

**BERAS *SIGER* : KAJIAN KEPERCAYAAN DAN KEBUDAYAAN
MAKAN MASYARAKAT DESA MARGOMULYO KECAMATAN JATI
AGUNGKABUPATEN LAMPUNG SELATAN**

(Skripsi)

**Oleh
YENI KARTINI**



**FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2017**

ABSTRACT

RICE SIGER: STUDY OF BELIEF AND CULTURE OF EATING MARGO MULYO VILLAGE COMMUNITY OF JATI AGUNG DISTRICT OF SOUTH LAMPUNG REGENCY

By

YENI KARTINI

This study discusses how a society's belief and culture can influence the eating patterns of the Margo Mulyo Village community. It can be seen that the problem of eating has socio-cultural more complex than just biological needs, this situation is a social reality that could be seen in people's live. The problem in this research is how a value of trusting and eating culture can influence the pattern of eating habits and finding out how the strategy to realize new eating habits with the emergence of siger rice. This study aims to analyze the socio cultural contribution to the patterneating habits of the community. This social cultural contribution results in a local potential that can be utilized, as an alternative food. This study uses a qualitative method. Data collection techniques use indepth interview, observation, and documentation to obtain appropriate result in the field of research. The result of the field study show that the eating habits the community is not solving the fulfillment biological needs alone but influenced also by a value of trust and culture to eat the community and various other supporting factors. The people eating habits that consume rice can actually change with the emergence of alternative food as well as siger rice which is a local production of society. Siger rice is the result of local production that can be consumed daily as a basic food alternative for the sake of the creation food diversity to realize food security. The results of this study indicate a tendency to enrich the ecological analysis models in anthropology Jerome, Kandel, and Peltó by positioning food as an ideology or culture parallel to food as biological needs.

Keywords: Siger Rice, Belief and Culture of Eating, Food Security

ABSTRAK

BERAS *SIGER* : KAJIAN KEPERCAYAAN DAN KEBUDAYAAN MAKAN MASYARAKAT DESA MARGO MULYO KECAMATAN JATI AGUNG KABUPATEN LAMPUNG SELATAN

Oleh

YENI KARTINI

Penelitian ini membahas tentang bagaimana sebuah kepercayaan dan kebudayaan suatu masyarakat dapat mempengaruhi pola kebiasaan makan masyarakat Desa Margo Mulyo. Dapat diketahui bahwa masalah makan memiliki permasalahan sosial budaya yang lebih kompleks ketimbang sekedar kebutuhan biologis saja, keadaan ini merupakan realitas sosial yang dapat dilihat pada kehidupan masyarakat. Permasalahan pada penelitian ini adalah bagaimana suatu nilai kepercayaan dan kebudayaan makan dapat mempengaruhi pola kebiasaan makan serta mengetahui bagaimana strategi mewujudkan kebiasaan makan yang baru dengan kemunculan beras *siger*. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kontribusi sosial budaya terhadap pola kebiasaan makan masyarakat. Kontribusi sosial budaya ini menghasilkan sebuah potensi lokal yang dapat dimanfaatkan, sebagai alternatif pangan. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Teknik pengumpulan data menggunakan wawancara mendalam, pengamatan, dan dokumentasi untuk memperoleh hasil yang sesuai dilapangan penelitian. Hasil penelitian dilapangan memperlihatkan bahwa kebiasaan makan masyarakat bukanlah menyoal pemenuhan kebutuhan biologis saja namun dipengaruhi juga oleh suatu nilai kepercayaan dan kebudayaan makan masyarakat serta berbagai faktor pendukung lainnya. Kebiasaan makan masyarakat yang mengkonsumsi nasi sebenarnya bisa berubah dengan kemunculan hasil pangan alternatif seperti halnya beras *siger* yang merupakan produksi lokal masyarakat. Beras *siger* merupakan hasil dari produksi lokal yang dapat dikonsumsi sehari-hari sebagai alternatif pangan pokok masyarakat demi terciptanya keanekaragaman pangan untuk mewujudkan ketahanan pangan. Hasil penelitian ini menunjukkan kecenderungan memperkaya analisa model ekologi dalam antropologi Jerome, Kandel, dan Pelto dengan memposisikan makanan sebagai ideologi atau kebudayaan sejajar dengan makanan sebagai kebutuhan biologis.

Kata kunci : *Beras Siger*, Kepercayaan dan Kebudayaan Makan, Ketahanan Pangan

**BERAS *SIGER* : KAJIAN KEPERCAYAAN DAN KEBUDAYAAN
MAKAN MASYARAKAT DESA MARGOMULYO KECAMATAN JATI
AGUNGKABUPATEN LAMPUNG SELATAN**

Oleh

YENI KARTINI

Skripsi

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mencapai Gelar
SARJANA SOSIOLOGI**

Pada

**Jurusan Sosiologi
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik**



**FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERAITAS LAMPUNG
BANDARLAMPUNG
2017**

Judul Skripsi

: **BERAS SIGER : KAJIAN KEPERCAYAAN
DAN KEBUDAYAAN MAKAN MASYARAKAT
DESA MARGO MULYO KECAMATAN JATI
AGUNG KABUPATEN LAMPUNG SELATAN**

Nama Mahasiswa

: *Yeni Kartini*

No. Pokok Mahasiswa

: **1216011106**

Jurusan

: **Sosiologi**

Fakultas

: **Ilmu Sosial dan Ilmu Politik**

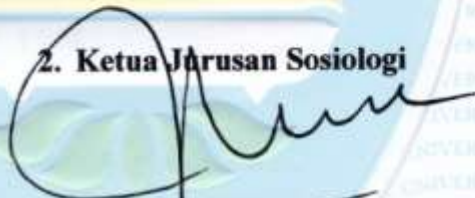
MENYETUJUI

1. Komisi Pembimbing



Dr. Bantoven Vivit N, S.Sos, M. Si.
NIP. 19770401 200501 2 003

2. Ketua Jurusan Sosiologi



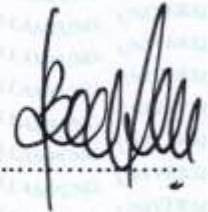
Drs. Ikram, M.Si.
NIP. 1961060 2198902 1 001

MENGESAHKAN

1. Tim Penguji

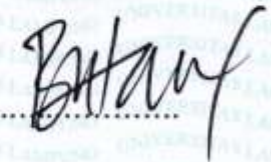
Ketua

: Dr. Bartoven Vivit N, S. Sos, M. Si



Penguji Utama

: Drs. Bintang Wirawan, M. Hum



2. Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Dr. Syarif Makhya, M.Si

NIP. 19590803 198603 1 003



Tanggal Lulus Ujian Skripsi : 27 November 2017

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Karya tulis saya,
Skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar Akademik (Master/ Sarjana/ Ahli Madya), baik di Universitas Lampung maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri, tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan Tim Pembimbing dan Penguji.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Lampung.

Bandar Lampung, 20 November 2017
Yang membuat pernyataan



Yeni Kartini
1216011106

RIWAYAT HIDUP



Penulis bernama lengkap Yeni Kartini. Lahir di Kota Negara, pada tanggal 29 Januari 1993. Penulis merupakan putri ke-3 dari 4 bersaudara pasangan Bapak Koharudin dan Ibu Siti Rohani. Penulis beragama Islam. Penulis beralamat di Desa Gedung Batin RT/RW 002/003, Kecamatan Sungkai Utara, Kabupaten Lampung Utara.

Penulis menempuh pendidikan formal Sekolah Dasar di SD Negeri 2 Gedung Batin diselesaikan pada tahun 2006, kemudian Pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 3 Sungkai Utara yang diselesaikan pada tahun 2009 dan Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 2 Kota Bumi yang diselesaikan pada tahun 2012.

Penulis terdaftar sebagai mahasiswa Jurusan Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Lampung pada tahun 2012. Pada Januari 2015 penulis mengikuti program Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Sidoharjo, Kecamatan Kelumbayan Barat, Kabupaten Tanggamus.

Selama menjadi mahasiswa, penulis sempat mengikuti beberapa kegiatan internal kampus, yaitu sebagai anggota Himpunan Mahasiswa Jurusan (HMJ) Sosiologi, Anggota Dewan Perwakilan Mahasiswa (DPM) Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Lampung. Lebih lanjut penulis juga mengikuti kegiatan ekstra kampus, yaitu sebagai Ketua Korps PMII Putri (KOPRI) Komisariat Universitas Lampung, Ketua Satu Bidang Kaderisari Korps PMII Putri (KOPRI) Cabang Bandar Lampung, Pengurus Ikatan Sarjana Muda Nahdlatul Ulama (ISNU) Cabang Bandar Lampung dan sebagai Ketua Bidang Perindustrian dan Perdagangan pada Gerakan Kewirausahaan Nasional Indonesia (GKN) Provinsi Lampung.

Selain itu penulis telah meraih beberapa prestasi, yaitu Juara II Lomba Karya Tulis Ilmiah se-Lampung oleh BKKBN, Finalis Lomba Penulisan Kreatifitas Masyarakat tingkat Nasional oleh KAFAPET UNSOED, Runner Up Lomba MC *Idol Competition* (MIC) oleh Kampung Nasyid se-Lampung dan sebagai Muli Pariwisata Kabupaten Lampung Utara.

Motto

“Dan berikanlah berita gembira kepada orang-orang yang sabar, (yaitu) orang-orang yang ketika ditimpa musibah mereka mengucapkan Sungguh kita semua ini milik Allah, dan Sungguh kepadaNya lah kita kembali”

(QS. Al-baqarah; 155-156)

“Jadilah manusia yang Berbakat, selanjutnya tebarkan bakat agar Bermanfaat untuk masyarakat, kemudian wujudkan hidup yang Bermartabat dunia dan akhirat”

“Teruslah Bergerak, jalani tiap Posesnya dan Berkaryalah”

“Ambil yang Baik, Buang yang Buruk, dan Ciptakan yang Baru”

(Yeni Kartini)

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah...

Puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya yang telah memberikan kekuatan, kesehatan, kesabaran, serta kelancaran untukku dalam menyelesaikan skripsi ini.

Sebuah Karya Sederhan Yang Kupersembahkan Kepada

Mamaku tercinta, sebagai ungkapan bakti dan rasa hormat atas do'a yang tiada henti untuk keberhasilanku. Kasih sayang serta pengorbanannya selama ini meski hanya seorang diri.

Terimakasih karena telah melahirkanku, membesarkanku dan mendidikku dengan penuh kesabaran dan keikhlasan. Dan juga yang selalu memberikanku semangat sehingga aku dapat menyelesaikan karya ini.

Mamaku, Mbaku, adikku, calon Imamku dan juga Ayahku yang Selama 23 tahun ini kunantikan kabarnya, Alhamdulillah saat ini silaturahmi diantara kita sudah mulai terjalin.

Terimakasih juga kuucapkan kepada rekan dan saudara-saudaraku yang selalu memberi semangat dan do'anya.

Juga untuk Sahabat dan keluarga tercinta di PMII dan PaskibraJalawiyata yang telah banyak mengajarku tentang arti sebuah persahabatan sekaligus kekeluargaan.

Almamater Tercinta

Universitas Lampung

SANWACANA

Penulis menghaturkan puja dan puji syukur kehadiran Allah SWT pemilik segala keagungan. Dengan ridho dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Beras *Siger* : Kajian Kepercayaan dan Kebudayaan Makan Masyarakat Desa Margo Mulyo, Kecamatan Jati Agung, Kabupaten Lampung Selatan”. Penulis sadar dan merasa bahwa skripsi ini masih jauh dari kata “sempurna”, hal ini dikarenakan masih banyak keterbatasan pengetahuan dan kemampuan yang dimiliki penulis.

Dari awal hingga akhir penulisan ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dan motivasi dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Dr. Syarief Makhya, M.Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Lampung.
2. Bapak Drs. Ikram M.Si selaku Ketua Jurusan Sosiologi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Lampung.
3. Ibu Dr. Bartoven Vivit Nurdin, M.Siselaku Pembimbing Utama yang selalu mendukung, membantu dan memberi masukan selama proses bimbingan hingga skripsi ini selesai. Terimakasih untuk semua ilmu yang Ibu berikan.
4. Bapak Drs. Bintang Wirawan, M. Humselaku Penguji Utama yang selalu memberikan kritik dan saran yang membangun guna penyempurnaan skripsi ini. Terima kasih banyak Bapak.

