

BAB III

Nasi Boran Sebagai Identitas Masyarakat Kaotan

A. Profil Dusun Kaotan

1. Demografi Dusun Kaotan

Dusun Kaotan merupakan salah satu dari empat dusun yang di antaranya adalah Dusun Dampit, Sawu dan Juga Plandi. Keempat dusun tadi masuk dalam Desa Sumberejo Kecamatan Lamongan Kabupaten Lamongan. Luas Dusun Kaotan sendiri kurang lebih 47 Ha yang disertai dengan persawahan serta lahan lahan lainnya. Berikut ini batas-batas wilayah Dusun Kaotan. Di sebelah utara hingga timur Dusun ini diapit oleh Perumnas Made, sebelah selatan berbatasan dengan Dusun Sawu, dan sebelah barat berbatasan dengan Dusun Dampit. Letaknya adalah termasuk di wilayah Lamongan bagian kota sebab disekitarnya sudah dikelilingi oleh kompleks perumahan-perumahan yang mengitari.⁴³

Sedangkan aksesnya adalah dari alun-alun Kota Lamongan dapat langsung lurus ke barat kurang lebih 3.5 km. Dengan keseluruhan badan jalan telah beraspal sehingga dapat ditempuh dengan sangat mudah.

2. Kondisi Kependudukan

Jumlah Kepala Keluarga di Dusun Kaotan ialah 139 KK dengan jumlah penduduk 741 jiwa, laki-laki sebanyak 361 orang dan perempuan

⁴³ Wawancara dengan Sutomo pada 12 juni 2014

sebanyak 380 orang dengan usia kerja penduduk perempuan adalah berjumlah 188 orang.⁴⁴

Berikut adalah bagan untuk penduduk wanita yang berusia kerja.



Gambar 3.1 : Tentang penduduk perempuan berusia kerja dan belum kerja

Sementara itu, mayoritas penduduk laki-laki yang berusia kerja ialah rata-rata berprofesi sebagai petani, sedangkan dari sekian banyak penduduk perempuan yang berusia kerja ialah 90% sebagai penjual nasi boran yakni terdapat 152 orang. Dari segi pendidikan mayoritas penduduk Kaotan adalah lulusan SMA atau sederajat.

3. Kondisi Perekonomian

Masyarakat kaotan pada umumnya adalah menempati tingkatan ekonomi menengah kebawah, namun cukup banyak juga yang sudah mnempati standar menengah ke atas misal saja telah memiliki rumah yang mewah, beserta dengan mobil dan pendapatan yang relatif tinggi. Mayoritas warga Kaotan adalah bekerja sebagai petani dan penjual Nasi Boran, namun juga ada sebagian yang lain bekerja diluar itu dengan rinciannya adalah sebagai berikut.

⁴⁴ Wawancara dengan Sutomo pada 12 juni 2014

Tabel 3.1 :
Penyebaran jenis lapangan pekerjaan warga Kaotan

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah
1.	Penjual Nasi Boran	152 Orang
2.	Petani Sawah	130 Orang
3.	Tenaga pengajar	16 Orang
4.	Polisi	2 Orang
5.	Pedagang	17 Orang
6.	Pengrajin besi	1 Orang

Sumber: wawancara dengan Sutomo (kepala dusun)

Berdasarkan tabel di atas maka dapat ditarik kesimpulan bahwa yang dominan dari macam-macam pekerjaan masyarakat Kaotan adalah sebagai pedagang Nasi Boran yang hingga mencapai 152 orang. Sedang selanjutnya yang juga mayoritas adalah sebagai petani sawah yaitu bagi laki-laki dengan jumlah yang mencapai 130 orang. Dan di ikuti profesi polisi yang berjumlah 2 orang, tenaga pengajar 16 orang, pedagang 17 orang, serta ada usaha rumahan yaitu panadai besi yang membuat pagar rumah dan sebagainya. Hal ini lah yang menjadikan pandangan asyarakat luas dapat langsung menamai bahwa Dusun Kaotan adalah tempatnya Nasi Boran.⁴⁵

4. Tingkat Pendidikan Masyarakat Kaotan

Jika dilihat dari segi pendidikan masyarkat Kaotan memiliki tinngkat pendidikan yang mayoritas lulusan SMA atau sederajat. Namun

⁴⁵ Wawancara dengan Sutomo pada 12 juni 2014

bagi yang telah lanjut usia adalah baru menapak pendidikan SD atau bahkan tanpa pernah sekolah. Sedangkan dari sarjana ada 19 orang.⁴⁶ Maka dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa mayoritas pendidikan masyarakat di Dusun Kaotan adalah masih rendah, sebab dari masyarakat yang pernah merasakan bangku perguruan tinggi saja sangat minim jumlahnya. Sehingga masih banyak yang bergantung pada penghasilan melalui sawah yang digarap serta bergantung pada aktifitas berjualan Nasi Boran. Namun yang menjadikan keunikan di Dusun ini ialah ada seorang penjual yang telah sempat merasakan bangku perkuliahan, namun ia memilih untuk menjadi penjual Nasi Boran saat ini.

5. Kondisi Sosial Budaya Masyarakat Kaotan

Seperti wilayah pedesaan pada umumnya pada Dusun Kaotan ini ikatan sosial juga masih terjaga sebab masyarakat Kaotan adalah rata-rata masih memiliki ikatan saudara antara satu rumah dengan rumah lainnya. Tradisi yang masih berjalan di Dusun Kaotan ini misalnya saja Tahlil rutin yang selalu diadakan setiap Kamis malam setelah waktu shalat maghrib yang dilakukan oleh para bapak-bapak dengan cara berpindah-pindah antar satu rumah ke rumah lainya setiap minggunya namun hanya dilakukan per RT. Sedangkan pada ibu-ibu ialah setiap hari Jumat setelah selesai shalat Jumat dengan cara yang sama seperti bergilir pada tahlilan laki-laki di Kaotan ini. Sehingga ikatan sosial selalu terjaga pada masyarakat kaotan

⁴⁶ Wawancara dengan Sutomo pada 12 Juni 2014

ini sebab intensitas pertemuan mereka selalu terjamin. antara rumah satu ke rumah lainnya.

Di akhir acara tahlil juga diselipi dengan pengundian Arisan tahlil. Arisan ini dibentuk guna saat mendapat giliran memperoleh dapat dijadikan sebagai tambahan modal baik untuk pertanian maupun menamabah modal untuk berjualan Nasi Boran

Tradisi lain yang masih berjalan adalah diba'an yang dilaksanakan oleh para perempuan pada acara tujuh bulanan pada orang yang sedang hamil. Kemudiann budaya yang masih berjalan dan terus dipertahankan hingga saat ini adalah peringatan peringatan hari besar islam.

B. Nasi Boran Dusun Kaotan dan Penjualnya

Nasi boran adalah makanan khas dari lamongan yang ramai di jajakan di pingir-pinggir jalan sekitaran kota lamongan. Makanan ini sangat laris ketika pagi hari untuk dijadikan sarapan, dan saat sore hingga malam makanan ini juga sangat digemari oleh para pengguna jalan yang sedang dalam perjalanan untuk singgah sementara sambil mengisi perut.

Nasi Boran atau Sego Boran, adalah makanan tradisional dan khas Lamongan, Jawa Timur. Kata Boran ini berasal dari tempat Nasi yang terbuat dari Anyaman Bambu yang digendong dengan selendang pada punggung, Nasi boran belum banyak dikenal di luar Lamongan karena memang hanya dijual di Lamongan.

Nasi boranan, terdiri dari nasi, bumbu, lauk, rempeyek sejenis krupuk bahan bakunya dari tepung beras yang dibumbui dan digoreng. Bumbu dari nasi boran terdiri dari rempah-rempah yang sudah di haluskan, serta lauk yang ditawarkan oleh penjual bervariasi, diantaranya daging ayam, jeroan, ikan bandeng, telur dadar, telur asin, tahu, tempe hingga ikan sili yang lebih mahal bila dibandingkan dengan lauk-lauk lainnya.

Khas nasi boranan yang tidak akan ditemui pada menu lainnya, yaitu empuk, pletuk, dan ikan sili. “Empuk ini dibuat dari tepung terigu yang dibumbui, Pletuk terbuat dari nasi yang dikeringkan atau kacang, lalu dibumbui dan digoreng. Namanya diambil dari bunyi ketika makanan ini dikunyah, ‘pletuk, pletuk’. Nah, lauk ikan sili ini yang tak bisa ditemui setiap saat, karena termasuk ikan musiman. Ikan sili dulu lebih dikenal sebagai ikan hias, harganya lebih mahal dibanding daging ayam. Bentuk ikan ini panjang seperti belut, tidak kentara mana bagian kepala atau ekornya. Durinya pun hanya ada di bagian tengah.

Pada mulanya nasi boran ini muncul sekitar tahun 1945-1950-an yang dibuat untuk acara upacara desa atau hajatan pada waktu itu, kemudian nasi boran mulai diujakan beberapa tahun berikutnya. Kebiasaan ini secara terus menerus diturunkan kepada anak cucu mereka jadi regenerasi terus berlanjut. Sehingga umumnya penjual nasi boran ini adalah anak dari penjual nasi boran sebelumnya. Hingga saat ini tradisi turun-temurun ini sudah mencapai generasi ke 3 hingga ke 4. Sutomo

menuturkan bahwa ada sedikit perubahan antara nasi boran yang dulu hingga sekarang seperti halnya berikut.

“Pada awalnya nasi boran ini dijajakan oleh beberapa orang sambil berjalan kaki menggondong nasi dan lauk serta peralatan dagangannya sehingga wilayah berjualannya pun hanya sebatas antar desa yang ada di Kecamatan Lamongan. Mereka berjalan kemudian berhenti di depan teras-teras warga kemudian para pembelinya pun berdatangan setelah itu berjalan lagi dan numpang di teras-teras warga seperti itu berulang-ulang.”⁴⁷

Dulunya Cara mereka berjualan adalah dengan berjalan kaki berkeliling sambil menggondong boran yang berisikan lauk yang bermacam-macam serta menenteng tempat nasinya. Namun sekitar tahun 80-an sejak adanya Perumnas Made berjualan keliling sudah jarang ditemui sebab kebanyakan mereka mangkal di satu tempat dengan berjajar karena mungkin masalah tenaga dan usia.

Kebiasaan berjualan dengan jalan kaki dan menggondong bahan Nasi Boran memang sudah tidak dijumpai sekarang ini, namun kekhasanya masih tetap ada pada Nasi Boran dari Dusun Kaotan sebab hanya orang-orang Kaotan saja yang dapat meracik bumbu Nasi Boran yang memiliki rasa khas, dari daerah lain tidak bisa memiliki rasa khas seperti halnya dari Kaotan yang sudah dikenal rasanya. Di luar orang-orang itu rasa keaslian kuah itu akan menjadi berbeda. Sehingga mayoritas pedagang nasi boran di Lamongan berasal dari Dusun Kaotan dan sisanya mereka adalah berasal dari Dusun Sawu, yaitu bersebelahan dengan Dusun Kaotan.

