

KEHIDUPAN PETANI CAP TIKUS DI KELURAHAN RURUKAN KOTA TOMOHON

Oleh

Riko Ridel Wowor¹

Jenny Nelly Matheosz²

Djefry Deeng³

ABSTRACT

Indonesia is a country that is crossed by the equator which makes this country a tropical climate. This gives its own advantages for the people of Indonesia because it is easier to work as a farmer.

Palm tree or palm (Arenga pinnata, Arecaceae tribe) is the most important palm after coconut because it is a multipurpose plant. In North Sulawesi this plant is very easy to find because it has climatic and soil conditions that are in accordance with the requirements for growing sugar palm. Palm juice from palm trees is processed by traditional distillation to produce Cap Tikus.

The Cap Tikus farmers used to be vegetable farmers who made use of palm trees that grew a lot in Rurukan, the juice of palm trees made of processed brown sugar as additional income for vegetable farmers. Making brown sugar takes a lot of time and energy, so farmers who have the knowledge to produce Cap Tikus choose to switch to making Cap Tikus products as the main source of livelihood because the manufacturing process is fast and easy to do. Cap Tikus farmers have an income that can support family life and better finance children's education, because there are farmers who are able to finance children's education up to tertiary institutions. The income of the farmers adjusts to the needs of the family and depends on the juice of the sugar palm trees produced, and how farmers sell their Cap Tikus.

Keywords: farmer, palm, plant

¹ Mahasiswa Antropologi Fispol Unsrat

² Pembimbing KTIS I

³ Pembimbing KTIS II

Pendahuluan

Indonesia merupakan negara yang dilalui oleh garis khatulistiwa yang membuat negara ini beriklim tropis. Hal ini memberikan keuntungan tersendiri bagi masyarakat Indonesia karena lebih mudah untuk berprofesi sebagai petani. Dengan sumber daya alam seperti ini sewajarnya mampu membangun Indonesia menjadi negara yang makmur.

Pohon enau atau aren (*Arenga pinnata*, suku *Arecaceae*) adalah palma yang terpenting setelah kelapa (nyiur) karena merupakan tanaman serba guna. Di Sulawesi Utara tumbuhan ini sangat muda ditemui karena memiliki kondisi iklim dan tanah yang sesuai dengan syarat tumbuh aren. Berdasarkan pada data yang ada, di Sulawesi Utara, ada sekitar 62.421 hektar tanah, di mana pohon Seho digunakan sebagai bahan baku untuk Minuman Keras Cap Tikus (Pratknjo and Mambo, 2019).

Kelurahan Rurukan yang terletak di Kota Tomohon Provinsi Sulawesi Utara terkenal dengan perkebunan sayur mayur karena letaknya yang berada di daerah ketinggian di kaki Gunung

Mahawu. Mayoritas masyarakatnya bermata pencaharian sebagai petani, ada yang menjadi petani sayur dan ada juga petani Cap tikus. Rurukan terdiri dari dua kelurahan, yakni Kelurahan Rurukan dan Rurukan Satu, dengan luas wilayah lebih dari 500 km².

Masyarakat Rurukan adalah penduduk asli etnis Minahasa sub etnis Tombulu. Bahasa yang digunakan adalah bahasa Tombulu dan melayu Manado sebagai bahasa sehari-hari. Masyarakat Rurukan masih erat dengan budaya Minahasa. Gotong-royong atau biasa disebut dengan *mapalus* masih terlihat dengan jelas di kehidupan bermasyarakat. Para petani di Rurukan sangat erat dengan budaya *mapalus* biasanya petani saling membantu dalam pembuatan gubuk atau tempat berteduh.

