



## Etnobiologi dan Peluang Wirausaha Keragaman Olahan Pangan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal (*Etnofood*) Masyarakat Wotu Luwu Timur

Syamsuri<sup>1\*</sup>, Rafika<sup>2</sup>, Hasria Alang<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Pendidikan Ekonomi, FKIP, Universitas Tanjungpura, Indonesia

<sup>2</sup> Jurusan Teknologi Laboratorium Medis, Poltekkes Kemenkes Makassar, Indonesia

<sup>3</sup> Pendidikan Biologi, FKIP, Universitas Patempo, Indonesia

\*Korespondensi: [hasriaalangbio@gmail.com](mailto:hasriaalangbio@gmail.com)

### Info Artikel

Diterima 27  
Januari 2023

Disetujui 12  
April 2023

Dipublikasikan 04  
Mei 2023

**Keywords:**  
*Etnobotani,  
Etnofood, Kearifan  
Lokal, Pangan  
Tradisional,  
Wirausaha*

© 2023 The  
Author(s): This is  
an open-access  
article distributed  
under the terms of  
the Creative  
Commons  
Attribution  
ShareAlike (CC BY-  
SA 4.0)



### Abstrak

*Olahan pangan tradisional adalah Olahan pangan tradisional merupakan kuliner khas dari suatu suku atau disebut juga etnofood, yang dibuat dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada disekitarnya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengkaji etnobiologi olahan pangan tradisional berbasis kearifan lokal pada masyarakat Wotu serta menganalisis peluang wirausaha dari olahan pangan tradisional tersebut. Metode yang digunakan dalam penelitian untuk inventarisasi jenis olahan pangan tradisional yaitu dengan purpose sampling menggunakan observasi dan wawancara, sedangkan analisa peluang wirausaha dilakukan dengan melihat potensi ekonominya menggunakan rumus penerimaan dan rumus pendapatan. Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa olahan pangan tradisional berbasis kearifan lokal yang ditemukan di Wotu yaitu pocco, parede ikan, lawa, kapurung, dange, ongol-ongol dan barobbo. Hasil analisis potensi ekonomi pada olahan pangan tradisional di Wotu menunjukkan bahwa total penerimaan semua produk tersebut lebih besar daripada biaya yang dikeluarkan dalam proses pembuatannya. Hal tersebut menunjukkan bahwa olahan pangan tradisional dapat mendatangkan keuntungan sehingga dikatakan memiliki peluang wirausaha.*

### Abstract

*Local food processing is traditional food processing which is a typical culinary of a tribe or also called etnofood, which is made by utilizing the natural resources around it. The purpose of this study was to examine the ethnobiology of traditional food preparations based on local wisdom in the Wotu community and to analyze entrepreneurial opportunities from these traditional food preparations. The method used in this research to inventory the types of local food preparations is by purposive sampling using observation and interviews, while the analysis of entrepreneurial opportunities is carried out by looking at their economic potential using the acceptance formula and the income formula. Based on the results of the study, it can be concluded that traditional food preparations based on local wisdom found in Wotu are pocco, fish parede, lawa, limestone, dange, ongol-ongol and barobbo. The results of the analysis of the economic potential of traditional food processing in Wotu show that the total revenue for all these products is greater than the costs incurred in the manufacturing*

process. This shows that local processed food can bring profits so that it is said to have entrepreneurial opportunities.

## 1. Pendahuluan

Indonesia adalah salah satu negara yang memiliki mega biodiversivitas cukup tinggi yang kaya akan potensi lokal. Potensi tersebut sangat beragam dan pemnafaatannya berbeda-beda ditiap daerah, dan menjadi kearifan lokal wilayah tersebut. Ilmu yang mengkaji yang pengetahuan masyarakat atau suatu suku tentang pemanfaatan dan pengelolaan keanekeragaman hayati dalam memenuhi kebutuhan hidup manusia, yang berbasis kearifan lokal disebut etnobiologi. Kajian etnobiologi merupakan salah satu alat guna mengungkap potensi serta peran kenakeragaman hayati bagi masyarakat guna memenuhi kebutuhan hidupnya seperti sebagai sumber pangan, bangunan, obat-obatan, ritual dan sebagainya (Purwanto, 2020).

