



**Wakra Meke terhadap Kearifan Lokal  
dan Ketahanan Pangan Masyarakat Desa Imroing  
Kecamatan Pulau-Pulau Babar Kabupaten Maluku Barat Daya**

Yehuda Unwaru  
August E. Pattiselanno  
Stephen F. W. Thenu  
Universitas Pattimura  
Pos-el: [yehudareqsyunwaru@gmail.com](mailto:yehudareqsyunwaru@gmail.com)  
[pattiselannoaugust@gmail.com](mailto:pattiselannoaugust@gmail.com)  
[stevethenu@gmail.com](mailto:stevethenu@gmail.com)

DOI: 10.32884/ideas.v8i4.996

**Abstrak**

Untuk memahami nilai kearifan lokal dalam *wakra meke* dan mengkaji fungsi *wakra meke* bagi akses pangan masyarakat Desa Imroing, penelitian ini mencoba untuk mengetahui proses kearifan lokal dalam *wakra meke*. Teknik observasi partisipan, wawancara mendalam, dan dokumentasi digunakan untuk melakukan penelitian ini. Metode pengambilan sampel yang digunakan adalah metode sampel *random sampling*. Penarikan dari suatu populasi dengan cara tertentu sehingga setiap anggota populasi memiliki kesempatan yang sama untuk dipilih atau diambil. Oleh karena itu peneliti memilih petani jagung sebagai informan sebanyak 30 orang. Temuan penelitian menunjukkan bahwa *wakra meke* merupakan kearifan lokal masyarakat Desa Imroing yang telah bertahan sejak zaman nenek moyang dan masih digunakan oleh masyarakat petani untuk menjamin ketersediaan pasokan pangan sepanjang tahun. *Wakra meke* dibuat baik jagung rebus maupun jagung rebus yang telah dijemur hingga kering. *Wakra meke* merupakan makanan pokok yang berkontribusi terhadap ketahanan pangan masyarakat. Hal ini juga dimanfaatkan sebagai sarana pendapatan dengan dijual kepada pelanggan. *Wakra meke* merupakan salah satu kearifan lokal.

**Kata Kunci**

*Wakra meke*, kearifan lokal, ketahanan pangan

**Abstract**

*In order to understand the value of local wisdom in wakra meke and to assess the function of wakra meke for the people of Imroing Village's access to food, this study attempts to determine the process of local wisdom in wakra meke. Participant observation techniques, in-depth interviews, and documentation were used to conduct this study. A qualitative descriptive analysis that took the form of written words was used to analyze the data. The study's findings demonstrate that wakra meke is a local wisdom of the Imroing Village community that has persisted since the days of the ancestors and is still used by the farming community to ensure the year-round availability of food supplies. Wakra meke is made both corn on the cob and corn on the cob that has been sun-dried to dry. Wakra meke is a staple meal that contributes to community food security. It is also utilized as a means of income by being sold to customers. Wakra meke is one of the local wisdoms.*

**Keywords**

*Wakra meke, local wisdom, food security*

**Pendahuluan**

Desa Imroing merupakan salah satu desa di Kecamatan Kepulauan Babar Kabupaten Maluku Barat Daya yang memiliki kearifan dalam mengelola pangan lokalnya. Salah satu kearifan lokal Desa Imroing adalah *wakra meke*, yaitu jagung kering. Kearifan lokal telah lahir dan berkembang secara turun temurun seolah-olah bertahan dan berkembang dengan sendirinya (Sulaiman & Kuncoro, 2018);(Mirajiani & Widi, 2022). Prinsip ini telah menetapkan standar bagaimana setiap anggota masyarakat harus berperilaku terhadap sesama warga negara, hewan, tumbuhan, dan sumber daya alam lainnya (Ohleky et al., 2018);(Sari & Zuber, 2020).

Selain jagung, ada juga pangan lainnya yang menjadi makanan pokok Desa Imroing yaitu umbi-umbian, pisang dan kacang-kacangan. Setelah dipanen jagung dijemur kemudian ditula (susun) atau di ikat dan dimasukkan kedalam lumbung yang disebut *wakra meke*. Hal ini didukung oleh ketersediaan pangan yang

cukup untuk dikonsumsi. Penduduk Desa Imroing juga harus dapat menggunakan teknik pengolahan konvensional untuk memastikan pasokan makanan setiap saat karena perubahan keadaan iklim (Anak, 2021);(Elizabeth, 2019).

