

# **Jaringan Keekerabatan Penjual Sate Madura di Yogyakarta**

## **MAKALAH**



**Oleh:**  
**Sitti Zulaihah**  
**NIP. 198908202019032011**

**UIN K.H ACHMAD SIDDIQ JEMBER**  
**LEMBAGA PENJAMINAN MUTU**  
**SEPTEMBER, 2021**

## **Jaringan Kekerabatan Penjual Sate Madura di Yogyakarta**

### **MAKALAH**

Diajukan kepada Lembaga Penjaminan Mutu UIN K.H Achmad Siddiq Jember  
untuk dipresentasikan dalam seminar diskusi periodik dosen



Oleh:

**Sitti Zulaihah**

**NIP. 198908202019032011**

**UIN K.H ACHMAD SIDDIQ JEMBER**

**LEMBAGA PENJAMINAN MUTU**

**SEPTEMBER, 2021**

## DAFTAR ISI

	<b>Hal</b>
<b>Halaman Judul .....</b>	<b>II</b>
<b>Daftar Isi .....</b>	<b>III</b>
<b>Daftar Gambar .....</b>	<b>IV</b>
<b>Bab I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Masalah atau Topik Bahasan.....	3
C. Tujuan Penelitian/Tujuan Makalah.....	3
<b>BAB II TEKS UTAMA</b>	
A. “Menjadi” Penjual Sate Madura.....	4
B. Jaring Kekerabatan Penjual Sate Madura.....	9
<b>BAB III PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan.....	15
B. Saran.....	15
<b>Daftar Rujukan .....</b>	<b>17</b>

## Daftar Gambar

- Gambar 1 Struktur kekerabatan keluarga Cak Rudi..... 11
- Gambar 2 Struktur kekerabatan keluarga Mbak Siti..... 13



## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Etnis Madura adalah salah satu etnis yang sering melakukan diaspora ke berbagai wilayah di Indonesia. Beberapa etnis yang dikenal melakukan diaspora yaitu etnis Batak, Minangkabau termasuk etnis Jawa khususnya orang Wonogiri dan Gunung Kidul. Pada umumnya alasan desakan ekonomi dan faktor kelangkaan sumber daya alam mendorong orang-orang dari berbagai etnis ini harus tinggal di rantau (Rochana, 2012). Kondisi geografis pulau Madura memang tidak se subur pula Jawa, tanahnya tandus dengan irigasi yang tidak memadai. Sebagian besar masyarakat Madura adalah petani namun hasil pertanian hanya cukup untuk digunakan untuk makan sehari-hari, sedangkan untuk kebutuhan lainnya harus dicari lagi. Kondisi-kondisi ini yang membuat orang Madura melakukan diaspora ke berbagai wilayah di Indonesia untuk memperbaiki taraf hidupnya.

Dalam sejarahnya, orang Madura sudah meninggalkan tanah kelahiran dari awal abad 17 ke daerah Jawa Tengah, yakni saat Madura kalah dari serangan Sultan Agung dari kerajaan Mataram Islam dan Raden Prasena (pewaris kerajaan tengah) dengan pengikutnya “diboyong” ke kerajaan Mataram yang ada di Plered (De Jonge, 1989; Kasdi, 2003; Rifa’i, 2007). Dalam sumber sejarah lain dikatakan bahwa pekerja Madura dikirim ke kerajaan Majapahit oleh Arya Wiraraja untuk pembangunan Trowulan pada abad sebelumnya (Maisaroh, 2019). Kemudian di awal abad 19, orang Madura semakin banyak meninggalkan tanah kelahirannya untuk merantau terutama ke berbagai daerah terutama di daerah Jawa Timur (Suhanadji, 1998).

Salah satu daerah yang menjadi tempat diaspora orang Madura adalah kota Yogyakarta. Kota ini sejak awal dibangun oleh Pangeran Mangkubumi merupakan kota yang plural dengan struktur penduduk yang berasal dari berbagai etnis. Hal ini dapat dipahami karena Yogyakarta merupakan pusat kerajaan pada masa itu (Subkhan, 2007).

Setelah tahun 1900an, penduduk Yogyakarta semakin berkembang dan multi etnis. Banyak para pendatang dari luar yang berniat mencari pekerjaan baru di Yogyakarta. Pada abad 21 ini kota Yogyakarta juga dijuluki kota wisata dan kota pelajar. Sejak 2 dasawarsa terakhir, kota Yogyakarta semakin bergeliat di bidang pariwisata. Yogyakarta yang memiliki bangunan-bangunan historis, penuh dengan ragam budaya menjadikannya sebagai tempat wisata yang paling banyak dikunjungi setelah Bali (Ahimsa-Putra, 1980; Kartodirdjo, 1990; Juningsih, 2015).

Kondisi kota Yogyakarta yang terbuka pada orang baru dan juga menyediakan banyak lapangan pekerjaan informal menjadi pendorong penting semakin banyaknya para pendatang ke kota Yogyakarta, selain untuk belajar juga banyak yang mencari pekerjaan dan mencari penghidupan yang lebih layak di tanah rantau, begitu juga dengan orang Madura. Jika kita menelisik dalam sejarah, orang Madura sudah ada di Yogyakarta sejak zaman kerajaan Sultan Agung, saat Raden Prasena (Cakraningrat I) beserta pengikutnya menjadi tawanan dan tinggal di Mataram (Plered) pada tahun 1624 (De Jonge, 1989; Kasdi, 2003; Rifa'i, 2007).

