

**Jagung Sebagai Identitas Kultural Masyarakat Kepulauan Babar
(Prespektif Historis Dalam Pengayaan Pendidikan Muatan Lokal)**

Johan Robert Saimima

Dosen Universitas Kristen Indonesia Maluku
Email: saimimajhon@gmail.com, HP. 085243851223

Info Artikel

Sejarah Artikel:
Diterima: 2 April 2021
Direvisi: 12 April 2021
Dipublikasikan: April 2021
e-ISSN: 2089-5364

DOI: 10.5281/zenodo.4718081

Abstract:

The purpose of this paper is to study identity, especially cultural identity, which is considered important regarding the nature of humans at all times in building their identity throughout the life of the body and identity as a form of social relationship and interaction, where people understand their identity because there are others (others.) and in dealing with these others, there are interactions both carried out based on similarities and differences. Correspondingly, the relationship and interaction with others, each other identifies or defines himself: with whom he is dealing, in what situations they are related, and what motives may arise in the relationship, so that each knows who we are. and who they are. This means that the identity is basically constructed, and the construction is done contextually (the use of symbols), according to the situations and conditions in which and when the relationships and interactions occur. This view of identity is then constructed contextually with certain situations and conditions. Cultural markers that form the boundaries of identity are chosen arbitrarily (arbitrarily). In this connection, the discussion of corn as a community identity in Southwest Maluku, especially in the Babar Islands, shows that corn as a staple food for the people of Southwest Maluku, has many benefits for the body and health. In addition, this paper will also mention a little about the influence of rice, which is recognized as the national food of the Indonesian nation. The method used as a tool to explain this paper is the historical research method with its logical work stages, namely: collecting and managing sources, and utilizing these sources as useful data to explain the existence of maize as a cultural identity of the people in the Babar Islands, as well as being able to use it as food. local content that contributes to the enrichment of local content subjects in contextual-based education in Maluku.

Keywords: Moral-Ethical Education, Summoning, Priest

PENDAHULUAN

Dalam konteks perubahan sosial kajian tentang identitas, khususnya identitas budaya, menjadi penting dan relevan. Kajian identitas dianggap penting menyangkut 2 hal, menurut Eriksen yaitu: pertama, disadari atau tidak pada hakikatnya manusia setiap saat membangun identitasnya masing-masing sepanjang hayat dikandung badan. Identitas ada dalam hubungan dan interaksi sosial. Orang memahami jati dirinya karena ada yang lain (*others*) dan dalam berhubungan dengan yang lain ini, melakukan interaksi baik berdasarkan persamaan maupun perbedaan. Dengan demikian membangun “identitas” berarti menjadi sama sekaligus berbeda (Eriksen, 2002: 59).

Dalam hubungan dan interaksi dengan yang lain, masing-masing saling mengidentifikasi atau mendefinisikan dirinya: dengan siapa berhadapan, dalam situasi yang bagaimana mereka berhubungan, dan motif-motif apa yang mungkin muncul dalam hubungan itu, sehingga masing-masing mengetahui siapa kita dan siapa mereka. Ini berarti bahwa identitas pada dasarnya dikonstruksi, dan pengkonstruksian tersebut dilakukan secara kontekstual (penggunaan simbol-simbol), sesuai dengan situasi dan kondisi di mana dan kapan hubungan dan interaksi itu terjadi.

Pandangan bahwa identitas dikonstruksi secara kontekstual dengan situasi dan kondisi tertentu, maka identitas tidak selalu utuh atau tetap. Penanda-penanda budaya yang menjadi batas-batas identitas dipilih secara arbitrar (berubah-ubah/semena-mena), dalam pengertian Eriksen, bahwa hanya beberapa unsur budaya yang dipilih dan dianggap penting dalam proses penarikan batas-batas tertentu (Eriksen, 2002: 61). Pemilihan penanda-penanda budaya tidak dilakukan dalam ruang hampa udara, sehingga ketika situasi dan kondisi yang terjadi pada

masyarakat mengalami perubahan maka hubungan-hubungan dan interaksi dari orang-orang pun menjadi berubah. Ini berarti bahwa pada prinsipnya identitas bersifat cair (Syukur, 2010: 212).

