

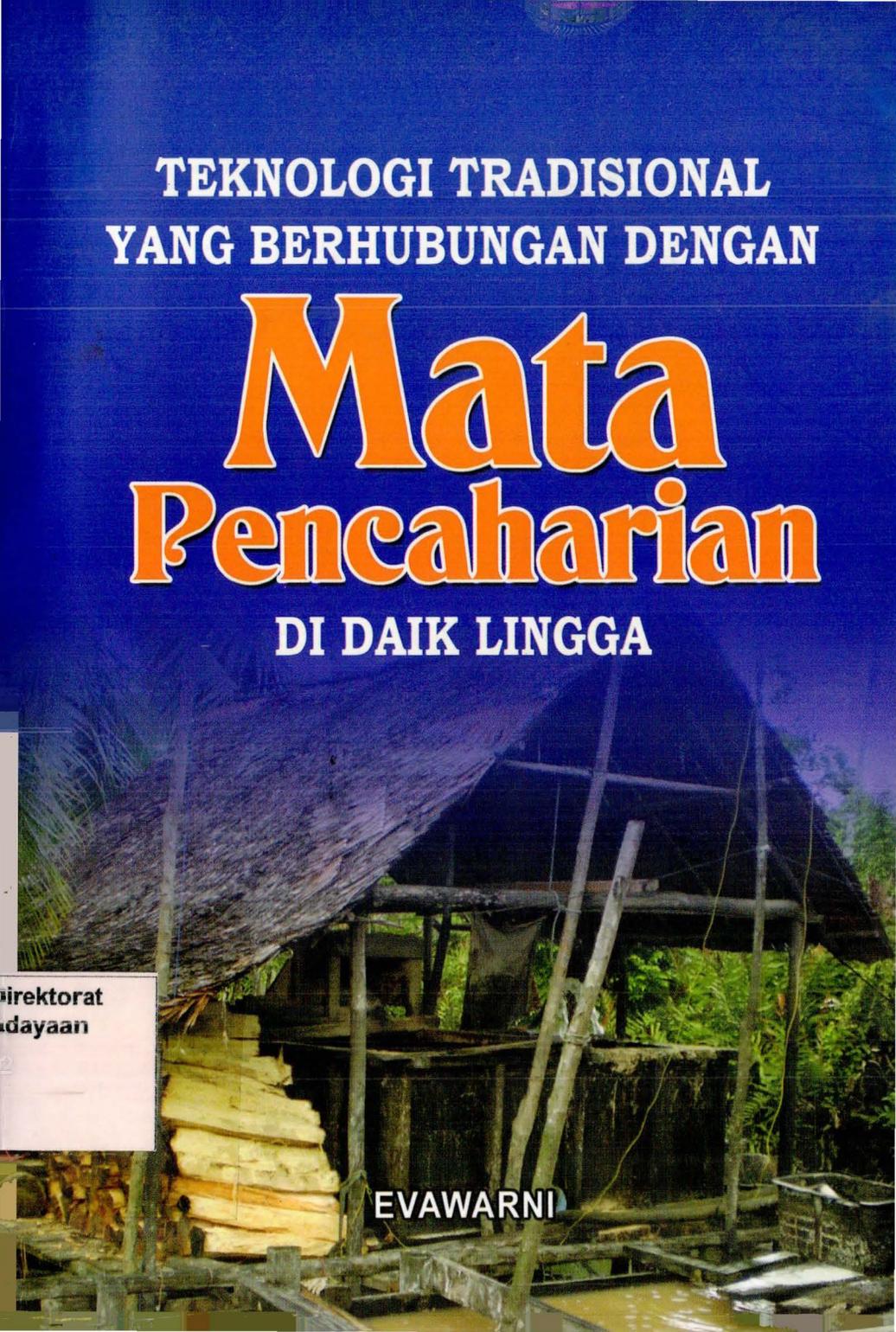
TEKNOLOGI TRADISIONAL
YANG BERHUBUNGAN DENGAN

Mata Pencaharian

DI DAIK LINGGA

Direktorat
Budaya

EVAWARNI



Evawarni

**TEKNOLOGI
TRADISIONAL YANG
BERHUBUNGAN DENGAN
MATA PENCAHARIAN DI
DAIK LINGGA**

Editor: Sita Rohana



**Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai
Tradisional Tanjungpinang
2011**

TEKNOLOGI TRADISIONAL YANG BERHUBUNGAN DENGAN MATA PENCAHARIAN DI DAIK LINGGA

Penulis
Evawarni

Editor
Sita Rohana

Desain Cover
Syamsul Anwar

Tata Letak
Syamsul Anwar

Penerbit
Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional
Tanjungpinang
2011

ISBN 978-979-1281-48-5

Undang-Undang Nomor 19 Tahun 2002, tentang Hak Cipta

PASAL 2

- (1) Hak Cipta merupakan hak eksklusif bagi Pencipta atau Pemegang Hak Cipta untuk mengumumkan atau memperbanyak ciptaannya, yang timbul secara otomatis setelah suatu ciptaan dilahirkan tanpa mengurangi pembatasan menurut perundang-undangan yang berlaku.

PASAL 72

- (1) Barang siapa dengan sengaja dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 ayat (1) atau Pasal 49 ayat (1) dan ayat (2) dipidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp 1.000.000,00 (Satu Juta Rupiah), atau paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp5.000.000.000,00 (Lima Miliar Rupiah).
- (2) Barang siapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu Ciptaan atau barang hasil pelanggaran Hak Cipta atau Hak Terkait sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

Sambutan Direktur Tradisi dan Seni Rupa

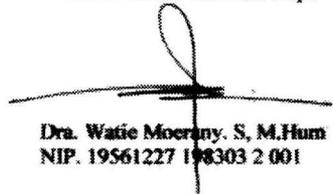
Diiringi Fuji dan Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, saya menyambut dengan gembira penerbitan naskah hasil penelitian **Evawarni** yang berjudul **“Teknologi Tradisional Yang Berhubungan dengan Mata Pencarian di Daik Lingga**. Lokasi dari penelitian ini adalah di Daik Lingga, Negeri Bunda Tanah Melayu” ibukota Kabupaten Lingga Provinsi Kepulauan Riau.

Masyarakat Daik Lingga memiliki bermacam-macam teknologi tradisional yang berhubungan dengan mata pencarian. Semua teknologi ini dipergunakan untuk memanfaatkan potensi alam yang tersedia dalam rangka memenuhi kebutuhan hidup masyarakat. Pengetahuan tentang teknologi ini diperoleh dari orang tua, nenek/datuk serta pendahulu-pendahulu mereka. Disamping itu juga ditambah melalui pengalaman dalam beraktivitas sehari-hari dan pengetahuan dari pergaulan dengan berbagai suku bangsa (masyarakat luas) juga turut menambah pengetahuan dan keterampilan dalam memperoleh dan mempergunakan teknologi tersebut.

Penelitian dan pendokumentasian warisan budaya merupakan salah satu cara untuk menggali, menyelamatkan, memelihara dan mengembangkan nilai-nilai yang menjadi identitas bangsa. Sehubungan dengan itu, penerbitan buku yang berisi hasil penelitian para tenaga peneliti yang bekerja dalam lingkup BaJai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional harus selalu diupayakan sehingga masyarakat dengan mudah dapat memperoleh informasi mengenai aset budaya bangsa yang keberadaannya perlu dilestarikan.

Harapan saya, semoga dari tahun ke tahun, penerbitan buku-buku hasil penelitian dari para peneliti BPSNT semakin meningkat, baik dari segi kuantites dan kualitasnya maupun cakupan ragam bahasanya. Semoga buku ini bermanfaat bagi kita semua.

Jakarta, November 2011
Direktur Tradisi dan Seni Rupa



Dra. Watie Moerany, S, M.Hum
NIP. 19561227 198303 2 001

KATA PENGANTAR

Fuji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas izin-Nya Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional (BPSNT) Tanjungpinang dapat melakukan berbagai penelitian di bidang kebudayaan dan kesejarahan. Sebagai Unit Pelaksana Teknis (UPT) di bawah Direktorat Jenderal Nilai Budaya Seni dan Film, Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata, BPSNT Tanjungpinang memiliki tugas utama melakukan penelitian kesejarahan dan budaya di wilayah kerjanya meliputi Provinsi Kepulauan Riau, Riau, Jambi dan Kepulauan Bangka Belitung. Penelitian yang merupakan salah satu dari rangkaian kegiatan program inventarisasi dan dokumentasi, diperlukan tidak hanya sebagai bahan rujukan dalam merumuskan kebijakan dalam bidang kebudayaan tetapi juga dapat dimanfaatkan oleh masyarakat umum yang membutuhkan informasi atau data tentang berbagai nilai budaya. Agar tujuan tersebut tercapai, maka hasil-hasil penelitian sudah seharusnya diterbitkan dalam bentuk buku dan selanjutnya disebarluaskan kepada masyarakat.

Dalam kaitannya dengan hal itu, sebagai wujud komitmen terhadap tanggungjawab yang diembannya maka pada tahun 2011 ini, BPSNT Tanjungpinang menerbitkan buku hasil penelitian berjudul **Teknologi Tradisional Yang Berhubungan Dengan Mata Pencaharian di Daik Lingga**. Untuk itu BPSNT Tanjungpinang mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah memberi bantuan dan dukungan sehingga dapat dihasilkan buku penelitian ini dan terlaksana penerbitannya.

Harapan kami, semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi masyarakat dan memberi kontribusi terhadap pembangunan kebudayaan.

Kepala
Balai Pelestarian Sejarah dan
Nilai Tradisional Tanjungpinang



Drs. Suartman
NIP. 19630101 199103 1 001

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	5
Daftar Isi	7
I PENDAHULUAN	9
A. Latar Belakang	9
B. Maksud dan Tujuan	12
C. Ruang Lingkup	12
D. Metode	12
II DAIK LINGGA SALAYANG PANDANG	14
A. Letak Geografis dan Keadaan Alam	14
B. Kependudukan	23
C. Kehidupan Sosial Budaya	36
III TEKNOLOGI TRADISIONAL YANG BERHUBUNGAN DENGAN MATA PENCARIAN	41
A. Teknologi Penangkapan Ikan	41
B. Teknologi Pengolahan Hasil Laut	79
C. Teknologi Pengolahan Sagu	92

IV PENUTUP	128
A. Kesimpulan	128
B. Saran	130
DAFTAR PUSTAKA	132

I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

“Hidup adalah Perbuatan”, “Hidup adalah Perjuangan”, “Hidup adalah Pilihan”, itu adalah diantara slogan-slogan politik yang dikemukakan oleh orang-orang bijak sebelum dilaksanakannya pemilihan presiden beberapa waktu yang lalu. Apabila kita renungkan kata-kata tersebut, memang manusia hidup di dunia harus melakukan perbuatan/tindakan, dalam hidup juga butuh perjuangan dan dalam menapaki kehidupan manusia juga kadangkala dihadapkan pada pilihan.

Untuk tetap melangsungkan hidup, manusia di mana pun mereka berada, baik secara langsung maupun tidak langsung, bahkan seringkali tanpa disadarinya akan selalu tergantung pada lingkungan alamnya, atau dapat dikatakan ada hubungan timbal-balik antara manusia dengan lingkungan. Manusia tidak hanya mampu mengubah lingkungan tetapi sebaliknya lingkungan dapat pula memberi pengaruh pada manusia (Emil Salim, 1983). Dengan

demikian, manusia dalam kehidupannya tidak akan terlepas dari perbuatan, perjuangan dan pilihan.

Alam sekitar merupakan lingkungan tempat manusia berada dan sekaligus menyediakan kebutuhan-kebutuhan yang diperlukan dalam kehidupannya. Oleh karena itu, antara manusia dan alam sekitar/ lingkungan terdapat hubungan yang saling pengaruh mempengaruhi. Apabila manusia dapat menjaga dan memanfaatkan lingkungan dengan baik maka lingkungan tersebut akan memberi manfaat kepada manusia untuk memenuhi kebutuhannya. Dan sebaliknya, apabila manusia tidak menjaga harmoni antara manusia dengan alam sekitar maka lingkungan bisa menjadi ancaman bagi kelangsungan hidup manusia. Sejauh mana alam sekitar memberi manfaat kepada manusia? Itu adalah relatif. Apakah manusianya mampu mengolah benda-benda/ bahan-bahan yang disediakan alam sekitar untuk memenuhi kebutuhannya atau tidak. Dalam hal ini, peran teknologi yang dimiliki manusia/masyarakat sangat menentukan keberhasilan mereka. Semakin tinggi teknologi yang dimiliki suatu masyarakat, maka semakin banyak manfaat yang diperoleh dari lingkungannya. Di samping itu, sistem budaya yang dimiliki oleh suatu masyarakat akan ikut mewarnai teknologinya. Maka tidak mengherankan kalau setiap daerah ataupun suku bangsa mempunyai perangkat teknologi yang sesuai dengan lingkungan dan kebudayaannya. Teknologi yang dimaksudkan adalah cara-cara yang digunakan masyarakat dalam kehidupan untuk memenuhi kebutuhannya yang diwariskan dari generasi ke generasi. Kedalaman teknologi termasuk alat-alat dan strategi untuk membuat dan

menggunakannya.

Daik adalah ibukota Kabupaten Lingga. Wilayahnya subur dan terletak di daerah pesisir. Mata pencarian sebagian besar penduduk adalah sebagai nelayan dan petani dengan pola tradisional. Dikatakan tradisional karena peralatan yang dipergunakan masih sangat sederhana dan hasil produksi sebatas memenuhi kebutuhan rumah tangga. Dan walaupun ada yang dijual, pada umumnya belum berskala besar sebagaimana yang biasa dilakukan oleh pelaku ekonomi modern.

Berbagai macam teknologi digunakan masyarakat dalam memenuhi kebutuhannya, apakah itu bersifat tradisional ataupun modern. Ada teknologi yang berhubungan dengan matapencarian, teknologi yang berhubungan dengan transportasi, teknologi yang berhubungan dengan tempat berlindung atau perumahan dan sebagainya.

Teknologi yang dipunyai setiap masyarakat selain akan dipengaruhi oleh lingkungan alam, dilain pihak sistem budaya yang dipunyai oleh suatu masyarakat akan mewarnai teknologi itu. Oleh karenanya setiap daerah ataupun suku bangsa akan mempunyai perangkat teknologi sesuai dengan lingkungan dan kebudayaannya.

Bertolak dari permasalahan di atas, Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Tanjungpinang melalui kegiatan rutusnya memandang perlu untuk melakukan penelitian tentang **Teknologi Tradisional yang Berhubungan dengan Mata Pencarian di Daik Lingga**. Adapun permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah

bagaimana bentuk teknologi yang dipergunakan masyarakat sehubungan dengan mata pencarian mereka sehari-hari dan bagaimana cara penggunaannya.

B. Maksud dan Tujuan

Penelitian tentang Teknologi Tradisional Yang Berhubungan dengan Mata Pencarian di Daik Lingga ini dimaksudkan untuk menggali dan menemukenali teknologi tradisional yang ada di Daik Lingga. Adapun tujuannya adalah :

1. Mengetahui bentuk-bentuk teknologi tradisional yang dipergunakan masyarakat sehubungan dengan mata pencarian.
2. Mengetahui proses penggunaan teknologi tradisional yang berhubungan dengan mata pencarian.
3. Menyebarkan informasi teknologi yang dimiliki masyarakat di Daik Lingga

C. Ruang Lingkup

Sesuai dengan maksud dan tujuan yang akan dicapai maka ruang lingkup materi dari penelitian ini adalah : 1) teknologi tradisional penangkapan ikan dan biota laut lainnya, 2) teknologi tradisional pengolahan hasil laut, 3) teknologi tradisional pengolahan sagu. Sedangkan ruang lingkup operasional adalah Daik Lingga.

D. Metode

Pengumpulan data, fakta dan informasi pada penelitian ini bersifat deskriptif melalui pendekatan kualitatif.

Penggunaan metode ini dimaksudkan agar data yang terkumpul dapat lebih bersifat representatif dan tepat guna serta memberi gambaran yang secermat mungkin mengenai realitas dari penggunaan teknologi tradisional yang berhubungan dengan mata pencarian di Daik Lingga.

Proses penelitian ini diawali dengan kegiatan kajian pustaka untuk mengumpulkan data awal yang dipakai sebagai bekal untuk melangkah ke lapangan. Untuk mendapatkan data, fakta dan informasi di lapangan dipergunakan teknik pengumpulan data wawancara, observasi, dan analisis data sekunder.

Wawancara mendalam (*depth-interview*) dilakukan terhadap beberapa informan yang menguasai permasalahan penelitian. Pelaksanaan wawancara dilakukan dengan menggunakan pedoman wawancara. Di samping itu, dilakukan observasi untuk mengetahui teknologi tradisional yang berhubungan dengan mata pencaharian, serta mengumpulkan data sekunder yang terdapat di desa dan kecamatan.

Setelah data, fakta dan informasi dikumpulkan serta dilengkapi dengan studi kepustakaan, selanjutnya dalam penulisan laporan penelitian, data, fakta dan informasi yang telah diperoleh tersebut dianalisis secara terperinci dalam masing-masing bagiannya agar isi laporan tidak tumpang-tindih.

II

DAIK LINGGA

SELYANG PANDANG

A. Letak Geografis dan Keadaan Alam

Lingga adalah salah satu kabupaten yang termasuk dalam wilayah administrasi Provinsi Kepulauan Riau. Provinsi Kepulauan Riau membawahi lima kabupaten dan dua kota yaitu Kabupaten Bintan, Kabupaten Karimun, Kabupaten Lingga, Kabupaten Natuna, Kabupaten Anambas, Kota Tanjungpinang dan Kota Batam.

Kabupaten Lingga terbentuk pada akhir tahun 2003 berdasarkan UU No. 31/2003 tanggal 18 Desember 2003, yang membawahi wilayah Kecamatan Singkep, Singkep Barat, Lingga, Lingga Utara dan Senayang. Sebelumnya Kabupaten Lingga merupakan sebuah kecamatan yang tergabung dalam Kabupaten Kepulauan Riau (sekarang Kabupaten Bintan).

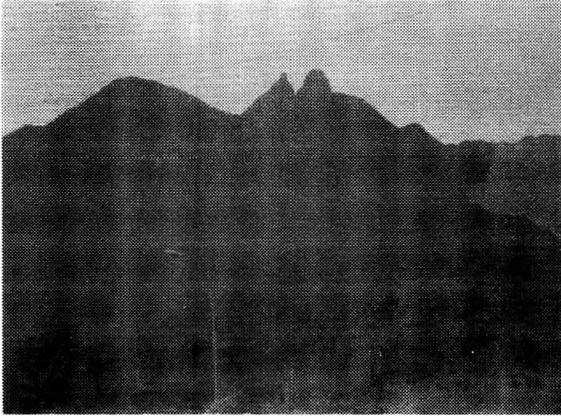
Kabupaten Lingga dengan luas wilayahnya 45.456, 7162 km persegi terletak diantara $0^{\circ} 20'$ Lintang Utara dengan 0° derajat $40'$ Lintang Selatan dan 104° Bujur Timur dan 105°

Bujur Timur. Wilayahnya merupakan daerah kepulauan. Menurut data Kabupaten Lingga dalam angka 2008, luas lautan adalah 43.338,9962 kilometer persegi sedangkan luas daratan hanya 2.117,72 kilometer persegi. Sebagai daerah kepulauan, di wilayah Kabupaten Lingga terdapat 531 buah pulau besar dan kecil. Pulau-pulau ini hanya sebagian kecil yang sudah didiami penduduk (\pm 84 buah). Sisanya yaitu 447 pulau, belum berpenghuni tetapi sebagian sudah dimanfaatkan untuk berbagai aktifitas pertanian.

Secara umum, keadaan topografi wilayah Kabupaten Lingga berbukit-bukit dengan ketinggian rata-rata dari permukaan laut bervariasi di setiap kecamatan. Kecamatan Singkep Barat berada pada 0-415 meter, Kecamatan Singkep 0-519 meter, Kecamatan Lingga 0-1.272 meter, Kecamatan Lingga Utara 0-800 meter dan Kecamatan Senayang 0-200 meter. 76,92% wilayah Kabupaten Lingga memiliki kemiringan lebih dari 15% dan berupa dataran dengan kemiringan kurang dari 2% hanya seluas 3,49 ha atau 3,14% saja. Atau dengan kata lain 73.947 ha daerah berbukit-bukit dan 11.015 ha daerah datar.

Di Kabupaten Lingga terdapat 5 buah gunung, yaitu Gunung Daik, Gunung Sepincan, Gunung Tanda (ketiga gunung ini terletak di Pegunungan Lingga) dan Gunung Lanjut, Gunung Muncung (kedua gunung ini terletak di Pegunungan Singkep). Diantara kelima gunung ini, yang paling terkenal adalah Gunung Daik. Konon dulunya Gunung Daik bercabang tiga, kemudian patah satu tinggal dua. Sebagaimana terungkap dalam bait Madah Bunda Tanah Melayu di bawah ini:

Gunung Daik bercabang tiga
Sudah terkenal ke serata dunia
Walaupun cabangnya tinggallah dua
Sejarahnya tak hilang dimakan masa

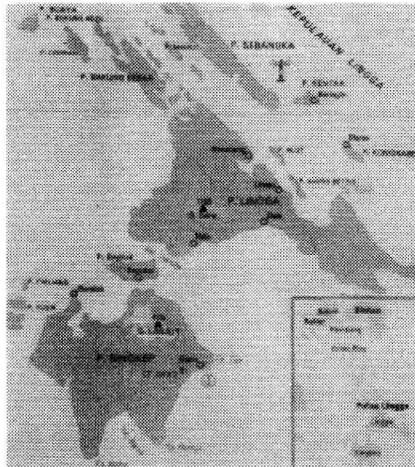


Gunung Daik

Jenis tanah yang terdapat di Kabupaten Lingga pada umumnya adalah padosolik merah kuning, litosol dan organosol. Lapisan tanahnya berstruktur remah sampai gumpal, sedangkan lapisan bawahnya berselaput liat dan teguh. Keadaan tanah seperti ini tidak memungkinkan untuk menanam padi tetapi berpeluang untuk ditanami palawija dan tanaman keras. Tanaman palawija seperti sayur-sayuran dan buah-buahan, sedangkan tanaman keras terdapat karet, durian, nangka, kelapa dan sebagainya. Untuk kebutuhan beras bagi masyarakat Kabupaten Lingga, pemerintah maupun pedagang mendatangkan beras dari Tanjungpinang, Batam dan daerah lainnya.

