

Budaya Pangan Masyarakat Badui Berbasis Kearifan Lokal (Study Budaya Pangan Badui Luar)

Mohammad Syaltut Abduh^{1*}, Nurbaeti², Jajang Gunawijaya³

¹Mahasiswa S-3 Pariwisata, Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti

Jl. IKPN Bintaro No.1, Pesanggarahan, Jakarta Selatan

²S-3 Pariwisata, Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti

Jl. IKPN Bintaro No.1, Pesanggarahan, Jakarta Selatan

³S-3 Ilmu Antropolog, Universitas Indonesia

Jl. Pondok Cina Beji, Kota Depok, Jawa Barat

^{1*}msabduh@stptrisakti.ac.id, ²nurbaeti@stptrisakti.ac.id, ³gunawijaya@yahoo.com

Received: January, 2023

Accepted: Maret, 2023

Published: June, 2023

Abstract

The food culture of the Badui people is extremely diverse and still upholds the traditional knowledge that has been passed down through the generations. The goal of this study was to learn about the Badui community's food customs, namely how to procure, prepare, serve, eat, and preserve food so that it might be developed as a vehicle for importation. This kind of research uses a naturalistic/ethnographic paradigm and is qualitative. Observation, a review of the literature, in-depth interviews, and researchers themselves as the main tool were used as data gathering techniques. Interviews with informants Jaro Saija (village chief/Jaro Pamarentah), Mr. Sukma (a resident of outer Badui), and Mr. Sudirman serve as the primary sources of data (PHRI Banten). The existence of leuit as a rice barn and the custom of huma and ngaseuk rice each time they plant rice or secondary crops demonstrate that the Outer Badui community still upholds its food culture. Food ingredients can sometimes be prepared via frying, boiling, and roasting. The cooking equipment are still conventional, but some of the serving items are contemporary. The Badui continue to eat natural foods, but they also purchase other essentials outside of their area.

Keywords: badui, local wisdom, culture, food

Abstrak

Budaya pangan masyarakat Badui sangatlah beragam dan masih menjaga nilai-nilai kearifan lokal yang telah diwariskan secara turun temurun hingga saat ini. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tradisi pangan masyarakat Badui berupa cara mendapatkan bahan pangan, mengolah, menyajikan, mengkonsumsi hingga menyimpannya agar dapat dikembangkan sebagai wadah konsumsi masyarakat luar. Jenis penelitian ini adalah kualitatif dengan paradigma naturalistik/etnografi. Metode pengumpulan data berupa observasi, studi pustaka serta wawancara mendalam dan peneliti sebagai instrumen kunci.

Sumber data utama hasil wawancara dengan informan 1: Jaro Saija (kepala desa/Jaro Pamarentah), informan 2: Bapak Sukma (Warga Badui Luar) dan informan 3: Bapak Sudirman (PHRI Banten). Masyarakat Badui Luar sampai saat ini masih mempertahankan budaya pangannya hal ini dapat dilihat dari masih adanya leuit sebagai lumbung padi dan tradisi padi huma dan ngaseuk setiap akan menanam padi maupun palawija. Cara mengolah bahan pangan adalah dengan menggoreng, merebus, dan memanggang. Peralatan saji yang digunakan beberapa sudah modern namun untuk alat masaknyanya masih tradisional. Sumber pangan masyarakat Badui masih mengandalkan hasil alam, namun mereka juga membeli bahan kebutuhan lainnya dari luar kampung mereka.

Kata kunci: *Badui, kearifan lokal, budaya, pangan*

1. PENDAHULUAN

Indonesia negara yang kaya akan seni dan budaya serta dihuni berbagai macam suku yang menetap di segala pelosok nusantara. Kearifan lokal serta adat istiadatnya terjaga kelestarian alamnya sehingga keberadaannya tetap terjaga dengan baik dan bersinergi dengan alam. Nama Badui terselip di-antara banyaknya suku yang ada di Indonesia. Kelompok etnis Sunda ini hidup bersama alam di Pegunungan Kendeng, Desa Kanekes, Kecamatan Leuwidamar, Kabupaten Lebak, Banten (Halmahera et al, 2019).

