

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia terkenal dengan beragam kuliner yang tersebar di berbagai daerah. Beragam minuman khas yang menarik perhatian bukan hanya karena rasa yang enak tapi juga memiliki berbagai khasiat untuk kesehatan. Minuman-minuman tersebut pada awalnya hanya merupakan kebiasaan masyarakat tertentu namun kemudian menjadi suatu kebudayaan yang dilestarikan secara turun-temurun. Hingga kini berbagai jenis minuman khas Indonesia masih tetap bertahan di tengah munculnya berbagai jenis minuman dari luar Indonesia.

Minuman diartikan sebagai semua jenis cairan yang dapat diminum kecuali obat-obatan (Fauzi, 2025). Pada berbagai kebudayaan di dunia, dapat kita temukan berbagai macam minuman khas yang dibuat untuk tujuan tertentu. Para ahlikuliner mengkategorikan minuman dalam dua kelompok yaitu minuman beralkohol dan minuman tak beralkohol. Kedua jenis minuman tersebut dapat ditemukan diberbagai tempat baik yang dibuat secara tradisional, maupun modern. Khusus di Indonesia, pengertian minuman beralkohol sangat dipengaruhi oleh devinisi dalam ajaran Islam, yaitu minuman yang memabukkan. Karena itu kadar alcohol pada minuman akan menentukan apakah minuman tersebut disebut minuman keras atau tidak. Produk makanan dan minuman dengan kandungan alkohol kurang dari 0,5% bisa dinyatakan halal, selama alkohol tersebut bukan berasal dari proses fermentasi yang bertujuan untuk menghasilkan minuman beralkohol (khamr) dan tidak memabukkan. Ketentuan ini sesuai dengan Fatwa MUI Nomor 10 Tahun 2018. Di Indonesia, variasi minuman keras tradisional sangat banyak.

Minuman tak beralkohol dibagi atas lima kategori yaitu air mineral adalah air yang murni dengan kandungan mineral yang tinggi, minuman menyegarkan, minuman santai, minuman perangsang dan minuman bergizi (Fauzi, 2025). Jenis minuman dalam kategori ini juga banyak ditemukan di Indonesia, terutama minuman perangsang. Stimulant (Analeptics) atau minuman perangsang menghasilkan berbagai macam efek dengan meningkatkan aktivitas sistem saraf pusat dan perifer. Minuman jenis ini meliputi kopi, teh, jamu dan lain-lain yang dianggap memiliki khasiat bagi kesehatan. Dalam kategori Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) beberapa jenis minuman perangsang dikategorikan sebagai kelompok minuman berenergi. Jenis minuman ini didefinisikan sebagai salah satu suplemen makanan yang terdiri dari komponen multivitamin, makronutrien (karbodrat, protein), taurin dengan atau tanpa kafein dan biasanya ditambahkan herbal seperti ginseng, jahe, dan sebagainya dengan bentuk sediaan Cairan Obat Dalam (COD) dalam kemasan botol bervolume 150 mL, 250 mL atau serbuk dan tablet yang dilarutkan menjadi minuman, yang dalam setiap kemasannya mengandung energi minimal 100 kkal (Angadiredja dkk, 2021: 47-48). Minuman ini pada umumnya dikonsumsi untuk menambah energi atau tenaga dan menjaga stamina tubuh ketika sedang atau akan melakukan suatu pekerjaan yang berat. Saat ini berbagai jenis minuman berenergi tersebar luas dan bebas di pasaran sehingga dapat dinikmati oleh semua kalangan. Minuman berenergi berbeda dengan minuman keras atau miras yang memiliki kadar alcohol yang tinggi dan bersifat memabukkan. Meskipun pada sebagian kecil minuman berenergi juga terdapat konsentrasi alcohol dalam jumlah kecil, tetapi kebiasaan mengkonsumsinya lebih berkaitan dengan masalah kesehatan. Minuman berenergi tersebut merupakan hasil produksi perusahaan besar yang menjual produk mereka melalui iklan di media seperti televisi atau media sosial lainnya. Sebagian kecil diantaranya merupakan produk tradisional hasil kreatifitas berbagai etnik di nusantara. Minuman tradisional yang paling dikenal masyarakat luas adalah jamu dengan berbagai jenis dan khasiatnya.

Berbeda dengan minuman berenergi pada umumnya yang diproduksi secara massal oleh industri besar, terdapat pula minuman berenergi tradisional yang diolah secara lokal dengan bahan-bahan alami dan resep khas daerah. Salah satu contohnya adalah Ireks, minuman khas Kabupaten

Sinjai yang telah menjadi bagian dari identitas kuliner setempat. Kehadiran minuman ini menunjukkan bahwa konsep minuman penambah stamina tidak selalu identik dengan produk pabrik, melainkan juga dapat lahir dari kearifan lokal yang memanfaatkan potensi bahan pangan daerah.

Beragam minuman khas nusantara menarik perhatian bukan hanya karena khasiatnya, tetapi juga karena rasa yang enak. Minuman-minuman tersebut pada awalnya hanya merupakan kebiasaan masyarakat tertentu namun kemudian menjadi suatu kebudayaan yang dilestarikan secara turun-temurun. Salah satu minuman tradisional tersebut adalah *ireks*, minuman khas dari Sinjai, Sulawesi Selatan. Uniknya, *ireks* yang dikenal masyarakat luas dengan nama MINAS yang merupakan singkatan dari "Minuman Khas Sinjai" menjadi minuman dipandang sebagai alternatif pengganti minuman beralkohol terutama setelah dikeluarkannya PERDA Nomor 4 Tahun 2009 tentang Penggawaan dan Pengendalian Produksi, Peredaran, Penyimpanan, Penjualan dan Konsumsi Minuman Beralkohol yang dikeluarkan oleh bupati Sinjai. Secara eksplisit pelarangan tersebut termaktub dalam Pasal 1 bahwa setiap orang atau badan usaha dilarang memproduksi, mengedarkan, memasukkan, menyalurkan dan menjual (Importir, Distributor, Sub Distributor, Pengecer) minuman beralkohol di wilayah Kabupaten Sinjai. Peraturan mengenai larangan mengonsumsi minuman keras (Miras) mengikat semua golongan di daerah setempat. Pelarangan ini tentunya bertujuan untuk mengurangi konsumsi minuman beralkohol yang berdampak pada tindakan pelanggaran hukum. Namun demikian, dalam kalangan masyarakat, minuman beralkohol juga dipandang memiliki manfaat untuk tubuh dan menambah motivasi kerja, terutama pada kalangan masyarakat nelayan. Dampaknya adalah nelayan yang sebagian besar kerjanya di laut merasa sangat sulit untuk mendapat minuman hangat dan penambah tenaga. Karena kebutuhan tersebut maka Muhammad Hasim meracik minuman yang dapat menggantikan fungsi minuman keras tersebut dan diberi nama *minas* namun kemudian lebih dikenal dengan nama *irex*. Selain pengganti minuman alkohol, *ireks* juga memiliki efek memulihkan dan menambah tenaga sebelum maupun setelah bekerja sehingga aman di konsumsi dari remaja hingga dewasa (Aisyah, 2021 : 61).

