STAI TEBINGTINGGI DELI
INOVASI
Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat
e-ISSN 3031-0954

PROSES PEMBUATAN TIKAR PURUN OLEH PENGRAJIN DI DESA ARA PAYUNG KECAMATAN PANTAI CERMIN KABUPATEN SERDANG BEDAGAI

Muhammad Idris[1], Rusli Halil Nasution[2], Arief fitrah[3], Ananda Maghfira, Siti Khodijah Surbakti, Dewi Amalia, Annisa hadiyanti, Ayu Wardani, Nadia Shiva Saldi, Tri adinda Kurniati[10], Wardatul Hasanah Hasibuan[11]

Sekolah Tinggi Agama Islam Tebing Tinggi Deli[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11]

muhammadidris1974@gmail.com,ruslihalil@staittd.ac.id, arieffitrah1510@gmail.com, anandamaghfira2@gmail.com, sitikhadijah240324@gmail.com, da3027779@gmail.com, hadiyantiannisa67@gmail.com, ayuwardani8908@gmail.com, saldinadiashiva@gmail.com, triadindak@gmail.com, wardatulhasanahhasibuan@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan tikar purun yang dilakukan oleh pengrajin di Desa Ara Payung, Kecamatan Pantai Cermin, Kabupaten Serdang Bedagai. Tikar purun merupakan salah satu bentuk kerajinan tradisional yang memanfaatkan tanaman purun sebagai bahan utama dan telah menjadi bagian dari keterampilan masyarakat setempat. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Informan dalam penelitian ini adalah pengrajin tikar purun di Desa Ara Payung, yaitu Bu Suyati dan Bapak Sabri. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pembuatan tikar purun dilakukan melalui beberapa tahapan, mulai dari penyediaan dan pemilihan bahan baku purun, pembersihan, pengeringan, hingga proses penganyaman dan penyelesaian tikar. Keterampilan dalam mengolah purun menjadi tikar diperoleh melalui pengalaman dan dilakukan secara turun-temurun. Kerajinan tikar purun tidak hanya memiliki nilai guna, tetapi juga memiliki nilai ekonomi dan budaya bagi masyarakat. Keberadaan pengrajin tikar purun perlu terus didukung melalui pelestarian keterampilan, pengembangan desain, serta pemasaran yang lebih luas agar kerajinan tradisional ini dapat tetap berkembang dan dikenal oleh masyarakat.

Kata kunci: Tikar Purun, Pengrajin, Kerajinan Tradisional, Desa Ara Payung.

Abstract

This study aims to examine the process of making purun mats by artisans in Ara Payung Village, Pantai Cermin District, Serdang Bedagai Regency. Purun mats are one form of traditional craft that utilizes purun plants as the main material and have become part of the skills practiced by the local community. This study uses a qualitative descriptive method with data collected through observation, interviews, and documentation. The informants in this study were purun mat artisans in Ara Payung Village, namely Mrs. Suyati and Mr. Sabri. The results show that the process of making purun mats consists of several stages, beginning with the preparation and selection of purun as the raw material, cleaning, drying, weaving, and finishing. The skills involved in processing purun into mats are acquired through experience and passed down from generation to generation. Purun mat crafts have not only functional value but also economic and cultural value for the local community. Therefore, the existence of purun mat artisans needs to be continuously supported through the preservation of traditional skills, design development, and wider marketing so that this traditional craft can continue to develop and become better known among the wider community.

Keywords: Purun Mats, Artisans, Traditional Crafts, Ara Payung Village.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan sumber daya alam dan keragaman budaya yang dapat dikembangkan menjadi berbagai bentuk kerajinan tradisional. Pemanfaatan sumber daya alam sebagai bahan kerajinan tidak hanya menghasilkan produk yang memiliki nilai guna, tetapi juga dapat menjadi bagian dari kehidupan sosial, budaya, dan ekonomi masyarakat. Salah satu bahan alam yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan kerajinan adalah purun. Tanaman purun dapat diolah menjadi berbagai produk anyaman, salah satunya adalah tikar yang telah lama dikenal dan digunakan oleh masyarakat.