Kearifan lokal sangat berperan penting dalam upaya ketahanan pangan di pulau kecil. Chayanto dkk (dalam Wirata, 2022) mengemukakan bahwa 60% penduduk Indonesia di pedesaan kebutuhan pangan berbasis sumberdaya lokal, dimana kearifan lokal berfungsi sebagai mitigasi kerawanan pangan. Riset lain dilakukan oleh Fajarini (2021), Keduanya terkait erat: pengetahuan lokal dan ketahanan pangan. Hal ini dimaksudkan agar ketahanan pangan nasional dapat tercapai, yang bergantung pada ketahanan pangan daerah yang bertumpu pada kearifan lokal (Pramadani et al., 2022);(Yuniriyanti et al., 2019).

Kearifan lokal sebagai sumber pemenuhan kebutuhan pangan rumah tangga tercermin dari tersedianya stok pangan sepanjang tahun. Ketersediaan stok pangan sepanjang tahun merupakan cerminan kearifan lokal sebagai sumber pemenuhan kebutuhan pangan keluarga. Iswanto, (2021) menjelaskan bahwa kearifan lokal merupakan penerapan pendekatan pengolahan untuk memenuhi kebutuhan pangan keluarga. Berdasarkan keahlian lokal, suatu teknik digunakan untuk mengubah komoditas pertanian menjadi produk yang tahan lama sehingga makanan tersedia hingga musim tanam berikutnya, seperti mengubah jagung menjadi sereal dan barang-barang lainnya seperti sinoli (Harjoprawiro et al., 2021);(Hidrawati et al., 2022).

Salah satu provinsi di kawasan timur Indonesia, Maluku, menawarkan kekayaan kearifan lokal yang patut untuk dipromosikan. Provinsi Maluku memiliki beberapa kabupaten, antara lain Maluku Barat Daya (MBD). Menurut Zamroni, (2020) di Sumedi dan Jhauhar, kabupaten ini jauh dari ibu kota Provinsi Maluku dan memiliki geografi pulau yang banyak sehingga menghambat kemampuan daerah untuk mengalami kemajuan ekonomi. Pengiriman makanan sering terhambat oleh masalah infrastruktur yang buruk, terutama transportasi di pedesaan. Ini tidak diragukan lagi merupakan masalah yang signifikan untuk makanan di sebuah pulau kecil. Musim hujan dan musim panas mendominasi kondisi iklim di Kabupaten MBD (kelaparan) (Partini & Sari, 2022). Namun, masyarakat setempat mengalami kendala ketersediaan pangan lokal karena musim panas lebih panjang (8 bulan) dibandingkan musim hujan (4 bulan) (Sjaifuddin, 2021);(Suarsana, 2020).

*Wakra meke*, salah satu bentuk kearifan lokal, belum pernah menjadi bahan penelitian, padahal memiliki peran penting dalam mendorong ketahanan pangan di pulau-pulau kecil seperti Maluku. Sehingga rumusan masalah penelitian ini adalah 1) Nilai-nilai kearifan lokal apa saja yang terkandung dalam *wakra meke*, bagaimana proses kearifan lokal tersebut dilakukan, dan 2. Oleh karena itu, tujuan penelitian ini yang ingin dicapai adalah: 1. proses *wakra meke*, dan 2. memahami nilai kearifan lokal *wakra meke*. Temuan penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber bagi para sarjana lain yang mempelajari pengetahuan lokal (Yuliana & Jumiati, 2020);(Perdanaputra & Prasodjo, 2019).

