

Putu Sabda Jayendra
Putu Yuli Supriyandana



Gula

Pedawa

SARI BUMI BALI AGA

Produk ini tidak diperjual belikan



GULA PEDAWA

Sari Bumi Bali Aga

Sanksi Pelanggaran Pasal 113**Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014****Tentang Hak Cipta**

1. Setiap orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf I untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 100.000.000,00 (seratus juta rupiah).
2. Setiap orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f dan/atau huruf h untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
3. Setiap orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
4. Setiap orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).



GULA PEDAWA

Sari Bumi Bali Aga

Penulis
Putu Sabda Jayendra
Putu Yuli Supriyandana



2021

Gula Pedawa: Sari Bumi Bali Aga

Putu Sabda Jayendra & Putu Yuli Supriyandana

Editor: Ida Bagus Arya Lawa Manuaba

Kategori: Agama Hindu, Bali Aga

Foto cover | Denny Eka Nugraha, S.T.

Tata letak isi | Visakha Priya

Versi digital | Nindy Widiastuti

xii + 99 halaman; 14,8 X 21 cm

Cetakan Pertama: Desember 2021

Tersedia di *Google Play Books* mulai Desember 2021

ISBN

P 978-623-5609-59-1

E 978-623-5609-60-1

©2021

Hak cipta dilindungi undang-undang.

Dilarang menerjemahkan, memfotokopi, atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari penerbit.

Diterbitkan oleh



NILACAKRA™

Anggota IKAPI (no. 023/BAI/2019)

Jl. Raya Darmasaba-Lukluk,

Badung, Bali 80352. Telp: (0361) 424612

Website: www.penerbitbali.com;

E-mail: nilacakrapublisher@gmail.com

Instagram: @penerbit_nilacakra

PRAKATA

Rasa *angayu bagia* kami panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa karena atas *waranugraha*-Nya penulisan buku ini dapat terselesaikan dengan baik. Buku ini merupakan hasil dari “petualangan” kami di Desa Pedawa, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng yang khusus mengulas tentang eksistensi gula aren Pedawa yang terkenal manis *nyangluh*¹ dan lezat. Sebagai produk budaya, gula aren Pedawa bukan hanya sekedar makanan pemanis semata yang bernilai ekonomis, namun justru memegang peranan yang sangat vital dalam setiap aspek kehidupan, terutama religi dan sosio-kultural masyarakatnya. Disamping itu, dalam kehidupan religi, banyak sekali tradisi-tradisi yang menjadi kearifan lokal Desa Pedawa yang sangat unik dan ikonik (khas) Bali Aga yang menjadi pembeda dengan wilayah sekitarnya, termasuk yang menyangkut gula aren ini. Fakta inilah yang membuat kami tertarik untuk melakukan penelitian mendalam dan intensif di Desa Pedawa.

Komposisi penulis dalam buku ini adalah Putu Sabda Jayendra sebagai penulis utama yang pada kesempatan kali ini juga berkolaborasi dengan menggandeng seorang putra asli Desa Pedawa, yakni Putu Yuli Supriyandana sebagai penulis pendamping. Ide awal untuk menulis mengenai kearifan lokal di Desa Pedawa memang tercetus dari Sdr. Putu Yuli tatkala mengetahui bahwa penulis utama (Sdr. Putu Sabda) baru saja menyelesaikan penelitian yang dituangkan dalam publikasi buku berjudul “Mongah, Belajar Nilai Hidup Dari Manusia Pakis” di Desa Bunutin, Kintamani, Bangli pada penghujung tahun 2020. Sdr. Putu Yuli yang berprofesi sebagai guru sekaligus Ketua Kelompok Kayoman

¹ Gurih (dalam bahasa Bali).

Pedawa saat ini memang sedang giat-giatnya bergerak bersama kelompoknya dalam upaya pelestarian sekaligus memperkenalkan budaya asli Desa Pedawa kepada masyarakat luas. Sdr. Putu Yuli yang memang telah berteman lama dengan Sdr. Putu Sabda kemudian *me-request* agar penelitian selanjutnya difokuskan ke Desa Pedawa.

Sdr. Putu Sabda menyambut baik usulan tersebut dan setelah mengucapkan terima kasih sekaligus perpisahan dengan masyarakat Desa Bunutin Kintamani, ekspedisinya langsung menuju ke Desa Pedawa, Buleleng di awal tahun 2021. Sesampainya di Pedawa, Sdr. Putu Yuli kemudian bergabung dan turut aktif dalam proses penggalian data dan kolaborasi penelitianpun akhirnya dimulai. Oleh karena salah satu dari kami adalah putra asli Desa Pedawa, maka proses pencarian data menjadi relatif lebih lancar. Selain itu, proses penyadapan pohon aren sekaligus pembuatan Gula Pedawa berlangsung hampir setiap harinya, sehingga observasi bisa dilakukan dengan rutin dan intensif, meskipun dalam proses analisisnya tetap saja memerlukan waktu dan kajian yang mendalam.

Selama menjalankan proses penelitian di Pedawa, kami juga berupaya membantu dalam menyelesaikan kendala-kendala yang terjadi di masyarakat berkaitan dengan penyediaan akses informasi dan strategi promosi produk Gula Pedawa ini. Untuk itu kami berhasil meminta bantuan dari kampus Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional Denpasar untuk mengadakan pengabdian masyarakat dengan agenda memberi pelatihan kepada para petani aren terkait strategi pemasaran Gula Pedawa. Tim yang diterjunkan kampus ini juga bersama-sama dengan kami berhasil menjalin kerjasama dengan Kominfo Kabupaten Buleleng untuk melakukan pemutakhiran informasi di situs web Desa Pedawa mengenai seluk beluk Gula Pedawa yang ikonik itu pada sub portal potensi dan produk usaha desa.

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kami ucapkan atas bantuan dari berbagai pihak dalam mendukung kelancaran keseluruhan kegiatan kami selama berada di Desa Pedawa sampai pada terselesaikannya penelitian ini. Pertama-tama kepada Ketua Yayasan Dharma Widya Ulangun, Dr. I Nyoman Gede Astina,

M.Pd., C.H.T., C.H.A., yang telah memberikan dukungan secara moral dalam kegiatan penelitian ini, Rektor Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Dr. I Made Sudjana, S.E., M.M., C.H.T., C.H.A., yang juga telah mendukung sekaligus memberikan persetujuannya atas permohonan untuk diadakannya pengabdian masyarakat ke Pedawa. Begitu pula ucapan terima kasih kami sampaikan kepada tim dosen yang bertugas dalam pengabdian masyarakat selama beberapa hari di Desa Pedawa antara lain; Dr. Denok Lestari, M.Hum., Dr. Kadek Ayu Ekasani, S.S., M.Hum., C.H.E., Dr. Miko Andi Wardana, S.T., M.Si., dan Nyoman Surya Wijaya, S.E., M.M., serta ahli IT dari IPB Internasional yang turut serta membantu tim ini, yakni Raden Agus Budhi Susastrawan, A.Md. Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya juga kami ucapkan kepada mantan Kepala Dinas KOMINFO Kabupaten Buleleng yang kini menjabat sebagai Kepala Dinas Arsip dan Perpustakaan Daerah, bapak Dr. I Ketut Suweca, M.Si., Kepala Dinas KOMINFO Kabupaten Buleleng, bapak Ketut Suwarmawan, S.STP., M.M., beserta seluruh jajaran staf KOMINFO Buleleng atas kerjasamanya dalam memutakhirkan web resmi Desa Pedawa.

Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada bapak Ida Bagus Arya Lawa Manuaba, S.Pd., M.Pd., yang pada penelitian di Desa Bunutin Kintamani lalu menjadi penulis pendamping, dan pada kesempatan ini berperan dalam proses editing dan penyempurnaan tata bahasa dalam publikasi penelitian ini. Ucapan terima kasih secara khusus juga kami sampaikan kepada fotografer bapak Ade Irgha dan bapak Denny Eka Nugraha, S.T., atas sumbangan dokumentasinya berupa foto yang berharga dan sangat membantu memberikan gambaran mengenai profesi *pangiris* dalam balutan kultur Bali Aga. Bahkan foto tersebut juga kami gunakan sebagai konsep dasar dari pembuatan *cover* buku ini. Rasa terima kasih yang mendalam juga kami sampaikan kepada tokoh-tokoh masyarakat Desa Pedawa dan para informan yang telah banyak membantu dan memberi informasi-informasi yang sangat berharga antara lain; bapak I Putu Sudarmaja selaku Perbekel Desa Pedawa, bapak Wayan Sukrata, S.Pd., bapak Ketut Arya Wirawan, bapak I Gede Eka Setia Darma, S.E., dan bapak Putu Armita Kusuma. Begitu pula beberapa kelompok atau komunitas yang turut mem-

berikan sumbangsuhnya dalam proses penelitian ini, yaitu; Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Telaga Sari, Kelompok Kayoman Pedawa, Kelompok Tani Bima Dewa, dan Kelompok Tani Getah Uyung. Ucapan terima kasih secara sebesar-besarnya juga kami sampaikan kepada bapak Ketut Ribut atau yang akrab disapa Pekak Kabé beserta keluarganya yang tidak saja sebagai informan utama, namun juga dengan senang hati menyediakan tempat untuk tinggal selama kami melakukan observasi dan menulis catatan harian penelitian. Akhirnya ucapan terima kasih yang tidak terhingga juga kami haturkan kepada seluruh masyarakat Desa Pedawa, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng atas segala bantuan dan keramah-tamahan yang diberikan. Semoga Ida Sang Hyang Widhi Wasa senantiasa melindungi dan melimpahkan anugerahnya kepada seluruh masyarakat Desa Pedawa.

Denpasar, 10 Oktober 2021

Tim Peneliti

DAFTAR ISI

Bab I DESA PEDAWA SELAYANG PANDANG	1
Bab II GULA AREN DALAM KEHIDUPAN SOSIO- KULTURAL MASYARAKAT PEDAWA	20
A. Bagian dari Kebiasaan dan Pola Hidup	21
B. Identitas yang Melegenda	26
C. Memiliki Fungsi Religius-Magis	33
D. Memiliki Banyak Varian Bentuk	38
Bab III PROSESI PEMBUATAN GULA PEDAWA	48
A. Tahap <i>Ngarap Jaka</i>	52
B. Tahap <i>Nglebengang</i>	68
Bab IV GULA PEDAWA: REFLEKSI NILAI DAN TATANAN KEHIDUPAN	77
A. Nilai Religiusitas	78
B. Kesetaraan Gender (<i>Gender Equality</i>)	83
C. Kesusilaan	86
DAFTAR PUSTAKA	93
TENTANG PENULIS	97

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Letak Desa Pedawa dalam Peta Provinsi Bali.....	2
Gambar 1. 2 Peta Desa Pedawa	3
Gambar 1. 3 Pura Desa Pedawa.....	4
Gambar 1. 4 Tari Rejang Pedawa	11
Gambar 1. 5 Rumah Adat Bandung Rangki.....	12
Gambar 1. 6 Bibit Aren yang Dikembangkan Kelompok Getah Uyung	17
Gambar 2. 1 Cara Orang Pedawa Menyuguhkan Kopi.....	21
Gambar 2. 2 Pisau Pengiris dan Sarungnya.....	23
Gambar 2. 3 Pengiris dalam Balutan Busana Klasik Bali Aga (1)	26
Gambar 2. 4 Pengiris dalam Balutan Busana Klasik Bali Aga (2)	27
Gambar 2. 5 Patung Pasek Gunawati.....	30
Gambar 2. 6 <i>Banten Gula Klapa</i>	34
Gambar 2. 7 <i>Daksina</i> Pedawa dengan Gula Aren.....	35
Gambar 2. 8 Penggunaan Tuak dalam Upacara <i>Ngeyehin Karang</i>	37
Gambar 2. 9 Penggunaan Tuak dalam Tradisi <i>Saba Malunin</i>	38
Gambar 2. 10 <i>Gula Gedé</i> atau Gula Batok	39
Gambar 2. 11 <i>Gula Kicak</i>	40
Gambar 2. 12 <i>Gula Let</i> yang Berwarna Lebih Hitam (bawah) Dibandingkan Gula Gede yang Lebih Kecoklatan (atas).....	41
Gambar 2. 13 <i>Gula Kerikan</i>	42
Gambar 2. 14 <i>Gula Inceh</i>	43
Gambar 2. 15 <i>Gula Semut</i>	44
Gambar 2. 16 <i>Gula Juruh</i>	45
Gambar 2. 17 Gula Batangan Mini	46
Gambar 3.1 <i>Bangul Jaka</i> Untuk Memanjat	53
Gambar 3.2 Proses Memanjat Pohon Aren.....	56

Gambar 3.3 <i>Sena</i> yang Terbuat dari Labu.....	60
Gambar 3.4 Buah <i>Pradah</i>	61
Gambar 3.5 Tandan yang Sudah Terpotong Disayat Bagian Bawahnya dan Dimasukkan <i>Suding Don Jaka</i>	64
Gambar 3.6 Ujung Bawah <i>Suding</i> yang Dimasukkan pada <i>Sena</i> yang Digantungkan dan Dimasukkan Pula <i>Don</i> <i>Ketoktok</i>	65
Gambar 3.7 <i>Don Ketoktok</i> Membungkus Ujung Tandan dan Diikat	65
Gambar 3.8 Ujung Tandan yang Telah Terbungkus <i>Don Ketoktok</i> Diselubungi Lagi dengan <i>Upih</i>	66
Gambar 3.9 <i>Sena</i> yang Telah Terisi Tuak Dipikul dengan <i>Sanan</i>	67
Gambar 3.10 <i>Nuruhang</i> Tuak Ke Wajan Besar Melalui Saringan <i>Sokasi</i>	69
Gambar 3.11 Tuak yang Telah Mendidih dan Berwarna Kecokelatan.....	70
Gambar 3.12 <i>Panglantikan Tingkih</i>	71
Gambar 3.13 <i>Panglantikan</i> dari Bambu sebagai Alat Pengaduk..	72
Gambar 3.14 Proses <i>Ngletekin</i>	73
Gambar 3.15 Proses Pencetakan <i>Gula Kicak</i>	74
Gambar 3.16 Proses Pencetakan <i>Gula Gedé</i>	75
Gambar 3.17 Gula yang Baru Dilepaskan dari Cetakan.....	76

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Contoh Perbandingan Kosakata Bahasa Asli Pedawa dengan Bahasa Bali Dataran	10
--	----

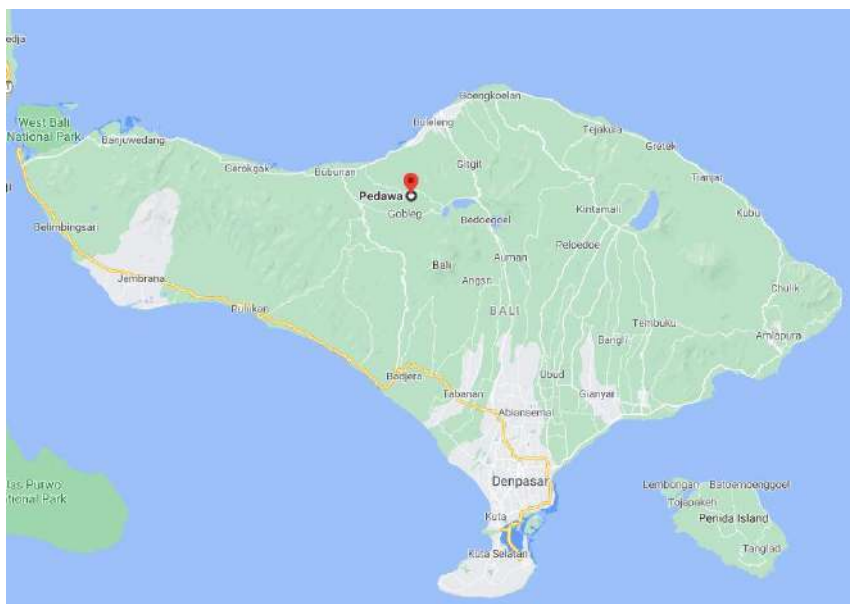


Bab I

DESA PEDAWA SELAYANG PANDANG

Tidaklah elok jika fokus pembicaraan langsung mengarah pada si manis Gula Pedawa. Meskipun Gula Pedawa merupakan mutiara budaya yang paling ikonik, itu baru salah satu dari sekian banyak keunikan yang dimiliki desa ini. Oleh karena itu, dalam bab ini, Desa Pedawa akan memamerkan berbagai mutiara yang dimilikinya secara selayang pandang sebagai pembuka jalan cerita.

Desa Pedawa terletak di Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng, Bali. Letaknya secara astronomis dapat ditentukan melalui teknik penginderaan satelit, yaitu pada koordinat $8^{\circ}12'49.9''$ – $8^{\circ}15'01.6''$ Lintang Selatan dan $115^{\circ}00'20.7''$ – $115^{\circ}04'26.5''$ Bujur Timur. Orbitasi atau jarak Desa Pedawa dari pusat pemerintahan Kecamatan Banjar adalah 13 km, jarak dari pusat pemerintahan Kabupaten Buleleng (Singaraja) adalah 22 km, dan jarak dari pusat pemerintahan Provinsi Bali (Denpasar) adalah 76 km. Untuk memudahkan mencari letak Desa Pedawa dalam peta Provinsi Bali, maka dapat dilihat dalam gambar di bawah ini.



Gambar 1. 1 Letak Desa Pedawa dalam Peta Provinsi Bali
Sumber: Akses Google Maps (25 Februari 2021).

Secara geografis, Desa Pedawa berada pada posisi ketinggian berkisar diantara 450–800 meter dari atas permukaan laut. Topografinya sangat indah dan termasuk kawasan pegunungan. Luas wilayahnya 16.680 Ha dengan batas-batas wilayah yang berbatasan dengan desa lainnya, yaitu:

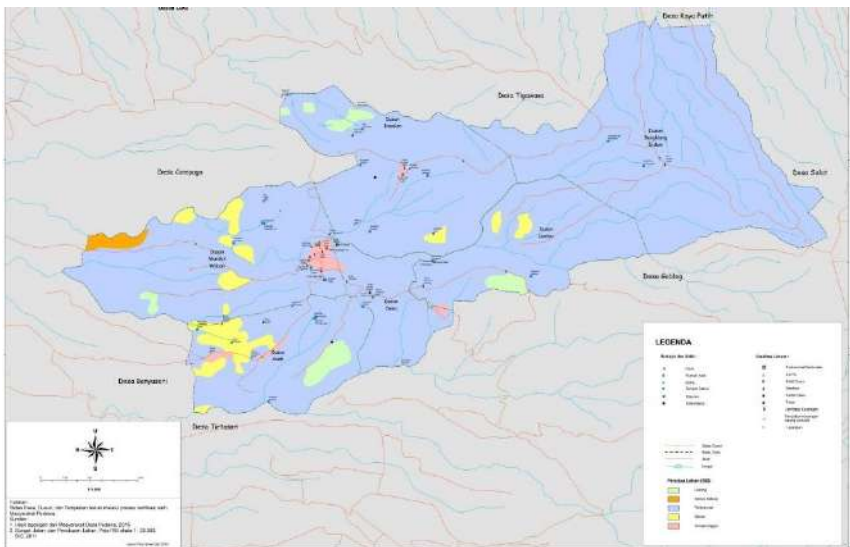
1. Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Cempaga, Desa Tiga-wasa dan Desa Kayuputih Melaka.
2. Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Gobleg, Desa Kayu Putih, dan Desa Tirtasari.
3. Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Selat dan Desa Gobleg.
4. Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Banjar dan Desa Banyuseri.

Sebagai sebuah desa kedinasan, Desa Pedawa secara administratif dikepalai oleh seorang Perbekel atau Kepala Desa. Untuk memudahkan koordinasi antarmasyarakat dalam wilayahnya,

maka Desa Pedawa dibagi kembali dalam 6 banjar dinas/dusun, yaitu:

1. Banjar Dinas Desa
2. Banjar Dinas Asah
3. Banjar Dinas Munduk Waban
4. Banjar Dinas Ingsakan
5. Banjar Dinas Bangkiang Sidem, dan
6. Banjar Dinas Lambo.

Untuk memudahkan dalam mencermati posisi Desa Pedawa, maka dapat dilihat dalam peta desa berikut.



Gambar 1. 2 Peta Desa Pedawa
Sumber: Profil Desa Pedawa, 2021

Bersama beberapa desa lainnya, Desa Pedawa dalam pembicaraan umum masyarakat Buleleng terkenal dengan sebutan SCTP, yang kepanjangannya adalah Sidatapa, Cempaga, Tigawa, dan Pedawa. Keempat desa ini saling bertetangga dan memiliki hubungan sangat erat yang sudah terjalin sejak dahulu. Eratnya hubungan ini salah satunya disebabkan faktor historis dan sosio-kultural, di mana masyarakatnya sama-sama merupakan komuni-

tas Bali Aga. Masyarakat Bali Aga memiliki perbedaan dibandingkan masyarakat Bali dataran karena tidak adanya pengaruh dari kebudayaan Kerajaan Majapahit di Jawa Timur sehingga memiliki kultur kebudayaan yang unik². Bali Aga adalah suatu kelompok masyarakat Bali yang diyakini telah menempati pulau Bali sebelum ekspansi politik Majapahit ke Bali³. Hingga saat ini, identitas sebagai warga Bali Aga masih dengan bangga disematkan oleh masyarakat Pedawa.



Gambar 1. 3 Pura Desa Pedawa
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.

Bukti-bukti historis menunjukkan bahwa wilayah yang kini bernama Pedawa sudah eksis memulai peradabannya sejak ribuan tahun. Bukti-bukti peninggalan fisik berupa sarkofagus (peti kubur batu) yang lazim digunakan pada jaman Megalitikum cukup banyak terdapat di Pedawa. Total jumlah sarkofagus yang ada di

² Pradnyana, 2018: 2.

³ Koentjaraningrat, (ed.), 1988:286, Sukrawati, 2019: 81.

Desa Pedawa mencapai 7 buah, 5 diantaranya dalam kondisi utuh, namun yang 2 lagi dalam kondisi rusak. Sarkofagus-sarkofagus ini menunjukkan bahwa pada masa itu ritual penguburan telah dikenal.

Asal-usul nama Pedawa sendiri memiliki beberapa versi yang menarik untuk diceritakan. Menurut penuturan informan kami, Desa Pedawa sudah mengalami 3 kali transformasi nama. Yang pertama sekali adalah Gunung Tambleg. Tambleg sendiri artinya adalah orang-orang yang lugu/polos. Istilah Tambleg sendiri juga berasal dari kata Tamblingan, yaitu danau yang ada di hulu. Hal ini mengingat bahwa orang-orang Pedawa diperkirakan datang dari Tamblingan. Kemudian lambat laun nama wilayah itu berubah menjadi Gunung Sari. Sari yang dimaksud adalah merujuk pada pola mata pencaharian masyarakatnya ketika itu yang menyadap nira (sari aren) untuk menghasilkan gula yang disebut Gula Sari. Oleh sebab itu tradisi pembuatan Gula Pedawa sendiri yang akan dibahas nanti boleh dikatakan sudah berumur sangat tua. Selanjutnya, nama Gunung Sari diganti menjadi Pedawa. Meskipun demikian, dalam berbagai ritual keagamaan masyarakat setempat, nama Gunung Sari masih digunakan untuk penyebutan wilayahnya kepada dewa-dewa yang dipuja. Kemudian pada abad 15 akhirnya nama Pedawa dipilih untuk desa ini yang berarti “*panjak dewa*” (rakyat/ pengikut/ umat dewa) seperti yang ter-surat pada babad Pasek Kayu Selem⁴.

