

Di tengah tantangan perubahan iklim, degradasi lahan, dan ketergantungan pada beras, Indonesia sesungguhnya memiliki sumber pangan lokal yang tangguh, tetapi luput dari perhatian, yaitu tarreang atau jewawut. Tanaman sereal berbibit kecil ini mampu tumbuh di lahan marginal, berumur genjah, hemat air, serta kaya gizi. Ironisnya, meski menyimpan potensi besar bagi ketahanan pangan, kesehatan, dan ekonomi masyarakat, tarreang masih berada di pinggir sistem pangan nasional dan lebih sering dipandang sebagai pangan tradisional yang “tertinggal”.

TARREANG, PANGAN LOKAL BERNILAI TINGGI YANG TERPINGGIRKAN

Penulis :

Nurhafsa¹, Hikmawati², Sumiati³, Ida Andriani⁴, Hesti Rahasia⁵

¹Pusat Riset Teknologi Manufaktur Peralatan - BRIN

²BPP Balanipa, Polewali Mandar, Sulawesi Barat

³BRMP. Sulawesi Selatan

⁴Pusat Riset Ekonomi Sirkuler-BRIN

⁵BRMP Sulawesi Barat

Email: nurhafsa_tiro@yahoo.com

SEREALIA LOKAL YANG TANGGUH DAN ADAPTIF

Tarreang atau yang lebih dikenal dengan nama jewawut (*Setaria italica*) merupakan tanaman sereal berbibit kecil yang memiliki keragaman bentuk dan ukuran. Tanaman ini memiliki kemampuan adaptasi yang cukup tinggi, dengan input yang lebih rendah. Jewawut dapat dipanen pada umur sekitar 60–90 hari setelah tanam, tergantung dari varietas atau jenis yang dibudidayakan.

Jewawut merupakan tanaman ramah lingkungan karena mampu menangkap karbon dioksida secara lebih efisien dan mengubahnya menjadi oksigen dengan kebutuhan sumber daya yang relatif kecil dalam proses pertumbuhan. Hal tersebut disampaikan Mohapatra tahun 2025 dalam tulisannya berjudul *Millet and Other Potential Crops: International Year of Millets – Unleashing its Potential in Making a Sustainable World*. Berkat sifat tersebut, jewawut tergolong

sangat adaptif dan tetap mampu tumbuh serta berproduksi dengan baik, bahkan pada kondisi lingkungan yang ekstrem.

Selain adaptif, jewawut juga dikenal sebagai pangan dengan kandungan gizi tinggi sehingga berpotensi mendukung ketahanan pangan. Jewawut sering disebut sebagai “sereal nutrisi”. Kandungan nutrisi jewawut diantaranya protein, lemak, serat, mineral, dan antioksidan. Kandungan seratnya yang tinggi mampu memenuhi kebutuhan serat pangan harian yang direkomendasikan oleh WHO yaitu 25–30g/hari, dan direkomendasikan sebagai salah satu sumber pangan untuk penderita diabetes. Hal ini seperti disampaikan Nurhafsa, dkk tahun 2024 pada tulisannya berjudul *Fiber in Millet: a Review of Content and Potential for a Functional Food Source*.

Tingginya nilai gizi dan manfaat kesehatan jewawut mendorong perhatian global terhadap komoditas ini. Pada Maret 2022, Perserikatan Bangsa-Bangsa melalui sidang ke-75 mendeklarasi-

kan tahun 2023 sebagai Tahun Internasional Jewawut. Tujuan deklarasi tersebut adalah meningkatkan edukasi masyarakat mengenai peran jewawut dalam ketahanan pangan dan nutrisi, mendorong pemangku kepentingan untuk mengembangkan produksi jewawut yang berkelanjutan, serta menekankan pentingnya investasi dalam penelitian, pengembangan, dan layanan penyuluhan. Hal tersebut disampaikan Mohapatra tahun 2025 dalam tulisannya berjudul *Millet and Other Potential Crops: International Year of Millets – Unleashing its Potential in Making a Sustainable World*. Selain itu juga disampaikan FAO tahun 2023 dalam artikel berjudul *Six Reasons To Bring Millets To The Market!*

