

Sejarah Pengolahan Jagung sebagai Makanan pada Masyarakat di Kecamatan Kuanfatu Kabupaten Timor Tengah Selatan

Daryon Alunpah

Program Studi Pendidikan Sejarah Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Nusa Cendana Kupang, Indonesia.

Penulis Korespondensi: daryonalunpah8@gmail.com

Abstract. *"The History of Corn Processing as Food among the Community in Kuanfatu District, South Central Timor Regency." This study examines the history of the introduction of corn in Kuanfatu District, South Central Timor Regency, describes how corn is processed as a staple food, and analyzes the social and cultural meanings embedded in the tradition of corn processing. The research was conducted in Kusi Village, Kuanfatu District, East Nusa Tenggara Province, using the historical research method with a qualitative approach. Informants were selected through purposive sampling. Primary and secondary data were collected through interviews, non-participant observation, and documentation, and analyzed through heuristics, source criticism, interpretation, and historiography. The findings show that: (1) corn became known to the people of Kuanfatu after the arrival of Europeans, particularly the Portuguese, on Timor Island around the sixteenth century. Previously, the community depended on forest products and local crops such as cassava, taro, and yam. Corn was readily accepted and gradually became the staple food because it suits the region's dry land, yields abundant harvests, and can be stored for long periods; (2) the community continues to preserve traditional methods of processing corn into local foods, namely jagung bose, jagung katemak, jagung titi, and ut jagung, which have been passed down through generations; and (3) the tradition of corn processing carries important social and cultural meanings. Beyond producing food, it reflects values of togetherness, mutual cooperation, solidarity, local wisdom, and the transmission of traditional knowledge.*

Keywords: Corn Processing; Cultural Meaning; History; Social Meaning; Staple Food.

Abstrak. Sejarah Pengolahan Jagung sebagai Pangan Masyarakat di Kecamatan Kuanfatu, Kabupaten Timor Tengah Selatan Penelitian ini bertujuan mengkaji sejarah masuknya jagung di Kecamatan Kuanfatu, Kabupaten Timor Tengah Selatan, mendeskripsikan proses pengolahannya sebagai makanan pokok, serta menganalisis makna sosial dan budaya dalam tradisi pengolahan jagung. Penelitian dilaksanakan di Desa Kusi, Kecamatan Kuanfatu, Provinsi Nusa Tenggara Timur, dengan metode penelitian sejarah dan pendekatan kualitatif. Informan dipilih secara purposive sampling. Sumber data terdiri atas data primer dan sekunder yang dikumpulkan melalui wawancara, observasi nonpartisipan, dan dokumentasi. Analisis data mengikuti tahapan heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) jagung dikenal masyarakat Kuanfatu setelah kedatangan bangsa Eropa, khususnya Portugis, di Pulau Timor sekitar abad ke-16. Sebelumnya, masyarakat bergantung pada hasil hutan dan tanaman lokal seperti singkong, talas, dan ubi. Jagung diterima dengan cepat dan berangsur menjadi makanan pokok karena cocok dengan kondisi lahan kering, memberikan hasil panen melimpah, dan dapat disimpan dalam waktu lama; (2) masyarakat masih melestarikan cara tradisional mengolah jagung menjadi makanan lokal, yaitu jagung bose, jagung katemak, jagung titi, dan ut jagung, yang diwariskan turun-temurun; (3) tradisi pengolahan jagung mengandung makna sosial dan budaya yang penting. Pengolahan jagung tidak hanya bertujuan menghasilkan pangan, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai kebersamaan, gotong royong, solidaritas, kearifan lokal, dan pewarisan pengetahuan tradisional.

Kata kunci: Makanan Pokok; Makna Budaya; Makna Sosial; Pengolahan Jagung; Sejarah.

1. LATAR BELAKANG

Indonesia dikenal sebagai negara agraris dengan kekayaan sumber daya alam dan keberagaman budaya yang tercermin dalam sistem pangan masyarakatnya. Setiap daerah mengembangkan bahan pangan pokok dan cara pengolahan yang berbeda sesuai dengan kondisi geografis, iklim, serta kebiasaan sosial budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Pengolahan pangan tradisional tidak hanya berfungsi memenuhi kebutuhan hidup, tetapi juga

menjadi bagian penting dari sejarah dan identitas suatu masyarakat. Salah satu komoditas yang berperan besar dalam sejarah kehidupan masyarakat Indonesia adalah jagung. Sejak diperkenalkan dan dibudidayakan secara luas, jagung menjadi bahan pangan utama di banyak wilayah, terutama daerah beralam kering yang kurang mendukung pertanian padi. Jagung kemudian diolah melalui berbagai teknik tradisional yang mencerminkan pengetahuan lokal, kreativitas, serta kemampuan masyarakat dalam beradaptasi dengan lingkungannya. Kondisi tersebut menjadikan kajian tentang pangan lokal penting untuk memahami perjalanan sejarah suatu komunitas.

