

# **MEMPERTAHANKAN BUDAYA PANGAN LOKAL BERBASIS JAGUNG: STUDI KASUS DI DESA PAGEREJO, KABUPATEN WONOSOBO, JAWA TENGAH**

***Preserving Corn Based-Local Food Culture: Case Study in Pagerejo Village,  
District of Wonosobo, Central Java***

Suharko

Department of Sociology and Center for Rural and Regional Development Studies, UGM

\*E-mail: suharko@ugm.ac.id

## **ABSTRACT**

*The article describes efforts to preserve local food culture. Local people previously consumed various local food, but now they tend to consume rice and wheat as staple food. Food diversification policies and programs failed to encourage the people to reduce consumption of rice and wheat. As a consequence, availability of local food has reduced, and people tends to switch from consuming local food to rice and wheat-based food. In the context of domination of national (rice) and global (wheat) food culture, using Williams's theory of culture, and based on case study method, the article delineates production, distribution and consumption of corn-based food in Pagerejo village, district of Wonosobo, province of Central Java. The local people of Pagerejo have preserved corn-based food culture as a residual culture. The corn-based food culture is a part of past food culture that has still lived and been practiced by the local people.*

**Keywords:** Staple food, local food, local people, food culture, local food culture

## **ABSTRAK**

Artikel ini mendeskripsikan upaya mempertahankan budaya pangan lokal. Masyarakat lokal semula mengonsumsi berbagai jenis makanan sesuai konteks daerahnya, namun kini mayoritas masyarakat mengonsumsi beras dan gandum sebagai pangan pokok. Berbagai bentuk kebijakan dan program pemerintah untuk diversifikasi pangan lokal tidak mampu mengurangi secara signifikan konsumsi beras dan gandum sebagai pangan pokok. Sebagai akibatnya, ketersediaan pangan lokal terus berkurang, dan masyarakat cenderung beralih dari konsumsi pangan lokal ke pangan berbasis beras dan gandum. Dalam konteks menguatnya dominasi budaya pangan nasional (beras) dan global (gandum), dengan menggunakan teori budaya Williams dan metode studi kasus, artikel ini memaparkan produksi, distribusi dan konsumsi makanan berbahan jagung di desa Pagerejo kabupaten Wonosobo, provinsi Jawa Tengah. Warga desa Pagerejo mempertahankan budaya pangan berbasis jagung sebagai budaya residual. Budaya pangan berbasis jagung merupakan bagian dari budaya pangan masa lalu yang masih hidup dan dipraktikkan oleh masyarakat lokal.

Kata kunci: Pangan pokok, pangan lokal, masyarakat lokal, budaya pangan, budaya pangan lokal

## **PENDAHULUAN**

Budaya pangan masyarakat Indonesia secara dinamis terus berubah. Pada tahun 1950an, mayoritas masyarakat Indonesia mengandalkan pada pangan lokal yang variatif yang ada di berbagai daerah. Masyarakat Maluku dan Papua memiliki budaya pangan yang berkaitan dengan sagu dan umbi-umbian, sementara masyarakat Nusa Tenggara Timur (NTT) mengandalkan jagung. Tiga dekade kemudian, pada tahun 1980an, terutama setelah Indonesia mencapai swasembada beras (tahun 1984), budaya pangan bergeser ke beras. Program pembangunan pertanian yang masif (revolusi hijau) yang berorientasi pada padi/beras pada masa Orde Baru ternyata juga diikuti oleh perubahan pola pangan pokok masyarakat. Konsumsi pangan pokok beras terus meningkat dan sejak awal tahun 2000an hampir seratus persen masyarakat Indonesia mengonsumsi beras (Ariani, 2016). Gejala ini sering disebut ‘berasisasi’ dan menandai munculnya budaya pangan nasional (Simatupang, 2016).

Seiring dengan kebijakan pemerintah Indonesia yang menjadikan produksi dan ketersediaan beras sebagai basis kebijakan pangan, yang diikuti oleh peningkatan konsumsi beras, sejak tahun 1980an konsumsi gandum/terigu dan makanan turunannya juga semakin meningkat. Konsumsi makanan berbahan gandum

kini telah menjadi lazim bagi hampir seluruh masyarakat Indonesia. Kebiasaan mengonsumsi makanan berbahan gandum menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia telah mempraktikkan budaya pangan global (Simatupang, 2016). Dalam hal pola konsumsi pangan pokok, masyarakat Indonesia sudah seperti masyarakat di negara-negara maju dan masyarakat dunia lainnya.

Badan Ketahanan Pangan (BKP) menunjukkan bahwa dalam satu dekade terakhir masyarakat Indonesia memiliki pola konsumsi pangan pokok kombinasi beras dan terigu. Berdasarkan parameter kontribusi energi masing-masing jenis pangan sumber karbohidrat, BKP (2012) menyimpulkan bahwa masyarakat di 27 (dari 33) provinsi memiliki pola konsumsi pangan pokok beras-terigu. Selanjutnya di sejumlah provinsi tertentu masyarakat memiliki kombinasi beras dan pangan lokal: provinsi NTT dengan beras-jagung, Gorontalo dengan beras-jagung-terigu, Maluku Utara dengan beras-terigu-ubikayu, Maluku dan Papua Barat dengan beras-terigu-ubikayu-sagu, dan Papua dengan beras-terigu-ubi kayu-ubi jalar-sagu.

Berdasarkan data BPS tahun 2002-2014, tingkat partisipasi konsumsi beras paling rendah di provinsi-provinsi di Pulau Jawa, karena faktor ketersediaan dan akses terhadap jenis makanan terutama dalam bentuk makanan olahan yang lebih banyak dan

variatif. Sebaliknya, tingkat partisipasi konsumsi pangan lokal terus menurun dalam periode yang sama, termasuk di provinsi-provinsi yang pangan lokal telah menjadi pangan pokok secara turun temurun sejak lama, seperti Maluku, Papua Barat, Papua, dan NTT (Ariani, 2016). Hal ini terkonfirmasi dari data tingkat konsumsi pangan lokal per kapita. Sebagai contoh, terjadi penurunan konsumsi ubikayu dari 13,4 kg/kapita (tahun 1999) menjadi 6,5 kg/kapita (tahun 2014) (Ariani, 2016). Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat semakin meninggalkan pangan lokal dan sebaliknya semakin menyukai pangan global (makanan berbasis terigu).

Di dalam konteks tendensi penurunan konsumsi pangan lokal tersebut, hipotesa kajian ini adalah budaya pangan lokal tidak akan hilang begitu saja. Masyarakat Indonesia telah membudidayakan pangan lokal, seperti singkong, umbi-umbian, jagung, sagu, dan lain-lain, dalam kondisi ekosistem yang beragam, dari yang subur sampai yang kritis. Masyarakat Indonesia memiliki pola makan khas dan unik di berbagai daerah: singkong/ubi kayu (Lampung, Jawa Tengah, Jawa Timur), sagu (Maluku, Papua), jagung (Jawa Tengah, Jawa Timur, Nusa Tenggara), cantel/sorgum (Nusa Tenggara), talas dan ubi jalar (Papua) sebagai pangan pokok selama bertahun-tahun (Khudori, 2009; Sutrisno & Edris, 2009). Di samping itu, pemerintah, melalui Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pangan mengimplementasikan program Desa Mandiri Pangan untuk meningkatkan ketahanan pangan berbasis sumber daya, kelembagaan dan kearifan lokal sejak tahun 2006 (Masithoh et al, 2009), yang diikuti oleh program Kawasan Mandiri Pangan (BKP, 2019). Karena itu, budidaya dan konsumsi pangan lokal sebenarnya merupakan bagian inheren dari sistem pangan masyarakat Indonesia.

