

**KAJIAN KONSUMSI GERITAN SEBAGAI MAKANAN POKOK MASYARAKAT DESA
NGEPUNG KECAMATAN SUKAPURA KABUPATEN PROBOLINGGO**

Rury Khoirun Nisa'

S-1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya **Choirul Anna Spd. Msi**
rurykhoirun_2009_039_pubnut@yahoo.com

Choirul Anna Nur Afifah

Dosen, Universitas Negeri Surabaya
annardn59@gmail.com

Abstrak

Jagung merupakan salah satu tanaman palawija yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia, salah satunya adalah masyarakat Desa Ngepung yang mengkonsumsi jagung dibuat menjadi geritan. Tujuan Penelitian untuk mengetahui : 1) asal usul konsumsi "geritan" sebagai makanan pokok masyarakat, 2) mengetahui cara pengolahan "geritan" di desa Ngepung, 3) mengetahui alasan masyarakat desa Ngepung mengkonsumsi "geritan", 4) mengetahui fungsi "geritan" dalam pola konsumsi masyarakat desa Ngepung, 5) mengetahui persepsi masyarakat terhadap keberlanjutan konsumsi "geritan".

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif, tempat penelitian di Desa Ngepung Kecamatan Sukapura Kabupaten Probolinggo. Pengambilan data dilakukan dengan wawancara mendalam, observasi & dokumentasi. Subjek penelitian sebanyak sepuluh orang meliputi tokoh masyarakat, perangkat Desa dan masyarakat Desa Ngepung. Analisis data menggunakan analisis kualitatif yang meliputi reduksi data, penyajian dan penarikan kesimpulan.

Geritan merupakan makanan pokok dari olahan jagung. Nama geritan diperoleh dari alat yang digunakan untuk menghaluskan jagung. Proses pembuatan geritan yaitu jagung (*Zea mays*) direndam selama 2 hari kemudian dijemur hingga kering dan dihaluskan, setelah berbentuk butiran jagung ditanak hingga setengah matang kemudian diangkat dan dijemur kembali hingga kering Fungsi geritan dalam pola konsumsi masyarakat adalah sebagai makanan pokok dan hidangan dalam acara khusus. Konsumsi geritan sebagai makanan pokok di Desa Ngepung ada karena mereka telah terbiasa sejak kecil, letak desa yang jauh dari kota dan hasil alam jagung yang melimpah. Keberlanjutan konsumsi geritan di Desa Ngepung termasuk baik karena masyarakat setempat mampu mempertahankan budaya makan mereka hingga sekarang.

Kata Kunci: Makanan Pokok, Geritan

Abstract

Corn is one of *palawija* (dry season's crops) plants that is consumed often by Indonesian people, including people in Ngepung village, Sukapura sub-district, Probolinggo, who produce *geritan* of which main ingredient is corn. The aim of the research is to observe the origin of *geritan* consumption as the staple food, to know the process of making *geritan* in Ngepung village, to know the reason of consuming *geritan* by the Ngepung village's people, to know the function of "geritan" in consuming pattern of Ngepung village's people, and to know the people's perception toward ongoing consumption of "geritan".

This is a descriptive qualitative research, the study was located in Ngepung village, Sukapura sub-district, Probolinggo, East Java. The data were collected by holding interviews and also making observation and documentation. The subjects of the research are ten people, including the leaders of the village, the employee of the village's administration, and the people. The data analysis is qualitative, which consists of data reduction, data serving, and conclusion.

Geritan is a staple food which is made of processed corn, the name of *geritan* was taken from the tool that is used to soften the corn. The process of making *geritan* is started by soaking the corn (*Zea mays*) for about two days, then it is dried. The next process is mashing the corn until it has the shape of soft grains. The grains are cooked half-done. After the cooking, the corn is dried again until completely dry. The functions of *geritan* in the consuming pattern

village's location is distant from the town, and the rich amount of corn harvest in the village. The researcher's conclusion showed that the ongoing consumption of *geritan* in Ngepung village is promised to continue for extended period of time, settled as the traditional culture by the people of the village themselves.

Keywords: *Staple Foods, Geritan*

PENDAHULUAN

Probolinggo merupakan salah satu wilayah di Jawa Timur yang dibagi menjadi dua wilayah yaitu wilayah kota dan kabupaten. Kondisi alam yang ada ditempat ini baik sehingga bisa dipastikan banyak potensi berharga yang ada di kabupaten dan kota penghasil anggur ini. Tanah yang cukup subur menjadikan masyarakat Probolinggo menggunakannya sebagai lahan pertanian yang berpotensi di wilayah ini adalah padi, jagung dan kedelai sedangkan dari segi pariwisata. (Mangkutak, 2009).

