

# **“BELUM MAKAN KALAU BELUM MAKAN NASI”: PERSPEKTIF SOSIAL BUDAYA DALAM PEMBANGUNAN KETAHANAN PANGAN**

Oleh

**Bartoven Vivit Nurdin<sup>\*)</sup>, Yeni Kartini<sup>\*\*)</sup>**

*<sup>\*)</sup> Staf Pengajar Jurusan Sosiologi FISIP Universitas Lampung*

*<sup>\*\*)</sup> Alumni program sarjana Jurusan Sosiologi FISIP Universitas Lampung*

---

## **ABSTRAK**

*Tulisan ini mengkaji tentang masalah-masalah sosial budaya dalam krisis ketahanan pangan di Indonesia. Masalah ketahanan pangan selama ini adalah isu sentral dalam pembangunan Indonesia, karena menyangkut kesejahteraan dan kemakmuran rakyat. Isu ketahanan pangan seringkali dikaitkan dengan teknologi dan peningkatan produksi pangan sebagai solusi dalam penanganannya, sehingga solusinya seringkali berupa pengendalian konversi lahan pertanian, menciptakan teknologi dan bahkan menciptakan infrastruktur baru. Padahal masalah sosial budaya merupakan isu penting dalam menanggulangi masalah ketahanan pangan. Ketahanan Pangan berkaitan dengan budaya makan masyarakat, dimana makanan bukan saja persoalan kebutuhan biologis namun merupakan persoalan kebiasaan, kebudayaan, kepercayaan dan keyakinan. Tulisan ini menganalisis sisi lain dari ketahanan pangan yang sering dilupakan para pengambil kebijakan dan peneliti, yakni perspektif sosial budaya dalam pembangunan ketahanan pangan.*

***Kata kunci: Kearifan lokal, ketahanan pangan, kebudayaan makanan.***

---

## **PENDAHULUAN**

Sampai sejauh ini nasi masih menjadi bahan makanan pokok yang tidak bisa dilepaskan dari mayoritas kebutuhan makanan masyarakat Indonesia. Belum makan kalau belum makan nasi, kata-kata inilah yang ada dalam pola pikir masyarakat, ini adalah budaya makan yang sudah lama diwariskan dan ada dalam keyakinan masyarakat. Banyak para pakar dan bahkan pemerintah mencetuskan untuk mengurangi konsumsi nasi, hal ini dilakukan dalam rangka untuk mengurangi ketergantungan terhadap beras yang semakin hari dikuatirkan akan semakin tipis cadangannya. Pemerintah dan para pakar memandang bahwa masyarakat kurang melakukan diversifikasi pangan dengan memanfaatkan pangan lokal selain beras untuk dijadikan makanan pokok. Kekuatiran ini dikarenakan produksi beras yang tidak mencukupi kebutuhan dalam negeri, dan lahan sawah yang sudah semakin menipis sehingga pemerintah mengimport beras dari negara tetangga seperti Thailand dan Vietnam.

Pemerintah dan para pakar beranggapan bahwa rendahnya mengkonsumsi pangan yang beragam disebabkan oleh budaya dan kebiasaan makan masyarakat yang tidak mendukung. Berbicara tentang budaya dan 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. Pada kenyataannya masyarakat tidak bisa melepaskan diri dari kebiasaan makan dengan makan nasi.

Meskipun perkembangan makanan-makanan modern dipertanian seperti *fast food*, makanan Jepang, Korea dan makanan-makanan lainnya setidaknya sudah memberikan pengaruh terhadap pola makan penduduk, namun baru saja terbatas pada gaya hidup saja, belum merubah keyakinan dan kepercayaan terhadap makanan itu sendiri. Tulisan ini membahas kajian hubungan makanan, kepercayaan, kebudayaan, dan ketahanan pangan.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan sejak tahun 2009 sampai tahun 2016 yang beberapa hasil penelitian telah diterbitkan dalam bentuk jurnal (Wirawan dan Nurdin, 2013). Selain itu, kajian ini juga telah dilakukan di beberapa tempat di Provinsi Lampung baik daerah kota Bandar Lampung dan Kabupaten. Penelitian ini menggunakan metode etnografi dengan pendekatan kualitatif (Hammersely & Atkinson, 1983). Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara mendalam dan pengamatan terlibat. Analisis data dilakukan dengan triangulasi, *member cek* dan *peer review*.

