



Regulasi dan Represif Produktivitas Ilegal Ciu Bekonang, 1920

Yayang Novita Ardhaneswara,^{1*} Tri Yuniyanto¹

¹Program Studi Pendidikan Sejarah, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan,
Universitas Sebelas Maret, Indonesia

Email: yayangnovitaaa@student.uns.ac.id, triyuniyanto@staff.uns.ac.id

*Korespondensi

Article History: Received: 20-03-2026, Revised: 18-05-2026, Accepted: 20-05-2026, Published: 31-05-2026

Abstrak

Pemerintah Hindia Belanda membuat kebijakan untuk mengatur produktivitas minuman beralkohol yang berada di Indonesia dengan menerapkan regulasi dan represi minuman beralkohol hasil produksi lokal. Produksi dan peredaran minuman keras diatur melalui regulasi bea cukai, monopoli, dan sistem perizinan yang bertujuan untuk meningkatkan pendapatan negara sekaligus mengontrol moral dan sosial masyarakat. Kebijakan tersebut berdampak pada produsen minuman keras tradisional ciu bekonang yang umumnya tidak memiliki izin resmi, sehingga aktivitas mereka dianggap sebagai penyulingan ilegal. Akibatnya, banyak produsen melakukan penyulingan secara sembunyi-sembunyi untuk menghindari pengawasan aparat kolonial. Pemerintah kolonial kemudian menanggapi kondisi ini dengan menerapkan regulasi administratif, pengawasan, serta tindakan represif terhadap produsen yang melakukan penyulingan ilegal. Tujuan penelitian ini mengetahui bagaimana kebijakan pemerintah kolonial Hindia Belanda dalam menerapkan regulasi dan represi terhadap minuman beralkohol khususnya minuman keras tradisional ciu bekonang. Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode sejarah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pembuatan ciu bekonang memerlukan biaya produksi yang rendah dan potensi keuntungan yang relatif tinggi, melihat peluang keuntungan pemerintah kolonial Hindia Belanda kemudian menerapkan kebijakan terhadap minuman beralkohol untuk mengatur produktivitas dan menambah perekonomian. Regulasi tersebut berdampak pada penyulingan ciu bekonang yang dianggap pemerintah kolonial sebagai penyulingan ilegal karena tidak memiliki izin penyulingan, bentuk represi yang dilakukan oleh pemerintah kolonial Hindia Belanda untuk menertibkan produksi penyulingan ciu bekonang ilegal dengan melakukan razia, penyitaan, dan penangkapan terhadap produsen oleh aparat kepolisian kota Surakarta.

Kata Kunci:

Ciu Bekonang; minuman keras; regulasi; represif

Abstract

The Dutch East Indies government implemented policies to regulate the production of alcoholic beverages in Indonesia by enforcing regulations and cracking down on locally produced alcohol. The production and distribution of alcoholic beverages were governed by customs regulations, monopolies, and a licensing system aimed at increasing state revenue while also controlling societal morals and social norms. These policies impacted traditional ciu bekonang producers, who generally lacked official permits, resulting in their activities being classified as illegal distillation. Consequently, many producers resorted to clandestine distillation to evade colonial authorities' oversight. The colonial government subsequently responded to this situation by implementing administrative regulations, surveillance, and repressive measures against producers engaged in illegal distillation. The objective of this study is to examine how the Dutch East Indies colonial government implemented regulations

and repressive measures regarding alcoholic beverages, particularly the traditional *ciu bekonang*. The research employs a historical methodology. The results of the study indicate that the production process for *ciu bekonang* required low production costs and offered relatively high profit potential. Recognizing this profit opportunity, the Dutch East Indies colonial government subsequently implemented policies regarding alcoholic beverages to regulate production and boost the economy. These regulations impacted *ciu bekonang* distilleries, which the colonial government considered illegal because they lacked distillation permits. The Dutch East Indies colonial government enforced these regulations to crack down on the production of illegal *ciu bekonang* distilleries by conducting raids, seizures, and arrests of producers by the Surakarta city police.

Keywords:

alcoholic beverages; *Ciu Bekonang*; regulation; repressive



This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.

Pendahuluan

Kekuasaan pemerintah Hindia Belanda saat berkuasa di Indonesia mengatur segala aspek kehidupan terutama yang mendukung kepentingan perekonomian dan politik pemerintah. Sistem perdagangan dan sistem pajak menjadi dua konsep yang dijalankan oleh pemerintah kolonial pada tahun 1800an, sebagai cara untuk menguatkan perekonomian pemerintah kolonial (Susilo & Sarkowi, 2020). Pemerintah kolonial menerapkan berbagai kebijakan yang menguntungkan mereka terutama dalam bidang perekonomian, salah satu kebijakan pemerintah Hindia Belanda keluaran yaitu regulasi mengenai minuman beralkohol yang diproduksi di Indonesia. Regulasi mengenai minuman beralkohol dikeluarkan tidak dapat dipisahkan dari kepentingan fiskal untuk memastikan dapat memberikan keuntungan dalam perekonomian pemerintah, pengeluaran regulasi dalam berbagai bentuk monopoli, bea cukai, dan pengawasan atas produksi dan distribusi atas minuman beralkohol yang ada di Indonesia. Penerapan berbagai regulasi oleh pemerintah kolonial terhadap minuman beralkohol yaitu dengan memberlakukan bea cukai (*accijnzen*) terhadap produksi dan distribusi minuman keras. Regulasi mengenai minuman beralkohol dikeluarkan pada tahun 1898, ketentuan berupa peraturan pengenaan dan asuransi bea cukai atas minuman beralkohol dalam negeri di Jawa dan Madura (*Regeling Van De Heffing En De Verzekering Van Den Accijns Op Het Inlandsch Gedistilleerd Op Jawa En Madoera*). Tujuan utama diterapkannya bea cukai terhadap minuman beralkohol yaitu guna meningkatkan pendapatan negara, pengawasan dan pengendalian terhadap konsumsi barang yang berdampak negatif terhadap sosial, dan memberikan beban fiskal terhadap konsumen tertentu (Yasmin & Yusnanto, 2026).

Pengeluaran regulasi mengenai minuman beralkohol juga bertujuan untuk mengatur moral dan sosialitas masyarakat terhadap konsumsi minuman beralkohol. Penggunaan minuman keras yang memiliki kadar alkohol rendah sering kali digunakan masyarakat sebagai alternatif dalam mabuk-mabukan (Dadtun et al., 2022). Minuman beralkohol hasil produktivitas lokal biasanya memiliki kadar alkohol rendah serta kemudahan dalam mendapatkan dan memiliki harga murah karena produksi lokal. Pemerintah Hindia Belanda menerapkan regulasi terhadap produsen minuman beralkohol lokal karena melihat peluang yang dihasilkan dari produktivitas minuman keras lokal. Dalam praktik penyelenggaraan pemerintah

kolonial berusaha mengendalikan produksi alkohol melalui pengenaan cukai, pemberian izin resmi, pengawasan dan pemberantasan produksi ilegal. Regulasi ini diberlakukan dengan ketat dibuktikan dengan pemberian sanksi berupa administratif dan hukuman terhadap para pelaku produksi ilegal dan biasanya disebut sebagai Penyulingan gelap (*clandestiene stokerij*).

