ke waktu. Observasi dilakukan pada komunitas dalam aktivitas pembuatan garam, dan lokasi penelitian, yaitu komunitas yang baik secara langsung maupun tidak langsung terlibat pada aktivitas produksi dan pemasaran garam, ladang-ladang garam tempat pembuatan garam rakyat. Studi arsip, dokumen dan studi pustaka dilakukan dengan penelusuran bahan

dokumen dan pustaka yang berupa arsip, dokumen, hasil-hasil penelitian, buku-buku, berbagai penerbitan pemerintah, dan majalah yang memiliki relevansi dengan objek kajian.

Untuk analisis data digunakan metode analisis data kualitatif. Analisis data kualitatif merupakan penelusuran terhadap pernyataan-pernyataan umum tentang hubungan antara berbagai kategori data untuk membangun pemahaman konseptual tentang realitas sosial berdasar temuan data empirik. Ini sejalan dengan pendapat Patton (dalam Marvasti 2004) yang menjelaskan bahwa dalam penelitian kualitatif, analisis data adalah proses mengatur urutan data, mengorganisasinya ke dalam suatu pola kategori dan satuan uraian dasar. Pengkategorian data disesuaikan dengan rumusan pertanyaan yang diajukan dalam penelitian ini dan dimaksudkan untuk memberikan kemudahan interpretasi, seleksi, dan penjelasan dalam bentuk deskriptif analitis.

### C. USAHA GARAM RAKYAT DI ACEH

Usaha untuk memproduksi garam yang dilakukan rakyat (kemudian sering disebut dengan garam rakyat) sudah berlangsung lama sepanjang perjalanan sejarah umat manusia. Bahkan garam kemudian menjadi komoditas perdagangan yang strategis, maka sejarah perdagangan garam hampir tidak bisa dipisahkan dengan sejarah umat manusia dan secara khusus juga sangat terkait dengan sejarah pelayaran baik antar pulau maupun antar benua. Oleh karena itu, garam rakyat Indonesia sejak zaman dahulu sebelum kedatangan bangsa asing (zaman kerajaan) garam rakyat telah menjadi komoditas perdagangan ke beberapa negara dalam kawasan Asia Tenggara. Bahkan, pentingnya garam sebagai komoditas perdagangan dapat dilihat dari fungsinya sebagai 'alat tukar' atau *means of exchange* dan hampir-hampir berfungsi sebagai uang. Akan tetapi untuk garam rakyat di wilayah Aceh sepertinya masih sebatas untuk memenuhi kebutuhan lokal di mana Aceh tidak tergantung pada pasokan dari luar.

### 3.1. Aceh Sebagai Daerah Penyangga Produksi Garam Rakyat

Dalam percaturan garam rakyat nasional dewasa ini, Aceh tidak termasuk wilayah produsen yang potensial dan oleh karena itu hanya dipandang sebagai wilayah penyangga produksi garam rakyat nasional. Hal ini sangat terkait dengan kondisi iklim wilayah Aceh yang termasuk dalam kategori beriklim basah, sehingga kurang cocok untuk produksi garam terutama dengan metode penguapan air laut melalui tenaga/energi matahari/surya (*solar evaporation*). Sebagaimana diketahui, wilayah Aceh yang secara administrasi sekarang disebut Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam (NAD) terletak antara 2 - 6 Lintang Utara dan 95 - 98 Lintang Selatan. Luas NAD keseluruhannya mencapai 57.365.57 km persegi, ketinggian rata-rata 0-125 meter di atas permukaan laut dengan suhu udara 25.50°C sampai dengan 28°C dan iklim bercurah hujan 164.30 mm/tahun. Secara geografis Provinsi NAD dibatasi oleh Selat Malaka di sebelah timur dan utara, sedangkan sebelah selatan dibatasi oleh Provinsi Sumatera Utara dan sebelah barat dengan Samudera Hindia.

Dengan kondisi iklim basah ditambah curah hujan yang relatif tinggi tersebut, maka produksi garam rakyat di Aceh yang potensial terutama menggunakan teknologi penguapan air laut melalui perebusan dengan bahan bakar atau perebusan. Meskipun demikian ada juga proses produksi garam yang menggunakan metode penguapan air laut melalui tenaga/energi matahari/surya (*solar evaporation*). Jadi, kedua metode pembuatan garam rakyat tersebut dilakukan oleh petambak garam di Aceh yang tersebar di beberapa wilayah sentra produksi garam baik di Aceh Timur, Aceh Utara maupun Pidie yang memiliki daerah pantai relatif panjang dan landai.

