

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Tanaman aren (*Arenga pinnata*) merupakan tanaman asli Asia tropis yang dapat ditemukan di hampir setiap wilayah di Indonesia karena tersebar dari India bagian timur di Asia Barat hingga Malaysia, Indonesia, dan Filipina. Menurut Mashud *et al.* (2011), ada banyak nama daerah untuk Aren, termasuk bakjuk/bakjok (Aceh), pola/paula (Karo), bagot (Toba), agaton/bargat (Mandailing), anau/onou (Minangkabau), anau/neluluk/nanggung (Jawa), aren/kawung (Sunda), hanau (Dayak, Kalimantan), onau (Toraja), dan mana/nawa-nawa (Ambon).

Aren adalah hasil hutan bukan kayu yang dapat dijadikan sebagai solusi dalam meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat (Wanderi *et al.*, 2019) karena memiliki prospek untuk dikembangkan dan memiliki peluang yang sangat besar dalam meningkatkan perekonomian negara (Purba *et al.*, 2013). Hal tersebut dikarenakan hampir semua bagian dari tanaman aren dapat dimanfaatkan, bahkan bagian yang dihasilkan dari fisik pohonnya sendiri (Oktaviani *et al.*, 2014). Jika dibandingkan dengan produk perkebunan lainnya seperti kelapa, kakao, dan kelapa sawit, aren memberikan pendapatan yang lebih tinggi (Sebayang, 2016).

Produk utama dari aren adalah nira, yang berasal dari penyadapan bunga jantan dan sebenarnya merupakan hasil metabolisme pohon aren (Widyawati, 2012). Menurut Effendi (2010), nira dapat dikonversi menjadi gula aren, cuka, minuman ringan, dan alkohol. Etanol, bahan bakar pengganti bensin, LPG, dan minyak tanah, juga dapat diproduksi dari nira aren yang difermentasi. Air nira yang telah difermentasi dapat digunakan sebagai pengawet (pembunuh bakteri) pada ikan dan makanan lainnya (Effendi, 2010).

Buah, biji, batang, dan akar tanaman aren juga digunakan untuk membuat barang-barang lain. Buah aren diolah menjadi kolang kaling yang produktivitasnya dapat mencapai 100kg/tandan. Tepung biji buah aren dapat digunakan sebagai campuran kitosan (polisakarida alam) sehingga menghasilkan *edible film* yang lebih fungsional karena bersifat antibakteri dan antijamur. Tepung pati aren diolah dari batang tanaman aren yang sudah berumur 15-20 tahun memiliki sifat gelatinisasi yang sangat kental sehingga banyak dimanfaatkan untuk mensubstitusi tepung

terigu untuk berbagai produk pangan yang menggunakan bahan baku tepung dan sebagai bahan baku *edible film* dan *edible coating*. Kandungan karbohidratnya 89,31% mirip dengan pati sagu, dan dapat menjadi bahan baku beras analog (Surgawi *et al.*, 2012). Akar aren dapat digunakan untuk vas bunga, keranjang buah dan lain-lain. Ekstrak akar aren mengandung senyawa organik, antara lain flavonoid, alkaloid, steroid, tanin, saponin, antrakuinon, dan terpenoid yang bermanfaat untuk kesehatan (Zainudin *et al.*, 2015).

Pada tahun 2022, luas area untuk budidaya aren di Indonesia mencapai angka 63.244 ha dengan produksi mencapai 106.486 ton dalam bentuk gula merah. Provinsi Sumatera Barat memiliki luas area budidaya seluas 1394,16 ha dan produksi sebesar 1710,99 ton dengan daerah utama penghasil aren yaitu Kabupaten Tanah Datar dan Lima Puluh Kota pada tahun 2022. (Badan Pusat Statistik, 2023). Namun, ada beberapa daerah yang memiliki potensi menjadi daerah sentra aren lainnya di Sumatera Barat, salah satunya Kabupaten Pasaman Barat.

Kabupaten Pasaman Barat merupakan salah satu kabupaten penghasil aren dengan produksi mencapai 249 ton pada tahun 2022 dengan luas area 272 ha yang tersebar di 8 dari 11 kecamatan yang berada di Kabupaten tersebut (Badan Pusat Statistik, 2023). Salah satu daerah yang menjadi penghasil aren di Kabupaten Pasaman Barat adalah Kecamatan Talamau. Kecamatan Talamau terdiri atas tujuh nagari, yaitu Nagari Kajai, Kajai Selatan, Simpang Timbo Abu, Talu, Sungai Janiah, Tabek Sirah, dan Sinuruik yang berada pada ketinggian 225 – 2021 mdpl. Produksi aren pada daerah Talamau mencapai 131 ton pada tahun 2021 dan 102 ton pada tahun 2022 dengan luas lahan 77 ha (Badan Pusat Statistik, 2023). Luasnya area aren di Talamau merupakan aren yang ditumbuhi oleh pohon liar dan sudah ada dari dulu. Oleh karena itu, tidak dipungkiri bahwa budidaya aren di Kecamatan Talamau sudah melewati beberapa generasi dan ilmu-ilmu penyadapan pun diwariskan secara turun-temurun dari orangtua ke anaknya dalam bentuk kearifan lokal.