Wilayah Kabupaten Lingga dikelilingi oleh laut. Sebelah utara berbatasan dengan Kota Batam dan Laut Cina Selatan. Sebelah selatan berbatasan dengan Laut Bangka dan Selat Berhala. Sebelah barat berbatasan dengan Laut Inderagiri Hilir dan Sebelah timur berbatasan dengan Laut Cina Selatan. Wilayah Kabupaten Lingga ini dibagi dalam lima kecamatan yaitu:

1. Kecamatan Singkep Barat dengan nama ibukota kecamatan Kuala Raya.
2. Kecamatan Singkep dengan nama ibukota kecamatan Dabo Singkep.
3. Kecamatan Lingga dengan nama ibukota kecamatan Daik Lingga.
4. Kecamatan Lingga Utara dengan nama ibukota kecamatan Duara.
5. Kecamatan Senayang dengan nama ibukota kecamatan Senayang.



Peta Kabupaten Lingga

Kabupaten Lingga beriklim tropis dan basah dengan variasi curah hujan rata-rata 216,7 mm sepanjang tahun 2008. Curah hujan setiap bulannya bervariasi, sedangkan curah hujan paling banyak terdapat pada bulan Desember. Suhu udara rata-rata bervariasi antara 26,2 sampai dengan 27,6° C dengan kelembaban rata-rata bervariasi antara 81 s.d. 88%.

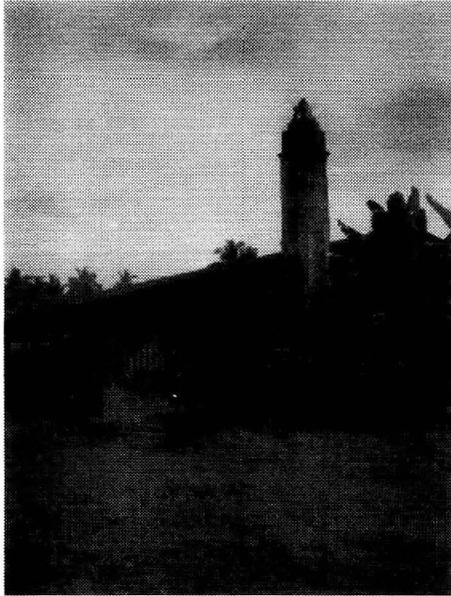
Menurut data Kabupaten Lingga dalam angka 2008, musim kemarau dan musim hujan adalah dua musim yang terdapat di Kabupaten Lingga. Musim kemarau terjadi pada bulan Juni sampai September dan musim hujan terjadi pada bulan Desember sampai bulan Maret.

Selain dua musim yang disebutkan di atas, yaitu musim yang umumnya berlaku di wilayah Indonesia. Masyarakat Kabupaten Lingga pada khususnya dan masyarakat Provinsi Kepulauan Riau pada umumnya punya kearifan lokal tentang musim. Mereka menyebutnya Angin atau Musim Barat, Musim Selatan, Musim Utara, Musim Timur yaitu berdasarkan arah angin bertiup.

Angin Barat adalah angin yang berhembus dari arah barat, berlangsung dari bulan September sampai November. Musim Barat angin berhembus sangat kuat, oleh karena itu para nelayan biasanya tidak melaut ke laut lepas. Angin Utara adalah angin yang bertiup dari arah utara berlangsung dari bulan Desember sampai Februari. Saat Angin Utara berhembus biasanya diiringi oleh hujan. Pada saat Angin Utara, para nelayan tetap ke laut karena angin tidak terlalu kuat. Hawanya sejuk (dingin). Angin Timur adalah angin yang berhembus dari arah timur dan hawanya panas. Angin Timur bertiup pada bulan Maret sampai Mei. Biasanya bertiup

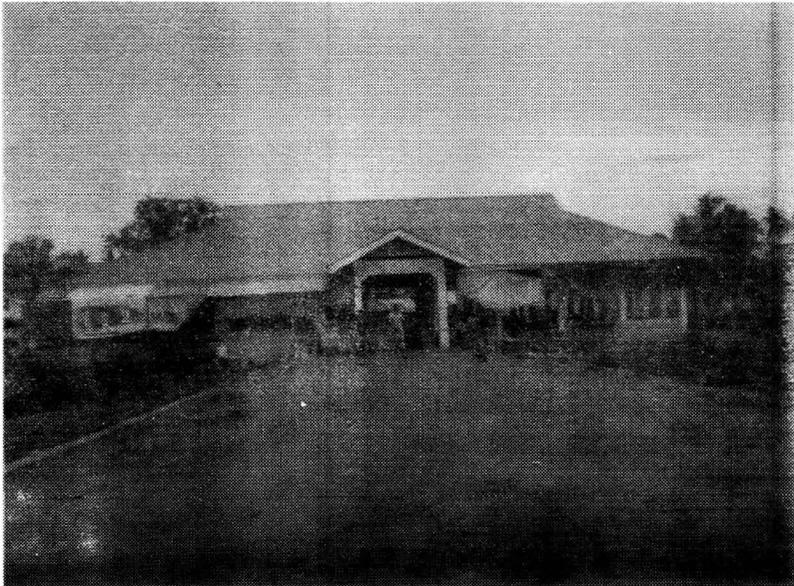


Dapur Pembakaran Tepung Sagu (Tampak Depan)



Dapur Pembakaran Tepung Sagu (Tampak Belakang)

yang merupakan objek wisata alam lainnya. Pemberian nama jalan, selain disesuaikan dengan nama daerah, tokoh masyarakat, juga disesuaikan dengan nama tempat peninggalan bersejarah. Bahkan penulisan nama jalan tersebut dilengkapi dengan tulisan Arab Melayu. Hal ini mencerminkan bahwa budaya Melayu masih hidup dan lestari di tengah-tengah Masyarakat Daik Lingga. Waktu penelitian ini dilakukan, di Daik Lingga belum ada pasar moderen seperti mal dan swalayan. Segala kebutuhan masyarakat dapat diperoleh di pertokoan, dan pasar tradisional.



Pasar Daik

Jasa angkutan umum yang ada di Daik Lingga berupa becak dan ojek. Sedangkan angkutan umum lewat laut tersedia

speedboat, pompong dan perahu. Dan banyak juga diantara masyarakat yang memiliki alat transportasi laut yang bersifat pribadi, seperti perahu dan sampan.



Sampan pribadi milik masyarakat

Pulau-pulau yang dimiliki Kabupaten Lingga adalah wujud daerah bahari yang kaya potensi dan akan menjadi primadona di bidang ekonomi apabila ditangani secara serius. Apalagi kalau ditunjang oleh aset wisata sejarah dan budaya.

Kabupaten Lingga dengan nama julukan “Negeri Bunda Tanah Melayu” menyimpan banyak peristiwa sejarah kemaharajaan Melayu pada masa lalu. Pada tahun 1787, Sultan Mahmud Syah III Sultan Johor-Riau-Pahang memindahkan pusat pemerintahan ke Daik Lingga dari Hulu Riau (Riau Lama) karena mendapat tekanan dari

Belanda. Setelah Sultan Mahmud Syah III meninggal tahun 1811, ia digantikan oleh Tengku Abdul Rahman menjadi Sultan di Lingga-Riau. Setelah dilantik tahun 1812, Sultan Abdul Rahman Muazzam Syah menetap di Lingga. Dalam perjalanan selanjutnya, Lingga semakin ramai dan berkembang sebagai sebuah pusat pemerintahan.

Peninggalan bersejarah masa lalu berupa situs-situs dan koleksi benda budaya yang disimpan di musium Daik Lingga (Linggam Cahaya), dapat dijadikan objek wisata sejarah. Perkampungan Orang Laut dan perkampungan nelayan dengan budaya yang dimiliki masyarakatnya, merupakan objek yang menarik untuk wisata budaya. Sementara keanekaragaman kerajinan tangan dan seni kuliner merupakan ladang ekonomi kerakyatan berbasis budaya yang layak dikembangkan menjadi ekonomi kreatif.



Perkampungan Nelayan di Daik

B. Kependudukan

Berdasarkan data BPS Kabupaten Lingga dalam Angka 2008, penduduk Kabupaten Lingga berjumlah 88.332 jiwa dengan kepadatan penduduk 42 jiwa/ km² dan tersebar pada lima kecamatan. Jika dibandingkan dengan jumlah penduduk pada tahun 2009 meningkat sebanyak 1.438 jiwa (1,65%). Pertambahan penduduk ini selain disebabkan oleh adanya kelahiran, juga dimungkinkan adanya pendatang seiring semakin berkembangnya daerah di wilayah Kabupaten Lingga sebagai sebuah Kabupaten. Dari kelima kecamatan yang ada, kepadatan penduduk tertinggi terdapat di Kecamatan Singkep dan terendah di Kecamatan Lingga Utara. Perhatikan tabel di bawah ini !

Tabel : 1
Penduduk Menurut Kecamatan dan Jenis Kelamin
di Kabupaten Lingga

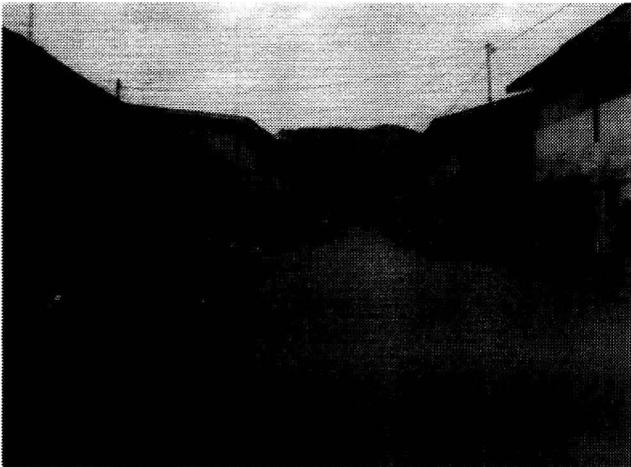
Kecamatan	Laki-Laki	Perempuan	Jumlah
01. Singkep Barat	7.603	7.453	15.056
02. Singkep	13.411	13.904	27.315
03. Lingga	8.373	7.938	16.311
04. Lingga Utara	5.596	5.364	10.960
05. Senayang	9.522	9.168	18.690
Jumlah	44.505	43.827	88.332

Sumber : Kabupaten Lingga dalam Angka 2008

Menurut penuturan beberapa informan, penduduk Kabupaten Lingga yang berjumlah 88.332 jiwa tersebut mayoritas orang Melayu. Mereka telah mendiami wilayah ini secara turun temurun. Bahkan banyak diantara mereka

masih punya hubungan keluarga. Sedangkan suku bangsa lainnya adalah Bugis, Cina, Jawa, Batak, Minang, Flores, Banjar, Orang Laut dan sebagainya. Berapa jumlah presentasinya, tidak dapat diketahui secara pasti. Karena tidak ada data statistik yang mengetengahkan komposisi penduduk berdasarkan suku bangsa di suatu kota/wilayah.

Penduduk yang terdiri atas berbagai suku bangsa ini ada yang bermukim mengelompok sesama suku bangsanya dan ada juga yang berbaur dengan suku bangsa lainnya. Apalagi pada masa sekarang, penduduk sudah semakin ramai. Di Daik Lingga sebagai ibukota Kabupaten terdapat Kampung Cina (Kampung Pasar), Kampung Bugis, Kampung Merawang (perkampungan orang-orang dari Bangka) dan sebagainya. Penduduk yang multi etnis ini, hidup rukun baik di pemukiman, tempat bekerja, pasar, tempat ibadah ataupun ruang publik lainnya.



Kampung Cina di Daik

Tabel : 2
Penduduk Menurut Kelompok Umur
dan Jenis Kelamin di Kabupaten Lingga 2008

Kelompok Umur	Laki-Laki	Perempuan	Jumlah
1	2	3	4
0-4	5.431	4.989	10.420
5-9	4.517	4.292	8.809
10-14	4.201	4.080	8.281
15-19	3.810	3.937	7.747
20-24	4.092	4.716	8.808
25-29	4.356	5.258	9.614
30-34	4.427	4.762	9.189
35-39	3.841	3.499	7.340
40-44	3.040	2.440	5.480
45-49	2.233	1.890	4.123
50-54	1.664	1.367	3.031
55-59	1.115	961	2.076
60-64	723	642	1.365
65-69	490	413	903
70-74	308	292	600
75 +	257	289	546
Jumlah	44.505	43.827	88.332

Sumber : Kabupaten Lingga Tahun 2008

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa kelompok usia balita (0-4 th) relatif tinggi yaitu 10.420 jiwa (11,79%) dari jumlah penduduk. Kelompok usia sekolah (5-19 th) cukup tinggi yaitu 24.837 jiwa (28,12%). Dan kelompok usia produktif lebih tinggi lagi (20-59 th) yaitu 47.585 (53,87%). Sedangkan yang terkecil adalah kelompok usia lanjut yaitu usia 60 th ke atas dengan jumlah 3.414 jiwa (3,86%).

Berdasarkan tabel di atas, kelompok usia sekolah (5-19 tahun) cukup tinggi yaitu 24.837 jiwa. Mereka

tergabung dalam berbagai tingkatan pendidikan. Fasilitas pendidikan baik sarana maupun prasarana yang tersedia cukup baik. Berbagai sarana dan prasarana disiapkan dan ditingkatkan. Melalui jalur pendidikan diharapkan dapat meningkatkan sumberdaya manusia yang berkualitas. Pada tahun 2008/2009, terdapat 11 buah sekolah Taman Kanak-Kanak dengan jumlah guru 54 orang dan murid 507 orang.

Tabel : 3
Banyaknya Sekolah, Guru dan Murid Taman Kanak-Kanak (TK) di Lingkungan Dinas Pendidikan Kabupaten Lingga Menurut Kecamatan Tahun Ajaran 2008/2009

Kecamatan	Sekolah		Guru		Murid	
	Negeri	Swasta	Negeri	Swasta	Negeri	Swasta
1	2	3	4	5	6	7
01. Singkep Barat	-	1	-	6	-	38
02. Singkep	-	5	-	33	-	312
03. Lingga	1	1	11	3	52	41
04. Lingga Utara	-	2	-	9	-	70
05. Senayang	-	1	-	3	-	46
Jumlah	1	10	11	54	52	507

Sumber : Kabupaten Lingga Dalam Angka 2008

Sekolah Dasar berjumlah 116 buah dan SLTP 33 buah dengan rincian sebagai berikut:

Tabel : 4
Banyaknya Sekolah, Guru dan Murid Sekolah Dasar (SD)
di Lingkungan Dinas Pendidikan Kabupaten Lingga
Menurut Kecamatan Tahun Ajaran 2008/2009

Kecamatan	Sekolah		Guru		Murid	
	Negeri	Swasta	Negeri	Swasta	Negeri	Swasta
1	2	3	4	5	6	7
01. Singkep Barat	19	-	248	-	1.864	-
02. Singkep	24	-	386	-	3.183	-
03. Lingga	28	-	360	-	1.844	-
04. Lingga Utara	15	-	192	-	1.225	-
05. Senayang	28	2	274	19	2.309	112
Jumlah	114	2	1.460	19	10.425	112

Sumber : Kabupaten Lingga Dalam Angka 2008

Tabel : 5
Banyaknya Sekolah, Guru dan Murid Sekolah Menengah
Pertama (SMP)
di Lingkungan Dinas Pendidikan Kabupaten Lingga
Menurut Kecamatan Tahun Ajaran 2008/2009

Kecamatan	Sekolah		Guru		Murid	
	Negeri	Swasta	Negeri	Swasta	Negeri	Swasta
1	2	3	4	5	6	7
01. Singkep Barat	6	-	72	-	428	-
02. Singkep	4	1	93	19	1.239	157
03. Lingga	6	1	78	17	686	64
04. Lingga Utara	4	-	46	-	376	-
05. Senayang	10	1	59	8	602	70
Jumlah	30	3	348	44	3.331	291

Sumber : Kabupaten Lingga Dalam Angka 2008

Untuk Sekolah Menengah Atas dan Sekolah Kejuruan terdapat 9 SMA dan SMK dengan jumlah murid SMA 2.096 orang dan SMK 220 orang. Untuk lebih jelasnya perhatikan tabel di bawah ini:

Tabel : 6
Banyaknya Sekolah, Guru dan
Murid Sekolah Menengah Atas (SMA)
di Lingkungan Dinas Pendidikan Kabupaten Lingga
Menurut Kecamatan Tahun Ajaran 2008/2009

Kecamatan	Sekolah		Guru		Murid	
	Negeri	Swasta	Negeri	Swasta	Negeri	Swasta
I	2	3	4	5	6	7
01. Singkep Barat	1	-	23	-	191	-
02. Singkep	2	1	90	21	1.024	52
03. Lingga	1	1	32	13	379	53
04. Lingga Utara	1	-	24	-	193	-
05. Senayang	1	1	23	12	178	26
Jumlah	6	3	192	46	1.965	131

Sumber : Kabupaten Lingga Dalam Angka 2008

Tabel : 7
Banyaknya Sekolah, Guru dan Murid Sekolah Menengah
Kejuruan (SMK)
di Lingkungan Dinas Pendidikan Kabupaten Lingga
Menurut Kecamatan Tahun Ajaran 2008/2009

Kecamatan	Sekolah		Guru		Murid	
	Negeri	Swasta	Negeri	Swasta	Negeri	Swasta
I	2	3	4	5	6	7
01. Singkep Barat	-	-	-	-	-	-
02. Singkep	-	1	-	19	-	165
03. Lingga	-	-	-	-	-	-
04. Lingga Utara	-	-	-	-	-	-
05. Senayang	1	-	16	-	55	-
Jumlah	1	1	16	19	55	165

Sumber : Kabupaten Lingga Dalam Angka 2008

Di samping sekolah yang berada di lingkungan Dinas Pendidikan, di Kabupaten Lingga terdapat juga beberapa

sekolah yang berada di lingkungan Departemen Agama. Tingkat SD yaitu Madrasah Ibtidaiyah terdapat 1 buah di Singkep dan 1 buah lagi di Senayang. Untuk tingkatan SLTP yaitu Madrasah Tsanawiyah, terdapat satu di Singkep dan satu lagi di Lingga. Sedangkan untuk tingkat SLTA yaitu Madrasah Aliyah, terdapat di tiga kecamatan (Kecamatan Singkep, Kecamatan Lingga dan Kecamatan Senayang).

Bagi para pelajar yang ingin melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi seperti perguruan tinggi atau akademi. Sebagian mereka pergi ke luar daerah seperti Tanjungpinang, Batam, Jawa, Sumatra, Malaysia dan sebagainya. Dan sebagian lagi ada yang di Lingga, karena ada perkuliahan kelas jauh dari beberapa perguruan tinggi dari Tanjungpinang dan Pekanbaru.

Tabel : 8
Persentase Penduduk Berumur 15 Tahun Ke Atas Menurut Tingkat Pendidikan yang ditamatkan dan Jenis Kelamin di Kab. Lingga Tahun 2008

Tingkat Pendidikan	Laki-Laki	Perempuan	Jumlah
(1)	(2)	(3)	(4)
01. Tidak/Belum Pernah Sekolah	6,84	14,21	10,65
02. Tidak/Belum Tamat SD	31,40	25,89	28,55
03. SD/MI/Sederajat	30,88	29,13	29,97
04. SLTP/Sederajat	13,96	15,58	14,80
05. SLTA/Sederajat	12,43	10,37	11,36
06. DI/DII/DIIL/DIV/S1/S2/S3	4,49	4,83	4,67
Jumlah	100,00	100,00	100,00

Sumber: Kabupaten Lingga Dalam Angka 2008

Kelompok usia produktif (20-59 th) di Kabupaten Lingga lebih dari separoh jumlah penduduk yaitu 47.585

jiwa (53,87%). Sebagian dari mereka ada yang sudah bekerja dan ada juga yang belum bekerja. Yang belum bekerja ini dimungkinkan masih mencari pekerjaan dan ibu rumah tangga sedangkan penduduk yang sudah bekerja, mereka bekerja diberbagai sektor. Untuk mengetahui lapangan pekerjaan atau usaha yang mereka tekuni, dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel : 9
Persentase Penduduk Berumur 15 Tahun ke Atas yang Bekerja Menurut Lapangan Usaha dan Jenis Kelamin di Kab. Lingga 2008

Lapangan Usaha	Laki-Laki	Perempuan	Laki-Laki Perempuan
(1)	(2)	(3)	(4)
01. Pertanian, Kehutanan Perburuan dan Perikanan	48,18	20,64	39,97
02. Industri Pengolahan	7,62	24,18	12,56
03. Perdagangan Besar, Enceran, Rumah Makan dan Hotel	11,04	22,11	14,34
04. Jasa Kemasyarakatan	14,08	28,30	18,32
05. Lainnya	19,08	4,77	14,81
Jumlah	100,00	100,00	100,00

Sumber: Kabupaten Lingga Dalam Angka 2008

Lainnya:

- Pertambangan dan Penggalian
- Listrik, Gas dan Air
- Bangunan
- Angkutan, Pergudangan dan Komunikasi
- Keuangan, Asuransi, Usaha persewaan Bangunan, Tanah dan Jasa Perusahaan.

Berdasarkan tabel di atas, bidang usaha pertanian, kehutanan, perburuan dan perikanan merupakan usaha yang banyak ditekuni oleh penduduk Kabupaten Lingga (39,97%). Hal ini sangat beralasan karena letak geografis dan keadaan alam sangat mendukung. Namun demikian, masih terdapat penduduk dalam keadaan miskin dan lebih ironisnya penduduk miskin tersebut dari kalangan masyarakat yang bekerja di bidang perikanan. Perhatikan tabel di bawah ini !

Tabel : 10
Banyaknya Rumah Tangga Miskin dan Penduduk Miskin
Menurut Kecamatan di Kab. Lingga 2008

Kecamatan	Rumah Tangga Miskin	Penduduk Miskin
(1)	(2)	(3)
01. Singkep Barat	711	2.061
02. Singkep	1.165	3.108
03. Lingga	1.454	4.593
04. Lingga Utara	1.009	3.235
05. Senayang	2.471	8.420
Jumlah	6.810	21.417

Sumber : Kabupaten Lingga Dalam Angka 2008

Tabel : 11
Banyaknya Rumah Tangga Miskin yang Bekerja
Menurut Lapangan Usaha dan Kecamatan
di Kab. Lingga 2008

Lapangan Usaha	Singkep Barat	Singkep	Lingga	Lingga Utara	Senayang
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
01. Pertanian	49	24	24	39	22
02. Perkebunan dan Kebutuhan	148	249	111	80	37
03. Peternakan	3	2	2	3	3
04. Perikanan	150	22	398	316	1.842
05. Pertambangan dan Galian	2	14	13	1	-
06. Industri dan Kerajinan	1	6	88	25	9
07. Bangunan	8	46	40	12	16
08. Angkutan	-	7	12	1	5
09. Perdagangan dan Jasa	137	32	204	17	169
10. Lainnya	58	212	37	390	71
Jumlah	556	624	929	884	2.174

Sumber : Kabupaten Lingga Dalam Angka 2008

Pada bagian terdahulu sudah dikemukakan bahwa penduduk Kab. Lingga selain suku bangsa Melayu juga terdapat suku bangsa Jawa, Batak, Minang, Bugis, Cina, Banjar dan sebagainya. Keanekaragaman suku bangsa ini juga diikuti oleh keanekaragaman agama yang dianut oleh masing-masing masyarakat tersebut. Adapun agama yang dianut masyarakat di Kabupaten Lingga adalah Islam, Kristen Katolik, Budha, Hindu dan Konghucu. Untuk lebih jelasnya perhatikan tabel di bawah ini.

