

MEWUJUDKAN KETAHANAN PANGAN ORGANIK BERBASIS NILAI KEARIFAN SAGU

EDDY CHILJON PAPILAYA

Fakultas Pertanian Universitas Pattimura

ABSTRAK

Visi pembangunan pertanian adalah terwujudnya pertanian tangguh untuk pemantapan ketahanan pangan, peningkatan nilai tambah dan daya saing produk pertanian, serta peningkatan kesejahteraan petani. Upaya peningkatan ketahanan pangan secara berkelanjutan dan berkeadilan tidak akan efektif, jika tidak berbasis pada potensi pangan lokal dan nilai-nilai kearifan lokal. Salah satu potensi pangan lokal yang belum dimanfaatkan secara optimal di Maluku adalah Sagu. Tanaman sagu memiliki multi-fungsi, salah satunya adalah nilai kearifan yang seyogianya diadopsi oleh stakeholder pembangunan sebagai spirit dan perilaku produktif-normatif. Beberapa nilai kearifan tanaman sagu adalah: "Sagu Ambon-sagu Ambon, makan akang dengan dendeng rusa", "air takan pernah kering dimana pohon sagu tumbuh", "*gebakuasan*", "sekali tumbuh, tumbuh selamanya", "tak akan pernah roboh, walau badai datang menghadang", "Mama bakar sagu, Mama manyanyi sioh buju-buju", "di luar berduri, di dalam berseri", "*nobody ever goes hungry, where sago grows*",

Kata Kunci: *Ketahanan Pangan Organik, Nilai Kearifan Sagu, Visi Pembangunan Pertanian.*

PENDAHULUAN

Pertumbuhan produksi beras selama beberapa tahun terakhir hanya sebesar 1,05% per tahun, sementara permintaan pangan mencapai 4,66%. Data tersebut mendukung ramalan Badan Pangan dan Pertanian (FAO), bahwa pada 2015 akan terjadi bahaya kelaparan. Persoalan lain yang dihadapi Indonesia saat ini adalah 76% rumah tangga merupakan konsumen beras, hanya 24% merupakan produsen. Konsekuensinya adalah setiap kenaikan 10% harga beras akan mengurangi daya beli rumah tangga di perkotaan sebesar 8,6%, atau menaikkan jumlah orang miskin sebanyak 2 juta orang (Lesmana, 2007).

Kesenjangan produksi dan permintaan pangan berbasis beras merupakan tantangan terhadap pencapaian misi pembangunan pertanian 2005-2009, yaitu: (1) mewujudkan birokrasi pertanian yang profesional dan memiliki integritas moral yang tinggi; (2) mendorong pembangunan pertanian yang tangguh dan berkelanjutan; (3) mewujudkan ketahanan pangan melalui peningkatan produksi dan penganekaragaman konsumsi; (4) mendorong peningkatan peran sektor pertanian terhadap perekonomian nasional; (5) meningkatkan akses pelaku usaha pertanian terhadap sumberdaya dan pelayanan, dan (6) memperjuangkan kepentingan dan perlindungan terhadap petani dan pertanian dalam sistem perdagangan domestik dan global (Deptan, 2007).

Upaya peningkatan ketahanan pangan secara berkelanjutan tidak akan efektif selama petani masih hidup dalam kemiskinan dan pemiskinan kronik. Salah satu potensi sumberdaya alam lokal yang belum dimanfaatkan secara optimal di Maluku adalah tanaman sagu. Tanaman sagu memiliki multi-fungsi, khususnya dalam mewujudkan ketahanan pangan organik secara berkelanjutan.

Pertanyaannya adalah ketahanan pangan yang bagaimanakah yang perlu dikembangkan di Indonesia, khususnya di Maluku? Nilai-nilai kearifan lokal berbasis pertanian apa sajakah yang seyogianya dijadikan spirit dalam mewujudkan ketahanan pangan tersebut? Bertolak dari perspektif berpikir demikian, maka tulisan ini bertujuan untuk menganalisis konsep ketahanan pangan organik, dan mengeksplorasi nilai-nilai kearifan tanaman sagu untuk dilembagakan sebagai spirit dalam membentuk perilaku produktif dan normatif stakeholders pembangunan pertanian.

