

BAB III
PRAKTIK JUAL BELI OLAHAN GULA MERAH BERBAHAN KAPORIT
DI DESA WANGUNSARI KABUPATEN TASIKMALAYA

**A. Gambaran Umum Desa Wangunsari Kecamatan Bantarkalong
Kabupaten Tasikmalaya**

1. Sejarah Desa Wangunsari

Sejarah Desa Wangunsari diambil dari kata Wangun dan Sari. Wangun artinya membangun sedangkan sari artinya Rasa jadi arti Wangunsari adalah membangun rasa. Desa Wangunsari adalah Desa yang dimekarkan, yang tadinya perpaduan antara Desa Pamijahan dan Desa Cinta Bodas sekitar tahun 1961, dan namanya diganti menjadi Desa Bongas.¹⁵⁰

Pada mulanya Desa Wangunsari adalah Desa Bongas dimana Desa Bongas terbagi menjadi enam Punduh/Dusun yaitu : Dusun Cintabodas, Dusun Panawa, Dusun Panyalahan, Dusun Bongas, Dusun Ciwalet, dan Dusun Satus. Pusat Pemerintahan Desa pun pernah berganti nama dari Desa Pamijahan Menjadi Desa Bongas setelah itu Para Tokoh Masyarakat dan para alim ulama terdahulu mengutarakan bahwa nama Desa Bongas kalau ada sumbangan selalu tertukar dengan desa lain dikarenakan nama Desa Bongas dikabupaten Tasikmalaya tidak hanya satu melainkan banyak desa. Dikarenakan jumlah penduduk yang padat para Tokoh

¹⁵⁰ <http://wangunsari.sideka.id/profil/sejarah/>, diakses tanggal 20 April 2020 pukul 20.00.

Masyarakat mengusulkan pemekaran Desa ke pemerintah Kabupaten Tasikmalaya melalui Kecamatan. Dengan syarat jumlah penduduk minimal 300 Jiwa dan Dusun minimal 4 kedusunan. Setelah itu, Para Tokoh Masyarakat dan Alim Ulama musyawarah akbar dan menyepakati perpindahan tempat dan nama desa yaitu ke Kp. Satus dan Nama Desa Menjadi Desa Wangunsari. Maka Pada tahun 1961 Desa Bongas mekar menjadi Desa Wangunsari.¹⁵¹

2. Visi dan Misi Desa Wangunsari

a. Visi :

Dengan di landasi iman dan taqwa Desa Wangunsari salah satu desa termaju dan berkembang di Kabupaten Tasikmalaya pada tahun 2013 di bidang agrobisnis pertanian dan transportasi.¹⁵²

b. Misi :

- 1) Meningkatkan ekonomi Masyarakat dalam kehidupan sehari-hari;
- 2) Mampu menciptakan lapangan kerja;
- 3) Mampu meningkatkan lapangan kerja;
- 4) Meningkatkan kesehatan Masyarakat.¹⁵³

3. Letak geografis

Wilayah Desa Wangunsari berada di ketinggian \pm 60 M diatas permukaan laut dengan luas wilayah 1.304,00 Ha dibagi menjadi tujuh kedusunan yaitu Dusun Bongas, Dusun Ciranini, Dusun Wangunsari,

¹⁵¹ <http://wangunsari.sideka.id/profil/sejarah/>, diakses tanggal 20 April 2020 pukul 20.00.

¹⁵² <http://wangunsari.sideka.id/visi-misi/visi-dan-misi-desa-wangunsari/>, diakses tanggal 20 April 2020 pukul 20.00.

¹⁵³ *Ibid.*,

Dusun Cijeruk, Dusun Ciwalet, Dusun Weninggalih dan Dusun Lembursawah. Dengan batas-batas wilayah sebagai berikut :¹⁵⁴

- a. Sebelah Utara : Desa Sukabakti Kecamatan Sodonghilir
- b. Sebelah Selatan : Desa Cipicung Kecamatan Culamega
- c. Sebelah Timur : Desa Pamijahan Kecamatan Bantarkalong
- d. Sebelah Barat : Desa Sukabakti Kecamatan Sodonghilir

Secara Geografis Desa Wangunsari memiliki letak tidak strategis, hampir seluruh wilayah kontur tanahnya tinggi dan labil, diapit pegunungan yang terjal dengan jarak tempuh ke Ibu Kota Kecamatan 17,00 Km dan jarak tempuh ke Ibu Kota Kabupaten 80,00 Km. Bahkan dengan kondisi ini jalur perekonomian kurang optimal yang menyebabkan harga bahan-bahan kebutuhan pokok menjadi sedikit mahal dikarenakan jarak tempuh untuk memperoleh kebutuhan bahan pokok masyarakat yang jauh.

