

PENGETAHUAN TRADISIONAL PENGOLAHAN GULA AREN DALAM PERSPEKTIF PERUBAHAN SOSIAL DI DESA PEDAWA, BULELENG, BALI

Ni Putu Swandewi, Dr. Drs. I Wayan Mudana, M.Si., Dr. Luh Putu Sendratari, M.Hum.

Program Studi Pendidikan Sosiologi
Jurusan Sejarah Sosiologi dan Perpustakaan
Universitas Pendidikan Ganesha
Singaraja, Indonesia

e-mail: swandewiputu@gmail.com , mudanawayan60@gmail.com ,
lpsendra@yahoo.co.id}@undiksha.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) Latar belakang masyarakat desa Pedawa mempertahankan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren, (2) Memahami dinamika pengolahan gula aren dalam perspektif perubahan sosial, (3) Mengidentifikasi unsur-unsur pengetahuan tradisional tentang gula aren dalam perspektif perubahan sosial yang dapat dijadikan sebagai sumber belajar sosiologi di SMA Negeri 2 Banjar. Pendekatan yang digunakan yaitu menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dan jenis penelitian etnosains, penentuan informan dalam penelitian ini yaitu menggunakan teknik *purposive sampling* dan *snowball sampling*. Pengumpulan data dilakukan dengan metode observasi, wawancara, dan studi dokumen. Teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini yaitu pengumpulan data, reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan (1) Latar belakang masyarakat Desa Pedawa mempertahankan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren ada tiga faktor yaitu, ekonomi, religius, dan cultural. (2) Pengolahan gula aren di Desa Pedawa mengalami perubahan yakni, perubahan pada lahan pohon aren, alat-alat yang digunakan, pemasaran dan bentuk gula aren. (3) Unsur-unsur yang dijadikan sumber belajar Sosiologi pada penelitian pengetahuan tradisional pengolahan gula aren dalam perspektif perubahan sosial yakni, perubahan pada lahan pohon aren, alat-alat yang digunakan, pemasaran dan bentuk gula aren.

Kata kunci: Pengetahuan, Perubahan Sosial, Sumber Belajar

Abstract

This study aimed to know (1) the background of the Pedawa village community to maintain the traditional knowledge of palm sugar processing, (2) understanding the dynamics of palm sugar processing in the perspective of social change, (3) identifying the elements of traditional knowledge about palm sugar in the perspective of social change that can be used as a source of learning sociology at SMA Negeri 2 Banjar. The approaches that used were qualitative descriptive approach and type of ethnographic research. The determination of informants in this study is to use purposive sampling and snowball sampling techniques. Data collection was carried out by observation, interview and document study methods. Data analysis techniques used in this study are data collection, data reduction, data presentation and drawing conclusions. The results of the research showed that (1) The background of the Pedawa Village community maintained the traditional knowledge of palm sugar processing there are three factors namely economic, religious, and cultural. (2) Palm sugar processing in Pedawa Village had changed, the changes were the changes on the palm tree land, the tools used, and the marketing and the shape of palm sugar.

(3) *The elements used as sociology learning sources in traditional knowledge research on palm sugar processing in the perspective of social change namely, changes in palm tree land, tools used, marketing and forms of palm sugar.*

Keywords : Knowledge, Social Change, Learning Resources

PENDAHULUAN

Desa Pedawa merupakan salah satu Desa Bali *Aga* yang terletak di Bali utara tepatnya di Kecamatan Banjar Kabupaten Buleleng. Menurut Widiastuti (2018:95) Masyarakat *Bali Aga* sering disebut juga masyarakat asli Bali yang belum terpengaruh oleh masa Hindu Majapahit, perbedaan yang paling menonjol adalah tidak ada stratifikasi sosial pada masyarakatnya, hal ini yang menyebabkan desa *Bali Aga* berbeda dengan masyarakat Bali pada umumnya. Sucitra (dalam Yanuarta, 2018:3) menjelaskan bahwa, *Bali Aga* merupakan golongan masyarakat yang masih mempertahankan kebiasaan-kebiasaan dan aturan-aturan sebelum penghinduan. Jadi masyarakat *Bali Aga* adalah masyarakat yang masih mempertahankan adat istiadat dan kebudayaan yang dimilikinya.

Pedawa sebagai salah satu Desa *Bali Aga* yang masih mempertahankan kebudayaan dan adat isitiadatnya. Diantaranya Kebudayaan ada di Desa Pedawa antara lain *Magibung Rebbung*, *rebbung* merupakan bambu muda atau tunas bambu yang biasanya tumbuh pada bambu yang sudah tua. Masyarakat Pedawa biasanya mengolah *rebbung* untuk diolah menjadi sayur urab, setelah, memasak biasanya dimakan bersama-sama atau biasa disebut dengan istilah *magibung*. Selain itu ada juga tradisi *ngangkid* yaitu upacara ngaben di Desa Pedawa, ngaben disini biasanya menggunakan air dalam prosesi upacaranya, berbeda dengan ngaben pada umumnya yaitu prosesnya dengan cara dibakar. Ada pula tradisi pengolahan gula aren, masyarakat Pedawa masih mempertahankan pengetahuan tradisional dalam pengolahan gula aren.

Dari sekian tradisi yang ada di Desa Pedawa, yang menjadi fokus kajian penelitian ini adalah pengolahan gula aren, karena masyarakat Desa Pedawa masih mempertahankan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren tanpa mengesampingkan perkembangan dan kemajuan teknologi yang masuk ke dalam masyarakat Desa Pedawa.

