

# PERANCANGAN BUKU ESAI FOTOGRAFI PEMBUATAN GULA AREN

**Devina Kartika<sup>1</sup>, Aristarchus P K<sup>2</sup>, Margana<sup>3</sup>**

1,2. Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain, Universitas Kristen Petra

Jalan Siwalankerto 121-131, Surabaya

3. Program Studi Pendidikan Seni Rupa FKIP UNS<sup>3</sup>

Jalan Ir. Sutami 36A, Surakarta

Email: devinakartika220391@gmail.com

## Abstrak

Gula aren berasal dari nira yang berasal dari tandan bunga jantan pohon enau. Gula merupakan salah satu pemanis yang paling dikenal dan umum digunakan oleh masyarakat. Tanaman aren (enau) sebagai salah satu penghasil nira di pulau Jawa, populasinya sudah sangat menyusut. Penyebabnya adalah penebangan pada usia remaja untuk diambil *patinya*. Budaya membuat gula aren sebenarnya telah dilakukan oleh bangsa Indonesia sejak jaman dahulu kala. Proses pembuatan gula aren tersebut dilakukan secara alami dan tradisional, masih dengan peralatan yang sederhana. Gula aren itu sendiri terbuat dari nira atau getah pohon aren yang keluar dari batang pohon aren yang telah matang atau berumur. Penggunaan gula aren sendiri yang telah dimanfaatkan oleh masyarakat cukup beragam. Untuk itulah dibuat sebuah buku yang berisi esai fotografi yang menyampaikan tentang gula aren.

**Kata kunci:** Buku Esai Fotografi, Gula Aren

## Abstract

**Title:** *The Design of Essay Photography Book of Palm Sugar Making*

Palm sugar comes from the sap that comes from the male flower bunches of palm trees. Sugar sweetener is one of the most well known and commonly used by the public. This palm plant (aren/enau) is one of the sap producers in Java, and is shrinking in population. The cause is logging in adolescence to take the starch. The tradition to make palm sugar has actually been carried out by Indonesians since long ago. Palm sugar making process is done in a natural and traditional, yet with simple equipments. Palm sugar itself is made from palm tree sap or sap that comes out of the palm trees that have matured or aged. Palm sugar is used by the community in quite diverse ways. Therefore, a book is created of photographic essays that convey the palm sugar tradition.

**Keywords:** *Essay Photography Book, Palm Sugar*

## Pendahuluan

Aren atau enau (*Arrenga pinnata Merr*) adalah salah satu keluarga palma yang memiliki potensi nilai ekonomi yang tinggi dan dapat tumbuh subur di wilayah tropis seperti Indonesia. Tanaman aren bisa tumbuh pada segala macam kondisi tanah, baik tanah berlempung, berkapur maupun berpasir. Namun pohon aren tidak tahan pada tanah yang kadar asamnya terlalu tinggi. Di Indonesia, tanaman aren dapat tumbuh dan berproduksi secara optimal pada tanah yang memiliki ketinggian di atas 1.200 meter di atas permukaan laut dengan suhu udara rata-rata 250 celcius. Di luar itu, pohon aren masih dapat tumbuh namun kurang optimal dalam berproduksi.

Pohon aren memiliki potensi ekonomi yang tinggi karena hampir semua bagiannya dapat memberikan keuntungan finansial. Buahnya dapat dibuat kolang-

kaling yang digemari oleh masyarakat Indonesia pada umumnya. Daunnya dapat digunakan sebagai bahan kerajinan tangan dan bisa juga sebagai atap, sedangkan akarnya dapat dijadikan bahan obat-obatan. Dari batangnya dapat diperoleh ijuk dan lidi yang memiliki nilai ekonomis. Selain itu, batang usia muda dapat diambil sagunya, sedangkan pada usia tua dapat dipakai sebagai bahan furnitur. Namun dari semua produk aren, nira aren yang berasal dari lengan bunga jantan sebagai bahan untuk produksi gula aren adalah yang paling besar nilai ekonomisnya.

Salah satu keunggulan gula aren adalah proses larutnya ke dalam cairan tubuh berlangsung dalam tempo yang lama. Karena itu, gula aren mampu memberikan energi dalam rentang waktu yang lebih panjang. Selain itu, *Riboflavin* yang di kandunginya melancarkan metabolisme dan memperbaiki sel sehingga membuat stamina tetap prima. Dengan

mengonsumsi gula aren diseduh seperti halnya hidangan kopi setiap pagi hari dan sore hari, bisa membantu tubuh untuk tetap fit dan prima, dan yang terpenting tidak ada efek samping. Namun banyak orang yang belum mengetahui hal tersebut. Gula aren menurut para peneliti cukup baik dibanding gula yang dibuat dari bahan yang lain. Gula aren cukup mengandung kalori yang tinggi. Pertama, selain glukosa, gula aren mengandung protein kasar, mineral, dan vitamin. Kedua, warna cokelatnya ternyata adalah kandungan serat makanan yang bermanfaat untuk kesehatan pencernaan. Dan ketiga, terdapat senyawa - senyawa yang berfungsi menghambat penyerapan kolesterol. Pada makanan atau minuman itu biasanya terkandung pemanis. Sering kali masyarakat kurang menyadari apakah pemanis yang ada dalam bahan konsumsi itu aman bagi kesehatan atau tidak. Padahal, tidak sedikit dari makanan atau minuman tersebut menggunakan pemanis buatan yang notabene membahayakan kesehatan. Demi menghindari efek negatif dari pemanis buatan, seharusnya masyarakat kembali ke alam alias mengonsumsi makanan dan minuman yang dibuat dari gula asli. Salah satu jenis pemanis natural itu ialah gula dari pati-patian. (<http://health.detik.com/read/kenapa-gula-aren-lebih-sehat-dari-gula-pasir>)



