

RINGKASAN

Sakir 08320170054 “Kearifan Lokal Dalam Pemanfaatan Nira Menjadi Gula Aren Di Kab. Sinjai (Studi Kasus Pada Petani Gula Aren Di Desa Terasa, Kecamatan Sinjai Barat). Dibimbing oleh Bapak Iskandar Hasan dan Ibu Andi Maslia Tenrisau Adam.

Pohon aren atau enau (*Arenga Pinnata Merr*) adalah tumbuhan yang menghasilkan berbagai macam bahan-bahan industri. Hampir semua bagian pohon aren bermanfaat dan dapat digunakan untuk berbagai kebutuhan, mulai dari bagian fisik (akar, batang, daun, ijuk dll) maupun hasil produksinya (nira, pati/tepung dan buah). Kearifan lokal itu bersifat dinamis, lentur, terbuka dan senantiasa menyesuaikan dengan zamannya.

Tujuan penelitian ini adalah 1). Mendeskripsikan bentuk-bentuk kearifan lokal dalam pemanfaatan nira menjadi gula aren. 2). Mendeskripsikan proses produksi gula aren. 3). Identifikasi jumlah produksi dan menganalisis pendapatan gula aren. 4). Menganalisis kelayakan usaha pembuatan gula aren di Desa Terasa, Kecamatan Sinjai Barat, Kabupaten Sinjai. Populasi pada penelitian ini berjumlah jumlah 319. Sampel dalam penelitian diambil sebanyak 10% dan diperoleh 32 orang yang dipilih secara acak sederhana. Teknik pengumpulan data menggunakan metode observasi, wawancara menggunakan kuesioner, serta dokumentasi. Alat analisis data yaitu analisis deskriptif, analisis pendapatan dan analisis kelayakan usaha pembuatan gula aren.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1). Kearifan lokal dalam pemanfaatan nira menjadi gula aren di Desa Terasa, Kecamatan Sinjai Barat, Kabupaten Sinjai yaitu *Accini Hattu, Appaenteng Tanreng, A'bajabilasang, A'dedde Na Aggejong, Attatta Bilasang, Anggappuki, Attimpo, Anggariki, Assene, Allutu* dan kearifan berupa pantangan yaitu pantangan memotong tandan bunga jantan pada hari senin, larangan menggunakan wewangian, pantangan menggunakan panggari atau parang khusus tandan bunga jantan memotong benda lain, tangan yang berminyak dan berbau daging akan mempengaruhi tandan dalam mengeluarkan air, larangan menggantikan penyadap dan pantangan mandi menggunakan sabun yang memiliki aroma yang kuat dan lengket pada

badan. (2). Proses awal pembuatan gula aren dimulai dengan mendirikan tangga untuk memudahkan menjangkau bunga jantan yang akan disadap dan sebagai pijakan saat proses penyadapan, pembersihan bunga jantan dilakukan untuk membersihkan bunga jantan dari ijuk dan kulit tandan, selanjutnya pemukulan serta penggoyangan bunga jantan yang dilakukan 3 hari berturut turut dalam 1 minggu, pemotongan tandan bunga jantan dilakukan setelah bunga jantan sudah layak, pendinginan (*Anggappki*) ini dilakukan setelah pemotongan dengan memberikan dedaunan sebagai penutup bekas potongan tandan selama 3 sampai 7 hari, selanjutnya penyadapan bunga jantan dilakukan setiap pagi dan sore setiap harinya, selanjutnya nira yang telah disadap masuk ke proses pemasakan, setelah kadar air berkurang maka dilakukan penyaringan, pemberian kemiri (*Allutu*) dilakukan saat nira sudah mendidih dan berbusa, selanjutnya penyiapan cetakan yang terbuat dari batok kelapa (*Tombolo*) dengan mencuci, pengecekan tekstur nira dilakukan secara rutin untuk mendapatkan tingkat kekentalan yang pas, setelah adonan nira memiliki tekstur yang pas maka dilakukan pengadukan sampai adonan mengkristal pada bagian pinggir wajan dan setelah pengadukan dan menemukan kekstur yang pas maka selanjutnya pencetakan dilakukan pada saat adonan masih panas sembari mengaduk secara terus-menerus. (3). Produksi rata-rata pembuatan gula aren di Desa Terasa sebanyak 81 Kg/Responden. (4). Pembuatan gula aren di Desa Terasa layak untuk dikembangkan diperoleh nilai R/C-Ratio 2,55 yang berarti jika mengeluarkan biaya sebesar Rp 1,- maka akan memperoleh Rp 2,55-. Pendapatan rata-rata usaha gula aren sebesar Rp 1.037.292,-

Kata Kunci: Kearifan Lokal, Proses Produksi, Pendapatan, Kelayakan Pembuatan Gula Aren.