
PUDARNYA KEARIFAN LOKAL TRADISI MENGAWETKAN IKAN CARA “WADI” BAGI MASYARAKAT ANJIR SERAPAT THE EXTINCTION OF LOCAL WISDOM ON TRADITIONAL FISH PRESERVATION “WADI” WAY FOR THE ANJIR SERAPAT COMMUNITY'S

Saifullah Darlan

UPR Palangkaraya,
Palangka Raya, Central
Kalimantan, Indonesia

Email :

fuldarlan@gmail.com

Kata Kunci:

Wadi ikan, tradisi
masyarakat,
kearifan lokal.

Keywords:

Wadi fish, community
tradition, local wisdom

Abstrak

Penelitian ini dilaksanakan untuk mengetahui pudarnya kearifan lokal tradisi mengawetkan ikan cara Wadi bagi masyarakat Anjir Serapat. Penelitian dilaksanakan menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara dan dokumentasi.

Informan penelitian terdiri masyarakat yang bermukim di dalam Handil di wilayah Kecamatan Kapuas Timur. Analisis data dilaksanakan secara simultan sejak dimulai hingga akhir penelitian, terdiri dari data condensation, data display dan drawing and verifying conclusions. Untuk menguji keabsahan data dilakukan triangulasi, member check dan diskusi.

Hasil penelitian bahwa pudarnya kearifan lokal tradisi mengawetkan ikan cara Wadi lebih disebabkan faktor globalisasi informasi, terbukanya transportasi darat dan sangat mudahnya masyarakat mendapatkan ikan segar yang banyak dijual parapedagang yang dibawa dari daerah lain.

Abstract

This research was conducted to determine the cause of the fading of local wisdom in the tradition of preserving fish the Wadi way for the Anjir Serapat community. The study was conducted using a qualitative approach with data collection techniques through observation, interviews, and documentation.

Research informants consist of people who live in Handil in the District of East Kapuas. Data analysis was carried out simultaneously from the start to the end of the study, consisting of data condensation, data display, and drawing and verifying conclusions. To test the validity of the data, the researchers conducted triangulation, member checks, and discussions.

The study's findings indicate that the extinction of local wisdom in the tradition of preserving fish the Wadi way is more likely due to information globalization, the openness of land transportation, and the ease with which people can obtain fresh fish sold by traders from other areas.



© 2022 The Authors. Published by Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0>)

PENDAHULUAN

Anjir Serapat merupakan sebuah desa dimana kehidupan masyarakatnya penuh kesederhanaan, masih kental dengan nuansa tradisi, adat dan budaya yang terpelihara sejak lama secara turun temurun. Undang-undang RI No. 6 Tahun 2014 Tentang Desa pada Pasal 1 ayat (1) menjelaskan bahwa Desa adalah desa dan desa adat atau yang disebut dengan nama lain, selanjutnya disebut Desa, adalah kesatuan masyarakat hukum yang memiliki batas wilayah yang berwenang untuk mengatur dan mengurus urusan pemerintahan, kepentingan masyarakat setempat berdasarkan prakarsa masyarakat, hak asal usul, dan/atau hak tradisional yang diakui dan dihormati dalam sistem pemerintahan Negara Kesatuan Republik Indonesia. Demikian pula Bouman; Pranowo; Anna Marie Wattie, dkk (2006) Desa adalah salah satu bentuk kuno dari kehidupan manusia secara bersama-sama, yang

hampir semuanya saling mengenal. Selanjutnya dalam “kesatuan tempat tinggal” itu terdapat ikatan-ikatan kekerabatan yang rapat dan ketaatan pada tradisi serta pada kaidah-kaidah sosial. Scott (1993) memaparkan bahwa, secara historis sebuah desa pada Asia Tenggara memiliki fungsi ganda, yaitu sebagai unit solidaritas dan keamanan desa yang mampu menjamin sebuah masyarakat.