Fenomena minuman berenergi khas daerah tidak hanya terjadi di Sinjai, tetapi juga dapat ditemukan di berbagai wilayah Indonesia dengan ciri dan bahan yang berbeda. Setiap daerah memiliki inovasi minuman penambah stamina yang lahir dari kebutuhan masyarakat lokal serta ketersediaan bahan baku di sekitarnya. Misalnya, di Minahasa, Sulawesi Utara, terdapat minuman bernama Sagner, hasil fermentasi nira pohon aren yang secara tradisional diminum untuk menghangatkan tubuh dan memberikan energi, meskipun kadar alkoholnya membuatnya lebih dekat dengan minuman tradisional beralkohol. Di Nusa Tenggara Timur, masyarakat mengenal Sopi yang juga terbuat dari fermentasi nira lontar atau aren, digunakan dalam kegiatan sosial maupun untuk menghangatkan tubuh.

Sementara itu, di daerah lain yang menghindari alkohol, muncul varian minuman berenergi berbahan alami yang aman untuk semua kalangan, seperti Wedang Uwuh dari Yogyakarta, yang memadukan jahe, daun pala, kayu secang, dan rempah lainnya untuk memberikan efek hangat serta meningkatkan stamina. Di Sumatra Barat, terdapat Teh Talua yaitu teh dicampur kuning telur, gula, dan perasan jeruk nipis yang dipercaya menambah tenaga, terutama bagi pekerja lapangan.

Proses pemasaran *ireks* juga berkembang dari tahun ke tahun, yang awalnya hanya dijual untuk kalangan nelayan dan masyarakat Sinjai kini mulai banyak dilirik oleh orang-orang dari luar Kabupaten Sinjai. Di Sinjai sendiri pusat produksi *ireks* terdapat di Kelurahan Bongki dan Kelurahan Lappa Kecamatan Sinjai Utara. Hingga kini hasil produksi *ireks* sudah berkembang sampai di Kabupaten Bone, Kabupaten Bulukumba, dan daerah lainnya.

Perkembangan usaha *ireks* hingga saat ini menunjukkan kemampuan bertahan di tengah gempuran berbagai minuman modern yang terus bermunculan di pasaran. Namun, mempertahankan eksistensi tersebut bukanlah perkara mudah. Kehadiran beragam minuman berenergi dengan keunggulan seperti daya simpan yang lebih lama dan kemasan yang lebih menarik menjadi tantangan utama bagi produk *ireks* untuk tetap bersaing.

Keberlangsungan Ireks sebagai minuman khas Sinjai di tengah kompetisi produk minuman modern menunjukkan bahwa aspek konsumsi masyarakat tidak hanya ditentukan oleh faktor ekonomi atau selera pasar, tetapi juga oleh nilai-nilai budaya yang menyertainya. Produk ini berfungsi tidak semata sebagai penambah energi, melainkan juga sebagai representasi identitas lokal yang terhubung dengan sejarah, tradisi, dan praktik sosial masyarakat Sinjai. Dalam kerangka kajian ilmiah, pemahaman terhadap Ireks tidak dapat dilepaskan dari studi tentang makanan dan minuman dalam perspektif antropologi, yang memandang praktik konsumsi sebagai bagian dari sistem budaya yang dipengaruhi oleh kepercayaan, norma, teknologi, dan kondisi lingkungan.

Kajian makanan dalam Antropologi telah banyak dilakukan, salah satunya kajian tentang kebiasaan makan. Studi-studi awal tentang makanan lebih banyak menyorot masalah kebiasaan makan sebagai suatu bentuk tingkah laku berpola yang sangat terkait dengan kebudayaan, yang mencakup juga kepercayaan dan pantangan makan yang berkembang dalam sekelompok masyarakat, dan juga berkaitan dengan faktor lingkungan sebagai sumber perolehan bahan pangan yang utama. Makanan dengan pengesahan budaya berarti akan berkaitan dengan kepercayaan, pantangan, aturan, teknologi, dan sebagainya yang tumbuh dan berkembang dalam sekelompok masyarakat, sehingga menjadi kebiasaan makan yang menjadi ciri khas sekelompok masyarakat dan yang membedakan dengan dengan kelompok masyarakat lainnya (Nurti, 2017:2). Lebih lanjut dalam tulisannya Nurti menyatakan bahwa ketika populasi manusia berkembang dan terus meningkat, telah menyebabkan pentingnya peningkatan pada produksi pangan, peningkatan strategi pertanian, peternakan, dan industri pertanian yang memungkinkan untuk meningkatkan sumber-sumber makanan.

Fenomena kemunculan dan keberlangsungan Ireks dapat dipahami melalui perspektif kajian makanan dalam antropologi, di mana makanan dan minuman tidak hanya dipandang sebagai pemenuhan kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai produk budaya yang sarat makna. Ireks lahir dari konteks sosial dan regulasi daerah yang membentuk perilaku konsumsi masyarakat Sinjai, sekaligus mencerminkan adaptasi terhadap perubahan lingkungan sosial dan ekonomi. Bahan-bahan penyusunnya seperti singkong hasil pertanian lokal, telur, madu, dan air kelapa menunjukkan keterikatan dengan sumber daya alam setempat, sementara proses produksinya merefleksikan pengetahuan tradisional yang diwariskan secara turun-temurun. Dalam kerangka ini, Ireks menjadi penanda identitas kultural masyarakat Sinjai, membedakannya dari minuman berenergi modern yang bersifat massal dan homogen, serta menegaskan hubungan erat antara pola konsumsi, kearifan lokal, dan dinamika kebudayaan.

Penelitian dan kajian tentang minuman tradisional, khususnya *Minas* atau *Ireks* telah dilakukan oleh beberapa orang peneliti sebelumnya. Artikel yang ditulis oleh Rahmawati, Musfirah, Nurul Ni'ma Azis, dan Andi Asri Yustika Rifada dari Prodi D3 Teknologi Laboratorium Medis, Politeknik Kesehatan Muhammadiyah Makassar, berjudul "Penetapan Kadar Alkohol pada MINAS (Minuman Khas Sinjai) yang Diperjualbelikan di Kota Sinjai" membahas tentang upaya penentuan kadar alkohol pada MINAS serta kesesuaiannya dengan standar keamanan pangan yang ditetapkan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). Penelitian ini berfokus untuk mengetahui kandungan alkohol pada MINAS yang terbuat dari tapai singkong dan bahan tambahan lain, mengingat proses fermentasi pada bahan dasarnya berpotensi menghasilkan etanol. Metode penelitian yang digunakan adalah observasi laboratorik dengan analisis titrimetri (alkalimetri) menggunakan larutan NaOH 0,1 N dan indikator phenolphthalein 1% terhadap 10 sampel MINAS yang diambil di Kota Sinjai. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar alkohol dari seluruh sampel berada pada rentang 0,1338% hingga 0,2940%, yang berarti melebihi ambang batas aman 0,01% sesuai Peraturan BPOM RI No. 14 Tahun 2016. Tingginya kadar alkohol ini dipengaruhi oleh jumlah ragi yang digunakan dalam fermentasi tapai singkong serta bahan tambahan seperti air kelapa yang dapat mengalami fermentasi lanjutan. Penelitian ini menyimpulkan bahwa seluruh sampel MINAS tidak memenuhi standar keamanan pangan terkait kadar alkohol, dan merekomendasikan agar penelitian lanjutan dilakukan dengan variasi dosis

ragi yang lebih beragam serta menggunakan metode analisis lain seperti spektrofotometri untuk memperoleh hasil yang lebih akurat.

