

Perkembangan Pengerajin Gula Aren di Kampung Runa Desa Sukakiong Kecamatan Kuwus Kecamatan Manggarai Barat Dalam Perspektif Sejarah

Palm Sugar Craftsmen in Runa Village, Sukakiong Village, Kuwus District, West Manggarai District In Historical Perspective

Narsisius Trivanti, I Nyoman Bayu Pramatha

Prodi Pendidikan Sejarah FKIP Universitas PGRI Mahadewa Indonesia

Jl. Seroja Tonja-Denpasar Utara, Bali (80239)

*Pos-el: pramarthabayu@gmail.com

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk (1) perkembangan pengrajin gula aren di Kampung Runa Desa Suka Kiong Kecamatan Kuwus Kabupaten Manggarai Barat. Dalam usaha memperoleh data, maka digunakan metode Heuristik, metode kritik sejarah, metode kritik interen, metode kritik eksteren, metode interpretasi, metode historiografi. Penelitian ini menyimpulkan bahwa (1) latar belakang munculnya pengrajin gula aren di Kampung Runa Desa Suka Kiong Kecamatan Kuwus Kabupaten Manggarai Barat meliputi beberapa faktor yaitu faktor warisan budaya, faktor ekonomi, faktor lingkungan (2) perkembangan pengrajin gula aren di Kampung Runa Desa Suka Kiong Kecamatan Kuwus Kabupaten Manggarai Barat Perkembangan pengrajin gula aren di Kampung Runa Desa Suka Kiong Kecamatan Kuwus Kabupaten Manggarai Barat terus mengalami peningkatan disetiap tahunnya. Hal ini dikarenakan setiap tahun permintaan konsumen terhadap gula aren semakin hari semakin banyak, karena sekarang ini banyaknya produk makanan yang menggunakan gula aren sebagai pemanisnya serta masyarakat menegtahui fungsi gula aren sebagai pengobatan alternatif.

Kata Kunci: Pengerajin Gula Aren

Abstract. This study aims to determine (1) the background of the emergence of palm sugar craftsmen in Runa Village, Suka Kiong Village, Kuwus District, West Manggarai Regency; (2) the development of palm sugar craftsmen in Runa Village, Suka Kiong Village, Kuwus District, West Manggarai Regency; (3) the impact of the existence of palm sugar craftsmen on the lives of the people of Runa Village, Suka Kiong Village, Kuwus District, West Manggarai Regency. In an effort to obtain data, the heuristic method is used, the historical criticism method, the internal criticism method, the external criticism method, the interpretation method, and the historiography method are used. This study concludes that (1) the background of the emergence of palm sugar craftsmen in Runa Village, Suka Kiong Village, Kuwus District, West Manggarai Regency includes several factors, namely cultural heritage factors, economic factors, environmental factors (2) the development of palm sugar craftsmen in Runa Village Suka Kiong Village Kuwus District, West Manggarai Regency. The development of palm sugar craftsmen in Runa Village, Suka Kiong Village, Kuwus District, West Manggarai Regency continues to increase every year. This is because every year consumer demand for palm sugar is increasing day by day, because now there are many food products that use palm sugar as a sweetener and people know the function of palm sugar as an alternative medicine. (3) the impact of the presence of palm sugar craftsmen on the lives of the people of Runa Village, Suka Kiong Village, Kuwus District, West Manggarai Regency, among others, social factors, cultural factors, and economic factors.

