



Warisan Leluhur dalam Tetesan Gula: Etnografi Ekonomi Gula Aren di Dusun Balibak, Bawean

R. Moh. Edi Faiz ^{a,1}, Wahono Widodo^{b,2}, Ganes Gunansyah^{c,3}

^a Universitas Negeri Surabaya, Jl. Komplek Universitas Negeri Surabaya Gedung D1, Jl. Ketintang Sel. No.Kel, Ketintang, Kec. Gayungan, Surabaya, Jawa Timur 60231, Indonesia

^b Faculty of Science and Mathematics, Jl. Komplek Universitas Negeri Surabaya Gedung D1, Jl. Ketintang Sel. No.Kel, Ketintang, Kec. Gayungan, Surabaya, Jawa Timur 60231, Indonesia

^c Faculty of Education Science, l. Lidah Wetan, Lidah Wetan, Kec. Lakarsantri, Surabaya, Jawa Timur 60231, Indonesia

¹ 24010855152@mhs.unesa.ac.id; ²wahonowidodo@unesa.ac.id; ³ganesgunansyah@unesa.ac.id

* Corresponding Author: 24010855152@mhs.unesa.ac.id

| INFO ARTIKEL | ABSTRAK |
|--------------|---------|
|--------------|---------|

Sejarah Artikel:
 Diterima: 20 Februari 2025
 Direvisi: 22 Maret 2025
 Disetujui: 30 April 2025
 Tersedia Daring: 30 Mei 2025

Kata Kunci:
 Gula aren
 Etnografi
 Bawean
 Ekonomi lokal
 Warisan budaya

Penelitian ini bertujuan untuk memperkenalkan kembali warisan budaya lokal berupa produksi gula aren kepada generasi muda masyarakat Bawean, khususnya di Dusun Balibak. Gula aren tidak hanya menjadi bagian dari keseharian masyarakat, tetapi juga merepresentasikan pengetahuan turun-temurun yang kaya nilai budaya dan ekonomi. Melalui pendekatan etnografi, penelitian ini menggali secara mendalam proses pembuatan gula aren, mulai dari penyadapan nira pohon enau, pengolahan tradisional menggunakan kayu bakar, hingga proses pencetakan dan pengemasan menggunakan kelaras (daun pisang kering). Data dikumpulkan melalui observasi langsung, wawancara mendalam dengan pembuat gula, dan dokumentasi aktivitas harian mereka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembuatan gula aren tidak hanya memerlukan keterampilan teknis, tetapi juga kesabaran dan ketelitian yang diwariskan secara lisan dari generasi ke generasi. Selain itu, gula aren yang dihasilkan secara tradisional memiliki kandungan nutrisi yang lebih alami dan rendah glikemik, menjadikannya alternatif pemanis yang lebih sehat dibanding gula pasir. Temuan lainnya menunjukkan bahwa produk gula aren memiliki potensi ekonomi yang menjanjikan, baik dalam pasar lokal maupun sebagai produk khas daerah yang layak dipromosikan secara lebih luas. Penelitian ini merekomendasikan integrasi pengetahuan lokal ini ke dalam pembelajaran kontekstual bagi anak-anak dan remaja Bawean, agar warisan budaya ini tetap lestari dan memberi manfaat ekonomi di masa mendatang.

| ABSTRACT | |
|----------|--|
|----------|--|

Keywords:
 Palm sugar
 Ethnography
 Bawean
 Local economy
 Cultural heritage

This research aims to reintroduce local cultural heritage in the form of palm sugar production to the younger generation of Bawean people, especially in Balibak Hamlet. Palm sugar is not only a part of the community's daily life, but also represents hereditary knowledge that is rich in cultural and economic values. Through an ethnographic approach, this research explores in depth the process of making palm sugar, starting from tapping the sap of the palm tree, traditional processing using firewood, to the molding and packaging process using kelaras (dried banana leaves). Data was collected through direct observation, in-depth interviews with sugar makers, and documentation of their daily activities. The results showed that palm sugar making requires not only technical skills, but also patience and thoroughness that are passed down orally from generation to generation. In addition, traditionally produced palm sugar has a more natural and low-glycemic nutritional content, making it a healthier alternative to granulated sugar. Other findings show that palm sugar products have promising economic potential, both in the local market and as a regional specialty product that deserves to be promoted more widely. The research



recommends the integration of this local knowledge into contextualized learning for Bawean children and youth, so that this cultural heritage is preserved and provides economic benefits in Bawean.