Skripsi yang disusun oleh Kamelia Ahmad dari Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Hukum Islam, Institut Agama Islam (IAI) Muhammadiyah Sinjai, berjudul “Strategi Word of Mouth dalam Mendorong Daya Tarik Masyarakat (Studi Kasus pada Produk Minuman Khas Sinjai di Kabupaten Sinjai)” bertujuan untuk mendeskripsikan strategi word of mouth dalam meningkatkan daya tarik masyarakat terhadap produk MINAS di Kelurahan Lappa, Kecamatan Sinjai Utara, serta mengidentifikasi faktor pendukung dan penghambat strategi tersebut. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus, dan data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, serta dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi word of mouth dilakukan melalui berbagai langkah, seperti menjaga dan meningkatkan kualitas rasa, memperhatikan kebersihan dan kemasan, memberikan pelayanan yang baik, mengatur harga disertai diskon, serta membangun kepercayaan dengan konsumen. Faktor pendukung strategi ini meliputi konsistensi kualitas produk, peran aktif masyarakat, dan dukungan pemerintah. Adapun faktor penghambatnya antara lain kurangnya inovasi, ketidaksadaran pelaku usaha akan pentingnya word of mouth, serta perbedaan pendapat konsumen yang perlu dikelola. Penelitian ini menegaskan bahwa pengelolaan strategi word of mouth yang efektif dapat menjadi pendorong utama peningkatan daya tarik dan penjualan MINAS di tengah persaingan pasar.

Artikel berjudul “Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Minuman Khas Sinjai (Ireks)” yang ditulis oleh Rosmawati membahas pengaruh variasi jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap kualitas Ireks dilihat dari beberapa parameter mutu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis kemasan yang paling tepat serta batas waktu penyimpanan yang masih dapat mempertahankan kualitas produk. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan rancangan acak lengkap (RAL) menggunakan dua faktor, yaitu jenis kemasan (botol plastik, botol kaca, dan kemasan plastik standing pouch) dan lama penyimpanan (0, 3, 5, dan 7 hari). Parameter yang diukur meliputi kadar alkohol, pH, total padatan terlarut (TPT), dan uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, dan penerimaan keseluruhan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis kemasan dan lama penyimpanan berpengaruh signifikan terhadap kadar alkohol, pH, dan TPT, serta memengaruhi tingkat penerimaan panelis. Kemasan botol kaca mampu mempertahankan kualitas Ireks lebih baik dibanding kemasan lain, sementara penyimpanan optimal berada pada rentang 0–3 hari untuk menjaga mutu sensoris dan keamanan konsumsi. Penelitian ini menyimpulkan bahwa pemilihan kemasan yang tepat dan pengaturan lama penyimpanan sangat penting untuk mempertahankan kualitas Ireks, sekaligus menjadi rekomendasi bagi produsen dalam upaya memperpanjang daya simpan dan meningkatkan daya saing produk di pasar.

Skripsi yang disusun oleh Nurfadillah dari Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Hukum Islam, Institut Agama Islam (IAI) Muhammadiyah Sinjai, berjudul “Perspektif Konsumen terhadap Kualitas Produk Minuman Khas Sinjai (MINAS) di Kabupaten Sinjai” bertujuan untuk mengetahui pandangan konsumen mengenai kualitas MINAS serta mengidentifikasi faktor pendukung dan penghambat kualitas produk tersebut. Penelitian ini menggunakan metode penelitian lapangan (field research) dengan pendekatan kualitatif, dan pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, serta dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perspektif konsumen terhadap kualitas MINAS mencakup aspek rasa, warna, kekentalan, harga, daya tahan, dan ketersediaan produk. Konsumen cenderung tetap setia membeli jika produsen menjaga kualitas tersebut, bahkan minat dapat meningkat dengan adanya bonus pada pembelian dalam jumlah banyak. Faktor pendukung kualitas antara lain bahan baku yang mudah didapat dan murah, sehingga biaya produksi dapat ditekan dan kualitas cita rasa, aroma, serta kekentalan dapat dipertahankan. Adapun faktor penghambatnya adalah daya tahan produk yang relatif singkat, yaitu hanya bertahan hingga tujuh hari dalam penyimpanan bersuhu dingin, serta kemasan botol tanpa label yang kurang membedakan produk dari pesaing, meskipun kualitas produk MINAS Energi Bongki dinilai lebih unggul. Penelitian ini

menegaskan bahwa menjaga kualitas dan memperhatikan kemasan menjadi kunci penting untuk mempertahankan minat konsumen di tengah persaingan pasar.

Dari beberapa gambaran penelitian tersebut menjadi acuan peneliti untuk melakukan penelitian terkait Studi tentang Minuman Berenergi Khas Sinjai. Adapun yang membedakan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah dengan menggunakan metode penelitian yang berbeda yaitu pendekatan etnografi untuk menggambarkan lebih jelas tentang sejarah munculnya usaha *Ireks* sebagai minuman berenergi di Sinjai. Selain itu pada penelitian ini juga akan menelusuri lebih jauh terkait pola konsumsi *Ireks* khususnya pada nelayan di Sinjai dan khasiat dari mengonsumsi *Ireks* bagi nelayan.

Oleh karena hal tersebut membuat peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terhadap :  
**Kebiasaan Konsumsi Minuman Berenergi *Ireks* pada Nelayan di Tempat Pelelangan Ikan Lappa Kabupaten Sinjai**

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian ini, penulis kemudian menetapkan suatu rumusan masalah yaitu:

1. Bagaimana perkembangan usaha *Ireks* sebagai minuman berenergi di Sinjai?
2. Bagaimana pola konsumsi *Ireks* pada nelayan Sinjai?
3. Bagaimana khasiat mengonsumsi *Ireks* bagi nelayan Sinjai?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Setiap penelitian terhadap permasalahan yang dilakukan tentunya ada sasaran akhir yang hendak dicapai dari hasil penelitian. Adapun yang menjadi tujuan dari penelitian ini, yaitu:

1. Untuk mendeskripsikan sejarah usaha *Ireks* di Sinjai.
2. Untuk mendeskripsikan pola konsumsi *Ireks* pada nelayan Sinjai.
3. Untuk menganalisis khasiat mengonsumsi *Ireks* bagi nelayan Sinjai.

## 1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis, penelitian ini dapat memberikan kontribusi pada pengembangan kajian antropologi makanan dengan memperkaya pemahaman tentang *Ireks* sebagai produk minuman khas Sinjai yang merefleksikan keterkaitan antara nilai budaya dan praktik konsumsi dalam mempertahankan identitas kuliner lokal ditengah persaingan pasar modern.
2. Manfaat Praktis, penelitian ini menjadi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Antropologi pada Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hasanuddin.

## 1.5 Tinjauan Konseptual

### 1.5.1 *Ireks* sebagai Hasil Kebudayaan

Kebudayaan adalah keseluruhan sistem gagasan, Tindakan dan hasil karya manusia dalam kehidupan masyarakat yang dijadikan milik diri manusia dengan belajar (Koentjaraningrat: 2015;144). Pengertian kebudayaan menurut Koentjaraningrat tersebut menegaskan bahwa kebudayaan bukanlah sesuatu yang bersifat bawaan sejak lahir, melainkan diperoleh melalui proses belajar dan interaksi sosial. Kebudayaan mencakup aspek yang sangat luas, mulai dari nilai dan norma yang mengatur perilaku, pola-pola aktivitas yang mencerminkan cara hidup masyarakat, hingga hasil karya nyata yang

menjadi bukti fisik dari kreativitas manusia. Ketiga wujud kebudayaan ini saling berkaitan dan membentuk identitas suatu kelompok masyarakat, sekaligus membedakannya dari kelompok lain. Dengan demikian, kebudayaan tidak hanya berfungsi sebagai pedoman hidup, tetapi juga sebagai sarana pewarisan pengetahuan dan keterampilan dari satu generasi ke generasi berikutnya.

