

MODEL POLA PRODUKSI GULA AREN PEDAWA BERBASIS KEARIFAN LOKAL

Putu Arvianto Kurnia Chandra¹⁾, I Gusti Made Dharma Hartawan²⁾

¹ Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Satya Dharma

E-mail: chandrakurniaa08@gmail.com

² Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Satya Dharma

E-mail: dharmahartawan74@gmail.com

Abstract

Production activity is an activity to produce goods or services in order to increase the economic value of the goods or services themselves. Production is also an effort to create superior products. This study aims to analyze the palm sugar production model and the way palm sugar farmers maintain the quality of their production process to build an image in the eyes of palm sugar consumers and analyze local wisdom that is used as the basis for palm sugar production in pedawa village, Banjar sub-district, Buleleng Regency, Bali Province. This research is a qualitative research, data collection techniques by observing the palm sugar production process, interviewing farmers and village communities and reviewing supporting documents. Test the validity of the data using persistence of observation, detailed descriptions, Peer de Briefing with observers or researchers and triangulation. Data analysis uses data reduction, data presentation, and drawing conclusions. The results of the study stated that 1) The production model of Pedawa palm sugar starts from the process of making jaka to ngelebangang. 2) In maintaining the quality of the production process, palm sugar farmers are always consistent with the procedures that have been passed down from generation to generation and are standard in nature. 3) In producing palm sugar, basically Pedawa palm sugar farmers still maintain local traditions and are always guided by the spirit of local wisdom.

Keywords: Production Management, Product Quality, Palm Sugar, Local Wisdom, Pedawa Village

1. PENDAHULUAN

Pendahuluan Kegiatan produksi merupakan mata rantai dari kegiatan ekonomi, sehingga sangat penting bagi kelangsungan hidup masyarakat. Kegiatan produksi bisa dilakukan oleh individu, swasta, maupun pemerintah, pada dasarnya produksi adalah satu aktivitas yg dilakukan untuk mengubah input menjadi output. Kegiatan produksi baik berupa barang maupun jasa, biasanya melibatkan faktor produksi sebagai inputnya. Hubungan antara input dan output dalam kurun waktu tertentu disebut faktor produksi. Dalam konsep produksi, terdapat konsep penting yang sangat berkaitan antara lain: perilaku produsen (produsen behavior) yang pada dasarnya dimaksudkan untuk memaksimalkan hasil produksi.

Kualitas produksi memberikan manfaat penting untuk meningkatkan kepercayaan produsen dalam memasarkan hasil produksinya (Hadi Sutrisno et al., 2021). Seorang produsen akan bertambah optimis jika kualitas produksinya dapat terus dijaga dan memberikan citra positif dimata konsumen. Citra baik dan buruk hasil produksi dimata konsumen, seringkali dipengaruhi oleh faktor produksi. Kualitas faktor produksi ini seringkali juga disebabkan karena perilaku produsen. Adakalanya produsen berperilaku tidak baik hanya karena mengejar hasil produksi secara kuantitas, perilaku produsen yang hanya mengutamakan faktor kuantitas ini sering kali mengabaikan faktor kualitas sehingga secara tidak langsung berpengaruh pada citra buruk dimata konsumen.

Dengan terjaminnya kualitas produksi maka suatu produk bisa menjadi produk unggulan. Beberapa produk unggulan diproduksi di berbagai daerah khususnya dari sector pertanian yang telah dikembangkan oleh masyarakat atau komunitas yang telah di bina untuk meningkatkan perekonomian desa. Salah satu contohnya adalah yang merupakan ciri khas daerah tersebut salah satunya adalah komoditas Gula Aren di Desa Pedawa, Kecamatan banjar, kabupaten Buleleng, provinsi Bali.

(Makkarennu & Rahmadani, 2021) menjelaskan gula aren merupakan gula asli masyarakat Indonesia. Sedangkan (Putra Utama et al., 2018) berpendapat produk gula aren dapat dijadikan sebagai salah satu produk unggulan daerah melalui diversifikasi produk. Komoditas gula aren sebenarnya sudah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia dan bahkan sangat prospektif sebagai komoditas ekspor. Gula aren yang berasal dari Indonesia dapat diterima oleh pasar ekspor karena aromanya yang khas dan memiliki kandungan sukrosa yang lebih tinggi (Hary Kurniawan et al., 2018).

