



Eksistensi Perempuan Madura melalui Kemandirian Ekonomi pada Pengelolaan Bisnis Berbasis Kuliner Madura

Dhimas Lukman Nur Hakim^{1*}, Aminah Dewi Rahmawati²

¹Mahasiswa Program Studi Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Budaya, Universitas Trunojoyo Madura, Bangkalan, Indonesia

²Dosen Program Studi Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Budaya, Universitas Trunojoyo Madura, Bangkalan, Indonesia

ABSTRACT

This study discusses the significant role of Madurese women in preserving cultural existence through economic independence in traditional culinary businesses. The primary issue addressed is how Madurese women maintain the distinctive flavors of traditional cuisine while supporting their families amidst social, cultural, patriarchal, and modernization challenges. The study aims to identify the factors that motivate Madurese women to preserve the existence of traditional Madurese cuisine as a means of fostering family economic resilience. The research employs a qualitative method with a phenomenological approach, involving interviews, and observations of traditional culinary business practitioners in Madura. James Coleman's rational choice theory serves as the foundation for understanding the decision-making process of Madurese women in selecting and managing culinary businesses. The findings reveal that Madurese women not only preserve authentic flavors through traditional methods but also integrate modern innovations to meet market demands. Social norms and collective behavior are critical elements in business management. Economic independence is reflected in their ability to leverage social capital, culinary skills, and community networks to support their families while preserving cultural heritage. This study provides insights into the role of women as economic and cultural agents navigating modernization without losing their traditional identity.

ABSTRAK

Penelitian ini membahas peran penting perempuan Madura dalam mempertahankan eksistensi budaya melalui kemandirian ekonomi dalam bisnis kuliner tradisional. Masalah utama yang diangkat adalah bagaimana perempuan Madura mampu memelihara cita rasa kuliner khas sambil menopang ekonomi keluarga di tengah tantangan sosial, budaya, patriarki, dan modernisasi. Penelitian bertujuan untuk mengidentifikasi apa saja yang mendorong perempuan Madura dalam mempertahankan eksistensi kuliner khas Madura sebagai wujud kebangkitan ekonomi keluarga. Metode penelitian menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan fenomenologi, melibatkan wawancara, dan observasi pada pelaku usaha kuliner tradisional di Madura. Teori pilihan rasional James Coleman menjadi landasan untuk memahami keputusan perempuan Madura dalam memilih dan menjalankan bisnis kuliner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perempuan Madura tidak hanya mempertahankan cita rasa autentik melalui metode tradisional, tetapi juga mengintegrasikan inovasi modern untuk memenuhi kebutuhan pasar. Norma sosial dan perilaku kolektif menjadi elemen penting dalam pengelolaan usaha. Kemandirian ekonomi tercermin dalam kemampuan mereka memanfaatkan modal sosial, keterampilan kuliner, dan jaringan komunitas untuk mendukung keluarga sekaligus melestarikan budaya. Penelitian ini memberikan wawasan tentang peran perempuan sebagai agen ekonomi dan budaya dalam menghadapi modernisasi tanpa kehilangan identitas tradisional.

CONTACT

dhimaslnh@gmail.com

KEYWORDS

Women, Madurese, Existence

Received: 26/08/2025

Revised: 03/12/2025

Accepted: 20/12/2025

Online: 22/12/2025

Published: 22/12/2025



Risenologi is licenced under a [Creative Commons Attribution 4.0 International Public Licence](#) (CC-BY 4.0)

PENDAHULUAN

Kuliner Indonesia merupakan bagian integral dari warisan budaya yang mencerminkan keragaman etnis, sejarah, dan geografi yang sangat kaya. Lebih dari 17.000 pulau dan ratusan kelompok etnis, masakan Indonesia mencerminkan pluralitas budaya yang unik dan kompleks (Akhmad, 2019). Setiap daerah di Indonesia memiliki ciri khas kuliner yang berbeda dan dibentuk oleh berbagai faktor seperti letak geografis, iklim, ketersediaan bahan pangan lokal, dan sejarah interaksi dengan bangsa lain. Artikel ini menyoroti istilah “kuliner” yang secara etimologis merupakan adopsi dari kata bahasa Inggris “*culinary*”. Istilah tersebut berakar dari bahasa Latin “*culinarius*” yang berasal dari kata “*culina*” yang berarti dapur atau tempat untuk memasak makanan (Utami, 2018). Hadirnya kuliner di setiap daerah Indonesia merepresentasikan simbolik pengolahan bahan mentah menjadi sesuatu yang bernilai budaya dan estetis, sehingga mencerminkan upaya manusia untuk menaklukkan dan mengelola alam. Berdasarkan praktik kuliner berbagai kelompok budaya dapat menyampaikan cerita dan sejarah mereka, menjalin hubungan

antarindividu, serta menciptakan simbol-simbol sosial yang dipahami bersama. Konteks ini menggambarkan bahwa makanan menjadi alat representasi yang kuat untuk mendefinisikan “siapa kita” dan “di mana kita berada”.

Kuliner berperan sebagai salah satu elemen kebudayaan yang esensial dalam merepresentasikan identitas suatu komunitas, sejajar dengan bahasa, pakaian, musik, serta tarian tradisional (Mulyaningsih dkk, 2023). Selain itu, melalui kuliner identitas kolektif dipertahankan, diperkuat, dan diwariskan lintas generasi, menjadikan kuliner sebagai medium yang mampu mempertautkan memori budaya dengan praktik keseharian masyarakat. Hal ini menjadikan kuliner sebagai penanda kebudayaan yang dapat mencerminkan hubungan kekuasaan, status sosial, dan dinamika perubahan dalam struktur masyarakat.

Berbicara mengenai kuliner pastinya tidak jauh dari sosok perempuan yang selalu berada di dapur untuk meracik bumbu dengan cita rasa yang autentik. Aktivitas meracik bumbu dalam memasak merepresentasikan peran perempuan sebagai penjaga kelezatan dan keberlanjutan kuliner lokal, tetapi juga memperlihatkan bagaimana posisi perempuan dalam struktur sosial budaya kerap dikaitkan dengan ruang domestik dan tugas-tugas rumah tangga. Perempuan sering kali dianggap sebagai pewaris pengetahuan kuliner tradisional yang secara turun-temurun mentransfer teknik memasak, resep, dan nilai-nilai budaya kepada generasi berikutnya. Diskursus mengenai kuliner dan peran perempuan seharusnya tidak hanya melihat mereka sebagai pelaku di balik layar, tetapi juga sebagai aktor budaya yang memiliki peran signifikan dalam membentuk identitas sosial dan kebudayaan suatu masyarakat.

Setiap kelompok masyarakat atau suku yang ada di Indonesia tentunya mempunyai makanan khas di daerah masing-masing. Misalnya saja makanan khas pada masyarakat di Pulau Madura yang sering dikenal oleh beberapa orang rasanya cenderung gurih dan cocok di lidah. Seperti yang diketahui bahwa Pulau Madura yang merupakan bagian dari Provinsi Jawa Timur, terletak di sebelah timur laut Pulau Jawa dan dikenal sebagai wilayah dengan potensi wisata yang sangat beragam. Pulau ini menawarkan berbagai jenis destinasi, mulai dari wisata alam yang menampilkan keindahan lanskap pesisir dan bukit karst, wisata religi yang melibatkan ziarah ke makam-makam ulama terkemuka, hingga wisata buatan seperti atraksi budaya dan festival lokal (Sephiana dkk, 2022). Di antara berbagai jenis wisata tersebut wisata kuliner menjadi salah satu aspek yang paling erat kaitannya dengan pengalaman pariwisata di Madura. Kuliner khas Madura juga tidak jauh dari kontribusi perempuan Madura yang selalu melestarikan resep tradisi dari generasi yang sebelumnya sampai menjadi usaha kuliner yang terkenal. Perempuan Madura memainkan peran yang sangat penting dalam pelestarian dan pengembangan warisan kuliner daerah. Peran tersebut tidak hanya terbatas pada upaya melestarikan resep-resep tradisional yang diwariskan secara turun-temurun, tetapi juga mencakup kontribusi dalam inovasi kuliner, di mana hidangan-hidangan khas disesuaikan dengan selera dan kebutuhan pasar modern. Kuliner juga dapat dipandang sebagai cerminan dari kondisi geografis dan faktor lingkungan lainnya yang membentuk karakteristik makanan di suatu wilayah, sekaligus mencerminkan kondisi sosial, ekonomi, dan budaya masyarakat yang tinggal di sana (Trisdayanti & Kristiana, 2024).

