

### **BAB III**

## **PRAKTEK JUAL BELI ES BALOK UNTUK KONSUMSI DI KOTA SEMARANG**

#### **A. Diskripsi Tentang Objek dan Lokasi Penelitian**

##### **1. Diskripsi dan Pendapat Para Ahli tentang Es Balok**

Es balok merupakan air yang didinginkan kemudian dicetak menjadi balok- balok besar.<sup>1</sup> Bentuk es balok ini menyerupai bentuk bangun ruang balok maka sering disebut es balok atau banyak orang yang mengatakan dengan sebutan es batu. Es balok mempunyai ukuran yang berbeda-beda tergantung masing-masing pabrik yang membuatnya. Ada yang berukuran panjang sekitar 110 cm, lebar 40 cm dan tinggi 15 cm. Ada juga yang berukuran lain dengan panjang sekitar 100 cm lebar 40 cm dan tinggi 15 cm. Perbedaan ukuran tersebut tidak mempengaruhi kualitas es balok tersebut karena dibuat dalam pabrik yang sama hanya ukuran cetakannya saja yang berbeda.

Dari pabriknya, es balok dijual per balok atau dalam keadaan utuh tidak bisa di pecah-pecah lagi menjadi bagian yang lebih kecil. Berbeda jika dari depot-depot atau penjual es balok, umumnya es balok dijual dalam ukuran yang lebih kecil. Hal itu, tergantung kebutuhan dari masing-masing konsumen.

---

<sup>1</sup><http://bp.dapur.in/2013/10/amankah-memakai-es-balok-untuk-minuman.html>, diakses pada tanggal 20 Maret 2014 pukul 15.00 WIB.

Harga es balok jika diambil langsung dari pabriknya sebesar Rp 18.000,00, tetapi jika dibeli dari depot atau penjual es balok bisa mencapai Rp 32.000,00 hal ini dikarenakan para penjual es balok menginginkan keuntungan dari hasil usahanya tersebut.

Kelebihan es balok dibanding dengan es-es yang lainnya yaitu es balok dapat bertahan lama atau tidak mudah mencair. Jika ditutup dengan rapat menggunakan plastik atau karung kemudian ditempatkan jauh dari sinar matahari, es balok bisa bertahan antara satu sampai lima hari. Hal itu berbeda pada es perumahan atau es kristal yang tidak bisa bertahan lama dan lebih cepat mencair. Di samping itu, harganya murah dan esnya tidak mudah pecah atau remuk jika dipotong potong.<sup>2</sup>

Pendapat lain diungkapkan oleh Bang Toman (sebutan akrab Bapak Toman), menurutnya di samping es balok dapat dipecah-pecah dengan mudah jika dibandingkan dengan es buatan perumahan yang menggunakan plastik, es balok juga mempunyai rasa yang lebih enak jika dibandingkan dengan es kristal atau perumahan.<sup>3</sup>

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan es balok yaitu:

---

<sup>2</sup>Hasil wawancara dengan bapak Sadiyono, sebagai penjual es balok, pada tanggal 27 Agustus 2014 pukul 21.00 WIB.

<sup>3</sup>Hasil wawancara dengan bapak Toman, sebagai pedagang mie ayam di jalan prof. Hamka Kecamatan Ngaliyan, pada tanggal 27 Agustus 2014. Pukul 20.00 WIB.

- a. Air sumur, merupakan bahan baku pembuatan es
- b. Air PDAM, merupakan bahan baku cadangan pembuatan es. Air PDAM digunakan apabila air sumur berkurang atau airnya tidak memenuhi persyaratan.
- c. Garam, berfungsi untuk proses pendinginan (sebagai mediator)
- d. NH<sub>3</sub> atau amoniak, berfungsi sebagai pendingin karena amoniak ini titik didihnya hanya -28 derajat fahrenheit.
- e. Oli dan solar, berfungsi sebagai pelumas dan bahan bakar mesin-mesin produksi.

