

**KEARIFAN LOKAL MASYARAKAT DALAM PEMANFAATAN POHON AREN
DI DESA SAOTENGGGA KECAMATAN SINJAI TENGAH KABUPATEN SINJAI**

Rusli, Dyan Paramitha Darmayanti

Program Stud Pendidikan Antropologi, Universitas Negeri Makassar

Email: ruslisinjai31@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: 1). Mengapa Masyarakat Desa Saotengnga masih mempertahankan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren. 2). Bagaimana bentuk kearifan lokal di Desa Saotengnga dalam pemanfaatan pohon aren. 3).Manfaat yang diperoleh masyarakat dalam pemanfaatan pohon aren di Desa Saotengnga. Jenis penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif. Adapun teknik pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti diantaranya: observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Proses pengumpulan data yang dilakukan peneliti diantaranya: reduksi data, display data, analisis perbandingan, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian ini menunjukkan 1) Masyarakat Desa Saotengnga masih mempertahankan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren karena 3 faktor,1. Faktor cultural. 2. Faktor religius. 3. Faktor ekonomi. 2) Bentuk kearifan lokal di Desa Saotengnga dalam pemanfaatan pohon aren Proses pengolahan dan memasak nira aren menjadi gula aren menggunakan alat – alat tradisional dan bahan organik seperti tangga, bahan bakar menggunakan kayu, abu yang berasal dari kayu bakar limbahnya bisa dimanfaatkan untuk abu gosok dan juga bisa digunakan untuk pupuk,kemudian alat cetakan gula aren terbuat dari temprung kelapa, dan kemasan gula enau menggunakan pembungkus yang berwawasan lingkungan, dan penyadapan dilakukan pagi dan sore hari sehingga adanya penghematan energi karena tidak memerlukan listrik untuk penerangan. 3) Manfaat yang diperoleh masyarakat dalam pemanfaatan pohon aren di Desa Saotengnga, bagian dari pohon aren semuanya bernilai ekonomis bila diamnfaatkan semuanya, air nira aren sebagai bahan baku utama pembuatan gula merah, buah diolah menjadi kolang-kaling, ijuk sebagai bahan baku untuk sapu ijuk, daun diambil lidinya untuk pembuatan sapu lidi dan akarnya bisa dijdikan obat peluruh air seni dan peluruh haid.

Kata Kunci: Kearifan lokal, Masyarakat, Tradisi

Pendahuluan

Kearifan lokal biasanya diwariskan dari suatu generasi ke generasi melalui cerita dari mulut ke mulut dan merupakan bagian dari budaya suatu masyarakat yang tidak dapat dipisahkan dari bahasa masyarakat tersebut. (Yuldiati and Saam 2016). Kearifan lokal terkait erat dengan kebudayaan tradisional setempat. Kearifan lokal mengandung banyak aturan dan perspektif untuk memberi masyarakat lebih banyak dasar untuk melakukan hal-hal, seperti menjalani kehidupan sehari-hari. Kearifan lokal berasal dari dalam

masyarakat, disebarluaskan secara tidak resmi, dan dimiliki secara kolektif oleh semua orang dalam masyarakat.

Tatanan sosial budaya yang terdiri dari pengetahuan, norma, peraturan, dan keterampilan yang dimiliki oleh masyarakat di suatu wilayah untuk memenuhi kebutuhan (hidup) bersama yang telah diwariskan secara turun temurun dikenal sebagai kearifan lokal. Modal sosial yang dikenal sebagai kearifan lokal digunakan oleh masyarakat untuk mengatur dan menyeimbangkan kehidupan sosial dan budaya mereka dengan kelestarian sumber daya alam di sekitarnya. Menurut beberapa definisi, kearifan lokal mencakup pengetahuan, konsep, nilai, keterampilan, pengalaman, tingkah laku, dan kebiasaan adat yang dilakukan oleh masyarakat di wilayah tertentu. Kearifan lokal juga mencakup sistem norma, kepercayaan, kebersamaan, dan keadilan yang diekspresikan sebagai tradisi sebagai hasil dari abstraksi dan interaksi masyarakat dengan masyarakat lain. Karena itu, kearifan lokal menjadi pedoman. (Hidayati 2016). Untuk melindungi dan mengelola lingkungan hidup secara berkelanjutan, kearifan lokal adalah prinsip utama masyarakat. (Maridi, 2018).