Penelitian tentang perempuan Madura sebelumnya dilakukan oleh Prastiwi (2016) banyak berfokus pada isu kekerasan dalam rumah tangga dan dominasi budaya patriarki yang menempatkan perempuan dalam posisi subordinat. Studi yang menyoroti peran perempuan Madura dalam pelestarian kuliner tradisional lebih menekankan pada aspek deskriptif dan belum membahas secara mendalam dinamika gender serta bagaimana perempuan memanfaatkan kuliner sebagai kapital sosial dan ekonomi. Kurangnya eksplorasi tentang inovasi perempuan dalam mengintegrasikan nilai budaya lokal dengan kebutuhan pasar modern menunjukkan celah yang signifikan dalam literatur saat ini. Hal ini juga ditambah temuannya dan diungkapkan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Pujiatuti & Mayvani (2024) menunjukkan bahwa modal, sumber daya manusia, dan teknologi berperan signifikan dalam pengembangan ekonomi kreatif di sektor kuliner di Pulau Madura. Studi tersebut belum secara spesifik mengulas bagaimana faktor-faktor ini memengaruhi perempuan sebagai aktor utama dalam sektor kuliner tradisional. Hal ini kontras dengan temuan yang menunjukkan bahwa perempuan Madura memainkan peran kunci dalam pelestarian budaya lokal melalui kuliner. Penelitian terdahulu dilakukan oleh Naufalul dkk (2022) bahwa peran perempuan Madura dalam ruang publik seperti pasar tradisional sebagai bentuk resistensi terhadap budaya patriarki yang mengakar kuat. Fokus penelitian tersebut masih terbatas pada aspek sosial dan ruang publik tanpa mengeksplorasi lebih jauh kontribusi perempuan dalam mengembangkan ekonomi berbasis budaya, khususnya melalui bisnis kuliner tradisional yang menjadi simbol identitas budaya.

Pada dasarnya budaya Madura perempuan menempati posisi yang penuh penghormatan dan simbolis yang khas mencakup berbagai peran yang memperkuat statusnya sebagai penjaga kehormatan dan pewaris tradisi terlebih lagi saat ia dewasa dan menjadi istri (Hidayati, 2015). Hal ini menjadikan posisi perempuan dalam budaya Madura menjadi elemen krusial dalam mempertahankan otentisitas dan eksistensi kuliner khas. Perempuan Madura memilih mengembangkan usaha kuliner khas daerah sebagai respons terhadap kebutuhan ekonomi keluarga sekaligus mempertahankan warisan budaya. Keputusan ini mencerminkan dinamika sosial-ekonomi yang kompleks, di mana mereka berperan sebagai pelaku ekonomi dan agen perubahan. Berdasarkan teori pilihan rasional James Coleman,

tindakan mereka dipandu oleh analisis keuntungan dan risiko, menggunakan keterampilan tradisional serta pemahaman pasar lokal untuk mencapai tujuan ekonomi. Selain kebutuhan ekonomi, keputusan ini juga menjadi adaptasi terhadap tantangan struktural, seperti keterbatasan akses pekerjaan formal dan tekanan modernisasi, sehingga memperkuat identitas budaya mereka.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi apa saja yang mendorong perempuan Madura dalam mempertahankan eksistensi kuliner khas Madura sebagai wujud kebangkitan ekonomi keluarga. Hipotesis dalam penelitian ini ialah perempuan Madura yang mengelola bisnis kuliner tradisional mampu mempertahankan eksistensi budaya Madura melalui integrasi norma sosial lokal dan inovasi ekonomi yang secara signifikan meningkatkan kemandirian ekonomi keluarga. Penelitian ini secara teoritis bertujuan untuk memperkaya literatur tentang hubungan antara gender, ekonomi, sosiologi, dan budaya lokal dengan menyoroti inovasi yang dilakukan oleh perempuan dalam mempertahankan identitas budaya melalui kuliner tradisional Madura. Hasil penelitian ini secara praktis diharapkan menjadi dasar bagi pembuatan kebijakan untuk merancang program-program pemberdayaan ekonomi perempuan, sekaligus memberikan rekomendasi strategis kepada perempuan Madura dan komunitas lokal dalam mengembangkan usaha kuliner yang berkelanjutan dan kompetitif di pasar modern.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan fenomenologi untuk menggali secara mendalam pengalaman perempuan Madura dalam mempertahankan eksistensi kuliner tradisional sebagai strategi ekonomi keluarga. Metode ini bertujuan untuk memahami dinamika sosial dan makna subjektif yang melekat pada tindakan perempuan dalam konteks budaya lokal (Sidiq dkk, 2019). Penelitian ini memberikan perhatian khusus pada cara perempuan Madura memaknai peran mereka dalam melestarikan warisan kuliner tradisional. Pendekatan fenomenologi berfungsi untuk mengungkap bagaimana subjek membangun makna berdasarkan pengalaman langsung dengan penekanan pada pemahaman pengalaman subjektif tanpa distorsi interpretasi peneliti (Syarifudin, 2023). Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara semi-terstruktur, observasi langsung, dan analisis data sekunder dari literatur ilmiah. Wawancara semi-terstruktur memberikan fleksibilitas dalam mengeksplorasi isu-isu yang muncul selama proses penelitian, sementara observasi langsung menawarkan konteks empiris terkait praktik kuliner dan interaksi sosial. Sumber sekunder seperti artikel jurnal, buku, dan dokumentasi resmi digunakan untuk memperkaya analisis teoritis.

Pemilihan informan dilakukan dengan teknik *purposive sampling*, yaitu memilih individu yang memiliki relevansi dengan tujuan penelitian berdasarkan karakteristik seperti pengalaman, keahlian, dan latar belakang sosial-budaya (Sugiyono, 2019). Proses pemilihan informan pada tahap ini hanya sekedar mencakup berupa informan kunci dengan konteksnya adalah seorang perempuan Madura yang asli besar atau lahir di wilayah Madura; tentunya hal ini mencakup juga dari keluarga berdarah Madura; menjadi pemilik atau pengelola pada usaha kuliner tradisional khas Madura; usaha kuliner telah berjalan dengan konsisten selama minimal sepuluh tahun; berkontribusi aktif mulai dari kegiatan produksi, pemasaran, keuangan, hingga pelayanan pelanggan; dan pastinya usaha kuliner tersebut sudah dikenali oleh masyarakat sekitar atau pun masyarakat dari luar daerah. Oleh karena itu, informan dalam penelitian ini mencakup pemilik dan pengelola usaha kuliner tradisional di lokasi strategis, seperti Warung Bebek Sinjay di Kabupaten Bangkalan dan Kaldu *Kokot* Al-Ghozali di Kabupaten Sampang yang dikenal sebagai pusat revitalisasi ekonomi berbasis kuliner Madura. Data yang dikumpulkan dianalisis melalui tiga tahap: pertama, reduksi data dilakukan untuk memfokuskan informasi yang paling relevan dengan tujuan penelitian. Kedua, data dikelompokkan ke dalam tema-tema utama yang muncul dari lapangan. Ketiga, penarikan kesimpulan dilakukan untuk menjawab pertanyaan penelitian dan menghasilkan wawasan baru tentang rasionalitas pilihan perempuan Madura dalam mengelola usaha kuliner sebagai strategi adaptif terhadap tantangan ekonomi dan sosial. Penelitian ini menerapkan teknik triangulasi untuk memvalidasi data, yaitu membandingkan informasi dari wawancara, observasi, dan data sekunder. Selain itu, teknik *member checking* digunakan untuk memverifikasi bahwa interpretasi peneliti merefleksikan pengalaman dan pandangan informan secara akurat (Fadli, 2021). Penelitian ini memberikan pemahaman komprehensif tentang bagaimana perempuan Madura bertindak sebagai aktor rasional yang memadukan pelestarian budaya dan pemberdayaan ekonomi keluarga di tengah tantangan modernisasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kerangka Teori

● Kemandirian Ekonomi

Kemandirian yang secara etimologis berasal dari kata “diri” merujuk pada aspek fundamental dalam proses perkembangan individu yang menjadi inti dari struktur kepribadian manusia (Haris & Burhan, 2023). Secara konseptual kemandirian didefinisikan sebagai kapasitas dan kesiapan seseorang untuk bertindak secara otonom,

khususnya dalam pengambilan keputusan strategis, penyelesaian masalah kompleks, serta perwujudan usaha yang berkesinambungan menuju pengembangan diri. Kemandirian dijelaskan sebagai fenomena yang terbentuk melalui interaksi dua determinan utama, yakni kedisiplinan dan komitmen kolektif. Individu yang mandiri dapat diidentifikasi melalui kompetensinya dalam membuat keputusan berdasarkan landasan epistemologis dan pemahaman yang matang terhadap implikasi atau konsekuensi dari tindakannya. Fenomena ini merupakan representasi dari kemandirian sosial, di mana individu tidak mengalihkan beban persoalan pribadinya kepada pihak lain. Bentuk lain dari kemandirian adalah kemandirian ekonomi yang ditandai dengan kapasitas individu untuk memenuhi kebutuhan materialnya secara mandiri melalui pendapatan yang mencukupi (Djuwairiyah & Wisri, 2019). Kemandirian ekonomi diartikan sebagai kondisi di mana suatu entitas baik individu, masyarakat, kelompok, organisasi, maupun negara mampu menghasilkan sumber daya yang memadai untuk memenuhi kebutuhan esensialnya secara mandiri dalam batasan yang mendukung kesejahteraan berkelanjutan, tanpa mengandalkan bantuan eksternal dalam aktivitas ekonomi (Basit dkk, 2019).

