

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Indonesia kaya akan aneka minuman tradisional, setiap daerah memiliki beragam jenis minuman atau makanan tradisionalnya masing-masing, yang menjadi bentuk identitas kedaerahannya, Salah satu minuman tradisional yang berada di Provinsi Banten yang hususnya berada di Kecamatan Cibaliung yaitu Lahang atau Nira Aren yang menjadi ciri khas minuman tradisional Masyarakat Cibaliung.<sup>1</sup>

Pada Tahun 2019 Minuman ini sangat populer dikalangan Masyarakat Banten rasa yang manis mengandung gula dan kalori yang dapat menambah tenaga dan mengembalikan kebugaran tubuh. Masyarakat di Desa Cibaliung memanfaatkan tanaman aren sebagai bahan baku utama gula merah. Rata-rata nira yang dideres pada tanaman nira aren menurut Masyarakat sekitar yaitu dapat mengeluarkan 20 Liter nira per hari. Dalam proses

---

<sup>1</sup> Hikmah, N . Pendugaan Umur Simpan Lahang (*Minuman Nira Aren*)(*Arenga pinnata Merr.*) *Menggunsksn Metode Arheius*, <http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/30730>. (diakses pada 16 Oktober 2017).

pembuatan gula merah tersebut menggunakan nira aren yang berkualitas baik sehingga menghasilkan gula merah yang berkualitas baik pula. Sedangkan ketika musim penghujan kualitas nira menurun karena meningkatnya kadar air pada nira yang menyebabkan gula merah memiliki rendemen yang kecil dan menimbulkan cost yang tinggi, sehingga gula merah yang dihasilkan akan berkualitas rendah. Nira dengan kualitas kurang baik menyebabkan gula merah sulit untuk dicetak. Sehingga dapat dimanfaatkan untuk pembuatan Lahang agar dapat menghasilkan suatu produk lain dari nira tersebut.

Proses pembuatan Lahang menggunakan metode pasteurisasi yang bertujuan untuk memperpanjang umur simpan Lahang. Biasanya Lahang yang sudah jadi disimpan ke dalam bamboo atau Masyarakat setempat menyebutnya dengan “Lodong” yang kemudian disajikan dalam secangkir gelas dan langsung dijual. Jika Lahang yang telah dipasteurisasi kemudian dikemas dengan botol kaca agar dapat meningkatkan nilai ekonomi dari Lahang tersebut. Kemasan mempunyai peranan penting dalam mempertahankan mutu bahan, selain itu kemasan

harus ekonomis, mampu menekan ongkos produksi, mudah dikerjakan secara maksimal, tidak mudah bocor, penyok dan mudah dalam penyimpanan, pengangkutan dan distribusi.<sup>2</sup>

Berdasarkan hal diatas penulis tertarik untuk mengenalkan Kembali “Lahang” (minuman nira aren) Masyarakat luas sebagai minuman tradisional yang tidak kalah dengan minuman modern, melalui pengenalan Lahang sebagai minuman khas yang berada di Desa Cibaliung.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, Maka Rumsan Masalah Desa Cibaliung ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana Gambaran Obyektif Desa Cibaliung?
2. Bagaimana Proses Lahang Menjadi Minuman Khas?
3. Bagaimana Lahang Menjadi Kuliner Budaya Khas Masyarakat Desa Cibaliung?

---

<sup>2</sup> Hikmah, N . *Pendugaan Umur Simpan Lahang (Minuman Nira Aren)(Arenga pinnata Merr.) Menggunsksn Metode Arheius*, <http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/30730>. (diakses pada 16 Oktober 2017).

### **C. Tujuan Penelitian**

Dengan bertitik tolak pada perumusan masalah di atas, maka tujuan dalam penelitian ini adalah Terwujudnya aplikasi yang dapat dirumuskan dengan:

1. Gambaran Obyektif Desa Cibaliung
2. Proses Lahang Menjadi Minuman Khas
3. Lahang Menjadi Kuliner Budaya Khas Masyarakat Desa Cibaliung

### **D. Tinjauan Pustaka**

Menurut Soeseno dalam Bukunya “Natta Pinnata”(1992), Nira aren tidak hanya dijadikan gula merah, tetapi juga dapat dijadikan tuak (minuman beralkohol). Minuman Legen atau Lahang atau Sagner adalah minuman yang berasal dari nira sadapan bunga pohon siwalan.,<sup>3</sup> Nira aren segar dapat digunakan sebagai obat pencahar (laksativa) dan campuran (pengembang) dalam pembuatan roti serta dapat diolah dengan cara fermentasi untuk menghasilkan minuman beralkohol.

---

<sup>3</sup> Syafrina, A., Tampubolon, A. C., Suhendri, S., Hasriyanti, N., & Kusuma, H. E. (2018). Preferensi Masyarakat tentang Lingkungan Perumahan yang Ingin Ditinggali. *RUAS (Review of Urbanism and Architectural Studies)*, 16(1),p. 32-45.

