

Mengembalikan Martabat Walang Sangit: Kajian Etnoekologi Pangan di Desa Sindukarto, Wonogiri

Fety Hikmatul Umami

Verifikator Tingkat Komponen Dalam Negeri
PT. Sucofindo
Email: fetyumami@gmail.com

Abstract

The rice stink bug is often considered as an insect that disrupts the balance of the rice farming process and reduces rice productivity. Farmers in Sindukarto have taken action to reduce the stink bug population by collecting them to be processed into food. This article will discuss the local knowledge of Sindukarto farmers regarding the processing of stink bugs into local food. This article will cover: 1) efforts to control the stink bug population in Sindukarto Village; 2) the process of preparing and serving stink bugs; 3) reasons why Sindukarto farmers consume stink bugs; and 4) the farmers' perspectives on the presence of stink bugs. This research uses an ethnoecological approach to explore the extent to which local wisdom can help address environmental issues. Literature review, participatory observation, and interviews will be used as data collection techniques. Data analysis was conducted using domain and taxonomic analysis (Spradley 1997, 139). This article highlights that the farmers' efforts represent local wisdom in turning the harmful stink bug into an alternative local food source.

Keywords: *rice stink bug, food, ethnoecology, local wisdom*

Abstrak

Walang sangit sering dianggap sebagai serangga yang mengganggu keseimbangan proses pertanian padi dan menurunkan produktivitas padi. Tindakan yang dilakukan petani di Sindukarto dalam upaya mengurangi populasi walang sangit yaitu dengan melakukan penangkapan walang sangit untuk diolah menjadi makanan. Artikel ini akan membahas pengetahuan lokal petani Sindukarto mengenai pengolahan walang sangit menjadi makanan lokal. Artikel ini akan membahas 1) upaya pengendalian walang sangit di Desa Sindukarto; 2) proses pengolahan dan penyajian walang sangit; 3) alasan petani Sindukarto mengonsumsi walang sangit; dan 4) pandangan petani Sindukarto terhadap keberadaan walang sangit. Penelitian ini menggunakan pendekatan etnoekologi untuk melihat sejauh mana kearifan lokal petani dapat membantu mengatasi suatu masalah yang ada di lingkungan sekitar. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi literatur, observasi partisipatif, dan wawancara. Analisis data yang dipilih yaitu analisis domain dan analisis taksonomi (Spradley 1997, 139). Artikel ini menggarisbawahi bahwa

upaya tersebut merupakan kearifan lokal petani (*local wisdom*) dalam memanfaatkan walang sangit yang merugikan petani menjadi alternatif pangan lokal.

Kata Kunci: *walang sangit, makanan, etnoekologi, kearifan lokal*

Pendahuluan

Sebuah pertanyaan sederhana yang melatarbelakangi penelitian etnografi penulis kali ini, 'bagaimana bisa walang sangit yang dikenal sebagai serangga perusak tanaman padi dan berbau menyengat menjadi makanan yang populer di kalangan petani setempat?'. Di Desa Sindukarto-lah penulis pertama kali menemukan kuliner sambal dan botok walang sangit. Desa Sindukarto yang terletak di Kabupaten Wonogiri bagian selatan ini, terkenal sebagai daerah pegunungan karst yang sering mengalami keterbatasan air ketika musim kemarau tiba. Kondisi tersebut menjadikan petani kesulitan untuk bercocok tanam saat musim-musim tertentu. Oleh sebab itu, petani Sindukarto sangat menghargai sumber daya yang disediakan alam sekitar. Mereka tidak menya-nyikan kekayaan alam yang tersedia di lahan pertanian. Tanaman yang tumbuh subur, berbiji, dan berbuah serta serangga yang beterbangan di sawah atau ladang adalah milik petani yang menggarap sawah. Mereka berhak untuk mengolahnya menjadi bahan penguayang perut untuk seluruh anggota keluarga. Kondisi tersebut menunjukkan betapa kuatnya pengaruh lingkungan terhadap budaya pangan petani setempat.

Riset makanan berbahan walang sangit ini merupakan fenomena yang lebih kompleks dari sekadar sajian makanan lokal yang populer di kalangan petani setempat. Makanan dengan pengesahan budaya berhubungan dengan kepercayaan dan pantangan yang berkembang dalam sekelompok petani sehingga menjadi ciri khas yang membedakan dengan kelompok lainnya. Sekitar tahun 1950-an atau tiga generasi lamanya, petani Sindukarto telah mengenal sambal walang sangit sebagai makanan pelengkap *sego tiwul*¹ dan lauk-pauk sederhana lainnya. Biasanya, mereka mengonsumsi walang sangit yang baru saja dipanen dari sawah atau ladang usai pergi bertani. Sambil bercocok tanam, petani Sindukarto menangkap walang sangit dan serangga yang beterbangan di sawah. Hal itu dilakukan sebagai upaya preventif dalam mengendalikan serangga yang merusak padi sebagai komoditas utama petani setempat. Konsumsi walang sangit menjadi cara petani dalam memenuhi kebutuhan nutrisi dan protein hewani yang lebih murah dibandingkan bahan makanan lainnya.

Perburuan walang sangit menjadi langkah responsif terhadap keberadaan serangga yang mengancam produktivitas tanaman padi. Selain menguntungkan petani karena dapat mengurangi populasi walang sangit dan meningkatkan produktivitas padi, konsumsi walang sangit juga menjadi alternatif dalam menentukan variasi makanan yang sehari-hari dikonsumsi. Ketersediaan bahan makanan juga dipengaruhi oleh komponen

1 Makanan pokok petani Jawa yang berasal dari olahan berbahan baku singkong atau ketela yang dikeringkan kemudian ditanak.

ekologis dan fisiologis manusia (Harris dalam Hartog 1985). Oleh sebab itu, makanan mencerminkan karakteristik lingkungan. Hal ini dapat dikaitkan dengan kajian etnoekologi yang mencakup pengetahuan lokal petani tentang lingkungannya, yaitu meliputi strategi adaptasi dan pengelolaan sumber daya alam yang terdapat di dalamnya (Jumari 2012). Pendekatan etnoekologi digunakan untuk melihat sejauh mana kearifan lokal petani ini dapat memberikan kemanfaatan terhadap lingkungan sekitar dalam mengatasi suatu masalah lingkungan.

Permasalahan

Berdasarkan konteks budaya pangan tersebut, saya tertarik untuk mengeksplorasi lebih jauh tentang kondisi petani Sindukarto dan kebudayaannya yang berkaitan dengan pemanfaatan walang sangit menjadi makanan lokal tersebut. Berhubungan dengan hal itu, satu pertanyaan yang perlu dibahas adalah “Bagaimana pengetahuan lokal petani Sindukarto terhadap pengolahan walang sangit menjadi makanan lokal?”. Dengan menjawab pertanyaan utama tersebut, kita dapat memahami pandangan petani Sindukarto mengenai konsumsi walang sangit.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan etnografi dalam mengumpulkan data. Dalam melakukan kerja lapangan, etnografer membuat kesimpulan budaya dari tiga sumber: 1) dari hal yang dikatakan orang; 2) dari cara orang bertindak; dan 3) dari berbagai artefak yang digunakan orang (Spradley 1997, 10). Untuk mempermudah dalam pengumpulan data penelitian, saya telah membagi teknik penelitian etnografi ini menjadi tiga tahap, yaitu observasi partisipatif, wawancara, dan analisis data. Ketiga teknik penelitian ini akan saya jabarkan sebagai berikut.

Salah satu pengumpulan data dalam penelitian ini diperoleh dengan cara *participant observation*. Penelitian dengan metode etnografi tidak hanya mempelajari petani, lebih dari itu etnografi berarti belajar dari petani (Spradley 1997, 3). Penelitian etnografi melakukan proses mengamati orang lain, memahami yang dilihat, dan mendengarkan apa yang dikatakan orang untuk menyimpulkan hal yang diketahui orang. Kegiatan wawancara difokuskan pada pemahaman emik² petani terhadap pandangan mereka mengenai walang sangit sebagai makanan lokal. Tujuan wawancara terhadap informan digunakan untuk mengidentifikasi unsur-unsur dalam wawancara etnografis guna memformulasikan dan menggunakan beberapa macam pendekatan etnografis, serta melakukan wawancara praktis (Spradley, 1997).