● **Teori Pilihan Rasional – James Coleman**

Teori pilihan rasional memaparkan dua substansi inti yang berfungsi sebagai landasan konseptual dalam memperdalam analisis penelitian, yaitu konsep aktor dan sumber daya. Aktor dipahami sebagai entitas yang memiliki kapasitas untuk melakukan tindakan dalam konteks sosial tertentu, sedangkan sumber daya merujuk pada entitas material maupun non-material yang berada di bawah kendali aktor tersebut. Para aktor memiliki kepentingan untuk memanfaatkan sumber daya tersebut secara instrumental guna mencapai tujuan yang diinginkan, sehingga hubungan antara aktor dan sumber daya menjadi pusat dari dinamika interaksi sosial dan struktur kekuasaan yang kompleks (Ritzer, 2014). Teori pilihan rasional diterapkan untuk menganalisis secara mendalam tindakan pilihan rasional perempuan Madura dalam mempertahankan eksistensi kuliner tradisional sebagai kebangkitan ekonomi keluarga.

Kerangka Teori Pilihan Rasional yang dikembangkan oleh James Coleman sebagaimana dijelaskan oleh Arisandi (2015) menekankan bahwa konsep-konsep seperti perilaku kolektif, norma, dan aktor korporat mengandung orientasi positivistik yang kuat. Coleman menyatakan bahwa tindakan individu tidak dapat dipahami secara terlepas dari konteks sosial di mana mereka berada, karena setiap keputusan dipengaruhi oleh norma, kepentingan kolektif, serta ekspektasi yang ada dalam lingkungan sosial tersebut (Ritzer, 2014). Pada konteks bisnis kuliner perempuan Madura, seperti yang terlihat dalam temuan wawancara dengan pelaku usaha Bebek Sinjay dan Kaldu *Kokot* Al-Ghozali, norma sosial dan perilaku kolektif memainkan peran mendasar dalam menentukan keberhasilan dan keberlanjutan usaha yang dijalankan.

Para pengusaha perempuan Madura dalam kasus ini bertindak sebagai aktor rasional yang secara sadar mempertimbangkan keuntungan dan kerugian dalam setiap keputusan bisnis mereka. Mereka tidak hanya mengandalkan sumber daya ekonomi tetapi juga memanfaatkan modal sosial yang ada, seperti jaringan sosial dan reputasi, untuk mengoptimalkan peluang dan mengatasi tantangan bisnis. Perempuan Madura menunjukkan kemampuan untuk memadukan rasionalitas ekonomi dengan adaptasi terhadap norma dan praktik lokal, yang menjadikan kuliner tradisional tidak hanya sebagai komoditas ekonomi, tetapi juga sebagai sarana untuk memperkuat identitas budaya dan sosial.

Keputusan yang diambil oleh pemilik Bebek Sinjay dan Kaldu *Kokot* Al-Ghozali mencerminkan pemahaman yang mendalam terhadap dinamika pasar serta nilai-nilai komunitas, di mana norma lokal dan ekspektasi sosial turut membentuk pilihan rasional mereka. Tindakan rasional yang mereka lakukan tidak semata-mata berorientasi pada keuntungan ekonomi, melainkan juga memperhitungkan kelangsungan warisan budaya dan relasi sosial yang lebih luas. Pilihan rasional dalam konteks ini tidak hanya dipahami sebagai proses pengambilan keputusan berbasis kalkulasi utilitas, tetapi juga sebagai respons adaptif terhadap kondisi sosial dan struktural yang mempengaruhi peluang ekonomi perempuan Madura.

Sejarah Berdirinya Usaha Kuliner Khas Madura Bebek Sinjay dan Kaldu *Kokot* Al-Ghozali

Sejarah berdirinya usaha kuliner Kaldu *Kokot* dan Bebek Sinjay menggambarkan perjalanan panjang yang dipenuhi tantangan dan inovasi dengan kontribusi signifikan dari perempuan Madura dalam mempertahankan dan mengembangkan warisan kuliner tradisional. Usaha Kaldu *Kokot* dimulai pada tahun 1980-an sebagai bisnis kecil yang hanya beroperasi dengan satu meja di rumah sederhana. Usaha ini bermula dari perubahan fokus usaha keluarga yang awalnya mengandalkan sate dan gulai sebelum beralih ke Kaldu *Kokot*. Pendiri usaha ini yang sudah merupakan generasi ketiga, mengembangkan usaha dengan memperhatikan peningkatan kualitas dan melakukan renovasi bertahap pada tempat usahanya untuk menarik lebih banyak pelanggan. Hingga saat ini pengelolaan usaha

masih berada di bawah kendali perempuan keluarga tersebut, yang tidak hanya mempertahankan resep asli tetapi juga melakukan inovasi untuk memastikan kelangsungan bisnis.

Usaha Bebek Sinjay didirikan pada tahun 2002 oleh seorang perempuan yang dikenal sebagai Ummi (Hj. Muslihah) yang memulai bisnisnya dengan mengembangkan resep yang diberikan oleh kerabat. Berawal dari usaha kecil yang juga menyajikan berbagai macam hidangan seperti sayur dan ikan, fokus utama kemudian beralih ke sajian bebek dengan bumbu khas yang telah diinovasi. Keputusan untuk mendirikan usaha ini diambil setelah keluarga mengalami beberapa kesulitan ekonomi, dan dukungan modal dari saudara memungkinkan usaha tersebut bertumbuh. Bebek Sinjay mendapat popularitas yang meningkat secara signifikan terutama setelah Jembatan Suramadu dibuka yang meningkatkan akses ke Madura dan menarik banyak wisatawan.

Peran perempuan dalam kedua usaha ini sangat menonjol, tidak hanya dalam hal kepemimpinan tetapi juga dalam inovasi produk dan strategi bisnis. Kedua pendiri perempuan ini berhasil memadukan pengetahuan kuliner tradisional dengan kemampuan manajemen yang kuat. Sedangkan, pada Kaldu *Kokot* Al-Ghozali ketika keputusan untuk tetap menggunakan metode memasak tradisional seperti penggunaan kompor minyak tanah menunjukkan komitmen untuk menjaga cita rasa autentik. Begitu pula di Bebek Sinjay, manajemen kualitas dan inovasi penyajian menjadi faktor kunci dalam mempertahankan popularitas usaha di tengah persaingan yang semakin ketat.

Keterlibatan perempuan dalam mengelola usaha kuliner di Madura bukan hanya masalah ekonomi, tetapi juga terkait dengan upaya mempertahankan identitas budaya lokal. Apabila terus menyajikan hidangan tradisional seperti Kaldu *Kokot* dan Nasi Bebek, perempuan-perempuan ini memainkan peran penting dalam melestarikan warisan kuliner Madura. Mereka juga menunjukkan bagaimana kuliner dapat menjadi alat untuk membangkitkan ekonomi keluarga dengan cara memanfaatkan kearifan lokal sebagai modal sosial dan budaya yang bernilai ekonomis. Hal yang terpenting pilihan untuk tetap menjalankan usaha keluarga meskipun menghadapi tantangan besar mencerminkan nilai ketekunan dan solidaritas yang kuat di kalangan perempuan Madura.