Es balok mempunyai banyak manfaat, diantaranya:

- a. Pengawet ikan
- b. Bahan campuran minuman dingin, seperti dalam pembuatan es teh, es jeruk, es jus dan lain-lain.
- c. Hiasan patung es
- d. Mendinginkan minuman dalam boks
- e. Bahan campuran adonan dalam makanan.<sup>4</sup>

Salah satu perusahaan yang membuat es balok di Kota Semarang yaitu PT. Prawita Jaya Baru yang berada di Jalan Prof. Hamka Ngaliyan. Gambaran umum proses pembuatan es balok di perusahaan tersebut diawali dari bahan bakunya berupa

---

<sup>4</sup>Hasil wawancara dengan bapak Sadiyono, sebagai penjual es balok, pada tanggal 27 Agustus 2014 pukul 21.00 WIB.

air mentah yang bersumber dari sumur artesis. Kemudian air ditampung dalam tempat penampungan air tanpa diberi obat pembunuh kuman atau bakteri. Dari tempat penampungan kemudian air dialirkan ke dalam cetakan-cetakan melalui pipa-pipa yang sudah dipasang sedemikian rupa disertai dengan *pembloweran* dengan tujuan agar hasil es balok tersebut terlihat bening atau tidak putih. Setelah cetakan sudah terpenuhi air, kemudian cetakan tersebut dimasukan ke dalam kolam yang berisi campuran air garam dan NH<sub>3</sub> atau amoniak. Selama 18-24 jam kemudian cetakan tersebut diangkat karena air yang dalam cetakan tersebut sudah menjadi es balok. Kemudian es balok di keluarkan dari cetakan untuk didistribusikan ke pelanggan-pelangganya.<sup>5</sup>

Berdasarkan proses pembuatan es balok di atas, dapat diketahui bahwa es balok menggunakan bahan baku air mentah tanpa disertai dengan proses mensterilkan kuman-kuman atau bakteri yang berada dalam air mentah tersebut. Selain itu peralatan yang digunakan dalam pembuatan es balok masih menggunakan peralatan yang sederhana.

Berikut ini merupakan pendapat-pendapat para ahli tentang es balok:

- a. Wulan Purnamasari, S.Si (ahli bakteriologi dari Laboratorium Kesehatan Kota Semarang)

---

<sup>5</sup> Hasil wawancara dengan bapak Maryono selaku karyawan produksi di PT. Prawita Jaya Baru, pada tanggal 21 Desember 2014 pukul 13.00 WIB.

Menurut beliau umumnya es balok terbuat dari bahan baku air mentah. Tetapi, untuk pembuatan es balok dalam skala besar air yang digunakan sebagai bahan baku pembuatannya berasal dari air artesis dengan syarat kedalaman tertentu yang sesuai dengan aturan kesehatan sedangkan untuk pembuatan dalam skala kecil atau rumah dianjurkan agar airnya berasal dari air matang atau air isi ulang.

Dari segi kesehatan es balok tidak bagus untuk dikonsumsi. Dikatakan tidak bagus dikonsumsi oleh tubuh, karena jika daya tahan individu tersebut tidak kuat maka dapat terserang penyakit diare atau penyakit perut lainnya. Akan tetapi jika daya tahan individu tersebut kuat kemungkinan masih bisa menahan dari serangan penyakit. Menurutny, alangkah baiknya untuk tidak mengkonsumsi es atau minuman dingin yang belum jelas asal usulnya agar kesehatan kita dapat terjaga selalu.

Jika dilihat dari jumlah pabrik es balok yang ada di Kota Semarang, ternyata belum semua pabrik es balok tersebut melakukan uji kelayakan bahan pembuatan es balok di Laboratorium Kesehatan Kota Semarang secara berkala. Padahal setiap pabrik es dianjurkan melakukan pemeriksaan bahan baku pembuatannya di Laboratorium Kesehatan Kota Semarang. Sedangkan yang sudah melakukan uji kelayakan bahan pembuatan es balok tersebut hasilnya bervariasi, ada

yang tidak mengandung bakteri *E. coli* sama sekali dan ada juga yang mengandung bakteri *E. coli*.

