



Industri Rumah Tangga Gula Aren Semut di Desa Hariang Kecamatan Sobang Kabupaten Lebak, 1999-2019

Hasyrotul Hikmah^{1*}, Moh. Ali Fadillah², Arif Permana Putra³

¹ Universitas Sultan Ageng Tirtayasa; hasyrotul.hikmah1379@gmail.com

² Universitas Sultan Ageng Tirtayasa; ali.fadilah@untirta.ac.id

³ Universitas Sultan Ageng Tirtayasa; arif.permana@untirta.ac.id

* Korespondensi

Dikirim: 28-04-2022; Diterima: 13-06-2022; Diterbitkan: 25-06-2022

Abstract: This study aims to determine the development of the palm sugar home industry and its impact on the socio-economic life of the Hariang Village community from 1999 to 2019. The method used is the historical method, including heuristics, source criticism, interpretation, and historiography. The results showed that Hariang Village is one of the largest palm sugar-producing villages in Sobang District. This is supported by abundant natural resources and the community's profession as farmers or palm sugar artisans. The economic growth of the Hariang Village community is due to the transformation of the form of palm sugar into palm sugar ants as a more durable product. Printed palm sugar artisans cooperate with the palm sugar industry of daily ants to improve the strata of socio-economic life. The palm sugar industry, which has existed since 1999, has developed, and demand for palm sugar comes from Tangerang and Jakarta. Palm sugar exports to foreign countries such as Australia, America, Malaysia, South Korea, Japan, and Switzerland.

Keywords: ant palm sugar; Hariang village; home industry

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perkembangan industri rumah tangga gula aren dan dampaknya terhadap kehidupan sosial ekonomi masyarakat Desa Hariang dari tahun 1999-2019. Metode yang digunakan adalah metode historis, meliputi heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Desa Hariang merupakan salah satu desa penghasil gula aren terbesar di Kecamatan Sobang. Hal ini didukung oleh sumber daya alam yang melimpah dan profesi masyarakat sebagai petani atau pengrajin gula aren. Pertumbuhan ekonomi masyarakat Desa Hariang ini disebabkan adanya transformasi bentuk gula aren menjadi gula aren semut sebagai produk yang lebih tahan lama. Perajin gula aren cetak bekerjasama dengan industri gula aren semut sehari-hari untuk meningkatkan strata kehidupan sosial ekonomi. Industri gula aren yang telah ada sejak tahun 1999 telah berkembang, dan permintaan gula aren berasal dari Tangerang dan Jakarta. Ekspor gula aren ke luar negeri seperti Australia, Amerika, Malaysia, Korea Selatan, Jepang, dan Swiss.

Kata Kunci: desa Hariang; gula aren semut; industri rumah tangga



Jurnal Fajar Historia is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License

Pendahuluan

Pada Zaman Islam konsep negara agraris telah mendapatkan oposisinya pada entitas negara kota yang konsentrasinya pada dasar ekonomi perdagangan maritim. Tampilan tipe negara kota tampak pada watak dasar yang jauh lebih “terbuka” dan kosmopolit, baik karena heterogenitas dalam profesi, etnik, agama, dan ras maupun keterbukaannya bagi semua kebudayaan (Fadillah, 2021). Sistem penghidupan berkembang sesuai dengan kondisi alam, iklim dan bentuk fisik manusia sesuai dengan perkembangan peradaban. Dengan menggunakan bukti penemuan alat dan perhiasan, dapat disimpulkan bahwa gaya hidup manusia terus berubah dan meningkat. Hal ini tentunya sangat erat kaitannya dengan perkembangan ekonomi. Masyarakat menunjukkan tanda-tanda menetap dan berkembangnya mata pencaharian baru berupa kegiatan pertanian (Leirissa, 2012).

Indonesia adalah negara yang memiliki iklim tropis sangat sesuai dengan sektor pertanian. Sektor pertanian merupakan sektor yang diunggulkan karena mata pencaharian penduduk Indonesia sebagian besar adalah bertani. Sektor pertanian tersebut meliputi beberapa subsektor, yaitu tanaman pangan, peternakan, perikanan, perkebunan, dan kehutanan. Subsektor pertanian memiliki kontribusi yang signifikan dalam perekonomian Indonesia yaitu pada penyediaan lapangan pekerjaan dan penghasilan devisa (Annisa et al., 2019).

Gula aren menjadi salah satu subsektor pertanian yang ada di Indonesia. Tanaman aren dikenali bernama botani *Arenga saccharifera*. Saat ini pada berbagai literatur disebutkan *Arenga pinnata merr.* Tanaman tersebut mudah didapati melalui Pantai Barat India hingga sisi selatan Cina beserta kepulauan Guam. Habitatnya sering ditemukan pada Negara Malaysia, Philipina, Dataran Assam di India, Kamboja, Laos, Vietnam, Birma (Myanmar), Thailand dan Srilanka. Tumbuhan dari keluarga Palma maupun *Aracaceae* tersebut bermula dari Indonesia (Lutony, 1993). Hal tersebut didukung dengan pernyataan bahwa pohon *kawung* dengan nama latin *Arenga Pinnata*, diyakini sebagai salah satu pohon palem asli endemik Indonesia, dengan nama ilmiah *arenga* yang disebut juga aren dalam bahasa ranah Indonesia. *Kawung* adalah tanaman yang dipersonifikasikan sebagai tanaman tetua penjaga gunung. Saat tanaman *kawung* sari niranya disadap biasanya disenandungkan oleh pengrajin aren dengan syair-syair tradisional sesuai masing-masing daerah di Indonesia (Ranoewidjojo, 2021).

Gula aren menjadi salah satu subsektor pertanian yang memiliki nilai ekonomis di berbagai daerah di Indonesia. Salah satu daerah penghasil gula aren ialah Kabupaten Lebak. Gula aren yang diproduksi adalah gula aren cetek yang dalam istilah lokal disebut *gula beuerem/kawung* dan gula aren semut atau disebut “*gula sireum*” berbentuk kristal, butiran-butiran kecil. Pemroduksi gula aren terbesar di Kabupaten Lebak berada di Desa Hariang yang terletak di Kecamatan Sobang. Hal tersebut didukung oleh jumlah produksi gula aren di sentra-sentra produksi yang mencapai 12082.35 ton per tahun. Penghasil terbesar ada di Kecamatan Sobang dengan persentase 21 persen (2505.3 ton per tahun) untuk gula aren cetak dan semut (Astuti et al., 2019).