Artikel ini membahas tentang Jagung sebagai identitas masyarakat yang terdapat di MBD, khususnya di Kepulauan Babar. Jagung merupakan makanan pokok bagi masyarakat MBD, yang banyak manfaatnya bagi tubuh dan kesehatan, sejak zaman kolonial Belanda, Jepang, dan sampai saat ini. Mooij (1925:144), mengatakan bahwa penduduk kepulauan Babar adalah penduduk yang makanan sehari-harinya adalah jagung. Bahkan Jagung pada tahun 2000-an menjadi sumber pangan yang membantu masyarakat Barat Daya ketika terjadi krisis pangan (beras) di Maluku. Jagung yang menjadi makanan pokok (utama) bagi masyarakat di MBD, khusus Kepulauan Babar ini, dapat menjadi bahan pangan yang tergoyahkan identitasnya dan tidak bisa dipertahankan ketika orientasi masyarakat tertuju kepada beras sebagai makanan hari-hari masyarakat. Oleh karena itu, selain membahas tentang jagung sebagai makanan pokok yang menjadi identitas masyarakat di Kepulauan Babar, tulisan ini akan menyinggung sedikit tentang pengaruh beras yang diakui sebagai pangan nasional bangsa Indonesia. Metode yang digunakan sebagai *tools* untuk menjelaskan tulisan ini adalah metode penelitian sejarah dengan tahapan kerja logisnya, yakni: mengumpulkan dan mengelola sumber, serta memanfaatkan sumber tersebut sebagai data yang berguna untuk mengeksplanasi keberadaan jagung sebagai identitas kultural masyarakat di Kepulauan Babar, sekaligus dapat menggunakannya sebagai pangan lokal yang berkontribusi bagi pengayaan mata pelajaran muatan lokal dalam pendidikan berbasis kontekstual di Maluku.

METODOLOGI PENELITIAN

Metode yang digunakan sebagai *tools* untuk menjelaskan tulisan ini adalah metode penelitian sejarah. Metode penelitian sejarah dapat didefinisikan sebagai suatu kumpulan yang sistematis dari prinsip-prinsip dan aturan-aturan yang dimaksudkan untuk membantu dengan secara efektif dalam pengumpulan bahan-bahan sumber dari sejarah, dalam menilai atau menguji sumber-sumber itu secara kritis, dan menyajikan suatu hasil "*sinthese*" (pada umumnya dalam bentuk tertulis) dari hasil-hasil yang dicapai.

Dengan demikian Pengertian metode sejarah yang panjang itu mungkin dapat disingkat sebagai suatu sistem dari cara-cara yang benar untuk mencapai kebenaran sejarah. Dari pengertian tersebut, kita dapat menetapkan adanya tiga langkah atau tahap kegiatan di dalam metode sejarah, ialah:

1. Pencarian bahan-bahan sumber di atas kita dapat bekerja, ialah pencarian sumber-sumber keterangan atau pencarian bukti-bukti sejarah, tahap ini disebut Heuristik, yang merupakan langkah permulaan di dalam semua penulisan sejarah.
2. Penilaian atau pengujian terhadap bahan-bahan sumber tersebut dari sudut pandangan nilai kenyataan (kebenarannya) semata-mata, tahap kedua ini disebut kritik sumber atau kritisisme, yang merupakan langkah yang sangat penting sehingga sering dikatakan bahwa seluruh proses dari metode sejarah disebut sebagai Kritisisme Sejarah.
3. Penceritaan atau Penyajian yang bersifat formal (resmi) dari penemuan-penemuan dari kegiatan Heuristik dan Kritisisme; tahap ketiga ini meliputi penyusunan kumpulan dari data sejarah dan penyajian /penceritaannya (pada umumnya dalam bentuk tertulis) di dalam batas-batas kebenaran yang objektif dan arti atau maknanya; tahap ketiga ini disebut *Sinthese* dan Penyajian (*Sinthese* dan Penulisan).

