

KAJIAN POLA DAN KEBIASAAN MAKAN MASYARAKAT CIREUNDEU DI KELURAHAN LEUWIGAJAH, KECAMATAN CIMAHI, KABUPATEN BANDUNG

(Study of Food Habits of Cirendeus Society, in Leuwigajah – Cimahi, Bandung)

Qoriah Saleha

*Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan, Fakultas Perikanan, Universitas Mulawarman,
Samarinda 75123*

ABSTRACT

The food habit of a society can be different one of another. It can be influencing by the specific social life and cultural value of the society. One of the Sundanese society that has a specific and different food habit is a sub society which live in Cirendeus Village, Cimahi West Java. They have been consuming onggok singkong, that is forming from cassava, as the staple food. This habit is different from another Sundanese society in West Java which is consuming rice as their staple food. The aims of the research were to observed the consuming staple food pattern of cirendeus society and the socioeconomic and cultural factors that have been influencing the food habit. Results of the research shows that a part of cirendeus society still maintaining onggok singkong as their staple food and the cultural value that forming from historical and geographical factors is the main factor that influences the cirendeus society's food habit which is consuming onggok singkong as their staple food.

Keyword : food habit, onggok singkong, staple food.

I. PENDAHULUAN

Food ethnography atau etnografi pangan adalah suatu studi tentang budaya (sesuatu yang menjadi patokan seseorang atau masyarakat dalam perilaku) pangan etnik atau suku bangsa tertentu. Pembahasan mengenai food ethnography bertujuan untuk memberikan pengakuan (*recognition*) terhadap budaya pangan (*food habits*) suku bangsa tertentu yang dikaitkan dengan kondisi gizi masyarakatnya.

Salah satu kelompok masyarakat yang memiliki kebiasaan makan yang berbeda adalah masyarakat Cirendeus, yang mengkonsumsi onggok singkong yaitu bentuk olahan dari singkong yang telah mengalami proses penggilingan, pemisahan pati, pengeringan, dan penggilingan ampas dan dicampur dengan gaplek sebagai makanan pokok (*staple food*). Kebiasaan ini berbeda dengan kelompok masyarakat Jawa Barat yang pada umumnya mengkonsumsi beras sebagai makanan pokok.

Cirendeus bukanlah daerah yang terisolir, tetapi lebih merupakan kelompok masyarakat tradisional yang mampu bertahan di tengah-tengah hiruk pikuk kehidupan perkotaan. Tempat pembuangan sampah akhir dari kota Bandung mewarnai tata kehidupan masyarakat di desa ini.

Segala permasalahan yang timbul akibat dari TPA, tidak menjadi masalah bagi penduduk, bahkan mampu menciptakan

lapangan kerja bagi masyarakat pribumi ataupun pendatang yang menggantungkan hidup dari sampah ini.

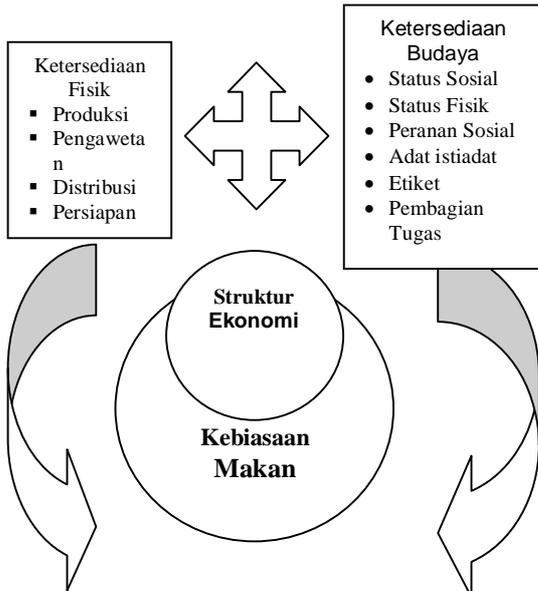
Kebiasaan makan onggok singkong tak terlepas dari habitat yang ada, dimana daerah ini memang banyak menghasilkan singkong yang merupakan bahan dasar pembuatan onggok. Kondisi alam yang berbukit-bukit dan kurang subur seperti ini memang pas untuk budidaya singkong dimana tanaman ini tidak memerlukan teknologi budidaya yang rumit, bahkan perawatannya pun sangat mudah dengan pemupukan yang minimal dan bebas dari pestisida.

