

## BAB 1 PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

“Sate, bakso, enak ya.”

Presiden Amerika Serikat Barack Obama yang pernah tinggal di Indonesia pada tahun 1967 hingga 1971 mengungkapkan kenangannya terhadap citarasa makanan Indonesia yang lezat pada saat berkunjung ke Indonesia 9 - 10 November 2010. Di antara beberapa makanan yang disebut Obama, baksolah yang paling banyak dibicarakan. Tulisan mengenai bakso dibahas di berbagai media massa dari dalam dan luar negeri hingga beberapa minggu setelah kunjungan Presiden Obama berakhir. Kenangannya pada bakso diungkapkan baik dalam pembukaan pidato di Istana Negara maupun di Universitas Indonesia.

Citarasa merupakan salah satu perangkat sensor ganda dalam makanan. Perangkat sensor ganda (sifat-sifat yang dapat dilihat, bau, tekstur, dan citarasa) mampu membawa kita menemukan makna dan memori. Itu sebabnya ada istilah “*eating is recalling*” (Counihan, 2004: 24). Makan itu mengingatkan kita pada kenangan masa lalu

Di Indonesia dikenal ada dua istilah bakso, yaitu *pertama* olahan daging berbentuk bola (*meatball*<sup>1</sup>). *Kedua*, bakso merupakan makanan lengkap. Ada dua jenis bakso yang dikenal di Indonesia. Bakso Malang dan Bakso Solo. Bakso

---

<sup>1</sup> *Meatball* dikenal hampir di seluruh belahan dunia dengan penyajian yang berbeda-beda. Resep *Meatball* sendiri sudah dicatat dalam resep Apicius dari Roma pada sekitar abad 4. Bahannya terdiri dari daging giling (dagingnya bisa apa saja seperti sapi, kerbau, babi, ayam, ikan, dan lainnya), tepung sagu, merica bubuk, bawang putih, dan garam. Cara membuatnya, seluruh bahan dicampur menjadi adonan yang kemudian dibentuk bulat seperti bola, dimasukan dalam air hangat agar bentuk bulatnya stabil, dan dimatangkan dengan cara direbus atau dikukus. *Meatball* juga dikenal di tingkat lokal. Salah satunya di Jawa Barat terdapat cilok atau *aci* dicolok. Cilok terbuat dari tepung tapioka (*aci*) atau tepung sagu, dan daging sapi atau ikan yang diuleni, lalu bentuk bulatan, dimasukkan dalam air hangat agar bentuk bulatnya stabil dan dimatangkan dengan cara direbus kembali atau dikukus. Disajikan dengan saus kacang atau kecap dan sambal. Cilok tidak menggunakan mie sebagai pelengkap.



UNIVERSITAS INDONESIA

INOVASI CITARASA:  
BAKSO SOLO RACIKAN PEDAGANG BAKSO  
DARI WERU (SUKOHARJO) DI DRAMAGA (BOGOR)

T E S I S

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Magister

YENTI APRIANTI  
0806439120

FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
PROGRAM STUDI PASCASARJANA ANTROPOLOGI  
UNIVERSITAS INDONESIA  
DEPOK  
JUNI 2011

## **HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS**

Tesis ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Yenti Aprianti  
NPM : 0806439120  
Tanda Tangan :  
Tanggal : 27 Juni 2011

## HALAMAN PENGESAHAN

Tesis ini diajukan oleh

Nama : Yenti Aprianti  
NPM : 0806439120  
Program Studi : Pascasarjana Antropologi  
Judul Tesis : Inovasi Citarasa: Bakso Solo Racikan Pedagang Bakso dari Weru (Sukoharjo) di Dramaga (Bogor)

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Magister Antropologi pada Program Studi Pascasarjana Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Indonesia.

## DEWAN PENGUJI

Pembimbing :.....(.....)

Penguji :.....(.....)

Penguji :.....(.....)

Ditetapkan di :.....

Tanggal :.....

## KATA PENGANTAR

Suatu hari di tahun 2007, seorang petani sayur impor dari Jepang menggeletakkan tiga buah jagung mentah yang baru saja dipanen. “Silahkan dicoba. Manis sekali, ” ujarnya. Ya ampun! Memakan langsung jagung mentah? Ragu-ragu saya mencicipinya dan terkejutlah saya. Jagung ini rasanya manis segar seperti buah pir!

Sejak saat itu saya tertarik pada makanan dan pertanian. Saya senang membaca buku sejarah Indonesia yang menyentuh soal makanan, membaca data statistik pertanian Indonesia sejak masa penjajahan. Saya terkejut mengetahui di awal abad ke-20 Indonesia banyak mengeksport singkong tetapi citra kemiskinan terus melekat padanya. Begitu juga dengan kentang yang telah menjadi makanan sehari-hari kita yang volume impornya terus membengkak karena hanya sedikit yang mampu kita produksi. Miris rasanya mengetahui hampir seluruh kebutuhan gandum kita diimpor dari berbagai negara, padahal pertanian gandum sudah sejak tahun 1700-an dikembangkan di Nusantara!

Buku *Introduction to Anthropology* karya Elmer S Miller & Charles A Weitz membuka pengetahuan saya bahwa Antropologi juga bicara tentang pertanian dan makanan sebagai bagian dari kebudayaan manusia. Saya berkenalan dengan sebuah ilmu yang menuntun untuk berani memandang, memahami, dan menerima keberagaman manusia. Di awal kuliah saya buta total dan begitu senang ketika mampu meraba-raba apa yang dipikirkan para antropolog dalam artikel dan buku-bukunya. Melangkah dengan pengalaman saya sebelumnya dalam dunia jurnalistik yang selalu berdiri dalam objektivisme dan menulis sesuatu yang sekejap membuat saya harus “jatuh bangun” saat belajar berpijak pada subjektivisme dan mengamati sesuatu yang rutin. “Jatuh bangun” itu mengingatkan saya tentang pengetahuan diri untuk bisa menyelam dalam beragam budaya. Ingin sekali saya berterima kasih pada para Bapak/Ibu Dosen Pascasarjana Antropologi UI Prof. Dr. James Danandjaja, Iwan Tjitradjadja Ph.D, Prof. Dra. M. A. Yunita Triwardani W M.S., M.Sc. Ph.D, Dr. Boedhi

Hartono, Prof. Dr. Achmad Fedyani S M.A., S.S., Prof. Dr. Dra. Sulistyowati Irianto, Prof. Yasmine Zaky Shahab S.S., M.A., Dr. Tony Rudyansjah M.A., Dr. Suraya Abdulwahab Afiff, dan Siti Adiprigandari A.S Ph.D yang pelan-pelan membantu memperlebar “celah” untuk saya memandang dengan sudut yang baru.

Penelitian ini menjadi pengalaman berarti bagi saya untuk menggunakan “celah” yang baru. Banyak pengetahuan dan pengalaman yang saya dapatkan selama di lapangan. Terima kasih saya haturkan bagi para pedagang bakso yang menjadi subjek penelitian saya, antara lain Mas Tukiyo, Mas Joko, Ayu Pon, Mbak Pur, Mas Dodo, Ayu Sumini, Mas Kasman, Mas Panut, Mas Slamet, Mbak Mar, Mas Sumadi, Mbak Purwati, Mas Suteno, dan lainnya.

Juga pada orang tua, Ibu Mami Suhermi dan Bapak Pendi di Bogor, serta Ibu Siti Fatimah di Yogyakarta atas doa-doa dan dorongannya, serta kakak, adik, dan para keponakan yang sering membantu melepaskan saya dari kekusutan pikiran. Terima kasih untuk Rike, Pak Ade, Mas Dodi, Erwan, Mas Isol, Mas Surur, Pak Wid, Mbak Win, Mbak Wati, dan Mak Tina atas berbagai bantuan dan pertemanannya.

Untuk Praba Nari Resi yang sejak dalam kandungan menemani *Mbu* kuliah, terima kasih atas semua keceriaan dan tumbuh kembangmu yang begitu baik dan menenangkan. Suamiku Rony Ariyanto Nugroho yang telah mendengarkan setiap keluhan, merawat Praba bersama, menyopiri Bandung – Bogor agar aku bisa kuliah, meluangkan hari beristirahatmu untuk ikut mengantarkan dan mendukung penelitianku, menjadi teman diskusi, memenuhi semua kebutuhan, dan bersabar atas antusiasme ku yang merepotkan. Metal terbaik untuk Praba dan Apa Ron. Sekali tiga jari diacungkan, semoga menguatkan selamanya. o0,,o

Depok, 27 Juni 2011

Yenti Aprianti

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS  
AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

---

Sebagai sivitas akademik Universitas Indonesia, saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Yenti Aprianti  
NPM : 0806439120  
Program Studi : Pascasarjana  
Departemen : Antropologi  
Jenis Karya : Tesis

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Indonesia **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

Inovasi Citarasa: Bakso Solo Racikan Pedagang Bakso dari Weru (Sukoharjo) di Dramaga (Bogor)

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hal Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Indonesia berhak menyimpan, mengalihmedia/format-kan mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan memublikasikan tugas akhir saya selama mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Depok  
Pada tanggal : 27 Juni 2011  
Yang menyatakan,

( Yenti Aprianti )

## **ABSTRAK**

Nama : Yenti Aprianti  
Program Studi : Pascasarjana Antropologi  
Judul : Inovasi Citarasa: Bakso Solo Racikan Pedagang Bakso dari Weru (Sukoharjo) di Dramaga (Bogor)

Tesis ini membahas mengenai inovasi citarasa. Inovasi citarasa terjadi melalui proses yang panjang dimana manusia membentuk dan memanfaatkan citarasa baru sesuai dengan perkembangan pengetahuan, teknik, dan nilai yang ia dapat dari interaksinya di masyarakat. Pengetahuan, teknik, dan nilai baru sendiri lahir dari tanggapan manusia terhadap peristiwa-peristiwa yang terjadi di lingkungannya yang menyebabkan citarasa lama tak lagi sesuai dengan kebutuhan dan keinginan mereka.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana inovasi citarasa bakso Solo dilakukan oleh pedagang bakso dari Kecamatan Weru, Kabupaten Sukoharjo di daerah migrasi mereka di Dramaga Tegal Loceng, Kelurahan Margajaya, Kecamatan Bogor Barat, Bogor. Penelitian dilakukan sekitar Dramaga, Bogor, pada Desember 2010 hingga Mei 2011 menggunakan metode etnografi.

Kata kunci :

Inovasi, citarasa, budaya, pengetahuan, interaksi, masyarakat

## ABSTRACT

Name : Yenti Aprianti  
Study Program: Post-graduate of Anthropology  
Title : Innovation of Taste, Bakso Solo that is Formulated by Bakso Vendors from Weru (Sukoharjo) at Dramaga (Bogor)

This Thesis discusses innovation of taste. The innovation of taste occurs through process in which humans create and exploit new taste in accordance with the development of knowledge, techniques, and values --which he got from their interactions in society-- due to the response he gave to the occurrences in the environment that makes the old taste no longer suitable to the needs.

The purpose of this study is to determine process and factors of taste innovation of Bakso Solo is made by vendors From Kecamatan Weru, Kabupaten Sukoharjo in their host place at Dramaga Tegal Loceng, Kelurahan Margajaya, Kecamatan Bogor Barat, Bogor. The Research done in Dramaga, Bogor since December 2010 until May 2011, using ethnography method.

Key words :

Innovation, taste, culture, knowledge, interaction, society

## DAFTAR ISI

Halaman

JUDUL	
LEMBAR PENGESAHAN	
LEMBAR ORISINALITAS TESIS	
KATA PENGANTAR	
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	6
1.4 Kerangka Konsep.....	7
1.5 Proses Penelitian.....	11
BAB 2 PEDAGANG BAKSO DARI WERU DI DRAMAGA .....	20
2.1 Sejarah Bakso.....	20
2.2 Persebaran .....	27
2.3 Hubungan Kekerabatan .....	31
2.4 Tempat Tinggal.....	38
2.5 Dari Sukoharjo, Mengaku Wonogiri.....	45
2.6 Tempat Berdagang.....	48
BAB 3 CITARASA BAKSO.....	56
3.1 Mesin Giling, Bedol Desa .....	56
3.2 Keliling Sedikit Daging.....	62
3.3 Enak di Mata, Mengundang Selera.....	69
3.4 Citarasa Impor Versus Lokal.....	77
3.5 Bakso Basi dan Kipas Angin.....	83
3.6 Orang Makin Pintar, Kuah pun Berubah.....	89
3.7 Bakso Telur BS.....	94
3.8 Beda Generasi, Beda Mienya.....	98
3.9 Si Mas Boleh Manis, Saus Sambal Harus Pedas .....	102
3.10 Sayur <i>Cakruk-cakruk</i> .....	105
3.11 Merapi Meletus dan Sambal Ajaib.....	107
BAB 4 INOVASI CITARASA.....	111
4.1 Sejarah Citarasa Bakso .....	112
4.1.1 Tahun 1970 – 1980-an.....	112
4.1.2 Tahun 1990-an.....	116

4.1.3 Tahun 2000-an.....	121
4.2 Guru Sama, Citarasa Beda-Beda.....	125
4.2.1 Joko dan Kasman: Bakso Daging dan Bakso Sagu.....	125
4.2.2 Dodo dan Panut: Mie yang Berbeda.....	132
4.2.3 Slamet: Bakso Murah dan Kenyang .....	138
4.3 Proses dan Faktor Pemicu Inovasi Citarasa.....	140
BAB 5 KESIMPULAN.....	147
DAFTAR PUSTAKA.....	150
LAMPIRAN.....	156

## DAFTAR GAMBAR

Gb 1.5.1 Denah wilayah dagang pedagang bakso dari Weru, Sukoharjo...	14
Gb 2.1.1 Bakso.....	24
Gb 2.2.1 Toko bahan bakso biasanya dilengkapi mesin giling.....	30
Gb 2.3.1 Aktivitas pagi di sekitar kamar kontrakan pedagang bakso.....	32
Gb 2.4.1 Kesibukan membuat pedagang jarang mengobrol.....	39
Gb 2.4.2 Sketsa kamar kontrakan atau <i>cemplong</i> .....	40
Gb 2.5.1 Pangkalan Cabang Wonogiri milik pedagang dari Sukoharjo ....	47
Gb 2.6.1 Pedagang bakso dan pedagang jamu.....	51
Gb 2.6.2 Mengantri.....	52
Gb 3.1.1 Mesin penggiling daging dan mesin pengaduk adonan bakso.....	59
Gb 3.2.1 Bakso daging dan bakso sagu .....	63
Gb 3.2.2 Menikmati bakso pinggir jalan dan pangkalan .....	68
Gb 3.3.1 Garam.....	74
Gb 3.3.2 Membuat bakso.....	76
Gb 3.4.1 Kios daging sapi.....	81
Gb 3.5.1 Kipas angin untuk bakso.....	86
Gb 3.6.1 Memberi bumbu kuah.....	92
Gb 3.7.1 Telur untuk bakso.....	96
Gb 3.8.1 Mie basah dan mie keriting .....	99
Gb 3.9.1 Saus rekomendasi pembeli.....	103
Gb 3.10.1 Sayuran untuk bakso.....	106
Gb 3.11.1 Ada potongan sayur caisim pada sambal.....	108
Tabel Perbedaan Bakso Pangkalan dan Bakso Keliling.....	157
Tabel Perbedaan resep Bakso Pangkalan dan Keliling.....	157



Malang dilengkapi siomay dan pangsit sehingga sering disebut bakso pangsit. Tetapi ketika orang hanya menyebut bakso, asosiasi bergerak pada bakso Solo.

Bakso Solo terdiri dari bola daging (*meatball*), mie, dan kuah kaldu. Pelengkapannya antara lain sayuran (bisa toge, kubis, atau caisim). Mie yang disajikan bisa mie keriting yang terbuat dari gandum<sup>2</sup> dan/atau mie basah yang terbuat dari tapioka, serta mie putih atau bihun yang terbuat dari tepung beras. Cara penyajiannya yaitu mie dan bihun yang telah dilenturkan dengan disiram air panas, sayuran pelengkap yang sebelumnya sudah dicelupkan dalam air panas agar agak layu, garam, penyedap rasa, goreng bawang merah, dan potongan seledri diguyur air kuah kaldu dan diberi bakso (*meatball*), lalu ditambahi saus seperti saus sambal, kecap manis, cuka, dan sambal cabe merah atau hijau.

Dalam penelitian ini, istilah bakso yang saya gunakan adalah istilah kedua yaitu bakso sebagai makanan lengkap dari jenis bakso Solo. Bakso Solo sering juga disebut mie bakso. Bakso adalah jenis makanan jajanan (*street food*) dalam kategori makanan berat<sup>3</sup>. Bakso identik dengan Solo, Jawa Tengah karena persebaran orang Solo yang berjualan bakso begitu masif (Kompas, 26 Juni 1989).

Di berbagai daerah di Indonesia, bakso Solo tampil dalam berbagai variasi. Sebagai contoh, di Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta, bakso biasa ditambah bakso goreng dan tetelan, serta orang bisa menambahkan nasi putih. Di Papua Barat, bakso disajikan dengan pelengkap perasan jeruk nipis. Di Medan,

---

<sup>2</sup>Menjelang kedatangan Presiden AS Barack Obama, muncul keinginan sejumlah pedagang bakso untuk menjadikan bakso sebagai makanan khas Indonesia tetapi ditolak pemerintah karena komponen bakso masih menggunakan gandum yang hampir seluruhnya diimpor. Meski sekarang gandum diimpor, pada tahun 1852 sudah dicatat adanya penanaman gandum (Kinloch, 1987: 111). Gandum ditanam sejak 1790. Wilayah penanaman gandum adalah Jawa Barat (Cirebon dan Pangalengan), Jakarta, dan Jawa Tengah (Semarang, Surakarta, Gunung Merbabu, dan Dieng), Jawa Timur (Pegunungan Tengger), Timor, dan Sumatera (Karo). Penanaman berakhir tahun 1966. Baru pada tahun 2000 diprakarsai PT Bogasari Flour Mills, Departemen Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Seameo Biotrop, Universitas Padjadjaran, Universitas Kristen Satya Wacana, Universitas Gadjah Mada, dan Universitas Brawidjaya dilakukan proyek penanaman gandum kembali di Canger, Nongkojaya, Lawang Malang, Bogor, Mojosari, Boyolali, dan Salatiga sejak tahun 2000 seluas 5,6 hektar, juga di Kabupaten probolinggo (25 hektar), Malang (24 hektar), dan Lumajang (5 hektar) dan seluas 300 hektar di Kopeng yang berada pada kawasan Gunung Merbabu, Jawa Tengah (202.158.15.86/ref\_ind.htm).

<sup>3</sup> Di semua negara di Asia Tenggara makanan berat yang diujakan biasanya disajikan dengan nasi atau mie (Tinker, 1997: 156).

Sumatera Utara bakso disajikan dengan menggunakan kerupuk pecel yang berbentuk bulat pipih berwarna putih dan memiliki pinggiran warna-warni.

Menurut Montanari (2006), citarasa merupakan produk budaya. Kriterianya bervariasi tergantung waktu dan tempat. Makanan yang disukai di masa lalu bisa tidak disukai di masa sekarang. Kudapan yang di suatu daerah amat disukai karena begitu lezat, di tempat lain ditolak karena dianggap menjijikkan.

*Definition of taste belong to the cultural heritage of human society. As there are differing tastes and predilections among different peoples and regions of the world, so do tastes and predilections evolve over the course of centuries.* (Montanari, 2006: 61).

Saya lantas tergelitik untuk mencari apakah variasi citarasa juga bisa terjadi di satu tempat yang sama dan pada komunitas yang sama. Setelah melalui penelitian awal, saya menemukan hal tersebut pada komunitas pedagang bakso Solo yang berasal dari Kecamatan Weru, Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah<sup>4</sup> yang tinggal di Dramaga Tegal Loceng, Kelurahan Margajaya, Kecamatan Bogor Barat, Kabupaten Bogor, Jawa Barat.

Hampir semua pedagang bakso tersebut bersaudara. Pedagang senior membawa pedagang baru dari kampung halaman, lalu mengajarkan cara berdagang dan membuat bakso. Para pedagang bakso itu berjualan di lingkungan yang sama yaitu di sekitar Dramaga, Bogor antara lain di Kelurahan Margajaya, Desa Babakan, Desa Dramaga, dan Desa Ciherang<sup>5</sup>. Daerah-daerah ini saling berbatasan. Jarak tempat berjualan antara tetangga sekitar 30 – 300 meter. Mereka berjualan di daerah yang sama karena pedagang bakso yang telah lebih dulu merantau memberikan sebagian wilayah dagang mereka pada pedagang baru.

---

<sup>4</sup> Selanjutnya disebut pedagang bakso dari Weru saja.

<sup>5</sup> Selanjutnya disebut Dramaga saja. Wilayah Kelurahan Margajaya, Desa Ciherang, dan Desa Dramaga sering disebut sebagai daerah Dramaga karena sebelum terjadi perluasan Kota Bogor tahun 1995, seluruhnya masuk dalam wilayah Kecamatan Dramaga, Kabupaten Bogor. Itu sebabnya di Margajaya yang telah masuk ke Kecamatan Bogor Barat, kampung-kampungnya masih dikenal dengan nama yang diikuti kata Dramaga seperti Dramaga Tegal Loceng, Dramaga caringin, dan lainnya, Jalan Raya Dramaga, dan lainnya. Selanjutnya dalam penelitian ini ketiga wilayah berdagang yang termasuk dalam lokasi penelitian disebut peneliti sebagai daerah Dramaga mengikuti kebiasaan masyarakat setempat..

Meski mereka berasal dari daerah asal yang sama (bahkan dari keluarga yang sama atau berguru membuat bakso pada orang yang sama), di perantauan mereka tinggal di tempat yang sama, dan berjualan di lingkungan yang sama, tetapi mereka menyajikan citarasa bakso yang bervariasi.

Variasi citarasanya dibentuk antara lain karena penggunaan beberapa jenis bahan, ukuran bahan, dan teknik meracik bakso yang berbeda. Variasi yang hadir dalam bakso buatan para pedagang bakso asal Weru, Sukoharjo, antara lain pada bakso (*meatball*); ada yang teksturnya lembut, ada yang agak kasar; ada yang hanya menyediakan bakso tanpa isi, isi telur, dan daging cincang. Dari kuahnya: ada yang menggoreng bumbu kuahnya terlebih dulu, ada juga yang langsung merebus bumbu kuah. Dari miennya: ada yang menggunakan mie basah (ada yang menyebutnya mie soto dan mie gepeng), mie keriting (ada yang menyebutnya mie telur, mie kering, mie bulat), ada yang menyediakan kedua-duanya, dan ada pula yang berselang-seling hari dalam menyediakan mie keriting dan mie basah. Variasi citarasa ini memperlihatkan bahwa pedagang-pedagang bakso melakukan inovasi.

Penelitian mengenai inovasi citarasa terbilang masih minim. Penelitian ini mengajak untuk melihat kehidupan manusia dan budayanya dari citarasa makanan dan perubahan-perubahan yang terjadi di dalamnya karena menurut Anderson (2005) makanan manusia merupakan hasil kompleks dari kebutuhan nutrisi, logika, dan peristiwa-peristiwa bersejarah.

Melalui berbagai dimensi yang terlibat dalam kehidupan makanan manusia, kita bisa melihat bagaimana manusia dalam masyarakat berupaya mengkontruksi dan mengatur alam agar kebutuhan-kebutuhannya terpenuhi. Hippocrates mengatakan manusia berupaya menjinakkan alam untuk mendapatkan makanan dan dalam upayanya itu kita melihat budaya (Montanari, 2006).

*Food...among the factors of life that belong not to the “natural” order but to the “artificial” order of things. Or rather to the culture that man himself constructs and manages...food is culture when it is produced, even performed...food becomes culture when it is prepared....food is culture when it is eaten* (Montanari, 2006: xi).

## 1.2 Perumusan Masalah

Variasi citarasa bakso bisa terjadi di tempat dan waktu yang sama. Seperti disebutkan sebelumnya, variasi citarasa ini diperlihatkan oleh pedagang bakso dari Weru, Sukoharjo, Jawa Tengah yang bermigrasi dan tinggal di Dramaga, Bogor, Jawa Barat.

Variasi citarasa dibentuk oleh para pedagang bakso dari Weru disebabkan penggunaan beberapa jenis bahan, ukuran bahan, dan teknik meracik bakso yang berbeda. Adanya pengetahuan, teknik, dan nilai yang beragam memperlihatkan terjadinya inovasi. Budaya sendiri bisa dipahami dengan mempelajari inovasi.

*What we call culture takes its place where tradition and innovation intersect. Tradition is made up of knowledge, techniques, values, which were handed down to us. Innovation exists insomuch as this knowledge, these techniques, these values modify the place of man in the environmental context, rendering him able to experience a new reality. A very successful innovation: that is how we could define tradition. Culture is the interface between these two perspectives* (Montanari, 2006: 7).

Herzog (2011), inovasi bisa lahir karena adanya penemuan. Dalam dunia masak-memasak, penemuan bisa terjadi jika seseorang tidak memperlakukan resep secara ketat. Penggunaan resep secara ketat bertolak belakang dengan seni memasak, padahal seni memasak merupakan hal utama untuk memperoleh penemuan dalam dunia masak-memasak (Montanari, 2006: 69 – 70).

Penemuan hanya satu jalan saja menuju inovasi. Hauschildt dan Salomo mengatakan bahwa penemuan perlu dikomersialisasikan dahulu untuk disebut inovasi. *“Invention by itself is not yet an innovation. Invention needs to be commercially exploited in order to qualify for the term innovation”* (Herzog, 2011: 9).

Dalam segi bisnis, inovasi dilakukan agar perusahaan bisa bertahan lama dan berkembang (Herzog, 2011: 12). Penemuan dalam praktek membuat bakso bisa dikatakan inovasi karena bakso merupakan jenis makanan yang oleh kelompok pedagang bakso dikomersialisasikan atau didagangkan. Penemuan tersebut terkandung dalam resep mereka masing-masing. Dalam usahanya, para

migran biasa mengantisipasi perubahan pasar dan meresponnya dengan melakukan inovasi (Dana, 2007: 371).

Dari permasalahan yang diuraikan sebelumnya, penelitian ini akan mengangkat masalah penelitian tentang inovasi citarasa yang akan diuraikan melalui pertanyaan penelitian sebagai berikut :

1. Bagaimana proses inovasi citarasa terjadi?
2. Apa saja faktor yang memicu terjadinya inovasi citarasa?

### 1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Meskipun bakso sudah merupakan bagian dari budaya makan orang Indonesia, tetapi penelitian mengenai bakso sebagai bagian dari budaya makan di Indonesia masih kurang banyak dibahas. Padahal banyak aspek budaya yang bisa digali dari bakso, salah satunya mengenai inovasi citarasa yang dikembangkan para pedagang bakso.

Tujuan dari penelitian adalah menemukan pola dari proses inovasi citarasa bakso dan faktor pemicu inovasi tersebut. Dengan mengenal pola dari proses inovasi citarasa kita bisa melihat apa yang bernilai dari suatu budaya komunitas/masyarakat. Masyarakat adalah sekumpulan individu yang saling berinteraksi untuk mencoba memuaskan berbagai kebutuhannya. Hasil dari interaksi tersebut menghasilkan aturan, adat istiadat, rencana-rencana dan perilaku yang dipertukarkan, dimana semua hal tersebut oleh antropolog disebut budaya. Memahami masyarakat sebagai interaksi dan budaya sebagai pengetahuan menghasilkan alur yang dinamis dari interaksi tersebut (Anderson, 2005: 5).

Merujuk apa yang dikatakan Montanari bahwa inovasi mengandung sejumlah pengetahuan, maka memiliki pengetahuan tentang makanan itu penting demi memahami keberagaman dan akhirnya mampu menyelamatkan keberlangsungan kehidupan di planet ini.

*Each culture encodes a vast amount of knowledge of local foods: how to identify them, prepare them, grow them (if they are planted), and so on. Each culture has its ways of enjoying food and of constructing foodways as social entities. We need to appreciate these ways far more fully. We*

*need to see “other people’s foods” as not merely exotic delicacies, to be eaten for variety, but as sources of ideas for saving the planet (Anderson, 2005: 9).*

Hasil penelitian ini bisa dijadikan bahan untuk mengembangkan penelitian mengenai makanan terkait dengan sejarah makanan, kekerabatan, hubungan sosial, identitas, proses internalisasi makanan asing, dan lainnya. Penelitian ini juga bisa digunakan sebagai bahan untuk penelitian tentang inovasi dan berbagai aspeknya, migrasi, ekonomi, kewirausahaan, dan lainnya.

Selain bermanfaat secara akademis, penelitian ini bisa digunakan sebagai masukan bagi praktisi yang akan mengembangkan citarasa produknya atau memulai usaha baru yang menawarkan citarasa sebagai keunggulan produk.

#### **1.4 Kerangka Konsep**

Bakso merupakan makanan jajanan yang sangat familiar di Indonesia. Jajanan tersebut telah memberi makna tersendiri tentang masyarakat penikmatnya.

Penelitian Inovasi Citarasa: Bakso Solo Racikan Pedagang Bakso dari Weru (Sukoharjo) di Dramaga (Bogor) ini mengungkapkan bagaimana sebuah makanan jajanan berubah dari waktu ke waktu dan bervariasi antara satu pedagang dengan pedagang migran lainnya yang berasal dari lingkungan kekerabatan, daerah asal, tempat rantau, dan tempat berdagang yang sama.

Biasanya penelitian yang mengaitkan makanan dan migrasi membahas bagaimana suatu masyarakat mendapatkan makanan aslinya di perantauan seperti pada penelitian yang dituturkan oleh Eugenia Krasteva dan Blagoeva Sofia dalam penelitian mereka tentang budaya makan migran Bulgaria di Jerman yang berjudul *Food and Migration*. Mereka mengungkapkan proses globalisasi menghasilkan homogenisasi makanan karena cara makan dan apa yang dimakan sebuah komunitas merupakan subjek dari perubahan. Namun kenyataannya, migran Bulgaria selalu berupaya menikmati makanan daerahnya di tempat baru karena merasa citarasa makanan daerahnya selalu lebih enak dari makanan apapun di Jerman. Migran generasi pertama resisten soal makan dan makanan dan migran

generasi berikutnya mempertahankan makanan daerahnya karena mereka butuh “akar” (Roth dan Hayden, 2010: 251 – 263).

Jika dikaitkan dengan makanan jajanan yang dijual pendatang di daerah rantau, Robin Palmer membahasnya pada penelitian berjudul *Italian in Britain, Britalian Culture Entrepreneurs Revisited* yang dimuat Dana (2007). Dia mengatakan “*Immigrants were especially predisposed to become culture entrepreneurs*”. *Culture entrepreneurship* adalah bisnis anonim yang menyediakan pekerjaan temporer atau permanen untuk orang-orang yang mengalami kemiskinan di kampung halamannya (Dana, 2007: 371). Salah satu contoh *culture entrepreneurship* migran Italia di Inggris adalah perdagangan pizza yang merupakan makanan orang Italia yang citarasanya disesuaikan dengan konsumen di Inggris. Apa yang dilakukannya merupakan inovasi meskipun tidak betul-betul inovatif karena yang mereka hadirkan di tempat baru /rantau sebetulnya hal yang biasa di daerahnya (Dana, 2007: 363).

Bagaimana tentang inovasi citarasa? Penelitian mengenai hal tersebut pernah dilakukan Joanna Zajac dan Ivo A. Van Der Lans (2010) berjudul *An Inventory of Recent Innovations in Fruit and Fruit Product*. Keduanya mengatakan bahwa inovasi bisa terjadi dalam empat kategori, yaitu inovasi pada produk, pemasaran, proses, dan organisasi. Inovasi pada produk dan pemasaran merupakan jenis inovasi yang dapat dikenali oleh konsumen, sementara inovasi pada proses dan organisasi tidak dapat dikenali oleh konsumen. Tujuan dari inovasi adalah memberi kemudahan, menambah kesehatan, memberi perbedaan, menghadirkan karakteristik sensorik baru, memberi informasi, membuat karakter baru agar produk bisa dinikmati di dalam atau luar rumah, dan menghasilkan produk yang lebih berkualitas. Penelitian ini merupakan penelitian bidang ekonomi pertanian yang teknis.

Sementara itu, dalam bidang antropologi berjudul *Inovasi Citarasa, Bakso Racikan Pedagang Bakso dari Weru (Sukoharjo) di Dramaga (Bogor)* ini, peneliti mencoba memperlihatkan bagaimana individu-individu dalam masyarakat berinteraksi untuk memenuhi kebutuhannya, salah satu upaya tersebut adalah melakukan inovasi citarasa. Penelitian ini menggunakan teori tentang inovasi dan citarasa. Menurut Have (2004), teori dibutuhkan agar peneliti dapat

membedakan objek dalam tingkatan konseptual, menghubungkan hal-hal empiris dengan teori. Teori bisa memberi arti pada sekumpulan fakta dan fakta-fakta dapat mempertajam teori.

Citarasa dapat didefinisikan menjadi dua hal, yaitu *pertama*, rasa yang dapat dirasa di mulut dan langit-langit mulut. Pendefinisian ini menyebabkan citarasa tidak dapat ditelusuri asal muasalanya, bersifat subjektif dan tak terkomunikasikan. *Kedua*, citarasa adalah pengetahuan. Melalui pengetahuan kita bisa mengetahui apa yang dimaksud enak dan tidak enak. Kita juga dapat mengevaluasi apa yang terjadi di otak kita hingga ke langit-langit mulut kita.

*But taste can also mean knowledge (sapere vs sapore)<sup>6</sup>.... From this perspective, taste is not the fact subjective and incommunicable but rather collective and eminently communicative. It is a cultural experience transmitted to us from birth, along with other variables that together define the "values" of a society (Montanari, 2006: 62).*

Menurut Fredrik Barth, pengetahuan adalah sesuatu yang digunakan manusia untuk melakukan interpretasi dan bertindak di dunia yang didalamnya mengandung sikap sebagaimana informasi, kemampuannya sebagaimana taksonomi verbal, dan konsep yaitu seluruh cara untuk mendapatkan pemahaman yang digunakan agar kita berpengalaman, mampu mengerti kenyataan (Caulkins, 2004: 317 - 318).

Citarasa dibentuk melalui seni memasak. Seni memasak (*cuisine*) bukan sekedar mentransformasikan sesuatu menjadi makanan dengan menggunakan api. Lebih dari itu, Françoise Sabban dalam Montanari (2006) mengatakan bahwa seni memasak (*cuisine*) memerlukan kemampuan teknis yang kaya estetika dan menyiratkan keartistikan (Montanari, 2006: 31). Dalam seni memasak, orang mempersiapkan makanan dengan teknik manual yang kompleks, yang membutuhkan waktu serta keahlian yang lebih banyak agar menghasilkan makanan yang sempurna (Montanari, 2006 : 32 -33).

---

<sup>6</sup> Keduanya adalah bahasa Italia. *Sapere* berarti *to know* atau *to understand* ([www.motobeneitalian.com](http://www.motobeneitalian.com)), sedangkan *sapore* adalah *flavour* ([www.trueknowledge.com](http://www.trueknowledge.com)).

Seni memasak mengembangkan citarasa. Lalu bagaimana kita bisa melihat perubahan atau inovasi citarasa dari waktu ke waktu? Merujuk pada apa yang dikatakan Montanari (2006) bahwa “*the very successful innovation: that is how we define tradition*”. Itu berarti bahwa kita bisa merekonstruksi citarasa dengan menemukan sejumlah pengetahuan, teknik, dan nilai baru yang membentuk inovasi sehingga kemudian kita bisa mengenali mana yang tradisi. Montanari mengatakan merekonstruksi citarasa merupakan hal yang memungkinkan, tetapi perlu usaha serius terhadap subjek penelitian kita agar kita mampu mendapatkan batas sejarahnya dan suasana yang terjadi di masa lalu sehingga kita bisa mendapatkan dampak dari praktek berkaitan dengan kehidupan makanan di masa lalu dengan pengalaman yang berseliweran di masa kini. Pada penelitian rekonstruksi citarasa, objek materialnya biasanya sudah berubah, begitupun masyarakat atau komunitas penikmat makanannya yang menjadi subjek penelitian, juga telah berubah.

Inovasi citarasa berkaitan dengan bagaimana orang memilih citarasa? “*Learning, of course, greatly influences scent and taste preference*” (Anderson 2005; 78). Manusia tidak begitu saja menerima aroma bahan makanan yang alami dan menyimpulkan bahwa makanan tersebut akan enak dimakan juga.

Pembentukan citarasa bakso juga dipengaruhi oleh pembelajaran yang dialami pedagang bakso. Mereka belajar membuat bakso di perantauan pada sesama pedagang bakso, pedagang daging, pedagang bahan bakso, dan lainnya. Sebagian besar usaha bakso adalah upaya orang untuk mempekerjakan diri sendiri. Kebanyakan pedagang bakso di berbagai daerah berasal dari Solo. Mereka bermigrasi ke berbagai wilayah di luar Solo untuk berjualan bakso. Menurut Robin Palmer dalam Dana (2007), dalam pekerjaannya para migran mengantisipasi perubahan pasar dan merespon dengan membuat inovasi. Inovasi dilakukan agar perusahaan bisa bertahan lama dan berkembang (Herzog, 2011: 12).

Ada dua tipe inovasi yaitu inovasi yang terjadi berangsur-angsur (*incremental innovation*) dan inovasi yang radikal (*radical innovation*). Pada *incremental innovation* dibangun di atas kompetensi perusahaan dan perubahan teknologi kecil. Sementara dari segi pasar (*market*), inovasi ditujukan untuk

memenuhi kebutuhan pembeli agar pembeli tetap setia karena mendapatkan pembeli baru adalah hal yang sulit. Pada *radical innovation*, teknologi membawa perubahan super cepat. Dari segi *market*, inovasi dilakukan untuk menghasilkan pasar baru bahkan sebelum konsumen membutuhkan produk yang ditawarkan (Herzog, 2011: 10).

Proses inovasi berlangsung saat manusia berinteraksi dengan yang lain untuk membangun dan melakukan ide inovasi mereka dalam konteks institusional. Proses inovasi melalui tiga tahap, yaitu; tahap pertama, munculnya *front end of innovation*. Pada tahap ini dilakukan penggeneralisasian dan penyeleksian ide-ide baru, menaksir teknologi, dan pasar yang mungkin digunakan. Menurut Rockhaff (Herzog: 2011), teknologi adalah sebuah sistem aplikasi – orientasi atau hubungan yang terjadi sejak ditentukannya tujuan hingga tujuan tersebut terlaksana. Tahap kedua, ide yang diseleksi direalisasikan, dibangun, dites, dan dievaluasi untuk melihat alternatif-alternatif yang berbeda dari fungsi produk dan desain. Pada tahap terakhir dilakukan komersialisasi atau eksekusi berlandaskan pada kegunaan dan difusi pasar dari hasil pengembangan (Herzog, 2011: 11).

### **1.5 Proses Penelitian**

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Menurut Have, metode adalah cara yang memuat prinsip-prinsip, strategi, kebijakan dan tindakan dalam penelitian. Sementara penelitian merupakan seluruh bentuk produksi pengetahuan yang melibatkan pemeriksaan terhadap bukti empirik.

Penelitian sosial sendiri digambarkan sebagai suatu kegiatan penelitian yang fokus pada ‘yang sosial’, yaitu fenomena yang berhubungan dengan kehidupan bersama masyarakat, baik yang dikonseptualisasi sebagai struktur, proses, perspektif, prosedur, pengalaman, atau apapun. Penelitian sosial selalu melibatkan dialog antara ide dengan bukti (data) yang memperkaya memperluas pandangan peneliti ketika merepresentasikan kehidupan sosial yang ditelitinya.

Have merujuk pada Charles Ragin bahwa ada tiga bentuk penelitian sosial, salah satunya penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif digunakan untuk mengkaji ‘kebiasaan-kebiasaan’ pada sejumlah kasus yang relatif kecil dengan

memperhatikan berbagai aspek yang berlangsung di dalamnya. Kasus-kasus tersebut diuji secara intensif melalui penafsiran untuk memperjelas konsep teoretik dan kategori-kategori empirik.

Penelitian kualitatif mengidentifikasi pola-pola variasi yang umum. Penelitian bermaksud mengungkap makna-makna tersembunyi dan beragam interpretasi. Dalam penelitian sosial kualitatif terdapat beberapa gaya penelitian, salah satunya etnografi, yaitu pengamatan yang dekat dengan kondisi aktual dan alamiah dimana masyarakat hidup (Have, 2004: 1 - 13).

Saya memulai penelitian ini dengan melakukan eksplorasi terhadap pengalaman-pengalaman teman, anggota keluarga, dan diri saya sendiri yang ada hubungannya dengan bakso. Penelitian ini melewati beberapa langkah antara lain penelitian awal sejak Agustus 2010 mengenai sejarah bakso yang dikumpulkan dari berbagai literatur termasuk menonton film-film lawas Indonesia yang melibatkan bakso sebagai bagian dalam *setting* filmnya, lalu mencari variasi citarasa bakso di berbagai daerah di Indonesia dengan cara mengumpulkan data dari pengalaman diri peneliti dan pengalaman beberapa narasumber. Pengumpulan data tersebut menggunakan berbagai media yaitu percakapan melalui jejaring sosial *facebook*, pesan singkat menggunakan telepon seluler, dan dokumentasi foto. Saya juga merefleksikan semua data pada pengalaman masa kecil peneliti sebagai pelanggan bakso. Subjek penelitian ini berada di sekitar rumah orang tua saya. Sewaktu kecil hingga remaja, saya sudah pernah berinteraksi dengan beberapa subjek penelitian saya.

Subjek penelitian ini adalah para pedagang bakso dari Kecamatan Weru, Kabupaten Sukoharjo, Solo, Jawa Tengah (selanjutnya dalam penelitian ini hanya disebut Weru) yang menetap di daerah Dramaga Tegal Loceng, Kelurahan Margajaya, Kecamatan Bogor Barat, Kota Bogor, Jawa Barat (selanjutnya hanya disebut Dramaga).

Untuk mengenali siapa subjek penelitian yang telah saya tentukan, awalnya saya melakukan survey dengan mendatangi kamar-kamar kontrakan atau tempat-tempat berdagang mereka. Dari survey tersebut, saya mendapatkan data personal para pedagang bakso beserta kerabat mereka dan hubungan satu sama lain, serta riwayat kedatangan mereka masing-masing. Wawancara tentang sejarah

hidup dan autobiografi juga diperlukan karena di dalamnya terdapat pemikiran individu dan nilai budaya seseorang.

*Life history is still invaluable because the record captures an individual's perception of the past, providing a unique look at how the key actor thinks and how personal and cultural values shape his or her perception of the past. Together with observation and interviewing, taking life histories allows the ethnographers to assemble a massive amount of perceptual data with which to generate and answer basic cultural question about the social group* (Fetterman, 1989: 61 – 62).

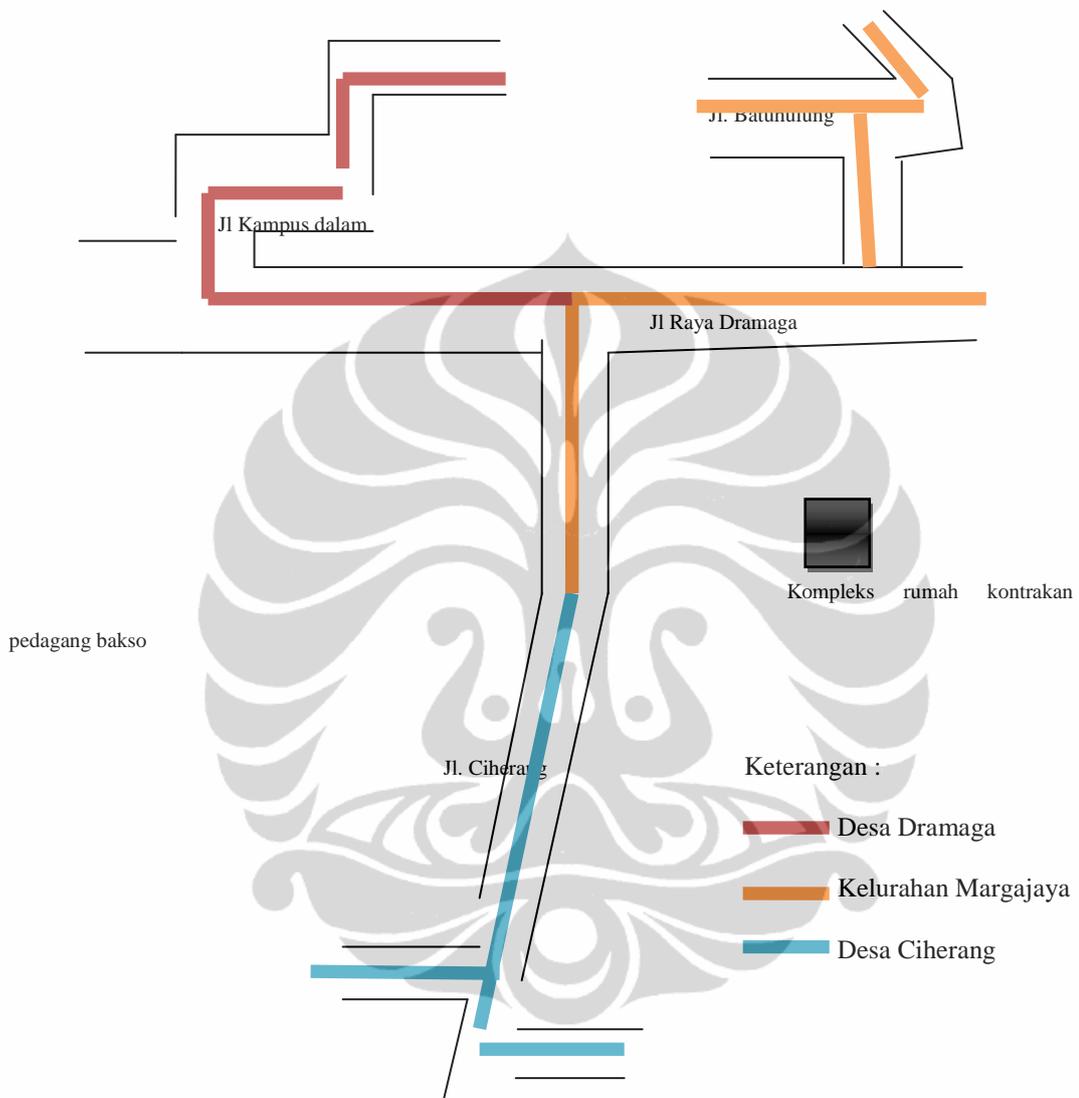
Ada 55 orang pedagang bakso di sana. Dari 55 pedagang bakso, sebanyak 49 orang sudah menikah dan 6 orang masih lajang. Dari 49 orang yang menikah, sebanyak 39 orang membawa istri mereka tinggal rantau. Anak mereka di kampung halaman, dititipkan pada orang tua atau tinggal sendiri di rumah.

Seluruh pedagang berkerabat satu sama lain. Hubungan mereka antara lain ayah – anak, besan, kakak – adik kandung/ipar/sepupu, dan paman – keponakan. Di tahun 1980-an banyak pedagang yang merantau ke Dramaga berhasil membawa banyak uang dari berdagang bakso. Pedagang yang merantau lebih dulu mengajak sanak-saudara mereka untuk berjualan bakso di Bogor. Ada juga tetangga yang tergiur oleh keberhasilan meminta agar dirinya diajak merantau.

Selain karena kesuksesan yang diperlihatkan pedagang bakso senior di Dramaga, melonjaknya jumlah perantau dari Weru ke Dramaga pada tahun 1980-an didukung oleh munculnya teknologi penggilingan daging dan teknologi pembuat adonan bakso di Bogor pada sekitar tahun 1974. Teknologi ini membuat produksi bakso tak lagi rumit dan memerlukan syarat khusus, sehingga siapa saja bisa membuat bakso.

Di perantauan pedagang senior mengajarkan pedagang baru untuk berdagang dan membuat bakso, bahkan membagi wilayah berdagang mereka pada pedagang baru. Mereka berjualan di sekitar Dramaga Loceng dan Margajaya (Kecamatan Margajaya, Kota Bogor) dan Desa Dramaga, dan Desa Ciherang (Kecamatan Dramaga, Kabupaten Bogor). Tempat tinggal dan tempat berdagang komunitas tukang bakso berada di perbatasan antara wilayah Kota

Bogor dan Kabupaten Bogor. Jarak tempat mereka berjualan tak berjauhan. Jarak antara satu pedagang dengan pedagang lainnya mulai 30 meter hingga 300 meter.



Gb.1.5.1 Denah wilayah dagang pedagang bakso dari Weru, Sukoharjo.

