

## **PENGETAHUAN LOKAL MASYARAKAT PULAU BINONGKO DALAM SISTIM KETAHANAN PANGAN**

**Hidrawati**

Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo Kendari  
Sulawesi Tenggara, Indonesia.

Corresponding author : hidrawati85@yahoo.com

**Usman Rianse**

Jurusan Penyuluhan Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo Kendari  
Sulawesi Tenggara, Indonesia.

Email : usman.rianse@gmail.com

**R. Marsuki Iswandi**

Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo Kendari  
Sulawesi Tenggara, Indonesia.

Email : marsuki.iswandi@uho.ac.id

**Nur Arafah**

Jurusan Kehutanan Fakultas Kehutanan dan Ilmu Lingkungan Universitas Halu Oleo Kendari  
Sulawesi Tenggara, Indonesia.

Email : nur.arafah@uho.ac.id

**Awaluddin Hamzah**

Jurusan Penyuluhan Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo Kendari  
Sulawesi Tenggara, Indonesia.

Email : awal.hamzah@gmail.com

### **To cite this article:**

Hidrawati., Rianse, U., Iswandi, R. M., Arafah, N., Hamzah, A.. 2019. Pengetahuan Lokal Masyarakat Pulau Binongko dalam Sistim Ketahanan Pangan. *Bpsosek*, 21(1). 36-44.  
<http://dx.doi.org/10.33772/bpsosek.v37i1.7051>

**Received:** March 9, 2019; **Accepted:** April 25, 2019; **Published:** April 30, 2019

### **ABSTRACT**

The research main reason is the Binongko Island community have indication vulnerable of food shortages due to limited of land resources, water and access to the surrounding area. In fact, Binongko society had not experienced problems with food stocks, because they have local knowledge in the food security system. This purpose research revealing and describing the local knowledge of Binongko society in the food security system. The study was conducted in December 2016-March 2017 at Binongko Island, Wakatobi Regency, Southeast Sulawesi Province. This qualitative research uses literature study techniques, orientation, observation and interviews with the snowball method. The results showed that Binongko Island community has local knowledge about the food security system in the form of Development of mixed cropping patterns in more than one farming location with different planting and harvesting times. This is through a series of farming system local knowledge that starts with ritual *bhelai*, *phitado*, *honowu/katambhari*, *bhija-bhija/bhatata*, *pajere'a*, *phidawu-phidongka* and *tompe'a*; Processing, preservation and foodstuffs storage are accordance with the type of foodstuffs and harvest time. *Kalla'a* and *gadha* are one of the storage containers as well as the preservation of the food; Household food consumption patterns adhere to the values of shipping logistical arrangements system and internalization of the mother role as *Pande Mantoroka* in managing household food menus

**Keywords:** *Binongko, Food Security, and Local Knowledge*

## PENDAHULUAN

Pengetahuan lokal (*local knowledge*) atau pengetahuan khas setempat (*indigenous knowledge*) merupakan pengetahuan dari orang-orang yang tinggal di suatu wilayah tertentu (Reijntjes *et al.*, 1999). Pengetahuan tersebut dapat berasal dari pengalaman orang-orang setempat, baik berupa pengetahuan atau pengalaman individu maupun kelompok. Pengetahuan lokal dapat pula berasal dari nenek moyang suatu komunitas, termasuk pengetahuan dari luar komunitas yang telah menjadi bagian dari komunitas setempat. Pengetahuan lokal petani dikembangkan dari percobaan-percobaan sederhana (MacCracken, 1988; Hawkin, 1999), hasil pengamatan selama kurun waktu yang lama (Speranza *et al.*, 1999) berdasarkan interpretasi logis petani (Sunaryo dan Joshi, 2003). Pengetahuan lokal merupakan kumpulan informasi yang tidak terdefinisi bagi masyarakat lokal (Mitchell *et al.*, 2000), namun memberikan kebenaran mendasar untuk dikaji oleh para ilmuwan. Sebab itulah, diperlukan metode ilmiah untuk menjelaskan mekanisme dibalik pengetahuan lokal masyarakat sehingga bermanfaat dalam tatanan kehidupan bermasyarakat secara luas. Pengetahuan lokal yang sesuai dengan kondisi ekologi, sosial, ekonomi, dan budaya dan masih dipraktekkan hingga sekarang akan menjadi kearifan lokal atau kearifan masyarakat (*local wisdom*).

Penelitian ini bertujuan untuk mengungkap dan mendeskripsikan pengetahuan lokal masyarakat Pulau Binongko dalam sistim ketahanan pangan. Masyarakat di wilayah tersebut diduga memiliki pengetahuan lokal dalam sistim ketahanan pangan untuk memanipulasi kondisi keterbatasan sumberdaya lahan pertanian, dan keterbatasan akses terhadap sumber bahan pangan dari wilayah sekitarnya. Keterbatasan sumberdaya lahan pertanian terjadi karena kondisi tanah di pulau Binongko yang didominasi batu daripada tanah atau oleh La Rudi (2012) diistilahkan sebagai “batu bertanah” bukan “tanah berbatu”. Meskipun demikian, lebih dari 50 persen penduduknya masih bekerja pada sektor pertanian dengan rasio lahan pertanian terhadap jumlah petani pada tahun 2010-2014 rata-rata sebesar 0,13 ha/petani (BPS Kabupaten Wakatobi, 2017). Pertanian dilaksanakan dengan sistim tadah hujan di *kollo/bolonga*<sup>1</sup> ataupun pada sela-sela bebatuan dengan tanah yang terbatas dari hasil luruhan batuan dan seresah tanaman yang sengaja ditimbun atau dibusukan oleh petani.