Begitu banyaknya peran sumberdaya alam, menyebabkan mega biodiversivitas memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi (Alang et al., 2022; Mumpuni et al., 2014). Mega biodiversivitas seperti tumbuhan telah dilaporkan digunakan sebagai obat tradisional (*etnomedisin*) ataupun sebagai makanan atau olahan pangan tradisional (*etnofood*) (Alang et al., 2021; Saudah et al., 2018; Syamsuri & Alang, 2021). Olahan pangan tradisional adalah makanan yang dikonsumsi oleh suatu etnik diwilayah tertentu, dan merupakan *indigenous knowledge* yang dimiliki oleh suatu etnik serta merupakan kearifan lokal. Olahan pangan ini diperoleh dengan memanfaatkan sumber daya alam hayati yang ada dilingkungan tempat tinggalnya. Tujuan pengolahan pangan yaitu agar umur simpannya menjadi lebih lama, dan diharapkan hal tersebut dapat menangani krisis finansial (Syamsuri et al., 2022), sedangkan menurut (Sari & Zuber, 2020; Widowati & Wirastiti, 2014), olahan pangan berbasis kearifan lokal selain dapat membangun ketahanan pangan, juga dapat meningkatkan ekonomi masyarakat setempat. Penelitian dari (Romadhoni et al., 2014; Syamsuri & Alang, 2021) juga menyatakan bahwa olahan pangan dengan memanfaatkan sumber daya alam lokal dapat meningkatkan kemandirian perekonomian di daerah tersebut.

Salah satu daerah yang mempunyai olahan pangan berbasis kearifan lokal yang memanfaatkan sumber daya alam yang ada disekitarnya yaitu daerah Tanah Luwu atau Bumi Sawerigading. Olahan pangan di daerah tersebut diperoleh dari sumber daya alam disekitarnya, misalnya dari sektor perkebunan dan perikanan. Bumi Sawerigading terdiri dari empat kabupaten yaitu Kabupaten Palopo, Luwu, Luwu Utara dan Luwu Timur. Faktor geografis yang hampir sama pada keempat kabupaten tersebut, menyebabkan olahan pangan tradisionalnya mempunyai kemiripan. Namun, karena sumber daya pelaku yang berbeda, menyebabkan olahan pangan tradisional ditiap daerah tersebut akhirnya mempunyai karakteristik tersendiri, walaupun berasal dari bahan baku yang sama (Jamaluddin et al., 2022). Hal tersebut juga didukung oleh (Fadhilah, 2018), yang mengemukakan bahwa setiap kelompok masyarakat memiliki ciri yang khas dalam mengolah, memperoleh dan menggunakan bahan alam sebagai sumber makanannya. Hal inilah yang menyebabkan jenis olahan pangan disetiapdaerah semakin beragam.

Olahan pangan merupakan salah satu aset daerah yang memiliki potensi wirausaha, sehingga akan meningkatkan perekonomian masyarakat pelaku. Berbagai olahan pangan tersebut dapat menjadi oleh-oleh bagi pelancong yang berkunjung atau menjadi hidangan yang diperdagangkan di tempat umum atau rumah makan. Olahan pangan tradisional merupakan kuliner khas dari suatu suku atau disebut juga *etnofood*, yang tentu lebih sehat untuk dikonsumsi dibandingkan makanan modern seperti *junkfood* yang kini banyak beredar dimasyarakat. Hal ini tentu dapat menjadi peluang untuk bisnis kuliner apabila ditinjau dari segi kesehatan. Hal ini sesuai dengan penelitian (Syamsuri et al., 2022) yang menyatakan bahwa olahan pangan berbasis kearifan lokal pada masyarakat Mandar memiliki peluang wirausaha sehingga dapat meningkatkan stabilitas ekonomi masyarakat setempat. Menurut (Krueger Jr & Brazeal, 1994), setiap negara memberi kebebasan dan kesempatan kepada tiap penduduknya untuk dapat melakukan kegiatan wirausaha. Hal ini menunjukkan bahwa setiap masyarakat di suatu negara memiliki peluang yang sama sebagai seorang wirausaha, yaitu dengan melakukan berbagai inovasi dan memaksimalkan sumber daya disekitar.