**Gambar 1. Pohon Aren**



**Gambar 2. Buah Aren**

Gula aren atau sering juga disebut gula merah merupakan salah satu jenis starch sweetener. Gula aren kerap diasosiasikan pula dengan segala jenis gula yang dibuat dari nira, yaitu cairan yang dikeluarkan dari bunga pohon keluarga palma, seperti kelapa, aren, dan siwalan. Selain itu, gula aren mengandung nitrogen, klorida (Cl), sulfur, dan boron yang tidak dimiliki pemanis lainnya. Secara alamiah, gula aren yang biasanya digunakan untuk pemanis pada kecap memiliki *Index Glycemic (GI)* yang rendah. Hal itu menunjukkan gula aren aman dikonsumsi oleh pengidap diabetes atau efektif untuk menurunkan berat badan. Gula aren melepaskan energinya secara perlahan (*slow energy release*) sehingga tidak akan terjadi kenaikan atau penurunan kadar gula secara tiba-tiba, terlalu tinggi atau terlalu rendah. Berdasarkan hasil penelitian *Philippine Food and Nutrition Research Institute*, diketahui bahwa gula aren memiliki kandungan *makro nutrien* yang lebih banyak daripada madu dan gula tebu. Secara umum, pemanis yang terbuat dari nira aren terbilang alami dan organik karena diproduksi tanpa memakai zat kimia sintetis maupun pewarna buatan. (“Gula Aren”, *Wikipedia*)

Secara tradisional masyarakat Indonesia sudah mengenal dan juga menyukai gula cair. Alasannya adalah praktis. Banyak beberapa istilah dan kebiasaan yang menggunakan gula cair. Sebenarnya konsumen akan sangat menyukai gula cair aren, karena lebih praktis penggunaannya. Masalahnya untuk mengambil budaya dan kebiasaan yang sudah mengakar ini perlu trik perlu rekayasa social dan pengenalan yang terus-menerus. Banyak masyarakat Indonesia tidak mengetahui bahwa gula aren dan gula jawa dibuat dengan bahan yang berbeda. Sebagian masyarakat Indonesia beranggapan bahwa gula aren dan gula jawa adalah sama. Sedangkan pada kenyataannya gula aren dan gula jawa diproduksi dengan bahan baku yang sangat berbeda. Gula aren berbahan dasar dari nira aren, sedangkan gula jawa dibuat dari kelapa. Kandungan yang ada di dalam gula aren dan gula jawa juga berbeda, begitu juga dengan rasanya. Gula aren sudah terbentuk bila nira menjadi pekat, berat ketika diaduk dan kalau dididuk dari wajan dan dituangkan kembali adukan akan putus-putus. Dan kalau tuangkan ke dalam air dingin, cairan pekat ini akan membentuk benang yang tidak putus-putus. Kalau sudah begitu, adonan diangkat dari tungku dan dicetak.

Pada umumnya masyarakat pernah bahkan sering mengonsumsi gula aren, namun bagaimana proses pembuatan nira aren sehingga menjadi gula aren tidak banyak yang mengetahuinya. Fotografi esai dalam perancangan ini adalah fotografi yang menceritakan langkah demi langkah proses pembuatan gula aren mulai dari getah nira hingga menjadi gula. Pembuatan gula aren ini dirasa cukup menarik untuk diangkat

menjadi tugas akhir dengan judul: “Perancangan Buku Esai Fotografi Pembuatan Gula Aren”.

## Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada perancangan ini, antara lain:

- Bagaimana memperkenalkan proses pembuatan gula aren secara tradisional melalui sebuah buku esai fotografi ?

## Metode Perancangan

### Cara Pengambilan Data

Data primer adalah data yang secara khusus dikumpulkan untuk kebutuhan riset yang sedang dijalankan. Data Primer diperoleh dari sumber pertama, biasanya disebut responden atau orang yang dijadikan obyek penelitian. Dalam penelitian ini, responden adalah orang yang menjadi pembuat gula aren itu sendiri. Pengumpulan data diperoleh melalui wawancara yang dilakukan kepada Bapak Yanto sebagai pembuat gula aren di Desa Margolelo, Rowoseneng Temanggung. Data Sekunder diperoleh melalui penelitian pustaka dan dokumentasi data. Penelitian pustaka didapat dari internet maupun buku-buku literatur yang mendukung pengumpulan data.

### Instrumen/Alat Pengumpulan Data

Peralatan yang digunakan untuk mengumpulkan data:

- a. Kamera DSLR Canon 60D.
- b. Lensa
- c. Filter
- d. Tripod
- e. Laptop

### Metode Analisis Data

Data yang digunakan selanjutnya dianalisis dengan metode analisis deskriptif kualitatif. Untuk memperoleh data atau informasi yang akurat untuk mendukung perancangan ini maka diperlukan wawancara terhadap informan mengenai makna dan segala hal yang berkaitan dengan pembuatan gula aren tersebut. Dengan mengetahui data-data secara jelas, diharapkan proses sampai hasil akhir perancangan ini dapat menjadi jawaban.

Analisis SWOT adalah instrument perencanaan strategis yang klasik. Dengan menggunakan kerangka kerja kekuatan dan kelemahan dan kesempatan eksternal dan ancaman, instrument ini memberikan cara sederhana untuk memperkirakan cara terbaik untuk melaksanakan sebuah strategi. Instrumen ini menolong para perencana apa yang bisa dicapai, dan hal-hal apa saja yang perlu diperhatikan oleh mereka. (“SWOT”, *Mindtools*). Berikut adalah analisa SWOT dari perancangan buku esai fotografi pembuatan gula aren :

- a. *Strength* : Tidak membosankan karena disajikan dengan media fotografi sehingga lebih banyak

menampilkan visualisan dibandingkan dengan tulisan serta membahas tentang gula aren secara singkat namun jelas.

b. *Weaknesses* : Pembahasan yang diangkat kurang dikenal atau diminati oleh masyarakat modern karena bersifat tradisional. Harga yang ditawarkan cukup mahal.

c. *Opportunities* : Belum pernah ada buku serupa yang menggunakan unsur fotografi yang membahas tentang gula aren sebelumnya beredar di pasaran. Masyarakat mulai menyadari akan sesuatu yang bersifat lokal.

d. *Threats* : Adanya buku esai fotografi lainnya dengan pembahasan yang dinilai masyarakat lebih menarik maupun dengan harga yang lebih murah.

### Sasaran Perancangan

Perancangan buku ini berdasarkan dengan karakteristik *target audience* nya, agar dapat mencapai sasaran yang tepat maka harus ditetapkan terlebih dahulu karakter dari *target audience*. Adapun target audience ditinjau dari segi demografis, geografis, *behavioral* dan psikografis.

