

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Desa Rompegading Kecamatan Cenrana, Kabupaten Maros, dikenal sebagai kawasan yang kaya dengan potensi sumberdaya alam non kayu, khususnya pohon aren (*Arenga pinnata*). Aren memiliki nilai ekonomi yang relatif tinggi juga sebagai sumber pendapatan, salah satu hasil produksi tanaman aren berupa air nira yang telah banyak diolah untuk dijadikan sebagai bahan pelengkap makanan yaitu gula aren (Nasri et al., 2021). Sebagai tanaman multiguna, aren tumbuh subur secara alami di kawasan pebukitan desa dan dikelola secara turun-temurun oleh masyarakat.

Perubahan dalam praktik penyadapan nira aren di Dusun Moncongjai mencerminkan pergeseran yang cukup signifikan, baik dari segi alat yang digunakan maupun sistem kerja yang diterapkan masyarakat. Salah satu perubahan utama yang dapat diamati adalah pada alat penampung nira. Dahulu, masyarakat secara tradisional menggunakan bambu (tongka) sebagai wadah untuk menampung nira yang menetes dari mayang pohon aren. Bambu dinilai ramah lingkungan dan mampu menjaga suhu serta kualitas nira tetap alami. Namun, dalam perkembangannya, sebagian penyadap mulai beralih ke penggunaan jerigen plastik sebagai alat penampung. Jerigen dinilai lebih praktis, mudah dibawa dengan berbagai ukuran sehingga memudahkan dalam perhitungan jumlah air nira aren. Meskipun begitu, perubahan ini menimbulkan perbedaan pada kualitas nira, karena bahan plastik memiliki risiko meningkatkan fermentasi dini jika tidak dibersihkan dengan baik. Selain itu gangguan dari hewan seperti monyet yang menggigit jerigen lalu meminum air nira yang tertampung.

Sistem kerja penyadapan nira aren di Desa Rompegading umumnya dilakukan secara tradisional. Sistem kerja penyadapan nira aren mengalami perubahan yang awalnya dilakukan secara berkelompok atau bergotong royong misalnya dengan saling membantu dalam proses pemanjatan atau pengangkutan nira, kini pola kerja tersebut mulai bergeser menjadi sistem kerja individual. Masing-masing penyadap cenderung mengelola pohon arennya sendiri, dari penyadapan hingga pengolahan hasilnya. Perubahan ini dipicu oleh berbagai faktor, seperti berkurangnya luasan tutupan hutan aren, dan menurunnya produksi gula merah akibat perubahan pola kerja generasi muda mulai mencuat. Fenomena ini menandakan adanya dinamika yang memerlukan kajian lebih mendalam untuk memahami akar persoalan serta potensi masa depannya.

Budaya pengelolaan aren di Desa Rompegading mencerminkan kearifan lokal yang diwariskan secara turun-temurun. Namun, tantangan seperti minimnya pengetahuan tentang teknik budidaya aren yang optimal, penurunan populasi pohon aren, kurangnya regenerasi tanaman dan gangguan oleh hewan liar. seiring dengan pesatnya perkembangan teknologi, pergeseran dari sistem tradisional menuju pendekatan modern tidak dapat dihindari. Perubahan ini menjadi tantangan tersendiri bagi petani aren di Desa Rompegading, khususnya dalam menjaga dan mempertahankan nilai-nilai kearifan lokal serta pengetahuan turun-temurun yang telah lama menjadi bagian dari kehidupan masyarakat. Oleh karena itu, diperlukan penelitian

ini untuk memahami dinamika penyiadapan nira aren dalam konteks lokal di Dusun Moncongjai, Desa Rompegading, Kecamatan Cenrana, Kabupaten Maros.

1.2 Tujuan dan Kegunaan

Penelitian ini bertujuan untuk menelusuri bagaimana dinamika penyiadapan nira aren di Dusun Moncongjai, Desa Rompegading, Kecamatan Cenrana, Kabupaten Maros mengalami perubahan dari waktu ke waktu. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai berbagai bentuk perubahan dalam praktik penyiadapan nira aren di wilayah tersebut.