Desa Hariang adalah desa yang sebagian besar penduduknya bermata pencaharian bertani, memanfaatkan sumber daya alam untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dengan memanfaatkan sari nira dari pohon *kawung* untuk membuat gula aren cetak. Gula aren merupakan kearifan lokal yang masih dimiliki oleh masyarakat Desa Hariang hingga saat ini. Pohon *kawung* mempunyai banyak sekali kegunaan juga mutu perekonomian berjumlah besar, selanjutnya selaku tumbuhan konservasi, hampir setiap unsur pohon *kawung* dapat dimanfaatkan sebagai produk jadi, gula aren, sumber pati (*aci*), kerajinan tangan, dan perabot rumah tangga (Rachman, 2017). Pengrajin gula aren masih mengikuti metode konvensional sedari dulu, diturunkan oleh nenek moyang mereka dari generasi ke generasi. Sehingga Gula aren yang dihasilkan dari pohon *kawung* diperkembangbiakan dengan mengandalkan kotoran musang, dan sari nira dari pohon *kawung* diproduksi oleh pengrajin gula aren menggunakan tungku dan kayu bakar serta dijual dengan menggunakan bungkus daun pisang tua. Senada dengan pernyataan bahwa di Kanekes, *kawung* tidak secara sengaja dipelihara, menurut keterangannya: “*Aja kawoeng djadi oge asal tahi tjareuh baé, saha djéléma noe heula manggih*” (Adapun *kawung* yang tumbuh, dari kotoran musang (*careuh*) saja, (diperuntukkan bagi) siapa saja yang menemukannya terlebih dahulu). Bagi orang Kanekes Kajeroan, *kawung* tidak dijadikan gula karena terlarang (*buyut cadu*), hanya diambil lahangnya yang disebut *wayu* sebagai minuman. Meski demikian, di Baduy luar, gula *kawung* tetap diproduksi (Gunawan, 2017).

Pada saat musim hujan pohon *kawung* bisa menghasilkan sari nira dua kali lipat lebih banyak dari pada musim kemarau. Akan tetapi, gula aren cetak yang mudah mencair tidak bisa dijual di musim hujan, karena harga gula aren cetak yang mengalami penurunan. Senada dalam penelitian (Joseph et al., 2012) bahwa hasil olahan gula aren cetak di tingkat pengrajin gula dan industri rumahan gula mutunya masih rendah disebabkan pengolahan belum dilakukan secara baik, sehingga produk yang dihasilkan cepat meleleh, karena masih mengandung kadar air cukup tinggi 15-17 %. Pengrajin gula aren cetak tidak selalu berjalan mulus dalam pendapatannya. Hal ini dikarenakan situasi jalan dan kondisi infrastruktur alam yang berpotensi menyebabkan pengrajin tidak dapat memproduksi dan menjual gula aren. Pengrajin gula aren cetak juga memiliki keterbatasan modal, pemasaran, dan teknologi yang digunakan. Senada dalam penelitian (Lay & Karouw, 2018) bahwa permasalahan umum pengrajin gula aren yaitu, produktivitas rendah, kemasan yang kurang baik, dan harga jual rendah, mengakibatkan pengolahan gula aren menjadi kurang berkembang.

Gula aren semut yang diberi nama label gula aren semut *hariang* merupakan gula aren yang berasal dari produktivitas pengrajin gula aren cetak. Kegiatan transformasi gula aren cetak menjadi gula aren semut dilakukan karena banyaknya pengrajin gula aren yang mengalami penurunan pada penghasilannya akibat kemasan dan gula aren cetak yang mudah mencair pada saat musim hujan. Membutuhkan waktu yang cukup lama dalam membentuk wadah kerjasama yang dilakukan untuk mendirikan industri rumah tangga gula aren semut *hariang* atau Kelompok Usaha Bersama (KUB) Mitra Mandala. Kegiatan industri rumah tangga gula aren semut *hariang* bermula dari salah satu pelaku pengrajin gula aren yang memiliki gagasan ide untuk membuat gula aren yang lebih halus karena permintaan pasar

yang menginginkan gula aren yang awet. Sehingga metode awal pembuatan masih menggunakan teknik tradisional dengan menghaluskan gula aren menggunakan botol dan dijemur di bawah terik matahari. Seiring berjalannya waktu, industri rumah tangga gula aren semut *hariang* menggunakan teknologi yang memadai dengan memanfaatkan oven dan alat pengemasan yang baik, sehingga memudahkan dalam produktivitas gula semut *hariang*. Industri rumah tangga di desa diketahui dapat meningkatkan pendapatan sekaligus menjadi tambahan penghasilan untuk kegiatan bertani yang merupakan pekerjaan utama warga desa. Industri rumah tangga pada desa berarti besar pada upaya pengurangan hidup miskin pada wilayah desa maupun bisa disebut mampu memberikan peningkatan hidup sejahtera warga desa (Glori Giovanni, 2016).

Perkembangan kehidupan sosial ekonomi suatu daerah dipengaruhi oleh beberapa faktor, meliputi bertumbuhnya warga setempat, keberadaan secara geografi, juga pekerjaan. Keberadaan secara geografi juga pekerjaan warga setempat yakni penyebab memiliki peranan signifikan pada perkembangannya (Adriana, 2009). Gula aren semut *hariang* yang dirintis sejak tahun 1999 mengalami peningkatan pemasaran sejak tahun 2014, dan pada tahun 2019 menghasilkan inovasi kemasan dan kualitas yang lebih baik, serta melakukan ekspor keluar Negeri. Gula aren semut *hariang* sudah termasuk Standar Nasional Indonesia (SNI), bersertifikat halal dan *organic international*. Gula aren semut *hariang* yang berbentuk kristal atau butiran kecil, memiliki kadar air yang lebih sedikit dari pada gula aren cetak, mudah larut dan memiliki daya tahan simpan yang awet.

Gula aren semut *hariang* memiliki rasa dan aroma yang khas. Inovasi transformasi bentuk gula aren cetak menjadi gula aren semut merupakan awal baru bagi pertumbuhan ekonomi masyarakat pengrajin gula aren cetak dengan menjalin kerjasama antara industri rumah tangga gula aren semut *hariang* atau KUB Mitra Mandala. Gula aren semut yang diproduksi industri rumah tangga gula aren semut *hariang* atau KUB Mitra Mandala memiliki kualitas yang sangat baik dengan produksi yang baik juga, memiliki banyak manfaat yang terkandung dalam gula aren, dan gula aren memiliki aroma khas yang wangi dan manis. Dalam memanfaatkan gula semut selayaknya memanfaatkan gula pasir (tebu) yaitu bisa dipergunakan atas bumbu dalam memasak, pemberi rasa manis terhadap minuman (sirup, susu, soft drink) juga guna keperluan pemanis bagi perindustrian makanan selayaknya adonan roti, kue, kolak, maupun lainnya (Heryani, 2016). Tentunya, pada pemasaran yang diproduksi industri rumah tangga gula aren semut *hariang* yang dihasilkan oleh pengrajin gula aren cetak dan adanya transformasi bentuk gula aren cetak ke gula aren semut menjadi tantangan bagi pengrajin gula aren untuk terus berupaya menghasilkan kualitas gula aren yang baik. Akan tetapi tidak selalu berjalan dengan mulus karena perkembangbiakan pohon *kawung* yang masih mengandalkan careuh membuat produktivitas gula menurun dibandingkan dengan banyaknya permintaan pasar.

Ada beberapa penelitian yang telah menjelaskan terkait industri rumah tangga gula aren di Kabupaten Lebak, seperti penelitian Adjar Astuti, Ratna Mega Sari, Asih Mulyaningsih (Astuti et al., 2019), dan Glori Giovanni dan Joni Purwohandoyo (Glori Giovanni, 2016). Penelitian-penelitian tersebut menggunakan metode survei dengan pendekatan kuantitatif.

