

**KEARIFAN LOKAL MASYARAKAT MUNA
DALAM PENGELOLAAN HASIL PANEN JAGUNG
SEBAGAI UPAYA MENJAGA KETAHANAN PANGAN**

**La Ode Marhini^{1,6}, La Harjoprawiro², Elmy Selfiana Malik³,
Shinta Arjunita Saputri⁴, Agus Rihu⁵**

^{1,4,5} Jurusan Tradisi Lisan, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia

² Jurusan Pendidikan Ekonomi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia

³ Jurusan Bahasa dan Sastra, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia
Corresponding Author: email: laodemarhini@uho.ac.id

Abstract

Limited resources require people to be wise and creative to exist in the particular demographic circumstances. This is also perceived by the people in Liangkabho village, Muna Regency. The condition of the karst hilly soil and the limited supply of water as well as seasonal changes that are sometimes uncertain require the community to maximize harvest and effective storage so that food supplies are always available. This study aims to describe the vocabulary of corn harvest and local wisdom of the Muna community in Liangkabho village in managing corn harvests as an effort to maintain food sustainability. The research method uses a qualitative descriptive approach. The results show that in an effort to maintain food security, the community has local knowledge in the process of managing corn harvests so that the harvest can still be consumed in the long term. The series of harvest management processes are (1) knowledge of the estimated harvest period of corn which is determined by three things, namely the age of corn, the appearance or visibility of corn fruit or corn leaves and weather conditions at harvest. (2) knowledge of the harvesting process (detongka) and initial treatment of newly harvested corn, (3) knowledge of sorting corn (Depinde), namely corn is selected and sorted and categorized into five types, namely perapi corn, kampuru corn, obunta corn, kamansighonu-ghonu corn and obhoka corn, (4) cleaning of corn cobs and hairs (Detoto) and (5) Storage (Kasoria).

Keywords: *Corn, Food Sustainability, Harvest Management, Local Wisdom*

**Kearifan Lokal Masyarakat Muna
dalam Pengelolaan Hasil Panen Jagung
sebagai Upaya Menjaga Ketahanan Pangan**

PENDAHULUAN

Awal tahun 2021, pemerintah Indonesia mengeluarkan wacana untuk mengimpor beras dari negara Thailand sebagai upaya untuk menjaga ketahanan pangan dalam rangka menjaga stabilitas pangan akibat pandemi *Covid-19* dan rentetan bencana alam yang terjadi di beberapa wilayah di Indonesia. Wacana tersebut menuai pro kontra yang berujung pada pembatalan rencana tersebut. Sebagai salah satu negara yang berpenduduk terbesar di Indonesia, ketersediaan pasokan pangan (beras) yang memadai yang dapat diakses oleh seluruh lapisan masyarakat menjadi sangat urgen. Meskipun demikian, fakta yang ada di bangsa Indonesia, selain beras, masyarakat Indonesia juga mengkonsumsi jenis makanan lain seperti jagung, ubi, sagu dan sejenisnya yang menjadi makanan pokok sehari-hari.

Sebagai negara kepulauan, masyarakat Indonesia memiliki pangan lokal yang berbeda-beda. Kondisi ini dapat terjadi akibat perbedaan kebudayaan juga adanya perbedaan kondisi wilayah, sehingga masyarakat memiliki makanan pokok yang berbeda-beda. Hal ini ditekankan oleh Nurti (2017) yang mengemukakan bahwa makanan erat kaitannya dengan kebudayaan masyarakat tertentu meskipun teknologi, organisasi sosial dan juga kepercayaan masyarakat menjadi faktor yang mempengaruhi. Pendapat ini dapat dibuktikan dengan berbedanya makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia di masing-masing daerah.

Pangan merupakan salah satu kebutuhan yang paling utama diperlukan oleh manusia dalam kehidupan sehari-hari. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 mendeskripsikan bahwa pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman. Suradi (2015) mencatat bahwa kebutuhan pangan itu menempati urutan pertama bagi kebutuhan fisiologis manusia dibanding kebutuhan dasar manusia yang lain. Akibat dari hal tersebut, manusia memiliki kearifan lokal tersendiri dalam mengelola dan menjaga kebutuhan pangannya dalam rangka menjaga keberlangsungan hidupnya.

Kearifan lokal yang salah satu di dalamnya memuat tentang strategi bertahan hidup suatu kelompok dalam wilayah tertentu sudah pasti telah dimiliki oleh petani-petani tradisional yang ada di berbagai wilayah di Indonesia . Misalnya, Sari dan Zuber (2020) menemukan bahwa

petani tradisional memiliki pengetahuan dalam menyesuaikan diri dengan kondisi lahan yang dihadapi seperti di Desa Pacarejo dimana melalui kearifan lokalnya petani di Desa Pacarejo memiliki strategi-strategi yang dilakukan untuk membangun ketahanan pangan keluarganya, antara lain: memaksimalkan lahan pertanian dengan pola tanam tumpangsari, pemeliharaan ternak sebagai tabungan keluarga dan pemanfaatan pupuk kadang, menjadi anggota kelompok tani untuk kemudahan dalam akses pupuk bersubsidi, bekerja sampingan untuk mencukupi kebutuhan keluarga, serta pemanfaatan lahan pekarangan untuk dibudidayakan berbagai tanaman pangan. Kearifan lokal dalam hal manajemen hasil pertanian tersebut sangat penting untuk diteliti dan diidentifikasi sebagai acuan dalam menata kebutuhan serta ketahanan pangan bangsa ini disaat adanya bencana alam dimana-mana melanda bangsa ini.

Konsep yang menarik terkait dengan kearifan lokal yang memiliki relevansi dengan penelitian ini dikemukakan oleh Permana (2010) bahwa Kearifan lokal adalah jawaban kreatif terhadap situasi geografis-politis, historis, dan situasional yang bersifat lokal. Kearifan lokal juga dapat diartikan sebagai pandangan hidup dan pengetahuan serta berbagai strategi kehidupan yang berwujud aktivitas yang dilakukan oleh masyarakat lokal dalam menjawab berbagai masalah dalam pemenuhan kebutuhan mereka. Kondisi wilayah yang ditempati oleh masyarakat atau komunitas tertentu akan memungkinkan untuk mengatasi persoalan tersebut dengan pengetahuan lokal masyarakat setempat.

Pada dasarnya, masyarakat memiliki kearifan lokal tertentu bertujuan untuk menciptakan kondisi kehidupan sosial yang teratur. Hal ini sejalan dengan pendapat Sibarani (2012) yang mencatat bahwa Kearifan lokal memiliki orientasi untuk meningkatkan kesejahteraan dan menciptakan kedamaian. Pendapat ini mengandung makna bahwa kearifan lokal mestinya diangkat dari nilai-nilai kehidupan setiap aspek kehidupan manusia yang berorientasi pada kesejahteraan dan kedamaian umat manusia. Oleh karena itu, kearifan lokal dipandang mampu mengangkat kehidupan masyarakat lebih baik dan teratur.