## PEMBAHASAN

### Kebudayaan dan Makanan

Merubah kebiasaan dari makan nasi bukanlah pekerjaan yang mudah, karena makan bukan saja persoalan kebutuhan mengenyangkan perut, melainkan terkait dengan masalah sosial budaya yang ada dalam masyarakat. 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. Banyak masyarakat di dunia yang melakukan perjalanan ke negara-negara lain, hal utama yang paling sulit beradaptasi adalah soal makanan. Perubahan iklim dan cuaca mungkin orang mampu melakukan adaptasi, namun adaptasi terhadap makanan adalah hal yang paling sulit dilakukan. Setiap orang yang bepergian jauh dari kampungnya, maka makanan ibunya adalah hal paling dirindukan. Tidak hanya sekedar itu saja, dibanyak kebudayaan suku bangsa di dunia makanan memiliki makna tertentu dan bahkan menunjukkan status sosial masyarakat. Makanan-makanan tertentu hanya disajikan untuk golongan bangsawan, dan sebagian makanan tertentu menunjukkan prestise dan harga diri sekelompok masyarakat. Sehingga makanan bukanlah sesuatu yang mudah diubah sedemikian rupa.

Dari hasil penelitian Nurdin (2014) dijelaskan bahwa masyarakat Lampung misalnya di daerah Pesisir Tanggamus, menyebut nasi itu mi (nasi). Memasak mi pada seluruh kampung adalah sebuah pertanda akan diadakannya hajatan. Setiap anggota suatu buay atau marga wajib memasak mi ini ketika akan dilakukannya hajatan. Mi tidak sekedar hanya dipandang sebagai bahan makanan saja, melainkan memiliki nilai tinggi dan memberikan

makna serta simbol akan dimulainya sebuah hajatan. Mi adalah pangan wajib dan utama dalam setiap hajatan apalagi acara adat yang sakral dalam masyarakat. Mi tidak hanya sekedar dihidangkan untuk makanan para tamu melainkan juga sebagai makanan yang diantarkan oleh sanak saudara dan handai tolan, sebagai sebuah tanda penghormatan bagi yang punya hajat.

Selain nasi, maka makanan penting dalam adat adalah daging kerbau. Dalam masyarakat Lampung yang melakukan Begawi, maka kerbau adalah simbol yang memiliki makna dan nilai tinggi dalam upacara adat tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa ada jenis-jenis makanan tertentu yang memiliki nilai budaya tinggi dalam masyarakat.

Merujuk pada Foster, Anderson, Suryadarma, dan Swasono (1986) makanan dikatakan sebagai gejala budaya yang dihasilkan melalui kebiasaan dan pola hidup masyarakat dengan dukungan potensi sumberdaya alam yang ada didalamnya. Makanan adalah yang tumbuh di ladang-ladang, yang berasal dari laut, yang dijual dipasar tradisional maupun (supermarket) dan yang muncul dimeja pada waktu makan. Namun dalam antropologi makanan bukan semata suatu produk organik dengan kualitas-kualitas biokimia, tetapi makanan dapat dilihat sebagai gejala budaya. Kebiasaan dan pola hidup masyarakat tersebut bisa dikatakan sebagai kearifan lokal masyarakat setempat. Sebagaimana dijelaskannya Foster, Anderson, Suryadarma, dan Swasono (1986):

”.... kebiasaan makanan 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 ....” (Foster, Anderson, Suryadarma, dan Swasono, 1986, p. 313).

Makanan adalah juga soal selera dan kebiasaan, tidak mudah untuk merubah kebiasaan makan seseorang. Bisa dikatakan bahwa kebiasaan makan merupakan inti kebudayaan, inti kebudayaan adalah sesuatu yang sulit untuk dirubah (Linton, 1979). Banyak makhluk hidup yang tidak bisa survive dengan lingkungannya karena terjadi perubahan lingkungan yang menyebabkan ketersediaan makanan yang biasa dikonsumsi menghilang. Demikian juga dengan manusia, sangat sulit bagi seseorang untuk bisa menyesuaikan diri dengan makanan yang tidak biasa dia makan.