Akan tetapi tulisan di atas fokus penelitiannya lebih kepada olahan Lahang dan dapat di fermentasikan menjadi alkohol maka dari itu hal tersebut tidak terfokuskan terhadap penelitian penulis yakni pelestarian Lahang terhadap budaya di Desa Cibaliung

Dalam penelitian tentang aren ada buku karya Soeseno, 'Bertanam Aren'. Penebar Swadaya, dan Lutony, "Tanaman Sumber Pemanis". P.T Penebar Swadaya, Jakarta(1993), yang dalam pembahasannya penulis mengambil referensi minuman dari yang terfokus kepada sainsnya sehingga untuk meluaskan dalam pembahasan yang penulis paparkan tentang aren dalam dijadikannya sebuah minuman

Dari riwayat penelitian diatas tentang minuman nira aren/Lahang, tidak ditemukan laporan penelitian, yang secara khusus mengungkapkan Pelestarian Lahang sebagai budaya,atas dasar inilah, penelitian tentang pengetahuan Pelestarian budaya Lahang sebagai minuman di Desa Cibaliung.menjadi penting untuk dilanjutkan.

## **E. Kerangka Pemikiran**

Nira aren menurut Widyawati (2012) adalah cairan yang disadap dari bunga jantan pohon aren, yang tidak lain adalah hasil metabolisme dari pohon tersebut. Cairan yang disebut nira aren ini mengandung gula antara 10-15%. Karena kandungan gulanya tersebut maka nira aren dapat diolah menjadi minuman ringan maupun minuman beralkohol (tuak/legen), sirup aren, nata de arenga, cuka aren dan etanol. Namun sayang, potensi ini belum banyak digali dan diangkat menjadi suatu penelitian dalam menjadikan sebuah minuman khas yang berhasiat tinggi dari potensi alam.<sup>4</sup>

Menurut Burhanuddin (2005) tangkai bunga jantan yang dapat disadap ketika tanaman aren berumur lima tahun dengan puncak produksi pada umur 15–20 tahun. Kucuran nira biasanya ditampung dalam bumbung batang bambu sepanjang satu meter dan proses penampungan untuk satu tandan pohon aren dapat

---

<sup>4</sup> Maria Erenta Mbaru , S.P. Abrina Anggraini, Taufik Iskandar, “*Pra Rancang Bangun Bioetanol dari Nira Aren dengan Kapasitas 1.438.269 Liter/Tahun Menggunakan Alat Utama Kolom Destilasi* “ Vol 2 (2) Jurnal Penelitian Mahasiswa Teknik Sipil dan Teknik Kimia e-ISSN: 2548-771X (eUREKA : PS Teknik Kimia, FakultasTeknik, Universitas Tribhuwana Tungadewi 2018). P. 260

berlangsung selama hingga tiga bulan. Setiap pohon dapat menghasilkan 10-15 liter nira per hari dengan dua kali penyadapan yaitu pada waktu pagi dan sore hari.<sup>5</sup>

Sebaran pohon aren di Kabupaten Pandeglang sebanyak 332 pohon dengan konsentrasi di Kecamatan Cibaliung dan sebagian di Kecamatan munjul, dengan potensi tersebut lahang yang dihasilkan dari pohon nira menjadi bahan yang potensial membuat gula aren, “*gula aren tidak tercipta sebelum lahang itu ada*”, mengapa demikian, karena pada zaman dahulu tepatnya pada zaman Kerajaan Sunda sudah ada istilah “*nyadap*” atau proses penyadapan minuman lahang, dengan demikian minuman lahang telah sering dikonsumsi oleh Masyarakat Cibaliung sebagai minuman yang selalu dibawa oleh para petani ketika berkebun atau sedang bersawah, dan menjadikan minuman tersebut sebagai minuman khas Masyarakat yang telah diwariskan oleh leluhur Desa Cibaliung yakni Kerajaan Sunda.

---

<sup>5</sup> Ni Komang T.D, Surya Hadi, Emmy Yuanita, Maria Ulfa, Sosialisasi, “Pemanfaatan Nira Aren Sebagai Bahan Baku Pembuatan Nata Kepada Masyarakat Desa Jurit Baru, Kabupaten Lombok Timur, NTB” Vol 2 (1) Jurnal Pengabdian Inovasi Masyarakat Indonesia p-ISSN:2828-0865;e-ISSN:2828-0768 (Mataram : 2022). P. 1

Sehingga hal ini merupakan salah satu upaya pelestarian minuman tradisional Indonesia. Pelestarian dalam Kamus Bahasa Indonesia berasal dari kata lestari, yang artinya adalah tetap selama-lamanya tidak berubah. Kemudian dalam penggunaan Bahasa Indonesia, penggunaan awalan pe- dan akhiran -an artinya digunakan untuk menggambarkan sebuah proses atau upaya, Makanan maupun minuman tradisional Indonesia yang tersebar dari Sabang sampai Merauke perlu dilestarikan keberadaannya. Sebagai contoh adalah salah satu minuman tradisional Provinsi Banten yakni Lahang.