Tabel : 12
Penduduk menurut Kecamatan dan Agama yang Dianut
di Kabupaten Lingga 2008

Kecamatan	Islam	Protestan	Katholik	Hindu	Budha	Konghucu
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Singkep Barat	21.226	-	216	7	3.986	472
Singkep	11.822	18	58	-	2.159	122
Lingga	15.044	183	172	-	689	-
Lingga Utara	8.899	25	278	-	1.152	-
Senayang	14.576	677	78	-	1.844	-
Jumlah	71.567	903	802	7	9.830	594

Sumber : Kabupaten Lingga Dalam Angka 2008

Masyarakat yang terdiri atas berbagai agama ini mempunyai tempat/sarana ibadah sesuai dengan kebutuhan pemeluknya. Perhatikan tabel di bawah ini.

Tabel 13
Banyaknya Tempat Peribadatan menurut
Kecamatan di Kab. Lingga 2008

Kecamatan	Masjid	Musholla	Gereja Protestan	Gereja Katholik	Pura	Klenteng	Vihara
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
01. Singkep Barat	22	7	2	-	-	1	6
02. Singkep	24	38	2	1	-	1	1
03. Lingga	28	20	1	-	-	3	-
04. Lingga Utara	33	6	4	-	-	3	1
05. Senayang	43	1	6	3	-	2	-
2008	150	72	15	4	-	10	8
2007	191	75	15	4	-	10	8
2006	155	96	16	4	-	-	11
2005	148	110	10	4	-	-	12
2004	147	131	7	4	-	-	13

Sumber : Kabupaten Lingga Dalam Angka 2008

Mencermati tabel di atas, terdapat pasang surut jumlah tempat-tempat peribadatan yang ada di Kabupaten Lingga dari tahun ke tahun. Jumlah vihara dari tahun 2004 s.d. tahun 2008 mengalami penurunan jumlah yaitu dari 13 buah tahun 2004 sedangkan pada tahun 2008 tinggal 8 buah. Jumlah klenteng dari tahun 2007 s.d. tahun 2008 tetap yaitu 10 buah. Sementara pura tidak ada. Ini dimungkinkan karena pemeluk agama Hindu hanya beberapa orang saja (7 orang) sehingga dimungkinkan mereka beribadah di rumah masing-masing.

Gereja Khatolik dari tahun 2004 s.d. tahun 2008 jumlahnya tetap. Sedangkan Gereja Protestan dari tahun ke tahun jumlahnya mengalami pasang surut. Pada tahun 2004 berjumlah 7 buah, tahun 2005 naik menjadi 10 buah, tahun 2006 naik lagi menjadi 16 buah dan tahun 2007 turun menjadi 15 buah dan tahun 2008 tetap 15 buah.

Jumlah musholla yang terdapat di Kabupaten Lingga dari tahun ke tahun terus menurun. Tahun 2004 jumlah musholla 131 buah, tahun 2005 turun menjadi 110, lalu tahun 2006 turun menjadi 96 buah. Tahun berikutnya 2007 dan 2008 turun lagi menjadi 75 dan 72 buah. Penurunan jumlah musholla ini mungkin saja disebabkan oleh perubahan status yaitu dulunya musholla kemudian ditingkatkan menjadi masjid karena jemaahnya semakin banyak, atau oleh sebab-sebab lain.

Pasang surut tempat peribadatan yang sangat signifikan adalah jumlah masjid. Berdasarkan tabel 14 terlihat jumlah masjid dari tahun 2004, tahun 2005 dan tahun 2006 naik secara bertahap. Kemudian dari tahun 2006 ke tahun 2007 menanjak tinggi dari 155 buah

menjadi 191 buah. Tahun berikutnya 2008 turun drastis dari 191 buah (tahun 2007) menjadi 150 buah (tahun 2008). Menurut hemat penulis, kondisi jumlah masjid ini perlu mendapat perhatian bagi pihak-pihak terkait. Apakah adanya keteledoran waktu mendata jumlah masjid atau memang begitu realitanya.



Masjid Sultan Lingga di Daik

Fasilitas umum lainnya yang terdapat di Kabupaten Lingga adalah tempat-tempat pelayanan kesehatan seperti RSUD, Puskesmas, Puskesmas Keliling, Sarana Olah Raga, Air bersih dan sebagainya.

Situs-situs peninggalan bersejarah dapat dijadikan objek wisata sejarah. Perkampungan orang laut, perkampungan orang Melayu dengan budaya yang memilikinya merupakan objek yang menarik untuk wisata budaya. Sementara keanekaragaman kerajinan

tangan dan seni kuliner merupakan ladang perekonomian kerakyatan berbasis budaya yang layak dikembangkan menjadi ekonomi kreatif. Dan tak kalah menariknya Musium Mini Linggam Cahaya yang menyimpan berbagai barang koleksi peninggalan kemaharajaan Melayu seperti ; peluru meriam, anak leila, keris, pedang, tepak sirih, caping dan beberapa naskah kuno bertuliskan aksara Arab Melayu. Pada saat ini, gedung Musium Mini Linggam Cahaya untuk sementara waktu masih bergabung dengan Kantor Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Lingga.



Musium Mini Linggam Cahaya

C. Kehidupan Sosial Budaya

Dari kecil hingga dewasa bahkan sampai akhir hayatnya manusia tidak bisa hidup sendiri, melainkan

selalu berada dalam suatu lingkungan sosial. Dengan kata lain manusia hidup bermasyarakat satu sama lainnya saling membutuhkan, tolong menolong dan bekerjasama. Lingkungan sosial tersebut merupakan bagian dari suatu lingkungan hidup yang terdiri atas hubungan antara individu, kelompok, organisasi dan segala aspek sosial yang merupakan kesatuan.

Keluarga merupakan kelompok sosial yang paling kecil, tempat manusia untuk pertama kalinya berinteraksi dengan manusia lainnya. Di dalam keluarga pula seseorang untuk pertama kalinya belajar berperilaku, berkenalan dengan nilai-nilai dan norma yang berlaku. Keluarga mempunyai satuan tempat tinggal yang disebutkan rumah.

Keluarga sangat bermakna bagi seseorang. Keluarga merupakan tempat bagi seseorang untuk berlindung dan keluarga juga berkewajiban melindungi anggota keluarganya. Sebuah keluarga, umumnya terdiri atas seorang ayah, ibu dan anak-anaknya. Kalau dilihat lebih jauh lagi, keluarga dapat dibagi kepada keluarga inti dan keluarga luas. Keluarga inti atau keluarga batih terdiri dari ayah, ibu dan anak-anak yang belum menikah, termasuk anak tiri dan anak angkat yang tinggal dalam keluarga tersebut, sedangkan keluarga luas adalah perwujudan keluarga tidak saja terdiri atas anggota keluarga yang memiliki hubungan darah, tetapi juga kerabat lainnya yang terbentuk dari ikatan perkawinan.

Lingkungan sosial tempat keluarga nelayan adalah lingkungan nelayan. Pada umumnya mereka tinggal di tepi pantai atau daerah pesisir. Rumah-rumah mereka

berbentuk rumah panggung agar air laut tidak masuk ke dalam rumah mereka di kala air laut pasang.

Teknologi yang mereka miliki juga berhubungan erat dengan lingkungan sosial budaya di mana mereka tinggal. Di daerah pesisir, mata pencaharian hidup masyarakatnya adalah sebagai nelayan. Pekerjaan sebagai nelayan telah mereka lakoni secara turun temurun. Begitu juga dengan teknologi/peralatan yang mereka pergunakan dalam kehidupan sehari-hari. Untuk menangkap ikan ataupun biola laut lainnya. Mereka kebanyakan masih mempergunakan peralatan tradisional seperti pancing, ambai, sondong, tangkul, bubu, tempuling dan lain-lain. Sedangkan alat transportasi yang dipergunakan untuk mengharungi lautan adalah perahu, jung, kolek sampan dan sebagainya.

“Manusia hidup bermasyarakat, satu sama lainnya saling membutuhkan”, hal ini sangat dirasakan oleh masyarakat nelayan dalam kehidupan sehari-hari, waktu turun ke laut dan kembali dari laut (waktu air surut), para nelayan berami-ramai mendorong perahu yang akan turun ke laut dan begitu juga sebaliknya, mereka juga bersama-sama menarik perahu di saat mereka kembali dari laut. Apabila tidak turun ke laut karena cuaca kurang bersahabat, mereka akan saling membantu memperbaiki alat tangkap kalau ada yang rusak. Semua mereka lakukan dengan senang hati tanpa mengharap imbalan.

Tolong menolong juga dilakukan saat turun ke laut dalam waktu yang bersamaan dan tempat mencari ikan yang berdekatan. Apabila salah seorang dari mereka

dapat kesulitan seperti perahu rusak, kehabisan bahan bakar, alat tangkap tersangkut dan sebagainya, maka nelayan lain yang melihat akan membantunya. Mereka menolong sesama dengan penuh keikhlasan. Meskipun penghasilan berbeda-beda namun diantara mereka tidak ada rasa iri dan tidak mengurangi rasa toleransi dan tolong menolong diantara mereka.

Apabila ada yang sakit atau mendapat kemalangan, beritanya akan cepat tersebar dari mulut ke mulut. Keluarga, tetangga, sahabat dan handai tolan akan datang membezuk dan memberi bantuan. Bantuan yang diberikan baik bersifat materi ataupun jasa, sesuai dengan kemampuan masing-masing. Begitu juga dalam suasana bahagia/suka. Mereka bersama-sama merayakan kebahagiaan tersebut. Umpamanya dalam pelaksanaan upacara perkawinan atau kenduri selamatan. Maka mereka akan saling membantu dan bekerjasama.

Gotong royong membersihkan lingkungan tempat tinggal, tempat peribadatan dan fasilitas umum lainnya sering dilakukan sehingga tercipta lingkungan yang bersih dan terjalin keakraban antar sesama warga dan antar warga dengan aparat pemerintahan.

Sebagaimana telah dikemukakan di atas mayoritas penduduk Kabupaten Lingga adalah orang Melayu. Dalam kehidupan sehari-hari budaya Melayu masih hidup dan lestari ditengah-tengah dinamika kehidupan masyarakat seperti, berpakaian, tatakrama, adat istiadat, bahasa dan lain-lain. Sehingga wajarlah dikatakan Kabupaten Lingga “Negeri Bunda Tanah Melayu”.

Pengaruh Islam tampak jelas dalam hampir seluruh aktifitas masyarakat antara lain dalam pelaksanaan upacara perkawinan, upacara selamatan/kenduri, upacara kematian, hukum waris, kesenian dan sebagainya.

Acara-acara pengajian berupa wirid di rumah-rumah ataupun ceramah-ceramah agama di masjid dan mushalla sering dilakukan. Begitu juga wirid remaja yang ditujukan untuk pembinaan keagamaan generasi muda. Pada hari-hari besar keagamaan, diadakan ceramah agama/tabligh akbar dan berbagai kegiatan dengan mengadakan lomba untuk anak-anak dan remaja.

Pada hari besar nasional, ditampilkan tradisi budaya daerah dari berbagai suku bangsa yang ada di Kabupaten Lingga. Berbagai macam kesenian berupa tarian, nyanyian, musik dan teater seperti kesenian kompang, bangsawan, berzanji, zapin, joged dan sebagainya.

III

TEKNOLOGI TRADISIONAL YANG BERHUBUNGAN DENGAN MATA PENCARIAN

A. Teknologi Penangkapan Ikan

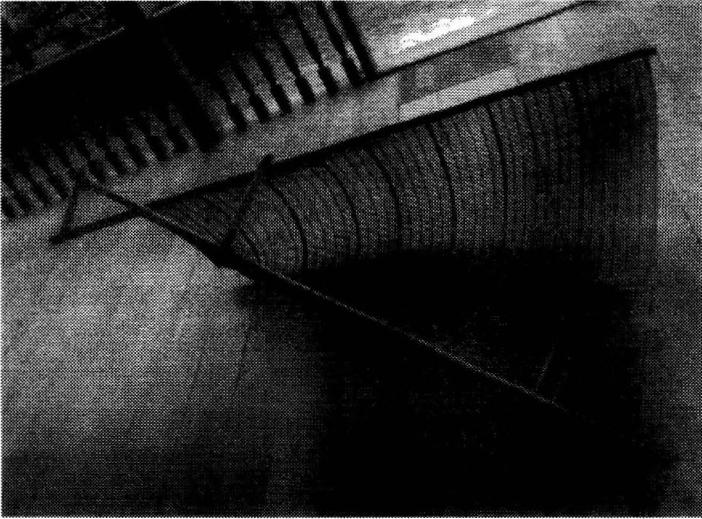
Daik merupakan ibukota Kabupaten Lingga yang terletak di daerah pesisir. Dalam memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari kebanyakan masyarakatnya masih menggantungkan hidup dari hasil laut. Pilihan pekerjaan sebagai nelayan, telah mereka jalani dan warisi dari para pendahulu mereka. Panasnya sengatan cahaya matahari dan dinginnya udara malam, adalah segelintir permainan alam yang harus mereka taklukkan. Rayuan berbagai jenis ikan, udang, nos/sotong yang bermain di laut luas, membuat mereka kreatif untuk menciptakan berbagai alat tangkap (teknologi penangkapan ikan) yang sesuai situasi dan kondisi, agar mereka tetap eksis dalam memenuhi kebutuhan hidup. Teknologi penangkapan ikan yang mereka buat dan pergunakan adalah teknologi yang sesuai dengan kebutuhan

dan kemampuan yang mereka miliki. Adapun teknologi penangkapan ikan yang mereka miliki antara lain:

1. Ambai

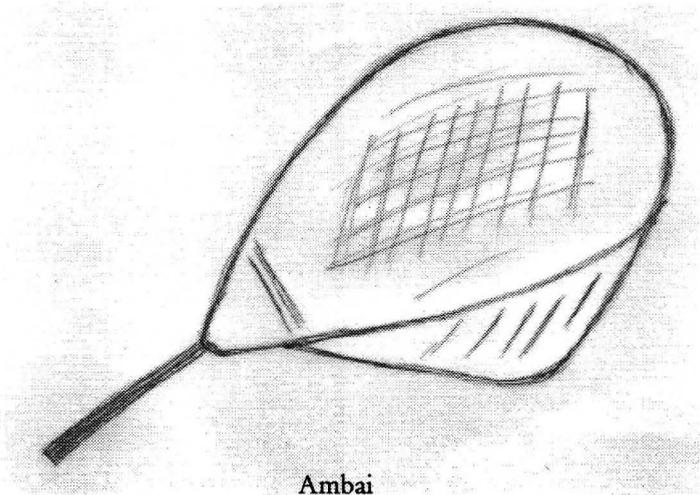
Ambai adalah alat untuk menangkap ikan dan udang di laut dangkal, muara suak dan sungai dengan kedalaman $\pm 1, 20$ cm atau seukuran dada orang dewasa. Bahannya terbuat dari kayu, bambu dan rotan. Bagian pinggir dan pemegang terbuat dari kayu bulat panjang ± 2 m. Bagian tengah menyerupai jaring terbuat dari bambu yang dipotong dan diraut kecil-kecil dengan ukuran lebar ± 1 cm dan panjang ± 180 cm, kemudian dijalin dengan rotan sebagai pengikat. Bagian ujung melebar, sedangkan bagian pangkal dekat pemegang mengerucut dan tertutup.

Cara penggunaannya, ambai dimasukkan ke dalam suak/sungai dengan bagian ujung ke bawah lalu didorong sambil berjalan. Setelah berjalan 10 langkah atau kira-kira sudah ada ikan atau udang, ambai diangkat dengan cara meletakkan bagian pangkal ke arah perut dan mengangkat pinggir bagian tengah. Dengan demikian bagian ujung akan terangkat naik, maka ikan dan udang yang masuk dalam ambai ini akan meluncur dan menumpuk di bagian pangkal. Lalu ikan dan udang dipisahkan dari sampah-sampah yang terikut. Hasil yang didapat, dimasukkan ke dalam tempat yang telah disediakan (biasanya diikatkan di pinggang). Kemudian ambai diturunkan lagi ke air seperti semula.



Ambai

Ambai ini bentuknya ada dua macam, yaitu persegi (seperti foto di atas) dan ada juga yang oval seperti gambar di bawah ini.



Ambai

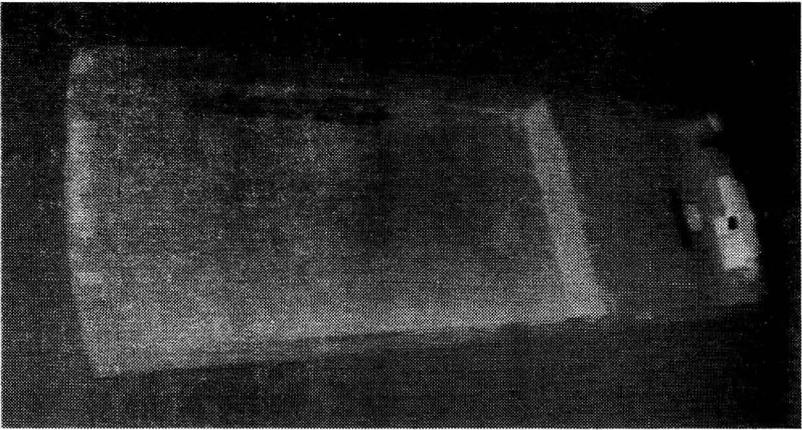
Ambai yang oval ini bahannya sama dengan ambai yang persegi, cuma cara kerjanya yang berbeda. Ambai persegi cara kerjanya dengan mendorong ke depan sambil berjalan, sedangkan ambai oval dengan cara memegang ambai di sebelah kiri atau kanan dengan posisi ambai miring (salah satu sisi ambai ke bawah) lalu dibawa berjalan ke depan. Selanjutnya, cara kerjanya sama dengan ambai persegi.

2. Dongkah

Dongkah terbuat dari kayu yang ringan, seperti kayu Mara Bulan, Medang, Jelutung dan lain-lain. Penggunaan kayu yang ringan adalah untuk memudahkan membawa dan memakainya. Bentuk dongkah empat persegi atau bagian ujung lancip seperti sampan, dengan ukuran panjang $\pm 1,20$ cm dan lebar ± 40 cm. Dongkah dipergunakan untuk menangkap kepiting lumpur, kepiting batu dan berbagai macam kerang yang berada di lumpur.

Cara mempergunakan dongkah ini adalah menjadikannya sebagai sampan. Jadi nelayan yang akan menangkap kerang atau kepiting, naik/duduk di atas dongkah ini, kemudian dongkah dijalankan sambil mengayuh dengan tangan. Apabila ada kerang/kepiting, lalu ditangkap. Setelah itu dongkah dikayuh lagi ke tempat yang lain di mana ada kerang/kepitingnya.

Penggunaan dongkah ini adalah untuk mempermudah para nelayan memungut kerang/kepiting. Kalau tidak pakai dongkah (jalan kaki) akan menyulitkan para nelayan karena lumpur ini dalamnya sampai 50 cm atau selutut/sepaha orang dewasa.



Dongkah

3. Bubu

Bubu adalah alat untuk menangkap ikan di parit-parit kecil dan di areal hutan bakau. Bubu terbuat dari bambu dan rotan berbentuk bulat panjang dengan mengerucut ke bagian ekor (ujung). Pada mulut (pangkal) dan tengah bagian dalam dipasang bambu seperti kerucut agar ikan yang telah masuk tidak dapat keluar lagi. Sedangkan bagian ekor (ujung) dibuat penutup agar ikan tidak bisa keluar. Untuk mengambil/mengeluarkan ikan yang sudah masuk ke dalam bubu ini, dibuka penutupnya atau dibuat pintu pada bagian atas ekor tersebut.

Ukuran panjang bubu ini ± 2 m dan lebar (garis tengah pangkal/mulut) ± 50 cm. Besar, kecil ukuran bubu ini sebetulnya tergantung kebutuhan dan keinginan si pemakai. Begitu juga bentuknya, ada yang empat persegi, lima persegi, bulat panjang dan sebagainya. Bubu dengan ukuran yang lebih pendek disebut Kembu.



Bubu

Bubu yang sudah siap pakai, diletakkan di tempat-tempat yang diperkirakan banyak ikannya. Lalu dibiarkan 2 hari. Setelah dua hari, bubu diangkat dan dikeluarkan isi/hasilnya.

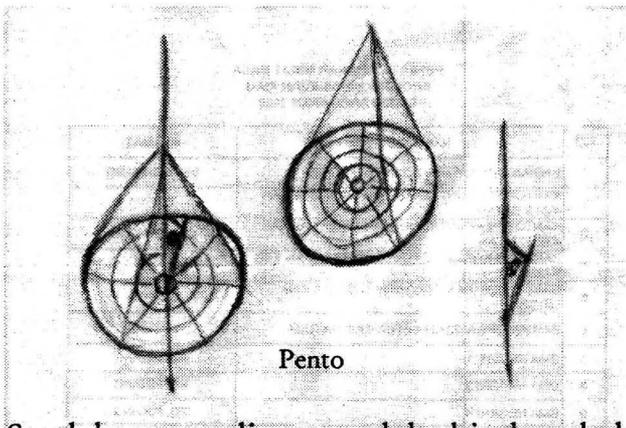
Lokasi meletakkan bubu ini hanya diketahui oleh yang punya, dengan cara menandai dengan pohon (pokok) atau lainnya. Sedangkan tanda-tanda yang terlihat dipermukaan air seperti pelampung tidak ada. Sehingga orang lain tidak mengetahui kalau di tempat tersebut sedang dipasang bubu. Setiap kali memasang bubu bisa 15 sampai 25 buah.

4. Pento

Pento adalah alat penangkap kepiting/ketam di hutan bakau, sungai dan suak (anak sungai) seperti kepiting bakau (ketam bangkang) dan ketam renjong (ranjungan). Pento dipasang waktu air laut pasang.

Pento terbuat dari tali, rotan (besi), jaring dan kayu. Kayu berfungsi sebagai tiang (joran) dengan ukuran panjang ± 2 m, dengan bagian ujung ditajamkan (rancung) untuk memudahkan menancapkan ke tanah/lumpur.