Jagung bukan tanaman asli Indonesia. Tanaman ini dibawa oleh bangsa Eropa, terutama Portugis dan Spanyol, setelah mereka menemukannya di Amerika pada masa pertukaran tanaman dunia yang dikenal sebagai Columbian Exchange. Ketika Portugis datang ke wilayah Indonesia bagian timur, termasuk Nusa Tenggara Timur, mereka memperkenalkan jagung kepada masyarakat setempat sekitar abad ke-16. Karena cocok dengan kondisi alam yang kering, jagung berkembang pesat dan akhirnya menjadi makanan pokok. Sebelum jagung dikenal luas, masyarakat Timor mengandalkan hasil hutan dan tanaman lokal seperti ubi, keladi, dan talas sebagai sumber makanan. Kehadiran jagung dengan hasil panen yang melimpah dan daya simpan yang lama membuatnya cepat diterima. Perubahan pola pangan ini menunjukkan bahwa jagung memiliki dimensi historis yang layak dikaji secara ilmiah. Dengan demikian, penelusuran asal-usul jagung membantu menjelaskan bagaimana masyarakat lokal merespons pengaruh luar.

Di Nusa Tenggara Timur, jagung memiliki kedudukan yang sangat penting dalam kehidupan masyarakat. Kondisi geografis dan iklim yang relatif kering menjadikan jagung salah satu tanaman pangan yang paling sesuai untuk dikembangkan. Karena itu, masyarakat di provinsi ini, termasuk di Kabupaten Timor Tengah Selatan, menjadikan jagung sebagai makanan pokok yang diolah dan dikonsumsi secara turun-temurun. Proses pengolahannya tidak hanya berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan pangan, tetapi juga berhubungan erat dengan nilai budaya, adat istiadat, dan sistem sosial masyarakat setempat. Dalam konteks ini, jagung tidak sekadar komoditas pertanian, melainkan bagian dari identitas dan cara hidup masyarakat Timor yang terbentuk melalui proses sejarah yang panjang serta interaksi dengan lingkungan alamnya. Oleh sebab itu, memahami sejarah pengolahan jagung berarti memahami sebagian penting dari sejarah kehidupan masyarakat Timor Tengah Selatan itu sendiri.

Kecamatan Kuanfatu merupakan salah satu wilayah di Kabupaten Timor Tengah Selatan yang memiliki kondisi geografis dominan berupa daerah kering dan berbukit. Keterbatasan air membuat padi sulit dibudidayakan, sehingga sejak lama jagung menjadi

tanaman pangan utama masyarakat. Berdasarkan cerita lisan orang tua setempat, jagung telah menjadi makanan pokok sejak zaman nenek moyang, jauh sebelum masyarakat memiliki akses terhadap beras. Jagung ditanam secara tradisional dengan sistem ladang berpindah, lalu diolah menjadi berbagai makanan sederhana sebagai sumber karbohidrat utama. Pengolahan jagung berawal dari kebutuhan masyarakat menghadapi lingkungan yang kering, kemudian berkembang dari generasi ke generasi menjadi makanan khas. Keberadaan tradisi lisan sebagai sumber pengetahuan sejarah lokal ini menunjukkan bahwa kisah pengolahan jagung di Kuanfatu masih hidup, tetapi belum banyak terdokumentasi secara tertulis. Kondisi ini menegaskan perlunya penelusuran sejarah secara sistematis agar tuturan lisan tersebut memiliki landasan ilmiah yang kuat.

