

BAB V

PENYAJIAN DATA DAN ANALISIS DATA

A. PENYAJIAN DATA

1. Perubahan Sosial Masyarakat Kampung Jajanan Di Desa Kedungsumur Krembung Sidoarjo

a) Proses Perubahan Sosial Masyarakat

Perubahan masyarakat Kedungsumur delatar belakangai oleh agen perubahan yakni (Timin 77 tahun) dia bekerja menjadi buruh membuat kue di Surabaya, dia bekerja di sebuah pabrik kecil pembuatan kue di Surabaya kue yang dibuat adalah kue cakue, kompyang, peluntiran, dan roti goreng. Timin bekerja di pabrik tersebut selama tujuh tahun lamanya dia bekerja sebagai karyawan, Setelah itu Timin dengan rasa mampu dan berpengalaman membuat kue sendiri, akhirnya dia pulang kekampungnya berinisiatif memproduksi kue sendiri di rumahnya yakni Desa Kedungsumur untuk mengembangkan dan memproduksi kue kompyang, cakue, roti goreng dan pluntiran di rumahnya sendiri.

Pada tahun 1961 Timin membuka usaha sendiri di rumahnya membuat kue cakue, kompyang, pluntiran dan roti goreng, pada awalnya kue tersebut dijual Timin ke desa-desa sampai ke pasar Krembung. Dari tahun ke tahun usaha Timin mulai meningkat dan berkembang terlihat

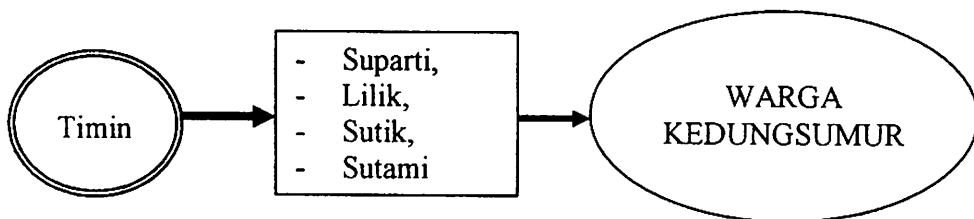
bahwa banyak orang yang memesan ke Timin untuk dijual ke luar desa, setelah itu Timin mempunyai inisiatif untuk mengembangkan kuenya dengan cara megajari tetangganya dalam membuat kue. Tetangga yang diajak yaitu Suparti, Lilik, Sutik, Sutami dan adik sepupunya, awalnya mereka diajak untuk belajar membuat adonan dan teknik dalam membuat adonan kue sampai menjadi kue siap dijual, apabila orang yang belajar sudah bisa maka Timin menyuruh mereka membuka usaha sendiri di rumahnya, karena dia berkeinginan hasil ilmu pembuatan kue tidak dimakan sendiri melainkan memanfaatkan ilmunya kepada orang lain untuk siapa saja terutama warga masyarakat Kedungsumur. Awalnya Timin mengajak Supar (53 tahun) untuk membantunya dalam membuat adonan kue setelah orang tersebut bisa membuat adonan kue, Timin menyuruhnya membeli bahan-bahan kue sendiri untuk membuat kue dan menjualnya sendiri. Hal demikian secara terus menerus Timin menularkan karyanya kepada warga dari tahun ke tahun makin banyak orang yang ingin belajar kepada Timin dalam hal membuat adonan kue⁵¹.

Usaha Timin mampu menumbuhkan perekonomian masyarakat Kedungsumur khususnya produksi kue dengan cara menularkan usahanya berawal dari mengajak tetangga untuk belajar membuat kue. T tutur Timin usaha membuat kue bisa menjadi tambahan perekonomian masyarakat

⁵¹ Hasil wawancara dengan Timin 77 Tahun pada tanggal 10 Juli 2010. Pukul 15:20 WIB.

karena membuat kue banyak keuntungannya dari pada bekerja menjadi buruh tani atau usaha lainnya.

Proses pengembangan usaha membuat kue di Desa Kedungsumur yaitu dilakukan mulai dari satu individu menyebar ke individu lainnya warga Kedungsumur sampai ke desa sebelah yakni Desa Kepper dan Kedung Rawan. Proses pengembangan usaha produksi kue di Desa Kedungsumur sebagai berikut:



Awal mulanya masyarakat khususnya produksi kue banyak sebagai profesi petani, buruh tani, dan ada juga sebagai pegawai swasta, kini beralih membuat kue karena kue bisa dilakukan di rumah sendiri tanpa membutuhkan tempat yang luas dalam membuat kue, cukup di dalam dapur rumah sudah bisa dilakukan produksi kue, dengan bersifat sederhana. Kue tersebut murah dan dapat dibeli oleh masyarakat menengah kebawah.

Pada tahun 2008 pemerintahan Krembung mengundang beberapa warga produksi kue Kedungsumur untuk mendiskusikan yang pertama kali menciptakan kue tradisional di Desa Kedungsumur, dari diskusi itu masyarakat banyak yang mengatakan bahwa Timin-lah pendiri awal

pembuatan kue tradisional dan ada juga yang mengatakan Tukirin-lah yang pertama kali membuat kue tradisional. Setelah dilakukan rapat dan diskusi di balai desa Kedungsumur bahwa pendiri pertama kali yang mengadakan dan mengajarkan warga Kedungsumur adalah Timin. Setelah itu, pihak kepala Desa Kedungsumur dan Kecamatan Krembung mengajukan ke PEMDA Sidoarjo untuk menjadikan Desa Kedungsumur menjadi aset pusat pembuatan kue tradisional yang diberi nama Kampung Jajanan. Pada tanggal 24 Desember 2008 desa ini diresmikan oleh Bupati Sidoarjo Drs. H. Hendarsono. M. Si. sebagai kampung pusat pembuatan jajan tradisional yakni dengan julukan Pusat Jajanan Masyarakat Kedungsumur yang disingkat Puja Makmur. Sebuah anugrah bagi warga Kedungsumur khususnya produksi kue dan penjual, sehingga menjadi lebih terkenal dan meningkatkan aset perekonomian masyarakat Desa Kedungsumur. Disaat peresmian kampung jajanan pihak Bupati Sidoarjo dan Dinas Perindustrian dan Perdagangan ikut mengahadirinya. Pihak Bupati Sidoarjo memberikan bantuan dana sebesar 25 juta guna untuk pembangunan Gapura (pintu gerbang masuk kampung jajanan), acara peresmian kampung jajanan dan bagi produksi kue.