Adapun analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis domain dan taksonomi. Dalam mempelajari kedua analisis ini, penulis berpedoman pada buku Metode Etnografi dari James P. Spradley. Analisis domain digunakan untuk memperoleh gambaran umum dan holistik dari situasi sosial atau objek penelitian. Biasanya, pencarian awal domain-domain itu fokus pada istilah-istilah pencakup atau nama-nama benda yang

2 Menurut Harris (1976), emik merupakan pengungkapan suatu yang aktual akan konteks interaktif potensial dalam perjumpaan etnografer dengan informan dan melakukan diskusi sesuatu yang dominan. Emik digunakan untuk studi sosial kultural yang berdasarkan *phenomena* (Amady 2015, 168).

termasuk dalam kategori objek penelitian (Spradley 1997, 139). Sementara untuk tahap analisis taksonomi, peneliti berupaya memahami domain-domain tertentu sesuai fokus masalah atau sasaran penelitian. Masing-masing domain mulai dipahami secara mendalam dan membaginya menjadi subdomain. Lalu dirinci lagi menjadi bagian-bagian yang lebih khusus.

Analisis taksonomik yang digunakan dalam penelitian etnografi dibagi menjadi dua poin, yaitu melakukan analisis permukaan domain sebanyak mungkin atau analisis mendalam terhadap domain tertentu. Para etnografer sudah lama memperdebatkan keuntungan strategi mendalam dan strategi permukaan ini. Mereka yang mendukung strategi mendalam berpendapat bahwa makna budaya itu kompleks. Mereka mengatakan bahwa yang lebih baik adalah dengan mempelajari satu domain saja, tetapi secara intensif dan tanpa mendistorsi sudut pandang orang dalam, daripada mempelajari banyak domain tetapi hanya secara dangkal. Etnografer yang mendukung untuk mempelajari permukaan makna budaya berpendapat bahwa kita perlu melihat suatu budaya atau suasana budaya dalam batasan holistik (Spradley 1997, 178). Dalam praktek yang aktual, strategi analisis mendalam dan strategi analisis yang lebih holistik dapat digabungkan. Hal tersebut dilakukan dengan cara mempelajari beberapa domain yang terpilih secara mendalam, tetapi masih berupaya untuk memperoleh pengertian permukaan dari suatu budaya secara menyeluruh.

Metode pengumpulan data dan analisis hasil yang digunakan adalah metode yang terstruktur berdasarkan alur penelitian maju bertahap. Berikut merupakan tahapan penelitian yang dilakukan:

Bagan 1. Alur Metode Penelitian Maju Bertahap



Sumber: Spardley 1997, 181

Kajian Pustaka

Topik mengenai serangga yang menyerang tanaman pangan telah banyak dianalisis dalam beragam perspektif. Pengendalian walang sangit pada tanaman padi telah banyak diteliti, khususnya yang berbasis lingkungan dengan menggunakan pestisida nabati. Irsan

(2014) juga menuliskan makalah *Pengendalian Tikus dan Walang Sangit di Padi Organik Sawah Lebak* yang memberikan alternatif pengendalian organisme pengganggu tanaman (OPT) di lahan organik untuk menekan penggunaan pestisida. Kebanyakan pengendalian hama sebatas mengurangi populasi atau bahkan memusnahkan serangga tersebut karena merugikan. Di Desa Sindukarto, Kecamatan Eromoko, Kabupaten Wonogiri, walang sangit diburu atau ditangkap untuk kemudian diolah dan dikonsumsi. Seperti kebiasaan memakan serangga di beberapa daerah, masyarakat Sindukarto juga mengolah walang sangit sebagai makanan lokal. Adapun penelitian yang sejalan dengan topik riset saya adalah kajian tentang serangga yang dikonsumsi oleh masyarakat lokal. Riset yang pernah dilakukan oleh Melo dkk. (2011) yang berjudul *Quality Proteins from Edible Indigenous Insect Food of Latin America and Asia* menegaskan bahwa serangga merupakan salah satu alternatif penting bagi kebutuhan gizi masyarakat. Di seluruh dunia ada masalah gizi serius yaitu kekurangan protein yang berkualitas dan umumnya menimpa masyarakat berpenghasilan rendah atau kelas bawah. Untuk itulah serangga menjadi alternatif yang baik untuk dikonsumsi dan salah satunya adalah belalang yang memiliki kandungan protein tinggi.

Arthur Chung (2010) dalam risetnya tentang dokumentasi spesies serangga yang dapat dimakan di Kalimantan, menemukan setidaknya terdapat 80 jenis serangga. Salah satunya adalah walang sangit atau yang dikenal dengan nama latin *Leptocorisa oratorius*. Tulisan berjudul *Edible Insect and Entomophagy in Borneo* ini sedikit mengulas tentang walang sangit yang dimakan secara mentah oleh petani padi di Kalimantan. Biasanya penduduk desa memakan walang sangit sebagai camilan saat bekerja di sawah. Meskipun aromanya menyengat sebagai salah satu perlindungan diri walang sangit ketika keberadaannya terganggu, hama ini tetap dinikmati oleh penduduk untuk dimakan bahkan generasi tua menyukai aromanya yang khas ini.

Serangga, Solusi Pangan Masa Depan merupakan judul penelitian dari Girsang (2018), menyatakan bahwa mengonsumsi serangga bukanlah suatu hal baru di Indonesia, namun petani mayoritas berkomentar serangga bukanlah makanan yang layak dikonsumsi. Girsang (2018) mengkaji tentang persepsi petani terkait serangga sebagai makanan dan manfaat dari kebiasaan memakan serangga. Lebih lanjut, artikel ilmiah ini berusaha menunjukkan manfaat apa yang bisa didapatkan dari *entomophagy* dalam memenuhi kebutuhan nutrisi baik protein maupun gizi yang dibutuhkan petani

Riset terdahulu tentang *edible insect* atau serangga yang bisa dimakan telah banyak dikaji, namun kebanyakan penelitian tersebut menggunakan perspektif gizi dan kesehatan untuk melihat apakah layak dimakan atau tidak. Untuk itulah pendekatan lain juga dibutuhkan agar mengetahui sejauh mana peran serangga sebagai makanan alternatif yang memberikan solusi dalam bidang ekologi, pengendalian hama, ekonomi, hingga ketahanan pangan. Seperti halnya penelitian yang pernah ditulis oleh Putranti dkk. (2018) tentang pemanfaatan belalang sebagai preferensi makanan bagi petani Gunung Kidul. Tulisan berjudul *Food Preference Revisited: The Case of Grasshopper Eaters Specific Reference in Gunung Kidul* ini membahas tentang isu ketahanan pangan melalui tinjauan kuliner serangga belalang yang sehari-hari dimakan oleh petani Gunung Kidul. Awalnya belalang merupakan serangga yang selama ini dianggap sebagai hama dan merugikan, namun kemudian belalang menjadi salah satu preferensi makanan yang dibutuhkan sebagai pemenuhan kebutuhan pangan.

Adalla & Cervancia (2010) juga telah melakukan kajian mengenai serangga yang populer dimakan di Filipina sebagai upaya penanggulangan hama. Riset tersebut relevan dengan tema penelitian penulis tentang serangga dan hama yang dapat dimakan. Dengan judul yang menarik, *Philippine Edible Insects: A New Opportunity to Bridge the Protein Gap of Resource-poor Families and to Manage Pests*, menyoroti tentang kegunaan serangga sebagai sumber protein bagi keluarga miskin. Memakan serangga juga berdampak positif pada pengendalian dan pengelolaan hama. Lebih dari itu, *edible insects* telah memberikan kontribusi yang luas terhadap produktivitas pertanian dan keanekaragaman hayati.

Penelitian tentang *edible insects* secara global juga telah lama dilakukan oleh DeFoliart (1997) dengan judul *An Overview of the Role of Edible Insects in Preserving Biodiversity*. Dalam risetnya ini, DeFoliart menyampaikan kepada pembaca bahwa sumber pangan yang berasal dari serangga tidak hanya memberikan nutrisi bagi manusia, tetapi juga berdampak positif untuk produktivitas pertanian. Menurut DeFoliart, serangga yang dijadikan sebagai bahan makanan adalah solusi untuk mengurangi kegiatan perburuan hewan langka di suaka margasatwa. Yang tidak kalah penting pada penggunaan serangga sebagai sumber daya pangan adalah menjadi cara efisien dalam mengurangi pestisida dan meningkatkan perekonomian petani pedesaan.

Latar belakang sosial-budaya dapat memengaruhi lingkungan sekitar. Budaya masyarakat petani yang dekat dengan lingkungan pertanian, tentunya petani mempunyai kearifan dalam memaknai lingkungan pertanian yang sesuai dengan budaya lokal mereka. Seperti halnya yang diungkapkan oleh Heider (1972, 207) bahwa ekologi kebudayaan adalah “...the interrelationships of environment, subsistence, and society.” Oleh sebab itu, istilah ekologi budaya erat kaitannya dengan cara suatu masyarakat beradaptasi dengan lingkungan dan mengeksploitasinya. Pendekatan etnoekologi memiliki tujuan untuk menelaah pengetahuan lokal atas interaksi antara masyarakat dengan lingkungan di sekitarnya dari perspektif orang-orang yang diteliti. Jadi sebenarnya lebih tepat dikatakan bahwa *ethnoscience* adalah “system of knowledge and cognition typical of given culture” (Strurtevant 1964, 99-100 dalam Ahimsa-Putra 1985, 9). Penekanannya di sini adalah pada sistem pengetahuan, yang merupakan pengetahuan yang khas dari suatu masyarakat dan berbeda dengan sistem pengetahuan masyarakat yang lain.