⁴⁷ Wawancara dengan Pak Sutomo (Kepala Dusun Kaotan) pada tanggal 13 juni 2014

Mayoritas Dusun Kaotan memang tidak berkarakter perantau sebagaimana orang Lamongan pada umumnya yang banyak menjual Soto maupun Tahu Campur di kota-kota besar seperti Jakarta dan Surabaya maupun kota-kota lain yang ada di luar Jawa. Hal itulah yang menyebabkan nasi boran masih belum bisa ditemukan di kota-kota lain selain di Lamongan. Dari sifat masyarakat Kaotan yang kurang berminat untuk merantau itulah sehingga jumlah yang menjadi penjual Nasi Boran semakin meningkat, sebagaimana yang diungkapkan oleh Sutomo berikut ini.

Jumlah penjual Nasi Boran ini dari tahun ke tahun terus mengalami peningkatan dari yang dulunya hanya beberapa orang sampai sekarang telah menjadi ratusan, bahkan tidak pernah mengalami penurunan.⁴⁸

Sehingga tradisi ini kian berkembang dan juga stabil, angka pertambahannya pun tidak terlalu banyak namun selalu stabil. Para penjual nasi boran ialah semuanya para ibu-ibu rumah tangga dari yang mulai berusia 25 tahun hingga sampai 70-an tahun. Sebab saat berjualan mereka menggendong bakul besar yaitu boran, sedangkan dari riwayat sejarah dulu hanya perempuanlah yang membawa wadah sejenis itu untuk digunakan mengirim bekal ke sawah maupun keperluan lainnya. Sehingga kebiasaan ini terus mengakar hingga sekarang.

Dari sekian banyak penjual itu banyak dari mereka yang masih memiliki hubungan saudara baik itu ibu dengan anak, maupun ikatan saudara. seperti halnya keterangan dari Bu Asih.

⁴⁸ Wawancara dengan Pak Sutomo (Kepala Dusun Kaotan) pada tanggal 13 juni 2014

“Kulo sadean nggeh kale ponakan kulo kok mas, sebelahane kale kulo niki nek masak nggeh kadang gantian nek kulo mboten sempat nggeh mendet gadane ponakan damel di sade nggeh sebalike nek ponakan mboten masak nggeh mendet gadan kulo terus di sade bareng, nek parek ngeten ecoh mas sebab nek ndugi griyo ngirim sekol nopo lauk ngoten saget sekalian / Saya jualan dengan keponakan saya kok mas, yang bersebelahan dengan saya ini. Kalau masak juga kadang gantian, kalau saya lagi repot tidak sempat masak ya ambil punya ponakan untuk dijual juga sebaliknya kalau ponakan tidak ada aktu untuk memasak ya ambil sebagian punya saya untuk dijual bareng. Kalau dekat gini kan enak mas, sebab kalau dari rumah mau ngirim nasi atau lauk lagi jadi bisa sekalian barengan.”⁴⁹

Ikatan antar penjual sangat kuat sebab rata-rata masih memiliki hubungan darah, ini juga lebih memudahkan mereka jika salah satu diantaranya tidak ada waktu untuk memasak maka akan meminta kepada keluarga yang berjualan agar memasak lebih banyak untuk kemudian dijual secara bersama. Mereka yang berjualan masih satu keluarga biasanya memilih stand berjualan yang berdekatan sebab jika nasi atau lauk habis akan diantar dari rumah ketempat berjualan, yang melalui adanya hubungan keluarga ini bisa sekalian meminta tolong untuk dibawakan.

Ibu-ibu penjual nasi boran ini banyak sekali ditemukan disetiap sudut Kota Lamongan. Untuk yang berjualan dengan cara mangkal dalam satu tempat tersebut jumlahnya bervariasi, ada yang berkisar sebelas orang hingga tiga puluh orang penjual nasi boran. Biasanya para penjual nasi boran berjualan di sepanjang jalan KH. Ahmad Dahlan tepatnya di depan RS. BP Muhammadiyah Lamongan, di Pasar Plaza Lamongan, sepanjang jalan Basuki Rahmat, Pasar Perumnas Made, perempatan lampu merah jalan

⁴⁹ Wawancara dengan Ibu Asih pada tgl 12 juni 2014

Pagerwojo dan di Sawahan. Sebagian lainnya berjualan di sekeliling Alun-alun Kota Lamongan. Dengan jumlah yang mencapai ratusan yang masing-masing memiliki waktu berjualan tersendiri, ada yang pagi hingga siang dan sore hingga malam. Seperti dari pernyataan Mbak Eni sebagai berikut ini.

“Onok sekitar 200-an luweh mas seng dodolan Sego Boran. Biasane koyok sip-sipan nang pabrik-pabrik ngunu iku, dadi yo onok seng moleh onok seng budal nek isuk biasane yo jam 3 wes berangkat ngko sampek jam 9. Seng tumbas yo biasane wong-wong dagang nang pasar iku gawe sarapan, trus tukang becak, sopir, wong perjalanan luar kota iku yo akeh pas nglewati lamongan. Nek sore jam 4 wes berangkat mas sampek jam 12 bengi dodole gantian panggone tapi panggonane podo mbarek lesehan ngeneiki mas nang sekitar pasar. / Kurang lebih ada 200-an lebih orang penjual nasi boran mas. Biasanya kayak sift di pabrik-pabrik itu, jadi ada yang pulang ada yang berangkat gantian. Kalau pagi biasanya jam 03.00 sudah mulai berjualan sampai jam 09.00 pagi. Yang beli jam segitu biasanya ya pedagang yang mau jualan di pasar, terus tukang becak, sopir dan juga orang-orang luar kota yang melewati Lamongan. Sedangkan untuk yang shift sore mulai dari jam 16.00- 24.00 dengan bergantian penjualnya pada tempat jualan yang sama. Caranya ya secara lesehan seperti ini di sekitar pasar-pasar.”⁵⁰

Mbak Eni adalah salah satu penjual nasi boran yang mendapatkan bagian shift sore yakni jam 16.00 sampai jam 24.00. Pada waktu ini adalah paling banyak sebab konsumen seringkali mampir pada saat-saat ini, sehingga para penjual banyak yang mengisi shift ini.

Pada setiap tahunnya di hari jadi Kota Lamongan yaitu tanggal 26 mei. Nasi Boran selalu dilombakan untuk turut serta menyemarakkan rangkaian acara sedangkan makanan khas lain seperti Soto dan Tahu campur tidak turut ikut serta.

⁵⁰ Wawancara dengan mbak eni, salah satu penjual nasi boran pada tanggal 15 juni 2014.

Dalam lomba yang diselenggarakan nilai yang menjadi acuan adalah rasa dari keseluruhan baik lauk, bumbu, dan nasinya sendiri. Kemudian yang menjadi tolok ukur adalah cara mengemasnya sebab nilai menjualnya juga akan meningkat dengan itu.

Seperti yang diungkapkan Purwaningtyas salah seorang diantara tiga juri mengungkapkan kemasan penyajian nasi boran tersebut umumnya masih kurang menarik. Termasuk perlu meningkatkan kebersihan. “Sebenarnya, daun pisang merupakan kemasan yang paling tepat selain terjaga *image* tradisionalnya kemasan daun pisang dapat meningkatkan cita rasa.”⁵¹ Seperti halnya gambar yang ada di bawah ini.



Gambar 3.2 : Perlombaan Nasi Boran yang diliput oleh Jawa Pos.

Dari lomba Nasi boran itu kemarin diperoleh 3 pemenang yang ketiganya mendapatkan hadiah uang tunai masing-masing juara 1 Rp. 1 juta.

⁵¹ Ami, “Nasi Boran”, Jawa Pos 12 Mei 2014. Hal. 12

Juara 2 mendapat Rp. 750 ribu sedangkan juara 3 mendapat Rp. 500 ribu sebagai tambahan modal kemudian peserta lain yang belum menang mendapat masing masing uang Rp.50 ribu untuk dimaksudkan mengantikan biaya membuat Nasi Boran untuk dilombakan.

Bahkan pada Kamis, 20 September 2012 Abu Rizal Bakrie yang menjabat sebagai ketua umum partai golkar pernah mencicipi kenikmatan Nasi Boran saat berkunjung ke lamongan dengan didamoingi Bupati Lamongan Fadeli.

Aburizal Bakrie mengakui kenikmatan Nasi Boran yang dirasakannya, sembari makan berdiri didampingi Bupti Lamongan, Fadeli dan Ketua DPD Golkar Jatim, Martono. “Enak, enak banget, ada pedasnya, asin dan gurih. Pokoknya lengkap,” puji Aburizal Bakrie sambil menikmati satu pincuk nasi boran. Sementara itu, Bupati Lamongan menimpali, akan terasa lebih nikmat lagi jika Aburizal Bakrie merasakannya berulang kali. ”Kalau sering makan, malah akan jauh merasakan kenikmatan nasi boran,”⁵²

Namun setelah berbagai hal yang menunjukkan bahwa Nasi Boran ini sangat khas dan menjadi ikon dari Kota Lamongan tikak serta merta membuat penjual Nasi Boran ini menjadi mudah, sebab hingga saat ini belum ada yang memiliki organisasi khusus yang mendukung atapun sekedar hanya paguyuban dan sebagainya. Mereka hanya berjalan sendiri-sendiri dengan modal seadanya. Meskipun ikatan diantara mereka sangat kuat.

⁵² Surabaya.tribunnews.com/2012/09/20/aburizal-puji-nikmatnya-nasi-boran-lamongan. Diakses tgl 03 juli 2014

Untuk mengapresiasi penjual nasi boran yang terus gigih dalam memperthankan tradisi maka dibuat pula Tari Boran (Sego Boran) adalah penggambaran suasana kehidupan para penjual Nasi Boran di Kabupaten Lamongan dalam menjajakan dagangannya dan berinteraksi dengan pembeli. Kesabaran, gairah, dan semangat serta ketangguhan adalah smangat mereka dalam menghadapi ketatnya persaingan dan beratnya tantangan hidup untuk mencukupi kebutuhan keluarganya.

