

**JENIS-JENIS TANAMAN PANGAN POKOK DAN KEARIFAN LOKAL
DALAM PEMANFAATANNYA SEBAGAI CADANGAN MAKANAN DI
DESA ALAS KECAMATAN KOBALIMA TIMUR
KABUPATEN MALAKA**

Theresia Lete Boro, Maria T. L Ruma, Dulce Da Silva Dully

Program Studi Biologi FST Undana

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis-jenis tanaman pangan pokok, cara pemanfaatan berbasis kearifan lokal, dan ketersediaan pangan pokok bagi masyarakat pada setiap bulan dalam setahun di Desa Alas Kecamatan Kobalima Timur Kabupaten Malaka. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan teknik observasi, wawancara, eksplorasi dan koleksi. Data hasil penelitian dianalisis secara deskriptif dan data ditabulasi dalam bentuk tabel dan gambar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa di peroleh 13 jenis tanaman pangan yang dikelompokkan dalam 4 kelompok bahan pangan yaitu sereal (jagung), polong-polongan (kacang hijau, kacang nasi, kacang tanah), umbi-umbian (ganyong, gembili, talas, ubi jalar, ubi kayu, ubi kelapa, seweg) dan buah (palem, pisang) yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan pokok. Cara pemanfaatannya untuk jagung dalam bentuk jagung ketemak, bese, dan nasi jagung. Pada jenis kacang-kacangan produk olahannya kacang rebus, dan goreng untuk jenis umbi-umbian produk olahannya berupa gaplek, ubi bakar, ubi rebus dan suweg kukus sedangkan jenis buah-buahan produk olahannya berupa pisang rebus dan sagu palem.

Kata kunci: Pangan Pokok, Kearifan Lokal, Desa Alas

Indonesia adalah negara agraris dan merupakan salah satu negara yang beriklim tropis. Sebagai negara agraris dengan kondisi sumber daya lahan yang luas dan subur dapat memiliki potensi dan peluang yang besar untuk meningkatkan produk usaha dalam pertanian. Indonesia termasuk negara yang kaya akan keanekaragaman hayati. Saat ini sumber pangan pokok masyarakat Indonesia adalah beras. Namun, pada beberapa tahun terakhir produksi beras mengalami stagnasi bahkan cenderung menurun. Hal ini tentu tidak sejalan dengan kondisi jumlah penduduk yang terus meningkat yang berdampak pada peningkatan jumlah konsumsi masyarakat. Sehingga sangat tidak efisien jika hanya bertumpu pada satu jenis tanaman pangan dalam memenuhi kebutuhan (Harper et al., 1986).

Pangan pokok merupakan salah satu bagian yang sangat penting dalam menunjang keberhasilan pembangunan nasional. Untuk itu, upaya perwujudan ketahanan pangan baik melalui sub sistem ketersediaan, distribusi dan konsumsi perlu terus ditingkatkan. Mengingat produksi beras yang mengalami fluktuasi bahkan akhir-akhir ini mengalami penurunan dan tidak sebanding dengan jumlah penduduk yang semakin bertambah. Hal ini perlu ada kebijakan pemerintah mengenai pergeseran dari pangan pokok ke pangan lokal seperti jagung dan umbi-umbian. Karena ketergantungan pada satu jenis pangan lokal sehingga terjadi rawan pangan, oleh sebab itu diperlukan pengembangan produk pangan pokok lain pengganti beras (Hasan, 1994).

Selain itu sebelum penyiapan lahan, penanaman benih dan panen hasil kebun biasanya diadakan upacara adat berupa pemberian sesajen kepada leluhur dan penjaga lahan atau kebun. Adapun benih hasil panen sesuai dengan tradisi turun temurun, yakni disimpan di loteng dan proses pengeringannya menggunakan asap yang berada di bawah loteng. Agar menjaga benih tidak rusak dan dapat dijadikan sebagai cadangan makanan pada masa panen periode berikutnya. Semua jenis tanaman pengganti pangan pokok berbasis kearifan lokal ini, dimanfaatkan dalam setahun berjalan. Berdasarkan informasi awal dari masyarakat bahwa pada musim paceklik, masyarakat sering memanfaatkan tumbuh-tumbuhan yang tumbuh liar di hutan seperti suweg dan palem selain yang dibudidayakan antara lain jagung, ubi-umbian dan pisang. Namun sejauh ini, belum ada informasi dan kajian ilmiah mengenai jenis-jenis tanaman pengganti pangan pokok di desa Alas Kecamatan Kopalima Timur.

MATERI DAN METODE

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Pengambilan data di lapangan dengan teknik observasi, wawancara, (daftar pertanyaan terlampir) eksplorasi dan koleksi. Wawancara dilakukan untuk menggali pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan jenis-jenis tanaman sebagai bahan pangan berbasis kearifan lokal.