5. Bapak Teuku Fahmi, M. Krim selaku Pembimbing Akademik yang selalu memberikan arahan dari awal hingga akhir masa perkuliahan.
6. Bapak dan Ibu Dosen FISIP Unila yang telah membagi ilmu pengetahuannya kepada penulis serta staf akademik dan karyawan FISIP Unila atas segala kemudahan dan bantuannya.
7. Mamaku tersayang, terima kasih untuk kasih sayang, kesabaran, dukungan, semangat, do'a pengorbanan dan didikan selama ini yang Mama berikan. Maaf baru ini yang dapat ananda persembahkan untuk Mama. Semoga dengan terselesaikannya skripsi ini menjadi awal kesuksesanku sehingga Mama bangga mempunyai anak sepertiku. Semoga Ananda bisa terus berbakti kepada Mama, mohon do'a dan restunya untuk karier ananda kedepan Ma.
8. Untuk Bapak, ananda akan selalu menantikan kehadiranmu, meski sejak aku berusia tiga tahun engkau tidak pernah menafkahi kami, tidak pernah ada disampingku, namun aku yakin kasih sayangmu begitu besar untuk kami anak-anakmu. Gelar ini untukmu Pak. Ananda ingin berjumpa denganmu meski sekali saja, ananda sangat berharap Bapak dapat hadir menjadi Wali di hari wisuda dan pernikahan ananda. Pulanglah di hari bahagiaku nanti Pak.
9. Untuk Mamas dan Mbaku, Mas Yoyo dan Mba Nunung, terimakasih telah menjadi tulang punggung bagi keluarga. Terimakasih atas keikhlasan kalian untuk membesarkan dan menyekolahkan kami adik-adikmu. Terimakasih Mba Wiwi dan Mas Jasman selalu mendukung dan mendoakanku. Terimakasih Mba Dina dan Ka Shandy yang selalu aku repotkan karena suka minta ini dan itu dan kalian selalu memberikan yang terbaik.

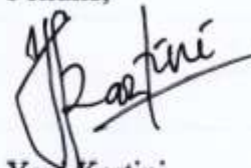
10. Terimakasih juga untuk adikku satu-satunya Wahyu Okta Rina, terimakasih selalu menjadi tempat berbagi, selalu aku reportkan suruh antar sana-sini, sukses selalu untukmu adikku. Semoga bisa menjadi Ibu tangguh yang luar biasa untuk si kecil Alif Yuki Wardana keponakan ecek yang selalau ngeselin tapi ngangenin dan terimakasih juga untuk keponakan ecek yang lainnya, Haidar, Shaula cantik, Riski, Arif dan Hafiz. Terimakasih untuk semangat, dukungan, canda tawa dan do'anya selama ini.
11. Terimakasih untuk saudara-saudaraku, Sepupuku, Om, Tante, Pak De, Bu De dan semuanya yang tidak bisa aku sebutkan satu persatu, terimakasih atas semangat yang selalu diberikan untuk aku selama ini.
12. Kepala Desa Margo Mulyo, terutama Sekdes yakni Mas Angga beserta aparat desa lainnya, Pak Beni Hidayat, Pak Marning Anggoro dan Ibu Ngatemi, terimakasih atas kemudahan yang diberikan ketika saya melakukan penelitian.
13. Terimakasih untuk Mas Iwan Satriawan S.H, M.H yang telah menjadi mentor terbaik di kampus ataupun di organisasi. Beliau yang selalu mencambuk saya dengan semangat hingga mampu meraih berbagai pencapaian yang baik. Terimakasih Mas atas bantuan secara materil dan lainnya. Semoga kelak saya bisa seperti *njenengan*.
14. Untuk sahabat teristimewaku Mak Cik (Suci), Imeh dan Lintang Terimakasih atas dukungan, do'a, bantuan, perhatian dan kebersamaanya selama ini, semoga silaturahmi kita tetap terjaga meski jarak dan waktu memisahkan esok. Sukses selalu untuk kita semua, semoga apapun yang kita cita-citakan dijabah oleh Allah SWT, Aamiin.

15. Terimakasih untuk Ka Saddam, Ka Emmil dan Mak Cik yang sudah menemani aku saat penelitian di lapangan. Terimakasih juga untuk Sandy Prasetyo si mas-mas fotografer yang paling setia motion aku dari awal kuliah, Mas Gunawan si inspirator bisnis, sukses selalu untuk kalian. Untuk bang Eko Parias dan Mba Gita Shervina mentor alayku dari SMA yang luar biasa, tetep gila'-gila'an bareng dengan berbagai hal positif sampe tua yah. Untuk kak Ichan si penasihat dalam perjalanan asmaraku terimakasih y kaka semoga esok Kakak bisa menjadi penyanyi terkenal Aamiin. Terimakasih juga untuk Bang Hendra, Bang Guntur dan Bang Erwan yang gak berhenti-berhenti nyeramahin dan nasehatin supaya cepet-cepet kelarin skripsi, terimakasih abang-abangku.
16. Untuk teman-teman sosiologi angkatan 2012 yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu, terimakasih atas kebersamaan kita selama masa kuliah.
17. Untuk Keluarga KKN Desa Sidoharjo, Kecamatan Kelumbayan Barat, Kabupaten Tanggamus, Ibu, Bapak, dek Iman, Mba Alin, Ka Hasnan, Bang Jo, Ubi, Mba Vina, Bu Dokter Vika, Kordes Abet, Mas Viki, Mas Soleh dan istri. Terimakasih untuk kebersamaannya selama 40 hari disana dan untuk berbagai pelajaran berharganya.
18. Untuk penghuni kosan Pondok Ratu terutama Mas Doyyy si penjaga Ratu-ratu kosan, kemudian mbakku Mba Donna, Mba Ipan, Mba Icha dan Mba Yule. Selanjutnya teman-temanku Sinta, Suci, Ajijah, Dewi, Lintang, Ayu, Nita, Wirda, Miss, Vina, Layla alay, Asih Gelis, Putri, Ocha, Diah, sikembar rempong Ana dan Ani dan semuanya yang tidak dapat disebutkan satu persatu. Terimakasih atas do'a dan dukungannya selama ini.

19. Terimakasih untuk adik-adik dan sahabat PMII di Lampung dan seluruh Nusantara, Kausar, Adi Falami, Riski, Azom, Valda, Layla alayku, Dewi, Diah, Utami, Listya, Elin, Rizka, Lela, Yeni, Eka, Santi, Bang Hendy, Erzal, Mas Farid, Mas Eko, Bang Eka, Bang Fery, Basri, Ifah, Silvando, dan semuanya yang tidak bisa disebutkan satu persatu. Terimakasih atas semua kisah-kisahnyanya, semoga silaturahmi kita tetap terjaga hingga ke surge, Aamiin. Salam pergerakan selalu...!!!
20. Terimakasih untuk adik-adik Paskibra Jalawiyata yang super kompak, gokil, kocak dan seru, jayalah selalu untuk keluarga paski kita.
21. Terimakasih untuk semua pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan kepada penulis yang tidak bisa disebutkan satu persatu.
22. Terakhir, terimakasih kepada Bang Habil Christian Tarigan, S.T, terimakasih telah hadir sebagai partner terbaik dalam perjalanan panjang ini. Terimakasih sudah banyak membantu dan menyupport serta mendoakanku selama ini. Tetaplah menjadi Pria yang menenangkan dan penuh semangat disetiap perjalanan panjangku.

Akhir kata penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, akan tetapi harapan penulis semoga skripsi yang sederhana ini dapat berguna dan bermanfaat.

Bandar Lampung, 20 Desember 2017
Penulis,



Yeni Kartini
1216011106

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN JUDUL	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
SURAT PERNYATAAN	vi
RIWAYAT HIDUP	vii
MOTTO	viii
PERSEMBAHAN.....	ix
SANWANCANA	x
DAFTAR ISI	xvi
DAFTAR TABEL	xix
DAFTAR GAMBAR	xx
I PENDAHULUAN	1
A. LatarBelakang Masalah.....	1
B. RumusanMasalah	6
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Manfaat Penelitian.....	7

II	TINJAUAN PUSTAKA	8
	A. Kajian Kepercayaan dan Kebudayaan Makan	8
	B. Konsep Glokalisasi dan Kebudayaan Makan.....	15
	C. Beras <i>Siger</i> : Inovasi Pangan Masyarakat Desa Margo Mulyo.....	16
	1. Umbi kayu/Singkong (<i>Manihot Utilissima</i>).....	16
	2. Beras <i>Siger</i> (<i>Tiwul</i> Instan).....	20
	D. Kerangka Pikir.....	25
III	METODE PENELITIAN	28
	A. Metode Penelitian.....	28
	B. Lokasi Penelitian	29
	C. Informan	29
	D. Teknik Pengumpulan Data	31
	E. Teknik Analisis Data	32
	F. Teknik Keabsahan Data	35
IV	GAMBARAN UMUM.....	36
	A. Sejarah Singkat Desa Margo Mulyo	36
	B. Keadaan Umum Desa Margo Mulyo	37
	C. Keadaan Sosial Budaya Penduduk Desa Margo Mulyo	38
	D. Peta Desa Margo Mulyo.....	41
V	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
	A. Identitas Informan Penelitian	42
	B. Kepercayaan dan Kebudayaan Makan Masyarakat Desa Margo Mulyo	44
	1. Makan.....	44
	2. Strategi Dalam Mengembangkan Beras <i>Siger</i> Sebagai Alternatif Makanan Pokok	53
	a. Proses Produksi Beras <i>Siger</i>	64
	b. Perbedaan Karakteristik Antara Beras <i>Siger</i> dan Beras <i>Tiwul</i>	80

c. Cara Memasak Beras <i>Siger</i>	82
C. Analisis.....	83
VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	88
A. Kesimpulan	88
B. Saran.....	89

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel

1. Daftar Nama Informan Penelitian	30
2. Jumlah Penduduk Berdasarkan Gender	38
3. Jumlah Penduduk Berdasarkan Agama.....	39
4. Jumlah Penduduk Tingkat Pendidikan.....	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar

1. Model Ekologi dalam Antropologi	12
2. Kerangka Pemikiran	25
3. Peta Desa	41
4. Dokumen Penelitian	47
5. Rumah Produksi Beras <i>Siger</i>	58
6. Mesin <i>Granulator</i>	63
7. Mesin Giling	63
8. <i>Dandang</i> /Panci Pengukus	66
9. Proses Penjemuran Singkong Pertama.....	67
10. Proses Penjemuran Singkong Kedua	68
11. <i>Gaplek</i> Singkong.....	73
12. Perbedaan Penampakan <i>Tiwul</i> dan Beras <i>Siger</i>	81
13. Model Ekologi dalam Antropologi	83
14. Model Ekologi dalam Antropologi (telah diubah).....	84

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar bagi manusia, yang pemenuhannya merupakan hak asasi bagi manusia. Pengertian hak untuk pangan ini telah diperkuat oleh Deklarasi Roma tentang “*World Food and World Summit 1996*” yang ditandatangani oleh 186 pejabat Negara di dunia setingkat menteri termasuk Indonesia. Presiden pertama Republik Indonesia dalam pidatonya menegaskan bahwa persoalan pangan adalah persoalan hidup dan matinya suatu bangsa (Djuwardi, 2009).

Pemenuhan kebutuhan pangan sangatlah penting untuk kelangsungan hidup manusia sehingga harus dipenuhi setiap harinya untuk memenuhi kebutuhan biologis primernya, tetapi bukan hanya itu saja karena makan juga merupakan persoalan kebiasaan, kepercayaan dan kebudayaan (Foster, 2013). Banyak varian makanan yang dapat dikonsumsi karena setiap daerah memiliki makanan pokoknya sendiri-sendiri. Karena pada dasarnya sumber makanan di dunia begitu beragam dan upaya mengkonsumsinya berkembang sejalan dengan peradaban sosial budaya manusia dan teknologinya.

Rakyat telah memberagamkan konsumsi pangannya sesuai tanaman pangan yang tumbuh di daerahnya. Bila tumbuh jagung seperti di pulau Madura, penduduknya pun makan nasi jagung, tumbuh ketela pohon, masyarakat pun akan makan nasi *tiwul* seperti penduduk di pulau Jawa. Sementara yang banyak

pohon sagu seperti dikepulauan Riau, Maluku dan Papua, rakyatnya mengkonsumsi pangan berbahan dasar sagu. Jadi dapat dipastikan bahwa tradisi makanan pokok masyarakat disetiap daerah adalah apa yang tumbuh disana.

Pada dasarnya makanan pokok bangsa Indonesia telah beragam, sebanyak ragam etnis suku bangsa di Indonesia. Seperti misalnya di Gorontalo (Amir Fadhilah, 2014), untuk memenuhi kebutuhan makannya, masyarakat memiliki alternatif pangan berupa beras jagung (*ba'alo binti*) sebagai hasil sumberdaya pangan yang menyesuaikan dengan keadaan alamnya serta pengaruh kepercayaan dan kebudayaan makan masyarakatnya.