Kebiasaan makan masyarakat yang terkait dengan ketersediaan fisik dan budaya dari pangan, seperti model rancangan Wenkam dalam Suharjo, 1989. dikatakan bahwa orang tidak mungkin mengkonsumsi sesuatu bahan makanan, bila bahan makanan tersebut tidak ditemui di daerah tersebut. Sementara pangan dapat dianggap enak, berbahaya, tidak disukai, berharga, dan sebagainya karena nilai budaya. Model analisis kebiasaan makan menurut Wenkam dapat dilihat pada Gambar 1.

Menurut Susanto (1988), masalah diversifikasi konsumsi pangan dicoba untuk dipecahkan melalui pendekatan ekonomi, ditelaah adanya tiga faktor yang mempengaruhi pilihan masyarakat terhadap komoditi pangan yaitu ketersediaan komoditi pangan dalam sistem pasar (aspek *Supply*), permintaan

masyarakat (aspek *demand*) dan harga. Persediaan pangan adalah fungsi dari produksi, teknologi pasca panen, kebijakan impor-ekspor pangan dan pemasaran.

Pada kajian ini akan dipelajari tentang aspek sosial, ekonomi dan budaya pada masyarakat Cireundeu, yang mana masyarakat memiliki kebiasaan makan ongkok singkong dan proses belajar dari masyarakat Cireundeu yang turun-temurun menghasilkan kebiasaan makan ongkok singkong seumur hidup.



Gambar 1. Kerangka analisis kebiasaan makan (Suharjo, 1989).

Tujuan dari studi ini adalah untuk:

1. Mengamati aspek sosial, budaya, ekonomi (karakter demografi, pola pendapatan dan pengeluaran, pola konsumsi).
2. Mempelajari alasan yang mendasari sebagian masyarakat Cireundeu mengkonsumsi ongkok singkong sebagai makanan pokoknya.

II. METODOLOGI

Lokasi penelitian adalah Kampung Cireundeu, Kelurahan Leuwigajah, Kecamatan Cimahi Selatan, Kota Administratif Cimahi, Kabupaten Bandung. Pemilihan lokasi ini dilakukan secara sengaja, sebagai lokasi kasus masyarakat yang mengkonsumsi ongkok singkong sebagai pangan pokok (utama).

Populasi dalam kajian ini diperoleh dengan pencacahan lengkap di Kampung Cireundeu yang dilakukan dalam penelitian Ellis (2001), yaitu semua keluarga dengan makanan pokok ongkok singkong (KOS) yang berjumlah 23 rumah tangga. Sedangkan

populasi keluarga dengan makanan pokok campuran (Non-KOS) berjumlah 37 rumah tangga. Responden contoh diambil sekitar 50 % dari jumlah populasi masing-masing tipe rumah tangga tersebut, atau 11 rumah tangga tipe KOS dan 15 tipe Non-KOS.

Jenis data yang diambil meliputi data primer dan sekunder. Data primer mencakup aspek ekonomi, sosial, budaya, pengambilan data primer dilakukan dengan wawancara menggunakan kuisioner. Sedangkan data sekunder meliputi keadaan umum lokasi yang terdiri dari letak geografis, kependudukan, dan tingkat pendidikan penduduk setempat. yang diperoleh dari kantor pemerintahan setempat (Kelurahan dan Kecamatan). Pengolahan data dilakukan secara deskriptif dengan tabulasi data, grafik dan uraian.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Aspek Sosial

Secara fisik, masyarakat Cireundeu mengkonsumsi ongkok singkong sebagai makanan pokok akibat masa sulit (paceklik) yang pernah terjadi sekitar tahun 1918. Karena masa sulit untuk mendapat beras tersebut maka masyarakat bersumpah untuk tidak makan beras sebagai makanan pokok dan diganti dengan ongkok singkong karena pohon singkong memiliki kelebihan dibanding jenis tanaman lain yaitu tahan terhadap pengaruh iklim. Selanjutnya dari alasan ekonomi, konsumsi ongkok singkong menjadi budaya makan masyarakat Cireunde.