Masyarakat Badui terbagi dalam dua golongan yang disebut dengan Badui Dalam dan Badui Luar. Perbedaan yang paling mendasar dari kedua suku ini adalah dalam menjalankan pikukuh atau aturan adat saat pelaksanaannya. Jika Badui Dalam masih memegang teguh adat dan menjalankan aturan adat dengan baik, sebaliknya tidak dengan saudaranya Badui Luar. Perbedaan lainnya dapat dilihat dari cara berpakaian dimana masyarakat Badui Dalam menggunakan pakaian serba putih dalam kesehariannya yang melambangkan suci atau belum terkontaminasi dengan budaya luar, lain halnya dengan masyarakat Badui Luar yang menggunakan pakaian serba hitam atau gelap dalam menjalankan aktifitas kesehariannya (Heriawan et al, 2018).

Masyarakat Badui hingga kini menjalani kehidupannya secara bersahaja, memegang kuat kepercayaan dan adat istiadatnya serta penuh kearifan. Kepercayaan dan adat istiadat itu menjadi pikukuh yang menjadi falsafah hidup masyarakat Badui (Hariyadi, 2019). Nenek moyang atau leluhur Badui melalui pikukuh-nya mengajarkan bahwa berpikir, berkata, dan berbuat harus sesuai dengan aturan dan ketentuan. Aturan-aturan tersebut tidak boleh dikurangi atau ditambah. Pada hakikatnya masyarakat Badui dalam kegiatannya untuk menyelamatkan dan menjaga tanah yang telah dikeramatkan oleh leluhurnya. Karena itu, perilaku masyarakat Badui selalu diarahkan pada pengelolaan hutan dan lingkungannya dan pengelolaan lahan untuk pertanian (Mastiyah, 2020).

Adat, budaya, dan tradisi Badui mudah dilihat dari tiga hal utama yang mewarnai keseharian mereka, yaitu hidup sederhana, bersahabat dengan alam, dan kemandirian. Bagi mereka kesederhanaan bukanlah kekurangan atau ketidakmampuan akan tetapi kebahagiaan hidup sesungguhnya. Falsafah ini mereka hayati dan jalani penuh ketulusan dan kegembiraan. Badui memang merupakan salah satu suku adat terkenal menutup diri dari kebudayaan lain (Suparmini et al, 2013). Namun seiring perkembangan jaman, keaslian dari masyarakat ini meluntur, diakibatkan seringnya interaksi dengan masyarakat luar. Perubahan lebih banyak pada Badui Luar, seperti tata cara berpakaian, penggunaan lampu listrik, berpergian memakai sandal dan lainnya. Perubahan ini terjadi karena sebagian besar masyarakat Badui Luar adalah orang-orang yang terusir atau pindah dari Badui Dalam. Jarak kampung merkapun sebagian besar dekat dengan akses terminal Ciboleger, sehingga memudahkan Badui Luar berinteraksi dengan wisatawan yang datang (Zid, 2017).

Sejumlah penemuan oleh para ahli menyatakan bahwa faktor sosial-budaya memiliki peran yang besar dalam menyebabkan timbulnya masalah pangan di masyarakat Badui. Konsumsi dan distribusi pangan sebagai akhir dari sistem pangan erat hubungannya dengan penyajian pangan yang akhirnya akan menentukan kebiasaan makan yang diadopsi masyarakat Badui (Khomsan & Wigna, 2009). Kebiasaan makan mencakup pemilihan, konsumsi dan penggunaan makanan yang tersedia di sekitar masyarakat Badui, kebiasaan makan yang ada di masyarakat biasanya dibentuk dari hasil hubungan sosial, budaya, ekonomi, dan tekanan ekologi kondisi setempat (Satriadi, 2015). Nilai-nilai yang terkandung dalam budaya masyarakat Badui memiliki relevansi dengan kekinian, karena mengandung nilai historis, sosial, pendidikan, ekonomi dan lingkungan. Bahkan sangat bermanfaat untuk pembelajaran sejarah agar semakin bermakna (Nurhasanah et al., 2016).