Menurut hasil uji laboratorium dari sampel es balok yang dibawa penulis, beliau menyatakan bahwa sample es balok yang dibawa penulis tidak layak untuk dikonsumsi karena mengandung bakteri *E. coli* di atas batas ambang yang ditentukan oleh Peraturan menteri Kesehatan RI no. 416/Menkes/per/IX/1990.<sup>6</sup>

- b. dr. Hj. Sri Hartiningsih (dokter jaga di Poliklinik IAIN Walisongo Semarang)

Beliau berpendapat bahwa air mentah jelas berbahaya jika dikonsumsi oleh tubuh kita karena dalam air mentah terkandung berbagai zat-zat berbahaya seperti bakteri-bakteri terutama bakteri *E.coli*, karena bakteri *E.coli* adalah bakteri yang hidup pada *feses* atau kotoran manusia.

Bakteri *E.coli* adalah bakteri *patogen* yaitu bakteri yang dapat menyebabkan penyakit. Bakteri ini bersifat *anaerob* yaitu memerlukan udara dalam hidupnya. Bakteri ini berbahaya jika mencemari makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh tubuh kita. Bahayanya terhadap tubuh kita yaitu tergantung dari beberapa faktor diantaranya faktor daya tahan tubuh personal masing-masing dan faktor lingkungan.

---

<sup>6</sup>Hasil wawancara dengan Wulan Purnamasari, S.Si., sebagai ahli bakteriologi di Laboratorium Kesehatan Kota Semarang, Tanggal 11 Juli 2014 pukul 13.30 WIB.

Apabila daya tahan tubuh personal tersebut kuat maka dapat menangkis serangan dari bakteri *E.coli* akan tetapi jika tidak kuat maka dapat terserang penyakit. Selain itu faktor lingkungan juga berpengaruh terhadap serangan bakteri tersebut. Maka dari itu tidak menutup kemungkinan semua kalangan dapat terinfeksi oleh bakteri *E.coli* dan yang paling mudah terinfeksi bakteri ini adalah anak-anak karena mereka kurang memperhatikan kebersihan makanan yang mereka konsumsi.

Es balok berbahaya jika airnya atau bahan bakunya diketahui sudah tercemar oleh bakteri *E.coli*. Tidak semua bakteri *E. coli* mati dalam es balok. *E.coli* yang berada dalam es balok kemungkinan mati, tetapi yang berada dipermukaan mungkin juga tidak mati karena bisa jadi bakteri tersebut berasal dari luar.

Beliau berependapat kalau es balok itu sebenarnya digunakan untuk pengawet ikan, sayuran dan pendingin minuman bukan untuk konsumsi karena pembuatanya tidak steril terutama distribusi dan penyimpanannya.

Es balok yang sudah tercemari bakteri *E. coli* tetap berbahaya jika dikonsumsi, akan tetapi bahayanya tidak sebahaya orang mengkonsumsi narkoba karena kembali lagi pada orang yang mengkonsumsinya. Kalau daya tahan mereka kuat maka dapat menangkis serangan bakteri *E. coli* tersebut dan sebaliknya. Maka dari itu perlu disosialisasikan

cara-cara untuk menghindari agar setiap orang tidak jatuh sakit.<sup>7</sup>

Hasil pemeriksaan laboratorium yang dilakukan penulis dengan air es sebagai sampelnya yang diambil di jalan Prof. Hamka Ngaliyan adalah sebagai berikut:

Hasil Pemeriksaan Bakteriologi<sup>8</sup>

No Kode	Sampel	Parameter	Satuan	Hasil	Kadar maksimum yang dibolehkan
131	Air es	Total Coliform	100/ml sampel	38	0
		Escherichia coli	100/ml sampel	38	0

c. Berkaitan dengan hasil pemeriksaan diatas Dra. Novi sebagai Kepala Layanan Informasi Konsumen di Balai besar POM (Pengawas Obat dan Makanan) memberikan tanggapan sebagai berikut:

- 1) Es balok di atas tidak layak konsumsi karena seharusnya tidak terdapat bakteri dalam persyaratan air minum yang sehat, seperti yang diterangkan dalam Peraturan menteri Kesehatan RI no. 416/Menkes/per/IX/1990.

---

<sup>7</sup>Hasil wawancara dengan Dr. Hj. Sri Hartiningsih, sebagai Dokter jaga di Poliklinik IAIN Walisongo Semarang, pada tanggal 26 Agustus 2014, pukul 14.00 WIB.