Tari Boran digarap pada tahun 2006 untuk mengikuti Festival Karya Tari Jawa Timur (FKT JATIM) di Taman Krida Budaya Malang pada tanggal 28 Juli 2006. Dalam FKT JATIM 2006 tersbut Tari Boran meraih 7 dari 8 kategori yang dinominasikan, yaitu :

1. 3 penata tari unggulan
2. Penata tari terbaik
3. 3 penata rias busana unggulan
4. Penata rias dan busana terbaik
5. 5 penyaji unggulan
6. Penyaji terbaik antar wilayah Parama Nitya gatra budaya Purwa
7. Penyaji terbaik

Dengan menyabet gelar Juara Umum maka Kabupaten Lamongan mewakili Jawa Timur untuk maju ke tingkat Nasional sehingga menjadi wakil dari Jawa Timur dalam even ini.

Pada tanggal 14 Agustus 2007 Tari Boran maju ke tingkat Nasional dalam even PARADE TARI NUSANTARA 2007 di Sasana Langen Budaya

TMII Jakarta, dibawakan oleh 8 penari. Dalam even ini Tari Boran mewakili Jawa Timur kembali meraih Juara Umum dengan meraih 8 dari 9 nominasi, yaitu :

1. 5 penata tari unggulan
2. 5 penata musik unggulan
3. 5 penata rias busana unggulan
4. Penata tari terbaik
5. Penata musik terbaik
6. Penyaji unggulan antar wilayah Jawa Bali
7. 10 penyaji unggulan
8. Penyaji terbaik.

Dengan meraih gelar juara umum maka Propinsi Jawa Timur kembali membawa PIALA BERGILIR IBU TIEN SOEHARTO untuk ketiga kalinya. Tari Boranan adalah kesenian yang paling sering ditampilkan pada event-event penting di Kabupaten Lamongan. Saat Peresmian Maharani Zoo dan Goa Lamongan (Mazoola) tanggal 29 Mei 2008 oleh bupati Lamongan H. Masfuk SH. Tari Boranan mendapat kehormatan sebagai pembuka acara tersebut.⁵³

⁵³ <http://budaya-indonesia.org/Tari-Boran-1/> diakses pada 04 juli 2014-07-04

C. Tradisi Nasi Boran Sebagai Identitas Masyarakat Dusun Kaotan

1. Faktor yang menjadikan Nasi Boran selalu dipertahankan sebagai identitas Dusun Kaotan

a. Faktor pendukung

Masyarakat Kaotan merupakan masyarakat yang homogen jadi pemahaman mereka tentang suatu hal umumnya masih sama dan masih relatif mengikuti pola pikir yang turun-temurun sebab hubungan kekerabatan mereka masih cukup erat seperti masyarakat pedesaan pada umumnya yang masih memiliki ikatan darah antar satu rumah dengan rumah lainya.

Begitu juga halnya dengan Nasi Boran ini yang diwariskan sebagai kebiasaan turun-temurun yang kemudian masyarakat luas mengenal bahwa identitas Dusun Kaotan adalah sebagai pembuat Nasi Boran dan Wanita di sini adalah penjualnya.

Identitas seperti pendapat Chris Barker adalah suatu esensi yang dapat dimaknai melalui tanda selera, kepercayaan, sikap dan gaya hidup.⁵⁴

Jadi sudah jelas tergambar bahwa masyarakat Kaotan memiliki ciri tanda selera, kepercayaan sikap dan gaya hidup yang dicurahkan sebagai penjual Nasi Boran dan ini adaah berasal dari sebagian besar masyarakat Kaotan jadi tidak aneh jika ada pembahasan mengenai

⁵⁴ Barker, Chris. *Cultural Studies. Teori & Praktik*. Penerjemah: Nurhadi.(Yogyakarta: Kreasi Wacana.2004), Hal. 170

masyarakat Kaotan pasti yang tergambar adalah langsung pada Nasi Boranya, inilah yang menjadi identitas dari daerah itu.

Tradisi dalam Nasi Boran ini tetap bertahan oleh sebab masyarakat yang masih mempertahankannya. Sehingga menonjol sebagai identitas tradisi di Dusun Kaotan ini. Maka dari itu apakah yang membuat tradisi ini tetap bertahan di tengah masyarakat. Berikut adalah jawaban dari Ibu Tarmi.

a. Ibu Tarmi 48.

“Kulo tumut sadean nggeh sebab kaet cilik ben dino pun semerap mak kulo masak sego boran terus sadeane dadine kulo nggeh ngerti carane ndamel sego boran. Sadeane nggeh enak bendinten mantuk seje kale pabrik lak sampek minggu-mingguan utowo ulan-ulan. / Saya ikut berjualan sebab dari kecil setiap hari selalu melihat ibu saya masak Nasi Boran kemudian menjualnya jadi saya juga sudah mengeti cara membuat Nasi Boran. Kerjanya enak bisa setiap hari pulang beda kalau di pabrik maka akan bisa berminggu-minggu atau bulanan. Jadi enak lebih banyak di rumahnya.”⁵⁵

Ibu Tarmi memilih menjadi penjual Nasi Boran karena memiliki kemampuan untuk membuat Nasi Boran yang diperoleh dari orang tuanya. Masyarakat Kaotan juga memiliki karakter yang tidak suka merantau, jadi mereka lebih menikmati hidup bersama-sama dengan menjadi petani taupun melengkapi kebutuhan dengan cara berjualan Nasi Boran sehingga sanak kerabat umumnya rumahnya saling berdekatan. Jawaban senada juga disampaikan oleh Ibu Asih sebagai berikut.

⁵⁵ Wawancara dengan Ibu Tarmi 48 tahun. Pada 28 juni 2014

b. Ibu Asih 59 tahun

“Kulo sadean ngeten (Nasi Boran) niki nggeh soale pintere mek ndamel ngeten niki nak, wong arane pun diulangi wong tuo kaet cilik dadi wes ngertine yo mek ngeten niki, tapi bukane mboten saget sadean masakan liyo. Tapi nek luweh nguasai ngeten niki lak enak pun biasa soale. / saya jualan nasi boran ini soalnya pintarnya ya Cuma bikin seperti ini nak, namanya saja sudah diajarin orang tua dari kecil jadi ngertinya ya cuma masak ini, tapi bukanya tidak bisa jualan masakan lain, kalau lebih menguasai gini kan lebih enak.”⁵⁶

Dari jawaban Ibu Asih dapat disimpulkan bahwa karena beliau lebih menguasai pembuatan Nasi Boran ini maka hingga sekarang tetap menekuninya, namun sebenarnya mereka juga bisa membuat masakan lain untuk kemudian di jual, tapi karena dari kecil sudah terbiasa untuk menyaksikan orang tua mereka memasak dan berjualan nasi boran maka Ibu Asih menyadari bahwa peluang berjualan nasi boran lebih mudah sebab telah benar-benar dikuasai cara membuatnya. Hal senada juga diungkapkan oleh Ibu Nikmah seperti berikut ini.

c. Ibu Nikmah 46 tahun

“Biasane yo mek masak ngene iki mas, nek kepengen di gawe adol gak tau berubah gak kepengen ngganti yoan soale kaet ndisik yo wes koyok ngene iki gak wani ngrubah-ngrubah, gak melu nyiptakno kok ngrubah-ngrubah. / Biasanya juga cuma masak ini mas, jika ingin dijual tidak pernah berubah tidak ingin mengganti juga sebab dari dulu ya sudah kayak begini gak berani merubah-rubah sebab tidak ikut menciptakan kok malah merubah-rubah”⁵⁷

Ibu Nikmah adalah dari sekian banyak penjual Nasi Boran yang masih mengikuti tradisi resep dan cara berjualan yang telah ada sejak dulu, belum ada keberanian untuk mengubah atau memodifikasi resep

⁵⁶ Wawancara dengan Ibu Asih 59 tahun Pada 29 juni 2014

⁵⁷ Wawancara Ibu Nikmah 46 tahun pada 29 juni 2014

agar semakin menarik sebab mereka rata-rata masih takut untuk mengembangkan karena takut merubah tradisi dan merasa bersalah jika resep yang bukan ciptaanya diubah-ubah.

Saat ini banyak sekali masakan-masakan tradisional yang dimodifikasi untuk dijadikan masakan semi modern dan dibawa ke restoran-restoran besar yang harga jualnya pun meningkat sangat drastis namun selama ini resep Nasi Boran masih saja asli dan belum dimodifikasi seperti halnya makanan tradisional lainnya.

Dari ketiga wawancara di atas maka kiranya dapat disimpulkan bahwa mereka bejualan karena memang mewarisi tradisi dari keluarga dan hanya bersifat meneruskan. Sedangkan ada pula yang bejualan sebab pernah mempunyai pengalaman usaha yang gagal sebelum menekuni Nasi Boran ini seperti yang disampaikan oleh Mbak Eni.

d. Mbak Eni 27 tahun

“Tau dodolan bakso mas tapi kurang payu dadi suwe-suwe yo melu emak dodolan sego boran terus ngganteni pisan, untunge yo luweh gede mas nek dibanding dodolan bakso ndisek, sedino wae nek rame sampek oleh 250 ewu, dadine saiki yo dodolan ngene ae. Tapi suwe-suwe yo enak kok mas nek dodolan ngene soale koncone iso akeh kadang-kadang iso omong-omongan mbarek seng tuku, mbarek seng wong adoh-adoh, poko’e enak iso akrab mbarek wong akeh. / Pernah bejualan bakso mas tapi kurang laku jadi saya ikut ibu saya untuk bejualan Nasi Boran kemudian menggantikanya untungnya ya lebih besar daripada bakso dulu, sehari aja kalau rame bisa dapat Rp.250 ribu. Jadi ya sekarang saya bejualan nasi boran aja. Tapi lama-kelamaan juga enak kok mas bejualan gini sebab bisa banyak temanya kadang-kadang ngobrol sama pembeli juga yang perjalanan dari jauh-jauh pokoknya enak bisa akrab sama banyak orang”⁵⁸

⁵⁸ Wawancara dengan Mbak Eni 27 tahun pada 17 juni 2014

Mbak Eni adalah dulunya seorang penjual bakso yang membuka kedai sederhana di sekitaran kaotan, kemudian merasa baksonya kurang laku sehingga menghentikan jualannya dan beliau beralih menjadi penjual Nasi Boran yang kebetulan juga ibunya adalah seorang penjual Nasi Boran. Dari sekian banyak penjual yang mewarisi tradisi ini dari ibu atau neneknya, ada pula sebagian kecil yang merupakan warga asing namun kemudian menjadi penjual juga seperti Mbak wati yang berasal dari surabaya berikut ini.

e. Mbak Wati 28 tahun

*“Dodolan sego boran yo polae kepengen ngewangi bojo mas, sakno bojoe kerjo nang suroboyo mangkane ngewangi digawe nambah-nambah jajane anak.ngeneiki yo enak mas iso bareng-bareng mbarek tonggo dadi iso akrab. / Saya berjualan nasi boran karena mau bantu-banru suami mas yang kerja merantau di surabaya, kasihan suami bekerja di surabaya mangkanya bantu-bantu untuk menambah uang jajan anak. Selain itu kalau jualan enak mas bisa bareng-bareng sama tetangga bisa akrab.”*⁵⁹