Tahapan kerja logisnya, yakni: mengumpulkan dan mengelola sumber, serta memanfaatkan sumber tersebut sebagai data yang berguna untuk mengeksplanasi keberadaan jagung sebagai identitas kultural masyarakat di Kepulauan Babar, sekaligus dapat menggunakannya sebagai pangan lokal yang berkontribusi bagi pengayaan mata pelajaran muatan lokal dalam pendidikan berbasis kontekstual di Maluku.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jagung Maluku Barat Daya, Pulau-Pulau (P.P. Babar): Penyokong Pangan Maluku

Provinsi Maluku memiliki sebelas Kabupaten/Kota yang terdapat didalamnya, antara lain: Maluku Tenggara Barat, Maluku Barat Daya, Maluku Tenggara, Maluku Tengah, Buru, Buru Selatan, Kepulauan Aru, Seram Bagian Barat, Seram Bagian Timur, Ambon, dan Tual. Dari sebelas Kabupaten/Kota ini, Maluku Barat Daya terkenal sebagai Kabupaten penghasil Jagung terbesar di Maluku. Data BPS Provinsi Maluku (2010), yakni Maluku Dalam Angka menunjukkan bahwa, sebagai daerah penghasil Jagung, MBD melambung tinggi dengan hasil panen jagung mulai dari tahun 2005-2009.

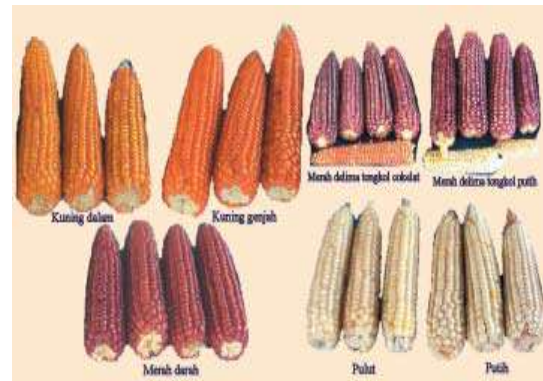
Umumnya jagung hasil panen tersebut digunakan sebagai bahan makanan pokok dan belum dioptimalkan sebagai komoditi ekonomis masyarakat. Hal ini seperti yang dikemukakan oleh Susanto dkk, (2005:71), bahwa pada beberapa wilayah di Maluku, yaitu di Pulau-pulau Terselatan, Kisar, Wetar Kabupaten Maluku Tenggara Barat (MTB-sekarang MBD), umumnya masyarakatnya menggunakan jagung sebagai makanan pokok. Lewat penelitian mereka, Susanto dan Sirappa juga mengatakan bahwa Kecamatan Pulau-pulau Terselatan, Lemola, dan Babar merupakan wilayah dengan rata-rata luas panen dan produksi jagung terbesar dibanding kecamatan lainnya. Penduduk di kecamatan tersebut mengonsumsi jagung sebagai bahan makanan pokok, sehingga pengembangan jagung di wilayah ini diduga akan

mendapat apresiasi yang baik dari petani. Dari hasil penelitian yang dilakukan, mereka memperincikan *Luas panen dan produksi jagung Provinsi Maluku per kecamatan, 1996–2001*, di mana Maluku Barat Daya (sekarang) yang sejak tahun 2001 masih termasuk dalam Kabupaten Maluku Tenggara Barat, meliputi P.P. Terselatan, Leti Moa-Lakor, Tanimbar Utara, Tanimbar Selatan, dan khususnya P.P. Babar, merupakan daerah penghasil produksi jagung yang paling besar dibandingkan dengan kecamatan-kecamatan lainnya yang ada di Maluku. Hal ini seperti yang dikemukakan dalam penelitian Andriko Noto Susanto dan M.P. Sirappa, (Susanto et al, 2005).