Masyarakat Badui bertani dengan cara tradisional, karena mereka mencoba untuk menjaga lingkungan alam mereka, setiap komunitas termasuk masyarakat Badui mengembangkan aspek sosial budaya pangan yang spesifik (Syarbini, 2015). Faktor sosial budaya mencerminkan pola konsumsi pangan di kehidupan sosial masyarakat, budaya sebagai arahan hidup membentuk kepercayaan dan moral masyarakat setempat, dan hal ini diwariskan dengan cara turun temurun sehingga masih terjaga hingga sekarang (Budiaman et al, 2020). Maka dari itu kajian mengenai masyarakat Badui Luar dari sisi budaya pangannya penting untuk diteliti sebagai salah satu kearifan lokal yang ada Indonesia serta dapat dikembangkan lebih jauh lagi.

Dari kajian-kajian terdahulu, belum ditemukan kajian yang membahas mengenai pola makan orang Badui luar, dimana pola kehidupan orang Badui itu sangat konsisten mempertahankan tradisinya salah satunya dalam hal budaya pangan. Namun demikian, belakangan ini warga Badui sudah sedikit terbuka menerima modernisasi sehingga merubah beberapa perilaku budaya pangan Badui luar. Maka dari itu penelitian ini dilakukan untuk melihat sejauh mana modernisasi yang dilakukan oleh orang Badui luar dalam hal budaya pangan.

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk: (1) mengetahui cara yang dilakukan oleh masyarakat Badui Luar untuk memperoleh sumber pangan protein, karbohidrat, sayur - sayuran dan buah - buahan; (2) mengetahui apakah masyarakat Badui Luar memiliki upacara adat yang terkait dengan pangan; (3) mengetahui bagaimana mempertahankan ketersediaan pangan masyarakat Badui Luar; (4) mengetahui metode apa sajakah yang digunakan oleh masyarakat Badui Luar dalam pengolahan makanan; (5) mengetahui adakah nilai - nilai kearifan lokal yang menjadi inti kegiatan budaya pangan masyarakat Badui Luar; (6) mengetahui bagaimana potensi pengembangan kuliner masyarakat Badui Luar?

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan paradigma naturalistik/etnografi dengan metode pengambilan data wawancara dan observasi serta studi pustaka. Wawancara dan observasi dilakukan pada saat melakukan kunjungan ke Badui Luar pada tanggal 17 Juli 2022 bertempat di Balai Desa yang juga menjadi kediaman dari Jaro Pamarentah. Wawancara intensif dilakukan dengan tokoh masyarakat lokal dari Badui Luar yaitu Jaro Pamarentah (Saija), Warga Badui Luar (Saidi) dan Pengurus PHRI Banten (Sudirman). Adapun alasan pemilihan ketiga *key informan* tersebut adalah Jaro Pamarentah karena merupakan kepala Desa yang mengatur administrasi baik secara formal maupun adat segala aktifitas warganya, warga Badui Luar yang merupakan salah satu tokoh masyarakat dijadikan sebagai informan karena sebagai pelaku langsung dari aktifitas budaya pangan di Badui luar, sedangkan salah satu pengurus PHRI Banten karena banyak mengetahui informasi mengenai aktifitas keseharian warga Badui luar. Sedangkan observasi dilakukan dengan mengamati lingkungan sekitar masyarakat Badui Luar yang

aktifitasnya terkait dengan pangan. Data dan informasi yang didapat selanjutnya diolah dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Sumber Pangan

Berdasarkan pengamatan penulis sewaktu berkunjung ke Badui Luar, Hampir 100 persen sumber pangan masyarakat Badui Luar masih mengandalkan alam sebagai sumber pangan mereka, akan tetapi mereka juga mendapatkan sumber pangan dengan cara membeli di pasar maupun di warung – warung sekitar kampung mereka. Berladang dan menanam padi merupakan cara yang paling umum untuk mendapatkan sumber nabati dengan menggunakan alat yang sederhana seperti golok/parang, tombak dari kayu dan kuret (semacam sabit/arit), sedangkan untuk memenuhi sumber hewannya mereka memancing ikan, menjala atau memasang bubut untuk menangkap ikan dan memelihara hewan ternak seperti ayam. Menurut Jaro Saija, untuk hewan berkaki empat tidak semua mereka boleh makan seperti kambing, tetapi seperti Sapi dan Kerbau masih boleh dimakan.