Berkaitan dengan hal tersebut, versi lainnya menyatakan bahwa ketiadaan sistem *wangsa* atau kasta pada masyarakatnya kala itu menjadikannya disebut sebagai masyarakat yang “*pada wang*”. *Pada* berarti sama atau setara dan *wang* berarti manusia. *Pada wang* memiliki makna tidak mengenal tingkatan atau semuanya memiliki kesetaraan yang sama. Dari kata *pada wang* ini juga kerap disebut-sebut sebagai asal mula nama Pedawa. Ketidadaan sistem *wangsa* atau kasta ini juga masih diwarisi sampai saat ini dalam kultur masyarakat Pedawa⁵. Konsep *pada wang* ini memiliki keterkaitan dengan konsep *panjak dewa*, di mana semua

⁴ Mardika, 2020: 6.

⁵ Bandingkan dengan kondisi sosio-kultural masyarakat Bali dataran pada umumnya yang masih memiliki warisan sistem *wangsa* ini.

masyarakat Pedawa memiliki kesetaraan yang sama di hadapan dewa, yakni sama-sama *panjak* yang setara.

Desa Pedawa juga erat hubungannya dengan isi Prasasti Sinding yang berangka tahun 1072 Saka (1150 Masehi). Kala itu diperkirakan wilayah tersebut masih bernama Gunung Sari. Raja Jaya Sakti yang bersemayam di Andkrarang (Gunung Lempuyang) yang sering mengunjungi desa-desa di Bali, dan Sri Maha Raja Jaya Sakti juga memiliki pesanggrahan di Bantiran tempat beliau menginap. Sri Maha Raja Jaya Sakti atau disebut-sebut Maha Raja Dima, atau Sri Bayu atau Sri Jaya atau Sri Jaya Sakti mungkin sekali pernah ke Gunung Sari (Pedawa)⁶. Diceritakan secara turun-temurun oleh orang-orang Pedawa bahwa zaman dahulu pernah ada seorang raja yang disebut Raja Bima yang diiringi pendeta (Dukuh Raja Bila) datang ke wilayah tersebut dan menertibkan tata cara penguburan yang dilakukan masyarakatnya ketika itu. Semenjak itu baru jenazah di tanam dan diupacarai dengan lebih baik. Oleh karena di Gunung Sari tidak ada *menak* (Brahmana), maka yang bertugas untuk membuat tirta pembersih dan pangentas adalah Dukuh Raja Bila. Setelah tertib tata cara penguburan di Gunung Sari, Sri Maha Raja Bima kembali ke tempatnya sedangkan Dukuh Raja Bila tetap di Gunung Sari dan setelah beliau wafat dibuatkan *palinggih* di jaba Pura Dalem yang namanya *Palinggih Dukuh*. Kuat dugaan Raja Bima yang disebut-sebut dalam tradisi lisan tersebut adalah Maha Raja Jaya Sakti, yang juga disebut Raja Dima atau Sri Bayu yang berkuasa di Bali antara tahun 1133-1150 Masehi.

Berkaitan dengan isi prasasti tersebut, nama Bima yang disebut-sebut dihubungkan pula dengan tokoh Bima yang sejatinya secara original bersumber dari kisah Mahabharata sebagai bagian dari Panca Pandawa. Versi ini menyebutkan dari tokoh inilah yang menyebabkan desa ini disebut Desa Pandawa yang kemudian berubah menjadi Pedawa⁷. Versi ini juga mengalir dan berkembang seiring penyebutan kata Bima dan Pandawa tersebut. Diceritakan bahwa Desa Gobleg adalah keturunan dari

⁶ Satria, 2020: ix.

⁷ Perubahan leksikon kata dari Pandawa ke Pedawa juga kuat dugaan karena kebiasaan pengucapan orang-orang Bali yang menyebut Pandawa dengan Pendawa, bahkan hingga saat ini.

Dharmawangsa (Yudisthira), Desa Pedawa adalah keturunan Bima, Desa Tigawasa adalah keturunan Arjuna, Desa Cempaga adalah keturunan Nakula, dan Desa Sidatapa merupakan keturunan Sahadewa. Keterkaitan dengan tokoh Panca Pandawa ini kemungkinan besar merupakan sebuah interpretasi masyarakat Pedawa kala itu yang mengibaratkan keberadaan dan hubungan yang terjalin antara kelima desa bertetangga itu⁸. Terlebih penyebutan Desa Gobleg sebagai Dharmawangsa merupakan bentuk penghormatan kepada desa yang posisinya di hulu tersebut. Namun demikian, rupanya penyebutan nama Desa Pandawa sebagai nama lain dari Pedawa ada disebut-sebut dalam sebuah lontar yang ditemukan di Desa Kedisan, Kintamani, Bangli. Ada bagian dari lontar tersebut yang menyebutkan bahwa seorang raja datang ke Desa Bestala dan menanyakan akan kehadiran rakyatnya yang berasal Desa Pandawa (Pendawa) apakah sudah hadir atau belum. Kuat dugaan yang dimaksud adalah Pedawa, terlebih posisi Desa Bestala yang disebut-sebut merupakan salah satu desa yang jaraknya relatif dekat dengan Desa Pedawa⁹. Terlebih jika dilihat dari kebiasaan masyarakat Hindu Bali yang hingga saat ini kerap dalam kesehariannya menyebut tokoh Pandawa dengan ucapan Pendawa (akibat pengaruh kultur dialek), maka asumsi tersebut menjadi sangat kuat.

Peradaban yang sudah sangat tua di Pedawa diperkuat pula oleh adanya dugaan bahwa Suku Kei di Maluku Tenggara merupakan keturunan orang-orang Pedawa. Pernah pada tahun 2018 lalu, Bupati Maluku Tenggara, Anderias Rentanubun beserta rombongannya datang ke Desa Pedawa dengan misi penelusuran jejak leluhur yang diyakini dari Pedawa¹⁰. Banyak kemiripan antara budaya Suku Kei jika dikomparasikan dengan kultur masyarakat Pedawa. Misalnya rumah adat Kei yang bernama Ring

⁸ Kemungkinan ini juga diperkuat setelah melakukan studi komparatif dengan kultur masyarakat Desa Gobleg yang tidak pernah menyebut-nyebut tokoh Dharmawangsa dalam berbagai versi histori ataupun tradisi lisannya.

⁹ Terletak di Kecamatan Seririt, Kabupaten Buleleng, berbatasan dengan Kecamatan Banjar di sebelah Timurnya.

¹⁰ Kunjungan ini rupanya memang banyak dimuat dalam berbagai media massa online. Salah satu informan terkemuka kami, bapak Wayan Sukrata juga yang menyambut dan memberikan banyak penjelasan kepada rombongan tersebut.

Tambling, secara konseptual memiliki banyak kesamaan dengan rumah adat Bandung Rangki di Pedawa. Penamaan Ring Tambling tersebut juga diduga kuat berasal dari kata Tamblingan, yang secara historis memang sangat berkaitan dengan asal usul orang Pedawa. Begitu pula hukum adat yang menyangkut hak kepemilikan, tata karma, penindakan terhadap pelanggaran, termasuk juga budaya yang menyangkut tanaman enau, dan lain sebagainya. Namun hal ini tentu saja memerlukan kajian yang lebih mendalam.

Selanjutnya Desa Pedawa juga sangat banyak memiliki warisan budaya tak benda (budaya hidup yang diwariskan turun-temurun) yang secara holistik sudah membuktikan bahwa peradaban di desa ini sudah berumur sangat tua. Sebut saja sistem religi asli Pedawa yang sangat kental dengan nuansa termin lokal. Religi asli masyarakat Pedawa memuja dewa-dewa yang dilihat dari namanya masih kental termin kelokalannya. Misalnya Ida Bhatara Tlaga Waja, Bhatari Sri Rambut Sedana, dan lainnya. Masyarakat Pedawa memang sudah mengenal konsep dewa *Tri Murti* yang dalam terminologi India (Brahma Wisnu, dan Siwa) yang juga sudah umum di Bali, namun menurut informan kami, itu diakui terjadi berkat kurikulum pelajaran agama Hindu yang diajarkan di sekolah, serta upaya dari Parisada Hindu Dharma Indonesia yang menyeragamkan pemahaman umat Hindu di Bali. Yang cukup unik adalah dalam *sesapaan* atau *sesonténgan* (ucap-ucap atau doa pengantar) yang digunakan dalam ritual masyarakat Pedawa dibahasakan dalam bahasa asli setempat dan terkesan seperti berbicara dengan dewa *sesuhunan*-nya. Tidak sama seperti masyarakat Bali dataran yang mempergunakan bahasa Sansekerta dalam melakukan japa mantra ataupun bahasa Jawa Kuna. Menurut keyakinan masyarakat Pedawa sebagaimana disampaikan oleh informan kami, hal ini karena di masa yang lampau, para leluhurnya memiliki tingkatan spiritualitas (*jnana*) yang tinggi sehingga bisa mendekatkan dirinya dengan *Ida Betara*, sehingga masyarakat Pedawa disebut sebagai *panjak déwa*.

Sebagaimana ciri khas sistem religi komunitas masyarakat Bali Aga lainnya, masyarakat Desa Pedawa juga tidak memper-

gunakan *Sulinggih*¹¹ sebagai rohaniwan atau pemimpin spiritual tertinggi dalam berbagai varian upacara keagamaannya. Upacara keagamaan, terutama yang tergolong upacara besar di Desa Pedawa dipimpin oleh seorang *balian désa*. *Balian désa* di Pedawa bukanlah merupakan tugas jabatan kerohanian yang diputuskan secara musyawarah atau mufakat, melainkan berdasarkan petunjuk *niskala* (gaib). Orang yang ditunjuk menjadi *balian désa* merupakan orang yang memiliki garis keturunan keluarga dengan *balian désa* sebelumnya. Saat ini yang menjadi *balian désa* Pedawa adalah Pan Karpani, yang menggantikan *balian désa* sebelumnya yang adalah mendiang kakak kandungnya sendiri. Pan Karpani sendiri mulai bertugas menjadi *balian désa* sejak tahun 1999 saat usianya menginjak 45 tahun.

Masyarakat Pedawa merupakan masyarakat yang ramah dan terbuka dalam berkomunikasi terhadap orang dari luar desanya. Secara umum, orang-orang Pedawa mampu berkomunikasi dalam tiga bahasa, yakni bahasa Indonesia, Bahasa Bali dataran, dan bahasa asli Pedawa yang dipergunakan terbatas secara internal antarmasyarakatnya. Ada pula yang mampu berkomunikasi dengan bahasa asing, misalnya bahasa Inggris dan bahasa Jepang, namun terbatas pada beberapa kalangan akademisi atau para pelaku pariwisata.

Bahasa asli masyarakat Pedawa termasuk dalam rumpun bahasa Bali Aga yang secara struktur tidak mengenal tingkatan jika dibandingkan dengan bahasa Bali dataran pada umumnya. Karakteristik bahasa Pedawa yang digunakan dalam percakapan sehari-hari jika dikomparasikan dengan bahasa Bali dataran, karakteristiknya lebih mendekati *Basa Bali Kepara*¹². Meskipun demikian, tetap saja bahasa Pedawa memiliki kosa kata yang khusus hanya dimengerti oleh masyarakat setempat. Bahasa asli Pedawa ini rupanya juga memiliki stuktur dan perbendaharaan kata yang tidak sepenuhnya sama dengan desa-desa Bali Aga

¹¹ *Sulinggih* merupakan rohaniwan pemimpin upacara keagamaan Hindu. Seseorang bisa disebut *Sulinggih* karena telah melalui upacara yang disebut *Madiksa* atau *Dwijati*.

¹² Bahasa Bali mengenal tingkatan yang sesuai urutan tingkat kehalusan bahasanya dibagi menjadi 1) Basa Bali Alus Singgih, 2) Basa Bali Alus Sor, 3) Basa Bali Alus Mider, dan 4) Basa Bali Kepara (untuk pergaulan).

tetangganya. Apalagi masyarakat Desa Gobleg yang bukan dari komunitas Bali Aga, meskipun berbatasan langsung dengan Desa Pedawa di sebelah timur dan selatan, lebih tidak mengerti lagi dengan bahasa Pedawa yang khas itu. Sebagai perbandingan, beberapa kosakata asli Pedawa dibandingkan bahasa Bali dataran yang tergolong ragam *Basa Bali Kepara* misalnya:

Tabel 1. 1 Contoh Perbandingan Kosakata Bahasa Asli Pedawa dengan Bahasa Bali Dataran

No	Bahasa Indonesia	Bahasa Pedawa	Bahasa Bali Dataran (ragam <i>kepara</i>)
1	tidak	<i>ara</i>	<i>tusing</i>
2	kamu	<i>ko</i>	<i>cai</i>
3	dinyatakan/katanya	<i>uranga</i>	<i>orahanga</i>
4	kecil	<i>kicak</i>	<i>cenik</i>
5	kesana	<i>maku</i>	<i>kema</i>
6	di atas	<i>babuan</i>	<i>baduur</i>
7	dihabiskan	<i>alanganga</i>	<i>telahanga</i>
8	boros	<i>kosen</i>	<i>kooos</i>
9	berpacaran	<i>mekarep</i>	<i>matunangan</i>
10	begitu	<i>kinto</i>	<i>kéto</i>

(Sumber: Data Peneliti, 2021).

Dialek yang digunakan orang Pedawa juga berbeda dengan orang Bali dataran. Jika orang Bali dataran mengucapkan akhiran “a” sebagai “ê”, maka di Pedawa tetap diucapkan “a”. Terlebih aksen pengucapannya yang relatif cepat sudah pasti tidak akan dimengerti oleh orang yang baru pertama kali datang ke desa ini. Pengalaman kami saat baru mengawali penelitian di Desa Pedawa cukup menarik. Saat dalam perjalanan menuju rumah Pekak Kabé untuk mempelajari teknik penyadapan nira, kami berpapasan dengan seseorang yang lalu menyapa dengan bahasa asli Pedawa. “*Pak uling jaa? Kal kejaa?*” tanyanya. Karuan saja kami bingung dengan maksud pertanyaannya. Untung saja di antara kami ada yang memang adalah putra asli Pedawa (Sdr. Putu Yuli Supriyandana) segera mengambil alih percakapan dengan berkata,

“*Timpal kuné ara nawang mabasa Pedawa*” (ini teman saya, tidak paham bahasa Pedawa). Menyadari hal tersebut, orang itu segera mengganti mode bahasanya dengan bahasa Bali dataran. “*Oh ampura, Pak saking napi? Lakar kija niki?*” (oh maaf, Pak dari manakah? Mau kemana?). Kami tersenyum karena baru paham dan lantas menjawab, “*Tiang saking Singaraja, jagi penelitian driki. Niki lakar ka umahné Pekak Kabé*” (saya dari Singaraja, akan mengadakan penelitian disini. Ini sedang menuju rumahnya Pekak Kabé). Orang tersebut lalu tersenyum dan mengangguk ke arah kami sembari melanjutkan perjalanannya.



Gambar 1. 4 Tari Rejang Pedawa
Sumber: Dok. Supriyandana, 2019

Tradisi dan kesenian sakral yang dimiliki oleh Desa Pedawa tak kalah kental dalam menunjukkan jati dirinya sebagai Bali Aga. Salah satunya bisa dilihat dalam Tari Rejang Pedawa yang memiliki corak klasik dan cukup berbeda dengan tarian Rejang Dewa di Bali yang umumnya didominasi warna putih dan kuning. Corak Bali Aga yang jelas terlihat adalah dari segi tata busana yang khas. Salah satu elemen tata busana ikonik tercermin tipe kain yang digunakan, yaitu dari jenis kain *gringsing* dan juga kain *rembang*.

Tipe tata busana serta penggunaan kain jenis ini juga identik dan sangat terkenal digunakan pada desa ikonik Bali Aga lainnya yang letaknya cukup jauh, yaitu Desa Tenganan Pegringsingan¹³.

Rejang Pedawa ditarikan oleh *daa* atau anak gadis yang belum menikah dan hanya ditarikan pada saat upacara *Ngusaba* Desa Pedawa. Tujuannya untuk menyambut dan menghormati *bhatara-bhatari* yang turun ke Bumi saat upacara Pujawali Saba Desa Pedawa.



Gambar 1. 5 Rumah Adat Bandung Rangki
Sumber: Dok. Supriyandana, 2020

Rumah adat Pedawa memiliki nuansa klasik bernama Bandung Rangki. Bentuk rumah adat Bandung Rangki ini adalah berbentuk limas. Atapnya terbuat dari bambu (*tiing*), dindingnya dari *bedég* (anyaman bambu), pondasinya dari batu padas dan lantainya terbuat dari tanah. Di bagian terasnya, terusan atap disangga dengan 4 pilar yang terbuat dari kayu. Berhadapan langsung dengan terasnya, dibangun sebuah lumbung yang dahulunya dipergunakan sebagai tempat menyimpan padi, serta di bawahnya terdapat balai-balai bertiang 4 (*saka pat*) sebagai tempat untuk duduk-duduk atau bercakap-cakap (sama seperti fungsi *balé bengong*). Di dalam bangunan rumah adat Bandung Rangki terdapat tempat tidur utama, dapur, dan tempat pemujaan yang jadi satu

¹³ Terletak di Kecamatan Manggis, Kabupaten Karangasem.

dalam satu ruangan tanpa sekat. Semua aktivitas sehari-hari dilakukan di dalam ruangan tersebut. Mulai dari memasak sehari-hari, tidur, hingga sembahyang pun dilakukan di dalam satu ruangan¹⁴.

Jumlah rumah adat Bandung Rangki di Pedawa sudah tidak terlalu banyak, karena lambat laun sudah tergantikan oleh bangunan bernuansa modern. Meskipun demikian, belakangan upaya revitalisasi tipe rumah adat ini mulai digalakkan kembali. Selain untuk destinasi pariwisata, masyarakat Pedawa terutama generasi mudanya sudah mulai memiliki kesadaran untuk melestarikan budaya leluhurnya.

Mayoritas masyarakat Pedawa memiliki mata pencaharian di bidang pertanian dan perkebunan. Petani Pedawa mengusahakan lahan pertanian yang diisi padi sawah. Pada sektor perkebunan, mayoritas tanaman yang diusahakan adalah cengkeh, kopi, dan kakao. Ada pula tanaman-tanaman lainnya seperti jagung, ketela pohon, ketela rambat, serta umbi-umbian. Sedangkan untuk pohon aren sebagai penghasil tuak dan gula, kebanyakan masih bergantung pada pohon aren yang tumbuh liar.

Ada satu berita menarik yang didapatkan tatkala kami mulai intens melakukan penelitian di Pedawa. Ini berkaitan dengan dibangkitkannya kembali sebuah tradisi bercorak agrikultur yang sempat hilang di Pedawa, yakni Tradisi *Ngaga*. Tradisi ini rupanya sempat hilang selama 47 tahun. Tradisi *Ngaga* merupakan tradisi menanam padi gaga¹⁵. Pelaksanaan tradisi ini dilakukan oleh *krama pangempon* Pura Pucak Sari yang terletak di Dusun Ingsakan. Dalam melakukan kegiatan *Ngaga* ini, masyarakat mengenakan pakaian adat madya. Saat melakukan penanaman bibit, warga *masuryak* (bersorak) “*wuuu...wuuu...wuuu...!*” Menurut keyakinan, hal ini dilakukan agar bibit yang ditanam tidak *bongol* (tuli) dan mau tumbuh dengan baik. Tradisi ini dulunya hilang seiring banyaknya masyarakat yang beralih ke tanaman yang dianggap lebih menjanjikan seperti padi sawah, coklat (kakao), dan juga cengkeh.

¹⁴ Damayanthi dan Suarsana, 2020: 93.

¹⁵ Jenis padi ladang. Berbeda dengan padi sawah, padi gaga khusus ditanam pada lahan kering dan lazim pula disebut padi tegalan.

Tradisi ini dihidupkan berkenaan dengan rutinitas pelaksanaan Upacara *Pujawali* di Pura Pucak Sari yang jatuh pada *Sasih Kaulu*¹⁶. Saat *Pujawali* tersebut, sarana yang wajib dipersembahkan kepada Ida Bhata Sri Rambut Sedana adalah nasi yang berasal dari padi gaga, lengkap dengan lauk-pauk dan sayur-sayuran. Selain itu ada pula beberapa upacara lainnya yang wajib menggunakan sarana beras dari padi gaga ini. Akibat vakumnya tradisi ini, kebutuhan akan beras dari padi gaga untuk keperluan upacara dipenuhi dengan cara membeli. Permasalahan yang timbul kemudian adalah sudah semakin langkanya budidaya padi gaga di Bali, sehingga mendapatkannya bukan lagi perkara mudah¹⁷. Tradisi *Ngaga* ini terakhir kali dilaksanakan tahun 1971 silam, lalu direkonstruksi dan dibangkitkan kembali untuk pertama kalinya di penghujung tahun 2018. Dalam pandangan kami, tentu saja ini merupakan suatu langkah yang positif. Kembalinya tradisi sakral yang sempat hilang itu, sekaligus mengembalikan reputasi padi gaga dikancah pertanian masyarakat Pedawa. Dari sini kami berkesimpulan bahwa sistem religi yang diwariskan leluhur orang Pedawa merupakan suatu upaya sistematis untuk menjaga keberlangsungan pakem tradisi, ekosistem, dan warisan pola-pola etnoagrikultur.

Kebijaksanaan ini tidak terkecuali pula menyangkut pada satu lagi mutiara budaya paling ikonik yang tidak lain adalah gula aren Pedawa. Bagi masyarakat Pedawa, gula aren tidak saja bernilai ekonomis, namun juga memiliki nilai religiusitas, serta telah menjadi identitas sosio-kultural yang tidak bisa dipisahkan dari kehidupannya. Upakara-upakara yang dipergunakan dalam berbagai ritual keagamaan (*yadnya*) selalu memposisikan Gula Pedawa sebagai komponen pokok yang bernilai filosofis tinggi. Gula Pedawa sangat terkenal di Kabupaten Buleleng karena memiliki rasa manis yang khas aren, bahkan orang-orang mengatakan seperti madu. Sejarah panjang tradisi membuat gula aren serta

¹⁶ Sasih ke delapan dari siklus 12 sasih dalam sistem penanggalan Hindu Bali yang jatuh antara bulan Januari-Februari.

¹⁷ Padi gaga memiliki masa panen yang lebih lama terhitung dari awal penanamannya, yaitu 6 bulan. Ini yang menyebabkan banyak petani Bali beralih pada varietas padi hibrida yang dipandang lebih ekonomis karena bisa dipanen hanya dalam kurun waktu 3 bulan saja.

segala sesuatu yang menyangkut seluk-beluk dan hal-hal lainnya secara lebih detail akan diuraikan pada bab berikutnya yang menjadi fokus inti dari penelitian ini.

