

**PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PROVINSI BALI
DENGAN MEMANFAATKAN KEARIFAN LOKAL PISANG KAYU
(*Musa paradisiaca* L.cv.Kayu) MENDUKUNG DIVERSIFIKASI PANGAN**

*Empowerment Of Communities In Bali Province Using Local Wisdom Of Banana Kayu (*Musa paradisiaca* L.cv.Kayu) Supporting Food Diversification*

Yennita Sihombing

Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian

Jl. Tentara Pelajar No. 10, Bogor, 16114

E-mail: yennita_sihombing@yahoo.co.id

ABSTRACT

*Banana (*Musa* spp.) Is one of the leading horticultural commodities favored by people around the world and contributes greatly to national fruit production so that its production will be increased. Balinese Hindu society is very dependent on banana plants, because this plant has very important economic and social values, especially for ceremonial needs. One banana variety used is the Wood Banana (*Musa paradisiaca* L. cv. Kayu). The parts of plants used in these traditional ceremonies include roots, stems, leaves, fruit, midribs, flowers and tubers.*

Balinese Hindu society considers banana as a special fruit, because banana is considered a sacred tree and is the embodiment of the Goddess Kali. The banana tree teaches the Balinese people to live a full life and is also considered a tree with deep philosophical values, considering that this tree is an exemplary tree because of its high ability to survive.

The close culture of the Balinese people with banana plants causes the high need for this commodity. However, the imbalance between demand and supply makes Balinese people dependent on other islands such as Java. The limited supply of local bananas is thought to be due to low production due to the lack of public knowledge of the banana cultivar which is the most widely used.

Keywords: *Banana, Pisang Kayu, Balinese Hindu community*

ABSTRAK

*Pisang (*Musa* spp.) merupakan salah satu komoditas hortikultura unggulan yang digemari masyarakat di seluruh dunia dan memberikan kontribusi besar terhadap produksi buah nasional sehingga ditingkatkan lagi produksinya. Masyarakat Hindu Bali sangat tergantung pada tanaman pisang, karena tanaman ini memiliki nilai ekonomi dan sosial yang sangat penting, terutama untuk kebutuhan upacara. Salah satu varietas pisang yang digunakan adalah Pisang Kayu (*Musa paradisiaca* L. cv. Kayu). Bagian tumbuhan yang digunakan dalam upacara adat tersebut diantaranya adalah akar, batang, daun, buah, pelepah, bunga, dan umbi.*

Masyarakat Hindu Bali menganggap pisang sebagai buah yang spesial, karena pisang dianggap sebagai pohon yang keramat dan merupakan perwujudan dari Dewi Kali. Pohon pisang mengajarkan masyarakat Bali untuk hidup dengan penuh manfaat dan juga dianggap sebagai pohon dengan nilai filosofi yang begitu dalam, menganggap bahwa pohon ini sebagai pohon yang memberi teladan karena kemampuan bertahan hidupnya yang begitu tinggi.

Eratnya kebudayaan masyarakat Bali dengan tanaman pisang menyebabkan tingginya kebutuhan akan komoditas tersebut. Namun, ketimpangan antara permintaan dan pasokan membuat masyarakat Bali bergantung dengan pulau lain seperti Jawa. Terbatasnya pasokan pisang lokal diduga karena rendahnya produksi seiring kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap kultivar pisang yang paling banyak dimanfaatkan.

Kata Kunci: *Pisang, Pisang Kayu, Masyarakat Hindu Bali*

PENDAHULUAN

Pisang (*Musa* sp.) merupakan komoditas buah yang paling banyak diproduksi dan dikonsumsi di Indonesia,

salah satu komoditas hortikultura yang memiliki arti ekonomi penting di Indonesia. Indonesia merupakan pusat diversitas marga *Musa* (Sari dan Badruzsaufari, 2013), menjadi asal dan pusat keanekaragaman

pisang baik tipe liar dan kurang lebih 54 kultivar pisang ditemukan di Indonesia (Hapsari, 2015).

Sentra produksi pisang di Indonesia adalah Jawa Barat (Sukabumi, Cianjur, Bogor, Purwakarta, Indramayu, Cirebon, Serang), Jawa Tengah (Demak, Pati, Banyumas, Sidorejo, Kesugihan, Kutosari, Pringsurat, Pemalang), Jawa Timur (Banyuwangi, Malang), Sumatera Utara (Padang Sidempuan, Natal, Samosir, Tarutung), Sumatera Barat (Sungayang, Baso, Pasaman), Sumatera Selatan (Tebing Tinggi, OKI, OKU, Baturaja), Lampung (Kayu Agung, Metro), Kalimantan, Sulawesi, Bali dan Nusa Tenggara Barat.

