

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

*Pliek u* merupakan produk kearifan lokal yang terbuat dari kelapa. *Pliek u* ini digunakan sebagai bumbu masakan seperti sayur *pliek* yang merupakan makanan khas Aceh. Jadi penggunaan *pliek u* di Aceh masih sangat diperlukan oleh masyarakat dan memiliki nilai jual yang tinggi dipasaran. *Pliek u* merupakan salah satu hidangan yang merangkap sebagai bumbu bagi masyarakat Aceh. *Pliek u* dikenal juga dengan sebutan patarana adalah ampas kelapa yang telah difermentasi lalu diperas minyaknya. Ampas dari olahan kelapa ini kemudian dijemur sampai kering dan menghasilkan *pliek u* berwarna coklat. Banyak sekali berbagai bentuk pemanfaatan *pliek u* di tengah tengah masyarakat Aceh, mulai dari penyedap masakan sampai memakannya dengan buah (dijadikan bumbu rujak) (Agustina, 2024).

Saat ini *pliek u* sudah menjadi peluang bisnis yang sangat menjanjikan pada masyarakat di Aceh, khususnya di Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen. Pada Kecamatan Jangka dimana usaha *pliek u* sudah berkembang dengan adanya masyarakat yang menggeluti usaha *pliek u*. Berdasarkan data Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM Kabupaten Bireuen Tahun 2022 terdapat 79 usaha pengolahan *pliek u* di Kecamatan Jangka. Keseleluruhan usaha tersebut dikelola oleh perempuan (Yusdiana, 2023).

*Gampong* Pante Paku merupakan salah satu *gampong* di Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen yang masih ditemukan masyarakat membuat *pliek u*. Masyarakat menjadikan pembuatan *pliek u* sebagai bisnis usaha, dan sebagian

membuat *pliek u* hanya sebatas dikonsumsi sendiri. Saat ini terdapat tiga tempat usaha *pliek u* yaitu milik Ibu Safri, Ruhamah, dan Yanti. Mereka memproduksi *pliek u* untuk dijual. Dalam proses produksinya ketiga ibu itu mempekerjakan masyarakat sebagai kukur buah kelapa. Selain itu, keberadaan usaha *pliek u* juga membuka peluang bisnis baru seperti menjadi pedagang buah kelapa yang pasok kepada tempat usaha *pliek u* (Wawancara awal dengan *Geuchik* bernama Muharzimi, 2 Februari 2024)

*Gampong* Pante Paku terkenal memiliki perkebunan kelapa milik masyarakat. *Gampong* tersebut yang memiliki luas 70 Ha dimana 30 Ha perkebunan kelapa, 15 Ha sawah, 10 Ha perkebunan sawit, dan 25 Ha kawasan pemukiman. Pohon kelapa menjadi sumber utama dalam menggerak perekonomian masyarakat. Pohon kelapa dimana daunnya umumnya dijadikan produksi sapu lidi, buah kelapa muda dipasarkan ke pedagang penjual minuman, dan kelapa tua sebagai bahan produksi *pliek u*. Sedangkan kerak kelapa dijadikan produksi arang (Wawancara awal dengan *Geuchik* bernama Muharzimi, 14 Februari 2024).

*Pliek u* di *gampong* tersebut sudah menjadi kebudayaan yang khas yang sudah lama ada sejak tahun 1950 lalu dan masih dilestarikan hingga saat ini. *Pliek u* umumnya dijadikan bahan makanan oleh masyarakat setempat seperti bahan pembuatan kuah *pliek* yang dikenal makanan khas Aceh, juga bahan pembuatan rujak, salah satunya salak *pliek*. Bahkan *pliek* juga dikonsumsi dengan buah-buahan. Hal ini membuat masyarakat sering membeli *pliek u* pada tempat usahanya untuk dikonsumsi (Wawancara awal dengan pembuat *pliek u* bernama Ruhamah, 16 Februari 2024).