Regulasi yang dikeluarkan oleh pemerintah Hindia Belanda terhadap minuman beralkohol berdampak langsung terhadap salah satu produksi minuman keras tradisional yang cukup terkenal berasal dari Jawa Tengah yaitu ciu. Ciu merupakan minuman keras tradisional yang berbahan dasar tape ketan, singkong, atau tetes tebu (melase) dengan kadar alkohol rendah yaitu sekitar 30%-35% (Fibriari et al., 2012). Ciu yang diproduksi melalui fermentasi dan destilasi dapat menghasilkan kadar alkohol yang tidak terlalu tinggi sehingga dikonsumsi oleh masyarakat sebagai minuman alkohol dan pengobatan tradisional. Terdapat dua daerah di Jawa Tengah yang terkenal dengan produksi ciu yaitu daerah Banyumas (Wangon, Sumpiuh, Ajibarang) dan daerah Sukoharjo (Bekonang). Perbedaan ciu yang dihasilkan dari kedua daerah di Jawa Tengah yaitu dari bahan yang digunakan, ciu Banyumas yaitu menggunakan gula merah, tape singkong, serta air. Sedangkan bahan yang digunakan untuk membuat ciu Bekonang menggunakan tetes tebu atau melase, ragi angciu atau ragi beras dan air yang dihasilkan dari limbah hasil sampingan pembuatan gula (Mubarok, 2024). Produksi minuman keras tradisional seperti ciu biasanya masih menggunakan cara tradisional dalam proses pembuatannya menggunakan alat-alat sederhana, dan memproduksi dalam skala kecil seperti produksi rumahan.

Produksi minuman keras tradisional ciu bekonang menjadi salah satu wilayah produksi yang terkena dampak dari diterapkannya regulasi mengenai minuman beralkohol yang dikeluarkan oleh pemerintah Hindia Belanda. Ciu bekonang merupakan minuman keras tradisional yang berbahan dasar melase atau tetes tebu yang cukup terkenal di kalangan masyarakat terutama di wilayah Solo Raya. Praktik produksi ciu di Bekonang masih dalam skala perorangan dan rumahan dengan proses pembuatan ciu dengan cara tradisional berupa fermentasi dan penyulingan atau distilasi menggunakan alat sederhana dan masih tradisional (Nikmah et al., 2022). Regulasi yang dikeluarkan dampak langsung terhadap praktik produksi ciu yang bersifat tradisional dan dianggap sebagai produksi minuman beralkohol ilegal menurut hukum kolonial. Penerapan regulasi minuman beralkohol dengan memberlakukan cukai ini memberatkan para produsen yang dihitung sebagai produsen kecil, sedangkan minat masyarakat terhadap ciu sebagai minuman keras tergolong tinggi. Hal inilah yang menyebabkan munculnya aktivitas produksi penyulingan ciu dilakukan secara sembunyi-sembunyi atau penyulingan ilegal atau penyulingan gelap (*clandestiene stokerij*).

Regulasi yang dikeluarkan oleh pemerintah kolonial dalam mengatur peredaran minuman beralkohol tidak hanya terbatas pada penerapan regulasi administratif, tetapi juga mencakup pelarangan serta pelaksanaan operasi represif oleh aparat kepolisian kolonial. Upaya ini diarahkan untuk mengawasi, membatasi, dan menindak para produsen, sekaligus menertibkan proses produksi dan distribusi minuman beralkohol agar berada dalam kerangka hukum yang ditetapkan. Pemerintah kolonial menyadari bahwa pungutan cukai dari minuman keras merupakan sumber pendapatan yang signifikan, sehingga sektor ini tetap dipertahankan sebagai salah satu penopang pemasukan negara (Sari, 2015). Regulasi

dan tindakan represif yang dijalankan mencerminkan adanya ketegangan inheren dalam kebijakan kolonial. Di satu sisi, terdapat kepentingan untuk mengontrol masyarakat melalui pendekatan moral dan ketertiban sosial, sementara di sisi lain terdapat dorongan kuat untuk memaksimalkan keuntungan fiskal. Kondisi ini pada akhirnya memunculkan konflik dengan para pelaku ekonomi lokal, terutama produsen minuman keras tradisional yang sering kali beroperasi di luar kerangka hukum kolonial, sehingga menciptakan ruang ekonomi ilegal yang terus berkembang di tengah upaya pengendalian.

Penelitian mengenai ciu bekonang pernah dilakukan oleh Dadtun et al. (2023) menjelaskan bahwa produktivitas ciu bekonang tidak lepas dari peran Pabrik Gula besar yang berada di wilayah Surakarta dan menggunakan ciu untuk mabuk-mabukan. Pada penelitian lain Dadtun et al. (2022) juga menjelaskan tentang aspek sosialkultur dalam penggunaan ciu bekonang yang digunakan oleh komunitas peminum ciu di Surakarta. Penelitian mengenai ciu bekonang juga dilakukan oleh (Tinandi et al., 2024) dalam penelitian menjelaskan bahwa industri produktivitas ciu di bekonang berperan penting dalam upaya penguatan identitas daerah dan upaya dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat di desa Bekonang. Penelitian lain dilakukan oleh Wiratama (2019) yang membahas mengenai industri rumahan pengrajin alkohol ciu bekonang yang menekankan pada kajian antropologi ekonomi para pengrajin dengan memanfaatkan kekerabatan sebagai tenaga kerja dalam produktivitas. Penelitian yang telah dilakukan lebih berfokus kepada penggunaan ciu dalam kehidupan sosial dan masyarakat, serta dampak yang dihasilkan dari produktivitas ciu di bekonang. Sedangkan penelitian mengenai regulasi dan represif terhadap produktivitas minuman beralkohol yang dikeluarkan oleh pemerintah kolonial dan berdampak pada produktivitas minuman alkohol atau ciu yang terjadi di Bekonang masih terbatas. Berdasarkan hal tersebut kebaruan dalam penelitian ini berfokus pada regulasi dan represif minuman beralkohol yang dilakukan oleh pemerintah kolonial terhadap produktivitas ciu bekonang pada tahun 1920.

Penelitian ini menggunakan prespektif teori governmentality dan teori Repressive State Apparatus untuk menjelaskan regulasi dan represif pemerintah kolonial terhadap produktivitas ilegal ciu bekonang pada tahun 1920. Dalam prespektif teori governmentality, menjelaskan bahwa pemerintah atau penguasa mengarahkan segala perilaku masyarakat tidak hanya dijalankan melalui hukum dan kekerasan, namun juga melalui mekanisme pengaturan, pengawasan, teknik, strategi, dan pendisiplinan sosial (Permini et al., 2025). Pemerintah yang berkuasa pada saat itu yaitu pemerintah kolonial Hindia Belanda menerapkan regulasi terhadap produksi dan distribusi minuman beralkohol termasuk ciu dengan diberlakukannya kebijakan bea cukai, perizinan, dan pengawasan terhadap produksi ciu. Sementara itu teori Repressive State Apparatus menjelaskan bahwa negara atau pemerintah yang berkuasa menggunakan aparatus represif seperti aparat, polisi, pengadilan, penjara, dan perangkat hukum untuk mempertahankan kekuasaan dan memastikan sistem tetap berjalan sesuai kepentingan penguasa (Sabilillah et al., 2023). Tindakan represif berupa penertiban, razia, penyitaan, pemberian sanksi dan penangkapan, menunjukkan bahwa pemerintah kolonial tidak hanya mengatur melalui regulasi administratif saja namun juga menggunakan kekuatan represif untuk menekan produktivitas ciu bekonang yang dianggap melanggar hukum kolonial.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proses produktivitas minuman keras tradisional *ciu bekonang*, mengetahui regulasi yang dikeluarkan oleh pemerintah kolonial Hindia Belanda dalam mengatur minuman beralkohol, dan mengetahui bentuk represi pemerintah kolonial Hindia Belanda terhadap penyulingan ilegal minuman keras tradisional *ciu bekonang* tahun 1920. Urgensi penelitian ini berupa mengetahui bagaimana kebijakan pemerintah kolonial Hindia Belanda dalam menerapkan regulasi dan represi terhadap produktivitas minuman beralkohol khususnya minuman keras tradisional *ciu bekonang*. Penelitian ini relevan dalam historiografi sejarah dan dimasa kini, sebab penelitian ini membantu memahami bagaimana kebijakan fiskal pemerintah kolonial Hindia Belanda tidak hanya berorientasi pada pendapatan negara, tetapi juga berfungsi sebagai alat kontrol terhadap masyarakat.

