



PENGELOLAAN JAGUNG TEPUNG (*Zea Mays* Var. *Amylacea*) SEBAGAI MAKANAN POKOK MASYARAKAT DUSUN ROMLEHER SELATAN DESA WONRELI, KECAMATAN PULAU - PULAU TERSELATAN

Dorce Lerin Pelmelay¹, Mohammad Amin Lasaiba^{1*}, Fransina S. Latumahina²

¹Program Studi Pendidikan Bahasa Indonesia FKIP Universitas Pattimura Ambon

²Program Studi Kehutanan, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura Ambon

Article Info

Kata Kunci:

Jagung Tepung (*Zea mays* var. *amylacea*), Makanan Pokok

ABSTRAK

Jagung merupakan bahan pangan yang berperan penting dalam perekonomian Indonesia, dan merupakan makanan pokok di beberapa daerah. Penelitian ini adalah penelitian yang bersifat Deskriptif Kualitatif. Lokasi pada penelitian ini yaitu Dusun Romleher Selatan, Desa Wonreli, Kecamatan Pulau – pulau Terselatan. Populasi dalam penelitian ini yaitu diambil sebanyak 20 orang, sedangkan sampel yang diambil adalah sebanyak 10 orang yang dipilih secara random atau acak. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi, wawancara, dan studi dokumentasi. Setelah data – data penelitian ini dikumpulkan, maka selanjutnya data – data tersebut akan dianalisis berdasarkan teknik analisis data yang diambil oleh peneliti. Hasil penelitian menunjukkan, penepungan dengan metode basah (perendaman) menghasilkan rendemen tepung lebih tinggi dibandingkan dengan metode kering (tanpa perendaman). Namun, kandungan nutrisi tepung lebih tinggi pada penepungan dengan metode kering. Pengolahan tepung jagung secara mekanis dengan alat penyosoh dan penepung menghasilkan tekstur tepung yang sangat halus.

Keywords:

Flour Corn (*Zea mays* var. *amylacea*), Staple Food

ABSTRACT

Corn is a vital food commodity that plays a significant role in the Indonesian economy and serves as a staple food in several regions. This research is of a Qualitative Descriptive nature. The location of this study is Dusun Romleher Selatan, Desa Wonreli, Kecamatan Pulau – pulau Terselatan. The population in this study consists of 20 individuals, while the sample selected randomly includes 10 individuals. Data collection techniques employed are observation, interviews, and documentary studies. Once the research data is gathered, it will be analyzed using the data analysis techniques chosen by the researcher. The research results indicate that wet milling (soaking) yields a higher flour yield compared to dry milling (without soaking). However, the nutritional content of dry-milled flour is higher. Mechanically processing corn into flour using a de-germinator and a flour mill produces a very fine flour texture.

Corresponding Author:

Mohammad Amin Lasaiba

Program Studi Pendidikan Geografi FKIP Universitas Pattimura Ambon

Jl. Ir. M. Putuhena Poka Ambon

Email: Lasaiba.dr@gmail.com

PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar yang paling esensial bagi manusia untuk mempertahankan hidup dan kehidupan. Pangan diartikan sebagai segala sesuatu yang bersumber dari sumber hayati dan air, baik

yang diolah maupun yang tidak diolah. Pengertian pangan menurut Peraturan Pemerintah RI nomor 28 tahun 2004 adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan

atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman. Makanan merupakan kebutuhan dasar utama bagi setiap manusia, karena didalamnya terkandung senyawa-senyawa yang sangat diperlukan untuk memulihkan dan memperbaiki jaringan tubuh yang rusak, mengatur proses di dalam tubuh, perkembangbiakan dan menghasilkan energi untuk kepentingan berbagai kegiatan dalam kehidupannya. Kebutuhan manusia akan makanan diperoleh dari berbagai sumber nabati maupun hewan. Pada dasarnya makanan merupakan campuran senyawa kimia, yang dapat dikelompokkan ke dalam karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral dan air (Darwanto, 2005).

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya dengan berbagai macam pangan lokal yang berpotensi menjadi sumber karbohidrat. Bahan pangan yang mengandung karbohidrat antara lain adalah padi, gandum, jagung, umbi-umbian dan pisang yang sebagian diantaranya belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat. Sebagian besar masyarakat Indonesia memperoleh asupan karbohidrat dari beras. Ketergantungan terhadap beras sebagai makanan pokok dapat menimbulkan masalah karena kebutuhan akan beras semakin meningkat, sementara lahan pertanian semakin sempit mengakibatkan impor beras semakin tinggi bahkan dapat terjadi krisis beras (Arief, 2019). Masalah tersebut perlu segera diatasi dengan melakukan diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal. Diversifikasi pangan diartikan sebagai upaya untuk menganeekaragamkan pola konsumsi pangan masyarakat dalam rangka meningkatkan status gizi penduduk (Almatsier, S. 2018). Ketersediaan bahan pangan yang beranekaragam terutama pangan lokal sumber karbohidrat perlu dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat yang relatif meningkat (Tim PEGK, 2012 dalam Marta Herlina 2019).

