

IDENTIFIKASI PANGAN LOKAL PADA 2 PASAR LOKAL KOTA WAIKABUBAK, SUMBA BARAT, PROV. NUSA TENGGARA TIMUR

¹Matheos J. Takaeb*, ² Leni M. Tetty

¹Program Studi Pendidikan Biologi, Institut Pendidikan Soe, Indonesia

²Lapas Kelas IIB Waikabubak, Sumba Barat, Indonesia

Info Artikel

Sejarah Artikel:

Disubmit: 17-01-2025

Direvisi: 25-01-2025

Disetujui: 28-01-2025

Keywords:

Local food, Local market, West Sumba;

Abstrak

Pangan lokal memiliki peran penting dalam menjaga ketahanan pangan suatu wilayah. Setiap wilayah memiliki jenis pangan unik yang tidak hanya memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat, tetapi juga menjadi bagian dari kearifan lokal yang diwariskan turun-temurun. Dengan demikian, kajian pangan lokal sangat penting untuk memahami bagaimana potensi tersebut dapat dimaksimalkan. Oleh karena itu, penelitian ini penting untuk dilakukan guna mengidentifikasi peran, potensi, serta strategi pengembangan pangan lokal yang berkelanjutan, agar dapat menjadi solusi dalam menjaga ketahanan pangan, memperbaiki gizi masyarakat, dan memperkuat perekonomian lokal. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan metoda survey pada 2 pasar lokal (pasar Baru dan Pasar Lama) di Kota Waikabubak, Kec. Dira Tana, Kab. Sumba Barat, Prov. NTT. Data yang akan dikumpulkan dalam kegiatan ini terdiri dari data primer (jenis pangan). Penentuan sampel dilakukan dengan teknik *purposive sampling*. Setelah melakukan pemetaan hasil pangan pada 2 pasar lokal kota Waikabubak, data berhasil dikumpulkan berupa 69 jenis tumbuhan pangan lokal yang di tersedia pada pasar baru waikabubak dan 62 jenis pangan lokal yang tersedia pada pasar lama. Diketahui juga bahwa pangan yang tersedia di 2 pasar lokal ini telah dibudidayakan oleh masyarakat pada lahan sendiri (kebun) maupun areal persawahan.

Abstract

Local food has an important role in maintaining food security in a region. Each region has a unique type of food that not only meets the consumption needs of the community, but also becomes part of local wisdom that has been passed down from generation to generation. Thus, the study of local food is very important to understand how this potential can be maximized. Therefore, this research is important to be conducted to identify the role, potential, and sustainable local food development strategy, so that it can be a solution in maintaining food security, improving community nutrition, and strengthening the local economy. Data collection was carried out using a survey method in 2 local markets (New Market and Old Market) in Waikabubak City, Dira Tana District, West Sumba Regency, Prov. NTT. The data that will be collected in this activity consists of primary data (type of food). The determination of the sample was carried out by purposive sampling technique. After mapping food products in 2 local markets in Waikabubak city, data was successfully collected in the form of 69 types of local food plants available in the new Waikabubak market and 62 types of local food available in the old market. It is also known that the food available in these 2 local markets has been cultivated by the community on their own land (gardens) and rice.

□ Alamat Korespondensi:
E-mail: alamat@email.mu

1. Pendahuluan

Pangan lokal memiliki peran penting dalam menjaga ketahanan pangan suatu wilayah. Di tengah perkembangan globalisasi dan dominasi produk pangan impor, pangan lokal sering kali terpinggirkan, padahal memiliki potensi besar baik dari sisi gizi, ekonomi, maupun budaya. Makanan lokal sering kali lebih sesuai dengan kebutuhan masyarakat setempat dan mampu memberikan dampak positif terhadap kesehatan karena kandungan nutrisinya yang alami serta lebih sedikit pengolahan industri (Masrin, Paratmanitya, and Aprilia 2016).