Masyarakat Kecamatan Kuanfatu mengolah jagung menjadi beberapa makanan tradisional, yaitu jagung bose, jagung katemak, jagung titi, dan ut jagung. Jagung bose dibuat dari jagung kering yang dipipil dan ditumbuk dengan alu dan lesung, kemudian dimasak bersama kacang-kacangan dan santan menggunakan kayu bakar. Jagung katemak dimasak bersama umbi, kacang, dan sayuran seperti labu, daun kelor, atau daun pepaya. Jagung titi dibuat dengan menyangrai jagung lalu memipihkannya menggunakan Batu Hanuf di atas Batu Enaf, sehingga menghasilkan makanan renyah yang tahan lama. Adapun ut jagung dibuat dari jagung yang digoreng, ditumbuk halus, dan dicampur dengan kelapa parut serta gula. Keragaman olahan ini memperlihatkan kekayaan pengetahuan lokal masyarakat yang diwariskan lintas generasi dan masih dipertahankan hingga kini. Setiap jenis olahan memiliki cara, alat, dan fungsi yang berbeda, sehingga masing-masing layak dicatat secara rinci.

Selain sebagai sumber pangan, pengolahan jagung di Kuanfatu memiliki makna sosial dan budaya yang mendalam. Kegiatan menumbuk, menapis, meniti, dan memasak jagung sering dilakukan bersama-sama oleh anggota keluarga maupun masyarakat sehingga mempererat hubungan sosial, solidaritas, dan semangat gotong royong. Makanan olahan jagung juga hadir dalam acara adat, pertemuan keluarga, dan kehidupan sehari-hari, sehingga menjadi simbol kebersamaan dan kearifan lokal. Pengetahuan mengenai cara mengolah jagung diwariskan secara turun-temurun melalui praktik langsung, bukan melalui pendidikan formal. Oleh karena itu, tradisi ini merupakan warisan budaya takbenda yang mengandung nilai historis, nilai sosial, dan pengetahuan tradisional. Tanpa upaya pencatatan dan pengkajian, nilai-nilai tersebut berisiko memudar seiring perubahan zaman dan pergeseran pola konsumsi masyarakat. Pewarisan nilai itulah yang menjadikan pengolahan jagung sebagai cerminan jati diri masyarakat Kuanfatu.

Sejumlah penelitian terdahulu telah menyentuh topik yang berkaitan dengan pengolahan jagung dan sejarah makanan. Setyaningrum dan Septiani (2021) meneliti pengolahan jagung di Desa Kumpulrejo, Kabupaten Tuban, dengan menekankan peningkatan kreativitas, keterampilan, kewirausahaan, dan pendapatan masyarakat. perkembangan makanan Indonesia dari abad ke-10 hingga masa pendudukan Jepang dengan teori tantangan dan tanggapan Toynbee, dan menyimpulkan bahwa perubahan makanan merupakan respons terhadap pengaruh bangsa asing sekaligus wujud kearifan lokal. Kajian mengenai teknologi pascapanen juga menekankan bahwa pengolahan jagung berfungsi memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai ekonomi. Meskipun relevan, penelitian-penelitian tersebut lebih banyak berfokus pada aspek ekonomi, pemberdayaan masyarakat, teknologi pangan, atau sejarah makanan dalam lingkup nasional. Penelitian tersebut memberikan landasan konseptual yang berharga bagi kajian ini, terutama dalam memahami hubungan antara pangan, perubahan sosial, dan kearifan lokal.

Berdasarkan telaah tersebut, tampak adanya kesenjangan penelitian yang jelas. Kajian yang secara khusus menelusuri sejarah masuknya jagung, proses pengolahannya, serta makna sosial budayanya pada masyarakat Kecamatan Kuanfatu, Kabupaten Timor Tengah Selatan, masih sangat terbatas. Pengolahan jagung di wilayah ini masih dipandang terutama sebagai kegiatan penyediaan makanan pokok, sementara potensinya sebagai sumber pembelajaran sejarah lokal belum dimanfaatkan secara optimal. Generasi muda dan peserta didik banyak yang mengetahui cara pengolahan jagung, tetapi belum memahami nilai historis dan budayanya secara mendalam. Kondisi ini menimbulkan urgensi untuk melakukan kajian ilmiah guna mendokumentasikan dan melestarikan sejarah lokal. Kebaruan penelitian ini terletak pada perspektif sejarah yang memadukan asal-usul jagung, tradisi pengolahan, dan makna sosial budaya dalam satu kajian di lokasi yang belum banyak diteliti. Dengan begitu, penelitian ini tidak hanya mengisi kekosongan kajian, tetapi juga memberi manfaat nyata bagi masyarakat dan dunia pendidikan sejarah.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini dilakukan dengan pendekatan kualitatif menggunakan metode sejarah di Desa Kusi, Kecamatan Kuanfatu. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi nonpartisipan, dan studi dokumentasi, kemudian dianalisis melalui tahapan heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejarah masuknya jagung di Kecamatan Kuanfatu Kabupaten Timor Tengah Selatan, mendeskripsikan proses pengolahan jagung sebagai makanan pokok masyarakat, serta mengkaji makna sosial dan budaya yang terkandung dalam tradisi pengolahan jagung. Hasil penelitian diharapkan menjadi kontribusi baru dalam kajian sejarah dan kebudayaan lokal,