Makanan bagi masyarakat memiliki kepercayaan dan keyakinan yang bertumpu pada selera, kebiasaan, dan gengsi. Lebih lanjut Cassel (n.d) kebiasaan makan (*food habit*) merupakan seperangkat perilaku yang sangat tergantung pada tradisi dan budaya dimana seseorang dibesarkan atau yang dianutnya (Landy, 1977, p. 237). Kebiasaan makan merupakan 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, Anderson, Suryadarma, dan Swasono, 1986; Hirschhoff, 1992; LeMay 1988; Sumartono, 1986).

Makanan berkaitan dengan identitas suatu suku bangsa, makanan Lampung dan bahkan mungkin makanan di hampir semua etnis di dunia ini menunjukkan bahwa makanan tidak lagi menunjukkan identitas etnis tertentu, proses akulturasi budaya menunjukkan bahwa makanan setiap waktunya membutuhkan variasi dan perubahan yang cukup cepat. Tidak hanya itu, makanan juga mengalami perubahan ketika arus globalisasi saat ini, hidup di masyarakat perkotaan dan pedesaan dengan komunikasi global, makanan menjadi unsur budaya yang sulit berubah.

Dalam kajian antropologi ada dua kutub besar pendekatan dalam mengkaji hubungan makanan dan kebudayaan, yakni pertama, bahwa makanan merupakan unsur budaya, memiliki nilai-nilai ritual, kepercayaan dan lain sebagainya. Dalam kajian ini dikenal dengan model kognisi. Model ini menunjukkan kecenderungan kajian yang meletakkan masalah-masalah dalam mengkaji makanan adalah karena faktor kebudayaan. Faktor kebudayaan adalah satu-satunya penyebab tanpa menghubungkannya dengan faktor yang lain. Misalnya ketika melihat budaya makan suatu etnis, maka ini dikaitkan dengan nilai-nilai budaya, kepercayaan, pantangan-pantangan, tahayul, mitos dan lain sebagainya. Tema yang muncul dalam kajian seperti ini adalah peta pengetahuan. Dalam pendekatan ini ideologi makanan menjadi penting dimana dapat kita contohkan pada masyarakat Indonesia yang sebagian besar memiliki ideologi, yakni nasi sebagai ideologi. Sehingga nasi sebagai ideologi adalah hal yang mutlak dan sulit diubah (Meigs, 1983; Bringeus, 1975; Douglas 1971). Model kognisi ini juga dikenal dengan model analisa kebudayaan.

Pendekatan kedua adalah yang melihat makanan merupakan sesuatu yang tidak hanya terkait faktor kebudayaan dan ideologi semata, dimana faktor kebudayaan hanya sebagian kecil saja daripada makanan. Model ini dikembangkan oleh Jerome, Kandel dan Peltó (1980) yang dikenal dengan nama model ekologi. Ini dikarenakan adanya perubahan sosial budaya masyarakat yang menunjukkan bahwa nilai-nilai budaya mengalami reduksi. Kebudayaan sejajar dengan unsur lainnya seperti organisasi sosial, lingkungan sosial, lingkungan fisik dan teknologi mempengaruhi makanan sebagai kebutuhan dasar manusia. Artinya kontribusi kebudayaan sama persisnya dengan item-item lainnya. Ini menunjukkan bahwa kebudayaan akan berubah apabila berinteraksi dengan lingkungan, sebagaimana pendekatan-pendekatan ekologi deterministik melihat interaksi kebudayaan dan lingkungan. Namun seberapa jauh perubahan kebudayaan itu tidak dibahas dalam pendekatan ini. Padahal perubahan kebudayaan itu memiliki gradasi dan variasi dalam perubahannya (Bee, 1974).

Pendekatan kedua ini apabila dikaitkan dengan kebiasaan makan nasi, maka makan nasi mampu diubah dengan beberapa hal. Kebanyakan penduduk yang makan nasi dikarenakan keyakinan-keyakinan berikut: (1) dengan makan nasi maka akan mengenyangkan dan biasanya orang akan makan nasi dengan cara nasinya lebih banyak daripada lauknya. Masyarakat lebih mengutamakan nasi dibandingkan dengan lauk karena kebiasaan makan dimana nasi lebih banyak daripada lauk; (2) makan nasi karena rasanya yang mampu dipadukan dengan jenis lauk apa saja, sehingga nasi juga adalah persoalan selera. Dimana nasi mampu dijadikan teman lauk apa saja.

