

TEKNOLOGI PEMBUATAN GULA MERAH SECARA TRADISIONAL DI SULAWESI SELATAN



Direktorat
Kudayaan

17

**BAGIAN PROYEK PEMBINAAN PERMUSEUMAN
SULAWESI SELATAN
1992 / 1993**

TEKNOLOGI PEMBUATAN GULA MERAH SECARA TRADISIONAL DI SULAWESI SELATAN

P e n y u s u n :

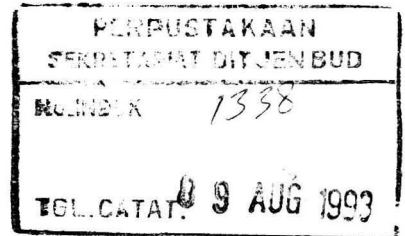
Drs. Salahuddin

Drs. Sangkala

Drs. Abbas

E d i t o r :

Dra. H. ST. AMINAH PABITTEI



BAGIAN PROYEK PEMBINAAN PERMUSEUMAN
SULAWESI SELATAN
1992 / 1993

SAMBUTAN KEPALA KANTOR WILAYAH DEPDIKBUD PROPINSI SULAWESI SELATAN

Museum Negeri Propinsi Sulawesi Selatan merupakan wadah pelestarian benda-benda budaya bangsa yang erat kaitannya dengan aspek kehidupan masyarakat sejak zaman dulu hingga sekarang. Benda-benda tersebut perlu diinformasikan kepada masyarakat secara luas melalui penerbitan semacam ini.

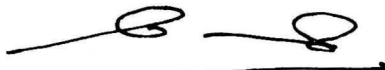
Walaupun usaha ini masih merupakan awal dan memerlukan penyempurnaan, namun dapat dijadikan sebagai bahan informasi dan bahan penelitian lebih lanjut.

Untuk itu dengan senang hati menyambut terbitnya dua buah naskah yang berjudul :

- Koleksi Pilihan Museum Negeri Propinsi Sulawesi Selatan La Galigo, Jilid II, dan
- Teknologi Pembuatan Gula Merah Secara Tradisional Sulawesi Selatan.

Semoga buku ini bermanfaat.

Ujung Pandang, Januari 1993
Kepala Kantor Wilayah Depdikbud
Propinsi Sulawesi Selatan



Drs. ABDUL JABBAR

NIP : 130038027

PENGANTAR

Salah satu kegiatan Bagian Proyek Pembinaan Permuseuman Sulawesi Selatan Tahun Anggaran 1992/1993 adalah melaksanakan penyusunan dan penerbitan 2 (dua) buah naskah yang berjudul :

1. Koleksi Pilihan Museum Negeri Propinsi Sulawesi Selatan La Galigo, Jilid II.
2. Teknologi Pembuatan Gula Merah Secara Tradisional Sulawesi Selatan.

Naskah Koleksi Pilihan Museum Negeri Propinsi Sulawesi Selatan La Galigo, Jilid II memuat 45 buah deskripsi/foto koleksi yang terdiri dari :

- a. Koleksi Prasejarah
- b. Koleksi Arkeologi
- c. Koleksi Sejarah
- d. Koleksi Numismatik dan Heraldik
- e. Koleksi Ethnografi
- f. Koleksi Keramik Asing

Naskah Teknologi Pembuatan Gula Merah Secara Tradisional Sulawesi Selatan meliputi 3 etnis, Bugis, Makassar, dan Mandar, dengan mengambil sample pada daerah Bone, Soppeng, Jeneponto dan Polmas.

Penerbitan naskah koleksi tersebut merupakan salah satu usaha untuk memperkenalkan kepada masyarakat sebagian koleksi benda-benda budaya yang ada di Museum Negeri Propinsi Sulawesi Selatan, dengan tujuan meningkatkan apresiasi masyarakat terhadap budaya bangsa.

Ujung Pandang, Januari 1993
Pemimpin Bagian Proyek Pembinaan
Permuseuman Sulsel 1992/1993


Dra. H. AMINAH PABITTEI

NIP : 130422937

DAFTAR ISI

Halaman

SAMBUTAN KEPALA KANTOR WILAYAH DEPDIKBUD PROPINSI SULAWESI SELATAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
BAB I. P E N D A H U L U A N	1
A. Latar Belakang	1
B. Batasan Masalah	13
C. Tujuan Penulisan	15
D. Metode Penelitian	16
E. Sistematika Penulisan	18
BAB II. SEKILAS TENTANG TANAMAN ENAU DAN LONTAR	20
A. Syarat Tumbuh	20
B. Manfaat	24
BAB III. PROSES PEMBUATAN GULA MERAH	29
A. Gula Merah Dalam Kehidupan Masyarakat Sulawesi Selatan	29
B. Bahan Baku	40
C. Alat Yang Digunakan	43
D. Pengolahan	54
BAB IV. PENUTUP	82
A. Kesimpulan	82
B. Saran-Saran	83
Daftar Pustaka	85
Daftar Informan	87
Foto-Foto	90
Peta Sulawesi Selatan	104

BAB I

P E N D A H U L U A N

A. Latar Belakang

Kondisi geografis suatu daerah adalah merupakan suatu potensi dan sumber daya yang secara langsung memberi manfaat bagi kelangsungan hidup manusia. Sedang pada sisi lain, kondisi geografis tersebut juga merupakan salah satu faktor yang cukup dominan pengaruhnya terhadap penyediaan jenis mata pencaharian atau lapangan kerja bagi penduduk yang mendiaminya.

Daerah Sulawesi Selatan yang kondisi geografisnya secara umum terdiri dari dataran rendah dan dataran tinggi adalah merupakan sumber daya yang memberi peluang kepada penduduk untuk mengolahnya dengan memanfaatkan sistem pengetahuan dan teknologi yang dimiliki dan dikuasai guna menyediakan segala jenis kebutuhan hidup yang diperlukan.

Sistem pengetahuan dan teknologi sebagai salah satu unsur culture universal dari setiap kebudayaan juga merupakan modal dan potensi yang dimiliki oleh manusia yang memungkinkan pendukung dari suatu kelompok kebudayaan untuk beradaptasi dengan lingkungan alamnya. Salah satu bentuk dan wujud nyata dari proses adaptasi yang berlangsung antara pendukung suatu kebudayaan dengan lingkungan alamnya dapat dilihat pada jenis-jenis produksi yang dihasilkan dari usaha-usaha pengelolaan lingkungan alam tersebut.

Pengaruh kondisi geografis daerah Sulawesi Selatan terhadap penyediaan lapangan kerja dapat dilihat pada jenis lapangan kerja penduduk, dimana bagian terbesar dari penduduk Sulawesi Selatan adalah golongan masyarakat petani dan nelayan.

Sektor pertanian dalam arti luas adalah sektor yang paling besar sumbangannya dalam menyerap jumlah angkatan kerja di Sulawesi Selatan

dan sampai dasawarsa 80-an sektor pertanian tetap merupakan sektor yang paling besar peranannya dalam sistem perekonomian masyarakat. Keadaan ini tidak saja dimungkinkan oleh kondisi geografis daerah ini yang tergolong sebagai daerah agraris, melainkan juga disebabkan oleh kondisi sosial budaya masyarakat yang belum mampu untuk mengembangkan sektor-sektor lainnya di luar sektor pertanian.

Ditinjau dari aspek pengelolaannya, maka usaha pertanian masyarakat Sulawesi Selatan pada umumnya masih tergolong sebagai usaha pertanian rakyat dengan mengusahakan jenis komoditi yang menjadi kebutuhan pokok penduduk yaitu beras. Sedangkan apabila ditinjau pada sistem ekonomi yang diterapkan oleh petani di dalam mengelola usahanya, maka pada umumnya masyarakat petani Sulawesi Selatan masih tergolong sebagai petani subsistem dalam arti bahwa seluruh hasil produksi yang diperoleh dalam satu musim tanam hanya mampu untuk memenuhi kebutuhan konsumsi petani dan

keluarganya.

Keadaan tersebut di atas berkaitan erat dengan realitas yang dijumpai dalam masyarakat petani khususnya dalam hal distribusi pemilikan tanah lahan pertanian yang tidak seimbang di antara para petani, di mana bagian terbesar dari mereka adalah petani pemilik lahan pertanian yang sempit dan sebagian lagi hanya bekerja sebagai buruh tani atau petani penggarap pada petani-petani yang memiliki tanah yang luas. Keadaan seperti ini secara langsung mengakibatkan munculnya masalah-masalah ekonomi yang dihadapi oleh petani dan keluarganya terutama di dalam menyediakan dan memenuhi segala jenis kebutuhan hidup.

Dalam upaya memecahkan masalah-masalah yang dihadapi oleh petani khususnya dalam mencukupi kebutuhan hidup mereka, tampak adanya berbagai jenis kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh petani dengan tetap memanfaatkan sumber-sumber daya yang tersedia di

lingkungan sekitarnya serta dengan melakukan diversifikasi jenis tanaman dalam satu musim tanam, sehingga petani tidak hanya bergantung penghasilannya pada satu jenis tanaman saja yang secara langsung akan menimbulkan kesulitan apabila terjadi kegagalan produksi.

Adapun jenis-jenis kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh petani sebagai kegiatan sampingan di luar sektor pertanian antara lain seperti : usaha peternakan, industri rumah tangga dan usaha kerajinan. Jenis-jenis kegiatan seperti ini sekalipun tergolong sebagai kegiatan atau pekerjaan sampingan dengan skala yang kecil, namun memberi sumbangan besar dalam membantu memecahkan masalah-masalah ekonomi yang dihadapi oleh petani. Pada dasarnya kegiatan-kegiatan sampingan yang dilakukan oleh petani tersebut tidak terlepas dari sifat dan fitrah manusia yang akan terus berjuang guna memenuhi kebutuhan pokoknya dan untuk mempertahankan agar supaya hidup mereka tetap

dapat survive.

Melakukan kegiatan-kegiatan sampingan bagi kebanyakan petani tampaknya didukung dan dimungkinkan oleh kesempatan serta tersedianya waktu luang yang cukup besar, seperti waktu luang yang tersedia antara musim tanam dengan musim panen demikian pula sebaliknya, sehingga dengan memanfaatkan waktu luang tersebut dengan pekerjaan-pekerjaan sampingan maka petani sekaligus pula akan memperoleh penghasilan tambahan yang sangat membantu petani di dalam rangka memenuhi segala kebutuhan hidupnya.