Gula aren, khususnya gula aren dari Desa Pedawa, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali merupakan salah satu hasil produksi yang tidak hanya mementingkan aspek kuantitas namun juga kualitas hasil produksi. Ketika menyebut gula aren pedawa, hampir sebagian besar masyarakat Bali khususnya bidang kuliner yang menggunakan gula aren, sering kali membranding kulinernya dengan menyebut gula aren pedawa. Pemakai, pengamat, maupun konsumen gula aren pasti mengenal dan sekaligus bisa membedakan kualitas produksi gula aren pedawa, karena branding dan cita rasa positif dimata konsumen inilah maka penelitian ini mengambil obyek penelitian gula aren pedawa sebagai fenomena yang diangkat dalam penelitian kali ini. Karena kualitas produksi yg bagus serta cita rasa positif dimata konsumen maka peneliti ingin mengetahui lebih jauh seperti apa proses produksi yang dilakukan oleh produsen dalam hal ini pengrajin gula aren pedawa dalam mempertahankan kualitas hasil produksinya.

Di era kompetisi yang tinggi serta godaan pembeli yang semakin meningkat, tentu berpengaruh pada perilaku produsen dalam menjaga kualitas produksinya. Dalam konteks ini tentu pertanyaan besar akan muncul, apakah produsen gula aren pedawa tidak tergoda dengan iming-iming peningkatan jumlah produksi dan mengabaikan kualitas produksinya?, pertanyaan selanjutnya dengan permintaan yang banyak apakah tidak mempengaruhi perilaku produsen untuk merekayasa atau mengubah hasil produksinya?. Pertanyaan-pertanyaan besar ini tentunya menarik untuk diperdalam, karena terbukti sampai saat ini kualitas produksi gula aren masih tetap baik dimata konsumen.

Selain menyangkut perilaku produsen, penting juga untuk mendalami kearifan lokal yang dijadikan dasar perilaku dalam memproduksi gula aren. Seperti kita ketahui, perilaku pasti punya dasar, seperti dasar filosofi yang dijadikan pijakan dalam menentukan arah serta tujuan yang ingin disasar, dalam hal ini produsen gula aren pedawa pasti memiliki dasar-dasar filosofis yang dijadikan pijakan dalam memproduksi gula arennya. Sebagai desa baliaga yang kental dalam nilai" tradisional, tentu memiliki banyak kearifan-kearifan lokal yang dijadikan pijakan dalam melakukan aktifitas, termasuk dalam aktifitas produksi gula aren.

Berdasarkan paparan di atas, maka penelitian ini ingin mengkaji perilaku produsen dan kearifan lokal yang dijadikan dasar para produsen atau pengrajin gula aren di desa pedawa. Ada tiga tujuan penelitian yang menjadi fokus kajian ini antara lain: (1) Untuk mengetahui dan menganalisis model produksi gula aren di desa pedawa. (2) Untuk mengetahui dan menganalisis cara para pengrajin gula aren mempertahankan kualitas proses produksinya untuk membangun image dimata konsumen gula aren. (3) Untuk mengetahui dan menganalisis kearifan lokal yang digunakan sebagai dasar produksi gula aren di desa pedawa, kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Desa Pedawa, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng, Bali. Adapun alasan dipilihnya desa ini karena, desa pedawa merupakan desa yang memproduksi gula aren yang sudah cukup terkenal cita rasanya di seluruh Bali. Ketika kita berbicara tentang kualitas gula aren, hampir semua masyarakat pengkonsumsi gula aren mengenal dan mengapresiasi kualitas gula aren pedawa. Dapat dikatakan bahwa desa pedawa identik dengan produksi gula aren yang berkualitas. Selain hal tersebut, dipilihnya desa pedawa sebagai lokasi penelitian karena proses pembuatan gula aren masih menggunakan prinsip-prinsip kearifan lokal.

