

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, F. 2021. Seni Budaya Dalam Pengobatan Tradisional Banjar. Nevada Corp.
- Alkantara, dkk. 2022. Produksi Aren (*Arenga pinnata* Merr.) Sebagai Penghasil Nira di Desa Banua Martinus Kecamatan Embaloh Hulu Kabupaten Kapuas Hulu. *Jurnal Lingkungan Hutan Tropis Vol. 1(3): 816-822*
- Andayani Oerta G, dkk. 2021. Etnobotani dan Potensi Aren di Desa Pematang Purba dan Desa Buluh Awar, Sumatera Utara. Institut Pertanian Bogor
- Anwar. 2018. Nilai Manfaat Tanaman Aren (*Arenga Pinnata*) Di Desa Taulan Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang. Universitas Muhammadiyah Makassar. Makassar
- Aris, Augustine Lumangkun dan Joko Nugroho.R. 2020. Peranan Lembaga Adat Dalam Penyelesaian Konflik Lahan Pada Hutan Adat Desa Di Desa Engkode Kecamatan Mukok Kabupaten Sanggau, dari Fakultas Kehutanan Universitas Tanjungpura.
- Asmara, K.H. 2019. Pengetahuan Etnobotani Masyarakat Desa Bulumario, Kecamatan Sipirok Sumatera Utara dan Perspektif Pengembannya *Arenga pinnata* oleh Masyarakatnya. Tesis. Universitas Indonesia.
- Astuti, A., Rochmayani, M., & Aulia, R. 2018. NAWAKE (NIRA WATER KEFIR): Pemanfaatan Nira Aren Sebagai Minuman Fungsional Kaya Probiotik. *AGRITECH. Vol 20 No 1.*
- Badan Pusat Statistika Kabupaten Maros. 2021. Kecamatan Mallawa dalam Angka 2021.
- Baharuddin, dkk. 2015. Analisis Pendapatan Petani Hutan Bambu Rakyat di Kecamatan Tanralili, Kabupaten Maros. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Cantikka Ridanti, dkk. 2022. Kajian Etnobotani Aren (*Arenga Pinnatamerr.*) di Desa Sabuhur Kecamatan Jorong Kabupaten Tanah Laut. Universitas Lambung Mangkurat.
- Dharma Santhi. 2016. Plastik Sebagai Kemasan Makanan dan Minuman. Universitas Udayana
- Diah Astika Winahyu, dkk. 2019. Penetapan Kadar Flavonoid pada Kulit Batang Kayu Raru (*Cotylelobiummelanoxylop*) dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Analisis Farmasi Vol.4 No.1 Hal: 29-36*
- Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Kulon Progo. 2022. Aren Untuk Konservasi, Perbaikan Ekologi dan Kesejahteraan. Yogyakarta
- Eliah Herawati Elsa dkk. 2022. Aktivitas Farmakologi dan Fitokimia Akar, Tangkai Daun, Buah, Dan Biji Aren (*Arenga Pinnata*): Review Tanaman Obat. Universitas Buana Perjuangan Karawang. Jawa Barat