Kayu untuk joran biasanya dipergunakan kayu setulang. Joran harus kayu lurus dan keras. Kemudian jaring dibentuk bulat melingkar dengan bantuan rotan atau besi dengan garis tengah ± 60 cm. Jaring ini diberi tali yang berfungsi sebagai pengikat dan diikatkan pada joran. Pada joran (tiang) dibuat kayu pengapit untuk meletakkan umpan. Kemudian setelah dipasang umpan, kayu pengapit diikatkan ke joran agar umpan tidak jatuh. Untuk umpan dipergunakan ikan hiu, pari dan kadang-kadang daging ular. Kedua jenis ikan ini dan ular baunya sangat menyengat sehingga merangsang kepiting/ketam datang ke tempat/pento ini.



Setelah pento dipasang, lalu biarkan beberapa menit sambil diamati. Memasang pento ini bisa 20 sampai 30 buah. Apabila tiang/joran pento bergoyang-goyang berarti sudah ada ketam/kepiting yang masuk ke dalam pento dan bisa diangkat untuk mengambil kepitingnya. Apabila pemasangan pento dilakukan pada malam hari, biasanya pada joran dipasangi obat nyamuk atau gaharu

yang sudah dibakar. Jadi apabila ketam masuk ke dalam pento, joran bergoyang-goyang akan kelihatan karena ada cahaya api.

5. Sondong

Sondong adalah alat untuk menangkap ikan dan udang di tepi pantai pada kedalaman air 1-1,20 m (sebatas pinggang atau dada orang dewasa). Menyondong di air dangkal (sebatas lutut) sebaiknya dihindari karena dapat menyebabkan sakit pinggang.

Bahan pembuat sondong terdiri atas bambu, kayu dan benang nylon (jaring). Dua batang bambu dengan ukuran \pm 3-5 m berfungsi untuk tangkai dan tempat memasang jaring. Pada bagian ujung bambu dipasang sudu (tapak sondong). Kalau tidak ada kayu, dapat diganti dengan sabut kelapa. Sudu (tapak sondong) berfungsi untuk mengatur jalannya sondong agar tidak menancap ke lumpur. Benang dengan ukuran \pm 20 m berfungsi sebagai jaring. Mata jaringnya (mata pengalau) kasar, sedangkan bagian ke pangkal (perut sondong) mata jaringnya semakin halus. Ini untuk memudahkan ikan turun/meluncur waktu sondong diangkat (dianjak). Pada bagian mendekati pangkal, dipasang kayu sengkang (penyangga) untuk menyangga agar sondong tidak menutup waktu dipergunakan.



Seorang nelayan sedang memperlihatkan sondong

Pemakaian sondong dapat dilakukan dengan dua cara yaitu; pertama si penyondong turun dari sampan dan berjalan sambil mendorong sondong (sampan diikatkan di pinggang) dan cara yang kedua si penyondong tetap berada di atas sampan. Apabila penyondong mempergunakan cara pertama, penyondong menurunkan sondong dari sampan. Sampan diikatkan di pinggang, atau sama sekali tidak membawa sampan. Kemudian sondong dikembangkan dan diturunkan ke air. Bagian ujung ke bawah sedangkan bagian pangkal dipegang. Setelah berdiri dengan posisi sempurna, penyondong berjalan ke arah depan sambil mendorong sondong. Setelah berjalan beberapa langkah serta diperkirakan ikan/udang telah ada yang masuk ke dalam

sondong. Sondong diangkat dengan cara mengangkat bagian ujung. Sedangkan bagian pangkal ditekan ke bawah. Dengan demikian ikan/udang akan meluncur ke bagian pangkal sondong (perut sondong). Penyondong akan memisahkan ikan/udang dengan sampah yang ikut terbawa, kemudian penyondong dengan keahliannya akan memegang perut sondong yang telah berisi ikan/udang lalu memasukkannya ke dalam petak sampan atau tampan yang telah disediakan. Di dalam sampan telah tersedia tempat penyimpanan/meletakkan ikan/udang. Masyarakat setempat menyebutnya petak sampan.

Cara kedua, penyondong tetap berada di atas sampan, sondong diletakkan di bagian depan sampan dalam posisi terkembang dan bagian ujung ke arah dasar laut. Kira-kira tapak sondong telah menyentuh lumpur (dasar laut) sampan dikayuh secara pelan-pelan ke arah depan. Selanjutnya cara kerjanya sama dengan cara yang pertama.

Diwaktu mengangkat (menajak) sondong, penyondong harus memperhatikan arah angin. Mengangkat sondong tidak boleh menantang/melawan angin, karena si penyondong dapat ditimpa (disekap) oleh sondong apabila mengangkat sondong menantang arah angin karena hembusan angin sangat kuat.

Benang nylon yang dipergunakan untuk jaring pada sondong terlebih dahulu disamak sebelum dipakai. Hal ini dilakukan oleh kebanyakan masyarakat pengguna, supaya benang nylon kuat, tidak mudah putus, keras dan berwarna hitam. Benang nylon ini disamak dengan menggunakan getah kulit kayu samak atau kayu kemuning.

Proses penyamakan dilakukan dengan cara sebagai berikut:

Mula-mula kulit kayu samak atau kemunting dikikis. Serbuk kayu yang sudah dikikis ini dimasak dengan air sampai mendidih. Setelah air rebusan tinggal separoh, lalu didinginkan dalam tempayan. Kemudian masukkan benang nylon ke dalam tempayan dan rendam \pm 1-2 hari lalu angkat dan keringkan. Dengan demikian benang nylon siap untuk dipergunakan.

6. Kise

Kise adalah alat penangkap ikan sejenis jaring. Mata lubangnya halus \pm 3 cm. Panjang kise ada bermacam-macam seperti 30 m, 40 m, 50 m bahkan lebih. Ukuran 30 m adalah panjang kise yang paling pendek, yang dimiliki seseorang. Lebar nya 2 m. Bagian atas kise terdiri atas tali aris kepala, pelampung dan bagian ujung terdapat cikang, yaitu tempat tali kise. Pada bagian bawah/kaki kise terdapat tali aris kaki kise, timah pemberat dan cikang, sedangkan disamping kiri kanan kise terdapat kayu sekang dan tali untuk penarik.

Kise ini dipakai di pinggir pantai pada kedalaman \pm 120 cm untuk menangkap berbagai jenis ikan dan udang. Pemakaian kise ini harus pakai sampan dan dilakukan oleh dua orang. Satu orang turun ke laut sambil memegang satu ujung kise (tali pemegang). Sedangkan satu orang lain di atas sampan memegang tali kise (diikatkan ada sampan) yang ada pada ujung kise yang satu lagi. Lalu sampan berlayar ke tengah, kemudian

berputar membentuk lingkaran sambil menuju pantai tempat orang yang berdiri memegang ujung kise yang satunya. Dengan demikian ikan akan tergiring ke pinggir. Semakin ke pinggir, kise ditarik sehingga ikan/udang akhirnya akan terkumpul di bagian tengah kise (bagian tengah kise mata lubang sangat halus)



Seorang nelayan sedang memperlihatkan Kise

7. Tangkul

Tangkul adalah alat untuk menangkap ikan. Bentuknya bermacam-macam; ada yang besar, kecil dan yang pakai rumah dan sebagainya sesuai dengan penggunaannya.

a. Tangkul Kecil

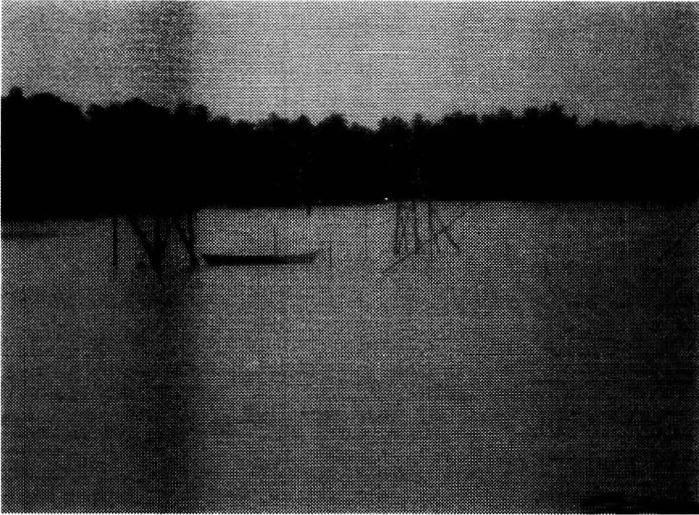
Tangkul kecil dipergunakan untuk menangkap udang kecil yang akan dijadikan umpan memancing. Untuk menangkap udang kecil-kecil ini juga diperlukan umpan berupa ikan hiu yang diikatkan pada batu pemberat.

Tangkal kecil terdiri atas tali nylon halus berbentuk jaring (seperti pembungkus bawang) dengan ukuran $\pm 1 \text{ m}^2$ kayu untuk bingkai tali nylon, rotan untuk pemegang pada keempat ujung bingkai nylon, batu/kayu pemberat. Untuk menangkap udang, tangkul kecil ini diletakkan di sungai atau di laut yang dangkal. Tali pemegang diletakkan/diikatkan di jembatan atau pelantar, lalu dibiarkan ± 2 jam kemudian diangkat.

b. Tangkul Besar

Tangkal besar dipergunakan untuk menangkap ikan (seperti ikan belanak) di laut dangkal atau di dekat hutan bakau. Tangkul besar ini terdiri dari jaring dengan ukuran $\pm 4 \times 4 \text{ m}$ dengan besar mata jaring $\pm 0,5 \text{ cm}$, kayu untuk mengikat jaring di masing-masing ujung jaring, kayu untuk alat bantu mengangkat jaring, batu pemberat, pencedok dan tempat duduk orang yang memasang tangkul. Tempat duduk ini merupakan bangku-bangku yang terbuat dari kayu yang ditancapkan di laut (tinggi $\pm 3 \text{ m}$ di atas permukaan air laut dan lebarnya $\pm 1 \text{ m}^2$) Tempat duduk ini bisa satu buah atau dua buah sesuai dengan kebutuhan.

Waktu mengoperasikan tangkul ini, jaring diturunkan ke laut lalu dibiarkan beberapa jam atau kira-kira ikan sudah masuk. Kemudian jaring diangkat dengan bantuan kayu dan ikan yang ada dalam jaring dicedok dengan pencedok. Selanjutnya jaring dijatuhkan lagi ke laut.



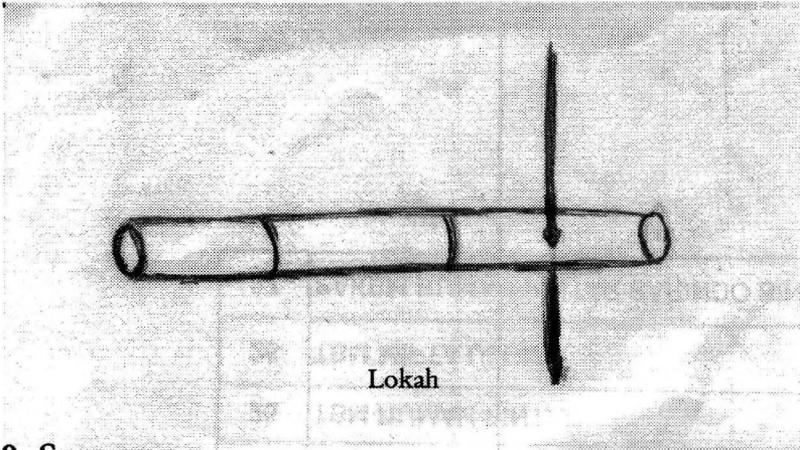
Tangkal

8. Lokah

Lokah adalah alat untuk menangkap ikan lele atau sembilang. Bisa dilakukan di laut atau sungai pada air dangkal. Lokah terbuat dari bambu atau batang pinang dengan ukuran $\pm 50-75$ cm dan garis tengah ± 10 cm. Lokah yang dibuat dari bambu, setelah bambu dipotong, lalu ruasnya dibuang. Dan apabila lokah dibuat dari batang pinang, batang pinang setelah di potong, bagian dalamnya harus dikeruk (dibuang). Kemudian dibuat lubang pada salah satu bagian ujung. Lubang ini gunanya untuk memasukkan kayu.

Cara pemakaiannya mudah saja, yaitu lokah yang sudah siap pakai dimasukkan ke dalam laut, sungai atau suak. Agar lokah tidak hanyut, lokah yang sudah dibuat lubang pada salah satu bagian ujungnya dimasukkan kayu lalu ditancapkan ke dasar laut/sungai. Dengan demikian

lokah akan tetap ditempatnya. Biarkan lokah dua hari. Setelah dua hari atau kira-kira sudah ada isinya, lokah diangkat. Waktu mengangkat lokah, kedua ujungnya ditutup agar ikan yang sudah masuk ke dalamnya tidak lari keluar.



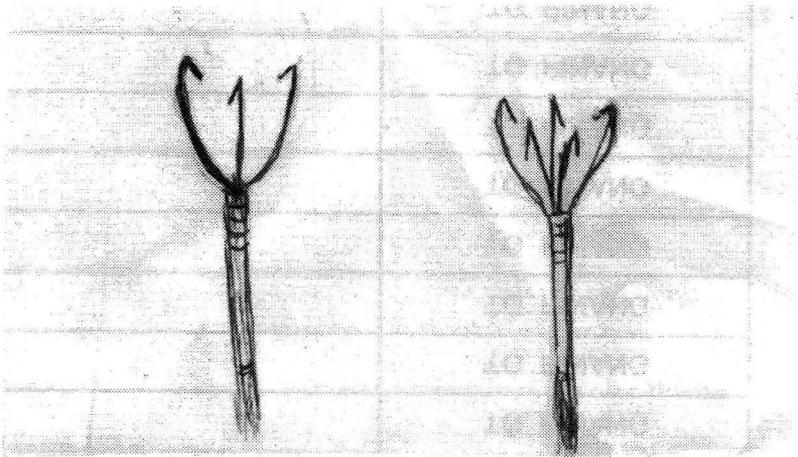
9. Serampang

Serampang dipergunakan untuk menangkap ikan, udang dan sotong di laut dangkal. Alat ini terbuat dari bambu dan besi atau kawat baja. Bambu dengan panjang ± 3 m dan diameter (garis tengah) ± 5 atau 7 cm berfungsi sebagai tangkai. Sedangkan besi atau kawat baja berfungsi sebagai mata serampang. Mata serampang ini bercabang dua, tiga atau lima dengan bagian ujung berkait pangkal mata serampang dihubungkan dengan termin (tali pengikat/ cor timah) ke tangkai pemegang (bambu). Mata serampang ini banyak dijual di toko atau pasar. Pada masa lalu, mata serampang ini dibuat dari besi (besi payung rusak) yang diasah ujungnya kemudian dibengkokkan. Sedangkan termin atau tali pengikat pada masa lalu adalah

tali yang dibuat dari kulit kayu.

Ukuran serampang ini tidaklah tetap, tetapi dapat berubah disesuaikan dengan pengguna. Kalau pengguna anak-anak atau orang yang berbadan kecil, maka ukuran tangkai pendek dan kecil. Dan sebaliknya apabila penggunaanya orang dewasa atau berbadan tegap dan kuat, bisa saja ukuran panjang dan besar tangkainya lebih dari ukuran yang telah disebutkan di atas.

Serampang ini dipergunakan di laut dangkal dan air jernih, sehingga sasaran yang akan ditangkap kelihatan. Penggunaannya dengan cara menancapkan mata serampang pada ikan, udang atau sotong. Apabila dipergunakan pada malam hari, diperlukan lampu/suluh sebagai alat penerang.



Serampang

11. Tempuling

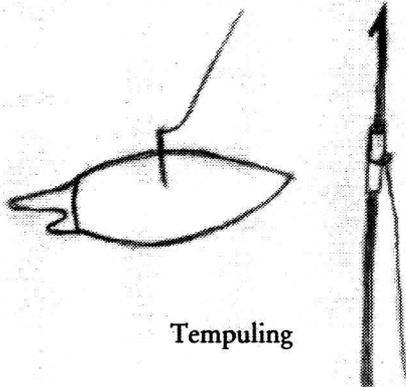
Tempuling bentuknya hampir menyerupai serampang yaitu terbuat dari bambu dan besi. Tetapi tempuling dilengkapi dengan tali dan dalam penggunaan bisa bongkar pasang (antara mata tempuling dan tangkainya bisa dilepas).

Tempuling dipergunakan untuk menangkap udang, sotong dan ikan ukuran sedang dan besar. Tangkai tempuling terbuat dari bambu dengan ukuran panjang $\pm 2-3$ m dengan garis tengah $\pm 5-7$ cm. Besi atau baja dipergunakan untuk mata tempuling. Mata tempuling ini hanya satu dengan ukuran panjang ± 15 cm dan garis tengah $\pm \frac{1}{2}$ cm.

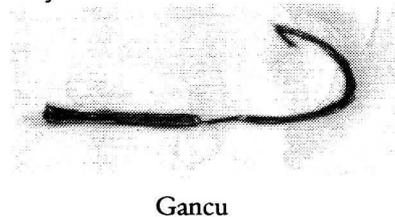
Dibandingkan dengan serampang, mata tempuling lebih besar karena digunakan untuk menangkap ikan dengan ukuran besar. Mata tempuling pada bagian ujung berkait dan pada bagian pangkal dipasang tali. Ukuran panjang tali ini tergantung keperluan (keberadaan ikan apakah di laut dalam atau dangkal). Mata tempuling dan tangkai (kayu pemegang) dihubungkan oleh termin (tali pengikat yang terbuat dari kawat atau besi). Dan pada termin ini dibuat telinga untuk tali mata tempuling. Antara mata tempuling dengan tangkai tempuling bisa dilepas atau bongkar pasang.

Cara penggunaan tempuling sedikit berbeda dengan cara penggunaan serampang. Tempuling dapat dipergunakan di laut dalam. Tangkai tempuling dipegang dengan tangan kanan (bagi yang tidak kidal) dan diarahkan ke sasaran, sedangkan tangan kiri memegang talinya. Setelah merasa pas mengenai sasaran, mata

tempuling dilemparkan dengan pertolongan tangkai/ pemegang. Mata tempuling akan meluncur mengejar sasaran, lepas dari tangkai. Untuk mengendalikan mata tempuling ini, nelayan cukup memegang dan menarik talinya.



Setelah tangkapan dekat ke permukaan laut, kalau ikannya besar (diperkirakan lebih dari 5 kg), untuk mengangkatnya ke atas sampan/ pompong dibantu dengan mempergunakan gancu. Gancu adalah alat pengait yang terbuat dari besi/ baja dengan ukuran \pm garis tengah $\frac{1}{2}$ cm dan tangkai dari kayu atau bambu.



11. Ibul

Ibul yaitu alat penangkap ikan yang terbuat dari

kayu keras seperti kayu Nibung. Panjangnya \pm 2 m dan garis tengahnya 5-7 cm. Pada bagian ujungnya diruncing. Ibul ini dipergunakan untuk menangkap ikan di laut dangkal dan air jernih dengan cara menancapkan ibul pada ikan. Kalau dipergunakan pada malam hari, harus memakai lampu sebagai alat penerang.

12. Belat

Belat adalah alat tangkap yang bentuknya hampir menyerupai jaring, tetapi benangnya agak kasar. Belat dipergunakan untuk menangkap ikan di sungai ataupun pinggir laut.

Apabila belat dipergunakan di sungai, belat dipasang di mulut suak. Suak adalah teluk kecil di sungai atau laut (KBBI) tetapi bagi masyarakat setempat suak adalah sebutan bagi anak sungai. Panjang belat \pm 500 m sesuai dengan lebar mulut suak. Ikan-ikan yang berada di suak bermuara ke sungai. Maka ikan-ikan ini akan tertahan di belat.

Apabila belat dipasang di laut/ tepi pantai, terlebih dahulu dibuat empang (hampir menyerupai anak sungai atau suak). Kemudian belat dipasang ada waktu air laut pasang. Waktu air laut pasang ini, empang akan dimasuki air laut disertai oleh berbagai jenis ikan. Setelah air laut surut, ikan-ikan yang terbawa air laut pasang tadi akan mengikuti arus air surut. Dengan demikian ikan-ikan akan tertahan pada belat.

13. Pancing Modim

Pancing Modim terdiri atas gelondong atau tuntun yang berfungsi sebagai tempat penggulung tali tangsi (tali pancing), timah pemberat, dan mata pancing. Pancing modim dipergunakan untuk memancing ikan di laut dalam menangkap ikan karang, seperti ikan ketarap, ikan sengarat dan lain-lain.

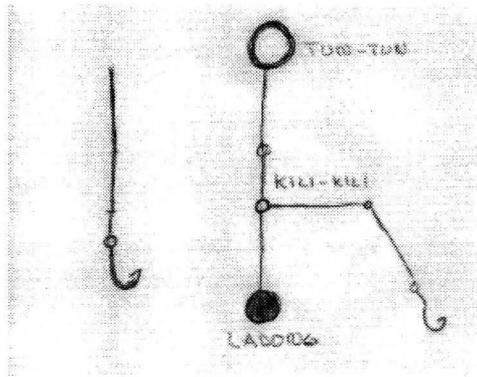
Umpan yang dipakai adalah ikan atau udang kecil-kecil yang masih hidup. Ikan yang akan dipancing dengan pancing modim ini tidak mau memakan umpan yang terdiri dari ikan/udang yang sudah mati, karena waktu pancing dijatuhkan ke laut, ikan/udang sebagai umpan ini akan diam saja. Tetapi kalau mempergunakan umpan ikan/udang hidup, waktu dijatuhkan ke laut akan bergerak-gerak sehingga menarik perhatian ikan-ikan karang dan mereka berebut untuk menangkap/memakannya.

14. Kail

Kail dipergunakan untuk menangkap ikan di laut dalam dan berbatu karang. Kail terdiri atas gelondong, tangsi (tali), kili-kili, ladong (pemberat), dawai untuk pengikat dan mata kail/mata pancing.

Kili-kili gunanya untuk berputar agar tali tidak kusut waktu dilemparkan ke dalam air dan ditarik ikan. Sedangkan dawai dipergunakan untuk pengikat mata kail/pancing dengan tangsi. Cara penggunaannya, setelah semua peralatan siap, mata pancing diberi umpan kemudian tali pancing ditarik dari gelondong dan dilemparkan ke laut. Tali kail ini dikendalikan melalui gelondong. Apabila umpan terasa

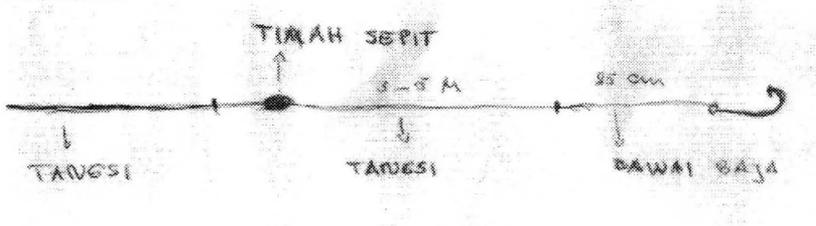
ditarik/dimakan ikan, maka tali digulung sampai kelihatan mata kail.