Salah satu wujud nyata dari kebudayaan adalah produk-produk kuliner tradisional yang lahir dari pengetahuan lokal dan diwariskan secara turun-temurun. Produk ini tidak hanya memenuhi kebutuhan konsumsi, tetapi juga mengandung nilai simbolis, identitas, dan kearifan lokal yang melekat pada masyarakat pendukungnya. Dalam konteks ini, minuman tradisional menjadi salah satu bentuk ekspresi budaya yang mampu mencerminkan hubungan erat antara manusia, lingkungan, dan tradisi yang mereka anut.

Sinjai dikenal memiliki minuman khas yang biasanya masyarakat setempat menyebutnya dengan *Ireks* atau MINAS (minuman khas Sinjai). *Ireks* ini sudah ada sejak tahun 2002. MINAS merupakan akronim dari minuman khas Sinjai yang merujuk pada produk minuman yang secara eksklusif diproduksi di Kabupaten Sinjai. Sejak awal kemunculannya, proses produksi MINAS hanya dilakukan di wilayah ini dan tidak ditemukan di daerah lain. Meskipun saat ini MINAS telah beredar di berbagai daerah di luar Sinjai, seluruh produk tersebut tetap berasal dari industri rumah tangga setempat yang mendistribusikannya ke luar daerah meskipun dalam jumlah yang masih terbatas dan bukan distributor resmi. Hal ini menegaskan bahwa identitas geografis dan kultural MINAS tetap melekat pada Kabupaten Sinjai sebagai pusat produksinya. Namun minuman khas Sinjai ini tidak bertahan lama karena minuman ini tidak dapat diawetkan. Bila disimpan dalam *freezer* maka dapat bertahan selama 4 bulan .

*Ireks* merupakan salah satu hasil kebudayaan masyarakat nelayan Sinjai yang terus berkembang hingga saat ini. Awalnya, minuman ini hanya dibuat untuk konsumsi pribadi sebagai penambah energi. Seiring waktu, pengetahuan lokal tentang bahan, proses pembuatan, dan kegunaan *Ireks* diwariskan dari generasi ke generasi, hingga memunculkan rumah-rumah produksi yang memasarkan produk ini secara lebih luas. Dalam perspektif tujuh unsur kebudayaan menurut Koentjaraningrat, *Ireks* termasuk dalam unsur sistem teknologi dan peralatan karena melibatkan keterampilan teknis dan penggunaan peralatan sederhana dalam proses pembuatannya, serta terkait dengan sistem mata pencaharian hidup karena menjadi sumber pendapatan bagi sebagian masyarakat. Dari segi wujud kebudayaan, *Ireks* merupakan wujud fisik berupa produk minuman, sekaligus wujud aktivitas yang tampak pada proses produksinya, serta mencerminkan wujud ideal berupa nilai kebersamaan dan identitas kultural masyarakat Sinjai. Transformasi *Ireks* dari konsumsi terbatas pada nelayan menjadi minuman yang dinikmati masyarakat luas menunjukkan dinamika budaya yang adaptif terhadap kebutuhan dan peluang ekonomi.

### **1.5.2 Minuman Berenergi**

Berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia, minuman adalah sesuatu atau barang yang diminum. Saat ini terdapat berbagai jenis minuman yang dapat kita temui di pasaran. Salah satu minuman yang banyak diminati adalah minuman berenergi yang diyakini dapat menjadi penambah suplemen untuk tubuh ketika sedang atau akan melakukan pekerjaan berat. Minuman berenergi menurut definisi Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), termasuk salah satu suplemen makanan yang terdiri dari komponen multivitamin, makronutrien (karbhidrat, protein), taurin dengan atau tanpa kafein dan biasanya ditambahkan herbal seperti ginseng, jahe, dan sebagainya dengan bentuk sediaan Cairan Obat Dalam (COD) dalam kemasan botol bervolume 150 mL, 250 mL atau serbuk dan tablet yang dilarutkan menjadi minuman, yang dalam setiap kemasannya mengandung energi minimal 100 kkal (Anngadiredja dkk, 2021 : 47-48).

Minuman berenergi yang beredar di pasaran sangat beragam. Merek yang ditawarkan mulai dari Extra Joss, Hemaviton Jreng, Kuku Bima Energy, Krating-Daeng, M-150, Hemaviton Energy Drink, Fit Up Tablet, Fit Up Cair, Sakatonik Jreng, Extra Joss Cair, Lipovitan dan berbagai merek lainnya.

Selain itu berbagai minuman racikan khas Indonesia juga kini mulai tersebar di berbagai daerah. Konsumsi minuman berenergi salah satunya dipengaruhi oleh faktor kebudayaan yang memunculkan persepsi bahwa mengonsumsi minuman berenergi dapat meningkatkan kemampuan dalam berenergi. Hal tersebut kemudian menjadi salah satu hal yang paling mempengaruhi seseorang untuk mengonsumsi minuman berenergi.

### 1.5.3 Budaya Maritim di Indonesia

Jika Kebudayaan dikatakan sebagai segala sesuatu yang berkaitan dengan budi dan akal pikiran, maka budaya maritime adalah pemberdayaan budi dan akal pikiran untuk menata keseluruhan aspek kehidupan manusia melalui pemanfaatan semua hal yang terkait dengan kelautan. Karena lingkungan laut memiliki ciri khasnya sendiri, maka cara penataan keseluruhan aspek kehidupan manusia yang bermukim di kawasan pesisir, yang beraktivitas di laut, dan yang bermain di laut tentulah akan memperlihatkan ciri khasnya sendiri pula (Oktavianus, 2022:19). Hal itu salah satunya dapat diamati melalui sistem pengetahuan yang mereka miliki.

Sistem pengetahuan yang dimiliki nelayan merupakan adaptasi dari lingkungan mereka yang berada pada wilayah pesisir dan laut. Wilayah pesisir tempat mereka hidup dan laut sebagai tempat menggantungkan hidupnya diperlukan sistem budaya yang tercermin di dalam sistem pengetahuan nelayan baik dalam kehidupan sehari-hari maupun pada saat menangkap ikan (Raodah, 2017:149).

Masyarakat pesisir di Kabupaten Sinjai khususnya yang bermukim di Kecamatan Sinjai Utara dan kawasan Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Lappa, memiliki budaya maritim yang kuat dan telah terbentuk secara turun temurun. Lokasi ini secara geografis berada di pesisir Teluk Bone, yang menjadi jalur utama bagi aktivitas nelayan dan perdagangan hasil laut. Kehidupan sosial ekonomi masyarakat sangat bergantung pada laut, dengan sebagian besar penduduk berprofesi sebagai nelayan, pedagang hasil laut, buruh bongkar muat, pengrajin perahu, pemilik warung makan pesisir, atau perkerja jasa di bidang kelautan. Interaksi masyarakat dengan dengan laut tidak hanya bersifat ekonomis, tetapi juga mencerminkan identitas kultural yang kuat.