Para petani Cap Tikus dulunya adalah petani sayur yang memanfaatkan pohon aren yang banyak tumbuh di Rurukan, air nira dari pohon aren dijadikan olahan gula merah sebagai penghasilan tambahan para petani sayur. Pembuatan gula merah yang memakan waktu dan tenaga yang banyak, sehingga para petani yang

memiliki pengetahuan untuk memproduksi Cap Tikus memilih untuk beralih membuat produk Cap Tikus sebagai sumber mata pencaharian utama karena proses pembuatannya yang cepat dan mudah dilakukan.

Hasil dari produksi Cap Tikus menjadi sumber penghasilan utama bagi para petani. Semakin banyak anggota keluarga yang dimiliki oleh petani Cap Tikus maka semakin banyak pula beban yang harus ditanggung, dan hal ini berkaitan dengan besar pendapatannya. Jika pendapatan yang diperoleh mencukupi tidak masalah, namun sebaliknya jika pendapatannya kurang mencukupi maka akan berimbas pada aspek ekonomi lainnya.

Para petani Cap Tikus memiliki latar belakang pendidikan yang berbeda. Mayoritas dari mereka pendidikannya rendah. Akan tetapi, pendidikan anak mereka tetap diperhatikan. Dari hasil produksi yang didapatkan sebagian digunakan untuk membiayai pendidikan anak mereka. Dengan pendidikan yang baik maka akan semakin memperbaiki kesejahteraan keluarganya.

Proses pembuatan Cap Tikus yang tergolong mudah, mulai dari mengambil air nira atau *saguer* dari pohon aren yang ditampung di sebatang bambu. Kemudian petani mengumpulkan air nira dari beberapa pohon aren baru diolah dengan cara distilasi atau disuling. Air nira akan dimasukkan ke dalam sebuah wadah khusus yang nantinya akan dimasak dengan kayu bakar hingga titik didih tertentu dan menghasilkan uap panas. Uap yang dihasilkan akan disalurkan lewat rangkaian pipa-pipa yang terbuat dari bambu yang diatur sedemikian rupa. Cairan yang keluar dari pipa-pipa bambu inilah yang dikenal dengan Cap Tikus.

Cara pendistribusian dan penjualan Cap Tikus masih dilakukan di sekitar kota Tomohon walaupun secara hukum belum legal. Berdasarkan Peraturan Daerah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Pengendalian dan Pengawasan Minuman Beralkohol di Sulawesi Utara berisi 13 Bab dan 36 Pasal dijelaskan bahwa: Minuman beralkohol termasuk dalam barang yang peredarannya berada di bawah pengawasan pemerintah sehingga, tidak diizinkan untuk

diedarkan atau dijual dengan bebas.

Dalam diskusi panel Pengawasan cukai minuman beralkohol dan pendapatan serta implikasi terhadap dampak sosial Direktur Reserse Narkoba (Dirresnarkoba) Polda Sulawesi Utara Kombes Pol Eko Wagiyanto mengatakan; "tahun 2018 tindak pidana umum yang terjadi di daerah itu disebabkan miras beralkohol sebanyak 462 kasus sementara hingga September 2019 sebanyak 373" (Darondo, 2019). Peraturan Daerah dibuat untuk menekan angka kriminalitas yang ada di Sulawesi Utara yang disebabkan oleh karena pengaruh minuman keras. Proses produksi dan distribusi masih dilakukan karena menjadi sumber mata pencaharian utama bagi sebagian masyarakat, walaupun ada peraturan daerah yang mengatur.

Cap Tikus

Minuman keras lokal tradisional Minahasa yang terkenal adalah minuman Cap Tikus. Minuman Cap Tikus berasal dari tanaman *sengoin* (aren) yang menghasilkan *saguer*, yang dimasak menjadi Cap Tikus. Tanaman *sengoin* ini ditemukan di mana-mana, banyak penduduk

yang menanamnya untuk memproduksi miras jenis ini yang dikenal memiliki kandungan alkohol sangat tinggi, bahkan hingga mencapai 70%. Diakui bahwa kekuatan miras ini melebihi vodka atau whiskey yang biasa diminum oleh orang Amerika di sana. Hal ini diakui oleh orang Amerika yang pernah mencoba miras Cap Tikus (Saifuddin & Premono, 2014).