Peningkatan produktivitas pisang dari tahun 2015 sampai tahun 2019 belum mampu memenuhi kebutuhan pisang di Indonesia, dan terjadi penurunan produktivitas pisang pada tahun 2019 sebesar 2,02% ini akan berpengaruh terhadap pasokan buah pisang (Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jendral Hortikultura, 2019). Penurunan produktivitas pisang terjadi akibat teknik pembibit dan budidaya tanaman yang tidak sesuai, serangan hama dan penyakit, dan minimnya bibit yang tersedia untuk perluasan lahan (Supadma dkk., 2011; Sugito, 2012).

Pisang merupakan komoditas unggulan yang memberikan kontribusi besar terhadap produksi buah nasional (Arifin dkk., 2017). Di dalam Laporan Tahunan Kementerian Pertanian Indonesia pada tahun 2004 – 2019, menunjukkan produktivitas pisang meningkat sekitar 0,22 % tetapi nilai ekspor pisang lebih rendah dibandingkan nilai impornya. Hal ini disebabkan oleh produk pisang yang ada di Indonesia belum bisa menandingi kualitas produk pisang dari negara lain (Kementan, 2013). Produksi pisang tertinggi terjadi pada tahun 2019 yang mencapai 7,280,659 ton/tahun. Angka tersebut diperkirakan akan terus meningkat sejalan dengan meningkatnya pula nilai permintaan dunia terhadap buah pisang.

Tanaman pisang mudah dijumpai hampir di seluruh wilayah Indonesia karena adaptasinya yang baik di berbagai kondisi lingkungan. Faktor abiotik seperti lingkungan, iklim, tanah, ketinggian tempat dari permukaan laut dan tinggi rendahnya permukaan air tanah, mempengaruhi pertumbuhan dan hasil tanaman buah-buahan, sehingga karakteristik buah pada berbagai wilayah di Indonesia bisa tidak sama (Supriyanti, dkk., 2013).

Usaha *home industry* sebagai usaha yang berbasis rumah tangga selain dapat menyerap tenaga kerja, secara sosial ekonomi juga dapat membantu meningkatkan kesejahteraan bukan saja pada pelaku usaha namun juga pada masyarakat sekitarnya, karena mengelola usaha *home industry* akan melibatkan masyarakat sekitar untuk proses produksi dan pemasarannya (Sudarmini dan Kuswarningsih, 2016).

Penganekaragaman pangan atau diversifikasi pangan adalah upaya peningkatan konsumsi aneka ragam pangan dengan prinsip gizi yang seimbang. Kebijakan dan strategi program diversifikasi pangan dilaksanakan dengan tujuan untuk menyadarkan masyarakat agar bersedia dan sesuai dengan kemampuannya, melaksanakan kegiatan diversifikasi pangan dan untuk mengurangi ketergantungan pada beras dan pangan impor dengan cara mengembangkan produk makanan yang berasal dari pangan lokal, diantaranya pisang kayu (*Musa paradisiaca* L.cv. Kayu) yang sering dimanfaatkan oleh masyarakat Hindu Bali.

Produksi pisang di Provinsi Bali tahun 2019 sebesar 231.794 ton/ha. Permintaan buah pisang di Provinsi Bali sekitar 2-4 ton/hari. Hal ini dikarenakan masyarakat Bali sangat tergantung pada tanaman pisang salah satunya adalah Pisang Kayu, karena tanaman ini memiliki nilai ekonomi dan sosial yang sangat penting, tidak hanya bagian buah, tetapi juga daun, anakan, serta batangnya dalam menunjang kebutuhan sehari-hari, terutama untuk

Subkelas : *Lilidae*
Ordo : *Zingiberales*
Familia : *Musaceae*
Genus : *Musa*
Spesies : *M. Acuminata*, *M. Balbisiana*, *M. Paradisiaca*

Tanaman pisang tumbuh di daerah tropis karena menyukai iklim panas dan memerlukan sinar matahari penuh. Tanaman ini dapat tumbuh di tanah yang cukup air, pada daerah dengan ketinggian sampai 2.000 m dpl. Umumnya, pisang merupakan tanaman pekarangan, walaupun di beberapa daerah sudah diperkebunkan untuk diambil buahnya (Fakhriani, 2015). Di Indonesia, pisang masih biasa ditanam oleh masyarakat sebagai tanaman pekarangan ataupun perkebunan dalam skala kecil, pemeliharaan serta pemanfaatannya pun kurang maksimal (Prihatini dkk., 2011).

