

Kearifan Lokal Masyarakat Dalam Pemanfaatan Pohon Enau di Desa Siberakun Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi

Memmi Yuldiati¹, Zulfan Saam², Mubarak²

¹Program Studi Magister Ilmu Lingkungan Program Pascasarjana Universitas Riau Jalan Pattimura No.09.Gobah. 1 Gobah Pekanbaru Telp 0761-23742

² Dosen Pascasarjana Ilmu Lingkungan Program Pascasarjana Universitas Riau, Pekanbaru

Abstract : *Every society having different local wisdom, including in the use of trees, lands, forest, lake and river. The village society Siberakun process palm tree with utilize water nira to produced into palm sugar. This research aims to know the forms of local wisdom Siberakun in the use of palm tree and environmental aspects and to know economic value of palm sugar craftman. This research is a qualitative research by using case study method, Data were collected by observation, documentation and interview with key informants are palm craftsmans. Research results are as follows : The form of laocal wisdom society in making use of palm tree is : 1). A craftman used traditional instrument and can be update so can not caused negative impact for the environment like the stairs from wood, fuel use wood, mold sugar made of board, and packing palm sugar using banana leaf, 2). People have local knowledge in determining when a palm sugar paste ready to printed, 3). Waste resulting from firewood can be used to ash rub and fertilizer, 4). People have local knowledge for make fragrant palm sugar is squeeze the leaves or young mangosteen bark mixed lime betel which is an ingredient organic that does not contain a hazardous chemicals, 5). existence palm trees the river to disproved abrasion and erosion. The palm tree reserving biological resources civet as cause the growth of palm tree naturally. The obtacles in process nira into palm sugar are difficult to processing or clean up the trees and other job more promising such as tapping rubber and rubber plantation business.*

Key Word: *Local Wisdom, Utilization of palm tree*

Menurut Saam (2011), kearifan lokal itu tidak ditransfer kepada generasi penerus melalui pendidikan formal atau non formal tetapi melalui tradisi lokal. Kearifan tersebut sarat dengan nilai – nilai yang menjadi pegangan, penuntun, petunjuk atau pedoman hidup untuk bertingkah dan berinteraksi dengan lingkungannya.

Masyarakat Kabupaten Kuantan Singingi memiliki beberapa kearifan lokal, yaitu berupa kearifan lokal dalam budaya perkandangan, kearifan lokal lubuk larangan, dan pada penelitian ini peneliti meneliti tentang kearifan lokal dalam pemanfaatan enau. Masyarakat Kuantan Singingi mengolah enau masih dengan cara tradisional yang didapat dari nenek moyang dan diturunkan secara turun temurun.

Pohon Enau (Arenga pinata) adalah salah satu jenis tumbuhan palma yang memproduksi buah, nira dan pati atau tepung di dalam batang.

Nira enau dimanfaatkan untuk gula, dan minuman tuak. Pengrajin enau juga memanfaatkan lidi dan ijuk untuk membuat sapu, sedangkan pelepah enau biasanya dimanfaatkan oleh para masyarakat untuk kayu api.

Enau juga sangat penting untuk lingkungan. Fungsi pohon enau secara ekologis adalah sebagai pengawet sumber daya alam terutama tanah. Akar serabut pohon enau sangat kokoh, dalam, dan kuat sehingga memiliki fungsi penting bagi penahan erosi tanah. Selain itu, akar enau juga memiliki kemampuan mengikat air.

Masyarakat Kuantan Singingi memanfaatkan enau sudah sejak dulu kala (zaman Belanda) sampai sekarang. Tanaman enau yang dimanfaatkan oleh masyarakat Kuantan Singingi adalah enau yang masih tumbuh secara liar (alami) dan belum ada pembudidayaan oleh masyarakat.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bentuk – bentuk kearifan lokal masyarakat dalam pemanfaatan pohon enau dan aspek lingkungannya.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2015 sampai September 2015 di Desa Siberakun Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi.