KONSEP DAN KOMPLEKSITAS KETAHANAN PANGAN

Menurut UU No. 7/1996, ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi setiap rumah tangga yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, merata dan terjangkau. Secara global, Departemen Pertanian Amerika Serikat dalam Konferensi Pangan Dunia 1996 memberikan definisi standar, yaitu ketahanan pangan akan eksis ketika semua orang dalam setiap waktu memiliki akses fisik dan ekonomi terhadap kecukupan pangan untuk memenuhi kebutuhan makanan mereka untuk kehidupan yang produktif dan sehat (USDA, 1996).

Ketahanan pangan memiliki tiga dimensi yang saling berkait, yaitu: (1) ketersediaan kuantitas pangan dengan kualitas yang baik yang disuplai melalui produksi domestik dan impor; (2) aksesibilitas masyarakat terhadap sumberdaya untuk memperoleh kecukupan pangan dan gizi, dan (3) utilisasi makanan melalui kecukupan pangan, air, sanitasi dan kesehatan (USDA, 1996). Dimensi lain yang penting adalah adanya stabilitas harga pangan. Walaupun pangan tersedia cukup di tingkat nasional dan regional, tetapi jika akses individu untuk memenuhi kebutuhan pangannya tidak merata, maka ketahanan pangan masih dikatakan rapuh. Demikian pula, walaupun ketersediaan dan aksesibilitas masyarakat dapat dikatakan cukup, namun jika stabilitas harga pangan tidak mampu terjaga secara baik, maka ketahanan pangan tidak dapat dikatakan tidak cukup kuat. Ketersediaan pangan juga mencakup kuantitas dan kualitas bahan pangan yaitu setiap individu dapat terpenuhi standar kebutuhan kalori dan energi untuk menjalankan aktivitas ekonomi dan peningkatan standar hidup sumberdaya manusia Indonesia.

Menurut Sudradjat dan Surahman (2007), kompleksitas hubungan antara ketahanan pangan, peningkatan daya saing dan kesejahteraan petani, serta faktor-faktor yang mempengaruhinya, ditampilkan dalam Gambar 1.



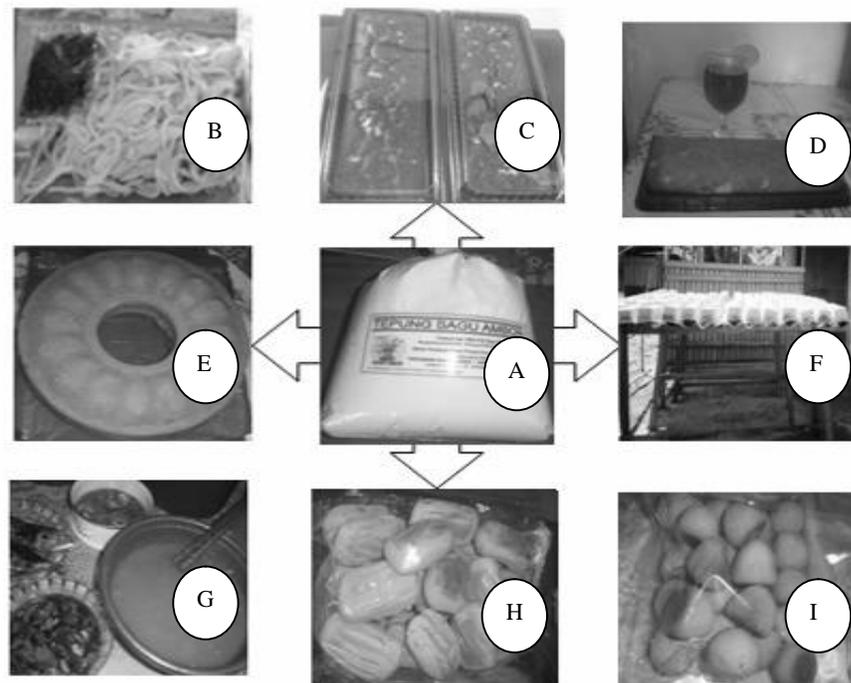
Gambar 1. Kompleksitas Hubungan Antar Ketahanan Pangan dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya (Sumber: Sudradjat dan Surahman, 2007)