Purun merupakan salah satu tanaman yang banyak ditemukan di wilayah yang memiliki kondisi lahan berair atau rawa. Di Kabupaten Serdang Bedagai, tanaman purun menjadi salah satu bahan yang dimanfaatkan masyarakat untuk menghasilkan berbagai produk kerajinan. Penelitian sebelumnya mengenai industri rumah tangga tikar purun di Desa Ara payung menunjukkan bahwa kegiatan pembuatan tikar purun telah menjadi bagian dari aktivitas masyarakat setempat. Penelitian tersebut juga mengkaji berbagai aspek yang berkaitan dengan industri rumah tangga, seperti bahan baku, modal, keterampilan pengrajin, pemasaran, dan pendapatan.

Desa Ara Payung, Kecamatan Pantai Cermin, Kabupaten Serdang Bedagai merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi tanaman purun dan kegiatan kerajinan berbahan dasar purun. Kelompok pengrajin di desa tersebut telah memanfaatkan purun dan pandan untuk menghasilkan berbagai produk kerajinan. Selain tikar, bahan tersebut juga dapat dikembangkan menjadi sandal, dompet, kipas, tas, dan berbagai produk lainnya. Kegiatan pengolahan tersebut menunjukkan bahwa purun memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai guna sekaligus nilai ekonomi bagi masyarakat.

Pembuatan tikar purun membutuhkan keterampilan dan ketelitian dari pengrajin. Prosesnya tidak hanya berkaitan dengan kegiatan menganyam, tetapi juga meliputi persiapan bahan baku hingga menghasilkan tikar yang siap digunakan. Dalam praktiknya, pengrajin masih mempertahankan keterampilan tradisional dalam proses produksi. Penelitian mengenai pengrajin purun di Ara Payung juga mencatat bahwa produksi pada kelompok pengrajin masih menggunakan peralatan tradisional. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa keterampilan manual masih memiliki peranan penting dalam mempertahankan karakteristik kerajinan purun sebagai produk lokal.

Keberadaan kerajinan tikar purun juga memiliki nilai penting dari sisi pelestarian budaya dan ekonomi masyarakat. Kerajinan yang dilakukan secara terus-menerus dapat menjadi bentuk pemeliharaan pengetahuan dan keterampilan lokal agar tidak hilang seiring perkembangan zaman. Di sisi lain, hasil kerajinan dapat menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat. Penelitian mengenai industri rumah tangga tikar purun di Desa Arapayung menemukan bahwa kegiatan tersebut melibatkan keterampilan para pengrajin serta memiliki kegiatan pemasaran hingga ke

beberapa wilayah di luar desa. Hal ini menunjukkan bahwa kerajinan tikar purun memiliki potensi ekonomi yang cukup luas apabila terus dikembangkan.

Meskipun memiliki potensi yang besar, pengembangan kerajinan purun masih menghadapi berbagai kendala. Kajian mengenai kelompok pengrajin purun di Ara Payung menunjukkan adanya permasalahan dalam ketersediaan bahan baku, proses produksi yang masih tradisional, proses pengeringan, pengelolaan usaha, pemasaran, dan kemasan produk. Permasalahan tersebut menjadi tantangan bagi pengrajin dalam meningkatkan kualitas dan mengembangkan hasil kerajinan agar mampu menjangkau pasar yang lebih luas.

Perkembangan zaman juga menuntut adanya upaya untuk mempertahankan kerajinan tradisional melalui pengembangan yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Salah satu penelitian yang diterbitkan oleh STAI Tebing Tinggi Deli pada tahun 2025 membahas pengembangan UMKM anyaman purun di Desa Ara Payung melalui inovasi produk dan pemasaran. Hasil tersebut memperlihatkan bahwa kerajinan purun di Desa Ara Payung masih memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai bagian dari ekonomi kreatif masyarakat.

Berdasarkan kondisi tersebut, dokumentasi mengenai proses pembuatan tikar purun menjadi penting dilakukan. Dokumentasi tidak hanya bertujuan untuk mengetahui bagaimana bahan purun diolah menjadi tikar, tetapi juga untuk menggambarkan keterampilan, pengalaman, dan pengetahuan yang dimiliki oleh pengrajin. Dalam penelitian ini, proses pembuatan tikar purun dikaji berdasarkan pengalaman pengrajin di Desa Ara Payung, khususnya Bu Suyati dan Bapak Sabri sebagai informan penelitian. Melalui wawancara dan pengamatan secara langsung, penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih nyata mengenai proses pembuatan tikar purun ditingkat masyarakat.