Pada abad 19, orang Madura transmigrasi besar-besaran akibat dibukanya daerah perkebunan di berbagai daerah di nusantara terutama di daerah tapal kuda. Kemudian pada masa Belanda dan Jepang, menurut penuturan secara lisan dari penduduk setempat di Yogyakarta juga sudah ada orang Madura, ada yang berjualan sate ayam, soto dan tukang cukur tradisional yang tersebar di beberapa tempat.

Setelah Indonesia merdeka, migrasi orang-orang Madura ke Yogyakarta semakin bertambah banyak. Lebih-lebih ketika masuk tahun 1970-an, arus migrasi orang Madura semakin deras. Apalagi sistem migrasi orang Madura ke Yogyakarta bersifat jaringan sosial, kehadiran orang Madura yang pulang secara periodik (Toron) pada waktu-waktu hari besar keagamaan seperti Maulid Nabi, Idul Fitri, Idul Adha atau acara keluarga di kampungnya; membawa cerita, gaya dan simbol-simbol yang menunjukkan identitas kemakmuran. Hal tersebut membuat orang dikampungnya tertarik untuk ikut merantau. Adanya kerabat, tetangga atau teman yang sudah lebih dulu merantau menjadi titik pembentuk

jaringan sosial di tempat rantau dan juga menjadi penguat sisi psikologis penduduk kampung asal untuk ikut merantau (Mukbar, 2009; Lee, 1985).

Salah satu pekerjaan yang banyak diminati oleh orang Madura di Yogyakarta adalah berjualan sate. Secara statistik, saat ini ada sekitar 15.000 penjual sate Madura di D.I Yogyakarta dan 5.000 penjual sate untuk Kota Madya Yogyakarta (Mufallikhah, 2015). Jumlah ini sangat besar dan cukup membuktikan bahwa mayoritas orang Madura di Yogyakarta adalah penjual sate. Namun sebenarnya, orang Madura yang baru berdiaspora belum memiliki keahlian apapun mengenai membuat sate atau berjualan sate. Mereka harus belajar tentang bagaimana “menjadi” penjual sate dan daerah mana saja yang boleh mereka datang untuk berjualan. Mereka lebih dulu dilatih oleh kerabat, tetangga atau teman yang sudah lebih lama berada di Yogyakarta sebelum akhirnya siap untuk berjualan sate.

## **B. Topik Bahasan**

1. Bagaimana proses orang Madura “Menjadi” penjual sate di Yogyakarta?
2. Bagaimana jaring kekerabatan penjual sate Madura di Yogyakarta?

## **C. Tujuan Makalah**

1. Untuk mengetahui tentang proses orang Madura “Menjadi” penjual sate di Yogyakarta
2. Untuk mengetahui tentang jaring kekerabatan penjual sate Madura di Yogyakarta

## **BAB II**

### **TEKS UTAMA**

#### **A. “Menjadi” Penjual Sate Madura**

Orang Madura dikenal sebagai perantau yang bekerja di bidang informal. Dengan latar belakang pendidikan yang tidak tinggi, pekerjaan dibidang informal menjadi pilihan karena tidak membutuhkan keterampilan yang sulit, yang dibutuhkan adalah keuletan dan kerja keras untuk menjalankan usaha tersebut. Seperti yang disebutkan sebelumnya bahwa cukup banyak pekerjaan informal yang diasosiasikan dengan orang Madura seperti pengumpul dan pengepul barang bekas atau besi, tukang cukur, penjual soto, penjual sate dan lainnya.

Meskipun orang Madura sudah lama menjadi penjual sate Madura yaitu sejak jaman Belanda, pada masa penjajahan Jepang dan sampai saat ini. Keahlian membuat sate sebenarnya tidak dibawa oleh orang Madura dari tempat asal karena awalnya sebagian besar pekerjaan mereka adalah petani. Jika ingin menjadi penjual sate, mereka harus belajar dulu ke keluarga, saudara, teman atau kenalan yang sudah berpengalaman berjualan sate. Proses belajar ini bisa memakan waktu sampai sekitar tiga minggu (Ahimsa Putra, 1980; Mulyadi, 1978).

Seperti yang dikatakan oleh Cak Rudi (60 tahun) bahwa pada awalnya dia belajar dulu kepada orang yang mengajarkannya ke Yogyakarta untuk membuat sate. Banyak hal yang harus dipelajari, mulai dari memilih daging ayam yang bagus di pasar, mengiris daging setipis mungkin agar menghasilkan potongan daging yang banyak, cara menusuk sate, cara membakar sate agar tidak hangus, membuat lontong dan bumbu sate dengan resep rahasia, cara menghidangkan, serta akses informasi yang berkaitan pedagang ayam di pasar, jenis-jenis daging dan jenis-jenis sate selain sate ayam dan kambing dan tidak lupa lokasi berjualan yang nantinya menjadi rute calon pedagang sate Madura.