Sebagai minuman tradisional, minuman Cap Tikus berakar dalam kebudayaan orang Minahasa dan bahkan dianggap sebagai anugerah dari dotu. Kedudukan minuman Cap Tikus sangat penting tidak hanya dalam upacara-upacara adat misalnya upacara perkawinan, upacara kedukaan, upacara membuka lahan sawah baru, upacara pindah rumah baru, pesta ulang tahun serta pesta syukuran lainnya. Ketika orang mengadakan upacara pindah rumah baru, para penari maengket menyanyikan lagu Marambak untuk menghormati dewa pencipta tempat tinggal (rumah), yaitu Dotu Tingkulendeng. Tuan rumah harus menyediakan minuman Cap Tikus untuk Tonaas, yaitu pemimpin upacara (Saifuddin & Premono, 2014).

Menurut (Wenas, 2007), istilah Cap Tikus muncul ketika pasukan marinir Belanda mulai ditempatkan di Manado menjelang tahun 1900. Karena mereka kekurangan minuman keras Eropa, maka pedagang Cina-Manado membeli minuman *sopi* dari penduduk lalu dijual dalam botol dengan gambar merek seekor tikus disebut "Cap Tikus".

Menurut (Siwu, 1998), minuman ini dikenal oleh setiap orang Minahasa sebagai minuman penghangat tubuh dan pendorong semangat untuk bekerja. Sadar betul bahwa Cap Tikus mengandung kadar alkohol tinggi, sudah sejak dulu orang-orang tua mengingatkan agar bisa menahan atau mengontrol ketika meminum Cap Tikus. Sejak dulu pula dikenal pemeo menyangkut Cap Tikus, minum satu seloki Cap Tikus, cukup untuk menambah darah, dua seloki bisa masuk penjara, dan minum tiga seloki bakal ke neraka.

Di Minahasa minuman Cap Tikus biasa digunakan dalam membangun rumah ketika tukang bangunan selesai mendirikan tiang-tiang raja pada bagian atas, biasanya pemilik rumah akan memberikan Cap Tikus kepada

kepala tukang bangunan atau dalam bahasa Minahasa *kepala bas*. Cap Tikus yang diberikan akan disiram pada tiang-tiang raja, sisanya akan diminum oleh para pekerja. Hal ini dimaknai sebagai simbol kebahagiaan dan kesuksesan, karena mereka sudah bisa selesaikan bagian tersulit dari aktivitas mereka dalam membangun rumah (Pratiknjo and Mambo, 2019)

Kebudayaan

Cap Tikus tidak lepas dari kebudayaan orang Minahasa yang dijadikan sebagai hasil karya yang diturunkan dari para leluhur orang Minahasa. Dalam 7 unsur kebudayaan yang dikemukakan oleh Koentjaraningrat, salah satunya adalah mata pencaharian. Profesi petani di Rurukan memproduksi Cap Tikus dalam memenuhi kebutuhan ekonomi adalah salah satu aspek dalam mata pencaharian. Dalam hal ini para petani beradaptasi pada lingkungan tempat mereka tinggal yang disesuaikan dengan mata pencaharian masyarakat

Kebudayaan adalah seluruh sistem gagasan dan rasa, tindakan, serta karya yang dihasilkan manusia dalam kehidupan bermasya-

rakat, yang dijadikan miliknya dengan belajar (Koentjaraningrat, 2005).