Di Indonesia, dengan kekayaan biodiversitas yang melimpah, pangan lokal tersebar luas di berbagai daerah. Setiap wilayah memiliki jenis pangan unik yang tidak hanya memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat, tetapi juga menjadi bagian dari kearifan lokal yang diwariskan turun-temurun (NTT 2016). Namun, ketergantungan masyarakat terhadap bahan pangan impor dan produk olahan modern mulai mengancam keberlanjutan pangan lokal. Hal ini diperparah dengan minimnya perhatian pada pengembangan dan inovasi pangan lokal, yang seharusnya dapat menjadi solusi dalam menghadapi ancaman krisis pangan global. Selain itu, pangan lokal berpotensi untuk mendukung ekonomi masyarakat di daerah terpencil melalui peningkatan nilai jual hasil pertanian dan perkebunan setempat (Astawan 2011). Pemanfaatan yang optimal terhadap produk lokal dapat membantu mengurangi kemiskinan, meningkatkan lapangan pekerjaan, serta memajukan sektor pariwisata kuliner (Sukri 2013). Dengan demikian, kajian pangan lokal sangat penting untuk memahami bagaimana potensi tersebut dapat dimaksimalkan.

Penelitian ini juga bertujuan untuk mengeksplorasi peluang peningkatan penggunaan pangan lokal dalam pola konsumsi masyarakat modern, serta menilai tantangan yang dihadapi dalam mempertahankan keberlanjutan pangan lokal di tengah arus perubahan sosial dan ekonomi yang dinamis. Oleh karena itu, penelitian ini penting untuk dilakukan guna mengidentifikasi peran, potensi, serta strategi pengembangan pangan lokal yang berkelanjutan, agar dapat menjadi solusi dalam menjaga ketahanan pangan, memperbaiki gizi masyarakat, dan memperkuat perekonomian lokal.

2. Metodologi Penelitian

2.1. Alat dan Bahan

1. Kamera/Smartphone digunakan untuk mendokumentasikan berbagai jenis pangan lokal yang dijual di pasar, termasuk foto pangan.
2. Buku Catatan dan Pulpen untuk mencatat hasil observasi langsung di pasar, seperti nama pangan lokal, harga, asal daerah, kuantitas, dan informasi tambahan dari penjual.
3. Formulir Pengamatan/Kuisisioner. Formulir untuk mencatat data terstruktur mengenai pangan lokal, seperti jenis pangan dan musim ketersediaan.

4. Laptop atau Tablet untuk mencatat dan menganalisis data di tempat, serta untuk melakukan pencarian informasi tambahan terkait produk pangan lokal yang ditemukan.
5. Alat Audio Recorder: Berguna saat melakukan wawancara dengan penjual atau petani untuk merekam informasi tentang asal pangan lokal atau cara pengolahan.
6. Peta Pasar. Peta lokasi pasar yang akan membantu mengatur jalur observasi dan lokasi produk pangan lokal secara sistematis.
7. Daftar Referensi Pangan Lokal. Berisi daftar awal pangan lokal yang dikenal di daerah tersebut, untuk memudahkan identifikasi di pasar.

Prosedur Kerja

1. Observasi Pasar. Melakukan survey lapangan untuk mengidentifikasi jenis pangan lokal yang dijual.
2. Wawancara Penjual. Mendapatkan informasi tentang asal-usul pangan lokal, cara pengolahan, manfaat, dan permintaan pasar.
3. Dokumentasi Produk. Mengambil foto pangan lokal dan mencatat karakteristiknya.

2.2. Metode Penelitian

Pengumpulan data, dilakukan dengan menggunakan metoda survey pada 2 pasar lokal (pasar Baru dan Pasar Lama) di Kota Waikabubak, Kec. Dira Tana, Kab. Sumba Barat, Prov. NTT. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer (jenis pangan) dan penentuan sampel dilakukan dengan teknik *purposive sampling*.