Di sejumlah daerah di Pulau Jawa, sejumlah studi menunjukkan bahwa masyarakat masih terus membudidayakan dan mengonsumsi pangan lokal. Studi PSPK UGM (2015) menunjukkan bahwa meskipun masyarakat di kabupaten Gunungkidul telah menjadikan beras sebagai pangan pokok, mereka masih terus membudidayakan dan mengonsumsi pangan lokal berupa singkong. Pada level rumah tangga, tidak sulit menemukan para perempuan (ibu) mengolah singkong sebagai makanan keluarga terutama sebagai makanan tambahan. Lebih dari itu, sejumlah kelompok perempuan di kabupaten Gunungkidul (DIY) dan kabupaten Karanganyar (Jawa Tengah) mampu mengolah singkong menjadi tepung mocaf (*modified cassava flour*) dan mengembangkan industri untuk membuat produk olahan turunannya, seperti kue kering dan kue basah, dan dijual ke pasar (Hudayana, 2015; Anwar, 2019).

Semua itu menunjukkan bahwa dalam konteks terus menguatnya budaya pangan global dan melemahnya budaya pangan lokal tersebut, terdapat komunitas di sejumlah daerah/lokalis yang berupaya mempertahankan budaya pangan lokal. Pertanyaan kajian ini adalah bagaimana masyarakat lokal mempertahankan produksi & pengolahan, distribusi dan konsumsi pangan lokal? Untuk menjawab pertanyaan tersebut, tulisan ini memaparkan suatu narasi kasus tentang upaya mempertahankan budaya pangan lokal di suatu desa yang sejak lama memiliki pangan lokal berbasis jagung (*Zea mays L*), yakni desa Pagerejo, kecamatan Kertek, kabupaten Wonosobo, provinsi Jawa Tengah.

## Budaya Pangan dan Perubahan Budaya

Merujuk Long, budaya pangan adalah “*the practices, attitudes, and beliefs as well as the networks and institutions surrounding the production, distribution, and consumption of food*” (Lexiconoffood.com). Lebih rinci, budaya pangan meliputi konsep-konsep yang berkaitan dengan perjalanan makanan

(*foodways*), masakan (*cuisine*), dan sistem pangan (*food system*). Budaya pangan juga mencakup pemahaman dasar yang dimiliki suatu kelompok tentang makanan, kondisi kekinian dan historis yang membentuk hubungan kelompok tersebut dengan makanan, dan cara kelompok menggunakan makanan untuk mengungkapkan identitas, komunitas, nilai-nilai, status, kekuasaan, karya seni (*artistry*) dan kreativitas. Selain itu, budaya pangan mencakup definisi kelompok terhadap bahan apa yang disebut makanan, apa yang enak, yang sehat, dan secara sosial tepat untuk sub kelompok tertentu atau individu, dan kapan, bagaimana, mengapa, dan dengan siapa bahan tersebut dapat atau seharusnya dikonsumsi.

Dari pengertian di atas, budaya pangan mencakup aspek yang luas. Dalam konteks tulisan ini, budaya pangan dibatasi pada praktik, sikap & kepercayaan (*beliefs*), dan jaringan & institusi yang berkaitan dengan produksi, distribusi dan konsumsi pangan lokal. Sistem produksi, distribusi dan konsumsi pangan sering kali disebut sebagai sistem pangan (Lawrence, 2017). Dalam konteks Indonesia, merujuk UU No.18/2012 tentang Pangan, pangan lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat lokal sesuai dengan potensi dan kearifan lokal. Pangan lokal yang dimaksud di sini adalah jagung (*corn*), baik sebagai makanan pokok maupun sebagai makanan tambahan.

Budaya pangan bukanlah sesuatu yang statis, melainkan justru sangat dinamis (Winter, 2018). Tulisan ini menggunakan teori budaya yang dikembangkan oleh Williams (2005) untuk memahami perubahan budaya pangan. Bertolak dari kritik terhadap teori budaya Marxist, Williams mengajukan suatu model budaya yang memungkinkan pemahaman yang lebih memadai tentang peran dan proses hegemoni sebagai bagian dari perubahan budaya yang terus berlangsung (Bryson, 2008).

Menurut Williams (2005) budaya selalu bergerak untuk berubah sebagai hasil dari negosiasi diantara 3 bentuk budaya, yakni budaya dominan, bangkit, dan residu (*dominant, emergent and residual cultures*). Sebagai hasil dari negosiasi tersebut, dalam setiap masyarakat pada suatu periode tertentu, terdapat sistem makna dan nilai yang sentral, efektif dan dominan yang tidak hanya bersifat abstrak namun yang terorganisir dan hidup (Bryson, 2008).

Budaya dominan dalam suatu masyarakat merujuk ke bahasa, agama, nilai, ritual, dan kebiasaan sosial yang mapan yang sering diposisikan sebagai norma yang berlaku untuk seluruh masyarakat. Budaya dominan menjadi budaya yang sangat kuat, meluas dan berpengaruh di dalam suatu masyarakat yang memiliki budaya yang beragam. Dominasi dapat dicapai melalui berbagai cara yang meliputi kekuatan ekonomi dan fisik atau melalui proses dominasi dan subordinasi yang tidak kentara. Budaya yang dominan di daerah tertentu dapat berubah secara terus menerus karena pengaruh dari faktor-faktor internal atau eksternal, namun umumnya dapat mereproduksi dirinya sendiri secara efektif dari suatu generasi ke generasi lain.

Budaya bangkit adalah praktik-praktik, makna-makna, dan nilai-nilai baru, dan jenis-jenis hubungan yang tidak hanya bersangkutan dengan ciri-ciri kebudayaan dominan, melainkan secara substansial merupakan alternatif yang bertentangan dengannya. Kemunculan budaya ini dalam suatu masyarakat biasanya merupakan hasil dari upaya kelompok sosial tertentu. Kelompok-kelompok sosial seperti serikat buruh (*trade union*) dan partai politik dari kelas pekerja (*working-class political parties*), sebagai contoh, biasanya secara ajeg mengajukan suatu bentuk budaya tertentu sebagai alternatif atau sebagai penantang dari budaya dominan (Mahtabi & Eslamieh, 2015).

Budaya residual adalah peninggalan dari formasi sosial yang mencakup pengalaman, makna-makna, nilai-nilai yang dibentuk pada masa lalu, dan terus hidup dalam proses budaya, tidak hanya sebagai elemen dari masa lalu namun juga sebagai elemen yang efektif pada masa kini. Budaya residual diturunkan dari periode masyarakat yang lebih awal, sering bahkan dari masa lalu yang panjang, dan mungkin sangat berbeda dengan formasi sosial sekarang. Bentuk residual berbeda dari bentuk kuno (*archaic*) dalam hal bahwa bentuk residual masih hidup, memiliki kegunaan dan relevan dengan budaya kontemporer (Mahtabi & Eslamieh, 2015).