Alasan lain masyarakat Cireundeu mengkonsumsi ongkok singkong adalah karena aliran kepercayaan yang dianut masyarakat, dimana aliran kepercayaan yang berpusat di Kuningan – Cirebon, mewajibkan pengikutnya mengkonsumsi makanan non beras. Namun disesuaikan dengan kondisi lingkungan (faktor ekologi) Cireundeu, pada akhirnya masyarakat memilih singkong yang diolah menjadi ongkok singkong sebagai makanan pokoknya dan kebiasaan ini dilakukan secara turun temurun sampai sekarang.

1. Nilai Sosial Pangan

Berdasarkan hasil wawancara mengenai nilai sosial pangan yang berkaitan dengan rasa, keharusan mengkonsumsi, keputusan bertahan mengkonsumsi, kebanggaan menjadi KOS, perasaan tidak suka jika ada keluarga yang beralih dari KOS, motivasi tetap menjadi KOS, ada yang menyuruh dalam menjadi KOS diperoleh data sebagaimana yang tercantum pada Tabel 2.

Mengonsumsi ongkok singkong adalah simbol identitas sebagian masyarakat dan pernyataan ini didasarkan pada 1) fakta bahwa ongkok singkong tidak dikonsumsi oleh seluruh masyarakat, 2) masyarakat yang mengonsumsi ongkok singkong karena alasan kepercayaan atau keyakinan yang mewajibkan makan non beras, namun tidak semua masyarakat Cireundeu menganut kepercayaan ini, 3) kebiasaan mengonsumsi ongkok singkong umumnya terjadi karena faktor keturunan sebagai proses sosialisasi primer dan bukan karena adanya interaksi dengan masyarakat lain atau lingkungan.

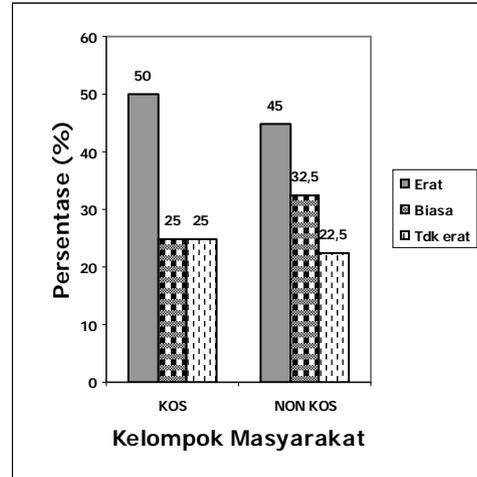
Sehingga dengan alasan-alasan di atas, kebiasaan mengonsumsi ongkok singkong pada masyarakat Cireundeu bisa pudar atau hilang akibat adanya pengaruh hubungan sosial atau interaksi dengan orang lain, misal dengan teman (8,3%) atau suami (42,3%). Selain itu kurangnya upaya dari para sesepuh atau tokoh kepercayaan dan keluarga kelompok ongkok singkong untuk mempertahankan kebiasaan mengonsumsi ongkok singkong (75.0%).

Tabel 1. Persentase pendapat responden Cireundeu tentang alasan memilih makanan pokok.