Makanan pokok merupakan salah satu kebutuhan primer manusia. Banyak varian makanan pokok yang dapat dikonsumsi manusia. Tiap daerah memiliki makanan pokok sendiri-sendiri. Penentuan jenis pangan yang dikonsumsi sangat tergantung pada beberapa faktor, diantara jenis tanaman penghasil bahan makanan yang biasa ditanam di daerah tersebut serta tradisi yang diwariskan oleh budaya setempat. Perilaku konsumsi pangan masyarakat dilandasi oleh kebiasaan makan (food habit) yang tumbuh dan berkembang dalam lingkungan keluarga melalui proses sosialisasi (Tangkilisan, 2017). Salah satu pangan lokal yang dikembangkan dalam rangka diversifikasi pangan adalah jagung. Jagung merupakan komoditi potensial untuk dikembangkan menjadi pangan pokok alternatif karena tingkat produksi jagung yang cukup besar, dan gizi yang terkandung dalam jagung khususnya protein dan karbohidrat, tidak kalah dengan beras. Selain itu, proses pengolahan jagung menjadi makanan yang siap dikonsumsi relatif mudah dan masyarakat telah terbiasa mengkonsumsinya (Duarni, 2018).

Pulau Kisar adalah pulau terluar Indonesia yang terletak di Selat Wetar dan berbatasan dengan negara Timor Leste. Pulau Kisar merupakan bagian dari wilayah pemerintah Kabupaten Maluku Barat Daya terletak di sebelah timur laut Timor Leste. Pulau Kisar umumnya berbukit-bukit dan berbatu karang, tandus dan sangat panas. Disana tidak ada yang namanya sistem ladang berpindah, pada daerah tertentu tumbuh sedikit pepohonan, daerah kecil dan lapangan rumput yang banyak digunakan sebagai ladang pergembalaan bagi hewan ternak seperti kambing, domba, kerbau dan kuda. Masyarakat Pulau Kisar sendiri memiliki penghasilan yang cukup tinggi baik kacang-kacangan, buah lemon, pohon koli dan hasil utamanya yaitu "Jagung". Jagung merupakan hasil terbesar utama masyarakat Pulau Kisar dan merupakan makanan pokok dari masyarakat Pulau Kisar.

Dusun Romleher Selatan, Desa Wonreli Kecamatan Pulau – Pulau Terselatan Para petani atau masyarakatnya menanam

jagung dengan berbagai macam varian seperti jagung hibrida yang berwarna kuning dan putih (pulut) dalam bentuk tongkol yang besar jika dipetik atau dipanen dalam keadaan mentah atau muda atau menunggu hingga kering baru dipanen. Sebagian besar masyarakat Pulau Kisar lebih berminat untuk memanen jagung yang ditanam dalam keadaan jagung yang sudah kering karena dengan begitu jagung yang sudah kering dapat diolah dengan berbagai macam cara agar dapat dikonsumsi sebagai makanan pokok pengganti beras. Pertanian tradisional *itawase* di pulau Kisar diciptakan untuk memanfaatkan hari hujan yang terbatas dan agar mempunyai persediaan makanan sampai musim tanam berikutnya. Petani dapat menanam 2 sampai 3 kali dalam setahun tanpa menambah masukan pupuk anorganik maupun bahan kimia pemberantas hama dan penyakit. Penggunaan sistem *itawase*, memungkinkan petani menghemat tenaga, sekalipun menggunakan peralatan tradisional seperti cangkul, parang, lesung dan lain sebagainya. Seperti yang sudah dijelaskan bahwa jagung kering dihaluskan kemudian dipisahkan tepung dan bagian kasarnya bisa dicampur dengan beras untuk dikonsumsi

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Menurut Sugiyono (2016:9), metode deskriptif kualitatif adalah metode penelitian yang berdasarkan pada filsafat postpositivisme digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci teknik pengumpulan data dilakukan secara trigulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi. Penelitian deskriptif kualitatif bertujuan untuk menggambarkan, melukiskan, menerangkan, menjelaskan, dan menjawab secara lebih rinci permasalahan yang akan diteliti dengan mempelajari semaksimal mungkin seorang individu, suatu kelompok atau suatu kejadian. Dalam penelitian kualitatif manusia merupakan

instrumen penelitian dan hasil penulisan berupakata-kata atau pernyataan yang sesuai dengan keadaan sebenarnya.

Penelitian dilaksanakan di Dusun Romleher Selatan, Desa Wonreli Kecamatan Pulau-Pulau Terselatan Kabupaten Maluku Barat Daya. selama 1 bulan dari tanggal 19 Februari 2021 sampai dengan 20 Maret 2021. Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek/subjek yang memiliki kuantitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 1997:57). Populasi dalam penelitian ini adalah sebanyak 20 orang. Sampel adalah sebagian atau sebagai wakil populasi yang akan diteliti. Jika penelitian yang dilakukan sebagian dari populasi maka bisa dikatakan bahwa penelitian tersebut adalah penelitian sampel (Arikunto, 2006:131). Untuk pengambilan sampel, teknik yang dilakukan adalah metode *quato purposive sampling*, yaitu peneliti menggunakan pertimbangan sendiri secara sengaja dalam memilih anggota populasi yang dianggap dapat memberikan informasi yang diperlukan. Sehingga dari metode *quato purposive sampling* Jumlah sampel dalam penelitian ini adalah 10 orang yang terdiri dari 2 (dua) orang petani, 2 (dua) orang ibu rumah tangga, 1(satu) orang nelayan, 1(satu) orang sekretaris desa, 1 (satu) orang PNS, 2(dua) orang guru, dan 1(satu) orang pensiunan.