Beberapa di antara mereka telah berjualan selama sekitar 30 tahun di Dramaga. Kebanyakan pedagang bakso adalah hanya pernah mengenyam pendidikan di tingkat Sekolah Dasar. Di tahun 1970 – 1980-an kesadaran orangtua para pedagang bakso untuk menyekolahkan anaknya masih rendah. Selain itu infrastruktur pendidikan di sana kurang memadai. Seorang pedagang bakso

bernama Yono mengatakan di tahun 1980-an, Sekolah Menengah Pertama yang terdekat kampung mereka jaraknya sekitar 8 kilometer yang harus ditempuh dengan berjalan kaki. Sementara menjadi petani di lahan tadah hujan seperti di kampung mereka dinilai tak memberi kemajuan dari sisi ekonomi. Banyak orang desa yang tergiur merantau untuk berjualan bakso seperti saudara-saudara atau tetangga-tetangga mereka. Orang yang lebih dulu merantau akan mengajak keluarga maupun kerabatnya untuk ikut berjualan bakso. Itu sebabnya pedagang bakso tersebut biasanya memiliki guru berdagang yang sama

Penelitian dilaksanakan sejak Desember 2010 hingga Mei 2011. Saya mendapatkan data mengenai inovasi citarasa yang dibuat pedagang bakso di kompleks kamar kontrakan mereka di Dramaga Tegal Loceng, Kelurahan Margajaya, Kecamatan Bogor Barat, Kota Bogor. Selain itu data juga dikumpulkan di toko bahan bakso di Pasar Anyar, Jalan Nyi Raja Permas, Kota Bogor. Di tempat tersebut para pedagang membeli bahan dan membuat adonan bakso. Pembentukan citarasa bakso terjadi di lingkungan berdagang bakso. Di tempat tersebut pedagang menyajikan bakso dan berinteraksi dengan pembelinya. Mereka berjualan di Kelurahan Margajaya, Desa Ciherang (Kabupaten Bogor), Desa Dramaga (Kabupaten Bogor), dan Desa Babakan (Kabupaten Bogor). Ketiga desa dan satu kelurahan tersebut merupakan daerah yang saling berbatasan. Keempat wilayah tersebut dihubungkan oleh jalan sepanjang sekitar 5 kilometer.

Di lapangan saya mendapatkan resep-resep mereka yang tampaknya sama, tetapi memiliki perbedaan-perbedaan kecil yang bermakna. Penemuan itu menjadi jalan masuk saya untuk menentukan siapa saja pedagang yang akan saya dalam serta saya nilai bisa memberi pemahaman yang lebih mendalam tentang inovasi citarasa. Fetterman mengatakan etnografer menyeleksi tempat dan orang, serta bidang yang diteliti, kemudian menentukan sampel penelitiannya dengan cara mengeliminasi hal yang tidak terlalu penting serta memilih orang yang dapat memberi pemahaman tentang komunitas tersebut (Fetterman, 1989: 43).

Bergaul dengan masyarakat setempat merupakan pintu masuk untuk penelitian. Etnografi merupakan pekerjaan yang membutuhkan observasi partisipasi agar bisa mengetahui hal-hal terdalam dari masyarakat tersebut.

Metode dan teknik etnografi memandu etnografer melakukan pengamatan, mengidentifikasi serta mengklasifikasikan berbagai peristiwa dan tindakan dalam situasi sosial. Rimba liar etnografer dimulai di lapangan. Dalam pekerjaannya, etnografer harus berada di lapangan untuk mengumpulkan data menggunakan metode dan teknik pengumpulan data (Fetterman, 1989: 42).

Untuk mendapatkan dan mengkonfirmasi data, saya melakukan wawancara. Ada dua tipe wawancara; informal dan formal, saya lebih banyak melakukan wawancara informal pada mereka karena suasana lebih cair dan tidak terikat oleh daftar pertanyaan sehingga bisa mendapatkan jawaban yang lebih mendalam. Meski demikian pernah pula saya melakukan wawancara secara formal pada seorang narasumber karena ia adalah orang yang cukup sibuk dengan bisnisnya sehingga saya harus menunggu kesediaannya di wawancara hingga ia memiliki waktu luang dan untuk mempermudah ia memberikan data dengan selengkap-lengkapnyanya, ia meminta saya memberitahu dahulu apa saja yang ingin saya tanyakan. Wawancara padanya lebih banyak mengenai sejarah mesin giling bakso di Bogor.

Ada beberapa jenis pertanyaan antara lain survey (pertanyaan global), pertanyaan khusus, *open-ended* (memungkinkan partisipan berinterpretasi dan memberi jawaban detail) dan *close-ended* (biasanya bersifat kuantitas atau mengkonfirmasi data). Ada juga wawancara protokol yang resmi dan mengikuti norma-norma dan wawancara strategis yaitu memancing dengan terlebih dahulu melanggar norma masyarakat (Fetterman, 1989: 47 – 55). Semua pertanyaan saya praktekan di lapangan.

Menurut Have, etnografi merupakan pencatatan laporan tentang sekumpulan perilaku, kebiasaan, adat istiadat, suatu komunitas melalui observasi yang dekat bahkan partisipatif. Dalam meneliti, peneliti harus mampu melebur dengan komunitas sehingga bisa mengamati segala sesuatu yang terjadi secara natural di dalamnya.

Kemampuan untuk “melebur” ini tidak begitu saja terjadi. Perlu teknik-teknik mendekati subjek penelitian yang tidak mencederai penelitian, subjek penelitian, dan penelitiannya sendiri. Pada awal terjun ke lapangan penelitian, saya bisa dengan mudah diterima para pedagang bakso. Tetapi justru di tengah-tengah

masa penelitian, saat saya mulai mencoba mengenal lebih banyak pedagang bakso, sikap mencurigai saya mulai muncul. Orang yang awalnya menerima saya dengan hangat di kamar kontrakannya berubah sikap menjadi menghindar. Saya juga mendengar seseorang menghasut di balok tembok yang menghalangi satu kamar kontrakan dengan rumah tetangga.

“Ada yang datang tanya-tanya, enggak? Hati-hati, dia itu wartawan,” katanya. Saya tidak hendak berburuk sangka. Tapi suara itu mirip suara seorang pedagang bakso. Mungkin saja ada yang mengenal saya karena kami bertetangga.

Saya memang pernah berprofesi sebagai wartawan. Tak dipungkiri, masih banyak orang yang antipati terhadap profesi tersebut karena banyak orang yang bekerja sebagai wartawan dan orang yang mengaku berprofesi wartawan memanfaatkan keleluasaannya mengakses informasi dari berbagai sumber primer untuk keuntungan diri dan motif lainnya. Karena pemakluman dan terbiasa dituduh demikian saat masih menjalankan profesi kejournalistikan, saya pun membiarkan saja hasutan itu. Saya pikir waktu akan memperlihatkan bahwa saya bukan orang yang berbahaya. Tak berapa lama setelah hasutan pertama, muncul seorang perempuan juga melakukan hal yang sama.

Seorang ibu datang ke gang tempat saya bercakap-cakap. Ia mendekati istri-istri pedagang bakso yang sedang duduk di depan pintu kamar kontrakan. “Itu lagi tanya-tanya? Kalau tanya-tanya, mau *ngasih* modal *sih* silahkan saja. Tapi kalau enggak, *ngapain* tanya-tanya?” katanya. Saya memaklumi karena mungkin mereka juga takut suaminya jadi calon korban penipuan atau kejahatan lainnya. “Enggak Bu, saya di sini cuma mau mengerjakan tugas kuliah saja, tentang bakso,” kata saya. Mereka pun tampak tak enak hati dan pelan-pelan masuk ke dalam kamar padahal sebelum saya bercakap-cakap, saya sudah mengungkapkan maksud saya menemui mereka.

Setelah kejadian adanya hasutan, saya memutuskan untuk tidak ke lapangan penelitian dulu. Saya berpikir agar mereka merasa nyaman tanpa menjadi ketakutan atau kesal atas kedatangan saya. Ternyata keputusan tersebut justru membuat masalah berlarut-larut. pembimbing penelitian ini, Bapak Iwan Tjitradjaja Ph.D mengatakan untuk membangun kepercayaan orang harus mengenal saya.

Awalnya agak sulit bagi saya memperkenalkan diri karena walaupun saya menjalani masa kecil hingga remaja di lingkungan tersebut tetapi saya tidak pernah bergaul sehingga merasa canggung. Di lapangan penelitian, tanpa saya sadari, saya selalu menghindar untuk membicarakan siapa diri saya selain bahwa saya adalah mahasiswa yang sedang meneliti, kecuali jika ada yang bertanya lebih jauh tentang saya.

Setelah diingatkan dan mengetahui akar permasalahan, saya mulai lebih nyaman bergaul dengan subjek penelitian yang berada di lingkungan masa kecil saya. Hubungan kami mulai menunjukkan arah yang baik dan banyak informasi terungkap dari obrolan. Selain itu saya juga baru menyadari bahwa ketakutan dan kekhawatiran saya berada di lingkungan tersebut tak lagi beralasan. Hubungan yang nyaman memudahkan saya mendapatkan data lebih dalam dan luas.

Data-data tersebut digunakan dalam pekerjaan selanjutnya. Paloma Gay y Blasco and Huon Wardle dalam *How to Read Ethnography* mengatakan etnografi bukan hanya sebuah penggambaran tapi juga usaha melakukan abstraksi, interpretasi, dan analisis (Blasco & Wardle, 2007: 26). Dalam etnografi, kita bisa melihat “bangunan” antropologis yang terbentuk dari sebuah tema dan disusun menggunakan serangkaian pengetahuan dari lapangan dan dari dalam diri etnografer. Pengetahuan tersebut dikemas dengan konsep tertentu dan diperkenalkan dari titik pijak yang dipilih etnografer. sehingga etnografi menjadi dialog intrapersonal antara penulis, subjek penelitian, kelompok lain di luar yang ditelitinya, dan antropolog lain (Blasco & Wardle, 2007: 19).

Hubungan yang nyaman di antara peneliti dan subjek penelitian memungkinkan peneliti mendapatkan lebih banyak data yang akan digunakan untuk melihat pola. Tugas etnografer adalah mendeskripsikan kehidupan sosial dan polanya. Lantas, membuat penjelasan tentang bagaimana dan mengapa sesuatu terjadi. Etnografer perlu melihat beberapa kali suatu hal dalam waktu dan ruang berbeda untuk mencari kekhususan pola di suatu kelompok (Katz, 2002: 63).

Selain menemukan pola, etnografer juga harus memperhatikan hal-hal lainnya agar bisa tajam dalam menganalisis. “*Identifying processes in this way implies that they can be distinguished from other simultaneous happenings and separated for analysis,*” begitu Moore (2005) mengingatkan etnografer agar

memperhatikan dua konteks yaitu konteks masa depan dan proses untuk mencari sebab akibat. Banyak pihak berusaha melihat masa depan tanpa konsep yang jelas dan hasilnya tidak sesuai harapan. Tapi ada juga yang melihat proses. Proses bisa ditandai dengan adanya titik akhir. Ada juga yang mendefinisikan sebagai kejadian yang sedang berlangsung dan dapat dipisahkan untuk dianalisis.

Inovasi citarasa bakso sendiri dibentuk oleh banyak sekali ide dan teknologi dari luar baik yang berskala kecil dan berskala besar. Misalnya proses berskala besar terjadi setelah kemunculan mesin penggilingan bakso di Bogor sekitar tahun 1970-an. Penggilingan memudahkan proses produksi sehingga orang tidak perlu keterampilan khusus untuk memproduksi bakso. Akibatnya jumlah pedagang bakso meningkat dengan tajam dari masa sebelumnya dan dengan banyaknya pedagang bakso, jajanan tersebut dikenal luas dan menjadi makanan jajanan sehari-hari di Bogor. Begitu juga dengan meningkatnya harga daging sapi lokal yang disusul dengan makin banyaknya daging sapi impor dari Australia sekitar tahun 1997 menyebabkan pedagang bakso yang tak memiliki modal cukup besar memilih daging impor beku yang citarasanya berbeda dari daging lokal yang segar. Daging impor menyebabkan adonan bakso lebih encer dan tak memiliki jus daging yang manis gurih. Kondisi ini menyebabkan pedagang melakukan berbagai trik baru dalam pengolahan bakso untuk mengatasinya. Contoh-contoh tersebut memperlihatkan sebuah citarasa bakso yang terus berubah dari waktu ke waktu.

Selain sebagai pengamat, etnografer saat ini harus mampu menghubungkan proses berskala besar pada kejadian skala yang lebih kecil agar tampak sebab akibatnya (Moore, 2005: 4). Hasil penelitian ditulis pada Bab 2 berjudul Pedagang Bakso dari Weru di Dramaga berisi tentang kehidupan sehari-hari subjek penelitian di tempat tinggalnya maupun di tempat mereka berdagang. Pada Bab 3 dipaparkan tentang Citarasa Bakso meliputi berbagai perubahan teknologi, bahan-bahan yang membentuk sajian bakso, serta teknik-teknik pengolahan bakso. Sementara pada Bab 4 dibahas mengenai Proses Inovasi Citarasa, bagaimana citarasa bakso berubah dari waktu ke waktu.

## BAB 2

### PEDAGANG BAKSO DARI WERU DI DRAMAGA

#### 2.1 Sejarah Bakso

Ada kampanye makan bakso. Ribuan orang menyerbu Lapangan Gasibu Bandung pada suatu hari di tahun 2006. Saya termasuk salah satu dari orang Bandung yang datang ke sana. Sejumlah pejabat pemerintah di Jawa Barat bergabung menikmati bakso gratis yang disajikan ribuan pedagang.

Mungkin cuma bakso, jajanan yang sering dikampanyekan. Selama empat tahun tinggal di Bandung, saya menyaksikan dua kali kampanye makan bakso di tahun 2006. Selain di Bandung, kampanye makan bakso juga digelar di beberapa kota.

Setiap bisnis bakso “digoyang” isu miring seperti penggunaan daging tikus, babi, formalin, dan lainnya, maka kampanye makan bakso pun digelar di berbagai daerah. Kampanye seringkali melibatkan pejabat negara dari tingkat menteri, anggota Dewan Perwakilan Rakyat (DPR), hingga gubernur. Kampanye ini merupakan satu cara mempromosikan kembali citra baik bakso agar masyarakat mau tetap mengonsumsinya<sup>7</sup>. Di ranah politik, makan bakso juga seringkali digunakan para politisi dalam kampanye pemilihan pemimpin negara atau daerah<sup>8</sup>.

Begitu banyaknya orang yang terlibat dalam kehidupan usaha bakso di Indonesia menyebabkan bakso mendapat banyak perhatian dari masyarakat dan pemerintah. Ada sekitar 10 juta pedagang bakso di Indonesia. Menurut Paguyuban Pedagang Mie dan Bakso Megapolitan Indonesia (Paguyuban Miso Indonesia)

---

<sup>7</sup> Maret 1984 tersebar isu bakso daging babi. Pemerintah melakukan uji laboratorium untuk membuktikannya. Tahun 1990 dan 2006 beredar isu bakso berformalin, Pemerintah dan DPR turun tangan. Pada 14 Januari 2006, sejumlah menteri berkampanye makan bakso di Pasar Mayestik. Di Bandung, Paguyuban Pedagang Bakso Jawa Barat menyediakan 5.000 porsi bakso gratis. Kampanye dibuka oleh gubernur Jawa Barat Danny Setiawan dan pejabat di bawahnya (detik.com, 23 Januari 2006). Pada 21 Februari 2006, Presiden Megawati berencana ikut kampanye makan bakso sehat bersama para menteri dan anggota MPR/DPR di gedung DPR/MPR Senayan Jakarta. (Kompas Cyber Media, 21 Februari 2006).

<sup>8</sup> Tahun 2009, Jusuf Kala mempromosikan makan bakso dalam kampanye Golkar (detik.com, 2 April 2009). Pada tahun 2010 Dr Hakim Calon Walikota Batam mengajak para siswa di Batam makan bakso dalam kampanyenya (batamtimes.com, 10 November 2010).

berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik, pada tahun 2006, jumlah seluruh Usaha Kecil Menengah (UKM) di tanah air adalah 48,9 juta. Itu artinya usaha bakso mencapai 20 persen dari seluruh UKM di Indonesia. Pada tahun 2007, Erman Suparno selaku Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi saat itu, yang juga Ketua Pembina Pedagang Mie Bakso se-Indonesia, menyatakan jika 60% dari 10 juta pedagang bakso yang aktif, berarti di negeri ini ada sekitar 6 juta pedagang mie bakso. Jika setiap pedagang memiliki seorang isteri dan seorang anak, berarti terdapat 18 juta orang yang hidupnya bergantung pada mie bakso (Berita Indonesia, 22 November 2007).

Sementara itu menurut Ketua Apmiso Trisetyo Budiman, pada tahun 2009, jumlah pedagang mie dan bakso ini bergabung dalam Apmiso sebanyak lima juta orang. Dari lima juta pedagang, setiap pedagang rata-rata memiliki penghasilan Rp 200.000. Sehingga omzet bisnis bakso se-Indonesia diperkirakan mencapai Rp 1 triliun per hari. Sementara omzet dari bisnis pelengkap bakso seperti daging dan mie diperkirakan mencapai Rp 500 juta (detik.com, 2010). Sementara itu, di Jawa Barat ada sekitar 50.000 pedagang bakso yang tersebar di 25 kabupaten dan setiap harinya mereka menghabiskan 100 ton daging sapi, 200 ton mie, dan 10 ton sayur (detik.com, 2006).

Meski belum ada sejarah bakso di Indonesia yang ditulis secara resmi dalam sebuah literatur, Ketua Asosiasi Pedagang Mie dan Bakso (Apmiso) Trisetyo Budiman mengatakan bahwa bakso diperkenalkan oleh orang Cina pada kerajaan Majapahit dan Sriwijaya. Namun ia tidak memaparkan bukti tentang hal tersebut (detik.com, 2010). Meski demikian, jika ditelusuri dari namanya, menurut Culinary Encyclopedia dalam Ifood.tv, bakso berasal dari bahasa Cina Hokkian. Suku Hokkian merupakan suku yang anggotanya banyak bermigrasi ke Indonesia dan menyebar ke berbagai tempat<sup>9</sup>.

---

<sup>9</sup> Achmad Subdjayadi dalam artikelnya berjudul Peran Kaum Tionghoa dalam Turisme Kolonial di Hindia Belanda mengutip G William Skinner dalam artikel *The Chinese Minority* (1963) tentang asal orang Tionghoa dan keterampilan yang dimilikinya. Mereka adalah orang Hokkian, Teociu, Hakka, dan Kanton. Orang Hokkian memiliki keterampilan berdagang, tersebar di Jawa Timur, Jawa Tengah, pantai barat Sumatera dan Indonesia timur. Orang Teociu biasa bekerja di perkebunan dan tersebar di Kalimantan Barat, Kepulauan Riau, dan pantai timur Sumatera. Orang Hakka adalah penambang emas yang tersebar di Kalimantan Barat dan pada abad ke-19 banyak yang datang ke Jawa Barat karena tertarik oleh pertumbuhan Batavia dan Priangan.

Bakso terdiri dari dua kata yaitu *bak* dan *so*. *Bak* (dari bahasa Hokkian) berarti daging, *so* kemungkinan berasal dari kemiripan ujar dari kata *chu* atau *zhu* yang berarti babi. Pada artikel *Meatball Recipes from Around The World, History of Meatballs* dalam [ragemach.com](http://ragemach.com) dituliskan bahwa orang Cina biasa menggunakan daging babi untuk membuat *meatball*. Kemungkinan ketika makanan olahan tersebut merambah pada kalangan yang tidak mengonsumsi daging babi, meski bahan dasarnya yang dari babi sudah diganti, namanya tetap bertahan meski dengan pengucapan yang berbeda dari *bak zhu* menjadi bakso.

Namun, pendapat lain dari grup percakapan di yahoo bernama *budaya\_tionghua*, ada juga yang menyebutkan bahwa *bak* artinya daging dan *so* merujuk pada makanan yang terdiri dari mie dan sup (kuah kaldu). Dalam bahasa Cina, kata yang merujuk pada bola daging atau *meatball* adalah *bakwan* yang terdiri dari *bak* berarti daging dan *wan* artinya bulat.

Kapan bakso muncul di Indonesia? Beberapa sumber mengatakan bakso sudah ada di Indonesia sejak tahun 1940-an. Berdasarkan hasil wawancara saya dengan Ari Bustaman (76 tahun), pemilik Rumah Makan Linggar Jati yang menjual bakso sejak tahun 1940-an, saat ayahnya Liu Muk Yun dan ibunya Lie Fung Nyuk datang dari Kanton, mereka langsung berjualan bakso di depan bioskop Nusantara di sekitar Alun-Alun Bandung<sup>10</sup>. Ari mengatakan sebagian besar imigran dari suku Kek yang berasal dari Kanton dan menetap di Indonesia berjualan panganan berbasis mie karena di tempat asalnya mereka memiliki budaya membuat mie (dari gandum)<sup>11</sup>. Saat itu peminat bakso tidak terlalu banyak. Pedagang bakso di Bandung pun kurang dari 10 orang. Biasanya yang

---

Orang Kanton banyak bekerja di pertambangan Bangka, Sumatera bagian tengah, Kalimantan Selatan dan Kalimantan Timur, serta Jawa Timur dan Tengah.

<sup>10</sup> Tahun 1950 ayah Ari Bustaman membeli kios di Jalan Balong Gede, 10 meter dari Alun-Alun Bandung. Seorang teman keluarganya dari Cirebon memberi nama kios bakso tersebut Rumah Makan Linggar Jati. Saat itu di sekitar Alun-Alun Bandung ada empat bioskop. Selepas bubar nonton bioskop adalah waktu paling ramai pembeli. Para muda-mudi biasa "Ngebakso" sebelum pulang. Dengan makin tingginya minat jajan bakso di masyarakat, makin banyak juga pedagang bakso (wawancara dengan Ari Bustaman, Jumat, 19 November 2010).

<sup>11</sup> Di tahun 1930 pedagang Cina memiliki peran cukup menonjol dalam berbagai usaha, termasuk dalam usaha makanan. Menurut Achmad Sundjayadi dalam *Peran Kaum Tionghoa dalam Turisme dalam Turisme Kolonial di Hindia Belanda*, ada sebanyak 37.279 orang Cina yang berdagang makanan. Sebanyak 17.348 orang merupakan orang Cina kelahiran Hindia Belanda dan 19.784 orang lahir di luar Hindia Belanda.

menjajakan adalah keluarga Cina. Selain ayahnya, ada kios bakso lain di Bandung yaitu Nyi Uw di Pasar Baru dan Sin Yu di Jalan Kepatihan. Usaha bakso lainnya sudah mati atau tak berjualan lagi sekarang. Pelanggan bakso yang dijual ayahnya adalah para tentara Belanda, masyarakat Cina, dan pribumi. Baru tahun 1950 hingga 1970, bakso mulai banyak diminati. Saking ramainya pembeli, kios bakso ayahnya dibuka sejak pukul 07.00 dan tutup pada pukul 24.00. Menurut Ari sejak dahulu hingga sekarang di tempat usahanya, jam sibuk dimana pembeli banyak makan adalah pukul 11.00 hingga 14.00 dan pukul 18.00 hingga 20.00.

Selain di Bandung, pedagang bakso juga mulai bermunculan di kota lain, antaranya di Pematang Siantar terdapat usaha Bakso Sapi Sumatera yang berdiri tahun 1940. Kini Bakso Sapi Sumatera sudah memiliki lima cabang yang terdapat di pertokoan besar, mall, dan hotel bertaraf internasional (hariansumutpos, 2009). Di Solo terdapat bakso Pak Ruk yang juga berdiri tahun 1940. Di tahun 1950 terdapat bakso lombok uleg Pak Di yang kini sudah memiliki cabang hingga ke kota Yogyakarta (kabtemanggung, 2010).

Di film-film Indonesia yang diproduksi tahun 1970-an, bakso sudah tampak diikutsertakan sebagai pelengkap *setting*, antara lain terdapat dalam film berjudul Intan Berduri produksi tahun 1972 yang memperlihatkan pedagang bakso sedang menjajakan dagangannya dengan pikulan di sebuah desa yang gersang dan tandus. Kemudian di film Raja Lenong (1975) yang ceritanya ber*setting* di daerah pinggiran Jakarta sudah ada dialog dimana orang dewasa memberikan uang pada anak-anak untuk membeli bakso. Tahun 1980, dalam film Anak-Anak Tak Beribu yang ceritanya ber*setting* di sebuah kawasan kumuh di Ibukota Jakarta, tergambar pedagang bakso yang menjajakan bakso menggunakan gerobak dorong.

Di tahun 1972, kelezatan bakso Indonesia sudah dikenal hingga ke luar negeri. Pada 18 November 1972, Harian Kompas melaporkan keinginan Hongkong dan Singapura untuk mengimpor bakso dari Indonesia, sayangnya Indonesia belum mampu memenuhinya. Baru pada tahun 1989 diberitakan mengenai ekspor bakso (*meatball*) dari Singaparna, Tasikmalaya, Jawa Barat ke Arab Saudi.



Gb. 2.1.1 Bakso

Begitu populernya bakso di masyarakat Indonesia, sejak tahun 1970-an kehidupan yang bergulir di seputar bakso mulai masuk dalam berita dan *feature-feature* surat kabar. Pada 1971, wartawan Harian Kompas berpetualang menyantap bakso di Jakarta, Bandung, Pati, dan Yogyakarta. Lapornya disiarkan pada 29 Mei 1971. Dalam laporannya disebutkan bahwa asal bakso adalah Jepang, bukan Cina. Memperkuat apa yang ditulis Kompas di tahun 1971, Kompas memuat pengalaman wartawannya makan bakso di Tokyo, Jepang pada tahun 1988, saat mata uang yen menguat terhadap dollar Amerika. Saat itu semangkuk bakso di Tokyo, setara dengan Rp 30.000.

Bakso diperkenalkan Jepang sejak tahun 1942. Suasana peperangan dimana bahan makanan sulit didapat menyebabkan bakso hanya dikenal di kalangan tertentu. Saat itu bakso sudah tersedia di restoran-restoran tertentu, tetapi untuk menikmatinya orang perlu memesan beberapa hari sebelumnya. Baru di tahun 1953 bakso mulai tenar di tanah air. Banyak orang berjualan bakso dengan pikulan. Restoran dan warung yang mengkhususkan diri hanya berjualan bakso pun sudah banyak. Kebanyakan dari pedagang berasal dari daerah-daerah tak subur di Solo. Berdagang bakso merupakan pilihan mudah saat itu karena orang hanya bermodal tenaga, seluruh bahan makanan dan peralatannya sudah disediakan majikan. Pada tahun 1971 upah berjualan bakso berkisar Rp 100 – Rp 200 per hari. Harga bakso saat itu berkisar Rp 15 hingga Rp 150 per mangkuk.

Dilihat dari sejarahnya, tergambar jelas bahwa bakso adalah makanan jajanan atau *street food* karena dijual dan disajikan dengan cepat untuk dimakan di tempat atau dibawa pulang. Makanan jajanan dijual di luar rumah bisa bertempat di pinggir jalan, kantin, hotel, beranda rumah, pertokoan, dan lainnya. Dari cara berjualan ada empat tipe yaitu permanen, *semi-mobile*, *mobile*, dan *invisible street food*<sup>12</sup> (Tinker, 1997: 15-16 & 181).

*Street foods in our original definition is any minimally processed food sold on the street for immediate consumption.... In practice, the definition of certain foods was not clear-cut. Purchased food, that could be eaten on the spot but that was carried home or to the office, was classified as street food.* (Tinker, 1997: 15).

Kecamatan Weru, Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah merupakan daerah yang banyak penduduknya merantau untuk menjadi pedagang bakso di daerah lain karena di kampung mereka pilihan pekerjaan sangat sedikit. Di kampung, tanpa ijazah, pekerjaan yang tersedia hanya menjadi petani di lahan tadah hujan yang hanya bisa ditanami padi pada waktu tertentu. Biasanya penduduk memilih hanya menanam kacang-kacangan. Merantau ke kota menjadi harapan untuk mendapatkan penghidupan. Hal ini mengingatkan apa yang dikatakan Groote dan Tassenaar bahwa migrasi<sup>13</sup> terjadi karena berbagai sebab, antara lain kelaparan, ketidakseimbangan sistem sosial ekonomi dan sumber daya yang tersedia

<sup>12</sup> Tempat makan tipe permanen berupa warung bertembok, warung tenda, kios, atau beranda rumah. Tipe *mobile* atau bergerak menggunakan gerobak, pikulan, gendongan, atau keranjang. Yang *semi-mobile* adalah tipe dimana pedagang menggunakan gerobak, pikulan, keranjang, atau gendongan dari tempat tinggal atau produksinya ke tempat mangkalnya yang tetap, dan sebaliknya (Tinker, 1997: 15 – 16). *Invisible street food* dimana makanan diantarkan dari rumah produksi langsung ke tempat pembeli. Di Indonesia *invisible street food* dikenal istilah *rantangan* dan di Thailand dikenal *pin-to* (Tinker, 1997: 181).

<sup>13</sup> Migrasi merupakan reaksi rasional individu atau keluarga terhadap persepsinya tentang perbedaan kegunaan tempat. Cara mudah meraih kegunaan itu adalah dengan berpindah tempat. Perubahan persepsi tentang tempat asal dan tempat lainnya menyebabkan terjadinya arus migrasi. Berdasarkan sejarah, kelaparan merupakan faktor utama yang memicu gelombang migrasi<sup>13</sup>. Selain itu Neo Marxist melalui penelitiannya di Irlandia berpendapat migrasi terjadi akibat ketidakseimbangan antara sistem sosial ekonomi dengan sumber daya yang tersedia sehingga menimbulkan krisis penghidupan yang menyebabkan dari daerah rural tradisional bermigrasi. Ravenstein, berdasar pada penelitiannya di Inggris, motif utama dari migrasi adalah kondisi ekonomi. Orang bermigrasi dari daerah pedesaan ke urban industrial atau pusat perdagangan terutama saat gagal panen atau menurunnya standar hidup (Groote dan Tassenaar, 2000: 465 - 466).

sehingga mengakibatkan krisis penghidupan, gagal panen dan menurunnya standar hidup (Groote dan Tassenaar, 2000: 465 - 466).

Awalnya orang Weru merantau ke daerah Cempaka Putih (Jakarta), bekerja sebagai buruh penjual bakso keliling pada seorang majikan. Lama-lama mereka melepaskan diri untuk memproduksi bakso dan menjajakannya sendiri. “Orang Sukoharjo itu ya dagang, dagang bakso. Padahal dulu di Sukoharjo sendiri belum ada (bakso). Ada juga bakso itu di majikan di Jakarta,” ujar Tukiyo, seorang pedagang bakso dari Desa Karangmojo, Kecamatan Weru, Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah.

Mempekerjakan diri sendiri dengan berwirausaha merupakan salah satu cara bagi para migran untuk mengatasi kemiskinannya. Berdagang bakso merupakan salah satu cara untuk mengatasi hal tersebut. Merujuk Robin Palmer, migran cenderung menjadi wirausaha (Dana, 2007: 363).

Dari Cempaka Putih, Jakarta, pedagang bakso Weru kemudian mencari wilayah berjualan baru dan membentuk kantong-kantong migran yang baru di berbagai daerah, antara lain di Cimanggis (Bogor) dan di daerah Bogor bagian barat seperti Gunung Batu. Orang Weru mulai merantau ke Bogor pada tahun 1960-an. Sejak tahun 1960-an Bogor memiliki peran yang cukup penting dalam pertumbuhan ekonomi Indonesia karena industri banyak terkonsentrasi di Jakarta hingga Bandung, sementara Bogor terletak di antara dua kota tersebut.

*Bogor has shared in the rapid economic growth taking place in Indonesia since the late 1960s, much of it concentrated in an industrial belt that extends on Java from Jakarta to Bandung. Workers in factories on Bogor's periphery have settled in the city, and a growing number of people employed in Jakarta prefer to live in Bogor.... An automobile toll road, the only one in the country, links Bogor to the expanding metropolitan region of Jakarta. In the other direction, a major highway continues to several renowned hill stations and to Bandung. The prosperity of the city has made it a magnet for rural migrants. Bogor recorded an annual population growth rate of 10% to 12% during the 1970-1980 period, an expansion that engulfed nearby kampung, or villages, and transformed their terraced fields into squatter settlements that crowd the valleys*

*between middle-class residential housing on the ridges. This pattern of urban development, with pockets of rural kampung in the city and dense residential areas overflowing municipal boundaries, blurs the distinction between urban and rural (Silas 1989) (Tinker, 1997: 24).*

## 2. 2 Persebaran

Di tahun 1960-an beberapa wilayah di Bogor belum teraliri listrik. Jalan yang gelap semakin mencekam di bawah rindangnya pepohonan sepanjang jalan. Rumah-rumah penduduk berkumpul membentuk sebuah kampung. Kampung yang satu dan lainnya terpisah cukup jauh. Dengan kondisi demikian, Bogor bukanlah wilayah yang cukup aman bagi pedagang keliling,

Jika malam tiba, di beberapa daerah masih terdapat perampok yang siap merampas semua uang hasil berdagang seharian. Pedagang bakso saling menunggu pedagang lain untuk pulang bersama. Salah satu daerah yang rawan adalah wilayah Gunung Batu hingga Ciomas yang terhubung oleh jalan sepanjang sekitar dua kilometer. Ancaman perampokan ini juga “menghantui” kisah kewirausahaan pedagang bakso dari Weru di Bogor dan mengawali persebaran mereka ke berbagai daerah lain.

Pedagang bakso Weru yang merantau ke Bogor awalnya tinggal di daerah Gunung Batu, Bogor. Menurut Sumini, salah seorang perantau dari Weru dan pemilik toko bahan-bahan bakso termasuk penggilingan bakso di Pasar Anyar, Kota Bogor, berdasarkan cerita dari mulut ke mulut, orang Sukoharjo yang pertama kali datang ke Bogor adalah Mbah Yoso. Ia berasal dari Dukuh Gemawang, Desa Karangmojo, Kecamatan Weru, Kabupaten Sukoharjo. Mbah Yoso datang sekitar tahun 1960-an dan mengontrak kamar di sebuah kampung di sisi Sungai Cisadane, tak jauh dari Jembatan Sarijan --jembatan besar utama yang menghubungkan Bogor bagian barat dengan pusat. Daerah itu disebut Gunung Batu yang masuk dalam wilayah Kelurahan Gunung Batu, Kecamatan Bogor Barat, Kota Bogor. Mbah Yoso dinilai sebagai pedagang bakso sukses. Dari Bogor ia pindah ke Medan membawa serta seluruh keluarganya.

Langkah Mbah Yoso merantau ke Gunung Batu diikuti banyak orang Weru lainnya. Mereka menetap di rumah-rumah kontrakan di Gunung Batu.

Orang Weru yang lelaki bekerja sebagai pedagang bakso dan yang perempuan menjadi penjaja jamu gendong. Tukiyo, yang berasal dari Dukuh Semak, Desa Karangmojo, Kecamatan Weru, Kabupaten Sukoharjo adalah salah satunya. Ia merantau sekitar tahun 1975 mengikuti pamannya bernama Harto yang lebih dulu merantau.

Tukiyo berkeliling jualan bakso dari daerah Gunung Batu, Pasir Kuda, Ledeng, Kreteg dan kembali melalui jalur yang sama menuju Gunung Batu. Daerah Pasir Kuda, Ledeng, dan Kreteg berada di daerah Kecamatan Ciomas, Kabupaten Bogor. Ketiga daerah dihubungkan dengan wilayah Gunung Batu oleh jalan yang panjangnya sekitar dua kilometer.

“Saya hanya seminggu di sana sebab daerah tersebut rawan perampokan. Kalau pulang lewat jam 10 malam harus tunggu *temen-temen* tukang bakso lain karena takut pulang sendiri. Waktu itu pedagang bakso masih sedikit. Daerah paling rawan adalah pangkalan bemo, Pasir Kuda,” kisah Tukiyo alias Marjono. Marjono adalah nama yang diberikan padanya setelah dewasa. Dalam tradisi Jawa, orang dewasa memiliki nama baru yang akan ditambahkan atau mengganti nama kecilnya.

Pamannya yang ia sebut Pak De Harto mulai mencari daerah yang aman. “Sampailah Pak De di daerah Dramaga Tegal Loceng ini. Beliau pindah dan saya ikut. Di sini belum ada tukang bakso,” ujar lelaki kurus yang usianya sekitar 50 tahun tersebut. Dramaga Tegal Loceng, Margajaya berada sekitar 6 kilometer di arah barat Gunung Batu.

Waktu itu daerah Dramaga Tegal Loceng masih sepi. Setiap rumah memiliki halaman yang luas dan agak berjarak dengan tetangga lain, tidak sepadat sekarang. Selain itu masih banyak rumah-rumah panggung, meski ada juga rumah-rumah yang sudah berdinding tembok yang kokoh. Hampir semua penduduk bekerja sebagai petani pemilik lahan maupun petani penggarap lahan. Jalan yang menghubungkan Desa Margajaya, Dramaga, dan Ciherang sudah ada sejak lama, tetapi belum beraspal. Selain itu jaringan listrik juga baru terpasang tahun 1980. Praktis jika malam tiba, jalan gelap karena lampu tempel di rumah-rumah penduduk tak cukup menerangi jalan di sana.

Jalan di Dramaga terbilang lebar di masa lalu. Di pasar Dramaga terdapat terminal bus yang menghubungkan Dramaga dengan pusat kota Bogor (terminal bus di Bogor dulu berada di tempat yang kini menjadi Taman Topi di Jalan Kapten Muslihat, Kota Bogor). Dari terminal bus, penduduk biasa menggunakan kendaraan umum roda empat jenis oplet dan delman untuk masuk ke desa-desa. Daerah Dramaga Tegal Loceng dinamai demikian karena di daerah tersebut terdapat lapangan luas yang di sisi sebelah utaranya terdapat menara berlonceng dari masa Hindia Belanda. Hingga kini menara berlonceng tersebut masih berdiri. Tetapi loncengnya telah berganti. Awalnya lonceng tersebut berukuran besar, tetapi kini hanya ada lonceng ukuran kecil yang tak pernah dibunyikan. Di masa lalu, lonceng biasa berbunyi pagi hari sekitar pukul 06.00. Jika dibunyikan suara lonceng konon bisa terdengar sampai Desa Petir sekitar 2 kilometer dari Tegal Loceng. Bunyi lonceng menandakan lapangan akan digunakan untuk latihan militer.

Tukiyo mengatakan awalnya hanya lima pedagang bakso yang pindah dari Gunung Batu ke Dramaga Tegal Loceng. “Kami datang ke sini berlima. Saya, Pak De Harto, Pak Le Pudjo, Mas Manto, dan Mas Tugiman. Kami *ngontrak* di rumah Bu Suharti yang sekarang jadi rumah praktek dokter Azimil,” kata Tukiyo. Rumah tersebut berada di wilayah RT 1 RW 4 Dramaga Tegal Loceng, Kelurahan Margajaya. Sebelum terjadi perluasan wilayah Kota Bogor tahun 1995, Margajaya adalah Desa di Kecamatan Dramaga, Kabupaten Bogor.

Kelima pria tersebut berasal dari Desa Karangmojo, Kecamatan Weru, Kabupaten Sukoharjo. “Pak De Harto itu kakak dari ayah saya. Pak Le Pudjo adik ayah saya. Ayah saya sendiri bertani saja di kampung. Sekarang ini Pak De Harto dan Pak Le Pudjo pindah ke Banjarmasin. Sementara Mas Manto dan Mas Tugiman pindah ke Cigombong, Sukabumi. Kalau Mas Manto dan Mas Tugiman itu bukan saudara tapi tetangga saja,” papar Tukiyo.

Mereka berjualan bakso keliling di sekitar Dramaga menggunakan pikulan karena jalan masih berbatu. Setelah jalan diaspal mulai banyak yang menggunakan gerobak. Mereka biasa berjualan pada pukul 15.30 dan pulang pada pukul 17.30. Pedagang bakso berjualan sore hari karena proses pembuatan bakso memakan waktu cukup lama. Di tahun 1970-an, pedagang harus mencincang daging hingga

hancur sebagai bahan membuat adonan. “*Nyincang* satu kilogram saja butuh waktu satu jam,” kenang Tukiyo. Berbeda dengan sekarang, untuk membuat adonan bakso hanya butuh waktu lima menit karena daging digiling dan dicampurkan menjadi adonan menggunakan mesin.



Gb.2.2.1 Toko bahan bakso biasanya dilengkapi mesin giling.

Karena tak ada pesaing, usaha berdagang bakso yang mereka geluti terbilang sukses. Tukiyo mengatakan dalam waktu lima tahun berjualan bakso, ia bisa membeli sepeda, rumah, sapi, dan sawah. “Wah...buat orang kampung, itu sudah...mewah. Banyak tetangga lihat, *pingin* ikut. Makanya banyak yang ikut jualan bakso ke sini. Penuh sekarang di sini, sudah puluhan tukang bakso,” kata Tukiyo. Pedagang bakso senior seperti Tukiyo mengajak adik, keponakan, paman, dan para tetangga untuk merantau ke Dramaga Tegal Loceng, Margajaya, Bogor.

Orang Weru yang merantau ke Dramaga Tegal Loceng dan wilayah lain di bagaian barat Bogor melonjak di tahun 1980-an. Menurut Tukiyo hal tersebut disebabkan mulai banyaknya penggilingan bakso yang mempermudah pembuatan adonan bakso.

Penggilingan bakso mulai masuk di Bogor sekitar tahun 1974. Salah satu pemilik penggilingan bakso saat itu adalah Wignyo. Wignyo membeli mesin penggilingan bakso tersebut di daerah Tangerang dan menempatkan di toko bahan baksonya di wilayah Cibinong, Bogor. Waktu itu pedagang bakso dari Sukabumi

(yang jaraknya sekitar 40 kilometer dari Cibinong) dan Leuwiliang, Bogor (yang jaraknya sekitar 20 kilometer dari Cibinong) menggiling daging dan membuat adonan bakso di penggilingan Wignyo.

Tukiyo mengingat di sekitar tahun 1980-an hanya ada sekitar 10 pedagang bakso. Setelah itu makin banyak orang dari Kecamatan Weru yang merantau baik ke Gunung Batu maupun ke Dramaga Tegal Loceng. Jumlah perantau yang berdagang bakso dari Kecamatan Weru, Sukoharjo di Bogor diperkirakan Tukiyo sudah sampai ratusan orang. Mereka menyebar lagi ke berbagai wilayah di sekitar Bogor bagian barat antara lain ke Kecamatan Dramaga di Desa Dramaga, Ciherang, Kampung Manggis. Kecamatan Ciampea antara lain di Cibanteng dan Ciampea. Semuanya di wilayah Kabupaten Bogor. Sementara untuk daerah Kota Bogor ada yang tinggal di daerah Kecamatan Bogor Barat antara lain di Kelurahan Gunung Batu, Margajaya, dan Balumbang Jaya.

### **2.3 Hubungan Kekerabatan**

“Ini saudara semua.”

Begitu kata Supini (38 tahun) mengatakan siapa saja tetangga-tetangganya pada saya yang pagi itu mengunjungi kamar kontrakannya. Supini adalah istri Mas Radjiman, pedagang bakso dari Weru yang tinggal di Dramaga Tegal Loceng.

“Saya anak pertama, suami saya Radjiman. Kalau anak ketiga itu Mas Dodo. Anak keempat Martini, suaminya Mas Panut. Yang bungsu Surati, suaminya Martono. Yang kedua, Suliyem, cuma Suliyem tinggal di kampung. Dulu sih kumpul di sini semua,” tutur Supini. Pagi itu Supini menghentikan kegiatannya meracik jamu yang akan dijualnya dan mengantarkan saya ke kamar kontrakan adik-adik iparnya yang juga berprofesi sebagai pedagang bakso, Panut dan Martono. Kamar kontrakan keduanya saling berdempetan di sebuah gang yang sempit, di sisi sungai Ciapus. Di gang tersebut terparkir gerobak bakso. Pagi itu beberapa pedagang bakso sedang mengisi gerobak dengan berbagai bahan bakso. Lantai gang terbuat dari semen yang sudah tua sehingga tampak kumal

oleh debu yang menempel seperti daki. Di lantai itu para pedagang membuat bakso, sambal, dan lainnya. Berbagai perkakas dapur ditempatkan di lantai gang.



Gb 2.3.1 Aktivitas pagi di sekitar kamar kontrakan pedagang bakso

Semua pedagang memiliki hubungan kekerabatan satu sama lain. Hubungan itu antara lain paman dan keponakan, kakak dan adik kandung, kakak dan adik sepupu, kakak dan adik ipar, ayah dan anak, besan, dan lainnya.

Pada awal perkenalan saya dengan para pedagang bakso Weru di Dramaga, saya sering dibingungkan oleh hubungan kekerabatan yang saling kait-mengait antara satu pedagang dengan pedagang lainnya, belum lagi beberapa orang memiliki nama yang sama atau mirip. Mereka semua tinggal di Dramaga Tegal Loceng, Margajaya, Bogor Barat, Bogor. Jumlah pedagang bakso di sana 55 orang. Semua pedagang bakso adalah lelaki. Sebagian besar yang sudah menikah tinggal di perantauan bersama istrinya.

Mereka yang merantau lebih dulu biasanya akan membawa keluarga maupun tetangganya untuk ikut berjualan di daerah Dramaga. Misalnya keluarga Tukiyo. Secara bertahap ia membawa semua adiknya yaitu Sutiyo alias Joko, Kasman, Legi, dan Parni. Tukiyo juga membawa sepupunya Sularno dan tetangganya Radjiman. Radjiman membawa ayah mertuanya Gito (sudah kembali ke kampung karena sakit-sakitan) dan adik iparnya Dodo. Gito lalu membawa anak-anak perempuan dan menantunya seperti pasangan Martini dan Panut, Surati – Martono, Suliyem – Marijo.

Sebagian besar pedagang bakso Weru merantau saat masih lajang dan bertemu jodoh di Bogor. Kasman bertemu Marsih (penjual jamu gendong) karena sama-sama berdagang di wilayah Batuhulung. Dodo bertemu Surati (adik ipar Mas Joko) karena bertetangga di kompleks kamar kontrakan mereka. Sumadi, pedagang bakso dari Weru yang merantau ke Cimanggis bertemu Supati (pedagang jamu di Ciherang Cutak) saat berkunjung ke rumah saudaranya di Dramaga. Supati sendiri ikut ayahnya Harto yang sudah lebih dulu merantau ke Dramaga.

Para pedagang senior yang membawa pedagang baru mengajar membuat dan berdagang bakso. Maryadi dan Imran misalnya. Keduanya dibawa oleh kakaknya, Suhadi, untuk merantau ke Dramaga. Mereka tinggal di kamar kontrakan yang saling bersebelahan. Maryadi mengaku saat pertama berjualan bakso, hal pertama yang diajarkan kakaknya adalah cara berbelanja. Melalui belajar berbelanja, pedagang baru bisa memahami bahan-bahan bakso dan mengatur uang belanja sesuai modal. Setelah itu baru belajar memproduksi bakso. Biasanya yang ditekankan adalah bagaimana pedagang baru bisa membuat bakso dengan bentuk yang bulat, tidak gepeng atau hancur. Membuat adonan meski sangat penting, bukanlah pelajaran utama karena bisa dilakukan oleh mesin. Pedagang hanya memperhatikan takaran bahan-bahan saja agar sesuai dengan citarasa yang diinginkannya.

Masa pendidikan ini bisa berlangsung hingga satu bulan atau lebih. Suteno misalnya, ia diajak kakaknya, Sumadi, merantau dan berdagang bakso di Dramaga. Selama setahun ia tinggal sekamar dengan Sumadi dan mengerjakan semua hal yang dikerjakan kakaknya tersebut. Sumadi menyuruhnya menjualkan bakso buaatannya dan ia diberi upah 30 persen dari penjualannya yang menghasilkan Rp 150.000 per hari. Selama enam bulan Suteno berhasil mengumpulkan modal membuat pikulan dan membeli bahan bakso.

Pedagang senior juga mencarikan membagi lahan berdagangnya ke pedagang baru yang dibawanya, misalnya Suhadi yang membagi wilayah berjualannya di Kampus Dalam pada dua adiknya Maryadi dan Irman. Wilayah tersebut memang cukup luas sehingga tak mampu dijelajahnya sendiri. Sementara itu Panut dan Martono ditempatkan ayah mertua mereka di Batuhulung karena

saat itu daerah Batuhulung yang luas hanya dikuasai oleh kakak ipar mereka Radjiman. Pedagang lainnya, Slamet, mengatakan kalau lahan berdagang yang dibagi juga berfungsi untuk saling melindungi perdagangan mereka. “Kalau saya dikasih tempat berjualan di sini oleh saudara saya si B, contohnya, jadi enggak mungkin saya berani membuat saudara atau teman saya itu bangkrut.”

Meski berkerabat dekat, sehari-hari mereka tak tampak akrab satu sama lain. Produksi dan perdagangan bakso yang menghabiskan hampir seluruh waktu pedagang bakso menyebabkan mereka tak memiliki waktu luang untuk sekedar bercakap-cakap. Sepanjang hari dan setiap hari mereka disibukkan oleh usaha bakso. Biasanya hubungan keluarga dipelihara oleh para istri yang memiliki waktu lebih luang karena produksi jamu atau bubur sumsum tidak serumit produksi bakso. Hampir semua istri pedagang bakso berjualan jamu atau bubur sumsum (bubur terbuat dari tepung beras).

