

ETNOGRAFI PANGAN POKOK GAPLEK PADA MASYARAKAT DESA JOHO, KECAMATAN KALIDAWIR, KABUPATEN TULUNGAGUNG

Siti Muslikah

S-1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
sitimuslikah203@gmail.com

Choirul Anna Nur Afifah

Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
annardn59@gmail.com

Abstrak

Singkong merupakan pangan pokok terbesar ketiga setelah beras dan jagung yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di daerah pegunungan tandus, salah satunya adalah masyarakat desa Joho sebagai alternatif pangan melalui pembuatan gaplek. Tujuan penelitian untuk mengetahui pola pertanian masyarakat desa Joho, distribusi pangan masyarakat desa Joho, latar belakang masyarakat desa Joho dan pola konsumsi gaplek masyarakat desa Joho.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif, tempat penelitian berada di desa Joho, kecamatan kalidawir, kabupaten Tulungagung. Pengambilan data dilakukan secara wawancara mendalam dan observasi pada masyarakat desa Joho yang terkait dengan konsumsi gaplek sebagai pangan pokok. Subyek penelitian sebanyak delapan orang meliputi: tokoh masyarakat, perangkat desa, dan masyarakat desa Joho. Analisis data menggunakan analisis kualitatif yang meliputi reduksi data, penyajian dan penarikan kesimpulan.

Kebiasaan konsumsi pangan gaplek masyarakat desa Joho sebagai pangan pokok sehari-hari disebabkan oleh faktor geografis dan faktor Historis. Letak geografis desa Joho yang berada di wilayah pegunungan tandus dan berada jauh dari pusat kota menyebabkan masyarakat mengalami keterbatasan akses dalam memenuhi kebutuhan pangan pokok. Sejarah konsumsi gaplek berawal dari peristiwa paceklik yang pernah dialami masyarakat desa Joho yang disebabkan keringnya sumber mata air sehingga sesepuh desa memerintahkan masyarakat desa Joho untuk menanam singkong. Simpulan penelitian menunjukkan bahwa masyarakat memiliki kebiasaan menggunakan pangan spesifik yang disesuaikan dengan ketersediaan pangan setempat.

Kata Kunci : Pangan Pokok, Gaplek, Desa Joho

Abstract

Cassava is the third largest staple food after rice and corn are consumed by many people in the mountainous badlands, one of which is Joho villagers as staple food by making gaplek. The purpose of research are to find out about the pattern of Joho villagers cultivate their land, food distribution of Joho villagers, the background of Joho villagers consume gaplek, and the pattern of consumption gaplek as their staple food.

The study was descriptive qualitative research where located in the Joho village, kecamatan Kalidawir, kabupaten Tulungagung. Data retrieval conducted in-depth interviews and observations of Joho villagers associated with the consumption of cassava as a staple food. The research subjects are community leaders, government of villagers, and Joho villagers. Analysis of data using qualitative analysis includes data reduction, presentation and data conclusion.

The consumption of gaplek by Joho villagers as staple food in their daily live due to geographical and historical factors. The geographical located of Joho village in the barren mountains and away from the city center caused people have limited access to meet basic food needs. The history begins with the consumption of cassava drought events ever experienced Joho villagers caused dry springs that village elders ordered the villagers to plant cassava. The conclusion this study shown that people have a food habit to suitable specific local food availability.

Keywords: Staple Food, Gaplek, Joho Village

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan sumber daya alam melimpah baik dari hasil darat, laut maupun udara. Kekayaan alam tersebut sangat erat kaitannya dengan kebutuhan pangan masyarakat. Masyarakat menyadari dalam pemenuhan kebutuhan pangannya mereka memanfaatkan ketersediaan alam disekitarnya. Kebutuhan pangan masyarakat antara satu daerah dengan daerah lain memiliki perbedaan. Berawal dari pandangan umum tersebut kebutuhan pangan masyarakat disetiap wilayah tidak dapat dilepaskan dari tiga faktor penting, yaitu letak geografis, sumber daya alam, dan kebiasaan masyarakat (Saleha:2010).