Studi etnoekologi berusaha untuk menganalisis secara holistik sampai pada analisis tentang sistem pengetahuan masyarakat lokal dalam mengelola alamnya dengan strategi adaptasi dan sistem produksi yang dikembangkan pada lingkungannya. Pengelolaan sumber daya alam yang dilakukan oleh masyarakat Sindukarto dengan cara menangkap walang sangit sebagai upaya pemberantasan hama untuk meningkatkan produktivitas padi. Walang sangit yang merugikan bagi tanaman padi ini kemudian diolah menjadi lauk-pauk yang dapat dikonsumsi sebagai solusi keterbatasan pangan. Hal tersebut sesuai dengan konsep etnoekologi yang telah didefinisikan oleh Toledo (2002):

“...an interdisciplinary approach that explores how nature is viewed by human groups through a screen of beliefs and knowledge, and how humans use their images to acquire and manage natural resources” (Toledo 2002, 514).

Sejalan dengan definisi tersebut, Winklerprins dan Barrera-Bassols (2005) menawarkan tiga komponen dasar dalam mengkaji ilmu menggunakan pendekatan

etnoekologi. Tiga komponen tersebut adalah *cosmos* (sistem kepercayaan dan pandangan kosmos terhadap pemanfaatan sumber daya alam), *corpus* (sistem kognitif atau sistem pengetahuan terhadap alam), dan *praxis* (seperangkat praktek pengelolaan sumber daya alam). Komponen *cosmos* atau sistem kepercayaan dan pandangan masyarakat dalam pemanfaatan walang sangit sebagai bahan pangan dapat dilihat dari beberapa aspek. Aspek tersebut meliputi pandangan ekologi, aspek ekonomi, perspektif agama, dan juga segi kesehatan dan gizi. Secara *corpus*, sistem pengetahuan masyarakat Sindukarto mengenai boleh tidaknya walang sangit dikonsumsi berhubungan dengan warisan pangan masyarakat terdahulu yang terbiasa mengonsumsi serangga sebagai bahan makanan. Komponen ketiga yaitu *praxis* di mana masyarakat Sindukarto dalam praktiknya melakukan proses pengolahan walang sangit menjadi lauk-pauk dengan beberapa tahap, di antaranya penangkapan, pengolahan, penyajian, hingga tata cara mengonsumsinya. Komponen tersebut menjadikan masalah pengelolaan walang sangit menjadi pangan lokal dapat ditinjau dari perspektif etnoekologi.

Berdasarkan penjelasan di atas, pengetahuan lokal masyarakat Sindukarto dalam mengendalikan walang sangit perlu untuk dieksplorasi. Pertanian padi merupakan jenis tanaman utama yang diandalkan untuk sumber pangan warga setempat. Gangguan seperti hama tentunya akan mengganggu keseimbangan produktivitas padi yang telah dibudidayakan dengan modal yang cukup besar. Untuk itulah, masyarakat membutuhkan usaha yang tepat untuk menanggulangnya.

Hasil dan Diskusi

Menurut Balai Besar Penelitian Tanaman Padi (2009), kerusakan karena walang sangit dapat meningkat dari rata-rata 20% hingga 50%. Hampir seluruh wilayah pertanian padi di Indonesia terjangkit hama walang sangit. Faktor iklim dan curah hujan yang berselang-seling menyebabkan populasi hama walang sangit meningkat, sedangkan varietas padi tahan walang sangit tidak tersedia. Petani tanaman pangan padi di Sindukarto memiliki strategi pengendalian hama walang sangit secara preventif dan kuratif. Walang sangit mulai marak menyerang pertanian padi ketika tanaman tersebut mulai bermunculan bulir-bulir padinya. Seperti istilah masyarakat lokal yang menyebutkan waktu pertanda datangnya serangga walang sangit mulai marak yaitu ketika '*wis mecungul kembang parine*' atau berumur dua bulan pasca benih padi ditanam. Keberadaan walang sangit yang marak pada fase pertumbuhan padi tertentu membuat hama ini hanya dapat dijumpai pada musim tertentu. Hal tersebut menjadikan beberapa ragam makanan berbahan walang sangit termasuk makanan musiman. Belum tentu walang sangit dapat diburu setiap bulannya karena siklus hidup hama ini mengikuti pola pertanian padi yang ada di Desa Sindukarto dan sekitarnya sebagai lahan untuk memperoleh pakan. Biasanya, jumlah populasi walang sangit akan lebih marak dijumpai saat menjelang musim panen.

Budaya pangan berkaitan erat dengan kegiatan produksi, distribusi, dan konsumsi makanan manusia yang di dalamnya tersirat pemenuhan kebutuhan primer, sosial dan budaya petani (Fadhilah 2014, 14). Budaya pangan merupakan serangkaian proses pembuatan makanan, dimulai dari cara memilih, memperoleh, dan mengolah bahan baku sehingga dapat disiapkan, disajikan, dan disantap sebagai makanan. Proses pemilihan bahan hingga cara menyantap makanan dapat menunjukkan kondisi sosial budaya suatu

petani. Petani Sindukarto memiliki preferensi tersendiri dalam memilih sumber daya alam apa yang sesuai untuk diolah menjadi makanan. Alasan pemilihan bahan pangan tersebut didasarkan oleh banyak hal seperti ketersediaan bahan, nilai gizi, dan kesesuaian dengan selera dan cita rasa yang disenangi oleh petani.

Makanan sehari-hari yang lazim dikonsumsi

Ragam makanan yang dikonsumsi oleh petani Sindukarto hampir sama dengan petani pedesaan Jawa Tengah pada umumnya. Makanan pokok yang kerap dihidangkan oleh petani setiap harinya adalah *sego* putih, gendar, dan *sego* tiwul yang berasal dari gaplek singkong. *Sego* menjadi pola pangan pokok yang dominan dan cenderung bersifat tunggal, sehingga menjadi makanan utama seluruh lapisan petani Sindukarto. Kepuasan makan selalu ditekankan pada konsumsi makanan utama dan lauk-pauknya. Porsi makanan utama, yaitu *sego*, tiwul, dan gendar digunakan sebagai ukuran kenyang dan kepuasan makan.

Selain jenis lauk pauk, masakan yang pantas disandingkan dengan *sego* ataupun *sego* tiwul adalah sambal. Sambal seperti diketahui bersama merupakan jenis makanan berbahan utama cabai yang diolah dengan teknik dan bahan tertentu sesuai selera petani. Sambal memiliki beragam jenis yang secara umum dipisahkan dengan teknik pengolahan yaitu sambal mentah dan sambal matang. Biasanya sambal mentah ini ditumbuk dari bahan baku cabai dan bumbu lainnya yang masih mentah. Sementara sambal matang tentu diolah dengan teknik masak yang beragam seperti menumis, mengukus, merebus dan menggoreng.

Penamaan sambal selain berdasarkan teknik pengolahannya juga berdasarkan bahan atau bumbu yang lebih dominan digunakan selain cabai sebagai bahan utama. Di antara jenis sambal yang populer dan sering dibuat oleh petani adalah sambal bawang, sambal terasi, sambal tomat, sambal *brambang* asem, dan sambal kecap. Sambal digunakan sebagai penambah selera makan. Banyak orang yang berasumsi bahwa memakan *sego* dan *lawuh* (lauk) tanpa ada sambal sebagai pelengkap, makanan akan terasa hambar. Demikian halnya yang dirasakan oleh sebagian besar petani Sindukarto yang setiap harinya tidak pernah ketinggalan untuk mempersiapkan olahan sambal dalam sajian makanan sehari-hari. Hampir semua menu masakan memerlukan sambal sebagai pelengkapnya. Setiap daerah tentu memiliki referensi resep sambal yang berbeda-beda. Petani Sindukarto biasanya memanfaatkan bumbu dan rempah yang umum dipakai dalam mengolah sambal.