Dari keterangan Anis (29 tahun) selaku sekretaris Paguyuban bahwa kampung jajanan makin dikenal daerah lainnya setelah kampung ini diresmikan oleh PEMDA Sidoarjo pada tanggal 24 Desember 2009. sebagai pusat produksi kue, kue tersebut dipasarkan kedaerah setempat

seperti Sidoarjo, Porong, Mojokerto, Bangil, Pasuruan, dan Probolinggo⁵².

Banyaknya aktifitas masyarakat produksi kue kurang lebih 29 orang di Desa Kedungsumur, pihak pemerintahan Desa Kedungsumur memberikan julukan Desa Kedungsumur ini sebagai kampung pusat pemproduksi kue tradisional, terbukti bahwa masyarakat Desa Kedungsumur sebagai pemproduksi kue dari tahun ketahun meningkat yang awal mulanya satu orang membuat kue menjadi kurang lebih 29 orang produksi kue, dari tahun ketahun usaha masyarakat terus meningkat, walaupun dalam pembuatan kue banyak kendalanya seperti mahalanya bahan-bahan kue yang harus mereka beli, namun mereka hanya mengurangi ukuran kuenya saja.

Pada tahun 1961 sampai 1980 ada empat orang yaitu Sutami, Lilik, Suparti dan Sutik yang diajak/direkrut oleh Timin sebagai orang belajar pemula dalam membuat kue, kemudian menghinjau tahun 1988 sampai 2000 terus bertambah sampai tahun 2010 menjadi 29 orang memproduksi kue, sehingga Desa Kedungsumur dikenal sebagai kampung pusat produksi jajanan⁵³.

Menurut Tukirin (63 tahun), orang yang pertama kali bisa membuat kue tersebut ada empat orang yaitu Timin, Wardoyo, Askan,

⁵² Wawancara dilakukan di kediaman Anis pada tanggal 05 Juli 2010 pukul 12.30 WIB.

⁵³ Wawancara di kediaman Ibu Timin 65 tahun, pada tanggal 05 Juli 2010 pukul 12:27 WIB.

Sukemi. Keempat orang inilah yang pertama kali dalam membuat kue di Kedungsumur, namun hanya Timin yang menyebarkan keahlian membuat kue kepada masyarakat Kedungsumur. Keempat orang tersebut bisa membuat kue karena mereka pernah bekerja di Surabaya ikut orang cina dan mereka berempat tidaklah sama tempat dan tahun kerja di Surabaya melainkan berbeda waktu dan tempat⁵⁴.

Tabel 9
Pelaku Utama Membuat Kue

No	Nama	Tahun
1.	Timin	1961
2.	Tikirin	1973
3.	Wardoyo	1974
4.	Askan	1977

Sumber data: wawancara dengan Tukirin pada tanggal 08 Agustus 2010.

Nama-nama keempat diatas bahwa merekalah yang pertama kali yang bisa membuat kue tradisional dari hasil mereka merantau di Surabaya. Akan tetapi mereka berempat yang masih tetap menekuni membuat kue hanya Timin dan Tukirin.

Perubahan sosial masyarakat Desa Kedungsumur tidak hanya dalam bentuk peningkatan penghasilan saja, melainkan perubahan sosial tersebut

⁵⁴ Wawancara Dengan Tukirin *Produksi Kue Sejak Tahun 1876*, pada tanggal 08 Agustus 2010 Pukul 20.20 WIB.

berbagai macam perubahan diantaranya masyarakat banyak yang sudah mampu memperindah rumah seperti mengeramik rumah, memperbesar rumah, gaya hidup lebih mewah, lebih sejahtera, dan perubahan yang paling penting dalam usaha produksi kue tradisional adalah masyarakat semakin mandiri dalam usaha dan hidup tanpa ketergantungan.

b) Perubahan Sosiala Ekonomi Masyarakat Kampung Jajanan

Untuk mengetahui perubahan-perubahan para produksi kue di kampung jajanan Kedungsumur maka peneliti membandingkan dari tahun 2009 dengan tahun 2010 sebagaimana telah di tabelkan sebagai berikut:

Tabel 10
Peningkatan Penghasilan Produksi Kue

No	Nama	Tahun 2009	Nama	Tahun 2010
		Penghasilan / Hari		Penghasilan / Hari
1.	Sutik	Rp. 45,000	Sutik	Rp. 70.000
2.	Timin	Rp. 30,000	Timin	Rp. 70.000
3.	Sri Rawati	Rp. 50,000	Sri Rawati	Rp. 80.000
4.	Minarul	Rp. 50,000	Minarul	Rp. 80.000
5.	Tutik	Rp. 50,000	Tutik	Rp. 60.000-70.000
6.	Biana	Rp. 50,000	Biana	Rp. 80.000
7.	Suparti	Rp. 50,000	Suparti	Rp. 80.000
8.	Kasmunah	Rp. 30,000	Kasmunah	Rp. 60.000
9.	Rusmini	Rp. 10,000	Rusmin	Rp. 50.000-60.000
10.	Surati	Rp. 25,000	Surati	Rp. 50.000
11.	Tukirin	Rp. 30,000	Tukirin	Rp.150.000-200.000

12.	Karmila	Rp. 75.000	Karmila	Rp. 100.000
13.	Lilik	Rp. 60,000	Lilik	Rp. 100.000
14.	Umrotin	Rp. 70,000	Umrotin	Rp. 100.000
15.	Narti	Rp. 50,000	Narti	Rp. 80.000
16.	Rodiyah	Rp. 50,000	Rodiyah	Rp. 125.000
17.	Tatik	Rp. 50,000	Tatik	Rp. 70,000
18.	Hasnah	Rp. 30,000	Hasnah	Rp. 100.000
19.	Dwi S	Rp. 60,000	Dwi S	Rp. 80.000
20.	Zainudin	Rp. 30,000	Zainuddin	Rp. 90.000
21.	Amanah	Rp. 50,000	Amanah	Rp. 80.000
22.	Rodiah	Rp. 55.000	Rodiah	Rp. 125.000
23.	Marni	Rp. 50.000	Marni	Rp. 150.000
24.	Tumilah	Rp. 30,000	Tumilah	Rp. 100.000
25.	Wati	Rp. 40,000	Wati	Rp. 70.000
26.	Nur Daiyah	Rp. 40,000	Nur daiyah	Rp. 60.000
27.	Supadi	Rp. 40,000	Supadi	Rp. 75.000
28.	Saiful Arifin	Rp. 85.000	Saiful arifin	Rp. 100.000
29.	Kustini	Rp. 50,000	Kustini	Rp. 70.000
30.	Sukesi	Rp. 60.000	Sukesi	Rp. 80.000
31.	Sudiono	Rp. 50.000	Sudiono	Rp. 75.000

Tabel 11
Peningkatan Kualitas Kue Tradisional

No	Prihal	Keterangan
1.	a. Sebelum ada peresmian kampung jajanan sebagai wisata kuliner.	Masyarakat bersifat individu dan masih sedikit yang memproduksi kue.
	b. Sesudah peristiwa peresmian kampung jajanan sebagai wisata kuliner.	Mulai ada pengelompokan dan mulai berkembang karena ada penyandang dana.
2.	a. Sebelum ada pelatihan pembuatan kue.	Masih sedikit kue yang diproduksi.
	b. Sesudah ada pelatihan pembuatan kue.	Masyarakat makin banyak menciptakan keanegaraman kue yang di produksi.