Penelitian ini memiliki fokus pada proses pembuatan tikar purun, mulai dari persiapan bahan hingga tahap akhir pembuatan tikar. Fokus tersebut dipilih karena proses pembuatan merupakan bagian penting dalam mempertahankan keberadaan kerajinan tradisional. Dengan mendokumentasikan proses tersebut, pengetahuan mengenai keterampilan pengrajin dapat menjadi sumber informasi bagi masyarakat, mahasiswa, maupun pihak lain yang memiliki perhatian terhadap pelestarian kerajinan lokal.

Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mendeskripsikan proses pembuatan tikar purun oleh pengrajin di Desa Ara Payung, Kecamatan Pantai Cermin, Kabupaten Serdang Bedagai. Penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai keberadaan tikar purun sebagai salah satu kerajinan tradisional masyarakat serta pentingnya menjaga, melestarikan, dan mengembangkan keterampilan pengrajin agar tetap memiliki nilai budaya dan ekonomi bagi masyarakat Desa Ara Payung.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Metode ini dipilih karena penelitian bertujuan untuk memperoleh gambaran secara mendalam mengenai proses pembuatan tikar purun yang dilakukan oleh pengrajin di Desa Ara Payung, Kecamatan Pantai Cermin, Kabupaten Serdang Bedagai. Pendekatan kualitatif digunakan untuk memahami proses pembuatan tikar purun berdasarkan kondisi nyata yang ditemukan di lapangan.

Penelitian ini dilaksanakan pada Rabu, 19 Agustus 2026, di Desa Ara Payung, Kecamatan Pantai Cermin, Kabupaten Serdang Bedagai. Lokasi penelitian dipilih karena terdapat masyarakat yang masih menjalankan kegiatan kerajinan berbahan dasar purun, khususnya pembuatan tikar purun. Informan dalam penelitian ini adalah Bu Suyati dan Bapak Sabri selaku pengrajin tikar purun di Desa Ara Payung. Pemilihan informan dilakukan secara purposive karena informan memiliki pengetahuan dan pengalaman yang berkaitan langsung dengan proses pembuatan tikar purun.

Sumber data dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung melalui observasi dan wawancara dengan Bu Suyati dan Bapak Sabri. Data yang diperoleh meliputi informasi mengenai bahan baku, peralatan, tahapan pembuatan tikar, proses penganyaman, hasil produksi, serta kendala yang dihadapi dalam pembuatan tikar purun. Data sekunder diperoleh dari jurnal ilmiah, buku, dokumen, dan sumber tertulis lainnya yang relevan dengan kerajinan purun dan pembuatan tikar purun.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi dilakukan secara langsung pada tanggal 19 Agustus 2026 dengan mengamati kegiatan pengrajin serta proses pembuatan tikar purun. Wawancara dilakukan secara langsung kepada Bu Suyati dan Bapak Sabri menggunakan pedoman pertanyaan yang telah disiapkan untuk memperoleh informasi mengenai pengalaman pengrajin, bahan dan alat yang digunakan, tahapan pembuatan, pemasaran, serta kendala dalam menjalankan kerajinan tikar purun. Dokumentasi dilakukan dengan mengambil foto kegiatan pengrajin, bahan baku, peralatan, proses pembuatan, dan hasil akhir tikar purun sebagai data pendukung penelitian.

Analisis data dilakukan secara kualitatif melalui tiga tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Data yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi dipilih serta dikelompokkan berdasarkan fokus penelitian. Selanjutnya, data disajikan dalam bentuk uraian deskriptif mengenai proses pembuatan tikar purun. Tahap terakhir dilakukan dengan menarik kesimpulan berdasarkan hasil analisis data untuk menjawab tujuan penelitian.

Keabsahan data dalam penelitian ini dilakukan dengan membandingkan informasi yang diperoleh melalui wawancara dengan hasil observasi dan dokumentasi. Perbandingan tersebut dilakukan

untuk memastikan kesesuaian informasi mengenai proses pembuatan tikar purun yang diperoleh dari informan dengan kondisi yang diamati secara langsung di lapangan

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Penelitian mengenai pembuatan tikar purun dilaksanakan di Desa Ara Payung, Kecamatan Pantai Cermin, Kabupaten Serdang Bedagai. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi dan wawancara dengan Ibu Suryati selaku pengrajin tikar purun pada Rabu, 19 Agustus 2026. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejarah keterampilan pembuatan tikar purun, bahan baku, proses pengolahan, pemasaran, serta kendala yang dihadapi dalam mempertahankan kerajinan tikar purun.

