

## Menilik Jelai Sumber Pangan Lokal dari Pedalaman Kaltim

Oleh Sumarmiyati dan Fitri H  
Selasa, 13 Maret 2018 17:02

---

Dalam rangka mendorong percepatan pendaftaran varietas lokal, baru-baru ini Tim SDG BPTP Kaltim melaksanakan koordinasi dengan petugas penyuluh lapang Bapak Gunawan Setyobudi dan Ibu Gunawan Setyobudi, asal Loa Kulu, Kutai Kartanegara yang sekaligus menjadi pelopor dalam pengembangan varietas lokal Jelai (*Coix Lacyrma -Jobi L.*) di Kabupaten Kutai Kartanegara. Koordinasi ini dilakukan untuk mendapatkan informasi terkait status dan keberadaan varietas pangan lokal Jelai.

Tanaman Jelai sendiri menurut Bapak Gunawan berasal dari Kab. Kutai Barat, Kalimantan Timur. Tanaman Jelai secara turun temurun di kembangkan dan dibudidayakan untuk kebutuhan pangan bagi masyarakat pedalaman di Kalimantan Timur.



Tanaman Jelai atau “Lore” (bahasa Dayak) merupakan tanaman golongan famili Gramineae. Tanaman mirip gelagah, tingginya mencapai 3 m. Satu rumpun bisa terdiri dari 21 anakan. Perumpun dapat menghasilkan 1-1,5 kg Jelai Kering Giling. Satu malai terdapat 7-8 cabang malai. Umur tanaman sekitar 5-6 bulan, hampir mirip dengan padi lokal. Biji Jelai tidak masak secara serempak ini menjadi kendala dalam pasca panen. Oleh masyarakat lokal tanaman Jelai ditanam mengelilingi pertanaman padi sebagai penghalang hama.

Tanaman Jelai sudah berkembang namun belum populer di kalangan masyarakat umum. Jelai yang sudah dipanen oleh masyarakat pedalaman digunakan sebagai bahan pangan selain padi. Jelai juga digunakan sebagai bahan baku pembuatan tapai dan difermentasi untuk dijadikan minuman penghangat. Jelai menjadi hidangan khusus masyarakat adat Dayak pada waktu bergotong royong saat musim panen tiba.

Jelai tumbuh pada lahan kering dan bisa ditanam selang seling dengan tanaman jagung. Saat ini hasil pemurnian Bapak Gunawan dan Ibu Gunawan terdapat 3 jenis tanaman Jelai yaitu varietas lokal Jelai PJSR 1, PJSR 2, berasal dari Kutai Barat dan PJSR 3 berasal dari Kedang

## Menilik Jelai Sumber Pangan Lokal dari Pedalaman Kaltim

Oleh Sumarmiyati dan Fitri H  
Selasa, 13 Maret 2018 17:02

---

Ipil, Kec. Kota Bangun, Kutai Kartanegara. Varietas lokal PJSR 1 dan PJSR 2 merupakan jenis beras tidak terlalu lengket, sedangkan yang berasal dari Kedang Ipil lengket seperti ketan.

Jelai saat ini sudah dikembangkan di beberapa sentra pengembangan seperti di Kec. Separi, Kec. Muara Badak, Kab. Kutai Kartanegara dan di Kec. Tabang, Kutai Barat. Bekerjasama dengan para investor saat ini di Kec. Loa Kulu sudah dikembangkan seluas 50 Ha. Pengembangan Jelai sudah dalam tahap persiapan ekspor, artinya ini merupakan peluang pengembangan pangan lokal menjadi bahan bernilai jual tinggi.

Saat ini menurut Ibu Gunawan yang juga PPL Kec. Loa Kulu, Jelai sudah dikembangkan untuk diversifikasi pangan dan diolah menjadi aneka bahan pangan seperti bubur, nasi, dan aneka kue berbahan baku Jelai. Kandungan serat yang tinggi, dan kadar gula yang rendah menjadikan Jelai cocok untuk konsumsi sehat dan diet bagi kesehatan tubuh. Ke depan harapannya Jelai semakin memasyarakat dan menjadi bahan pangan lokal yang dapat mendukung ketahanan pangan di Kalimantan Timur.

Tim SDG BPTP Kaltim sangat antusias untuk bersama-sama melindungi dan melestarikan varietas pangan lokal melalui pendaftaran varietas lokal. Tanaman Jelai yang merupakan tanaman lokal menjadi milik dan aset daerah yang terus dikembangkan untuk kebutuhan pangan masyarakat dan diperluas untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan petani.



Brondong Jelai (Foto: Gunawan)

Stik Jelai (Foto: Gunawan)

## **Menilik Jelai Sumber Pangan Lokal dari Pedalaman Kaltim**

Oleh Sumarmiyati dan Fitri H  
Selasa, 13 Maret 2018 17:02

---