BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Desa Pedawa merupakan desa Bali *Aga* yang terletak di Bali Utara tepatnya di Kecamatan Banjar Kabupaten Buleleng. Menurut Widiastuti (2018:95) Masyarakat *Bali Aga* dikenal dengan masyarakat asli Bali, belum terpengaruh oleh masa Hindu Majapahit, perbedaan yang paling menonjol adalah tidak ada stratifikasi sosial pada masyarakatnya. Sucitra (dalam Yanuarta, 2018:3) menjelaskan *Bali Aga* adalah golongan masyarakat Bali yang melestarikan kebiasaan-kebiasaan serta aturan-aturan sebelum penghinduan. Jadi masyarakat *Bali Aga* adalah masyarakat yang masih mempertahankan adat istiadat dan kebudayaan yang dimilikinya. Masyarakat *Bali Aga* hidup di daerah pegunungan seperti yang sudah diketahui banyak Desa *Bali Aga* yang ada di Bali diantaranya Trunyan, Tenganan, Tigawasa, Cembaga, Pedawa dan yang lainnya.

Pedawa memiliki banyak kebudayaan unik, seperti tradisi *Magibung Rebung*, *rebung* adalah bambu muda atau tunas bambu yang tumbuh di akar bambu yang sudah tua. Masyarakat biasanya mengolah *rebung* dijadikan sayur urab, plecing dan soap, setelah memasak dimakan bersama-sama atau biasa masyarakat Pedawa menyebutnya dengan istilah *magibung*. Ada juga Tradisi *ngangkid* yaitu upacara ngaben di Desa Pedawa, ngaben disini menggunakan air dalam prosesi upacaranya berbeda dengan Bali pada umumnya yaitu prosesnya dengan cara dibakar. Ada pula

tradisi pengolahan gula aren, gula aren Desa Pedawa terkenal dengan rasanya yang khas selain itu pengolahannya juga masih sangat sederhana menggunakan pengetahuan tradisional yang dimiliki masyarakat. Dari sekian tradisi di Desa Pedawa yang menarik bagi peneliti untuk diteliti adalah pengetahuan tradisional pengolahan gula aren karena masyarakat Pedawa masih tetap mempertahankan pengetahuan-pengetahuan tradisionalnya dalam pengolahan gula aren tanpa mengesamping perkembangan kemajuan teknologi yang masuk ke dalam masyarakat Pedawa.

Di Desa Pedawa banyak terdapat pohon aren, pohon aren merupakan tumbuhan yang seluruh komponennya dapat dimanfaatkan, mulai dari daunnya yang digunakan untuk membungkus ketupat, buahnya diolah menjadi kolang-kaling, batangnya bisa dimanfaatkan untuk membuat bangunan rumah, dan nira merupakan bahan utama untuk membuat gula aren, untuk mengambil air nira dari pohon aren harus menunggu 10 tahun hingga 15 tahun baru bisa diolah menjadi gula aren. Jumlah pohon aren yang ada di Pedawa secara keseluruhan mencapai lima hektar, sehingga masyarakat di sana memanfaatkan nira untuk diolah menjadi gula aren. Dalam pengolahan gula aren alat yang digunakan dan cara pengolahannya masih sangat sederhana dengan memanfaatkan pengetahuan tradisional yang dimiliki oleh masyarakat.

Seperti yang dikatakan oleh Bapak Ketut Arya Wirawan selaku Kadus Desa Pedawa saat diwawancara pada hari Rabu, 26 Juni 2019 bahwa,

> Jumlah pengerajin gula aren yang masih benar-benar aktif dalam menjalankan bisnis gula aren saat ini adalah 20-50 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.

Menurut Peter Jaszi (dalam Rohaini, 2015:432) pengetahuan tradisional adalah pengetahuan yang diperoleh dari aktivitas intelektual yang memiliki sifat dinamis, yang artinya akan selalu berubahan berdasarkan kebutuhan masyarakat. Pengetahuan tradisional juga sering disebut dengan kearifan lokal merupakan hasil dari interaksi antara pengalaman manusia dengan pengetahuan yang dimiliki sebagai salah satu upaya untuk keberlangsungan hidupnya. Dari penjelasan di atas bahwa, pengetahuan tradisional ialah pengetahuan asli yang dimiliki oleh masyarakat yang diporeleh dari aktifitas, pengalaman, dan sistem kepercayaan masyarakat yang diwariskan dari generasi ke generasi untuk membantu masyarakat menunjang keberlangsungan hidupnya.