Di Aceh Timur, yang memiliki suhu maksimum rata-rata 30°C, suhu minimum rata-rata 26°C, kelembaban udara relatif rata-rata 70% serta kondisi ketinggian rata-rata kecamatan 0 - 308 meter di atas permukaan laut, termasuk daerah produsen garam rakyat yang potensial untuk wilayah Aceh. Jumlah

total penduduk Kabupaten Aceh Timur pada tahun 2010 adalah 332.885 jiwa, yang terdiri dari laki-laki 164.740 jiwa dan perempuan berjumlah 168.145 jiwa. Berdasarkan pendataan penduduk yang dilakukan oleh Dinas Kelautan dan Perikanan tahun 2011, dapat diketahui bahwa di Kabupaten Aceh Timur jumlah penduduk nelayan dan pembudidaya perikanan sekitar 42% dari jumlah total penduduk, yaitu 150.898 jiwa. Sebagaimana lazimnya kondisi wilayah pesisir pada umumnya, jenis mata pencaharian penduduk di wilayah Kabupaten Aceh Timur mayoritas di sektor Kelautan dan Perikanan. Untuk sektor Kelautan dan Perikanan, mata pencaharian Kepala Keluarga di wilayah ini pada umumnya terbagi ke dalam dua kelompok besar yaitu nelayan dan pembudidaya perikanan. Dari rumah tangga nelayan inilah, jika musim kemarau adakalanya sebagian beralih mata pencaharian sebagai petambak garam atau membantu isterinya memproduksi garam. Namun demikian fakta di lapangan menunjukkan, bahwa mayoritas produsen garam rakyat di wilayah Aceh Timur adalah perempuan baik yang suaminya nelayan dan kebanyakan justru para janda yang dahulu suaminya juga nelayan.

- Membuat Garam Sebagai Katub Penyelamat Ekonomi Rumah Tangga Nelayan

Tidak hanya di wilayah Aceh Timur, usaha membuat garam di Aceh pada umumnya dilakukan oleh rumah tangga nelayan. Sebagai contoh, dari jumlah petambak garam di Kabupaten Aceh Timur ketika penelitian dilakukan pada tahun 2012 sebanyak 101 orang semuanya berasal dari rumah tangga nelayan. Mereka ini tersebar di beberapa kecamatan pesisir diantaranya Kecamatan Julok dan Kecamatan Darul Aman. Dari jumlah total petambak garam di Kabupaten Aceh Timur, memproduksi garam dengan menggunakan hamparan tambak garam yang tidak begitu luas, karena metode pembuatan garam lebih didominasi penggunaan teknologi penguapan air laut melalui perebusan dengan bahan bakar. Oleh

karena itu, jika dibandingkan dengan hamparan luas tambak garam di daerah sentra garam di Pulau Jawa, Bali, Nusa Tenggara dan Sulawesi, luas tambak garam di wilayah Kabupaten Aceh Timur relatif kecil sebagaimana tampak pada pada tabel 1 berikut ini.

**Tabel 1.**  
**Luas Tambak Garam**  
**di Kabupaten Aceh Timur**

No	Kecamatan	Luas Tambak Garam (Ha)
1	Julok	2,66 Ha
2	Darul Aman	2,68 Ha
Jumlah		5,34 Ha

Sumber: Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Aceh Timur, 2011.

Dari data pada tabel dapat diketahui, bahwa luas tambak garam di Kabupaten Aceh Timur hanya 5, 34 Ha yang menjadi salah satu bagian dari media dalam proses pembuatan garam yang dilakukan oleh 101 orang. Dengan demikian, jika dibuat rata-rata setiap orang dapat menggunakan tambak garam rata-rata sekitar 500 m<sup>2</sup>. Berhubung proses pembuatan garam lebih dengan teknologi perebusan, maka fungsi tambak sebatas untuk media proses penampungan unsur garam pada air laut yang secara berulang-ulang diguyurkan di petak tambak dengan pemanasan mata hari diantaranya untuk kemudian disaring dan direbus. Oleh karena itu, dalam konteks penggunaan teknologi perebusan ini, tambak garam tidak satu-satunya faktor yang menentukan kemampuan produksi. Implikasi dari proses pembuatan garam dengan penggunaan teknologi perebusan adalah tingkat produktivitas tidak dapat diperhitungkan per satuan hentar, tapi per satuan perebusan. Jika musim hujan petambak yang mayoritas perempuan itu hanya dapat merebus 1 kali dan maksimal 2 tergantung ketersediaan simpanan air tua yang dimilikinya. Adapun