Dalam proses bertani, ada hal yang cukup unik dalam proses menanam padi yaitu dimana padi yang ditanam hanya ditancapkan ke tanah yang kering tanpa ada pengarian yang mereka sebut huma seperti cara menanam yang dilakukan oleh masyarakat Indonesia pada umumnya. Selain menanam padi, masyarakat Badui juga berladang untuk memperoleh bahan makanan tambahan. Jenis tanaman yang ditanam adalah buah-buahan seperti durian, pisang, kelapa, dan jagung serta umbi-umbian seperti: singkong, talas, dan ubi serta jenis palawija lainnya. Bibit mereka peroleh secara turun temurun, yaitu dari hasil panen sebelumnya yang ditanam kembali.

Acara ritual yang biasa mereka lakukan dalam setiap kali musim tanam padi maupun palawija adalah Ngaseuk, ritual ini dilakukan dengan mendirikan beberapa helai daun dan batang pohon kemudian diikat jadi satu, kemudian secara serentak mereka melubangi tanah dan menebar bibit. Tradisi Ngaseuk bertujuan untuk memenuhi kebutuhan pangan dan pendapatan ekonomi. Proses membajak ladang atau sawah mereka tidak menggunakan hewan atau alat moderen (mesin), lahan dibajak masih menggunakan cara yang sangat tradisional yaitu menggunakan tombak kayu untuk melubangi tanah. Dalam ritual Ngaseuk ini, warga biasanya menenteng bibit yang akan ditanam di Huma (Ladang).

Masyarakat Badui Luar juga mempercayai bahwa tidak semua hari bisa digunakan untuk pergi ke Ladang atau Huma, hari yang dimaksud di sini adalah Selasa, Jumat, dan Minggu yang merupakan bentuk penghormatan kepada hari tersebut. Pada hari-hari tersebut saat tidak meladang maka dimanfaatkan oleh kaum wanita untuk menenun kain di rumahnya masing - masing.

Berikut tahapan dalam proses menanam padi oleh masyarakat Badui Luar: (1) Nyacar (menebang pohon buka lahan); (2) Ngaduruk (membakar rumput liar/ganggang); (3) Nyasap (membersihkan lahan sebelum tanam padi); (4) Ngasek (menanam padi); (5) Ngored (membersihkan rumput liar di padi); dan (6) Dibuat (panen).

Adapun jika sudah panen, nantinya hasil panen seperti padi tidak boleh dijual ke luar dan harus disimpan untuk memenuhi kebutuhan mereka. Tempat penyimpanan hasil panen mereka disebut dengan Leuit (Lumbung Padi) yang menyerupai rumah panggung, dan Leuit ini dibangun cukup jauh dari rumah tinggal mereka. Pembuatan Leuit ini dikerjakan secara gotong royong oleh warga dan setiap keluarga diwajibkan harus mempunyai leuit untuk menyimpan bahan pangannya. Terdapat perbedaan leuit antara masyarakat Badui dalam dan Badui Luar yaitu untuk Badui dalam ciri khasnya adalah memiliki kaki yang tinggi untuk menghindari hama tikus, sedangkan untuk masyarakat Badui Luar Leuit nya memiliki kaki yang pendek. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar di bawah ini



Gambar 1. Leuit Badui Luar
Sumber: Peneliti (2022)



Gambar 2. Leuit Badui Dalam
Sumber: Peneliti (2022)

Hasil panen padi (gabah) Huma biasanya diikat per pocong dimana setiap pocong memiliki berat sekitar 5 kg. Sebelum dimasukkan kedalam leuit, gabah dibawa kekampung untuk dikeringkan dengan cara tidak melepas ikatannya. Ukuran leuit berdasarkan pengamatan penulis cukup variatif yaitu sekitar 2,5 m - 3 m untuk lebarnya dan tingginya sekitar 3 meter yang dapat menampung sekitar 800 - 1.000 pocong untuk 1 leuit. Waktu simpan padi bisa mencapai 3 - 4 tahun. Adapun cara mengolah padi tersebut menjadi beras adalah dengan cara ditumbuk.