©2025, R. Moh. Edi Faiz, Wahono Widodo, Ganes Gunansyah
This is an open access article under CC BY-SA license



1. Pendahuluan

Di tengah derasnya arus modernisasi yang menggerus nilai-nilai tradisi, masyarakat di beberapa pelosok Indonesia masih mempertahankan praktik kearifan lokal yang menjadi identitas budaya dan sumber penghidupan utama. Salah satu praktik tersebut adalah pengolahan **gula aren** secara tradisional di Dusun Balibak, Desa Balikterus, Kecamatan Sangkapura, Pulau Bawean. Kegiatan ini telah diwariskan secara turun-temurun dan tidak sekadar menjadi aktivitas ekonomi, melainkan bagian dari sistem sosial dan budaya masyarakat setempat. Dusun Balibak dikenal sebagai salah satu sentra produksi gula aren tradisional yang masih bertahan di tengah perkembangan industri makanan modern. Di tempat ini, proses pembuatan gula aren masih dilakukan dengan cara-cara konvensional yang mengandalkan keterampilan tangan, pengalaman, dan pengetahuan lokal. Hal ini memperlihatkan bagaimana masyarakat lokal menjaga kesinambungan budaya melalui praktik ekonomi sehari-hari. Ekonomi tradisional kerap kali berjalan seiring dengan struktur sosial dan simbolisme budaya yang melekat dalam kehidupan komunitas (Geertz, 1973).

Penelitian tentang gula aren umumnya berfokus pada aspek teknis produksi, kandungan gizi, atau potensi pemasarannya secara umum. Namun, sangat sedikit kajian yang menyoroti gula aren sebagai warisan budaya lokal yang sarat nilai sosial dan ekonomi, khususnya melalui pendekatan etnografi. Di sisi lain, Dusun Balibak di Pulau Bawean memiliki tradisi khas dalam pengolahan gula aren, termasuk penggunaan kelaras sebagai pembungkus alami dan proses produksi yang diwariskan lintas generasi. Sayangnya, pengetahuan ini belum terdokumentasi secara sistematis, dan generasi muda mulai kehilangan keterhubungan dengan praktik tersebut. Belum banyak pula penelitian yang mengangkat potensi gula aren sebagai media edukasi budaya dan penguatan ekonomi lokal. Oleh karena itu, penelitian ini hadir untuk mengisi celah tersebut dengan mendokumentasikan proses pembuatan gula aren secara etnografis, serta mengeksplorasi nilai kesehatannya dan potensi ekonomi yang terkandung di dalamnya.

Proses pembuatan gula aren di Balibak dimulai dari kegiatan penyadapan nira dari pohon aren (*Arenga pinnata*), yang tumbuh secara alami di lahan-lahan tepi hutan. Setiap pagi dan sore, para petani memanjat pohon aren menggunakan tangga tradisional dari bambu untuk mengambil air nira yang ditampung dalam wadah bambu atau plastik. Nira segar tersebut lalu disaring dan dimasukkan ke dalam kuali besar yang dipanaskan di atas tungku kayu. Proses pemasakan ini berlangsung selama dua hingga tiga jam hingga nira mengental dan siap dicetak dalam batok kelapa atau cetakan bambu (Kerebungu et al., 2024). Menurut penuturan warga setempat, kemampuan menyadap dan mengolah nira telah diwariskan sejak kecil oleh orang tua mereka, menjadikan pembuatan gula aren sebagai bagian dari sistem pendidikan informal keluarga. Pendidikan berbasis tradisi lokal atau etnopedagogi merupakan metode alami dalam mentransmisikan pengetahuan antar generasi melalui praktik langsung dalam kehidupan sehari-hari (Oktavianti & Ratnasari, 2018).



Nilai penting gula aren tidak hanya terletak pada proses produksinya, tetapi juga pada **kandungan gizi dan manfaat kesehatannya**. Berbeda dengan gula pasir yang melalui proses pemurnian kimia dan mengandung hampir 100% sukrosa, gula aren masih menyimpan beragam mineral dan vitamin. Gula aren diketahui memiliki indeks glikemik yang lebih rendah, yakni sekitar 35, dibandingkan gula pasir yang mencapai 65 (Krisnatuti et al., 2014). Rendahnya indeks glikemik membuat gula aren lebih aman dikonsumsi oleh penderita diabetes dalam jumlah terbatas (Prastiani et al., 2024). Selain itu, gula aren mengandung berbagai nutrisi seperti kalium, kalsium, zat besi, dan vitamin C. Dalam satu sendok makan gula aren, terdapat sekitar 80 mg kalsium dan 2 mg zat besi (Krisnatuti et al., 2014). Kandungan ini jauh lebih tinggi dibandingkan gula pasir yang hampir tidak memiliki nilai gizi. Pemanis alami seperti gula aren sebaiknya lebih banyak dikembangkan sebagai alternatif sehat dalam konsumsi rumah tangga dan industri kuliner (Tandrian et al., 2024).