Sebagian besar penduduk Indonesia tinggal di daerah pedesaan, dan hampir 60% dari mereka bekerja di wilayah tersebut. Agroindustri (Hadi Prayitno, 1987: 5). Di dalam upaya untuk memenuhi kebutuhan hidupnya adalah sangat sangat terkait dengan pemanfaatan lingkungan tempat tinggalnya. Ini terlihat dalam kegiatan ekonomi. Orang-orang tersebut bekerja di bidang lahan pertanian dan pengolahan hasil dari usaha penipuannya. Pengembangan industri, tempat pemukiman, fasilitas sosial, dan budaya warisan tanah keluarga petani telah menyebabkan pemilikan lahan pertanian menjadi sempit, yang merupakan salah satu faktor penyebab produksi pertanian setiap petani semakin menurun. Hal ini juga telah menyebabkan perekonomian petani menjadi lebih buruk, yang mengakibatkan penduduk mencari pekerjaan. Penduduk pedesaan memiliki pekerjaan tambahan selain pengolahan lahan pertanian. Salah satunya adalah dengan memanfaatkan sumber daya alam yang potensial yang sudah ada di lokasi tersebut. Potensi alam yang dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan pokok manusia dikenal sebagai sumber daya alam.

Hal ini sesuai dengan kondisi alam Desa Saotengnga, yang memiliki ketinggian 920 meter di atas permukaan laut (mdpl). Sebagian besar pohon aren di Desa Saotengnga tumbuh secara natural tanpa bantuan manusia. Pohon aren tumbuh subur di lingkungan tropis dengan curah hujan yang tinggi, suhu udara ideal 25 °C, dan ketinggian antara 500 dan 1000 meter di atas permukaan laut. Di Desa Saotengnga, orang-orang mengelola pohon aren dengan cara yang telah diwariskan secara turun temurun. Metode ini telah menjadi kearifan lokal, dan salah satu bentuknya adalah "pamali" dalam mengelola pohon aren secara sembarangan. Pamali adalah kata-kata yang mengandung sesuatu yang dilarang atau dilarang untuk dilakukan. (Abdullah et al, 2018). Meskipun pengelolaan aren adalah

kearifan lokal yang telah diajarkan secara turun-menurun, kepercayaan ini akan berdampak pada eksistensi dan kelestarian pohon aren apabila tidak dikaji lebih dalam makna dan filosofinya. Apabila aren dikembangkan secara tepat, itu akan menjadi nilai jual yang tinggi dan dapat mensejahterakan petani. Di Desa Saotengnga, Kecamatan Sinjai Tengah, Kabupaten Sinjai, pohon aren digunakan untuk membuat berbagai produk, termasuk gula merah, nira, dan sapu lidi. Saat ini, masyarakat Desa Saotengnga hanya menggunakan pohon aren untuk membuat gula merah dan menjual air nira dalam botol aqua, tetapi dari perspektif ekonomi, pohon aren dapat menghasilkan lebih banyak uang.

Masyarakat Kabupaten Sinjai memiliki banyak kearifan lokal, seperti budaya Marimpa Salo (Menghalau Ikan), Pesta Adat Mappogau Sihanua, dan pemanfaatan pohon aren. Masyarakat Desa Saotengnga masih mengolah aren dengan cara tradisional yang diturunkan dari nenek moyang. Di antara banyaknya kearifan lokal yang ada di Desa Saotengnga, fokus penelitian ini adalah kearifan lokal tentang pemanfaatan pohon aren. Ini terjadi karena masyarakat Desa Saotengnga tetap menggunakan metode tradisional pengolahan gula aren meskipun mereka juga menerima kemajuan dan inovasi teknologi baru. Dalam proses mengolah gula aren, masyarakat Desa Saotengnga masih

menggunakan pengetahuan tradisional mereka. Menurut Peter Jaszi (dalam Rohaini, 2015:432), pengetahuan tradisional adalah pengetahuan yang dihasilkan dari aktivitas intelektual yang dibangun melalui pengalaman dan pengamatan, yang selalu berubah sesuai dengan keadaan dan kebutuhan masyarakat. Pengetahuan tradisional, juga dikenal sebagai kearifan lokal, adalah hasil dari interaksi antara pengalaman manusia dan pengetahuan yang dimiliki dalam upaya untuk bertahan hidup. Oleh karena itu, masyarakat masih menggunakan metode dan alat tradisional untuk mengolah pohon aren.

