

Perspektif Hukum Islam (*Hadd Al-Syurb*) tentang *Aia Niro* dan *Tuak (Khamr)* di Nagari Batu Payuang Halaban

Salma Salma^{1,*} , Robi Revianda¹ , dan Taufik Hidayat¹ 

¹ Program Studi Jinayah Siyasah, Fakultas Syariah,

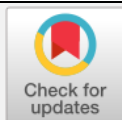
Universitas Islam Negeri Imam Bonjol Padang, 25153, Padang, Sumatera Barat, Indonesia

* Korespondensi: salma@uinib.ac.id

INFO ARTIKEL

Info Publikasi:

Artikel Hasil Penelitian



Sitasi Cantuman:

Salma, S., Revianda, R., & Hidayat, T. (2020). *The Perspectives of Islamic Law (Hadd Al-Syurb) on Aia Niro and Tuak (Khamr) Activities in Nagari Batu Payuang Halaban*. *Society*, 8(1), 249-263.

DOI : [10.33019/society.v8i1.168](https://doi.org/10.33019/society.v8i1.168)

Hak Cipta © 2020. Dimiliki oleh Penulis, dipublikasi oleh Society

OPEN  ACCESS



Artikel dengan akses terbuka.

Lisensi: Atribusi-NonKomersial-BerbagiSerupa (CC BY-NC-SA)

Dikirim: 22 April, 2020;

Diterima: 8 Juni, 2020;

Dipublikasi: 30 Juni, 2020;

ABSTRAK

Dalam konteks hukum Islam, *khamr* adalah salah satu jenis minuman yang dilarang untuk dikonsumsi karena mengandung unsur yang dapat memabukkan dan menghilangkan fungsi akal. Pemerintah Indonesia juga melarang masyarakat mengkonsumsi minuman memabukkan dalam kadar tertentu. Meskipun demikian, ada kelompok masyarakat di Batu Payuang Halaban, Kabupaten Lima Puluh Kota, Provinsi Sumatera Barat, Indonesia, yang dalam keseharian mereka ditemukan jenis minuman tradisional yang berfungsi sama dengan *khamr*. Mereka menyebutnya dengan nama *tuak* yang berasal dari fermentasi air perasan tandan aren. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara masyarakat Nagari Batu Payuang memproduksi *aia niro* dan *tuak* serta mengetahui alasan mereka melakukan jual beli dan mengkonsumsinya, kemudian menilainya dari sudut pandang hukum Islam (*hadd al-syurb*). Jenis penelitian adalah penelitian lapangan dengan pendekatan kualitatif. Sumber data terdiri dari sumber data primer dan sekunder. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi proses pembuatan *aia niro*, *tuak* dan jual belinya, wawancara mendalam dengan pemilik kebun aren, produsen *tuak*, pembeli, penjual, konsumen dan ulama lokal. Data dianalisis secara deskriptif dengan cara reduksi, display dan verifikasi. Teori yang digunakan untuk menelaah kajian ini adalah konsep *hadd al-syurb* dalam hukum Islam dan pengaturan minuman keras di Indonesia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa cara produksi *aia niro* adalah dengan menyadap tandan bunga jantan dan airnya digunakan untuk membuat *tuak* dengan cara mendinginkan *aia niro* itu dalam jeriken dan menambahkan kulit kayu gaharu selama 3 hari. Para penjual memiliki alasan yang

beragam ketika menjual tuak maupun bahan bakunya. Selain harganya lebih tinggi dari gula merah juga karena alasan pribadi dan ekonomis lainnya serta proses pengolahannya yang lebih mudah. Masyarakat yang suka meminum tuak mengetahui bahwa tuak itu memabukkan dalam jumlah tertentu tetapi mereka meminumnya hanya untuk memanaskan tubuh dan menghilangkan rasa penat. Dalam konsep hadd al-syurb, mengkonsumsi tuak sebagai zat yang memabukkan adalah haram dan dihukum hudud orang yang meminumnya. Tetapi orang yang memperjualbelikannya tidak dihukum hudud karena dalil Sunah hanya menyebut jual belinya sebagai perbuatan yang dilaknat.

Kata Kunci: Hadd Al-Syurb; Hukum Islam; Jual Beli; Khamr; Minuman; Tuak

1. Pendahuluan

Khamr adalah salah satu jenis benda yang disebutkan dalam Alquran di antaranya dalam surat Al-Maidah (Alquran 5: 90-91) dan Al-Baqarah (Alquran 2: 219). Penjelasan lebih jauh tentang *khamr* ini juga banyak ditemukan dalam hadis-hadis Rasulullah S.A.W. Dalam ayat Alquran dan Hadis ini dijelaskan bahwa mengkonsumsi *khamr* adalah salah satu perbuatan yang dilarang dan dihukum berat orang yang melakukannya dengan hukuman tertentu. Para ulama berbeda pandangan dalam menilai makna lafal *al-khamr* dalam Alquran maupun Sunah ini. Perbedaan cara pandang ini juga berpengaruh pada akibat hukum yang ditimbulkannya. Dalam konteks *zahir*, *al-khamr* ini adalah perasan (air) buah anggur saja, kemudian difermentasi. Menurut ulama Hanafiyah, lafal *al-khamr* dalam Alquran dan Sunah itu adalah satu nama jenis yaitu perasan anggur (saja) yang difermentasi. Akibatnya, setiap orang yang mengkonsumsi *khamr*, baik dalam jumlah sedikit ataupun banyak, apakah dia mabuk (*iskar*) atau tidak, maka bisa dikenakan hukuman *hadd al-syurb* (Al-Zuhaili, 2002), sebagaimana dijelaskan dalam hadis yang diriwayatkan oleh Anas ibn Malik (Aini, 2009). Dalam hadis itu disebutkan bahwa Nabi S.A.W. mendera seorang laki-laki yang meminum *khamr* sebanyak 40 kali dera dengan menggunakan pelepah kurma. Berdasarkan pemahaman tunggal lafal *khamr* itu, maka Hanafiyah menyimpulkan bahwa hanya mereka yang mengkonsumsi *khamr* saja yang dapat dihukum dengan hukuman *hadd al-syurb*. Adapun orang yang mengkonsumsi jenis-jenis benda atau minuman lain seperti narkoba, tequila, sake, soju, brandi, wiski, bir, tuak, miras oplas, lem banteng, dan lain-lain yang juga memabukkan, maka Hanafiyah memisahkannya menjadi dua kategori. Jika ada yang mengkonsumsi benda-benda itu, kemudian mabuk dengan tidak mempertimbangkan sedikit atau banyak jumlah yang dikonsumsi, maka mabuknya menjadi ukuran untuk menghukumnya dengan hukuman *hadd al-sukr*. Adapun orang yang mengkonsumsi benda-benda selain *khamr* itu dan tidak mabuk, maka menurut Hanafiyah, hanya dihukum dengan hukuman *takzir* saja (Al-Kasani, 1997).

Mayoritas ulama seperti Syafi'iyah, Malikiyah, dan Hanabilah menilai bahwa lafal *al-khamr* yang ada dalam Alquran ini adalah satu sifat yang terukur dan bukan satu jenis benda (Qudamah, 2013). Akibatnya, setiap orang yang mengkonsumsi *khamr* atau benda-benda lain selain *khamr* seperti narkoba, tequila, sake, soju, brandi, wiski, bir, tuak, miras oplas, lem

banteng dan lain-lain yang juga memabukkan, dalam jumlah yang sedikit atau banyak, dalam keadaan mabuk atau tidak, maka dapat dihukum dengan hukuman *hadd al-syurb*. Mayoritas ulama ini menyimpulkan bahwa segala benda yang memabukkan dan menghilangkan fungsi akal adalah *khamr* dan *khamr* itu hukumnya haram. Hal sama telah disebutkan dalam hadis yang diriwayatkan oleh *Ashab al-Sunan* selain Ibn Majah ([Asy-Syaukani, 1993](#)). Analogi yang disimpulkan oleh mayoritas ulama ini bersandar pada sifat sama yang ada pada semua benda itu yaitu memabukkan atau menghilangkan fungsi akal untuk dapat membedakan hal-hal yang baik dan hal-hal yang buruk sekaligus untuk ukuran beban *taklif* seseorang.

Dalam konteks modern, orang-orang di negara tertentu seperti Amerika Serikat, Inggris, Italia, dan Perancis masih memproduksi *khamr* dari perasan anggur yang difermentasi. Biasanya minuman ini disebut *wine* dengan beragam kualitas. Semakin tua tahun produksinya, maka konsumen menganggap *wine* itu semakin berkualitas. Di negara-negara lain orang menggunakan bahan baku yang berbeda seperti agave untuk membuat tequila di Meksiko dan beras untuk membuat sake di Jepang dan soju di Korea. Demikian juga di Indonesia yang memiliki banyak bahan baku alami untuk bisa menghasilkan minuman beralkohol dan dalam keadaan tertentu memabukkan seperti fermentasi air tebu dan singkong ([Hendrawati et al., 2019](#)), dari kayu jelutong, keruing dan durian ([Gusmailina & Hartoyo, 1988](#)) dan ada juga dari fermentasi pisang kepok ([Nurismanto et al., 2014](#)). Bahkan tape pisang kepok ini kadar alkoholnya pada hari ke-3 fermentasi mencapai 4.45% ([Utami, 2017](#)).

