Buku ini dikembangkan atas dukungan:

BAPPENAS

Australian Government

INOVASI
Inovasi untuk Anak Sekolah Indonesia
Kemitraan Australia Indonesia

KENALI PERUBAHAN IKLIM

Pangan Lokal Orang Kei

Makanan pokok orang Kei zaman dahulu adalah *enbal*. Makanan ini diolah dari kasbi atau singkong beracun. Namun, perubahan iklim menyebabkan cuaca tidak menentu. Petani *enbal* juga terdampak perubahan iklim. Cuaca di Kei yang panas menjadi makin panas karena perubahan iklim.

Apa saja dampak perubahan iklim bagi petani *enbal*? Mengapa saat ini orang Kei lebih suka makan nasi? Bagaimana cara orang Kei menghilangkan racun dari *kasbi?* Semuanya akan kalian temukan dalam buku ini.

Penulis: Nihma
Ilustrator: Widyasari Hanaya

B3

Yash Media
Jl. Imogiri Barat RT 04, Tanjung,
Bangunharjo, Sewon, Bantul, DIY 55188
Email: yashmediaco@gmail.com
https://yashmedia.id

ISBN 978-634-7327-24-6

KENALI PERUBAHAN IKLIM

Pangan Lokal

Orang Kei

Penulis: **Nihma**

Ilustrator: **Widyasari Hanaya**

yash media.

Hak Cipta pada Yayasan Literasi Anak Indonesia dan INOVASI
Dilindungi undang-undang.

Penafian:

Buku ini disiapkan oleh YLAI dengan pendanaan Pemerintah Australia melalui Program Inovasi untuk Anak Sekolah Indonesia (INOVASI) dalam rangka pengayaan buku non-teks penunjang Pendidikan Perubahan Iklim pada kurikulum nasional. Buku ini disusun dan ditelaah oleh berbagai pihak di bawah koordinasi Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah Indonesia serta INOVASI. Isi buku sepenuhnya menjadi tanggung jawab YLAI, Kemendikdasmen, dan INOVASI serta tidak mencerminkan pandangan Pemerintah Australia. Pemerintah Australia/Departemen Luar Negeri dan Perdagangan (DFAT) Australia tidak menerima keuntungan dalam bentuk apapun dari penjualan buku.

Pangan Lokal Orang Kei

Penulis : Nihma
Ilustrator : Widyasari Hanaya

Penyunting Naskah : Erni Setyowati
Penyunting Visual : FannySantoso
Penata Letak : Dewitrik

Peninjau Ahli Klimatologi : Desak Putu Okta Veanti
Peninjau Ahli Infografik : Lambok E. Hutabarat

Program Inovasi untuk Anak Sekolah Indonesia (INOVASI) Kemitraan Pendidikan Antara Australia dan Indonesia

Yayasan Literasi Anak Indonesia (YLAI)

Dikembangkan oleh:
Yayasan Literasi Anak Indonesia
Jl. Tukad Balian No. 162 B, Banjar Kelod, Renon, Denpasar Selatan, Denpasar, Bali
https://literasi.org

Diterbitkan oleh:
Yash Media
Jl. Imogiri Barat RT 04, Tanjung, Bangunharjo, Kec. Sewon, Kab. Bantul,
Daerah Istimewa Yogyakarta 55188
Email: yashmediaco@gmail.com
https://yashmedia.id

© 2025, Yayasan Literasi Anak Indonesia

Isi buku ini menggunakan huruf Niramit.
30 hlm. : 21 x 29.7 cm.
ISBN: 978-634-7327-24-6

Kata Pengantar

Hai, anak-anak **Pelindung Bumi**!

Selamat datang di perjalanan penuh inspirasi untuk mencintai dan merawat bumi bersama-sama. Buku ini akan membimbingmu memahami perubahan iklim dengan cara yang menyenangkan dan mudah dimengerti.

Di dalam buku ini, kamu akan:

- mengenal apa itu perubahan iklim dan mengapa kita perlu peduli;
- melihat bagaimana perubahan iklim memengaruhi hewan, tumbuhan, dan kehidupan kita;
- belajar tentang cara-cara sederhana untuk merawat bumi kita tercinta; dan
- menemukan ide-ide kreatif untuk menjadi pahlawan lingkungan di rumah dan sekolah.