Pohon Inru/Aren, juga dikenal sebagai Arenga pinata, adalah jenis tumbuhan palma yang menghasilkan buah, nira, pati, dan tepung di dalam batangnya. Nira aren digunakan untuk membuat gula dan tuak. Pengrajin aren juga menggunakan lidi dan ijuk untuk membuat sapu, tetapi masyarakat biasanya menggunakan pelepah aren untuk kayu bakar.

Nira aren dapat diproses untuk menghasilkan berbagai jenis gula, seperti gula semut, gula cair, dan gula cetak. Pohon aren juga melakukan fungsi ekologis, yaitu menjaga sumber daya alam, terutama tanah. Akar serabut pohon enau sangat kuat, dalam, dan kuat sehingga sangat penting untuk menghentikan erosi tanah. Selain itu, akar enau juga dapat mengikat air (Yuldiati et al, 2016).

Masyarakat Desa Saotengnga telah memanfaatkan pohon inru atau aren sejak zaman Belanda. Pohon aren, juga dikenal sebagai inru, dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Saotengnga karena tumbuh secara alami dan tidak dibudidayakan. Dengan perkembangan teknologi yang semakin canggih, akan ada pergeseran besar dari tradisional ke kontemporer. Masyarakat Desa Saotengnga akan menghadapi tantangan dalam mempertahankan kearifan lokal dan pengetahuan lokal mereka.

Di Desa Saotengnga, perawatan pohon aren berbeda dari yang lain karena pohon aren tidak boleh ditebang. Ada peraturan khusus untuk cara mengambil air nira dari pohon aren, yang berbeda dengan cara penanaman padi di tempat lain. Di Desa Saotengnga, ada waktu yang tepat untuk mengambil air nira dari pohon aren agar banyak dan dapat dimanfaatkan. Untuk menyadap aren, masyarakat setempat menggunakan pisau khusus yang disebut pangari. Pisau ini hanya dapat digunakan untuk menyadap aren, tidak dapat digunakan untuk memotong kayu. Aren yang digunakan sembarangan tidak dapat bertahan lama dan nira yang dihasilkannya juga tidak dapat menjadi gula merah. Berdasarkan dari pemaparan diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian ini dengan judul –Kearifan Lokal Masyarakat Dalam Pemanfaatan Pohon Aren Di Desa Saotengnga Kecamatan Sinjai Tengah Kabupaten Sinjai”.

Metode Penelitian

Pendekatan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif. Penelitian ini menggunakan tipe kualitatif deskriptif. Metode deskriptif kualitatif merupakan suatu riset kualitatif yang bentuk deskripsinya menggunakan fakta atau fenomena yang didapatkan dari data-data secara apa adanya. Penelitian kualitatif deskriptif lebih menekankan pada keaslian tidak bertolak dari teori melainkan dari fakta yang sebagaimana adanya di lapangan atau dengan kata lain menekankan pada kenyataan yang benar-benar terjadi pada suatu tempat atau masyarakat tertentu. Pada penelitian ini digunakan jenis penelitian kualitatif dengan metode studi kasus yaitu penelitian yang dilakukan secara intensif, terperinci dan mendalam mengenai suatu hal yang diteliti baik berupa program, peristiwa, aktivitas dan lainnya untuk memperoleh pengetahuan/informasi secara mendalam tentang hal tersebut (Baxter & Jack, 2008: 554-559). Penelitian ini dilakukan di Desa Saotengnga Kecamatan Sinjai Tengah, Kabupaten Sinjai Provinsi Sulawesi Selatan. Adapun alasan penulis memilih tempat ini karena aksesnya mudah dicapai dengan cepat dan mudah, sehingga penelitian ini bisa dilakukan dengan lancar serta penulis berasal dari wilayah atau daerah tersebut dan cukup mengetahui tentang Kearifan lokal masyarakat dalam pemanfaatan pohon aren yang ada dalam masyarakat tersebut.