KEMBALI KE KONSEP PANGAN ORGANIS LOKAL

Ali Khomsan (2007), mengemukakan bahwa, pangan organik (kata benda) adalah semua jenis pangan yang berasal dari organisme hidup (hewan atau tumbuhan). Istilah organik (kata sifat) digunakan secara terbatas untuk produk-produk tanaman yang tidak atau hanya sedikit menggunakan pestisida dan pupuk buatan. Made Astawan (2007) menambahkan bahwa, terminologi yang lebih tepat untuk pangan organik adalah *organical grown* (ditumbuhkan dengan bahan-bahan organik) atau *organically produced* (diproduksi dari bahan-bahan organik). Dengan demikian, pangan organik adalah semua bahan pangan yang diproduksi dengan sedikit mungkin atau bebas sama sekali dari unsur-unsur kimia (pupuk, peptisida, hormon, dan obat-obatan). Contohnya, pupuk berasal dari alam berupa kotoran hewan dan kompos. Untuk mengendalikan hama dan penyakit tanaman, digunakan musuh atau bahan baku alami.

Pengertian pangan organik secara luas adalah pangan memenuhi pedoman persyaratan internasional yang ditentukan. Misalnya tidak menggunakan bibit GMO (*genetic modified organism*) dan teknologi iradiasi untuk mengawetkan produk. Menurut *Consumers Union* di Amerika Serikat, pangan organik mengandung lebih sedikit residu pestisida dibandingkan pangan konvensional (menggunakan pupuk dan pestisida kimiawi). Data Departemen Pertanian AS menunjukkan lebih dari 90 persen sampel apel, pir, strawberi, dan *celery* mengandung residu pestisida, dan tanaman pangan yang ditanam secara konvensional mengandung enam kali lebih banyak residu dibandingkan pangan organik. Pangan konvensional mengandung residu multi-pestisida sembilan kali lebih banyak dibandingkan pangan organik. Secara keseluruhan, kandungan residu pestisida pada pangan organik sangat sedikit dibandingkan pangan konvensional.

Pangan organik lokal Maluku sangat potensial untuk dikembangkan, antara lain: sagu, umbi-umbian, sukun, hotong (*Setaria italica*), padi gogo, dan lainnya. Beberapa contoh produk organik berbasis sagu yang dikembangkan oleh Yayasan Waiselaka bersama stakeholder lainnya seperti terlihat dalam Gambar 2.



Keterangan: A: Tepung sagu kering; B:Mi sagu, C: Brownis Sagu; D: Rollcook Sagu; E: Bika Sagu Sagu Lempeng; G:Papeda dan ikan bakar colo-colo; H:Bangket sagu; I: Bagea sagu

Gambar 2. Contoh-Contoh Pangan Organik Berbasis Sagu

Menurut Apriyantono (2007) dasar pertimbangan untuk kembali ke pangan organik lokal adalah terjaminnya nilai kesehatan dan pemberdayaan ekologi budaya lokal. Hasil penelitian Direktorat Gizi Departemen Kesehatan menunjukkan bahwa, kandungan aci sagu per 100 gram bahan yang dapat dimakan mengandung: 85,90% karbohidrat, 357 kal kalori, 15 mg kalsium, 1.40 gram protein, dan 1.40 gram besi. Dengan demikian, sagu juga dapat dikembangkan sebagai pangan fungsional dan produk bebas gluten.

Silalahi dan Hutagalung (2007) mengemukakan bahwa, serat pangan adalah karbohidrat (polisakarida) dan lignin yang tidak dapat dicerna oleh enzim pencernaan manusia akan sampai di usus besar (kolon) dalam keadaan utuh sehingga kebanyakan akan menjadi substrat untuk fermentasi bagi bakteri yang hidup di kolon. Serat pangan dapat diklasifikasikan berdasarkan struktur molekul dan kelarutannya. Kebanyakan jenis karbohidrat yang sampai ke kolon tanpa terhidrolisis meliputi polisakarida yang bukan pati (*non-starch polysaccharides* = NSP), pati yang resisten (*resistant starch* = RS), dan karbohidrat rantai pendek (*short chain carbohydrates* = SC).