Prosedur Penelitian

1. Observasi, merupakan tahap awal yang dilakukan sebelum melaksanakan penelitian yang bertujuan melihat dan

mengamati secara langsung lokasi penelitian agar peneliti dapat memperoleh gambaran jelas mengenai lokasi penelitian dan permasalahan yang akan diteliti.

2. Penentuan Responden, dilakukan berdasarkan informasi dari kepala desa atau orang-orang yang dipercaya untuk mendapat informasi mengenai jenis-jenis tanaman pangan pengganti beras yaitu lokasi pengambilan, nama lokal, cara pemanfaatan dan cara penyiapan bibit untuk melakukan penanaman selanjutnya dari tanaman tersebut.
3. Eksplorasi dan Koleksi, eksplorasi dimulai dari pekarangan rumah penduduk, pasar, kebun dan hutan. Bersamaan dengan eksplorasi, dilakukan juga koleksi tanaman dan dokumentasi.
4. Deskripsi, sampel hasil koleksi dianalisis dengan cara, melakukan pengamatan perhitungan, pengukuran dan penilaian, terhadap ciri-ciri dari jenis-jenis tanaman pangan. Hasil analisis dari setiap jenis tanaman selanjutnya dibuat deskripsi lengkap dengan mengacu pada sumber (Radford, 1986 dan Vogel, 1987)
5. Identifikasi. Identifikasi dilakukan untuk memperoleh nama ilmiah dari setiap takson yang diidentifikasi dengan cara mencocokkan dengan gambar dan deskripsi yang terdapat pada buku-buku sumber (Backer dan Backhuizen, 1965 dan Van Steenis, 2005).

Analisis Data.

Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif dan ditabulasi dalam bentuk tabel dan gambar atau foto.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jenis-Jenis Tanaman yang Dimanfaatkan sebagai Bahan Pangan Pokok di Desa Alas Kecamatan Kobalima Timur

Hasil penelitian diperoleh 13 jenis tanaman yang digunakan sebagai bahan pangan pokok di Desa Alas. Ke-13 jenis tanaman tersebut dapat dikelompokkan kedalam beberapa kategori yaitu sereal, umbi-umbian, kacang-kacangan dan buah-buahan. Kelompok jenis tersebut disajikan pada Tabel 1.

Jenis-jenis tumbuhan sebagai pangan pokok yang ditemukan tersebut masih sangat sedikit jika dibandingkan dengan Juliana, *dkk* (2013), yang menemukan 47 jenis tumbuhan yang berpotensi sebagai sumber pangan yang bisa dimanfaatkan oleh masyarakat di Kawasan Gunung Peramas. Jenis tumbuhan pangan yang ditemukan masih sangat sedikit karena ruang lingkup pengambilan data hanya satu desa dan hal ini memperlihatkan bahwa kondisi lingkungan atau faktor lingkungan suatu daerah juga sangat berpengaruh terhadap pertumbuhan jenis-jenis tanaman pangan.

Tabel 1. Jenis-jenis Tanaman Pangan Pokok di Desa Alas Kecamatan Kobalima Timur.

No	Kelompok bahan pangan	Nama umum	Nama lokal	Nama jenis	Nama suku
1	Serealia	1. Jagung	Batar	<i>Zea mays</i> L	Poaceae
2	Polong-polongan	2.Kacang hijau	Fore malae	<i>Vigna radiata</i> L	Papilionaceae
		3.Kacang nasi	Fore tali	<i>Vigna umbellate</i> L	Fabaceae
		4.kacang tanah	Fore rai	<i>Arachis hypogaeae</i> L	Papilionaceae
3	Umbi-umbian	5. ganyong	Kontas	<i>Canna edulis</i> L	Cannaceae
		6. gembili	Uhimutin	<i>Dioscorea esculenta</i> L	Dioscoreaceae
		7. talas	Talas	<i>Colocasia esculenta</i> L	Araceae
		8. ubi jalar	Fehuk malae	<i>Ipomoea batatas</i> L	Convolvulaceae
		9. ubi kayu	Fehuk	<i>Manihot esculenta</i> Cranz	Euphorbiaceae
		10.ubi kelapa	Fehuk laku	<i>Dioscorea alata</i> L	Dioscoreaceae
		11. suweg	Maek	<i>Amorphophallus campanulatus</i>	Araceae
4	Buah-buahan	12. palem	Bet	<i>Butia capitata</i>	Arecoideae
		13. pisang	Hudi	<i>Musa paradisiaca</i> L	Musaceae

Cara pengolahan jenis-jenis tumbuhan pangan pokok yang ada di Desa Alas Kecamatan Kobalima Timur.