Variabel penelitian adalah suatu atribut, sifat, atau nilai dari orang, subjek, atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2007). Penelitian ini menggunakan variabel dinamis dan variabel statis dengan indikator yaitu persiapan, pembukaan lahan, penanaman jagung, panen dan pasca panen. Untuk mendapatkan data dan informasi yang dibutuhkan dalam penelitian ini, maka digunakan beberapa teknik yaitu :Observasi, wawancara, dan dokumentasi sedangkan teknik analisis data yaitu reduksi, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengelolaan Lahan Tanaman Jagung

Setelah mempersiapkan lahan dan benih, untuk mendapatkan hasil yang lebih baik, tahap selanjutnya adalah proses untuk pengolahan tanah. Pengolahan tanah dapat diartikan sebagai kegiatan manipulasi mekanik terhadap tanah. Pengolahan tanah merupakan tindakan yang penting untuk menciptakan kondisi media perakaran yang mampu mendukung pertumbuhan tanaman secara optimal. Tanah berfungsi sebagai wahana (media) dimana air, udara, hara, dan energi ditranslokasikan ke biji dan tanaman itu sendiri, oleh karena itu sifat-sifat tanah yang mempengaruhi penyimpanan dan translokasi parameter tersebut memainkan peran sangat penting.

Penyiapan lahan untuk budidaya tanaman Jagung Tepung dimulai dengan pembersihan gulma yang tumbuh, untuk menghasilkan lingkungan fisik tanah yang kondusif bagi pertumbuhan tanaman Jagung Tepung, masyarakat mengolah tanah konvensional atau yang biasa disebut Olah Tanah Sempurna (OTS). Pengolahan tanah yang dilakukan oleh masyarakat untuk memperbaiki kondisi tanah, dan memberikan kondisi menguntungkan bagi pertumbuhan akar. Tanah diolah pada kondisi lembab tetapi tidak terlalu basah. Beberapa tahapan pengelolaan lahan jagung yang dilaksanakan oleh masyarakat yakni:

Persiapan

Persiapan dilakukan dengan cara membalik tanah dan memecah bongkah tanah dengan menggunakan alat seadanya yaitu cangkul agar diperoleh tanah yang gembur untuk memperbaiki kondisi tanah yang masih keras. Tanah yang ditanami oleh benih jagung dicangkul sedalam 15-20 cm, kemudian diisi dengan benih Jagung Tepung kemudian diratakan. Tanah yang keras memerlukan pengolahan yang lebih banyak. Di samping memiliki sifat adaptasi yang tinggi dengan lingkungan, jagung juga tidak terlalu banyak membutuhkan air, jadi jagung sendiri cocok untuk ditanam diberbagai jenis kondisi geografis lingkungan.

Pembukaan Lahan

Pengolahan lahan diawali dengan membersihkan lahan dari sisa tanaman sebelumnya. Sisa tanaman yang cukup banyak dibakar, abunya dikembalikan ke dalam tanah, kemudian dilanjutkan dengan pencangkulan dan pengolahan tanah dengan cangkul. Waktu yang diperlukan dalam pengelolaan lahan tanaman Jagung Tepung berkisar antara 3 (tiga) sampai dengan 4 (empat) hari sebelum penanaman jagung pada lahan sekitar 80 x 50 meter.

Proses Penanaman Tanaman Jagung

Setelah segala sesuatu yang berkaitan dengan proses pengelolaan lahan, maka area tanam tentunya sudah siap. Menanam benih jagung ini, seperti pada penjelasan sebelumnya, lebih tepat dan baik dilakukan pada awal musim penghujan. Pemilihan waktu tanam yang tepat menjadi salah satu faktor penentu untuk keberhasilan dari panen jagung.

Metode penanaman Jagung Tepung dilakukan oleh masyarakat adalah dengan memilih jagung yang berkualitas baik, kemudian membuat lubang pada tana sedalam 5 cm dengan menggunakan cangkul, jarak tanam tanaman Jagung Tepung sekitar 25 cm.. Kemudian, dimasukan 3-4 butir benih Jagung Tepung kedalam semua lubang tanah, kemudian lubang ditutup kembali. Pengaturan jarak tanam merupakan faktor penting dalam upaya meningkatkan hasil produksi tanaman. Pada umumnya, untuk area tanam jagung sekitar 1 hektar membutuhkan minimal 8 Kg benih jagung.

Proses penanaman Jagung Tepung biasanya dilakukan dalam sehari, di mana hari dimulai penanaman harus dilakukan sampai selesai agar di hari berikutnya dapat dilakukan pemeliharaan penuh pada tanaman.