Pisang tidak bisa disebut pohon karena tidak memiliki komponen kayu, karena jenis tanaman ini tergolong ke dalam jenis tanaman herba. Disebut herba karena induk pisang yang mati (setelah masa berbuah) tidak akan tumbuh lagi melainkan digantikan oleh tunas yang tumbuh di dasar tanaman (Vezina, 2013). Mudita (2012) menyebutkan bahwa tumbuhan pisang disebut juga sebagai herba tahunan raksasa.



Gambar 1. Tanaman dan Buah Pisang Kayu

Pisang kayu (*Musa paradisiaca* L. cv. *Kayu*) merupakan pisang dengan permintaan yang tinggi dibandingkan dengan pisang jenis lainnya, yang dibutuhkan oleh hotel, restoran, maupun masyarakat umum (Argawa, 2013). Pisang ini memiliki ciri-ciri tinggi tanaman 2,1-2,9 m, khas berwarna kemerahan pada pelepah daunnya, buah dari pisang ini memiliki rasa manis yang khas, tidak berubah warna ketika digoreng, kulit lebih

tebal sehingga tahan disimpan lama. Selain itu, pisang ini juga banyak dibutuhkan pada upacara Agama Hindu.

Kandungan Gizi

Pisang merupakan sumber karbohidrat dan vitamin A, vitamin B, vitamin C, vitamin D, selain itu pisang juga mengandung natrium, kalsium, pottasium, kalium dan magnesium. Buah pisang mudah dicerna, bebas dari lemak dan kolesterol (Lamare and Rao, 2015; Soorianathasundaram dkk., 2016). Adanya karbohidrat yang tinggi tersebut, maka pisang dapat digunakan sebagai alternatif pengganti beras khususnya di daerah rawan pangan (Nehda dkk., 2017).

Setiap jenis pisang mengandung gizi yang berbeda antara jenis satu dengan yang lainnya. Rata – rata kandungan setiap 100 gr daging buah pisang terdiri atas energi 90 kkal, karbohidrat 22,84 gr, protein 1,09 gr, lemak 0,33 gr, serat 2,6 fg, kalsium 5 mg, fosfor 22 mg, zat besi 0,26 mg, tembaga 0,078 mg, potasium 358 mg, magnesium 27 mg, vitamin A 64 mg, vitamin B1 0,031 mg, vitamin C 8,7 mg, vitamin E 0,1 mg (Wardhany, 2014). Pisang juga mengandung vitamin B, yaitu tiamin, riboflavin, niasin, dan vitamin B6/piridoxin 0,7 mg (Andriani, 2012). Kandungan gizi yang cukup tinggi pada buah pisang menyebabkan buah tersebut dapat direkomendasikan untuk berbagai usia (Hapsari, 2014).

Manfaat

Buah pisang memiliki banyak manfaat bagi tubuh karena pisang mengandung gizi cukup tinggi, kolesterol rendah serta vitamin B-6 dan vitamin C, vitamin A, sumber karbohidrat serta serat (Ambarita, dkk., 2015). Manfaat mengkonsumsi pisang bagi kesehatan diantaranya adalah menjaga usus yang sehat, memelihara kesehatan jantung, perlindungan terhadap stroke, perlindungan dari bisu, dapat meningkatkan mood, meningkatkan energi, mengurangi retensi air dan masih banyak lagi.

Buah pisang merupakan buah yang mengandung pati tinggi dan mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi baik sebagai sumber kalori, vitamin dan mineral maupun serat sehingga baik untuk pencernaan. Kandungan kalium dalam buah pisang berperan penting pada fungsi syaraf dan sel otot, terutama fungsi sel otot jantung. Oleh karena itu, bagi penderita hipokalemia (kadar kalium rendah di dalam darah) biasanya dianjurkan untuk mengkonsumsi buah pisang. Semakin tinggi kadar kalium dalam tubuh, resiko terkena serangan jantung dan stroke semakin rendah karena kalium dapat mengimbangi peran natrium dalam tubuh.

Mengkonsumsi buah pisang secara teratur dapat mengurangi resiko stroke sebanyak 40%. Selain itu buah pisang merupakan buah yang dapat menjadi alternatif obat alami seperti dapat mengatasi migrain, menurunkan tekanan darah tinggi, mengurangi stress, mempengaruhi pertumbuhan bakteri, mengatasi kanker, menurunkan kolesterol, meningkatkan fungsi hati dan ginjal, melancarkan buang air kecil dan anti HIV karena kandungan lektin dalam buah pisang. Mengkonsumsi buah pisang dalam jumlah banyak tidak akan menaikkan berat badan karena kandungan lemak buah pisang hanya 0,1% jauh lebih rendah dibandingkan apel yang mengandung lemak 0,3% (Falestina, 2016).

DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL PISANG KAYU

Pisang merupakan salah satu alternatif makanan pokok yang dapat ditemukan di daerah tropis dan sudah dikonsumsi sebelum tercatat dalam sejarah di Asia Tenggara (Deepthi, 2016). Tanaman pisang bernilai ekonomis tinggi dan banyak dimanfaatkan untuk berbagai keperluan hidup manusia. Seluruh bagian dari tanaman pisang dapat dimanfaatkan untuk berbagai kebutuhan, mulai dari bonggol, batang, daun, buah dan bunga (Kasrina dan Zulaikha, 2013). Peningkatan nilai ekonomi bahan pangan lokal, dilakukan dengan melakukan diversifikasi pangan

tingkat nasional dan regional. Beberapa sumber karbohidrat yang dapat digunakan yaitu umbi-umbian, pisang, sagu, kacang-kacangan, sereal, dan lainnya (Sumardana, dkk., 2017).

Diversifikasi pangan merupakan upaya untuk mendorong masyarakat agar memvariasikan makanan pokok yang dikonsumsi sehingga tidak terfokus pada satu jenis saja. Diversifikasi konsumsi pangan sangat berperan dalam kaitannya dengan aspek gizi, kesehatan, dan kualitas sumber daya manusia, baik menyangkut pertumbuhan fisik, perkembangan mental, kecerdasan, maupun produktivitas kerja. Diversifikasi pangan dilakukan dengan meningkatkan produksi pangan pokok dengan bahan dasar yang lebih bermacam-macam, misalnya dengan memproduksi makanan pokok dengan bahan dasar seperti pisang Kayu (*Musa paradisiaca* L.cv. Kayu).

Pola diversifikasi pangan yang berbasis pada nilai-nilai lokal ini merupakan langkah strategis yang dapat dikembangkan. Hal ini penting mengingat nilai-nilai lokal (kearifan lokal) tidak boleh dipandang remeh, akan tetapi hal itu merupakan simbol penyangga utama ekonomi bangsa baik pada saat menghadapi krisis pangan maupun sebagai kebijakan diversifikasi pangan nasional (Purwati, 2019). Tingkat kesadaran masyarakat Bali untuk melakukan diversifikasi pangan berbasis pisang Kayu untuk meningkatkan daya saing pangan lokal masih sangat terbatas dan belum berorientasi bisnis.

Bonggol Pisang

Selain buahnya, bagian lain dari tanaman pisang yang dapat dimanfaatkan adalah bonggol pisang (Saragih, 2014). Bonggol pisang (umbi batang pisang) merupakan bahan makanan yang jarang bahkan mungkin belum dimanfaatkan oleh masyarakat, dapat dijadikan sebagai bahan diversifikasi pangan. Kebanyakan bagian bonggol tersebut tidak terpakai dan dibuang. Beberapa produk olahan dari bonggol pisang antara lain keripik bonggol pisang,

sayur lodeh bonggol pisang, cuka bonggol pisang, dan tepung bonggol pisang. Pangan lokal tersebut memiliki karakteristik fisik dan kimia yang berbeda - beda, yang menentukan jenis pengolahan selanjutnya untuk mendapatkan produk pangan yang berkualitas (Sumardana dkk., 2017).



Gambar 2. Keripik Bonggol Pisang

Bonggol pisang kaya akan serat pangan, serat pangan serat kasar terbukti mampu mencegah berbagai macam penyakit, diantaranya penyakit gigi, diabetes mellitus, tekanan darah tinggi, obesitas, serta meningkatkan kesehatan mikroflora usus (Saragih, 2014).

Batang Pisang

Batang pisang kayu ciri-cirinya yaitu batang berair, terdapat lapisan lilin dan bintik-bintik merah atau hitam dengan pola tak beraturan dengan ukuran diameter, tinggi dan warna bervariasi dari hijau muda, hijau tua hingga hijau kemerahan atau kehitaman. Pada bagian atas batang terdapat batang semu yang merupakan tumpukan beberapa pelepah.

Batang pisang banyak dimanfaatkan masyarakat, terutama bagian yang mengandung serat. Setelah dikelupas tiap lembar, sering dimanfaatkan sebagai pembungkus untuk bibit tanaman sayuran, dan setelah dikeringkan digunakan untuk tali pada pengolahan tembakau, dan dapat pula digunakan untuk kompos.