Popularitas dan banyaknya permintaan terhadap gula ini tidak serta merta berbanding lurus dengan kuantitas produk. Hingga saat ini diakui oleh masyarakatnya masih terkendala dalam keterbatasan produksi akibat terbatasnya sumber daya yang tersedia. Eksistensinya mendapat tantangan sebagai implikasi modernitas kehidupan. Misalnya *skill* dalam menyadap tuak nira dan mengolahnya menjadi gula masih didominasi oleh generasi paruh baya dan generasi tuanya, sementara generasi muda sudah banyak yang memilih sektor lain. Sistem pengolahan yang tradisional juga berkorelasi dengan harga per kilogramnya yang relatif lebih tinggi dibandingkan gula merah yang umum beredar di pasaran, meskipun jika menyangkut soal rasa dan kualitas, Gula Pedawa memiliki reputasi yang cukup mentereng, terutama dalam lingkup Kabupaten Buleleng. Tampaknya permasalahan serupa juga terjadi pada tempat-tempat lainnya di Bali yang memproduksi gula tradisional.

Masyarakat Pedawa sendiri sesungguhnya tidak tinggal diam dan terus berupaya. Inovasi-inovasi yang dilakukan selama ini, baik secara swadaya atau mandiri maupun bersinergi dengan pihak-pihak lain terus gencar dilakukan dan lambat laun mulai menampakkan hasilnya. Sebagai contoh, salah seorang informan kami, bapak Ketut Arya Wirawan. Beliau merupakan Kelian Banjar Dinas Desa, Desa Pedawa yang juga merupakan seorang wirausahawan. Atas inisiatifnya kemudian dibentuk kelompok Bima Dewa (Bumi Perthiwi Mesari Aren Desa Pedawa) yang merupakan kelompok tani yang mewadahi para produsen Gula Pedawa. Dengan melihat adanya inkonsistensi harga Gula Pedawa yang sekiranya anjlok menjadi sebuah pukulan yang cukup berat. Oleh karena itulah berinovasi dipandang perlu dilakukan untuk menaikkan pamor Gula Pedawa ini.

Inovasi pertama dilakukan untuk mencetak gula dalam bentuk batangan layaknya coklat batang yang beredar di pasaran. Inovasi ini melahirkan Gula Pedawa batangan sepanjang 5 cm dan memiliki berat sebesar 18 gram. Kemudian, barulah di tahun 2018

muncul ide untuk mengembangkan produk gula semut dan yang terbaru, yakni gula cair¹⁸. Promosi Gula Pedawa juga mendapat bantuan yang sangat besar dari kelompok Kuliah Kerja Nyata (KKN) dari mahasiswa Universitas Pendidikan Ganesha (Undiksha) Singaraja pada tahun 2017. Informasi yang kami dapatkan, para mahasiswa inilah yang berhasil mendesain logo produk yang tercantum pada Gula Pedawa yang dikemas secara modern dan masih digunakan hingga sekarang.

Belakangan masyarakat juga membentuk kelompok lain yang bernama Kelompok Getah Ujung. Berbeda dengan kelompok Bima Dewa yang khusus berinovasi dalam pengemasan dan pemasaran, Kelompok Getah Ujung ini bergerak dalam bidang pelestarian dan pengembangan bibit pohon aren. Para petani aren selama ini memang mengandalkan aren yang tumbuh liar di tanah Pedawa, namun pada rentang periode tahun 2020 – 2021 usaha untuk pembibitan aren melalui campur tangan manusia untuk kali pertama mulai dilakukan. Hal ini menjadi indikasi bahwa masyarakat Pedawa sudah memiliki pemikiran berjangka panjang yang terarah ke peningkatan produksi bahan baku pembuatan gula secara masif.

Dalam pengamatan kami, pemasaran Gula Pedawa juga masih terkendala jaringan. Promosi yang dilakukan sudah ada melalui media sosial Instagram dan Facebook, namun tentu saja masih akur perorangan yang memiliki akses yang terbatas. Selebihnya pemasaran dilakukan secara *door to door* dan pola-pola konvensional lainnya. Sesungguhnya pemerintah Desa Pedawa sendiri telah memiliki *website* desa resmi yang bisa diakses untuk umum, dan dalam *website* tersebut juga sudah menyertakan kolom pencarian untuk kategori potensi dan produk usaha. Namun ketika diakses, *database* informasi mengenai Gula Pedawa yang ikonik ini justru masih kosong alias tidak tersedia. Dari permasalahan tersebut, kami berkesimpulan perlu adanya pendampingan secara intensif terkait teknik pemasaran yang tepat, serta

¹⁸ <https://www.nusabali.com/berita/63228/desa-pedawa-inovasikan-berbagai-produksi-gula-aren> (diakses 28 Februari 2021).

update database informasi terkait produk usaha Gula Pedawa pada *website* resmi desanya.



Gambar 1. 6 Bibit Aren yang Dikembangkan Kelompok Getah Uyung
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.

Problematika tersebut akhirnya menjadi tantangan juga untuk sebisa mungkin dibantu pemecahannya. Salah seorang dari kami (Sdr. Putu Sabda Jayendra) yang merupakan dosen di Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional (IPBI) Denpasar kemudian mencoba membawa permasalahan tersebut ke kampusnya. Berdasarkan laporan selama proses penelitian ini berlangsung dan temuan problematika di lapangan yang disampaikan ternyata mendapat respon yang positif dari unit Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) IPB Internasional Denpasar.

Unit LPPM IPB Internasional Denpasar akhirnya dengan segera membentuk satu tim yang kemudian melakukan “ekspedisi” ke Desa Pedawa untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat. Tim yang terjun langsung ke Desa Pedawa tersebut beranggotakan 4 orang yang diketuai oleh Dr. Denok Lestari, M.Hum., dengan anggota antara lain; Dr. Kadek Ayu Ekasani, S.S., M.Hum., Dr. Miko Andi Wardana, S.T., M.Si., dan Nyoman Surya

Wijaya, S.E., M.M. Tim ini juga turut menggandeng staf ahli IT (*Information Technology*) IPB Internasional, yaitu Raden Agus Budhi Susastrawan, A.Md. Pengabdian masyarakat yang diselenggarakan terkait bimbingan teknis pemasaran serta penambahan data di *website* desa terkait detail informasi mengenai Gula Pedawa. Selain itu, dibawah bendera kampus IPB Internasional tim ini juga berhasil menjalin kerjasama dengan pihak Kominfo Buleleng dan membuahkan hasil yang cukup baik terkait dengan penambahan *database* informasi mengenai eksistensi gula manis yang melegenda itu.

Masyarakat Desa Pedawa sangat kooperatif selama kami menjalankan aktivitas penelitian. Dalam melakukan observasi nyaris tanpa kesulitan yang berarti mengingat rutinitas pembuatan gula aren berjalan hampir setiap harinya. Selain itu, sangat banyak dari masyarakat Pedawa adalah orang-orang terpelajar, sehingga proses penggalian informasi menjadi mudah. Kendala lainnya berupa kesulitan bahasa juga tidak menjadi hambatan berarti, karena masyarakat Pedawa juga menguasai bahasa Bali dataran dan bahasa Indonesia dengan sangat baik, meskipun dengan aksennya khas, disamping salah seorang dari kami juga adalah putra asli Pedawa. Generasi mudanya juga cukup adaptif dengan perubahan jaman, dan sekarang justru merekalah yang menjadi pionir utama dalam pelestarian mutiara budaya di Pedawa. Kelompok Kayoman Pedawa contohnya, yang didominasi anak-anak muda, saat ini tengah gencar-gencarnya dalam melakukan berbagai sosialisasi dan promosi terkait kebudayaan Bali Aga di Pedawa. Kelompok ini banyak sekali melakukan pengabdian masyarakat serta membuat berbagai dokumentasi serta konten-konten yang memuat budaya ikonik Pedawa yang adiluhung. Kelompok ini jugalah yang cukup banyak membantu kami selama melakukan aktivitas pencarian data terkait dengan berbagai dokumentasi budaya Pedawa dalam bentuk audio-visual.

Satu-satunya kendala yang lumayan menyulitkan kami adalah pandemi global Covid-19 yang turut dirasakan dampaknya pula oleh masyarakat Pedawa. Berbagai aktivitas promosi wisata budaya dan yang lainnya praktis terhenti. Kalaupun ada yang dilaksanakan, tentu saja dalam skala yang sangat terbatas. Begitu

pula aktivitas pencarian data yang kami lakukan sudah tentu mau tidak mau berpedoman pada protokol kesehatan yang telah ditetapkan pemerintah.

Masyarakat Pedawa memang sangat terbuka dalam memberi informasi dan tulus ikhlas dalam memberi bantuan-bantuan berharga yang diperlukan selama berlangsungnya proses penelitian ini. Intensitas kami saat di Pedawa membuat saat-saat menuliskan kembali pengalaman disana terasa seperti kami ikut larut dan menjadi bagian dari kehidupan masyarakatnya. Begitu pula saat mengakhiri keseluruhan proses penelitian di Pedawa, oleh-oleh berupa Gula Pedawa diberikan sebagai kenang-kenangan yang tidak terlupakan. Besar harapan kami semoga eksistensi budaya Bali Aga di Desa Pedawa yang begitu memikat dan penuh dengan makna-makna filosofis akan tetap ajeg dari generasi ke generasi.





Bab II

GULA AREN DALAM KEHIDUPAN SOSIO-KULTURAL MASYARAKAT PEDAWA

Masyarakat Bali secara umum mengenal ada dua jenis gula, yakni gula pasir dan gula bali. Jika gula pasir atau gula putih sudah dipastikan hanya dibuat dari tebu, maka gula bali adalah jenis gula merah yang berasal dari berbagai jenis tanaman yang termasuk famili *Arecaceae* (keluarga *palm trees*), dan kebanyakan masih diproduksi dengan teknik tradisional. Beberapa desa-desa di Bali memproduksi gula merah secara tradisional dengan memanfaatkan pohon kelapa¹⁹, pohon siwalan atau lontar (ental)²⁰, dan pohon aren (*jaka*)²¹. Khusus untuk Desa Pedawa, yang digunakan adalah pohon aren atau disebut juga pohon jaka. Karena produk gula aren ini berasal dari Pedawa, maka orang-orang menyebutnya dengan gula Pedawa.

Gula Pedawa sebagaimana sudah sekilas diulas pada bab sebelumnya memiliki popularitas yang cukup diperhitungkan. Bagi masyarakat Kabupaten Buleleng, gula Pedawa memiliki reputasi yang cukup baik dan bersaing dengan jenis gula merah dari desa-desa lainnya. Kualitas rasa dan aromanya yang manis *nyangluh* (gurih) membuatnya banyak dicari di pasar-pasar, terutama untuk

¹⁹ *Cocos nucifera*.

²⁰ *Borassus flabellifer*.

²¹ *Arenga pinnata*.

menambah cita rasa penganan atau jajanan tradisional Bali. Gula aren Pedawa bahkan hingga saat ini sudah mampu menembus lintas kabupaten. Bahkan ada pula orang-orang yang jauh-jauh datang ke Pedawa hanya untuk mendapatkan gula ini.

Di balik rasa manisnya yang khas, gula Pedawa memiliki banyak sekali cerita menarik, terutama yang berkaitan langsung dengan identitas kultural masyarakat Pedawa itu sendiri. Beberapa hal-hal menarik seputar gula Pedawa dapat ceritakan sebagai berikut.

A. BAGIAN DARI KEBIASAAN DAN POLA HIDUP

Gula Pedawa sudah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kebiasaan sehari-hari dan pola hidup masyarakatnya. Mulai dari kebiasaan kecil, misalnya minum kopi di pagi hari atau menyuguhkan kopi pada tamu yang datang ke rumah. Dipastikan kopi yang diberikan adalah kopi pahit tanpa gula pasir, namun didampingi oleh cemilan gula Pedawa.



Gambar 2. 1 Cara Orang Pedawa Menyuguhkan Kopi
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.

Cara minum kopinya pun terbilang unik. Orang Pedawa memiliki kebiasaan menggigit dan mengulum gula arennya terlebih dahulu, barulah meminum kopinya yang hangat, sehingga gula yang sudah dikulum akan larut di dalam mulut. Ada sebuah slogan dalam bahasa asli Pedawa untuk menggambarkan kebiasaan ini yang berbunyi: *cegut gulané, inem kopiné, adu baii* yang artinya kurang lebih “gigit dulu gulanya, minum kopinya, pas mantap!”

Gula Pedawa diproduksi dari pohon aren yang memang tumbuh subur dan liar di Desa Pedawa. Pohon aren tidak saja berfungsi sebagai penghasil gula, namun juga merupakan tanaman serbaguna yang penting selain kelapa. Jenis aren yang tumbuh di Pedawa bukan merupakan dari varietas aren genjah, melainkan dari jenis aren dalam atau aren hutan²². Tanaman aren di Pedawa keseluruhan adalah tanaman yang tumbuh liar dan berusia relatif panjang, meskipun kini sudah mulai diupayakan untuk pembudidayaannya²³.

Profesi petani gula atau penyadap tuak nira di Pedawa dikenal dengan istilah *pangiris*. Istilah ini merujuk pada pekerjaan petani yang tugasnya memang mengiris tandan bunga aren, atau dalam bahasa setempat disebut *dangul puji*. Penamaan profesi *pangiris* ini disematkan pada laki-laki mengingat hanya laki-lakilah yang boleh melakukan pekerjaan ini. Setiap melakukan pekerjaannya, peralatan yang menjadi ciri khas yang membedakannya dengan petani lainnya adalah pisau *pangiris*. Pisau *pangiris* ini sering kali hanya disebut *pangiris* saja, sama dengan nama profesinya yang mana hal ini merefleksikan bahwa antara profesi dan pisaunya sudah menjadi satu kesatuan. Pisau *pangiris* bentuknya mirip seperti *blakas* (golok) orang Bali, namun bentuknya lebih pipih, sebagaimana tampak pada gambar.

²² Aren genjah rata-rata usia 5 tahun sudah menghasilkan dan tinggi pohonnya lebih rendah, sedangkan aren dalam bisa lebih dari 10 tahun dan tingginya bisa mencapai 25 meter.

²³ Lihat kembali Bab I.



Gambar 2. 2 Pisau Pengiris dan Sarungnya
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.

Kebiasaan yang menarik lainnya dari orang Pedawa berkaitan dengan pembagian tugas antara para pria dan para wanitanya. Para suami bertugas *ngarap jaka* (kerja menggarap pohon aren) dengan kegiatan intinya adalah *ngiris* (menyadap tuak nira) sedangkan para istri bertugas *nglebengang* (memasak tuak nira menjadi gula)²⁴. Pagi-pagi sekali sebelum matahari terbit, para keluarga yang berprofesi sebagai pembuat gula telah terbangun dari tidurnya. Para istri membuatkan suaminya kopi yang didampingi potongan-potongan gula Pedawa dan adakalanya ditemani pula dengan jajanan tradisional. Para istri melanjutkan aktivitasnya memasak di dapur, sedangkan para suami setelah meminum kopinya, menjelang pukul 06.00 Wita sudah berangkat ke kebunnya untuk menyadap aren. Dalam perjalanan menuju kebun, pantangan yang sebisa mungkin tidak boleh dilanggar adalah mengajak bicara atau bergunjing, karena aktivitas ini dipandang sakral.

²⁴ Mengenai proses ini akan dibahas lebih detail pada Bab III.

Sesampainya di atas pohon, wadah penampung tuak yang telah terisi diganti dengan yang masih kosong, dan sesampainya di bawah, lalu dibawanya pulang.

Para istri yang sambil menunggu suaminya pulang membawa tuak nira tidaklah berdiam diri. Mereka memasak makanan berupa nasi dan lauk pauknya sebagai bekal untuk melewati hari itu. Begitu suaminya tiba membawa tuak, sang istri menyambut di dapur, mengambil wadahnya dan segera menuangkan isinya ke dalam wajan besar dan proses pengolahanpun dimulai. Begitu pula siang menjelang sore hari, sekitar pukul 14.00 Wita, suaminya akan berangkat lagi untuk *ngiris* dengan membawa wadah kosong untuk mengganti wadah yang telah terisi, dan siklus kegiatannya pun dimulai kembali seperti paginya.

Bagi orang-orang yang datang untuk membeli gula langsung ke rumah-rumah petani, apabila dia adalah orang asli Pedawa, pasti sudah maklum bahwa jika bertransaksi langsung saja pada istrinya. Laki-laki pantang terlibat dalam urusan transaksi langsung di rumahnya sendiri dan menyerahkan sepenuhnya pada istri atau wanita yang ikut membantu mengolah gula di rumahnya. Jika orang yang tidak tahu hal tersebut, biasanya yang tumben datang ke Pedawa dan menanyakan soal harga pada yang laki-laki, pasti dengan segera dijawab bahwa silahkan berurusan dengan istri saya saja atau silahkan langsung tanyakan pada yang masak gulanya di dalam (maksudnya di dapur). Para laki-lakinya tidak akan ikut campur urusan transaksi tersebut karena menurut tradisi itu adalah kewenangan penuh istrinya. Bahkan jika memberi secara cuma-cuma alias gratis juga sepenuhnya merupakan otoritas wanitanya.

Kami sendiri saat baru pertama kali mengunjungi salah seorang petani gula yaitu Pekak Kabé dan melakukan observasi seharian disana memiliki pengalaman tersebut. Pekak Kabé merupakan petani yang cukup senior (dipanggil *pekak* karena sudah cukup tua), umurnya berkisar 70 tahunan. Seusai mengiringi perjalanan beliau *ngiris* sampai kembali dirumahnya, kami ganti menemani sang nenek di dapur sambil mengobservasi tahap demi tahap *nglebengang*. Melihat gula yang baru dimasukkan dalam cetakannya sudah terbayang rasa manis *nyangluh* dan pastinya

lezat, sehingga dari situ timbul hasrat untuk membeli. Gula yang baru saja dikeluarkan dari cetakannya langsung kami beli sebanyak 2 kg. Informasi yang kami dapatkan, biasanya harga per kilogramnya berkisar antara Rp30.000 sampai dengan Rp35.000. Gula tersebut lalu ditimbang sesuai pesanan kami dan dimasukkan ke dalam tas plastik. Namun saat akan membayar, nenek tersebut tersenyum dan berkata, “*Aba ba. Lalinin dogén dadong buin mai nah!*” (Bawa saja. Nanti kunjungi saja nenek lagi ke sini ya!). Tentu saja ini diberikannya dengan tulus ikhlas, terlebih saat kami melirik ke arah Pekak Kabé, beliau hanya mengangguk-angguk saja sambil tersenyum. Sepertinya nenek tersebut senang sekali ditemani bekerja, terlebih melihat antusiasme kami dalam mengamati proses pengolahan gula tersebut.

Orang Pedawa pantang sekali menjual tuak atau menyia-nyiakannya, misalnya sengaja membuang. Jika ada orang yang bermaksud membeli tuak sudah pasti tidak akan dilayaninya. Alasannya karena tuak adalah sari pati kehidupan yang diperoleh dari pohon aren, dan petani *pangiris* adalah orang yang jiwanya sudah menyatu dengan pohon arennya. Menjual tuak sama artinya dengan memperjual-belikan kehidupannya sendiri. Apalagi membuang tuak sama pula artinya dengan menyia-nyiaakan hidupnya sendiri. Jika dilanggar maka diyakini air nira yang disadap akan *nyat* (macet) akibat pohonnya *ngambul* (ngambek) karena sari kehidupan yang diberikan ternyata diperjual-belikan atau disia-siakan. Namun lain ceritanya jika orang meminta secara cuma-cuma, sudah pasti dengan senang hati akan diberikannya, bahkan diyakini pohon arennya juga akan “dengan senang hati” memberikan tuak yang berkelimpahan. Awalnya kami tidak mengerti dengan logika semacam ini. Namun setelah kami tanyakan maknanya, penjelasan bijak yang kami dapat adalah jika diminta harus diberi dengan senang hati karena itu sama artinya dengan ikhlas berbagi kehidupan kita dengan orang lain dan pastinya jauh lebih mulia dibandingkan menjual hidup sendiri.

B. IDENTITAS YANG MELEGENDA

Profesi *pangiris* rupanya sudah menjadi turun-temurun seiring perjalanan histori Desa Pedawa. Profesi ini boleh dibilang sudah ada sejak awal mula eksistensi orang-orang Pedawa itu sendiri. Oleh sebab itu, profesi *pangiris* sudah menjadi identitas utama secara kultural dari orang-orang Pedawa. Identitas sebagai *pangiris* dengan kultur Bali Aga yang khas pada masa ini rupanya sangat gencar direkonstruksi kembali, salah satunya melalui dunia fotografi. Melalui salah satu foto yang diambil oleh fotografer bapak Denny Eka Nugraha dan bapak Ade Irga, di mana yang menjadi model adalah Pekak Kabé sendiri. Melalui foto tersebut maka kami mendapat gambaran yang sangat jelas akan identitas *pangiris* dalam balutan busana klasik bercorak kultur Bali Aga. Atas izin mereka pula, kami disilakan menampilkan foto tersebut sebagaimana tampak dalam gambar berikut.



Gambar 2. 3 *Pangiris* dalam Balutan Busana Klasik Bali Aga (1)

Sumber: Dok. Denny Eka Nugraha, 2020



Gambar 2. 4 *Pangiris* dalam Balutan Busana Klasik Bali Aga (2)

Sumber: Dok. Ade Irgha, 2020

Melekatnya profesi ini dengan kehidupan sosio-kultural masyarakat Pedawa ternyata tidak lepas dari unsur sejarah, mitologi atau folklor yang diwariskan turun-temurun, serta tutur-tutur yang diwariskan oleh leluhurnya. Gula Pedawa yang manis *nyangluh* ini rupanya memiliki cerita yang begitu melegenda.

Pada bab sebelumnya sudah dipaparkan bahwa wilayah yang sekarang bernama Desa Pedawa dulunya bernama Gunung Sari. Sari yang dimaksud adalah sari aren yang diproduksi menjadi gula sari. Gula sari bermakna gula yang melambangkan sari-sari atau sendi-sendi kehidupan orang-orang Pedawa. Meskipun nama wilayah tersebut saat ini bernama Pedawa, nama Gunung Sari masih digunakan dalam ranah spiritual magis, yaitu saat orang-orang Pedawa “berkomunikasi” dengan dewa-dewanya. Dalam berbagai ritual yang dilakukan, orang Pedawa dalam *sasapaan* atau *sason-tengan*-nya tidak mengatakan bahwa dirinya adalah orang Pedawa, melainkan “...*damuh Ida ring Gunungsari...*”, yang memiliki maknanya kurang lebih menyatakan dirinya adalah *panjak* (pengikut) dewa dari Gunung Sari.

Ada pula beberapa kisah atau legenda lainnya berkaitan dengan profesi *pangiris* dan Gula Pedawa. Meskipun secara ilmiah belum dapat dibuktikan kebenaran peristiwa tersebut atau kapan terjadinya, namun kisah-kisah ini begitu melekat dalam benak masyarakat Pedawa. Sebagaimana yang dituturkan oleh para tetua di Pedawa, beberapa kisah atau folklor tersebut dapat diceritakan sebagai berikut.

1. Kisah Kesalahpahaman Orang Pedawa dengan Pedagang Jawa

Mitologi ini mengisahkan tentang awal mula adanya pohon aren di Desa Pedawa yang ternyata berawal dari kesalahpahaman antara orang-orang Pedawa di masa lalu dengan seorang pedagang yang datang dari tanah Jawa. Kisah ini juga menjadi menarik karena sesungguhnya antara orang Pedawa dengan pedagang Jawa tersebut sama-sama benar menurut persepsinya masing-masing. Kisahnya dimulai saat ada orang Jawa yang berdagang melewati wilayah yang sekarang bernama Pedawa itu. Saat bertemu orang-orang asli disana, orang Jawa tersebut bercerita (boleh dikatakan promosi) bahwa di daerah asalnya memiliki pohon *jaka* (aren) yang serbaguna, bisa menghasilkan tuak, serta bagian-bagian lainnya dari pohon tersebut juga bisa dimanfaatkan.