Berdasarkan pengetahuan lokal masyarakat yang diturunkan dari generasi ke generasi sebagai kebiasaan atau perilaku masyarakat berbasis pengetahuan atau kearifan lokal. Cara pengolahan setiap kelompok bahan pangan yang dimanfaatkan dapat dilihat, pada Tabel 2.

Tabel 2. Cara pengolahan jenis-jenis tanaman yang dimanfaatkan sebagai pangan pokok di desa Alas Kecamatan Kobalima Timur

No	Nama umum	Nama lokal	Produk olahan	Proses pengolahan
1	Jagung	Batar	Jagung bose	Jagung dipipil, dijemur, ditumbuk, ditapis, dan direbus jadi bose
			Nasi jagung	Jagung yang sudah tua dijemur, dipipil, digiling, ditapis, berupa beras jagung dimasak
			Jagung goreng	Jagung yang sudah sudah dipipilkan dan digoreng
			Jagung ketemak	Jagung yang sudah tua dipipilkan dan direbus
2	Kacang hijau	Fore malae	Bubur kacang hijau	Kacang yang sudah tua di cuci hingga bersih dan direbus menjadi bubur kacang hijau
3	Kacang nasi	Fore tali	Direbus (dicampur dengan nasi)	Kacang yang sudah tua dicuci dan direbus dengan nasi
4	Kacang tanah	Fore rai	Kacang rebus	Kacang dibersihkan dan direbus
			Kacang bakar	Kacang dicuci dan dibakar beserta kulit
			Kacang goreng	Kacang di belah kulitnya, diambil isinya dan digoreng
5	Ubi kayu	Fehuk	Gaplek	Umbi dikupas kulitnya di belah tipis dan dijemur hingga kering
			Ubi bakar	Umbi dicuci hingga bersih dan dibakar dengan kulitnya
			Ubi rebus	Umbi di cuci hingga bersih dikupas kulitnya dan direbus
			Keripik	Umbi diiris tipis-tipis dan digoreng
6	Ubi jalar	Fehuk malae	Gaplek	Umbi dikupas kulitnya kemudian dibelah tipis dan dijemur
			Ubi bakar	Umbi dicuci hingga bersih dan dibakar dengan kulit
			Ubi rebus	Umbi dicuci hingga bersih lalu direbus beserta beserta kulitnya
7	Ubi kelapa	Fehuk laku	Ubi rebus	Umbi dicuci lalu direbus beserta kulitnya
			Ubi bakar	Umbi dicuci hingga kering dan dicuci beserta kulitnya

Sambungan tabel 2.

No	Nama umum	Nama lokal	Produk olahan	Proses pengolahan
8	Ganyong	Kontas	ubi rebus	Umbi dicuci lalu direbus
			Ubi bakar	Umbi dicuci dan dibakar beserta kulitnya
9	Gembili	Uhimutin	Ubi rebus	Umbi dicuci lalu direbus
			Ubi bakar	Umbi dicuci lalu dibakar
10	Talas	Talas	Talas rebus	Umbi taloas dicuci lalu direbus beserta kulitnya
11	Suweg	Maeg	Suweg kukus	Umbi dicuci lalu di belah tipis-tipis, dijemur sampai kering dan dihaluskan dengan cara ditumbuk menjadi tepung dan dikukus
12	Pisang	Hudi	Pisang rebus	Pisang diambil dari tandannya dipisahkan perbuahnya lalu direbus
			Pisang bakar	Pisang dibakar beserta kulitnya
			Kripik pisang	Pisang diiris tipis-tipis lalu di goreng jadi keripik
13	Palem	Bet	Sagu palem	Buah palem diambil dan dibelah dua untuk diambil isinya dan dijemur sampai kering, kemudian direndam dalam air dingin selama tiga hari, dikeluarkan dan dihaluskan dengan cara ditumbuk menjadi tepung dan dibakar menjadi sagu palem

Ketersediaannya sebagai cadangan makanan dalam setahun di Desa Alas Kecamatan Kobalima Timur.