Kekayaan nilai dari gula aren juga mencakup aspek ekologis. Pohon aren dikenal sebagai tanaman yang tahan terhadap kekeringan dan mampu tumbuh di berbagai jenis tanah tanpa memerlukan pupuk kimia. Selain itu, seluruh bagian pohonnya dapat dimanfaatkan, dari daun, ijuk, batang, hingga buah, sehingga sangat sesuai dikembangkan dalam konsep pertanian berkelanjutan (Hidayat & Soimin, 2021). Dalam konteks ini, gula aren bukan hanya produk, tetapi juga simbol dari harmoni antara manusia dan alam. Meski demikian, praktik ini kini menghadapi tantangan serius, khususnya dalam hal regenerasi petani. Banyak generasi muda di Balibak memilih merantau ke kota untuk mencari pekerjaan, meninggalkan aktivitas produksi gula yang dianggap melelahkan dan kurang menjanjikan. Kecenderungan migrasi desa-kota turut mempercepat kepunahan kearifan lokal yang sebelumnya berperan penting dalam menopang ekonomi keluarga (Anwarudin et al., 2020).

Fenomena ini menimbulkan kekhawatiran akan punahnya pengetahuan tradisional dalam waktu dekat. Oleh karena itu, pendekatan **etnografi ekonomi** menjadi penting untuk menggambarkan dinamika dan nilai-nilai yang terkandung dalam praktik produksi gula aren di tingkat lokal. Sebagaimana dijelaskan oleh Koentjaraningrat (1993), etnografi bukan hanya menggambarkan fenomena budaya, tetapi juga mengungkap makna dan struktur sosial yang melandasinya (Nurdin & Hartati, 2019). Dengan menggunakan pendekatan etnografi, artikel ini hendak merekam bagaimana praktik produksi gula aren di Dusun Balibak bukan hanya sekadar usaha ekonomi, melainkan juga sarana untuk mentransmisikan nilai-nilai budaya, kemandirian ekonomi, dan penghargaan terhadap alam. Pendidikan dan pembangunan masyarakat seharusnya berakar pada budaya lokal agar lebih berkelanjutan dan berdaya (Tilaar & Mukhlis, 1999).

Dalam konteks pembangunan ekonomi desa, produksi gula aren dapat menjadi alternatif usaha yang ramah lingkungan dan berkelanjutan. Pemerintah daerah maupun lembaga pemberdayaan masyarakat perlu memberikan dukungan berupa pelatihan, pemasaran, dan penguatan organisasi petani gula agar potensi ini dapat terus berkembang. Kebijakan pembangunan yang mengabaikan dimensi budaya lokal berisiko gagal membangun kemandirian Masyarakat (Nazaruddin & Manfarisyah, 2018). Dengan demikian, gula aren bukan hanya tetesan manis dari pohon enau, melainkan simbol dari warisan leluhur yang patut dirawat dan dikembangkan (Jayendra & Supriyandana, 2021). Melalui penelitian ini, penulis berupaya mengangkat realitas sosial-ekonomi petani gula aren di Balibak melalui lensa etnografi ekonomi, serta mendorong pentingnya pelestarian praktik lokal sebagai fondasi dari



pembangunan yang berkeadilan dan berkelanjutan. Pendahuluan ditulis menggunakan spasi tunggal.

Penelitian tentang gula aren umumnya berfokus pada aspek teknis produksi, kandungan gizi, atau potensi pemasarannya secara umum. Namun, sangat sedikit kajian yang menyoroti gula aren sebagai warisan budaya lokal yang sarat nilai sosial dan ekonomi, khususnya melalui pendekatan etnografi. Di sisi lain, Dusun Balibak di Pulau Bawean memiliki tradisi khas dalam pengolahan gula aren, termasuk penggunaan kelaras sebagai pembungkus alami dan proses produksi yang diwariskan lintas generasi. Sayangnya, pengetahuan ini belum terdokumentasi secara sistematis, dan generasi muda mulai kehilangan keterhubungan dengan praktik tersebut. Belum banyak pula penelitian yang mengangkat potensi gula aren sebagai media edukasi budaya dan penguatan ekonomi lokal. Oleh karena itu, penelitian ini hadir untuk mengisi celah tersebut dengan mendokumentasikan proses pembuatan gula aren secara etnografis, serta mengeksplorasi nilai kesehatannya dan potensi ekonomi yang terkandung di dalamnya.