Keunikan lain yang ada di Probolinggo adalah pada masyarakatnya sendiri terjadi proses integrasi masyarakat Madura dan Jawa dalam kehidupan sosial budaya sehari-hari yang dikenal dengan masyarakat Pendalungan. Masyarakat Pendalungan memiliki karakteristik yang khas dan berbeda dengan penduduk asli yang ada di Madura maupun dengan penduduk Jawa pada umumnya, keunikan yang dimiliki oleh masyarakat tersebut juga berdampak terhadap apa yang mereka konsumsi sehingga menjadi budaya konsumsi mereka, seperti masyarakat yang tinggal di daerah kecamatan Sukapura khususnya Desa Ngepung yang mengkonsumsi "*geritan*" sebagai makanan pokok mereka, "*geritan*" adalah makanan pokok yang berasal dari olahan jagung.

Masyarakat Desa Ngepung mengkonsumsi "*geritan*" dengan lauk pauk seperti rempah, dadar jagung, ikan asin goreng, pelasan (pepes pindang tongkol) kuah kari tahu tempe, kulupan daun singkong, blendrang (sayur dari angka muda) dan sambal kotok (sambal terasi). Hal inilah yang menjadi salah satu daya tarik tersendiri untuk dikaji lebih dalam oleh penulis. Budaya makan "*geritan*" yang ada di Probolinggo yaitu mengkonsumsi makanan pokok dari

jagung (*Zea mays*) yang dihaluskan dan kemudian diolah menjadi nasi. Hasil pertanian palawija yang menonjol di Desa Ngepung adalah jagung 396 luas tanam 396 luas panen 1.9880 produksi (Ton) dengan rata-rata produksi 5 (Ton/Ha) (Mantri Pertanian Kecamatan Sukapura 2012).

Jagung oleh masyarakat Desa Ngepung dalam jumlah besar sebagian mereka jual dan sebagian lagi mereka olah menjadi *geritan* yang kemudian dijadikan makanan pokok oleh masyarakat setempat. *Geritan* adalah nasi yang berasal dari jagung (*Zea mays*) yang direndam selama dua hari setelah jagung direndam kemudian dijemur hingga kering dan dihaluskan, setelah berbentuk butiran jagung ditanak hingga setengah matang kemudian diangkat dan dijemur kembali hingga kering setelah kering dinamakan "*geritan*" yang berbentuk butiran sedangkan untuk "*geritan*" yang berbentuk halus setelah dijemur kemudian dihaluskan (diselep). Nama *geritan* sendiri berasal dari alat penghalus tradisional masyarakat sekitar.

Geritan selain sebagai makanan pokok bagi masyarakat Desa Ngepung juga dijadikan sebagai lahan usaha baru. Ada warga yang memutuskan untuk membuka home industri *geritan*, *geritan* yang diproduksi kemudian dikirim ke toko-toko sekitar, pasar bahkan supermarket didaerah kota Probolinggo, sehingga bukan hanya masyarakat Desa Ngepung saja yang dapat menikmati *geritan* masyarakat lain juga dapat mengkonsumsinya dengan hanya membeli *geritan* di supermarket atau pasar terdekat yang disuplai langsung dari Desa Ngepung.

Tujuan Penelitian untuk mengetahui : 1) asal usul konsumsi "*geritan*" sebagai makanan pokok masyarakat, 2) mengetahui cara pengolahan "*geritan*" di desa Ngepung, 3) mengetahui alasan masyarakat desa Ngepung mengkonsumsi "*geritan*", 4)

mengetahui fungsi “geritan” dalam pola konsumsi masyarakat desa Ngepung, 5) mengetahui persepsi masyarakat terhadap keberlanjutan konsumsi “geritan”.

METODE

Jenis penelitian yang dilakukan adalah jenis penelitian deskriptif kualitatif.. Data diperoleh melalui hasil wawancara dengan penduduk desa Ngepung, profil desa Ngepung dan artikel-artikel terkait yang dapat mendukung kebenaran hasil penelitian. Waktu penelitian dilaksanakan selama enam bulan yaitu antara bulan Maret hingga bulan Desember 2013 dimulai dari kegiatan observasi awal. Penelitian dilaksanakan di Desa Ngepung Kecamatan Sukapura Kabupaten Probolinggo.

Subyek penelitian adalah masyarakat Desa Ngepung, yang menjadi sumber informasi dengan (*key informan*) yaitu tokoh masyarakat, perangkat desa dan masyarakat desa.

Metode pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Instrument yang digunakan dalam penelitian ini antara lain adalah daftar pertanyaan wawancara, alat tulis dan catatan, alat memotret.

