

## Cukup Sorgum bagi Nusa Tenggara Timur

Ditulis oleh Akhmad Idris pada Sabtu, 23 November 2019



**Hampir semua titik di Nusa Tenggara Timur menjadi satu pesona kecantikan Indonesia bagian timur. Panorama alam yang masih murni dan masyarakat adat yang tetap menjaga tradisinya, membuat NTT selalu menarik untuk dikunjungi berulang-ulang. Meski keunggulan sektor wisata berbanding terbalik dengan kesejahteraan masyarakat, namun syukurlah, sorgum menyelamatkan.**

Lince Mukkun (2017) dalam penelitiannya tentang produk pangan berbasis sorgum menyatakan bahwa NTT adalah satu di antara daerah di Negara Kesatuan Republik Indonesia yang memiliki tingkat rawan pangan tinggi dan termasuk daerah termiskin.

Masalah kekurangan pangan inilah yang perlu diberikan solusi alternatif sebagai jaminan kesejahteraan masyarakat NTT, dan alam memberi solusi. Alam sebagai fasilitas terbaik yang disediakan oleh Yang Maha Baik telah menyediakan makanan pokok yang dapat menggantikan posisi padi dan jagung di NTT. Sorgum.

NTB, NTT, dan Sulawesi adalah pusat penghasil sorgum di Indonesia. Oleh sebab itu, sorgum dapat dimanfaatkan sebagai program diversifikasi (penganekaragaman) pangan di NTT (selain padi dan jagung). Hal ini sesuai dengan Undang-Undang nomor 18 tahun 2012 tentang pangan yang menyatakan bahwa bentuk upaya meningkatkan ketersediaan pangan adalah penganekaragaman pangan yang berbasis potensi sumber daya lokal.

Sorgum termasuk ke dalam suku *graminae* kategori biji-bijian. Bentuknya butiran bulat dan lebih kecil dari biji jagung. Tinggi batang sorgum kurang lebih enam meter. Di NTT, terdapat kampung yang dikenal dengan sebutan kampung sorgum. Kampung tersebut terletak di Dusun Likotuden.

Biji sorgum mengandung protein, air, serat, kalsium, fosfor, dan zat besi yang tinggi. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian Herman Subagio dan Moh. Aqil (2013) yang menyatakan bahwa kadar protein di dalam biji sorgum memiliki kadar yang lebih tinggi daripada kadar protein yang terkandung di dalam beras.

Hal ini tentu saja menjadi angin segar bagi masyarakat Nusa Tenggara Timur, sebab sorgum bagi petani Nusa Tenggara Timur adalah tanaman prioritas kedua setelah jagung dan beras. Fakta mengagetkan yang lain adalah ternyata di Amerika Serikat, sorgum menjadi sumber pemenuhan pangan nomor tiga dan nomor lima di tingkat global.

Selain itu, sorgum juga memiliki sebutan lokal yang berbeda-beda di tiap daerah. Flores Timur menyebut sorgum dengan sebutan *watablolo*, *jagung solo*, atau, *wata holot*. Sumba mengenal sorgum dengan istilah *wataru hemu tuji* dan *watanru hemu kadipta*.

Timor menamai sorgum dengan nama *benwuka* atau *bennina*. Masyarakat Rote menyebut sorgum dengan sebutan *jagung rote*, Masyarakat Ende dengan sebutan *watar*, dan di Lembata disebut dengan istilah lokal *watar woloq*.

Di antara beras, jagung, dan sorgum, yang terakhir adalah tanaman yang paling bisa beradaptasi di daerah Nusa Tenggara Timur. Hal ini disebabkan oleh kondisi geografis NTT yang cenderung kering-kerontang dan faktor curah hujan yang rendah. Kondisi tersebut membuat penanaman padi dan jagung mengalami hambatan.

Padi dan jagung merupakan tanaman yang membutuhkan pasokan air yang cukup. Musim kemarau yang panjang (delapan hingga sepuluh bulan) dan musim hujan yang pendek (tiga hingga empat bulan) setiap tahun juga menjadi faktor lainnya dari lahan yang tidak produktif di Nusa Tenggara Timur. Berbeda dengan sorgum, ia memiliki tingkat adaptasi yang tinggi di daerah kering-kerontang.