RS menghasilkan hidrogen, metana, karbondioksida, serta asam lemak rantai pendek (propionat, butirir yang dapat diserap), dan menghasilkan sejumlah energi (0-3 kalori per gram). Asam lemak rantai pendek hasil fermentasi mikroba tersebut cepat diserap ke hati, dan diduga asam propionat hasil fermentasi menghambat sintesa kolesterol di dalam hati. Butirir bermanfaat sebagai pre-biotik, menjaga mikroflora usus, meningkatkan kekebalan tubuh, mengurangi resiko terjadinya kanker usus, mengurangi resiko terjadinya kanker paru-paru, mengurangi kegemukan, mempermudah buang air besar. Disamping itu, produk sagu juga dapat digunakan untuk anak-anak penderita penyakit "*authis*".

Disamping pangan organik berbasis sagu tersebut, Yayasan Waiselaka bekerjasama dengan *Peace Through Develoment* (PTD) Provinsi Maluku (2007) mendampingi petani sayuran di Desa Waiheru, Nania, Poka dan Rumahtiga, Kota Ambon, untuk mengembangkan sayuran organik, seperti bayam, kangkung, sawi, kacang panjang, dan lainnya (Gambar 3).



Gambar 3. Foto-Foto Lokasi Demplot Sayuran Organik di Desa Waiheru dan Nania, Kota Ambon.

NILAI KEARIFAN SAGU

Menurut Apriyantono (2007), faktor budaya sangat penting dalam pembangunan pertanian, khususnya dalam pembentukan pola sinergitas antara benih, tanah dan tenaga kerja. Paradigma ekologi-ekonomi-sosial budaya (paradigma *holocentric*) tersebut mengisyaratkan adanya harmoni antara manusia dengan alam dalam menghormati budaya lokal (*local wisdom*). Pentingnya nilai kearifan lokal tersebut, selaras dengan temuan Papilaya (2006a), bahwa upaya pemberdayaan masyarakat dan para elit seyogianya berbasis pada nilai (Model Radar IHP-6M-8S", yaitu I Hati, I Perilaku, 6 Modal dasar, dan 8 Strategi utama) sebagai kekuatan intrinsik dalam mengembangkan berbagai aset kehidupan (*human capital, social capital, physical capital, financial capital, political capital, dan natural capital*) untuk kesejahteraan hidup.

Implikasi dari model tersebut adalah upaya pemberdayaan masyarakat, khususnya dalam peningkatan ketahanan pangan organis seyogianya berbasis pada kekuatan hati (*spiritual capital*). Hal tersebut didasari pada perspektif berpikir bahwa, hati yang mengasahi (penuh cinta kasih), kaya dengan nilai-nilai spiritual, penjernihan emosi, dan spirit kehidupan (Gymnastiar, 2005; Sinamo, 2005; Aburdene, 2005; Howell, 2004). Menurut Ginanjar (2006) didalam hati terletak "*God Spot*" yang merupakan kekuatan dari dalam keluar (*inside-out*). Selama ini kekuatan spiritual diabaikan dalam berbagai program pembangunan. Hal tersebut mengakibatkan semakin tererosinya nilai-nilai kearifan lokal dan kegagalan berbagai program pembangunan.

Berdasarkan hasil studi dokumentasi dan eksplorasi nilai kearifan sagu, maka dirumuskan 9 ("*Nona*") nilai kearifan ("*Manis*") tanaman sagu untuk mewujudkan ketahanan pangan organis lokal, seperti ditampilkan dalam Tabel I.