Etnografi Pangan adalah studi tentang budaya pangan masyarakat terkait dengan perilaku pangan pada suku bangsa tertentu (Salahudin:2001). Menurut Suhardjo dalam Rachmatia (2010) dikatakan bahwa orang tidak mungkin mengkonsumsi suatu bahan makanan, bila bahan makanan tersebut tidak ditemui di daerah tersebut.

Singkong di Indonesia merupakan tanaman pangan ketiga setelah beras dan jagung. Bahkan di beberapa tempat, singkong merupakan bahan makanan pokok utama pengganti beras. Menurut data BPS (Badan Pusat Statistik) kebutuhan singkong di Indonesia saat ini cukup besar yaitu lebih dari sepuluh juta ton per tahun. Singkong di Indonesia dimanfaatkan sepenuhnya sebagai pangan pokok maupun sebagai bahan pangan olahan pendamping lain. Olahan singkong sebagai makanan pendamping sangat beragam jenisnya antara lain tape, keripik singkong dan gethuk. Sebagai pangan pokok singkong lebih banyak diolah sebagai gaplek (singkong kering). Gaplek lebih awet disimpan dalam jangka waktu yang lama dibanding singkong segar. Penggunaan gaplek sebagai pangan pokok sehari-hari banyak dimanfaatkan oleh masyarakat di daerah pegunungan (Daneswari:2010).

Salah satu wilayah pegunungan di kabupaten Tulungagung yang terletak di desa Joho memiliki kebiasaan mengkonsumsi gaplek sebagai makanan pokok. Kebiasaan ini berbeda dengan kelompok masyarakat lain di kabupaten Tulungagung yang mayoritas mengkonsumsi beras. Penggunaan singkong sebagai bahan baku utama dalam pembuatan gaplek dilatar belakangi oleh letak geografis dan posisi desa Joho yang jauh dari pusat kota Tulungagung sehingga akses masyarakat dalam memenuhi kebutuhan bahan pangan, terutama beras sangat terbatas. Singkong menjadi komoditi utama

pertanian karena kondisi lahan di desa Joho yang sebagian besar berupa ladang kering di tepi perbukitan dan kurang subur bila ditanami padi. Hasil pertanian singkong yang melimpah mendorong masyarakat untuk melakukan pengawetan melalui pembuatan gaplek singkong. Gaplek singkong dijadikan sebagai makanan pokok sehari-hari sekaligus sebagai cadangan pangan ketika musim paceklik tiba. Selain faktor ketersediaan fisik yang mendorong masyarakat desa Joho tetap mempertahankan eksistensi gaplek faktor lain yang menunjang adalah adanya faktor budaya berupa tradisi yang dilaksanakan secara turun temurun.

METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah jenis penelitian deskriptif kualitatif, dengan menggunakan metode etnografi. Data penelitian diperoleh melalui hasil wawancara dengan penduduk desa Joho, profil desa Joho, dan artikel-artikel terkait yang dapat mendukung kebenaran hasil penelitian. Waktu penelitian dilaksanakan selama enam bulan yaitu antara bulan Juli hingga bulan Desember 2012 dimulai dari kegiatan observasi awal hingga pengambilan data. Tempat penelitian merupakan suatu lokasi yang digunakan untuk meneliti suatu kegiatan. Penelitian dilaksanakan di desa Joho kecamatan Kalidawir kabupaten Tulungagung.