Yang paling penting menurut Cak Rudi adalah belajar meracik bumbu kacang sate Madura agar sesuai dengan lidah masyarakat Yogyakarta. Rasa dari bumbu kacang sate Madura biasanya gurih agak manis. Rasa gurih didapatkan dari rempah-rempah yang dicampurkan dengan bumbu kacang, sedangkan rasa

manis didapatkan dari gula merah yang juga dicampurkan di bumbu kacang. Orang Madura lebih mengenal rasa asin dan gurih dalam makanannya. Mereka senang mencampurkan petis (sejenis pasta yang terbuat dari ikan/udang yang difermentasi) di berbagai makanan termasuk bumbu kacang untuk pelengkap sate. Beberapa penjual sate di Madura dulunya menggunakan bumbu petis tanpa campuran kacang sebagai pelengkap sate kambing yang dijualnya. Sedangkan Orang Yogyakarta lebih akrab dengan rasa manis, mereka tidak menyukai petis karena asin dan agak amis. Agar rasa sate Madura “diterima” oleh masyarakat Yogyakarta, bumbu kacang dicampur dengan gula merah agar ada rasa manis, sedangkan rempah-rempah yang dicampurkan di bumbu kacang untuk memberi rasa gurih sebagai penanda identitas rasa Madura. Jika pembeli merasa bumbunya kurang manis, penjual sate menyediakan kecap manis untuk ditambahkan sesuai dengan selera.

Selama kurang dari seminggu Cak Rudi ikut membantu menusuk dan membakar sate dan juga melayani serta berinteraksi dengan pembeli ketika keliling kampung. Dengan ikut keliling kampung, dia juga belajar berbagai aturan tidak tertulis tentang daerah berjualan, aturan berhubungan dengan penjual sate lainnya, daerah yang ramai pembeli, cara menghadapi pembeli dan pengetahuan mengenai hari yang “sepi” dan hari yang “ramai”. Intinya selama proses sosialisasi tersebut, pengetahuan tentang perdagangan sate dipelajari dengan *learning by doing* (Ahimsa-Putra, 1980).

Cak Rudi mulai berjualan sate sejak tahun 1985, saat itu penjual makanan keliling masih sedikit. Cak Rudi mengaku sempat menggunakan baju *pesa'an* dan celana gombor berwarna hitam (baju Sakera) saat awal-awal dia berjualan. Dia menggunakan baju Sakera karena penjual sate lainnya menggunakan baju Sakera saat berjualan. Baju Sakera tersebut dilengkapi dengan kopiah hitam sebagai pengganti *odhèng* (ikat kepala) yang dulunya sering digunakan penjual sate Madura. Lambat laun baju Sakera tidak digunakan lagi oleh penjual sate Madura, mereka lebih memilih menggunakan kaos atau kemeja dengan celana kain dilengkapi dengan topi.

Para bakul sate seperti Bu Halimah, Mbak Siti dan Mbak Atin yang berasal dari keluarga penjual sate juga belajar cara membuat sate dari kecil. Secara alami mereka belajar perlahan-lahan bagaimana cara membuat sate terutama meracik bumbu sate yang enak dan membuat lontong yang empuk dari orang tua mereka. Para perempuan di keluarga penjual sate lebih dikhususkan untuk belajar membuat bumbu sate dan lontong, sedangkan yang laki-laki belajar memilih daging ayam yang bagus, menyembelih, membersihkan ayam, mengiris daging dan menusuk daging (Mulyadi, 1978). Meskipun demikian, para perempuan juga tetap membantu menusuk daging menggunakan sujen (tusuk sate dari bambu) atau membantu membersihkan daging; begitu juga para laki-laki juga terkadang membantu meracik bumbu dan membuat lontong.

Para bakul sate juga sebelumnya belajar mengenali daerah berjualan dengan ikut berkeliling kampung menemani bakul sate yang mengajarnya. “Bakul sate magang” terkadang membantu membawa *dulang* (papan kayu persegi panjang yang bagian tepinya agak meninggi) dengan di junjung diatas kepala menggunakan *onso'on* (kain bekas yang digulung), sedangkan keranjang yang berisi lontong dibawa oleh bakul sate yang mengajarnya. Isi “dulang” dan keranjang cukup berat, jika tidak terbiasa dan tidak hati-hati; bisa saja “bakul sate magang” terjatuh karena tidak kuat menahan berat. Sebelum “bakul sate magang” berjualan sendiri, dia harus membiasakan diri menjunjung *dulang* dan membawa keranjang yang berisi lontong. Selama bakul sate baru tersebut belajar, bakul sate yang lama memperkenalkan “bakul sate magang” kepada para pelanggannya dengan tujuan mereka mengenali bakul sate yang baru dan tetap membeli satenya.

Menjadi penjual sate tidak hanya sekedar belajar bagaimana membuat sate, bagaimana cara berjualan dan mengenal lokasi berjualan. Menjadi penjual sate artinya dia membentuk identitasnya menjadi bagian dari penjual sate Madura yang dikenal masyarakat Yogyakarta. Identitas tersebut bisa dilihat dari tampilan visual sate Madura dengan bumbu kacang atau rasa dari sate Madura yang gurih agak manis. Rasa sate Madura yang gurih agak manis adalah cara orang Madura membentuk identitasnya di tempat yang baru, namun tidak melupakan identitas rasa Madura yang gurih dan asin. Proses ini disebut reproduksi budaya, yaitu

proses proses penegasan identitas budaya yang dilakukan pendatang untuk menegaskan keberadaan budaya asalnya (Abdullah, 2010).

Pembentukan identitas lainnya dilihat dari penggunaan alat berjualan seperti gerobak perahu atau “*dulang*” dan *onso-on* yang digunakan oleh penjual sate saat berjualan. Begitu juga dari cara berpakaian penjual sate Madura yang dulunya menggunakan baju Sakera atau bakul sate yang menggunakan sarung sebagai penanda identitas mereka. Ada bakul sate menggunakan sarung dengan kaos lengan pendek tanpa kerudung, ada juga penjual sate yang menggunakan sarung dengan kaos yang longgar dan menggunakan kerudung “*cts*” atau krudung *sloboan* yang menampilkan kesederhanaan.