Setiap halaman buku ini dipenuhi informasi dan gambar-gambar menarik yang akan membuatmu makin bersemangat untuk menjaga bumi kita yang istimewa.

Ingat, kamu adalah bagian penting dari upaya melindungi bumi. Dengan membaca buku ini, kamu sedang mengambil langkah besar untuk memahami dan merawat bumi kita. Bukalah hatimu, aktifkan rasa pedulimu, dan bersiaplah untuk menjadi **Pelindung Bumi** yang hebat.

Selamat membaca dan berbuat baik untuk bumi kita.

Tim Pengembangan Buku
Yayasan Literasi Anak Indonesia

Daftar Isi

Kata Pengantar 3
Daftar Isi 5

Mengenal Kepulauan Kei 7
Enbal Makanan Pokok Orang Kei 8
Kasbi Beracun 10
Cara Menghilangkan Racun 12
Aneka Olahan *Enbal* sebagai Makanan Pokok 14
Kesyang sebagai Ketahanan Pangan 16
Enbal Digantikan Nasi 18
Dampak Perubahan Iklim 20
Adaptasi Petani *Enbal* 22
Enbal pada Masa Kini 24
Resep Sederhana dari *Enbal* 26

Glosarium 27
Daftar Pustaka 28

Mengenal Kepulauan Kei

Kepulauan Kei berada di Provinsi Maluku. Provinsi ini terletak di wilayah timur Indonesia. Kepulauan Kei berada di selatan Kepala Burung Papua, di sebelah barat Kepulauan Aru, dan di timur laut Kepulauan Tanimbar.

Penduduk asli kepulauan ini adalah suku Kei, yang sering disebut sebagai orang Kei. Orang Kei hidup berdampingan dengan suku lain yang ada di Kepulauan Kei. Misalnya, suku Bugis, Makassar, Jawa, Ambon, Aru, dan lain-lain.

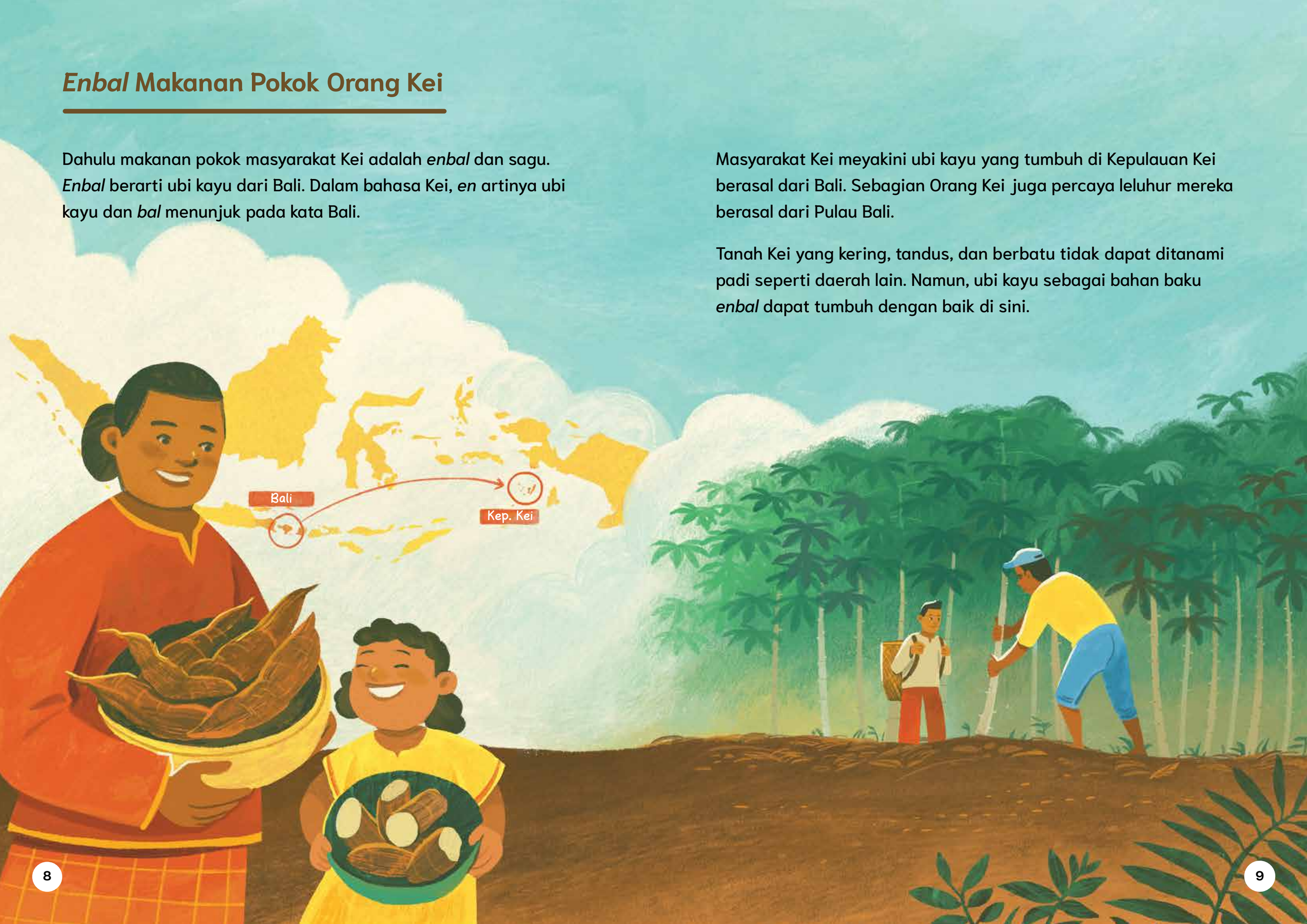
Semua suku hidup berdampingan dan saling menghormati dengan berlandaskan hukum adat ***Larvul Ngabal*** dan falsafah ***Aini Ain.***