● Desa Wangunsari termasuk daerah yang subur untuk pertanian termasuk pesawahan dengan sistem pengairan Tadah Hujan 35 % dan irigasi setengah Teknis 65%. Pola pembangunan lahan di Desa Wangunsari lebih di dominasi oleh kegiatan pertanian yaitu padi. Luas wilayah menurut penggunaan:

¹⁵⁴ Dokumen Resmi dari Desa, Profil Desa Wangunsari 2019

Tabel 3.1 Luas Wilayah Desa Wangunsari¹⁵⁵

Luas wilayah menurut penggunaan:	
Luas tanah sawah	912,00 Ha
Luas tanah kering	96,15 Ha
Luas tanah basah	0,00 Ha
Luas tanah perkebunan	289,85 Ha
Luas fasilitas umum	6,00 Ha
Luas tanah hutan	0,00 Ha
Total Luas	1.304,00 Ha

4. Jumlah Penduduk Desa Wangunsari

Luas Desa Wangunsari yaitu 1.304,00 Ha dengan kepadatan penduduk 359,59 per KM dan jumlah penduduk 4.689 orang yang terdiri dari anak-anak dan orang tua. Sebanyak 2.403 orang berjenis kelamin laki-laki dan 2.286 orang berjenis kelamin perempuan dengan jumlah kepala keluarga sebanyak 1.277 KK.

5. Kondisi Keagamaan Masyarakat Desa Wangunsari

Sehubungan dengan keagamaan masyarakat Desa Wangunsari Kecamatan Bantarkalong Kabupaten Tasikmalaya dengan jumlah seluruh penduduk 4.689 orang seluruhnya beragama Islam. Kondisi keagamaan masyarakat Desa Wangunsari cukup baik karena kehidupan sehari-hari mereka selalu diwarnai oleh nilai-nilai agama. Selain itu, kegiatan keagamaan masih berjalan lancar seperti diadakannya pengajian setiap

¹⁵⁵ *Ibid.*,

hari jumat di masing-masing kampung, peringatan *isra' mi'raj*, peringatan maulid Nabi Muhammad SAW, dll.¹⁵⁶

Di Desa Wangunsari juga terdapat banyak fasilitas untuk mencari ilmu agama seperti Madrasah Diniyah disetiap kampung dan terdapat beberapa pesantren yang ditempati oleh penduduk lokal dan sebagian pendatang dari luar Desa Wangunsari. Fasilitas keagamaan Desa Wangunsari diantaranya:

Tabel 3.2 Fasilitas Keagamaan Desa Wangunsari¹⁵⁷

Jumlah Masjid	32 buah
Jumlah Lembaga Pendidikan Agama	25 buah

6. Pendidikan dan Perekonomian Masyarakat di Desa Wangunsari

a. Pendidikan Masyarakat di Desa Wangunsari

Pendidikan penduduk Desa Wangunsari Per Tahun 2019 :

Tabel 3.3 Pendidikan penduduk Desa Wangunsari Per Tahun 2019¹⁵⁸

Tingkatan Pendidikan	Laki-laki	Perempuan
Usia 3 - 6 tahun yang belum masuk TK	142 orang	190 orang
Usia 3 - 6 tahun yang sedang TK/play group	105 orang	143 orang
Usia 7 - 18 tahun yang tidak pernah sekolah	14 orang	21 orang
Usia 7 - 18 tahun yang sedang sekolah	212 orang	231 orang
Usia 18 - 56 tahun tidak pernah sekolah	7 orang	8 orang

¹⁵⁶ Wawancara dengan Bapak Ishaq Abdul Fatah, Kepala Desa Wangunsari, di Wangunsari tanggal 20 April 2020.