Penelitian ini bertujuan untuk mendokumentasikan dan mengungkap praktik produksi gula aren tradisional di Dusun Balibak, Pulau Bawean, sebagai bagian dari warisan budaya lokal yang memiliki nilai sosial, ekonomi, dan kesehatan. Melalui pendekatan etnografi, penelitian ini berupaya memahami secara mendalam proses penyadapan nira, pengolahan, hingga pencetakan gula yang masih dilakukan secara tradisional dan diwariskan secara turun-temurun. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi nilai-nilai budaya yang melekat dalam proses produksi tersebut, serta mengeksplorasi potensi ekonomi gula aren sebagai produk unggulan daerah yang dapat dikembangkan. Tujuan lain dari penelitian ini adalah memberikan kontribusi terhadap pelestarian pengetahuan lokal serta mendorong integrasinya dalam pendidikan kontekstual bagi generasi muda Bawean, agar mereka tidak hanya mengenal prosesnya tetapi juga memahami nilai penting gula aren dalam identitas dan kemandirian ekonomi masyarakat setempat.

2. Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan **etnografi ekonomi** untuk memahami secara mendalam praktik produksi gula aren tradisional di Dusun Balibak, Pulau Bawean, serta peranannya dalam struktur sosial, budaya, dan ekonomi masyarakat setempat. Etnografi dipilih karena kemampuannya mengungkap makna di balik tindakan dan praktik sehari-hari yang dilakukan oleh komunitas dalam konteks lokal mereka (Spradley, 2016). Dalam kajian ini, pendekatan etnografi juga dimaksudkan untuk mendalami aspek lokalitas dalam produksi gula aren serta membandingkannya dengan produksi gula komersial dalam bingkai kultural dan ekologis. Metodologi etnografi berfokus pada **pengamatan partisipatif, wawancara mendalam**, serta **dokumentasi visual** atas kegiatan produksi gula aren, mulai dari penyadapan nira hingga proses pemasakan dan pencetakan menjadi gula cetak. Peneliti turut terlibat secara aktif dalam aktivitas masyarakat, guna mendapatkan pemahaman holistik atas nilai, norma, simbol, dan pola interaksi yang membentuk praktik ekonomi tradisional ini. Keberhasilan etnografi terletak pada kedalaman interaksi antara peneliti dengan subjek yang diteliti dalam konteks keseharian mereka (Hammersley & Atkinson, 2019).

Penelitian ini dilakukan di Dusun Balibak, Desa Balikterus, Kecamatan Sangkapura, Kabupaten Gresik, Pulau Bawean. Lokasi ini dipilih secara purposif karena merupakan wilayah yang masih mempertahankan praktik pembuatan gula aren secara tradisional. Subjek penelitian terdiri dari petani penyadap nira, pengolah gula, anggota keluarga, dan tokoh adat. Jumlah



informan yang diwawancarai sebanyak 15 orang, yang dipilih melalui teknik snowball sampling (Hammersley & Atkinson, 2019). Untuk memperoleh data yang akurat dan kontekstual, peneliti menggunakan kombinasi beberapa teknik pengumpulan data, yaitu:

Observasi Partisipatif

Peneliti secara langsung ikut dalam aktivitas penyadapan nira dan proses pemasakan gula. Observasi ini memungkinkan peneliti memahami detail teknis dan simbolis dalam praktik produksi gula aren. Seperti disampaikan oleh Malinowski (1922), “to grasp the native’s point of view, his relation to life, to realise his vision of his world” adalah kunci dalam kerja etnografi (Malinowski, 1922).

Wawancara Mendalam

Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur untuk menggali narasi, pengalaman, dan nilai-nilai yang menyertai praktik produksi gula aren. Pertanyaan mencakup aspek teknis produksi, transmisi pengetahuan antar generasi, makna simbolik, dan tantangan regenerasi petani muda. Wawancara terbuka memberi ruang bagi informan untuk mengemukakan pengalaman subjektif mereka secara leluasa (Patton, 2002).

Dokumentasi Visual dan Audio

Pengambilan foto, video, dan rekaman suara digunakan untuk mendukung validitas data dan mendokumentasikan ekspresi budaya visual. Gambar proses produksi dan alat tradisional menjadi bukti material praktik lokal. Penggunaan media visual dalam etnografi membantu merekam dimensi non-verbal dalam budaya (Pink, 2020).

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan pendekatan **analisis tematik** (thematic analysis), yang bertujuan untuk mengidentifikasi pola-pola utama dalam narasi dan observasi. Proses analisis dilakukan dalam tiga tahap: reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (Huberman, 2019). Kategori utama dalam analisis mencakup proses produksi, struktur sosial kerja, nilai ekologis, transmisi pengetahuan, dan makna budaya. Kredibilitas data dijaga melalui teknik **triangulasi**, yakni membandingkan data dari observasi, wawancara, dan dokumentasi visual untuk memperoleh konsistensi informasi (Creswell & Poth, 2016). Validitas internal juga ditingkatkan dengan memberlakukan **member checking**, yaitu mengonfirmasi hasil interpretasi dengan para informan agar tidak terjadi kesalahan tafsir.