Dalam peningkatan produksi kue masyarakat desa Kedungsumur hal ini karena ada pengaruh dari pelatihan yang diadakan oleh paguyuban puja makmur berupa pelatihan dalam membuat kue, memilih bahan-bahan yang berkualitas, dan dalam pemasaran. Dengan adanya pelatihan yang mendatangkan dari DISPERINDAG sangat membantu para produksi kue dalam meningkatkan kue.

Tabel 12
Peningkatan Macam Produksi Kue

No	Tahun	Jenis Kue
1.	1961 s/d 1987	Roti goreng, cakue, kompyang, pluntiran, pastel, kue lumpur, roti boneka.
2.	1988 s/d 1998	Bakpao, otok-otok, onde-onde.

Pengembangan usaha kue masyarakat Desa Kedungsumur terlihat meningkat terbukti bahwa dari tahun ke tahun masyarakat banyak yang mengikuti usaha membuat kue meskipun tidak sama hasil kue yang mereka buat, keterangan lebih jelas lihat tabel dibawah ini. Begitu juga kue yang di ciptakan oleh masyarakat Kedungsumur semakin banyak jumlahnya, menurut Syaiful Arifin sebelum peresmian rata-rata sehari menghabiskan 15-25 Kg. Tepung trigu, sekarang meningkat menjadi 50-75 Kg. Tepung trigu dalam sehari yang mereka habiskan hal itu tergantung pesanan dan kondisi cuaca⁵⁵.

Tabel 14

Perkembangan Kedua Produksi Kue Tahun 1988-2000

No	Mulai produksi	Nama	Jenis kue	Hasil kue perhari
1.	1988	Kasmunah	Cakue, roti goreng.	500 kue
2.	1988	Rusmini	Otak-otak, bakpao	400 kue
3.	1988	Surati	Cakue, roti goreng, pluntiran,	600 kue
4.	1988	Bianah	Cakue, roti goreng	400-500 kue
5.	1995	Sri rawati	Cakue, roti goreng, pluntiran,	600 kue
6.	1998	Karmila	Onde-onde, getas, kue lumpur	700 kue

Sumber data: Dokumen Paguyuban Puja Makmur 08 Juni 2009.

⁵⁵ Hasil wawancara dengan Syaiful Arifin *produksi kue roti goreng dan pluntiran*, sejak tahun 2005. Pukul 20.20 WIB. Tanggal 08 Agustus 2010.

Tabel 15
Perkembangan Ketiga Produksi Kue Tahun 2001-2010

No	Mulai produksi	Nama	Jenis kue	Hasil kue perhari
1.	2001	Marni	Kucur, gempo, onde-onde	700 kue
2.	2002	Amanah	Lumpia, pukis, putu ayu	
3.	2002	Rodiah	Dadargulung, perut ayam, lapis	500 kue
4.	2004	Tutik	Lumpia, pukis, putu ayu	7500 kue
5.	2005	Minarul	Pisang molen bakpao	400 kue
6.	2005	Umrotin	Gempo, kue wajek	
7.	2005	Tatik	Roti goreng, cakue, bakpao, kompyang	
8.	2005	Dwi	Roti goreng, cakue	
9.	2005	Wati	Roti goreng, cakue	300 kue
10.	2005	Nur daiyah	Lumpia	
11.	2005	Saiful arifin	Roti goreng, cakue, pluntiran	300 kue
12.	2006	Narti	Kucur, terangbulan	
13.	2006	Rodiyah	Kue lapis, dadar gulung, perut ayam	750 kue
14.	2006	Hasnah	Molen	
15.	2006	Zainuddin	Roti goreng cakue	
16.	2006	Tumilah	Kucur, donat, lapis	650 kue
17.	2006	Supadi	Roti goreng cakue	
18.	2007	Sukesi	Kue lumpur, getas	800 kue

Sumber data: Hasil wawancara warga produksi pada tanggal 07-08 Agustus 2010.

Dari tahun 2009 masyarakat menghasilkan laba perharinya rata-rata sekitar 40-50 ribu, sedangkan pada tahun 2010 mengalami peningkatan laba perharinya rata-rata skitar 70-80 ribu. Dalam menghitung laba kue yang mereka ciptakan Sukesi (38 tahun) mengatakan bahwa dalam menghitung laba kue yang dia buat biasanya dia menghitung jumlah kuenya saja, karena tiap kue diperkirakan laba bersihnya Rp. 50-100. misalnya sehari mroduksi kue $700 \times 100 = 70.000^{56}$. Untuk mengetahui jumlah laba produksi kue yang dibuat oleh warga Kedungsumur ditabelkan sebagai berikut:

Tabel 16
Produksi dan Pendapatan Tahun 2009

No	Nama	Jenis usaha	Laba perhari
1	Sutik	Roti goreng, Cakue, Kompyang	Rp. 45,000
2	Timin	Cakue, kompyang, Pluntiran	Rp. 30,000
3	Sri Rawati	Roti goreng, Cakue.	Rp. 50,000
4	Minarul	Pisang Molen dan Bakpao	Rp. 50,000
5	Tutik	Lumpya	Rp. 50,000
6	Biana	Roti goreng, Cakue	Rp. 50,000
7	Suparti	Roti goreng, Cakue	Rp. 50,000
8	Kasmunah	Roti goreng, Cakue	Rp. 30,000
9	Rusmini	Otok-otok Bakpao	Rp. 10,000
10	Surati	Roti goreng, Cakue	Rp. 25,000

⁵⁶ Wawancara dengan Sukeski 38 tahun, pukul 19.20 WIB. Tanggal 08 Agustus 2010.