- Gusti Putu, dkk. 2021. "Ngelebengang" Tradisi Pembuatan Gula Aren Desa Pedawadalam Fotografi Story. Institute seni Indonesia Denpasar. Bali
- Handayani, Fitri. dkk. 2021. Pemanfaatan Aren (*Arenga Pinnata Merr*) oleh Masyarakat Suku Banten Pengelola Hutan Desa Way Kalam di Areal Kerja Kesatuan Pengelolaan Hutan Lindung (KPHL) Gunung Rajabasa, Kabupaten Lampung Selatan, Provinsi Lampung. *Prosiding Snail Seminar Nasional Ilmu Lingkungan. ISSN 2963-3257*.
- Inka Kumala Dewi. 2022. Potensi Populasi Pohon Aren Dan Produksi Nira Aren di Areal Garapan Kelompok Tani Hutan Harapan Baru I Dalam Taman Hutan Raya Wan Abdul Rachman. Universitas Lampung
- Juniardi Prayogi, dkk. 2022. Etnobotani Bahan Pangan Masyarakat Dusun Pematang Merbau Desa Sungai Awan Kiri Kecamatan Muara Pawan Kabupaten Ketapang. *Jurnal Hutan Lestari Vol. 10 (2): 319-332*
- Juslianty. 2012. Analisis Rencana Pemanfaatan Hutan Produksi Untuk Pengembangan Hutan Tanaman Rakyat Pada KPH Model Dampelas-Tinombo. Desa Kambayang Kecamatan Dampelas. Skripsi. Fakultas Kehutanan. Universitas Tadulako. Palu
- Kustanrika, I. W. 2016. Pemanfaatan Sumberdaya Alam dengan Menggunakan Batang Rotan Sebagai Pengganti Tulangan Beton. *Jurnal Forum Mekanika, 5(2), 105-111*.
- Laksananny, Satya Agustina dan Niken pujirahayu. 2017. Analisis Kelayakan Usahatani Tanaman Aren (*Arenga Pinnata Merr*) Henjah pada Sistem Agroforestri di Kawasan Tahura Nipa-Nipa Kendari. *Jurnal Ecogreen. 3 (1): 33-39*.
- Lastri. 2018. Keberadaan Musik Lesung Bedhug Kelompok Kartoharjo dalam Acara Ledhug Sura di kabupaten Magetan. Institut Seni Indonesia
- Makkarennu, Rum MF, dan Ridwan. 2018. Analisis Pendapatan Usaha Gula Aren pada Masyarakat yang Tinggal di dalam dan di Sekitar Hutan. *Jurnal Perennial. 14 (2): 61-65*.
- Marthalinda Dwi Putri. 2019. Karakteristik Penyadap Aren Dan Pengaruhnya Terhadap Jumlah Produksi Kasus di Kecamatan Lebong Tengah – Kabupaten Lebong. *Jurnal AGRISEP*
- Muhammad Makbul. 2021. Metode Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian. Pascasarjana UIN Alauddin. Makassar
- Murtiadi Awaluddin dan Eka Suhartini. 2017. Sejuta Kenangan di Negeri Kabut Bentenge. Pusaka Almaida. Universitas Islam Negeri Makassar.
- Nidya Pravita Damayanti, dkk. 2012. Pemanfaatan Pohon Aren Sebagai Sumber Ekonomi Keluarga Di Desa Air Rupik Kecamatan Banding Agung Kabupaten Oku Selatan Tahun 2012. *Neliti*