Proses Pemeliharaan Tanaman Jagung

Persiapan lahan kemudian dilanjutkan dengan penanaman sudah tentu, maka tugas dari petani atau para penanam jagung terkhusus para responden adalah dengan melakukan proses pemeliharaan. Proses ini merupakan tahap penentuan dimana akan dilihat baik dan buruknya hasil panen dari tanaman jagung tersebut.

Para penanam Jagung Tepung, biasanya ditanam pada awal musim hujan yaitu sekitar Bulan Oktober menjelang hujan dan di Bulan Maret dimana tanah masih dalam keadaan lembab. Pada lahan baru dan luas, tanah diolah dengan cangkul dan dengan penanaman sistem “*rosong*” atau gotong royong. Yang dimaksud dengan system “*rosong*” di sini ialah saling bantu membantu dengan sesama masyarakat atau tetangga sekitar agar pekerjaan menanam hingga proses panen jagung segera terselesaikan.

Penggunaan pestisida dan pupuk anorganik tidak pernah digunakan oleh masyarakat di sana, karena secara langsung petani telah melaksanakan pertanian organik dengan batang dari Jagung Tepung yang dibiarkan membusuk di lahan pada waktu proses panen sebelum-sebelumnya, cara seperti inilah yang sudah jadi rahasia turun temurun sejak dahulu bagi masyarakat Dusun Romleher Selatan, itu sebabnya Jagung Tepung Di pulau Kisar menjadi makanan pokok utama karena proses penanamannya sampai hasil panennya tetap terjaga dengan alami.

Masa Panen Jagung

Tanda jagung siap dipanen atau sudah matang, dapat dilihat dari rambut jagung yang sudah berwarna kecoklatan hingga kehitaman dan sudah mencapai 7 cm, Jagung Tepung biasanya dipanen saat berumur 3 bulan. Proses panennya yakni dengan memutar bagian tongkol jagung hingga buah jagung terpisah dari tangkai atau pohon jagung.

Setelah dipanen jagung masih dalam kondisi belum siap dikonsumsi atau diperjual belikan. Sebab, jagung masih dalam kondisi basah dan lembab sehingga lebih rentan terkontaminasi oleh jamur dan bakteri akibat hama yang menepel pada buah atau tongkol jagung, makanya jagung harus dibersihkan kulitnya kemudian dijemur dibawah sinar matahari.

Menurut Bpk. H. Minuk (2021:03) Proses panen buah jagung tepung akan dilakukan pada saat buah jagung tepung sudah berumur sekitar 90 (Sembilan puluh) hari atau 3 (tiga) bulan. Proses panen buah jagung tepung ini dilakukan dengan cara

memetik buah jagung, tidak menggunakan alat bantu berupa apapun.

Proses panen Jagung Tepung memerlukan waktu 1 (satu) sampai dengan 3 (tiga) hari. Jagung tepung yang dipanen berkisar sekitar 1 (satu) ton sampai dengan 3 (tiga) ton dikarenakan luas lahan yang sangat besar, sehingga hasil panen pun besar. Setelah jagung tepung dipanen, selanjutnya dipilih berdasarkan kualitasnya. Jagung yang kualitasnya baik, akan dipisahkan dan disimpan di atas loteng atau plafon rumah warga untuk dikeringkan. Sedangkan jagung yang kualitasnya tidak baik (busuk), akan digunakan untuk makanan hewan seperti babi dan ayam. Waktu yang diperlukan untuk proses pengeringan Jagung Tepung berkisar antara 3 (tiga) minggu sampai 1 (satu) bulan. Setelah jagung tepung dikeringkan di atas loteng atau plafon rumah, selanjutnya jagung tepung dikeluarkan kemudian dipisahkan biji dari tangkainya. Jagung Tepung yang sudah menjadi biji, akan dipilih dan dipisahkan dari biji Jagung Tepung yang lain untuk dijadikan bibit dan disimpan dalam kaleng untuk proses penanaman kembali. Biji jagung tepung yang sudah dipisahkan akan dijemur dengan bantuan panas matahari selama kurang lebih 7 (tujuh) sampai 8 (delapan) hari. Setelah biji jagung tepung mengering, biji jagung akan dijadikan sebagai sumber bahan pangan untuk keberlangsungan hidup sehari hari baik manusia maupun hewan peliharaan.

M. Mawana (2021:03) mengatakan masyarakat di Dusun Romleher Selatan, Desa Wonreli, Kecamatan Pulau-pulau Terselatan, jagung tepung sendiri merupakan makanan pokok yang sangat diminati oleh masyarakat.

Pengelolaan dan Pemanfaatan Jagung Tepung

Seperti yang sudah penulis jelaskan dipembahasan sebelum dan telah kita ketahui bahwa kenapa sehingga masyarakat Dusun Romleher Selatan menjadikan jagung Tepung sebagai salah satu bahan pangan, jagung juga berpotensi untuk diolah menjadi berbagai jenis makanan konsumsi manusia ataupun untuk pakan ternak.