Metode

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan metode penelitian sejarah. Menurut Kuntowijoyo (1995), penelitian menggunakan metode sejarah memiliki empat tahapan berupa pengumpulan sumber penelitian (heuristik), kritik sumber, interpretasi, penulisan sejarah (historiografi). Penelitian sejarah bertujuan untuk mengetahui dan merekonstruksi peristiwa-peristiwa masa lalu dengan sistematis dan obyektif, untuk mencapai tujuan penelitian.

Tahap pengumpulan sumber (heuristik), peneliti mengumpulkan beberapa sumber tentang penyulingan ilegal *ciu bekonang* dan kebijakan pemerintah kolonial terhadap minuman keras. Sumber penelitian ini mencakup dokumen lama seperti dokumen ketentuan peraturan cukai atas minuman keras (*Regeling Van De Heffing En De Verzekering Van Den Accijns Op Het Inlandsch Gedistilleerd Op Jawa En Madoera*), dokumen surat pernyataan penangkapan pelaku penyulingan ilegal oleh polisi lapangan kota Surakarta (*Detachement Veldpolitie Soerakarta*), koran harian Belanda (*Het Nieuws Van Den Dag, De Nieuwe Vorstenlanden*).

Tahap berikutnya merupakan kritik sumber, kritik sumber merupakan pengujian yang dilakukan untuk membuktikan kebenaran atau ketepatan atau keakuratan dari sumber yang digunakan (Daliman, 2010). Dalam penelitian ini menggunakan pengujian sumber melalui dua tahap yaitu kritik intern dan kritik ekstern. Kritik internal dilakukan untuk mencari informasi-informasi dari sumber yang sudah ditemukan dan dipetakan kemudian dianalisis dengan tujuan untuk mendapatkan informasi sejarah yang valid. Kritik Ekstern, dilakukan dengan cara menganalisis keaslian sumber sejarah dengan melihat dari fisik sumber penelitian, dan tahap analisis keaslian sumber ditinjau dari tahun terbit, periode penulisan, latar belakang penulisan serta konteks penulisan sumber.

Tahap selanjutnya yaitu interpretasi, tahap interpretasi sejarah merupakan penafsiran fakta-fakta sejarah dengan tujuan untuk menemukan makna sejarah yang saling berhubungan di dalam sumber sejarah (Sjamsuddin, 2007). Interpretasi yang dilakuakn dalam penelitian ini ialah melalui tiga teknik dasar yaitu deskripsi, narasi, dan analisis sumber sejarah. Kebijakan pemerintah kolonial mengenai cukai minuman keras dikeluarkan dengan tujuan untuk menambah perekonomian negara dan mengatur moral sosial masyarakat. Dari interpretasi ini tampak bahwa penerapan kebijakan cukai minuman keras memunculkan para pelaku produsen penyulingan ilegal yang melanggar kebijakan pemerintah kolonial dan sikap pemerintah kolonial yang bersikap tegas terhadap para pelaku penyulingan ilegal.

Tahap terakhir yaitu historiografi, tahap historiografi merupakan tahapan terakhir dalam penelitian sejarah berupa penulisan kembali kisah atau peristiwa sejarah (Padiatra, 2020). Pada tahap terakhir inilah penulisan sejarah dilakukan, historiografi bertujuan untuk menyampaikan fakta-fakta sejarah yang telah ditemukan oleh peneliti yang berkaitan dengan topik penelitian. Penulisan ini dimulai dari proses pembuatan ciu yang digunakan sebagai minuman keras, kemudian dikeluarkannya regulasi mengenai cukai minuman keras, hingga represi yang dilakukan oleh pemerintah kolonial. Melalui keempat tahapan penelitian sejarah tersebut penelitian ini berupaya merekonstruksikan regulasi dan represi pemerintah kolonial terhadap minuman keras ciu Bekonang.

Hasil dan Pembahasan

Proses Pembuatan Ciu Bekonang

Proses pembuatan ciu melalui dua tahapan penting yaitu fermentasi dan penyulingan atau distilasi. Perbedaan hasil produksi ciu di daerah Banyumas dan daerah Bekonang terletak pada bahan dasar yang digunakan. Ciu bekonang memanfaatkan limbah hasil produksi gula atau sering disebut dengan melase atau tetes tebu. Bahan melase atau tetes tebu diperoleh dari pabrik-pabrik gula yang berlokasi di dekat daerah Bekonang seperti Pabrik gula Colomodu dan Pabrik Gula Tasikmadu. Melase atau tetes tebu memiliki warna coklat kehitaman dan memiliki tekstur kental, dalam melase masih memiliki kadar gula yang tinggi (Hilando & Widhiyastuti, 2023). Proses produksi ciu bekonang masih dilakukan secara tradisional dengan menggunakan metode yang sederhana serta peralatan yang terbatas. Kegiatan produksi umumnya berlangsung dalam skala kecil, bersifat perorangan atau berbasis rumah tangga sehingga kapasitas yang dihasilkan dalam produksi tidak besar. Terdapat beberapa tahapan dalam proses pembuatan ciu bekonang untuk mendapatkan minuman keras tradisional yang memiliki kadar alkohol sesuai yang diinginkan. Proses pembuatan dimulai dari tahapan persiapan pengenceran bahan baku, proses fermentasi hingga proses penyulingan atau distilasi. Proses pembuatan ciu terdapat beberapa tahap untuk mendapatkan minuman yang memiliki kadar alkohol dari persiapan bahan hingga proses penyulingan. Pembuatan ciu bekonang menggunakan bahan-bahan sederhana, namun memerlukan waktu yang relatif lama dalam proses produksinya.

Bahan dasar yang digunakan dalam proses pembuatan ciu bekonang sangat sederhana yaitu berupa melase atau tetes tebu, air dan ragi angciu atau ragi beras. Tahap pertama yaitu pengenceran melase, pada tahap ini melase yang memiliki tekstur kental dan lengket dicampur dengan air untuk menurunkan tingkat kekentalannya. Pengenceran melase bertujuan agar mendapatkan konsentrasi gula yang sesuai dengan substrat pembuatan alkohol, jika konsentrasi gula terlalu tinggi atau rendah dapat menghambat proses pembuatan ciu selanjutnya. Setelah larutan mencapai kekentalan yang diinginkan, tahap berikutnya adalah penambahan ragi sebagai agen fermentasi. Penambahan ragi menggunakan ragi *Saccharomyces cerevisiae* atau yang sering dikenal dengan ragi angciu atau ragi beras sebesar 0,2%. Ragi berperan penting dalam mengubah kandungan gula dalam melase menjadi alkohol melalui proses biologis (Aini et al., 2024). Proses pengenceran tetes tebu dan penambahan ragi ini kemudian akan menghasilkan campuran cairan yang kemudian dikenal dengan sebutan badek. Dalam sekali produksi biasanya Penenceran melase dilakukan diwadiah yang berukuran besar seperti gentong, drum-drum, atau kaleng

minyak tanah yang mampu menampung berliter-liter badek. Keberhasilan tahap awal ini sangat menentukan kualitas hasil akhir, karena kondisi larutan yang terlalu kental atau terlalu encer dapat memengaruhi aktivitas fermentasi secara keseluruhan.