Hadisantosa, Mendefinisikan pangan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun. Bahan yang digunakan berasal dari daerah setempat dan makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera Masyarakat, Prospek pengembangan nira aren yaitu dengan mengolahnya menjadi berbagai macam produk seperti bioethanol, gula aren, cuka aren, minuman ringan, dan alkohol atau tuak.<sup>6</sup>

---

<sup>6</sup> Debi, W. S. *Pengaruh Media Tanam Bahan Organik Pakis Dan Takaran Pupuk NPKMg Terhadap Pertumbuhan Bibit Aren (Arenga pinnata Merr.)* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas 2017),p.154



## F. Metode Penelitian

Dalam penelitian ini akan menggunakan metode penelitian etnografi yang bersifat deskriptif kualitatif dengan menggunakan pendekatan antropologis. Etnografi menurut James P. Spardley, merupakan pekerjaan pendeskripsian suatu kebudayaan. Tujuan utama etnografi adalah untuk memahami suatu pandangan hidup dari sudut pandang penduduk asli, sebagaimana dikemukakan oleh Bronislaw Malinowski bahwa tujuan etnografi adalah ‘memahami sudut pandang penduduk asli, hubungannya dengan kehidupan untuk mendapatkan pandangannya mengenai dunianya’.<sup>7</sup> Selanjutnya, Spradley berpendapat bahwa etnografi bermakna untuk membangun suatu pengertian yang sistematis mengenai semua kebudayaan manusia dari perspektif orang yang telah mempelajari kebudayaan itu.<sup>8</sup>

Metode yang akan digunakan untuk mengumpulkan data adalah dengan menggunakan teknik-teknik berikut ini:<sup>9</sup>

---

<sup>7</sup> James P. Spardley, *Metode Etnografi 2nd ed.*, terj. Misbah Zulfa Elizabeth, (Yogyakarta: Tiara Wacana, 2007), p.3-4

<sup>8</sup> James P. Spardley, *Metode Etnografi 2nd ed.*, terj. Misbah Zulfa Elizabeth, (Yogyakarta: Tiara Wacana, 2007), p.13

1. Kajian kepustakaan

Kajian kepustakaan digunakan untuk mengumpulkan teori-teori yang akan digunakan sebagai landasan dalam mengkaji masalah inti dalam penelitian ini, juga untuk mengumpulkan informasi sebanyak-banyaknya tentang fenomena-fenomena yang relevan dengan fokus kajian ini untuk menjadi bahan rujukan dan sebagai bahan perbandingan.

2. Pengamatan Terlibat (*Participant Observation*)

*Participant Observation* atau pengamatan terlibat dilakukan untuk melihat fenomena Sosial yang terjadi pada kehidupan sehari-hari dari Masyarakat, terutama objek yang akan diteliti. Dalam hal ini, peneliti akan mencoba mengamati bagaimana Proses Pelestarian pembuatan Lahang sebagai budaya. Oleh karena itu, pengamatan terlibat (*Participant Observation*) menjadi teknik penelitian yang penting dalam penelitian kualitatif ini, untuk bisa memperoleh informasi yang lengkap tentang keberadaan tradisi nasi samin dalam Masyarakat Cibaliung.

### 3. Wawancara Mendalam

Wawancara dilakukan untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan untuk melengkapi hasil pengamatan. Apabila dari hasil pengamatan tidak terlalu banyak didapatkan informasi, maka wawancara mendalam (*In-Depth Interview*) akan dilakukan agar penggalian informasi tentang ide-ide, gagasan-gagasan, nilai-nilai dan norma-norma yang menjadi pegangan Masyarakat Cibaliung, sehingga informan dapat memberikan informasi sebanyak-banyaknya secara bebas.

### **G. Sistematika Penulisan.**

Sistematika Pembahasan dalam penelitian ini disusun menjadi per bab, Setiap bab terdiri dari beberapa sub bab, adapun sistematika penulisannya adalah sebagai berikut:

Bab *Pertama* : Pendahuluan yang berisi tentang Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Tinjauan Pustaka, Kerangka Pemikiran, Metode Penelitian dan Sistematika Penulisan.

Bab *Kedua* : Gambaran Obyektif Desa Cibaliung meliputi Sejarah Desa Cibaliung, Kondisi Geografis Desa Cibaliung, Kondisi Demografis Masyarakat Cibaliung dan Sosial Budaya Masyarakat Cibaliung

Bab *Ketiga* : Pengolahan Lahang Sebagai Minuman Khas meliputi Sejarah Lahang Menjadi Kuliner, Kandungan Minuman Lahang, Manfaat Minuman Lahang dan Proses Penyadapan Lahang.

Bab *Keempat*: Lahang Menjadi Minuman khas Cibaliung Meliputi Pengembangan Lahang Kuliner Budaya Masyarakat Desa Cibaliung, Ciri Makanan atau Minuman Tradisional, Proses Kuliner Menjadi Budaya dan Budaya Khas Kuliner Masyarakat Cibaliung

Bab *Kelima* : Penutup meliputi kesimpulan dan saran