

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Kata Cibaliung ini memiliki dua kata, yaitu Ci dan Baliung. Secara etimologis, dalam Bahasa Sunda Ciringkesan tina kecap “cai” (terj. Ci merupakan ringkasan dari kata Cai yang berarti air). Baliung adalah alat untuk menebang pohon besar atau sebagai salah satu perkakas untuk membangun rumah, Secara geografis letak wilayah Cibaliung adalah wilayah yang lebih banyak memiliki lembah, bukan juga wilayah dengan kawasan lereng ataupun dataran, karena dilihat dari data yang diperoleh dari 9 Desa yang ada di Kecamatan Cibaliung adalah Desa yang secara letak geografisnya merupakan wilayah Lembah, Jumlah Penduduk Kecamatan Cibaliung memiliki tingkat kepadatan penduduk yang berbeda beda, dari 9 Desa yang ada di Kecamatan Cibaliung berdasarkan data yang ada dalam BPS Kabupaten Pandeglang (Cibaliung dalam angka 2020), Secara Demografis Penduduk Kecamatan Cibaliung yang lahir dan mati menurut Desa dan jenis kelamin pada

tahun 2019 Berdasarkan BPS Kabupaten Pandeglang Kecamatan Cibaliung dalam Angka kelahiran di Desa Sukajadi ada 41 angka kelahiran dengan jumlah laki-laki 18 orang dan 23 perempuan, dan angka kematian Desa Sukajadi yaitu jumlah total 5 orang terdiri dari 3 orang laki-laki dan 2 orang Perempuan dan Desa Cibaliung secara Sosial budaya berbahasa sunda dan mayoritas pemeluk agama islam namun masih sangat kental dengan kepercayaan benda benda yang dianggap memiliki kekuatan gaib Desa Cibaliung memiliki ilmu pengetahuan tentang tanaman obat-obatan tradisional dan tanaman beracun alami dan pengusir hama dan dapat digunakan juga untuk menangkap ikan, Desa Cibaliung memiliki organisasi masyarakat yang di deklarasikan oleh mahasiswa yang dinamakan dengan KUMAUNG Keluarga Mahasiswa Cibaliung selain itu Desa Cibaliung juga memiliki acara kebudayaan tahunan yang diadakan oleh PRC “Pesta Rakyat Cibaliung” yang menampilkan beragam pentas seni, ada dua kesenian yang paling terkenal yang selalu

ditampilkan di berbagai acara yaitu kesenian Rampak Bedug dan Debus.

2. Awal mula adanya lahang di Desa Cibaliung berasal dari Kerajaan Sunda yang pada dasarnya Desa Cibaliung yang merupakan masih bagian dari daerah yang dikuasai Kerajaan Sunda, terlihat pada Naskah Sanghyang Siksakandang Karesian, yaitu salah satu naskah yang menggambarkan kehidupan Masyarakat Sunda pada sekitar abad ke-16 Masehi.. Kandungan gula dalam air lahang sekitar 10-20% yang terdiri dari sukrosa, glukosa, dan fruktosa. Selain itu, air lahang mengandung mineral seperti kalsium, fosfor, magnesium, natrium, dan kalium, yang memiliki berbagai banyak manfaat diantaranya mengatasi sembelit, menurunkan demam, menjaga kesehatan tulang dan yang sebagainya. Pohon nira yang bagus adalah 25-30 meter dan usia sekitar 15-20 tahun Pengambilan lahang atau cairan manis dari pohon aren tidaklah mudah membutuhkan proses dan waktu yang cukup lama. Berikut adalah langkah-langkah umum dalam proses penyadapan air gula aren (Lahang)

3. Pada umumnya air nira segar biasanya digunakan sebagai bahan baku pembuatan gula, cuka maupun minuman beralkohol. Gula hasil olahan air nira aren memiliki dua jenis, yaitu gula merah dan Gula Semut. Makanan dapat dikatakan menjadi makanan tradisional apabila makanan tersebut merupakan warisan dan merupakan ciri khas dalam suatu daerah. Kuliner merupakan salah satu unsur dari budaya dan menunjukkan adanya hubungan Sosial. Terdapat kausalitas antara struktur budaya dengan kondisi geografis wilayah akan menciptakan arena kreasi baru dibidang kuliner. Identifikasi dan klarifikasi kuliner dapat dibedakan menjadi makan, minuman, hingga jajanan Seperti halnya minuman lahang yang diambil dari pohon aren merupakan minuman yang dalam pengambilannya masih menggunakan alat tradisional, dan diwariskan secara turun-temurun. 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. Desa Cibaliung secara geografis sangatlah mendukung dalam pembuatan minuman lahang, dikarenakan banyaknya tumbuhan nira yang tersebar luas di Desa Cibaliung yang terus di lestarikan secara turun-temurun oleh Masyarakat, sehingga pengolahan lahang merupakan minuman mayoritas yang dikonsumsi sehari-hari yang dapat dijual di lingkungan Masyarakat, selain itu minuman Lahang juga memiliki fungsi lain yang dikembangkan lagi menjadi gula aren yang dalam penjualannya tidak hanya di daerah lokal saja dan dengan wilayah geografis tersebutlah menjadikan minuman Lahang sebagai salah satu Menjadi Khas minuman Masyarakat di Desa Cibaliung.

## **B. Saran**

Pada penulisan skripsi ini, penulis ingin menyampaikan beberapa saran yang mudah-mudahan bermanfaat bagi penulis, bagi mahasiswa atau mahasiswi jurusan Sejarah Peradaban Islam UIN SMH Banten dan bagi masyarakat pada umumnya untuk mengetahui lebih dalam terkait Budaya Pengembangan

Pengolahan Lahang Sebagai Minuman Khas Masyarakat Pedesaan Cibaliung Adapun saran-sarannya sebagai berikut :

1. Bagi Pemerintahan Daerah Provinsi Banten untuk melaksanakan kegiatan eksplor kuliner khas banten agar menjadi identitas atau ciri kebhantenan dalam bidang kuliner
2. Kepada seluruh civitas akademika Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin Banten Perlunya diadakan penulisan ilmiah tentang kuliner Menjadi identitas budaya di Banten yang difasilitasi pihak kampus UIN SMH Banten dengan tujuan mengasah kreatifitas mahasiswa dalam penulisan karya ilmiah.
3. Bagi Jurusan Sejarah Peradaban Islam Perlunya dibuat jurnal ilmiah tentang kuliner tradisional di Banten sebagai media untuk memperkenalkan bahwa identitas budaya lokal yang diambil dari maknan atau minuman tradisional sangatlah penting di Banten, sebagai ciri khas budaya lokal serta bisa memperkenalkannya lebih jauh lagi samapai tingkat internasional.