Fermentasi merupakan proses biokimia yang melibatkan aktivitas mikroorganisme, seperti ragi atau bakteri, dalam mengubah senyawa gula menjadi alkohol, gas, atau asam tanpa memerlukan oksigen (proses anaerob). Dalam proses produksi minuman beralkohol, fermentasi berperan penting dalam mengubah kandungan gula menjadi etanol melalui kerja enzimatis mikroorganisme (Pamungkas, 2011). Fermentasi merupakan salah satu teknik pengolahan yang telah dikenal sejak lama, proses fermentasi digunakan untuk mengawetkan bahan makanan, meningkatkan nilai gizi, serta menghasilkan perubahan pada cita rasa, aroma, dan tekstur. Dalam proses pembuatan ciu, tahap fermentasi dilakukan dengan cara menyimpan larutan tetes tebu atau badek ke dalam wadah tong atau drum, kemudian ditutup rapat untuk menciptakan kondisi anaerob. Penutupan ini penting agar mikroorganisme, khususnya ragi, dapat bekerja secara optimal dalam mengubah kandungan gula menjadi alkohol tanpa gangguan oksigen dari luar. Proses fermentasi umumnya berlangsung selama kurang lebih 5 hingga 7 hari. Lama waktu fermentasi sangat berpengaruh terhadap kadar alkohol yang dihasilkan. Selain waktu fermentasi, kadar alkohol yang dihasilkan juga dipengaruhi oleh komposisi bahan, terutama tingkat pengenceran melase dan jumlah serta penambahan jenis ragi. Pengenceran melase sekitar 50% dinilai cukup optimal karena menghasilkan larutan dengan konsentrasi gula yang seimbang tidak terlalu pekat namun tetap kaya substrat sehingga mendukung aktivitas fermentasi secara maksimal dan berpotensi menghasilkan kadar alkohol yang lebih tinggi (Mayasri, 2023).

Proses terakhir dalam pembuatan ciu bekonang yaitu penyulingan atau distilasi, proses penyulingan dilakukan dengan menggunakan peralatan sederhana drum besar (wadah badek), tungku api, dan bambu atau pipa atau selang air. Proses penyulingan atau distilasi merupakan proses pemisahan dua buah zat cair yang memiliki titik didih yang berbeda dengan cara dipanaskan, kemudian cairan yang dipanaskan menguap dan uap tersebut didinginkan kembali ke dalam bentuk cair. Terdapat dua tahapan dalam proses penyulingan atau distilasi yaitu tahap penguapan dan tahap pembentukan kembali uap menjadi cair atau padat kembali (Uwar & Soselissa, 2022). Dalam proses pembuatan ciu, tahap penyulingan merupakan bagian penting yang harus dilalui setelah fermentasi. Umumnya, proses ini dilakukan melalui dua tahap penyulingan untuk menghasilkan kadar alkohol yang lebih tinggi dan kualitas yang lebih baik. Penyulingan dilakukan dengan cara memanaskan drum-drum yang berisi larutan hasil fermentasi tetes tebu (badek) secara terus-menerus hingga menghasilkan uap. Uap alkohol yang terbentuk kemudian dialirkan melalui pipa atau selang yang terpasang pada bagian tutup drum. Pipa ini berfungsi sebagai saluran kondensasi, di mana uap panas akan didinginkan dengan bantuan air atau udara sekitar sehingga berubah kembali menjadi cairan. Cairan hasil kondensasi inilah yang kemudian menjadi ciu dengan kadar alkohol tertentu. Pada tahap penyulingan kedua, proses serupa diulangi untuk meningkatkan kemurnian dan kekuatan alkohol yang dihasilkan. Setelah melalui tahapan fermentasi dan penyulingan, ciu yang dihasilkan biasanya disimpan dalam wadah sederhana, seperti jeriken atau botol, sebelum didistribusikan kepada konsumen.

Proses pembuatan ciu bekonang dilakukan secara tradisional dengan memanfaatkan bahan-bahan yang mudah diperoleh dan relatif murah. Kondisi ini

menjadikan kegiatan penyulingan ciu bekonang banyak dilakukan oleh produsen skala kecil, karena prosesnya sederhana dan tidak memerlukan peralatan industri yang rumit atau teknologi yang kompleks. Selain itu, kemudahan akses terhadap bahan dan alat produksi turut mendorong berkembangnya usaha berbasis rumah tangga ciu bekonang. Dalam surat kabar harian Belanda *Het Nieuws van den Dag* tahun 1938, khususnya pada bagian *Van Arakstokerijen en Premies* di halaman 19, dijelaskan bahwa proses penyulingan (pembakaran) ciu dilakukan melalui beberapa tahapan yang terstruktur dari pengenceran hingga penyulingan. Pada koran tersebut dijelaskan proses pembuatan ciu dibutuhkan 1 tong minyak tanah tetes tebu (melase) dan 3 tong air yang sudah dicampur ragi dalam sekali pembuatan yang kemudian menghasilkan 75 liter larutan melase atau badek. Jumlah tersebut setelah disuling akan menghasilkan sekitar 15 hingga 18 liter ciu berkualitas tinggi, dengan kadar alkohol sebesar 40 sampai 50 persen (*Het Nieuws Van Den Dag*, 1938). Dengan jumlah bahan baku yang disebutkan sebelumnya, seorang produsen dapat menghasilkan sekitar 15 hingga 18 liter sulungan berkualitas tinggi dengan kadar alkohol berkisar antara 40 hingga 50 persen. Produk tersebut kemudian dijual dengan harga sekitar 60 hingga 80 sen untuk setiap 1½ liter.

Produksi ciu jika dihitung secara ekonomi, produksi ini memberikan keuntungan yang cukup signifikan bagi produsen skala kecil. Dari hasil penjualan tersebut, keuntungan bersih yang dapat diperoleh diperkirakan mencapai antara 6 hingga 8 guilder, sementara biaya produksi yang dikeluarkan hanya sekitar 1,10 guilder (*Het Nieuws Van Den Dag*, 1938). Selain itu, bahan baku yang digunakan dalam proses produksi dapat dimanfaatkan kembali beberapa kali, sehingga semakin menekan biaya produksi. Perbandingan antara biaya produksi yang rendah dan potensi keuntungan yang relatif tinggi menunjukkan bahwa kegiatan penyulingan secara ilegal merupakan aktivitas ekonomi yang menarik bagi masyarakat pedesaan. Dalam laporan administrasi kolonial disebutkan bahwa dari aktivitas produksi tersebut pemerintah diperkirakan kehilangan sekitar 30 guilder dalam bentuk bea cukai yang tidak terbayarkan. Hal ini menjelaskan mengapa praktik penyulingan ilegal menjadi perhatian serius pemerintah kolonial, karena selain sulit diawasi, aktivitas tersebut juga berdampak langsung terhadap pendapatan negara dari sektor bea cukai atau pajak minuman beralkohol.

Regulasi Pemerintah Kolonial Terhadap Minuman Beralkohol

Regulasi terhadap produksi dan peredaran minuman beralkohol merupakan salah satu kebijakan penting yang diterapkan oleh pemerintah kolonial di wilayah Hindia Belanda pada akhir abad ke-19. Minuman beralkohol tidak hanya dipandang sebagai komoditas konsumsi, tetapi juga sebagai sumber pemasukan negara melalui sistem pajak dan bea cukai (Yasmin & Yusnanto, 2026). Melihat hal tersebut, pemerintah kolonial berupaya mengontrol aktivitas produksi, distribusi, dan penjualan minuman keras melalui berbagai peraturan administratif yang terkontrol dan ketat. Regulasi mengenai bea cukai minuman beralkohol dikelurakan oleh pemerintah kolonial Hindia Belanda pada tahun 1898 dengan mengatur cukai minuman beralkohol di wilayah Jawa dan Madura (*Regeering van Nederlandsch-Indië*, 1898a). Regulasi ini mencakup penetapan tarif cukai, tempat penyulingan, peralatan dan perkakas penyulingan, penjualan dan distribusi.

Penerapan regulasi tidak hanya bertujuan untuk menjaga ketertiban sosial, tetapi juga berkaitan erat dengan kepentingan ekonomi pemerintah kolonial Hindia

Belanda. Dengan mengontrol produksi minuman keras melalui sistem perizinan dan pajak, pemerintah dapat memastikan bahwa aktivitas tersebut berada di bawah pengawasan negara sekaligus memberikan kontribusi terhadap pendapatan pemerintah kolonial. Dalam praktiknya, regulasi ini juga menjadi dasar bagi pemerintah kolonial Hindia Belanda untuk menindak produksi minuman beralkohol terutama produksi lokal yang dilakukan di luar sistem resmi pemerintah kolonial, yang kemudian sering dikategorikan sebagai aktivitas produksi ilegal dalam laporan-laporan administrasi kolonial. Terdapat beberapa regulasi yang dikeluarkan pemerintah kolonial Hindia Belanda dalam mengatur minuman beralkohol yang dikeluarkan.