Pembahasan

Kearifan Lokal dan Masyarakat

Menurut Wibowo (2015:17), kearifan lokal adalah identitas atau kepribadian budaya sebuah bangsa yang memungkinkan bangsa tersebut menyerap, bahkan mengolah, kebudayaan asing sebagai karakter dan kemampuan sendiri. Agar tidak terjadi pergeseran nilai-nilai, identitas dan karakter tersebut harus menyesuaikan diri dengan cara hidup masyarakat sekitar. Salah satu cara untuk mengolah kebudayaan dan mempertahankan diri dari kebudayaan asing yang tidak baik adalah kearifan lokal.

Kearifan lokal adalah perspektif hidup, pengetahuan, dan berbagai strategi kehidupan yang digunakan oleh masyarakat lokal untuk menyelesaikan berbagai masalah dan memenuhi kebutuhan mereka. Dalam bahasa asing, ini juga sering disebut sebagai kebijaksanaan lokal, pengetahuan lokal, atau "pengetahuan lokal", menurut Fajarini (2014:123). Masyarakat lokal menggunakan berbagai cara untuk mempertahankan budayanya. Alfian (2013: 428) juga mengatakan bahwa kearifan lokal adalah pandangan hidup dan pengetahuan serta strategi kehidupan yang terdiri dari tindakan yang dilakukan oleh masyarakat lokal untuk memenuhi kebutuhan mereka. Menurut pendapat Alfian, adat dan kebiasaan yang telah dipraktikkan secara turun temurun oleh sekelompok masyarakat dan masih dilakukan hingga saat ini. Berdasarkan pemahaman di atas, kearifan lokal dapat didefinisikan sebagai ide-ide lokal yang bijaksana, penuh kearifan, dan bernilai yang ditanam dan diikuti oleh anggota masyarakatnya.

Masyarakat adalah sekumpulan orang yang tinggal bersama atau berdampingan satu sama lain. Dalam bahasa Arab, kata "syaraka" berarti ikut serta atau berpartisipasi, dan dalam bahasa Inggris, kata "society" berarti interaksi sosial, rasa kebersamaan, atau perubahan sosial.

Masyarakat dapat didefinisikan dalam arti luas sebagai kumpulan orang yang tidak terbatas oleh lingkungan, bangsa, atau golongan. Sebaliknya, masyarakat dapat didefinisikan dalam arti sempit sebagai sekelompok orang yang terbatas oleh golongan, bangsa, atau wilayah.

Masyarakat adalah sekelompok orang yang terikat erat oleh sistem, tradisi, konvensi, dan hukum tertentu yang sama dan menghidupkan kehidupan kolektif karena kebutuhan dan pengaruh keyakinan, pikiran, dan aspirasi tertentu. Karena mereka terikat dengan sistem dan hukum masyarakat, perilaku individu mencerminkan sistem tersebut (Sulfan dan Mahmud 2018).

Untuk lebih mudah mempelajari keanekaragaman masyarakat, antropolog Elman Service mengatakan bahwa masyarakat dapat dibagi menjadi empat kategori berdasarkan ukuran populasi, sentralisasi politik, dan stratifikasi sosial: kawanan, suku, kedaduan, dan negara. Banyak kelompok yang terdiri dari satu atau beberapa keluarga besar biasanya merupakan kelompok paling kecil atau kawanan (Diamond 2017). Karena pertentangan ekonomi antara kelompok-kelompok yang terpecah, masyarakat sebagai struktur mengalami ketegangan organisasi dan perkembangan (Karl Max), Masyarakat adalah sekumpulan

orang yang relatif mandiri dan tinggal bersama dalam waktu yang cukup lama di suatu tempat, berbagi budaya dan sebagian besar kegiatan Bersama (Paul B. Horton), Individu-individu yang tergabung dalam masyarakat adalah realitas objektif (emile Durkheim), Harapan dan nilai-nilai masyarakat yang dominan menentukan struktur atau tindakan Masyarakat (max Weber)

Pengetahuan Tradisional Pengolahan Gula Aren.