Jenis penelitian kualitatif dengan menggunakan metode studi kasus. Informan atau tokoh kunci ditentukan secara sengaja oleh peneliti (purposive).Sotari dan Komariah (2009) mengatakan pendekatan kualitatif merupakan

HASIL

Masyarakat Kuantan Singingi menggunakan gula enau untuk bahan pemanis pembuatan tambual (kue-kue) atau makanan kecil seperti onde-onde (kelepon) atau disebut juga kue buah malako, kolak pisang, ketan (pakai kelapa) dimakan dengan gula enau, serabi, lopek inti, bubur kacang dan kue-kue lainnya. Pengrajin gula enau menggunakan karisiak (daun pisang yang sudah kering) untuk pembungkus gula enau tersebut. Penggunaan karisiak adalah perilaku masyarakat sangat arif karena menggunakan materi organik yang limbahnya akan mudah terurai.Selain itu, masyarakat Kuantan Singingi juga menggunakan material organik untuk membuat tangga sepanjang ± 10 meter yang materialnya dari bambu. Untuk memasak nira, masyarakat menggunakan kayu api.

Pengrajin gula enau di Siberakun sampai saat ini masih eksis dalam memproduksi gula enau karena pekerjaan tersebut juga merupakan pekerjaan sampingan untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Akan tetapi tanaman enau pada saat ini sudah hampir punah dikarenakan adanya masyarakat yang menebang pohon enau dan menggantinya dengan kebun karet, dan karena adanya pembuatan jalan dan lain sebagainya. Karenanya diperlukan ada upaya untuk melestarikan pengrajinan gula enau melalui pembudidayaan pohon enau sebagai salah satu kearifan lokal di Siberakun. Namun demikian, masih banyak pengetahuan tentang pengrajin gula enau ini sebagai kearifan lokal turun temurun yang belum diketahui.

Alat – alat yang digunakan berupa bambu (sigai) yang digunakan untuk memanjat pada saat pembersihan pohon enau juga pada saat penyadapan nira. Kemudian untuk mengiris tandan bunga digunakan pisau yang tajam, ini bermaksud agar tandan dapat diiris setipis mungkin, dengan demikian maka tandan dapat bertahan lama dan bisa dimanfaatkan dalam waktu yang lama. Selain pisau yang digunakan untuk memotong tandan pengrajin juga menggunakan penokok yang terbuat dari kayu. Untuk menjaga ketahanan tandan buah yang disadap pengrajin menggunakan plastik untuk menutup ujung tandan dan kemudian ditutup dengan gelas aqua agar tandan tidak membusuk karena terkena air hujan dan ujung tandan yang ditutup plastik ditutup lagi dengan gelas aqua agar plastik tersebut tidak terbang karena angin.

Tandan yang akan disadap di gantung dengan tali ke pelepah yang berada diatas tandan dengan tujuan agar tandan tidak patah pada saat di ayun kemudian tandan bunga dipukul – pukul dengan menggunakan penokok yang terbuat dari kayu. Tandan aren di pukul satu kali seminggu selama 6 minggu, setelah tandan dipukul, tandan diayun.Pada saat mengayun tandan pengrajin menyanyikan syair yang biasa dinyanyikan ketika sedang mengayun tandan.

Enau yang diolah untuk membuat gula enau yaitu nira hasil sadapan di pagi hari, sedangkan air nira yang diambil pada sore hari akan dimasak saat memasak hasil sadapan di pagi hari besok nya, namun terlebih dahulu air nira tersebut dipanasi agar nira tersebut tidak basi atau asam ke esokan harinya.

Air nira yang sudah mengental dimasukkan ke dalam ember yang berisi air, jika air nira yang sudah mengental tersebut sudah menggumpal dalam air ember itu artinya gula sudah siap untuk dicetak di cetakan kayu. Untuk mencetak gula enau tidak dibutuhkan waktu yang lama karena gula tersebut cepat kering dan keras tanpa harus dicampur bahan lainnya.

Untuk memasak enau pengrajin menggunakan kualii besi yang berukuran besardengan menggunakan kayu bakar. Artinya adanya penghematan terhadap minyak tanah dan gas. Disamping itu kayu bakar akan menghasilkan abu yang bisa dimanfaatkan untuk abu gosok dan juga bisa untuk pupuk.

Kayu bakar yang digunakan di buatkan tempat di atas penjerangan nira, dengan tujuan agar penguapan tidak keluar sehingga ini akan mempengaruhi lamanya waktu dalam memasak nira, selain itu juga bertujuan agar kadar gula yang dimasak tidak berkurang. Selain itu jika kayu yang digunakan lembab maka dengan meletakkannya diatas penjerangan nira, dengan uapan yang panas maka kayu yang lembab tersebut akan cepat kering. Kemudian memasak nira dengan kayu bakar akan mempengaruhi rasa gula enau tersebut, gula yang dimasak dengan kayu bakar akan lebih terasa manis dibandingkan dengan gula yang dimasak dengan menggunakan kompor.

