



WWF

E-BOOK

ID

2018

# PEREMPUAN, PANGAN DAN KEANEKARAGAMAN HAYATI

Cerita dari Kalimantan



**Disusun oleh:**

**Cristina Eghenter bersama dengan Adri Aliayub, Letriana Dewi, Sri Jimmy Kustini (WWF-Indonesia)**

**Kontributor:**

**Agus Beni, Didiék Surjanto, Indu Bobi, Indri Mariam, Kameloh Ida Lestari, Kartini Bajung, Lussia, Marsiana Dayun, Meltina Dakun, Naya, Rangai Lalang, Rini Yesaya.**

**Fotografer:**

**Adri Aliayub, Bibong Widyarti, Cristina Eghenter, Desfari Christiani, Ery Bukhorie, Faiza Libby Shabira Lubis, I Komang Sukadana, Jojon S. Nata, Rosalina Melida, Rusdianto, Sri Jimmy Kustini, Sugeng Hendratno, Syahirsyah, Victor Fedelis Sentosa.**

**©WWF-Indonesia 2018**

**Ilustrasi sampul depan:**

**©Kupa Media Lestari**

**Desain dan tata letak:**

**Kupa Media Lestari**

**©WWF-Indonesia 2018. Setiap reproduksi secara penuh atau sebagian harus menyebutkan judul dan penerbit yang disebutkan sebagai pemilik hak cipta.**

**PEREMPUAN,  
PANGAN DAN  
KEANEKARAGAMAN  
HAYATI**

**Cerita dari Kalimantan**



# Daftar Isi

Kata Pengantar	iii
1. Perempuan, Pangan dan Keanekaragaman Hayati	1
2. Perempuan Dayak dan Siklus Pertanian	11
3. Keanekaragaman Pangan	35
4. Makanan Kita	47
5. Inovasi dan Kewirausahaan	65
6. Penutup	83



# Kata Pengantar


**B**uku ini sarat dengan cerita inspiratif dari masyarakat dan komunitas adat di Kalimantan. Pesan yang menggugah pembaca setelah menyimak buku ini sangat jelas: perempuan memainkan peran penting dalam rantai produksi dan pengolahan pangan serta perlindungan hutan dan sumber daya di dalamnya. Peran dan pemahaman perempuan memiliki keterkaitan pada kelangsungan ketersediaan sumber pangan dan kelestarian hutan, dimana banyak sumber pangan berada.

Di dalam buku ini, cerita membuktikan peran perempuan dapat menjadi peneliti, penjaga kelestarian dan pengambil keputusan. Misalnya, cerita dari Ibu Marsiana di desa Labian, Kalimantan Barat, memberikan inspirasi dan pengetahuan bagi pembaca dengan cara sederhana tetapi terbukti dengan baik. Perempuan ini 'melestarikan dan melindungi' terjadinya kerusakan ekosistem di ladangnya dengan praktek menjaga kesuburan tanah dan memelihara kemurnian varietas lokal. Cerita lain dimana perempuan juga bertindak sebagai 'pengambil keputusan' didapat dari kisah Ibu Lusida, Kampung Linggang Melapeh, Kalimantan Timur, dimana beliau menentukan benih lokal mana yang ditanam, serta jenis dan jumlah padi yang harus dikirimkan ke penggilingan untuk memenuhi kecukupan gizi dan ketersediaan pangan keluarganya.

Pada tahun 2050 diprediksi populasi dunia akan mencapai 9 miliar dan permintaan makanan akan berlipat ganda dari tingkat konsumsi saat ini. Sementara luasan lahan pertanian dan luasan hutan yang menyediakan sumber pangan tidak bertambah, bahkan cenderung berkurang, karena perubahan fungsi. Bagaimana kita menghasilkan bahan pangan dan melindungi sumber pangan? Bagaimana peran, tanggung jawab perempuan dan petani lewat pengetahuan, keterampilan, dan praktek dapat didorong untuk menjadi acuan terhadap tata kelola yang lebih baik terhadap pengelolaan hutan, konservasi kehati dan secara khusus rantai produksi, distribusi dan pengolahan pangan selanjutnya?

Semoga buku ini menjadi motivasi dan inspirasi yang memunculkan aksi untuk pembaca.

**Rosenda Chandra Kasih**  
Pegiat Lingkungan Kalimantan Tengah



**P**eran perempuan sebagai penentu pola makanan dan kesehatan keluarga adalah peran penting perempuan yang di dalamnya terkandung peran besar yang dipercayakan kepada perempuan sebagai penentu utama kualitas hidup keluarga.


Sebagai unit terkecil dalam masyarakat, kualitas hidup keluarga menentukan pula kualitas suatu bangsa, sehingga berbagai peran penting perempuan, terutama para petani perempuan, dalam sebagian besar proses dan rantai produksi pangan untuk menjamin ketahanan pangan sebagaimana yang digambarkan dalam buku ini, adalah gambaran kesungguhan perempuan dalam membangun ketahanan dan kedaulatan pangan keluarganya. Membangun ketahanan pangan keluarga dengan membangun keluarga yang sehat, berkualitas dan berketahanan, berarti sudah membangun masyarakat Indonesia yang kuat, sejahtera dan berketahanan. Pondasi bangsa yang kuat berawal dari keluarga yang kuat, sehat dan berkualitas sehingga tercipta ketahanan nasional bagi negeri ini.

Buku ini menggambarkan, dan sekaligus juga mengangkat kerja keras, kerja berat karena beban ganda perempuan dan kesulitan-kesulitan yang dihadapi perempuan petani dalam upaya mempertahankan tradisi dalam hal ketahanan pangan dan keanekaragaman pangan di tengah derasnya arus modernisasi, meski berbagai inisiatif perempuan seringkali diabaikan dan kurang mendapatkan perhatian dalam penentuan kebijakan pembangunan yang berdampak bagi perempuan. Namun dihargai atau tidak, kondisi ini hendaknya menjadi pendorong yang kuat bagi perempuan sebagai aktor kunci dalam ketahanan pangan keluarga, agar secara optimal dan terus menerus menggali potensi dan menempa diri meningkatkan kapasitas, karena potensi perempuan adalah aset berharga untuk membangun bangsa.

**Dolvina Damus**

Masyarakat Adat dan aktivis perempuan, Malinau, Kalimantan Utara





**K**eanekaragaman hayati merupakan salah satu pilar yang menyokong berkembangnya sistem pertanian dan sistem pangan. Keanekaragaman gen, spesies dan ekosistem mewarnai keanekaragaman hayati pertanian dan pangan.

Keanekaragaman hayati di Pulau Kalimantan, khususnya di kawasan *Heart of Borneo* sudah tidak dapat disangsikan perannya didalam membangun sistem pertanian dan sistem pangan. Banyak spesies-spesies yang didomestikasi untuk dikembangkan dalam sistem pertanian lokal. Banyak pula spesies lokal (baik flora maupun fauna) telah dikoleksi untuk memenuhi kebutuhan pangan keluarga. Pada saat yang bersamaan, ancaman terhadap keanekaragaman hayati sudah semakin meningkat. Perubahan tata guna lahan menjadi salah satu pemicu hilangnya keanekaragaman hayati.

Hasil kajian keanekaragaman hayati dan ketahanan pangan di beberapa lokasi di Kalimantan yang menjadi dasar untuk buku ini menunjukkan ketergantungan masyarakat lokal terhadap keanekaragaman hayati bagi sistem pertanian dan ketahanan pangan rumah tangga. Perubahan ketergantungan tersebut terjadi karena mulai berkurangnya keanekaragaman hayati, perkembangan teknologi pertanian dan perubahan pola konsumsi global. Temuan lain yang diperoleh adalah peran perempuan yang kuat di dalam pemanfaatan keanekaragaman hayati khususnya di dalam menentukan pola konsumsi pangan rumah tangga dan peningkatan manfaat ekonomi.

Buku tentang Perempuan, Pangan dan Keanekaragaman Hayati menjadi relevan untuk ditulis dan dipublikasikan. Buku ini diharapkan memberikan gambaran tentang peran perempuan di dalam memanfaatkan dan memelihara keanekaragaman hayati pangan secara khusus, dan pengelolaan sumberdaya alam secara umum.

**Yusurum Jagau**

Peneliti pertanian dan ahli ketahanan pangan di Kalimantan Tengah







# 1. Perempuan, Pangan dan Keanekaragaman Hayati

Setiap hari, baik di Kalimantan maupun di seluruh dunia, perempuan menentukan pilihan yang berpengaruh terhadap sumber daya alam dan lingkungan sekitar. Kerap kali perempuan bersama komunitasnya tahu bagaimana sebaiknya memanfaatkan sumber-sumber daya alam yang menjadi basis kehidupan, dan membangun daya dukung ekonomi keluarga. Seringkali solidaritas dan kekuatan perempuan yang menjamin keamanan pangan dan air untuk komunitas. Perempuan memainkan peranan penting dalam ekologi kehidupan sebagai tuan rumah ekologi.

**P**erempuan adalah pilar dalam pertanian di tingkat usaha keluarga dan pertanian skala kecil yang masih merupakan model pertanian paling umum di dunia, termasuk juga di pedalaman Kalimantan. Model pertanian tersebut bukan hanya menjamin ketahanan pangan dan mutu gizi, tapi juga tergantung pada alam dan pengelolaan sumber daya alam yang lestari.

Model pertanian skala kecil adalah bentuk tepat dan bertanggung jawab terhadap ketahanan pangan dan keberlangsungan pengelolaan sumber daya di tingkat lokal.

Perempuan adalah subyek penting dalam pertanian di negara berkembang. Sekitar 43% dari tenaga kerja pertanian di Indonesia adalah perempuan. Hal ini menunjukkan bahwa perempuan berkontribusi secara signifikan terhadap ketahanan pangan dan gizi yang baik. Banyak perempuan menjadi sumber kearifan dan pengetahuan lokal tentang cara bercocok tanam, pengolahan, dan pelestarian varietas tanaman pangan yang telah teradaptasi di tingkat lokal. Ini membuktikan sangat pentingnya peranan perempuan dalam rantai produksi pangan.

Petani perempuan bukan berarti hanya mengurus pertanian atau kebutuhan pangan. Sebagai ibu rumah tangga, istri dan ibu dari anak-anaknya, seorang perempuan pasti bertanggung jawab atas banyak hal. Belum lagi perempuan sering menjadi harapan dalam pelayanan publik di kampung, menjadi contoh baik untuk komunitas dan generasi berikut.

**Kaitan yang kuat dengan alam dan lingkungan sekitar adalah hal yang mendukung dan membantu keberlangsungan sistem pertanian yang lestari dan sistem pangan yang sehat. Perempuan mempunyai peranan besar dalam hal ini**







Sistem pertanian tradisional cenderung mengandalkan keanekaragaman hayati yang tinggi termasuk keanekaragaman varietas pangan (yang dalam bahasa Inggris disebut *agro-biodiversity*). Pada umumnya, aspek seperti varietas tanaman pangan, sistem budidaya hutan dan praktek pertanian berbasis ekologi menjadi bagian inti dari sistem pertanian tradisional, skala kecil dan berkelanjutan. Ketahanan pangan dan alam yang sehat saling terhubung di jantung Kalimantan. Perempuan telah berkontribusi secara signifikan untuk menjaga hubungan tersebut melalui pengetahuan dan prakteknya.

Pada tahun 1998, di Kalimantan, saat perayaan IRAU di Kabupaten Bulungan, almarhum Oko Bungan, seorang nenek dari desa Apau Ping, menerima penghargaan Kalpataru untuk tingkat kabupaten karena melestarikan lebih dari 40 varietas padi lokal. Sepanjang hidupnya, Oko Bungan menanam dan melestarikan varietas padi yang telah dia kumpulkan tahun demi tahun. Dia adalah penjaga benih sejati, dan sadar atau tidak, juga seorang penjaga nilai keanekaragaman pertanian di Kalimantan. Tentu Oko Bungan bangga





©WWF-INDONESIA/Kalimantan Utara

atas penghargaan yang diterima, namun pada waktu bersamaan, dia terkejut juga mendapat penghargaan untuk sesuatu yang telah menjadi kebiasaannya dan tradisi petani di pedalaman Kalimantan.

Di desa Baun Bungo, kecamatan Katingan, Kalimantan Tengah, Ibu Ginon, dalam kesehariannya mengumpulkan ramuan alamiah dari sekitar hutan untuk menyiapkan pengobatan herbal bagi siapapun yang membutuhkannya di desa. Hal yang menginspirasi dari inisiatif Ibu Ginon adalah dia berkesungguhan menceritakan kisah dan berbagi pengetahuan terkait tanaman obat dengan anak muda di desa hingga mereka dapat belajar dan meneruskan ke generasi berikutnya.

Pangan lebih dari sekedar nutrisi. Dia bagian dari sebuah budaya dan tradisi. Resep makanan menggambarkan sejarah dan identitas kelompok etnis. Makanan menjadi simbol penting di setiap perayaan pada siklus kehidupan. Pangan bagian dari sistem produksi yang memanfaatkan kekayaan alam dan sumber daya dari hutan<sup>1</sup>, danau, sungai atau laut.

<sup>1</sup>Forests, Trees and Landscapes for Food Security and Nutrition, 2015. Global Assessment Report . Editors: Bhaskar Vira, Christoph Wildburger, Stephanie Mansourian; IUFRO and CPF.



**Ketahanan pangan perlu dilihat secara multi-dimensi terkait aspek lingkungan, ekonomi, hak dan budaya. Perempuan bagian inti dari proses ini untuk menciptakan keberlangsungan dan keadilan dalam ketahanan pangan**

Pasal 1 PP No. 68 tahun 2002, ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi rumah tangga yang tercermin dan tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman merata, dan terjangkau.

Tiga aspek dalam ketahanan pangan yaitu:

1. Ketersediaan, yang berarti jumlah pangan yang tersedia harus mampu mencukupi kebutuhan seluruh rakyat
2. Keterjangkauan, yaitu secara fisik mudah dijangkau oleh individu maupun rumah tangga serta secara ekonomi masyarakat mempunyai kemampuan untuk membeli pangan tersebut
3. Stabilitas, yang merujuk pada kemampuan meminimalkan konsumsi pangan di bawah kebutuhan standar pada saat musim sulit.

Ketahanan pangan berarti adanya kemampuan mengakses pangan secara cukup untuk mempertahankan kehidupan yang sehat. Lebih jauh lagi, dalam konteks sebuah negara, ketahanan pangan suatu negeri tidaklah ditentukan dari melimpahnya ketersediaan pangan di negeri tersebut, melainkan dari kemampuan masyarakatnya untuk mencukupi kebutuhan pangan mereka, baik kualitas maupun kuantitasnya, atau keterjangkauan yang tinggi terhadap pangan.

Ketahanan pangan yang kuat dicirikan oleh kemandirian pangan. Oleh karenanya, terpenuhinya hak masyarakat untuk memiliki kemampuan guna memproduksi kebutuhan pokok pangan secara mandiri, termasuk kepemilikan lahan pertanian, merupakan hal yang sangat penting, disamping ketersediaan pangan nasional itu sendiri<sup>2</sup>. Dengan demikian maka terpenuhinya kebutuhan dan gizi masyarakat. Kedaulatan pangan merupakan konsep pemenuhan hak masyarakat atas akses ke sumber daya alam dan lahan pertanian untuk menghasilkan pangan yang berkualitas dengan gizi yang baik dan sesuai tradisi budaya, dan diproduksi dengan sistem pertanian yang berkelanjutan dan ramah lingkungan.

<sup>2</sup>(FAO) FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS Rome, 2005 VOLUNTARY GUIDELINES to support the progressive realization of the right to adequate food in the context of national food security.



