Lampiran 01. Surat Pengantar Penelitian

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS HUKUM DAN ILMU SOSIAL
Alamat : Jalan Udayana Singaraja Bali 81116
Telepon : (0362)23884, Fax (0362)23994
Laman : undiksha.ac.id

No : 307/UN48.8.1/DL/2020
Hal : *Pengumpulan Data*

Kepada
Yth. Kepala Desa Pedawa
Kabupaten Buleleng
di
Tempat

Dalam rangka melengkapi syarat-syarat penyusunan skripsi dengan judul **"Pengetahuan Tradisional Pengolahan Gula Aren di Desa Pedawe, Buleleng Bali Dalam Perspektif Perubahan Sosial"** dengan hormat, kami mohon ijin untuk melakukan wawancara **masyarakat pedawe** dan pengambilan data tentang **profil desa** diperlukan oleh :

Nama Mahasiswa	:	Ni Putu Swandewi
Nomor induk Mahasiswa	:	1614091011
Fakultas	:	Hukum dan Ilmu Sosial (FHIS)
Jurusan	:	Sejarah, Sosiologi dan Perpustakaan
Program Studi	:	Pendidikan Sosiologi

Atas perhatiannya dan bantuan Saudara, kami sampaikan terima kasih.

Singaraja, 04 Maret 2020
A.n. Dekan,
Wakil Dekan I,

Dr. I Nengah Suastika,S.Pd,M.Pd
NIP 196007202006041001

Tembusan
1. Kasubbag Akademik
2. Arsip

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS HUKUM DAN ILMU SOSIAL
Alamat : Jalan Udayana Singaraja Bali 81116
Telepon : (0362)23884, Fax (0362)23994
Laman : undiksha.ac.id

No : 307/UN48.8.1/DL/2020
Hal : *Pengumpulan Data*

Kepada
Yth. Kepala SMA Negeri 2 Banjar
Kabupaten Buleleng
di
Tempat

Dalam rangka melengkapi syarat-syarat penyusunan skripsi dengan judul **"Pengetahuan Tradisional Pengolahan Gula Aren di Desa Pedawe, Buleleng Bali Dalam Perspektif Perubahan Sosial"** dengan hormat, kami mohon ijin untuk melakukan wawancara **guru dan siswa** dan pengambilan data tentang **silabus dan RPP Sosiologi** diperlukan oleh :

Nama Mahasiswa	:	Ni Putu Swandewi
Nomor induk Mahasiswa	:	1614091011
Fakultas	:	Hukum dan Ilmu Sosial (FHIS)
Jurusan	:	Sejarah, Sosiologi dan Perpustakaan
Program Studi	:	Pendidikan Sosiologi

Atas perhatiannya dan bantuan Saudara, kami sampaikan terima kasih.

Singaraja, 04 Maret 2020
A.n. Dekan,
Wakil Dekan I,

Dr. I Nengah Suastika,S.Pd,M.Pd
NIP 196807202006041001

Tembusan
1. Kasubbag Akademik
2. Arsip

Lampiran 02. Pedoman Observasi

Tabel 1. Pedoman Observasi

Aspek yang di Observasi	
Benda	1. Air nira sebagai bahan utama gula aren 2. *Bangul* (tangga) yang digunakan untuk memanjat pohon nira 3. *Sene* (wadah tradisional yang digunakan untuk menampung air nira) 4. Galon/jrigen (wadah modern yang digunakan untuk menampung air nira) 5. Kapak untuk membersihkan pohon nira 6. Pengiris utnuk ngiris air nira 7. Wajan untuk memasak air nira 8. Tempurung kelapa untuk cetakan gula aren 9. *Bungut paon* dan kayu bakar tempat untuk memasak air nira 10. Alat tradisional pembungkus gula aren 11. Alat modern pembungkus gula aren 12. Alat transportasi yang digunakan untuk menjual gula aren
Orang/ aktivitas	1. Mengamati pengrajin gula aren pada saat *ngiris* air nira 2. Mengamati pengrajin gula aren menyiapkan bahan dan alat yang digunakan untuk mengolah gula aren. 3. Mengamati pengrajin gula aren pada saat mengolah gula aren
Peristiwa	1. Mengamati masyarakat Pedawa menyuguhkan kopi kepada tamu menggunakan gula aren
Lokasi	1. Lahan pohon aren 2. Tempat pembuatan gula aren 3. Tempat pemasaran gula aren