11	Tukirin	Roti goreng, Cakue	Rp. 30,000
12	Karmila	Onde-onde	Rp. 75.000
13	Lilik	Pastel, Kue lumpur, Roti Boneka	Rp. 60,000
14	Umrothin	Gempo	Rp. 70,000
15	Narti	Kucur, Terang bulan	Rp. 50,000
16	Rodiyah	Kue Lapis, Dadar gulung, Perut ayam	Rp. 50,000
17	Tatik	Roti goreng, Cakue, Bakpao, Kompyang	Rp. 50,000
18	Hasnah	Molen	Rp. 30,000
19	Dwi S	Roti goreng, Cakue	Rp. 60,000
20	zainudin	Roti goreng Cakue	Rp. 30,000
21	Amanah	Lumpia Pukis, Putu Ayu	Rp. 50,000
22	Rodiyah	Dadargulung, Perut ayam, Lapis	Rp. 125.000
23	Marni	Kucur, Gempo, Onde-onde	Rp. 150.000
24	Tumilah	Kucur, Donat, Lapis	Rp. 30,000
25	Wati	Roti goreng, Cakue	Rp. 40,000
26	Nur Daiyah	Lumpia.	Rp. 40,000
27	Supadi	Roti goreng, Cakue	Rp. 40,000
28	Saiful Arifin	Roti goreng cakue	Rp. 85.000
29	Kustini	Kucur, Pastel	Rp. 50,000

Sumber Data: Dokumen Paguyuban Puja Makmur, 08 Juni 2009.

Tabel 17
Produksi dan Pendapatan Tahun 2010

No	Nama	Produksi	Laba perhari
1.	Marni	Kucur, gempo, onde-onde	Rp. 160.000
2.	Amanah	Lumpia pukis, putu ayu	Rp. 85.000
3.	Rodiah	Dadargulung, perut ayam, lapis	Rp. 125.000
4.	Tutik	Lumpia pukis, putu ayu	Rp. 40.000- 60.000
5.	Minarul	Pisang molen, bakpao	Rp. 80.000
6.	Umrotin	Gempo, kue wajik	Rp. 100.000
7.	Tatik	Roti goreng, cakue, bakpao, kompyang	Rp. 80.000- 90.000
8.	Dwi	Roti goreng, cakue	Rp. 80.000
9.	Wati	Roti goreng, cakue	Rp. 70.000
10.	Nur daiyah	Lumpia	Rp. 50.000
11.	Saiful arifin	Roti goreng, cakue	Rp. 90.000
12.	Narti	Kucur, terangbulan	Rp. 80.000
13.	Rodiyah	Kue lapis, dadar gulung, perut ayam	Rp. 125.000
14.	Hasnah	Molen	Rp. 100.000
15.	Zainuddin	Roti goreng cakue	Rp. 70.000
16.	Tumilah	Kucur, donat, lapis	Rp. 100.000
17.	Supadi	Roti goring cakue	Rp. 75.000
18.	Sukesi	Kue lumpur, getas	Rp. 50.00- 60.00
19.	Timin	Cakue, kompyang, roti goreng.	Rp. 70.000
20.	Suparti	Roti goreng, cakue	Rp. 60.000- 80.000

21.	Tukirin	Cakue, kompyang, roti goreng, pluntiran, bakpau, otak-otak.	Rp. 150.000-200.000
22.	Lilik	Pastel, kue lumpur, roti boneka.	Rp. 100.000
23.	Sutik	Roti goreng, cakue, kompyang	Rp. 70.000
24.	Sudiono	Pluntiran, cakue, roti goreng, donat.	Rp. 40.000-50.000
25.	Kasmunah	Cakue, roti goreng.	Rp. 60.000
26.	Karmila	Onde-onde, getas, kue lumpur	Rp. 100.000
27.	Sutik	Roti goreng, cakue, kompyang	Rp. 60.000-70.000
28.	Tatik	Roti goreng, cakue, Bakpao, kompyang	Rp. 70,000
29.	Kustini	Kucur, pastel	Rp. 60.000

Bila dibandingkan data 2009 dengan 2010, maka data tersebut terlihat ada peningkatan produksi kue maupun motif kue. Jumlah kue juga semakin banyak maupun peningkatan laba perharinya, ini menunjukkan bahwa masyarakat Desa Kedungsumur khususnya produksi kue bisa dikatakan ada peningkatan perekonomiannya. Sebagaimana dalam tabel dibawah ini akan di jelaskan macam-macam kue yang diproduksi dan tahun kluarnya kue yang dibuat/ munculnya kue di desa Kedungsumur.

Tabel 14
Peningkatan Perekonomian

No	Nama	Tahun 2009	Tahun 2010
1.	Sutik	Rp. 45,000	Rp. 70.000

2.	Timin	Rp. 30,000	Rp. 70.000
3.	Tukirin	Rp. 30,000	Rp. 150.000
4.	Karmila	Rp. 75.000	Rp. 100.000
5.	Lilik	Rp. 60,000	Rp. 100.000
6.	Minarul	Rp. 50,000	Rp. 80.000
7.	Dwi S	Rp. 60,000	Rp. 80.000
8.	Kustini	Rp. 50,000	Rp. 60.000
9.	Rodiyah	Rp. 50,000	Rp. 125.000
10.	Zainudin	Rp. 30,000	Rp. 70.000
11.	Umrotin	Rp. 70,000	Rp. 100.000
12.	Wati	Rp. 40,000	Rp. 70.000

Sumber data: dokumen Paguyuban Puja Makmur dan hasil wawancara dengan masyarakat produksi kue Kedungsumur.

Tabel tersebut menunjukkan peningkatan prekonomian masyarakat dari tahun ke tahun begitu juga perkembangan produksi kue juga mengalami peningkatan dari tahun ke tahun.

Awal perkembangan Kampung Jajanan adalah sekitar tahun 2001 bahwa aktifitas produksi kue mulai berkembang, berkembang itu dimulai dari kreativitas seseorang sehingga dapat merubah para tetangga sampai warga Kedungsumur sendiri. Perkembangan kue tersebut sangat lambat karena perubahan tersebut tidak dengan sengaja dan tidak direncanakan oleh masyarakat, melainkan perkembangan itu berjalan dengan sendirinya, dari

tahun ketahun dan tahap demi tahap sampai menuju suatu perubahan sosial di masyarakat Kedungsumur.

Pada tahun 2008 masyarakat Kedungsumur membangun sebuah ikatan menjalin kebersamaan yang tujuannya memperkuat (potensi desa) kapasitas pembuatan kue tradisional yakni peresmian Desa Kedungsumur sebagai desa produksi kue berbasis tradisional yang diresmikan oleh Bupati Sidoarjo pada saat itu yang dipimpin oleh Drs. H. Win Hendarsono M. Si. atas nama PEMKAB Sidoarjo. Hal itu sebuah anugrah bagi produksi kue dan penjual kue. Kampung jajanan diangkat sebagai pusat jajanan oleh Bupati Sidoarjo, kampung jajanan ini ada karena terciptanya sebuah kemandirian masyarakat banyak yang memproduksi kue kecil-kecilan di kediamannya masing-masing, sehingga desa ini menjadi pusat produksi jajanan tradisional, tidak hanya itu saja Bupati Sidoarjo juga membangun dan membantu sebagai berikut:

- a. Mendirikan Lembaga Paguyuban yang bernama "PUJA MAKMUR" yakni Pusat Jajanan Masyarakat Kedungsumur.
- b. Menyediakan peminjaman uang guna untuk pengembangan usaha bagi warga yang menginginkan modal usaha.
- c. Memberikan peralatan-peralatan yang dibutuhkan seperti wajan besar serta alat penggorengan dan alat mengaduk adonan (blender),
- d. Mengadakan pelatihan kepada masyarakat mengenai pemilihan barang-barang yang berkualitas, cara membuat kue dan sistem pemasaran.