Makanan yang tidak lazim dikonsumsi

Makanan dikatakan tidak lazim dikonsumsi (*unusual foods*) bukan karena tidak layak dikonsumsi, tetapi petani secara umum tidak terbiasa mengonsumsi makanan tersebut. Kondisi ini dikarenakan semua daerah memiliki makanan tertentu yang biasa dan tidak biasa dikonsumsi. Seperti yang telah dijelaskan pada subbab di atas, petani Sindukarto memiliki beragam makanan yang biasa dikonsumsi secara rutin setiap harinya. Adanya makanan yang lazim dikonsumsi tentunya juga memunculkan pengetahuan tentang keberadaan makanan yang tidak lazim dikonsumsi (*unusual foods*) ‘...their relationships can thus be characteristically summarized by a series of “opposition” between the daily and the peak experiences, such as “the ordinary” vs. “the extraordinary”, “routine” vs. “unusual”, “the familiar” vs. “novel”, “the profane” vs. “the sacred”, and so on’ (Quan dan Wang 2003, 300).

Bagi petani Sindukarto, memakan serangga sebagai bahan baku yang diolah menjadi masakan adalah hal yang lumrah. Serangga sering ditemukan di sekitar lingkungan petani perdesaan dan menjadi makanan lokal petani setempat. Akan tetapi, hal tersebut menjadi sesuatu yang tidak wajar bagi petani lainnya. Banyak petani yang menilai bahwa serangga tidak layak untuk dikonsumsi karena berbagai alasan, seperti tidak sehat, menjijikkan, dan statusnya yang dilarang oleh ajaran agama tertentu. Kebiasaan memakan serangga masih menjadi hal tabu bagi sebagian orang. Stereotipe yang menyatakan bahwa memakan serangga tidak sehat dan hama itu merugikan menjadikan budaya pangan ini tidak mudah diterima oleh petani lain.

Terlepas dari asumsi mengenai serangga dan hama yang tidak layak untuk dikonsumsi, para petani Sindukarto telah membuktikan bahwa mereka merasa baik-baik saja ketika menyantap makanan ini. Mengonsumsi sumber hewani setiap hari dianggap sebagai salah satu simbol keamanan sebuah keluarga. Petani yang mengonsumsi daging seperti sapi dan ayam dianggap lebih mampu dalam standar ekonomi. Ketika sebagian petani tidak mampu membeli sumber hewani tersebut, petani menggunakan kehadiran hewan tidak lazim ini sebagai lauk pengganti kebutuhan protein hewani mereka.

Kebiasaan memakan serangga biasa disebut sebagai *entomophagy* atau *'the practice of eating insects'* (Food and Agriculture Organization 2013, 1). Istilah *entomophagy* bukanlah hal yang baru bagi budaya memakan serangga baik petani dunia maupun di Indonesia. Praktik mengonsumsi serangga ini dipengaruhi oleh faktor budaya dan agama, seperti yang diungkapkan oleh Food and Agriculture Organization (2013) bahwa:

"Entomophagy is heavily influenced by cultural and religious practices, and insects are commonly consumed as a food source in many regions of the world. In most Western countries, however, people view entomophagy with disgust and associate eating insects with primitive behavior" (Food and Agriculture Organization 2013, 19).

Stereotipe serangga yang menjijikkan dan mengonsumsinya dipandang sebagai kebiasaan primitif ini, menjadikan budaya memakan serangga tidak banyak digemari oleh petani luas. Konsumsi serangga dianggap sebagai primitif karena proses penangkapan dan pengolahannya dilakukan dengan cara-cara sederhana. Penangkapan serangga seperti *ungker sego jati*, *tawon*, *walang sangit*, *walang*, dan *puthul* biasanya dilakukan petani dengan cara berburu di hutan maupun sawah. Perburuan yang dilakukan cukup menggunakan alat yang sederhana seperti jaring, *ayap*, bahkan menggunakan tangan kosong. Cara-cara tersebut tentu dianggap tradisional dan membutuhkan waktu yang relatif lama untuk mendapatkan hasil maksimal. Sementara itu, petani juga membutuhkan pengalaman dan keahlian khusus dalam menangkap serangga-serangga tersebut. Oleh sebab itu, selain dipandang primitif, perburuan serangga dinilai kurang efisien dari segi waktu. Meski demikian, petani berburu beberapa jenis serangga karena itulah bahan yang tersedia di alam, yang nyatanya dapat mereka olah dan konsumsi. Penghasilan petani dengan lahan sempit ditambah persoalan irigasi yang minim, menjadikan mereka tidak dapat mencukupi kebutuhan gizi lain seperti lauk-pauk sumber protein. Oleh karena itu, memakan serangga adalah solusi dari keterbatasan pangan yang terjadi di daerah Sindukarto dan sekitarnya.

Praktik memakan serangga di Sindukarto tidak berlangsung sepanjang tahun. Makanan serangga ini termasuk musiman, yaitu makanan yang bahan baku serta hasil masakannya hanya dapat dijumpai pada musim tertentu saja. Kondisi geografis dan musim

menjadi faktor melimpahnya keberadaan serangga dan hama yang dijadikan sebagai makanan lokal. Bagi petani Sindukarto, musim hujan merupakan suatu berkah karena tumbuhan yang mereka budidaya dapat tumbuh dengan subur karena ketersediaan air. Pertumbuhan tanaman juga diikuti dengan kemunculan serangga dan hama yang dapat dikonsumsi petani lokal. Musim hujan biasanya terjadi pada pertengahan bulan Desember hingga Mei. Sedangkan bulan berikutnya, yakni Juni hingga November, merupakan musim kemarau. Pada musim hujan, petani dapat memperoleh sumber hewani tertentu sebagai makanan tambahan, seperti *ungker jati*, jangkrik, *rampal* atau *puthul*. Ketika musim kemarau serangga-serangga ini jarang ditemukan. Serangga yang biasa muncul pada musim kemarau atau dapat dijumpai sepanjang musim, sangat minim jenisnya. Serangga yang kerap dijumpai pada Desa Sindukarto sepanjang musim hanyalah tawon. Adapula serangga yang hidup saat menjelang musim panen padi, yaitu walang sangit, *lembing*, dan *walang*.

Berikut tabel kumpulan masakan berbahan serangga yang biasa dikonsumsi petani Sindukarto:

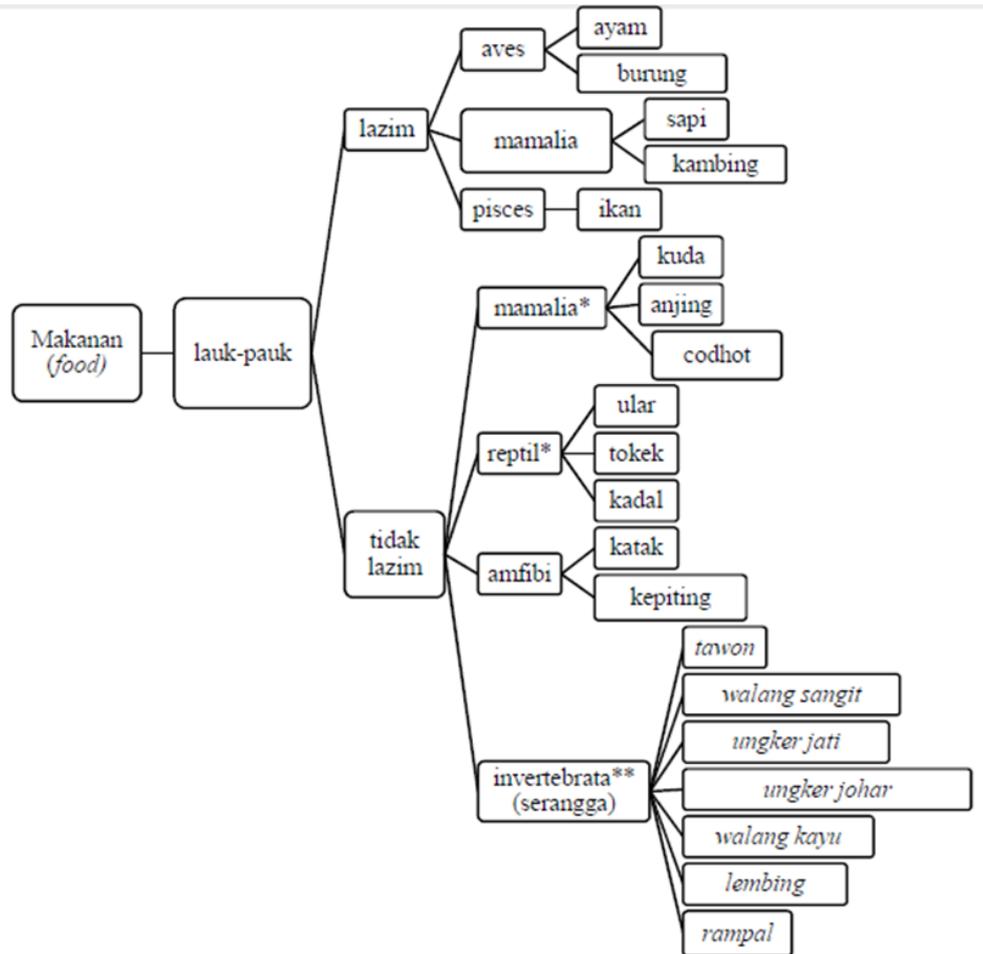
Tabel 1. Ragam Makanan berbahan Serangga dan Hama di Desa Sindukarto