Menurut (Warsito, 2012) sistem mata pencaharian tidak bisa dilepaskan dengan sistem perekonomian masyarakat tempat ia hidup, misalnya pertanian, peternakan, sistem produksi, sistem distributor, dan lain-lain. Kesemuanya itu terjelma dari keadaan alam yang ada di lingkungan masyarakat tertentu serta hasil kreasi, sehingga menimbulkan sistem mata pencaharian untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya. Menurut (Koentjaraningrat, 2009) sistem mata pencaharian yaitu seperangkat unsur yang berkaitan dengan profesi atau pekerjaan manusia. Sistem mata pencaharian atau sistem ekonomi hanya terbatas pada sistem-sistem yang bersifat tradisional. Terutama dalam rangka perhatian terhadap kebudayaan suatu suku bangsa secara holistik. Berbagai sistem tersebut antara lain berburu dan meramu, berternak, bercocok tanam di ladang, menangkap ikan dan bercocok tanam menetap dengan irigasi.

Selanjutnya (Keesing, 1981) menjelaskan kebudayaan sebagai sistem adaptif dari keyakinan perilaku yang fungsi primernya adalah menyesuaikan diri dengan lingkungan fisik dan sosialnya.

Menurut (Kluckhohn, 1995), lima masalah yang disebut *value orientations* atau orientasi nilai budaya, yaitu; (1) soal *human nature* atau soal makna hidup manusia; (2) soal *man-nature*, atau soal makna dari hubungan manusia dengan alam sekitarnya; (3) soal *time*; yaitu persepsi manusia mengenai waktu; (4) soal *activity*; yaitu masalah makna dari pekerjaan, karya dan amal dari perbuatan manusia; (5) soal *relational*, yaitu soal hubungan manusia dengan sesama manusia.

Berdasarkan isi teori orientasi nilai tersebut: (a) Dalam kaitannya dengan makna hidup manusia, bagi beberapa kebudayaan yang menganggap bahwa hidup itu adalah sumber keprihatinan dan penderitaan, maka kemungkinan variasi konsepsi orientasi nilai budayanya dirumuskan Kluckhohn dengan kata "*evil*" Sebaliknya, dalam banyak kebudayaan yang menganggap hidup itu adalah sumber kesenangan dan kein-

dahan, dirumuskannya dengan kata "good". (b) Berkenaan dengan soal hubungan manusia dengan alam sekitarnya, banyak kebudayaan yang mengonsepsikan alam sedemikian dahsyat dan sempurna, sehingga manusia sepatutnya tunduk saja kepadanya (*subjugation to nature*). Namun terdapat juga kebudayaan yang mengajarkan kepada warganya, sejak usia dini walaupun alam bersifat ganas dan sempurna, namun nalar manusia harus mampu menjajaki rahasia-rahasianya untuk menaklukkan dan memanfaatkannya guna memenuhi kebutuhannya (*mastery over nature*). Juga terdapat pula alternatif lain yang mengehendaki hidup selaras dengan alam (*harmony with nature*). (c) Dalam kaitannya dengan soal persepsi manusia dengan waktu, ada kebudayaan yang mementingkan masa sekarang (*present*), sementara banyak pula yang berorientasi ke masa depan (*future*), Kemungkinan besar untuk tipe pertama adalah pemboros, sedangkan untuk tipe kedua adalah manusia yang hemat. (d) Dalam kaitannya dengan soal makna dari pekerjaan, karya dan amal perbuatan Manusia, banyak kebudayaan meng-

anggap bahwa manusia bekerja untuk mencari makan, selain untuk bereproduksi, hal ini dirumuskan Kluckhohn dengan kata "being". Sebagian kebudayaan menganggap bahwa hidup itu lebih luas daripada bekerja; seperti menolong orang lain, dikelompokkannya dalam kata "doing". (e) Dalam kaitannya dengan hubungan manusia antar sesama manusia, banyak kebudayaan yang mengajarkan sejak awal untuk hidup bergotong-royong (*collaterality*) serta menghargai terhadap perilaku pemuka-pemukanya sebagai acuan kebudayaan sendiri (*lineality*). Sebaliknya, banyak kebudayaan yang menekankan hak individu yang menekankan kemandirian, maka orientasinya adalah mementingkan mutu dari karyanya, bukan atas senioritas kedudukan, pangkat, maupun status sosialnya.

