

**PERAN PEREMPUAN DALAM MELESTARIKAN MAKANAN KHAS  
BANJAR JARING TAHILALA**

**SKRIPSI**

Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan dalam Menyelesaikan Program Strata-1  
Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial



**Oleh:**

**AYU KESUMA RAMIADANI  
NIM.2110128220022**

**JURUSAN PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL  
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARMASIN  
2025**

**PERAN PEREMPUAN DALAM MELESTARIKAN MAKANAN KHAS  
BANJAR JARING TAHILALA**

**SKRIPSI**

Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan dalam Menyelesaikan Program Strata-1  
Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

**Oleh:**

**AYU KESUMA RAMIADANI  
NIM.2110128220022**

**JURUSAN PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL  
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARMASIN**

**2025**

**HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI**

Ayu Kesuma Ramiadani

NIM. 2110128220022

**PERAN PEREMPUAN DALAM MELESTARIKAN MAKANAN KHAS  
BANJAR JARING TAHILALA**

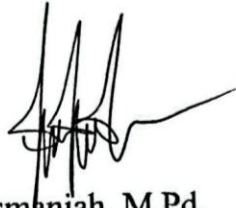
Disetujui dan disahkan oleh:

**Pembimbing Utama**



Prof. Dr. Drs. Ersis Warmansyah Abbas, BA, M.Pd.  
NIP. 19560607 198303 1 002

**Pembimbing Pendamping**



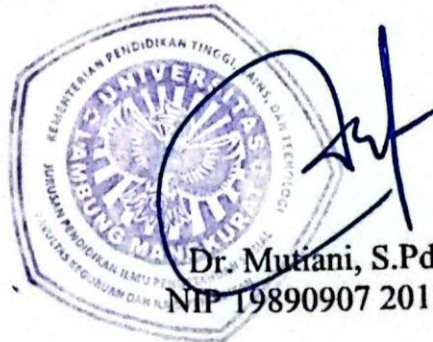
Rusmaniah, M.Pd.  
NIP. 19911128 202012 2 013  
**Dosen Penguji**



Raihanah Sari, M.Pd.  
NIP. 19890618 202321 2 031

**Mengetahui,**

**Ketua Jurusan/Program Studi Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial**



Dr. Mutiani, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 19890907 201803 2 001

## PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ayu Kesuma Ramiadani

NIM : 2110128220022

Jurusan : Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS)

Fakultas : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya tulis ini benar – benar merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan pengambilalihan tulisan atau pikiran orang lain yang saya akui sebagai hasil tulisan atau pikiran saya sendiri.

Hal – hal yang berkaitan dengan teknik penulisan, telah sesuai dengan pedoman Penulisan Karya Ilmiah Program Studi Pendidikan IPS FKIP ULM.

Banjarmasin, 14 Juli 2025

Yang membuat pernyataan



AYU KESUMA RAMIADANI

NIM 2110128220022

## **KATA PENGANTAR**

Saya berterima kasih kepada Allah SWT, yang telah memberikan petunjuk untuk menyelesaikan skripsi berjudul “Peran Perempuan Dalam Melestarikan Makanan Khas Banjar Jaring Tahilala”. Pembaca akan mendapatkan banyaknya informasi baru dari skripsi ini, diharapkan dapat memenuhi syarat tugas akhir Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial FKIP ULM.

Penulis menyadari bahwa proses penulisan hasil penelitian ini pasti melibatkan banyak kesalahan. Penulis hanyalah seorang manusia yang tidak pernah benar dan tidak sempurna karena hanya Allah SWT yang maha sempurna. Dengan demikian, penulis berharap pembaca dapat memberikan kritik dan saran yang bermanfaat untuk dapat membantu menyempurnakan skripsi berikutnya.

Terimakasih atas komentar anda.

Banjarmasin, 14 Juli 2025



AYU KESUMA RAMIADANI

NIM 2110128220022

## UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis ingin mengungkapkan rasa terima kasihnya kepada setiap orang yang telah memberikan bantuan, mendukung dan mengarahkan penulis selama proses menyelesaikan skripsi ini, baik secara langsung maupun tidak langsung.