Baliwati (2004) menekankan bahwa seseorang yang mengkonsumsi pangan tertentu dipengaruhi oleh kebudayaan baik dari segi pemilihan jenis bahan pangan, pengolahan, serta persiapan dan penyajiannya. Kebiasaan masyarakat mengkonsumsi makanan yang diproduksi oleh lingkungannya secara terus menerus dapat menimbulkan ketergantungan masyarakat tersebut pada makanan yang sering dikonsumsi tersebut. Kondisi tersebut dapat dijumpai di berbagai wilayah di Indonesia. Meskipun demikian, saat ini, konsumsi makanan seseorang juga

**Kearifan Lokal Masyarakat Muna
dalam Pengelolaan Hasil Panen Jagung
sebagai Upaya Menjaga Ketahanan Pangan**

dipengaruhi oleh faktor ekonomi dan harga dimana keadaan ekonomi keluarga tertentu dapat dengan mudah diukur dengan kondisi tersebut. Harga pangan yang tinggi menyebabkan berkurangnya daya beli masyarakat dan dapat dipahami pendapatan masyarakat berarti berkurang.

Firmansyah dalam Mulianingsih dkk (2020) mendeskripsikan bahwa penanganan pascapanen merupakan salah satu mata rantai penting dalam usahatani jagung. Dalam penelitian yang dilakukan oleh Mulianingsih dkk (2020) menemukan bahwa proses pasca panen jagung terdiri atas serangkaian kegiatan yang dimulai dari pemetikan, pengupasan, pengumpulan, perontokan atau pemipilan, pengangkutan penjemuran, pengemasan, dan penyimpanan sebelum diambil oleh pedagang pengumpul. Disisi lain, Mutiarawati (2007) menjelaskan bahwa untuk mendapatkan hasil panen yang baik, 3 hal utama yang perlu diperhatikan pada pemanenan yaitu: (1) menentukan waktu panen yang tepat, (2) melakukan penanganan panen yang baik dan (3) selain menentukan kematangan yang tepat, saat akan melakukan panen juga harus memperhatikan kondisi lingkungan yang sesuai dalam hal penyimpanan (*Storage operation*).

Jagung termasuk salah satu tanaman pangan yang memiliki peluang besar dalam mendukung swasembada pangan nasional. Di beberapa daerah di Indonesia jagung dapat dijadikan sebagai makanan (pangan) alternatif pengganti beras khususnya di wilayah kabupaten Muna. Maka tidak mengherankan jika jagung menjadi tanaman yang sering ditanam oleh petani di Muna. Suharno dan Asaad (2015) menemukan bahwa petani jagung pada masyarakat Muna rata-rata memiliki luas usaha tani jagung yaitu 1 ha per petani dan menanam jagung sebanyak dua kali tanam dalam setahun yaitu Oktober-November (musim barat) dan April –Mei (musim timur). Hal ini menandakan bahwa masyarakat Muna adalah masyarakat yang gemar mengkonsumsi jagung dan sebagian besar lahan dipergunakan untuk menanam jagung.

Desa Liangkabhoori adalah salah satu desa yang berada dalam wilayah administrasi kecamatan Lohia Kabupaten Muna yang mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani jagung karena jagung menjadi salah satu makanan pokok masyarakat setempat. Di sisi lain, Kondisi tanah yang berbukit karst dan air hujan sebagai pasokan utama dalam bertani, hanya tanaman jagung lah yang dapat ditanam.

Hasil obsevasi awal diperoleh informasi bahwa dalam setahun, masyarakat desa Liangkabhoori menanam jagung hanya dua kali yaitu pada musim barat (*obhara*) dan musim

timur (*otimbu*). Hal itu dilakukan karena di desa ini selain kondisi tanah berbukit karst dan berbatu-batu, juga tidak memiliki sumber air lain selain air hujan. Selain itu, Masyarakat di desa ini pula masih menggunakan cara bercocok tanam dengan berpindah-pindah akibat kondisi tanah yang mulai kurang subur. Atas dasar hal itu, masyarakat desa Liangkabhoru dituntut untuk menyimpan hasil panen jagungnya agar dapat dipergunakan dalam jangka waktu yang lama.

Menariknya, hasil panen jagung tersebut masih dapat dimakan dan tahan dari serangan hama hingga bertahun-tahun lamanya. Masyarakat desa Liangkabhoru mengklaim bahwa mereka memiliki cara untuk memilih, memilah serta mendesain tempat penyimpanan yang baik sehingga jagung tetap dapat dikonsumsi meskipun telah bertahun-tahun. Masyarakat desa Liangkabhoru memiliki pengetahuan lokal yang diwariskan secara turun temurun dalam mengatur dan mengelola hasil panen jagungnya agar dapat dipergunakan selama bertahun-tahun dan sampai pada musim tanam selanjutnya. Oleh karena itu, berdasarkan uraian fenomena dan observasi awal tersebut, peneliti tertarik untuk mengidentifikasi kearifan lokal petani jagung dalam pengelolaan hasil panen sebagai upaya menjaga ketahanan pangan di desa Liangkabhoru Kabupaten Muna.

Jenis penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data tertulis atau secara lisan yang diperoleh di lapangan. Moleong (2009) mendeskripsikan bahwa metode kualitatif adalah pengumpulan data yang dilakukan melalui pengamatan, wawancara, atau penelaahan dokumen. Endraswara (2003) menambahkan bahwa dalam metode kualitatif, memungkinkan peneliti untuk menata, mengkritisi, serta mengklarifikasi data yang menarik. Sehingga, melalui penelitian kualitatif ini membimbing peneliti untuk dapat memperoleh penemuan-penemuan yang tidak terduga sebelumnya dan membangun kerangka teoritis yang baru dalam penelitian.