No.	Nama Binatang	Kategori Hama/Serangga	Musim	Teknik Memasak	Nama Masakan	Dijual/Tidak
1.	<i>Tawon madu (Apis cerena)</i>	Serangga	Sepanjang musim	Kukus	Botok <i>tawon</i>	+
2.	<i>Walang sangit (Leptocoris acuta)</i>	Hama	Menjelang musim panen padi	Kukus	Botok walang sangit	+
				Rebus	Sambal walang sangit	-
3.	<i>Ungker jati (Hyblaea puera)</i>	Hama	Awal musim hujan	Tumis/goreng	<i>Oseng ungker jati</i>	+
		Hama	Awal musim hujan	Tumis/goreng	Bacem <i>ungker jati</i>	-
4.	<i>Ungker johan (Catopsilia pyranthe)</i>	Serangga	Awal musim hujan	Rebus	<i>Jangan lombok ungker johan</i>	+
5.	<i>Walang kayu (Valangia nigricornis)</i>	Hama	Musim hujan	Goreng	<i>Walang goreng</i>	+
6.	<i>Leming (Nezara viridula)</i>	Hama	Menjelang musim panen padi	Rebus	Sambal <i>lembing</i>	-
7.	<i>Puthul/rampal (Phyllophaga Hallery)</i>	Hama	Awal musim hujan	Goreng	<i>Puthul/Rampal goreng</i>	-

Keterangan: + : dijual, - : tidak dijual/konsumsi pribadi

Sumber: Pendataan makanan berbahan serangga dan hama hasil observasi dari wawancara, bulan Juli 2019

Berdasarkan tabel ragam lauk pauk berbahan serangga di atas, perlu dijelaskan secara spesifik posisi *edible insect* dalam budaya pangan petani Sindukarto. Untuk menganalisisnya, diperlukan diagram taksonomi. Berikut ini klasifikasi makanan dari jenis lauk pauk yang lazim dan tidak lazim dikonsumsi oleh petani secara umum:

Bagan 2. Ragam lauk-pauk yang dikonsumsi petani berdasarkan klasifikasi makanan

Sumber: *)Penelitian Widiastuti (2013) tentang Kuliner ekstrim di Bantul.

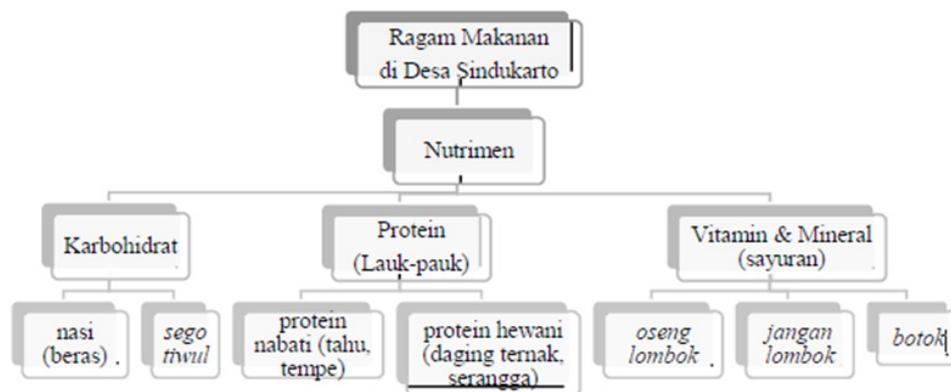
**)Observasi lapangan di Desa Sindukarto, Eromoko, Wonogiri

Diagram di atas menunjukkan ragam lauk-pauk yang lazim dan tidak lazim dikonsumsi oleh petani secara umum. Jenis protein yang lazim dikonsumsi petani Sindukarto adalah mamalia seperti daging sapi dan kambing, unggas seperti ayam dan bebek, ikan laut dan ikan tawar, serta serangga. Tingkatan selera petani Sindukarto terhadap konsumsi serangga masih berada pada posisi terendah bila dibandingkan dengan daging sapi, kambing, ayam, bebek, dan ikan. Daging sapi dan kambing menempati posisi tertinggi dalam selera makan petani Sindukarto. Akan tetapi, harga jual daging sapi dan kambing yang lebih mahal dibanding sumber protein lainnya sehingga daging jenis ini jarang dikonsumsi petani, bahkan 'disakralkan' dengan hanya dimasak pada acara atau ritual adat tertentu, seperti pesta kelahiran anak dan pernikahan. Untuk daging ayam, petani mengonsumsinya hanya pada hari-hari besar seperti hari raya Islam. Sementara lauk jenis ikan, petani membutuhkan akomodasi untuk membelinya di pasar tradisional. Alasan-alasan ini mendorong petani mencari alternatif sumber protein dan asupan nutrisi yang mudah diperoleh dengan harga relatif terjangkau, yaitu beberapa jenis serangga.

Posisi *edible insect* atau serangga yang biasa dikonsumsi petani Sindukarto dalam diagram taksonomi ini, tergolong makanan yang tidak lazim bagi mayoritas petani lain. Petani Sindukarto memiliki sejarah yang cukup panjang dalam pemanfaatan serangga sebagai bahan pangan. Alasan mengonsumsi serangga sebagai lauk pauk karena ketersediaan serangga yang cukup banyak di lingkungan sekitar mereka. Sebagai petani yang mayoritas bekerja di sektor pertanian, mereka lebih familiar dengan hewan jenis serangga yang mudah ditemukan di sawah maupun ladang. Jika dibandingkan dengan sumber protein lainnya, pangan berbahan serangga ini termasuk kategori rendah dalam pandangan selera dan citarasa petani Sindukarto. Meski demikian, petani mengonsumsi beraneka ragam masakan berbahan serangga sebagai alternatif sumber protein yang diperlukan. Ketika harga daging sapi, kambing, dan ayam relatif mahal dijual di pasaran, tentu sumber protein hewani lainnya dibutuhkan untuk memenuhi asupan gizi. Masakan berbahan serangga ini merupakan alternatif untuk mengatasi keterbatasan pangan dan preferensi bagi petani yang membutuhkan asupan protein tanpa merogoh biaya besar.

Pembahasan mengenai budaya pangan petani Sindukarto pada bab ini telah mengklasifikasikan ragam makanan berdasarkan sudut pandang budaya. Selain itu, makanan juga perlu dirangkum berdasarkan taksonomi nutrimer agar dapat mengetahui posisinya dalam perspektif gizi sehingga dapat dijadikan acuan untuk memperoleh asupan nutrisi yang seimbang. Berikut ini bagan taksonomi ragam makanan di Sindukarto berdasarkan pengelompokan nutrimer:

Bagan 3. Ragam masakan di Sindukarto berdasarkan klasifikasi nutrimer



Sumber: Pendataan makanan di Desa Sindukarto, bulan Septembar 2018

Mengubah walang sangit menjadi pangan lokal

Makanan lokal merupakan makanan yang diproduksi dan dikonsumsi untuk keperluan petani lokal. Sejalan dengan hal tersebut, Morris & Buller (2003) juga mendefinisikan makanan lokal sebagai *'the food that is produced, processed, marketed, and consumed within a geographically circumscribed area'*. Pangan lokal ini menggunakan bahan yang diperoleh dari sumber lokal, diolah berdasarkan resep yang dikenal petani setempat, dikonsumsi oleh petani di wilayah tertentu, dan memiliki rasa yang relatif sesuai dengan selera petani

tersebut. Oleh sebab itu, budaya pangan petani Sindukarto berkaitan dengan strategi mendapatkan bahan baku, teknik memasak, penyajian makanan, dan pola konsumsi.