Proses pembuatan gula aren yang diamati meliputi penyadapan nira dari pohon aren, yang dilakukan dua kali sehari menggunakan wadah bambu dan pisau tradisional. Nira yang diperoleh kemudian disaring dan direbus dalam wajan besar menggunakan bahan bakar kayu bakar. Proses ini membutuhkan ketelitian karena jika terlalu lama, nira akan gosong, sedangkan jika terlalu cepat akan gagal mengental. Setelah nira mengental, cairan dituangkan ke cetakan batok kelapa atau bambu, lalu didinginkan hingga padat. Dalam observasi lapangan, terlihat bahwa proses ini masih mengandalkan “ilmu rasa” yang tidak tertulis tetapi diturunkan secara lisan dan praktik langsung, menunjukkan karakter pendidikan informal berbasis pengalaman. Proses belajar dalam komunitas tradisional berlangsung melalui partisipasi langsung dan interaksi sosial, bukan dalam sistem formal (Lave & Wenger, 1991a).

Penelitian ini juga melibatkan pendekatan **studi kepustakaan** (library research) untuk membandingkan kandungan gula aren dengan jenis gula lainnya. Gula aren memiliki indeks glikemik yang jauh lebih rendah (± 35) dibandingkan gula pasir (± 65) dan gula jagung (± 70), serta lebih kaya akan mineral seperti kalium, zat besi, dan magnesium (Nahwan et al., 2024). Kandungan antioksidan dan seratnya juga menjadikan gula aren lebih unggul dari sisi (Fitri et al., 2020). Konsumsi gula aren dalam jumlah moderat dapat membantu mengontrol kadar gula



darah dan menjaga kesehatan jantung (Fitri et al., 2020). Data ini kemudian digunakan untuk memperkuat argumentasi bahwa produksi gula aren secara tradisional di Balibak tidak hanya mengandung nilai budaya, tetapi juga memiliki dimensi kesehatan dan ekonomi yang penting dalam pengembangan produk pangan lokal. Seluruh proses penelitian dilakukan dengan memperhatikan etika penelitian sosial. Peneliti meminta **informed consent** dari para informan, menjaga kerahasiaan data pribadi, dan menghormati norma-norma adat lokal. Prinsip kesetaraan, penghargaan terhadap kearifan lokal, dan keterbukaan terhadap kritik juga menjadi pedoman dalam pelaksanaan penelitian ini (Neuman & Kreuger, 2003).

3. Hasil dan Pembahasan

Proses Tradisional Pembuatan Gula Aren di Dusun Balibak

Produksi gula aren di Dusun Balibak masih bertahan dengan metode tradisional yang diturunkan lintas generasi. Prosesnya dimulai dengan penyadapan nira dari pohon enau. Dilakukan oleh petani lokal yang disebut "panjer tolo". Penyadapan berlangsung dua kali sehari, pagi dan sore, menggunakan wadah bambu (bumbung) yang diikatkan pada tangkai bunga jantan pohon aren. Nira segar harus segera dimasak dalam waktu kurang dari lima jam agar tidak mengalami fermentasi. Proses pemasakan dilakukan dalam kuali besar dari logam di atas tungku kayu bakar. Selama 3-4 jam, nira direbus dan diaduk hingga berubah menjadi larutan kental berwarna cokelat keemasan. Setelah mencapai kekentalan tertentu, cairan dituangkan ke dalam cetakan batok kelapa atau kayu, kemudian didinginkan hingga mengeras menjadi gula aren padat.

Tradisi ini menggambarkan pengetahuan lokal (local wisdom) yang tak tertulis, diwariskan lewat praktik langsung, bukan melalui pendidikan formal. Pengetahuan tentang waktu terbaik penyadapan, cara mengenali kualitas nira, dan teknik pemasakan didapat dari proses pembelajaran berbasis pengalaman keluarga. Hal ini menunjukkan berlangsungnya sistem etnopedagogi, sebagaimana dijelaskan Lave dan Wenger (1991), bahwa pembelajaran otentik terjadi dalam konteks komunitas praksis (Lave & Wenger, 1991b).