Simbol-simbol yang disebutkan adalah simbol budaya yang masih dipegang oleh penjual sate Madura dan menegaskan kehadiran identitas etnis Madura di Yogyakarta. Simbol-simbol budaya tersebut “menyamakan” antar penjual sate Madura dan “membedakan” dengan penjual sate ayam lainnya. Penjual sate ayam Ponorogo misalnya tidak berjualan keliling atau menggunakan gerobak perahu, mereka berjualan sate di warung semi permanen di pinggir jalan.

Identitas budaya yang berdasarkan “persamaan” dan “perbedaan” karakteristik oleh Hall (1990) disebut identitas yang bersifat non-esensial. Identitas yang dibentuk bersifat cair dan *becoming*. Seperti penjual sate Madura yang saat ini sudah tidak menggunakan baju sakera atau beberapa bakul sate yang menggunakan rok atau celana *jeans* dengan kaos ketat. Mereka mulai mencari identitas-identitas baru yang sesuai dengan mereka inginkan. Hal tersebut menandakan bahwa identitas tidak pernah tetap dan berubah tergantung waktu, tempat dan dengan siapa subyek berinteraksi.

Identitas budaya penjual sate Madura yang lain yaitu gaya bahasa bakul sate saat menawarkan dagangannya. Teriakan “te,,sate” yang dilafalkan agak berat dan lantang menjadi penanda identitas penjual sate Madura. Pengucapan orang Madura yang cenderung lantang masih tetap kentara meskipun mereka berbicara bahasa Jawa. Cara pengucapan tersebut sangat berbeda dengan gaya bicara orang Yogyakarta yang lembut dan halus. Jika bakul sate menggunakan teriakan “te, sate” untuk memberitahukan keberadaannya, maka penjual sate lebih memilih

menggunakan lonceng yang mengeluarkan bunyi “*kintring..kintring*” sebagai penanda keberadaannya.

Selanjutnya Hall (1992) juga menyebutkan bahwa salah satu cara memahami konsep identitas salah satunya melihat individu sebagai subjek sosiologis. Identitas tidak terbangun secara “sendiri” dari diri individu namun karena ada aspek kultural yang mempengaruhi melalui proses akulturalisasi. “Diri” tidak berdiri sendiri namun juga dibentuk oleh “orang lain yang berpengaruh” (*significant others*) yang menjadi perantara antara subjek dan nilai, makna dan simbol kebudayaan (Barker, 2000). *Significant others* yang paling dekat adalah keluarga lalu lingkungan sosial. Penjual sate yang “magang” atau anak dari penjual sate adalah “diri” yang identitasnya sebagai penjual sate Madura dibentuk oleh *Significant others* melalui proses transfer pengetahuan tentang sate. Selanjutnya identitas tersebut ditegaskan saat berada dalam realitas ketika dia memiliki ciri dan simbol yang sama dengan penjual sate Madura lainnya dan berbeda dengan penjual sate ayam lainnya. Seperti yang dikatakan Week (1990), identitas sebenarnya adalah soal tentang “kesamaan dan perbedaan” kita dengan orang lain yang dilihat dari aspek personal dan sosial.

Tidak mudah untuk menjadi penjual sate, waktu untuk membuat sate lebih lama dan membutuhkan keuletan (*bhilet*), kesabaran (*sabbhâr*) dan usaha keras. Jika dibandingkan dengan membuat makanan lain seperti soto Madura, membuat sate Madura lebih rumit dan banyak langkah yang harus dilakukan. Semua informan yang saya ajak ngobrol mengatakan bahwa cukup banyak yang harus dikerjakan untuk membuat sate Madura. Mereka sudah mulai bekerja dari jam 08.00, laki-laki penjual sate pergi ke pasar untuk membeli daging ayam sedangkan istri atau anak perempuannya membuat lontong dan menyiapkan bumbu kacang. Setelah datang dari pasar, daging ayam yang sudah dibersihkan, kulitnya dikelupas, dipisahkan dari tulang dan diris tipis-tipis dan dibentuk potongan-potongan kecil untuk ditusuk dengan sujen. Sebelum dipotong kecil-kecil, daging ayam diberi cuka agar tidak berbau amis dan lebih awet. Saat menusuk sate ini, semua anggota keluarga berkumpul untuk membantu diselingi

dengan obrolan santai. Semua pekerjaan membuat sate selesai pada jam 11.00, mereka kemudian istirahat sebelum mereka berangkat berjualan sate.

## **B. Jaringan Kekerabatan Penjual Sate Madura di Yogyakarta**

Proses berlangsungnya migrasi dalam etnis Madura tidak lepas dari adanya kerabat dekat atau jauh ataupun teman yang sudah dahulu tinggal di kota rantau tersebut. Mereka nantinya yang akan menampung untuk tempat tinggal sebelum bisa menemukan tempat tinggal sendiri. Mereka juga yang mengajari bagaimana bertahan hidup di kota yang kondisi sosialnya sangat berbeda dengan kampung asal, termasuk nantinya pemilihan pekerjaan yang akan dilakukan di kota rantau berdasarkan relasi yang dimilikinya (Mulyadi, 1978; Syamsuddin, 2007).