1. Sejarah Keterampilan Pembuatan Tikar Purun

Berdasarkan hasil wawancara, Ibu Suryati mulai mempelajari keterampilan membuat tikar purun sejak sekitar tahun 1985. Keterampilan tersebut diperoleh dari orang tua dan diwariskan secara turun-temurun. Pada awalnya, kegiatan membuat tikar purun dilakukan karena merupakan keahlian yang telah dimiliki oleh keluarga. Proses belajar dilakukan secara langsung dari orang tua tanpa bantuan dari pihak lain. Keterampilan yang diwariskan tersebut kemudian terus dilakukan oleh Ibu Suryati hingga sekarang. Pengetahuan mengenai pemilihan bahan, pengolahan purun, hingga proses pembuatan tikar diperoleh melalui pengalaman. Hal ini menunjukkan bahwa pembuatan tikar purun tidak hanya merupakan kegiatan ekonomi, tetapi juga merupakan keterampilan tradisional yang diwariskan antargenerasi.

2. Bahan Baku dan Kelangkaan Purun

Bahan utama dalam pembuatan tikar adalah tanaman purun. Berdasarkan hasil wawancara, bahan purun yang digunakan oleh Ibu Suryati diperoleh dari agen yang berasal dari Lubuk Cincin. Pengrajin memperoleh bahan melalui agen karena tanaman purun yang dapat diperoleh secara langsung oleh masyarakat sudah semakin langka. Kelangkaan purun berkaitan dengan perubahan fungsi lahan yang sebelumnya menjadi tempat tumbuh tanaman purun. Berdasarkan keterangan narasumber, sebagian lahan tersebut telah dijual kepada pihak lain dan kemudian dimanfaatkan sebagai lahan pertanian, terutama untuk menanam padi. Perubahan fungsi lahan tersebut menyebabkan tempat tumbuh tanaman purun semakin berkurang. Selain perubahan fungsi lahan, tanaman purun juga sudah semakin kurang dilestarikan oleh masyarakat. Kondisi tersebut menyebabkan ketersediaan purun semakin terbatas dan pengrajin harus memperoleh bahan melalui agen. Kelangkaan bahan baku menjadi salah satu kendala utama dalam keberlanjutan pembuatan tikar purun. Dalam memilih purun yang baik, ukuran tanaman menjadi salah satu pertimbangan.

Purun yang berukuran lebih besar dipilih untuk digunakan sebagai bahan pembuatan tikar. Pemilihan tersebut dilakukan berdasarkan pengalaman pengrajin dalam menentukan bahan yang sesuai untuk diolah dan dianyam.

3. Proses Pengolahan Bahan Purun

Sebelum digunakan untuk membuat tikar, purun terlebih dahulu melalui beberapa tahap pengolahan. Berdasarkan hasil wawancara, salah satu cara yang dilakukan adalah meletakkan purun di jalan agar dapat dilindas oleh sepeda motor. Cara tersebut dilakukan untuk membantu proses penumbukan dan membuat purun lebih mudah diolah. Setelah itu, purun ditumbuk dan dikupas bagian kulitnya. Proses tersebut dilakukan untuk mempersiapkan bahan sebelum digunakan dalam proses penganyaman. Selain melalui proses penumbukan dan pengupasan, purun juga dapat dicuci untuk membantu menghilangkan warna hitam yang terdapat pada bahan. Cara pengolahan tersebut menunjukkan bahwa pembuatan tikar purun masih menggunakan teknik sederhana yang didasarkan pada pengalaman pengrajin. Pengetahuan mengenai pengolahan bahan diperoleh secara turun-temurun dan menjadi bagian dari keterampilan dalam pembuatan tikar purun.

4. Pewarnaan Purun

Selain menggunakan purun dengan warna alaminya, bahan purun juga dapat diberi warna untuk menghasilkan variasi pada produk. Berdasarkan hasil wawancara, purun dapat diberi warna seperti hijau dan merah. Pemberian warna memberikan variasi pada tampilan tikar sehingga produk tidak hanya memiliki warna alami. Hal tersebut menunjukkan adanya pengembangan dalam pembuatan tikar purun melalui variasi warna yang dapat meningkatkan daya tarik produk.