Keterbatasan akses sumber bahan pangan masyarakat Pulau Binongko dari wilayah sekitarnya disebabkan karena secara geografis wilayah tersebut dikelilingi oleh lautan. Pulau Binongko terletak antara 06000'42° LS dan 124002'31° BT di bagian selatan gugusan kepulauan Kabupaten Wakatobi Propinsi Sulawesi Tenggara. Wilayah dengan luas 156 km<sup>2</sup> ini berbatasan dengan Laut Banda di sebelah Utara, Barat dan Selatan, sedangkan di sebelah Timur berbatasan dengan Laut Flores. Akses terhadap Pulau Binongko mutlak melalui jalur laut karena bandara udara tidak tersedia. Hal ini mengindikasikan bahwa kondisi gelombang pada musim-musim tertentu dapat menjadi faktor penghambat transportasi dari dan ke Pulau Binongko, sehingga memungkinkan wilayah ini menjadi daerah terisolasi.

Ketertarikan terhadap kajian ini diawali dengan melihat fenomena Pulau Binongko yang memiliki keterbatasan sumberdaya lahan, air dan akses terhadap wilayah sekitarnya, namun masyarakatnya dapat memenuhi kebutuhan pangannya. Ketertarikan tersebut semakin bertambah terutama setelah menelesuri sejumlah literatur terkait kehidupan masyarakat kepulauan seperti di Pulau Rote dan Sawu (Fox, 1996); Pulau Nusa Penida, Bali (Ida, 2013); di Lembata, Kepulauan Nusa Tenggara Timur (Radjam, 2015); Kepulauan Selatan Pasific dan Pulau Okinawa, Jepang (Kakazu, 2002); dan Kepulauan Palawan, Filipina (Dressler dan Pulhin, 2010). Penduduk di wilayah kepulauan tersebut juga mengelola lahan usahatani untuk memenuhi kebutuhan pangannya dan beberapa diantaranya ada yang mempraktekan pengetahuan lokal (*indigenous knowledge*) serta kearifan lokal (*local wisdom*).

## METODE PENELITIAN

Penelitian kualitatif ini didesain dengan menggunakan pendekatan fenomenologi. Penelitian dilakukan di Pulau Binongko. Data dikumpulkan melalui studi literatur, orientasi, observasi, wawancara, dan Diskusi Kelompok Terfokus (Focus Group Discussion/FGD). Wawancara dilakukan pada informan yang ditentukan secara *purposive* dengan kriteria tertentu, serta menggunakan sistem informasi berantai atau menggelinging seperti bola salju (*snowball*). Data hasil penelitian dianalisis secara kualitatif dengan membuat pemaknaan atau penafsiran, pengklasifikasian dan penyajian

---

<sup>1</sup>Lembah bertanah diantara bukit bebatuan. Terdapat beberapa *kollo* yang merupakan sentral budidaya tanaman masyarakat Binongko seperti *kollo* Tano Meha, *kollo* Bulawa, *kollo* Waloinde dan lain-lain (hasil wawancara dengan H.Arifudin (51 tahun);

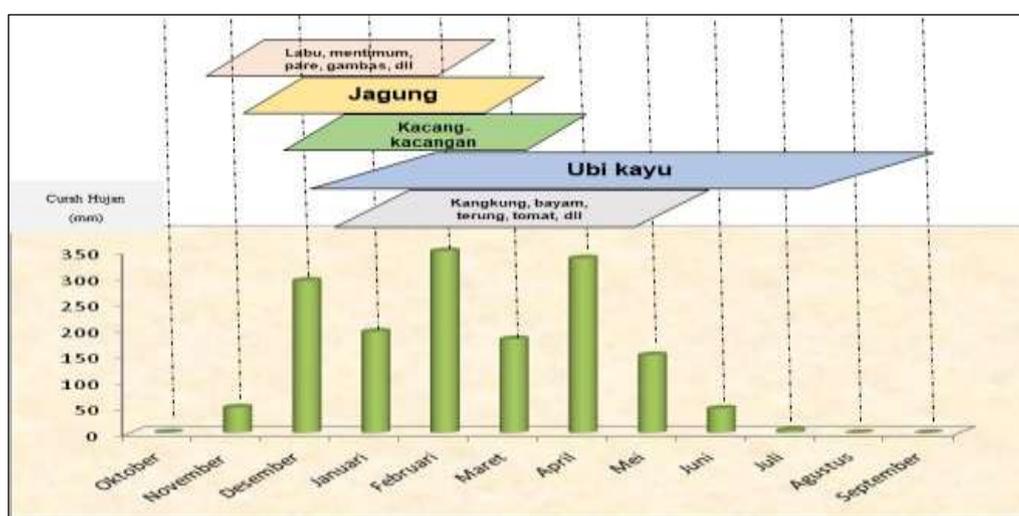
berdasarkan tujuan penelitian. Data dianalisis dengan menggunakan metode analisis sejarah sesuai pendekatan antropologi dan sosiologi untuk mengungkap aspek sosio-historis pengetahuan lokal masyarakat dalam sistim ketahanan pangan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Undang-Undang Pangan Nomor 8 Tahun 2012 menyebutkan bahwa ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif dan produktif secara berkelanjutan. Ketahanan pangan dicirikan oleh ketersediaan pangan yang cukup dan merata (Michael dan Liliana, 2011). Selaras dengan kedua pengertian tersebut, ketahanan pangan dalam kajian ini dikaitkan dengan ketersediaan dan keterjangkauan pangan masyarakat Pulau Binongko. Ketersediaan dan keterjangkauan pangan ditelaah pada pola usahatani tanaman pangan; teknik pengolahan, pengawetan dan penyimpanan bahan pangan; serta pola konsumsi pangan.