Tabel I. Sembilan Nilai Kearifan ("*Nona-Manis*") Berbasis Tanaman Sagu

| | |
|----------|--|
| S | Sagu Ambon-Sagu Ambon, makang akang dengan dendeng rusa |
| A | Air takkan pernah kering dimana Pohon Sagu tumbuh |
| G | " <i>Gebakuan</i> " |
| U | Untukku anak cucuku, aku tumbuh selamanya |
| A | Aku takkan Pernah Roboh, walau Badai Datang Menghadang |
| M | <i>Mama Bakar Sagu, Mama manyanyi sioh buju-buju</i> |
| B | Berduri di luar, Berseri di dalam |
| O | Orang bilang Ade dengan Kaka, Sagu salempeng pata bage dua |
| N | <i>Nobody ever goes Hungry, where Sago grows</i> (Tak seorangpun yang lapar, dimana Sagu tumbuh) |

Sumber: Data Primer, 2007

Kearifan 1: Sagu Ambon-Sagu Ambon, Makang Akang dengan Dendeng Rusa

Nilai kearifan ini mengajarkan diversifikasi pola asupan, yaitu memadukan pola asupan yang kaya akan nilai karbohidrat yang berasal dari sagu, dan protein hewani yang berasal dari dendeng rusa. Perpaduan nilai gizi antara karbohidrat dan protein tersebut memberikan kontribusi yang sangat bermakna bagi pembentukan "otot" dan "otak" bagi mereka yang mengkonsumsinya secara teratur. Disamping sumber protein yang berasal dari protein hewani, masyarakat Maluku pada umumnya mengkonsumsi sagu lempeng atau *papeda* (makanan tradisional dari sagu) dengan ikan (ikan kuah atau ikan *colo-colo*). Menurut Rieupassa (2007), protein yang berasal dari ikan mengandung DHA dan Omega-3 yang sangat berguna untuk pembentuk otak. Dengan demikian, kearifan nilai ini dapat dilembagakan melalui pendidikan formal, nonformal maupun informal untuk membentuk diversifikasi pola asupan yang beragam sehingga dapat meningkatkan ketahanan pangan organis dengan jalan mengurangi ketergantungan pada beras.

Kearifan 2: Air Takkan Pernah Kering dimana Pohon Sagu Tumbuh

Nilai kearifan ini mengajarkan cara pandang: (1) menyeluruh, mendasar dan mendalam, bahwa kehidupan tak akan ada, jika tidak ada air, (2) seyogianya kita berperan sebagai sumber pangan bagi

kehidupan yang bermartabat, dan (3) seyogianya menghargai nilai-nilai konservasi lingkungan, khususnya konservasi sumberdaya air dan tanah, karena fungsi akar sagu terkait dengan fungsi fungsi hidrologis, penyanggah banjir, dan penghambat intrusi air laut.

Air dikonservasi melalui fungsi hidrologis akar sagu untuk kemudian dipergunakan lagi dalam pemrosesan pati sagu (ekstrasi pati), mengkonsumsi berbagai produk sagu, dan air dibutuhkan oleh semua organisme kehidupan. Nilai kearifan ini mengajarkan bahwa, ketahanan pangan tanpa kelestarian sumberdaya air tanah, takan ada maknanya untuk kehidupan berkelanjutan. Dengan demikian, nilai kearifan sagu mengajarkan kita untuk melembagakan prinsip ketahanan pangan organis yang didukung oleh konservasi sumberdaya air dan tanah secara berkelanjutan

Kearifan 3: *Gebakuan*

Tanaman sagu selalu hidup berumpun/berkelompok dalam jumlah yang terbatas (Gambar 4). Nilai kearifan ini mengajarkan bahwa, manusia hidup sebagai manusia sosial, selalu berkelompok berdasarkan norma-norma kehidupan.