Akan tetapi, sangat disayangkan meskipun makanan pokok penduduk Indonesia bisa dikatakan sangat beragam menurut wilayahnya masing-masing, namun mayoritas penduduk Indonesia masih menjadikan beras padi sebagai sumber pangan pokok utamanya. Hal inilah yang menyebabkan bangsa kita harus impor beras dari negara lain pada saat produksi beras tidak mencukupi. Kebanyakan masyarakat berpendapat bahwa “belum makan kalau belum makan nasi”, anggapan inilah yang ada dalam pola pikir masyarakat Indonesia, lambung telah terbiasa diisi dengan nasi, maka meskipun sudah mengkonsumsi makanan lainnya namun bukan nasi, psikologis sebagian masyarakat masih merasa lapar.

Hingga sejauh ini nasi menjadi kebutuhan pokok yang sulit dilepaskan dari kebutuhan masyarakat. Hal ini terbukti dengan besarnya konsumsi komoditas padi pada masyarakat Indonesia (BPS 2016). Konsumsinya mencapai 139,15 kilogram perkapita pertahun, jauh diatas rata-rata konsumsi orang Asia yang

hanya mencapai 65-70 kilogram beras perorang pertahunnya (Lampung Post, 2015).

“Kecanduan” pangan pada satu jenis komoditi padi (*Oryzae Sativa*) membuat masyarakat Indonesia melupakan sumber makanan pokok lain. Hal ini pada akhirnya telah memunculkan masalah baru, yakni munculnya praktek import beras dari negara tetangga seperti Thailand dan Vietnam (BPS, 2016). Hal ini menjadi bukti pilar panganekaragaman konsumsi pangan masih rapuh, akibat kian tingginya tingkat ketergantungan konsumsi beras dan penyediaannya tidak stabil untuk mengimbangi kebutuhan di negeri ini yang kurang seimbang dengan penyediaan bahan pangan.

Program diversifikasi yang diharapkan menjadi penyeimbang belum mampu menahan laju konsumsi beras di Indonesia. Padahal setiap bagian wilayah di Indonesia mempunyai kekayaan sumberdaya alam, kebiasaan dan kepercayaan makan berdasarkan potensi lokalnya sendiri-sendiri. Seperti Lampung misalnya yang memiliki luas lahan singkong (ilmiah : *manihot utilissima*) terbesar di Indonesia, yaitu mencapai 279.337 (Ha), (BPS, 2015). Maka wajar jika Lampung menjadi penghasil singkong terbanyak di Indonesia yaitu rata-rata mencapai 7 sampai 8 juta ton per tahun, BPS (2015).

Kekayaan hasil bumi berupa singkong ini terus dimanfaatkan oleh masyarakat Lampung. Salah satunya dengan munculnya beras alternatif yang saat ini familiar di sebut beras *siger*, telah menjadi produk unggulan masyarakat Lampung. Dilansir dalam sebuah surat kabar *online* Lampung Post (2015), Lampung memiliki tiga produk inovasi unggulan yaitu budidaya kambing *saburai*, ayam *probiotik* dan beras *siger*. Masyarakat terus berupaya mengelola

sumberdaya alam yang ada dan berbagai potensi lokal yang dimiliki di daerah tempat tinggalnya untuk kelangsungan hidup bersama.

Mengutip hasil penelitian sebelumnya oleh Amir Fadhilah (2014), Halimi (2013), dan Bartoven Vivit Nurdin dan Bintang Wirawan (2013), ketiga penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa potensi lokal yang dipengaruhi nilai sosial budaya masyarakat telah mampu menyokong ketahanan pangan dengan memanfaatkan nilai sosial budaya masyarakat untuk mengelola sumberdaya alamnya secara baik dan berkelanjutan mulai dari sistem tanam, memproduksi dan mengkonsumsinya berdasarkan kebiasaan masyarakat secara turun-menurun. Maka melalui penelitian ini peneliti ingin mengenalkan bahwa Lampung memiliki hasil pangan berupa beras alternatif yang diberi nama beras *siger*.

Beras *siger* atau disebut juga beras cerdas dalam penelitian Yuli Witono, dkk (2012) dan rasi dalam penelitian Kelik Putranto dan Ahmad Taofik (2014) ini merupakan hasil pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal serta pengaruh kepercayaan dan kebudayaan makan masyarakat secara turun-menurun. Beras *siger* yang diproduksi langsung oleh masyarakat di Desa Margo Mulyo dan beberapa tempat lainnya ini merupakan beras alternatif hasil produk rekayasa teknologi inovasi dari komoditas umbi kayu (singkong). Beras *siger* ini memiliki keunggulan rasa serta kandungan gizi dan protein yang tidak kalah dengan padi serta rendah akan kandungan karbohidrat, (wawancara dengan Pak Beni Hidayat, 2016).

Dalam model ekologi antropologi gizi Jerome Peltó dan Kandel (dalam Agustina, 2010) menjelaskan sebuah analisa yang menempatkan pusat modelnya adalah kebiasaan makan sangat dipengaruhi oleh kebutuhan biologi dan psikologis individu, sedangkan faktor-faktor lain merupakan pelengkap saja. Namun sebenarnya kebutuhan biologi dan psikologis individu bukan satu-satunya faktor yang membentuk kebiasaan makan. Karena terdapat faktor-faktor lain yang dapat menjadi faktor utamanya, seperti lingkungan sosial, lingkungan fisik, organisasi sosial, teknologi dan yang paling penting adalah faktor kebudayaan dan ideologi.

Secara biologis dan psikologis masyarakat merasa sulit merubah kebiasaan makan nasi karena hal ini sudah dikonsumsi sejak lahir. Namun para ahli dalam bidang antropologi gizi pada umumnya sependapat bahwa walaupun tidak mudah diubah, kebiasaan bersifat dinamis. Hal ini berarti bahwa kebiasaan makan dapat berubah jika faktor-faktor yang mempengaruhinya diubah dengan sengaja.

Menurut Foster (2013) makanan berkaitan dengan masalah kebiasaan, kepercayaan, kebudayaan dan bahkan status sosial dalam masyarakat. Berbicara tentang kebiasaan makan, maka kita perlu memahami terlebih dahulu tentang kajian kebudayaan dan makanan, sebab merubah pola kebiasaan makan tidak semudah membalikkan telapak tangan. Sehingga anjuran Pemerintah untuk merubah konsumsi makan nasi sampai saat ini masih jauh dari kata berhasil. Oleh karena itu perlu dilakukan kajian sosial budaya dalam penyelesaian hal

tersebut, karena persoalan makan bukan semata persoalan biologis dan psikologis namun juga terdapat faktor kebudayaan didalamnya.

Sebenarnya kebiasaan makan masyarakat bisa berubah dengan tidak merubah nilai dan fungsi yang terkandung pada makanan itu sendiri. Seperti yang dilakukan George Ritzer (2006) dengan konsep Glokalisasinya, telah memberikan dampak terhadap perkembangan makanan-makanan modern yang semakin marak diperkotaan seperti *fast food*, makanan Jepang, Korea dan makanan-makanan lainnya setidaknya sudah memberikan pengaruh terhadap pola makan penduduk Indonesia, meskipun baru sebatas *life style* saja. Ritzer (2006) melibatkan peran teknologi komunikasi seperti iklan di berbagai media masa dan sebagainya dalam mempengaruhi pola konsumsi masyarakat.

Berdasarkan penjabaran latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik untuk membahas tentang makanan, kepercayaan dan kebudayaan makan dan ketahanan pangan.

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana kepercayaan dan kebudayaanmakan masyarakat Desa Margo Mulyo?
2. Bagaimana strategi masyarakat dalam mengembangkan beras *siger* sebagai alternatif makanan pokok?

C. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan masalah yang telah dikemukakan di atas, maka penelitian ini dilakukan dengan tujuan:

1. Mengkaji kepercayaan dan kebudayaan makan masyarakat Desa Margo Mulyo;
2. Mengkaji strategi masyarakat dalam mengembangkan beras *siger* sebagai alternatif makanan pokok.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini mempunyai beberapa manfaat, antara lain adalah :

1. Dari segi teoritis
 - a. Mengetahui kepercayaan dan kebudayaan makan masyarakat Desa Margo Mulyo;
 - b. Mengetahui strategi masyarakat dalam mengembangkan beras *siger* sebagai alternatif makanan pokok;
 - c. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan baru bagi kalangan akademisi dan para peneliti untuk memperkaya hasil penelitian yang telah ada.
2. Dari segi praktis
 - a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu memberikan informasi dan pemahaman tentang pemanfaatan sumberdaya alam berbasis potensi lokal yang dimiliki di setiap daerah untuk mendukung pembangunan kesejahteraan masyarakat;
 - b. Penelitian ini dapat dijadikan sumber informasi atau referensi untuk penelitian selanjutnya.

II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Kajian Kepercayaan dan Kebudayaan Makan

Menurut Foster (2013) makanan adalah yang tumbuh di ladang-ladang, yang berasal dari laut, yang dijual dipasar tradisional maupun (*supermarket*) dan yang muncul dimeja pada waktu makan. Terdapat perbedaan makan dan nutrisi, nutrisi merupakan bahan-bahan yang dibutuhkan oleh tubuh seperti gizi, protein, lemak dan sebagainya yang diperlukan oleh tubuh, sedangkan makanan merupakan konsep kebudayaan yang berkaitan dengan selera, kenikmatan, mitos dan status sosial dimasyarakat yang cara memakannya, dan kapan dimakan dipengaruhi oleh budaya yang dimilikinya.

Dengan kata lain, penting untuk membedakan antara nutriment (*nutriment*) dengan makanan (*food*). Nutriment adalah suatu konsep biokimia, suatu zat yang mampu untuk memelihara dan menjaga kesehatan organisme yang menelannya, sedangkan makanan adalah suatu konsep budaya. (Foster, 2013) maka jika dilihat melalui kaca mata antropologi makanan bukan semata suatu produk organik dengan kualitas-kualitas biokimia, tetapi makanan dapat dilihat sebagai gejala budaya. Gejala ini dibentuk karena berbagai pandangan hidup masyarakatnya akibat kepercayaan-kepercayaan tertentu yang sudah menjadi kebiasaan dan pola hidup masyarakat.

Menurut Foster (2013) makanan berkaitan dengan masalah kebiasaan, kepercayaan, keyakinan dan bahkan status sosial dalam masyarakat. Makanan adalah inti kebudayaan, dan inti kebudayaan adalah sesuatu yang sulit dirubah. Selanjutnya, makan bukan saja persoalan kebutuhan biologi atau psikologi manusia melainkan terkait dengan masalah sosial budaya yang ada dalam masyarakat.

Menurut Foster dan Anderson (2013) :

“Kebiasaan makan dalam antropologi dikatakan sebagai suatu kompleks kegiatan masak-memasak, masalah kesukaan dan ketidaksukaan, kearifan rakyat, kepercayaan-kepercayaan pantangan-pantangan dan tahayul-tahayul yang berkaitan dengan produksi, persiapan dan konsumsi makanan – pendeknya, sebagai suatu kategori budaya yang penting”(Foster, 2013).

Makanan juga merupakan suatu pranata sosial yang memenuhi banyak fungsi dan hanya dapat dimengerti dalam konteks budaya yang menyeluruh, maka dari itu kebudayaan ikut berperan dalam menentukan sebuah makanan, artinya layak dan tidaknya untuk dimakan (Foster, 2013). Pada kenyataannya masyarakat masih banyak yang menunjukkan bahwa kehidupan masyarakat masih sangat dipengaruhi oleh kebudayaan dan ideologi. Seperti budaya makan, prioritas makan, pola konsumsi dan distribusi, kepercayaan, mitos, dan tahayul yang ada pada kehidupan sehari-hari masyarakat. Dalam memilih dan menentukan makanan masyarakat masih dipengaruhi oleh kebudayaan dan ideologi yang ada secara turun temurun.

Lebih lanjut, Foster (2013) juga menjelaskan bahwa kebiasaan makan adalah hal yang sangat menantang untuk dirubah diantara semua kebiasaan, karena apa yang kita sukai dan tidak sukai, kepercayaan-kepercayaan kita terhadap

apa yang dapat dimakan dan yang tidak dapat dimakan, dan keyakinan-keyakinan tersebut sudah terbentuk sejak usia muda.

Di dunia, setiap kebudayaan suku bangsa memiliki makna tertentu tentang makanan dan bahkan menunjukkan status sosial masyarakat tersebut. Pada hasil penelitian Trisna Kumala Satya Dewi (2011) menjelaskan bahwa masyarakat di Jawa memiliki beberapa makanan yang erat hubungannya dengan upacara ritual. Dalam hal ini makanan mempunyai arti simbolik yang berkaitan dengan fungsi sosial dan keagamaan (religi).