Lampiran 03. Pedoman Wawancara

Tabel 2. Pedoman Wawancara

1. **Latar Belakang Masyarakat Desa Pedawa mempertahankan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren**

Poin-Poin Wawancara	Informan
- Identitis pengrajin gula aren dan latar belakang yang berkaitan dengan aktivitas pengolahan gula aren.	Pengrajin gula aren
- Jumlah pengrajin gula aren dulu dan sekarang	Pengrajin gula aren
- Alasan mengapa bisa bertambah / berkurang	Pengrajin gula aren
- Luas lahan pohon aren	Pengrajin gula aren
- Jenis-jenis pohon aren	Pengrajin gula aren
- Latar belakang masyarakat masih mempertahankan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren	Pengrajin gula aren
- Tempat mendapatkan pengetahuan tradisional	Pengrajin gula aren
- Cara mendapatkan pengetahauan tradisional pengolahan gula aren	Pengrajin gula aren
- Cara menanamkan / mewariskan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren dengan generasi muda	Pengrajin gula aren
- Tantangan dalam mensosialisasikan tentang pengetahuan gula aren	Pengrajin gula aren
- Pemakaian gula aren di Pedawa (makan/minum, sarana upacara dll)	Pengrajin gula aren
- Cara mengolah dan pengemasan gula aren	Pengrajin gula aren

(bahan/alat, waktu, dll)	
- Cara pemasaran gula aren	Pengrajin gula aren

2. Dinamika Pengolahan gula aren dalam perspektif perubahan sosial

Poin-Poin Wawancara	Informan
- Faktor yang menyebabkan perubahan dalam pengolahan gula aren	Pengrajin gula aren
- Aspek-aspek yang berubah	Pengrajin gula aren
- Siapa yang membawa perubahan	Pengrajin gula aren
- Kapan terjadinya perubahan	Pengrajin gula aren
- Latar belakang terbentuknya kelompok gula semut	Ketua kelompok gula semut
- Identitas kelompok gula semut	Ketua dan anggota kelompok gula aren
- Cara pemasaran gula semut	Ketua kelompok gula semut

3. Unsur-unsur pengetahuan tradisional pengolahan gula aren yang dijadikan sumber belajar SMA pada mata pelajaran sosiologi subbab perubahan sosial

Poin-Poin Wawancara
- Aktivitas pengolahan gula aren dalam aspek perubahan
- Perubahan sosial

Lampiran 04 Transkip Wawancara

TRANSKIP WAWANCARA

Informan 1

Nama : Ketut Sukrata (Tokoh Adat Desa Pedawa)

Umur : 64 Tahun

Alamat : Desa Pedawa

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apakah ada perubahan dalam pengolahan gula aren?	Sekarang sudah banyak inovasi-inovasi baru dalam pengolahan gula aren, seperti wadah yang yang digunakan untuk menampung air nira yang dulunya menggunakan *sene (*wadah tradisional air nira yang berasal dari buah labu) namun sekarang menggunakan galon. Ada juga inovasi baru dalam pembuatan gula aren yaitu gula aren yang sudah jadi diolah lagi menjadi gula semut.
2.	Apakah gula aren di Desa Pedawa digunakan untuk sarana upacara keagamaan?	Gula aren yang dibuat oleh masyarakat Pedawa akan dijual, biasanya dijual di daerah sini saja dan biasanya juga ada pengepul yang dari luar daerah datang kesini untuk membeli gula aren. Selain itu juga digunakan untuk teman minum kopi, karena masyarakat Pedawa punya kebiasaan kalau minum kopi menggunkaan gula aren, tidak seperti orang-orang pada umumnya minum kopi

		menggunakan gula pasir, selain itu juga gula aren disini memiliki fungsi yang sangat penting yaitu sebagai pelengkap *daksina* khas Pedawa yang harus menggunakan gula aren.
3.	Sejak kapan dilakukan pengolahan gula aren di Desa Pedawa?	Saya tidak tahu pasti tapi intinya gula aren ini sumber penghidupan orang Pedawa yang pertama dik, orang Pedawa jaman dulu hampir semua menekuni pengolahan gula aren.