Tertarik dengan cerita tersebut, maka orang Pedawa itu berpesan agar kapan pun sang pedagang melewati wilayah itu lagi, dirinya akan membeli biji benih pohon aren tersebut dengan harga dihitung per bijinya, yang disambut dengan sangat gembira oleh pedagang Jawa tersebut. Tidak diceritakan berapa lamanya, selang beberapa waktu kemudian, pedagang itu kembali mendatangi wilayah itu dengan membawa sekarung besar biji benih aren. Harapan untuk meraup keuntungan yang besar sudah terbayang dalam benaknya.

Namun setelah bertemu dengan orang Pedawa tersebut harapannya menjadi buyar tatkala dikatakan bahwa dirinya sebenarnya hanya bermaksud membeli satu biji saja. Harga per-biji yang disepakati maksudnya adalah dirinya saat itu memang bermaksud hanya membeli satu biji saja, bukan dalam artian membeli banyak yang harganya dihitung per-biji. Kecewa dengan penjelasan orang

tersebut, akhirnya oleh pedagang Jawa itu ditebarkannya biji aren yang dibawanya di salah satu bagian wilayah Pedawa sembari mengeluarkan *pastu* (kutukan). *Pastu* tersebut isinya kurang lebih berbunyi bahwa di wilayah ini pohon aren akan senantiasa tumbuh mengalahkan pohon-pohon yang lainnya.

Sejak saat itulah pohon aren selalu tumbuh liar di tanah Pedawa, meskipun awalnya tanah tersebut dimaksudkan untuk budidaya tanaman lain. Pohon aren seolah-olah tidak peduli dengan adanya tanaman lain. Di manapun ia ingin tumbuh maka tumbuhlah ia tanpa bisa dicegah. Dengan liarnya ia tumbuh di tegalan-tegalan yang sebenarnya bukan diperuntukkan baginya. Dengan kata lain, istilahnya pohon aren menjadi tanaman tak diundang. Dengan adanya pohon-pohon aren yang tumbuh liar tersebut, orang-orang Pedawa mulai memanfaatkan keberadaannya dan lambat laun mulai menekuni profesi sebagai *pengiris*.

Kebenaran cerita ini sangat diyakini oleh masyarakat Pedawa. Bahkan salah seorang informan kami menuturkan bahwa pernah suatu hari sanak saudaranya merombak total ladangnya karena ingin menanam cengkeh, namun lambat laun entah bagaimana ceritanya pohon aren tumbuh lagi di ladangnya tersebut. Masyarakat sangat meyakini kebenaran dari cerita tersebut dan ini pulalah yang menjadi salah satu faktor sakralisasi pohon aren di Desa Pedawa hingga saat ini.

2. Legenda Pasek Gunawati

Legenda mengenai Pasek Gunawati ini juga sangat terkenal dan tertanam dalam *mindset* masyarakat Pedawa hingga saat ini. Begitu melegendanya tokoh ini, sampai-sampai dibuatkan patung yang merepresentasikan kegagahannya, dan disakralkan karena dipercaya sebagai salah satu leluhur masyarakat Pedawa di masa lampau. Pasek Gunawati diceritakan adalah seorang *pangiris* yang berhasil memperdayai *samong* (macan Bali) yang sesumbar menantang adu kesaktian. Oleh sebab itu, dalam patung tersebut beliau digambarkan memegang senjata pisau *pangiris* dan menginjak seekor macan pada kedua kakinya.

Perlu diketahui bahwa penyebutan pasek pada Pasek Gunawati bukan merujuk pada klan *Pasek* sebagaimana tercantum pada

babad-babad milik orang Bali, melainkan lebih dimungkinkan karena tokoh ini merupakan orang yang punya kedudukan atau menjadi tokoh masyarakat kala itu. Pasek sendiri berasal dari kata “*pacek*”, yang bersinonim dengan kata “*pasak*” yang memiliki makna menancapkan atau mengokohkan. Artinya seorang pasek adalah yang memegang dan mengokohkan kedudukan wilayah tersebut.



Gambar 2. 5 Patung Pasek Gunawati
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.

Kisah mengenai Pasek Gunawati ini menceritakan bahwa beliau adalah seorang pria yang kesehariannya sebagai *pangiris*. Selain sebagai *pangiris*, Pasek Gunawati memiliki hewan peliharaan yang berupa sapi. Dalam legenda ini, dikisahkan bahwa hewan-hewan bisa berbicara dan berkomunikasi layaknya manusia.

Pada suatu hari datanglah seekor *samong* atau macan Bali melewati tempat di mana sapi milik Pasek Gunawati diikat. Saat itu macan Bali semuanya diceritakan masih memiliki bulu berwarna putih. Macan menyapa Sapi dengan pongahnya dan bertanya, “Hai kau sapi, mengapakah engkau yang berbadan besar dan memiliki sepasang tanduk yang mencuat dengan gagahnya mau saja tunduk pada manusia? Nista sekali dirimu sampai-sampai kaubiarkan saja manusia itu mencocok hidungmu!”

Mendengar pertanyaan bernada sombong tersebut, sapi menjawab, “Wahai Macan, janganlah kau berkata demikian. Kau tidak tahu gusti junjunganku, Pasek Gunawati. Dia adalah seorang yang sakti. Aku saja kalah mengadu kesaktian dengannya. Jika kau tidak percaya, silakan coba dan buktikan sendiri.”

Mendengar jawaban sapi, macan merasa tertantang dan bertanya dengan suara keras, “Jika memang benar demikian tunjukkan sekarang juga di mana Pasek Gunawati berada!”

Setelah sapi menunjukkan arah keberadaan Pasek Gunawati, maka macan mendatangnya dan berkata, “Hai kamu manusia! Benarkah kamu yang bernama Pasek Gunawati, yang telah mencocok hidung sapi itu?” Pasek Gunawati menjawab, “Ya, benar”. Macan lalu berkata, “Jika memang benar, sekarang kutantang kau mengadu kesaktian!” Pasek Gunawati tentu saja kaget mendengarnya, namun ia tidak kehilangan akal. “Baiklah jika itu maumu, tetapi saat ini kesaktianku sedang kutaruh di rumahku. Aku akan mengambilnya dulu, tetapi kamu jangan lari dari sini atau malah menyergapku sekarang jika memang benar berani,” jawab Pasek Gunawati.

“Aku tidak akan lari atau menyergapmu saat kau belum membawa kesaktianmu!” raung macan. “Nah, untuk meyakinkanku bahwa benar kau berani ikat saja dulu dirimu dengan tali ini,” kata Pasek Gunawati sambil mengeluarkan seutas tali ijuk. Macan itu lalu mengikat dirinya sendiri. Setelah macan terikat,

Pasek Gunawati berkata, “Hai macan. Bisakah kau melepaskan diri dari tali ini?” Macan itu mengaum menjeramkan, lalu dengan kekuatannya tiba-tiba tali ijuk itu putus. Tidak kurang akalinya, Pasek Gunawati lalu berkata lagi, “Wah, berarti talinya masih kurang kuat. Kau masih bisa berbuat curang. Kalau begitu gunakan tali dari *panyalin*²⁵ ini yang lebih kuat”. Macan itu lalu mengikat lagi dirinya sendiri dengan tali *panyalin* itu. Setelah terikat, maka Pasek Gunawati berkata lagi, “Hai macan! Sekarang bisakah kau melepaskan dirimu?” Macan itu mengeluarkan lagi kekuatannya, namun tali itu rupanya sangat kuat dan tidak kunjung putus. “Nah diriku sudah tidak bisa melepaskan diri! Kau Pasek, tunggu apalagi? Cepat ambil kesaktianmu lalu segera kita bertanding!” kata macan.

Pasek Gunawati tertawa. “Untuk apa?” katanya sambil mengeluarkan pisau *pangiris* yang terselip di pinggangnya. “Inilah kesaktianku, hai macan! Rasakan!” katanya seraya menyayat dan mengiris telinga m hingga berdarah-darah. *Pangiris* milik Pasek Gunawati tersebut konon bernama Ki Baru Ketuwel. Keruan saja macan meraung-raung kesakitan dan minta dihentikan. Sambil terus mengiris telinga macan, Pasek Gunawati berkata, “Sekarang apa maumu, hai macan?” Sambil meraung kesakitan, macan tersebut berkata, “Ampuni saya Ki Pasek! Saya tidak berani lagi! Tolong hentikan! Saya minta maaf dan mengaku kalah!” Pasek Gunawati lalu menghentikan perbuatannya. Sebelum disarungkannya *pangiris* tersebut, bekas-bekas darah yang menempel disapukannya pada badan macan itu yang menyebabkan badannya yang berwarna putih seketika menjadi bergaris-garis loreng. “Benar kau tidak berani lagi?” tanya Pasek Gunawati. “Benar Ki Pasek, saya mohon ampun. Mulai hari ini saya tidak akan berani lagi pada Ki Pasek dan seterusnya keturunanku juga tidak akan menyerang keturunan Ki Pasek!” jawab macan. Macan tersebut lalu dilepaskan, dan semenjak itulah keturunan macan memiliki bulu berwarna loreng. Sejak itu pula konon keturunan macan tidak berani berbuat macam-macam dan mengganggu orang-orang dari Pedawa.

²⁵ Rotan.

Cerita tersebut dituturkan secara turun-temurun oleh orang-orang Pedawa. Keberadaan patung Pasek Gunawati dan latar kisah yang mengiringinya seolah memberi penegasan bahwa profesi sebagai *pangiris* aren memang sudah begitu melegenda, mendarah daging, dan menjadi jati diri orang Pedawa. Profesi *pangiris* tidak hanya sekedar menjadi mata pencaharian biasa, namun juga dipandang sebagai profesi yang sakral dan memiliki nilai magis. Pisau *pangiris* milik Pasek Gunawati yang bernama Ki Baru Ketuwel tersebut juga begitu menginspirasi masyarakat Pedawa hingga saat ini dan menjadi ciri khas yang paling ikonik. Dengan kata lain kisah tersebut menjadi sebuah legitimasi bahwa orang Pedawa memiliki senjata tradisionalnya sendiri yang menjadi kebanggaannya, yaitu pisau *pangiris*.

Selain dua kisah tersebut, Desa Pedawa juga memiliki lagi satu cerita narasi yang berjudul *Satua Anak Matuakan* yang berbahasa asli Pedawa. Hanya saja, setelah dicermati ternyata isinya cukup singkat dan lebih kepada petunjuk mengenai cara menyadap tuak nira, bukan kisah legenda atau semacamnya. Oleh sebab itu kami memutuskan untuk tidak memaparkannya pada bab ini, melainkan akan disinggung pada bab selanjutnya berkenaan dengan prosesi pembuatan gula Pedawa.

C. MEMILIKI FUNGSI RELIGIUS MAGIS

Gula aren juga memiliki posisi penting dalam aspek religiusitas orang Pedawa. Gula Pedawa menjadi elemen utama dalam sarana upacara atau *bebantenan* yang dipergunakan untuk ritual keagamaan. Begitu pula tuak yang notabene merupakan benih cikal bakal gula tersebut, ternyata memiliki posisi penting dalam spiritualitas dan religiusitas masyarakatnya. Oleh sebab itu, dapat disimpulkan bahwa selain memiliki nilai ekonomi dan nilai sosial, gula Pedawa juga memiliki nilai magis. Dalam subbab ini akan diulas beberapa contoh untuk sekedar memberikan gambaran mengenai posisi gula aren dalam religiusitas masyarakat Pedawa. Sedangkan untuk detail filosofi dan ulasan maknanya secara lebih mendalam akan dibahas pada bab akhir buku ini.

Salah satu banten yang paling khas dan merepresentasikan nilai-nilai kehidupan orang Pedawa adalah *Banten Gula Klapa*.

Banten ini sangat unik karena kental dengan nuansa kearifan lokal Pedawa. *Banten Gula Klapa* ini komposisinya terdiri dari gula aren, kelapa, beras, uang kepeng satak isi benang putih, ketan, injin (ketan hitam), sirih 7 pucuk diikat tali bambu, dan buah pinang 2 butir.



Gambar 2. 6 *Banten Gula Klapa*
Sumber: Dok. Supriyandana, 2021.

Dalam perspektif etnolinguistik, *Banten Gula Klapa* memiliki identifikasi leksikon yang sama dengan kata *Gulo Klopo* yang lazim dikenal oleh masyarakat Kejawa di Jawa. Begitupula secara konsep filosofis *Banten Gula Klapa* yang dimiliki oleh masyarakat

Pedawa ini identik dengan konsep *Gulo Klopo* tersebut. *Gula Klapa* dan *Gulo Klopo* sama-sama memiliki makna *bang* dan *petak*, yang artinya merah dan putih. Merah berarti keberanian, putih berarti kesucian. Dalam konsep kosmologi penciptaan, merah juga melambangkan kewanitaan, sedangkan putih melambangkan kelakian. Namun demikian, keterkaitan antara kedua istilah ini masih perlu dikaji secara lebih mendalam.

Selain contoh *Banten Gula Klapa* di atas, ada pula contoh upakara *yadnya* lainnya yaitu *daksina*. Secara umum, komposisi *daksina* bagi orang Bali terdiri dari *srémbéng* atau *wakul* sebagai alas *daksina*, *tapak dara*, beras, *porosan*, kelapa, telur itik, pisang, tebu, *kojong*, *tanceb gegantusan*, benang *tukelan*, dan *canang sari*. Namun khusus untuk di Pedawa, *daksina* yang dipergunakan tidak menggunakan telur itik, melainkan gula aren yang dibungkus dengan *kraras* (daun pisang kering) sebagaimana tampak dalam gambar berikut.



Gambar 2. 7 *Daksina* Pedawa dengan Gula Aren
Sumber: Dok. Jayendra, 2021

Sudah menjadi pengetahuan umum bagi umat Hindu Bali bahwa *daksina* melambangkan alam semesta yang terdiri dari *Bhuwana Agung* dan *Bhuwana Alit*. *Bhuwana Agung* berarti alam semesta dalam skala besar (makrokosmos) dan *Bhuwana Alit* berarti alam semesta dalam skala kecil (mikrokosmos) atau yang dalam hal ini adalah badan makhluk hidup. *Bhuwana Agung* dilambangkan dengan kelapa dan *Bhuwana Alit* dilambangkan dengan telur itik. Telur itik dipergunakan karena makhluk hidup sebagai mikrokosmos haruslah bersifat *sattwam*²⁶ (tenang dan bijaksana) bagaikan itik yang mampu memilih makanannya sendiri, dan tidak pernah ribut dengan sesamanya.

Tradisi penggunaan gula aren dalam *daksina* masyarakat Pedawa bukan tanpa landasan filosofi yang mendalam, karena gula aren adalah refleksi dari kebijaksanaan leluhur orang Pedawa. Dalam konteks *daksina* ini, gula aren melambangkan hasil dari manisnya kebijaksanaan masyarakat Pedawa. Membuat gula aren yang berkualitas memang diperlukan konsentrasi, keselarasan dengan alam, penyatuan jiwa antara manusia dengan pohon aren sebagai bagian dari alam semesta. Selain itu, Gula Pedawa merupakan perpaduan dari hasil kerja yang selaras, serasi, dan seimbang antara laki-laki dan perempuan (*purusa* dan *pradhana* atau *lanang* dan *wadon*)²⁷. Sehingga dengan bercermin pada proses tersebut, gula aren merepresentasikan hasil dari olah kebijaksanaan dan simbol kehidupan menurut versi interpretasi masyarakat Pedawa. Pengkategorian sifat-sifat itu secara universal masuk pula kategori sifat *Sattwam* tersebut. Dapat disimpulkan bahwa gula aren dalam hal ini merupakan simbol manisnya kehidupan sebagai hasil dari perpaduan olah rasa dan olah kebijaksanaan.

Selain gula arennya, tuak nira rupanya juga menjadi elemen penting dalam beberapa ritual keagamaan masyarakat Pedawa.

²⁶ Sattwam adalah bagian dari *Tri Guna*, yaitu tiga komposisi sifat dasar dalam pembentukan karakter. Bagian-bagiannya adalah *Sattwam* (tenang dan bijak) dilambangkan dengan itik, *Rajas* (agresif) dilambangkan dengan ayam, dan *Tamas* (pasif, malas, dan lamban) dilambangkan dengan babi.

²⁷ Hal ini karena para laki-laki yang boleh bertugas menyadap tuak dari pohon aren, sedangkan para wanita yang boleh mengolah tuak menjadi gula. Penjelasan lebih detail mengenai hal ini akan diuraikan dalam Bab III.

Misalnya dalam ritual yang tergolong *Bhuta Yadnya*, umat Hindu di Bali terbiasa mempergunakan unsur alkohol yang berupa arak berem. Namun khusus untuk masyarakat Pedawa, *tabuhan* arak berem tidak ada. Yang dipergunakan adalah tuak nira yang harus berasal dari Pedawa. Konsep dan filosofinya relatif sama, hanya saja yang ditonjolkan adalah kearifan lokalnya yang mempergunakan tuak dari Pedawa sendiri, sehingga secara langsung hal ini berdampak pada pelestarian produk budaya lokal asli. Salah satunya terlihat dalam upacara *Ngeyéhin Karang* yang meskipun secara karakteristiknya tergolong *Bhuta Yadnya*, namun rupanya upacara ini adalah khas Pedawa. Yang terkenal dari upacara ini adalah adanya saran berupa *tuak yéh* (tuak dan air) yang digantungkan pada kedua sisi *sanggah cukcuk*.



Gambar 2. 8 Penggunaan Tuak dalam Upacara *Ngeyéhin Karang*
Sumber: Dok. Supriyandana, 2021.

Penggunaan tuak dalam ritual juga terdapat pada Tradisi *Saba Malunin* yang berlangsung di Pura Desa Pedawa. Tradisi ini

tergolong upacara besar dan apabila dilihat dari karakteristiknya tergolong *Dewa Yadnya*. Ritual ini juga adalah kearifan lokal khas Pedawa.



Gambar 2. 9 Penggunaan Tuak dalam Tradisi *Saba Malunin*
Sumber: Dok. Supriyandana, 2021

Tuak aren ini merupakan sarana yang sangat vital karena tuak tersebut dibawa dalam suatu gerak tarian yang ritmis dan magis dan dipersembahkan pula pada Ida Bhatara yang bersthana *Palinggih Patokan* yang terdapat pada pura tersebut. Ida Bhatara yang bersthana di *Palinggih Patokan* tersebut diyakini yang berkuasa atas *taksu* atau daya spiritual yang memberikan nilai, kekuatan, dan keberhasilan dalam setiap aktivitas sosial dan religius masyarakat Pedawa.

D. MEMILIKI BANYAK VARIAN BENTUK

Gula Pedawa dewasa ini memiliki banyak varian bentuk, baik dari yang tradisional, maupun yang sudah diinovasikan dalam kemasan modern. Gula yang tradisional dibuat dan dipasarkan langsung oleh produsen atau petaninya sendiri, sedangkan gula yang diberikan kemasan sebenarnya juga dibuat dengan tek-

nik tradisional. Hanya saja hasil dari produksi tersebut ditampung lagi oleh Kelompok Tani Bima Dewa dan dikreasikan kembali cetakan dan pengemasan yang inovatif. Dengan demikian diharapkan penampilan gula Pedawa lebih elegan di pasaran dan memiliki nilai tambah. Dalam sub ini akan diulas sekilas mengenai varian-varian bentuk gula Pedawa tersebut.

1. *Gula Gedé*/Gula Batok



Gambar 2. 10 *Gula Gedé* atau Gula Batok
Sumber: Dok. Supriyandana, 2021.

Gula *gedé* merupakan varian tradisional yang paling klasik dan original. Nama gula *gedé* disebabkan karena gula ini yang berukuran paling besar di antara varian bentuk yang lainnya.

Bentuk ini boleh dibilang yang paling pertama dan paling lumrah beredar di pasaran. Disebut pula gula batok, karena cetakannya yang mempergunakan batok kelapa dengan diameter kurang lebih 10 cm.

2. **Gula Kicak**



Gambar 2. 11 *Gula Kicak*
Sumber: Dok. Supriyandana, 2021.

Gula *kicak* merupakan versi mini dari gula *gedé*, karena *kicak* merupakan bahasa asli Pedawa yang artinya kecil. Gula ini dibuat dengan menggunakan cetakan dari kayu. Diameter gula ini kurang lebih 5,5 cm dan lebih pipih daripada gula *gedé*.

3. **Gula Let**

Gula *let* merupakan varian yang sesungguhnya berasal dari gula *gedé* yang telah berumur 6 bulan hingga 1 tahunan. Jenis gula *let* ini sesungguhnya secara ukuran dan bentuk sama saja dengan gula *gede*. Hanya saja yang membedakan adalah perubahan warna yang lebih kehitaman dibandingkan gula *gedé* yang relatif baru, serta rasanya lebih manis dan memiliki sensasi sedikit asam.



Gambar 2. 12 *Gula Let* yang Berwarna Lebih Hitam (bawah)
Dibandingkan *Gula Gedé* yang Lebih Kecoklatan (atas)
Sumber: Dok. Jayendra, 2020.

Untuk bisa menghasilkan hasil gula *let*, gula *gede* haruslah dibiarkan di udara terbuka selama berbulan-bulan, hanya dibungkus dengan *kraras* (daun pisang kering), dan biasanya ditaruh di atas rak bambu di atas tungku. Dengan begitu, gulanya mendapatkan proses pengawetan berupa pengasapan secara alami. Jarang sekali ada yang menyimpan gula *gedé* sampai menjadi gula *let* ini, karena biasanya gula baru jadi langsung dijual. Banyak orang yang mencari jenis gula ini dan membayar dengan harga lebih tinggi karena baik untuk campuran obat tradisional berupa *loloh* atau jamu-jamuan. Boleh dibilang jenis ini termasuk yang paling susah dicari, sehingga kami cukup beruntung bisa melihatnya, bahkan mencicipi rasanya.

4. *Gula Kerikan*



Gambar 2. 13 Gula *Kerikan*
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.

Gula *kerikan* merupakan varian gula yang diperoleh pada dari pengkristalan gula yang telah didinginkan dalam wajan sebelum dicetak. Sebelum gula yang masih dalam wujud kental itu dimasukkan ke dalam cetakannya, di tepian cairan gula kental tersebut sudah ada bagian yang mengeras dan ini yang dikerik, sehingga disebut gula *kerikan*. Gula ini bisa dihaluskan lagi untuk menjadi gula semut, namun lebih sering dipergunakan untuk pemanis atau camilan saat menikmati minuman. Biasanya antara potongan gula aren dan gula *kerikan* ini saling menggantikan untuk jadi teman minum kopi pahit.