Salah satu jenis kegiatan atau pekerjaan sampingan yang hingga saat ini masih banyak dilakukan oleh petani-petani pedesaan di Sulawesi Selatan adalah usaha pembuatan gula merah. Kegiatan usaha seperti ini dikenal dan dapat dijumpai dalam setiap kelompok etnis yang ada di daerah Sulawesi Selatan seperti ; Bugis, Makassar, Mandar dan Toraja, bahkan usaha

pembuatan gula merah ini dapat ditemukan pada setiap daerah kabupaten dengan proses dan teknik pembuatan yang tidak berbeda, namun masing-masing daerah tampaknya memiliki bentuk produk yang spesifik yang membedakan antara daerah yang satu dengan daerah lainnya.

Usaha pembuatan gula merah di Sulawesi Selatan dapat dikategorikan sebagai usaha industri rumah tangga (Home Industry) dengan memanfaatkan teknologi tradisional baik dari segi teknik pembuatan maupun perangkat peralatan yang digunakan di dalam mengolah bahan baku yang berupa nira dari pohon lontar atau enau menjadi produk gula merah, sehingga dapat dikatakan bahwa sistem pengetahuan masyarakat yang berhubungan dengan kegiatan usaha ini pada hakekatnya adalah merupakan bagian dari kebudayaan masyarakat dan ditinjau dari aspek ekonomi jenis kegiatan ini sekaligus memberi nilai tambah bagi masyarakat.

Proses dan teknik produksi gula merah yang

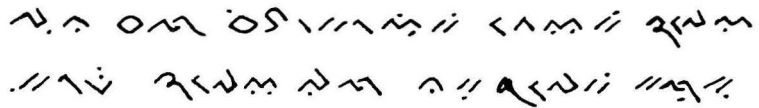
cukup sederhana serta tidak membutuhkan suatu keterampilan khusus adalah merupakan salah satu faktor penunjang yang memungkinkan bagi petani yang memiliki pengetahuan dan tingkat pendidikan formal yang relatif rendah untuk bergerak dalam bidang usaha ini. Pengetahuan masyarakat tentang teknik pembuatan gula merah tersebut diperoleh sebagai warisan budaya yang diwariskan secara turun temurun dari generasi ke generasi dan bentuk usaha ini dapat bertahan hingga dewasa ini selain ditunjang oleh tersedianya bahan baku yang cukup dan mudah diperoleh juga ditunjang oleh permintaan konsumen yang cukup tinggi akan jenis komoditi ini.

Keberadaan gula merah dalam kehidupan masyarakat Sulawesi Selatan memiliki sejarah cukup panjang, hal ini dapat dibuktikan dengan melihat berbagai jenis makanan dan minuman tradisional khas daerah ini yang sebagian besar menggunakan bahan pemanis dari gula merah. Di sisi lain, gula merah bagi masyarakat Sula-

wesi Selatan pada dasarnya bukan hanya dipandang sebagai bahan pemanis semata, tetapi sebagai produk budaya, jenis komoditi ini dipandang memiliki makna dan nilai simbolik sehingga dalam pelaksanaan upacara-upacara adat gula merah ini senantiasa dihadirkan sebagai pelengkap upacara baik dalam bentuk yang telah menjadi makanan maupun gula merah yang masih utuh dan hal ini pula yang menyebabkan masyarakat tetap membutuhkan gula merah tersebut.

Makna dan nilai simbolik yang terkandung pada gula merah sesuai dengan persepsi budaya masyarakat Sulawesi Selatan tampaknya dikaitkan dengan zat yang dimiliki oleh jenis komoditi ini yakni sifatnya yang manis, sehingga dengan menghadirkan benda ini dalam pelaksanaan upacara-upacara adat dimaksudkan agar supaya tujuan dari pelaksanaan upacara tersebut dapat dicapai. Di samping itu, berkaitan dengan makna dan nilai simbolik ini menyebabkan kata-kata gula merah ini banyak pula dijumpai dalam

syair-syair dan ungkapan-ungkapan bahasa daerah seperti penggalan syair dalam bahasa daerah Makassar yang berbunyi :



Artinya : Sebentar apabila kita berpisah janganlah kita saling mengenang dan mengingat hal-hal yang tidak baik di antara kita, tetapi kenanglah laksana gula (manis) dan saya pun akan mengenang anda bagaikan kelapa (gurih).

Penggunaan teknologi tradisional dalam proses pembuatan gula merah sering dipandang memiliki banyak kekurangan dan kelemahan, sebab seperti pada umumnya teknologi tradisional yang memiliki tingkat produktivitas yang rendah, maka dalam upaya membantu para pengrajin atau pembuat gula merah meningkatkan produktivitas dan penghasilannya, pihak Departemen Perindustrian telah memperkenalkan suatu teknik penemuan baru atau inovasi tek-

nologi di bidang pembuatan gula merah pada beberapa daerah Tingkat II Sulawesi Selatan dengan suatu jenis produk gula merah yang dikenal dengan nama gula semut.

Hasil produksi dari jenis gula merah ini dimaksudkan untuk menembus pasaran ekspor, namun hingga dewasa ini penggunaan teknologi baru tersebut belum banyak dimanfaatkan oleh para pengrajin gula merah, hal ini disebabkan adanya berbagai kendala yang dihadapi terutama untuk merubah pengetahuan dan kebiasaan pembuatan gula merah yang sudah terbiasa dengan teknologi tradisional. Di samping itu, masalah pemasaran hasil produksi gula semut juga merupakan suatu kendala sebab hingga dewasa ini belum terdapat perusahaan ekspor yang dapat menampung dan memasarkan hasil produksi tersebut, sedang untuk pemasaran lokal juga menghadapi masalah karena masyarakat pada umumnya belum mengenal jenis gula semut.

Teknologi tradisional pembuatan gula merah



sebagai salah satu warisan budaya masa lampau adalah penting untuk tetap dilestarikan keberadaannya minimal didokumentasikan dalam bentuk tulisan sehingga sistem pengetahuan yang berkenaan dengan teknologi ini dapat diwariskan dan diketahui oleh generasi-generasi yang akan datang, sebab dengan melihat kenyataan yang ada dalam proses pembuatan gula merah dewasa ini dimana sebagian dari perangkat peralatan tradisional yang digunakan telah tergantikan dengan alat-alat produk teknologi modern serta dengan melihat orientasi dan sasaran pembangunan nasional kita yang mengarah kepada perwujudan suatu masyarakat industri yang modern menggantikan masyarakat petani tradisional yang agraris, maka tidak tertutup kemungkinan bahwa pada masa yang akan datang teknologi tradisional dalam proses pembuatan gula merah ini secara bertahap akan hilang dan digantikan oleh suatu industri pembuatan gula merah dengan teknologi modern yang canggih.

B. Batasan Masalah

Proses pembuatan gula merah secara tradisional pada dasarnya adalah merupakan suatu kegiatan yang tidak memerlukan suatu proses yang rumit, sebab sesuai dengan sifat dari suatu teknologi tradisional yang pada umumnya cukup sederhana baik dilihat dari proses maupun perangkat peralatan yang digunakan. Tetapi ditinjau dari aspek kebudayaan, teknologi pembuatan gula merah sebagai sistem pengetahuan yang bersumber dari budaya masyarakat memiliki nilai yang penting untuk dijadikan bahan kajian, sebab bagaimanapun sederhananya suatu teknologi tradisional tetap harus dipandang sebagai buah dari hasil karya dan cipta manusia yang menalarkan dan mengaktualisasikan hasil pemikirannya dalam bentuk pengetahuan dan teknologi yang mengolah bahan mentah menjadi suatu jenis komoditi yang secara langsung memberi manfaat bagi kehidupan manusia.

Bertolak dari pemikiran di atas, maka topik

utama dalam pembahasan tulisan ini lebih dititik beratkan pada aspek sosial budaya yang terdapat dalam proses pembuatan gula merah dengan menelaah masalah-masalah berikut ini :

1. Sistem pengetahuan dan teknologi pembuatan gula merah dengan menguraikan setiap tahap yang dilakukan dalam proses tersebut yang dimulai dengan tahap persiapan dan penyediaan bahan baku sampai dengan tahap akhir dari proses produksi tersebut.
2. Teknologi pembuatan gula merah menggunakan seperangkat peralatan sehingga perlu untuk diuraikan fungsi dan kegunaan dari masing - masing alat tersebut di dalam proses produksi serta dengan mengemukakan nama bahasa daerah dari alat-alat tersebut yaitu bahasa daerah Bugis, Makassar dan Mandar.

Kedua masalah tersebut di atas akan diuraikan secara deskriptif dalam tulisan ini sehingga dapat memberikan gambaran secara lengkap

tentang proses pembuatan gula merah secara tradisional di Sulawesi Selatan.

C. Tujuan Penulisan

1. Tujuan dari penulisan ini pada dasarnya tidak terlepas dari fungsi dan peranan yang diemban oleh Museum Negeri Propinsi Sulawesi Selatan La Galigo Ujung Pandang, yaitu mengumpulkan, merawat, memamerkan, meneliti serta menerbitkan hasil penelitian benda-benda yang tersimpan di museum sebagai koleksi.
2. Untuk memberikan pengetahuan dan informasi secara lengkap tentang proses pembuatan gula merah yang merupakan salah satu bentuk industri rumah tangga tradisional yang hingga saat ini masih banyak dikelola oleh masyarakat Sulawesi Selatan.
3. Proses pembuatan gula merah sebagai salah satu bentuk warisan budaya masyarakat

Sulawesi Selatan perlu tetap dijaga kelestariannya, dan penulisan ini merupakan suatu upaya yang bertujuan untuk mewariskan nilai-nilai budaya dan sistem pengetahuan masyarakat tersebut kepada generasi yang akan datang.

4. Penelitian dan penulisan ini juga bertujuan untuk memperoleh gambaran dan informasi mengenai perubahan-perubahan yang telah terjadi dalam teknologi tradisional pembuatan gula merah serta prospek bidang usaha ini di masa yang akan datang.

D. Metode Penelitian

1. Teknik Pemilihan Lokasi

Lokasi penelitian dalam rangka penulisan proses pembuatan gula merah dilaksanakan pada 4 daerah kabupaten yaitu : Kabupaten Bone, Soppeng, Jeneponto dan Polewali Mamasa. Pemilihan dan penentuan keempat

lokasi penelitian tersebut dilakukan secara sengaja (purposive sample) dengan pertimbangan bahwa keempat daerah tersebut adalah merupakan daerah sentra produksi gula merah di Sulawesi Selatan dan sekaligus pula mewakili 3 dari 4 kelompok etnis yang terdapat di daerah ini.

2. Teknik Pengumpulan Data

- a. Studi Pustaka, yaitu suatu teknik pengumpulan data yang dilakukan jalan membaca dan mempelajari berbagai literatur yang mempunyai kaitan dengan masalah yang diteliti.
- b. Observasi, yaitu mengadakan pengamatan secara langsung pada lokasi - lokasi pembuatan gula merah guna memperoleh data dan gambaran secara lengkap tentang proses produksi gula merah.
- c. Wawancara, diperoleh untuk memperoleh

leh data-data primer tentang proses produksi gula merah, maka dilakukan wawancara bebas dan mendalam kepada beberapa orang pembuat gula merah di masing-masing lokasi penelitian serta wawancara kepada beberapa orang informan yang dianggap memiliki pengetahuan yang cukup terhadap masalah yang diteliti.