Ada informan mengaku memilih pindah dari kota sebelumnya ke Yogyakarta karena memiliki banyak saudara dan kerabat di Yogyakarta, dengan begitu dia merasa nyaman untuk tinggal di Yogyakarta karena serasa tinggal di kampung sendiri mengingat banyaknya saudara dan tetangga dari kampung asal di Madura. Dengan begitu jika ada kesusahan atau masalah, dia bisa minta bantuan kepada kerabat dekatnya. Setelah cukup lama tinggal di Yogyakarta dan pekerjaannya menghasilkan keuntungan, barulah para penjual sate ini akan mengajak keluarga atau kerabat yang lain untuk juga ikut merantau ke Yogyakarta. Begitu seterusnya hingga terbentuk jaringan sosial antar mereka. Hubungan sosial antar orang yang mengajak dan diajak merantau juga tidak terputus begitu saja, mereka masih berhubungan satu sama lain sehingga tetap menguatkan jaringan sosial tersebut.

Jaringan sosial adalah seperangkat hubungan khusus diantara sekelompok orang yang bersifat formal atau informal dengan berbagai tujuan tertentu (Mitchell, 1969). Jaringan sosial yang lebih berdasar pada jaringan kekerabatan sengaja dibangun oleh para penjual sate Madura untuk mengatasi permasalahan hidup di kota rantau dan bertahan hidup disana. Jaringan kekerabatan ini juga menjadi modal penting bagi orang Madura yang baru datang ke kota Yogyakarta untuk mendapatkan pekerjaan dan bagaimana belajar “menjadi” pekerja dalam

bidang tersebut, yang dalam hal ini adalah menjadi penjual sate Madura. Karena hal tersebut, banyak penjual sate Madura yang berasal dari kampung-kampung yang termasuk dalam beberapa Kecamatan di Kabupaten Sampang. Kampung tersebut yaitu Kampung *Ketteng*, Desa Torjun, Kec. Torjun (kampung Cak Rudi dan Bu Halimah), Kampung Sumber Otok, Desa Taddan, Kec. Camplong (kampung istri kedua Cak Rudi), Kampung Lobuk, Desa Asam Nonggal, Kec. Jrengk (kampung Mbak Siti dan Mbak Atin), Kampung Ketrach, Desa Torjun, Kec. Torjun (kampung Cak Sagih) dan beberapa kampung di daerah “pegunungan” di kabupaten Sampang seperti Dusun *genteng*.

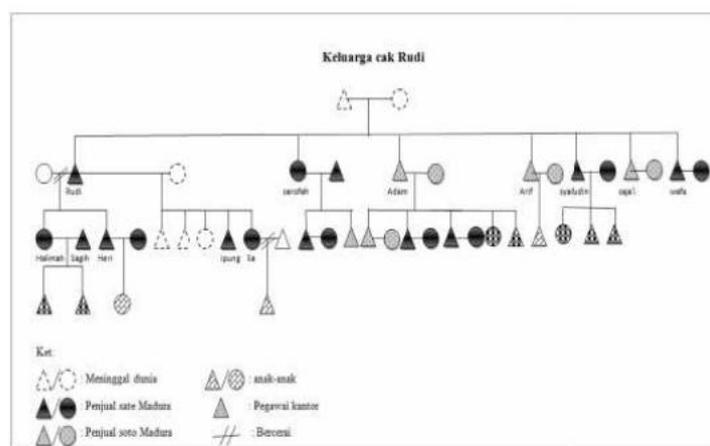
Seperti yang dikatakan oleh Mabugunje (1970 dalam Haryono, artikel tanpa tahun) bahwa pengaruh perantau terdahulu di kota sangat besar dalam membantu perantau baru yang berasal dari desa yang sama untuk beradaptasi. Tidak hanya menawarkan tempat tinggal dan makanan, namun juga mendapatkan pekerjaan yang sama dengan perantau yang lama. Hal tersebut menyebabkan lapangan pekerjaan tertentu disuatu kota atau daerah di dominasi oleh perantau dari daerah tertentu pula. Suparlan (1980 dalam Haryono, artikel tanpa tahun) juga mengatakan bahwa kelompok kekerabatan mempunyai peranan penting untuk saling membantu dan bekerja satu sama lain ketika ada permasalahan di kota-kota besar. Gejala ini ditemukan pada etnis Batak yang berada di kota Medan, hubungan kekerabatan mereka sangat kuat dan memiliki arti dan fungsi penting dalam kehidupan mereka.

Konsep jaringan kekerabatan yang dimiliki penjual sate Madura di Yogyakarta hampir sama dengan konsep “*trah*” yang ada pada masyarakat Jawa. *Trah* adalah sebuah organisasi yang di dasari pada faktor hubungan genealogis. Jaringan kekerabatan atau *trah* berperan dalam hubungan sosial ekonomi dan berkaitan dengan perubahan status pada para anggotannya. Bahkan jaringan kekerabatan ini juga dapat dimanfaatkan untuk kepentingan politik. Di dalamnya juga memiliki sistem klasifikasi berdasarkan pada senioritas dan juga jenis kelamin (Sairin, 1992). Namun sistem kekerabatan penjual sate Madura tidak berbentuk organisasi, tidak ada struktur pengurus, peraturan organisasi atau pertemuan bulanan dalam keluarga tersebut. Namun tujuan sama, untuk

merekatkan hubungan kekerabatan dan saling membantu satu sama lain saat ada kesusahan atau kepentingan.