Pembahasan

Letak geografi dan tanah yang subur sehingga mayoritas penduduk bermata pencaharian sebagai petani untuk menjamin kehidupan ekonomi keluarga. Dalam sektor pertanian jenis-jenis tanam para petani adalah sayur kol, timun jepang, petsai, kentang,

wortel, batang bawang. Hasil panen para petani tidak hanya dijual di pasar tradisional Kota Tomohon tapi ada yang dikirim ke daerah-daerah yang berada di Provinsi Sulawesi Utara.

Aktivitas pertanian biasa dimulai sebelum matahari terbit sekitar jam 5 pagi, para petani sudah mulai berjalan ke kebun. Para petani yang tidak memiliki lahan biasanya mereka menyewa lahan kepada orang lain yang bekerja bukan pada sektor pertanian namun memiliki lahan pertanian yang tidak di kelola. Biaya sewa lahan tergantung luas lahan pertanian, untuk pembayaran biasanya dihitung per satu kali panen atau per tahunnya.

Para petani tidak hanya bekerja pada lahannya sendiri kadang mereka bekerja sebagai buruh tani ketika ada yang memerlukan sambil menunggu waktu panen. Ada juga petani yang memanfaatkan air nira dari pohon aren untuk dijadikan gula merah. Selain petani sayur ada beberapa masyarakat yang berprofesi sebagai petani yang mengolah air nira menjadi Cap Tikus ini di dorong dengan adanya ke-terampilan dan ketersediaan pohon aren yang

banyak tumbuh. Proses pembuatan gula merah yang sangat melelahkan dan me-merlukan kayu yang banyak sehingga petani beralih ke pembuatan Cap Tikus padahal gula merah memiliki harga jual yang bagus dan stabil dibandingkan Cap Tikus.

Proses Menghasilkan Air Nira/Saguer Dari Pohon Aren

Dalam pembuatan Cap Tikus proses yang tidak kalah penting yaitu menghasilkan air nira dari pohon aren/*seho*. Untuk menghasilkan air nira dari pohon aren harus melalui proses-proses yang boleh dikatakan panjang. Pohon aren yang akan disadap juga harus yang sudah berumur minimal 5 tahun. Menyadap pohon aren memerlukan keterampilan, kesabaran dan ketekunan yang amat sangat. Petani-petani itu turun dan naik melalui sebuah batang bambu yang dilubangi sebagai tempat pijakan. Pada saat naik dan turun jempol kaki kiri & kanan yang menjadi pijakan di lubang bambu-bambu itu. Bukan telapak kaki yang menapak pada bambu seperti jika memanjat pohon kelapa.

Peralatan yang disiapkan yaitu parang alat ini digunakan untuk

pembersihan tandan bunga jantan, dan balok pemukul untuk digunakan untuk memukul. Langkah pertama adalah mencari mayang atau bunga yang keluar dari pohon aren.

Proses selanjutnya mayang yang telah dipukul-pukul dipotong pada bagian ujung atau singkirkan bunganya dan sisakan batang mayangnya butuh 3 hari sampai seminggu untuk memastikan mayang ini sudah menghasilkan air nira. Ketika air nira yang sudah banyak barulah boleh dilanjutkan pada proses penyadapan, kadang ada pohon yang menghasilkan air nira hanya dalam waktu yang singkat ada juga setelah proses yang panjang pohon aren tidak menghasilkan air nira.

Proses Mengambil Air Nira/ Sagner Pohon Aren *Batifar*

Dalam proses penyadapan peralatan yang harus disiapkan berupa pisau yang sangat tajam karena harus mengiris tipis mayang pohon aren, bambu untuk menampung air nira, ada juga petani yang menggunakan galon dengan alasan menggunakan bambu yaitu berat dan mudah pecah. Bambu yang digunakan di-

tempelkan langsung pada mayang. Proses penyadapan dilakukan setiap hari hanya pada waktu pagi, air nira yang dihasilkan setiap pohon berbeda ada yang menghasilkan banyak dan ada yang menghasilkan sedikit.

