

Gula Aren Simbol Ekonomi Kerakyatan Berbasis Kearifan Lokal Masyarakat Pinggir Kawasan Hutan Gunung Rinjani

Penulis : Herman Echank

Karang Bayan, Desa yang berada di bawah Gunung Rinjani, memiliki Kawasan hutan seluas 174 ha yang sekarang ini lagi diusahakan hak kelola oleh masyarakat sebanyak 281 KK. Masyarakat sudah hampir 20 tahun memanfaatkan Kawasan, sebagai tempat mencari nafkah dengan cara menanam dan tetap memelihara fungsi hutan, meskipun belum ada ijin dari Negara. Masyarakat menanam tanaman yang bisa dijual dan diolah untuk peningkatan ekonomi. Salah satu yang potensi untuk dikembangkan Gula aren. Rata-rata Masyarakat menanam pohon Nira dilahan garapan sebanyak 10-25 dalam satu hektar batang, dengan setiap harinya mampu menghasilkan sampai 30-50 liter.

Gula aren Desa Karang Bayan, Kecamatan Lingsar, Lombok Barat. Salah satu produk hasil perkebunan masyarakat yang diolah masih dengan secara tradisional sehingga menghasilkan pemanis alami dan pemekatan nira aren (enau).

Untuk sampai ke lokasi penanaman pohon nira, sekitar kurang lebih 2 (dua) kilometer dari jalan raya melewati jalan rabat yang dipenuhi dengan semak-semak dan tanaman buah. Masyarakat sebagian besar menanam pohon nira di dalam Kawasan hutan yang sedang diusahakan ijin garapannya dengan sekema Hutan Kemasyarakatan (HKM).



Puriyadi (40) salah satu penarep (sadap) nira yang setiap hari dilakukannya...“Proses pengambilan air nira diawali dengan pengetokan atau pemukulan tangkai tandan bunga dari pangkal pohon kearah tandan bunga. Hal ini dilakukan selama satu bulan atau sampai bunga berguguran” ceritanya

Diawali dengan rentang waktu pada minggu pertama yakni dua kali dalam seminggu. Setelah itu dilanjutkan satu minggu sekali hingga adanya tandan bunga yang berguguran. Proses pemukulan ini dilanjutkan

untuk melemaskan pori pori atau jalur air nira yang akan keluar, agar keluarnya lancar dan lebih deras...lanjutnya

Setiap melakukan pengetokan diakhiri dengan mengayunkan tangkai bunga yang bertujuan untuk meratakan hasil dari pemukulan atau meratakan pelepasan jalur dari air nira. Proses ini dilakukan kurang lebih 30 menit...lanjutnya



Setelah itu dilakukannya proses penyadapan, yaitu proses pengambilan air nira dari pohonnya. Pohon enau yang siap disadap niranya ditandai dengan mengeluarkan aroma harum. Aroma itu berasal dari tanda bunga jantan yang berdampingan tumbuh dengan tanda bunga betina." ceritanya.

Untuk mengambil air aren ia menggunakan botol plastik atau bisa juga menggunakan wadah yang terbuat dari bambu. Setiap harinya Munaim biasanya berangkat sekitar pukul 8 pagi dan sore hari sekitar pukul 4 sore untuk mengambil air aren (nyadap). "Saya nyadap setiap hari di lima belas pohon aren dengan menghasilkan empat puluh lima liter perhari dan diolah menjadi gula aren, bisa mendapatkan empat kilo gram, gula aren dengan harga Rp. 22.000 perkilo gramnya, sehingga dalam setiap harinya menghasilkan delapan puluh delapan ribu," lanjutnya.

Selain beberapa rangkaian proses nyadep tersebut, ia juga menceritakan bahwa ada beberapa yang tidak boleh dilanggar oleh para petani aren. "Ada mitos yang beredar di masyarakat bagi para petani yang mengambil air aren (nyadap), maka tidak boleh berbicara yang kotor, dan bagi perempuan yang sedang menstruasi juga tidak boleh ikut serta dalam proses pengolahan air aren. Seorang petani aren juga tidak boleh pelit ketika orang lain meminta hasil sadapannya. Jika mitos ini dilanggar maka, air aren akan cepat mengering," cerita Pak Munaim.

Imah (35) istri dari Puryadi yang membuat gula aren, dilakukan proses penyaringan dengan menggunakan alat penyaring dan kadang menggunakan kain, "terangnya

Proses terakhir pemasakan dilakukan dalam wajan yang besar dengan menggunakan tungku tanah dan kayu bakar. Selama proses pemasakan adonan gula aren terus diaduk selama enam jam. Hal ini dimaksudkan untuk mengurangi kadar air yang terkandung di dalamnya," lanjutnya

Setelah kita masak di wajan besar, kemudian dimasukan ke dalam cetakan yang terbuat dari batok kelapa, sehingga jadilah gula aren yang manis," terangnya.

Penjualan gula aren, biasanya dibeli oleh pengepul, Namanya Rizani, yang datang langsung kerumah. Harga gula aren Rp. 22.000 dalam satu kilo, " terangnya

Puriyadi dan Imah, sendiri merupakan salah satu anggota "Gapoktan Argapura". Di Desa Karang Bayan.

Ginancar (45) salah satu pengepul gula aren... menuturkan, "permintaan gula aren sangat banyak baik di dalam maupun di luar daerah. Apalagi gula aren di olah menjadi gula semut, kita bisa masukkan hasilnya di hotel-hotel "...terangnya.