jika musim kemarau dapat merebus 2 hingga 3 kali perebusan dengan hasil rata-rata 18 kg/sekali perebusan dalam bentuk garam halus.

Kondisi yang tidak jauh berbeda dapat ditemukan di Aceh Utara yang secara administratif terdiri 27 kecamatan dan 9 (sembilan) kecamatan diantaranya termasuk dalam wilayah pesisir, yaitu Kecamatan Muara Batu, Kecamatan Dewantara, Kecamatan Syamtalira Bayu, Kecamatan Samudera Geudong, Kecamatan Tanah Pasir, Kecamatan Lapang, Kecamatan Baktya Barat, Kecamatan Seunuddon dan Kecamatan Tanah Jambo Aye. Sebagai kawasan di wilayah pesisir, kesembilan kecamatan tersebut selama ini telah terbukti memiliki potensi untuk produksi garam rakyat. Hanya saja potensi tersebut belum berkembang dan dikembangkan secara maksimal dan merata di wilayah itu baik oleh karena faktor alam (dampak dari bencana alam), sarana prasarana, infrastruktur, sumber daya manusia.

Secara alamiah wilayah Kabupaten Aceh Utara memiliki pantai yang relatif panjang yang terbentang dari Kecamatan Muara Batu sampai Tanah Jambo Aye dengan panjang garis pantai diperkirakan 55.55 km. Dengan kondisi itu sektor Kelautan dan Perikanan di Kabupaten Aceh Utara memiliki peranan penting bagi kehidupan masyarakat baik secara sosiokultural maupun ekonomi. Sektor ini ditekuni oleh masyarakat yang bermata pencaharian sebagai nelayan dan sebagian didukung oleh isteri dengan membuat garam sebagai sumber nafkah utama ketika usaha nelayan tidak lagi bisa dijalankan karena kondisi musim. Untuk aktivitas memproduksi garam ini, memang banyak dilakukan oleh perempuan bahkan hampir 90% produksi garam rakyat dilakukan oleh kaum perempuan dari masyarakat pesisir di wilayah Kabupaten Aceh Utara.

Agak berbeda dengan Kabupaten Aceh Timur, Aceh Utara memiliki areal tambak garam lebih luas, yaitu lahan tambak potensi 117 Ha dan lahan tambak produksi sekitar 60 Ha. Dalam hal ini lahan tambak potensi adalah lahan tambak garam yang

secara real ada (lahan kosong dan sebagian kecil secara insidental untuk tambak ikan), tapi belum dimanfaatkan untuk proses produksi garam. Adapun lahan tambak produksi adalah lahan tambak garam yang real ada dan telah dimanfaatkan secara intensif untuk proses pembuatan garam. Dengan perbandingan data luasan tambak garam potensi dan produksi tersebut, maka tampak jelas bahwa wilayah Kabupaten Aceh Utara memiliki potensi untuk pengembangan produksi garam rakyat. Hal itu didasarkan pada perhitungan, bahwa luas lahan tambak potensi justru hampir dua kali lipat dari luas lahan tambak produksi. Untuk lebih jelasnya gambaran luas lahan tambak garam di wilayah Kabupaten Aceh Utara yang menjadi sentra produksi garam dan sebaran daerahnya dapat diperhatikan data pada tabel 2 berikut ini.

**Tabel 2.**  
**Luas Lahan di sentra Produksi Garam**  
**Kabupaten Aceh Utara**

No.	Kecamatan	Luas Lahan Produksi (Ha)	Luas Lahan Potensi (Ha)	Jumlah Produksi (Ton)
1.	Dewantara	10	20	58.0
2.	Syamtalira Bayu	9	20	52.2
3.	Lapang	21	42	121.8
4.	Seunuddon	20	35	116.6
Jumlah		60	117	348.0

Sumber: Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Aceh Utara, 2011.