Proses Mengolah Air Nira/ Sagner yang Dilakukan dengan Cara Penyulingan

Dalam penyulingan, air nira/sagner dididihkan sehingga menguap, dan uap ini kemudian didinginkan kembali ke dalam bentuk cairan. Dalam hal ini para petani membuat rangkaian alat penyulingan dengan menggunakan bambu, wadah atau istilah para petani yaitu porno digunakan adalah drum yang telah dimodifikasi. Bambu-bambu yang akan digunakan telah lubangi, kemudian diatur.

Bambu pertama yaitu bambu yang keluar dari drum yang mengarah menanjak. Bambu kedua, ketiga, keempat, dan kelima diarahkan menurun. Ujung bambu kelima mengarah ke tempat drum. Proses memasak memakan waktu sekitar 2-4 jam, pada waktu memasak pertama biasanya akan cukup lama karena

drum belum panas, sedangkan ketika drum sudah panas Cap Tikus akan lebih cepat menetes dari pipa-pipa bambu. Untuk menentukan kadar alkohol dari Cap Tikus yang dihasilkan petani akan mengambil sedikit Cap Tikus yang menetes untuk dirasa. Para petani memasak Cap Tikus dalam seminggu 2 kali tergantung banyaknya air nira/saguer. Tempat memasak Cap Tikus biasanya berada di kebun, karena dinilai lebih mudah dalam mengatur pipa-pipa bambu dan juga ketersediaan kayu bakar. dalam bangunan 3x3 ada 6 orang petani yang menggunakan 1 porno atau 1 wadah. Alasan menggunakan 1 porno 6 orang yaitu perawatan, lebih sering digunakan untuk memasak Cap Tikus drum dan pipa-pipa bambu akan lebih awet. Ketika jarang digunakan pipa-pipa bambu akan cepat pecah atau membusuk. Jumlah air nira dalam 1 kali masak adalah 100 liter atau 4 galon, dari 100 liter air nira yang dimasak Cap Tikus yang akan dihasilkan berkisar antara 18-20 botol dengan kapasitas per botol 660ml dengan kadar alkohol 40-45%.

Proses Pengemasan

Pengemasan merupakan sistem yang terkoordinasi untuk menyiapkan barang menjadi siap untuk ditransportasikan, didistribusikan, disimpan, dijual, dan dipakai. Adanya wadah atau pembungkus dapat membantu mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi produk yang ada di dalamnya, melindungi dari bahaya pencemaran serta gangguan fisik (gesekan, benturan, getaran). Setelah proses penyulingan selesai Air nira telah menjadi Cap Tikus. Para petani biasanya mengemas dalam galon plastik berkapasitas 25 liter dan apabila diisi pada botol air mineral bekas menjadi ± 40 botol berkapasitas 660ml.

Dalam hal ini para petani Cap Tikus di Rurukan belum memiliki kemasan khusus untuk mengemas Cap Tikus. Dengan berdirinya pabrik pembuatan Cap Tikus yang sudah mengantongi izin dari kementrian yang terletak di daerah Kabupaten Minahasa Selatan dengan nama perusahaan PT Jobubu Jarum Minahasa. Cap Tikus dikemas dengan wadah botol kaca yang sangat menarik dengan kapasitas 320ml dan

berkadar alkohol 45%, Cap Tikus ini pertama kali dijual di bandara Sam Ratulangi sebagai oleh-oleh/souvenir, banyak juga Bar yang berada di Kota Manado menjual Cap Tikus 1978 ini.