Gambar 4. Pola Kehidupan Tanaman Sagu, Sumber: Pattinama (2005); Haryanto dan dan Panglioli (1992)

Dalam struktur organisasi terdapat pembagian peran antara pemimpin (*Gebakuan*, nomor 1) dengan yang dipimpin (nomor 2, 3, 4, dan 5). Menurut Pattinama (2005), pemimpin harus rela berkorban untuk selalu berbagi energi dengan yang dipimpinnya. Relevansi nilai kearifan tersebut dalam konteks ketahanan pangan adalah para pemimpin (para elitis) harus rela berkorban untuk saling berbagi energi atau pangan dengan anggota masyarakat yang dipimpinnya. Nilai kearifan ini melembagakan prinsip solidaritas sosial, akuntabilitas publik, dan akuntabilitas moral stakeholder berkepentingan untuk meningkatkan ketahanan pangan lokal sehingga tidak terjadi kerawanan pangan, atau kelaparan.

Kearifan 4: *Untukku Anak Cucuku Aku Ada Selamanya*

Nilai kearifan ini mengajarkan nilai-nilai kekekalan, seperti apa yang dikemukakan oleh Abraham Lincoln, yaitu: "*Yang Kupikirkan bukanlah Kakak-Kakek-ku kelak; tetapi Anak Cucu-ku Kelak*" (Papilaya, 2007). Kakek-nenek kita menanam sagu untuk anak cucunya, karena sekali pohon sagu tumbuh, tumbuh untuk selamanya. Tanaman sagu hanya akan punah, jika dipunahkan secara sengaja oleh perilaku destruktif manusia.

Relevansi nilai kearifan ini dalam konteks ketahanan pangan organis adalah para elit politik atau stakeholders yang berkompeten untuk melakukan aksi politik untuk melembagakan berbagai kebijakan yang berkaitan dengan ketahanan pangan secara berkelanjutan. Kebijakan tersebut harus fungsional sehingga bagi kini dan generasi mendatang sehingga selalu dikenang selamanya.

Kearifan 5: *Aku Takkan Pernah Roboh, Walaupun Badai Datang Menghadang*

Nilai kearifan ini mengajarkan tentang kehidupan yang lurus-selurus batang sagu yang tak pernah bengkok, dan tak pernah tergantung pada etika situasional atau mentalitas statistika (Papilaya, 2006b). Nilai-nilai kejujuran, integritas, etika dan etos kerja, perilaku produktif dan normatif seyogianya dilakukan selama hidup.

Disamping itu, nilai kearifan ini mengajarkan tentang kepribadian koleris-sempurna perlu diadopsi oleh stakeholder pembangunan (Littauer, 1996; Papilaya, 2006). Stakeholder pembangunan pertanian khususnya, perlu bertindak seperti seorang pahlawan/serdadu yang pantang menyerah dalam membela kepentingan masyarakat/pangan lokalnya, walau banyak tantangan yang dihadapinya.

Kearifan 6: *Mama Bakar Sagu, Mama Manyani Sioh Buju-Buju*

Nilai kearifan ini mengajarkan tentang efek sinergitas antara perilaku produktif dengan perilaku hedonis/menyenangkan (*edu-tainment*); antara pengembangan logika dan estetika; serta membangun kreasi dan inovasi antara otak kiri dan otak kanan. Disamping itu, nilai kearifan ini mengajarkan kepada kaum perempuan, untuk selalu produktif-variatif walaupun hanya berada di rumah untuk membangun industri rumah tangga berbasis sagu dan selalu menyediakan produk pangan yang beragam bagi keluarga dengan rasa cinta yang tulus.

Relevansi nilai kearifan ini dalam konteks ketahanan pangan, yaitu para elit/pejabat seyogianya bekerja secara produktif dan memiliki rasa cinta kasih bagaikan seorang ibu dalam memberikan pelayanan publik yang prima. Selalu memberi tanpa diminta.

Kearifan 7: *Berduri di luar, Berseri di dalam*

Nilai kearifan ini mengajarkan bahwa, kecantikan yang nampak dari luar itu hanyalah sebatas kulit, namun kecantikan yang dari dalam (*inner-beauty*) itulah yang abadi. Kekuatan yang dari dalam (*inner-power*) itulah paling terbesar adanya. Nilai kearifan ini seyogianya mengubah cara pandang semua orang dalam memandang sesuatu, khususnya implementasi program ketahanan pangan secara mendasar dan mendalam.