sekaligus mendukung pelestarian warisan budaya serta menjadi rujukan bagi pengembangan pembelajaran sejarah dan muatan lokal di sekolah. Melalui tujuan tersebut, penelitian ini diharapkan dapat menyajikan rekonstruksi sejarah yang utuh, akurat, dan bermakna bagi masyarakat setempat, generasi muda, serta para pendidik.

2. KAJIAN TEORITIS

Kajian teoritis dalam penelitian ini berpijak pada lima konsep. Sejarah dipahami sebagai ilmu yang merekonstruksi peristiwa dan pengalaman kolektif manusia masa lampau secara sistematis dan kritis berdasarkan sumber yang dapat dipertanggungjawabkan (Widja, 1989:19; Abdulgani, 1964:22; Kuntowijoyo, 2013:12). Pengolahan jagung dimaknai sebagai rangkaian proses mengubah jagung dari bahan mentah menjadi produk siap konsumsi untuk meningkatkan nilai guna, daya simpan, dan kualitasnya. Makanan adalah kebutuhan dasar manusia yang menyediakan energi dan zat gizi. Makanan pokok dipilih menurut ketersediaannya di suatu daerah, yang sangat bergantung pada iklim dan keadaan tanah (Almatsier, 2002:228; Almatsier, 2009). Jagung (*Zea mays*) merupakan tanaman semusim yang menjadi salah satu tanaman pangan terpenting dunia, berperan sebagai pengganti beras sekaligus sumber penghasilan petani di pedesaan (Kasryno, 2007; Rukmana, 2007). Biji-bijian kering seperti jagung tergolong bahan pangan yang tidak mudah rusak sehingga cocok disimpan lama (Purnawijayanti, 2001). Makna dipahami sebagai simbol yang mewakili pikiran, perkataan, dan perbuatan dalam interaksi manusia, serta diwariskan melalui tanda dan perilaku (Liliweri & Alo, 2004:363; Peursen, 1988:142-143). Dalam penelitian ini, makna sosial budaya berarti nilai kebersamaan, gotong royong, dan kearifan lokal yang terkandung dalam kegiatan mengolah jagung.

Dua penelitian sebelumnya menjadi acuan penelitian ini. Setyaningrum dan Septiani (2021) meneliti pengolahan jagung di Desa Kumpulrejo, Kabupaten Tuban, dan menemukan peningkatan keterampilan mengolah makanan, peluang usaha, dan pendapatan masyarakat. Penelitian tersebut sama-sama berobjek pengolahan jagung, tetapi berorientasi pada pemberdayaan ekonomi. Santoso dan Irawan (2023) mengkaji sejarah makanan Indonesia dari abad ke-10 hingga masa pendudukan Jepang dengan teori *challenge and response* Toynbee. Mereka menyimpulkan bahwa perubahan makanan merupakan respons terhadap pengaruh bangsa asing sekaligus wujud kearifan lokal. Penelitian ini mempersempit cakupan tersebut pada sejarah masuknya jagung, proses pengolahan, dan makna sosial budayanya di Kecamatan Kuanfatu. Berdasarkan teori dan temuan terdahulu, penelitian ini bertolak dari anggapan bahwa jagung, yang dibawa bangsa Eropa sekitar abad ke-16, bertahan sebagai makanan pokok karena