3. Hasil dan Pembahasan

Hasil identifikasi beberapa jenis pangan lokal yang biasanya dimanfaatkan oleh masyarakat sumba barat di 2 pasar lokal yakni pasar baru dan pasar lama sebagai pangan utama disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Jenis pangan lokal di Pasar Baru dan Pasar Lama Waikabubak

No	PASAR BARU		PASAR LAMA	
	Nama Lokal	Latin	Nama Lokal	Latin
1	Asam	<i>Tamarindus indica</i>	Bawang daun	<i>Allium fistulosum</i>
2	Bawang daun	<i>Allium fistulosum</i>	Bawang Merah	<i>Allium cepa</i>
3	Bawang Merah	<i>Allium cepa</i>	Bawang Putih	<i>Allium sativum</i>
4	Bawang Putih	<i>Allium sativum</i>	Bayam	<i>Amaranthus tricolor</i>
5	Bayam	<i>Amaranthus tricolor</i>	Bayam Merah	<i>Amaranthus tricolor</i>
6	Bayam Merah	<i>Amaranthus tricolor</i>	Belimbing	<i>Averrhoa carambola</i>
7	Belimbing	<i>Averrhoa carambola</i>	Buncis	<i>Vigna unguiculata</i>
8	Buncis	<i>Vigna unguiculata</i>	Bunga pepaya	<i>Carica papaya</i>
9	Bunga pepaya	<i>Carica papaya</i>	Cabe Merah	<i>Capsicum annum</i>
10	Cabe Merah	<i>Capsicum annum</i>	Cabe Rawit	<i>Capsicum annum</i>
11	Cabe Rawit	<i>Capsicum annum</i>	Daun Kemangi	<i>Ocimum basilicum</i>
12	Daun Pepaya	<i>Carica papaya</i>	Daun Pandan	<i>Pandanus amarylifolius</i>
13	Daun salam	<i>Syzygium polyanthum</i>	Daun Pepaya	<i>Carica papaya</i>
14	Daun Ubi	<i>Manihot esculenta</i>	Daun salam	<i>Syzygium polyanthum</i>
15	Delima	<i>Punica granatum</i>	Daun Ubi	<i>Manihot esculenta</i>
16	Jagung	<i>Zea mays</i>	Delima	<i>Punica granatum</i>
17	Jahe	<i>Zingiber officinale</i>	Jagung	<i>Zea mays</i>
18	Jeruk Limau	<i>Citrus amblycarpa</i>	Jahe	<i>Zingiber officinale</i>
19	Jeruk Nipis	<i>Citrus aurantiifolia</i>	Jeruk Limau	<i>Citrus amblycarpa</i>
20	Kacang Hijau	<i>Vigna radiata</i>	Jeruk Nipis	<i>Citrus aurantiifolia</i>
21	Kacang Merah	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Kacang Hijau	<i>Vigna radiata</i>
22	Kacang panjang	<i>Vigna unguiculata</i>	Kacang Merah	<i>Phaseolus vulgaris</i>
23	Kacang Tanah	<i>Arachis hypogaea</i>	Kacang panjang	<i>Vigna unguiculata</i>
24	Kangkung	<i>Ipomea aquatica</i>	Kangkung	<i>Ipomea aquatica</i>
25	Kelapa	<i>Cocos nucifera</i>	Kemiri	<i>Aleurites molucana</i>
26	Kemangi	<i>Ocimum basilicum</i>	Kencur	<i>Kaempferia galanga</i>
27	Kemiri	<i>Aleurites molucana</i>	Kentang	<i>Solanum tuberosum</i>
28	Kencur	<i>Kaempferia galanga</i>	Ketimun	<i>Cucumis sativus</i>
29	Kentang	<i>Solanum tuberosum</i>	Kol	<i>Brassica oleracea</i>
30	Ketimun	<i>Cucumis sativus</i>	Kunyit	<i>Curcuma longa</i>
31	Kol	<i>Brassica oleracea</i>	Labu Jipang	<i>Sechium edule</i>
32	Kunyit	<i>Curcuma longa</i>	Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i>
33	Labu Jipang	<i>Sechium edule</i>	Mangga	<i>Magnifera indica</i>
34	Labu Kuning	<i>Cucurbita moschata</i>	Marungga	<i>Moringa oleifera</i>
35	Lengkuas	<i>Alpinia galanga</i>	Pak Choy	<i>Brassica rapa sub. Chinensis</i>
36	Mangga	<i>Magnifera indica</i>	Pakis	<i>Nephrolepis exaltata</i>
37	Marungga/Kelor	<i>Moringa oleifera</i>	Pare	<i>Momordica charantia</i>
38	Nangka	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	Pepaya	<i>Carica papaya</i>
39	Nenas	<i>Ananas comosus</i>	Pete	<i>Parkia speciosa</i>
40	Pak Choy	<i>Brassica rapa sub. Chinensis</i>	Pinang	<i>Areca catechu</i>
41	Pakis	<i>Nephrolepis exaltata</i>	Pisang	<i>Musa paradisiaca</i>
42	Pandan	<i>Pandanus amarylifolius</i>	Sawi Manis	<i>Brassica rapa sub. parachinensis</i>
43	Pare	<i>Momordica charantia</i>	Sawi Putih	<i>Brassica rapa sub. pekinensis</i>
44	Pepaya	<i>Carica papaya</i>	Sawo	<i>Manilkara zapota</i>
45	Pete	<i>Parkia speciosa</i>	Selada Air	<i>Nastritium officinale</i>
46	Pinang	<i>Areca catechu</i>	Seledri	<i>Apium graveolens</i>
47	Pisang	<i>Musa paradisiaca</i>	Semangka	<i>Citrullus lanatus</i>
48	Rumput Laut Hijau	<i>Ulva lactuca</i>	Sereh	<i>Cymbopogon citratus</i>
49	Sawi Manis	<i>Brassica rapa sub. parachinensis</i>	Sirih	<i>Piper betle</i>
50	Sawi Putih	<i>Brassica rapa sub. pekinensis</i>	Tauge	<i>Vigna radiata</i>
51	Sawo	<i>Manilkara zapota</i>	Terong Ungu	<i>Solanum melongena</i>
52	Selada Air	<i>Nastritium officinale</i>	Tomat	<i>Solanum lycopersicum</i>
53	Seledri	<i>Apium graveolens</i>	Wortel	<i>Daucus carota</i>