### Pola Usahatani Tanaman Pangan Masyarakat Pulau Binongko

Petani di Pulau Binongko mengembangkan pola tanam campuran, yaitu membudidayakan tanaman pangan yang dikombinasi dengan tanaman perkebunan pada satu atau lebih lahan usahatani (*kobo/laro/hamota*). Waktu tanam dan panen setiap jenis tanaman berbeda-beda yang dapat diilustrasikan sebagai berikut:



Gambar 1. Ilustrasi Kalender Musim Tanam Petani di Pulau Binongko

Gambar 1. memperlihatkan waktu tanam beberapa jenis tanaman pangan yang menggunakan data curah hujan bulan Oktober-Desember 2014 sampai dengan Januari-September 2015. Sebelum musim hujan yang biasanya turun di Bulan Oktober sebagaimana tampak pada Gambar 1. petani akan melakukan persiapan pembukaan lahan yang ditandai dengan pelaksanaan ritual *bhelaia*<sup>2</sup>. *Bhelaia* dilakukan pada hari yang baik sesuai *kutika*<sup>3</sup> setelah melihat beberapa tanda<sup>4</sup> yang ditunjukkan oleh alam maupun perilaku binatang. Ketika tanah siap<sup>5</sup> ditanami, maka masyarakat melalui lembaga adat (*sara*) akan bermusyawarah untuk menentukan waktu tanam. Kegiatan

<sup>2</sup>Ritual *bhelaia* dimulai dengan masuk ke tengah lahan yang telah dipilih, lalu duduk diantara semak belukar atau rerumputan dengan menghadap ke utara. Saat duduk kemudian mengengam rumput dan mengucapkan mantra. Setelah mengucapkan mantra tersebut, lalu mulai *pameri* yaitu menebang pepohonan dan membatat rerumputan;

<sup>3</sup>Teknik penentuan hari baik dan buruk;

<sup>4</sup>Tanda-tanda alam tersebut seperti kenampakan rasi bintang pari (*sangia/pariama*); muncul kilat (*mbena-mbena*) di langit; keseringan burung *kureu* berkicau; ikan paus (*bungkulawa*) muncul ke permukaan laut dan menyemburkan air;

<sup>5</sup>Kesiapan tanah untuk ditanami dapat diketahui setelah beberapa kali turun hujan, dan ditaksir bahwa air hujan telah membasahi tanah dengan sempurna (hasil wawancara dengan La Halibu, 62 tahun);

penanaman diawali dengan pelaksanaan upacara *pitadho*<sup>6</sup>. Setelah upacara *pitadho*, para petani mulai menanam jagung (*Zea mays* sp), meskipun mungkin sebelumnya sebagian petani telah menanam aneka jenis *dioscorea, spp* (*opa/tombili, keladi, santa/kano/manga*). Ketika hujan turun, petani menanam jenis tanaman buah merambat seperti labu (*Cucurbita maxima*), mentimun (*Cucurbita maxima*), pare (*Momordica charantia* L.), gambas (*Luffa acutangula*) yang dilanjutkan dengan menanam jagung dan kacang-kacangan.

Setelah semua tanaman buah merambat, kacang-kacangan, dan jagung tumbuh dengan jumlah daun minimal tiga, maka ubikayu (*Manihot utilissima*) ditanam. Menurut pengalaman petani, jagung akan tumbuh subur bila disekitarnya ditanam kacang-kacangan seperti kacang panjang (*Vigna cylindrical* L.) dan kacang merah (*Vigna angularis*). Hal tersebut disebabkan karena secara agronomis, Armiadi (2009) mengemukakan bahwa “tanaman kacang-kacangan dapat bersimbiosis dengan bakteri rhizobium untuk memfiksasi unsur N dari udara sehingga memenuhi kebutuhan unsur hara bagi tanaman disekitarnya”. Beberapa petani juga membudidayakan tanaman buah dan sayuran seperti terung (*Solanum melongena* sp), kangkung (*Ipomea reptana* poir), tomat (*Solanum lycopersicum*), dan cabe (*Capsicum frutescens*). Ketika semua sayuran dipanen maka lahan tersebut ditanami ubikayu, berbagai jenis uwi dan pisang (*Musa paradisiac asp*).

Selama periode pemeliharaan tanaman, petani akan melakukan kegiatan *honowu/katambahari, bhija-bhija/bhatata, phidawu* dan *phidongka*. *Honowu/Katambahari* merupakan tindakan memberi kotoran atau sampah di sekitar pangkal perakaran tanaman pangan. Kotoran atau sampah dapat diambil dari sekitar lokasi usahatani, ataupun di angkut dari rumah dan luar lokasi usahatani, yang berupa tanah; pasir; kerikil-kerikil kecil; seresah tanaman pekarangan; sisa olahan hasil laut (sirip dan tulang ikan serta kulit kerang-kerangan), sisa olahan hasil pertanian tanaman pangan (kulit jagung dan kulit umbi-umbian); hasil tebaran tajuk tanaman di sekitar lokasi usahatani; rumah rayap; serbuk gergaji; kulit telur; arang dan abu sisa pembakaran. Pada tatanan ilmiah, *honowu/katambahari* dapat dipersamakan dengan kegiatan pemulsaan, yang merupakan teknik penting untuk memperbaiki iklim mikro tanah (Kandari, dkk., 2017), meningkatkan kehidupan struktur dan kesuburan tanah (Harsono, 2012). Lahan usahatani yang diberi perlakuan *honowu/katambahari* memiliki tanah dengan struktur unsur hara yang semakin kompleks karena proses pelapukan bahan organik yang ada. Selain itu, kelembapan tanah di sekitar perakaran tanaman dapat terjaga karena tumpukan bahan organik membuat penguapan air semakin rendah. Karena itulah, tanaman pangan di lahan tersebut senantiasa mengalami peningkatan produksi seiring perkembangan waktu, sehingga bahan pangan rumah tangga dapat tersedia secara berkelanjutan.