Di beberapa wilayah Indonesia memang dikenal beberapa bahan baku alami yang biasa dijadikan untuk membuat minuman beralkohol dan ketika dikonsumsi seseorang dalam jumlah tertentu bisa memabukkan. Dalam laman *culture trip* disebutkan beberapa jenis minuman tradisional beralkohol di Indonesia. Di Bali ada jenis minuman tradisional dengan nama *arak Bali* yang dibuat dari fermentasi beras ketan, air tandan pohon enau dan air tandan pohon kelapa. Ada juga *brem Bali* yang difermentasi dari beras ketan hitam dengan kadar alkohol yang lebih rendah dari arak Bali yaitu sekitar 3-10%. Di Sulawesi Utara khususnya di Tana Toraja juga ada jenis minuman tradisional beralkohol dengan nama *ballo* yang dibuat dari air tandan pohon aren juga. Di Jawa Tengah ada nama minuman beralkohol dengan nama *ciu* yang difermentasi dari air tebu dengan kadar alkohol di bawah 50%. Di Maluku minuman fermentasi yang sama disebut masyarakat setempat dengan nama *sopi* yang tidak diketahui bahan pembuatannya sampai sekarang karena dianggap sebagai kreasi Tuhan. Adapun komunitas Batak di Sumatera Utara juga mempunyai minuman beralkohol dengan nama tuak yang difermentasi dari air tandan pohon aren dengan tambahan buah-buahan kering untuk menambah rasa manis. Biasanya, semua minuman tradisional beralkohol di atas disajikan dalam acara khusus seremonial adat di wilayah itu masing-masing ([Putri, 2017](#)).

Biasanya, masyarakat umum Indonesia menyebut semua jenis minuman beralkohol ini dengan nama minuman keras. Ada yang diproduksi sendiri dengan menggunakan bahan baku alami lainnya seperti singkong, beras, jagung. Ada pula yang membuat minuman keras dengan mencampur berbagai bahan minuman yang sudah jadi. Jenis ini dikenal dengan nama minuman keras oplosan (miras oplosan). Miras oplosan ini adalah campuran antara alkohol yang tidak sesuai standar (*non-conforming*) dan alkohol "substitusi" (*surrogate*). Oplosan mengandung campuran bahan baku yang tidak melalui proses penyulingan yang semestinya (menjadi alkohol yang tidak sesuai standar ([Respatiadi & Tandra, 2018](#))). Lebih lanjut dijelaskan bahwa kematian akibat miras oplosan sering terjadi di Bandung dan sekitarnya. Di Bandung Raya dilaporkan 40 korban tewas dari bulan Januari 2008 sampai Desember 2013. Terjadi kematian dua kali lipat dari Januari 2014 sampai 10 April 2018 yang mencapai 90 kasus. Sebagaimana hasil penelitian [Ohimain \(2016\)](#), minuman keras tradisional seperti fermentasi air

perasan tandan enau ini biasanya dicampur dengan minuman keras kemasan dan komposisinya semakin tidak seimbang dan sangat membahayakan fisik dan psikis peminumnya.

Masyarakat Nagari Batu Payuang, Kabupaten Lima Puluh Kota juga memiliki minuman tradisional beralkohol seperti wilayah-wilayah lain di Indonesia. Mereka juga menyebut minuman ini dengan nama tuak seperti sebutan masyarakat Batak Sumatera Utara. Pada dasarnya, minuman tuak diperkenalkan di wilayah Minangkabau oleh sebagian masyarakat Sumatera Utara yang telah lebih dulu mengenal minuman ini dalam masyarakatnya dan membawanya ke wilayah Minangkabau. Minuman tuak digunakan masyarakat Sumatera Utara dalam berbagai kegiatan adat seperti yang dikemukakan di antaranya dalam laman *culture trip* di atas. Umumnya masyarakat Minangkabau khususnya masyarakat Nagari Batu Payuang adalah masyarakat Muslim yang mengetahui bahwa minuman memabukkan adalah minuman yang dilarang dalam agama Islam. Oleh karena itu, masyarakat minangkabau memiliki etika dasar dalam menyikapi adanya minuman tuak ini di wilayah mereka. Pedoman dasar masyarakat Minangkabau itu adalah *Adat Basandi Syarak, Syarak Basandi Kitabullah, Syarak Mangato Adat Mamakai* (Khadimullah, 2007). Konsep dasar ini lebih kurang bermakna bahwa adat dan kebiasaan masyarakat berdasar kepada syariat Islam dan syariat Islam itu berdasar kepada Alquran. Alquran sudah jelas mengatakan bahwa minuman yang memabukkan adalah minuman yang dilarang untuk dikonsumsi dan jika tetap dikonsumsi, maka pelakunya bisa dihukum dengan hukuman *hudud* yang berat. Sebagai minuman yang memabukkan, tuak tidak dipandang baik oleh umumnya masyarakat Nagari Batu Payuang. Hanya saja, ketika tuak menjadi mata pencarian sebagian masyarakat di sana, dan mereka hampir tidak memiliki alternatif lain, maka pembiaran adalah langkah paling aman untuk mereka yang lain. Tambahan lagi, wilayah ini sangat subur dan sesuai untuk tempat tumbuh pohon aren sebagai bahan baku tuak. Jika kesabaran mencapai puncak, maka masyarakat yang merasa terganggu melaporkan hal ini pada pihak kepolisian seperti penggerebekan rumah-rumah produksi tuak yang terjadi pada bulan Oktober 2018 di wilayah Kecamatan Lareh Sago Halaban karena masyarakat ini menganggap kegiatan produsen *tuak* itu mengganggu keamanan dan ketertiban masyarakat (harianhaluan.com, 2018). Hanya saja, setelah penggerebekan itu, kegiatan produksi, jual beli dan konsumsi tuak di wilayah ini kembali berjalan seperti biasa.

Proses pembuatannya sangat mudah, sehingga tuak di wilayah ini diproduksi sebagai produk rumahan. Tuak ini dibuat dari *aia niro* yang disadap dari tandan buah enau yang banyak tumbuh subur di wilayah nagari ini. *Tuak* ini dikonsumsi oleh berbagai elemen usia baik orang sudah berusia lanjut, dewasa maupun remaja (para pelajar sekolah). Kebiasaan ini diawali dari keinginan untuk mencoba, kemudian berkembang menjadi minuman untuk penghilang penat dan akhirnya menjadi kebiasaan meminum seperti meminum air putih. Biasanya para remaja yang mengkonsumsi tuak menjadi sempoyongan dan mabuk di awal kebiasaannya meminum tuak itu tetapi tuak ini seperti minuman biasa bagi orang-orang yang sudah berusia dewasa karena sudah terbiasa. Berdasarkan latar belakang di atas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui cara masyarakat Nagari Batu Payuang memproduksi *aia niro* dan tuak serta mengetahui alasan mereka melakukan jual beli dan mengkonsumsinya, kemudian menilai kebiasaan masyarakat memproduksi, mengkonsumsi dan memperjualbelikannya dengan mudah dan terbuka dari sudut pandang hukum Islam (*hadd al-syurb*).

2. Metodologi Penelitian

Jenis penelitian adalah penelitian lapangan dengan pendekatan kualitatif. Sumber data yang digunakan adalah sumber data primer dan sekunder. Sumber data primer telah ditetapkan sejak awal penelitian yaitu orang-orang yang dapat memberikan informasi penting yang dibutuhkan secara langsung untuk menjawab tujuan penelitian. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi yang dilakukan pada akhir tahun 2019 dan awal tahun 2020. Observasi di Nagari Batu Payuang dilakukan untuk melihat dan memperhatikan proses produksi *aia niro*, pembuatan *aia niro* itu menjadi tuak melalui proses fermentasi, bagaimana orang mengkonsumsi tuak itu dan jual belinya di Nagari Batu Payuang tersebut, kemudian mencatat dan mendokumentasikannya secara terstruktur. Wawancara mendalam dengan para sumber data primer dilakukan dengan pemilik kebun aren sebagai produsen *aia niro* untuk bahan baku tuak, produsen/konsumen tuak, pembeli tuak, penjual tuak dan ulama lokal di wilayah Nagari Batu Payuang. Sumber data sekunder sebagai sumber data olahan orang atau pihak lain berupa buku-buku tentang teori yang digunakan maupun naskah-naskah hasil penelitian terkait yang telah dipublikasi dalam jurnal *open-access*. Kemudian data yang diperoleh secara kualitatif itu dianalisis secara deskriptif (paparan dan narasi) dengan menggunakan alur reduksi, *display*, dan verifikasi data (pengambilan kesimpulan).