Makanan pokok	Rasa (%)		Mengenyangkan (%)	
	Enak	Biasa saja		
OS	41.7	58.3	100	
NON OS	55	45	100	
Kelompok	Keharusan Mengonsumsi OS (%)			
	Ya	Tidak		
KOS	83.3	16.7		
NON KOS	0	100		
Pendapat	Ya (%)	Biasa (%)	Tidak (%)	Keterangan
Bertahan makan OS saat keluar Cireundeu	58.3	0	41.7	Cara : Bawasendiri (58.3%) Makanan lain (25%)
Kebanggaan menjadi KOS	8.3	91.7	0	-
Perasaan tidak suka jika ada keluarga yang beralih dari KOS	8.3	75.0	0	-
Motivasi tetap menjadi KOS	100	0	0	Alasan : Keturunan (91.7%) Ekonomi (8.3%)
Ada yang menyuruh dalam menjadi KOS	33.3	-	58.3	-

2. Tata Hubungan Sosial Kemasyarakatan

Data yang dikumpulkan untuk menggali informasi mengenai tata hubungan sosial kemasyarakatan di Cireundeu dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Grafik hubungan keeratan antar masyarakat di Cireundeu.

Data diatas menunjukkan bahwa masyarakat Cireundeu lebih memilih sesepuh sebagai tokoh panutan di masyarakat (69.2%). Pemilihan ini kemungkinan disebabkan karena sesepuh tersebut adalah penduduk asli, termasuk kelompok masyarakat berusia tua dan mengetahui seluk beluk kebiasaan dan kebudayaan desa Cireundeu. Kebanyakan sesepuh yang jadi panutan ini menganut aliran kepercayaan dan termasuk kelompok masyarakat yang mengonsumsi ongkok singkong.

Dalam hubungan antar masyarakat, dari hasil wawancara ketiga kelompok yang ada yaitu yang mengonsumsi ongkok singkong, mengonsumsi beras dan mengonsumsi campuran menyatakan hubungan diantara mereka sangat erat (46.2%). Rasa toleransi di masyarakat cukup tinggi, hal ini dapat dilihat pada saat pembagian makanan ketika ada acara tertentu. Kelompok yang mengonsumsi ongkok singkong (non beras) mereka akan dikirim ongkok singkong, sedangkan untuk kelompok beras mereka akan dikirim nasi. Demikian juga jika ada tamu, kelompok yang mengonsumsi ongkok singkong (KOS) menyajikan makanan bukan ongkok singkong (80.8 %) tetapi makanan yang biasa di makan orang pada umumnya, hal ini dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Persentase pendapat responden dalam penyajian jenis makanan.

Kelompok	Pada Acara Khusus (%)		Menyajikan OS jika ada tamu (%)	
	Sama	Berbeda	Ya	Tidak
KOS	25.0	75.0	25.0	75.0
NON KOS	72.5	27.5	0	80.8

B. Aspek Budaya

1. Tindakan/Kebiasaan Makan

Kebiasaan makan keluarga/rumah tangga dipengaruhi oleh berbagai faktor yang saling berkaitan dan berpengaruh terhadap individu dalam keluarga, misalnya dalam upaya pengambilan keputusan dan tuntutan pemenuhan kebutuhan pangan. Dapat dikatakan bahwa keluarga atau rumah tangga merupakan faktor utama dalam pembentukan pola perilaku makan dan juga dalam pembinaan kesehatan keluarga, seperti digambarkan dalam model perilaku konsumsi pangan (Pelto, 1980).

Onggok singkong merupakan bahan pangan pokok (sumber kalori) yang dikonsumsi oleh sebagian besar penduduk Cirebon (84,62%), yang berasal dari keluarga KOC (konsumsi onggok/campuran) dan KOS (konsumsi onggok singkong). Sedangkan beras adalah sumber energi kedua yang dikonsumsi penduduk Cirebon (46.15%). Bahan pangan sumber energi ini diolah dengan cara dikukus (96.15%), sedangkan prasmanan menjadi pilihan cara penyajian baik dalam makan keluarga ataupun untuk acara-acara khusus (hari besar).