Pengetahuan Tradisional merupakan pengetahuan yang dikembangkan oleh masyarakat pribumi atau karya intelektual berdasarkan tradisi.

Pengetahuan ini mencakup metode budi daya dan pengolahan tanaman, pengobatan, kesenian, serta resep makanan dan minuman. Pengetahuan tradisional merupakan pengetahuan asli yang dimiliki oleh masyarakat tertentu dan diwariskan secara turun-temurun, seperti pengrajin aren di Desa Saotengnga yang masih mempertahankan pengetahuan tradisional yang diwariskan oleh leluhurnya.

Peneliti telah melakukan wawancara dengan informan bernama Ruli, S.Pd selaku Kepala Dusun Manimpahoi Desa Saotengnga.

Menurut saya yang dimaksud dengan Pengetahuan tradisional adalah pappaseng tau diolo/ papparinggerrang yang tidak boleh dilanggar, karna itu diturunkan oleh nenek moyang kita, jadi ini turun temurun bukan dibuat buat oleh masyarakat sekarang, tapi ini sudah ada sejak nenek moyang kita ada, berdasarkan pertanyaan mengapa masyarakat Desa Saotengnga masih mempertahankan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren ini karena merupakan warisan nenek moyang yang harus dilestarikan agar dapat diwariskan lagi ke generasi selanjutnya sebagai identitas masyarakat lokal, bahwa dalam mengelola pohon aren itu tidak sembarangan guna agar pohon aren bisa bertahan hidup lebih lama, karena kalau dikelola secara sembarangan itu cepat mati karean tidak mengetahui apa-apa yang harus dihindari ketika kita mengelola pohon aren|| (wawancara 20 juni 2023)

Dari penjelasan (Ruli, S.Pd) diatas menjelaskan bahwa pengetahuan tradisional atau kearifan lokal merupakan suatu aturan yang berlaku dalam masyarakat tertentu contoh Di Desa Saotengnga yang masih kental dengan adat istiadat yang masih berlaku dan harus di junjung tinggi, salah satu alasan mengapa masyarakat Desa Saotengnga masih mempertahankan pengetahuannya dalam pengolahan gula aren adalah karena merupakan warisan leluhurnya yang masih dia jaga agar tidak mengalami kepunahan

dalam mengelola aren agar dapat diwariskan kepada generasi selanjutnya, bahwa dalam mengelola aren itu ada beberapa aturan yang harus ditatati.

Hasil wawancara tersebut pada dasarnya hampir sama dengan yang dikemukakan oleh A. Mappima Noma, S.Pd selaku Kepala Desa Saotengnga.

Pengetahuan Tradisional juga sering disebut dengan kearifan lokal dan itu merupakan hasil dari interaksi antara pengalaman manusia dengan pengetahuan yang dimiliki sebagai salah satu upaya dalam mempertahankan kehidupannya, ditengah teknologi yang sudah berkembang pesat kita masih mempertahankan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren, karena menurut saya sudah beberapa tempat yang mengelola gula aren itu sudah menggunakan teknologi yang bisa dibilang sudah canggih, tentunya hal itu berbeda dengan kita, kita disini masih membungkus gula merah dengan daun pisang ataupun daun jati merah, tentunya hal itu sudah berbeda dengan tempat lain yang sudah membungkus gula merah dengan plastik ataupun yang lainnya|| (wawancara 20 Juni 2023)

Dari penjelasan (A. Mappima Noma) di atas menjelaskan bahwa pengetahuan tradisional atau kearifan lokal merupakan hasil dari interaksi antara manusia beserta pengalamannya dengan pengetahuan yang dimilikinya guna untuk mempertahankan kehidupannya. Desa Saotengnga merupakan salah satu Desa yang ada di Kecamatan Sinjai Tengah masih kental dengan adat istiadat seperti dalam pengolahan gula aren yang masih sangat tradisional.