Gambar 3. Batang Pisang Kayu

Batang pisang yang sebenarnya justru disebut umbi atau rimpang. Sedangkan batang semu (palsu) kerap dianggap sebagai batang sesungguhnya. Batang semu berwarna hijau, tidak bercabang dengan ketinggian mencapai 6-7,5 m. Bagian inilah yang kerap dijadikan sumber air bagi masyarakat Pulau Palue, NTT dan bermanfaat untuk obat karena bersifat mendinginkan (Luqman, 2012).

Beberapa manfaat dari batang pisang antara lain mencegah batu ginjal, mengontrol keasaman, mengobati diabetes, membantu menyehatkan sistem pencernaan, dan menyembuhkan anemia.

Salah satu olahan dari batang pisang oleh masyarakat Bali adalah Jukut Ares yang merupakan sayuran yang berbahan baku batang pohon pisang muda diberikan kepada setiap orang yang berpartisipasi dalam membantu upacara keagamaan. Masyarakat Bali biasa menikmati jukut ares dengan nasi. Dalam proses pembuatannya, jukut ares juga kerap disertai dengan tambahan daging dan tulang ayam, bebek, ataupun babi, bumbunya menggunakan *base genep* atau *base gede* (Lumanauw dan Dewa, 2019).



Gambar 4. Jukut Ares

Manfaat jukut ares adalah untuk mengobati batu ginjal dan diabetes, karena ares mempunyai indeks glikemik rendah sehingga sangat cocok untuk menjaga kestabilan gula dalam darah dan mencegah kadar gula melonjak tinggi.

Daun Pisang

Daun pada pisang kayu tersusun rapat dan teratur, daun berkumpul pada bagian atas batang (*roset batang*); daun tersusun berseling dengan 2 daun muda berada di bagian tengah, daun muda keluar perlahan-lahan dengan cara menggulung, tumbuh memanjang, dan selanjutnya membuka secara bertahap. Jumlah daun yang membuka pada saat tandan bunga mulai muncul bervariasi pada tiap kultivar, dari 6 – 22 helai. Warna daun mayoritas hijau muda dengan bentuk ujung daun lancip.

Masyarakat pedesaan memanfaatkan daun pisang sebagai bahan pembungkus terutama daun pisang Batu. Daun pisang Batu yang masih muda harganya mahal, digunakan untuk membungkus kue tradisional. Daun yang tua setelah dicacah, biasa digunakan untuk pakan ternak seperti kambing, kerbau atau sapi, karena banyak mengandung unsur yang diperlukan oleh hewan. Bila daun pisang berlebihan dapat pula dimanfaatkan menjadi kompos.



Gambar 5. Daun Pisang Kayu

Kegunaan daun pisang yang digunakan dalam upacara keagamaan di Bali seperti Hari Raya Nyepi, antara lain : (1) Sebagai alas nasi Tepeng yang berasal dari Gianyar, rasa rempah dan lada yang pedas menggigit, disajikan dengan berbagai sayuran seperti kacang panjang, kacang merah, nangka muda, terong, daun kelor, dan kelapa parut. (2) Membungkus Ketongkol yaitu sajian yang mirip dengan lontong, berbentuk kerucut, disajikan bersama dengan sayuran atau lauk lainnya, rasa gurih dan sedikit lengket. (3) Membungkus Bendu yaitu kue berbahan dasar tepung ketan yang langsung dituang di

atas teflon yang panas, kemudian dibalut dengan daun pisang dan disematkan dengan bilahan bambu di bagian ujungnya.



Gambar 6. Nasi Tepeng, Ketongkol, dan Bendu

Bunga Pisang

Bunga pisang disebut juga jantung pisang, karena bentuknya seperti jantung. Bunga pisang adalah bunga tunggal yang keluar dari ujung batang satu kali (monokarpik). Bunga pisang terbentuk dalam tandan bunga (*ontong*), disebut sebagai bunga majemuk (*inflourecensia*). Warna seludang bunga (*spatha*) bervariasi dari merah muda hingga merah tua keunguan (Khasanah dan Marsusi, 2014). Biasanya dimanfaatkan untuk membuat sayur, karena kandungan protein dan vitamin. Selain dibuat sayur, bunga pisang dapat pula diolah menjadi manisan, abon, dan acar.