Penetapan Tahun Internasional Jewawut juga bertujuan meningkatkan kesadaran masyarakat dan kebijakan terhadap manfaat nutrisi jewawut untuk kesehatan, serta kemampuan untuk tumbuh dalam kondisi iklim yang buruk dan tidak menentu. Selain itu,



perhatian pemerintah diarahkan pada penguatan kebijakan untuk meningkatkan efisiensi rantai nilai jewawut. Hal ini juga disampaikan oleh FAO pada artikel seperti sebelumnya.

Secara global, sekitar 97% produksi jewawut berasal dari negara-negara berkembang di Asia dan Afrika, terutama India, Mali, Nigeria, dan Niger. India merupakan produsen utama jewawut dunia, diikuti oleh Nigeria, Niger, dan Tiongkok. Hal ini juga disampaikan Mohapatra pada tulisannya tahun 2025.

Di Indonesia, jewawut dikenal dengan berbagai nama, sesuai dengan daerah budidayanya. Tanaman ini umumnya dibudidayakan secara terbatas, terutama pada lahan dengan tingkat kesuburan rendah dan ketersediaan air yang minim. Jewawut di daerah Palembang disebut Jawa, Batak (Jabar ikur), Melayu (Sekui), Minangkabau (Sekuai, sakui, sakuih), Lampung (Randau), Dayak (Jawae), Sunda (Jawawut, Kunyit, Sekul), Makassar (Battang), Bugis (Betteng), Toraja, dan Duri (Ba'tan), Mandar (Tarreang, Bailo), Ternate dan Tidore (Futu), Papua (Pokem), Kai, Tanimbar (Jambi Botan) dan masih banyak lagi penyebutan dari jewawut berdasarkan daerahnya.

Khusus di Tanah Mandar, jewawut pada awalnya lebih banyak dimanfaatkan sebagai pakan burung atau ditanam bersamaan dengan padi. Pola tanam cam-

puran ini bertujuan mengalihkan serangan hama burung agar lebih banyak memakan jewawut dibandingkan bulir padi. Pemanfaatan jewawut sebagai pangan manusia masih tergolong terbatas dan umumnya hanya diolah menjadi makanan tradisional pada acara adat atau keagamaan tertentu berdasarkan kearifan lokal masyarakat setempat.

JEWAWUT YANG DIKEMBANGKAN DALAM MASYARAKAT

Jewawut yang dibudidayakan masyarakat di Kabupaten Polewali Mandar, khususnya di Kecamatan Balanipa, Sulawesi Barat memiliki keragaman jenis yang umum dibedakan berdasarkan warna kulit bijinya. Jenis-jenis tersebut meliputi Tarreang Lasse, Tarreang Bulawang, Tarreang Lalamung, Tarreang Putih, serta Tarreang Lotong atau Hitam. Sementara itu, di Kabupaten Majene, jewawut yang dikenal dengan nama Bailo dan terdiri atas dua tipe utama, yaitu bailo berwarna kuning dengan malai tidak bercabang, serta bailo berwarna cokelat yang berbulu dan memiliki ujung malai bercabang menyerupai tapak kaki. Jenis bailo berwarna cokelat ini oleh masyarakat setempat dikenal sebagai jewawut pulut. Hal ini disampaikan Heryanto pada tulisannya yang berjudul *Deseminasi Teknologi: Potensi Jewawut "Tarreang" di Sulawesi Barat*

yang terbit tahun 2020 di *Cyber Extension*, BPPSDMP.

Tanaman jewawut memiliki karakteristik fisik batang yang tegak dan kadang bercabang dengan tinggi tanaman berkisar antara 150–175 cm. Daun jewawut berupa daun tunggal, berseling, berbentuk garis atau pita dengan ukuran 15-30 (-50) cm x 0,5-2,5 (-4) cm, di bagian ujung daun berbentuk runcing, tulang daun tengah menonjol, pelepah tanaman jewawut 10-15(-25) cm dengan sedikit licin atau sedikit berambut, ligula tanaman pendek, serta malai tanaman berambut dengan panjang dapat mencapai 30 cm.