Mbak Wati sendiri adalah berasal dari surabaya tapi suami beliau asli berasal dari kaotan. Kemudian beliau ditawari oleh ibu mertuanya untuk diajarkan membuat nasi boran kemudian juga diajak untuk berjualan sehingga lama-kelamaan Mbak Wati menjadi penjual Nasi Boran. Sama halnya dengan yang diungkapkan Ibu Kasiati yang berjualan sebab bukan untuk penghasilan utama seperti berikut.

f. Ibu Kasiati 38 tahun

“Timbang ten nggriyo nganggur mas nggeh enakan dodolan akeh rewange tonggo-tonggo saget berangkat bareng, mantuke nggeh bareng nek ten nggriyo lak bosen, wong nek prei mboten dodolan

⁵⁹ Wawancara dengan Mbak Wati 28 tahun. Pada 19 juni 2014

nggeh akeh seng nggoleki lapo kok gak dodolan. Nek misale podo prei dodolan nggeh dereng mesti saget ketemu soale wonteng seng nang sawah utowo nyendak liyane. / Daripada dirumah nganggur mas ya lebih enak jualan banyak temanya tetangga-tetangga jadi bisa berangkat bareng pulangnya juga bareng kalau dirumah kan bosan, kalau libur tidak jualan gitu juga banyak yang nanyain kenapa kok gak jualan. Kalau misalnya sama-sama di rumah kalau libur jualan juga belum tentu bisa saling ketemu sebab ada yang ke sawah dan melakukan kesibukan lainnya mas”⁶⁰

Ibu Kasiati di sini lebih karena ia tidak mau menganggur di rumah, jadi untuk mengisi waktu luangnya beliau lebih memilih untuk berjualan, sebab dengan itu kebutuhan akan pergaulan dengan sesama tetangga akan dapat terpenuhi di sini. Sedangkan sebaliknya kalau hanya di rumah mereka akan jarang bertemu walaupun pada saat sama-sama tidak berjualan.

g. Ibu Warsineh 51 tahun

“Dodolane yo digawe ngrewang-ngrewangi ae nak. Bapake kerjoe nang sawa yo ndue sawah tapi yo gak omboh-omboh nemen nak. Dadi yo iki disambi mbarek dodolan gawe nambah-nambah belonjo ben iso nyelengi barang gawe anak sekolah. / Saya jualan cuma ingin bantu suami mas sebab bapak kerjanya juga kesawah memang mempunyai sawah tapi tidak terlalu luas. Jadi saya sambu dengan jualan untuk nambah-nambah kebutuhan belanja jadi juga bisa sekalian nabung untuk jaga-jaga biaya anak sekolah.”⁶¹

Dari segi penghasilan Nasi Boran memang memang kebanyakan digunakan sebagai usaha sampingan saja untuk menambah kebutuhan rumah tangga, namun ada pula yang menggantungkan sepenuhnya biaya hidup dari hasil jualan Nasi Boran.

⁶⁰ Wawancara dengan Ibu Kasiati 38 tahun pada 19 juni 2014

⁶¹ Wawancara dengan Ibu Warsineh 51 tahun pada 20 juni 2014

h. Mbak Zahroh 22 tahun

“Dodolan mergane dikongkon emak mas, asline mari lulus sekolah kepengen nang suroboyo tapi gak oleh emak, kuatir nek lungoh adoh-adoh luweh seneng anake podo ngumpul nang omah. Dadine yo aku melu dodolan karo emak masio kadang yo batine gak mesti. Tapi stane emakku seje, emak dodolane nang pendopo. / Saya jualan karena disuruh emak saya mas sebab habis lulus SMA saya mau cari kerja ke surabaya tapi emak melarang, kuatir kalau saya kerja jauh-jauh dan emak lebih suka kalau anaknya semua kumpul di rumah. Jadi saya juga ikut jualan bersama emak meskipun keuntungane tidak menentu. Tapi tempat jualan emak saya beda, emak jualan di pendopo.”⁶²

Mbak Zahroh adalah seorang siswi tamatan SMA ternama di Lamongan, yang berjualan Nasi Boran sebab lebih menuruti kemauan orang tuanya yang melarangnya untuk merantau mencari kerja, oleh karena itu setiap tahun terjadi peningkatan jumlah penjual Nasi Boran.

Dari beberapa jawaban di atas terdapat macam-macam pendapat yang diantaranya dari ibu Tarmi, Asih dan Nikmah adalah dari generasi kedua dan ketiga yang telah lebih berumur memiliki pendapat bahwa mereka berdagang didasari karena dari kecil sudah paham betul mengenai resep dan jualan Nasi Boran serta mereka hanya mengikuti jalur, dalam hal ini pola masak dan pola dagangan tanpa pernah mencoba dagangan atau usaha lainnya.

Disini dapat diketahui bahwa para penjual Nasi Boran yang lebih berumur rata-rata mereka hanya murni mewarisi tradisi dari orang tuanya serta lebih menjaga kebiasaan yang sudah lama ada. Selain itu mereka lebih memilih mengajak berjualan anak mereka daripada membiarkan anak merantau jauh-jauh mencari kerja meskipun hasilnya

⁶² Wawancara dengan Mbak Zahroh 22 tahun pada 20 juni 2014

tidak menentu tapi mereka puas sebab bisa tetap berkumpul dengan keluarga.

Maka dari itu mereka juga sangat mementingkan hubungan silaturahmi antar pedagang, jadi sangat menikmati saat-saat berjualan sebab bisa bertemu tetangga setiap hari di lokasi jualan. karena jika dirumah belum tentu mereka bisa saling bertemu seperti ini. Oleh karena itu intensitas pertemuan menambah ikatan senasib seperjuangan mereka.

Sedang pada generasi muda ada juga yang berjualan Nasi Boran didasari karena keuntungan yang lebih banyak sebab pernah merasakan pengalaman berjualan makananan lainya namun ternyata tidak laku dan kemudian beralih ke Nasi Boran yang dianggap lebih menguntungkan.

Banyak dari mereka yang berjualan sebab didasari karena pola-pola tradisional yaitu meniru orang tuanya ataupun memang telah disuruh untuk meneruskan sebab dinilai lebih baik daripada harus merantau jauh-jauh. Kebanyakan mereka lebih menikmati saat berkumpul dengan keluarga daripada harus terpisah-pisah sebab kebutuhan mencari kerja. Ini merujuk pada pepatah jawa yaitu *“Mangan gak mangan seng penting kumpul”* yang artinya meskipun kebutuhan hidup hanya terpenuhi secukupnya mereka tidak risau sebab sudah tercukupi dengan selalu berkumpul dengan keluarga.

Bagi masyarakat Kaotan kegiatan berjualan Nasi Boran ialah umumnya mereka gunakan sebagai usaha sampingan untuk tambahan

penghasilan dari pertanian sawah mereka yang rata-rata tidak begitu luas.

Dari beberapa wawancara di atas maka kiranya dapat disimpulkan bahwa faktor yang menjadikan tradisi Nasi Boran ini tetap dipertahankan adalah sebagai berikut:

1. Kemampuan masyarakat kaotan yang lebih ahli di bidang Nasi Boran sebab sejak kecil telah melihat dan belajar kegiatan berjualan orang tuanya.
2. Kurang adanya keinginan untuk merantau, lebih suka hidup di desa sehingga lebih memilih untuk menjadi penjual Nasi Boran
3. Dianjurkan oleh orang tua untuk mengikuti jejaknya daripada harus jauh-jauh merantau. Jadi para orang tua lebih mementingkan anaknya untuk bisa berkumpul bersama. Daripada menjadi buruh pabrik di kota.
4. Karena desakan ekonomi sehingga menjadikan Nasi Boran sebagai pekerjaan disamping juga melestrikan tradisi.
5. Menjadikan nasi boran sebagai usaha sampingan untuk mengisi waktu luang dan menambah pemasukan.
6. Juga karena kebutuhan sosial bisa bertemu dengan teman antar penjual nasi boran maupun dengan masyarakat lain.

Dari beberapa faktor itulah yang menjadikan Nasi Boran membudaya serta menjadi tradisi di wilayah ini sebab dari awal kemunculanya antara tahun 50-an sampai sekarang telah dijadikan

sebagai usaha yang berlangsung secara turun-temurun. Oleh karena itu setiap generasi akan secara otomatis paham akan Nasi Boran baik itu bumbu, cara memasak maupun cara berjualannya sebab dari mereka kecil telah menyaksikan secara langsung setiap hari baik ibu atau neneknya membuat Nasi Boran dan menjualnya.

Maka dari itu pelabelan Dusun Kaotan sebagai tempat penghasil Nasi Boran berawal dari kebiasaan yang disalurkan dari generasi kepada generasi selanjutnya melalui dapur-dapur sederhana yang ada pada Dusun Kaotan ini.

Berjualan Nasi Boran merupakan cara mencari penghasilan yang cukup mudah sebab hanya duduk beberapa jam menunggu pembeli yang mampir, tidak seperti halnya penjual makanan yang ada di kedai atau warung, di sini penjual Nasi Boran hanya duduk sambil menghadirkan pesanan pembeli yang juga duduk lesehan bersebelahan denganya tanpa perlu mondar-mandir berjalan. Namun meskipun begitu yang disebut usaha pasti ada kesulitannya, dan diantara itu adaalah sebagai berikut.

b. Faktor penghambat

Jika menjalankan tradisi maka yang dibawa adalah cara-cara pada masa lampau yang sekarang dilakukan, hal itu tidak jarang menjadikan hambatan sebab perbedaan waktu saat ini dan saat dulu. Maka adakah yang menjadi kesulitan para penjual nasi boran yang cara

memasak dan berjualannya adalah dengan masih menggunakan cara yang dulu atau lampau. Berikut pernyataan dari ibu Asih.

a. Ibu Asih 59 tahun

“Nek dodolan ewohe yo udan iku nak, wong dodolan sego boran iku koyok musiman kok nek udan yo prei kabeh soale panggonane gak onok, yo mek ngemper nang pinggir ngene iki nek udan yo mlayu pateng bleber wong pemerintah iku mek ngekei janji jare ankate digawekno panggonan dewe tapi kaet biyen nyatane igak kok. Tapi pancine kaet biyen dodolan sego boran yo ngene iki gak perlu panggonan warung, nek onok panggonan dewe yo malah kuatire gak payu soale wong tuku kan senenge glosan koyok ngene iki. Yo kudu mbayar sewo barang kan mestine, tapi yo gak ngerti se. / Kalau jualan itu sulitnya ya hujan itu nak, wong jualan nasi boran itu kayak musim kok nek hujan ya libur semua karena tempatnya itu tidak ada, ya cuma ngemper di trotoar gini kalau hujan ya lari sendiri-sendiri wong pemerintah itu Cuma memberi janji mau dibuatin tempat tapi dari dulu nyatanya tidak kok. Tapi memang dari dulu jualan nasi boran ya kayak gini gak perlu tempat, kalau ada tempat khusus ya kuatir malah tidak laku juga sebab pembeli kan senangnya yag lesehan seperti ini. Kan harus bayar sewa juga mestinya, Tapi ya tidak tau juga se.”⁶³