Gambar 7. Jantung Pisang Kayu, Gulai Pisang, dan Abon Pisang

Manfaat dari jantung pisang bagi manusia khususnya perempuan antara lain : mengurangi berat badan, mengurangi nyeri saat menstruasi, makanan alternatif bagi penderita diabetes, sumber vitamin yang

menyehatkan rahim, sumber nutrisi yang baik bagi ibu hamil dan menyusui, kaya akan antioksidan dan radikal bebas, dan sebagai sumber zat besi bagi tubuh.

Buah Pisang

Bentuk buah pisang kayu membengkok, pada bagian ujungnya meruncing atau membentuk leher botol. Dari luar, kulit buah nampak memiliki gurat sisi sebanyak 3-5. Kulit buah saat masih mentah berwarna hijau muda dan tidak memiliki biji pada daging buahnya. Daya simpan buah setelah panen hingga siap makan yaitu selama 14 hari.



Gambar 8. Buah Pisang Kayu

Buah pisang merupakan produk yang bersifat mudah rusak, mudah terjadi pencoklatan, dan umur simpannya juga sangat terbatas sehingga diperlukan penggunaan teknologi yang tepat guna untuk mengolah buah pisang menjadi produk makanan yang lebih meningkat nilai dan daya tahannya. Pengolahan pisang menjadi tepung merupakan alternatif diversifikasi komoditas pisang dan mengurangi ketergantungan terhadap terigu serta produk berbahan baku beras. Tepung pisang merupakan salah satu cara pengawetan pisang dalam bentuk olahan. Cara membuatnya mudah, sehingga dapat diterapkan di daerah perkotaan maupun pedesaan (Falestina, 2016).

Buah pisang selain dimanfaatkan sebagai sumber vitamin dan mineral, sebagai buah segar, juga dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan antara lain pisang sale, tepung pisang, jam, sari buah, buah dalam sirup, keripik, dan berbagai jenis olahan kue moderen dan tradisional antara lain: cake, nagasari, sarikaya, kolak, pisang goreng, pisang bakar dan lain sebagainya.

Selain sebagai sumber vitamin dan mineral, buah pisang juga sangat berkhasiat untuk penyembuhan penderita anemia, menurunkan tekanan darah, memberikan tenaga untuk berpikir, kaya serat untuk membantu diet, membantu perokok untuk menghilangkan pengaruh nikotin, mencegah stroke, mengontrol temperatur badan terutama bagi ibu hamil, menetralkan asam lambung dan masih banyak manfaat lainnya bagi kesehatan.

Beberapa produk olahan pisang tradisional oleh masyarakat Bali yaitu (1) Jaja Godoh yaitu pisang goreng yang disajikan dengan parutan kelapa gula merah cair di atasnya, (2) Pisang Rai dengan cita rasa manis dan gurih, berbentuk seperti klepon yang berisi buah pisang yang direbus dan dibalut dengan tepung beras (biasanya berwarna hijau maupun putih), kemudian dipotong-potong dan diberi kelapa parut, (3) Sumping merupakan kue yang terbuat dari tepung beras yang di dalamnya berisi buah salah satunya buah pisang, dibungkus dengan daun pisang (membuat aroma menjadi wangi) kemudian dikukus.



Gambar 9. Jaja Godoh, Pisang Rai, dan Sumping

Kendala Pengembangan Pisang Kayu di Bali

Masyarakat Bali pada umumnya menganggap tanaman pisang tidak memerlukan teknik budidaya yang rumit, termasuk pemupukan sehingga petani hanya sekedar menanam meskipun pisang berkontribusi terhadap pendapatan keluarga. Metode budidaya tanaman pisang yang belum optimal disebabkan faktor kesadaran, pengetahuan dan modal petani serta kondisi agroekosistem terutama ketersediaan air. Permasalahan utama keterbatasan produksi

pisang di Bali umumnya adalah : 1. pola tanam pisang yang belum teratur; 2. teknologi budidaya pisang tidak diterapkan dengan benar; 3. kultivar pisang masih beragam; 4. ketersediaan dan penggunaan bibit pisang yang sehat dan kultivar unggul masih terbatas; 5. penyebaran hama dan penyakit yang cukup luas di sentra produksi pisang.

Pemeliharaan yang minim memicu intensifikasi penyakit tanaman pisang. Pengendalian penyakit pisang dianjurkan lebih bersifat kuratif melalui sanitasi. Permasalahan lainnya adalah umur panen dan pascapanen pisang. Pisang dipanen lebih awal dari umur panen karena permintaan konsumen tidak dapat ditolak meskipun mengorbankan kualitas pisang. Pisang yang dipanen pada umumnya masih muda dengan warna kulit hijau, yang kemudian diberikan hormon ethylene (etilen) dan zat kimia calcium carbide (karbit) untuk mempercepat proses kematangan buah. Proses ini menyebabkan kulit pisang berwarna kuning merata namun rasa, aroma dan tekstur buah tidak sebaik pisang yang matang alami.