Jaringan kekerabatan ini menjadi modal sosial bagi mereka untuk mempermudah dalam urusan bisnis, misalnya saat kekurangan biaya produksi, merekrut saudara atau kerabat untuk membantu berjualan atau meneruskan wilayah tempat berjualan, membantu jika ada konflik antar penjual sate dan lainnya. Dulunya menurut Cak Rudi, penjual sate Madura meminta bantuan orang yang dituakan diantara mereka jika ada konflik atau masalah lain. Saat itu, penjual sate Madura masih banyak yang bujang dan hidup sendiri, hubungan dalam satu komunitas/kampung masih kuat. Tempat tinggal mereka dulunya juga masih berdekatan. Namun saat ini, penjual sate Madura sudah mempunyai keluarga masing-masing dan tempat tinggal semakin berpecah. Sehingga pola relasinya lebih cenderung kepada hubungan kekerabatan.

Jaring kekerabatan yang dimiliki oleh para penjual sate Madura sangat erat karena melingkupi *bhâlâ sabhârundhut* yaitu keluarga inti yang terdiri dari *dhiri'* (diri), ayah, ibu dan saudara sedarah yang tinggal dalam satu rumah. Sedangkan saudara kandung yang tidak tinggal dalam satu rumah disebut *tarètan sabeddâl*. *Bhâlâ dhâlem* (saudara dalam/core kin) adalah seluruh anggota keluarga meliputi kakek dan nenek dari garis ayah dan ibu, saudara laki-laki kandung dan istri serta keturunannya dari garis ayah dan ibu dan saudara perempuan kandung dan suami serta keturunannya dari garis ayah dan ibu (Rifa'i, 2007).



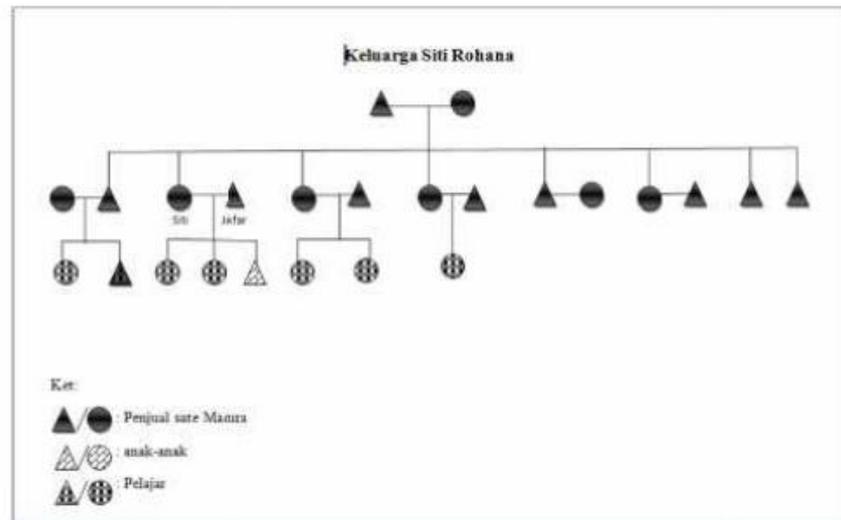
Gambar 1 Struktur kekerabatan keluarga Cak Rudi

Cak Rudi saat ini tinggal dengan Ipung dan Lia yang merupakan anak dari istri keduanya, yang artinya adalah *bhâlâ sabhârundhut* (keluarga inti), sedangkan bu Halimah dan Cak Heri tinggal yang merupakan anak dari istri pertama yang bercerai sudah mempunyai keluarga sendiri dan tinggal di kontrakan yang cukup dekat dengan Cak Rudi. Sedangkan *tarêtan sabeddâl* (saudara kandung namun berbeda tempat tinggal) Cak Rudi ada 6 orang; Bu Sarofah, Cak Adam dan Cak Arif ada di Yogyakarta, Cak Syaifuddin di Purwodadi serta Cak Wafa dan Cak Saja'i di Surabaya.

Dari tujuh bersaudara, 4 orang menjadi penjual sate Madura dan 4 lainnya menjadi penjual soto Madura. Pekerjaan tersebut juga dilakukan istri, anak-anak dan menantu mereka, jadi dalam keluarga besar Cak Rudi ada 19 penjual sate Madura, 8 penjual soto Madura dan ada satu putra Bu Sarofah yang menjadi pegawai kantor swasta di Yogyakarta. Satu keluarga besar ini disebut *Bhâlâ dhâlem* (saudara dalam/*core kin*) yang jelas hubungan kekerabatannya masih sangat dekat.

Dua keluarga penjual sate lainnya adalah keluarga mbak Atin dan mbak Siti yang mangkal di Malioboro. Mbak Atin tinggal serumah bersama suami dan ayahnya (*bhâlâ sabhârundhut*) yang juga berjualan sate Madura. Sedangkan adik laki-laki dan istrinya tinggal di kontrakan lain namun masih berdekatan, mereka juga berjualan sate Madura di daerah Malioboro. Selain *bhâlâ sabhârundhut*, keluarga *anom* (paman) dan *bhibbhi'* (bibi) dan beberapa *sapopo* (sepupu) juga berjualan sate di Yogyakarta. Beberapa bakul sate lainnya yang mangkal di Malioboro juga memiliki hubungan kekerabatan dengan Mbak Atin meskipun sudah jauh dan berasal dari kampung yang sama.

Keluarga Mbak Siti hampir semuanya adalah penjual sate Madura, dia mempunyai 7 saudara dan semuanya berjualan sate Madura. Tujuh orang berada di Yogyakarta dan satu saudara perempuannya menikah dengan orang Kebumen dan berjualan sate disana. *Bhibbhi'* (bibi) dan beberapa *sapopo* (sepupu) mbak Siti juga berjualan di depan benteng *Vredeburg*.