E. Sistematika Penulisan

Tulisan ini terdiri atas empat bab, dimana masing-masing bab dilengkapi dengan sub-sub bab sebagai berikut :

1. Bab Pertama, bab ini adalah merupakan bab pendahuluan yang memuat uraian tentang latar belakang masalah, batasan masalah, tujuan penulisan, metode penelitian dan sistematika penulisan.
2. Bab Kedua, dalam bab ini diuraikan secara

sekilas tentang tanaman lontar dan enau dengan menguraikan mengenai syarat-syarat tumbuh dan manfaat dari kedua jenis pohon tersebut.

3. Bab Ketiga, bab ini berisi uraian tentang proses pembuatan gula merah dengan menguraikan secara rinci dan sistematis tentang kedudukan gula merah dalam kehidupan masyarakat Sulawesi Selatan. Bahan baku gula merah, perangkat peralatan yang digunakan serta cara pengolahan gula merah.
4. Bab Keempat, bab ini merupakan bab penutup yang berisi uraian tentang kesimpulan dan saran-saran yang berkaitan dengan masalah yang diteliti. Selain itu, tulisan ini juga dilengkapi dengan foto-foto yang menggambarkan tentang proses produksi gula merah mulai dari tahap awal sampai tahap akhir dari proses produksi tersebut.

BAB II

SEKILAS TENTANG TANAMAN ENAU DAN LONTAR

A. Syarat tumbuh.

1. Tanaman enau.

Tanaman enau biasa juga disebut aren (Arenga pinnata, merr.; Arenga Saccharifera, Lab) tumbuh tersebar luas di daerah tropis di Indonesia, sedang di Sulawesi Selatan tanaman enau tumbuh secara liar di hutan-hutan hingga di perkampungan penduduk pedesaan dan sampai saat ini belum dibudidayakan baik pemerintah maupun masyarakat.

Di hutan-hutan di Indonesia tanaman enau tumbuh di daerah daratan antara 0 sampai dengan 1200 M di atas permukaan laut beriklim sejuk seperti yang terdapat di lereng-lereng gunung dan tebing-tebing sungai tanaman enau tumbuh baik, pada

umur sekitar 6 sampai 12 tahun tanaman enau telah mencapai dewasa, pada saat itu enau mulai berbunga dan berisi kandungan pati yang banyak (Andrias, dkk, 1981 : 3).

Menurut masyarakat pedesaan bahwa buah enau yang masak biasanya ditebarkan oleh jenis-jenis kelelawar tertentu dan musang, hewan-hewan tersebut sangat membantu penyebaran pohon enau dari satu tempat ke tempat lain.

Tanaman enau yang subur terdapat bunga jantan dan bunga betina yang masing-masing terletak pada perbungaan atau mayang bunga yang berlainan atau terpisah.

Perbungaan terjadi terus menerus selama 2 - 5 tahun dan yang pertama tumbuh di puncak batang dan berikutnya munculnya di bawahnya. Makin tua pohon enau itu biasanya letak perbungaan atau mayangnya semakin rendah. Bunga betina berwarna hijau atau hijau kekuning-kuningan, sedang bunga

jantan berwarna kuning coklat atau coklat. Pada tiap-tiap pebungan, bunga-bunga yang terletak dipangkal cabang akan mekar lebih dahulu dan seterusnya secara bertahap sampai dengan yang terletak di ujung.

Adapun pengganggu dan perusak tanaman enau adalah tumbuhnya jamur dan cendawan di sekitar batang.

2. Tanaman lontar.

Tanaman lontar (siwalan) termasuk jenis palm dan biasanya palm tumbuh di daerah-daerah yang beriklim tropis atau sub tropis (44° NBR hingga 242° ZBR). Pohon lontar yang dalam istilah ilmiahnya disebut Borassus Flabellifer, tergolong keluarga lepidocarpy-nae, juga tumbuh di daerah panas di Benua Asia, Afrika, India, Ceylon dan lain-lain. Menurut K. Heyne pohon lontar di Indonesia dijeniskan "Cultur - Palm" tumbuh di daerah-daerah yang mempunyai musim panas terik dan yang pasti didatangkan dari India dan

mempertahankan nama aslinya (R. M. Sachlan Adysapoetra, Majalah Kebudayaan 1958 : 154). Pohon lontar disebut juga Brab Tree atau Palmyra - palm tumbuh di India. Di Indonesia tanaman lontar tumbuh diseluruh pelosok tanah air, hal ini dibuktikan dari pemberian nama-nama lokal di daerah-daerah antara lain di Banjar dinamakan siwalan, pohon tuak penamaan di Dayak, di Jawa dinamakan Tal, di Bali dinamakan rontal, Di Sumbawa dinamakan mangitu, di Flores dinamakan puukon, di Ambon dinamakan lontaro, lontara istilah di Sulawesi Selatan, dan orang Bugis menyebutnya Ta, serta orang Makassar menyebutnya Tala (Hamzah DM, 1958 : 5).

B. Manfaat

1. Tanaman enau.

Di hutan-hutan di Sulawesi Selatan tanaman enau tumbuh secara liar dan hingga saat ini belum dibudidayakan oleh masyarakat, akan tetapi sebagian penduduk yang tinggal di tepi-tepi hutan memanfaatkan bagian-bagian yang ada pada tanaman enau untuk dijadikan sebagai peralatan rumah tangga, juga nira yang dikandung enau ini diolah sedemikian rupa hingga menjadi salah satu sumber pendapatan mereka.

Pemanfaatan bagian-bagian tanaman enau oleh masyarakat pedesaan di Sulawesi Selatan hanyalah digunakan sebagai salah satu pekerjaan sampingan.

Adapun bagian-bagian yang terdapat pada tanaman enau yang dimanfaatkan oleh masyarakat manusia yaitu :

a. Batangnya dapat dibuat perkakas rumah,

pasok, alat pertanian dan sebagainya.

- b. Pelapahnya dapat digunakan sebagai bahan penguat dalam menganyam bakul, tampi, niru dan sebagainya.
- c. Lidinya dapat dibuat sapu, pada zaman dahulu lidi enau difungsikan sebagai kalam (alat untuk menulis).
- d. Ijuknya dapat dibuat atap rumah, sapu, tali, sadle kuda, alas kaki dan sebagainya.
- e. Daunnya digunakan sebagai dekorasi dinding dan pengikat, serta alas atap rumah.
- f. Buahnya dapat dimakan, dicampur dengan es buah dan lain-lain sebagainya.
- g. Baru ijuk dapat digunakan sebagai bahan dempul perahu.
- h. Di zaman lampau, daun enau yang masih muda dapat dianyam menjadi layar

perahu. Dan juga digunakan sebagai dekorasi pesta perkawinan, terutama masyarakat yang tinggal di pedesaan.

- i. Dahulu baru enau sering digunakan sebagai bahan untuk membuat api, dengan menggesekkan pecahan keramik pada bambu lalu diberi “baru” lalu menyala.

2. Tanaman lontar.

Tanaman lontar bagi kehidupan manusia juga sangat bermanfaat, terutama dalam memenuhi kebutuhan hidupnya sehari-hari, kebiasaan-kebiasaan masyarakat dalam mengolah alam, termasuk tanaman lontar hanyalah bersifat tradisi.

Adapun bagian-bagian yang terdapat pada tanaman lontar yang dimanfaatkan oleh manusia yaitu :

- a. Pohonnya dapat dijadikan bermacam-macam perkakas rumah dan beberapa

alat lainnya seperti tongkat, pegangan payung, alat pertanian dan sebagainya.

- b. Pelapahnya dapat dijadikan pengikat dan bahan baku anyaman, serat pelapahnya dapat dianyam menjadi topi (songko ure cak) dan juga digunakan sebagai kayu bakar.
- c. Tuak/niranya dapat diminum dan dipergunakan sebagai obat yang mujarab, menurut Rhumphius minuman air tuak lontar di waktu pagi dapat menyembuhkan penyakit TBC dan dysentri dan juga dapat diolah menjadi gula merah.
- d. Daun lontar dapat dianyam menjadi bermacam-macam peralatan rumah tangga, bakul, tikar dan sebagainya. Bahkan di beberapa daerah, daun lontar dikerak dan dijadikan bahan pakaian. Dahulu daun lontar digunakan sebagai kertas untuk menulis, dari inilah sebab-

nya naskah kuno di daerah-daerah Sulsel disebut lontar, karena zaman lampau penulisan di atas daun lontar.

- e. Akar tanaman lontar dapat digunakan sebagai bahan peracunan.
- f. Buahnya dapat dimakan baik yang muda maupun buah yang sudah kering, sedang kulit buah yang sudah kering dapat dijadikan kayu bakar.
- g. Air kulit buah yang sudah tua, oleh sebagian masyarakat pedesaan dipakai sebagai campuran kue untuk zat pewarna.

Demikian sekilas lintas mengenai tanaman enau dan tanaman lontar dalam kehidupan masyarakat pedesaan di Sulawesi Selatan.

BAB III

PROSES PEMBUATAN GULA MERAH

A. Gula Merah Dalam Kehidupan Masyarakat Sulawesi Selatan

Gula merupakan salah satu kebutuhan yang sangat penting bagi tubuh manusia karena mengandung gizi yang tinggi. Seperti di daerah-daerah lain di Indonesia pada umumnya, di Sulawesi Selatan pada khususnya, masyarakat menggunakan dua macam bahan pemanis di dalam memenuhi kebutuhan gula sehari-hari. Gula pasir digunakan sebagai bahan pemanis minuman (teh dan kopi) dan beberapa jenis penganan, sedangkan gula merah selain digunakan sebagai bahan pemanis minuman (kopi, sarabba ; minuman yang terbuat dari jahe, santan dan gula merah), banyak pula digunakan sebagai bahan pemanis kue-kue tradisional. Dahulu dalam masyarakat Sulawesi Selatan terdapat suatu kebiasaan/cara minum kopi dengan tidak langsung mencampur gula merah dengan air

kopi, tetapi cara menyuguhkannya adalah air kopi disuguhkan bersama dengan gula merah yang dipotong kecil-kecil. Cara minum kopi seperti ini adalah dengan terlebih dahulu mengunyah gula merah lalu meminum air kopinya. Dalam pembuatan kue-kue tradisional seperti onde-onde, teripang, dodol, baje, kue bolu, beppa laiya, cucuru te'ne, bermacam-macam gulai/bubur yang manis, pada umumnya masyarakat menggunakan bahan pemanis jenis gula merah. Dahulu dalam masyarakat Sulawesi Selatan terdapat suatu kebiasaan yang lazim dilakukan khususnya oleh orang-orang yang tergolong pekerja berat seperti pembuat perahu, nelayan dan petani, memakan gula merah setiap hari untuk menambah kekuatan tenaga.