#### 1. Demografis

*Target audience* ditinjau dari segi demografis adalah sebagai berikut :

Jenis kelamin : Pria dan Wanita

Usia : > 17

Pendidikan : SMA, D3, S1, S2

Strata ekonomi sosial : Menengah keatas

Profesi : Untuk semua jenis profesi namun secara khusus untuk orang yang profesinya bersinggungan dengan pendidikan, masyarakat, seni budaya maupun fotografi.

Sasaran perancangan buku ini mencakup semua jenis kelamin baik pria maupun wanita dengan rentang usia diatas 17 tahun. Karena mulai pada usia tersebut dinilai mulai memiliki rasa ingin tahu serta mempunyai rasa peduli dengan pengetahuan yang cukup tinggi. Pada bidang profesi tidak ada spesifikasi khusus namun dikhususkan untuk mereka yang berhubungan dengan budaya, sosial, seni, kesehatan, kuliner maupun fotografi serta memiliki strata ekonomi dari kalangan menengah keatas.

#### 2. Geografis

Secara geografis, sasaran perancangan buku esai foto ini adalah masyarakat yang tinggal di kota-kota besar di Jawa pada khususnya dan masyarakat Indonesia pada umumnya.

#### 3. Behavioral

Ditinjau dari segi *behavioral target audience*, sasaran buku ini adalah mereka yang memiliki rasa ingin tahu yang tinggi, suka menambah wawasan serta memiliki ketertarikan kepada budaya, sosial, seni, kesehatan, kuliner maupun fotografi serta penggemar buku.

#### 4. Psikografis

Ditinjau dari segi psikografis target audience dari buku ini adalah orang yang memiliki ketertarikan terhadap budaya lokal, menyadari akan pentingnya kehidupan sosial yang ada disekitar, berintelektual

tinggi, menyukai seni dan fotografi serta mereka yang suka membaca.

### Analisis dan Kesimpulan Data

Dari data yang telah diperoleh dan dikumpulkan melalui berbagai media. Baik dari media tertulis seperti buku maupun internet dan dari pengamatan langsung serta wawancara yang dilakukan kepada pembuat gula aren itu sendiri sebagai sumber dasar yang dapat menunjang konsep data untuk perancangan fotografi esai tentang pembuatan gula aren.

Setelah melalui beberapa tahapan pengumpulan dan pengamatan berdasarkan data-data yang diperoleh secara langsung maupun tidak langsung dapat disimpulkan beberapa hal. Pada pengamatan data secara langsung diperoleh data mengenai pembuatan gula aren bahwa proses pembuatan gula aren di desa Margolelo, Rowoseneng dilakukan secara tradisional dan merupakan mata pencarian sebagian besar dari keluarga di desa tersebut. Sedangkan data yang diperoleh secara tidak langsung yaitu informasi mengenai pohon aren tersebut dari berbagai buku dan sumber internet.

### Analisis dan Konsep Pemecahan Masalah

#### Analisis Data

Enau atau aren (*Arenga pinnata*) adalah palma yang terpenting setelah kelapa karena merupakan tanaman serba guna. Tumbuhan ini dikenal dengan pelbagai nama seperti *nau*, *hanau*, *peluluk*, *biluluk*, *kabung*, *juk* atau *ijuk* aneka nama lokal di Sumatra dan Semenanjung Malaya *kawung*, *taren*, *akol*, *akel*, *akere*, *inru*, *indu* (bahasa-bahasa di Sulawesi); *moka*, *moke*, *tuwa*, *tuwak* (di Nusa Tenggara), dan lain-lain. Bangsa Belanda mengenalnya sebagai *arenpalm* atau *zuikerpalm* dan bangsa Jerman menyebutnya *zuckerpalme*. Dalam bahasa Inggris disebut *sugar palm* atau *gomuti palm*. Di Indonesia aren adalah tumbuhan yang dilindungi oleh undang-undang.

Aren merupakan tumbuhan berbiji tertutup dimana biji buahnya terbungkus daging buah. Pohon aren banyak terdapat hampir di seluruh wilayah Indonesia. Tanaman ini hampir mirip dengan pohon kelapa. Perbedaannya, jika pohon kelapa batang pohonnya bersih, maka batang pohon aren sangat kotor karena batangnya terbalut ijuk yang warnanya hitam dan sangat kuat sehingga pelepah daun yang sudah tuapun sulit diambil dari batangnya. Semua bagian pohon aren dapat diambil manfaatnya, mulai dari akar, batang, daun..

Tanaman aren termasuk jenis tanaman palma yang mudah tumbuh. Aren menyebar luas di banyak daerah dengan wilayah penyebaran antara garis lintang 20° LU – 11° LS. Tanaman aren berasal dari wilayah asia tropis, aren menyebar secara alami mulai dari India

timur di sebelah barat, hingga mencapai Malaysia, Indonesia, dan Filipina di sebelah timur. Di Indonesia, aren tumbuh liar atau ditanam, pada ketinggian 9 – 2000 m dpl dengan curah hujan lebih dari 1.200 mm setahun. Aren umumnya banyak tumbuh di lereng-lereng atau tebing sungai. Penyebaran tanaman aren secara alami dibantu oleh oleh hewan karena buah aren yang masak banyak disukai hewan. Musang luwak diketahui sebagai salah satu hewan yang menyukai buah aren dan secara tidak langsung berfungsi sebagai hewan pemencar biji aren (Kristanto 12).

Tanaman aren yang besar dan tinggi dapat mencapai tinggi 25 m dan mempunyai diameter batang hingga 65 cm, batang pokoknya kukuh dan pada bagian atas diselimuti oleh serabut berwarna hitam yang dikenal sebagai *ijuk*, *injuk*, *juk* atau *duk*. Serabut berwarna hitam adalah bagian dari pelepah daun yang menyelubungi batang. Daunnya majemuk menyirip, seperti daun kelapa, panjang hingga 5 m dengan tangkai daun hingga 1,5 m. Anak daun seperti pita bergelombang, hingga 7 x 145 cm, berwarna hijau gelap di atas dan keputih-putihan oleh karena lapisan lilin di sisi bawahnya. Tanaman aren merupakan tanaman berumah satu, bunga-bunga jantan terpisah dari bunga-bunga betina dalam tongkol yang berbeda yang muncul di ketiak daun panjang tongkol hingga 2,5 m. Buah buni bentuk bulat peluru, dengan diameter sekitar 4 cm, beruang tiga dan berbiji tiga, tersusun dalam untaian seperti rantai. Setiap tandan mempunyai 10 tangkai atau lebih, dan setiap tangkai memiliki lebih kurang 50 butir buah berwarna hijau sampai coklat kekuningan. Buah ini tidak dapat dimakan langsung karena getahnya sangat gatal.