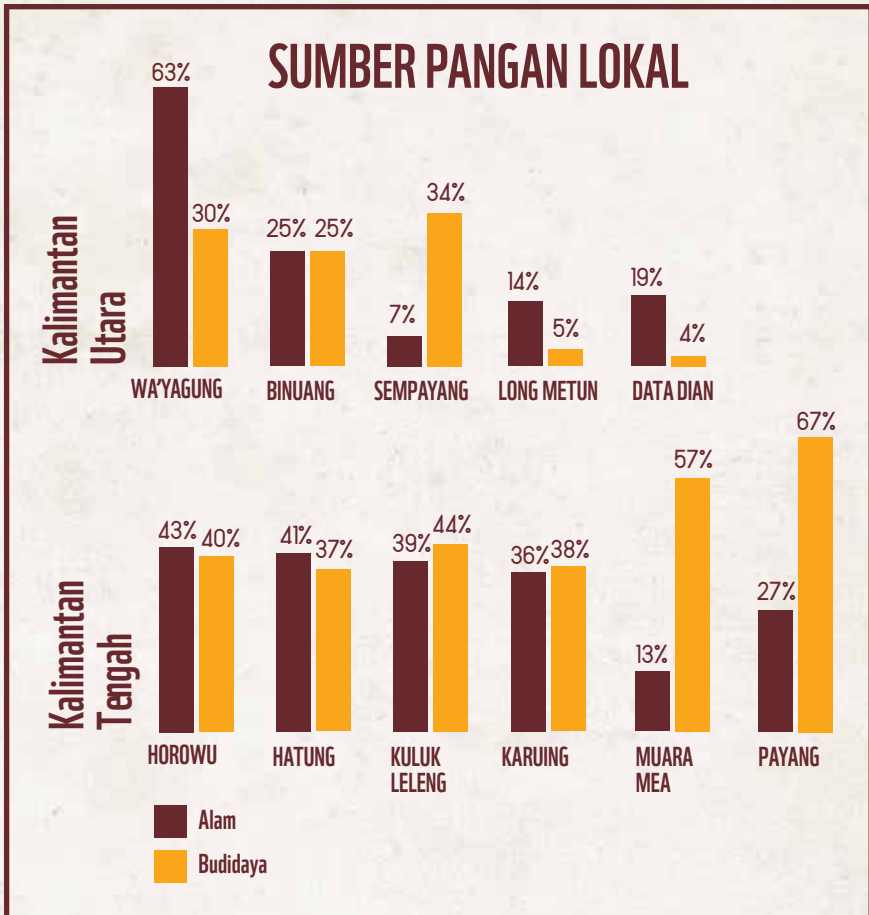
Lihat lebih jauh video kegiatan panen padi di Kalimantan pada link berikut [https://youtu.be/WsBbXPzw\\_Dc](https://youtu.be/WsBbXPzw_Dc)



**Biodiversitas** adalah kunci **ketahanan pangan** dan **nutrisi** yang sehat. Hal tersebut dibutuhkan untuk secara berkesinambungan menghasilkan pangan yang cukup bernutrisi dalam menghadapi tantangan seperti perubahan iklim, dan pertumbuhan penduduk dengan perubahan pola konsumsi. Produksi harus ditujukan tidak hanya pada kuantitas pangan atau kalori akan tetapi nilai nutrisi tinggi seperti vitamin, mineral dan mikro nutrisi lainnya. Dalam ekosistem agrikultur, mempertahankan keanekaragaman biologi merupakan hal penting baik untuk produksi maupun untuk melestarikan landasan ekologi demi mempertahankan kehidupan dan lingkungan desa. (FAO, 2016)<sup>3</sup>

Buku ini ditulis bersama dengan beberapa perempuan petani dan pelestari pangan lokal untuk merayakan kontribusi penting perempuan dalam tata kelola sumber daya alam dan pangan di Kalimantan. Melalui cerita keseharian mereka, praktek tradisional, kearifan, dan juga kreasi dan wirausaha baru oleh perempuan, membuktikan peranan perempuan dalam ketahanan pangan dan tata kelola keanekaragaman varietas tanaman pangan. Pesannya hanya satu dan sederhana, agar perempuan dilibatkan di tingkat lokal hingga nasional di kebijakan ataupun praktek pertanian, maka masa depan akan lebih baik untuk masyarakat dan alam.

<sup>3</sup>FAO. 2016. Food security. Policy Brief June, Issue 2.



- Grafik di atas merupakan contoh perbandingan antara pangan lokal yang berasal dari alam dan budidaya di beberapa di Kaltara (Malinau dan Nunukan) dan Kalteng. Desa Wa Yagung, Binuang, Data Dian dan Long Metun: misalnya terletak di wilayah hutan dengan akses ke SDA yang sangat mudah, sedangkan desa Sempayang terletak di dekat kota Malinau. Tingkat ketergantungan masyarakat di kampung pada sumber pangan dari alam masih tinggi, namun sangat tergantung pada akses masyarakat kepada hutan dan lahan. Di mana kampung terletak di dekat hutan atau mempunyai akses ke hutan (sayur dan daging) dan sungai (ikan) sangat mudah maka secara nutrisi juga akan lebih lengkap dan sehat. Keanekaragaman sumber pangan sangat penting untuk menjamin ketahanan pangan dan nutrisi yang baik dan membantu mencegah kerentanan. Beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa varietas sayuran lokal sangat baik dari segi gizi, vitamin dan mineral.





## 2. Perempuan Dayak dan Siklus Pertanian

Secara tradisional, perempuan Dayak telah memegang peranan penting dalam tata kelola sumberdaya alam dan sistem pertanian, dan memastikan bahwa makanan tersedia setiap hari untuk keluarganya.

**S**umber daya alam di Kalimantan tidak ternilai harganya, begitu juga sumber daya sosial dan budaya masyarakat adat asli. Sekitar satu juta orang yang kehidupannya secara langsung tergantung pada hutan untuk pangan, air dan lainnya. Masyarakat adat telah berkontribusi untuk menjaga hutan dan melestarikan kekayaan keanekaragaman hayati di Kalimantan dan Jantung Borneo dengan peraturan adat, nilai dan praktek konservasi mereka.

Pada jaman sekarang, padi merupakan makanan pokok untuk banyak komunitas di pedalaman Kalimantan. Namun pada awal kala di hutan, antara lain, adalah sumber pangan bagi kehidupan masyarakat adat di pedalaman Kalimantan.

Dalam sistem perladangan, perempuan terlibat dari awal proses pertanian tradisional gilir balik dimulai dari pemilihan lokasi ladang, membantu menebas dan membersihkan ladang, seleksi benih penanaman, perawatan termasuk kegiatan merumput, sampai pada masa panen. Perempuan biasanya mempunyai tanggung jawab sosial menghubungi keluarga atau tetangga di kampung untuk ikut gotong royong di ladang saat penanaman atau panen padi. Perempuan juga yang mempersiapkan konsumsi makan siang bersama untuk orang-orang yang bekerja di ladang. Selain itu, perempuan juga yang biasanya mengambil keputusan tentang menjual sebagian dari hasil panen, dan mengolahnya untuk kebutuhan pangan keluarga.

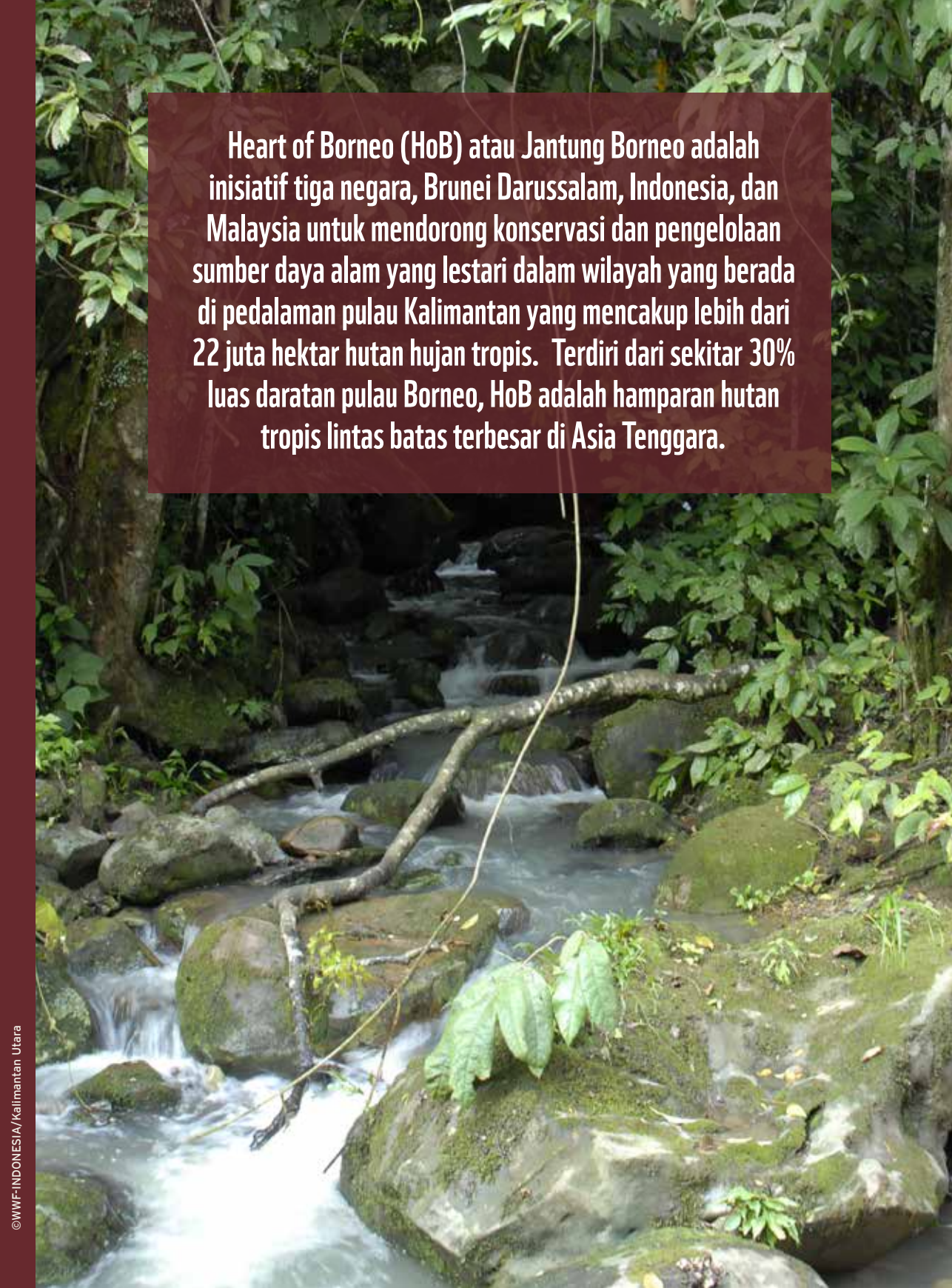
Perempuan menjadi penjaga benih di komunitasnya. Banyak perempuan juga telah mempunyai kearifan tradisional tentang pangan dan tumbuhan obat, dan merawat banyak jenis tanaman di kebun dan di ladang.

Dalam mitos masa lalu, sering diceritakan bahwa padi berasal dari pengorbanan dan berkah dari seorang Dewi. Kehidupan komunitas tergantung pada padi. Siklus pertanian terkait padi merupakan nadi kehidupan yang masih dirayakan dengan ritual adat.

Hasil penelitian WWF Indonesia bersama dengan Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya (2015)<sup>4</sup> tentang

<sup>4</sup>Yusurum Jagau, Hastin Ernawati Nur Chusnul Chotimah, Adri Aliyub, Cristina Eghenter, Didiak Surjanto, and Eri Panca Setyawan, Access to biodiversity to enhance resilience and food security for local and Indigenous Peoples in Heart of Borneo (HoB). Paper presented at the International International Seminar on "Improving Food Security: the Challenges for Enhancing Resilience to Climate Change" UISFS, Lampung, August 2016



A photograph of a tropical forest stream. The water flows over large, moss-covered rocks, creating small cascades. The surrounding vegetation is dense and green, with various types of leaves and branches visible. A large, fallen tree trunk lies across the stream in the middle ground. The overall scene is vibrant and natural.

**Heart of Borneo (HoB) atau Jantung Borneo adalah inisiatif tiga negara, Brunei Darussalam, Indonesia, dan Malaysia untuk mendorong konservasi dan pengelolaan sumber daya alam yang lestari dalam wilayah yang berada di pedalaman pulau Kalimantan yang mencakup lebih dari 22 juta hektar hutan hujan tropis. Terdiri dari sekitar 30% luas daratan pulau Borneo, HoB adalah hamparan hutan tropis lintas batas terbesar di Asia Tenggara.**



ketahanan pangan di Kawasan Jantung Borneo dan peran keanekaragaman hayati membuktikan bahwa, dalam kondisi alam dan hutan masih utuh, dengan akses yang aman ke sumber daya alam dan berbagai sumber pangan, maka masyarakat setempat dijamin ketahanan pangan dan juga gizinya dengan baik, aman dan sesuai dengan tradisi dan budaya setempat.

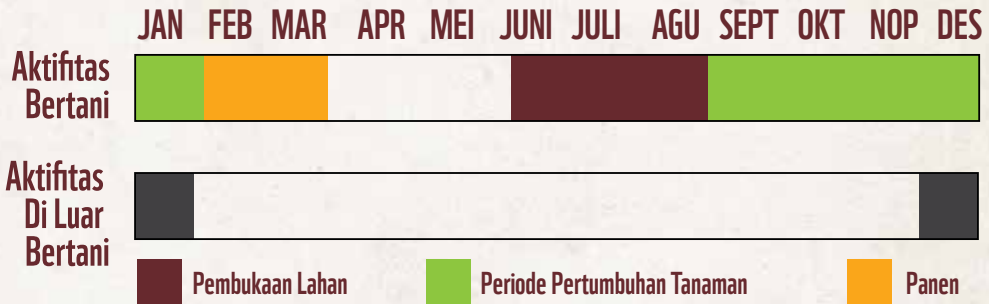
Masyarakat biasanya menanam padi setahun sekali dengan siklus pertanian padi 5-6 bulan. Kebersamaan dan sinkronisasi kegiatan pertanian adalah hal kunci dalam pola pertanian tradisional. Hal ini juga merupakan sebuah strategi untuk menjaga solidaritas dan gotong royong, mengurangi dampak negatif dari kemarau panjang dan mitigasi risiko hama.

Bagian pedalaman Kalimantan dikenal sebagai daerah sistem pertanian padi tradisional atau gilir balik. Sistem tersebut sempat dikritik selama beberapa dekade karena dianggap sebagai cara yang merusak hutan tropis. Sedangkan sistem ladang tradisional merupakan sistem pertanian yang sangat erat hubungannya dengan ekosistem hutan tropis dalam sebuah siklus yang utuh dan mempunyai beberapa aspek yang bermanfaat: secara ekonomi (efisiensi, tumpang sari, mandiri) lingkungan (mampu beradaptasi di kondisi tropis dan perubahan iklim, mendukung suksesi hutan dan mempertahankan kesuburan tanah); dan secara sosial (gotong-royong; pembagian tugas antara perempuan dan lelaki; efisiensi penggunaan waktu).

Keanekaragaman produk hasil pertanian ladang, ditambah dengan lokalitas, menjamin tingkat keanekaragaman hayati dan endemis yang tinggi. Ada banyak varietas lokal yang ditanam oleh masyarakat. Misalnya, di Kalimantan Tengah dan Kalimantan Barat, petani mengenal dan menanam masing-masing 27 dan 54 varietas padi lokal. Di Kalimantan Utara, petani di dataran tinggi Krayan menanam 34 varietas padi (pertanian gilir balik dan sawah). Beberapa varietas tanaman atau tumbuhan sumber pangan lainnya yang sekarang sudah mulai punah namun pada

jaman dulu mempunyai peran penting dalam mengurangi risiko kerentanan pangan, menguatkan ketahanan komunitas pada perubahan iklim dan memungkinkan kesediaan makanan bervariasi, bermutu dan sehat, seperti sorgum, singkong, talas, jagung, aneka sayuran, dan varietas buah-buahan lokal.