Biji jewawut berukuran kecil dengan panjang malai sekitar 25,05 cm, tergantung jenis yang dibudidayakan. Warna malai dan biji bervariasi, antara lain kuning emas, kuning, dan cokelat, meskipun setelah proses penyosohan warna biji relatif seragam untuk setiap jenisnya. Dalam setiap malai, bobot biji jewawut dapat mencapai 2,3g per 1000 biji dengan densitas kamba sekitar 0,645g/ml, serta jumlah gerombol pada malai sekitar 83 gerombol. Hal ini seperti disampaikan Sulistyaningrum, dkk tahun 2017 pada artikelnya berjudul *Karakteristik Tepung Jewawut (Foxtail Millet) Varietas Lokal Majene Dengan Perlakuan Perendaman* pada *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*.

Jewawut umumnya dibudidayakan oleh masyarakat pada lahan marginal atau lahan tadah hujan. Tanaman ini tidak hanya ditanam di daerah dataran rendah, tetapi juga di wilayah pegunungan, seperti di Kecamatan Balanipa Kabupaten Polman, dan beberapa daerah lainnya. Budi daya tanaman jewawut dilakukan secara tradisional oleh masyarakat dengan cara dihambur. Setelah tanaman tersebut tumbuh, biasanya petani melakukan penjarangan dengan memperhatikan kondisi tanaman tersebut.

NILAI GIZI JEWAWUT

Komposisi kimia dan kandungan gizi jewawut berbeda untuk setiap jenisnya, tergantung pada varietas yang dikembangkan dan agroekosistem tumbuhnya. Berdasarkan dari komposisi gizi



yang dimiliki, baik komposisi makro, asam amino esensial dan asam amino non esensial, jawawut menjadi sebagai salah satu sumber nutrisi penting bagi manusia. Jawawut juga dapat digunakan sebagai salah satu bahan dalam berbagai formulasi bahan makanan, seperti pada pangan fungsional. Hal ini seperti disampaikan Kumar, Muhammad, Anil tahun 2020 pada artikelnya berjudul *Comparative Study Of Physicochemical and Functional Properties of Pan and Microwave Cooked underutilized Millets (Proso and Litle)*.

Jewawut yang dihasilkan di Kabupaten Polewali Mandar memiliki kandungan lemak dan kadar protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan jawawut gambir manis, jali, beras putih varietas ciherang, dan beras merah. Namun, kadar air jawawut yang relatif tinggi berpengaruh terhadap waktu simpan yang lebih singkat. Kandungan karbohidrat jawawut hampir setara dengan beras putih varietas ciherang, sementara kadar seratnya tercatat sebagai yang paling rendah dibandingkan bahan pangan pembanding lainnya, sebagaimana

disajikan pada Tabel 1.

Dari sisi kualitas protein, komposisi asam amino jawawut asal Kabupaten Polewali Mandar, baik asam amino esensial maupun nonesensial, lebih tinggi dibandingkan dengan jawawut gambir manis yang berasal dari Jawa Tengah. Hal ini menunjukkan bahwa jawawut berpotensi menjadi salah satu sumber penting pemenuhan asam amino bagi manusia. Di antara kedua jenis jawawut tersebut, jawawut asal Kabupaten Polewali Mandar memiliki