Suatu pagi saya sedang duduk-duduk di depan pintu kamar kontrakan seorang pedagang. Lalu Mas Z, kakak ipar pedagang yang saya kunjungi lewat di depan kamar kontrakan tersebut. Keduanya tak saling menyapa. “Ah, dia *mah*, anak saya pulang dari rumah sakit juga enggak ada basa-basinya, tanya kabar atau bagaimana,” kata pedagang bakso soal Mas Z. Baru saja pedagang tersebut mengeluh, istrinya datang tanpa anak bungsunya. “Adek kemana, Mbak?” tanya saya. “Dibawa jualan jamu sama anaknya Mas Z,” ujarnya.

Meskipun mereka selalu mengatakan bahwa persaingan merupakan hal yang tak perlu dibesar-besarkan karena rezeki diatur oleh Tuhan, tetapi ada juga pedagang yang menyimpan kekesalan dalam hati karena merasa disaingi. Ada suatu kasus, seorang pedagang bakso yang cukup senior menegur pedagang bakso baru yang berdagang di wilayahnya karena dianggap mengambil langganannya. Persaingan pun membuat mereka dengan mudah melontarkan penilaian soal citarasa pesaingnya yang dinilai tak enak. Misalnya ada seorang pedagang muda yang dagangannya lebih laku. Saking lakunya, ia cukup berdagang 4 jam saja dari pukul 11.00. Padahal banyak juga pedagang bakso yang berjualan pukul 08.00 dan baru pulang pukul 22.00. Seorang pedagang pernah melontarkan penilaiannya pada saya tentang pedagang tersebut. “Pembeli bakso Si X itu sering

antri padahal baksonya dia enggak *pati*<sup>14</sup> enak. Dia diantri itu karena kalau melayani pembeli lelet sekali.”

Poniyem menuturkan pada saya, meski para pedagang bakso di sekitar rumahnya masih saling terikat tali persaudaraan, tapi di rantau, meski hidup bertetangga, mereka jarang bersilaturahmi. Mereka berkumpul secara khusus hanya selepas shalat Id di hari Lebaran.

“Orang dagang *mah* susah waktunya, repot,” kata Poniyem, istri dari pedagang bakso bernama Mas Joko. Saya menanyakan kapan pedagang bakso biasanya bertemu. “Ya enggak pernah ketemu. Jarang Teh. Kalau *fre'i* (libur) juga kalau enggak main ke kontrakannya ya enggak akan ketemu. Masing-masing *tea*. Iya, paling Lebaran yang pagi *doang*. Kalau Lebaran jelas (ketemu)...jelas,” ujarnya. “Kalau Lebaran biasa silaturahmi dulu. Maaf-maafan dulu. Maaf-maafan langsung pergi. Pulang-pulang *entar* malam,” lanjutnya.

“Ada enggak Yu, orang yang suka langsung dagang tanpa maaf-maafan?”

“Enggak *sih*. Sekarang *mah* semua udah sadar sendiri-sendiri, cari uang itu...ah...*gak* ada habisnya. *Gak* bisa berhenti. Silaturahmi, kan cuma setahun sekali. Jadi ya paling-paling ketemu dulu.”

Di hari Lebaran, meskipun seluruh pedagang bakso beragama Islam, tak ada pedagang yang mudik karena hari raya umat Islam tersebut merupakan masa panen terbesar selama setahun berdagang. Orang Dramaga di sekitar tempat mereka berdagang biasanya kedatangan tamu dan menjamu tamu dengan jajan bakso. Masa ramai pembeli ini biasanya berlangsung hingga seminggu. Joko misalnya, yang biasanya membutuhkan daging sebagai bahan bakso paling banyak 10 kilogram sehari, di masa Lebaran bisa memproduksi bakso dari 30 kilogram daging dalam sehari.

Walaupun demikian, sesibuk apapun, para pedagang akan pulang kampung ketika ada saudara atau tetangga mereka *hajatan* atau menggelar pesta pernikahan. Mereka biasanya pulang dua minggu. Biasanya orang yang menggelar *hajatan* mengundang jauh-jauh hari agar saudara atau tetangga mereka di rantau bisa mempersiapkan diri. Libur berdagang selama 1 – 2 minggu tentu menyebabkan mereka tak mendapatkan penghasilan selama pulang kampung. Itu

---

<sup>14</sup> Bahasa Sunda yang artinya terlalu

sebabnya para pedagang bakso harus menabung untuk menanggung biaya hidup selama tak berpenghasilan dan untuk ongkos pulang pergi mudik. Sekurangnya mereka datang pada hari ketiga sebelum *hajatan* dilaksanakan sebab seluruh saudara dan tetangga harus terlibat dalam persiapan *hajatan*. Mungkir dari acara tersebut membuat mereka dicibir atau diperbincangkan di lingkungan mereka.

Sukimin (sekitar 35 tahun), mantan pedagang bakso yang kini bekerja sebagai pelayan di kios bakso Sukadi di Dramaga Caringin bertutur, kalau ada *hajatan* semua warga desa wajib berkumpul, termasuk yang ada di rantau. Oleh karena itu acara *hajatan* biasanya sudah direncanakan jauh-jauh hari. Tanggalnya sudah ditentukan sekitar setahun lamanya. Lalu minimal tiga bulan sebelum *hajatan*, keluarga yang mengadakan pesta sudah harus mengirim undangan atau kabar. Undangan hanya diberikan pada orang yang dianggap sepuh. Sementara untuk anak muda undangan diberikan satu lembar saja pada koordinator. Nanti ada satu orang anak muda yang akan ditugasi mengabari anak-anak muda lainnya tentang acara pernikahan. Termasuk pada orang-orang yang merantau. Karena diberitahu jauh-jauh hari, maka orang-orang yang merantau bisa segera mengatur hari liburnya. Biasanya mereka libur 3 – 15 hari.

Banyaknya undangan bisa mencapai lebih dari 1.000 orang. Sukimin mengatakan saudaranya akan mengundang 1.700 orang saat *hajatan* Juni mendatang. Persiapannya sendiri akan gencar dilakukan selama 2 – 4 minggu. Sementara para tetangga dan keluarga mulai bekerja pada hari H-3 dan H-2 untuk mencari daun pisang. Daun pisang digunakan untuk membungkus makanan. Ada juga yang ditugasi mencari kayu bakar. Sehari sebelum acara pernikahan, semua orang dikerahkan untuk mendukung terlaksananya acara *midodareni*. Mereka juga harus ikut membantu pemilik *hajatan* saat menggelar acara pertunjukan wayang sehari setelah pesta pernikahan.

Selain acara *hajatan*, biasanya mereka berkumpul saat ada yang hendak membangun rumah di kampung halaman. Tetapi ini hanya berlaku di dukuh-dukuh tertentu saja. Dodo misalnya, saat membangun rumah di kampung ia dibantu oleh saudara dan tetangga yang menyempatkan diri libur berdagang sampai sebulan. Pada saat berkumpul di kampung halaman untuk ikut

mempersiapkan *hajatan* atau membangun rumah itulah para pedagang mempercakapkan kegiatannya berdagang di rantau, termasuk berbagi tips dalam produksi bakso .

Tahun lalu Dodo membangun rumah di kampung. Biaya membuat rumah menghabiskan tabungannya Rp 90 juta. Luas rumahnya 8 meter x 12 meter di atas tanah pemberian orangtuanya. Ia menyewa seorang tukang dan dibantu para tetangga. Para tetangga diberi makan 3 kali sehari, serta kopi dan rokok 2 kali sehari. "Biayanya besar juga itu," ujar Dodo. Saat membuat rumah, ia dan istrinya libur bekerja. Sehingga tak ada penghasilan. Itu sebabnya ia harus menabung biaya hidup sebelumnya. Ia mengaku uangnya cukup untuk membangun rumah dan biaya hidup selama tinggal di kampung halaman. "Hanya saja waktu mau pulang saya enggak punya modal untuk jualan lagi, jadi...saya pinjam ke tetangga Rp 500.000. Tapi sudah saya lunasi dalam waktu 15 hari," katanya. Selain pada teman, biasanya kalau kehabisan modal berdagang, para pedagang meminjamnya ke pedagang bahan bakso di pasar.

Tukiyo menceritakan strategi adiknya, Legi (pemilik toko bahan bakso di Pasar Anyar Bogor, juga perantau dari Weru) mendapatkan pelanggan. "Misalnya, ada orang dari Jawa belum punya modal, dia kasih pinjam dulu. Mau Rp 500.000 atau jutaan, bisa. Kalau pedagang bakso kehabisan modal juga bisa pinjam. Asalkan belanjanya ke dia terus. Mau bayarnya sampai satu tahun ya enggak apa-apa. Tapi kalau ada orang *ngutang* ke Legi tapi belanjanya ke orang, baru ditagih. Gimana urusan kamu sama saya? Begitu."

"Sumini, istrinya Legi waktu itu pernahlihatkan ke saya hutang tukang bakso ke dia selama dua tahun itu sudah mencapai Rp 25 juta. Tapi enggak apa-apa, itu buat langganan. Nah kalau banyak langganan itu enak, kok. Bayangkan saja sekarang Legi itu sehari menghabiskan 5 balok es loh untuk menggiling bakso. Satu balok saja, keuntungannya dari upah giling mencapai Rp 200.000. Nah dari 5 balok dia dapat Rp 1 juta. Cuma dipotong upah karyawan tiga orang Rp 150.000. Yang Rp 850.000 masuk kantong.

Semakin banyaknya orang Weru di sana justru membuat hubungan mereka semakin renggang. Semua orang sibuk berdagang masing-masing. Sebagai orang

pertama yang datang ke wilayah Dramaga, Tukiyo masih mengenang masa-masa pedagang bakso masih sedikit dan kompak.

“Dulu sama sekarang beda sekali. Dulu enak. Tukang bakso itu bisa diatur nariknya<sup>15</sup>, kalau Rp 1.000 gimana, kalau Rp 500 gimana. Jadi tukang bakso dulu itu kompak. Sekarang tukang dagang, jualan ya...terserah diri sendiri. Cari untung dikit, ya sudah yang penting laku. Itu si X jam 12 berangkat, jam 3 sore sudah pulang. Yang namanya rezeki enggak bisa diatur-atur. Kemungkinan si X itu baksonya enggak enak sedikit tapi murah.”

Tukiyo mengatakan hal tersebut saat waktu hampir menunjukkan pukul 22.00 dan ia tengah mangkal untuk menghabiskan baksonya yang tinggal beberapa porsi lagi. Saat sedang duduk-duduk di tempat mangkalnya, melintas keponakan Tukiyo hendak pulang ke kontrakan dengan gerobak bakso yang sudah kosong. Dengan semangat Tukiyo memanggilnya. Keponakannya itu hanya melambaikan tangan dan tetap bergegas. Dulu di malam-malam begini ia harus menunggu pedagang bakso lain di suatu tempat untuk pulang ke kontrakan bersama-sama. Kini pedagang muda yang lewat di depannya pun tak sempat menyapanya. Mungkin itu juga mengapa suatu hari Panut pernah bilang pada saya, “Sekarang sih saudara bisa jadi tetangga, tetangga bisa jadi saudara.”

## 2.4 Tempat Tinggal

*Hei apa kabar kamu semuanya...Hei sudah lama kita tak jumpa....*

Suara pedangdut Rhoma Irama dan Rita Sugiarto mengalun dari radio kecil di kamar kontrakan Mas Dodo yang sempit pagi itu. Di sekitar kamar Mas Dodo ada puluhan pedagang bakso lain. Saya jarang melihat mereka saling menyapa pagi-pagi. Kompleks kamar kontrakan pedagang bakso itu sepi. Semua sibuk membuat bakso. Lirik lagu Bang Rhoma itu seolah menguap ke langit yang terang pagi itu.

---

<sup>15</sup> Narik berasal dari tarikan atau harga bakso yang ditarik dari pembeli atau ditentukan pedagang. Istilah yang digunakan para pedagang bakso.



Gb 2.4.1 Kesibukan membuat pedagang jarang mengobrol./

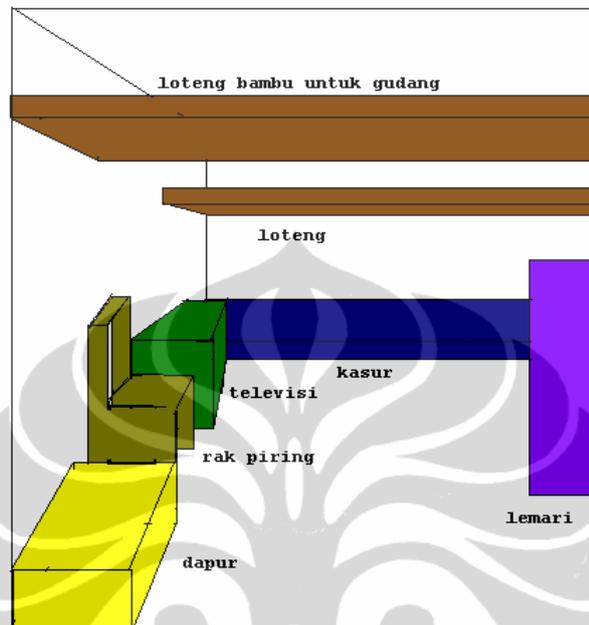
Mas Dodo yang menyetel lagu dangdut itu pun tampak asyik oleh kesibukannya membulat-bulatkan adonan bakso. Kalau tak ada saya yang duduk mengajaknya mengobrol di kamarnya, pintu kamar Mas Dodo ini akan selalu tertutup. Hanya musik dangdut saja yang biasa terdengar ke luar kamar.

Di sebelah kamar Mas Dodo adalah kamar Mas Tukiyo. Mas Tukiyo tinggal sendiri. Setiap pagi, ia juga asik sendiri di kamarnya yang tertutup, menyelesaikan pekerjaan. Sejak Subuh para pedagang sudah bangun dan sibuk membuat bakso, menyeduh mie dan bihun, menumbuk cabe untuk sambal bakso, menata gerobak, lalu siap-siap mandi di sungai Ciapus dekat kamar kontrakan mereka, lalu pergi berdagang keliling kampung lain. Banyak pedagang baru pulang pada malam hari, bahkan tengah malam. Tak ada waktu untuk saling sapa atau mengobrol, apalagi kalau tak ada keperluan keluarga atau sakit, mereka tak akan libur berdagang.

Sambil mengobrol, saya memperhatikan kamar Mas Dodo. Kamar itu diisi bersama istrinya Surati. Pagi itu saat saya datang pukul 07.30 pagi, Mbak Surati sudah pergi keliling ke kampung lain untuk menjual jamu gendong. Mbak Surati biasanya baru pulang pukul 09.00 atau 10.00.

Kamar Mas Dodo semrawut bak kapal pecah. Nampah bambu, wadah meniriskan bakso tergeletak di ranjang kayu kecil yang berantakan. Di ranjang itu

pula beberapa helai baju dan celana dalam terhampar. Beberapa helai kebaya dan celana tergantung begitu saja di loteng-loteng bambu.



Gb.2.4.2 Sketsa kamar kontrakan atau *cemplong*

Loteng bambu sengaja dibuat untuk menampung barang-barang yang tak bisa disimpan di ruangan bawah karena begitu sempitnya kamar kontrakan. Ukuran kamar kontrakan itu rata-rata hanya 3 meter x 2,5 meter. Hampir semua kamar kontrakan pedagang bakso memiliki loteng bambu di atas pintu kamar dan di atas tempat tidur. Ukuran loteng bambu sekitar 1 x 3 meter. Di beberapa kamar pedagang bakso, loteng tersebut dijadikan gudang menyimpan barang yang tak dipakai, misalnya di rumah Mas Panut yang memiliki anak kecil, di loteng tersebut ia menyimpan bak memandikan bayi dan roda berjalan untuk bayi.

Para pedagang bakso Weru menyebut kamar kontrakan mereka yang sempit itu *cemplong*. Cemplong berfungsi rangkap sebagai kamar tidur, ruang keluarga, juga dapur. Satu *cemplong* diisi oleh satu ranjang kecil untuk tidur, televisi, lemari pakaian, rak piring dan bumbu, serta kompor untuk memasak.

Soal kerapian dan kebersihan *cemplong* ini menarik. Saya sering salah duga. Ada pedagang bakso yang dandanannya semrawut, acak-acakan, saya kira

*ceplong*nya juga demikian. Eh...dugaan saya ternyata salah. Ketika mengunjungi kamarnya, saya malah dibuat terkejut karena begitu rapi dan bersih. Sebaliknya, ada pedagang-pedagang yang rapi dan necis saat berdagang, ternyata *ceplong*nya kotor dan berantakan.

Sekumpulan *ceplong* berada di satu rumah bedeng. Tiap rumah bedeng ada yang memiliki 3 - 8 *ceplong*. Harga sewa *ceplong* berkisar Rp 600.000 - Rp 1 juta per bulan. *Ceplong* yang murah biasanya lantainya hanya semen yang diplester dan berada di gang, sementara yang agak mahal memiliki lantai keramik dan tidak berada di gang sempit. Penyewa harus membayar iuran listrik setiap bulan pada pemilik rumah bedeng yang besarnya berkisar Rp 20.000 per bulan. Sebagian besar sudah tinggal di *ceplong-ceplong* tersebut selama lebih dari 20 tahun.

Rumah bedeng yang terdiri dari beberapa *ceplong* tersebut ada yang dimiliki oleh penduduk asli, ada juga yang dimiliki pedagang bakso yang sudah berhasil. Pedagang bakso yang berhasil biasanya mampu membeli atau membangun rumah di tempat rantau. Rumah bedeng disewakan pada pedagang bakso lainnya.

Hampir semua *ceplong* tidak dilengkapi kamar mandi. Mereka mandi di pemandian umum di pinggir sungai. Mereka mencuci pakaian, buang air besar dan kecil, serta membuang sampah di sungai Ciapus yang berada tak jauh dari *ceplong* mereka. Sungai tersebut lebarnya sekitar 5 meter dan arusnya deras, pada beberapa bagian air sungai yang berwarna kecoklatan tampak tenang dan dalam. Sungai berada di kedalaman sekitar 5 meter. Untuk sampai di sungai, orang perlu menuruni tangga-tangga berbatu. Sungai diapit oleh dinding tanah yang tinggi. Tanah tinggi di sebelah barat merupakan pemukiman penduduk yang padat, termasuk di dalamnya terdapat kompleks *ceplong-ceplong* pedagang bakso. Sementara itu di sebelah timur terdapat hamparan pesawahan yang luas.

Para pedagang biasanya mendapatkan air untuk minum dan membuat kuah baksonya dari sumur-sumur di rumah penduduk. Sumur-sumur tersebut berair bening. Salah satu sumur yang biasa dimanfaatkan para pedagang adalah sumur di rumah Mas Joko. Mas Joko adalah salah satu pedagang bakso yang berhasil membeli dua rumah di kawasan tersebut. Ia membeli kedua rumah tersebut

belasan tahun lalu seharga Rp 18 juta. Luasnya 60 meter persegi dan 110 meter persegi. Rumah yang kecil ditempati Joko, istri dan seorang anaknya. Sedangkan rumah yang agak besar disekat-sekat menjadi lima *cemplong* dan disewakan pada kakaknya Tukiyo, dua adik iparnya Dodo dan Payem, dan kakak dari salah satu adik iparnya pasangan Radjiman dan Supati (kakak sulung dari Mas Dodo), serta keponakan Mas Dodo bernama Suryono.

Selain Mas Joko pedagang lain bernama Mas Parmin berhasil membeli lahan yang luasnya sekitar 100 meter, lalu ia bangun enam *cemplong*. Salah satu *cemplong* ia huni bersama istrinya. Lima *cemplong* lain ia sewakan pada empat kakak iparnya Mari, Juara, Dodo, dan Sudadi. Sementara satu *cemplong* disewakan pada tetangganya dari kampung bernama Yono.

*Cemplong* lain agak jauh dari sungai. Tetapi dekat sekali dengan lapangan bola Tegal Loceng dan berada di pinggir bangunan sekolah SD Margajaya IV. Karena jauh dari sungai, sementara pemilik rumah bedeng tak menyediakan fasilitas air, para penyewa berinisiatif membuat sendiri sumur untuk kebutuhan mereka. Mereka menempati *cemplong-cemplong* tersebut lebih dari 20 tahun. Semua penghuninya saling berkerabat dekat.

Dari 55 pedagang bakso yang tinggal di Dramaga Tegal Loceng, sebanyak 49 orang sudah menikah dan 6 orang masih lajang. Dari 49 orang yang menikah, sebanyak 39 orang membawa serta istri mereka. Hanya sebagian kecil yang membawa anak-anak mereka. Sebagian besar pedagang meninggalkan anak-anak mereka di kampung halaman. Anak-anak tersebut ada yang dititipkan pada kakek dan neneknya, ada juga yang dibiarkan hidup mandiri di rumah yang mereka bangun di kampung. Biasanya anak-anak yang ditinggalkan di rumah sendirian adalah anak-anak yang sudah remaja. Jika sudah dewasa, anak dianggap sudah bisa mengurus diri dan adik-adiknya.

Mas Kasman yang memiliki dua anak perempuan. Anak sulungnya berusia 17 tahun dan akan lulus SMA tahun ini serta anak bungsu berusia sekitar 8 tahun meninggalkan anaknya di kampung mereka di dukuh Semak, Desa Karangmojo, Weru, Sukoharjo. Saya bertanya apakah ia tak khawatir? Mas Kasman malah bercerita dengan tenang bahwa suatu malam rumahnya pernah disatroni maling. Anak-anaknya mengetuk-ngetuk kamar agar maling cepat pergi. Satu televisi

berhasil dicuri. “Tapi mereka enggak apa-apa,” kata Kasman. Ia mengatakan anaknya tak mau lagi dititipkan pada kakek dan neneknya, “Tapi di kampung itu rumah kakek dan neneknya, kan dekat, bertetangga,” katanya.

Saya mendengarkan kisahnya sambil menggendong anak saya, Praba, yang berusia 1,5 tahun. Hampir tak pernah saya memiliki keberanian untuk meninggalkan anak jauh dari pandangan dan jangkauan saya. Betapa beraninya Mas Kasman dan Mbak Marsih. Apa gerangan yang ada dalam hatinya? Saya tahu, orang memiliki alasan-alasan sendiri dalam mengambil keputusan dan rasanya saya ingin duduk sendiri untuk memahami diri saya sendiri.

Mas Kasman mengatakan ia telah membangun rumah di tanah pemberian orangtuanya. Hampir semua pedagang bakso telah berhasil membangun rumah di kampung halaman mereka, di atas tanah pemberian orang tua. Ada pedagang bakso mampu membangun dua sampai tiga rumah. Jangan kira mereka itu pedagang bakso yang memiliki kios besar. Mereka pedagang bakso keliling yang setiap hari harus mendorong gerobak dan mengendalikan gerobaknya saat melaju agar tak menumpahkan seluruh dagangannya.

Selain membangun rumah, para pedagang juga bercita-cita menyekolahkan anak-anak mereka. Sebagian besar dari mereka tak berhasil menyelesaikan pendidikan dasar karena kesadaran orangtua menyekolahkan mereka rendah. Kasman misalnya, ia terpaksa meninggalkan bangku sekolah saat kelas dua SD karena orangtuanya tidak pernah membayar uang sekolah sejak ia masuk sekolah di kelas satu. Ia mengaku tak bisa baca tulis. Tapi banyak di antara para pedagang bakso yang tak lulus SD akhirnya bisa baca tulis dalam pergaulan. “Istri saya juga SD enggak tamat, tapi dia bisa baca tulis sedikit-sedikit makanya masih sering salah,” katanya. Ia juga bercerita tentang kakaknya Joko yang hanya tamat kelas 3 SD dan adiknya Legi yang lulusan kelas 4 SD. “Mas Joko kalau nulis juga banyak salahnya. Kalau si Legi itu dia bisa nulis, bisa baca, enggak tahu belajar dari mana. Sebelum jadi tukang bakso si Legi *mah* suka *nyatet-nyatet* soalnya dia kerjanya dulu tukang kredit di kampung-kampung,” tutur Kasman.

Sementara kisah Priyo (50 tahunan) lain lagi. Meski selalu juara pertama, ia tidak punya ijazah SD. “Orang (pedagang bakso dari Weru) seumuran saya itu paling juga SD. Orangtua enggak paham pendidikan. Saya saja waktu SD selalu

juara 1. Tapi waktu kelas enam, bapak *nyuruh* saya berhenti seminggu sebelum ujian. Mau apa lagi? Ijazah juga saya enggak punya.” katanya. “Untungnya anak saya tiga-tiganya sekolah sampai SMA. Yang terakhir masih STM, lelaki. Yang dua perempuan,” ujar Priyo.

Pedagang yang lebih muda dari Priyo pun banyak juga yang tak dapat melanjutkan sekolah selepas SD karena fasilitas pendidikan di kampungnya tak memadai. Yono mengatakan selepas lulus SD ia tak dapat melanjutkan ke Sekolah Menengah Pertama (SMP) karena SMP terdekat jaraknya sekitar 8 kilometer dari rumahnya dan tak ada kendaraan umum menuju ke sana sehingga hanya bisa ditempuh berjalan kaki.

Bagi mereka tanpa ijazah, berarti hidup tanpa mimpi. Mimpi jadi pegawai yang setiap bulan mendapatkan gaji tetap. Meskipun beberapa pedagang bakso berhasil dan hidup sangat sejahtera, tetapi tak satupun pedagang berharap anak-anak mereka menjadi pedagang bakso juga. Jadi pedagang, hidup tidak menentu. Pedagang bakso bangga jika anak mereka yang lulusan SMA bisa bekerja sebagai pelayan di toko swalayan.

“Biar anak saya juga sekolah.” Kata Yono yang sering dipanggil Mas Bebek. Ia tak ingin anaknya menjadi pedagang bakso. “Enggak enak dipandang orang. Mendingan orang punya gaji. Dagang *mah* enggak tentu. Kadang kalau sudah keliling belum tentu dapat uang. Kasihan,” ujar Bebek yang juga mengatakan pedagang bakso harus kerja nyaris 24 jam.

Setiap hari pedagang bakso Weru di Dramaga bangun sekitar pukul 02.00 untuk pergi berbelanja bahan-bahan bakso ke Pasar Anyar, Bogor yang jaraknya sekitar 8 kilometer dari kompleks kontrakan mereka. Ada yang menggunakan motor, ada juga yang berlangganan angkutan kota untuk mengantarkan mereka ke pasar. Di pasar, mereka juga membuat adonan bakso. Biasanya mereka pulang dari pasar pukul 04.00. Aktivitas dilanjutkan dengan mengolah adonan bakso menjadi bakso. Pekerjaan ini membutuhkan waktu sekitar 1 – 1,5 jam sebab dari 5 kilogram adonan saja mereka bisa menghasilkan lebih dari 1.000 butir bakso.

Selain membuat bakso, mereka juga menyeduh mie dan bihun, memotong sayur caisim dan seledri, menyiapkan bawang merah, bumbu kuah, dan menata semua ke dalam gerobak. Pekerjaan ini bisa diselesaikan dengan pada pukul 08.00

– 10.00, dilanjutkan mandi dan berangkat berkeliling ke kampung yang biasa mereka datangi.

Ada yang berjualan keliling di sekitar kontrakan mereka, banyak juga yang harus berjalan kaki hingga tiga kilometer melewati beberapa kampung, melintasi jalan raya, dan pesawahan. Meski sudah berjualan puluhan bahkan belasan tahun di suatu kampung, tetapi belum tentu dagangan mereka selalu laku dengan cepat. Bayu, anak seorang pedagang bakso bernama Panut mengatakan bahwa ayahnya seringkali tidak tidur. “Bapak pulangnye malam terus. Itu juga langsung *nyiapin* dagangan besok. Tengah malamnye bangun lagi buat belanja. Pulang Subuh langsung bikin bakso,” kata Bayu. Biasanya di pagi hari, pedagang bakso yang membawa keluarga seperti Panut memiliki kewajiban mengasuh anak yang masih kecil sebab istrinya yang berdagang jamu sudah menjajakan jamu gendongnya sejak pukul 06.30 dan baru pulang pukul 09.00 atau 10.00.

Sebegitu sibuknya mereka dengan usahanya, lagu riang Rhoma Irama dan Rita Sugiarto di kamar Mas Dodo seperti “berkata banyak” pada pedagang yang meski tinggal berdekatan tapi jarang bersua.

*...Hei kabar baik kami semuanya. Hei bagaimana kamu semua. Baik bukan. Semoga kamu gembira jumpa dengan kami. Seperti kami gembira jumpa dengan kamu. Kami menyanyikan lagu, lagu untuk kamu. Agar hatimu gembira jumpa dengan kami. Kami dan kamu, kami dan kamu\....*

## 2.5 Dari Sukoharjo, Mengaku Wonogiri

“Mas, asalnye dari mana?” tanya Rony, suami saya yang ikut mengantar saya berkunjung ke kios bakso Mas Joko.

“Saya Wonogiri, Mas,” jawab Mas Joko.

“Oh...bukan dari Sukoharjo?” kata Rony.

“Sukoharjo...lewat. Kotanya *sih* Wonogiri,” ujar Mas Joko. “Sukoharjo itu Kabupaten’e. Kecamatannya saya Weru,” lanjutnya.

Saya tertarik dengan jawaban Mas Joko, lalu mencoba mengajukan pertanyaan. “Kenapa orang Sukoharjo sering bilang kalau dia orang Wonogiri, Mas?”

“Dekat soalnya. Lagian kalau Wonogiri, kan kotanya. Sukoharjo itu ibaratnya kampungnya. Orang, kan kenalnya pasti kotanya, bukan kampungnya. Pedagang bakso di Wonogiri itu juga sebetulnya banyak yang asalnya dari Sukoharjo,” katanya.

Bakso identik dengan Solo. Padahal banyak pedagang bakso di berbagai tempat justru datang dari Wonogiri dan Sukoharjo. Orang Wonogiri dan Sukoharjo menyebut diri mereka sebagai orang Solo sebagai kota dari kabupaten mereka. Hal ini disebabkan di masa lalu, kedua wilayah tersebut, Wonogiri dan Sukoharjo, merupakan bagian dari keresidenan Solo. Keresidenan Solo berakhir tahun 1965 ([www. Surakarta.go.id](http://www.Surakarta.go.id)).

Kalau anda bertemu dengan pedagang bakso, maka mereka akan menyebut asal daerah mereka adalah Solo. Jika dikejar terus, mereka akan menjawab dari Wonogiri. Tapi coba tanya lagi. Mungkin saja akhirnya mereka mengaku dari Sukoharjo. Dibandingkan Wonogiri, Sukoharjo dianggap lebih pelosok oleh orang Sukoharjo sendiri sehingga mereka mengira banyak orang tak mengenal daerahnya. Ini terjadi saat peneliti menanyakan asal daerah mereka. Biasanya pedagang bakso dari Weru, Sukoharjo tak langsung menyebutkan asal mereka dari Sukoharjo. Tetapi dari Wonogiri. Seperti yang ditunjukkan dalam percakapan Rony dengan Mas Joko yang berasal dari Dukuh Semak, Desa Karangmojo, Kecamatan Weru, Kabupaten Sukoharjo.

Apa yang dikatakan Mas Joko, dikatakan juga oleh Mas Slamet, pedagang bakso dari Kalisongo, Karangmojo, Weru, Sukoharjo bernama Slamet yang berjualan di Desa Ciherang, Kabupaten Bogor. Sementara itu Mas Priyo dari Semak, Karangmojo, Weru, Sukoharjo mengatakan bahwa pedagang bakso di Bogor sebagian besar berasal dari Sukoharjo. Dari Wonogiri sendiri jauh lebih sedikit.

“Tapi yang terkenal, bakso itu Wonogiri ya, Mas,” ujar saya.

“Itulah enggak tahu kenapa. Kalau di Bogor saja, Wonogiri : Sukoharjo tuh 30 : 70. Banyak Sukoharjo.” katanya.

“Apa iya, Mas?”

“Iya....Di Dramaga saja, yang Wonogiri cuma grup Koncolawas. Lainnya itu orang Sukoharjo,” kata Mas Priyo



Gb. 2.5.1 Pangkalan bakso Cabang Wonogiri milik pedagang dari Sukoharjo.

Meski jumlah mereka lebih banyak, tetap saja pedagang bakso akan menyebut dirinya dari Wonogiri. Seorang pedagang bakso dari Sukoharjo yang baru membuka kios bakso di Desa Ciherang, Kecamatan Dramaga, Kabupaten Bogor memasang spanduk besar di depan dan di dalam pangkalannya<sup>16</sup> dengan tulisan: *Saung Bakso Selera. Cabang Wonogiri "Mas DODO"*. Padahal Mas Dodo yang bernama lengkap Joko Widodo ini asli dari Dukuh Gemawang, Karangmojo, Weru, Sukoharjo. Ia lahir dan besar di dukuh tersebut dan selulus dari Sekolah Dasar tahun 1989, ia langsung ikut kakak iparnya, Radjiman, merantau ke Desa Ciherang, Dramaga, Kabupaten Bogor.

Dodo beralasan ia memasang spanduk yang menunjukkan baksonya berasal dari Wonogiri karena bakso terkenal berasal dari Wonogiri, bukan Sukoharjo. Ia juga mengaku pernah bekerja di kios bakso pamannya di Pasar Wonogiri. Pamannya yang bernama Bagong terbilang pedagang bakso sukses, terbukti di akhir hidupnya lelaki yang telah merintis usaha bakso sejak tahun 1960-an tersebut berhasil memiliki 5 buah pangkalan bakso di Wonogiri dan Sukoharjo dengan belasan pegawai. Dodo bekerja di kios pamannya sekitar 16 tahun lalu saat mengurus perceraian dengan istri pertama.

<sup>16</sup> Pedagang bakso dari Weru, Sukoharjo menyebut kios bakso dengan kata pangkalan bakso.

“Makanya saya bilang ini cabang Wonogiri. Waktu saya proses cerai, Saya kerja di (kios bakso) *mamang*<sup>17</sup> di Wonogiri karena dekat dengan pengadilan agama. Sekalian *ngurus* cerai. Kalau pakai nama cabang Sukoharjo, mana ada yang tahu. Kan, orang Sukoharjo juga jualan bakso ke kota lain, paling dekat ya di Wonogiri. Kalau Sukoharjo, kan desa gitu, *Teh*, Jarang yang jajan-jajan kayak di sini atau di kota,” katanya .

## 2.6 Tempat Berdagang

Musim hujan bulan April. Hujan deras dengan angin kencang dan petir yang bersahutan membuat sore mencekam. Dari ruang tamu rumah orang tua, saya melihat Mas Bebek berteduh di depan toko yang tutup. Sendirian. Tak ada orang yang menemani, juga tak satupun pembeli datang. Jalan aspal digenangi air setinggi 25 sentimeter dengan arus yang deras. Hujan lebat ini rasanya akan turun cukup lama, pikir saya waktu itu. Betul saja, hujan baru mereda setelah sekitar 1,5 jam. Saya keluar membenahi pot-pot di rumah yang berjatuhannya terkena angin. Saya lihat gerobak bakso Mas Bebek masih berisi bakso mentah agak penuh. Biasanya baksonya sudah habis pukul 16.00 atau paling lambat pukul 17.00. Beberapa orang memang ada yang mampir untuk membeli bakso, tetapi hingga hampir Magrib, baksonya masih banyak.

Di musim hujan seperti itu penjualan bakso lesu. Pedagang biasa membawa pulang bakso ke rumah. Bakso yang tak laku akan dijual lagi esok hari dengan sejumlah trik perawatan agar tak basi dan akhirnya merugi. Kondisi sulit penjualan bakso di musim hujan dialami oleh pedagang bakso keliling maupun yang menjual di pangkalan. Pedagang bakso Weru menyebut kios dengan kata pangkalan. Dari 55 pedagang bakso Weru yang tinggal di Dramaga, hanya tiga orang yang memiliki pangkalan, yaitu Mas Joko, Mas Suteno, dan Mas Dodo. Pedagang lainnya adalah pedagang bakso keliling. Mas Joko adalah satu-satunya

---

<sup>17</sup> Mamang (bahasa Sunda) artinya paman. Pedagang bakso yang telah lama merantau di Bogor biasanya sudah fasih berbahasa Sunda meski dengan logat Jawa yang masih kental. Kalaupun berbicara bahasa Indonesia beberapa istilah bahasa Sunda seringkali terselip dalam kalimat mereka. Tetapi jika berbicara dengan sesama pedagang bakso, mereka menggunakan bahasa Jawa.

pedagang yang berjualan keliling dan memiliki pangkalan. Pangkalan bakso Mas Joko dijaga oleh istrinya, Poniye.

Pedagang bakso keliling biasanya mendapatkan lahan berjualan dari keluarganya yang membawanya merantau. Mereka berjualan berjalan kaki mendorong gerobaknya dari kampung ke kampung. Ada yang berjualan di kampung yang dekat dari kontrakan, ada juga yang harus berjalan cukup jauh. Daerah Batuhulung yang masih memiliki area pesawahan yang luas terbilang paling jauh. Wilayah yang sama jauhnya adalah Kampus Dalam. Tidak seperti ke Batuhulung yang jalan-jalannya masih sepi, jalan ke daerah Kampus Dalam sibuk dan sering macet karena di sana terdapat kampus Institut Pertanian Bogor (IPB) yang memiliki sekitar 25 ribu mahasiswa. Menghadapi jalanan yang hiruk pikuk, beberapa pedagang bakso tidak mendorong gerobaknya dari kontrakan ke tempat berdagang, tetapi menitipkan gerobak di rumah penduduk yang sudah mereka kenal bertahun-tahun. Mereka membawa berbagai bahan bakso menggunakan sepeda motor untuk ditata di tempat penyimpanan gerobak.

Ada tiga wilayah di Dramaga yang dijadikan tempat berdagang para pedagang bakso Weru. Daerah tersebut adalah wilayah Desa Ciherang, Desa Babakan, dan Kelurahan Margajaya. Daerah Kampus Dalam berada di Desa Babakan, Kecamatan Dramaga yang memiliki jumlah penduduk mencapai 43.487 jiwa dan 3.657 keluarga. Desa Ciherang, Kecamatan Dramaga memiliki 12.039 jiwa dengan 2.235 keluarga, dan Kelurahan Margajaya memiliki penduduk 5.416 jiwa dalam 1.543 keluarga.

Ada pedagang yang mangkal (menghentikan gerobak untuk menjual dagangannya) di pinggir jalan, di dalam kampung, dan di depan sekolah. Sebagian besar berdagang pagi hari, hanya beberapa orang yang berjualan di sore hingga dini hari. Parmin misalnya sudah beberapa tahun belakangan menjual bakso sejak pukul 15.00 hingga pukul 01.00. Target pasarnya adalah para pekerja pabrik yang pulang malam. Di sekitar Dramaga terdapat beberapa pabrik garmen. Banyak di antara karyawan kelaparan saat pulang kerja dan membeli bakso untuk mengisi perut sebelum tidur. Ia biasa mangkal di persimpangan-persimpangan jalan untuk menghadang para karyawan pabrik yang hendak pulang.

Dibandingkan di rumah, pedagang bakso lebih banyak menghabiskan waktu di tempat berdagang. Saya sering bertanya dalam hati, “Kapan ya pedagang bakso bertemu istri dan anaknya?”

Pertanyaan ini muncul ketika saya sering main ke kontrakan para pedagang bakso. Biasanya kalau datang di atas pukul 07.00 para istri sudah meninggalkan kontrakan mereka untuk berjualan bakso. Sementara di siang hari hingga sore atau malam, pedagang bakso berdagang di wilayah dagangnya. Malam hari adakalanya istri mereka sudah lelap tidur dan dinihari pedagang dan istrinya sibuk dengan kegiatannya mempersiapkan dagangan mereka.

“Si Mbak *mah* udah berangkat. Saya baru mau berangkat,” kata Mas Joko suatu pagi sekitar pukul 08.00. Ia baru saja mandi dan hendak bersiap berangkat berdagang, keliling di Kampung Ciherang Listrik, Ciherang Kidul, dan Ciherang Peuntas. Sementara itu Ayu Poniem, istrinya, berangkat lebih pagi untuk membuka kios bakso di Ciherang Stanplat. Selain berdagang bakso keliling, sudah lebih dari 20 tahun Mas Joko membuka pangkalan bakso di Stanplat. Istri berhenti menjadi pedagang jamu keliling dan beralih pekerjaan melayani pembeli di kiosnya.

Pangkalan bakso Mas Joko bernama Bakso Ojolali. Kiosnya hanya berukuran sekitar 10 meter persegi dengan dua kursi panjang dan satu meja panjang yang menempel ke dinding kios. Gerobak bakso ditaruh di depan kios. Orang Weru biasa menyebut kios bakso dengan pangkalan bakso. Pangkalan bakso Ojolali buka setiap pukul 08.00 dan tutup pukul 20.00. Ayu Poniem melayani pembeli di pangkalan tersebut hingga pukul 17.30. Sebelum Magrib, Mas Joko datang dan menggantikannya berdagang.

Mas Joko hanya bertemu Ayu Poniem pada pagi sebelum pukul 07.30, tak sampai 30 menit saat makan siang di pangkalan bakso mereka, serta ketika malam tiba. Ini masih lebih baik dibandingkan pedagang bakso lain seperti Panut yang sering pulang malam. Saat pulang istri dan anaknya sudah tidur. Sementara saat ia sibuk menyelesaikan pekerjaannya membuat bakso di pagi hari anaknya sudah berangkat sekolah dan istrinya berdagang jamu. Ketika istrinya pulang, Mas Panut justru berangkat berdagang.



Gb.2.6.1 Pedagang bakso dan pedagang jamu.

Mereka berdagang di tempat yang sama selama bertahun-tahun, bahkan ada yang sudah nyaris 30 tahun. “Mas Kasman ini jualan bakso waktu suami saya masih kecil, *nih* separtaran ini,” ujar seorang perempuan menunjuk anaknya yang berusia 7 tahun. “Sekarang saya sudah punya anak, Mas Kasman masih jualan bakso di sini,” katanya.

Apa yang dialami ibu tersebut sesungguhnya dialami juga oleh saya. Waktu saya SMP, sekitar 21 tahun lalu, setiap pagi sekitar pukul 10.00 saya makan bakso yang dijual Mas Joko yang selalu melintas di depan rumah. Bakso merupakan makanan penganjal perut di antara sarapan dan makan siang. Ketika kembali ke rumah orangtua untuk meneliti soal bakso dan bertemu dengan Mas Joko, sepertinya tak banyak yang berubah pada Mas Joko; cara berpakaianya yang khas dengan celana kain dipadu kemeja lengan pendek dengan warna-warna kalem serta potongan rambut pendek dengan sisiran agak berjambul, cara Bergeraknya yang selalu tergesa-gesa, cara berbicara yang terpatah-patah, serta kesan wajahnya yang pendiam dan serius. Saya tak merasa ia menjadi lebih tua dari masa kecil dulu. Sepertinya masa lalu hadir di masa kini. Dalam tulisannya tentang budaya makan orang Tuscan, Counihan mengatakan bahwa *eating is recalling* (Counihan, 2004: 24). Makanan membangkitkan kenangan. Bukan sekedar kenangan tentang citarasa, penyajian, dan bentuk makanan, tetapi bagaimana makanan tersebut disajikan, oleh siapa, dan di lingkungan serta situasi seperti apa. Apa yang saya rasakan ternyata juga dirasakan Mas Joko.

“Eh, si Mbak ini waktu perawan pernah jadi langganan saya, ya. Saya kenal wajahnya?” ujar Mas Joko.

Saya menjawab ucapannya. “Iya waktu itu saya masih SMP. Kok Mas masih ingat *sih*? Kan, saya sudah berubah dan sudah 14 tahun tidak tinggal di sini,” ujar saya yang telah lama meninggalkan Bogor dan tinggal berpindah-pindah dari Bandung ke Jakarta, ke Medan, ke Jakarta lagi, ke Yogyakarta, dan kembali lagi ke Bandung sejak tujuh tahun lalu.

“Iya saya ingat, *kok* wajahnya, tapi lupa Mbak rumahnya yang mana?” tanya Mas Joko. Saya pun menceritakan letak rumah saya dan kapan biasanya saya membeli baksonya. “Oh iya berarti enggak salah dugaan saya,” kata Mas Joko.

Di hadapan pelanggannya karakter para pedagang bakso lebih mudah dikenali. Pedagang bakso lain bernama Slamet terkesan pendiam, selalu bersuara pelan, dan ekspresinya datar-datar saja menghadapi pembeli yang banyak maunya atau mencandainya, tetapi ia pendengar yang baik. Ketika ada pembeli datang dan mencurahkan isi hatinya, sambil membuat pesanan bakso ia menyahut sedikit-sedikit. Sahutan kecilnya memancing orang untuk terus bercerita.



Gb 2.6.2 Mengantri

Kekalemannya pernah membuat saya geli saat ia kesal menanggapi candaan seorang ibu yang selalu menyapa ramah, memuji citarasa baksonya yang enak, tetapi perempuan tersebut juga suka berhutang. “Apa kabar, Mas. Wah senang dong, ya di Kampung. Kalau Mas lagi senang, saya makan bakso gratis

ya,” kata seorang perempuan saat melihat Mas Slamet berjualan lagi setelah 10 hari pulang kampung. Mas Slamet menanggapi sapaan pelanggannya dengan senyum terpaksa. Ketika perempuan itu sudah melintas, ia pun berkata dengan lirih. “Biasanya juga enggak bayar,” kata lirih.

Beda lagi dengan Mas Yono yang masih *bau-bau*<sup>18</sup> Mas Slamet. Yono yang sering dipanggil Mas Bebek tersebut selalu menggunakan kaus oblong dengan celana kain yang kadang-kadang sebelah dilinting, sebelah lagi tidak. Orangnyanya angin-anginan. Hari ini bisa sangat ramah, besok sangat cuek. Kalau berbicara ceplas-ceplos. Ia sering tampak bercanda dengan pelanggan, kadang sampai tertawa keras tetapi ia tampak bukan pendengar yang baik dan tetapi ia senang mengamati. Konon nama Bebek juga diberikan padanya bukan hanya karena giginya yang tonggos sehingga membuat mulutnya agak menonjol, tetapi juga karena keceriwisannya.

Suatu hari ada sekumpulan anak SLB berkunjung ke satu rumah warga yang juga punya anak bersekolah di SLB. Ia pun segera memberitahu pembelinya. “Eh di rumah itu banyak anak SLB,” katanya.

“Memangnya kenapa?” tanya pembeli.

“Ya enggak apa-apa. Di rumah itu kan ada anak SLB,” ujarnya sambil terus menjulurkan kepala, mencoba mengintip apa yang terjadi di rumah tersebut. Ketika ada anak SLB berdiri di depan pintu ruang tamu, Bebek dengan semangat berseru: “Tuh...tuh...lihat, kan anak SLB-nya.”

“Ih, Mas Bebek gosip, ah,” ujar pembeli.

Sementara Mas Dodo beda lagi. Ia rapi sekali saat berdagang. Dandanannya seperti pekerja kantoran. Pakai celana kain, kemeja warna mencolok, sepatu kulit sintetis, lengkap dengan kaus kaki. Kalau berbicara kalem, gerakannya pelan, dan penuh senyum. Tetapi jika bercanda hampir selalu seputar seks. Saya pernah ditertawai pedagang es ketika tak tanggap terhadap candaan Mas Dodo.

Suatu hari Mas Dodo mengatakan keinginannya agar istrinya menjaga pangkalan barunya. Rupanya rencana itu gagal. Istri Mas Dodo menolak usulnya

---

<sup>18</sup> *Bau-bau* artinya saudara jauh. Mas Slamet dan Mas yono masih terbilang sepupu jauh karena nenek mereka saudara kandung.

karena terlalu capek harus berjualan bakso sepulang berdagang jamu. Apalagi istri Mas Dodo berdagang jamu pagi dan sore. “Dia kalau pulang jualan jamu suka malam. Makanya saya seringnya enggak *dipake*,” kata Dodo.

“Iya,” ujar saya. Saya pikir maksudnya Mas Dodo itu sedang bicara soal istrinya yang kecapekan. Tiba-tiba Resti, perempuan penjual es di dekat kami menyahut. “Ih, Teteh<sup>19</sup>...iya-iya aja. Mas Dodo mah ituuuuuu aja,”

“Lho apa?” kata Mas Dodo senyum-senyum. “Saya cuma bilang saya ini kalau malam jarang *dipake*,” kata Mas Dodo.

Saya baru mengerti apa yang dibicarakan Mas Dodo. “*Curcol* nih Mas Dodo,” kata saya.

“Apaan, Teh?” sahut Resti.

“*Curcol*, curhat<sup>20</sup> colongan,” kata saya.

“Loh curhat boleh dong,” kata Mas Dodo.