5. Pemasaran dan Harga Jual

Berdasarkan hasil wawancara, tikar purun yang telah selesai dibuat dijual kepada agen yang sama dengan pihak yang menyediakan bahan purun. Agen tersebut berperan dalam penyediaan bahan sekaligus menjadi tempat penjualan hasil produksi pengrajin. Harga jual tikar purun berada pada kisaran Rp45.000 sampai Rp50.000 per tikar. Harga tersebut menunjukkan bahwa pembuatan tikar purun mempunyai nilai ekonomi dan dapat memberikan pendapatan bagi pengrajin. Namun, pola pemasaran yang masih bergantung kepada agen menyebabkan pengrajin belum sepenuhnya memasarkan produk secara langsung kepada konsumen. Kondisi tersebut menjadi salah satu aspek yang dapat dikembangkan agar pemasaran tikar purun dapat menjangkau pasar yang lebih luas.

6. Kendala dalam Pembuatan Tikar Purun

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kendala utama dalam pembuatan tikar purun adalah semakin langkanya bahan baku. Berkurangnya lahan yang menjadi tempat tumbuh purun akibat perubahan

fungsi lahan menjadi lahan pertanian menyebabkan ketersediaan bahan semakin terbatas. Selain itu, tanaman purun yang sebelumnya dimanfaatkan dan dilestarikan oleh masyarakat kini sudah semakin jarang mendapatkan perhatian untuk dikembangkan kembali. Akibatnya, pengrajin harus memperoleh bahan melalui agen. Ketergantungan terhadap agen dapat menjadi kendala apabila persediaan purun yang tersedia tidak mencukupi kebutuhan produksi. Kendala lainnya adalah pemasaran yang masih bergantung pada agen. Pengrajin memperoleh bahan dari agen dan menjual kembali hasil produksi kepada agen yang sama. Kondisi tersebut memberikan kemudahan dalam pemasaran, tetapi juga membuat pengrajin memiliki keterbatasan dalam mengembangkan pemasaran secara mandiri.

B. Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembuatan tikar purun di Desa Ara Payung merupakan kerajinan tradisional yang memiliki nilai ekonomi dan nilai keterampilan bagi masyarakat. Keterampilan tersebut telah diwariskan secara turun-temurun dan dipelajari oleh Ibu Suryati sejak sekitar tahun 1985 dari orang tuanya. Pewarisan keterampilan tersebut menjadi salah satu faktor penting dalam mempertahankan keberadaan kerajinan tikar purun. Pengetahuan yang diperoleh dari orang tua tidak hanya berkaitan dengan cara menganyam, tetapi juga mencakup pemilihan bahan dan pengolahan purun sebelum digunakan. Hal tersebut menunjukkan bahwa keterampilan tradisional terbentuk melalui pengalaman dan praktik yang dilakukan secara terus-menerus.

Dari sisi bahan baku, penelitian menemukan bahwa tanaman purun saat ini semakin langka. Salah satu penyebabnya adalah perubahan fungsi lahan yang sebelumnya menjadi tempat tumbuh purun menjadi lahan pertanian. Berkurangnya habitat tanaman purun menyebabkan pengrajin tidak lagi mudah memperoleh bahan secara langsung. Tidak hanya perubahan fungsi lahan, kurangnya pelestarian tanaman purun oleh masyarakat juga menjadi faktor yang perlu diperhatikan. Apabila kondisi tersebut terus berlangsung, ketersediaan bahan baku untuk pembuatan tikar akan semakin terbatas. Hal ini dapat mengancam keberlanjutan kerajinan tikar purun yang telah menjadi keterampilan masyarakat secara turun-temurun.

Ketergantungan pengrajin terhadap agen menjadi salah satu dampak dari semakin terbatasnya bahan baku. Pengrajin memperoleh purun dari agen yang berasal dari Lubuk Cincin. Kondisi tersebut memberikan kemudahan dalam memperoleh bahan, tetapi pada saat yang sama membuat keberlangsungan produksi bergantung pada ketersediaan bahan dari agen. Pemilihan purun berdasarkan ukuran juga menunjukkan bahwa pengalaman pengrajin memiliki peranan dalam menentukan kualitas bahan. Purun yang berukuran lebih besar dipilih sebagai bahan yang dianggap sesuai untuk pembuatan tikar. Pengetahuan tersebut merupakan bagian dari keterampilan lokal yang diperoleh melalui pengalaman dan proses pewarisan.