Kail

15. Kail Ale

Kail Ale dipergunakan untuk menangkap ikan pari, kurau dan lain-lain, yang berada di laut berlumpur dan lumpur bercampur pasir. Kail Ale ini terdiri atas gelondong, tangsi (tali), timah sepit untuk pemberat, dawai baja dan mata pancing. Cara penggunaannya hampir sama dengan kail di atas, cuma lokasinya saja yang berbeda.



Kail Ale

16. Kail Todak (Apung/Puput)

Kail ini dipergunakan di laut sedang (tidak terlalu dalam dan tidak dangkal). Digunakan untuk menangkap berbagai jenis ikan. Kail ini terdiri atas gelondong, tangsi, pelampung, dawai baja dan mata pancing.

17. Kail Kebutang

Kail kebutang adalah alat tangkap seperti pancing yang terdiri atas gelondong/tuntun, tali senar/tangsi, pemberat dan mata pancing. Bedanya kail kebutang punya apung-apung yang terbuat dari dua buah kaleng yang diisi dengan batu-batu kecil dan ditutup rapat. Apabila ada ikan yang menyangkut di mata pancing, maka kaleng akan berbunyi.

18. Rawai

Rawai adalah alat tangkap yang terdiri atas gelondong, tali senar/tangsi, ladong (pemberat) dan mata pancing. Rawai dipergunakan untuk menangkap ikan besar yang hidup mengelompok baik di laut dalam (\pm 30-50 m) maupun laut dangkal (\pm 5-10 m). Satu rawai dapat dipasang beberapa mata pancing.



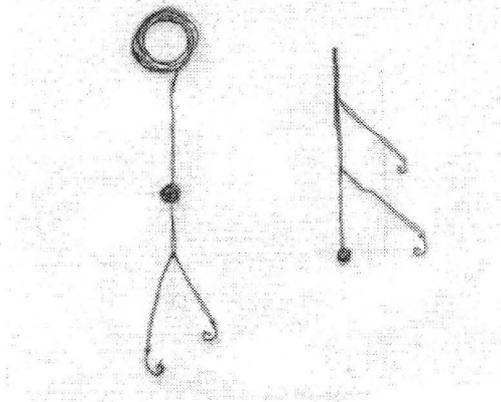
Mata pancing rawai

Rawai diturunkan ke laut setelah mata pancing dipasang umpan yang liat seperti sotong dan belut. Lalu dibiarkan ± 2-4 jam. Berbagai jenis ikan dapat ditangkap dengan rawai ini antara lain ikan pari, jahan, duri dan sebagainya.

19. Mantai

Mantai adalah alat tangkap menyerupai pancing. Dipergunakan menangkap ikan di laut dangkal dan berkarang, seperti ikan mentimun, ikan tokak, ikan tande, ikan mempuyut, ikan lencing dan lain-lain. Alat tangkap ini terdiri atas gelondong, tangsi/tali senar, ladong (pemberat) dan mata pancing.

Dalam mempergunakan mantai, dapat dipakai beberapa mata pancing tetapi antara tali senar/tangsi satu dengan yang lainnya tidak boleh sama panjang (jungkat). Hal ini untuk menghindari tali agar tidak kusut dan mata pancing berbenturan satu sama lainnya.

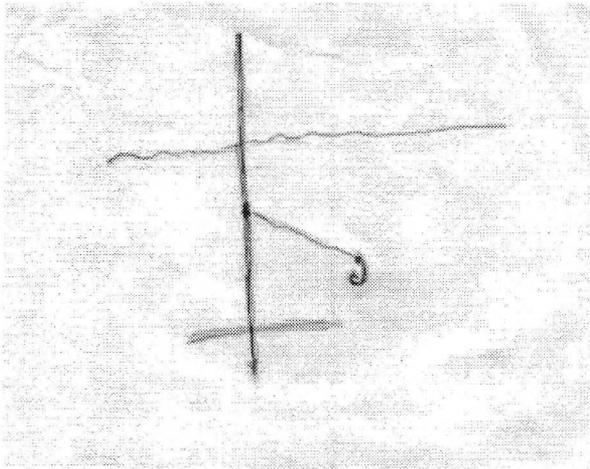


Mantai

20. Sanggang

Sanggang adalah alat tangkap yang dipergunakan untuk menangkap ikan sembilang, baik di tepi laut ataupun di sungai. Alat ini terdiri atas tangkai (joran) sebagai alat pemegang. Panjangnya $\pm 1-1,5$ m dan garis tengah $\pm 1 \frac{1}{2}$ cm, tali senar/tangsi dan mata pancing.

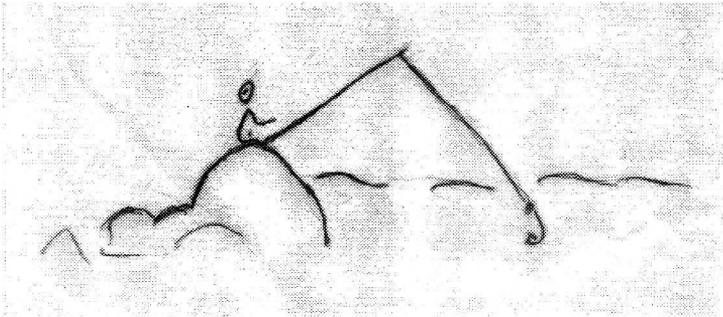
Mata pancing diikatkan ke tali senar/ tangsi. Panjang tangsi yang dipergunakan tergantung kebutuhan. Umpamanya; 1 m atau $1 \frac{1}{2}$ m. Kemudian tangsi ini diikatkan lagi ke joran atau tangkai. Setelah alat ini selesai, lalu dicari lokasi yang diperkirakan banyak ikannya. Alat ini ditancapkan ke dasar laut dan dibiarkan beberapa menit. Apabila joran bergerak-gerak itu pertanda bahwa ikan sudah menyangkut/ memakan umpan yang ada di mata pancing.



Sanggang

21. Najo

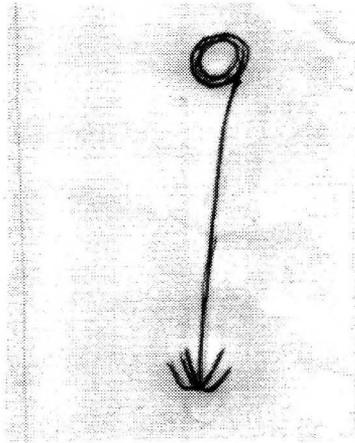
Najo adalah alat untuk menangkap ikan sembilang. Bentuknya hampir sama dengan sanggang tetapi cara penggunaannya berbeda. Najo terdiri atas joran/ tangkai dari kayu atau bambu, tali senar/tangsi dan mata pancing. Tali senar yang dipakai agak panjang dan joran agak lentur. Joran ini tidak ditancapkan ke dasar sungai atau laut, tetapi dipegang sendiri oleh pengguna.



Najo

22. Candat/Candit

Candat dipergunakan untuk menangkap ikan yang berada di permukaan air laut dan air tenang, seperti ikan cucut (puput), todak, lengkes, debam, sisik keras, nos (sotong) dan sebagainya. Candat terdiri atas gelondong (tuntun) tali senar dan mata candat (lihat gambar).



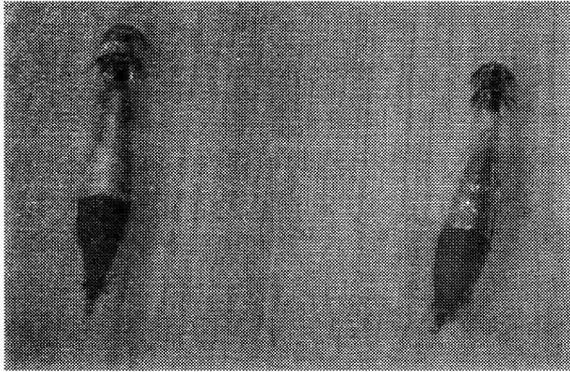
Candat

Memancing dengan candat, umpan dipasang ada bagian atas mata candat, sedangkan pada mata candat sendiri tidak dipakai umpan. Ikan atau nos akan mengejar umpan yang berada di bagian atas mata candat. Pada waktu ikan/nos mengejar atau memakan umpan ini, ada diantara mereka yang tersangkut pada mata candat, maka cepat-cepat tali senar ditarik dan setelah ikan diambil, pasang umpan dan jatuhkan lagi ke laut.

23. Tonde

Tonde adalah alat pancing buatan yang mirip seperti udang dan pada bagian ekornya ada pengait. Tonde ini dihubungkan dengan tali senar. Tonde ini panjangnya ± 10 cm. Untuk memancing dengan tonde ini tidak memakai umpan. Cukup dengan melemparkan tonde yang telah diberi tali senar ke laut. Lalu dibiarkan sampai ada sotong

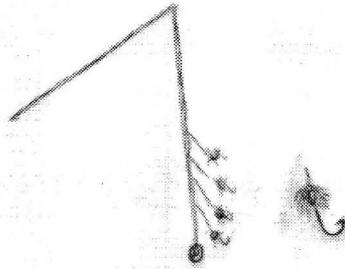
(nos) yang nyangkut di tonde ini. Biasanya yang dipancing dengan tonde ini adalah nos (sotong). Apabila tonde terasa ditarik-tarik lalu diangkat karena mungkin pada tonde telah menyangkut nos. Tonde ini akan dikejar nos karena mirip dengan udang. Kalau dipergunakan pada malam hari, tonde akan bercahaya jika kena sinar bulan atau cahaya lampu.



Tonde

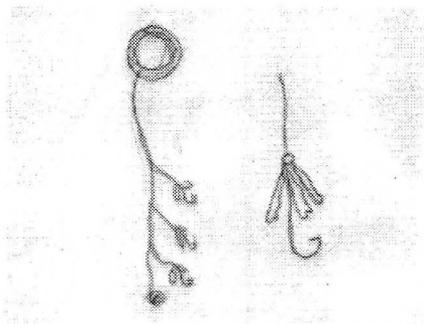
24. Palas

Palas adalah alat tangkap sejenis pancing yang terdiri atas joran, tangsi, ladong, mata pancing, dan manik-manik yang dipasang pada bagian pangkal mata pancing. Manik-manik ini berfungsi sebagai umpan karena mata pancing tidak pakai umpan lagi waktu memancing. Alat ini dipergunakan di laut dangkal untuk menangkap ikan tamban, ikan selikur, ikan bulu ayam dan lain-lain. Pada tangsi/ tali senar dapat dipasang 7-15 mata pancing.



Palas (Pakai Manik-Manik)

Palas ini ada dua macam yaitu yang dipergunakan di laut dangkal seperti yang telah dijelaskan di atas. Kemudian palas yang dipergunakan di laut dalam untuk menangkap ikan selar, selikur, seliyap dan sebagainya. Palas ini terdiri atas gelondong (dipakai gelondong karena memerlukan tali senar/ tangsi yang panjang), ladong sebagai pemberat, perambut, mata pancing dan tali plastik sebagai umpan yang dipasangkan pada bagian pangkal mata pancing. Pemakaian tali (tali rapia atau tali plastik yang berwarna-warni) sebagai umpan untuk menarik perhatian ikan.



Palas (Pakai Tali Rapia)

25. Kelong

Kelong ini ada beberapa macam antara lain, kelong pantai, kelong berumah dan kelong siang.

a. Kelong Pantai/ Kelong Pancang

Sebagaimana namanya kelong pantai atau kelong pancang dipasang di daerah pantai untuk menangkap ikan belanak, ikan kurau, dan sebagainya. Kelong pantai terdiri atas pancang (tonggak dari kayu) dan jaring. Untuk membuat kelong diperlukan beberapa buah pancang untuk tempat lalu ikan dan tempat memasang jaring. Pancang ini hendaklah dari kayu yang keras dan tahan air seperti kayu Meranti dan sebagainya.

Pancang (tonggak kayu) dipancangkan di laut \pm 20 buah dengan posisi baris berbanjar dan semakin ke ujung semakin mengerucut. Pancang bagian depan sekurang-kurangnya tiga baris berfungsi sebagai tempat/jalan ikan menuju pancang bagian belakang. Pada pancang bagian belakang, dipasang jaring. Disinilah ikan bermain dan akhirnya tidak bisa keluar lagi. Jaring terbuat dari tali nylon dengan ukuran mata jaring halus \pm 1 inci. Pada masa sekarang untuk memperoleh jaring sangat mudah, dapat dibeli di pasar atau toko-toko tempat penjualan alat-alat penangkap ikan, sedangkan pada masa lalu, jaring dibuat dari resam yang dijalin dengan rotan.

b. Kelong Malam/Kelong Berumah

Kelong Malam atau kelong berumah atau sering juga disebut kelong Betawi. Kelong ini letaknya jauh ke

tengah laut dan bangunannya terbuat dari kayu. Disebut kelong malam karena digunakan pada malam hari, disebut kelong berumah karena bangunan kelong ini ada rumahnya dan disebut juga dengan kelong Betawi karena bentuk kelong ini mirip dengan kelong Betawi.

Kelong berumah ini terdiri atas rumah, yang dilengkapi dapur (rukmo), kawah (kuali besar), tuakeng, kintau, pencedok, kajang dan bahan bakar kayu. Bangunan rumah terbuat dari kayu dan atapnya daun rumbia. Luas bangunan $\pm 3 \times 3$ m. Bangunan rumah ini gunanya selain tempat berteduh dan istirahat adalah untuk memasak/ merebus ikan bilis. Ikan bilis yaitu sejenis ikan kecil-kecil, setelah direbus kemudian dijemur untuk dikeringkan.

Pada bagian luar bangunan rumah terdapat tangga untuk naik ke rumah dari sampan dan pelantar yang berfungsi untuk menjemur ikan yang sudah direbus (sementara). Kemudian beberapa tiang pancang untuk memasang jaring dan pelantar tempat berdiri.

Jaring ini diberi bingkai empat persegi dan diberi tali pada masing-masing sudutnya. Kemudian dipasangkan di tiang pancang. Tali dari masing-masing sudut jaring ini dihubungkan pada kayu di bagian atas pelantar (depan rumah kelong) yang bisa berputar gunanya untuk mengangkat dan menurunkan jaring.

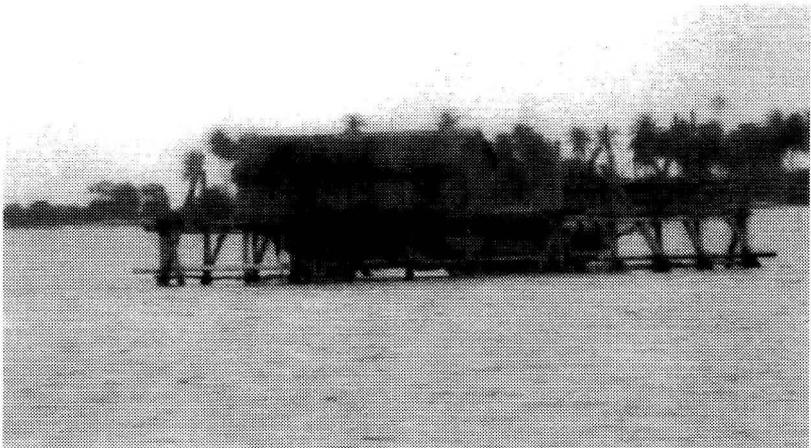
Pada malam hari, jaring dijatuhkan ke bawah (ke laut) lalu dibiarkan beberapa jam setelah ada ikan, diangkat dan ikannya diambil dengan pencedok. Kemudian jaring dijatuhkan lagi ke laut. Ikan bilis yang sudah didapat ini dicuci bersih dan direbus dalam kawah (kuali) yang sudah

disiapkan sebelumnya. Dan selanjutnya dijemur.

Menangkap ikan bilis ini dilakukan pada malam hari. Untuk menarik perhatian ikan, dipasang lampu petromak dekat jaring yang telah diturunkan ke laut. Menangkap ikan pada malam hari ini, kebanyakan yang dapat ikan bilis tetapi ada juga sebagian kecil ikan lainnya.

Kelong ini bisa juga digunakan untuk menangkap ikan lainnya pada siang hari umpamanya ikan selar. Untuk menangkap ikan selar harus memakai umpan seperti nasi ataupun udang halus. Ikan selar atau selain ikan bilis tidak direbus ataupun dikeringkan tetapi langsung dijual dalam keadaan segar.

Pada masa lalu, untuk mendirikan kelong ini dilakukan upacara yang dipimpin oleh bomo. Tahapan upacara dimulai dari memilih kayu di hutan sampai bangunan kelong selesai. Tetapi pada masa kini, upacara mendirikan kelong sudah jarang dilakukan.



Kelong

c. Kelong Siang atau Kelong Katak.

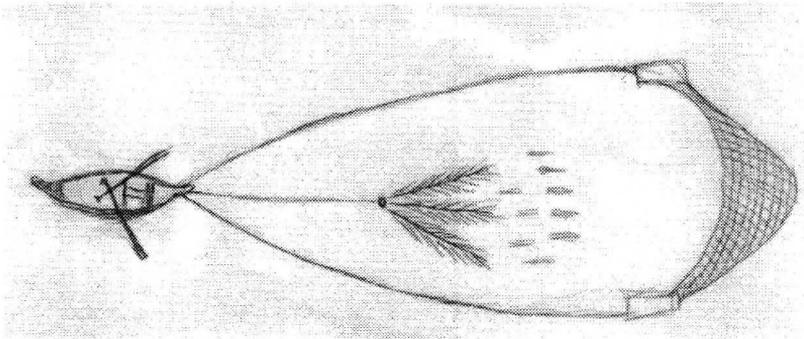
Kelong siang atau kelong katak hampir sama dengan kelong rumah. Bedanya, kelong siang tidak punya rumah dan dapur, yang ada cuma tiang pancang dan jaring (kadut tangkul). Ikan yang diperoleh tidak dimasak dan menangkap ikan tidak pakai lampu. Ikan yang diperoleh langsung dimasukkan ke dalam sampan.

26. Injab

Injab adalah alat penangkap ikan yang berfungsi sebagai umpan. Injab terbuat dari daun kelapa hijau yang masih utuh pada pelepahnya. Lima buah pelepah daun kelapa ini diikat jadi satu lalu diberi tali dengan panjang \pm 3-4 m.

Cara penggunaannya tidaklah sulit. Injab yang sudah diberi tali, diikatkan pada bagian belakang sampan. Kemudian pada sisi yang lain di bagian belakang sampan ini juga diikatkan jaring. Setelah injab dan jaring dipasang lalu sampan berlayar ke tempat-tempat yang diperkirakan banyak ikannya.

Gerakan-gerakan daun kelapa waktu sampan berjalan ini akan menarik perhatian ikan dan menghampirinya. Setelah ikan banyak yang mendekati injab ini, maka jaring ditarik sehingga ikan-ikan yang berada dekat injab ini akan terperangkap dalam jaring.



Injab

27. Cumik/ Sauk

Cumik atau sauik adalah menangkap cumi-cumi atau sotong dengan penyauk yang dilakukan pada malam hari di air dalam dan jernih. Caranya, sampan dilengkapi dengan lampu petromak (alat penerang) yang diletakkan pada bagian samping sampan. Melihat ada cahaya, maka cumi-cumi atau sotong akan datang menghampiri dan mengikuti cahaya tersebut. Setelah dilihat ada banyak cumi-cumi menghampiri cahaya lampu, secara pelan-pelan diturunkan penyauk untuk menangkapnya.

28. Jala

Jala dipergunakan untuk menangkap berbagai jenis ikan dan udang di air dangkal. Jala ini terbuat dari nylon yang dirajut dengan besar lubang mata jala ± 2 cm (atau sesuai kebutuhan) dan pada bagian bawah terdapat timah berbentuk lingkaran yang berfungsi sebagai alat pemberat. Pada bagian atas terdapat tali pemegang.

Untuk mempergunakan jala, terlebih dahulu tali pemegang diikatkan di tangan. Kemudian jala yang terbuat dari tali nylon disusun seperti $\frac{1}{2}$ lingkaran agar tidak kusut. Menjala/menebar jala dapat dilakukan dari atas sampan atau langsung dari dalam laut. Pada tempat-tempat yang diperkirakan ada ikannya, lalu jala ditebar dan biarkan beberapa menit kemudian jala dapat diangkat.

29. Pukat

Pukat terbuat dari nylon besar dengan mata jaring kecil/ halus. Panjangnya ± 100 m atau sesuai kebutuhan. Pada kiri kanan pukat dipasang papan dan tali untuk menghubungkan kedua ujung ini ke sampan. Pukat ditarik dari bagian belakang sampan. Waktu pukat dilepas, akan mengembang dan hanyut dalam air. Dengan demikian ikan akan terperangkap dalam pukat. Pukat ini menggunakan mata jaring yang kecil sehingga ikan besar dan kecil semua masuk dan memungkinkan untuk memperoleh hasil tangkapan yang banyak.

30. Jaring

Jaring dibuat dari tali nylon dengan cara merajut. Sebagian nelayan ada yang merajut sendiri untuk membuat jaring dan sebagian ada juga yang membeli yang sudah jadi (siap pakai). Pada masa sekarang, jaring banyak dijual di toko ataupun di pasar-pasar desa dengan berbagai ukuran dan jenis.

Jaring terdiri dari tali aris atas, tali aris bawah, ring timah pemberat (ladong/tuntun/gelang), kepala jaring (mata jaring besar), kaki jaring (mata jaring kecil, badan jaring dan pelampung. Ukuran tinggi jaring ± 75 cm dan

panjangnya 30 m s.d. 50 m. Ukuran jaring ini bisa disesuaikan dengan besar kecil sampan/kapal yang dipergunakan.