Siklus pertanian padi di ladang biasanya dimulai pada bulan Juni untuk persiapan lahan, Agustus-September untuk penanaman, dan Januari-Maret untuk panen. Untuk memenuhi kebutuhan beras rumah tangga selama satu tahun, masyarakat perlu menghitung luas areal tanam. Di Kalimantan Utara misalnya, rata-rata padi yang dipanen per musim tanam per rumah tangga adalah 1,735 kg gabah (sama dengan 1,041 kg beras). Jika rata-rata anggota rumah tangga adalah lima orang dan konsumsi beras per kapita per tahun adalah 114 kg, maka konsumsi beras per rumah tangga adalah 570 kg. Oleh karena itu, produksi beras surplus dapat dijual, sering di seberang perbatasan dengan Sarawak, Malaysia). Tapi, di beberapa desa di Kalimantan Tengah, Kalimantan Barat dan Timur, produksi beras mengalami defisit karena lahan terbatas, wabah hama, dan pola cuaca yang berubah.



**Tabel 1.** Kegiatan dan Kalender Tanaman penduduk lokal dan penduduk asli di dalam dan di sekitar kawasan HoB (yang dikumpulkan dari beberapa desa sampel)



# Contoh Varietas Padi di Kalimantan

## Kalimantan Barat

### Desa Labian

: Siam, Tutung adong, Payak nyamuk, Barok, Rabek, Bonyak, Ponan, Tasik, Bali, Pulut  
 Jumlah varietas yang dikenal\* **10**  
 Jumlah varietas lokal yang ditanam **10**

### Desa Labian Ira'ang

: Patumar, Dolo', Banjar, Dawai, Payak Kumang, Rana, Siam, Pulut putih, Rabe', Bali', Salima, Lenset, Sio, Brio, Salon, Malaya, Seluang, Mogre, Sarian, Kamba, Bije, Paya'nyamu'  
 Jumlah varietas yang dikenal\* **23**  
 Jumlah varietas lokal yang ditanam **16**

### Desa Nanga Raun

: Padi Montoi, Ongkok, Jawa, Kolek, Bon, Kasia, Selamak, Temakau, Arai, Ku cuhi, Racot, Engkam, Pajun, Joloi, Taun, Tempunak, Mengkurai  
 Jumlah varietas yang dikenal\* **17**  
 Jumlah varietas lokal yang ditanam **17**

### Desa Belaban Sungkup

: Smandiri, Pelita, IR 64, Baung, Tempunak, Bidung, Maya, Kelinti, Raja, Kuas, Payung, Bayur, linuh, Lanup, Penyampui, Puan, Tanduh, Entau, Bidu, Mawang  
 Jumlah varietas\* yang dikenal **20**  
 Jumlah varietas lokal yang ditanam **5**

## Kalimantan Tengah

### Desa Harowu

Jumlah varietas yang dikenal\* **31**  
 Jumlah varietas lokal yang ditanam **18**

### Desa Muara Mea

Jumlah varietas yang dikenal\* **18**  
 Jumlah varietas lokal yang ditanam **09**

### Desa Hatung

Jumlah varietas\* yang dikenal **27**  
 Jumlah varietas lokal yang ditanam **11**

### Desa Payang

Jumlah varietas yang dikenal\* **16**  
 Jumlah varietas lokal yang ditanam **10**

### Desa Kuluk Leleng

Jumlah varietas yang dikenal\* **28**  
 Jumlah varietas lokal yang ditanam **26**

### Desa Karuing

Jumlah varietas yang dikenal\* **17**  
 Jumlah varietas lokal yang ditanam **06**

\*Ket: Jumlah varietas yang



dikenal, termasuk yang dari luar (non-lokal)

### Kalimantan Utara

#### Desa Benuang

32

Jumlah varietas yang dikenal\*

: Pade adan, Pade adan buda' (bera adan dari buda'), Pade adan item (bera adan item), Pade adan kelabit, Pade adan kulit sia', Pade adan kura', Pade adan sia', Pade ageh, Pade ayek, Pade barat, Pade besising, Pade hitam kura', Pade item, Pade kuyad, Pade mo' (pade bek), Pade nanung, Pade no.2 (pade tu'u), Pade padan buda', Pade puk bengal, Pade puk ilad/pade rupang pirit, Pade

16

Jumlah varietas lokal yang ditanam

#### Desa Wa Yagung

33

Jumlah varietas yang dikenal\*

puk sia', Pade rindu, Pade ruti', Pade sarai, Pade segura', Pade sia', Pade sia' kura', Pade siling, Pade tuan, Pade tu'u, Pade unggul, Pade ubek

08

Jumlah varietas lokal yang ditanam

#### Desa Long Metun

33

Jumlah varietas yang dikenal\*

22

Jumlah varietas lokal yang ditanam

#### Desa Data Dian

23

Jumlah varietas yang dikenal

15

Jumlah varietas lokal yang ditanam

### Kalimantan Timur

#### Desa Liu Mulang

20

Jumlah varietas yang dikenal\*

: Pekka apo, pare avang, pare jale putih, pidang nyi'vung, pare beliant, pulut, pare uba'k penganan, pare ubak kepurant, pare ubak apet, pare Ubak savun, pare ubak sia, pare hagah, pare ubak uroq, pare abunk, pare siping, pare mayas, pare pangirant, pare tepu usok

04

Jumlah varietas lokal yang ditanam

#### Desa Linggang Melapeh

22

Jumlah varietas yang dikenal\*

11

Jumlah varietas lokal yang ditanam

: Nyo', Ngenokng, Kemudiq, Asih, Kalutn nakatn, Kalutn lawai, Sanokng hajaq, Sanokng itit, Kahayan, Merawi, Basukng, Abakng, Lemiding, Jeluakng, Tokokng, Sepah, Tiloi, Wajant, Mayas, Parai hajaq, Parai cahupm, Parai pudaq

#### Desa Kelian Luar

18

Jumlah varietas yang dikenal\*

15

Jumlah varietas lokal yang ditanam

: age, majat, ulor, sikut, timur, kembang, apo, mayang, tungul, agay, pangin, kulun kuleq, siping, bahwui, belaq, mayas, buraq teboq, langsat, 13 (perubaq/ketan), kerawing, kuleh, lusang, beraq, jaleq, kavung, emas, luu, penganen, hembang avet, belidaq, uwe, sisep

#### Desa Long Gelawang

20

Jumlah varietas yang dikenal\*

20

Jumlah varietas lokal yang ditanam

: telun lasak, afang kawit, lenghet, tafan, abung, gelumbang, sikut, majat, telun ratuq, padan, paya mayang, kafit, mayas, afang kawit belaq, kawan, temhah, telun jojat, serai, telun bala, 12 (He'e/Ketan) pelaaq, jelawat, hiaq, santan, bulu buring, safun, bujaq, afet, lawei, haur, huban, selasih

Cerita pertanian tradisional di Kalimantan hanya bisa menjadi cerita hidup dan nyata jika melalui beberapa pengalaman dan kehidupan perempuan petani yang dengan penuh semangat, kearifan, kesulitan, terkadang kesedihan, dan daya tahan yang luar biasa membuktikan pentingnya peranan perempuan dalam mendukung siklus pertanian di Kalimantan.

**LUSSIA** | Ibu Rumah Tangga dan Petani Suku Dayak Tonyooi Rentenukng (Tunjung) dari Kampung Linggang Melapeh, Kalimantan Timur



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Timur

Sosok Ibu Lussia atau lebih dikenal dengan panggilan Men Hajiq adalah sosok perempuan petani Dayak yang berkerja keras di ladang. Bahu membahu dengan suami untuk mengelola

ladang bagi pemenuhan pangan keluarga, terutama beras sebagai bahan makanan pokok. Setiap tahun saat tiba musim berladang, Men Hajiq mulai mempersiapkan benih padi, dari cadangan benih yang disimpan di lumbung keluarga yang akan ditanam. Termasuk pemilihan benih, dan jumlahnya disesuaikan dengan luas ladang yang akan ditanami. Ibu ini memiliki 4 jenis padi biasa (*parai basukng, kahayan, kalutn, lemiding*) dan padi ketan (*pulut sabun dan pulut cahupm*), sorgum (*celaai*).

Peran Ibu Hajiq sangat penting dalam sistem pertanian ladang. Mulai dari mempersiapkan lahan bersama suami (*tebas, tebang, bakar, puhun/pembersihan lahan dari sisa bakaran agar siap tanam*); penanaman (*memberitahu keluarga atau anggota masyarakat untuk royong tanam padi, serta mempersiapkan makanan untuk orang-orang yang ikut tanam padi*); pemeliharaan tanaman padi (*membersihkan rumput dengan*



*lingga* dan juga menanam sayuran serta bumbu-bumbuan di tepi ladang padi seperti singkong, bayam kampung, cabe, serai atau kunyit; panen (memberitahu keluarga atau anggota masyarakat untuk royong panen padi serta mempersiapkan makanan untuk orang-orang yang ikut kegiatan panen); penyimpanan bibit yang dilakukan oleh ibu Hajiq, dan biasanya menyimpan padi berdasarkan jenis benih di dalam karung, yang kemudian diletakkan di tempat penyimpanan bibit di dapur; pengolahan hasil panen (menentukan jumlah padi yang akan dibawa ke penggilingan untuk dijadikan beras sebagai kebutuhan pangan keluarga, untuk 1-2 bulan, kemudian akan menggiling kembali padi yang lain jika ketersediaan beras sudah hampir habis).

Jika hasil panen melimpah, maka sebagian beras akan dijual ke pasar di dalam kampung atau sesuai permintaan. Tukar benih jarang dilakukan karena umumnya setiap petani yang ada di kampung sudah memiliki ketersediaan benih sendiri, kecuali ada keinginan untuk menanam padi dengan jenis lain. Biasanya bisa barter benih padi atau membeli benih dari pihak lain yang masih di dalam kampung sendiri. Selain itu, perempuan juga yang mengolah

**Ibu Hajiq dan keluarganya memiliki falsafah dalam melestarikan benih padi lokal yaitu *lebi pajiq gentikng ete pegat* yang artinya lebih baik benih ada walaupun sedikit untuk cadangan ke depan daripada putus benih**

hasil panen untuk kebutuhan keluarga.

Harapannya, para petani mendapat dukungan optimal dari pemerintah dalam peningkatan produksi padi lokal yang bisa dipasarkan hasilnya. Sehingga membantu peningkatan ekonomi masyarakat, khususnya petani lokal, dan mempertahankan bibit padi lokal karena risiko ke depan kemungkinan banyak jenis padi lokal akan punah.

Cerita ibu Marsiana adalah ilustrasi kegiatan pertanian tradisional di Kalimantan yang kaya akan tradisi dan ritual, dan juga adaptif berdasarkan pada eksperimen dan pembelajaran dari pengalaman dalam menjalankan pola pertanian yang sejak dulu menjadi bagian dari kehidupan masyarakat di kampung Ukit-ukit.

**MANSIANA DAYUN** | Petani  
Dusun Ukit-Ukit, Desa Labian,  
Kecamatan Batanglupar, Kapuas  
Hulu, Kalimantan Barat



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Barat

Dayun berladang bersama suaminya, Antonius Sadau. Suaminya bertugas terutama saat pembersihan lahan dan *menugal* atau membuat lubang dengan tongkat kayu untuk menanam benih. Untuk perawatan tanaman padi hingga saat panen dikerjakan bersama. Persiapan musim berladang dimulai sekitar akhir Juli,

dengan membersihkan lahan yang hendak dijadikan ladang. Lahan yang telah ditebang dan ditebas tersebut kemudian dibiarkan sampai sisa semak-belukarnya mengering, sehingga mudah dibakar. Pembakaran lahan berlangsung sekitar akhir Agustus. Setelah dibersihkan dari sisa pembakaran, lahan pun siap ditanami padi. Abu menjadi penyubur tanah. Penanamannya dengan cara *ditugal* atau memasukkan beberapa benih ke setiap lubang tanam. Menugal umumnya dilakukan oleh lelaki, sedangkan perempuan memasukan benih padi ke tugal.

Dayun dan Sadau berladang di lahan tadah hujan dengan pola gilir balik (rotasi). Mereka meninggalkan lahan yang telah dipanen untuk mencari areal perladangan baru terdekat. Ladang yang ditinggalkan tersebut baru diolah kembali sekitar lima tahun kemudian. Tapi, ada pula ladang yang digarap terus-menerus selama tiga tahun karena subur.

Ladang gilir balik ialah tradisi umum yang dijumpai di komunitas adat Dayak. Pola ini bertujuan mengembalikan kesuburan lahan melalui *'fallow system'* karena pola pertanian ini tidak menggunakan pupuk dari luar. Kebutuhan nutrisi untuk tanaman hanya diasup dari abu sisa pembakaran lahan.

Dayun juga menerapkan pola tumpang sari dengan menanam sayuran dan buah-buahan. Ada yang ditanam dan dipanen sebelum ladang ditanami padi, adapula ditanami di sela-sela padi yang telah tumbuh besar. Perempuan ini bahkan menjadi peladang satu-satunya di Ukit-Ukit yang menghasilkan melon. Dia menyebut melon tidak bisa tumbuh di ladang lain karena menggunakan pestisida. Melon dan sebagian besar produk tumpang sari itu dijual untuk menambah pendapatan keluarga.

Alumna SMA Karya Budi Putussibau ini biasa menghasilkan sebanyak 70 karung berukuran 40 kilogram, atau sekitar 2,8 kuintal gabah. Hasil panen sebagian besar untuk konsumsi keluarga.

Dayun memisahkan padi yang dipanen berdasarkan varietas dan menyimpannya di karung plastik di rumah. Padi rata-rata disimpan dalam bentuk gabah kering panen karena lebih mudah dijemur sebelum digiling menjadi beras. Tapi, ada pula yang disimpan beserta malainya agar tahan lama. Gabah kering panen dalam karung

seukuran 40 kilogram tersebut menghasilkan sekitar 20 kilogram beras setelah digiling.

Selain dibuat nasi, beras biasa dimasak menjadi *suman* alias *lemang*, dan *kalame*. *Kalame* ialah penganan yang terbuat dari campuran tepung beras dan tepung ketan beserta santan dan gula merah. Cara memasaknya serupa lemang, yakni dimasukkan ke bambu. Lemang menjadi penganan wajib dalam setiap pesta adat dan juga disuguhkan saat perayaan Natal. Pembuatan lemang dan kalameh umumnya dikerjakan oleh perempuan. Kecuali, bambu dan kayu bakar disiapkan oleh laki-laki. Beras dan ketan juga biasa diolah menjadi tuak. Selain sebagai minuman penghangat badan, tuak menjadi perlengkapan sesajen dalam ritual adat. Pembuatan tuak bisa dikerjakan oleh kaum lelaki maupun perempuan.

### **Ritual adat perladangan**

Warga Ukit-Ukit selalu bergotong-royong saat membuka lahan dan menanam padi. Mereka bekerja bergiliran, dari satu ladang ke ladang lain. Kerja bakti ini harus berbalas. Peladang yang lahannya telah dibersihkan harus ikut membersihkan ladang milik warga lain. Tradisi bergotong royong ini mereka sebut *beduruk* atau *situlis*, yang juga dilakukan saat panen.





KALAMANTAN

UREA	45.000
SP-36	44.000
SP-18	38.000
SP-15	35.000
SP-12	32.000

UREA 46%

Tradisi perladangan di Ukit-Ukit juga sarat dengan aspek spiritual melalui serangkaian ritual adat. Ritual pertama ialah pamindara pada saat pembukaan lahan. Peladang memohon izin kepada arwah leluhur atau penunggu lahan. Ritual ini harus dilakukan sendiri oleh peladang dengan menuangkan tuak sebanyak tiga kali ke lahan dan disertai rapalan mantera.

Dayun meyakini hasil ladang tidak bakal memuaskan apabila mereka tidak menggelar pamindara. Tapi, dia mengaku pernah sengaja mengabaikan ritual tersebut sehingga mendapat teguran lewat mimpi. Dayun pun lantas buru-buru menggelar pamindara pada keesokan pagi.

