

**KEHIDUPAN SOSIAL EKONOMI PETANI GULA MERAH
DI DESA KALATIN KECAMATAN RATAHAN
KABUPATEN MINAHASA TENGGARA**

Oleh

Meyni Meflike Supit¹

Selvie Rumampuk²

Jetty E.T. Mawara³

ABSTRACT

The development of the agricultural sector is often directed to be able to support the industrial sector that is sought to become a Resilient sector Due to the interrelationships between the agricultural and industrial sectors, industrial development. Agricultural products (agro-industry) are expected to increase the added value of agricultural products and expand job creation.

Socioeconomic life is the position or position of a person in a group of people determined by the type of economic activity, education, as well as income. Farmers are those who for a time or remain in control of a piece of agricultural land, master a branch or several branches of a farm business and work on their own, either with their own labor or paid labor.

Brown sugar has many benefits such as having a high calorie content, as a natural coloring in food, a high fiber content, so it is good for digestion and inhibits the absorption of cholesterol by the body. The southeast Minahasa Regency area is sloped and overgrown with palm trees, so the economic life of most people in Southeast Minahasa Regency, especially in Ratahan District, is a brown sugar farmer who processes palm juice into brown sugar. In the manufacturing process, palm sugar is generally more natural, so that certain substances contained in it are not damaged and remain intact and do not require the distillation process many times or use additional ingredients to purify it.

Keywords : socioeconomic life, farmers, palm sugar

¹ Mahasiswa Antropologi Fispol Unsrat

² Pembimbing I KTIS

³ Pembimbing II KTIS

Pendahuluan

Pohon aren pada umumnya masih tumbuh liar dan hanya sebagian kecil yang telah diusahakan secara baik. Peluang pengembangan dan perluasan area penanaman baru di Sulawesi Utara masih dapat dilaksanakan dan telah direncanakan untuk dilakukan di beberapa kecamatan. Di samping itu dilaksanakan intensifikasi untuk beberapa area pertanaman yang masih belum teratur pola tanamnya. Peluang pengembangan produk tanaman aren dilakukan dengan cara-cara seperti optimalisasi produk, penggunaan teknologi dan pengembangan pasar. Jenis produk yang potensial dan berpeluang untuk ekspor alkohol, gula semut, dan gula merah.

Sulawesi Utara yang potensial dikembangkan dalam rangka menunjang program diversifikasi usaha yaitu aren (*arenga pinnata*). Kenyataannya tanaman aren tumbuh secara liar di lereng-lereng ataupun pinggir sungai. Perakarannya yang sangat kuat dan merata membuat tanaman aren cocok dipakai sebagai tanaman penyangga untuk mengatasi erosi. Namun sekarang ini masyarakat

mulai mengusahakan dengan menanam pohon nira tersebut. Produksi gula aren atau gula merah yang dibuat oleh masyarakat yang sudah ada semenjak orang-orang tua dulu hidup di tanah Minahasa ini masih tetap diproduksi. (Mac Tooy, 2004)

Kecamatan Ratahan merupakan salah satu Kecamatan di Kabupaten Minahasa Tenggara, yang berjarak sekitar 80 km dari Ibukota Propinsi Sulawesi Utara. Kondisi geografis sebagian besar wilayah Kabupaten Minahasa Tenggara adalah berlereng-lereng dan banyak ditumbuhi pohon aren, sehingga kehidupan ekonomi sebagian besar masyarakat di Kabupaten Minahasa Tenggara khususnya di Kecamatan Ratahan merupakan petani gula merah yang mengolah nira aren menjadi gula merah. (Emma Mauren Moko dan Livana Dethris Rawung 2009)

Tanaman Aren adalah salah satu tanaman perkebunan yang memiliki fungsi sebagai sumber pendapatan. Nira adalah cairan yang keluar dari pembuluh tapis hasil penyadapan tongkol (tandan) bunga, baik bunga jantan maupun betina yang mempunyai rasa manis dari jenis tanaman tertentu.