Keywords: Palm Sugar craftsme

PENDAHULUAN

Tahun 1950-an adalah awal merintisnya pembuatan gula aren atau gula merah (*gola malang*) di kampung Runa Desa Suka Kiong Kecamatan Kuwus Kabupaten Manggrai Barat hanya saja pada saat itu belum begitu banyak orang yang membuat *gola malang* dikarenakan penduduknya masih sedikit. Masyarakat awal yang membuat gula merah hanya berjumlah 5 keluarga saja, namun seiring berkembangnya penduduk berkembang pula masyarakat yang yang punya keinginan untuk membuat atau mengolah air enau menjadi gula merah hingga sampai sekarang ada 13 keluarga yang memproduksi gula merah. Adapun faktor yang memengaruhi meningkatnya keinginan masyarakat untuk memproduksi gula merah adalah, peluang usaha yang cukup besar, adanya kesadaran masyarakat untuk menjaga kesehatan dan mengurangi konsumsi gula pasir serta memiliki aroma khas yang sangat menarik para penikmat *gola malang*. Disamping itu juga banyaknya produk makanan dan juga minuman yang menggunakan gula merah sebagai pemanisnya sehingga dapat menyebabkan peningkatan harga pada *gola malang*. Meningkatnya permintaan pasar membuat masyarakat kampung Runa Desa Suka Kiong menciptakan home industri karena dapat berperan meningkatkan perekonomian masyarakat serta pendapatan keluarga mengurangi pengangguran dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Salah satu mata pencaharian yang dilakukan oleh masyarakat kampung Runa Desa Suka Kiong Kecamatan Kuwus kabupaten Manggrai Barat pada waktu itu adalah membuat gula merah, belum ada mata pencaharian lain yang bisa dilakukan oleh masyarakat yang mendiami kampung Runa pada saat itu kecuali hanya menanam umbi-umbian, jagung dan juga pisang sebagai makanan pokoknya. Beras

belum menjadi makanan pokok dikarenakan masyarakat belum membuka lahan persawahan, sekalipun masyarakat hendak memakan nasi harus membeli atau menukar dengan penghasilan yang mereka hasilkan saat itu dengan daerah lain. Faktor pendukung pembuatan *gola malang* di Kampung Runa salah satunya adalah pohon enau yang menjadi bahan utama dalam pembuatan *gola malang* yang tumbuh dengan subur sehingga produksi pembuatan *gola malang* ini terus meningkat hingga saat ini. Adapun keunikan dari pembuatan gula merah (*gola malang*) adalah proses pembuatannya yang masih tradisional, dan juga alat dan bahan yang dibutuhkan pada saat pembuatannya berasal dari tumbuhan yang yang di rancang sendiri oleh para pembuat *gola malang* dan sama sekali tidak menggunakan bahan pengawet sehingga sangat aman untuk dikonsumsi oleh semua kalangan baik anak-anak sampai orang tua, sehingga tidak mengeluarkan biaya sedikitpun untuk memproduksinya. Hanya saja waktu pembuatannya tergolong cukup rumit dan membutuhkan kayu bakar yang cukup banyak. Gula merah khas Manggarai Barat ini berbentuk potongan balok mini yang memiliki ukuran lebih kurang 20 cm. Potongan *gola malang* kemudian dikemas dengan menggunakan daun aren sehingga aromanya tetap terjaga. Awalnya pembuatan *gola malang* didesain hanya berbentuk balok mini, namun seiring berjalannya waktu, permintaan masyarakat berubah.

Masyarakat menginginkan agar selain dibuat dalam bentuk balok mini *gola malang* dibuat juga dalam bentuk gula halus atau gula semut (*gola rebok*) agar lebih mudah dalam menggunakannya. Proses pembuatan gula batang dan gula halus ini pun berbeda, pembuatan gula halus atau *gola rebok* tidak menggunakan mal untuk mencetaknya dan juga tidak dikemas dengan menggunakan daun aren melainkan ketika sudah matang langsung