Penelitian ini memilih desain penelitian kualitatif. Metode penelitian kualitatif dipilih sebagai jalan yang dipergunakan peneliti mulai dari pra penelitian (observasi awal), saat penelitian berlangsung, dan setelah penelitian selesai. Menurut (Sugiyono, 2018) Metode penelitian kualitatif merupakan metode penelitian yang berlandaskan filsafat postpositivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci,

teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitian lebih menekankan makna dari pada generalisasi.

Karena penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif maka teknik pengumpulan datanya mengutamakan observasi langsung ke Desa Pedawa, terutama di tempat-tempat proses pembuatan gula aren berbasis kearifan lokal. Bersama dengan observasi tersebut, peneliti juga melakukan wawancara mendalam (*index interview*) kepada beberapa informan antara lain pengrajin gula aren, konsumen gula aren, serta masyarakat dan tokoh masyarakat di Desa Pedawa. Untuk melengkapi data hasil observasi dan wawancara peneliti juga membaca, mereview, dan mereduksi data-data berdasarkan dokumentasi yang berkaitan dengan produksi gula aren serta kearifan lokal di Desa Pedawa.

Seluruh data dan informasi yang telah dikumpulkan melalui observasi, wawancara mendalam, serta dokumentasi tersebut, dilakukan pengecekan keabsahan data melalui beberapa langkah seperti ketekunan pengamatan, uraian rinci, *Peer de Briefing* dengan pengamat atau peneliti, serta melakukan triangulasi sumber dan Teknik (Moleong, 2021). Data yang telah dinyatakan sahih atau valid selanjutnya dianalisis dengan teknik analisis kualitatif melalui kegiatan reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan dan verifikasi data (Miles & Huberman, 1994).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Hasil penelitian

3.1.1 Proses Pembuatan Gula Aren

Sebelum peneliti menguraikan tentang tahapan-tahapan proses pembuatan gula aren ini, terlebih dahulu peneliti akan menguraikan beberapa sarana dan prasarana yang diperlukan dalam proses gula aren Pedawa. Adapun sarana dan prasarana dapat diuraikan sebagai berikut:

- 1) Tangga Bambu (bangul)
Tangga bambu merupakan alat bantu yang digunakan oleh petani Gula Aren Pedawa dalam melakukan proses pemanjatan atau menaiki pohon aren (mangulin). Dibuat dengan menyusun bambu kecil ke dalam bambu besar yang sudah dilubangi.
- 2) Air suci (Tirta pengrapuhan)
Merupakan sarana dan prasarana yang biasanya digunakan oleh petani gula aren pedawa di beberapa hari tertentu untuk menyucikan alat yang akan digunakan. Lokasi pengambilan air suci tersebut terletak pada pura Tlaga Waja, yang ada di pedawa.
- 3) Kayu pemukul (dadap)
Kayu pemukul (dadap) merupakan alat bantu yang digunakan oleh petani Gula Aren Pedawa dalam melakukan proses pemukul dan mengayunkan (nebukang dan ngayunang). Terbuat dari dahan kayu dadap yang telah dihaluskan.
- 4) Pisau Pengiris atau Kapak
Pisau pengiris atau kapak merupakan alat bantu yang digunakan oleh petani gula aren pedawa dalam proses membersihkan pohon aren (mahpahang, melutang) dan memotong dangul puji (nugelang). Berikut merupakan gambar dari pisau pengiris dan kapak yang biasa digunakan oleh petani gula aren pedawa dalam memproduksi gula.
- 5) Wadah penampung (buah labu/ bambu)
Wadah penampung merupakan alat yang digunakan oleh petani untuk menampung air tuak pohon aren sebelum dibawa dan diolah menjadi gula. Biasanya alat yang digunakan merupakan alat-alat yang memiliki daya tampung besar. Di daerah pedawa sendiri, identik menggunakan buah labu dan bambu.
- 6) Campuran air tuak
Campuran air tuak merupakan beberapa buah yang sering digunakan atau dimasukan ke dalam wadah penampung sebelum diletakan pada dangul pohon aren. Biasanya terdiri dari salah satu buah atau bahan berikut yaitu, buah manggis muda, buah kayu pradah, kayu empag, ada juga beberapa menggunakan lumut.

