ISSN: 2622-4909 (*online*)
ISSN: 2613-9006 (*print*)
lisani.tradisilisan@uho.ac.id

"PENGETAHUAN TRADISIONAL MASYARAKAT MUNA TENTANG PENGOLAHAN *GOLANO KOWALA* PADA MASYARAKAT MUNA DESA KAMPANI KECAMATAN WADAGA KABUPATEN MUNA BARAT"

Wa Ode Ismawati i [1], Wa Kuasa Baka [2], Komang Wahyu Rustiani[3]
Jurusan Tradisi Lisan Fakultas Ilmu Budaya Universitas Halu Oleo
Email : wati54018@gmail.com

ABSTRAK

Pembuatan gula merah memang banyak dilakukan oleh masyarakat namun berbeda halnya dengan masyarakat muna. Campuran dalam pembuatan gula dilakukan dengan caranya sendiri sehingga hasilnya memiliki kekhasan dan enak. Penelitian bertujuan untuk mendeskripsikan tentang pengetahuan tradisional masyarakat Muna dalam proses pengolahan *golano kowala.* Untuk menjelaskan makna yang terdapat dalam pengetahuan tradisonal masyarakat Muna tentang pengolahan *golano kowala.* Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah teknik observasi, wawancara dan dokumentasi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Hasil penelitiam menunjukan bahwa Pengetahuan tradisional masyarakat Muna tentan pengolahan *golano kowala* di yang di lakukan di Desa Kampani Kecamatan Wadaga Kabupaten Muna Barat dimana dalam pengolahan *golano kowala* ada beberapa proses yakni proses pengambilan air enau, proses pemasakan pertama yang di lakukan oleh pelaku pembuatan gula aren, dan tahap pemasakan kedua adalah gabungan air nira yang di masak pertama dengan yang kedua pada saat proses pembentukan gula aren; serta Proses pengadukan untuk menjaga agar uapan dari air nira yang di masak tidak tumpah, terakhir Proses pencetakan dalam pengolahan *golano kowala.*
Kata Kunci : Masyarakat, pengetahuan tradisional, dan *Golano Kowala*

ABSTRACT

Manufacture of brown sugar is done by many people, but the case is different with the muna community. The mixture in making sugar is done in its own way so that the results have a unique and delicious taste. This study aims to describe the traditional knowledge of the Muna community in the processing of golano kowala. To explain the meaning contained in the traditional knowledge of the Muna people about the processing of golano kowala. Data collection techniques in this study are observation, interview and documentation techniques. The method used in this research is qualitative research. The results of the study showed that the traditional knowledge of the Muna community about the processing of golano kowala was carried out in Kampani Village, Wadaga District, West Muna Regency where in the processing of golano kowala there were several processes, namely the process of taking palm water, the first cooking process carried out by the perpetrators of making palm sugar, and the second cooking stage is a combination of the juice of the first cooked with the second during the process of forming palm sugar; and the stirring process to keep the steam from the cooked sap water from spilling out, the last one being the printing process in the processing of golano kowala.
Keywords: ***Community, traditional knowledge, and Golano Kowala***

A. PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang terdiri dari beribu ribu Pualu dengan suku dan budaya di tiap tiap daerah. Indonesia mewariskan berbagai warisan budaya yang berbeda misalnya warisan budaya lagu, tari, kuliner, hingga kain. Kebudayaan tidak dapat dipisahkan dari manusia, karena

manusia sendirilah yang menciptakan kebudayaan sehingga mereka disebut sebagai makhluk berbudaya. Dalam kaitannya dengan masalah kebudayaan, Sumaatmadja (2000:16) menegaskan bahwa "Kelebihan manusia dari makhluk-makhluk hidup lainnya adalah manusia dikaruniai akal pikiran yang berkembang dan dapat dikembangkan, manusia dapat mendidik diri sendiri, dan secara sengaja ia dapat juga dididik sehingga kemampuan intelektualnya semakin berkembang".