1.3 Landasan Teori

1.3.1 Tanaman Aren

Aren (*Arenga pinnata* Merr) adalah salah satu jenis tanaman dari keluarga Arecaceae (palem-paleman) yang tergolong hasil hutan bukan kayu dan memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Hampir seluruh bagian tanaman ini, mulai dari batang, daun, buah, hingga ijuk, dapat dimanfaatkan untuk berbagai kebutuhan manusia. Meskipun pemanfaatan pohon aren di Indonesia telah berlangsung sejak lama, namun perkembangan pengelolaannya masih tergolong lambat (Rosmarlinasiah et al., 2022). Tumbuhan Aren sangat berpotensi untuk dibudidayakan, hampir tersebar diseluruh wilayah Indonesia dan memiliki berbagai manfaat serta merupakan tumbuhan yang sudah lama dan turun-temurun dari zaman dahulu sampai sekarang dimanfaatkan oleh masyarakat (Iskandar et al., 2023). Di Indonesia, tanaman aren tumbuh hampir diseluruh wilayah, khususnya di daerah pebukitan dengan kelembaban tinggi seperti Sumatera Utara, Sumatera Barat, Bengkulu, Banten, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Kalimantan Selatan, Kalimantan Timur, Sulawesi Utara, Sulawesi Selatan, Nusa Tenggara Timur, Maluku, dan Papua (Zuhud et al., 2020).

Tanaman aren termasuk dalam kelompok tumbuhan berbiji atau Spermatophyta, lebih tepatnya tergolong Angiospermae (berbiji tertutup), kelas Monocotyledonae (berkeping satu), ordo Spadicitlorae, famili Palmae, genus *Arenga*, dan spesies *Arenga pinnata* Merr.. Tanaman ini dikenal luas di berbagai wilayah Indonesia dengan beragam sebutan lokal. Di Aceh disebut Bakjuk, masyarakat Batak Karo menyebutnya Paula, di Nias dikenal sebagai Peto, sementara orang Minangkabau menamainya Biluluk. Di wilayah Lampung disebut Hanau, di Jawa Tengah dikenal dengan nama Aren, sedangkan di Madura disebut Are, dan masyarakat Bali menyebutnya Hano. Di wilayah Nusa Tenggara, nama lokalnya antara lain Jenaka, Pola, Nao, Karodi, Moka, Make, Bale, dan Bone. Untuk Sulawesi, dikenal dengan nama Apele, Naola, Puarin, Onau, dan Inau, sedangkan di kepulauan Maluku, masyarakat setempat menyebutnya Seko, Siho, Tuna, Nawa, dan Roni.

Saat ini dikenal empat jenis pohon yang termasuk dalam kelompok aren, yaitu *Arenga pinnata* (Wurmb) Merr, *Arenga undulatifolia* Bree, *Arenga westerhoutii* Grift, dan *Arenga ambong* Becc. Di antara keempat jenis tersebut, yang paling dikenal dan banyak dimanfaatkan adalah *Arenga pinnata*, yang dalam kehidupan sehari-hari lebih akrab disebut sebagai pohon aren atau enau. Menurut Sebayang, (2016) jenis tanaman aren

dapat diklasifikasikan berdasarkan usia mulai berproduksi, dan terbagi ke dalam tiga kelompok, yaitu:

1. Aren Genjah, mulai menghasilkan nira pada usia sekitar 4 hingga 6 tahun (di bawah 6 tahun).
2. Aren Sadang, mulai berproduksi pada usia antara 7 hingga 9 tahun.
3. Aren Dalam, baru mulai menghasilkan setelah memasuki usia 10 tahun ke atas.

Tanaman aren memiliki bentuk tegak dan tinggi dengan batang silindris berwarna hijau kecokelatan. Daunnya tumbuh dalam susunan melingkar di batang dan terdiri atas anak daun menyirip yang berwarna hijau, baik muda maupun tua. Bunga jantan muncul dalam satu tongkol dengan panjang sekitar 1–1,2 cm, sedangkan bunga betina terletak pada tongkol terpisah dengan bentuk bulat dan memiliki tiga bakal buah yang berwarna kuning keputihan. Buah yang dihasilkan berbentuk lonjong dengan ujung sedikit melengkung ke dalam, berdiameter sekitar 3–5 cm. Di dalam buah terdapat biji berbentuk bulat, yang akan berubah menjadi hitam saat matang. Pohon aren mulai memasuki masa produktif pada usia 6 hingga 12 tahun, dengan masa optimal untuk penyadapan terjadi pada usia 8 hingga 9 tahun saat mayang atau bunga jantan telah muncul. Proses penyadapan umumnya dilakukan dua kali sehari, pagi dan sore. Dalam setahun, satu pohon dapat menghasilkan nira dari 3 hingga 12 tangkai bunga, dengan rata-rata produksi harian sekitar 6,7 liter atau total sekitar 900 hingga 1.600 liter per pohon per tahun. Kualitas terbaik dari nira diperoleh ketika kandungan sukrosa di dalamnya tinggi.