Selain dari kebutuhan untuk konsumsi manusia, gula merah juga merupakan salah satu pelengkap dalam pelaksanaan upacara-upacara tradisional, seperti ; upacara naik/masuk rumah dalam kelengkapan upacara ini terdapat gula merah bersama kelapa. Hal ini merupakan simbol

yang mempunyai arti manis dan gurih. Dengan lambang atau simbol tersebut diharapkan agar mereka dapat memperoleh kehidupan yang baik (manis dan gurih). Demikian pula apabila seorang anak akan mulai belajar membaca Al-Qur'an (mengaji), biasanya anak tersebut diberi makanan "cangkuli" (kelapa yang dicampur gula merah) dengan harapan agar kelak anak tersebut selalu rajin (macenning atinna) mengaji. Dan masih banyak lagi upacara tradisional yang menggunakan gula merah sebagai pelengkap upacara.

Selain daripada yang disebutkan di atas, gula merah juga digunakan pada industri pembuatan tembakau tabung sebagai saus (peragi) agar tembakau memiliki aroma yang enak, sehingga di daerah yang memiliki industri tembakau seperti di Kabupaten Soppeng, produksi gula merah yang kualitasnya rendah dijual kepada pengusaha tembakau.

Begitu akrabnya gula merah dalam kehidupan masyarakat Sulawesi Selatan, sehingga kata

“gula” banyak dijumpai dalam ungkapan-ungkapan, syair-syair dan nyanyian-nyanyian dalam bahasa Bugis, Makassar dan Mandar. Dalam bahasa Bugis terdapat suatu ungkapan yang berbunyi sebagai berikut :



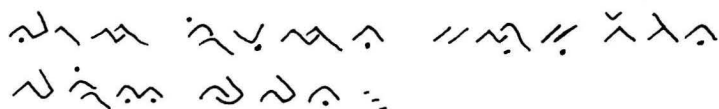
(Akkalarapangko ri gollae, mau maga cenninna mapolomua)

Artinya : Ambillah ibarat pada gula (gula merah), bagaimanapun manisnya juga sering patah.

Maksud dari ungkapan tersebut di atas adalah merupakan nasehat kepada manusia untuk senantiasa berhati-hati dan menjaga hubungan dengan sesama dalam pergaulan masyarakat, sebab bagaimanapun harmonisnya hubungan kita dengan sesama, seperti hubungan suami-isteri, tetapi sering juga terjadi gejolak dan pertengkaran yang kadang-kadang berakhir

dengan perceraian atau pemutusan hubungan.

Dalam menggunakan kata “gula” sebagai ungkapan sering dipadukan dengan kata “kelapa” yang merupakan simbol dari manis dan gurih. Ungkapan seperti ini dapat kita lihat pada syair nyanyian Bugis sebagai berikut :



(Golla rimulanna, kaluku tengngana, paria cappanna).

Artinya :Gula (manis) permulaannya, kelapa (gurih) pertengahannya, tetapi paria (pahit) pada akhirnya.

Ungkapan ini menggambarkan suatu hubungan antara manusia dalam kehidupan, seperti hubungan suami-isteri, yang pada permulaannya hidup rukun dan damai dan saling mencintai dalam beberapa waktu lamanya, tetapi pada akhirnya mereka mengalami pertentangan yang

antara gula dan kelapa kenangan manis seperti itulah yang diharapkan, apabila seseorang berpisah dengan orang lain, sedang kenangan yang buruk diusahakan untuk dilupakan saja.

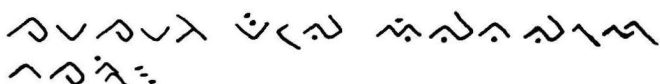
Dalam bahasa Mandar juga terdapat beberapa ungkapan yang menggunakan kata “golla” (gula), antara lain :

1. 

(Mammisi golla, mammisi leqbaq tia paupa-unna).

Artinya : gula itu manis, lebih manis lagi kata-katanya.

Ungkapan di atas adalah merupakan gambaran dari seseorang yang memiliki tutur bahasa yang baik dan sopan.

2. 

(Jamang-jamangan dige, inggaqna golla tang jari).

Artinya : pekerjaan/usaha ini rupanya ibarat gula yang tidak jadi.

Maksud dari ungkapan di atas adalah mengibaratkan suatu pekerjaan atau usaha yang gagal adalah bagaikan gula merah yang tidak jadi atau tidak membeku.

3. 

(Rugi-rugi paga, golla utanang, paria daiq tuo).

Artinya : betapa ruginya aku, gula yang kutanam paria yang tumbuh.

Ungkapan di atas menggambarkan perbuatan dari seseorang yang telah menanam budi baik kepada orang lain, tetapi balasan yang diperoleh adalah sebaliknya yang diibaratkan buah paria yang pahit rasanya.

Karena gula merah telah menjadi salah satu jenis kebutuhan masyarakat, menyebabkan pengolahan/pembuatan gula merah (dari nira enau dan lontar) banyak dilakukan sejak dahulu hingga dewasa ini yang pengolahannya tetap menggunakan teknologi tradisional dengan peralatan yang serba sederhana. Kelangsungan usaha ini dapat bertahan hingga dewasa ini sangat ditunjang oleh dua faktor yaitu faktor lingkungan alam yang mampu menyediakan kebutuhan bahan baku dalam pembuatan gula merah serta faktor permintaan masyarakat akan jenis komoditi gula merah.

Pada umumnya usaha pembuatan gula merah masih dilakukan oleh petani-petani sebagai pekerjaan sampingan. Namun ditinjau dari sudut ekonomi, usaha pembuatan gula merah ini sangat menunjang perekonomian masyarakat khususnya masyarakat petani pedesaan, sebab sekalipun penghasilan yang diperoleh dari kegiatan usaha ini relatif masih tergolong kecil, namun kegiatan usaha ini mampu memberikan peng-

orang lain untuk membeli beras, karena begitu proses pembuatan gula merah telah selesai maka secara langsung pembuat gula merah akan memperoleh penghasilan sehingga utang dapat segera dibayar.

Uraian-uraian yang telah dikemukakan di atas yang menggambarkan posisi dan kedudukan gula merah dalam kehidupan masyarakat Sulawesi Selatan, adalah merupakan faktor pendukung sehingga usaha pembuatan gula merah sekalipun tergolong sebagai pekerjaan sampingan tetap diusahakan oleh petani-petani dari tahun ke tahun. Sekalipun di beberapa daerah yang populasi tanaman menjadi sumber bahan baku pembuatan gula merah sudah mulai berkurang, menyebabkan petani tidak lagi mengerjakan bidang usaha ini dan lebih memusatkan perhatian pada pekerjaan pokok sebagai petani yang dianggap lebih menguntungkan.

B. Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan gula merah terdiri atas dua jenis, yaitu bahan baku utama dan bahan baku penolong.

1. Bahan baku utama

Bahan baku utama pembuatan gula merah adalah berupa tuak/nira yang diperoleh dari hasil penyadapan pada pohon lontar maupun pohon aren/enau.

Di Sulawesi Selatan kedua jenis pohon inilah yang dijadikan sebagai bahan baku utama di dalam pembuatan gula merah, sedang nira dari pohon nipah dan kelapa belum dijadikan sebagai bahan baku.

Potensi bahan baku (nira) yang bersumber dari kedua jenis pohon tersebut cukup besar, karena hampir di setiap daerah di Sulawesi Selatan dapat dijumpai pohon enau dan lontar yang tumbuh secara alamiah dan secara khusus kedua jenis pohon ini belum

dibudidayakan.

2. Bahan campuran penolong

a. Pabbuli (pengawet)

Nira mengandung bakteri asam cuka yang dapat merubah zat gula menjadi zat asam atau cuka. Oleh karena itu untuk mempertahankan zat gula, maka nira yang ditampung dalam tabung bambu harus diawetkan dengan cara diberi larutan kapur. Larutan kapur ini dicampur dengan misalnya : kulit kayu jambu, kulit kayu nangka, kulit kayu ading (Bugis), boddong (Makassar). Di daerah Makassar kulit kayu boddong ini ditumbuk halus, bubuk kayu boddong tersebut dinamakan "saneng" (Mks). Di Daerah lain ada pula yang menggunakan "kre" (sejenis pohon yang buahnya mirip dengan buah delima dan rasanya pahit bila masih muda), daun "cikalla", urat kayu "sappajeng" (Bgs). Di daerah Mandar

sebagian dari pembuat gula merah menggunakan bahan pengawet yang berasal kayu “kummil” (Mandar). Penggunaan bahan-bahan pengawet tersebut berbeda-beda yang disesuaikan dengan bahan yang tersedia di lingkungan mereka. Tetapi bahan-bahan pengawet tersebut mempunyai persamaan rasa yaitu mempunyai rasa yang pekat atau pahit.

- b. Campuran yang diberikan pada saat masakan gula mulai meluap atau menjelang membeku.

Terdapat beberapa jenis bahan campuran yang digunakan pada saat masakan gula mulai meluap, namun yang umum digunakan oleh pembuat gula adalah kemiri, namun ada pula yang menggunakan minyak kelapa dan kelapa yang telah diparut.

Bahan campuran ini dimasukkan

pada saat masakan gula akan meluap dan bahan campuran ini disesuaikan dengan jumlah gula yang dimasak. Apabila campuran ini telah dimasukkan, maka luapan gula tersebut akan segera turun, selain itu pemberian campuran ini dimaksudkan pula agar gula tersebut mudah membeku pada saat dicetak, karena tanpa pemberian bahan campuran ini maka gula merah tersebut tidak akan membeku. Di daerah Mandar bahan ini dinamakan “pambassa”. Dari bahan-bahan yang digunakan, tampak bahwa sekalipun berbeda-beda namun memiliki persamaan yaitu bahan-bahan tersebut mengandung minyak.

C. Alat yang digunakan

1. Pada tahap persiapan
 - a. Bangkung (Bugis), Berang (Makassar), Kobi (Mandar) = Parang. Alat ini digu-

nakan untuk membersihkan enau dan lontar yang akan disadap.