Dari data pada tabel 2 tersebut dapat diketahui, bahwa di wilayah Kabupaten Aceh Utara terdapat beberapa kecamatan pesisir yang merupakan sentra produksi garam rakyat, yaitu Kecamatan Dewantara, Kecamatan Syamtalira Bayu, Kecamatan Lapang dan Kecamatan Seunuddon. Keempat daerah utama penghasil garam tersebut baru dapat memproduksi garam sebanyak 348 ton/musim yang terdiri dari jenis garam krosok dan garam halus. Garam krosok merupakan produk dari pembuatan garam dengan metode *solar evaporation*, sedangkan garam halus merupakan produk dari pembuatan garam dengan metode

perebusan. Secara kuantitas produksi sebesar itu jelas menjadi indikator masih rendahnya tingkat produktivitas usaha pembuat garam rakyat di wilayah Aceh Utara. Apalagi jika dikaitkan dengan tingkat kebutuhan daerah yang mencapai 1.350 ton/tahun, maka kemampuan produksi tersebut baru dapat mencukupi kebutuhan garam konsumsi tingkat kabupaten sekitar sebesar 26%. Padahal selain untuk kebutuhan konsumsi, garam juga dimanfaatkan untuk bahan baku dan bahan penolong dalam aneka industri.

Mencermati peluang pasar dan potensi luasan lahan tambak garam di Kabupaten Aceh Utara tersebut, maka terbuka peluang luas untuk meningkatkan produksi garam di Kabupaten Aceh Utara mengingat luas lahan potensi yang belum dimanfaatkan masih cukup luas dan sumberdaya manusia secara kuantitas tersedia banyak. Namun demikian upaya untuk meningkatkan produksi garam rakyat di daerah ini tidak sederhana, karena selain membutuhkan pasokan bahan bakar (untuk perebusan) yang nilai ekonominya tinggi justru yang utama adalah kendala iklim. Kondisi alamiah Aceh Utara dan wilayah Aceh pada umumnya memiliki iklim yang cenderung bersifat basah, sehingga produksi garam tidak bisa optimal, karena pembuatan garam membutuhkan iklim kering dan panas yang tinggi. Namun demikian hingga saat ini disepanjang wilayah pesisir tetap memproduksi garam rakyat dan berikut ini adalah desa-desa di sepanjang pesisir dalam Kabupaten Aceh Utara sebagai desa penghasil garam rakyat.

**Tabel 3.**  
**Desa-Desa Produsen Garam Rakyat di Kabupaten Aceh Utara**

No.	Desa	Kecamatan	Jumlah Petambak garam (Perempuan)	Jumlah Petambak garam (Laki-laki)	Jumlah
1.	Blukai Teubai	Dewantara	30	29	59
2.	Clumpang Sulu Timu	Dewantara	28	15	43
3.	Lancok		29	15	44
4.	Matang Tunong	Lapang	19	36	55

5.	Kuala Cangkoy	Lapang	7	16	23
6.	Teupin Kuyuen	Seunuddon	46	25	71
7.	Ulee Reubek Timu	Seunuddon	48	17	65
Jumlah					360

Sumber: Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Aceh Utara, 2012.

Selain di daerah-daerah tersebut, produksi garam rakyat di wilayah Aceh juga dilakukan di beberapa kawasan Kabupaten Pidie yang memiliki luas lahan tambak: garam produksi sebesar 335 ha meskipun fakta dilapang lebih luas lagi dengan kemampuan produksi diperkirakan sekitar 4.976 ton/tahun. Berbeda dengan kedua wilayah kabupaten terdahulu, produksi garam di Kabupaten Pidie ini justru banyak dilakukan dengan metode evaporasi panas matahari. di antara dapur-dapur perebusan. Artinya, meskipun ada fenomena kuat penerapan metode evaporasi panas matahari, tapi sejatinya metode perebusan tetap dominan dan itu artinya ada dominasi peran perempuan dalam proses produksi. Di wilayah Kabupaten Pidie ini juga telah ada rintisan penggunaan plastik hitam sebagai alas jemur air garam tua yang hasilnya dipandang lebih bersih. Praktik itu baru dilakukan seorang petambak garam dengan luasan hamparan sekitar 150 m<sup>2</sup>. Sepertinya spesifikasi petambak garam di wilayah Kabupaten Pidie ini adalah adanya komposisi yang agak seimbang antara jumlah petambak perempuan dan laki-laki, tapi proporsinya tetap mayoritas perempuan sebagaimana tampak pada tabel 4 berikut ini.