Pohon aren mampu tumbuh dengan baik mulai dari wilayah pesisir hingga daerah pegunungan dengan ketinggian mencapai 1.200 meter di atas permukaan laut. Tanaman ini ideal ditanam pada lahan dengan kemiringan ringan serta kondisi agroklimat yang bervariasi, seperti kawasan pegunungan yang memiliki curah hujan tinggi dan tanah bertekstur liat berpasir. Suhu optimal untuk pertumbuhannya berkisar antara 20 hingga 25°C, terutama untuk mendukung fase generatif yang berperan dalam pembentukan bunga dan buah. Sementara itu, pembentukan tajuk atau mahkota tanaman memerlukan kelembaban tanah yang cukup, sehingga pasokan air dan curah hujan yang merata menjadi penting. Kebutuhan curah hujan berkisar antara 1.200 hingga 3.500 mm per tahun agar kelembaban tanah tetap terjaga dan pertumbuhan tanaman berlangsung optimal (Effendi, 2010).

Seluruh bagian pohon aren memiliki nilai guna, baik dari segi struktur fisik maupun hasil olahannya. Hampir setiap bagian fisik pohon ini memiliki manfaat, contohnya akar dapat digunakan sebagai bahan obat tradisional maupun alat bantu rumah tangga, batangnya bermanfaat untuk bahan bangunan atau pembuatan peralatan, sementara daun mudanya (janur) sering dimanfaatkan sebagai pembungkus makanan atau pengganti kertas rokok. Selain itu, hasil produksi pohon ini juga sangat berguna. Buah aren yang masih muda, misalnya, diolah menjadi kolang-kaling yang lazim dijadikan bahan campuran makanan dan minuman. Air nira dari bunga jantan digunakan dalam pembuatan gula merah dan cuka. Sementara itu, pati yang terdapat dalam batangnya bisa diolah menjadi berbagai jenis makanan dan minuman (Yeblo, 2024).

1.3.2 Pengelolaan Tanaman Aren

Aren (*Arenga pinnata* Merr.) merupakan salah satu sumber daya alam yang banyak ditemukan di wilayah tropis. Tanaman ini memiliki sebaran yang luas dan berperan penting dalam kehidupan sehari-hari masyarakat lokal karena ketersediaannya yang melimpah dan sifatnya yang berkelanjutan. Di Indonesia, pohon aren dimanfaatkan dalam berbagai aspek, mulai dari bahan bangunan, pembuatan keranjang, kerajinan, atap rumah, hingga sebagai bahan baku gula dan olahan buah manisan serta kebutuhan lainnya (Surya et al., 2018). Pengelolaan tanaman aren saat ini masih didominasi oleh petani dalam skala kecil dan belum berkembang menjadi usaha besar. Hal ini disebabkan oleh belum diterapkannya teknik budidaya yang optimal, sehingga produktivitas tanaman masih tergolong rendah. Produk utama yang dihasilkan dari tanaman ini adalah nira, yang diperoleh melalui penyadapan bunga jantan dan dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan gula aren, minuman segar, cuka, maupun alkohol. Selain nira, tanaman aren juga menghasilkan bahan pangan lainnya, seperti kolang-kaling yang berasal dari buah betina yang telah matang, serta tepung aren yang diambil dari empelur batang dan dapat diolah menjadi berbagai produk makanan seperti kue, roti, dan biskuit (Yeblo, 2024).