- Nira Febriyanti, dkk. 2017. The Ethnobotany and Potential of Sugar Palm (Arenga pinnata Merr.) on The Kasepuhan Pasir Eurih Community, Sindanglaya Village, Lebak Regency, Banten. *Jurnal Media konservasi Vol.2*
- Nongko Ruth Sonya., dkk. 2021. Kerifan Lokal Bertani Padi Sawah Di Kelurahan Taratara Kecamatan Tomohon Barat Kota Tomohon. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Nurmayulis, dkk. 2021. Identifikasi Morfologi Tanaman Aren Asal Kabupaten Lebak. Universitas Sultan Agung Tirtayasa
- Oktaviani Wahyu Widayanti. 2023. Pengertian Tentang Emik dan Etik, Dilengkapi dengan Ciri Khas Metodenya dan Perbedaannya. Diakses pada 14 September 2023 dari [tribunnews.com](http://tribunnews.com)
- Paulus, P., S. Zainal, & Oramahi. 2020. Persepsi Masyarakat Terhadap Pemanfaatan Tanaman Aren (Arenga pinnata Merr) Di Desa Sekabuk Kecamatan Sadaniang Kabupaten Mempawah. *Jurnal Hutan Lestari, (1): 41-49.*
- Ridzki Rosfah Punggaan. 2020. Emik dan Etik Sebagai Pendekatan Konsep Fotografi Dokumenter Pernikahan Adat Jambi. *Jurnal of Photography, Arts, and Media Vol. 4 No. 1*
- Rinitami Njatrijani. 2018. Kearifan Lokal Dalam Perspektif Budaya Kota Semarang. Universitas Diponegoro.
- Safitri, E. L. D., Warkoyo, W. & Anggriani, R. 2020. Kajian Karakteristik Fisik Dan Mekanik Edible Film Berbasis Pati Umbi Suweg (Amorphophallus Paeoniifolius) Dengan Variasi Konsentrasi Lilin Lebah. *Food Technology and Halal Science Journal. 3(1): 57-70*
- Santi Susilawati, dkk. 2022. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Gula Aren (Studi Kasus Pada CV. Putri Tunggal) di Desa Salupangkang Kecamatan Topoyo Kabupaten Mamuju Tengah: *Jurnal Ilmu Pertanian, Kehutanan dan Agroteknologi; ISSN: 1411-5336*
- Santiyo Wibowo. 2006. Beberapa Jenis Pohon Sebagai Sumber Penghasil Bahan Pengawet Nabati Nira Aren (Arenga Pinnata Merr.). *Jurnal Info Hasil Hutan Vol. 12 No. 1*
- Sri Wahyuni Haris, dkk. 2020. Analisis Pendapatan Usaha Gula Aren di Desa Gantarang Kabupaten Sinjai Sulawesi Selatan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sulasno, dkk. 2020. Local Wisdom of Sugar Farmers in Cijaku Subdistrict (Between Traditions and Economic Demands). Universitas Serang Raya. Banten.
- Susilawati, S. 2022. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Gula Aren (Studi Kasus Pada CV. Putri Tunggal) di Desa Salupangkang Kecamatan Topoyo Kabupaten Mamuju Tengah. *JURNAL AGRI-TEK: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Eksakta, 23(2), 32–37.*

- Suwardi dan Siti Rahmawati. 2019. Pengaruh Nilai-Nilai Kearifan Lokal Terhadap Pola Pengasuhan Anak Usia Dini (AUD). Universitas Al Azhar Indonesia. Jakarta
- Syarifah Majnah Ruslan, dkk. 2018. Potensi dan Pemanfaatan Tanaman Aren (Arenga Pinnata) Dengan Pola Agroforestri di Desa Palakka, Kecamatan Barru, Kabupaten Barru. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Tia Oktaviani Safitri dan Evi Resti Dianita. 2021. Aren: Antara Kearifan Lokal Dan Persaingan Global (Studi Ekofeminisme Terhadap Perempuan di Alam Desa Campoan, Kecamatan Mlandingan, Kabupaten Situbondo). Institut Agama Islam Negeri Jember
- Wahyu. 2020. Kearifan Lokal Dalam Perspektif Budaya Banjar. *Vol. 3 No., 229.*
- Webliana, Kornelia dan Dwi Sukma Rini. 2020. Potensi dan Pemanfaatan Tanaman Aren (Arenga Pinnata Merr) Dihutan Kemasyarakatan Aik Bual Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Agroteknologi. 5 (1): 2541-5956.*
- Zulhiyah, dkk. 2022. Strategi Pemasaran Kelompok Bukit Tuan dalam Meningkatkan Penjualan Produk Gula Aren di Desa Kekait Kecamatan Gunungsari. *Jurnal Ilmiah Hospitaly Vol. 11 No.2*

## Lampiran 1. Pedoman Wawancara

### Kearifan Lokal Dalam Pengelolaan Aren di Desa Bentenge, Kecamatan Mallawa, Kabupaten Maros

---

#### I. Identitas Responden

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :
4. Tingkat Pendidikan :
5. Pekerjaan Utama :
6. Pekerjaan Sampingan :