3.2 Pola Makan

Sama seperti masyarakat Indonesia pada umumnya, masyarakat Badui Luar juga memiliki pola makan 3 kali dalam sehari, namun dalam makan malam biasanya masyarakat Badui sudah makan malam sekitar jam 5 - 6 sore karena jika sudah lewat jam itu mereka sudah istirahat atau tidur. Cara mengolah bahan pangan mereka juga sama dengan masyarakat pada umumnya yaitu dengan cara digoreng, direbus dan dibakar.

Proses memasaknya pun masih mempertahankan tradisi leluhur yaitu menggunakan tungku yang mereka sebut dengan hawu dengan kayu bakar sebagai sumber apinya dan sama sekali tidak menggunakan kompor minyak maupun gas. Jika dilihat dari segi alat yang digunakan dalam memasak, beberapa alat sudah moderen yang terbuat dari alumunium dan staines seperti kualu dan dandang tetapi tetap memiliki alat masak tradisional seperti terlihat pada Gambar berikut ini :



Gambar 3. Kiid (kipas), Ceeng (mangkron besar dari kayu), Kluwung (kerucut)



Gambar 4. Bobokol (tempat nasi matang)



Gambar 5. Hawu (tungku masak)

Adapun fungsi dari alat tersebut adalah, Kiid (Gambar 3) untuk mengipas agar api cepat menyala dan untuk mengipas makanan agar cepat dingin, Ceeng (Gambar 3) biasanya digunakan untuk mencuci beras dan biasa juga digunakan sebagai alat menampung air, Kluwung (Gambar 3) untuk menahan asap pada waktu memasak, Bobokol (Gambar 4) atau

bakul yang berfungsi sebagai wadah nasi yang sudah matang, Hawu (Gambar 5) adalah tungku masak yang bahan bakarnya dari kayu.

Masyarakat Badui Luar juga memiliki tradisi kumpul untuk makan bersama, biasanya kegiatan kumpul tersebut dilakukan pada saat acara kelahiran biasanya dilakukan pada waktu bayi berumur 3 hari, 7 hari dan 40 hari dan adapun jenis hidangannya berupa tumpeng dari nasi putih yang lauknya daging, ikan, ayam, sayur, dan lain sebagainya. Selain untuk memperingati acara kelahiran tumpeng juga dimakan secara bersama - sama sebagai bentuk tanda syukur atas hasil panen yang mereka dapat. Selain itu sajian tumpeng juga disiapkan apabila ada kematian di kampung tersebut, maka keluarga yang sedang berduka menyiapkan hidangan kepada tamu yang melayat pada hari kematian hingga 7 hari dan 15 hari kematian. Contoh sederhana dalam makan bersama masyarakat Badui Luar dalam menyambut tamu beserta cara penyajian makanan dan minumannya dapat di lihat pada Gambar berikut:



Gambar 6. Hidangan Pada Saat Makan



Gambar 7. Makan Bersama



Gambar 8. Gelas dan Gula Aren

Peralatan makan masyarakat Badui Luar dapat dikatakan sudah tidak semuanya tradisional dikarenakan mereka sudah menggunakan beberapa alat makan yang terbuat dari keramik, kaca, alumunium, stainless dan sebagainya (Gambar 6) hal ini terjadi karena masyarakat Badui Luar tidak menutup diri dengan arus modernisasi yang mereka lihat dan alami dilingkungan sekitar, tetapi untuk budaya makan bersamanya masih tetap seperti dahulu yaitu kumpul duduk mengelilingi makanan yang disajikan (Gambar 7). Untuk gelas beberapa warga Badui Luar masih menggunakan gelas dari bambu untuk minum. Masyarakat Badui Luar juga memiliki cara yang unik dalam menyajikan kopi, dimana mereka menyiapkan gula aren yang dibuat sendiri kemudian disajikan bersama dengan kopinya, jadi kita Ketika hendak meminum barulah dicampurkan dengan kopi sesuai selera kita masing - masing (Gambar 8).