Tentunya penelitian tersebut sangat jauh berbeda dengan penelitian ini, karena penelitian ini menggunakan metode sejarah dan secara spesifik menjelaskan terkait perkembangan industri rumah tangga gula aren semut dan dampaknya terhadap kehidupan sosial ekonomi masyarakat Desa Hariang tahun 1999-2019. Pengembangan ekonomi lokal melalui sektor industri rumah tangga memiliki pengaruh yang besar terhadap perekonomian pengrajin gula aren di Desa Hariang. Selain memberikan dukungan dalam aspek ekonomi, perkembangan industri rumah tangga ini juga berperan strategis dalam pengembangan komoditas lokal yang potensial dalam mengembangkan produksi gula aren di Desa Hariang. Tradisional pembuatan gula aren cetak yang biasanya digunakan pengrajin gula aren untuk dikonsumsi atau diproduksi, menjadi pemicu lahirnya transformasi dalam memproduksi gula aren dengan membuat gula aren semut yang lebih halus dan awet berperan untuk meningkatkan strata sosial ekonomi masyarakat. Keberadaan industri rumah tangga gula aren semut tentunya memberikan nilai positif pada perubahan lingkungan beserta keberlangsungan kehidupan sosial ekonomi masyarakat Desa Hariang.

Urgensi pada penelitian ini dapat dilihat dari aspek kesejarahan perkembangan industri rumah tangga gula aren semut yang memberikan dampak sosial ekonomi pada kehidupan pengrajin gula aren di Desa Hariang. Tujuan penelitian ini hendak menjelaskan awal berdirinya industri rumah tangga gula aren semut di Desa Hariang, perkembangan industri rumah tangga gula aren semut di Desa Hariang tahun 1999-2019, dan dampak industri rumah tangga gula aren semut terhadap kehidupan sosial ekonomi pengrajin gula aren di Desa Hariang.

Metode Penelitian

Metode penelitian sejarah dalam penulisan ini meliputi empat tahap penelitian sejarah yang bertujuan untuk merekonstruksi suatu peristiwa sejarah. Empat tahapan yang digunakan metode sejarah yaitu heuristik, kritik (verifikasi), interpretasi dan historiografi (Daliman, 2012). Tahap heuristik dilakukan untuk menggali sumber primer dan sekunder yang berkaitan dengan Perkembangan Industri Rumah Tangga Gula Aren Semut dan Dampaknya Terhadap Kehidupan Sosial Ekonomi Masyarakat Desa Hariang Tahun 1999-2019. Sumber primer diperoleh dari sumber lisan (wawancara) dan sumber sekunder diperoleh dari sumber tertulis (kajian pustaka) yang berkaitan dengan industri rumah tangga gula aren semut. Narasumber pada penelitian ini diperoleh dari pelaku dan saksi yang terdiri dari yaitu: (a) Narasumber tokoh masyarakat dan instansi pemerintahan, (b) Narasumber pemilik dan pekerja industri KUB Mitra Mandala di Desa Hariang, (c) Narasumber pengrajin gula aren di Desa Hariang. Setelah heuristik dilakukan, maka tahap kritik sumber adalah menentukan kredibilitas (dapat dipercaya atau tidaknya suatu sumber) dan keaslian (benar atau tidaknya) sumber data yang digunakan. Kemudian dilanjutkan dengan tahap interpretasi dengan proses yang objektif dan selektif dalam menjelaskan makna dan bukti Perkembangan Industri Rumah Tangga Gula Aren Semut dan Dampaknya Terhadap Kehidupan Sosial Ekonomi Masyarakat Desa Hariang Tahun 1999-2019. Tahap terakhir adalah historiografi dengan menyajikannya secara tertulis.

Hasil Penelitian

Awal Berdirinya Industri Rumah Tangga Gula Aren Semut di Desa Hariang

Kecamatan Sobang terletak di wilayah Kabupaten Lebak dan merupakan pemekaran dari Kecamatan Muncang. Kecamatan Sobang memiliki luas areal 10.948 Ha dengan jumlah penduduk 30.858 jiwa. Kecamatan Sobang memiliki infrastruktur yang memadai namun perlu ditingkatkan akses jalan agar keadaan di Kecamatan Sobang dapat dengan mudah diakses oleh berbagai kalangan baik dalam maupun luar. Sumber daya alam (SDA) di Kecamatan Sobang kaya akan sumber daya alam. Hal ini menjadikan Kecamatan Sobang sebagai sentra penghasil gula aren terbesar di Kabupaten Lebak.

Kecamatan Sobang yang dikenal sebagai sentra penghasil gula aren terbesar di Kabupaten Lebak memiliki jumlah 10 Desa yang terdiri dari, Sinarjaya, Cirompang, Sukamaju, Majasari, Ciparasi, Sindanglaya, Sobang, Sukajaya, Hariang, dan Sukaresmi. Salah satu desa sebagai sentra penghasil gula aren terbesar di Kecamatan Sobang terletak di Desa Hariang (Permana, 2020).

Desa Hariang yang terletak di Kecamatan Sobang Kabupaten Lebak mengalami pemekaran dari Desa Sobang. Desa Hariang memiliki luas wilayah 1.291 Ha, dengan jarak tempuh ke Kecamatan Sobang 5 Km, dan jarak tempuh ke Kabupaten Lebak 60 Km. Desa Hariang memiliki ketinggian permukaan laut 307 Meter. Hariang memiliki arti dari tumbuhan yang tumbuh disekitar aliran sungai, tumbuhan ini bernama tumbuhan hariang. Tumbuhan hariang juga sering dikonsumsi sebagai lalaban oleh masyarakat Desa Hariang. Tumbuhan hariang memiliki bunga yang berwarna merah muda, berdaun hijau kemerahan, dan berbatang merah kecokelatan. Bunganya yang berwarna merah muda dengan rasa asam sangat cocok digunakan menjadi lalaban untuk dikonsumsi.



Gambar 1. Peta Desa Hariang, Kecamatan Sobang, Kabupaten Lebak

Sumber: Profil Desa Hariang, 2018 (Hariang, 2018)

Desa Hariang yang juga berbatasan dengan Desa Kanekes dari Kecamatan Leuwidamar tidak memungkirkan bahwa aktivitas masyarakat tidak berjauhan. Semua orang Kanekes tumbuh dari pertanian. Pertanian adalah huma (ladang). Selain bertani melalui budidaya padi, mata pencaharian mereka juga diperoleh dari menyadap gula aren untuk membuat gula merah,

mencari madu lebah di hutan, memancing di aliran sungai, serta mengoptimalkan tanaman semusim seperti buah pisang, buah durian, petai, kelapa, dan rambutan (Ekadjati, 2009).

Penduduk Desa Hariang bermata pencaharian sebagai petani dan buruh tani dengan jumlah petani 701 orang dan buruh 480 orang (Hariang, 2018). Potensi sumber daya alam yang melimpah mendukung aktivitas profesional petani dan buruh di Desa Hariang. Budaya masyarakat yang masih gotong royong dan masih tradisional, menunjukkan kerjasama yang baik antar masyarakat di Desa Hariang. Sejalan dengan pernyataan tersebut, kondisi desa pada umumnya dianggap norma dan mempertahankan sistem asli kehidupan sosial budaya, seperti gotong-royong, kebersamaan, persaudaraan, seni, karakter, adat istiadat, kehidupan moral, dan lain-lain (Soelaeman, 2001). Termasuk juga transformasi gula aren cetak menjadi gula aren semut yang didukung dengan hadirnya industri gula aren semut *hariang* atau KUB Mitra Mandala membantu para pengrajin gula aren cetak dalam meningkatkan taraf ekonomi dan sosial masyarakatnya di Desa Hariang.