Gambar 2 Struktur kekerabatan keluarga Mbak Siti

Selain para kerabat dekat yang juga berjualan sate Madura, keluarga dari pihak istri atau suami (*bhâlâ èrèng/* keluarga samping) juga ada yang berjualan sate Madura, seperti sepupu suami Mbak Siti dan kakak dari suami bu Sarofah. Tentu hal tersebut membuat jaring kekerabatan penjual sate Madura semakin besar. Ahimsa putra (2007) mengatakan bahwa Jaringan kekerabatan juga bisa terjadi karena adanya pernikahan antar masing masing kerabat. Hubungan pernikahan ini yang membuat jaringan kekerabatan yang dimiliki seseorang semakin besar.

Jaringan sosial yang berbasis kekerabatan ini juga memungkinkan penjual sate Madura untuk pindah dari satu kota ke kota lain seperti mbak Atin dari Banjarnegara ke Solo lalu ke Yogyakarta. Para kerabat dekat penjual sate Madura yang juga ada di beberapa kota seperti Surabaya, Purwodadi, Madiun, Banjarnegara dan kota lainnya memungkinkan penjual sate Madura untuk pindah ke kota tersebut jika usaha mereka sudah tidak berjalan baik di Yogyakarta. Jaringan sosial yang ada di penjual sate Madura di Yogyakarta juga tidak hanya terbatas pada jaring kekerabatan saja, namun juga berbasis pada hubungan ketetanggaan, pertemanan meskipun tidak sedekat dengan jaringan kekerabatan. Jaringan sosial ini sebagai sarana untuk memperoleh sumber daya sosial dan ekonomi seperti meminjam modal untuk berjualan, saling membantu jika adamasalah antar penjual sate atau dengan pedagang lain dan lain sebagainya.

Untuk menjaga jaringan sosial tersebut tetap erat, ada *kompolan* (acara)

rutin yang dilakukan setiap bulan di malam jumat, tempatnya bergantian di rumah anggota. Mereka menyebutnya *yasinan* karena *kompolan* tersebut diisi dengan mengaji surat Yasin. Selain itu ada juga uang kas yang sewaktu-waktu bisa diambil jika dibutuhkan, misalnya jika ada anggota sakit maka uang kas tersebut di ambil dengan jumlah tertentu dan diberikan kepada yang sakit. Kumpulan rutin ini hanya dihadiri oleh penjual sate yang laki-laki. *Kompolan yasinan* ini sama dengan *kompolan* yang ada di Madura, ada juga beberapa *kompolan* yang ada di Madura seperti *sabellesen* (kumpulan rutin yang diadakan pada tanggal 11 bulan hijriyah), *pangajien* (kumpulan rutin yang diadakan tiap bulan yang diisi dengan mengaji Al-Qur'an) dan lainnya. Budaya *kompolan* atau *berkamrat* tetap dilakukan oleh penjual sate Madura untuk tetap menjaga jalinan solidaritas antar mereka.

Ada juga arisan yang diadakan setiap satu bulan sekali, anggota dari arisan adalah bakul sate dan bapak penjual sate, bahkan ada juga orang Madura di luar profesi berjualan sate. Para ibu bakul sate memanfaatkan arisan ini untuk berkumpul dan bertemu dengan saudara, tetangga atau teman satu kampung atau dari daerah lain. Mereka saling berbagi informasi tentang berbagai hal seperti masalah dagang dan masalah lainnya, yang paling penting menurut mereka adalah menjaga silaturahmi antar kerabat, tetangga dan teman satu kampung.

## BAB III

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Sistem migrasi orang Madura yang berbasis pada jaringan sosial yang terdiri dari kerabat atau teman satu kampung menjadi faktor eksistensi penjual sate Madura di Yogyakarta. Tidak mengherankan jika penjual sate yang saya temui berasal dari kampung yang sama yaitu dusun Lobuk dan Dusun Ketteng yang berada di wilayah Kabupaten Sampang. Jaringan kekerabatan ini kemudian menjadi modal sosial bagi penjual sate Madura untuk saling membantu jika ada kesusahan misalnya kurangnya modal, konflik antar penjual sate dan lainnya. jaringan ini hubungannya sangat dekat, dalam 1 bulan diadakan *kompolan* (acara) rutin yang dilakukan setiap bulan. Apalagi usaha sate juga diwariskan kepada anak-anaknya.

Meskipun orang Madura dikenal sebagai penjual sate, namun kemampuan tersebut tidak mereka miliki dari daerah asal. Penjual sate “magang” terlebih dahulu belajar kepada kerabat atau saudara yang menampungnya bagaimana cara membuat sate, daerah berjualan beserta aturan-aturan tidak tertulis antar penjual sate, berinteraksi dengan pembeli dan lainnya. Pada masa “belajar” ini, penjual sate “magang” membentuk identitasnya “menjadi” penjual sate. Tidak hanya belajar tentang tampilan dan rasa dari sate Madura. Namun juga tentang simbol-simbol ke-Maduraan yang menjadi representasi identitas etnis Madura