Desa Kampani merupakan salah satu Desa Yang ada di Kabupaten Muna Barat yang melakukan pengolahan *golano kowala* . Dalam pengolahan *golano kowala* yang ada di Desa kampani Kabupaten Muna Barat di terdiri dari beberapa proses pengolahan untuk menjadi *golano kowala* yang siap di konsumsi. Dalam masyarakat Desa kampani Kabupaten Muna Barat *golano kowala* ini mereka jadikan sebagai sumber mata Pencaharian

Golano kowala atau Gula enau adalah pemanis yang dibuat dari nira yang berasal dari tandan bunga jantan pohon enau. *Golano kowala* biasanya juga diasosiasikan dengan segala jenis gula yang dibuat dari enau, yaitu cairan yang dikeluarkan dari bunga pohon dari keluarga palma, seperti kelapa*, kowala* , dan siwalan. Pengetahuan tradisional merupakan karya Masyarakat tradisional (adat) yang dapat berupa adat budaya, karya, seni, dan teknologi yang secara turun- temurun telah di gunakan sejak zaman nenek moyang kita dan menjadi milik bersama masyarakat adat yang dijaga dan dilestarikan

Golano kowala merupakan Salah satu bahan pangan yang terbuat dari Enau. Permintaan *golano kowala* semakin meningkat karena bertambahnya kesadaran masyarakat untuk menjaga kesehatan dengan mengurangi komsumsi gula pasir. *Golano kowala* mempunyai kelebihan antara lain warna kecoklatan dan aroma yang khas seta mempunyai indeks yang lebih renda di bandingkan gula pasir yaitu 35 (pertiwi,2015). Sehingga baik di kosumsi oleh penderita diabetes atau masyarakat ingin menjaga kesehatan. oleh karena itu pengrajin *golano kowala* mempunyai kapasitas produksi 10-20 kg/hari (nawansi, 2013). keterbatasan pengetahuan dan rendahnya tingkat pendidikan masyarakat Desa Kampani yang masih kurang.

Menurut Peter Jaszi (dalam Rohani, 2015: 432), pengetahuan tradisional adalah pengetahuan yang diperoleh dari aktivitas intelektual sifat dinamis, yang artinya akan selalu mengalami perubahan berdasarkan kebutuhan masyarakat. Pengetahuan tradisional juga sering disebut dengan kearifan lokal yang merupakan hasil dari interaksi antara pengalaman manusia dengan pengetahuan yang dimiliki sebagai salah satu upaya untuk keberlangsungan hidupnya. Jadi masyarakat dalam pengolahan *golano kowala* masi menggunakan cara cara atau alat yang tradisional.

Penegetahuan masyarakat dalam mengelola ketubuhan hidup untuk mempertahankan hidup mereka menggunakan bantuan sistem perlatan hidup yaitu alat alat produksi, senjata, wada, alat untuk mebuat api, pakaian dan perhiasan, tempt berlindung, dan rumah, makanan, minuman, dan jamu serta alat alat transportasi. Makanan, minuman seperti pengolahan gula sebagai mata pencaharian.

Kebiasaan masyarakat dalam meramu, memakai, dan memelihra tumbuhan dan akar-akarnya menjadikannya sistem sebagai mata pencaharian pada saat berburu dan meramu. Suatu hal yang sangat menarik dari teknologi tradisional adalah cara mengelolah memasak, penyajian secara tradisional. (koentjaraningrat, 2005:23-25).

Pengetahuan tradisional Desa Kampani dalam Pengolahan *golano kowala* ada beberapa tahapan yaitu, pertama proses penyadapan, dalam proses penyadapan ini sebelum melakukan penyadapan terlebih dahulu pengola melakukan baca-baca, pengola percaya bahwa dengan melakukan baca- baca ini air enau/ *kowala* yang di sadapnya akan lancar dalam mengerluarkan air. Tahap yang kedua yaitu tahap penampunagan dalam pengetahuan tradisonal masyarakat Desa Kampani pengolahan *Golano kowala* ini media yang di gunakan adalah jergen sebagai alat penampung air enau. tahapan ketiga yaitu tahap pemasakan yaitu masyarakat Desa kampani menggunakan alat tradisional seperti wajan (*Kawal*i) Untuk proses pemasakannya dengan menggunakan lilin sebagai alat campuran agar nira yang telah di masak bisa mengental. (pra wawancara Bapak Laode Mbole, 22 sepetember 2020).