Budaya bangkit dan residual berkembang dalam kaitan dengan formasi budaya dominan. Budaya residual mencakup pengalaman, makna dan nilai-nilai yang tidak dapat diterima dalam pengertian budaya dominan tapi hidup dan dipraktikkan. Sementara budaya bangkit mencakup makna dan nilai-nilai yang baru, praktik-praktik yang diciptakan secara kontinyu dan adanya suatu kepedulian atau keinginan sebelumnya untuk dimasukkan ke dalam budaya dominan.

Budaya dominan yang berkembang menjadi sesuatu yang hegemonik dalam suatu masyarakat tidak terjadi secara tiba-tiba melainkan melalui proses yang melibatkan negosiasi dan renegosiasi yang kompleks dari budaya bangkit dan residual serta dari unsur-unsur budaya dominan itu sendiri. Ini terjadi melalui proses inkorporasi (*incorporation*) dan proses tradisi selektif (*selective tradition*). Yang pertama adalah proses memasukkan praktik dan bentuk budaya tandingan atau alternatif ke dalam budaya dominan. Sedangkan yang kedua adalah proses memilih praktik dari masa lalu dan masa kini, sembari mengabaikan praktik yang lain (Bryson, 2008).

Dengan menempatkan sistem pangan sebagai bagian dari budaya pangan, budaya dominan tampak dari semakin menguatnya *industrialized food system* (Lawrence, 2017). Lawrence membedakan 3 sistem pangan yang hidup saling berdampingan, yakni sistem pangan tradisional, modern, industrial (*traditional, modernizing and industrialized food system*). Meskipun ketiganya hidup dan berlaku di berbagai negara, sistem pangan industrial tampak makin dominan terhadap dua sistem yang lain.

Sistem pangan industrial memiliki ciri-ciri berikut. Makanan sering diproses menjadi produk yang mudah dikonsumsi dan dibawa untuk perjalanan. Supermarket menjadi gerai makanan yang utama. Bahkan juga berkembang grosir (wholesalers) yang berhubungan langsung dengan pasar swalayan dan juga toko-toko berjejering untuk kemudahan dan kecepatan distribusi produk. Makanan diadakan secara domestik dan kemudian dikirimkan ke luar melalui jaringan penyuplai makanan dengan menggunakan strategi penemuan ‘just-in-time’, dan teknologi mata rantai pendingin. Sistem pertanian yang dikembangkan umumnya berskala besar dan spesifik. Karena itu, volume makanan yang diperdagangkan secara internasional terus meningkat, yang diikuti oleh sistem kontrol kualitas untuk menjamin keamanan makanan (food safety) (Lawrence, 2017:777).

Tulisan ini mengajukan argumen bahwa budaya pangan global (sistem pangan industrial) telah menjadi budaya dominan yang dirujuk dan sekaligus dipraktikkan oleh masyarakat. Budaya pangan global bahkan telah menjadi hegemonik dalam kehidupan masyarakat di dunia. Dalam kaitan ini, budaya pangan lokal bisa dipahami dan diposisikan sebagai budaya residual. Meskipun budaya pangan global telah dan terus menerus menjadi orientasi dan preferensi bagi mayoritas warga masyarakat, budaya pangan lokal sebagai budaya residual tidak lantas hilang dalam masyarakat. Sebagaimana halnya budaya bangkit

yang dikreasikan oleh kelompok sosial tertentu, terdapat upaya komunitas lokal untuk mempertahankan budaya pangan lokal sebagai budaya residual yang sudah ada sejak lama di Indonesia.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan *instrumental case study* (Stake, 1995; Cresswell, 2007). Tipe studi kasus ini berfokus pada suatu isu tertentu, yakni upaya mempertahankan budaya pangan lokal yang berbahan jagung.

Jagung sebagai pangan pokok (*staple food*) ditemukan pada masyarakat Indonesia yang tinggal di dataran tinggi dan kering, antara lain di provinsi Jawa Tengah, Jawa Timur dan Nusa Tenggara Barat. Di provinsi Jawa Tengah, tepatnya di kabupaten Wonosobo ditemukan komunitas-komunitas terutama yang tinggal di area pegunungan yang telah lama menjadikan jagung sebagai pangan pokok (Khudori, 2009). Berdasarkan pemetaan lokasi ini, dan untuk menyediakan ilustrasi tentang budaya pangan lokal, desa Pagerejo yang terletak di lereng gunung Sindoro Kabupaten Wonosobo, Provinsi Jawa Tengah, dipilih sebagai studi kasus.

Desa Pagerejo cukup mudah dijangkau dari kota Wonosobo yang berjarak 6 km. Luas desa ini 536,23 Ha. Sebagian besar wilayah desa (73,1%) berupa lahan kering yang dimanfaatkan untuk budidaya pertanian. Komoditas tanaman pangan yang dihasilkan desa ini adalah padi, jagung, ubi kayu, tembakau, dan sayur-sayuran seperti cabe, bawang merah, sawi, kubis, buncis. Hasil-hasil pertanian tersebut menjadi sumber pendapatan bagi sebagian besar penduduk desa ini yang bekerja sebagai petani.

Pengambilan data dilakukan pada bulan April-Juni 2018 melalui observasi, wawancara, *focus group discussion* (FGD), dan pengumpulan dokumen. Informan dan peserta FGD adalah warga desa baik laki-laki maupun perempuan, yang memiliki keterlibatan dalam upaya-upaya mempertahankan produksi, pengolahan, distribusi dan konsumsi produk olahan makanan berbahan baku jagung.

Deskripsi detil kasus dibangun dari data yang relevan. Detil itu mencakup sejumlah aspek seperti histori dari kasus, kronologi kejadian-kejadian, aktivitas-aktivitas rutin, dan pengalaman-pengalaman yang dimiliki oleh subjek. Analisis pada sejumlah isu pokok (*analysis of themes*) dilakukan untuk memahami kompleksitas dari kasus. Berpijak pada analisis tersebut, peneliti mengungkap makna yang muncul dari upaya mempertahankan budaya pangan lokal berbasis jagung di desa ini.

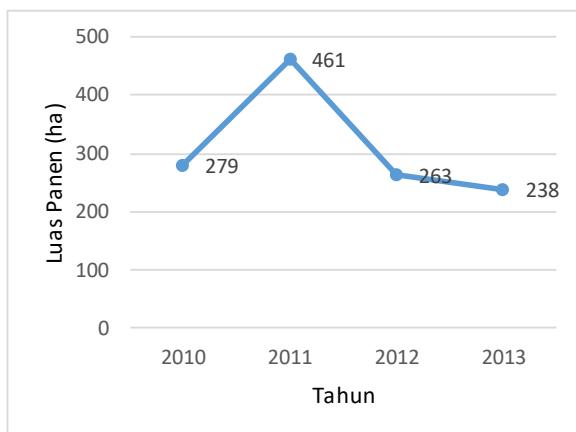
## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Kecenderungan Penurunan Produksi Jagung di desa Pagerejo

Sejak tahun 1950an, penduduk desa Pagerejo dan juga masyarakat yang tinggal di dataran tinggi mulai membudidayakan jagung dan menjadikannya sebagai pangan pokok. Tidak semua varietas jagung dapat ditanam di lahan dataran tinggi di desa ini. Petani membudidayakan jagung varietas Kania Putih (selanjutnya disebut jagung) yang cocok untuk lahan dataran tinggi. Varietas ini mulai dibudidayakan di Indonesia pada tahun 1950an, dan berasal dari Kenya, Afrika (Aqil et al, 2012).