Jaring mempunyai beberapa jenis yaitu tergantung pada jenis ikan yang akan ditangkap antara lain:

a. Jaring Tagak

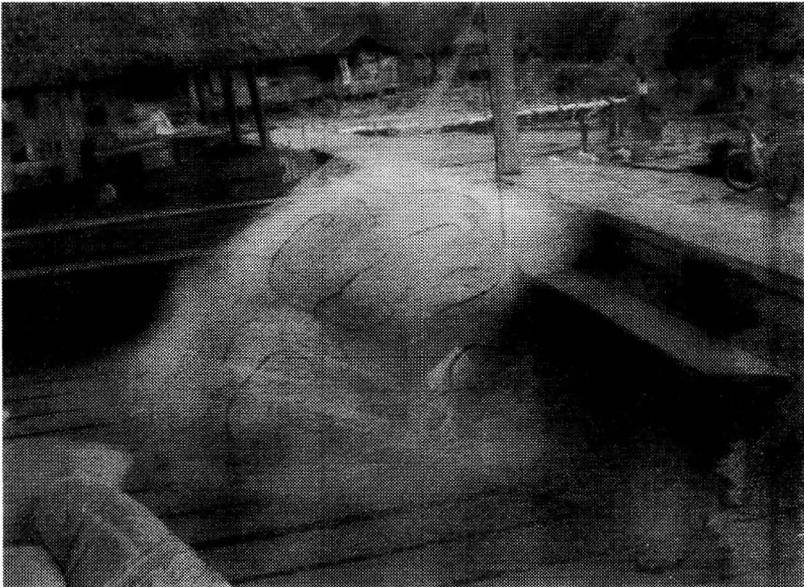
Jaring tagak dibuat dari tali nylon/ tangsi dengan ukuran mata jaring \pm 1 inci. Jaring ini dipergunakan untuk menangkap berbagai jenis ikan seperti bawal, kurau, belanak, selangat dan lain-lain baik di sungai, pinggir laut ataupun di laut dalam. Untuk pemakaian jaring di pinggir laut (waktu pasang surut) dan di sungai, mata jaring haruslah halus/ kecil. Sementara untuk pemakaian di laut dalam mata jaring harus besar.



Jaring Tagak Kurau dan Bawal

b. Jaring Hanyut/ Ringan

Jaring hanyut dipergunakan di tengah laut. Bentuknya hampir sama dengan jaring tagak, hanya saja tidak pakai pemberat sehingga jaring tersebut ringan dan mudah hanyut. Waktu dipergunakan, posisi jaring bergerak hanyut bebas mengikuti arah gerakan arus air laut. Jaring dihubungkan dengan tali ke kapal/sampan. Gerakan arus, gelombang dan kekuatan angin akan mempengaruhi keadaan hanyut jaring. Jaring hanyut banyak dipergunakan di laut bebas, sehingga memungkinkan memperoleh hasil tangkapan yang banyak. Ikan yang ditangkap dengan jaring hanyut antara lain; kurau dan cermin. Kedua jenis ikan ini adalah diantara ikan ekspor yang mahal harganya.



Jaring Hanyut

c. Jaring Karang atau Jaring Pekap

Jaring karang atau jaring pekap (tetap) adalah jaring yang cara penggunaannya pekap (tetap). Jaring ini setelah ditebar dibiarkan satu malam atau ± 3 jam, kemudian baru diangkat. Jaring pekap hampir sama dengan jaring tagak. Cuma bahan nylonnya agak kasar dan mata jaringnya besar yaitu ± 10 cm. Jaring ini dipergunakan di laut dalam atau laut bebas. Adapun ikan yang ditangkap dengan jaring ini antara lain : ikan pari, hiu, merah, dan lain-lain.

d. Jaring Apollo

Jaring Apollo terdiri atas pelampung, aris pelampung, aris jaring atas, badan jaring, lapon-lapon, aris jaring bawah dan pemberat. Panjang jaring ± 40 bal (1 bal = 25 m), atau disesuaikan dengan kebutuhan. Jaring apollo dapat dipergunakan pada laut dangkal, laut berlumpur dan daerah tranas. Daerah tranas yaitu laut berlumpur campur pasir. Jaring apollo dipergunakan untuk menangkap udang tiger, udang kapur, udang putih, ikan dan lain-lain.



Jaring Apollo

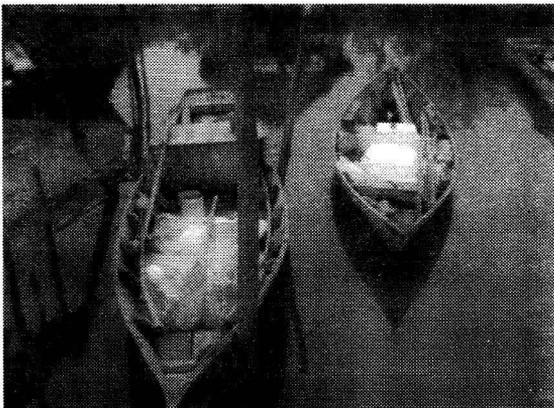
Sarana lain yang dipergunakan dalam menangkap ikan baik di laut atau di sungai adalah:

1. Sampan

Sampan dibuat dari beberapa buah kayu dan papan. Ukuran panjang dan lebar tergantung kebutuhan, begitu juga bentuk atau modelnya.



Sampan Apolo



Sampan

2. Kolek

Kolek adalah sejenis sampan, tetapi lebih kecil dari sampan. Terbuat dari sebatang kayu yang dilubangi dan dibentuk seperti sampan. Kolek ini hanya bisa ditumpangi dua orang saja dan dilengkapi dengan satu dayung duduk.

c. Jongkong

Jongkong adalah sejenis sampan yang hampir sama dengan kolek. Jongkong lebih kecil dari kolek, hanya bisa membawa satu orang saja dengan satu dayung duduk.

d. Perahu

Perahu adalah sarana penangkap ikan yang lebih besar daripada sampan. Untuk mengoperasikannya pakai mesin/motor tempel. Perahu bisa membawa lebih banyak awak (nelayan) dan peralatan alat tangkap yang lengkap dengan areal jelajah yang luas. Melaut dengan mempergunakan perahu, selain jelajahnya jauh (laut lepas) dapat ditempuh dalam beberapa hari dan memungkinkan memperoleh hasil tangkapan yang lebih banyak.

B. Teknologi Pengolahan Hasil Laut

Berbagai jenis hasil laut seperti ikan, udang, sotong yang telah diperoleh melalui berbagai jenis alat tangkap sebagaimana yang telah disebutkan di atas, selain dimanfaatkan untuk keperluan rumah tangga sehari-hari juga dijual dalam bentuk ikan segar dan ikan kering. Masyarakat mengolahnya dengan mempergunakan teknologi tradisional (sangat sederhana). Begitu juga

sebagian ikan segar diolah menjadi berbagai jenis masakan seperti membuat kerupuk ikan.

Teknologi pengolahan hasil laut yang dimiliki masyarakat Daik Lingga antara lain :

1. Pengeringan ikan bilis dan labak.

Ikan kering bilis dan labak adalah diantara ikan kecil-kecil yang dikeringkan langsung setelah ditangkap. Ikan ini merupakan hasil khas daerah Kepulauan Riau yang dijual ke berbagai daerah di wilayah Republik Indonesia dan luar negeri seperti Singapura dan Malaysia. Bahkan sudah menjadi oleh-oleh khas Kepulauan Riau.

Sebagaimana telah telah disinggung pada bagian terdahulu bahwa bilis dan labak ditangkap dengan menggunakan kelong. Setelah bilis dan labak diperoleh, langsung dimasak pada tempat yang telah disediakan. Adapun peralatan yang diperlukan adalah :

- Dapur kelong atau rukmo

Dapur atau rukmo (atau tungku) terbuat dari tanah atau drum besar yang salah satu sisinya dilubangi untuk tempat memasukkan kayu sebagai bahan bakar. Pada bagian atas rukmo inilah diletakkan kawah (kuali besar) untuk merebus bilis atau labak.

- Baskom

Baskom terbuat dari plastik besar dan kecil. Ukuran baskom tergantung kebutuhan. Biasanya dipakai ukuran sedang yaitu \pm 50 cm garis tengahnya. Ikan dimasukkan ke dalam

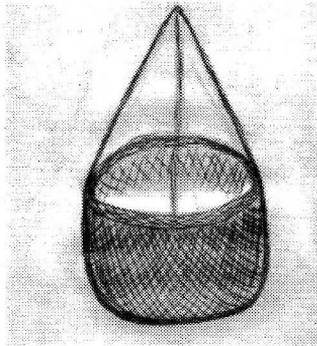
baskom untuk dipilah-pilah karena ikan yang diperoleh bermacam-macam. Setelah dipilah-pilah ikan bilis dan ikan labak dicuci bersih untuk selanjutnya direbus dalam kawah.

- Kawah (kuali besar)

Kawah adalah kuali besar tidak bertelinga, terbuat dari besi dengan ukuran garis tengah ± 75 cm. Kawah ini gunanya untuk merebus ikan bilis yang baru ditangkap. Waktu merebus bilis atau labak, kawah diletakkan di atas rukmo. Terlebih dahulu air dididihkan, setelah mendidih baru dimasukkan ikan bilis/labak lalu biarkan sampai mendidih. Setelah mendidih, bilis/labak diangkat lalu ditiriskan dengan memakai kintau lalu di jemur.

- Tuakeng

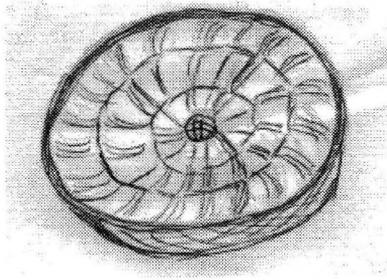
Tuakeng adalah tempat ikan yang divedok (diambil) dari jaring (kadut bilis). Tuakeng terbuat dari bambu atau rotan yang dijalin. Bentuknya seperti keranjang bulat. Ukuran garis tengah ± 40 cm dan tinggi 40 cm. Tangkainya terbuat dari rotan.



Tuakeng

- Kintau atau Ancak

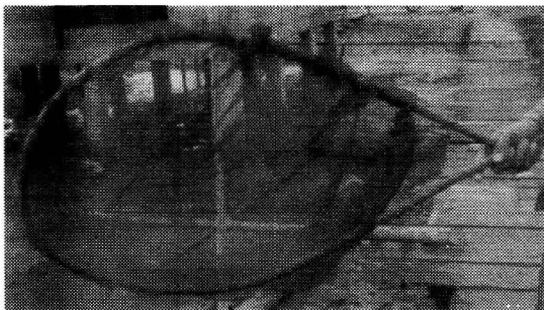
Kintau atau ancak adalah wadah berbentuk lingkaran seperti piring besar, terbuat dari anyaman bambu dan rotan. Ukuran garis tengah \pm 40 cm. Gunanya untuk tempat ikan yang sudah direbus agar dingin dan airnya menetes. Dan selanjutnya ikan ini dijemur.



Kintau

- Pencedok atau Penyauk

Alat ini terbuat dari nylon, kayu untuk tangkai, rotan atau besi untuk bingkai nylon (jaring). Bentuknya bulat, sedangkan ukuran ada yang besar dan ada yang kecil \pm garis tengah 60 cm (tergantung kebutuhan). Pencedok ini gunanya untuk mengambil ikan dari jaring atau di laut.



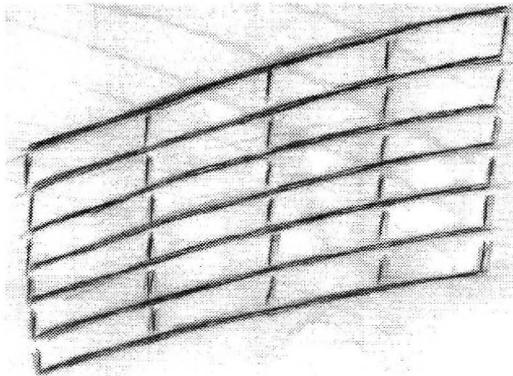
Penyauk

- Sendok Penyaring

Sendok Penyaring terbuat dari almanium dengan ukuran garis tengah ± 50 cm. Digunakan untuk pengangkat ikan yang sudah dimasak/direbus.

- Kajang

Kajang adalah tikar anyaman yang terbuat dari daun pandan. Daun pandan disusun lurus berbanjar dan dijalin dengan rotan. Daun pandan yang dijadikan bahan anyaman ini tidak dihaluskan (dijangka menjadi kecil-kecil) seperti pembuatan tikar untuk alas duduk/ alas tidur. Tetapi tetap sesuai sebesar lembaran daun pandan. Di atas tikar inilah ikan yang sudah dimasak tersebut dijemur sampai kering. Setelah kering ikan siap untuk dijual.



Kajang

2. Ikan Asin

Pengolahan ikan segar menjadi ikan asin tidaklah banyak. Hanya sebagian kecil yang diolah menjadi ikan

asin. Pengolahan ini dilakukan oleh ibu-ibu (isteri nelayan). Ikan yang dijadikan ikan asin adalah ikan plata dan tamban. Ikan ini harga jualnya rendah sehingga sering diolah menjadi ikan asin. Pengolahannya sangat sederhana. Ikan dicuci bersih, diberi garam lalu dikeringkan dengan cara menjemurnya pada cahaya matahari. Adapun peralatan yang diperlukan antara lain:

- Baskom

Baskom dipergunakan untuk mencuci ikan serta tempat menggaraminya. Pemberian garam ini bertujuan agar ikan tidak membusuk dalam proses pengeringan.

- Kayu atau bilah bambu

Kayu atau bilah bambu ini dipergunakan untuk menusuk/menyatukan ikan. Ikan tamban/plata ini adalah ikan kecil (\pm sebesar 2 jari). Hal ini dilakukan untuk memudahkan mengangkat waktu menjemur. Ikan ini dijadikan satu dengan cara menusuk 10 ekor ikan secara berjajar pada kayu.

- Balai-balai

Balai-balai adalah tempat menjemur ikan yang terbuat dari bambu yang dianyam. Atau bisa juga jaring penangkap ikan yang tidak dipakai lagi lalu diberi bingkai dengan kayu/bambu berbentuk empat persegi. Ukurannya panjang $\pm 1 \frac{1}{2}$ m dan lebar 60 cm.

- Kaki balai-balai

Kaki balai-balai terbuat dari kayu atau bambu yang dipergunakan untuk meletakkan balai-balai yang berisi ikan yang akan dijemur. Kaki balai-balai ini diletakkan di ruang terbuka (halaman rumah) untuk memudahkan menjemur ikan dan kena sinar matahari. Ukuran kaki balai-balai ini panjang ± 3 m dan tinggi ± 1 m.

3. Ikan Salai

Ikan salai adalah hasil proses pengeringan ikan secara tradisional yaitu ikan disalai/diasap di atas tungku. Ikan yang disalai berupa ikan kecil-kecil seperti ikan tamban, selangat atau baliak mata. Sedangkan ikan besar adalah ikan tongkol, belukap dan baung. Pembuatan ikan salai ini dilakukan oleh ibu-ibu nelayan.

Peralatan yang diperlukan adalah tungku, kayu, besi dan para-para.

- Tungku dan Besi

Tungku dibuat dari batu sungai atau batu bata yang disusun berjajar. Jarak antara satu dengan yang satunya lagi ± 1 m (sesuai kebutuhan). Tinggi batu/tungku ± 3 batu bata. Kemudianduabuaah besi dengan panjang ± 10 cm dan garis tengah 1 cm, diletakkan di atas kedua batu bata ini. Di atas besi inilah diletakkan ikan yang akan disalai. Waktu menyalai ikan, ikan ditutup dengan daun pisang dan seng.

- Kayu

Kayu dipergunakan sebagai bahan bakar. Kayu ini sebaiknya kayu keras sehingga baranya tahan lama. Disamping itu bisa juga digunakan sabut kelapa yang sudah kering untuk tambahan bahan bakar.

Kayu juga diperlukan untuk menusuk ikan yang disalai sebagai alat pemegang. Biasanya digunakan kayu Setulang dan kayu Nibung karena keras. Kayu ini diraut kecil kemudian diruncing ujungnya agar mudah menusukkan ke ikan. Ikan yang besar, dibelah kemudian baru ditusuk dengan kayu satu persatu. Sedangkan ikan kecil, 10 ekor ditusuk menjadi satu dalam sebuah kayu.

- Para-Para

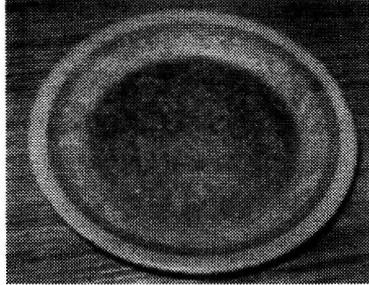
Ikan yang sudah disalai bukan langsung kering. Untuk itu diletakkan di atas para-para, kemudian di bawahnya dibuat bara yang mengeluarkan asap (hawa panas). Sehingga panasnya sampai ke para-para dan mengenai ikan. Dengan demikian ikan akan kering sempurna dan tahan lama.



Tungku dengan Para-para

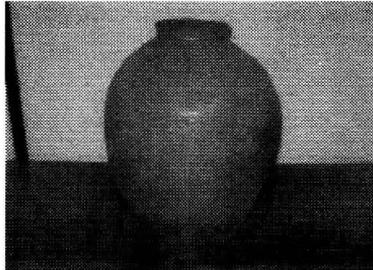
4. Pembuatan Peda, Mencalok dan Pekasan

Peda, mencalok dan pekasannya adalah jenis makanan hasil laut yang proses pengolahannya melalui fermentasi atau peragian. Untuk membuat peda bahan pokoknya adalah ikan kecil-kecil, mencalok bahan pokoknya adalah udang kecil (udang rebai) dan pekasannya bahan pokoknya isi kerang.



Mencalok

Dalam proses fermentasi atau peragian, semua bahan dimasukkan ke dalam botol atau guci. Kemudian ditutup rapat agar angin tidak masuk ke dalam botol atau guci tersebut. Apabila selama dalam proses fermentasi atau peragian botol atau guci bocor atau kemasukan angin, maka proses peragian akan batal.



Guci

5. Pembuatan Kerupuk

Hasil laut berupa ikan atau udang dapat diolah sebagai bahan pembuat kerupuk. Di Daik Lingga pembuatan kerupuk ini biasanya dilakukan oleh ibu-ibu nelayan. Hasilnya selain dikonsumsi sendiri, juga dapat dijual sebagai tambahan pendapatan keluarga.

Ikan yang dijadikan sebagai bahan pembuat kerupuk ini, tidak memilih ikan khusus/tertentu. Pada umumnya semua ikan/udang dapat dijadikan bahan pembuat kerupuk, asal ikannya masih segar. Tetapi yang paling enak ikan tenggiri, parang-parang, dan udang.

Bagi ibu-ibu di Daik Lingga, pembuatan kerupuk ini hanyalah pekerjaan sampingan atau mengolah ikan yang diperoleh suami mereka tetapi karena hasilnya sedikit ataupun harga jualnya rendah. Dengan demikian, peralatan yang diperlukan hanya peralatan yang sangat sederhana antara lain:

- Baskom

Baskom diperlukan untuk membersihkan ikan dan tempat mengolah/mengaduk adonan untuk menjadi kerupuk. Besar atau kecil ukuran baskom, tergantung kebutuhan dan persediaan yang dimiliki. Baskom ini diperlukan beberapa buah yang dipergunakan untuk meletakkan ikan, untuk mengolah adonan dan sebagainya.

- Pisau

Mata pisau terbuat dari besi, steinles dan aluminium. Sedangkan tangkainya dari kayu ataupun plastik. Ukuran pisau ada yang kecil, sedang dan besar (sesuai kebutuhan).

Dalam proses pembuatan kerupuk, pisau diperlukan untuk memotong dan membersihkan ikan, serta memotong adonan kerupuk yang sudah direbus. Adonan kerupuk yang sudah direbus, setelah dingin dipotong tipis-tipis kemudian baru dijemur. Pisau yang dipakai hendaklah tajam, kalau tumpul ikan dan kerupuk bisa hancur waktu dipotong.

- Sendok kayu/ aluminium

Sendok kayu atau almanium ini digunakan untuk mengaduk adonan. Adonan kerupuk terdiri atas tepung sagu, ikan yang sudah dihaluskan, garam dan bumbu penyedap rasa. Dalam proses pengolahan kerupuk ini tidak memakai bahan pengawet.

Semua bahan dicampur jadi satu dan diaduk dengan bantuan sendok kayu/almanium. Adonan tidak diberi air, cukup dengan air yang terdapat dalam ikan saja sehingga rasanya enak dan gurih. Adonan diaduk dengan sendok kayu sampai dapat dibulatkan, kemudian dibentuk bulat panjang dengan ukuran sesuai kebutuhan. Umpamanya panjang 30 cm dan garis tengah 6 cm. Lalu adonan ini direbus. Setelah matang, adonan diangkat dan dinginkan. Terakhir baru dipotong dan dijemur. Setelah kering baru digoreng.

- Alat Penghalus Ikan

Alat penghalus ikan ini terdiri atas bangku kayu bergerigi dan mangkok kuningan berlubang halus. Bangku kayu ini terbuat dari kayu Nangka, Durian dan sebagainya. Ukurannya panjang \pm 40 cm, lebar \pm 15 cm dan tinggi \pm 20 cm. Permukaan bergerigi (mirip papan untuk mencuci pakaian) ini gunanya untuk alas

menghaluskan ikan.

Mangkok kuningan, sebagaimana namanya terbuat dari kuningan. Ukuran garis tengah \pm 12 cm. Bagian pantat atau bawahnya cekung atau berlubang halus-halus. Sebetulnya ukuran bangku dan mangkok kuningan ini tidaklah tetap bisa berubah sesuai kebutuhan dan persediaan yang ada.

Untuk mendapatkan ikan yang halus untuk proses pembuatan kerupuk, terlebih dahulu ikan dibersihkan, buang isi perut dan kepala. Lalu dibelah dua dan dibuang tulangnya. Ikan yang sudah dibelah ini diletakkan di atas bangku dengan posisi bagian kulit menyentuh bangku kayu. Kemudian ambil mangkok kuningan, letakkan bagian pantat yang berlubang di atas ikan lalu ditarik ke depan dan ke belakang. Dengan demikian ikan akan masuk dalam mangkok kuningan dalam keadaan halus. Lakukan terus sampai ikan habis. Waktu menghaluskan ikan ini apabila masih terdapat tulang ikan hendaklah dibuang.



Alat Penghalus Ikan

- Periuk

Untuk merebus adonan kerupuk yang sudah dibulatkan, diperlukan periuk. Periuk ini terbuat dari bahan aluminium, besi ataupun steinles (tergantung) persediaan. Begitu juga ukurannya disesuaikan dengan panjang adonan kerupuk yang sudah dibentuk.

Adonan kerupuk direbus dalam air mendidih sampai matang. Untuk mengetahui adonan sudah matang atau belum dapat ditandai dengan melihat adonan yang sedang direbus. Apabila adonan mengapung, berarti adonan kerupuk sudah matang dan bisa diangkat.

- Sendok penyaring dan saringan

Sendok penyaring dan saringan terbuat dari aluminium ataupun steinless. Gunanya untuk mengangkat adonan kerupuk dari periuk dan tempat meletakkannya agar air yang masih menempel dapat turun, sehingga adonan kerupuk tidak mengandung air. Selanjutnya setelah adonan dingin, lalu dipotong tipis dengan pisau dan dijemur.