Di Desa Pedawa pohon aren tumbuh subur, pohon aren merupakan tumbuhan yang seluruh komponennya dapat dimanfaatkan, mulai dari daunnya yang digunakan untuk membungkus ketupat, buahnya diolah menjadi kolang-kaling, batangnya bisa dimanfaatkan untuk membuat bangunan rumah, dan getahnya yaitu nira merupakan bahan utama untuk membuat gula aren, untuk mengambil air nira. Pohon aren yang terdapat di Desa Pedawa secara keseluruhan mencapai lima hektar, untuk mengambil air nira pada pohon aren haru menunggu 10 tahun hingga 15 tahun dari baru tumbuh.

Masyarakat Pedawa dalam mengolah gula aren masih tetap menggunakan pengetahuannya tradisional, Menurut Peter Jaszi (dalam Rohaini, 2015:432) pengetahuan tradisional adalah pengetahuan yang dihasilkan dari aktivitas intelektual yang dikembangkan melalui pengalaman dan pengamatan, yang memiliki sifat dinamis dan akan selalu berubah berdasarkan kondisi dan kebutuhan masyarakat. Pengetahuan tradisional juga sering disebut dengan kearifan lokal merupakan hasil dari interaksi antara pengalaman manusia dengan pengetahuan yang dimiliki sebagai salah satu upaya untuk keberlangsungan hidupnya. Jadi masyarakat dalam pengolahan gula aren masih menggunakan cara-cara dan alat-alat yang tradisional.

Berkaca pada perkembangan teknologi yang semakin hari semakin canggih, perubahan akan terjadi secara besar-besaran mengarah dari tradisional ke modern. Hal ini akan menjadi tantangan bagi masyarakat Desa Pedawa dalam mempertahankan kearifan lokal serta pengetahuan lokal yang dimiliki oleh masyarakat.

Sehingga dengan kondisi tersebut peneliti ingin mengulas lebih mendalam tentang pengolahan aren di Pedawa yang menyangkut mengapa masyarakat Desa Pedawa masih mempertahankan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren, bagaimanakah dinamika pengolahan gula aren dalam perspektif perubahan sosial, dan unsur-unsur apakah dari pengetahuan tradisional tentang gula aren dalam perspektif perubahan sosial yang dapat dijadikan sebagai sumber belajar sosiologi di SMA.

Sehingga dengan demikian, urgensi dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangsih terhadap pendidikan khususnya dijenjang SMA yakni sebagai sumber pembelajaran mata pelajaran sosiologi yang tercantum dalam Kompetensi Dasar (KD) pada mata pelajaran sosiologi kelas XII yakni Bab Perubahan Sosial.

Penelitian ini dapat dikaji dengan teori dan beberapa konsep yakni: (1) Teori Fungsionalisme Struktural Talcott Parsons. Parsons merupakan pengikut aliran fungsional yang paling populer yang membahas tentang perubahan sosial dimulai dari struktur sosial dalam masyarakat. Parson (dalam Martono, 2016:58) menjelaskan bahwa dinamika yang terjadi dalam sistem sosial merupakan bagian dari struktur sosial, sistem sosial menurut Parsons terdiri atas sejumlah individual yang saling berinteraksi yang dipengaruhi oleh aspek lingkungan dan fisik. Agar sistem sosial bisa bekerja dengan baik, harus ada empat fungsi yang berintegrasi, Parsons (dalam Ritzer, 2010) membahas tentang fungsionalisme Struktural Parson dimulai dengan membahas tentang empat fungsi penting untuk semua sistem dalam

masyarakat, terkenal dengan skema AGIL diantaranya yaitu:

1. *Adaptation* (adaptasi) pada fungsi ini sebuah sistem harus menyesuaikan diri dengan lingkungan dan menyesuaikan lingkungan itu dengan kebutuhannya.
2. *Goal Attainment* (pencapaian tujuan) adalah sebuah sistem harus mendefinisikan dan mencapai tujuan utamanya.
3. *Integration* (integrasikan) dalam fungsi ini sebuah sistem harus mengatur dan mengelola antar hubungan ketiga fungsi penting lainnya.
4. *Latency* (latensi atau pemeliharaan pola) adalah sebuah sistem harus melengkapi dan memelihara, baik motivasi individual maupun cultural yang menciptakan dan menopang motivasi.

Seperti yang sudah dijelaskan oleh Parsons keempat fungsi ini merupakan syarat untuk berlangsungnya sistem sosial. (2) Konsep Perubahan Sosial. Perubahan sosial merupakan perubahan suatu proses yang terjadi secara terus menerus dalam masyarakat. Menurut Tejkusumo (2015:43) perubahan sosial merupakan perubahan yang dialami oleh masyarakat, di dalam menjalankan kehidupannya dimanapun dan kapanpun, baik itu berubah menjadi lebih baik maupun menjadi lebih buruk. (3) Proses Perubahan Sosial, Syarbaini dan Rusdiyanta (2013:137) menjelaskan bahwa, proses perubahan sosial meliputi a) Penyesuaian terhadap perubahan, masyarakat selalu menghendaki keseimbangan sosial, dimana berbagai lembaga sosial yang inti atau yang pokok diharapkan tetap berfungsi secara baik, artinya setiap orang atau masyarakat mengalami dinamika sosial atau terjadi konflik akan distabilkan oleh lembaga sosial atau orang perorangan yang sudah menyesuaikan diri dengan perubahan. b) Saluran perubahan sosial, saluran proses perubahan masyarakat adalah bidang pemerintahan, perekonomian, keagamaan, pendidikan, rekreasi/wisata. Dari beberapa saluran ini yang mana lebih efektif terhadap perubahan maka