Tabel 3. Jenis-jenis Tanaman Pangan Pokok dan Penyimpanannya di Desa Alas Kecamatan Kobalima Timur

No	Nama tanaman	Produk ketersediaan	Tempat penyimpanan
1	Jagung	Jagung pipilan kering	Dalam lumbung dan dalam karung
		Jagung dalam klobot	Dibawah loteng berhadapan dengan tungku api
2	Kacang hijau	Di buka kulitnya	Dalam jergen atau botol
3	Kacang nasi	Dibuka kulitnya	Dalam jergen atau botol
4	Kacang tanah	Dibiarkan dengan kulit	Dalam karung
5	Ubi kayu	Gaplek	Dibawah loteng
		Umbi segar	Dibiarkan pada tanah yang lembab

6	Ubi jalar	Gaplek	Dibawah loteng
		Umbi segar	Dibiarkan dalam tanah
7	Ubi kelapa	Umbi segar	Dibiarkan dalam tanah
8	Ganyong	Umbi segar	Dibiarkan dalam tanah
9	Gembili	Umbi segar	Dibiarkan dalam tanah
10	Talas	Umbi segar	Dibiarkan dalam tanah
11	Suweg	Umbi segar	Dibiarkan dalam tanah
12	Pisang	Batang	Disekitaran pohon induk
13	Palem	Biji	Ditanah dekat pohon induk

Tabel 4. Ketersediaan dan waktu panen dan pemanfaatannya pada setiap bulan dalam setahun di Desa Alas Kecamatan Kobalima Timur

No	Jenis-jenis cadangan	Jan	Feb	Mar	Apr	Mey	Jun	Jul	Agus t	Sep	Okt	Nov	Des
1	Jagung -panen			*				*	*				
	-konsumsi			√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
2	Kacang hijau -panen		*					*	*				
	-konsumsi		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3	Kacang nasi -panen					*	*						
	-konsumsi					√	√	√	√	√	√	√	√
4	Kacang tanah -panen			*	*								
	-konsumsi			√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5	Ubi kayu -panen							*	*	*			
	-konsumsi	√	√					√	√	√	√	√	√
6	Ubi jalar -panen							*	*	*			
	-konsumsi	√	√					√	√	√	√	√	√
7	Ubi kelapa -panen							*	*	*			
	-konsumsi							√	√	√	√		

8	Ganyong -panen							*	*	*			
	-konsumsi							√	√	√	√		
9	Gembili -panen							*	*	*			
	-konsumsi							√	√	√	√		
10	Talas -panen							*	*	*			
	-konsumsi							√	√	√	√		
11	Suweg -panen											*	*
	-konsumsi											√	√
12	Pisang -panen	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	-konsumsi	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
13	Palem -panen											*	*
	-konsumsi											√	√

Keterangan : Panen * = Panen pada setiap bulan

√ = Konsumsi pada setiap bulan

PENUTUP

Simpulan

1. Jenis-jenis tanaman pangan pokok yang dimanfaatkan sebagai bahan pangan berbasis kearifan lokal di Desa Alas meliputi sereal (jagung), kacang-kacangan (kacang hijau, kacang nasi, kacang tanah), umbi-umbian (ganyong, gembili, talas, ubi jalar, ubi kayu, ubi kelapa dan suweg) dan buah-buahan (palem dan pisang).
2. Cara pemanfaatan bahan makanan seperti jagung dalam bentuk sajian bode, ketemak dan nasi jagung, kacang-kacangan bentuk sajiannya direbus, umbi-umbian diolah dengan cara direbus, dibakar dikukus dan digoreng.

Sedangkan Kelompok buah seperti pisang dan palem dimanfaatkan dengan cara direbus, dibakar dan diolah dalam bentuk sagu palem.

Saran

1. Bagi masyarakat setempat yang memanfaatkan jenis-jenis tumbuhan berbasis kearifan lokal agar tetap menjaga kelestarian jenis-jenis tumbuhan tersebut di alam sekitar.
2. Bagi pemerintah agar selalu mendukung kelestarian tumbuhan berbasis kearifan lokal agar tidak punah.
3. Bagi peneliti lainnya agar dapat memperluas wilayah penelitian dan menganalisis kandungan gizi dari jenis-jenis yang belum diteliti.

DAFTAR PUSTAKA

- Backer, C.A dan Bakhuzin Van De Bring,
R. C. 1965. *Flora of Java*. Vol 1-3.
Noordhoff. N.V-Graning-The
Netherlands.
- Hasan, I. 1994. *Menyukkseskan
swasembada pangan*. Pangam, 5
(18) : 9-15. Bulog. Jakarta.
- Juliana, Linda R, M. 2013. Pemanfaatan
Tumbuhan Yang Berpot Ensi
Sebagai Sumber Pangan Di Gunung
Peramas Desa Pangkalan Buton
Kecamatan Sukadana Kabupaten
Kayong Utara. **Vol 2 (3): 117 – 121**
: Kalimantan utara
- Kasno, A., N. Saleh., E. Ginting. 2006.
*Pengembangan pangan berbasis
kacang-kacangan dan umbi-umbian
guna pemantapan ketahanan pangan
nasional*. Balai Penelitian Tanaman
*Kacang-Kacangan Dan Umbi-
umbian*. Bul. Palawija.