Penelitian ini dilaksanakan di desa Liangkabhoru Kecamatan Lohia Kabupaten Muna dengan pertimbangan bahwa di desa ini mayoritas penduduk bekerja sebagai petani jagung dan jagung menjadi salah satu makanan pokok warga setempat. Desa ini juga dikenal sebagai desa yang memiliki situs kehidupan tertua yang ditandai dengan adanya coretan-coretan atau gambar-gambar yang ada pada gua-gua di desa Liangkabhoru. Telah banyak penelitian yang mencatat bahwa desa ini menjadi pusat peradaban kehidupan manusia pada masa lalu. Milles and Huberman dalam Ratna (2010) merumuskan tahapan analisis data dalam sebuah penelitian yaitu: (1) Pengumpulan data, yaitu suatu proses pengambilan data melalui observasi, wawancara dan

**Kearifan Lokal Masyarakat Muna
dalam Pengelolaan Hasil Panen Jagung
sebagai Upaya Menjaga Ketahanan Pangan**

dokumentasi,(2) Reduksi data, yaitu proses pemilahan, pemusatan perhatian, penyederhanaan, juga pengabstraan, dan transformasi data kasar yang ditemui di lapangan yang muncul dari beberapa catatan-catatan kecil yang tertulis di lapangan, (3) Penyajian data, yaitu menyajikan sekumpulan informasi yang tersusun yang kemudian memberikan kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan atau penyederhanaan informasi yang kompleks dalam kesatuan bentuk yang telah disederhanakan dan selektif sehingga mudah dipahami. (4) Menarik kesimpulan (verifikasi), yaitu kegiatan konfigurasi yang utuh, atau tinjauan ulang terhadap catatan-catatan lapangan. Maksudnya adalah untuk menguji kebenaran, kekokohan, dan validitas dari makna-makna yang muncul di lokasi penelitian.

PROSES PENGELOLAAN HASIL PANEN JAGUNG MASYARAKAT DI DESA LIANGKABHORI

Pengetahuan Perkiraan Masa Panen Jagung

Pengelolaan hasil panen jagung pada masyarakat di desa Liangkabhori dimulai dengan pengetahuan lokal terkait dengan perhitungan masa panen terbaik. Hal ini sangat penting karena didasari atas pertimbangan bahwa ketika jagung belum waktunya untuk dipanen akan berdampak pada ketahanan jagung yang gampang diserang atau dikena penyakit yang disebut *obubu* atau ulat jagung.

Gambar 1. Jagung yang Dikena *Obubu* (Dokumentasi Tim Peneliti, 2021)



Gambar 1 menunjukkan bahwa jagung yang dikena hama atau dimakan oleh ulat sangat tidak layak untuk dikonsumsi oleh manusia. *Obubu* adalah kata untuk menjelaskan kondisi jagung yang diserang oleh ulat. Jagung akan sangat mudah diserang oleh ulat jika kondisi jagung tersebut masih muda atau basah. Akibat serangan hama ini maka akan terjadi perubahan struktur

biji jagung yang sudah tidak sempurna lagi yaitu biji-biji jagung yang tampak bolong-bolong dan muncul bubuk abu-abu di permukaan biji jagung yang merupakan bekas gigitan ulat jagung. Oleh karena itu, bagi petani di desa Liangkabhoi meyakini bahwa sangat penting bagi seorang petani memperkirakan atau menghitung waktu yang tepat dalam memanen jagung agar jagung mereka terhindar dari serangan ulat. Informasi yang dihimpun dari informan turut memperjelas bahwa petani jagung harus dapat menghitung atau memprediksi dengan baik saat akan memanen jagungnya. Hal tersebut sangat penting untuk menjaga kualitas jagung saat akan disimpan.

Bagi seorang petani, saat atau masa panen adalah masa yang sangat ditunggu untuk mengetahui seberapa besar hasil yang diperoleh. Kelelahan petani selama ini dalam merawat tanamannya selama kurang lebih tiga bulan akan terbayarkan saat jagung mereka telah memasuki masa panen. Berdasarkan data yang dihimpun dari beberapa informan bahwa terdapat tiga kriteria yang dapat digunakan sebagai panduan atau ketentuan dalam memanen jagung sehingga jagung tersebut dapat disimpan lebih baik yaitu; (1) pertimbangan terkait dengan perkiraan umur / usia jagung. Perkiraan masa panen ini dihitung sejak jagung ditanam. Pada umumnya waktu yang paling baik untuk menanam jagung terhitung 3 bulan sejak saat tanam; (2) Pertimbangan terkait dengan penampakan (*visualitas*) buah jagung atau daun jagung. Pertanda bahwa jagung sudah tepat untuk dipanen ditandai dengan perubahan warna kulit pada buah dan daun jagung dari warna hijau ke warna putih kering yang dalam bahasa muna disebut *noriri*; (3) pertimbangan cuaca pada saat memanen jagung. Jika saat kedua pertimbangan di atas telah terpenuhi, hal yang paling penting juga adalah kondisi cuaca pada saat hari menanam. Jika saat malam sebelum memanen hujan, maka sebaiknya pemanenan jagung ditunda karena kalau jagung yang dipanen mengandung air pada kulitnya dapat menyebabkan biji jagung gampang dikena ulat (*obubu*).

Pada umumnya, masa panen jagung dalam masyarakat Muna disebut dengan *detongka kahitela*. *Detongka kahitela* merupakan kegiatan yang dilakukan oleh pemilik kebun dalam hal ini pengumpulan atau pengambilan jagung dalam kebun dan membawanya ke sebuah pondok kecil yang sudah disediakan sebelumnya. kegiatan ini biasanya dilakukan secara bergotong-royong oleh anggota masyarakat selain sebagai kegiatan saling membantu, di sini juga bisa terbangun keharmonisan antara anggota masyarakat karena dengan kegiatan ini masyarakat dapat berkumpul dan bergotong royong sehingga dapat meningkatkan rasa solidaritas antar anggota masyarakat masyarakat. Pernyataan dari beberapa informan mempertegas bahwa masyarakat

Kearifan Lokal Masyarakat Muna dalam Pengelolaan Hasil Panen Jagung sebagai Upaya Menjaga Ketahanan Pangan

masih suka saling membantu antar sesama dalam rangka mempermudah atau mempercepat pekerjaan mereka dalam proses memanen jagung. Hal ini sangat penting bagi masyarakat karena masyarakat di desa Liangkabhoi memiliki kebun yang luas sehingga membutuhkan tenaga yang banyak agar hasil panennya cepat terlihat. Hal menarik lainnya, ada salah satu informan yang menyatakan bahwa kadangkala dalam proses memanen jagung membutuhkan sebuah ritual yang harus dilakukan sebagai pertanda bahwa jagung sudah siap dipanen dan ungkapan rasa syukur mereka. Ritual ini dilakukan untuk memulai kegiatan panen dimulai dengan mengambil beberapa jagung dari empat sudut kebun, selanjutnya pada bagian *kafematai* (pusat kebun biasanya tempat bibit jagung disimpan) yang terletak di tengah-tengah kebun, lalu jagung yang diambil dari sudut kebun dan pusat kebun tersebut disatukan dengan menggunakan alat-alat dan bahan seperti kayu *paratongku*, daun *kariwu riwucara*, kayu *tulangkani*, *batu* kecil dan jahe. Semua alat-alat dan bahan ini disatukan menjadi satu bentuk yang dikenal dengan istilah *kasaraka*. Kegiatan ini dilakukan oleh seorang *parika* atau dukun kebun yang akan membacakan mantra atau doa-doa. Kemudian dimulai panen jagung.