Setelah melalui berbagai proses, mulai dari penanaman proses pemeliharaan, hingga

proses panen jagung tepung, dapat diketahui bahwa pentingnya proses pengelolaan dan pemanfaatan jagung tepung, yang akan dibahas sebagai berikut:

Pengeringan Tongkol Jagung

Salah satu proses pascapanen jagung yang harus diperhatikan adalah proses pengeringan, karena proses pengeringan jagung dapat meningkatkan mutu atau kualitas baik digunakan untuk bahan pangan atau untuk benih. Pengeringan jagung tongkol pada kadar air lebih baik demi mengurangi kerusakan pada proses proses selanjutnya nanti.

Sebelum jagung tepung melalui proses pengeringan, jagung kemudian dibersihkan dari kulit luarnya dan dipilih berdasarkan kualitasnya. Jagung yang kualitasnya baik masih utuh atau tidak busuk akibat hama akan dipisahkan dan setelah semua tongkol jagung sudah dibersihkan maka akan disimpan di atas loteng atau plafon rumah warga untuk dikeringkan. Sedangkan jagung yang kualitasnya tidak baik (busuk), akan digunakan untuk makanan hewan seperti babi dan ayam.

Metode pengeringan yang dilakukan masyarakat untuk mengeringkan jagung adalah dengan memanfaatkan sinar matahari, namun pengeringan dengan penjemuran langsung memiliki beberapa kekurangan yaitu jagung dapat terkontaminasi langsung dengan kerikil, debu dan bakteri, selain itu pengeringan jagung membutuhkan waktu yang lama. Untuk mengurangi kekurangan-kekurangan pada proses penjemuran langsung, cara pengeringan lain yang dapat memanfaatkan panas matahari adalah dengan melakukan modifikasi penjemuran dengan menggunakan rak beratap yang memanfaatkan prinsip efek rumah kaca. Pengeringan dengan prinsip rumah kaca lebih aman dan bisa mengantisipasi kontaminasi dari kerikil, debu, dan bakteri.

Proses pengeringan jagung yang dilakukan masyarakat setempat yakni masyarakat Dusun Romleher Selatan terinspirasi oleh efek rumah kaca namun dalam hal ini dengan kondisi masyarakat masih menggunakan cara tradisional yaitu

dengan proses pengeringan jagung pada plafon atau loteng rumah masing-masing masyarakat, proses pengeringan dengan prinsip ini sudah menjadi tradisi yang sudah dilakukan sejak dahulu karena proses pengeringan di loteng memang tidak mengeluarkan biaya dan banyak tenaga juga tidak mengulur waktu. Karena proses pengeringan jagung seperti ini dipercaya dapat menentukan mutu atau kualitas jagung baik digunakan untuk bahan pangan atau untuk benih atau bibit.

Waktu yang diperlukan untuk proses pengeringan Jagung Tepung di atas loteng rumah berkisar antara 3 (tiga) minggu sampai 1 (satu) bulan. Proses pengeringan pada loteng rumah diupayakan agar semua tongkol jagung benar-benar kering.

Pemipilan Biji Jagung

Setelah proses pengeringan jagung pada loteng rumah telah mencapai waktu yang ditentukan untuk dikeluarkan dari atas loteng rumah, maka jagung tersebut telah siap untuk di pisahkan bijinya dari tongkol. Pada tahap melepaskan biji jagung dari tongkol ini memang sudah tidak susah lagi karena melalui proses pengeringan di loteng.

Proses pemipilan biji jagung atau pelepasan biji jagung dari tongkolnya oleh masyarakat setempat masih dengan proses sederhana dan tidak ada satu pun alat teknologi pembantu, masyarakat masih menggunakan kedua tangan saja untuk melepaskan biji dari tongkolnya. Karena pada umumnya proses pemipilan biji jagung secara mekanik dapat menyebabkan banyak biji jagung yang tidak utuh, lecet dan biji jagung ada yang tidak terpipil dari tongkolnya, itulah yang mempengaruhi pemikiran masyarakat tradisional untuk tetap menggunakan cara sederhana yakni hanya dengan kedua tangan dalam proses pemipilan biji jagung.

Pada prinsipnya, pemipilan dimaksud untuk memisahkan biji-biji jagung dari tongkolnya. Setelah proses pemipilan jagung, maka saatnya melakukan pengamatan yaitu biji-biji jagung dipisahkan dari sisa-sisa tongkolnya, biji kecil, biji pecah, biji hama atau busuk dan kotoran selama proses pemetikan dan proses pemipilan berlangsung.

Terkait dengan tongkol jagung kering, bagi masyarakat tongkol jagung tidak langsung dibuang tetapi digunakan sebagai pengganti kayu bakar. Manfaat pemipilan jagung ini bertujuan untuk menghindari serangan jamur dan hama selama proses penyimpanan nanti.

Pengeringan Biji Jagung

Setelah proses pengeringan tongkol dan proses pemipilan kini tiba pada tahap pengeringan biji jagung, di mana biji jagung sudah benar-benar bersih dari tongkol, hama maupun jamur. Pada proses pengeringan biji jagung dilakukan secara tradisional, biji jagung dijemur dibawah sinar matahari langsung, untuk pengalasnya digelar atau dibuka anyaman tikar daun atau bisa juga menggunakan terpal plastik di tanah lapang.