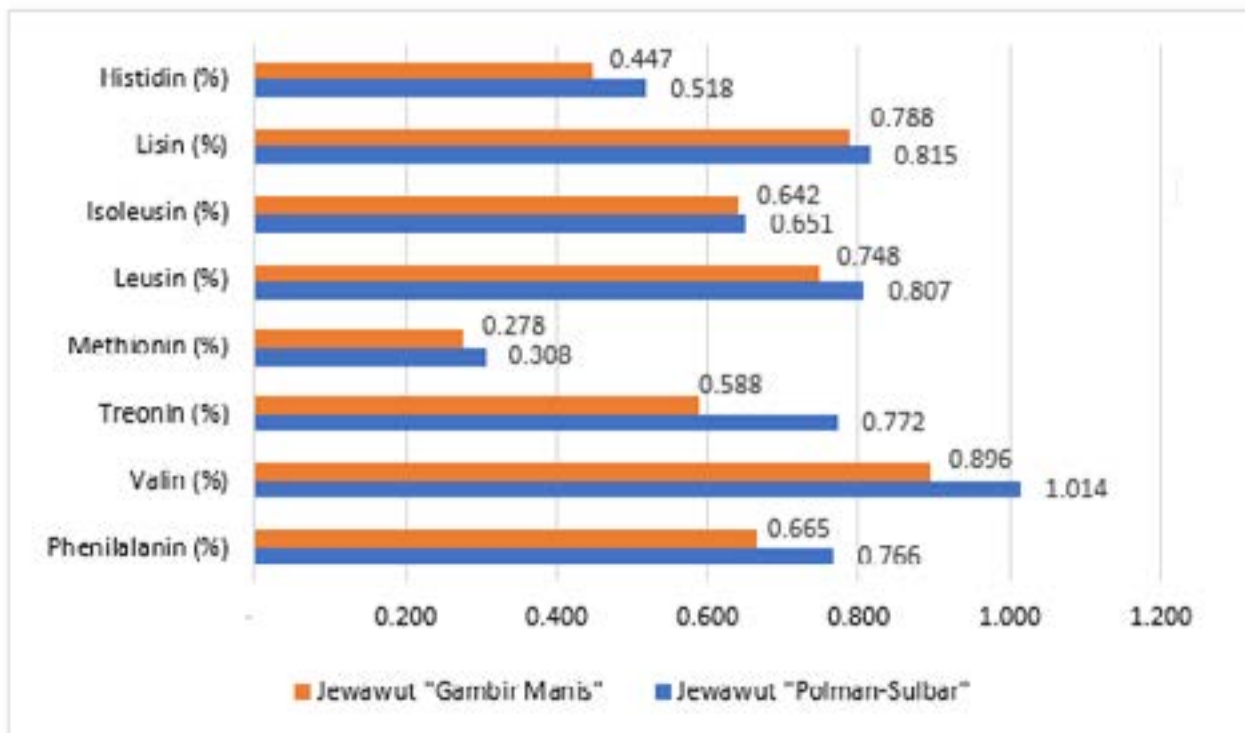
kandungan asam amino esensial yang lebih tinggi, sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 1.

Berdasarkan kandungan asam amino, baik asam amino esensial maupun nonesensial menunjukkan bahwa jawawut yang dihasilkan di Kabupaten Polman memiliki kualitas yang lebih baik dibandingkan dengan Jawawut Gambir Manis, terutama dari jenis protein yang dimiliki. Hal ini seperti disampaikan pada Gambar 4 berdasarkan informasi Juhaeti tahun 2019 pada tulisannya ber-

Tabel 1. Komposisi kimia jawawut, jali dan beras

Parameter	Jewawut "Polman- Sulbar"	Jewawut "Gambir Manis"	Jali	Beras Putih "Ciherang"	Beras Merah
Kadar Lemak (%)	3.85	3.26	3.65	3.84	2.96
Kadar Protein (%)	6.78	5.38	5.72	5.54	4.95
Kadar Air (%)	10.43	9.04	1.52	1.38	1.74
Kadar Abu (%)	0.46	0.62	0.83	0.80	0.68
Kadar Karbohidrat (%)	75.42	68.65	76.88	75.63	67.97
Serat Kasar (%)	1.07	1.62	1.86	1.21	1.21

Sumber: Juheti, T., 2019.