Subyek penelitian disini adalah masyarakat desa Joho, kecamatan Kalidawir, kabupaten Tulungagung yang dapat dimintai informasi ataupun orang yang menjadi sumber informasi dengan menentukan *key informan*. Adapun *key informan* tersebut adalah tokoh masyarakat atau sesepuh desa, perangkat desa, dan masyarakat desa. Masyarakat atau penduduk desa Joho merupakan pelaku aktivitas yang terkait dengan penelitian berupa pola pertanian, distribusi pangan pokok, latar belakang konsumsi gaplek serta pola konsumsi gaplek bagi masyarakat desa Joho.

Penelitian menggunakan metode pengumpulan data melalui observasi yang dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung terhadap subyek penelitian yaitu masyarakat desa Joho,

Model analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan analisis data interaktif model Miles dan Huberman. Menurut Miles dan Huberman (1992: 20) analisis data dalam penelitian kualitatif terdapat tiga tahapan yaitu: Reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Reduksi data adalah kegiatan pemilihan, pemusatan perhatian dan penyederhanaan data kasar yang diperoleh

dilapangan. Penyajian data adalah kegiatan ketika sekumpulan informasi disusun sehingga memberikan kemungkinan akan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan. Penyajian data berdasarkan reduksi data diatas maka dapat disajikan sebuah data yang terkait dengan penelitian, penarikan kesimpulan diperoleh melalui berbagi informasi yang diperoleh dimulai pada saat pengumpulan data hingga pengolahan data yang kemudian diperkuat dengan bukti-bukti teoritis yang mendukung.

Keabsahan data penelitian kualitatif menggunakan metode triangulasi, menurut Norman K Denkin dalam Rahardjo (2010) mendefinisikan triangulasi sebagai gabungan atau kombinasi berbagai metode yang dipakai untuk mengkaji fenomena yang saling terkait dari sudut pandang dan perspektif meliputi empat hal, yaitu: triangulasi metode, triangulasi antar peneliti, triangulasi teori, triangulasi sumber data.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Joho merupakan salah satu desa dari dua belas desa atau kelurahan yang ada di wilayah kecamatan Kalidawir kabupaten Tulungagung Desa Joho sebagian besar berupa perbukitan dan hutan lindung karena letaknya di daerah pegunungan, sehingga kondisi jalannya curam dan masih berupa bebatuan. Akses yang dapat digunakan menuju desa Joho adalah dengan menggunakan kendaraan pribadi karena tidak terdapat kendaraan umum yang menuju desa tersebut. Hal ini selain disebabkan karena keadaan jalan yang kurang baik untuk dilewati juga dikarenakan letak desa cukup terpencil jauh dari pusat kota Tulungagung.

Data diatas dapat dilihat dari jenis tanahnya sebagian besar wilayah desa Joho berupa ladang kering dengan luas lahan 265.320 Ha atau dengan prosentase sebesar 48%. Luas lahan kedua berupa perkebunan dengan total luas wilayah 260.320 Ha atau sebesar 47%. Luas Pekarangan 14.000 Ha (3%), dan sisanya sebanyak 2% berupa pemukiman, pekarangan dan lahan persawahan. Hasil pertanian utama berupa tanaman yang tidak banyak membutuhkan air seperti singkong, ubi rambat, jagung, serta tanaman perkebunan berupa buah-buahan tropis antara lain buah mangga, pisang, nangka, kedondong serta buah kelapa.

Desa Joho saat ini dikepalai oleh seorang kepala desa bernama H. Supingi dengan masa bakti 2007-2012. Jumlah penduduk desa Joho pada tahun 2012 sebanyak 5060 orang dengan rincian 2543 orang

Jumlah penduduk laki-laki dan 2517 orang jumlah penduduk perempuan. Sedangkan Jumlah

Kepala Keluarga (KK) yang mendiami Desa Joho adalah 1817 orang Kepala Keluarga.

Mata pencaharian penduduk desa Joho sebagian besar adalah sebagai petani dan buruh tani yang dilatar belakangi oleh letak desa yang terpencil cukup jauh dari pusat kota sehingga memaksa masyarakat untuk memenuhi kebutuhan hidupnya melalui bertani menggunakan ladang kering dan tanah perkebunan yang ada.