## Metode

Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja dengan memilih desa yang masyarakatnya sebagian besar berperan dalam pengolahan jagung kering (*wakra meke*) yaitu di Desa Imroing, Kecamatan Pulau-Pulau Babar, Kabupaten Maluku Barat Daya. Metode pengambilan sampel yang digunakan adalah metode sampel *random sampling*. Penarikan dari suatu populasi dengan cara tertentu sehingga setiap anggota populasi memiliki kesempatan yang sama untuk dipilih atau diambil. Oleh karena itu peneliti memilih petani jagung sebagai informan sebanyak 30 orang. Informan dipilih secara acak dengan pertimbangan minimal 5 tahun menjadi petani yang mengolah jagung kering (*wakra meke*). Selain itu dipilih satu orang sebagai informan kunci yang memahami *wakra meke*. Metode analisis data Moeleong yang diacu dalam Subandi (dalam Pratidina et al., 2020), mendefinisikan metodologi kualitatif sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan atau dari bentuk tindakan kebijakan. Sukardi (Dedy Sutrisno, 2022), mengatakan bahwa ada beberapa elemen penting dalam analisis data kualitatif adalah sebagai berikut: menampilkan data, reduksi data, dan verifikasi data.

## Hasil dan Pembahasan

### Hasil

#### Karakteristik Responden

Melalui analisis terhadap karakteristik responden yang berdomisili di Desa Imroing dapat ditelusuri upaya untuk mengetahui keberadaan *wakra meke* sebagai kearifan lokal masyarakat. Umur, tingkat pendidikan, jumlah anggota keluarga, tingkat pendapatan, dan lama bertani merupakan karakteristik responden yang berpengaruh terhadap kemampuan petani untuk bekerja dan berusaha (Ahmadian, 2021).

#### Tingkat Umur

Tabel 1  
Distribusi Responden Menurut Kategori Umur

| Kategori Umur (Tahun) | Jumlah (Orang) | Presentase (%) |
|-----------------------|----------------|----------------|
| 26-46                 | 12             | 45             |
| 47-67                 | 15             | 50             |
| 68-88                 | 3              | 5              |
| Total                 | 30             | 100            |

Berdasarkan hasil penelitian tabel di atas menunjukkan bahwa rata-rata umur responden yang melakukan pengolahan *wakra meke* berkisar antara umur 47-67 tahun sebanyak 15 orang (50%). Responden yang terlibat dalam pengolahan *wakra meke* pada usia yang masih produktif yang kuat dalam bekerja.

#### Tingkat Pendidikan

Tabel 2  
Tingkat Pendidikan

| Tingkat Pendidikan | Jumlah Responden (Orang) | Presentase (%) |
|--------------------|--------------------------|----------------|
| SD                 | 20                       | 60             |
| SMP                | 5                        | 20             |
| SMA                | 5                        | 20             |
| Total              | 30                       | 100            |

Berdasarkan hasil penelitian pada tabel 2 di atas terlihat bahwa tingkat pendidikan di Desa Imroing tergolong rendah dengan tingkat pendidikan terbesar yaitu Sekolah Dasar (SD) dengan jumlah 20 orang (60%). Hal ini disebabkan karena pada saat itu terbatasnya fasilitas pendidikan di lokasi penelitian khususnya SMP dan SMA sehingga masyarakat memilih bersekolah hanya di desa. Karena tidak melanjutkan pendidikan setelah taman SD, maka responden memilih untuk membantu orang tua dalam berkebun dan terlibat dalam pembuatan *wakra meke*.

#### Jumlah Anggota Keluarga

Tabel 3  
Distribusi Jumlah Responden

| Jumlah Anggota Keluarga | Jumlah Responden (Orang) | Presentase(%) |
|-------------------------|--------------------------|---------------|
| 2-4                     | 9                        | 30            |
| 5-7                     | 19                       | 63.3          |
| $\geq 7$                | 2                        | 6.7           |
| Total                   | 30                       | 100           |

Berdasarkan tabel 3 di atas, maka jumlah anggota keluarga sedang tidak mempengaruhi perilaku petani dalam menghasilkan pangan lokal (*wakra meke*), tetapi mereka terus melakukan kegiatan pengolahan *wakra meke* setiap tahun.

#### Pengalaman Berusahatani

Tabel 4  
Pengalaman Berusaha Tani

| Pengalaman Berusaha (Thn) | Jumlah Responden (Orang) | Presentase(%) |
|---------------------------|--------------------------|---------------|
| 5-25                      | 10                       | 33.33         |
| 26-45                     | 13                       | 43.33         |
| $\geq 45$                 | 7                        | 23,3          |
| Total                     | 30                       | 100,00        |

Tabel 4 menjelaskan bahwa ketrampilan pengolahan yang lebih terdapat pada pengalaman selama 26-45 tahun baik sehingga tercapai efektifitas dan efisiensi dalam pengolahan *wakra meke*.