*Pliek u* merupakan salah satu bentuk bumbu tradisional yang ada dan berkembang di Kecamatan Jangka. Proses pembuatan *pliek u* masih mempertahankan pengetahuan tradisional yang telah diwariskan secara turun temurun. Salah satu alat tradisional yang masih dipertahankan dalam pembuatan *pliek u* yaitu *peuneurah* yang berfungsi sebagai alat peras garutan kelapa, dan *klah* berfungsi sebagai wadah untuk menampung garutan kelapa yang nantinya dimasukkan ke alat *peuneurah*. Walaupun sekarang sudah ada alat peras hidrolik dan alat kukur listrik tetapi masyarakat tidak menggunakannya. Hal ini membuat proses produksi *pliek u* memerlukan waktu sampai 10 hari dalam sekali produksi. Begitu juga dengan proses pembuatan *pliek u* masih menggunakan cara lama, yaitu dimulai dengan menyiapkan buah kelapa yang sudah dibuang airnya dan disimpan selama seminggu untuk proses pembusukan, pengukuran kelapa, penjemuran, dan pemerasan hingga kering dan menjadi *pliek u* (Wawancara awal dengan pembuat *pliek u* bernama Santi, 16 Februari 2024).

Namun demikian pengetahuan tradisional pengolahan *pliek u* juga mengalami perubahan seiring perkembangan zaman, salah satunya adanya mesin fresco yang berfungsi untuk menggiling kerak kelapa. Keberadaan alat ini juga telah mematikan fungsi *jeungki* yang dahulu digunakan untuk menumbuk kerak kelapa. Kemudian masyarakat mulai melakukan strategi pemasaran langsung ke pembeli sehingga tidak lagi bergantung pada pemasaran melalui agen (Wawancara awal dengan pembuat *pliek u* bernama Safri, 16 Februari 2024).

Pada pengolahan *pliek u* di *Gampong* Pante Paku menghadapi beberapa kendala salah satunya buah kelapa yang tidak selalu ada, walaupun di *gampong* tersebut terdapat banyak pohon kelapa namun pernah terjadi kelangkaan buah

kelapa. Hal ini bisa berdampak pada usaha *pliek u* yang tidak bisa dijalankan karena tidak ada kelapa sebagai bahan baku pembuatan *pliek*. Bahkan ada masyarakat yang tidak membuat *pliek u* sebab tidak ada buah kelapa. Selain itu, harga buah kelapa yang tidak menentu dan cenderung mengalami kenaikan sehingga membuat pemilik usaha *pliek u* harus mengeluarkan modal lebih banyak untuk memperoleh buah kelapa, dan membuat mereka harus menaikkan harga *pliek u* agar tidak merugi. Namun kenaikan harga *pliek u* juga bisa menjadi masalah dalam menghadapi persaingan pasar, terutama adanya pembuat *pliek u* dari daerah lain yang menjual *pliek u* dengan harga lebih murah, sehingga membuat *pliek u* dari Jangka tidak diminati pembeli karena harga jual yang mahal, sehingga bisa membuatnya merugi (Wawancara awal dengan pembuat *pliek u* yang bernama Safri, 16 Februari 2024).

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini:

1. Bagaimana pengetahuan masyarakat *Gampong* Pante Paku dalam pembuatan *pliek u*?
2. Mengapa masyarakat mempertahankan usaha pembuatan *pliek u* di *Gampong* Pante Paku?
3. Bagaimana dinamika usaha pembuatan *pliek u* dalam perspektif perubahan sosial?

## 1.3 Fokus Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah penulis memfokuskan penelitian ini pada pengetahuan masyarakat *Gampong* Pante Paku dalam pembuatan *pliek u*. Fokus

penelitian ini pada masyarakat mempertahankan usaha pembuatan *pliek u* di *Gampong* Pante Paku dan dinamika usaha pembuatan *pliek u* dalam perspektif perubahan sosial

#### **1.4 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan tersebut maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui dan memahami pengetahuan masyarakat *Gampong* Pante Paku dalam pembuatan *pliek u*.
2. Untuk mengetahui dan memahami masyarakat mempertahankan usaha pembuatan *pliek u* di *Gampong* Pante Paku.
3. Untuk mengetahui dan memahami dinamika usaha pembuatan *pliek u* dalam perspektif perubahan sosial.

#### **1.5 Manfaat Penelitian**

##### **a) Manfaat Teoritis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan untuk pengembangan akademik yaitu bagi pengembangan ilmu pengetahuan khususnya dalam kajian Sosiologi dalam perspektif perubahan sosial pada usaha pembuatan *pliek u*, serta dapat dijadikan sebagai referensi bagi penelitian selanjutnya yang ada kaitannya dengan tema penelitian ini.

##### **b) Manfaat Praktis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai sumber informasi terutama bagi pembaca khususnya mahasiswa tentang usaha pembuatan *pliek u* di *Gampong* Pante Paku, dan penyebab masyarakat mempertahankan usaha pembuatan *pliek u* di *Gampong* Pante Paku.