

Upaya bersama petani kecil, pemerintah, pengusaha, dan peneliti untuk mewujudkan perkebunan berkelanjutan di Indonesia

#PekebunLestari

AGROFORESTRI KAKAO DAN RESILIENSI EKONOMI KIAMAT TRANSISI SUMBER PENGHIDUPAN

oleh **Aunul Fauzi**, Project Research Officer, World Agroforestry (ICRAF)/SFITAL Indonesia

Endri Martini, Agroforestry System, and Extension Scientist, World Agroforestry (ICRAF)/SFITAL Indonesia



Makmur dan Hasna

dari Dusun Tuara, Desa Malimbu, Kecamatan Sabbang, Luwu Utara

“Gula aren ini seperti uang harian. Kami bisa menjual 70 sampai 100 batok gula aren seminggu sekali. Per batok dihargai 7500 sampai 8000 rupiah,” kata Makmur, 49 tahun, yang bersama istrinya, Hasna, 43 tahun, membuat gula aren. Nira diperoleh dari sepuluh pohon aren yang tumbuh di sela-sela kebun kakao seluas satu hektar milik mereka.

“Atap seng sudah baru. Dinding papan juga. Semua ini dari aren,” kata Hasna sambil memberi isyarat dengan mata dan kedua tangannya bahwa semua perabotan yang ada di ruang tamu yang juga berfungsi sebagai ruang keluarga adalah dari hasil jualan gula aren. Ada sofa merah hati dan meja jati. Lalu lemari pajangan berisi tatakan dan cangkir keramik. Lantai depan televisi diberi permadani merah bermotif hiasan Turki.

“Bagaimana bisa berharap. Pohon kakao yang sudah tua hanya bisa beri hasil dua juta setahun sekali,” tambah Makmur membandingkan hasil kakao dan gula aren.

Aren adalah pohon jenis palma yang bisa mengeluarkan nira yang bisa dimasak menjadi gula aren. Makmur dan Hasna, pasangan petani dari Dusun Tuara, Desa Malimbu, Kecamatan Sabbang, Luwu Utara, mengerjakan sendiri pembuatan gula aren, mulai menderes nira hingga mencetaknya dalam batok-batok kelapa. Sebuah dangau kecil dengan tungku besar untuk memasak nira dibangun di tengah kebun kakao mereka.

“Sebagian aren itu tumbuh sendiri. Ada beberapa yang saya tanam berjarak sekitar tujuh meter satu sama lain. Bibitnya saya cabut dari bawah pohon aren. Saya rawat di polibek sebelum ditanam,” jelas Makmur yang mulai tertarik membuat gula aren lima tahun silam.

“Awalnya coba-coba setelah melihat tetangga, orang dari Soppeng, yang rajin menderes nira dan membuat gula aren di kebunnya. Selain itu, saya juga belajar dari teman-teman lain.”

Dengan harga dua ratus ribu rupiah, Makmur membeli semua peralatan sadap nira dan olah gula aren dari seorang petani yang pindah ke kabupaten lain.

“Bila semua beli baru, itu bisa harga jutaan,” kata Hasna yang semangat mendorong suaminya untuk terjun ke gula aren. “Bagaimana kita mau beli susu dan popok untuk Ilham. Kasihan dia.”

Ilham adalah cucu mereka dari anak perempuan pertama yang tinggal di Sidrap. Mereka merawat Ilham sejak bayi yang kini ikut memanggil ‘Bapak’ kepada Makmur yang sejatinya adalah kakeknya.

Desa Malimbu memang belakangan dikenal sebagai penghasil gula aren. Rainforest Alliance menghitung, terdapat setidaknya 120 keluarga petani yang bekerja dalam usaha gula aren.

Endri Martini, ahli agroforestri dari World Agroforestry – ICRAF Indonesia, mengatakan bahwa peralihan sumber pendapatan keluarga petani, seperti dari kakao ke gula aren, merupakan sebuah mekanisme transisi penghidupan.

“Petani kita memang seperti itu. Cepat membuat penyesuaian dalam berbagai situasi. Kalau nanti dirasa akan memberikan hasil yang lebih baik, Makmur bisa saja kembali bekerja di kakao. Apalagi bila sudah mengenal berbagai teknologi untuk membuat kakao memberi hasil yang lebih baik.”

Menurut Makmur berusaha di aren itu beresiko tinggi. Banyak pemanjat aren yang jatuh dari pohon dan tak tertolong. Hasna sering gelisah bila Makmur terlambat pulang.

“Walaupun hujan deras, saya harus ke kebun untuk menyadap. Bila tidak, nira tidak dapat mengalir lagi dan gula aren yang dihasilkan menjadi cepat meleleh,” kata Makmur ingin menjadi pengepul gula aren bila punya modal.

“Saat ini, kesulitan yang paling besar petani aren adalah bahan bakar. Mereka selalu kekurangan kayu api. Sistem agroforestri yang dikenalkan SFITAL di Luwu Utara diharapkan dapat mengatasi masalah itu,” jelas Endri Martini.

“Dalam kondisi ideal, memiliki kebun kakao yang sehat, dipadukan dengan pohon aren atau aneka pohon penayang lainnya yang bisa dijadikan rambatan lada, atau sumber kayu api, maka semuanya bisa mendatangkan manfaat. Kakao bisa dipanen dengan baik. Aren bisa disadap. Lada dapat. Bahkan kelapa atau durian.

Kalau mau, bisa juga beternak lebah trigona untuk mendapatkan madu.” Selain mengenalkan teknologi untuk meningkatkan produktivitas kakao, SFITAL – riset aksi yang dilaksanakan di Luwu Utara oleh ICRAF-Indonesia bersama Rainforest Alliance dan Mars Incorporated juga akan melakukan penguatan usaha gula aren melalui pengenalan teknologi budi daya dan strategi pemasaran yang tepat.

“Apa yang dilakukan Makmur dan Hasna dapat ditularkan kepada petani-petani kakao lain yang mengalami transisi sumber penghidupan saat kebun kakao mulai kurang produktif,” kata Endri Martini.



Kebun agroforestri kakao yang dipadukan dengan pohon aren
© World Agroforestry/Aunul Fauzi



Tungku dan batok kelapa untuk proses pembuatan gula aren
© World Agroforestry/Aunul Fauzi