Biasanya proses pengeringan dengan penjemuran langsung di bawah sinar matahari ini memerlukan waktu sekitar 7-8 hari, demi untuk memastikan biji jagung benar-benar memiliki kadar air yakni kering dengan sempurna. Pengeringan langsung di bawah sinar matahari langsung ini merupakan salah satu metode pengawetan makanan karena dengan cara seperti ini dapat memindahkan sisa kadar air yang masih terkandung di dalam biji jagung juga menghambat pertumbuhan bakteri. Manfaat pengeringan ini dilakukan dengan cara yang sangat alami bertujuan untuk menghindari serangan jamur dan hama selama proses penyimpanan nanti.

Penyimpanan Biji Jagung Pada Wadah

Setelah proses pengeringan dilakukan, hingga dapat dipastikan bahwa jagung sudah kering dengan sempurna maka saatnya untuk proses penyimpanan. Sebelum semua biji jagung disimpan di dalam wadah masyarakat akan melakukan pembersihan terlebih dulu pada biji jagung secara tradisional yakni dengan menapis semua biji jagung dengan menggunakan anyaman nyiru daun gunanya agar semua debu yang menempel pada setiap biji jagung dapat terangkat sebelum disimpan pada wadah.

Penyimpanan biji jagung pada wadah dibagi menjadi dua bagian, bagian yang pertama yaitu, penyimpanan untuk benih, tempat atau wadah penyimpanannya harus yang tertutup rapat sehingga kedap udara dan

tidak terjadi kontak dengan udara yang mengakibatkan biji jagung menjadi rusak dan menurunkan daya tumbuhnya. Penyimpanan jagung untuk benih dapat menggunakan wadah logam seperti kaleng yang berguna untuk mengurangi kelembaban di dalam wadah, alasan tersebut bertujuan agar biji jagung tetap awet hingga satu tahun bahkan lebih dan biji jagung tetap baik, dapat digunakan pada proses penanaman kembali saat tibanya musim penghujan.

Bagian penyimpanan yang kedua yaitu di dalam Drum. Penyimpanan tahap ini tergolong lebih banyak dibanding dengan penyimpanan benih karena penyimpanan biji jagung di dalam drum ini digunakan untuk bahan pangan masyarakat juga untuk pangan ternak.

Cara-cara penyimpanan tradisional seperti ini memang sudah diterapkan sejak dahulu karena hanya dengan cara sederhana seperti ini yang sama sekali tidak menghabiskan banyak biaya mulai dari proses panen hingga tahap penyimpanan biji jagung di mana jagung ialah sumber pangan terbesar bagi masyarakat Dusun Romleher Selatan.

Pengolahan Jagung Tepung

Jagung tepung diolah oleh masyarakat untuk industry rumahan, tidak dibutuhkan mesin penggiling berukuran besar untuk menghasilkan tepung jagung dan bukan industry besar seperti pada pabrik-pabrik.

Alat yang di gunakan terdapat beberapa jenis yaitu batu tumbuk, lesung, penggiling manual dan mesin penghalus jagung. Bagi masyarakat Jagung merupakan sumber kalori pengganti beras terutama bagi masyarakat Dusun Romleher Selatan Desa Wonreli Kecamatan Pulau-pulau Terselatan. Dewasa ini, Jagung banyak dikonsumsi dalam bentuk segar, kering dan bentuk tepung.

Bentuk dari olahan jagung tepung bersifat kering, awet, dan tahan disimpan dalam waktu yang lama kurang lebih satu tahun antara lain sebagai beras jagung dan tepung jagung. Beras jagung tepung yang bertekstur agak besar biasanya dicampur dengan kacang merah dan kacang hijau untuk diolah menjadi 'okuwaku', yaitu makanan tradisional masyarakat Pulau Kisar, atau beras

jagung dapat diolah layaknya pengganti beras biasa, dan bagian jagung yang bertekstur sedang biasanya dicampur dengan beras untuk dimasak bubur dan nasi, kemudian tepung diolah menjadi berbagai makanan sesuai dengan bentuk produk olahan yang diinginkan seperti waji jagung, bubur tepung jagung untuk makanan bayi, nasi jagung, 'okuwaku' makanan khas masyarakat pulau kisar.

Jagung Sebagai Makanan Pokok

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat Dusun Romleher Selatan, Desa Wonreli, Kecamatan Pulau-pulau terselatan mengkonsumsi Jagung Tepung sebagai makanan yang paling diminati oleh masyarakat tersebut. Karena penghasilan terbesar masyarakat tersebut adalah Jagung Tepung yang sebagian besar lahan dipakai untuk menanam Jagung Tepung. Untuk lebih jelas, dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4.7. Perbandingan Hasil Panen Jagung Tepung dan Tanaman Lainnya di Kec. Pulau-Pulau Terselatan

No.	Jenis Hasil Pasca Panen	Produksi (ton)	Presentase (%)
1	Jagung Tepung	12	66,67
2	Jagung Putih	4	22,23
3	Pisang	1	5,55
4	Singkong	1	5,55
Jumlah		18	100

Sumber: Data penelitian 2021

Berdasarkan tabel di atas, maka dapat dilihat bahwa hasil panen tanaman Tepung Jagung berjumlah 12 ton (66,67%), jagung putih berjumlah 4 ton (22,23%), pisang berjumlah 1 ton (5,55%), dan singkong berjumlah 1 ton (5,55%). Dengan demikian, hasil panen terbanyak terdapat pada Jagung Tepung dengan hasil panen sebanyak 12 ton (66,67%) selama pasca panen.