Pada dasarnya proses pembuatan gula aren terdiri dari dua tahapan besar dan masing-masing tahapan terdiri dari beberapa sub tahapan lagi. Dua tahapan tersebut antara lain, tahapan ‘Ngarap Jaka’ dan tahapan ‘Nglebengang’.

Ngarap Jaka merupakan rangkaian proses penyadapan sampai pemanenan tuak nira. Namun dalam perkembangannya, lambat laun istilah Ngarap Jaka ini disebut dengan ‘ngiris’ saja. Istilah ngiris sendiri secara leksikon kata sejatinya merujuk pada proses mengiris tandan bunga aren. Ngiris juga hanya merupakan tahapan akhir dari rangkaian proses Ngarap Jaka. Walaupun demikian, bagi masyarakat Pedawa, ngiris sudah terlanjur diinterpretasikan sebagai satu kesatuan proses dari tahap persiapan yang dilakukan hingga permanen. Hal ini rupanya sudah menjadi semacam kesepakatan tidak tertulis, namun dipahami oleh keseluruhan masyarakat Desa Pedawa. Karena tahapan akhirnya juga disebut ngiris, maka agar tidak membingungkan disini dipergunakan istilah Ngarap Jaka sesuai dengan istilah paling awal digunakan di masyarakat.

Tahapan-tahapannya sebagai berikut: Mangulin, merupakan prosesi yang paling pertama dilakukan. Istilah mangulin berasal dari kata bangul, yaitu semacam tangga pasak tradisional yang terbuat dari bambu. Bangul memiliki kegunaan sebagai alat bantu memanjat pohon aren, sehingga lumrah disebut bangul jaka. Sesungguhnya istilah bangul ini juga merupakan hal yang umum bagi yang berprofesi sebagai petani cengkeh. Bedanya jika bangul yang sering dipergunakan petani cengkeh kebanyakan dibuat dari bambu yang relatif berukuran dan berdiameter besar serta pasaknya konsisten terdapat pada ruasnya, sedangkan bangul jaka mempergunakan bambu yang berdiameter lebih kecil, dan pasaknya lebih kecil.

3.1.2 Kearifan Lokal yang Melandasi Produksi Gula Aren Pedawa

Dalam proses produksi gula aren pedawa terdapat beberapa kearifan lokal yang dimana beberapa kearifan lokal ini berasal dan berkaitan dengan agama. Berikut beberapa contoh kearifan lokal yang melandasi produksi gula aren pedawa:

- 1) Tidak diajak berbicara: para petani gula aren pedawa memiliki kepercayaan yang dipercaya turun temurun sejak dulu kala, bahwa sebelum berangkat ke kebun para petani dilarang untuk berbicara agar konsentrasi yang terhubung antara petani dan pohon aren tidak terganggu atau terputus.
- 2) Rwa bhineda: petani gula aren pedawa menjalankan proses produksi gula aren pedawa dengan membaginya menjadi dua tahapan yaitu tahap ngarap jaka dan tahap nglebengang, yang dimana proses ngarap jak dilakukan oleh para pria dan proses nglebengang dilakukan oleh para wanita. Hal ini berkaitan dengan kepercayaan atau ajaran yang mengajarkan bahwa untuk menjaga keharmonisan dan keseimbangan alam semesta perlu adanya perbedaan atau yang dikenal sebagai konsep Rwa Bhineda. Hal atau teori lain yang berkaitan dengan ini ialah teori Yin Yang ataupun Binary Opposition.
- 3) Mengaksama dan Nunas berkah: proses atau kepercayaan selanjutnya yang melandasi produksi gula pedawa yaitu mengaksama dan nunas berkah. Mengaksama dan nunas berkah sendiri berarti meminta maaf dan meminta maaf, hal ini dilakukan untuk menjaga hubungan baik yang ada antara manusia dan pohon aren. Dilakukan dengan beberapa ritual yang dilakukan pada saat-saat tertentu atau di hari-hari tertentu saja sesuai dengan kepercayaan dan keyakinan yang ada.
- 4) Penyucian alat: kearifan lokal terakhir yang sudah ada dan masih dilakukan hingga sekarang adalah penyucian alat. Penyucian alat tersebut dilakukan dengan sarana khusus seperti tirta pengrapuhan yang bisa atau biasa didapatkan dari tempat khusus saja, dan dilakukannya pun dalam hari-hari serta saat-saat tertentu saja.