**Tabel 4.**  
**Lokasi Daerah Tambak Garam di Kabupaten Pidie dan Komposisi serta Jumlah Petambaknya**

Kecamatan	Desa/Gamping	Petambak Garam		
		Perempuan	Laki-laki	Jumlah
Simpang Tiga	Sukon	208	244	452
	Peukan Sot	265	271	536
	Cebrek	227	210	437
Kembang Tanjong	Blang Gapu	779	779	1558
	Ara	182	163	345
	Keude le Leubeu	84	81	165
	Pasi le Leubeu	291	283	574

	Krueng Dhoe	81	70	151
Batee	Rungkom	656	594	1250
	Crueng	935	840	1775
	Neuheun	662	666	1328
Kota Sigli	Blang Paseh	1177	120 4	2381
Pidie	Peukan Baro	303	272	575
Muara Tiga	Tuha Biheue	199	179	378
	Segoe	461	440	901
	Cot	810	812	1622
	le Masen	278	279	557
	Batee	331	308	639

Sumber: Dinas Kelautan dan Perikanan  
Kabupaten Pidie

Dari data pada tabel 4 tersebut dapat diketahui, bahwa lokasi tambak garam di wilayah Kabupaten Pidie lebih terkonsentrasi di tujuh wilayah kecamatan yang tersebar di delapan belas desa/gampong. Untuk Kabupaten Pidie ini sebenarnya masih banyak tambak garam potensi. Sebagai akibat bencana tsunami yang banyak menimbulkan korban dan kerusakan di wilayah Kabupaten Pidie, banyak tambak garam yang rusak dan kemudian terbengkelai hingga saat ini belum digunakan untuk produksi membuat garam. Padahal wilayah Kabupaten Pidie untuk lingkungan Aceh dahulu merupakan sentra produksi garam dengan produktivitas dan kualitas relatif baik untuk garam krosok hasil penjemuran dan evaporasi panas matahari secara langsung di tambak-tambak garam maupun garam halus sebagai hasil perebusan.

- Dominasi Peran Perempuan dalam Usaha Garam Rakyat

Usaha pembuatan garam rakyat di Aceh, berdasarkan sejarah lisan (*oral history*) dari riwayat hidup beberapa pembuat garam telah berlangsung sejak zaman dahulu secara turun temurun dari generasi ke generasi. Pada umumnya responden telah menekuni pembuatan garam rakyat sejak masih anak-anak ketika harus membantu orang tua mereka yang setiap harinya membuat garam. Apalagi dalam perkembangan kemudian banyak dari mereka tetap tinggal menetap di wilayah pesisir dengan pasangan hidup yang bermatapencaharian sebagai nelayan maupun pembuat garam. Bekal pengetahuan dan

ketrampilan membuat garam yang telah dimiliki dapat terus dilakukan dari waktu ke waktu secara turun temurun.

Dalam hal metode pembuatan garam, sebagaimana telah disinggung di wilayah Aceh pada umumnya lebih didominasi oleh menerapkan teknologi penguapan air laut melalui perebusan dengan bahan bakar atau perebusan. Selain itu ada juga proses produksi garam yang menggunakan metode penguapan air laut melalui tenaga/energi matahari/surya (*solar evaporation*). Untuk pembuatan garam dengan teknologi perebusan, menunjukkan karakteristik bahwa perempuanlah yang paling berperan dalam setiap tahapan proses produksi dan jika laki-laki terlibat hanya bersifat membantu yang biasanya mengerjakan pengangkutan air garam tua hasil tirisan untuk ditaruh di tempat perebusan. Sebagaimana yang dilakukan seorang responden, jika musim melaut tidak memungkinkan untuk beraktivitas mencari ikan, ia hanya membantu isteri membuat garam dengan teknologi perebusan. Hal itu ia lakukan agar supaya kebutuhan rumah tangga tetap dapat terpenuhi dan sekaligus dapat jatah uang dari isteri untuk ngopi di warung.