Jika dilihat dari topologinya maka desa Anjir Serapat merupakan dataran rawa, dimana air hujan selalu menggenangi dataran pada lahan sawah secara alami, sehingga dikala musim penghujan airnya dalam dan pada saat musim kemarau airnya kering. Menurut Rukmini (2014), bahwa Lahan rawa dicirikan oleh sifat hidrologi dan tanah yang khas, yaitu dipengaruhi oleh pasang surut atau ketergenangan melebihi tiga bulan dan adanya mineral pirit sebagai pembentuk tanah sulfat masam dan gambut

sebagai bahan dasar pembentuk tanah gambut. Kondisi di atas menjadikan hanya jenis ikan tertentu yang dapat berkembang.

Sebagai sebuah desa penduduk Anjir Serapat terutama yang bermukim di dalam *Handil* (kanal), dimana pekerjaan utama sehari-hari mengolah sawah mulai dari menyemai biji padi untuk membuat bibit sampai musim panen dikerjakan dalam siklus waktu satu tahun, sehingga masyarakat di sana menyebut “musim *bagawi* dan musim *badiam*” (musim bekerja dan musim diam) dalam artian enam bulan mengerjakan sawah dan enam bulan pula menunggu hasil. Walaupun dikatakan lahan persawahan pasang surut namun pada kenyataannya lahan sawah tidak bisa sepenuhnya mengandalkan dari air pasang untuk mengairi sawah, namun tetap sangat ketergantungan dengan air hujan. Biasanya ketinggian air hujan yang menggenangi areal persawahan rata-rata antara 40 cm – 70 cm dan genangan air tersebut cukup lama kadang bisa sampai lima bulan. Pada saat musim penghujan di sawah banyak sekali ditemukan ikan khas daerah di antaranya seperti *Haruan* (Gabus) atau (*Channa striata*), *Papuyu* (Betok) atau (*Anabas testudineus Bloch*) dan *Sapat*. Ikan-ikan tersebut merupakan ikan favorit bagi masyarakat Anjir Serapat, disamping untuk dijual namun juga dikonsumsi sebagai lauk untuk makan, karena ikan mengandung protein dan memiliki peran penting bagi kehidupan manusia. Oslida Martony, dkk (2020) berpendapat Ikan memiliki peran penting sebagai sumber energi, protein dan variasi nutrisi esensial yang menyumbang sekitar 20% dari total protein hewani. Protein dari ikan merupakan komponen nutrisi yang penting bagi negara yang memiliki jumlah penduduk tinggi di mana kecukupan proteinnya berada pada level rendah/kurang.

Banyak cara bagi masyarakat Anjir Serapat untuk menangkap ikan, namun yang lazim menggunakan perangkap ikan berupa alat tradisional seperti *Tampirai* dan *Lukah*, *Mambanjurdan Marawai*, memasang *Ringgi* (jaring ikan), *Bagalau* (ikan yang ada di *Handil* dihalau diarahkan masuk dan terkurung ke dalam *Halawit* (perangkap ikan terbuat dari rajutan benang), *Maunjun* (memancing) dan bahkan ada pula *Mangacar* (pancing gagang panjang terbuat dari bambu yang sudah diluruskan dan diberi tali nilon antara 3 – 4 meter). Kegiatan masyarakat menangkap/mencari ikan ini biasanya dilakukan setiap hari dan berlangsung lebih kurang lima bulan pada saat air di sawah masih dalam, dan sampai ikan-ikan sudah tidak ada lagi manakala air *Handil* (Kanal) dan sawah mulai mengering.