disimpan diwadah toples. Peluang usaha yang cukup bagus karena di seluruh Daerah di Manggarai yaitu Manggarai Timur, Manggarai Barat, dan juga Manggarai Tengah yang memproduksi gula merah hanya ada di Manggarai Barat tepatnya di Kampung Runa Desa Suka Kiong. Pembuatan gula merah di Kampung Runa merupakan salah satu aset ekonomi masyarakat. Dalam masa teknologi modern bahkan canggih seperti sekarang ini tidak dapat dipungkiri keberadaan gula aren yang mulai tergeser oleh produk modern sehingga perlu segera dilakukan penyesuaian pengetahuan dan teknologi tradisional sebagai sumber informasi bagi generasi sekarang agar tidak kehilangan jati dirinya. Demikian pentingnya melestarikan warisan leluhur tersebut sehingga perlu didokumentasikan sistem pembuatan gula aren di Desa Runa Kecamatan Kuwus Kabupaten Manggarai Barat yang didalamnya terkandung informasi tentang cara-cara pengolahan air enau menjadi gula aren dan adat istiadat masyarakat kampung Runa dan memelihara kearifan lokalnya, karena dengan demikian dapat melestarikan pembuatan gula aren yang merupakan sesuatu yang dapat menopang kebutuhan ekonomi masyarakat setempat bahkan sebagai salah satu tradisi masyarakat yang harus di pertahankan. Berdasarkan uraian diatas dalam penelitian ini sangat menarik dikaji dalam mengangkat tema “Pengrajin Gula Aren di Kampung Runa Desa Suka Kiong Kecamatan Kuwus Kabupaten Manggarai Barat Dalam Perspektif Sejarah”.

METODE PENELITIAN

Salah satu tujuan penelitian adalah menjawab suatu persoalan dengan adanya kesempurnaan dari proses penelitian tersebut. Dalam melakukan suatu penelitian tentunya memiliki beberapa tujuan dan maksud yang ingin dicapai peneliti. Penilaian yang dilakukan dalam melakukan penelitian, memiliki dasar-dasar pertimbangan yang dijadikan titik

tolak dari peneliti. Dimana metode adalah salah satu hal yang penting dalam melakukan suatu penilaian, metode dalam penelitian yang bersifat ilmiah akan mendukung adanya kesempurnaan hasil yang ingin dicapai. Metode disini adalah cara-cara yang dijadikan dasar untuk mendapatkan suatu data, informasi dan cara-cara pengolahan data secara ilmiah dan memiliki validitas, rentabilitas yang bisa dipertanggung jawabkan secara ilmiah.

Heuristik

Heuristik adalah kegiatan mencari dan menemukan sumber yang diperlukan. Berhasil-tidaknya pencarian sumber, pada dasarnya tergantung dari wawasan peneliti mengenai sumber yang diperlukan dan keterampilan teknis penelusuran sumber. “Berdasarkan penyajiannya, sumber sejarah terdiri dari atas arsip, dokumen, buku, majalah/jurnal, surat kabar, dan lain-lain” (Sugiono, 2006:231). Sumber primer adalah sumber yang waktu pembuatannya tidak jauh dari waktu peristiwa terjadi. Sumber sekunder adalah sumber yang waktu pembuatannya jauh dari waktu terjadinya peristiwa. Peneliti harus mengetahui benar, mana sumber primer dan mana sumber sekunder. Dalam pencarian sumber sejarah, sumber primer harus di temukan, karena penulisan sejarah ilmiah tidak cukup hanya menggunakan sumber sekunder. Agar pencarian sumber berlangsung secara efektif, dua unsur penunjang heuristik harus di perhatikan (Sugiono, 2006:350).

Sumber Tertulis

Sumber tertulis adalah sumber yang berupa dokumen yang tertulis, baik itu diatas kertas maupun media lainnya. Data yang peneliti kumpulkan dari sumber tertulis mempergunakan teknik studi kepustakaan. Studi kepustakaan yaitu suatu metode yang dilakukan dipergustakaan dengan mengkaji bahan pustaka berupa sumber bacaan, dokumen tertulis, buku referensi atau hasil penelitian

lain yang berkaitan dengan permasalahan yang diangkat. Sumber tertulis dalam penelitian ini berkedudukan sebagai data primer.