## Pembahasan

### *Proses Kearifan Lokal*

#### *Gambaran Umum Budidaya Jagung*

Jagung adalah makan andalan masyarakat Desa Imroing. Dalam pengolahan *wakra meke* tidak ada ketrampilan khusus yang dibutuhkan serta langkah-langkah dalam proses pengolahan tidak mengalami perubahan dari generasi kegenerasi. Adapun tahap-tahap dalam pengolahan *wakra meke* yakni.

#### 1. Penentuan Lokasi

Penentuan lokasi dilakukan secara musyawara mufakat antara jemaat dan pemerintah dalam hal penentuan lahan kebun dan jenis kebun. Setelah penempatan dilakukan maka ada dalam pembersihan lahan (cuci kabong), dalam tahap pemersihan lahan tersebut ada yang membuat kelompok untuk bekerja sama (lekora) atau dengan kata lain yaitu gotong royong.

#### 2. Pembakaran lahan

Pembakaran ini dilakukan saat rumput yang dipotong telah kering memakan waktu selama 1-2 bulan, pembakaran ini dilakukan per individu. Namun harus bersamaan agar tidak terjadi kebakaran yang merambat ke lahan orang lain (leryeku).

#### 3. Penanaman

Penanaman dilakukan oleh mama-mama dengan menggunakan ajir (kayu atau besi) sebagai alat untuk membuat lubang tanam, penanaman dilakukan dengan metode segi tiga yakni kiri kanan dan depan dengan jarak 50x50 cm dengan jumlah bibit perlobang berjumlah 3-4 biji.

#### 4. Perawatan tanaman

Perawatan tanaman dilakukan dengan cara pembersihan gulma dan tunas kayu (akila) hal ini dilakukan dua kali yang pertama yakni pada tanaman berumur 2 minggu dan tahap kedua yakni tanaman berumur 6 minggu.

#### 5. Pemanenan

Setelah tanaman berumur empat bulan maka jagung siap dipanen dan dimasukkan kedalam lumbung. *Wakra meke* berasal dari jagung yang telah dijemur hingga kering (jagung kering). Jagung yang terdapat di Desa Imroing memiliki beberapa jenis antara lain jagung putih, jagung kuning, jagung merah dan jagung ungu (pekpeka). *Wakra meke* merupakan bahasa daerah Desa Imroing yang berarti jagung kering pipil dan tongkol. Yang telah menjadi pangan lokal masyarakat setempat serta menjadi andalan untuk menjamin pemenuhan kebutuhan pangan dan mengatasi ancaman dari bahaya kelaparan dan krisis pangan (Fadhila 2017). Sebelum menjadi *wakra meke* ada beberapa tahap yang dilakukan petani dengan menggunakan teknik pengolahan yang diwariskan dari orang tua dan leluhur mereka.

### *Proses Pembuatan Wakra Meke*

Proses pembuatan *wakra meke* yang dilakukan petani sekarang tidak berbedah jauh dengan yang telah ada sejak zaman dahulu, Thenu 2013 menjelaskan bahwa pola pengolahan bersifat sederhana sesuai dengan kebiasaan masyarakat, sehingga ditemui berbagai produk olahan instan (siap konsumsi) dan diolah seperlunya, dapat meningkatkan nilai tambah produk dan pruduk turunan lainnya. Petani Desa Imroing masih menggunakan teknik pengolahan yang dilakukan orang tua merka zaman dahulu. Tahap proses pembuatan *wakra meke* dapat dilihat pada penjelasan berikut.

#### 1. Pengambilan hasil

Proses pengambilan jagung di kebun dilakukan setiap hari dengan menggunakan alat tranportasi roda dua dan berjalan kaki. Peralatan yang digunakan yaitu parang, bakul, dan karung. Pengambilan dilakukan oleh suami, istri, dan anak-anak.