Menurut Taufik Bahaudin (2003) apa yang kita makan akan berpengaruh langsung terhadap perilaku kita. Karena itu, ada "efek halo" yang menganggap bahwa, orang yang suka makan sagu itu terkesan "berduri", mesti dibedah lebih dalam sehingga menemukan kemurnian tepung sagu Ambon (Gambar 5). Relevansi nilai kearifan ini dalam konteks ketahanan pangan, yaitu upaya peningkatan ketahanan pangan mestinya dilakukan dengan kesucian motivasi yang kuat (*intrinsic motivation*), dan ketulusan hati dari semua stakeholder pembangunan.



Gambar 5. Tepung Sagu Ambon

Kearifan 8: *Orang Bilang Ade deng Kaka, Sagu Salempeng Pata bage Dua*

Nilai kearifan ini mengajarkan stakeholder pembangunan pertanian pada khususnya untuk hidup saling kasih-mengasahi selayaknya seorang adik dengan kakaknya dalam satu keluarga. Hidup saling berbagi sumberdaya, khususnya pangan mesti dilakukan walaupun dalam kondisi keterbatasan. Sagu satu lempeng kalau dipatah, tak mungkin terbelah menjadi dua bagian yang sama persis, tetapi yang satu bagian cenderung lebih besar dari yang lain, atau sebaliknya. Secara normatif, seseorang yang memberikan atau yang punya sagu tersebut, cenderung memberikan bagian yang lebih besar itu kepada saudaranya karena memiliki perasaan "malu-hati" jika ia memberikan bagian yang kecil.

Dalam konteks ketahanan pangan organis, relevansi nilai kearifan tersebut adalah bahwa kehidupan ini seyogyanya kembali kepada konsep organis, khususnya pangan organis. Organ pertanian harus saling bekerjasama untuk membangun organisme ketahanan pangan secara berkelanjutan dalam spirit cinta-kasih saudara-bersaudara. Organ yang lebih kuat, seyogyanya melayani organ yang paling lemah atau yang tidak kuat, sehingga semuanya menjadi kuat dan sehat sebagai suatu organisme pertanian.

Kearifan 9: *Nobody ever Goes Hungry, where Sago Grows*

"Dimana pohon sagu tumbuh, seorangpun takkan pernah lapar". Nilai kearifan ini mengajarkan kepada stakeholder pembangunan pertanian, bahwa sagu adalah "roti kehidupan" bagi masyarakat lokal yang pangan pokoknya adalah sagu. Sagu dapat diidentikan dengan makanan perang (*security food*), makanan siap saji (*fast food*), makanan pokok (*staple food*), bahkan belakangan sudah mulai dikembangkan untuk pangan yang bergengsi (*luxury food*), seperti ditampilkan pada Gambar 2. Menurut hasil penelitian, satu pohon sagu yang siap panen dapat menghidupi satu orang dewasa selama satu tahun. Hal ini bermakna bahwa, tanaman sagu sangat strategis untuk meningkatkan ketahanan pangan lokal.

Dalam konteks ketahanan pangan organis, relevansi nilai kearifan tersebut adalah bahwa sagu merupakan pangan penjamin (*assurance food*) ketahanan pangan secara berkelanjutan dan berkeadilan bagi masyarakat lokal, khususnya masyarakat Maluku.

PENUTUP

Upaya peningkatan ketahanan pangan secara berkelanjutan dan berkeadilan seyogyanya berbasis pada ekologi budaya, khususnya nilai-nilai kearifan tanaman sagu. Pendekatan peningkatan ketahanan pangan akan semakin efektif, jika berbasis pada nilai-nilai kearifan lokal yang salah satunya adalah nilai-nilai kearifan pada tanaman sagu. "Nona Manis" nilai kearifan sagu sudah saatnya diadopsi menjadi spirit, etos kerja dan perilaku produktif-normatif stakeholder pembangunan pertanian dalam menwujudkan ketahanan pangan organis, dan peningkatan kesejahteraan petani.