Penduduk Cirebon biasa mengkonsumsi sayuran dan buah-buahan sebagai sumber vitamin dan mineral (76.92%), yang biasanya diolah dalam bentuk tumis, kukus, lalapan segar ataupun sayuran berkuah (96.15%). Lauk pauk sebagai sumber protein hewani (daging, ayam, telur, ikan asin) dikonsumsi oleh sebagian besar penduduk (73.08%), disamping pangan sumber protein nabati (tahu, tempe) yang mendampinginya (76.92%). Lauk pauk ini biasanya diolah dengan cara digoreng (65.38%).¹

Kebiasaan makan mereka untuk jenis makanan onggok/nasi dan lauk pauk sebagai sumber protein mereka konsumsi sebanyak 3 kali hari⁻¹ pada waktu pagi siang dan malam. Sedangkan sayuran dan buah-buahan kebanyakan hanya dikonsumsi sebanyak 2 kali hari⁻¹, pada waktu siang dan malam.

2. Kepercayaan yang Berhubungan dengan Makanan (Tabu)

Sebagaimana lazimnya daerah-daerah lain yang mengenal tabu/pamali, di desa

Cireundeu juga mengenal adanya beberapa makanan yang mereka yakini akan memberikan pengaruh negatif bagi yang melanggarnya. Beberapa jenis makanan yang mereka tabukan diantaranya adalah, Pisang ambon, nenas, ketimun, bawang, untuk seorang gadis. Jenis makanan tersebut mereka yakini akan memberikan efek negatif seperti keputihan dan bau keringat yang tajam.

Makanan pedas, nenas, merupakan makanan tabu bagi ibu hamil karena akan memberikan akibat seperti keguguran ataupun diare. Bagi ibu yang menyusui dan anak balita biasanya ditabukan untuk mengkonsumsi makanan pedas dan ikan, karena akan mengakibatkan diare pada bayinya, cacingan ataupun aroma asi yang menjadi anyir.

Pisang emas menjadi makanan tabu bagi seluruh warga Cirebon karena pisang emas adalah symbol makanan leluhur yang tidak boleh dikonsumsi. Sebagai rasa hormat masyarakat pada nenek moyang dan leluhurnya, pisang emas selalu menyertai pada setiap upacara adat yang diselenggarakan oleh masyarakat tersebut. Oleh karena itu pisang emas ditabukan karena dianggap tidak menghormati leluhur.

3. Pola Terbentuknya Budaya Pangan

Budaya pangan masyarakat Cirebon (onggok singkong) terbentuk karena adanya berbagai pengaruh yang saling terkait, baik pengaruh dari sosial budaya, agama dan kepercayaan, karakteristik alam dan lingkungan yang mencakup penyediaan pangan alamiah, serta pengetahuan gizi dan kesehatan yang ada pada masyarakat tersebut.

Pola konsumsi onggok singkong terbentuk sebagai akibat adanya pengalaman sejarah masa lalu dimana masyarakat sulit untuk mendapatkan beras karena ulah penjajah. Sejak itu tokoh panutan masyarakat tersebut bersumpah tidak akan makan "beras/nasi" yang telah menyengsarakan rakyat. Tokoh tersebut juga berharap semoga dengan makan onggok singkong mereka menjadi lebih kuat, dan tetap eksis meskipun tidak mengkonsumsi beras/nasi. Mereka dapat memanfaatkan sumber daya yang tersedia didaerahnya tanpa harus bergantung dari daerah lain untuk memenuhi kebutuhan pangannya.

Sumber protein hewani yang disukai cenderung berasal dari ternak darat. Hal ini sesuai dengan kondisi lingkungan alam mereka yang berada diperbukitan jauh dari laut ataupun sungai, sehingga mereka lebih mengenal hewan ternak dari pada ikan. Usaha mencukupi kebutuhan pangan ini mereka coba dengan

memelihara sendiri hewan ternak seperti Kambing. Ayam ataupun Itik yang mereka pelihara di pekarangan mereka.

Pangan nabati sayuran, buah-buahan dan kacang-kacangan, biasanya mereka cukupi dari hasil pertanian mereka sebagai warisan budaya leluhur yang kebanyakan bermata pencaharian sebagai petani. Bertani bukanlah hal baru bagi masyarakat Cireundeu meskipun usaha mereka sekedar untuk mencukupi kebutuhan sendiri.