Mayoritas penduduk desa Joho beragama Islam hal ini dapat dilihat dari data catatan kependudukan desa Joho. Dari jumlah warga desa Joho sebesar 5060 orang keseluruhan beragama Islam atau dengan prosentase 100%. Data lain yang menguatkan diperoleh dari jumlah tempat ibadah yang ada di desa Joho yang hanya berupa masjid sebanyak tiga buah, musholla delapan buah dan tidak ada data yang menunjukkan tempat ibadah lainnya.

Lahan pertanian di desa Joho sebagian besar berupa ladang di tepi perbukitan dengan kultur tanah kering. Ladang kering dengan luas 265.320 Ha/M² di desa Joho kurang sesuai digunakan sebagai lahan pertanian karena keterbatasan dalam mendapatkan pengairan. Tanaman pangan utamanya padi tidak dapat tumbuh subur pada lahan pertanian karena padi membutuhkan pengairan yang cukup dan kultur tanah gembur. Hasil pertanian sebanyak 30 ton per tahun sedangkan jumlah hasil pertanian singkong di Tulungagung menurut Badan Pusat Statistik sebanyak 50 ton per tahun. Jumlah tersebut menunjukkan bahwa desa Joho merupakan penghasil utama singkong di kabupaten Tulungagung dengan prosentase sebanyak 60% hasil pertanian singkong berasal dari desa Joho.

Singkong yang ditanam merupakan jenis singkong lokal seperti "Darul Hidayah" dan "Malang 1". Seperti yang diungkapkan oleh Jenis singkong tersebut sengaja dipilih karena memiliki keunggulan dibanding jenis singkong lokal lainnya. "Malang 1" memiliki keunggulan dapat tumbuh pada lahan dengan tingkat hara tinggi dan tahan terhadap penyakit serta hama. Sedangkan keunggulan "Darul Hidayah" hasil panennya cukup cepat antara tujuh hingga delapan bulan dari masa tanam, selain itu hasil umbinya lebih besar, panjang, berwarna putih dan bertekstur padat di banding jenis singkong lain. Kedua jenis singkong tersebut umbinya sangat sesuai bila dijadikan tepung dan dibuat gapek karena kandungan tepung cukup besar dan sedikit kandungan air sehingga lebih cepat dalam proses pengeringan.

Metode penanaman yang digunakan masyarakat Desa Joho menggunakan stek batang. Penanaman singkong diawali dengan proses pembibitan pohon

singkong melalui teknik stek batang. Teknik stek batang merupakan teknik penanaman batang singkong pada tanah selama beberapa bulan hingga batang tersebut menumbuhkan tunas. Menurut masyarakat Desa Joho stek batang lebih mudah dilakukan karena tidak memerlukan banyak biaya dan lebih praktis karena alat yang digunakan cukup sederhana.

Pemupukan diberikan diawal setelah proses pembibitan dilakukan, pemupukan tersebut hanya dilakukan sekali karena menurut bapak Ahmadi pemupukan yang berlebihan justru akan menghambat pertumbuhan singkong. Pengairan tetap diperlukan pasca penanaman singkong walaupun sebenarnya singkong dapat bertahan hidup pada kondisi kering. Penyiraman pada pohon singkong tidak dilakukan setiap hari, kira-kira dalam sebulan penyiraman dilakukan tiga kali atau ketika kondisi tanaman singkong mengalami kekeringan. Pengairan pada lahan pertanian singkong berasal dari aliran mata air yang bersumber dari air terjun yang ada di desa Joho. Sumber mata air tersebut dialirkan melalui pipa-pipa kecil yang sengaja dibuat oleh pemerintah kabupaten Tulungagung untuk mempermudah masyarakat desa Joho dalam memenuhi kebutuhan air bersih. Pipa-pipa kecil tersebut sebagian dialirkan ke area lahan persawahan dan sebagian lagi dialirkan pada rumah-rumah warga.