Masyarakat Jawa mempercayai bahwa lingkungan hidup itu perlu dilestarikan dengan cara-cara ritual keagamaan yang mengandung nilai kearifan lokal (Purwadi dalam Trisna Kumala Satya Dewi, 2011). Upacara ritual masyarakat yang masih banyak dilaksanakan misalnya seperti bersih desa (*merti desa*), sedekah bumi, *ruwah* Rosul, *saparan*, *sadranan* dan sebagainya, yang dilaksanakan secara kolektif. Dalam upacara ritual tersebut biasanya disediakan makanan khusus sebagai sajian seperti *tumpeng*, *ambeng*, *nasi gurih*, *sekul punar* (nasi kuning), *jenang abang-putih* (dodol merah putih), jajanan pasar dan sebagainya.

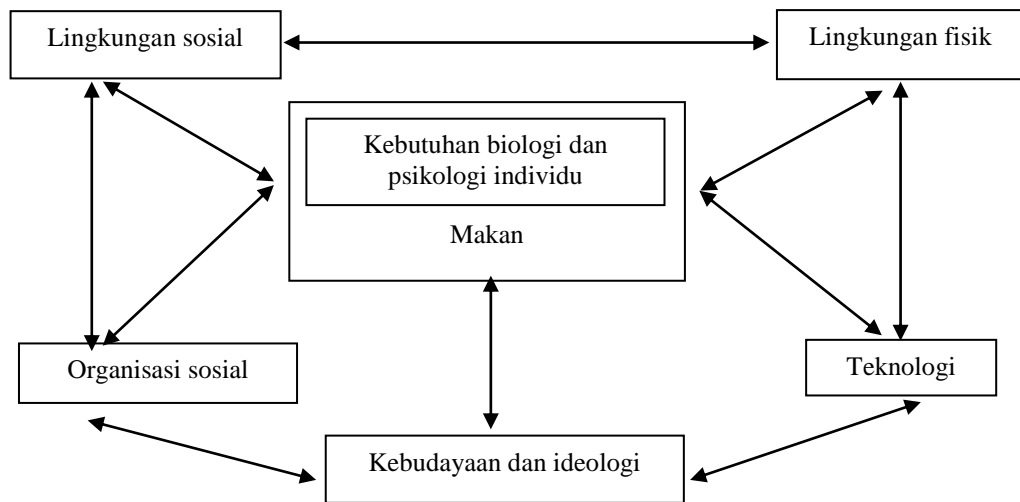
Tumpeng berkaitan erat dengan kehidupan masyarakat Jawa, bahkan kini sudah menjadi milik masyarakat Indonesia. Perhelatan dalam masyarakat Jawa tidak dapat dipisahkan dengan *tumpeng*, dengan demikian *tumpeng* menandai bahwa di tempat tersebut ada hajatan. Makanan yang menjadi pelengkapya berupa lauk pauk seperti *ingkung ayam*, tahu tempe, sambal goreng, bandeng, kerupuk, *karak* dan sebagainya. *Ingkung ayam* merupakan ayam yang masih

utuh yang dimasak dengan bumbu-bumbu dapur dan santan yang merupakan bagian terpenting dalam sebuah *tumpeng* sebagai pelengkap upacara ritual.

Selanjutnya dari hasil penelitian (Bartoven Vivit Nurdin dkk, 2014), menjelaskan bahwa masyarakat Lampung memiliki makanan penting dalam adat yaitu daging kerbau. Dalam masyarakat Lampung yang melakukan hajatan *Begawi*, maka kerbau adalah simbol yang memiliki makna dan nilai tinggi dalam upacara adat. Hal ini menunjukkan bahwa ada jenis-jenis makanan tertentu yang memiliki nilai budaya tinggi bagi masyarakat.

Dalam kajian antropologi ada dua pendekatan dalam mengkaji hubungan makanan dan kebudayaan. Yakni *pertama*, Foster (2013) menyatakan bahwa makanan merupakan unsur budaya, memiliki nilai-nilai ritual, kepercayaan dan lain sebagainya. Foster (2013) menunjukkan kecenderungan kajiannya pada masalah-masalah dalam mengkaji makanan adalah karena faktor kebudayaan. Faktor kebudayaan adalah satu-satunya penyebab tanpa menghubungkannya dengan faktor yang lain.

Berbeda dengan pendapat *kedua*, oleh Jerome, Kandel dan Pelto (dalam Agutina, 2010). Mereka melihat bahwa kebiasaan makan sangat dipengaruhi oleh kebutuhan biologis dan psikologis individu. Sementara faktor-faktor lainnya seperti halnya faktor kebudayaan dan ideologi, lingkungan fisik, lingkungan sosial, organisasi sosial dan teknologi hanya sebagai pelengkap. Jerome, Kandel, dan Pelto (dalam Agutina, 2010) mengenalkan sebuah model ekologi antropologi gizi ini sebagaimana model berikut :



Gambar 1. Model Ekologi dalam Antropologi Gizi

Jerome, Pelto & Kandel. 1980. *“An Ecological Approach to Nutritional Anthropology”*, USA : Redgrave Publishing Company, (dalam Agustina, 2010).

Melalui gambar tersebut Jerome, Pelto dan Kandel (dalam Agustina, 2010) menempatkan pusat modelnya adalah pada makanan sebagai kebutuhan biologis dan psikologis bagi manusia sedangkan faktor lainnya, seperti lingkungan ekologi, lingkungan sosial, lingkungan teknologi serta budaya dan ideologi hanya sebagai pelengkap saja. Adapaun pendapat lain oleh Foster (2013) makanan dikatakan sebagai gejala budaya yang dihasilkan melalui kebiasaan dan pola hidup masyarakat dengan dukungan potensi sumberdaya alam yang ada didalamnya.

Lebih lanjut menurut Foster (2013) mentahakan bahwa faktor kebudayaan adalah satu-satunya penyebab suatu kebiasaan makan. Pada intinya, kebiasaan makan memiliki permasalahan sosial budaya yang lebih kompleks ketimbang sekedar masalah kebutuhan biologis dan psikologis saja.

Masyarakat diberbagai penjuru Indonesia mayoritas penduduknya mengkonsumsi nasi, sehingga tidak jarang kita mendengar pernyataan berikut “belum makan jika belum makan nasi”. Hal ini dikarenakan secara psikologis mereka menganggap bahwa jika mereka makan nasi maka mereka sudah makan. Presepsi masyarakat telah sama secara keseluruhan tentang nasi, dimana dengan makan nasi maka akan terpenuhi kebutuhan mereka secara biologis. Biasanya masyarakat lebih mengutamakan nasi dibandingkan dengan sayur atau lauknya. Kemudian makan nasi karena rasanya yang mampu dipadukan dengan jenis lauk apa saja, sehingga nasi juga adalah persoalan selera.

Jika nasi adalah komponen terbanyak ketika makan dan kemudian adalah jenisnya yang mampu dipadupadankan dengan jenis sayur atau lauk apa saja maka nasi adalah persoalan selera dan rasa serta kemampuannya mengenyangkan dan ini merujuk kepada nilai sosial budaya makan. Menurut Foster (2013), makanan merupakan konsep kebudayaan yang berkaitan dengan selera, kenikmatan, mitos dan status sosial dimasyarakat yang cara memakannya, dan kapan dimakan dipengaruhi oleh budaya yang dimilikinya. Maka kemampuan jenis bahan lain harus mampu diolah seperti nasi. Misalnya pangan lokal yang merupakan hasil produksi lokal penduduk yang mampu menggantikan nasi dengan rasa dan fungsi yang tidak berubah. Seperti beras *siger (sego tiwul)* yang dianggap mengenyangkan dan dapat dipadupadankan dengan jenis sayur atau lauk apa saja.

Para ahli dalam bidang antropologi gizi pada umumnya sependapat bahwa walaupun tidak mudah diubah, namun kebiasaan bersifat dinamis. Hal ini

berarti bahwa kebiasaan pangan dapat berubah jika faktor-faktor yang mempengaruhinya diubah dengan sengaja. Ini dikarenakan adanya perubahan pada masyarakat yang menunjukkan bahwa nilai-nilai kebiasaan masyarakat mengalami reduksi. Maka kebiasaan makan akan mengalami perubahan apabila berinteraksi dengan faktor-faktor yang lain terutama faktor kebudayaan dan ideologi.

Betapa pentingnya berbagai nilai sosial kebudayaanyang dilestarikan hingga turun-menurun sebagai warisan nenek moyang dalam setiap kelompok masyarakat agar terpeliharanya tatanan kehidupan yang dicita-citakan.Maka sudah menjadi keputusan yang tepat bagi masyarakat Desa Margomulya Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan untuk memproduksi beras alternatif yang dahulu banyak dikenal dengan nama *sego tiwul* kini mampu bermetamorfosis menjadi beras *siger* yang sudah menyerupai beras pada umumnya pantas untuk dikaji sebagai warisan kebudayaan yang harus dilestarikan demi terwujudnya ketahanan pangan.

Ini merupakan hasil dari kekayaan sumberdaya alam yang disinergikan dengan nilai potensi lokalnya berdasarkan nilai sosial budaya yakni keyakinan, kepercayaan dan kebudayaannya serta berbagai faktor yang mendukungnya yaitu faktor biologis dan psikologis, faktor lingkungan ekologi, lingkungan sosial dan teknologi.

B. Konsep Glokalisasi dan Kebudayaan Makan

Dalam bukunya yang berjudul *The Globalization of Nothing* atau Kehampaan di Era Globalisasi George Ritzer (2006) mengenalkan istilah glokalisasi. Glokalisasi menekankan integrasi antara global dan lokal (homogenitas-heterogenitas) dimana ide global diubah untuk menjadi lebih ramah terhadap nilai-nilai lokal agar dapat diterima oleh masyarakat.

Teorinya memberikan dampak terhadap perkembangan makanan-makanan modern yang semakin marak diperkotaan seperti *fast food*, makanan Jepang, Korea dan makanan-makanan lainnya setidaknya sudah memberikan pengaruh terhadap pola makan penduduk Indonesia. Meskipun baru sebatas pada gaya hidup saja, belum merubah kebiasaan, keyakinan dan kepercayaan terhadap makanan itu sendiri. Sebenarnya kebiasaan makan masyarakat bisa berubah dengan tidak merubah nilai dan fungsi yang terkandung pada makanan tersebut.

Melalui konsep dari Ritzer pada akhirnya ini tidak akan mengubah *food habit* masyarakat namun menfariasikan pola makan yang baru agar terwujudnya keberagaman pangan yang tidak menggantungkan diri pada satu komoditas saja yang pada kehidupan mendatang bisa saja menyebabkan krisis pangan. Upaya ini dilakukan dengan menjunjung tinggi nilai potensi pangan lokal masyarakat.

Untuk mempengaruhi gaya hidup masyarakat terutama persoalan makanan, Ritzer (2006) memanfaatkan salah satu faktor, yaitu faktor teknologi yakni media massa (televisi, internet, radio, koran, majalah, iklan luar ruangan) yang dijadikan jalan menuju megglobalnya suatu kebiasaan yang baru. Hal ini

digunakan sebagai ruang pembentukan citra atas komoditas-komoditas tertentu dengan tujuan menciptakan simulsi-simulasi yang tujuannya mendorong hasrat individu agar bergairah mengkonsumsi produk-produk yang diiklankan.

Contoh iklan sebuah produk mie instan yang ditayangkan secara khas dan terus-menerus telah mampu merubah gaya hidup makan pagi sebagian besar penduduk Indonesia, dari Sabang sampai Merauke. Ritzer (2006) memberikan sumbangsih tersendiri untuk membantu merubah kebiasaan makan masyarakat dengan melibatkan beberapa faktor yang dikemukakan oleh Jerome, Pelto dan Kandel (dalam Agustina, 2010), seperti faktor teknologi dan faktor lingkungan tanpa melupakan nilai keyakinan, kepercayaan dan kebudayaan serta berbagai potensi lokal yang dimiliki masyarakat.

Karena menurut hasil penelitian sebelumnya (Bartoven Vivit Nurdin 2011; 2013) disampaikan bahwa potensi lokal merupakan solusi penting dalam mengatasi ketahanan pangan dengan tanpa merubah nilai dan makna budaya dari makanan tersebut.

C. Beras Siger :Inovasi Pangan Masyarakat Desa Margo Mulyo

1. Umbi kayu/Singkong (*Manihot Utilissima*)

Umbi kayu/singkong (ketela pohon/*cassava*) sudah sejak lama dikenal masyarakat Indonesia sebagai salah satu bahan makanan yang cukup penting sebagai sumber asupan karbohidrat. Umbi kayu saat ini diperebutkan kegunaannya untuk *food*, *feed* dan *fuel* (Anton Djunaidi, 2009). Adapun pendapat Yudi Widodo dari Balai Penelitian Kacang-kacangan dan Umbi-umbian (Balitkabi) Kementerian Pertanian mengatakan bahwa beberapa kajian

menunjukkan bahwa singkong tidak hanya sebagai sumber pangan alternatif, namun juga untuk kebutuhan lainnya, seperti energi, pakan ternak, dan farmasi, bahkan bisa juga untuk industri tekstil, kertas, kemasan dan kosmetik (dalam surat kabar *online* Tempo, 2013).