TPI Lappa menjadi pusat kegiatan ekonomi masyarakat pesisir di Sinjai Utara. Setiap hari kawasan ini dipadati oleh aktivitas pelelangan ikan yang melibatkan nelayan, pengepul (*pappalele*, pedagang kecil, dan konsumen. Proses jual beli di TPI Lappa berlangsung secara terbuka dan menjadi salah satu sumber perputaran ekonomi lokal. Selain itu, kawasan ini juga menyediakan lapangan kerja informal bagi warga sekitar, seperti penjual es balok, pengangkut ikan, dan pemilik warung makanan laut.

Budaya maritim di kawasan ini tercermin dari berbagai aspek kehidupan masyarakat. Kearifan lokal dalam menentukan waktu melaut masih banyak diterapkan, seperti memperhatikan arah mata angin, fase bulan, dan kondisi cuaca. Sebagian nelayan masih menjalankan ritual sederhana sebelum pergi melaut, sebagai bentuk penghormatan terhadap alam laut dan kepercayaan lokal terhadap entitas spiritual yang dipercaya menjaga lautan. Nilai gotong royong juga sangat kuat, terlihat dalam praktik saling membantu saat memperbaiki perahu, membagi hasil tangkapan, atau mengevakuasi korban saat terjadi musibah di laut.

Di sisi lain, masyarakat pesisir juga mulai beradaptasi dengan perkembangan teknologi. Beberapa nelayan telah menggunakan mesin perahu, alat bantu navigasi, dan pendingin hasil tangkapan, meskipun sebagian lainnya masih mengandalkan alat tangkap tradisional seperti jaring, bubu, dan pancing tonda. Tantangan yang dihadapi nelayan di kawasan ini cukup kompleks, mulai dari ketergantungan terhadap musim, cuaca ekstrim, kerusakan ekosistem laut, hingga hasil tangkapan yang fluktuatif.

Dengan demikian, budaya maritim di Kecamatan Sinjai Utara dan TPI Lappa merupakan bentuk interaksi yang dinamis antara tradisi dan perubahan zaman. Budaya ini tidak hanya menjadi

bagian dari identitas masyarakat pesisir, tetapi juga menjadi kekuatan sosial ekonomi yang terus berkembang di tengah berbagai tantangan modern.

Budaya maritim Indonesia, yang terbentuk dari sejarah panjang interaksi masyarakat dengan laut, telah melahirkan berbagai tradisi, pengetahuan lokal, dan produk khas yang berfungsi mendukung kehidupan komunitas pesisir. Di Kabupaten Sinjai, budaya maritim tercermin dalam aktivitas nelayan yang membutuhkan ketahanan fisik tinggi untuk bekerja di laut. Dalam konteks ini, Ireks hadir sebagai minuman lokal penambah energi yang awalnya dikonsumsi oleh para nelayan sebelum atau setelah melaut. Pemanfaatan bahan-bahan alami seperti singkong fermentasi, susu, madu, telur, dan air kelapa mencerminkan kearifan lokal dalam memadukan sumber daya darat dan laut untuk menunjang kebutuhan komunitas maritim. Seiring perkembangan waktu, Ireks tidak hanya menjadi bagian dari praktik konsumsi nelayan, tetapi juga berkembang menjadi identitas kuliner yang menghubungkan budaya maritim Sinjai dengan masyarakat luas di luar wilayah pesisirnya.

#### **1.5.4 Konsumsi**

Secara umum, konsumsi diartikan sebagai kegiatan manusia dalam menggunakan barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), konsumsi adalah pemakaian barang hasil produksi, terutama yang langsung memenuhi kebutuhan hidup manusia, seperti bahan makanan, pakaian, dan kebutuhan sehari-hari lainnya. Pemahaman ini menegaskan bahwa konsumsi merupakan bagian penting dari aktivitas ekonomi dan sosial yang berkaitan langsung dengan pemenuhan kebutuhan dasar maupun tambahan. Sedangkan menurut Suherman Rasyidi dalam Zhahnaz (2021:13) konsumsi adalah penggunaan barang dan jasa untuk memuaskan kebutuhan manusia (the use of goods and service in the satisfaction of human wants).

Dalam Zhahnaaz Azizah (2021), pola konsumsi masyarakat dipengaruhi oleh berbagai faktor yang saling berkaitan. Menurut T. Gilarso dalam Syamsuddin (2018), faktor-faktor tersebut mencakup faktor individual seperti aspek emosional, serta faktor objektif seperti umur, kelompok usia, dan lingkungan yang menentukan jenis, waktu, jumlah, maupun bentuk barang atau jasa yang dikonsumsi. Faktor ekonomi juga berperan penting, meliputi harga barang, pendapatan konsumen, ketersediaan barang pengganti, serta kondisi fisik lingkungan, kekayaan yang dimiliki, harapan penghasilan di masa depan, besarnya keluarga, dan kemudahan akses kredit. Selain itu, faktor sosial, gaya hidup, dan iklan memiliki pengaruh besar terhadap keputusan konsumsi, sementara faktor budaya seperti agama, adat istiadat, dan kebiasaan sosial dapat membentuk kecenderungan konsumsi suatu masyarakat. Perubahan pola konsumsi juga dipicu oleh pergeseran sistem keluarga, meningkatnya partisipasi perempuan dalam dunia kerja, alih pekerjaan rumah tangga ke sektor industri, keterbatasan penghasilan keluarga muda, peningkatan taraf pendidikan, serta pertumbuhan kota-kota besar yang membawa gaya hidup berbeda dengan desa. Senada dengan itu, Astuti (2018) menegaskan bahwa kebiasaan adat dan gaya hidup suatu wilayah dapat memengaruhi besarnya pengeluaran konsumsi, di mana masyarakat yang memegang adat hidup sederhana cenderung memiliki tingkat konsumsi rendah, sedangkan yang gemar pesta atau bergaya hidup mewah cenderung memiliki pengeluaran tinggi meski berpenghasilan rendah.

Dalam konteks nelayan di TPI Lappa, Sinjai, konsumsi Ireks dapat dipahami sebagai bentuk pemenuhan kebutuhan energi untuk menunjang aktivitas fisik yang intens di laut. Aktivitas melaut menuntut ketahanan fisik yang tinggi, sehingga nelayan memerlukan asupan yang dapat memberikan energi cepat. Ireks, sebagai minuman khas Sinjai berbahan dasar singkong fermentasi, susu, telur, madu, dan air kelapa, hadir sebagai jawaban atas kebutuhan tersebut. Pola konsumsi nelayan terhadap Ireks tidak hanya dipengaruhi oleh faktor fisiologis seperti kebutuhan energi, tetapi juga oleh faktor budaya dan sosial yang melekat pada minuman ini sebagai bagian dari identitas lokal.

Faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi Ireks pada nelayan dapat dianalisis menggunakan kerangka faktor konsumsi dari T. Gilarso dan Astuti. Faktor ekonomi seperti harga Ireks yang relatif terjangkau, ketersediaan bahan baku, dan pendapatan nelayan menjadi penentu utama

keberlanjutan konsumsi. Faktor sosial dan budaya, seperti kebiasaan minum Ireks sebelum atau sesudah melaut dan citra Ireks sebagai minuman khas daerah, turut memperkuat preferensi konsumsi ini. Selain itu, pengaruh lingkungan fisik seperti kondisi cuaca panas di pesisir juga membuat Ireks menjadi pilihan tepat karena kesegarannya. Dengan demikian, pola konsumsi Ireks pada nelayan di TPI Lappa merupakan kombinasi antara kebutuhan fungsional, kebiasaan tradisional, dan faktor lingkungan yang membentuk perilaku konsumsi secara khas.

## **BAB II**

### **METODE PENELITIAN**

Bab ini menjelaskan prosedur dan tahapan yang dilakukan dalam proses penelitian ini. Dalam bab ini penulis menguraikan tipe dan jenis penelitian, Lokasi penelitian, teknik penentuan informan, teknik pengumpulan data, teknik analisis data, dan etika penelitian, penjelasannya sebagai berikut:

#### **2.1 Jenis dan Pendekatan Penelitian**

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif, yaitu jenis penelitian yang bertujuan untuk memahami dan menggambarkan fenomena sosial secara mendalam berdasarkan data yang diperoleh dari lapangan. Penelitian kualitatif bersifat natural dan interpretatif, dimana peneliti menjadi instrumen utama dalam proses pengumpulan data melalui wawancara dan observasi. Dengan pendekatan ini, peneliti tidak hanya menjelaskan fakta, tetapi juga memahami makna dari perilaku dan praktik sosial yang dilakukan oleh masyarakat dalam budaya tertentu. Dalam konteks ini, fokus utama adalah memahami makna dan kebiasaan konsumsi minuman tradisional *Ireks* oleh nelayan di TPI Lappa Kabupaten Sinjai dari perspektif pelaku lokal itu sendiri.

Tipe penelitian yang digunakan adalah Pendekatan Etnografi yang digunakan untuk menggambarkan serta menginterpretasikan kehidupan dan budaya suatu kelompok masyarakat. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk menggali secara holistik bagaimana suatu praktik sosial terbentuk, termasuk nilai, kepercayaan, simbol, dan aktivitas yang melatarbelakangi. Melalui pendekatan ini peneliti dapat menyelami keseharian subjek penelitian, dalam hal ini nelayan dan penjual *Ireks* di TPI Lappa Sinjai, untuk memahami bagaimana *Ireks* menjadi bagian dari kehidupan mereka, baik sebagai konsumsi rutin maupun simbol budaya lokal. Pendekatan ini sangat relevan karena penelitian ini tidak hanya menyoroti aspek materil minuman *Ireks*, tetapi juga dimensi simbolik, sosial, dan kulturalnya.

#### **2.2. Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di dua lokasi utama yang berada dalam wilayah administratif kecamatan Sinjai Utara, Kabupaten Sinjai, yaitu Kelurahan Bongki dan Kelurahan Lappa. Pemilihan dua lokasi ini dilakukan secara purposif berdasarkan pertimbangan konteks sosial dan keterkaitan dengan objek penelitian, yaitu *Ireks* sebagai minuman khas Sinjai. Pemilihan lokasi dalam penelitian kualitatif sangat bergantung pada relevansi konteks dan keberadaan fenomena yang akan dikaji secara mendalam. Dalam hal ini, kedua lokasi memiliki peran penting dalam rantai produksi dan konsumsi *Ireks* di masyarakat Sinjai.

Kelurahan Bongki dipilih karena merupakan pusat awal mula produksi *Ireks*. Di kawasan ini terdapat rumah produksi *Ireks* yang dikenal masyarakat sebagai tempat pertama kali *Ireks* dibuat oleh almarhum H. Hasyim pada tahun 2002. Keberadaan rumah produksi tersebut tidak hanya memiliki nilai historis, tetapi juga menjadi titik awal munculnya tradisi minum *Ireks* yang kemudian menyebar ke berbagai kalangan masyarakat Sinjai, sehingga sangat relevan dijadikan lokasi utama untuk memahami sejarah lahirnya *Ireks* dan dinamika usahanya.

Sementara itu, Kelurahan Lappa dipilih sebagai lokasi kedua karena merupakan pusat aktivitas nelayan di Sinjai, khususnya di kawasan TPI. Lappa menjadi tempat strategis untuk mengamati pola konsumsi *Ireks* dikalangan nelayan, karena di lokasi inilah terjadi interaksi antara penjual *Ireks* dan para nelayan sebagai konsumen utama. Lokasi ini menjadi tempat berkumpulnya para nelayan setelah aktivitas melaut dan membongkar hasil tangkapan mereka, sehingga memungkinkan peneliti untuk mengamati secara langsung kebiasaan konsumsi *Ireks* dalam konteks keseharian. Dengan demikian, Lappa merepresentasikan sisi konsumsi *Ireks* yang terjadi dalam ruang sosial khas masyarakat pesisir.

Perpaduan antara Kelurahan Bongki sebagai pusat produksi *Ireks* dan Kelurahan Lappa sebagai pusat konsumsi memberi cakupan yang holistik terhadap objek kajian. Penelitian yang

dilakukan di kedua lokasi ini memungkinkan peneliti untuk memahami *Ireks* tidak hanya sebagai produk minuman, tetapi juga sebagai praktek budaya yang menghubungkan produsen dan konsumen dalam dalam satu sistem sosial. Pemilihan lokasi juga memperkuat pendekatan etnografi yang digunakan dalam penelitian ini, karena peneliti dapat mengeksplorasi makna *Ireks* dari dua perspektif yang berbeda namun saling terhubung dalam struktur budaya lokal masyarakat Sinjai.

### 2.3 Teknik Penentuan Informan

Dalam penelitian ini, teknik penentuan informan yang digunakan adalah purposive sampling atau teknik penentuan informan secara sengaja. Teknik ini dilakukan dengan memilih informan berdasarkan kriteria tertentu yang telah ditetapkan sebelumnya dan dianggap memiliki pengetahuan serta pengalaman yang relevan terhadap topik penelitian. Dalam pendekatan kualitatif, khususnya etnografi, pemilihan informan tidak dilakukan secara acak, melainkan melalui pertimbangan mendalam terkait kemampuan mereka dalam memberikan informasi yang kaya dan kontekstual mengenai fenomena yang diteliti. Dengan purposive sampling, peneliti dapat menjangkau aktor-aktor kunci yang berperan langsung dalam proses produksi, distribusi, dan konsumsi *Ireks* di Sinjai.

Kriteria informan dalam penelitian ini dibagi menjadi tiga kelompok utama yang saling melengkapi dalam konteks ekosistem *Ireks* di masyarakat Sinjai. Pertama adalah pemilik rumah produksi *Ireks* yang berada di Kelurahan Bongki. Informan dari kelompok ini dipilih karena memiliki pengetahuan historis tentang awal mula munculnya *Ireks*, proses produksi, bahan baku, serta dinamika usaha *Ireks* dari waktu ke waktu. Mereka merupakan sumber utama untuk menggali informasi terkait transformasi *Ireks* dari produk rumahan menjadi minuman yang dikenal luas di masyarakat.

Kriteria informan kedua adalah para penjual *Ireks* yang tersebar di kawasan pelelangan ikan dan warung-warung sekitar wilayah TPI Lappa. Para penjual ini berperan penting sebagai perantara antara produsen dan konsumen. Mereka juga mengetahui variasi resep, cara penyajian, dan daya tahan produksi *Ireks* berdasarkan pengalaman praktis sehari-hari. Pengetahuan ini menjadi bagian penting dalam memahami bagaimana *Ireks* beradaptasi dengan kebutuhan pasar lokal.