Tandan bunga jantan lebih sering disadap dari pada bunga karena dapat menghasilkan jumlah nira lebih banyak dan kualitas lebih memuaskan (Sardjono, 1987). Sumber nira yang digunakan dalam kehidupan sehari-hari antara lain berasal dari tanaman (Muchtadi dan Sugiono, 1992).

Petani gula merah di Desa Kalatin memiliki latar belakang pendidikan yang berbeda, mayoritas dari mereka pendidikannya rendah. Dari pengamatan sementara penulis mendapatkan para petani gula merah walaupun pendapatan dari harga gula merah mereka tidak menentu terkadang harganya yang naik dan menurun tetapi mereka mampu dan dapat menyekolahkan anak-anak hingga sampai ke perguruan tinggi, Pada musim kemarau yang berkepanjangan dapat menyebabkan pohon aren mati dan produksi gula merah habis sehingga petani membuka "mayang" yang baru pada pohon aren dan akan memerlukan waktu yang lama untuk produksi gula merah lagi sehingga mereka mengambil kesempatan untuk mengambil profesi lain selain memproduksi gula merah, pada air nira yang

terlalu lama diambil dari pohon maka air nira menjadi asam, jika air nira juga terlalu lama dimasak dengan api yang kecil karena kayu bakar yang basah maka bisa membuat air nira juga menjadi asam atau tetap memasaknya dengan api seperti itu maka gula merah akan menjadi rusak. Pohon aren adalah salah satu tanaman tahunan, sekitar 8-10 tahun pohon aren sudah siap untuk diolah.

Petani gula merah selain membuat gula merah mereka juga bekerja sampingan sebagai petani ladang, memelihara peternakan dan usaha lainnya. Petani gula merah menjual gula merah mereka kepada pemborong gula merah *tukang tibo* atau menjualnya sendiri ke pasar. Pada musim hari-hari raya seperti pengucapan dan lain-lain dengan begitu gula merah harganya menjadi tinggi sehingga gula merah cepat habis terjual dan setelah tidak ada hari raya maka gula merah akan menjadi harga normal atau menurun sehingga gula merah akan lama habis.

Kehidupan Sosial Ekonomi

Kata sosial berasal dari kata "socio" yang artinya kawan, teman. Manusia lahir dengan

kapasitas yang ia miliki kemudian memulai hidup saling berkawan dan saling membina kesetiakawanan. Karena manusia hidup bersama di dalam kelompok atau hidup berkelompok dan satu sama lain saling membutuhkan maka manusia sering disebut sebagai makhluk sosial, (Sumarno-nugroho, 1982). Konsep sosiologi manusia sering disebut dengan makhluk sosial yang artinya manusia tidak dapat hidup wajar tanpa adanya bantuan orang lain, sehingga arti sosial sering diartikan sebagai hal yang berkenaan dengan masyarakat (Waluya, 2007). Pengertian sosialisasi sebagai seluruh proses, bila seorang individu itu dari masa kanak-kanak sampai dewasa, berkembang, berhubungan, mengenal dan menyesuaikan diri dengan individu yang hidup dalam masyarakat sekitarnya.

Istilah ekonomi secara etimologi berasal dari Bahasa Yunani yaitu "*Oikos*" yang artinya rumah tangga dan "*Nomos*" artinya mengatur. Jadi secara harafiah, ekonomi berarti cara mengatur rumah tangga. Namun seiring dengan perkembangan dan perubahan masyarakat, maka

pengertian ekonomi juga sudah lebih luas. KBBI (2001), kata ekonomi berarti ilmu yang mengenai asas-asas produksi, distribusi, dan pemakaian barang-barang serta kekayaan (seperti hal keuangan, perindustrian dan perdagangan). Ekonomi merupakan ilmu yang mempelajari masyarakat dalam usahanya untuk mencapai kemakmuran, usaha manusia dalam mengatur rumah tangganya untuk memenuhi kebutuhan hidup dengan menggunakan maupun memanfaatkan ketersediaan sumber daya yang ada, M Manulang (dalam sari dkk, 2007).