<sup>8</sup> Hasil pemeriksaan Bakteriologi di Laboratorium Kesehatan Kota Semarang, pada tanggal 10 Juli 2014.



- 2) Es balok tidak mungkin terbebas dari pencemaran bakteri karena terbuat dari air mentah, kecuali es balok dibuat menggunakan air matang.
  - 3) Bakteri *E.coli* tidak akan mati kalau dibekukan.
  - 4) Pencemaran es balok bisa saja terjadi karena distribusi dan tempat penyimpanannya yang kurang bersih.
  - 5) Pencemaran bisa juga terjadi karena bahan baku yang digunakan, karena kita sendiri tidak mengetahui bahan baku yang digunakan itu apakah sudah sesuai dengan aturan kesehatan atau belum.
  - 6) Belum ada peraturan yang menyatakan bahwa es balok tersebut dilarang untuk dikonsumsi. Namun permasalahan itu sudah menjadi perhatian kepala Badan POM.<sup>9</sup>
- d. Bapak Indra Hanafi sebagai kepala Dinas Perindustrian dan Perdagangan (Disperindag) Kota Semarang
- Beliau berpendapat bahwa perizinan pendirian pabrik es tidak menjadi kewenangan Disperindag tingkat Kota, namun menjadi kewenangan Kementerian Perindustrian dan Perdagangan tingkat Nasional. Hal ini disebabkan karena jumlah pabrik es secara nasional harus dibatasi karena produksi pabrik es berhubungan dengan salah satu sumber daya alam yang penting yaitu air. Oleh

---

<sup>9</sup>Hasil wawancara dengan Balai Besar POM di Semarang, pada tanggal 13 September 2014, pukul 14.00WIB.

karena itu, apabila jumlah pabrik es tidak dibatasi, maka akan berpengaruh pada kualitas dan kuantitas SDA yang berupa air.

Menurut beliau bahwa memang pada umumnya pembuatan es balok digunakan untuk keperluan industri pengawetan ikan. Namun, kenyataannya es balok tidak hanya digunakan untuk industri saja, tetapi es balok banyak juga yang digunakan untuk keperluan konsumsi.

## 2. Diskripsi tentang Depot Es Balok

Depot es balok merupakan suatu tempat yang berfungsi untuk menyimpan sekaligus melindungi es balok dari sinar matahari, air hujan dan angin secara langsung dengan tujuan agar es balok tersebut tidak mudah mencair. Di samping itu, dia juga berfungsi sebagai tempat penampungan es balok sementara yang berasal dari pabrik es balok. Hal itu bertujuan untuk mengantisipasi permintaan es balok secara tiba-tiba, karena biasanya es balok didistribusikan pada pagi hari atau sore hari dari pabriknya. Maka dari itu, untuk menghindari keterlambatan pengiriman maka es dikirim secukupnya dan ditampung di depot es balok tersebut.<sup>10</sup>

Bangunan Depot es balok biasanya berbentuk seperti rumah kecil yang terbuat dari kayu dengan bagian dalamnya dilapisi seng atau plastik agar tidak mudah terkena sinar

---

<sup>10</sup> Hasil wawancara dengan bapak Sadiyono, sebagai penjual es balok, pada tanggal 27 Agustus 2014 pukul 21.00 WIB.

matahari, air hujan dan angin secara langsung. Selain itu, depot es balok ada juga yang terbuat dari bahan baku semen yang dicor seperti dinding bagian rumah, hanya bagian pintunya yang terbuat dari kayu. Hal itu bertujuan agar depot es balok dapat bertahan lebih lama dan tidak perlu melakukan perbaikan secara terus menerus, hanya bagian pintu saja yang memerlukan perbaikan jika mengalami kerusakan.

Penempatan depot es balok umumnya diletakan atau dibangun di lokasi yang strategis dimana banyak konsumen yang membutuhkan es balok untuk membantu keperluannya. Seperti depot es balok yang berada di dekat pasar, contohnya depot es balok yang berada di sebelah barat Pasar Jerakah, di dekat Pasar Karang Ayu, dan Pasar Ngaliyan. Selain itu ada juga depot yang dibangun di tepi jalan raya seperti depot es balok di jalan Raya Tugu dan di jalan Gatot Subroto.