B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif.Dalam penelitian kualitatif data utama yaitu kata-kata dan tindakan, selebihnya adalah data tambahan seperti dokumen dan lain-lain.Pada penelitian kualitatif, data bersumber dari manusia (*human sources),* berupa kata dan tindakan sekaligus data di luar manusia (*Inon human sources),* berupa buku dan dokumentasi(Hendraswara, 2003:207-208), jenis penelitian ini digunakan dengan tujuan menggambarkan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai proses serta menjelaskan *Pengetahuan Tradisional Masyarakat Muna Tentang Pengolahan Golano Kowala Pada*.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Bahan dan alat yang di gunakan dalam pengolahan gula aren

Bahan yang di gunaakan dalam pengolahan gula aren bahan yang di gunakan adalah air nira yang telah di sadap dari pohon ari aren *(enau)* dengan menggunakan campuran seperti lilin,kelapa yang suda di parut,mimyak dan biji kemiri. dalam pembuatan gula aren ini terdapat beberapa langkah yakni:

1. **Air Enau yang sudah di sadap**

Air nira yang telah di sadap dan di simpan dalam jergen sebagai tempatnya dan di bawa pulang oleh pengelolahnya. Sebelum adanya jergen Masyarakat Desa Kampani menggunakan bambusebagai alat penada air nira yang di sadap dari pohon enau, seiring perkembangan zaman masyarakat Desa Kampani menggunakan jergen sebagai alat penampung dari air nira yang sudah di sadap.

2. **Lilin**

Lilin yang di gunakan dalam pengolahan *golano kowala* ini merupakan lilin yang terbuat dari gula madu. Lilin yang yang terbuat dari gula madu sendiri di peroleh di olah dengan bahan tampa bahan pengaewt yang terdapat di dalamnya. Dari penjelasan diatas yang di paparkan oleh laode ndoliu bisa disimpulkan bahwa lilin yang di gunakan dalam proses pengolahan golano kowala tidak mengandung bahan kimia yang bisa mengakibakan penyakit bagi yang menggunakan *golano kowala* ini.

3. **Wajan *(kawali)***

Jenis wajan yang di gunakan dalam pengolahan *golano kowala* ini merupakan wajan yang terbuat dari tembaga atau logam, dengan ukuran 70 cm dengan macam wajan yang di gunakan di dalam pengolahan *golano kowala* ini merupakan wajan anti lengket sehingga bisa menghsilkan *golano kowala.* Ukuran wajan sangat menentukan dalam proses pengolahan *golano kowala* Apabilah ukuran wajan yang di gunakan kecil maka hasil pengolahan *golano kowalanya* akan sedikit dan apa bilah ukuran wajan yang di gunakan dalam pengolahan *golano kowala* ini besar maka hasil pengolahan golano kowalanya akan banyak.

4. **Tempurung**

Tempurung yang di gunakan dalam pengolahan *golano kowala* ini merupakan tempurung kelapa yang senagaja di kumpulkan dan di cuci sampai bersih. Tempurung yang di gunakan dalam pemilihan tempurung yang di gunakan dalam pengolahan golano kowala merupakan tempurung yang mempunyai lubang yang di bagian bawa agar pada saat gula yang di cetak bisa di buka dengan baik

5. **Bambu**

Dalam pengolahan *golano kowala* alat yang di gunakan dalam pengadukan itu merupakan bambu yang kecil yang berukuran panjang, menurut informan La Sego bambu yang di gunakan dalam pengolahan golano kowala mampu menahan panas ketika proses pengdukan

4, ***Ro wiu***

Ro wiu merupakan bahan yang di gunakan oleh masyarakat Desa Kampani untuk pembungkusan dari pada golano kowala yang suda jadi adapun bahan yang di jadikan sebagai pembukusan *golano kowala* yang di kemasi sendiri oleh pengolah *golano kowala*