Dalam proses panen jagung ini, jagung dipanen menggunakan beberapa alat seperti parang atau pisau atau juga langsung menggunakan tangan dengan mengambil buah-buah jagung dengan cara memisahkannya dari batang jagung dan dikumpul dalam keranjang baik itu yang terbuat dari rotan atau bambu dalam bahasa Muna dengan istilah *kalangka* atau *pukari*. Keranjang tersebut difungsikan oleh masyarakat untuk membawa hasil panen dari dalam kebun ke pondok atau ke tempat yang telah disediakan.

Pengumpulan dan Perlakuan Awal pada Jagung yang Baru Dipanen

Jagung yang telah dipanen harus dikumpulkan pada tempat yang aman dari hujan namun harus pula memiliki sirkulasi udara yang baik. Untuk jagung yang terlihat basah atau masih mengandung air maka harus dikeringkan dengan cara dikumpul secara merata pada tempat yang memiliki sirkulasi udara yang baik. Hal itu dilakukan agar jagung yang telah dipanen cepat kering dan tidak menimbulkan potensi untuk diserang ulat. Penyiapan tempat jagung yang telah dipanen ini didesain khusus oleh masyarakat agar tempat tersebut dapat terkena sinar matahari.

Gambar 2. Jagung yang Baru Dipanen (Dokumentasi Tim Peneliti, 2021)



Dari gambar ini terlihat bahwa jagung yang telah dipanen dibiarkan terhambur pada tempat yang telah disiapkan sebelumnya. Tempat ini sangat teduh dan memiliki sirkulasi udara yang baik. Hal ini diyakini oleh masyarakat setempat dapat membuat jagung yang masih basah saat dipanen cepat kering dan tidak membutuhkan waktu yang lama dibiarkan terhambur karena jika tidak secepatnya disortir atau disimpan rapi dapat dengan mudah dimakan oleh tikus yang dapat mengurangi kualitas jagung. Oleh karena itu, pada tahap perlakuan awal pada jagung yang baru dipanen adalah disimpan pada tempat yang mudah terkena oleh sinar matahari atau angin tapi teduh dari hujan. Hal tersebut memiliki tujuan agar jagung yang baru selesai dipanen betul-betul kering sehingga dapat menjaga kualitas jagung yang telah dipanen dalam hal ini dapat menghindarkan jagung dari serang ulat jagung.

Penyortiran Jagung (Depinde)

Jagung yang telah siap dipanen akan dikumpul di suatu tempat yang telah disiapkan, di atas pondok-pondok atau *owale* yang luas. Dibiarkan terhambur dan merata supaya betul-betul kering. Setelah jagung tersebut sudah tidak mengandung lagi air atau sudah tidak basah lagi pada kulit jagung tersebut, masyarakat di desa Liangkabhori melakukan penyortiran yang disebut dengan *depinde*. *Depinde* merupakan salah satu tahapan yang paling penting untuk menentukan jagung yang mana yang akan disimpan dan yang akan dimakan terlebih dahulu. Hal ini termuat dalam kutipan wawancara berikut:

Setelah jagung dikumpulkan dan sudah kering, kebiasaan masyarakat atau petani jagung biasanya memilih dan memilah jagung yang mana saja yang harus dimakan duluan dan dapat disimpan lebih lama. Hal itu sangat penting dan menjadi keharusan bagi petani jagung untuk melakukan penyortiran itu agar jagung mereka tidak dimakan ulat karena kalau dibiarkan jagung yang gampang terkena ulat dengan jagung yang bagus bisa mempengaruhi jagung yang bagus itu. Makanya harus disortir atau masyarakat disini menyebutnya *depinde*. Wawancara informan, 22 Agustus 2021

Dari hasil kutipan wawancara di atas dapat dikatakan bahwa masyarakat atau petani jagung memiliki pengetahuan dan kemampuan yang baik dalam memilah dan memilih jagung yang akan dimakan terlebih dahulu dan yang dapat disimpan. Pengetahuan masyarakat tentang

**Kearifan Lokal Masyarakat Muna
dalam Pengelolaan Hasil Panen Jagung
sebagai Upaya Menjaga Ketahanan Pangan**

penyortiran ini didasarkan atas pengalaman dari para leluhur mereka terkait dengan tekstur, ukuran dan penampakan buah jagung.

Dari konteks tersebut, masyarakat di desa Liangkabhoi ini mengelompokkan buah jagung dalam lima (5) kategori (jenis) yang pada akhirnya menjadi indikator untuk memilih dan memilah jagung yang akan disimpan. Karena masyarakat di desa Liangkabhoi memiliki pengetahuan bahwa tidak semua jagung dapat disimpan maka mereka melakukan penyortiran atau depinde ini.

Jagung difilter dan dipilah dengan 5 indikator yaitu *Operapi* , *Kampuru*, *Obunta*, *Kamansighonu-ghonu* dan *Obhoka*. Kelima jenis jagung tersebut dipilah berdasarkan ukuran bentuk jagung, isi jagung serta penampakan jagung tersebut. Dari informan diperoleh informasi bahwa masyarakat di desa Liangkabhoi mengkategorikan jenis jagung menjadi lima (5) jenis yaitu *operapi kampuru*, *obunta*, *kamansighonu-ghonu* dan *obhoka*. Masing-masing jagung ini mendapatkan perlakuan atau treatment yang berbeda-beda. *Operapi* adalah jagung yang memiliki buah yang besar dan bagus. Jenis buah jagung ini sangat layak disimpan dan dijadikan bibit. Berikut adalah gambar yang dikategorikan sebagai jagung *perapi*:

Gambar 3. Jagung Perapi (Dokumentasi Tim Peneliti, 2021)