Fakta dilapang menunjukkan, bahwa tenaga kerja dalam proses pembuatan garam rakyat di Aceh pada umumnya didominasi oleh kaum perempuan. Sebagai contoh di Aceh Timur, Aceh Utara dan Pidie. Di Pidie yang dipandang sentra garam tertua untuk wilayah Aceh, dari 16 gampong yang menjadi lokasi sentra garam rakyat, hanya 3 gampong yang tenaga kerjanya didominasi laki-laki, yaitu di Cebreik, Blang Paseh, dan Peukan Soet, sedangkan di 13 gampong lainnya didominasi oleh kaum perempuan sebagaimana data pada tabel 4.

Peranan perempuan dalam usaha garam tidak terbatas pada jenis pekerjaan tertentu. Mereka menangani setiap pekerjaan dalam setiap tahap pembuatan garam. Di kalangan petambak garam di Pidie tampaknya tidak dikenal pembagian kerja antara laki-laki dan perempuan. Karena itu, baik laki-laki maupun perempuan memiliki tugas untuk menjalankan setiap jenis

pekerjaan mulai dari menggaruk tanah hingga menjual hasil produksi.

Umumnya kaum perempuan yang terlibat dalam usaha pembuatan garam telah berusia lanjut, sebagian besar telah berusia di atas 50 tahun dan bahkan ada yang telah berusia 70-an tahun. Namun demikian, dalam proses produksi pembuatan garam mereka pada umumnya terlihat sangat cekatan dan kuat untuk menangani pekerjaan-pekerjaan yang sebenarnya memerlukan tenaga besar. Mereka telah mulai terlibat dalam pembuatan garam sejak usia anak-anak dengan membantu orang tua. Sepanjang hari mereka berada di ladang garam mengikuti orang tua dan karena itu mereka tidak bersekolah. Itu pula sebabnya kebanyakan dari kaum perempuan itu buta huruf.

Dengan melihat dominasi perempuan dalam proses pembuatan garam, yang sangat mencolok adalah di 13 gampong, dapat dikatakan bahwa usaha garam di Pidie—juga Aceh pada umumnya (Aceh Utara dan Aceh Timur)—merupakan ‘dunia perempuan’. Dominasi kaum perempuan dalam usaha garam rakyat menunjukkan bahwa mereka memiliki akses yang kuat atas sumberdaya ekonomi utama, kendati garam rakyat belum diperhitungkan sebagai salah satu sektor yang diandalkan dalam perekonomian daerah (tidak ada informasi yang secara khusus menyebut sumbangan garam terhadap perekonomian daerah—kabupaten maupun provinsi Aceh).

Namun demikian dalam konteks rumah tangga, usaha pembuatan garam rakyat dapat disebut sebagai tulang punggung dan katub penyelamat ekonomi rumah tangga nelayan khususnya dan masyarakat pesisir umumnya. Pendapatan lain adalah dari aktivitas menangkap ikan di laut yang dilakukan oleh laki-laki. Dalam pandangan kaum perempuan petambak, laki-laki (suami) lebih sering meminta uang kepada istri untuk membeli rokok dan nongkrong di warung kopi. Melalui usaha pembuatan garam, perempuan menjadi pemegang kendali ekonomi rumah tangga.

Bagaimana dan mengapa perempuan Aceh dapat mendominasi dalam aktivitas

produktif pembuatan garam rakyat barangkali bisa dilacak dari adanya saling interalasi antara dominasi perempuan dengan metode proses produksinya. Hasil kajian lapang di wilayah Aceh menunjukkan, bahwa dalam praktek pembuatan garam hampir semua tahapan proses dikerjakan oleh perempuan secara mandiri terutama untuk metode dengan teknologi perebusan. Untuk wilayah Aceh baik yang terdapat di beberapa lokasi di Kabupaten Aceh Timur, Aceh Utara dan Pidie dalam produksi garam didominasi metode produksi melalui perebusan dengan bahan bakar yang hampir semua tahapan proses produksi dikerjakan kaum perempuan termasuk oleh janda-janda yang telah berusia > 65 tahun dan merupakan sumber nafkah utama. Metode ini dapat dibedakan dalam dua kategori, yaitu perebusan alamiah dan perebusan bibit.