saluran itulah yang akan disegani dan dijunjung oleh masyarakat. (4) Bentuk-bentuk perubahan sosial meliputi, a) Perubahan evolusi dan perubahan revolusi, perubahan evolusi merupakan perubahan yang terjadi secara lambat sedangkan perubahan revolusi merupakan perubahan yang terjadi secara cepat. b) Perubahan yang direncanakan dan perubahan yang tidak direncanakan. (5) Konsep Sumber Belajar. Sumber belajar merupakan segala sesuatu yang dapat dimanfaatkan oleh peserta didik sebagai sumber belajar. Menurut Seels dan Richey (dalam Supriyadi, 2015:3) menjelaskan bahwa sumber belajar adalah segala sumber pendukung untuk kegiatan belajar, termasuk sistem pendukung dan materi serta lingkungan pembelajaran. Sumber belajar adalah pengalaman yang luas dimiliki manusia, yakni seluas kehidupan manusia yang telah dialami dan dapat menimbulkan peristiwa belajar.

Tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini antara lain: (1) Untuk mengetahui bagaimana masyarakat Desa Pedawa mempertahankan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren, (2) Untuk mengetahui dinamika pengolahan gula aren di Desa Pedawa, (3) Untuk mengetahui unsur-unsur apa saja tentang pengetahuan tradisional pengolahan gula aren dalam perspektif perubahan sosial yang dapat dijadikan sebagai sumber belajar Sosiologi di SMA.

METODE

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, karena penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren dalam perspektif perubahan sosial. Adapun jenis penelitian adalah penelitian etnosains. Daerah yang menjadi tempat penelitian adalah di Desa Pedawa, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng. Pemilihan Desa ini sebagai tempat penelitian dengan pertimbangan bahwa Desa Pedawa merupakan salah satu desa penghasil gula aren yang menjadikan gula aren sebagai identitas Desa Pedawa. Selain itu dalam pembuatan sarana upacara seperti

daksina harus menggunakan gula aren di dalamnya sehingga pengolahan gula aren di Pedawa masih aktif dilakukan.

Sementara jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sumber data yang digunakan yaitu sumber data primer dan sumber data sekunder. Menurut Nopik Litantri (2018:51) sumber data primer merupakan data yang didapat langsung melalui wawancara dengan Tokoh Adat Desa Pedawa, Kadus Desa Pedawa, Warga Desa Pedawa, Pengrajin Gula Aren, Siswa, dan Guru mata pelajaran Sosiologi di SMA Negeri 2 Banjar. Sedangkan data sekunder merupakan data yang diperoleh melalui media perantara, data sekunder disini berupa catatan profil Desa Pedawa, photo-photo, silabus, skripsi dan jurnal yang terkait dengan pengolahan gula aren.

Penelitian ini dalam menentukan informan menggunakan teknik *purposive sampling* dan *snowball sampling*. Penentuan Informan menggunakan teknik *purposive sampling* yaitu tidak semua bisa dijadikan sampel. Sampel dipilih berdasarkan tujuan penelitian, seperti Kepala Desa Pedawa dan tokoh desa, dan pengrajin gula aren. Kemudian diikuti dengan teknik *snowball* yaitu dengan menunjuk informan kunci di lokasi penelitian kemudian dilanjutkan dengan informan yang lain atas petunjuk dari informan kunci.

Adapun metode pengumpulan data dalam penelitian ini, menggunakan metode observasi yakni observasi langsung, wawancara dan studi dokumen. Setelah data terkumpul, selanjutnya dilakukan analisis data.

Dalam penelitian kualitatif analisis data dilakukan dengan beberapa aktivitas yaitu, (1) Pengumpulan Data, Data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi dicatat dalam catatan, (2) Reduksi Data, Mereduksi data berarti merangkum atau memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting dengan penelitian, (3) Penyajian Data, Penyajian data dapat berupa uraian singkat, grafik, bagan, tabel dan sejenisnya, (4) Penarikan Kesimpulan,

Pada tahap ini menarik kesimpulan awal. Kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara dan dapat berubah bila tidak ditemukan bukti-bukti yang kuat untuk mendukung pengumpulan data berikutnya.

Sementara itu, untuk mendapatkan keabsahan data agar dapat diakui kebenarannya dalam penelitian, dilakukan dengan triangulasi sumber data dan triangulasi metode.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Desa Pedawa, Buleleng, Bali

Desa Pedawa merupakan salah satu Desa Bali Aga yang terletak di kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng. Desa Pedawa terpecah menjadi 6 dusun yaitu, Banjar Dinas Desa Pedawa, Banjar Dinas Asah, Banjar Dinas Munduk Waban, Banjar Dinas Insakan, Banjar Dinas Bangkiang Sidem, dan Banjar Dinas Lambo. Desa Pedawa mempunyai luas tanah 16.680 Ha menurut penggunaannya terdiri dari 4 bagian, yaitu, Hutan (8,56 ha/m²), Perkebunan (85,106 ha/m²), Pertanian (10,15 ha/m²), dan pemukiman (18,300 ha/m²).