Setiap daerah memiliki cara dan kebiasaan yang turun temurun dalam melakukan proses budidaya aren, kebiasaan disebut kearifan lokal. Kearifan lokal tersebut dapat berupa proses penanaman, penyadapan nira, pengambilan buah, dan pengolahan. Proses budidaya termasuk pemilihan indukan juga dapat dipengaruhi

oleh kearifan lokal yang ada. Karakter morfologis yang dilihat dengan kaca mata kearifan lokal dapat menjadi penanda indukan aren yang unggul. Selain itu, hal diluar proses budidaya seperti sejarah, sopan santun, tingkah laku, do'a, dan nyanyian juga merupakan kearifan lokal yang diturunkan dari generasi ke generasi. Tapi seiring berkurangnya petani aren maka ada kemungkinan kearifan lokal ini tergerus dan akhirnya hilang. Oleh karena itu inventarisasi perlu dilakukan untuk menjaga kearifan lokal tersebut tetap terjaga. Inventarisasi dilakukan pada daerah yang dianggap berpotensi memiliki aren yang unggul salah satunya Kecamatan Talamau.

Kecamatan Talamau memiliki tingkat produksi dan luasan wilayah budidaya aren tertinggi di Kabupaten Pasaman Barat. Hasil olahan dari nira juga telah berkembang mulai dari gula cetak, gula semut, nira segar, ijuk, dan kolang-kaling. Penyadapan nira juga telah dilakukan dalam waktu yang lama oleh masyarakat lokal Talamau, sehingga kearifan lokal terkait budidaya aren telah berkembang di tengah masyarakat. Kearifan lokal tersebut dapat tergerus akibat berkurangnya jumlah petani akibat alih profesi dan tidak adanya regenerasi petani. Oleh karena itu perlu dilakukan inventarisasi di Kecamatan Talamau. Inventarisasi dilakukan untuk mengumpulkan informasi tentang kearifan lokal dan potensi aren. Pencarian indukan unggul dapat dilakukan melalui wawancara pada petani aren terkait penanda dari pohon aren yang dianggap unggul. Berdasarkan informasi petani kemudian dilakukan verifikasi di lapangan berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan melalui kegiatan karakterisasi.

Karakterisasi merupakan kegiatan mengelompokkan suatu individu berdasarkan perbedaan pada ciri tertentu. Karakterisasi morfologis merupakan kegiatan mengetahui ciri dan sifat suatu tanaman dan membedakannya berdasarkan perbedaan pada ciri morfologisnya. Karakterisasi dilakukan agar ciri morfologis dari aren yang unggul dapat diketahui dan dapat membedakannya dengan aksesori yang tidak unggul. Dampaknya pemilihan indukan untuk proses perbanyak dan pemuliaan tanaman menjadi lebih mudah dan terstruktur. Melalui sudut pandang petani yang telah membudidayakan aren hingga beberapa generasi, tentu saja ada penciri morfologi khusus untuk menentukan pohon aren yang unggul. Setiap daerah memiliki penciri berbeda untuk menandakan pohon aren unggul atau tidak, begitu

pula di Talamau, Kabupaten Pasaman Barat. Oleh karena itu, berdasarkan uraian di atas peneliti melakukan penelitian berjudul “**Inventarisasi Kearifan Lokal dan Karakterisasi Penanda Morfologi Pohon Aren (*Arenga pinnata* Merr) Berpotensi Unggul di Kecamatan Talamau, Kabupaten Pasaman Barat**”.

### **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana kearifan lokal masyarakat Kecamatan Talamau dalam memanfaatkan aren sebagai sumber penghasilan?
2. Apa saja penanda morfologi untuk menentukan pohon aren yang unggul?

### **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menginventarisasi kearifan lokal masyarakat Talamau dalam membudidayakan pohon aren dan menentukan penanda morfologi dari pohon aren unggul serta mendapatkan kandidat pohon aren sebagai indukan unggul.

### **D. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini adalah sebagai koleksi data sehingga kearifan lokal terkait budidaya aren dapat terpelihara dan sebagai informasi bagi peneliti maupun pelaku budidaya mengenai penanda morfologi dari tanaman aren sehingga dapat dijadikan acuan untuk penentuan pohon aren unggul dan perkembangan penelitian pada masa yang akan datang.