Namun dalam satu dekade terakhir, secara perlahan, luas panen jagung sebagai makanan pokok terus menurun. Sebagaimana tampak pada gambar 1, luas panen jagung di desa Pagerejo mengalami penurunan. Pada tahun 2010 luas panen jagung di

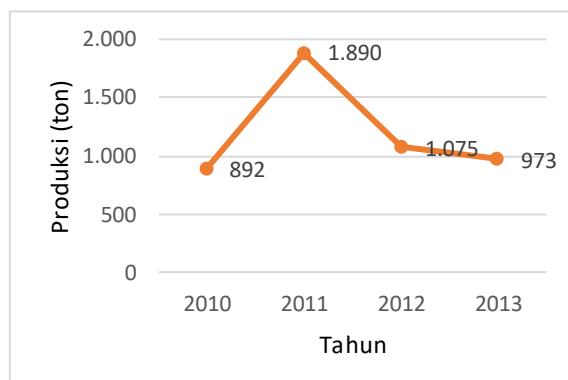
desa ini mencapai 279 ha lalu meningkat tajam pada tahun 2011 sebesar 65,23% atau 461 ha. Luas panen tersebut menurun pada tahun 2013 yakni menjadi 238 ha atau mengalami penurunan sebesar 48,37%.



Sumber: Diolah dari BPS Kab. Wonosobo (2011; 2012; 2013; 2014)

Gambar 1. Grafik Luas Panen (ha/tahun) Jagung di Desa Pagerejo Tahun 2010-2013

Sejalan dengan kondisi luas panen yang cenderung menurun, produksi jagung di desa Pagerejo juga mengalami penurunan pada periode tersebut, yakni sebesar 48,52%. Sebagaimana tampak dari gambar 2, pada tahun 2011 produksi jagung meningkat menjadi 1.890 ton jika dibanding dengan tahun 2010. Namun, angka tersebut terus menurun menjadi 1.075 ton pada tahun 2012 dan 973 ton pada tahun 2013.



Sumber: Diolah dari BPS Kab. Wonosobo (2011; 2012; 2013; 2014)

Gambar 2. Grafik Jumlah Produksi Jagung di Desa Pagerejo Tahun 2010-2013

Tendensi penurunan luas panen dan jumlah produksi tahun 2014 dan seterusnya tidak bisa dikonfirmasi melalui data BPS Kabupaten Wonosobo, karena publikasi BPS (2015) tidak memerinci data per desa. Namun menurut Pemerintah Desa Pagerejo (2018), pada tahun 2015 luas panen jagung di desa ini telah menurun menjadi 150 ha dengan hasil 1,50 ton/ha, dan menurun secara drastis pada tahun 2017, yakni menjadi 15 ha (90%) dengan hasil 1 ton/ha

Tendensi penurunan produksi jagung ini dikonfirmasi oleh seorang informan yang menyatakan bahwa saat ini (tahun 2018)

kurang lebih separuh dari petani di desa masih menanam jagung untuk dikonsumsi sendiri; di masa lalu para petani menanam jagung untuk sebagian dikonsumsi sendiri dan sebagian yang lain dijual (Ibu Rini, 2018). Tidak berlebihan jika bahan baku jagung tidak selalu tersedia di pasar, dan makin sedikit rumah tangga yang menyimpannya sebagai persediaan pangan.

Dalam beberapa tahun terakhir, para petani kurang tertarik untuk menanam jagung. Selain karena masa tanam jagung yang tergolong lama (5 bulan), harga jual jagung juga relatif murah. Penurunan luas panen dan produksi jagung tersebut menandakan bahwa jagung tidak lagi menjadi sumber pangan pokok, dan telah tergantikan oleh beras. Petani lebih memilih atau beralih ke tanaman sayuran, tembakau, dan tanaman hortikultura lainnya yang lebih cepat dipanen dan dijual untuk selanjutnya digunakan membeli beras sebagai bahan pangan pokok. Warga dapat mengakses beras secara mudah dan membeli dengan harga yang relatif murah (karena diatur oleh pemerintah). Lebih dari itu, bahkan warga miskin pun mendapatkan bantuan sosial berupa beras melalui program beras miskin.

### Praktik Mempertahankan Konsumsi Jagung dalam Rumah Tangga di desa Pagerejo

#### Pengolahan Makanan Berbahan Jagung

Setelah dipanen, para petani biasanya menyimpan hasil panen jagung. Jenis jagung Kania Putih akan memiliki rasa yang lebih enak jika disimpan terlebih dulu, tidak langsung dikonsumsi. Para warga menerapkan teknologi penyimpanan sederhana. Jagung yang dipanen diletakkan di atas tungku masak di dapur. Melalui proses pengasapan dari tungku dapur, jagung menjadi kering dan dapat disimpan dalam waktu relatif lama, serta cita rasanya juga akan lebih enak.

Tongkol jagung yang sudah kering lalu dikupas dan di-pipil dengan tangan sehingga diperoleh jagung pipilan. Harga jagung pipilan rata-rata Rp 6.000 per kg. Pada masa lalu, dengan menggunakan alat tradisional berupa lumpang dan alu, jagung pipilan ditumbuk hingga menjadi tepung jagung yang halus. Pada masa sekarang, jagung pipilan digiling (*diselip*) dengan mesin penggiling dan menghasilkan butiran kecil. Butiran kecil ini kemudian diayak sehingga diperoleh butiran jagung kecil yang sudah terpisah dari kulit arinya, yang disebut *bribil*. Harga *bribil* rata-rata Rp 8.500 per kg. Proses ini juga menghasilkan produk sampingan berupa katul jagung, yang bisa dikonsumsi oleh warga dan juga untuk pakan ternak.

Selanjutnya, *bribil* direndam air bersih selama 2-3 hari. *Bribil* yang sudah direndam lalu dibersihkan dan ditiriskan, sehingga diperoleh bentuk olahan yang biasa disebut warga setempat sebagai *inthil* atau *oyek* basah. *Oyek* basah ini digiling dengan mesin penggiling dan diayak untuk mendapatkan tepung yang lebih halus. *Oyek* basah juga bisa langsung dimasak dengan cara dikukus untuk membuat nasi jagung yang siap makan.

Untuk menghasilkan *oyek* kering, *oyek* basah yang telah dikukus kemudian dikeringkan dengan cara dijemur pada sinar matahari. Setelah benar-benar kering, lalu digiling lagi sehingga menghasilkan tepung jagung yang bisa disimpan lama. Jika ingin mengonsumsi nasi jagung, *oyek* kering dibasahi dan diaduk dengan air hangat lalu dikukus selama beberapa menit. Warga setempat menyebut *oyek* kering ini sebagai nasi jagung instan.