54	Semangka	<i>Citrullus lanatus</i>	Ikan Delik	<i>Pentapodus nagakiensis</i>
55	Sereh	<i>Cymbopogon citratus</i>	Ikan pisang-pisang	<i>Pterocasia tile</i>
56	Sirih	<i>Piper betle</i>	Ikan Juwi	<i>Sardenela lemuru</i>
57	Tauge	<i>Vigna radiata</i>	Ikan Bandeng	<i>Chanos-chanos</i>
58	Telur ayam Kampung	<i>Gallus Gallus domesticus</i>	Ikan Tuna	<i>Thunnini</i>
59	Terong Bulat	<i>Solanum melongena</i>	Ikan Cakalang	<i>Skipjack tuna</i>
60	Terong Ungu	<i>Solanum melongena</i>	Ikan tongkol	<i>frigate mackerel</i>
61	Tomat	<i>Solanum lycopersicum</i>	Tempe	
62	Ubi Kayu	<i>Manihot esculenta</i>	Tahu	
63	Ubi Kuning	<i>Ipomea batatas</i>		
64	Ubi Ungu	<i>Ipomea batatas</i>		
65	Umbi Talas	<i>Colocasia esculenta L.</i>		
66	Wortel	<i>Daucus carota</i>		
67	Padi	<i>Oriza sativa</i>		
68	Tempe			
69	Tahu			

Setelah melakukan pemetaan hasil pangan pada 2 pasar lokal kota Waikabubak, data berhasil dikumpulkan berupa 69 jenis tumbuhan pangan lokal yang di tersedia pada pasar baru waikabubak dan 62 jenis pangan lokal yang tersedia pada pasar lama. Diketahui juga bahwa pangan yang tersedia di 2 pasar lokal ini telah dibudidayakan oleh masyarakat pada lahan sendiri (kebun) maupun areal persawahan. Adapun juga, diketahui bahwa pemanfaatannya antara lain sebagai buah segar yang langsung dimakan, bumbu masakan, bahan makanan pokok dan sebagai sayuran. Beberapa foto yang menunjukkan keadaan pasar lokal di kota Waikabubak pada saat pagi dan sore hari.