Tanaman aren memiliki nilai manfaat yang sangat tinggi karena hampir seluruh bagiannya dapat dimanfaatkan. Nira yang dihasilkan dapat diolah menjadi berbagai produk seperti gula, sementara batangnya menjadi sumber pati yang diolah menjadi tepung aren. Buah mudanya diolah menjadi kolang-kaling, sedangkan daunnya dapat dimanfaatkan sebagai bahan atap, lidinya digunakan untuk membuat sapu, dan serat ijuknya banyak dimanfaatkan dalam kerajinan tangan. Dengan demikian, baik bagian fisik seperti akar, batang, daun, dan ijuk, maupun hasil produksinya seperti air nira, pati, tepung, serta buah, semuanya memiliki kegunaan bagi kehidupan masyarakat (Destiana et al., 2023). Dalam satu batang pohon aren, umumnya terdapat sekitar 3 hingga 5 tandan bunga betina atau buah. Pohon aren yang tumbuh dengan baik biasanya memiliki 4 hingga 5 tandan buah. Sementara itu, jumlah bunga jantan per batang rata-rata mencapai 3 hingga 4 tandan. Dari keseluruhan bunga jantan tersebut, hanya sekitar 4 hingga 6 tandan yang bersifat produktif dan dapat disadap, dengan periode penyadapan berlangsung selama 2 hingga 3 bulan (Long et al., 2022).

Tanaman aren menghasilkan berbagai jenis produk, namun yang paling sering dimanfaatkan adalah niranya, yang diolah menjadi gula aren atau gula merah oleh para perajin skala rumah tangga. Gula aren telah lama digunakan oleh masyarakat pedesaan sebagai bahan pemanis, baik untuk minuman maupun dalam pembuatan berbagai jenis kue tradisional. Cita rasa gula aren dikenal lebih khas dan lebih nikmat dibandingkan dengan jenis gula lainnya (Widyantara, 2019). Gula aren adalah produk hasil olahan dari nira yang diperoleh dari tandan bunga jantan pohon aren. Proses pembuatannya dilakukan dengan cara merebus nira hingga mengental dan berubah warna menjadi cokelat tua. Hasil akhirnya menyerupai gula merah atau gula jawa dalam hal bentuk, tekstur, dan rasa, namun perbedaan utamanya terletak pada bahan dasar yang digunakan (Mita et al., 2022). Proses pengolahan gula aren cetak secara umum terdiri atas proses pra penyadapan nira, penyadapan nira, pemasakan, pengadukan, pencetakan, dan pengemasan (Suri et al., 2024).

1.3.3 Penyadapan Nira Aren

Menurut Harahap et al., (2022) nira merupakan cairan manis yang diperoleh dari hasil penyadapan pada tangkai bunga tanaman tertentu, baik bunga jantan maupun betina. Namun, tandan bun/ga jantan lebih umum disadap karena mampu menghasilkan nira dalam jumlah lebih banyak dan mutu yang lebih baik. Pada tanaman aren, nira menjadi salah satu komponen yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Nira aren merupakan cairan yang berasal dari penyadapan pada bunga jantan maupun betina pohon aren dan menjadi minuman yang cukup dikenal oleh masyarakat. Nira aren dapat dibuat menjadi minuman maupun diproduksi menjadi gula (gula merah). Nira memiliki rasa yang manis karena mengandung gula (Surya et al., 2018). Cairan nira dari pohon aren mengandung gula alami sekitar 10–15%, sehingga dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan berbagai produk seperti minuman segar maupun fermentasi (seperti tuak atau legen), sirup aren, nata de arenga, cuka aren, hingga etanol. Nira yang masih segar umumnya tidak berwarna, memiliki rasa manis, dan aroma khas. Saat baru keluar dari tandan bunga, pH nira berada di kisaran netral (sekitar kurang lebih 7). Namun, jika terpapar lingkungan terbuka, nira mudah terkontaminasi dan mengalami fermentasi alami, yang kemudian mengubah rasanya menjadi asam. (Karim, 2024).