Singkong yang telah dipanen oleh masyarakat desa Joho digunakan sebagai cadangan pangan melalui pembuatan gaplek agar dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama, dan sebagian ada yang dijual dalam bentuk singkong segar dan berupa gaplek serta olahannya baik tepung gaplek maupun tiwul. Singkong segar yang dijual masyarakat biasanya di beli oleh pengepul (tengkulak) yang kemudian dijual ke pusat kota Tulungagung.

Harga jual dari pengepul sebenarnya sangat rendah satu kilo singkong dibeli dengan harga Rp.800/kg padahal bila dipasaran singkong biasa di jual dengan harga Rp.3500/kg. Alasan dibalik mahalnya harga gaplek di pasaran karena biaya transportasi dari desa Joho ke pasar atau pusat kota Tulungagung sangat tinggi karena medan yang dilalui cukup sulit.

Singkong segar merupakan bahan pangan yang mudah rusak dan akan membusuk dalam waktu 2-5 hari bila tidak melalui penanganan pasca panen dengan baik. Menyadari masalah tersebut masyarakat desa Joho khususnya petani singkong membuat berbagai olahan singkong yang bertujuan agar dapat bertahan dalam waktu penyimpanan yang relatif lama. Adapun hasil olahan singkong yang dimaksud antara lain: Gaplek sebagai alternatif agar singkong dapat

disimpan dalam waktu yang lama. Gaplek tersebut dibuat melalui proses pengupasan, pengirisan dan penjemuran singkong. Kelebihan pembuatan gaplek selain dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama, harga jual gaplek lebih tinggi dibandingkan dengan harga jual singkong segar. Gaplek sebagai bahan pangan dapat diolah dengan cara pengukusan biasa dikenal masyarakat dengan sebutan *gathot* atau akronim dalam bahasa jawa *gaplek alot* yang berarti gaplek liat, disebut demikian karena *gathot* mempunyai tekstur yang liat ketika dimakan. Tepung gaplek merupakan hasil proses lanjutan dari pembuatan gaplek, dengan cara menggiling gaplek menggunakan alat selep. Tepung gaplek memiliki tekstur yang berbeda dengan tepung kanji karena warnanya lebih gelap dibanding tepung kanji dan tidak terlalu lengket. Sebagai bahan pangan pokok tepung gaplek dibuat tiwul dengan cara tepung gaplek diberi sedikit air kemudian dibentuk menggunakan saringan dawet hingga berbentuk butiran-butiran setelah itu dilanjutkan dengan proses pengukusan. *Gogik* merupakan istilah yang digunakan pada tiwul yang telah mengalami proses pengeringan dengan cara dijemur langsung menggunakan sinar matahari atau melalui proses pengeringan dengan alat pegering. *Gogik* bagi sebagian masyarakat ada yang menyebutnya dengan *karak* tiwul.

Masyarakat desa Joho mengalami keterbatasan akses dalam memenuhi kebutuhan panganya terutama pangan pokok. Faktor geografis menjadi penyebab utama keterbatasan akses pangan yang terjadi pada masyarakat desa Joho. Letak desa yang jauh dari jangkauan pusat kota Tulungagung menyebabkan masyarakat kesulitan dalam memenuhi kebutuhan hidupnya.

Keterbatasan transportasi menjadi kendala karena tidak terdapat kendaraan umum dari kota yang menuju desa Joho dikarenakan kondisi jalan di desa Joho berupa jalan curam di tepi hutan yang termasuk kawasan rawan longsor. Kondisi jalan desa Joho oleh masyarakat di Tulungagung dikenal dengan sebutan *bokong semar*. Jalan yang cukup berbahaya tersebut menyebabkan masyarakat desa Joho harus memiliki kendaraan pribadi bila akan bepergian menuju pusat kota. Sehingga dalam memenuhi kebutuhan panganya masyarakat lebih memilih memanfaatkan ketersediaan fisik yang ada di alam sekitarnya. .