Hujan memang tidak bisa diprediksi ketika tiba, apa lagi saat berjualan pada waktu malam hari maka langit yang mendung pun akan tidak terlihat, ibu asih dan penjual lain nampaknya tidak berdaya jika memang tiba-tiba hujan turun, namun ibu asih masih memiliki harapan sebab dari beberapa tahun yang lalu para penjual nasi boran dijanjikan tempat khusus untuk berjualan. Hal senada juga diungkapkan ibu lasinah sebagai berikut.

b. Ibu Lasinah 62 tahun

“Sadean Sego Boran nggeh ngeten niki nak karek lenggah, ngladeni mboten usah bondo panggonan, tapi kadang susahe nggeh nek pas wayahe udan ngoten niku, dereng male kengeng belduke kendaraan sing lewat niku. Nek udan nggeh podo mlayu dewe-dewe mados paupan

⁶³ Wawancara dengan Ibu Asih 59 tahun pada 29 juni 2014

ngemper-ngemper ngoten. Nek mboten ngoten nggeh langsung mbecak mantuk. / Jualan nasi boran ya seperti ini nak tinggal duduk, melayani pesananya tidak usah repot tempat, tapi kadang susahnya ya pas waktu hujan seperti itu, belum juga nanti terkena debu dari kendaraan yang lewat itu. Kalau hujan ya pada berlarian sendiri-sendiri mencari tempat berteduh. Kalau gak gitu ya langsung naik becak pulang.”⁶⁴

Kesulitan utama para penjual Nasi Boran ialah terkadang hujan turun tiba-tiba mereka tidak memiliki tempat untuk bernaung, maka jika hujan tiba mereka langsung berlarian untuk mencari tempat berteduh baik itu di depan toko maupun tempat-tempat lain. Juga soal debu yang berasal dari kendaraan yang lewat sebab trotoar tempat mereka berjualan langsung berbatasan dengan jalan raya. Seperti sama halnya yang diungkapkan oleh Mbak Eni saat berjualan.

c. Mbak Eni 27 tahun

“Nek dodolan yo gak betahe belduk montor iku mas soale yo iki kan dalam gede, dalam utama. Opomaneh trek seng beluke kan langsung madep nang kene iku kan langsung kenek nek nang trotoar ngene. Nek onok panggonan kan luweh enak. / Kalau jualan gak betahnya ya karena debu kendaraan itu soalnya ini kan jalan besar, jalan utama mas. Apalagi trek yang asapnya kan langsung mbelok ke arah kita. itu kan kita langsung kena kalau di trotoar gini. Kalau ada tempatnya kan lebih enak.”⁶⁵

Debu yang berterbangan oleh kendaraan dianggap sangat mengganggu sebab disamping mengenai penjual maupun pembelinya debu itu juga bisa mengotori makanan Nasi Boran itu sendiri, namun para penjual menyiasatinya dengan cara selalu menutupi lauk Nasi Boran tersebut. Namun lain halnya dengan Ibu Kasiati yang tempat berjualannya relatif jarang kendaraan lalu-lalang yang mengatakan

⁶⁴ Wawancara dengan Ibu Lasinah 62 pada 15 juni 2014

⁶⁵ Wawancara dengan Mbak Eni 27 tahun pada 17 juni 2014

kendalanya adalah ketika ada razia satpol PP yang menertibkan kawasan alun-alun depan masjid agung. Seperti berikut ini.

d. Ibu Kasiati 38 tahun

“Susah pas kadang onok satpol PP ngunu iku mas, biasae kan gak oleh iku nang pingger alun-alun sebelah kulon soale biasa ndok kono iku kan ruame nek bengi, nek ndok kono laris mas mangkane aku kadang ndok kono tapi pernah langsung diusir mbarek petugas iku. Tapi sak liyane iku yo enak-enak wae nek ndok ngarep plaza padahal ndok kono ruame nek akeh seng mampir kan parkire sampek nang pingger-pingger embong iku gak lapo-lapo kok. Tapi nek dalane macet yo biasane onok polisi seng nertipno dadi terus gak onok seng wani mampir wong-wong. / Susahnya juga kan misalnya ada satpol PP itu mas, biasanya kan kalau gak boleh itu di alun-alun sebelah barat sebab biasanya di situ kan ramai orang kalau malam, nah saya cobak dagang di situ laris eh tiba-tiba langsung diusir sama petugas, tapi yang selain itu enak-enak aja kalau di depan plaza meskipun ramai embong utama kan kalau orang makan parkirnya sampek ke pinggir jalan itu gak apa-apa kok. Tapi kalau jalan macet juga biasanya ada polisi yang nertipin jadi gak ada yang berani mampir makan orang-orang.”⁶⁶

Ibu Kasiati memilih mengambil resiko berjualan di alun-alun depan masjid agung sebab dinilai lebih ramai dan banyak yang membeli sehingga Nasi Boran dagangannya cepat habis. Sebagai pertimbangan juga sebab kawasan depan plaza lamongan dan tempat strategis lainnya telah ditempati oleh penjual Nasi Boran lain. Jika Ibu kasiati mengatakan Nasi Boran jualanya cepat habis maka lain halnya dengan Wati yang mengaku nasinya tidak terlalu ramai seperti berikut.

e. Mbak Wati 28 tahun

“Suasah yo pas nek sepi mas, tapi jnenge wong dodolan pasti onok sepi mbarek ramene. Biasane nek libur sekolah utowo kuliah iku yo kalong pelanggane soale seng tuku kan akeh bocah-bocah sekolah mbarek kuliah. Tapi ono pas ramen yoan nek pas ono persela maen iku kadang langsung entek saking akehe seng tuku. / Susahnya itu ya pas

⁶⁶ Wawancara dengan Ibu Kasiati 38 tahun pada 19 Juni 2014

kalau lagi sepi mas, tapi namanya juga jualan pasti ada saat sepi dan ramainya. biasanya kalau libur sekolah atau kuliah itu berkurang yang beli sebab yang beli kan juga banyak anak-anak sekolah dan kuliah, tapi ada pas rame juga kalau waktu persela main itu kadang langsung habis saking banyaknya yang beli.”⁶⁷

Disamping pada hari-hari biasa yang tidak terlalu ramai, Mbak Wati masih mendapat hiburan jika saat tim sepak bola Lamongan Persela main di kandang, sebab pada saat-saat itu Nasi Boran dagangannya akan langsung habis diserbu oleh orang-orang yang menonton pertandingan.

Para penjual juga terkadang mengalami kesulitan dalam saat-saat berjualan yang utama adalah jika hujan maka akan langsung berhamburan mencari tempat berteduh, sebab selama ini mereka hanya berjualan di trotoar tanpa atap, pemerintah pernah menjanjikan tempat khusus untuk berjualan Nasi Boran agar bisa tertata rapi di suatu tempat, namun hingga saat ini belum ada kelanjutan untuk itu, seperti halnya yang telah disampaikan Ibu Asih. Namun beliau juga menambahkan bahwa memang dari dulu cara jualan Nasi Boran adalah dengan seperti saat ini yang lesehan di pinggir jalan. Maka jika dibuatkan suatu tempat agaknya beliau khawatir bahwa tidak akan selaku saat ini. Sebab dari pendapat beliau para pelanggan lebih suka lesehan.

Namun ada pula yang mengharap perhatian dari pemerintah seperti yang telah diutarakan oleh mbak Eni. Dan tampaknya agak sedikit berlawanan dengan pemahaman oleh Ibu Asih yang sepertinya

⁶⁷ Wawancara dengan Mbak Wati 28 tahun pada 19 juni 2014

sudah makan asam garam saat berjualan selama 20 tahun, lebih menerima jika berjualan Nasi Boran dengan cara ngemper (Di trotoar atau depan toko) lebih untung dan sudah terbiasa seperti ini.

2. Cara Masyarakat Kaotan Dalam Melestarikan Tradisi Nasi Boran

Tradisi pada suatu daerah pasti memiliki nilai-nilai kearifan tersendiri pada daerah tersebut sehingga dapat digunakan sebagai acuan untuk melakukan tindakan generasi-generasi selanjutnya. Maka apabila tradisi itu memiliki dampak yang baik bagi perkembangan sosial generasi penerus maka kiranya patut untuk dijaga kelestariannya.

Beragam cara dapat dilakukan untuk menjaga tradisi agar tetap terjaga kelestariannya supaya generasi selanjutnya dapat mengerti dan menghargainya. Diantaranya adalah tetap melaksanakannya serta mengerti maksud apa yang ada di dalam tradisi itu. Maka bagaimanakah cara masyarakat menjaga tradisi bila kaitannya adalah dengan tradisi nasi boran yang ada pada Dusun Kaotan. Berikut ini hasil wawancaranya.

a. Wawancara dengan ibu lasinah 62 tahun

“Nek adol isuk nggeh jam 2 wes tangi mulai masak nak nang nek sore nggeh jam 5 sampek jam 12 an, masake nek ten kaotan sek ndamel pawon kale kayu iku nek ten sawu lak jare wes podo nggawe kompor LPG iku, rasane niku seje nak terose tiang-tiang seng tumbas niku enak ndugi kaotan soale yo mbarek kayu iku mau be’e. Nek jam 2 mulai nggawe sambele iki rodok suwe nak wong asale iku dudoe sak panci gede iki kok digodong sampek ngenteni asate mbarek pitek di iris-iris iku. Lah nek mari iku mau gek nggoreng iwak terus mbarek pletuk, gimbal, peyek. Nek wes mari gek mulai adang sego. Nek mari sholat subuh gek budal nak diterno putuku, engko nek wes jam 8 ta jam 9 diparani maneh. / Kalau jualan pagi ya jam 02.00 pagi sudah bangun mulai masak nak nek isuk jam 17.00 sampek jam 24.00 an, maknya

kalau di Kaotan masih memakai tungku dengan bahan bakar kayu itu, kalau di Sawu kan katanya sudah memakai kompor LPG itu, rasanya itu beda kata orang-orang yang pembeli itu katanya enak yang dari Kaotan karena mungkin dari kayu itu masaknyanya. Kalau jam 02.00 ini mulai membuat sambelnya ini agak lama nak karena yang asalnya kuah yang satu panci besar kemudian dimasak sampai surut airnya yang di dalamnya itu ada ayam yang di iris-iris, nah setelah itu baru menggoreng ikan, kemudian pletuk, gimbal, dan peyek setelah itu baru memasak nasi. Kemudian setelah sholat subuh dianantar sama cucu saya nanti kalau sudah jam 8 atau 9 dijemput lagi.”⁶⁸