3.2. Pembahasan

3.2.1 Produksi Gula Aren Dalam Perspektif Kearifan Lokal

Proses produksi gula aren Pedawa pada dasarnya mengandung beberapa nilai yang berkaitan dengan kearifan lokal. Seperti telah dipaparkan pada uraian diatas bahwa produksi gula aren Pedawa selain menggunakan peralatan khusus juga memiliki tahapan-tahapan yang jelas dan spesifik dari

berbagai tahapan itu seluruhnya memiliki makna dan nilai kearifan lokal. Beberapa aspek kearifan lokal yang terkandung dalam proses produksi ini terdiri dari beberapa aspek yakni aspek religius dan kepercayaan, aspek perilaku dan kesusilaan, aspek kesetaraan gender, dan juga aspek keberlangsungan atau sustainable.

a. Aspek Religius dan Kepercayaan

Dalam proses menggarap pohon aren yang dalam istilah lokal disebut dengan ngarap jaka, ada tahapan penting yang harus dan wajib dilakukan yang menyangkut aspek religius. Aspek religius ini dalam istilah lokal disebut dengan nunas tirta pengerapuhan yakni memohon tirta atau air suci dari tuhan yang akan di pergunakan untuk menyucikan segala macam peralatan untuk ngiris. Prosesi ini pada umumnya dilakukan saat akan melakukan ritual kepada pohon aren yang proses produksinya dianggap tersendat. Tirta pengerapuhan ini juga di pergunakan untuk menyucikan secara niskala pengiris (pisau alat untuk ngiris pada saat tumpek landep) pada dasarnya para petani yang menekuni produksi gula aren mempercayai dan selalu menggunakan tirta pengerapuhan ini untuk penyucian berbagai peralatan yang di pergunakan untuk ngiris, khususnya alat yang disebut dengan pengiris.

Memohon tirta suci atau tirta pengerapuhan ini pada dasarnya dilakukan dengan 2 cara yakni : (1) dengan cara datang langsung memohon di Pura Telaga Waja yakni salah satu pura penting di desa Pedawa atau dalam istilah lokal Dangkayan Pedawa (2) melakukan permohonan dari rumah khususnya di pelinggih tugun karang yakni salah satu pura yang ada di rumah yang fungsinya untuk penjaga rumah secara niskala. Upacara memohon tirta suci ini dilakukan dengan sarana canang sari, dupa dan air suci untuk tirta. Untuk cara nunas tirta yang ke 2 walaupun dilakukan dari rumah namun permohonan tetap di tujukan kepada Tuhan (Ida Bhatar) yang berstana atau melinggih di Pura Telaga Waja.

Bagi masyarakat Pedawa, Pura Telaga Waja diyakini menjadi pura yang berfungsi untuk permohonan khusus tirta pengerapuhan peralatan ngiris, dari sekian pura yang ada (Dangkayan Desa) Bhatar yang melinggih di Pura Telaga Waja ini diyakini yang paling berwenang menganugraahkan tirta (air suci) untuk keperluan upacara. Tujuan dari ritual nunas tirta pengerapuhan ini adalah agar segala kotoran (leteh) atau mala secara niskala yang melekat dalam peralatan ngiris bisa lepas dan suci kembali. Melalui tirta pengelukan ini diyakini segala kotoran secara niskala dapat dilebur atau dihilangkan sehingga dapat berfungsi secara maksimal.