Penetapan bea cukai terhadap minuman beralkohol merupakan salah satu instrumen penting dalam kebijakan fiskal pemerintah kolonial di wilayah Hindia Belanda. Melalui kebijakan ini, pemerintah berupaya mengontrol produksi dan peredaran minuman beralkohol sekaligus memperoleh pemasukan bagi kas negara. Bea cukai dikenakan pada minuman beralkohol yang diproduksi maupun diperdagangkan secara resmi, sehingga setiap produsen dan pedagang diwajibkan mengikuti sistem perizinan serta membayar pajak sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Dengan demikian, penetapan bea cukai tidak hanya berfungsi sebagai mekanisme pengawasan terhadap konsumsi alkohol di masyarakat, tetapi juga sebagai sumber pendapatan yang signifikan bagi administrasi pemerintah kolonial. Regulasi penetapan bea cukai tersebut kemudian diatur secara lebih rinci melalui peraturan yang dikeluarkan oleh pemerintah kolonial dalam peraturan cukai minuman beralkohol tahun 1898 bab I yang mengatur mengenai jumlah dan penetapan bea cukai, penentuan dan pengurangan jumlah kadar alkohol dalam minuman keras, dan pembebasan cukai.

Pemerintah kolonial menetapkan bea cukai terhadap minuman beralkohol domestik atau lokal di wilayah Jawa dan Madura sebesar 50 gulden per-hektoliter atau setara dengan lima puluh liter alkohol dengan suhu 15 derajat. Yang dimaksud dengan minuman beralkohol pada peraturan ini yaitu a) berupa semua minuman beralkohol yang dalam proses pembuatannya dengan cara disuling atau distilasi, b) minuman keras, minuman pahit dan minuman sulingan serupa lainnya c) pennis dan segala cairan lain yang pembuatannya menggunakan alkohol, dan mengandung lebih dari lima liter alkohol murni per-hektoliter. Regulasi ini menetapkan batasan yang jelas mengenai jenis minuman yang termasuk dalam kategori minuman beralkohol sekaligus memberlakukan pengenaan bea cukai terhadap produksi di wilayah Jawa dan Madura (Regeering van Nederlandsch-Indië, 1898b).

Regulasi mengenai pemberlakuan cukai terhadap minuman beralkohol ini juga berlaku untuk produksi dan dikonsumsi minuman beralkohol yang diproduksi di luar wilayah Jawa dan Madura apabila dibawa dan diperdagangkan di wilayah Jawa dan Madura, meskipun wilayah produksi minuman beralkohol tersebut berasal dari wilayah lain yang tidak diberlakukannya bea cukai minuman beralkohol. Tujuan aturan ini adalah mencegah orang menghindari pembayaran bea cukai dengan memproduksi atau mengambil minuman beralkohol dari daerah yang tidak dikenai bea cukai, lalu menjual atau mengonsumsinya di daerah yang menerapkan regulasi bea cukai minuman beralkohol. Selain itu, peraturan ini juga mengatur secara ketat mengenai pencatatan kadar alkohol dalam setiap produk yang dihasilkan maupun diedarkan. Setiap perubahan, termasuk pengurangan kadar alkohol, wajib dilakukan sesuai dengan ketentuan administratif yang berlaku dan berada di bawah

pengawasan pemerintah. Ketentuan teknis tersebut ditetapkan oleh Gubernur Jenderal sebagai otoritas tertinggi (Regeering van Nederlandsch-Indië, 1898b).

Semua pembayaran atas pajak bea cukai yang terutang wajib dilakukan dengan disertai bukti pembayaran yang sah di kantor penerima pajak setempat, sesuai dengan perhitungan yang dilakukan oleh pejabat penerima pajak di wilayah berlakunya regulasi. Dalam hal ini, setiap pembayaran dicatat dalam rekening kredit yang diselenggarakan oleh kantor penerima pajak sebagai dasar administrasi dan pengawasan pemungutan bea cukai. Sementara itu, apabila minuman beralkohol tersebut berasal dari wilayah lain di Hindia Belanda yang tidak mengenakan cukai atas barang tersebut, maka pembayaran cukai harus dilakukan di kantor penerima pajak di tempat kedatangan minuman beralkohol tersebut, khususnya di pelabuhan atau tempat masuk melalui jalur laut, sesuai dengan perhitungan yang ditetapkan oleh pejabat penerima setempat. Pelabuhan mempunyai peran penting dalam perdagangan antar daerah dan menjadi salah satu tempat berkumpulnya para pedagang (Luvi et al., 2025). Pembayaran harus dilakukan sebelum minuman keras hasil sulingan tersebut keluar dari lokasi pembuatan atau kedatangan yaitu pelabuhan (Regeering van Nederlandsch-Indië, 1898b).

Regulasi ini juga menetapkan pengecualian terhadap jenis minuman keras sulingan tertentu yang tidak diberi beban pajak bea cukai. Pengecualian ini diberikan kepada minuman beralkohol hasil penyulingan yang memiliki tujuan produksi tidak digunakan sebagai barang konsumsi maupun minuman beralkohol yang gagal dalam proses penyulingan, pengecualian ini diatur lebih lanjut dalam peraturan yang ditetapkan oleh Gubernur Jenderal. Pengecualian tersebut di antaranya, a) minuman beralkohol untuk pembuatan cuka, b) hasil sulingan yang dibuat tidak sesuai dan tidak baik untuk penggunaan atau rusak, c) minuman beralkohol untuk tujuan ilmiah, d) minuman beralkohol untuk tujuan pemurnian dan pembuatan kuinina sulfat dan garam alkaloid kina untuk obat malaria (Regeering van Nederlandsch-Indië, 1898b).

Kegiatan penyulingan minuman beralkohol oleh masyarakat lokal umumnya masih dilakukan dalam skala kecil, bersifat seorangan atau rumah tangga dan proses produksi dilakukan dengan cara tradisional. Tempat penyulingan biasanya berada di area permukiman atau di lokasi yang relatif tersembunyi, seperti di belakang rumah, kebun, atau bangunan sederhana yang tidak mudah terpantau oleh aparat kolonial. Peralatan yang digunakan dalam proses penyulingan juga menggunakan alat-alat sederhana dan masih tradisional. Kondisi ini memungkinkan para produsen menjalankan aktivitas penyulingan secara relatif aman dari pengawasan langsung pemerintah. Proses produksi penyulingan yang sederhana dan tradisional kemudian memunculkan para produsen yang memproduksi dengan penggunaan tempat dan peralatan yang tidak sesuai dengan regulasi yang sudah ditetapkan. Regulasi mengenai tempat penyulingan dan peralatan penyulingan diatur dalam peraturan cukai minuman keras tahun 1898 pada bab 2 dan 3 (Regeering van Nederlandsch-Indië, 1898c).