#### B. Saran

Berbicara tentang diaspora Etnis Madura selalu berkembang tiap tahunnya, diperlukan penelitian yang terbaru dan valid terkait data diaspora etnis Madura di berbagai wilayah di Indonesia bahkan di luar negeri. Faktor yang berkaitan dengan alasan mereka berdiaspora juga saat ini tidak hanya karena untuk mencari penghidupan untuk keluarganya dengan bekerja sebagai pekerja informal. Saat ini banyak anak muda Madura berdiaspora ke Jakarta untuk membangun karir, menjadi politisi bahkan menjadi Kementerian Koordinator Bidang Politik, Hukum, dan Keamanan Republik Indonesia. Orang Madura saat ini tidak bisa diidentikkan

sebagai penjual sate, penjual soto, tukang besi atau tukang cukur saja, namun banyak orang Madura yang mempunyai posisi “penting” dan punya pengaruh luar biasa untuk Indonesia. Tentu ini butuh penelitian lebih lanjut mengenai perubahan konstruksi identitas orang Madura saat ini



## Daftar Pustaka

- Abdullah, Irwan. 2010. *Konstruksi dan Reproduksi Kebudayaan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Ahimsa-Putra, Heddy Shri. 1980. *Penjual Sate Madura Di Yogyakarta: Study Tentang Perubahan Strategi Adaptasi Mereka*. Jakarta: Fakultas Sastra UI (Skripsi Sarjana).
- , 2007. *Patron & klien di Sulawesi Selatan. Sebuah Kajian Fungsional-Sruktural*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Barker, Christ. 2000. *Cultural studies*. London: Publication. Terjemahan Nurhadi.
2009. *Cultural Studies Teori dan Praktek*. Bantul: Kreasi Wacana.
- De Jonge, Hubb. 1989. *Madura Dalam Empat Zaman: Pedagang, Perkembangan, dan Islam*. Jakarta: PT Gramedia.
- Hall, Stuart. 1990. *Cultural Identity and Diaspora*. London: Sage Publication
- Hariyono P. 2007. *Sosiologi kota untuk arsitek*. Jakarta [ID]: Bumi Aksara.
- Juningsih, Lucia. 2015. *Multikulturalisme di Yogyakarta dalam Persepektif Sejarah*. Disampaikan dalam Seminar Dies ke-22 Fakultas Sastra Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- Kartodirdjo, Sartono. 1999. *Pengantar Sejarah Indonesia Baru: 1500-1900 Dari Emporium sampai Imperium* Jilid 1. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Kasdi, Aminuddin. 2003. *Perlawanan Penguasa Madura Atas Hegemoni Jawa: Relasi Pusat-Daerah pada Periode Akhir Mataram (1726-1745)*. Yogyakarta: Jendela bekerjasama dengan yayasan Adikarya IKAPI dan the ford foundation. KITLV Press.
- Lee, Sun-Hee. 1985. *Why People Intend to Move: Individual and Community Level Factors of Out Migration in the Philippines*. London: Westview Press.
- Mabogunje, "System Approach to a Theory of Rural -Urban Migration," dalam *Geographical Analysis*, 2, 1970.
- Maisaroh, Siti. 2019. *Networking Etnisitas sebagai Modal Sosial Etnis Madura di Perantauan*. Disampaikan dalam Seminar Nasional Gender dan Budaya

- Nasional III. Madura: Perempuan, Budaya dan Perubahan. LPPM Trunojoyo Madura.
- Mitchell, J. Clyde. 1969. *Social Networks in Urban Situation: Analysis of Personal Relationships in Central Africa Town* (Manchester: Manchester University Press).
- Mufallikhah, Noor Endah. 2015. *Pemberdayaan Ekonomi Pedagang Sate Madura Melalui Paguyuban Pedagang Sate Dalama Meningkatkan Kesejahteraan Keluarga (Studi Kasus Paguyuban Al-Hikmah di Yogyakarta)*. Yogyakarta: UIN Sunan Kalijaga (skripsi).
- Mukbar, Deni. 2009. *Kebijakan terkait Migrasi dan Pola Migrasi*. Sebuah Tinjauan Pustaka Untuk Penyusunan Profil Penelitian *From Rural to Global Labor: Transnational Migration and Agrarian Change in Indonesia and the Philippines* yang dilakukan Yayasan AKATIGA Bandung dan *Department of Geography University of the Philippines*.
- Mulyadi. 1978. *Migrasi Orang Madura di Yogyakarta*. Yogyakarta: Fakultas Sastra UGM (Skripsi Sarjana).
- Rifa'i, Mien Ahmad. 2007. *Manusia Madura: Pembawaan. Perilaku. etos Kerja. Penampilan dan Pandangan Hidupnya Seperti Dicitrakan Peribahasannya*. Yogyakarta: Pilar Media.
- Rochana, Totok. 2012. *Orang Madura: Suatu Tinjauan Antropologis*. Humanus, Vol. XI No.1 Th. 2012.
- Sairin, Sjafrin. 1992. *Javanese Trah: Kin-Based Social Organization*. Yogyakarta: UGM Press.
- Subkhan, Imam. 2007. *Hiruk Pikuk Wacana Pluralisme di Yogyakarta*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suhanadji. 1998. *Migrasi dan Adaptasi Orang Madura di Surabaya (Kajian Perilaku Ekonomi Migran Madura di kelurahan Sidotopo, Kecamatan Semampir, Kotamadya Surabaya)* Jakarta: Universitas Indonesia (Tesis Pascasarjana)
- Syamsuddin, Muh. 2007. *Agama, Migrasi dan Orang Madura*. Aplikasi (Jurnal Aplikasi Ilmu-ilmu Agama). Vol. VIII. No. 2 Desember :150-182.
- Weeks, J. (1990). *The Value of Difference*. In J. Rutherford (Ed.). *Identity: Community. Culture. Difference*. London: Lawrence & Wishart.