Selain upacara nunas tirta pengerapuhan para petani gula aren biasanya juga melakukan upacara mempersembahkan (ngaturang) canang ketipat di Pura Abian (pura yang ada di kebun tersebut yang dalam istilah lokal disebut dengan sanggah abian). Canang ketipat yang dimaksud dalam hal ini adalah sarana banten yang berisi ketipat gong serta canang dan buah buahan. Bagi yang mampu canang ketipat gong ini bisa diisi dengan ayam panggang (bekakak ayam). Upacara ngaturang ketipat gong ini pada dasarnya untuk memohon kepada dewa dewi atau taksu yang berstana atau melinggih di Pura Kebun atau Sanggah Abian tersebut. Permohonan yang dilakukan pada intinya memohon agar pohon aren yang sedang mereka garap dapat menghasilkan tuak yang banyak sehingga dapat membawa kesejahteraan bagi mereka. Upacara persembahan ketipat gong ini biasanya dilakukan ketika tumpek atag/tumpek bubuh atau tumpek pengarah yakni tumpek yang ada 25 hari sebelum hari Galungan. Selain hari Tumpek, upacara ini dapat juga dilakukan pada hari-hari suci lainnya seperti Purnama Kliwon dan hari suci lainnya.

Dari perspektif Aspek Religius, Gula Aren juga dianggap melambangkan Aspek Purusa dan Prakerti, sebagai dualitas utama yang membentuk alam semesta (Bhuana Agung). Purusa merupakan unsur dasar kejiwaan atau rohani, sedangkan Prakerti merupakan unsur kebendaan atau jasmani. Selain itu, dalam teks Anggastia Prana, dijelaskan bahwa kelahiran manusia diawali dengan kama bang dan kama petak, hal ini juga terlihat pada Gula Aren Pedawa, yakni Gula berwarna merah dan Tuak berwarna putih. Dalam ilmu modern, Kama Bang ini dianggap sel perempuan (ovum), sedangkan Kama Petak adalah benih laki-laki (sperma). Dari perspektif Hindu, konsep ini merujuk kepada konsep Purusa dan Pradana. Pertemuan antara Kama Bang dan Kama Petak ini disebut dengan Sang Ajursulang.

Tuak dan Gula Aren juga dianggap melambangkan perjalanan siklus kehidupan manusia. Dalam proses menjadi manusia yang sejati, harus sedapat mungkin mengedepankan satwam atau kebijaksanaan dan menghilangkan atau mengendalikan rajas dan tamas, yakni sifat agresif, pasif, dan malas serta lambat. Proses Gula Aren ini dianggap simbol mengolah kebijaksanaan yang berhasil dan berbuah manis. Oleh karena itulah maka dalam mengolah Gula Aren sebisa mungkin petani aren harus berjiwa tenang, sabar, dan penuh kehati-hatian. Karena jiwa yang tenang, sabar, dan hati-hati tersebut merupakan cikal bakal kebijakan serta kedewasaan sebagai manusia yang disimbolkan oleh produktivitas Gula Aren yang manis dan baik.

b. Aspek Perilaku dan Kesusilaan

Susila merupakan salah satu dari kerangka dasar Agama Hindu yang memuat pedoman bertingkah laku yang baik dan benar. Kata Susila terdiri dari suku kata “su” dan “sila”. “su” berarti baik, indah, dan harmonis, sedangkan “sila” dimaknai sebagai perilaku atau tingkah laku. Dengan demikian maka Susila diartikan sebagai tingkah laku manusia yang baik, mulai dari berpikir baik, berperilaku baik, dan berkata baik, yang dalam agama hindu disebut dengan Tri Kaya Parisudha. Dalam tradisi pembuatan Gula Aren Pedawa, implementasi dari Tri Kaya Parisudha ini, tercermin dalam rutinitas sehari-hari para pengrajin bahkan mungkin merupakan kebiasaan (habbit) keseharian mereka.