Guna menghindari atau mengatasi serangan hama dan penyakit tanaman, petani Pulau Binongko melakukan *bhija-bhija/bhatata* yaitu berjalan mengelilingi kebun dengan menempatkan kedua telapak tangan di belakang (dekat pinggang) sambil digoyang-goyangkan serta mengucapkan mantra. Bila serangan hama dan penyakit tanaman dinilai parah maka dilakukan ritual *phidawu*<sup>7</sup> dan *phidongka*<sup>8</sup>. Selanjutnya, acara panen akan ditandai dengan pelaksanaan ritual *tompe'a* yaitu mengambil jagung sebanyak 4 buah, lalu diikat bergandengan (*ndaie*). Jagung tersebut di bawa ke tengah-tengah lokasi usahatani, dikepal dalam tangan dan di letakan didepan mulut sambil mengucapkan mantra. Kegiatan ini biasanya akan dilanjutkan dengan ritual *phidawu* sebagai ungkapan syukur atas segala berkah hasil panen dari sang pencipta. Ritual *tompe'a* juga dilakukan dalam bentuk acara bakar-bakar jagung muda di halaman baruga/mesjid atau di tempat yang ditentukan oleh *sara*. Acara ini biasanya diawali dengan do'a bersama dipimpin oleh imam.

Pelaksanaan ritual *bhelai, phitado, bhija-bhija/bhatata, pajere'a, phidawu-phidongka* dan *tompe'a* merupakan akselerasi dari paham agrosentrisme<sup>9</sup> yang menjunjung tinggi nilai-nilai

<sup>6</sup>Bagi masyarakat Kelurahan Wali, upacara *phitado* diselenggarakan dengan do'a bersama di Baruga *Sarano Wali*, sedangkan bagi masyarakat Desa Waloindi dan Haka, upacara tersebut berlangsung dengan do'a bersama di makam Kapitan Waloindi;

<sup>7</sup>Secara individu, ritual *phidawu* dilakukan dengan menyimpan selembar siri, satu batang rokok, buah pinang, dan kapur pada sehelai daun *libho/koti* lalu ditempatkan pada 4 sudut (*jiku*) lahan usahatani sambil mengucapkan mantra. Secara kelompok, *Phidawu* dilaksanakan oleh lembaga adat sebanyak tiga Jum'at pada sore menjelang magrib dengan membawa sesajian yang dibagi-bagi ke tujuh Pintu Lawa di desa Wali. Ritual *phidawu* dapat pula dilakukan pada awal musim tanam ketika diprediksi bahwa hama angina utara (*ngapa*) dapat menyerang tanaman;

<sup>8</sup>Ritual ini dipimpin oleh ketua lembaga adat (*sara*) dengan puncak acara yaitu menghanyutkan perahu-perahu kecil yang berisi sesajian ke laut. Penghanyutan benda tersebut dimaknai sebagai proses penghilangan berbagai hama dan penyakit tanaman. Ritual *phidongka* ini tidak hanya dilakukan untuk mengatasi serangan hama penyakit di bidang pertanian, tetapi juga dapat dilakukan untuk kesembuhan seseorang yang sedang sakit;

<sup>9</sup>Fernandez dan Vasques (1988) sebagaimana dikutip dari Reijntjes *et al.*, (1999) mengemukakan bahwa “Agrosentrisme memandang alam (tanah, air dan udara), hewan dan tumbuhan serta manusia saling berinteraksi, perlu saling menghargai dan

keseimbangan kehidupan manusia, alam dan sang pencipta. Secara kontekstual, agrosentrisme diaplikasikan oleh petani Pulau Binongko dengan pemahaman untuk tidak melakukan kerusakan terhadap alam. Karena itulah, petani akan menghindari penggunaan bahan kimia sebagai pembasmi hama penyakit tanaman yang diketahui dapat merusak siklus hidup organisme tanah, air dan udara. Pemberantasan hama dan penyakit tanaman hanya dilakukan melalui sebuah ritual sehingga meminimalisasi kerusakan lingkungan karena penggunaan bahan-bahan kimia. Hal ini menjadikan kualitas tanah dan produksi tanaman pangan dapat tetap terjaga.

### Teknik Pengolahan, Pegawetan dan Penyimpanan Bahan Pangan

Umur panen tanaman ditentukan oleh jenis dan peruntukannya. Pada Gambar 1 juga dapat dilihat bahwa tanaman sayuran dan jagung dapat dipanen antara 2 sampai 4 bulan. Jagung untuk sayuran (*baby corn*) sudah dapat dipanen pada usia lebih kurang 3 bulan. Demikian pula dengan jagung muda untuk rebus dan bakar atau olahan pangan seperti lempeng jagung (*kalempe gandu*). Jagung tua dipanen lebih kurang 4 bulan, dan diperuntukan bagi olahan pangan seperti bubur jagung (*kampurune*) dan nasi jagung (*katebha*). Ubikayu dipanen lebih kurang 7 bulan sampai 3 tahun tergantung varietas dan peruntukannya. Beberapa varietas ubikayu yang biasa ditanam oleh petani Binongko menurut umur panen dan peruntukannya dapat dilihat pada Tabel 1. berikut ini:

Tabel 1. Daftar Jenis Ubikayu, Umur Panen, Peruntukan Hasil Panen Ubikayu Yang Dibudidayakan oleh Petani di Pulau Binongko

No	Nama Lokal Jenis Ubikayu	Umur Panen	Peruntukan Hasil Panen	Keterangan
1.	<i>La Ampu'u</i>	± 3 tahun	Parut	Mulai jarang dibudidayakan, kecuali di lahan yang sangat berbatu dan akan diberakan
2.	<i>Anda</i>	± 2 tahun	Parut	Sebagian kecil petani masih membudidayakannya, khususnya pada lahan yang sudah kurang subur ( <i>motembe</i> ) atau lahan berbatu
3.	<i>La Mokito</i>	± 2 tahun	Parut	Sebagian besar petani membudidayakannya di lahan batu bertanah
4.	<i>Bogoro</i>	± 1 tahun	Parut	Banyak dibudidayakan oleh petani, khususnya di Waloindi Haka pada lahan bertanah
5.	<i>Wungo</i>	± 1 tahun	Parut	Sudah lama dikenal dan dibudidayakan masyarakat. Biasanya ditanam pada lahan batu bertanah
6.	<i>Kalambe</i>	± 1 tahun	Parut	Baru tenar di budidayakan pada ± 5 tahun terakhir. Ubinya besar dan panjang serta ditanam pada lahan bertanah
7.	<i>Mohute</i>	± 8 bulan	Rebus	
8.	<i>Wagola</i>	± 7 bulan	Rebus dan Parut	

Sumber: Data primer diolah, 2016.