sesuai dengan lingkungan yang kering. Pengolahannya membawa nilai kebersamaan dan pengetahuan tradisional yang diwariskan lintas generasi.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode sejarah dengan pendekatan kualitatif, yaitu seperangkat aturan dan prinsip sistematis untuk mengumpulkan sumber secara efektif, menilainya secara kritis, dan menyajikan sintesis hasilnya dalam bentuk tulisan (Abdurahman, 2007:53; Sugiyono, 2017:2). Penelitian dilaksanakan di Desa Kusi, Kecamatan Kuanfatu, Kabupaten Timor Tengah Selatan, karena masyarakatnya masih mengolah jagung secara tradisional sebagai makanan pokok sehari-hari. Informan ditentukan dengan teknik *purposive sampling*, yaitu pengambilan sampel berdasarkan pertimbangan tertentu (Sugiyono, 2012:54). Informan meliputi tokoh adat, tokoh pemerintahan desa, petani, pengelola jagung, dan masyarakat yang berpengalaman mengolah jagung, sehat jasmani, serta bersedia memberi keterangan secara jujur. Wawancara dengan enam informan dilakukan pada 15-19 Mei 2026. Sumber data terdiri atas data primer dari informan dan data sekunder dari buku, literatur, dan dokumen yang berkaitan dengan objek penelitian (Margono, 2009:23). Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam yang terbuka dan berpedoman pada daftar pertanyaan, observasi nonpartisipan terhadap proses, alat, dan hasil pengolahan jagung (Sugiyono, 2019:203), serta studi dokumen berupa foto, buku, dan tulisan ilmiah (Satori, 2009:149). Alat bantu yang digunakan adalah buku catatan, alat perekam, dan kamera.

Data dianalisis dengan metode analisis sejarah dalam empat tahap, yaitu heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi (Hamid & Madjid, 2014:43). Heuristik adalah pencarian dan pengumpulan sumber tentang sejarah pengolahan jagung (Abdillah, 2012:29). Kritik sumber memverifikasi keaslian sumber melalui kritik eksternal dan kredibilitasnya melalui kritik internal (Kuntowijoyo, 1995:101). Interpretasi adalah penafsiran fakta yang dilakukan secara teliti, objektif, dan bernalar kritis (Khaldun, 1982:76). Historiografi adalah penulisan hasil penelitian menjadi kisah sejarah yang utuh (Sulasman, 2014:147-148). Penelitian ini tidak memakai model statistik, sehingga tidak ada rumus atau simbol yang perlu dijelaskan. Skripsi juga tidak memuat hasil uji validitas dan reliabilitas instrumen, sehingga keabsahan data hanya tercermin dari tahap kritik sumber.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pengumpulan Data, Waktu, dan Lokasi Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Desa Kusi, Kecamatan Kuanfatu, Kabupaten Timor Tengah Selatan, Provinsi Nusa Tenggara Timur. Desa seluas sekitar 9,53 km² ini terdiri atas dua dusun, berpenduduk 1.965 jiwa, dan sebagian besar warganya bermata pencaharian sebagai petani ladang kering. Pengumpulan data berlangsung pada 15-19 Mei 2026 melalui wawancara mendalam dengan enam informan yang dipilih secara *purposive*. Selain itu dilakukan observasi nonpartisipatif terhadap kegiatan pengolahan jagung serta studi dokumen berupa foto, buku, dan jurnal ilmiah. Karakteristik informan disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik Informan.

No	Nama	Jenis kelamin	Usia	Jabatan	Tanggal wawancara
1	Eliazer Leo	L	85	Tua adat	15 mei 2026
2	Arkxon Oskar Ridolof Tusi	L	38	Tokoh Pemerintah Desa	17 mei 2016
3	Alexander Ano	L	62	Masyarakat	17 mei 2016
4	Adriana Benu	P	45	Masyarakat (Petani jagung)	18 mei 2016
5	Serli Leo	P	28	Masyarakat	18 mei 2016
6	Marlince Benu	P	32	Masyarakat	19 mei 2016

Sumber: Data primer, 2026.

Tabel 1 menunjukkan bahwa informan berasal dari berbagai unsur dan rentang usia, dari tokoh adat berusia 85 tahun hingga warga berusia 28 tahun. Komposisi ini memungkinkan penelusuran sejarah lisan sekaligus praktik pengolahan yang berlangsung saat ini. Data kemudian diverifikasi melalui kritik sumber, yaitu dengan membandingkan keterangan informan, hasil observasi, dan dokumen.

Sejarah Masuknya Jagung di Desa Kusi

Hasil analisis menunjukkan bahwa jagung bukan tanaman asli Timor. Tanaman ini berasal dari Amerika Tengah dan dibawa penjelajah Portugis dan Spanyol ke Nusantara pada abad ke-16. Bangsa Portugis, yang berburu kayu cendana di Pulau Timor, membawa jagung sebagai bekal awak kapal, lalu memperkenalkannya kepada masyarakat adat. Sebelumnya, masyarakat mengandalkan umbi-umbian liar dan jewawut. Karena Timor beriklim semi-arid dengan musim kemarau panjang, jagung cepat diterima sebagai tanaman yang adaptif.