Lebih lanjut, Damardjati, dkk (2000) dalam Anton Djunaidi (2009) mengemukakan bahwa umbi kayu dapat dikembangkan sebagai substitusi beras dan bahan baku industri lainnya karena mempunyai beberapa keunggulan, yaitu :

- a. Mampu beradaptasi pada lahan marjinal dan iklim kering;
- b. Biaya produksi lebih murah di bandingkan dengan tanaman biji-bijian;
- c. Mendukung sistem tumpangsari (dikarenakan pertumbuhan kanopi yang cepat mulai bulan keempat dan di waktu panen dapat ditunda sampai empat bulan tanp menurunkan hasil pati);
- d. Hama penyakit relative sedikit dan mudah diatasi;
- e. Viskositas pati dan tepungnya tinggi sehingga dapat digunakan sebagai bahan baku multi industri;
- f. Tahan disimpan dalam bentuk tepung selama 6-10 bulan dan tidak mengalami kerusakan sehingga dapat memenuhi kebutuhan sepanjang tahun;
- g. Potensi genetiknya tinggi (30-50 umbi segar/ha).

Dengan demikian, jelas bahwa ketersediaan umbi kayu/singkong sebagai bahan bakupengolahan industri sekaligus sumber pangan sebagai pengganti beras bagi penduduk Indonesia demikian besar.Selanjutnya, ternyata banyak sekali nilai strategis yang dimiliki singkong bila berhasil dijadikan makanan pokok

pengganti beras. Selain telah menjadi makanan pokok ketiga setelah beras dan jagung, singkong merupakan salah satu tanaman umbi-umbian sangat mudah dibudidayakan secara masal.

Sebab, selain tanaman ini cocok dengan kultur tanah di Indonesia, proses penanamannya pun tidak terlalu sulit. Bahkan, tanaman ini sangat kebal dari serangan hama penyakit. Di Indonesia diketahui bahwa daerah penghasil singkong terbesar adalah Lampung (8-9 juta ton), Jawa Timur (5 juta ton), Jawa Tengah (4 juta ton), Jawa Barat (3 juta ton), Sumatera Utara (2 juta ton), dan Nusa Tenggara Timur (sekitar 1,5 juta ton), (BPS, 2015).

Sampai sejauh ini biasanya singkong dimanfaatkan sebagai pangan alternatif, tapioka, cemilan (oleh-oleh), pakan ternak dan energi. Untuk pangan berbahan baku singkong biasanya diolah menjadi singkong goreng, keripik singkong, *getuk*, *cenil*, *gatot*, *opak* dan *tape* serta aneka makanan lainnya. Sebetulnya sudah cukup memasyarakat sebagai makanan yang banyak dijamah oleh penduduk di Indonesia.

Namun berbeda dengan olahan singkong yang relatif banyak dikenal anggota masyarakat, makanan *tiwul* sampai saat ini masih belum begitu populer, terutama diperkotaan mengingat proses pembuatannya yang relatif cukup rumit dan memakan waktu. Namun dari sisi pembentukan cadangan pangan, cara pembuatan *tiwul* yang melalui tahapan pembuatan *gaplek* sebetulnya memiliki kelebihan dibandingkan dengan konsumsi singkong secara langsung. Sebab, *gaplek* bisa tahan disimpan lebih lama ketimbang disimpan dalam bentuk umbi singkong biasa.

Gaplek singkong yang diolah secara tradisional menjadi *tiwul* selama ini belum begitu dikenal sebagai sumber bahan makanan pokok masyarakat. Selain karena proses pembuatannya yang cukup rumit dan memakan waktu, *tiwul* juga memiliki kandungan gizi yang relatif rendah jika dibandingkan dengan jenis makanan lainnya. Namun demikian dari sisi ketahanan pangan, pemberdayaan *tiwul* sebagai alternatif sumber makanan tetap perlu diperhitungkan.

Lebih-lebih apabila sentuhan teknologi dapat mengatasi kendala ketidakpraktisan dan lamanya waktu proses produksi termasuk juga dengan kandungan gizi yang ada pada *tiwul*. Alhasil telah ditemukan teknologi terbaru yang telah berhasil mengatasi persoalan produksi dan rendahnya kandungan gizi dalam bahan makanan *tiwul* melalui proses fortifikasi (pengayaan kandungan nutrisi dengan berbagai zat gizi yang dibutuhkan tubuh manusia). Sehingga hasil olahan singkong ini bisa menjadi pilihan alternatif pangan yang menjanjikan bagi masyarakat. Alhasil banyak ditemukan sentra produksi olahan singkong menjadi *tiwul* atau saat ini familiar dengan istilah beras *siger*. Upaya ini diharapkan mampu menjadi alternatif pangan bagi masyarakat Lampung.

Karena seperti yang telah diketahui bahwa Provinsi Lampung memiliki lahan singkong (ilmiah : *manihot utilissima*) terbesar di Indonesia, yaitu mencapai 279.337 (Ha), (BPS, 2015). Maka wajar jika Lampung menjadi penghasil singkong terbanyak di Indonesia yaitu rata-rata mencapai 7 sampai 8 juta ton per tahun, BPS (2015). Hal ini akan terus dimanfaatkan oleh seluruh lapisan masyarakat yang ada di Lampung sebagai pemenuhan kebutuhan *food*, *feed* dan *fuel*.

2. Beras *Siger* (Tiwul Instan)

Beras *siger* atau yang dikenal dengan nama *tiwul* merupakan produk pangan pokok berbahan baku singkong (ilmiah : *manihot utilissima*) yang bagi sebagian masyarakat di Provinsi Lampung dijadikan sebagai selingan pangan pokok pengganti beras padi dan pangan fungsional bagi penderita diabetes karena nilai indeks glikemiknya yang relatif rendah (Hasan dan Susilawati, 2011).

Peneliti melihat bahwa beras *siger* adalah sebuah inovasi yang tumbuh dan diciptakan oleh masyarakat untuk mewujudkan keberagaman pangan di desa mereka. Beras *siger* yang mulai muncul di tengah-tengah kehidupan era-modern ini telah menerima anugerah Iptek Budhipura dari Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi tahun lalu (Lampung Post, 2015). Beras *siger* adalah suatu alternatif pangan menarik yang lahir dari sebuah nilai sosial budaya dan hasil dari kreatifitas dan inovasi masyarakat.

Nama beras *siger* merupakan hasil diskusi dari Badan Ketahanan Pangan dengan tim peneliti yang terdiri dari beberapa akademisi di Provinsi Lampung. Penamaan ini menggunakan lambang kebesaran Wanita Lampung yakni mahkota *siger*. Hal ini merupakan bentuk dukungan dan penghargaan dari Badan Ketahanan Pangan Provinsi Lampung terhadap mutu secara kuantitas dan kualitas dan nilai jual beras *siger* tersebut, dengan harapan beras *siger* bisa diterima dan dikonsumsi oleh setiap warga Lampung.

Sementara ini di Lampung terdapat beberapa masyarakat yang memproduksi beras *siger* seperti Desa Margomulya, Desa Pinang jaya, Desa Pancasila, Desa

Margo Sari, Tulang Bawang dan di Kalianda (wawancara dengan Pak Beni Hidayat, 2016). Dikarenakan beras *siger* memiliki nilai sejarah dan makna tersendiri bagi masyarakatnya, dimana makanan ini mengingatkan kepada masa sulit penjajahan Jepang maka seringkali makanan ini cenderung dipersepsikan sebagai makanan orang susah karena makanan ini mengingatkan akan masa sulit dan kelaparan. Makanan ini identik dengan sebutan seperti *ndeso*, *katrok* dan *gak ningrat*.

Namun saat ini beras alternatif tersebut sudah melewati proses teknologi inovasi yang lebih maju dan modern, sehingga dari rasa, aroma dan bentuk yang lebih baik, memiliki kandungan gizi yang sesuai untuk kebutuhan konsumsi penduduk. Selain itu bagaimanapun beras *siger* telah menjadi pengobat rindu masyarakat dan dipercaya sebagai obat bagi masyarakat setempat.

Beras *siger* atau disebut juga beras cerdas dalam penelitian Yuli Witono, dkk (2012) dan Rasi dalam penelitian Kelik Putranto dan Ahmad Taofik (2014) adalah beras *tiwul* (tradisional) terbuat dari umbi kayu (singkong) yang kini lebih modern mengikuti perkembangan jaman. Pada umumnya masyarakat mengenal beras tersebut berwarna coklat kehitaman, rasa dan aromanya pun kurang disukai namun akibat pengaruh pengetahuan teknologi dan kreatifitas inovasi yang kian berkembang kini tampilannya bisa terlihat lebih baik yakni berwarna kecoklatan hampir menyerupai warna putih sehingga terlihat seperti beras padi yang selama ini menjadi makanan pokok masyarakat. Hal ini dilakukan untuk mempengaruhi persepsi masyarakat agar mau mengkonsumsinya layaknya beras pada umumnya.

Untuk terus menyokong kemajuan secara kualitas dan kuantitas beras *siger*, saat ini telah ditemukan alat *granulator* merupakan sebuah alat pengganti *tampah* yang berfungsi untuk mengayak olahan singkong menjadi butiran-butiran kecil dan mesin giling sebagai pengganti alat tumbuk (*lesung*) agar lebih efisien. Dalam proses pengolahan singkong masih dilakukan secara tradisional, seperti mengupas dan memotong singkong secara manual dengan pisau/golok, mencuci dengan air bersih kemudian di jemur beberapa hari untuk dikeringkan, lalu digiling menggunakan mesin giling, dibuat butiran dengan *granulator* kemudian di kukus menggunakan *tungku* dengan kayu bakar dan dikeringkan lagi barulah proses pengemasan.

Dalam hal ini jika pada proses pembuatan *tiwul, gaplek* yang dihasilkan berupa singkong utuh berbeda dengan *gaplek* yang dihasilkan pada beras *siger*. Pada proses pembuatan beras *siger*, singkong terlebih dahulu dipotong balok berukuran kecil biasanya disebut *chip*. Hal ini dilakukan untuk memperoleh *gaplek* yang lebih baik sehingga produksi beras *siger* bisa lebih baik daripada *tiwul*. Kemudian digunakan pula mesin giling dan *granulator* untuk mendapatkan hasil produksi yang lebih banyak sehingga dapat memenuhi permintaan masyarakat.

Menurut peneliti hasil produksi lokal berupa makanan pokok (*beras siger*) yang adalah hasil dari pengaruh keyakinan, kepercayaan dan kebudayaan masyarakat Desa Margo Mulyo merupakan bagian dari upaya masyarakat untuk menjaga ketahanan pangan di daerahnya. Adapun pada wilayah lain seperti di Kampung Cireundeu Cimahi Jawa Barat (Kelik Putranto dan Ahmad Taofik, 2014) yang juga memiliki hasil pangan dari komoditas singkong yang

disebut rasi yang merupakan makanan pokok masyarakat setempat. Masyarakat Cireundeu mengkonsumsi rasi sebagai makanan pokok akibat masa sulit (*paceklik*) yang pernah terjadi sekitar tahun 1918.

Adapun alasan lain masyarakat Cireundeu mengkonsumsi rasi adalah karena aliran kepercayaan/penghayat yang dianut masyarakat, yang mewajibkan pengikutnya mengkonsumsi non-beras. Namun disesuaikan dengan kondisi lingkungan (faktor ekologi) Cireundeu, pada akhirnya masyarakat memilih singkong yang diolah sebagai makanan pokoknya dan kebiasaan ini dilakukan secara turun-temurun sampai sekarang. Masyarakat mengkonsumsi rasi karena alasan kepercayaan atau keyakinan dan kebudayaan yang mewajibkan makan non beras, namun tidak semua masyarakat Cireundeu menganut kepercayaan ini.