Ritual memanggil arwah leluhur melalui pamindara kembali digelar saat hendak menanam padi. Namun, sesajennya lebih lengkap, yakni berupa lemang dan nasi beserta ikan salai sebagai lauk, rokok daun, dan sirih-pinang. Setiap bahan sesajen harus berjumlah delapan sebagai simbol arwah yang baik. Adapun ikan salai harus berasal dari ikan tidak bersisik. Peladang dalam ritual ini memohon kesuburan atas lahan mereka. Lelaku ini pun harus dijalani sendiri oleh pemilik lahan. Permohonan atau doa disampaikan melalui mantera yang mengiringi penaburan beras

kuning ke ladang. Pelaksana ritual harus mengenakan gelang berhiaskan sebutir manik-manik sebagai penguat semangat dan simbol keselamatan.

Ritual adat juga dilakukan apabila padi diserang hama atau penyakit. Sesajennya berupa lemang dan daun *kulombok* atau penganan sejenis ketupat. Daun kulombok beserta lemang kemudian digantung pada kayu dan ditancapkan ke ladang. Peladang memanggil dan mempersilahkan arwah untuk mencicipi sesajen tersebut dengan melafalkan mantera.

Lemang ketan merupakan penganan yang memiliki makna khusus bagi komunitas adat Dayak, termasuk sub-etnik Dayak Tamambaloh di Ukit-Ukit. Ketan selalu disajikan sebagai sesajen dan perjamuan dalam pesta adat. Mereka meyakini ketan atau *pulut* merupakan makanan para arwah sekaligus menjadi media untuk berinteraksi dengan manusia.

Daun kulombok beserta lemang juga menjadi sesajen utama dalam ritual saat panen padi. Ritual ini sebagai isyarat pemberitahuan kepada para penunggu lahan sehingga mereka tidak terganggu dengan berbagai aktivitas pemanenan. Semangat atau keberkahan padi diharapkan juga tidak menyasar atau lari ke tempat lain.

Selain le laku ritual, ada berbagai pantangan dalam

tradisi perladangan di Ukit-Ukit. Peladang, misalnya dilarang beraktivitas apa pun selama tiga hari di ladang yang baru dibuka. Masa pantang berladang pun berlaku ketika ada warga meninggal dunia hingga jasadnya dikuburkan. Peladang juga harus membatalkan pembukaan lahan ketika mendengar suara *ketupung*, burung sejenis pelatuk yang berukuran kecil dan tak berekor. Begitu pula ketika mendapati pohon tumbang, peladang harus pindah dan mencari lokasi baru. Menurut Dayun pembukaan lahan juga tidak boleh dilakukan oleh perempuan yang sedang berhalangan (*haid*). Bahkan saat menanam dan memanen pun sebaiknya tidak melibatkan mereka.

Musim perladangan di Ukit-Ukit ditutup dengan *pamole beo* sebagai pesta panen. Upacara adat ini digelar pada Februari atau Maret selama tiga hari-tiga malam di balai adat. Upacara adat ini merupakan wujud syukur warga atas hasil panen. Mereka membawa hasil ladang untuk dipersembahkan dan dikonsumsi bersama dalam pesta adat tersebut.

Tradisi *pamole beo* dan bertanam padi lokal masih dipegang teguh oleh masyarakat di Ukit-ukit. Tetapi, tidak dengan rangkaian ritual yang menyertai tradisi perladangan. Menurut

Dayun ritual tersebut dianggap kuno dan ketinggalan zaman.

Perempuan yang aktif berorganisasi ini sering mengajak ketiga puterinya ke ladang. Dia berharap bisa mewarisi tradisi beserta ritual perladangan kepada anaknya. Tapi, Dayun belum bisa memastikan mereka bakal meneruskan kebiasaan turun-temurun tersebut. Apalagi, dua puterinya saat ini bekerja di Putussibau, dan berkuliah di Pontianak.

### Gagal panen

Dayun sendiri pernah beralih menggunakan bibit padi hibrida tetapi tidak bisa tumbuh dan berkembang baik. Dia dan warga di kampungnya bahkan pernah mengalami paceklik pada musim tanam 2010-2011 gara-gara menggunakan bibit hibrida. Peristiwa ini bermula dari program pencetakan sawah oleh pemerintah. Warga pun dikerahkan untuk membuat sawah di lahan masing-masing. Sawah dibuat secara manual dengan mencangkuli lahan gambut. Benihnya menggunakan jenis hibrida, seperti cibogo, ciherang, dan cisadane. Varietas ini merupakan padi berumur pendek, yang bisa dipanen saat berusia 100 hari atau sekitar tiga bulan setelah ditanam. Warga menyemai benih tersebut hingga menjadi bibit atau anakan padi sebelum ditanam. Pupuk

pun tidak lupa diberikan untuk meningkatkan kesuburan lahan. Tapi, padi ternyata tidak bisa tumbuh dan berkembang dengan baik karena tidak cocok dengan kondisi lahan. Penanaman kemudian diulangi namun hasilnya tetap sama. Ada yang berbuah tapi habis diserbu pipit.

Gagal panen ini mengakibatkan pecekluk di Ukit-Ukit karena semua warga

meninggalkan ladang untuk mengantungkan nasib pertanian di sawah. Mereka akhirnya terpaksa membeli beras dari luar lantaran tidak ada lagi persediaan di rumah lagi. Sejak saat itu warga kembali mengolah ladang mereka karena hasilnya telah terbukti. Sawah tadah hujan itu pun kini dibiarkan terlantar.

**Kisah singkat Ibu petani Kartini menunjukkan pentingnya peranan perempuan dalam melestarikan benih padi varietas lokal, yang ingin beliau wariskan kepada generasi muda. Ibu Kartini berupaya untuk mempertahankan tradisi dan pangan lokal di tengah gelombang modernitas.**

**KARTINI BAJUNG** | Petani, ibu rumah tangga, bidan kampung (dukun beranak) | Suku Dayak Bakumpai dari Kampung Long Gelawang, Kalimantan Timur

Ibu Kartini adalah sosok perempuan Dayak dari sub-suku Bakumpai yang sangat aktif dalam berbagai kegiatan. Beliau hingga saat ini masih berusaha mempertahankan tradisi, baik dalam kehidupan sehari-hari maupun dalam penyediaan dan pengolahan pangan bagi keluarga.

Selain sebagai ibu rumah tangga dengan 5 anak, ibu Kartini juga berprofesi sebagai petani dan bidan kampung yang seringkali harus meninggalkan rumah untuk melakukan kegiatan di ladang atau membantu persalinan, baik di kampung sendiri maupun di kampung tetangga. Dalam kesehariannya itu, dia tetap memberitahukan cara tradisional bagi kesehatan ibu dan bayi/anak.

Pemenuhan kebutuhan pangan seperti beras didapat





©WWF-INDONESIA/Kalimantan Timur

dari ladang karena setiap tahun membuka ladang untuk menanam padi dengan bibit lokal. Seperti padi telun lasak (*parai telun lasak*) yang ditanam di ladang dekat kampung dan bisa dipanen setelah 6 bulan, atau padi berbulir sedang. Bibit padi mudah didapat di kampung, yang tahan terhadap hama belalang dan walang sangit serta memiliki rasa yang enak, pulen dan harum. Keluarga Ibu Kartini memiliki ketersediaan bibit padi di rumah yang disimpan di dalam karung, kemudian disimpan di dalam keranjang rotan di dapur rumah. Selain beras, ibu Kartini membuat beras singkong (*kopuq*) sebagai makanan pokok alternatif bagi keluarga. Jika diolah dan disimpan dengan baik, beras singkong tahan hingga 6 bulan. Memasak beras singkong bisa dicampur dengan beras padi, atau makan pagi dengan

beras singkong. Ini salah satu cara menghemat ketersediaan beras dan pengeluaran untuk beli beras, terutama jika hasil panen padi sedikit. Hal ini masih dipertahankan hingga saat ini dan diteruskan kepada anak dan menantunya.

Ibu Kartini adalah sosok perempuan Dayak yang berkerja keras untuk pemenuhan kebutuhan keluarga, dengan tetap berusaha mempertahankan tradisi yang dipercayai, dialami dan telah dilakukannya sejak usia muda yang diperolehnya secara turun-temurun. Dari hal-hal di atas, bisa diambil pelajaran bahwa peran perempuan Dayak di Long Gelawang sangat penting dalam pemenuhan pangan dan ketahanan pangan keluarga.

## Cerita ibu Melitina dan ibu Hanee menjadi sebuah ilustrasi yang tepat akan peranan perempuan dalam melestarikan aspek tradisi dan kearifan lokal saat terjadi pergeseran dalam pola pertanian padi ladang.

**MELITINA DAKUN** | Ibu rumah tangga, petani, guru Suku Dayak Tonyooi Rentenukng (Tunjung), Kampung Linggang Melapeh, Kalimantan Timur



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Timur

Di tengah kesibukan sebagai ibu rumah tangga dan guru di sekolah dasar yang ada di kampungnya, Ibu Dakun tetap mempertahankan tradisi berladang setiap tahun bersama suaminya. Jarak menuju ke ladang sekitar 45 menit menggunakan motor dari kampung. Perempuan bermusyawarah (*rembuq*) dengan suaminya untuk

pembukaan lahan dan benih yang akan ditanam, pemeliharaan, panen, penyimpanan bibit, penjualan hasil panen dan pengolahan hasil panen.

Menurut Ibu Dakun, pada masa dulu masih ada sistem gotong royong (*tonau*) untuk pembukaan ladang atau panen, tetapi sekarang bergeser sehingga bisa dianggap ada kemudahan bagi keluarga yang mau membuka ladang walaupun sudah punya kewajiban lain seperti mengurus keluarganya. Yaitu tetap bisa membuka ladang dengan mencari orang upahan di kampung sendiri atau tetangga yang bisa membantu, termasuk untuk pemeliharaan (merumput). Tentunya dengan standar upah harian yang ada di kampung, yaitu sekitar Rp 70.000 - 80.000 per hari dengan disediakan makan dan minum oleh pemilik ladang (th 2016). Biasanya orang upahan ini ada yang tidak memiliki lahan untuk berladang lagi, karena lahannya sudah beralih menjadi kebun karet.

Dalam hal perawatan atau pemeliharaan tanaman, sudah ada pergeseran oleh beberapa orang yang memiliki cukup dana, dimana

mereka tidak mengupah orang untuk membersihkan rumput secara manual dengan *lingga*, tapi mengupah orang untuk melakukan penyemprotan rumput dengan pestisida atau racun gulma. Hal ini dianggap lebih cepat dengan biaya yang tidak terlalu besar untuk membayar upah.

Saat ini menurut pengamatan Ibu Dakun, sebagian warga kampung ada yang berladang hanya untuk

mempertahankan tradisi dan sebagai bagian dari identitas sebagai orang dayak yang memang dari dulu berladang. Selain itu untuk memenuhi kebutuhan pangan pokok padi lokal yang dianggap lebih enak dan alami dibandingkan beras pabrik. Walaupun kadang hasil panen tidak mencukupi hingga musim panen berikutnya, tetapi setidaknya dianggap membantu mengurangi pengeluaran untuk pembelian beras.

**HANEE/INDU BOBI** | Ibu Rumah Tangga | Desa Hatung Kalimantan Tengah



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Tengah

Ibu Hanee yang biasa di panggil Indu Bobi, merupakan

seorang ibu rumah tangga biasa yang mempunyai rutinitas sebagai petani ladang. Setiap setiap tahun indu Bobi menanam padi bersama suami dan anak-anaknya. Lokasi ladang Ibu Hanee terletak tidak jauh dari desa dan biasanya ditempuh dengan berjalan kaki namun karena kondisi medan jalan yang terjal dan berbukit membuat perjalanan terasa jauh dan penuh tantangan, apalagi ketika musim hujan tiba. Menuju ladang tidak hanya bisa ditempuh dengan jalur darat namun bisa juga ditempuh menggunakan kelotok atau *jukung* (sampan) melalui jalur sungai dan dilanjutkan lagi

dengan berjalan kaki menuju ladang.

Jenis padi yang ditanam di ladang sekitar kurang lebih 15 jenis padi lokal serta ditanami juga dengan tanaman pendamping lainnya berupa sayur-sayuran lokal, bumbu serta umbi-umbian. Untuk jenis tanaman sayuran, ibu Hanee menanam pare, sawi hutan, bayam hutan, jagung belanda (*okra*), kacang panjang, mentimun, labu putih, labu kuning, kanjat, dll., untuk tanaman umbi-umbian antara lain uwi, singkong, ubi jalar (*Gambili*) dll. sedangkan untuk bumbu berupa bawang rambut (Kuca), jahe, lengkuas, kunyit dan lainnya.

Bibit padi yang ditanam merupakan padi hasil panen di musim tanam sebelumnya, bibit ini disimpan untuk ditanam kembali pada musim periode tanam berikutnya dan hal ini akan selalu berulang setiap tahunnya. Hampir semua warga di desa Hatung merupakan petani, karena itulah Ibu Hanee memiliki ragam varietas bibit padi lokal yang lumayan banyak dan sudah dikumpulkan setiap tahunnya secara turun temurun. Apabila ada jenis padi lokal yang baru di dapat dari wilayah lain mereka biasa melakukan barter dengan tujuan agar bisa

bersama-sama melestarikan bibit lokal yang ada agar tidak punah.

Karena setiap tahunnya selalu berladang, Ibu Hanee memiliki pengetahuan yang cukup baik dalam mengenal jenis padi lokal yang ada. Ibu Hanee mampu membedakan tiap jenis padi lokal walaupun hasil panen telah tercampur hanya dengan melihat bulir-bulir padinya saja. Sistem penyimpanan padi untuk dijadikan bibit juga tersimpan rapi dengan tujuan agar bibit ini selalu terjaga dan tidak sampai rusak apabila akan ditanam di musim tanam berikutnya.

Tidak hanya sistem penanaman dan penyimpanannya saja, Ibu Hanee juga cukup banyak pengalaman dan pengetahuan mengenai kepercayaan/mitos yang berkembang di masyarakat secara turun-temurun mengenai bagaimana tata cara menanam padi, cara memanen padi, kearifan lokal bagaimana agar tanaman padi tidak terkena hama, serta bagaimana menghargai alam dengan memberi makan batu dan besi sebagai penghargaan dan sebagai ucapan terimakasih karena telah membantu petani mengolah ladang.





# 3. Keanekaragaman Pangan

Banyak tanaman yang sekarang kita kenal sebagai sumber pangan dan buah-buahan berasal dari hutan dan ekosistem lainnya. Banyak dari tanaman ini merupakan hasil budidaya, eksperimen, dan praktek nenek moyang petani generasi sekarang. Ini adalah praktek dan eksperimen petani yang menciptakan dan mempertahankan keanekaragaman tanaman pangan yang ada sekarang ini.

**M**empertahankan keanekaragaman hayati dan nilai lokalitas tanaman pangan dan sumber daya genetika adalah cara untuk membangun ketahanan, kemampuan beradaptasi dan mengurangi kerentanan dengan mempertahankan tanaman beragam dan adaptif yang dapat mengatasi krisis iklim dan lingkungan. Keanekaragaman sumber pangan dan varietas atau ‘agro-biodiversitas’ dapat menyimpan sifat-sifat yang akan terbukti menguntungkan jika terjadi perubahan dalam kondisi lingkungan. Ini adalah karunia tanaman yang perlu kita lindungi untuk menjaga daya tahan ekosistem serta pengetahuan tradisional yang membantu menciptakannya.

Keanekaragaman hayati sumber pangan sangat penting untuk mempertahankan keseimbangan ekologis dan meningkatkan daya tahan melawan perubahan iklim dan bencana alam lainnya. Keanekaragaman hayati juga menjadi aspek penting dalam praktek pertanian berbasis ekologi dan berkelanjutan.