3.3 Interaksi Sosial Sesama Warga Terkait Pangan

Budaya gotong royong masyarakat Badui hingga saat ini masih terjaga dengan erat, hal ini dapat dilihat dari cara mereka bergotong royong dalam berladang, bertani maupun dalam mendirikan sebuah Leuit. Selain itu masyarakat Badui juga memiliki kebiasaan dalam saling memberikan makanan hal ini dilakukan agar tali persaudaraan di antara mereka tetap harmonis terutama yang berbeda kampung sehingga dapat mencegah sifat tambelar atau sifat masa bodoh, atau tidak kenal dengan kerabat sendiri. Kebiasaan ini dilakukan pada saat ada acara-acara tertentu seperti hajatan lembur (upacara panen) atau hajatan keluarga (pernikahan, kelahiran), dimana antar tetangga saling membawa bahan makanan untuk membantu kegiatan hajatan tersebut, hal ini dimaksudkan agar beban yang punya hajatan tidak terlalu berat. Di samping saling membantu kebiasaan ini juga untuk mempererat silaturahmi. Makanan yang dikirimkan biasanya berupa beras, makanan yang telah matang (nasi dan lauk pauknya). Orang yang diutamakan untuk dikirim adalah kerabat sendiri. Jenis serta jumlah makanan yang dikirim tergantung kepada tingkat kemampuan ekonomi

masing-masing keluarga. Kegiatan ini dikenal dengan sebutan nganjang yaitu berkunjung sambil membawa makanan. Nganjang ini sudah menjadi kebiasaan turun temurun. Saling mencicipi masakan antar tetangga juga sering dilakukan mereka setiap harinya. Selain nganjang juga dikenal kegiatan yang fungsinya sama yaitu saling memberikan makanan pada keluarga yang punya hajat, disebut nganteuran atau nyambungan. Pangan hewani yang sering dikirimkan dalam nganteuran adalah ayam yang dibungkus oleh anyaman daun kirai yang disebut dengan kisa. Ayam yang masih dibalut kisa ini terkadang digantungkan begitu saja dengan menggunakan tali rafia di atap depan rumah orang yang punya hajatan, sehingga si pemilik rumah (yang punya hajat) tidak mengetahui siapa orang yang memberi ayam tersebut. Di sini nampak orang yang mengirim ayam merasa tidak perlu diketahui siapa dia, yang penting dia sudah menjalankan ketentuan adat. Daging ayam juga merupakan makanan yang wajib ada dalam hajatan karena dihargai oleh para tokoh adat.

3.4 Budaya Pangan, Kearifan Lokal dan Potensi Pengembangan Wisata Kuliner

Mengacu pada definisi Budaya dan Pangan serta kearifan lokal yang telah diuraikan sebelumnya, bahwa segala sesuatu yang orang Badui Luar lakukan merupakan bentuk dari budaya pangan itu sendiri dan masih berbasis kearifan lokal walaupun beberapa hal sudah mengalami modernisasi. Dari sini dapat kita persepsikan bahwa masyarakat Badui Luar tidak menolak segala bentuk modernisasi yang masuk, tetapi masih mempertahankan nilai-nilai akar budaya yang mereka anggap sakral atau fundamental.

Lebih jauh lagi jika kita kaitkan dengan teori Folklore atau dalam bahasa Indonesia biasa disebut dengan istilah folklor, merupakan cabang ilmu pengetahuan yang mengulas serta membahas mengenai kebudayaan. Folklor terdiri dari dua suku kata yaitu folk dan lore. Dundes menjelaskan (Danandjaja, 2007) folk adalah sekumpulan manusia dengan ciri-ciri fisik, budaya serta sosial yang sama sehingga dapat kenali dari kelompok yang lain. Ciri-ciri pengenalan fisik yang disebutkan dapat berupa bahasa, mata pencaharian, warna kulit, bahasa atau logat, dan kepercayaan.