C. Aspek Ekonomi

1. Penerimaan, Pengeluaran dan Pola Konsumsi Rumah Tangga

a. Penerimaan

Rata-rata penerimaan keluarga responden yang dilihat berdasarkan sumber penerimaan dan tipe keluarga, menunjukkan hasil yang berbeda antara tipe keluarga KOS dan Non KOS. Tipe keluarga Non KOS memiliki total penerimaan lebih tinggi yaitu sebesar Rp 16.204.675,- tahun⁻¹ atau Rp 298.050,- bulan⁻¹ kapita⁻¹ sedangkan tipe keluarga KOS sebesar Rp 12.631.300,- tahun⁻¹ atau Rp 235.450,- bulan⁻¹ kapita⁻¹. Data selengkapnya disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Penerimaan keluarga responden berdasarkan sumber pendapatan dan tipe keluarga di Kampung Cireundeu.

Sumber	Tipe Keluarga			
	(KOS)		(NON KOS)	
	Rp tahun ⁻¹	Rp bulan ⁻¹ kapita ⁻¹	Rp tahun ⁻¹	Rp bulan ⁻¹ kapita ⁻¹
1. On-farm	4.302.200	80.200	3.164.700	58.200
2. Off-farm	22.200	400	258.825	4.750
3. Non-farm	8.088.900	150.800	12.487.050	234.900
4. Lainnya	218.000	4.050	294.100	200
(miscellaneous)				
Total Penerimaan	12.631.300	235.450	16.204.675	298.050

Sumber : Data primer yang diolah

Berg (1986) menyatakan bahwa tingkat pendapatan dapat menentukan pola makan dalam suatu keluarga. Orang yang berpendapatan rendah biasanya akan membelanjakan sebagian besar pendapatannya untuk makanan. Pendapatan merupakan faktor yang paling menentukan kualitas dan kuantitas makanan.

b. Pengeluaran

Rata-rata pengeluaran keluarga responden berdasarkan tipe keluarga menunjukkan bahwa tipe keluarga Non KOS memiliki total pengeluaran lebih tinggi yaitu Rp 5.714.175,- tahun⁻¹ atau Rp 105.100,-bulan⁻¹ kapita⁻¹ dibandingkan tipe keluarga KOS yaitu

sebesar Rp 5.685.858,- tahun⁻¹ atau Rp 473.900,- bulan⁻¹ kapita⁻¹.

Pengeluaran untuk pangan pada tipe keluarga KOS rata-rata lebih tinggi dari tipe keluarga Non KOS, kecuali untuk pangan pokok tipe keluarga KOS pengeluaran lebih rendah yaitu Rp 587.500,- tahun⁻¹ atau Rp 48.975,- bulan⁻¹ kapita⁻¹ dibandingkan tipe keluarga Non KOS yaitu Rp 641.875,- tahun⁻¹ atau Rp 11.800,- bulan⁻¹ kapita⁻¹.

Pengeluaran non pangan yang paling menyolok adalah pengeluaran untuk transportasi pada tipe keluarga Non KOS yaitu Rp 1.020.800,-tahun⁻¹ atau Rp 18.775,- bulan⁻¹ kapita⁻¹ dibandingkan tipe keluarga KOS yaitu Rp 576.675,- tahun⁻¹ atau Rp 48.050,-bulan⁻¹ kapita⁻¹. Data selengkapnya disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Pengeluaran keluarga responden berdasarkan jenis pengeluaran dan tipe keluarga di Kampung Cireundeu.