Proses pengolahan purun yang dilakukan dengan cara sederhana, seperti meletakkan purun di jalan agar dilindas sepeda motor, kemudian menumbuk dan mengupasnya, memperlihatkan adanya pengetahuan lokal dalam mengolah bahan alam. Proses pencucian juga dilakukan untuk membantu menghilangkan warna hitam pada purun sebelum bahan digunakan.

Selain mempertahankan warna alami, purun dapat diberi warna hijau dan merah. Adanya pewarnaan tersebut menunjukkan bahwa produk tikar purun dapat dikembangkan melalui variasi tampilan. Pengembangan tersebut dapat menjadi salah satu cara untuk meningkatkan daya tarik produk tanpa menghilangkan karakter utama tikar sebagai kerajinan berbahan purun. Dari sisi ekonomi, harga jual tikar purun yang berada pada kisaran Rp45.000–Rp50.000 per tikar menunjukkan bahwa kerajinan tersebut memiliki nilai ekonomi bagi pengrajin. Kegiatan pembuatan tikar dapat menjadi sumber pendapatan dari keterampilan yang dimiliki oleh pengrajin. Meskipun demikian, hasil penelitian menunjukkan bahwa pemasaran masih dilakukan melalui agen yang sama dengan pihak yang menyediakan bahan baku. Pola tersebut memudahkan pengrajin dalam menjual hasil produksi, tetapi juga menyebabkan adanya ketergantungan terhadap agen. Pengembangan pemasaran secara langsung kepada konsumen dapat menjadi salah satu alternatif untuk memperluas jangkauan pasar.

Pemanfaatan media sosial dan pemasaran digital dapat digunakan untuk memperkenalkan tikar purun kepada masyarakat yang lebih luas. Selain itu, variasi warna seperti hijau dan merah dapat menjadi salah satu bentuk pengembangan produk untuk meningkatkan daya tarik konsumen. Permasalahan kelangkaan purun juga menunjukkan pentingnya upaya pelestarian bahan baku. Pelestarian dapat dilakukan dengan meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya mempertahankan tanaman purun dan menjaga keberadaan lahan yang sesuai untuk pertumbuhannya. Upaya tersebut penting agar bahan baku tetap tersedia dan keterampilan membuat tikar purun dapat terus diwariskan.

Secara keseluruhan, pembuatan tikar purun di Desa Ara Payung memiliki potensi untuk terus dikembangkan karena didukung oleh keterampilan masyarakat yang diwariskan secara turun-temurun, kemampuan mengolah bahan alam, variasi warna produk, dan nilai ekonomi dari hasil penjualan. Namun, keberlanjutan kerajinan tersebut menghadapi tantangan berupa semakin langkanya bahan purun akibat perubahan fungsi lahan dan kurangnya pelestarian tanaman purun. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk menjaga ketersediaan bahan baku, mempertahankan keterampilan tradisional, serta memperluas pemasaran hasil produksi. Dengan adanya upaya tersebut, kerajinan tikar purun di Desa Ara Payung diharapkan dapat tetap bertahan sebagai warisan keterampilan masyarakat sekaligus memberikan manfaat ekonomi yang berkelanjutan bagi pengrajin.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pembuatan tikar purun di Desa Ara Payung, Kecamatan Pantai Cermin, Kabupaten Serdang Bedagai, dapat disimplukan bahwa pembuatan tikar purun merupakan salah satu kerajinan masyarakat yang memanfaatkan tanaman purun sebagai bahan utama. Keterampilan membuat tikar purun yang dimiliki Ibu Suryati telah dipelajari sejak sekitar tahun 1985 dari orang tua dan diperoleh secara turun-temurun. Kegiatan tersebut dilakukan berdasarkan keahlian yang telah diwariskan dalam keluarga dan terus dipertahankan hingga sekarang.

Dalam proses penyediaan bahan baku, purun diperoleh pengrajin melalui agen yang berasal dari Lubuk Cincin. Pemilihan purun yang baik salah satunya dilihat dari ukuran purun, terutama purun yang berukuran lebih besar. Sebelum digunakan untuk menganyam, purun melalui beberapa proses pengolahan, antara lain ditumbuk, dikupas kulitnya, dan dapat dicuci untuk membantu menghilangkan warna hitam. Purun juga dapat diberi warna, seperti hijau dan merah, untuk menghasilkan variasi pada produk tikar.