Meskipun getahnya amat gatal, buah enau yang masak banyak disukai hewan. Musang luwak diketahui sebagai salah satu hewan yang menyukai buah enau ini, dan secara tidak langsung berfungsi sebagai hewan pemencar biji enau. Di Bangka, pada masa lalu orang-orang Tionghoa memasang perangkap di bawah pohon enau yang tengah berbuah, untuk menangkap rombongan babi hutan yang berpesta buah enau yang berjatuhan.

Masyarakat pada umumnya, sudah sejak lama mengenal pohon aren sebagai pohon yang dapat menghasilkan bahan-bahan untuk industri kerajinan. Hampir semua bagian atau produk tanaman ini dapat dimanfaatkan dan memiliki nilai ekonomi. Akan tetapi, tanaman ini kurang mendapat perhatian untuk dikembangkan atau dibudidayakan secara sungguh-sungguh oleh berbagai pihak.

Selama ini pemenuhan akan permintaan bahan baku industri yang berasal dari bagian-bagian pohon aren, masih dilayani dengan mengendalikan tanaman aren yang tumbuh liar. Bagian-bagian fisik pohon aren yang dimanfaatkan, misalnya akar untuk obat

tradisional, batang untuk berbagai macam peralatan, Ijuk untuk keperluan bangunan, daun khususnya daun muda untuk pembungkus rokok. Demikian pula hasil produksinya seperti buah dan nira dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan dan minuman.

Saat ini telah tercatat ada empat jenis pohon yang termasuk kelompok aren yaitu: *areng pinata*, *areng undulatitolia bree*, *areng westerhoutii grift* dan *areng ambcang becc*. Diantaranya keempat jenis tersebut yang sudah dikenal manfaatnya adalah *areng pinata*, yang dikenal sehari-hari dengan nama aren atau enau.

### Penyebaran Pohon Aren di Indonesia

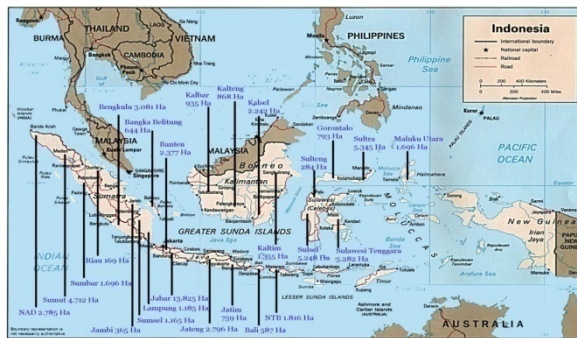
Di Indonesia tanaman aren banyak terdapat dan tersebar hampir diseluruh wilayah nusantara, khususnya di daerah perbukitan dan lembah. Tanaman aren sesungguhnya tidak membutuhkan kondisi tanah yang khusus sehingga dapat tumbuh pada tanah-tanah liat, berlumpur dan berpasir, tetapi aren tidak tahan pada tanah yang kadar asamnya tinggi. Aren dapat tumbuh pada ketinggian 9 – 1.400 meter di atas permukaan laut. Namun yang paling baik pertumbuhannya pada ketinggian 500 – 800 meter di atas permukaan laut dengan curah hujan lebih dari 1.200 mm setahun atau pada iklim sedang dan basah menurut Schmidt dan Ferguson.

Tanaman aren merupakan tanaman dari suku palmae yang tersebar pada hampir di seluruh wilayah Indonesia, terutama terdapat di empat belas provinsi, seperti: Papua, Maluku, Maluku Utara, Sumatera Utara, Sumatera Barat, Jawa Barat, Jawa Tengah, Banten, Sulawesi Utara, Sulawesi Selatan, Sulawesi Tenggara, Bengkulu, Kalimantan Selatan dan Nangroe Aceh Darussalam. Total luas aren di Indonesia sekitar 62.009 Ha. Sebaran tanaman aren di seluruh Indonesia belum sepenuhnya tertata dengan baik karena selama ini masih dibiarkan tumbuh liar dan baru sedikit daerah yang membudidayakan. Beberapa daerah yang telah melakukan budidaya dan mendata luas area penanaman tanaman aren (Sunanto 82).

### Penyebaran Tanaman Aren di Indonesia

Dalam upaya pengembangan tanaman aren di Jawa Tengah, beberapa lokasi pada kawasan hutan negara yang dikelola oleh perum perhutani di Jawa Tengah sangat cocok untuk pengembangan tanaman aren. Selama ini produksi yang terkenal dari pohon aren adalah nira sebagai bahan baku pembuatan gula aren. Produksi bahan baku nira makin langka di pulau Jawa, karena terjadi banyak penebangan pohon aren tanpa memperhatikan peremajaan. Tanaman aren banyak tumbuh di wilayah perbukitan, pegunungan, dan lembah. Tanaman ini tidak membutuhkan kondisi tanah yang khusus dan tidak memerlukan pemeliharaan yang intensif, dapat tumbuh pada tanah liat, berlumpur dan berpasir, pada ketinggian antara 9 – 2000 m dpl dengan curah hujan lebih dari 1.200 mm

setahun. Pengembangan tanaman aren di lahan masyarakat provinsi Jawa Tengah akan memberikan dampak positif bagi upaya konservasi, peningkatan produktifitas lahan, dan pada akhirnya memberi dampak positif bagi peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.