Adapun komposisi penduduk berdasarkan jenis kelamin yakni, penduduk yang berjenis kelamin laki-laki (3102 jiwa) sedangkan penduduk yang berjenis kelamin perempuan (3051 jiwa) jadi total semua penduduk Desa Pedawa adalah (6153 jiwa). Tingkat perekonomian masyarakat Desa Pedawa tergolong bervariasi diantaranya bertani, berkebun, karyawan swasta, buruh, pedagang, PNS, guru, POLRI, dan lain sebagainya. Kemudian keadaan penduduk berdasarkan Agama, Agama merupakan suatu kepercayaan yang dimiliki oleh setiap manusia dalam kehidupannya, mayoritas masyarakat Pedawa menganut agama hindu yang berjumlah (6093 orang), Kristen (51 orang), Katholik (1 orang) dan islam (8 orang). Keadaan penduduk desa Pedawa berdasarkan pendidikan yaitu, masyarakat Pedawa yang belum/ tidak sekolah berjumlah (1832 orang), tamat SD (2644 orang),

Sekolah Menengah Pertama (971 orang), Sekolah Menengah Atas (568), Diploma I/II (45 orang), Diploma III (26 orang), Diploma IV/ Strata I (64 orang), dan Strata II (3 orang).

Desa Pedawa terletak di atas ketinggian 400-1051 MpdI dengan suhu rata-rata 24 C – 31 C, sehingga cocok bertumbuh kembangnya pohon aren. Adapun proses-proses pengolahan gula aren di Desa Pedawa antara lain sebagai berikut :

1. Membuat *dangul* dan tali.
2. Jika pohon aren sudah berbunga (*puji*), menunggu *puji* sampai kuning
3. Tangkai *puji* dibersihkan menggunakan *temutik*
4. *Puji* diikat, lalu dipukul menggunakan batang *dadap* setiap 5 hari sekali selama 7 kali. Setelah 35 hari *puji* itu dipotong,
5. Tunggu sampai 3 hari setelah *puji* di potong, lalu melakukan proses *ngiris* (mengambil air nira). Wadah yang digunakan untuk mengambil air nira menggunakan *bumbung/cembeng* setelah penuh dipindahkan ke *sene*.
6. Menyaring kotoran yang ada di air nira
7. Dituangkan ke *sugan* atau *jamban*
8. Proses memasak air nira di atas *bungut paon* dengan menggunakan kayu bakar. proses memasak ini dilakukan selama 5-6 jam.
9. Setelah itu dituangkan sedikit ke gayung yang berisi air, kalau sudah mengental seperti permen artinya gula aren sudah mau matang
10. Diangkat dari atas tungku, lalu dicetak menggunakan *kau* (tempurung kelapa).

Latar Belakang Masyarakat Desa Pedawa Mempertahankan Pengetahuan Tradisional Pengolahan Gula Aren

Pengetahuan tradisional merupakan pengetahuan asli yang dimiliki oleh masyarakat tertentu yang diwariskan secara turun-temurun, seperti pengrajin gula aren di Pedawa yang masih mempertahankan pengetahuan tradisional yang diwariskan oleh leluhurnya. Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Kadek Indrawati (37 Tahun) menjelaskan bahwa, "Saya belajar membuat gula aren, awalnya hanya melihat mertua saya mengolah gula aren, biasanya juga saya sering membantu mertua pada saat membuat gula aren dari sanalah saya langsung bisa membuat gula aren". Senada dengan pendapat Bapak Nyoman Satriawan (39 Tahun) menjelaskan bahwa, "Saya belajar ngiris aren dan membuat gula aren, karena orang tua saya pengrajin gula aren. Jadi setiap hari saya melihat mereka membuat gula aren, dari sana saya mulai belajar membuat gula aren".

Ngiris merupakan proses pengambilan air nira pada pohon aren. Banyak hal-hal mitos yang masih dipercaya oleh masyarakat Pedawa pada saat *ngiris* nira. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Ketut Arya Wirawan (32 Tahun) menjelaskan bahwa "Pengrajin gula aren yang sudah sangat mahir *ngiris* nira di pohon aren yang satu namun belum tentu mahir juga, ketika disuruh *ngiris* nira di pohon aren yang lainnya, hal ini disebabkan tergantung dari *taksu* tempatnya *ngiris*, karena tidak sembarangan orang bisa *ngiris* aren dimana saja. Kemudian ada juga pada saat akan *ngiris* nira, dalam perjalanan menuju ke kebun pohon aren melihat orang yang sedang mandi kemungkinan tidak akan mendapatkan nira pada saat *ngiris*. Dan ketika pengrajin gula aren pergi ke kebun untuk *ngiris* lalu bertemu orang dijalan dan ditanya, ini bisa menyebabkan air nira menjadi hilang". Pantangan-pantangan ini selalu ditaati oleh masyarakat Pedawa.

Gula aren dilihat menggunakan teori Struktural Fungsional Talkot Parsons dimana manusia merupakan struktur sosial yang ada di dalam masyarakat, struktur sosial ini merupakan bagian dari

sistem sosial, menurut Parsons (dalam Ritzer, 2010) untuk menjaga keseimbangan struktur sosial harus ada empat fungsi penting yaitu dikenal dengan teori AGIL yaitu *Adaptasion* (adaptasi), *Gold attainment* (pencapaian tujuan), *Integration* (integrasi) dan *Latency* (latensi atau pemeliharaan). Pengolahan gula aren di Desa Pedawa memenuhi atau mempunyai sub sistem yang disebutkan oleh Parsons yakni *Adaptasion*, *Gold attainment*, *Integration*, dan Laten.