Informan 2

Nama : Ketut Arya Wirawan (Kadus Desa Pedawa)

Umur : 32 Tahun

Alamat : Desa Pedawa

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apakah ada perubahan jumlah orang yang mengolah gula aren?	Jumlah pengerajin gula aren yang masih benar-benar aktif dalam menjalankan bisnis gula aren saat ini adalah 20 orang pengerajin selain daripada itu sudah beralih ke bisnis yang lain. Dalam pembuatan gula aren antara laki-laki dan perempuan sudah memiliki tugas masing-masing yaitu yang laki-laki bertugas mencari nira sebagai bahan dasar pembuatan gula aren sedangkan yang

		perempuan bertugas untuk mengolahnya sampai tahap ke pengemasanya.
2.	Mengapa Bapak mengembangkan inovasi gula semut?	Inovasi ini saya buat, karena saya melihat selama ini harga gula Pedawa naik turun. Pas lagi naiknya bisa mencapai dari Rp.30.000 hingga Rp. 40.000, tapi pada saat turun bisa merosot Rp. 20.000 bahkan sampai Rp. 15.000 sehingga muncul ide saya ini untuk menstabilkan harga gula Pedawa.
3.	Apa tujuan dari mengembangkan pengolahan gula semut?	Ide saya ini berawal dari melihat harga gula aren Pedawa yang tidak pernah stabil, kadang-kadang harga di pasarkan melonjak naik dan nkadang-kadang turun drastis, sehingga dari sanalah muncul di pikiran saya untuk mengolah gula aren menjadi gula semut, tujuannya untuk menstabilkan harga gula aren di Pedawa. Harga gula semut yang saya tawarkan mulai dari 10.000 hingga 50.000 itu tergantung isian, gula semut dikemas mulai 15 gr, 75 gr, 200 gr, 250 gr dan 500 gr. Prose pembuatannya juga tidak jauh berbeda dengan proses pembuatan gula aren pada umumnya, yaitu nira yang sudah dimasak hingga mengental dimasukkan ke mesin perajagan hingga hancur dan berbentuk kecil-kecil, selanjutnya gula dimasukkan ke dalam

		oven untuk menurun kadar air yang terdapat dalam gula, sehingga gulanya tidak cepat melelh ketika dipasarkan. Gula semut produk kami bisa bertahan hingga 1,5 tahun.
4.	Apa saja perubahan dalam pengolahan gula aren?	Jumlah lahan pohon aren di Pedawa sudah sangat berkurang jika dibandingkan dengan jumlah pohon aren dulu, hal ini dikarenakan kebanyakna masyarakat beralih ke pohon lain seperti pohon cengkeh dan pohon kopi, karena menurut mereka penghasilan dari pohon cengkeh dan pohon kopi lebih banyak jika dibandingkan dengan penghasilan dari pohon aren. Hal ini juga menyebabkan berkurangnya pengrajin gula aren di Desa Pedawa, yang dulunya pengrajin gula aren berjumlah sekitar 100 orang, namun sekarang hanya tinggal 20 orang.
5.	Apa saja mitos-mitos pada saat melakukan pengolahan gula aren?	Pengrajin gula aren yang sudah sangat mahir *ngiris* nira di pohon aren yang satu namun belum tentu mahir juga, ketika disuruh *ngiris* nira di pohon aren yang lainnya, hal ini disebabkan tergantung dari *taksu* tempatnya *ngiris*, karena tidak sembarangan orang bisa *ngiris* aren dimana saja. Kemudian ada juga pada saat akan *ngiris* nira, dalam perjalanan