Salah satu daerah di Luwu Timur yang memiliki olahan pangan tradisional yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat yaitu Wotu. Wotu merupakan kecamatan yang ada di Kabupaten Luwu Timur. Daerah ini memiliki bahasa tersendiri yang disebut bahasa Wotu, dan merupakan salah satu suku tertua yang mendiami Luwu Timur (M. S. Mustafa, 2020). Penelitian terbaru tentang masyarakat Wotu hanya menyangkut tentang moderasi beragama dan Mocera Tasi (M. S. Mustafa, 2020; Z. Mustafa, 2019), sedangkan penelitian mengenai kearifan lokal pangan tradisional pada masyarakat di Wotu belum pernah dilakukan. Menurut (Purwanto, 2020), kajian etnobiologi merupakan salah satu langkah guna mendukung pengelolaan sumber daya alam demi terciptanya ketahanan pangan secara berkelanjutan. Berdasarkan hal tersebut, maka fokus penelitian ini yaitu untuk mengkaji etnobiologi olahan pangan tradisional berbasis kearifan lokal pada masyarakat Wotu serta menganalisis peluang wirausaha dari olahan pangan tradisional tersebut.

## 2. Metode Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Desember 2022 hingga awal Januari 2023 di Kecamatan Wotu Kabupaten Luwu Timur Sulawesi Selatan. Jenis penelitian ini merupakan deskriptif, yaitu menggambarkan kondisi yang ada. Penelitian ini menggunakan metode *Participatory Rural Appraisal* (PRA), yaitu penelitian yang melibatkan peran aktif masyarakat. Teknik pengambilan sampel atau informan yaitu *Purpose sampling*. Informan dalam penelitian yaitu masyarakat lokal yang dapat memberikan informasi yang akurat dan sering mengolah pangan tradisional. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi dan wawancara mendalam kepada narasumber. Wawancara dilakukan dengan cara mengajukan pertanyaan sehingga diperoleh informasi data lisan dari informan mengenai jenis-jenis olahan pangan tradisional yang ada dilokasi penelitian.

Data hasil observasi dan wawancara mengenai olahan pangan tradisional berbasis kearifan lokal selanjutnya dicatat, didokumentasikan dan disajikan dalam bentuk deskriptif berdasarkan bukti empiris, sedangkan analisa peluang wirausaha olahan pangan tradisional dlokasi penelitian dilihat dengan menggunakan rumus potensi ekonomi, yang terdiri dari analisa penerimaan (Duakajui et al., 2022) dan analisa pendapatan (Dinda et al., 2016):

Penerimaan (TR) :  $P \times Q$   
Pendapatan ( $\pi$ ) : TR-TC  
TR : Pendapatan total (Rp)  
 $\Pi$  : Pendapatan  
P : Harga jual (Rp)  
Q : Hasil produksi  
TC: total biaya pengeluaran (Rp)

### 3. Hasil dan Pembahasan

#### 3.1 Hasil

Pangan tradisional adalah makanan berbasis kearifan lokal, yang dikonsumsi oleh suatu etnik dengan memanfaatkan sumber daya alam di wilayah setempat. Pangan olahan atau olahan pangan adalah makanan yang telah diolah dengan cara tertentu. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, ditemukan ada enam macam olahan pangan berbasis kearifan lokal yang ditemukan dilokasi penelitian, yaitu pocco, parede ikan, lawa, kapurung, dange, ongol-ongol dan barobbo. Olahan pangan tersebut merupakan sumber protein dan karbohidrat dan menggunakan campuran tanaman ataupun golongan ikan dalam proses pembuatannya. Jenis olahan pangan berbasis kearifan lokal dilokasi penelitian dikelompokkan menjadi tiga, yaitu berbahan ikan (Gambar 1) dan olahan berbahan sagu serta berbahan jagung (Gambar 2). Komposisi olahan tersebut dapat terlihat pada tabel 1 berikut:



**Gambar 1.** Olahan pangan tradisional berbasis kearifan lokal pada masyarakat Wotu (a) pocco, (b) parede ikan, (c) lawa



**Gambar 2.** Olahan pangan tradisional berbasis kearifan lokal pada masyarakat Wotu (a) kapurung, (b) dange, (c) ongol-ongol, (d) barobbo

**Tabel 1.** Jenis bahan dan nama produk olahan pangan berbasis kearifan lokal oleh Masyarakat Wotu di Luwu Timur

Bahan dasar	Nama Olahan Pangan	Bahan tambahan
Ikan (pisces)	Pocco	Jeruk nipis (Citrus sp) Cabe (Capsicum sp)
	Parede Ikan	Sereh Kecombrang Cabe Tomat
	Lawa	Ikan Jantung pisang Kelapa Jeruk nipis
Sagu ( <i>Methyxillon sagoo</i> )	Kapurung	Sagu Aneka sayuran ikan
	Dange	Sagu Kelapa Gula aren

	Ongol-ongol	Sagu Kelapa Gula aren
Jagung ( <i>Zea mays</i> )	Barobbo	Jagung Sayuran Ikan/seafood/ayam