1. *Adaptation* (adaptasi). Adaptasi artinya penyesuaian diri, dalam hal ini yang dilakukan oleh pengrajin gula aren di Desa Pedawa melakukan penyesuaian diri dengan perkembangan zaman misalnya, membuat inovasi baru seperti mencetak gula aren dengan bentuk batangan, gula semut dan gula cair dibuat seperti ini agar terlihat lebih praktis, kemudian proses pengemasannya dilakukan dengan cara yang lebih modern seperti, kemasan pada gula batangan, gula semut dan gula cair sudah menggunakan label Gula Pedawa, inovasi ini dibuat supaya konsumen lebih tertarik untuk membelinya. Proses pemasarannya juga sudah lebih modern yaitu dengan cara pemasaran lewat online misalnya, dengan memasarkan melalui via Facebook, Instagram, Toko pedia dan Shopee Sehingga dengan dibuat inovasi seperti itu, meskipun gula aren ini termasuk produk lokal namun masih bisa diterima di pemasaran global.

2. *Goal Attainment* (pencapaian tujuan), sebuah sistem harus mendefinisikan dan mencapai tujuan utamanya. Dalam hal ini, pengrajin gula aren sudah melakukan penyesuaian diri dengan perkembangan zaman, maka dalam konsep *Goal Attainment* adalah tujuan masyarakat Pedawa khususnya pengrajin gula aren untuk terus memproduksi gula aren sudah tercapai, karena mereka membuat inovasi-inovasi baru yang berlaku di pemasaran global. Pemasaran gula Pedawa ini tidak hanya dikenal oleh

masyarakat setempat saja melainkan sudah dikenal oleh kalangan pejabat, pengusaha dan artis, pemasarannya pun sudah sampai Jakarta, tanpa menghilangkan rasa khas dari gula Pedawa.

3. *Integration* (integrasi) merupakan fungsi sistem sosial, dalam fungsi ini sebuah sistem harus mengatur hubungan bagian-bagian yang menjadi komponennya. Dalam hal ini gula aren Pedawa bukan hanya untuk diperjualbelikan namun, gula aren sudah menjadi simbol identitas masyarakat Pedawa, agar identitas ini tidak hilang maka masyarakat Pedawa terus melestarikan pengolahan gula aren. Karena gula aren memiliki fungsi vital dalam kehidupan sosial religius masyarakat, contohnya, masyarakat memiliki tradisi minum kopi ditemani gula aren, slogan minum ala Pedawa ini "*cegut gulane sruput kopine*" yang artinya gigit gulanya minum kopinya, setiap tamu yang datang ke Pedawa pasti disuguhkan kopi tanpa gula dengan didampingi gula are. Disamping itu gula aren sangat diperlukan dalam kegiatan keagamaan, karena canang *daksina* khas Pedawa sudah turun temurun didalamnya harus dilengkapi dengan gula aren, sehingga hal ini menjadi pengikat masyarakat Pedawa untuk terus memproduksi gula aren.

4. *Latency* (latensi atau pemeliharaan) adalah sebuah sistem harus melengkapi, memelihara dan memperbaiki baik inovasi individual maupun kultur. Dalam hal ini, yang dilakukan oleh masyarakat Pedawa dengan cara melakukan pemeliharaan terhadap tanaman pohon aren yang saat ini jumlahnya semakin berkurang karena sudah digantikan oleh pohon cengkeh dan kopi. Karena usaha gula aren Pedawa ini tergolong usaha keluarga maka yang mensosialisasikan pemeliharaan pohon aren secara khusus dilakukan oleh keluarga kepada keturunannya. Ada pula kelompok pecinta alam Kayoman berupaya untuk

melestarikan pohon aren dengan cara mencari buah aren (kolang-kaling) dikebun masing-masing lalu ditaburkan ke sumber-sumber air sehingga pohon aren ini tumbuh kemudian jumlah pohon aren di Desa Pedawa bertambah. Karena nira dari pohon aren ini merupakan bahan baku dari pembuatan gula aren yang menjadi identitas ekonomi (sumber penghasilan penduduk), identitas agama (gula aren merupakan salah satu komponen untuk melengkapi canang *daksina* khas Pedawa). Karena keberfungsian dalam ranah sosial maka eksistensi gula aren perlu dilestarikan. Latensi yang artinya menjaga identitas, maka dengan tetap adanya gula aren semua sistem sosial akan beroperasi dan kebudayaan masyarakat Pedawa lewat gula aren pun tidak hilang karena tetap dilestarikan oleh masyarakat Pedawa sendiri.

Adapun faktor-faktor yang melatarbelakangi masyarakat Pedawa masih tetap mempertahankan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren yakni, faktor ekonomi, faktor religius, dan faktor kultural. Berdasarkan faktor ekonomi, masyarakat Desa Pedawa masih mempertahankan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren, karena di Pedawa banyak terdapat pohon aren lalu dimanfaatkan oleh masyarakat untuk diolah menjadi gula aren. Hal itu dilakukan oleh masyarakat karena berbagai alasan, salah satunya alasan ekonomi. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Made Genong (52 Tahun) menjelaskan bahwa, " Hasil penjualan gula aren yang saya olah ini sudah sangat mencukupi untuk membeli kebutuhan sehari-hari saya, bahkan untuk menyekolahkan anak saya juga sangat cukup. Pokoknya siapapun yang membuat gula aren pasti hidupnya tercukupi". Sejalan dengan pernyataan dari Putu Adi Sumariawan (20 Tahun) menjelaskan bahwa, Biasanya saya mengambil gula aren di pengrajinnya langsung kak, lalu saya jual kembali secara online. Saya biasanya dikasi harga dbawah pasaran

sehingga pas saya menjualnya kembali saya bisa menyamakan dengan harga gula yang biasa di pasarkan oleh pengrajin gula arennya.