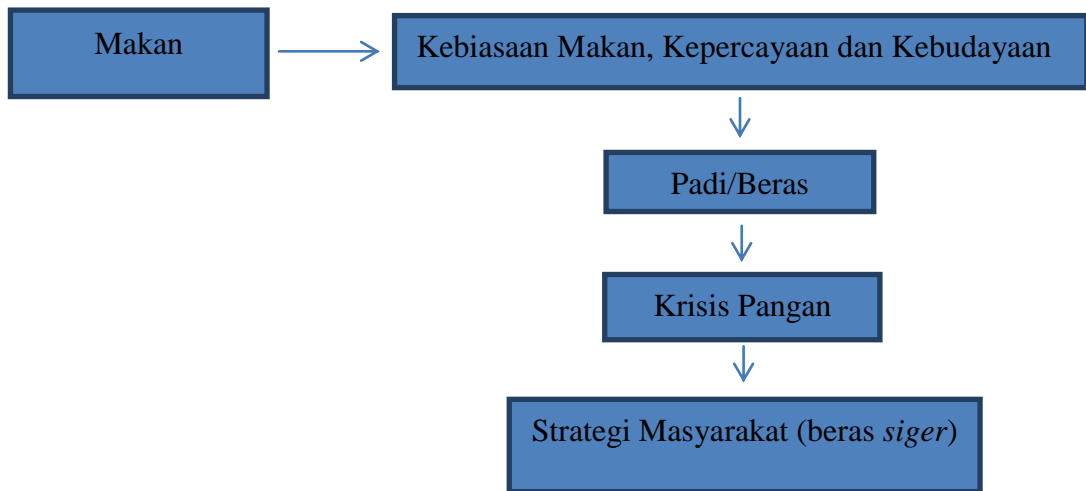
Selanjutnya ditemukan juga hasil olahan komoditas singkong yang serupa yakni beras cerdas dari Jember (Achmad Subagio dkk, 2012) yang merupakan produk rekayasa pangan olahan berbasis pangan lokal yaitu tepung MOCAF yang memiliki nutrisi lebih baik dari beras biasanya yang disukai masyarakat. Bentuk beras cerdas yang menyerupai beras dan sifat fungsional yang baik bagi kesehatan khususnya pada penderita diabetes mendukung penerimaan masyarakat akan produk ini.

Masyarakat tersebut membentuk budaya pangan yang sesuai dengan potensi alam dan pola kebiasaan, kepercayaan dan kebudayaan masyarakatnya. Dalam hal ini melibatkan berbagai *stakeholders* untuk memaksimalkan potensi-potensi tersebut, mulai dari instansi Pendidikan, Pemerintah dan masyarakat

setempat. Hal ini dapat dikatakan sebagai wujud suksesi diversifikasi atau penganekaragaman pangan, yakni proses pemilihan pangan yang tidak tergantung kepada satu jenis komoditas pangan saja, melainkan terhadap macam-macam bahan pangan mulai dari aspek produksi, aspek pengolahan, aspek distribusi hingga aspek konsumsi pangan tingkat rumah tangga.

Penganekaragaman pangan adalah upaya peningkatan konsumsi aneka ragam pangan dengan prinsip gizi seimbang. Berdasarkan Undang-Undang No 18 tahun 2012, yang dimaksud dengan 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.

D. Kerangka Pemikiran



Gambar 2. Kerangka Pemikiran

Keterangan :

Penelitian ini mengkaji lebih dalam tentang pentingnya makanan bagi setiap manusia dan berbagai problematika yang ada didalamnya. Makan merupakan kebutuhan yang mendasar bagi keberlangsungan hidup manusia. Untuk memenuhi kebutuhan tersebut sebagian besar masyarakat Indonesia mengkonsumsi komoditas padi (*Oryzae Sativa*). Sehingga konsumsi komoditas ini begitu besar di Indonesia dibandingkan di negara lainnya. Pada dasarnya adalah benar bahwa makanan merupakan kebutuhan pokok secara biologi dan psikologis bagi keberlangsungan hidup manusia. Namun bukan hanya itu saja, menurut Foster (2013) makan juga merupakan persoalan kebiasaan, kepercayaan dan kebudayaan.

Secara psikologis masyarakat Indonesia begitu meyakini bahwa nasi adalah satu-satunya komoditas yang mengenyangkan sehingga penduduk Nusantara belum merasa makan jika belum makan nasi, meskipun sudah makan roti atau mie instan. Nasi menjadi “primadona” bagi penduduk Indonesia, hal ini adalah

kebiasaan makan yang sudah lama diwariskan dan ada dalam masyarakat. Sehingga mereka lupa pada komoditas pangan lainnya, maka terjadi banyak praktik impor untuk memenuhinya. Namun sebenarnya persoalan kebiasaan makan bukan hanya dipengaruhi oleh kebutuhan biologi, karena nilai sosial budaya juga berperan penting.

Banyak para pakar dan bahkan pemerintah mencetuskan untuk mengurangi konsumsi nasi, hal ini dilakukan dalam rangka untuk mengurangi ketergantungan terhadap beras yang semakin hari dikawatirkan akan semakin tipis ketersediannya. Pemerintah dan para pakar memandang bahwa masyarakat kurang melakukan diversifikasi pangan dengan memanfaatkan pangan lokal selain beras untuk dijadikan makanan pokok. Kekawatiran ini dikarenakan produksi beras yang tidak mencukupi kebutuhan dalam negeri dan lahan sawah yang sudah semakin menipis sehingga menyebabkan krisis pangan yang berkepanjangan. Oleh sebab itu dibutuhkan strategi bagi masyarakat untuk menghadapi hal ini.

Dari hasil penelitian sebelumnya (Bartoven Vivit Nurdin 2011; 2013) disampaikan bahwa memanfaatkan berbagai potensi lokal masyarakat merupakan solusi penting dalam mengatasi ketahanan pangan dengan tanpa merubah nilai dan makna budaya dari makanan tersebut. Dengan melihat teori Foster (2013) dan model yang di berikan Jerome, Peltó dan Kandel (dalam Agustina, 2010), dalam hal ini kebiasaan makan dapat berubah apabila faktor kebutuhan biologis dan psikologis berada sejajar dengan nilai sosial budaya kemudian didukung oleh faktor-faktor lainnya.

Maka sebenarnya strategi yang harus dilakukan adalah menciptakan alternatif pangan yang mampu menggantikan nasi dengan melibatkan pengaruh biologis dan psikologis serta nilai sosial kebudayaan masyarakat. Jika nasi adalah komponen terbanyak ketika makan dan kemudian adalah jenisnya yang mampu dipadupadankan dengan jenis lauk apa saja maka nasi adalah persoalan selera dan rasa serta kemampuannya mengenyangkan. Maka kemampuan jenis bahan lain harus mampu diolah seperti nasi.

Namun dalam catatan penelitian ini adalah secara kebudayaan masyarakat tidak berubah, namun yang berubah adalah strategi adaptasi agar tetap mampu memenuhi kebutuhan pokoknya dengan selera dan kepercayaan yang sama. Karena meski beras *siger (tiwul)* bisa memberikan rasa dan fungsi yang sama dengan nasi namun faktor nilai dan makna budaya tidak bisa digantikan. Saat ini, strategi masyarakat adalah tetap beradaptasi dan terus memproduksi dan mengkonsumsi beras *siger* untuk menyokong ketahanan pangan masyarakat

III. METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Penelitian merupakan suatu upaya untuk menemukan kebenaran atau untuk lebih membenarkan kebenaran (Moleong, 2007). Hal tersebut sangat bergantung pada jenis masalah yang ingin dikaji serta prosedur atau cara yang digunakan dalam pemecahan masalah tersebut. Pada penelitian ini, untuk memperoleh hasil penelitian yang diinginkan, maka penelitian ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan kualitatif karena metode ini menekankan pada dinamika dan proses yang mendalam dengan melakukan pengamatan/observasi secara langsung dan studi dokumentasi.

Moleong (2007) mendefinisikan metodologi penelitian kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Pendekatan ini dilakukan dan diarahkan pada latar dan individu secara utuh. Pertimbangan lain dalam memutuskan menggunakan metode ini, karena metode ini lebih peka dan lebih dapat menyesuaikan diri dengan banyak penanaman pengaruh bersama terhadap pola-pola nilai yang dihadapi, Moleong (2007).

Oleh sebab itu penelitian dengan pendekatan kualitatif ini berupaya mengkaji fenomena tentang beras *siger* sebagai kajian kepercayaan dan kebudayaan

makan masyarakat secara mendalam. Sehingga akan diperoleh gambaran yang jelas tentang fenomene-fenomena yang ada didalam masyarakat tersebut.

B. Lokasi Penelitian

Lampung terdapat beberapa masyarakat yang memproduksi beras *siger* seperti di Desa Margo Mulyo, Desa Pinang Jaya, Desa Pancasila, Desa Margo Sari, Tulang Bawang dan di Kalianda (wawancara dengan Pak Beni). Namun dari beberapa lokasi tersebut peneliti mengambil lokasi penelitian di Desa Margo Mulyo Kecamatan Jati Agung yang merupakan bagian dari Kabupaten Lampung Selatan yang berdiri sekitar tahun 1970. Hal ini dilakukan karena di lokasi tersebut mayoritasnya penduduknya berasal dari daerah istimewa Yogyakarta (dari Gunung Kidul) yang memiliki kebiasaan makan dengan mengkonsumsi *sego tiwul* untuk memenuhi kebutuhan pangan dimasa penjajahan Jepang.

C. Informan

Dalam penelitian kualitatif dibutuhkan informan untuk memeberikan informasi-informasi yang dibutuhkan. Informan menurut Moleong (2007) adalah orang yang dimanfaatkan untuk memberikan informasi tentang situasi dan kondisi latar penelitian. Informan ini adalah yang berkompeten dan mempunyai relevansi dengan penelitian yang disajikan sebagai sumber informasi.

Informan dalam penelitian ini ditentukan secara sengaja (*purposive*), dimana informan yang pada awalnya berjumlah sedikit kemudian semakin banyak

disesuaikan dengan arah informasi yang diperoleh dari informan sebelumnya. Kemudian wawancara dilakukan secara bertahap agar informasi yang diperoleh lebih lengkap dan akurat sesuai tujuan penelitian yang diharapkan.

Teknik penentuan informan dengan metode ini diawali dengan memilih informan kunci kemudian akan mengarah ke informan selanjutnya yang dipertimbangkan dapat memberikan informasi yang sesuai dengan kebutuhan penelitian. Informan kunci pada penelitian ini adalah keluarga Bapak Anggoro yang sudah menekuni produksi beras *siger* sejak tahun 2014, sedangkan informan berikutnya merupakan hasil rekomendasi berdasarkan data dan informasi dari informan kunci atau informan yang diwawancara sebelumnya.

Tabel Daftar Nama Informan :

Tabel 1. Daftar Nama Informan Penelitian

No	Nama	Usia (tahun)	Pekerjaan Tetap
1	Bapak Beni Hidayat	52 tahun	Dosen
2	Bapak Marning Anggoro	47 tahun	Petani dan Produksi Beras <i>Siger</i>
3	Ibu Ngatemi	45 tahun	Ibu Rumah Tangga Produksi Beras <i>Siger</i>
4	Bapak Rangga	24 tahun	Pengusaha dan Sekertaris Desa
5	Ibu Sudarmo	63 tahun	Pedagang Gorengan
6	Ibu Natun	56 tahun	Ibu Rumah Tangga
7	Mbah Pujo	69 tahun	Membantu produksi beras <i>siger</i>
8	Ibu Sutim	37 tahun	Pengusaha <i>Segi Tiwul</i> (Asisten)

Sumber : diolah oleh peneliti, 6 Desember 2016

D. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini ada tiga, yakni wawancara mendalam, pengamatan/observasi partisipan dan studi dokumentasi. Berikut penjelasan dari ketiga teknik tersebut :

1. Wawancara mendalam

Gordon (Herdiansyah, 2012) mendefinisikan wawancara, sebagai percakapan antara dua orang yang salah satunya bertujuan untuk menggali dan mendapatkan informasi untuk suatu tujuan tertentu. Berdasarkan pendapat tersebut maka peneliti memaknai wawancara adalah suatu percakapan antara dua orang secara langsung atau tatap muka antara si penanya dan si penjawab (informan/narasumber), dengan menggunakan alat yang dinamakan *interview guide* (panduan wawancara).

Metode wawancara ini digunakan untuk mendapatkan informasi yang valid dan mendalam dari masalah yang dikemukakan. Wawancara ini dilakukan dengan cara tanya jawab dan salingbertatap muka antara pewawancara dan informan.

2. Pengamatan/observasi partisipan

Observasi ini melibatkan keikutsertaan peneliti secara langsung (partisipasi) dengan individu yang di observasi. Peneliti melakukan pengamatan secara langsung untuk mengetahui kondisi masyarakat yang sedang diteliti. Hal ini dilakukan dengan cara mengunjungi langsung Desa Margo Mulyo, Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan. Diantaranya pengamatan ini meliputi

pengamatan terhadap lingkungan, masyarakat dan institusi-institusi yang bersangkutan di dalamnya.

3. Studi dokumentasi

Menurut Herdiansyah (2012), studi dokumentasi adalah salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mendapatkan gambaran dari sudut pandang subjek melalui suatu media tertulis dan dokumen lainnya. Dibahas lebih lanjut untuk melakukan pengamatan terhadap lingkungan, masyarakat dan institusi-institusi yang bersangkutan maka peneliti harus mengetahui arsip-arsip atau data-data monografi desa yang berhubungan erat dengan penelitian yang dilakukan. Oleh karena itu, peneliti menggunakan data-data mengenai kependudukan, luas wilayah dan juga struktur pemerintahan serta kehidupan sosial ekonomi masyarakat setempat.