Ada berbagai macam yang diproduksi oleh masyarakat Kedungsumur kurang lebih 20 kue diantaranya kue cakue, kompyang, roti goreng, pluntiran, pastel, kue lumpur, kue boneka, kue ini diproduksi sejak tahun 1961 hingga tahun 1987. untuk tahun 1988 sampai dengan 1998 masyarakat membuat kue Bakpao, otok-otok, onde-onde. Selanjutnya menghinjau pada tahun 2000 sampai 2010, masyarakat menambahkan model kuenya yang berciri khas tradisional seperti kucur, gempo, lapis, dadar gulung, perut ayam, lumpia, pukis, putu ayu, donat dan molen, kue-kue tersebut berkembang sampai sekarang.

Tabel 19
Variasi Jenis Kue dan Bahan Dasar

Jenis Kue	Tahun Pembuatan	Bahan Dasar Kue
1. Cakue	1961	- Trigu, bawang putih, garam, soda kue, tawas air, babonan.
2. Kompyang	1961	- Garam, trigu, obat kawol, babonan, wijen.
3. Pluntiran	1961	- Gula pasir, trigu, mertega, babonan, soda.
4. Roti goreng	1961	- Mertega, trigu, soda kue, babonan, gula pasir, pemanis.
5. Pastel	1978	- Trigu, gula, garam, abon.
6. Getas	2007	- Tepung, ubi, gula pasir, garam.
7. Onde-onde	1998	- Beras ketan, gula pasir , wijen, trigu.
8. Donat	2006	- Trigu, mertega, gula, babonan
9. Roti boneka	1978	- Tepung trigu, gula

8.	Misadi	Kedung Solo	Pandaan
9.	Min	Kedung Bendo	Pasuruan
10.	Jas	Kedung Solo	Tanggulangun
11.	Mudi	Tanggulangun	Sidoarjo, Porong
12.	Aripin	Kedungsumur	Porong, Malang
13.	Suwandi	Porong	Legok
14.	Widi	Kedungrawan	Japanan
15.	Khumaidi	Sereng	Porong
16.	Padi	-	Mojokerto
17.	San	Pungging	Mojosari
18.	Asir	-	Pandaan
19.	Ngateman	-	Pandaan
20.	Sumaji	Porong	Sidoarjo
21.	Hanik	-	Pasuruan
22.	Sol	-	Krian

Sumber data: wawancara Aripin, Sukesi, Misri dan selamat pada tanggal 10 Agustus 2010.

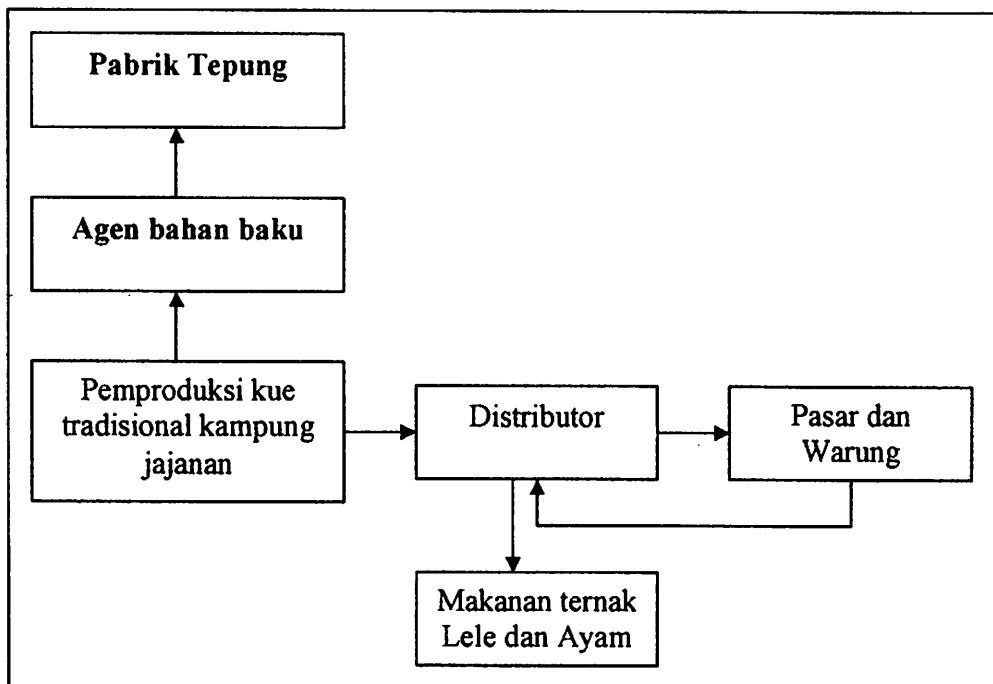
Dalam pembelian bahan baku kue tradisional yang dibutuhkan tidaklah besar, cukup dengan Rp. 225.000 – 285.000 sudah bisa untuk modal membuat kue tradisional, misalnya salah satu informan seperti Rodiyah membuat kue seharinya 300 dadar gulung, 400 perut ayam, 100 lapis. Untuk bahan baku yang dibutuhkan diantaranya:

- Tepung trigu 10 kg. @ Rp 6.000 : Rp. 60.000
- Tepung kanji 5 kg. @ Rp 5.000 : Rp. 50.000
- Gula 5 kg. @ Rp 9.700 : Rp. 48.500

• Kelapa 10 buah @ Rp 4.000	: Rp. 40.000
• Minyak goreng 3 kg. @ Rp 11.000	: Rp. 33.000
• LPJ 6 kg. @ 5 kg. (tabung kecil) Rp. 13.500	: Rp. 16.200 +
Jumlah keseluruhan	<u>Rp. 247.700</u>

Dari biaya oprasional pembelian bahan baku kue tersebut mempunyai keuntungan $\pm$ Rp. 125.000 perharinya keuntungan tersebut tergantung dengan jumlah kue yang mereka produksi dan yang terjual, sehingga apabila kue mereka lebih banyak terjual maka makin banyak keuntungannya dan sebaliknya apabila produksi atau penjualannya sedikit maka keuntungannya juga sedikit. Untuk mengetahui keuntungan kue yang diproduksi oleh masyarakat mereka memperkirakan setiap kuenya yang mereka produksi itu dapat menguntungkan $\pm$ Rp. 50-100.