Desa Hariang merupakan pemroduksi aren terbesar di Kecamatan Sobang. Sumber daya alam yang melimpah menjadi faktor pendukung keberhasilan masyarakat sebagai penghasil gula aren terbesar di Desa Hariang. Kegiatan menyadap atau mengambil cairan nira dari pohon *kawung* sudah ada sejak nenek moyang dahulu dan telah menjadi kebiasaan turun temurun hingga saat ini.

Gula aren cetak merupakan hasil dari produk para pengrajin gula aren di Desa Hariang. Kegiatan proses penyadapan dan pembuatan gula aren cetak masih menggunakan metode tradisional. Desa Hariang yang memiliki luas wilayah 1.291 Ha memiliki sumber daya alam yang melimpah terutama pada produksi tanaman pohon *kawung* yang masih lestari hingga saat ini di Desa Hariang. Selain itu, Kabupaten Lebak menjadi salah satu produksi tanaman aren terbesar dan menjadi sentra penghasil gula aren di Kabupaten Lebak. Hal ini senada bahwa sentra gula aren di Provinsi Banten berada di Kabupaten Lebak dan pertumbuhan produksi gula aren di Kabupaten Lebak mengalami tren yang positif. Daerah produksi gula aren di Kabupaten Lebak tersebar di 28 kecamatan dan sentranya berada di 15 kecamatan. Wilayah penghasil gula aren diantaranya Kecamatan Sobang, Bojong Manik, Lebak Gedong, Sajira, Gunung Kencana, Cigemblong, Cijaku, Cibeber, Cilograng, Cihara, Muncang, Cirinten, Wanassalam, Malingping dan Kecamatan Panggarangan. Jumlah produksi gula aren di sentra produksi gula aren di sentra produksi yaitu 12082.35 ton per tahun, penghasil terbesar berada di Kecamatan Sobang dengan persentase 21 persen (2505.3 ton per tahun) gula aren tersebut mencakup gula aren cetak dan semut (Astuti et al., 2019).

Pada tahun 1989 seorang warga asli Desa Hariang bernama Bapak Anwar yang menjadi pemilik industri rumah tangga gula aren semut *hariang* atau KUB Mitra Mandala melihat adanya permasalahan yang terjadi pada pengrajin gula aren cetak, dimana ketika musim hujan mengalami kerugian, disebabkan gula aren cetak yang mudah mencair dan memiliki daya tahan 1 minggu. Bapak Anwar mencoba membuat gula aren cetak diiris kemudian dijemur di bawah sinar matahari. Hasil perolehan jemuran irisan gula cetak disimpan dalam toples. Gula aren yang diiris dan dikeringkan memiliki daya tahan yang cukup awet tidak mudah mencair.

Sehingga dari perubahan bentuk gula aren, munculah keinginan Bapak Anwar untuk mendirikan usaha gula aren semut *hariang* dan menjadi wadah kerjasama antar pengrajin gula aren cetak dan industri rumah tangga gula aren semut.

Sejalan dengan penelitian (Herawati, 2012), pembentukan KUB Mitra Mandala berangkat dari pendampingan dan kepedulian pengrajin gula aren saat memasarkan atau menjual produknya, dan pada tahun 1995 didirikan KUB Mitra Mandala, termasuk kemitraan antara beberapa pengrajin gula. Pada tahun 1999 didirikan KUB Mitra Mandala dengan Akta Badan Hukum Nomor: 136A/BH/KDK.10.3/VII/1999, dengan alamat di Desa Hariang Kecamatan Sobang, Kabupaten Lebak Provinsi Banten, 35 Km dari pusat kota Rangkasbitung. Setelah lima tahun peraturan tentang pengesahan akta pendirian, perubahan dilakukan sesuai dengan keputusan menteri Negara kelompok dan usaha kecil dan menengah Republik Indonesia Nomor: 136/BH/PAD/KANKOP/I/VI/2004 tanggal 29 Juni 2004.

Pengembangan industri rumah tangga gula semut *hariang* telah dirintis sejak tahun 2005 di bawah Kepemimpinan KUB Mitra Mandala dengan diketuai oleh Bapak Anwar sebagai pelopor produksi gula aren semut di Lebak. Tercatat pula di dalam tanda daftar perusahaan perorangan di kantor pelayanan perijinan terpadu pemerintah Kabupaten Lebak Nomor: 46/E/I/2006 terlampir. Bahwa industri rumah tangga gula aren semut *hariang* memiliki dokumen arsip yang berkaitan dengan pembaharuan keterangan telah berdirinya industri rumah tangga gula aren semut *hariang* yang dibentuk dalam KUB Mitra Mandala di Desa Hariang.

Dalam mendirikan sebuah kelompok usaha bersama tentu dibutuhkan adanya kerjasama yang baik antara perorangan. Sehingga jalinan hubungan kerjasama dapat berjalan sesuai dengan keinginan kelompok. Bapak Anwar sebagai pelopor pertama yang mendirikan industri rumah tangga gula aren semut *hariang*, menjalin awal kerjasama dengan melakukan kunjungan sosialisasi ke pengrajin gula aren cetak. Kegiatan sosialisasi yang dilakukan membuahkan hasil yang cukup baik dengan dibentuknya kerjasama pengrajin gula aren dengan industri rumah tangga gula aren semut *hariang* atau KUB Mitra Mandala di Desa Hariang. Sehingga terbentuk kerjasama yang dilakukan dari tahun 1999 dalam bentuk KUB Mitra Mandala. Permintaan dan penawaran gula aren dari berbagai konsumen menjadi dukungan bagi industri rumah tangga gula aren semut untuk terus berproses dan menghasilkan kualitas produksi yang baik.

Tabel 1. Perkembangan Luas Pertanaman, Produksi dan Produktivitas Gula Aren di Indonesia

Tahun	Luas Areal (Ha)	Produksi (ton)	Produktivitas (Kw/Ha)
1996	46.105	25.392	10,05
1997	45.611	19.067	7,38
1998	44.857	38.069	14,31
1999	44.802	20.874	7,65
2000	47.730	27.682	9,96
2001	50.543	33.498	11,38
2002	48.797	28.189	10,15

2003	55.183	34.051	10,42
2004	59.557	32.880	10,12
2005	60.761	35.899	10,13

Sumber: Ditjen Perkebunan (1996-2007) (Indonesia, 2009)

Berdasarkan uraian tabel di atas dijelaskan bahwa peningkatan luas tanam dari tahun ke tahun juga menyebabkan peningkatan produksi gula aren. Perluasan perkebunan aren terbukti bergantung pada pasokan bahan baku. Artinya, usaha gula aren bisa berkelanjutan dan ada peluang peningkatan kapasitas produksi. Oleh karena itu, dari sisi penawaran, ada kemungkinan peningkatan produk gula aren dengan tren permintaan yang semakin tinggi (Indonesia, 2009)

Dalam penelitian (Siagian & Haryani, 2014) dijelaskan, kegiatan peremajaan melibatkan kebutuhan benih bermutu tinggi. Saat ini, pohon aren yang dimiliki pengrajin gula aren cetak merupakan tanaman liar yang tumbuh melalui sisa-sisa kotoran musang dan sulit dikelola dengan baik. Selain peremajaan, aktivitas reproduksi benih aren sangat penting. Pemuliaan benih aren belum populer di kalangan pengrajin gula aren, karena teknologi pemuliaan benih aren belum tersosialisasikan. Relevan berdasarkan data yang diperoleh dalam sumber Format Laporan Desa Hariang dan Kecamatan Sobang bahwa pohon *kawung* yang tumbuh di Desa Hariang tumbuh disekitaran taman nasional gunung Halimun. Pohon *kawung* ini tumbuh dengan liar melalui *careuh* atau musang. Sebagian kecil masyarakat Desa Hariang memiliki budidaya tanaman *kawung* sebagai pelestarian budidaya pohon *kawung*.

