

ABSTRAKSI

Shinta Maida pangesti (42160400), Nico Haryanto (42160270), Sri Rahayu Mahfudoh (42160047), Andreas Sitorus (42160290), Mohammad Basir Rivai (42160438). “NATAS”

Menjadi pengrajin ciu di Bekonang adalah salah satu budaya yang diturunkan secara turun temurun sejak zaman penjajahan belanda bahkan pra kependudukan penjajah Belanda. Ciu ataupun minuman beralkohol yang memiliki citra negatif di mata masyarakat, namun bagi warga Bekonang justru Ciu menjadi sumber peningkatan perekonomian. Meski demikian, warga tidak hanya semata memproduksi ciu yang melegenda, namun hasil produksi fermentasi tetes tebu ini juga di jadikan (Etanol) untuk keperluan medis rumah sakit, apotik dan produk-produk kecantikan. Khususnya di Dukuh Sentul Desa Bekonang, merupakan penghasil alcohol terbaik karena bisa memproduksi alcohol dengan kadar tinggi di banding dengan tempat-tempat produksi lainnya yaitu 96.9 %.Bantuan yang pernah diberikan oleh pemerintah pada saat itu untuk menunjang proses pembuatan alcohol di Bekonang yaitu sepuluh alat penyulingan, sudah tidak dapat dipergunakan kembali. Karena kurangnya bahan baku, dan waktu yang dipergunakan tidak efisien dengan hasil yang diperoleh. Ciu bisa dibilang sebagai jamu bagi para penikmatnya, karena bisa membuat badan menjadi lebih segar dan fit, jika di konsumsi dengan kadar yang wajar. Ciu juga bisa dijadikan campuran minyak urut. Limbahnya jika diproses kembali, bisa dijadikan pupuk tanaman atau biasa disebut Ciunik.

Kata Kunci : Ciu, Alkohol, Pengrajin, Limbah, Pengrajin, Dokumenter.

ABSTRACT

Shinta Maida pangesti (42160400), Nico Haryanto (42160270), Sri Rahayu Mahfudoh (42160047), Andreas Sitorus (42160290), Mohammad Basir Rivai (42160438). “NATAS”

Becoming a Ciu craftsman in Bekonang is one of the cultures that was handed down from generation to generation during the Dutch colonial era and even before the occupation of the Dutch colonizers. Ciu or alcoholic drinks that have a negative image in the public, but for Bekonang residents Ciu actually becomes a source of economic improvement. Even so, residents are not only producing legendary ciu, but the production of sugar cane fermentation is also made (Ethanol) for medical needs of hospitals, pharmacies and beauty products. Especially in Sentul Hamlet, Bekonang Village, is the best alcohol producer because it can produce high levels of alcohol compared to other production sites, namely 96.9%. Assistance ever given by the government at that time to support the alcohol-making process in Bekonang is ten tools distillation, it cannot be used again. Because of the lack of raw materials, and the time used is not efficient with the results obtained. Ciu can be considered as a herbal medicine for the audience, because it can make the body become fresher and more fit, if consumed at a reasonable level. Ciu can also be used as an oil mixture. The waste, if reprocessed, can be used as fertilizer for crops or commonly called Ciunik.

Keywords: Ciu, Alcohol, Craftsmen, Waste, Craftsmen, Documentary.