Tabel 21
Proses Produksi, Penjualan dan Perputarannya



Penjelasannya para produksi kue membeli bahan-bahan kue dari agen-agen terdekat untuk di produksi menjadi kue setelah jadi kue tersebut di beli oleh distributor kemudian dijual ke pasar-pasar atau warung. Dan apabila kue yang tidak laku maka kue tersebut kembali lagi kepada distributor, oleh distributor dipakai untuk makanan ternak seperti ayam, dan lele.

3. Kontribusi Pemerintahan dalam Mengembangkan Kampung Jajanan

a) Pengorganisasian Masyarakat Dalam Pembentukan Paguyuban Puja Makmur

Ada beberapa langkah terbentuknya Paguyuban puja makmur diantaranya:

- 1) Ide/inisiatif Timin, dalam mengembangkan kuenya dengan cara mengajak kepada familinya dan tetangganya,
- 2) Cara mengajak, Timin mengajak orang untuk membuka usahanya pada awalnya mengajari orang tersebut dalam membuat adonan sampai finising ketika orang yang diajak sudah mampu membuat kue sendiri Timin menyuruhnya membuka usaha sendiri di rumahnya, begitu juga orang yang lain sama dengan cara mengikutinya terlebih dahulu, dengan
- 3) Dorongan masyarakat, karena adanya masyarakat sudah banyak yang memproduksi kue akhirnya pihak kepala desa berinisiatif mendirikan

sebuah lembaga, yang gunanya mengatur dan memberikan pengutan dan pelatihan kepada pembuat kue, setelah itu

- 4) Terbentuknya Paguyuban, Paguyuban ini memberikan kepada pembuat kue dengan bentuk pelatihan yang mendatangkan dari pemerintahan Sidoarjo dan DISPERINDAG, Paguyuban juga membentuk aturan-aturan bagi pembuat kue yang bertujuan mempertahankan adanya potensi lokal yang ada.

Proses terjadinya lembaga paguyuban yang ada di Desa Kedungsumur ini diawali dari dorongan dasar dalam diri seseorang untuk mencari kebutuhan-kebutuhan dasar tersebut. Lembaga yang telah terbentuk yaitu Paguyuban Puja Makmur salah satunya unsur yang menjadi terbentuknya suatu Paguyuban diantaranya:

- 1) Ada rasa untuk mempertahankan diri, hal ini keinginan masyarakat apabila ada serangan kelompok luar yang lebih kuat untuk mengambil alih suatu kebudayaan masyarakat yang ada, sehingga masyarakat mendirikan lembaga untuk memperkuat kebudayaan bagi pembuat kue tradisional yakni Puguyuban Puja Makmur.
- 2) Dorongan dasar masyarakat khususnya pembuat kue untuk mempertahankan ras, yakni memberikan atau mengajari anak turunya sehingga sebuah ras ini menjadi tetap dan tidak hilang dimasa yang akan mendatang.

- 3) Ekspresi manusia, yang tampak dalam berbagai kekreatifan masyarakat sehingga muncul suatu ide baru yang semakin lengkap untuk mempertahankan kebudayaannya. Misalnya makin banyak orang yang memproduksi kue yang bersifat baru, baik model maupun rasa.

Jadi dengan tiga unsur yang ada pada masyarakat terjadilah sebuah proses terbentuknya Paguyuban masyarakat Kedungsumur yang tujuannya untuk mempertahankan adanya aktifitas yang mereka tekuni selama ini.

b) Penguatan Kelembagaan Kampung Jajanan Tradisional di Kampung Jajanan Kedungsumur

Penguatan kelembagaan dalam produksi dan pengembangan kue yang berada di Desa Kedungsumur dan beberapa pihak yang memberikan dukungan dana baik berupa barang, dan pelatihan, sebagaimana yang telah diperoleh peneliti dari berbagai informan bahwa dukungan dan pembesaran kampung jajanan di dukung oleh beberapa pihak diantaranya:

- 1) Bantuan uang sebesar Rp. 25.000.000 dari Kabupaten Sidoarjo, uang tersebut untuk pembuatan gapura kampung jajanan sebagai pemasaran kue, sebagai uang pinjaman yang diurus oleh Paguyuban dan pengadaan barang-barang dari PEMKAB Sidoarjo berupa wajan besar untuk penggorengan, dan alat bantu pengulekan yaitu Blender.
- 2) DISPERINDAG (dinas perindustrian dan perdagangan) yakni membantu masyarakat dalam pelatihan membuat kue, memilih bahan yang terbaik dan pengemasan/ pemasaran.

- 3) Peresmian Paguyuban dan mencanangkan Kampung Jajanan sebagai pusat produksi kue tradisional yang ada di Sidoarjo.

Pada saat itu kampung jajanan ini bisa didukung oleh Bupati Sidoarjo, karena kampung ini terbanyak dalam produksi kue tradisional berpusat di Desa Kedungsumur, sehingga dari pihak kepala desa mengusulkan ke pemerintahan Sidoarjo bahwa Desa Kedungsumur adalah pusat pembuatan kue tradisional yang ada di Desa Kedungsumur sejak tahun 1961. Maka dengan adanya aktifitas masyarakat banyak yang membuat kue, oleh pemerintah Kabupaten dicanangkan sebagai kampung pusat produksi kue tradisional dan diresmikan oleh Bupati Sidoarjo yang diselenggarakan oleh Win Hendarsono selaku kepala Bupati Sidoarjo.

Kepala desa membentuk Paguyuban yang bernama Puja Makmur untuk mempertahankan potensi yang dimiliki oleh masyarakat Kedungsumur, untuk pemerintahan desa berguna untuk mengatur masyarakatnya dan memberikan yang terbaik bagi warganya dengan bentuk mengajukan ke PEMKAB Sidoarjo dan DISPERINDAG untuk melatih masyarakat produksi kue yang lebih baik.

c) Pengembangan Pemasaran (*Marketing*)

Untuk memperluas daerah pemasaran, Paguyuban merencanakan hal-hal sebagai berikut:

- 1) Membangun kedai (*stand*) Puja Makmur, sebagai *etalase* keberagaman jenis dan model jajanan Kedungsumur, hal ini ditandai dengan adanya gerbang yang terletak di pintu utama masuk ke kampung jajanan.
- 2) Modernisasi Pemasaran, selama ini hanya dengan sepeda atau sepeda motor, yang bersifat individu *door to door*, dirubah dengan order besar dan masuk Paguyuban terlebih dahulu untuk memesan kue.
- 3) Menciptakan merek (*Brand Image*), bahwa Kedungsumur adalah desa jajanan yang memiliki berbagai macam kue tradisional⁵⁷.