Dari pemaparan Ibu Lasinah yang mengatakan bahwa di Dusun Kaotan adalah semuanya masih menggunakan kayu bakar untuk digunakan bahan memasak di dalam tungku sedangkan dari Dusun Sawu yang juga basis penjual Nasi Boran dikatakan banyak yang telah menggunakan kompor gas LPG. Jadi pada Dusun Kaotan kiranya masih mempertahankan dalam hal tata cara memasak yang dari dulu telah diwariskan. Tak hanya melalui cara memasaknya saja, cara berjualan nasi boran juga tetap lesehan yang dari 30-an tahun telah seperti itu setelah budaya jualan keliling berganti dengan lesehan. Hal ini sangat dijaga dengan cara menolak ajakan untuk menjual nasi boran ini di luar lamongan dengan cara yang berbeda, seperti halnya yang diutarakan oleh Eni sebagai berikut.

b. Mbak Eni

“Aku dodolan wes oleh 3 taunan mas ndisek awitane nang pertigaan Rangge tapi terus ngaleh mreng, ndisek pernah onok seng nawani dijak dodolan nang suroboyo tapi tak tolak mas wong sego boran iki le’e lamongan dewe. Masio kepengen nggowo metu iku yo sungkan mas mbarek wong-wong soale gak melu nggawe kok mek ngepek bathine digowo metu. Akeh mas seng ditawari tapi yo sek durung wani mbukak nang njabane lamongan. Jare wong-wong biyen sego boran iki yo mek

⁶⁸ Wawancara dengan ibu Lasinah 62 tahun

digawe ndok lamongan iki gak oleh adoh-adoh teko lamongan. Mbe'an Soale nek wayae lomba-lomba ngono iku Bupati yo biasae ngomong nek sego boran iki di adol nang lamongan wae, mene digawekno panggonan dewe jarene. Dadi yo nunggu digawekne wae sek. / Saya jualan sudah selama 3 tahun mas dulu awalnya di pertigaan rangge tapi terus pindah ke sini, dulu pernah ada yang menawari untuk diajak berjualan di surabaya tapi saya tolak mas soalnya nasi boran punyaanya lamongan sendiri. Meskipun memiliki keinginan untuk membawa keluar untuk dijual di luar lamongan itu ya malu mas sama orang-orang penjual lain soalnya tidak ikut membuat tapi kok malah ngambil keuntungannya saja dibawa ke luar. Banyak mas yang pernah ditawari tapi ya belum berani membuka di luar lamongan. Kata orang-orang dulu nasi boran ini cuma untuk di lamongan gak boleh jauh-jauh dari wilayah lamongan. Juga soalnya pas waktunya lomba-lomba gitu Bupati juga biasanya bilang kalau nasi boran ini dijual di lamongan saja, nanti dibuatkan tempat jualan khusus soalnya, jadi ya nunggu saja lah.”⁶⁹

Mbak Eni adalah salah seorang penjual yang sudah berjualan selama kurang lebih 3 tahun, beliau awalnya berjualan di pertigaan Rangge yaitu sebelah timur dari GOR lamongan dan kemudian berpindah di depan Plaza Lamongan saat ini. Mbak Eni telah mengaku bahwa dulu beliau pernah ditawari teman yang telah tinggal di surabaya yang mengajaknya untuk dibuatkan kedai Nasi Boran, namun Mbak Eni menolak sebab beranggapan bahwa Nasi Boran adalah milik dari orang lamongan. Beliau juga menuturkan bahwa pada penjual lain pernah ditawari untuk diajak berjualan di luar kota Lamongan namun mereka juga meneolak. Beliau menuturkan bahwa memang dari dulu kata orang-orang tua nasi boran ini hanya untuk dijual di lamongan dan tidak boleh jauh-jauh dari wilayah ini, hal inilah yang terus dipahami secara turun-temurun sebagai tradisinya.

⁶⁹ Wawancara dengan mbak eni 28 tahun

Pada dasarnya penjual ini menyadari bahwa Nasi Boran memang hanya untuk dijual di Lamongan, dan belum saatnya untuk dibawa keluar dari Lamongan. Mereka juga di arahkan oleh pihak pemerintahan untuk hanya tetap berjualan di wilayah Lamongan saja, karena akan dibuatkan tempat yang khusus untuk mereka berjualan. Strategi ini dapat dipahami bahwa dengan cara seperti demikian maka tingkat ke-khas-an nasi boran ini akan lebih terjaga serta lebih dapat menarik konsumen baik dari dalam kota sendiri maupun luar kota yang penasaran denganya sehingga secara otomatis akan menghasilkan budaya daerah yang kuat bahkan juga dapat berpengaruh pada pemasukan daerah. Disamping itu juga alasan sederhana mereka belum ingin menjual ialah karena hanya merasa takut apabila akan membuka kedai di luar Lamongan akan dibuat bahan omongan di antara para penjual lainnya. Pemahaman tersebut kiranya sudah tertanam di antara para penjual Nasi Boran sebab diantara mereka memimiliki ikatan yang kuat secara keluarga seperti halnya ungkapan Ibu Toka berikut ini.

c. Ibu Toka 58

“Anaku yo dodolan mas nag LI, mbiyen awal-awal yo mbek aku nang kene terus sitoke dulurku nang kene bareng aku iki, mbiyen awale yo elok-elok mbahku masak tapi terus aku seng dodolan pas embah wes gak onok. / Anak saya juga jualan mas di LI dulu awal-awal ya dengan saya di sini terus stunya lagi saudara saya jualan dengan saya ini, dulu awalnya ya ikut-ikut masak sama mbah tapi terus saya yang jualan setelah mbah sudah tidak ada.”⁷⁰

⁷⁰ Wawancara dengan ibu tokoh 58 tahun pada 3 juli 2014

Ibu Tokah adalah penjual Nasi Boran yang sudah 12 tahun berjualan di LI (Lamongan indah) yang terletak di depan stasiun Lamongan. Generasi dari beliau adalah sudah sampai ke empat yang berawal dari neneknya Ibu Kunjaenah, kemudian turun kepada ibunya yaitu Ibu Kaseneng dan turun lagi pada Ibu tokah serta saudarinya Ibu Badriyah dari Ibu Tokah inilah yang kemudian diturunkan lagi ke anaknya yang bernama Mbak Ruroh. Jadi jika ditelusuri memang para penjual masih memiliki hubungan darah dan itu diturunkan dari buyut hingga cicitnya.

Kemudian peneliti juga melanjutkan bertanya mengenai mengapa penjual yang ada dari turun-temurun hanya perempuan semua Ibu Toka pun menjawab dengan sederhana

“Kaet biyen yo gak onok mas wong boran iku gawanane wong wedok wong lanang yo gak pantes nggowo boran morak-marik. / Dari dulu ya tidak ada mas, karena boran itu kan yang membawa orang perempuan, kalau laki-laki ya tidak pantas membawa boran ke mana-mana.”

Jadi untuk alasan hanya perempuan yang berjualan adalah karena pada filosofi masyarakat di Kaotan seorang laki-laki tidak pernah membawa boran, wadah ini dulunya hanya perempuan yang membawa untuk digunakan mengirim bekal makanan ke sawah.

d. Ibu Nikmah

“Nek dodolan iku budal bareng mas, nek panggonane podo dadi mbecak e yo bareng ngko nek sek onok barang seng ndek becak sitoke sek muat kan karek dekek becak sitoke, nek dodol barang enak nek sebelahku durung ntek dewe yo tak ewangi ngedolno pisan segoe dieleh nang nggonku dadi iso moleh maneh bareng. / Kalau jualan itu berangkat barengan mas, kalau tempat jualanya sama jadi tinggal naik

becak bersama nanti kalau masih ada tempat untuk barang yang di becak satunya masih muat kan tinggal di taruh di becak satunya, kalau jualan juga kan enak kalau sebelah saya belum habis sendiri ya saya bantu untuk menjualkan sekalian nasinya dipindah ke saya sebagian jadi bisa pulang bareng lagi.”⁷¹

Ibu Nikmah berjualan di belakang kantor DPR lama dengan tiga orang penjual lainnya, yaitu bersama dengan Ibu Warsineh, Sonah dan juga Mbak Wati suasana di sini terasa sangat akrab sebab di sela-sela mereka berjualan selalu dipenuhi dengan tegur sapa diantara ketiganya Ibu Nikmah menuturkan bahwa sudah 2 tahun mereka berjualan bersama.

Ikatan kekeluargaan sangat kental diantara mereka meskipun ke empat diantaranya tidak ada yang memiliki hubungan darah mereka hanya sebagai tetangga yang seiring berjalanya waktu dan intensitas dari pertemuan itu maka kemudian hubungan mereka semakin erat hingga seperti saudara.

Maka Nasi Boran di sini adalah sebagai tradisi yang dimiliki bersama baik oleh penjual dan oleh Dusun Kaotan sehingga bukan milik dari perorangan maka dari itu kebersamaan dari mereka sangat terjaga sebab tradisi memang menjadikan masyarakat pemiliknya sebagai suatu kesatuan dari sistem tradisi itu sendiri.

e. Ibu Tarmi 48 tahun

“Biasae sak ben taun niku dijak lomba mas ten nggene pendopo nek ulang taune lamongan niku mas, angsal hadiah seng menang juara 1 oleh 1.jt juara 2 oleh 750 ewu. Juara 3 ne oleh 500 ewu, nang liyane niku disukani klambi batik sedoyo seragam. Nek wayae wonten acara

⁷¹ Wawancara dengan ibu nikmah pada 29 juni 2014

nopo ten gedung DPR ta ten nggene omah dinese Bupati ngoten nggeh diborong gadan kulo didamel acara ngoten niku. / Biasanya setiap tahun itu diajak lomba mas di pendopo kalau ulang tahunnya Lamongan itu mas, dapat hadiah yang menang 1 juta, juara dua dapat 750 ribu dan ke tiga dapat 500 ribu, yang lainnya itu dikasih baju batik semua seragam. Kalau waktunya ada acara apa gitu di gedung DPR atau di di rumah dinasnya Bupati gitu ya diborong punya saya untuk acara seperti itu.”⁷²

Masakan Nasi Boran ini juga sangat digemari oleh pihak pemerintahan Kabupaten Lamongan yang selalu menjadikannya sebagai konsumsi untuk berbagai acara yang dilaksanakan oleh pihak pemerintahan, bahkan juga begitu diperhatikan sehingga setiap hari jadi ulang tahun Lamongan Nasi Boran selalu dilombakan. Sedangkan masakan khas Lamongan yang lebih khas dan populer lainnya seperti Soto dan Tahu Campur tidak turut serta dilombakan. Inilah yang menjadikan Nasi Boran begitu istimewa diantara masakan lainnya sebab didukung dengan tradisi yang ada dibelakangnya.

