

EKSPLORASI ETNOBOTANI *MESI KORO GAMI* SEBAGAI WARISAN KULINER LOKAL SUKU LIO DI DESA WOLOTOPO KABUPATEN ENDE

**Maimunah H. Daud¹, Estevania Inggrita Mina^{2*}, Agnesia Aprilia Ego³,
Lusia Herlina Navi⁴, & Olivia Aprianti Mbere⁵**

^{1,2,3,4,&5}Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan,
Universitas Flores, Jalan Sam Ratulangi, Ende, Nusa Tenggara Timur 86318,
Indonesia

*Email: inggritmina@gmail.com

Submit: 01-07-2025; Revised: 29-07-2025; Accepted: 30-07-2025; Published: 31-07-2025

ABSTRAK: *Mesi Koro Gami* merupakan makanan tradisional suku Lio di Flores, Nusa Tenggara Timur, yang dibuat dari kelapa parut yang disangrai hingga kering dan berwarna kecoklatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi proses pembuatan *Mesi Koro Gami* serta nilai budaya yang melekat pada makanan tersebut dalam kehidupan masyarakat suku Lio. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara dan observasi langsung di lapangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *Mesi Koro Gami* memiliki cita rasa khas yang gurih dan aroma yang harum, serta sering dikonsumsi sebagai camilan atau dicampur dengan makanan pokok seperti ubi dan jagung. Selain sebagai makanan sehari-hari, *Mesi Koro Gami* juga mencerminkan warisan budaya yang kuat, menunjukkan hubungan erat antara praktik kuliner dan identitas masyarakat lokal.

Kata Kunci: Eksplorasi Etnobotani, *Mesi Koro Gami*, Suku Lio, Warisan Kuliner Lokal.

ABSTRACT: *Mesi Koro Gami* is a traditional food of the Lio people in Flores, East Nusa Tenggara, made from grated coconut roasted until dry and brown. This study aims to explore the process of making *Mesi Koro Gami* and the cultural values inherent in this food in the lives of the Lio people. The method used was descriptive qualitative, with data collection through interviews and direct field observations. The results show that *Mesi Koro Gami* has a distinctive savory taste and fragrant aroma, and is often consumed as a snack or mixed with staple foods such as sweet potatoes and corn. Besides being a daily food, *Mesi Koro Gami* also reflects a strong cultural heritage, demonstrating the close relationship between culinary practices and local community identity.

Keywords: Ethnobotanical Exploration, *Mesi Koro Gami*, Lio People, Local Culinary Heritage.

How to Cite: Daud, M. H., Mina, E. I., Ego, A. A., Navi, L. H., & Mbere, O. A. (2025). Eksplorasi Etnobotani *Mesi Koro Gami* sebagai Warisan Kuliner Lokal Suku Lio di Desa Wolotopo Kabupaten Ende. *Biocaster : Jurnal Kajian Biologi*, 5(3), 497-507. <https://doi.org/10.36312/biocaster.v5i3.528>

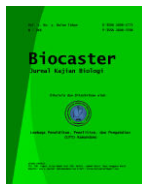


Biocaster : Jurnal Kajian Biologi is Licensed Under a CC BY-SA [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

PENDAHULUAN

Indonesia adalah salah satu Negara di dunia yang memiliki kekayaan keanekaragaman hayati setelah Brasil (Lubis, 2021). Di samping itu, Indonesia juga dikenal sebagai negara yang memiliki banyak suku bangsa. Setiap suku bangsa memiliki ciri khas dalam ketergantungan mereka pada tumbuhan, baik dalam aspek pakaian, makanan, maupun tempat tinggal (Syahrial *et al.*, 2022).

Uniform Resource Locator: <https://e-journal.lp3kamandanu.com/index.php/biocaster>



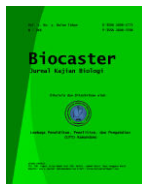
Budaya Ende-Lio merupakan warisan budaya masyarakat yang mendiami wilayah Ende dan Lio, di Nusa Tenggara Timur, Indonesia. Budaya ini memiliki beberapa aspek seperti sastra lisan dan sistem kebahasaan.