Pengrajin menggunakan sendok yang terbuat dari besi dan tempurung. Sendok tempurung tersebut tangkainya dibuat dari kayu. Jika pengrajin menggunakan sendok besi, dikhawatirkan akan adanya pengikisan besi karena pengrajin juga menggunakan kualii besi, dan pengikisan tersebut akan menyatu dengan nira yang dimasak sehingga ini akan berdampak bagi kesehatan yang mengkonsumsi gula enau secara terus menerus.

Gula yang sudah kering kemudian di keluarkan dari cetakan selanjutnya dibungkus dengan daun pisang yang sudah kering (karisiak).

PEMBAHASAN

Proses pembersihan pohon enau sebelum disadap. Pohon enau yang belum diolah biasanya dikelilingi oleh semak – semak seperti akar dan tanaman lainnya yang dapat mengganggu aktivitas pengrajin, batang enau ditumbuhi oleh berbagai tumbuhan paku – pakuan, selain itu batang enau dipenuhi dengan ijuk yang tebal sehingga sulit untuk melakukan penyadapan, oleh karena itu pengrajin enau sebelum melakukan penyadapan terlebih dahulu membersihkan batang enau yang dipenuhi dengan ijuk. Sebelum pengrajin menyadap mereka terlebih dahulu membersihkan ijuk-ijuk serta membuang pelepah yang berada disekitar tandan dengan tujuan agar mudah mengayun – ayun tandan.

Suniarsih (1995) mengatakan, pembersihan ini dilakukan apabila bunga jantan telah berwarna hijau tua keunguan. Cara membersihkan yaitu dengan membuang pelepah

daun di bawah dan di atas tandan yang akan disadap serta membersihkan ijuk dan tumbuhan lain yang menempel di batang pohon. Tujuan nya adalah agar tidak mengganggu pemanjatan dan penyadapan. Kemudian tandan yang akan disadap diikatkan ke batang pohon/ditupang oleh bambu agar tandan tidak patah ketika ditinggur atau diayun.

Paudi (2012) mengatakan, pembersihan tandan enau dilakukan jika bunga jantan belum pecah kulitnya, yaitu dengan membersihkan ijuk yang ada di sekitar tandan dan sekaligus membuang (menghilangkan) dua pelepah daun yang berada di atas dan dibawah tandan bunga, pembersihan ini dilakukan agar lebih mudah melakukan penyadapan.

Persiapan Penyadapan. Setelah tandan dibersihkan kemudian tandan bunga disadap dipukul-pukul dengan menggunakan penokok dari kayu sampai tandan kelihatan memar, jika dengan besi maka tandan akan rusak dan akan mempengaruhi hasil nira yang di sadap. Kemudian tandan buah diayun sebelum tandan diiris. Penyadapan dilakukan dua kali sehari yaitu pagi dan sore hari. Sunanto (*dalam Damanik,2013*), yang menyatakan bahwa setiap melakukan penyadapan terlebih dahulu mengiris tongkol enau tempat keluarnya nira agar saluran pembuluh kapiler terbuka, sehingga nira dapat keluar dengan lancar. Sunanto (*dalam Damanik, 2013*) mengatakan bahwa penyadapan air nira dapat dilakukan dua kali dalam satu hari yaitu pagi dan sore hari karena tandan enau cepat mengalami pengeringan. Enau yang disadap tidak dapat dilakukan oleh sembarang orang.

Bentuk – bentuk kearifan lokal dalam mengolah pohon enau adalah eksistensi tempat tumbuhnya pohon enau itu sendiri dan adanya pengetahuan lokal masyarakat dalam mengetahui kapan tandan enau siap untuk disadap. Peralatan yang digunakan masih didapat secara alami seperti menggunakan tangga yang terbuat dari bambu, yang merupakan bahan yang ramah lingkungan.

Sedangkan bahan –bahan yang digunakan sebelum menyadap tandan nira enau adalah air ½ liter, ½ sendok kapur sirih kemudian 3 lembar daun manggis. Adapun tujuan dari bahan – bahan tersebut adalah untuk menjernihkan air nira dan untuk mengharumkan gula enau. pengetahuan lokal pengrajin enau tersebut merupakan kearifn lokal.