- b. Wase (Bugis) = Kapak, alat ini juga digunakan untuk membersihkan pohon enau.
- c. Tenreng (Bugis), Tanreng (Mks), Ende'na (Mandar) = Tangga, alat ini digunakan untuk memanjat pohon enau atau lontar. Terbuat dari sebatang atau beberapa batang pohon bambu yang disambung (kalau pohonnya tinggi), yang diberi anak tangga dari kayu, ada juga yang hanya dari bambu yang beruas dan punya ranting dan ranting inilah yang menjadi anak tangga. Di daerah Makassar (Jeneponto) ada pula yang menggunakan tangga yang terbuat dari pelepah daun lontar yang diikatkan pada batang pohon lontar secara bersusun dari bawah ke atas, namanya "tanreng palapa" (Makassar).

- d. Pabbabba (Bgs), Pattunrung (Mks), Pa'tutu (Mandar) = pemukul. Alat ini digunakan untuk memukul-mukul pohon enau/tangkai mayangnya. Alat ini hanya digunakan pada penyadapan pohon enau. Pemukul ini terbuat dari kayu raja atau jenis kayu lainnya, bentuk serta ukurannya tidak tetap.
- e. Passipi (Bgs), Pangepe (Mks = penjepit), alat ini digunakan untuk menjepit "laso ta" (Bugis), tu'ra (Mks) = bunga jantan pohon lontar atau tangkai buah apabila bunga betina. alat ini khusus digunakan untuk penyadapan pohon lontar, yang terbuat dari yang dipasang secara menyilang seperti apabila kita menyilangkan jari-jari tangan. Alat penjepit ini menyerupai alat yang digunakan untuk memeras santan kelapa pada proses pembuatan minyak kelapa secara tradisional.

- f. Pangari, bangkung pangari, tobo pangari, tobo passari (Bgs), Lading pangebba (Mks), kobi sari (Mandar) = pisau pengiris. Fungsi daripada alat ini adalah untuk “mangari” (Bugis), angebba, ammolong (Mks), yaitu untuk mengiris tangkai mayang enau atau bunga lontar. Alat ini menyerupai parang/pisau yang sangat tajam.
- g. Timpo, tokka (Bgs), tongka (Mks), sue (Mandar) = tabung bambu. Alat ini digunakan untuk menampung nira dari mayang atau laso ta’ serta untuk menampung nira yang telah dimasak tetapi belum diteruskan sampai kental. Alat ini terbuat dari bambu yang panjangnya satu atau beberapa ruas bambu. Ke dalam tabung bambu inilah dimasukkan “pabbuli” agar rasa nira tidak berubah menjadi asam atau cuka. Tabung bambu ini harus senantiasa dibersihkan dengan cara mencuci dengan nira panas dan tabung ini dipasang pada pagi dan sore

secara bergantian pada tangkai mayang atau laso ta' untuk menampung nira.

- h. Palempa (Bgs), lembara (Mks), lembar (Mandar) = pemikul. Alat ini digunakan untuk mengangkut tabung bambu. Alat ini terbuat dari kayu atau bambu yang kedua ujungnya berlekuk tempat menggantung tali tabung.
- i. Pakka (Bgs), pasaikang (Mks), pangai (Mandar) = pengait. Alat ini terbuat dari kayu bercabang yang berfungsi sebagai tempat untuk menggantung tabung bambu.
- j. Pajjaropi (Bgs), alat ini terbuat dari daun lontar yang digunakan untuk mengalirkan nira ke dalam tabung bambu. Alat ini hanya digunakan pada pohon lontar yang memiliki bunga yang banyak dan tidak tertampung hanya pada satu tabung.

2. Pada tahap pemasakan/pencetakan

- a. Balombong (Bgs, Mks, Mandar) = tungku pemasakan. Dibentuk atau dibuat dari gundukan tanah atau batu yang pada bagian atasnya diberi lubang yang menyerupai lubang kepundan gunung api. Pada salah satu sisi bagian bawah diberi lubang sebagai tempat untuk memasukkan kayu bakar. Di daerah Mandar lubang tersebut digali di bawah balombong yang panjangnya ± 2 meter, sehingga apabila orang akan memasukkan kayu baru harus turun ke lubang tersebut. Tungku ini biasanya ditempatkan pada rumah khusus atau dangau, baik di sekitar tempat pembuat gula merah maupun di sekitar hutan tempat penyadapan.
- b. Pammuttu (Bgs), Pammaja (Mks, Mandar) = kual besar, wajan, sebagai tempat memasak nira. Wajan ini diletakkan di atas tungku. Pembuat gula yang sering

memperoleh nira dalam jumlah yang banyak menggunakan wajan yang berukuran besar, tetapi apabila jumlah sadapan yang diperoleh hanya sedikit, maka nira tersebut hanya disimpan menunggu hasil sadapan berikutnya sampai mencapai jumlah yang cukup banyak untuk dimasak sampai menjadi gula.

- c. Sanru bessi, sode (Bgs), sude (Mks), pegaru bassi (Mandar) = sendok besi. Fungsi daripada alat ini adalah untuk mengeruk gula yang sedang dimasak.
- d. Paggaru (Bgs) berfungsi sebagai sendok seperti dengan sendok besi. Alat ini terbuat dari kayu yang bentuk dan ukurannya tidak tentu.
- e. Passero tuak (Bgs), sanru ballo bambang (Mks), pesau bila (Mandar), alat ini berfungsi sebagai timba untuk mengambil nira panas dari wajan. Alat ini terbuat

dari tempurung kelapa, buah maja atau bambu yang diberi tangkai kayu.

- f. Sanru golla, passero golla (Bugis) senko-ro golla, pakanru golla (Mks) = sendok tempurung. Alat ini terbuat dari tempurung kelapa yang dibelah dua yang berfungsi untuk mengambil air gula dari wajan.
- g. Pakkeri golla (Bgs) = pisau gula, penge-ruk gula. Alat ini digunakan untuk mengeruk gula yang melekat pada wajan. Alat ini terbuat dari tempurung kelapa yang dipotong dari atas ke bawah.
- h. Panapi (Bgs), pattanra saneng (Mks) alat ini digunakan untuk membersihkan kotoran yang terdapat pada nira yang sedang dimasak. Di daerah Makassar, kotoran berupa kulit kayu boddong yang telah ditumbuk halus (saneng) sehingga alat ini dinamakan pattanra saneng. Alat ini dibuat dari tempurung kelapa

yang diberi lubang-lubang kecil dan ada pula yang terbuat dari anyaman bambu yang halus. Di beberapa daerah alat ini telah tergeser dan digantikan dengan tapisan yang terbuat dari plastik.

- i. Timbolo (Bgs), tombolo, tanraseng (Mks), paggolang, pattokkoang (Mandar) = alat pencetak gula, alat ini terbuat dari kayu (kabu-kabu, jeppe-jeppe), dan ada pula yang terbuat dari tempurung kelapa yang ukurannya bervariasi (besar, sedang dan kecil), alat cetak inilah yang menentukan bentuk dan ukuran gula merah yang dihasilkan.
- j. Dulang = tempat merendam/mencuci alat pencetak gula. Alat ini terbuat dari batang kayu yang pada bagian tengahnya diberi lubang dengan bentuk persegi empat panjang. Dari hasil pengamatan yang dilakukan pada beberapa daerah tampak bahwa dulang yang terbuat dari kayu ini

sudah bergeser dan pada umumnya pembuat gula merah hanya menggunakan waskom plastik sebagai tempat untuk merendam alat pencetak gula.

- k. Pattudangeng (Bgs), pasaka-saka (Mandar) = tempat meletakkan cetakan gula pada saat dilakukan pencetakan. Alat ini ada yang terbuat dari papan, namun di daerah Mandar pasaka-saka ini dibuat dari pelepah rumbia yang ditusuk dengan rautan bambu sehingga terbentuk beberapa petak segi empat sebagai tempat untuk meletakkan/mendudukkan alat cetakan yang berupa tempurung kelapa.
- l. Baka-baka (Bgs) = keranjang yang terbuat dari anyaman bambu, berfungsi sebagai tempat menyimpan alat cetakan yang telah digunakan.
- m. Paje (Bgs), Gamacca (Mks) = alat atau tempat yang digunakan untuk mendinginkan gula merah yang telah dicetak.

Selain dari kedua jenis alat ini, ada pula pembuat gula yang hanya menggunakan pattapi (Bgs), paddingin (Mks) = penampi. Paje terbuat dari lidi yang dianyam sedangkan paddingin terbuat dari bambu yang dianyam.

- n. Pallawa (Bgs) = penghalang, merupakan suatu alat yang berfungsi untuk menjaga terjadinya peluapan dan mencegah masuknya kotoran pada gula yang sedang dimasak. Alat ini terbuat dari bambu yang dianyam yang bentuknya menyerupai bakul besar yang ukurannya disesuaikan dengan besarnya wajan yang digunakan. Alat ini diletakkan di atas wajan pada waktu gula sedang dimasak, sedang penutup dari alat ini dinamakan "maca-maca" yang juga terbuat dari bambu yang dianyam. Jenis alat ini hanya dijumpai di daerah Soppeng dan dilihat dari aspek kebersihan/kesehatan, maka pemakaian alat semacam ini sangat

bermanfaat terutama di dalam menjaga kualitas gula merah yang dihasilkan.

D. Pengolahan

Proses pengolahan atau pembuatan gula merah terdiri atas tiga tahap yaitu ; tahap persiapan/penyadapan, tahap pemasakan dan tahap pencetakan.

1. Tahap persiapan/penyadapan

Proses dan cara penyadapan nira pada pohon enau memiliki sedikit perbedaan dengan cara penyadapan pada pohon lontar. Perbedaannya adalah bahwa pada pohon enau dilakukan dengan terlebih dahulu memukul-mukul sedang pada pohon lontar dengan menjepit-jepit. Proses dan cara penyadapan dari kedua jenis pohon tersebut akan dijelaskan dalam uraian-uraian berikut ini.

a. Penyadapan pohon enau

Pohon enau mempunyai dua jenis mayang, yaitu mayang bunga atau mayang betina dan mayang buah atau mayang jantan, dan jenis mayang yang menghasilkan nira adalah mayang betina. Pohon enau yang dapat menghasilkan nira secara optimal adalah pohon enau yang berumur 7 s.d. 40 tahun, sedang mayang betina yang siap disadap adalah yang berumur satu bulan.

Sebelum “passari” (penyadap) akan mulai menyadap, maka terlebih dahulu memperhatikan pohon enau yang berbunga. Bagi penyadap yang berpengalaman (penyadap tempo dulu) yang mereka perhatikan adalah posisi dan arah menghadap dari bunga yang akan disadap. Hal ini penting, sebab dari posisi dan arah menghadap dari bunga tersebut, penyadap dapat menentukan hari jadi atau munculnya bunga tersebut. Pengetahuan tentang hari jadi ini penting

bagi mereka sebab hal ini dijadikan sebagai patokan apabila akan memulai membersihkan pohon enau, akan mulai memukul atau akan memulai memotong tangkai mayang. Pengetahuan hari jadi bunga pohon enau berdasarkan posisi atau arah menghadap dari bunga tersebut yaitu : apabila menghadap ke Barat berarti hari Jumat, apabila menghadap ke Timur berarti hari Rabu, apabila menghadap ke Utara berarti hari Selasa dan apabila menghadap ke Selatan berarti hari Minggu. Setelah penyadap mengetahui hari jadi bunga tersebut, maka akan dimulailah pekerjaan sesuai dengan hari jadi bunga tersebut. Pengetahuan tersebut di atas, dewasa ini tidak lagi dipraktekkan oleh penyadap, tetapi mereka hanya memperhatikan keadaan daripada bunga untuk memulai proses penyadapan.