Konsisten dengan waktu, konsisten dengan perkataan, dan konsisten dengan Tindakan, tercermin dalam kegiatan para pengrajin gula aren ini. Dalam mengambil Nira (Tuak) selalu mengambil pada jam enam sampai jam tujuh pagi. Dan jika sore mulai dari jam tiga sampai dengan jam empat sore. Jarang mereka telat dan jarang juga mereka mendahului waktu tersebut. Sebelum ada jam atau pengatur waktu yang baku, para petani gula aren menggunakan bunga nuja yang merupakan tanaman khas Desa Pedawa sebagai pengingat waktu. Ketika Nuja sudah mekar, itu artinya sudah waktunya untuk mencari atau mengambil Nira (Tuak) yang diperkirakan waktunya sekitar jam tiga sore. Sedangkan untuk pagi, menggunakan pedoman ayam berkokok yang diperkirakan sekitar jam enam pagi. Demikian juga perkataan, Langkah dan rute mereka dalam mencari Nira/Tuak ini selalu sama dan terjaga secara konsisten. Ini menunjukkan bahwa nilai-nilai kearifan lokal seperti kejujuran, konsisten, dan bijaksana terefleksi bahkan menjadi kebiasaan (habbit) Petani Gula Aren.

c. Aspek Kesetaraan Gender

Dalam proses produksi Gula Aren Pedawa, pembagian tugas antara laki-laki dan perempuan terbagi dengan jelas. Laki-laki biasanya bertugas menggarap aren dengan berbagai tahapan dan prosesnya sampai dengan mengambil Nira (Tuak) sedangkan perempuan berfungsi untuk memproses Nira/Tuak tersebut menjadi gula yang dalam istilah lokal disebut Ngalebengang. Posisi ini tidak boleh ditukar dan sampai saat ini masih terjaga dan konsisten dilakukan oleh pengrajin Gula Aren. Pembagian peran ini merefleksikan bahwa antara laki-laki dan perempuan saling melengkapi dan merupakan satu kesatuan yang utuh. Konsep ini merupakan cerminan dari pola binary opposition, yang jika kita tarik dalam istilah hindu disebut dengan Rwa Bhineda. Menurut Ferdinand de Saussure, konsep binary opposition ini selalu berhubungan satu dengan yang lain dan dapat ditransformasikan dalam sistem-sistem sosial yang lain. konsep ini juga bisa dianalogikan sebagai sistem maskulinitas dan feminisitas.

Berdasarkan konsep tersebut pembuatan Gula Aren Pedawa merefleksikan nilai filosofis yang sangat mendalam tentang hakekat hubungan dualitas manusia, yakni laki-laki dan perempuan. Laki-laki akan eksis dengan adanya perempuan, dan demikian juga perempuan akan menjadi aman dan nyaman dengan keberadaan laki-laki. Symbiosis dualitas laki-laki dan perempuan ini selanjutnya akan menjadi siklus kehidupan dan cikal bakal pertumbuhan manusia yang lain.

d. Aspek Keberlangsungan atau *Sustainability*

Pohon aren yang dalam istilah lokal disebut dengan jaka, merupakan pohon yang lengkap yang seluruh oran atau komponennya berfungsi dan bermanfaat bagi kehidupan manusia serta

mahluk lain. secara ekonomi, pohon aren itu berguna, mulai dari akar, batang, daun, buah, sampai dengan getah atau air yang dihasilkan. Akar aren bisa berguna untuk sarana obat-obatan, pohon aren jika ditebang bisa menjadi anyaman atau kayu yang dapat dimanfaatkan untuk berbagai bangunan, daun aren yang dalam istilah lokal atau disebut dengan “Ron” yang sudah tua dan “Ambu” yang masih muda dapat digunakan untuk berbagai sarana upacara. Demikian juga ijuk yang dalam istilah lokal “duk” dapat digunakan sebagai atap Pura/Pelinggih dan ranting-ranting daun yang dalam istilah lokal disebut lidi, dapat digunakan sebagai sapu lidi. Hampir seluruh lapisan karet itu bermanfaat dari muda sampai dengan tua dan mati. Ketika mati pun, pohon aren masih bisa dimanfaatkan untuk kayu bakar atau jika masih utuh dapat dipergunakan sebagai sarana untuk bangunan rumah dan yang lainnya. Itulah sebabnya maka pohon aren selalu memberikan sumber kehidupan dan dimasa hidupnya dapat dimanfaatkan sebagai pengayom tumbuhan-tumbuhan yang lain.