Tradisi ini dapat terus bertahan dengan cara khas mereka yaitu cara memasak yang secara tradisional dengan menggunakan kayu masih tetap dipertahankan di Kaotan, serta mereka masih bersikap relatif menjaga resep turun-temurun ini dengan cara menolak ajakan dari pihak untuk menjualnya di luar dari kota Lamongan. Sikap pemerintah kota juga terlihat begitu mendukung dengan cara selalu menyertakan Nasi Boran ini ke dalam perlombaan di setiap tahunnya. Dengan itu jugalah para penjual merasa bahwa jarak antara mereka dengan pemerintah sangat dekat sehingga memunculkan harapan yang baik

⁷² Wawancara dengan Ibu Tarmi 48 tahun pada 28 juni 20114

bagi para penjual ini. Dengan itu juga lah tradisi ini masih tetap terjaga dengan baik.

3. Pandangan Konsumen Mengenai Nasi Boran

Tradisi adalah sebuah kesatuan dalam elemen sosial yang saling berjalan beriringan tradisi dapat berjalan jika memang sesuai dengan zaman dan kebutuhan manusia yang menjalankan. Begitu halnya dengan Tradisi Nasi Boran yang ada pada Dusun Kaotan yang juga merupakan kumpulan dari berbagai sistem sosial sebagai pembentuknya, seperti halnya dengan jualan maka barang tidak akan diproduksi apabila tidak ada yang meminatinya. Maka tradisi juga tidak akan berjalan kalau tidak ada yang menjadi peminat dan pelakunya. Maka bagaimanakah tradisi Nasi Boran ini jika dilihat dari sudut pandang pembeli yang sebagai peminatnya.

a. Anam 32 tahun

*“Wah nek sego boran iki kaet cilakanku wes onok mas, senenganku kaet cilik mas nek sego boran, teko kaotan seng uenak iku. Langgananku yo wak sina iki sedep soale mas. / Wah kalau Nasi Boran ini dari mulai saya kecil sudah ada, kesukaan saya dari kecil mas kalau Nasi Boran, dari Kaotan yang enak banget itu. Langgan saya ya Ibu Sinah ini sedap soalnya mas.”*⁷³

Bapak anam adalah seorang pegawai diler motor di sekitaran jln. Lamongrejo beliau adalah asli dari kecil bertempat tinggal di belakang plaza mengatakan bahwa dari kecil memang sudah menggemari nasi boran yang juga pelanggan dari Ibu Sinah. Sehingga beliau sudah paham betul mengenai segi perbedaan keaslian rasa dari dusun Kaotan

⁷³ Wawancara dengan Anam 32 tahun pada 13 juni 2014

dengan rasa Nasi Boran yang berasal dari Dusun Sawu. Juga seperti yang disampaikan oleh Murtadho berikut ini.

b. Murtadho 29 tahun

“Sak ngertiku se wong dodolan sego boran iku yo teko sak deso kabeh mas, oh iyo kaotan tapi yo mbuh nek onok seng liyo, tapi aku ben takok ngomonge teko kaotan kabeh i. Kok iso yo tapian sakmono akehe kok teko sak deso tok, opo desoe gak suepi ngono ditinggal dodolan ngene kabeh. / Setahu saya ya orang jualan Nasi Boran itu ya dari satu desa semua mas, oh iya Kaotan namanya tapi ya gak tau kalau ada yang lain, tapi saya tiap nanya bilangnyanya ya dari kaotan semua. Tapi kok bisa ya segitu banyaknya dari kok Cuma dari satu desa saja, apa desanya gak sepi banget gitu kalau ditinggal jualan gini semua.”⁷⁴

Murtadho adalah seorang sopir yang biasa mengantar ikan ke pasar ikan Lamongan dan sering hampir setiap hari juga mampir untuk makan Nasi Boran yang menurut pengakuannya beliau juga kagum sekaligus juga heran mengapa dari sekian banyak penjual nasi boran adalah hanya dari satu desa yang ini mengindikasikan bahwa dari sudut pandang pembeli. identitas dari daerah kaotan sudah tersirat bahwa daerah itu adalah sebagai penjual Nasi Boran yang juga tidak ditemui pada daerah lainnya.

c. Safak 22 tahun

“Seneng ae nek mangan nang kene iso nyante nyawang-nyawang pingger dalam iso ngrakyat ngonoloh. Podo lesean kabeh tapi yo kenek belduk titik, wes jnenge arek enom yo ngene iki senengane nyangkruk, konco-koncoku nek podo dolan nang lamongan yo tak jak nang kene iki podo seneng, opo maneh arek suroboyo nek tak jak ngene iki sueneng arek-arek kan senengane nyangkruk ngene iki. / Seneng aja kalau makan di sini bisa nyante melihat-lihat pinggir jalanan bisa merakyat gitu loh. Semuanya pada lesehan tapi ya kena debu dikit, tapi ya sudah namanya anak muda ya sukanya kayak gini ini nyangkruk, teman-teman saya kalau pada main ke lamongan saya ajak ke sini ini pada senang

⁷⁴ Wawancara dengan Murtadho 29 tahun pada 13 juni 2014

semua, apa lagi anak surabaya kalau saya ajak ke sini seneng banget, anak-anak kan sukanya nyangkruk kayak gini ini.”⁷⁵

Dari sudut pandang kenyamanan walaupun hanya dengan berbekal karpet yang digunakan untuk lesehan itu sudah sangat menyenangkan seperti halnya yang dituturkan oleh Safak. Ia adalah seorang mahasiswa Lamongan yang berkuliah di salah satu perguruan tinggi di surabaya yang merasa nyaman sebab seperti gaya anak muda, maka dari itu keunikan tersendiri lainnya yaitu dari sekian banyak penjual semuanya adalah dengan cara lesehan. Kesan merakyat juga sangat disukai sebab seperti membaur dengan penjual serta juga dengan orang-orang di sekitarnya.

d. Edi 23 tahun

“Mbuh mas gak ngerti aku nek soal teko kaotan ta teko ndi ne, tapi yo aku seneng ae mangan sego boran, kadang nek tepak uenak yo enak kadang yo tepak gak enak barang. / Nggak tau mas saya kalau soal dari mana-mananya, tapi ya saya senang saja makan Nasi Boran, kadang kalau pas ketepatan enak ya enak banget kadang juga ada yang rasanya gak enak.”

Jadi meskipun dari seorang yang awam tentang latar belakang Nasi Boran juga kiranya dapat membuktikan tentang perbedaan rasa khasnya, namun mereka belum mengetahui tentang sebab adanya perbedaan rasa itu.

e. Darno 50 tahun

“Nek sego boran iki wes puluan taun mas nang kene kaet aku mbecak sakdurunge onok plasa iki kok, biyen iko pasar iki lah seng adol iku rodok menjero nang pinggir pasar kono onok payone ndisik adep-adepan, aku nek sarapan yo sego boran iki mas kadang-kadang utang

⁷⁵ Wawancara dengan safak 22 tahun pada 20 juni 2014

sek engko nek wes oleh penumpang gek tak sauri. / Kalau nasi boran ini sudah puluhan tahun mas di sini, dari saya narik becak sebelum ada plaza kok, dulu ini itu pasar nah yang jualan berada agak ke dalam dari pasar itu ada terasnya dulu berhadap-hadapan, saya kalau sarapan ya nasi boran ini mas kadang-kadang ngutang dulu nanti kalau sudah dapat penumpang baru di bayarkan nasinya.”⁷⁶

Dari beberapa pemaparan hasil wawancara dengan pembeli di atas mengenai apa yang mereka tahu tentang nasi boran maka dapat ditarik kesimpulan bahwa tidak semua pembeli paham mengenai tradisi unik yang ada dibalik Nasi Boran namun secara umum bahwa dari pendapat-pendapat di atas mereka mengenal Nasi Boran adalah berasal dari daerah kaotan yang dari sehingga identitas nasi boran dikalangan masyarakat ialah dikenal dari daerah kaotan begitu pula sebaliknya daerah kaotan adalah daerah nasi boran. Sedang ada juga yang secara detail mengenal perbedaan cita rasa dari Nasi Boran yang berasal dari daerah Kaotan dibanding dengan yang dari Sawu.

Jadi rata-rata pembeli yang mengetahui tentang Nasi Boran adalah kekhasanya dari Dusun Kaotan dan tak jarang pula ada yang mengagumi tentang asal Nasi Boran yang hanya dari satu Dusun.

D. Konfirmasi dengan Teori

Dengan mencermati fenomena yang ada pada Dusun Kaotan ini yang tetap lestari dalam regenerasi penjual Nasi Boran dan tetap mempertahankan tradisi keasliannya maka peneliti dalam hal ini menggunakan teori yang menurut peneliti sesuai dengan hasil *research* yang peneliti lakukan mengenai tradisi unik yang ada pada Dusun Kaotan ini.

⁷⁶ Wawancara dengan Dartono 50 tahun pada 10 juli 2014

Teori yang peneliti gunakan sebagai analisisnya antara lain adalah tindakan sosial dari Max Weber sebagai berikut:

1. Teori Tindakan Sosial Max Weber

Fenomena yang ada pada Dusun Kaotan sebagai pusat dari pelestarian tradisi Nasi Boran yang dari sini berawal dari tindakan dari masing-masing individu, sedangkan sistem dalam tradisi yang sudah terbangun selama ini adalah merupakan refleksi dari masing masing tindakan individu tersebut maka kiranya dari tindakan-tindakan itu dapat dianalisa menggunakan teori yang sesuai. Yaitu tindakan sosial Max Weber.

Satu hal yang pasti bahwa Weber memahami ilmu sosial pertama-tama sebagai ilmu yang bergelut dengan makna, khususnya makna individual atau cara-cara di dalamnya. Budaya yang dimiliki bersama (shared culture) mempengaruhi tindakan individu-individu. Dalam sosiologinya Weber, secara eksplisit menyatakan kalau tindakan sosial itu sebagai pokok bahasan sentral.

Menurut Weber tindakan sosial adalah suatu tindakan yang memiliki makna yaitu ketika individu yang berinteraksi dengan individu lain dan hasilnya individu tersebut dapat mempengaruhi perilaku individu lainnya.

