

KEHIDUPAN SOSIAL MASYARAKAT PEMBUAT GULA MERAH DI DESA LEMBANG LOHE KECAMATAN KAJANG KABUPATEN BULUKUMBA

A. Nurfatimah Wardani

Program Studi Pendidikan Antropologi
Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Makassar
E-mail: andinurfatimahwardani60765@gmail.com

Abstract

This study aims to find out: (1) Beginning of making brown sugar in Lembang Lohe Village, Kajang District; (2) the process of inheriting knowledge about making brown sugar; and (3) supporting and inhibiting factors in making brown sugar in the development of social life. This research uses qualitative data with descriptive type. Data collection was obtained through field research: observation, documentation and interviews involving 10 brown sugar makers. The results of the study show: (1) The beginnings of making brown sugar in Lembang Lohe Village carried out by their ancestors who used to make brown sugar only to fulfill their daily needs and not be traded. But in the last 20 years there has been a shift in business which used to only use coconut fruit, now producing sugar made from coconut sap; (2) the process of inheriting brown sugar is made by providing knowledge to his grandchildren early on, such as Angge'ba, tapping sap, tanrang appaenteng, setting up appallu golla stairs, cooking sugar to provide understanding of rituals or cooperating with brown sugar makers ; (3) The abundant wealth of natural resources and the cultural conditions of the people who still uphold mutual cooperation culture are the supporting factors in the business of making brown sugar. The inhibiting factors are the lack of human resources that can develop businesses in the modern era.

Keywords: Brown sugar, Lembang Lohe Village community, social life

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) Awal mula pembuatan gula merah di Desa Lembang Lohe Kecamatan Kajang; (2) proses pewarisan pengetahuan tentang pembuatan gula merah; dan (3) faktor pendukung dan penghambat dalam pembuatan gula merah dalam perkembangan kehidupan sosial. Penelitian ini menggunakan data kualitatif dengan tipe Deskriptif. Pengumpulan data diperoleh melalui penelitian lapangan: observasi,

dokumentasi dan wawancara dengan melibatkan 10 orang pembuat gula merah. Hasil penelitian menunjukkan: (1) Awal mula pembuatan gula merah di Desa Lembang Lohe yang dilakukan oleh nenek moyang mereka yang dulunya membuat gula merah hanya untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dan tidak diperjualbelikan. Tetapi dalam kurun 20 tahun terakhir terjadi pergeseran usaha yang dulunya hanya memanfaatkan buah kelapa, sekarang memproduksi gula terbuat dari nira kelapa; (2) proses pewarisan pembuatan gula merah dilakukan dengan memberikan pengetahuan kepada anak cucunya sejak dini seperti *Angge'ba*, Menyadap nira, *appaenteng tanrang*, mendirikan tangga *appallu golla*, memasak gula sampai memberikan pemahaman mengenai ritual-ritual atau melakukan kerjasama dengan para pembuat gula merah; (3) Kekayaan sumber daya alam yang melimpah dan kondisi budaya masyarakat yang masih menjunjung tinggi budaya gotong royong menjadi faktor pendukung dalam usaha pembuatan gula merah. Adapun faktor penghambat yakni minimnya sumber daya manusia yang dapat mengembangkan usaha di era modern sekarang.

Kata Kunci: Gula merah, masyarakat Desa Lembang Lohe, kehidupan sosial