Dari gambar di atas menunjukkan bahwa jagung *perapi* merupakan jagung yang memiliki kulaitas yang bagus. Gambar di atas adalah jagung yang telah di simpan selama tujuh (7) tahun dan masih memiliki biji yang bagus. Jenis buah jagung ini sangat mudah ditemukan di rumah-rumah warga karena jagung inilah yang paling aman untuk disimpan. Selain itu, jagung inilah yang menjadi ukuran masyarakat dalam menghitung hasil panen mereka. Jenis buah jagung lain

tidak dihitung sebagai hasil panen. Masyarakat beranggapan bahwa jagung yang terkategori *perapi* yang menjadi indikator keberhasilan panen mereka. Dalam masyarakat Muna khususnya di desa Liangkabhorni jumlah panen jagung ini biasanya ribuan bahkan sampai puluhan ribu. Dari hasil wawancara diungkapkan bahwa jagung *perapi* memiliki fungsi ganda. Fungsi yang pertama adalah jagung ini dapat di simpan sebagai cadangan makanan di masa depan karena memiliki kualitas yang bagus dan sangat susah untuk dimakan ulat. Fungsi yang kedua adalah jagung ini dapat dijadikan sebagai bibit untuk ditanam di masa yang akan datang. Dalam proses penyiapan bibit jagung yang ditanam tersebut disebut *Katisaghi*. *Katisaghi* merupakan teknik penyimpanan jagung dengan metode memasang dua buah jagung dalam satu ikat, dengan teknik 1 lembar kulit jagung bagian luar diangkat kemudian diikatkan dengan jagung yang lain. Biasanya jagung yang dibuat dalam bentuk *katisaghi* ini diambil dari hasil pilihan kualitas terbaik yang kemudian dijadikan sebagai cadangan bibit untuk masa proses tanam pada musim berikutnya. *Katisaghi* dibuat dalam jumlah yang cukup banyak yang diperkirakan cukup sebagai cadangan bibit sesuai lahan yang telah disediakan.

Gambar 4. Jagung yang Disiapkan Sebagai Bibit (Dokumen. Tim Peneliti, 2021)



Proses penyimpanan *katisaghi* ini agar tetap awet dan aman, ditempatkan tepat diatas dapur yang menggunakan kayu bakar. Supaya jagung yang dijadikan bibit tersebut awet, atau bijinya tidak rusak maka dianjurkan agar bibit jagung itu disimpan di atas memasak. Pada umumnya masyarakat di desa Liangkabhorni masih menggunakan dapur dengan mengandalkan kayu sebagai bahan bakar. Masyarakat di desa Liangkabhorni masih mengandalkan pengetahuan atau kearifan lokal mereka dalam mengembang biakkan tanaman jagung dalam hal ini

**Kearifan Lokal Masyarakat Muna
dalam Pengelolaan Hasil Panen Jagung
sebagai Upaya Menjaga Ketahanan Pangan**

pengetahuan lokal akan penyiapan bibit jagung. Cara-cara ini tentu sangat arif dalam menjaga keseimbangan alam. Masyarakat melakukan sesuatu hal yang tidak merugikan makhluk lainnya. masyarakat menyimpan jagung yang dijadikan bibit di atas dapur dengan maksud agar setiap kali ada proses memasak pada dapur tersebut, maka *katisaghi* tersebut dikena asap sehingga hal ini dimaksudkan akan mengakibatkan bibit tersebut tetap terus terjaga dari kerusakan atau gangguan lainnya.

Bibit jagung yang melalui proses *katisaghi* ini akan mengalami perubahan warna kulit jagung. Perubahan tersebut diakibatkan seringnya dikena asap karena disimpan di bagian atas / langit-langit dapur. Peneliti menemukan bahwa biji jagung tersebut masih utuh seperti saat waktu panen meskipun ada perubahan warna kulit jagung menjadi hitam kemerah-merahan. Biji jagung dari teknik penyimpanan ini sangat bagus untuk dijadikan bibit oleh petani jagung.

Berdasarkan wawancara yang dilakukan dengan masyarakat setempat bahwa dengan adanya penyiapan bibit seperti ini (*katisaghi*) memungkinkan semua biji tersebut ketika ditanam tumbuh semua. Pengalaman masyarakat setempat terkait dengan bibit tersebut menjadikan masyarakat setempat menyiapkan bibit dalam bentuk *katisaghi*. Mereka yakini bahwa ketika menanam jagung yang tidak melalui proses *katisaghi* kebanyakan jagung gampang dimakan semut sehingga mengganggu proses tumbuhnya jagung dan membuat jagung kerdil dan berbuah kecil bahkan tidak akan tumbuh sama sekali.

Selanjutnya, kategori jagung yang kedua adalah *kampuru*. Kategori jagung ini merupakan jagung yang berukuran sedang dan bagus juga untuk disimpan meskipun tidak masuk dalam hitungan hasil panen. Jagung model ini biasanya disimpan biasa dan tidak dicampur dengan jagung perapi. Jagung ini dalam setiap proses panen jumlahnya tidak sebanyak jagung *operapi* tetapi hampir memiliki struktur yang sama pada isi/biji jagung yaitu memiliki isi jagung yang rapi meskipun ukurannya tidak besar. Berikut adalah gambar jagung *kampuru* yang ditemukan pada saat penelitian:

Gambar 5. Jagung *Kampuru* (Dokumentasi Tim Peneliti, 2021)



Dari gambar tersebut tampak bahwa jagung *kampuru* ini dibiarkan tersimpan begitu saja karena jenis jagung ini sewaktu-waktu dipilih untuk dimakan. Dari informasi seperti yang didapatkan pada saat wawancara dapat diterjemahkan bahwa jagung yang dalam bentuk *kampuru* ini merupakan jagung yang dijadikan sebagai cadangan makanan pilihan sewaktu-waktu jika ketersediaan jagung lain seperti *obunta*, *kamsinghonu-ghonu* atau *obhoka* sudah habis dimakan. Oleh karena itu jagung ini tidak disimpan atau dibuatkan tempat seperti jagung *perapi* kecuali jagung ini dalam jumlah yang banyak.

Kemudian kategori selanjutnya adalah *obunta*. *Obunta* kategori jagung yang buahnya kecil namun biji-biji jagungnya tersusun rapi. Jagung ini biasanya hampir memiliki struktur yang sama dengan jagung *kampuru*. Perlakuan terhadap jagung ini juga hampir sama dengan perlakuan pada jagung *kampuru*. Jagung ini memiliki ukuran yang kecil namun isinya tersusun rapi seperti jagung *kampuru* dan *perapi*. Selanjutnya, *kamansighonu-ghonu* merupakan jagung yang berukuran kecil, tapi biji-bijinya tidak rapi banyak bolong-bolongnya atau posisi bijinya tidak terisi merata. Jagung ini biasanya menjadi jagung yang dimakan saat panen telah usai.

Gambar 6 : Jagung Kamsighonu-gonu (Dokumentasi Tim Peneliti, 2021)



Kearifan Lokal Masyarakat Muna dalam Pengelolaan Hasil Panen Jagung sebagai Upaya Menjaga Ketahanan Pangan

Dari gambar tersebut terlihat bahwa susunan biji yang ada pada buah jagung ini tidak tersusun rapi. Ada banyak area atau *space* yang tidak terisi oleh biji jagung. Biasanya jagung ini memiliki batang pohon yang pendek dan tumbuh di area tanah yang kurang subur. Masyarakat di desa Liangkabhoru meyakini bahwa dalam suatu lahan jagung tertentu pasti memiliki jagung yang seperti ini.