Hal di atas bertujuan untuk memudahkan proses distribusi dan pemindahan dari pabrik es balok ke depot tersebut, karena es balok tersebut umumnya didistribusikan menggunakan truk-truk besar. Jika depot es balok tersebut diletakan di area yang sempit, dimana truk-truk pengangkut es balok tersebut tidak dapat masuk atau tidak dapat menjangkaunya maka akan memperlambat proses pendistribusiannya dan dapat menambah biaya yang dikeluarkan.

Di samping untuk memudahkan dalam pendistribusian es balok ke depot-depot, hal itu juga bertujuan untuk lebih mendekatkan diri kepada para konsumen pengguna es balok, seperti penjual ikan, ayam dan daging yang menggunakan es balok untuk mengawetkan bahan makanan tersebut, warung-warung makan atau pedagang-pedagang kaki lima yang menyediakan berbagai minuman dingin.<sup>11</sup>

#### **Daftar Depot dan Konsumen Es Balok<sup>12</sup>**

No	Depot Es Balok	Konsumen
1.	Depot Pasar Jerakah Pak Yono	Warung Soto Mbak Yah, WM. Bu Tini, WM. Bu Tuti
2.	Depot Pasar Ngaliyan Pak Rokhim	Pondok Dahar Barokah, WM. Kramat Djati, WM. Bu Yudi
3.	Depot Pasar Karang Ayu Bu Dewi	WM. Bu Wahono, Mie Ayam Pak Jumadi, Es Kelapa Muda Bu Dewi
4.	Depot Mangkang Wetan Tugu Pak Solikhin	WM. Bu Narti, WM. Gendung, WM. Lestari
5.	Depot Jl. Gatot Subroto Pak Solikin	WM. Ambar, Warung Nasi Bu Patmi, Kedai Makan Prasojo
6.	Depot Tambakrejo Tugu Pak Sadiyono	Warteg Pak Zamroni, Warung Mie Ayam Bang Toman, Nasi Kucing Mas Andri
7.	Depot Wonosari Ngaliyan H. Paimin	WM. Barokah, Nasi Goreng Bang Joni, Warteg Mitra
8.	Depot Pasar Mangkang Pak Aziz	Angkringan Kang Dhie, Warung Mie Ayam Bakso Arema, Nasgor Bambang, WM. Bu Tur

---

<sup>11</sup> Hasil pengamatan penulis di beberapa depot es balok di Kota Semarang, pada tanggal 9 September 2014.

<sup>12</sup> Hasil Observasi dan Hasil wawancara penulis di depot-depot dan warung makan di Kota Semarang pada tanggal 9 September- 3 November.

9.	Depot Pasar Johar Pak Asrofi	Masakan Padang Pak Djo, WM. Mbak Nik, Warteg Dua Saudara
10.	Depot Pasar Bulu Bu Supri	Warteg Bu Herni, WM. Bu Tono, Warung Soto Pak Idris

### 3. Proses Distribusi Es Balok dari Produsen ke Konsumen

Produsen es balok di Kota Semarang diantaranya, yaitu PT. Prawita Jaya Baru (PJB), PT. Tirta Bakti Santoso (TBS), PT. Argo Kencono, PT. Tirta Kencono, dan KUD Usaha Mina. Salah satu pabrik yang memproduksi es balok dalam jumlah besar yaitu PT. Prawita Jaya Baru (PJB). Pabrik es balok tersebut beralamat di jalan Prof. Hamka Ngaliyan. Pabrik ini merupakan pabrik yang masih memproduksi es balok dalam jumlah besar dibanding dengan pabrik es yang lain yang berada di Kota Semarang.<sup>13</sup> Hasil produksinya didistribusikan ke daerah-daerah sekitar Kota Semarang dan Kabupaten Semarang. Bahkan ada juga yang sampai keluar Kota Semarang seperti daerah Batang, Weleri, Kendal, Kaliwungu, dan Mranggen.