Bahan baku yang akan diolah menjadi makanan lokal biasanya bergantung pada ketersediaan sumber daya alam dan keadaan wilayah tersebut. Sistem produksi pangan lokal ditentukan oleh ketersediaan lahan dan kesesuaian kondisi agroekologi wilayah yang memungkinkan suatu komoditas pangan lokal dapat dibudidayakan (Sumarno 2018, 54). Sistem pangan lokal juga menjadi andalan untuk menjamin pemenuhan kebutuhan pangan dan mengatasi ancaman dari bahaya kelaparan atau krisis pangan (Witiro 2003 dalam Fadhilah 2014, 16). Ketersediaan bahan pangan di suatu tempat akan berpengaruh pada pola konsumsi petani setempat. Petani suatu daerah akan mengeksplorasi kekayaan alamnya untuk mencukupi kebutuhan mereka sendiri. Petani menanam, mengolah, menghasilkan, dan mengambil segala sesuatu yang mereka butuhkan. Sumber bahan baku lokal untuk mengolah masakan seperti lauk-pauk, sayur-mayur, bumbu, dan rempah lokal masih banyak tersedia di lingkungan petani Sindukarto. Sebagai komunitas petani yang banyak menghabiskan aktivitas sehari-hari di sawah, petani Sindukarto memiliki pengetahuan untuk memanfaatkan sumber daya alam sebagai bahan baku pembuatan makanan pokok, lauk-pauk, dan sayuran pendamping. Mereka tidak hanya memanfaatkan komoditas pertanian yang mereka tanam, seperti padi, singkong, jagung, bayam, dan jenis sayuran lainnya, melainkan juga serangga dan hama yang hinggap pada tanaman tersebut. Salah satu hama yang populer dan berpengaruh penting pada produktivitas produk pertanian petani Sindukarto adalah walang sangit. Keberadaan walang sangit sebagai hama tanaman padi cukup kuat dalam memengaruhi hasil panen padi mereka. Seperti yang telah dibahas pada bab sebelumnya, padi merupakan komoditas pertanian di Sindukarto yang berdampak besar bagi persediaan pangan dan pendapatan petani setempat. Untuk itu, diperlukan upaya untuk mengurangi populasi walang sangit yang berada pada ambang batas ekonomi.

Adapun langkah yang dilakukan petani Sindukarto untuk mengurangi jumlah hama walang sangit adalah mengubahnya menjadi beberapa jenis makanan lokal. Pengolahan hama walang sangit menjadi makanan yang dikonsumsi petani tentunya melewati beberapa tahap, meliputi persiapan bahan baku (penangkapan walang sangit), pengolahan (proses memasak), penyajian (kombinasi dengan makanan lain yang sesuai), hingga tata cara mengonsumsi. Petani Sindukarto memiliki pengetahuan dan strategi tersendiri dalam berburu walang sangit di lahan pertanian. Cara menangkap walang sangit berbeda dengan serangga ataupun hewan lainnya. Walang sangit biasanya ditangkap menggunakan *ayap*, yaitu alat sederhana yang kerangkanya terbuat dari bambu, mirip seperti raket bulu tangkis namun jaringnya dibentuk menyerupai kerucut atau parabola sehingga dapat menampung banyak tangkapan. Meski demikian, para petani juga memiliki keahlian menangkap walang sangit dengan tangan kosong. Namun, membutuhkan waktu lama dengan hasil tangkapan yang sedikit. *Ayap* kemudian cukup efektif untuk menangkap walang sangit dibanding harus menangkap dengan tangan kosong tanpa bantuan peralatan.

Sambal Walang Sangit

Makanan berbahan walang sangit biasanya dimasak menjadi sambal yang identik sebagai makanan lokal pendamping makanan pokok. Seperti makanan lainnya, walang sangit dijadikan sebagai sebuah memori yang dikenang dari masa ke masa. Agar tidak hilang,

petani menjaga dengan tetap mengonsumsinya dan seringkali dihidangkan setiap hari. Kemampuan atau pengetahuan dalam mengolah walang sangit menjadi sambal yang siap dimakan, diwariskan dari orang tua secara turun-temurun. Petani telah terlebih dahulu mengenal sambal walang sangit sebagai pelengkap makanan utama. Bahan pembuatan sambal walang sangit sendiri hampir sama dengan sambal bawang. Bedanya, sambal ini diolah dengan menambahkan walang sangit. Sebelumnya, walang sangit perlu direndam dengan air panas. Proses perendaman dengan air panas ini berfungsi untuk membuang kotoran dan sisa pestisida yang menempel pada walang sangit. Selain itu, proses perendaman dengan air panas juga menjadikan aroma walang sangit semakin terasa dan menyengat.

Adapun bumbu yang digunakan petani Sindukarto untuk membuat sambal walang sangit, di antaranya adalah cabai rawit, bawang merah, bawang putih, gula, dan garam secukupnya. Bumbu-bumbu yang dipakai dalam mengolah sambal walang sangit cukup familiar dan mudah diperoleh sehingga petani tidak kesulitan dalam membuatnya. Jika bahan walang sangit dan semua bumbu sudah disiapkan, yang dibutuhkan adalah cobek untuk mengulek sambal. Pertama, letakkan semua bumbu ke dalam cobek lalu tumbuk kasar. Setelah itu masukkan walang sangit yang sudah dibersihkan, gula, dan garam sebagai penyedap rasa. Biasanya, petani hanya mencampurkan 10–15 ekor walang sangit sehingga aroma sangit yang khas mendominasi sambal yang dibuat. Kemudian tumbuk semua di atas cobek hingga halus. Petani Sindukarto lebih senang menikmati sambal walang sangit dengan teknik menumbuk atau ulek karena aroma khas walang sangit yang menyengat akan lebih terasa. Pemilihan bahan cabai rawit dan bawang merah yang ditumbuk tanpa proses penggorengan terlebih dahulu juga menjadikan sambal ini semakin terasa tingkat kepedasannya.

Setelah melalui proses memasak dengan cara diulek di atas cobek, sambal walang sangit biasa disajikan sebagai pelengkap makanan utama, yakni *sego* atau *sego tiwul*. Biasanya petani tetap menyajikan sambal walang sangit di atas cobek dan tidak perlu memindahkan sambal ini pada wadah lainnya. Kombinasi yang dipilih untuk menyantap sambal walang sangit bersama nasi putih ataupun *sego tiwul* biasanya didasarkan atas selera. Petani yang tidak begitu menyukai *sego tiwul* dapat mengonsumsi walang sangit dengan sepiring nasi putih hangat. Akan tetapi, sebagian petani lebih menyukai kombinasi sambal walang sangit dengan *sego tiwul*.

Sambal walang sangit biasanya dipadukan dengan makanan utama dan juga sebagai menu pendamping *lawuh* seperti tempe dan tahu goreng beserta lalapannya seperti daun kemangi atau kubis. Sambal walang sangit cocok dinikmati saat siang hari setelah para petani pulang dari sawah. Kebutuhan pangan para petani sudah tercukupi apabila telah ada nasi, sambal, dan selebihnya lauk pauk sederhana. Sambal walang sangit menjadi jenis sambal yang berbeda dengan sambal nusantara lainnya karena memiliki komposisi bahan tambahan walang sangit. Bentuk penyajian sambal walang sangit secara visual sebenarnya tidak berbeda jauh dengan sambal bawang pada umumnya. Aroma yang khas dari walang sangit yang ikut diulek membuat sambal ini unik.

Sambal walang sangit lebih banyak dinikmati oleh kaum petani yang menyantapnya saat lapar sepulang dari sawah. Sambal merupakan jenis makanan pelengkap yang jarang dihidangkan sendiri tanpa makanan jenis lainnya seperti nasi dan lauk-pauk. Sambal walang sangit ini biasa dikonsumsi dengan *sego* maupun *sego tiwul* dengan cara *muluk*

atau memakan dengan tangan langsung tanpa piranti makan semacam sendok. Bagi banyak orang, mengonsumsi makanan dengan cara *muluk* akan membuat makanan yang dihidangkan terasa lebih lezat dan nikmat

Menurut Weichart (2004, 66), makanan, bahan makanan, dan cara makan memegang posisi penting dalam wacana mengenai kebudayaan. Makanan menjadi penanda utama kebudayaan dan identitas. Mengonsumsi sambal walang sangit juga menyimbolkan bahwa diri seseorang tersebut kuat dan menikmati makanan ekstrim tersebut. Seseorang yang alergi atau tidak menyukai sambal walang sangit dapat dianggap lemah karena tidak tahan dengan aroma sangit dan perpaduan pedas dari sambal tersebut. Walang sangit diibaratkan oleh petani seperti konsumsi petai, jengkol, atau durian. Mereka memiliki aroma yang khas dan tajam sehingga banyak orang menyukai makanan tersebut, tetapi banyak juga yang tidak cocok dengan aromanya, bergantung pada selera petani. Walang sangit memiliki aroma yang menyengat sehingga perlu diimbangi dengan bumbu dan rempah yang dapat menyeimbangkan aroma *sangit* tersebut. Ditambahkannya cabai dalam jumlah berlebihan pada sambal walang sangit, menjadikan orang yang menyantap akan kepedasan sehingga tidak sempat merasakan aroma *sangit*, seperti makna *spicy food* menurut Weichart (2004, 68).