Kerjasama yang dilakukan industri rumah tangga gula aren semut *hariang* dengan pengrajin gula aren cetak tercatat 77 orang. Selain itu, pekerja industri rumah tangga gula aren semut memiliki 13 orang pekerja termasuk pemilik. Lahan yang tersedia tidak semua ditumbuhi pohon aren. Hal ini dikarenakan pohon aren di Desa Hariang berasal dari sisa kotoran musang dan tidak dibudidayakan oleh manusia. Oleh karena itu, jumlah pohon aren yang dimiliki para perajin gula aren cetak bervariasi.

Perkembangan Industri Rumah Tangga Gula Aren Semut di Desa Hariang Tahun 1999-2019

Industri rumah tangga gula aren di Desa Hariang telah berdiri sejak lama dan diturunkan secara bebuyutan dari orang tua ke anaknya. Perkembangan industri gula aren terjadi setelah adanya industri gula semut yang didirikan oleh Bapak Anwar selaku pemilik pertama gula semut di Desa Hariang yang berdiri sejak tahun 1989 dan mengalami perkembangan sejak tahun 1999-2019. Pada tahun 1999 Indonesia mengalami krisis ekonomi tentunya ini berdampak disebagian besar daerah termasuk Kabupaten Lebak. Beradanya perkembangan industri gula semut tentu memberikan nilai tambah bagi penghasilan tambahan pengrajin gula aren cetak di Desa Hariang.

Berawal dari kegelisahan Bapak Anwar terhadap ketahanan gula aren cetak yang cepat mencair, sehingga Bapak Anwar membuat inovasi baru transformasi gula aren cetak menjadi gula aren semut yang lebih halus. Selain memiliki kualitas tahan lama, gula aren semut,

menciptakan ruang antara industri gula aren semut dengan pengrajin gula aren cetak di Desa Hariang. Sebelum proses gula aren semut, bahan baku diperoleh dari pengrajin gula aren cetak yang bekerja sama dengan industri gula aren semut *hariang* dalam bentuk gula aren cetak. Harga yang diperoleh dari pengrajin gula aren cetak seharga Rp.15.000 per kilogram. Dengan keterbatasan dalam pengarsipan data penjualan industri, pembukuan penjualan gula aren semut *hariang* dari tahun 1999-2017 masih secara manual dengan cara ditulis tangan dalam buku besar kas penjualan. Sehingga arsip yang masih tersimpan hanya ada dari kurun tahun 2013-2019. Dengan keuntungan industri gula aren semut *hariang* dalam satu tahun dapat mencapai 1,5-2 Miliar.

Mendirikan sebuah KUB Mitra Mandala dan bekerja sama dengan 77 orang pengrajin gula aren cetak di Desa Hariang menguntungkan bagi masyarakat Desa Hariang dalam membudidayakan hasil dari produksi gula aren di Desa Hariang, produk yang dihasilkan dalam industri cukup beragam. Hasil produksi industri gula aren semut *hariang* atau KUB Mitra Mandala terdiri dari, gula original, gula jahe, gula kunyit, gula cair, dan gula aren cetak. Gula aren semut menjadi daya tarik konsumen, dan menjadi produk unggulan lokal. Gula aren semut mengalami kenaikan pertahunnya. Selain itu, ekspor telah dilakukan ke beberapa negara seperti, Singapura, Malaysia, Korea Selatan, China, dan Rusia. Dibuktikan juga dengan data yang didapatkan di industri rumah tangga gula aren semut *hariang* yang terlampir dalam lampiran bukti ekspor gula aren semut *hariang* yang menjalin kerjasama dengan Negara Korea Selatan pada tahun 2019.

Tabel 2. Jumlah Produksi Gula Aren di KUB Mitra Mandala

No	Tahun	Pemilik	Produksi Gula Aren (Kg)
1	2014	KUB Mitra Mandala Hariang	493.500 kg
2	2015	KUB Mitra Mandala Hariang	527.100 kg
3	2016	KUB Mitra Mandala Hariang	577.500 kg
4	2017	KUB Mitra Mandala Hariang	577.500 kg
5	2018	KUB Mitra Mandala Hariang	577.500 kg
6	2019	KUB Mitra Mandala Hariang	577.500 kg

Sumber: Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kabupaten Lebak 2014-2019 (Lebak, n.d.)

Dari tabel di atas menunjukkan adanya perkembangan produk gula aren yang dihasilkan pertahunnya dimana tahun 2014 gula aren yang diproduksi di Desa Hariang oleh KUB Mitra Mandala Hariang berjumlah 493.500 kg, pada tahun 2015 jumlah produksi 527.100 kg, dan pada tahun 2016-2019 jumlah produksi gula aren sebanyak 577.500 kg. Sehingga pada tahun 2014 ke 2015 mengalami kenaikan, sedangkan antara 2015 sampai 2019 jumlah produksi gula aren stabil. Meskipun jumlah produksi mengalami pasang surut, akan tetapi industri gula aren semut *hariang* dapat mempertahankan kualitasnya.

Sektor alam sebagai faktor pendukung yang memadai sehingga produksi gula aren di Desa Hariang mengalami peningkatan yang cukup baik, selain itu pengrajin gula aren cetak Hariang juga memegang peranan penting dalam proses produksi dalam industri gula aren semut *hariang*. Dijelaskan oleh BPTP Banten (2005) dalam penelitian (Rachman, 2017) bahwa dibandingkan dengan kelompok penduduk yang sumber ekonomi berasal dari

budidaya aren, pohon aren secara tidak kebetulan sudah mengarah pada sistem dan budaya masyarakat. Bagi masyarakat Banten, pohon aren sangat penting, misalnya salah satu nilai nasihat yang sering disebut penduduk setempat dengan *'hirup kudu masagi kawung'* dengan arti bahwa setiap manusia harus hidup sebagai pohon aren yang dapat membawa banyak manfaat bagi alam. Menurut Koentjaraningrat (1992) dijelaskan bahwa budaya dipahami dalam arti yang sangat luas. Dengan kata lain, merupakan kumpulan pikiran, karya dan ciptaan manusia yang tidak lahir dari naluri dan tidak dapat diaktifkan oleh manusia setelah proses belajar (Rachman, 2017).