Mesi Koro Gami dalam bahasa *Lio* memiliki arti masing-masing, yaitu: *mesi* (garam), *koro* (lombok), dan *gami* (campuran dari kelapa, lombok, dan garam). Jadi *Mesi Koro Gami* adalah makanan tradisional suku Lio di Flores, Nusa Tenggara Timur yang dibuat dari kelapa yang disangrai hingga kering dan berwarna kecoklatan. *Mesi Koro Gami* memiliki cita rasa yang khas, yaitu: manis, gurih, dan sedikit pedas. Aroma *Mesi Koro Gami* juga sangat khas, yaitu aroma kelapa kering yang kuat yang dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan atau sebagai bahan tambahan dalam masakan. *Mesi Koro Gami* juga dapat digunakan sebagai oleh-oleh khas *Ende Lio*. *Mesi Koro Gami* adalah sebuah ritual tradisional masyarakat Ende-Lio yang dilakukan untuk membersihkan diri secara spiritual dan memulihkan keseimbangan antara manusia, leluhur, dan alam. Ritual ini biasanya dilakukan setelah seseorang mengalami peristiwa yang dianggap mencemari kesucian diri atau rumah, seperti: kematian, konflik, atau pelanggaran norma adat. Dengan demikian, *Mesi Koro Gami* adalah makanan tradisional Ende-Lio yang memiliki nilai gizi tinggi dan rasa yang khas.

Dalam budaya suku Lio, *Mesi Koro Gami* sering dikonsumsi sebagai camilan atau dicampur dengan makanan lain seperti ubi atau jagung. Makanan ini memiliki nilai sejarah dan budaya yang tinggi, namun sayangnya dokumentasi tentang *Mesi Koro Gami* masih sangat minim. Karena minimnya dokumentasi, pengetahuan tentang *Mesi Koro Gami* mulai memudar di kalangan generasi muda. Banyak dari mereka yang tidak lagi mengenal *Mesi Koro Gami*, apalagi cara pembuatannya. Hal ini sangat disayangkan, karena *Mesi Koro Gami* merupakan bagian dari warisan kuliner dan budaya Indonesia. Jika pengetahuan tentang *Mesi Koro Gami* tidak segera didokumentasikan dan dilestarikan, maka makanan ini berpotensi hilang dan terlupakan.

Mesi Koro Gami ini dikelola dengan sedemikian rupa sehingga mendapatkan hasil yang baik dan enak dinikmati dengan nasi, ubi-ubian, dan lain-lain. Ini dikelola dengan menggunakan rempah-rempah seperti garam, lombok, dan bawang untuk menghasilkan rasa yang enak. Penelitian ini dilakukan di Desa Wolotopo, Kecamatan Ndonga, Kabupaten Ende. Pematang panjang bersifat tradisional, modal terbatas, kualitas produk yang dihasilkan rendah dan sampai saat ini belum banyak berubah. Pengelolaan dari kelapa biasanya banyak diolah menjadi arang tempurung, sabut kelapa, dan kelapa kering. *Mesi Koro Gami* ini biasanya dibuat oleh ibu rumah tangga di saat tidak punya lauk atau sayur untuk dimakan menggunakan nasi. Di Kabupaten Ende, khususnya di Desa Wolotopo, *Mesi Koro Gami* memiliki cita rasa yang enak dan masih dibuat sampai sekarang. Kelapa memiliki banyak manfaat seperti santan untuk sayuran, bisa dibuat minyak kelapa, dan masih banyak lagi manfaat dari kelapa. Hal ini dapat dilihat dari inovasi baru yang terus menerus diciptakan dan dikembangkan menjadi peluang melalui ide-ide yang dimiliki dan sekarang banyak yang menggunakan kelapa untuk ide jualan.

Meski menjadi bagian penting dari pola konsumsi masyarakat Lio, salah satu yang secara khusus menggali jenis-jenis makanan khas dan bahan pangan



lokal yang digunakan dalam *Mesi Koro Gami* belum ada dokumentasi ilmiah, seperti lombok, kelapa yang digunakan secara tradisional sebagai sumber makanan yang komprehensif, kandungan nutrisi, nilai gizi kelestarian *Mesi Koro Gami* dalam konteks etnobotani dan ketahanan pangan lokal. Penelitian ini bertujuan untuk menggali proses pembuatan, pemanfaatan bahan pangan lokal, serta nilai budaya yang melekat pada makanan tradisional *Mesi Koro Gami* suku Lio, dalam konteks etnobotani dan pelestarian warisan kuliner lokal.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Pendekatan ini digunakan untuk menggambarkan secara rinci proses pembuatan dan nilai budaya makanan tradisional *Mesi Koro Gami* berdasarkan informasi langsung dari Masyarakat. Penelitian dilakukan di Desa Wolotopo, Kecamatan Ndonga, Kabupaten Ende, Provinsi Nusa Tenggara Timur. Subjek penelitian ditentukan secara *purposive*, yaitu dua orang *informan* utama yang secara turun-temurun mewarisi pengetahuan tentang pembuatan *Mesi Koro Gami*, yakni Ibu Maria Nata dan Ibu Maria Fransiska Meti.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara terbuka (*open-ended*) dan observasi partisipatif. Wawancara dilakukan untuk menggali informasi mengenai sejarah, bahan, teknik pengolahan, serta makna budaya dari *Mesi Koro Gami*. Observasi lapangan dilakukan secara langsung untuk mengamati bahan-bahan yang digunakan serta tahapan proses pembuatan makanan tersebut. Analisis data merupakan tahapan penting dalam penelitian untuk mengorganisir, menafsirkan, dan menarik simpulan dari data yang telah diperoleh. Proses ini krusial untuk menjamin validitas ilmiah hasil penelitian, karena dari analisis inilah kebenaran ilmiah dapat diuji, baik melalui pembuktian hipotesis maupun pemaknaan temuan di lapangan.