Lanjut dikatakan Ginancar, perlu adanya semacam Kelompok Usaha Perempuan yang mengolah gula aren menjadi gula semut, dimana kelompok-kelompok perempuan yang kita bina bisa kita ajarkan mereka dari cara pengolahan gula aren sampai dengan menjadi gula semut, karena harga gula semut sangatlah mahal dibandingkan harga gula aren..."lanjutnya

Ginancar berharap bagaimana Pemerintah lebih memperhatikan terutama Desa Karang Bayan yang memiliki potensi arennya yang luar biasa sangat banyak. "Kemarin sudah kita data, dari luas areal yang kita usulkan HKMnya 174 ha, paling banyak potensi alamnya adalah pohon aren sekitar tiga ribu pohon aren, belum lagi di tanah milik (kebun) dan yang produktif dua ribu delapan ratus dengan penghasilan para petani rata-rata 30 liter perhari," tutupnya.

Pada hari-hari tertentu gula aren sangat banyak permintaan, apalagi disaat acara-acara adat. Karena sebagian masyarakat Desa Karang Bayan masih memegang teguh dan menjalankan acara-acara adat. Dibuktikan dengan masih terjaganya situs-situs adat (Bale Adat, Sekenem, Bangaran dan Masjid Kuno) di Dusun Karang Bayan Barat.

Penduduk Karang Bayan juga memiliki kepercayaan bahwa mereka masih satu nenek moyang dengan orang Bayan (Desa Sukadana, Dusun Sembageq) yang ada di Kabupaten Lombok Utara. Hal ini dibuktikan

dengan adanya bentuk bangunan mirip dengan yang ada di Desa Sukadana, Lombok Utara baik itu bangunan rumah maupun masjid.

Dijelaskan oleh Sudiarti (45) Kepala Desa Karang Bayan. "bahwa pada hari-hari besar masyarakat yang berada di 2 dusun (dusun karang bayan timur dan dusun karang bayan barat) pulang (kembali) ke wilayah adat Sembageq (Dusun Adat yang berada di Kabupaten Lombok Utara) untuk melaksanakan acara-acara adat tertentu, " jelasnya.

Tetapi yang masih menjalankan acara-acara adat hanya 2 (dua) dusun tersebut sampai sekarang ini. Misalnya gawe beleq, khitanan adat, selamat gawah, kawin secara adat, dll,"sambungnyanya.



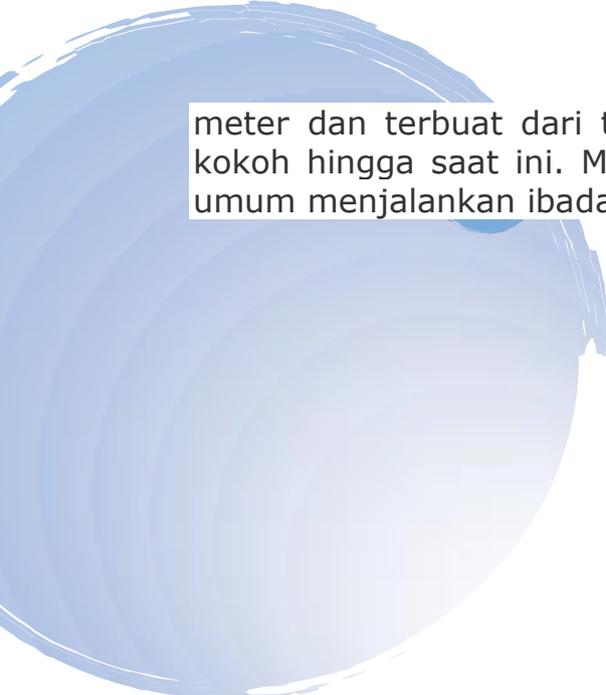
Hanya saja, sekarang bangunan asli Desa Karang Bayan tersisa hanya empat buah yaitu Bale Adat, Sekenem, Bangaran dan Masjid. Bale Adat digunakan sebagai tempat berkumpul. Di depan Bale Adat, ada Sekenem yang merupakan ruang tamu. Sementara di balik Bale Adat berdiri Bangaran yaitu monumen yang melambangkan batu pertama diletakkan ketika pertama kali nenek moyang

masyarakat Karang Bayan membangun desa ini.

Bale Adat di Desa Karang Bayan tersebut berukuran 7 x 10 meter dengan kondisi lantai cukup tinggi sekitar 2 meter dari tanah. Untuk mencapai ruang utama, pengunjung harus menaiki anak tangga. Alasan khusus mengapa rumah adat Karang Bayan dibuat tinggi, antara lain menghindari binatang-binatang liar seperti ular atau macan juga mengantisipasi saat terjadi banjir.



Bangunan masjid kuno Karang Bayan yang dipercaya berdiri sejak 400 tahun lalu cukup unik dan memiliki ukuran sekitar 6 x 8 meter yang hanya bisa menampung 30 orang. Meskipun tidak menggunakan semen, pondasi sekaligus lantainya cukup tinggi, hampir 2



meter dan terbuat dari tanah lempung dan batu gunung namun masih kokoh hingga saat ini. Mengingat ukuran masjid yang kecil, masyarakat umum menjalankan ibadah jamaah di pelataran masjid.