Kemudian faktor religius, pemanfaatan gula aren di Desa Pedawa selain dikonsumsi dan dijual juga dimanfaatkan untuk melengkapi sarana upacara. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Ketut Sukrata (64 Tahun) menjelaskan bahwa, "Gula aren yang dibuat oleh masyarakat Pedawa akan dijual, biasanya dijual di daerah sini saja dan biasanya juga ada pengepul yang dari luar daerah datang kesini untuk membeli gula aren. Selain itu juga digunakan untuk teman minum kopi, selain itu juga gula aren disini memiliki fungsi yang sangat penting yaitu sebagai pelengkap *daksina* khas Pedawa yang harus menggunakan gula aren". Senada dengan ungkapan Ibu Ni Nyoman Susilawati (59) menjelaskan bahwa, *daksina* disini memang berbeda dengan *daksina* yang lainnya dik, pada saat membuatnya harus dilengkapi dengan gula aren didalamnya. Hal yang ini sejalan dengan ungkapan dari Ibu Ketut Sumiasih (42 Tahun) menjelaskan bahwa, "Saya tidak tahu asal-usul dari *canang daksina* ini, tapi memang sudah sejak turun temurun *canang daksina* ini didalamnya berisi gula aren. Inilah yang membedakan *canang daksina* Pedawa dengan *canang daksina* di desa lain".

Faktor cultural, Kebudayaan adalah segala hal yang dimiliki oleh manusia, yang diperoleh dengan cara belajar menggunakan akal dan pikirannya. Menurut Koentjaraningrat (1998:13) Kebudayaan adalah segala pikiran dan perilaku manusia yang ditata dalam masyarakatnya. Manusia dan kebudayaan selalu hidup berdampingan, karena tidak ada manusia tanpa kebudayaan dan sebaliknya tidak ada kebudayaan tanpa manusia, seperti halnya dengan kebudayaan pengolahan gula aren di Desa Pedawa. Pemertahanan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren yang dilakukan oleh masyarakat Desa Pedawa atas pertimbangan kebudayaan dan tradisi yang sudah

diwariskan oleh nenek moyang mereka. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Ketut Sukrata (64 Tahun) menjelaskan bahwa, "Gula aren ini sumber penghidupan orang Pedawa yang pertama dik, orang Pedawa jaman dulu hampir semua menekuni pengolahan gula aren".

Pengetahuan Tradisional Pengolahan Gula Aren dalam Perspektif Perubahan Sosial

Pengetahuan tradisional juga sering disebut dengan kearifan lokal merupakan hasil dari interaksi antara pengalaman manusia dengan pengetahuan yang dimiliki sebagai salah satu upaya untuk keberlangsungan hidupnya.

Seperti yang sudah dipaparkan di atas, ada tiga faktor yang melatarbelakangi pemertahanan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren yaitu ekonomi, religius, dan cultural, sehingga dalam hal ini pengetahuan tradisional sangat penting untuk dilalukan pembertahanan. Namun dalam perkembangan globalisasi dan modernisasi, dimana teknologi canggih pengolahan gula aren sudah masuk ke Pedawa, hal inilah yang menyebabkan terjadinya perubahan pada pengolahan gula aren di di Desa Pedawa.

Perubahan sosial merupakan suatu perubahan yang akan selalu terjadi pada kehidupan masyarakat, perubahan itu bisa mengarah ke hal yang lebih baik dan sekalipun ke hal yang buruk. Setiap manusia dalam hidup pasti akan mengalami perubahan, jika kita melihat dan membandingkan kehidupan yang dulu dengan kehidupan yang sekarang sudah pasti banyak mengalami perubahan. Seperti halnya yang terjadi dalam pengolahan gula aren di Desa Pedawa dari dulu hingga sekarang sudah banyak mengalami perubahan. Meskipun masyarakat Pedawa sudah terpengaruh perkembangan modernisasi, namun pengetahuan tradisional pengolahan gula aren tetap dipertahankan. Adapun perubahan sosial pada pengolahan gula aren adalah sebagai berikut.

Menurut Syarbaini dan Rusdiyanta (2013:194) Proses perubahan sosial meliputi, 1) Penyesuaian diri terhadap perubahan, artinya setiap masyarakat harus mampu mengikuti apa perubahan yang ada di sekitarnya, 2) Saluran perubahan, saluran proses perubahan masyarakat terjadi melalui bidang, pemerintahan, keagamaan, perekonomian dan lain sebagainya. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan Bapak Ketut Arya Wirawan (32 Tahun) menjelaskan bahwa, "Inovasi ini saya buat, karena saya melihat selama ini harga gula Pedawa naik turun. Pas lagi naiknya bisa mencapai dari Rp.30.000 hingga Rp. 40.000, tapi pada saat turun bisa merosot Rp. 20.000 bahkan sampai Rp. 15.000 sehingga muncul ide saya ini untuk menstabilkan harga gula Pedawa". Berdasarkan pemaparan diatas proses perubahan sosial pengolahan gula aren di Desa Pedawa termasuk saluran perekonomian, perubahan ini terjadi tergantung dari situasi dan kondisi masyarakat, sehingga dari hal ini diharapkan dapat menstabilkan ekonomi pengrajin gula aren di Desa Pedawa.