Tabel 1. Perbandingan Aspek Kedua Tempat Usaha Warung Makan

Aspek	Kaldu <i>Kokot</i> Al-Ghozali	Bebek Sinjay
Sejarah Berdirinya	Berawal dari usaha keluarga yang awalnya menjual sate dan gulai. Pada tahun 1980-an, fokus beralih ke kaldu <i>Kokot</i> dengan menggunakan resep keluarga yang diteruskan secara turun-temurun. Usaha dimulai dari satu meja kecil dan berkembang secara bertahap dengan berbagai renovasi untuk meningkatkan kapasitas dan kualitas tempat usaha.	Dimulai pada tahun 2002 oleh Ummi (Hj. Muslihah) yang mengolah resep bumbu bebek dari kerabatnya. Usaha ini awalnya berbentuk warung kecil yang juga menjual berbagai hidangan seperti sayur dan ikan. Fokus kemudian beralih ke sajian bebek dengan bumbu khas yang telah diinovasi oleh Ummi (Hj. Muslihah). Pertumbuhan usaha sangat dipengaruhi oleh peningkatan aksesibilitas Madura setelah dibukanya Jembatan Suramadu.
Tahun Berdiri	1980-an	2002
Pendiri	Keluarga yang diwariskan secara turun-temurun, dengan generasi saat ini dikelola oleh Ummi (Hj. Siti Nur Hasanah) sebagai generasi ketiga.	Ummi (Hj. Muslihah) dengan dukungan modal dari saudaranya.
Fokus Usaha	Menyajikan kuliner khas kaldu <i>Kokot</i> , mempertahankan cita rasa tradisional dengan menggunakan metode memasak tradisional, seperti kompor minyak tanah, serta menjaga keaslian resep keluarga.	Menyajikan bebek goreng dengan bumbu khas yang telah diinovasi, konsisten dalam menjaga cita rasa dan kualitas. Selain bebek, sempat menjual berbagai jenis hidangan ala warteg, tetapi fokus tetap pada bebek sebagai menu utama.
Faktor Keberhasilan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Komitmen menjaga cita rasa tradisional dan metode memasak asli. 2. Pelayanan yang baik dan menjaga kebersihan serta kualitas fasilitas. 3. Adaptasi terhadap teknologi seperti penggunaan freezer untuk menjaga kualitas bahan baku. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsistensi dalam menjaga rasa, kualitas, dan porsi. 2. Perhatian terhadap kesejahteraan karyawan, dengan memperlakukan mereka seperti keluarga. 3. Inovasi dalam manajemen, seperti perubahan sistem pembayaran untuk meminimalkan kesalahan dan meningkatkan efisiensi.
Tantangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Keterbatasan modal pada awal berdirinya, sehingga perlu melakukan renovasi bertahap. 2. Menjaga kualitas bahan baku dan cita rasa di tengah perubahan harga dan ketersediaan bahan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kasus kecurangan dalam manajemen keuangan dan sistem pembayaran sebelum ada perubahan sistem. 2. Persaingan merek dan masalah hukum terkait dengan hak paten nama usaha. 3. Menghadapi tantangan dalam merekrut dan mempertahankan karyawan yang berkualitas.

Sumber : Dokumen Peneliti

Tabel 1 mencerminkan bagaimana kedua usaha mengembangkan strategi yang berbeda untuk mempertahankan eksistensi mereka dalam industri kuliner dengan fokus pada pelestarian tradisi dan inovasi yang berkelanjutan. Sejarah kedua usaha kuliner ini menggambarkan sinergi antara tradisi dan inovasi, serta menegaskan peran strategis perempuan dalam membangkitkan ekonomi keluarga di Madura. Melalui usaha kuliner, mereka tidak hanya memberikan kontribusi ekonomi yang signifikan bagi keluarga dan komunitas, tetapi juga memperkuat identitas budaya melalui pelestarian warisan kuliner.

Kemandirian Ekonomi Perempuan Madura dalam Pengelolaan Bisnis Berbasis Kuliner Madura

Kemandirian ekonomi bisa juga lebih berfokus pada perempuan yang mempunyai potensi dalam dirinya, sehingga bisa lebih efektif dalam memenuhi kebutuhan hidupnya atas hasil dari kerja kerasnya sendiri. Kemandirian ekonomi perempuan Madura dalam sektor kuliner menunjukkan kapasitas mereka mengelola bisnis berbasis warisan budaya lokal dengan sangat baik. Bisnis kuliner tradisional Madura, seperti Bebek Sinjay dan Kaldu *Kokot* Al-Ghozali, bukan saja berperan dalam menopang ekonomi keluarga tetapi juga memperkuat eksistensi budaya Madura. Usaha kuliner tradisional yang dijalankan oleh perempuan Madura tidak hanya mempertahankan kekayaan budaya mereka, tetapi juga memposisikan diri sebagai aktor utama dalam membentuk identitas masyarakat Madura. Kuliner kemudian menjadi alat yang kuat, bukan hanya sebagai penopang ekonomi keluarga tetapi juga sebagai penghubung antara warisan budaya dan ekonomi. Peran perempuan Madura dalam bisnis kuliner melampaui sekadar pemberdayaan ekonomi dan pelestarian budaya lokal, akan tetapi mereka juga menjadi agen budaya yang efektif dalam memperkenalkan wisata kuliner Madura ke khalayak luas (Pujiatuti & Mayvani, 2024).

Keputusan perempuan Madura dalam mengelola bisnis kuliner dapat dipahami melalui teori pilihan rasional yang dikemukakan oleh James Coleman. Keputusan ini adalah bentuk dari analisis untung-rugi yang logis, di mana mereka menimbang setiap aspek yang menguntungkan bisnis sekaligus mempertahankan kebutuhan keluarga. Pemanfaatan keterampilan memasak yang diwariskan dan pemahaman mendalam tentang pasar lokal menunjukkan bahwa langkah perempuan Madura ini tak hanya bertujuan untuk keuntungan ekonomi. Sebaliknya mereka juga memprioritaskan keberlanjutan bisnis sebagai sumber penghidupan keluarga dan masyarakat sekitarnya, sehingga tercipta sinergi antara tujuan ekonomis dan kebutuhan kolektif.

Kemandirian ekonomi perempuan Madura juga berakar pada perilaku kolektif yang terlihat dalam kerja sama antar anggota keluarga. Ketika menjalankan bisnis Kaldu *Kokot* Al-Ghozali, misalnya para anggota keluarga saling membantu dan berperan aktif mulai dari pembelian bahan hingga pembagian tugas manajemen. Pola perilaku kolektif ini tidak hanya meningkatkan produktivitas usaha, tetapi juga menjadi modal sosial yang memperkuat ekonomi keluarga, di mana setiap anggota keluarga berperan sesuai kemampuannya. Hal ini mencerminkan pentingnya peran keluarga dalam mendukung keberlanjutan bisnis.

Norma sosial turut membentuk keputusan bisnis perempuan Madura, terutama dalam hal kualitas dan cita rasa. Ketika beralih ke Bebek Sinjay pemilik usaha sangat menjunjung tinggi norma yang mengharuskan konsistensi rasa dan kualitas makanan. Norma ini tidak hanya berperan dalam memenuhi harapan pelanggan, tetapi juga menjadi bagian dari nilai budaya yang mengutamakan kualitas cita rasa asli yang sudah menjadi identitas kuliner Madura. Norma sosial berfungsi sebagai panduan yang memperkuat loyalitas konsumen sekaligus mempertahankan kualitas warisan budaya. Perempuan Madura berhasil mengadaptasi bisnis kuliner mereka agar tetap relevan dengan pasar modern tanpa mengorbankan tradisi. Perubahan dalam sistem pembayaran dan penggunaan teknologi di Bebek Sinjay adalah bukti dari kemampuan mereka beradaptasi. Inovasi ini menjadi keunggulan kompetitif yang memungkinkan mereka bertahan di tengah persaingan industri kuliner yang semakin ketat, sekaligus menunjukkan komitmen mereka untuk tetap menjaga keunikan cita rasa tradisional. Hal ini mencakup keseluruhan proses yang tidak terbatas pada makanan sebagai produk akhir, tetapi juga melibatkan serangkaian aktivitas yang integral dan mengandung nilai sosial dan simbolis yang memperkuat ikatan budaya dan mencerminkan identitas kolektif masyarakat (Suryandari dkk, 2024). Konsep ini merujuk pada budaya kuliner sebagai refleksi khas dari identitas dan warisan budaya suatu wilayah atau negara (Schwark dkk, 2020). Setiap elemen kuliner berperan sebagai representasi simbolik yang memadukan sejarah, nilai-nilai sosial, dan kontinuitas tradisi (Zhang dkk, 2019).