Proses perebusan alamiah dimulai dari menggaruk tanah atau pasir sebagai media jemur untuk pengumpulan kandungan garam dari air laut, proses penyiraman air laut sebanyak empat-lima kali dalam sehari yang biasa menggunakan timba. Kemudian, tanah/pasir yang sudah kering oleh penyinaran matahari dan mengandung garam tersebut dibawa dengan timba ke tempat penyaringan. Kemudian, tanah disiram dengan air laut yang diambil dengan timba. Dalam hal ini rembesan air laut dari tempat penyaringan itulah yang disebut air tua. Terdapat variasi tata letak dan bentuk tempat penyaringan dengan tempat perebusan. Ada yang berdekatan langsung dengan dapur perebusan dan ada yang jauh, sehingga harus dibawa dengan timba/ember menuju ke dapur perebusan. Bentuk tempat penyaringan ada yang empat persegi panjang dan ada yang melingkar dalam bulatan. Yang jelas hasil penyaringan yang disebut air garam tua itulah yang kemudian direbus oleh perempuan-perempuan ‘perkasa’ sampai menghasilkan garam. Satu kali perebusan dilakukan rata-rata selama enam jam di ruang/dapur perebusan yang sangat panas, ‘sumpek’ dan berasap, sehingga biasanya



akan mandi keringat dan terbatuk-batuk seperti sesak nafas. Pada umumnya dalam sehari rata-rata mereka masak 2-3 kali di musim kemarau dan 1-2 di musim penghujan. Untuk sekali perebusan menghasilkan 18-20 kg dengan harga jual berkisar antara Rp. 2.200,00 – Rp. 2.600,00/kg.

Adapun proses perebusan bibit dilakukan dengan menggunakan garam kasar atau krosok yang oleh petambak garam di Aceh disebut sebagai garam bibit. Garam ini berasal dari Jawa dan Madura yang didapatkan melalui perusahaan-perusahaan garam atau eksportir garam nasional. Proses ini dilakukan dengan terlebih dahulu menampung air laut di kual/belanga yang diambil dari laut dan kemudian garam bibit dituang ke dalam kual/belanga tersebut. Perbandingannya adalah 50% garam bibit krosok, 50% ember air laut yang sudah diendapkan. Setelah itu, garam di masak rata-rata selama 6 jam seperti pada metode perebusan alamiah hingga menghasilkan garam.

Dalam hal ini, karakteristik pembuatan garam dengan metode perebusan baik alamiah maupun bibit ini 90 % dilakukan perempuan dan banyak yang janda dengan usia rata-rata lebih dari 50 tahun dan pendidikan tidak pernah sekolah hingga tamat SD. Usaha ini cenderung menjadi sumber nafkah utama dalam rumah tangga petambak garam yang nota bene adalah nelayan dan sudah berlangsung dari generasi ke generasi. Meskipun hasil bersih yang diperoleh tidak begitu menguntungkan, yaitu hanya berkisar antara Rp. 25.000,00 –Rp. 30.000,00/hari, tapi itu satu-satunya peluang usaha yang ada dan dapat mereka lakukan dan selama ini telah terbukti dapat menjadi tumpuan hidup dan katub penyelamat rumah tangga mereka yang subsisten. Oleh karena itu potret ekonomi rumah tangga petambak garam di Aceh adalah syarat dengan tradisionalitas dan kemiskinan.

#### **D. SIMPULAN**

Dari pembahasan pada bab-bab terdahulu dapat dibuat simpulan, bahwa garam rakyat di Aceh juga menjadi komoditas strategis. Meskipun kondisi alamiahnya kurang potensial untuk mengembangkan produksi garam rakyat, oleh karena iklimnya cenderung basah dengan curah hujan tinggi. Akan tetapi penduduk Aceh terutama di wilayah pesisir seperti Aceh Timur, Aceh Utara dan Pidie tetap melakukan produksi garam dengan metode yang utama adalah perebusan dengan penggunaan bahan bakar kayu dan selain itu juga dilakukan metode penjemuran di tambak dengan teknologi evaporasi panas matahari. Dominasi teknologi perebusan dalam pembuatan garam rakyat di Aceh ini mengkonstruksi sistem pola hubungan produksi yang menempatkan perempuan sebagai tokoh sentral. Dalam hal ini produksi garam rakyat di Aceh pada akhirnya menunjukkan adanya dominasi peran perempuan, karena perempuanlah yang mendominasi hampir semua tahapan dalam proses pembuatan garam yang rumit, panas dalam sengatan sinar matahari dan dapur perebusan, menguras banyak tenaga (energi) dan waktu.