Suku adalah suatu kelompok manusia yang dapat mengenali dirinya dengan seksama berdasarkan garis keturunan dari para nenek moyangnya yang dianggap sama dan memiliki ciri khas seperti bangsa, bahasa, perilaku dan agama (Safar et al., 2022). Maka dari itu dapat disimpulkan bahwa folk dapat diartikan sebagai sebuah suku atau ras. Sedangkan pengertian dari lore adalah adat ataupun pengetahuan dari nenek moyang yang diwariskan secara turun temurun baik itu secara lisan (verbal), tingkah laku (non verbal) atau melalui bukti- bukti fisik yang ada seperti barang-barang peninggalan dari zaman dulu.

Maka dapat dilihat bahwa segala sesuatu yang berkaitan dengan pangan masyarakat Badui Luar sesuai dengan teori folklor bukan lisan yaitu dapat dilihat dari alat makan dan memasaknya, hingga cara penyajiannya, begitu juga dapat dilihat dari bentuk tempat tinggal dan lumbung padinya. Sedangkan teori folklor sebagian lisan dapat dilihat dari budaya dalam menanam padi atau palawija karena setiap akan melakukan proses penanaman maupun panen masyarakat Badui melakukan ritual atau upacara adat sebagai bentuk kesukuran atas apa yang telah mereka dapat dan itu merupakan kearifan lokal yang masih dipertahankan hingga saat ini.

Dari sisi pengembangan pariwisata berbasis kekayaan alam dan budaya, kearifan lokal Badui Luar sangat layak dan menarik untuk dikembangkan karena masyarakat Badui Luar sendiri sangat terbuka dan dapat menerima modernisasi yang masuk kewilayah mereka. Dan jika dilihat dari sisi kuliner atau gastronominya, beberapa jenis olahan makanan maupun minuman juga layak dikembangkan namun perlu beberapa kajian lebih mendalam lagi karena hampir semua item olahan makanan dan minuman Badui Luar sama dengan masyarakat Indonesia pada umumnya. Pada waktu melakukan observasi singkat, penulis tidak menemukan makanan yang benar – benar khas dari masyarakat Badui Luar. Oleh karena itu menghidangkan makanan khas sangat perlu dilakukan agar masyarakat luar yang berkunjung dapat mengetahui makanan khas dari Badui Luar. Akan tetapi,

kearifan lokal berbasis budaya pangan Badui ini merupakan potensi budaya yang dapat diangkat sebagai salah satu kekayaan Gastronomi Indonesia yang pada akhirnya dapat diperkenalkan nilai dan kearifan lokal Badui kepada masyarakat luas. Selain itu, masih banyak potensi yang bisa dikembangkan di Badui Luar yang terkait dengan pariwisata semisalnya membuat berbagai macam atraksi yang terkait dengan budaya pangan seperti bagaimana menanam padi huma, memanen nira aren dan membuatnya menjadi gula merah dan lain sebagainya.

4. KESIMPULAN

Cara untuk mendapatkan sumber pangan masyarakat Badui Luar masih mempertahankan tradisi turun temurun mereka dengan istilah huma untuk memenuhi kebutuhan mereka sehari – hari dan mereka juga mendapatkan sumber pangan dengan cara membeli di pasar maupun di warung – warung sekitar rumah mereka. Upacara adat atau tradisi yang masih mereka lakukan terkait pangan adalah ngaseuk yang dilakukan pada saat akan menanam padi huma maupun palawija. Untuk ketahanan pangan masyarakat Badui, mereka membuat lumbung padi yang berbentuk rumah panggung yang mereka sebut dengan leuit yang dapat menampung ratusan kg gabah dan dapat bertahan hingga 3 – 4 tahun. Dan jika bercerita tentang olahan pangan masyarakat Badui Luar dalam mengolah makanan, hampir sama dengan masyarakat Indonesia pada umumnya yaitu dengan cara merebus, goreng, kukus dan panggang/bakar, namun alat yang digunakan relative lebih sederhana karena masih mempertahankan tradisi turun – temurun.