Sejalan dengan itu, pembuktian lainnya yang menunjukkan bahwa Kecamatan P.P. Babar merupakan daerah penghasil jagung yang terbesar di Maluku melalui penggunaan salah satu pendekatan penelitian oleh Badan Litbang Pertanian Maluku untuk menentukan komoditas unggulan di tiap-tiap kecamatan Prov. Maluku yaitu metode *Location Quotient* (LQ). Cara memahami metode itu adalah, jika Nilai LQ > 1 artinya sektor basis; komoditas 'x' di suatu wilayah memiliki keunggulan komparatif (produksinya melebihi kebutuhannya sehingga dapat dijual ke luar wilayah); LQ = 1 artinya sektor nonbasis; komoditas 'x' di suatu wilayah tidak memiliki keunggulan (produksi hanya cukup untuk konsumsi sendiri); dan LQ < 1 artinya sektor nonbasis; komoditas 'x' pada suatu wilayah tidak dapat memenuhi kebutuhan sendiri sehingga perlu pasokan dari luar wilayah. Berdasarkan penggunaan metode *Location Quotient* (LQ), dikemukakan hasilnya yaitu, kecamatan P.P. Babar dan P.P. Terselatan merupakan penghasil jagung terbesar di Maluku.

Berdasarkan Eksplorasi dan dokumentasi plasma nutfah jagung yang dilakukan Alfons *et al.* (2003) di Kabupaten MTB (dulu), sekarang MBD, berhasil mengidentifikasi tujuh kultivar jagung lokal, yaitu Merah Delima Tongkol

Cokelat, Merah Delima Tongkol Putih, Merah Darah, lokal Putih, Pulut, Kuning Genjah, dan Kuning Dalam



Gambar 1. Kultivar Jagung Lokal

Kandungan Kimia Jagung dan Manfaatnya Bagi Kesehatan

Jagung merupakan salah satu tanaman pangan dunia yang terpenting, selain gandum dan padi. Beberapa negara yang menjadikan jagung sebagai sumber karbohidrat utama mereka adalah Amerika Tengah dan Selatan, jagung juga menjadi alternatif sumber pangan di Amerika Serikat. Sementara beberapa penduduk di Indonesia (misalnya: di Madura dan Nusa Tenggara) juga menggunakan jagung sebagai pangan pokok. Tanaman ini berasal dari Amerika yang tersebar ke Asia dan Afrika melalui kegiatan bisnis orang-orang Eropa ke Amerika. Sekitar abad ke-16 orang Portugal menyebarluaskannya ke Asia termasuk Indonesia. Orang Belanda menamakannya *mais* dan orang Inggris menamakannya *corn*. Di Indonesia, menurut Arianingrum: daerah-daerah penghasil utama tanaman jagung adalah Jawa Tengah, Jawa Barat, Jawa Timur, Madura, D.I. Yogyakarta, Nusa Tenggara Timur, Sulawesi Utara, Sulawesi Selatan, dan Maluku.

Selain mengandung karbohidrat, menurut Retno Arianingrum, banyak senyawa kimia yang bermanfaat bagi kesehatan terkandung juga didalam jagung, antara lain protein, lemak, kalsium (Ca), fosfor (P), vitamin, dan senyawa lainnya. Jika dimanfaatkan secara

holistik, tanaman jagung banyak sekali gunanya, sebab hampir seluruh bagian tanaman dapat dimanfaatkan untuk berbagai macam keperluan antara lain:

- Batang dan daun muda: pakan ternak
- Batang dan daun tua (setelah panen): pupuk hijau atau kompos
- Batang dan daun kering: kayu bakar
- Batang jagung: lanjaran (turus)
- Batang jagung: pulp (bahan kertas)
- Buah jagung muda (putren, Jw): sayuran, bergedel, bakwan, sambel goreng
- Biji jagung tua: pengganti nasi, marning, brondong, roti jagung, tepung, bihun, bahan campuran kopi bubuk, biskuit, kue kering, pakan ternak, bahan baku industri bir, industri farmasi, dextrin, perekat, industri tekstil (Retno Arianingrum, T.T)).

Jadi selain sebagai sumber karbohidrat, jagung juga ditanam sebagai pakan ternak (hijauan maupun tongkolnya), diambil minyaknya (dari biji), dibuat tepung (dari biji, dikenal dengan istilah tepung jagung atau maizena), dan bahan baku industri (dari tepung biji dan tepung tongkolnya).