Gambar 3. Perbandingan komposisi asam amino esensial jewawut asal Polewali Mandar dan Jewawut Gambir Manis asal Jawa Tengah
Sumber: Juhaeti, T., 2019

judul Serealia Lokal Jewawut (*Setaria italica* (L.) P.Beauv) : Gizi, Budidaya dan Kuliner.

PERANAN TARREANG DALAM PEREKONOMIAN MASYARAKAT

Jewawut merupakan salah satu sumber pangan yang banyak dikembangkan oleh masyarakat di daerah dataran tinggi dengan intensitas penanaman yang dapat mencapai empat kali dalam setahun. Bagi masyarakat Mandar, khususnya di Kecamatan Balanipa, jewawut tidak hanya berperan sebagai sumber pangan, tetapi juga menjadi sumber penghasilan yang cukup potensial. Bahkan, masyarakat Balanipa mengibaratkan jewawut sebagai ATM yang dapat difungsikan sewaktu-waktu atau saat diperlukan.

Jewawut memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi. Di pasaran, harganya dapat mencapai Rp35.000–Rp45.000 per kg. Menurut informasi masyarakat setempat, pada waktu tertentu nilai jual jewawut dapat mencapai harga Rp65.000 per kg. Di pasar tradisional jewawut biasanya dijual dengan harga

Rp12.000–Rp15.000 per canteng atau setara dengan ¼ liter.

Di masyarakat tani, jewawut disimpan beserta malainya dengan cara digantung di gudang penyimpanan. Setiap satu ikat jewawut dapat mencapai 3,5–4 kg biji kering. Jewawut tersebut diproses pada saat akan dijual atau untuk diolah jadi bahan makanan. Jewawut tersebut biasanya disosoh dengan cara ditumbuk untuk memisahkan dari kulit biji dan malainya. Proses pemisahan biji jewawut dengan kulit arinya dapat dilakukan dengan menggunakan mesin atau ditumbuk dengan menggunakan lumpang.

TARREANG DAN KEANEKARAGAMAN OLAHAN

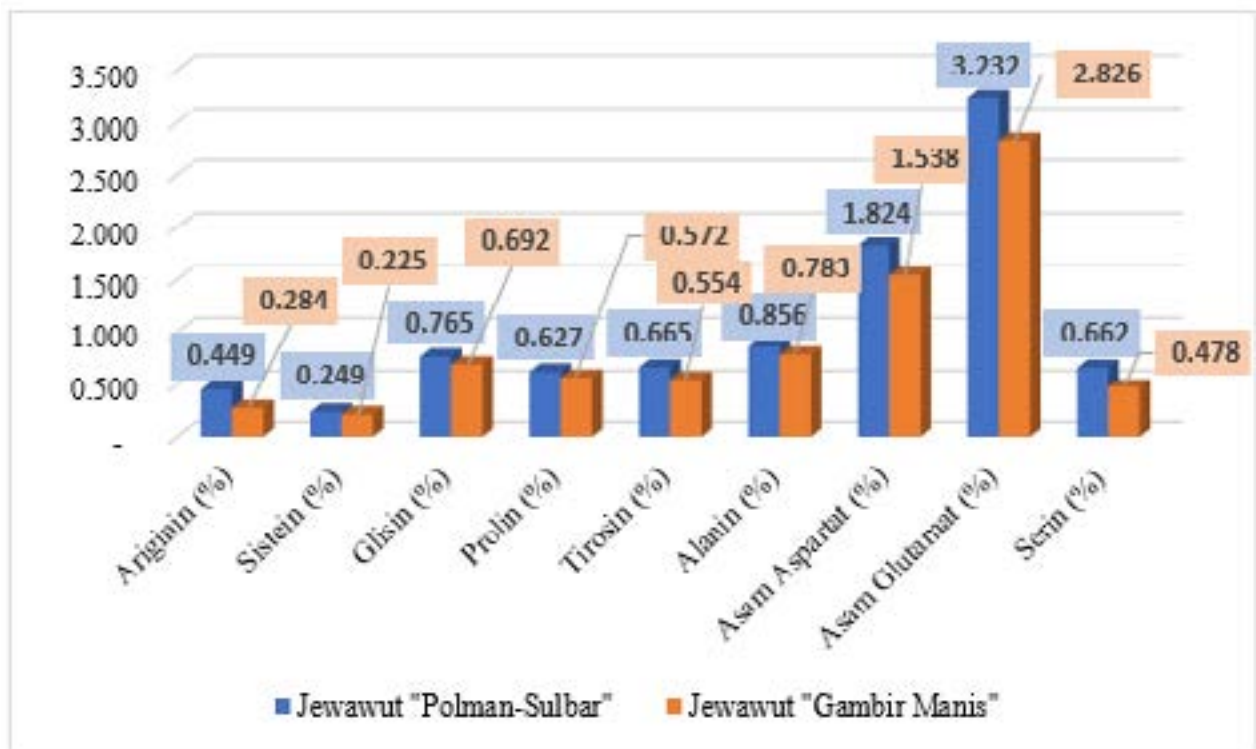
Jewawut sebagai salah satu sumber pangan potensial belum dimanfaatkan secara luas oleh masyarakat. Di tanah Mandar, khususnya di Kabupaten Polewali Mandar, jewawut digunakan sebagai bahan tambahan atau bahan substitusi dalam pembuatan kue tradisional seperti kasippi. Selain itu, jewawut juga digunakan dalam pembuatan songkolo,