“Oya Mas Dodo itu, Teh, kalau sama perempuan, lagi sepi-sepi begini, tiba-tiba *nanyain* ‘aktivitas malam’,” ujar pedagang es yang berkulit putih bersih dan berwajah mirip penyanyi Syahrini sambil tertawa. Dodo pun ikut tertawa. Tapi tawa Dodo seperti biasa bukan tawa dengan suara keras, hanya sebuah senyum dengan sedikit suara hehehehe, begitu.

Tapi meskipun mereka tampak akrab, mudah dikenali, bahkan kadang jadi *landmark* kawasan tertentu pada jam tertentu, ternyata tidak banyak pelanggan yang mengetahui nama asli mereka. Para pedagang dikenal dengan nama julukannya. Mas Kasman di kampung Batuhulung dikenal dengan nama Mas Unyil karena badannya yang kurus, kecil, pendek. Beberapa tahun lalu, Mas Kasman pernah pindah tempat jualan ke daerah Ciherang Kidul hingga Ciherang Cutak. Di Ciherang Kidul, ia dipanggil Mas Bolot karena pendengarannya yang kurang baik. Sementara di Ciherang Cutak ia dipanggil Mas Betel.

“Betel artinya apa?” tanya saya tentang julukan Mas Kasman.

“Enggak tahu,” kata Mas Kasman.

“Itu bahasa Sunda, Mas?” tanya saya lagi.

“Enggak tahu. Itu artis katanya,” ujar Kasman.

<sup>19</sup> Bahasa Sunda, Teteh, sering juga disingkat Teh, artinya kakak perempuan.

<sup>20</sup> Curhat akronim dari curahan hati atau mencurahkan isi hati.

“Artis?” gumam saya pada suami saya, Rony, yang menemani saya ke tempat mangkal Mas Kasman. Setelah lama berpikir, akhirnya Rony menyahut. “Oh Beatles kali,” ujar Rony. Kami pun tertawa dan menduga julukan itu diberikan karena potongan rambutnya dengan yang menutup dahi.

Selain Mas Joko dan Mas Kasman, Mas Martono dipanggil Tompel di Batuhulung, Mas Yono dipanggil Bebek di Ciherang, Mas Marijo dipanggil Kempes di Dramaga Haji Abas, Mas Slamet dipanggil Galing, dan masih banyak julukan lain buat pedagang bakso. Mas Joko punya pendapat tentang julukan-julukan itu.

“(Saya) dikasih nama sama pembeli. Kan, kita dagang enggak kasih tahu nama. Mereka juga enggak nanya. Tahu-tahu kita dipanggil pakai nama yang mereka kasih. Saya dipanggil Mas Joko karena dulunya, waktu ke sini saya masih bujangan. Kalau bujangan kan suka dipanggil juga Perjaka. Jaka...jaka...jadi Mas Joko. Kalau di KTP nama saya Sutiyo.”

Wajar saja ketika saya mencari tempat mangkal Mas Joko di sebuah kampung, seorang warga kampung mengaku tak kenal. “Mas Joko mana ya?” katanya. “Pedagang bakso,” kata saya. “Oh Ojolali,” katanya menyebut nama dagang bakso Mas Joko. Bisa jadi beda kampung, beda juga julukan yang diberikan pada seorang pedagang. Pembeli bisa sangat akrab memanggil nama pedagang bakso. Misalnya saja Mas Yono, pelanggannya nyaris tak ada yang menyebutnya Mas Bebek. Tak peduli orang tua atau anak-anak, semua memanggilnya “Bebek” saja.

Tapi apa betul mereka seakrab itu? Kalau ditanya darimana asal pedagang bakso langganannya, pembeli hanya tahu pedagang bakso...ya orang Jawa. Tak peduli Jawa sebelah mana. Julukan tersebut memperlihatkan dua hal yang saling bertolak belakang, memperlihatkan keakraban pedagang dan pembeli, sekaligus mengasingkan pedagang yang sudah menjadi bagian hidup pembeli. Para pedagang yang pendaang itu didatangi, diantri, dijadikan tempat mencurahkan berbagai cerita, tapi juga tak dikenali siapa mereka, dari mana asal mereka. Ia disambut saat orang lapar dan ingin makanan enak serta murah, tapi dibiarkan berteduh sendiri di dekat gerobak baksonya yang kuyup saat hujan deras mengguyur.

### BAB 3

## CITARASA BAKSO

*Human foodways are complex result of the interaction of human nutritional needs, ecology, human logic or lack of it, and historical accident* (Anderson, 2005: 2).

Citarasa bakso Solo yang diproduksi oleh para pedagang bakso dari Weru (Sukoharjo) di Dramaga diliputi oleh berbagai kisah sejarah, peristiwa ekologi, pertimbangan ekonomi, penggunaan teknologi baru, kehidupan biologi, dan kebutuhan gizi. Begitu banyak yang mempengaruhinya menyebabkan citarasa makanan jajanan tersebut berubah citarasanya dari waktu ke waktu.

### 3.1 Mesin Giling, Bedol Desa

Bakso cincang tinggal kenangan. Keberadaannya digantikan bakso giling. Meskipun bakso giling rasanya tidak lebih sedap dari bakso cincang tapi mampu membedol sebuah desa.

“Itu tetangga saya. Rumahnya persis di depan rumah saya di kampung,” kata Mas Joko menunjuk Mas Sumadi yang melintas di depan pangkalan baksonya. “Oh ya? Dia kan kakaknya Mas Suteno,” kata saya. Lalu kami mulai merunut pedagang lainnya. Suteno itu nikah sama Mbak Yatin, sepupunya Mas Sugiyo. Lha...Mas Sugiyo punya ipar namanya Mas Mariman. Mas Mariman itu punya Pak Le namanya Mas Sriyanto. Mas Sriyanto yang kontrakannya berdempetan dengan Mas Sularno itu bertetangga dengan Mas Kasman. Mas Sularno itu keponakan Mas Joko. Sementara Mas Kasman adiknya Mas Joko. Mas Sularno, Mas Kasman, dan Mas Joko itu merantau mengikuti jejak kakak mereka Mas Tukiyo. Mas Tukiyo bertetangga dengan Mas Radjiman, itu loh kakak iparnya Mas Dodo. Mas Dodo yang kakak iparnya Mas Panut dan Mas Martono itu, rumahnya hanya sekitar 300 meter dari rumah Mas Yono, *bau-bau* atau sepupu jauh Mas Slamet. Nenek Mas Slamet dan Mas Yono itu masih kakak beradik.

Lelaki yang dipanggil dengan sapaan “Mas” itu adalah para pedagang bakso. Kalau sudah mulai merunut kekerabatan para pedagang bakso, yang saya bayangkan adalah sebuah jaring laba-laba. Semua pedagang tersebut berasal dari Karangmojo. Desa Karangmojo, Kecamatan Weru, Kabupaten Sukoharjo adalah satu desa yang terbedol akibat mesin giling bakso.

Di tahun 1980-an, lelaki-lelaki gagah dan muda dari beberapa dukuh di desa tersebut meninggalkan kampung halaman. Perempuan remaja yang segar dan bersemangat ikut pergi. Kampung kian sepi. Hanya orang-orang tua berusia senja dan anak-anak yang tinggal di sana. Lelaki muda dan remaja-remaja perempuan pergi ke kota. Yang lelaki menjadi pedagang bakso, yang perempuan menjadi penjual jamu. Di kota banyak di antara mereka mereka bertemu, lalu berjudoh.

Kota yang mereka tuju ada yang jaraknya dekat seperti Wonogiri, tapi banyak juga yang langsung datang ke ibukota Jakarta. Mereka membuat kantung-kantung pendatang dari Weru di Cempaka Putih, lalu karena makin banyak yang datang kantung-kantung migran baru muncul di Bogor, sebuah kota di pinggir Jakarta. Banyak pekerja di Jakarta tinggal di Bogor. Apalagi ketika sabuk industri sepanjang Jakarta – Bandung dibangun di tahun 1960-an, Bogor menjadi kota transit menuju dua daerah tersebut. Bogor berkontribusi dalam mempercepat laju perekonomian Indonesia. Di kota tersebut lelaki dan perempuan dari Weru hidup berdesak-desakan di sebuah kawasan padat penduduk. Mereka tinggal di kamar-kamar kontrakan yang sempit. Di Bogor mereka tinggal di wilayah Desa/Kelurahan antara lain di Cimanggis, Gunung Batu, Margajaya, Balumbang Jaya, Dramaga, Ciherang, Babakan, Ciampea, dan Cibanteng

Kedatangan mereka salah satunya dipicu oleh terbukanya peluang usaha yang tidak membutuhkan persyaratan khusus; usaha bakso. Usaha bakso ini menggiurkan bagi mereka. Banyak tetangganya yang tidak berijazah, bahkan buta huruf, bisa jadi orang berhasil; berhasil membeli rumah, berbagai furniture, sawah, sapi, radio, televisi, baju bagus, dan lainnya. Di tahun 1970-an. setengah tahun menanam pohon buah di kampung hanya menghasilkan Rp 10.000. Sementara kalau orang berdagang bakso, dalam waktu dua bulan bisa mengantungi uang lebih dari 50.000. Sebuah kemewahan bagi keluarga petani di lahan tadah hujan seperti di Desa Karangmojo, Weru, Sukoharjo.

Sebelum tahun 1980, usaha bakso tidaklah mudah. Bakso yang dikenal waktu itu adalah bakso cincang. Tidak semua orang bisa terjun dalam usaha ini. Untuk mencincang daging diperlukan tenaga kerja sekurang-kurangnya dua orang sehingga orang tak dapat sekedar mempekerjakan dirinya, tetapi juga mempekerjakan orang lain. Selain itu, perlu waktu satu jam untuk mencincang satu kilogram daging. Kalau usaha semakin maju, maka daging yang dicincang makin banyak. Makin banyak juga tenaga kerja yang dibutuhkan. Syarat yang sulit dipenuhi oleh para pemuda dengan modal sedikit dari hasil tani mereka di desa.

Tahun 1970-an muncul mesin penggiling daging dan mesin pengaduk adonan bakso. Kedua mesin ini menjadi satu paket dalam usaha yang disebut penggilingan bakso. Di tahun 1970-an pemilik penggilingan bakso masih sangat sedikit. Di Bogor sendiri, penggilingan bakso baru masuk sekitar tahun 1974. Jumlah usaha penggilingan bakso makin banyak di tahun 1980. Usaha tersebut biasanya ada di pasar-pasar besar, di sekitar los penjualan daging sapi karena kebanyakan bakso di Indonesia berbahan dasar daging sapi, termasuk bakso Solo. Penggilingan ini mempermudah proses produksi bakso.

Untuk membuat bakso giling, orang hanya perlu membeli bahan membuat bakso (*meatball*) antara lain daging, sagu, bongkahan es batu, serta bumbu-bumbu seperti bawang putih, merica, garam, penyedap rasa, soda pengembang adonan. Tahap kerjanya, daging digiling di mesin giling, lalu daging yang telah halus tergiling dicampurkan dengan sagu, bongkahan batu es sebanyak 3 - 4 genggam tangan orang dewasa, serta bumbu-bumbu. Semua bahan tadi dimasukkan dalam wadah yang disebut *kerenceng* semacam penggorengan berputar yang menjadi bagian dari mesin. Dalam lima menit semua bahan tercampur menjadi adonan bakso. Ongkos penggilingan pun terbilang sangat murah.

Produksi bakso menjadi semakin mudah. Orang hanya perlu mempekerjakan dirinya sendiri dengan berbekal sedikit modal dari kampung. Biasanya mereka datang ke kota dimana sudah ada kerabat mereka tinggal di sana. Orang dari desa yang ingin menjalankan usaha bakso tapi tak punya modal, bisa bekerja dulu di pedagang bakso lain yang cukup berhasil. Kehadiran penggilingan

bakso membuat pedagang-pedagang dari era bakso cincang mampu mengembangkan usahanya sehingga membutuhkan tenaga kerja. Sambil bekerja untuk mengumpulkan modal usaha, orang bisa belajar membuat dan berdagang bakso. Kemudahan itu membuat banyak sekali orang Weru datang untuk menjadi pedagang bakso.



Gb 3.1.1 Mesin penggiling daging dan mesin pengaduk adonan bakso.

Selain lebih mudah, penggilingan bakso juga membuat produksi bakso menjadi lebih efisien dan ekonomis sehingga pembuatan bakso cincang ditinggalkan. Sayangnya dari segi citarasa, bakso giling tidak lebih sedap dari bakso cincang. “Rasa bakso cincang beda banget dengan bakso giling. Bakso cincang itu rasa manis-gurih dagingnya terasa sekali,” kata Mas Panut, pedagang bakso yang di masa kecil sering mencicipi bakso buatan pamannya, pedagang bakso cincang. Meski rasanya lebih enak, Panut tidak mau memproduksi bakso cincang. “Capek, Teh. Kan dagingnya digepuk-gepuk pakai alat dari besi yang berat sampai hancur. Lama lagi bikinnya. Jam berapa saya jualannya kalau begitu.”

Bakso cincang dibuat dengan cara mencincang daging sampai halus dan lengket seperti lem. Daging yang dicincang seperti itu mengandung jus yang manis dan gurih sehingga ketika dicampur dengan bahan-bahan lain rasa manis dan gurihnya tetap terasa. Sementara itu, bakso giling daging digiling dengan mesin berkecepatan tinggi. Saat bergerak dalam kecepatan tinggi, elemen-elemen besi pada mesin penggiling daging menjadi panas sehingga menguapkan jus daging dan mengubah aromanya. Daging giling dicampur dengan sagu dan bumbu-bumbu menggunakan mesin yang juga berkecepatan tinggi. Akibatnya adonan bakso menjadi *sepa* atau nyaris hambar. Saat ini, menggiling 5 kilogram adonan bakso hanya butuh waktu lima menit dan ongkosnya hanya Rp 2.000 / kilogram adonan.

Keuntungan lainnya, pemberian batu es dalam proses pencampuran adonan menyebabkan adonan mengembang. Pengembangan adonan bisa membuat jumlah butiran bakso yang dihasilkan lebih banyak. Sehingga pedagang lebih untung. Semakin banyak batu es digunakan, semakin mengembang adonannya, tetapi semakin *sepa* atau hambar rasanya.

Montanari (2006) mengatakan bahwa manusia bisa membuat teknologi tanpa mengubah citarasa yang original Tetapi tidak semua teknologi yang dibuat manusia menghasilkan hal demikian. Teknologi mesin giling bakso menjadi contoh. Teknologi tersebut bisa mempersingkat waktu, menghemat tenaga, dan menyederhanakan proses, tetapi mengubah citarasa original yang tadinya manis gurih menjadi *sepa*. Teknologi bisa memberi efisiensi tetapi teknologi juga bisa

mengubah citarasa. Marvin Harris dalam Montanari (2006) mengatakan dalam memilih, orang mengkalkulasikan untung rugi, termasuk memilih makanannya.

*...food choices made by the peoples and by individuals are always determined according to more or less conscious calculation of the resulting advantages and disadvantages. Ultimately, the differing food regimens...would be the most practical and economical possible, historically, under certain conditions, since in every society the preferred foods would always be those “that tip the scales toward practical benefits compared to the scale of costs” (Montanari, 2006: 71).*

Pilihannya tak selalu memberi keuntungan yang diharapkan. Tetapi karena manusia adalah kreator, ia berkreasi untuk mengatasi masalahnya dengan berbagai cara. Manusia tidak menyerah untuk memodifikasi alam agar kebutuhannya terpenuhi.

*“A thing not of nature”. That is how food had been defined by Hipocrates, who included it among the factors of life that belong not to the “natural” order but the “artificial” order of things. Or rather to the culture that man himself constructs dan manages....Food becomes culture when it is prepared because, once the basic products of his diet have been acquired, man transforms them by means of fire and a carefully wrought technology that is expressed in the practice of the kitchen (Montanari, 2006: x).*

Karena penggilingan membuat adonan makin *sepa* atau hambar sehingga kehilangan rasa manis dan gurih daging, maka komposisi sagu dan daging pun berubah. Untuk mendapatkan bakso yang masih memiliki rasa gurih daging, komposisi daging harus jauh lebih banyak dari sagu. “Kalau dulu (bakso cincang), aturannya *maro-marro*. Jadi 1 kilogram daging, 1 kilogram sagu. Sekarang kalau ingin bakso enak, dagingnya 1 kilogram, sagunya 2 ons,” kata Mas Sukadi yang telah berjualan bakso lebih dari 30 tahun .

Tetapi dengan cara demikian, pedagang bermodal kecil tidak mungkin bisa berdagang sebab harga daging itu mahal, apalagi ketika terjadi krisis moneter di tahun 1997, harga daging melonjak jauh. Pedagang pun berkreasi untuk membuat bakso dengan rasa gurih daging tapi modalnya kecil. Caranya bermacam-macam. Ada yang mencampurkan daging dengan urat yang harganya murah

sehingga memunculkan kreasi baru bakso urat. Harga satu kilogram urat adalah setengah dari harga satu kilogram daging sapi. Ada juga yang mencampurkan bakso dengan jando, gaji yang tidak lengket. Satu kilogram jando harganya hanya seperempat harga satu kilogram daging.

Penemuan yang dibuat oleh pedagang bakso lahir karena ketidakpunyaan mereka akan modal usaha yang besar. Keterbatasan melahirkan kenikmatan. Montanari (2006: 17) mengatakan daya tarik dari sejarah masak-memasak manusia pada dasarnya adalah bagaimana manusia dengan upaya dan imajinasinya mentransformasikan rasa lapar dan kemiskinan gizi menjadi kesempatan untuk mendapat kenikmatan.

Begitu banyak kreasi yang dimunculkan pedagang sejak adanya mesin giling antara lain penggunaan komposisi, takaran, dan material atau bahan bakso yang berbeda menghasilkan bakso yang sepertinya sama dengan bakso di masa lalu, tetapi sesungguhnya ia adalah produk baru. "Kalau bakso yang dulu itu namanya bakso cincang. Yang sekarang-sekarang ini namanya bakso giling. Ya...sama-sama bakso tapi beda rasanya," kata Mas Tukiyo.

### **3.2 Keliling Sedikit Daging**

Seorang yang saya kenal lagi senang olah raga. Biar langsing katanya. Ia berlari-lari kecil mengelilingi ruangan untuk pemanasan, lalu berhenti untuk senam. Sambil menyuruh saya memperhatikan gerakan senam untuk mengecilkan kaki dia bilang: "Orang langsing itu cantik."

"Orang gemuk itu gurih," balas saya.

"Loh kok," ujarnya sambil ketawa.

"Bakso aja kalau banyak dagingnya gurih. Enak," kata saya meniru kata-kata pedagang bakso. Saya tidak ingin menyamakan diri saya yang gemuk ini dengan bakso, Tapi apa yang kami bicarakan mengingatkan percakapan-percakapan saya dengan pedagang bakso. Bakso banyak daging dan bakso sedikit daging akhirnya melahirkan kategori yang berbeda dalam dunia perbaksoan. Bakso banyak daging sering disebut bakso daging dan bakso sedikit daging disebut bakso sagu.

Pedagang yang menjual bakso di pangkalan atau di kios bakso biasanya menjual bakso yang dibuat dari adonan bakso dengan komposisi daging lebih banyak dari sagu. Sebaliknya bakso yang dijual pedagang keliling dibuat dari adonan yang komposisi sagunya lebih banyak dari daging. Bakso yang lebih banyak daging ketika dibelah biasanya lebih berserat dan teksturnya agak kasar. Sementara bakso dengan banyak sagu biasanya permukaannya licin, teksturnya lembut dan halus.



Gb. 3.2.1 Bakso daging (atas) dan bakso sagu (bawah).

Harga perporisi bakso Solo yang bakso (*meatball*)-nya mengandung lebih banyak daging dari pada sagu lebih mahal dari bakso yang mengandung lebih banyak sagu. Itu sebabnya bakso yang dijual di pangkalan<sup>21</sup> atau kios bakso lebih

<sup>21</sup> Bagi pedagang bakso dari Weru, pangkalan tidak sama dengan tempat mangkal. Pangkalan ditujukan pada tempat berjualan pedagang bakso yang memiliki kios dan tempat mangkal ditujukan bagi pedagang bakso yang berjualan keliling kampung. Pedagang bakso dari Weru menyebut kios bakso dengan pangkalan. Pangkalan bakso adalah bangunan permanen yang dilengkapi gerobak tanpa roda dan meja kursi untuk makan. Sementara pedagang bakso keliling biasanya menggunakan gerobak yang beroda. Kebanyakan pedagang mendorong gerobak

mahal dari pada bakso di pedagang keliling. Di Dramaga, pedagang bakso Weru biasanya menjual satu porsi bakso Rp 5.000 sedangkan seporsi bakso di pedagang keliling hanya Rp 3.000.

Pelanggan bakso pangkalan biasanya orang yang dinilai memiliki uang lebih banyak dari pelanggan bakso keliling. Memang sesekali ada juga pelanggan bakso keliling membeli bakso di pangkalan. Tetapi mereka bukan pelanggan bakso pangkalan.

Pada pertengahan Maret 2011, Mas Dodo yang awalnya menjadi pedagang keliling yang laris di daerah Dramaga Ciherang, ditawarkan pedagang es untuk membuka pangkalan bersama-sama. Mereka berbagi ruang kios untuk menjual bakso dan menjual es. Mas Dodo yang sudah lama ingin menjual bakso di pangkalan sepakat, ia meninggalkan usaha bakso keliling dan mulai menjual bakso di kios barunya. Di awal ia berdagang, banyak pelanggan kecewa. Di pangkalan, ia menjual bakso dengan daging yang lebih banyak dari sagu. Satu porsi bakso seharga Rp 5.000 berisi satu buah bakso besar berisi urat atau daging giling dan 5 butir bakso kecil dilengkapi mie dan/atau, bihun, dan/atau sayuran. Jika pembeli hanya membeli bakso dan/atau sayuran, jumlah bakso kecil ditambah dua buah. Padahal saat ia menjual bakso keliling yang komposisi sagu lebih banyak dari daging, ia menjual Rp 3.000/porsi bakso berisi 2 buah bakso besar berisi jando atau urat dan 10 butir bakso kecil lengkap dengan mie dan/atau bihun, dan/atau sayuran. Jika hanya menggunakan bakso dan sayuran, bakso kecilnya bisa 12 atau bahkan 15 butir.

Saya sempat bertanya pada Mas Dodo mengapa ia meninggalkan usaha bakso kelilingnya dan berganti ke bakso pangkalan. “(Saya) Bikin bakso yang enggak enak itu, udah bosen, Teh. Masa udah lama begini enggak ada perubahan?” kata Dodo tentang pilihannya meninggalkan usaha bakso keliling yang murah dengan komposisi sagu lebih banyak dari daging. “Kebanyakan sagunya, *nempel*, kan itu (adonannya di tangan). Kalau ini (bakso pangkalan yang adonannya mengandung lebih banyak daging), kan enggak banyak *nempel*.

---

baksonya dari rumah ke tempat berjualan di suatu. Di daerah itu mereka mangkal atau berdiam diri menunggu pembeli datang. Tempat tersebut dinamakan tempat mangkal. Satu pedagang bakso memiliki 1 – 4 tempat mangkal tergantung berapa kampung yang dia datangi. Tempat mangkalnya sendiri bisa terdiri dari gerobak saja bisa juga dilengkapi tenda dan kursi kayu atau plastic untuk pembeli makan di tempat.

Enggak sampai kotor. Itu juga kadang-kadang kalau jadinya banyakan yang didorong<sup>22</sup>, bisa lebih dari satu ember. Kalau bakso pangkalan hanya seember,” papar Dodo. “Belum lagi Teh, bakso yang banyak sagunya itu lama *ngambang*-nya jadi kita itu harus rajin-rajin *ngaduk* kuah....pegal itu. Kalau banyak dagingnya, kena air panas dikit saja sudah *ngambang*, tanda sudah matang” lanjut Mas Dodo.

Edi, asisten Dodo mengatakan karena bakso pedagang keliling itu dagingnya sedikit, di kalangan pedagang bakso, bakso tersebut sering diledek sebagai bakso kecimpring<sup>23</sup>. Menurut Edi, pada awal berdagang bakso pangkalan, pelanggan lama masih sering datang membeli bakso Rp 3.000, bahkan Rp 1.000. Tapi lama-lama pelanggan itu tak datang lagi, pelanggan Dodo justru berganti. Biasanya adalah orang-orang bermotor. “Lebih banyak orang baru yang datang,” kata Mas Dodo suatu hari. “Kalau yang beli Rp 3.000 sekarang udah jarang,” katanya.

Sementara itu pada usaha bakso keliling, meski pedagang bakso keliling sudah menentukan harga seporsi bakso Rp 3.000, tetap saja banyak pembeli membeli Rp 2.000 bahkan Rp 1.000. Mas Slamet memiliki pelanggan, sepasang suami yang sudah jompo, yang selalu membeli semangkuk bakso Rp 1.000. Tapi pembeli yang memesan bakso di bawah harga yang sudah ditetapkan tak selalu dalam kondisi memelaskan, bisa saja berdandan keren. Salah satu contohnya adalah seorang remaja perempuan, pelanggan bakso Mas Slamet. Baju yang dikenakannya tampak baru dan modelnya tidak ketinggalan zaman, kupingnya dijejali *earphone* sepertinya ia sedang mendengarkan musik dari *handphone* yang disimpan disaku celana jins. Rambutnya panjang seperti para pemain sinetron saat. Gaya berjalannya pun santai dengan dua tangan dimasukkan ke kantung celana jinsnya. “Yang keren, kan dandanannya, tapi kantongnya enggak keren,” kata Mas Slamet tentang remaja perempuan tersebut yang merajuk saat membeli semangkuk bakso Rp 2.000.

Bakso keliling Mas Slamet ini sangat laris. Ia berangkat pukul 08.30 tapi jam 13.00 atau 14.00 dagangannya sudah habis. Bakso Mas Slamet juga dinilai

<sup>22</sup> Didorong maksudnya bakso yang dijual dengan cara berkeliling menggunakan gerobak dorong.

<sup>23</sup> Kecimpring adalah kerupuk singkong. Singkong sering diidentikan sebagai makanan orang miskin sehingga ada istilah singkong dan keju untuk memperlihatkan perbedaan status ekonomi.

enak oleh pelanggannya. Menurut Mas Slamet bakso yang banyak dagingnya itu memang bakso yang enak. Tapi bakso enak juga bisa dibuat dengan formula yang lain, tak selalu harus mengandung banyak daging. Formula bakso yang dibuat Slamet disesuaikan dengan kondisi pelanggannya yang kebanyakan berpenghasilan kecil. Baginya membuat formula bakso enak demikian tak sulit karena di masa kecilnya ia juga berasal dari keluarga dengan orangtua petani yang sering tak memiliki uang. “Bakso enak itu yang penting murah, banyak, dan kenyang. Soal rasa nanti *ngikutin*. Kalau sudah kenyang, banyak baksonya, dan murah. Ya... pasti enak,” katanya.

*Food takes shape as a decisive element of human identity and as one of the most effective means of expressing and communicating that identity* (Montanari, 2006: xii).

Orang memilih makanan dengan mempertimbangkan banyak dimensi seperti nutrisi, ekonomi, psikologi, beserta nilai-nilai yang mereka miliki. Seperti bahasa, makanan juga memiliki kemampuan mengkomunikasikan dan mengekspresikan penyantapnya. Pedagang membuat bakso pun dengan mempertimbangkan dimensi-dimensi tersebut. Formula-formula bakso menjadi beragam. Citarasa yang diciptakan pun menjadi beraneka.

*Food as an exquisitely cultural reality, not only with respect to nutritive sustenance itself but to the ways in which it is consumed, and to everything around it and pertaining to it. Nourishment and circumstance both take on a signifying value, usually enmeshed one with another* (Montanari, 2006: 93).

Pedagang meracik bahan-bahan bakso sedemikian rupa agar baksonya bisa laris. Antara satu pedagang dengan pedagang lainnya memiliki patokan berbeda mengenai citarasa yang bisa laris dijual sebab kebutuhan pembeli satu pedagang dengan pedagang lainnya berbeda. Kebutuhan pembeli bukan hanya sekedar mendapat bakso enak yang murah, mengenyangkan, atau betul-betul enak karena banyak dagingnya tetapi juga kebutuhan psikologisnya. Montanari mengungkapkan bahwa kesukaan dan kebutuhan adalah dua hal yang digunakan untuk menyingkap kebutuhan psikologis (Montanari, 2006: 66). “Waktu kecil, saya jarang pegang uang. Jadi kalau bisa jajan kayak teman-teman, rasanya sudah

senang. Kalau sudah senang makanan apa saja bisa jadi enak,” kata Mas Slamet yang menilai pembelinya di Ciherang memiliki kesamaan nasib dengannya karena banyak yang berasal dari keluarga berpenghasilan minim.

Gerobak dorong dan sebuah kios meski itu kotor, tetapi menjadi penanda tentang keanekaragaman. Menjadi pelanggan bakso keliling atau bakso pangkalan menjadi pembeda tentang siapa penyantap bakso tersebut. Jika Montanari menggunakan media meja makan untuk menyatakan tentang siapa dan bagaimana hubungan yang terjadi antara orang-orang di meja makan, maka dalam perbaksoran, gerobak dorong dan kios bakso menjadi “meja” tersebut.

*On all social levels sharing a table is the first sign of membership in a group. That might be the family but also a broader community –each brotherhood, guild, or association reasserts its own collective identity at the table....If the table is the metaphor for life, it is represent in a direct and exacting way both membership in a group and relationships defined within the group (Montanari, 2006: 94).*

Pedagang keliling biasanya berhenti di suatu tempat. Ada yang hanya membawa gerobak bakso sehingga pembeli yang ingin makan di tempat makan di tempat mana saja di dekatnya. Di atas batu, di pinggir rumah orang sambil berdiri atau berjongkok, dan lainnya. Ada juga yang menyediakan kursi plastik atau kursi kayu panjang tanpa meja. Orang makan berdert-deret di sana. Sementara di pangkalan, pedagang menyediakan meja dan kursi, bahkan menata meja dan kursi tersebut agar pembeli bisa nyaman makan di kiosnya, sekaligus desain furniturnya juga biasanya disesuaikan agar meja makan dan kursi tersebut cukup di kios yang sempit sehingga bisa menampung banyak pembeli.

Furnitur dan desain tempat makan tersebut membedakan aturan makan di kedua tempat tersebut. Di pangkalan bakso, orang bisa dengan mudah menuangkan saus, kecap, cuka, atau sambal, bahkan menambahkan kerupuk yang tersedia di atas meja.



Gb.3.2.2 Menikmati bakso pinggir jalan (atas) dan pangkalan (bawah)

Pembeli tidak bisa seleluasa itu untuk menuangkan bumbu yang diinginkan jika ia membeli bakso pada pedagang bakso keliling. Saus, kecap, sambal, dan cuka disimpan di gerobak dorong. Kalau ia membeli saat sepi pembeli, ia bisa dengan leluasa beranjak dari tempat ia makan lalu menuangkan bumbu yang ia inginkan. Tapi ketika pedagang di antri pembeli, bahkan tak jarang gerobak bakso tertutup orang yang mengantri, maka pembeli harus bersabar meminta izin pada pedagang atau menghela antrian untuk mendapatkan bumbu yang diinginkan agar rasa bakso sesuai dengan citarasa yang diinginkannya. Jika tak mau repot begitu, saat pesannya sedang dibuat pembeli harus cerewet. “Jangan pakai kecap. Stop...stop Mas, sausnya kebanyakan. Sambal 2 sendok saja. Cukanya yang banyak.” Kadang meski sudah cerewet, tetap saja ada bumbu yang masih kurang atau kelebihan sehingga rasa bakso yang hadir tak sesuai dengan keinginan.

*In variety of ways and meaning, these are all instruments intended to define or distinguish who is in from who is out, separating the participants from the ostracized. It is for the reason that manuals of “good manners” addressed....Food etiquette had become a sign of social barriers and of the impossibility of breaking them down (Montanari, 2006: 97).*

Dalam usaha bakso, kecerewetan pembeli tidak sampai membuat pedagang tak mau melayani mereka lagi. Mereka tetap diterima sebagai pembeli. Untuk bisa melayani dan memberi citarasa yang diinginkan, pedagang biasanya menghapal selera pembelinya. Sebaliknya, tidak tercapainya citarasa yang diinginkan pada saat-saat tertentu tidak menyebabkan pelanggan meninggalkan pedagang bakso. Pada bakso, citarasa menjadi hal yang bisa dinegosiasikan. Pedagang meracik bakso, kuah, dan bahan lain, sementara pembeli juga boleh menentukan citarasa bakso yang diinginkannya melalui bumbu pelengkap atau digunakan atau dieliminasi komponen-komponen lain seperti mie, sayuran, bihun, saus sambal, kecap, cuka, sambal, bahkan pembeli bisa menentukan banyak sedikitnya kuah.

*...the meaningful character of the meal is never separated from the concrete (economic and nutritional) value of the foods consumed. Therefore, it now becomes indispensable for us to establish and define a grammar of food and to decode its rules (Montanari, 2006: 98).*

### **3.3 Enak di Mata, Mengundang Selera**

“Kaki dan tangannya Praba itu hitam ya. Untung wajahnya putih,” kata seorang adik mengomentari anak saya.

“Oh ya?” Saya langsung memperhatikan Praba yang usianya baru 1,5 tahun. Terus terang selama ini saya kurang memperhatikan apakah kulitnya hitam atau putih. Bagi saya yang penting kulitnya bersih, tidak gatal atau perih sehingga ia nyaman melakukan aktivitasnya.

“Tapi enggak apa-apa, kok. Untung kulit wajahnya putih jadi dia tetap cantik dan menggemaskan,” ujarnya. “Orang, kan jarang lihat orang tangan sama kaki dulu. Pasti lihat wajahnya dulu,” tuturnya lagi sambil mengatakan ia sudah

habis beberapa juta untuk memutihkan wajahnya pada seorang dokter ahli kecantikan. Kadang saya ngeri melihat kulit ari wajahnya yang terkelupas demi mendapatkan wajah berkulit cerah yang ia bilang putih itu. Kakak saya yang bekerja sebagai guru di sebuah desa yang ia sering sebut “di ujung dunia” mengomentari sepak terjang adik saya yang bersusah payah membuat wajah cantiknya menjadi putih dengan cerita perempuan di kampung tempatnya mengajar.

“Orang aneh-aneh. TeteH juga pernah heran, di kampung ibu-ibu wajahnya kayak artis. Kinclong-kinclong, muluuuuus...putih. Tapi putihnya jadi kayak pocong begitu. TeteH tanya pakai apa? Katanya pakai salep koreng yang harganya cuma Rp 2.000,” kata kakak saya sambil tertawa.

Ternyata urusan kulit putih itu tidak hanya melanda perempuan-perempuan pesolek, tapi juga pada para pedagang bakso. Bukan maksudnya pedagang bakso juga pakai pemutih untuk memutihkan wajahnya. Tapi pedagang bakso pakai serbuk pemutih untuk memutihkan baksonya. Tujuannya, agar baksonya menarik hati, mengundang selera.

Pedagang bakso menambahkan pemutih agar adonan yang aslinya agak kehitaman menjadi lebih putih. Putih yang dimaksud bukan betul-betul putih seperti kapas. Tetapi sebetulnya hanya mengubah gradasi warna yang tadinya agak coklat kehitaman menjadi lebih cerah. Bakso yang cerah berwarna krem keabu-abuan.

Pemutih yang digunakan sebanyak 1/2 sendok untuk adonan sebanyak lima kilogram. Penggunaan pemutih memperlihatkan bahwa manusia selalu mengubah alam sesuai dengan imajinasinya. Saya bertanya pada Mas Dodo, “Kenapa bakso harus berwarna putih?

"Orang putih kan cantik, Teh, daripada hitam."

"Ah siapa bilang?"

"Ya...ada yang kecuali. Tapi biasanya kan gitu. Artis yang laris aja kulitnya putih-putih," kata Mas Dodo.

"Jadi bakso putih itu cantik ya, Mas?" ujar saya sambil ketawa.

"Bagus gitu, Teh. Kan enak dilihatnya. Kalau agak cerah warnanya kelihatan bersih dan pembeli suka. Orang mau beli, mau makan. Jualan juga

laris," ucap Mas Dodo. Untuk mendapatkan warna putih, Mas Dodo membubuhkan serbuk pemutih sebanyak  $\frac{1}{4}$  sendok teh pada adonan bakso agar warna bakso menjadi cerah.

*The chemical modifications induced by cooking, and the combination of ingredients, work together to bring to the mouth a food, that, if not completely "artificial", is surely "created" (Montanari, 2006: 29).*

Dari kalimat-kalimatnya, Mas Dodo sedang menguraikan asosiasi. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, asosiasi adalah tautan di ingatan pada orang atau barang lain. Bisa juga berarti pembentukan hubungan atau pertalian antara gagasan, ingatan, atau kegiatan pancaindera. Pikiran manusia membuat sejumlah asosiasi. Menurut Johansson, pengaruh asosiasi itu halus, tapi sangat kuat. Pikiran manusia mengurai rantai asosiasi. Rantai asosiasi cenderung berkelompok di sekitar ranah-ranah yang berkaitan dengan pengalaman kita. Pikiran kita mengikuti jalan yang paling sederhana; asosiasi lampau. Rantai asosiasi memang efisien, memungkinkan kita bergerak dengan cepat dari analisa ke tindakan. Tetapi, rantai asosiasi juga mengekang kita untuk berpikir luas. Kita tidak mempertanyakan asumsi yang sudah ada, kita melompat ke kesimpulan secara lebih cepat dan menciptakan penghalang bagi cara-cara berpikir yang lain tentang situasi tertentu. Penghalang asosiasi ini mengekang kreativitas. Peneliti kreativitas bernama J.P. Guilford mengatakan pikiran kreatif cenderung membuat asosiasi yang tidak biasa karena ia terlibat dalam apa yang disebut pemikiran divergen. Seseorang dengan penghalang asosiasi yang rendah cenderung berpikir lebih luas ketika merespon sebuah kata, karenanya mampu memunculkan ide-ide yang tidak lazim. Rantai asosiasi orang tersebut mengambil jalan yang tidak teratur di luar sebuah bidang khusus. Orang yang memiliki rantai asosiasi yang tinggi akan cenderung menghasilkan respon yang biasa dan tidak mampu melihat bagaimana dua kata itu terhubung kecuali secara khusus diminta mencari hubungannya (Johansson, 2007: 62 - 65).

Pedagang memberi pemutih pada adonan bakso agar warnanya menjadi lebih cerah karena mereka melakukan asosiasi; menghubungkan beberapa konsep dari bidang berbeda-beda yaitu artis (bidang pekerjaan), putih (bidang warna), cantik (bidang kecantikan), laris (bidang pemasaran), dan bakso (makanan).

Asosiasi ini melayani imajinasi mereka tentang citra bakso yang memikat lalu mengundang selera makan. Citra adalah gambaran yang dimiliki orang banyak mengenai pribadi, perusahaan, organisasi, dan produk.

Bakso merupakan makanan yang didagangkan. Pada kegiatan mendagangkan makanan, tidak semua pedagang memberikan sampel bagi pembelinya untuk mencicipi citarasa makanan untuk memutuskan apakah akan membelinya atau tidak. Pedagang bakso mengandalkan kreasinya dalam menampilkan bakso yang memikat dan mengundang selera itu melalui pembentukan bentuk, warna, sifat-sifat kasat mata lainnya. Hal-hal tersebut dianggap dapat mempengaruhi citarasa.

Suatu hari saya iseng membuat bakso sendiri. Setelah membeli daging sapi saya pergi ke toko bahan bakso Mbak Sumini. Mbak Sumini memberi beberapa bumbu seperti merica, bawang putih, garam, penyedap rasa, dan sekitar 2 ons sagu. Biasanya pada pedagang bakso, pegawai toko ini membubuhkan beberapa serbuk putih terdiri dari pemutih, serbuk anti basi, serbuk pengental, dan serbuk pengembang. Tapi pada bakal adonan bakso saya Mbak Sumini tidak memberinya. Saya lalu bertanya, “Kok, punya saya enggak pakai yang putih-putih ini?”

“Ah, buat apa? Buat makan sendiri, kan?” kata Mbak Sumini.

“Iya. Tapi ini pemutih, kan Mbak? Nanti kalau enggak dipakai katanya jadi hitam,” ujar saya lagi.

“Ah enggak usah. Itu kan pedagang bakso. Kalau buat makan sendiri kan warna *mah* enggak penting, yang penting rasanya enak. Kalau buat jualan lain lagi. Biar orang mau beli,” katanya.

Tampilan luar sebuah makanan memang bisa mengundang citarasa, apakah makanan tersebut dinilai enak atau tidak enak. Penelitian dari segi biologi tentang bagaimana gambar makanan mempengaruhi citarasa dilakukan oleh W. Kyle Simmons, Alex Martin, dan Lawrence W. Barsalou yang menyatakan bahwa otak memiliki area khusus berupa sirkuit untuk mendistribusikan informasi. Sirkuit berada pada area *gustatory processing* yang terdiri dari operculum atau insula kanan dan orbitofrontal cortex kiri. Semua bagian pada sirkuit menjadi aktif tidak hanya saat mengecap makanan yang sesungguhnya, tetapi juga ketika

seseorang melihat gambar makanan. Gambar makanan juga mengaktifkan *visual cortex* yang merepresentasikan bentuk objek. Area-area tersebut secara bersamaan berkontribusi merepresentasikan pengetahuan seseorang tentang makanan. Dengan melihat gambar makanan, area *gustatory processing* memproduksi konsep berupa dugaan tentang citarasa (Simmons, Martin, & Barsalou, 2005: 1602 – 1607).

Selain harus putih, bakso selalu diasosiasikan dengan bulat. Maka, jika bakso tidak bulat, kualitasnya sebagai bakso belum disebut baik. Bakso yang baik tidak selalu memiliki rasa yang enak, tetapi menampilkan makanan dengan citra yang enak merupakan bagian dari upaya manusia mengubah sesuatu yang alami agar tujuan-tujuannya tercapai.

*Food is culture when it is produced, even “performed”, because man doesn’t use only what is found in nature but seeks also to create his own food, a food specific unto himself... (Montanari, 2006: x)*

Rahasia terbesar agar bakso bisa bulat adalah dengan memasukkan garam pada adonan. Suatu hari Mas Slamet lupa memasukkan beberapa bongkah garam pada bahan bakso yang akan digiling dan dicampur menjadi adonan. Adonan yang ia bawa pulang tak bisa dibentuk bulatan. Selalu hancur setelah dimasukkan ke air hangat. Ia mencoba mengingat-ingat apakah ada prosedur pembuatan adonan bakso yang lupa ia lakukan. Ia juga mencoba mencicipi adonan yang hancur di dalam air hangat. Adonan itu terasa asin sekali. Ia berpikir bahwa itu artinya ia sudah memberi garam. Lantas ia coba cicipi adonan bakso mentah, ternyata rasanya hambar.

“Saya pernah lupa di penggilingan enggak *masukin* garam. Sampai rumah kok baksonya hancur terus enggak bisa dibikin bulat. Saya cicipi adonan baksonya, kok tawar. Saya coba *masukin* garam ke adonan, eh...ternyata bisa dibulatkan. Berarti betul, saya lupa *ngasih* garam. Setelah berhasil dibulatkan, ternyata rasa baksonya juga pas asinnya. Sementara yang hancur saya cicipi, rasanya asin banget. Enggak tahu kenapa bisa begitu padahal enggak dikasih garam,” katanya. “Tapi karena sisa adonan yang bisa dibikin bakso terlalu sedikit, jadi enggak bisa jualan,” kata Mas Slamet.



Gb. 3.3.1 Garam

Untuk adonan 3 – 5 kilogram diberi garam 3 – 4 bongkah. Satu bongkah garam berbentuk kubus memiliki panjang sisi sekitar 5 sentimeter. “Enggak asin kok meskipun banyak garamnya. Soalnya kan nanti kalau dicelup/direbus ke kuah juga malah jadi enak, pas asinnya,” kata Mas Slamet.

Garam dalam bakso berguna untuk mengikat antara sagu dan daging. Semakin sedikit garam yang dibuat adonan semakin buyar. Itu sebabnya penggunaan garam dan banyaknya takaran garam yang dibubuhkan pada bakal adonan harus diketahui. Peranan garam dalam adonan bakso didapat pedagang bakso dari mulut ke mulut sebagaimana resep bakso yang didapat dari mulut ke mulut juga dan melalui praktek langsung. Tapi karena resep disalurkan dari mulut ke mulut maka tidak ada aturan yang baku. Mas Sukadi mengatakan tiap 5 kilogram garam dibutuhkan 1 ons garam atau sekitar 2 bongkah garam. Ini disebabkan ia selalu menggunakan daging super tanpa campuran bagian lain yang tidak membuat adonan encer. Mas Panut yang juga menggunakan sedikit daging super dan mencampur dengan jando dan tetelan, maka ia mengatakan takaran garam 3 bongkah untuk adonan 3 kilogram. Suteno yang menggunakan daging impor pada adonannya, menambahkan garam sebanyak 4 batang untuk 5 kilogram adonan.

*Cuisine is to be understood as the art of manipulation and skillful combination given that perfectly balanced foods do not exist in nature. If a certain food is unbalanced...ingredients chosen according to two principal lines of intervention: the techniques of cooking and the modalities of food pairings (Montanari, 2006: 52).*

Citarasa bakso dibangun melalui berbagai bahan yang mana di dalamnya terdapat bahan yang bisa digantikan, dihilangkan, dan harus ada. Kemampuan mengkombinasikan satu bahan dengan bahan yang lain merupakan suatu syarat mencapai citarasa yang diinginkan.

Perbedaan takaran sebuah bahan seperti garam pada beberapa variasi komposisi bahan didapat melalui pengalaman. Pengalaman tersebut disebarkan dari mulut ke mulut, ditransfer pada satu orang ke orang lainnya melalui oral.

“Ada yang bilang bakso enak, bukan tergantung bumbu. Tapi tergantung daging. Makin banyak dagingnya, makin enak,” kata Slamet. “Meskipun orang bilang begitu, tapi kalau enggak pakai garam, ya...enggak bakal jadi bakso yang enak. Kalau ada orang tanya gimana cara bikin bakso yang bagus. Saya bilang jangan lupa garam. Orang lain bisa saja bilang dagingnya harus banyak dan sagu sedikit saja, tapi enggak dikasih tahu kalau pakai garam itu hal yang paling penting. Sayang, kan...sudah beli daging banyak, tapi gagal,” katanya.

Untuk membuat bakso yang bulat tidak semudah yang dibayangkan. Adonan bakso yang terdiri dari campuran daging giling, sagu dan bumbu-bumbu dibentuk bulatan dengan adonan diambil menggunakan satu tangan, lalu digenggam sampai adonan keluar dari sela ibu jari dan telunjuk membentuk bulatan, lalu cepat-cepat disendok agar bulatannya tidak menjadi gepeng.

“Saya belajar sampai dua bulan. Tadinya gepeng-gepeng melulu karena telat dimasukkan ke air hangat,” kata Mas Slamet. Adonan bakso yang lembut seperti *soft ice cream* itu kalau sudah dibentuk bulat tapi telat sepersekian detik saja berada di tangan, bisa berubah bentuk karena mencair. Air hangat berfungsi untuk menetapkan bentuknya.

Para pedagang bakso perlu seminggu sampai beberapa bulan untuk belajar membuat bakso agar bentuknya bulat. Meski sudah diajari, diberitahu secara lisan trik-triknya, orang harus mengalami beberapa kali kegagalan hingga bisa

mendapatkan bentuk bulat. Kecepatan memasukkan bakso yang sudah dibulatkan ke air hangat juga berpengaruh.



Gb 3.3.2 Membuat bakso

Tak hanya soal kecepatan, bakso yang sudah bulat dan cepat dimasukan ke air juga bisa berubah bentuk kalau suhu air tak sesuai. Suhu air yang pas sekitar 80 derajat Celsius. Air yang terlalu panas menyebabkan permukaan bakso menjadi keriting sehingga tak enak dipandang dan menurunkan minat menyantap bakso. Sementara air yang kurang hangat menyebabkan bentuk bakso tidak bulat, melainkan gepeng.

*In any case, the complexity of kitchen procedures is not linked (as we might erroneously have thought) to the professional level of the cooks. On the contrary, it is precisely in order to prepare the more common subsistence foods that more complex manual techniques; requiring more time and more skill, were perfected (Montanari, 2006: 33).*

Urusan mengundang selera lewat mata tak hanya sampai dibentuknya yang harus bulat, warnanya harus cerah, tetapi juga permukaannya harus kering. Untuk membuat permukaannya kering, pedagang bakso menambahkan  $\frac{1}{2}$  sendok teh tawas pada air hangat yang dipakai merendam bulatan bakso yang baru saja

dibentuk. Alaminya, permukaan bakso lengket karena mengandung tepung sagu. Tepung sagu menjadi berlendir dan lengket jika dicairkan dan dipanaskan. Padahal pedagang bakso menilai bakso yang enak tidak lengket, baik lengket karena lendir dari sagu maupun karena penggunaan gajih (lemak sapi yang kering dan mudah hancur saat perebusan). Sesuatu yang lengket akan melekat di langit-langit mulut sehingga menyebabkan rasa tak nyaman. Pedagang bakso di Dramaga menyebut rasa lengket di mulut dan membuat tak nyaman itu dengan sebutan *nambleg*<sup>24</sup>.