Menurut beberapa sumber yang dikutip Arianingrum, dikatakan bahwa jagung juga berkhasiat untuk dijadikan obat. Adapun jagung yang digunakan adalah jagung yang dapat ditemui di pasar-pasar tradisional maupun pasar swalayan. Berikut adalah beberapa jenis penyakit yang dapat ditanggulangi oleh jagung, antara lain :

- **Melancarkan Air Seni**
Sebanyak 50 g rambut jagung segar dicuci, direbus dengan 1 liter air sampai airnya tinggal setengah. Ramuan diminum 2x sehari.
- **Hipertensi**
Segenggam rambut jagung dicuci, direbus dengan 1 liter air. Air rebusannya untuk diminum 2x sehari. Setelah tekanan darah turun, ramuan ini tetap diminum 1x sehari.
- **Diabetes**
Sebanyak 50g rambut jagung dicuci, direbus dengan 2 gelas air. Air rebusan ini untuk diminum 2x sehari.

- **Melancarkan ASI**

Beberapa biji jagung tua disangrai sampai meretak dan garing. Makan sebagai kudapan, atau cukup jagung direbus saja.

- **Luka Bekas Cacar air**

Sebanyak 10 buah jagung muda diparut lalu dibalurkan ke luka bekas cacar air. Ulangi selama beberapa hari.

- **Diare**

Tongkol jagung dicuci dan ditumbuk sampai halus. Seduh dengan 1 gelas air. Kemudian minum ramuan tersebut 2x sehari (Retno Arianingrum, T.T).

Selain itu, penelitian dari Fakultas Farmasi UGM mengungkapkan bahwa bagian jagung, rambut dan tongkol muda, dapat digunakan untuk mengobati: batu empedu, batu ginjal, busung air pada radang ginjal, busung perut, hepatitis, kencing manis, radang kandung empedu, sirosis, dan tekanan darah tinggi.

Dampak Revolusi Hijau Terhadap Pangan Lokal

Seperti yang dikemukakan oleh Erikson sebelumnya bahwa identitas itu selalu berinteraksi dengan yang lain kapan dan di manapun, maka jagung sebagai pangan lokal masyarakat P.P. Babar termasuk pangan lokal lainnya di Indonesia mulai terkoyakkan sejak akhir 1960, ketika itu kebijakan pangan nasional (Indonesia) adalah kebijakan dalam hal beras (Hefner, 1999:131), yang terkenal dengan sebutan revolusi hijau.

Dampak dari revolusi hijau adalah beras mendominasi atas sumber daya pangan lainnya di Indonesia. Louhenapessy mengungkapkan bahwa dominasi beras mulai terasa di Maluku sejak 1966 ketika pemerintahan ORBA lebih menitikberatkan pada pengembangan padi ditambah pemberian beras untuk rakyat miskin hingga ke desa-desa yang semula menjadikan sagu sebagai pangan pokok menjadi kian tergeser oleh beras (Kompas, 2012). Hal yang sama pula, tentunya dapat terjadi pada jagung sebagi

pangan pokok masyarakat MBD, menjadi kian tergeser. Dominasi beras tersebut, dapat ditemukan dalam istilah-istilah lokal seperti “palawija” (Sansekerta, *phaladwija*) yang harfiahnya berarti sesuatu yang bukan beras (sekunder) atau pangan kelas dua, sesuatu yang terkonstruksikan secara budaya (*culturally constructed*). Dan untuk diketahui bahwa tingkat konsumsi beras orang Indonesia selama dua bulan adalah 5,3 juta ton yang mengacu pada konsumsi beras di Indonesia sebanyak 135 kilogram beras per orang per tahun (Kompas, 2012).