¹⁵⁷ Dokumen Resmi dari Desa, Profil Desa Wangunsari 2019

¹⁵⁸ *Ibid.*,

Usia 18 - 56 tahun pernah SD tetapi tidak tamat	13 orang	12 orang
Tamat SD/ sederajat	715 orang	842 orang
Usia 12 - 56 tahun tidak tamat SLTP	270 orang	221 orang
Usia 18 - 56 tahun tidak tamat SLTA	0 orang	0 orang
Tamat SMP/ sederajat	249 orang	181 orang
Tamat SMA/ sederajat	125 orang	162 orang
Tamat S-1/ sederajat	25 orang	39 orang
Tamat S-2/ sederajat	3 orang	1 orang
Jumlah Total	3.931 orang	

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa pendidikan masyarakat di Desa Wangunsari masih minim karena didominasi oleh tamatan SD/ sederajat. Sedangkan yang melanjutkan ke tingkat perguruan tinggi hanya sebagian kecilnya saja.

b. Perekonomian Masyarakat di Desa Wangunsari

Dengan kondisi secara geografis dan sistem kultur yang ada di wilayah Desa Wangunsari, mayoritas mata pencaharian masyarakat Desa Wangunsari adalah petani yang mengelola lahan pesawahan dengan mayoritas tanaman padi sebagian buruh tani, pedagang dan PNS. Untuk pengelola lahan pesawahan hanya sebagian kecil yang di jual dan sebagian untuk konsumsi sendiri.¹⁵⁹

Kurang lebih 35 % masyarakat Desa Wangunsari mencari nafkah di luar Desa Wangunsari atau lebih tepatnya di wilayah perkotaan dan di luar pulau jawa, dengan keadaan tersebut keadaan perekonomian sebagian masyarakat meningkat hanya saja hal tersebut

¹⁵⁹ <http://wangunsari.sideka.id/profil/sejarah/>, diakses 20 April 2020 pukul 20.00.

mengakibatkan sumberdaya manusia untuk memajukan Desa Wangunsari berkurang.¹⁶⁰

Tabel 3.4 Mata Pencaharian Pokok Masyarakat Desa Wangunsari¹⁶¹

MATA PENCAHARIAN POKOK		
Jenis Pekerjaan	Laki-laki	Perempuan
Petani	397 orang	136 orang
Buruh Tani	285 orang	350 orang
Pengolah Gula Merah	65 orang	21 Orang
Pegawai Negeri Sipil	11 orang	6 orang
Pedagang barang kelontong	77 orang	13 orang
Montir	3 orang	0 orang
Bidan swasta	0 orang	2 orang
Pedagang Keliling	10 orang	16 orang
Wiraswasta	561 orang	222 orang
Belum Bekerja	422 orang	670 orang
Pelajar	505 orang	420 orang
Ibu Rumah Tangga	0 orang	1204 orang
Perangkat Desa	12 orang	2 orang
Buruh Harian Lepas	72 orang	9 orang
Karyawan Honorar	30 orang	19 orang
Jumlah Total Penduduk	5.540 orang	

Dari tabel diatas mayoritas pekerjaan masyarakat di Desa Wangunsari adalah sebagai wiraswasta, petani, dan buruh tani. Masyarakat yang bekerja sebagai wiraswasta adalah orang yang merantau ke luar daerah dan ke kota-kota besar. Petani ini adalah orang yang melakukan pekerjaan tani di ladang atau kebunnya sendiri. Buruh tani adalah orang yang bekerja pada orang lain untuk melakukan pekerjaan sebagai buruh tani. Sedangkan untuk pengolah gula merah hanya beberapa bagian saja dari seluruh jumlah penduduk Desa Wangunsari.