Selanjutnya peneliti melakukan wawancara dengan informan bernama Ibu Ramlah selaku pembuat gula aren di Desa Saotengnga.

saya belajar membuat gula aren awalnya hanya melihat tetangga saya mengolah gula aren namun pada saat itu saya tidak terlalu memperhatikannya karena agak susah menurut saya pada waktu itu, seiring berjalannya waktu saya mulai belajar dari saudara saya yang sudah cukup lama mengelola aren setelah itu saya biasa membantu saudara saya mengolah gula aren, dari sanalah saya bisa membuat atau mengelolan aren tersebut meskipun terkadang saya tidak berhasil membuatnya. Namun pada saat ini alhamdulillah saya sudah mahir membuat gula aren, saya diajari oleh saudara saya serta orang-orang yang sudah lincah mengolah aren tersebut, karena terkadang gula aren tersebut tidak mau membeku atau mengeras itu karena kesalahan dalam mengolah aren sehingga aren tersebut mencair dan tidak bisa menjadi gula cetak|| (wawancara 25 Juni 2023)

Dari hasil penjelasan (ibu Ramlah) di atas menjelaskan bahwa dalam mengolah gula aren mereka diajari oleh saudaranya yang sudah cukup mahir dalam membuat gula merah meskipun sedikit susah tetapi dia tetap berusaha. Bukan hanya itu dalam mengelola pohon aren tersebut kita harus memperhatikan langkah-langkah yang digunakan karena

terkadang gula merah gagal menjadi gula cetak dikarenakan ada beberapa langkah-langkah yang sudah diajarkan namun tidak diikuti sehingga gula merah tersebut menjadi cair dan tidak mau membeku, sehingga gagal menjadi gula cetak. kearifan lokal itu tidak ditransfer kepada generasi penerus melalui pendidikan formal atau non formal tetapi melalui tradisi lokal. Kearifan tersebut sarat dengan nilai – nilai yang menjadi pegangan, penuntun, petunjuk atau pedoman hidup untuk bertingkah dan berinteraksi dengan lingkungannya.

Selanjutnya peneliti melakukan wawancara dengan informan bernama Ibu Mutiara selaku pembuat gula aren di Desa Saotengnga.

saya belajar membuat gula merah itu dari suami saya, suami saya mengajarkan bagaimana teknik membuat gula merah. Awalnya saya tidak mengetahui bagaimana cara mengolah gula merah hingga menjadi gula cetak, karena dulu saya tinggal dimaros, lalu saya menikah dengan orang sinjai, mulai pada saat itu saya melihat keluarga saya membuat gula merah, sebelum saya menikah suami saya itu sudah membuat gula merah, semenjak itu saya melihat suami saya membuat gula merah dan mengajarkan saya bagaimana cara membuat gula merah, setiap hari saya belajar dan akhirnya pada sampai saat ini saya mahir membuat gula merah. Jadi saya itu membuat gula merah diajarkan langsung oleh suami saya||. (wawancara 25 Juni 2023)

Hasil wawancara tersebut pada dasarnya hampir sama dengan yang dikemukakan oleh Ibu Hasnita selaku pembuat gula merah. (wawancara 25 Juni 2023) mengemukakan bahwa :

waktu saya masih gadis saya sudah bisa membuat gula merah, karena orang tua saya merupakan pembuat gula merah, saya juga sering membantu orang tua saya dalam mengolah gula merah. Dari itu saya belajar membuat gula merah hingga saya sendiri mempunyai usaha membuat gula merah yang dipasarkan di pasar tradisional dikampung saya. Disini sudah banyak yang pintar membuat gula merah, ipar saya juga pembuat gula merah yang dulunya dia tidak tau apa-apa soal pembuatan gula aren, tapi sekarang dia juga sudah mahir dalam membuat gula merah, dia juga belajar dari saya. Rata-rata dikampung ini yang membuat gula merah mereka diajarkan oleh tetangganya atau orang-orang terdekatnya||.