Pada masa lalu terutama pada saat musim kemarau, karena bisa disimpan dalam waktu lama, hampir setiap rumah tangga membuat *oyek* kering (“beras jagung”) sebagai sumber karbohidrat untuk

cadangan makanan bagi anggota rumah tangganya pada musim hujan. Saat ini, masih dijumpai sejumlah rumah tangga yang menyimpan *oyek* kering sebagai cadangan pangan selain beras. Dengan adanya cadangan *oyek* kering, para warga desa merasa lebih tenang dan memudahkan dalam penyiapan makanan pokok sehari-hari.

Para ibu di desa ini masih mengolah dan menyajikan sendiri nasi jagung untuk anggota rumah tangga. Mereka menjadikan nasi jagung sebagai makanan tambahan atau selingan dari makanan pokok (nasi beras). Mereka menguasai cara mengolah nasi jagung, dari menyimpan, memipil, memproses menjadi *bribil* hingga membuat *oyek* kering (nasi jagung instan). Mereka mengaku minimal 1 bulan 1 kali mengolah dan memasak nasi jagung. Penyajian nasi jagung biasanya dipadukan dengan masakan sayur yang tidak bersantan (urap) dan lauk yang cenderung asin (seperti ikan asin/rese) dan sambal ijo. Sebelum akhir 1980an, nasi jagung merupakan makanan pokok sehari-hari warga desa Pagerejo. Pada dasarnya masyarakat desa ini, khususnya generasi tua, lebih suka mengonsumsi nasi jagung karena enak dimakan dengan menggunakan lauk apa saja serta lebih awet kekenyangannya. Saat bekerja di ladang warga desa akan lebih suka jika dikirimi makanan berupa nasi jagung, sambel *gosreh*, dan sayur lalapan. Bagi generasi tua, mengonsumsi nasi jagung merupakan bagian dari ‘*tombo pengen*’ (mengobati kerinduan makan nasi jagung).

Sampai tahun 2018, ibu-ibu masih menyajikan nasi jagung untuk keluarganya kurang lebih 1 bulan 1 kali. Selain untuk memelihara kebiasaan/pola makan yang sudah lama ada di desa, para ibu juga berupaya mengenalkan makanan ini kepada warga yang lebih muda dan juga anak-anak. Sejumlah informan yang tergolong berusia muda menyatakan masih bersedia makan nasi jagung, bahkan beberapa di antaranya mengaku suka makan nasi jagung.

Frekuensi konsumsi nasi jagung yang jarang ini (1 bulan 1 kali) berkaitan dengan produksi dan ketersediaan jagung yang menurun, dan karena itu pula harga *oyek* kering cenderung lebih mahal daripada harga beras. Seorang informan, Ibu Rini menyatakan bahwa harga 1 kg *oyek* kering dan beras sebenarnya sama yakni Rp 11.000, namun 1 kg *oyek* hanya mencukupi kebutuhan sehari (3 kali makan), sedangkan 1 kg beras bisa mencukupi kebutuhan makan lebih dari sehari.

Selain nasi jagung, warga mengolah jagung menjadi sejumlah makanan tambahan atau kudapan. Jagung pipilan digodok, dikeringkan dan digoreng menjadi ‘*marning*’ jagung. Para warga biasanya menyajikan makanan ini untuk tamu pada saat hari raya Idul Fitri. Pada momen hari raya, para warga biasanya juga membuat ‘*getas*’ jagung, yang terbuat dari adonan tepung jagung, tepung beras, dan parutan kelapa, dan kemudian digoreng. Para ibu juga membuat opak jagung yang terbuat dari adonan tepung jagung (*oyek*) dan tepung terigu, dan kemudian digoreng.

Jagung mengandung serat pangan yang dibutuhkan tubuh (*dietary fiber*) dengan Indeks Glikemik (IG) relatif lebih rendah daripada beras, sehingga jagung sangat baik dikonsumsi oleh penderita diabetes. Kisaran IG beras padi adalah 50-120 dan beras jagung 50-90, nilai tersebut sangat relatif, bergantung pada varietasnya (Suarni & Yasin, 2011). Fakta ini menegaskan bahwa jagung sebenarnya adalah makanan yang sehat. Bagi warga desa, jagung cenderung masih dianggap sebagai makanan inferior yang hanya cocok untuk kalangan masyarakat bawah.

### **Praktik Mengolah dan Mendistribusi Jagung sebagai Komoditas Pangan**

Selain sebagai makanan tambahan atau selingan (dari nasi beras)

di hampir semua rumah tangga, hasil olahan makanan jagung telah menjadi komoditas dagangan sejumlah pelaku industri rumah tangga di desa ini. Berikut adalah beberapa profil pelaku industri rumah tangga tersebut.

Ibu Heri Sunarti, Penjual Nasi Jagung. Ibu Heri memulai usaha menjual nasi jagung sejak 15 tahun yang lalu. Berbekal pengetahuan dan keterampilan mengolah jagung dan memasak nasi jagung yang diperoleh dari ibunya, ia melakukan usaha ekonomi tersebut untuk menambah penghasilan keluarga. Ia membeli bahan baku jagung yang sudah berujud *bribil* di pasar Kertek. Jika tersedia cukup, ia bisa beli 1 kuintal, tapi jika ketersediaan *bribil* terbatas, ia akan membeli seadanya, misalnya 10 kg. Jika bahan *bribil* tidak tersedia di pasar, ia terpaksa membeli jagung tokolan (belum dikupas), sehingga harus keluar biaya tambahan untuk mengupas, memipil dan menggiling jagung.

Ia mulai memasak jam 03.00 WIB setiap hari. Pada jam 06.00 WIB, ia berjalan kaki sambil menggendong jualannya ke jalan raya untuk meneruskan perjalanan dengan menaiki angkutan umum. Ia menggunakan emperan suatu toko di kota Wonosobo untuk berjualan sehari-hari. Ia berjualan di tempat itu sampai jam 09.00 WIB, saat toko mulai buka. Pada jam tersebut biasanya ia sudah berhasil menjual habis nasi jagungnya. Namun, jika pada jam tersebut, nasi jagung belum terjual habis, ia akan berjalan keliling sembari menawarkan dagangannya ke konsumen.

Menu nasi jagung yang dijual sehari-hari terdiri dari nasi jagung dengan lauk rempeyek rese (ikan asin) dan urap (sayur-sayuran seperti protoseli/kenikir, sawi hijau, yang dibumbui parutan kelapa) dan sambal lombok ijo. Ia melayani konsumen sesuai dengan harga dan porsi yang diminta.

Selain berjualan rutin di tempat tersebut, ia juga menerima pesanan dari berbagai kalangan masyarakat. Menu jualan sehari-hari tersebut akan berubah atau bertambah jika ada pesanan khusus dari konsumen. Ia biasanya mendapatkan pesanan khusus dari warga untuk acara tahlilan, dari organisasi PMI untuk acara senam, dan dari dinas pemerintah daerah untuk acara pertemuan. Untuk melayani pesanan khusus ini, ia menyajikan dalam bentuk nasi jagung bungkus dengan porsi tertentu, atau bisa juga nasi jagung disediakan dalam wadah (*tenggok*), lengkap dengan lauk dan sayur (untuk dibagi-bagi sendiri oleh pemesan), sesuai harga yang diminta. Dalam bentuk nasi bungkus, harga satu porsi biasanya Rp 2.500, sedangkan dalam bentuk wadah berkisar antara harga Rp 150.000 – Rp 200.000.