Cara yang dilakukan masyarakat dalam memenuhi kebutuhan pangannya berbeda-beda yang disebabkan proses mendapatkan darimana asal bahan pangan tersebut didapatkan. Dari data yang didapatkan melalui profil desa Joho, sebagian besar penduduk memiliki lahan pertanian singkong dengan prosentase

58% atau dari jumlah total penduduk desa Joho 5060 jiwa sebanyak 2935 jiwa penduduk desa Joho memiliki lahan pertanian singkong.

Masyarakat desa Joho mulai mengkonsumsi gaplek sebagai pangan pokok sudah sejak beberapa tahun silam. Seperti yang diungkapkan oleh Bapak Salim (65 Th) sejarah awal dibalik lahirnya gaplek adalah adanya peristiwa dimana sumber mata air di desa Joho mengalami kekeringan hal ini menyebabkan masyarakat tidak dapat mengairi lahan persawahannya. Lahan persawahan yang tidak tercukupi pengairannya mengalami kegagalan panen sehingga terjadi musim *paceklik* yang berkepanjangan. Untuk mengatasi hal tersebut sesepuh desa memerintahkan seluruh warga desa Joho untuk menanam singkong diseluruh lahan persawahannya. Sejak saat itu penduduk desa Joho menanam singkong sebagai hasil pertanian utamanya

Konsumsi gaplek masyarakat desa Joho tidak didasarkan pada status sosial seseorang. Penduduk baik kaya atau miskin, memiliki jabatan ataupun tidak mereka sama-sama mengkonsumsi gaplek khususnya tiwul. Berdasarkan data profil desa Joho dari jumlah total 1814 KK di desa Joho sebanyak 85% yaitu 1500 KK mengkonsumsi tiwul sebagai pangan pokok mereka sehari-hari.

Seperti yang diungkapkan oleh Ibu Umi Farida (48 Th) tiwul dikonsumsi oleh masyarakat desa Joho selayaknya mengkonsumsi nasi bagi masyarakat umum. Konsumsi tiwul setiap harinya pada waktu makan pagi, siang dan malam hari dalam setiap penyajiannya dilengkapi pangan lain berupa lauk dan sayur.

Dalam setiap penyajiannya tiwul dikonsumsi bersama sayuran berupa sayur lodeh atau urapan, hal ini didukung dengan sumber pangan terutama sayuran yang ada di desa Joho sangat terbatas. Sayuran yang biasa diolah adalah kacang muda, kacang bengkok, dan kacang tolo dengan dibuat sayur lodeh, sedangkan urapan penduduk desa Joho memanfaatkan tanaman daun pakis dan bayam hutan, kebutuhan sayuran yang lain didapatkan masyarakat melalui pembelian dipasar. Lauk-pauk sebagai sumber protein hewani yang biasa dikonsumsi adalah daging, telur, tempe, tahu, daging ayam dan ikan asin, lele, ikan segar yang berasal dari laut sangat jarang ditemui di desa Joho karena letak desa Joho yang berada di kecamatan Kalidawir jauh dari wilayah pesisir.

Penggunaan gaplek selain sebagai makanan pokok sehari-hari juga digunakan pada acara adat seperti upacara adat *kejawen* untuk meminta hujan pada waktu desa Joho mengalami kekeringan. Upacara adat meminta hujan yang dilakukan

masyarakat berupa tarian tiban yaitu tarian antara dua orang atau lebih yang saling mencambukkan tali rotan ke tubuh masing-masing lawan dengan diiringi musik tayub. Iring-iringan tiban dengan tayub berjalan dari pintu masuk desa Joho menuju mata air ngrowo yang ada di desa Joho.