Kuliner Madura juga berperan sebagai wujud eksistensi budaya yang memelihara identitas kolektif masyarakat Madura. Bisnis kuliner perempuan Madura, seperti Bebek Sinjay tidak hanya menyajikan hidangan untuk keuntungan semata tetapi juga sebagai sarana bagi wisatawan untuk mengenal budaya Madura yang otentik. Hidangan tradisional yang khas dan autentik ini menjadi daya tarik bagi banyak kalangan, serta memperkaya pengalaman wisatawan dalam mengenal Madura lebih mendalam. Modal sosial menjadi salah satu faktor pendukung bagi perempuan Madura dalam mengembangkan bisnis kuliner mereka. Mengandalkan hubungan keluarga dan jaringan komunitas, mereka mampu memanfaatkan sumber daya yang tersedia dengan optimal. Modal sosial ini tidak hanya memudahkan mereka dalam mengembangkan bisnis tetapi juga memperkuat usaha kuliner

sebagai aset bersama yang bermanfaat bagi seluruh komunitas. Hal ini berpotensi memperkuat ekonomi lokal melalui penciptaan peluang kerja baru, peningkatan pendapatan bagi pelaku usaha setempat, serta memfasilitasi pertukaran budaya yang lebih dinamis (Kalenjuk Pivarski dkk, 2023).

Mempertahankan Eksistensi Kuliner Khas Madura melalui Perempuan Madura menurut Perspektif Teori Pilihan Rasional James Coleman

Teori ini memperlihatkan bahwa dalam praktik bisnis perempuan Madura ada sinergi antara motif ekonomi dan kepatuhan terhadap norma komunitas yang pada gilirannya menciptakan bentuk rasionalitas yang khas. Rasionalitas tersebut memungkinkan mereka untuk mempertahankan eksistensi usaha di tengah persaingan yang ketat, sekaligus memastikan bahwa praktik kuliner tradisional tetap relevan dan dapat diterima oleh masyarakat modern. Integrasi antara aspek ekonomi dan sosial ini menunjukkan fleksibilitas perempuan Madura dalam menavigasi perubahan struktur pasar sambil tetap mempertahankan tradisi yang ada. Penelitian ini memberikan wawasan mendalam tentang bagaimana perempuan Madura mengelola sumber daya yang dimiliki untuk memaksimalkan manfaat, tidak hanya bagi diri mereka sendiri tetapi juga bagi komunitas mereka. Hal ini menunjukkan bahwa tindakan ekonomi mereka berakar pada pemahaman kontekstual terhadap norma lokal, serta kapasitas untuk beradaptasi dengan perubahan tanpa mengorbankan identitas budaya yang menjadi ciri khas kuliner tradisional Madura.

Teori ini menjelaskan bahwa aktor bertindak secara rasional dengan memanfaatkan sumber daya yang dimiliki untuk mencapai tujuan yang diinginkan. Para pemilik usaha kuliner di Madura bertindak sebagai aktor yang mengambil keputusan rasional untuk mempertahankan dan mengembangkan usaha mereka dengan memanfaatkan berbagai sumber daya yang tersedia, baik material maupun non-material demi kelangsungan bisnis dan kesejahteraan ekonomi. Aktor dalam teori pilihan rasional adalah entitas yang memiliki kapasitas untuk bertindak dan membuat keputusan dalam konteks sosial tertentu. Ketika wawancara dengan pemilik usaha Kaldu *Kokot* Al-Ghozali aktor diidentifikasi sebagai para perempuan yang menjalankan usaha kuliner dan memiliki peran aktif dalam pengambilan keputusan bisnis yang menyatakan bahwa :

“Saya anak tertua karena saya memikirkan adik-adik yang dua orang ini. Jadi untuk meneruskan ibu waktu itu kan masih sakit-sakitan. Jadi saya ngalab untuk meneruskan usaha ini.” (Wawancara 9 Oktober 2024)



Gambar 1. Kaldu *Kokot* Al-Ghozali
Sumber: Dokumentasi Peneliti

Keputusan untuk mengambil alih usaha kuliner merupakan tindakan rasional yang didasari oleh pertimbangan kepentingan keluarga, di mana ia sebagai aktor utama berusaha untuk menjaga kelangsungan usaha yang telah dirintis oleh generasi sebelumnya. Ummi (Hj. Siti Nur Hasanah) bertindak sebagai pemimpin yang memanfaatkan sumber daya keluarganya, baik berupa modal sosial (keterkaitan keluarga dan reputasi) maupun sumber daya ekonomi (keuangan dan keterampilan memasak), untuk mengoptimalkan keberhasilan usahanya. Perlu diketahui bahwa Kaldu *Kokot* dihasilkan dari proses perebusan tulang kaki (*Kokot*) dengan bumbunya hingga mencapai tingkat kelembutan yang optimal, sehingga menghasilkan sari kaldu yang kaya akan cita rasa (Normalia & Hanifa, 2022). Berbeda dengan usaha kuliner Bebek Sinjay yang memiliki pengalaman dalam menjalankan usahanya dengan lingkup yang lebih luas. Bebek Sinjay juga hampir semua masyarakat mengetahui dan menyukai masakan ini yang

memiliki cita rasa gurih dan pedas dari sambalnya. Tak heran jika beberapa masyarakat selalu menggemari kuliner tersebut. Hal ini disampaikan oleh anak perempuan dari pemilik Bebek Sinjay yang menyatakan bahwa :

“Jadi awalnya, Ummi dikasih resep sama orang, terus dapat modal juga dari saudaranya. Nah, resep itu kemudian diolah lagi sama Ummi, terus buka warung bebek yang juga jualan sayur-sayuran sama ikan-ikan. Tapi yang paling terkenal ya bebeknya, apalagi bumbu yang udah diinnovasi sama Ummi. Kata orang-orang enak banget, akhirnya jadi ramai karena menyebar dari mulut ke mulut.” (Wawancara, 10 September 2024)



Gambar 2. Bebek Sinjay
Sumber: Dokumentasi Peneliti

Kepemimpinan Ummi (Hj. Muslihah) sebagai tokoh utama dalam bisnis ini menunjukkan kapasitas strategisnya dalam mengelola berbagai sumber daya, termasuk pengetahuan kuliner, modal awal, dan jaringan tenaga kerja. Pengelolaan sumber daya tersebut tidak hanya dilakukan secara efisien, tetapi juga melibatkan inovasi yang signifikan untuk meningkatkan daya saing produk. Resep bebek bumbu hitam yang pada awalnya diperoleh dari sumber eksternal, diadaptasi dan dikembangkan lebih lanjut oleh Ummi (Hj. Muslihah) sehingga menjadi ciri khas yang membedakan Bebek Sinjay. Modal awal yang didapatkan dari saudaranya dimanfaatkan secara optimal untuk membangun fondasi bisnis yang kemudian berkembang pesat dengan memperluas skala usaha dan menciptakan lapangan kerja. Inovasi dalam memodifikasi resep ini mencerminkan keputusan rasional yang didasarkan pada perhitungan manfaat dan peluang pertumbuhan bisnis. Keputusan strategis dalam pengelolaan dan pengembangan sumber daya menunjukkan penerapan prinsip efektivitas dan efisiensi yang berkontribusi pada keberhasilan usaha dalam mencapai hasil yang optimal.