Sumber: Data primer, diolah 2023

### 3.2 Pembahasan

#### Kajian Etnobiologi Olahan Pangan Berbasis Kearifan Lokal di Wotu Luwu Timur

Jika dilihat dari komposisi olahan pangan tradisional yang di Wotu, sangat mengindikasikan bahwa pangan tradisional masyarakat setempat merupakan makanan yang sehat. Olahan pangan tersebut diolah secara sederhana dengan mengikuti tata cara pengolahan berdasarkan pengetahuan turun-temurun dari generasi ke generasi selanjutnya. Tentu cara ini sangat berbeda dengan *junkfood*. Menurut (Helmalia et al., 2019) *junkfood* merupakan makanan tidak sehat, yang sedang digemari oleh masyarakat Indonesia sehingga menimbulkan semakin banyaknya kasus penyakit degeneratif seperti jantung, diabetes dan sebagainya.

Olahan pangan tradisional yang ditemukan di lokasi penelitian dikelompokkan menjadi tiga yaitu, berbahan ikan seperti pocco, paredde ikan dan lawa, berbahan sagu yaitu kapurung, dange dan ongol-ongol, serta berbahan jagung, yaitu barobbo.

#### Olahan Berbahan Ikan

Dilokasi penelitian, pemanfaatan ikan cukup tinggi pada pembuatan olahan pangan tradisional. Ikan adalah komoditi yang diperoleh dari hasil tangkapan. Hal ini dikarenakan letak Wotu yang dekat dari laut. Masyarakat memanfaatkan potensi daerah untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian (Abrori, 2018) yang menyatakan bahwa pemanfaatan suatu sumber daya, baik itu hewan ataupun tumbuhan sangat dipengaruhi oleh SDA yang ada di wilayah suatu tempat. Menurut (Prameswari, 2018), ikan adalah bahan pangan yang memiliki kandungan protein yang cukup tinggi. Selain itu ikan juga mengandung omega-3, yang dapat meningkatkan kecerdasan, mencegah kepikunan dan penyakit jantung.

Pocco (Gambar 1a) adalah pangan mentah yang berbahan ikan dan ditambah dengan bahan lain. Umumnya, ikan yang digunakan adalah ikan kembung (*Rastrelliger* sp) yang berukuran kecil. Ikan mentah yang digunakan pada proses pembuatan olahan ini ditambahkan dengan asam dari air jeruk (*Citrus* sp) dan ditambah dengan cabe (*Capsicum* sp) yang telah dihaluskan. Olahan pangan tradisional dari ikan yang juga ditemukan dilokasi penelitian dan berbahan ikan yaitu lawa (Gambar 1c). Lawa juga merupakan pangan berbahan ikan mentah, yang ditambahkan dengan air perasan jeruk, lalu dicampur dengan sayuran dari jantung pisang (*Musa* sp) dan kelapa sangrai halus. Baik pocco maupun lawa, biasanya dikonsumsi bersama dange yang juga merupakan makanan khas tradisional di Wotu.

Hasil wawancara pada responden penelitian menyebutkan bahwa air jeruk nipis digunakan untuk menambah rasa dan menghilangkan bau amis pada ikan karena olahan ini adalah ikan mentah. Hasil penelitian (Lauma et al., 2015; Russo et al., 2014) menyebutkan bahwa air perasan jeruk dapat menghilangkan bau amis

pada makanan mentah. Selain itu, air perasan jeruk juga memiliki aktivitas sebagai antimikroba. Hal ini dikarenakan air perasan jeruk mengandung senyawa flavonoid, karatenoid, limonoid, taninin dan terpenoid (Chusniah & Muhtadi, 2017). Hal tersebut menunjukkan bahwa pengetahuan masyarakat setempat (*emik*) telah sesuai dan didukung oleh data-data sains (*etik*).

Parede ikan (Gambar 1b) adalah olahan ikan yang dimasak. Umumnya ikan yang digunakan adalah ikan kakap merah (*Lutjanus sp*) lalu ditambahkan dengan sereh (*Cymbopogon citratus*), patikala (kecombrang=*Etlingera elatior*), cabe (*Capsicum sp*). Ciri khas dari masakan ini yaitu penggunaan kecombrang sebagai pemberi rasa asam pada makanan.

### **Olahan Berbahan Sagu**

Sagu merupakan tepung yang diperoleh dari hasil ekstraksi empelur sagu. Hasil observasi dilokasi penelitian ditemukan bahwa ada tiga olahan pangan tradisional yang berbahan sagu. Masyarakat Wotu memanfaatkan tepung sagu untuk pembuatan kapurung, dange, dan ongol-ongol.

