

BANANI dan RUMAH BULAT-nya

oleh: Petrus Ana Andung



Pak Banani di dalam rumah bulat, tempat menyimpan hasil panen jagungnya. Kebiasaan masyarakat etnis Dawan ini bertujuan agar jagung lebih awet, kualitas tidak menurun baik untuk dipasarkan, dikonsumsi maupun pembibitan.

Manase Korinus Banani adalah seorang petani yang cukup sukses dalam usahanya. Walaupun usianya sudah memasuki 78 tahun namun tidak mengurangi semangatnya sebagai petani.

Selama ini, pria yang tinggal di Desa Fatunaus, Kec. Amfoang Utara, Kab. Kupang, sangat piawai dalam melakukan budidaya tanaman jagung. "Kita orang Timor dari dulu sangat bergantung dengan jagung. Apalagi makanan pokok kami di Timor, khususnya Amfoang Utara ini adalah jagung", katanya. Tidak hanya itu, tokoh masyarakat ini menambahkan bahwa kebiasaan mereka mulai dari persiapan lahan hingga jagung siap dipasarkan sudah diajarkan secara turun-temurun.

Lalu, bagaimana perlakuan-perlakuan pascapanen yang diberikan terhadap jagung miliknya selama ini? Ditemui di sela-sela kegiatan kelompoknya, Pak Banani menceritakannya sebagai berikut:

Setelah panen, hal pertama yang dilakukan adalah mengumpulkan jagung menjadi satu tumpukan. Kemudian dari tumpukan tersebut, diangkat dan dipindahkan ke rumah bulat (rumah khas orang Timor, dinding dan atapnya berbentuk bulat, untuk menyimpan hasil panen. *redaksi*) menggunakan suatu wadah sejenis keranjang (*kapisak*, dalam bahasa Dawan).

Setelah semua jagung dipindahkan, langkah selanjutnya adalah melakukan seleksi. Tujuannya untuk memisahkan hasil panen yang baik, sehat dan tidak terinfeksi penyakit atau hama dan yang kurang baik.

Pada tahap ini, jagung dipilah-pilah berdasarkan berat, ukuran/besar-kecil, bentuk, dll. Jagung yang baik dan sehat biasanya untuk dijual dan sebagai persediaan bibit untuk musim tanam berikutnya. Jagung yang ukurannya kecil-kecil digunakan untuk konsumsi keluarga sehari-hari. Sedangkan yang kurang sehat (berlubang), setelah dijemur digunakan sebagai pakan ternak (babi atau ayam).

Untuk keperluan mengikat, dibutuhkan beberapa utas tali. Setiap tali digunakan untuk mengikat jagungnya satu per satu secara berbaris mengikuti tali pengikat. Setiap tali memuat kira-kira 18–20 bulir jagung. Setelah mencukupi bilangan ini, diikat lagi sehingga menjadi satu. Tujuan pengikatan adalah untuk memudahkan saat mengangkat, menjemur dan bila nantinya akan disimpan serta diawetkan. Pada tahapan ini, ikatan jagung yang baik dan kurang baik dipisahkan.

Ikatan jagung tersebut kemudian dijemur di panas matahari dari pagi sampai sore selama 4 hari. Tujuannya untuk menghilangkan kandungan air yang terdapat dalam jagung. Selain itu, bermanfaat untuk menjaga agar jagung tidak cepat membusuk, tidak mudah rusak, dan bisa bertahan lama.

Menyimpan hasil panen di rumah bulat merupakan suatu kebiasaan masyarakat etnis Dawan. Tujuannya agar awet dan kualitas hasil panen tidak menurun baik untuk dipasarkan, dikonsumsi sehari-hari maupun sebagai persiapan bibit.

Sebelum jagung dimasukkan ke dalam rumah bulat, langkah pertama yang dilakukan adalah membuat loteng di dalam rumah bulat. Manfaatnya adalah untuk menggantung ikatan jagung yang siap disimpan. Setelah itu, jagung siap digantung.

Jagung yang digantung di atas loteng rumah bulat bertujuan untuk memudahkan proses

pengawetan, yang dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu "pengasapan" atau memberikan "ramuan tradisional".

Cara Pengasapan

Bahan-bahan yang diperlukan

Kayu api yang telah kering, daun kemangi/selasih, kotoran hewan (kuda atau sapi) kering dan daun sirih hutan.