Analisis data dalam penelitian kualitatif terdapat tiga tahapan yaitu : reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Reduksi data adalah kegiatan pemilihan, pemusatan perhatian dan penyederhanan data kasar yang diperoleh di lapangan. Penyajian data adalah kegiatan ketika sekumpulan informasi disusun sehingga memberikan kemungkinan akan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan. 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, yaitu mengumpulkan

data dengan menggunakan beberapa bentuk metode, dimana antara data yang diperoleh dibandingkan dengan tujuan kenyataannya yang tujuannya untuk mengabsahkan data. Triangulasi meliputi empat hal, yaitu: metode, teori, sumber data dan triangulasi antar peneliti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. KARAKTERISTIK MASYARAKAT DESA NGEPUNG

Desa Ngepung merupakan salah satu desa yang ada di wilayah Kecamatan Sukapura Kabupaten Probolinggo. Desa Ngepung merupakan kawasan jalur wisata Gunung Bromo, sedangkan potensi wisata yang ada di Desa Ngepung adalah Air Terjun yang berada di kawasan Hutan Lindung milik Perum Perhutani KPH Kedasih yang masih terawat kealamiannya dan sering kali dikunjungi wisatawan pada saat hari libur.

Desa Ngepung terbagi menjadi 3 (dua) dusun yaitu Dusun Krajan, Dusun Petungsari, Dusun Ngepung Barat, Secara umum desa Ngepung memiliki luas wilayah 1.367.537 m² dan berpenduduk 2.060 jiwa dengan jumlah KK sebanyak 581 KK jumlah penduduk Desa Ngepung sendiri adalah untuk laki – laki 1.029 Jiwa sedangkan perempuan 1.060 jiwa (Data Profil Desa Ngepung, 2013). Mayoritas penduduk di Desa Ngepung bekerja sebagai petani karena struktur tanah yang ada baik dan cocok untuk dijadikan lahan pertanian terutama adalah tanaman palawija, disamping sebagai petani beberapa warga lainnya bekerja sebagai pelaku jasa wisata.

Penduduk di Desa Ngepung kebanyakan memeluk agama Islam. Tingkat pendidikan masyarakat Desa Ngepung didominasi oleh masyarakat yang hanya tamat SD, untuk jenjang tingkat pendidikan yang lebih tinggi masih jarang ditempuh oleh masyarakat di Desa ini. Beberapa sarana ekonomi yang dimiliki oleh warga Desa Ngepung adalah usaha keripik dan usaha nasi jagung. Usaha keripik ini memproduksi berbagai

camilan yang berasal dari hasil alam sekitar Desa Ngepung.

Hasil pertanian palawija yang menonjol adalah jagung, jagung di Desa Ngepung mencapai 1.9880 produksi (Ton) dengan luas tanam 396 rata-rata produksi 5 (Ton/Ha) (Mantri Pertanian Kecamatan Sukapura 2012). Penanaman jagung menggunakan tumpang sari dengan cara tanam ulur (membajak diikuti dengan penanaman benih) sistem yang digunakan adalah tadah hujan dan usia tanam jagung hingga panen enam sampai sembilan bulan. Jagung yang ditanam oleh masyarakat adalah jagung khas Desa Ngepung yang sering disebut dengan jagung *nenek moyang* karena bibit jagung berasal dari jaman nenek moyang mereka. Jagung nenek moyang berbeda dengan jagung yang biasa ditanam di daerah dataran rendah. Jagung nenek moyang memiliki ukuran yang lebih kecil dari jagung pada umumnya dan biji jagung benggang (tidak rapat) disetiap buah jagung, dalam setahun masyarakat hanya menanam jagung sekali kemudian diselingi dengan menanam kayu sengon, rumput gajah atau kacang tanah. Karena hasil panen jagung yang melimpah masyarakat Desa Ngepung menjadikannya makanan pokok yang sering disebut dengan geritan.

B. ASAL USUL GERITAN

Geritan adalah makanan yang berasal dari jagung yang dikonsumsi oleh masyarakat di Desa Ngepung Kecamatan Sukapura Kabupaten Probolinggo sebagai makanan pokok sejak jaman kakek buyut mereka. Jaman dahulu geritan dibawa ke Desa Ngepung oleh warga pindahan yang berasal dari Blitar. Masyarakat Madura yang juga bermigrasi ke Desa Ngepung membawa nasi ampok sebagai makanan pokok mereka. Jarak panen yang sangat panjang membuat masyarakat Madura yang tinggal di Desa Ngepung akhirnya mengikuti warga Blitar yang membuat geritan sebagai makanan pokok karena dianggap lebih tahan lama, tetapi hingga saat ini sebagian warga Madura yang tinggal di Desa Ngepung