3. Hasil Penelitian

3.1. Demografi Nagari Batu Payuang Halaban

Pada laman Lima Puluh Kota Dalam Angka 2019 ([Badan Pusat Statistik Kabupaten Lima Puluh Kota, 2019](#)) dijelaskan bahwa Batu Payuang merupakan salah satu nagari yang ada di Kabupaten Lima Puluh Kota. Nagari Batu Payuang berada dalam Kecamatan Lareh Sago Halaban dan dibentuk secara resmi pada tahun 2001. Dasar hukum pembentukannya adalah Keputusan Bupati Nomor 453/BLK/2001 dengan Nomor Kode Wilayah adalah 130709. Nagari Batu Payuang memiliki luas wilayah 1.505 hektar dengan populasi 6.392 jiwa yang umumnya etnis Minangkabau beragama Islam kecuali beberapa pendatang dari suku Batak Sumatera Utara. Batas wilayah Nagari Batu Payuang di sebelah utara adalah Bukik Barisan Kecamatan Kampar Riau, sebelah selatan adalah Tanjung Alam Kecamatan Salimpauang, sebelah barat adalah Balai Panjang Kecamatan Lareh Sago Halaban, dan sebelah timur adalah Nagari Labuah Gunuang. Nagari Batu Payuang juga mempunyai orbitasi (jarak dari pusat pemerintahan) yaitu menuju Kecamatan sekitar 3 km, menuju kota kabupaten sekitar 15 km, jarak menuju ibukota provinsi adalah 144 km.

Mata pencaharian masyarakat Nagari Batu Payuang di antaranya Aparatur Sipil Negara sebanyak 287 orang, TN1/Polri yang menetap di Nagari Batu Payuang sebanyak 13 orang, pekerja swasta sebanyak 102 orang wiraswasta/pedagang yang berjualan sekitar 761 orang, serta petani kebun dan sawah dan juga termasuk petani kebun aren (enau) yang menjadi pusat penelitian berjumlah lebih kurang 1.100 orang. Pendidikan masyarakat di antaranya lulusan Sekolah Dasar/ sederajat 574 orang, SMP 563 orang, SMA/SMU 887 orang, Akademi/D1-D3 578 orang, Sarjana 128 orang Pascasarjana 25 orang, Pondok Pesantren 30 orang, Pendidikan Keagamaan 20 orang, Sekolah Luar Biasa 8 orang, Kursus Keterampilan 2 orang, dan tidak lulus/tidak sekoiah sebanyak 361 orang. Nagari Batu Payuang memiliki sarana dan prasarana ibadah seperti Masjid 6 unit, Musala 18 unit, Madrasah Diniyah Awaliyah (MDA) untuk kegiatan anak-anak mengaji 10 unit, guru yang mengajar di MDA sebanyak 38 orang, *garin* (petugas) yang menjaga dan membersihkan Masjid dan Musala sebanyak 6 orang. Adapun

orang yang “dituakan” dalam urusan agama (ulama) yang menetap di Nagari Batu Payuang setidaknya ada lebih dari 10 orang.

Masyarakat Nagari Batu Payuang selain para pendatang adalah murni masyarakat Minangkabau. Wilayah ini adalah bagian dari wilayah asli Minangkabau yang disebut Luhak Lima Puluh Kota di samping dua luhak lain yaitu Luhak Tanah Datar sebagai luhak tertua dan dan Luhak Agam. Ciri khusus masyarakat Minangkabau umumnya dan masyarakat Luhak Lima Puluh Kota khususnya adalah masyarakat yang komunal. Satu kelompok suku atau kaum biasanya memiliki tanah pusaka yang diwariskan secara turun-temurun, memiliki *pondam* (kompleks khusus tempat anggota kaum dikuburkan dari generasi ke generasi) pekuburan, memiliki gelar kebesaran adat (*datuak*), memiliki rumah bagonjong (rumah adat) dan ada surau/musala di sekitar kaum tersebut (Undri, 2009). Surau ini menjadi ciri utama masyarakat kaum Minangkabau yang digunakan sebagai tempat mendidik dan membina umumnya generasi muda dalam memahami dan mengamalkan ajaran Islam dalam kehidupan mereka sehari-hari (Haviz, 2017). Oleh karena itu, nagari ini merupakan pilihan tepat sebagai objek penelitian karena ada sebagian dari tatanan hidup mereka kurang mencerminkan struktur ideal sebuah nagari Muslim Minangkabau yang bercampur dengan urusan tuak sebagai salah satu jenis minuman tradisional yang memabukkan.

3.2. Proses Produksi Aia Niro di Nagari Batu Payuang

Pohon enau atau aren sangat banyak tumbuh di Nagari Batu payuang. Ada yang sengaja ditanam masyarakat untuk tujuan ekonomi dan banyak di antaranya yang tumbuh dengan sendirinya di lahan-lahan perkebunan masyarakat sekitar Nagari Batu Payuang. Sehingga, pohon tersebut menjadi milik pemilik lahan. Tandan bunga/buah jantan batang aren dapat menghasilkan cairan yang disebut masyarakat setempat dengan kata *aia niro* (perasan air dari tandan buah aren). Buah tandan betinanya biasa disebut masyarakat dengan nama buah tap atau buah kolang-kaling untuk bahan makanan. *Aia niro* ini diambil ketika buah tap masih berbentuk putik. Ujung pelepah tandan dipotong dan dipukul-pukul secara perlahan. Hal ini dilakukan selama sehari-hari sampai mengeluarkan tetesan air, kemudian ditampung dengan tabung bambu yang telah dikosongkan bagian tengahnya. Tabung bambu ini berkapasitas 7-10 liter. *Aia niro* ini berwarna bening dan agak mirip dengan air kelapa muda yang dicampur soda (Wawancara, Edi, Produsen, 2020). Pohon aren ini memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi karena bagian-bagian fisik pohon maupun hasil-hasil produksinya dapat dimanfaatkan. Pada umumnya pohon ini tumbuh secara liar (tumbuh secara alami). Ketersediaan sumber dayanya juga merata tidak hanya di Kabupaten Lima Puluh Kota tetapi juga di seluruh Indonesia. Secara tradisional, masyarakat Nagari Batu Payuang mengolah *aia niro* menjadi gula merah/enau (*soka niro/gulo anau* dalam sebutan masyarakat sekitar). Selain itu, *soka niro* ini memiliki beberapa kelebihan seperti harganya yang jauh lebih tinggi dan aromanya yang lebih harum. *Aia niro* ini juga dijadikan masyarakat Nagari Batu Payuang sebagai bahan baku tuak. Minuman ini dikonsumsi oleh sebagian masyarakat sekitar Nagari Batu Payuang.

Aia niro di Nagari Batu Payuang merupakan hasil sadapan dari pohon aren/enau dan khususnya disadap dari bunga jantannya (Wulantika, 2019). Cairan ini mengandung gula antara 10-15%. *Aia niro* dapat diolah menjadi minuman ringan, maupun berakohol, sirup aren, gula aren, dan nata de arenga. Penyadapan aren tidak sulit dilakukan. Kegiatan ini dapat dijadikan sumber pendapatan utama ataupun sebagai pendapatan tambahan khususnya di wilayah Nagari Batu Payuang. Pohon aren/enau mempunyai bunga jantan dan bunga betina. Kedua bunga dapat disadap airnya. Biasanya, orang Nagari Batu Payuang menyadap tandan bunga jantan karena jumlah dan mutu hasilnya lebih banyak dan manis dibanding tandan

bunga betina. Bunga jantan lebih pendek dari bunga betina. Panjangnya sekitar 50 cm. Sedangkan bunga betina mencapai 175 cm. Bunga jantan dapat disadap ketika sudah mengeluarkan benang sari. Masa tunggu tetesan *aia niro* sampai berjumlah banyak memerlukan waktu yang cukup lama (biasanya 1 malam). Setelah disadap, penanganan *aia niro* dengan penyaringan menggunakan saringan kasar dan pasteurisasi dapat mempertahankan kestabilan mutunya selama 15 jam dalam penyimpanan di suhu ruang (Mulyawanti *et al.*, 2011). Meskipun demikian, petani tetap menggunakan cara tertentu untuk mencegah *aia niro* menjadi basi ketika diambil dari batangnya. Biasanya petani/produsen menggunakan kapur sirih untuk mencegah *aia niro* menjadi busuk sebelum diturunkan dari tandan. Ada juga yang menggunakan bahan pengawet alami lainnya untuk memperlambat kerusakan *aia niro* selama penyadapan. Bahan pengawet alami itu di antaranya ialah akar batang bambu dan kulit batang manggis (Wawancara, Untia, Produsen, 2020).

Produsen *aia niro* di Nagari Batu Payuang memperlihatkan cara penyadapan tandan buah aren/enu. Langkah pertama adalah dengan melakukan pembersihan tandan buah. Ijuk/serat kasar berwarna coklat kehitaman yang ada di sekitar tandan buah dibuang agar tidak mengganggu proses penyadapan. Pelepah daun sebanyak satu atau dua buah di atas dan di bawah tandan juga dibuang. Langkah berikutnya adalah memukul-mukul tandan buah secara perlahan dengan tidak melukai kulit luar tandan. Pemukulan ini dilakukan dengan kayu bulat khusus sebanyak satu kali dalam dua hari pada pagi dan sore hari selama tiga minggu. Produsen mengatakan bahwa ada tanda tertentu untuk menentukan kesiapan tandan untuk disadap. Hal ini diketahui pemanen secara alamiah. Setelah itu, tandan ditoreh dan jika torehan mengeluarkan cairan *aia niro*, berarti tandan buah itu sudah siap untuk disadap. Langkah selanjutnya adalah melakukan persiapan penyadapan. Tabung bambu yang digunakan untuk penyadapan dicuci sampai bersih. Bagian dalam bambu dibersihkan dengan alat penyapu/penyikat khusus yang bertangkai panjang. Setelah itu bambu dibilas dengan air mendidih dan diasapi dalam keadaan terbalik dengan asap tungku kayu api sampai batang bambu itu mengering luar dan dalam batang. Tujuannya agar kandungan air dalam batang bambu tidak memengaruhi kualitas rasa *aia niro* yang dihasilkan.