Gambar 3. Peta penyebaran tanaman aren di Indonesia ([www.ditjenbun.deptan.go.id](http://www.ditjenbun.deptan.go.id))

### Gula Aren

Gula aren berasal dari nira yang berasal dari tandan bunga jantan pohon enau. Gula merupakan salah satu pemanis yang paling dikenal dan umum digunakan oleh kita. Bahan pemanis sebenarnya sudah ditemukan sejak dahulu kala. Gula merupakan bahan pangan yang tidak asing lagi bagi masyarakat, karena rasanya yang manis. Umumnya gula diproduksi dari tanaman tebu (*Saccharum officinarum*), yang diambil yaitu kandungan nira yang berada dalam tanaman tebu. Nira tersebut berasa manis karena dikenal banyak mengandung nira. Selain dari tanaman tebu, gula juga dapat diperoleh dari tanaman yang lainnya seperti kelapa (*Cocos nucifera*), aren atau enau (*Arenga pinata*), siwalan (*Borassus sp*), kurma (*Phoenix sylvestris*). Gula merupakan istilah umum yang sering diartikan untuk setiap karbohidrat yang digunakan sebagai pemanis. Dalam perdagangan sukrosa ini disebut dengan gula pasir. Selain gula pasir ada beberapa gula yang dikenal dalam perdagangan antara lain gula merah atau gula jawa, gula batu, gula aren dan pemanis lain seperti madu.

Tanaman aren (enau) sebagai salah satu penghasil nira di pulau Jawa, populasinya sudah sangat menyusut. Penyebabnya adalah penebangan pada usia remaja untuk diambil *patinya*. Penyadapan kelapa juga terbatas dilakukan oleh masyarakat di Jawa Tengah bagian selatan. Sementara penyadapan lontar dilakukan oleh masyarakat Jawa Timur bagian utara, sampai ke NTT.

### Proses Pembuatan Gula Aren

Gula merah atau *palm sugar*, sebenarnya memiliki potensi ekspor yang cukup kuat. Namun yang diminta oleh konsumen luar negeri adalah palm sugar dalam bentuk kristal yang disebut gula semut. Bukan gula



merah biasa yang dicetak dalam tempurung atau buluh bambu. Proses perebusan nira sampai bisa digumpalkan menjadi gula merah memakan waktu cukup lama. Nira yang diturunkan pagi hari dan langsung direbus, baru akan bisa dicetak pada sore hari sekitar pukul 4 sampai 5 sore. Karenanya, nira yang diturunkan sore hari, biasanya hanya direbus sampai mendidih beberapa saat, untuk mencegah agar tidak menjadi masam (menjadi cuka). Nira hasil sadapan sore tersebut akan dijadikan satu dengan hasil sadapan pagi hari dan direbus seharian untuk dicetak pada sore harinya. Secara garis besarnya berikut adalah cara pembuatan nira aren menjadi gula aren :

1. Bunga jantan pohon enau yang dikumpulkan terlebih dahulu dalam sebuah bumbung bambu. Untuk mencegah nira mengalami peragian dan nira yang telah mengalami fermentasi tidak bisa dibuat gula, maka ke dalam bumbung bambu tersebut ditambahkan *laru* atau *kawao* yang berfungsi sebagai pengawet alami.

2. Setelah jumlahnya cukup, nira direbus di atas tungku dalam sebuah wajan besar. Kayu terbaik untuk memasak gula aren berasal dari kayu aren yang sudah tua. Karena kalori ini lebih tinggi dari kayu bakar biasa maka proses memasaknya juga lebih cepat. Sekalipun demikian, api tidak juga boleh terlalu besar sampai masuk ke dalam wajan dan menjilat serta membakar gula yang sedang dimasak. Kalau ini terjadi gula akan hangus, rasanya akan pahit dan warnanya menjadi hitam.

3. Gula aren sudah terbentuk bila nira menjadi pekat, berat ketika diaduk dan kalau dicituk dari wajan dan dituangkan kembali adukan akan putus-putus. Dan kalau tuangkan ke dalam air dingin, cairan pekat ini akan membentuk benang yang tidak putus-putus. Kalau sudah begitu, adonan diangkat dari tungku dan dicetak.



**Gambar 4. Gula Aren**

### Konsep Perancangan

Tujuan kreatif dari perancangan buku esai fotografi ini adalah menyajikan sebuah hasil foto yang menceritakan tentang proses pembuatan gula aren mulai dari penyadapan nira aren hingga menjadi sebuah gula aren serta proses penjualannya hingga sampai ke tangan konsumen. Selain itu menampilkan

pula sisi humanisme dari para pembuat gula aren tersebut dalam kehidupan sehari-hari mereka serta lingkungan dimana mencari nafkah dengan membuat dan menjual gula aren.

Gula aren merupakan salah satu budaya yang dimiliki oleh bangsa Indonesia. Banyak masyarakat Indonesia yang mengetahui gula aren namun tidak memahami bagaimana proses pembuatannya. Selain itu di jaman sekarang ini harga gula aren tergolong rendah mengingat pembuatan gula aren itu sendiri tidaklah mudah serta memakan proses yang cukup panjang dan memerlukan banyak tenaga untuk membuatnya. Selain menunjukkan bagaimana proses pembuatannya mulai dari awal penyadapan nira hingga menjadi gula aren, ditampilkan pula sisi humanisme dan lingkungan dimana para pembuat gula tersebut tinggal sehingga masyarakat lebih mengenal serta menghargai gula aren sebagai budaya bangsa.

Untuk menyampaikan tujuan dari perancangan ini, dipilih melalui media fotografi dalam bentuk buku yang disusun dengan format esai fotografi. Media fotografi dipilih sebagai penyampaian karena foto dapat merepresentasikan dengan baik dan jelas serta aktual. Selain itu melalui media foto dapat menyampaikan visual secara lebih jelas sehingga para pembaca buku dapat memahami dengan lebih mudah karena mempunyai gambaran yang jelas serta menikmati unsur fotografi yang ditampilkan.

### Strategi Kreatif

Dalam pencapaian tujuan perancangan buku fotografi tentang pembuatan gula aren ini, maka diperlukan strategi kreatif dimana dalam perancangan buku ini mencoba menampilkan bagaimana proses membuat gula aren dari awal nira aren disadap hingga dapat menjadi sebuah gula aren yang siap untuk digunakan yang kemudian disajikan dalam media buku, termasuk juga sisi humanis dari para pembuat gula aren tersebut. Fotografi digunakan dalam pengerjaan perancangan ini karena disebabkan oleh beberapa hal yaitu :

- Foto dapat memperlihatkan fakta yang ada secara nyata
- Foto dapat menceritakan sesuatu dan dapat menciptakan ikatan emosional
- Foto dapat menjelaskan tanpa text
- Foto lebih mudah untuk dilihat

Pemilihan media buku disebabkan karena media tertulis seperti buku dianggap dapat menyajikan informasi secara mendetail dengan didukung oleh penggabungan elemen visual dan verbal. Buku adalah bahan bacaan utama yang sifatnya otentik dan dapat memudahkan penggunaannya untuk mengakses informasi secara berulang-ulang dan dapat dibaca setiap saat.