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 halnya nasi. Misalnya pangan lokal yang merupakan hasil kearifan lokal penduduk yang mampu menggantikan nasi dengan rasa dan fungsi yang tidak berubah. Namun dalam catatan penelitian ini meski rasa dan fungsi bisa menggantikan nasi maka faktor nilai dan makna budaya tidak bisa digantikan.

### **Beras Siger: Salah Satu Contoh Inovasi Pangan Lokal Berbasis Kearifan Lokal**

Adalah Desa Marga Mulya (Jawa: Margo Mulyo) merupakan bagian dari Kabupaten Lampung Selatan yang berdiri sekitar tahun 1969. Masyarakat yang mendiami daerah ini berasal dari pulau Jawa melalui transmigrasi. Masyarakat Marga Mulya yang mayoritasnya penduduk asli dari daerah istimewa Yogyakarta (dari Gunung Kidul) yang memiliki

kebiasaan makan dengan mengkonsumsi Sego Tiwul untuk memenuhi kebutuhan pangan di masa penjajahan Jepang. Sego Tiwul merupakan hasil dari pengolahan komoditas singkong/ubi kayu yang diolah secara tradisional oleh masyarakat. Artinya ini bukanlah sesuatu yang baru saja ditemukan, melainkan makanan sejarah yang dibuat pada masa Penjajahan Jepang. Artinya makanan ini memiliki nilai dan perjalanan sejarahnya sendiri. Hal ini boleh dilihat sebagai kearifan lokal masyarakat dalam menanggulangi ketahanan pangan. Sampai sejauh ini beras Siger semakin maju dan diolah dengan modern lagi. Ditambah lagi telah dilakukan pemberdayaan masyarakat yang dilakukan oleh tim Politeknik Negeri Lampung (Polinela) yang bekerjasama dengan badan ketahanan pangan daerah Lampung dan dimotori oleh Bapak Beni Hidayat.

Penulis melihat bahwa beras Siger adalah sebuah inovasi yang tumbuh dan diciptakan oleh masyarakat dalam rangka untuk mengatasi krisis pangan di desa mereka. Beras Siger yang mulai muncul ke permukaan kemudian menerima anugerah Iptek Budhipura dari Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi tahun lalu. Beras Siger adalah suatu alternatif yang menarik dan lahir dari inovasi masyarakat. Nama beras siger merupakan hasil diskusi dari Badan Ketahanan Pangan dengan tim peneliti yang terdiri dari beberapa akademisi. Sementara ini di Lampung terdapat beberapa masyarakat yang memproduksi beras Siger seperti Desa Marga Mulya, Desa Pinang Jaya, Desa Pancasila, Desa Margo Sari, di Tulang Bawang dan di Kalianda.

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*, *gak ningrat*. Namun saat ini beras alternatif ini sudah melewati proses teknologi inovasi yang lebih maju dan modern, sehingga dari rasa dan bentuk menyerupai beras pada umumnya. Selain itu kandungan gizinya juga baik untuk kebutuhan konsumsi penduduk.

Dari hasil wawancara dengan Bapak BH, beras Siger menurut mereka adalah beras tiwul (tradisional) yang lebih modern mengikuti perkembangan jaman. Diberi namaberas siger karena merujuk pada pemaknaan siger sebagai “simbol/mahkota” perempuan Lampung. Pada umumnya masyarakat mengenal beras tersebut berwarna coklat kehitaman, namun akibat pengaruh pengetahuan dan teknologi dan kreatifitas inovasi yang kian berkembang kini tampilannya bisa terlihat lebih putih menyerupai beras padi yang selama ini menjadi makanan pokok masyarakat. Hal ini dilakukan untuk mempengaruhi persepsi masyarakat agar mau mengkonsumsinya layaknya beras pada umumnya. Namun walau bagaimana pun beras siger telah menjadi pengobat rindu masyarakat Gunung Kidul.

Saat ini telah ditemukan alat granulator merupakan sebuah alat pengganti tampah yang berfungsi untuk mengayak oalahan singkong menjadi butiran-butiran kecil 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 kemudian di rebus menggunakan tungku dengan kayu bakar dan dikeringkan lagi.