E. Teknik Analisis Data

Menurut Herdiansyah (2012), analisis data merupakan tahap pertengahan dari serangkaian tahap dalam sebuah penelitian yang mempunyai fungsi yang sangat penting. Hasil penelitian yang dihasilkan harus melalui proses analisis data terlebih dahulu agar dapat dipertanggungjawabkan keabsahannya. Pada dasarnya, semua teknik analisis data kualitatif adalah sama, yaitu melewati prosedur pengumpulan data, analisis data, penarikan kesimpulan dan verifikasi, dan diakhiri dengan penulisan hasil temuan dalam bentuk narasi.

Dalam penelitian ini, teknik analisis data yang peneliti gunakan adalah Model Interaktif menurut Miles dan Huberman (Herdiansyah, 2012). Adapun

penjelasan dari teknik analisis data model interaktif menurut Miles dan Huberman (Herdiansyah, 2012) terdiri dari empat tahapan yang harus dilakukan, yaitu sebagai berikut:

1. Pengumpulan Data

Proses pengumpulan data dilakukan sebelum penelitian, pada saat penelitian, dan bahkan di akhir penelitian. Idealnya, proses pengumpulan data sudah dilakukan ketika penelitian masih berupa konsep atau draft. Dalam pengumpulan data ini tidak ada waktu yang spesifik dan khusus yang disediakan untuk proses pengumpulan data karena sepanjang penelitian berlangsung, sepanjang itu pula proses pengumpulan data dilakukan.

Sebagai langkah awal proses pembuatan draft, sedikit demi sedikit peneliti sudah melakukan pengumpulan data yang diperlukan. Dimana peneliti sudah melakukan studi secara langsung ke lokasi penelitian untuk verifikasi dan pembuktian awal bahwa fenomena yang diteliti benar-benar ada.

2. Reduksi Data

Reduksi data secara inti dijelaskan Herdiansyah (2012), yaitu proses penggabungan dan penyeragaman segala bentuk data yang diperoleh menjadi satu bentuk tulisan yang akan dianalisis. Hasil wawancara, hasil observasi, hasil studi dokumentasi diubah menjadi bentuk tulisan sesuai dengan formatnya masing-masing.

3. *Display Data*

Display data adalah mengolah data setengah jadi yang sudah seragam dalam bentuk tulisan dan sudah memiliki alur tema yang jelas kedalam suatu matriks kategorisasi sesuai tema-tema yang sudah dikelompokkan dan dikategorikan. Selanjutnya, akan memecah tema-tema tersebut ke dalam bentuk yang lebih konkret dan sederhana yang disebut dengan subtema yang diakhiri dengan memberikankode (*coding*) dari subtema sesuai dengan hasil wawancara yang sebelumnya telah dilakukan.

4. Penarikan Kesimpulan

Kesimpulan atau verifikasi merupakan tahap terakhir dalam rangkaian analisis data kualitatif. Kesimpulan pada penelitian kualitatif ini menjurus pada jawaban dari pertanyaan penelitian yang diajukan dan mengungkap “*what*” dan “*how*” dari temuan penelitian tersebut. Langkah analisis data kualitatif menurut Moleong (2007) melalui empat tahapan, yaitu :

- a. Proses analisis data, proses ini dimulai dengan menelaah seluruh data yang tersedia dari hasil wawancara mendalam, catatan lapangan, dan hasil pengamatan.
- b. Mereduksi data dengan cara membuat rangkuman dan abstraksi.
- c. Menyusun data dalam satuan-satuan dengan cara membuat matriks, kemudian digeneralisasikan dan dikategorisasikan.
- d. Melakukan pemeriksaan data dengan interpretasi data hasil reduksi.

F. Teknik Keabsahan Data

Strategi untuk meningkatkan kredibilitas data meliputi perpanjangan pengamatan, ketekunan penelitian, pada penelitian ini peneliti menggunakan *triangulasi* dan *member checking*.

- a. *Triangulation*, yakni proses penguatan bukti dari indivisu-individu yang berbeda (misalnya, seorang kepala sekolah dan seorang siswa), jenis data (misalnya, catatan lapangan observasi dan wawancara) dalam bentuk deskripsi dan tema-tema dalam penelitian kualitatif. Peneliti menguji setiap sumber informasi dan bukti-bukti temuan untuk mendukung sebuah tema. Hal ini menjamin bahwa studi akan menjadi akurat karena informasi berasal dari berbagai sumber informasi. Dalam cara ini, peneliti terdorong untuk mengembangkan suatu laporan yang akurat dan kredibel.
- b. *Member Checking*, yakni suatu proses peneliti menanyakan pada seseorang atau lebih partisipan dalam studi untuk mengecek keakuratan dan keterangan tersebut. Pengecekan ini melibatkan pengambilan temuan kembali kepada partisipan dan menanyakan kepada mereka (secara tertulis atau lisan) tentang akurasi dari laporan tersebut.

IV. GAMBARAN UMUM

A. Sejarah Singkat Desa Margo Mulyo

Desa Margo Mulyo dahulunya masih berupa hutan belantara. Para transmigran yang mendiami daerah ini mayoritasnya adalah dari Yogyakarta, kemudian Wates, Bantul dan Wonosari. Masyarakatnya rata-rata adalah Korban Bencana Alam (KBA). Dipilihnya nama Margo Mulyo karena mengandung arti yang sangat mendalam. Margo yang berarti jalan dan Mulyo yang berarti mulia. Jadi Desa Margo Mulyo dapat diartikan jalan yang mulia, yang harapannya arti tersebut bisa membawa penduduk yang mendiami daerah ini selalu berada dalam jalan yang mulia, menuju masyarakat makmur dan sejahtera.

Dahulunya pada awal lahirnya tahun 1970, Desa Margo Mulyo ini hanya terbagi menjadi 3 blok, namun semakin lama penduduk yang mendiami daerah ini semakin banyak, sehingga kini menjadi 6 blok (dusun). Pada setiap dusun terdapat 4 Rukun Tetangga (RT). Penduduk yang menempati desa Margo Mulyo ini kurang lebih 2494 per Desember 2016. Semenjak Desa Margo Mulyo ini terlahir, telah berganti pimpinan Kepala Desa, yaitu :

1. Bapak Ali 1970 - 1980
2. Bapak Harjo Tugino 1980 - 1988
3. Bapak Mujirahmat 1988 - 2006
4. Bapak Mujirahmat 2006 - 2016
5. Bapak Susanto 2016 – sekarang

Dahulunya Desa MargoMulyo ikut ke wilayah Kecamatan Kedaton, lalu berganti ke kecamatan Tanjung Bintang dan sekarang menjadi Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan.

B. Keadaan Umum Desa Margo Mulyo

1. Batas-batas wilayah Desa Margo Mulyo, Kecamatan Jati Agung, Kabupaten Lampung Selatan sebagai berikut:

- a. Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Gedung Agung
- b. Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Sidodadi Asri
- c. Sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Tanjung Bintang
- d. Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Margorejo

2. Adapun luas keseluruhan desa Margo Mulyo ini adalah 702 Ha yang terbagi ke dalam bagian, yaitu :

- | | |
|------------------------|-----------|
| a. Pemukiman | : 537 Ha |
| b. Pertanian | : 105 Ha |
| c. Ladang / Tegalan | : 21 Ha |
| d. Perkebunan | : 27 Ha |
| e. Perkantoran | : 0,25 Ha |
| f. Sekolah | : 2,5 Ha |
| g. Jalan | : 3 Ha |
| h. Lapangan Sepak Bola | : 1 Ha |
| i. TPU | : 5,25 Ha |

Diketahui bahwa luas lahan pertanian, perkebunan dan ladang/tegalan terbilang cukup luas, hal ini sesuai dengan informasi dari hasil wawancara dengan sekretaris Desa Margo Mulyo terkait pekerjaan mayoritas penduduk desa

setempat yakni petani. Masyarakat setempat biasanya bertani padi/sawah, jagung, singkong, cabai, sayur-sayuran dan sebagainya.

Kebanyakan masyarakat menanam padi, untuk tanaman lain seperti jagung dan singkong terbilang musiman. Masyarakat akan menanam jagung atau singkong apabila cuaca alam baik dan harganya pun tinggi. Namun ketika cuaca tidak baik dan harga singkong menurun maka masyarakat akan beralih ketanaman lain. Namun tidak semua petani bersikap demikian, adapula petani yang konsisten menanam singkong karena tanaman ini dianggap tidak terlalu sulit untuk ditanam dan perawatannya pun terbilang mudah tidak seperti tanaman lainnya. Sehingga pada pemenuhan kebutuhan pokok produksi beras *siger* masih terbilang cukup hingga saat ini, selain mengandalkan para petani singkong di desa setempat. Pihak produksi beras *siger* juga mempunyai lahan tanam singkong pribadi seluas satu hektare dengan model tiga kali sistem tanam sehingga diperoleh tiga kali sistem panen untuk mengantisipasi apabila menipisnya stok bahan baku produksinya.

3. Orbitasi (jarak dari pusat pemerintahan), yaitu :

- a. Jarak dari pemerintahan kecamatan : 6 km
- b. Jarak dari ibukota atau kabupaten : 66,6 km
- c. Jarak dari ibukota provinsi : 27,7 km

C. Keadaan Sosial Budaya Penduduk Desa Margo Mulyo

1. Jumlah Penduduk Berdasarkan Gender

Desa Margo Mulyo memiliki jumlah penduduk sebanyak 2494 jiwa yang tersebar ke dalam empat dusun dengan rincian sebagai berikut :

Tabel 2. Jumlah Penduduk Berdasarkan Gender

No.	Indikator	Jumlah
1.	Jumlah Penduduk	2494 jiwa
2.	Jumlah Penduduk Laki-Laki	1267 jiwa
3.	Jumlah Penduduk Perempuan	1227 jiwa
4.	Jumlah Kepala Keluarga (KK)	806 jiwa

Sumber : Monografi Desa Margo Mulyo, 2016

Tabel 2 diatas menjelaskan bahwa jumlah penduduk Desa Margo Mulyo, Kecamatan Jati Agung, Kabupaten Lampung Selatan tahun 2016 dengan total keseluruhan jumlah penduduk berdasarkan gender dari data kelurahan tahun 2016 adalah sebesar 2494 jiwa dan memiliki 806 Kepala keluarga (KK) yang tersebar dalam 6 dusun dan 24 RT dengan jumlah laki-laki sebesar 1267 jiwa dan jumlah perempuan sebesar 1227 jiwa.

2. Keadaan Penduduk Berdasarkan Agama

Agama yang dianut oleh masyarakat Desa Margo Mulyo terdiri dari 3 agama. Mengenai jumlah penduduk Desa Margo Mulyo berdasarkan agama dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 3. Jumlah Penduduk Berdasarkan Agama

No.	Agama	Jumlah Penduduk	Persentase (%)
1.	Islam	2490 jiwa	99,8 %
2.	Kristen	1 jiwa	0,04 %
3.	Katolik	3 jiwa	0,12 %
Total		2494 jiwa	100%

Sumber : Monografi Desa Margo Mulyo, 2016

Tabel 3 di atas menjelaskan bahwa penduduk Desa Margo Mulyo terdiri dari 3 agama yaitu Islam, Kristen dan Katolik. Penduduk Desa Margo Mulyo mayoritas menganut agama Islam dengan jumlah 2490 jiwa (99,8 %). Kemudian penduduk yang menganut agama Katolik dengan jumlah 3 jiwa (0,12 %) dan penganut agama Kristen berjumlah 1 jiwa (0,4%).

3. Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa Margomulyo

Pendidikan merupakan salah satu sarana untuk mencerdaskan kehidupan bangsa sesuai dengan isi didalam Pembukaan Undang-undang Dasar 1945 alinea keempat dalam kalimat “ ...Mencerdaskan Kehidupan Bangsa...”, dan selanjutnya dijabarkan dalam pasal 31: “Tiap-tiap warga negara berhak mendapat pengajaran”. Pada kenyataannya pendidikan merupakan asupan yang paling penting bagi kesejahteraan masyarakat baik Pendidikan formal maupun informal. Adapun data tingkat pendidikan penduduk di Desa Margo Mulyo adalah sebagai berikut :

Tabel 4. Jumlah Penduduk Tingkat Pendidikan

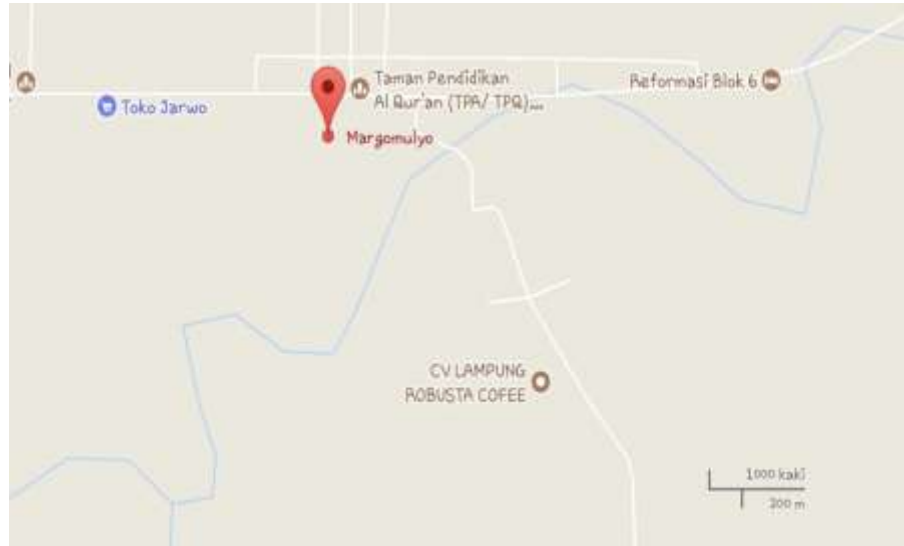
NO	Tingkat Pendidikan	Jumlah	Persentase (%)
1.	Buta Huruf	101	5,68 %
2.	Tidak Tamat SD	246	13,84 %
3.	SD	476	26,78 %
4.	SMP	432	24,31%
5	SMA	472	26,56%
6	D3	21	1,18 %
7	S1	29	1,63 %
Total		1.777 Jiwa	100 %

Sumber : Monografi Desa Margo Mulyo, 2016

Tabel 4 di atas menjelaskan bahwa jumlah penduduk Desa Margo Mulyo, Kecamatan Jati Agung, Kabupaten Lampung Selatan tahun 2016 berdasarkan tingkat pendidikan. Dari tabel tersebut terlihat bahwa penduduk dengan tingkat pendidikan tertinggi S1 berjumlah 1,63%, tingkat pendidikan D3 berjumlah 1,18%, pada tingkat Sekolah Menengah Atas berjumlah 26,56%, Sekolah Menengah Pertama 24,31%, Sekolah Dasar 26,78%, tidak tamat Sekolah Dasar 13,84%, buta huruf 5,68 %. Berdasarkan data tersebut dapat disimpulkan bahwa sejauh ini penduduk Desa setempat lebih banyak menyelesaikan pendidikan hingga tingkat Sekolah Dasar saja. Untuk tingkat pendidikan selanjutnya masih terbilang cukup rendah.

D. Peta Desa Margomulyo

Gambar 3. Peta Desa



Sumber : Data primer 2017 (*google maps*)

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa kebutuhan makan merupakan kebutuhan pokok bagi setiap makhluk hidup. Kebutuhan makan terbentuk sesuai pola kebiasaan makan masyarakat sehari-hari. Makan bukan sekedar sebagai pemenuhan kebutuhan secara biologis dan psikologis melainkan juga sebagai konsep sosial budaya dan ideologi yang memiliki rasa sesuai selera dan mengenyangkan. Dapat diketahui bahwa kebiasaan makan terbentuk oleh beberapa faktor utama yaitu faktor kebudayaan, kebutuhan biologis, psikologis dan ideologi pada sesuatu yang mengenyangkan dan juga memiliki rasa yang sesuai selera penduduk. Pada akhirnya jika faktor tersebut dihubungkan dengan faktor-faktor lainnya seperti lingkungan fisik, organisasi sosial, lingkungan sosial dan teknologi secara sengaja, maka kebiasaan makan ini dapat berubah.

Kebudayaan makan masyarakat Margo Mulyo sama seperti masyarakat pada umumnya yakni makan nasi, namun disamping itu mereka memiliki kebudayaan makan lain dengan mengkonsumsi beras *siger* sebagai alternatif pangan yang dianggap memiliki fungsi yang sama dengan nasi yakni mengenyangkan dan memiliki rasa yang enak jika dipadupadankan dengan sayur atau lauk apa saja layaknya nasi. Ini merupakan potensi lokal yang dimiliki masyarakat dalam bidang pangan agar tidak bergantung kepada satu komoditas pangan saja. Pada kenyataannya ketergantungan pangan terhadap

beras bisa dikurangi dengan tidak merubah rasa dan selera penduduk, namun dengan membuat pola makan yang baru sesuai potensi nilai sosial budaya yang dimiliki tiap masyarakat agar terwujudnya keberagaman pangan untuk menyokong ketahanan pangan.

Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa potensi lokal masyarakat begitu penting dalam menyokong pembangunan Indonesia di berbagai bidang. Pada kesempatan ini potensi lokal masyarakat dalam pengolahan hasil pangan mampu menyokong ketahanan pangan daerahnya. Diversifikasi pangan dapat meningkatkan ketahanan pangan dan diperlukan kerjasama antar *stakeholders* untuk mewujudkannya.

Oleh karena itu solusi yang mampu mencegah dan mengatasi krisis ketahanan pangan adalah melibatkan kajian tentang nilai sosial kebudayaan dengan mengembangkan berbagai potensi lokal masyarakat. Dari hasil penelitian sebelumnya (Bartoven Vivit Nurdin 2011;2013) bahwa memberdayakan potensi lokal merupakan solusi penting dalam mengatasi ketahanan pangan dengan tanpa merubah nilai dan makna budaya dari makanan tersebut.

B. Saran

- Produksi beras *siger* harus ditingkatkan seiring dengan jumlah pesanan konsumen yang kian meningkat. Bukan hanya kuantitas namun kualitas beras *siger* juga harus lebih baik sampai tahap pengemasan dan pemasarannya.
- Selanjutnya Pemerintah harus segera melakukan tindakan sosialisasi, edukasi dan advokasi kepada masyarakat luas tentang pentingnya

konsumsi beragam, bergizi, seimbang dan aman secara nyata dan berkelanjutan. Karena beras *siger* merupakan beras alternatif yang bisa dikonsumsi sehari-hari untuk keberlangsungan hidup masyarakat karena memiliki kandungan vitamin dan gizi yang tidak kalah dengan beras pada umumnya. Seperti pemerintahan Kota Depok telah berhasil meraih rekor muri dengan kebijakannya yang disebut *One Day No Rice* (ODNR). Yakni mengajak masyarakat mensukseskan program sehari tanpa nasi di kota yang dipimpinnya.

- Dapat juga dibentuk komunitas/asosiasi beras *siger* seperti yang ada di Jember Jawa Timur (beras cerdas).
- Adapula kegiatan lainnya yang harus dilakukan seperti demo masak atau kompetisi lomba hasil inovasi masakan berbahan dasar beras *siger* untuk masyarakat terutama pengusaha kuliner dan perhotelan.
- Masyarakatpun harus ambil andil dalam penguasaan hal ini dengan ikut serta mengkonsumsi hasil produk lokal ini. Karena beras *siger* bisa dijadikan solusi untuk menunjang ketahanan pangan.

Saya sebagai peneliti juga berharap kedepannya ada yang dapat mengkaji tentang penelitian ini dengan lebih baik lagi, karena kajian ini dapat dijadikan salah satu sarana melestarikan kekayaan warisan masa lalu seperti halnya potensi lokal yang harus dijaga untuk pembangunan kesejahteraan hidup masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Subagio dkk. 2012. *Pengembangan “Beras Cerdas” Sebagai Pangan Pokok Alternatif Berbahan Baku Mocaf*. Prosiding InSINas2012 diunduh pada http://biofarmaka.ipb.ac.id/biofarmaka/2013/PIRS%202012%20-%20file-PG-TeX_27.pdf
- Amir Fadhilah. (2013). Kearifan Lokal Dalam Membentuk Budaya Pangan Lokal Komunitas Molamahu Pulubala Gorontalo. *Buletin Al-turas*, 19 (1) 23-38 di unduh pada <http://journal.uinjkt.ac.id/index.php/al-turats/article/view/497>
- Anton Djuwardi. (2009). *Cassava : solusi pemberagaman kemandirian pangan*. E-book di unduh pada https://books.google.co.id/books?id=krSRNyxvsgUC&printsec=frontcover&dq=cassava+:+solusi&hl=id&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=cassava%20%3A%20solusi&f=false
- Badan Pusat Statistik. (2016). Konsumsi Rata-rata Per- Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2014. Diunduh pada <https://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/950>.
- Badan Pusat Statistik. (2016). Impor Beras Menurut Negara, 2000-2014. Diunduh pada <https://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/1043>.
- Badan Pusat Statistik. (2016). Luas Panen Ubi Kayu Menurut Provinsi (ha), 1993-2015. Diunduh pada <https://bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/879>
- Bartoven Vivit Nurdin & Bintang Wirawan.(2013). Kearifan lokal untuk kebijakan ketahanan pangan..*Jurnal Administration*, 4 (1) 45-56 di unduh pada <http://publikasi.fisip.unila.ac.id/index.php/administratio/article/view/141>
- Bartoven Vivit Nurdin, (2011). Pengetahuan Lokal Dan Pengetahuan Global : Mengangkat Potensi Budaya. Makalah pada Dialog Budaya Lampung di unduh pada <http://bpsnt-bandung.blogspot.co.id/2011/03/pengetahuan-lokal-dan-pengetahuan-global.html>
- Femi Adi Soepoen. (2009). *Indonesia Memilih*. E-book di unduh pada https://books.google.co.id/books?id=CIbbL-s5-4C&pg=PA13&dq=indonesia+memilih&hl=id&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=indonesia%20memilih&f=false
- Foster, George M & Barbara Gallatin Anderson. (2013). *Antropologi Kesehatan*. Penerjemah Priyanti Pakan Suryadarma dan Meutia F. Hatta Swasono, Jakarta: UI Press

- Halimi.(2013). Kearifan Lokal Dalam Upaya Ketahanan Pangan Di Kampung Adat Urug Bogor. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Skripsi. Diunduh pada <https://scholar.google.co.id/scholar?hl=id&q=Kearifan+Lokal+Dalam+Upaya+Ketahanan+Pangan+Di+Kampung+AdatvUrug+Bogor&btnG=>
- Hasan, V., S. Astuti, dan Susilawati. 2011. *Indeks Glikemik Oyek dan Tiwul dari Umbi Garut (Marantha arundinaceae L), Suweg (Amorphallus, campanullatus BI), dan Singkong (Manihot utilisima)*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Volume 16, No. 1 Maret 2011. Hal 34 – 50.
- Herdiansyah, Haris. 2012. *Metodologi Kualitatif untuk ilmu-ilmu sosial*. Salemba Humanika. Jakarta
- I Handayani. 2012. Hubungan Pola Makan dengan Status Gizi. Di unduh pada <https://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/3442/4/chapter%20II.pdf>
- Kelik Putranto dan Ahmad Taofik. 2014. *Pola Diversifikasi Konsumsi Pangan Masyarakat Adat Kampung Cireundeu Kota Cimahi Jawa Barat*. Jurnal uinsgd, edisi Juli 2014 Volume VIII No. 1 di unduh pada journal.uinsgd.ac.id/index.php/istek/article/download/215/230
- Lampung post. Menuju Lampung berdaya saing (2015, Agustus 11). diunduh pada <http://lampost.co/berita/menuju-lampung-berdaya-saing>
- Lampung post. Masyarakat Lampung Diminta Maksimalkan Bahan Pangan Pengganti (2015, Oktober 12) di unduh pada <http://lampost.co/berita/masyarakat-lampung-diminta-maksimalkan-bahan-pangan-pengganti>
- Lexy J. Moleong.(2007). *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Bandung :PT Remaja Rosda Karya
- Ritzer, George. (2006). *Mengkonsumsi Kehampan di Era Globalisasi*. Penerjemah Dra. Lucinda M. Left, Yogyakarta : Universitas Atma Jaya
- Tempo. Universitas Jember Gagas Republik Singkong (21 Maret 2013) diunduh pada <https://nasional.tempo.co/read/468442/universitas-jember-gagas-republik-singkong,2013>.
- Trisia Dian Agustina. 2010. *Kontribusi Sosial Budaya Penyebab Malnutrisi Pada Balita Dikeluarga Nelayan* di unduh pada <http://digilib.unila.ac.id/17632/>
- Trisna Kumala Satya Dewi. (2011). *Kearifan Lokal “Makanan Tradisional” : Rekonstruksi Naskah Jawa dan Fungsinya dalam Masyarakat*. Jurnal Manassa,1 (1) di unduh pada <https://berkalailmiahpennaskahannusantara.com/033-jurnal-manassa-vol-1-no-1-2011/>