Penyadapan dilakukan ketika tandan buah sudah siap untuk disadap. Tandan dipotong pada bagian yang ditoreh. Di bawah luka pada bagian tandan yang dipotong, diletakkan tabung bambu. Di dalam tabung bambu sudah dimasukkan kapur sirih satu sendok makan dan satu potong kulit manggis berukuran 3 kali 3 cm. Bisa juga digunakan potongan akar bambu sebesar jari kelingking. Tabung bambu ini diikatkan dengan kuat pada tandan pohon yang disadap. Penyadapan bisa berlangsung selama 12 jam. Bambu yang telah berisi *aia niro* diturunkan. Setiap kali penyadapan diperoleh 3-6 liter *aia niro*. Setelah itu tandan harus diiris tipis kembali untuk membuang jaringan yang mengeras dan tersumbat pembuluh kapilernya. Di bawah irisan baru tersebut diletakkan lagi tabung bambu bersih lainnya. Demikian proses penyadapannya terus menerus selama 3-4 bulan (Wawancara, Edi, Produsen, 2020).

Aia niro di Nagari Batu Payuang dipanen oleh orang yang khusus bisa memanjat untuk memanen atas perintah dari pemilik kebun aren. Setelah panen selesai maka hasilnya dikumpulkan dalam satu jeriken besar yang berisi sekitar 20-25 kg. Dalam satu minggu hasil panen terkumpul sekitar 5-10 jeriken yang masing-masingnya berisi 20-25 kg *aia niro*. Pemilik kebun aren itu akan menunggu pelanggan untuk mengambil *aia niro* yang telah biasa membelinya di rumah pemilik atau pemasok *aia niro*. Biasanya ada beberapa etnis Non-Minangkabau (khususnya orang suku Batak dan Jawa) yang membelinya. Orang Batak dan orang Jawa ini adalah pelanggan tetap pemilik kebun aren. Selain itu, ada juga masyarakat sekitar yang membeli *aia niro* dari pemilik kebun untuk bahan baku *soka niro* atau tuak

rumahan. *Aia niro* itu dibawa ke pabrik rumahan yang membuat atau memproduksi tuak. Tuak itu kemudian dijual kembali pada beberapa warga setempat atau ke tempat lain di sekitar dan di luar Halaban. Tuak ini dikonsumsi oleh beragam elemen masyarakat baik dari kalangan orang tua, orang dewasa maupun remaja di Nagari Batu Payuang.

3.3. Proses Produksi Tuak dari Aia Niro di Nagari Batu Payuang

Pada umumnya *aia niro* digunakan masyarakat Batu Payuang untuk dua kegunaan saja yaitu bahan baku *gulo anau* atau *soka niro* dan bahan baku tuak. Meskipun ada juga yang menggunakannya sebagai bahan minuman segar tetapi itu tidak banyak karena daya tahannya sebagai minuman segar sangat terbatas. Dalam temuan penelitian menunjukkan bahwa *aia niro* memang diproduksi di kebun-kebun masyarakat Nagari Batu Payuang dan demikian juga produksi tuak di tempat yang sama. Tempat produksi tuak cukup banyak ditemukan di kawasan Nagari Batu Payuang sebagaimana juga banyak ditemukan rumah produksi *soka niro*. Selain masyarakat Nagari Batu Payuang, biasanya orang yang membeli *aia niro* untuk bahan baku tuak berasal dari etnis Sumatera Utara (Batak Non-Muslim) dan Jawa (Muslim) yang berdomisili di sekitar Nagari Patu Payuang dan Halaban. Kedua etnis ini dikatakan oleh masyarakat Batu Payuang sebagai orang yang pandai membuat tuak berkualitas. Hanya saja, setelah tuak ini selesai diproduksi, tuak ini dijual kembali pada konsumen di sekitar Nagari Batu Payuang, Halaban, Kota Payakumbuh, Batusangkar, dan Kota Bukittinggi.

Produksi tuak berbeda dari produksi *soka niro/gulo anau*. Produksi *soka niro/gulo anau* dilakukan dengan cara direbus. *Aia niro* dalam jumlah banyak dimasukkan ke dalam kuali besar dan dimasak dengan api sedang sampai kandungan airnya habis, kemudian menyisakan kandungan gula yang mengental berwarna kuning kecoklatan. Gula yang mengental itu dimasukkan ke dalam cetakan bulat seukuran kepalan tangan dan dibiarkan sampai mengeras. Produsen *gulo anau* di Nagari Batu Payuang tidak memproduksi gula semut/kristal sebagaimana ditemukan di wilayah lain di Indonesia. Mereka hanya memproduksi *gulo anau* dalam bentuk cetakan bulat-bulat yang jumlahnya 3 butir ukuran 1 kilogram dengan harga 20-25 ribu rupiah. Untuk memperoleh 1 kilogram *soka niro*, produsernya memerlukan setidaknya 8-9 liter *aia niro*.

Produksi tuak sangat berbeda dengan produksi *soka niro* yang telah dikemukakan sebelumnya. *Aia niro* ditempatkan dalam jeriken-jeriken kecil yang berisi sekitar 5 liter cairan. Jumlah jeriken bergantung kepada jumlah *aia niro* yang didapatkan. Jika produsen membeli *aia niro* dalam jumlah banyak, maka produksi tuak juga banyak. Masing-masing jeriken dibubuhi kulit kayu pohon gaharu (*Aquilaria Malaccensis*) sekitar 100 gram (1 ons). Kulit kayu ini dipesan khusus oleh produsen tuak dan harganya cukup mahal. Tanpa kulit kayu pohon gaharu, tuak tidak bisa dihasilkan. Sepertinya kulit kayu pohon gaharu menjadi elemen penting dalam proses fermentasi *aia niro* menjadi tuak. *Aia niro* dengan tambahan kulit pohon gaharu ini dibiarkan/didiamkan di tempat tertutup selama 2-3 hari lamanya. Pada hari ketiga sudah terlihat buih di bagian atas jeriken dan mengeluarkan bau yang cukup menyengat. Buih dan bau menyengat itu menandakan bahwa tuak sudah bisa dijual pada konsumen. Tuak itu dijual dengan harga 4-8 ribu rupiah per liternya. Dalam hasil penelitian memang telah ditemukan bahwa fermentasi alkohol pada *aia niro* terjadi secara spontan akibat adanya mikroba yang berasal dari *niro* itu sendiri (Periadinadi et al., 2018). Dalam berbagai hasil penelitian ahli tanaman diketahui bahwa kadar alkohol minuman tradisional yang berasal dari air sadapan pohon aren (termasuk tuak) cukup bervariasi, ada yang tinggi, menengah, dan rendah minimal di bawah 5%.

3.4. Alasan Masyarakat Batu Payuang Melakukan Jual Beli Tuak

Sebagian masyarakat Nagari Batu Payuang memilih untuk menjual *aia niro* kepada Non Muslim atau sesama Muslim sebagai bahan baku pembuatan *tuak*. Mereka bisa memenuhi kebutuhan sehari-hari dari hasil penjualan *aia niro* itu. Ada beberapa penjual *aia niro* yang berhasil ditemui untuk berbagi informasi tentang jual beli *aia niro* sebagai bahan baku tuak di Nagari Batu Payuang ini. Dari mereka didapatkan beragam alasan melakukan jual beli ini. Pertama, adanya keinginan masyarakat untuk mendapatkan keuntungan yang lebih besar. Rosniten, seorang penjual mengatakan:

"Ambo manjua aia niro untuak mambuek tuak ka urang Batak tu dek maha dari pado ka urang mambuek soka" (Wawancara, Rosniten, 2019).

Artinya, dia lebih suka menjual *aia niro*-nya kepada warga Batak yang memproduksi *tuak* karena harganya lebih mahal dibanding menjualnya kepada produsen *soka niro* yang membelinya dengan harga lebih murah. Hal yang sama juga yang disampaikan oleh produsen *aia niro* lainnya dengan mengatakan bahwa dia ingin mencari keuntungan yang lebih besar meskipun *aia niro* yang menurutnya halal itu akan digunakan untuk membuat tuak yang haram. Seperti yang dikatakannya:

"Namonyo se urang manggaleh pasti cari labo nan godang tu mangkonyo wak jua aia niro halaltu ka urang mambuek tuak tu mah, dek lai maha nyo bali walaupun tuaktu haram di agamo awak" (Wawancara, Hengki, 2019).