masih ada yang menyebut geritan sebagai nasi ampok karena mereka berfikir tidak ada beda pada hasilnya hanya proses pembuatannya saja yang membedakan geritan dan nasi ampok. Hasil wawancara kepada bapak Sakar pada tanggal 18 November 2013 beliau mengungkapkan bahwa asal usul nama geritan sendiri adalah karena alat yang digunakan untuk membuat geritan adalah gerit. Gerit sendiri merupakan alat penghalus jagung tradisional (selep) yang berbentuk bulat menyerupai roda terbuat dari batu hitam yang telah dibentuk sedemikian rupa terdiri dari dua lapis yang dibagian tengahnya terdapat lubang untuk menempatkan as atau alat yang digunakan untuk memutar dan berfungsi sebagai pegangan, karena ketika alat ini digunakan untuk menghaluskan jagung mengeluarkan bunyi decitan *kritkrtikrit* maka alat tersebut dinamakan *gerit* dan hasil dari butiran jagung yang dihaluskan dengan alat ini disebut dengan *geritan*.

Berdasarkan hasil wawancara kepada kepada bapak Kaswi asal mula masyarakat Desa Ngepung mengkonsumsi geritan berkaitan dengan letak Desa yang jauh dari perkotaan, serta keadaan dan hasil alam yang ada di Desa Ngepung. Letak Desa Ngepung yang jauh dari perkotaan membuat masyarakat jarang sekali untuk turun keperkotaan hanya untuk membeli beras sebagai konsumsi sehari-hari mereka. Bapak Hadi mengungkapkan bahwa berdasarkan alasan inilah yang membuat masyarakat berfikir bagaimana mereka dapat terus menyambung hidup atau dapat makan hingga panen berikutnya tanpa ada jagung yang rusak dimakan oleh kutu. Banyak cara telah dicoba oleh masyarakat untuk menyimpan hasil panen mereka. Awalnya mereka mencoba menyimpannya dalam bentuk jagung pipilan yang telah dijemur ternyata belum sampai pada panen berikutnya jagung pipilan yang telah disimpan telah menjadi tunas sehingga mereka tak dapat mengkonsumsi pipilan jagung yang telah bertunas sebagai makanan pokok.

Masyarakat juga mencoba menyimpannya dalam bentuk beras jagung namun tetap tidak dapat bertahan lama karena tidak dapat terhindar dari kutu, akhirnya masyarakat menemukan cara mengawetkan dengan membuat jagung menjadi geritan, jagung yang telah dibuat geritan dapat mereka simpan hingga 16 bulan tentunya setelah melalui proses yang panjang yang sering di ucapkan dengan kalimat “*gae beras sing wis didang setengah mateng*” kalimat tersebut diucapkan masyarakat berkaitan dengan proses pembuatan geritan, dan pada akhirnya geritan mampu membuat masyarakat bertahan hingga panen berikutnya dan hingga saat ini masyarakat Desa Ngepung masih melestarikan tradisi makan geritan ini sebagai makanan pokok mereka dalam kehidupan sehari-hari.

C. CARA PENGOLAHAN GERITAN

Makanan pokok yang sering kali disebut dengan “geritan” oleh masyarakat Desa Ngepung ini diperoleh dari olahan jagung. Hasil wawancara kepada Bapak Syaiful pada tanggal 26 Oktober 2013 beliau mengungkapkan, jagung yang digunakan untuk membuat geritan adalah jagung nenek moyang atau jagung yang berasal dari hasil panen masyarakat sekitar Desa Ngepung sendiri. Mereka tidak pernah menggunakan jagung jenis lain saat membuat geritan karena mereka berpendapat rasa jagung yang mereka panen sendiri lebih enak dan gurih rasanya dibandingkan dengan jagung yang biasa ditanam didataran rendah, sebab itulah masyarakat Desa Ngepung hanya menggunakan jagung nenek moyang. Masyarakat Desa Ngepung memperoleh geritan sebagai makanan pokok dengan cara membuat sendiri, namun ada sebagian warga Desa yang membeli jadi atau berupa beras geritan ditoko klontong terdekat tapi kebanyakan dari mereka sebagian besar membuat sendiri.