Pada saat musim kemarau atau padi di sawah sudah mulai berbunga hingga musim

panen, ikan-ikan di *Handil* dan di sawah sudah tidak ada lagi sehingga masyarakat kesulitan mencari ikan sebagai lauk untuk konsumsi makan, walaupun ada dijual harganya sangat mahal. Bagi masyarakat Anjir Serapat terutama yang bermukim di dalam *Handil* pada saat musim penghujan manakala *Handil* dan sawah banyak terdapat ikan serta mudah didapat, mereka sudah terbiasa selalu mengikuti kearifan lokal berupa tradisi yang sudah diwarisi dari leluhur secara turun temurun yaitu melakukan pengawetan ikan yang mereka sebut *Mewadi* (*Wadi* ikan). *Wadi* ikan adalah salah satu produk hasil fermentasi ikan, dengan tujuan mengawetkan daging ikan dengan cara menciptakan suasana asam dalam wadah tertutup. (Petrus Senas, dkk, 2019). Ikan yang diawetkan dengan cara *Wadi* ini bisa bertahan lama dan dibuat dalam jumlah banyak sehingga cukup untuk dikonsumsi selama empat bulan, hingga sampai pada musim penghujan dan ikan-ikan di *Handil* dan sawah kembali banyak.

Namun patut disayangkan disaksikan, berdasarkan observasi di lokasi penelitian terutama bagi mereka yang bermukim di dalam *Handil*, ternyata saat ini kearifan lokal tradisi warisan dari leluhur dalam mengawetkan ikan dengan cara *Wadi* ini semakin berkurang dan bahkan sudah mulai ditinggalkan oleh masyarakat Anjir Serapat. Hasil observasi di lokasi penelitian, bagi kalangan generasi muda sudah banyak yang tidak bisa mengawetkan ikan dengan cara tradisional *Wadi* ini, walaupun mereka membuatnya maka hasilnya jika dimasak aroma dan cita rasanya tidak enak seperti buatan orang-orang tua terdahulu. Fenomena inilah yang membuat peneliti tertarik untuk mengetahui lebih dalam, mengapa masyarakat Anjir Serapat khususnya dalam wilayah Kecamatan Kapuas Timur sudah mulai meninggalkan kearifan lokal tradisi mengawetkan ikan dengan cara *Wadi*.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini berlokasi Anjir Serapat dalam wilayah Kecamatan Kapuas Timur, dengan pendekatan kualitatif. ... metode kualitatif dapat digunakan untuk mengungkap dan memahami sesuatu di balik fenomena yang sedikit pun belum diketahui. (Strauss dan Corbin, 2017). Sesuai dengan karakteristik penelitian kualitatif, maka sebagai instrumen penelitian dilakukan oleh peneliti sendiri. Peneliti sebagai instrumen kunci (*researcher as key instrument*); para peneliti kualitatif mengumpulkan sendiri data melalui dokumentasi, observasi perilaku,

atau wawancara dengan partisipan. (Creswell, 2017). Proses pengumpulan data dilakukan oleh peneliti terhadap masyarakat desa Anjir Serapat terutama bagi mereka yang bermukim di dalam *Handil*. Informan tidak dibatasi jumlahnya dan bersifat *snowball*, teknik digunakan untuk mendapatkan data informasi diperoleh dari masyarakat desa Anjir Serapat dan sumber lain yang relevan melalui observasi, wawancara mendalam (*in depth interview*), dan dokumentasi.

Proses analisis data dilakukan secara terus menerus dari awal sampai akhir penelitian dan dilaksanakan secara lengkap terhadap seluruh data yang dikumpulkan. Prosedur analisis data mengikuti anjuran Miles, Huberman dan Saldana, (2014) mulai dari (1) kondensasi data (*Data Condensation*), (2) penampilan data (*Data Display*), dan (3) verifikasi dan kesimpulan. (*Conclusions: Drawing and Verifying*). Untuk memastikan apakah data yang didapatkan dari informan itu benar-benar akurat, peneliti mengambil 3 dari tujuh prosedur yang dianjurkan oleh Lincoln dan Guba (1985) sebagai berikut (1) triangulasi, dan (2) *membercheck*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Profil masyarakat Anjir Serapat