Sementara itu, penjual lain menyebutkan bahwa tujuannya menjual *aia niro* pada Non-Muslim hanya untuk mencari keuntungan yang lebih besar demi menghidupi keluarganya tanpa memandang halal-haramnya jual beli yang dilakukannya. Menurutnya, *aia niro* itu sudah jelas halalnya dan tuak memang haram hukumnya tetapi bukan dirinya yang membuat tuak, sehingga menurutnya dosa membuat tuak akan ditanggung kepada orang yang membuat dan bukan pada dirinya yang menjual *aia niro* yang jelas halal (Wawancara, Agung, 2019). Dalam hal ini, produsen bisa memastikan bahwa jual beli yang dilakukannya adalah boleh karena *aia niro* itu adalah zat yang halal. Hanya saja produsen ini tidak memikirkan bahwa *aia niro* yang halal itu digunakan pembeli untuk membuat *tuak* yang haram untuk dikonsumsi. Artinya, secara tidak langsung dia menolong orang lain untuk melakukan perbuatan maksiat. Terlebih lagi tuak itu kembali dibeli dan dikonsumsi oleh masyarakat Batu Payuang yang notabene beragama Islam.

Alasan kedua yang dikemukakan para penjual adalah karena jual beli tuak ini sudah menjadi tradisi yang telah turun-temurun di wilayah Nagari Batu payuang. Menurut para penjual *aia niro* sebagai bahan baku tuak, usaha ini sudah dijalankan oleh generasi sebelumnya sejak lama. Salah seorang penjual mengatakan:

"Usaho ko alah dari dulu-dulu bona lai, alun lahia awak alah manjua aia niro jo apak awak untuak buek tuak dek urang Bataktu" (Wawancara, Tiar, 2019).

Artinya, usaha jual beli *aia niro* untuk dijadikan tuak ini sudah sejak lama dilakukannya. Sebelum dia lahir, ayahnya telah melakukan jual beli *aia niro* ini kepada Non-Muslim dan ketika dia sudah berangkat remaja, dia mulai mengikuti dan meneruskan usaha ayahnya. Penjual lainnya mengatakan bahwa jual beli *aia niro* khususnya pada produsen tuak ini telah

dilakukan oleh keluarga besarnya baik bersama saudara-saudaranya maupun dari kalangan pamannya (Wawancara, Sukur, 2019). Ketika jual beli ini telah menjadi usaha keluarga, maka setiap anggota atau umumnya anggota keluarga akan berusaha mempertahankan usaha itu terus-menerus. Usaha seperti ini yang banyak ditemukan peneliti dalam kegiatan jual beli *aia niro* khususnya kepada Non-Muslim sebagai bahan baku tuak di Nagari Batu Payuang. Apalagi mereka didukung oleh banyaknya batang pohon aren yang tumbuh subur di ladangnya masing-masing.

Praktis dan efisien adalah alasan ketiga yang dikemukakan oleh para penjual *aia niro*. Jual beli *aia niro* lebih praktis cara kerjanya, meskipun dijual kepada Non-Muslim serta lebih menghemat waktu dan tenaga. Umumnya alasan ini disampaikan oleh para penjual yang tidak memiliki pekerjaan tetap. Penjual lebih memilih untuk langsung menjual *aia niro* dibanding mengolahnya untuk dijadikan *soka niro*. Mereka tidak perlu lagi melakukan proses produksi *soka niro* yang lumayan lama dan memakan waktu 4 sampai 5 jam menghadapi panasnya api. Jika *aia niro* langsung dijual meskipun kepada Non-Muslim, maka mereka bisa menghemat lebih banyak waktu dan tenaga. Bahkan kadang-kadang mereka mendapatkan uang lebih banyak dari penjualan *aia niro* dibanding hasil penjualan *soka niro*. Salah seorang penjual mengatakan:

“Ambo karajo iko dek indak ado karjo yang lain, dan manjua aia niro indak paralu piti nan banyak, mangkonya ambo amuah manjua aia niro ko ka urang Bataktu”
(Wawancara, Jejen, 2019).

Artinya, penjual kebetulan tidak memiliki pekerjaan tetap, maka dia melakukan jual beli *aia niro* kepada orang Batak Non-Muslim. Di samping itu dia mengatakan bahwa jual beli *aia niro* tidak harus memiliki modal yang besar. Penjual lain juga mengatakan bahwa jual beli *aia niro* kepada Non Muslim ini dilakukannya karena ini adalah jenis usaha yang cukup mudah, tidak perlu bersusah payah seperti membuat *soka niro*, modal kecil dan penjual yakin bisa menjalankannya, selama ada keinginan kuat untuk melakukannya (Wawancara, Andi, 2019).

Di samping ketiga alasan di atas, ada alasan keempat yang dikemukakan oleh para penjual tuak. Para penjual *tuak* itu mengatakan adanya permintaan masyarakat agar tuak diperjualbelikan. Peminat tuak lebih banyak muncul dari kalangan remaja dan generasi muda. Produsen tuak mengatakan bahwa peminat dan permintaan tuak setiap hari semakin banyak. Penjual mengatakan:

“Karano urang nan suko banyak, tu pelarian anak-anak mudo, labiah ancak maminum tuak nan murah dibanding jo maminum miras nan balebel maha”
(Wawancara, Andi, 2019).

Artinya, tuak pada saat ini cukup laris karena banyaknya permintaan konsumen dan menjadi pelarian remaja dan generasi muda dari pada membeli minuman keras kemasan yang harganya mahal. Produsen tuak lainnya juga mengatakan bahwa peminat tuak tidak hanya dari kalangan remaja tetapi juga orang dewasa dan bahkan diminati oleh orang-orang tua karena harganya lebih murah dan mudah didapatkan (Wawancara, Muri, 2019).

Penjual tuak lainnya memiliki alasan yang agak berbeda. Alasan kelima ini adalah pilihan lain selain pergi merantau sebagai tradisi orang Minangkabau. Menurutnya:

“Sajak ambo marantau di Jakarta gaji ambo cukuik untuak makan senyo, tu raso dak talok dek ambo di rantau lai, ambo bae pulang di kampung nampak dek ambo banyak urang sagadang-gadang ambo minum tuak, di situlah ambo mulai bapikia untuak mambuka usaho tuak, modal ambo partamo cuma 250 ribu, dari situ ambo kambangan usaho tuak tu sampai kini” (Wawancara, Agus, 2019).

Artinya, dia awalnya merantau di Jakarta dan dia memiliki penghasilan yang tidak memadai. Dia memutuskan untuk pulang kampung. Sesampai di kampung dia melihat banyak orang memproduksi dan mengonsumsi tuak. Dia memulai usaha jual beli tuak dengan modal awal sebanyak 250 ribu rupiah. Usaha itu masih ditekuninya sampai sekarang. Dia membuka warung tuak karena melihat banyak peminat minuman tuak di area rumahnya yang strategis dan berada di pinggir jalan raya. Dia membeli tuak langsung dari produsennya dan kemudian menjualnya sendiri secara eceran.

Selain kelima alasan di atas, para penjual tuak lainnya menyebutkan alasan yang lebih bersifat pribadi. Ada yang mengatakan bahwa jual beli tuak itu mudah dilakukan semudah membuat tuak. Ada penjual yang mengatakan bahwa dia telah mengetahui cara membuat tuak sejak kecil dan ingin terus melakukannya. Dia mempelajarinya dari ayah dan kakeknya. Usahanya itu bisa menghasilkan uang lebih banyak dan dapat memenuhi kebutuhan hidupnya (Wawancara, Karsum, 2019). Dia menambahkan bahwa berjualan tuak tersebut memang usaha yang sudah turun-temurun dari keluarganya. Hasil jual beli tuak itu telah membuat hidupnya berkecukupan dan tidak lagi merasa kekurangan. Warungnya berkembang dan ada cabangnya di beberapa tempat lain. Dia juga mempekerjakan orang untuk membantu usaha perdagangan tuak.

Penjual tuak lainnya sudah lebih kreatif. Di samping usaha keluarga, dia berusaha mengikuti perkembangan dengan menjadikan warung tuaknya seperti café yang lengkap dengan meja kursi untuk tamu yang datang membeli. Dia berjualan tuak sejak tahun 2008. Warungnya tuak miliknya lumayan besar dengan memberikan layanan ala café bagi para pembeli yang ingin santai sambil meminum tuak atau minuman keras lainnya di warung itu (Wawancara, Muri, 2019). Dia cukup berbeda dengan penjual tuak lain yang kadang-kadang hanya berjualan saja namun tidak memiliki fasilitas untuk pembeli. Pada awalnya dia hanya buruh tani tetapi kemudian belajar menjalankan usaha jual beli tuak dari pamannya. Saat ini dia telah menguasai segala proses pembuatan tuak. Dalam upaya mengembangkan usahanya, dia mulai menanam pohon enau/aren di kebunnya. Dia memberikan perhatian penuh pada kebun aren itu, melakukan perawatan, hingga sampai pada masa produktif. Oleh karena itu, dia lebih memilih berjualan tuak karena hasilnya lebih menguntungkan dan tidak terlalu mengeluarkan tenaga yang banyak dibanding menjadi buruh tani.