Proses penyadapan pada pohon enau

dimulai dengan membersihkan pohon enau dan tangkai mayang (lengoreng : Bgs) kemudian memukul-mukul. Pemukulan ini tampaknya juga tidak seragam, sebab sebagian penyadap melakukan pemukulan mulai dari bagian bawah dari batang pohon enau sampai ke atas dan sebagian lagi hanya memukul-mukul tangkai bunga (mayang). Alat yang digunakan dalam memukul-mukul tersebut adalah "pabbabba" (Bgs), "palu-palu" (Mks) dan "patu'tu" (Mandar). Pada tangkai bunga (mayang) tersebut terdapat bagian yang tidak boleh dipukul-pukul, yaitu pangkal tangkai yang dianggap sebagai vagina dan mata tangkai yaitu bagian yang menonjol yang terdapat di dekat bunga.

Lamanya proses pemukulan ini sangat bervariasi, ada yang melakukan tujuh dan sembilan kali dengan selang waktu dua atau tiga hari. Demikian pula fre-

kuensi pemukulannya sangat bervariasi, sebagian penyadap hanya memukul satu hari lalu istirahat, ada pula yang memukul pertama tiga hari secara berturut-turut dan ada pula yang memukul pertama satu kali saja. Maksud daripada pemukulan ini adalah untuk merangsang agar pohon enau tersebut dapat mengeluarkan nira dalam jumlah yang banyak.

Pada masa lalu, sebagian dari penyadap memiliki bacaan-bacaan atau mantera-mantera yang diucapkan pada saat akan memulai memukul. Salah satu mantera yang diucapkan dalam bahasa Bugis yang diawali dengan membaca Basmalah adalah sebagai berikut :

ٲٲٲ ٲٲٲ ٲٲٲ // ٲٲٲٲٲٲٲٲٲٲٲٲ
 ٲٲٲ ٲٲٲ ٲٲٲ ٲٲٲ ٲٲٲ ٲٲٲٲٲٲٲٲٲٲٲٲ

(Gojang ritasi bunga kalomeangku, mitti matanna nainun malaika).

Maksud dari pembacaan mantera tersebut adalah untuk mengharapkan rahmat dari Allah SWT agar kelak pohon enau tersebut dapat menghasilkan nira dalam jumlah yang banyak.

Selain itu ada pula penyadap yang membaca doa yang diambil dari ayat-ayat dalam Al-Qur'an seperti berikut ini:

أَزْكُضْ بِرِجْلِكَ هَذَا مُغْتَسَلٌ
بَارِدٌ وَشَرَابٌ *

Artinya : (Allah berfirman) : Hantamkanlah kakimu ; inilah air yang sejuk untuk mandi dan untuk minum (Surah Shaad ayat : 42).

Ayat di atas menceritakan kisah Nabi Ayub yang menderita sakit beberapa waktu lamanya. Beliau memohon pertolongan kepada Allah SWT dan Allah memperkenankan doanya dengan memerintahkan kepada Nabi Ayub untuk

menghentakkan kakinya ke tanah dan keluarlah air dan Nabi Ayub meminum dan mandi dari air tersebut, sehingga beliau sembuh dari penyakitnya dan dapat berkumpul kembali bersama keluarganya.

Ayat ini sering pula dibaca oleh orang-orang tua dahulu sebagai doa “pappa- sempo wae susu” (memperbanyak air) baik kepada ibu-ibu yang habis bersalin maupun apabila ada ternak mereka yang beranak. Dengan membaca ayat ini diharapkan agar pohon enau dapat menghasilkan nira yang banyak.

Setelah pemukulan berlangsung tujuh atau sembilan kali maka akan tampaklah tanda-tanda bahwa tangkai bunga sudah dapat dipotong. Terdapat beberapa tanda yang dapat dijadikan sebagai patokan apakah mayang sudah dapat mengeluarkan nira, yaitu apabila mayang sudah mengeluarkan bau aroma yang harum,

atau apabila bunga putih telah dikerumuni oleh “wari-wari” (sejenis serangga kecil) atau apabila bunga hitam telah mekar secara menyeluruh. Ada pula penyadap yang menggunakan tanda-tanda berikut ini :

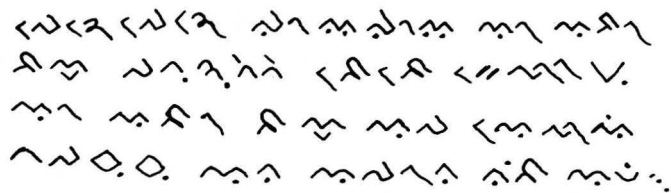
- “ledei” = bunga akhir telah kuning.
- “Rillei” = bunga berwarna coklat kekuning-kuningan dan menjelang mekar.
- “tabbaka” = bunga telah mekar seluruhnya.

Apabila sudah terdapat tanda-tanda di atas, maka hal ini menunjukkan bahwa mayang sudah siap dipotong, maka penyadap akan memotong tangkai bunga yang terdapat pada mayang dengan menggunakan pisau khusus yaitu tobo sari (Bgs), lading pangebba (Mks), kobi

sari (Mandar), sehingga akan bersih dari bunga dan yang tinggal hanyalah tangkai mayang yang panjangnya berkisar antara 40 sampai 50 Cm. Setelah tangkainya dibersihkan maka pada ujung mayang dipotong dengan jalan mengiris secara tipis-tipis sebanyak 3 kali pada waktu pagi dan sore. Apabila titik nira yang keluar telah bersambung (tidak berhenti) maka tabung bambu dapat dipasang untuk menampung nira yang keluar. Setiap tangkai dapat menghasilkan 8 sampai 12 liter per 24 jam yang pengambilannya dilakukan pada pagi dan sore hari. Sering pula terjadi bahwa dalam satu pohon enau terdapat beberapa mayang yang dapat disadap secara bersamaan, dan setiap tangkai dapat menghasilkan nira selama ± 3 bulan lamanya.

Pada masa yang lalu seorang penyadap yang akan memotong tangkai bunga,

maka terlebih dahulu mereka mengucapkan mantra dalam bahasa Bugis yang diawali dengan membaca Basmalah, mantra yang diucapkan adalah sebagai berikut :



(Pere-pere goyang-goyang, oh ambo banya', paturungangnga bebbe kelomu oh ambo banya', apa eloi napasusu ana' eppona Nabbi Adam).

Artinya : Berayun, bergoyang-goyanglah, oh Ambo Banyak, turunkanlah air liur oh Ambo Banyak, sebab anak cucu Nabi Adam mau disusui.

Mantera tersebut di atas mempunyai persamaan dengan mantera yang dibaca

pada saat dilakukan pemukulan, yaitu keduanya mengharapkan agar supaya pohon enau tersebut dapat menghasilkan nira yang banyak.

Namun demikian, apabila pohon enau mengeluarkan nira dalam jumlah yang terlampau besar, maka pohon enau tersebut akan terancam mati, apabila hal demikian ini terjadi, maka penyadap dapat mencegah hal tersebut dengan jalan pohon enau tersebut harus “dipapuli” (dinormalkan) dengan cara meletakkan batu pada pangkal “lengoreng” (tangkai bunga).

Dapat pula terjadi bahwa nira yang akan keluar dari pohon enau secara tiba-tiba berhenti akibat ulah dari seseorang yang merasa iri/cemburu kepada penyadap yang senantiasa memperoleh hasil sadapan dalam jumlah yang banyak. Cara yang dilakukan untuk menghentikan

keluarnya nira tersebut adalah dengan jalan membakar irisan tangkai bunga yang sedang disadap. Namun ada pula cara yang dapat dilakukan untuk mencegah hal ini yaitu dengan jalan memasang penangkal pada pohon enau tersebut. Penangkal berupa urat kayu "mali-mali" yang harus diambil pada hari Jumat dan diletakkan pada ruas pohon enau dengan niat sebagai "pallawa" (penolak, penghalang), sehingga sekalipun ada yang membakar irisan tangkai bunga tersebut, maka hal itu tidak akan dapat menghentikan keluarnya nira dari pohon enau tersebut.

Salah satu hal yang penting diperhatikan oleh penyadap pada saat memotong tangkai bunga apabila merasakan air (nira) "kalau kasar" dalam jumlah yang banyak, maka nira harus disapukan pada batang pohon enau sebagai "passula" (pemijit), hal ini

dimaksudkan agar pohon enau tersebut dapat menghasilkan nila dalam waktu yang relatif lama.

Hal lain yang perlu diperhatikan oleh penyadap dalam rangka menjaga kualitas nira yang dihasilkan, adalah bahwa setiap habis melakukan pengirisan, maka tangkai bunga tersebut harus dibalut dengan menggunakan daun ijuk, hal ini dimaksudkan agar nira yang diperoleh tidak kecut, oleh karena itu, pembalut ini harus selalu diganti dengan pembalut yang baru, kecuali apabila nira yang diambil dimaksudkan untuk pembuatan cuka.

Jumlah hasil sadapan yang diperoleh dalam setiap hari ikut berpengaruh, karena jumlah ikut menentukan apakah seorang penyadap membuat gula atau tidak. Apabila hasil sadapan yang diperoleh ternyata jumlah sedikit, maka nira

pohon enau yang dapat disadap hanya bunga betinanya, sedang pada pohon lontar kedua jenis bunganya dapat disadap.

Sebelum pohon lontar disadap maka terlebih dahulu harus diperhatikan apakah sudah terdapat tanda-tanda pada bunga tersebut. Tanda-tanda yang menunjukkan bahwa bunga pada pohon lontar tersebut adalah apabila bunga jantan atau "laso ta" sudah bermunculan "wenno-wenno" semacam bunga yang tampak seperti bintik-bintik. Apabila sudah terdapat tanda-tanda yang demikian, maka pohon lontar tersebut mulai dibersihkan lalu kemudian dipasang tanreng (tangga) untuk memudahkan menaikinya.