Enbal Makanan Pokok Orang Kei

Dahulu makanan pokok masyarakat Kei adalah *enbal* dan sagu. *Enbal* berarti ubi kayu dari Bali. Dalam bahasa Kei, *en* artinya ubi kayu dan *bal* menunjuk pada kata Bali.

Masyarakat Kei meyakini ubi kayu yang tumbuh di Kepulauan Kei berasal dari Bali. Sebagian Orang Kei juga percaya leluhur mereka berasal dari Pulau Bali.

Tanah Kei yang kering, tandus, dan berbatu tidak dapat ditanami padi seperti daerah lain. Namun, ubi kayu sebagai bahan baku *enbal* dapat tumbuh dengan baik di sini.



Kasbi Beracun

Enbal diolah dari ubi kayu pahit, bukan ubi kayu biasa yang kita kenal. Di Kei, ubi kayu disebut dengan nama *kasbi*.

Kasbi yang menjadi bahan untuk membuat *enbal* mengandung racun. Untuk mengenali *kasbi* beracun, bisa dilihat dari beberapa ciri yang membedakannya dari *kasbi* biasa.

Kasbi Biasa

Kasbi Beracun

Kasbi yang mengandung racun, kulit luarnya berwarna putih tipis. Warna daunnya hijau tua dan kadar airnya lebih tinggi dari *kasbi* biasa.

Cara Menghilangkan Racun

Orang Kei tahu cara menghilangkan racun pada *kasbi*. Bagaimana caranya?

1

Kasbi dikupas lalu dicuci hingga bersih.

2

Kasbi diparut, lalu diperas airnya.

3

Setelah diperas, parutan *kasbi* dimasukkan dalam kain atau karung bersih.

4a

Parutan *kasbi* dalam karung dijepit dengan kayu yang ditindih batu besar sampai airnya habis. Proses ini memakan waktu 4–5 jam.

4b

Saat ini sebagian orang Kei menggunakan **alat pres** untuk menghilangkan racun pada *kasbi*. Proses ini lebih cepat dibandingkan cara tradisional. Hanya membutuhkan waktu sekitar 20 menit.