Konsumsi Langsung Oleh Masyarakat Kota Tomohon

Dengan harga yang sangat terjangkau dan mudah didapatkan, Cap Tikus beredar bebas Di Kota Tomohon walaupun ada Peraturan Daerah yang mengatur penjualan Cap Tikus. Tua-tua kampung dahulu bahkan sering memberi tahu kalau minuman ini sekedar penghangat tubuh. Mereka yang menjadi petani, biasanya sebelum bertani, meminum satu *seloki* Cap Tikus agar semangat mereka bertambah. Kebiasaan meminum Cap Tikus sebelum bertani masih dilakukan para petani, bahkan ada Cap Tikus yang direndam dalam bahan rempah berupah cengkeh, ginseng, vanili dan beberapa akar-akaran dipercaya mempunyai khasiat khusus.

Seiring berjalannya waktu acara suka maupun duka biasanya Cap Tikus menjadi sajian yang disediakan keluarga. Cap Tikus bukan sekedar lagi sebagai

minuman penghangat badan tapi dikonsumsi untuk mabuk-mabukkan. Dengan harga yang sangat terjangkau Cap Tikus dikonsumsi mulai dari anak muda sampai orang tua. Tidak sedikit kejahatan yang diakibatkan oleh pengaruh miras Cap Tikus yang dilakukan pada saat mabuk dan banyak juga kecelakaan lalu lintas. Tidak hanya menjual dengan kemasan botol warung-warung di Kota Tomohon juga menjual Cap Tikus dalam ukuran *seloki* dengan harga yang berkisar Rp. 2.000-5.000/*seloki* ini bertujuan ketika ada masyarakat yang hanya ingin sekedar menghangatkan badan. Risiko menjual Cap Tikus di warung selain terkena razia warung juga sering dijadikan tempat berkumpul untuk meminum Cap Tikus.

Proses Konsumsi Dari Hasil Penjualan

Dalam pemenuhan ke-butuhan ekonomi keluarga para petani sangat bergantung pada penjualan produksi Cap Tikus. Pendapatan yang diterima petani menurut Om Dendi yang memproduksi Cap Tikus. Dalam menghasilkan Cap Tikus sebanyak 60 botol atau 1½ galon dalam

satu minggu dia memerlukan air nira sebanyak 3 galon/hari yang dia dapatkan dari 10 pohon aren yang dia sadap setiap pagi hari. Cap Tikus yang dihasilkan langsung dijual kepada pembeli yang berasal dari luar daerah Kota Tomohon dengan harga per botol Rp. 15.000×60botol= Rp. 900.000 mereka menjual Cap Tikus per minggu, jadi dalam satu bulan mendapatkan penghasilan dari menjual Cap Tikus sebesar Rp. 3.600.000.

Kesimpulan

Hasil dari penelitian yang telah dilakukan mengenai Kehidupan Sosial Ekonomi Petani Cap Tikus Di Kelurahan Rurukan Kota Tomohon, dapat beberapa kesimpulan bahwa kehidupan petani Cap Tikus.

1. Petani Cap Tikus memiliki penghasilan yang dapat menopang kehidupan keluarga serta membiayai pendidikan anak-anak lebih baik, karena ada petani yang mampu membiayai pendidikan

anak-anak hingga ke Perguruan Tinggi.

2. Pendapatan para petani menyesuaikan dengan kebutuhan keluarga dan tergantung air nira yang dihasilkan pohon aren, serta bagaimana cara petani menjual Cap Tikusnya. Petani yang menjual Cap Tikus di rumah mendapatkan keuntungan yang lebih besar daripada dijual kepada langganan atau dijual di warung.

3. Kehidupan para petani Cap Tikus di Rurukan masih sangat melekat dengan budaya Minahasa yaitu Mapulus, ini dapat kita lihat dari penggunaan tempat memasak atau *porno* yang di gunakan lebih dari 1 orang.