1. Proses Produksi Gula Aren Semut *Hariang*

Pohon *kawung* sejak dulu kala dimanfaatkan oleh masyarakat Banten. Pohon *kawung* adalah pohon yang disucikan oleh orang Banten pada umumnya dan orang Kanekes khususnya. Dua buah naskah dengan judul "Babad *Kawung* Baduy (nomor naskah SD 99) dan Babad *Kawung* di Distrik Lebak (SD 64)" menampilkan informasi tentang pemanfaatan pohon suci ini pada akhir abad ke-19. Naskah pertama merupakan hasil pemeriksaan Raden Kanduruan Atmakusuma, Wedana Distrik Lebak berdasarkan keterangan dari Sarmah, Jaro Kanekes, dan Jasmah Tasinem, Ketua Kampung Cibeo dan Jaeni sesepuh Kampung Kaduketug di Desa Kanekes. Naskah yang kedua, juga merupakan pemeriksaan Raden Atmakusuma, Wedana Distrik Lebak, kepada Ayamad lurah Desa Kalurahan serta disepakati oleh Jasa'id Jaro Desa Sapan, dan Sudini Jaro Sinapati, serta orang yang dipertua dari Pasirangin Desa Lebak, dan Aki Arnati alias Armain. Naskah tentang *kawung* ini termasuk kelompok naskah dengan tema yang sama, yang dikumpulkan oleh berbagai kepala daerah untuk K.F. Holle, sebelum menjadi koleksi Masyarakat Seni dan Pengetahuan Batavia. Kedua naskah mengenai Babad *Kawung* Baduy dan Babad *Kawung* di Distrik Lebak mendeskripsikan mengenai produksi gula dari awal sampai akhir (Gunawan, 2017).



Gambar 2. Gula Aren Cetak dan Gula Aren Semut

Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2019

Gula aren yang sebelumnya berbentuk cetak merupakan hasil produksi dari pengrajin gula aren cetak yang telah bekerja sama dengan industri gula aren semut *hariang*. Proses diawali dengan pengambilan sari nira dari pohon *kawung* sebagai bahan baku gula aren cetak dengan alat-alat menggunakan bumbung, pemukul, golok, pengaduk tungku, kualii, saringan nira, kayu bakar, serta kojor untuk pencetak gula aren.

Setelah proses pengambilan sari nira dilanjutkan ketahap pembuatan gula aren cetak dengan beberapa tahap, diantaranya: (1) *Pertama*, sari nira yang sudah dikumpulkan dalam bumbung maka dituangkan kedalam wajan berukuran besar dengan menggunakan api dari kayu bakar. (2) *Kedua*, sari nira kemudian diaduk hingga mengental dengan proses pemasakan selama 4-6 jam per hari. (3) *Ketiga*, sari nira yang sudah mengental kemudian dituangkan kedalam cetakan kayu. (4) *Keempat*, gula aren yang sudah mengeras dikeluarkan dari cetakan dan dibungkus dengan menggunakan daun pisang yang sudah tua.

Pada awal proses pengolahan produksi gula aren semut *hariang* menggunakan alat tradisional yaitu digiling kemudian diayak, setelah diayak digiling kembali menggunakan botol kemudian bubuk gula semut dijemur. Setelah mengalami perkembangan pengolahan gula aren semut berkembang dari mulai proses pembuatannya yang dimana gula aren diperoleh dari petani atau pengrajin gula aren cetak dan dijual ke KUB Mitra Mandala untuk kemudian diolah menggunakan alat yang modern dengan dilakukannya pengovenan.

Gula aren cetak diperoleh langsung dari para pengrajin gula aren yang menjual produk gula aren cetak kepada industri gula aren semut *hariang*. Sedangkan proses pembuatan gula aren cetak menjadi gula aren semut dilakukan beberapa tahapan, diantaranya : (1) langkah *Pertama* memecahkan gula aren cetak yang diperoleh dari pengrajin gula aren; (2) *Kedua*, memasukan gula aren yang telah dipecah kedalam wajan besar yang berisi air bersih yang mendidih; (3) *Ketiga*, menyaring gula aren yang telah mencair dan melarut agar kotoran gula aren terpisah; (4) *Keempat*, mengaduk larutan gula aren agar menjadi padat dan mengeras; (5) *Kelima*, gula aren yang mengeras dan berbentuk seperti butiran digerus agar gula menjadi lebih halus; (6) *Keenam*, gula aren yang telah halus kemudian diayak dan dilakukan pengovenan agar kadar air yang ada pada gula aren menjadi berkurang; (7) Langkah terakhir, melakukan pengemasan untuk tahap penjualan.

2. Proses Pemasaran Produk Industri Gula Aren Semut *Hariang*

Permintaan maupun penawaran yaitu dua perlakuan yang memiliki dasar perilaku ekonomi. Permintaan maupun penawaran menjadi dua istilah yang sangat umum dipergunakan atas ahli ekonomi, dua istilah tersebut yaitu daya yang memicu ekonomi pasar bergerak. Sementara itu, metode pemasarannya tersebut yakni hubungan yang dialami antar permintaan pada bagian pembeli atau pengguna serta penawaran pada bagian pembuat atau penjual, kemudian angka yang dibuat yakni keterpaduan atas setiap daya bagian itu. Maka Oleh karena itu, tindakan permintaan maupun penawaran yakni konsepsi mendasar melalui aktivitas perbisnisan (Kasdi, 2016)

Permintaan dan penawaran pada pemasaran gula aren di Desa Hariang mengalami perkembangan setelah adanya kerjasama antar pemilik industri gula semut *hariang* dengan pengrajin gula aren cetak. Pada awal pemasaran melakukan penjualan ke beberapa agen di daerah Tangerang dan Jakarta, kemudian bekerja sama dengan pabrik dodol Ny. Lauw dan PT Gandum Mas. Pada tahun 2014 gula aren semut melakukan ekspor ke Amerika Serikat dan Malaysia. Gula aren semut *hariang* mengalami peningkatan dan mulai dikenal masyarakat luas. Pada tahun 2019, Negara Korea Selatan melakukan kerjasama dengan industri gula aren

semut *hariang*. Selain itu, untuk penjualan dalam negeri dengan melakukan kerja sama dengan PT. Gandum Mas, Healthy Choice, dan Haldin. Proses pemasaran industri gula aren semut *hariang*, dalam bagan sebagai berikut:



Bagan 1. Proses Pemasaran Industri Gula Aren Semut *Hariang* atau KUB Mitra Mandala

Sumber: Arsip KUB Mitra Mandala Tahun 2019 (Mandala, 2019)

Dalam bagan diatas dapat dijelaskan bahwa alur pemasaran industri gula aren semut *hariang* berawal dari gula aren cetak yang dihasilkan dari petani atau pengrajin gula aren cetak di Desa Hariang kemudian didistribusikan kepada industri rumah tangga gula aren semut *hariang* untuk diproduksi menjadi gula aren semut. Setelah melewati proses produksi gula aren semut dan pengemasan yang baik, gula aren semut kemudian di distribusikan ke pedagang-pedagang besar dari Jakarta dan Tangerang, pedagang pengecer, industri makanan, obat, dan eksportir.