Ekspansi beras semakin menguasai jagung sebagai pangan lokal cukup terasa, menurut samloy, pada saat masyarakat MBD mengalami kerawanan pangan di akhir tahun 2007. Saat itu melalui pemerintah Provinsi Maluku puluhan ton beras dengan kapal perintis dikirimkan ke MBD untuk menghidupi masyarakat. Proses penanganan seperti itu dapat dikatakan sebagai penanganan yang sifatnya emergensi. Ditemukan juga bahwa, masyarakat MBD menjual jagung hanya untuk membeli beras. Bagi banyak orang dengan makan nasi (beras) status sosialnya lebih tinggi dibanding yang lain. Bahkan, orang tua di Wakpapapi, salah satu desa di Kepulauan Babar mengungkapkan bahwa terdapat guru di tingkat pendidikan Sekolah Dasar dalam pengajaran yang diberikan kepada siswa mengatakan bahwa “anak-anak jangan makan jagung, karena akan mengalami buang-buang air (diare)”. Selain itu, lahan masyarakat yang sebelumnya digunakan untuk menanam jagung perlahan mulai digantikan dengan menanam padi ladang (Hasil Diskusi bersama Masyarakat Wakpapapi, 2013). Tentunya hal ini sangat disayangkan karena sebagai daerah yang memiliki kearifan lokal “jagung” bisa dimanfaatkan dalam waktu kapan saja untuk menjawab kebutuhan pangan dari masyarakat di MBD (Saimima, 2013). Pemanfaatan jagung di Indonesia sebagai pangan lokal dan berkontribusi secara nasional, misalnya seperti yang terdapat

pada masyarakat di Sulawesi Utara dan NTT .

Pentingnya Perhatian Pemerintah Bagi Pemanfaatan Jagung

Pentingnya membangun kesadaran kritis ditingkat pengambil kebijakan tentunya bukan sekedar membuat demitologisasi jagung sebagai “pangan asli”, Jagung tentunya bisa dipertahankan sebagai modal simbolik masyarakat, tetapi dibutuhkan dorongan intelektual yang lebih kritis dan jernih di mana seorang pengambil keputusan (di semua level termasuk petani), agar membebaskan diri dari jeratan komoditas yang tidak berkelanjutan bagi ekologis masyarakat (beras). Masyarakat harus memiliki mimpi agar terciptanya bank benih jagung ‘lokal’ di Kepulauan Babar, tetapi juga terdorong untuk memiliki teknologi benih jagung atau penggunaan benih berefisiensi tinggi. Sudah saatnya wacana membangun ekonomi jagung didemonstrasikan di Maluku, dari Kepulauan Babar. Selain itu, perhatian penting melalui studi mendalam mengenai rantai ekonomi jagung perlu dilakukan dan informasi tentang sistem yang mendukungnya perlu dipahami secara baik. Agar dapat mempermudah jaringan pengadaan bibit sampai pada distribusi jagung kelak. Dengan begitu maka tidak bisa dipungkiri bahwa akan terjadi peningkatan ekonomi di masyarakat dan akan berpengaruh bagi peningkatan pendapatan keluarga, serta pendapatan daerah di tingkat Kabupaten.

KESIMPULAN

Jagung merupakan sumber pangan lokal “identitas” bagi masyarakat MBD-P.P Babar. Pernyataan ini merupakan suatu legitimasi yang tidak bisa dipungkiri kandungan nilai objektifitasnya. Pernyataan J. Mooij, hasil penelitian badan litbang pertanian Maluku, hasil penelitian Susanto dan Sirappa, Data BPS Maluku 2010, menjadi bukti kuat untuk mendukung statement/pernyataan tersebut. Dengan demikian sudah sewajarnya