5

Dari proses ini dihasilkan *enbal luluun*.

Aneka Olahan *Enbal* sebagai Makanan Pokok

Enbal **mengandung karbohidrat yang tinggi. Itu sebabnya dijadikan makanan pokok orang Kei. Agar kandungan gizi terpenuhi,** ***enbal*** **dimakan bersama lauk-pauk dan sayuran.** ***Enbal*** **dapat diolah menjadi aneka ragam makanan.**

Cara membuat *enbal* goreng:

- ambil *enbal* luluun kering yang sudah diayak;
- sangrai hingga menggumpal kecil-kecil;
- *enbal* goreng siap disajikan bersama lauk-pauk dan sayuran.

Cara membuat *enbal* bubuhuk:

- ambil ***enbal luluun*** yang sudah diayak;
- campurkan dengan parutan kelapa;
- panaskan wajan, lalu masukkan campuran enbal *luluun* dan parutan kelapa;
- panggang hingga matang;
- potong seperti potongan piza atau digulung lalu dipotong-potong.

Dahulu, ketika masih menjadi makanan pokok orang Kei, mereka makan *enbal* bersama sayur *sir-sir* dan ikan bakar. Begitu nikmatnya makanan ini hingga diabadikan dalam sebuah syair lagu.

*Arwan sir-sir, arwan sir-sir nurminan famavu, nurminan famavu, taan hov enbal, taan hov enbal, doknasoato. Buut tuntun buut tuntun, Bubuhuk nganene bubuhuk nganene, tatoy kamatil tatoy kamatil, sondor masin baresan.**

Kesyang sebagai Ketahanan Pangan

Masyarakat Kei mempunyai tradisi menyimpan **stok** makanan yang disebut dengan kesyang. Bahan makanan yang dijadikan stok adalah *enbal* dan umbi–umbian lainnya. Namun, *enbal* menjadi pilihan utama karena bisa disimpan untuk jangka waktu yang lama.

Agar bisa bertahan lama, *enbal* disimpan di dalam sebuah peti sederhana terbuat dari kayu yang disebut keler.

Enbal yang disimpan di dalam keler biasanya berupa *enbal* lempeng dan *enbal* bubuk.

Sebelum disimpan, *enbal* lempeng dibungkus dengan kain, sedangkan *enbal* bubuk dimasukkan ke dalam stoples.