Kendala utama dalam pembuatan tikar purun adalah semakin langkanya bahan baku. Berdasarkan hasil wawancara, kelangkaan purun berkaitan dengan berkurangnya lahan tempat tumbuh purun akibat perubahan fungsi lahan menjadi lahan pertanian, khususnya untuk penanaman padi. Selain itu, tanaman purun yang sebelumnya dimanfaatkan masyarakat sudah semakin kurang dilestarikan. Kondisi tersebut menyebabkan pengrajin semakin bergantung pada agen untuk memperoleh bahan baku.

Dalam pemasaran, tikar purun yang telah selesai dibuat dijual kepada agen yang sama dengan pihak yang menyediakan bahan baku. Harga jual tikar berada pada kisaran Rp45.000–Rp50.000 per tikar. Hal ini menunjukkan bahwa kerajinan tikar purun memiliki nilai ekonomi bagi pengrajin. Namun, ketergantungan terhadap agen dalam memperoleh bahan dan memasarkan hasil produksi masih menjadi salah satu keterbatasan dalam pengembangan usaha. Secara keseluruhan, kerajinan tikar purun memiliki nilai ekonomi dan nilai budaya karena keterampilan pembuatannya diwariskan secara turun-temurun. Keberlanjutan kerajinan tersebut sangat dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku, kelestarian tanaman purun, keterampilan pengrajin, dan pengembangan pemasaran.

B. Saran

1. Pelestarian tanaman purun perlu mendapat perhatian dari masyarakat dan pihak terkait. Upaya pelestarian dapat dilakukan dengan menjaga dan menyediakan kembali lahan yang sesuai untuk pertumbuhan purun sehingga bahan baku tidak semakin langka.

2. Pengrajin dan masyarakat diharapkan dapat mempertahankan keterampilan pembuatan tikar purun sebagai keterampilan yang diwariskan secara turun-temurun. Pengetahuan mengenai pemilihan, pengolahan, pewarnaan, dan penganyaman purun perlu terus dikenalkan kepada generasi berikutnya.

3. Pengadaan bahan baku perlu dikembangkan agar pengrajin tidak sepenuhnya bergantung pada satu sumber atau agen. Ketersediaan bahan baku yang lebih terjamin akan membantu menjaga keberlangsungan produksi tikar purun.

4. Pemasaran perlu diperluas. Selain menjual hasil produksi kepada agen, pengrajin dapat memanfaatkan pemasaran secara langsung dan media digital untuk memperkenalkan tikar purun kepada konsumen yang lebih luas.

5. Inovasi produk dapat dikembangkan melalui variasi warna, ukuran, bentuk, dan kegunaan tikar sehingga produk memiliki daya tarik yang lebih beragam dan berpotensi meningkatkan nilai jual.

6. Pemerintah desa dan pihak terkait diharapkan dapat memberikan dukungan melalui pelatihan, pembinaan, pelestarian bahan baku, serta membantu membuka akses pemasaran bagi pengrajin tikar purun.

7. Dengan adanya upaya pelestarian bahan baku, peningkatan keterampilan, pengembangan produk, dan perluasan pemasaran, kerajinan tikar purun di Desa Ara Payung diharapkan dapat terus bertahan sebagai warisan keterampilan masyarakat sekaligus menjadi sumber kegiatan ekonomi yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

Pangaribuan, W., & Silaban, R. (2017). Upaya peningkatan pendapatan wanita pengrajin purun (Eleocharis dulcis) di Kecamatan Perbaungan. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 23(2). https://doi.org/10.24114/jpkm.v23i2.6882.

Sari, S. S., Kuswardani, R. A., & Apriliya, I. (2022). Pemberdayaan pemuda desa berbasis smart integrated management sebagai solusi distribusi kerajinan purun pada masa pandemi. JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri), 6(4), 2783–2793. https://doi.org/10.31764/jmm.v6i4.9089.SSS

Salida, A., Nasution, I., Mulyani, R., & Adawiyah, R. (2023). Strategi pelestarian anyaman purun khas Suku Banjar sebagai salah satu peningkat ekonomi masyarakat di Desa Lubuk Cemara pada era modern. SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan, 7(3).