Jika dilihat dari geografisnya Anjir Serapat berada di antara dua sungai besar yakni Sungai Kapuas, Kabupaten Kapuas Kalimantan Tengah dan Sungai Barito, Kabupaten Barito Kuala Kalimantan Selatan. Jarak antara kedua sungai tersebut ± 28 Km, dan berada di antara kota Kuala Kapuas dan Banjarmasin. Secara administratif Anjir Serapat berada dalam dua wilayah Kecamatan, terdiri dari Kecamatan Kapuas Timur Kabupaten Kapuas dengan luas wilayah 202 km² dengan penduduk berjumlah 31.319 (Dukcapil Kabupaten Kapuas, 2019), dan wilayah Kecamatan Anjir Pasar Kabupaten Barito Kuala, dengan luas wilayah 126 km², serta jumlah penduduk 17.013 jiwa. (BPS Kabupaten Barito Kuala, 2021).

Anjir Serapat dihuni beragam etnis yang berasal dari berbagai daerah, ada penduduk asli dan ada pula warga pendatang. Penduduk yang bermukim dalam wilayah Kecamatan Kapuas Timur terdiri masyarakat Dayak, Banjar, Bugis, sedikit Jawa dan Madura. Sedangkan wilayah Kecamatan Anjir Pasar penduduknya mayoritas berasal dari etnis Banjar.

2. Makna ikan bagi masyarakat Anjir Serapat.

Semua orang di Indonesia menjadikan ikan sebagai lauk pauk favorit untuk konsumsi makan, disamping bergizi dan juga bermanfaat untuk kesehatan. Pada saat musim penghujan dimana air *Handil* sudah dalam dan lahan sawah juga sudah tergenang air, maka masyarakat Anjir Serapat sangat mudah mendapatkan berbagai jenis ikan seperti *Haruan*, *Papuyu* dan ikan lainnya, apalagi ikan merupakan lauk pauk pokok bagi masyarakat di sana. Ikan yang mereka dapat tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan konsumsi saja akan tetapi juga untuk dijual pada hari pasar atau dijual kepada para pengumpul yang setiap hari datang ke dalam *Handil* menjumpai dimana penduduk yang ada mencari ikan.

Biasanya pada saat musim penghujan dimana curah hujan sangat tinggi maka *Handil* dan sawah airnya dalam, sehingga banyak sekali terdapat ikan-ikan favorit bagi masyarakat di sana seperti *Haruan*, *Papuyu* dan ikan lainnya. Kondisi seperti ini berlangsung lama biasanya sampai lima bulan, sehingga pada saat itulah masyarakat menangkap ikan sebanyak-banyaknya sampai air yang ada di *Handil* dan sawah mulai mengering serta ikan sudah tidak ada lagi. Menurut Rukmini (2014), bahwa Ikan gabus memiliki daging yang lezat, sumber protein yang tinggi, dan rendah lemak. Protein ikan gabus merupakan sumber *albumin* yang tinggi penderita *hipoalbumin* dan luka parah seperti luka bakar dan pasca operasi disarankan dokter untuk mengonsumsi albumin dari ikan gabus untuk mempercepat proses penyembuhan.

Bagi masyarakat Anjir Serapat yang bermukim di dalam *Handil* ikan dimaknai sesuatu yang sangat penting bagi kehidupan mereka disamping untuk konsumsi dan pelengkap gizi keluarga, juga ikan sumber rezeki musiman dan sebagai pendapatan tambahan dalam kehidupan.

3. Tradisi Mewadi Ikan

Bagi masyarakat Anjir Serapat yang bermukim di dalam *Handil*, ikan sudah merupakan sesuatu yang sangat penting dalam kehidupannya. Ikan-ikan yang didapat dari hasil tangkapan disamping untuk memenuhi kebutuhan konsumsi keluarga dan dijual, namun juga ikan yang didapat seperti *Haruan* dan *Papuyu* untuk diawetkan dengan cara wadi, sebagai cadangan pada saat musim kemarau. Wadi ikan (hasil fermentasi ikan) adalah suatu produk ikan awetan yang di olah secara tradisional dengan metode penggaraman dan dilanjutkan dengan proses fermentasi. (Petrus Senas,dkk, 2019).