Distribusi es balok di Kota Semarang meliputi daerah-daerah pelabuhan atau pasar-pasar tertentu. Hal itu karena es balok sangat diperlukan di tempat-tempat tersebut yaitu untuk mengawetkan ikan, daging dan sebagainya agar bahan makanan tersebut tetap segar dan bertahan lama. Selain tempat-tempat tersebut es balok juga didistribusikan ke depot-depot es balok di

---

<sup>13</sup> Hasil wawancara dengan bapak Sadiyono, sebagai penjual es balok, pada tanggal 27 Agustus 2014 pukul 21.00 WIB.

sekitar Kota Semarang dengan tujuan untuk dikonsumsi yaitu digunakan untuk bahan pendingin minuman.<sup>14</sup>

Dari distribusi es balok di atas dapat dilihat bahwa terdapat dua konsumen pengguna es balok yaitu konsumen yang menggunakan es balok sebagai bahan pengawet makanan dan konsumen yang menggunakan es balok untuk konsumsi atau sebagai bahan pendingin minuman.

Untuk konsumen yang menggunakan es balok sebagai konsumsi atau bahan pendingin minuman biasanya produsen mendistribusikan ke depot-depot es balok di sekitar Kota Semarang. Dari depot tersebut kemudian akan diedarkan lagi kepada pedagang kaki lima atau warung-warung yang menyediakan berbagai aneka minuman dingin dengan es balok sebagai bahan pendinginnya.

Terdapat tiga mekanisme distribusi es balok hingga sampai ke tangan konsumen. Pertama, es balok dikirim dari pabriknya menuju depot-depot es balok. Kemudian dari depot, es balok dijual kepada konsumen yaitu pedagang daging atau ikan, warung-warung makan yang menyediakan minuman dingin. Kedua, penjual es balok mengambil es balok langsung dari pabriknya kemudian dijual kepada konsumen tanpa melalui depot es balok. Ketiga, konsumen sendiri yang secara langsung membeli es balok dari pabriknya tanpa melalui depot es balok

---

<sup>14</sup> Hasil wawancara dengan salah satu supir pabrik es PT PJB, di jalan Prof. Hamka Ngaliyan, pada tanggal 04 September 2014 Pukul 21.36 WIB.

atau penjual es balok, hal ini biasanya dilakukan para pedagang ikan yang jarak antara pasar dan rumahnya cukup jauh, dengan tujuan agar ikannya bisa tetap segar sampe ke pasar ikan.

Skema distribusi es balok dari pabrik es balok sampe ke tangan konsumen bisa diambarkan sebagai berikut:

Pabrik es balok → depot es balok → pengecer/penjual es balok → konsumen

Pabrik es balok → pengecer/penjual es balok → konsumen

Pabrik es balok → konsumen<sup>15</sup>

Berkaitan dengan proses distribusi es balok di atas, ada hal yang perlu diperhatikan bagi setiap orang jika hendak mengkonsumsi es balok sebagai bahan pendingin minuman karena proses distribusi es balok dilakukan dengan cara yang tidak sehat atau tidak bersih. Umumnya es balok didistribusikan dari produsen sampe ke konsumen menggunakan truk atau mobil dengan bak terbuka. Selain itu pendistribusian es balok tidak menggunakan kemasan yang baik, seperti hanya menggunakan plastik atau karung goni sebagai penutupnya. Ada juga yang tidak dikemas sama sekali yaitu dibiarkan terbuka begitu saja. Hal itu memungkinkan selama mata rantai dari produsen ke konsumen es tersebut dapat tercemarai oleh zat-zat atau bakteri berbahaya.

---

<sup>15</sup> Hasil penagamatan penulis di pabrik es balok yang berada di jalan Prof. Hamka Kecamatan Ngaliyan, pada tanggal 9 September 2014.

Di samping hal di atas, es balok disimpan di depot yang terbuat dari kayu atau seng yang diletakan di pinggir jalan. Kebersihannya tentu tidak terjamin. Begitu juga di tangan konsumen, biasanya es balok disimpan di tong-tong kecil yang terbuat dari kayu dan ditutupi dengan plastik atau karung goni serta diletakan dipinggir jalan. Ada juga yang disimpan di termos-termos es, akan tetapi pada saat dimasukan ke dalam termos tidak dicuci terlebih dahulu, hanya dipecah-pecah menjadi bagian-bagian yang lebih kecil terus dimasukin begitu saja ke dalam termos. Tetapi, ada juga yang dicuci terlebih dahulu sebelum dimasukan ke dalam termos. Setelah es balok dipecah-pecah menjadi bagian-bagian yang lebih kecil kemudian dimasukan ke dalam gelas sebagai bahan pendingin minuman seperti es teh, es jeruk, es kopi dan lain-lain.<sup>16</sup>