Disajikan di dalam buku dengan menggunakan media fotografi yang disajikan dengan layout *new simplicity* dengan banyak menggunakan *white space* agar lebih memudahkan *target audience* dalam menikmati buku tersebut.

### Konsep Rancangan Buku

Judul yang dipilih untuk perancangan buku esai fotografi ini adalah “Aren. Setetes Budaya Bangsa”. Pemilihan judul ini bertujuan untuk menggambarkan isi dari buku ini sendiri yang mengandung relasi antara proses pembuatan gula aren lokasi serta sisi kehidupannya dan menunjukkan bahwa gula aren merupakan salah satu budaya peninggalan Indonesia dari jaman dahulu kala.

Tema yang digunakan dalam perancangan buku ini adalah tema pembelajaran yang inspiratif dengan penonjolan fotografi sebagai elemen utama dari perancangan ini. Mengangkat segala proses yang dilakukan dalam pembuatan gula aren dari awal hingga akhir menjadi gula aren yang kemudian siap digunakan. Buku ini menggunakan tema *modern simplicity* sesuai dengan *target audience* yang ingin dituju yaitu haus akan informasi yang berkualitas seputar minat mereka. Penonjolan elemen utama ini didukung dengan penggunaan warna yang sesuai pada elemen desain buku tersebut selain menggunakan elemen foto serta penggunaan tipografi yang senada.

Maksud dan tujuan dari penggunaan berbagai elemen yang telah dijelaskan di atas adalah untuk menghasilkan suatu buku yang dapat secara baik dan tepat memenuhi tujuan perancangan dari segi fungsional dan estetika. Diharapkan agar sasaran perancangan yang membaca buku ini dapat menikmati sesuai dengan harapan. Memberikan gambaran informasi serta dokumentasi tentang proses pembuatan gula aren serta kehidupan pembuatnya dengan mengangkat sisi humanisme untuk menghasilkan suatu buku esai fotografi yang menarik bagi *target audience*.

### Strategi Kreatif

Dalam pencapaian tujuan perancangan buku fotografi tentang pembuatan gula aren ini, maka diperlukan strategi kreatif dimana dalam perancangan buku ini mencoba menampilkan bagaimana proses membuat gula aren dari awal nira aren disadap hingga dapat menjadi sebuah gula aren yang siap untuk digunakan yang kemudian disajikan dalam media buku, termasuk juga sisi humanis dari para pembuat gula aren tersebut. Fotografi digunakan dalam pengerjaan perancangan ini karena disebabkan oleh beberapa hal yaitu :

- a. Foto dapat memperlihatkan fakta yang ada secara nyata
- b. Foto dapat menceritakan sesuatu dan dapat menciptakan ikatan emosional
- c. Foto dapat menjelaskan tanpa text

d. Foto lebih mudah untuk dilihat

Pemilihan media buku disebabkan karena media tertulis seperti buku dianggap dapat menyajikan informasi secara mendetail dengan didukung oleh penggabungan elemen visual dan verbal. Buku adalah bahan bacaan utama yang sifatnya otentik dan dapat memudahkan penggunaannya untuk mengakses informasi secara berulang-ulang dan dapat dibaca setiap saat.

Disajikan di dalam buku dengan menggunakan media fotografi yang disajikan dengan layout *new simplicity* dengan banyak menggunakan *white space* agar lebih memudahkan *target audience* dalam menikmati buku tersebut.

### Konsep Desain

Bentuk penyajian buku ini yaitu dengan menggunakan tampilan layout dengan gaya *modern simplicity* yang menggabungkan foto dengan teks. Warna layout yang digunakan menggunakan banyak *white space* dan warna natural sebagai warna pendukung. Warna tersebut dipilih karena putih dapat menunjukkan kesan modern dan simple sehingga teks dan foto dapat ditampilkan dengan lebih jelas. Perancangan buku esai fotografi tentang proses pembuatan gula aren ini menggunakan gaya desain *modern simplicity*. Gaya ini ditunjukkan dalam desain layoutnya yang menunjukkan kesan *simple* dengan menggunakan banyak *white space* serta sedikit unsur grafis sebagai pendukung visualisasi. Gaya *modern simplicity* dipilih agar foto yang ditampilkan tampak jelas dan menjadi *point of interest* yang ditunjang dengan teks pendukungnya sehingga tercipta kesan sesuatu yang indah dan simple tetapi juga mewah. Layout yang ada di dalam buku ini akan banyak menggunakan *manuscript grid* sebagai acuan penataan letak untuk data verbal dan penggunaan ilustrasi fotografi sebagai objek utama data visual sebagai isi dari buku ini. Penggunaan *white space* yang dipakai pada setiap layout diharapkan dapat memberikan keseimbangan desainnya. Susunan layout dengan grid juga ditunjukkan agar gambar dan teks tersusun dengan baik agar mempermudah pembaca dalam membaca buku ini. Penggunaan warna dalam layout akan dominan dengan warna putih dan warna hitam maupun coklat beserta warna turunannya. Warna hitam untuk font merupakan warna yang solid. Sedangkan warna putih sebagai background untuk menonjolkan tulisan dan foto

Buku esai fotografi yang mengangkat tema proses pembuatan gula aren ini akan disusun dan dihasilkan dalam 1 (satu) seri dengan menggunakan gaya desain *modern simplicity* dengan menonjolkan keindahan fotografi dan memakai Bahasa Indonesia dalam penyampaian informasinya. Judul yang dipilih untuk perancangan buku esai fotografi ini adalah “Aren. Setetes Budaya Bangsa”. Pemilihan judul ini bertujuan untuk menggambarkan isi dari buku ini sendiri yang mengandung relasi antara proses

pembuatan gula aren lokasi serta sisi kehidupannya dan menunjukkan bahwa gula aren merupakan salah satu budaya peninggalan Indonesia dari jaman dahulu kala. Buku ini disajikan dalam ukuran 21x25 cm dengan arah horisontal yang terdiri dari 112 halaman. Pemilihan ukuran ini ditujukan untuk menunjukkan bidang buku secara maksimal untuk menampilkan foto yang menjadi elemen utama. Jenis *font* yang digunakan dalam buku ini adalah *philosopher* untuk judulnya sedangkan untuk sub judulnya menggunakan *font scrypticali*. Untuk teks isi buku menggunakan *font minion*.