		menuju ke kebun pohon aren melihat orang yang sedang mandi kemungkinan tidak akan mendapatkan nira pada saat *ngiris*. Dan ketika pengrajin gula aren pergi ke kebun untuk *ngiris* lalu bertemu orang dijalan dan ditanya, ini bisa menyebabkan air nira menjadi hilang.
6	Tahun berapa adanya inovasi baru gula aren?	Pengrajin gula aren dari dulu hanya membuat gula batok saja, singkat cerita sekitar tahun 2017 saya membuat inovasi baru, entah saya buat yang cetak kecil atau sedang, entah gula cair. Yang mengawali inovasi semuanya untuk sementara ini ya hanya baru saja saja.
7	Bagaimana proses pengolahan gula semut?	Gula semut Pedawa melewati proses pembuatan lebih rumit. Proses awal pembuatan gula semut Pedawa sama seperti pembuatan gula varian padat. Kemudian diolah dalam mesin perajangan agar gula hancur merata setelah itu didiamkan selama 1 minggu. Setelah didiamkan kemudian melalui proses pengovenan yang bertujuan untuk mengurangi kadar air pada gula sehingga tidak cepat meleleh pada saat dipasarkan dan lebih tahan lama.
8	Bagaimana cara mempertahankan Pengetahuan	Dengan cara memberika edukasi tentang pelestarian gula aren, karena aren banyak

	Tradisional Pengolahan Gula Aren?	memiliki fungsi seperti untuk mencegah abrasi dan sebagai penampungan air agar pada musin kemarau tidak mengalami kekeringan.

Informan 3

Nama : Made Genong

Umur : 52 Tahun

Alamat : Desa Pedawa

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Berapa kali dalam sehari pengrajin gula aren *ngiris?*	Saya biasanya kalau mengambil nira dalam satu hari sebanyak dua kali, pada pagi hari sebelum matahari terbit dan pada sore hari sebelum matahari terbenam. Jika terlambat rasa nira bisa berubah menjadi asam cuka dan tuak. Sedangkan pohon aren yang bisa diambil niranya kalau sudah berusia 10-15 tahun.
2.	Berapa hasil dari penjualan gula aren dalam sebulan?	Hasil penjualan gula aren yang saya olah ini sudah sangat mencukupi untuk membeli kebutuhan sehari-hari saya, bahkan untuk menyekolahkan anak saya juga sangat cukup. Pokoknya siapapun yang membuat gula aren pasti hidupnya tercukupi.

Informan 4

Nama : I Nyoman Satriawan

Umur : 39 Tahun

Alamat : Desa Pedawa

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Darimana dapat pengetahuan tradisional pengolahan gula aren?	Saya belajar ngiris aren dan membuat gula aren, karena orang tua saya pengrajin gula aren. Jadi setiap hari saya melihat mereka membuat gula aren, dari sana saya mulai belajar membuat gula aren.
2.	Sejak kapan dilakukan pengolahan gula aren di Desa Pedawa?	Pengolahan gula aren ini sudah ada sejak dulu dan sampai saat ini masih diteruskan pengolahannya. Namun bedanya dulu sebagian besar masyarakat Pedawa membuat gula aren tapi sekarang hanya sedikit yang membuat gula aren. Saya membuat gula aren karena dulu orang tua saya membuat gula aren dan sekarang mereka sudah tua jadi semua diwariskan kepada saya.

Informan 5

Nama : Kadek Indra Wati

Umur : 37 Tahun

Alamat : Desa Pedawa

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Darimana dapat pengetahuan tradisional pengolahan gula aren?	Saya belajar membuat gula aren, awalnya hanya melihat mertua saya mengolah gula aren, biasanya juga saya sering membantu mertua pada saat membuat gula aren dari sanalah saya langsung bisa membuat gula aren.
2.	Apa saja perubahan dalam pengolahan gula aren?	Pada saat suami saya mengambil air nira menggunakan galon/jrigen, karena saat ini *sene* sudah jarang ditemukan di Pedawa. Sehingga pengrajin gula aren yang lain juga sama sudah jarang menggunakan *sene*. Pembungkus gula aren yang dulu mereka menggunakan daun pisang yang kering (*keraras*), beda dengan saat ini, saying membungkus gula aren dengan plastik agar lebih cepat dan sekarang juga nyari *keraras* susah.

Informan 6

Nama : Ketut Sumiasih

Umur : 42 Tahun

Alamat : Desa Pedawa

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Kenpa canang *daksina* Pedawa harus berisi gula aren?	Saya tidak tahu asal-usul dari *canang daksina* ini, tapi memang sudah sejak turun temurun *canang daksina* ini didalamnya berisi gula aren. Inilah yang membedakan *canang* daksina Pedawa dengan *canang daksina* di desa lain.