Kriteria informan ketiga adalah nelayan di TPI Lappa Kabupaten Sinjai sebagai konsumen *Ireks*. Informan dari kelompok ini dipilih karena mereka merupakan pengguna langsung *Ireks* dalam aktivitas sehari-hari, baik setelah membongkar hasil tangkapan maupun sebagai bekal ketika melaut. Melalui wawancara dengan nelayan, peneliti memperoleh data mengenai waktu dan cara konsumsi, persepsi terhadap khasiat *Ireks*, serta nilai fungsional dan budaya minuman ini dalam kehidupan mereka. Informasi dari kelompok ini sangat penting untuk menggambarkan praktik konsumsi *Ireks* secara kontekstual dalam kerangka budaya nelayan.

Kombinasi ketiga kelompok informan ini memungkinkan peneliti memperoleh gambaran menyeluruh mengenai rantai sosial *Ireks*. Pemilihan informan berdasarkan teknik purposive sampling juga mendukung pendekatan etnografi yang digunakan, karena memungkinkan peneliti berinteraksi langsung dengan pelaku-pelaku utama dalam lingkungan sosial yang diteliti. Dengan demikian, data yang diperoleh bersifat mendalam, otentik, dan relevan dengan tujuan penelitian.

Adapun yang menjadi informan dari penulis adalah sebagai berikut:

**Tabel 2. 1. Nama-nama Informan**

NO	Nama	Umur	Jenis Kelamin	Pekerjaan
1	Yuli	45	Perempuan	Pemilik Rumah Makan
2	Hj Andi Marni	52	Perempuan	Pemilik Kios
3	Kusmawati	50	Perempuan	Pemilik Rumah Makan

4	Hj Ardyan	68	Laki-Laki	Pemilik Rumah Makan
5	Mansur	49	Laki-Laki	Pemilik Rumah Produksi Minas
6	Abdullah Sirri	58	Laki-Laki	Pengawas Pelelangan
7	Hasnah	56	Perempuan	Pemilik Kapal
8	Jafar	46	Laki-Laki	Nelayan
9	Kasman	23	Laki-Laki	Nelayan
10	Astuti	35	Perempuan	Penjual Ireks
11	Sahrul	25	Laki-Laki	Nelayan
12	Riswan	22	Laki-Laki	Nelayan
13	Arham	22	Laki-Laki	Nelayan

## 2.4 Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan dua Teknik pengumpulan data yaitu Observasi dan wawancara mendalam, untuk penjelasannya sebagai berikut:

### 2.4.1 Observasi Partisipan

Observasi partisipan merupakan salah satu teknik pengumpulan data penting dalam penelitian kualitatif, khususnya dalam pendekatan etnografi. Teknik ini digunakan untuk memperoleh pemahaman yang mendalam dan kontekstual mengenai fenomena sosial melalui keterlibatan langsung di lapangan. Dalam penelitian, observasi dilakukan untuk mengamati aktivitas terkait produksi dan pemasaran *Ireks* sebagai minuman khas Sinjai. Melalui observasi, peneliti dapat menangkap praktik-praktik sosial yang tidak selalu muncul dalam wawancara, serta melihat bagaimana proses produksi *Ireks* berlangsung secara aktual.

Observasi pertama dilakukan di rumah produksi *Ireks* yang terletak di Kelurahan Bongki, Kecamatan Sinjai Utara. Dalam proses observasi ini, peneliti mencermati secara langsung bagaimana proses persiapan produksi *Ireks*, proses penyimpanan *Ireks* dalam *freezer*, proses pengemasan *Ireks* untuk konsumen, dan bagaimana proses pemasaran *Ireks*. Observasi juga dilakukan terhadap aktivitas pemasaran *Ireks* pada beberapa warung dan toko di kawasan Kelurahan Lappa yang merupakan pusat aktivitas nelayan. Peneliti mencatat bagaimana *Ireks* dipasarkan secara langsung kepada konsumen, termasuk teknik promosi sederhana seperti pemasangan tulisan "jual *Ireks*" di depan warung, penyimpanan di kulkas, serta penyajian dalam botol plastik. Melalui pengamatan ini, peneliti dapat memahami bagaimana strategi distribusi *Ireks* berjalan secara informal namun efektif dalam menjangkau konsumen di lingkungan lokal. Observasi ini juga menungkap bagaimana kehadiran *Ireks* telah menjadi bagian dari rutinitas sosial masyarakat sekitar pelelangan ikan.

### 2.4.2 Wawancara Mendalam

Wawancara mendalam merupakan teknik utama dalam pengumpulan data kualitatif yang bertujuan untuk menggali informasi secara mendalam melalui proses interaksi langsung antara peneliti dan informan. Dalam konteks penelitian ini, wawancara dilakukan secara terstruktur dengan menggunakan pedoman wawancara yang telah disusun sebelumnya. Pedoman ini membantu peneliti untuk tetap fokus pada topik penelitian, sekaligus memberikan ruang kepada informan untuk menyampaikan pengalaman, persepsi, dan pengetahuan secara bebas. Wawancara menjadi sarana penting untuk menangkap realitas sosial dari sudut pandang informan yang terlibat langsung dalam fenomena *Ireks* di Sinjai.

Informan dalam penelitian ini dipilih berdasarkan kriteria tertentu dan memiliki pengetahuan yang mendalam tentang topik yang diteliti, antara lain pemilik rumah produksi *Ireks*, penjual *Ireks* di kawasan pelelangan, dan nelayan sebagai konsumen. Sebelum wawancara dilakukan, peneliti terlebih dahulu meminta izin secara etis kepada masing-masing informan, termasuk meminta kesediaan waktu, tempat, dan keterbukaan mereka dalam memberikan jawaban. Hal ini dilakukan untuk membangun kepercayaan dan memastikan bahwa data yang diperoleh adalah data yang otentik

Tempat pelaksanaan wawancara disesuaikan dengan kenyamanan dan permintaan informan,

sehingga pelaksanaan wawancara berlangsung secara alami tanpa tekanan. Beberapa wawancara dilakukan di rumah produksi *Ireks*, warung makan, kios, dan di beberapa lokasi pelelangan ikan tempat nelayan beraktivitas. Situasi yang kondusif ini memungkinkan peneliti untuk memperoleh data yang lebih mendala dan kontekstual karena informan berada dalam lingkungan yang familiar. Selain itu, pendekatan ini juga memberikan keleluasaan bagi informan untuk menunjukkan lokasi produksi, penyimpanan *Ireks*, hingga rutinitas konsumsi dalam keseharian mereka.

Wawancara mendalam dalam penelitian ini bertujuan untuk menggali informasi mengenai sejarah historis munculnya usaha *Ireks* di Sinjai, pola konsumsi yang terbentuk di kalangan nelayan, serta persepsi informan terhadap khasiat *Ireks* bagi tubuh. Informasi yang dikumpulkan mencakup detail bahan, cara produksi, waktu konsumsi, alasan konsumsi, serta makna sosial dari keberadaan *Ireks* dalam kehidupan masyarakat. Teknik ini menjadi sangat efektif dalam pendekatan etnografi karena memungkinkan peneliti memahami realitas sosial dari dalam, berdasarkan pengalaman dan narasi pelaku lokal itu sendiri. Melalui wawancara ini, data yang diperoleh bersifat naratif, deskriptif, serta menggambarkan praktik budaya secara menyeluruh.

