

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
2.1 Kerangka Konseptual 1 .....	32
2.2 Kerangka Konseptual 2 .....	32
4.1 Peta Administrasi Kabupaten .....	44
4.2 Peta Administrasi Kecamatan .....	45
4.3 Peta Administrasi Desa .....	46
4.4 Pembagian Zona Fisiografi Jawa .....	48
4.5 Wawancara Bersama Kepala Desa.....	60
4.6 Wawancara Bersama Penyadap Nira Aren (Bapak Ayi) .....	62
4.7 Wawancara Bersama Penyadap Nira Aren (Bapak Nana).....	64
4.8 Wawancara Bersama Penyadap Nira Aren (Bapak Oko) .....	65
4.9 Wawancara Bersama Pengrajin Gula Aren (Ibu Santi).....	66
4.10 Wawancara Bersama Pengepul Gula Aren (Ibu Engkar).....	68
4.11 Wawancara Bersama Pengepul Gula Aren (Ibu Neti) .....	70
4.12 Pohon Aren .....	71
4.13 Daun Aren .....	74
4.14 Batang Aren .....	74
4.15 Buah Aren .....	75
4.16 Bunga Betina Pohon Aren.....	76
4.17 Ijuk Aren .....	76
4.18 Akar Aren.....	77
4.19 Proses Penyadapan Nira Aren .....	79
4.20 Proses Pengasapan <i>Lodong</i> .....	80
4.21 Alat Penutup Kepala .....	81
4.22 Sarung Tangan .....	82
4.23 Proses Penyaringan Nira .....	83
4.24 Proses Pemanasan Nira .....	84
4.25 Proses Pengentalan Nira.....	84
4.26 Proses Pencetakan Gula Aren .....	85
4.27 Gula yang Sudah dicetak.....	85

4.28 Contoh Pengemasan Menggunakan Plastik .....	86
4.29 Contoh Pengemasan Menggunakan Daun Kering .....	87
4.30 Nira Aren.....	89
4.31 Pisau Sadap .....	91
4.32 Kualu atau Wajan.....	92
4.33 Pengaduk Nira.....	92
4.34 Cetakan Gula Aren.....	93
4.35 <i>Lodong</i> .....	94
4.36 Alat Pemukul Tandan Bunga .....	94
4.37 Tungku .....	95
4.38 Saringan .....	95
4.39 Kayu Bakar.....	96
4.40 Tangga Bambu/ <i>Sigai</i> .....	97