Pemasaran yang dilakukan oleh kepala desa dan paguyuban yaitu dengan menunjukkan pembangunan gerbang kampung jajanan, dan membuat blog di internet gunanya untuk mengenalkan kuenya kepada halayak masyarakat umum, dan meresmikan/mencanagkan kampung jajanan sebagai wisata kuliner di Sidosrjo. Pada intinya pemasaran tersebut untuk dapat meningkatkan peminat para pembeli lebih tertarik untuk membelinya.

d) Kepengurusan Paguyuban Puja Makmur

- 1) Pengurus Paguyuban
 - a. Pembina : Kepala Desa Kedung Sumur
 - b. Ketua : Siti Nur Widianah
 - c. Sekretaris : Titik S
 - d. Bendahara : Anisah Dwi Susanti

⁵⁷ Profil Paguyuban Puja Makmur Desa Kedungsumur Krembung Sidoarjo, 08 Juni 2008

Desa Wangkal, Kedungrawan, dan Kepper. Waktu pelaksanaannya dilakukan dalam jangka satu tahun sekali yakni setiap perayaan Agustusan, biasanya dilaksanakan di balai Desa Kedungsumur⁵⁹. Untuk acara studi banding keluar kota diantaranya Malang, Solo, Krian dan Sidoarjo, dalam hal ini satu desa diambil tiga orang untuk mewakili Desa Kedungsumur yakni Tutik, Lilia dan Sukes⁶⁰.

- b. Peminjaman uang, hal ini semata-mata untuk memberikan kemudahan bagi mereka yang membuka usaha khususnya para pembuat kue. Paguyuban memberikan peminjaman uang hal inilah bentuk Paguyuban dalam membesarkan usaha yang ada di Desa Kedungsumur. Akan tetapi dalam peminjaman uang di Paguyuban tidaklah bisa berjalan karena uang yang dipinjamkan oleh masyarakat bukan uang dari desa sendiri melainkan uang dari kabupaten Sidoarjo, pada tahun 2009 ada bantuan dana yang gunanya untuk membesarkan usaha para pembuat kue⁶¹. Tuter Anisah, usaha peminjaman uang pada mulanya berjalan baik akan tetapi lambat bulan hingga tahun peminjaman tersebut tidak berjalan dengan baik karena masyarakat mengira uang tersebut hanya buat bantuan saja

⁵⁹ Profil Paguyuban Kampung Jajanan Puja Makmur 08 Juni 2009.

⁶⁰ Hasil wawancara dengan Sukesu pada tanggal 25 Agustus 2010. Pukul 20.15 WIB

⁶¹ Profil Paguyuban Kampung Jajanan Puja Makmur 08 Juni 2009.

mereka meminjam uang ke Paguyuban mereka enggan mengembalikannya.

Aktivitas Paguyuban baik langsung maupun tak langsung memiliki efek positif bagi peningkatan ekonomi masyarakat Kedungsumur, terutama warga yang membuat kue. Pembangunan ekonomi yang berbasis pelaku ekonomi kecil merupakan bukti nyata sumbangsih Paguyuban Puja Makmur, untuk ikut serta dalam program Sidoarjo Bangkit. Pengembangan ekonomi yang dilakukan oleh Paguyuban Puja Makmur adalah meningkatkan pengembangan produksi yakni dengan peningkatan sumber daya manusia (SDM) produksi dan distributor kue adalah kegiatan yang sama pentingnya dalam keberlangsungan peningkatan ekonomi masyarakat, produksi dan distributor keduanya saling ketergantungan apabila pembuatan lancar maka meningkatlah ekonominya begitu pula penjualannya lancar maka akan meningkat ekonominya.

B. ANALISIS DATA

1. Perubahan Sosial Sosial

Perubahan sosial pada masyarakat Kedungsumur, bahwa setelah adanya produksi kue tradisional yang di latar belakang oleh salah satu warga Desa Kedungsumur sendiri yakni (Timin 77 tahun) awalnya dia mengajak tetangganya yang berminat dan yang mempunyai kesamaan minat dalam

mproduksi kue tradisional yang berada di Kampung Jajanan Desa Kedungsumur. Dari kenyataan di lapangan bahwa pengembangan produksi kue tersebut di karenakan dengan adanya ide/ gagasan utama, hal ini data tersebut dikonfirmasi dengan paradigma fakta sosial yang menurut Nahih Machendrawaty menjelaskan pengembangan merupakan membina dan meningkatkan kualitas, pengembangan memiliki arti proses, cara, perbuatan mengembangkan. Yakni membina masyarakat setempat untuk belajar darinya sehingga masyarakat dapat meniru apa yang telah diajarkan olehnya, dengan tujuan meningkatkan kualitas hidup yang lebih berdaya, hal itu suatu proses pendampingan dan pembelajaran yang dilakukan oleh Timin (77 tahun) kepada warganya, cara dan perbuatan pengembangan adalah salah satu yang dilakukan oleh Timin dalam hal membangkitkan perekonomian masyarakat Kedungsumur.

Dari teori tersebut maka terlihat bahwa pengembangan masyarakat yang dilalui dengan adanya produksi kue yang diproduksi oleh masyarakat, hal itu menunjukkan adanya pengembangan SDM bagi masyarakat Kedungsumur bahwa terciptanya lahan lapangan pekerjaan baru juga menambah penghasilan bagi mereka yang memproduksi kue.

Perubahan tersebut sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Zaden yang dikutip Mudjia Rahardjo bahwa perubahan sosial pada dasarnya merupakan proses yang dilalui oleh masyarakat sehingga menjadi berbeda dengan sebelumnya.

Perubahan yang terjadi di masyarakat dengan adanya produksi jajanan di kampung Kedungsumur yang bersifat sederhana dapat menciptakan peluang pekerjaan baru dan kemakmuran bagi produksi kue, hal itu bentuk bukti bahwa orang yang awalnya sebagai profesi buruh tani dan swasta sekarang menjadi produksi kue karena memproduksi kue lebih efisien dapat dilakukan dirumah sendiri dan banyak keuntungannya. Menurut Rois selaku sekretaris kepala Desa Kedungsumur bahwa para produksi kue yang berada di desa ini merupakan warga yang dulunya banyak sebagai tani, buruh tani dan swasta sekarang beralih memproduksi kue tradisional karena menurut mereka banyak untungnya dari pada bertani.