Informan 7

Nama : I Putu Adi Sumariawan

Umur : 20 Tahun

Alamat : Desa Pedawa

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bagaimana pemasaran gula aren di Pedawa?	Biasanya saya mengambil gula aren di pengrajinnya langsung kak, lalu saya jual kembali secara online. Saya biasanya dikasi harga dbawah pasaran sehingga pas saya menjualnya kembali saya bisa menyamakan dengan harga gula yang

		biasa di pasarkan oleh pengrajin gula arennya. Lumayan dari hasil penjualan bisa menambah uang saku saya kak.
2	Bagaimana cara mempertahankan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren?	Pembuatan gula aren di Pedawa masih tetap menggunakan cara yang tradisional dan belum menggunakan alat atau mesin meski zaman semakin modern. Hal tersebut masih dilakukan karena demi menjaga cita rasa dari gula aren yang manis dan gurih. Meskipun teknologi canggih yang masuk ke Pedawa, itu hanya digunakan untuk memodifikasi bentuk dari gula aren.

Informan 8

Nama : Nyoman Pawana

Umur : 51 Tahun

Alamat : Br. Kajanan, Desa Joanyar

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apakah bapak sudah memberikan contoh-contoh tentang perubahan sosial yang ada di lingkungan sekita peserta didik?	Pada saat menjelaskan materi perubahan sosial dilingkungan sekitar peserta didik, perubahan-perubahan yang terjadi dalam masyarakat selalu saya singgung dan memberikan contoh yang kontekstual. Namun secara global, tidak ada menyinggung secara spesifik seperti

		adanya perubahan dalam pengolahan gula aren yang ada di Desa Pedawa, karena jika menyebutkan nama Desa takutnya ada ketersinggungan peserta didik yang berasal dari desa tersebut.

Informan 9

Nama : Wayan Wirya Suteja

Umur : 43 Tahun

Alamat : Desa Selat

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apakah bapak sudah memberikan contoh-contoh tentang perubahan sosial yang ada di lingkungan sekita peserta didik?	Saat saya menjelaskan materi perubahan sosial, saya menjelaskan struktur dan proses perubahan sosial, pada saat saya memberikan contoh tentang perubahan sosial saya hanya memberikan contoh yang umum saja tidak ada mengaitkan dengan contoh-contoh perubahan sosial yang terjadi di Desa tertentu. Dan menekankan berperilaku siswa agar tidak kekota-kotaan, kadang saya melakukan riset tentang perilaku siswa di sekolah.

Informan 10

Nama : Luh Putri Utamni

Umur : 18 Tahun

Alamat : Desa Pedawa

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apakah guru pada saat menjelaskan sudah memberikan contoh-contoh perubahan sosial yang ada di lingkungan sekitar?	Guru saya pada saat menjelaskan materi perubahan sosial yang ada di sekitar siswa hanya menjelaskan perubahan-perubahan yang terjadi secara umum saja tidak ada menyinggung perubahan yang terjadi di salah satu desa yang ada di sekitar sekolah.

Informan 11

Nama : Ni Putu Juni Aristawati

Umur : 18 Tahun

Alamat : Desa Cempaga

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apakah guru pada saat menjelaskan sudah memberikan contoh-contoh perubahan sosial yang ada di lingkungan sekitar?	Pada saat menjelaskan materi perubahan sosial guru saya tidak ada menyinggung tentang pengolahan gula aren yang terdapat di Pedawa, beliau hanya menjelaskan perubahan sosial secara umum saja. Padahal pengolahan gula

		aren yang ada di Pedawa sangat cocok materi perubahan sosia, walaupun saya tidak berasal dari Pedawa tetapi saya tahu gula aren Pedawa itu sangat terkenal.

Informan 12

Nama : Putu Yuli Supriyandana

Umur : 28 Tahun

Alamat : Desa Pedawa

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bagaimana cara mempertahankan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren?	Kita di Kayoman juga melalukan pelestarian terhadap pohon aren, yaitu dengan mengambil *beluluk* di kebun kita masing-masing lalu kita tabor di dekat-dekat sumber air.