Berkaca pada perkembangan modernisasi dan globalisasi yang semakin hari semakin maju, perubahan akan terjadi secara besar-besaran mengarah dari tradisional ke modern. Hal ini akan menjadi tantangan bagi masyarakat Pedawa untuk mempertahankan kearifan lokal serta pengetahuan lokal yang dimilikinya.

Pernyataan Bapak Ketut Sukrata selaku Tokoh Adat Desa Pedawa pada hari Selasa, tanggal 31 Juli bahwa,

> 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.

Meskipun sudah banyak adanya perubahan dalam pengolahn gula aren dari tradisional ke modern namun masyarakat Desa Pedawa tidak meninggalkan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren yang dimiliki.

Studi tentang pengolahan gula aren sudah banyak dilakukan oleh peneliti-peneliti seperti yang dilakukan Radam dan Rezekiah (2015 : 268-270) yang berjudul "Pengolahan Gula Aren (*Arrenga Pinnata Merr)*Di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah", dengan menggunakan metode observasi dan metode *interview* dengan menggunakan *porposive sampling.* Hasilnya kajiannya adalah karakterisitik pengolahan gula yaitu usia 31-40 tahun, berdasarkan jenis kelamin adalah 100% pembuatan gula aren dikerjakan oleh kaum laki-laki, menurut pekerjaan pembuatan gula aren ini termasuk pekerjaan sampingan masyarakat, dan berdasarkan status perkawinan menunjukkan bahwa pembuatan gula aren ditekunin oleh masyarakat yang sudah berkeluarga. Pendapatan hasil pembuatan gula aren lebih besar dibandingkan dengan pendapatan dari usaha yang lainnya.

Kajian yang sejenis juga dilakukan oleh Atmoko (2017 : 47-51) "Analisa Pengembangan Produk Gula Aren Di Kabupaten Purworejo", dengan menggunakan metoe Teknik *Snowball Sampling.* Hasilnya menunjukkan bahwa usaha gula aren sangat menjanjikan, hal ini dibuktikan dengan banyaknya permintaan dari dalam negeri maupun luar negeri.

Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa sudah banyak penelitian-penelitian yang dilakukan untuk membahas tentang pengolahan gula aren. Namun dari kedua penelitian tersebut hanya membahas tentang produksi dan pemasaran gula aren

berbeda dengan dilakukan peneliti, yaitu membahas tentang pengetahuan tradisional pengolahan gula aren.

Urgensi dari penelitian yang berjudul "Pengetahuan Tradisional Pengolahan Gula Aren Dalam Perspektif Perubahan Sosial Di Desa Pedawa, Buleleng, Bali" diharapkan dapat memberikan sumbangsih terhadap pendidikan khususnya dijenjang SMA yakni sebagai sumber pembelajaran mata pelajaran sosiologi, yang tercantum dalam Kompetensi Dasar (KD) pada mata pelajaran sosiologi kelas XII yakni Bab Perubahan Sosial.

Berdasarkan kajian tentang pengetahuan tradisional pengolahan gula aren dalam perspektif perubahan sosial sangat penting untuk dikaji karenga melihat realita yang ada, guru pada saat melakukan pembelajaran dikelas hanya menggunakan buku LKS dan beberapa buku sumber yang diberikan oleh pemerintah, secara otomatis peserta didik kurang memahami materi yang dijelaskan karena materi yang terdapat dalam buku hanya menjelaskan secara nasional.

Seperti pernyataan Bapak Nyoman Pawana (50 tahun) saat diwawancari hari Rabu, 6 November 2019 bahwa,

> 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.

Pernyataan tersebut diperkuat dengan hasil wawancara dengan Luh Putri Utami (17 tahun) salah satu siswa kelas XII di SMA Negeri 2 Banjar dikatakan bahwa,

> 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.