Alat yang digunakan

Tungku arang, daun kelapa kering untuk membantu pembakaran, dan korek api.

Proses dan cara pembuatan

Siapkan tungku arang dan pastikan posisinya tepat berada di bagian tengah dari loteng yang sudah digantungi dengan kumpulan ikatan jagung. Letakkan kayu api secukupnya di sela-sela tungku. Ambil daun selasih atau kemangi secukupnya, daun sirih hutan secukupnya dan kotoran hewan (kuda atau sapi) yang sudah kering secukupnya, perbandingannya 1 : 1 : 1.

Campur dan aduk ketiga bahan tersebut sehingga berbaur menjadi satu. Pastikan bahwa kumpulan/ikatan jagung sudah digantung tepat di bawah tungku setinggi kira-kira 2–3 meter. Buatlah api menggunakan daun kelapa kering untuk memudahkan pembakaran kayu-kayu kering tersebut.

Bila api sudah menyala, taruhlah campuran bahan tersebut di atas (daun kemangi, daun sirih hutan dan kotoran hewan) ke atas tumpukan kayu api yang sudah menyala untuk menghasilkan asap yang cukup.

Ulangi langkah-langkah ini setiap hari sampai jagung terlihat keras dan berwarna cokelat kehitam-hitaman. Biasanya Pak Banani melakukan pengasapan ini sekitar 1 bulan secara rutin.

Cara Larutan Ramuan Tradisional

Bahan-bahan yang diperlukan

Lombok, daun tembakau yang sudah diiris-iris, bawang merah, akar pohon tuba, daun kemangi/selasih, daun sirih dan air.

Alat yang digunakan

Plastik untuk menutup mulut ember, lesung, sendok makan, alu, parang atau pisau, ember, nyiru, ember, dan botol aqua.

Proses dan cara pembuatan

Kumpulkan semua bahan tersebut. Banyaknya bahan disesuaikan dengan banyaknya jagung. Untuk 100 kg jagung dibutuhkan campuran bahan dengan perbandingan 1 kg akar tuba, 0,5 kg daun tembakau, 1 kg daun kemangi, 0,5 kg bawang merah, dan ¼ kg lombok merah. Tumbuk di dalam lesung hingga campuran menjadi halus. Aduk halus bahan tersebut menggunakan sendok makan sehingga benar-benar menyatu.



Rumah bulat, rumah khas orang Timor, dinding dan atapnya berbentuk bulat, untuk menyimpan hasil panen.

Isilah ember dengan air secukupnya. Banyaknya air disesuaikan dengan banyaknya jagung. Biasanya untuk 30 kg jagung, diperlukan 1 liter air. Masukkan campuran bahan ke dalam ember yang berisi air. Tutup mulut ember dengan plastik agar mencegah terjadinya penguapan. Diamkan selama kurang lebih 3 hari 3 malam.

Buka tutupan ember, angkat dan saringlah sehingga ampasnya dapat dipisahkan. Masukkan cairan hasil saringan ke dalam botol aqua dan dengan demikian larutan sudah dinyatakan siap digunakan.

Cara penyemprotan

Pastikan bahwa jagung yang ingin diberi campuran/larutan ini sudah dipipil. Letakkan atau tebarlah jagung di atas tikar yang lebar. Semprotlah menggunakan ramuan ini secara merata pada jagung yang sudah dipipil. Jemur di bawah panas matahari selama 3–4 hari dari pagi hingga sore.

Penyimpanan

Siapkan wadah yang terbuat dari daun pandan atau daun lontar. Bisa juga menggunakan karung goni. Buatlah balai-balai setinggi 50 cm dari atas permukaan tanah. Masukkan jagung yang telah diberi campuran dan sudah dijemur itu ke dalam wadah tersebut. Simpan jagung tersebut sebelum dipasarkan atau sampai musim tanam berikutnya, bila penyimpanan dimaksudkan untuk keperluan bibit.

Dari pengalaman yang dilakukannya selama ini, Pak Banani dapat mempertahankan kualitas hasil panen jagungnya untuk jangka waktu yang cukup lama baik untuk keperluan sehari-hari, untuk dijual maupun untuk pembibitan.

Petrus Ana Andung
Jl. Ade Irma II No. 30 A, Walikota, Kupang
telp/fax: 0380-825028
hp: 081 246 80674
email: petrus_sdm@hotmail.com