Botok Walang Sangit

Botok adalah lauk pauk tradisional khas Jawa yang berisi parutan kelapa muda yang dibungkus daun pisang. Variasi isiannya beragam, seperti tahu, ayam, atau ikan. Botok walang sangit adalah salah satunya. Seperti botok pada umumnya, botok walang sangit dimasak dengan teknik kukus. Pengolahan botok membutuhkan waktu relatif lama karena memerlukan bahan dan alat memasak yang cukup banyak. Bahan baku yang dibutuhkan adalah tentu walang sangit, buah kelapa muda, dan daun pisang untuk membungkus. Adapun bumbu yang diperlukan yaitu cabai rawit, bawang merah, bawang putih, daun salam, kencur, gula, dan garam secukupnya. Sementara alat yang diperlukan untuk memasak botok walang sangit ini adalah parutan kelapa, cobek, dan ulek untuk menumbuk bumbu, serta panci, dan sarangannya.

Teknik memasak botok walang sangit melewati beberapa proses. Pertama, rebus sebentar walang sangit lalu tiriskan. Bahan lain seperti kelapa perlu diparut, sementara semua bumbu harus ditumbuk kasar terlebih dahulu. Kemudian campurkan walang sangit, bumbu, dan parutan kelapa hingga merata di atas cobek atau baskom. Proses selanjutnya adalah membungkus adonan tersebut dengan daun pisang. *Ngetum* merupakan istilah Jawa yang berarti membungkus sesuatu memakai daun pisang dan disematkan dengan potongan lidi yang sudah diruncingkan sisi kanan kirinya. Teknik *ngetum* ternyata membutuhkan keahlian yang mungkin bagi beberapa orang masih terasa sulit. Penggunaan daun pisang sebagai bahan untuk membungkus, juga perlu dipilah, yaitu daun yang sudah dijemur agar menjadi lentur atau tidak kaku, sehingga tidak mudah sobek ketika digunakan. Setelah di-*tum*, botok walang sangit siap dikukus pada panci tertutup agar proses memasak lebih cepat matang. Kemudian, tunggu selama 15–30 menit hingga daun pisang berubah warna kecokelatan, lalu siap diangkat dan ditiriskan. Botok walang sangit pun siap disajikan dalam keadaan hangat.

Botok walang sangit disajikan sebagai lauk-pauk pendamping makanan utama seperti *sego* atau *sego tiwul*. Untuk menghidangkan botok walang sangit di atas meja makan, petani tidak perlu membuka semua botok yang masih di-*tum* atau dibungkus dengan daun pisang tersebut. Sajian botok walang sangit dibuka ketika hendak memakannya saja. Botok walang sangit ini juga dapat disajikan di atas sepiring nasi. Selain sebagai pendamping makanan utama, botok walang sangit juga dapat dikombinasikan dengan sajian lauk-pauk dan beberapa jenis sambal.

Cara mengonsumsi botok walang sangit tidak jauh berbeda dengan aneka macam botok lainnya. Petani bisa memakan botok sebagai *lawuh* nasi ataupun *sego tiwul*. Biasanya, botok walang sangit yang telah dicampur dengan nasi atau *sego tiwul* dimakan dengan cara *muluk* atau dengan tangan langsung tanpa bantuan alat makan. Meski terkadang petani juga dapat mengonsumsi botok walang sangit ini dengan memakai sendok tanpa mengurangi cita rasa masakan gurih dan lezat ini. Untuk ukuran orang dewasa, satu *tum* botok biasanya dapat dikonsumsi dengan satu porsi nasi atau lebih. Aroma yang gurih dari parutan kelapa, sedapnya bungkus daun pisang yang telah dikukus, hingga aroma *sangit* yang menyeruak, menjadi satu dalam sebuah masakan, membuat botok walang sangit ini memiliki cita rasa yang berbeda. Petani Sindukarto biasanya membuat banyak *tum* dalam sekali proses memasak botok walang sangit. Hal tersebut karena dalam proses mengolah atau memasaknya, membutuhkan kesabaran. Prosesnya yang panjang mulai dari memarut kelapa, menumbuk bumbu, membungkus dengan daun, hingga mengukus sebelum disajikan, membuat masakan botok walang sangit ini tidak praktis. Meski demikian, petani tetap menyukai botok walang sangit karena rasanya yang gurih dan aromanya yang khas.

Walang Sangit dalam Pandangan Petani Sindukarto

Walang sangit bagi banyak orang dianggap tidak bernilai guna dan merugikan. Namun bagi petani Sindukarto, walang sangit diolah menjadi makanan yang biasa dikonsumsi. Metamorfosis walang sangit menjadi pangan lokal merupakan fenomena budaya pada petani dalam mengambil langkah responsif terhadap masalah di sekitarnya. Dalam hal ini walang sangit sebagai hama tanaman padi. Melalui pendekatan etnoekologi, kita dapat memahami pandangan petani Sindukarto mengenai walang sangit dengan mendeskripsikan proses perubahan hama menjadi makanan lokal secara holistik. Proses penangkapan, pengolahan, penyajian, dan konsumsi walang sangit merupakan tahapan yang dilakukan oleh para petani dalam menyikapi keberadaan walang sangit di lahan sawah mereka. Kearifan lokal tersebut dapat dipahami sebagai bagian dari kajian etnoekologi petani.

Berbicara mengenai makanan berbahan walang sangit, tentu tidak dapat terlepas dari sejarah dan latar belakang petani Sindukarto di masa lampau hingga akhirnya menjadikan walang sangit sebagai preferensi bahan makanan. Menurut Putranto (2003, 225), cerita rakyat yang berkembang di Sindukarto dan Wonogiri bagian selatan senantiasa berhubungan dengan keberadaan tokoh-tokoh Kerajaan Majapahit yang melarikan diri saat berada di ambang keruntuhan. Pada akhirnya, orang-orang yang berasal dari Majapahit ini dipercaya sebagai cikal bakal berdirinya desa tersebut. Desa Sindukarto memiliki peninggalan berupa Goa Song Putri yang dulunya diyakini sebagai tempat tinggal seorang putri kerajaan Majapahit yang melarikan diri. Untuk bertahan hidup, putri Majapahit tersebut mencukupi kebutuhan pangannya dengan mengonsumsi sumber daya alam

yang tersedia di sekitarnya. Salah satunya adalah dengan berburu serangga di hutan dan ladang. Kisah ini kemudian diyakini oleh petani setempat sebagai awal mula menormalisasi makanan berbahan dasar serangga dalam kehidupan mereka sehari-hari sekaligus menjadi alternatif pangan yang dikonsumsi untuk bertahan hidup.

Terlepas dari sejarah Desa Sindukarto yang terhubung dengan pelarian putri Kerajaan Majapahit, kondisi morfologi wilayah yang berbukit-bukit juga menjadikan desa ini termasuk daerah terisolir (Cahyadi dkk. 2017, 1). Ditambah karakteristik lahannya yang mengandung karst, Desa Sindukarto mengalami kesulitan untuk memenuhi kebutuhan air. Kekeringan yang terjadi pun membuat petani kesulitan melakukan kegiatan pertanian, sehingga sumber daya pangan menjadi langka dan terbatas. Keterbatasan pangan di daerah karst yang tandus ini membuat petani perlu mencari alternatif bahan pangan yang tersedia agar dapat bertahan hidup. Hal ini menjadi salah satu alasan berkembangnya konsumsi walang sangit dan serangga lainnya pada petani Desa Sindukarto. Selain itu, tentu ada banyak alasan yang melatarbelakangi konsumsi pangan berbahan walang sangit ini dapat populer di kalangan petani.

Aroma *sangit* membuat orang memperdebatkan tentang pantas tidaknya makanan ini dikonsumsi. Tentu saja bagi kebanyakan petani, tidak pernah terbayangkan aroma *sangit* dapat dipilih sebagai rasa suatu makanan. Nyatanya, selera petani terhadap sambal walang sangit berkaitan erat dengan kebutuhan untuk memperoleh makan. Konsumsi walang sangit tidak hanya untuk mengatasi rasa lapar, tetapi juga kebutuhan fisiologis, seperti pemenuhan gizi yang mempengaruhi.

Makanan dalam pandangan sosial budaya memiliki makna lebih luas, yaitu terkait dengan kepercayaan, status, pretise, kesetiakawanan, dan ketentraman dalam kehidupan (Apomfires 2002, 1). Kelas sosial juga memengaruhi pandangan petani terhadap pantas atau tidaknya mengonsumsi makanan berbahan walang sangit ini. Karl Marx dalam Gursky (2001, 18) mengklasifikasikan kelas sosial menjadi dua golongan, yaitu dalam struktur kelas ada perbedaan antara kelas atas (kaum borjuis) dan kelas bawah (kaum proletar). Pada praktiknya, perbedaan kelas sosial pada petani Sindukarto ditunjukkan dengan parameter pekerjaan dan luas tanah yang dimiliki. Kelas atas diwakili oleh golongan priyayi dari kalangan perangkat desa, pegawai negeri sipil, karyawan swasta, hingga petani kaya yang memiliki luas tanah lebih dari dua hektar. Untuk kelas bawah, meliputi para petani miskin yang luas tanahnya lebih sempit atau tidak memiliki alat pertanian yang modern, buruh tani yang tidak memiliki tanah, serta penduduk pendatang yang bekerja menjadi buruh bangunan atau pekerjaan kasar lainnya.