Dampak Industri Rumah Tangga Gula Aren Semut Terhadap Kehidupan Sosial Ekonomi Pengrajin Gula Aren

1. Dampak Sosial Pengrajin Gula Aren di Desa Hariang

Kehidupan sosial berasal dari interaksi sosial, karena manusia tidak dapat hidup bersama tanpa interaksi sosial. Bentuk general dari proses sosial yaitu interaksi sosial (juga dikenal sebagai langkah sosial), dikarenakan interaksi sosial adalah syarat penting terjadinya aktivitas sosial. Bentuk lain dari proses sosial adalah bentuk khusus dari interaksi sosial. Interaksi sosial adalah hubungan sosial yang dinamis, meliputi hubungan antar perorangan, kelompok orang, serta perorangan dan kelompok orang. Kegiatan ini merupakan bentuk interaksi sosial (Soekanto, 2003). Berdasarkan penelitian (Adriana, 2009) bahwa kehidupan sosial masyarakat yaitu interaksi berbagaai insan atas individu, diantara perkelompokan insan atau individu beserta golongan insan, jika kedua insan melakukan pertemuan berinteraksi sosial bermula ketika waktu tersebut. Ia berbalas sapa, melakukan jabatantangan, berbalas

pembicaraan, juga malahan melakukan perkelahian. Kegiatan tersebut yaitu model berhubungan sosial meskipun berbagai insan yang melakukan pertemuan secara langsung itu tak berbalas penukaran barang hubungan sosial yang dialami. Segalanya menyebabkan anggapan pada pemikiran tiap insan sehingga menunjukkan cara yang dilaksanakannya.

Interaksi sosial yang terjadi pada pengrajin gula aren dengan industri rumah tangga gula aren semut *hariang* memberikan hubungan dalam ikatan kerjasama yang terbentuk dalam satu wadah KUB Mitra Mandala yang dibentuk pada tahun 1999 melalui Bapak Anwar sebagai ketua dan pemilik. Kerjasama ini menjadi tindakan interaksi sosial dalam mata pencaharian bagi masyarakat Desa Hariang dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Dampak sosial yang dirasakan pada masyarakat berkaitan dengan infrastruktur akses jalan yang mengalami perbaikan, pengrajin gula aren yang menjual gula aren cetak pada industri rumah tangga gula semut *hariang* terbantu ekonominya sehingga membantu pada kebutuhan sosial masyarakatnya dengan tercukupinya kebutuhan sehari – hari.

Masyarakat Desa Hariang yang masih tradisional memiliki sumber daya alam yang melimpah sehingga penduduknya bermata pencaharian sebagai pengrajin gula aren. Gula aren dikonsumsi dan diproduksi hanya di lokal saja, hal ini karena keterbatasan informasi dan pengetahuan masyarakat. Senada dengan pernyataan (Soekanto, 2017) bahwa masyarakat tradisional memiliki aturan yang berlaku dari generasi ke generasi tanpa banyak perubahan. Ukuran yang digunakan adalah ukuran yang pertama kali digunakan oleh para leluhur. Aturan masyarakat tradisional tidak terlalu beragam. Dalam masyarakat yang demikian, apalagi bila berhadapan dengan dunia luar, kreativitas masyarakat sangat minim, sehingga tindakan yang menyimpang dari tradisi juga sangat cacat.

Adanya industri rumah tangga gula aren semut *hariang* yang memberikan inovasi dalam transformasi gula aren cetak menjadi gula aren semut merupakan upaya informasi bagi pengrajin gula aren yang memiliki keterbatasan teknologi. Akhirnya terjalin kerjasama dengan KUB Mitra Mandala yang terbentuk pada tahun 1999. Terdapat 77 pengrajin gula aren cetak di Desa Hariang yang bekerjasama dengan industri gula aren semut *hariang* atau KUB Mitra Mandala. Dengan waktu yang lama, industri gula aren semut *hariang* mampu menghasilkan penjualan yang sangat baik sehingga mencapai tahap ekspor ke beberapa Negara seperti, Amerika, Korea Selatan, Swiss, dan Jepang.

2. Dampak Ekonomi Pengrajin Gula Aren di Desa Hariang

Pertumbuhan ekonomi menimbulkan peningkatan pendapatan rumah tangga. Struktur permintaan masyarakat telah mengalami perubahan yang sangat mendasar dalam pertumbuhan ekonomi. Industri rumah tangga gula aren semut *hariang* merupakan industri yang sebagian besar dijalankan oleh masyarakat Desa Hariang yang berprofesi sebagai pengrajin gula aren. Industri rumah tangga gula aren menggunakan sumber daya alam (SDA) sebagai sumber utama produksi gula aren, yaitu dari pohon *kawung* yang tumbuh di sekitar lahan masyarakat yang dikelola dan menjadi sumber pendapatan, masukan tambahan bagi masyarakat. Kegiatan ini sudah menjadi tradisi turun temurun bagi masyarakat setempat dalam memproduksi gula aren secara tradisional sebagai sumber pendapatan tambahan bagi

masyarakat di Desa Hariang. Sumber daya alam inilah yang menjadi peran utama masyarakat Desa Hariang dalam meningkatkan perekonomian masyarakat. Dengan adanya industri rumah tangga gula aren semut *hariang* mampu menghasilkan pendapatan tambahan bagi masyarakat untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Penggunaan bahan dasar gula aren semut aman dan tidak tersentuh oleh bahan kimia sehingga ramah terhadap lingkungan sekitar. Selain itu, limbah industri tidak berbahaya dan tidak mengganggu lingkungan masyarakat Hariang. Keberadaan industri gula aren semut *hariang* merupakan wadah kerjasama antara komunitas pengrajin gula aren cetak dengan industri gula aren semut *hariang* sebagai upaya meningkatkan perekonomian masyarakat pengrajin gula aren. Dengan adanya industri gula aren semut *hariang* membantu meningkatkan perekonomian masyarakat, memberikan lapangan pekerjaan bagi masyarakat, dan menjadi wadah antara Pemerintah untuk memberikan penyuluhan budidaya aren kepada masyarakat dan aparat desa untuk terus melestarikan kearifan lokal, yaitu membudidayakan pohon *kawung* di Desa Hariang.