DAFTAR PUSTAKA

- Aburdene, P., 2006. Megatrends 2010. Bangkitnya Kesadaran Kapitalisme. Tujuh Trend Baru Yang Akan Mengubah Strategi Kerja, Investasi dan gaya Hidup Anda. Transmedia.
- Apriyantono, Anton., 2007. Kedaulatan Pangan Dapat Dicapai Dengan Pertanian Organik.(www.beritabumi.or.id, dikunjungi pada tanggal 30 September 2007).
- Bahaudin, T., 2003. Brainware Management. Generasi Kelima Manajemen Manusia. Memenangkan "*Knowledge to Knowledge Competetition*" Menyongsong Era Millenium. Elex Media Komputindo. Kelompok Gramedia Jakarta.

- Bowel, R.A., 2006. *The 7 Steps of Spiritual Quotient*. Jalur Praktis Mencapai Tujuan, Kesuksesan, dan Kebahagiaan. PT Bhuana Ilmu Populer Kelompok Gramedia.
- Departemen Pertanian, 2007. Program dan Kegiatan Pertanian Tahun 2008. Disampaikan pada Musrembangtan Provinsi Maluku pada tanggal 16-17 April 2007.
- Ginjar, A. A., 2006. *ESQ. Emotional Spritual Quotient. The ESQ Way 165*. I Ihsan 6 Rukun Iman dan 5 Rukun Islam. Penerbit Arga.
- Girsang, Wardis, 2006. *Feasibility Study Small Scale Business-Start Up*. Konsultant UNIDO di Ambon.
- Gymastiar, A., 2005. Jagalah Hati. Step-by Step Manajemen Qalbu. Kas MQ
- Haryanto, B., Philipus Pangloli, 1992. Potensi dan Pemanfaatan Sagu. Penerbit Kanisius Yogyakarta.
- Khomsan, Ali., 2007. Makanan Organik Lebih Sehat? (www.tabloidnova.com, dikunjungi tanggal 20 September 2007)
- Lesmana, Tedy., 2007. Ketahanan Pangan dan Pemberantasan Kemiskinan. (www.ekonomi.lipi.go.id/informasi/berita/berita_detil2.asp?Vnomer=359, dikunjungi tanggal 30 Juli 2007)
- Littauer, F., 1997. Masukkan Kekuatan ke dalam Kepribadian Anda. Jakarta.
- Made Astawan, 2007. Makanan Organik Lebih Sehat? (www.tabloidnova.com, dikunjungi tanggal 20 September 2007)
- Papilaya, E. Ch., 2007. Sagu, Pangan Organik Maluku Untuk Indonesia?. *Harian Ambon Ekspres*, tanggal 4 Oktober 2007.
- _____, 2006a. Akar Penyebab Kemiskinan Menurut Rumahtangga Miskin dan Strategi Penanggulangannya. Sekolah Pascasarjana IPB Bogor (Disertasi).
- _____, 2006b. Kebun Sagu Untuk Siapa? *Harian Ambon Ekspres* Tanggal 6 dan 9 Oktober 2006. Halaman 4.
- Pattinama, M.J. 2005. *"Les Geba Bupolo et leur milieu, Population de l'île de Buru, Moluques, Indonésie. Liwit lalen hafak lalen snafat lahin butemen " Vannerie virile, sarong féminin et émulsion qui flue "*. Thèse de Doctorat de l'école doctorale du Muséum National d'Histoire Naturelle." Pp. 354. Paris: du Muséum National d'Histoire Naturelle,.
- Rieuwpassa, F., Ikan dan Kualitas Sumberdaya Manusia. Tinjauan Dari Aspek Gizi dan Kesehatan Masyarakat. Pidato Pengukuhan Guru Besar Tetap Ilmu dan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Pattimura Ambon.
- Sudradjat dan Memen Surahman, 2007. *Good Farmings Practices Dalam Rangka Menghasilkan Produk Pangan Bermutu*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Silalahi, J., dan Netty Hutagalung, 2007. Komponen-Komponen Bioaktif Dalam Makanan dan Pengaruhnya Terhadap Kesehatan. (<http://www.tempo.co.id/medika/arsip/062002/pus-3.htm>, dikunjungi tanggal 30 Juli 2007)