### Teknik Pengerjaan

Pertama-tama dilakukan proses pencarian tempat untuk dilakukan proses pemotretan yaitu desa yang sebagian besar warganya mencari nafkah dengan membuat gula aren yang masih dilakukan secara tradisional dan sederhana. Setelah menemukan lokasi tersebut barulah dapat melakukan proses pemotretan. Teknik pemotretan yang digunakan bervariasi sesuai dengan kebutuhan tergantung dari objek yang akan diambil gambarnya. Untuk mengambil foto lingkungan sekitar tempat tersebut digunakan teknik long shot agar dapat mencakup lebih banyak pemandangan yang ada di sana. Sedangkan untuk proses pengolahannya akan diambil dengan teknik medium shot maupun close up agar mendapatkan gambar detailnya.

Lokasi pemotretan berlangsung di Desa Margolelo, Rowoseneng, Kabupaten Temanggung. Dalam pemotretan dibutuhkan beberapa alat yang digunakan untuk menunjang proses tersebut. Kamera yang digunakan adalah canon 60D yang dilengkapi dengan berbagai lensa yang akan digunakan untuk mengambil objek yang diinginkan. Untuk mengambil objek yang jangkauannya cukup jauh digunakan tele lens karena dapat menjangkau objek dengan jarak yang cukup jauh namun foto yang dihasilkan tetap terlihat jelas. Sedangkan wide lens digunakan untuk mengambil gambar dengan cakupan yang cukup luas agar dapat menampilkan semua objek yang ingin ditampilkan. Fix lens digunakan untuk menonjolkan objek-objek detail agar dapat terlihat lebih jelas. Selain itu diperlukan beberapa peralatan lain seperti tripod agar foto yang dihasilkan tidak blur. Flash digunakan pada saat tempat dilakukannya proses pemotretan berlangsung minim cahaya sehingga flash dapat membantu adanya cahaya tersebut.

Buku ini menggunakan jenis kertas *gradapad* 138 gr untuk isinya karena jenis kertas ini mempunyai tekstur halus dan tidak terlalu putih karena ingin menonjolkan hasil foto dengan kesan kuno sehingga sangat baik untuk mencetak dengan warna karena dapat menyerap warna dengan baik sehingga menghasilkan hasil foto dengan jelas. Buku ini dicetak dengan menggunakan teknik cetak offset dengan menggunakan plat yang terdiri dari warna

CMYK. Dengan teknik cetak offset saat ini, gambar berupa foto dapat disajikan dengan kualitas yang baik karena tiap warna menyatu dengan baik sehingga dapat sesuai dengan tampilan aslinya. Kemasan akhir dari buku ini adalah berupa *hardcover* dengan *finishing hotprint* pada bagian tusukan judul. *Finishing hardcover* yang bertujuan untuk dapat menjaga buku agar tetap terawat, mudah disimpan dan tidak mudah rusak serta terkesan eksklusif.

### Konsep Marketing

#### a. Product

- Product yang dihasilkan berupa buku yang dinominasi oleh foto proses pembuatan gula aren serta sisi humanisme dari kehidupan pembuatnya disertai dengan penjelasan singkat agar lebih memperkuat cerita dalam foto tersebut.

#### b. Place

- Pemasaran buku bertujuan untuk memperkenalkan akan proses pembuatan gula aren ini sebagai salah satu budaya Bangsa Indonesia serta menunjukkan kehidupan dari pembuatnya sehingga lebih dihargai. Pemasaran yang didahulukan adalah kota-kota besar di Indonesia khususnya di Pulau Jawa dan dipasarkan di toko-toko buku besar di Indonesia.

#### c. Price

- Sesuai dengan sasaran perancangan yang ingin dituju, hasil akhir dari perancangan buku fotografi ini akan dipasarkan dengan harga Rp. 210.000,-.

#### d. Promotion

- Diperlukan media dalam melakukan promosi adalah dengan menggunakan poster yang akan diletakan di toko-toko buku. Promosi juga dilakukan dengan pemberian *merchandise* di setiap pembelian buku seperti pembatas buku, *postcard* serta kalender meja, notes dan *tote bag* selama persediaan masih ada.

### Hasil Desain Final

Berikut ini beberapa gambar desain final dari cover dan layout buku "Aren" :



Gambar 5. Final Desain Cover Depan





Gambar 6. Final Desain Layout Buku 1



Gambar 6. Final Desain Layout Buku 2



Gambar 6. Final Desain Layout Buku 3

## Kesimpulan

Budaya membuat gula aren sebenarnya telah dilakukan oleh bangsa Indonesia sejak jaman dahulu kala. Proses pembuatan gula aren tersebut dilakukan secara alami dan tradisional, masih dengan peralatan yang sederhana. Gula aren itu sendiri terbuat dari nira atau getah pohon aren yang keluar dari batang pohon aren yang telah matang atau berumur. Penggunaan gula aren sendiri yang telah dimanfaatkan oleh masyarakat cukup beragam, mulai dari sebagai bahan dasar seperti kecap hingga menjadi bahan pelengkap makanan baik makanan tradisional seperti klepon, wajik, ketan dan cendol. Namun sekarang ini tidak jarang makanan modern juga menggunakan gula aren sebagai pemanis.

Banyak orang yang kurang memahami apa perbedaan dari gula aren dan gula jawa atau gula merah. Sebutan gula jawa atau gula merah merupakan gula padat dengan bahan dasar nira kelapa sedangkan gula aren merupakan gula padat dengan bahan dasar nira aren. Selain itu gula aren memiliki banyak kandungan positif dan berbagai macam manfaat, salah satunya dalam bidang kesehatan yaitu gula yang dimiliki gula aren tergolong cukup rendah sehingga aman dikonsumsi oleh penderita diabetes.