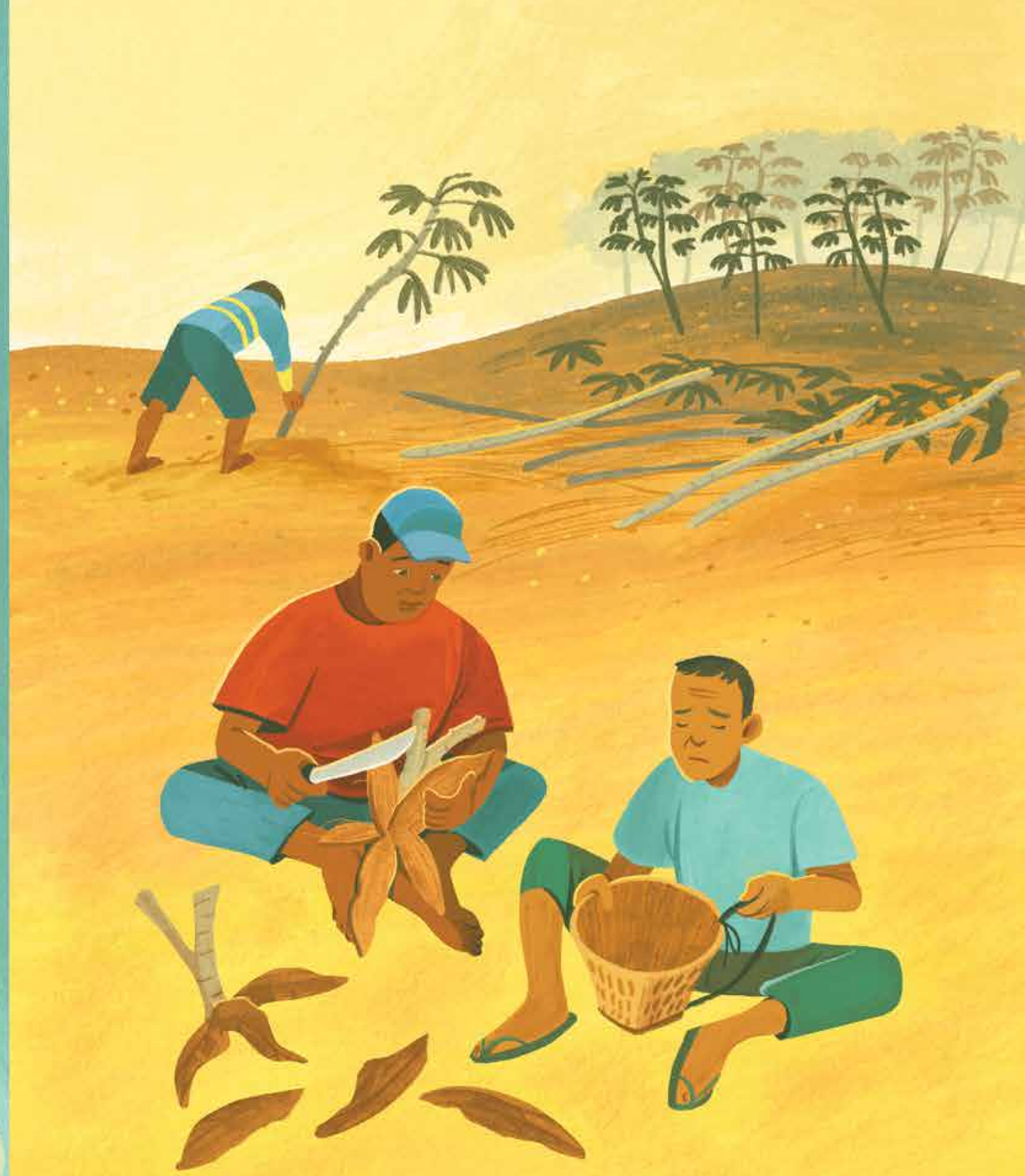
Enbal lempeng yang hendak dimakan, cukup dicelupkan ke dalam minuman panas.

Enbal bubuk yang hendak dimakan cukup disiram dengan air putih hangat atau teh manis.

Enbal Digantikan Nasi

Saat ini sebagian orang Kei tidak lagi menjadikan *enbal* sebagai makanan utama. Nasi telah menjadi makanan pokok pengganti.

Beras dari luar Kepulauan Kei lebih mudah didapatkan di pasar dan harganya lebih murah. Harga *enbal* lebih mahal dan sulit didapatkan karena produksi *enbal* berkurang.



Produksi *enbal* berkurang karena banyak petani yang gagal panen akibat cuaca yang tidak menentu. Cuaca di Kei yang panas menjadi bertambah panas akibat perubahan iklim.

Dampak Perubahan Iklim

Perubahan iklim ikut memengaruhi hasil panen *kasbi* di Kei. Petani di Kei adalah petani tradisional yang bergantung pada hujan.

Biasanya waktu menanam *kasbi* dimulai pada awal Oktober atau saat masuk musim hujan. Namun, beberapa tahun ini terjadi perubahan cuaca sehingga tidak bisa diperkirakan. Musim kemarau menjadi lebih panjang, bahkan sampai pada Oktober.

Oktober

Akibatnya, banyak pohon *kasbi* yang tidak dapat tumbuh dengan baik.

Suhu yang terlalu panas menyebabkan tanaman terserang hama penyakit, termasuk pohon *kasbi*. Saat *kasbi* terserang hama, pucuk daunnya kering, keriting, dan layu. Hal ini juga mengurangi jumlah produksi *enbal*.

November

Curah hujan tinggi pada saat mendekati waktu panen juga berdampak pada tingginya kandungan air pada *kasbi*.

Desember–Februari

Kasbi yang mengandung banyak air menjadi lebih cepat busuk sehingga produksi *enbal* menurun.

Ubi kayu bisa dipanen setelah 6 bulan.