Pekerjaan selanjutnya adalah menjepit-jepi laso ta' tersebut dengan menggunakan alat penjepit. Proses

penjepitan berlangsung selama kurang lebih 3 hari kemudian dari laso ta' tersebut dipotong dengan menggunakan bangkung sari (Bgs), lading pangebba (Mks) atau kobi sari (Mandar) yang dilakukan pada pagi dan sore sampai laso ta' tersebut mengeluarkan nira. Sedang apabila bunga betina maka yang dipotong adalah bunga yang bakal jadi buah.

Apabila nira telah keluar, maka ujung laso ta' tersebut disatukan kemudian dimasukkan ke dalam tabung bambu. Namun kadang-kadang jumlah laso ta' tersebut terlalu banyak sehingga tidak dapat tertampung hanya dalam satu tabung bambu, kalau terjadi hal demikian, maka harus digunakan "pajjaropi" (Bgs) suatu alat yang terbuat dari lontar yang berfungsi sebagai saluran untuk mengalirkan nira dari laso ta' ke dalam tabung bambu, dan penyadapan nira pohon lontar ini juga dilakukan pada

pagi dan sore hari.

2. Tahap Pemasakan

Nira yang berhasil diperoleh dari penyadapan pohon enau atau pohon lontar apabila dianggap telah mencapai jumlah yang cukup untuk dibuat gula kemudian dimasak dengan menggunakan wajan atau kuali besar di atas tungku yang bahan bakarnya terdiri dari kayu, pelepah daun enau, lontar dan kelapa serta daun kelapa dan jenis bahan bakar lainnya yang terdapat di sekitar tempat pemasakan.

Pembuatan atau pemasakan gula bagi sebagian penyadap dilakukan setiap hari dan ada pula yang memasak gula merah dengan selang waktu 2 atau 3 hari, hal ini ditentukan oleh jumlah hasil sadapan yang diperoleh. Tetapi sekalipun jumlah nira yang diperoleh hanya sedikit, nira tersebut tetap harus dimasak sampai mendidih kemudian ditampung di dalam tabung bambu untuk me-

nunggu hasil sadapan berikutnya. Tujuan dari pemanasan nira tersebut adalah untuk mencegah terjadinya perubahan rasa nira agar tidak menjadi asam atau cuka. Selain itu, nira harus pula diberi bahan pengawet yang berupa larutan kapur pada tabung penampungan dengan perbandingan 1,5 gram perliter nira. Pemberian bahan pengawet ini juga dimaksudkan untuk mencegah bekerjanya bakteri yang terdapat dalam nira yang dapat merubah nira tersebut menjadi asam atau cuka.

Waktu yang dibutuhkan dalam memasak berkisar antara 4 sampai 5 jam tergantung pada jumlah nira yang dimasak, kadar gula dari nira tersebut serta bahan bakar yang digunakan. Apabila masakan tersebut telah mendidih maka harus selalu diaduk dengan menggunakan "paggaru" dengan maksud agar tidak terlalu banyak terjadi gelembung-gelembung (busa). Masakan gula merah tersebut juga selalu harus dibersihkan dari

kotoran, baik kotoran yang bersumber dari bahan pengawet maupun kotoran lainnya.

Apabila masakan gula merah menjelang mengental maka sering terjadi luapan, untuk mencegah agar luapan tersebut akan tumpah maka dimasukkanlah kemiri, minyak kelapa atau kelapa parut ke dalam masakan tersebut dan luapan akan segera turun, kegunaan lain dari bahan-bahan ini ialah untuk mempercepat pembekuan gula. Jumlah bahan penolong tersebut disesuaikan dengan jumlah nira yang dimasak dan apabila masakan sudah sangat mengental maka kualiti tersebut diturunkan dari tungku untuk didinginkan sambil terus diaduk selama ± 15 menit untuk selanjutnya dilakukan pencetakan gula merah.

3. Tahap Pencetakan

Apabila masakan gula telah didinginkan, maka alat pencetak gula pun harus disiapkan dan diletakkan di dekat kualiti. Dalam

proses pencetakan ini dibutuhkan tenaga dua orang dan yang lasim ikut membantu adalah isteri atau anggota keluarga lainnya dari si pembuat gula. Dalam proses pencetakan ini terjadi pembagian tugas dimana satu orang yang bertugas menuangkan gula merah ke dalam alat cetakan dan seorang lagi yang mengatur atau menata alat cetakan.

Seperti telah diuraikan sebelumnya bahwa terdapat beberapa macam alat cetakan yang digunakan seperti alat cetak yang terbuat dari kayu serta tempurung kelapa yang ukurannya juga bervariasi (besar, sedang dan kecil) bahkan yang menyamai kepala manusia apabila telah disatukan.

Larutan gula merah yang telah dituang dalam alat cetakan kemudian dibiarkan hingga membeku dan setelah dikeluarkan dari alat cetakan lalu ditempelkan secara berpasangan, gula merah yang dicetak dengan

alat cetak dari kayu (timbulo : Bugis) bentuknya menyerupai dua kerucut yang bersambung, sedang gula merah yang dicetak dengan tempurung kelapa bentuknya menyerupai bola.

Gula merah yang telah dicetak kemudian dianginkan-anginkan di atas “pattudangeng” (Bgs), gamacca (Mks) dan “pasaka-saka” (Mandar) atau diatas penampi. Dan pekerjaan berikutnya adalah membungkus gula merah tersebut baik dengan menggunakan daun pisang kering atau daun jati, pembungkusan ini juga penting terutama bagi gula merah yang bahan bakunya berupa nira pohon lontar, karena gula merah ini memiliki sifat yang lembek serta mudah mencair, sedang gula merah yang bahan bakunya berasal dari nira pohon enau memiliki sifat yang lebih kuat dan lebih manis dibanding gula merah dari nira pohon lontar.

Selain dibuat gula merah, masakan gula

merah tersebut dapat pula dijadikan makanan ekstra seperti gula "soddi" (Bgs), gula "sonri" (Mks), yaitu masakan gula yang belum terlalu kental dituang di atas "bura" (kulit batang pisang) atau dimasukkan ke dalam tabung bambu yang berukuran kecil gula ini dimakan menyerupai kembang gula. Selain itu dapat pula dibuat beberapa jenis makanan ringan (kue) antara lain yaitu, "gula cappo" (Bgs), gula "tappo" (Mks), yaitu masakan gula yang sudah agak kental dicampur dengan kelapa goreng kemudian dibungkus dengan daun pisang kering atau dimasukkan dalam tempurung kelapa yang telah dilubangi. Sedang khusus di daerah Mandar dikenal kue yang bernama "golla kambu" yang dibuat dari masakan gula yang dicampur dengan kelapa goreng dan beras ketan yang juga sering dibungkus daun pisang kering.

Di samping itu, masakan gula dapat disuguhkan sebagai minuman yang disebut "tua pella" atau tuak panas, yaitu masakan

nira yang telah mendidih namun belum terlalu mengental. Menurut pengakuan dari beberapa pembuat gula merah, bahwa sekalipun sebagian dari masakan gula tersebut dibuat menjadi kue atau disuguhkan sebagai minuman, namun hasil yang diperoleh akan tetap sama dengan hasil yang diperoleh apabila seluruh masakan dicetak menjadi gula merah.

4. Pemasaran

Pemasaran merupakan salah satu aspek penting dalam setiap kegiatan atau bidang usaha ekonomi, tidak terkecuali dengan bidang usaha pembuatan gula merah, sebab dari sudut inilah dapat diketahui jumlah penghasilan yang diperoleh.

Cara pemasaran hasil produksi gula merah secara garis besarnya dapat dibagi dua ; pertama adalah cara pemasaran yang dilakukan dengan menjual hasil produksi kepada konsumen dan pedagang/tengkulak

yang mendatangi pembuat gula merah untuk membeli hasil produksinya. Sedang cara pemasaran kedua adalah pembuat gula merah sendiri yang memasarkan hasil produksinya ke pasar-pasar.

Adapun patokan harga yang digunakan dalam menjual hasil produksi gula merah tampaknya juga bervariasi, seperti dengan hitungan perbungkus, perbiji atau perkilogram, namun yang lazim digunakan adalah penentuan harga berdasarkan hitungan perbungkus.

Berdasarkan informasi yang diperoleh dari beberapa pembuat gula merah dapat diketahui jumlah penghasilan yang mereka peroleh dalam setiap kali memasak yaitu berkisar antara Rp. 4.000 sampai dengan 7.000.

Khusus di daerah Soppeng, pemasaran gula merah tidak hanya terbatas kepada konsumen rumah tangga dan pedagang/

tengkulak, tetapi juga kepada pengusaha tembakau tabung, sebab gula merah merupakan salah satu bahan campuran (saus) pada proses pembuatan tembakau tabung. Namun jenis gula merah yang digunakan oleh pengusaha tembakau adalah gula yang berkualitas rendah yaitu gula merah yang berwarna hitam, sedang gula yang berkualitas adalah gula merah yang bersih berwarna merah coklat kekuning-kuningan.

5. Pengembangan

Pengembangan usaha pembuatan gula merah di Sulawesi Selatan telah dilakukan oleh pihak Departemen Perindustrian dengan mengambil contoh dari kegiatan usaha serupa yang berkembang di Pulau Jawa, yaitu pengembangan teknik pembuatan gula merah dengan suatu jenis produksi yang dinamakan gula semut pada tiga daerah tingkat II di Sulawesi Selatan masing-masing; Kabupaten Pinrang, Soppeng dan Enrekang. Namun

hingga dewasa ini, pengembangan jenis produksi gula semut ini belum menampakkan hasil secara optimal. Hal ini disebabkan adanya kendala yang dihadapi dalam mengembangkan jenis produksi gula merah tersebut, antara lain; bahan baku gula semut harus menggunakan PH 7 yang memiliki perbandingan tertentu dimana hal yang demikian ini tidak diperlukan dalam memproduksi gula merah secara tradisional. Selain itu, pemasaran gula semut ini yang ditujukan untuk pasaran ekspor juga mengalami masalah terutama setelah terjadinya kasus biskuit beracun di Indonesia, juga membawa dampak negatif terhadap permintaan akan gula semut di luar negeri.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan pada beberapa lokasi pembuatan gula merah secara tradisional, diperoleh gambaran bahwa terdapat beberapa masalah dalam pembuatan gula tersebut yang memerlukan perhatian dan perbaikan dari pihak-pihak

terkait, khususnya Departemen Perindustrian.

Masalah-masalah tersebut yang paling menonjol adalah masalah kualitas, khususnya aspek kesehatan dan kebersihan hasil produksi gula merah, dimana masalah ini kurang mendapat perhatian dari para pembuat gula merah. Seperti penggunaan kual (tempat masak) yang terbuka akan memudahkan masuknya kotoran ke dalam larutan gula yang sedang dimasak, demikian pula penggunaan air pada tempat merendam atau mencuci alat cetakan gula merah, dimana air digunakan dalam waktu yang cukup lama, sehingga sekalipun air tersebut sudah sangat kotor namun masih tetap digunakan.