Perancangan buku esai fotografi yang mengangkat tema tentang gula aren ini ditujukan untuk menginformasikan kepada masyarakat Indonesia mengenai segala macam yang berhubungan dengan gula aren melalui media fotografi yang dikemas dalam bentuk buku. Selain tujuan dari buku ini menjelaskan bagaimana pembuatan gula aren itu sendiri dan memberitahukan kepada masyarakat Indonesia bahwa gula aren merupakan salah satu bentuk budaya Indonesia yang patut dihargai. Apa yang diharapkan penulis dari perancangan buku ini adalah agar masyarakat Indonesia mengerti cara pembuatan dari gula aren itu tersebut sekaligus menghargainya sebagai salah satu budaya peninggalan bangsa sehingga patut untuk dilestarikan dengan tetap mengkonsumsi gula aren selain mengkonsumsi gula yang sudah diproduksi secara modern.

Makin banyaknya buku yang membahas tentang esai fotografi yang beredar di Indonesia maka perlu ditingkatkan buku yang membahas tentang budaya lokal sehingga masyarakat Indonesia sendiri semakin mengerti apa saja budaya yang ada di Indonesia. Buku yang membahas tema gula aren juga sangat minim sehingga informasi yang didapatkan masyarakat masih kurang. Sedangkan saran untuk rekan mahasiswa yang ingin membuat perancangan dengan media fotografi sebaiknya merencanakan pemotretan dengan matang agar tidak ada bagian yang seharusnya diabadikan jadi terlewatkan. Selain itu lebih memperhatikan situasi dan lokasi tempat

dilaksanakannya pemotretan. Bagi masyarakat Indonesia disarankan agar terus melestarikan budaya bangsa dengan mengkonsumsi gula aren agar keberadaannya tidak hilang.

## Ucapan Terima Kasih

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus karena dengan kasih karunia serta berkat dan rahmatNya penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik dan tepat waktu. Penulis menyadari dalam penyusunan laporan ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, maka penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu. Antara lain :

1. Tuhan Yang Maha Esa atas karunia serta berkat dan rahmatNya selama proses pengerjaan tugas ini berlangsung
2. Bapak Aristarchus P K., BA, MA dan Bapak Drs. Margana, M.Sn selaku dosen pembimbing dalam pembuatan tugas akhir ini atas waktu dan kesabarannya dalam memberikan bantuan, arahan, serta masukannya.
3. Bapak Drs. Bing Bedjo Tanujaja, M.Si dan Ibu Maria Nala D., S.Sn., M.Hum selaku dosen penguji yang telah memberikan saran dan kritik yang membangun.
4. Keluarga Bapak Yanto dari Desa Rowoseneng atas waktu, tempat, tenaga serta informasi yang telah diberikan untuk menyelesaikan tugas ini.
5. Kedua orang tua dan saudara atas doa dan dukungannya serta memberikan masukan yang berarti.
6. Keluarga dan sanak saudara di Temanggung atas waktu, tenaga serta dukungan yang diberikan serta bantuan berupa transport dan tempat tinggal selama berada di sana
7. Teman-teman sekalian yang selalu berbagi informasi, bantuan transportasi dan juga tenaga telah banyak membantu baik secara langsung, maupun tidak langsung dan juga atas dukungan, semangat serta masukan yang diberikan selama pengerjaan tugas ini.

## Daftar Pustaka

- Apandi, Yusuf. (2007). *Cara Membuat Gula Aren*. Jakarta: Kiblat Buku Utama.
- "Basic Lesson of Photography". *GoGirl Magazine*. Edisi 61. Jakarta: Aprilis Maju Jaya, 2010.
- Craven, George M. *Object and Image : An Introduction to Photography*. New Jersey : Prentice Hall Inc, 1975.
- Dameria, Anne. *Color Basic: Panduan Dasar Warna untuk Desainer & Industri Grafika*. Jakarta: Link Match Graphic, 2007

Davenport, Alma. *The History of Photography*. University of Mexico. 1994.

“Documentary Photography”. *photography.com*. 2011. 19 Januari 2013. <<http://www.photography.com/articles/taking-photos/documentary-photography/>>

Edwards, WP. *The Science of Sugar Confectionary*. Cambridge, UK: RSC Paperbacks, 2000.

“Fotografi” *Wikipedia Bahasa Indonesia, Ensiklopedia Bebas*, 2007. Wikipedia Projrct, 14 Februari 2007 <<http://id.wikipedia.org/wiki/fotografi/>>

Freeman, Michael. *The Photographer's Mind*. UK: ILEX, 2010.

Goodman, Allison. *The 7 Essentials of Graphic Design*. Ohio: HOW Design Books, 2001  
 “Gula Kelapa” *purworejokab.go.id*. 2011. 19 Januari 2013. <<http://www.purworejokab.go.id/potensi-unggulan/potensi-bidang-industri/gula-kelapa>>

Indonesia, Departemen Pendidikan dan kebudayaan. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Edisi 2. Jakarta: Balai Pustaka, 1999.

“Kandungan Gizi Aren” *manfaat.com*. 2010. <<http://manfaat.org/kandungan-gizi-gula-aren>>

Nugroho, R. Amien. *Kamus Fotografi*. Yogyakarta: Andi, 2006.

Sanyoto, Ebd, Sadjiman. *Dasar-dasar Tata Rupa dan Desain (Nirmana)*. Yogyakarta: CV. Arti Bumi Intaran, 2005

Soeprapto, FX Arie. *Dasar-dasar Fotografi*. Surabaya: Universitas Kristen Petra, 2000.

Soekardi, Yuliadi. *Pemanfaatan dan Pengolahan Kelapa*. Bandung: CV Yrama Widya, 2012.

Sukarya, Deniek G. *Kiat Sukses dalam Fotografi*. Jakarta: Kompas Gramedia, 2011.

Triadi, Darwis. *Sejarah Fotografi*. Jakarta: Gramedia, 2008.

Widjaja, Elizabeth A. *Keanekaragaman Hayati Pertanian*. Yogyakarta: Grasindo, 2009.

Widyawati, Nugraheni. *Pohon Aren*. Yogyakarta: Lily Publisher, 2011.