Tabel 1. memperlihatkan bahwa terdapat 8 jenis ubikayu teridentifikasi yang dibudidayakan petani di Pulau Binongko. Penanaman setiap jenis disesuaikan dengan kondisi lahan atas dasar pengalaman petani terhadap kondisi hasil panen. Jenis ubikayu seperti *La Ampu'u*, *Anda*, *Mokito*, *Bogoro*, dan *Wungo* relatif baik dibudidayakan pada lahan berbatu atau batu bertanah dan cenderung tahan terhadap serangan gulma, hama dan penyakit tanaman. Ubikayu *La Ampu'u* dipanen lebih kurang 3 tahun, tahan kekeringan dan cocok dibudidayakan pada lahan berbatu. Ubikayu ini berfungsi sebagai tanda lahan ketika akan diberakan, dan dapat menjadi cadangan pangan utama ketika kemarau panjang. Kecuali ubikayu *La Ampu'u*, jenis ubikayu lainnya dapat dipanen antara 1 sampai 2 tahun. Apabila di panen lebih dari 2 tahun maka rasanya tidak enak dan mulai ada serat-serat akar pada umbinya. Jenis ubikayu *Kalambe* cocok dibudidayakan pada lahan bertanah dan banyak ditanam oleh petani di wilayah Desa Waloindi dan Haka. Pada lahan yang berbatu dan sedikit tanah, petani menanam jenis ubikayu *Wungo*. Jenis ubikayu *Kalambe* dan *Wungo* cenderung

saling menjaga keutuhan masing-masing komponen. Kerusakan pada salah satu komponen akan berakibat buruk pada komponen lain. Alam dipandang sebagai sumber kekuatan yang perlu dihormati, dihargai dan diperlakukan secara mulia agar dapat memberikan hasil sesuai dengan harapan sang pemberi perlakuan. Dalam konteks yang lebih luas, agrosentrisme berarti bahwa organisasi sosial, ilmu pengetahuan, seni, filsafat, agama, kerangka pemandangan, bahasa, dan teknologi, semuanya merupakan fungsi kegiatan pertanian”.

mendominasi lahan ubikayu di Pulau Binongko, tergantung pada kondisi lahan. Keduanya memiliki umur panen lebih kurang 1 tahun dan banyak diolah sebagai ubi parut untuk bahan dasar pembuatan *soami/sangkola*<sup>10</sup>. Ubi rebus diperoleh dari jenis ubikayu *Mohute* dan *Wagola* dengan umur panen lebih kurang 7 atau 8 bulan, namun setelahnya dapat diperuntukan sebagai ubi parut.

Tanaman ubikayu dipanen sesuai kebutuhan petani dan selalu ada stok ubikayu di lahan usahatani dengan umur panen yang berbeda-beda. Bila petani hanya memiliki satu lahan, maka diupayakan bahwa produksi ubikayu lahan tersebut bisa memenuhi kebutuhan petani secara kontinu. Diibaratkan bila lahan usahatani ubikayu membentang dari barat ke timur. Ketika panen terakhir di sebelah timur, maka pada waktu panen berikutnya, ubikayu di sebelah barat telah siap dipanen. Bagi petani yang memiliki beberapa lokasi usahatani, bila pada satu lahan ubikayu telah habis dipanen, maka masih terdapat lahan lainnya yang siap lagi untuk dipanen. Dengan demikian, stok ubikayu petani selalu tersedia sepanjang tahun. Sistem ini tidak hanya diberlakukan pada tanaman ubikayu, tetapi juga untuk tanaman pangan lainnya seperti aneka jenis uwi, pisang, pepaya dan sebagainya.

Agar hasil panen memiliki ketersediaan secara berkelanjutan sebagai stok pangan, maka masyarakat Pulau Binongko juga mengembangkan teknik pengawetan dan penyimpanan bahan pangan. Teknik penyimpanan disesuaikan dengan jenis komoditas pangan. Ubikayu kering dan jagung ditempatkan pada bagian atas perapian dengan cara diikat dan digantungkan atau disusun menumpuk diatas lantai bambu/papan (*kalla'a*). Teknik penyimpanan bahan pangan ini diketahui masyarakat dapat mencegah bahan pangan dari kerusakan akibat hama (*bubu*) sehingga bahan pangan tidak mudah rusak. Secara teoritis, teknik pengawetan bahan pangan tersebut merupakan upaya untuk mencegah atau menghambat pertumbuhan jamur yang menyebabkan kerusakan bahan pangan melalui asap dan panas yang dihasilkan dari perapian di bagian bawahnya. Jagung yang ditempatkan di *kalla'a* biasanya digunakan sebagai bibit pada musim tanam berikutnya, namun dapat dijadikan alternatif bahan pangan bila terjadi kemarau panjang. Di atas *kalla'a* atau pada sisi ruang lain di loteng rumah juga terdapat *gadha*<sup>11</sup> yang merupakan tempat meletakkan hasil panen jagung tua yang masih berkulit. *Kalla'a* juga dimanfaatkan untuk menempatkan hasil laut seperti ikan, cumi dan kerang-kerangan yang telah dibakar sehingga tahan hingga berhari-hari. Pisang dan pepaya dapat pula ditempatkan di *kalla'a* agar terhindar dari kerusakan.