Sesuai yang sudah dipaparkan sebelumnya pada kerangka teori pilihan rasional James Coleman bahwa secara garis besar teori ini menitikberatkan pada kajian tentang sosiologi ekonomi yang memusatkan pandangannya kepada individu dalam memahami kehidupan sosial melalui pilihan hidup yang ada dan secara akal rasional harus dipilih sesuai kebutuhan hidup yang mendasari. Pada teori ini bisa dibagi menjadi beberapa bagian inti dengan fokus kajiannya kepada individu dengan substansi aktor, sumber daya, dan tujuan. Artinya adalah seorang aktor tentunya memiliki berbagai macam pilihan di dalam hidupnya, terutama yang dilakukan oleh kedua pengusaha tersebut yaitu Hj. Siti Nur Hasanah dan Hj. Muslihah ketika menghadapi pilihan di dalam hidupnya, terutama keduanya sama-sama mempunyai sumber daya dengan keahlian memasak kuliner tradisional dari warisan leluhur dan keluarga, maka yang terjadi adalah keduanya memaksimalkan potensi sumber daya yang ada di dalam dirinya dengan mewujudkan usaha tersebut sebagai bentuk tujuan pendapatan ekonomi utama bagi keluarganya. Pembahasan yang lebih luas lagi menurut Ritzer (2014) bahwa teori pilihan rasional James Coleman tidak hanya berfokus pada mikro atau individu saja, melainkan teori tersebut dapat bersifat makro karena individu bisa berhubungan sosial dengan orang lain dalam melakukan suatu tindakan. Substansi yang dimaksud dalam literatur tersebut ialah perilaku kolektif, norma, dan aktor korporat sebagaimana penjelasan dan analisisnya secara rinci dipaparkan berikut ini :

a) Perilaku Kolektif

Perilaku kolektif merujuk pada rangkaian tindakan terkoordinasi yang dijalankan oleh individu-individu dalam suatu entitas sosial dengan tujuan untuk mencapai kepentingan bersama atau mengakomodasi aspirasi spesifik yang

ada di dalam struktur kelompok tersebut (Ritzer, 2014). Artinya dalam substansi ini tidak sekadar dipahami sebagai respons spontan, melainkan sebagai manifestasi dari kalkulasi rasional yang dijalankan oleh masing-masing anggota, di mana setiap tindakan individu dievaluasi berdasarkan potensi kontribusinya terhadap optimalisasi manfaat kolektif, sekaligus memperhitungkan kesejahteraan personal yang dapat memperkuat daya kohesi sosial. Tindakan individu tidak dapat diinterpretasikan secara terisolasi dari dinamika makro sosial yang melingkupinya terdapat interaksi dialektis antara strategi rasional yang bersifat individual dan imperatif kepentingan kolektif yang saling terkonstitusi dalam mencapai tujuan yang lebih luas, terorganisasi, dan berkelanjutan. Hal ini disampaikan oleh pemilik tempat makan Kaldu *Kokot* Al-Ghozali bahwa :

“Dulu bukan hanya saya, tetapi juga anggota keluarga yang lain terlibat, baik dalam belanja bahan atau memasak.”
(Wawancara 9 Oktober 2024)



Gambar 3. Wawancara dengan Hj. Siti Nur Hasanah pemilik tempat makan Kaldu *Kokot* Al-Ghozali
Sumber: Dokumentasi Peneliti

Perilaku kolektif dalam konteks usaha kuliner merujuk pada tindakan bersama yang dilakukan oleh anggota komunitas untuk mencapai tujuan ekonomi dan budaya yang menguntungkan kelompok secara keseluruhan. Pada usaha Kaldu *Kokot* Al-Ghozali perilaku kolektif terlihat dalam pola kerja dan kolaborasi yang erat antara keluarga dan karyawan. Pemilik Kaldu *Kokot* menggambarkan bagaimana keterlibatan keluarga dalam menjalankan bisnis adalah bagian integral dari operasi sehari-hari. Perilaku kolektif ini dipandang sebagai hasil dari keputusan rasional yang diambil oleh setiap anggota kelompok, di mana mereka mempertimbangkan bagaimana kontribusi mereka dapat mengoptimalkan hasil yang diinginkan secara keseluruhan. Pada konteks usaha Bebek Sinjay perilaku kolektif terlihat dalam partisipasi aktif anggota keluarga yang terlibat dalam menjalankan bisnis dan memastikan kelangsungannya. Hal ini disampaikan oleh Mbak Ifah anak perempuan dari pemilik Warung Makan Bebek Sinjay bahwa :

“Kita bersaudara tiga semuanya ada di usaha ini, saya kan bagian dalam, kakak saya bagian luar seperti pembangunan sedangkan adik saya mengontrol seperti apa yang kurang.” (Wawancara, 10 September 2024)

Gambar 4. Wawancara dengan Mbak Ifah anak perempuan dari pemilik Warung Makan Bebek Sinjay



Sumber: Dokumentasi Peneliti

Anggota keluarga terlibat dalam berbagai aspek operasional, baik dalam hal manajemen maupun eksekusi kegiatan sehari-hari. Salah satu contoh yang menggambarkan keterlibatan ini dapat dilihat dari jawaban wawancara yang menunjukkan pembagian tanggung jawab di antara anggota keluarga. Pembagian tugas tersebut menunjukkan adanya koordinasi dan distribusi tugas di antara anggota keluarga yang lain mencerminkan tindakan kolektif yang terorganisir untuk mencapai tujuan bersama dalam mempertahankan dan mengembangkan usaha. Setiap anggota keluarga menjalankan peran tertentu yang penting untuk memastikan kelangsungan operasional, mulai dari manajemen internal hingga pengawasan terhadap aspek-aspek eksternal. Pembagian tanggung jawab ini memperlihatkan bagaimana perilaku kolektif berfungsi sebagai mekanisme untuk meningkatkan efisiensi dan produktivitas melalui koordinasi yang tepat.

Perilaku kolektif yang ditunjukkan oleh anggota keluarga ini didasarkan pada pertimbangan rasional, di mana mereka mengakui bahwa kerja sama dapat memberikan manfaat optimal bagi usaha dan, pada akhirnya, kesejahteraan ekonomi keluarga secara keseluruhan. Dengan mengalokasikan peran berdasarkan keahlian atau preferensi masing-masing, tindakan mereka mencerminkan strategi rasional untuk memaksimalkan hasil kolektif dan meminimalkan risiko kegagalan. Ini sejalan dengan konsep Coleman bahwa perilaku kolektif tidak hanya sekadar respons spontan, tetapi merupakan hasil dari kalkulasi rasional yang mempertimbangkan kontribusi terbaik dari setiap individu untuk mendukung tujuan bersama.

b) Norma

Norma merupakan fenomena sosial yang muncul sebagai hasil dari proses konstruksi kolektif dan berfungsi sebagai mekanisme regulatif yang mengarahkan dan membatasi tindakan individu di dalam tatanan masyarakat. Norma tidak hanya menciptakan pedoman implisit mengenai perilaku yang dipandang layak atau diharapkan dalam situasi sosial tertentu, tetapi juga membentuk kerangka evaluatif yang memungkinkan masyarakat mengatur perilaku anggotanya tanpa perlu bergantung pada aturan formal yang eksplisit. Menurut Coleman, norma berkembang melalui interaksi sosial yang bersifat dinamis, di mana tindakan individu dipengaruhi oleh kalkulasi rasional yang mempertimbangkan konsekuensi sosial dari setiap perilaku yang dilakukan (Ritzer, 2014). Individu secara strategis menyesuaikan perilakunya agar selaras dengan ekspektasi normatif, menyadari bahwa penyimpangan dapat menimbulkan sanksi atau stigma sosial yang dapat mengancam status dan hubungan interpersonal. Artinya norma berperan sebagai instrumen pengendalian sosial yang memfasilitasi stabilitas struktural melalui internalisasi kepatuhan yang rasional. Hal tersebut disampaikan bahwa :

“Saya tetap pakai kompor minyak tanah gak pakai gas. Kalo kata pelanggan guribnya beda katanya rasanya beda dan dagingnya itu juga beda katanya.” (Wawancara 9 Oktober 2024)

Norma sosial memainkan peran penting dalam mempertahankan cita rasa dan kualitas kuliner khas Madura. Norma dan praktik lokal yang mengharuskan penggunaan metode tradisional dalam memasak, seperti penggunaan kompor minyak tanah di Kaldu *Kokot* Al-Ghozali, menunjukkan bagaimana kepatuhan terhadap tradisi menjadi faktor utama dalam mempertahankan keaslian kuliner. Keputusan dalam penggunaan kompor minyak tanah bukan semata-mata karena efisiensi biaya, melainkan juga karena adanya norma budaya yang menghargai cita rasa asli dan metode tradisional. Norma tersebut membentuk kerangka di mana tindakan ekonomi dilakukan, sehingga rasionalitas individu dalam konteks ini bukan hanya mengenai pengambilan keputusan yang ekonomis, tetapi juga yang sesuai dengan nilai-nilai budaya yang dijunjung tinggi oleh komunitas.