Dari hasil penjelasan (Ibu Hasnita) diatas menjelaskan bahwa membuat gula merah itu tidak mudah dang sangat mengutamakan tradisi dan alat-alat sederhana. Mereka diajarkan cara pembuatan gula merah melalui mulut-kemulut oleh leluhurnya. Cara yang dilakukan ini merupakan salah satu bentuk kearifan lokal karena mereka menggunakan cara pengolahan gula aren yang diturunkan oleh leluhurnya. Cara-cara tradisional dalam pembuatan gula merah yang masih dipegang oleh masyarakat Desa Saotengnga dapat dilihat dari teknik pengolahan yang masih sederhana atau bersifat tradisional.

Hasil wawancara tersebut pada dasarnya hampir sama dengan yang dikemukakan Bapak Joa selaku pembuat gula merah (wawancara 25 Juni 2023) mengemukakan bahwa :

saya itu membuat gula merah dari remaja karena dulu saya putus sekolah jadi saya di suruh sama bapak saya untuk membantu dia membuat gula merah. Maka dari itu saya juga pintar mebuat gula merah hingga sekarang, saya juga pintar mengiris aren untu diproduksi menjadi gula merah, bapak saya mengajarkan saya bagaimana cara mengelola aren yang baik dan benar hingga menghasilkan gula merah yang berkualitas. Namun aren ini tidak menentu terkadang ada jeda beberapa bulan untuk menghasilkan air nira aren yang baik. Karena kalau nira aren tidak baik itu tidak mau menjadi gula merah dan mengental atau –malemma|| dan tidak mau membeku, maka dari itu bapak saya mengajarkan bagaimana teknik pengolahan yang baik dan benar hingga menjadi gula yang berkualitas||.

Dari penjelasan (Bapak Joa) diatas menjelaskan bahwa mereka membuat gula merah berdasarkan apa yang diterima oleh orang-orang terdahulu mereka sehingga mereka menjadikanny sebagai sesuatu yang harus dijaga karena itu merupakan warisan. Hingga sampai saat ini ia masih mempertahankan pengetahuan tradisional mereka tanpa mengesampingkan perkembangan dan kemajuan teknologi yang masuk kedalam masyarakat setempat. Hasil wawancara tersebut pada dasarnya hampir sama dengan yang dikemukakan oleh Bapak Ustrang selaku pembuat gula merah. (wawancara 25 Juni 2023) mengemukakan bahwa :

awalnya saya bukan pembuat gula merah tapi saya hanya mengambil dari pohonnya dalam bentuk nira aren, kemudia mama saya yang mengolahnya menjadi gula merah jadi saya hanya fokus ngiris saja itupun sering kali gagal karena ada beberapa kesalahan contohnya seperti pisau yang saya gunakan itu tidak baik dan hanya pisau biasa, setelah saya ditanya oleh bapak saya ternyata pisau yang digunakan itu harus pisau khusus yang digunakan untuk ngiris saja. Pisau tersebut tidak bisa digunakan untuk keperluan lain seperti memotong kayau, karena pohon aren tersebut akan mati. Namun setelah itu saya sudah menikah jadi saya bersama istri saya yang mengolah aren tersebut. Pengolahan gula merah tersebut dimasakan pada wajan yang cukup besar menggunakan batu sebagai kompor, batok kelapa ebagai media cetak gula, serta menggunakan kayu sebagai bahan bakar api||.

Dari penjelasan (Bapak Ustrang) diatas menjelaskan bahwa mengolah atau membuat gula merah itu tidak mudah, kita harus melihat kapan pohon aren itu siap untuk di sadap dan diambil niranya dan tentunya itu tidak mudah. Mereka belajar secara terus menerus hingga mahir, karena apabila dilakukan secara sembarangan maka pohon tersebut tidak mengeluarkan air atau mati. Berdasarkan apa yang diajarkan oleh orang tuanya maka itu

sudah cukup dijadikan sebagai patokan dalam mengolah pohon aren tersebut. Pohon aren tersebut merupakan pohon yang sangat mistis dan mempunyai banyak mitos, ada beberapa pantangan yang harus dijaga dalam mengolah aren tersebut. Bahan serta alat yang digunakan dalam mengelola pohon aren tersebut bersifat tradisional seperti kayu yang digunakan sebagai bahan bakar api serta media cetak yang digunakan terbuat dari tempurung kelapa yang sudah dikeringkan.