4. Proses Produksi Cap Tikus tidak terpengaruhi oleh Peraturan Daerah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Pengendalian dan Pengawasan Minuman Beralkohol di Sulawesi Utara. Karena yang terdampak dari peraturan ini adalah warung-warung yang menjual Cap Tikus.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifuddin. (2009). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung : CV Pustaka Setia .
- Anugrah, F. (2018). *Academia*. Retrieved Februari 20, 2020, from https://www.academia.edu/9618759/PENGERTIAN_KEHIDUPAN_ME NURUT_PARA_AHLI
- Bungin, B. (2012). *Metode Penelitian Kualitatif; Aktualisasi Metodologis ke Arah Ragam Varian Kontemporer*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Cancian, F. (1989). "Economic Behavior in Peasant Communities" dalam Plattner, S (ed) *Economic Anthropology*. Stanford: Stanford University Press.
- Darondo, J. M. (2019, Oktober 10). *Antara Sulut*. Retrieved Maret 3, 2020, from <https://manado.antaranews.com/berita/68188/dirresnarkoba-polda-sulut-paparkan-dampak-sosial-miras-beralkohol>
- Keesing, R. M. (1981). *Cultural Anthropology: Contemporary Perspective*. New York: Holt, Rinehart, and Winston.
- Kelurahan Rurukan*. (2019, Mei 04). Retrieved Juni 10, 2020, from Kelurahan Rurukan Kecamatan Tomohon Timur: <http://rurukan.sideka.id/profil-kelurahan/lembaga/>
- Kluckhohn, C. (1995). *Mirror for Men*. Conn: Fawett.
- Koentjaraningrat. (1976). *Metode-Metode Penelitian Masyarakat*. Jakarta: Gramedia.
- Koentjaraningrat. (2005). *Pengantar Antropologi - Jilid I*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Koentjaraningrat. (2009). *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Lendo, J. (2014). Industri Kecil Kelompok Tani Cap Tikus Masyarakat Desa Tokin Baru Kecamatan Motoling Timur Kabupaten Minahasa Selatan. *Jurnal Acta Diurna*, 1-15.
- Lungan, M. (2017). Kehidupan Pengrajin Cap Tikus di Desa Lobu Atas Kecamatan Touluaan Kabupaten Minahasa Tenggara. *Holistik*, 1-21.
- Moleong, L. J. (2007). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosda Karya.

- Mubyarto. (1989). *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Jakarta: Lembaga Penelitian, Pendidikan dan Penerangan Ekonomi dan Sosial (LP3ES).
- Nurdin, I., & hartati, S. (2019). *Metode Penelitian Sosial*. Surabaya: Media Sahabat Cendekia.
- Peraturan Daerah Provinsi Sulawesi Utara Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Pengendalian dan Pengawasan Minuman Beralkohol di Provinsi Sulawesi Utara. (n.d.).
- Pratknjo, M. H., & Mambo, R. (2019). The Cultural Value of the Minahasa People about Liquor "Cap Tikus". *Journal of Drug and Alcohol Research*, 1-4.
- Saifuddin, A. F., & Premono, D. U. (2014). *Minahasa Wonderland: Negeri Mempesona di Bibir Pasifik*. Jakarta: P3ISIP.
- Scott, J. C. (1993). *Perlawanan Kaum Tani*. Jakarta: Obor.
- Siwu, R. A. (1998). *Cap Tikus Sebagai Minuman Khas Orang Minahasa*. Fakultas Teologi: Universitas Kristen Indonesia Tomohon.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Manajemen*. Bandung: Alfabeta.
- Tooy, M. (2004). Potensi Pengembangan Aren (*Arenga pinnata*). *PROSIDING SEMINAR NASIONAL AREN* , 77-82.
- Warsito. (2012). *Antropologi Budaya*. Yogyakarta: Penerbit Ombak.
- Wenas, J. (2007). *Sejarah & Kebudayaan Minahasa*. Jakarta: Maksimedia Satyamitra.