Sumber Lisan

Sumber lisan adalah keterangan langsung dari para pelaku atau saksi mata dari peristiwa yang terjadi di masa lampau. menceritakan peristiwa yang dialami kepada orang lain, apa yang dialami dan dilihat serta yang dilakukannya merupakan penuturan lisan (sumber lisan) yang dapat dipakai untuk bahan penelitian sejarah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perkembangan Pengrajin Gula Aren Di Kampung Runa Desa Suka Kiong Kecamatan Kuwus Kabupaten Manggarai Barat. Dari tahun ketahun jumlah pengrajin gula aren di Kampung Runa Desa Suka Kiong Kecamatan Kuwus Kabupaten Manggarai Barat terus meningkat. Terutama setelah gula aren dikenal oleh masyarakat Manggarai pada umumnya yaitu Manggarai Barat, Manggarai Timur, dan juga Manggarai bahkan daerah diluar Manggarai pada tahun 2002. Pada tahun 1950-1960 jumlah pengrajinnya adalah 5 orang, pada tahun berikutnya yaitu tahun 1960-1970 jumlah pengrajin gula aren meningkat menjadi 8 orang, ditahun berikutnya mengalami peningkatan lagi yaitu tahun 1970-1980 menjadi 15 orang, di tahun berikutnya lagi mengalami peningkatan yaitu di tahun 1980-1990 berjumlah 27 orang, dari tahun 1990-2002 mengalami peningkatan lagi yaitu berjumlah 30 orang, pada tahun 2002-2013 meningkat menjadi 34 orang, dari 2013 sampai sekarang jumlah pengrajinnya adalah 46 orang. Dari 46 orang pengrajin tersebut ada yang menjadikan pembuatan gula aren sebagai pekerjaan sampingan selain menjadi petani dan ada juga yang hanya bekerja sebagai pengrajin gula aren.

Sedangkan masyarakat yang lain di Kampung Runa ada yang bekerja sebagai petani, pengusaha, PNS, wiraswasta,

pelajar, dan karyawan honor. Bertambahnya jumlah pengrajin gula aren di Kampung Runa dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu pembuatan gula aren tidak mengeluarkan modal yang banyak. Modal awal dalam pembuatan gula aren hanya 300 sampai 500 ribu rupiah untuk membeli peralatan yaitu wajan. Wajan yang digunakan bukan wajan aluminium melainkan ada wajan khusus yang terbuat dari besi yang dirancang khusus untuk memasak gula aren dengan ukuran lebarnya 190 cm dan panjang kedalamannya 40 cm. Sekali masak wajan ini bisa menghasilkan 30 batang gula aren. Selain wajan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan air nira hingga menjadi gula aren menggunakan alat tradisional yang sudah mentradisi dari zaman awal pembuatannya seperti galang (mal), sombek (sendok kayu), teke (gayung tempurung), hebor (kayu pengaduk), saung leka (daun enau), dan wase (tali), yang bisa dibuat sendiri oleh para pengrajin gula aren. dari tahun ke tahun terus mengalami peningkatan. Terjadinya perkembangan pengrajin gula aren di Kampung Runa disebabkan oleh pembuatan gula aren tidak mengeluarkan biaya yang banyak, karena peralatan yang digunakan bisa dibuat sendiri oleh para pengrajin. Meskipun alat teknologi sudah hadir di tengah masyarakat namun para pengrajin gula aren tetap mempertahankan cara tradisional dan alat tradisional dalam pembuatan gula aren karena cara tradisional lebih dianggap bagus dibandingkan dengan cara modern. Pendapatan pengrajin gula aren perbulannya berbeda dari tahun ketahun, produksi yang dihasilkan oleh seorang pengrajin dalam satu bulannya paling sedikit 45 ikat dengan nilai per 1 ikatnya adalah 25 batang. Jumlah produksi 45 ikat perbulan tersebut tergantung dari air nira yang dihasilkan. Pada tahun 1950 sampai tahun 2021 jumlah produksi yang dihasilkan oleh setiap pengrajin paling sedikit adalah 45 ikat. Jadi pendapatan