1. Proses Pengolahan *Golano Kowala*

Dalam proses Pembuatan gula aren ini menggunakan air nira yang berasal dari pohon aren (*kowala*). *Golano Kowala* adalah produk hasil pemekatan air enau dengan panas (pemasakan) sampai kadar air yang sangat rendah. ula yang dihasilkan dari pengolahan *golano kowala* sangat membantu dalam menambah penghasilan masyarakat. Selama ini industri gula aren masih dijadikan usaha sampingan terutama oleh masyarakat desa. Mereka tidak mengharapkan terlalu banyak dari industri *golano kowala* tersebut dengan pertimbangan bahwa penghasilan terlalu sedikit. Karena itu mereka masih bekerja di sawah, ladang dan pekerjaan lainnya sebagai penopang kehidupan ekonomi keluarganya. Oleh karena itu, sangat tepat jika pemerintah dalam hal ini, selalu memberikan dorongan dan motivasi kepada masyarakat, terutama masyarakat pedesaan untuk meningkatkan kesejahteraan melalui industri golano kowala yang telah mereka miliki (Safari,2005)

Proses Penyadapan

Dalam melakukan proses penyadapan air enau terdiri beberapa tahapan sebelum melakukan proses pengolahan *golano kowala* bapak Laode Sego (80) sebagai berikut :

> *"Dhalano deala oeno kameko ini dowangku deki kowalano,kambeano kowala. Doalaoeno kameko ini rapakusegholeo samentaeno bhesanimaghuleono.. dhalano dorabue nembali de fodhahtiane karakuno kowala nolancaraneno nosampu oeno.norto doalaoeno kameko ini depakeane opiso nembali kakebhando bhe talino nembali kaefosampuhano oneo kameko niho pada kakebhando".*
>
> Terjemahan
>
> "Dalam proses pengambilan air nira pemukulan tangkai atau bunga dari pohon enau. Pengambilan air nira ini di lakukan dua kali sehari yaitu pagi dan sore hari. Proses ini di lakukan untuk melunakan pori-pori atau pada jalur yang akan di keluarkan pada pohon enau tersebut. pada saat pengambilan air nira ini menggunakan pisau untuk di jadikan

> sebagai alat untuk membuka rambu rambu pada pohon enau, dan tali sebagai alat untuk di turunkannya air nira yang suda di sadap". (Wawancara 17 September 2020).

Berdasarkan hasil wawancara di atas menunjukan bahwa pengambilan air nira suda menjadi perkerjaan sehari hari oleh masyrakat Desa Kampani Kecamatan Wadaga Kabupaten Muna Barat. Masyarakat Desa Kampani sebagian besar yanng berprofesi sebagai sebagai penghasil gula aren memiliki beberapa banyak kendala yang ditemukan seperti jauhnya tempat penyadapan air aren cuaca yang tidak mendukung, selain cuaaca yang tidak mendukung, beberapa bintang buas yang menjadi hambatan bagi masyarakat. Umtuk melakukan perjalanan untuk mendapatkan air nira.

Sebelum tahap pengambilan air enau (*kowala*) masyarakat Desa Kampani terelebih dahulu mengucapkan beberapa mantra dengan tujuan untuk melancarkan air yang di sadap ini. Mantra penyadapan pohon enau ini (*kowala*) dilakukan oleh hanya laki laki sedangkan perempuan yang pandai mengelolah gula bekerja sama dengan sang penyadap pohon aren agar bisa mendapatkan air nira *(kameko).* Sebagaimana yanh diungkapkan oleh bapak Laode Sego (80^{th}) sebagai berikut:

> *Dhalano deala oeno kowala ini dowangku deki kowalano,kambeano kowala. Doalaoeno kameko ini rapakusegholeo samentaeno bhesanimaghuleono.. samentaeno kabharino ompulu litere kaghawamani takebha. Bhedamo sanimanghuleono ane nolancara oeno nosampu dhalano dorabue nembali de fodhahtiane karakuno kowala nolancaraneno nosampu oeno. norato doalaoeno kameko ini depakeane opiso nembali kakebhando bhe talino nembali kaefosampuhano oneo kameko niho pada kakebhando".*
> Terjemahan
> **"**Dalam proses pengambilan air nira pemukulan tangkai atau bunga dari pohon enau. Pengambilan air nira ini di lakukan dua kali sehari yaitu pagi dan sore hari. Pagi hari mereka terkadang mendapatkan palimg banyak 10 liter dalam satu kali sadapan. Begitupula pada soreh harinya kalau airny lancar dia turun. Proses ini di lakukan untuk melunakan pori-pori atau pada jalur yang akan di keluarkan pada pohon enau tersebut. pada saat pengambilan air nira ini menggunakan pisau untuk di jadikan sebagai alat untuk membuka rambu rambu pada pohon enau, dan tali di jadikan sebagai alat untuk menurunkan air yang suda di sadap".

Proses pemasakan

Dalam pemasakan air enau ini pengelolah harus melakukan dua kali pemasakan, air nira yang pertama yang dimasak belum tentu akan menajdi gula oleh karena itu, setelah air pertama di panaskan lalu di angkat serta di tuang dalam jerken yang sudah di bersihkan. Setelah pemasakan pertama seslesai di lanjutkan dengan pemasakan kedua untuk memperoleh gula yang berkualitas, dalam prose pemasakm gula ini harus penu teliti dan kesabaran yang mendalam.

Pengolahan gula ini ada juga yang tidak jadi karena terlalu berlebihan matangnya oleh sebab itu saat gula sudah mendidik pengelolah harus mengaduk gula menggunakan sebatang bambu sebagai alat untuk pengaduk sampai matang. Dalam menentukan matang atau belum pengelolah menggunakan sendok yang terbuat dari tempurung untuk mengamati gula tersebut.

Proses pencetakan

Dalam proses pencetakan masyarakat Desa Kampani menggunakan tempurung yang berlubang dengan lapisan daun kemiri atau bisa juga kantok plastik yang suda di bagi empat bagian.alasan kenapa di gunakan tempurung yang berlubang karena setelah gula yang di tumpakan dalam tempurung dingin gula tersebut bisa di buka dengan cara meniup lubamg tempurung tersebut.

2. Fungsi Alat dan Bahan dalam Pengolahan *Golano Kowala*

a. Fungsi Jergen Dalam Pengolahan *Golano Kowala*

Jergen adalah sebuah wadah tertutup yang menampung cairan dan memiliki pegangan sehingga dapat dipindah tempatkan. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, jergen adalah tempat biasanya berisi 20 liter, dibuat dari logam atau plastik, berbentuk empat persegi panjang, pipih, dan berkepala sempit. Dalam pengolahan *golano kowala* jergen berfungsi sebagai alat penampung air enau dari air enau.

Pada penelitian ini, pendekatan yang di gunakan dalam penelitian ini adalah pendekan fungsionalisme. Pendekatan ini muncul di dasari oleh pemikiran bahwa pengetahuan tradisional masih berfungsi karena dalam lingkungan masyarakat masi memliki fungsi dalam kehidupan mereka tentang Proses pengolahan *golano kowala* dalam pengolahan *golano kowala* ini masyarakat menggunakan jergen sebagai alat penampungan untuk menampung air yang sudah di sadap.

b. Fungsi lilin dalam pembuatan *golano kowala*

Lilin merupakan lilin yang di produksi dari sarang leba. Umumnya tersusun atas dasar ester asam lemak dan berbagai senyawa alkohol rantai panjang.. Dalam pengolahan *golano kowala* lilin di jadikan sebagai campuran dalam pengolahan *golano kowala* itu sendiri

c. Fungsi empurung kelapa dalam pengolahan *golano kowala*

Tempurung kelapa adalah bagian dari buah kelapa yang berupa endokrap, bersifat keras, dan di selimuti oleh sabut kelapa biasanya tempurung kelapa di gunakan sebagai bahan kerajinan, bahan bakar, dan briket. Pada bagian pangkal tempurung kelapa terdapat 3 titik lubang tumbuh (ovule) yang menunjukkan bahwa bakal buah asalnya berlubang 3 dan yang tumbuh