Nilai Sosial dan Budaya Produksi Gula Aren

Lebih dari sekadar aktivitas ekonomi, produksi gula aren menjadi representasi budaya agraris masyarakat Balibak. Aktivitas ini menyatukan nilai gotong royong, tanggung jawab antar generasi, dan penghormatan terhadap alam. Setiap tahap produksi melibatkan peran keluarga, dari penyadapan oleh pria dewasa hingga pencetakan oleh ibu rumah tangga dan anak-anak. Struktur sosial desa pun dibentuk sebagian oleh aktivitas ini. Para pembuat gula aren memiliki status yang khas dan dihargai sebagai penjaga warisan leluhur. Dalam sistem seperti ini, hubungan antara manusia dan alam menjadi bagian dari struktur nilai yang terinternalisasi dalam kehidupan sehari-hari (Umri, 2021). Dalam konteks ini, gula aren bukan hanya produk fisik, tetapi juga simbol hubungan antara manusia, alam, dan spiritualitas. Misalnya, terdapat kepercayaan lokal bahwa penyadapan tidak boleh dilakukan pada hari-hari tertentu yang dianggap "pamali" (tabu), demi menjaga keharmonisan dengan alam (Durkheim, 2001).

Kandungan Gula Aren vs Gula Lain

Dari segi kandungan, gula aren memiliki keunggulan dibandingkan dengan gula putih rafinasi maupun gula jagung. Gula aren kaya akan mineral seperti zat besi, kalium, magnesium, dan fosfor. Selain itu, gula ini mengandung vitamin C, B1, B2, dan sejumlah senyawa antioksidan alami (Muflih et al., 2025). Indeks glikemik (GI) gula aren tergolong rendah, yakni



sekitar 35, sedangkan gula pasir berada di kisaran 65–70. Ini menjadikan gula aren lebih ramah bagi penderita diabetes atau mereka yang ingin mengontrol kadar gula darah (Hardinsyah, 2018). Sementara itu, gula jagung atau high fructose corn syrup (HFCS) meskipun rendah kalori, memiliki efek buruk terhadap hati karena tingginya kadar fruktosa bebas (Lustig, 2013). Penelitian lain menyebutkan bahwa gula aren mengandung polifenol dan flavonoid yang memiliki aktivitas antioksidan signifikan, berpotensi membantu mencegah penyakit kronis (Hutami et al., 2023). Kandungan alami tersebut tidak terdapat dalam gula rafinasi, karena proses pemurnian menghilangkan hampir seluruh senyawa bermanfaat (Winarti, 2006).

Potensi Ekonomi dan Ancaman Kepunahan Tradisi

Secara ekonomi, produksi gula aren memberikan kontribusi penting terhadap keberlangsungan hidup masyarakat desa. Gula aren dari Balibak dipasarkan secara lokal dan antarpulau, meski masih menghadapi tantangan dalam akses pasar, harga jual yang fluktuatif, serta kurangnya teknologi pendukung. Namun, terdapat kecenderungan menurunnya minat generasi muda untuk melanjutkan tradisi ini. Mereka lebih memilih pekerjaan di sektor jasa atau migrasi ke luar daerah. Minimnya regenerasi pelaku menjadi ancaman serius bagi kelestarian budaya ini (Dewi et al., 2025). Ironisnya, di tengah tren gaya hidup sehat global, permintaan terhadap gula aren meningkat secara signifikan. Produk ini telah digunakan sebagai bahan baku dalam industri makanan organik, kosmetik, dan minuman kesehatan (Organization, 2019). Namun, jika tradisi produksinya tidak dijaga, maka masyarakat lokal justru akan kehilangan potensi besar. Langkah pelestarian harus mencakup pelatihan, inovasi pengemasan, dan promosi berbasis budaya. Konsep agroekowisata dapat menjadi solusi, di mana pengunjung belajar langsung proses produksi gula aren sambil menikmati pengalaman budaya lokal (Dewi et al., 2025). Ini bukan hanya soal ekonomi, tetapi juga strategi keberlanjutan warisan budaya.

Pembacaan Etnografi: Gula Aren sebagai Simbol Identitas

Dari pendekatan etnografi, gula aren bukan hanya komoditas, melainkan narasi kolektif tentang ketahanan, adaptasi, dan keberlanjutan masyarakat lokal. Setiap tetes nira mencerminkan kerja keras, dedikasi, dan relasi manusia dengan alam sekitar. Dengan demikian, studi ini tidak hanya memotret aspek ekonomi, tetapi juga menggambarkan nilai-nilai sosial dan spiritual di balik aktivitas pertanian tradisional (Organization, 2019). Makna budaya terletak pada simbol dan praktik yang dibentuk melalui pengalaman bersama. Maka dari itu, gula aren harus dibaca sebagai simbol identitas yang merekatkan masyarakat Balibak dalam bingkai sejarah, ekonomi, dan budaya.