Tradisi lisan memperkuat temuan tersebut. Eliazer Leo (85 tahun) menyebut jagung sebagai *Pena Kase*, yaitu "tanaman orang asing" yang dibawa orang berkulit asing yang mencari cendana. Ia juga mengisahkan bahwa pada masa kecilnya di era 1940-an, jagung menyelamatkan warga dari musim kelaparan. Perbedaan kecil terlihat pada sebutan bangsa pembawa: studi pustaka menyebut Portugis dan Spanyol, sedangkan tuturan lisan menyebut

Portugis dan Belanda. Keduanya sama-sama menunjuk pada bangsa Eropa yang datang untuk berdagang cendana.

Proses Pengolahan Jagung

Masyarakat Desa Kusi mengolah jagung menjadi empat makanan tradisional. Perbandingan bahan, alat, dan tahapan utamanya disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Ringkasan Pengolahan Jagung di Desa Kusi.

No	Olahan	Bahan Utama	Alat Utama	Tahapan Pokok
1	Jagung katemak	Jagung pipilan, kacang, labu, daun kelor atau daun pepaya	Pancidan pisau	Jagung dicuci, direbus hingga lunak, ditambah kacang lalu sayuran, diberi garam, dimasak hingga meresap
2	Jagung Bose	Jagung kering, kacang, santan	Alu,lesung nyiru dan Panci	Jagung ditumbuk dan ditampi, direndam, direbus bersama kacang, ditambah santan dan garam
3	Jagung titi	Jagung kering	Batu enaf,Batu hanuf dan Panci	Jagung ditumbuk, direndam, dititi hingga halus, lalu dimasak menjadi bubur
4	Ut jagung	Jagung kering, kelapa tua, gula atau garam	Alu, lesung, nyiru, batu titi, parutan kelapa	Jagung ditumbuk, direndam sehari semalam, dititi hingga butiran halus, digoreng, dicampur kelapa parut

Sumber: Data primer dan hasil observasi, 2026.

Proses pengolahan jagung katemak tampak pada Gambar 6-10, jagung bose pada Gambar 11-17, jagung titi pada Gambar 18-21, dan ut jagung pada Gambar 22-31. Tabel 2 memperlihatkan bahwa jagung katemak paling sederhana karena hanya melalui perebusan. Jagung bose, jagung titi, dan ut jagung membutuhkan penumbukan atau peniti yang menuntut tenaga dan kerja sama. Hasil observasi menunjukkan sebagian warga mulai memakai peralatan modern, tetapi olahan khas tetap dibuat dengan cara tradisional.

Makna Sosial, Budaya, Ekonomi, dan Kesehatan

Hasil wawancara dan observasi memperlihatkan empat lapis makna dalam pengolahan jagung, dirangkum pada Tabel 3.

Tabel 3. Makna Pengolahan Jagung bagi Masyarakat Desa Kusi.

No	Aspek	Wujud Makna	Dasar Temuan
1	Sosial	Gotong royong, kerja sama, solidaritas, kekeluargaan	Wawancara Adriana Benu, Serli Leo; observasi
2	Budaya	Warisan leluhur, kearifan lokal, jagung sebagai simbol kehidupan dan rasa syukur	Wawancara Eliazer Leo, Marlince Benu; observasi
3	Ekonomi	Sumber pangan, tambahan pendapatan, ketahanan pangan rumah tangga	Wawancara Serli Leo; observasi
4	Kesehatan	Sumber karbohidrat, serat, vitamin, mineral, dan antioksidan	Studi dokumen

Sumber: Data primer dan sekunder, 2026.

Secara sosial, pengolahan jagung jarang dikerjakan seorang diri. Warga berkumpul saat menjemur, menumbuk, dan memasak, terutama pada acara duka dan pesta adat. Secara budaya, pengetahuan mengolah jagung diwariskan dari orang tua kepada anak. Marlince Benu menyebut empat prinsip yang dijaga, yaitu kesabaran, gotong royong, ketelitian, dan menghargai alam.

Keterkaitan Hasil dengan Konsep dan Penelitian Sebelumnya

Keterkaitan dengan konsep dasar. Temuan tentang penerimaan jagung sejalan dengan pandangan Almatsier (2002:228) bahwa pilihan makanan pokok bergantung pada iklim dan keadaan tanah. Jagung tumbuh baik di lahan kering Kuanfatu, sedangkan padi sulit dibudidayakan. Olahan berbahan jagung kering yang tahan lama sesuai dengan penggolongan Purnawijayanti (2001) tentang bahan pangan tidak mudah rusak. Proses penititan dan pencampuran kelapa memberi nilai tambah, sebagaimana dikemukakan Muliawaran (2014:64). Adapun makna gotong royong dan syukur yang terwujud dalam kegiatan bersama menguatkan pandangan Liliweri dan Alo (2004:363) bahwa makna terkandung dalam simbol, perkataan, dan perbuatan dalam interaksi manusia. Penelusuran asal-usul jagung melalui tuturan lisan dan dokumen juga mencerminkan konsep sejarah sebagai rekonstruksi masa lalu (Kuntowijoyo, 2013:12).