Ibu Surati, Pengolah dan Penjual *oyek* kering/ nasi jagung instan. Ibu Surati memulai usaha membuat *oyek* kering sejak tahun 2014. Memanfaatkan pengetahuan dan keahlian yang diwarisi dari orang tuanya, ia mencari tambahan penghasilan rumah tangga dari usaha ini. Ia melakukan usaha ini seorang diri, dan jika ada tambahan pesanan, ia meminta saudara atau tetangganya untuk membantu proses produksi *oyek* kering dengan upah sekitar Rp 30.000 sekali produksi.

Dalam 1 bulan, ia bisa menghabiskan 1 ton *bribil* untuk diolah menjadi *oyek* kering. Ia berlangganan pada penyedia bahan baku setengah jadi ini di pasar Kertek Wonosobo dan juga dari sejumlah tetangga. Karena sudah berlangganan, ia biasa mengambil bahan baku *bribil* dan membayarnya kemudian setelah produksi *oyek* keringnya laku terjual. Untuk penjualan *oyek* kering, ia sudah memiliki pelanggan. Ia secara rutin mengirimkan *oyek* kering ke seorang pelanggan di Kalimantan. Sejumlah pelaku usaha nasi jagung dan warga desa menjadi pelanggan produksinya. Kepala Desa Pagerejo yang mempraktikkan diet makanan, mengaku berlangganan produksi *oyek* kering ini sejak lama.

Ibu Surati belum melabeli *oyek* kering yang diproduksi dengan merek tertentu, dan juga belum disediakan dalam pengepakan yang memadai. Ia hanya menyiapkan tas plastik atau kantong kain untuk mewadahi *oyek* kering yang diminta oleh pelanggan. Ia menyadari bahwa merek produk dan pengepakan adalah bagian tak terelakkan dari pengembangan usahanya agar mampu menjangkau konsumen yang lebih luas.

Bapak Endi Suwondo, Pembuat dan Penjual Berondong Jagung. Pak Endi memulai usaha produksi brondong Jagung (popcorn) sejak tahun 2016. Ia memperoleh pengetahuan dan keterampilan pembuatan brondong jagung dari kakaknya yang memiliki usaha yang sama. Ia mendapatkan bahan baku jagung dari para petani di desa Pagerejo dan sekitarnya, dengan mendatangi dan membeli bahan baku jagung secara langsung. Jika bahan baku dari para petani sulit diperoleh, ia membeli bahan baku tersebut di pasar Kertek Wonosobo. Menurutnya, kualitas bahan baku dari para petani lebih baik karena memiliki kadar kering yang sesuai untuk pembuatan brondong jagung. Sedangkan bahan baku dari penjual di pasar biasanya memiliki kadar keringnya tidak bisa dipastikan sehingga membutuhkan proses penjemuran lagi.

Dalam satu kali produksi, ia biasanya mengolah 1 kuintal jagung kering menjadi sekitar 1800 bungkus brondong jagung. Pengemasan produk dilakukan secara manual. Brondong dikemas dalam plastik yang ditutup dengan menggunakan api dari lilin. Merek dagang dan nomer kontak ditulis dalam stiker dan dimasukkan dalam kemasan. Dalam keseluruhan proses produksi brondong jagung, ia memiliki 6 orang karyawan yang mendapatkan upah bulanan. Para karyawan ini pula yang mendistribusikan brondong jagung ke warung-warung (menitipkan barang untuk dijual) di sekitar Wonosobo dan Temanggung.

Ia menyadari bahwa kelemahan produknya ada pada kemasan. Kemasan produknya masih terlalu sederhana sehingga seringkali ditemui brondong jagung yang sudah melempen (tidak kering dan renyah) ketika kemasan dibuka. Ia mengaku membutuhkan modal yang lebih besar untuk bisa memiliki kemasan produk yang lebih berkualitas.

### **Praktik Produksi, Distribusi dan Konsumsi Jagung sebagai Bentuk Budaya Residu**

Praktik produksi, pengolahan, distribusi dan konsumsi makanan berbahan jagung saat ini masih dilakukan oleh warga terutama perempuan di desa ini. Budaya pangan berbasis jagung ini terus diperlakukan oleh warga desa karena sejumlah mekanisme sosial dan kondisi pendukung.

Pengetahuan dan keterampilan tentang cara mengolah jagung diwariskan secara turun-temurun. Sebagai bagian dari budaya tanaman jagung, masyarakat desa memiliki pengetahuan lokal dan keterampilan untuk mengolah hasil panen. Para warga terutama perempuan desa mempraktikkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh melalui proses pewarisana pengetahuan dan keterampilan. Meskipun telah terjadi pergeseran pola pangan pokok ke beras, pewarisana pengetahuan dan keterampilan mengolah jagung ini tidak kemudian berhenti. Meskipun tidak selalu diperlakukan, masih ditemukan banyak perempuan yang menguasai pengetahuan dan keterampilan mengolah jagung di desa ini.

Dalam beberapa tahun terakhir, pengolahan jagung menjadi lebih mudah karena adanya mesin penggiling jagung. Sejumlah pengusaha di desa menyediakan jasa untuk penggunaan mesin penggiling ini. Mesin penggiling jagung telah mengantikan alat

tumbuk jagung manual-tradisional yang memerlukan tenaga fisik yang besar dan curahan waktu yang lama. Ongkos untuk jasa mesin penggiling jagung pun cukup murah. Mesin penggiling jagung menjadikan proses pengolahan jagung menjadi cepat, efisien dan murah. Dengan mesin penggiling, jagung pipil yang teksturnya keras diproses menjadi butiran kecil dan tepung yang halus. Pengolahan lebih lanjut dari butiran kecil dan tepung jagung hanya memerlukan peralatan dapur yang sederhana dan biasanya sudah tersedia sebagai bagian dari kelengkapan alat dapur, seperti panci, ember, dandang, dan lain-lain. Untuk memasak tepung jagung menjadi nasi jagung pun cukup dengan alat dapur yang dipergunakan sehari-hari.

Dalam kaitan dengan penyediaan atau pengadaan makanan jagung di tingkat rumah tangga dan penjualan makanan olahan jagung, yang biasanya menjadi urusan para perempuan, telah lama terjalin relasi saling membantu yang dilandasi oleh norma kerjasama diantara mereka. Dalam konteks kehidupan masyarakat desa yang umumnya memiliki ikatan kekerabatan yang erat, adalah sangat lazim terjadi tindakan saling membantu atau menolong diantara mereka. Praktik tersebut ditemukan dalam aktivitas saling meminjam bahan baku dan modal usaha. Perempuan yang tidak memiliki ketersediaan butiran atau tepung jagung untuk menyiapkan makanan bagi keluarga, atau bahkan untuk dijual bisa meminjam bahan tersebut dari perempuan tetangga dan kerabatnya. Bagi perempuan yang sudah memiliki usaha olahan makanan, dan memerlukan tambahan modal juga bisa mendapatkan pinjaman dari tetangga dan kerabatnya. Dengan kata lain, modal sosial telah menjadi mekanisme sosial yang mendasari relasi diantara para perempuan desa, baik dalam menyediakan olahan makanan jagung untuk keluarga maupun menyiapkan olahan makanan jagung untuk dijual ke konsumen.