#### II. Pengetahuan Lokal

1. Sudah berapa lama menyadap atau membuat aren?
2. Adakah kelompok tani hutan? Jika ada bagaimana pembagian lahannya?
3. Apakah pohon aren yang anda sadap ditanam atau tumbuh dengan sendirinya?
4. Apakah penyadapan dilakukan setiap bulan atau ada bulan-bulan tertentu yang tidak dilakukan penyadapan?
5. Apakah ada pamali (pantangan) pada saat proses pengelolaan aren?  
Jika ada apa saja pamali pada saat proses pengelolaan aren?
6. Apakah ada hari-hari tertentu untuk memulai penyadapan aren?
7. Apakah ada jam tertentu untuk memulai penyadapan aren?
8. Adakah keterampilan khusus yang bapak gunakan dalam pengambilan nira?

### **III. Bahan Baku**

1. Bagaimana cara anda mendapatkan bahan baku?
2. Apa jenis nira yang anda gunakan sebagai bahan baku?
3. Berapa umur pohon yang baik untuk disadap?
4. Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk mendapatkan nira?
5. Berapa liter air nira yang dibutuhkan untuk menghasilkan 1 kg gula aren?
6. Apakah ada bahan pelengkap yang digunakan dari pembuatan aren selain bahan baku nira? Jika ada, apa saja?

### **IV. Proses Penyadapan**

1. Bagaimana ciri-ciri pohon yang siap disadap?
2. Adakah ritual tertentu yang dilakukan sebelum menyadap aren?
3. Apakah ada hal-hal yang harus dilakukan untuk mendapatkan nira yang baik?
4. Bagaimana prosedur penyadapan aren?
5. Apa saja alat-alat yang digunakan untuk mengambil nira?
6. Alat apa yang digunakan untuk pemukulan tandan?
7. Bagaimana bentuk alat yang digunakan untuk pemukulan tandan?
8. Terbuat dari apa alat pemukul tandan?
9. Apa wadah yang digunakan untuk menadah air nira?
10. Apakah ada bahan yang digunakan untuk dicampur dengan air nira pada saat penyadapan?
11. Berapa liter air nira yang di hasilkan satu hari (pagi dan sore)?

## **V. Proses Produksi**

1. Adakah ritual tertentu yang anda lakukan sebelum memasak air nira?
2. Apa saja alat yang anda gunakan untuk memasak nira?
3. Bagaimana tahapan pembuatan gula aren yang anda lakukan?
4. Berapa lama waktu pemasakan air nira hingga menjadi gula aren?
5. Berapa jumlah tenaga kerja yang anda butuhkan saat memproduksi gula aren?
6. Apakah anda menggunakan tungku pada saat memasak air nira?
7. Apa jenis kayu bakar yang anda gunakan untuk memasak air nira?
8. Apakah ada bahan tertentu yang digunakan untuk menjadi campuran gula aren?
9. Apa wadah yang digunakan untuk mencetak gula aren?
10. Bahan apa yang digunakan untuk membungkus gula aren?
11. Apa jenis daun yang digunakan untuk membungkus gula aren?
12. Apakah daun pembungkus aren adalah daun yang kering? Mengapa menggunakan daun kering untuk membungkus gula aren?

## **VI. Hasil Produksi dan Penjualan**

1. Berapa banyak hasil produksi gula aren anda per satu kali produksi?
2. Berapa harga gula aren per satu buah?
3. Bagaimana cara pemasaran gula aren?
4. Apakah ada pelanggan tetap?

## **VII. Manfaat Aren**

1. Apa saja bagian pohon aren yang dimanfaatkan selain air nira?
2. Apa manfaat pohon aren dari segi ekonomi yang anda rasakan?

3. Apa manfaat pohon aren dari segi ekologi yang anda rasakan?
4. Apakah produk-produk aren digunakan dalam kegiatan adat atau kegiatan besar lainnya? Jika ada, apa saja produk-produk aren yang digunakan?