Kehidupan sosial ekonomi adalah kedudukan atau posisi seseorang dalam kelompok masyarakat yang ditentukan oleh jenis aktivitas ekonomi, Pendidikan, serta pendapatan (Astrawan, 2014). Status sosial ekonomi sebagai pengelompokan orang-orang berdasarkan kesamaan karakteristik pekerjaan dan Pendidikan ekonomi, Santrok (2007). Menurut Wirutomo (2012), faktor yang dapat menentukan tinggi rendahnya keadaan sosial ekonomi seseorang dalam masyarakat yaitu : tingkat pendidikan, jenis

pekerjaan, tingkat pendapatan, keadaan rumah tangga, tempat tinggal, kepemilikan kekayaan, jabatan dalam organisasi dan aktivitas ekonomi.

Petani

Petani adalah mereka yang untuk sementara waktu atau tetap menguasai sebidang tanah pertanian, menguasai sesuatu cabang atau beberapa cabang usaha tani dan mengerjakan sendiri, baik dengan tenaga sendiri maupun tenaga bayaran. petani adalah sebagian penduduk yang secara eksistensial terlibat dalam proses cocok tanam dan secara otonom menetapkan keputusan atas cocok tanam tersebut (Wolf, 1983).

Petani merupakan semua orang yang berdiam di perdesaan yang mengelola usaha pertanian yang membedakan dengan masyarakat lainnya adalah faktor pemilikan tanah atau lahan yang dimilikinya (Soekamto, 1983). Pengelolaan pertanian dapat diartikan sebagai suatu rangkaian pekerjaan atau usaha pertanian untuk menggali atau memanfaatkan sumber alam yang ada secara efektif untuk memenuhi kebutuhan.

Gula Merah

Gula merah memiliki banyak manfaat seperti memiliki kandungan kalori yang tinggi, sebagai pewarna alami pada makanan, kandungan serat yang tinggi, sehingga baik untuk pencernaan dan menghambat penyerapan kolesterol oleh tubuh (Hidayati 2008). dilihat dari segi kesehatan, gula merah memiliki beberapa keunggulan dibandingkan gula putih. Selain rasa dan aroma yang khas, gula merah memiliki gizi yang cukup baik dibandingkan dengan gula pasir yang banyak dikonsumsi manusia saat ini. Utami (1996), menyatakan bahwa mengonsumsi gula kristal putih sama saja dengan mengonsumsi kalori sebesar 364 per 100 gram yang sebenarnya kosong dan tidak memiliki manfaat nutrisi, para ahli gizi biasa menyebutnya dengan "sumber kalori kosong". meskipun penampakan gula merah lebih padat dibandingkan gula putih, namun butiran lebih kecil dan kalorinya lebih besar jika diukur berdasarkan volumenya (Tan, 1980).

Kandungan Pereduksi dan Sukrosa

Pengaruh musim juga menjadi penyebab tingginya nilai gula pereduksi karena nira yang digunakan diambil pada musim hujan sehingga kadar airnya tinggi dan kadar gulanya rendah. Hal ini sesuai pendapat yang dikemukakan oleh Sardjono (1985), bahwa kadar gula reduksi terjadi sejalan dengan kenaikan kadar air selama penyimpanan dan proses fermentasi yang terjadi. Semakin rendah nilai gula reduksi semakin bagus kualitas gula tersebut.

Bukle (1978), inversi sakarosa menyebabkan berkurangnya hasil dan kadar air yang tinggi pada produk akhir di mana inversi sakarosa dapat mengakibatkan rendaman produksi menjadi rendah, kadar gula reduksi tinggi dan kadar air yang tinggi. Jika dibandingkan dengan produksi gula merah yaitu 5kg\20 liter, gula kristal yang dihasilkan lebih rendah yaitu 4 kg\20 liter.