Umumnya penjual tuak memiliki kedai sendiri untuk memamerkan jualan tuak miliknya. Akan tetapi ada penjual tuak di Nagari batu Payuang yang berjualan tuak keliling dengan menggunakan sepeda tua (Wawancara, Yono, 2020). Dia memasukkan *tuak* itu ke dalam botol air kemasan bekas sebanyak 10-15 botol setiap harinya dan menjajakannya keliling kampung Nagari Batu Payuang bahkan sampai ke nagari lain yang berdekatan. Menurutnya, cara berjualan seperti ini diperoleh dari ayahnya dengan prinsip rezeki itu dijemput dan tidak ditunggu (*rasakiko dijapuik indak ditunggu*). Hanya saja dia mengatakan bahwa dia mengambil untung lebih banyak dari orang yang menjual *tuak* di warung karena dia mengurus tenaga lebih banyak mengayuh sepeda kesana-kemari. Dia menjelaskan bahwa dia membeli *tuak* seharga 8.000 rupiah per liter, kemudian menjualnya seharga 17.500 rupiah untuk satu botol minuman

air kemasan bekas kapasitas 600 mililiter (kurang dari 1 liter). Berdasarkan hal itu, dia bisa mendapatkan keuntungan rata-rata sebanyak 75.000 rupiah perhari. Keuntungan itu bisa digunakan untuk memenuhi kebutuhan keluarga dan menyekolahkan anak-anaknya.

Penjual *tuak* lainnya memiliki alasan yang lebih pribadi. Dia telah menjadi tulang punggung keluarga sejak ayahnya meninggal dunia ketika dia masih duduk di bangku SMP. Dia pernah menjadi buruh orang lain tetapi tidak betah dan akhirnya memulai usaha jual beli *tuak* yang terus dilakukannya sampai sekarang (Wawancara, Andi, 2020). Ada juga penjual *tuak* yang telah diajarkan orang tuanya menjadi pengusaha *tuak*. Ayahnya mengajarkan bagaimana cara menanam pohon aren, merawatnya sampai mengajarkan bagaimana cara menyadapnya. Ayahnya juga mengajarkan cara membuat *soka niro* dan juga mengajarkan cara membuat *tuak*. Pada saat ini dia melakukan kedua usaha tersebut. Kadang-kadang dia membuat *soka niro* dan menjualnya kepada pedagang di Pasar Ibul Payakumbuh dan dia juga membuat *tuak* dan menjualnya kepada para pembeli langganannya di sekitar Nagari Batu Payuang. Usaha yang dijalankannya telah menghasilkan uang dan keuntungan yang cukup untuk menghidupi keluarga dan menyekolahkan anak-anaknya. Bahkan ada di antara anaknya yang kuliah di perguruan tinggi swasta dari hasil jual beli *tuak* itu. Dia berharap ada di antara anaknya yang berkeinginan untuk meneruskan usaha jual beli *tuak* yang telah ditekuninya sejak kecil. Meskipun demikian, dia tidak ingin memaksa anak-anaknya untuk melakukan usaha yang sama dengan dirinya (Wawancara, Sakur, 2020).

Ada beberapa pilihan yang dilakukan para penjual *tuak* dalam memasarkan dagangannya. Misalnya membuka warung sendiri, membuka café *tuak*, berkeliling dengan sepeda, dan ada yang menjualnya dari rumah saja. Penjual ini sebenarnya ingin pergi merantau ke luar Sumatera Barat tetapi tidak dibolehkan oleh ibunya karena ibunya takut dia menjadi orang yang salah jalan. Ibunya berharap agar dia berusaha mendapatkan pekerjaan di sekitar Nagari Batu Payung saja. Akhirnya ibunya memberi modal untuk berjualan *tuak*. Dia memulai usaha ini sejak tahun 2015. Menurutnya, usaha ini sangat mudah dilakukan dan tidak perlu menjadi buruh orang lain untuk mendapatkan penghasilan (Wawancara, Anton, 2020). Kemudahan usaha ini juga dirasakan oleh penjual lainnya. Dia telah dioperasi di rumah sakit sebelumnya dan dokter menyuruhnya untuk tidak melakukan pekerjaan berat yang memaksa tubuhnya bergerak banyak. Akhirnya dia memutuskan untuk berjualan *tuak* sejak tahun 2017 dengan modal awal 200.000 rupiah di warungnya sendiri (Wawancara, Sutrisno, 2020).

Berdasarkan uraian para penjual *tuak* di atas diketahui bahwa umumnya para penjual *tuak* ini memiliki alasan yang berbeda dalam menjalankan usahanya. Terlepas dari perbedaan alasan itu, secara faktual ditemukan bahwa dalam masyarakat Nagari batu Payuang, berjualan *tuak* pada sesama masyarakat Muslim adalah hal yang lumrah sebagaimana lumrahnya mereka melakukan jual beli *aia niro* dan *soka niro*. Dengan demikian, bagi mereka tidak ada lagi batas yang jelas antara melakukan jual beli *tuak* sebagai jenis minuman yang bisa memabukkan dalam jumlah tertentu dengan melakukan jual beli *aia niro* yang halal untuk diperjualbelikan. Demikian juga bagi konsumen, dimana ada penjual maka di situ ada pembeli baik membeli untuk tujuan dijual kembali maupun dibeli untuk dikonsumsi sendiri secara santai, bebas dan terbuka. Sepertinya kondisi ini terjadi karena banyak anggota masyarakat yang menganggap *tuak* sebagai minuman biasa dan sama dengan minuman-minuman non-alkohol lainnya. Di sisi lain, orang-orang yang terlibat dalam *tuak* ini tidak lagi takut atau segan dengan ulama yang mengingatkan perbuatan mereka. Tambahan lagi, pemerintah hanya melakukan razia secara sporadis dan tidak dilakukan secara terus-menerus. Akibatnya, mereka tidak merasa takut untuk memproduksi, mengkonsumsi, maupun memperjualbelikannya.

4. Pembahasan

Pada dasarnya tuak adalah salah satu jenis minuman keras lokal yang dibuat secara rumahan. Menurut para konsumen, jika tuak ini diminum dalam jumlah yang sedikit, maka pengaruhnya tidak terlihat pada tubuh selain merasa lebih hangat dan pegal-pegal serta pusing kepala menjadi hilang. Meskipun demikian, jika dikonsumsi dalam jumlah banyak, maka tuak ini bisa memabukkan, membuat sempoyongan dan menghilangkan fungsi akalnya. Biasanya remaja-remaja Nagari Batu Payuang yang mencoba pertama kali atau di awal-awal kebiasaannya meminum tuak didapatkan mabuk setelah meminumnya walaupun jumlah tuak yang diminum tidak banyak. Menyikapi hal ini, menurut beberapa produsen tuak, kepolisian pernah datang ke Nagari Batu Payuang dan melakukan pemeriksaan terhadap tuak yang dibuat dan beredar di wilayah ini. Mereka mendapatkan bahwa kandungan/kadar alkohol dalam tuak yang dihasilkan di Nagari Batu Payuang ini masih bisa ditoleransi sesuai Peraturan Menteri Perindustrian (Permenperin) Nomor 71/M-IND/PER/7/2012 tentang Pengendalian dan Pengawasan Industri Minuman Beralkohol dan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 14 tahun 2016 tentang Standar Keamanan dan Mutu Minuman Beralkohol. Dalam regulasi ini disebutkan bahwa minuman beralkohol tradisional adalah minuman beralkohol yang dibuat secara tradisional dan turun-temurun yang dikemas secara sederhana dan pembuatannya dilakukan sewaktu-waktu, serta dipergunakan untuk kebutuhan adat istiadat atau upacara keagamaan. Ketika produksi tuak di Nagari Batu Payuang semakin banyak dan orang yang mengkonsumsi semakin beragam dan meresahkan warga masyarakat lain, maka Pemerintah Daerah Kabupaten Lima Puluh Kota melakukan razia dan penggerebekan tuak di rumah-rumah produksi yang memiliki omzet cukup besar. Hanya saja, razia yang kurang terjadwal itu tidak atau belum mampu menghentikan kebiasaan masyarakat ini. Sehingga produksi, jual beli, dan konsumsi tuak di Nagari Batu Payuang ini terus berlangsung hingga hari ini. Sementara itu, Majelis Ulama Indonesia (MUI) menyatakan bahwa kadar alkohol dalam minuman tradisional produksi rumahan yang dibolehkan adalah di bawah 1% (Hasanah *et al.*, 2013). Meskipun demikian, kepolisian membiarkan situasi ini terus terjadi sampai sekarang. Hanya saja, pemeriksaan/razia insidental seperti ini tentu saja tidak bisa diterima begitu saja karena tuak ini diproduksi oleh banyak orang di tempat yang berbeda-beda. Besar kemungkinan hasil tuak yang diproduksi juga berbeda-beda sehingga tidak sesederhana itu untuk disamakan keadaannya. Apalagi tuak di wilayah ini secara realitas diperjualbelikan secara terbuka.