Pisang dan Kebudayaan Masyarakat Bali

Upacara adat sebagai bagian dari produk budaya manusia dalam tataran praktisnya tidak terlepas dari pemanfaatan sumberdaya, seperti tumbuhan, yang ada di lingkungan sekitarnya. Hubungan antara manusia dengan lingkungannya sangat erat dan sudah berlangsung sejak lama (Hakim, 2014). Tumbuhan yang digunakan dalam upacara adat mempunyai fungsi utama terkait dengan makna simbolik (Iskandar dan Iskandar, 2017).

Bagian tumbuhan yang digunakan dalam upacara adat tersebut diantaranya adalah buah, bunga, dan umbi. Rahyuni et al. (2013) menyebutkan bahwa bagian tumbuhan yang digunakan dalam upacara adat adalah akar, batang, daun, buah, bunga, biji, umbi, dan pelepah. Penggunaan bagian tumbuhan tersebut diantaranya dengan cara dihancurkan, direndam, dikeruk, digantung, dan lain-lain.

Masyarakat Hindu Bali menganggap pisang sebagai buah yang spesial, karena pisang dianggap sebagai pohon yang keramat dan merupakan perwujudan dari Dewi Kali. Pohon pisang juga dianggap sebagai pohon dengan nilai filosofi yang begitu dalam, menganggap bahwa pohon ini sebagai pohon yang memberi teladan karena kemampuan bertahan hidupnya yang begitu tinggi.

Pohon pisang juga mengajarkan masyarakat Bali untuk hidup dengan penuh manfaat. Pisang menjadi jenis buah yang tak bisa terlewat dalam setiap persembahan sesajen ketika masyarakat Bali merayakan Hari Raya Galungan dan Kuningan. Selain dimanfaatkan sebagai bahan makanan, pisang memiliki peran penting dalam aktivitas keagamaan dan kebudayaan masyarakat Indonesia khususnya provinsi Bali, umumnya pisang dimanfaatkan sebagai bahan makanan seperti buah yang dikonsumsi langsung atau dijadikan makanan olahan, bunganya dimasak sebagai sup. Selain itu, buah pisang digunakan untuk upacara-upacara keagamaan, daunnya sebagai pembungkus makanan, dan batang semunya digunakan sebagai bahan kerajinan seperti tas.

Panca Phala diartikan sebagai lima jenis buah-buahan, yang disesuaikan dengan lima arah mata angin, yaitu Timur, Barat, Utara, Selatan dan Tengah. Arah tersebut dinyatakan dalam warna sesuai dengan pangider-ideran (Lontar Dasaksara, tt), sehingga warna tersebut dipakai untuk memilih kelima jenis buah-buahan tersebut. Arah Barat disimbolkan warna kuning untuk Dewa Maha Dewa. Buah yang dipakai untuk itu adalah pisang karena semua warna pisang yang ranum dagingnya berwarna kuning termasuk warna kulitnya. Selain itu pisang dimanfaatkan untuk Banten dengan berbahan buah dan daun disusun dalam bentuk struktur bangunan banten. Biasanya upacara dengan tingkatan sedang (madya) sampai utama memakai buah dan daun tanaman tertentu. Untuk Banten buah terdiri atas lima tanaman, seperti: ceroring (*Musa spec*). Crème (*Phyllanthus acidus* L.),

manggis (*Garcinia mangostia* L.), nenas (manas; *Ananas comosus* L.), pangi (*Mangifera indica* L.) (Adiputra, 2017).