Penyadapan nira umumnya dilakukan dengan menampung cairannya menggunakan wadah dari batang bambu sepanjang kurang lebih satu meter, yang dikenal sebagai bumbung. Proses pengambilan nira ini bisa berlangsung terus-menerus hingga sekitar tiga bulan. Dalam satu hari, satu pohon aren mampu menghasilkan nira sebanyak 10 hingga 20 liter (Dharmayani et al., 2023). Penyadapan nira biasanya dilakukan dua kali dalam sehari, yakni pada pagi dan sore hari, dengan jumlah hasil yang bervariasi setiap waktunya. Umumnya, volume nira yang dikumpulkan pada pagi hari lebih banyak dibandingkan dengan sore hari. Nira yang disadap di pagi hari biasanya diambil pada sore, sedangkan nira hasil sadapan sore akan diambil keesokan paginya. Setiap kali penyadapan dilakukan, tangkai bunga diiris tipis untuk membuka kembali saluran kapiler, sehingga cairan nira yang mengalir memiliki warna bening agak keruh dan rasa yang manis (Harahap et al., 2022). Selain waktu penyadapan, terdapat berbagai faktor lain yang memengaruhi produktivitas nira, seperti ketinggian tempat, tingkat curah hujan, dan kesuburan tanah. Sebagai contoh, saat musim hujan, volume nira yang dihasilkan cenderung meningkat, namun kadar gulanya menurun, sehingga rasa manisnya berkurang. Nira juga tergolong bahan yang mudah rusak karena sangat peka terhadap aktivitas mikroorganisme. Oleh karena itu, diperlukan penanganan yang tepat mulai dari proses penyadapan hingga tahap penyimpanan untuk menjaga kualitasnya (Hutami et al., 2023).

Penyadapan bunga aren (ekstraksi nira) dilakukan pada bunga jantan yang mulai terbuka, kisaran pada umur 35 – 40 hari dimana kelopak bunga telah merekah (mukaan). Ciri kelopak bunga yang telah merekah, tangkai sari dan tepung sari telah berwarna ungu kemerahan. Bunga aren yang siap sadap, dipersiapkan untuk dipotong sesuai dengan teknik yang diadopsi oleh masing-masing petani. Teknik penyadapan bunga aren ada dua cara yaitu sadap tangan dan sadap batang. Sadap tangan dilakukan secara bertahap pada bunga yang siap sadap pada ujung bunga, penyadapan bisa dilakukan 3-

4 kali sadapan. Sedangkan cara sadap batang hanya dilakukan satu kali sadapan batang bunga aren. Agar nira tidak rusak dapat ditambahkan kapur atau benzoat. Penambahan kapur dan benzoat akan menghambat fermentasi nira oleh bakteri (Astuti & Muzayyin, 2023).

Terdapat tiga bentuk olahan gula yang berasal dari nira aren diantaranya gula cetak, gula semut dan gula pasir. Sesuai dengan namanya, gula cetak akan memiliki bentuk sesuai dengan cetakan yang digunakan oleh petani aren saat memproduksi gula cetak tersebut. Gula semut yaitu gula yang diproduksi berbentuk serbuk ataupun kristal dan memiliki warna kuning kecoklatan. Sedangkan gula pasir yaitu gula aren yang dikristalkan dalam ukuran kecil seperti pasir dan umumnya berwarna merah. Terdapat kemiripan antara gula semut dan gula pasir, hal yang membedakan yaitu dari ukuran dimana gula semut memiliki ukuran yang lebih besar dibandingkan dengan gula pasir (Dewi, 2022).

1.3.4 Dinamika Penyadapan Nira Aren

Dinamika merupakan suatu pola atau proses pertumbuhan, perubahan atau perkembangan dari suatu bidang tertentu, atau suatu sistem ikatan yang saling berhubungan dan saling mempengaruhi antara unsur yang satu dengan yang lain, karena adanya pertalian yang langsung diantara unsur-unsur tersebut (Kementerian Pertahanan RI Badan Pendidikan dan Pelatihan, 2020). Pengetahuan tradisional merupakan hasil dari proses intelektual yang tumbuh melalui pengalaman dan pengamatan, bersifat dinamis, serta terus berkembang seiring dengan perubahan kebutuhan dan situasi masyarakat. Sering kali disebut sebagai kearifan lokal, pengetahuan ini tercipta dari interaksi antara manusia dan lingkungannya sebagai bagian dari upaya untuk mempertahankan hidup. Dalam praktiknya, masyarakat masih memanfaatkan metode dan peralatan tradisional dalam mengelola pohon aren. Hal ini kontras dengan kemajuan teknologi masa kini yang berkembang pesat, mengarah pada pergeseran dari sistem tradisional menuju pendekatan yang lebih modern (Swandewi et al., 2020).