Berbeda dengan kepolisian, ulama lokal di Nagari Batu Payuang berbeda pandangan dalam menyikapi kebiasaan masyarakat Nagari Batu Payuang memproduksi, mengkonsumsi, dan memperjualbelikan tuak di wilayah itu. Di antara ulama ini cukup khawatir dengan kebiasaan masyarakat Nagari Batu Payuang yang membuat, meminum, dan memperjualbelikan tuak seperti memperjualbelikan air saja, khususnya konsumen remaja. Padahal tuak itu menurut mereka sama hukum zatnya dengan *khamr* yang diharamkan dalam hukum Islam. Sementara mereka adalah orang-orang yang beragama Islam dan sedikit banyak mengetahui ajaran Islam yang melarang untuk memproduksi, mengkonsumsi dan memperjualbelikan *khamr* (Wawancara, Bila, 2019). Hamka dalam Tafsir Al-Azhar telah menyebutkan bahwa tuak ini adalah *khamr* dalam jenis minuman tradisional lokal orang Indonesia. Tuak ini membuat orang kecanduan dan jika seorang anak atau remaja sudah kecanduan, maka sulit untuk menyembuhkannya selain diasingkan dan dibawa ke tempat rehabilitasi (Sumarno & Jayaputra, 2015). Apabila seseorang mengkonsumsi minuman beralkohol dan dilakukan secara rutin, maka alkohol itu mengubah dan mengganggu fisik dan psikisnya secara perlahan tetapi pasti. Perubahan itu terlihat ketika BAL (*blood alcohol level*)

dalam darahnya sudah mencapai 0.05 (Abrori, 2016). Seseorang tersebut akan mulai merasakan pandangan kabur, merasa paling hebat, merasa terancam, mengalami gangguan motorik tubuh, mengigau, disorientasi diri, mabuk berat dan tak sadarkan diri. Bahkan beresiko pada kematian dan telah terjadi di banyak daerah di Indonesia (Ohimain, 2016). Hal ini terjadi karena setiap proses fermentasi *aia niro* menjadi tuak telah terkontaminasi oleh beragam jenis mikroba. Ketika para remaja sebagai konsumen tuak ini berangkat dewasa, maka kebiasaannya mengkonsumsi tuak sebagai minuman beralkohol dapat memicunya menjadi orang yang memiliki perilaku seksual berisiko (Rahardjo, 2008). Hal sama diungkapkan dalam hadis Rasulullah S.A.W bahwa minuman yang memabukkan itu adalah induk dari beragam kejahatan. Artinya, ketika seseorang memutuskan untuk mengkonsumsi minuman keras, kemudian hilang fungsi akalnya, maka seseorang akan melakukan kejahatan-kejahatan lain tanpa disadarinya.

Ulama Nagari Batu Payuang menginginkan agar setiap orang tua di nagari ini lebih berperan aktif mencegah anaknya terpapar tuak dibanding mengajarkan mereka membuat, mengkonsumsi, dan memperjualbelikannya seperti yang marak terjadi saat ini (Wawancara, Kotik, 2019, Amalia, 2016). Selain itu, ulama lokal berharap ada ketegasan dari pemerintah untuk menghentikan kebiasaan masyarakat yang sudah diwarisi turun-temurun. Misalnya mengeluarkan peraturan daerah yang melarang usaha ini. Hal sama diungkapkan oleh pakar hukum di Indonesia (Santiago, 2014), karena menurutnya sudah menjadi kewajiban pemerintah untuk melakukan pengawasan dan pengendalian secara ketat terhadap setiap produk minuman beralkohol baik produksi pabrik maupun produksi rumahan, seperti yang dilakukan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten Gresik (Yahya, 2018). Kekhawatiran ulama lokal ini cukup beralasan karena kebiasaan meminum tuak ini akan berakibat buruk pada diri dan karakter generasi muda di wilayah ini dan besar kemungkinan mereka akan menjadi orang yang berkepribadian buruk dan mungkin saja terjerumus pada tindakan-tindakan kriminal seperti yang telah banyak dibuktikan para ahli (Handayani *et al.*, 2009). Jalan keluar lain yang bisa mengatasi problematika penyimpangan budaya ini adalah dengan pendidikan dan penerapan ajaran agama (Idi & Sahrodi, 2017), secara sungguh-sungguh dan terus-menerus dan bekerja sama dengan semua pihak yang berkepentingan.

Sementara itu, kebiasaan masyarakat Nagari Batu Payuang memproduksi, mengkonsumsi, dan memperjualbelikan tuak dapat dilihat dari dua sisi berbeda dalam hukum Islam baik dari sisi konsumen maupun produsen dan penjual tuak. Pertama, dalam teori/konsep *hadd al-syurb*, konsumen adalah subjek utama yang menjadi pembahasan sebagai orang yang dihukum karena mengkonsumsi tuak. Konsumen ini yang paling diutamakan penanganannya karena tuak yang dikonsumsi berpengaruh langsung pada hilangnya fungsi akal. Padahal, akal adalah unsur penting pada diri setiap orang dewasa yang menjadi dasar untuk memberinya beban kewajiban agama (Syarifuddin, 1996). Misalnya, syariat Islam memerintahkan/mewajibkan untuk melaksanakan salat, berpuasa di bulan Ramadan, menunaikan ibadah haji, maka syarat penting dan keabsahan perbuatan-perbuatan itu adalah berakal sehat. Di sisi lain, tuak menghilangkan fungsi penting itu sehingga mengganggu kewajiban-kewajiban penting aktivitas keagamaannya yang mutlak bergantung pada kesehatan akal. Oleh karena itu, syariat Islam melarang setiap Muslim mengkonsumsi tuak dengan tujuan menjaga kesehatan akalnya. Oleh karena itu, dalam konsep mayoritas ulama, konsumen tuak ini bisa dihukum dengan hukuman *hadd al-syurb* yaitu didera sebagai langkah edukatif dan preventif baik untuk dirinya maupun untuk Muslim lainnya atas dasar sifat sama yang dikandungnya dengan *khamr* yaitu memabukkan. Sementara itu, ulama Hanafiah menempatkan konsumen tuak ini dalam konsep *hadd a-sukr* yaitu didera sama dengan *hadd al-syurb*. Artinya, jika konsumen tuak mabuk setelah meminumnya maka mabuk itu menjadi ukuran untuk menghukumnya dengan hukuman *hadd*

al-sukr tetapi jika konsumen tidak mabuk maka dia pantas dihukum dengan hukuman *takzir* (memberi pelajaran) saja.

Kedua, posisi produsen dan konsumen dalam konsep *hadd al-syurb*. Dalam kajian semua ulama baik mayoritas (*jumhur*) ulama maupun ulama Hanafiah produsen dan penjual tuak tidak termasuk dalam kategori orang yang bisa dihukum dengan hukuman *hadd al-syurb* maupun *hadd al-syukr*. Karena kedua unsur ini tidak menjadi target utama yang disebut dalam ketentuan *hadd al-syurb*. Oleh karena itu, mereka tidak bisa dihukum dengan hukuman *hadd al-syurb* yang telah ditentukan hanya untuk orang yang mengkonsumsinya. Pandangan ini didasarkan pada target ayat yang hanya menentukan hukuman *hadd* untuk konsumen saja, sementara pihak-pihak lain yang terkait langsung dengan tuak seperti produsen, penjual, distributor, pengantar, pembawa tuak, dan beberapa unsur lainnya masuk dalam kategori orang yang dilaknat (dikutuk/dicela) ketika melakukannya sesuai dengan ketentuan hadis Rasulullah S.A.W. (Al-Zuhaili, 2002). Oleh karena itu, mereka hanya bisa dihukum dengan hukuman *takzir* saja. Pemerintah dapat menetapkan hukuman *takzir* ini dalam beragam jenis seperti memberi peringatan, memberi pembinaan ketat, menutup tempat usaha atau kalau perlu ditahan di dalam penjara.

5. Kesimpulan

Dari uraian yang telah dikemukakan di atas dapat disimpulkan bahwa cara produksi *aia niro* dan tuak itu sangat mudah. Kemudahan ini memicu dan memacu masyarakat Nagari Batu Payuang untuk memproduksinya serta menjadikannya sebagai mata pencaharian. Masyarakat lebih tertarik untuk membuat tuak dibanding membuat *soka niro* yang lebih sulit dan menguras tenaga. Hal ini membuktikan bahwa jalan menuju dosa/maksiat lebih mudah dilakukan daripada jalan menuju pahala/kebaikan. Banyak alasan masyarakat untuk membenarkan perbuatan mereka sebagai produsen, konsumen, dan penjual *tuak*. Tentu saja semua orang bisa membuat beragam alasan tetapi ragam alasan itu tidak akan muncul jika komponen penting yang terkait dengan tuak itu bekerja maksimal untuk mengatasinya yaitu ulama dan pemerintah. Dalam hal ini, ulama lokal sebagai pihak yang diberi amanah oleh Allah SWT untuk mengingatkan masyarakatnya tanpa kenal lelah agar mereka melakukan perbuatan-perbuatan baik dan meninggalkan perbuatan-perbuatan buruk. Selain itu, pemerintah juga diberi amanah sama untuk menjaga dan memelihara masyarakat dari kerusakan memproduksi, mengkonsumsi, dan memperjualbelikan tuak dengan cara membuat dan menegakkan aturan yang akan membuat masyarakat berhenti melakukannya. Di sisi lain, hukum Islam telah mengatur sedemikian rupa tentang *khamr* yang berfungsi sama dengan tuak. Artinya, ketentuan tentang *khamr* bisa dihukumkan pada masalah tuak. Hanya saja hal ini belum bisa dilakukan sepenuhnya karena prinsip hukum pidana Indonesia (selain di Provinsi Aceh) belum menerapkan hukum Islam dalam peraturan-peraturan tentang *khamr* dan sejenisnya (termasuk ketentuan tentang tuak). Meskipun ada kewenangan untuk membuat peraturan daerah tetapi peraturan daerah khususnya tentang pidana tidak boleh berbeda atau bertentangan dengan ketentuan pidana yang telah diatur dalam Kitab Undang-Undang Hukum Pidana (KUHP) maupun peraturan pidana khusus lainnya.

6. Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang sudah memberikan bantuan dan informasi selama penelitian ini dilakukan.

7. Pernyataan *Conflicts of Interest*

Penulis menyatakan tidak ada potensi konflik kepentingan sehubungan dengan penelitian, kepengarangan, dan/atau publikasi dari artikel ini.

Daftar Pustaka

- Abrori, M. (2016). Model Matematika Minuman Keras. *Jurnal Fourier*, 5(1), 1-9. <https://doi.org/10.14421/fourier.2016.51.1-9>
- Aini, B. A. (2009). *Umdah Al Qary Sharh Sahih Al Bukhari Jilid 4*. Jakarta: Dar Al Kutub Al Ilmiyah.
- Al-Kasani, A. B. (1997). *Kitab Badai' al-Sanai' fi Tartib al-Syarai' Juz V*. Jakarta: Dar Al Kutub Al Ilmiyah.
- Al-Zuhaili, W. (2002). *Al-Fiqh Al Islami wa Adillatuh Jilid 7*. Jakarta: Dar El Fikri Indonesia.
- Amalia, A. (2016). Peran Orang Tua Terhadap Konsumsi Alkohol Pada Remaja Putra Di Desa Sidorejo Kecamatan Sugio Kabupaten Lamongan Tahun 2015. *Jurnal Kebidanan Dan Keperawatan Aisyiyah*, 11(2), 126-134. <https://doi.org/10.31101/jkk.88>
- Asy-Syaukani, M. (1993). *Nail Al-Authar Syarh Muntaqa Al-Akhbar, Jilid VIII*. Jakarta: Dar Al-Hadith Indonesia.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Lima Puluh Kota. (2019). *Kabupaten Lima Puluh Kota Dalam Angka 2019*. Author. Retrieved from <https://limapuluhkotakab.bps.go.id/publication/2019/08/16/810380786eee334d452bb210/kabupaten-lima-puluh-kota-dalam-angka-2019.html>
- Gusmailina, G., & Hartoyo, H. (1988). Pembuatan Gula dan Alkohol dari Beberapa Jenis Kayu. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 5(5), 259-261. <http://ejournal.forda-mof.org/ejournal-litbang/index.php/JPHH/article/view/3334>
- Handayani, R. S., Herman, M. J., & Supardi, S. (2009). Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku anak dan remaja dengan status ekonomi marginal yang mengkonsumsi minuman keras. *Buletin Penelitian Kesehatan*, 37(3), 102-113. <https://www.neliti.com/publications/67375/faktor-faktor-yang-berhubungan-dengan-perilaku-anak-dan-remaja-dengan-status-eko#cite>
- Harianhaluan.com. (2018, October 15). Ratusan Liter Tuak Diamankan Satpol PP 50 Kota. Retrieved from <https://www.harianhaluan.com/news/detail/71673/ratusan-liter-tuak-diamankan-satpol-pp-50-kota>
- Hasanah, H., Jannah, A., & Fasya, A. G. (2013). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Singkong (Manihot utilissima Pohl). *ALCHEMY*, 2(1), 68-79. <https://doi.org/10.18860/al.v0i0.2294>
- Haviz, M. (2017). Designing and developing a new model of education surau and madrasah minangkabau Indonesia. *Jurnal Pendidikan Islam*, 6(1), 79-100. <https://doi.org/10.14421/jpi.2017.61.79-100>
- Hendrawati, T. Y., Ramadhan, A. I., & Siswahyu, A. (2019). Pemetaan Bahan Baku Dan Analisis Teknoekonomi Bioetanol Dari Singkong (Manihot Utilissima) Di Indonesia. *Jurnal Teknologi*, 11(1), 37-46. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/jurtek/article/view/3108>
- Idi, A., & Sahrodi, J. (2017). Moralitas Sosial dan Peranan Pendidikan Agama. *Intizar*, 23(1), 1-16. <https://doi.org/10.19109/intizar.v23i1.1316>
- Khadimullah, A. T. K. (2007). *Menuju tegaknya syariat Islam di Minangkabau: peranan ulama sufi dalam pembaruan adat*. Bandung: Marja.

- Mulyawanti, I., Setyawan, N., Syah, A. N. A., & Risfaheri, R. (2011). Evaluasi Mutu Kimia, Fisika dan Mikrobiologi Nira Aren (Arenga Pinnata) selama Penyimpanan. *agriTECH*, 31(4), 325-332. <https://journal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9640>
- Nurismanto, R., Mulyani, T., & Tias, D. I. N. (2014). Pembuatan Asam Cuka Pisang Kepok (Musaparadisiaca L.) Dengan Kajian Lama Fermentasi Dan Konsentrasi Inokulum (Acetobacteracetii). *Jurnal Reka Pangan*, 8(2), 149-155. <http://www.ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/teknologi-pangan/article/viewFile/459/357>
- Ohimain, E. I. (2016). Methanol contamination in traditionally fermented alcoholic beverages: the microbial dimension. *Springerplus*, 5(1), 1-10. <https://doi.org/10.1186/s40064-016-3303-1>
- Periadnadi, P., Sari, D. K., & Nurmiati, N. (2018). Isolasi dan keberadaan khamir potensial pemfermentasi nira aren (Arenga pinnata Merr.) dari dataran rendah dan dataran tinggi di sumatera barat. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*, 4(1), 29-36. <https://doi.org/10.23917/bioeksperimen.v4i1.5927>
- Putri, E. (2017, December 13). A Guide to Indonesia's Traditional Alcoholic Drinks. Retrieved from <https://theculturetrip.com/asia/indonesia/articles/a-guide-to-indonesias-traditional-alcoholic-drinks/>
- Qudamah, I. (2013). *Al Mughni Jilid 12*. Jakarta: Pustaka Azzam.
- Rahardjo, W. (2008). Konsumsi Alkohol, Obat-obatan Terlarang dan Perilaku Seks Berisiko: Suatu Studi Meta-Analisis. *Jurnal Psikologi*, 35(1), 80-100. <https://journal.ugm.ac.id/index.php/jpsi/article/view/7100>
- Respatiadi, H., & Tandra, S. (2018, May). Underage and Unrecorded: Alcohol Consumption and its Health Risk for the Youth Case Study in Bandung, West Java. Retrieved from <https://www.cips-indonesia.org/underage-unrecorded-alcohol>
- Santiago, F. (2014). Konsep Naskah Akademik Rancangan Peraturan Daerah Tentang Pengendalian dan Pengawasan Minuman Beralkohol. *Lex Librum: Jurnal Ilmu Hukum*, 1(1), 65-79. <http://lexlibrum.id/index.php/lexlibrum/article/view/93>
- Sumarno, S., & Jayaputra, A. (2015). Kondisi Sosial Psikologis dan Ekonomi Abh Pasca Memperoleh Rehabilitasi Sosial di Psmg Antasena, Magelang-Jawa Tengah. *Sosio Konsepsia*, 4(3), 123-141. <https://ejournal.kemsos.go.id/index.php/SosioKonsepsia/article/view/154>
- Syarifuddin, A. (1996). *Ushul Fiqh I*. Jakarta: Logos Wacana Ilmu.
- Undri, U. (2009). *Orang Pasaman: Menelusuri Sejarah Masyarakat di Rantau Minangkabau*. Padang: Lembaga Kajian Gerakan Padri.
- Utami, C. R. (2017). Pengaruh Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Tape Pisang Kepok. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(1), 99-106. <https://doi.org/10.35891/tp.v8i1.904>
- Wulantika, T. (2019). Keragaman Fenotipe Aren (Arenga Pinnata) Di Kecamatan Bukit Barisan Kabupaten Lima Puluh Kota. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 15(2), 115-120. <https://doi.org/10.31849/jip.v15i2.2164>
- Yahya, D. (2018). Larangan Peredaran Minuman Keras dalam Peraturan Daerah Kabupaten Gresik Nomor 15 Tahun 2002 Perspektif Pemikiran Syafiiyah. *Jurnal Darussalam: Jurnal Pendidikan, Komunikasi dan Pemikiran Hukum Islam*, 10(1), 99-117. <https://doi.org/10.30739/darussalam.v10i1.275>

Tentang Penulis

1. **Salma**, memperoleh gelar Doktor dari Universiti Kebangsaan Malaysia, pada tahun 2012. Penulis adalah dosen pada Program Studi Jinayah Siyasah, Fakultas Syariah, Universitas Islam Negeri Imam Bonjol Padang, Indonesia.
E-Mail: salma@uinib.ac.id
2. **Robi Revianda**, mahasiswa Program Studi Jinayah Siyasah, Fakultas Syariah, Universitas Islam Negeri Imam Bonjol Padang, Indonesia.
E-Mail: robirevianda3@gmail.com
3. **Taufik Hidayat**, memperoleh gelar Magister dari Institut Agama Islam Negeri Imam Bonjol Padang, pada tahun 2012 Penulis adalah dosen pada Program Studi Jinayah Siyasah, Fakultas Syariah, Universitas Islam Negeri Imam Bonjol Padang, Indonesia.
E-Mail: taufikhidayat@uinib.ac.id