Pembuatan kapurung (Gambar 1d) dilakukan dengan cara mencampur sagu dengan air panas hingga membentuk gumpalan yang siap di bentuk menyerupai bakso untuk dikonsumsi. Menurut (Syaifuddin & Umam, 2022), kapurung adalah olahan pangan yang mirip dengan papeda yang ada di Papua. Selain kapurung, dange (gambar 1e) juga merupakan olahan pangan tradisional di Wotu. Olahan sagu lainnya yaitu dange. Dange memiliki bentuk pipih persegi panjang atau lembaran dan berwarna putih keabu-abuan. Kapurung maupun dange umumnya disantap bersama ikan parede dan dicampur dengan aneka sayuran, sehingga sangat lengkap jika ditinjau dari kandungan nutrisinya karena telah mengandung karbohidrat dari sagu, protein hewani dari ikan dan protein nabati serta serat dari sayuran. Hasil wawancara dengan responden menyebutkan bahwa kapurung dan dange adalah makanan yang paling baik bagi penderita diabetes. Hasil penelitian (Haruna et al., 2022) juga menyebutkan jika kapurung adalah menu yang digunakan oleh masyarakat khususnya penderita diabetes. Sagu mengandung karbohidrat dan protein yang cukup tinggi sehingga sangat memungkinkan digunakan sebagai bahan pangan (Ernawati et al., 2018; Wahab et al., 2016). Selain itu, menurut (Syartiwidya, 2022), sagu merupakan bahan pangan yang lebih sehat, karena mengandung index glycemic (GI) yang lebih rendah jika dibandingkan dengan beras. Beras mengandung GI yang tinggi sehingga sangat berpotensi menyebabkan diabetes tipe 2. Hal ini berarti pengetahuan lokal masyarakat (*emik*) tentang tanaman sagu juga didukung oleh data ilmiah atau data sains (*etik*).

Ongol-ongol (Gambar 1 f) adalah kudapan tradisional di Wotu. Ongol-ongol dibuat dari tepung sagu yang disantap bersama parutan kelapa (*Cocos nucifera*) dan air gula aren (*Arenga pinata*).

### **Olahan Berbahan Jagung**

Jagung merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki kandungan karbohidrat terbesar kedua setelah beras. Selain karbohidrat, jagung juga mengandung protein dan mineral (Syamsuri & Alang, 2022). Menurut (Arief et al., 2015), jagung kaya serat dan rendah kalori, sehingga sangat baik bagi yang melakukan diet. Hasil penelitian pada masyarakat Wotu ditemukan satu olahan pangan tradisional berbahan jagung yaitu barobbo (Gambar 1g). Barobbo adalah

makanan berkuah. Pembuatan barobbo yaitu dengan cara mencampur jagung dengan aneka sayuran seperti bayam, kacang panjang, kelor dan ditambahkan dengan lauk berupa ikan, udang atau ayam. Jika dilihat dari komposisinya, maka barobbo merupakan pangan yang lengkap karena telah mengandung karbohidrat, lemak, protein hewani dan nabati serta serat dari sayuran. Hal ini sesuai dengan (Yuliasuti et al., 2019) yang menyatakan bahwa komponen nutrisi pada pangan yang sangat perlu diperhatikan yaitu karbohidrat, protein, lemak dan air.

### **Peluang Wirausaha Olahan Pangan Berbasis Kearifan Lokal di Wotu Luwu Timur**

Peluang wirausaha olahan pangan dianalisis dengan menggunakan rumus potensi ekonomi. Kegiatan wirausaha adalah suatu kegiatan ekonomi yang pasti mengeluarkan biaya diawal. Biaya ini digunakan untuk memfasilitasi kegiatan usaha, dan disebut biaya operasionalnya. Ketika suatu usaha memiliki potensi ekonomi, maka usaha tersebut dikatakan memiliki peluang wirausaha (Syamsuri et al., 2022). Hasil observasi dan wawancara mengenai biaya dan harga olahan pangan lokal pada informan dilokasi penelitian terlihat pada tabel 2 berikut ini.