Lebih lengkapnya J.L. Gillin dan J. P. Gillin berpendapat bahwa perubahan sosial sebagai suatu variasi dari cara hidup yang telah diterima, baik karena perubahan kondisi geografis, kebudayaan material, komposisi penduduk, maupun karena adanya difusi atau penemuan baru dalam masyarakat. Sebagaimana di Desa Kedungsumur bahwa perubahan sosial merupakan suatu variasi cara hidup yang telah diterima oleh masyarakat dalam hal penerimaan ide baru dan inisiatif dari seseorang yang dapat mempengaruhi masyarakatnya, sehingga menjadikan perubahan bagi masyarakat menuju keberdayaan.

Sedangkan Batt Omore menyatakan perubahan sosial yang terjadi dalam masyarakat mengandung empat permasalahan pokok, sebagai berikut:

- Dari manakah perubahan sosial itu berasal?

Perubahan sosial berasal dari dalam masyarakat itu sendiri (*endogen*) yang mana perubahan tersebut karena ide/ gagasan Timin(77 tahun), bukan faktor dari luar (*exsten*). Namun faktor luar seperti PEMKAB Sidoarjo dan DISPERINDAG hanya bersifat pendukung.

- Kondisi-kondisi awal apakah yang menyebabkan terjadinya perubahan yang luas?

Yang mempengaruhi proses perubahan sosial kehidupan masyarakat desa Kedungsumur yakni kekreatifan ide Timin memproduksi kue tradisional yang bersifat sederhana. Ciri khas kue tersebut dapat mempengaruhi kehidupan masyarakat sehingga mengalami proses menuju ke masyarakat maju atau modern.

- Bagaimanakah kecepatan dari proses perubahan sosial?

Perubahan sosial di masyarakat Kedungsumur sangat lambat, proses tersebut dari tahun 1961 sampai 1998. sehingga dari tahun 199 baru perkembangan kue mulai berkembang sehingga keluar Desa Kdungsumur.

- Sampai seberapa jauhkah proses perubahan sosial bersifat kebetulan atau disengaja/ dikehendaki?
- Perubahan-perubahan sosial terjadi secara kebetulan saja karena dengan ketidak sengajaan ide kreatif Timin bisa merubah masyarakat Kedungsumur khususnya produksi kue tradisional.

Berdasarkan teori yang dikemukakan oleh Murray G. Ross mengatakan bahwa proses suatu masyarakat berusaha menentukan kebutuhan-

kebutuhan atau tujuan-tujuannya, menyusun, mengembangkan kepercayaan dan hasrat untuk memenuhinya, menentukan sumber-sumber (dari dalam dan dari luar masyarakat), mengambil tindakan yang diperlukan sehubungan pemenuhan kebutuhan-kebutuhannya ini, dan mengembangkan sikap-sikap dan praktik-praktik di dalam masyarakat.

Berdasarkan tori diatas ternyata proses suatu perubahan masyarakat berusaha menentukan kebutuhan-kebutuhan atau tujuan-tujuannya, menyusun, mengembangkan kepercayaan dan hasrat untuk memenuhi kebutuhannya hal itu dikerenakan ada hasrat masyarakat yang berkeinginan untuk menentukan hidupnya lebih mapan demi terpenuhinya kebutuhan hidup yang lebih sejahtera dan untuk memenuhi segala kebutuhan keluarganya khususnya bagi warga masyarakat Kedungsumur.

2. Pengembangan Ekonomi Lokal Kampung Jajanan

Dari hasil pengamatan menunjukkan bahwa pengembangan masyarakat ekonomi lokal dan bertujuan mengembangkan produksi kue tradisional yang dikembangkan oleh Timin membantu masyarakat untuk menemukan cara/jalan mengorganisir diri dalam hal peningkatan produktifitas apa yang telah diajarkan oleh masyarakat dari pembelajaran produksi kue. Hal itu juga untuk mendampingi masyarakat mampu membuat perencanaan (secara teknis dan aksi) agar masyarakat semakin berkembang dan maju dalam berkarya.

Dalam mengembangkan masyarakat pasti ada tahapan yang dilalui oleh masyarakat sehingga mengalami suatu perubahan diantaranya langkah tahapan pengembangan produksi kue tradisional yang berada di Desa Kudungsumur diantaranya adalah:

- a. Dilakukan dengan pendekatan kepada warga tetangga yang mempunyai kemauan dan kesamaan minat dalam membuat kue dengan cara menularkan, mengajari mereka yang berkeinginan memproduksi kue.
- b. Interaksi kepada masyarakat melalui lembaga pemerintahan desa dengan membentuk paguyuban guna untuk mempertahankan budaya mereka dalam produksi kue tradisional.
- c. Koordinasi dengan pemerintahan setempat seperti Kelurahan, Pemerintah Kabupaten Sidoarjo, dan Dinas Perindustrian dalam hal pengembangan kue tradisional untuk lebih meningkat.
- d. Pemasaran hasil karya kue tradisional ke internet dengan membuat blok yang berisikan keunikan dan kawasan wisata kuliner tradisional yang berada di Desa Kedungsumur Krembung Sidoarjo.

Pengembangan masyarakat di Desa Kedungsumur sesuai dengan pengembangan ekonomi lokal berbasis kampung jajanan, dalam hal ini dikonfirmasi dengan temuannya Haeruman, dia mengatakan pengembangan ekonomi lokal diartikan sebagai upaya untuk membebaskan masyarakat dari semua keterbatasan yang menghambat usahanya guna membangun kesejahteraannya.

Proses tersebut adalah membangun perekonomian masyarakat yang mendayagunakan sumberdaya manusia dan meningkatkan pendapatan dan menciptakan peluang pekerjaan. Sehingga mereka dapat mengelola potensi-potensi yang dimiliki oleh masyarakat secara baik.

Jadi dari analisis data yang di gunakan oleh peneliti yakni pengembangan masyarakat ekonomi lokal dan perubahan sosial, dari teori-teori yang telah di sajikan dan diterapkan sebagaimana fenomenologi konteks penelitian bahwa inti dari pengembangan masyarakat dan perubahan sosial adalah suatu perubahan. Perubahan yang dimaksud adalah dalam sektor ekonomi maupun sumber daya manusia (SDM).

a. Kebijakan Pemerintahan Makro

b. Kebijakan Pemerintahan Desa (Mezzo)

c. Kebijakan Paguyuban (Mikro)

Kebijakan dari paguyuban pun juga meningkatkan dan mengembangkan usaha mereka, peningkatan produksi dengan peningkatan sumber daya manusia SDM pembuat dan penjual kue hal ini dilakukan oleh paguyuban secara rutinitas satu bulan sekali. Dalam hal ini guna untuk mengasah keahlian dalam memproduksi kue tradisional.