Jagung Tepung merupakan makanan pokok Dusun Romleher Selatan, karena hasil panen tergolong sangat besar, lahan sangatlah luas untuk penanaman, hasil panen Jagung Tepung walaupun berjumlah besar namun tidak untuk diperjual belikan. Dikarenakan

akan disimpan sebagai stok makanan. Jagung Tepung dijadikan sebagai makanan pokok seperti nasi jagung, *okuwaku*, aneka kue, dan makanan bayi maupun orang besar. Oleh sebab itu, masyarakat Dusun Romleher Selatan, Desa Wonreli, Kecamatan Pulau-pulau Terselatan menjadikan Jagung Tepung sebagai makanan pokok.

PEMBAHASAN

Jagung merupakan bahan pangan yang berperan penting dalam perekonomian Indonesia, dan merupakan pangan tradisional atau makanan pokok di beberapa daerah. Jagung juga berperan penting dalam perkembangan industri pangan. Hal ini ditunjang dengan teknik budi daya yang cukup mudah dan berbagai varietas unggul. Kandungan nutrisi jagung tidak kalah dengan terigu, bahkan jagung memiliki keunggulan karena mengandung pangan fungsional seperti serat pangan, unsur Fe, dan beta-karoten (pro vitamin A).

Di Dusun Romleher, Desa Wonreli, Kecamatan Pulau-pulau Terselatan, Jagung Tepung merupakan penghasilan terbesar di Desa tersebut dengan penghasilan diperkirakan berkisar antara 15 (lima belas) sampai dengan 20 (dua puluh) ton dalam sekali panen. Proses menanam Jagung Tepung sampai dengan proses panen dan pasca panen yakni : pengolahan tanah merupakan kegiatan manipulasi mekanik terhadap tanah. Pengolahan tanah merupakan tindakan yang penting untuk menciptakan kondisi media perakaran yang mampu mendukung pertumbuhan tanaman secara optimal. Tanah berfungsi sebagai wahana (media) di mana air, udara, hara, dan energi ditranslokasikan ke biji dan tanaman itu sendiri, oleh karena itu sifat-sifat tanah yang mempengaruhi penyimpanan dan translokasi parameter tersebut memainkan peran sangat penting. Pengolahan tanah bertujuan untuk memperbaiki kondisi tanah, dan memberikan kondisi menguntungkan bagi pertumbuhan akar. Melalui pengolahan tanah. Tanah diolah pada kondisi lembab tetapi tidak terlalu basah. Tanah yang sudah gembur hanya diolah secara umum. Waktu yang diperlukan dalam

pengelolaan lahan tanaman Jagung Tepung berkisar antara 3 (tiga) sampai dengan 4 (empat) minggu sebelum penanaman jagung. Luas lahan yang diperlukan sekitar 80 x 50 meter. Proses penanaman Jagung Tepung biasanya dilakukan dalam sehari, jadi di mana hari dimulai penanaman harus dilakukan sampai selesai agar di hari berikutnya dapat dilakukan pemeliharaan penuh pada tanaman Jagung Tepung.

Para penanam Jagung Tepung khususnya para responden, biasanya menanam Jagung Tepung pada awal musim hujan yaitu bulan Oktober 2020 menjelang hujan dan di bulan Maret 2021 dimana tanah masih dalam keadaan lembab. Pada lahan baru dan luas penyiapan lahan, tanah diolah dengan cangkul dan penanaman dengan system “rosong” atau gotong royong. Biasanya dalam satu lubang tanam ditanami lebih dari satu jenis komoditas terutama jagung lokal yang sekaligus dimanfaatkan sebagai pendamping. Selanjutnya hanya menunggu sampai waktu panen Jagung Tepung tersebut. Proses panen buah jagung tepung akan dilakukan pada saat buah jagung tepung sudah berumur sekitar 90 (sembilan puluh) hari atau 3 (tiga) bulan. Proses panen buah jagung tepung dilakukan dengan memetik buah jagung, tanpa alat bantu.

Setelah buah jagung tepung dipanen, selanjutnya dipilih berdasarkan kualitasnya. Buah jagung yang kualitasnya sehat, akan dipisahkan dan disimpan di atas loteng atau plafon rumah warga untuk dikeringkan. Setelah buah jagung tepung dikeringkan di atas loteng atau plafon rumah, selanjutnya buah jagung tepung akan dipisahkan bijinya dari tongkolnya. Jagung tepung yang sudah menjadi biji, akan dipilih dan dipisahkan dari biji-biji jagung tepung yang lain untuk dijadikan bibit dan disimpan di dalam kaleng untuk proses penanaman kembali. Biji jagung tepung yang sudah dipisahkan akan dijemur dengan bantuan panas matahari selama kurang lebih 7 (tujuh) sampai dengan 8 (delapan) hari. Selanjutnya, jagung tepung akan diolah menjadi Tepung Jagung.