dodol, buras, jepa, baje, bubur dan beberapa aneka olahan pangan lainnya. Hal ini seperti disampaikan Azrai M., dkk. Tahun 2021 pada artikel berjudul Pemanfaatan Jewawut Sebagai Produk Olahan.

Sebagai bahan pangan yang belum banyak dikenal, jewawut sebenarnya memiliki potensi besar untuk diolah menjadi beragam penganan tradisional dengan cita rasa khas. Selain jenis olahan tersebut di atas, jewawut juga bisa diolah dengan baluran gula merah dan pepaya parut. Jewawut juga diolah menjadi jepa yang dibuat dengan cara didadar dan menyerupai kebab, sehingga dikenal juga sebagai kebab Mandar.

Jewawut atau tarreang dapat pula digunakan jadi bahan pangan setengah jadi, yakni dengan mengolahnya menjadi tepung. Tepung jewawut juga dapat digunakan sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan kasippi. Kasippi merupakan salah satu jajanan khas di tanah Mandar yang dibuat dengan menggunakan tepung terigu dan dicetak pipih atau lingkaran yang tipis.

Meskipun pemanfaatannya masih terbatas, jewawut memiliki peluang besar untuk dikembangkan sebagai bahan pa-



Gambar 4. Perbandingan komposisi asam amino non esensial jewawut asal Polewali Mandar dan Jewawut Gambir Manis Asal Jawa Tengah
Sumber: Juhaeti, T., 2019

ngan alternatif karena kandungan nutrisinya yang tinggi. Selain itu, jewawut memiliki karakteristik warna kekuningan yang menarik serta aroma khas yang kuat, sehingga berpotensi meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal dan memperkaya diversifikasi pangan masyarakat.

Tarreang bukan sekadar peninggalan

pangan masa lalu, melainkan jawaban masa depan bagi sistem pangan yang lebih beragam, sehat, dan berkelanjutan. Kandungan gizi yang tinggi, kemampuan adaptasi pada kondisi lingkungan ekstrem, serta nilai ekonomi yang nyata di tingkat rumah tangga menjadikan tarreang layak naik kelas sebagai pangan strategis. Namun, potensi ini tidak akan

terwujud tanpa dukungan nyata melalui riset berkelanjutan, penguatan rantai nilai, inovasi produk olahan, serta kebijakan yang berpihak pada pangan lokal. Mengangkat kembali tarreang berarti bukan hanya melestarikan kearifan lokal, tetapi juga memperkuat ketahanan pangan nasional dari akar rumput.