Produksi yang di kepalai oleh Pak AG biasanya menghasilkan 100 kg per minggu. Ini merupakan jumlah yang sebenarnya relatif sedikit karena jumlah orang yang ikut serta dalam proses produksi hanya empat orang saja. Masyarakat sekitarnya membantu memasarkan kepada masyarakat yang lain. Hasil kearifan lokal yang berupa hasil pangan ini telah membantu perekonomian keluarga Pak AG. Pada masyarakat ini nasi dari beras siger

telah dijadikan konsumsi pada hajatan-hajatan dan diolah menjadi berbagai bahan makanan lainnya seperti kue dan lain sebagainya.

## PENUTUP

Dari hasil kajian ini menyimpulkan beberapa hal yakni bahwa persoalan ketahanan pangan memiliki permasalahan sosial budaya yang lebih kompleks ketimbang sekedar masalah teknologi, fisik, diversifikasi pangan atau masalah bidang pertanian saja. Namun, bukan berarti bahwa pilihan-pilihan terhadap pengurangan memakan nasi tidak sepenuhnya tidak bisa dilakukan. Dari hasil kajian ini bahwa pada hal-hal tertentu perubahan makan dengan ketergantungan terhadap beras bisa dikurangi dengan tidak merubah rasa dan selera penduduk, namun pada masa-masa tertentu maka komponen nasi sebagai makanan pokok sulit diubah karena memiliki nilai budaya tinggi dan makna tertentu dalam masyarakat. Oleh karena itu usaha-usaha yang dilakukan pemerintah untuk menyuarkan pangan lokal, membatasi konversi lahan sawah serta menambah lahan sawah masih optimal dilakukan untuk memenuhi kebutuhan beras masyarakat. Disisi lain solusi yang mampu mengatasi krisis ketahanan pangan adalah kearifan lokal masyarakat. Dari hasil penelitian sebelumnya (Nurdin 2011; 2013) bahwa kearifan lokal merupakan solusi penting dalam mengatasi ketahanan pangan dengan tanpa merubah nilai dan makna budaya dari makanan tersebut.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bee, Robert L. (1974). *Patterns and processes: An introduction to anthropological strategies for the study of sociocultural change*. The Free Press.
- Bringeus, Nils-Arvid. (1975). *Food and folk belief: on boiling blood sausage gastronomi the anthropology of food and food habits*. Margaret L Arnott (ed) Paris: Mouton Publisher.
- Douglas, Mary. (1971). *Dechipering a meal, myth symbol and culture*. C Geertz (ed) New York: W.W.Norton & Company, Inc.
- Foster, G. M., Anderson, B. G., Suryadarma, P. P., & Swasono, M. F. (1986). *Antropologi kesehatan*. Penerbit Universitas Indonesia.
- Hammersley, M., & Atkinson, P. (1983). *Ethnology: Principles in practice*. New York: Tavistock.
- Hirschhoff, Paula, M. dan Kotler, N. G. (1989). *Completing the food chain*. Washington & London: Smithsonian Institution Press.
- Jerome, Norge W & Randy F. Kandel & Gretel H Pelto. (1980). *Nutritional anthropology, contemporary approaches to diet and culture*. USA: Redgrave Publishing Company.
- Landy, D. (ed). (1977). *Culture, disease and healing*. New York: Macmillan Publishing co., Inc.
- Linton, Ralp. (1954). *Science of man in the world crisis*. New York: Harcourt Brace Publication.
- LeMay, Brian WJ (ed). (1988). *Science, ethic and food*. Washington and London: Smithsonian Institute Press.

- Meigs, Anna. (1988). *Food as a cultural construction*. Food and Foodways. Jurnal SCAN. USA: STBS.
- Nurdin, Bartoven V. (2011). *Pengetahuan lokal dan pengetahuan global: mengangkat potensi budaya*. Makalah pada Dialog Budaya Lampung akses online pada <http://bpsnt-bandung.blogspot.co.id/2011/03/pengetahuan-lokal-dan-pengetahuan-global.html>
- Nurdin, Bartoven V. (2014). *Tata cara adat istiadat masyarakat Kabupaten Tanggamus. Lampung*. LPPM Unila dan Dinas Pemuda, Olah Raga dan Pariwisata Kabupaten Tanggamus.
- Sumartono, Nita. (1986). *Gizi ditinjau dari sudut antropologi*. Buletin Gizi no.1. vol.10. pp. 20-22.
- Wirawan, B. & Nurdin, B. V. (2013). *Kearifan lokal untuk kebijakan ketahanan pangan*. Jurnal Administratio, 4 (1) 45-56.