Penggunaan gaplek pada acara tersebut sebagai salah satu *sesajen* yang akan dilarungkan di sumber mata air yang ada di desa Joho. Sebagai *sesajen* gaplek disajikan dengan cara diolah menjadi tiwul atau gathot kemudian dibentuk gunungan seperti tumpeng disajikan bersama pelengkap seperti urapan dan ayam ingkung. Tumpeng merupakan sesajen wajib dalam setiap upacara adat karena merupakan wujud perlambangan pengharapan yang besar terhadap yang kuasa. Pada umumnya tumpeng berupa beras yang dimasak menjadi nasi namun karena masyarakat Desa Joho lebih mengutamakan gaplek sebagai sumber pangan mereka maka tumpeng yang digunakan berbahan dasar gaplek. Penggunaan gaplek dalam upacara adat membuktikan bahwa gaplek memiliki nilai sosial pangan yang tinggi karena keberadaannya dianggap memiliki pengaruh yang besar terhadap keberhasilan suatu kegiatan.

Masyarakat desa Joho akan tetap mempertahankan eksistensi pengkonsumsian gaplek di desa nya melalui berbagai cara yang dimulai dengan peran serta tiap keluarga yang ada di desa Joho. Dalam setiap keluarga di desa Joho akan selalu menyediakan pangan pokok dari gaplek sebagai makanan mereka sehari-hari baik dikonsumsi secara rutin setiap hari atau tidak, karena sudah menjadi tradisi masyarakat desa Joho sejak kecil anak-anak sudah dikenalkan untuk mengkonsumsi tiwul sebagai makanan pokok mereka bukan nasi ataupun jagung. Menurut hasil wawancara dapat disimpulkan bahwa setiap keluarga menekankan kebiasaan makan nasi tiwul walaupun sebenarnya mengkonsumsi nasi atau jagung tetap boleh dikonsumsi oleh masyarakat sebagai pangan pokok dan tidak ada sanksi atau hukum adat yang memberi aturan *kolot*/ketat terhadap konsumsi gaplek pada masyarakat desa Joho. Kesadaran dan kebiasaanlah yang membentuk kebiasaan makan masyarakat desa Joho untuk menjadikan tiwul sebagai bagian dari identitas mereka yang memberikan ciri khusus sehingga berbeda dengan yang lain.

Bentuk eksistensi nasi tiwul yang dilakukan oleh salah satu warga desa Joho adalah dengan membuka warung nasi tiwul di daerah di luar kecamatan Kalidawir. Lokasi warung nasi tiwul pak Tholib terletak di daerah kecamatan Kedungwaru yang merupakan salah satu kecamatan besar yang berada di

wilayah pusat kota Tulungagung. Alasan pak Tholib tertarik menjual nasi tiwul dikarenakan beliau awalnya memiliki usaha pembuatan gogik sehingga karak tiwul yang dihasilkan cukup banyak. Pernah pada suatu saat harga gogik sangat rendah dipasaran karena takut rusak bila disimpan lama beliau kemudian mempunyai inisiatif untuk memasak thiwul dan dibuat nasi bungkus dan dijual di pasar. Pak Tholib merupakan salah satu penjual nasi tiwul yang cukup terkenal dan memiliki banyak pelanggan. Dalam satu hari pak Tholib bisa menjual 10 kg nasi tiwul dari jam empat sore hingga jam delapan malam.

Satu porsi nasi tiwul disajikan dengan urapan daun pepaya, lodeh tewel, ikan asin dan kotokan lele atau ikan lain, harga satu porsi lengkap nasi thiwul tersebut Rp.10.000. Harga tersebut sangat terjangkau bagi masyarakat karena apapun pilihan lauknya harga yang dikenakan sama. Racikan bumbu dan rasa nasi thiwul bapak Tholib memiliki kekhasan tersendiri, terbukti warung nasi thiwul ini sudah berdiri sejak lima belas tahun yang lalu.