Enau tidak bisa disadap oleh sembarang orang, menurut kepercayaan masyarakat Kasepuhan di Kabupaten Sukabumi, hanya orang – orang yang bertangan dingin yang dapat menyadap enau, jika enau disadap oleh orang yang bertangan panas, maka air nira akan berkurang bahkan tidak akan keluar (Noviantri 2011).

Pembuatan gula enau. Untuk memasak nira menjadi gula enau, pengrajin tidak memasaknya di rumah, melainkan di pondok khusus untuk tempat memasak dan menyimpan peralatan yang digunakan dalam mengolah enau. Nira yang disadap langsung dimasak dan tidak dibiarkan bermalam. Paudi (2012) mengatakan, nira mempunyai sifat mudah asam karena adanya proses fermentasi oleh bakteri oleh karena itu nira harus segera diolah setelah diambil dari pohon, paling lambat 90 menit setelah dikeluarkan dari bumbung (tempat menampung nira). Selanjutnya Sunanto (*dalam* Damanik, 2013), mengatakan bahwa jika air nira didiamkan 7-8 jam dan dibiarkan berlangsung terus, akan terbentuk asam cuka yang rasanya sangat asam. Memasak nira memerlukan waktu yang cukup lama. Untuk memasak air nira, penggunaan satu tungku memakan waktu yang lama untuk satu kali produksi gula enau, yaitu sekitar 4-5 jam (Putra, 2011). Dalam memasak adonan gula enau, pengrajin enau di Desa Siberakun memiliki pengetahuan lokal kapan adonan siap di cetak. Masyarakat Pakulompo Gowa Sulawesi Selatan melakukan hal yang sama dengan pengrajin enau Desa Siberakun yaitu cara untuk mengetahui saat yang tepat untuk mengangkat wajan dari tungku yaitu dengan mengambil sesendok contoh yang segera dicelupkan ke dalam air dingin, dari tingkat kekenyalan contoh si penyadap dapat mengetahui saat yang tepat untuk mengangkat cairan nira dari tungku (Muhtar, 2000).

Gula yang terbuat dari nira enau tidak hanya terasa manis dan memiliki bau yang khas, akan tetapi gula enau tersebut juga sangat baik untuk kesehatan. Dari segi kandungan gizinya, gula enau mengandung protein, lemak, kalium dan fosfor yang lebih tinggi dibanding dengan tebu dan gula bit (Rumokoi *dalam* Rachman, 2009).

Aspek Lingkungan Pemanfaatan Pohon Enau. Tidak dimungkiri bahwa keberadaan

pohon enau sangat penting bagi konservasi lahan dan air. Pohon enau cukup ideal bagi konservasi lahan. Pohon enau memiliki daun yang cukup lebat dan batang penuh dibaluti ijuk, maka dapat menahan air hujan yang langsung jatuh ke tanah sehingga akan mengurangi pengikisan tanah oleh air hujan. Kemudian aren memiliki akar yang kuat dan dalam, dengan demikian akan menyangga terjadinya abrasi jika berada di pinggir sungai.

Selain pohon aren bermanfaat untuk menyangga abrasi maupun erosi, juga bermanfaat untuk kelestarian sumberdaya hayati. Kepunahan atau kelangkaan suatu spesies bergantung pada keberadaan spesies lainnya. Seperti halnya antara populasi enau terdapat kaitannya dengan keberadaan musang.

SIMPULAN

Bentuk – bentuk kearifan lokal dalam memanfaatkan enau di Desa Siberakun adalah:

- 1). Proses pengolahan dan memasak nira enau menjadi gula enau menggunakan alat – alat tradisional dan bahan organik seperti tangga (*sigai*), bahan bakar menggunakan kayu, abu yang berasal dari kayu bakar limbahnya bisa dimanfaatkan untuk abu gosok dan juga bisa digunakan untuk pupuk, kemudian alat cetakan gula enau terbuat dari kayu yang berbentuk papan, dan kemasan gula enau menggunakan kerisik yang berwawasan lingkungan, dan penyadapan dilakukan pagi dan sore hari sehingga adanya penghematan energi karena tidak memerlukan listrik untuk penerang.
- 2). Pengrajin memiliki pengetahuan lokal untuk melihat kapan tandan enau siap disadap dan pengetahuan lokal untuk menjernihkan dan mengharumkan nira enau dengan mencampur remasan daun manggis atau kulit manggis muda dengan kapur sirih dan air, yang merupakan bahan ramah lingkungan dan bukan zat kimia yang berbahaya, dan pengetahuan lokal lainnya adalah dalam memasak nira enau pengrajin menandai kapan adonan siap dicetak yaitu dengan memasukkan adonan ke dalam ember yang berisi air, jika adonan tersebut membeku atau sudah terasa menggumpal maka adonan sudah siap untuk di cetak.