Kategori jagung yang terakhir adalah *obhoka*. *Obhoka* ini merupakan jagung yang berukuran besar, hampir sama besarnya dengan jagung *perapi* bahkan ukuran buahnya lebih besar dari *perapi* tapi tidak dapat disimpan karena biji jagungnya muncul keluar pada ujung atas buah yang menyebabkan jagung ini gampang diserang penyakit yang disebut *obubu* / ulat. Jadi biasanya jagung inilah yang duluan dikonsumsi dan dimakan oleh masyarakat.

Dari uraian tersebut dapat pula dikatakan bahwa penggolongan jagung ini rupanya didasarkan atas pengetahuan mereka bahwa jagung yang paling rentan terkena ulat adalah jagung yang terlebih dahulu harus dimakan dalam hal ini adalah *obhoka*. Dari hasil wawancara tersebut pula dapat diuraikan bahwa jagung yang telah dipanen tidak smerta-merta langsung disimpan atau dimakan. Ada pengetahuan masyarakat yang sangat bijak dalam menyikapi hasil panen mereka terkait dengan kesinambungan dan keberlangsungan hidup mereka. Keterbatasan sumber air, kondisi tanah dan waktu tanam jagung hanya dua kali dalam setahun mengharuskan mereka untuk berpikir panjang dan mampu mengelola hasil panen mereka. Dalam wawancara tersebut terlihat jelas bahwa pengetahuan masyarakat terkait dengan bentuk jagung dan pengalaman yang telah turun menurun menjadi sebuah gambaran bahwa masyarakat di desa Liangkabhoru mampu beradaptasi dengan kondisi lingkungan yang ada.

Pembersihan Tongkol dan Rambut-Rambut Jagung (*Detoto*)

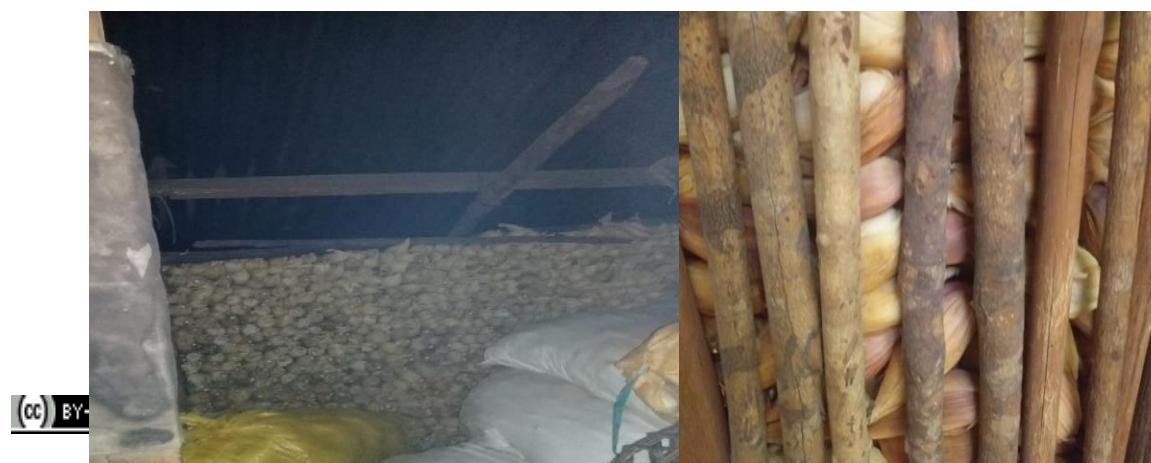
Setelah semua jagung disortir (memilih dan memilah masing-masing jenis jagung / *depinde*), langkah selanjutnya adalah melakukan pembersihan tongkol dan rambut-rambut jagung atau *Detoto*. *Detoto* artinya memotong. Memotong dalam konteks ini adalah memperpendek tongkol yang masih melengket pada ujung bawah buah jagung dan membuka beberapa kulit terluarnya, tujuannya adalah agar jagung lebih bersih dan ringan saat dibawa pulang kerumah dan mudah disimpan diloteng. Jenis buah jagung yang melalui proses ini adalah jagung *operapi*. Sedangkan jenis buah jagung lain seperti *kampuru* dan *obunta* hanya dibuka saja kulit terluarnya sedangkan jagung *kamansighonu-ghonu* dan *obhoka* langsung dimakan.

Jagung yang dibersihkan (*katoto*) ini adalah semua jagung yang masuk kategori *perapi*. Karena jenis jagung inilah yang akan disimpan oleh masyarakat. Kategori atau jenis jagung lain tidak melewati proses ini. Pemotongan tongkol ini memudahkan mereka saat menyusun jagung tersebut di penyimpanan sehingga padat dan tidak berongga. Hal ini bertujuan agar tidak gampang dimasuki oleh tikus. Selain itu pula tujuan dari proses ini adalah dapat memberikan kemudahan masyarakat nantinya saat menyusun jagung-jagung ini saat disimpan. Jagung yang disimpan seperti telah diuraikan sebelumnya adalah jagung yang telah dibersihkan dan jenis *perapi*. Pada sisi lain, pemotongan tongkol ini pula mencegah jagung tidak cepat rusak.

Penyimpanan (*Kasoria*)

Tahapan akhir dari pengelolaan hasil panen adalah penyimpanan yang oleh masyarakat setempat menyebutnya *kasoria*. *Kasoria* merupakan lumbung pangan masyarakat yang biasanya terdapat di loteng-loteng rumah yang memiliki orientasi jangka panjang. Menurut kepercayaan masyarakat tujuannya yaitu agar jagung hasil panen ini tidak cepat habis atau bisa memenuhi kebutuhan dalam waktu yang lama. Masyarakat memilih menyimpannya di atas loteng karena pada zaman dahulu masyarakat Muna khususnya di desa Liangkabhori mayoritas memiliki rumah kayu yang tinggi dan ukuran sempit. *Kasoria* menjadi sangat penting bagi seorang petani untuk mempertahankan kualitas jagungnya hingga bertahun-tahun. Dari wawancara dengan masyarakat diperoleh informasi bahwa *kasoria* ini merupakan warisan pengetahuan nenek moyang masyarakat dalam hal Teknik penyimpanan jagung yang sangat maksimal. Posisi jagung yang disimpan dalam bentuk *kasoria* ini mengikuti posisi atap rumah warga. Jagung disusun di atas lantai di loteng rumah. Lantai loteng rumah tersebut terbuat dari kayu-kayu bundar yang kecil dan kuat yang mampu bertahan hingga waktu yang cukup lama.