*Forms, colors, textures were modified, shaped, and “created” with techniques expressive of a deliberate disconquest of fire represents (symbolically but also materially and technically) the constitutive and foundational moment of human civilization (Montanari, 2006: 29 – 30).*

### 3.4 Citarasa Impor Versus Lokal

Suatu hari saya membaca sebuah catatan seorang teman di sebuah *facebook*. Teman saya itu menceritakan percakapan dia dengan temannya tentang posisi pekerja migran di Indonesia. Katanya orang-orang yang “diimpor” untuk bekerja di Indonesia oleh sebuah perusahaan digaji luar biasa besar, jauh lebih tinggi dari ahli “lokal” alias para ahli asal Indonesia sendiri.

Tapi kelihatannya, tidak semua hal yang diimpor ke Indonesia itu disambut dan dihargai jauh lebih tinggi dari yang lokal. Di dunia perbaksoan, hal tersebut tidak berlaku. Penggunaan daging sapi lokal bagi pedagang bakso justru memperlihatkan status ekonomi pedagang yang lebih baik dari pedagang yang menggunakan daging impor untuk baksonya. Pada tahun 2011, harga daging impor berkisar Rp 50.000/kilogram sementara daging lokal lebih mahal mencapai Rp 60.000 – Rp 65.000 / kilogram.

Suatu hari saya datang ke los daging di Pasar Anyar, Bogor. Di sebuah kios, sebuah daging beku berbentuk kotak sebesar dus televisi 21 inci terlihat masih utuh. Satu daging beku lainnya tampak sudah terkikis karena telah

<sup>24</sup> Bahasa Sunda artinya bergeming, berdiam diri dengan sangat kuat. Bogor merupakan tatar Sunda, banyak penduduknya berbahasa Sunda. Karena pergaulan dengan pembelinya, pedagang bakso dari Weru, Sukoharjo yang bersuku Jawa banyak yang bisa berbahasa Sunda.

dipotong-potong. Saya tertarik pada daging tanpa tulang itu dan membelinya ½ kilogram seharga Rp 25.000. Pedagang daging tersebut bernama Deden, berusia sekitar 45 tahun, menceritakan awal kedatangan daging impor di Pasar Anyar Bogor. Menurut Deden yang telah berdagang daging sapi sejak 1990 tersebut, daging impor di Pasar Anyar, Bogor berasal dari Australia. Daging tersebut dipotong di Australia mungkin setahun atau beberapa bulan sebelumnya, lalu dibekukan agar awet dan dikirim ke Indonesia. Itu sebabnya daging impor itu disebut juga daging beku. Daging impor juga sering disebut daging box karena pada pengirimannya daging tersebut dikemas pada box dan setelah dikeluarkan atau dijual oleh pedagang bentuknya tetap kotak.

Menurut Deden daging impor mulai masuk ke Pasar Anyar, Bogor setelah krisis moneter tahun 1997. Kemunculannya bersamaan dengan terus naiknya harga daging sapi lokal. “Tadinya harga daging lokal hanya Rp 20.000 / kilogram. Naik terus menjadi Rp 24.000, terus jadi Rp 40.000. Hampir tiap tahun harganya naik cukup banyak.”

Sewaktu harga naik menjadi Rp 40.000 per kg, muncul daging impor yang harganya hanya Rp 20.000 / kilogram. Deden dan para pedagang daging sapi yang bermodal kecil langsung beralih berjualan daging impor. “Lagipula pemodal kecil kayak saya susah dapat daging lokal sebab daging lokal sudah dikuasai pedagang besar,” katanya.

Keterbatasan menyebabkan manusia harus mengatasi keadaan dengan cara memanfaatkan perbedaan sumber daya di tempat lain. Tak didapat dari Indonesia, daging sapi didapat dari Australia. Sebuah tempat yang berbeda. Hal tersebut dimungkinkan dengan adanya globalisasi dimana satu tempat terkoneksi dengan tempat lainnya, salah satunya melalui sistem transportasi.

*The struggle for mastery of space is a kind of alternative (or variant) to the game of playing with time: getting food from other more or less distant places, overcoming the restrictive limitation of region or locale, and transcending food's seasonal variability* (Montanari, 2006: 18).

Para pedagang bakso yang menggunakan daging impor juga harus repot berlangganan ke beberapa pedagang daging karena para pedagang daging impor hanya menjual daging yang mengandung sedikit gajih (lemak kering) saja, tanpa

jando (lemak sapi basah), gajih (lemak sapi kering), hati, paru, tulang, dan lainnya. “Soalnya kalau daging impor sudah *dipisahin* dari bagian-bagian lain,” katanya. “Kalau daging impor gak bisa buat kuah bakso, soalnya *ntar* kuah jadi keruh. Mending beli jando lokal saja,” lanjutnya lagi. Padahal pedagang bermodal kecil sering kali menambahkan bagian-bagian sapi yang lebih murah harganya untuk menambahkannya dalam adonan agar daging yang digunakan sedikit tetapi dengan tambahan bagian lainnya dari sapi rasa gurih daging sapinya terasa.

Daging impor oleh para pedagang bakso selain disebut daging box dan daging beku karena tampilan luarnya saat diperdagangkan di pasar juga disebut daging *mateng* untuk menyebut bahwa daging tersebut sudah tidak segar lagi dan kurang bagus untuk digunakan dalam pembuatan bakso. Penggunaan istilah daging *mateng* juga dipakai untuk daging lokal yang tak laku dijual pada hari hewan tersebut dipotong sehingga dijual lagi di hari-hari berikutnya. Daging lokal yang disebut daging *mateng* bisa dilihat dengan membelah dagingnya. Setelah dibelah, di bagian dalam tidak semua bagian daging berwarna merah segar tetapi sudah ada yang berwarna putih. Daging seperti ini tidak lagi *pulen* atau bersatu sehingga adonan pun menjadi *pera* atau buyar. Tetapi daging *mateng* tetap bisa digunakan untuk membuat bakso dengan trik menambah garam lebih banyak. Garam merupakan pengikat bagi daging dan sagu. Kurang garam menyebabkan adonan sulit atau bahkan tidak bisa dibentuk bulatan karena adonan kemudian buyar di air hangat yang difungsikan untuk menetapkan bentuk bakso tetap bulat.

Mas Suteno, pedagang bakso di Ciherang Ataisir mengaku menggunakan daging impor karena harganya murah. Ia yang sempat membantu paman dan kakaknya membuat bakso berbahan daging lokal mengatakan rasa bakso daging lokal jauh lebih enak dari daging impor. “Daging impor, kan sudah lama dibekukan, jadi wajar kalau kurang enak,” kata Mas Suteno. Rasa gurih dan manis daging sudah jauh berkurang, itu sebabnya ia menambahkan lebih banyak penyedap rasa. Mas Suteno menjual bakso dari daging impor karena pelanggannya berasal dari keluarga yang ekonominya pas-pasan. Sehingga bagi mereka bakso enak adalah bakso yang murah, tak peduli apakah rasa daging pada bakso adalah rasa buatan yang berasal dari penyedap rasa .

Suteno juga menyediakan bakso urat untuk memberi kesan baksonya lebih “berdaging”. Harga urat jauh lebih murah hanya setengah dari harga daging. Di kalangan pedagang bakso, bakso urat merupakan ciri bahwa pedagangnya memiliki modal kecil tetapi ingin menghadirkan bakso yang rasanya enak. “Dulu *sih* yang ada hanya bakso isi daging. Bakso urat itu *kan* tadinya karena ada tukang bakso mau jualan tapi enggak punya modal, jadi beli daging sedikit, lalu adonannya dicampur urat biar kelihatan ada dagingnya padahal *kan* jadinya alot,” kata Mas Tukiyo.

Bahan makanan, meskipun berasal dari sumber yang sama, dalam hal ini sapi dan bagian-bagian darinya, merupakan penanda bagi yang berpunya dan tak berpunya. Bagian-bagian dari tubuh sapi dihargai berbeda dan dimanfaatkan untuk tujuan yang sama oleh kalangan yang berbeda. Sehingga penambahan suatu bahan makanan merupakan penanda akan kondisi di luar bahan tersebut, misalnya status sosial bahwa ada kalangan yang bermodal kecil dan ada kalangan bermodal besar. Citarasa yang dihasilkan satu bahan makanan bisa menyerupai bahan makanan lain, tetapi penanda sosial hadir juga dalam citarasa tersebut.

Selain menggunakan urat dan sering disebut bakso urat, pedagang bermodal kecil seperti para pedagang bakso keliling menggunakan daging hanya 0,5 - 1 kilogram, dan menambahkan 1 – 1,5 kilogram lainnya dengan jando yang harganya Rp 12.000/kilogram, gajih Rp 10.000/kilogram, rawon/sayuran/tetelan yang harganya Rp 24.000/kilogram, atau iga yang harganya Rp 45.000/kilogram. Daging iga juga biasa digunakan untuk *sumpelan* atau isi dalam bakso.

Hal tersebut memperlihatkan bahwa kemampuan untuk mengakses makanan dari tempat yang jauh tak selalu meningkatkan gengsi hal ini diperlihatkan oleh penggunaan daging impor justru oleh pedagang bakso yang bermodal kecil untuk disajikan pada pembeli yang juga berasal dari keluarga berekonomi pas-pasan yang tetap ingin menikmati bakso. Hal ini jauh berbeda dengan praktek di masa lalu dimana makanan dari tempat yang jauh menunjukkan status sosial dan ekonomi yang lebih tinggi. Makanan dari tempat yang jauh seperti makanan impor dijadikan tanda posisi sosial yang istimewa seperti yang ditulis Cassiodorus, Menteri dari Raja Theodorus pada abad ke enam menuliskan

bahwa keajaiban terjadi di meja makan pangerannya dimana di atas meja tersebut tersaji berbagai makanan dari berbagai tempat.

*Only the ordinary citizen is satisfied with what local surroundings can provide. The prince's table must offer such a variety of food as to cause one to marvel just at the sight. In this way the prince configures and celebrates his diversity (Montanari, 2006: 18).*

Sementara itu daging lokal biasa disebut daging super. Kata super menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia berarti lebih dari yang lain atau luar biasa. Daging super memiliki jus daging yang manis dan gurih. Daging super ini juga membuat adonan bakso menjadi pulen atau bersatu sehingga mudah untuk dibentuk bulatan dan memiliki rasa manis-gurih daging sebagai tanda bahwa bakso itu enak.



Gb. 3.4.1 Kios daging sapi

Menurut Mas Joko yang sudah berjualan bakso lebih dari 30 tahun, pedagang dengan modal kecil juga bisa menggunakan daging lokal dengan sagu yang banyak tetapi rasa daging masih terasa. “Biasanya kan kalau pedagang bakso yang modalnya kecil pakai sagu banyak, daging sedikit jadi rasa dagingnya enggak kerasa. Padahal rasa daging tetap bisa terasa meskipun sagunya banyak. Caranya, bikin adonannya jangan encer. Biar *akas* (kental), jangan pakai batu es banyak-banyak waktu menggiling,” kata Mas Joko. Saat daging telah digiling dan

dicampurkan dengan berbagai bahan dalam mesin pencampur adonan, biasanya ditambahkan es batu. Es batu ini berfungsi mengembangkan adonan sehingga jumlah bakso yang dibuat bisa lebih banyak. Banyaknya batu es sekitar 3 – 4 bongkah sebesar genggam tangan orang dewasa untuk sekitar 5 kilogram adonan. Tetapi agar *akas* cukup masukkan 2 -3 bongkah es batu sebesar genggam tangan orang dewasa saja. Dengan resep seperti ini, bakso yang dibuat menjadi lebih terasa manis-gurih daging dan lebih berserat seperti bakso dengan banyak daging walaupun jumlah butiran daging yang didapat lebih sedikit. Tetapi perbedaannya tak besar juga jika dirupiahkan. Satu butir bakso biasa dihargai Rp 100. Sementara mengurangi es batu pada adonan menyebabkan jumlah butiran bakso berkurang sekitar 15 butir atau sekitar Rp 1.500.

Mas Joko mengatakan pengalamannya membuat bakso mulai dari masa bakso cincang sampai dengan bakso giling membuatnya mengetahui banyak hal. “Mas Joko, tahu dari mana adonan *akas* bisa membuat bakso lebih enak?” tanya saya.

“Pengalaman. Saya kan coba-coba. Coba ikut pakai 3 – 4 es batu. Tapi enggak puas. Pas saya minta *kurangin*, akhirnya dapat juga adonan yang saya mau. Es batu itu kan, buat *ngembangin* adonan, Teh. Kalau *ngembangkan* berarti jadinya kayak kosong begitu, kan, keropos-keropos. Tapi kalau kita kasih sedikit es, adonan jadi kental. Pas *dibikin*, bakso kerasa dagingnya soalnya adonannya padat,” kata Mas Joko.

Pengetahuan dibutuhkan untuk menghasilkan bakso yang memuaskan, yaitu bakso yang enak, memiliki rasa manis-gurih daging, dengan modal sedikit. Pengetahuan dalam membuat bakso seperti yang dimiliki Mas Joko, didapat melalui proses belajar menghadapi berbagai karakteristik bahan bakso dan mencoba berbagai praktek mengolah dengan melakukan perbandingan-perbandingan sehingga ditemukan formula bakso yang memuaskan.

Pengetahuan merupakan hal penting dalam kehidupan makan manusia. Jangankan untuk membuat makanan, manusia yang hidup dari alam langsung tanpa melakukan transformasi pada tanaman atau hewan yang dimakannya mengandalkan pengetahuan agar apa yang dimakannya tidak meracuni atau membuatnya mati. Pengetahuan menjadi alat untuk bertahan hidup.

*Knowledge is gained by gathering information and taking advantage of the teachings of those already familiar with the land in question and the uses of its resources* (Montanari, 2006: 45).

Globalisasi membantu mengatasi keterbatasan akan bahan makanan di tempat lain sehingga bahan makanan atau makanan dari suatu tempat bisa hadir di tempat lain sebagai alternatif. Tetapi citarasa bahan atau makanan yang sama dari satu tempat dengan tempat lainnya berbeda. Hal ini ditunjukkan oleh contoh daging impor dan daging lokal, meski sama-sama daging sapi tetapi citarasanya berbeda dan ketika digunakan untuk membuat makanan lain, Citarasa yang dihasilkan atas penggunaan bahan tersebut pun berbeda. Hal ini disebabkan adanya perbedaan perlakuan pada bahan makanan tersebut. Daging impor dibekukan dahulu dalam waktu cukup lama sementara daging lokal begitu disembelih langsung dipasarkan sehingga daging masih segar.

Pembekuan daging merupakan suatu teknologi pengawetan. Refrigerator sebagai teknologi pendingin telah ditemukan sejak abad ke-19 dan dinilai sebagai teknologi pengawetan yang tidak mengubah rasa original bahan makanan (Montanari, 2006: 17). Dalam penelitian bakso, apa yang dikatakan Montanari ternyata tidak tepat, teknologi meskipun dimaksudkan untuk mengawetkan bahan makanan tetapi tidak dapat mengawetkan citarasanya.

### **3.5 Bakso Basi dan Kipas Angin**

“Pagi-pagi si Tete sudah berkeringat,” sapa Mas Dodo pada saya yang baru saja datang di kompleks tempat tinggal para pedagang bakso. “Itu tandanya sehat, Teh,” lanjut Mas Dodo sambil menjinjing ember berisi sampah.

“Padahal saya cuma jalan sebentar dari rumah ke sini,” ujar saya. Saya memang selalu berkeringat meski cuma berjalan sebentar. Rumah orang tua saya ke tempat para pedagang bakso Weru itu sebetulnya hanya sekitar 150 meter. Jalannya pagi-pagi betul lagi, baru pukul 06.30 dan tadi malam hujan sehingga udara pagi itu menjadi dingin.

Mas Dodo berjalan di depan saya memasuki sebuah gang sempit, hendak membuang sampah di pinggir sungai. Sungai itu berada di ujung gang. Di gang

tersebut terdapat *cemplong* atau kamar kontrakan tiga pedagang bakso lain; Mas Panut, Mas Martono, dan Mas Kasman.

Saya pun mampir, duduk di muka pintu kamar Mas Panut. Mas Martini, istri Mas Panut sedang sibuk menenangkan Dede, anak bungsunya yang rewel. Usia Dede belum 1 tahun. Saya ikut menenangkannya, membujuk dengan memotretnya. Dede tampak malu-malu melihat wajahnya terekam di kamera. Mas Panut datang dari arah sungai dan ikut difoto. Dede tampak senang dan tak lagi rewel.

Saya lihat di dekat televisi, berdiri sebuah kipas angin berbaling-baling merah muda yang terus berputar. Saya pikir, mungkin Dede masuk angin. Lagian...pagi-pagi *kok* sudah pakai kipas angin? Tapi melihat kamar mereka yang sempit, semua barang dan orang berdesak-desakan di satu ruangan yang hanya berukuran 3 meter x 2,5 meter, serta kamar ini pun ada di gang yang sempit, rasanya berlebihan jika mengharapkan angin alami menerobos masuk ke kamar mereka untuk mendinginkan tubuh yang kepanasan.

Kipas angin hampir selalu ada di kamar kontrakan pedagang bakso. Ukuran dan warnanya macam-macam. Soal kipas angin ini membuat saya tersenyum sendiri dan menegur diri saya untuk “menginjak pedal rem” kesok-tahuan –kalau penyakit itu memang susah disembuhkan. Dugaan saya soal kipas angin di rumah Mas Panut ternyata salah besar. Kipas itu bukan buat mendinginkan tubuh yang kepanasan, mentang-mentang saya sering berkeringat. Kipas angin di kamar-kamar pedagang bakso itu ada hubungannya dengan hidup matinya usaha bakso mereka. Itu artinya juga hidup matinya keluarga mereka.

Suatu hari saya bertemu dengan Mas Joko, pedagang bakso dari Weru juga. Dari beliaulah saya tahu peran kipas angin dalam hajat hidup pedagang bakso. Mas Joko berkisah tentang kesibukannya Lebaran tahun 2010 lalu. Lebaran bagi pedagang bakso adalah masa panen selama berdagang setahun. Saat Lebaran, orang Dramaga biasanya kedatangan tamu, sanak saudara mereka dari berbagai daerah. Tuan rumahnya sering mengajak tamunya jajan bakso. Itulah kenapa Mas Joko yang sehari-hari cuma menggiling 10 kilogram daging sapi untuk dibuat bakso, di hari Lebaran perlu 30 kilogram daging!

“Kalau Lebaran pedagang daging libur dua hari. Jadi setidaknya pedagang bakso itu harus beli daging untuk tiga hari. Lebaran tahun lalu saya beli 90 kilogram daging untuk bikin stok bakso 3 hari,” katanya.

Membeli 90 kilogram daging itu perlu uang yang banyak. Mari kita hitung. Di masa Lebaran tahun 2010 itu, harga sekilogram daging sapi berkisar Rp 60.000. Berarti Mas Joko harus mengeluarkan uang Rp 5,4 juta. Itu hanya untuk daging. Belum lagi bahan lainnya seperti mie, bihun, bumbu kuah bakso, Total modal bisa mencapai Rp 6 – 7 juta. Uang untuk modal yang jumlahnya tak seperti hari-hari biasa itu didapat dari menabung selama setahun atau meminjam ke beberapa pihak seperti pedagang bahan bakso, teman, atau keluarga.

Daging yang sudah dibeli, tidak bisa dimasukkan ke dalam kulkas. Di kamarnya yang sempit dan pemakaian listrik yang terbatas, mereka tak menyimpan kulkas. Lagipula, kalau pun ada kulkas, daging tak bisa digiling sebab penggilingan bakso juga libur saat Lebaran. Akibatnya semua daging harus digiling setidaknya sehari sebelum Lebaran. Kalau daging sudah digiling dan dijadikan adonan, maka harus cepat ditangani; dijadikan bakso setengah matang dengan cara dibulatkan dan dimasukkan ke air hangat sehingga bentuknya solid.

Nah, bakso setengah matang ini bisa jadi masalah kalau tidak ditangani dengan baik. Jangankan bisa bertahan untuk persediaan berdagang bakso 3 hari, kalau kurang pengetahuan, bakso yang dibuat tadi pagi bisa basi siang hari. Salah satu penanganannya adalah tiriskan bakso pada wadah berpori seperti nampah dari anyaman bambu atau tripleks yang dialasi koran. Setelah itu dikipasi pakai kipas angin.

Dulu Mas Joko mengipasi bakso pakai kipas bambu atau diangin-anginkan saja. Tapi dua cara itu membutuhkan waktu lama, ia pun lantas menggunakan kipas angin listrik. “Enggak *ngabisin* waktu...praktis, enggak capek,” katanya. Pengetahuannya tentang mengipasi bakso diketahui karena biasanya orang di sekitar rumahnya mengipasi nasi agar cepat dingin. “Kan sama saja dengan membuat nasi, kalau masih panas sudah dibungkus bisa cepat basi. Diangin-anginkan dulu biar enggak basi,” katanya.



Gb. 3.5.1 Kipas angin untuk bakso

Kipas angin bisa membuat bakso cepat dingin dan kering. Bakso yang sudah dingin tak mengandung uap panas lagi. Uap panas pada bakso menyebabkan bakso mudah berkeripat jika dimasukkan dalam gerobak berkaca. Uap air menyebabkan kondisi rak bakso dalam gerobak menjadi lembab. Kelembaban mempercepat pembusukan. Pembusukan menandakan terjadinya proses penguraian pada makanan.

Alaminya, setiap makanan mengandung jasad renik. Jasad renik adalah mikroorganisme yang terdiri dari beberapa kumpulan sel yang ukurannya sangat kecil. Jasad renik ini sering disebut bakteri. Bakteri melakukan proses penguraian pada makanan. Penguraian tersebut bisa mengakibatkan perubahan kimia maupun fisik, contohnya makanan menjadi basi.

Karena tak berpengetahuan sama dengan pedagang bakso, maka sebelum saya mengobrol dengan Mas Joko, saya tidak dapat memahami mengapa Mas Panut memasang kipas angin di pagi yang dingin di musim hujan. Pagi itu juga sebetulnya Mas Panut berkisah kalau sehari sebelumnya dagangan dia tidak laku. Ia memperlihatkan sebuah ayakan bambu yang berada dekat kipas angin yang tadi menyala. Ayakan tersebut berisi puluhan butir bakso.

“Ini bakso yang enggak laku kemarin. Masih bisa dijual. Lumayan bisa dapat Rp 50.000 lah dari sini,” katanya menunjukkan bakso yang dibuatnya kemarin.

“Enggak basi, Mas?” tanya saya. Tapi sebetulnya saya sudah tahu dari Mas Tukiyo -- pedagang bakso yang pernah bekerja di toko bahan-bahan bakso sekaligus penggilingan bakso di Pasar Bogor-- bahwa hampir semua pedagang bakso menggunakan zat kimia seperti pijer (sebutan lain untuk boraks) sebagai zat anti basi, baksoa juga zat anti basi, pemutih untuk memutihkan bakso agar tidak kehitaman, tawas untuk mengeringkan, serta soda untuk mengembangkan dan mengembangkan bakso.

Merespon pertanyaan saya, Mas Panut malah menawari saya untuk makan sebutir bakso kemarin yang tak laku. “Saya malah lebih suka bakso kemarin. Lebih kenyal,” katanya. Saya mencicipi bakso kemarin itu dan mengambil bakso baru di nampah bambu yang lain. Bakso kemarin memang lebih kenyal dan sedikit empuk. Empuk karena sudah dua kali direbus. Sementara bakso yang baru agak keras.

Mas Panut juga memberi rahasia lain agar bakso tak cepat basi. "Tawasnya jangan banyak-banyak. Saya pakai hanya ½ sendok teh. Kalau kebanyakan tawas, malah cepat basi," katanya. Dia tahu hal tersebut dari teman yang pernah mengalaminya. Tawas (aluminium sulfat) dimasukkan ke dalam air hangat untuk merendam adonan yang telah dibulat-bulatkan hingga bakso menjadi bulat dan solid. Tawas itu sebetulnya dipakai agar bakso yang dicampur tepung sagu tidak berlendir atau kering permukaannya. Sementara itu Mas Joko memberi rahasia lain, selain dikipasi dan pemberian tawas yang tak berlebihan, adonan bakso diberi ½ sendok zat anti basi yang disebut pijer.

Basi adalah hal yang alami terjadi pada makanan. Tetapi bakso yang basi bukanlah bakso yang enak, menimbulkan bau tak sedap, serta bisa menyebabkan sakit perut dan mual. Tidak ada pembeli yang mau makan bakso basi. Itu sebabnya pedagang melakukan berbagai upaya untuk membuat baksonya tidak basi.

Pedagang bakso tidak ingin mendapati baksonya basi sebelum berhasil dijual. Apalagi jika modal yang dikeluarkan cukup banyak. Jangankan mendapatkan keuntungan untuk dikirim pada anak-anak di kampung yang sedang mengenyam pendidikan --hal yang mereka percayai bisa membebaskan mereka dari kemiskinan--, mungkin modal pun tidak kembali. Kehilangan modal artinya

kehilangan pekerjaan; berwirausaha lewat bakso. Kalau modalnya didapat dari meminjam, hidup makin tak menentu. Tidak punya pekerjaan, harus menanggung beban hutang pula. Mungkin mereka perlu “gali lobang tutup lobang” untuk bertahan hidup. Tapi orang yang hidup demikian seringkali “terkubur” di lubang yang ia buat sendiri. Jadi kipas angin itu punya peranan dalam hidup dan matinya pedagang bakso dan keluarga yang bergantung padanya.

Kipas angin buat pedagang bakso, tidak sama fungsinya dengan kipas angin yang saya pakai, meskipun bentuk, warna, maupun mereknya mungkin sama. Seseorang sering melakukan kebiasaan-kebiasaan yang dari kebiasaan itu ia mendapatkan pengetahuan. Kebiasaan pedagang bakso berbeda dengan kebiasaan saya, maka pengetahuan saya dan mereka pun berbeda. Fredrik Barth mengatakan pengetahuan digunakan orang untuk melakukan interpretasi dan bertingkah laku (Caulkins, 2004: 317-318).

Setiap makanan mengandung bakteri yang bertugas melakukan proses penguraian. Salah satu hasil proses penguraian tersebut adalah membuat makanan menjadi basi. Basi adalah sesuatu yang alami. Tetapi pedagang bakso melakukan berbagai cara untuk memperlambat bakso menjadi basi dengan memasukkan zat anti basi, mengipasi bakso yang masih panas agar cepat dingin, dan memastikan pemberian tawas tidak berlebihan. Semua upaya itu memperlihatkan bahwa pedagang tidak menyerah begitu saja pada kehendak alam. Ketika makanan secara alami membusuk, pedagang mencoba memperlambat masa pembusukan agar kepentingan ekonominya terlindungi.

*The dominant values of the food system in human experience are not defined in terms of “naturalness” but result from and present cultural process dependent upon the taming, transformation, and reinterpretatif of nature (Montanari, 2006: xi).*

Bakso yang basi menjadi masalah yang mengganggu kewirausahaannya. Teknologi yang digunakan terus berubah dengan alasan efisiensi. Dalam kewirausahaan tenaga, waktu, dan biaya adalah modal sehingga upaya-upaya penghematan dilakukan.

Dalam proses inovasi, orang mempertemukan berbagai bidang untuk mengatasi masalahnya. Masalah timbulnya lendir yang meningkatkan kelembaban

akibat digunakannya tepung sagu pada adonan bakso diatasi dengan tawas yang biasa digunakan untuk menjernihkan air. Dalam penjernihan air, tawas bekerja dengan cara mengendap partikel lumpur pada air sehingga sebagian besar bakteri akan mati dan air aman digunakan. Sementara itu kipas angin elektrik yang digunakan untuk mendinginkan temperatur ruangan secara efisien digunakan untuk mendinginkan dan mengeringkan bakso yang baru dihangatkan. Pijer yang merupakan antimikroba yang bisa mengawetkan kayu, digunakan pada makanan yang alaminya selalu mengandung mikroba.

Meskipun para pedagang bakso berupaya menjinakkan alam dengan cara mentransformasikan bahan makanan dari satu kenyataan (baik rasa, bentuk, aroma, warna) ke kenyataan yang lain, tetapi hal-hal alami terus berlangsung di dalamnya. Pedagang bakso terus menginterpretasikan alam untuk menemukan solusi agar kebutuhannya tercapai baik kebutuhan ekonomi berupa kembalinya modal dan dihasilkannya keuntungan, kebutuhan psikologi agar pembelinya terpuaskan oleh rasa, aroma, bentuk, warna bakso yang disajikan.

### **3.6 Orang Makin Pintar, Kuah pun Berubah**

Saya dan suami memiliki selera bakso yang berbeda. Perbedaan selera kami terletak pada kuah. Suami saya menyukai bakso dengan kuah yang berminyak, sementara saya menyukai kuah bening dengan sedikit minyak yang menandakan kuah bakso mengandung banyak lemak. Bukan karena saya takut lemak pada kuah membuat saya bertambah gemuk, tetapi menurut saya kuah apapun kalau terlalu berminyak memberi rasa yang berlebihan, terkesan berat, dan membuat saya malas makan. Itu sebabnya ketika kami berdua ingin makan bakso di hari yang sama, maka suami akan mengantarkan saya ke kios bakso langganan, sementara ia hanya minum es teh manis. Sebaliknya ketika giliran suami saya yang jajan bakso, saya hanya memesan minuman yang tersedia.

Dulu sebetulnya saya suka bakso yang berminyak. Tapi bukan minyak dari lemak sapi. Saya suka kuah berminyak yang minyaknya berasal dari bumbu kuah yang digoreng. Tapi pedagangnya sudah tak berjualan bakso lagi.

Saat pulang ke rumah orangtua, perdebatan mengenai kuah bakso pun sesekali terjadi. Saya tidak suka kuah bakso pedagang keliling A yang berminyak karena banyak memakai lemak sapi, sementara adik saya justru menyukainya. Tapi adik saya bilang akhir-akhir ini makin jarang pedagang bakso yang membuat kuah bakso berminyak.

Ternyata hilangnya kuah bakso berminyak di kalangan pedagang keliling karena sudah makin banyaknya akal pedagang untuk meraih nilai ekonomi dari berbagai bahan yang diperdagangkannya. Menurut Mas Slamet, dulu para pedagang daging membagikan gratis tulang yang di permukaannya masih menempel daging dan gajih. Tulang-tulang tersebutlah yang kemudian dimasukkan ke kuah bakso untuk memberi rasa gurih. Tulang juga mengandung banyak mengandung lemak dan sumsum sehingga membuat kuah berminyak. Tapi kondisi sudah berubah sekitar setahun lalu. Tahun lalu, terjadi krisis ekonomi kedua yang berpengaruh pada Indonesia dan menyebabkan harga barang meningkat.

“(Pedagang daging) sekarang *mah* sudah pada *pinter*, Teh. Tulang kalau dulu masih ada daging-dagingnya ya. Sekarang *sih* enggak, daging-daging yang menempel di tulang sudah dikerok pakai kaca. Bersih sekali,” kata Mas Slamet.

Daging yang menempel pada tulang jika dipisahkan bisa dipakai untuk menggenapkan berat daging yang terjual. Selain itu, sekarang sumsum yang terdapat dalam tulang dipedagangkan. Daripada membagikan tulang bakso secara gratis pada pelanggannya, pedagang daging memilih menyimpan tulang yang tak laku ke lemari pendingin agar bisa menjual sumsumnya esok lusa.

“Tulang yang sudah masuk kulkas, sumsumnya keras (karena beku). Tulang kayak begitu, dipanaskan di dalam kuah bakso selama beberapa jam juga belum tentu keluar sumsumnya. Mungkin sampai saya pulang berdagang juga belum keluar. Yang ada, lemak-lemaknya *aja* yang keluar dan susah diangkat karena menempel ke panci. Wah...malah enggak enak,” kata Mas Slamet.

Suatu bahan makanan bisa mengalami perubahan nilai ekonomi, dari yang awalnya berharga menjadi tidak berharga atau sebaliknya. Kondisi demikian mempengaruhi citarasa. Perubahan pada materi/bahan makanan bisa terjadi begitu cepat, begitu pula dengan perubahan citarasa.

“Udah setahun ini harga pada naik. Sekarang *mah* udah enggak ada kali, Teh, pedagang bakso yang kuahnya pakai tulang biar gurih. Paling yang ada jando aja. Kalau jando itu biasanya dipotong-potong. Kalau enggak, ya...diganti gajih. Tapi gajih hancur kalau dipotong-potong. Biasanya dimasukin aja begitu ke kuah. Biar kuah gurih,” kata Mas Slamet. Pernyataannya ini memperlihatkan bahwa sebuah bahan bisa dijadikan pengganti bahan makanan lain meskipun karakternya berbeda sehingga memerlukan perlakuan yang juga sedikit berbeda, tetapi tetap bisa dimasukkan ke dalam sistem yang telah ada.

Sebuah bahan bisa tereliminasi sebagai penyusun bahan makanan jajanan ketika mengurangi keuntungan pedagang meskipun barang tersebut tidak langka. Atas keputusan dieliminasinya sebuah bahan maka citarasanya pun berubah. Orang akan berupaya mengembalikan rasa gurih yang menambah citarasa bakso dengan cara mengganti bahan yang tereliminasi.

*The intersection of economic, political, and fiscal interests whirling around these new products is too strong for us not to consider as suspect the self-interest of medical science. But...the structural dimension of food consumption and habits –open to innovation and novelty only the cost of changes based on substitutional more than incremental mechanisms, or else on transfer of functions from one product to another (Montanari, 2006: 112).*

Ayu Poniem mengatakan bahwa suaminya sudah setahun ini tak menambahkan tulang pada kuahnya karena tulang kini dijualbelikan. Suatu hari Ayu Poniem memberi saya kuah dengan sumsum agar saya bisa merasakan apa bedanya kuah dengan sumsum dengan kuah menggunakan jando seperti yang saya makan biasanya di kios baksonya.

“Nah kebetulan nih ada tulangnya. Sumsumnya enak, bagus buat si Neng (sebutannya untuk Praba, anak saya),” kata Ayu Poniem. Suaminya sengaja membeli tulang karena masih ada pelanggannya yang “kangen” makan bakso dengan kuah berminyak. Tapi karena kini tulang diperjualbelikan, Ayu Poniem dan Mas Joko menjual bakso kuah sumsum tersebut seharga Rp 7.000 per mangkuk. Dari tulang yang dibeli, hanya 1 – 2 porsi bakso kuah sumsum yang bisa disediakan. Tapi buat saya, Ayu Poniem memberi gratis.



Gb 3.6.1 Memberi bumbu kuah

Kuah dengan sumsum jauh lebih gurih karena adanya serpihan-serpihan kecil sumsum. Akibat serpihan sumsum juga, kuah menjadi berminyak. Sayangnya tulang mengandung sedikit gajih sehingga menyisakan lengket di langit-langit jika kuah tidak terlalu panas. Rasa sumsum hampir mirip dengan rasa jando. Tetapi jando tidak segurih dan seberminyak sumsum.

Apa yang terjadi pada kuah bakso memperlihatkan bahwa perubahan bahan makanan tidak hanya terjadi karena proses evolusi yang menyebabkan bahan menjadi langka atau tidak lagi ditemukan, tetapi juga karena pertimbangan ekonomi.

Selain penggunaan tulang pada kuah langka, bumbu penyusun kuah berbeda-beda. Ada yang memakai bumbu goreng, ada juga yang menggunakan bumbu mentah. Bumbu kuah mentah terdiri dari bawang putih dan merica yang ditumbuk halus lalu dimasukkan begitu saja ke air kuah. Bumbu ini harus dibuat setiap hari karena tak tahan disimpan. Biasanya pedagang yang menggunakan bumbu seperti ini membagi bumbu menjadi 2 – 3 bagian. Perebusan terlalu lama menyebabkan aroma bumbu hilang. Itu sebabnya pedagang membagi bumbu

menjadi dua atau tiga bagian. Ketika aroma bumbu mulai hilang, pedagang menambahkan bumbu dari bagian yang masih disisakan. Banyaknya bumbu yang dibuat sekitar 2 sendok makan. Mas Slamet membuat bumbu kuah seperti ini alasannya untuk mengirit modal karena tak perlu mengeluarkan biaya membeli minyak goreng.

Sementara itu untuk alasan mengirit waktu dan tenaga, pedagang lain memilih membuat bumbu goreng untuk kuah. Bumbu goreng terdiri dari merica, bawang putih, dan kemiri. Semua bahan dihaluskan lalu digoreng hingga kecoklatan. Bumbu goreng bisa tahan lama karena minyak yang matang bisa mengawetkan bumbu. Biasanya pedagang keliling membuat bumbu untuk tiga hari dengan alasan modal dan waktu untuk membuat bumbu goreng tidak besar. Sementara pedagang bakso pangkalan yang memiliki modal besar biasanya membuat bumbu bakso untuk 2 minggu sampai sebulan. Bumbu dimasukan satu sendok makan sekitar 2 - 3 kali sehari. Bumbu goreng lebih banyak dipakai pedagang karena aroma yang ditimbulkannya lebih harum terutama jika ditambah kemiri.

Aroma bumbu yang harum menimbulkan selera makan dan membuat orang menduga makanan enak atau tidak. Bumbu juga mempengaruhi citarasa. Bumbu yang berbeda menghasilkan citarasa yang berbeda. Pertimbangan memilih suatu bahan bumbu adalah waktu, tenaga, dan biaya pembuatan bumbu.

*The choice of condiments can actually be tied not only to economic reasons (the availability of resources), but also to rituals (Montanari, 2006: 102).*

### **3.7 Bakso Telur BS**

Saat sedang berada di Sorong, Papua, suami saya mengirim pesan singkat mengatakan bahwa bakso di sana dilengkapi telur ayam, tetapi penyajiannya seperti pada bubur ayam. Telur dibiarkan masih dengan cangkangnya. Cangkang itu baru dikupas ketika kita hendak menyantapnya dan menggabungkannya dalam bakso yang kita pesan.

Sementara itu, bakso telur di Dramaga itu beda. Telur dibalut adonan bakso sehingga disebut bakso telur atau bakso yang berisi telur. Saya menyukai telur, itu sebabnya saya juga menyukai bakso telur.

Saat penelitian bakso, saya baru merasa heran. Bakso telur banyak ditemukan di pedagang bakso keliling, tetapi jarang sekali tersedia di kios-kios bakso. Padahal harusnya, kan sebaliknya, pikir saya waktu itu. Sebab, harga telur itu mahal. Satu kilogram telur harganya bisa mencapai Rp 15.000 yang isinya sekitar 12 – 14 butir telur. Artinya, satu butir telur berharga sekitar Rp 900 – Rp 1.000.

Saya mencoba menghitung-hitung modal yang harus dikeluarkan pedagang dengan menjual bakso telur. Seharusnya dengan harga telur Rp 1.000 per butir, setidaknya pedagang bakso harus menjual bakso telur Rp 1.500 per butir karena pembuatan bakso telur membutuhkan bahan-bahan lain, bahan bakar, tenaga, dan waktu. Tapi *kok* bisa pedagang keliling menjual bakso dengan harga Rp 3.000 per porsi yang berisi beberapa butir bakso kecil, satu butir bakso telur, mie, bihun, jando, belum lagi ditambah bumbu-bumbu aneka macam. Apa ia dapat untung? Kenapa pedagang bakso yang memiliki kios jarang menjual bakso telur padahal mereka menjual seporsi bakso lebih mahal daripada yang dijual pedagang keliling.

“Sekarang suka aneh-aneh saja. Itu telur kan bukan telur asli. Itu telur ayam yang gagal menetas. Kalau pakai telur ayam asli dari petelur enggak akan keuji (dapat untung),” kata Mas Tukiyo.

Yang dimaksud telur asli oleh Mas Tukiyo adalah telur yang dihasilkan oleh ayam petelur. Telur yang berasal dari ayam yang gagal menetas kualitasnya kurang bagus. Seringkali telur-telur tersebut sudah busuk. Harga telur seperti itu sangat murah.

Menurut Mas Dodo, bakso telur muncul setelah krisis moneter saat harga daging meningkat tajam. Telur gagal menetas harganya sangat murah sehingga masih memberi untung meskipun pembuatannya lama dan sulit, terutama untuk membungkus telur dengan adonan.

Suatu hari saya diantar suami pergi ke Pasar Anyar, Bogor menuju los penjualan daging dan toko-toko bahan bakso. Sekitar pukul 02.30 datang sebuah

mobil *pick-up* mengangkut telur yang disimpan dalam rak-rak. Rak tersebut disusun bertumpuk hingga puluhan kotak. Mobil diparkir di depan tempat kami berdiri. Beberapa lelaki menghampiri mobil tersebut lalu menurunkan rak-rak tersebut ke beberapa tempat di sekitar koridor pasar yang kotor oleh tanah yang tebal dan becek karena kebetulan malam itu Bogor diguyur hujan cukup lebat. Di koridor itu beberapa pedagang telur menyebar.

Di koridor yang becek dan hanya diterangi cahaya lampu dari beberapa kios di sekitarnya pedagang telur mengupasi cangkang telur. Telur-telur yang dibawa mobil tadi ternyata sudah direbus. Saya mengamati pedagang telur tadi bekerja. Di antara satu rak, terdapat banyak telur yang sudah busuk. Jika busuknya cukup parah, pedagang menisikikan ke rak khusus untuk dibuang. Sementara yang bagus disimpan di rak yang lain. Telur yang bagus itu bukan telur yang permukaannya licin dan mulus. Banyak diantara telur-telur yang mereka jual itu keropak karena putih telur yang rapuh. Kuning telurnya pun tidak bulat, biasanya hampir berbentuk pipih dan tidak renyah seperti telur baru tetapi agak bantat atau padat. Saya bertanya pada pedagang berapa harga sebutir telur tersebut. Pedagangnya menjawab Rp 450.

Telur yang sudah dikupas dan dijual ditaruh begitu saja pada sebuah rak paling atas dari susunan. Tinggi susunan rak hanya sekitar 20 sentimeter sehingga ketika orang lewat di koridor mungkin saja air becek terpercik ke telur tersebut. Mengingat bagaimana kondisi telur diperdagangkan tersebut, saya jadi teringat kata-kata Mas Joko saat saya bertanya mengapa ia tak menjual bakso telur padahal bakso telur itu enak.

“Ah, apanya yang enak. Yang ada malah bikin eneq (mual). Orang-orang saja enggak pada tahu, jadi mau *aja* makan. Kalau sudah tahu, mungkin enggak mau makan lagi,” ujar Mas Joko yang mengaku tak pernah menjual bakso telur. “Saya takut kalau pembeli jadi sakit. Soalnya banyak yang kualitas telurnya sudah jelek. Kalau dulu telur itu dijual mentah jadi kita enggak tahu berapa banyak telur yang kita beli ternyata sudah rusak. Sekarang agak lebih baik karena telur yang dijual bukan telur mentah tapi telur yang sudah dikupas. Jadi pedagang bakso bisa pilih mana yang bagus. Hanya saja namanya kan tetap telur BS. Saya juga malas bikin bakso telur karena bikinnya lama.”



Gb 3.7.1 Telur untuk bakso

Berbeda dengan Mas Joko, ada seorang pedagang bakso yang terkenal religius tapi ia justru menjual bakso telur. Ia memilih telur yang masih bagus. Bagus yang dimaksud telur tidak keras, tidak ada warna hitam pada bagian putih telurnya, dan tidak berair sebagai tanda telur telah busuk. Telur yang sudah diseleksi itu dibalut adonan bakso lalu dimasukkan ke air hangat. Meski mengetahui kualitas telur tidak bagus, pedagang tersebut tetap menyediakan karena banyak pembeli yang menanyakannya meski mereka tahu kalau telur yang digunakan bukan telur berkualitas baik. “Orang juga tahu kalau bakso murah bahannya juga enggak akan pakai yang mahal-mahal. Udah biasa itu *mah*. Lagian bakso telurnya ini kan udah matang, Teh. Insya Allah enggak apa-apa. Kalau ada kuman-kumannya juga mati,” ujar pedagang tersebut

Kata matang seringkali dihubungkan dengan penggunaan api. Dari sejarah memasak, api merupakan teknologi yang mentransformasikan bahan makanan yang alami menjadi artifisial berupa sajian makanan. Penggunaan api untuk memasak dimaksudkan untuk menciptakan makanan yang lebih enak dan lebih higienis.

*The use of fire combines with the development of kitchen procedures not only to improve the taste of foods but also to enhance safety, hygiene, and health* (Montanari, 2006: 51).

Perebusan pada bakso telur yang berkualitas rendah diyakini bisa mematikan kuman-kuman atau bakteri yang melakukan proses pembusukan pada makanan. Orang mengeliminasi rasa khawatirnya menghadapi makanan yang kualitasnya tidak baik dengan menggunakan teknik-teknik memasak.

*Cuisine is to be understood as the art of manipulation and skillful combination, given that perfectly balanced foods do not exist in nature* (Montanari, 2006: 52)

Ternyata pembeli juga tahu soal bakso BS tersebut. Ia bahkan pernah mendapati telur pada baksonya berwarna hitam pada bagian putihnya. “Ya *kapeung-kapeung* (kadang-kadang) saya juga dapat yang sudah agak hitam begitu. Tapi dibuang aja yang hitamnya. Yang putih, yang masih bagusnya dimakan,” ujarnya.

“Enak, Bu bakso telur yang kayak begitu?”

“Ya enak-enak saja, *da* telur mah dimana-mana juga enak.”

“Tapi kalau begitu itu, kan telur busuk ya, Bu?”

“Kalau telur busuk mah yang bau begitu. Ada yang bagus gitu kelihatannya tapi bau. Itu yang enggak enak. Saya juga enggak mau makan,” katanya.

Bagi perempuan pelanggan bakso tersebut, telur bagaimanapun kualitasnya asalkan tidak bau busuk tetap enak dan bergizi. Ia mengaku sudah tahu kalau telur murah itu telur BS. “Ah sudah pasti. Harganya juga murah. Yang penting sih bergizi, enak, murah,” kata ibu tadi yang mengaku lebih suka makan bakso telur daripada bakso daging, alasannya bakso telur isinya banyak karena telurnya besar, sementara bakso daging lebih banyak sagunya. Baginya lebih banyak telur berarti lebih bergizi dari pada lebih banyak sagu. Bergizi yang dimaksudkannya adalah lebih mengandung zat-zat yang menyehatkan.

Montanari juga menyatakan bahwa citarasa adalah pengetahuan. Pernyataan orang bahwa suatu makanan enak atau tidak enak bukan hal yang terucap begitu saja, tetapi telah melampaui pengalaman yang begitu panjang.

*It (taste) is a cultural experience transmitted to us from birth, along with other variables that together define the “values” of society* (Montanari, 2006: 62).

Tidak hanya citarasa, orang menyatakan apakah makanan aman atau tidak, sehat atau tidak melalui pengalaman yang juga panjang. Pengalaman memberikan pengetahuan untuk seseorang memutuskan sesuatu itu sehat atau tidak, aman atau tidak untuk disantap.

### 3.8 Beda Generasi, Beda Mienya

Di masa kecil, biasanya pedagang bakso menggunakan mie basah pada baksonya. Tapi sekarang jarang sekali saya melihat pedagang menyediakan mie basah. Hampir semua pedagang memakai mie keriting.

Mie keriting sering juga disebut mie telur, mie kering, atau mie bulat, karena mie ini tersedia dalam bentuk kering yang mengandung banyak telur pada proses pembuatannya dan disajikan dengan cara diseduh terlebih dahulu. Setelah diseduh, bentuk mie yang ujung batangnya bulat ini berubah menjadi lunak dan keriting.

Mie basah biasa disebut mie soto, mie gepeng, atau mie kuning. Sebetulnya baik mie keriting maupun mie basah berwarna kekuningan, entah kenapa hanya nama mie kuning di Dramaga hanya ditujukan bagi mie basah. Mie basah diproduksi dengan kelembaban yang tinggi karena mengandung banyak air dalam pembuatannya. Mie basah tidak perlu diseduh lagi atau langsung bisa digunakan karena sudah lunak. Batang mienya berbentuk gepeng atau pipih. Mie ini sering juga disebut mie soto karena di Bogor terdapat makanan khas yaitu soto mie yang salah satu bahan utamanya adalah mie basah ini.

Soal mie ini, iseng-iseng saya bertanya pada Mas Slamet, kenapa bakso Solo pakai mie keriting?

“Dulu sih jarang yang bawa mie telur. Pas muncul mie telur, tukang-tukang bakso pada *nyoba* bawa mie telur, eh... sekarang malah banyak pembeli suka mie telur, terutama yang muda-muda. Kalau ibu-ibu sukanya mie gepeng. Saya bawa mie telur dan mie gepeng selang-seling hari,” katanya.