Dalam kepercayaan masyarakat lokal, Pohon Aren dianggap sumber dari kehidupan dan selama hidupnya selalu bermakna untuk orang lain atau mahluk lain. masih dalam kepercayaan masyarakat lokal bahwa filosofis Pohon Aren akan selalu berlanjut.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan paparan yang sudah diuraikan di atas, maka ada 3 kesimpulan penting yang dihasilkan dalam penelitian ini, antara lain adalah 1) Model produksi Gula Aren Pedawa dimulai dari proses ngarap jaka sampai dengan ngelebengang. Dua kegiatan tersebut masing-masing melaksanakan beberapa tahapan yang saling terkait. 2) Dalam mempertahankan kualitas proses produksinya, para petani gula aren selalu konsisten dengan tata cara yang dilakukan yang sudah diwariskan secara turun temurun dan sifatnya baku. Selain itu, produksi Gula Aren Pedawa diambil dari Nira yang asli dengan proses yang alami tanpa dicampur dengan bahan lain sehingga originalitasnya tetap utuh. Dalam proses produksi ini para petani Gula Aren selalu melakukan ritual-ritual keagamaan yang dalam istilah lokal disebut dengan matur piuning dan nunas mertasari di sanggah abian (Pura yang ada di kebun) dan Pura Telaga Waja (salah satu Pura Dang Kahyangan Desa). Agar produksi Gula Aren tetap berkualitas, spirit perilaku yang bijak, jujur, dan konsisten masih tetap dijadikan landasan filosofi dan acuan dalam melakukan produksinya dan 3) Dalam memproduksi Gula Aren pada dasarnya petani atau pengrajin Gula Aren Pedawa masih tetap mempertahankan tradisi-tradisi lokal dan selalu berpedoman kepada spirit kearifan lokal. Beberapa spirit kearifan lokal yang masih dijadikan acuan oleh pengrajin Gula Aren tersebut, antara lain: spirit religious, yakni tat twam asi, tri kaya parisudha, dan ajaran-ajaran Agama Hindu yang lain yang sifatnya menekankan kepada kejujuran, konsistensi, dan percaya akan karma. Nilai-nilai kearifan lokal yang juga dijadikan landasan dalam produksi Gula Aren ini adalah nilai perilaku dan kesusilaan, nilai kesetaraan gender, dan juga nilai berkesinambungan dan kelangsungan ekonomi mereka.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti berterima kasih kepada seluruh jajaran perangkat Desa Pedawa, Kecamatan banjar, Kabupaten Buleleng yang sudah memberikan dukungan dan memberikan fasilitas selama penelitian di desa Pedawa, serta para petani gula aren yang banyak memberikan kontribusi data dalam penelitian ini, tidak lupa juga peneliti mengucapkan terima kasih terhadap dosen pembimbing yang telah memberikan saran dan koreksi terhadap penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

Hary Kurniawan, Ansar, Kurniawan Yuniarto, & Fakhrol Irfan Khalil. (2018). *Introduksi Teknologi Pengemasan Gula Aren di Desa Kekait Kabupaten Lombok Barat. Widya Bhakti*, 1(1), 118–123.

- Hadi Sutrisno, I., Irawan, H., & Ilman Navia, Z. (2021). Diseminasi Teknologi Pengolahan Gula Aren Sebagai Produk Unggulan Kabupaten Aceh Tamiang. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(6). <https://doi.org/10.31764/jmm.v5i6.4785>
- Makkarennu, M., & Rahmadani, I. (2021). Penerapan Business Model Canvas pada pengembangan Usaha Gula Aren: Studi Kasus Di Kabupaten Soppeng, Sulawesi Selatan. *JBMI (Jurnal Bisnis, Manajemen, Dan Informatika)*, 18(1), 1–18. <https://doi.org/10.26487/jbmi.v18i1.13175>
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. SAGE Publications.
- Moleong, L. J. (2021). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Badnung : Rosdakarya.
- Putra Utama, S., Dewi, H., & Zulman Efendi, dan. (2018). Diversifikasi Produk Aren Dalam Rangka Peningkatan Nilai Tambah Gula Aren Sebagai Produk Unggulan Daerah Kabupaten Lebong. *Dharma Raflesia : Jurnal Ilmiah Pengembangan Dan Penerapan IPTEKS*, 13(2), 213–222.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.