Kesesuaian dan perbedaan dengan penelitian terdahulu. Asal jagung dari Amerika Tengah atau Selatan yang telah dimanfaatkan sejak sekitar 10.000 tahun lalu sesuai dengan Iriany dkk. (2011). Temuan tentang nilai ekonomi dan pengolahan jagung sebagai usaha rumahan sejalan dengan Setyaningrum dan Septiani (2021). Namun, penelitian Tuban menekankan pemberdayaan ekonomi, sedangkan di Desa Kusi nilai ekonomi berjalan bersama nilai sosial dan budaya yang lebih dominan. Temuan bahwa jagung diterima karena tanaman itu menjawab kebutuhan pangan di lingkungan kering juga sejalan dengan Santoso dan Irawan (2023), yang memandang perubahan makanan sebagai respons terhadap pengaruh asing. Di Kusi, jagung asing itu kemudian diserap menjadi identitas lokal, bukan lagi dipandang sebagai tanaman asing.

Implikasi Penelitian

Secara teoretis, penelitian ini menambah kajian sejarah lokal tentang pangan di Timor. Kajian tersebut memadukan asal-usul tanaman, teknik pengolahan, dan makna sosial budaya dalam satu kerangka sejarah. Secara terapan, temuan ini dapat menjadi bahan muatan lokal pembelajaran sejarah dan dasar upaya pelestarian tradisi pangan. Pelestarian itu penting karena pengolahan jagung mulai berkurang seiring berubahnya pola konsumsi. Pemerintah desa dan

lembaga pendidikan juga dapat memanfaatkannya untuk pelatihan pengembangan produk olahan jagung.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa sejarah masuknya jagung di Kecamatan Kuanfatu, khususnya Desa Kusi, berkaitan dengan masuknya bangsa Eropa, terutama Portugis, ke Pulau Timor sekitar abad ke-16. Jagung kemudian diterima dan berkembang dalam kehidupan masyarakat karena sesuai dengan kondisi geografis wilayah Kuanfatu yang relatif kering dan memiliki curah hujan rendah. Dalam perkembangannya, jagung tidak hanya menjadi sumber pangan utama, tetapi juga memiliki nilai historis, sosial, dan budaya bagi masyarakat. Pengetahuan mengenai budidaya dan pemanfaatan jagung diwariskan secara turun-temurun sehingga membentuk bagian dari identitas masyarakat Desa Kusi. Keberadaan jagung juga menunjukkan kemampuan masyarakat dalam menyesuaikan sumber pangan dengan kondisi lingkungan. Dengan demikian, sejarah jagung di Kuanfatu tidak dapat dipisahkan dari proses adaptasi masyarakat terhadap lingkungan serta keberlanjutan pengetahuan lokal yang diwariskan antargenerasi.

Proses pengolahan jagung sebagai makanan pokok masyarakat Kecamatan Kuanfatu masih mempertahankan berbagai cara tradisional yang diwariskan dari generasi ke generasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jagung diolah menjadi beberapa makanan tradisional, yaitu jagung bose, jagung katemak, jagung titi, dan ut jagung. Setiap jenis olahan memiliki tahapan dan teknik yang berbeda, mulai dari pemilihan bahan, penjemuran, pemipilan, penumbukan, perendaman, penyangraian, perebusan, hingga pencampuran dengan bahan lain seperti kacang-kacangan, kelapa, dan sayuran. Penggunaan alat tradisional seperti alu, lesung, batu hanuf, dan batu enaf menunjukkan bahwa pengetahuan lokal masih dipertahankan dalam kehidupan masyarakat. Pengolahan tersebut bukan hanya bertujuan menghasilkan makanan, tetapi juga mempertahankan keterampilan, kebiasaan, dan kearifan lokal. Dengan demikian, pengolahan jagung menjadi bagian penting dari keberlangsungan pangan sekaligus pelestarian tradisi masyarakat Desa Kusi.