Indeks Glikemik Gula Aren

World Health Organization (WHO) merekomendasikan konsumsi makanan dengan indeks *Glikemik* rendah untuk membantu meningkatkan pengendalian flu-

kosa darah, namun tetap memperhatikan jumlah karbohidrat yang di konsumsi, (Beber, 2004). Gula aren memiliki nilai indeks *glikemik* yang lebih rendah yaitu sebesar 35 sedangkan pada gula pasir indeks *glikemiknya* sebesar 58.

Indeks *glikemik* (*Glikemix Index*) adalah skala atau angka yang di berikan pada makanan tertentu berdasarkan seberapa besar makanan tersebut meningkatkan kadar gula darahnya,. Indeks *glikemik* disebut rendah jika berada di skala dari 50, Indeks *glikemik* sedang jika nilainya 50-70 dan indeks *glikemik* tinggi jika angkanya di atas 70. Para ahli mengungkapkan nilai indeks *glikemik* yang lebih rendah ini membuat gula aren lebih aman dikonsumsi dan tidak menyebabkan lonjakan kadar gula darah yang signifikan karena gula tidak secara langsung memecah glukosa darah, namun melepaskan energi secara perlahan tidak akan terjadi kenaikan atau penurunan kadar gula secara serta merta (tiba-tiba), sehingga bisa membahayakan tubuh terutama bagi penderita diabetes. Semakin gelap warna gula, maka makanan yang

menarik warnanya bisa jejak nutrisinya cenderung lebih banyak, (Sintia, 2011).

Serat Gula Aren

Winarno (2004), serat pangan umumnya merupakan karbohidrat atau polisakarida yang merupakan serat yang dapat larut dalam air dan dapat di serap oleh system pencernaan dengan baik. Serat dapat membantu untuk mencegah dan menghindari obesitas, serat juga membantu tubuh untuk menyerap berbagai macam vitamin dan nutrisi yang ada pada makanan yang di konsumsi, karena serat membantu pertumbuhan bakteri baik dalam tubuh, bakteri baik inilah yang bertugas untuk menyerap berbagai nutrisi dan vitamin untuk kemudian di sebar ke seluruh tubuh. Serat juga berguna untuk memecah tumpukan lemak atau kolesterol jahat dalam tubuh.

Kebudayaan

Koentjaraningrat (2015), Kebudayaan adalah keseluruhan sistem gagasan, tindakan dan hasil karya manusia dalam kehidupan masyarakat yang dijadikan milik diri manusia dengan belajar. Kata "kebudayaan" berasal dari kata Sanskerta *buddhaya*, yaitu bentuk

jamak dari *buddhi* yang berarti budi atau akal. Dengan demikian ke-budaya-an dapat diartikan: hal-hal yang bersangkutan dengan akal.

Pengertian Nilai Budaya

Nilai budaya merupakan konsep-konsep mengenai apa yang hidup dalam alam pikiran sebagian besar dari warga suatu masyarakat mengenai apa yang mereka anggap bernilai, berharga, dan penting dalam hidup, sehingga dapat berfungsi sebagai suatu pedoman yang memberi arah dan orientasi kepada kehidupan para warga masyarakat (Koentjaraningrat, 1979). Walaupun nilai budaya berfungsi sebagai pedoman hidup manusia dalam masyarakat, tetapi sebagai konsep, suatu nilai budaya itu bersifat sangat umum. Namun dengan sifatnya yang umum, maka nilai-nilai budaya dalam suatu kebudayaan berada dalam daerah emosional dari alam jiwa para individu yang menjadi warga dari kebudayaan bersangkutan. (Clyde Kluckhohn 1994) nilai budaya sebagai konsepsi umum yang terorganisasi, yang mempengaruhi perilaku yang berhubungan dengan alam, kedu-

dukan manusia dalam alam, hubungan orang dengan orang dan tentang hal-hal yang diinginkan dan tidak diinginkan yang mungkin bertalian dengan hubungan orang dengan lingkungan dan sesama manusia.