“Edible insects used to be considered at the level of “low prestige food” and were refused by other people.” (Ramos-Elorduy 2009, 282).

Kelas sosial tersebut juga mempengaruhi preferensi bahan pangan yang mereka konsumsi sehari-hari. Pandangan petani priyayi terhadap makanan berbahan walang sangit jelas berbeda dengan anggapan petani kelas bawah. Petani kelas atas mayoritas menganggap konsumsi walang sangit sebagai perilaku yang tidak wajar dilakukan karena menjadi bagian dari selera pangan yang rendah dalam kelas sosial. Berbeda dengan anggapan petani-petani miskin yang menyatakan bahwa konsumsi sambal dan botok walang sangit merupakan sajian yang wajar dinikmati sehari-hari. Perbedaan pandangan ini menunjukkan bahwa

sambal dan botok walang sangit dapat dikategorikan sebagai makanan yang biasa dikonsumsi oleh kaum kelas bawah.

Ditinjau dari segi lingkungan, petani Sindukarto terbiasa mengambil sumber pangan yang tersedia di alam tanpa harus bercocok tanam atau berternak. Dengan kondisi lingkungan yang berada di tanah karst, petani desa ini sering mengalami kekeringan saat musim kemarau. Akibatnya, produktivitas pertanian menurun hingga gagal panen. Keterbatasan bahan pangan yang terjadi saat musim kemarau panjang hingga awal musim hujan menjadikan petani Sindukarto membutuhkan alternatif sumber daya lain yang dapat dikonsumsi selain produk pertanian yang mereka tanam.

“The population who lives in rural areas where food security has become a problem. Poor food distribution and high food prices have added to the misery. Edible insects are a natural renewable resource of food with nutritional, economic and ecological benefits to the rural people. In fact, insects are the cheapest source of protein compared to animal meat and fish.” (Gahukar 2012, 10).

Makanan berbahan walang sangit merupakan salah satu upaya mengurangi populasi walang sangit yang menyerang tanaman padi. Meskipun tidak dapat sepenuhnya menghilangkan hama tersebut di lahan pertanian, penangkapan walang sangit menjadi sebuah usaha untuk menyeimbangkan populasinya agar tidak merugikan petani. Peran perilaku konsumsi walang sangit pada zaman dahulu dianggap paling efektif dalam menanggulangi hama dan meningkatkan kualitas padi. Sebelum marak penggunaan pestisida, penangkapan walang sangit untuk dijadikan makanan sudah lebih lama dilakukan oleh petani. Namun, dewasa ini walang sangit dikonsumsi justru karena populasinya besar setelah penyemprotan pestisida. Setelah mengenal pestisida, petani beranggapan bahwa dengan semakin banyak dosis penyemprotan maka hama walang sangit akan semakin berkurang. Nyatanya usaha ini justru membuat walang sangit semakin kebal terhadap obat kimiawi, sehingga populasinya tetap bahkan semakin besar. Walang sangit menyerang dengan menghisap bulir padi yang telah menguning tidak mengenal waktu apakah padi sudah disemprot pestisida atau belum.

Kesimpulan

Pengetahuan lokal petani Sindukarto mengenai walang sangit dapat dilihat dari budaya pangan mereka yang mengubah serangga tersebut menjadi makanan lokal. Penangkapan walang sangit merupakan langkah responsif para petani Sindukarto dalam menangani masalah hama yang menurunkan produktivitas padi. Hal ini dinilai efektif dan ramah lingkungan untuk penanggulangan hama dibandingkan dengan penyemprotan pestisida. Petani Sindukarto mengolah, menyajikan, dan mengonsumsi walang sangit sebagai makanan lokal bersama bumbu yang sesuai dengan selera mereka. Konsumsi pangan berbahan walang sangit ini juga menjadi salah satu alternatif makanan dalam mengatasi persoalan gizi dan keterbatasan pangan di Desa Sindukarto. Upaya tersebut merupakan kearifan lokal petani (*local wisdom*) yang menguntungkan petani karena dapat mengurangi populasi hama dan meningkatkan produktivitas padi, sehingga ketersediaan sumber daya alam sebagai bahan pangan tetap terpenuhi.

Referensi

- Adalla, Candida. B., dan Cervancia, Cleofas. R. 2010. "Philippine edible insects: a new opportunity to bridge the protein gap of resource-poor families and to manage pests". Proceedings of a workshop on Asia-Pacific resources and their potential for development. Forest insects as food: humans bite back, 151-160. 19-21 February 2008, Chiang Mai, Thailand: Food and Agriculture Organization of The United Nations.
- Ahimsa-Putra, H. S. 1985. "Etnosains dan etnometodologi: Sebuah perbandingan," *Petani Indonesia Jurnal Th. Ke-XII*, (2): 103-133.
- Amady, Rawa. E. 2015. "Etik dan Emik pada Karya Etnografi." *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya* 16(2), 167-189. Foster, G.M. & Anderson, B.G. 2015. *Antropologi Kesehatan*. Jakarta: UI Press. <https://doi.org/10.25077/jantro.v16.n2.p167-189.2014>
- Cahyadi, Ahmad., Yananto, Ardilla., dan Hidayat, Filialdi. N. 2017. "Tipologi Pesisir Kawasan Karst Kabupaten Wonogiri." *Geografi Lingkungan* 1(1):1-12. <https://doi.org/10.31227/osf.io/9ay2u>
- Chung, Arthur.Y.C. 2010. Edible insects and entomophagy in Borneo. Edible insects in Lao market economy. In P.B. Durst, D.V. Johnson, R.L. Leslie. & K. Shono. Forest insects as food: humans bite back, proceedings of a workshop on Asia-Pacific resources and their potential for development, pp. 131-140. Bangkok, Thailand, FAO Regional Office for Asia and the Pacific.
- DeFoliart, Gene. R. 1997. "An overview of the role of edible insects in preserving biodiversity." *Ecology of Food and Nutrition* 36(2-4): 109-132. <https://doi.org/10.1080/03670244.1997.9991510>
- Foster, George. M., dan Anderson, Ben. G. 2015. *Antropologi Kesehatan*. Jakarta: UI Press.
- Gahukar. 2012. "Entomophagy can support rural livelihood in India." *Current Science* 103(1), 10.
- Girsang, P. 2018."Serangga, Solusi Pangan Masa Depan." *Jurnal Pembangunan Perkotaan* 6(2), 69-76.
- Grusky, David. 2001. *Social Stratification, Class, Race, and Gender in Sociological Perspective*. New York: Routledge.
- Jumari, J., Setiadi, D., Purwanto, Y., dan Gurhardja, E. 2012. "Pengetahuan Lokal Petani Samin Tentang Keanekaragaman Tumbuhan dan Pengelolaannya." *Media Konservasi* 17(2):71-78. <https://dx.doi.org/10.29243/medkon.17.2.%p>
- Morris, Carol., dan Buller, Henry. 2003. "The local food sector: a preliminary assessment of its form and impact in Gloucestershire." *British Food Journal* 105(8), 599-566.
- Nurti, Yevita. 2010. "Kajian Makanan dalam Perspektif Antropologi." *Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya* 19(1): 1-10. <https://doi.org/10.25077/jantro.v19.n1.p1-10.2017>
- Putranto, Andi. 2003. "Pandangan Petani Gunung Kidul Terhadap Pelarian Majapahit sebagai Leluhurnya." *Humaniora* 15(2):224-233. <https://doi.org/10.22146/jh.790>
- Quan, Shuai., dan Wang, Ning. 2003. "Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experiences in tourism." *Tourism Management* 25(1):297-305. [https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(03\)00130-4](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(03)00130-4)
- Ramos-Elorduy, Julieta. 1997. "Insects: A Sustainable Source of Food?." *Ecology of Food and Nutrition* 36(2): 247-276. <https://doi.org/10.1080/03670244.1997.9991519>
- _____. 2009. "Anthropo-entomophagy: Cultures, evolution and sustainability."

Entomological Research 29(1):271-288. <https://doi.org/10.1111/j.1748-5967.2009.00238.x>

Spradley, James .P. 1997. Metode Etnografi. Yogyakarta: PT Tiara Wacana Yogya.

Untung, Kasumbogo. 2006. Pengantar Pengelolaan Hama Terpadu. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

_____. Konsep Pengendalian Hama Terpadu. Yogyakarta: Andi Offset.

Weichart, Gabriele. 2004. "Minahasa identity: A culinary practice". *Antropologi Indonesia*, 74(12):55-74.