Makna yang terkandung dalam pengolahan jagung meliputi aspek sosial, budaya, ekonomi, dan kesehatan. Secara sosial, kegiatan pengolahan jagung memperkuat kerja sama, gotong royong, kebersamaan, kekeluargaan, dan solidaritas masyarakat. Secara budaya, berbagai olahan jagung merupakan warisan leluhur yang mencerminkan identitas serta kearifan lokal masyarakat Desa Kusi. Secara ekonomi, jagung berperan sebagai sumber pangan, dapat mengurangi pengeluaran rumah tangga, dan hasil olahannya dapat memberikan tambahan

pendapatan. Dari aspek kesehatan, jagung mengandung karbohidrat, serat, vitamin, mineral, dan antioksidan yang mendukung kebutuhan tubuh apabila dikonsumsi secara seimbang. Berdasarkan temuan tersebut, masyarakat, generasi muda, pemerintah, dan tokoh adat perlu bersama-sama menjaga keberlanjutan tradisi pengolahan jagung. Keterbatasan penelitian ini terutama pada ruang lingkup lokasi dan sumber informasi, sehingga penelitian selanjutnya dapat mengkaji perkembangan tradisi ini di wilayah lain serta perubahan praktik pengolahan dari waktu ke waktu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas penyertaan dan pertolongan-Nya sehingga penelitian dan penulisan skripsi yang berjudul “Pengolahan Jagung sebagai Bahan Makanan bagi Masyarakat Desa Kusi, Kecamatan Kuanfatu, Kabupaten Timor Tengah Selatan” dapat diselesaikan dengan baik. Penulis menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, bantuan, arahan, dan informasi selama proses penelitian hingga penyusunan skripsi ini. Terima kasih secara khusus disampaikan kepada masyarakat Desa Kusi, Kecamatan Kuanfatu, yang telah memberikan informasi dan membantu penulis dalam memperoleh data mengenai sejarah, proses pengolahan, serta makna sosial dan budaya jagung sebagai bahan makanan. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada dosen pembimbing dan pihak-pihak lain yang telah memberikan bimbingan serta masukan dalam penyelesaian penelitian ini. Artikel ini merupakan bagian dari hasil penelitian skripsi penulis.

DAFTAR REFERENSI

- Abdillah, A. (2012). *Pengantar ilmu sejarah*. Bandung: Pustaka Setia.
- Abdulgani, R. (1964). *Pengantar ilmu sejarah*. Jakarta: Prapantja.
- Abdurahman, D. (2007). *Metodologi penelitian sejarah*. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media.
- Almatsier, S. (2002). *Prinsip dasar ilmu gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip dasar ilmu gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hamid, A. R., & Madjid, M. S. (2014). *Pengantar ilmu sejarah*. Yogyakarta: Ombak.
- Iriany, R. N., dkk. (2011). *Jagung: Teknologi produksi dan pengembangan*. Bogor: Balai Penelitian Tanaman Serealia.
- Kasryno, F. (2007). *Gambaran umum ekonomi jagung Indonesia*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Khaldun, I. (1982). *Muqaddimah*. Jakarta: Pustaka Firdaus.
- Kuntowijoyo. (1995). *Pengantar ilmu sejarah*. Yogyakarta: Yayasan Bentang Budaya.

- Kuntowijoyo. (2013). *Pengantar ilmu sejarah*. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Liliweri, A., & Alo, L. (2004). *Dasar-dasar komunikasi antarbudaya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Margono, S. (2009). *Metodologi penelitian pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Peursen, C. A. van. (1988). *Strategi kebudayaan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purnawijayanti, H. A. (2001). *Sanitasi, higiene, dan keselamatan kerja dalam pengolahan makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana, R. (2007). *Jagung: Budidaya, pascapanen, dan penganekaragaman pangan*. Semarang: Aneka Ilmu.
- Satori, D. (2009). *Metodologi penelitian kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Setyaningrum, D., & Septiani, I. Y. (2021). Peningkatan kreativitas masyarakat melalui pengolahan jagung di Desa Kumpulrejo Kecamatan Parengan Kabupaten Tuban. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 74–78. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v4i1.31211>
- Sugiyono. (2012). *Metode penelitian pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sulasman. (2014). *Metodologi penelitian sejarah*. Bandung: Pustaka Setia.
- Widja, I. G. (1989). *Sejarah lokal suatu perspektif dalam pengajaran sejarah*. Jakarta: Proyek Pengembangan Lembaga Pendidikan Tenaga Kependidikan.