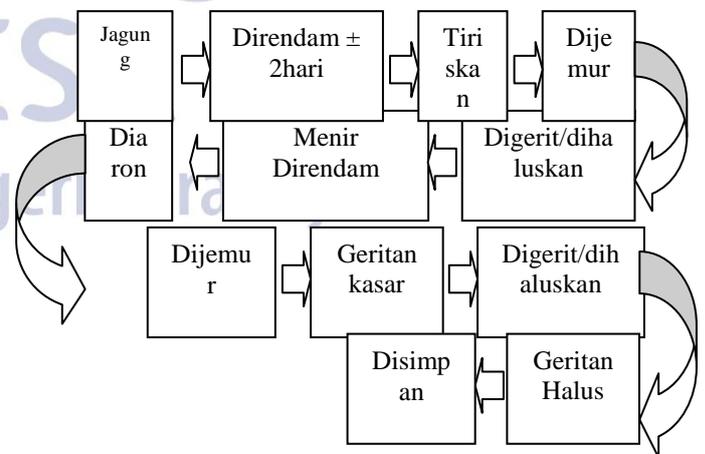
Kemajuan jaman mempengaruhi proses pembuatan geritan. Semula geritan hanya dibuat dengan cara tradisional tetapi kini bergeser kearah yang

lebih modern, sehingga pembuatan geritan memiliki dua macam cara yang pertama tradisional dan yang kedua adalah cara modern.

Pembuatan geritan dengan cara tradisional dan modern memiliki perbedaan, dalam pembuatan geritan modern masyarakat dapat menghemat waktu karena tidak perlu merendam jagung selama 2 hari, tetapi masyarakat hanya perlu merendam jagung dalam bentuk menir jagung (beras jagung) selama semalam/12 jam. Ibu Siska mengungkapkan bahwa proses perendaman tetap dilakukan oleh masyarakat karena mereka meyakini jika masih ada kulit ari yang masih menempel pada menir jagung dapat menyebabkan kembung saat dikonsumsi.

Proses yang terpenting dan membedakan geritan dengan lainnya adalah proses ditanak atau dimasak setengah matang dan inilah yang membuat geritan dapat disimpan dalam jangka waktu yang panjang. Masyarakat juga dapat menghemat tenaga karena masyarakat menghaluskan jagung mereka dengan mesin selep sehingga tidak perlu menggunakan gerit sebagai mesin penghalus jagung.

Proses Pembuatan Geritan Tradisional



Proses Pembuatan Geritan Modern

1. Jagung
2. Digerit/diselep/dihaluskan
3. Direndam
4. Dijemur
5. Dibuyeng/ dibuat pellet dengan cara dpercikkan air sedikit demi sedikit dengan diaduk – aduk hingga membentuk butiran-butiran.
6. Kemudian ditanak
7. Dijemur
8. Geritan Kasar
9. Digerit/diselep/dihaluskan
10. Geritan Halus
11. Disimpan

Geritan yang telah berupa beras dan tepung inilah yang kemudian dimasak oleh masyarakat menjadi nasi sebagai makanan pokok. Geritan kasar biasanya dimasak dengan dicampur dengan beras padi sedangkan geritan yang halus dikonsumsi tanpa dicampur beras. Seperti yang diungkap oleh ibu Siska cara memasak geritan kasar pada umumnya tidak ada bedanya dengan cara memasak nasi dari beras padi, sedangkan untuk memasak geritan halus sedikit berbeda geritan halus harus melalui proses perendaman terlebih dahulu ± 15 menit menggunakan air hangat kemudian dikukus hingga geritan matang.

D. ALASAN MASYARAKAT MENGGONSUMSI GERITAN

Masyarakat Desa Ngepung mengenal geritan sudah sejak lama rata-rata dari mereka mengonsumsi geritan sejak kecil seperti yang diungkapkan oleh bapak Syaiful. Orang tua mereka biasanya membuat jenang (bubur) dari geritan halus yang kemudian ditambahkan parutan gula merah (gula aren) untuk anak mereka yang masih balita. Sedangkan untuk anak-anak usia diatas balita mengonsumsi geritan kasar dan halus yang telah dimasak menjadi nasi. Alasan mengapa masyarakat hingga saat ini masih