Pengolahan biji jagung menjadi tepung telah lama dikenal masyarakat, namun

diperlukan sentuhan teknologi untuk meningkatkan mutu tepung jagung yang dihasilkan. Tepung jagung diperoleh dengan cara menggiling biji jagung yang baik dan bersih untuk menghasilkan tepung jagung. Tepung jagung merupakan makanan pokok yang sangat diminati oleh masyarakat Desa Wonreli terkhusus masyarakat Dusun Romleher Selatan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang Mengetahui sistem pengelolaan tanaman jagung Tepung (*Zea mays var. amyloacea*) masyarakat di Dusun Romleher Selatan Desa Wonreli Kecamatan Pulau – Pulau Terselatan Kabupaten Maluku Barat Daya maka dapat disimpulkan beberapa hal antara lain pengelolaan tanaman jagung di Dusun Romleher Selatan Desa Wonreli Kecamatan Pulau – Pulau Terselatan Kabupaten Maluku Barat Daya, masih dilakukan dengan cara yang sederhana dan fasilitas yang digunakan untuk memenuhi proses produksi, adalah fasilitas seadanya

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier S., 2018. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Arief, R. 2019. *Mutu Benih Jagung pada Berbagai Cara Pengeringan*. Balai Penelitian Tanaman Serealia. Seminar Nasional Serealia ISBN: 978-9798940-27-9.
- Arikunto, 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- Balitsereal, 2002. *Inovasi Teknologi Jagung Menjawab Tantangan Ketahanan Pangan Nasional*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Balai Penelitian Tanaman Serealia.
- Barnito, N. 2009. *Budidaya Tanaman Jagung*. Yogyakarta. Suka Abadi. 96 hal.
- Bogdan, 2020. *Pengantar Metode Kualitatif*. Surabaya: Usaha Nasional.
- Darrah 2003. *Jenis-jenis Jagung*. Yogyakarta. Suka Abadi.

- Darwanto, D. 2005. *Ketahanan Pangan Berbasis Produksi Dan Kesejahteraan Petani*. Fakultas Pertanian UGM dan MMA-UGM Yogyakarta. Jurnal Ilmu Pertanian Vol. 12 No.2, 2005 : 152-164.
- Dewi-Hayati, P, Armansyah P.K, dan Satria B. 2013. *Buku Ajar Pemuliaan dan Teknologi Produksi Tanaman Jagung*. Fakultas Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Duarni. 2018. *Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Fakultas Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Handoko, T.H. 1997. *Manajemen Personalialia dan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: BPFE.
- Iskandar, D. 2003. *Pengaruh Dosis Pupuk N, P, dan K Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Jagung Manis*.
- Jafri, 2006. *Tanggapan Pertumbuhan Beberapa Varietas Jagung Terhadap Sistem Tanam Lurus dan Zigzag di Lahan Gambut Kalimantan Barat*. Di dalam: Prosiding Seminar Nasional Serealia.
- Jhonson, 1991. *Jenis Dan Varietas Jagung*. Balai Penelitian Serealia, Maros. Penelitian Agrotek.
- Lasaiba, M. A. (2016). Dimensi Spasial Karakteristik Sebaran Dan Deviasi Pola Pegunungan Lahan Terhadap Ekosistem Pesisir Di Kota Ambon. *Jendela Pengetahuan*, 9(1), 24–34.
- Lasaiba, M. A. (2022). *Fenomena geosfer dalam perspektif geografi telaah substansi dan kompleksitas 1*. 15(1), 1–14. <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/jp/article/view/6402/4501>
- Marietje Pesireron, 2013. *Keragaman Genetik Jagung Lokal Di Kabupaten Maluku Barat Daya, Provinsi Maluku*.
- Marta Herlina, 2019. *Pengembangan Kapasitas Masyarakat Dalam Menggunakan Hanjeli Sebagai Alternatif Pengganti Beras Sebagai Pangan Pokok Dan Produk Olahan*. Pusat Studi Pengembangan Teknologi Pertanian Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran.
- Mejaya, M .J. 2007. *Pembentukan Varietas Jagung Hibrida*. Balai Penelitian Serealia, Maros. Penelitian Agrotek.
- Mejaya, M. J, 2010. *Pembentukan Jagung Bersari Bebas*. Balai Penelitian Tanaman Serealia.
- Muhadjir, M. D. 1995. *Pembentukan dan Produksi Varietas Hibrida*. Balai Penelitian Pangan Sukamandi.
- Purwono, dan R. Hartono. 2005. *Bertanam Jagung Unggul*. Penebar Swadaya Jakarta
- Purwono dan R. Hartono, 2007, *Pengaruh Pemberian Jenis Pupuk Dan Waktu Pengendalian Gulma Pada Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Jagung Manis (Zea Mays Saccharata)*. Jurusan Budidaya Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya Malang.
- Sugiyono, 2007. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- Sugiyono, 2011. *Metode Penelitian Administratif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono, 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- Tangkilisan, 2017. *Bercocok Tanam Jagung*. Penebar Swadaya Jakarta
- Widodo. 2013. *Daya Gabung Hasil Dan Komponen Hasil Tujuh Galur Jagung Di Dua Lokasi*. J. Agron. Indonesia.