Penyusun menyampaikan rasa terima kasih sebagai berikut:

1. Ibu Dr. Mutiani, M.Pd. sebagai Ketua Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial di FKIP ULM, mendukung percepatan penyelesaian skripsi pada mahasiswa Pendidikan IPS.
2. Bapak Prof. Dr. Drs. Ersis Warmansyah Abbas BA, M.Pd. sebagai dosen Pembimbing 1 yang bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dan menyetujui dalam menyelesaikan skripsi ini.
3. Ibu Rusmaniah M.Pd. sebagai dosen pembimbing 2 yang membantu, mendorong dan mendukung penulis selama penulisan skripsi.
4. Ibu Raihanah Sari M.Pd. sebagai dosen penguji 1 yang memberikan saran yang berharga pada skripsi ini.
5. Bapak M. Ridha Ilhami M.Pd. sebagai dosen penguji 2 yang sudah memberikan masukan dan saran yang berharga dalam skripsi ini.
6. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan IPS yang telah banyak memberikan bimbingan dan ilmu yang bermanfaat serta staf yang membantu dalam menjalani masa perkuliahan.
7. Orang Tua saya, Bapak Alex Mariman dan Ibu Mulyana yang menjadi penyemangat penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Keluarga Besar Sappeh yang sudah memberikan semangat, support dan perhatiannya kepada penulis selama perkuliahan.
9. Seluruh mahasiswa – mahasiswi angkatan 2021 yang sudah membantu dan saling berproses selama perkuliahan.

Semoga skripsi ini bermanfaat bagi semua orang, terutama bagi penulis dan pembaca, penulis sadar bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna namun besar harapan semoga skripsi ini dapat bermanfaat. Semoga Allah membalas budi

semua orang yang telah memberikan bantuan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Banjarmasin, 14 Juli 2025



AYU KESUMA RAMIADANI

NIM. 2110128220022

## ABSTRAK

Ayu Kesuma Ramiadani, 2025. *Peran Perempuan dalam Melestarikan Jaring Tahilala sebagai Makanan Khas Banjar*. Pembimbing I: Prof. Dr. Drs. Ersis Warmansyah Abbas, BA, M.Pd. dan Pembimbing II: Rusmaniah, M.Pd.

Perkembangan teknologi membawa perubahan gaya hidup yang berdampak pada pola konsumsi makanan masyarakat. Makanan lokal yang dulu dikonsumsi secara turun-temurun kini mulai terpinggirkan, terutama di kalangan generasi muda yang lebih memilih makanan cepat saji. Padahal, kuliner tradisional mengandung nilai sejarah, filosofi, dan keterkaitan dengan lingkungan budaya masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk: 1) Mendeskripsikan Jaring Tahilala menjadi bagian dari makanan khas Banjar; 2) Mendeskripsikan Peran Perempuan dalam melestarikan Jaring Tahilala sebagai makanan khas Banjar.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan tujuan mendeskripsikan peran serta kendala dihadapi Perempuan dalam melestarikan Jaring Tahilala sebagai makanan khas Banjar. Subjek dari penelitian ini adalah Ibu – Ibu Produksi, Aparat Desa Pingaran. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Proses analisis data mencakup reduksi data yang disesuaikan dengan fokus penelitian, penyajian data dalam bentuk deskripsi, serta penarikan kesimpulan berdasarkan hasil temuan di lapangan. Keabsahan data diuji dengan menggunakan Teknik triangulasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Jaring Tahilala merupakan olahan jengkol dengan saus khas bernama tahilala, yang terbuat dari santan kelapa dimasak hingga mengeluarkan minyak, hanya ditambah garam. Dalam pelestariannya, perempuan berperan dalam aspek sosial-budaya seperti mengajarkan generasi muda dan menjaga hubungan baik, aspek ekonomi seperti memasarkan dan meningkatkan pendapatan keluarga, serta aspek teknologi melalui partisipasi dalam pelatihan.

Jaring Tahilala merupakan makanan khas Banjar yang telah ada sejak lama dan menjadi bagian penting dalam tradisi kuliner masyarakat, khususnya di Kalimantan Selatan. Makanan ini diwariskan secara turun-temurun, terutama melalui peran perempuan dalam keluarga. Perempuan tidak hanya menjaga keterampilan pembuatan Jaring Tahilala, tetapi juga berperan dalam memasarkan, mengajarkan generasi muda, serta mengembangkan usaha guna mendukung ekonomi keluarga. Dengan demikian, perempuan memiliki peran strategis dalam pelestarian budaya sekaligus memperkuat identitas lokal melalui Jaring Tahilala. Penelitian selanjutnya disarankan dapat menganalisis keterlibatan generasi muda dalam pelestarian Jaring Tahilala sebagai makanan khas Banjar.