Perempuan Aceh adalah pelaku utama dalam proses produksi garam rakyat pada setiap tahapannya. Baik pada proses awal saat menyiapkan dan menggaruk lahan, penyiraman air laut beberapa kali pada lahan yang telah dipersiapkan, mengumpulkan dan mengangkut pasir atau tanah kering yang telah mengandung garam untuk disaring dan ditiriskan, mengangkut air garam tua dan kemudian memasak di dapur perebusan hingga pasca panen untuk menjual ke pasar atau pedagang. Semua tahapan pekerjaan tersebut adalah sangat berat secara fisik, menguras tenaga dan waktu sepanjang hari dari pagi sekitar jam 07.30 hingga jam 17.00 WIB dan adakalanya hingga malam hari. Pada umumnya mereka melakukan produksi garam sejak usia anak-anak ketika membantu orang tuanya yang juga pembuat garam dan berlangsung terus hingga tua rata-rata telah berumur > 50 tahun. Bahkan banyak juga

diantara mereka yang merupakan janda-janda yang telah berusia > 65 tahun.

<http://koetaradja.wordpress.com/2011/04/29/10-pahlawan-wanita-perkasa-dari-aceh>, dikunjungi tanggal 7 Januari 2013.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Anonim (2008). *Aceh Dalam Angka 2008*. Banda Aceh: Kerjasama Badan Pusat Statistik dengan Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Provinsi Naggroe Aceh Darussalam.
- BPS Kabupaten Aceh Timur (2011). *Aceh Timur Dalam Angka*. Aceh Timur: BPS.
- BPS Kabupaten Aceh Utara (2011). *Aceh Utara Dalam Angka*. Aceh Utara: BPS.
- Direktorat Pemberdayaan Masyarakat Pesisir dan Pengembangan Usaha Ditjen Kelautan Pesisir dan Pulau Pulau Kecil Kementerian Kelautan Perikanan (2011). *Diskripsi Hasil Kajian Sosial Budaya Usaha Garam Rakyat di 9 Sentra Produksi*. Jakarta: Cet KKP.
- Direktorat Pemberdayaan Masyarakat Pesisir dan Pengembangan Usaha Ditjen Kelautan Pesisir dan Pulau Pulau Kecil Kementerian Kelautan Perikanan (2012). *Tipologi Sosial Budaya Usaha Garam Rakyat*. Jakarta: Laporan Penelitian.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Aceh Timur. (2011). *Profil Masyarakat Pesisir di Kabupaten Aceh Timur*. Aceh Timur: Cetakan.
- Drake, Christine (1989). *National Integration in Indonesia: Patterns and Policies*. Honolulu: University of Hawaii Press.
- Knaap, G.J. A Forgotten Trade Salt in Southeast Asia 1670-1813, dalam Gerrit J. Knaap, Luc Nagtegaal Roderich Ptak, eds. (1991), *Emporia, Commodities And Entrepreneurs In Asian Maritime Trade, C. 14001750*, Wiesbaden Steiner.
- Makhfud Efendy, Firman Farid Muhsoni, Rahmad Fajar Shidiq, Ahmad Heryanto. (2012). *Garam Rakyat: Potensi dan Permasalahan*. Madura: UTM Press.
- Rochwulaningsih, Yety, "Pendekatan Sosiologi Sejarah Pada Komoditas Garam Rakyat: Dari Ekspor Menjadi Impor" dalam *Jurnal Paramita*, Volume XXII No. 1 Januari 2012.
- , *Marjinalisasi Petani Garam dan Ekspansi Ekonomi Global: Kasus Petani Garam di Rembang Jawa Tengah* (Bogor: Desertasi Program Pascasarjana IPB, 2008).
- Schrieke (1957). *Indonesian Sociological Studies*. The Hague: W. Van Hoeve.
- Stockdale, John Joseph (1811). *Island of Java*. London.
- Usman, Rani (2003) *Sejarah Peradaban Aceh*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.