mengonsumsi geritan beragam. Warga yang bekerja sebagai petani dan buruh tani mengungkapkan bahwa, setelah mengonsumsi geritan masyarakat merasa lebih tahan kenyang (tidak mudah lapar). Serat kasar pada jagung memberi rasa kenyang yang lebih lama karena mengingat fungsi serat pangan larut yang terdapat pada jagung adalah memperlambat kecepatan pencernaan dalam usus, keadaan tidak mudah lapar ini membuat masyarakat Desa Ngepung dapat fokus bekerja karena sebelum berangkat ke sawah atau ladang mereka makan pagi (sarapan) dan mereka akan makan kembali pada siang harinya kemudian makan malam menjelang magrib di rumah. Geritan memiliki rasa yang lebih enak dan gurih dibandingkan nasi dari beras padi, geritan lebih mudah diperoleh di Desa Ngepung dibandingkan dengan beras padi, geritan memiliki kandungan gizi yang baik untuk tubuh terutama karbohidrat yang dalam tubuh berperan sebagai sumber energi utama, sehingga tidak mengherankan masyarakat meyakini tubuh mereka lebih sehat dan kuat saat mengonsumsi geritan karena energi yang dihasilkan oleh karbohidrat yang terdapat pada jagung, sedangkan alasan lain yang diungkap oleh ibu Siska mengatakan khusus ibu yang sedang hamil jagung baik untuk pertumbuhan janin mereka hal ini sebenarnya terjadi karena pada saat hamil seorang wanita memerlukan tambahan energi sekitar 27.000-80.000 kkal/hari sekitar 15% dari kebutuhan normal yang akan mereka dapatkan dari makanan yang mengandung karbohidrat seperti jagung namun asupan lainnya selain energi juga diperlukan oleh wanita yang sedang hamil seperti vitamin, asam amino, asam folat dan lain sebagainya yang tidak hanya cukup dengan mengonsumsi jagung sebagai makanan pokok mereka juga harus mengonsumsi lauk-pauk sebagai pelengkap yang mengandung nutrisi untuk mengimbangi zat gizi yang mereka butuhkan saat hamil sehingga dapat memberikan efek positif pada janin. Ibu yang sedang menyusui geritan dapat memperlancar ASI, masyarakat Desa Ngepung percaya mengonsumsi makanan yang

berasal dari jagung dapat membantu memperlancar ASI masyarakat tidak menyadari bahwa yang sebenarnya memperlancar ASI adalah pelengkap geritan seperti sayur-mayur, buah-buahan dan lain sebagainya. Masyarakat yang masih meyakini jagung dapat memperlancar ASI selain mengkonsumsi geritan mereka yang menyusui sering kali memakan camilan dari olahan jagung yang sering disebut dengan *marning* masyarakat setempat tidak memahami bahwa tidak hanya konsumsi jagung yang dapat memperlancar produksi ASI ada beberapa faktor lain yang mempengaruhi produksi ASI diantaranya makanan yang mengandung kalori, protein, vitamin dan mineral selanjutnya makanan yang tinggi cairan seperti sayur-mayur dan buah-buahan, lingkungan serta keadaan psikis ibu juga menjadi hal penting yang harus diperhatikan sehingga mengkonsumsi jagung sebagai makanan pokok atau camilan tidaklah cukup untuk membuat produksi ASI lancar, geritan dapat mengurangi resiko penyakit kencing manis (diabetes) karena terdapat serat pangan larut dalam jagung yang dapat memperlambat kemunculan glukosa darah, sehingga insulin yang dibutuhkan untuk mentransfer glukosa ke sel-sel tubuh dan diubah menjadi energi semakin sedikit. Saudari Indah yang masih tergolong usia remaja mengungkapkan bahwa mereka mengkonsumsi geritan karena mereka suka dan sudah terbiasa disajikan sebagai hidangan sehari-hari dalam keluarga masing-masing.

E. FUNGSI GERITAN DALAM POLA KONSUMSI MASYARAKAT

Pola konsumsi pangan sehari-hari masyarakat Desa Ngepung sama seperti pada umumnya terdiri dari makanan utama (makanan pokok, lauk-pauk, dan penutup), selingan dan minuman sedangkan waktu makan masyarakat setempat yaitu makan pagi, siang dan malam. Masyarakat selalu menyajikan geritan pada kesempatan makan beserta lauk-pauknya dalam pola pangan sehari-hari mereka.

Warga yang bekerja dikota frekuensi konsumsi terhadap geritan berkurang, biasanya mereka mengkonsumsi geritan 2 atau 3 kali dalam seminggu. Warga terbiasa dengan pola pangan tersebut karena hal ini dipengaruhi oleh kebiasaan makan mereka ditempat kerja yang memakan nasi dari beras padi. Ibu Siska misalnya wanita usia 21 tahun ini adalah warga Desa Ngepung yang bekerja sebagai pegawai di salah satu pabrik pakaian dikota. Beliau mengkonsumsi nasi geritan tidak setiap hari karena 2 kali dalam seminggu beliau baru bisa pulang ke desa dikarenakan jarak antara tempat kerja dan rumah cukup jauh sehingga memaksa beliau untuk mencari kos didekat tempat kerja. Pekerjaan yang dilakoni beliau berpengaruh pada pola pangan konsumsi geritan sehari-hari beliau, namun beliau mengungkapkan meskipun frekuensi konsumsi yang dijalani berkurang tidak pernah mempengaruhi tingkat kesukaan beliau terhadap nikmatnya nasi geritan. Wawancara pada tanggal 18 November 2013 kepada ibu Ana, beliau mengungkapkan selain mengkonsumsi geritan sebagai makanan pokok sehari-hari biasanya warga memasak geritan pada acara-acara khusus seperti acara keagamaan dan acara-acara yang diadakan oleh Desa seperti bersih Desa, maulid nabi, isro'mihroj dan hattaman Qur'an tidak ketinggalan pula pada saat rapat Desa seperti rapat kelompok tani Desa, perkumpulan koordinator karang taruna, kemudian saat pejabat pemerintahan berkunjung (kunjungan Bupati) mereka menjamu tamu dari luar Desa tersebut dengan menghidangkan geritan. Tamu yang datang kerumah mereka selalu disugahi dengan nasi geritan lengkap dengan lauk-pauknya. Warga yang memiliki anak sekolah juga biasanya membuatkan bekal geritan sebagai menu makan siang mereka disekolah.