Gb 3.8.1 Mie basah (kiri) dan mie keriting (kanan)

Di lain waktu Saya bertemu dengan Mas Sukadi. Lelaki yang sudah berjualan bakso di Dramaga Caringin sejak tahun 1971 itu menceritakan pada saya bahwa ada sesuatu yang terjadi di balik penggunaan mie dalam bakso. Di tahun 1960-an hingga 1980-an bakso menggunakan mie basah. Mie basah digunakan di bakso sejak tahun 1960-an sampai 1990-an. Tetapi sempat ditinggalkan karena mie basah yang diproduksi di masa lalu tidak menggunakan zat pengawet sehingga hanya tahan sehari. Orang kemudian memilih mie kering yang bisa disimpan lama dalam kondisi kering, baru diseduh beberapa jam sebelum disajikan.

Sekitar tahun 2000-an mulai muncul lagi mie basah. Mie basah yang diproduksi setelah tahun 2000 sudah tahan dua hari kemungkinan karena menggunakan pengawet. Mie basah yang diproduksi saat ini tahan sampai dua hari karena biasanya pada proses produksi ditambahkan zat pengawet. Setelah itu mie akan basi.

Pedagang bisa mengetahui apakah mie mengandung banyak pengawet atau tidak dengan cara mencium mie. “Kalau saat mencium, orang langsung bersin, berarti pengawetnya banyak. Itu gak usah dipilih karena enggak akan enak di baksonya,” kata Sukadi.

Keunggulan mie basah, tidak perlu diseduh. Karena terbuat dari telur dan tepung tapioca, jika sudah direndam dengan kuah bakso yang panas, mie tidak akan mengembang. Mie basah juga menyerap bumbu meskipun hanya menggunakan sedikit bumbu. Harganya lebih murah dari mie keriting berkisar Rp 6000 – 10.000/kilogram.

Sementara itu, mie kering mulai digunakan di bakso sekitar tahun 1990, saat itu juga orang mulai terbiasa makan mie instan yang bentuk miennya mirip mie kering. Mie kering bisa disimpan dalam jangka waktu lama dalam kondisi kering. Tetapi jika sudah diseduh, hanya tahan sekitar 6 – 8 jam. Itu sebabnya banyak pedagang bakso hanya menyeduh mie seperlunya sampai diperkirakan habis sebelum 8 jam. Setelah itu biasanya basi.

Mie keriting terbuat dari tepung terigu dan telur sehingga ketika sudah diguyur kuah akan mudah membengkak atau mengembang sehingga rasanya tak enak lagi. Itu sebabnya banyak pedagang bakso menyeduh mie dengan air hangat sedikit saja sehingga masih terasa agak keras dengan tujuan agar ketika diguyur kuah bakso, mie akan mendapat kelenturan yang pas, tidak sampai mengembang. Mie keriting juga kurang menyerap bumbu. Sehingga perlu bumbu yang lebih banyak dan tajam agar bumbu terasa. Harga mie keriting mencapai Rp 10.000 – Rp 12.000/kilogram.

Mie pada bakso digemari oleh generasi yang berbeda. Orang yang lagi di tahun 1950 - 1970 biasanya meminta mie basah sedangkan yang lahir akhir tahun 1970 hingga sekarang biasanya menyukai mie keriting untuk bakso. Untuk melayani keinginan dua generasi yang berbeda, ada pedagang bakso yang menyediakan mie basah dan mie keriting sekaligus, seperti yang dilakukan Mas Joko.

Suatu hari Mas Joko membawa mie basah sekaligus mie telur dalam gerobak baksonya karena ada pelanggannya memesan agar Mas Joko bawa mie basah. Pemesan biasanya perempuan-perempuan sudah agak tua yang disebut Mas Joko sebagai ibu-ibu. Mas Joko beralih dari mie basah ke mie telur sekitar tahun 1990-an karena saat itu mie basah susah ditemukan di pasar. Ia kembali menyediakan mie basah beberapa tahun ini, itupun dengan porsi yang lebih sedikit.

Saya pernah bertanya langsung pada pelanggan Mas Slamet yang menggemari bakso dengan mie basah, mengapa ia lebih suka mie basah daripada mie kering. “Kalau mie keriting begini *sih* sama *aja* kayak makan i\*\*\*mie (merek mie instan). Kalau pingin, bikin aja di rumah. Kalau jajanan sih pakainya mie gepeng. Kayak makan soto, mienya mie gepeng. Sayangnya sekarang jarang mie gepeng,” kata perempuan yang berusia sekitar 40-an tahun tersebut.

Citarasa bisa berubah dari waktu ke waktu karena tidak tersedianya atau berubahnya material/bahan penyusun makanan. Bahan bisa berubah karena tak lagi mampu mengakomodir kebutuhan penggunaannya, misalnya cepat basi. Namun perubahan bahan bisa terjadi ketika penikmatnya masih sama sehingga seringkali orang ingin “kembali” pada citarasa masa lalu. Ini menyebabkan dimunculkan teknik-teknik pengolahan bahan yang baru dan menghasilkan produk yang memiliki kemiripan tetapi dengan sifat yang baru, misalnya mie basah yang lebih tahan lama.

Montanari menyebutnya dengan *playing historical cuisine*; menikmati makanan masa lalu di masa kini bagaikan sebuah perjalanan wisata mencicipi citarasa di masa lalu pada masa kini. Montanari membuat contoh kasus tentang kegandrungan menikmati makanan masa lalu yang disebut makanan *medieval age* atau masa pertengahan di Eropa beberapa tahun ini. Sesuatu yang sebetulnya membuat putus asa karena material makanan ribuan tahun lalu telah berubah dengan material makanan saat ini, begitu juga orang-orang yang meracik makanan tersebut sudah tak ada. Menikmati makanan masa lalu seperti mendengarkan musik klasik di masa kini, meski dengan intelektualitas yang tinggi tetapi subjektivitas, emosionalitas, dan teknik yang digunakan tidak mungkin sama (Montanari, 2006: 67 – 68).

*Historical cuisine* yang dimaksudkan Montanari adalah sejarah yang terentang waktu yang cukup panjang. Padahal perubahan makanan bisa terjadi begitu cepat. Orang bisa berkeinginan segera merekonstruksi makanan masa lalu agar bisa dinikmati saat ini tanpa menunggu waktu yang cukup lama. Pada kasus seperti ini, subjek-subjeknya seringkali masih orang yang sama, sehingga material di masa lalu dicoba dihadirkan kembali dengan rasa yang sama tetapi sifat yang sedikit berbeda.

### 3.9 Si Mas Boleh Manis, Saus Sambal Harus Pedas

Saya bertanya pada Mas Kasman, apa saja bumbu kuahnya. “Enggak pakai. Hanya air saja,” katanya.

“Masa sih, mas? Merica, bawang putih juga enggak pakai?” tanya saya lagi.

“Enggak,” kata Mas Kasman.

Saya berpikir Mas Kasman tidak mau terus terang karena kami baru kenal sebentar dan baru dua kali bertemu. Jadi saya simpan rasa penasaran saya. Ketika hubungan kami sudah cukup dekat, bahkan saya bisa dengan leluasa masuk ke kamar kontrakannya kapanpun, saya bertanya lagi soal kuah baksonya. Jawabannya ternyata sama saja. “Enggak pakai bumbu.” Tapi kali ini Mas Kasman menuturkan lebih panjang mengapa ia tak menggunakan bumbu pada kuahnya.

Baru setahun ini ia tidak memberi bumbu pada kuahnya. Sebelumnya ia memberi bumbu goreng terdiri dari bawang putih, merica, dan bawang merah. Bumbu itu ia masukan pada kuah yang dia buat sebanyak 3 ember per hari.

“Kata pelanggan enggak apa-apa enggak pakai bumbu, asalkan sausnya Z\*\*ra (nama sebuah merek saus sambal),” kata Kasman. Harga sebotol besar saus tersebut Rp 1.500. Setelah mencoba saran pelanggannya, kini Kasman memiliki formula baru untuk kuahnya. “Kalau saya ya, pokoknya asal pakai Z\*\*ra, biar airnya enggak *dibumbuin tetep sedep*,” kata Kasman. Dengan formula barunya, ternyata pelanggan tetap menyukai baksonya.

Sebelumnya, Kasman menggunakan dua merek saus yang lain. Biasanya ia menggunakan 5 botol saus per hari. Setelah mengganti dengan merek baru, ia harus menyediakan 10 botol saus per hari. “Kalau Z\*\*ra banyak yang minta terus,” katanya. Bagi para pelanggannya, saus memiliki fungsi sebagai perangsang selera dan penambah rasa.

Menurut Tukiyo, pada tahun 1970 – 1980-an tidak dikenal saus sambal, yang ada saus tomat. “Warnanya merah. Kalau dimasukkan dalam kuah seperti darah, dan rasanya asam,” katanya. Sekitar tahun 1990-an muncul saus sambal yang berwarna oranye dan pedas. Karena pembeli banyak menyukai bakso yang pedas, maka saus sambal kemudian menjadi saus utama dan saus tomat pun

lambat laun ditinggalkan. “Sekarang di toko bahan bakso saja saus tomat itu sudah enggak dijual. Udah enggak model lagi. Udah enggak zamannya lagi,” kata Tukiyo.



Gb 3.9.1 Saus rekomendasi pembeli

Seperti saus sambal, urusan kecap pun jadi perhatian pembeli. Suatu hari di pangkalan bakso Mas Dodo, seorang ibu membisiki saya. Ia meminta saya mengatakan pada Mas Dodo agar mengganti kecapnya. "Aduh saya kira kecapnya enak. enggak tahunya Ba\*t\*\*g (merek kecap). Udah kepalang tadi *ngasih* banyak. Sayang ya, padahal baksonya enak, bumbu kuahnya kerasa. Sayang kecapnya masih *pake* yang murah jadi enggak enak," katanya.

"Harusnya pakai \*\*\*ra (merek kecap) ya," ujar saya. "Aduh kalo \*\*\*ra sih jangan, kemahalan kalau untuk pedagang. Pakai N\*\*i\*\*\*a\* (merek kecap) juga enak. Saya *sih* tukang makan bakso, jadi tahu mana yang enak. Yang kayak gini ini kalau salah pilih bisa *ngejatohin* rasa. Saya tahunya juga dari pedagang bakso langganan saya di pasar. Kalau dia keliling ke pabrik di Dramaga Haji Abas, kan cuma Rp 3000. Jadi pake kecap Ba\*t\*\*g. Kecap \*\*\*ra-nya disembunyiin di gerobaknya. Kalau keliling ke rumah saya kan pada beli Rp 5000, baru pakai

\*\*\*ra yang lebih mahal. Ini sausnya juga harusnya \*\*\*ra,” katanya. "Berani enggak bilang ke si Mas biar diganti kecapnya, kasihan," ujar ibu tersebut.

Bakso merupakan makanan yang memberi keleluasaan bagi pedagangnya menawarkan citarasa dan bagi pembelinya untuk membentuk citarasa personalnya melalui bahan pelengkap seperti bihin, sayur, dan mie atau penggunaan bumbu-bumbu kering seperti garam, penyedap rasa, irisan seledri, bawang merah goreng, serta saus seperti cuka, saus sambal, kecap, dan sambal cabe. Itu sebabnya pedagang bakso selalu bertanya, “Pakai apa?” atau “Saus pakai?” “Pakai sambal?”. “Pakai kecap?”, “Pakai cuka?”

Saus-saus dihasilkan oleh pabrik-pabrik yang menawarkan rasa berbedabeda. Itu sebabnya pelanggan seringkali memberi masukan pada pedagang agar harapannya tercapai. Karena masalah modal, pedagang biasanya memilih saus yang harganya terjangkau olehnya. Mas Joko misalnya memilih kecap dengan merek tertentu karena harganya murah. Para pedagang keliling biasa membeli kecap yang harganya di bawah Rp 5.000 per botol besar. Sementara saus yang banyak dipakai biasanya berharga Rp 1.500 per botol besar.

“Sekarang saus sambal boros, pembeli pakainya banyak karena sausnya enggak pedes kayak dahulu, tapi manis. Barangkali dicampur sama ubi,” kata Mas Slamet . Pertimbangan ekonomi menyebabkan citarasa suatu makanan berubah. Ada situasi di mana orang tidak bisa mengontrol perubahan tersebut karena perubahan dibuat oleh pihak lain, dalam hal ini pengusaha pabrik saus. Tetapi karena pada dasarnya manusia selalu mengatur dan mengkonstruksi segala sesuatu, maka ia mengatasi perubahan dengan berbagai cara agar citarasa yang diharapkan bisa tercapai misalnya dengan mengganti merek saus baik saus sambal maupun kecap dan cuka yang sesuai dengan harapan pelanggan dan sesuai dengan kemampuan keuangan pedagang. Hal ini terjadi pada Mas Dodo, suatu hari saya bertanya padanya mengapa memakai merek kecap A bukan B. Mas Dodo sepertinya menangkap bahwa saya tidak menyukai kecap merek B. Lalu ia berkata bahwa ia juga memiliki rencana untuk menggantinya. “Kemarin kehabisan, jadi saya beli kecap merek itu di warung dekat sini (kiosnya),” jawabnya . Urusan saus ini biasanya pelanggan memang selalu berusaha

menyatakan harapannya seperti yang dilakukan pelanggan bakso Mas Slamet. “Si Mas *sih* boleh manis, tapi sausnya tetap pedas dong.”

*A product can be obtained from the resources of the region, but also from commercial connections. It can be accessible to some, inaccessible to others (depending on the possibilities for the use of space in subsistence economies, on the availabilities of the marketplace, and on the level of prices in monetary economies). A product can be accepted or rejected, depending on individual or collective tastes or on cultural choices (Montanari, 2006: 99).*

### 3.10 Sayur *Cakruk-Cakruk*

Seorang ibu mengambil sendiri sayuran di dalam gerobak bakso Mas Slamet. “Enggak usah diseduh dulu, ah biar agak cakruk-cakruk,” katanya.

Ia menyukai sayur yang masih agak mentah pada baksonya. *Cakruk-cakruk* begitu para pembeli menggambarkan sayuran yang renyah saat dimakan. Sayur yang agak mentah atau tidak layu karena diseduh di air panas, ketika dimakan menimbulkan bunyi garing yang menurut orang Dramaga, bunyinya cakruk...cakruk.... Di Dramaga sebagian besar penduduknya beretnis Sunda. “Biasanya mereka suka sayuran yang *cakruk-cakruk* (agak mentah). Mungkin karena mereka suka makan lalapan (sayuran mentah). Agar *cakruk-cakruk*, saya seduh sayurannya pakai air panasnya sebentar saja biar enggak layu,” kata Mas Slamet.

Sayuran yang digunakan dalam bakso di Dramaga adalah sayur caisim atau sawi hijau dan toge berukuran sedang dari kacang hijau. Sementara di beberapa tempat di Bogor seperti di Citeureup ada juga bakso yang sayurannya menggunakan kubis seperti soto mie dari Bogor.

“Kalau di Dramaga ini, pembelinya enggak suka pakai sayur kubis. Cuma dua ini saja, caisim dan toge, yang disukai,” kata Mas Slamet. Karena begitu suka pada sayuran, hampir semua pedagang mengaku kalau sayuran selalu habis lebih dulu daripada mie maupun bihun. Hampir semua pedagang membawa sayur caisim dan toge sebanyak 1 – 2 kilogram per hari.



Gb. 3.10.1 Sayuran untuk bakso

Mas Yono merupakan satu-satunya pedagang yang jarang sekali membawa sayuran. Ia sering sekali diprotes para pembeli karena tidak membawa sayuran. Saya sempat menanyakan padanya di kompleks kamar kontrakan para pedagang bakso. “Kenapa, Mas jarang bawa sayuran?” tanya saya pada Mas Yono yang pagi itu sedang menggendong bayinya bernama Lisa di depan kamar kontrakan tetangganya. Seorang tetangganya bernama Tukiyo lalu menyahut, “Kurang modal,” katanya sambil tertawa. Mas Yono tampak tak menyukai sahutan Mas Tukiyo. Wajahnya berubah seketika, agak cemberut.

“Bukan begitu, Teh. Saya enggak bawa sayuran sejak anak saya si Lisa ini lahir. Repot *sih* bikin sayuran itu, harus motong-motong segala. Padahal istri saya harus jualan jamu di Cangkurawok (sekitar 1.5 kilometer dari kontrakan mereka) jam 06.00. Jadi mau enggak mau jam 05.30 kerjaan saya *nyiap-nyiapin* bakso udah harus selesai biar bisa langsung ngasuh anak. Jam 07.00 anak saya udah harus sarapan, minum susu, terus digendong-gendong biar bisa tidur pagi. Apalagi sekarang ini, dia udah pintar *ngerangkak* kalau saya masih *ngiris-ngiris* sayuran, ngeri ah,” ujar Mas Yono yang mengatakan jika waktunya ada ia juga berusaha untuk menyediakan sayuran. Ia mengakui pembelinya memang sering memintanya membawa sayuran.

“Orang Sunda itu kalau makanan ada sayurannya pasti suka, *sih*, Teh,” kata Ayu Poniem. “Apalagi kalau sayuran masih segar begitu,” lanjutnya lagi.

### 3.11 Merapi Meletus dan Sambal Ajaib

“Ih, kok sambalnya banyak tapi enggak pedas. Cabe atau kangkung sih, hijau doang tapi enggak pedas,” gerutu Memey yang baru saja menuangkan dua bungkus atau sekitar lima sendok makan sambal cabe berwarna hijau ke dalam semangkuk bakso yang ia beli dari Mas Dodo dan ia santap di rumahnya.

Hari itu di bulan Desember 2010, sambal bakso Mas Dodo tidak pedas. Harga cabe sedang melambung beberapa kali lipat dari harga biasanya. Hal ini membuat saya bertanya-tanya, apakah pedagang bakso lain pun sambalnya tidak pedas. Lalu saya pergi ke tempat mangkal Mas Bebek. Di sana, saya membeli semangkuk bakso dan memasukkan beberapa sendok sambal, lalu mencicipinya.

“Mas, kok sambalnya enggak pedas-pedas,” ujar saya.

“Kalau pedas-pedas *ntar* sakit perut,” kata Mas Bebek. Saya tahu dia sedang mencoba mengelak.

“Yey...cabe muda kali ya,” kata saya. Sebetulnya saya pernah diberitahu Mas Dodo bahwa saat ini banyak lahan pertanian cabe gagal panen dan petani terpaksa memanen cabe yang masih muda.

“Iya. Habis Merapi meletus belum ada lagi cabe yang bagus. Cabe muda sudah dipanen, tapi harganya sama saja, mahal,” kata Mas Bebek.

Gunung Merapi di Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) meletus pada 26 oktober 2010. Letusan tersebut menyebabkan ribuan hektar lahan pertanian tertutup abu vulkanik. Di Kabupaten Bantul, DIY saja luas area pertanian yang rusak akibat terkena abu vulkanik mencapai 39 hektar. Di antara lahan yang luas tersebut, sekitar 18 hektar adalah lahan cabe merah dan 6 hektar lahan cabe rawit. Beberapa hektar tanaman tersebut gagal dipanen meski hampir memasuki masa panen. Sementara itu di Sleman, DIY, sekitar 90 persen lahan pertaniannya rusak. Sleman merupakan salah satu daerah penghasil cabe.

Perdagangan komersial, didukung oleh sarana transportasi dan industrialisasi memungkinkan orang untuk memenuhi kebutuhan akan makanan dengan sumber daya dari daerah lain. Keterbatasan bahan makanan di satu daerah dipenuhi daerah lain, sebaliknya kelebihan bahan makanan di suatu daerah disalurkan ke daerah lain. Kondisi ini menyebabkan saling ketergantungan antara satu masyarakat dengan masyarakat lainnya di tempat yang berbeda. Pedagang

bakso bergantung pada petani-petani cabe di berbagai daerah, termasuk petani di DIY, untuk mendapatkan bahan membuat sambal. Ketika satu daerah mengalami krisis, maka krisis pun terjadi pada pihak-pihak yang bergantung padanya.

Akibat banyaknya lahan pertanian cabe di DIY yang gagal panen, cabe lokal menjadi langka. Kalaupun ada harganya sangat tinggi. Harga cabe biasanya berkisar Rp 12.000/kilogram melonjak bahkan sampai Rp 100.000/kilogram di Jakarta. Di Bogor, hingga Desember 2010, harga cabe tertinggi mencapai Rp 80.000/kilogram. Biasanya ketika barang langka, maka harga pun naik.



Gb 3.11.1 Ada potongan sayur caisim pada sambal

Berdasarkan hukum permintaan, jika harga suatu barang tinggi, maka permintaan menjadi rendah. Sebelum saya mendengar keluhan Memey, saya sempat berkunjung ke rumah seorang pedagang bakso, pagi-pagi. Pedagang tersebut mengatakan ia mengoplos cabe rawit dan cabe hijau untuk membuat cabe. Kebetulan ia sedang membuat bakso sekaligus sambal. Cabe yang telah digoreng masih ditempatkan di wajan dan siap ditumbuk. Saya perhatikan cabe

yang telah digoreng itu. Ternyata isinya tidak hanya potongan cabe, tetapi juga batang-batang sayur caisim atau sawi hijau yang biasa dipakai untuk sayur pada bakso.

Untuk dijadikan sambal, cabe ditumbuk hingga halus dan hasilnya berwarna hijau sehingga tidak terlihat apakah hijaunya tersebut berasal dari cabe rawit murni atau dari batang dan daun sayur caisim. Pedangan melakukan substitusi bahan sambal dengan bahan lain yang tidak diperuntukkan untuk sambal akibatnya citarasa yang dihasilkan jauh berbeda dan tak dapat menggantikan citarasa yang seharusnya. Penggantian bahan seperti ini merupakan manipulasi yang dilakukan akibat tekanan ekonomi.

Tiga bulan setelah kejadian pengoplosan cabe dengan sayur sawi, saya bertanya pada pedagang tersebut mengapa ia mengoplos sawi dengan cabe padahal pengoplosan tersebut mengubah citarasa bakso yang seharusnya enak karena pedas, jadi tak enak karena meski kuahnya sudah keruh dan kehijauan oleh sambal, tetap tak pedas juga.

“Banyaknya begitu sih Teh. Kalau cabe mahal *banget*, terpaksa. Ya dioplos-oplos itu lah Teh,” kata pedagang tersebut.

“Jadi asal hijau saja ya, Mas?”

“Terpaksa begitu. Maunya sih ya pedas terus. Kasihan, kan Teh yang suka pedas kalau sambal enggak *pati* (terlalu) pedas. Kalau bakso keliling sih gitu, Teh. Untungnya enggak seberapa sih. Makanya banyak juga kan pedagang yang pakai bawang goreng yang sudah jadi, itu kenapa? Soalnya kan murah. Padahal itu campuran.”

“Campuran apa?” tanya saya.

“Campuran bawang merah sama pepaya muda, begitu,” ujarnya.

Soal bahan pengganti ini, saya jadi ingat kata-kata Mas Slamet suatu hari. “Kalau bakso sih kayaknya yang asli cuma garam saja, Teh. Yang lain itu campuran-campuran, enggak asli,” katanya. “Goreng bawang merah juga ada campurannya. Saya juga enggak bikin goreng bawang sendiri karena harus kerja tambahan; *ngiris* dan goreng, harus ada gas dan minyak sayur tambahan. Ya kalau jualan di kampung begini, asal banyak dan murah saja, kalau bawang goreng walaupun campuran yang penting judulnya masih bawang begitu.”

Pernyataan tersebut membuat saya tertarik untuk mencicipi bawang goreng yang saya beli di toko bahan bawang lebih cermat. Teksturnya berbeda antara bawang goreng dan pepaya goreng. Pepaya lebih tebal, kaku, dan garing. Garing karena bahan untuk bawang goreng seperti diselubungi oleh tepung terlebih dahulu. Tetapi sekilas dalam campuran rasa keduanya sama saja; rasa bawang goreng. Meskipun jika membuat bawang goreng sendiri, rasanya jauh berbeda. Bawang goreng yang asli lebih berpori, ada rasa manis, meski garing tetapi lebih lembut. Sementara sawi memiliki kemiripan warna, tetapi tidak dengan rasa. Itu artinya dalam melakukan substitusi pedagang melakukan identifikasi kemiripan bahan pengganti dengan bahan yang diganti.

*...substitution: identify something that can be used in place of something else* (Montanari, 2006: 104).

Menggoreng pepaya untuk meniru bawang merah goreng dan mencampurkannya, begitupula menggoreng sawi untuk menjadikannya sambal dan mencampurkannya dengan cabe memperlihatkan kreasi manusia untuk melakukan manipulasi yaitu upaya kelompok atau perseorangan untuk mempengaruhi perilaku, sikap, dan pendapat orang lain tanpa orang itu menyadarinya. Karena tampilan luarnya sama; sama-sama hijau seperti sambal cabe rawit, orang akan tetap menyendokkan sambal meskipun sambal tersebut tidak pedas karena tidak dibuat seluruhnya dari cabe. Ini memperlihatkan pada satu sisi, pedagang membentuk warna, bentuk, kelembaban dan lainnya untuk mengundang selera tetapi tidak menjamin citarasanya enak atau "*fit to eat*".

## BAB 4

### INOVASI CITARASA

*What we call culture takes its place where tradition and innovation intersect. Tradition is made up of knowledge, techniques, values, which were handed down to us. Innovation exists insomuch as this knowledge, these techniques, these values modify the place of man in the environmental context, rendering him able to experience a new reality. A very successful innovation: that is how we could define tradition. Culture is the interface between these two perspectives (Montanari, 2006: 7).*

Mempelajari inovasi merupakan jalan masuk untuk mempelajari budaya. Menurut Goodenough, budaya dipelajari dengan cara berpartisipasi dalam aktivitas sosial kelompok. Belajar memungkinkan orang berpartisipasi dalam aktivitas kelompok untuk memuaskan kebutuhan dirinya dan orang lain (1994: 264). Goodenough juga mengatakan dalam kebudayaan terdapat kebiasaan-kebiasaan, nilai-nilai, dan kepercayaan-kepercayaan yang dimengerti oleh anggotanya (1994: 266).

Merujuk pada pernyataan Goodenough tersebut, untuk mengetahui bagaimana inovasi citarasa terjadi adalah dengan berpartisipasi dalam masyarakat yang menjalankan inovasi tersebut. Inovasi mengandung perubahan-perubahan kebiasaan yang dapat ditelusuri melalui jejak-jejak sejarahnya. Dalam hal citarasa, menyusun kembali sejarah mengenai pembentukan citarasa semacam pekerjaan merekonstruksi citarasa bakso yang butuh kerja serius terhadap subjek penelitian.

*Can one reconstruct the culinary taste...Only the sensibility and experience of those who do serious work on the subject can define the limits of history and romance properly, even if precariously (Montanari, 2006: 67).*

#### 4.1 Sejarah Citarasa Bakso

Inovasi memperlihatkan kedinamisan. Inovasi juga mengandung perubahan. Perubahan-perubahan yang terjadi dari waktu ke waktu bisa disusun menjadi sejarah yang di dalamnya memperlihatkan sebuah proses. Melalui sejarah, kita dapat mengenali citarasa yang ternyata saling terkait dengan peristiwa-peristiwa yang terjadi dalam kehidupan masyarakat.

Moore mengingatkan bahwa etnografer harus memperhatikan dua konteks, yaitu konteks masa depan dan proses untuk mencari sebab akibat. Banyak pihak berusaha melihat masa depan tanpa konsep yang jelas dan hasilnya tidak sesuai harapan. Tapi ada juga yang mampu melihat proses. Proses bisa ditandai dengan adanya titik akhir. Ada juga yang mendefinisikan sebagai kejadian yang sedang berlangsung dan dapat dipisahkan untuk dianalisis.

*Identifying processes in this way implies that they can be distinguished from other simultaneous happenings and separated for analysis* (Moore, 2005: 3).

##### 4.1.1 Tahun 1970 – 1980-an

“Orang Sukoharjo itu ya dagang, dagang bakso. Padahal dulu di Sukoharjo sendiri belum ada (bakso). Ada juga bakso itu di majikan, di Jakarta,” ujar Tukiyo, seorang pedagang bakso dari Desa Karangmojo, Kecamatan Weru, Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah.

Berdasarkan sejarahnya, banyak orang dari daerah-daerah tak subur di Solo merantau ke Jakarta untuk berdagang bakso. Berdagang bakso merupakan pilihan yang mudah saat itu karena orang hanya bermodal tenaga, seluruh bahan makanan dan peralatannya sudah disediakan majikan. Pada tahun 1971 upah berjualan bakso berkisar Rp 100 – Rp 200 per hari. Harga bakso saat itu berkisar Rp 15 hingga Rp 150 per mangkuk (Kompas, 29 Mei 1971).

Di tahun 1970-an, usaha bakso sulit untuk dikembangkan karena membutuhkan tenaga kerja yang banyak, modal yang besar, dan proses produksi yang lama. Tidak setiap orang bisa menjalankan usaha ini. Saat itu bakso yang diproduksi disebut bakso cincang karena untuk bahan utamanya yaitu daging sapi harus dicincang terlebih dahulu sebelum dibuat adonan bakso. Untuk mencincang

daging diperlukan tenaga kerja sekurang-kurangnya dua orang sehingga orang tak dapat sekedar mempekerjakan dirinya, tetapi juga mempekerjakan orang lain. Selain itu, perlu waktu satu jam untuk mencincang satu kilogram daging. Kalau usaha semakin maju, maka daging yang dicincang makin banyak. Makin banyak juga tenaga kerja yang dibutuhkan. Meski demikian ada juga orang-orang yang menjalankan usaha bakso seorang diri, tetapi resikonya mereka harus bekerja lebih keras dan lebih lama, dan minim kemungkinan untuk mengembangkan usaha.

Penggunaan mesin mengubah ritual. Di masa lalu, pedagang bakso mulai berbelanja pada Subuh, lalu segera mencincang daging selama dua jam lebih seorang diri. “Sampai lengan pegal-pegal,” kenang Mas Joko yang memulai usaha bakso tahun 1977.

Daging cincang segera dicampurkan dengan sagu, bumbu-bumbu, dan serbuk soda kue untuk dijadikan adonan bakso. Menguleni adonan membutuhkan waktu sekitar 30 menit. Setelah itu adonan dibentuk bakso yang bulat dengan cara menggenggam adonan hingga keluar bulatan di sela jari telunjuk dan jempol, lalu bulatan itu segera disendok dan dimasukkan ke air hangat. Selain membuat bakso, pedagang juga menyiapkan mie basah, menyeduh bihun, memotong sayuran dan seledri, menggoreng bawang goreng, menyediakan saus tomat, kecap, cuka, dan sambal. Siang hari pedagang baru selesai menjalankan proses produksi. Itu sebabnya di masa lalu, orang jajan bakso pada sore hari.

Penggunaan mesin giling telah merubah ritual dan citarasa. Mas Joko menuturkan untuk membuat bakso giling, ia hanya tinggal membeli daging, sagu, bumbu seperti bawang putih, merica, dan garam, serta es batu. Kemudian semua bahan ia masukkan dalam antrian. Operator akan menggilingkan daging dan mencampurkan adonan miliknya. Proses membuat adonan hanya berlangsung sekitar lima menit. Yang lama hanya menunggu antrian. Sambil menunggu antrian, Mas Joko atau pedagang bakso lain bisa berbelanja ke tempat lain atau bercakap-cakap dengan pedagang bakso lain, pedagang daging, pedagang telur, dan sebagainya. Interaksi dengan orang lain seringkali memberikan pengetahuan baru baginya, seperti tentang komposisi bahan dan fungsi-fungsi tiap bahan makanan yang dipakainya.

Dari interaksi juga Mas Joko dan pedagang bakso lain mengetahui tentang jus pada daging dengan rasa manis-gurih yang disukai orang menguap karena panas akibat gesekan antara adonan dan besi mesin. Hilangnya jus menyebabkan rasa bakso menjadi hambar. Muncul pengetahuan baru bahwa untuk mendapatkan bakso giling yang rasanya menyerupai bakso cincang, orang harus mengubah komposisi daging dan sagu.

“Kalau dulu waktu masih bikin bakso cincang, pakai daging 1 kilogram dan sagu 1 kilogram saja sudah enak. Sekarang (bakso giling) dagingnya 6 kilogram, sagunya 1 kilogram...baru enak,” kata Mas Joko.

Pembuatan adonan menggunakan mesin membutuhkan es batu. Es batu berfungsi untuk mengembangkan adonan. Volume adonan yang semakin besar menyebabkan adonan menghasilkan lebih banyak butiran bakso dengan kepadatan yang rendah. Itu sebabnya untuk menghasilkan bakso yang masih berserat daging harus dibuat adonan yang kental, caranya mengurangi penggunaan es batu. Adonan yang encer menyebabkan bakso yang dihasilkan tidak memiliki tekstur yang kasar oleh adanya serat-serat daging. “Biar serat dagingnya kerasa, adonan bakso giling sebaiknya dibuat akas (kental), caranya jangan masukkan es batu terlalu banyak. Cukup 2 – 3 bongkah saja,” lanjutnya lagi. Standarnya adonan bakso giling dicampur menggunakan 3 – 4 bongkah es batu yang tiap bongkahnya sebesar kepalan tangan orang dewasa.

Bakso giling menyebabkan orang bisa menyantap bakso di pagi hari. Pedagang hanya perlu bekerja sekitar 3 jam untuk mempersiapkan semua mulai dari membuat bakso menjadi bulatan, mengiris sayuran dan seledri, menyeduh mie dan bihun, membuat kuah dan sambal. Mesin giling bakso membuat Mas Joko biasa berangkat berdagang bakso jam 08.00.

Mesin mempercepat produksi bakso, tetapi menimbulkan masalah bagi pedagang lain yang tidak memiliki cukup modal. Membuat adonan bakso dari komposisi 6 kilogram daging dan 1 kilogram sagu membutuhkan modal banyak. Itu sebabnya pedagang-pedagang bermodal kecil membuat dan mempraktekan komposisi-komposisi bakso baru. Mereka mencampurkan daging lokal yang mahal dengan jando (lemak basah yang tidak lengket di mulut), gajih (lemak kering yang lengket di mulut), dan tetelan (sering juga disebut sayuran atau

rawon). Komposisi daging campuran dan sagu pun makin beragam. Mas Martono menggunakan  $\frac{3}{4}$  kilogram daging,  $\frac{1}{4}$  kilogram tetelan, dan 1 kilogram sagu. Sementara kakak iparnya bernama Panut mencampurkan 1 kilogram daging super dengan 1 kilogram jando, dan 1 kilogram tetelan, serta 1 kilogram sagu. Karena setiap individu membuat formulasi bakso sendiri, para pedagang tidak dapat menentukan bersama harga tertinggi dan terendah untuk seporsi bakso. Mereka juga tidak dapat menetapkan bersama-sama jumlah butiran bakso dalam seporsi bakso. Akibatnya hilanglah tradisi menentukan harga tertinggi dan terendah serta banyaknya bakso per porsi.

“Dulu dan sekarang beda sekali. Dulu enak. Tukang bakso itu bisa diatur nariknya<sup>25</sup>. kalau Rp 1.000 gimana, kalau Rp 500 gimana. Jadi tukang bakso dulu itu kompak. Sekarang tukang dagang jualan...ya...terserah diri sendiri. Cari untung dikit, ya sudah...yang penting laku,” keluh Tukiyo.

Persaingan menyebabkan pedagang berusaha menampilkan bakso yang mengundang selera. Dalam menjual bakso, pedagang tidak memberikan sampel produk untuk dicicipi sehingga tampilan luar dari bakso harus membangkitkan minat untuk membeli bakso dan menikmati bakso tersebut. Menurut pedagang, bakso yang mengundang selera adalah bakso yang aroma kuahnya harum gurih daging, baksonya bulat mulus dengan permukaan kering, dan berwarna cerah. Secara keseluruhan, bakso enak sendiri didefinisikan sebagai bakso yang mengundang selera, beraroma gurih daging, menggunakan mie yang menyerap bumbu, bawang gorengnya asli, saus sambalnya pedas, kecapnya manis, cukanya asam, dan sambal cabenya pedas.

Untuk mendapatkan bakso yang berbentuk bulat, pedagang harus memberi 3 - 4 bongkah garam pada adonan karena garam merupakan pengikat sagu dan daging. Bakso bulat yang mulus bisa didapat dengan cara memasukkan adonan yang sudah dibulatkan ke dalam air hangat bersuhu 80 derajat Celsius dengan cepat. Air tidak boleh dingin karena akan menyebabkan bentuk bakso gepeng dan tidak boleh terlalu panas yang menyebabkan permukaan bakso tidak rata. Air hangat sebelumnya diberi sedikit tawas agar dihasilkan bakso dengan permukaan

---

<sup>25</sup> Narik berasal dari tarikan atau harga bakso yang ditarik dari pembeli atau ditentukan pedagang. Istilah yang digunakan para pedagang bakso.

yang kering. Sementara untuk mendapatkan bakso yang cerah, pedagang membubuhkan sedikit pemutih ke dalam adonan bakso.

“Dulu sih enggak perlu pemutih, bakso laku saja,” kenang Tukiyo. “Sekarang orang pada pakai *macem-macem*. Ada baksoa untuk antibasi, pijer untuk tahan basi juga dan pengenyal, pemutih biar putih, dan pakai tawas biar kulit mukanya kering,” kata Tukiyo.

Ada serangkaian pengetahuan baru seiring hadirnya mesin giling. Pengetahuan baru tersebut digunakan untuk membentuk citarasa yang baru. Citarasa baru perlu dibentuk kembali karena penggunaan mesin giling telah merubah citarasa bakso yang lama; bakso yang enak menjadi tidak enak. Selain pengetahuan juga diperlukan teknik-teknik pengolahan bahan pembentuk citarasa. Teknik ini dipelajari melalui pengalaman; orang membiasakan diri melakukan suatu pekerjaan hingga memiliki kemampuan untuk mewujudkan harapan-harapannya. Harapan mengandung berbagai nilai. Pedagang bakso memiliki harapan untuk bisa membentuk bakso bulat karena bakso yang bulat dinilai baik, yaitu mampu membangkitkan selera makan bakso.

#### **4.1.2 Tahun 1990-an**

Sebuah produk tidak hanya dibentuk oleh satu pihak, tetapi melibatkan banyak pihak. Interaksi yang terjadi akibat produksi dan perdagangan bakso menyebabkan banyak pihak terlibat dalam pembentukan citarasa bakso. Tindakan-tindakan pihak lain mempengaruhi pembentukan citarasa.

Sebelum tahun 1990, pedagang bakso menyediakan saus tomat sebagai saus pelengkap. Pada tahun 1990-an muncul saus sambal. Kemunculan saus sambal tersebut bisa jadi karena produsen tahu bahwa penyuka bakso pedas adalah “pasar” yang besar. Terbukti, saus sambal yang diproduksi pabrik disukai pembeli karena rasanya pedas. Setelah kemunculan saus sambal, saus tomat pun menghilang dari penyajian bakso hingga kini.

“Sekarang di toko bahan bakso saja saus tomat itu sudah enggak dijual. Udah enggak model lagi. Udah enggak zamannya lagi,” kata Tukiyo. Awalnya pedagang menyediakan saus tomat dan saus sambal bersamaan, tetapi karena tidak

banyak dipakai, saus tomat pun dieliminasi. Tukiyo mengatakan saus sambal lebih disukai karena rasanya yang pedas, sementara saus tomat memiliki rasa asam.

Masalah datang ketika beredar saus-saus sambal yang tidak pedas, bahkan rasanya manis. Saus sambal seperti ini banyak digunakan pedagang bakso karena harganya murah. "Ya...namanya sekarang ini semua campur-campuran. Enggak ada yang asli. Paling yang asli garam dan seledri saja. Itu saus sambal sekarang makin manis, barangkali dibuat dari ubi bukan cabe. Kalau jualan di kampung begini asal banyak dan murah saja," kata Mas Slamet.

Karena saus merupakan bagian utama pembentuk citarasa personal<sup>26</sup> dalam sajian bakso, maka seringkali pembeli merekomendasikan saus apa yang sebaiknya disediakan pedagang. Mas Kasman, misalnya, ia mendapatkan informasi tentang merek saus sambal yang enak dari pembeli. Saking enakunya, pembeli mengatakan bahwa Kasman tak perlu membuat bumbu kuah. "Katanya, kuahnya enggak usah dikasih bumbu, enggak apa-apa, asalkan sausnya yang itu," tutur Kasman yang sudah setahun ini tak lagi memberi bumbu apapun pada kuahnya. Padahal sebelumnya, kuah bakso Kasman diberi bumbu yang terdiri dari bawang putih, merica, dan bawang merah yang dihaluskan dan digoreng. Bumbu sebanyak 2 sendok makan dimasukkan dalam dua tahap (pagi dan siang) ke dalam kuah sebanyak 3 ember. Bumbu dimasukkan di pagi hari sebanyak satu sendok makan. Tetapi karena perebusan terus-menerus aroma bumbu pada kuah bakso berkurang di siang hari. Itu sebabnya Mas Kasman serta pedagang bakso lain sering menambahkan sesendok bumbu bakso lagi agar kuah memiliki aroma yang lebih segar.

Produk baru yang dinilai enak oleh pembeli bisa terus dipertahankan bahkan mampu mengeliminasi produk lain yang dalam sajian bakso. Kehadiran produk baru dan hilangnya produk lama dalam sebuah sajian mengubah sesuatu yang awalnya dinilai enak menjadi lebih enak. Sesuatu yang tadinya dinilai enak menjadi tidak enak.

---

<sup>26</sup> Merujuk istilah yang digunakan Penny Van Esterik (2008) bahwa dalam *noodle soup* (bakso sering juga diterjemahkan menjadi *noodle soup*) pembeli bisa membentuk citarasa personal (personal taste) dengan menambahkan bumbu kering dan basah seperti *soy sauce*, *fish sauce*, *papper*, dan lainnya (p.xxv).

Apa yang terjadi pada saus tomat yang hilang sempat terjadi juga pada mie basah. Di tahun yang sama, yaitu tahun 1990, muncul mie kering. Pedagang pun banyak yang beralih menggunakan mie kering dan meninggalkan mie basah yang sejak awal sudah digunakan dalam bakso.

Mie basah yang diproduksi sebelum tahun 1990 tidak mengandung pengawet sehingga hanya tahan satu hari, setelah itu basi. Padahal tidak setiap hari dagang laku. Ada kalanya terdapat masa-masa sepi pembeli sehingga mie masih bersisa. Sisa yang tak dapat digunakan karena basi dapat mengurangi keuntungan bahkan modal pedagang. Mie kering menjadi solusi untuk masalah tersebut.

Mie kering tahan lama sampai berbulan-bulan jika dalam kondisi kering atau belum diseduh, meskipun jika sudah diseduh mie hanya tahan sekitar 6 jam. Tetapi dengan menggunakan mie kering, pedagang bisa memperkirakan banyaknya mie kering yang akan diseduh. Jika mie ternyata kurang banyak, pedagang bisa menyeduhnya secara mendadak.

Meski demikian mie kering memiliki kekurangan yaitu tidak menyerap bumbu. Pedagang harus memberikan bumbu yang banyak agar bisa menyerap pada mie. Akibatnya penggunaan saus, kecap, cuka, dan sambal yang dapat diakses bebas oleh pembeli menjadi jauh lebih banyak.

Kemunculan mie kering juga berbarengan dengan makin mewabahnya praktek makan mie instan. Mengolah mie instan merupakan sebuah pekerjaan sederhana yang bisa dilakukan di rumah, sehingga mereka menyantap bakso dengan mie kering menyebabkan turunnya kesan mereka terhadap jajanan. Teksturnya yang sama menyebabkan ada kelompok pembeli yang merasa bahwa menyantap bakso dengan mie kering -- sering juga disebut mie keriting, mie telur, atau mie bulat-- seperti menyantap mie instan dengan bakso.

“Kalau mie telur begini sih sama *aja* kayak makan in\*\*mie (merek mie instan). Kalau jajan, enakya pakai mie gepeng, kayak jajan soto mie. Jadi enggak enak kalau jajan tapi mienya pakai mie telur. Kalau kita mau mie telur, tinggal bikin in\*\*mie aja di rumah,” ujar seorang ibu, pembeli bakso Mas Slamet, pedagang bakso yang mangkal di Dramaga Ciherang.

Sekitar tahun 2000-an mie basah muncul lagi. Mie-mie basah tersebut sudah menggunakan pengawet sehingga mie tahan hingga dua hari. Banyak pedagang membawa mie basah kembali, apalagi harga mie basah juga jauh lebih murah. Di tahun 2011, harga mie kering berkisar Rp 10.000 – Rp 12.000/kilogram, sementara harga mie basah berkisar Rp 6.000 – Rp 10.000/kilogram.

Mas Kasman yang sudah berdagang dari tahun 1980-an sempat menggunakan mie keriting, tetapi sejak muncul kembali mie basah yang tahan lama, ia pun memilih menyediakan mie basah karena lebih murah dari mie keriting. Sementara Mas Slamet menyediakan mie basah dan mie keriting agar para pembelinya puas. “Yang ibu-ibu sukanya mie basah. Kalau anak-anak muda sukanya mie keriting,” ujar Mas Slamet.

Hadirnya produk baru bisa mengeliminasi suatu produk atau suatu bahan makanan dari sajian makanan. Tetapi orang akan terus menghadirkan keunggulan suatu produk atau suatu bahan makanan di masa lalu.

Selain karena munculnya produk baru seperti saus sambal dan mie keriting, perubahan citarasa juga terjadi saat krisis moneter melanda Indonesia tahun 1997. Saat itu harga-harga melambung, termasuk harga daging. “Tadinya harga daging lokal hanya Rp 20.000/kilogram. Naik terus menjadi Rp 24.000, terus jadi Rp 40.000. Sewaktu harga naik menjadi Rp 40.000 per kg, muncul daging impor yang harganya hanya Rp 20.000/kilogram,” ujar Deden, pedagang daging sapi lokal yang beralih berdagang daging impor sejak krisis moneter terjadi.

Daging impor yang ada di Bogor adalah daging dari Australia yang dikirim dalam kondisi beku dan dikemas menggunakan box, itu sebabnya daging impor sering juga disebut daging box atau daging beku.

Kehadiran daging impor disambut oleh para pedagang bakso bermodal kecil. Namun penggunaan daging impor pun mengubah citarasa. Daging impor rasanya hambar, sehingga untuk menghasilkan bakso yang gurih diperlukan penambahan penyedap rasa.

Daging beku sering juga disebut daging *mateng* atau matang karena sudah tak segar lagi. Daging yang tak segar menyebabkan adonan *pera* atau buyar

sehingga sulit dibentuk bulat. Daging impor yang dijual dalam kondisi beku juga menimbulkan masalah lain, yaitu adonan menjadi lebih encer sehingga saat membentuk bakso menjadi bentuk bulat, adonan menempel di tangan.

Untuk mendapatkan adonan yang lebih *pulen* sehingga bisa dibentuk bulat, takaran garam untuk adonan perlu ditambah lebih banyak. Biasanya dengan penggunaan daging segar, untuk 5 kilogram adonan dibutuhkan satu ons garam atau 3 – 4 bongkah garam dimana setiap bongkah berbentuk kubus dengan masing-masing sisi sekitar 5 cm. Garam berfungsi untuk mengikat daging dan sagu.

Krisis moneter juga memunculkan kreasi-kreasi baru pada bakso. Karena rasa daging impor hambar, pedagang mulai mencampurkan bagian-bagian dari tubuh sapi lokal yang harganya lebih murah dengan daging lokal. Misalnya mencampurkan daging impor dengan jando (lemak basah yang tidak lengket di mulut) yang harganya jauh lebih murah, hanya sekitar 20 persen dari harga daging lokal segar atau daging super. Daging impor dan jando dicampurkan dan digunakan untuk membuat adonan bakso. Jando memiliki rasa gurih daging sehingga membantu memunculkan rasa gurih pada bakso.

Selain itu, mulai muncul juga bakso-bakso baru seperti bakso urat, padahal sebelumnya hanya dikenal bakso isi daging dan tanpa isi. Bakso urat dibuat dari adonan yang terdiri dari daging dan urat yang dicincang, sagu, bumbu, soda kue, garam, dan penyedap rasa. Urat dipilih karena harganya jauh lebih murah, tak sampai 50 persen dari harga daging lokal namun memiliki rasa gurih yang cukup kuat.

“Dulu *sih* yang ada hanya bakso isi daging....Bakso urat itu *kan* tadinya karena ada tukang bakso mau jualan tapi enggak punya modal, jadi beli daging sedikit terus adonannya dicampur urat biar kelihatan ada daging-dagingannya padahal, *kan* jadinya alot,” kata Mas Tukiyo. Tetapi ternyata alot dari urat disukai oleh pembeli sehingga bakso urat bisa terus bertahan.

Selaian muncul bakso urat, krisis moneter juga menyebabkan munculnya bakso telur. “*Kan*, urat enak tapi murah. Telur juga enak, tapi murah. Enggak kayak kita beli daging. Lagian kalau telur itu emang enggak *ngabisin* adonan.

Soalnya adonan cuma dipakai buat *ngebungkus* telur aja,” kata pedagang bakso yang sering disapa Mas Dodo.