4. Kesimpulan

Artikel ini mengungkapkan bahwa produksi gula aren di Dusun Balibak, Bawean, merupakan warisan leluhur yang tetap lestari berkat pelestarian metode tradisional dan nilai budaya yang kuat. Proses pembuatan gula aren dilakukan secara manual dan berlandaskan kearifan lokal, mulai dari penyadapan nira menggunakan alat sederhana seperti bumbung bambu, hingga pemasakan nira dalam kuali besar di atas tungku kayu bakar. Setiap tahap produksi memerlukan keterampilan dan pengalaman turun-temurun yang memastikan kualitas gula aren tetap terjaga. Praktik ini bukan hanya aspek teknis, tetapi juga bagian integral dari identitas budaya masyarakat yang mengaitkan aktivitas ekonomi dengan nilai-nilai sosial dan spiritual. Selain menjadi sumber penghidupan masyarakat, gula aren dari Dusun Balibak juga menawarkan keunggulan dari segi kandungan gizi bila dibandingkan dengan gula putih rafinasi

maupun gula jagung. Gula aren kaya akan mineral seperti zat besi, kalium, magnesium, dan fosfor, serta mengandung vitamin B kompleks dan antioksidan alami yang bermanfaat bagi kesehatan. Indeks glikemiknya yang lebih rendah dibanding gula pasir juga menunjukkan bahwa gula aren lebih aman untuk dikonsumsi oleh individu dengan risiko diabetes. Kandungan senyawa bioaktif ini menjadikan gula aren tidak hanya sebagai pemanis alami, tetapi juga sebagai bahan pangan fungsional yang potensial dalam mendukung pola hidup sehat.

Meski memiliki nilai ekonomi dan gizi yang tinggi, keberlanjutan produksi gula aren tradisional menghadapi berbagai tantangan. Salah satunya adalah menurunnya minat regenerasi dari generasi muda yang lebih memilih pekerjaan di sektor lain atau migrasi ke perkotaan. Selain itu, keterbatasan teknologi dan akses pasar menghambat perkembangan industri gula aren lokal. Oleh karena itu, upaya pelestarian harus melibatkan inovasi yang tetap menghormati tradisi, seperti pengembangan agroekowisata, pelatihan peningkatan kualitas produk, serta pembukaan pasar yang lebih luas untuk gula aren asli. Studi etnografi ini menunjukkan bahwa pemahaman mendalam terhadap praktik tradisional pembuatan gula aren dapat menjadi modal penting untuk membangun strategi pembangunan berkelanjutan yang berpihak pada masyarakat lokal. Melalui pendekatan budaya dan ekonomi yang terpadu, warisan leluhur ini tidak hanya dilestarikan, tetapi juga dioptimalkan sebagai sumber daya lokal yang berdaya saing dan bernilai tambah tinggi. Dengan demikian, gula aren dari Dusun Balibak tidak hanya sebagai produk pangan, tetapi juga simbol kearifan lokal yang memperkaya keberagaman budaya Indonesia dan memberi kontribusi nyata dalam ketahanan pangan berbasis komunitas. Secara keseluruhan, penelitian ini menggarisbawahi pentingnya menghargai dan melindungi warisan budaya ekonomi tradisional yang selama ini menjadi fondasi kehidupan masyarakat pedesaan. Keunikan dan keunggulan gula aren sebagai produk yang sehat dan ramah lingkungan perlu dijadikan fokus dalam pengembangan kebijakan dan program pelestarian budaya serta pemberdayaan ekonomi masyarakat. Dengan begitu, tetesan manis dari gula aren tidak hanya menjadi sumber penghasilan, tetapi juga penanda identitas dan kebanggaan masyarakat Dusun Balibak, yang dapat diwariskan secara berkelanjutan ke generasi mendatang.

5. Daftar Pustaka

- Anwarudin, O., Sumardjo, S., Satria, A., & Fatchiya, A. (2020). Proses dan pendekatan regenerasi petani melalui multistrategi di Indonesia. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 39(2), 73–85.
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2016). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches*. Sage publications.
- Dewi, W. A. S., Buanasari, N. K. T., Antari, N. K. D., Lestariasih, N. P. T., & Wiadnyani, N. W. (2025). MENGGAPAI INDONESIA EMAS 2045: KONTRIBUSI GENERASI MUDA DALAM TEKNOLOGI, SENI DAN PELESTARIAN BUDAYA. *Prosiding Pekan Ilmiah Pelajar (PILAR)*, 5.
- Fitri, Y., Al Rahmad, A. H., Suryana, S., & Nurbaiti, N. (2020). Pengaruh penyuluhan gizi tentang jajanan tradisional terhadap peningkatan pengetahuan dan perilaku jajan anak sekolah. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 13–18.
- Geertz, C. (1973). *The interpretation of cultures* New York. NY: *Basic Books*.