2. Penjemuran

Setelah memotong jagung harus dijemur di bawah terik matahari kurang lebih satu minggu agar jagung tersebut lebih kering dan disaat penyimpanan nanti tidak mudah rusak atau membusuk. Jagung yang akan disimpan di dalam lumbung dijemur dengan kulitnya sedangkan jagung yang disimpan di dalam blong harus dikupas kemudian melepaskan biji jagung dari tongkolnya dan dijemur hingga kering.

3. Pembersihan

Jagung yang telah tersedia di lumbung/plera maka dilakukan sortasi untuk memilah ukuran jagung. Kegiatan sortasi ini bertujuan agar jagung yang dianggap bagus dibuat *wakra meke*, sedangkan yang berukuran kecil dijadikan makanan untuk dikonsumsi dalam beberapa hari kedepan. Jagung yang telah dipisahkan selanjutnya akan dibersihkan.

4. Penyimpanan

Penyimpanan dilakukan jika jagung telah menjadi *wakra meke*, maka selanjutnya akan disimpan di tempat yang telah disediakan. Proses penyimpanan ini dilakukan dengan cara menyusun *wakra meke* di lumbung yang telah dibuat pagar di dalamnya sehingga pada saat (tula) penyusunan *wakra meke* dapat tersusun dengan rapih, dan tidak memakan tempat sehingga dapat menampung bahan makanan lainnya seperti pisang, jambu mente, dan lain-lain, agar mudah untuk diambil jika diperlukan.

### **Identifikasi Wakra Meke sebagai Kearifan Lokal**

*Wakra meke* sebagai bentuk kearifan lokal masyarakat Desa Imroing untuk menjaga ketahanan pangan tidak terlepas dari nilai-nilai budaya yang telah ada sejak dahulu. Nilai-nilai budaya ini berkaitan erat dengan pengetahuan masyarakat Desa Imroing terhadap peranan *wakra meke* dalam mengatasi masalah pangan. Menurut Anggraini et al., (2020), kearifan lokal yang ada dalam masyarakat berupa: nilai, norma, kepercayaan, sanksi, dan aturan-aturan khusus. Bentuk kearifan lokal akan menghasilkan suatu bentuk implementasi dalam menjaga kesejahteraan pangan. Wawancara yang memperkuat pendapat dari (Riyanti & Novitasari, 2021) adalah penjelasan dari Bapak M.Y mengatakan bahwa.

“Kearifan lokal yang ada dalam *wakra meke* terdapat perpaduan antara nilai-nilai dan norma yang ada dalam masyarakat Desa Imroing. Nilai dan norma yang terdapat dalam kearifan lokal *wakra meke* ada rasa kepedulian yang diwujudkan melalui sikap saling membantu masyarakat terutama masyarakat yang berstatus janda dengan membuat suatu lokasi pertanian dengan menaru lokasi janda di tengah lahan agar masyarakat dapat membantu dalam pembersihan lahan dan pembuatan pagar untuk mengelilingi lahan mereka dan secara tidak langsung telah memagari lahan orang tidak mampu (janda). *Wakra meke* juga biasanya dipandang sebagai identitas masyarakat Desa Imroing hal ini dipengaruhi oleh jumlah ketersediaan stok yang cukup sehingga menjadi perhatian bagi desa lain untuk sering membeli *wakra meke* di masyarakat Desa Imroing. Jika dalam satu tahun terjadi gagal panen maka status Desa Imroing dalam pangan masyarakat mengalami kelaparan (krisis) dalam jangka waktu tertentu sampai proses pembuatan lahan yang baru dilakukan dan menghasilkan hasil yang baik dan cukup agar status kelaparan itu terlepas dari masyarakat.” (Hasil wawancara pada hari Rabu, 5 Mei 2021 di rumah Bapak M.Y).