Varietas lokal (utamanya tanaman pangan) sangat adaptif terhadap kondisi lokal (tanah, suhu, bahan gizi) dan oleh karenanya hal tersebut memiliki manfaat lebih ketika dikaitkan dengan daya tahan dan adaptasi. Varietas lokal juga memiliki karakteristik (warna, rasa, ukuran, bentuk) yang unik dan tidak ditemukan di tempat lain. Hal ini merupakan hasil dari eksperimen dan kearifan tradisional masyarakat adat dan lokal setempat. Oleh karenanya semua itu perlu untuk didokumentasikan, diakui, dan dilindungi keberadaannya. Keanekaragaman varietas dan pelestarian varietas lokal sangat penting untuk menghindari kepunahan<sup>5</sup> dan kerugian secara ekologi, ekonomi dan sosial

Pertanian tradisional tergantung pada budidaya banyak jenis dan varietas. Dalam sistem pertanian ladang, misalnya, kebiasaan petani Dayak adalah untuk menanam beberapa varietas yang berbeda dalam satu ladang sesuai selera, kebiasaan dan tradisi. Selain menanam padi, seringkali petani Dayak juga menanam tanaman lain seperti cabe, timun dan lain-lain diantara tanaman padi. Ada

<sup>5</sup>KERAGAMAN DAN KEDAULATAN PANGAN LOKAL DI KALIMANTAN UTARA, 2016. Hasil Kajian WWF Indonesia, Yayasan ALIFA , Bibong Widyarti, Desfari Christiani, bersama Masyarakat Desa Long Metun, Data Dian, Sempayang (Kab Malinau), Binuang, Wa' Yagung (Kab Nunukan).



# The Future We Want

Outcome of the Rio+ 20 UN Conference, 2012

*“We reiterate the importance of empowering rural women as critical agents for enhancing agricultural and rural development and food security and nutrition. We also recognize the importance of traditional sustainable agricultural practices, including traditional seed supply systems, including for many indigenous peoples and local communities”*

juga pisang, singkong dan bumbu-bumbuan di tepi ladang yang juga dijadikan sebagai pagar batas ladang dan pelindung dari serangan hama. Sedangkan bibit pangan lokal lain seperti sorgum dan *jawawut*, juga sering ditanam bersama padi untuk konsumsi lokal.

**MARSIANA DAYUN** | Dusun Ukit-Ukit, Desa Labian, Kecamatan Batanglupar, Kapuas Hulu, Kalimantan Barat



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Barat

### Melestarikan Padi Lokal dan Tradisi Perladangan di Dusun Ukit-Ukit

PADI lokal menjadi pilihan Marsiana Dayun untuk ditanam di ladang. Selain menganggap rasanya lebih enak setelah dimasak menjadi nasi, perawatannya juga relatif mudah dan lebih tahan terhadap serangan hama maupun penyakit. Padi lokal secara turun-temurun dibudidayakan warga setempat sehingga telah teruji tingkat adaptasinya dengan lingkungan sekitar.

Warga Dusun Ukit-Ukit, Desa Labian, Kecamatan Batang

Lupar, Kabupaten Kapuas Hulu, Kalimantan Barat, setidaknya menanam sebanyak 6-7 dari sekitar 12 jenis padi lokal dalam sekali musim perladangan. Setiap varietas ditanam di baris terpisah di ladang seluas 0,5 hektare. Padi tersebut terdiri dari padi biasa dan ketan. Ada jenis padi *rabe*, *barok*, *ase uwe*, *tutongadong*, *bonyak* dan *pit batu*. Dayun biasa pula membudidayakan jenis *balik* atau beras merah, *margret*, *dolok*, *bonyap*, *pulut melano* dan *pulut banang*. Selain itu, *ase banjar*, *bugis*, *semakau*, *tasik*, *lawang*, dan varietas lokal lainnya.

Banyaknya varietas yang digunakan tersebut untuk menyiasati topografi dan kondisi lahan. Ladang milik Dayun menempati hamparan yang tidak rata. Ada yang di dataran tinggi, landai hingga dataran rendah dan berawa. Varietas *tasik*, misalnya lebih cocok ditanam di lahan *paya* atau berawa. Setiap varietas juga menghasilkan beras dengan tekstur dan cita rasa berbeda. Ada yang pulen, ada pula yang *pera* atau bertekstur keras dan lebih mengembang setelah ditanak menjadi nasi. Jenis padi berberas pulen, diantaranya *ase uwe*, *pit batu*, dan *barok*. Sedangkan beras *pera*, contohnya ialah jenis *rabe*. Warga biasa mencampur kedua kategori beras tersebut saat memasak agar memperoleh nasi bertekstur sedang dan tidak terlalu mengembang.



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Barat

Waktu dan tenaga yang terpakai saat menanam dan memanen pun lebih efisien dengan beragam varietas yang ditanam. Varietas lokal rata-rata berusia panen sekitar enam bulan setelah ditanam. Namun, ada beberapa varietas yang berselisih hingga dua minggu usia pemanenannya. Bisa lebih cepat atau lebih lama ketimbang yang lainnya. Dengan selisih usia panen itu, penanaman bisa dilakukan bergilir. Varietas yang berusia lebih panjang ditanami lebih dahulu daripada padi yang berumur singkat atau pendek. Begitu pula saat pemanenan, waktunya bisa diatur hingga tidak serempak dalam satu hamparan ladang.

Dayun menyisihkan sedikitnya 10 kilogram hasil panen untuk disiapkan sebagai benih pada musim tanam berikutnya. Benih tersebut disimpan di wadah yang terbuat dari anyaman pandan, *belangsai*, dan digantung di pojok ruangan utama rumah.

Kebutuhan benih untuk ladangnya ialah sebanyak 2-3 *gantang* atau sekitar 5-7,5 kilogram untuk setiap varietas dalam sekali musim tanam. Dayun tidak pernah mengalami kesulitan dalam memperoleh benih padi. Sebaliknya, dia sering kelebihan sehingga benih tersebut digiling menjadi beras untuk dikonsumsi.

## Kearifan tradisional dan mitos di seputar tanaman padi di masyarakat Dayak terlihat dalam cerita Ibu Nayang dari Kalimantan Tengah.

**NAYANG/INDU MADAN |** Ibu Rumah Tangga, Petani | Kampung Dahian Tunggal, Kalimantan Tengah

Ibu Nayang biasa dipanggil mama Madan adalah seorang ibu rumah tangga yang juga berprofesi sebagai petani peladang di desa Dahian Tunggal Kabupaten Katingan. Ibu Nayang menggarap ladang milik keluarga yang dikerjakan secara bersama-sama dengan saudara-saudaranya, ladang ini selalu di garap setiap tahun sebagai tempat bercocok tanam. Lokasi ladang keluarga ini berjarak sekitar 15 menit perjalanan melalui jalur air dengan menggunakan *kelotok*. Ladang milik keluarga ini terletak di seberang sungai Katingan.

Jenis varietas padi lokal yang ditanam di ladang sekitar ±20 jenis dan tanaman pendamping seperti sayur mayur, bumbu dan umbi-umbian. Bibit padi yang ditanam merupakan padi hasil panen sebelumnya yang disimpan untuk ditanam kembali. Hampir sebagian besar keluarga Ibu Nayang merupakan petani, karena itulah Ibu Nayang memiliki bibit padi lokal yang lumayan banyak karena setiap tahunnya selalu bercocok tanam di ladang dan memiliki berbagai jenis padi lokal yang dikumpulkan setiap tahunnya secara turun temurun.



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Tengah

Karena setiap tahunnya selalu berladang, Ibu Nayang cukup banyak mengetahui jenis padi lokal dengan baik. Ibu Nayang mampu membedakan tiap jenis bulir padi lokal walaupun hasil panen telah tercampur hanya dengan melihatnya saja. Sistem penyimpanan padi untuk



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Tengah

dijadikan bibit juga tersimpan dengan rapi, Ibu Nayang memilah dari setiap jenis padi kemudian disimpan dalam karung dan diberikan nama jenis padi di setiap karungnya. Cara menanam padi di ladangnya pun sangat rapi, karena Ibu Nayang tidak mencampur semua jenis padi dan menanamnya secara sembarangan, tetapi menanam padi berdasarkan jenis-jenis padi lokal tersebut.

Tidak hanya sistem penanaman dan penyimpanannya saja, Ibu Nayang juga cukup banyak tahu mengenai kepercayaan/mitos yang berkembang di masyarakat secara turun-temurun mengenai cara menanam padi, salah satu contohnya adalah mengapa *pulut* (beras ketan) tidak bisa ditanam secara sembarangan, posisi padi harus

dalam menghadap arah matahari terbit dan dekat dengan sumber air, hingga mengapa pulut harus dipanen terakhir setelah panen padi lokal selesai.

Semenjak sang suami sakit-sakitan dan membuatnya tidak bisa beraktifitas seperti biasanya otomatis membuat Ibu Nayang mengambil alih tugas dan tanggung jawab sebagai tulang punggung keluarga, hal inilah yang juga membuat Ibu Nayang setiap musim tanam rajin menanam jenis padi *Roa* (beras merah) untuk di konsumsi oleh suaminya yang menderita penyakit diabetes. Hasil panen padi selain disimpan untuk dijadikan bibit juga untuk dikonsumsi sendiri oleh Ibu Nayang maupun keluarganya yang lain.

## Kalimantan Barat

	SAYURAN LOKAL		BUAH LOKAL	
	Di Alam	Budidaya	Di Alam	Budidaya
🏠 Desa Labian	06	00	09	05
🏠 Desa Labian Irang	08	01	08	03
🏠 Desa Belaban Sungkup	04	01	05	03

# Varietas

## Alam dan

\*Hasil sementara survey pangan di b

## Kalimantan Tengah

	SAYURAN LOKAL		BUAH LOKAL	
	Di Alam	Budidaya	Di Alam	Budidaya
🏠 Desa Horowu	31	24	35	23
🏠 Desa Kulek Leleng	20	28	19	18
🏠 Desa Hatung	14	15	21	29
🏠 Desa Karuing	23	14	19	25
🏠 Desa Payang	15	17	28	16
🏠 Desa Muara Mea	19	10	15	09

## Kalimantan Timur

	SAYURAN LOKAL		BUAH LOKAL	
	Di Alam	Budidaya	Di Alam	Budidaya
🏠 Desa Long Gelawang	21	04	14	03
🏠 Desa Kelian Liar	12	03	13	03
🏠 Desa Linggang Melapeh	41	09	15	04

# ns Lokal Budidaya

beberapa desa di Kalimantan, 2015-2016

## Kalimantan Utara

	SAYURAN LOKAL		BUAH LOKAL	
	Di Alam	Budidaya	Di Alam	Budidaya
🏠 Desa Wa Yagung	63	30	39	18
🏠 Desa Sempayang	07	34	06	13
🏠 Desa Data Dian	19	04	15	07
🏠 Desa Binuang	25	25	00	28
🏠 Desa Long Metun	14	05	40	09

# Beberapa Varietas Sayur Tradisional

**Bayam Merah**  
Bayam merah varietas kampung lebih tebal daunnya dan rasa lebih kental dan beraroma daripada bayam budidaya



**Pakis**  
Pakis adalah sayuran yang sangat mudah didapat di pinggir sungai dan tanah yang kaya pasir, dengan rasa khas dan sedikit manis.



**Jarohung/Rimbang (Terong Asam)**  
Beraroma langu dengan tekstur lembut dan berbiji kecil-kecil di tengahnya. Rasanya asam



**Singkah Umbut**  
Beraroma langu dengan tekstur lembut dan sedikit berserat. Rasa pahit



**Segau (S)**  
Beraroma dengan ukurannya lebih kecil. Tidak disukai masyarakat. Rasa pahit jahe



Kalimantan Barat

Kalimantan Tengah

Kalimantan Utara

Beraroma dengan t...  
bunga ber...  
pink. Bisa d...  
direbus atau



antan  
ra

**Pakis merah**  
Rasa lembut dan segar, sering menjadi sayur rebus atau bubur



**Tengayen**  
Sejenis rumput yang tumbuh di pinggir sungai. Dibuat sayur dengan kuah punya rasa sangat lembut dan arum.

**Buah Saleh**  
Buah dengan banyak biji dan rasa sangat asam. Bisa dijadikan jus campur gula tebu dan rasanya sangat segar



**Busak peuit'/anggrek tanah**  
Hanya bunganya yang dimakan. Rasa sedikit pahit. Tumbuh liar di sekitar pekarangan.

alimantan  
Timur

**Jaung**  
Rasa mint  
tekstur  
warna  
itumis,  
dibuat  
bubur



**Bawang alau (bawang rambut)**  
Beraroma segar dengan tekstur halus dan berserat serta rasa yang asam



**Daun engkelo-noi/lemonuq**  
Tumbuhan beraroma segar, dengan tekstur yang berserat. Mempunyai rasa sedikit asam

**(wi hutan)**  
langu  
uran dau  
diband-  
vi budi-  
a sedikit



# 4. Makanan Kita

**Sebagai kebutuhan dasar untuk kelangsungan hidup setiap manusia, pemenuhan pangan merupakan bagian dari hak asasi manusia. Makanan juga merupakan sebuah makna budaya yang mendalam. Makanan mencerminkan sejarah dan menjadi bagian dari tradisi dan identitas etnis sebuah komunitas.**

Para antropolog dan sejarawan mengajarkan kita bahwa mengkonsumsi makanan, apa yang kita golongkan sebagai makanan, bagaimana kita mempersiapkan dan menyantap makanan, merupakan sebuah makna budaya yang mendalam. Makanan mencerminkan sejarah dan menjadi bagian dari tradisi dan identitas etnis sebuah komunitas. Makanan menandai setiap perayaan dalam siklus kehidupan kita dan dipengaruhi oleh identitas sosial. Makanan tentu merupakan bagian dari sistem produksi.

Di pedalaman Kalimantan, tradisi kuliner memanfaatkan kekayaan sumber daya alam dari lahan pertanian dan berbagai ekosistem, utamanya hutan kemudian sungai, dan danau. Walau sebagian dari pengetahuan dan pemanfaatan sumber daya alam adalah sama di masyarakat Kalimantan, namun komunitas masing-masing punya juga cara yang unik untuk memasak dan mengolah makanan, dan juga mempunyai pilihan makanan yang khas yang menandai tradisi dan ciri khas komunitas tertentu, misalnya nasi lembek, sagu, nasi campur keladi, dll.

Indonesia merupakan Negara kedua terbesar yang memiliki keanekaragaman hayati dunia, termasuk 800 jenis tumbuhan pangan. Keanekaragaman hayati sumber pangan dan akses ke hutan



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Utara

masih sangat penting untuk ketahanan pangan dan mutu pangan di Kalimantan.

Jika terjadi gagal panen dan kekurangan pangan, masyarakat masih punya akses ke hutan dan bisa mengandalkan sumber pangan dari alam sampai 23% untuk menyeimbangi kebutuhan dan kerentanan mereka. Selain itu, penelitian menunjukkan bahwa sayuran varietas lokal dan tumbuhan alam dari segi kandungan gizi dapat dibandingkan dengan sayur-sayuran lainnya. Vitamin C di beberapa varietas sayuran lokal lebih tinggi daripada tomat. Banyak sayuran tradisional Dayak adalah sumber zat besi yang baik dan berpotensi untuk mengatasi anemia gizi di kalangan masyarakat, terutama wanita (Chotimah, et.al 2013<sup>6</sup>). Masih banyak yang harus diketahui dan dipelajari tentang nilai gizi tanaman liar dan sumber makanan lokal dan selanjutnya menjadi penelitian perintis yang dilakukan oleh Universitas Palangka Raya.

<sup>6</sup>Chotimah, Hastin E.N.C., Susi K., Yula M. 2013. Ethnobotanical study and nutrient content of local vegetables consumed in Central Kalimantan, Indonesia. Biodiversitas, vol 4, n 2: 106-111.