Proses Pengolahan Gula Merah

Dalam proses pengolahan gula merah petani memanfaatkan pohon nira (pohon *seho*) untuk diolah menjadi gula merah. Sebelum diolah menjadi gula merah ada beberapa proses untuk dilakukan agar menjadi gula merah yang bisa diproduksi dengan sangat baik dan tidak menjadi gula merah yang rusak. Jika gula merah tidak diproses dengan baik maka gula tersebut menjadi rusak dan merugikan seorang petani gula merah. Ada beberapa tahap untuk proses pengolahan gula merah antara lain :

Penyiapan Bahan Baku dan Peralatan

Sebelum mengolah gula merah, petani perlu menyiapkan terlebih dahulu bahan baku dan peralatan yang akan digunakan untuk mengolah gula merah. bahan baku yang digunakan dalam pembuatan gula merah

adalah air nira yang diambil dari pohon aren dari perkebunan. pohon aren yang ada di Desa Kalatin tumbuh secara liar ada juga yang ditanam oleh Petani dan memerlukan sekitar 8-10 tahun untuk diolah. Petani gula merah menggunakan air nira/*saguer* diambil dari pohon aren milik sendiri atau milik keluarga ada juga yang menyewa pohon aren tersebut. air nira didapat dari pohon aren dengan cara petani membuka *mayang* (pemukulan dari pangkal pohon ke arah tangkai tandan bunga dan ayun selama 1 minggu 2 kali bagi pohon aren yang sudah tua ada juga 3 minggu 3-4 kali bagi pohon yang tidak terlalu tua setelah itu menunggu selama 4-5 hari baru tandan bunga dipotong dan tinggal menunggu air nira menetes).

Peralatan untuk dipakai dalam mengolah air nira yaitu berupa wajan yang digunakan oleh petani berukuran 28–34 dengan kapasitas nira 50–300 liter untuk sekali proses pemasakan gula aren, selangka, galon 25 liter, galon 10 liter, galon 5 liter, parang, pisau, terpal, tali nilon, tali plastik dan kantong plastik bening. ada juga

peralatan yang tidak dibeli atau dibuat sendiri seperti tempurung untuk mencetak gula dan alat pemukul sebelum gula merah dicetak. Tungku api dibuat dengan batu dan tanah liat.

Pengambilan Air Nira

Petani mengambil air nira yang sudah terkumpul dari galon dan mengiris batang tandan bunga setelah itu diganti dengan galon yang kosong atau disebut oleh Petani di Desa Kalatin adalah *ba tifar* dan ini dilakukan pada pagi dan sore hari, kalau pada pagi hari sekitar jam 6-9 WITA, kalau lewat dari jam 9 maka air nira tersebut sudah menjadi asam sedangkan di sore hari selesai mengolah gula merah petani membawa galon yang sudah dicuci dengan air nira yang mendidih agar nanti untuk mengumpulkan air nira tidak menjadi asam dan petani *ba tifar*.

Agar air nira tidak menjadi asam Petani harus mengambil air nira dengan tepat waktu. Petani mengambil air nira dari pohon aren di kebun milik Pribadi atau Keluarga ada juga yang menyewa pohon aren untuk diambil air niranya. Pengambilan air nira juga harus memperhatikan apakah air nira yang diambil bagus atau tidak

bagus untuk diolah karena jika air nira yang tidak bagus maka gula merah menjadi rusak untuk itu Petani harus memperhatikan air nira yang terkumpul dari galon kalau air nira penuh dengan berbuih dan licin berarti tidak bisa diolah.