Secara ekologis keberadaan pohon enau sangat penting bagi konservasi lahan dan air.

Selain pohon aren bermanfaat untuk menyanggah abrasi maupun erosi, keberadaan pohon enau juga bermanfaat untuk kelestarian sumberdaya hayati yaitu musang sebagai hewan perantara dalam penyebaran tumbuhnya pohon enau secara alami.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada masyarakat Siberakun yang telah banyak memberikan informasi mengenai kearifan mereka dalam pemanfaatan pohon enau serta semua pihak yang telah membantu baik materil maupun non metari.

DAFTAR PUSTAKA

- Damanik, R. 2013. Inventarisasi dan Pemanfaatan Aren (*Arenga pinata Merr*) oleh Masyarakat Sekitar Hutan Desa Sihombu, Kecamatan Tarabintang, Kabupaten Humbang Hasundutan. Skripsi. Program Studi Kehutanan Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan. (tidak diterbitkan)
- Muhtar, B.A. 2000. Etnobotani Aren (*Arenga pinnata Merr*) pada Masyarakat Pakkulompo Gowa, Sulawesi Selatan. Skripsi. Jurusan Manajemen Hutan Fakultas Kehutanan Institut Pertanian Bogor. Bogor. (tidak diterbitkan)
- Noviantri. A.D. 2011. Kelembagaan Lokal dalam Pemanfaatan Aren dan Peranan Hasil Gula Aren bagi Pendapatan Rumah Tangga Masyarakat Kasepuhan Desa Sirna Resmi Kecamatan Cisolok Kabupaten Sukabumi Provinsi Jawa Barat. Skripsi. Departemen Sains Komunikasi dan Pengembangan Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. Bogor. (tidak diterbitkan)
- Nurman, 2014. Kearifan Lokal Masyarakat Talang Mamak dalam Berladang. Tesis. Program Studi Ilmu Lingkungan PPs Universitas Riau. Pekanbaru. (tidak diterbitkan)
- Paudi, F. 2012. Pembuatan Gula Merah Aren dan Gula Semut Aren. <http://www.ryan-isra.net/pembutan-gula-merah-aren-dan-gula-semut-aren/30/09/2015>
- Putra, R. 2011. Analisis Kelayakan Finansial Usaha Pengolahan Gula Aren Secara Kelompok Di Kanagarian Talang Maur Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota Provinsi Sumatera Barat. Skripsi. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang. (tidak diterbitkan)
- Ranchman, B. 2009, Karakteristik Petani dan Pemasaran Gula Aren di Banten. Forum Penelitian Agro Ekonomi. 27 (1) : 53 – 60.
- Ridwan, N. A. 2007. Landasan Keilmuan Kearifan Lokal. Jurnal IBDA, P3M STAIN, 5 (1) : 27-38.
- Saam, Z. 2011. Rimbo Larangan : Kearifan Lokal Masyarakat Sentajo Kuantan Singingi Riau dalam Memelihara Hutan. Prosiding Seminar Nasional : Meningkatkan Kemampuan Mitigasi dan Adaptasi Bencana Melalui Penelitian Lingkungan Bogor : Program Pascasarjana Universitas Pakuan Bogor, Bogor.
- Satori, D dan A. Komariah, 2009. Metodologi Penelitian Kualitatif. Alfabeta, Bandung
- Suniarsih, N., 1995. Motivasi dan Perilaku Perajin Gula Aren (Studi Sosiobudaya Kasus Desa Mandapa Jaya Kecamatan Subang, Kabupaten Kuningan, Jawa Barat). Skripsi. Jurusan Ilmu Sosial dan Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Ranchman, B. 2009, Karakteristik Petani dan Pemasaran Gula Aren di Banten. Forum Penelitian Agro Ekonomi. 27 (1) : 53 – 60.