yang didapatkan dari seorang pengrajin gula aren. Pada tahun 1950-1960 dengan harga 5 Rupiah perikatnya dalam 1 bulan adalah 225 Rupiah. Pada tahun 1960-1970 dengan harga 10.000 Ribu Rupiah perikatnya dalam 1 bulan adalah 450.000 Ribu Rupiah. Tahun 1970-1980 dengan harga 20 Ribu Rupiah perikatnya dalam 1 bulan adalah Rp. 900, Tahun 1980-1990 dijual dengan harga Rp. 25.000 perikatnya dalam 1 bulan adalah Rp. 1.125. 000, Pada tahun 1990- 2000 dijual dengan harga Rp. 50.000 perikatnya dalam 1 bulan adalah Rp. 2.250.000, Pada tahun 2000-2010 dijual dengan harga Rp. 100.000 perikatnya dalam 1 bulan adalah Rp. 4.500.000, pada tahun 2010-2021 dijual dengan harga Rp. 150.000 perikatnya dalam 1 bulan adalah Rp. 6.750.000. Perkembangan pengrajin gula aren di Kampung Runa Desa Suka Kiong Kecamatan Kuwus Kabupaten Manggarai Barat terus mengalami peningkatan disetiap tahunnya. Hal ini dikarenakan setiap tahun permintaan konsumen terhadap gula aren semakin hari semakin banyak, karena sekarang ini banyaknya produk makanan yang menggunakan gula aren sebagai pemanisnya serta masyarakat menegtahui fungsi gula aren sebagai pengobatan alternatif.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Meningkatnya jumlah pengrajin gula aren dikarenakan masyarakat tergiur dengan jumlah produksi yang di hasilkan dengan harga gula aren yang setiap tahun mengalami peningkatan, selain itu proses pemasaran yang luas menyebabkan terjadinya perkembangan jumlah pengrajin.

Saran

Bagi pemerintah kabupaten Manggarai Barat, terutama yang menangani bidang kebudayaan agar tetap melestarikan budaya lokal dengan memberikan pelajaran muatan lokal kepada peserta

didik. Bagi generasi muda di Kabupaten Manggarai Barat, diharapkan untuk selalu mencintai budaya lokal yang ada, supaya budaya lokal tidak akan hilang dan dipengaruhi oleh budaya asing.

DAFTAR RUJUKAN

- Adiyanta, Susil. 2007. Makalah Teori Pilihan Rasional (Alternatif Metode Penjelasan Dan Pendekatan Penelitian Hukum Empiris), Undip 2007
- Arikunto, 2002. Metode Penelitian, Yogyakarta: Bintang Mas.
- Eka Susi S, Nur Fitriana S. M. Rofi, i. 2013. Atlas Tematik. Kabupaten Manggarai Barat.
- Coleman, James S. 2013. Dasar-dasar teori sosial foundation of sosial Theory, Bandung: Nusa Media.
- Coleman, James S. 2013. Dasar-dasar Teori Sosial. Bandung: Nusa Media, 2008.
- Deki, Kanisius T. 2011. Tradisi Lisan Orang Manggarai: Membidik Persaudaraan Dalam Bingkai Sastra. Jakarta: Parrhesia Institute.
- Dagun, Save M. 2016. Kokor Gola. : LPKN. Cilengsi-Bogor.
- Dagur, Antony Bagul. 1997. Kebudayaan Manggarai Sebagai Salah satu Khasanah Kebudayaan Nasional. Surabaya: Ubhara Press.
- Martono, Nanang. 2011. Sosiologi Perubahan sosial, Perpektif Klasik, Modern, Posmodern, dan Poskolonial. Jakarta: Rajawali Pers.
- Mardalis, 2009. Metode Penelitian, Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Nngoro, Adi M. 2006. Budaya Manggarai Selayang Pandang. Ende: Nusa Indah.
- Ritzert, George, dan Douglas J. Good, 2012. Teori Sosiologi Modern Edisi Revisi, Yogyakarta: kreasi wacana.
- Raho, Bernard. 2020. Kokor Gola Kolang Pesan-Pesan Kearifan Tradisi Pante Pembuatan Gula Aren Di Manggarai Barat. Ledalero.