

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional, dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki cita rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Makanan tradisional daerah dalam pengolahannya dikuasai oleh masyarakat di daerah tersebut maka dari itu, sering kali kita tidak bisa menjumpai makanan daerah yang satu di daerah lainnya. Makanan khas daerah yang biasa dikonsumsi di suatu daerah tentunya sangat cocok dengan lidah masyarakat setempat. Makanan tradisional tercipta dengan berdasarkan bagaimana keadaan daerah tersebut, seperti keadaan geografis dan sejarah yang pernah terjadi (Candra et al., 2023).

Salah satu makanan tradisional adalah sagu. Sagu merupakan salah satu pangan lokal khas Lingga yang berfungsi tidak hanya sebagai sumber pangan pokok alternatif, tetapi juga sebagai komoditas ekonomi berbasis kearifan lokal. Perempuan Lingga terlibat secara langsung dalam seluruh tahapan pengolahan sagu, mulai dari pemanenan batang sagu, ekstraksi pati, pengeringan, hingga pengemasan. Proses ini dilakukan secara tradisional dan diwariskan secara turun-temurun, sehingga perempuan berperan sebagai penjaga keberlanjutan pangan sekaligus pelestari warisan budaya lokal.

Pada tahun 1860, Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah II membuka industri sagu dan pabriknya, dibangun di hulu sungai Daik/Kampung Robat (Swastiwi, 2021). Pada masa ini, Lingga mencapai puncak keemasan. Dari hasil tersebut, selain dikonsumsi oleh rakyat, demi kelancaran perputaran ekonomi di wilayah Lingga sebagian dijual ke Singapura, Johor serta Pahang. Sagu – sagu tersebut diolah menjadi bahan siap jadi

Data Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Lingga (2025) menunjukkan bahwa wilayah Lingga memiliki potensi lahan dan produksi sagu yang cukup besar, namun belum diimbangi dengan pengembangan diversifikasi produk dan peningkatan kapasitas pelaku pengolah, khususnya perempuan.

Selain itu, data Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi, dan UKM Kabupaten Lingga (2025) menunjukkan bahwa perempuan merupakan aktor utama dalam industri pengolahan sagu, dengan jumlah 69 perempuan pengolah yang tersebar di beberapa desa.

Tabel 1.1 Perempuan Pengolah Sagu di Kabupaten Lingga

No	Kecamatan	Desa/kelurahan	Perempuan Pengolah Sagu
1	Lingga	Daik Sepincan	14 orang
		Musai	9 orang
		Nerekeh	13 orang
		Merawang	3 orang
		Panggak laut	11 orang
2	Lingga Timur	Bukit Langkat	0
		Kerandin	2 orang
		Keton	3 orang
		Kudung	2 orang
		Pekaka	3 orang
		Sungai Pinang	0
3	Lingga Utara	Belungkur	0
		Bukit Harapan	0
		Duara	0
		Limbung,	4 orang
		Linau	2 orang
		Rantau Panjang	0
		Resun	0
		Resun Pesisir	0
		Sekanah	0
		Sungaibesar	0
		Teluk	3 orang
Jumlah			69 orang

Sumber : Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM (2025)

Data mengenai perempuan pengolah sagu di Kabupaten Lingga menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan sagu ini didominasi oleh perempuan di beberapa desa utama. Desa Daik Sepincan memiliki jumlah perempuan pengolah sagu terbanyak, yaitu sebanyak 14 orang, diikuti oleh desa Nerekeh dengan 13 perempuan pengolah. Desa Panggak Laut juga tidak kalah penting dengan 11 perempuan yang terlibat dalam pengolahan sagu, sedangkan desa Musai memiliki 9 perempuan pengolah dan Merawang tercatat memiliki 3 perempuan yang mengelola produk sagu. Berdasarkan data dari Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM

Kabupaten Lingga tahun 2025, dapat disimpulkan bahwa perempuan memegang peran sentral dalam industri pengolahan sagu di wilayah ini, di mana pengolahan sagu tradisional banyak dilakukan oleh wanita sebagai aktivitas produktif yang turut memberikan kontribusi ekonomi bagi rumah tangga.