Pabrik atau tempat penyulingan merupakan tempat yang digunakan untuk memproduksi minuman beralkohol dari bahan baku yang telah melalui proses fermentasi. Di tempat ini, kegiatan utama yang dilakukan adalah pemurnian alkohol melalui proses distilasi (penyulingan), yaitu memisahkan kandungan alkohol dari zat lainnya untuk memperoleh hasil dengan kadar alkohol tertentu. Sementara itu, area penyimpanan hasil sulingan dipisahkan secara jelas dari lokasi produksi. Tempat ini

berfungsi sebagai gudang khusus untuk menyimpan produk akhir sebelum didistribusikan. Dalam ketentuan yang berlaku, area penyimpanan tersebut dapat ditetapkan sebagai zona yang bebas dari pungutan cukai, selama digunakan semata-mata untuk keperluan penyimpanan dan berada di bawah pengawasan administratif yang ketat. Para produsen yang akan mendirikan pabrik penyulingan diwajibkan untuk melaporkan kepada pejabat penerima pajak sebelum mendirikan pabrik penyulingan alkohol. Pelaporan dilakukan paling lambat 24 jam setelah peralatan penyulingan dipasang, produsen harus menyerahkan pemberitahuan resmi yang ditandatangani dan dimeterai kepada pejabat penerima pajak. Pemberitahuan tersebut harus berisi jelas mengenai nama tempat dan lokasi penyulingan, nama dan tempat rumah produsen, bangunan dan tanah, bagian-bagian dari pabrik penyulingan, alat-alat yang digunakan dalam penyulingan dengan menyebutkan serinci mungkin, dan bagaimana cara pengumpulan hasil penyulingan (Regeering van Nederlandsch-Indië, 1898c).

Peralatan yang digunakan dalam proses penyulingan umumnya bersifat sederhana dan mudah diperoleh. Produsen lokal memanfaatkan peralatan sehari-hari seperti drum logam atau panci besar sebagai wadah pemanas, tungku tradisional sebagai sumber panas, serta pipa logam atau bambu sebagai saluran uap dalam proses distilasi. Namun, peralatan harus memenuhi persyaratan yang sudah ditetapkan sesuai dengan regulasi yang dikeluarkan oleh pemerintah kolonial diantaranya a) ketel atau drum yang digunakan untuk tempat penyulingan harus ditanam atau dipasang tetap pada struktur bangunan, hal ini bertujuan agar alat tersebut tidak mudah untuk dipindahkan atau disembunyikan, b) ketel atau drum yang digunakan untuk pencampuran bahan mentah tidak boleh memiliki kapasitas kurang dari 5 hektoliter, c) hasil dari proses penyulingan hanya boleh dialirkan melalui selang yang terhubung dengan ketel atau drum penampung hasil, d) cairan hasil dari penyulingan hanya dapat dikumpulkan di tempat penyulingan berlangsung, e) pemasangan selang air limbah pada setiap ketel harus dipasang dengan benar agar air limbah dapat diperiksa dan ditampung secara terpisah (Regeering van Nederlandsch-Indië, 1898c)

Represif Pemerintah Kolonial Terhadap Produsen Ciu Bekonang

Kegiatan penyulingan ciu yang berkembang di wilayah Bekonang, Kabupaten Sukoharjo, yang pada masa itu berada dalam lingkup kekuasaan Keraton Surakarta menjadi salah satu pusat produksi minuman keras tradisional yang menarik perhatian pemerintah kolonial. Minat masyarakat di wilayah Solo Raya dan sekitarnya terhadap ciu bekonang cukup tinggi karena kemudahan dalam mendapatkan dan harga yang murah, masyarakat menggunakan ciu sebagai minum minuman keras untuk mabuk-mabukan serta digunakan sebagai obat (Dadtun et al., 2023). Keberadaan produksi ciu bekonang dalam skala industri rumahan ini menunjukkan aktivitas ekonomi lokal yang cukup dinamis, kemudahan akses terhadap bahan dan alat produksi mendorong berkembangnya usaha berbasis rumah tangga dalam pembuatan ciu. Dengan meningkatnya produksi dan peredaran ciu di wilayah Bekonang, pemerintah kolonial mulai memandang Bekonang sebagai area yang strategis untuk diawasi. Hal ini berkaitan dengan upaya menertibkan produksi minuman beralkohol tradisional yang kerap berlangsung di luar regulasi resmi, sekaligus mencegah praktik penghindaran pajak.

Penyulingan ciu yang berlangsung di Bekonang masih dilakukan dengan cara tradisional dan dalam skala kecil yang dimiliki oleh perorangan. Produksi ciu umumnya berlangsung di luar sistem perizinan resmi yang ditetapkan oleh pemerintah kolonial, sehingga tidak tercatat dalam mekanisme administrasi yang berlaku. Akibatnya, aktivitas produksi dan distribusinya juga tidak masuk dalam sistem pembayaran cukai minuman beralkohol. Kondisi tersebut menyebabkan pemerintah kolonial Hindia Belanda menganggap kegiatan penyulingan ciu wilayah Bekonang sebagai aktivitas penyulingan ilegal yang berpotensi merugikan pendapatan negara. Oleh karena itu, selain menerapkan berbagai regulasi administratif, pemerintah kolonial juga melakukan tindakan represif untuk menekan aktivitas penyulingan ciu bekonang.

Bentuk represi yang dilakukan oleh pemerintah kolonial Hindia Belanda untuk mengawasi produksi penyulingan ciu bekonang dilakukan langsung oleh polisi lapangan kota Surakarta dengan melakukan razia, penyitaan, dan penangkapan terhadap para produsen yang dicurigai sebagai memiliki bahan fermentasi dan melakukan penyulingan ilegal. Dalam dokumen surat pernyataan penangkapan pelaku penyulingan ilegal oleh polisi lapangan kota Surakarta (*Detachment Veldpolitie Soerakarta*) tahun 1920-an, terdapat beberapa produsen penyulingan ciu Bekonang ilegal yang ditangkap oleh polisi lapangan kota Surakarta. Penangkapan dilakukan karena sebagian besar para produsen ciu bekonang tidak memiliki izin resmi untuk penyulingan dan ketahuan menyimpan bahan baku fermentasi untuk proses penyulingan minuman beralkohol sulingan. Pelaku penyulingan ciu ilegal di Bekonang melanggar peraturan bea cukai minuman beralkohol pada pasal 84, bahwasanya tidak seorang pun boleh melakukan memproduksi minuman beralkohol dari bahan baku fermentasi dan melalui penyulingan atau distilasi untuk pemurnian, serta kepemilikan alat-alat yang sering digunakan dalam proses produksi minuman beralkohol sulingan. Apabila ditemukan peralatan penyulingan atau hasil produksi yang tidak memiliki izin resmi, aparat berwenang melakukan penyitaan terhadap peralatan serta minuman yang dihasilkan (Regeering van Nederlandsch-Indië, 1898d).

Terdapat beberapa pelaku penyulingan ciu ilegal di Bekonang yang berhasil ditangani oleh polisi lapangan Surakarta diantaranya seperti pelaku penyulingan bernama Pringgoikromo, yang juga dikenal dengan nama kecil Wagiman, kedapatan memiliki bahan baku fermentasi yang digunakan untuk pembuatan minuman suling secara ilegal. Barang bukti yang ditemukan berupa satu pot tanah liat yang berisi bahan baku fermentasi untuk produksi minuman keras. Peristiwa tersebut tercatat terjadi di daerah Bekonang pada tanggal 16 Januari 1925 (ANRI, 1925d). Kasus lain terjadi pada akhir tahun 1924 di wilayah Bekonang yang melibatkan seorang produsen bernama Amat, juga dikenal sebagai Redjo. Ia diketahui melakukan kegiatan menyuling ciu tanpa izin. Dalam penindakan tersebut ditemukan berbagai peralatan penyulingan seperti kekep, pipa, klenting, schepper, pot tanah liat, dan kwali, serta delapan botol ciu yang diduga merupakan hasil produksi. Peristiwa yang terjadi pada 31 Desember 1924. Peralatan yang ditemukan dalam penangkapan ini menunjukkan bahwa produksi minuman keras tradisional ciu bekonang dilakukan dengan menggunakan peralatan sederhana (ANRI, 1924).