5. *Gula Inceh*

Inceh dalam bahasa Pedawa artinya encer. Gula *inceh* merupakan varian gula cair dengan tingkat kekentalan standar dalam suhu ruang. Biasanya digunakan untuk campuran minuman dan pemanis pada berbagai panganan. Gula *inceh* diperoleh dari tuak yang sudah mengental saat proses pemasakan namun belum se-

penuhnya bisa dicetak menjadi gula karena masih mengandung kadar air. Gula *inceh* merupakan gula yang 40%-50% kandungannya masih berupa tuak dari nira hasil sadapan awal. Oleh sebab itu, gula ini masih memiliki cita rasa dan aroma manisnya tuak.



Gambar 2. 14 Gula Inceh
Sumber: Dok. Supriyandana, 2021.

6. Gula Semut



Gambar 2. 15 Gula Semut
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.

Gula semut merupakan varian yang banyak dipromosikan secara inovatif dengan kemasan modern. Gula semut merupakan varian gula dalam bentuk bubuk. Varian ini sebenarnya bisa dihasilkan dengan menghaluskan lagi gula *kerikan*, namun kurang begitu populer dan hanya digunakan untuk kalangan sendiri. Sedangkan untuk gula semut yang dikemas dan dipasarkan keluar, proses pembuatannya dilakukan dengan menghaluskan kembali gula yang sudah mengeras sampai berbentuk serbuk. Gula semut

banyak dipergunakan sebagai pemanis minuman atau untuk *topping* aneka jajanan.

7. Gula *Juruh*



Gambar 2. 16 Gula *Juruh*
Sumber: Dok. Kelompok Tani Bima Dewa, 2021.

Gula *juruh* merupakan salah satu varian gula berbentuk cair. Perbedaannya dengan gula *inceh* adalah tingkat kekentalan dan kadar airnya. Gula *juruh* jauh lebih sedikit kadar airnya dan lebih kental. Tingkat kekentalannya dalam suhu ruang dan rasanya mirip seperti madu, sehingga dalam *branding*-nya diperguna-

kan istilah *nectar* aren²⁸. Varian ini banyak dipergunakan sebagai campuran minuman, selai pada roti, dan saus gula merah pada aneka jajanan.

8. Gula Batangan Mini



Gambar 2. 17 Gula Batangan Mini
Sumber: Dok. Arya Wirawan, 2020.

Gula batangan mini merupakan gula yang berukuran kecil, berbentuk batangan persegi panjang yang ukurannya hanya 5 cm. Karena ukurannya yang kecil, dapat dimasukkan ke dalam saku dan praktis untuk dibawa. Ukuran dan pengemasannya sebagaimana tampak pada gambar di atas membuatnya tampak seperti gula yang dipergunakan untuk sekali pakai, mirip dengan gula

²⁸ *Nectar* atau nektar merujuk pada cairan manis yang kaya dengan gula pada sari bunga, disukai lebih sebagai bahan utama penghasil madu.

pasir kemasan sachet. Ada pula yang menggunakan gula mini ini untuk dikonsumsi langsung layaknya permen atau cokelat.

Apabila melihat berbagai macam varian Gula Pedawa tersebut, dapat disimpulkan bahwa masyarakat Pedawa sangat adaptif dengan perkembangan pangsa pasar yang ada. Sistem pengolahan tradisional yang dipadukan dengan pengemasan modern merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan reputasi Gula Pedawa ini. Gula Pedawa selalu turut ambil bagian dalam berbagai festival yang diselenggarakan pemerintah Kabupaten Buleleng dan dipajang dalam *stand-stand* pameran²⁹. Upaya ini diharapkan dapat menaikkan citra Gula Pedawa di kalangan masyarakat luas. Pengetahuan akan cerita-cerita terkait dengan Gula Pedawa yang melegenda sampai transformasinya yang elegan di pasaran diharapkan mampu menumbuhkan kebanggaan pada gula aren sebagai identitas masyarakat Desa Pedawa itu sendiri.



²⁹ Sebelum adanya pandemi COVID-19.



Bab III

PROSESI PEMBUATAN GULA PEDAWA

Membicarakan manisnya gula Pedawa tidak terlepas dari proses pembuatannya yang ternyata cukup panjang. Tidak hanya sekedar proses biasa, namun memiliki ritual sakral yang harus dipatuhi dan dimengerti betul oleh mereka yang menekuni profesi petani gula aren ini. Tentu saja dalam hal ini yang kita bicarakan adalah proses pembuatan gula yang tradisional, tanpa menyertakan teknik pengemasannya yang inovatif sebagaimana telah diulas dalam bab sebelumnya. Dalam prosesnya, teknik pengetahuan tradisional yang digunakan masih sangat kental dengan nuansa kearifan lokal setempat.

Istilah-istilah lokal yang begitu kental sangat terasa tatkala mendengar nama-nama peralatan yang digunakan, proses atau ritual yang dilakukan, dan hal-hal lainnya yang berkaitan dengan pembuatan gula ini. Secara garis besarnya, ada dua tahapan utama dalam proses pembuatan gula Pedawa dari paling awal hingga paling akhir, yaitu tahap *ngarap jaka* dan tahap *nlebangang*. Hal yang menarik adalah tahapan *ngarap jaka* (penyadapan hingga panen tuak) dilakukan oleh para laki-laki, sedangkan *nlebangang* (proses pemasakan hingga menjadi gula) dilakukan oleh para wanita pada tiap-tiap rumah tangga.

Tidak berlebihan jika dikatakan bahwa masyarakat Desa Pedawa sangat memuliakan pohon aren (*jaka*), karena berperan penting dalam kelangsungan hidupnya. Pohon aren yang tumbuh di tanah Pedawa diperlakukan secara sakral. Hal inilah yang membuat orang-orang Pedawa merasa pantang bahkan hanya untuk sekedar menumpahkan tuak, apalagi sampai membuangnya, sudah barang tentu dianggap kesalahan berat. Bahkan menjual tuak juga dipantang karena dianggap menistakan benih kehidupan mereka sendiri, dan malahan jauh lebih baik memberi cuma-cuma. Hal tersebut diyakini lebih berpahala dan merupakan suatu *yadnya* besar, karena berarti orang tersebut dengan sukarela membagi sari pati kehidupannya kepada orang lain.

Ada sebuah ritual yang bersifat insidental dilakukan para petani gula setempat, yaitu apabila pohon aren tidak lagi menghasilkan air nira (tuak), atau walaupun menghasilkan, airnya tidak mengucur dengan deras. Jika ini terjadi maka pemilik tanah tempat pohon tersebut tumbuh akan mengupayakan ritual dengan sarana *tipat bekel*³⁰, *canang daksina baas pipis*³¹, dan *banten sodan*³². Ritual ini dilakukan secara tersendiri saja oleh pemilik tanah kebun. Dalam ritual ini, dimohonkan kepada para leluhur untuk berkenan memberkati dan membantu secara *niskala* agar pohon aren yang produksi niranya macet tersebut kembali menghasilkan. Berdasarkan logika masyarakat setempat, hal ini karena pohon aren yang ada biasanya merupakan warisan turun-temurun dan telah berusia panjang. Leluhur yang dimaksud adalah orang-orang yang dulunya juga menyadap di lahan yang sama dan pohon yang sama pula. Spirit atau kekuatan mereka dimohonkan untuk “membujuk” jiwa pohon aren agar kembali menghasilkan untuk keturunannya yang sekarang, sebagaimana masa-masa silam tatkala para leluhur masih hidup bersama-sama dengan pohon aren tersebut. Namun ritual ini bersifat antisipatif dan insidental, serta kasus seperti ini relatif jarang terjadi.

³⁰ Disebut pula *tipat nasi*, yaitu ketupat yang berbentuk wajik.

³¹ Upakara yang berupa *daksina* yang komponen utamanya terdiri dari kelapa, gula aren, beras, uang, dan komponen lainnya.

³² Upakara sesajian yang ditujukan pada leluhur.

Bunga aren yang disadap adalah bunga jantan. Bunga betina tidak disadap karena hasilnya tidak bagus, namun bunga betina menghasilkan buah kolang-kaling atau *bluluk* dalam bahasa Bali. Bunga aren siap disadap adalah jika sudah menunjukkan ciri-ciri bunganya sudah mulai mekar dan mengeluarkan serbuk sari yang berwarna kuning, serta beraroma harum.

Untuk menghasilkan gula manis yang berkualitas, setiap prosesi atau tahapan dilaksanakan secermat mungkin. Ritual dan pantangan yang ada juga wajib dilaksanakan dan dipatuhi, karena secara *niskala* akan berpengaruh terhadap mutunya. Intinya, proses pengerjaannya menuntut keseimbangan dualitas aspek *sekala* dan *niskala*. Pantangan yang paling diupayakan untuk tidak dilanggar adalah berbicara atau bertegur sapa saat berangkat *ngarap jaka*. Selain mengobrol bisa menyita ketepatan waktu yang berdampak pada hilangnya saat yang baik dan tepat dalam melaksanakan prosesi (terutama memotong tandan bunga atau *dangul puji*, menyadap, dan pemanenan), mengobrol juga dapat merubah suasana hati serta mengacaukan konsentrasi.

Kesucian pikiran dan konsentrasi petani dalam memohon keberlimpahan tuak nira dapat dikacaukan dengan obrolan, terutama obrolan yang sifatnya bergunjing. Jika pikiran sudah dipenuhi sifat-sifat demikian, maka pohon aren yang akan diiris bisa saja sangat sedikit airnya yang keluar. Secara *niskala*, diyakini hal ini karena pohon arennya *ngambul* (enggan) menghasilkan, karena penyatuan pikiran dan jiwa petani dengan pohon arennya tersebut menjadi buyar. Secara *sekala*, tentu saja hal ini disebabkan oleh kurangnya konsentrasi akibat diajak bicara atau gagal fokus karena terngiang-ngiang oleh pembicaraan yang baru saja terjadi. Kemungkinan-kemungkinan inilah yang mendasari adanya pantangan tersebut, sehingga sepanjang perjalanan tidak boleh diajak bicara. Orang-orang Pedawa sudah sangat maklum jika melihat orang membawa peralatan *ngiris*, sudah pasti tidak akan menyapa, apalagi mengajaknya mengobrol. Jikapun bermaksud hormat, cukup dengan senyum dan anggukan kepala saja.

Sebagaimana telah disinggung pada bab sebelumnya, pengetahuan mengenai pembuatan gula Pedawa ini telah dituangkan secara bergenerasi oleh kebijaksanaan leluhur orang-orang Pedawa dalam bentuk cerita rakyat *Satua Anak Matuwakan*³³ yang juga berbahasa asli Pedawa. Dalam penggalan cerita tersebut dinyatakan bahwa:

Malu ngalih bangul anggén mangulin jakané totona. Uba mabangul, mara penéka jakané totona, teked ya babuan, telaina dangul pujiné totona, pahpah jakané totona gedianga, madan mahpahang. Mara man dangul jakané totona, telahina, madan melutang. Uba kénto, mara maan ya nebukang. Nebukangé totona ngalimang dina, sebelah dina manis, dadi nebukange totona. Ada ba pang pitu, pang kutus liuna, mara man melah tugelang jakané totona, dadi pujiné ulung man. Di puncuk dangulé totona pesu tuak.

Terjemahannya:

Pertama-tama [pembuat tuak] mencari *bangul* (alat memanjat) untuk disandarkan (*mangulin*) pada pohon aren/ enau. Sesudah disandarkan di pohon enau, lalu pohon itu dipanjat, sampai di atas, lalu *dangul puji* (batang bunga) itu dibersihkan kelopaknya. Ini disebut proses *mahpahang* (membersihkan kelopak). Sesudah itu, *dangul* dipukul-pukul (*nebukang*), setiap lima hari, setiap hari Umanis. Sesudah melakukan tujuh—delapan kali, barulah bagus untuk dipotong (*tugelang*) untuk tirisan enau bagus. Di pucuk *dangul* itu akan menetes tuak.

Berdasarkan alur dari penggalan cerita tersebut, jika dicocokkan dengan fakta di lapangan, dapat disimpulkan hal ini bukan merupakan sesuatu yang bersifat folkloristik, namun lebih kepada warisan tutur adiluhung dari leluhur orang Pedawa kepada generasi selanjutnya. Dengan kata lain, kisah di dalamnya

³³ Rata dkk 1987: 122, Sari, 2019: 511, dan dikombinasikan melalui data hasil wawancara dengan I Gede Eka Setia Darma, (15 Februari 2021).

bukanlah merupakan narasi melainkan eksposisi (*inform and explain*), karena memuat tentang pedoman langkah-langkah mendapatkan tuak berkualitas baik. Implikasinya sudah tentu mendapatkan hasil gula yang berkualitas baik pula.

Perlu diketahui bahwa urutan langkah dalam kegiatan *ngarap jaka* ini berlaku per *dangul puji*³⁴. Artinya dalam sekali memanjat, pada satu *dangul puji* bisa jadi prosesinya baru *melutang*, namun pada *dangul* yang lain prosesinya sudah sampai pada *nugelang*. Dalam pembahasan ini, diuraikan urutan langkah-langkah per-*dangul puji* agar dapat memberikan pemahaman secara holistik. Terkait dengan hal tersebut, runtutan prosesi pembuatan Gula Pedawa dari awal hingga akhir dapat diuraikan sebagai berikut.

A. TAHAP NGARAP JAKA

Ngarap Jaka merupakan rangkaian proses penyadapan sampai pemanenan tuak nira. Namun dalam perkembangannya, lambat laun istilah *ngarap jaka* ini disebut dengan *ngiris* saja. Istilah *ngiris* sendiri secara leksikon kata sejatinya merujuk pada proses mengiris tandan bunga aren. *Ngiris* juga hanya merupakan tahapan akhir dari rangkaian proses *ngarap jaka*. Walaupun demikian, bagi masyarakat Pedawa, *ngiris* sudah terlanjur diinterpretasikan sebagai satu kesatuan proses dari tahap persiapan yang dilakukan hingga pemanenan. Hal ini rupanya sudah menjadi semacam kesepakatan tidak tertulis, namun dipahami oleh keseluruhan masyarakat Desa Pedawa³⁵. Karena tahapan akhirnya juga disebut *ngiris*, maka agar tidak membingungkan disini dipergunakan istilah *ngarap jaka* sesuai dengan istilah yang paling awal digunakan di masyarakat. Tahapan-tahapannya sebagai berikut.

1. Mangulin

Mangulin merupakan prosesi yang paling pertama dilakukan. Istilah *mangulin* berasal dari kata *bangul*, yaitu semacam tangga

³⁴ Istilah dalam bahasa asli Pedawa yang artinya tandan bunga aren. *Dangul* artinya tandan dan *puji* artinya bunga aren.

³⁵ Hal ini juga sangat dimungkinkan karena proses *ngiris* inilah yang paling sering dan paling rutin dilakukan petani setiap harinya.

pasak tradisional yang terbuat dari bambu³⁶. *Bangul* memiliki kegunaan sebagai alat bantu memanjat pohon aren, sehingga lumrah disebut *bangul jaka*. Sesungguhnya istilah *bangul* ini juga merupakan hal yang umum bagi yang berprofesi sebagai petani cengkeh. Bedanya jika *bangul* yang sering dipergunakan petani cengkeh kebanyakan dibuat dari bambu yang relatif berukuran dan berdiameter besar serta pasaknya konsisten terdapat pada tiap ruasnya, sedangkan *bangul jaka* mempergunakan bambu yang berdiameter lebih kecil, dan pasaknya lebih kecil, sebagaimana tampak pada gambar berikut.



Gambar 3.1 *Bangul Jaka* untuk Memanjat
Sumber: Dok. Jayendra, 2021

³⁶ Dalam bahasa Bali umum, lumrahnya disebut *banggul*, namun dalam istilah lokal Pedawa disebut *bangul*.

Mangulin memiliki makna menyandarkan *bangul* pada pohon aren yang akan dipanen tuaknya. Proses ini tidak selalu berpatokan pada hari baik, melainkan menggunakan keyakinan masing-masing individu petani. Yang terpenting adalah niat dan ketulusan serta senantiasa berpikir positif bahwa pekerjaan yang dilakukan akan mendapatkan hasil yang maksimal.

2. *Nunas Tirtha Pangrapuh*

Prosesi berikutnya yaitu *nunas tirtha pangrapuh*, yaitu memohon air suci yang akan dipergunakan untuk menyucikan segala macam peralatan yang dipergunakan untuk *ngiris*. Prosesi ini tidak setiap akan berangkat *ngiris* dilakukan, melainkan hanya pada hari-hari tertentu saja. Misalnya pada saat melakukan ritual kepada pohon aren yang produksinya macet, saat *Tumpek Landep*³⁷ (khusus untuk pisau *pangiris* dan kapak), ataupun hari-hari suci lainnya. Prosesi ini sebenarnya tidak merupakan bagian rangkaian langsung dari *ngarap jaka*, hanya saja bagi setiap petani pengiris hendaknya mempergunakan peralatan yang sudah pernah disucikan dengan *tirtha pangrapuh* ini.

Tirta pangrapuh tersebut dimohonkan dalam dua cara. Cara pertama adalah langsung datang ke Pura Tlaga Waja, yang ada di Desa Pedawa, lalu memohon langsung pada *Ida Betara* yang berstana di sana. Namun adakalanya jika dirasa cukup jauh, maka *tirtha pangrapuh* ini dapat dimohonkan dari rumah saja melalui *Palinggih Tugun Karang* yang ada di rumah masing-masing. Caranya dengan menyiapkan air dalam wadah atau gelas yang *sukla* (baru atau khusus), lalu dilinggihkan air tersebut dalam *Palinggih Tugun Karang* tersebut, dan memohon dengan cara *ngayat* atau *nyawang*³⁸. Sarananya adalah dengan *canang* biasa diisi dupa, lalu ucap-ucapnya dengan bahasa sehari-hari saja, yang intinya me-

³⁷ Hari suci Hindu yang jatuhnya dihitung berdasarkan *pawukon*. *Tumpek Landep* diperingati saat Saniscara Kliwon wuku Landep setiap 6 bulan sekali. Hari raya *Tumpek Landep* adalah hari yang dikhususkan untuk memohon keselamatan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang dalam manifestasi-Nya sebagai Hyang Pasupati yang menguasai senjata, perkakas, dan peralatan lainnya yang terbuat dari logam.

³⁸ Konsep *ngayat* atau *nyawang* ini dapat diartikan sebagai perantara. Dalam konteks ini *Palinggih Tugun Karang* tersebut difungsikan sebagai perantara yang mengantarkan atau menyambungkan maksud permohonan petani kepada *Ida Betara* yang berstana di Pura Telaga Waja.

mohon agar air tersebut menjadi *tirtha* yang dapat dipakai untuk menyucikan segala peralatan yang dipergunakan untuk *ngiris*. Meskipun *ngayat* atau *nyawang*, konsentrasi pikiran tetap ditujukan pada *Ida Bhattara* yang bersthana di Pura Tlaga Waja tersebut, karena Beliaulah yang diyakini berwenang dalam urusan menganugerahkan air suci. Usai prosesi tersebut, maka segala macam peralatan yang berhubungan dengan kegiatan *ngiris* akan diperciki *tirtha*. Tujuannya agar segala *leteh* atau *mala* (kekotoran *niskala*) yang bisa saja terdapat dalam segala peralatan tersebut menjadi lebur atau hilang, sehingga dapat dipakai untuk mengiris pohon aren yang disakralkan tersebut.

3. *Mahpahang, Melutang, dan Ngayunang*

Mahpahang merupakan prosesi kedua setelah *mangulin*, yang memiliki makna membersihkan area di sekitar pangkal batang bunga yang akan diiris atau disadap. Tujuannya adalah untuk mempermudah melakukan proses penyadapan. Setelah proses *mangulin* selesai dilakukan, di hari yang sama atau bisa juga berselang satu sampai tiga harinya, prosesi *mahpahang* sudah dimulai. Petani memanjat pohon aren melalui sarana *bangul* yang telah disandarkan sedemikian rupa sehingga kokoh.

Dalam hal ini kami mengikuti perjalanan salah satu petani gula yang cukup senior, yaitu Pekak Kabé. Selama berjalan menuju kebunnya, kami mengikuti dari belakang dan tentu saja tidak boleh mengajaknya bicara karena harus patuh pada pantangan yang berlaku. Sampai di kebunnya, kami terkagum-kagum menyaksikan cara kerjanya kakek yang satu ini. Dengan cepat dan cekatannya beliau memanjat. Agak ngeri juga melihatnya, dengan tanpa alas kaki dan juga tanpa menggunakan tali pengaman di tubuhnya memanjat pohon aren yang tingginya bisa mencapai 20meter itu. Namun menurutnya hal itu sudah biasa dilakukannya sejak muda, karena teknik ini memang diwarisinya turun-temurun dari para pendahulunya.



Gambar 3.2 Proses Memanjat Pohon Aren
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.

Begitu pula sesampainya di puncak pohon aren, beliau dengan leluasa bergerak hanya dengan bertumpu pada pelepah-pelepah daunnya. Kapak dipergunakannya untuk membersihkan daun-daun yang merintang *dangul puji*. Lalu dengan telaten dikupasnya pelepah-pelepah yang menyelubungi tandan tersebut. Proses ini disebut *melutang*, yang artinya mengupas. Semua pekerjaan ini dilakukannya tanpa beban. Kaki beliau sangat leluasa bergerak di atas pohon aren tersebut. Dengan kaki yang bertumpu pada pelepah daun, sangat leluasa melangkahkan kaki dari pelepah satu ke pelepah lainnya. Gerakannyapun sangat rapi cermat, dan terukur, seolah ketinggian kurang lebih 20 meter bukan apa-apa baginya.

Hal yang menarik, pada *dangul puji* yang telah dikupas hingga bersih, kemudian digenggam bunganya, lalu diayun-ayunkan dengan gerakan mendorong dan menarik beberapa kali sambil berucap, “*baas pipis, baas pipis, bé kapah-kapah*”. Ucapan ini diucapkannya sampai tiga kali, selaras dengan gerakan tangannya maju mundur mengayun *dangul puji* tersebut. Proses ini disebut *ngayunang*. Menurut keterangan informan kami, *ngayunang* sendiri memiliki dua makna. Pertama, makna harfiah, yaitu dari gerakannya yang memang mengayun-ayunkan *dangul puji* tersebut. Kedua, secara filosofis, *ngayunang* diyakini berasal dari kata dasar *kayun*, yang artinya ‘bersedia’ atau ‘dipenuhi keinginannya’.

Dalam konteks ini, keinginan yang dimaksud adalah sesuai makna ucapan tadi, yaitu *baas pipis, baas pipis, bé kapah-kapah*. Terjemahan bebasnya kurang lebih yaitu “beras uang, beras uang, kadang-kadang lauk pauk”. Ucapan tersebut merupakan harapan yang diutarakan kepada pohon aren yang disakralkan tersebut, agar tuak atau air nira mengucur dengan deras. Derasnya intensitas tuak yang mengucur nantinya akan berdampak pada kehidupan sehari-hari mereka, yaitu kecukupan beras dan uang, serta jika ada hasil lebih bisa dipergunakan untuk membeli lauk-pauk yang lebih enak dari yang biasanya. Filosofi ini boleh jadi merefleksikan kesederhanaan dan keikhlasan orang-orang Pedawa dalam bekerja. Artinya orientasi yang paling utama adalah cukup untuk bekal hidup sehari-hari (*baas* dan *pipis*), tidak perlu berlebihan. Itulah sebabnya kalimat *bé kapah-kapah* dapat dimaknai makan sesekali bolehlah, tetapi bukan itu tujuan utama dalam hidup.