Minat masyarakat terhadap pengolahan sagu di Kabupaten Lingga saat ini masih ada, namun cenderung belum berkembang secara optimal. Sagu tetap menjadi salah satu komoditas penting dan bagian dari identitas budaya masyarakat setempat karena telah lama digunakan sebagai sumber pangan dan mata pencaharian. Hal ini terlihat dari masih berlangsungnya aktivitas pengolahan sagu di beberapa wilayah, meskipun dilakukan dengan cara yang sederhana dan tradisional (Antara Kepri, 2023).

Di sisi lain, sagu masih bertahan dalam aspek budaya dan kuliner tradisional masyarakat Lingga, seperti penggunaan dalam makanan khas daerah yang menunjukkan bahwa secara sosial budaya, sagu masih memiliki tempat penting dalam kehidupan masyarakat (Kompas.com, 2023). Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa minat masyarakat terhadap pengolahan sagu di Lingga masih ada, tetapi mengalami penurunan dalam hal pengembangan usaha dan inovasi, sehingga belum mampu menjadi sektor unggulan yang berkembang secara modern.

Kemudian keadaan masyarakat generasi sekarang di Kabupaten Lingga, khususnya generasi muda, menunjukkan adanya perubahan orientasi terhadap pengolahan sagu dibandingkan generasi sebelumnya. Generasi saat ini cenderung kurang tertarik untuk terlibat dalam kegiatan pengolahan sagu karena dianggap

membutuhkan proses yang lama, tenaga besar, serta hasil ekonomi yang relatif tidak sebanding dengan usaha yang dikeluarkan.

Di Kabupaten Lingga, salah satu hal yang mulai dirasakan masyarakat adalah semakin sulitnya menemukan beberapa makanan tradisional yang dulu cukup mudah dijumpai, terutama makanan berbahan dasar sagu. Dahulu, makanan seperti kepurun, lempeng sagu, atau bubur sagu sering dibuat di rumah-rumah warga dan menjadi bagian dari konsumsi harian maupun acara adat. Namun, saat ini keberadaan makanan tersebut mulai berkurang dan hanya bisa ditemukan pada waktu-waktu tertentu, seperti saat ada acara adat, perayaan, atau di beberapa kampung yang masih mempertahankan tradisi lama

Berdasarkan latar belakang tersebut maka penelitian ini mengambil judul penelitian : **Peran Perempuan Sebagai Upaya Mengembalikan Kejayaan Pangan Tradisional Sagu Di Kelurahan Daik Sepincan Kabupaten Lingga**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari latarbelakang diatas, maka permasalahan pokok dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut : Bagaimana Peran Perempuan Sebagai Upaya Mengembalikan Kejayaan Pangan Tradisional Sagu Di Kelurahan Daik Sepincan Kabupaten Lingga?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini secara sosiologis adalah: Untuk mengetahui Peran Perempuan Sebagai Upaya Mengembalikan Kejayaan Pangan Tradisional Sagu Di Kelurahan Daik Sepincan Kabupaten Lingga

1.4 Manfaat Penelitian

Merujuk pada tujuan penulisan, maka penelitian ini dapat memberikan beberapa manfaat yaitu :

1.4.1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, hasil dari penelitian ini diharapkan bisa memberikan manfaat dan penambahan pemahaman secara luas dalam perkembangan ilmu pengetahuan secara umum. Khususnya di dalam kajian ilmu sosiologi gender dan sosiologi budaya yang membahas tentang Peran Perempuan Sebagai Upaya Mengembalikan Kejayaan Pangan Tradisional Sagu Di Kelurahan Daik Sepincan Kabupaten Lingga

1.4.2. Manfaat Praktis

Secara praktis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi peneliti selanjutnya mengenai Peran Perempuan Sebagai Upaya Mengembalikan Kejayaan Pangan Tradisional Sagu Di Kelurahan Daik Sepincan Kabupaten Lingga