Represi pemerintah kolonial kepada para produsen ciu bekonang terlihat bahwa praktik produksi minuman keras ilegal dilakukan oleh sejumlah individu dengan pola yang relatif serupa, yakni melalui kepemilikan bahan fermentasi dan

peralatan penyulingan tanpa izin resmi. Beberapa kasus menunjukkan bahwa polisi lapangan kolonial tidak hanya menindak proses penyulingan yang telah berlangsung, tetapi juga tahap awal produksi sebelum terjadinya penyulingan. Misalnya, Karijoredjo alias Saliko diketahui menyimpan bahan fermentasi serta satu botol hasil sulingan yang ditangkap pada 7 Januari 1925 (ANRI, 1925b), sementara Soetoredjo alias Parijem pada 16 Januari 1925 kedapatan memiliki empat pot tanah liat berisi bahan mentah yang sedang difermentasi (ANRI, 1925a). Selain itu, terdapat pula kasus yang menunjukkan kepemilikan peralatan penyulingan secara lebih lengkap. Wongsodimedjo alias Sariman pada 2 Juli 1925 diketahui menyimpan empat gentong bahan fermentasi beserta peralatan seperti pipa, kekep, kwali, dan siwur. Pada waktu yang sama, Kasrodjro alias Paimin juga tercatat secara sengaja memproduksi ciu tanpa izin dengan dukungan peralatan yang lebih lengkap, seperti 1 gentong isi bahan fermentasi, 2 kwali, 2 klinxing, 2 pipa, 2 siwur (gayung), 2 kekep dan kekep (ANRI, 1925c).

Sanksi terhadap pelaku penyulingan ciu ilegal di Bekonang diatur dalam ketentuan bea cukai minuman beralkohol. Dalam peraturan tersebut ditegaskan bahwa setiap individu yang melakukan produksi tanpa izin resmi, serta menggunakan atau memiliki peralatan fermentasi dan penyulingan secara tidak sah, dapat dikenai hukuman. Ketentuan ini secara khusus juga mempertimbangkan nilai peralatan yang digunakan, yakni apabila total nilai alat tidak melebihi 300 gulden, maka pelanggaran tersebut tetap dapat diproses sebagai tindak pelanggaran hukum. Berdasarkan ketentuan yang berlaku, pelaku penyulingan alkohol ilegal dikenai sanksi berupa denda sebesar 100 gulden. Selain hukuman finansial, pelaku juga dapat dijatuhi hukuman kerja paksa atau kerja publik tanpa upah dengan waktu minimal satu bulan dan maksimal tiga bulan. Di samping itu, pemerintah kolonial juga berwenang melakukan penyitaan terhadap seluruh sarana produksi yang digunakan (Regeering van Nederlandsch-Indië, 1898d). Peralatan penyulingan, bahan baku fermentasi, serta hasil produksi berupa minuman beralkohol akan dirampas sebagai bagian dari penegakan hukum. Penyitaan ini tidak hanya bertujuan menghentikan aktivitas ilegal secara langsung, tetapi juga untuk mencegah pelaku mengulangi kegiatan produksi di kemudian hari. Penindakan yang dilakukan oleh aparat kolonial terhadap para produsen ilegal mencerminkan sikap represif pemerintah kolonial dalam mengendalikan minuman beralkohol ilegal di luar sistem resmi pemerintah.

Tindakan represif yang dilakukan oleh pemerintah kolonial pada kenyataannya tidak sepenuhnya berhasil menghentikan produksi ciu di Bekonang. Meskipun berbagai kebijakan pengawasan, penertiban, dan penindakan telah diterapkan, aktivitas produksi minuman beralkohol tetap berlangsung secara berkelanjutan. Keberlanjutan produksi ciu didukung oleh beberapa faktor utama. Pertama, ketersediaan bahan baku seperti tetes tebu yang relatif mudah diperoleh menjadikan proses produksi dapat terus dilakukan tanpa hambatan berarti. Kedua, penggunaan peralatan penyulingan yang sederhana dan mudah dirakit memungkinkan produsen skala kecil untuk tetap beroperasi, bahkan secara tersembunyi. Ketiga, tingginya permintaan masyarakat terhadap minuman keras turut mendorong keberlangsungan produksi, karena adanya pasar yang stabil dan terus membutuhkan pasokan. Selain itu, bagi sebagian masyarakat, kegiatan penyulingan ciu menjadi salah satu sumber penghasilan yang cukup menguntungkan. Hal ini disebabkan oleh biaya produksi yang relatif rendah, terutama karena bahan baku seperti tetes tebu mudah diperoleh dengan harga terjangkau. Tidak hanya itu, dalam praktiknya bahan hasil fermentasi

juga dapat digunakan kembali untuk beberapa kali proses penyulingan, sehingga meningkatkan efisiensi produksi dan menekan biaya operasional. Kondisi tersebut menjadikan usaha penyulingan ciu tetap menarik bagi produsen skala kecil, meskipun berada di bawah tekanan regulasi dan ancaman sanksi dari pemerintah kolonial. Dengan modal yang terbatas, para perajin tetap mampu memperoleh keuntungan.

Represi yang diterapkan oleh pemerintah kolonial terhadap penyulingan ciu di Bekonang dapat dipahami sebagai bagian dari upaya mempertahankan kontrol ekonomi dan fiskal atas komoditas minuman beralkohol. Melalui tindakan penertiban, razia, serta pemberlakuan sanksi hukum, pemerintah kolonial berusaha memastikan bahwa seluruh aktivitas produksi dan distribusi minuman beralkohol berada dalam kerangka regulasi resmi yang memungkinkan penarikan bea cukai secara optimal. Lebih dari sekadar penegakan hukum, kebijakan represif ini juga mencerminkan kepentingan negara kolonial dalam memonopoli sumber-sumber pendapatan yang dianggap strategis. Produksi ciu yang berlangsung di luar sistem perizinan dipandang sebagai ancaman terhadap stabilitas fiskal, karena berpotensi mengurangi pemasukan dari sektor cukai. Oleh karena itu, penindakan terhadap produsen minuman beralkohol tradisional tidak hanya bertujuan menjaga ketertiban sosial, tetapi juga untuk menekan praktik ekonomi ilegal yang berkembang di luar kontrol negara.

Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa produktivitas ciu bekonang secara ilegal didukung oleh kemudahan para produsen ciu dalam mendapatkan bahan baku yang didapatkan dari hasil limbah produksi gula dari Pabrik Gula yang berada di Surakarta. Proses pembuatan ciu juga dilakukan dengan cara dan alat yang masih tradisional dan sederhana. Proses pembuatan melalui tiga tahapan penting yaitu pengenceran bahan baku yaitu melase, kemudian proses fermentasi yang dilakukan 5-7 hari, dan proses terakhir yaitu proses pemurnian atau penyulingan (distilasi). Penerapan regulasi mengenai minuman beralkohol yang dikeluarkan oleh pemerintah kolonial Hindia Belanda bertujuan untuk mengontrol produksi dan distribusi minuman beralkohol terutama di wilayah Jawa dan Madura melalui sistem perizinan, pengenaan bea cukai, serta pengaturan tempat dan peralatan dalam proses penyulingan. Namun dalam praktiknya, banyak produsen ciu bekonang yang beroperasi di luar sistem resmi sehingga dianggap sebagai aktivitas penyulingan ilegal dan menjadi sasaran tindakan represif oleh aparat kolonial kota Surakarta. Tindakan represif dilakukan dengan penangkapan terhadap produsen penyulingan alkohol yang tidak memiliki izin resmi penyulingan, produsen yang memiliki bahan baku pembuatan ciu dan para produsen yang memiliki alat-alat penyulingan yang tidak memiliki izin resmi atau ilegal.

Referensi

- Aini, A. N., Suciati, & Antrakusuma, B. (2024). Analisis Pengetahuan Ilmiah Minuman Tradisional Ciu Sebagai Kearifan Lokal Desa Bekonang dan Potensinya Terhadap Pemberdayaan Literasi Sains Siswa SMP. *Inkuiri: Jurnal Pendidikan IPA*, 13(1), 18–27. <https://doi.org/10.20961/inkuiri.v13i1.80061>.
- ANRI. (1924). *Verklaring Amat*.