Kesimpulan

Desa Saotengnga masih mempertahankan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren antara lain: 1) Faktor ekonomi, gula aren hasil olahannya akan dijual di sekitar desa Saotengnga maupun luar daerah, uang hasil penjualannya akan digunakan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari pengrajin gula aren. 2) Faktor religius, gula aren memiliki peran yang sangat penting bagi masyarakat Saotengnga karena selain untuk pemenuhan kebutuhan gula aren juga digunakan untuk pelengkap sarana upacara yaitu untuk melekapai isi dari ritual atau upacara adat yang dilakukan seperti (mabbasya). 3) Faktor cultural, pengolahan gula aren di Desa Saotengnga sudah ada sejak dulu dan masih dilestarikan sampai sekarang oleh masyarakat Desa Saotengnga

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, M. Y., Utami, R. D. & Nurfadillah. (2018). Selisik makna pamali dalam kehidupan masyarakat suku kajang kabupaten bulukumba melalui kajian semiotika sosial halliday. *Jurnal Penelitian dan Penalaran (PENA)*. 5(2) : 951-963.
- Alfian, Mangdalia. 2013. Potensi Kearifan Lokal dalam Pembentukan Jati Diri dan Karakter Bangsa. *Prosiding Seminar Nasional Tahunan Pendidikan Ilmu Sosial*. Universitas Negeri Medan. 1. (1):300-305.
- Apandi Yusuf. (2007). *Cara Membuat Gula Aren*. Bandung: ckup.
- Basrowi & Suwandi. 2008. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Burhanuddin, N. (2020). *Filsafat Ilmu (cetakan 2)*. Prenadamedia Group. Diamond, Jared (2017). *The World Until Yesterday*. Kepustakaan Populer Gramedia Press. ISBN 9786024241926.
- Deddy, Mulyana. 2010. *Metodologi Peneliti Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Departemen Kehutanan. 2002. *Materi Penyuluhan Pusat Penyuluhan Kehutanan*. Jakarta.
- Dinas Kehutanan dan Perkebunan-Pemerintah Kabupaten Lebak, (2016). *Rencana Aksi Pengembangan Kawasan Berbasis Komoditas Perkebunan Aren, Kakao dan Kelapa Tahun 2017-2021*
- Duryat dan Qurniati, R. 2017. Budidaya tanaman aren sebagai langkah strategis mewujudkan hutan lestari masyarakat sejahtera oleh knn ppm universitas lampung. Artikel [http://repository.lppm.unila.ac.id/7843/1/seminar%20 pengabdian.pdf](http://repository.lppm.unila.ac.id/7843/1/seminar%20pengabdian.pdf). diakses pada tanggal 10 Maret 2021 pukul 04.00.
- Endraswara, S. 2008. *Metodologi Penelitian Sastra*. Yogyakarta: Pustaka Widyatama.

- Endraswara, S. (2021). Metodologi Penelitian Kebudayaan (cetakan ke). Gajah Mada University Press.
- Fajriani, Ulfa. 2014. Peranan Kearifan Lokal Dalam Pendidikan Karakter. Jurnal Sosio Dadikta. 1. (2): 124-130.
- Giovani, G. & Purwohandoyo, J.(2016). Pengaruh Industri Gula Aren terhadap Tingkat Kesejahteraan Rumah Tangga Pemilik Industri di Kecamatan Sobang, Kabupaten Lebak. Jurnal Bumi Indonesia. Volume 5 Nomor 4.
- Hidayati, D. 2016. —Memudarnya Nilai Kearifan Lokal Masyarakat Dalam Pengelolaan Sumber Daya Air.|| Jurnal Kependudukan Indonesia. Volume 11:nomor 1.
- Koentjaraningrat. 1998. Pengantar Antropologi II. Jakarta : PT Rineka Cipta