## **B. Praktek Jual Beli Es Balok Untuk Konsumsi di Kota Semarang**

Praktek jual beli es balok untuk konsumsi di Kota Semarang tidak jauh berbeda dengan praktek jual beli pada umumnya, dimana terdapat dua pihak yang melakukan transaksi tersebut. Pihak pertama sebagai penjual es balok dan pihak kedua sebagai pembelinya. Penjual es balok disini yaitu para pemilik depot-depot es balok atau orang yang mengambil es balok tersebut langsung dari pabriknya untuk kemudian dijual kepada konsumen.

---

<sup>16</sup> Hasil pengamatan penulis di beberapa konsumen es balok di jalan Prof. Hamka Ngaliyan dan di Desa Tambak Rejo Kecamatan Tugu pada tanggal 9 September 2014, Pukul 06.30 WIB.



Sedangkan pembeli es balok umumnya para pedagang kaki lima seperti pedagang mie ayam, pedagang bakso, pedagang nasi kucing, pedagang es juice, pedagang pop ice atau warung-warung makan yang menyediakan minuman dingin seperti warteg dan warung makan lainnya.

Proses jual beli es balok untuk konsumsi di Kota Semarang dilakukan dengan dua cara yaitu, penjual atau pengecer es balok menghampiri para pelanggannya untuk menawarkan berupa jumlah es balok yang diminta. Setelah kesepakatan terjadi kemudian penjual es balok tersebut menyerahkan sejumlah es yang diminta oleh pelanggannya. Ada juga pembeli yang menghampiri sendiri depot-depot es balok yang ada disekitar mereka dengan sengaja untuk membeli es balok. Akan tetapi, hal itu sudah jarang lagi ditemui karena dianggap tidak praktis dan repot jika harus membeli sendiri di depot es balok, padahal masih banyak pekerjaan lain yang harus diselesaikan.

Pembeli es balok sekarang umumnya lebih suka hal-hal yang praktis dan tidak repot seperti halnya transaksi-transaksi jual beli yang lain. hal itu diungkapkan sendiri oleh Bapak Solikhin selaku penjual es balok di Pasar Jerakah. Menurutnya, pembeli sekarang mintanya yang praktis dan tidak mau repot, lihat saja sekarang banyak bawang, lombok, aneka sayuran di pasar yang sudah dikupas atau dipotong-potong terlebih dahulu sebelum dijual kepada konsumen. Begitu halnya dengan es balok banyak

para pelanggnya meminta supaya es balok tersebut dikirim sampe kepada konsumennya.

Konsumen es balok kebanyakan sudah menjadi pelanggan tetap pada salah satu penjual es balok. Hal ini tentu akan memudahkan dalam proses transaksi jual beli es balok, karena penjual maupun pembeli es balok sudah mengerti dan paham akan kebiasaan mereka masing-maing setiap hari ketika bertransaksi es balok tersebut.<sup>17</sup>

Berikut beberapa contoh kebiasaan yang menjadi sebuah kesepakatan dalam transaksi jual beli es balok yang terjadi di Kota Semarang. Seperti yang dilakukan oleh Bapak Sadiyono berumur 57 tahun selaku penjual es balok dengan beberapa pembeli es balok diantaranya Bang Toman, umur 43 tahun (penjual mie ayam bakso di depan kampus satu IAIN Walisongo Semarang), Bu Tuti (pemilik warung nasi di Pasar Jerakah), Bapak Zamroni umur 35 tahun (pemilik warteg di jalan Prof. Hamka Ngaliyan Semarang)

1. Bapak Sadiyono : mau pesan (es balok) berapa bang  
Bang Toman : sepuluh ribu saja pak  
Bapak Sadiyono : baik Bang Toman
2. Bapak Sadiyono : pesen (es balok) berapa Bang Zam  
Bapak Zamroni : lima belas ribu saja pak  
Bapak Sadiyono : baik bang
3. Bapak Sadiyono : pesan (es balok) berapa Mba Tuti

---

<sup>17</sup> Hasil wawancara dengan bapak Solikhin, sebagai orang yang bekerja di depot es balok, pada tanggal 4 September 2014, pukul 13.00 WIB.