Norma memainkan peran penting dalam memengaruhi keputusan rasional yang diambil oleh individu, karena norma tersebut membentuk ekspektasi tentang perilaku yang dianggap dapat diterima atau diharapkan dalam masyarakat. Pada konteks usaha Bebek Sinjay norma-norma ini terlihat dalam cara pemilik mempertahankan metode pembuatan yang konsisten, yang sejalan dengan harapan pelanggan dan nilai-nilai budaya lokal tentang kuliner. Salah satu contoh konkret tentang bagaimana norma berperan dalam mempertahankan eksistensi Bebek Sinjay adalah fokus pada konsistensi rasa dan kualitas makanan. Norma sosial dan ekspektasi dari konsumen menjadi pedoman bagi pemilik untuk memastikan bahwa cita rasa tetap terjaga. Hal tersebut disampaikan bahwa :

“Yah itu lagi, konsisten masalah rasa, kualitas itu nomor satu. Dan yang mengontrol itu ummik, seperti masalah nasi saja ummik tetap kontrol.” (Wawancara, 10 September 2024)

Norma tentang kualitas kuliner yang tinggi dan konsistensi rasa menjadi bagian tak terpisahkan dari praktik usaha. Keterlibatan langsung pemilik Bebek Sinjay ialah Ummi (Hj. Muslihah) dalam memastikan standar rasa dan kualitas makanan bukan hanya merupakan kebijakan bisnis, tetapi juga merupakan bentuk kepatuhan terhadap norma yang mengharuskan makanan khas Madura, seperti Bebek Sinjay, tetap autentik dan memenuhi standar cita rasa yang diharapkan oleh konsumen.

Norma ini tidak hanya sekadar tentang memenuhi standar kualitas, tetapi juga mencerminkan penghargaan terhadap tradisi kuliner dan nilai-nilai lokal. Cara pembuatan bebek yang mempertahankan metode tradisional menjadi strategi yang rasional untuk memastikan keberlanjutan usaha. Norma tersebut memandu keputusan rasional pemilik untuk terus mengontrol dan memelihara kualitas makanan karena kepatuhan terhadap norma ini secara langsung berdampak pada reputasi dan loyalitas konsumen. Norma menjadi landasan bagi tindakan rasional yang diambil, di mana pemilik memahami bahwa menjaga kualitas sesuai harapan sosial akan memberikan manfaat ekonomi dalam jangka panjang, melalui kepuasan dan kepercayaan pelanggan.

c) Aktor Korporat

Aktor korporat merujuk pada entitas yang bertindak sebagai agen kolektif di mana tindakan dan keputusan mereka diarahkan untuk mencapai tujuan tertentu yang menguntungkan kelompok atau organisasi (Ritzer, 2014). Aktor korporat memiliki kapasitas untuk mengelola sumber daya, memengaruhi anggota individu dalam organisasi, dan berfungsi sebagai penggerak utama dalam mencapai keberhasilan kolektif. Pada konteks mempertahankan eksistensi usaha kuliner Bebek Sinjay dan Kaldu *Kokot* Al-Ghozali, pemilik usaha bertindak sebagai aktor korporat yang mengambil peran utama dalam pengambilan keputusan strategis yang berdampak pada keberlanjutan bisnis dan menyatakan bahwa :

“Konsisten masalah rasa, kualitas itu nomor satu. Dan yang mengontrol itu ummik, seperti masalah nasi saja ummik tetap kontrol.” (Wawancara, 10 September 2024)

Pemilik usaha Bebek Sinjay ialah Ummi (Hj. Muslihah) bertindak sebagai aktor korporat dengan mengambil peran sentral dalam pengelolaan dan pengendalian kualitas. Tindakannya mencerminkan upaya untuk mengorganisasi sumber daya dan memastikan bahwa standar kualitas dan rasa makanan tetap terjaga, sehingga mampu mempertahankan loyalitas pelanggan. Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa sebagai aktor korporat, Ummi (Hj. Muslihah) secara langsung mengawasi berbagai aspek operasional, termasuk kontrol kualitas makanan, untuk memastikan bahwa ekspektasi konsumen terpenuhi. Keputusan-keputusan tersebut adalah hasil dari tindakan rasional yang mempertimbangkan manfaat menjaga standar yang tinggi untuk mempertahankan reputasi dan daya saing usaha.

Keputusan yang diambil oleh aktor korporat mencerminkan strategi rasional yang dirancang untuk mengoptimalkan hasil dan mempertahankan eksistensi organisasi dalam jangka panjang. Pada konteks keberlanjutan usaha Kaldu *Kokot* Al-Ghozali, pemilik usaha bertindak sebagai aktor korporat yang membuat keputusan-keputusan strategis untuk menjaga kelangsungan bisnis melalui pengelolaan sumber daya dan adaptasi terhadap kondisi pasar yang mengatakan bahwa :

“Yah kalo kiat, kiatnya sih nomor satu itu dari pelayanan yah kaya saya seperti ini kan di pinggir jalan, saya selalu bilang ke karyawan saya sebisa mungkin meja ini jangan sampe berdebu, selalu di lap, trus nomor dua menjaga kualitas tetap meskipun bahan baku naik, yah kalo bisa barga tetapi juga tidak mengubah rasa dan juga tidak menggunakan bumbu bumbu instan.” (Wawancara 9 Oktober 2024)

Ketika mempertahankan eksistensi dan standarisasi usaha Kaldu *Kokot* Al-Ghozali, Ummi (Hj. Siti Nur Hasanah) menerapkan beberapa strategi yang sejalan dengan teori pilihan rasional James Coleman. Teori ini menekankan pada bagaimana individu membuat keputusan yang rasional untuk mencapai tujuan tertentu, seperti memaksimalkan keuntungan dan mempertahankan keberlanjutan usaha. Inovasi yang dilakukan tidak terlalu banyak, akan tetapi ketika pelaksanaan observasi pada lokasi usaha tersebut juga disampaikan bahwa rasa masakan mulai dari dulu sampai sekarang tidak pernah berubah meskipun terdapat teknologi yaitu kulkas tatp saja awet dan tidak mempengaruhi rasa dikarenakan selalu dicek kualitasnya setiap hari. Garis besarnya tidak perlu banyak inovasi yang terpenting ialah menjaga rasa agar konsumen tidak merasa kecewa. Salah satu langkah rasional yang diambil Ummi (Hj. Siti Nur Hasanah) adalah menjaga kualitas produk dengan tetap menggunakan resep asli dari ayahnya dan tidak mengubah bahan-bahan utama, meskipun ada godaan untuk menggunakan bumbu instan atau bahan tambahan lainnya yang lebih praktis.

Tantangan Sosial yang Dihadapi Perempuan Madura dalam Pengelolaan Bisnis Berbasis Kuliner Madura

Perempuan Madura yang mengelola bisnis berbasis kuliner menghadapi tantangan sosial yang kompleks, terutama karena mereka beroperasi dalam struktur masyarakat yang masih sangat dipengaruhi oleh norma patriarki. Hal ini disampaikan bahwa :

“Meskipun saya yang mengelola, pada awalnya keputusan besar sering dipengaruhi oleh ayah.” (Wawancara 9 Oktober 2024)

Berdasarkan ungkapan dari pemilik warung makan Kaldu *Kokot* Al-Ghozali Sampang (Hj. Siti Nur Hasanah) yang mencerminkan bahwa meskipun perempuan menjadi aktor utama dalam menjalankan usaha, figur laki-laki dalam keluarga sering kali memainkan peran dominan dalam pengambilan keputusan strategis. Tantangan ini menunjukkan bagaimana perempuan harus terus bernegosiasi dengan struktur sosial untuk mendapatkan ruang pengelolaan yang lebih independen. Berdasarkan problematika historical yang terdapat budaya patriarki, perempuan juga harus menghadapi tekanan sosial untuk mempertahankan tradisi kuliner di tengah kebutuhan modernisasi.

Beban ganda sebagai ibu rumah tangga dan pengelola bisnis menjadi tantangan lain yang tidak kalah berat. Ummi (Hj. Muslihah) di Bebek Sinjay mengungkapkan bahwa ia harus memisahkan antara keuangan keluarga dan bisnis untuk memastikan stabilitas keduanya. Hal ini disampaikan bahwa :

“Antara usaha sama keluarga itu sendiri-sendiri... Saya harus memastikan keuangan usaha dan keluarga terpisah biar nggak bingung.” (Wawancara, 10 September 2024).