Saat krisis, banyak beredar telur-telur BS. BS sendiri singkatan dari barang sisa, untuk menunjukkan bahwa kualitas barang di bawah rata-rata atau kurang bagus. Telur BS berasal dari ayam yang gagal menetas. Kualitasnya kurang bagus. Seringkali telur-telur tersebut sudah busuk. Harga telur seperti itu sangat murah. Di tahun 2011, harganya berkisar Rp 450 per butir. Banyak di antara telur-telur yang mereka jual sudah keropak karena putih telur yang rapuh. Kuning telurnya pun tidak bulat, biasanya hampir berbentuk pipih, agak bantat atau terlalu padat dan tidak renyah seperti telur baru.

Para pedagang mengatakan membungkus telur menggunakan adonan adalah pekerjaan yang sulit sehingga perlu pengalaman beberapa kali mencoba agar adonan tidak cepat lumer di atas permukaan telur yang licin. Selain karena sulit, tidak semua pedagang membuat bakso telur karena menganggap bakso demikian tidak menghasilkan citarasa yang baik.

“Ah, apanya yang enak. Yang ada malah bikin eneq (mual). Orang-orang saja enggak pada tahu, jadi mau *aja* makan. Kalau sudah tahu, mungkin enggak mau makan lagi,” kata Mas Joko.

Krisis menghadirkan bahan makanan baru yang memiliki karakteristik berbeda. Karakteristik ini perlu dikenali oleh pedagang agar pedagang bisa mengetahui sifat-sifat bahan dan menentukan teknik mengatasinya agar citarasa makanan yang dihadirkan tetap enak. Kehadiran bahan baru bisa menghasilkan produk makanan yang tampilannya sama dengan sebelumnya, tetapi bisa juga menghasilkan produk baru berbeda sama sekali sebagai varian baru.

#### **4.1.3 Tahun 2000-an**

Pada tahun 2010, terjadi krisis kembali, harga-harga barang naik bahkan barang yang tadinya tak bernilai ekonomi mulai dihargai. Hal ini terjadi pada tulang sapi. Sebelumnya pedagang daging sapi menjadikan tulang sebagai bonus atas pembelian pedagang di kiosnya. Biasanya tiap pedagang bakso mendapatkan tulang sapi tiga buah. Namun jumlah tulang bisa makin banyak jika pembelian daging pun lebih besar.

Tulang sapi digunakan para pedagang bakso untuk menggurihkan kuah. Aroma dan rasa gurih kuah ditimbulkan oleh sumsum yang terdapat dalam tulang. Sumsum akan keluar beberapa jam setelah ia dididihkan terus dalam panci berisi kuah. Aroma dan rasa gurih pada kuah menjadi lebih tajam bukan hanya karena adanya sumsum, tetapi juga adanya daging dan gajih yang masih menempel pada tulang. Dimasukkannya tulang menyebabkan kuah menjadi berminyak karena ada lemak-lemak yang dikandungnya.

Sejak krisis, tulang-tulang bakso itu diperdagangkan. Kondisi tulang yang dijual pun berbeda dengan tulang gratisan dahulu. Daging-daging yang menempel pada tulang sudah dibersihkan dengan cara dikerok menggunakan kaca hingga bersih.

“(Pedagang daging) sekarang *mah* sudah pada *pinter*, Teh. Tulang kalau dulu masih ada daging-dagingnya ya. Sekarang *sih* enggak, daging-daging yang menempel di tulang sudah dikerok pakai kaca. Bersih sekali,” kata Mas Slamet.

Tulang yang sudah tak berdaging itu diperdagangkan karena masih mengandung sumsum. Daripada membagikan tulang secara gratis pada pelanggannya, pedagang daging memilih menyimpan tulang yang tak laku ke lemari pendingin agar bisa menjual sumsumnya esok lusa. Tetapi tulang yang telah dimasukkan ke dalam kulkas menjadi beku dan keras. Kondisi ini menyebabkan sumsum sulit keluar, butuh waktu lebih lama mendidihkan tulang. “Belum tentu sumsumnya keluar sampai saya pulang berdagang. Kalau kita *masukin* ke dalam kuah, yang ada, lemak-lemaknya *aja* yang keluar dan susah diangkat karena menempel ke panci. Wah...malah enggak enak,” kata Mas Slamet.

Akibat diperdagangkannya tulang, jika ada pembeli bakso yang ingin kuah bersumsum, maka pedagang akan menyediakannya secara khusus. Semangkuk kuah sumsum dihargai Rp 7.000. Hal itu terjadi di kios bakso Ojolali milik Mas Joko.

Karena tulang kini dijual, pedagang tak memasukkan tulang-tulang sapi pada kuah sehingga kuah berubah menjadi bening dengan sedikit minyak. Untuk mengganti aroma dan rasa gurih, pedagang memasukkan gajih atau jando. Gajih biasanya tidak dipotong-potong melainkan dibiarkan berada dalam kuah dalam

ukuran besar karena jika dipotong, gaji akan tenggelam ke dasar panci dan lama-lama akan menjadi serpihan. Gajih ini menyebabkan kerak jika kuah telah dingin dan membuat langit-langit mulut lengket. Berbeda dengan gajih, jando tidak menyebabkan lengket. Jando disajikan dengan cara-dipotong-potong kecil ukuran 2 cm x 2 cm dan akan mengapung di atas kuah.

Pedagang biasanya hanya membeli  $\frac{1}{4}$  kilogram jando atau gajih. Jumlah tersebut cukup untuk memberi aroma pada kuah dalam panci yang jumlahnya 2 – 3 ember atau sekitar 20 liter. Jumlah jando dan gajih tersebut sangat sedikit dibanding porsi bakso yang mampu dijual oleh pedagang. Itu sebabnya hanya pembeli bakso yang berbelanja di awal saja yang akan mendapatkan potongan jando pada baksunya.

Jando yang sedikit tidak dapat dipertahankan aromanya hingga waktu cukup lama sehingga pedagang perlu membuat bumbu kuah yang lebih beraroma gurih, salah satunya dengan membuat bumbu goreng yang memiliki harum yang lebih tajam.

Bumbu goreng untuk kuah terdiri dari bawang putih, merica, kemiri. Agar aroma lebih tajam, ada juga pedagang yang menambahkan kapulaga dan pala. Sementara awalnya bumbu kuah hanya bawang putih dan merica yang ditumbuk halus dan dimasukkan begitu saja ke kuah tanpa digoreng terlebih dahulu. Bumbu goreng ternyata menghasilkan efisiensi karena minyak matang menyebabkan bumbu lebih awet, tahan selama tiga hari. Sementara bumbu kuah mentah hanya tahan sehari sehingga pedagang harus membuat bumbu kuah setiap hari.

Peristiwa alam juga dapat mempengaruhi perubahan citarasa bakso. Pada 26 Oktober 2010 gunung Merapi di sekitar Daerah Istimewa Yogyakarta meletus cukup besar hingga memuntahkan abu vulkanik cukup banyak. Abu vulkanik menutup puluhan hektar lahan pertanian, termasuk lahan cabe yang hendak panen. Padahal daerah Kabupaten Bantul dan Sleman merupakan pemasok cabe bagi beberapa daerah lainnya.

Kelangkaan membuat harga cabe naik sampai lima kali lipat dari biasanya. Di Bogor cabe rawit hijau mencapai harga termahal hingga Rp 80.000/kilogram, padahal biasanya harganya hanya Rp 12.000/kilogram. Cabe rawit hijau adalah cabe yang banyak dipakai pedagang bakso untuk membuat sambal. Sambal

merupakan pelengkap penting karena di Dramaga banyak pembeli menyukai kuah bakso yang pedas. Pedagang pun putar otak agar tetap dapat menghadirkan sambal. Untuk mengurangi modal yang dikeluarkan, pedagang membeli cabe yang tingkat kepedasannya di bawah cabe rawit sebab makin rendah tingkat kepedasan, makin murah harganya. Urutan cabe yang paling pedas sampai paling tak pedas adalah cabe rawit merah, cabe rawit hijau, cabe merah, dan cabe hijau.

Setelah meletusnya gunung Merapi, cabe muda pun dipanen. Padahal cabe muda belum memiliki rasa pedas. Hal ini menyebabkan para pedagang berani “bermain”. Mereka pun membeli sedikit cabe hijau muda yang saat itu harganya pun sangat mahal mencapai Rp 25.000 – Rp 27.000/kilogram. Biasanya harganya hanya berkisar Rp 7.000. Sedikit cabe hijau dicampurkan dengan potongan daun dan batang sayur caisim atau sawi hijau yang biasa digunakan sebagai sayur pada bakso. Potongan sayur digoreng bersama-sama cabe, lalu ditumbuk. Warna hijau sawi mirip dengan warna hijau cabe sehingga membuat sambal yang hadir tampak seperti sambal murni. Pembeli pun banyak yang protes karena sambal tak pedas.

“Ih, kok sambalnya banyak tapi enggak pedas. Cabe atau kangkung sih, hijau doang tapi enggak pedas,” gerutu Memey, seorang pembeli yang baru saja menuangkan lima sendok sambal tetapi tidak juga terasa pedas. Menanggapi berbagai protes, pedagang beralasan cabe yang dijual di pasar adalah cabe-cabe muda. Tidak ada satupun pedagang mengaku bahwa mereka mencampur cabe dengan sawi.

Sambal-sambal yang tidak pedas itu hilang beberapa bulan kemudian dan berubah kembali ke rasa asalnya ketika keadaan bisa kembali pada kondisi semula. Suatu hari saya membeli bakso Mas Bebek. Saya meminta sedikit sambal, tapi Mas Bebek membungkuskan cukup banyak untuk saya. “Udah, Mas. Itu kebanyakan,” ujar saya. “Enggak apa-apa, Teh. Cabe lagi murah sekarang. Cuma 12.000 per kilo(gram),” kata Mas Bebek .

## 4.2 Guru Sama, Citarasa Berbeda-beda

Penggunaan teknologi mesin giling, krisis moneter, peristiwa alam semacam meletusnya gunung berapi mempengaruhi berubahnya citarasa. Semua hal tersebut menambah sejumlah pengetahuan, sejumlah teknik, dan sejumlah nilai pada para pedagang bakso.

Hal-hal di atas dialami oleh semua pedagang bakso saat mereka sudah menjadi pedagang bakso. Tetapi merujuk pada apa yang dikatakan Montanari bahwa citarasa adalah pengetahuan yang bersifat kolektif dan dapat dibicarakan. Citarasa merupakan pengalaman budaya yang ditransmisikan sejak manusia lahir, bersama dengan variable-variabel lain digunakan mendefinisikan “nilai” masyarakat (2006: 62), menyebabkan citarasa harus juga dilihat dari pengalaman budaya para pedagang sejak mereka kecil. Bagaimana pengetahuan di masa lalu berpengaruh terhadap perubahan citarasa yang dibentuknya.

Berasal dari keluarga yang sama, belajar pada orang yang sama, tak membuat pedagang bakso dari Weru seragam soal citarasa. Saya mengambil lima pedagang yang mewakili kontras-kontras tersebut. Mereka adalah kakak beradik Joko dan Kasman, kakak dan adik ipar Dodo dan Panut, serta Slamet yang tak memiliki kerabat dekat di ceruk migran.

Kakak beradik Joko dan Kasman sama-sama berguru memproduksi dan mendagangkan bakso pada kakak mereka yang bernama Tukiyo. Sementara itu Tukiyo juga mengajari Radjiman kakak ipar Dodo. Radjiman lalu mengajari adik iparnya, Dodo dan ayah mertuanya, Gito. Gito mengajari menantunya, Panut. Berbeda dengan mereka, Slamet juga berasal dari Karangmojo. Ia berangkat sendiri ke Dramaga, lalu mengontrak di kompleks kontrakan pedagang bakso Weru. Ia belajar dengan cara bertanya dan memperhatikan para tetangga kontrakannya bekerja, termasuk pada Joko, Kasman, Dodo, dan Panut.

### 4.2.1 Joko dan Kasman: Bakso Daging dan Bakso Sagu

Mas Joko (46 tahun) berprinsip bahwa ia harus membuat bakso yang enak dengan komposisi daging jauh lebih banyak daripada sagu. Prinsipnya menyebabkan isi sepori baksunya jauh lebih sedikit daripada pedagang bakso keliling lainnya.

“Biar sedikit tapi baksonya enak karena pakai daging banyak,” ujar Mas Joko yang menjual bakso dengan harga Rp. 3.000 per porsi, sama dengan kebanyakan pedagang bakso keliling lainnya di wilayah tersebut. Pilihannya dilandasi oleh pengalamannya berdagang bakso selama 30 tahun.

Mas Joko awalnya petani buah jambu dan mangga di kampungnya di Dukuh Semak, Karangmojo, Weru, Sukoharjo. Penghasilannya sebagai petani sangat rendah. Tamat dari kelas 3 SD, ia bertekad menggunakan hasil panennya untuk modal berdagang bakso, mengikuti jejak kakak sulungnya, Tukiyo, yang telah dua tahun sebelumnya merantau serta berhasil membeli berbagai barang mewah, seperti sapi dan satu set kursi dan meja.

Pada akhir tahun 1977, dengan uang Rp 10.000, Joko pergi ke Bogor menggunakan bus dari Solo dengan ongkos Rp 2.200 sekali perjalanan. Ia gunakan uang sisanya untuk membeli bahan-bahan memproduksi bakso. Saat itu kakaknya Mas Tukiyo mengajari ia membuat bakso. Mas Joko belum pernah makan bakso sebelumnya karena di masa itu, di kampung tidak ada pedagang bakso. Bakso dikenal oleh mereka di kota, dipelajari resepnya dari mulut ke mulut, lalu dipraktikkan.

Bakso yang diproduksi saat itu adalah bakso cincang. “Belum pakai bakso giling,” kata Mas Joko sambil mengenang betapa beratnya mencincang daging. “Sampai pegal-pegal lengan ini, berjam-jam mencincang, tapi hasilnya enak sekali, sampai orang-orang tuh pada *nungguin pingin* jajan bakso saya” kata lelaki bertubuh kurus dan pendek ini.

Dramaga waktu itu masih sepi. Listrik belum ada. Rumah-rumah penduduk masih menggunakan lampu tempel. Jalan pun masih berbatu, tidak diaspal seperti saat ini. Karena kondisi jalan tersebut tidak memungkinkan baginya berjualan menggunakan gerobak, ia pun berdagang menggunakan pikulan. Baru di akhir tahun 1979 ia menggunakan gerobak seiring dengan diaspalnya jalan kampung.

Seingatnya ia bekerja dari pukul 08.00. Pekerjaan baru selesai sekitar tengah hari. Ia berangkat berjualan sore hari tetapi hanya butuh waktu sejam saja untuk menjual seluruh dagangannya. Mas Joko yang mengaku mendapatkan wilayah berdagang dari Mas Tukiyo. Waktu itu Mas Tukiyo berdagang di Tegal

Loceng dan ia di Ciherang. Kedua daerah ini berbatasan. Jarak tempat mangkal Joko dan Tukiyo tidak lebih dari 1 kilometer.

Di tahun 1970-an, harga bakso yang dijual Joko hanya Rp 10 per mangkuk. “Tapi untungnya banyak. Pernah saya kerja sebulan dapat untung Rp 100.000. saya bawa pulang. Bisa beli macam-macam; lemari, meja-kursi, baju, banyak lagi. Meja-kursi saja waktu itu hanya Rp 15.000 per set. Sekarang meja-kursi itu sudah hancur. Kalau mau beli lagi sekarang harganya bisa sampai Rp 250 (ribu).” katanya. Saat itu karena ia masih muda, ia sering dipanggil “Perjaka” yang lantas menjadi nama baru buatnya; Joko. Padahal nama ia sebenarnya adalah Sutiyo. Nama Joko tetap dikenakan padanya meskipun ia kemudian menikah tahun 1985 dengan perempuan asal Kecamatan Bulu, Sukoharjo bernama Poniye. Mas Joko dan Ayu Poniye sama-sama merantau ke Bogor. Mereka dikaruniai dua anak perempuan yang kini berusia 27 tahun dan 20 tahun.

“Waktu saya nikah, harga bakso saat itu sudah Rp 15 semangkuk,” kenang Mas Joko. Kami pun tertawa mendengar ceritanya yang mengingat hari pernikahan dengan harga bakso saat itu.

Dari berjualan bakso ia bisa menikah, punya anak, cucu, rumah, dan menyekolahkan anak hingga Sekolah Menengah Atas (SMA) serta kini anaknya bisa bekerja. Ia membeli dua buah rumah; satu rumah seluas 60 meter persegi ia tempati dan rumah lainnya seluas sekitar 110 meter persegi ia buat bedeng untuk enam kamar kontrakan pedagang bakso lain.

Di kampung ia juga membangun dua rumah untuk dua anaknya. Kedua rumah tersebut ia bangun di belakang rumah orang tuanya. Sampai kini kedua orang tuanya masih sehat. Ibunya berusia 89 tahun dan ayahnya 90 tahun. “*Dijagain* anak saya di kampung. Kan, rumahnya berdekatan,” kata anak kedua dari lima bersaudara ini. Tiga saudara kandung lelakinya berjualan bakso dan satu saudara kandung perempuannya berdagang jamu gendong.

Mas Joko terbilang sukses dan ia meraih sukses tersebut dengan berpegang pada pelajarannya bagaimana menyajikan bakso yang enak. Dari dulu ia selalu menggunakan daging super dengan komposisi daging lebih banyak dari sagu. Ia tidak mau menyajikan bakso dari bahan yang kurang baik mutunya seperti bakso telur dari telur gagal menetas yang harganya murah. “Saya takut kalau pembeli

jadi sakit. Soalnya banyak yang kualitas telurnya sudah jelek,” kata Mas Joko yang lebih dari separuh usianya dihabiskan di kampung orang lain, jauh dari kampungnya. Perasaan takut membuat pembelinya sakit juga disebabkan Mas Joko merasa sudah banyak terbantu oleh para pembeli yang biasanya menjadi langganannya secara turun-menurun. Banyak pembeli yang ia anggap saudara.

Mas Joko yang pedagang bakso keliling ini memiliki pangkalan bakso juga yang dijaga istrinya. Di pangkalan ia menjual bakso Rp 5.000 per porsi. “Kalau bakso yang enak itu, dagingnya 5 kilogram, sagunya  $\frac{1}{4}$  kg. Dijualnya Rp. 10.000 seporsi. Kalau saya untuk pangkalan pakai daging 7 kilogram, sagunya 1,25 kilogram. Sementara kalau untuk keliling pakai daging 3 kilogram, sagunya 1,25 kilogram,” kata Mas Joko. Dengan komposisi tersebut keuntungan yang didapat pun tipis hanya Rp. 60.000 per hari dari berjualan keliling dan Rp 75.000 dari berjualan di pangkalan. Tetapi menurut Joko, mempertahankan rasa itu membuatnya bisa tetap bertahan.

Meski demikian Mas Joko pernah berganti-ganti resep. Ketika meninggalkan bakso cincang menjadi bakso giling sekitar tahun 1980-an, ia pun mengganti resep. “Kalau dulu saya bikin bakso cincang, daging 1 kilogram, sagunya 1 kilogram. Itu sudah enak. Sekarang kalau mau enak dagingnya harus 6 kilogram, sagunya 1 kilogram, baru enak,” kata Mas Joko. Hal tersebut disebabkan pembuatan bakso dengan mesin giling rasanya hambar. Ia sendiri menemukan formula 7 kilogram daging dan  $1\frac{1}{4}$  kilogram daging setelah beberapa kali membuat bakso keliling.

Dari pengalamannya itu, Mas Joko juga mengetahui bagaimana membuat adonan bakso yang kental atau *akas*, yaitu mengurangi bongkahan batu es yang dicampurkan dalam adonan bakso. Es batu menyebabkan adonan mengembang, tetapi hasilnya bakso tidak padat dan kurang serat dagingnya. Itu sebabnya meskipun bakso kelilingnya memiliki komposisi daging dan sugu yang berbeda tetapi citarasanya hampir sama. Sudah puluhan tahun lalu, komposisi baksonya tidak berubah karena menurutnya jika berubah, pelanggannya bisa protes.

“Bakso enak gini *kok*. Enggak bisa ganti-ganti resep atau diubah. Kalau diubah langganan protes. ‘Baksonya *kok* enggak enak’,” ujar Mas Joko. Pelanggannya beraneka ragam; anak-anak, remaja, ibu rumah tangga, karyawan,

dan lainnya. Sementara di pangkalannya, pelanggannya lebih banyak orang yang memiliki penghasilan atau pekerja.

Mas Joko sudah memiliki pangkalan bakso sejak 20 tahun lalu. Pangkalan baksonya bernama bakso Ojolali. Nama Ojolali sendiri dulunya adalah nama pangkalan bakso milik Mas Tukiyo. Tetapi Mas Tukiyo meninggalkan usaha baksonya dan pindah bekerja sebagai pegawai di toko bahan bakso di Pasar Bogor, Bogor. Baru tahun 2011, Mas Tukiyo berhenti dari toko bahan bakso tersebut dan kembali membuka usaha bakso. Setiap hari, Mas Joko selalu berangkat berbelanja ke pasar bersama Mas Tukiyo dan adiknya, yang bernama Kasman.

Berbeda dengan Mas Joko, Mas Kasman (44 tahun) membuat bakso yang mengandung banyak sagu dan daging yang murah. Ia membuat bakso demikian karena sering digertak pelanggannya yang membeli bakso dengan harga murah. “Kalau anak kecil beli Rp. 1.000 enggak saya layani, bapaknya yang datangi saya,” katanya.

Mas Kasman dinilai penakut oleh tetangga-tetangganya. Ia berperawakan kurus kecil dan jarang berbicara. Kalau bicara suaranya pelan. Ia juga agak tuli, hal yang membuatnya dijuluki Mas Bolot (tuli). Menurut Mas Joko, sewaktu kecil adiknya tersebut sering sakit-sakitan. “Orangtua tidak punya uang untuk bawa ke dokter. Habis kalau petani punya uangnya, kan cuma pas panen. Jadi diobati sebisanya saja,” kata Mas Joko tentang adiknya tersebut. Karena tak pernah berobat, Mas Kasman pernah meninggal di masa kecilnya. “Mati suri, cukup lama. Ibu nangis terus sampai bilang kalau dihidupkan kembali dia akan menggelar hajatan besar saat Kasman disunat,” kenang Mas Joko. Kasman hidup kembali dan orangtuanya menjalankan nazarnya tersebut.

Seperti kakak-kakaknya, Mas Kasman yang merupakan anak ketiga di keluarganya ini putus sekolah di tingkat Sekolah Dasar. Selepas kelas 2 SD ia berhenti sekolah dan bekerja di pabrik tenun sebagai tukang tenun di Solo. Upahnya terakhir Rp 10 per meter kain. Setiap hari ia menenun 30 meter kain sehingga ia bisa mendapatkan uang Rp 300 per hari. Ia bekerja selama 2.5 tahun di sana. Lalu ia pindah menjadi pedagang es jolly keliling di sekitar waduk Gajah Mungkur, Wonogiri. Baru enam bulan bekerja, majikannya meninggal dan usaha

es jollynya bangkrut. Mas Kasman pun memutuskan menyusul Mas Tukiyo ke Dramaga sekitar awal tahun 1980-an.

Di Dramaga, ia diajari Mas Tukiyo memproduksi dan berdagang bakso. Saat itu wilayah Batuhulung masih sepi dan Mas Kasman ditempatkan disana. Dalam proses belajarnya, ia hanya melihat bagaimana kakak-kakaknya membuat bakso, lalu pergi sendiri ke pasar. Pasar adalah sumber informasi bagi para pedagang bakso pemula. Tinggal bilang mau jual bakso, pemilik toko bahan bakso akan memberitahu apa saja yang harus dibeli. Adonan bisa disesuaikan dengan permintaan, tergantung modal yang dimiliki.

Mas Kasman menggunakan sagu jauh lebih banyak yaitu 2 kilogram untuk 3 kilogram daging. Dagingnya pun campur-campur antara daging super, tetelan, dan jando. Tetelan dan jando porsinya jauh lebih banyak daripada daging. Setelah krisis moneter, Mas Kasman malah mengganti daging lokalnya dengan daging impor yang harganya jauh lebih murah. Dalam sehari ia hanya menghabiskan modal sekitar Rp 250.000 dan mendapat keuntungan sekitar Rp 320.000 jika dagangannya habis terjual.

Daging impor mengandung sedikit jus manis-gurih daging --saat pedagang mengatakan jus daging manis-gurih saya seringkali tak dapat membayangkan seperti apa rasanya sebab bagi saya daging mentah itu berbau amis saja. Daging impor menyebabkan adonan encer, itu sebabnya Mas Kasman membubuhkan banyak penyedap rasa agar bakso gurih dan banyak garam pada adonannya agar sagu dan daging dapat terikat sehingga mudah baginya membentuk adonan menjadi bulatan bakso.

Mas Kasman memberi 4 bongkah batu es pada adonannya agar mekar dan menghasilkan bakso yang jauh lebih banyak. Hasilnya, bakso Mas Kasman itu tampak lebih mengkilat permukaannya. Kadang kala, ia juga mencampurkan banyak gajih pada adonan baksonya. Harga gajih hanya Rp 10.000/kilogram sementara daging impor Rp 50.000/kilogram. Karena pemberian gajih yang banyak, permukaan baksonya juga memiliki noda berwarna putih dan lengket ketika sudah kering.

Mas Kasman, selalu membuat bakso dengan porsi sagu jauh lebih banyak dari daging. Ia juga sudah setahun tidak memberi bumbu pada kuahnya. Menurut

Mas Kasman hal tersebut atas rekomendasi pembelinya. Pembeli mengatakan kuah bakso tak perlu diberi bumbu asalkan Mas Kasman mengganti merek saus sambalnya yang dinilai kurang pedas. Sebelumnya Mas Kasman membuat bumbu goreng untuk kuah dari sekitar 80 gram bawang putih, 80 gram bawang merah, dan segenggam merica setiap harinya.

Dengan bahan-bahan yang murah dan penghematan di beberapa bagian, tidak heran kalau ia bisa menjual bakso lebih murah dari pedagang lain. Saat yang lain menetapkan harga semangkok bakso termurah Rp 2.000, Mas Kasman masih melayani permintaan bakso Rp 1.500 per mangkuk, bahkan yang membeli Rp 1.000 pun dilayani.

Ia berjualan di kampung Batuhulung, Margajaya, Bogor. Di wilayah ini antara satu kampung dengan kampung lainnya masih dipisahkan oleh sawah-sawah yang luas. Di pinggir jalan yang sejak dulu masih berkubang-kubang terdapat rumah-rumah besar berpekarangan luas, serta asrama-asrama mahasiswa dari berbagai daerah yang sepi. Tetapi di kampung-kampung rumah berdesak-desakan karena begitu padatnya.

Berdagang di kampung orang lain membuatnya sulit untuk memiliki posisi tawar. Sebetulnya Mas Kasman menetapkan harga Rp 3.000 per porsi. Tetapi ia masih banyak pembeli yang memesan kurang dari harga tersebut. Ia melayani semua permintaan dengan porsi makin sedikit jika harga pembeliannya makin rendah. Menurutnya, bagi pelanggannya yang penting bakso itu murah dan banyak.

“Ah saya jual bakso murah, bahan-bahannya juga murah, tapi pelanggannya ya ada terus,” katanya yang mengatakan resep tersebut ia pakai sejak tahun 1980-an. “Dulu malah saya bisa bawa pulang uang banyak. Beli pintu dua buah sama meja – kursi,” kata Mas Kasman. Ia juga bisa membangun satu buah rumah di kampung serta menyekolahkan anak-anaknya. Dua anak Mas Kasman perempuan, si Sulung berusia sekitar 17 tahun dan yang bungsu sekitar 8 tahun. Mas Kasman menikah dengan Mbak Marsih, pedagang jamu asal Kecamatan Bulu, Kabupaten Sukoharjo yang juga merantau ke Bogor.

#### 4.2.2 Dodo dan Panut: Mie yang Berbeda

Pasangan pedagang lainnya adalah Mas Panut dan Mas Dodo. Keduanya merupakan adik dan kakak ipar. Dari keluarga mereka, yang pertama merantau ke Dramaga adalah suami dari kakak perempuan pertama Dodo bernama Radjiman. Mas Radjiman membawa Mas Dodo merantau dan mengajari membuat bakso. Mas Radjiman lalu mengajak Pak Gito, mertua mereka yang tak lain ayah dari Mas Dodo. Pak Gito kemudian juga membawa dan mengajari menantunya, Mas Panut.

Mas Dodo (43 tahun) berprinsip berjualan di kampung harus murah namun enak. Ia membuat bakso dengan banyak sagu, tetapi dengan kuah yang banyak bumbu. Ia sering mengganti-ganti resep untuk memuaskan pelanggan. Awalnya ia hanya menggunakan bumbu mentah yang langsung dimasukkan ke kuah yang sedang dipanaskan. Tetapi kemudian ia meniru pedagang-pedagang yang laris baksonya, ia pun membuat bumbu yang digoreng, kemudian dimasukkan ke dalam kuah.

Hal yang sama terjadi pada pemilihan mie. Mas Dodo memilih mie keriting. Padahal Mas Radjiman yang mengajarnya berdagang dan memproduksi bakso tak menyukai mie keriting yang dinilainya berbau apek. Hingga kini Mas Radjiman masih menggunakan mie basah. Harga mie keriting jauh lebih mahal dari mie basah, namun Mas Dodo menilai mie tersebut lebih disukai banyak pelanggannya. Ia juga sering memperhatikan para pedagang yang cukup sukses selalau membawa mie keriting. Ayah Mas Dodo, Pak Gito juga mengikuti jejak Mas Dodo menggunakan mie keriting karena wilayah berdagang mereka sama: Desa Ciherang.

Di desa tersebut terdapat banyak remaja. Hampir setiap tahun ada saja orang baru, biasanya pindahan dari Jakarta, yang tinggal di sana. Para remaja di daerah ini juga sering nongkrong di warung-warung<sup>27</sup>. Sebagian besar penduduk bekerja sebagai pengusaha kecil, buruh, dan pegawai negeri sipil. Bakso Mas

---

<sup>27</sup>Menurut cerita penduduk, generasi pertama yang tinggal di desa ini sebagian besar adalah orang-orang Jakarta keturunan Cirebon. Itu sebabnya mereka mengaku orang Sunda, bukan Betawi. Mereka pindah untuk mencari penghidupan karena di daerah tersebut masih banyak tanah-tanah tak berpenghuni. Itu sebabnya banyak juga yang akhirnya menjadi tuan tanah di desa tersebut. Kini, daerah ini ditinggali oleh orang dari generasi ke-3 hingga generasi ke-6.

Dodo amat laris. Ia hanya perlu 3 – 4 jam untuk menjual baksonya hingga habis. Dari berdagang bakso ia berhasil membangun rumah di kampung.

Mas Dodo yang terlihat kalem dan banyak senyum ini memiliki ambisi cukup besar untuk menjadi pedagang sukses. Mimpi menjadi pedagang sukses sudah ada di benaknya semasa kecil. Sebelum menjadi pedagang bakso, Pak Gito adalah pedagang sate di Solo. Setiap beberapa hari sekali Pak Gito memotong kambing. Saat liburan akhir tahun ajaran di masa Sekolah Dasar (SD), Mas Dodo sering berangkat sendiri mengayuh sepeda dari kampungnya di Dukuh Gemawang, Karangmojo, Weru, Sukoharjo menuju kamar kontrakan ayahnya di Solo. “Saya bangun pagi dan ikut Bapak berkeliling kota menjajakan sate. Bapak bawa pikulan, saya bawa ember kecil untuk mencuci piring,” kata anak laki-laki semata wayang di keluarganya.

Pak Gito bukanlah pedagang sate yang berhasil. Itu sebabnya Mas Dodo memutuskan untuk berhenti sekolah setelah lulus SD. Ia berusaha bekerja sebagai petani di desanya. Tetapi hasil pertanian dari ladang tadah hujannya hanya bisa ditanami kacang dengan hasil yang kecil. Ia bertani tak sampai setahun, di tahun 1989, Mas Dodo meminta Mas Radjiman mengajaknya merantau ke Dramaga dan menjadi pedagang bakso. Di tahun 1990-an, Pak Gito juga ikut merantau dan meninggalkan usaha sate kelilingnya, beralih ke usaha bakso keliling. Hanya beberapa tahun berjualan bakso, Pak Gito pulang kampung karena sakit.

Berbeda dengan ayahnya, paman Mas Dodo sudah berusaha bakso sejak tahun 1960 dan berhasil membuka lima cabang kios bakso di Wonogiri dan Sukoharjo. Selain itu anak-anak dari pamannya berpendidikan tinggi dan bekerja sebagai pegawai di bank dan lembaga pemetintahan. Pak Le Bagong menjadi panutan dan Mas Dodo berharap di masa tuanya ia bisa berhasil seperti pamannya tersebut.

Di tahun 1990-an Mas Dodo pernah berguru pada Pak Le-nya tersebut. Waktu itu Mas Dodo hendak bercerai dengan istri pertamanya. Perceraianya dipicu oleh masalah sepele; istrinya yang menjadi kuli panggul di sebuah pasar di Semarang menolak untuk ikut pindah ke Dramaga padahal Mas Dodo merasa yakin usahanya di Dramaga bakal maju.

Sambil menunggu jadwal sidang perceraianya, Mas Dodo menjadi pekerja di kios bakso Pak Le Bagong di Wonogiri. Banyak pengetahuan baru yang ia dapat antara lain tentang cara membuat bakso enak dengan komposisi daging lebih banyak dari sagu, membuat kuah bakso yang aromanya harum, dan menyajikan bakso yang membuat orang ketagihan untuk jajan kembali. “Jangan memberi terlalu banyak mie dan bihun, biar tidak terlalu kenyang. Kalau terlalu kenyang, nikmatnya bakso jadi kurang,” kata Mas Dodo mengingat satu pelajaran dari kios bakso pamannya.

Pelajaran lainnya adalah memilih mie. Mie yang selalu laris di berbagai kios bakso adalah mie keriting. “Meskipun mie basah lebih menyerap bumbu tapi kalau anak muda enggak suka mie basah. Kalau mie keriting, kan mereka biasa memakannya,” kata Mas Dodo yang selalu yakin bisa menyajikan bakso yang enak karena percaya dalam dirinya terdapat “darah” ibunya yang pandai memasak dan menghasilkan makanan enak meskipun dengan bahan seadanya di kebun dekat rumahnya. “Ibu saya itu *pinter* masak, Teh. Makan terong goreng dibumbui cabe buatan ibu saya itu enak sekali,” katanya.

Selama berdagang bakso keliling, Mas Dodo terbilang laris. Ia hanya perlu 3 – 4 jam menjual habis dagangannya. Padahal pedagang lain bisa sampai 7 – 10 jam. Ia berprinsip berjualan di kampung harus murah tapi enak. Untuk membuat bakso enak, ia memberi banyak jando dan urat pada adonan bakso sehingga penggunaan daging lebih sedikit. Hal ini bisa mengurangi modal yang harus dikeluarkan tetapi dapat memunculkan rasa gurih daging pada baksonya. Ia juga membuat kuah bakso yang harum, serta memilih mie keriting yang banyak disukai pembelinya.

Setelah sekitar 22 tahun memimpikan memiliki kios bakso, Maret 2011 mimpinya pun terwujud. Mas Dodo ditawari mengisi kios dan menjual bakso di dekat tempat mangkalnya saat masih berdagang keliling. Ia pun meninggalkan usaha bakso keliling yang menjual harga per porsi Rp 3.000, beralih ke bakso pangkalan yang menjual bakso per porsi Rp. 5.000. Meski berjualan di kampung yang sama, Dodo berubah prinsip.

“Kalau di pangkalan, pembelinya lebih suka bakso yang enggak usah banyak, yang penting enak,” kata Mas Dodo.

Sejak membuka pangkalan bakso, praktek-praktek lama dalam mengolah dan menyajikan bakso diubah. Menurut para pedagang bakso dari Weru, ada aturan tak tertulis mengenai penjualan bakso di pangkalan. Aturan tersebut antara lain bakso di harus enak. Definisi enak tersebut adalah menerapkan komposisi daging lebih banyak daripada pada sagu pada saat pembuatan adonan. Komposisi daging dan sagu terendah adalah 5 kilogram daging dan 1/4 kilogram sagu. Tidak seperti pedagang keliling yang harus mendatangi berbagai wilayah untuk menemui pembelinya, di pangkalan pedaganglah yang menanti pembeli. Karena pembeli yang berusaha mencapainya, maka harapan terhadap citarasa bakso pangkalan pun lebih tinggi. Harapan itu dipenuhi melalui citarasa. Berjualan di pangkalan, pedagang dituntut mengeliminasi bahan makanan yang "palsu" melainkan menggunakan yang "asli". Misalnya daging harus segar yang memiliki jus daging yang manis sekaligus gurih. Selain itu bawang goreng tidak boleh dibuat dari bahan selain bawang merah, dan lainnya.

Karena citarasa yang dihadirkan menggunakan bahan-bahan yang "asli" maka modal yang dikeluarkan lebih tinggi dan harga bakso per porsi pun lebih tinggi daripada bakso keliling. Mas Dodo yang sewaktu berdagang keliling bisa mengeluarkan modal Rp 250.000, setelah memiliki pangkalan merogoh kantong lebih dalam karena modal menjual bakso di pangkalan lebih tinggi sekitar Rp 500.000. Di Dramaga, harga bakso pangkalan paling rendah berharga Rp 5.000 per porsi, sementara harga bakso keliling Rp 3.000 per porsi. Keuntungan berdagang keliling berkisar Rp 50.000 – Rp 75.000, tetapi di pangkalan sehari Mas Dodo bisa mengantongi Rp 150.000 dari keuntungannya berdagang.

Selain itu tata ruang pada pangkalan harus memberi keleluasaan pada pembeli membentuk citarasa personalnya. Itu sebabnya biasanya pangkalan atau kios bakso dilengkapi meja makan yang di atasnya diletakkan wadah-wadah saus terdiri dari saus sambal, kecap, cuka, dan sambal.

Sementara itu pedagang keliling lebih bebas. Mereka bisa membentuk komposisi daging dan sagu yang beraneka. Biasanya kandungan sagu lebih banyak dari daging. Daging yang dimaksud pedagang keliling adalah semua bagian tubuh sapi. Bagian tubuh sapi memiliki harga jual yang berbeda. Harga tertinggi hingga terendah berturut-turut adalah daging (harga pada April 2011

sekitar Rp 60.000 - Rp. 65.000/kg), iga (Rp. 45.000/kg), urat (Rp. 24.000/kg), tetelan/sayuran/rawon (Rp. 20.000/kg), jando (Rp. 12.000/kg), dan gajih (Rp. 10.000/kg). Pedagang biasa mencampur-campurkan sedikit bagian sapi yang mahal dan banyak bagian sapi yang lebih murah untuk membuat adonan bakso. Hampir semua pedagang keliling menggunakan bawang goreng yang dibeli di pasar dengan harga murah. Bawang goreng tersebut dibuat dengan mencampurkan bahan lain yang lebih murah, misalnya potongan pepaya muda.

Setelah memiliki pangkalan, Mas Dodo membuat bakso dengan komposisi daging lebih banyak daripada sagu. Tapi daging yang dipakai bukan seluruhnya daging super, tetapi daging yang dicampur urat atau bakso urat. Belum sebulan, ia menambah varian bakso dengan menyediakan bakso daging. Ia juga kadang tidak tidur selama 24 jam saat membuat bawang goreng dan bumbu. Ia membuat keduanya untuk persediaan 15 hari. “Kemarin saya begadang sama istri saya untuk membuat bawang goreng. Dulu kan saya pakai bawang goreng yang tinggal beli di pasar. Sekarang enggak boleh. Bawang gorengnya harus asli dari bawang merah,” kata Dodo. Bawang goreng bungkusan yang dijual murah di pasar adalah bawang goreng “palsu” karena dicampur pepaya muda.

Saus, kecap, dan cuka di pangkalan juga harus lebih bagus. Bagus yang dimaksud adalah menggunakan produk yang harganya lebih mahal. Produk dengan harga yang lebih mahal dianggap memiliki citarasa yang lebih baik. Itu sebabnya ketika Mas Dodo menggunakan saus, kecap, dan cuka yang masih sama dengan di masa ia berdagang keliling, banyak pembeli mengeluh. Apa yang kemudian dilakukan Mas Dodo? Ia mewadahi saus, kecap, dan cuka menggunakan wadah baru yang dibeli di toko perabotan. Dengan harapan pembeli tidak dapat mengetahui merek saus, kecap, dan cukanya.

Sementara itu Mas Panut (sekitar 36 tahun), adik ipar Mas Dodo bukanlah orang yang penuh ambisi dalam berusaha. Ia bahkan ingin pulang kampung ke Boyolali agar bisa bertani lagi sambil berdagang bakso. Cita-citanya kini adalah membuat membangunkan rumah bagi keluarganya, menyekolahkan dua anak lelakinya hingga SMA. Kini si Sulung baru kelas 1 SMP dan anak bungsunya masih bayi. Anak bungsunya perlu dioperasi beberapa kali karena tak memiliki lubang anus.

Mas Panut menghabiskan masa kecil di Boyolali sebagai anak bungsu dari tiga bersaudara. Di keluarga intinya hanya ia yang berdagang bakso. Sementara di keluarga besarnya, ada dua pamannya yang berjualan bakso. Di masa kecil Panut sering berkunjung ke rumah seorang pamannya dan mencicipi bakso cincang dengan mie basah yang menyerap bumbu. Ia selalu menyantap mie bakso itu dengan kuah bening atau memberi sedikit cuka dan kecap. “Rasanya enak sekali,” kenangnya. Berkunjung ke rumah pamannya dan mencicipi bakso yang enak tersebut merupakan hiburan istimewa baginya.

Sejak dalam kandungan, ayah Panut sudah meninggal akibat penyakit paru-paru yang dideritanya. Panut dibesarkan oleh ibunya yang bekerja di sawah sendiri yang tak seberapa luas. Ibunya mengerahkan ketiga anak lelakinya untuk membantu bertani karena tak memiliki uang untuk mengupah buruh. Ketika panen tiba, Panut ditugasi berbelanja bumbu ke pasar sementara sayur dan beras mereka dapat dari lahan sendiri, seadanya.

Lulus SD, Panut memutuskan tak melanjutkan sekolah. Seorang tetangga yang memiliki toko sembako di Pasar Wonogiri mengajaknya untuk bekerja jadi pelayan toko. Di Pasar Wonogiri ia bertemu Martini, adik Mas Dodo yang ikut pamannya, penjual bakso. Mereka pun menikah dan Panut diminta mertuanya merantau ke Bogor untuk menafkahi keluarganya. Tahun 2000 Panut dan keluarga pindah ke Dramaga.

Pekerjaannya sebagai pedagang bakso membuatnya teringat masa lalunya pada bakso enak buatan pamannya. Tetapi membuat bakso demikian membutuhkan modal sangat besar, sesuatu yang tidak ia miliki. Baginya, bakso haruslah enak dan sesuai harganya dengan kemampuan pembeli. Ia membuat bakso seperti diajarkan mertuanya, yaitu bakso murah dengan lebih banyak sagu. Tetapi ia mengganti penggunaan mie. Ia memilih mie basah seperti saat ia makan di masa kecilnya. Mie basah lebih menyerap bumbu daripada mie keriting. “Dikasih bumbu sedikit saja rasanya sudah enak. Sementara kalau mie keriting, bumbunya harus banyak, baru menyerap,” katanya. Kebetulan harga mie basah juga jauh lebih terjangkau baginya.

### 4.2.3 Slamet: Bakso Murah dan Kenyang

Bagi Slamet (sekitar 40 tahun), bakso yang enak adalah yang murah dan mengenyangkan. Formula tersebut adalah cerminan masa kecilnya. “Waktu kecil sampai remaja saya enggak pernah dikasih uang jajan karena orang tua saya tak punya uang. Kalau dapat uang bisa beli jajanan itu *aja* udah *seneng*. Karena *seneng* bisa jajan, saya enggak pernah pikirkan rasa. Pokoknya bisa jajan itu sudah *seneng*. Kalau sudah *seneng* ya pasti rasanya (makanan) jadi enak.”

Dengan formulanya itu Slamet nyatanya bisa menjadi pedagang bakso yang juga laris. Kalau pedagang lain harus berkeliling ke tempat yang cukup jauh hingga malam, Slamet berjualan di pinggir jalan dekat kontrakannya. Baksonya habis pada siang hari sekitar pukul 14.00. Ia melihat pembelinya memiliki nasib yang tak jauh berbeda dengan masa kecilnya dulu. Banyak di antara mereka berasal dari keluarga berpenghasilan minim karena kepala keluarganya bekerja serabutan.

Ia membuat bakso standar pinggir jalan dengan sagu yang sedikit lebih banyak dari pada daging. Daging bakso pun ia campur-campur. Tak selalu menggunakan daging super, tetapi dicampur dengan tetelan. Selain bakso isi daging, Slamet menyediakan bakso isi telur. Telur yang ia beli adalah telur gagal menetas yang harganya murah. Ia menyediakan mie keriting yang disukai orang muda dan mie basah yang disukai kaum ibu. Ia juga menggunakan bumbu sederhana yang tak perlu digoreng untuk menghemat pembelian minyak goreng dan waktu pembuatan bakso. “Prinsip saya dalam berdagang berpatokan pada agama saya. Saya sediakan sesuai kemampuan saya, soal rejeki *kalau Allah paring, gudir ngalih*,” katanya.

Slamet adalah anak ketiga dari lima bersaudara. Di masa kecil, ayahnya berdagang bakso di Cempaka Putih, Jakarta tetapi kurang berhasil sehingga pulang kembali ke kampung halaman dan menjadi petani. Karena tak mau merepotkan orang tuanya dengan biaya sekolah, ia pun memutuskan tak melanjutkan pendidikan ke jenjang Sekolah Menengah Pertama, melainkan ikut pamannya belajar membuat bakso di Cempaka Putih. Di sana ia diajari bagaimana bekerja dengan cekatan karena kecekatan itu mempengaruhi citarasa dan pelayanan. Setelah berbelanja dinihari, ia langung membentuk adonan menjadi

bakso dan mempersiapkan bahan lainnya. Sekitar pukul 07.00 – 08.00 pekerjaannya sudah selesai. “Kalau adonan *dilamain* kan nanti beda rasanya. Banyak pedagang yang habis pulang belanja, tidur lagi. Saya enggak bisa begitu. Kalau tidur dulu bisa malas kerja dan itu berpengaruh ke rasa bakso,” katanya.

Dari Cempaka Putih, ia berusaha untuk mandiri dengan merantau ke Pelabuhan Ratu untuk berdagang buah tetapi kurang berhasil, sehingga memutuskan ikut tetangga-tetangganya di Dukuh Kalisonggo, Karangmojo, Weru, Sukoharjo berdagang bakso di Dramaga. Sekitar tahun 2004, ia datang sendiri ke Dramaga dan menyewa kamar kontrakan di kompleks kontrakan para pedagang bakso dari Weru. Di sana ia tidak belajar secara khusus pada seorang pedagang, melainkan hanya menonton para tetangganya memproduksi bakso dan berbelanja sendiri ke pasar.

Apa yang dialami para pedagang bakso dari Weru memperlihatkan bahwa pembuatan bakso merupakan suatu kegiatan *oral cooking*. Menurut sosiolog Inggris Jack Goody saat membahas masyarakat dan seni memasaknya, masyarakat kelas rendah tidak memiliki tradisi menulis sehingga mentransmisikan pengalaman-pengalamannya secara oral. Itu sebabnya tidak ada jejak yang bisa dipelajari pada generasi berikutnya dari kalangan ini.

*Lower classes didn't commit their own experiences to writing but relied on oral transmission, they have seemingly left us nothing* (Montanari, 2006: 36).

Pedagang bakso dari Weru tidak memiliki tradisi menulis. Hampir semua pedagang tidak lulus pendidikan dasar dan kurang mampu membaca dan menulis. Mas Kasman mengatakan dirinya buta huruf, sementara Mas Joko meskipun senang gonta-ganti telepon genggam, tetapi sering salah menulis. Kasman mengatakan usaha bakso tidak menuntutnya harus melek huruf, buktinya ia bisa tetap menjalankan usahanya sekitar 30 tahun tanpa pernah beralih profesi.

Meski demikian tidak berarti pedagang bakso tidak memberi jejak mengenai makanan yang diproduksinya karena citarasa yang ditawarkannya merupakan “dokumentasi” yang bisa dijelajahi meskipun tidak bisa dengan mudah mendapatkannya. Untuk mempelajari tahap-tahap persiapan membuat bakso dan citarasa yang dihasilkan tidak bisa sambil lalu. Orang perlu bergaul cukup

mendalam bersama para pedagang bakso agar praktek-praktek rutin dalam memproduksi bakso bisa didapatkan, termasuk hasil dari praktek itu; citarasa. Goody dalam Montanari (2006) sendiri mengatakan bahwa tidak mudah mengenali struktur dari produksi makanan, saluran distribusi, dan nilai-nilai simbolik sebagai ciri dari perilaku dan konsumsi masyarakat petani (yang dinilainya sebagai *lower class* dan tak memiliki *written tradition*) serta lebih sulit lagi mengenali aktivitas di dapur tempat dipersiapkannya sajian dan citarasa dari makanan (p.36).