Gambar 7: *Kasoria* jagung (Dokumentasi Tim Peneliti, 2021)



**Kearifan Lokal Masyarakat Muna
dalam Pengelolaan Hasil Panen Jagung
sebagai Upaya Menjaga Ketahanan Pangan**

Dari kedua gambar tersebut menunjukkan bahwa masyarakat di desa Liangkabhorni Kabupaten Muna menjadikan Loteng sebagai tempat penyimpanan bahan makanan khususnya jagung dalam bentuk *kasoria*. Model penyimpanan ini telah dilakukan secara turun temurun dan masyarakat membuktikan bahwa model penyimpanan ini sangat efektif dalam menjaga ketahanan pangan mereka. Hal yang paling menarik dari pengetahuan masyarakat juga bahwa posisi jagung di atas atap sangat aman dan kualitas jagung tidak mudah rusak apalagi posisi penyimpanan itu dekat dengan dapur.

PROSES PENGELOLAAN HASIL PANEN DALAM MENJAGA KETAHANAN PANGAN LOKAL

Kondisi tanah yang berbukit-bukit dan kebanyakan bebatuan menjadi salah satu faktor utama yang menyebabkan masyarakat di Desa Liangkabhorni menanam jagung dimana dengan kondisi tanah seperti ini hanya tanaman jagung inilah yang paling cocok tumbuh di tempat ini. Selain kondisi tanah tersebut, di desa ini hanya mengandalkan air hujan sebagai satu-satunya sumber untuk mendapatkan air. Kondisi ini menuntut masyarakat di desa ini untuk menyimpan hasil panen jagungnya dengan arif guna menjaga kestabilan pangannya karena adanya keterbatasan air dan kondisi tanah ini berpengaruh pada waktu dalam penanaman jagung.

Masyarakat desa Liangkabhorni menanam jagung sebanyak dua kali dalam setahun yaitu pada musim barat yang disebut *obhara* dan musim timur atau disebut *otimbu*. Musim barat itu dimulai dari awal bulan November sedangkan musim timur dimulai dari bulan Maret. Dari kedua musim panen inilah masyarakat setempat harus mempersiapkan bibit yang baik dan lahan yang luas agar dapat memenuhi kebutuhan pangannya.

Masyarakat di desa Liangkabhorni telah menemukan cara adaptasi mereka dalam hal menjaga ketahanan pangan mereka. Hal tersebut terlihat pada kebiasaan masyarakat yang secara turun temurun memperlakukan hasil tanamannya agar bisa bertahan dalam kondisi lingkungan yang terbatas pada aspek sumber daya air dan kondisi tanah mereka. Kebiasaan tersebut terpatriti dalam hal pengelolaan hasil panen jagungnya mulai dari penentuan waktu tanam hingga penyimpanan.

Jagung merupakan salah satu makanan pokok bagi masyarakat pedesaan khususnya di desa Liangkabhori kecamatan Lohia Kabupaten Muna. Oleh masyarakat di desa ini, selain dapat dimakan saat masih muda (*bughou* : usia jagung dari sejak tanam terhitung 70 hari), jagung juga dapat dikonsumsi saat usia panen / 3 bulan dari sejak tanam disebut *owaho*, dikonsumsi saat setelah panen kisaran 1 bulan setelah panen hingga 2 tahun disimpan disebut *kambuse*, serta dapat pula dikonsumsi saat disimpan dengan durasi waktu yang lama disebut *kapusu*. Pengetahuan masyarakat setempat terkait dengan proses pengolahan jagung sebagai makanan menjadi salah satu penanda bahwa jagung telah lama dikenal dan diwariskan secara turun temurun.

Informasi lain yang menguatkan bahwa jagung menjadi makanan pokok masyarakat setempat adalah temuan di lapangan terkait dengan beberapa masyarakat yang hanya bisa merasa kenyang jika mengkonsumsi jagung. Jika dalam satu hari tidak makan jagung selalu merasa lapar. Informasi yang dihimpun dari salah satu informan menyatakan bahwa jagung telah dikonsumsi sejak masih kecil, terbiasa dan sangat bergantung dengan jagung dalam kehidupan sehari-hari. Masyarakat setempat meyakini bahwa jagung telah dikonsumsi sejak nenek moyang mereka dengan cara tertentu sesuai dengan keinginan dan kondisi jagung. Oleh karena itu, tidak mengherankan jika di setiap rumah penduduk di desa ini akan dijumpai jagung yang tersimpan di setiap sudut atau di langit-langit rumah.

Kebiasaan yang dilakukan oleh kelompok masyarakat secara turun temurun sangat mempengaruhi kebiasaan masyarakat atau generasi selanjutnya dalam hal ini terkait dengan perlakuan masyarakat terhadap jagung baik dalam hal mengkonsumsinya, menanam dan mengelola hasil panennya. Dalam hal proses pengelolaan hasil panen jagung, terdapat suatu warisan nenek moyang mereka terkait dengan proses penyimpanan jagung yang ada di setiap rumah warga. Masyarakat desa Liangkabhori meyakini bahwa model, tempat dan cara menyimpan jagung tersebut merupakan cara yang terbaik dalam menyimpan jagung sehingga tahan dari tahun ke tahun.

Meskipun jagung hasil panen yang diperoleh dalam jumlah yang banyak, masyarakat tidak menjualnya tetapi hanya disimpan untuk kebutuhan masyarakat. Jagung tidak dijual karena pertimbangan masyarakat jika mereka menjual hasil panen tersebut ditakutkan akan tiba musim atau masa dimana hasil panen gagal akan menyebabkan kelaparan.

**Kearifan Lokal Masyarakat Muna
dalam Pengelolaan Hasil Panen Jagung
sebagai Upaya Menjaga Ketahanan Pangan**

Pengetahuan terkait dengan rangkaian proses pengelolaan hasil panen jagung ini merupakan kearifan lokal yang diturunkan dari generasi ke generasi. Dalam menghadapi tantangan alam, masyarakat mampu merumuskan pola agar mereka bisa eksis dan bertahan hidup. Pengetahuan manusia yang berkembang dari masa mencari dan berburu makanan hingga mengumpulkan makanan Nampak dalam kehidupan masyarakat Muna khususnya di desa Liangkabho. *kasoria* adalah karya sekaligus wujud warisan nenek moyang dalam hal menyimpan makanan khususnya jagung agar tetap tahan lama dan memiliki kualitas yang baik saat akan dikonsumsi.

Selain mewariskan model penyimpanan, masyarakat saat itu pula mewariskan pengetahuan terkait dengan pengolahan jagung menjadi berbagai bentuk makanan misalnya *katumbu* cara pengolahannya itu bisa menggunakan jagung muda atau bisa juga menggunakan jagung yang sudah kering. Jika menggunakan bahan dasar jagung yang sudah kering maka jagung terlebih dahulu direbus menggunakan kapur sirih dengan tujuan agar kulit arinya bisa terpisah dari biji jagung.