Geritan dalam acara keagamaan biasanya ditempatkan dalam *tampah/baki/nampun* yang terbuat dari bambu, plastik atau seng. Geritan yang sering digunakan adalah geritan kasar yang disajikan bersama lauk-pauk seperti urap-urapan, mie, ayam bumbu bali,

ayam goreng, tahu tempe bumbu kari, telur asin, kering tempe dadar jagung dan lain sebagainya yang ditata dibagian atas geritan seperti diungkapkan oleh ibu Siska salah satu warga Desa Ngepung, kemudian warga membawanya ke masjid atau mushollah terdekat untuk dimakan bersama dengan warga lainnya. Geritan tidak hanya dikonsumsi sebagai makanan pokok, dari geritan halus biasanya masyarakat membuat jenang (bubur) sebagai makanan selingan dengan menambahkan santan dan dula merah sebagai campurannya. Jenang ini juga dijadikan sajian untuk *ater-ater* (hantaran) kepada tetangga sekitar pada saat *suroan*.

F. KEBERLANJUTAN KONSUMSI GERITAN

Masyarakat berharap keberlanjutan konsumsi geritan di Desa Ngepung dapat terus dipertahankan, untuk mewujudkan hal tersebut masyarakat Desa Ngepung akan tetap mempertahankan eksistensi mereka dalam mengkonsumsi geritan melalui berbagai cara yang dimulai dari peran serta keluarga yang ada di Desa Ngepung. Keluarga yang tinggal di Desa Ngepung akan selalu menyajikan geritan sebagai konsumsi sehari-hari sehingga dalam hal ini orang tua memegang peranan penting terhadap keberlanjutan konsumsi geritan dalam keluarga masing-masing.

Masyarakat Desa Ngepung yang bekerja diluar Desa seperti ibu Ana yang berprofesi sebagai guru SMP diluar Desa Ngepung, beliau menunjukkan keperdulianya terhadap keberlanjutan geritan dengan menawarkan geritan mentah yang dibelinya dari toko didekat rumahnya kepada teman sesama profesinya, terkadang beliau juga menyempatkan diri untuk membawakan geritan yang telah matang dari rumah untuk dimakan bersama-sama pada jam makan siang disekolah tempat beliau mengajar.

Salah satu bentuk eksistensi geritan yang dilakukan oleh salah seorang warga Desa Ngepung adalah dengan membuka usaha geritan. Bapak Hadi tertarik membuka usaha ini dikarenakan beliau yang teringat dengan masa SMA yang selalu dibawakan

bekal oleh ibunya berupa geritan, beliau yang bersekolah jauh dari rumah selalu saja mendapat ejekan dari teman sebayanya saat membawa geritan sebagai menu makan siang. Pengalaman inilah yang membuat beliau berkeinginan agar geritan dapat dikenal oleh banyak orang terutama mereka yang tinggal diluar Desa Ngepung sehingga geritan tidak lagi dipandang sebelah mata. Usaha bapak Hadi berdiri sejak tahun 1995 dalam satu bulan beliau menghasilkan 375 kg geritan dari 5 kw jagung. Jagung yang digunakan dalam pembuatan geritan yang akan dijual kepada masyarakat sekitar bapak Hadi menggunakan jagung nenek moyang sedangkan geritan yang akan dikirim ke kota beliau menggunakan jagung yang dijual dikota. Setiap harinya warga yang membuka toko disekitar Desa Ngepung akan datang langsung ke kediaman beliau untuk mengambil geritan sedangkan pengiriman geritan ke supermarket kota dilakukan setiap minggu sekali. Geritan yang dikirimkan kekota dikemas dalam dua type kemasan 250/g dan 500/g. Kemasan 250/g dihargai dengan Rp. 3000 sedangkan kemasan 500/g dihargai dengan Rp. 5000. Bapak Hadi selain memproduksi geritan beliau sering kali turun tangan secara langsung mensosialisasikan geritan kepada masyarakat umum dengan membawa geritan pada acara pameran yang digelar dikota. Beliau juga memiliki cita-cita untuk mengembangkan usahanya dengan menjadikan geritan sebagai oleh-oleh khas kawasan wisata Gunung Bromo.