- ANRI. (1925a). *Verklaring Parijem*.
- ANRI. (1925b). *Verklaring Saliko*.
- ANRI. (1925c). *Verklaring Sariman & Paimin*.
- ANRI. (1925d). *Verklaring Wagiman*.
- Dadtun, Y. S., Darmarastri, H. A., Sutirto, T. W., & Kurniawati, A. (2023). Ciu Bekonang as a Traditional Alcoholic Drink: Sociohistorical Phenomena and Health Concerns. *Research: Journal of Drug and Alcohol Research*, 12(6), 1-6. <https://www.ashdin.com/articles/ciu-bekonang-as-a-traditional-alcoholic-drink-sociohistorical-phenomena-and-health-concerns-103566.html>.
- Dadtun, Y. S., Wardo, Susanto, & Pitana, T. S. (2022). Sociocultural Aspects of Drinking Ciu in Surakarta. *International Journal of Science and Applied Science: Conference Series*, 6(2), 172-181. <https://doi.org/10.20961/ijsascs.v6i2.74085>.
- Daliman, A. (2010). *Metode Penelitian Sejarah*. Penerbit Ombak.
- Fibriari, I., Gunawan, & Hastuti, R. (2012). Pengkayaan Alkohol Ciu Bekonang dengan Metode Destilasi Adsorptif Menggunakan Zeolit Alam dan Silika Gel. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi*, 15(3), 79-83. <https://doi.org/10.14710/jksa.15.3.79-83>.
- Het Nieuws Van Den Dag. (1938). Van Arakstokerijen en Premies. *Het Nieuws Van Den Dag*, 19.
- Hilando, O., & Widhiyastuti, E. (2023). Pengaruh Pemberian Alkohol Tradisional Ciu Terhadap Kadar Hemoglobin Pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*). *Jurnal Ilmiah Analisis Kesehatan*, 9(1), 8-19. <https://doi.org/10.37012/anakes.v9i1.896>.
- Kuntowijoyo. (1995). *Pengantar Ilmu Sejarah*. Bentang Budaya.
- Luvi, M., Hamid, A. R., & Budianto, A. (2025). Pelabuhan Teluk Betung dalam Jaringan Maritim Nusantara, 1891-1941. *Jurnal Humanitas: Katalisator Perubahan Dan Inovator Pendidikan*, 11(4), 995-1011. <https://doi.org/10.29408/jhm.v11i4.32798>.
- Mayasri, A. (2023). Fermentasi Molase Dari Tetes Tebu Sebagai Alternatif Bahan Baku Terbarukan. *Lantanida Journal*, 11(1), 83-95. <https://doi.org/10.22373/lj.v11i1.15474>.
- Mubarok, D. I. (2024). Romantisme antara Norma dan Tradisi: Pembuatan Minuman Keras Tradisional Studi Kasus di Desa Wlahar Kecamatan Wangon. *Proceedings Series on Social Sciences & Humanities*, 17, 190-197. <https://doi.org/10.30595/pssh.v17i.1128>.
- Nikmah, U., Farani, N. A., Aji, F. M., Irfansyah, A. A., Tranismawati, V., Hendriyanto, N., & Hafida, S. H. N. (2022). Persepsi Masyarakat Terhadap Aktivitas Produksi Alkohol di Desa Bekonang Berdasarkan Latar Belakang Sosio-Kultural. *Jurnal Sosial Ekonomi dan Humaniora*, 8(2), 175-182. <https://doi.org/10.29303/jseh.v8i2.10>.
- Padiatra, A. M. (2020). *Ilmu Sejarah : Metode dan Praktik*. JSI Press.

- Pamungkas, W. (2011). Teknologi Fermentasi, Alternatif Solusi Dalam Upaya Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal. *Media Akuakultur*, 6(1), 43-48. <https://doi.org/10.15578/ma.6.1.2011.43-48>.
- Permini, N. L. P. E., Junaedy, I. K. D., Wahyuni, M. D., Dinanta, N. L. K. C. R., & Putri, D. P. N. I. (2025). Governmentality dalam Pengelolaan Pariwisata Berkelanjutan di Kabupaten Gianyar Bali. *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintah*, 11(2), 505–518. <https://doi.org/10.25157/moderat.v11i2.4979>.
- Regeering van Nederlandsch-Indië. (1898a). *Regeling Van De Heffing En De Verzekering Van Den Accijns Op Het Inlandsch Gedistilleerd Op Jawa En Madoera*. Javasche Boekhandel & Drukkerij.
- Regeering van Nederlandsch-Indië. (1898b). Hoofdstuk I. In *Regeling Van De Heffing En De Verzekering Van Den Accijns Op Het Inlandsch Gedistilleerd Op Jawa En Madoera* (pp. 3–4). Javasche Boekhandel & Drukkerij.
- Regeering van Nederlandsch-Indië. (1898c). Hoofdstuk II&III. In *Regeling Van De Heffing En De Verzekering Van Den Accijns Op Het Inlandsch Gedistilleerd Op Jawa En Madoera* (pp. 4–9). Javasche Boekhandel & Drukkerij.
- Regeering van Nederlandsch-Indië. (1898d). Hoofdstuk XII. In *Regeling Van De Heffing En De Verzekering Van Den Accijns Op Het Inlandsch Gedistilleerd Op Jawa En Madoera* (p. 34). Javasche Boekhandel & Drukkerij.
- Sabilillah, M., Noor, R., & Umam, K. (2023). Wujud Aparatus Ideologi Negara dan Aparatus Represif Negara dalam Novel Babad Kopi Parahyangan Karya Evi Sri Rezeki. *Nusa: Jurnal Ilmu Bahasa dan Sastra*, 18(2), 58-72. <https://doi.org/10.14710/nusa.18.2.58-72>.
- Sari, R. A. W. (2015). Pelaksanaan Pajak Minuman Keras di Jambi Tahun 1885-1936. *Avatara: Jurnal Pendidikan Sejarah*, 3(2), 1–12. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/avatara/article/view/11929>.
- Sjamsuddin, H. (2007). *Metodologi Sejarah*. Penerbit Ombak.
- Susilo, A., & Sarkowi, S. (2020). Pengaruh Politik Cultuurstelsel Terhadap Perkembangan Masyarakat Indonesia Tahun 1830-1870. *SWADESI: Jurnal Pendidikan dan Ilmu Sejarah*, 1(1), 14-23. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/swadesi/article/view/35941>.
- Tinandi, W. A., Trisiana, A., & Wartoyo. (2024). Peran Industri Rumahan Alkohol Sebagai Identitas Daerah Serta Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat (Studi Masyarakat Desa Bekonang Kabupaten Sukoharjo). *Jurnal Global Citizen: Jurnal Ilmiah Kajian Pendidikan Kewarganegaraan* 13(2), 17-28. <https://doi.org/10.33061/jgz.v13i2.11105>.
- Uwar, N. A., & Soselissa, E. R. (2022). Pengaruh penggunaan air pendingin kondensor terhadap hasil destilasi sampah plastik kapasitas 3 kg. *Armatur: Artikel Teknik Mesin & Manufaktur*, 3(1), 11–18. <https://doi.org/10.24127/armatur.v3i1.1926>.
- Wiratama, M. B. (2019). *Alkohol Penyambung Sendi Kehidupan: Studi Kasus Home Industry Pengrajin Alkohol di Desa Bekonang*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.

Yasmin, K. A., & Yusnanto, S. (2026). Kontribusi Cukai Minuman Ber Alkohol Ke Indonesia terhadap Pendapatan Negara Tahun 2021-2023. *Aktivisme: Jurnal Ilmu Pendidikan, Politik Dan Sosial Indonesia*, 3(1), 20–30. <https://doi.org/10.62383/aktivisme.v3i1.1528>.