Dalam rangka mengembangkan bidang usaha pembuatan gula merah ini diperlukan adanya suatu manajemen usaha yang baik serta etos kerja yang tinggi dari para pengrajin gula merah, sehingga dengan pena-

nganan masalah-masalah tersebut di atas, akan sangat membantu dalam meningkatkan bidang usaha pembuatan gula merah di daerah Sulawesi Selatan.

BAB IV

P E N U T U P

A. Kesimpulan

Bertolak dari uraian-uraian yang telah dipaparkan dalam tulisan ini, maka dapatlah ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Pengolahan atau pembuatan gula merah di Sulawesi Selatan dapat dikategorikan sebagai usaha industri rumah tangga yang memanfaatkan atau mengolah bahan baku yang tersedia pada lingkungan alam, dengan menggunakan pengetahuan dan peralatan yang tergolong sederhana.
2. Usaha pembuatan gula merah pada umumnya dilakukan oleh petani-petani di daerah pedesaan sebagai pekerjaan sampingan, dan secara langsung pekerjaan ini membantu petani dalam memberikan tambahan penghasilan dan sekaligus pula dapat membantu petani dalam memecahkan persoalan-perso-

alan ekonomi yang mereka hadapi.

3. Dalam masyarakat Sulawesi Selatan, kedudukan gula merah tidak hanya dilihat sebagai bahan konsumsi semata, tetapi lebih jauh produk gula merah ini juga dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan pelengkap dalam pelaksanaan upacara-upacara tradisional.

B. Saran-Saran

1. Penulisan dan pendokumentasian aspek-aspek budaya tradisional perlu terus ditingkatkan, terutama aspek-aspek yang terancam punah akibat perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Hal ini penting terutama dalam kaitannya dengan pewarisan nilai-nilai budaya bangsa kepada generasi-generasi yang akan datang serta dalam upaya mencerdaskan kehidupan bangsa.

2. Bimbingan dan penyuluhan yang lebih efektif, terarah dan berkesinambungan dari pihak Departemen Perindustrian, baik yang berkaitan dengan teknologi maupun aspek manajemen perlu terus ditingkatkan dalam rangka pengembangan usaha pembuatan gula merah.
3. Dalam rangka membantu meningkatkan penghasilan pembuat gula merah, diperlukan adanya suatu standar harga yang berlaku di seluruh daerah Sulawesi Selatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adysapoetro, Sachlan RM, "Lontar= Borassus
1958 flabellifer tumbuh di daerah-daerah
beriklim panas di Asia Afrika", dalam:
Madjalah Kebudayaan Sulawesi,
No. 4 Desember 1958, Th.I.
- Andarias, M, dkk, "Penelitian Pengawetan Nira
1981 Aren Hutan Untuk Gula Merah",
Departemen Perindustrian, Balai
Penelitian dan Pengembangan Industri,
Ujung Pandang.
- Departemen Agama RI, "Al-Qur'an dan Terje-
1984 mahannya", Proyek Pengadaan Kitab
Suci Al-Qur'an, Jakarta.
- Hamzah, DM, "Beberapa Perlambang Penduduk
1958 Sulawesi Selatan", dalam : Madjalah
Kebudayaan Sulawesi, No. 1.
September 1958, Th. I.

- Koentjaraningrat, Kebudayaan, Mentalitas dan
1981 Pembangunan, PT. Gramedia, Jakarta.
- 1982 Metode-Metode Penelitian Masyarakat,
PT. Gramedia, Jakarta.
- M u b y a r t o, Pengantar Ekonomi Pertanian, LP3ES,
1982 Jakarta.
- Mattulada, Cs. "Geografi Budaya Sulawesi Selatan",
Proyek Penelitian dan Pencatatan
Kebudayaan Daerah, Pusat Penelitian
Sejarah dan Budaya Depdikbud 1976/
1977.
- Samsurijal, "Sentra Industri Gula Merah Desa
1987 Pacing Kabupaten Bone" Departemen
Perindustrian Sulawesi Selatan.

Daftar Informan

1. Nama : Muh. Ali Dg. Mappunna
Umur : 42 tahun
Alamat : Bakke, Kec. Barebbo,
Kabupaten Bone
Pekerjaan : Petani
2. Nama : Abd. Kadir
Umur : 70 tahun
Alamat : Bakke, Kec. Barebbo,
Kabupaten Bone
Pekerjaan : Petani
3. Nama : Malla
Umur : 30 tahun
Alamat : Cumpiga, Kec. Awangpone
Kabupaten Bone
Pekerjaan : Petani

4. Nama : Mattaung
Umur : 37 tahun
Alamat : Kampung Kulang, Desa
Bulo-Bulo, Kec. Batang
Kabupaten Jeneponto
Pekerjaan : Petani/pembuat gula merah
5. Nama : La Wali
Umur : 39 tahun
Alamat : Pangempange, Jolle, Kec.
Lalabata, Kabupaten Soppeng
Pekerjaan : Petani
6. Nama : Mustamin
Umur : 17 tahun
Alamat : Lonja, Desa Patampanua,
Kec. Polewali Kabupaten
Polmas
Pekerjaan : Petani/pembuat gula merah

7. Nama : Abd. Karim
Umur : 34 tahun
Alamat : Sulewatang, Kec. Polewali
Kabupaten Polmas
Pekerjaan : Pegawai Depdikbud
Kabupaten Polmas



Foto No. 1

SEPERANGKAT PERALATAN PEMBUATAN GULA MERAH
(KOLEKSI MUSEUM NEGERI LA GALIGO)



Foto No. 2

SEPERANGKAT PERALATAN



Foto No. 3

TABUNG BAMBU, PISAU PENYADAP DAN PENJEPIT



Foto No. 4

ALAT PENCETAK GULA (TIMBOLO)



Foto No. 5

TABUNG BAMBU (TIMPO)



Foto No. 6

BEBERAPA PERALATAN PEMBUATAN GULA



Foto No. 7

BERSIAP UNTUK MENGAMBIL NIRA



Foto No. 8

MAYANG ENAU/AREN YANG SUDAH SIAP DIPOTONG



Foto No. 9

MEMANJAT POHON LONTAR



Foto No. 10

MEMASANG TABUNG BAMBU (TIMPO)
PADA POHON ENAU/AREN



Foto No. 11

GULA SEDANG DIMASAK DI ATAS TUNGKU

(DAERAH MANDAR)



Foto No. 12

MENUANG NIRA KE DALAM WAJAN



Foto No. 13

PROSES PENCETAKAN GULA MERAH
(DAERAH SOPPENG)

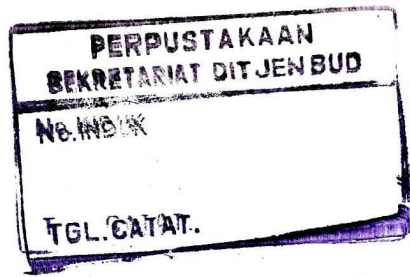


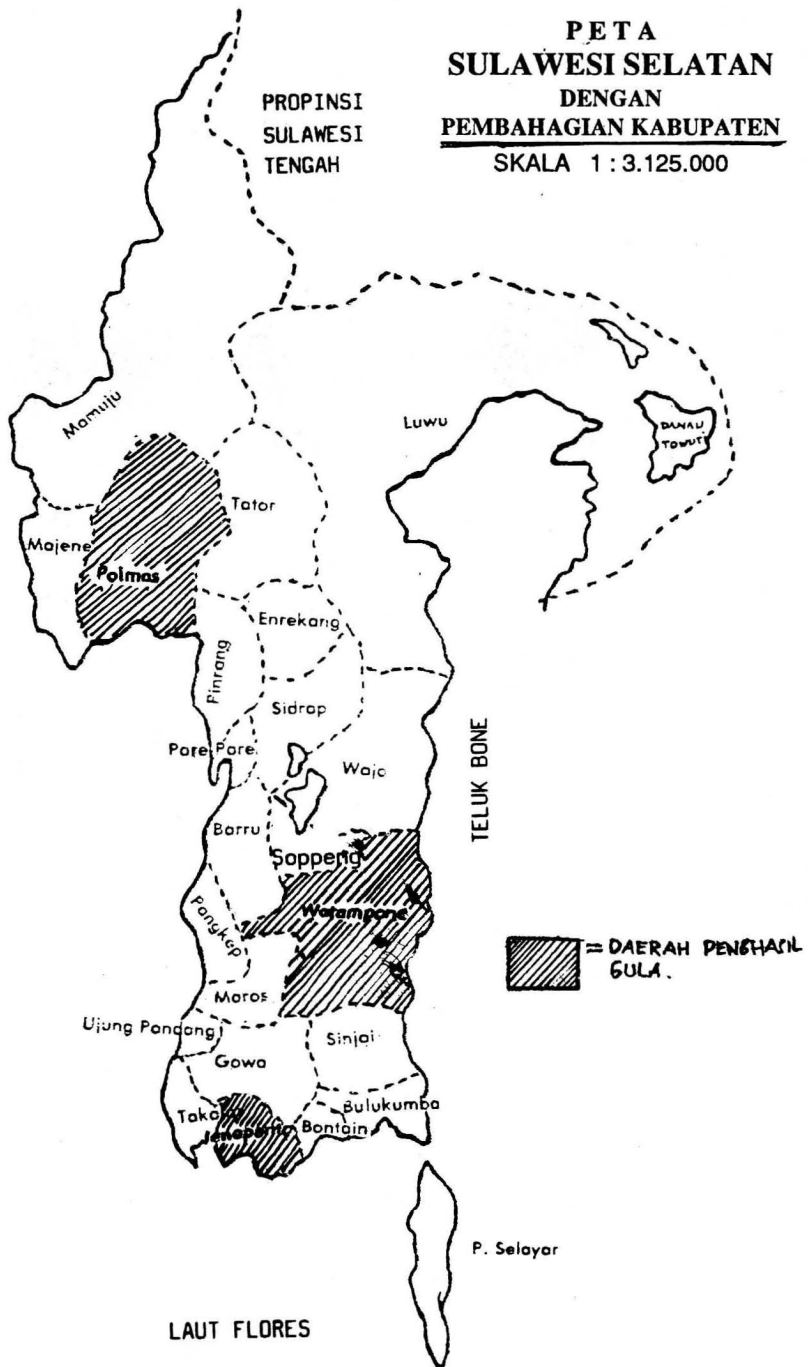
Foto No. 14

PROSES PENCETAKAN GULA MERAH

(DAERAH MANDAR)

**PETA
SULAWESI SELATAN
DENGAN
PEMBAHAGIAN KABUPATEN
SKALA 1 : 3.125.000**

SELAT MAKASSAR



LAUT FLORES

Perpustakaan
Jenderal

604