Hal ini menunjukkan bahwa perempuan tidak hanya berfungsi sebagai manajer bisnis tetapi juga sebagai penjaga harmoni rumah tangga, yang menambah lapisan kompleksitas dalam peran sosial mereka. Persaingan di pasar yang semakin homogen akibat globalisasi juga menjadi tantangan signifikan bagi perempuan pengelola bisnis kuliner tradisional. Pada kasus Bebek Sinjay, inovasi seperti sistem pembayaran yang lebih modern diterapkan untuk menarik lebih banyak pelanggan, namun konsistensi rasa tetap menjadi prioritas utama. Namun, tuntutan untuk terus relevan di pasar ini memerlukan adaptasi yang tidak selalu mudah dilakukan, terutama dengan keterbatasan sumber daya. Akhirnya, ketergantungan pada figur perempuan sebagai pemimpin tunggal dalam bisnis kuliner tradisional menjadi tantangan besar untuk keberlanjutan usaha. Hal ini menggarisbawahi pentingnya perencanaan jangka panjang untuk memastikan keberlanjutan bisnis, sekaligus menciptakan peluang bagi generasi berikutnya untuk melanjutkan warisan budaya kuliner Madura. Berdasarkan pada tantangan ini perempuan Madura menunjukkan ketangguhan luar biasa dalam mempertahankan dan mengembangkan bisnis kuliner mereka. Adanya rasa semangat terus berinovasi sambil menjaga tradisi, keduanya tidak hanya menjadi penjaga warisan budaya, tetapi juga aktor ekonomi yang vital dalam keluarganya.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa perempuan Madura memainkan peran kunci dalam mempertahankan eksistensi budaya lokal melalui bisnis kuliner berbasis tradisi. Ketika mengelola usaha kuliner seperti Bebek Sinjay dan Kaldu Kokot Al-Ghozali, mereka tidak hanya memberikan kontribusi ekonomi yang signifikan bagi keluarga tetapi juga mempertahankan identitas budaya Madura. Melalui pendekatan teori pilihan rasional James Coleman, terlihat bahwa tindakan perempuan Madura didasarkan pada analisis keuntungan dan risiko dengan memanfaatkan keterampilan tradisional, modal sosial, dan adaptasi terhadap dinamika pasar modern. Kemandirian ekonomi perempuan Madura tercermin dari kemampuan mereka untuk menciptakan inovasi tanpa meninggalkan akar budaya. Perilaku kolektif dalam keluarga dan komunitas mendukung keberhasilan usaha kuliner, memperkuat solidaritas sosial dan ekonomi lokal. Penelitian ini menyimpulkan bahwa perpaduan antara motif ekonomi dan nilai budaya menjadikan bisnis kuliner tradisional sebagai sarana pemberdayaan yang berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Selama pengerjaan penelitian ini mulai dari kegiatan turun lapangan, pengolahan data, dan konsultasi kepada Dosen Pembimbing sangat memberikan pengalaman bagi penulis untuk mengembangkan penelitian yang lebih bermanfaat lagi. Ucapan terima kasih ini penulis haturkan kepada Dosen Pembimbing selama pelaksanaan MBKM Riset, LPPM Universitas Trunojoyo Madura, para informan pengusaha kuliner tradisional Madura, dan orang-orang terdekat penulis yang sudah memberikan semangat tiada henti karena tanpa mereka rasanya peneliti tidak mungkin bisa mencapai di titik ini. Harapannya nanti ke depan bahwa penelitian ini tidak hanya menjadi literatur saja, melainkan dapat membantu pemerintah setempat dalam membuat regulasi yang relevan guna membangkitkan perekonomian masyarakat lokal untuk dapat mensejahterakan hidupnya, serta kajian mengenai perempuan Madura tidak hanya sebatas budaya patriarki melainkan harus memberikan pandangan luas bahwa sejatinya perempuan Madura layak menjadi apapun sesuai yang dicita-citakan.

REFERENSI

- Akhmad, N. (2019). *Ensiklopedia Keragaman Budaya*. Semarang: ALPRIN.
- Arisandi, H. (2015). *Buku Pintar Pemikiran Tokoh-tokoh Sosiologi dari Klasik sampai Modern: Biografi, Gagasan, dan Pengaruh terhadap Dunia*. Yogyakarta: IRCiSoD.

- Basit A., Widiastuti T., & Widiastuti. (2019). Model Pemberdayaan dan Kemandirian Ekonomi Di Pondok Pesantren Mamba'us Sholihin Gresik. *Jurnal Ekonomi Syariah Teori dan Terapan*, 6(4), 801-818.
- Djuwairiyah & Wisri. (2019). Manajemen Usaha dan Kemandirian Ekonomi Pesantren. *Jurnal Lisan Al-Hal*, 13(2).
- Fadli, M. R. (2021). Memahami Desain Metode Penelitian Kualitatif. *Humanika, Kajian Ilmiah Mata Kuliah Umum*, 21(1), 33-54.
- Haris, A. T. E., & Burhan, R. R. (2023). Peran Perempuan dalam Mendorong Kemandirian Ekonomi melalui Kewirausahaan. *SEIKO: Journal of Management & Business*, 6(1), 12-21.
- Hidayati, T. (2015). KALEBUN BEBINI' (Kontruksi Budaya Masyarakat Madura dalam Melestarikan Kekuasaan). *KARSA Journal of Social and Islamic Culture*, 22(2), 150-160. doi:<https://doi.org/10.19105/karsa.v22i2.525>
- Kalenjuk Pivarski, B., Grubor, B., Banjac, M., Đerčan, B., Tešanović, D., Šmugović, S., Radivojević, G., Ivanović, V., Vujanović, V., & Stošić, T. (2023). The Sustainability of Gastronomic Heritage and Its Significance for Regional Tourism Development. *Heritage*, 6(4), 3402–3417. doi:<https://doi.org/10.3390/heritage6040180>
- Mulyaningsih, H., Haryanto, B. S. D., Umanailo, M. C. B., & Irawan, B. (2023). Pergeseran Entitas Kuliner Madura: Adaptasi Budaya, dan Tradisi Kuliner Lokal Menjadi Komersialisasi. *PERSPEKTIF*, 12(3), 1014–1021. doi:<https://doi.org/10.31289/perspektif.v12i3.9122>
- Normalia, P. D., & Hanifa, S. (2022). Persepsi Mahasiswa Terhadap Leksikon Wisata Kuliner Khas Madura. *Journal of Social, Culture, and Language*, 1(1), 42-47.
- Prastiwi, M. I. (2016). Perempuan dan Kekerasan. *DIMENSI-Journal of Sociology*, 9(1), 59-66.
- Pujiatuti, S., & Mayvani, T., C. (2024). PENGARUH MODAL, SUMBER DAYA MANUSIA DAN TEKNOLOGI TERHADAP PENGEMBANGAN EKONOMI KREATIF BIDANG KULINER DI PULAU MADURA. *JURNAL PROMOSI: Jurnal Pendidikan Ekonomi UM Metro*, 159-166.
- Ritzer, G. (2014). *Teori Sosiologi (Edisi Kedelapan): Dari Sosiologi Klasik sampai Perkembangan Terakhir Posmodern*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Ritzer, G. (2014). *Teori Sosiologi Modern*. Yogyakarta: Kencana.
- Schwark, N., Tiberius, V., & Fabro, M. (2020). How will we dine? prospective shifts in international haute cuisine and innovation beyond kitchen and plate. *Foods*, 9(10). doi:<https://doi.org/10.3390/foods9101369>
- Sephiana, N., Cahyani, L., Tahir, M., Dellia, P., & Aisyiah, J. (2022). Sistem Informasi Wisata Kuliner sebagai Referensi Pengenalan Objek Wisata Madura Berbasis Website. *Jurnal Ilmiah Edutic: Pendidikan dan Informatika*, 9(1), 29-39.
- Sidiq, U., Choiri, M., & Mujahidin, A. (2019). Metode penelitian Kualitatif di Bidang Pendidikan. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1-228.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryandari, N., Rahmawati, F. N., & Dharma, F. A. (2024). Mengeksplorasi Peran Komunikasi dalam Meningkatkan Wisata Gastronomi di Madura. *Jurnal Communicology*, 12(1), 90-103.
- Syarifudin, A. (2023). *8 Pendekatan Kualitatif Populer dalam Sosiologi*. Yogyakarta: Semut Api.
- Trisdayanti, N. P. E., & Kristiana, N. I. (2024). Perempuan Pemimpin: Membingkai Pariwisata Budaya Melalui Kuliner Sehat Dan Berkelanjutan. *KAMALA*, 71.
- Ulummudin, N. I., Mawlana, A., Septiana, A., Legowo, M. (2022). MEMBONGKAR BUDAYA PATRIARKI MADURA: STUDI FENOMENOLOGI PASAR TRADISIONAL DI DESA LABANG SEBAGAI RUANG PUBLIK PEREMPUAN MADURA. *Jurnal Ilmiah Penalaran dan Penelitian Mahasiswa*, 6(2), 142-157.
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36-44.
- Zhang, T., Chen, J., & Hu, B. (2019). Authenticity, quality, and loyalty: Local food and sustainable tourism experience. *Sustainability (Switzerland)*, 11(12), 1–18.