- Balai-balai

Balai-balai ini adalah wadah untuk menjemur kerupuk yang sudah dipotong. Bentuk dan ukuran bisa sama dengan balai-balai yang dipergunakan untuk menjemur ikan asin.



Menjemur Kerupuk

C. Teknologi Pengolahan Sagu

Lahan pertanian di Daik Lingga antara lain di tumbuh pohon sagu. Pohon sagu digalakkan penanamannya pada masa pemerintahan Sultan Badrul Alamsyah II (th 1857-1885). Bibit sagu didatangkan dari Siam. Sampai sekarang tanaman sagu di wilayah Daik Lingga masih tumbuh dengan subur. Sehingga masyarakat dapat memanfaatkannya untuk kebutuhan hidup mereka. Sejauhmana manfaat yang diperoleh masyarakatnya? Itu tergantung kepada usaha, kreatifitas dan teknologi yang mereka miliki untuk mengolah dan memperoleh hasilnya. Mulai dari pohon (isi dan kulit), daun dan lidinya dapat diolah guna memenuhi kebutuhan manusia.



Pohon Sagu

Untuk menghasilkan tepung sago, pengolahan sago mulai menebang pohon dari awal sampai menjadi tepung, terdapat tiga kali proses. Adapun peralatan yang dipergunakan pada proses pertama (menebang batang sago sampai menjadi tepung sago basah) antara lain:

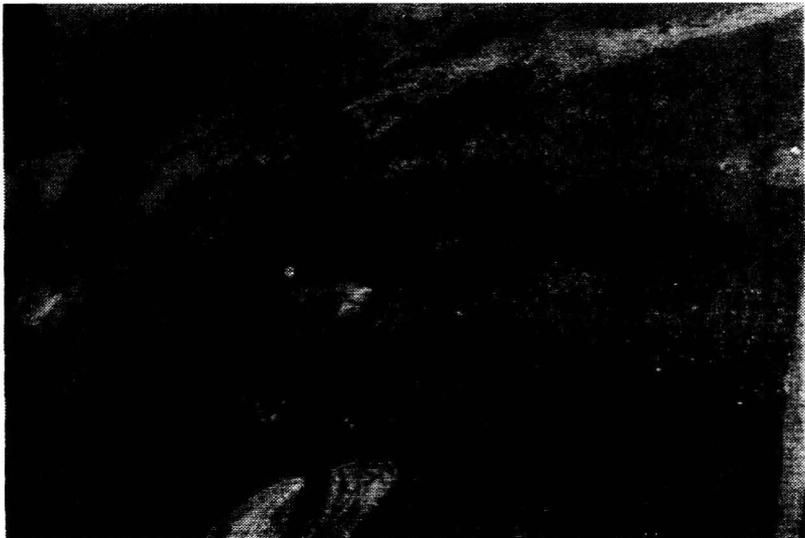
- Parang atau Kapak

Pohon sago tumbuh di daerah pesisir dan tanah berawa. Sebelum ditebang, semak belukar yang ada disekitar areal pohon yang akan ditebang harus dibersihkan dengan menggunakan parang. Begitu juga pada bagian pohon sago yang akan ditebang, terlebih dahulu dibersihkan dengan cara membuang duri-duri atau kotoran yang melekat di pohon

tersebut. Kemudian parang juga dipergunakan untuk membuang daun dan menguliti pohon sagu sebelum diparut.

Parang ini terbuat dari besi dan tangkainya dari kayu ukuran pendek. Bentuknya hampir menyerupai empat persegi panjang. Ukuran panjangnya ± 60 cm dan lebarnya ± 8 cm. Kapak juga terbuat dari besi berbentuk empat persegi dan tangkainya dari kayu agak panjang. Ukuran kapak $\pm 12 \frac{1}{2}$ cm² dan tangkainya ± 50 cm.

Kapak dipergunakan untuk memotong pohon sagu yang masih berdiri. Kemudian untuk memotong pohon sagu menjadi bagian-bagian kecil \pm panjang 120 cm (1 tual). Satu pohon sagu adakalanya dapat dipotong menjadi 12 tual. Dan juga dipergunakan untuk membelah pohon sagu yang sudah dipotong pendek untuk memudahkan memarutnya.



Parang dan Kapak



Membelah Tual Sagu dengan Kapak

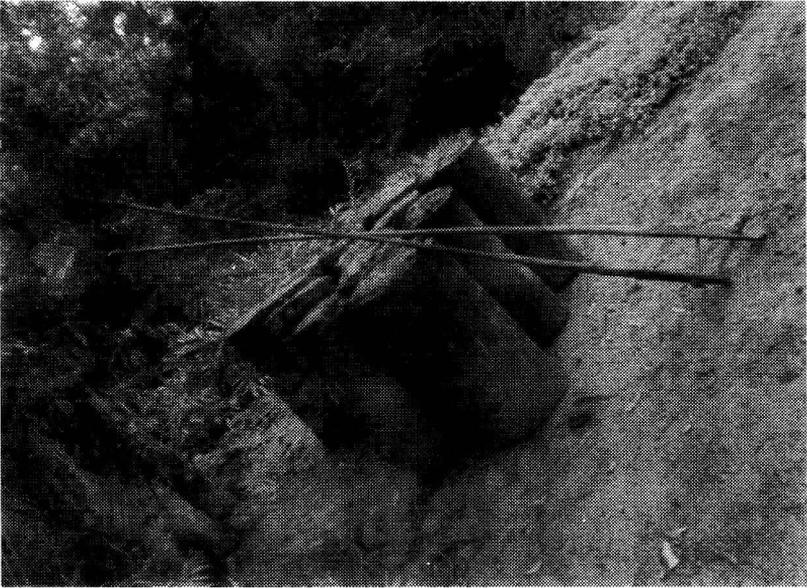
Parang dan kapak juga diperlukan untuk melubangi batang sagu yang sudah dipotong pendek agar mudah membawanya ke tempat pengolahan, baik jalan darat maupun lewat sungai/suak. Membawa batang sagu melalui sungai/suak, batang sagu diberi kait dengan kayu antara satu dengan yang lainnya. Kemudian yang paling ujung diberi tali dan dihubungkan ke sampan. Lalu ditarik oleh sampan ke tempat pengolahan.



Beberapa Tual sago ditarik dengan sampan

Sedangkan batang sago yang dibawa ke tempat pengolahan melalui jalan darat, terlebih dahulu jalan yang akan dilalui dibuat seperti rel dari kayu, karena lokasi pohon sago berada di daerah rawa. Kemudian batang sago yang telah dipotong pendek dihubungkan dengan kayu antara satu dengan yang lainnya. Lalu diletakkan di atas rel dan didorong dengan kayu pengait sampai ke tempat pengolahan.

Kalau lokasi pohon sago berada di pinggir jalan raya (tanah yang keras), pohon kayu yang sudah dipotong pendek (1 tual) dapat didorong (digolek) saja ke tempat pengolahan.



Beberapa Tual Sagu Siap di Golek ke Tempat Pengolahan

- Pare Erik/Bangsai Erek

Pare erik/bangsai erik adalah rumah atau pondok berupa bangunan dengan ukuran $3,5 \times 3,5 \text{ m}^2$ pakai tiang dan atap tanpa dinding. Dalam bangunan ini terdapat balai-balai atau bangku tempat meletakkan sagu yang akan diparut, parut sagu, mesin diesel dan bak penampungan sagu parut (kebo).



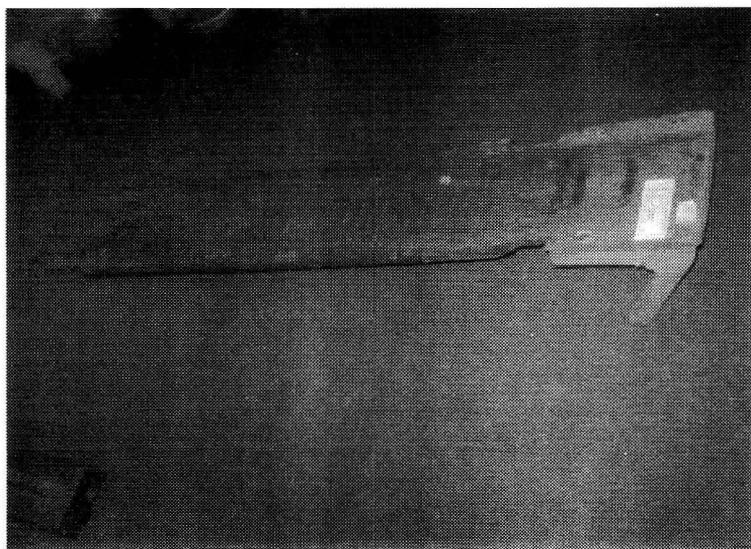
Pare Erek/Bangsai Erek

- Parut sagu

Sagu yang sudah dikuli dan dibelah menjadi bagian-bagian kecil diparut dengan cara memasukkannya ke tempat parut sagu satu persatu. Parut sagu ini terbuat dari besi yang bergerigi (berduri), berbentuk bulan panjang. Ukuran panjang ± 75 cm dan garis tengah ± 40 cm. Parutan ini digerakkan dengan mesin diesel. Apabila digerakkan, parutan ini akan berputar. Pada masa lalu, parut sagu ini dibuat dari papan yang dipasang paku pada bagian permukaannya. Untuk menggerakkannya atau memarut sagu diperlukan tenaga manusia. Batang sagu yang sudah dibelah diletakkan di atas parutan lalu ditarik maju mundur.



Parut Sagu Modern



Parut Sagu Tradisional

Sagu yang sudah diparut ini langsung masuk ke dalam bak penampungan (kebo).

- Kebo (Bak Penampungan)

Bak penampungan ini dibuat dari semen dengan ukuran panjang ± 2 m. Lebar ± 2 m dan tinggi ± 2 m. Sagu yang sudah diparut akan langsung masuk ke dalam bak karena alat parut sagu ini berada pada bagian sudut atasnya. Bak ini diisi dengan air yang di dalamnya sudah terdapat kipas yang digerakkan oleh mesin diesel.



Kebo

- Mesin Diesel

Mesin diesel yang digunakan berkekuatan ± 2000 watt. Mesin ini akan menggerakkan parut sagu, kipas yang berada dalam bak penampungan sagu parut dan mengisi bak penampungan ini dengan air sekaligus.



Mesin Diesel

- Slang air atau pipa

Diperlukan dua buah pipa atau slang air dalam proses ini. Satu buah slang air atau pipa gunanya untuk memasukkan air bersih ke dalam bak penampungan dan satu buah lagi untuk mengeluarkan sagu parut yang telah bercampur air ke dalam bak penampungan berikutnya (ube). Panjang pipa ± 2 m dengan garis tengah ± 8 cm (atau sesuai dengan kebutuhan).

Sagu parut yang berada dalam kebo ini otomatis akan masuk ke dalam pipa (karena letak pipa di bagian tengah salah satu dindingnya) dan mengalir ke dalam bak penampungan berikutnya (ube). Ujung pipa dipasang saringan.

- Saringan

Saringan ini terbuat dari plastik. Atau lebih tepatnya dapat dikatakan keranjang plastik tanpa tangkai. Ukurannya panjang ± 60 cm, lebar ± 40 cm dan tinggi ± 45 cm. Saringan ini gunanya menyaring sagu parut yang sudah bercampur air kalau masih ada terdapat sagu kasar atau sampah lainnya.



Pipa Air dan Saringan

- Ube (Bak penampungan sagu yang sudah disaring)

Bak penampungan berikutnya atau ube, terbuat dari papan tebal dengan bentuk empat persegi panjang. Ukuran panjang ± 5 m, lebar dan tinggi ± 1 m. Bagian ke ujung agak rendah. Bak penampungan ini dibuat serapi mungkin agar air yang telah bercampur sagu ini tidak keluar dari celah-celah papan. Ube yang panjangnya 5 m ini, dibuat batas atau sekat melintang dengan daun kelapa. Jarak batas atau sekat tersebut

± 1 m yang gunanya untuk menahan pati sagu tidak hanyut bersama air.

Sagu yang telah bercampur air ini, sari patinya akan mengendap ke bawah dan air akan terus mengalir ke ujung. Proses ini berlangsung ± 5 hari, kemudian pati sagu baru diambil untuk diproses selanjutnya.



Ube

- Saluran Pembuangan

Saluran Pembuangan ini terbuat dari papan berbentuk empat persegi panjang. Ukurannya panjang ± 2 m dan lebar ± 60 cm. Letaknya di bagian ujung ube. Saluran pembuangan ini gunanya menampung air yang keluar dari ube dan selanjutnya mengalir ke tempat limbah. Pati sagu yang terbawa air dan mengendap pada saluran ini dapat diambil kemudian dimasukkan lagi ke bak yang pertama (kebo) untuk diproses ulang karena pati sagu yang berada pada saluran ini masih kotor.



Saluran Pembuangan

Pengolahan Sagu Tahap II (Tahap Pembersihan)

Pada tahap ini dilakukan lagi proses pengolahan sagu yang hasilnya masih sagu basah tetapi sudah lebih halus dan bersih. Bangunan yang diperlukan lebih luas dari bangunan pada proses yang pertama. Bangunan dan peralatan yang diperlukan antara lain:

- Ruang I

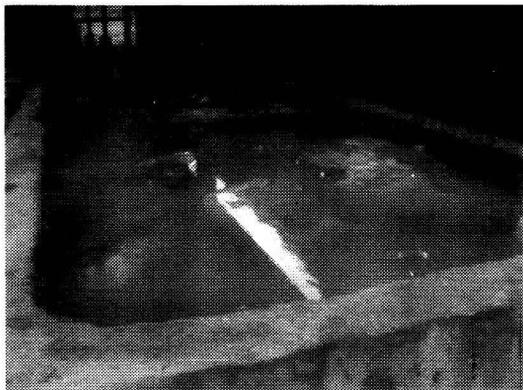
Ruang ini gunanya untuk menyimpan sagu basah hasil proses I. Besar ruangan $\pm 10 \times 10$ m atau tergantung kebutuhan dan lokasi). Ruang ini berdinding dan beratap.



Ruangan Penyimpanan Sagu Basah

- Bak Perendam Sagu

Bak ini bersifat permanen, terbuat dari semen. Ukuran 1 buah bak $\pm 2 \times 2$ m dan tinggi 1 m, sedangkan ketebalan dinding bak ± 20 cm. Bak ini ada beberapa buah dengan posisi berjajar. Jumlah bak ini sebetulnya tergantung kebutuhan. Gunanya untuk merendam sago dalam karung hasil proses I untuk memudahkan proses berikutnya.



Bak Perendam Sagu Basah

- Bak Air

Bak air ini bangunannya sama dengan bak perendam sagu seperti yang sudah dijelaskan di atas. Gunanya untuk menampung atau menyimpan air yang dialirkan dari sumur bor. Air ini digunakan untuk proses pengolahan sagu berikutnya.



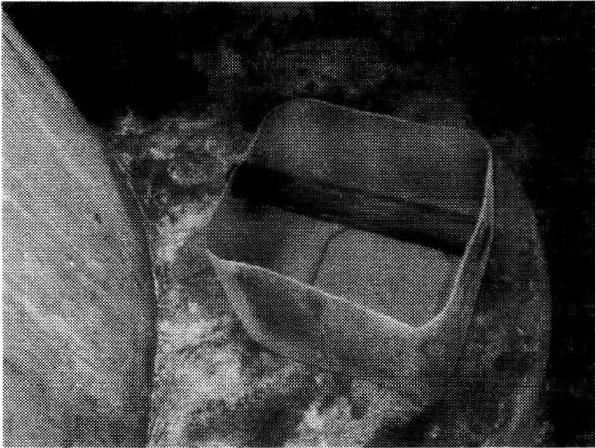
Bak Penampungan Air

- Pencedok

Pencedok atau gayung air adalah wadah yang terbuat dari plastik atau ember plastik dan tangkainya kayu. Pencedok ini bisa juga dibuat dari bagian bawah gerigen minyak tanah (gerigen dipotong), sedangkan tangkainya dibuat dari kayu.

Pencedok ini gunanya untuk mencedok/mengambil air ini dari bak penampungan air dan memasukkannya ke dalam kang untuk proses pengolahan sagu. Ukuran pencedok ini tidaklah besar. Kalau yang dijadikan pencedok itu ember plastik, maka ukuran garis

tengah bagian atas \pm 30 cm dan tingginya \pm 25 cm. Kalau yang dijadikan gerigen, ukurannya hampir sama dengan ukuran ember plastik. Besar kecil ukuran pencedok ini dapat disesuaikan dengan kebutuhan.



Pencedok

- Kang

Kang adalah wadah untuk pengolahan sago yang terbuat dari kayu papan. Bentuknya menyerupai baskom besar yaitu bundar, bagian atas besar kemudian agak mengerucut ke bawah.

Kang dibuat dari kayu yang keras seperti kayu Nibung dan Setulang. Supaya tahan lama dan tidak cepat rusak. Ukuran kang hampir sama dengan ukuran bak air yaitu garis tengah \pm 2 m, tinggi 1 m dan tebal kayu \pm 6 cm. Kang digunakan untuk menghaluskan sago yang sudah direndam dalam bak perendaman. Sago yang sudah direndam, masukkan ke dalam kang ini, dibuang karungnya kemudian diberi air. Air diambil dari bak penampungan dengan pencedok. Letak kang ini

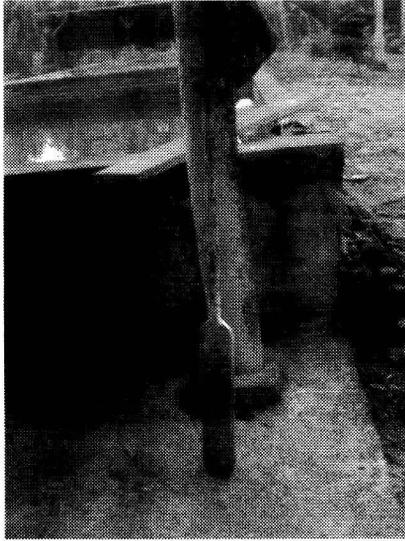
berdekatan dengan posisi bak air, bak perendam sagu dan salo.



Kang

- Kayu Pengayuh

Sebagaimana namanya, kayu pengayuh digunakan untuk mengayuh atau mengaduk sagu bercampur air yang berada dalam kang. Sagu ini diaduk-aduk supaya hancur/halus dan tidak menggumpal. Kayu pengayuh ini terbuat dari kayu yang keras agar tidak mudah patah. Bentuknya hampir sama dengan pengayuh sampan. Panjangnya $\pm 1 \frac{1}{2}$ m. Dalam proses menghaluskan sagu ini, apabila terdapat sagu yang masih keras dapat dibantu menghancurkannya dengan tangan atau diinjak-injak dengan kaki.

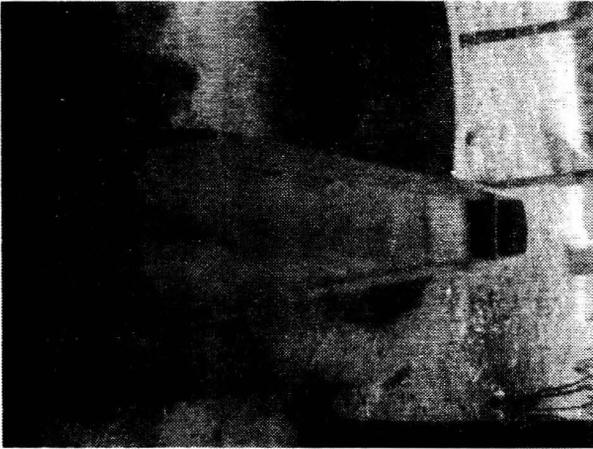


Kayu Pengayuh

- Papan Saluran

Papan saluran bentuknya empat persegi panjang (mirip talang air hujan). Bagian pangkalnya tertutup dan pada bagian ujungnya terbuka. Panjang saluran ini ± 2 m (sesuai kebutuhan), lebar ± 20 cm dan tinggi dindingnya ± 15 cm.

Guna papan saluran ini untuk menyalurkan sagu yang sudah dihaluskan pada kang ke dalam salo (tempat mengendapkan sari pati sagu). Sagu yang sudah dihaluskan ini (bentuknya seperti susu encer) divedok dengan pencedok lalu dimasukkan ke papan saluran. Maka sagu ini akan mengalir ke salo.



Papan Saluran

- Saringan/ Tapis

Saringan ini ada dua macam. Yang pertama adalah saringan yang terletak di pangkal salo, yaitu saringan untuk menyaring sagu yang sudah dihaluskan pada kang dan akan dimasukkan ke dalam salo. Saringan ini dibuat dari kain kasa atau kawat halus yang diberi bingkai kayu empat persegi. Ukuran panjang \pm 60 cm dan lebar 40 cm. Gunanya untuk menyaring kotoran dan sagu kasar yang masih terdapat dalam sagu yang sudah dihaluskan. Yang kedua adalah saringan dari kain kasa, tidak pakai bingkai dan terletak di ujung salo. Gunanya untuk menahan/menyaring pati sagu agar tidak terbawa oleh air. Saringan ini diletakkan pada bagian ujung salo dekat dengan kayu kiu.



Tapis dari Kawat

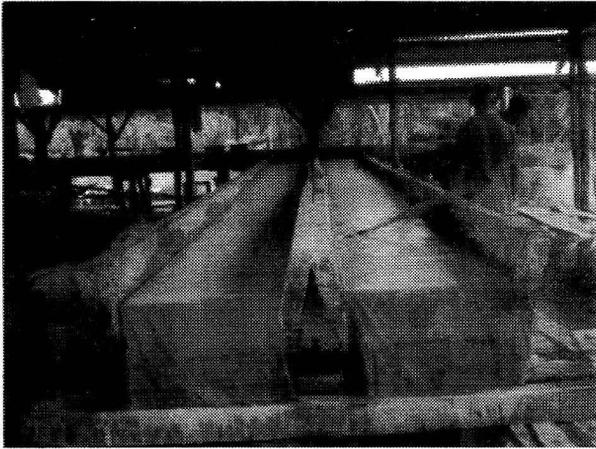


Tapis dari Kain Kasa

- Salo

Salo adalah saluran pati sagu yang terbuat dari papan tebal. Salo ini dibuat dua berbanjar atau lebih (sesuai kebutuhan). Panjang \pm 4 m, lebar 40 cm, tinggi

dinding \pm 40 cm. Ketinggian dari tanah \pm 1 m. Bagian ujung agak rendah agar air bisa mengalir, sedangkan bagian pangkal tertutup. Kayu yang digunakan adalah kayu yang keras seperti kayu Nibung, Tempinis dan sebagainya. Pada salo ini sari pati sagu akan mengendap dan air akan terus mengalir beserta kotoran yang masih ada.