Jenis Pengeluaran	Tipe Keluarga			
	(KOS)		(NON KOS)	
	Rp tahun ⁻¹	Rp bulan ⁻¹ kapita ⁻¹	Rp tahun ⁻¹	Rp bulan ⁻¹ kapita ⁻¹
1. Pangan				
a. Pangan pokok	587.550	48.975	641.875	11.800
b. Pangan Nabati	373.250	31.100	283.150	5.200
c. Pangan hewani	739.650	61.625	563.750	10.375
d. Sayuran	213.900	17.825	183.700	3.375
e. Buah-buahan	134.400	11.200	109.300	2.000
f. Lainnya.	1.543.400	128.625	1.362.950	25.075
2. Non Pangan				
a. BB + Listrik	301.925	25.150	351.850	6.475
b. Pendidikan	396.325	33.025	393.600	7.250
c. Kesehatan	300.000	25.000	205.400	3.775
d. Trans-portasi	576.675	48.050	1.020.800	18.775
e. Lainnya.	518.675	43.220	600.800	11.050
Total Pengeluaran	5.685.850	473.900	5.714.175	105.100

Sumber : Data Primer yang diolah

c. Pola Konsumsi

Pola konsumsi makan masing-masing tipe keluarga responden dapat dilihat dari frekuensi makan per minggu keluarga tersebut. Untuk pangan nabati tipe keluarga KOS mengkonsumsi lebih banyak pada frekuensi 4 kali atau lebih per minggu yaitu sebanyak 88,89% dibandingkan dengan tipe keluarga Non KOS sebesar 70,59%. Begitu pula untuk konsumsi sayur-sayuran dan buah-buahan tipe keluarga KOS mengkonsumsi lebih tinggi pada frekuensi 4 kali atau lebih per minggu yaitu 77,78% untuk sayuran dan 55,56% untuk buah-

buah dibandingkan dengan tipe keluarga Non KOS hanya 35,29% untuk sayuran dan 23,53% untuk buah-buahan. Sedangkan untuk konsumsi pangan hewani, tipe keluarga Non KOS maupun KOS lebih banyak mengkonsumsi pada frekuensi 1-3 kali per minggu yaitu 64,70% untuk Non KOS dan 66,67% untuk KOS.

2. Aspek Ekologi Dan Ekonomi Ubikayu Bagi Masyarakat Cireunde

a. Aspek Ekologi dalam Budidaya Ubikayu

Penanaman ubikayu atau singkong di daerah Cireunde umumnya dilakukan secara monokultur di lahan kering (kebun). Sekitar 54% dari total responden menanam singkong di kebun mereka, baik untuk memenuhi kebutuhan pangan pokok keluarga mereka maupun untuk dijual hasil basah atau olahannya. Jenis atau varietas singkong yang ditanam petani umumnya jenis lokal, dengan umur sekitar 11 – 12 bulan. Rata-rata penggunaan bibit (stek batang) untuk setiap hektar lahan sekitar 8000 batang. Umumnya (80%) responden tidak mengganti bibit dari jenis yang lain, sehingga hanya mengandalkan bibit sendiri secara turun temurun. Namun demikian menurut penuturan tokoh masyarakat setempat, produktivitas singkong mereka relatif stabil, yaitu sekitar 12 ton per ha⁻¹. Hasil tersebut sedikit di bawah rata-rata produksi ubikayu Jawa Barat secara umum di lahan kering, yaitu 12,9 ton ha⁻¹ (BPS, 1997).

Untuk menjaga kestabilan hasil tersebut, petani setempat menyadari pentingnya pupuk organik berupa pupuk kandang (kambing, bebek atau ayam) serta humus dari kulit dan daun singkong setelah dipanen. Hampir semua responden yang menanam singkong memupuk tanamannya dengan menggunakan pupuk kandang, dan sekitar 60 persen responden yang menambahkan pupuk urea.

b. Cara Pengolahan dan Nilai Tambah yang Dihasilkan

Sebagai pangan pokok sebagian besar masyarakat Cireunde, singkong diolah sendiri oleh penduduk (petani) untuk dijadikan onggok. Bagi penduduk yang mengandalkan mata pencahariannya sebagai petani, maka bentuk olahan singkong berupa “aci” merupakan andalan utama untuk dijual. Sedangkan onggok singkong, merupakan hasil tambahan dalam proses pembuatan aci tersebut. Onggok adalah ampas (limbah padat) dari singkong setelah melalui proses penggilingan dan penyaringan. Selain itu, ada produk tambahan lain berupa “elod” yang dapat dibuat makanan semacam kerupuk (opak).