Biasanya dalam masyarakat Anjir Serapat tradisi mengawetkan ikan dengan cara wadi ini selalau dilakukan setiap keluarga sebagai warisan tradisi dari leluhur sebagaimana yang dilakukan orang-orang tua terdahulu secara turun temurun. Setiap tahun tradisi mewadi ikan ini selalu dilakukan dengan tujuan untuk mengantisipasi kelangkaan ikan pada saat musim kemarau. Biasanya tradisi masyarakat membuat wadi ikan ini dilakukan dalam jumlah banyak dan bisa disimpan lama hingga lima bulan sebagai konsumsi lauk utama setiap hari. Tradisi masyarakat mengkonsumsi ikan Wadi ini dimulai sejak ikan-ikan di *Handil* dan sawah sudah tidak ada lagi yang dikarenakan kering hingga musim kemarau berakhir sampai musim penghujan berikutnya, *Handil* dan sawah kembali airnya dalam serta ikannya sudah banyak. Rodin R. (2013) tradisi berarti segala sesuatu yang ditransmisikan, diwariskan oleh masa lalu ke masa sekarang. ... tradisi adalah warisan kebudayaan atau kebiasaan masa lalu yang dilestarikan secara terus-menerus hingga sekarang

Hasil penelitian pada bulan Juli dan September 2021 ditemukan bahwa masyarakat Anjir Serapat yang bermukim di dalam *Handil* ternyata sudah banyak meninggalkan tradisi yang sudah ada, dimana waktu dahulu selalu mereka lakukan untuk mengawetkan ikan secara tradisional dengan cara Wadi ini. Hasil analisis data juga ditemukan bahwa pudar dan berkurangnya tradisi masyarakat mengolah Wadi ikan ini dipicu dua faktor dominan yakni:

Pertama, faktor globalisasi yang membuka semua akses informasi yang sangat mudah didapat baik melalui siaran TV maupun dari media sosial, sehingga berdampak signifikan terhadap perubahan perilaku masyarakat dari mengerjakan sesuatu yang rumit seperti mewadi ikan dan beralih ke pekerjaan yang praktis. Globalisasi merupakan koneksi global ekonomi, sosial, budaya dan politik yang semakin mengarah ke berbagai arah di seluruh penjuru dunia dan masuk ke dalam kesadaran kita. Barker dalam Suneki (2012), serta Ishomuddin (2020) menggambarkan globalisasi sebagai "*something that we can not avoid it*" adalah gambaran bahwa kita sekarang ini hidup dalam situasi, cara, tata-kerja, peran, fungsi dan interaksi yang mendunia.

Kedua, faktor keberhasilan pembangunan yaitu terbukanya akses transportasi darat yang baik, sehingga memudahkan masyarakat untuk mendapatkan

ikan-ikan segar yang sudah banyak dijual oleh para pedagang yang datang dari daerah lain, seperti Kuala Kapuas dan Banjarmasin. Ini sesuai pula penjelasan salah seorang informan ... dahulu di Anjir ini setiap tahun kami selalu membuat Wadi ikan, dan wadi itu untuk persiapan dikonsumsi pada saat musim kemarau. ... sekarang masyarakat sudah banyak tidak lagi membuat Wadi ikan, dan bahkan anak-anak muda sudah banyak yang tidak bisa bagaimana cara membuat Wadi ikan beraroma dan cita rasa yang enak, karena saat ini kami sudah sangat mudah mendapatkan ikan segar di Pasar seperti ikan Nila, Ikan Mas dan Ikan Patin yang dijual orang yang dibawa dari daerah lain....