Maret

Adaptasi Petani *Enbal*

Meskipun terjadi perubahan iklim, petani *enbal* harus bisa tetap panen di segala musim untuk memenuhi permintaan *enbal* di masyarakat.

Beberapa hal yang dapat dilakukan petani antara lain:

1

Memilih bibit pohon ubi kayu pahit atau *kasbi* yang unggul. Bibit pohon ubi harus tahan cuaca panas, bisa hidup dengan sedikit air, dan bisa cepat dipanen.

2

Menggunakan serbuk kayu, sabut kelapa, alang-alang, dan bahan alami lain untuk menyuburkan tanah.

3

Mengubah waktu tanam dari Oktober menjadi November, atau mulai menanam setelah masuk musim hujan.

Enbal pada Masa Kini

Saat ini orang Kei masih makan *enbal*. Hanya saja tidak lagi menjadi makanan pokok utama. *Enbal* mengalami peningkatan cara pengolahan yang memengaruhi bentuk, rasa, dan nilai jualnya.

Kini *enbal luluun* diolah menjadi aneka camilan dan memiliki nilai jual tinggi. Tepung *enbal* bisa dijadikan bahan baku untuk membuat *brownies*, stik *enbal* aneka rasa, pisang goreng *enbal*, dan aneka kue lezat lainnya.

Enbal tidak hanya dinikmati oleh masyarakat Kei, tetapi sudah dikenal hingga ke luar daerah. *Enbal* sering dijadikan oleh-oleh khas dari Kepulauan Kei yang banyak dicari.

Enbal telah berubah, tidak hanya sebagai makanan pokok, tetapi menjadi pangan lokal yang bernilai jual dan digemari. *Enbal* dijajakan di pusat-pusat perbelanjaan dan toko oleh-oleh, tidak hanya di Kepulauan Kei, tetapi di beberapa daerah lain di Indonesia.

Resep Sederhana dari *Enbal*

Kamu bisa membuat camilan sederhana dari tepung *enbal*. Misalnya, pisang goreng *enbal*. Cara membuatnya sangat mudah.

Kalau kamu pernah membuat pisang goreng, maka kamu juga bisa membuat pisang goreng *enbal* dengan mudah di rumah.

1 Kupas dan potong pisang sesuai selera.

2 Buatlah adonan tepung *enbal*.

3 Masukkan pisang ke dalam adonan tepung *enbal*.

4 Goreng dengan minyak panas.

5 Setelah pisang kecokelatan, angkat dan tiriskan.

Pisang goreng *enbal* siap disajikan dan disantap dengan sambal.

Ayo berkunjung ke Kepulauan Kei untuk menikmati lezatnya makan *enbal* dan kuliner khas lainnya.

Glosarium

larvul ngabal	:	hukum adat yang berlaku di Kepulauan Kei
aini ain	:	satu memiliki satu atau saling memiliki
alat pres	:	alat tindih yang berfungsi memeras kasbi parut supaya mengeluarkan air dari patinya
stok	:	sesuatu benda/barang yang disimpan untuk dijadikan persediaan

Daftar Pustaka

Pindai kode QR untuk melihat daftar pustaka

https://s.id/DP-PanganLokalOrangKei

Profil Penyusun

Nihma

Lahir di Banyuwangi dan besar di Kepulauan Aru, Maluku. Menyukai dunia literasi sehingga mendirikan dan mengelola Taman Baca Aksara di rumahnya. Beberapa karyanya antara lain *Asal-Usul Pulau Babi* (2021) dan *Sasi Teluk Un Ohoi Taar* (2023). Penulis dapat dijumpai di Instagram @nihmarenuat dan Facebook: Nihma.

Widyasari Hanaya

Ilustrator yang saat ini berkarya di antara Yogyakarta dan Bali. Karyanya mengeksplorasi hubungan antara manusia dan alam, yang ia tuangkan dalam ilustrasi anak, editorial, hingga komik. Bagi Widya, ilustrasi adalah ruang bermain dan cara untuk menyampaikan rasa serta pemikirannya kepada orang lain. Temukan karyanya di Instagram @widyasari_h.