Sebagai ilustrasi, apabila singkong atau ubikayu basah yang diolah sebanyak 1 kuintal, maka dapat menghasilkan aci sebanyak 30 kg (kering), onggok 25 kg (kering) serta opak sekitar 80 biji. Lamanya proses yang diperlukan untuk membuat aci sekitar dua hari, karena singkong yang telah digiling dan ditambah air, masih perlu diendapkan selama satu malam, sebelum dijemur menjadi aci kering. Pengeringan aci maupun onggok masih sangat tergantung pada terik matahari. Sehingga pada musim hujan, aci dan onggok yang dihasilkan kurang baik mutunya.

Aci kering yang dihasilkan umumnya langsung dijual kepada pedagang pengumpul yang datang dari rumah ke rumah penghasil aci. Sedangkan onggok yang dihasilkan, sebagian besar untuk konsumsi penduduk setempat, baik dikonsumsi untuk keluarga sendiri maupun dijual kepada keluarga lain atau diberikan kepada sanak keluarga yang tidak membuat onggok. Onggok yang mutunya kurang baik (warna kehitaman) akibat kurang panas matahari, akan dijual sebagai pakan ternak.

Perhitungan nilai hasil olahan yang dihasilkan dari 1 kuintal singkong adalah sebagai berikut:

1. Aci	= 30 kg x 1500,-	= 45.000,-
2. Onggok	= 25 kg x 200,-	= 5.000,-
3. Opak	= 2 x 1000,-	= 2.000,-
	Total	= 52.000,-

IV. KESIMPULAN

Kesimpulan dari hasil penelitian ini adalah:

1. Terbentuknya kebiasaan konsumsi onggok singkong pada masyarakat Cireunde dilatarbelakangi oleh kepercayaan atau keyakinan masyarakat dan hasil penyesuaian masyarakat terhadap lingkungan untuk mengatasi masalah kerawanan pangan.
2. Nilai sosial pangan masyarakat Cireunde dicerminkan dari pengakuan seluruh masyarakat terhadap kebiasaan konsumsi onggok singkong.
3. Konsumsi onggok singkong hanya merupakan simbol identitas dan tidak menunjukkan status sosial dalam masyarakat.
4. Adanya kecenderungan penerimaan dan pengeluaran tipe keluarga Non KOS lebih tinggi dari keluarga KOS, sedangkan pola konsumsi di luar pangan pokok untuk kedua tipe keluarga ini tidak jauh berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Berg. 1986. Peranan gizi dalam pembangunan nasional. Penerbit CV Rajawali. Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 2000. Jawa Barat dalam angka, 2000. Kantor Statistik Jawa Barat. Bandung.
- Hartog, A.P. dan W.A. van Stanveren. 1983. Manual for social surveys on food habits and food consumption in developing countries in developing countries. Pudoc Wangeningen.
- Hardinsya dan Suhardjo. 1987. Ekonomi gizi. Diktat yang Tidak Dipublikasikan. Jurusan GMSK, Faperta, IPB. Bogor.
- Ritchie, J.A.S. 1991. Learning better nutrition. Food and agricultural. Journal Organization of United Nation. Rome, Italy.
- Riyadi, H. 1995. Prinsip dan petunjuk penilaian status gizi. Jurusan GMSK, Faperta, IPB. Bogor.
- Sanjur, D. 1981. Social and cultural perspectives in nutrition. Prentice-Hall, Inc. Englewood-Cliffs. New York.
- Suhardjo. 1989. Sosial budaya gizi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.
- Susanto, D. 1988. Diversifikasi pangan dilihat dari aspek pola konsumsi dan kebiasaan pangan (Food habits) Masyarakat. LIPI. Jakarta.
- Susanto, D. 1991. Fungsi sosial dan budaya pangan. Majalah Pangan. Volume II. Jakarta.
- Yayuk F.B 1996. Pangan, pertanian dan lingkungan. Paper Masalah Khusus PSL-MK 700. Program Pasca Sarjana, IPB. Bogor.