PENUTUP

SIMPULAN

1. Asal usul konsumsi geritan yang ada di Desa Ngepung disebabkan karena hasil alam jagung yang melimpah dan letak Desa yang jauh dari perkotaan sehingga masyarakat memilih untuk mengkonsumsi hasil alam dari Desa mereka sendiri dan mengolahnya sebagai geritan.
2. Pengolahan jagung menjadi geritan telah mengalami perubahan masyarakat yang

dulunya menggunakan gerit sebagai alat untuk membuat gerit kini lebih memilih menggunakan mesin selep untuk membuat geritan dengan alasan untuk menghemat tenaga dan waktu.

3. Masyarakat mengkonsumsi geritan sebagai makanan pokok karena mereka telah terbiasa dengan budaya makan ini sejak mereka kecil, sehingga mereka lebih suka mengkonsumsi geritan dari pada nasi dari beras padi, geritan memiliki rasa yang lebih enak dan gurih, geritan membuat mereka lebih tahan kenyang/tidak mudah lapar dan geritan dapat mencegah diabetes/kencing manis.
4. Fungsi geritan dalam pola konsumsi masyarakat di Desa Ngepung selain sebagai makanan pokok sehari-hari dan disajikan pada acara-acara khusus seperti acara keagamaan atau acara yang diadakan oleh Desa.
5. Keberlanjutan konsumsi geritan pada masyarakat Ngepung termasuk baik karena masyarakat memiliki wacana menjadikan geritan sebagai produk oleh-oleh wisata, masyarakat juga tetap membiasakan konsumsi geritan dalam keluarga, dan masyarakat masih bertahan dengan pola pertaniannya.

SARAN

Bersarkan penelitian diatas untuk mempertahankan eksistensi konsumsi geritan dapat membuat sajian lauk-pauk pelengkap yang lebih beragam. Geritan dapat dimanfaatkan sebagai bahan untuk membuat kue-kue tradisional dan lain sebagainya. Masyarakat Desa Ngepung perlu mendapatkan penyuluhan tentang manfaat dan kandungan gizi yang terdapat pada jagung sehingga mereka tidak salah mengerti. Masyarakat yang tinggal didaerah tertentu dimana jagung merupakan makanan pokok seperti masyarakat Desa Ngepung memiliki resiko untuk menderita pellagra karena jagung tidak memiliki kandungan asam amino

assensial triptofan sehingga masyarakat harus mengimbangi konsumsi sehari-hari mereka dengan mengkombinasikan pelengkap seperti kacang-kacangan, dan sayur-mayur sehingga terhindar dari penyakit pellagra.

DAFTAR PUSTAKA

- Amaidaliza dan Idral Purnakarya. 2009. *Analisis Pemilihan Makanan dan Factor - Faktor yang Berhubungan pada Siswa SMA Adabiah Padang*. Artikel. Fakultas Kedokteran Unand.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Probolinggo. 2010. *Hasil Sensus Penduduk Data Agregat Per Kecamatan*.
- Chalik, Abdul. 2013. *Integrasi Budaya Madura dan Jawa dan Implikasinya Terhadap Budaya Politik Masyarakat Pendalungan*. Artikel.
- Kasmiati, Elmi dan Sinta Purwandari. 2006. *Diversifikasi Pengolahan Jagung dalam Rangka Meningkatkan Ketahanan Pangan di Kalimantan Tengah*. Jurnal. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kalimantan Tengah.
- Mangkutak. 2009. *Tinjauan Kraksaan Sebagai Ibu Kota*. Artikel.
- Muslikah, Siti. 2013. *Emografi Pangan Pokok Gapek Pada Masyarakat Desa Doho Kecamatan Kalidawir Kabupaten Tulungagung*. Skripsi.Unesa.
- Nurrichana dan Suarni. 2005. *Teknologi Pengolahan Jagung. e-jurnal. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen*. Bogor
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV ALFABETA
- Suhardjo.1989. *Sosio Budaya Gizi*. Jakarta: UI-PRESS
- Suhardjo. 1985. *Pangan, Gizi dan Pertanian*. Jakarta: UI-PRESS
- Soelasih, Yashinta. 2005. *Perhitungan Harga Suatu Produk Terhadap Penilaian Konsumen*. Artikel.