**RINI YESAYA** | Guru, petani  
Binuang, Krayan Tengah, Kab Nunukan



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Utara



Lihat lebih jauh video terkait di tautan berikut: [https://youtu.be/WsBbXPzw\\_Dc](https://youtu.be/WsBbXPzw_Dc)

### **Pertahankan tradisi budaya melalui pilihan makanan**

Apakah cara mengatur makanan di rumah tangga jaman dulu dan sekarang di komunitas Lundayeh, Krayan beda atau masih sama? Menurut Ibu Rini, seorang ibu yang sangat aktif di desa dan menyinari semangat saat bertemu, memang sudah mulai ada perubahan dan makanan dari luar. Seperti Mie (instant) dan ikan sarden kalengan sudah sangat sering ditemukan, dan penggunaan vetsin (MSG) menjadi aditif yang umum. Namun, ibu Rini masih ingin mempertahankan tradisi lama dan menyediakan masakan yang sehat untuk keluarga sendiri dan menghindari makanan luar yang berupa makanan olahan pabrik.

Waktu ibu Rini kecil, makan siang atau makan malam untuk sehari-hari adalah *luba laya* atau nasi lembek yang dibungkus daun, garam gunung (*tusu*) yang selalu disajikan terpisah, dan sayur *tengayen*. Kadang *tengayen* dibuat *biter* campur nasi atau campur keladi (*basung upa*).

"Enak" katanya. "Kalau *tengayen* campur keladi, ada lendirnya." Ikan sawah menjadi bagian dari menu, terutama pada musim

mengeringkan sawah untuk ditanam, sehingga ikan di sawah mudah dipanen. Agar tahan lama dan bisa menjadi makanan keluarga untuk waktu lama, maka ikan sawah itu sering diasapkan (*narar lawit*) di atas perapian setelah dikasih garam. Atau kalau musim setelah panen padi, maka *akep* atau siput menjadi alternatif protein.

"Satu sayuran lagi yang sering dimakan di menu biasa kami keluarga Lundayeh, kata Ibu Rini, adalah sejenis daun akar, *riep* namanya. Dia juga berlendir, sangat disukai untuk makan dengan *luba laya*."

*Lubah tueh/kura'* atau yang biasanya disebut sebagai 'nasi keras' kadang menjadi pengganti *luba laya*. Dulu kalau makan 'nasi keras' tanda keluarga mampu dengan lumbung padi yang penuh. Makan 'nasi lembek' adalah cara hemat menggunakan beras.

Satu lagi masakan asli Lundayeh yang sampai saat ini menjadi favorit adalah *samu/telu'* yaitu makanan fermentasi dibuat dari ikan atau daging babi kemudian dicampur nasi dan garam untuk mengawetkannya. Kemudian disimpan sekitar sebulan lebih sehingga rasanya menjadi agak asam. Yang lebih favorit dan sering dilakukan pada jaman dulu, *telu* dimasukkan di bambu kemudian ditanam di sawah. Itu bisa tahan sampai satu tahun. *Samu/telu'* menjadi pemicu selera makan atau disukai karena 'nasi lancar masuk'. Aromanya yang khas dan tajam menjadi bagian dari suasana makan bersama.

Pertimbangan efisiensi, 'no waste', menyesuaikan makanan pada musim dan memanfaatkan yang alam sediakan menjadi aspek penting dalam makanan tradisional sehari-hari di komunitas Lundayeh. Dan makanan tidak lepas juga dari aspek kuliner secara khusus, mencari rasa yang mengundang selera dan memberikan kenikmatan. Lebih dari itu, makanan menjadi tradisi dan simbol budaya: *samu*, *tengayen*, *luba laya* antara lain berupa ekspresi tradisi Lundayeh. "Itu yang saya ingin pertahankan dengan anak-anak saya melalui pilihan makanan di keluarga saya," ungkap Ibu Rini.

## Luk Kenen Tau atau Slow Food di Dataran Tinggi Krayan

Pada tgl 9 Maret, para tamu menuju Sekolah Budaya Lapangan (CFS) di sekitar Terang Baru, di dataran tinggi Krayan. Kelompok ibu-ibu telah menyediakan makan malam dan menyajikan dengan cara tradisional dalam wadah dibuat kayu dan bambu di atas tikar. Banyak macam nasi putih, hitam dan merah dimasak lembek, keras, dalam bambu. Ada daging kerbau yang selalu menjadi daging andalan untuk acara dan ikan dari sawah dan sungai. Banyak juga sayur-sayuran yang diambil di hutan seperti rotan, *ubud palem*, sayur *tengayen* atau tumbuhan liar di hutan kerangas seperti pakis merah, dan anggrek tanah, jika sedang musimnya (*busak paeuit'*) dengan rasa pahit.

Banyak juga bumbu-bumbunya yang membangkitkan selera makan seperti cabai, bawang, *ubud nanung*, dan garam gunung. Para tamu sangat terkesan karena banyaknya ragam makanan yang disajikan. Namun lebih dari itu, mereka tergugah karena semua makanan yang disajikan tersebut berasal dari sawah, hutan, dan kebun masyarakat di Krayan. Semua masakan dimasak dan disajikan dengan cara tradisional, resep yang telah digunakan secara turun temurun.

*Luk kenen tau*, kata masyarakat Lundayeh di Krayan, yang berarti makanan kita yang dikenalkan oleh para leluhur di dataran tinggi Krayan. Makanan tersebut memiliki rasa khas dengan aroma jaman dulu, karena tempat di mana pangan tumbuh bersama air dan tanahnya, masih sangat kental dengan kearifan dan budaya masyarakat yang mengolahnya.

Pengalaman ini mengingatkan pada gerakan Slow Food yang lahir untuk mendorong pola konsumsi kembali pada rasa asli yaitu bagian dari nilai, yaitu nilai komunitas dan sumber daya alam. Gerakan sebagai upaya perlawanan terhadap '*fast food*' ini, juga mendorong keanekaragaman dan penggunaan benih lokal, sebagaimana pertanian alami dan sehat yang selalu didasari pada kelestarian benih tradisional untuk menjaga '*genetic variety*' dan varietas lokal.

Di dataran tinggi Krayan, masyarakat adat melalui organisasi FORMADAT sudah menjadi anggota Slow Food dan mendaftarkan beras Adan hitam dan garam gunung di Ark of Taste. Ini merupakan sebuah pengakuan produk yang tidak hanya memiliki karakteristik unik dan cita rasa lokal, namun juga sebuah produk yang khas dari masyarakat adat dataran tinggi Krayan. Oleh karenanya kedua produk organik tersebut mempunyai kedudukan sangat istimewa.



Pada tahun 2012, Beras Adan dari DataranTinggi Krayan dianugerahi sertifikat Indikasi Geografis (GI) oleh pemerintah Indonesia sebagai pengakuan atas karakteristik yang unik yang dimiliki padi lokal ini. Hanya beras dari Dataran Tinggi Krayan yang dapat dipromosikan dan dipasarkan dengan nama beras Adan Krayan. Dan baru-baru ini, Beras Adan dari Krayan juga terdaftar di Slow Food Ark of Taste. (<https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/black-adan-krayan-rice/>)



The image shows a screenshot of a web browser displaying the Slow Food Foundation for Biodiversity website. The page title is "Beras Adan Krayan Hitam". The content is a detailed article about the rice variety, its cultivation, and its significance. The text is organized into several paragraphs, describing the rice's origin in the Krayan Highlands, its unique characteristics, and the challenges it faces in the modern agricultural context.

### Beras Adan Krayan Hitam

Beras Adan Krayan Hitam Adan rice (*Oryza sativa*) is a local rice variety cultivated by the indigenous peoples in the Krayan Highlands at 760 – 1200 m in altitude in the heart of Borneo according to traditional agricultural practices. It comes in three different varieties: White, Red and Black. This rice is famous for its fine and small grain with a unique texture. The pristine and unpolluted environment where the black rice is grown is said to be a factor that contributes to its pleasant fragrance and excellent sweeter taste. Traditionally, local farmers have made no use of pesticides and chemical fertilizers in the cultivation of black rice. The black adan variety emanates a sweet fragrance when cooking and has a very pleasant taste. It is very rich in minerals (iron, calcium and phosphorus) and is nutritionally important because of its high protein content and relatively low fat and carbohydrate content compared to the white variety (which is already recognized with a certification of geographic indication in Indonesia). Most families in the area cultivate one to five hectares of rice fields following traditional methods, which means the cultivation is rather labor intensive. Buffaloes are not used for plowing, but are let loose into the rice fields after harvest to trample the earth, eat the weeds and the stumps of the rice plants and fertilize the soil in the process so that the rice fields are ready for the next planting season. Nurseries with the rice seedlings are prepared in July and shortly after planted. Harvest season begins in late December through February. Adan rice takes about five to six months to mature and only one crop is planted per year. This type of traditional agricultural cycle is very dependent on the integration of cultivation and water buffaloes rearing for productivity and sustainability. The cool and clear water from the forested mountains and hills surrounding the rice fields irrigates the area by means of bamboo pipes or canals dug into the soil. The clean water is a very important aspect of the unique taste of the black adan rice. The farmers harvest the rice by using traditional sickles made of bamboo (arit or aling) to cut the top part of the stems. The black variety is not a high-yielding variety and is not used as primary staple rice in the present diet of local communities. Historically, it was not used in daily meals unless mixed with white rice. However it is still cooked and served to guests or eaten for its nutritional properties, especially for children and the elderly. The black variety is often served as soft rice in the traditional way of the Highlands (luba layu) and wrapped in banana, pandan or other broad leaves in small packages. Over the last 10-20 years, the local taste preference has shifted towards the white variety of rice, but growing interest of retailers in Jakarta has triggered local farmers to plant more of the black variety. Black rice, which is not glutinous, is relatively unknown to many customers and people in Indonesia except for a few traditional varieties cultivated on other islands. Today, about 5 tons of this variety are grown per year, sold commercially in Indonesia and neighboring Malaysia and also used for family consumption. The major threat to the disappearance of the black variety of Krayan adan rice would be the change in traditional land use in the Highlands to adopt the cultivation of other products, the abandonment of the agricultural rice tradition among the younger generations and the switch from traditional varieties to high-yielding rice varieties with the introduction of a two-harvest-a-year system, and intensive cultivation systems with chemical inputs. This type of traditional agricultural cycle is very dependent on the integration of rice cultivation and water buffaloes rearing for productivity and sustainability. If the number of buffaloes decreases in the future or land becomes increasingly scarce because of development plans, the traditional system gets disrupted and the ecological balance disturbed. With changing lifestyles and increasing preference for white rice, the black variety had almost disappeared and only few farmers were cultivating it in small quantity (and thus maintained the seeds). The cultivation has picked up over the last few years especially in connection with regard to growing market interest. However, transportation is an issue for commercial sales, as the Krayan Highlands are not connected by road to the lowlands.



# BERAS ADAN KRAYAN

Varietas Lokal Dataran Tinggi Borneo



VARIETAS HITAM  
ORGANIK



# BERAS ADAN KRAYAN

Varietas Lokal Dataran Tinggi Borneo



VARIETAS HITAM  
ORGANIK



# Masakan dari Krayan, Ka

## Luba' laya (Krayan)

: Nasil lembek yang dibungkus dengan daun pisang. Jenis beras yang dipakai adalah jenis-jenis padi tu



## Bua' beluduh tumis

: Bunga dari tumbuhan Etlingera eliator. Ditumis biasa



## Biter sadai (Krayan)

: Daun sadai direbus dengan sedikit beras dan sedikit tepung singkong, diaduk terus dengan gerakan menumbuk-numbuk, menggunakan sendok kayu hingga daun sadai hancur



## Biter daun timun

: Daun timun direbus dengan sedikit tambahan beras, diaduk terus dengan gerakan menumbuk-numbuk, menggunakan sendok kayu hingga daun timun hancur



## Peu abpa' tumis

: Pakis tumis



## Tadcak pade tumis



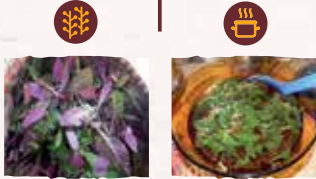
## Biterung tumis

: Terong ungu tumis



# Sayur Lokal Kalimantan Utara

**Kuru sia' rebus**  
: Bayam merah rebus



**Dinudur rebus**  
: Basella alba rebus



**Biter riep pulung (bata')**



**Daun ubi tumis**  
: Daun singkong ditumbuk lalu ditumis



**Busak sesila' / busak sila' tumis**  
Kembang kates tumis, biasanya dicampur dengan sayuran lain (gambar disamping, kembang kates ditumis campur dengan pakis)



**Bua' payang tumis**  
: Kepayang/keluak



**Genjer tumis**  
: Genjer tumis



Sumber: KERAGAMAN DAN KEDAULATAN PANGAN LOKAL DI KALIMANTAN UTARA, 2016. Hasil Kajian WWF Indonesia, Yayasan ALIFA (Bibong Widjarti), dan Desfari Christiani, bersama Masyarakat Desa Long Metun, Data Dian, Sempayang (Kab Malinau), Binuang, Wa' Yagung (Kab Nunukan).

Di pedalaman Kalimantan, tradisi kuliner memanfaatkan kekayaan sumber daya alam dari lahan pertanian dan berbagai ekosistem. Menu masakan yang ada merupakan warisan dari para leluhur nenek moyang. Bahan yang digunakan tersebar dari mulai di hutan, ladang, ataupun yang dibudidayakan. Ketika menyantap masakan yang telah diolah dengan sedemikian rupa, masyarakat tahu asal-usul makanan yang mereka santap. Itu menjadi salah satu bagian yang penting.

### Pumui Piko Lai (Kaltim)



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Timur

#### Bahan:

- Pakis merah (*piko*)
- *Lai* muda
- *Teniq*
- Daun *mekai* (penyedap rasa)
- Bawang merah dan putih secukupnya
- Garam dan gula secukupnya

#### Cara memasak:

Terlebih dahulu cuci sampai bersih

pakis merah dan petik daunnya, kemudian bersihkan *lai* muda dan buang bijinya, lalu sisihkan. Tumis bawang merah dan putih hingga harum, dan masukan pakis merah dan *lai* muda. Tambahkan *teniq* dan daun *mekai* secukupnya, berikan gula dan garam secukupnya. Biarkan daun dan *lai* muda menjadi layu dan air berubah warna merah muda. Setelah beberapa saat angkat sayur dan siap dihidangkan.

## Ikan Kendiaq Saus Jaung (Kaltim)



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Timur

### Bahan:

- Ikan *Kendiaq* 0.5 kg
- *Jaung* bagian bunga 1 ikat
- Asam kendis (rasa asam)
- Bawang merah 8 siung
- Bawang putih 4 siung
- Jeruk nipis

### Cara memasak:

- Cuci ikan sampai bersih, lumuri ikan dengan jeruk nipis dan garam secukupnya. Diamkan sebentar kemudian masukan air hingga ikan tenggelam.
- Masukan asam kendis yang diiris tipis
- Iris Bawang merah (4 siung) dan bawang putih (2 siung) secukupnya masukan ke dalam kuah ikan
- Masak ikan hingga airnya sisa sedikit dan angkat biarkan dingin.

### Saus *Jaung*:

- Cuci dan kupas bunga jaung dan iris tipis
- Tumis bawang merah dan putih yang sudah di iris sampai harum kemudian masukan bunga *jaung* yang sudah di iris
- Beri gula dan garam secukupnya
- Biarkan bunga hingga layu dan matang
- Angkat dan tuang ke atas ikan *kendiaq* yang sudah matang
- Masakan siap untuk dihidangkan

## Tara Baung (Kaltim)



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Timur

### Bahan:

- Ikan Baung 1kg
- Jerus nipis
- Belimbing wuluh
- Kunyit 1 jari
- Serai 2 buah
- *Teniq*
- Garam dan gula secukupnya
- Daun *mekai* (penyedap rasa)
- Bambu yang sudah dibersihkan

### Cara memasak:

- Bersihkan baung dan lumuri dengan jeruk nipis, dan diamkan sebentar.
- Sementara itu siapkan belimbing wuluh yang di

potong menyerong menjadi dua bagian, bersihkan kunyit dan serai geprek yang dimasukan ke dalam baung yang sudah dilumuri jeruk nipis.