Saat ini, masyarakat di desa Liangkabho memiliki tantangan baru seperti bertambahnya jumlah penduduk namun tingkat kesuburan tanah yang makin rendah serta lahan perkebunan yang semakin sempit. Disisi lain, derasnya arus modernisasi yang menyebabkan masyarakat berubah pada jenis makanan yang dikonsumsi. Akibat dari itu, tentu tokoh-tokoh masyarakat dan tokoh-tokoh muda harus senantiasa mengkampanyekan cinta kebudayaan lokal dan menggali nilai-nilai kearifan lokal khususnya dalam pengelolaan hasil panen jagung agar tidak mengalami krisis pangan kedepannya.

KESIMPULAN

Dalam upaya untuk menjaga ketahanan pangan dalam kondisi lingkungan geografis yang berbatu-batu dan keterbatasan sumber air, masyarakat desa Liangkabho memiliki kearifan lokal dalam pengelolaan hasil panen jagung. Kearifan lokal tersebut tampak dalam rangkaian proses pengelolaan hasil panen jagung. Rangkaian proses pengelolaan hasil panen tersebut yaitu (1) perkiraan masa panen jagung yang ditentukan dengan tiga hal yaitu umur jagung, penampakan (*visualitas*) buah jagung atau daun jagung dan kondisi cuaca saat panen. (2) pengumpulan dan perlakuan awal terhadap jagung yang dipanen (*detongka*), (3) Penyortiran Jagung (*Dipinde*) yaitu

jagung dipilih dan dipilah dan dikategorikan menjadi lima jenis yaitu jagung *perapi* (Jagung yang besar dan kualitasnya bagus khusus disimpan sebagai cadangan makanan dalam bentuk *kasoria* dan juga dijadikan bibit melalui proses *katisaghi*), jagung *kampuru* (jagung yang berukuran sedang bisa disimpan, isi bijinya tersusun rapi), jagung *obunta* (jagung yang berukuran kecil, isi bijinya rapi), jagung *kamansighonu-ghonu* (jagung yang berukuran kecil, isinya tidak rapi dan tidak beraturan), dan jagung *obhoka* (jagung yang berukuran sangat besar hampir sama dengan jagung *perapi* bahkan lebih besar tetapi isi jagungnya muncul di permukaan ujung atas buah jagung sehingga gampang diserang penyakit), (4) pembersihan tongkol dan rambut-rambut jagung (*Detoto*) dan (5) Penyimpanan (*Kasoria*).

REFERENSI

- Abdullah, Irwan. (2010). *Konstruksi dan Reproduksi Kebudayaan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Ahmad, Haidlor Ali. 2010. *Kearifan Lokal sebagai Landasan Pembangunan Bangsa*. *Harmoni Jurnal Multikultural & Multireligius*. 34 (IX): 5.
- Baliwati, Y. F, (2004). *Pengantar Pangan dan Gizi, Cetakan I*. Jakarta: Penerbit Swadaya
- Bungin, Burhan. (2007). *Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Kencana Prenada Media Grup.
- Endraswara, Suwardi. 2003. *Metodologi Penelitian Kebudayaan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hardinsyah. (1994). *Penilaian dan Perencanaan Konsumsi Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas. IPB
- Mutiawati, Tino. (2007). *Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian*. Universitas Padjadjaran disampaikan pada *Workshop Pemandu Lapangan I (Pl-1) Sekolah Lapangan Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Pertanian (SL-PPHP)*. Departemen Pertanian.
- Mulianingsih, Sitti , Rianda, La dan Dhian Herdhiansyah. (2020). Pengaruh Penanganan Pasca Panen Terhadap Mutu Jagung (*Zea mays L*) di Kecamatan Kabangka Kabupaten Muna. *Tekper: Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Pertanian*, 1 (2): 120-129.
- Moleong, Lexy J. (2009). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja
- Nurti, Yefita. (2017). Kajian Makanan dalam Perspektif Antropologi. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 19 (1): 1-10.
- Permana, Cecep Eka. (2010). *Kearifan Lokal Masyarakat Baduy Dalam Mengatasi Bencana*. Jakarta: Wedatama Widia Sastra
- Ratna, Nyoman Kutha. (2010). *Metodologi Penelitian Kajian Budaya dan Ilmu Sosial Humaniora pada Umumnya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

**Kearifan Lokal Masyarakat Muna
dalam Pengelolaan Hasil Panen Jagung
sebagai Upaya Menjaga Ketahanan Pangan**

- Ridwan, Nurma Ali, (2007). Landasan Keilmuan Kearifan Lokal. *Jurnal Ibda P3M STAIN Purwekort*, 5 (1): 27-38
- Sari, Intan Purnama dan Zuber, Ahmad. (2020). *Kearifan Lokal dalam Membangun Ketahanan Pangan Petani. Journal of Development and Social Change*, 3(2).
- Sibarani, Robert. (2012). “*Foklore sebagai Media dan Sumber Pendidikan: Sebuah Ancangan Kurikulum dalam Pembentukan Karakter Siswa Berbasis Nilai Budaya Batak*” dalam *Kearifan Lokal*. Hakekat, Peran, dan Metode Tradisi Lisan. Yogyakarta: Lontar.
- Soekirman. (1996). Ketahanan Pangan : Konsep, Kebijakan dan Pelaksanaannya. *Makalah disampaikan pada Lokakarya Ketahanan pangan Rumah Tangga*, Yogyakarta, 26-30 Mei.
- Suharno dan Asaad, Muh. (2015). *Dinamika Usaha Tani Jagung dalam Perspektif Kearifan Lokal di kabupaten Muna. Prosiding Seminar Nasional Serealia*. Kendari: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Tenggara,
- Sumarwan, U. dan D. Sukandar. (1998). *Identifikasi Indikator dan Variabel serta Kelompok Sasaran dan Wilayah Rawan Pangan Nasional*. Bogor: Jurusan GMSK-Faperta IPB, UNICEF dan Biro Perencanaan, Departemen Pertanian R.I. Widuri Press
- Suradi. (2015). *Kebutuhan Pangan bagi Rumah Tangga Miskin. Food Needs For poor Households*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Kesejahteraan Sosial, Kementerian Sosial RI.
- Syawaludin, Mohammad. (2017). *Teori Sosial Budaya dan Methodenstreit*. Palembang. CV Amanah.
- Turama, A R.(2018).Formulasi Teori Fungsionalisme Struktural Talcott Parson. *Journal of Language , Literacy and Cultural Studies*, 2(2).