- Hammersley, M., & Atkinson, P. (2019). *Ethnography: Principles in practice*. Routledge.
- Hidayat, L., & Soimin, M. (2021). Analisis Kelayakan Usaha Produk Hasil Hutan Bukan Kayu (Hhbk) Gula Aren: Studi Kasus Kelompok Tani Sabar Menanti Lombok Timur. *Jurnal Silva Samalas*, 4(2), 41–47.
- Huberman, A. (2019). *Qualitative data analysis a methods sourcebook*.
- Hutami, R., Pribadi, M. F. I., Nurcahali, F., Septiani, B., Andarwulan, N., Sapanli, K., Zuhud, E. A. M., Al Manar, P., Ichsan, N., & Wahyudi, S. (2023). Proses produksi gula aren cetak (Arenga pinnata, Merr) di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(2), 119–130.
- Jayendra, P. S., & Supriyandana, P. Y. (2021). *Gula Pedawa: Sari Bumi Bali Aga*. Nilacakra.
- Kerebungu, F., Sasea, S., Hadad, M., Telaumbanua, R. A., Ayuni, N. M. S., Gea, M. H., & Risal, R. (2024). Kebudayaan Produksi Gula Aren Masyarakat Desa Beringin, Kecamatan Ranoyapo, Kabupaten Minahasa Selatan. *ETIC (EDUCATION AND SOCIAL SCIENCE JOURNAL)*, 1(4), 284–291.
- Krisnatuti, I. D., Rasjmida, D., & Yenrina, I. R. (2014). *Diet sehat untuk penderita Diabetes Mellitus*. Penebar Swadaya Group.
- Lave, J., & Wenger, E. (1991a). *Situated learning: Legitimate peripheral participation*. Cambridge university press.
- Lave, J., & Wenger, E. (1991b). *Situated learning: Legitimate peripheral participation*. Cambridge university press.
- Lustig, R. H. (2013). Fructose: it's "alcohol without the buzz." *Advances in Nutrition*, 4(2), 226–235.
- Malinowski, B. (1922). Argonauts of the Western Pacific. *Prospect Heights*.
- Muflih, G. Z., Kom, M., Umi Barokah, M. P., Zuhdi, R., Fathani, T. F., & ST, E. I. W. W. (2025). *Panduan Pembuatan Gula Semut*. Selat Media.
- Nahwan, D., Nugroho, I. S., Kusnadi, A. A. G. A., & Febriani, R. (2024). Peningkatan Sistem Pengolahan Gula Aren (Arrenga Pinnata Merr) Untuk Menambah Brand Value di Desa Cinanggerang Sumedang. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 5(1), 1–11.
- Nazaruddin, T., & Manfarisyah, M. (2018). Rekonstruksi Politik Hukum Tata Ruang Kota Berkelanjutan Berbasis Kearifan Lokal. *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*, 2(1).
- Neuman, W. L., & Kreuger, L. (2003). Social work research methods: Qualitative and quantitative approaches. (*No Title*).
- Nurdin, I., & Hartati, S. (2019). *Metodologi penelitian sosial*. Media Sahabat Cendekia.
- Oktavianti, I., & Ratnasari, Y. (2018). Etnopedagogi dalam pembelajaran di sekolah dasar melalui media berbasis kearifan lokal. *Refleksi Edukatika: Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 8(2).
- Organization, W. H. (2019). *Sustainable healthy diets: Guiding principles*. Food & Agriculture Org.
- Patton, M. Q. (2002). *Qualitative research and evaluation methods* (Vol. 3). Sage.



- Pink, S. (2020). *Doing visual ethnography*.
- Prastiani, I., Nawansih, O., & Setiawan, T. (2024). Keragaman Mutu Gula Semut Yang Beredar Di Wilayah Bandar Lampung Berdasarkan SNI 01-3743-1995. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(2), 231–242.
- Spradley, J. P. (2016). *The Ethnographic Interview*. Long Grove, IL. Waveland Press, Inc.
- Tandrian, C., Nurwantoro, N., & Dwiloka, B. (2024). Pengaruh Penambahan Pemanis Alami Daun Stevia Terhadap Total Padatan Terlarut, Total Asam, Total Bakteri Asam Laktat Dan Tingkat Kesukaan Cocogurt. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 30–36.
- Tilaar, H. A. R., & Mukhlis. (1999). *Pendidikan, kebudayaan, dan masyarakat madani Indonesia*. Remaja Rosdakarya.
- Umri, C. A. (2021). Nilai-Nilai Budaya Dalam Cerita Rakyat Baturaden Pada Masyarakat Banyumas Sebagai Alternatif Bahan Ajar Sastra Di Sekolah Dasar. *Jurnal Perseda: Jurnal Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 4(2), 93–100.
- Winarti, S. (2006). *Minuman kesehatan*. Tiara Aksa.