- Masukan garam dan gula secukupnya
- Campur rata semua bumbu dan ikan
- Jika sudah tercampur, masukan ikan ke dalam bambu, beri air sedikit dan dimasak di dapur kayu dengan bara api sedang.
- Masak hingga tercium bau ikan dan matang.
- Masakan siap dihidangkan

## Juhu Tana (Kalteng)



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Tengah

### Bahan-bahan :

#### Sayuran yang tumbuh di ladang :

- *Saretak* (Kacang panjang)
- *Tewu tanteluh* (Buah Tebu)
- *Rimbang* (Terong asam)
- Ikan sungai

### Bumbu-bumbu :

- Bawang merah
- Bawang putih
- Kunyit
- Kemiri
- Garam
- Penyedap rasa (bila diperlukan)

### Cara memasak :

- Bumbu diulek sampai hancur
- Ikan dibersihkan dan

- dicampur dengan bumbu
- Masak air secukupnya sampai mendidih, kemudian masukkan ikan
- Setelah 5 menit masukkan terong asam kemudian dilanjutkan dengan buah tebu
- Setelah mendidih terakhir masukkan kacang panjang
- Setelah semua sayuran matang kemudian di angkat dari kompor
- Juhu siap dihidangkan

## Juhu Asem Rimbang (Kalteng)



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Tengah

### Bahan-bahan :

- *Rimbang* (Terong asam)
- Ikan sungai

### Bumbu-bumbu :

- Bawang merah
- Bawang putih
- Kunyit
- Kemiri
- Garam
- Penyedap rasa (bila diperlukan)
- Daun kunyit
- Daun jahe

### Cara memasak :

- Bumbu diulek sampai hancur

- Ikan dibersihkan dan dicampur dengan bumbu
- Masak air secukupnya sampai mendidih, kemudian masukkan ikan dan terong asam secara bersamaan. Agar aroma masakan menjadi lebih harum bisa dimasukkan irisan daun kunyit dan jahe yang masih muda
- Kurang lebih 7-8 menit juhu sudah matang
- Juhu asem rimbang siap dihidangkan.



## Sambal Rimbang (Kalteng)



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Tengah

### Bahan-bahan :

- Buah rimbang (Terong Asam)
- Bawang suna
- Cabe
- Garam
- Terasi
- Penyedap rasa (bila diperlukan)
- Beri sedikit air dan masukkan irisan terong asam
- Ketika terong asam sudah matang, sambal siap dihidangkan
- Sambal ini lebih enak dinikmati dengan ikan goreng

### Cara memasak :

- Buah terong asam dikupas, di iris kecil-kecil lalu dicuci
- Ulek kasar bawang suna, garam, terasi, cabe
- Panaskan minyak goreng, kemudian masukkan bumbu sambil di aduk

## Oseng Kanjat (Kalteng)



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Tengah

### Bahan-bahan :

- Buah *kanjat*
- Bawang merah
- Bawang putih
- Kemiri
- Terasi
- Cabe
- Garam
- Minyak goreng untuk menumis

bumbu halus sambil di aduk lalu tambahkan air secukupnya.

- Ketika air mendidih masukkan kanjat dan dimasak sampai empuk dan air berkurang
- Oseng kanjat siap di hidangkan

### Cara memasak:

- Buah *kanjat* dibersihkan
- Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri, terasi, cabe dan garam
- Panaskan minyak goreng, masukkan





A photograph of a wooden boat on a river, partially covered with white plastic sheeting. The boat is made of dark wood and has a simple structure. The water is brownish and reflects the overcast sky. In the background, there are green trees and a cloudy sky. A dark red rectangular overlay is positioned in the center of the image, containing white text.

## 5. Inovasi dan Kewirausahaan

Aspek lain yang menarik adalah potensi sumber pangan lokal untuk menunjang usaha kecil perempuan dengan menjual varietas sayuran tradisional dan alami kepada konsumen di kota yang semakin antusias untuk membeli makanan sehat lokal

Ada beberapa contoh inovasi dan usaha oleh perempuan di Kalimantan, mulai dari inovasi resep atau penyajian makanan. Seperti jus di dataran tinggi Krayan sampai usaha rumah makan dan usaha ikan dan produk olahan ikan yang merupakan sumber daya alam utama dari danau dan sungai di Kalimantan dan dilindungi supaya terus tersedia sampai generasi masa depan.

**RANGAI LALANG** | Guru PAUD,  
Petani | Kuala Belwit, Krayan  
Barat, Nunukan, Kalimantan  
Utara



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Utara

### Inovasi jus buah hutan di Dataran Tinggi Krayan

*"Itu baiknya buah saleh, dia tidak  
pakai musim"*

Dataran tinggi Krayan kaya dengan keanekaragaman buah, baik buah hutan maupun buah yang sudah dibudidaya oleh masyarakat dan selalu ditanam

di sekitar rumah dan kebun. Kebiasaan orang dulu, buah dimakan dan dinikmati secara langsung, termasuk buah *saleh*. Dan inovasi justru berada dengan membuat jus dari buah asli dan alami.

Ibu Rangai bersama ibu Murni dan beberapa ibu-ibu lainnya sudah menciptakan inovasi dalam minuman dengan rasa dan aroma khas dataran tinggi Krayan. Mereka sudah mulai produksi jus buah *saleh* yang merupakan salah satu tumbuhan alami di daerah Krayan, khususnya di daerah pasir di pinggir sungai. Bagi masyarakat Dayak, pada umumnya tumbuhan ini sangat bermanfaat dari daun (bisa dijadikan bungkus nasi), bunga (sebagai sayur dan nasi campur), sampai buahnya.

Dari mana ibu-ibu di Kuala Belwit dapat idenya? Ternyata lomba masakan tradisional atau dalam Bahasa lokal *Luk Kenen Tau* (makanan kita) yang terakhir ini sering diadakan pada setiap



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Utara

perayaan hari besar di Krayan, baik 17 Agustus, Pesta Panen atau Pesta Budaya Lundayeh. Hal tersebut menjadi pemicu kreatifitas ibu-ibu, terutama dengan adanya lomba mencipta menu tradisional. Dari situlah muncul jus buah *saleh*, ungkap Bu Murni. Buah ini banyak terdapat di Krayan, mudah dicari dan tidak tentu musimnya. Buah diparut, kemudian disaring, lalu dicampur dengan gula tebu dan ditambahkan air.

“Kami pernah coba dengan buah hutan yang lain, buah *lipau*, namun orang tidak seberapa suka karena asam sekali,” tambah Ibu Rangai.

Bukan hanya kreatifitas yang memicu inovasi untuk bisa sukses, namun juga pengetahuan tentang alam dan perlu eksperimen, serta adaptasi resep supaya rasa lebih enak dan diminati. Ternyata, ibu-ibu Kuala Belawit sudah mencoba bikin jus dari buah *berangan* (sejenis

*wild chestnut*) namun hasilnya tidak seberapa karena daging buah tersebut kental dan padat. Dan selain buah *lipau*, ada juga jenis buah *berry* liar dan buah *bidang*, yang pernah dicoba dan sukses. Menurut Ibu Murni dan Ibu Rangai, masalahnya buah tersebut yang dulu biasa ditemukan di belakang rumah atau di kebun sekarang mulai jarang. Namun rasa jus memang enak, seperti stroberi hutan.

Inovasi jus dari buah hutan sudah menjadi gaya hidup di Krayan. Banyak kelompok ibu-ibu sudah mulai membuatnya dengan resep masing-masing. Pada umumnya semua jus ditambah gula tebu organik, produk Krayan juga. Setiap perayaan, termasuk tanggal 9 Maret yang diperingati sebagai Hari Pertanian Organik di Krayan, aneka jus buah selalu hadir disajikan dalam gelas bambu, sebagaimana tradisi jaman dulu dan tidak pernah ketinggalan.

**INDRI MARIAM** | Petani karet, anggota BPD Empangau Desa Empangau, Kecamatan Bunut Hilir, Kapuas Hulu, Kalimantan Barat



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Barat

### **Mengolah Ikan Asin Sebagai Pendapatan Alternatif Rumah Tangga**

Danau Empangau ialah satu di antara 11 danau konservasi di Kabupaten Kapuas Hulu, Kalimantan Barat. Wilayah perairan seluas 103,6 hektare (Ha) ini ditetapkan sebagai danau lindung pada 2001 melalui Surat Keputusan (SK) Bupati Kapuas Hulu. Kawasan konservasinya meliputi areal seluas 14,45 Ha sebagai zona inti.

Danau Empangau memiliki keanekaragaman jenis ikan air tawar. Balai Riset Perikanan Perairan Umum Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), mendata ada sekitar 65 jenis

ikan dari 19 familia yang hidup dan berkembang biak di danau ini. Pelbagai jenis ikan tersebut, di antaranya ialah entukan, ringo, tengadak, ulanguli, gurami, belidak, tapah, toman, biawan, dan buntal.

Populasi ikan tersebut mengalami peningkatan cukup berarti sejak danau ini ditetapkan sebagai kawasan lindung. Kerapatan stok ikannya mencapai 21.992 ekor per hektare saat musim penghujan pada 2009, atau meningkat hampir dua kali lipat daripada 2005, yang hanya sebanyak 12 ribu ekor per hektare.

Ikan dari danau alami ini berkembang biak dan menyebar hingga ke sungai besar maupun kecil di sekitarnya. Mereka bermigrasi mengikuti arus sewaktu air pasang atau di saat musim penghujan. Ikan akan kembali ke danau setelah memasuki musim kemarau untuk bertahan hidup sekaligus bereproduksi.

Ikan di danau maupun di sungai tersebut juga menjadi sumber nafkah utama bagi warga di Desa Empangau. Mereka menangkap ikan untuk dikonsumsi, dijual atau dipelihara terlebih dahulu di keramba hingga besar.

Selain dijual sebagai ikan segar, warga desa di Kecamatan Bunut Hilir ini juga mengolah hasil tangkapan mereka menjadi



ikan asin. Ikan diasinkan sebagai alternatif bahan pangan untuk keluarga, atau dijual.

Sebagai komoditas perdagangan, ikan asin memiliki keunggulan kompetitif jika dibandingkan dengan ikan segar. Produknya bisa bertahan lebih lama walaupun tanpa pengawet. Produk ini juga memiliki penggemar dan peluang pasar yang cukup menjanjikan.

### **Teknologi Pengolahan dan Pengawasan mutu internal (ICS)**

Mengolah ikan air tawar menjadi ikan asin dilakukan warga Empangau secara turun-temurun. Kegiatan ini sekaligus dijadikan sebagai mata pencarian alternatif selain menangkap ikan dan berkebun karet. Tapi, ada model dan pola baru dalam pengelolaan ikan asin yang diterapkan mereka saat ini.

Penggunaan teknologi baru tersebut dirintis oleh kelompok perempuan setempat. Mereka membangun rumah pengeringan ikan di depan kediaman Puasa, yang menjadi pusat kegiatan kelompok perempuan.

Rumah pengeringan ikan merupakan bangunan berkerangka kayu, dan beratap serta ber dinding plastik tebal, mirip rumah kaca untuk pembibitan tanaman. Seperti namanya, rumah pengeringan ikan berfungsi sebagai tempat

pengeringan atau menjemur ikan yang telah diasinkan.

Rumah pengering dilengkapi *para-para* atau lapak di dalamnya, untuk meletakkan ikan yang telah dibersihkan dan digarami. Ikan diletakkan sedemikian rupa sehingga menghampar rapi di setiap rak dan memperoleh cahaya matahari secara merata.

Suhu ruangan di rumah pengeringan dikontrol melalui termometer yang digantung tepat di tengah bangunan. Suhu optimum untuk mengeringkan ikan berkisar 50 derajat celsius. Derajat suhu ini menentukan lamanya pengeringan. Dalam kondisi suhu optimum, pengeringan hanya membutuhkan waktu sekitar sehari penjemuran. Apabila suhu dibawah optimum, pengeringan bakal lebih lama, yakni sekitar 1,5- 2 hari penjemuran.

Perajin tidak perlu repot mengangkati ikan yang mereka jemur manakala hujan turun tiba-tiba karena dinaungi bangunan kedap air. Proses pengeringannya juga lebih higienis karena tertutup rapat dan bersuhu tinggi sehingga aman dari gangguan serangga atau jasad renik.

Cara tersebut tidak lazim digunakan di perkampungan nelayan tersebut. Seperti umumnya perajin ikan asin, warga Empangau biasa mengeringkan ikan di bawah sinar matahari langsung dengan

menghamparkannya di ruang terbuka. Ada yang di teras atau pekarangan rumah. Ada pula menjemurnya di pinggir sungai.

Pengeringan di ruang terbuka rentan terhadap gangguan serangga dan satwa lainnya sehingga mempengaruhi kualitas hasil. Waktu pengeringan juga lebih lama karena sinar matahari tidak terserap optimal. Agar aman dari gangguan serangga dan ulat, perajin bahkan ada yang menyemprotkan insektisida atau larutan kimia lainnya ke ikan yang mereka jemur. Perlakuan ini tentu saja mengancam kesehatan pengonsumsinya.

Teknologi baru dalam pengelolaan ikan asin ini tidak hanya mencakup tahap penjemuran di rumah pengeringan. Pemilihan bahan baku hingga teknik pengemasan (*packaging*) juga diperhatikan secara seksama. Pengerjaannya harus merujuk kepada prosedur standar operasional.

Bahan baku dipilih dari ikan segar berkualitas baik. Kemudian, disiangi setelah dibuang bagian kepala dan isi perutnya. Penyiangan harus sebersih mungkin sehingga tidak tersisa sedikit pun sisik dan tulang. Lemak, lendir dan darah juga harus dipastikan tidak lagi menempel pada ikan. Pembersihan lemak dan cairan pada tubuh ikan ini

untuk menghilangkan amis dan mencegah pembusukan.

Penyiangan tidak hanya pada bagian permukaan atau kulit tapi hingga ke bagian dalam atau rongga perut. Mereka menggunakan sikat gigi untuk membersihkan sisik halus dan bagian perut ikan sembari membasuhnya berkali-kali. Duri atau tulang halus juga dibuang dengan menggunakan gunting. Semua wadah dan air yang digunakan selama proses produksi ini pun harus dipastikan kebersihannya.

Setelah dibilas dan ditiriskan, ikan siap digarami. Kebutuhan garam berbeda-beda untuk setiap jenis ikan. Begitu pula teknik penggaraman, bergantung kepada jenis ikan. Untuk lais, misalnya direndam dengan larutan garam. Sedangkan toman, gabus, dan biawan, garamnya dilumurkan hingga merata. Ikan yang direndam maupun dilumuri garam kemudian dibiarkan selama semalam agar rasa asinnya menyerap.

Ikan selanjut dijemur di rumah pengeringan setelah ditiris. Proses pengeringan biasa memakan waktu 1-2 hari karena bergantung cuaca. Proses berikutnya, setelah ikan yang diasinkan itu mengering sempurna ialah pengepakan. Ikan dikemas dalam kantong plastik transparan berlabel dan divakum dengan alat khusus hingga hampa udara.

Kelompok perempuan perajian ikan asin di Empangau baru terbentuk sekitar dua bulan lalu. Mereka menamainya Putri Balor. Balor ialah sebutan ikan asin dalam bahasa Melayu di Kapuas Hulu. Kelompok ini dipimpin oleh Indri Mariam, yang juga anggota Badan

### **Pendapatan Keluarga**

Ikan asin buatan Indri bersama kelompoknya dikemas dalam berbagai ukuran. Mulai 2,5 ons hingga 1 kilogram dengan kisaran harga Rp 60 ribu hingga Rp150 ribu setiap kilogram. Adapun jenis ikannya, antara lain toman, lais, dan biawan. Produk mereka dijual hingga ke Pontianak.

Ikan asin buatan mereka lebih bersih dan terjamin keamanan serta kesehatannya karena diproduksi secara alami dan higienis. Cita rasanya pun tidak kalah dengan ikan asin kebanyakan, bahkan jauh lebih gurih dengan rasa asin yang pas. Harga jualnya bisa separuh lebih mahal daripada ikan asin biasa.