**Tabel 2.** Peluang wirausaha olahan pangan berbasis kearifan lokal oleh Masyarakat Wotu di Luwu Timur

<b>Pangan Tradisional</b>	<b>P (Rp)</b>	<b>Q (Piring)</b>	<b>TC</b>	<b>TR : PxQ</b>	<b><math>\pi=TR-TC</math></b>
Pocco	20.000	5	60.000	100.000	450.000
Parede Ikan	20.000	10	200.000	250.000	50.000
Lawa	12.000	10	80.000	120.000	40.000
Kapurung	20.000	10	140.000	200.000	60.000
Dange	10.000	5	20.000	50.000	30.000
Ongol-ongol	13.000	10	75.000	130.000	75.000
Barobbo	20.000	10	130.000	200.000	70.000

Harga (P) yang tertera adalah harga yang biasa digunakan ketika ada yang memesan olahan produk tersebut, total cost atau TC adalah total biaya yang digunakan, total revenue atau TR merupakan penerimaan total, sedangkan  $\pi$  adalah pendapatan atau keuntungan. Komposisi bahan yang dibutuhkan dalam proses pembuatan olahan pangan tentu akan memengaruhi biaya operasional yang dibutuhkan. Jumlah produksi dan biaya total yang tertera pada tabel 2 diatas merupakan data untuk satu kali proses produksi atau pembuatan. Hasil analisis yang terdapat pada tabel 2 menunjukkan bahwa semua olahan pangan tersebut dapat mendatangkan keuntungan, yang diperoleh dari selisish antara penerimaan total yang diperoleh dan biaya total yang dikeluarkan. Tabel tersebut juga menunjukkan bahwa penerimaan total lebih besar daripada biaya total pengeluaran. Hal ini berarti bahwa semua olahan pangan berbasis kearifan lokal dilokasi penelitian memiliki potensi ekonomi karena dapat mendatangkan keuntungan. Hal yang sama juga dilaporkan oleh (Syahyunan, 2014) yang mengemukakan bahwa jika suatu usaha yang dilakukan dapat memberikan keuntungan, maka usaha tersebut dikatakan memiliki potensi ekonomi. Penelitian mengenai potensi wirausah olahan pangan tradisional juga telah dilaporkan oleh (Arief et al., 2015) di Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur, (Fadhilah, 2018) pada Komunitas Molamahu Pulubala

Gorontalo dan (Syamsuri et al., 2022) pada masyarakat Suku Mandar di Kabupaten Polewali Mandar.

#### 4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa olahan pangan tradisional berbasis kearifan lokal yang ditemukan di Wotu yaitu pocco, parede ikan, lawa, kapurung, dange, ongol-ongol dan barobbo. Hasil analisis potensi ekonomi pada olahan pangan tradisional di Wotu menunjukkan bahwa total penerimaan semua produk tersebut lebih besar daripada biaya yang dikeluarkan dalam proses pembuatannya. Hal tersebut menunjukkan bahwa olahan pangan lokal dapat mendatangkan keuntungan sehingga dikatakan memiliki peluang wirausaha..

#### 5. Ucapan Terima Kasih

Tim peneliti mengucapkan terimakasih kepada masyarakat Wotu yang telah bersedia menjadi informan pada penelitian kami, sehingga penelitian ini dapat terselesaikan dengan baik.

#### Daftar Pustaka

- Abrori, F. M. (2018). Studi Biologi Dan Budaya Masyarakat Pesisir Pantai Di Sumenep (Kajian Etnobiologi Pasar Tradisional Penggir Papas). *Jurnal Biosilampari : Jurnal Biologi*, 1(1), 29–39. <https://doi.org/10.31540/BIOSILAMPARI.V1I1.116>
- Alang, H., Hastuti, & Yusal, M. S. (2021). Inventorytation of medicinal plants as a self-medication by the Tolaki, Puundoho village, North Kolaka regency, Southeast Sulawesi. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 17(1), 19–33. <https://doi.org/10.20885/JIF.VOL17.ISS1.ART3>
- Alang, H., Rosalia, S., & Ainulia, A. D. R. (2022). Inventarisasi Tumbuhan Obat Sebagai Upaya Swamedikasi Oleh Masyarakat Suku Mamasa Di Sulawesi Barat. *Quagga: Jurnal Pendidikan Dan Biologi*, 14(1), 77–87. <https://doi.org/10.25134/quagga.v14i1.4852.Received>
- Arief, R. W., Asnawi, R., & Richana, N. (2015). Penganekaragaman Pangan Olahan Jagung dan Analisis Kelayakannya Secara Ekonomi di Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur Diversification Processed Food Corn and Economic Feasibility Analysis in Pekalongan Sub District , East Lampung District. *Prosiding Seminar Nasional Swasembada Pangan, April*, 161–169. <https://doi.org/10.25181/prosemnas.v0i0.526>
- Chusniah, I., & Muhtadi, A. (2017). Review Artikel : Aktivitas Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Sebagai Antibakteri, Antivirus, Antifungal, Larvasida dan Athelmintik. *Farmaka*, 15(2), 9–22.
- Dinda, H. S. A., Danakusumah, E., & Rahmani, U. (2016). Analisis Usaha Budidaya Rumput Laut (*Euचेuma cottonii*) di Pulau Pari, Kepulauan Seribu. *Jurnal Ilmiah Satya Minabahari*, 1(2), 22–31. <https://doi.org/10.53676/JISM.V1I2.11>
- Duakajui, N. N., Juita, F., & Anshori, I. E. (2022). Analisis Ekonomi Pendapatan Usaha Perkebunan Kelapa Sawit (*Elais gueneensis* J) Desa Sukomulyo Kecamatan Sepaku Kabupaten Penajam Paser Utara. *Paradigma Agribisnis*, 4(2), 84–93. <https://doi.org/10.33603/jpa.v4i2.6790>
- Ernawati, E., Heliawaty, & Diansari, P. (2018). Peranan Makanan Tradisional