**Kata kunci: Jaring Tahilala, Perempuan, Pelestarian Budaya**

## **ABSTRACT**

*Ayu Kesuma Ramiadani, 2025. The Role of Women in Preserving Jaring Tahilala as a Traditional Banjar Dish. Supervisor I: Prof. Dr. Drs. Ersis Warmansyah Abbas, BA, M.Pd. and Supervisor II: Rusmaniah, M.Pd.*

*Technological developments have brought about changes in lifestyle that have impacted people's food consumption patterns. Local foods that were once consumed from generation to generation are now beginning to be marginalized, especially among the younger generation who prefer fast food. However, traditional cuisine contains historical value, philosophy, and connections to the cultural environment of the community. This study aims to: 1) Describe Jaring Tahilala as part of Banjar's traditional cuisine; 2) Describe the role of women in preserving Jaring Tahilala as Banjar's traditional cuisine.*

*This study employs a qualitative approach with the objective of describing the role and challenges faced by women in preserving Jaring Tahilala as a traditional Banjar dish. The subjects of this study are the Women Producers and Village Officials of Pingaran. Data collection techniques include observation, interviews, and documentation. The data analysis process includes data reduction tailored to the research focus, presentation of data in descriptive form, and drawing conclusions based on field findings. Data validity was tested using triangulation techniques.*

*The research findings indicate that Jaring Tahilala is a processed jengkol dish with a distinctive sauce called tahilala, made from coconut milk cooked until it releases oil, with only salt added. In its preservation, women play a role in socio-cultural aspects such as teaching the younger generation and maintaining good relationships, economic aspects such as marketing and increasing family income, and technological aspects through participation in training.*

*Jaring Tahilala is a traditional Banjar dish that has existed for a long time and is an important part of the culinary traditions of the community, particularly in South Kalimantan. This dish is passed down through generations, especially through the role of women in the family. Women not only preserve the skills of making Jaring Tahilala but also play a role in marketing, teaching the younger generation, and developing businesses to support family economics. Thus, women have a strategic role in cultural preservation while strengthening local identity through Jaring Tahilala. Further research is recommended to analyze the involvement of the younger generation in preserving Jaring Tahilala as a traditional Banjar dish.*

***Keywords Jaring Tahilala, Women, Cultural Preservation***

## DAFTAR ISI

COVER	Hlm
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG .....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iv
UCAPAN TERIMAKASIH.....	v
ABSTRAK .....	vii
<i>ABSTRACT</i> .....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	9
A. Peran Perempuan.....	9
B. Jaring Tahilala .....	17
C. Pelestarian Budaya .....	18
D. Penelitian Relevan.....	25
E. Kerangka Berpikir .....	29
BAB III METODE PENELITIAN.....	32
A. Jenis Penelitian .....	32
B. Tempat Penelitian.....	33
C. Instrumen Penelitian .....	34
D. Data dan Sumber Data.....	35
E. Teknik Pengumpulan Data .....	37
F. Teknik Analisis Data.....	40
G. Pengujian Keabsahan Data .....	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	45
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	45

B.	<i>Jaring</i> Tahilala menjadi bagian dari makanan khas Banjar .....	50
C.	Peran Perempuan dalam Melestarikan <i>Jaring</i> Tahilala sebagai makanan khas Banjar .....	58
BAB V SIMPULAN DAN SARAN .....		86
A.	Simpulan.....	86
B.	Saran.....	87
DAFTAR PUSTAKA .....		88

## DAFTAR TABEL

	Hlm
Tabel 2.1 Penelitian Relevan.....	375
Tabel 3.1 Informasi Penelitian .....	36
Tabel 3.2 Panduan Wawancara .....	37
Tabel 3.3 Observasi.....	39
Tabel 4.1 Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin .....	46
Tabel 4.2 Jumlah Penduduk Berdasarkan Pendidikan di Desa Pingaran.....	48
Tabel 4.3 Jenis Pekerjaan Masyarakat di Desa Pingaran.....	50

## DAFTAR GAMBAR

	Hlm
Gambar 2.1 Kerangka Berpikir .....	29
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Pemerintah Desa Pingaran .....	46
Gambar 4.2 Proses Pembuatan Lalaan .....	53
Gambar 4.3 Jaring dan Tahilala .....	56
Gambar 4.4 Mengupas Jengkol .....	71
Gambar 4.5 Memasarkan Jaring Tahilala .....	77

## DAFTAR LAMPIRAN

	Hlm
Lampiran 1. Pedoman Observasi .....	93
Lampiran 2. Pedoman Wawancara .....	93
Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian.....	96
Lampiran 4. Surat Izin Penelitian.....	100