Produk ikan asin berpotensi dikembangkan sebagai usaha produktif keluarga. Pada saat tangkapan di sungai melimpah maupun berkurang. Tangkapan nelayan di Empangau bergantung terhadap musim dan siklus pasang-surut air sungai. Produksi ikan segar bakal melimpah pada saat musim air pasang, dan

menurun manakala air sungai mulai menyusut.

Kelompok Putri Balor mampu memproduksi rata-rata sebanyak 40-50 kilogram ikan asin dalam sepekan saat musim air pasang. Sedangkan, saat musim air surut produksinya sebanyak 10-20 kilogram setiap pekan.

Mengolah ikan asin bisa menjadi mata pencarian alternatif karena memiliki nilai tambah ekonomi. Pendapatan dari usaha ini bisa menggantikan pemasukan dari penjualan ikan segar yang berkurang saat musim air surut. Ikan asin lebih mudah disimpan dan tahan lama sehingga penjualan bisa diatur.

Para perempuan yang bergabung dalam Putri Balor berharap kelompok mereka bisa terus berkembang. Jika perlu, setiap anggota bisa memproduksi sendiri ikan asin berkualitas serupa di rumah masing-masing. Tapi, pengawasan mutu dan pendistribusiannya melalui kelompok.

Mereka juga berharap ada pelatihan dan pembekalan khusus untuk memperkuat kapasitas kelompok. Terutama, menyangkut aspek manajerial dan keuangan lembaga. Kemampuan tersebut sangat dibutuhkan agar kelompok mereka mampu bertahan dan dikelola secara profesional.





**AGUS BENI** | Ibu rumah tangga, wirausahawati, pegawai negeri sipil | Suku Dayak Tonyooi Sekolaq (Tunjung), Kampung Melak Ulu, Kalimantan Timur



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Timur

Ibu Agus Beni adalah sosok perempuan Dayak yang aktif, berani berinovasi dan memanfaatkan peluang yang ada di sekitarnya. Beliau melakukan sesuatu yang bisa bermanfaat dan memberi nilai ekonomi bagi keluarga, selain tetap menghargai tradisi yang ada, khususnya dalam hal pengolahan bahan makanan lokal menjadi makanan yang bercita rasa modern. Keberaniannya menembus halangan dan keterbatasan menjadikannya sosok perempuan yang bisa menjadi motivasi bagi para perempuan lain untuk berani berkarya dan melangkah, dengan semangat untuk meraih kehidupan yang lebih baik dan tetap bersahaja.

Ibu Agus Beni tidak segan berbagi pengalaman, pengetahuan dan ketrampilan dengan sesama khususnya kaum perempuan yang ingin belajar darinya. Sebagai seorang ibu, pegawai pemerintah dan juga wirausahawati, pasti memerlukan kerja keras untuk menjalani semua tugas ini terutama untuk pengelolaan waktu agar bisa berjalan dengan baik tidak saling mengganggu satu sama lain. Di satu sisi ada kebanggaan tersendiri menurutnya terhadap apa yang telah dilakukan walaupun harus 'pontang panting' tetapi bersyukur mendapat dukungan penuh keluarga dan bisa melakukan sesuatu untuk membantu dan berkontribusi dalam mempertahankan keberadaan pangan lokal seperti *jagaaq* atau *celaai* dan sekaligus promosi pangan lokal yang masih ada di Kutai Barat yang masih belum banyak diketahui orang lain hingga saat ini.

Sudah cukup banyak inovasi makanan dengan bahan pangan lokal yang sudah dilakukan lengkap dengan resepnya. Seperti dengan bahan baku *jagaaq* telah dibuat menjadi *cake*, puding, karang semut, nastar, serta kue lainnya. Sedangkan dari *jelaai* dibuat sebagai bahan makanan pengganti nasi, *cake*, kelepon.

Ibu Beni banyak belajar dari berbagai pihak yang telah memberinya ilmu dan keterampilan serta pengalaman



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Utara

yang lebih dari cukup untuk mengembangkan bahan makanan lokal menjadi makanan yang bercita rasa tidak kalah dari bahan makanan lainnya. Ibu Beni juga sering mengikuti lomba, baik di kabupaten dan nasional untuk memperluas wawasan, menambah pengalaman dan ilmu dalam hal pengolahan makanan. Hal ini juga yang memberinya keberanian untuk membuat usaha walaupun dengan segala keterbatasan yang dimulai tahap demi tahap hingga akhir menjadi seperti sekarang. Usahanya kini sudah berkembang dan memiliki konsumen tersendiri untuk makanan yang dibuat dan dijual.

Menurutnya, ada beberapa tantangan yang dihadapi dalam mengembangkan makanan tradisional berbasis bahan alami dan khas, khususnya ketersediaan bahan baku pangan lokal. Hampir semua bahan pangan diambil dari hutan yang ada di sekitar

kampung, atau dari kampung lain, karena belum ada usaha budidaya untuk bahan pangan tersebut. Yaitu khususnya untuk sayuran seperti daun *emperuq*, *engkelonoi*, *pengo*, *doyo* atau *betete* atau *jaung*. Sedangkan untuk bahan *celaai* dan *jagaaq* sudah ada yang mulai menanam walaupun masih sedikit sehingga harganya cukup mahal. Mungkin karena terkendala lahan, pengelolaan dan jalur pemasarannya.

Hal menarik yang bisa dipelajari dari Ibu Agus Beni adalah, jangan jadikan keterbatasan halangan untuk maju, tidak berhenti belajar, tidak pelit berbagi ilmu dan keterampilan serta memiliki kebanggaan dan keyakinan bahwa bahan pangan lokal yang telah dipergunakan sejak dahulu secara tradisi bisa diolah menjadi makanan yang bercita rasa tinggi dan bersaing dengan makanan lainnya.





**KAMELOH IDA LESTARI |**  
Wiraswasta | Palangkaraya,  
Kalimantan Tengah



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Tengah

Ibu Kameloh Ida Lestari biasa dipanggil Ida Riwut merupakan putri dari Pahlawan Nasional Kalimantan Tengah yaitu Bapak Tjilik Riwut. Bersama saudaranya, Ibu Ida Riwut membuka sebuah Restoran dengan konsep makanan khas Kalimantan Tengah dengan nama Resto Tjilik Riwut (RTR). Restoran yang dibuka pada tahun 2014, mulanya karena rasa cintanya akan makanan khas Kalimantan Tengah yang unik namun bisa dinikmati contohnya masakan dari Umbut Rotan.

Jika di daerah Jawa, Rotan digunakan untuk alat kerajinan tangan namun di Kalimantan Tengah rotan bisa dinikmati sebagai makanan dengan cita rasa yang tak kalah nikmat dan rasa prihatin karena makanan khas Kalimantan Tengah tidak sepopuler makanan khas Jawa ataupun Banjar, banyak orang luar yang menganggap aneh dan enggan untuk mencicipinya. Atas dasar itulah yang memotivasi Ibu Ida Riwut beserta saudaranya membuka Resto Tjilik Riwut.

Resto Tjilik Riwut tidak hanya menyajikan makanan khas Kalimantan Tengah saja, tetapi juga memberikan edukasi mengenai filosofi mengenai makanan tersebut kepada setiap tamu yang berkunjung. Contohnya saja, banyak tamu-tamu yang berkunjung ke Resto Tjilik Riwut selalu memesan *baram* (minuman fermentasi dari beras atau akar-akaran), dari situlah Ibu Ida Riwut akan menceritakan filosofinya, bahwa minuman ini selalu disajikan untuk acara besar pada jaman dahulu dan berusaha merubah pandangan orang awam jika *baram* digunakan untuk mabuk-mabukan saja.

Ibu Ida Riwut dan saudaranya berusaha sebisa mungkin untuk berada di Resto Tjilik Riwut sehingga jika ada tamu dari luar Kalimantan maupun dari luar negeri yang berkunjung, tetap ada perwakilan dari keluarga besar Tjilik Riwut yang mendampingi tamu dan bisa menceritakan sedikit mengenai filosofi di setiap makanan khas Kalimantan Tengah.

Ibu Ida Riwut juga membuat RTR menjadi seperti museum mini dimana setiap dinding RTR di foto-foto perjuangan Bapak Tjilik Riwut dalam membangun kota Palangka Raya dan Kalimantan Tengah. Sehingga, pengunjung yang datang ke RTR menikmati makanan khas Kalimantan Tengah dan juga bisa belajar banyak tentang sejarah Kalimantan Tengah. Harapan Ibu Ida Riwut ke depannya, yaitu mampu menyajikan menu lengkap makanan khas dari setiap daerah di Kalimantan Tengah serta mengenalkan kesenian Kalimantan Tengah seperti lagu-lagu daerah hingga tarian daerah

## Pasar Tradisional Inai-inai Malinau

Pasar Inai sudah menjadi pasar tetap di Malinau dimana sebagian besar pedagang di sana adalah ibu-ibu yang membawa sayur-sayuran lokal dari kampung di sekitar Malinau. Boleh dikatakan selain lokal juga organik, karena dibudidaya secara tradisional tanpa menggunakan bahan kimia. Buah-buahan juga dijual di pasar "Inai" sesuai musim. Suksesnya produk lokal yang dipasarkan oleh para Inai merupakan sebuah bukti nyata, sehingga PEMDA Malinau turut membantu membangun pasar khusus yang memadai di Kuala Lapang, yang khusus sebagai tempat pemasaran para Inai selama dua kali seminggu, bahkan saat ini sedang direncanakan untuk menambah hari operasinya.

Mempertimbangkan potensi Pasar Inai sebagai peluang ekonomi yang baik bagi ibu-ibu para pedagang sayur perempuan, juga sangat berpotensi untuk dikembangkan menjadi usaha ekonomi perempuan dan upaya penyediaan pangan yang sehat bagi keluarga. Hal ini jika ditata dan dikelola secara khusus, dapat pula menjadi atraksi

agro-wisata untuk Kabupaten Malinau. Atas dasar itu maka dilaksanakan kerjasama kegiatan antara GOW dengan PKK dan WWF-Indonesia sebagai upaya pemberdayaan perempuan pedagang sayur Pasar Inai.

Kerjasama ini merupakan bentuk kegiatan pemberdayaan perempuan dan bagian dari inisiatif GOW 'sekolah perempuan'. Kegiatan ini menjadi sangat strategis untuk meningkatkan kesadaran para pedagang sayur perempuan atau para Inai tentang produk organik dan harga pasar yang adil agar pasar menjadi peluang ekonomi berkelanjutan dan menarik perhatian. Sehingga pada akhirnya semakin banyak konsumen yang mencari produk lokal, organik, adil dan sehat. Inisiatif seperti ini menjadi bagian penting dari gerakan untuk membangun masa depan yang semakin baik dan lestari khususnya di Malinau, dan di Kalimantan pada umumnya.



# Pasar

## Pasar Pangan Trad

Pasar Inai sudah menjadi pasar te  
besar pedagang di sana ada  
sayur-sayuran lokal dari kampu  
dikatakan selain lokal juga orga  
tradisional tanpa meng

### Pasar Nilai Lokal

Menyajikan ragam sayuran,  
produk dan varietas lokal serta  
keanekaragaman produk dan  
benih (SDG) yang didatangkan  
langsung dari ladang/kebun  
masyarakat



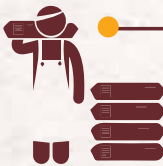
### Penganekaragaman Pangan

Promosi pangan lokal di daerah,  
pengembangan pangan lokal  
sesuai dengan kearifan setempat,  
sebagai basis utama percepatan  
penganekaragaman pangan yang  
mandiri dan berdaulat



### Pasar Nilai Ekonomi

Petani, pedagang dan pembeli  
berinteraksi secara langsung  
dengan komoditas hasil pangan  
lokal. Kegiatan yang bisa  
mengairahkan ekonomi desa  
dan pemberdayaan perempuan



# r Inai

## isional Perempuan

etap di Malinau di mana sebagian  
alah ibu-ibu yang membawa  
ng di sekitar Malinau dan boleh  
anik karena dibudidaya secara  
gunakan bahan kimia.



### Pembangunan Ketahanan Pangan

Tujuan pembangunan ketahanan pangan adalah menjamin ketersediaan dan konsumsi pangan yang cukup, aman, bermutu, dan bergizi seimbang pada tingkat rumah tangga, daerah, nasional sepanjang waktu dan merata melalui pemanfaatan sumberdaya dan budaya lokal, teknologi inovatif dan peluang pasar. Juga memperkuat ekonomi pedesaan dan menanggulangi kemiskinan



### Pasar Nilai Organik

Asal usul produk jelas, dengan pengolahan alami dan hijau tanpa melibatkan bahan kimia. Juga dengan penerapan sistem penjaminan mutu internal (ICS)



### Pasar Nilai Budaya

Tradisi Kerajinan  
Kearifan tradisional  
Kisah produk



### Pasar Nilai Agro-Wisata

Berfungsi juga sebagai promosi produk lokal (termasuk makanan dan budaya) sebagai produk sehat, organik, dan tradisional





# 6. Penutup

## **Pengetahuan tradisional terkait pertanian dan pemanfaatan sumber pangan yang dimiliki perempuan bisa menjadikan perempuan agen perubahan dalam pertanian berkelanjutan**

Peran perempuan sangat penting dalam sistem pertanian tradisional dan skala kecil. Namun sering terjadi, perempuan justru jarang dilibatkan oleh pengambil kebijakan untuk membahas pertanian, bahkan kadang tidak diakui sebagai petani yang produktif. Seringkali juga perempuan tidak dilibatkan ketika ada penyuluh pertanian di lokasi. Tentunya setiap acara perlu disesuaikan waktunya dengan aktifitas perempuan yang juga mempunyai kesibukan sebagai ibu rumah tangga, guru, bidan, dan profesi lainnya.

Upaya untuk menjamin ketahanan pangan sering difokuskan pada peningkatan produksi, sedangkan ada hal di luar produksi yang juga sama pentingnya, dimana peranan perempuan sangat krusial, seperti: edukasi, kesehatan, jaminan mutu gizi, dan lain-lain. Aksi kolektif sebagai ajang belajar bersama untuk berbagi pengalaman, pengetahuan dan kearifan tradisional, dan lain-lain adalah sebuah upaya penguatan perempuan yang efektif dan mesti didukung dengan banyak hal misalnya sekolah kearifan tradisional terkait perempuan, sekolah perempuan, pasar untuk perempuan dan pangan lokal, serta perbaikan gizi di sekolah dengan sayur dan buah lokal hasil budidaya di desa.

Saat ini, masyarakat semakin berkomitmen untuk menjalankan gerakan ramah lingkungan dan gaya hidup sehat. Ada banyak gagasan yang bisa dicoba untuk mendidik konsumen, menjaga lingkungan,



©WWF-INDONESIA/Kalimantan Utara

meningkatkan ekonomi lokal serta melindungi identitas budaya makanan tersebut. Ini adalah bagian dari upaya penting untuk membangun kepercayaan antara produsen dan konsumen. Pangan bukan lagi sebuah produk yang anonim, tapi jelas punya asal-usul, cerita, dan ciri khas. Pangan adalah cerminan dari hubungan ekonomi, lingkungan dan sosial-budaya tertentu.

Kita tidak perlu menjadi bagian dari sebuah komunitas tradisional dalam arti fisik untuk menjadi aktor perubahan bagi gaya hidup sehat dan perlindungan tradisi pertanian dan keanekaragaman pangan. Cukup melalui pilihan makanan kita, kita dapat membantu melindungi serta mempertahankan nilai dan identitas lokal pangan.

Dengan lebih jeli dalam memilih makanan, kita juga membangun sebuah komunitas virtual antara produsen dan konsumen. Di situlah kita bisa belajar tempat, cerita, dan sistem produksi dibalik makanan yang kita konsumsi, makanan yang menjadi cermin sebuah sistem multi nilai.







Misi WWF  
Untuk menghentikan terjadinya degradasi lingkungan dan membangun  
masa depan dimana manusia hidup berharmoni dengan alam.

[www.wwf.or.id](http://www.wwf.or.id)