### **Peran Wakra Meke bagi Ketersediaan Pangan Masyarakat**

1. Dalam bidang ekonomi

Kearifan lokal berperan dalam meningkatkan ekonomi rumah tangga. Hal ini dijelaskan oleh Lepp dkk dalam Bambang dan Jati 2017 yang menyatakan bahwa masyarakat pedesaan harus mengeksplorasi budaya mereka dalam memperkuat daya ekonomi untuk pengembangan pembangunan masyarakat. Hasil wawancara dengan ibu D.U dan bapak Y.U mengenai peranan *wakra meke* dalam bidang ekonomi sebagai berikut. Wawancara dengan ibu D.U yang mengatakan bahwa, “*Wakra meke* sangat berperan dalam meningkatkan atau menambah ekonomi keluarga. Hal ini saya rasakan dari hasil penjualan *wakra meke* digunakan untuk biaya pendidikan anak. Selain untuk biaya pendidikan juga dijual untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga seperti sembako, jumlah *wakra meke* yang terjual saat wawancara adalah ½ lumbung atau setara dengan 2 blong dengan total biaya sebesar Rp5.000.000,00.” (Wawancara dilakukan di rumah Ibu. D.U. Selasa, 13 April 2021 jam 20.00. Wit).

2. Dalam bidang sosial  
Hasil olahan *wakra meke* yang telah menjadi produk turunan bukan saja dikonsumsi tiap hari namun akan diberikan kepada orang yang sementara mengadakan pekerjaan, misalnya pembangunan rumah dan pekerjaan jemaat.
3. Dalam bidang budaya  
Proses pembuatan *wakra meke* sangat melekat dengan tradisi turun temurun yakni melakukan pekerjaan bersama (*lekora*), lahan yang jauh dari pemukiman biasanya dilakukan *lekora* untuk membuka lahan, perawatan hingga panen jagung. Jagung yang dibudidayakan akan dirawat hingga panen dan disimpan di dalam lumbung untuk dikonsumsi.
4. Dalam bidang lingkungan  
Lahan yang subur akan menghasilkan hasil yang baik untuk petani, kebiasaan masyarakat Desa Imroing dalam mengelola lahan pertanian lebih sering menggunakan lahan yang berpindah dari pada menggunakan lahan tetap untuk bercocok tanam.

### **Produk Turunan Wakra Meke**

Adapun produk turunan dari *wakra meke* yang dilakukan oleh masyarakat Desa Imroing dalam menjaga ketahanan pangan rumah tangga yakni:

1. *Wakra momolya*  
Pengolahan *wakra meke* menjadi *wakra momolya* dilakukan dengan cara yang tradisional yang masih ada sejak zaman nenek moyang, *wakra meke* yang diputar, dibersihkan kemudian ditapis dengan memisahkan dedek dari isi kemudian diayak untuk memisahkan yang halus dan yang geros, *wakra momolya* adalah jagung yang diolah sampai halus. Kegunaan dari *wakra momolya* ini dapat dibuat menjadi aneka kue.
2. *Wakakuka*  
Makanan pokok tiap hari masyarakat Desa Imroing adalah *wakakuka*, yang diolah dari *wakra meke*, makanan yang dikonsumsi masyarakat Desa Imroing adalah makanan andalan yang dapat menambah stamina dalam berkerja sepanjang hari.
3. *Wakalyoa*  
Produk yang selalu menjadi andalan masyarakat Desa Imroing adalah *wakalyoa*, karena senang digemar masyarakat baik Pulau Babar maupun dari luar. *Wakalyoa* diolah menggunakan alat tradisional yang masih digunakan sejak zaman leluhur.
4. *Wakakema*  
Tidak sama dengan produk olahan lainnya, *wakakema* adalah jagung yang hanya di pipil dan dibersihkan kemudian akan direbus dengan bahan lainnya yaitu biji mangga, kasbi kering dan kacang leleka (kacang kayu).

### **Simpulan**

*Wakra meke* merupakan salah satu kearifan lokal masyarakat Desa Imroing yang sudah ada sejak zaman nenek moyang, dan sampai saat ini masih menjadi tradisi masyarakat petani dalam menjaga ketersediaan pasokan pangan sepanjang tahun. *Wakra meke* berasal dari jagung yang telah dijemur hingga kering (jagung kering). Jagung yang terdapat di Desa Imroing memiliki beberapa jenis antara lain jagung putih, jagung kuning, jagung merah dan jagung ungu (*pekpeka*). *Wakra meke* merupakan bahasa daerah Desa Imroing yang berarti jagung kering.