Tradisi menanam padi huma dan ngaseuk merupakan inti dari budaya pangan masyarakat Badui Luar, selain itu terdapat juga tradisi seperti hajat lembur (upacara panen, kelahiran maupun kematian), nganjang, nganteuran atau nyambungan. Potensi pengembangan kuliner Badui Luar perlu dikaji lagi agar didapat suatu produk makanan dan minuman yang benar – benar khas sehingga menjadi daya tarik bagi orang luar. Baik dari cara mengolahnya, menyajikannya hingga memakannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiaman., Mukrim, A., Maulanan, U., Firdaus, M. N., & Tachril, M. I. (2020). *Dilema Transformasi Kearifan Lokal Masyarakat Baduy*. Depok: Rajawali Pers.
- Danandjaja, James. (2007). *Folklor Indonesia, Ilmu Gosip, Dongeng, dan Iainlain*. Jakarta: Grafiti.
- Halmahera, M., Purnama, A. S., Hasyim, F., & Benardi, A. I. (2019). Local Wisdom Pikukuh Sapuluh Masyarakat Badui Dalam Konservasi Lingkungan Budaya Desa Kanekes. *Geo-Image*, 8 (1): 80-88. DOI: <https://doi.org/10.15294/geoimage.v8i1.30996>
- Hariyadi. (2019). Isu Sosial-Budaya dan Ekonomi Seputar Fenomena Penjual Madu Warga Suku Baduy Ke Wilayah DKI Jakarta dan Sekitarnya. *Jurnal Ekonomi & Kebijakan Publik*, 10(1): 57-72. DOI: 10.22212/jekp.v10i1.1165
- Heriawan, A., Soetrisnaadisendjaja, D., & Hidayati, H. (2018). Kajian Etnopedagogi: Serba Dalam Masyarakat Baduy. *Jurnal Hermeneutika*, 4(2): 47-57. <https://jurnal.untirta.ac.id/index.php/Hermeneutika>.
- Khomsan, A., & Wigna, W. (2009). Sosio-Budaya Pangan Suku Baduy. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 4(2): 63-71. DOI:10.25182/jgp.2009.4.2.63-71
- Mastiyah, I. (2020). MADRASAH WIWITAN DI BADUY LUAR MADRASA WIWITAN IN BADUY LUAR. *EDUKASI: Jurnal Penelitian Pendidikan Agama Dan Keagamaan*, 18(1), 36–53. <http://jurnaledukasikemenag.org>
- Safar, M. B. U. S., Lembah, G., & Syamsuddin. (2022). Pemetaan Folklor Suku Kaili Da'a. *Jurnal Pendidikan Dan Konseling*, 4(3), 1349–1358.
- Nurhasanah, et al. (2016). Pengembangan Materi Ajar Nilai-Nilai Budaya Lokal “Green Behaviour” di Banten (Studi Etnografi pada masyarakat adat Badui). *Jurnal*

- Candrasangkala*, 2(2): 62-70. DOI: <http://dx.doi.org/10.30870/candrasangkala.v2i2.3735>
- Satriadi, Y. P., (2015). Huma Orang Baduy Dalam Pembentukan Sikap Swasembada Pangan. *Pantjala*, 7(3): 559-574. DOI: 10.30959/patanjala.v7i3.119
- Suparmini., Setyawati, S., & Sumunar, D. R. S. (2013). Pelestarian Lingkungan Masyarakat Baduy Berbasis Kearifan Lokal. *Jurnal Penelitian Humaniora*, 18(1): 8-22. Doi: 10.21831/hum.v18i1.3180
- Syarbini, A. (2015). Kearifan Lokal Baduy Banten. *Jurnal Refleksi*, 14(1): 55-74. DOI: <https://doi.org/10.15408/ref.v14i1.9577>
- Zid, M. (2017). Interaksi dan Perubahan Sosial Masyarakat Badui di Era Modern. *Jurnal Spatial: Wahana Komunikasi dan Informasi Geografi*, 17(1): 14-24. doi: <https://doi.org/10.21009/spatial.171.03>.