¹⁶⁰ *Ibid.*,

¹⁶¹ Dokumen Resmi dari Desa, Profil Desa Wangunsari 2019

B. Praktek Pengolahan dan Jual Beli Gula Merah di Desa Wangunsari Kecamatan Bantarkalong Kabupaten Tasikmalaya

1. Pengolahan Gula Merah di Desa Wangunsari

Gula merah yang diolah oleh masyarakat Desa Wangunsari terbuat dari air sadapan pohon kelapa dan pohon aren. Petani yang mengolah gula merah tersebut biasanya mengambil air sadapan dari pohon kelapa atau pohon aren milik sendiri dan juga ada yang mengambil air sadapan dari pohon kelapa atau pohon aren milik orang lain. Jika air sadapan yang diambil dari pohon milik sendiri petani tersebut langsung mengolah gula merah dan hasilnya seutuhnya untuk petani itu sendiri. Sedangkan, jika air sadapan diambil dari pohon milik orang lain hasil dari pengolahan gula merah tersebut dibagi dua dengan pemilik pohon.¹⁶²

Selama proses pembuatan gula merah yang terbuat dari air sadapan pohon aren selalu dilakukan pengasapan pada lodong tempat air nira/lahang. Hal ini dilakukan agar air nira/lahang yang diambil di kemudian hari tidak asam, karena jika air nira/lahang tersebut asam akan mempengaruhi kualitas gula merah yang dihasilkan. Sedangkan dalam pengolahan gula merah yang terbuat dari air sadapan pohon kelapa tidak dilakukan pengasapan. Gula merah yang dihasilkan jika pengasapan tidak benar atau bahkan tidak dilakukan pengasapan akan menjadikan tekstur gula merah tidak padat dan mudah meleleh. Gula merah yang kualitasnya seperti itu tidak akan bisa dijual ke bandar dan menjadi kerugian bagi pembuat gula merah tersebut. Oleh karena itu, tidak sedikit dari para

¹⁶² Wawancara dengan Bapak Ade, Petani dan Pembuat Gula Merah, di Desa Wangunsari tanggal 27 April 2020.

pembuat gula merah yang melakukan kecurangan pada saat pengolahan air nira atau lahang hingga menjadi gula merah. Salah satu kecurangan yang sering dilakukan adalah dengan menambahkan zat kimia yang berbahaya untuk tubuh yaitu kaporit yang dipercaya oleh masyarakat bisa membuat tekstur gula merah menjadi padat, keras, dan tidak mudah meleleh. Hal ini sering dilakukan terutama pada pembuatan gula merah yang terbuat dari air sadapan pohon kelapa, karena ketika mengolah gula merah dari air sadapan pohon kelapa tidak dilakukan pengasapan pada lodong (tempat/wadah yang digunakan untuk mengambil air nira/lahang).¹⁶³

Menurut Bapak Iji seorang pembuat gula merah mengatakan jika tidak dilakukan pengasapan lodong, maka air nira/lahang yang akan diolah akan menjadi asam dan tidak bisa diolah menjadi gula. Oleh karena itu, mereka menambahkan kaporit pada saat pengolahan dan lodong yang digunakan untuk tempat air nira/lahang dari pohon kelapa dikasih kaporit juga agar air nira tersebut tidak asam. Sedangkan pada pengolahan gula aren, kaporit digunakan pada saat-saat tertentu yaitu ketika perubahan cuaca yang menyebabkan kualitas air nira/lahang menjadi buruk. Cuaca yang mempengaruhi pada kualitas air nira/lahang menyebabkan hasil pembuatan gula merah menjadi jelek seperti warna hitam pekat, dan gula tidak menjadi keras.¹⁶⁴

Penggunaan kaporit dalam pengolahan gula merah berfungsi sebagai pencuci lodong, pemutih gula merah agar warnanya tidak terlalu hitam

¹⁶³ Wawancara dengan Bapak Iji, Petani dan Pembuat Gula Merah, di Desa Wangunsari tanggal 8 Februari 2020.