Bahan pangan seperti beras, jagung pipil dan jagung yang telah digiling disimpan dalam kaleng atau ember plastik/ember bekas cat yang tertutup rapat agar tidak dimasuki kutu dan tidak dimakan tikus. Dapat pula disimpan di dalam karung, namun terkadang tidak aman dari hama tikus. Saat ini, beberapa anggota masyarakat yang memiliki kemampuan finansial sudah menempatkan beras di dalam kosmos. Bahkan, *kaopi* juga ditempatkan di dalam kulkas agar tidak mudah rusak dan dapat dikonsumsi dalam jangka panjang. Sebelumnya, masyarakat hanya menggandakan daun pisang untuk membungkus *kaopi* agar tidak mudah rusak, namun biasanya hanya dapat bertahan lebih kurang 1 minggu. Teknik pengawetan bahan pangan seperti ikan dilakukan dengan cara dikeringkan pada terik matahari. Setelah dijemur pada terik matahari, ikan kering akan digantung di atas atau sekitar perapian atau ditempat yang terang dengan sirkulasi udara yang lancar agar tahan lama

### **Pola Konsumsi Pangan Masyarakat Pulau Binongko**

Pola konsumsi pangan dalam konteks ini meliputi pengaturan waktu makan dan komposisi makanan setiap kepala keluarga, yang terkait dengan upaya untuk mempertahankan stabilitas ketersediaan pangan keluarga. Sistem substitusi pangan merupakan proses saling mengganti bahan pangan yang memiliki kandungan gizi yang relatif sama. Masyarakat Binongko terbiasa untuk

---

<sup>10</sup>*Soami/sangkola* merupakan bahan makanan pokok masyarakat Pulau Binongko yang berasal dari olahan ubikayu. Cara membuatnya yaitu setelah ubikayu dipanen, lalu dikupas, dicuci, dikeringkan, diparut, dikemas dalam karung plastik dan ditindis dengan alat khusus agar kadar air didalamnya menetes keluar. Ubi kayu parut yang telah kering disebut *opi* biasanya dikemas dengan daun pisang, kantong plastik atau karung. Untuk membuat *soami/sangkola*, *opi* dihancurkan dengan tangan agar terbentuk tepung ubi yang selanjutnya dikukus dengan alat kukus yang disebut *soami'a*.

<sup>11</sup>*Gadha* merupakan wadah yang terbuat dari anyaman bambu, berbentuk silinder seperti drum dan digunakan sebagai tempat meletakkan hasil panen jagung. Di *gadha*, jagung disortir atau disusun sesuai ukuran (besar dan kecilnya) serta waktu panennya. Jagung yang dipanen terakhir akan ditempatkan pada bagian bawah, sedangkan jagung yang telah lama dipanen akan diletakkan pada bagian atas. Cara penyusunan seperti ini membuat bahan pangan tetap awet karena digunakan sesuai dengan waktu panennya, misalnya yang diambil untuk dikonsumsi lebih dahulu adalah yang telah lama di panen.

mengatur pola dan menu makanan sesuai dengan ketersediaan bahan pangan. Aktivitas pengaturan konsumsi bahan pangan ini dipengaruhi oleh kebiasaan masyarakat secara turun temurun yang bekerja sebagai pelayar<sup>12</sup>. Jiwa maritim yang melukiskan kebiasaan hidup berlayar selama sehari-hari di lautan membuat sebagian masyarakat membawa kebiasaan tersebut hingga kembali ke rumah (di daratan). Beberapa kebiasaan yang tampak seperti pola makan yakni dua kali sehari (pagi dan sore) karena malam diperuntukan untuk lebih mensiagakan diri. Pelayar juga sangat berhati-hati dalam menjaga sistem ketersediaan perbekalan atau logistik selama pelayaran, agar mencukupi hingga sampai ke daerah tujuan. Kebiasaan-kebiasaan tersebut yang mengukir perilaku masyarakat untuk selalu berhemat dan penuh tindakan spekulatif meskipun bahan pangan memiliki stok yang melimpah.

Pada kondisi normal, pola atau waktu makan masyarakat ada yang dua kali sehari (pagi dan sore) dan adapula yang tiga kali sehari (pagi, siang dan malam). Umumnya adalah dua kali sehari karena kondisi aktivitas masyarakat dan sistem penerangan pada malam hari. Masyarakat biasanya beraktivitas di lokasi usahatani mulai pagi atau dini hari dan pulang sekitar jam 10 pagi. Pada saat pulang itulah mereka makan pagi dan nanti sore hari baru makan siang sekaligus makan malam. Makan malam cenderung dihindari karena waktu malam hari dimanfaatkan untuk tidur lebih awal akibat adanya keinginan untuk memulai aktivitas di pagi hari. Selain itu, ketidakmauan untuk tidak makan pada malam hari juga dipicu oleh kebiasaan seseorang saat berlayar, ataupun karena situasi penerangan listrik yang tidak menyala pada malam hari khususnya di daerah-daerah tertentu.

Sehubungan dengan komposisi menu makanan, masyarakat Binongko mengembangkan sistem substitusi bahan makanan. Bahan makanan sumber karbohidrat dapat saling menggantikan antara nasi, nasi jagung, *soami*, sagu, sukun rebus, uwi dan keladi. Salah satu jenis saja yang tersedia dianggap sudah cukup. Lauk dapat berasal dari sayuran dan atau ikan/telur/kerang-kerangan yang biasanya dikumpulkan melalui kegiatan *hewatu-watu*<sup>13</sup>. Kadang-kadang lauk pauk diolah dari ikan kering atau ikan bakar yang diawetkan di atas *kalla'a*. Ikan ini dimasak dengan kuah yang berasal dari air atau santan kelapa dan dikonsumsi dengan bahan makanan sumber karbohidrat. Selain itu, ikan kering atau ikan bakar yang dimaksud dapat pula disuwir dan dicampurkan dalam sayuran yang disebut *sayoro ondohi/sayoro salo*. Sayuran ini memiliki kandungan bahan makanan sumber protein dari suwiran ikan, sekaligus sumber vitamin dan mineral dari sayuran. Disisi lain, menu makanan ini juga dapat menghemat konsumsi ikan, khususnya pada musim-musim tertentu ketika aktivitas nelayan dibatasi oleh gelombang laut yang tinggi.