4. *Nebukang dan Ngayunang*

Nebukang berasal dari kata dasar *tebuk*, yang artinya memukul. *Nebukang* memiliki makna memukul-mukul *dangul puji* yang telah dibersihkan dan dikupas pada prosesi sebelumnya. Prosesi *nebukang* pada satu *dangul puji* tidak hanya sekali dilakukan, namun bisa 3 sampai 7 kali. Pada saat selesai *nebukang*, *ngayunang* juga kembali dilakukan dengan ucapan yang sama seperti sebelumnya. Jadi dalam satu *dangul puji* tersebut, *nebukang* dan *ngayunang* dilakukan secara bersamaan. Selesai dipukul-

pukul batangnya, maka diayun-ayunkan lagi, lalu pada pada kurun waktu berikutnya setelah *nebukang*, maka *ngayunang* dilakukan lagi, dan begitu seterusnya antara 3 sampai 7 kali. Artinya *nebukang* dan *ngayunang* ini menjadi satu kesatuan proses.

Nebukang dan *ngayunang* dilakukan pada hari-hari tertentu yang dianggap baik, biasanya saat *rahina Umanis*³⁹. Saat siklus *Pancawara* sudah berada pada *Umanis*, maka proses *nebukang* dan *ngayunang* yang dilaksanakan baru terhitung satu kali. Lalu menunggu sampai 5 hari berikutnya, saat perhitungan hari sudah sampai pada *Umanis* kembali, maka *nebukang* sekaligus *ngayunang* dilakukan kembali dan itu hitungannya dua kali, dan demikian seterusnya, sampai dirasa cukup. Yang paling ideal adalah sampai 7 kali⁴⁰.

Alat yang dipergunakan untuk memukul adalah kayu dadap. Memukul-mukul *dangul puji* tersebut dilakukan sedemikian rupa dan kedengarannya berirama. Irama tersebut disebabkan pengaturan ritme kuat lemahnya pukulan tersebut. Kadangkala dipukul lemah, kadangkala kuat, dan begitu seterusnya. Filosofinya adalah untuk membangkitkan kekuatan yang besemayam dalam pohon aren tersebut agar mampu mengucurkan tuak dengan deras. Dalam perspektif ilmiah, pemukulan ini jelas bertujuan untuk melemaskan pori-pori atau jalur air nira yang akan keluar⁴¹. Pemukulan juga dilakukan untuk melonggarkan pembuluh-pembuluh tapis yang tersusun rapat dan rapi dalam tangkai bunga. Dalam morfologi tanaman aren, pembuluh tapis inilah yang bertugas memasok sari-sari makanan yang mengandung sari gula ke bunganya. Dengan *treatment* pemukulan yang tepat, pembuluh yang semula padat akan terurai, sehingga timbul lubang-lubang bocoran yang akan melancarkan aliran nira keluar dari tandan.

³⁹ Dalam sistem penanggalan kalender Bali, terdapat siklus 5 hari yang disebut *Pancawara* yang terdiri dari *Umanis*, *Paing*, *Pon*, *Wage*, dan *Kliwon*.

⁴⁰ Menurut sumber informan kami, jumlah hitungan *Nebukang* ini juga bergantung pada *feel* (irasat) petani yang bersangkutan. Tidak harus 7 kali. Misalnya apabila hanya 3 kali saja sudah dirasa cukup, maka langsung masuk pada prosesi berikutnya. *Feel* tersebut diyakini sebagai kesatuan jiwa antara petani dengan pohon arennya.

⁴¹ Radam dan Rezekiah, 2015: 270.

5. *Nugelang*

Nugelang berasal dari kata dasar *tugel*, yang artinya memotong. Apabila proses *nebukang* sudah dianggap cukup, maka tibalah saatnya untuk memotong *dangul puji* untuk diambil airnya. Pemotongan *dangul puji* dilakukan mempergunakan pisau *pengiris*. Proses inilah sebenarnya yang menjadi inti pokok dari kegiatan *ngiris*. Pemotongan ini menyebabkan *puji*-nya hilang dan hanya tersisa *dangul*-nya saja. Untuk mendapatkan tuak dengan kualitas terbaik, saat *dangul* dipotong, tidak serta merta air nira yang mengucur langsung ditampung, melainkan dibiarkan dahulu terbuang dari rentang 2 sampai 5 hari. Tuak nira yang mengucur di awal pemotongan kualitasnya dianggap kurang baik.

6. *Ngiris*

Ngiris merupakan tahap akhir dari keseluruhan prosesi *ngarap jaka*. *Ngiris* sendiri berupa kegiatan menampung tuak dan mengiris kembali irisan tandan sebelumnya yang telah mengering. Antara 2 sampai 5 hari, jika sudah dianggap cukup, maka proses penampungan tuak sudah bisa dimulai. Proses penampungan tuak dilakukan dua kali dalam sehari. Pagi harinya diupayakan tepat pada pukul 06.00 Wita, dan siang hari diupayakan berkisar pukul 14.00 Wita. Oleh karena penampungan tuak tersebut sudah diatur waktunya, maka proses pengambilan dari wadah yang sudah penuhpun dilakukan pada jam yang sama. Saat petani berangkat membawa wadah yang kosong untuk mengambil tuak, maka kegiatan tersebut juga sekaligus mengambil tuak yang telah ditampung sebelumnya.

Wadah tradisional yang dipergunakan untuk menampung tuak ada dua jenis. Yang paling umum digunakan adalah yang disebut *sena*, bentuknya sangat khas dan klasik karena terbuat dari sejenis buah labu. Orang Pedawa menyebutnya *labu pait* atau *labu cina*⁴².

Ada satu lagi wadah tradisional untuk menampung tuak, yaitu bumbungan yang terbuat dari bambu yang dilubangi bagian atasnya. Dalam istilah lokal disebut *cambeng*. Hanya saja *cambeng*

⁴² *Lagenaria siceraria*. Jenis labu ini banyak tumbuh di Pedawa dan tidak bisa dimakan karena pahit.

ini relatif jarang digunakan. Dalam pengamatan kami, yang paling diprioritaskan penggunaannya adalah *sena* karena daya tampungnya lebih banyak.



Gambar 3.3 *Sena* yang Terbuat dari Labu
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.

Sebelum berangkat mengambil tuak dari pohonnya, ke dalam *sena* tersebut dimasukkan buah manggis muda yang telah dibelah menjadi beberapa bagian. Jika tidak ada manggis muda,

maka dipergunakan buah yang disebut buah *pradah*⁴³ yang masih muda dan berukuran kecil dengan jumlah kira-kira 4 buah untuk 1 *sena*.



Gambar 3.4 Buah *Pradah*
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.

Pola ini juga dinarasikan dalam lanjutan cerita *Satua Anak Matuakan*⁴⁴ yang menyatakan bahwa:

Bin tuwakè totona, krana nyak manis, ada lahuna aji buah manggis, ada buah kayu pradah, ada kayu empag, ada lumut agena lahu. Dadi lahunè totona, semengan sanjana ngesèhin.

Terjemahannya:

⁴³ *Pradah* juga termasuk keluarga manggis (*Garcinia sp.*), disebut juga sebangsa manggis hutan.

⁴⁴ Rata dkk., 1987: 122, Sari, 2019: 512.

Lagipula tuak itu bisa manis karena dicampurkan dengan buah manggis, buah kayu pradah, kayu empag, ada juga dengan lumut. Jadi campuran itu diganti setiap pagi dan sore.

Berpatokan pada *satua* tersebut, setelah dicocokkan dalam pengamatan yang kami lakukan, kebanyakan yang dipergunakan adalah manggis dan *pradah*. Sedangkan kayu *empag* dan lumut sudah relatif jarang dipergunakan. Selain akan berpengaruh pada cita rasa tuak yang dihasilkan, menurut informan kami, tindakan ini juga sangat berpengaruh terhadap gula yang dihasilkan agar lebih cepat dapat dicetak dan kualitas bagus.

Jika dikomparasikan dengan hasil riset ilmiah, perlakuan ini jelas merujuk pada teknik pengawetan alami pada tuak tersebut. Nira aren segar yang bening dan berasa manis akan menjadi keruh dan masam selama penyimpanan. Rasa masam disebabkan aktivitas mikroba yang memecah gula menjadi asam-asam organik⁴⁵. Nira adalah media yang subur untuk pertumbuhan mikroorganisme seperti bakteri *acetobacter acetic* dan sel ragi genus *saccharomyces*. Pada nira yang mengalami fermentasi secara alami, sel sari dari genus *saccharomyces* akan lebih aktif untuk mensintesa gula (glukosa) dalam menghasilkan alkohol dan gas CO₂⁴⁶. Dengan kata lain, pada proses fermentasi tersebut, kandungan gula dalam air nira akan menurun dengan cepat. Hasil riset menyatakan bahwa kulit buah manggis mengandung *alkaloid*, *saponin*, *triterpenoid*, *tanin*, *fenolik*, *flavonoid*, *glikosida* dan *steroid*. *Saponin*, *tanin* dan *flavonoid*, merupakan senyawa pada tumbuhan yang mempunyai aktivitas antibakteri⁴⁷. Oleh sebab itu, dapat disimpulkan bahwa memasukkan buah manggis atau buah kayu *pradah* tersebut dilakukan untuk menghambat proses fermentasi nira agar tidak cepat berubah menjadi asam cuka.

⁴⁵ Mahulette, dkk., 2020: 222.

⁴⁶ Budianto, 2004 dalam Setyawan dan Ninsix, 2016: 1-2.

⁴⁷ Quddus dan Hariadi, 2018: 54.

Selanjutnya yang perlu dipersiapkan adalah *don jaka*⁴⁸, *don ketoktok*⁴⁹, dan *upih*⁵⁰ dari pangkal pelepah daun pinang. *Don jaka* dipergunakan sebagai *suding* atau semacam saluran agar tetesan nira dapat masuk dengan tepat ke dalam wadah penampungannya. *Don ketoktok* dipergunakan untuk membungkus *dangul* yang telah terpotong. Tujuannya agar permukaan *dangul* yang telah terpotong tersebut terhindar dari sinar matahari. Sinar matahari langsung dapat mengeringkan permukaan potongan *dangul* tersebut sehingga nira tidak akan menetes dengan lancar. Sedangkan *upih* dipergunakan sebagai selubung agar terhindar dari air hujan.

Pagi-pagi sekali, sebelum jarum jam tepat menunjukkan pukul 06.00 Wita, para petani aren di Desa Pedawa telah memulai aktivitas pengambilan air niranya. Seolah berlomba dengan terbitnya matahari, dengan cepatnya mereka memanjat pohon aren dengan *sena* yang masih kosong yang tersampir di kedua bahunya. Sesampainya di atas pohon, tandan yang telah terpotong akan di-*tugel* atau dipotong lagi untuk membuang permukaan yang sudah agak mengering, sehingga diperoleh permukaan baru yang masih segar dan basah. Potongan tersebut diiris tipis-tipis lagi supaya permukaan tandan menjadi rata. Kemudian sedikit di bawah permukaan tandan yang telah terpotong tersebut disayat sedikit saja untuk memasukkan ujung *suding*. Sayatan tersebut bertujuan agar *suding* bisa masuk dan tidak bergeser. Ujung satunya dimasukkan dalam *sena* yang masih kosong. *Sena* lalu digantungkan sedemikian rupa dan diikat agar posisinya kokoh. Letak *suding*-nya diatur agar kucuran air nira yang keluar dari *dangul* yang telah dipotong tersebut dapat mengalir ke dalam *sena*. Pada permukaan *dangul* atau tandan yang telah terpotong tersebut dibungkus dengan *don ketoktok*, lalu diselubungi dengan *upih*-nya untuk pelindung yang mencegah masuknya air jika terjadi hujan⁵¹. Namun bila air hujan masih dapat masuk ke dalam

⁴⁸ Daun aren.

⁴⁹ Daun dari sebangsa tanaman *Spathoglottis*, umumnya banyak tumbuh di tegalan atau tepi persawahan.

⁵⁰ Selubung penutup.

⁵¹ Penggunaan *upih* ini bersifat tentatif, kadang dipergunakan kadang tidak. Pertimbangannya adalah faktor tempat dan perkiraan cuaca. Apabila diperkirakan akan hujan lebat atau tempat tersebut mendapat panas sinar matahari yang terlampau banyak maka *upih* akan dipergunakan,

sena, dapat diatasi dengan cara membuang airnya, karena air hujan tidak bercampur dengan air nira. Untuk lebih konkritnya, maka langkah-langkahnya yang telah dijelaskan tadi dapat dilihat pada gambar-gambar berikut.



Gambar 3.5 Tandan yang Sudah Terpotong Disayat Bagian Bawahnya dan Dimasukkan *Suding Don Jaka*
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.

namun jika relatif teduh maka dipandang tidak perlu. Itulah sebabnya pada gambar 3.8 sedikit berbeda karena kami meminta peragaan ulang tentang penggunaan *upih* pada *dangul* yang telah tidak terpakai lagi. Hanya saja karena *sena* yang ada telah terpakai semua, maka yang dipergunakan sebagai wadahnya adalah *cambeng*. Dalam hal ini kami tidak bisa mengintervensi petani untuk menggunakannya pada prosesi aslinya karena itu adalah hal yang telah diperhitungkan dengan cermat oleh mereka sendiri.



Gambar 3.6 Ujung Bawah *Suding* yang Dimasukkan pada *Sena* yang Digantungkan dan Dimasukkan Pula *Don Ketoktok*
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.



Gambar 3.7 *Don Ketoktok* Membungkus Ujung Tandan dan Diikat
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.



Gambar 3.8 Ujung Tandan yang Telah Terbungkus *Don Ketoktok* Diselubungi Lagi dengan *Upih*
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.

Proses pengambilan tuak nira yang telah ditampung dilakukan 2 kali dalam sehari. Apabila *sena* yang kosong diletakkan untuk menampung tuak pada sekitar pukul 06.00 Wita, maka harus diambil pada sekitar pukul 14.00 Wita. Demikian pula jika proses penampungannya dimulai pada sekitar pukul 14.00 Wita, maka wajib diambil pukul 06.00 Wita keesokan harinya, dan begitu seterusnya. Artinya patokannya bukan pada perkiraan apakah wadahnya sudah penuh terisi atau bukan, melainkan penampung-

an dan pengambilan pada jam-jam tertentu akan berpengaruh terhadap kualitas tuaknya.

Satu tandan bisa mengucurkan tuak sampai berbulan-bulan lamanya. Itulah sebabnya ketika proses pengambilan tuaknya dimulai, petani sekaligus akan mengganti *sena* yang telah terisi dengan *sena* yang masih kosong untuk satu tandan. Saat mengganti *sena*-nya, *dangul* akan diiris lagi untuk membuang permukaan yang lama dan proses yang sama seperti penjelasan sebelumnya akan dimulai kembali. Saat memanjat, petani membawa *sena* yang kosong, dan saat turun maka *sena* yang telah terisi tuak akan dibawa serta. Sesampainya dibawah, maka *sena* yang telah terisi tuak tersebut, jika jumlahnya lebih dari satu, maka akan dipikul dengan pikulan yang terbuat dari bambu yang disebut dengan *sanan*.



Gambar 3.9 *Sena* yang Telah Terisi Tuak Dipikul dengan *Sanan*
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.

Dengan berjalan kaki, *sanan* yang di kedua ujungnya, depan dan belakang tergantung *sena* yang berisi tuak nira segar dibawa ke rumah. Sesampainya di rumah, petani biasanya langsung masuk ke dapur dan menyerahkannya pada istrinya untuk diolah lebih lanjut menjadi gula. Dengan demikian maka selesailah prosesi *ngarap jaka* yang dilakukan oleh para petani pria di Desa Pedawa.

B. TAHAP NGLEBENGANG

Bersamaan dengan selesainya tahapan *ngarap jaka* yang dilakukan oleh para pria, maka pada tahapan berikutnya yang disebut *nglebengang* para wanitalah yang mengambil alih. *Nglebengang* berasal dari kata dasar *lebeng*, yang artinya masak atau matang. Konteksnya adalah mengolah tuak yang telah diambil untuk selanjutnya diproses dan dimatangkan menjadi gula. Proses pengolahannya menggunakan teknik tradisional. Proses *nglebengang* ini terbagi dalam beberapa tahap yang dapat dijelaskan sebagai berikut.

1. *Nguabang*

Nguabang disini memiliki makna menguapkan atau merebus tuak untuk menguapkan kadar airnya. Sebelumnya, saat petani telah memasuki dapur membawa tuak yang baru saja diturunkan dari pohonnya, maka yang wanitanya akan menyambut dan mengambil *sena* yang disodorkan. Lalu dilakukan proses *nuruhang*, yaitu menuangkan tuak ke dalam wajan yang telah disiapkan di atas *paon* (tungku kayu bakar tradisional). Tuak dituangkan tidak serta-merta langsung ke wajan. Di atas wajan terlebih dahulu diletakkan dua batang irisan bambu dan diletakkan saringan yang terbuat dari anyaman bambu yang disebut *sokasi*. Tujuannya agar tuak lebih bersih dan jernih.

Sena yang telah kosong lalu diletakkan dengan dibalik di rak yang terbuat dari bambu di atas tungku api. Tujuannya agar lekas kering bagian dalamnya melalui proses pengasapan. Setelah itu barulah tuak yang telah dituang tadi diuapkan dengan membesarkan api di dalam tungku. Proses *nguabang* ini membutuhkan rela-

tif lama, bisa hitungan jam, dan jumlah kayu bakar yang cukup banyak. Semakin panas tungku apinya, maka semakin cepat proses penguapannya. Adapun proses kegiatannya dapat dilihat pada gambar-gambar berikut.



Gambar 3.10 *Nuruhang* Tuak ke Wajan Besar Melalui Saringan Sokasi
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.



Gambar 3.11 Tuak yang Telah Mendidih dan Berwarna Kecoklatan
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.

Tuak yang telah dipanaskan secara konstan lama-kelamaan akan berwarna kecoklatan. Proses ini berlangsung terus hingga kadar air semakin sedikit dan warna coklat makin pekat. Saat kekentalan telah mulai meningkat, maka ditaburkan *tingkih* (kemiri) yang telah ditumbuk halus ke dalamnya. Tujuannya agar memberi cita rasa yang *nyangluh* (gurih). Pemberian kemiri ini juga dimaksudkan untuk mencegah meluapnya buih tuak nira yang mendidih. Manfaat lainnya adalah untuk memudahkan pembekuan tuak nira yang akan dicetak serta menambah kekerasannya.

Kemiri yang masih berupa buah akan dipecahkan kulitnya. Alat yang digunakan adalah semacam penjepit dari bambu yang disebut *panglantikan tingkih*. Kemiri dimasukkan ke dalam lubang ujungnya yang dilengkungkan, lalu diatur dengan pengikatnya agar besar lengkungannya pas dengan besar buah kemirinya, sebagaimana tampak dalam gambar berikut.



Gambar 3.12 *Panglantikan Tingkih*
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.

Jika sudah pas, maka tangan yang memegang gagang *panglantikan tingkih* tersebut memukulkan ujungnya pada benda keras, sehingga kulit kemiri itu pecah. Kemiri yang telah dihilangkan kulitnya lalu ditumbuk sampai menjadi butiran-butiran halus dan ditaburkan kedalam wajan yang tuaknya sedang mendidih itu. Cara penaburan kemiri ini bukan ditaburkan seperti biasa, melainkan seperti ditimpuk, sehingga proses ini disebut pula *nimpuhin*.

Tuak nira yang tengah diuapkan harus diaduk terus secara intensif agar kekentalan dan warnanya merata. Alat pengaduknya terbuat dari bambu yang disebut *panglantikan*⁵², sebagaimana dapat dilihat bentuknya pada gambar berikut.



Gambar 3.13 *Panglantikan* dari Bambu sebagai Alat Pengaduk
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.

Proses pengadukan juga dimaksudkan untuk mencegah dan mengurangi timbulnya buih-buih yang dapat menurunkan kualitas dan merusak kepadatan tekstur gula yang akan dihasilkan. Manfaat lainnya dari pengadukan intensif ini agar tidak terjadi pengendapan di dasar wajan, sehingga gula yang dihasilkan tidak gosong.

⁵² *Panglantikan* untuk mengaduk gula memiliki nama yang sama dengan *panglantikan* untuk kemiri. Nama yang sama ini disebabkan karena konsep bentuknya yang sama dan sama-sama terbuat dari bambu, hanya saja *panglantikan* untuk memecah kemiri ukurannya jauh lebih kecil dibandingkan *panglantikan* pengaduk gula. Biasanya untuk pengaduk gula disebut *panglantikan* saja, sedangkan *panglantikan* pemecah kemiri disebut dengan *panglantikan tingkih* untuk membedakannya.

2. *Ngletekin*

Proses *ngletekin* merupakan proses pengujian sederhana terhadap tuak nira yang telah mengental untuk mengetahui apakah sudah dapat dicetak atau belum. Proses pengujiannya dilakukan dengan cara mengangkat nira yang telah mengental dari tungku, kemudian diambil sedikit sampelnya (kira-kira sekitar 1 cc).



Gambar 3.14 Proses *Ngletekin*
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.

Sampel nira tersebut dilarutkan ke dalam air dingin yang bersih. Jika air niranya langsung membeku (karamelisasi), berarti masakan nira tersebut dapat langsung naik cetak. Jika belum, maka akan dipanaskan kembali. Nira yang tidak langsung membeku, jika dipaksakan untuk dicetak tidak akan bagus, karena kadar airnya akan membuat gula yang dihasilkan mudah berjamur.

3. *Ngerikin*

Nira yang menjadi bakal gula yang siap dicetak akan di-diamkan beberapa saat, lalu di pinggiran wajan akan terdapat kristalisasi gula yang selanjutnya dikerik hingga menjadi serbuk. Proses inilah yang disebut dengan *ngerikin*. Kerikan kristal gula ini inilah yang disebut gula *kerikan*.

4. *Nguugula*

Nguugula yang bermakna pencetakan merupakan tahap akhir dari keseluruhan proses pembuatan Gula Pedawa. Tuak nira yang telah sangat kental dan berwarna coklat pekat tersebut terus diaduk-aduk hingga mendingin. Setelah mendingin, tahap selanjutnya dituangkan ke dalam cetakan. Untuk menghasilkan bentuk gula *kicak* (mini), dipergunakan cetakan dari kayu berisi cekungan sebanyak 14 buah. Panjangnya berisi 7 cekungan dan lebarnya sebanyak 2 cekungan. Sedangkan untuk bentuk gula *gede*, dipergunakan cetakan dari batok tempurung kelapa. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dalam gambar-gambar berikut.



Gambar 3.15 Proses Pencetakan Gula Kicak
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.



Gambar 3.16 Proses Pencetakan Gula Gede
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.

Setelah kurang lebih 20 menit, gula yang telah mengeras akan dikeluarkan dari cetakannya dan ditaruh di atas nyiru, sehingga gula yang telah dihasilkan semakin bertambah tekstur kekerasannya.



Gambar 3.17 Gula yang Baru Dilepaskan dari Cetakan
Sumber: Dok. Jayendra, 2021.

Biasanya gula ini didiamkan dulu dalam semalam agar semakin kering dan lebih mengeras. Namun jika ada yang membeli atau keperluan mendesak, dapat langsung digunakan. Jika tidak digunakan segera, gula akan disimpan pada rak bambu di atas tungku, sehingga terjadi proses pengasapan yang alami. Seiring berjalannya waktu, apabila terus didiamkan, gula tersebut akan menjadi gula *let*, yang konsep dan kegunaannya sudah dipaparkan pada bab terdahulu. Dengan berakhirnya proses ini, maka berakhir pulalah keseluruhan rangkaian proses panjang terciptanya si manis Gula Pedawa yang menjadi ikon kebanggaan masyarakatnya.