Sehingga dengan demikian penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber belajar Sosiologi tingkat SMA. Maka memanfaatkan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren dalam perspektif perubahan sosial sebagai salah satu model pembelajaran untuk menjelaskan subbab materi perubahan sosial secara lebih riil dan lebih khusus lagi seperti halnya perubahan sosial pengolahan gula aren yang ada di Desa Pedawa.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang di atas, dapat diidentifikasikan beberapa masalah, yakni

1.2.1 Di tengah berkembangkan masyarakat modern dan globalisasi pengrajin gula di Pedawa masih mempertahankan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren.

1.2.2 Dinamika pengolahan gula aren di era modernisasi dialami pula oleh pengrajin gula aren.

1.2.3 Guru masih menggunakan contoh yang secara umum dalam menjelaskan materi perubahan sosial dan mengabaikan pengetahuan-pengetahuan disekitar peserta didik.

1.3 Pembatasan Masalah

Dalam penelitian ini, ada beberapa aspek-aspek yang dibatasi oleh peneliti yaitu,

1.3.1 Latar Belakang mempertahankan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren.

1.3.2 Dinamika pengetahuan tradisional pengolahan gula aren.

1.3.3 Unsur-unsur pengetahuan tradisional pengolahan gula aren dalam perspektif perubahan sosial sebagai sumber belajar.

1.4 Rumusan Masalah

Dari penjabaran latar belakang di atas, dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut.

1.4.1 Mengapa masyarakat Desa Pedawa masih mempertahankan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren?

1.4.2 Bagaimanakah dinamika pengolahan gula aren dalam perspektif perubahan sosial?

1.4.3 Unsur-unsur apakah dari pengetahuan tradisional tentang gula aren dalam perspektif perubahan sosial yang dapat dijadikan sebagai sumber belajar sosiologi di SMA Negeri 2 Banjar?

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun beberapa tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian, yakni sebagai berikut:

1.5.1 Untuk mengetahui latar belakang masyarakat desa Pedawa mempertahankan pengetahuan tradisional dalam pengolahan gula aren

1.5.2 Untuk memahami dinamika pengolahan gula aren dalam perspektif perubahan sosial

1.5.3 Untuk mengidentifikasi unsur-unsur pengetahuan tradisional tentang gula aren dalam perspektif perubahan sosial yang dapat dijadikan sebagai sumber belajar sosiologi di SMA Negeri 2 Banjar

1.6 Manfaat Hasil Penelitian

Didalam melakukan suatu penelitian hendaknya mempunyai manfaat dan suatu kegunaan tertentu. Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1.6.1 Manfaat Teoretis

Secara teoretis penulisan penelitian ini dapat memberikan sumbangan bagi perkembangan ilmu pengetahuan dalam bidang etnosains untuk mengkaji permasalahan terkait dengan cara-cara mempertahankan kearifan lokal dan pengetahuan tradisional pengolahan gula aren ditengah-tengah modernisasi.

1.6.2 Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi kepada pihak-pihak berikut ini,

1.6.2.1 Program Studi Pendidikan Sosiologi

Secara praktis hasil penelitian ini juga berfungsi untuk memberikan referensi kepada Progam Studi Sosiologi, karena dianggap relevan dengan mata kuliah perubahan sosial. Selain itu penelitian ini juga bisa sebagai bahan rujukan oleh peneliti selanjutnya untuk mengupas hal-hal yang baru dari penelitian ini.

1.6.2.2 Sekolah

Penelitian ini dapat bermanfaat untuk memberikan kontribusi untuk merancang pembelajaran sosiologi yang berisi tentang kearifan lokal dan pengetahuan tradisional.

1.6.2.3 Guru Mata Pelajaran Sosiologi

Pengetahuan tradisional pengolahan gula aren dalam perspektif perubahan sosial dapat dijadikan sebagai bahan rujukan dalam menjelaskan materi pembelajaran Sosiologi di SMA. Dimana dalam penelitian ini, diharapkan dapat mengasah minat belajar peserta didik lewat penjelasan dengan menyertakan realitas sosial yang ada dalam masyarakat tentang perubahan sosial.

1.6.2.4 Peneliti

Secara praktis hasil penelitian ini juga bermanfaat sebagai wahana pelatihan untuk menambah pengetahuan dan kemampuan peneliti mewujudkan suatu karya ilmiah serta sebagai awal bagi peneliti untuk melakukan penelitian selanjutnya terkait dengan tuntutan sebagai seorang calon guru.