Berdasarkan temuan penelitian di atas, tidak mustahil kearifan lokal yang ada dalam masyarakat Anjir Serapat berupa tradisi yang dilakoni sejak dahulu dan diwarisi secara turun temurun dalam membuat Wadi ikan secara berangsur-angsur akan punah. Padahal tradisi membuat Wadi ikan seperti ini merupakan kearifan lokal dan salah satu warisan budaya yang penting untuk dilestarikan, padahal jika dilihat dari aspek sosial maupun ekonomi pada dasarnya dalam kehidupan masyarakat Anjir Serapat sulit dipisahkan dari tradisi yang sudah membudaya, karena bagi mereka tradisi dijadikan sebagai pola kehidupan (*pattern for life*) dan juga budaya sebagai pola hidup (*pattern of life*), sehingga inilah yang dikatakan oleh Max Weber tindakan yang penuh arti dari individu (Ritzer, 1992).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian sebagaimana diuraikan di atas, dapat disimpulkan bahwa disalah satu sisi globalisasi informasi dan keberhasilan pembangunan membawa dampak pada kemajuan masyarakat, namun disisi lain juga membawa dampak negatif yang signifikan terhadap keberadaan tradisi pada suatu masyarakat. Globalisasi dan kemajuan pembangunan juga merubah tatanan perilaku dan pola kehidupan masyarakat seperti pudarnya kearifan lokal berupa tradisi dalam mengawetkan ikan dengan cara Wadi bagi masyarakat yang ada di Anjir Serapat.

REFERENSI

BPS Kab. Batola. (2021). Kabupaten Barito Kuala Dalam Angka.

- Creswell, W. John. (2017). *Research Design. Pendekatan Metode Kualitatif, Kuantitatif, dan Campuran.* (Terjemahan Achmad Fawaid dan Rianayati Kusmini Pancasari). Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Ishomuddin. (2020). *Merenda Kehidupan Dalam Bingkai Keilmuan.* Yogyakarta: BILDUNG.
- Lincoln, Yvonna S, dan Egon G. Guba. (1985). *Naturalistik Inquiry, California Amireka: Sage Publication.*
- Martony, Oslida, dkk. (2020). *Pemberdayaan Ibu Untuk Perbaikan Pola Konsumsi Ikan Terhadap Peningkatan Asupan Protein, Kalsium, Zink Dan Z-Score Tinggi Badan Menurut Umur Pada Anak Stunting.* *Jurnal Keperawatan Silampari (JKS)* 3 (2) 672-686).
- Miles, B. Mathtte dan Huberman., A. Michael., Saldana, Johnny. (2014). *Quaitative Data Analysis. A. Methods Sourcebook, Edition 3. London: SAGE Publication, Inc.*
- Ritzer, George. (1992). *Sosiologi Ilmu Pengetahuan Berparadigma Ganda.* Jakarta : Rajawali Pers.
- Ruknini. (2014) *Biodiversiti Sumberdaya Ikan Padaagroekosistem Rawa.* *Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat. BIODIVERSITI RAWA*
- Rhoni Rodin. (2013). *Tradisi Tahlilan dan Yasinan.* *Jurnal Kebudayaan Islam* Vol. 11, No. 1, Januari - Juni 2013.
- Senas, Petrus, dkk (2019). *Pengolahan Produk Inovasi Bernilai Tambah dari Kearifan Lokal berupa Wadi Ikan Patin (Pangasius sp.) dengan Penambahan Wijen pada Poklahsar Tampung Parei Kota Palangka Raya.* *Pengabdianmu, Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat.*
- Suneki, Sri. (2012). *Dampak Globalisasi Terhadap Eksistensi Budaya Daerah.* *Jurnal Ilmiah CIVIS, Volume II, No 1, Januari 2012*
- Scott, C.James. (1993). *Perlawanan Kaum Tani.* (Terjemahan Budi Kusworo, Hira Jhamtani, Mochtar Pabotingi, Gunawan Wiradi. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia
- Strauss, Anselm & Corbin, Juliet. (2017). *Dasar-dasar Penelitian Kualitatif. Tatalangkah dan Teknik-teknik Teoritisasi Data.* Cetakan V. (Terjemahan Muhammad Shodiq & Imam Muttaqien). Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2014 Tentang Desa. Jakarta: Kementerian Setneg.