Dinas Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak (PPPA) kabupaten Wonosobo mengimplementasikan program pengembangan industri rumahan (IR) berskala mikro-kecil. Para peserta program ini adalah para perempuan. Mereka mendapatkan tambahan pengetahuan dan keterampilan mengolah makanan berbahan jagung dan jenis pangan lokal lainnya. Program tersebut sebagai bagian dari upaya pemberdayaan perempuan desa. Terdapat 10 IR yang bergerak pada jenis usaha makanan berbahan jagung dari total 50 IR yang ada di desa ini. Melalui sejumlah pelatihan, para perempuan desa mendapatkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan makanan berupa pelatihan pengolahan kerupuk/opak jagung, pengemasan, manajemen keuangan, manajemen pemasaran (secara online), teknik pengembangan usaha, keamanan pangan dan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), dan motivasi berwirausaha (Dinas PPPA, 2018). Progam ini juga memberikan bantuan alat produksi yang diharapkan mampu menambah volume produksi dan memperluas pasar.

Warga desa Pagerejo mempraktikkan pengolahan makanan jagung sebagai bagian dari budaya residual. Pengetahuan dan keterampilan mengolah dan memasak makanan jagung merupakan praktik budaya pangan lokal yang telah lama dimiliki oleh masyarakat dan diajarkan dari generasi ke generasi. Praktik budaya pangan jagung ini terutama dilakukan oleh para perempuan yang dalam konteks budaya setempat yang patriarkis bertanggung jawab terhadap penyediaan pangan.

Para warga masih melakukan praktik pengolahan jagung yang diwariskan. Mereka melakukan pengeringan dan sekaligus penyimpanan jagung dengan cara diasapi di atas tungku masak di dapur. Para warga melakukan praktik ini sebagai hal yang sederhana, mudah dilakukan, dan bisa menghasilkan jagung yang lebih baik. Selain itu, mereka juga masih melakukan pengeringan

oyek dengan cara menjemur pada sinar matahari. Cara sederhana ini seringkali menghadapi masalah pada saat cuaca mendung dan hujan, karena pengeringan menjadi kurang sempurna. Meskipun alat pengering ini dibutuhkan untuk proses pengeringan yang baik, belum ditemukan adanya warga yang menyediakan jasa layanan penggunaan alat/mesin pengering ini, sebagaimana halnya mesin penggiling.

Ketersediaan mesin penggiling jagung telah menggantikan praktik pemrosesan jagung menjadi tepung. Mesin penggiling memungkinkan jagung yang keras bisa dengan mudah dan cepat dilembutkan atau dihaluskan. Pada masa lalu, proses ini dilakukan dengan alat tradisional berupa alat tumbuk dan lesung yang membutuhkan waktu yang lama. Penggunaan alat tradisional tersebut saat ini hampir tidak ditemukan lagi di desa Pagerejo. Jika warga membutuhkan pemrosesan jagung menjadi *bribil* dan *oyek*, mereka datang ke warga yang menyediakan jasa layanan mesin ini.

Masyarakat desa Pagerejo masih mengonsumsi makanan olahan jagung. Meskipun konsumsi jagung sebagai pangan pokok menurun, kebiasaan konsumsi tersebut terus dipertahankan. Bagi warga desa ini, jagung menjadi pangan tambahan dan bahkan sebagai cadangan terhadap beras. Bagi warga usia lanjut, mengonsumsi jagung saat ini ibarat '*tombo kangen*' (mengobati 'rasa rindu'), karena pada usia muda, mereka mengonsumsi jagung sebagai makanan pokok.

Bagi sejumlah orang, mengonsumsi jagung lebih dari sekedar melanjutkan kebiasaan pola makan, namun juga bersesuaian dengan alasan kesehatan. Kandungan gizi jagung cocok untuk orang yang melakukan diet makanan berkadar gula yang rendah. Makanan olahan jagung, terutama nasi jagung, sangat sesuai dengan kebutuhan konsumsi orang yang menderita diabetes. Karena itulah, sejumlah orang di desa ini menjadi pelanggan dari pembuat *oyek* kering. Dalam konteks ini, praktik konsumsi pangan jagung memiliki potensi menjadi alternatif (budaya bangkit) dari budaya pangan yang didominasi konsumsi beras dan terigu.

Dari aspek aktor, peran para perempuan tampak menonjol dalam mempertahankan budaya pangan jagung ini. Perempuan terlibat dari produksi hingga konsumsi pangan jagung. Lebih dari itu, melalui kegiatan pengolahan dan penyediaan makanan jagung, para perempuan bisa terus memelihara dan sekaligus membangun kesadaran masyarakat tentang budaya pangan lokal yang mereka miliki sejak lama. Melalui berbagai kegiatan sosial yang diikutinya, kaum perempuan turut berperan dalam menyajikan makanan berbasis jagung di berbagai pertemuan warga, baik pertemuan formal maupun informal. Berbagai pertemuan formal di balai desa dan balai dusun, pertemuan non formal seperti perayaan desa, perkawinan, dan pengajian menjadi ajang kaum perempuan dalam mengembangkan nasi jagung sebagai sumber karbohidrat yang dapat disandingkan dengan nasi beras.

Masih dalam kaitan dengan aktor perempuan, pemerintah dan perguruan tinggi tampak menyediakan dukungan dan fasilitasi. Dinas Pemberdayaan Perempuan melakukan program pendampingan pengembangan usaha ekonomi bagi perempuan di desa Pagerejo, meskipun tidak secara khusus berkaitan dengan pangan jagung. Dukungan tersebut dilakukan melalui kegiatan pendampingan, pelatihan, dan pelibatan dalam kegiatan pameran atau bazar produk-produk makanan.

Namun demikian, budaya pangan lokal berbasis jagung masih sulit untuk berkembang menjadi budaya bangkit atau menjadi alternatif dari budaya dominan yang bertumpu pada beras dan

terigu. Meskipun masih bertahan, skala praktik dan pelaku dari budaya pangan jagung ini terbatas, dan karenanya sulit untuk menjadi alternatif budaya pangan dominan yang telah menjadi hegemonik. Budaya pangan dominan dan hegemonik makin kentara dengan indikasi kuatnya penetrasi produk-produk pangan olahan industri yang telah masuk ke desa ini, dan dikonsumsi sehari-hari oleh warga. Gejala ini adalah bagian dari tendensi terus menguatnya budaya pangan nasional (berasasi) dan global (gandum dan produk turunannya) yang terjadi dalam beberapa dekade terakhir.