biasanya 1 buah saja. Tempurung kelapa memiliki komposisi kimia mirip dengan kayu, mengandung lignin, pentosa, dan selulosa. Tempurung kelapa dalam penggunaan biasanya digunakan sebagai bahan pokok pembuatan arang dan arang aktif. Akan tetapi dalam pengetahuan masyarakat Desa kampani tempurung kelapa di gunakan sebagai alat untuk pecetakan golano kowala.

d. Fungsi Bambu dalam Pengolahan *Golano Kowala*

dalam pengetahuan tradisional masyarakat muna fungsi dalam penggunan bambu sebagai tempat pengadu gula aren dalam wajan untuk menjaga penguapan agar tidak keluar atau tidak melebihi."

e. Fungsi wajan atau *kawali* dalam pengolahan *Golano kowala*

Wajan atau kawali dalam pengolahan golano kowala berfungsi sebagai alat untuk proses pemasakan aiar enau.

PENUTUP

Berdasarkan hasil dan pembahasan peneitian di atas penulis dapat menarik beberapa kesimpulan dari penelitian ini yaitu adalah sebagai berikut

1. Pengetahuan tradisional masyarakat Muna tentang pengolahan *golano kowala* di yang di lakukan di Desa Kampani Kecamatan Wadaga Kabupaten Muna Barat dimana dalam pengolahan *golano kowal*a ada beberapa tahapan : 1.proses pengambilan air enau yang berada di atas pohon enau 2. Proses pemasakan pertama yang di lakukan oleh pelaku proses *golano kowala* 3 Proses pemasakan kedua adalah gabungan air nira yang di masak pertama dengan yang kedua pada saat proses pembentukan gula aren 3. Proses pengadukan untuk menjaga agar uapan dari air nira yang di masak tidak tumpa. 4. Proses pencetakan dalam pengolahan *golano kowala*

2. Teori yang di gunakan dalam pengolahan golano kowala adalah fungsional.

DAFTAR PUSTAKA

Bogdan dan Taylor, 2010 J. Moleong, Lexy. 1989.*Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remadja Karya.

Fajariyah, Maya. 2010. *Produktivitas Pembuatan Gula Aren (Arenga PinnatMerr) dan Kontribusinya Terhadap Pendapatan Masyarakat di Desa Guntung Kecamatan Haruyan Kabupaten Hulu Sungai Tengah. Skripsi.* Fakultas Kehutanan Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru

Ikbar,yanuar 2012 *metode penelitian sosial Kualitatif panduan membuat tugas akhir/ karya ilmiah* bandung: Refika Aditama

Koentjaraningrat. 1987. *Sejarah Teori Antropologi I*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia

Nawansi, Otik dkk. 2013. *Survey Mutu dan Keamanan Gula Merah di Pasar Kota Bandar Lampung*, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Hlm 2

Pudentia MPSS. `2015. Metodologi Kajian Tradisi Lisan. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia

Putu, Ni Swandewi. 2020, *Pengetahuan Tradisional Pengolahan Gula Aren Dalam Perspektif Perubahan Sosial* di Desa Padawa,Buleleng Bali. Program Studi Pendidikan Sosiologi dan Perpustakaan Universitas Pendidikan Ganesa Singaraja Indonesia.

Sulasno, Wahyudin, Fitria Agustin .2020*, Kearifan Petani Gula aren Kecamatan Cijaku (Antara Tradisi dan Tuntutan Ekonomi)*. Universitas Serang Raya Jalan Raya Serang Cilegon Km. 05 (Taman Drangong), Serang – Banten.

Yuldiat Memi, 2016 *Kearifan lokal masyarakat dalam pemanfaatan Pohon Enau di Desa* Siberakun Kecamatan Benai Kabupaten Kuantan Singingi. Program studi Magister lmu Lingkungan Program Pascasarjana Universitas Riau.