Perubahan secara umum yang terjadi dalam masyarakat sebenarnya menjadi penting, karena dengan adanya perubahan berarti arah perkembangan dan pembaharuan sedang berlangsung (Ismunandar, 2019). Dalam penyadapan nira aren, dinamika kerja petani terlihat dari adanya sistem bagi hasil yang terstruktur dan bergilir, di mana para petani saling berbagi peran antara penyadap dan pengumpul nira. Sistem ini menunjukkan adanya adaptasi sosial yang telah berlangsung secara turun-temurun sebagai bentuk efisiensi tenaga dan pemerataan hasil. Selain itu, dinamika juga tampak dalam pemilihan alat dan metode penyadapan, yang bisa berubah mengikuti perkembangan teknologi atau kondisi lingkungan. Dengan demikian, dinamika dalam penyadapan nira aren bukan hanya mencerminkan aspek teknis, tetapi juga nilai-nilai sosial dan budaya yang hidup di tengah masyarakat penghasil gula merah.

Dalam pengelolaan suatu sumberdaya, *system tenure* (sistem penguasaan) yaitu sekumpulan sistem hak yang dimiliki oleh seseorang atau kumpulan orang secara milik umum terhadap suatu barang (Bruce, 1989) dalam (Lubis, 2003) dalam (Dassir, 2012). Menurut Soeharjito (2000) dalam Dassir (2012), perbedaan tanggung jawab pengelola

pada penguasaan lahan individu dibanding penguasaan lahan komunal, yaitu sistem penguasaan individual tanggung jawab pengelolaan berada dibawah individu pengelola yang memegang hak untuk melakukan aktivitas memelihara, memungut, memanfaatkan, dan memindahtangankan hak kepada pihak lain. Hak tersebut biasanya telah diakui oleh masyarakat di suatu wilayah tertentu dipedesaan, sehingga petani mengambil keputusan dalam mengelola sumberdaya lahannya, termasuk pola tenurial (bagi hasil, sewa, pemindahan hak, dll) dengan orang lain. Sedangkan penguasaan lahan yang bersifat komunal, tanggungjawab pengelolaan dan manfaat keberadaan sumberdaya berada pada anggota masyarakat.

Penyadapan nira aren biasanya akan berbeda-beda di setiap daerah. Penelitian sebelumnya di Desa Rompegading, Kecamatan Cenrana, Kabupaten Maros melakukan penyadapan aren pada pagi dan sore hari dengan melakukan pemasangan tangga pada batang aren dan pemasangan tandan menggunakan tali serta melakukan pemukulan kurang lebih 3 kali dan diayunkan sebanyak 40 kali (Jariah, 2022) dalam (Yusnaini et al., 2023). Dahulu, petani aren memanfaatkan rotan sebagai bahan untuk membuat tangga yang dipasang pada batang aren serta untuk mengikat tandan bunga. Karena nira hanya bertahan sekitar 2,5 jam sebelum mulai mengalami fermentasi dan berubah menjadi alkohol, diperlukan pengawet alami guna menjaga kualitasnya. Salah satu bahan yang umum digunakan oleh masyarakat adalah kayu nangka. Larutan dari kayu ini dimasukkan ke dalam wadah penampungan nira saat proses penyadapan berlangsung. Namun, dalam penggunaannya, tidak ada ukuran konsentrasi yang pasti semua dilakukan berdasarkan perkiraan dan pengalaman para petani (Krisbiyantoro, 2022). Di Dusun Moncongjai, Desa Rompegading, Kecamatan Cenrana, Kabupaten Maros petani umumnya menggunakan daun manggis hutan beberapa lembar dimasukkan ke dalam bambu (tongka) pada saat pemasangan bambu pada tandan aren. Selain bambu, petani aren sekarang juga mulai menggunakan jerigen sebagai penampung nira dengan ukuran tampungan yang jelas, ringan dan mudah digunakan.

BAB II METODE PENELITIAN

2.1. Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret-Juni tahun 2025 di Dusun Moncongjai, Desa Rompegading, Kecamatan Cenrana, Kabupaten Maros.