*Wakra meke* merupakan pangan pokok, sehingga dilakukan setiap musim tanam dengan tujuan pemenuhan kebutuhan makan sehari-hari masyarakat Desa Imroing dari kecil dibiasakan orang tua untuk mengkonsumsi *wakakuka* yang berasal dari hasil olahan *Wakra Meke* sehingga sampe saat ini mereka tidak bisa meninggalkan *wakra meke* walaupun sudah ada produk lain. Peran *wakra meke* dalam menjaga ketahanan pangan sangat besar karena tidak perlu mengeluarkan biaya yang besar untuk mendapatkan pangan. *Wakra meke* dapat tersedia sepanjang tahun sehingga tidak perlu khawatir akan konsumsi pangan sehari-hari. Mereka juga tidak bosan mengkonsumsi pangan lokal karena dengan mengkonsumsi pangan lokal daya tahan tubuh dalam bekerja lebih kuat dibandingkan mengkonsumsi pangan yang lain seperti beras.

#### Daftar Rujukan

- Ahmadian, I. (2021). Produktivitas Budidaya Sistem Mina Padi untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan. *Jurnal Akuatek*, 2(1), 1–6. <https://doi.org/https://doi.org/10.24198/akuatek.v2i1.33647>
- Anak, A. A. G. A. G. (2021). Lontar Usada Sawah: Kearifan Lokal dan Ketahanan Pangan di Bali. *Prosiding Pedalitra*, 1(1), 204–210.
- Anggraini, Y., Matius, P., Hastaniah, H., & Diana, R. (2020). Identifikasi Kearifan Lokal dalam Pemanfaatan Jenis-Jenis Tumbuhan untuk Ketahanan Pangan dan Obat-Obatan. *MAKILA*, 14(2), 73–86. <https://doi.org/10.30598/makila.v14i2.2590>
- Dedy Sutrisno, A. (2022). Kebijakan Sistem Ketahanan Pangan Daerah. *Kebijakan: Jurnal Ilmu Administrasi*, 13(Vol. 13 No. 1), 28–42. <https://doi.org/10.23969/kebijakan.v13i1.4862>
- Elizabeth, R. G. (2019). Peningkatan Partisipasi Petani, Pemberdayaan Kelembagaan dan Kearifan Lokal Mendukung Ketahanan Pangan Berkelanjutan. *Agricore: Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 4(2). <https://doi.org/10.24198/agricore.v4i2.26509>
- Fajarini, U. (2021). Dampak Teknologi Modern terhadap Kearifan Lokal sebagai Kelestarian Lingkungan Alam dan Ketahanan Pangan di Indonesia Studi Kasus Kampung Adat Cireundeu Jawa Barat. *SOSIO-DIDAKTIKA: Social Science Education Journal*, 7(2), 336–363.
- Hadi, E. S. (2020). Penerapan Nilai-Nilai Kearifan Lokal dalam Budaya Masyarakat Desa Pakisrejo Tanggunggunung sebagai Sumber Pembelajaran IPS. *INSPIRASI: Jurnal Ilmu-Ilmu Sosial*, 17(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.29100/insp.v17i1.1570>
- Harjoprawiro, L., Malik, E. S., Saputri, S. A., & Rihu, A. (2021). Kearifan Lokal Masyarakat Muna dalam Pengelolaan Hasil Panen Jagung sebagai Upaya Menjaga Ketahanan Pangan. *SESHISKI: Southeast Journal of Language and Literary Studies*, 1(2), 157–176. <https://doi.org/https://doi.org/10.53922/seshiski.v1i2.1353>
- Hidrawati, H., Arafah, N., Saediman, S., & Harviyaddin, H. (2022). Kearifan Masyarakat Pulau-Pulau Kecil dalam Budidaya Pangan Lokal: Ritual Bertani Masyarakat Pulau Binongko, Kabupaten Wakatobi. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Agribisnis*, 6(1), 77–86.
- Iswanto, I. (2021). Ume Kbbu sebagai Wujud Kearifan Lokal Masyarakat Boti dalam Menjaga Ketahanan Pangan dan Bencana. *Handep: Jurnal Sejarah dan Budaya*, 4(2). <https://doi.org/10.33652/handep.v4i2.144>
- Mirajiani, M., & Widi, S. W. (2022). A Pengetahuan Lokal Masyarakat Adat Baduy dalam Pranata Sosial untuk Menunjang Ketahanan Pangan. *Jurnal Penyuluhan dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(1), 1–8. <https://doi.org/https://doi.org/10.1234/jppm.v1i1.2>
- Ohleky, M. P., Pattiselanno, A. E., & Kaplale, R. (2018). Namlai Kerne: Kearifan Lokal dan Ketahanan Pangan Masyarakat Desa Werwaru Kecamatan Moa Kabupaten Maluku Barat Daya. *Agrilan: Jurnal Agribisnis Kepulauan*, 5(2), 114. <https://doi.org/10.30598/agrilan.v5i2.159>
- Partini, & Sari, I. (2022). Kebijakan Pengembangan Ketahanan Pangan Lokal. *Jurnal Agribisnis*, 11(1), 78–83. <https://doi.org/10.32520/agribisnis.v11i1.1988>
- Perdanaputra, F., & Prasodjo, N. W. (2019). Ketahanan Pangan di Kampung Adat dan Non-Kampung Adat. *Jurnal Sains Komunikasi dan Pengembangan Masyarakat [JSKPM]*, 2(5), 567–580. <https://doi.org/10.29244/jskpm.2.5.567-580>
- Pramadani, S., Darumurti, F. D., & Sudrajat, S. (2022). Kearifan Lokal Sawah Surjan di Kulon Progo sebagai Upaya Ketahanan Pangan. *Jurnal Teori dan Praksis Pembelajaran IPS*, 7(1), 1–10. <https://doi.org/http://journal2.um.ac.id/index.php/jtppips/article/view/26421>
- Pratidina, G., Zenju, N. S., . S., & Sastrawan, B. (2020). Kepemimpinan Informal Berbasis Partisipasi Masyarakat dalam Menjaga Ketahanan Pangan Lokal. *Jurnal Sosial Humaniora*, 11(1), 98. <https://doi.org/10.30997/jsh.v11i1.2591>
- Riyanti, A., & Novitasari, N. (2021). Pendidikan Multikultural Berbasis Kearifan Lokal bagi Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Adat dan Budaya Indonesia*, 3(1), 29. <https://doi.org/10.23887/jabi.v3i1.37780>
- Sari, I. P., & Zuber, A. (2020). Kearifan Lokal dalam Membangun Ketahanan Pangan Petani. *Journal of Development and Social Change*, 3(2), 25. <https://doi.org/10.20961/jodasc.v3i2.45768>
- Sjaifuddin, S. (2021). *Perilaku Ketahanan Pangan dan Kearifan Lokal: Sebuah Pendekatan Sistem Dinamik*.