Salo

- Kiu

Kiu adalah kayu pembatas atau kayu untuk pengatur air keluar pada salo. Dikatakan pembatas karena dengan kayu inilah pati sagu dibatas.d.itahan agar tidak hanyut bersama air. Dikatakan kayu pengatur air karena dengan kayu inilah diatur air yang keluar dari salo. Kiu ini letaknya pada bagian ujung salo sesudah saringan/tapis. Kiu bertingkat-tingkat sesuai dengan ketinggian pati sagu yang berada di salo. Panjang kiu sama dengan lebar salo bagian dalam. Orang yang meletakkan kiu ini harus mengetahui cara kerjanya, kalau tidak pati sagu akan

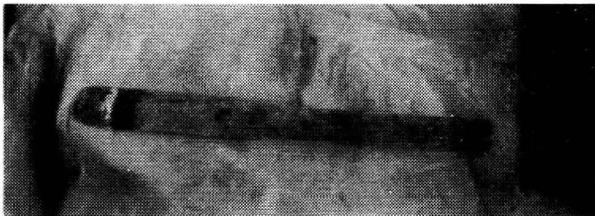
hanyut bersama air.



Kiu

- Sudep/Sudip

Sudep/sudip terbuat dari besi dengan ukuran panjang ± 40 cm, lebar ujung ± 10 cm dan lebar pangkal 6 cm. Gunanya untuk mencetak/mencam pati sagu yang berada dalam salo. Pati sagu yang berada dalam salo dibiarkan ± 1 jam. Setelah agak keras/padat, dicam dengan ukuran ± 40 cm kemudian dicongkel dengan sudep agar pati sagu naik ke atas. Lalu diambil dan dimasukkan ke dalam karung.



Sudip

- Karung

Karung yang diperlukan adalah karung goni plastik dengan ukuran untuk 25 kg atau 50 kg beras ($\pm 50 \times 75$ cm). Pati sagu yang dicam dengan sudep, dimasukkan ke dalam karung untuk selanjutnya disimpan di ruang penyimpanan.



Pati sagu dimasukkan ke dalam karung

- Saluran Pembuangan

Air yang keluar dari salo akan mengalir ke tempat pembuangan melalui papan saluran. Papan saluran ini panjangnya $\pm 2,5$ m, lebar ± 40 cm dan tinggi dindingnya ± 10 cm. Air yang masih bercampur dengan sagu ini akan terus mengalir ke tempat pembuangan ampas terakhir melalui saluran yang telah disediakan. Pada tempat pembuangan terakhir ini, air bercampur ampas sagu akan mengendap dan dapat dimanfaatkan untuk makanan ternak.



Saluran pembuangan



Saluran Pembuangan Akhir



Tempat Pembuangan Ampas Terakhir

Proses ke III

Proses ke III adalah pembakaran sagu basah menjadi tepung sagu. Peralatan yang diperlukan antara lain:

- Bahan Bakar Kayu

Untuk proses pembakaran sagu, diperlukan bahan bakar dari kayu. Kayunya haruslah kayu keras supaya panasnya kuat dan baranya tahan lama. Kayu ini biasanya kayu yang berasal dari pohon kayu yang besar, lalu dipotong \pm 1 m panjangnya, kemudian dibelah kecil agar mudah memasukkan ke tungku pembakaran.



Bahan Bakar Kayu

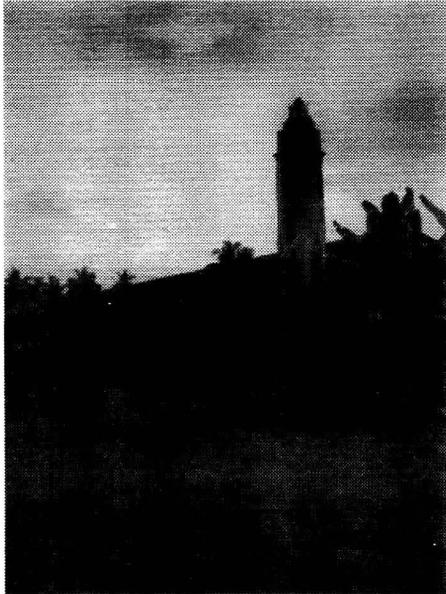
- Dapur

Bangunan dapur berukuran panjang \pm 20 m dan lebar 10 m (untuk satu tungku pembakaran). Bangunan ini dua lantai. Lantai I ruangan tertutup dengan tinggi \pm 1 $\frac{1}{2}$ m. Di dalam ruangan ini ada rongga-rongga agar panas api dari tungku dapat menyebar ke seluruh ruangan. Bahan bakar kayu dinyalakan pada bagian depan (tungku) \pm besarnya 60 x 60 cm. Panas dari kayu bahan bakar ini akan menyebar ke seluruh ruangan dan pada bagian ujung dibuat saluran tempat asap keluar yang disalurkan dengan cerobong asap ke atas.

Dengan adanya dapur pembakaran pada lantai pertama ini, maka lantai dua akan panas. Pada lantai dua inilah sagu diletakkan untuk proses pembakaran menjadi tepung. Bangunan lantai dua pakai atap dan dindingnya agak terbuka. Lantainya semen.



Dapur Pembakaran Tepung Sagu (Tampak Depan)



Dapur Pembakaran Tepung Sagu (Tampak Belakang)

- Gerobak

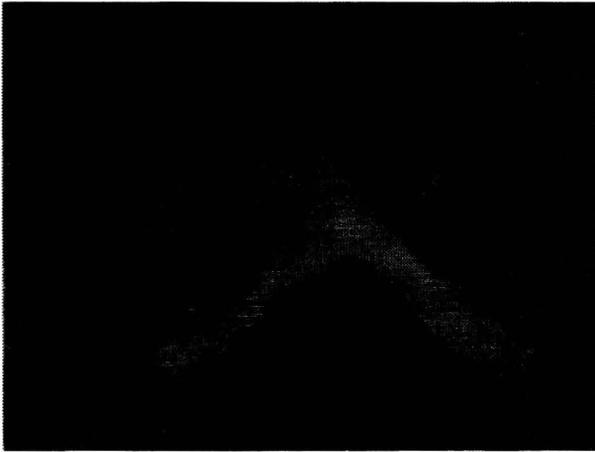
Gerobak yang terbuat dari besi ini digunakan untuk membawa sagu basah dalam karung dari ruangan penyimpanan ke lantai dua yang sudah mulai hangat karena ada api di lantai satu. Sagu dalam karung ini dibawa satu persatu, lalu dikeluarkan dari karung.



Gerobak

- Pengait

Pengait terbuat dari besi dan pegangan yang dari kayu pengait \pm 60 cm, panjang pegangan \pm 15 cm. Pengait ini gunanya untuk menggeser-geser karung yang sudah diturunkan dari gerobak di lantai dapur (lantai dua).



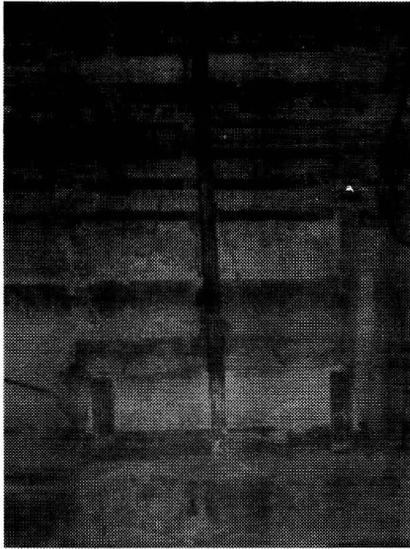
Pengait

- Pengukut

Pengukut terbuat dari kayu dan papan. Papan ukuran panjang ± 50 cm, lebar ± 20 cm dihubungkan dengan kayu sebagai tangkai dengan ukuran panjang ± 2 m. Tangkai ini dipasang di tengah-tengah papan. Pengukut ini gunanya untuk mengumpulkan tepung sagu dalam proses pembakaran.

Sagu dikeluarkan dari karung dengan posisi berjalan lurus (seperti garis lurus).

Sagu ini masih berbungkal-bungkal, lalu diinjak-injak dengan kaki supaya hancur dan halus. Karena diinjak-injak, sagu yang berbungkal-bungkal ini akan hancur dan menebar. Lalu dikumpulkan dengan pengukut. Posisi sagu tetap/kembali seperti garis lurus (proses pembakaran tetap berlangsung). Hal ini dilakukan berulang-berulang sampai sagu halus.



Pengukut

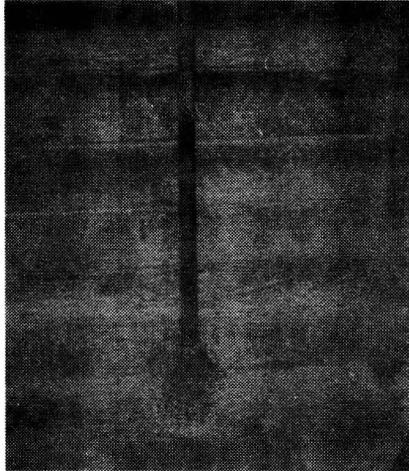


Menghaluskan Tepung Sagu

- **Bambu Pengacau**

Bambu pengacau adalah alat yang terbuat dari bambu, panjangnya ± 2 m. Pada bagian ujung dipasang

anyaman bambu berbentuk $\frac{1}{2}$ lingkaran. Gunanya untuk menebar/meratakan sagu yang sudah halus/menjadi tepung. Sagu yang sudah menjadi tepung ini harus diaduk/bolak-balik agar masaknyanya (proses pembakaran rata).



Bambu Pengacau



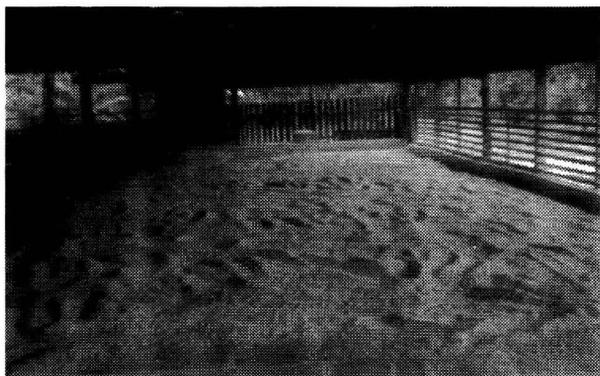
Menebar Tepung Sagu dengan Bambu Pengacau

- Penggiling

Penggiling adalah alat yang terbuat dari berbentuk roda bulat panjang dan pakai tangkai. Ukuran panjang ± 50 cm, garis tengah ± 30 cm dan panjang tangkai ± 1 m. Gunanya untuk menggiling sagu yang sudah dibakar agar menjadi halus. Penggilingan ini dilakukan paling kurang 3 x selama proses pembakaran. Jarak antaranya ± 3 jam.



Penggiling



Tepung Sagu Sudah Digiling Tetapi Masih Dalam Proses Pembakaran

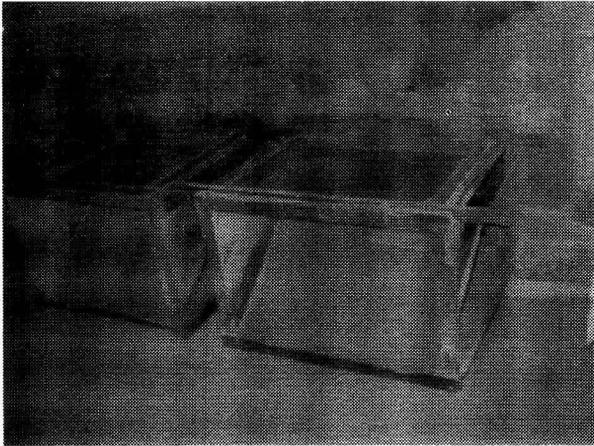
- Ayak

Ayak adalah alat yang terbuat dari aluminium kayu, triplek dan kawat halus.

Alat ini besarnya $\pm 1 \text{ m}^2$. Bentuknya empat persegi. Tiangnya kayu, dinding triplek. Bagian atas adalah kawat halus berlubang (saringan). Pada bagian tengah dipasang mirip aluminium.

Ayak ini gunanya untuk menyaring/mengayak tepung yang sudah selesai proses

pembakaran. Caranya tepung sagu diletakkan di atas ayak/saringan lalu diaduk-aduk dengan tangan. Maka tepung sagu yang halus akan turun ke bawah ditampung oleh aluminium dengan posisi miring. Lalu tepung akan ke luar pada bagian sisi ayak.



Ayak



Mengayak Tepung Sagu

- Sekop

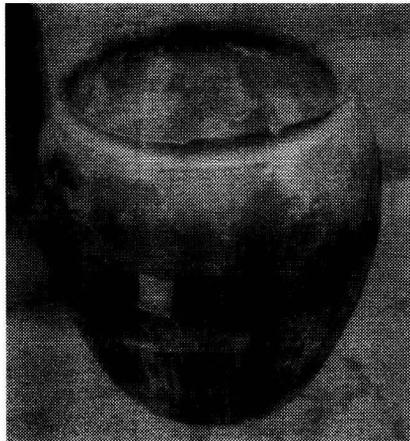
Sekop terbuat dari besi dan kayu. Sekop ini gunanya untuk mengumpulkan sago yang sudah diayak dan dimasukkan dalam karung.



Sekop

- Kentong

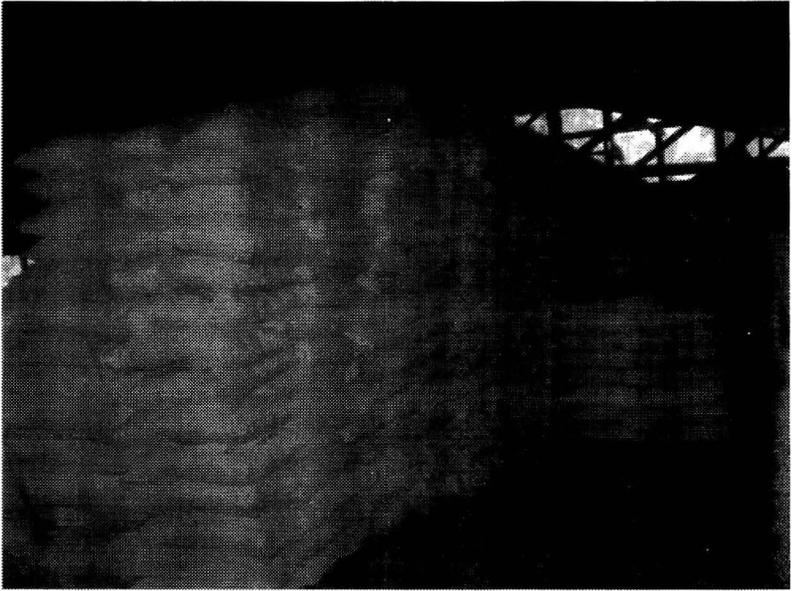
Kentong adalah wadah dari plastik menyerupai tempayan. Tingginya ± 50 cm dengan garis tengah ± 40 cm. Tepung sagu yang sudah dimasukkan ke dalam karung lalu ditimbang. Apabila berat sagu dalam karung ini berlebih, lebihnya dimasukkan ke dalam kentong. Dan begitu juga apabila timbangan tepung dalam karung kurang, bisa ditambahkan tepung sagu yang berada dalam kentong ini.



Kentong

- Karung Plastik

Karung plastik ukuran $\pm 50 \times 75$ cm digunakan untuk menyimpan tepung sagu (packing) yang akan dijual. Karung-karung plastik yang sudah diisi dengan tepung sagu ini disimpan di ruang tempat penyimpanan untuk selanjutnya siap dipasarkan.



Tepung Sagu Siap Dipasarkan

IV PENUTUP

A. Kesimpulan

Daik Lingga yang dikenal juga dengan sebutan “Negeri Bunda Tanah Melayu” adalah salah satu ibukota kabupaten yang terdapat di Provinsi Kepulauan Riau. Dan secara administratif juga merupakan ibukota kecamatan Lingga. Wilayahnya subur dan terletak di daerah pesisir.

Dalam memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari kebanyakan masyarakat Daik Lingga masih menggantungkan hidup dari hasil laut. Panasnya sengatan cahaya matahari dan dinginnya udara malam, adalah segelintir permainan alam yang harus mereka taklukkan. Rayuan berbagai jenis ikan, udang dan sotong yang bermain di laut luas, membuat mereka kreatif untuk menciptakan berbagai alat tangkap (teknologi penangkapan ikan) yang sesuai dengan situasi dan kondisi agar mereka tetap eksis dalam memenuhi kebutuhan hidup.

Berbagai alat tangkap mereka buat dan gunakan untuk menangkap ikan seperti ambai, sondong, pancing,

rawai, tangkul, bubu, pento dan tempuling. Semua alat tangkap yang dipergunakan disesuaikan dengan sasaran yang akan dituju dan waktu penangkapan. Apakah siang hari, malam hari, waktu air pasang atau air surut. Hal tersebut diketahui melalui kearifan tradisional yang mereka miliki.

Hasil tangkapan berupa ikan, udang, sotong dan lainnya selain langsung dijual, sebagian ada yang diolah menjadi beraneka makanan seperti kerupuk, pekasem, kecalok, ikan asin, ikan salai dan sebagainya. Pengolahan makanan hasil laut ini dilakukan oleh ibu-ibu nelayan dan remaja putri. Untuk pengolahannya, mereka juga punya teknologi/peralatan seperti: alat penghalus ikan, guci, balai-balai dan sebagainya.

Selain teknologi penangkapan ikan dan pengolahan hasil laut, masyarakat Daik Lingga juga punya teknologi pengolahan sagu. Sagu merupakan tumbuhan yang subur di daerah pesisir (rawa). Pohonnya dapat diolah menjadi tepung sebagai bahan membuat makanan seperti: bermacam-macam kue, kerupuk, lakse dan sebagainya.

Teknologi/peralatan yang dipergunakan untuk pengolahan sagu ini antara lain: parut sagu, kebo, ube, salo, kang, kayu pengayuh, sundip, kiu dan sebagainya. Untuk menghasilkan sagu yang halus dan bersih, diperlukan beberapa tahapan. Mulai dari menebang pohon sagu, menguliti, sagu basah dan menjadi tepung siap pakai.

Dari berbagai aktivitas masyarakat di Daik Lingga, dapat diketahui bahwa masyarakat memiliki bermacam-macam teknologi tradisional yang berhubungan dengan

mata pencarian. Semua teknologi ini dipergunakan untuk memanfaatkan potensi alam yang tersedia dalam rangka memenuhi kebutuhan hidup masyarakat. Pengetahuan tentang tentang teknologi ini diperoleh dari orang tua, nenek/datuk serta pendahulu-pendahulu mereka. Disamping itu juga ditambah melalui pengalaman dalam beraktivitas sehari-hari dan pengetahuan dari pergaulan dengan berbagai suku bangsa (masyarakat luas) juga turut menambah pengetahuan dan keterampilan dalam memperoleh dan mempergunakan teknologi tersebut.

Berdasarkan data penduduk dan ketenagakerjaan Kabupaten Lingga. Dalam angka 2008, masih terdapat rumah tangga miskin yang bekerja di sektor perikanan. Hal ini sangat ironis mengingat wilayah Kabupaten Lingga lebih luas lautan daripada daratan (luas lautan 45.456.7162 km² dan luas daratan 2.117,72 km²). Seharusnya bidang perikanan menjadi primadona perekonomian yang dapat mensejahterakan masyarakat. Apakah hal ini ada hubungannya dengan teknologi yang dimiliki dan dipergunakan oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan hidup, tingkat pendidikan masyarakat atau ketersediaan populasi ikan yang semakin berkurang? Untuk menjawab permasalahan ini perlu perhatian dari berbagai pihak dan penelitian lebih lanjut.

B. Saran

Teknologi Tradisional yang berhubungan dengan mata pencaharian yang dimiliki masyarakat Daik Lingga perlu ditingkatkan agar tidak kalah bersaing dengan

teknologi modern. Bagi pihak-pihak terkait, dipandang perlu untuk mengadakan pembinaan terhadap nelayan tentang efektifitas kerja dan pemanfaatan waktu sehingga kesejahteraan keluarga meningkat. Dan menghimbau kepada semua pihak untuk menjaga kelestarian biola laut.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS. Kabupaten Lingga, *Kabupaten Lingga dalam Angka 2008*, Daik Lingga, BPS Kabupaten Lingga, 2008
- Evawarni, *Kearifan Lokal Masyarakat Adat Orang Laut di Kepulauan Riau*, Tanjungpinang, BKSNT Tanjungpinang, 2005
- Huda Nurul, *Laut dan Bahan Makanan Kita*, Pekanbaru, UNRI Press, 2004
- Koesnadi, Kemiskinan dan Disverifikasi Pekerjaan di Kalangan Nelayan Seri Kertas Kerja No. 4, Desember, Jember, Pusat Studi Komunikasi Pantai
- Mangunjaya, Fachruddin M, *Hidup Harmonis dengan Alam*, Jakarta, Yayasan Obor Indonesia, 2006
- Mukhtasor, *Pencemaran Pesisir dan Laut*, Jakarta, PT. Pradnya

- Paramita, 2006
- Sudirman & Achmar Mallawa Dea, *Teknik Penangkapan Ikan*, Jakarta. PT. Rineka Cipta, 2004
- Sujianto & Surya Maulana, *Kelembagaan Masyarakat Pesisir dan Kepulauan*, Pekanbaru, Coremap, 2002
- Sumarsono. dkk, *Peranan Wanita Nelayan dalam Kehidupan Ekonomi Keluarga di Tegal*, Jawa Tengah, Jakarta, Proyek P2NB Depdikbud, 1995
- Syandri, Hafrijal, *Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Perairan Umum*, Pekanbaru, UNRI Press, 2004
- Winoto, Gatot, dkk, *Kearifan Tradisional Masyarakat Pedesaan Dalam Upaya Pemeliharaan Lingkungan Hidup di Daerah Riau*, Tanjungpinang, Proyek P2NB Depdikbud, 1992/1993



Evawarni : Lahir di Suliki, Sumatra Barat tahun 1962. Lulus sebagai Sarjana pada jurusan Sastra Arab, IAIN Iman Bonjol, Padang pada tahun 1988. Meraih gelar Master Agama di IAIN Suthan Syarif Qasyim (Susqua) Pekanbaru tahun 2003 jurusan Studi Islam dengan konsentrasi Perkembangan Islam Regional Asia Tenggara. Dari tahun 1992 sampai sekarang bekerja di Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional (BPSNT) Tanjungpinang. Banyak melakukan transliterasi manuskrip-manuskrip Melayu yang ada di Kepulauan Riau. Di samping itu juga berminat pada bidang kajian budaya masyarakat pesisir.



Balai Pelestarian Sejarah dan
Nilai Tradisional Tanjungpinang
2011

ISBN 978-979-1281-481



9 789791 281485

Perpustakaan
Jenderal Ket

639.20

EVA

t

WARNI