Dari segi struktur sosial, kebiasaan mengatur pola konsumsi pangan juga terapkan mulai dari tatanan keluarga hingga sistem/organisasi sosial. Dalam struktur kelembagaan adat *Sarano Wali* terdapat *Pande Mantoroka* yang merupakan juru pengatur makanan. *Pande Mantoroka* bertugas untuk mengatur jenis bahan makanan yang dapat dimasak dan disajikan dalam acara adat ataupun dalam ritual sosial. Selain itu, *Mantoroka* juga mengatur jumlah atau porsi makanan, tempat/wadah makanan, dan tata letak peralatan makan ketika disajikan. Pertimbangan utama *Mantoroka* dalam melaksanakan tugasnya yakni ketersediaan (stok) bahan pangan dan keterwakilan unsur kadar gizi dari setiap jenis makanan serta keadilan proporsional dalam distribusi bahan makanan pada semua yang hadir dalam acara adat. Mekanisme pengaturan *Mantoroka* juga dilakukan pada beberapa rumpun keluarga, khususnya pada mereka yang masih memegang teguh tradisi (*pake*). Dalam keluarga, yang bertindak sebagai *Mantoroko* adalah Ibu rumah tangga.

Salah satu manifestasi dari peran *Pande Mantoroka* yakni mengatur komposisi menu makanan sesuai dengan keterwakilan sumber bahan pangan dan unsur gizinya. Sebagian masyarakat hanya mengkonsumsi salah satu jenis dari bahan makanan sumber karbohidrat misalnya nasi atau nasi jagung atau *soami* saja. Lauk dapat pula berasal dari sayuran saja atau dari ikan/telur/kerang-kerangan saja. Bila sudah ada ikan/telur/kerang-kerangan, maka dalam menu makanan tidak perlu ada sayuran. Sebaliknya, bila sudah ada sayuran, maka tidak harus ada ikan/telur/kerang-kerangan. Komposisi menu makanan ini juga berhubungan dengan penggunaan

---

<sup>12</sup> Hasan (1990) dalam La Rudi (2014) mengemukakan bahwa "sejak dahulu orang Binongko dikenal sebagai pembuat perahu dan pelaut yang sangat piawai mengarungi samudera sehingga dapat merajai lautan". Merajai lautan bukan berarti raja laut karena pelaut Binongko tidak memiliki kekuatan untuk memaksakan keinginan di laut, terutama di wilayah tertentu berdasarkan legitimasi politik, seperti halnya raja laut. Namun, mereka dapat menghindari ancaman dari raja laut ketika mengarungi samudra (Lapian, 2009 dalam La Rudi, 2014). Semua itu tercapai berkat pengetahuan yang baik mengenai dunia laut (geografis), teknik berlayar (navigasi) dan pengaturan logistik/perbekalan yang telah lama dimilikinya (Hamid, 2015)

<sup>13</sup>Kegiatan mengambil kerang-kerangan dan biota laut yang bisa dikonsumsi pada saat air laut sedang surut atau meti

peralatan makan oleh seseorang yang makan. Peralatan makan seperti piring hanya digunakan untuk 1 jenis makanan pada 1 piring, misalnya nasi ditempatkan pada 1 piring, sayuran pada 1 piring, ikan pada 1 piring. Dengan demikian, seseorang yang makan biasanya akan menggunakan minimal 2 piring makan untuk 2 jenis bahan makanan. Situasi ini berimplikasi pada ketidaksukaan masyarakat untuk mengkonsumsi lebih dari tiga jenis bahan makanan dalam satu kali makan. Menurut mereka, bila jenis makanan yang tersedia banyak, maka piring dihadapan seseorang yang sedang makan terlihat banyak dan hal ini terkesan kurang beretika, terlebih lagi bila makanan tersebut tidak dihabiskan.

Situasi tersebut dapat pula dipandang sebagai strategi untuk mengelola stabilitas ketersediaan bahan pangan keluarga karena meskipun jenis makanan yang tersedia cukup banyak, tetapi yang akan dikonsumsi hanya beberapa saja sesuai dengan kebiasaan. Karena itulah, meskipun seorang petani memanen beberapa jenis bahan makanan sumber karbohidrat dalam satu waktu, tetapi yang akan diolah/dimasak untuk dikonsumsi hanyalah salah satu diantaranya, sementara yang lainnya disimpan. Demikian pula dengan seorang nelayan yang ketika melaut memperoleh beberapa jenis hasil laut misalnya ikan dan cumi-cumi, maka yang akan dimasak dan siap dikonsumsi saat itu hanyalah salah satu diantaranya, misalnya cumi-cumi saja, dan ikannya diasapkan atau dikeringkan lalu disimpan untuk bahan makanan di hari-hari selanjutnya. Dengan demikian, kuantitas jenis konsumsi bahan pangan masyarakat cenderung stabil, dan hal ini membudayakan masyarakat untuk tetap 'berhemat' meskipun dalam keadaan melimpah.

### KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa masyarakat Pulau Binongko memiliki pengetahuan lokal dalam sistim ketahanan pangan dalam bentuk pengembangan pola tanam campuran pada lebih dari satu lokasi usaha tani dengan waktu tanam dan panen yang berbeda-beda. Pada sistim pertanian tersebut, diaplikasikan ritual *bhelai*, *phitado*, *honowu/katambhari*, *bhija-bhija/bhatata*, *pajare'a*, *phidawu-phidongka* dan *tompe'a*, yang merupakan tindakan agrosentris untuk menjaga keseimbangan alam sehingga produksi tanaman pangan tetap berkelanjutan; teknik pengolahan, pengawetan dan penyimpanan bahan pangan dilakukan sesuai dengan jenis bahan pangan dan waktu panen. *Kalla'a* dan *gadha* merupakan salah satu wadah penyimpanan sekaligus pengawetan bahan pangan yang digunakan oleh masyarakat Pulau Binongko; pola konsumsi pangan rumah tangga menganut nilai-nilai pengaturan logistik dalam sistim pelayaran dan internalisasi peran ibu sebagai *Pande Mantoroka* dalam mengatur menu makanan rumah tangga.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada masyarakat, aparat pemerintah dan lembaga adat Pulau Binongko yang telah menjadi informan sekaligus kawah candradimuka bagi peneliti. Terimakasih pada para 'guru' yang telah memberikan bimbingan dan pengkayaan terhadap hasil penelitian ini. Ucapan terimakasih juga dihaturkan kepada tim jurnal Sosek yang sudah memberikan kesempatan untuk mempublikasi hasil penelitian ini

### REFERENSI

- Armiadi. 2009. Penambatan Nitrogen Secara Biologis Pada Tanaman Leguminosa. Artikel medput.litbang.pertanian.go.id diakses tanggal 20 Juni 2016.
- BPS (Badan Pusat Statistik) Daerah Kabupaten Wakatobi. Kabupaten Wakatobi dalam Angka Tahun 2017. Nomor Katalog: 1102001.7407. Nomor Publikasi: 74070.1703. BPS Sulawesi Tenggara: Wakatobi.
- Dressler, Wolfram and Puhlin, M. Juan. 2010. The shifting ground of swidden agriculture on Palawan Island, the Philippines. *Journal of Agric Hum Values* (2010) 27:445–459
- Flora, Cornella Butler. 2010. Food Security in the Context of Energy and Resource Depletio.n: Sustainable Agriculture in Developing Countries. *Rural Sociology* 55(2):157-177.
- Fox, J. James. 1996. Panen Lontar: Perubahan Ekologi dalam Kehidupan Masyarakat Pulau Rote dan Sawu. Pustaka Sinar Harapan: Jakarta.
- Hamid, Abdul Rahman. 2011. Orang Buton: Suku Bangsa Bahari Indonesia. Penerbit Ombak: Yogyakarta.

- Hawkins, H.S dan Van De Ban. 1999. *Penyuluhan Pertanian*. Kanisius: Jakarta.
- Ida Dewa Ayu Istri Ngurah. 2013. *Kajian Pola Adaptasi Petani Terhadap Kekeringan Di Pulau Nusa Penida, Kabupaten Klungkung, Provinsi Bali*. Tesis Program S2 Ilmu Lingkungan UGM. <http://etd.repository.ugm.ac.id/index.php?> diakses tanggal 25 November 2015.
- Kakazu, Hiroshi. 2002. *Sustainable island tourism: The case of Okinawa*. <https://www.researchgate.net/publication/228419363> diakses tanggal 12 Maret 2015.
- Kandari, M. A, Hidrawati, Rianse U., Iswandi I.R., dan Arafah N. 2017. *Local Wisdom as Adaptation Strategy in Suboptimal Land Management at Binongko Island, Wakatobi Indonesia*. *Biosciences Biotechnology Research Asia*, March 2017. Vol. 14(1), 129-136.
- Kandari, M. A., 2014. *Optimasi spatio-temporal lahan pertanian di wilayah berpotensi rawan pangan*. Disertasi Program Pascasarjana Universitas Hasanudin: Makasar.
- La Rudi. 2016. *Membangun Karakter Maritim Melalui Pelayaran: Belajar dari Pelaut Binongko*. Makalah disampaikan pada Forum Seminar Nasional "Graduate Forum 2016" yang diselenggarakan oleh Program Pascasarjana Universitas Islam Negeri (UIN) Sunan Kalijaga Yogyakarta, 7-8 November 2016.
- MacCracken, D.G. 1988. *Culture and Consumption*. Indiana University Press: California.
- Michael Jahi Chappell dan Liliana A. LaValle. 2011. *Food Security and Biodiversity: Can We Have Both? An Agroecological Analysis*. *Agric Hum Values* (2011) 28:3–26.
- Michell, B.B., Setiawan, dan Dwita Hadi Rahmi. 2000. *Pengelolaan Sumberdaya dan Lingkungan*. Gajah Mada University Press: Yogyakarta.
- Puji Harsono. 2012. *The Effects of Organic Mulches on Microclimate, Chemical Soil Properties and Performance of Red Chilli in Vertisol Soil in Sukoharjo at Dry Season*. *J. Hort. Indonesia* 3(1):35-41.
- Radjam, Asinar Syam., 2015. *Kearifan Tani-Pangan Lembata*. [www.kompasiana.com](http://www.kompasiana.com) diakses tanggal 20 Juni 2017
- Reijntjes, C., Haverkort, B., dan Waters-Bayer, A. 1999. *Pertanian Masa Depan: Pengantar untuk Pertanian Berkelanjutan dengan Input Luar Rendah*. Kanisius: Jakarta.
- Speranza, C.I. 1999. *Indigenous Knowledge Related to Climate Variability and Change. Insight from Droughts in Semi-Arid Areas of Farmers Makuini Distric Kenya*. *Climate Change* 100, 295-315.
- Sunaryo dan Joshi, Laxman. 2003. *Pengetahuan Ekologi Lokal Dalam Sistem Agroforestri*. ICRAF: Bogor.
- Wahono, F. 2001. *Depolitisasi Pangan: Sebuah Upaya Mengangkat Kearifan Lokal dan Mendayagunakan Keanekaragaman Hayati*. Cindelarast Pustaka Rakyat Cerdas: Yogyakarta.
- Wibowo, R., 2000. *Penyediaan Pangan dan Permasalahannya*. Pustaka Sinar Harapan: Jakarta.