Bentuk-bentuk perubahan sosial pengolahan gula aren di Desa Pedawa Syarbaini dan Rusdiyanta (2013:195) menjelaskan bahwa bentuk-bentuk perubahan sosial yang terjadi pada masyarakat meliputi, (1)Perubahan evolusi dan perubahan revolusi, (2) Perubahan yang direncanakan dan perubahan yang tidak direncanakan. Bentuk perubahan yang terjadi pada pengolahan gula aren di Desa Pedawa termasuk perubahan evolusi dan perubahan yang direncanakan atau dikehendaki. Contohnya yaitu inovasi gula semut, gula Semut Pedawa merupakan salah satu inovasi baru dalam pengolahan gula aren, inovasi ini merupakan ide dari Bapak Ketut Arya Wirawan, pengolahan Gula Semut ini sudah berlangsung sejak Agustus 2018 lalu. Selain adanya perubahan terhadap inovasi gula aren, adanya perubahan terhadap jumlah pohon aren di Desa Pedawa. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Ketut Arya Wirawan (32 Tahun) menjelaskan bahwa, Jumlah lahan

pohon aren di Pedawa sudah sangat berkurang jika dibandingkan dengan jumlah pohon aren dulu, hal ini dikarenakan kebanyakna masyarakat beralih ke pohon lain seperti pohon cengkeh dan pohon kopi, karena menurut mereka penghasilan dari pohon cengkeh dan pohon kopi lebih banyak jika dibandingkan dengan penghasilan dari pohon aren. Hal ini juga menyebabkan berkurangnya pengrajin gula aren di Desa Pedawa, yang dulunya pengrajin gula aren berjumlah sekitar 100 orang, namun sekarang hanya tinggal 20 orang". Selain perubahan lahan pohon aren saat ini juga banyak perubahan yang terjadi seperti perubahan alat-alat yang digunakan pada saat mengolah gula aren dan perubahan juga terjadi pada proses pengemasan gula aren. Menurut pernyataan dari Ibu Kadek Indra Wati (37 Tahun) mengatakan bahwa, "Pada saat suami saya mengambil air nira menggunakan galon/jrigen, karena saat ini *sene* sudah jarang ditemukan di Pedawa. Sehingga pengrajin gula aren yang lain juga sama sudah jarang menggunakan *sene*. Pembungkus gula aren yang dulu mereka menggunakan daun pisang yang kering (*keraras*), beda dengan saat ini, saying membungkus gula aren dengan plastik agar lebih cepat dan sekarang juga nyari *keraras* susah".

Unsur-unsur Pengetahuan Tradisional Pengolahan Gula Aren yang dijadikan sebagai Sumber Belajar Sosisologi di SMA

Dalam proses pembelajaran di sekolah, seorang guru dituntut untuk bisa menyalurkan materi dengan baik kepada peserta didik, sehingga seorang guru harus banyak memiliki pengetahuan yang akan disalurkan kepada peserta didiknya. Dalam hal ini guru dapat menggunakan berbagai sumber belajar, sumber belajar merupakan pesan, orang, alat, bahan, teknik-metode, media, dan lingkungan yang dapat memberikan informasi mengenai pengetahuan, sikap maupun keterampilan untuk peserta didik, adapun kriteria pemilihan sumber belajar yaitu harus sesuai dengan tujuan pembelajaran,

sumber belajar yang akan digunakan mudah didapatkan, sumber belajar yang digunakan harganya terjangkau dan praktis dan sederhana saat digunakan.

Unsur-unsur pengetahuan tradisional yang dapat dijadikan sumber belajar yaitu, pengetahuan dalam produksi gula aren dan perubahan pada teknologi, dimana saat ini sudah banyak mengalami perubahan diantaranya perubahan pada teknologi seperti, perubahan lahan pohon aren, perubahan cara pemasaran, dan perubahan pada kemasan gula aren.

Berkaitan dengan hal itu, sangat penting untuk mengaitkan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren dalam perspektif perubahan sosial dalam dunia pendidikan khususnya dalam pembelajaran Sosiologi di kelas XII pada Sekolah Menengah Atas ini dapat disisipkan dalam aspek pembelajaran yang berkaitan dengan perubahan sosial sebagai penambah wawasan siswa yang ada di sekitar lingkungan siswa, karena guru pada saat menjelaskan materi tentang perubahan sosial belum ada yang menyinggung tentang pengetahuan tradisional pengolahan gula aren. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Nyoman Pawana (50 Tahun) menjelaskan bahwa, "Pada saat menjelaskan materi perubahan sosial di lingkungan sekitar peserta didik, perubahan-perubahan yang terjadi dalam masyarakat selalu saya singgung dan memberikan contoh yang kontekstual. Namun secara global, tidak ada menyinggung secara spesifik seperti adanya perubahan dalam pengolahan gula aren yang ada di Desa Pedawa, karena jika menyebutkan nama Desa takutnya ada ketersinggungan peserta didik yang berasal dari desa tersebut". Berdasarkan hasil wawancara dengan Luh Putri Utami (17 tahun) bahwa, "Guru saya pada saat menjelaskan materi perubahan sosial yang ada di sekitar siswa hanya menjelaskan perubahan-perubahan yang terjadi secara umum saja tidak ada menyinggung perubahan yang terjadi di salah satu desa yang ada di sekitar sekolah, seperti pengolahan gula aren yang ada di Desa Pedawa".

PENUTUP SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang di uraikan, maka dapat ditarik simpulan sebagai berikut. Faktor yang melatarbelakangi masyarakat Pedawa masih mempertahankan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren antara lain: 1) Faktor ekonomi, gula aren hasil olahannya akan dijual di sekitar desa Pedawa maupun luar Pedawa, 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 Pedawa karena selain untuk pemenuhan kebutuhan gula aren juga digunakan untuk pelengkap sarana upacara yaitu untuk melekapai isi dari *daksina* asli Pedawa. 3) Faktor cultural, pengolahan gula aren di Desa Pedawa sudah ada sejak dulu dan masih dilestarikan sampai sekarang oleh masyarakat Pedawa.