PENUTUP

Simpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan terhadap masalah dari pembahasan yang telah diuraikan maka penulis menarik beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Pola pertanian di desa Joho menggunakan ladang kering yang disebabkan oleh faktor kondisi fisik atau geografis desa yang berada di pegunungan tandus.
2. Distribusi pangan masyarakat desa Joho dengan memanfaatkan ketersediaan fisik yang ada berupa hasil pertanian singkong yang melimpah dan dibuat gapek sebagai salah satu cara pengawetan pangan.
3. Latar belakang konsumsi gapek masyarakat desa Joho disebabkan oleh faktor historis dan faktor soial pangan. Faktor historis berupa peristiwa paceklik yang berkepanjangan sehingga sesepuh desa menghimbau seluruh masyarakat desa untuk menanam singkong. Faktor sosial pangan berupa penggunaan gapek pada upacara adat membuktikan gapek mempunyai nilai sosial yang tinggi bagi masyarakat desa Joho.
4. Pola konsumsi pangan masyarakat desa Joho seperti pada umumnya waktu makan yaitu makan pagi, siang dan malam. Pada setiap kesempatan makan tersebut tiwul menjadi pangan pokok sehari-hari dimana dalam penyajiannya dilengkapi dengan lauk dan sayuran.\

Saran

1. Sebaiknya dalam melakukan penelitian etnografi waktu yang dibutuhkan dalam melakukan pengambilan data lebih lama agar mendapatkan hasil penelitian yang lengkap dan relevan
2. Penelitian etnografi yang terkait dengan pangan pokok gapek sebaiknya dilakukan pada saat musim panen singkong dan pada saat masyarakat memproduksi gapek dan hasil olahannya.
3. Pada saat pengambilan data penelitian sebaiknya menggunakan angket yang dapat mempermudah masyarakat dalam memperoleh data yang diinginkan serta data yang dibutuhkan lebih lengkap.

DAFTAR PUSTAKA

- Baliwati, Y.F; A. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*.Depok: Penebar Swadaya.
- Bungin, Burhan. 2008.*Pengantar Ilmu Antropologi*. Rineka Cipta: Jakarta
- Data statistik singkong,2012. <http://jatim.bps.go.id/> Diakses tanggal 24 November 2012
- Daneswari, Prita.2010. *Tiga Pangan Pokok*. Media Indonesia: Jakarta
- Djarmiko, Bambang.dkk. 1979. *Petunjuk Praktek Pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta:
- Lassa, Jonatan. 2004. *Politik Ketahanan Pangan Indonesia*. Artikel Kompas 2005
- Miles,MB dan AM Huberman. 1992. *Qualitative Data Analysis*. SAGE:Beverly Hills
- Rahardjo,M.2010. *Triangulasi Pada Penelitian Kualitatif*. Malang:UIM
- Moehji, S .1989. *Ilmu Gizi Jilid II*. Bharata Karya Aksara: Jakarta
- Moeleong. 2006. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT.Remaja Rosdhakarya
- Nur, Richana.2012.*Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Bandung: Nuansa Cendekia
- Profil Desa Joho.2012. Tulungagung: Pemerintah Kabupaten Tulungagung
- Rahayu,Tri.dkk.2004. *Observasi dan wawancara*. Malang: Banyumedia
- Said, Salahudin. 2001. *Paper Masalah Kebiasaan Makan Masyarakat*. Bogor: IPB
- Saleha, Qoriyah. 2010. *Paper Pola Dan Kebiasaan Pangan Masyarakat Cirendeu*. Samarinda: Universitas Mulawarman
- Spradley, James. 2006. *Metode Etnografi*. Yogyakarta :Tiara Wacana
- Suhardjo, dkk. 2006. *Pangan, Gizi dan Pertanian* Yogyakarta:Kanisius
- Syam, Rachmatia. 2006.*Studi Kebiasaan pangan masyarakat Batujala*.Bandung: IPB