Bab IV

GULA PEDAWA:

REFLEKSI NILAI DAN TATANAN KEHIDUPAN

Gula Pedawa yang memiliki rasa manis yang khas tidak saja manis di lidah yang meresap sampai ke hati, namun lebih utama dari itu memiliki nilai filosofis yang tidak kalah manisnya. Manisnya gula Pedawa merupakan refleksi dari manisnya kehidupan. Eksistensi gula aren tidak terlepas dari harmonisasi dan keseimbangan yang senantiasa terjaga dalam setiap aspek-aspek kehidupan sosio-kultural masyarakat Pedawa.

Sebagaimana pembahasan dibagian awal, suatu tradisi warisan leluhur secara hakikat merupakan suatu langkah atau upaya yang sistematis dalam menjaga nilai dan tatanan-tatanan yang sudah mapan dalam kehidupan masyarakatnya. Jika suatu tradisi mengalami ambivalensi atau perubahan nilai, otomatis akan berdampak pula pada transformasi aspek tatanan-tatanan yang lain. Perubahan nilai dari suatu kultur yang dianut masyarakat secara garis besarnya disebabkan oleh adanya perubahan kondisi geografis, intervensi dari kultur komunitas luar, dan yang paling fenomenal adalah perubahan cara pandang atau orientasi dari nonmaterial menuju material. Jika meminjam pandangan dari William F. Ogburn, budaya material kecepatan penerimaannya jauh lebih cepat dibandingkan budaya nonmaterial⁵³. Perubahan

⁵³ Dalam Jayendra, 2015.

orientasi dalam masyarakat jauh lebih berdampak pada tatanan sosial, nilai-nilai, sikap, dan pola perilaku masyarakat, sehingga hal inilah yang disebut dengan *culture lag*.

Sehubungan dengan hal tersebut, tradisi membuat gula aren di Desa Pedawa apabila dikaji secara lebih mendalam, sesungguhnya merupakan produk budaya yang memiliki fungsi untuk mempertahankan nilai-nilai dalam segenap aspek tatanan kehidupan masyarakatnya. Memang tidak bisa dipungkiri bahwa setiap orang, termasuk pula masyarakat Pedawa sendiri sudah pasti menempatkan aspek ekonomi sebagai salah satu prioritas utama dalam menjalani kehidupan. Gula Pedawa memang merupakan mata pencaharian yang memiliki nilai ekonomi dan hingga saat ini terus dikembangkan secara inovatif. Namun terdapat kompleksitas syarat yang harus dipenuhi untuk menghasilkan gula yang berkualitas baik, yang sesungguhnya berpangkal pada keseimbangan dualitas *sekala niskala* membuatnya berimplikasi pada harmonisasi tatanan kehidupan masyarakat Pedawa. Bagi masyarakat Pedawa, kecukupan ekonomi secara otomatis akan terpenuhi jika aspek-aspek lainnya terpenuhi. Beranjak dari hal tersebut, adapun nilai-nilai dalam tatanan kehidupan yang direfleksikan oleh manisnya Gula Pedawa ini dapat dijabarkan sebagai berikut.

A. NILAI RELIGIUSITAS

Sebagaimana telah disinggung sekilas pada Bab II, gula aren merupakan elemen penting dan tidak tergantikan dalam berbagai sarana upacara atau ritual keagamaan di Desa Pedawa. Gula aren Pedawa memiliki nilai magis yang juga sarat akan filosofi-filosofi mendalam yang menjadikannya sangat sakral dalam konteks religiusitas yang dijalankan turun-temurun oleh masyarakatnya. Dibalik bentuknya yang sederhana dan rasanya yang manis, keberadaannya mampu menjaga sistematisasi tatanan religi dan kearifan lokal masyarakat Pedawa yang unik dan begitu kompleks. Terdapat berbagai landasan filosofis mengapa gula aren, termasuk juga tuak sebagai cikal-bakalnya menjadi unsur utama yang tidak tergantikan dalam religiusitas masyarakatnya.

Pertama, tuak dan gula aren melambangkan aspek *Purusa* dan *Prakrta* sebagai dualitas utama yang membentuk alam semesta

(*universe/ Bhuwana Agung*). *Purusa* merupakan unsur dasar kejiwaan atau rohani, sedangkan *Prakrti* merupakan unsur dasar kebendaan atau jasmani. Ketika kedua unsur ini bertemu, maka dimulailah proses penciptaan. Proses ini cukup panjang dan sampai pada terciptanya lima unsur atau elemen yang disebut *Panca Mahabhuta*, yang terdiri atas:

1. *Akasa* (ether/ruang/*space*)
2. *Bayu* (elemen udara)
3. *Teja* (sinar/cahaya/elemen api)
4. *Apah* (elemen air)
5. *Prthiwi* (elemen tanah).

Kelima unsur inilah yang menjadi komponen abiotik di alam yang juga akan menunjang unsur kehidupan (*Bhuwana Alit*). Unsur *Akasa* dalam kehidupan akan membentuk ruang atau rongga, unsur *Bayu* akan menjadi aliran udara atau sirkulasi nafas, unsur *Teja* akan menjadi panas suhu tubuh, unsur *Apah* akan menjadi sirkulasi darah dan zat cair lainnya, dan unsur *Prthiwi* akan menjadi daging, tulang, dan otot.

Kedua, terkait dengan proses pembentukan alam semesta dalam paparan di atas, gula aren dan tuak juga melambangkan asal mula kehidupan (mikrokosmos/*Bhuwana Alit*/komponen biotik) sebagai isi dari alam semesta. Ini terkait dengan warna putih pada tuak dan merah pada gula. Putih melambangkan aspek kelakian (*lanang*) dan merah melambangkan aspek kewanitaan (*wadon*). Ini juga menjadi konsep yang dimiliki oleh umat Hindu pada umumnya, terutama di Bali. Jika dikomparasikan dalam Teks Anggastya Prana, maka akan terlihat betapa eratnya keterkaitan konsep ini. Tutar Teks Anggastya Prana menjelaskan bahwa kelahiran manusia diawali dengan *Kama Bang* dan *Kama Petak*. *Kama Bang* berarti *kama* atau benih yang berwarna merah, sedangkan *Kama Petak* adalah benih yang berwarna putih. Dalam perspektif *science modern*, *Kama Bang* ini adalah sel telur pada wanita (*ovum*) dan *Kama Petak* adalah benih laki-laki (*sperma*). Dalam istilah umum yang dipahami masyarakat Hindu, konsep ini juga merujuk pada *Purusa* dan *Pradhana*.

Pertemuan antara *Kama Bang* dan *Kama Petak* ini disebut dengan *Sang Ajursulang*. Luluhnya pertemuan kedua *kama* itu terjadi pada tuba fallopi yang kemudian menjadi satu disebut *Guru Rumaket* (fertilisasi)⁵⁴. Dari hasil fertilisasi ini kemudian *Guru Rumaket* menjadi *Sang Antigajati*. Selanjutnya terbentuk *Sang Pratimajati* yang merupakan kelanjutan dari suatu proses kelahiran seorang bayi (manusia), setelah terbentuknya *Sang Hyang Antigajati*. Terbentuknya *Sang Pratimajati* dalam Lontar Anggastya Prana dijelaskan merupakan anugrah dari para dewata⁵⁵. *Sang Pratimajati* tiada lain adalah janin itu sendiri, yaitu embrio atau *Sang Hyang Antigajati* setelah berumur 2 bulan kandungan⁵⁶. Lontar Anggastya Prana menjabarkan proses perkembangan *Pratimajati* (embrio) selalu terkait dengan Tuhan dalam hal ini sebagai dewata, setiap proses perkembangan janin diungkapkan sebagi anugerah atau kehendak *Ida Sang Hyang Widhi Wasa*.

Ketiga, tuak dan gula aren juga melambangkan perjalanan dari siklus kehidupan itu sendiri. Proses perjalanan dari penyadapan tuak sampai dengan jadinya gula aren tersebut diibaratkan sebagai perjalanan dari benih yang berproses sampai menjadi manusia sejati. Dalam berproses menjadi manusia yang sejati tersebut, dalam perjalanannya haruslah sedapat mungkin mengedepankan *Sattwam* atau kebijaksanaan dan sedapat mungkin mengendalikan *Rajas* (agresivitas) dan *Tamas* (pasif, malas, dan lamban). Oleh sebab itu, gula aren menjadi simbol hasil dari olah kebijaksanaan dan hasil yang manis, sebagai buah dari pengendalian diri yang baik. Inilah sebabnya mengapa dalam proses menyadap tuak dan mengolah gula harus dihindari sebisa mungkin kemungkinan-kemungkinan yang bisa mengacaukan konsentrasi dan pembicaraan yang memancing emosi para petaninya.

Ketiga konsep filosofis tersebut yang secara garis besar menjadi landasan urgensi penggunaan tuak dan gula aren dalam ritual-ritual yang dilakukan oleh masyarakat Pedawa. Dalam berbagai upacara yang mempergunakan tuak, selalu ada kutipan

⁵⁴ Asmariyani, 2018.

⁵⁵ Alit, 2020.

⁵⁶ Yendra, 2020, dalam Alit, 2020.

sasontengan yang berbunyi “... *ceracapan getah uying*”. *Ceracapan* bermakna cucuran, dan *getah uying* berarti getah yang jatuh atau mengalir. Getah yang dimaksud adalah hasil irisan pada tandan aren atau tuak nira. Jika difilosofikan maknanya kurang lebih adalah cucuran benih kehidupan.

Tuak adalah simbol benih kehidupan dan gula aren adalah bentuk dari kehidupan itu sendiri. Keduanya menjadi bagian yang tidak terpisahkan dalam setiap ritual yang dijalani masyarakat Pedawa. Hal inilah yang juga menjadi salah satu dasar dari pantangan menjual tuak. Selain hal ini dianggap kesalahan besar karena sama artinya dengan memperjualbelikan sari pati kehidupannya sendiri, menjual tuak juga sama artinya dengan memutus siklus perjalanan tuak menjadi gula. Artinya sama dengan memutus mata rantai kehidupan. Ini juga dianggap kesalahan besar dalam kultur masyarakat Pedawa, terkecuali memberi secara tulus ikhlas. Orang Pedawa percaya bahwa jika tetap melanggar menjual tuak, maka mereka hanya akan mendapat rejeki sesaat, namun setelahnya akan melarat tak berkesudahan.

Pantangan ini boleh jadi merupakan upaya yang dilakukan oleh para leluhur masyarakat Pedawa agar sistem religi yang unik dan khas itu tetap terjaga eksistensinya. Menjual tuak diakui secara ekonomi lebih menguntungkan karena tidak perlu bersusah payah mengolahnya menjadi gula selama berjam-jam, yang tentunya juga lebih irit biaya operasional. Namun apabila menjual tuak diperbolehkan dalam kehidupan sehari-hari, dikhawatirkan tidak ada lagi masyarakat yang mau bersusah payah mengolah tuak menjadi gula, sehingga upacara-upacara yang membutuhkan gula aren bisa jadi tidak dijalankan lagi atau digantikan dengan tata cara yang diadaptasi dari komunitas lain.

Sejauh ini, masyarakat Pedawa masih sangat berpegang teguh pada tradisi warisan leluhurnya. Pohon-pohon aren yang tumbuh di Pedawa disakralkan dan bahkan dianggap sebagai belahan jiwa dari masyarakatnya. Selain menghasilkan tuak dan juga gula yang berguna untuk keberlanjutan eksistensi berbagai upacara, keberadaan pohon-pohon aren tersebut juga sangat berguna sebagai penyangga ketersediaan air tanah yang keluar melalui sejumlah mata air di Desa Pedawa.

Melanjutkan tradisi warisan leluhur disadari adalah kewajiban yang harus dilakukan. Namun jika sarana yang dipersyaratkan tidak didapat, maka tradisi sudah pasti tidak akan berjalan. Jikapun dipaksakan berjalan dengan mengadaptasi tata cara komunitas lain atau sarana yang dipersyaratkan secara mutlak diganti dengan yang lainnya, maka nilai-nilai religiusitasnya akan berkurang atau malah kehilangan pemaknaan sama sekali dalam perspektif kearifan lokal setempat. Dan jika sampai kehilangan pemaknaan atau kehilangan tradisi, maka akan dianggap *tulah* atau ingkar terhadap leluhur.

Kasus ini sama dengan Tradisi *Ngaga* yang telah dibangkitkan lagi setelah vakum 47 tahun lamanya⁵⁷. Tuntutan adanya upacara yang wajib mempergunakan beras dari padi gaga membuat tradisi ini akhirnya dengan susah payah direkonstruksi dan dibangkitkan lagi akibat kelangkaan beras dari padi gaga. Mengganti beras padi gaga dengan beras padi sawah sebagai sarana upacara juga tidak berani dilakukan karena diyakini malah akan berakibat tidak baik.

Konsekuensi ini juga sudah pasti tidak diinginkan dalam kaitannya dengan gula aren. Terlebih penggunaan gula aren beserta tuak dalam berbagai varian upacara keagamaan di Pedawa skalanya jauh lebih luas. Berbagai upacara *yadnya*, baik yang diklasifikasikan dalam *Dewa Yadnya*, *Manusa Yadnya*, *Rsi Yadnya*, *Pitra Yadnya*, maupun *Bhuta Yadnya*, sudah dipastikan selalu ada sarana yang mempergunakan gula aren dan juga tuak. Sebut saja *daksina*, *banten gula klapa*, tuak dalam ritual *Ngeyehin Karang* dan tradisi *Ngaturang Tuak* di *Palinggih Patokan*, serta ritual-ritual lainnya yang bersifat kearifan lokal. Dengan demikian dapat dipahami mengapa keberadaan pohon aren menjadi sedemikian sakral karena menjadi cikal bakal sekaligus penjaga tatanan religiusitas masyarakat Pedawa. Tuak dan juga gula yang dihasilkan merupakan sesuatu yang sangat bernilai dalam menonjolkan kebanggaan identitas budaya masyarakatnya yang lain dari pada yang lain.

⁵⁷ Lihat kembali Bab I.

B. KESETARAAN GENDER (*GENDER EQUALITY*)

Tradisi pembuatan gula Pedawa secara tidak langsung juga berpengaruh terhadap eksistensi tatanan kesetaraan gender antara laki-laki dan perempuan. Dalam proses produksi gula Pedawa, laki-laki bertugas *ngarap jaka*, sedangkan perempuan berperan penting dalam proses *ngalebengang*. Tidak boleh bertukar peran atau mengambil bagian pekerjaan yang bukan porsinya masing-masing.

Adanya pembagian peran ini merefleksikan bahwa antara laki-laki dan perempuan saling melengkapi satu sama lain. Laki-laki dan perempuan merupakan satu kesatuan yang tidak terpisahkan, meskipun hakikatnya berlawanan. Konsep ini merupakan gambaran dari pola *binary opposition*, atau dalam masyarakat Bali Hindu dikenal dengan istilah *Rwa Bhineda*.

Meminjam pemikiran dari Ferdinand de Saussure, secara struktur *binary opposition* berhubungan satu dengan yang lain, dan bisa ditransformasikan dalam sistem-sistem oposisi biner yang lain. Seperti halnya sistem maskulinitas dan feminitas adalah dua kategori yang saling beroposisi, dan antara keduanya bisa disejajarkan dengan kategori-kategori yang berjajar di bawahnya. Jadi dalam sistem oposisi biner itu, maskulinitas dan feminitas sejajar dengan positif dan negatif sejajar dengan terang dan gelap sejajar dengan kultural dan natural, dan seterusnya.

Binary opposition adalah sebuah sistem yang membagi dunia dalam dua kategori yang berhubungan. Dalam struktur oposisi biner yang sempurna, segala sesuatu dimasukkan dalam kategori A maupun kategori B, dan dengan memakai pengkategorian itulah, kita mengatur pemahaman dunia di luar kita. Suatu kategori A tidak dapat eksis dengan sendirinya tanpa berhubungan secara struktural dengan kategori B. Kategori A masuk akal hanya karena ia bukan kategori B. Tanpa kategori B, tidak akan ada ikatan dengan kategori A, dan tidak ada kategori A. Dalam sistem biner, hanya ada dua tanda atau kata yang hanya punya arti jika masing-masing beroposisi dengan yang lain. Keberadaan mereka ditentukan oleh ketidakberadaan yang lain. Misalnya dalam sistem biner laki-laki dan perempuan dan laki-laki, daratan dan lautan, atau antara anak-anak dan orang dewasa. Seseorang disebut laki-laki

karena ia bukan perempuan, sesuatu itu disebut daratan karena ia bukan lautan, begitu seterusnya⁵⁸.

Beranjak dari konsep tersebut, pembuatan Gula Pedawa menjadi suatu refleksi dari nilai filosofi yang sangat mendalam tentang hakikat menjadi manusia laki-laki dan perempuan. Laki-laki tidak akan eksis tanpa peran perempuan, begitu pula perempuan tidak akan memiliki arti tanpa kehadiran laki-laki. Perpaduan laki-laki dan perempuanlah yang menyebabkan siklus kehidupan dalam berbagai aspek berputar dan berjalan dengan sangat teratur. Peranan yang seimbang antara keduanya bukan terbatas hanya soal menghasilkan gula saja, namun berefek kepada seluruh tatanan kehidupan masyarakat di Desa Pedawa, terutama yang paling vital adalah kehidupan religi dan perekonomian.

Pertama, dalam tatanan kehidupan religi sebagaimana telah disinggung sebelumnya. Tanpa adanya gula aren yang dihasilkan dari pekerjaan laki-laki dan perempuan, maka otomatis sistem religi yang unik itu tidak akan berjalan sebagaimana mestinya. *Kedua*, dalam tatanan kehidupan ekonomi. Sudah menjadi kebiasaan umum di Pedawa bahwa laki-laki tugasnya hanya *ngarap jaka* sampai pada proses *ngiris*. Selebihnya perempuan yang berperan dalam memprosesnya menjadi gula. Termasuk bertransaksipun jika ada yang ke rumah membeli adalah urusan perempuan karena laki-laki pantang terlibat. Bisa dipastikan keseimbangan perputaran roda ekonomi dalam keluarga tidak akan berjalan jika salah satunya, entah yang laki atau yang perempuan tidak menjalankan fungsinya.

Bahkan apabila kita komparasikan dalam konteks pantheon dewa-dewa Hindu, dewa-dewa sebagai manifestasi *Ida Sang Hyang Widhi Wasa* (Tuhan), digambarkan memiliki pendamping dewa wanita atau dewi yang disebut sebagai sakti. Wanita disebut sakti karena aspek laki-laki tidak akan mampu berperan tanpa dilengkapi oleh aspek perempuan. Laki-laki boleh dikatakan sebagai inisiator-nya dan perempuanlah yang memproses segala sesuatu-nya menjadi selesai dan kompleks. Ibarat Dewa Brahma sebagai

⁵⁸ Sandiyasa, 2018.

dewa pencipta yang mampu menciptakan berbagai hal di alam semesta, namun *kawigunan* (kompleksitas peranan atau fungsi) dari segala ciptaannya diisi oleh saktinya Dewi Saraswati sebagai dewi ilmu pengetahuan. Inilah yang menyebabkan tidak ada sesuatu yang diciptakan yang tidak memiliki makna atau fungsi. Atau Dewa Wisnu sebagai dewa pemelihara, di mana esensi dari pemeliharaan itu adalah kemakmuran yang dilambangkan oleh saktinya Dewi Sri atau Dewi Laksmi. Refleksi hal ini ada pada pembagian peran laki-laki dan perempuan saat membuat Gula Pedawa tersebut.

Pada salah satu kitab suci Hindu, yaitu dalam Manawa Dharmastra menyatakan bahwa:

*dwidha kṛtwātmano deham
ardhena puruso 'bhawat
ardhena nāri tasyaṁ sa
wirāyama smṛjat prabhuh* (Manawa Dharmasastra I. 32).

Terjemahan:

Dengan membagi dirinya menjadi sebagian laki-laki dan perempuan (*ardhanareswari*) Ia ciptakan *wiraja* dari perempuan itu⁵⁹.

*yatra nāryastu pūjyante
ramante tatra dewatāḥ
yatraitāṣṭu na pūjyante
sarwasthalāḥ phalāḥ kriyāḥ* (Manawa Dharmasastra III.56).

Terjemahannya:

Di mana wanita dihormati disanalah para dewa senang dan melimpahkan anugerahnya. Di mana wanita tidak dihormati tidak ada upacara suci apapun yang memberikan pahala mulia⁶⁰.

⁵⁹ Pratyaksa, 2020.

⁶⁰ Tristaningrat, 2020.

Berkenaan dengan pemaknaan sloka tersebut, harmonisasi dalam konteks *gender equality* terlihat pada terminologi *Purusa* dan *Pradhana* atau disebut pula *Lanang* dan *Wadon* yang juga dikenal dalam religiusitas masyarakat Pedawa. *Purusa* atau *Lanang* merupakan istilah yang melambangkan aspek maskulin atau lelaki-lakian, sedangkan *Pradhana* atau *Wadon* adalah istilah untuk aspek feminim atau kewanitaan. Laki-laki dan perempuan dalam pandangan Hindu sama-sama diciptakan oleh *Ida Sang Hyang Widhi Wasa* sehingga memiliki peranan yang saling melengkapi dalam menjalankan roda kehidupan.

Dalam aplikasinya, hal ini pulalah yang menjadi salah satu alasan kuat mengapa menjual tuak sangat dipantangkan. Menjual tuak juga berarti memutus siklus keseimbangan peran laki-laki dan perempuan, karena saat tuak yang dihasilkan melalui pekerjaan laki-laki telah dijual, otomatis perempuan menjadi kehilangan otoritasnya dalam keluarga. Dengan kata lain ini sama halnya dengan mengecilkan arti dan kedudukan, serta peranan wanita dalam dinamika kehidupan. Dalam proses membuat gula diperlukan keseimbangan peran laki-laki dan perempuan sebagai satu kesatuan yang tidak terpisahkan. Dengan demikian, proporsi tugas laki-laki dan perempuan wajib dipertahankan demi terciptanya tatanan kehidupan yang harmonis.

C. KESUSILAAN

Susila merupakan salah satu dari kerangka dasar agama Hindu yang memuat pedoman bertingkah laku yang baik dan benar. Kata Susila terdiri dari dua suku kata: "*su*" dan "*śila*". *Su* berarti baik, indah, harmonis. *Śila* berarti perilaku, tata laku. Jadi Susila adalah tingkah laku manusia yang baik terpancar sebagai cermin objektif kalbunya dalam mengadakan hubungan dengan lingkungannya⁶¹.

Susila erat kaitannya dengan etika dan budi pekerti. Etika berasal dari bahasa Yunani "*ethos*" yang artinya sifat, watak atau adat kebiasaan. *Ethos* juga berarti *basic human moral attitude*

⁶¹ Susanti, 2020.