Gambar 1. Pasar Baru kota Waikabubak pada saat pagi hari.



Gambar 2. Pasar Lama kota Waikabubak pada saat sore hari.

Adapun musim ketersediaan, pangan yang dijual di pasar lokal waikabubak juga tergantung dari kondisi iklim (musim panas dan musim hujan) yang ada di wilayah sumba secara keseluruhan. Dari beberapa hasil penelitian ini dapat dikatakan bahwa pemenuhan kebutuhan gizi akan masyarakat masih dalam tahap perkembangan, sehingga perlunya bervariasi kemampuan produksi pangan antar wilayah dan antar distribusi dan pungutan resmi pemerintah pusat dan daerah serta berbagai pungutan lainnya, sepanjang jalur distribusi dan pemasaran telah menghasilkan biaya distribusi yang mahal dan akibatnya meningkatkan harga produk pangan (Heri 2011)

4. Kesimpulan

Setelah melakukan pemetaan hasil pangan pada 2 pasar lokal kota Waikabubak, data berhasil dikumpulkan berupa 69 jenis tumbuhan pangan lokal yang di tersedia pada pasar baru waikabubak dan 62 jenis pangan lokal yang tersedia pada pasar lama. Diketahui juga bahwa pangan yang tersedia di 2 pasar lokal ini telah dibudidayakan oleh masyarakat pada lahan sendiri (kebun) maupun areal persawahan. Adapun juga, diketahui bahwa pemanfaatannya antara lain sebagai buah segar yang langsung dimakan, bumbu masakan, bahan makanan pokok dan sebagai sayuran. Adapun musim ketersediaan, pangan yang dijual di pasar lokal waikabubak juga tergantung dari kondisi iklim (musim panas dan musim hujan) yang ada di wilayah sumba secara keseluruhan. Dari beberapa hasil penelitian ini dapat dikatakan bahwa pemenuhan kebutuhan gizi akan masyarakat masih dalam tahap perkembangan, sehingga perlunya bervariasi kemampuan produksi pangan antar wilayah dan antar

musim menuntut kecermatan dalam mengelola sistim distribusi pangan agar pangan tersedia sepanjang waktu di seluruh wilayah konsumen Suharyanto, 2011. Sementara yang berkaitan dengan aspek sosial ekonomi adalah (1) belum berperannya kelembagaan pemasaran hasil pangan secara baik dalam menyangga kestabilan distribusi dan harga pangan (Deptan, 2009), (2) masalah keamanan jalur musim menuntut kecermatan dalam mengelola sistim distribusi pangan agar pangan tersedia sepanjang waktu

5. Daftar Pustaka

- Astawan, M. 2011. *Pangan Fungsional Untuk Kesehatan Yang Optimal*. Bogor.
- Heri, Suharyanto. 2011. "KETAHANAN PANGAN Heri Suharyanto * Abstrak." *Sosial Humaniora* 4(2):186-94.
- Masrin, Masrin, Yhona Paratmanitya, and Veriani Aprilia. 2016. "Ketahanan Pangan Rumah Tangga Berhubungan Dengan Stunting Pada Anak Usia 6-23 Bulan." *Jurnal Gizi Dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)* 2(3):103. doi: 10.21927/ijnd.2014.2(3).103-115.
- NTT, Dinas Ketahanan Pangan. 2016. *Nilai Gizi Pangan Lokal*. Kupang.
- Sukri. 2013. "Pemanfaatan Kulit Kayu Kesambi Sebagai Antioksidan Pada Tahu."