- Berbahan Sagu sebagai Alternatif dalam Pemenuhan Gizi Masyarakat: Kasus Desa Laba, Kecamatan Masamba, Kabupaten Luwu Utara, Provinsi Sulawesi Selatan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(1), 31–40.
- Fadhilah, A. (2018). Kearifan Lokal dalam Membentuk Daya Pangan Lokal Komunitas Molamahu Pulubala Gorontalo. *Buletin Al-Turas*, 19(1), 23–38. <https://doi.org/10.15408/BAT.V19I1.3696>
- Haruna, N., Syamsuri, S., & Alang, H. (2022). Studi Etnobotani Ekonomi Tanaman Sagu (*Methroxylon sagu*) Pada Masyarakat Adat Luwu Di Kabupaten Luwu Sulawesi Selatan. *Bio-Lectura: Jurnal Pendidikan Biologi*, 9(2), 179–185. <https://doi.org/10.31849/bl.v9i2.10812>
- Helmalia, A. W., Putrid, & Dirpan, D. A. (2019). Potensi Rempah-Rempah Tradisional Sebagai Sumber Antioksidan Alami Untuk Bahan Baku Pangan Fungsional. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 2(1), 26–31. <https://doi.org/10.20956/CANREA.V2I1.113>
- Jamaluddin, F., Kahfi, M. A., & Faisal, F. (2022). Inventarisasi Makanan Khas Tana Luwu Sebagai Bentuk Perlindungan Hukum Indikasi Geografis. *Al-Adl: Jurnal Hukum*, 14(2), 253–268. <https://doi.org/10.31602/AL-ADL.V14I2.5907>
- Krueger Jr, N. F., & Brazeal, D. V. (1994). *Kewirausahaan adalah salah satu komponen yang tidak dapat dihilangkan dan mempunyai peranan yang kuat dalam sistem ekonomi nasional, dan merupakan komponen penting dari cadangan pertumbuhan dan pembangunan sosial dan ekonomi (Akhmetshin, et al. 2018)*. Ven. <https://doi.org/10.1177/104225879401800307>
- Lauma, S. W., Pangemanan, D. H. C., & Hutagalung, B. S. . (2015). Uji Efektifitas Perasan Air Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* S) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* Secara In Vitro. *PHARMACON*, 4(4), 9–15. <https://doi.org/10.35799/PHA.4.2015.10185>
- Mumpuni, K. E., Susilo, H., & Rohman, F. (2014). Potensi Tumbuhan Lokal Sebagai Sumber Belajar Biologi. *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning*, 11(1), 825–829. <https://jurnal.uns.ac.id/prosbi/article/view/7922>
- Mustafa, M. S. (2020). Awa Itaba La Awai Assangoatta: Aplikasi Moderasi Beragama Dalam Bingkai Kearifan Lokal To Wotu. *Al-Qalam*, 26(2), 307–318. <https://doi.org/10.31969/ALQ.V26I2.863>
- Mustafa, Z. (2019). Mocera Tasi Ritual Among The Wotu Community In East Luwu (The Maslahat Perspective). *JICSA (Journal of Islamic Civilization in Southeast Asia)*, 8(1), 82–114. <https://doi.org/10.24252/JICSA.V8I1.7742>
- Prameswari, G. N. (2018). Promosi Gizi Terhadap Sikap Gemar Makan Ikan Pada Anak Usia Sekolah. *Journal of Health Education*, 3(1), 1–6. <https://doi.org/10.15294/JHE.V3I1.18379>
- Purwanto, Y. (2020). Penerapan Data Etnobiologi sebagai Wahana Mendukung Pengelolaan Sumber Daya Hayati Bahan Pangan Secara Berkelanjutan. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 6, 470–483. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m060101>
- Russo, M., Bonaccorsi, I., Torre, G., Sarò, M., Dugo, P., & Mondello, L. (2014).