Pengolahan gula aren di Pedawa sudah banyak mengalami perubahan antara lain: 1) Perubahan lahan tumbuhan aren yang saat ini semakin berkurang hal ini disebabkan karena masyarakat Pedawa memilih untuk menanam tanaman lain seperti kopi dan cengkeh. 2) Perubahan alat yang digunakan, alat yang digunakan untuk mengambil air nira yang dulunya menggunakan *sene* (wadah air nira yang terbuat dari buah labu) namun sekarang menggunakan jrigen atau galon dan alat untuk membungkus gula aren yang dulunya menggunakan daun *keraras* namun sekarang menggunakan plastik. 3) Adanya inovasi baru dari gula aren yaitu gula batok yang diolah menjadi gula semut, hal ini dilakukan untuk memperluas pemasaran dan menstabilkan harga gula aren di Pedawa.

Unsur-unsur pengetahuan yang dapat dijadikan sumber belajar yaitu, pengetahuan dalam produksi gula aren dimana saat ini sudah banyak mengalami perubahan diantaranya perubahan pada teknologi yang digunakan, perubahan lahan pohon aren, perubahan cara

pemasaran, dan perubahan pada kemasan gula aren.

SARAN

Adapun saran yang dapat disampaikan dari penulisan skripsi ini yaitu sebagai berikut.

(1) Guru Mata Pelajaran Sosiologi Dalam menyampaikan materi pembelajaran, sebaiknya guru tidak berpatokan dengan buku sumber saja dan ketika memberikan contoh tidak hanya secara global, namun lebih memberikan pemahaman secara kontekstual dan memberikan contoh yang ada disekitar lingkungan peserta didik.

(2) Masyarakat Desa Pedawa, Melihat gula aren memiliki kedudukan yang sangat penting bagi masyarakat Pedawa yaitu pelengkap sarana upacara, diharapkan agar masyarakat dapat terus menerus melestarikan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren di Desa Pedawa.

UCAPAN TERIMAKASIH

Dalam penelitian ini, peneliti mengucapkan terimakasih kepada Rektor Undiksha, Bapak Dekan FHIS, Bapak Dr. Drs. I Wayan Mudana, M.Si. selaku Dosen Pembimbing I, Ibu Dr. Luh Putu Sendratari, M.Hum. selaku Dosen Pembimbing II, Bapak I Gusti Made Arya Suta Wirawan, M. Si, selaku Dosen Penguji, Pengrajin gula aren di Desa Pedawa, Kepala Desa Pedawa, Kadus Pedawa, Tokoh Adat Pedawa, Warga Desa Pedawa, Siswa dan Guru mata pelajaran Sosiologi di SMA Negeri 2 Banjar yang bersedia memberikan data yang dibutuhkan, serta pihak-pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

Koentjaraningrat. 1998. *Pengantar Antropologi II*. Jakarta : PT Rineka Cipta.

Litantri, Nopik. 2018. *Urgensi Permainan Anak Dalam Meningkatkan Kemampuan Kognitif Anak Di Paud Darul Hikmah Desa Tegalrejo Kecamatan Rejotangan Kabupaten*

Tulungagung Tahun Ajaran 2017/2018. Tugas Akhir (Tidak Diterbitkan). Tulungagung : Institut Agama Islam Negeri (IAIN).

Martono, Nanang. 2016. *Sosiologi Perubahan Sosial Perspektif Klasik, Modern, Posmodern, dan Poskolonial*. Jakarta : PT RajaGrafindo Persada.

Musfiqon, HM. 2012. *Pengembangan Media & Sumber Pembelajaran*. Jakarta : PT. Prestasi Pustakaraya.

Rohaini. 2015. *Perlindungan Hukum Terhadap Pengetahuan Tradisional Melalui Pengembangan Sui Generis Law*. Fiat Justisia Jurnal Ilmu Hukum. Volume 9 No. 4. Lampung : Universitas Lampung (diakses pada tanggal 7 Agustus 2019).

Supriadi, 2015. *Pemanfaatan Sumber Belajar dalam Proses Pembelajaran*. Lantanida Jurnal, Volume 3 No. 2. Banda Aceh : Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Ar-Raniry. (diakses pada tanggal 17 November 2019).

Syarbaini, Syahrial dan Rusdiyanta. 2013. *Dasar-dasar Sosiologi*. Yogyakarta : Graha Ilmu.

Tejokusumo, Bambang. 2015. *Perubahan Sosial Masyarakat Kecamatan Rembang Kabupaten Purbalingga Akibat Globalisasi*. Purbalingga : Guru SMP Negeri 4 Rembang.

Widiastuti, 2018. *Ketahanan Budaya Masyarakat Bali Aga dalam Menciptakan Desa Wisata yang Berkelanjutan*. Denpasar : Pusat Kajian Bali Universitas Udayana. (diakses pada tanggal 5 November 2019).

Ritzer, Geoge dan Douglas J Goodman. 2010. *Teori Sosiologi Modern*. Jakarta:Kencana.

Yanuarta, Wayan Aquarius. 2018. *Tradisi Makare-Kare Di Desa Bali Aga Tenganan Pegringsingan Dalam Fotografi Dokumenter*. Tugas Akhir (Tidak Diterbitkan) Yogyakarta : Institut Seni Indonesia.