### **2.4.3 Studi Literatur**

Studi pustaka dalam penelitian ini dilakukan untuk memperoleh landasan teoritis dan pemahaman mendalam mengenai objek penelitian, yakni kebiasaan konsumsi minuman berenergi *ireks* pada nelayan di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Lappa Kabupaten Sinjai. Tahap ini diawali dengan penelusuran berbagai data dan informasi dari penelitian terdahulu yang relevan, baik dalam bentuk jurnal, skripsi, maupun artikel ilmiah yang membahas topik terkait *Ireks*, minuman tradisional, perilaku konsumsi nelayan, dan studi etnografi di wilayah pesisir. Melalui kajian pustaka ini, peneliti dapat mengidentifikasi celah penelitian yang belum banyak dibahas, khususnya terkait *ireks* sebagai minuman khas Sinjai yang memiliki fungsi penambah stamina bagi nelayan.

Selain menelaah sumber akademik, studi pustaka juga dilakukan melalui kunjungan langsung ke Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Sinjai. Kunjungan ini bertujuan untuk memperoleh data sekunder terkait kondisi geografis, demografis, dan sosial ekonomi wilayah penelitian. Informasi tersebut sangat penting dalam memahami konteks kehidupan nelayan di Kelurahan Lappa dan mendukung analisis hasil temuan lapangan. Data yang diperoleh mencakup jumlah penduduk, mata pencaharian, serta potensi kelautan yang menjadi basis kegiatan ekonomi masyarakat setempat.

Salah satu sumber penting yang diperoleh dari BPS adalah buku elektronik "Kecamatan Sinjai Utara dalam Angka 2024" dan "Kabupaten Sinjai dalam Angka 2024". Buku-buku ini memuat data statistik yang rinci mengenai berbagai aspek wilayah, termasuk sektor perikanan, volume tangkapan ikan, kondisi geografis, dan jumlah penduduk. Data tersebut digunakan sebagai referensi untuk menguatkan temuan penelitian dan memberikan gambaran faktual yang dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah. Dengan menggabungkan hasil kajian literatur akademik dan data resmi BPS, penelitian ini memperoleh dasar yang kuat untuk menganalisis pola konsumsi *ireks* dalam konteks sosial dan ekonomi masyarakat nelayan di TPI Lappa.

### **2.5 Teknik Analisis data**

Langkah pertama yang dilakukan peneliti dalam analisis data adalah memilih dan memilah data berdasarkan relevansi dengan fokus penelitian. Data yang dianggap tidak sesuai dengan fokus penelitian disisihkan, sementara data yang relevan dikelompokkan sesuai dengan tema atau kategori tertentu, seperti sejarah munculnya usaha *Ireks*, pola konsumsi nelayan, serta persepsi terhadap khasiat *Ireks*. Proses ini bertujuan untuk menyederhanakan data yang bersifat kompleks dan beragam menjadi satuan informasi yang lebih terorganisir dan mudah dianalisis. Data yang telah diklasifikasikan selanjutnya disiapkan untuk dianalisis secara mendalam.

Tahap berikutnya adalah memeriksa kembali data yang telah dikumpulkan melalui wawancara dan observasi dengan mencocokkannya dengan catatan lapangan. Langkah ini penting untuk

memastikan konsistensi informasi yang diperoleh dan untuk meninjau ulang konteks dimana data tersebut dikumpulkan. Melalui proses ini, peneliti juga dapat menambahkan informasi tambahan yang mungkin belum tercatat secara eksplisit selama wawancara atau observasi berlangsung. Catatan lapangan menjadi pendukung utama dalam menjaga integritas dan keakuratan interpretasi data.

Selanjutnya, untuk memastikan keabsahan data, peneliti melakukan triangulasi sumber, yaitu dengan membandingkan data dari berbagai informan dan jenis teknik pengumpulan data yang berbeda. Triangulasi dilakukan untuk memperoleh validitas dan kebenaran data melalui perbandingan informasi dari rumah produksi *Ireks*, penjual *Ireks*, dan nelayan sebagai konsumen. Menurut Moleong (2007), triangulasi merupakan strategi penting dalam penelitian kualitatif untuk menghindari subjektivitas dan bias peneliti. Dengan demikian, hasil analisis yang disajikan dapat dipertanggungjawabkan secara akademik karena bersumber dari proses verifikasi dan konfirmasi yang menyeluruh.

## **2.6 Hambatan Penelitian**

Dalam proses pelaksanaan penelitian ini, peneliti menghadapi beberapa hambatan yang mempengaruhi kelancaran pengumpulan data di lapangan. Hambatan pertama terjadi saat melakukan wawancara dengan beberapa nelayan di kawasan pelelangan ikan. Sebagian nelayan mengatakan bahwa mereka jarang atau bahkan tidak mengonsumsi *Ireks*, karena lebih memilih minuman kemasan seperti teh botol, minuman bersoda, atau minuman energi pabrikan lainnya. Kurangnya informasi dari informan ini menjadi tantangan bagi peneliti dalam menggali data konsumsi *Ireks* dari sisi konsumen langsung.

Hambatan kedua muncul saat peneliti melakukan pendekatan terhadap pihak rumah produksi *Ireks* di Kelurahan Bongki. Meskipun peneliti telah diterima untuk melakukan wawancara, informan dari pihak rumah produksi cenderung tertutup dalam menjelaskan secara detail mengenai bahan-bahan yang digunakan serta proses produksi *Ireks*. Informasi yang diberikan hanya bersifat umum dan tidak mendetail, karena beberapa komposisi dianggap sebagai rahasia usaha. Bahkan ketika peneliti mengajukan permohonan untuk melakukan observasi langsung terhadap proses pembuatan *Ireks*, permintaan tersebut tidak diizinkan oleh pihak pemilik usaha.

Hambatan serupa juga ditemui saat wawancara dengan beberapa penjual *Ireks* di kawasan pelelangan ikan. Sebagian besar penjual enggan membeberkan komposisi bahan *Ireks* secara lengkap dengan alasan menjaga rahasia dagang. Penjelasan yang diberikan umumnya terbatas pada bahan utama seperti tape singkong, susu atau gula, tanpa rincian komposisi tambahan lainnya. Sikap tertutup ini menjadi tantangan bagi peneliti dalam menyusun informasi menyeluruh tentang variasi resep *Ireks* dan proses penyajiannya yang berbeda-beda setiap warung.

Meskipun demikian, peneliti tetap berupaya untuk memperoleh informasi yang memadai melalui triangulasi data dari berbagai informan lain yang bersedia memberikan penjelasan lebih terbuka. Pendekatan secara persuasif, menjaga etika penelitian, serta membangun hubungan kepercayaan menjadi strategi utama peneliti untuk mengatasi hambatan-hambatan tersebut. Kendala yang dihadapi di lapangan menjadi bagian dari dinamika penelitian kualitatif, terutama dalam konteks budaya lokal yang menjunjung tinggi kerahasiaan dalam praktik usaha tradisional. Oleh karena itu, hambatan ini juga memberikan pelajaran penting dalam memahami batas-batas etis serta sensitivitas sosial dalam proses penelitian lapangan.