Produksi \ Pengolahan

Air nira yang sudah diambil lalu ditampung ke wajan setelah itu membuat api di dalam tungku hingga menyala dengan bagus, kalau sudah tidak lama lagi air nira menjadi gula merah api tidak boleh terlalu kuat agar gula merah yang diolah tidak menjadi asam atau tidak menjadi gula yang rusak. Sesudah menyalakan api dan meletakkan selangka di tengah wajan, setelah air nira mendidih galon yang sudah terpakai dicuci menggunakan air nira yang mendidih atau mengambil air nira yang masih tersisa di dalam galon dengan cara tersebut. setelah itu air nira masih mendidih dan berbuih lalu dibersihkan dengan disaring untuk mengeluarkan kotoran yang ada pada air nira.

Setelah menunggu beberapa saat air nira mendidih dan menjadi warna kecoklatan, air nira naik ke

selangka dan hanya terbang kembali ke wajan. Setelah itu kalau air nira sudah menurun dari selangka dan terlihat air nira naik di pinggir pinggir selangka diberikan minyak kelapa atau memberikan kelapa yang sudah diparut. setelah itu selangka dipisahkan dari wajan dan air nira sudah berwarna kecokelatan yang mengental hampir masak petani mencuci tempurung terlebih dahulu, dan mengetes apakah air nira yang sudah mengental sudah siap dicetak atau belum. dengan cara mengambil sedikit air nira yang sudah mengental dan mencelupkan ke air, kalau dicelupkan ke air dan mengeras berarti sudah siap untuk dicetak. setelah itu wajan diangkat dan dipisahkan dari tungku api, sebelum dicetak air nira yang sudah mengental dipukul-pukul agar warnanya merata dan juga nanti hasil cetakan tidak mengempes. setelah itu dicetak ke tempurung yang sudah dicuci dan masih basah. dicetak dengan tempurung yang masih basah karena saat pemisahan gula dari tempurung menjadi mudah. kalau tempurung sudah kering maka gula susah untuk dipisahkan dari tempurung.

Setelah itu tempurung yang sudah berisi gula dirapikan agar gula yang masih basah tidak terbang. setelah gula mengeras menjadi cetakan yang bagus lalu dipisahkan dari tempurung dan dirapikan ke wajan. Lalu gula didinginkan terlebih dulu sebelum meletakkannya ke ambung "*proco*" (tempat untuk menaruh gula dan diangkat, dibuat seperti tas ransel berbahan bambu atau galon). Ada juga petani meletakkan gula yang masih panas ke ambung, agar gula tidak saling menempel. Petani mengambil daun pisang yang kering untuk merapikan gula agar tidak saling menempel. Di bagian atas gula yang sudah dirapikan ke ambung diberi tas plastik besar agar mencegah air untuk masuk ke dalam dan merusak gula merah tersebut.

Pengemasan

Pengemasan gula merah ini dilakukan dengan cara gula dicocokkan atau disatukan menjadi satu dan dikemas dengan plastik bening. karena dicetak di tempurung dengan setengah-setengah tempurung maka dalam pengemasan setengah-setengah gula merah dicocokkan atau disatukan menjadi kemasan yang

satu. Sebelum dikemas dengan plastik bening, plastik sudah diukur sesuai gula yang akan dikemas dan siap untuk dijual. kalau belum menjual gula merah yang sudah dikemas, gula merah disimpan dengan cara meletakkan ke tempat yang aman agar tidak terkena air dan tikus tidak bisa merusaknya. kalau gula yang disiapkan untuk dijual dirapikan ke keranjang.

Sumber Pendapatan Lain

Sumber pendapatan lain bisa membantu petani gula merah untuk menambah memenuhi kebutuhan sehari-hari karena petani gula merah tidak hanya bergantung untuk mengolah gula merah saja karena sering kali mengolah gula merah bisa merugikan petani gula merah jadi mereka juga mencari aktivitas pendapatan lain selain sebagai petani gula merah, sumber pendapatan lain petani gula merah adalah membuka ladang perkebunan, peternakan, tukang kayu dan lain-lain.