¹⁶⁴ Wawancara dengan Bapak Iji, Petani dan Pembuat Gula Merah, di Desa Wangunsari tanggal 8 Februari 2020.

pekat, dan tekstur gula tidak keras. Namun menurut Bapak Ecep salah satu petani dan pembuat gula merah, selain menambahkan kaporit bisa juga menggunakan bahan lain yang efeknya tidak terlalu berbahaya bagi kesehatan tubuh yaitu dengan menggunakan getah pohon manggis. Penggunaannya sama dengan penggunaan kaporit pada pengolahan gula merah yaitu dengan menambahkan getah pohon manggis pada lodong untuk digunakan dihari selanjutnya dan pada air nira/lahang yang sedang dimasak. Tetapi para pembuat gula merah termasuk Bapak Ecep jarang sekali menggunakan getah manggis karena terdapat kekurangan pada hasil olahan gula merah yaitu warnanya akan menjadi hitam pekat. Jika gula merah berwarna hitam pekat, di pasaran tidak akan laku dan biasanya dikembalikan lagi oleh bandarnya kepada petani. Oleh karena itu, kebanyakan dari pembuat gula merah menggunakan kaporit agar hasil olahan gula merah bagus dan jika dijual ke bandar tidak dikembalikan lagi.¹⁶⁵

● Gula merah yang dihasilkan oleh para pembuat gula dalam sehari berkisar antara 4-8 bungkus gula merah tergantung banyaknya air nira yang disadap. Diolah 2 kali sehari karena pengambilan air nira dilakukan pada pagi hari dan sore hari. Jika pada pagi hari air nira yang diambil sedikit maka dipanaskan sampai mendidih tidak sampai menjadi gula merah, karena kalau tidak segera dimasak air nira akan asam. Kemudian

¹⁶⁵ Wawancara dengan Bapak Ecep, Petani dan Pembuat Gula Merah, di Desa Wangunsari tanggal 25 April 2020.

menunggu pengambilan pada sore hari, selanjutnya disatukan dengan pengolahan yang pertama dan diolah sampai menjadi gula merah.¹⁶⁶

2. Proses Jual Beli Gula merah di Desa Wangunsari

Proses jual beli yang dilakukan antara penghasil gula merah dengan bandar yaitu dengan sistem hitungan per bungkus gula merah. Dalam satu bungkus berisi 10 butir gula merah, bentuk butiran gula merah tersebut berbentuk bulat tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil serta ketebalannya sekitar 1,5 cm – 2,5 cm. Dalam satu bungkus gula merah ukuran dan ketebalannya tidak selalu sama. Harga per bungkus gula merah yang dijual ke bandar adalah Rp 10.500 – Rp 12.000, namun terkadang harganya tidak menentu tergantung harga pasar yang berlaku pada saat itu.¹⁶⁷

Penjualan gula merah kepada bandar dilakukan seminggu sekali yaitu pada hari Sabtu malam/malam Minggu, karena pada hari Minggu gula yang telah dibeli oleh bandar akan dijual ke pasar. Sistem jual beli gula merah tersebut yaitu dengan berbagai macam cara transaksinya. *Pertama*, pembuat gula merah menyerahkan barang dan langsung di bayar tunai oleh bandar. *Kedua*, para pembuat gula merah meminjam uang dulu kepada sang bandar, kemudian akan mereka bayar dengan gula merah. *Ketiga*, para pembuat gula merah akan menyimpan gulanya dulu di bandar dan jika sudah terkumpul banyak maka uangnya akan mereka diambil.

¹⁶⁶ Wawancara dengan Bapak Pakih, Petani dan Pembuat Gula Merah, di Desa Wangunsari tanggal 8 Juli 2020.

¹⁶⁷ Wawancara dengan Bapak Endang, Bandar Gula Merah, di Desa Wangunsari tanggal 8 Februari 2020.

Macam-macam cara jual beli tersebut dilakukan tergantung kebutuhan para pembuat gula merah.¹⁶⁸

Gula merah yang telah dibeli oleh bandar akan di bawa ke kota untuk dijual ke pasar atau didistribusikan lagi kepada bandar berikutnya. Dikarenakan gula merah tersebut dijual ke kota atau ke pasar yang jauh dari desa tersebut otomatis konsumen yang membelinya tidak mengetahui cara pengolahannya dan apa saja yang terkandung di dalamnya yang bahkan dapat membahayakan kesehatan tubuh konsumen.¹⁶⁹



¹⁶⁸ Wawancara dengan Bapak Endang, Bandar Gula Merah, di Desa Wangunsari tanggal 8 Februari 2020.

¹⁶⁹ Wawancara dengan Bapak Endang, Bandar Gula Merah, di Desa Wangunsari tanggal 8 Februari 2020.