- Suarsana, K. (2020). Ketahanan Pangan Berbasis Adat (Tantangan Penanganan Covid-19 di Bali). *Prosiding Webinar Nasional Universitas Mahasaraswati Denpasar 2020*.
- Sulaiman, A. I., & Kuncoro, B. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Ketahanan Pangan dalam Mendukung Konsep Eduwisata. *Prosiding Konferensi Nasional Komunikasi*, 2(01), 657–668. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25008/pknk.v2i01.200>
- Wirata, G. (2022). Strategi Peningkatan Ketahanan Pangan pada Masa Pandemi COVID-19 melalui Penguatan Kearifan Lokal di Kabupaten Badung Bali. *Jurnal Kajian Bali*, 12(1), 69–88. <https://doi.org/http://repo.unr.ac.id/id/eprint/662>
- Yuliana, N., & Jumiati, I. E. (2020). Rekeyasa Lembaga Ekonomi Kreatif Ketahanan Pangan Lokal Masyarakat Walantaka dalam Nilai Kearifan Lokal. *Abdimas Altruis: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 53–62. <https://doi.org/10.24071/aa.v3i1.2951>
- Yuniriyanti, E., Nurdewanto, B., & Sudarwati, R. (2019). Pemberdayaan Perempuan Desa Berbasis Kearifan Lokal dalam Upaya Pencapaian Ketahanan Pangan Keluarga. *Seminar Nasional Sistem Informasi (SENASIF)*, 3, 1708–1719.