Jika tradisi yang ada pada Nasi Boran ini dikaitkan dengan teori Weber mengenai tindakan sosial maka akan sangat sesuai, sebab Weber menekankan analisisnya terhadap individu terlebih dahulu sebelum ke

arah sistem yang lebih luas begitu juga halnya Dengan tradisi ini sebab pemahaman individunya sangat penting sebagai sistem pembangun dari tradisi yang sedang berjalan itu sendiri sehingga perlu memahami individu yang berkaitan dengan ini. Dalam hal ini adalah penjual Nasi Boran, dengan apa saja yang mendasari atau apa yang menjadikan masing-masing penjual ini menjalankan aktifitas berjualan yang sehingga itu tradisi ini tetap ada sampai sekarang.

Weber juga membicarakan bentuk-bentuk empiris tindakan sosial dan antar-hubungan sosial tersebut. Weber membedakan dua jenis dasar dari pemahaman individu dengan menggunakan tindakan rasional ataupun emosional. Dan Weber membedakan menjadi dua pemahaman yaitu pengamatan secara langsung dan ke dua adalah hasil dari penjelasan yang diceritakan oleh pihak lain.

Jenis pertama adalah pemahaman langsung yaitu memahami suatu tindakan dengan pengamatan langsung. Jika ini dikaitkan dengan pemahaman mengenai penjual Nasi Boran maka bisa dilihat dari mana penjual itu mendapat pemahaman tentang Nasi Boran maka pertimbangan yang didapat oleh individu penjual adalah dari mulai ia kecil yang terus di suguhkan dengan proses dan cara dalam membuat dan berjualan Nasi Boran kemudian ia menjadi sangat faham sehingga pada suatu saat ia tertarik untuk mencobanya.

Sedangkan yang kedua, ialah pemahaman bersifat penjelasan. Di sini tingkat pemahan individu biasanya tergantung dari cara

mendapat penjelasan itu, kemudian individu generasi penjual itu mengikuti seperti apa yang ada dalam penjelasan yang diperolehnya. Seperti di sini warga Kaotan yang dijelaskan mengenai peluang berjualan dari pada bekerja ke luar daerah yang jauh-jauh sehingga kemudian menurutnya juga mengenai tata cara dalam berjualan itu dan apa saja yang berkaitan denganya, meskipun juga telah dibarengi dengan pertimbangan dari seorang calon penjual tersebut.

Para penjual Nasi Boran dalam menjalankan aktifitasnya secara terus-menerus yang bahkan selalu diturunkan kepada generasi penerusnya pastilah memiliki motif-motif tersendiri, juga dari pihak penerima tradisi itu atau penerus pastilah memiliki berbagai pertimbangan sendiri untuk menerimanya sehingga dapat menjadi tradisi yang khas, sehingga dari kekhasanya itu menjadi sebuah identitas tersendiri yang secara otomatis akan mengikuti seiring adanya tradisi tersebut.

Dengan itu maka Max Weber dalam menganalisa setiap tindakan individu itu dilatar belakangi oleh berbagai pertimbangan sehingga ia mengklasifikasikan ada empat jenis tindakan sosial yang mempengaruhi sistem dan struktur sosial masyarakat yaitu:

1. Rasionalitas instrumental

Yaitu tindakan sosial yang dilakukan seseorang didasarkan atas pertimbangan dan pilihan sadar yang berhubungan dengan tujuan tindakan itu dan ketersediaan alat yang dipergunakan untuk

mencapainya. Sedang dengan penjual Nasi Boran adalah yang dikategorikan dengan alat instrumen yang digunakan sebagai pertimbangan untuk tindakan ini adalah dalam berjualan Nasi Boran alat yang dibutuhkan atau modalnya ialah hanya sangat sederhana ketika harus dibandingkan dengan modal untuk berjualan yang lainya. Yaitu hanya dengan menggunakan sebuah Boran (Bakul besar dari anyaman bambu) sebagai tempat nasi dan lauknya kemudian dengan menggunakan sebuah tikar untuk alas berjualan serta untuk tempat duduk pembeli, dibandingkan dengan penjual makanan lain yang membutuhkan warung serta berbagai peralatan yang ada di dalamnya.

Sedangkan dari masing-masing individu juga telah diuntungkan dengan pengalaman serta keahlian di bidang membuat maupun menjual Nasi Boran ini sehingga dari pertimbangan itu dalam segi ekonomi pencapaian keuntungan dapat diperoleh melalui pertimbangan-pertimbangan tadi.

2. Rasionalitas yang berorientasi nilai

Sedangkan dari tindakan rasional yang berorientasi pada nilai maka alat-alat yang ada hanya merupakan pertimbangan dan perhitungan yang sadar, sementara tujuan dari bertindak itu adalah mempertimbangkan dari segi nilai-nilai yang disepakati di masyarakatnya itu.

Sebagai gambaran adalah dari sekian banyak penjual Nasi Boran ini masih mengikuti tradisi resep dan cara berjualan yang telah ada sejak dulu, belum ada keberanian untuk mengubah atau memodifikasi resep agar semakin menarik sebab mereka rata-rata masih takut untuk mengembangkan karena takut merubah tradisi dan merasa bersalah jika resep yang bukan ciptaanya diubah.

Padahal saat ini banyak sekali masakan-masakan tradisional yang dimodifikasi untuk dijadikan masakan semi modern dan dibawa ke restoran-restoran besar yang harga jualnya pun meningkat sangat drastis namun selama ini resep Nasi Boran masih saja asli dan belum dimodifikasi seperti halnya makanan tradisional lainnya.

Nilai-nilai inilah yang kemudian muncul dan kemudian dijadikan sebagai suatu pertimbangan oleh seorang penjual Nasi Boran dalam menjaga keaslian tradisi yang dimiliki bersama.

3. Tindakan tradisional

Seseorang memperlihatkan perilaku tertentu karena kebiasaan yang diperoleh dari nenek moyang, tanpa refleksi yang sadar atau perencanaan. Begitu juga dengan masyarakat Kaotan yang berjualan Nasi Boran sebab dari kecil pun mereka sudah mengetahui tradisi turun-temurun ini sehingga tanpa repot-repot

berpikir panjang mereka langsung mengikuti saja aktifitas yang diturunkan dari nenek moyang mereka.

Dari segi kemampuan untuk membuat Nasi Boran yang khas adalah diperoleh dari turun-temurun sehingga resep dan rasanya dari dulu hingga sekarang tidak berubah sebab mereka hanya melanjutkan cara orang tua mereka.

Mereka memiliki pendapat bahwa mereka berdagang didasari karena dari kecil sudah paham betul mengenai resep dan jualan Nasi Boran serta mereka hanya mengikuti jalur, dalam hal ini pola masak dan pola dagangan tanpa pernah mencoba dagangan atau usaha lainya.

Disini dapat diketahui bahwa para penjual Nasi Boran yang lebih berumur rata-rata mereka hanya murni mewarisi tradisi dari orang tuanya serta lebih menjaga kebiasaan yang sudah lama ada. Selain itu mereka lebih memilih mengajak berjualan anak mereka daripada membiarkan anak merantau jauh-jauh mencari kerja meskipun hasilnya tidak menentu tapi mereka puas sebab bisa tetap berkumpul dengan keluarga.

Maka dari itu mereka juga sangat mementingkan hubungan silaturahmi antar pedagang, jadi sangat menikmati saat-saat berjualan sebab bisa bertemu tetangga setiap hari di lokasi jualan. karena jika dirumah belum tentu mereka bisa saling bertemu

seperti ini. Oleh karena itu intensitas pertemuan menambah ikatan senasib seperjuangan mereka.

Banyak dari mereka yang berjualan sebab didasari karena pola-pola tradisional yaitu meniru orang tuanya ataupun memang telah disuruh untuk meneruskan sebab dinilai lebih baik daripada harus merantau jauh-jauh. Kebanyakan mereka lebih menikmati saat berkumpul dengan keluarga daripada harus terpisah-pisah sebab kebutuhan mencari kerja. Ini merujuk pada pepatah Jawa yaitu "*Mangan gak mangan seng penting kumpul*" yang artinya meskipun kebutuhan hidup hanya terpenuhi secukupnya mereka tidak risau sebab sudah tercukupi dengan selalu berkumpul dengan keluarga.

4. Tindakan afektif

Tindakan ini didominasi perasaan atau emosi tanpa refleksi intelektual atau perencanaan sadar. Tindakan afektif bersifat spontan, tidak rasional dan merupakan refleksi emosional dari individu. Tindakan ini sebenarnya dan tidak ada kaitannya dengan sistem tradisi yang ada pada Dusun Kaotan ini. Dan lebih bersifat hal-hal yang spontan saja tanpa melalui segala macam pertimbangan yang ada di atas. Namun apapun wujudnya hanya dapat dimengerti menurut arti subjektif dan pola-pola motivasional yang berkaitan dengan itu. Sebuah interaksi sosial akan kacau bilamana antara pihak-pihak yang berinteraksi tidak

saling memahami motivasi dan makna tindakan sosial yang mereka lakukan.

Tipe-tipe tersebut memberitahu kita sesuatu tentang sifat aktor itu sendiri, karena tipe-tipe itu mengindikasikan adanya kemungkinan berbagai perasaan dan kondisi-kondisi internal, perwujudan tindakan-tindakan itu menunjukkan bahwa aktor memiliki kemampuan mengkombinasikan tipe-tipe tersebut dalam formasi-formasi internal yang kompleks yang termanifestasikan dalam suatu bentuk perwujudan orientasi-orientasi terhadap tindakan.

Sedang dari hasil analisa diatas menunjukkan bahwa tindakan rasionalitas yang berorientasi pada tindak tradisional masih sangat kuat dan mempengaruhi pada para penjual Nasi Boran pada umumnya, maka dengan tindakan tersebut yang dilakukan secara konsisten akan secara perlahan dan juga otomatis dalam menggambarkan identitas diri dari seseorang itu.

Sedangkan apabila tindakan ini dilakukan secara serentak sebagai suatu kesatuan, maka dari situ akan membentuk suatu sistem tradisi yang diturunkan juga dengan cara-cara rasional di atas dan terus akan berkembang. Namun bukan tidak mungkin porsi dari suatu tindakan yang berorientasi pada empat tindakan rasional tadi dari yang awalnya dominan terhadap salah satunya saja kemudian bergeser ke porsi yang lainnya.

Begitu juga halnya tindakan tradisional yang melatarbelakangi lahirnya tradisi Nasi Boran juga dapat bergeser kemudian menjadi tindakan yang berorientasi pada alat instrumen dalam hal ini lebih kepada orientasi ekonomi misalnya. Semua tidak dapat dicegah sebab sifat dari tradisi dan budaya adalah pasti mengalami perubahan dan sifat manusia adalah dinamis.