Sistem akar yang ekstensif, lebat, dan bercabang; membuat sistem perakaran dengan cepat menyerap air ketika terjadi *stress* kekeringan. Penyerapan air yang relatif cepat akan membantu proses *recovery* yang cepat pula. Ketahanan sorgum terhadap lahan yang marginal dan terhadap serangan hama & penyakit, membuatnya memiliki potensi yang besar sebagai pangan pengganti nasi. Bagian dari sorgum yang dapat dimanfaatkan sebagai pangan adalah biji.

Biji sorgum dapat diolah menjadi produk pangan seperti nasi yang berbahan dasar sorgum (bukan beras) dan beberapa jenis makanan ringan. Lince Mukkun (2017) menyebutkan bahwa produk pangan yang dapat dihasilkan dari biji sorgum terbagi menjadi dua kelompok besar, yakni makanan utama dan kudapan.

Jenis-jenis makanan utama adalah nasi *lemang*, nasi *wangi*, dan nasi *kacang gude*. Selanjutnya, jenis-jenis kudapan yang dapat dihasilkan adalah roti manis biskuit dari olahan tepung sorgum dan kerupuk 100% sorgum. Nasi *lemang* adalah biji sorgum yang ditanak dengan tambahan santan kelapa, nasi *wangi* adalah biji sorgum yang ditanak dengan tambahan daun pandan wangi, dan nasi *kacang gude* adalah biji sorgum yang ditanak dengan tambahan *kacang gude*.

Masyarakat Nusa Tenggara Timur memiliki rasa antusias yang tinggi dalam membudidayakan tanaman sorgum, baik di dalam kebun atau di dalam pekarangan rumah. Hal ini didasari atas penilaian masyarakat NTT terhadap sorgum sebagai tanaman yang multifungsi.

Setiap bagian tanaman sorgum *dianggap* dapat memberikan manfaat dalam kehidupan sehari-hari. Paragraf sebelumnya sudah dijelaskan bahwa biji sorgum dapat digunakan sebagai bahan pangan. Bagian tanaman sorgum lainnya adalah batang, daun, dan sisa *malai*.

Batang sorgum dijadikan oleh masyarakat NTT sebagai pagar pembatas pekarangan atau kebun, daun sorgum dapat dijadikan sebagai pakan hewan ternak (babi, kambing, atau sapi), dan sisa *malai* dari tanaman sorgum *biasa* dikeringkan oleh masyarakat Nusa Tenggara Timur untuk dimanfaatkan sebagai pengganti sapu lidi.

Selain pemanfaatan untuk kegiatan sehari-hari, sorgum juga dipercaya oleh masyarakat Nusa Tenggara Timur dapat menyembuhkan penyakit. Secara medis, kandungan serat pangan (*dietary fiber*) dapat mencegah penyakit jantung, obesitas, dan hipertensi. Senyawa fenolik di dalam sorgum juga dapat mencegah kanker dan tumor, serta dapat memperlambat perkembangan berbagai jenis penyakit yang ditimbulkan oleh virus HIV.

Proses pemanenan sorgum di Nusa Tenggara Timur masih menggunakan teknik manual (tradisional). Tahap pertama yang dilakukan adalah perontokan biji sorgum. Perontokan dilakukan dengan cara memukul-mukulkan *malai* sorgum yang sudah kering pada sebuah kayu.

Di bawah kayu, disiapkan sebuah *terpal* besar dari plastik untuk menampung biji sorgum yang terlepas dari *malai*. Setelah perontokan selesai, tahap selanjutnya adalah mengolah biji sorgum menjadi beras sorgum. Caranya adalah ditumbuk menggunakan lesung dari kayu.

Setelah ditumbuk, harus *ditapis* agar *dedak* dari kulit sorgum terlepas dan menghasilkan beras sorgum yang bersih dan layak. Pemanenan dengan teknik manual membutuhkan waktu yang lama karena jumlah yang diproses terbatas sesuai dengan kadar kemampuan masyarakat.

Tanaman sorgum dari Nusa Tenggara Timur menyadarkan saya secara khusus dan kita semua secara umum, bahwa Indonesia itu sangat kaya dan generasi muda harus terus menjaganya sebagai warisan untuk anak-cucu. (SI)

Baca juga: [Bioskop Rakyat CLC Digelar di Lingkungan Bangunan Cagar Budaya](#)