2.2. Alat dan Bahan Penelitian

Alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian yaitu:

1. Panduan wawancara, berisi pertanyaan saat proses wawancara untuk memudahkan dalam pengambilan data di lapangan.
2. *Smartphone*, untuk merekam suara dan mendokumentasikan penelitian.
3. Alat tulis menulis, digunakan untuk mencatat hasil wawancara dengan responden di lapangan.
4. Laptop, untuk mengolah data yang diambil di lapangan dan menjalankan aplikasi *Microsoft office*.

2.3. Populasi dan Sampel

Populasi dari penelitian ini yaitu petani pengelola aren yang terlibat dalam proses penyadapan nira aren baik yang masih aktif, berhenti sementara dan berhenti permanen di desa Rompegading khususnya di Dusun Moncongjai. Sampel yang diambil atau informan dalam penelitian ini yaitu sebanyak 19 orang. Pemilihan sampel dilakukan dengan menggunakan teknik *purposive sampling* dan *snowball sampling*. Teknik *purposive sampling* yaitu memilih responden berdasarkan kriteria tertentu. Kriteria yang digunakan penulis ialah masyarakat yang memiliki pengalaman dalam pengelolaan aren atau terlibatan langsung dalam penyadapan nira aren baik petani aren yang sudah lama berhenti, berhenti sementara, atau masih mengelola aren. Sedangkan Teknik *snowball sampling* merupakan metode sampling yang didapatkan dengan cara bergulir dari satu responden ke responden yang lain. Teknik ini dilakukan dengan cara menentukan satu informan utama terlebih dahulu di lokasi penelitian. Selanjutnya, informan tersebut merekomendasikan individu lain yang dianggap relevan untuk diwawancarai, sehingga proses penentuan informan berlangsung secara berantai berdasarkan arahan dari informan sebelumnya.

2.4. Jenis Data

Jenis-jenis data pada penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder:

1. Data Primer, data primer merupakan informasi utama yang diperoleh langsung oleh peneliti melalui kegiatan pengumpulan data di lapangan selama proses penelitian berlangsung (Rukhmana, 2021). Sumber data primer merupakan data yang didapat langsung melalui wawancara dengan petani aren baik yang sudah lama berhenti, berhenti sementara, ataupun yang masih sementara mengelola.

2. Data Sekunder, data sekunder adalah informasi yang dikumpulkan tidak secara langsung oleh peneliti, melainkan diperoleh melalui sumber-sumber tidak langsung. Dalam konteks ini, data sekunder mencakup dokumen seperti profil Desa Rompegading, buku, jurnal, serta skripsi yang berkaitan dengan kegiatan penyadapan nira aren.

2.5. Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan menggunakan beberapa metode:

1. Observasi partisipatif, di mana peneliti ikut terlibat secara langsung dalam aktivitas masyarakat sehari-hari, seperti penyadapan nira dan pembuatan gula aren, guna memperoleh pemahaman mendalam tentang metode dan praktik yang diterapkan.
2. Wawancara mendalam, dilakukan dengan subjek penelitian untuk menggali informasi mengenai pengelolaan aren
3. Studi Literatur, berfungsi untuk memberikan landasan teoritis dan pemahaman mendalam terkait topik yang diteliti.

2.6. Analisis Data

Penelitian ini menggunakan metode analisis data kualitatif deskriptif, yang dilakukan melalui teknik pengumpulan data seperti wawancara mendalam, observasi langsung di lapangan, serta telaah pustaka guna menggali informasi mengenai sejarah penyadapan pohon aren. Dalam pendekatan kualitatif, proses analisis data dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu:

1. Pengumpulan data, informasi yang diperoleh dari wawancara, observasi, dan dokumentasi dicatat secara sistematis dalam bentuk catatan lapangan.
2. Reduksi data, tahap ini bertujuan untuk menyaring dan merangkum data, dengan menekankan pada aspek-aspek yang dianggap relevan dan penting sesuai fokus penelitian.
3. Penyajian data, data yang telah dirangkum kemudian disusun dalam bentuk narasi, tabel, atau format lain yang mempermudah pemahaman.
4. Penarikan kesimpulan, kesimpulan sementara dibuat berdasarkan data yang ada. Namun, kesimpulan ini bersifat tentatif dan dapat berubah apabila ditemukan data tambahan yang lebih kuat pada proses selanjutnya.