(sikap moral dasar manusia)⁶². Etika merupakan konsepsi tentang apa yang baik dan apa yang buruk dan tentang hak dan kewajiban moral (akhlak). Pandangan Hornby dalam Oxford Advanced Learner's Dictionary⁶³ menyatakan bahwa ada dua definisi etika. Pertama, etika adalah *moral principle that control or influence a persons behavior* (prinsip moral yang mengontrol atau mempengaruhi seseorang). Kedua, etika merupakan *system of moral principle or rules behavior* (sistem dari prinsip moral atau aturan perilaku). Secara sederhana, etika adalah nilai yang dijadikan oleh seseorang sebagai pedoman untuk menentukan apakah sesuatu itu benar atau salah, adil atau tidak adil, baik atau buruk.

Budi pekerti juga merupakan bagian dari susila dan identik dengan etika, namun secara konseptual keduanya berbeda. Secara etimologi, budi berasal dari bahasa Sansekerta “*budh*” yang berarti mengetahui, kemudian berubah menjadi *buddhi*⁶⁴. *Budhi* berarti akal atau hati nurani untuk menimbang-nimbang baik dan buruk, dan pekerti asal katanya “*prakṛti*” atau “*pravṛti*” (bahasa Sansekerta) yang berarti perilaku. Budi pekerti merupakan perilaku yang baik dan benar sesuai dengan akal, pikiran, dan suara hati. Meskipun sama-sama ada dalam lingkup susila dan menjadi bagian yang tidak terpisahkan satu sama lain, hakikat atau esensi antara etika dan budi pekerti berbeda. Etika berpegang pada prinsip moralitas dan pedoman hidup yang secara universal menegaskan suatu perbuatan benar atau salah, sedangkan budi pekerti prioritas benar dan salah ada pada pikiran yang sehat (*wiweka*) dan suara hati nurani masing-masing individu. Esensi dari etika dan budi pekerti terangkum menjadi satu kesatuan dalam ajaran susila yang mencakup pedoman dasar berperilaku seperti *Tri Kaya Parisudha* dan juga konsep *Tat Twam Asi*.

Jika dilihat dari pengertian umum *Tri Kaya Parisudha* yaitu tiga perbuatan yang baik dan benar serta harus disucikan, terdiri dari *Manacika* (berpikir yang baik dan benar), *Wacika* (berkata yang baik dan benar), dan *Kayika* (perbuatan yang baik dan benar). Dalam tradisi membuat Gula Pedawa, implementasi dari konsep

⁶² Sinamo, 2011.

⁶³ Hornby, 2001.

⁶⁴ Mas, 2004.

kesucian pikiran, kesucian perkataan, dan kesucian pikiran ini sudah terlihat dengan jelas. Terlebih kegiatan ini menjadi rutinitas sehari-hari, sehingga secara otomatis menjadi sebuah *habit* (kebiasaan) yang dilakukan sehari-hari. Misalnya dalam pantangan yang wajib dipatuhi yakni tidak boleh disapa apalagi sampai mengobrol, ini sebenarnya tuntunan untuk menjaga emosi, tidak boleh berkata-kata kotor, dan berbuat tidak baik. Apalagi profesi ini hingga saat ini dijalankan secara turun-temurun, sudah tentu saat seorang petani pemula belajar pada ayahnya, otomatis juga sekaligus menjadi pewaris *habit* ini. Dapat disimpulkan bahwa tradisi membuat gula Pedawa dalam konteks ini merupakan suatu sistem pendidikan yang membentuk karakter secara sistematis dan berkelanjutan.

Begitu pula implementasi konsep *Tat Twam Asi*, terlihat jelas bagaimana petani *pengiris* menganggap bahwa pohon aren adalah belahan jiwanya dan harus menjadi satu jiwanya. Hal ini menandakan bahwa masyarakat diajarkan oleh para pendahulunya tentang persamaan derajat semua makhluk, baik itu tumbuhan ataupun manusia. Memperlakukan pohon aren sebagai representasi alam semesta sama seperti memperlakukan diri sendiri.

Secara etimologi, *tat twam asi* berasal dari bahasa Sansekerta yang terdiri dari “*tat-twam-asi*” *Tat* artinya itu, *twam* artinya kamu, dan *asi* artinya adalah. *Tat twam asi* artinya itu adalah kamu⁶⁵. *Tat twam asi* dalam arti luas bermakna “itu adalah engkau, engkau adalah dia”. Kata “itu” bermakna sebagai *Brahman* atau sumber segala kehidupan. Sedangkan kata “engkau” adalah merupakan *Atman* atau jiwa yang menghidupi semua makhluk. Dengan demikian dapat kita maknai bahwa jiwa yang bersemayam dalam setiap manusia adalah berasal dari sumber yang sama yaitu *Brahman* atau Tuhan sendiri⁶⁶. Dengan demikian boleh dikatakan bahwa *Tat twam asi* merupakan tuntunan hidup yang mengajarkan untuk memperlakukan segala sesuatunya sebagai refleksi dalam memperlakukan diri sendiri.

⁶⁵ Adiputra, 2003.

⁶⁶ <https://diy.kemenag.go.id/10211-tat-twam-asi-untuk-kehidupan-yang-rukun-dan-damai.html> (diakses 26 Maret 2021).

Hakikat *tat twam asi* ini secara sistematis diaplikasikan dalam konsep *Tri Parartha* (tiga perilaku untuk tujuan mulia), yaitu *asih*, *punia*, dan *bhakti*. Prosesi membuat Gula Pedawa sendiri sudah sangat implementatif dengan konsep tersebut. *Asih* yang bermakna cinta kasih pada semua makhluk diimplementasikan dengan sangat baik yang tercermin dari perilaku memuliakan pohon aren tersebut. Gula yang dihasilkan merupakan hasil dari cinta kasih yang timbal balik. Manusia memperlakukan pohon aren sebagaimana memperlakukan dirinya sendiri, sedangkan pohon aren memberikan cinta kasihnya dalam bentuk air nira atau tuak yang kemudian diolah menjadi gula sebagai sumber penghasilan.

Punia artinya memberi dengan tulus ikhlas. Filosofi ini tercermin dalam kebijaksanaan orang-orang Pedawa yang menganggap bahwa lebih baik memberi tuak kepada orang lain daripada menjualnya. Mem-*punia*-kan tuak sebagai simbol dari sari pati kehidupan merupakan *yadnya* yang utama karena sama artinya berbagi kehidupan sendiri pada orang lain. Sedangkan menjual berarti mengharapkan pamrih dalam hidupnya. Tuhan melalui perantara pohon aren sesungguhnya sudah memberikan sumber ekonomi bagi masyarakat Pedawa yaitu tuak yang harus dengan sabar diproses menjadi gula. Setelah menjadi gula barulah bisa diperjualbelikan. Menjual tuak yang belum diolah merupakan cermin dari ketidaksabaran, ambisius, dan pamrih. Hal tersebut diyakini akan berakibat tidak baik.

Bhakti secara harfiah memiliki makna hormat atau sujud. *Bhakti* merupakan perwujudan rasa hormat manusia terhadap Tuhan Yang Maha Esa (*Ida Sang Hyang Widhi Wasa*) beserta segala manifestasi-Nya. *Bhakti* merupakan konsep ajaran yang sangat fundamental ditekankan oleh agama Hindu sebagai aktivitas dasar dalam mendekatkan diri pada *Ida Sang Hyang Widhi Wasa*. Secara umum, ber-*bhakti* dapat dilakukan oleh umat manusia dengan cara menyembah Tuhan yang tak berwujud atau Tuhan yang dimanifestasikan⁶⁷. Jika dikaji secara kontekstual, *bhakti* merupakan aktivitas penghormatan yang dilandasi dengan ketaat-

⁶⁷ Nala dan Wiratmaja, 2004.

an dan keyakinan (*sraddha*), rasa hormat, disiplin (sikap maupun mental), dan tulus ikhlas. Dalam kaitannya dengan aktivitas pembuatan gula Pedawa, aktivitas *bhakti* tercermin sangat jelas tertuju tidak hanya terbatas kepada Tuhan yang tidak dapat dipikirkan, melainkan juga kepada manifestasi-Nya, bahkan segala ciptaannya.

Masyarakat Pedawa mengenal *Ida Sang Hyang Widhi Wasa* yang tunggal dan tidak dapat dipikirkan sebagai Entitas Tertinggi. Tuhan yang wujud-Nya amat sublim, tidak dapat disetarakan dengan apa pun serta tidak dapat terpikirkan secara duniawi disebut *Hyang Acintya*. Begitu pula manifestasi Beliau sebagai *Tri Murti* (Brahma, Wisnu, dan Siwa) maupun manifestasi dalam terminologi lokal setempat. Implementasi ajaran *bhakti* juga ditunjukkan dengan pemujaan pada leluhur, terutama bagi para petani *pangiris* aren, leluhur yang dulunya juga adalah *pangiris* memiliki peranan sangat penting agar pohon-pohon aren tetap menghasilkan. Dalam hal ini, leluhur diposisikan sebagai *Dewa Pitara*, karena merekalah yang menjadi perantara *Ida Sang Hyang Widhi Wasa* dalam memberikan spirit kehidupan kepada manusia.

Pohon-pohon aren di Desa Pedawa memang memiliki posisi penting dan strategis serta multifungsi, baik secara *sekala* maupun *niskala*. Secara *sekala* pohon ini berguna sebagai penyangga dan penyedia sumber mata air, penghasil nira dan gula yang sekaligus sumber penghasilan masyarakat. Sedangkan secara *niskala*, pohon aren adalah penyangga keberlangsungan tradisi keagamaan dan kearifan lokal Pedawa. Tidak mengherankan apabila masyarakat Pedawa menempatkan pohon aren sebagai representasi dari alam dan mensakralkannya sebagai wujud bhakti kepada Tuhan.

Ajaran Hindu mengajarkan pula filosofi tentang Tuhan yang berada pada tumbuh-tumbuhan. Menyayangi alam juga sekaligus menjadi wujud bhakti pada Tuhan. Dalam kitab Svetasvatara Upanisad 11. 17 dinyatakan bahwa:

yo devo gnah yo 'psu
yo visvam bhuvana ma visesa
yo osadhisu yo vanaspatisu
tasmai devaya namo namah

Terjemahannya:

Sujud bhakti pada Tuhan yang berada pada api, yang berada di air, yang meresapi seluruh alam semesta yang ada dalam tumbuh-tumbuhan, yang ada dalam pohon-pohon kayu⁶⁸.

Masyarakat Pedawa sadar betul bahwa harmonisasi dalam kehidupan sosio-kulturalnya tidak bisa dilepaskan dari eksistensi alam lingkungannya. Sakralisasi pohon aren secara esensial bukanlah menyembah pohon aren itu, melainkan spirit kekuatan Ida Sang Hyang Widhi Wasa yang bersemayam di dalamnya, serta berbagai manfaat yang didapat oleh manusia adalah berkat perkenan Beliau. Beranjak dari hal tersebut, manusia sebagai makhluk yang berakal, beretika, dan berbudi pekerti yang luhur sudah sepantasnya ber-*bhakti* pada alam semesta dengan ikut menjaga kelestariannya. Dalam kitab Rgweda dinyatakan bahwa Tuhan menitipkan bumi beserta segala isinya kepada orang-orang yang berbudi luhur, dan akan membalas ketulusan manusia tersebut dengan mencurahkan hujan, dan udara yang segar serta makanan yang cukup⁶⁹. Hal tersebut dinyatakan dalam kitab Rgveda IV. 25. 6 sebagai berikut:

*aham bhunmi madada marryyayaham vrstim
disuse martaya ahamapo anayam vavasana
mama devaso 'nu katamayan.*

Terjemahannya:

Aku memberikan bumi kepada orang-orang baik dan hujan serta udara untuk umat manusia, wahai para bijaksana, datanglah kepadanku dengan keinginan yang penuh.

Hubungan yang harmonis dan timbal balik antara masyarakat Pedawa dengan pohon-pohon arennya inilah yang menghasilkan sistematisasi kearifan lokal tradisi yang luar biasa. Disisi lain tradisi menjaga keberlangsungan alam dan moralitas manusia

⁶⁸ Tim Penyusun, 2005.

⁶⁹ Sudarsana, 2017.

secara sinergis. Dengan demikian keteraturan dan keseimbangan hidup akan tercipta dan berjalan secara konsisten.



DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra, I Gede Rudia. 2003. *Pengetahuan Dasar Agama Hindu*. Jakarta: Sekolah Tinggi Agama Hindu Dharma Nusantara Jakarta.
- Alit, I.N., 2020. Nilai Edukasi dalam Lontar Anggastyaprana: Educational Value In The Lontar Anggastyaprana. *Widyadewata*, 3, pp.33-41.
- Asmariyani, A.A.R., 2020. Proses Kelahiran Dalam Teks Bhagawand Agastya Prana dan Kesetaraannya Dengan Sience. *Sphatika: Jurnal Teologi*, 9(2), pp.66-78.
- Damayanthi, N.K.T. and Suarsana, I.N., Rumah Adat Bandung Rangki di Desa Pedawa, Kecamatan Banjar, Buleleng. *Humanis*, 24(1), pp.92-99.
- Hornby, A.S. 2001. *Oxford Advanced Learner's Dictionary 6th Edition*. New York: Oxford University Press.
- <https://diy.kemenag.go.id/10211-tat-twam-asi-untuk-kehidupan-yang-rukun-dan-damai.html> (diakses 26 Maret 2021).
- <https://www.nusabali.com/berita/63228/desa-pedawa-inovasikan-berbagai-produksi-gula-aren> (diakses 28 Februari 2021).
- Jayendra, P.S., 2018. Tradisi Majejahitan: Sebuah Tinjauan Identitas Wanita Hindu Bali Dalam Analisis Teori Culture Lag. *Pangkaja* 17(2).

Koentjaraningrat (ed.). 1988. *Manusia dan Kebudayaan di Indonesia*. Jakarta: Djambatan.

Mahulette, F., Rupilu, Z. and Pattipeilohy, M., 2020. Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Bahan Pengawet Terhadap Karakteristik Fisikokimia Nira Aren (*Arenga pinnata* Merr). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(4), pp.219-225.

Mardika, I.P., 2020. Komunikasi Budaya Dalam Pewarisan Rumah Adat Bandung Rangki di Desa Pedawa Kecamatan Banjar Kabupaten Buleleng. *Danapati: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 1(1), pp.1-15.

Mas, A.A. Gede Raka. 2004. *Tata Susila dan Budhi pekerti Hindu*. Surabaya: Paramita.

Nala, I Gusti Ngurah dan I.G.K. Adia Wiratmadja. 2004. *Murddha Agama Hindu*. Denpasar: Upada Sastra.

Pradnyana, M.B.A., 2018. Faktor Pembentuk Pola Ruang Tradisional Bali Aga Pada Desa Adat Bugbug, Karangasem, Bali. *Jurnal Mahasiswa Jurusan Arsitektur*, 6(3).

Pratyaksa, I.G.T., 2020. Peranan Perempuan Hindu Milenial Sebagai Opinion Leader Kesetaraan Gender di Era 4.0. *COMMUNICARE*, 1(1), pp.64-73.

Quddus, A.A. and Hariadi, H., 2018. Perbaikan Kualitas Nira Aren Menggunakan Beberapa Pengawet Alami. *Jagros: Jurnal Agroteknologi dan Sains (Journal of Agrotechnology Science)*, 3(1), pp.51-70.

Radam, R.R. and Rezekiah, A.A., 2015. Pengolahan Gula Aren (*Arrenga Pinnata* Merr) Di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah. *Jurnal Hutan Tropis*, 3(3), pp.267-276.

- Rata, Ida Bagus, dkk. 1987. *Cerita Rakyat Bali Desa Tenganan, Pedawa, Tigawasa*. Denpasar: Dinas Kebudayaan Provinsi Bali.
- Sandiyasa, I.K., 2018. Refleksi dan Dekonstruksi Teori Oposisi Biner dalam tradisi Hindu Masyarakat Bali. *Pangkaja: Jurnal Agama Hindu*, 21(1).
- Sari, I.A.L., 2019. Unsur-unsur Pengetahuan Sosial dalam Cerita Rakyat Bali Aga dan Buku Pelajaran Sekolah Dasar Zaman Kolonial Belanda. *Jurnal Kajian Bali (Journal of Bali Studies)*, 9(2), pp.499-520.
- Satria, I Kadek. 2020. *Pemuliaan Manusia di Desa Tua (Desa Pedawa)*. Denpasar: UNHI Press.
- Setyawan, A. and Ninsix, R., 2016. Studi Penambahan Pengawet Alami Pada Nira Terhadap Mutu Gula Kelapa Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), pp.1-10.
- Sinamo, Jansen. 2011. *Sains, Etika, dan Ketuhanan*. Surabaya: Institut Dharma Mahardika.
- Sudarsana, I.K., 2017. Konsep Pelestarian Lingkungan Dalam Upacara Tumpek Wariga Sebagai Media Pendidikan Bagi Masyarakat Hindu Bali. *Religious: Jurnal Studi Agama-Agama dan Lintas Budaya*, 2(1), pp.1-7.
- Sukrawati, N.M., 2019. Eksistensi Dan Peranan Pandita Bali Aga Dalam Pendidikan Keagamaan Umat Hindu Di Kota Denpasar. *Dharmasmrti: Jurnal Ilmu Agama dan Kebudayaan*, 19(1), pp.79-84.
- Susanti, K.D., 2020. Ajaran Susila Hindu Dalam Membangun Karakter Dan Moralitas. *Haridracarya: Jurnal Pendidikan Agama Hindu*, 1(1), pp.92-100.

Tim Penyusun. 2005. Śiwatattwa. Denpasar:Pemerintah Provinsi Bali.

Tristaningrat, M.A.N., 2020. Manawa Dharmasāstra (Kitab Hukum Hindu) Dalam Fungsi Memperkuat Konsep Egalitarian Di Masyarakat. *Pariksa*, 3(1).

TENTANG PENULIS



Dr. Putu Sabda Jayendra, S.Pd.H., M.Pd.H., lahir di Singaraja, Buleleng, Bali, pada tanggal 14 Agustus 1987. Merupakan putra pertama dari pasangan suami-istri Drs. I Made Nuada, M.Pd., dan Ni Ketut Suryaning. Menamatkan pendidikan Taman Kanak-Kanak (TK) di TK Mutiara Singaraja pada tahun 1993, lalu melanjutkan ke jenjang Sekolah Dasar di SD Negeri 2 Banyuasri, Singaraja sampai kelas 4 karena mengikuti orang

tuanya pindah tugas, dan melanjutkan sekolahnya di SD Negeri 2 Pekutatan, Jembrana hingga tamat tahun 1999. Lalu melanjutkan ke jenjang Sekolah Lanjutan Tingkat Pertama di SLTP Negeri 1 Pekutatan, Jembrana dan tamat tahun 2002. Melanjutkan kembali ke jenjang Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 1 Pekutatan, Jembrana hingga kelas 2 karena orang tuanya pindah tugas kembali, sehingga melanjutkan sekolahnya di SMA Negeri 1 Mendoyo, Jembrana hingga tamat tahun 2005. Pada tahun 2005 pula dia langsung melanjutkan studi S1 Jurusan Pendidikan Agama Hindu di Institut Hindu Dharma Negeri (IHDN) Denpasar dan tamat tahun 2010. Tahun yang sama langsung melanjutkan kembali studi S2 pada Jurusan Pendidikan Agama Hindu di IHDN Denpasar dan tamat tahun 2012. Selanjutnya pada tahun 2014 dia kembali melanjutkan studi dengan menempuh Program Studi Doktor (S3) Ilmu Agama di IHDN Denpasar dan tamat di awal tahun 2018.

Tanggal 31 Agustus 2017 ia secara resmi menikah dengan Gusti Ayu Indrawati Rahayu, S.Pd.H., dan dikaruniai seorang putra bernama Putu Natha Wijayendra pada tanggal 8 Juni 2018. Hingga saat ini ia aktif sebagai dosen tetap di Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional (IPB Internasional) Denpasar, serta pernah mengajar sebagai dosen luar biasa dan dosen tamu di beberapa perguruan tinggi lainnya, seperti IHDN Denpasar, IKIP PGRI Bali, Universitas Mahasaraswati, Politeknik Negeri Bali, Politeknik Internasional Bali, STIE BIITM Denpasar, STAHN Mpu Kuturan Singaraja, dan The London School of Public Relations (LSPR) Jakarta. Ia mengajar mata kuliah Agama Hindu, Metodologi Penelitian, dan beberapa mata kuliah yang bertemakan kebudayaan serta pendidikan. Selain sebagai dosen pengajar, ia juga aktif berkecimpung dalam berbagai organisasi. Tahun 2017 ia tercatat sebagai anggota Asosiasi Dosen Indonesia, Assessor Tri Hita Karana Awards pada tahun 2020, serta tergabung pula dalam Public Relations Association of Indonesia (PERHUMAS) BPC Denpasar Bali dengan jabatan Wakil Ketua I. Hobinya adalah membaca dan olahraga.



Putu Yuli Supriyandana, S.Pd., lahir di Desa Pedawa, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng, Bali, pada tanggal 10 Juli 1992. Merupakan putra pertama dari dua bersaudara dari pasangan suami istri Wayan Sutika dan Nyoman Sarini. Riwayat pendidikannya bermula dari Sekolah Dasar di SD Negeri 4 Pedawa hingga tamat tahun 2004. Selanjutnya menempuh pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 4 Banjar dan tamat tahun 2007.

Melanjutkan kembali jenjang pendidikannya di Sekolah Menengah Atas (SMA) Laboratorium Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja dan tamat pada tahun 2010. Pada tahun yang sama pula ia langsung melanjutkan pendidikannya ke jenjang Strata 1 di Institut Hindu Dharma Negeri Denpasar dengan mengambil Jurusan Pendidikan Agama Hindu dan menuntaskannya pada tahun 2014. Pada tahun 2015, ia mengembangkan keilmuan akademik yang dimilikinya dengan kuliah kembali di Universitas Terbuka mengambil program Strata 1 Jurusan Pendidikan Dasar, dan menuntaskannya di tahun 2019. Saat ini berprofesi sebagai guru di Sekolah Dasar (SD) Negeri 2 Tirtasari, Buleleng. Sebagai putra asli kelahiran Desa Pedawa, ia sangat aktif pula dalam beberapa organisasi yang bergerak dalam bidang pelestarian kearifan lokal dan pariwisata desanya antara lain Kelompok Kayoman Pedawa dan Kelompok Sadar Wisata (POKDARWIS) Telaga Sari Desa Pedawa.

Gula Pedawa tak hanya manis, tetapi juga magis. Gula tradisional ini boleh dikatakan mewakili rasa sari pertiwi Pedawa, sebuah desa Bali Aga di perbukitan Buleleng. Banyak pantangan dan tirakat yang harus dilakukan dalam proses pembuatan gula ini, mulai dari penyadapan hingga distribusi.

Dokumentasi pembuatan gula Pedawa sudah semestinya diketahui agar kebudayaan ini tetap lestari. Nilai-nilai religi, moral dan sosial dalam proses pembuatan gula Pedawa menciptakan gula yang tak hanya manis, organik dan sehat, bahkan juga berkhasiat.



PENERBIT NILACAKRA
Anggota IKAPI
nilacakra@penerbitbali.com
@penerbit_nilacakra

Dapat dibeli di Google Play Books



q-ISBN
978-623-6176-60-7
NILACAKRA
INDONESIA

Budaya/Kearifan Lokal
ISBN 978-623-6176-59-1
20386



9 786235 609591

Harga di P. Jawa Rp 60.000