Gejala perubahan budaya pangan tersebut mengarah kepada tumbuh kuatnya budaya pangan global yang secara dominan diadopsi dan dipraktikkan oleh masyarakat di dunia. Gejala tumbuhnya budaya pangan global juga makin jelas di Indonesia. Dalam dua dekade terakhir ini, budaya pangan global tersebut terus berkembang di masyarakat Indonesia yang dicirikan oleh meningkatnya impor terigu, pangsa pasar produk makanan olahan dari terigu, dan gerai-gerai penjualan makanan ala Amerika Serikat dan Eropa Barat (Simatupang, 2018). Tidak berlebihan jika ada yang menyebut masyarakat Indonesia sedang berada dalam jerat pangan global (Sasangko, 2006). Budaya pangan masyarakat Indonesia semakin mengarah ke pola konsumsi makanan instan dan cepat saji yang umumnya berbahan dasar terigu, sebagaimana masyarakat di AS dan Eropa.

## KESIMPULAN

Seiring dengan menguatnya adopsi dan praktik budaya pangan nasional dan global oleh masyarakat Indonesia, budaya pangan lokal yang telah lama dipraktikkan oleh masyarakat tidak hilang begitu saja. Masyarakat Indonesia memiliki *traditional food system* yang diwariskan dari generasi ke generasi di berbagai daerah. Hal ini ditandai oleh masih adanya produksi, distribusi dan konsumsi pangan lokal, meskipun dalam skala dan praktiknya yang terbatas.

Budaya pangan lokal jagung masih hidup sebagai budaya residual yang dipraktikkan oleh komunitas lokal. Budaya pangan lokal ini tidak hilang meskipun ada penetrasi dari budaya pangan nasional dan global yang terus menguat. Ini terjadi karena formasi sosial budaya lama masih terus diwariskan dari generasi ke generasi. Warga masih memiliki acuan nilai bahwa jagung adalah makanan yang bermanfaat bagi warga, dan secara medis juga sehat karena memiliki kandungan gula yang rendah. Warga desa berupaya untuk mempertahankan budaya pangan berbasis jagung sebagai bagian dari budaya residual yang masih hidup dan dipraktikkan sejak lama.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, Khaerul. 2019. "Mocaf" untuk Keluarga Miskin." Kompas cetak 5 Januari, hal 12.
- Aqil, Muhammad., Constance Rapar & Zubachtirodin. 2012. *Deskripsi Varietas Unggul Jagung*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian. Diunduh 11 Desember 2018 (<http://balitsereal.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/11/des2012a.pdf>).
- Ariani, Mewa. 2016. Pergeseran Konsumsi Pangan Lokal, Suatu Keprihatinan. Dalam *Pangan Lokal: Budaya, Potensi dan Prospek Pengembangan*, diedit oleh Effendi Pasandaran, Rusman Heriawan & M. Syakir. Jakarta: IAARD Press.
- Badan Ketahanan Pangan (BKP). 2012. *Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan*. Jakarta: BKP, Kementerian Pertanian.
- BKP. 2019. Pemberdayaan Kawasan Mandiri Pangan. Diunduh 11 Februari 2019

- (<http://bkp.pertanian.go.id/pemberdayaan-kawasan-mandiri-pangan>).
- BPS Kabupaten Wonosobo. 2014. *Kecamatan Kertek dalam Angka 2014*. Wonosobo: BPS Kabupaten Wonosobo.
- BPS Kabupaten Wonosobo. 2013. *Kecamatan Kertek dalam Angka 2013*. Wonosobo: BPS Kabupaten Wonosobo.
- BPS Kabupaten Wonosobo. 2012. *Kecamatan Kertek dalam Angka 2012*. Wonosobo: BPS Kabupaten Wonosobo.
- BPS Kabupaten Wonosobo. 2011. *Kecamatan Kertek dalam Angka 2011*. Wonosobo: BPS Kabupaten Wonosobo.
- Bryson, Jane E. 2008. "Dominant, emergent, and residual culture: The dynamics of organizational change." *Journal of Organizational Change Management*, 21 (6): 743-757.
- Creswell, John W. 2009. *Research Design, Qualitative, Quantitative and Mixed Methods Approaches*. London: Sage.
- Dinas PPPA Kab. Wonosobo. 2018. Industri Rumahan Kabupaten Wonosobo. Bahan Rapat Koordinasi Tim Pelaksana IR kab. Wonosobo, 19 April 2018 (tidak dipublikasikan).
- Hudayana, Bambang. 2016. "Empowering Rural Women In Java Through Cassava Culinary Business In The Reform Era". *Proceedings of the 7<sup>th</sup> Rural Research and Planning Group (RRPG) International Conference and Field Study in Malaysia 2016 (RRPG7)*. Kuala Lumpur: UTM.
- Khudori, 2009. "Mewujudkan Kedaulatan Pangan melalui Diversifikasi Pangan." *Jurnal Pangan* XVIII (56): 13-31.
- Lawrence, Geoffrey. 2017. "Re-evaluating food systems and food security: A global perspective." *Journal of Sociology* 53(4): 774-796.
- Long, Lucy. (tanpa tahun). "Definition of Food Culture." Diunduh 12 Desember 2018  
<https://www.lexiconoffood.com/definition/definition-food-culture>.
- Mahtabi, Rahmat Ollah & Eslamieh, Razieh. 2015. "Dominant, Residual, and Emergent: Opposing Forces Hovering over John Dos Passos' U.S.A." *International Journal of Applied Linguistics & English Literature* 4 (6): 166-171.
- Masithoh, Siti,Titik Sumarti, dan Tri Pranadji. 2009. "Dimensi Kepentingan dalam Pengembangan Kelembagaan Ketahanan Pangan Lokal : Studi Kasus Program Aksi Mandiri Pangan di Desa Jambakan, Kecamatan Bayat, Kabupaten Klaten, Propinsi Jawa Tengah." *Sodality* 3 (2): 259-272.
- Pemerintah Desa Pagerejo. 2018. Laporan Potensi Desa, Profil Desa Pagerejo Tahun 2015 dan 2017 (tidak dipublikasikan).
- PSPK UGM. 2015. *Kewirausahaan Perempuan dalam Pengolahan Makanan Lokal Berbasis Singkong*. Yogyakarta: PSPK UGM (tidak dipublikasikan).
- Sasangko, Tri Hadiyanto. 2006. "Jeratan Pangan Global." *Jurnal Analisis Sosial* 11(1): 57-81.
- Simatupang, Pantjar. 2012. Restorasi Budaya Pangan Nusantara sebagai Penopang Kedaulatan Pangan Nasional. Dalam *Pangan Lokal: Budaya, Potensi dan Prospek Pengembangan*, dedit oleh Effendi Pasandaran, Rusman Heriawan & M. Syakir. Jakarta: IAARD.
- Stake, Robert E. 1995. *The Art of Case Study Research*. London: Sage Publications.
- Suarni dan M. Yasin. 2011. *Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Diunduh 12 Desember 2018 (<http://pangan.litbang.pertanian.go.id/files/04-suarni.pdf>).
- Sutrisno & Edris, Ismi M. 2008. "Reaktualisasi Diversifikasi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal." *Jurnal Pangan* XVIII (56): 45-58.
- Williams, Raymond. 2005. *Culture and Materialism, Selected Essays*. London: Verso.
- Winter, Michael. 2018. *Changing Food Cultures: Challenges and Opportunities for UK Agriculture*. Exeter: University of Exeter and Nuffield Farming Scholarship Trust.