Petani selain mengolah gula merah mereka mencari sumber pendapatan lain agar bisa memenuhi kebutuhan sehari-hari yang mereka perlukan selain

mereka yang bekerja istri-istri mereka juga bekerja juga untuk membantu memenuhi kebutuhan sehari-hari. Petani gula merah mencari sumber pendapatan seperti membuka ladang atau usaha peternakan itu masih bisa untuk mengolah gula merah tetapi selain membuka ladang juga usaha peternakan mereka mencari sumber pendapatan lain karena air nira yang di dapat sudah sedikit atau sudah habis mayang dan membuka mayang lagi sementara itu mereka bekerja sebagai tukang kayu.

Kesimpulan

Petani gula merah di Desa Kalatin Kecamatan Ratahan, menjadi salah satu pekerjaan yang membantu meningkatkan perekonomian bagi petani untuk kebutuhan sehari-hari. Selain bekerja sebagai petani gula merah juga mempunyai sumber pendapatan lain seperti membuka lahan pertanian, sebagai tukang kayu dan peternakan, sehingga selain menambah kebutuhan sehari-hari juga dapat menyelesaikan anak-anak sampai ke perguruan tinggi. Petani gula merah disebut sebagai petani karena mereka menanam pohon

aren sebagai tanaman tahunan dan mengolahnya setelah 8-10 tahun.

Proses dalam pengolahan gula merah yang terdiri dari :

- Pengambilan air nira
- Produksi\pengolahan
- Pengemasan
- Distribusi\pemasaran
- Biaya.
- Penyiapan bahan baku dan peralatan

DAFTAR PUSTAKA

- Erma Catur Adrian. 2009. *Perkembangan Industri Gula Merah Dan Pengaruhnya Terhadap Kehidupan Sosial Ekonomi Masyarakat Desa Gondang Manis Kecamatan Bae Kabupaten Kudus Tahun 1998-2008*
- Hesty Heryani. 2016. *Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk*. Banjarmasin. Lambang Makurat University Press.
- Kaelan. 2012. *Metode Penelitian Kualitatif Interdisipliner*. Yogyakarta: Paradigma
- Kluckhon, C. 1994. *Nilai Dan Budaya*. Jakarta : Tiga Serangkai
- Koentjaraningrat . 1990. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta. PT Rineka Cipta.
- Mac Tooy. 2004. *Seminar Nasional Pengembangan Tanaman Aren*. Dinas Perkebunan Propinsi Sulawesi Utara. Tondano.
- Manullang, M. 2007. *Pengantar Ekonomi Perusahaan*. Edisi revisi. Cetakan ke-17. Yogyakarta : Liberty.
- Moko, Emma & Dethris, Livana. 2019. *Ibm Kelompok Tani Aren Di Kecamatan Ratahan: Teknologi Pengolahan Kecap Berbahan Baku Gula Aren*. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Moleong, Lexy. 2006. *Metodologi Penelitian Kualitatif (Edisi Revisi)*. Bandung : Remaja Rosda Karya.
- Monalika Nainggolan, Hermon M. Karwur, Calvin S. Andaria. 2020. *Kajian Sosial Ekonomi Pengrajin Gula Aren di Desa Kalait Dua Kecamatan Touluaan Selatan Kabupaten Minahasa Tenggara*. *Geographia : Jurnal Penelitian dan Pendidikan geografi*.
- Soerjono Soekanto, Budi Selistyowati. 2014. *Sosiologi Suatu Pengantar (Ed Revisi)*. Jakarta : Rajawali.
- Strauss, Anselm dan Yuliet Corbin. 2007. *Dasar-Dasar Penelitian Kualitatif*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kualitatif (Untuk Penelitian Bersifat Eksploratif, Enterpretif, Interaktif Dan Konstruktif)*. Bandung : Alfabeta.

Sumarnonugroho, T. 1982. *Sistem Intervensi Kesejahteraan Sosial*. Yogyakarta : Hanindita.

Wirutomo, Paulus, DKK. 2012. *Sistem Sosial Indonesia*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).

Wolf. 1983. *Petani Suatu Tinjauan Antropologi*. Jakarta : CV. Rajawali