



DAYAH

Suara Perempuan Pesisir - KPPI

Edisi 1/ Oktober 2021

Apakah Nelayan Hanya Melaut?



"DAYAH, Suara Perempuan Pesisir KPPI" adalah kabar berkala dari KPPI. Ini tempat perempuan nelayan bercakap tentang keseharian. Nama "Dayah" diambil dari perempuan terindah di surga yang kini berumah di surga. Dia bukan nelayan, tapi setia melayani pengetahuan, belajar dan menemani perempuan nelayan bersama KNTI. Dayah, energimu menginspirasi kami tumbuh dan merawat perjuangan perempuan nelayan. Kami - Kesatuan Perempuan Pesisir Indonesia (KPPI) mengabadikan semangatmu melalui Buletin ini. Isi Dayah adalah dari, oleh dan untuk perempuan nelayan yang didapatkan dari kiriman berita, foto, percakapan keseharian para perempuan nelayan yang kemudian diperdalam dengan wawancara online. Berbeda dengan buletin lainnya dayah terbit dalam bentuk lembar info yang disebarakan kepada anggota KPPI dan @perempuan pesisir dan dijadikan bundel buletin yang diterbitkan dua kali dalam sebulan.

Tim Redaksi:
Indah, Rosinah, Chudy, Mai Jebing

Kontributor edisi 1:
KPPI Semarang, KPPI Surabaya, KPPI
Lombok Timur



Apakah Nelayan Hanya Melaut?

Apakah Nelayan Hanya Melaut?

"Siapakah Nelayan, apakah perempuan tidak berhak menyandang profesi nelayan?". Pertanyaan ini mengawali topik pertama edisi perdana buletin Dayah. KPPI bermaksud mengoreksi narasi yang kurang tepat dan berpotensi melanggengkan kekerasan berbasis gender, yang menganggap nelayan hanyalah laki-laki dan kegiatannya hanya di tengah laut. Seperti yang disebut dalam kamus Bahasa Indonesia, dan juga dalam UU No. 7/2016 tentang Perlindungan dan Pemberdayaan Nelayan, Pembudidaya Ikan dan Petambak Garam. Dalam UU tersebut, "perempuan" hanya disebut satu kali di pasal 45.

Menurut Marthin Hadiwinata pengacara LBH APTA, UU ini mendomestifikasi perempuan dan bertolak belakang dengan semangat dunia internasional dalam melindungi perempuan yang bekerja di sektor perikanan. Padahal perempuan berperan penting dalam sektor perikanan dan produksi pangan lainnya. Peran penting tersebut meliputi kegiatan menyiapkan, menangkap hingga pasca tangkap atau pasca panen. Tanpa peran perempuan, setiap tahapan usaha perikanan tidak akan dapat berjalan. Namun perempuan tidak mendapat pengakuan

sebagai pelaku perikanan termasuk tidak mendapat perlindungan khusus atas hak-hak perempuan.

Mengingat UU 7/2016 adalah komitmen politik dan hukum tinggi Negara, melalui buletin ini KPPI mengingatkan pengurus Negara meletakkan perempuan nelayan sebagai subjek penting dalam sektor perikanan. Bagi KPPI nelayan adalah sebuah daur pekerjaan yang siklusnya melibatkan laki-laki dan perempuan mulai dari persiapan, penangkapan hingga pengolahan tangkap atau panen. Nelayan tak hanya pekerjaan menangkap ikan dan hanya dilakukan di tengah laut. Perempuan yang menangkap kerang, membuat ikan asin, hingga buruh penambak garam juga masuk dalam profesi sebagai nelayan.

Dayah edisi perdana ini memaparkan siapa dan apa saja pekerjaan nelayan dari pengetahuan dan pengalaman perempuan nelayan.

Selamat membaca!

Lantas siapa Nelayan

Buruh pengupas kerang adalah nelayan

Suntiah dan perempuan lainnya di Pesisir Tanjung Mas Semarang Jawa Tengah adalah buruh kupas kerang hijau. Mereka diupah sekitar Rp 5 ribu per kilogram. Rata-rata mereka menghabiskan 4-5 jam sehari menjadi buruh nelayan. Kerang hasil kupasan kemudian diolah menjadi olahan kerang dan sebagian di distribusikan ke pasar sebelum akhirnya sampai di atas meja makan kita. Perempuan pengupas kerang adalah perempuan nelayan yang memastikan protein rakyat Indonesia terpenuhi.



Petani Tambak Garam juga Nelayan

Selain menjadi kebutuhan pokok rumah tangga, garam juga dibutuhkan industri. Sebanyak 84% produksi garam digunakan industri. Di pesisir Jerowaru Lombok Timur dan Dewantara Aceh Utara sekitar 60-65% petani tambak garam adalah perempuan. Mereka bekerja sebagai pengangkut garam, memasukan garam dalam sak dan perbaikan pematangan air garam.

Pembuat ikan asin adalah nelayan

Salah satu pekerjaan produktif perempuan nelayan adalah membuat ikan asin. Di pesisir Nambangan (Surabaya), Kampung Kurnia (Medan), dan Branta Pesisir (Pamekasan) sekitar 95-97% pekerja ikan asin adalah perempuan, baik yang menjadi buruh ataupun mengolah ikan asin secara mandiri. Bagaimana cara mengasin ikan? Ikan hasil tangkapan dibersihkan, lantas digarami, langkah selanjutnya dibetet atau difilet dan dijemur di jerebeng (papan). Buruh Perempuan dibayar Rp 13 ribu per papan. Kegiatan ini dilakukan sejak pukul 2 sampai 9 pagi.