## Lampiran 2. Data Responden

No	Nama	Umur (Tahun)	Tingkat pendidikan	Pekerjaan Utama	Pekerjaan Sampingan
1	Baharuddin	40	SD	Petani	Pembuat Gula Aren
2	Janna Baba	60	Tidak Menamatkan Pendidikan (SD)	Petani	Pembuat Gula Aren, Pedagang sembako
3	Halimung	56	SMP	Petani	Pembuat gula Aren
4	Nasruddin	51	SD	Petani	Pembuat Gula Aren
5	Arhan	48	SD	Petani	Pembuat Gula Aren, Pencari Madu Hutan
6	Sakka	47	SD	Petani	Pembuat Gula Aren
7	Nurdin	45	SD	Petani	Pembuat Gula Aren
8	Muhammad Agus	34	SMA	Petani	Pembuat Tuak, Pencari Madu Hutan
9	Ambo Enre	62	Tidak Menamatkan Pendidikan (SD)	Petani	Pembuat Gula Aren
10	Amir	50	SD	Petani	Pembuat Gula Aren, Pencari Madu Hutan
11	Zul	36	SMP	Petani	Pembuat Gula Aren, Mencari Madu Hutan
12	Kamba	60	Tidak Menamatkan Pendidikan (SD)	Petani	Pembuat Gula Aren, Pencari Madu Hutan
13	Rudi	32	SD	Petani	Pembuat Gula Aren, Pencari Madu Hutan
14	Ambo Tuo	60	Tidak Menamatkan Pendidikan (SD)	Petani	Pembuat Gula Aren
15	Ardan	27	SMP	Petani	Pembuat Gula Aren, Pencari Madu Hutan
16	Sabbara	59	Tidak Menamatkan Pendidikan (SD)	Petani	Pembuat Gula Aren
17	Samsuddin	43	SMP	Petani	Pembuat Gula Aren, Pencari Madu Hutan

### Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian



Proses wawancara dengan Petani Aren



Proses Wawancara dengan Petani Aren



Proses Wawancara dengan Petani Aren



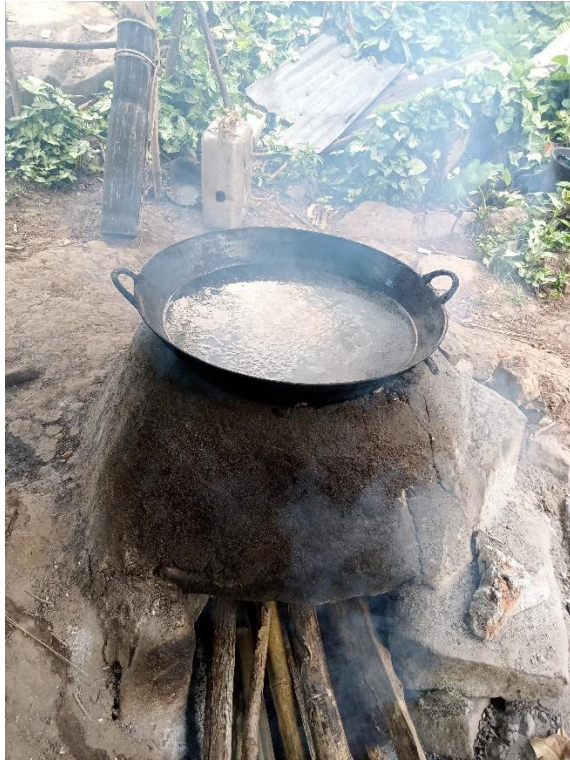
Proses Wawancara dengan Petani Aren



Kulit Kayu *Sappajeng*



Pohon *Sappajeng*



Proses Memasak Nira



Pohon Aren di Kebun Petani Aren



Tungku Pemasakan Nira



Proses Penurunan Nira



Proses Pemukulan Tandan



Nira yang Sudah Mengental dan Berubah Warna



Sinole (Makanan yang Terbuat dari Nira Aren yang Mengental dan Kelapa)



Tempat Memproduksi Gula Aren





Proses Pra Penyadapan Nira