Praktek *oral cooking* ini membuat pedagang bakso dari Weru tidak dengan ketat memperlakukan resep. Mereka bisa melakukan kresi-kreasi baru pada resepnya sesuai dengan citarasa yang ingin mereka tawarkan berdasarkan pengalamannya di masa lalu dan masa kini. Inovasi lahir melalui penemuan. Dalam dunia masak-memasak, penemuan bisa terjadi jika seseorang tidak memperlakukan resep secara ketat (Montanari, 2006: 69 – 70).

Pengetahuan yang mereka dapat dari sejarah hidupnya yang didalamnya juga terdapat pengalaman-pengalaman, berinteraksi dengan kebutuhan destinasi (pembeli) baksonya menjadi landasan bagi mereka memilih bahan dan teknik-teknik pengolahan bakso; makanan yang mereka perdagangkan. Perjalanan hidup yang saling berbeda mempengaruhi pembentukan citarasa; pengetahuan yang ditransmisikan sejak seseorang lahir, bersama dengan berbagai variable lain mendefinisikan nilai dalam masyarakat (Montanari, 2006: 62).

#### **4.3 Proses dan Faktor Pemicu Inovasi Citarasa**

Sejarah citarasa bakso dan riwayat hidup masing-masing pedagang memperlihatkan bagaimana citarasa berubah dari waktu ke waktu dan dapat berbeda-beda antara satu orang dengan lainnya. Dalam lingkungannya, pedagang mendapatkan banyak informasi, tetapi tidak semua informasi digunakan untuk membentuk citarasa.

Informasi yang disadari merupakan pengetahuan. Menurut Fredrik Barth, pengetahuan adalah sesuatu yang digunakan manusia untuk melakukan interpretasi dan bertindak di dunia. Sejumlah pengetahuan, sejumlah teknik,

sejumlah nilai diperoleh dan ditemukan, memperlihatkan terjadinya inovasi. Inovasi adalah penemuan yang dikenalkan ke pasar sebagai produk atau proses produksi yang baru melalui komersialisasi (Herzog, 2011: 9). Inovasi dilakukan agar perusahaan bisa bertahan lama dan berkembang (Herzog, 2011: 12).

Ada dua tipe inovasi yaitu inovasi yang terjadi berangsur-angsur (*incremental innovation*) dan inovasi yang radikal (*radical innovation*). *Incremental innovation* dibangun di atas kompetensi perusahaan dan perubahan teknologi kecil. Sementara dari segi pasar (*market*), inovasi ditujukan untuk memenuhi kebutuhan pembeli agar pembeli tetap setia karena mendapatkan pembeli baru adalah hal yang sulit. Sementara itu, pada *radical innovation*, teknologi membawa perubahan super cepat. Dari segi *market*, inovasi dilakukan untuk menghasilkan pasar baru bahkan sebelum konsumen membutuhkan produk yang ditawarkan (Herzog, 2011: 10).

Menurut Herzog, proses inovasi diawali dengan menggeneralisasi dan menyeleksi ide-ide baru, menaksir teknologi dan pasar yang mungkin digunakan. Ide yang diseleksi mulai direalisasikan, dibangun, dites, dan dievaluasi untuk melihat alternatif-alternatif yang berbeda dari fungsi produk dan desain. Pada tahap terakhir dilakukan eksekusi berlandaskan pada kegunaan melalui komersialisasi (Herzog, 2011: 11).

Lantas bagaimanakah proses inovasi citarasa berlangsung dan apa saja faktor pemicunya?

Dari pemaparan kita bisa melihat bahwa inovasi citarasa terjadi melalui proses yang panjang dimana manusia membentuk dan memanfaatkan citarasa baru yang sesuai dengan pengetahuan, teknik, dan nilai saat itu sebagai responnya pada peristiwa di lingkungannya yang menyebabkan citarasa lama tak lagi sesuai kebutuhan.

Hal-hal yang dapat memicu terbentuknya citarasa baru antara lain penggunaan teknologi baru akibat teknologi lama tidak efisien, terjadinya peristiwa alam, terjadinya krisis ekonomi, dan perubahan cara berdagang. Orang merespon berbagai peristiwa tersebut dengan menggunakan teknik, produk, dan /atau bahan baru dalam pengolahan sebuah sajian. Responnya tersebut

menyebabkan perubahan citarasa sehingga orang perlu membentuk kembali citarasa yang diinginkannya sebelum kemudian mengkomersialisasikannya.

Pembentukan kembali citarasa yang diinginkan bisa dilakukan melalui pengubahan komposisi bahan, pengubahan takaran bahan, pencampuran berbagai bahan, penggunaan teknik-teknik pengolahan yang baru, pemakaian produk baru yang mendekati citarasa yang diinginkan, pemilihan merek produk yang sesuai kebutuhan, bahkan penggunaan bahan yang tak sesuai peruntukannya. Upaya-upaya membentuk citarasa bukan sekedar memasak atau upaya untuk mentransformasikan suatu bahan dengan menggunakan api atau teknologi lain, tetapi merupakan upaya yang penuh estetika dan artistik dalam menghadirkan citarasa. Hal tersebut dilakukan melalui seni memasak.

*Cuisine is to be understood as the art of manipulation and skillful combination given that perfectly balanced foods do not exist in nature. If a certain food is unbalanced...ingredients chosen according to two principal lines of intervention: the techniques of cooking and the modalities of food pairings (Montanari, 2006: 52).*

Terbentuknya citarasa yang baru diikuti dengan komersialisasi. Herzog (2011) mengatakan dengan dikomersialisasikan maka penemuan berupa gagasan/ide/atau teknologi dapat disebut inovasi. Saya sendiri lebih sepekat untuk mengatakan bahwa sesuatu dikatakan inovasi jika dimanfaatkan secara luas, komersialisasi hanya salah satu cara saja. Pernyataan ini merujuk pada pernyataan Johansson (2007), inovasi tidak hanya harus berharga, tetapi juga harus siap digunakan oleh orang lain. Orang yang hanya membayangkan penemuan paling mengagumkan tidak memenuhi syarat sebagai seseorang yang inovatif. Penemuan itu harus “dijual” kepada orang lain di dunia, baik itu para sejawat yang menelaah bukti ilmiah, konsumen yang membeli produk baru maupun pada pembaca artikel (Johansson, 2007: 30). Komersialisasi hanya sebuah cara agar inovasi bisa dimanfaatkan secara luas oleh pihak lain.

Dengan demikian inovasi citarasa dibangun melalui proses yang panjang yang diawali dengan adanya respon terhadap sebuah peristiwa yang menyebabkan citarasa lama tak sesuai lagi dengan pengetahuan, teknik, dan nilai yang berkembang saat itu. Manusia terus berkembang sehingga memiliki lebih banyak

pengetahuan, teknik, dan nilai sebagai hasil dari interaksinya di masyarakat. Sejumlah pengetahuan, sejumlah teknik, dan sejumlah nilai itu kemudian mempengaruhi terbentuknya citarasa baru yang selanjutnya akan dimanfaatkan secara luas.

Penggunaan teknologi yang lebih efisien, peristiwa alam, cara berdagang yang baru, serta krisis bisa melahirkan inovasi radikal. Namun dalam inovasi radikal tersebut juga terjadi inovasi yang berlangsung perlahan-lahan (*incremental*). *Incremental innovation* dibangun di atas kompetensi perusahaan dan perubahan teknologi kecil. Sementara dari segi pasar (*market*), inovasi ditujukan untuk memenuhi kebutuhan pembeli agar pembeli tetap setia karena mendapatkan pembeli baru adalah hal yang sulit. Pada *radical innovation*, teknologi membawa perubahan super cepat. Dari segi *market*, inovasi dilakukan untuk menghasilkan pasar baru bahkan sebelum konsumen membutuhkan produk yang ditawarkan (Herzog, 2011: 10).

Teknologi mesin penggiling bakso menyebabkan produksi bakso lebih efisien dan usaha bisa berkembang. Pedagang bakso baru bermunculan dan menyebar ke berbagai daerah untuk mencari pasar baru. Teknologi diikuti berbagai tindakan lain seperti memilih bahan, membuat komposisi, dan melakukan teknik-teknik baru, yang tergolong inovasi yang berangsur-angsur. Dikatakan sebagai *incremental innovation* karena pemilihan bahan baru, penyusunan komposisi bahan yang baru, dan penggunaan teknik baru terjadi melalui pengumpulan sejumlah pengetahuan terlebih dahulu oleh pedagang. Tindakan dan interpretasi yang diambil pedagang berdampak juga pada usahanya, salah satunya mempertahankan pelanggan melalui citarasa.

Respon yang dilakukan dan solusi yang diambil dalam membentuk citarasa yang diinginkan berisi ide/gagasan/teknologi dimana ide/gagasan/teknologi tersebut merupakan sekumpulan pengetahuan. Pedagang bakso tidak begitu saja mengubah komposisi daging dan sagu agar adonan bakso tidak hambar melainkan memiliki rasa manis-gurih daging yang sedap. Perlu pengetahuan mengenai sifat-sifat bahan, pencampuran bahan, dan teknik-teknik pengolahan.

Pengetahuan tersebut menyebabkan pedagang bakso mampu melakukan upaya-upaya menjinakkan alam, mengubah yang alami menjadi artifisial. Sagu yang awalnya berasal dari pohon ditepungkan. Pedagang bakso menggunakan tepung tersebut untuk dicampurkan dengan daging, bumbu-bumbu, soda kue, dan dicairkan menggunakan es batu sehingga membentuk adonan cair yang kental. Daging yang berbau amis diolah sehingga menghasilkan jus yang manis dan gurih. Adonan bakso yang cair dan kental diubah bentuknya menjadi bulat. Untuk mengubah sifat cair yang kental menjadi padat, bulatan adonan direndam dalam air hangat. Sebelumnya pada air hangat tersebut telah dilarutkan sedikit tawas agar selain bulat dan padat adonan yang kemudian disebut bakso (*meatball*) memiliki permukaan yang kering. Tawas yang biasa digunakan menjernihkan air mampu membunuh bakteri hingga 80 persen. Alaminya, semua makanan mengandung bakteri yang akan melakukan penguraian. Hasil penguraian adalah pembusukan, yang pada makanan disebut basi. Makanan basi adalah makanan yang tidak enak, maka untuk memperlambat proses penguraian, pedagang menambahkan zat anti basi yang disebut pija pada adonan. Tergambar jelas bahwa sebuah bakso (*meatball*) --salah satu bagian dari sajian bakso-- saja dibentuk melalui sejumlah pengetahuan. Jumlah pengetahuan menjadi lebih banyak terkandung dalam semangkok bakso dan semakin banyak lagi ketika citarasa semangkok bakso terus berubah dari waktu ke waktu dan berbeda antara orang yang satu dengan orang yang lainnya .

*“A thing not of nature”. That is how food had been defined by Hippocrates, who included it among the factors of life that belong not to the “natural” order but the “artificial” order of things. Or rather to the culture that man himself constructs dan manages.... Food is culture when it is produced ,even “performed,” because man does not use only what is found in nature (as do all the other animal species) but seeks also to create his own food.... Food becomes culture when it is prepared because...man transforms them by means of fire and a carefully through technology that is expressed in the practices of the kitchen (Montanari, 2006: x).*

Pengetahuan di dapat dari interaksi pedagang dengan lingkungan di sekitarnya; dengan pedagang lain, pembeli, pedagang daging, pedagang bahan

bakso, dan lainnya. Sebuah pasar semacam gudang pengetahuan. Kehadiran daging impor di saat krisis memberi pengetahuan baru bagaimana memanfaatkan daging yang sudah beku beberapa bulan atau tahun menjadi adonan yang gurih dan *pulen* sehingga dapat dibentuk menjadi bulatan yang padat. Peternak ayam memperkenalkan telur gagal menetas yang murah, lalu direspon untuk dibuat menjadi isian bakso sehingga tercipta variasi bakso baru; bakso telur. Pedagang bakso menyediakan berbagai bahan bakso, ia juga bersedia mentransfer pengetahuannya pada siapapun yang ingin menjadi pedagang bakso dan berharap orang tersebut akan menjadi pelanggan setianya. Para pedagang cabe menyediakan bermacam-macam cabe yang tingkat kepedasannya berbeda-beda. Pembeli memberikan informasi mana saja saus, kecap, dan cuka yang membuat semangkuk bakso menjadi lezat.

Pengetahuan digunakan untuk mewujudkan harapan-harapan, salah satunya tentang bagaimana membuat bakso yang lezat. Harapan mengandung nilai-nilai. Untuk mencapai harapan-harapan itu orang perlu melakukan teknik-teknik tertentu. Melalui pengetahuan, teknik, dan nilai kita bisa membuktikan bahwa citarasa merupakan sesuatu yang kolektif dan bisa dikomunikasikan.

*One of these is taste understood as flavor, as the individual sensation of the tongue and palate—an experience that is by definition subjective, fleeting, and ineffable. From this point of view the historical experience of food is irretrievably lost. But taste can also mean knowledge (sapere vs. sapor): it is the sensorial assessment of what is good or bad, pleasing or displeasing. And this evaluation, as we have said, begins in the brain before it reaches the palate. From this perspective, taste is not the fact subjective and incommunicable but rather collective and eminently communicative. It is a cultural experience transmitted to us from birth, along with other variables that together define the “values” of a society (Montanari, 2006: 61- 62).*

Pengetahuan diperoleh pedagang bakso dari dirinya sendiri serta pihak-pihak lain seperti pedagang bakso lain, pedagang daging, pedagang bahan bakso, pedagang cabe, pembeli, dan lainnya sehingga ia bisa mengembangkan bakso yang dijualnya agar sesuai dengan kemampuan ekonomi dirinya dan kebutuhan

pembeli, serta dapat memberi keuntungan yang berkesinambungan untuknya. Sebaliknya tindakan-tindakan pedagang membantu pihak lain memenuhi kebutuhannya. Hal ini memperlihatkan bahwa terjadi interaksi di antara sekumpulan individu untuk memenuhi kebutuhannya. Pada interaksi itu terdapat sebuah bangunan yang disebut masyarakat.

*Society is made up of individuals interacting with each other to try to satisfy their various needs. "Culture" is a word used by anthropologists to refer to the rules, customs, and other shared plans and behaviors that result from this interaction. The understanding of society as interaction, and of culture as the knowledge that dynamically flows from that interaction (Anderson, 2005: 5).*

Dengan inovasi citarasa terjadi karena manusia membentuk dan memanfaatkan citarasa baru sesuai dengan perkembangan pengetahuan, teknik, dan nilai yang ia dapat dari interaksinya di masyarakat. Pengetahuan, teknik, dan nilai baru sendiri lahir dari respon manusia terhadap peristiwa-peristiwa yang terjadi di lingkungannya yang menyebabkan citarasa lama tak lagi sesuai dengan kebutuhan.

## **BAB 5**

### **KESIMPULAN**

Inovasi bisa dijadikan “pintu masuk” untuk melihat budaya. Menurut Montanari budaya berada di antara tradisi dan inovasi. Tradisi mengandung pengetahuan, teknik, dan nilai sementara inovasi mengandung sejumlah pengetahuan, sejumlah teknik, dan sejumlah nilai.

Proses inovasi bisa dipelajari melalui tradisi yang berlaku saat ini. Tradisi saat ini merupakan hasil dari perubahan demi perubahan tradisi yang terjadi sebelumnya. Citarasa saat ini merupakan hasil dari serangkaian perubahan di masa lalu. Montanari mengatakan definisi citarasa tergantung dari warisan budaya masyarakat manusia. Citarasa dan kesukaan berevolusi sepanjang masa. Citarasa tidak hanya apa yang dirasakan di lidah, tetapi pengetahuan kolektif yang dapat dikomunikasikan.

Dalam citarasa yang dikenal saat ini terdapat peristiwa-peristiwa berskala besar dan kejadian-kejadian kecil dari anggota masyarakat. Peristiwa-peristiwa dan kejadian-kejadian saling berkaitan, memperlihatkan sebuah proses dimana kita bisa melihat mengapa dan bagaimana citarasa terbentuk. Inovasi citarasa merupakan hasil dari proses yang panjang akibat orang merespon peristiwa di lingkungannya yang membuat citarasa lama tak sesuai lagi dengan kebutuhan. Akibatnya, orang membentuk citarasa baru sesuai perkembangan pengetahuan, teknik, dan nilai, kemudian dimanfaatkan secara luas salah satunya melalui komersialisasi.

Peristiwa yang memicu terjadinya inovasi citarasa antara lain penggunaan teknologi baru akibat tidak efisiennya teknologi lama, peristiwa alam, krisis ekonomi, dan perubahan cara berdagang. Responnya sendiri bisa berupa penggunaan teknik, produk, dan/atau bahan baru dalam pengolahan sebuah sajian. Respon-respon tersebut menyebabkan perubahan citarasa sehingga orang perlu membentuk kembali citarasa yang diinginkannya sebelum kemudian dimanfaatkan secara luas.

Pembentukan kembali citarasa yang diinginkan bisa dilakukan melalui perubahan komposisi bahan, perubahan takaran bahan, pencampuran berbagai bahan, penggunaan teknik-teknik pengolahan yang baru, pemakaian produk baru yang mendekati citarasa yang diinginkan, pemilihan merek produk yang sesuai kebutuhan, bahkan penggunaan bahan yang tak sesuai peruntukannya. Citarasa baru yang terbentuk kemudian dimanfaatkan secara luas. Serangkaian tahap tersebut memperlihatkan proses inovasi citarasa.

Pembentukan citarasa melibatkan serangkaian seni memasak. Dalam seni memasak, orang memanipulasi, mengkombinasikan, dan memilih berbagai bahan untuk mendapatkan keseimbangan yang sempurna pada makanannya melalui berbagai teknik dan cara. Hippocrates mengatakan segala sesuatu tidak alami, manusia mengubah sesuatu yang alami menjadi artifisial sehingga dari sana kita dapat melihat budaya dimana manusia terus mengkonstruksi dan mengatur segala sesuatu, termasuk makanannya. Menurut Montanari makanan adalah budaya ketika dipersiapkan, diproduksi, dan disajikan.

Seluruh upaya membentuk citarasa membutuhkan pengetahuan. Pengetahuan hadir ketika orang memilih bahan makanan, menentukan takaran, mengenali sifat-sifat bahan makanan, mengenali perubahan-perubahan karakter berbagai hal akibat perubahan-perubahan cara memasak, dan lainnya. Pengetahuan digunakan untuk mengenali aturan, memilih, mempraktekkan, dan mengembangkan berbagai teknik pengolahan makanan dimana teknik tersebut dapat dikuasai melalui pengalaman. Pengetahuan terus berkembang ketika orang memahami nilai-nilai yang berlaku di masyarakatnya, memahami mengapa sesuatu dikatakan enak dan sesuatu yang lain tidak.

Pengetahuan diperoleh dari interaksi dengan individu-individu di masyarakat. Dalam inovasi citarasa bakso, pedagang bakso mendapatkan pengetahuan dari pembeli, pedagang bakso yang lain, pedagang daging, pedagang telur BS, peternak, pedagang bahan bakso, operator mesin penggilingan bakso, dan lainnya. Mereka saling berinteraksi untuk memenuhi kebutuhan-kebutuhannya. Anderson mengatakan bahwa masyarakat merupakan sekumpulan individu yang saling berinteraksi untuk memenuhi kebutuhan hidupnya.

Inovasi citarasa terjadi karena manusia membentuk dan memanfaatkan citarasa baru sesuai dengan perkembangan pengetahuan, teknik, dan nilai yang ia dapat dari interaksinya di masyarakat. Pengetahuan, teknik, dan nilai baru sendiri lahir dari respon manusia terhadap peristiwa-peristiwa yang terjadi di lingkungannya yang menyebabkan citarasa lama tak lagi sesuai dengan kebutuhan.\*\*\*



## DAFTAR PUSTAKA

### BUKU

Anderson, E.N. (2005). *Everyone Eats, Understanding Food and Culture*. New York and London: New York University Press.

Counihan, Carole M. (2004). *Around the Tuscan Table, Food, Family and Gender in Twentieth-Century Florence*. New York dan London: Routledge.

Dana, Leo Paul. (2007). *Handbook of Research on Ethnic Minority Entrepreneurship: A Co-evolutionary View on Resource Management*. United State: University of North Carolina.

Vidich, Arthur J dan Lyman, Stanford M. (1998). Qualitative Methods, Their History in Sociology and Anthropology. In Norman K. Denzin & Yvonne S Lincoln. *The Landscape of Qualitative Research, Theories and Issues* (p.41-81). Thousand Oaks, London, New Delhi: Sage Publications.

Gay y Blasco, Paloma & Wardle, Huon. (2007) : 1 - 75. *How to Read Ethnography*. Loundon dan New York: Routledge.

Goodenough, Ward.H.. (1994). Toward a Working Theory of Culture. In Robert Borofsky. *Assessing Cultural Anthropology* (p.262 – 275). New York: Mc Graw-Hill.

Herzog, Philipp. (2011). *Open and Close Innovation; Different Cultures for Different Strategies*. Weisbaden: Gebler Verlag/Springer Fachmedien.

Johansson, Frans. (2007). *Inovasi Titik Temu*. Jakarta: Serambi

Kinloch, Charles Walter. (1987). *Rambels in Java and The Straits in 1852*. New York: Oxford University Press.

Krasteva, Eugenia. & Sofia, Blagoeva. (2010). Food and Migration. In Roth, Klaus dan Hayden, Robert. *Migration in, from, and to South Eastern Europe*. Berlin: Lit Verlag.

Montanari, Massimo. (2006). *Food is Culture*. (Albert Sonnenfeld, Penerjemah). New York: Columbia University Press.

Ponder, H.W. (1989). *Java Pegeant, Impressions of the 1930s*. New York: Oxford University Press.

Ponder, H.W. (1990). *Javanese Panorama, More Impressions of the 1930s*. New York: Oxford University Press.

Tinker, Irene. (1997). *Street Foods, Urban Food and Employment in developing Countries*. New York: Oxford University Press.

## **SERIAL**

Agustinus Sugiharto. (1971, 29 Mei). Bakso Pati Bikin Berlutut Tudjuh Turunan. *Kompas*.

A-136. (2006, 19 Januari). Trans Tv Siap Ungkapkan Dalang Bakso Tikus. *Pikiran Rakyat*.

Dedi Muhtadi. (1989, 4 Maret) Ekspor Bakso Terhambat Akibat Isu Lemak Babi. *Kompas*.

Groote, Peter & Tassenaar, Vincent. (2000). Hunger and Migration in a Rural-Traditional Area in the Nineteenth Century. *Journal of Population Economics*, 13, 3.

Have, Paul Ten. (2004). Understanding Qualitative Research and Ethnomethodology. *Qualitative Methods in Social Research*. London, Thousand Oaks, New Delhi: Sage Publications. 1 – 13

Hedijono, Oece dan Johan MH. (1973, 20 Desember). Kegemaran Keluarga Kami: Bakso Daging Pakai Keju, Udang Acar Mangga, Mocca Rhum Cake. *Kompas*.

Katz, Jack. (2002). From How to Why, On Luminous Description and Causal Inference in Ethnography. *Ethnography*. London, Thousand Oaks, New Delhi: Sage Publications. 3, 63 – 90.

Kayal, Michele. (2010, 16 November). Obama's Childhood Favorite: Indonesian Meatball Soup. *Associated Press*.

Mang Usil. (1972, 18 November). Pojok Kompas: Impor Bakso Dari Indonesia. *Kompas*.

Moore, Sally Falk. (2005). Comparisons: Possible and Impossible. *Annual Review of Anthropology*. Academic Research Library. 34, XVI.

Peranginangin, Effendi. (1973, 23 Februari). Apa Arti Semangkok Mie Bakso Bagi Gizi Anda? Mengganti Makan Siang/Malam Dengan Mie Bakso, Merugikan Kesehatan. *Kompas*.

Puniman. (1984, 28 April). Bakso di Jalan Holis Dibuat dari Daging Sapi. *Kompas*.

PPG. (1988, 10 Januari). Taksi dan Bakso Yang Kelewat Mahal Di Tokyo. *Kompas*.

Simmons, W. Kyle., Martin, Alex., & Barsalou, W. Lawrence. (2005). Pictures of Appetizing Foods Activate Gustatory Cortices for Taste and Reward. *Cerebral Cortex*. Atlanta: Departement of Psychology, Emory University. 15, 1602 – 1608.

Sulastri. Thomas, Pudjo. Sasongko, Indrawan. (1989, 27 Juni). Tukang Bakso Pun Punya Rumah Mewah: Laporan Dari Wonogiri (2). *Kompas*.

Zajac, Joanna. & Van Der Lans, Ivo. A., (2010, 22 Agustus). An Inventory of Recent innovations in Fruit and Fruit Product. *The Journal of Horticultural Science & Biotechnology*. P.22 – 27.

#### **KARYA NONCETAK**

Fuad, Syamsul. (1975). Film *Raja Lenong*. Jakarta: Mafin Film.

Firmansyah, Maman. (1980). Film *Anak-anak Tak Beribu*. Jakarta: PT Rafi Film.

Junaidy, Turino. (1972). Film *Intan Berduri*. Jakarta: Sarinande Film.

Metro TV. (2010, 9 November). *Siaran Langsung Kunjungan Presiden AS Barack Obama di Istana Negara*. Jakarta: Metro TV.

Metro TV. (2010, 10 November). *Siaran Langsung Pidato Presiden AS Barack Obama di Universitas Indonesia*. Jakarta: Metro TV.

Nababan, Putra. (2010, 24 Maret). *Wawancara Langsung dengan Presiden Barack Obama*, Jakarta: RCTI.

## PUBLIKASI ELEKTRONIK

Amir. (2010, 10 November). *Dr. Hakim Makan Bakso Bareng Pelajar Smansa*.  
[www.batamtimes.com](http://www.batamtimes.com)

*Bakso Lombok Uleg Pak Di*. (2010, 12 Agustus). [www.kabtemanggung.com/blu-pakdi](http://www.kabtemanggung.com/blu-pakdi).

Budaya\_tionghua. (2008, September). *Salah Kaprah Nomenkultur Makanan*.  
[www.mail-archive.com](http://www.mail-archive.com)

H016/B010. (2010, 4 Maret). *Bakso untuk Obama*. [www.antaranews.com](http://www.antaranews.com).

Mashar Gunawan. (2009, 2 April). *JK Promosikan Makan Bakso dan Bebas Mati Lampu di Palu*. [www.detik.com](http://www.detik.com).

*Meatball Recipes from Around the World, History of Meatball*.  
[www.ragemach.com](http://www.ragemach.com).

*Obama and Bakso The Soup He Loved as a Child*. (2010, 17 November).  
[www.thejakartapost.com](http://www.thejakartapost.com)

*Ribuan Pedagang Bakso Masuk Jamsostek*. (2008, 12 Juli). Jakarta:  
[www.jamsostek.co.id](http://www.jamsostek.co.id)

Saz. (2009, 17 September). *Bakso Daging Sapi Tumbuk di Baso Sapi Sumatera*.  
[www.hariansumutpos.com](http://www.hariansumutpos.com).

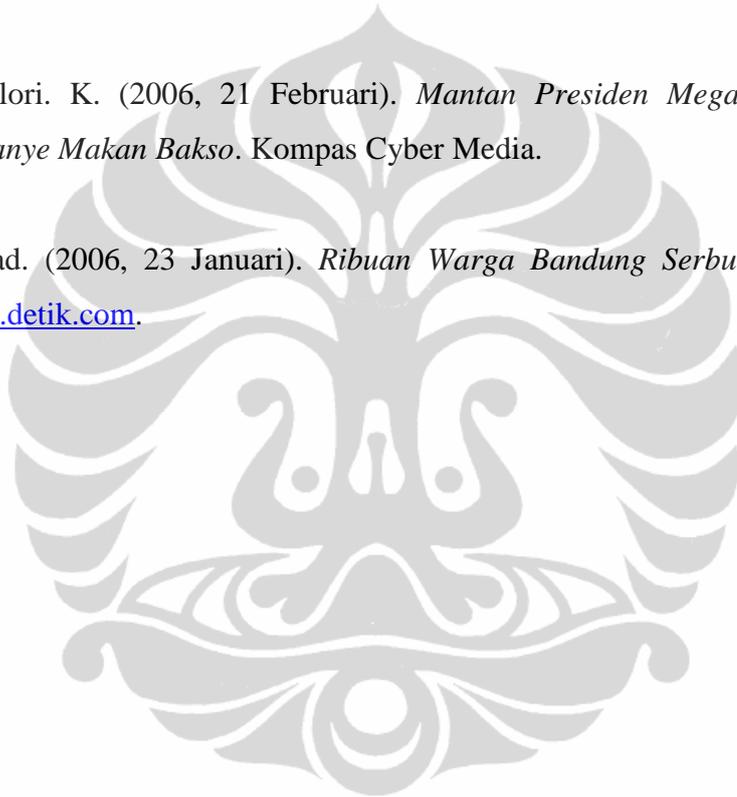
Suhendra. (2010, 8 Maret). *Obama Bisa Dongkrak Omset pedagang Bakso Triliunan Rupiah*. [www.detik.com](http://www.detik.com).

Suparno, Erman. (2007, 22 November). *Melawan Pernangguran dengan Gerobak Mie Bakso*. Situs Berita Indonesia. <http://apiindonesia.com/new>

Suwarjono. (2006, 14 Januari). *Dua Menteri Kampanye Makan Bakso di Pasar Taman Puring*. [www.detik.com](http://www.detik.com).

Widrianto, Glori. K. (2006, 21 Februari). *Mantan Presiden Megawati Batal Hadiri Kampanye Makan Bakso*. Kompas Cyber Media.

Yunus, Ahmad. (2006, 23 Januari). *Ribuan Warga Bandung Serbu Pedagang Bakso*. [www.detik.com](http://www.detik.com).



## LAMPIRAN

SABTU, 29 MEI 1971

KOMPAS

## Bakso Pati Bikin Berlutut Tudjuh Turunan

**D**JENIS masakan ini terkenal di Indonesia belum lama. Kurang lebih tahun 1959 baru mulai tenar. Mulai dikenal oleh bangsa kita pada tahun 1942 (pada masa Djepang) karena memang masakan ini berasal dari Djepang. Tetapi karena saat itu sendjula lebih ditamakan dari pada jang lain2, maka ketenaran djenis masakan ini terbatas pada kalangan tertentu saja. Ditambah lagi pada saat itu sangat susah mentjari makanan.

Oleh :  
Sugiharto Agustinus

Djangan ditinggalin daging (sebagai bahan bakso) mentjari ubi kaju sa dja seringkali harus berlomba2 dengan maut dahulu.

Sedjak tahun 1942 sampai dengan tahun 1959 djenis masakan ini boleh dikatakan tidak ada sama sekali. Bila ada itu hanya direstoran2 besar sadja dan harus dipegan dahulu beberapa hari sebelumnya.

Barulah pada tahun 1959 mulai banjak bermuntjul pedagang baso pikulan jang mendjajakan dagangannya masuk kampung keluar kampung kemudian ada restoran atau warung jang khusus mendjual bakso sadja.

### „DAERAH KEKUASAAN“

**D**AERAH beredarnya djenis masakan ini sudah sangat luas sekali. Rasanja dimasing2 daerahipun djuga berbeda2.

Akan tetapi anehnja pendjual bakso pikulan ini umumnya berasal dari daerah Wonogiri (Gunung Kidul). Kalau ja ditauja dari mana aslinja pak? Tentu ja akan mendjawab dari Solo. Tetapi kalau dikedjar terus ja akan mendjawab dari Wonogiri. Menurut dugaan kami, mereka suka merantau karena daerahnja kurang subur. Dan dagang jang paling mudah adalah dagang bakso karena pendjualnja tidak modal apa2. Ia hanya mendjual tenaga sadja. Semua bahan dan peralatannja telah disediakan oleh majikan.

Tiap sore hari pedagang kembang bali pada madjikan dan menjertorkan hasil djualannja hari itu. Berdasarkan sedikit banjakknja djumlah bakso jang laku pendjual mendapat persen. Saat ini persen beriksr antara Rp. 100.- — Rp. 200.- setiap harinya.

Di Djakarta banjak sekali pendjual jang berdjualan, dari jg Rp. 15.- an sampai dengan jang Rp. 150.- an tiap mangkoknja. Jang tjukup enak adalah di Senen, Djalan Krakatau, Djalan Malabar, pasar Majestic dan la-

in2. Tetapi bagi kami jang paling enak adalah di Pisangan Baru Djatinegara, dekat dengan djalan potongan djalan kereta api dengan djalan Kajumangs.

Di Bandung setelah kami berputar2 mentjari pangkalan bakso jang enak barulah ketemu, ja itu di djalan Tikutra (Tjitjadas), entah nomornja kami lupa. Jang djual orang Tjina, ngomongnja sudah persis orang Sunda.

Tidak ketinggalan pula Jogjakarta, kota peladjar. Biasanja peladjar (terutama putri) kesukaannja bakso. Jang enak banjak sekali, stanplat bis, djalan Maliboro dekat dengan toko Garuda, bioskop Permaja (sebelahnja) dan lain2.

Solo, 60 km. dari Jogja, baksonja djuga enak. Tukang djual bakso dikota ini dapat dikatakan 100 pct. dari Wonogiri.

### BAKSO ALA PATI.

**D**A RI sekian kota jang kami djelajahi untuk melaksakan petualangan bakso, kami tidak akan lupa dengan kota Pati (daerah Rembang) karena di kota itulah kami bertekuk lutut tudjuh turunan. Warungnja tidak kelihatan dari luar karena sebelah luar/depan dipakai untuk berdjualan barang2 kelontong. Tetapi bila kita nglongok kebelakang banjak sekali jang pada nunggu giliran.

Letaknja di djalan Panglima Sudirman djedpan Apotik Eku (seberang). Jang djualan seorang Tjina jang masih totok, tjara ngomongnja masih aksen Tjina.

Diwarung ini bila anda hanya memesan : bakso maka anda akan ditanja lagi, bakso kukus apa goreng? Jang dimaksud bakso kukus adalah bakso seperti biasa sadja (tanpa mie). Sedang bakso goreng adalah bakso jang di kukus kemudian digoreng dan diberi kuah dan lain2 bumbu seperti bakso jang lain2nja.

Karena pertama kali kami melihat bakso goreng maka kami segera menjerbu. Rasanja ..... tidak kepalang tanggung. Enak sekali.

## ipaten Klaten .....

ta A. Soewondo. Memang, dgn. dibukannya bank2 tersebut tidak kurang dari 100 orang penganggur, kebujaan terdiri dari para sarjana, dapat tertampung.

Dengan dibukannya bank2 ini pendda, bermaksud djuga memberikan bantuan kepada masyarakat, bakul, pengusaha kecil, petani, karyawan jang memerlukan kredit untuk tambahan modal usahanya. Disebut bantuan karena pindjaman jang diberikan kepada mereka dipungut bunga jg. relatif ringan, dengan pelajanaan mudah dan tjepat.

Sekalipun bank2 ini belum lama dibuka tetapi ternyata telah memberikan penghasilan jang tjukup menggembirakan. Total bank2 itu dapat diemukkan data2 dibawah ini :

.....	Rp. 22.921.315,25
.....	Rp. 3.555.848,75
.....	Rp. 4.195.937,50
.....	Rp. 43.825.012,40
.....	Rp. 74.498.113,90

ngunan, adalah karena Bupati Sutjipto mempunyai staf administrasi keuangan jang baik. Beberapa waktu jang lalu Klaten memperoleh penghargaan dari Gubernur Jawa-Tengah sebagai kabupaten jang mempunyai administrasi keuangan jang terbaik diseluruh Jawa Tengah. (Bambang Soehendo).

**TABEL PERBEDAAN BAKSO PANGKALAN DAN BAKSO KELILING**

<b>Perbedaan</b>	<b>Pangkalan</b>	<b>Keliling</b>
<b>Modal (/hari di thn 2011)</b>	Rp 500.000 – Rp 1 juta	Rp 200.000 – Rp 350.000
<b>Harga jual (/porsi)</b>	Rp. 3.000	Rp. 5.000
<b>Keuntungan (/hari)</b>	Rp 100.000 – Rp 150.000	Rp 50.000 – Rp 75.000
<b>Cara Berdagang</b>	Menetap di kios	Berkeliling
<b>Jenis Gerobak</b>	Tak beroda	Beroda
<b>Instrumen Khusus</b>	Menyediakan meja dan kursi makan	Tidak menyediakan meja makan
<b>Aturan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menggunakan bahan-bahan asli</li> <li>2. Menggunakan daging super</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Boleh menggunakan bahan-bahan tiruan</li> <li>2. Bisa menggunakan daging campuran (daging dan bagian lain dari sapi seperti gajih, jando, tetelan), juga bisa menggunakan telur BS.</li> </ol>

**TABEL PERBEDAAN RESEP BAKSO PANGKALAN DAN KELILING**

\*Berdasarkan temuan di Lokasi Penelitian.

Catatan: Demi pertimbangan kesehatan, sebaiknya bahan-bahan seperti pijer, tawas, pemutih (kecuali food grade) tidak perlu digunakan.

<b>RESEP BAKSO PANGKALAN</b>	<b>RESEP BAKSO KELILING</b>
<b>BAHAN (untuk 150 porsi bakso):</b>	<b>BAHAN (untuk 150 porsi bakso):</b>
<b>I. Adonan Bakso :</b> 6 kg daging lokal 1 kg tepung sagu 10 siung bawang putih 1 sendok merica bubuk 1 bungkus penyedap rasa ¼ sendok teh pemutih	<b>I. Adonan Bakso :</b> 1 kg daging lokal/impor 1/2 kg jando ½ kg tetelan 1 – 2 kg tepung sagu 10 siung bawang putih 1 sendok merica bubuk

<p>¼ sendok teh piper ½ sendok teh soda bubuk 3 – 4 bongkah garam</p> <p><b>Cara Membuat adonan bakso:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Daging digiling bersama beberapa bongkah batu es, menggunakan mesin giling. Penggunaan es dimaksud agar daging agak mengembang</li> <li>2. Daging yang telah digiling dimasukkan dalam wajan berputar (bagian dari mesin pencampur adonan). Lalu, masukkan pula sagu, dan seluruh bumbu lainnya. Mesin diputar dan adonan ditambahi 3- 4 bongkah es batu seukuran genggam tangan orang dewasa.</li> <li>3. Dalam waktu sekitar 5 – 7 menit adonan telah jadi dan siap diangkat dari wajan mesin pengaduk adonan</li> </ol> <p><b>Cara membuat adonan bakso menjadi bakso</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siapkan air hangat (80°C)</li> <li>2. Masukkan ¼ sendok teh tawas. Fungsi tawas untuk membuat permukaan bakso menjadi kering</li> <li>3. Genggam adonan di tangan kiri, agak dipencet hingga keluar bentuk bulatan di antara sela jari telunjuk dan jempol tangan, lalu menggunakan sendok makan segera diambil bulatan tersebut.</li> <li>4. Celupkan sesegera mungkin bulatan di sendok ke dalam air hangat. Air hangat berfungsi menetapkan bentuk bulat. Kurang cepat bisa menyebabkan adonan gepeng atau puyar.</li> <li>5. Setelah 10 – 15 menit, bakso bisa ditiriskan, lalu dikipasi atau diangin-anginkan hingga kering.</li> </ol>	<p>1 bungkus penyedap rasa ¼ sendok teh pemutih ¼ sendok teh piper ½ sendok teh soda bubuk 3 – 4 bongkah garam</p> <p><b>Cara Membuat adonan bakso:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Daging, jando, tetelan digiling bersama beberapa bongkah batu es, menggunakan mesin giling. Penggunaan es dimaksud agar daging agak mengembang</li> <li>2. Daging, jando, tetelan yang telah digiling dimasukkan dalam wajan berputar (bagian dari mesin pencampur adonan). Lalu, masukkan pula sagu, dan seluruh bumbu lainnya. Mesin diputar dan adonan ditambahi 3- 4 bongkah es batu seukuran genggam tangan orang dewasa.</li> <li>3. Dalam waktu sekitar 5 – 7 menit adonan telah jadi dan siap diangkat dari wajan mesin pengaduk adonan</li> </ol> <p><b>Cara membuat adonan bakso menjadi bakso</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siapkan air hangat (80°C)</li> <li>2. Masukkan ¼ sendok teh tawas. Fungsi tawas untuk membuat permukaan bakso menjadi kering</li> <li>3. Genggam adonan di tangan kiri, agak dipencet hingga keluar bentuk bulatan di antara sela jari telunjuk dan jempol tangan, lalu menggunakan sendok makan segera diambil bulatan tersebut.</li> <li>4. Celupkan sesegera mungkin bulatan di sendok ke dalam air hangat. Air hangat berfungsi menetapkan bentuk bulat. Kurang cepat</li> </ol>
--	---

<p>6. Bakso kering siap dimasukkan ke dalam gerobak. Bakso ini disebut bakso setengah matang</p> <p>7. Agar matang, masukkan bakso ke dalam kuah panas sekitar 10 menit sebelum disajikan.</p> <p><b>II. BAHAN LAIN</b></p> <p>1 kg mie basah dan/atau mie kering  1 kg bihun  1 kg caisim, diiris panjang 3 cm  ½ kg toge  1 bungkus penyedap rasa  1 bungkus garam  1 botol saus sambal  1 botol kecap  1 botol cuka  10 batang seledri, diiris ½ cm  ¼ kg bawang merah goreng</p> <p>Cat:</p> <p>1. Mie kering dan bihun masing-masing diseduh dengan ½ gayung air hangat, diamkan hingga lunak. Tiriskan.</p> <p>2. Gunakan saus yang pedas dan kecap yang manis, biasanya harganya lebih mahal. Biasanya saus yang bagus berkisar Rp 5.000 per botol dan kecap yang bagus berkisar Rp 8.000 per botol</p> <p><b>III. RESEP KUAH BAKSO</b></p> <p><b>BAHAN:</b></p> <p>10 buah bawang putih  2 sendok merica  10 buah kemiri  ¼ kg minyak goreng  ½ kg jando, iris panjang 2 cm  3 buah tulang sapi bersumsum  20 – 30 liter air putih</p> <p>Cat: Bumbu yang digoreng</p>	<p>bisa menyebabkan adonan gepeng atau puyar.</p> <p>5. Setelah 10 – 15 menit, bakso bisa ditiriskan, lalu dikipasi atau dianginkan hingga kering.</p> <p>6. Bakso kering siap dimasukkan ke dalam gerobak. Bakso ini disebut bakso setengah matang.</p> <p>7. Agar matang, masukkan bakso sekitar 20 – 30 menit ke dalam kuah panas. Agar lebih cepat lunak, bakso bisa dibelah.</p> <p><b>II. BAHAN LAIN</b></p> <p>1 kg mie basah atau mie kering  1 kg bihun  1 kg caisim, diiris panjang 3 cm  ½ kg toge  1 bungkus penyedap rasa  1 bungkus garam  1 botol saus sambal  1 botol kecap  1 botol cuka  10 batang seledri, diiris ½ cm  ¼ kg bawang merah goreng</p> <p>Cat:</p> <p>1. Mie kering dan bihun masing-masing diseduh dengan ½ gayung air hangat, diamkan hingga lunak. Tiriskan.</p> <p>2. Saus dan kecap yang lebih bagus akan membuat bakso lebih enak. Tetapi biasanya pedagang keliling menggunakan saus sambal dan kecap murah. Harga saus sambal termurah Rp 1.500 per botol dan kecap termurah Rp 4.000 per botol.</p> <p>3. Bawang goreng biasanya menggunakan bawang goreng murah yang merupakan campuran bawang merah dan irisan bahan lain selain bawang</p>
--	---

<p>tahan sampai 3 hari. Bumbu mentah hanya tahan sekitar 20 jam</p> <p><b>Cara membuat:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Semua bumbu dihaluskan</li> <li>2. Goreng bumbu halus menggunakan <math>\frac{1}{4}</math> kg minyak goreng</li> <li>3. Aduk hingga bumbu berubah warna coklat terang. Setelah dibiarkan beberapa lama tanpa api, bumbu akan berubah warna menjadi coklat lebih gelap.</li> <li>4. Masukkan air putih ke panci kuah dan panaskan.</li> <li>5. Masukkan tulang dan jando</li> <li>6. Bagi dua bumbu yang sudah digoreng. Bumbu 1 dimasukkan ke dalam kuah panas.</li> <li>7. Bumbu 2 dimasukkan beberapa jam kemudian ketika aroma kuah sudah tidak lagi harum.</li> </ol> <p><b>IV. RESEP SAMBAL CABE</b></p> <p><b>BAHAN:</b>  <math>\frac{1}{2}</math> kg cabe rawit merah  5 sendok makan minyak goreng  Cat: Cabe yang digoreng lebih tahan lama (bisa untuk 24 jam), sementara jika cabe dikukus kurang tahan lama (hanya tahan sekitar 15 jam)</p> <p><b>Cara membuat:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Goreng cabe hingga layu</li> <li>2. Haluskan cabe goreng</li> <li>3. Pisahkan dua bagian</li> <li>4. Bagian 1 ditaruh dalam wadah sambal dan beri air</li> </ol>	<p>seperti pepaya da muda atau singkong.</p> <p><b>III. RESEP KUAH BAKSO</b></p> <p><b>BAHAN BUMBU GORENG:</b>  10 buah bawang putih  2 sendok merica  10 buah kemiri  <math>\frac{1}{4}</math> kg minyak goreng  <math>\frac{1}{2}</math> kg jando, iris panjang 2 cm  3 buah tulang sapi bersumsum  20 – 30 liter air putih</p> <p>Cat: Bumbu yang digoreng tahan sampai 3 hari. Bumbu mentah hanya tahan sekitar 20 jam</p> <p><b>Cara membuat:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Semua bumbu dihaluskan</li> <li>9. Goreng bumbu halus menggunakan <math>\frac{1}{4}</math> kg minyak goreng</li> <li>10. Aduk hingga bumbu berubah warna coklat terang. Setelah dibiarkan beberapa lama tanpa api, bumbu akan berubah warna menjadi coklat lebih gelap.</li> <li>11. Masukkan air putih ke panci kuah dan panaskan.</li> <li>12. Masukkan tulang dan jando</li> <li>13. Bagi dua bumbu yang sudah digoreng. Bumbu 1 dimasukkan ke dalam kuah panas.</li> <li>14. Bumbu 2 dimasukkan beberapa jam kemudian ketika aroma kuah sudah tidak lagi harum.</li> </ol>
---	---

<p>panas, lalu campur hingga rata.</p> <p>5. Bagian 2 disimpan hingga sambal yang tersedia sudah habis.</p> <p><b>V. Cara Menyajikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siapkan mangkuk</li> <li>2. Masukkan sejumlah mie</li> <li>3. Masukkan sejumlah bihun</li> <li>4. Beri garam secukupnya</li> <li>5. Beri penyedap rasa secukupnya</li> <li>6. Masukkan bakso</li> <li>7. Beri irisan jando</li> <li>8. Tuangkan kuah</li> <li>9. Beri irisan seledri</li> <li>10. Beri bawang goreng</li> <li>11. Persilahkan pembeli memberi saus, kecap, cuka, dan sambal sendiri</li> </ol>	<p>Cat: Untuk menghemat modal, ada juga pedagang yang memberi kuah dengan bumbu mentah.</p> <p><b>BAHAN BUMBU MENTAH :</b></p> <p>10 buah bawang putih</p> <p>2 sendok merica</p> <p><b>Cara Membuat:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Semua bumbu dihaluskan</li> <li>2. Masukkan ke dalam kuah panas</li> </ol> <p><b>IV. RESEP SAMBAL CABE</b></p> <p><b>BAHAN:</b></p> <p>½ kg cabe rawit hijau 5 sendok makan minyak goreng</p> <p>Cat: Cabe yang digoreng lebih tahan lama (bisa untuk 24 jam), sementara jika cabe dikukus kurang tahan lama (hanya tahan sekitar 15 jam)</p> <p><b>Cara membuat:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Goreng cabe hingga layu</li> <li>2. Haluskan cabe goreng</li> <li>3. Pisahkan dua bagian</li> <li>4. Bagian 1 ditaruh dalam wadah sambal dan beri air panas, lalu campur hingga rata.</li> <li>5. Bagian 2 disimpan hingga sambal yang tersedia sudah habis.</li> </ol> <p><b>V. Cara Menyajikan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siapkan mangkuk</li> <li>2. Masukkan sejumlah mie</li> <li>3. Masukkan sejumlah bihun</li> <li>4. Beri garam secukupnya</li> <li>5. Beri penyedap rasa secukupnya</li> <li>6. Masukkan bakso</li> <li>7. Beri irisan jando</li> </ol>
---	--

	<ol style="list-style-type: none"><li>8. Tuangkan kuah</li><li>9. Beri irisan seledri</li><li>10. Beri bawang goreng</li><li>11. Beri saus, kecap, cuka, dan sambal sesuai keinginan pembeli.</li></ol>
--	---