KESIMPULAN

Masyarakat Hindu Bali menganggap pisang sebagai buah yang spesial dan sering digunakan dalam upacara adat. Eratnya kebudayaan masyarakat Bali dengan tanaman pisang menyebabkan tingginya kebutuhan akan komoditas tersebut. Namun, ketimpangan antara permintaan dan pasokan membuat masyarakat Bali bergantung dengan pulau lain seperti Jawa. Terbatasnya pasokan pisang lokal diduga karena rendahnya produksi seiring kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap kultivar pisang yang paling banyak dimanfaatkan. Penyuluhan mengenai diversifikasi pangan berbasis pisang Kayu perlu dilakukan untuk meningkatkan daya saing pangan lokal, meningkatkan kebutuhan gizi keluarga dan pendapatan keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra, I. N. 2017. Fungsi buah dan daun tanaman dalam budaya Bali sebuah kajian terhadap tanaman upacara. *Jurnal Bumi Lestari*. 17(2) : 118 – 125.
- Ambarita, M.D.Y., Bayu, E.S. dan H. Setiada. 2015. Identifikasi karakter morfologis Pisang (*Musa spp.*) di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Agroteknologi*. 4(1) : 1911- 1924.
- Andiriani, Dwi. 2012. Studi pembuatan bolu kukus tepung Pisang Raja (*Musa Paradisiaca* L). Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Argawa, M. 2013. Pisang Kayu dan Pisang Susu Laris. http://beritadewata.com/Ekonomi-dan-Bisnis/Ekonomi-dan-Bisnis/Pisang_ayu_dan-Pisang-Susu-Laris.html. [Diakses pada tanggal 30 Mei 2020].

- Arifin, M.F., Purnamaningsih, A.L. dan Respatijarti. 2017. Identifikasi morfologi Pisang Tanduk di Kabupaten Malang dan Lumajang. *Jurnal Produksi Tanaman*. 5(10) : 1617 - 1622.
- Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jendral Hortikultura. 2019. Produktivitas buah- buahan di Indonesia, 2015-2019. <http://www.deptan.go.id/infoeksekutif/horti/horti-asem2012/Prodtv-Buah.pdf>. [Diakses pada tanggal 12 April 2020].
- Deepthi, V. P. 2016. Taxonomic scoring and genomic grouping in bananas. *Flora and Fauna*. 22(2) : 151 - 158.
- Dewi, G. P. dan Ari. M. Ginting. 2012. Antisipasi krisis pangan melalui kebijakan diversifikasi pangan. *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik*. 3(1) : 65 – 78.
- Falestinia, S. S. 2016. Pemanfaatan tepung pisang dalam pembuatan produk banana éclair dan kue satu pisang. *Proyek Akhir*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Hakim L. 2014. Etnobotani dan manajemen kebun-pekarangan rumah : ketahanan pangan, kesehatan, dan agrowisata. Selaras. Malang.
- Hapsari, L. 2014. Wild Musa Species Collection of Purwodadi Botanic Garden: Inventory and Its Morphotaxonomic Review. *Journal of Tropical Life Science*. 4(1):70–80.
- Hapsari, L. 2015. Genome identification of bananas (*Musa L.*) from East Java Indonesia assessed with PCR-RFLP of The Internal Transcribed Spacer Nuclear Ribosomal DNA. *International Journal of Biosciences*. 7(3) : 42-52.
- Iskandar J dan BS. Iskandar. 2017. Various plants of traditional rituals: ethnobotanical research among the Baduy Community. *Biosaintifika*. 9 (1): 114-125.
- Kasrina dan A. Zulaikha Q. 2013. Pisang buah (*Musa spp.*): keragaman dan etnobotaninya pada masyarakat di Desa Sri Kuncoro Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah. *Prosiding Seminar FMIPA Universitas Lampung*.
- Kementan. 2013. Laporan data kinerja Kementerian Pertanian Tahun 2004-2012. Kementan. Jakarta.
- Khasanah, A.N. dan Marsusi. 2014. Karakterisasi 20 kultivar pisang buah domestik (*Musa paradisiaca*) dari Banyuwangi Jawa Timur. *Jurnal Pasca UNS El-Vivo*. 2(1):20 - 27.
- Lamare, A. and S.R. Rao. 2015. Efficacy of RAPD, ISSR and DAMD Markers in Assessment of Genetic Variability and Population Structure of Wild *Musa acuminata colla*. *Physiol Mol Biol Plant*. 21(3) : 349 - 358.
- Lumanauw, N dan Dewa, P. M. 2019. Jukut Ares Kakul dan Jukut Roroban kakul kuliner khas Bali. *Jurnal Journey*. 1(1) : 62-80.
- Luqman, N. A. 2012. Keberadaan, jenis dan kultivar serta pemetaan persebaran Tanaman Pisang (*Musa sp*) pada ketinggian yang berbeda di pegunungan kapur Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. Thesis. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Mudita, I. W. 2012. Pisang: tanaman kampung. Andi. Yogyakarta.
- Nehda, Purnamaningsih, Sri L., dan Damanhuri. 2017. Observasi dan karakterisasi morfologi tanaman pisang (*Musa spp.*) di Kecamatan Ngancar Kabupaten Kediri. *Jurnal*