jagung diperhatikan sebagai lokal wisdom yang sekaligus turut berkontribusi untuk menyokong kekuatan pangan Maluku. Hal ini sebagaimana yang diamanatkan dalam Peraturan Presiden No. 22 Tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal, bahwa upaya penganekaragaman konsumsi pangan harus berbasis sumber pangan setempat atau khas daerah. Pencerahan kepada masyarakat perlu diberikan dan pendidikan pada level Sekolah Dasar mesti bergerak untuk melakukannya, sehingga pengetahuan anak-anak terkonstruksi sejak dini terhadap kekayaan dan manfaat pangan lokal mereka. Dorongan ini diartikan bahwa pengurangan konsumsi beras tidak dapat digantikan dengan konsumsi gandum/ terigu yang hampir seluruhnya diimpor. Sementara konsumsi umbi-umbian bukan hanya sebagai pangan pilihan pengganti padi-padian, namun juga sebagai pangan atau diversifikasi konsumsi pangan menjadi penting untuk dilaksanakan guna menciptakan generasi sumber daya manusia yang lebih berkualitas dan berdaya saing (Badan Ketahanan pangan Kementerian Pertanian RI, 2012:13-14). Konsumsi jagung sangat penting bagi kesehatan, karena adanya zat-zat kimia yang terkandung di dalamnya yang memiliki manfaat bagi tubuh baik sebagai nutrisi maupun berkhasiat dalam mengobati penyakit.

Memanfaatkan dan mengembangkan jagung sebagai pangan lokal masyarakat di MBD-Kepulauan Babar berarti masyarakat sekaligus menyatakan karya Allah untuk menyelamatkan dunia dan sekaligus mensejahterahkan kehidupan manusia dari krisis. Tindakan demikian hendak mengukuhkan begitu berartinya jagung sebagai identitas masyarakat dan identitas tersebut bukanlah suatu tempelan belaka tetapi menjadi suatu mentalitas kultural yang berpengaruh terhadap kehidupan ekonomi dan kebutuhan pangan di Maluku-MBD.

Jika orang-orang di P.P. Babar selama ini hidup dari jagung artinya jagung menjadi sumber kehidupan maka secara teologis jagung itu adalah Allah, karena Allah adalah sumber kehidupan itu sendiri. Sebagaimana yang dikatakan Nuban dkk (2006:35) Tuhan Allah menjadi jagung. Di dalam Yesus Kristus Allah menjadi jagung kehidupan yang memberi kehidupan kekal kepada setiap orang yang lahir, tinggal dan bekerja dalam kehidupan masyarakat di NTT, demikianpun Allah dalam Yesus Kristus turut menjadi jagung kehidupan bagi masyarakat di MBD-Kepulauan Babar dan telah menjadi penyelamat di saat masyarakat mengalami kondisi krisis pangan yang melanda kehidupan mereka. Oleh karena itu, sudah selayaknya, Allah yang menjadi jagung kehidupan itu menjadi identitas masyarakat untuk diberdayakan/didemonstrasikan sehingga menjadi berkat bagi banyak orang dan meninggikan kemuliaan namaNya.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Ketahanan pangan Kementerian Pertanian RI. (2012). *Roadmap Diversifikasi Pangan 2011-2015*.
- BPS Provinsi Maluku. (2010). *Maluku Dalam Angka*. BPS Prvinsi Maluku.
- Eriksen, T. H. (2002). *Ethnicity and Nationalism* London: Pluto Press. In *Antropological Perspectives*. Pluto Press.
- Hasil Wawancara A. Ponco Anggoro dengan J. Louhenapessy. (2012). Mengembalikan Citra Sagu. In *Kompas*. [i bola.kompas.com/read/2012/02/22](http://bola.kompas.com/read/2012/02/22).
- Hefner, R. W. G. T. (1999). *Perubahan Sosial dan Perkelahian Politik*. LKIS.
- Mooij, J. (1925). *Atlas der Protestantsche Kerk in Nederlandsch Oost-Indië*. In *Atlas*. Weltevreden.
- Nuban, Timo Eben. (2006). *Pemberita Firman Pecinta Budaya*. BPK Gunung Mulia.
- Saimima, J. R. (2013). *“Jagung Bagi Masyarakat Desa Wakpapapi,*

Kepulauan Babar”.

- Susanto, A. N. dan M. P. S. (2005).
Prospek dan Strategi Pengembangan
Jagung Untuk Mendukung Ketahan
Pangan di Maluku. *Jurnal Litbang
Pertanian :Balai Pengkajian
Teknologi Pertanian Maluku*, 2(24).
- Syukur Abdul. (n.d.). Konstruksi Identitas
Agama Budha Tahun 1950-1960.
Post-Colonial Indonesian Identity,
Yogyakarta.