- Underestimated sources of flavonoids, limonoids and dietary fibre: Availability in lemon's by-products. *Journal of Functional Foods*, 9(1), 18–26. <https://doi.org/10.1016/J.JFF.2014.04.004>
- Sari, I. P., & Zuber, A. (2020). Kearifan Lokal Dalam Membangun Ketahanan Pangan Petani. *Journal of Development and Social Change*, 3(2), 25–35. <https://doi.org/10.20961/jodasc.v3i2.45768>
- Saudah, S., Ernilasari, E., Suzanni, M. A., Irhamni, I., & Diana, D. (2018). Inventarisasi Tumbuhan Obat Family Zingiberaceae di Masyarakat Keumala Kabupaten Pidie. *Talenta Conference Series: Tropical Medicine (TM)*, 1(3), 074–077. <https://doi.org/10.32734/TM.V1i3.265>
- Syahyunan. (2014). *Studi Kelayakan Bisnis*. USU Press.
- Syaifuddin, E. R., & Umam, S. (2022). Papua: Surga Industri Kreatif Berbasis Budaya (Studi Kasus Industri Kreatif Noken, Lukisan Ludah Pinang Dan Papeda). *DESKOVI: Art and Design Journal*, 5(2), 94–100. <https://doi.org/10.51804/DESKOVI.V5i2.1618>
- Syamsuri, S., & Alang, H. (2021). Inventarisasi Zingiberaceae yang Bernilai Ekonomi (Etnomedisin, Etnokosmetik dan Etnofood) di Kabupaten Kolaka Utara, Sulawesi Tenggara, Indonesia. *Agro Bali: Agricultural Journal*, 4(2), 219–229. <https://doi.org/10.37637/AB.V4i2.715>
- Syamsuri, S., & Alang, H. (2022). Analisis Potensi Dan Kelayakan Ekonomi Budidaya Jagung (*Zea mays* L) di Desa Puundoho Kolaka Utara, Sulawesi Tenggara. *ZIRAA'AH MAJALAH ILMIAH PERTANIAN*, 47(3), 310–319. <https://doi.org/10.31602/ZMIP.V47i3.7472>
- Syamsuri, S., Hafisah, H., & Alang, H. (2022). Peluang Wirausaha Diversifikasi Olahan Pangan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal Oleh Suku Mandar di Kabupaten Polewali Mandar, Sulawesi Barat, Indonesia. *Agro Bali: Agricultural Journal*, 5(2), 313–321. <https://doi.org/10.37637/AB.V5i2.959>
- Syartiwidya. (2022). Tanaman Sagu Sebagai Pangan Sumber Karbohidrat Yang Bermanfaat Bagi Penderita Diabetes. *Selodang Mayang*, 8(1), 73–82. <https://doi.org/10.47521/SELODANGMAYANG.V8i1.240>
- Wahab, D., Ansharullah, Baco, A. R., & Asfianty. (2016). Pemanfaatan Tepung Sagu ( *Metroxylon* Sp .) sebagai Bahan Pengisi Sosis Tempe: Kajian Organoleptik dan Nilai Gizi. *Jurnal Rekapangan*, 10(1), 1–8. <https://doi.org/10.33005/JTP.V10i1.691>
- Widowati, I., & Wirastiti, A. (2014). Diversifikasi Pangan Berbasis Kearifan Lokal Melalui Pembuatan Tempe Biji Lamtoro (*Leucaena leucocephala*). *Jurnal Ilmiah WUNY*, 16(5). <https://doi.org/10.21831/JWUNY.V16i5.4216>
- Yuliasuti, B. E. M., Dewi, L., & Sucahyo, S. (2019). Perbandingan Kualitas Tempe Ikan Nila Segar Dan Tempe Ikan Nila Simpan Beku. *Bioma: Jurnal Ilmiah Biologi*, 8(1), 248–264. <https://doi.org/10.26877/BIOMA.V8i1.4682>