Bu Tuti : biasa saja pa, lima ribu

Bapak Sadiyono : oh iya Mba

Proses pembayarannya ada yang dilakukan secara langsung setelah es balok tersebut diterima oleh pembeli, ada yang membayar setelah beberapa jam es balok tersebut diterima oleh pembeli. Sebagai contohnya Bapak Zamroni dikirim es balok pada pukul 07.00 WIB kemudian dia membayarnya pada sore hari atau sekitar pukul 16.00 wib. Ada juga yang dikirim pada siang hari dan proses pembayarannya dilakukannya pada malam hari yaitu sekitar pukul 21.00 wib. Hal itu dilakukan karena mereka membuka warungnya mulai dari sore hari dan tutup pada malam hari antara pukul 22.00-24.00 WIB, seperti warung mie ayam bakso Bang Toman dan Bang Nonot serta warung nasi kucing milik Mas Andri di jalan Prof. Hamka Ngaliyan.<sup>18</sup>

Menanggapi tentang jual beli es balok untuk konsumsi di Kota Semarang, masyarakat Kota Semarang memberikan pendapat sebagai berikut:

1. Bapak Sadiyono (penjual es balok)

Menurut dia mengapa pelanggannya lebih senang menggunakan es balok dibanding es-es yang lainnya karena es balok dapat bertahan lama yaitu 1-5 hari, berbeda dengan es perumahan atau es kristal yang tidak bisa bertahan lama,

---

<sup>18</sup> Hasil wawancara dengan bapak Sadiyono, sebagai penjual es balok, pada tanggal 27 Agustus 2014 pukul 21.00 WIB.

harganya murah dan esnya tidak mudah pecah atau remuk jika dipotong potong.

Sedangkan dari segi kesehatan, dia mengatakan bahwa es balok tersebut kurang sehat karena terbuat dari air mentah atau air yang belum dimasak. Meskipun demikian dia tetap berjualan es balok dengan beberapa alasan, diantaranya: belum adanya berita yang mengatakan seseorang keracunan karena es balok, belum ada peraturan yang melarang bahwa es balok tersebut tidak boleh untuk dikonsumsi, mata pencaharian yang sudah digelutinya selama 30 tahun lebih.<sup>19</sup>

2. Bapak Toman (pembeli es balok)

Alasan Bapak Toman menggunakan es balok untuk bahan campuran dalam minuman dingin yaitu:

- a. Sejak dahulu dia sudah menggunakan es balok tersebut karena belum ada es kristal atau es yang dibuat dengan mesin pendingin (kulkas) yang biasanya dibuat oleh perorangan atau ibu rumah tangga.
- b. Es balok dapat dipecah-pecah dengan teratur seperti membentuk balok balok kecil yang dapat dimasukan ke dalam gelas, berbeda dengan es buatan kulkas yang dibungkus dengan plastik jika dipecah atau dipotong tidak bisa rapi bahkan dapat mengakibatkan es menjadi hancur (berupa serpihan-serpihan kecil yang halus)

---

<sup>19</sup>Hasil wawancara dengan bapak Sadiyono, sebagai penjual es balok, pada tanggal 27 Agustus 2014 pukul 21.00 WIB.

c. Rasanya lebih enak dibanding dengan es cristal atau es perumahan karena dia sudah pernah mencobanya.

Dari segi kesehatan dia menyadari kalau es balok tersebut sebenarnya kurang sehat karena terbuat dari air mentah atau air yang belum dimasak. Tapi yang terpenting menurut dia, es balok dicuci terlebih dahulu sebelum digunakan agar bakteri yang menempel bisa hilang atau es balok bebas dari bakteri, selain itu bakteri yang dibekukan dalam suhu tertentu akan mati sehingga es balok aman dari bakteri yang dapat menyebabkan penyakit.<sup>20</sup>

---

<sup>20</sup>Hasil wawancara dengan bapak Toman, sebagai penjual mie ayam, pada tanggal 28 Agustus 2014 pukul 21.00 WIB.