Kesimpulan

Desa Hariang menjadi pemroduksi gula aren terbesar di Kecamatan Sobang. Sumber daya alam yang melimpah menjadi faktor keberhasilan masyarakat Desa Hariang sebagai penghasil gula aren terbesar dan juga didukung oleh profesi masyarakat di Desa Hariang bermata pencaharian sebagai petani atau pengrajin gula aren cetak. Kegiatan menyadap atau mengambil cairan nira dari pohon *kawung* sudah berjalan cukup lama dari nenek moyang kita dan menjadi tradisi bebuyutan yang masih terlesatari hingga saat ini. Pohon *kawung* yang tumbuh di Desa Hariang tumbuh di sekitaran Taman Nasional Gunung Halimun. Pohon *kawung* ini tumbuh dengan liar melalui *careuh* atau musang. Sebagian kecil masyarakat Desa Hariang memiliki budidaya tanaman *kawung* sebagai pelestarian budidaya pohon *kawung*. Keberadaan industri gula aren semut *hariang* memberikan pengaruh terhadap sosial ekonomi pengrajin gula aren, yakni menjadi wadah kerjasama antara masyarakat pengrajin gula aren cetak dengan industri gula aren semut *hariang* sebagai usaha untuk meningkatkan perekonomian masyarakat pengrajin gula aren. Dengan adanya industri ini, dapat membantu proses penjualan gula aren cetak. Sehingga, memberi harapan agar masyarakat dapat melestarikan budaya lokal gula aren di Desa Hariang agar tidak punah. Terkait keberadaan industri rumah tangga gula aren semut *hariang* terhadap lingkungan sekitar, bahwa penggunaan bahan dasar gula aren semut aman dan tidak tersentuh oleh bahan kimia sehingga ramah bagi lingkungan sekitar. Limbah industri tidak berbahaya dan tidak mengganggu lingkungan masyarakat Hariang.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam penelitian ini. Bapak Dr. Moh. Ali Fadillah, D.E.A. dan Bapak Arif Permana Putra, M.Pd., selaku Dosen Pembimbing, dan seluruh Dosen Jurusan Pendidikan Sejarah, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa yang telah memberikan ilmunya, Instansi yang telah mengizinkan untuk mengadakan penelitian seperti, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Lebak,

Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Lebak, Badan Pusat Statistik Kabupaten Lebak, Dinas UMKM Kabupaten Lebak, Kecamatan Sobang dan Desa Hariang. Bapak Anwar selaku pemilik industri gula aren semut *Hariang* yang telah membantu dan memberikan dukungan penuh sehingga penelitian dapat diselesaikan.

Daftar Rujukan

- Adriana, E. C. (2009). Perkembangan Industri Gula Merah dan Pengaruhnya terhadap Kehidupan Sosial Ekonomi Masyarakat Desa Gondang Manis Kecamatan Bae Kabupaten Kudus Tahun 1998-2008. *Fakultas Ilmu Sosial*, 1–12.
- Annisa, R., Shulhan Hadi, M., & Hafiz, A. (2019). Perubahan Sosial Ekonomi Masyarakat Petani Kopi di Desa Jurit Baru Kecamatan Pringgasela Kabupaten Lombok Timur Tahun 1999-2015. *Fajar Historia: Jurnal Ilmu Sejarah Dan Pendidikan*, 3(2), 66–72. <https://doi.org/10.29408/fhs.v3i2.1899>
- Astuti, A., Sari, R. M., & Mulyaningsih, A. (2019). Analisis Perilaku Ekonomi Rumah Tangga Pengrajin Gula Aren di Kabupaten Lebak, Banten. *Jurnal Agribisnis Terpadu*, 12(2), 190. <https://doi.org/10.33512/jat.v12i2.6780>
- Daliman, A. (2012). *Metode Penelitian Sejarah*. Penerbit Ombak.
- Ekadjati, E. S. (2009). *Kebudayaan Sunda Suatu Pendekatan Sejarah*. PT Dunia Pustaka Jaya.
- Fadillah, M. A. (2021). *dari Sunda Menuju Banten Esai - Esai Arkeologi Etnisitas*. Untirta Press.
- Glori Giovani, J. P. (2016). Pengaruh Industri Gula Aren terhadap Tingkat Kesejahteraan Rumah Tangga Pemilik Industri di Kecamatan Sobang, Kabupaten Lebak. *Gastronomía Ecuatoriana y Turismo Local*, 1(69), 5–24.
- Gunawan, A. (2017). *Kisah Kawung di Banten*. <http://naskah-sunda.blogspot.com/2017/08/kisah-kawung-di-banten.html>
- Hariang, profil desa. (2018). Peta Desa Hariang, Kecamatan Sobang, Kabupaten Lebak. In *Peta Desa Hariang, Kecamatan Sobang, Kabupaten Lebak*.
- Herawati, is eka. (2012). *Analisis Strategi Pengembangan Agribisnis Komoditi Gula Aren Semut pada Koperasi Usaha Bersama (KUB) Mitra Mandala Kabupaten Lebak Provinsi Banten*. Universitas Terbuka.
- Heryani, H. (2016). *Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk*.
- Indonesia, B. (2009). *Pola Pembiayaan Usaha Kecil Syariah (PPUK) Gula Aren (Gula Semut dan Gula Cetak)*. Direktorat Kredit, BPR dan UMKM.
- Joseph, G. H., Layuk, D. P., Pengkajian, B., Pertanian, T., Utara, S., Kampus, J., & Kalasey, P. (2012). *Pengolahan Gula Semut dari Aren Granular Sugar Processing From Sugar Palm*. 60–65. [http://repository.pertanian.go.id/bitstream/handle/123456789/4000/Pengolahan Gula Semut dari Aren.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repository.pertanian.go.id/bitstream/handle/123456789/4000/Pengolahan_Gula_Semut_dari_Aren.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Kasdi, A. (2016). Permintaan dan Penawaran dalam Mempengaruhi Pasar (Studi Kasus di Pasar Bintoro Demak). *BISNIS: Jurnal Bisnis dan Manajemen Islam*, 4(2), 18. <https://doi.org/10.21043/bisnis.v4i2.2688>

- Lay, A., & Karouw, S. (2018). Agroindustri Gula Semut Aren dengan Model Hariang di Propinsi Banten / Agroindustry of Granular Brown Sugar by Hariang Model in Banten Province. *Buletin Palma*, 1(31), 126–136. <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/palma/article/view/8771>
- Lebak, D. Perindustrian dan Perdagangan K. (n.d.). Jumlah Produksi Gula Aren di KUB Mitra Mandala. In *Jumlah Produksi Gula Aren di KUB Mitra Mandala*.
- Leirissa, R. Z. Gt. Y. (2012). *Sejarah Perekonomian Indonesia*. Penerbit Ombak.
- Lutony, T. L. (1993). *Tanaman Sumber Pemanis*. Penebar Swadaya.
- Mandala, K. M. (2019). Proses Pemasaran Industri Gula Aren Semut Hariang atau KUB Mitra Mandala. In *Proses Pemasaran Industri Gula Aren Semut Hariang atau KUB Mitra Mandala*.
- Permana, B. S. (2020). *Kecamatan Sobang dalam Angka 2020* (B. S. Hadi (ed.)). BPS Kabupaten Lebak.
- Rachman, B. (2017). Karakteristik Petani dan Pemasaran Gula Aren di Banten. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 27(1), 53. <https://doi.org/10.21082/fae.v27n1.2009.53-60>
- Ranoewidjojo, R. D. S. (2021). "Batik dan Pohon Kawung" dalam Adiluhung Majalah. *PT. Daniasta Perdana*.
- Siagian, V., & Haryani, D. (2014). Agribisnis Aren, Penyadapan Air Nira, dan Pengolahan Gula Semut. *Repository.Pertanian.Go.Id*. <http://repository.pertanian.go.id/bitstream/handle/123456789/5381/BukuAren.pdf?sequence=1>
- Soekanto, S. (2003). *Sosiologi Suatu Pengantar*. PT Raja Grafindo Persada.
- Soelaeman, M. M. (2001). *Ilmu Sosial Dasar*. PT Refika Aditama Bandung.
- Soerjono Soekanto, B. S. (2017). *Sosiologi Suatu Pengantar*. Rajawali Pres.