Data yang diperoleh dari observasi, wawancara, dan dokumentasi dianalisis secara deskriptif kualitatif. Proses analisis dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:

Reduksi Data

Data diseleksi, disederhanakan, dan difokuskan pada informasi yang relevan dengan tujuan penelitian. Hal ini dilakukan untuk mengeliminasi data yang tidak signifikan dan menekankan temuan yang substansial.

Penyajian Data

Data yang telah direduksi disajikan dalam bentuk naratif, tabel, atau gambar yang memudahkan peneliti memahami pola-pola dan hubungan antar kategori temuan. Penyajian ini juga membantu dalam mengidentifikasi tema-tema utama yang muncul dari data.

Penarikan Simpulan dan Verifikasi

Peneliti melakukan interpretasi terhadap data yang disajikan, kemudian menarik simpulan yang valid berdasarkan konteks empiris dan teori yang relevan. Validasi dilakukan melalui teknik triangulasi sumber, metode, dan teori, guna menjamin keandalan data dan menghindari bias subjektif. Hasil interpretasi ini kemudian dikaji ulang secara kritis untuk memastikan konsistensi dengan temuan lapangan dan memperkuat kredibilitas penelitian secara keseluruhan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa *Mesi Koro Gami* merupakan makanan tradisional khas masyarakat Suku Lio di Flores, Nusa Tenggara Timur. Makanan ini dibuat dari bahan utama kelapa yang disangrai, lalu dicampur dengan cabai (*koro*) dan garam (*mesi*). Berdasarkan wawancara dengan *informan* kunci (ibu Maria Nata dan ibu Maria Fransiska Meti) serta observasi langsung di Desa Wolotopo, diketahui bahwa *Mesi Koro Gami* masih sering dikonsumsi sebagai lauk alternatif maupun camilan, khususnya dalam kondisi keterbatasan bahan makanan lain.

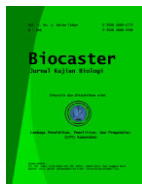


Gambar 1. Makanan *Mesi Koro Gami*.

Mesi Koro Gami adalah salah satu makanan tradisional yang berasal dari daerah Flores, Nusa Tenggara Timur. Makanan ini terbuat dari kelapa yang disangrai dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Dalam perspektif etnobotani, *Mesi Koro Gami* merupakan contoh penggunaan tumbuhan obat dan bahan alami dalam makanan tradisional. Kelapa adalah salah satu bahan utama dalam *Mesi Koro Gami*. Kelapa memiliki nilai gizi yang tinggi, termasuk protein, lemak, dan karbohidrat. Dalam perspektif etnobotani, kelapa merupakan contoh tumbuhan obat yang digunakan dalam makanan tradisional.

Tabel 1. Struktur Tumbuhan dalam Pembuatan Makanan Tradisional *Mesi Koro Gami*.

Nama Lokal	Nama Ilmiah	Fungsi dalam Makanan	Fungsi Tradisional
<i>Koro</i> (Lombok)	<i>Capsicum</i> sp.	Lombok berfungsi sebagai penambah cita rasa dan pedasnya dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme.	Sebagai obat tradisional untuk menghangatkan tubuh, mengatasi masuk angin, dan melancarkan peredaran darah.
<i>Nio</i> (Kelapa)	<i>Cocos</i> <i>nucifera</i>	Daging kelapa kaya akan lemak sehat dan kalori, memberikan energi tambahan bagi masyarakat yang banyak bekerja secara fisik.	Sebagai simbol kesuburan, kemakmuran, dan perlindungan hidup yang digunakan dalam makanan upacara membawa berkat dan penguatan.



Nama Lokal	Nama Ilmiah	Fungsi dalam Makanan	Fungsi Tradisional
Mesi (Garam)	Sodium chloride	Garam berfungsi sebagai penyedap rasa asin yang memperkuat rasa makanan.	Sebagai pengawet alami tradisional seperti pengawetan pada daging dan membantu fermentasi dalam makanan tradisional.

Analisis kandungan gizi dari bahan untuk makanan tradisional *Mesi Koro Gami*.

Nio (Kelapa)

Kelapa merupakan bahan utama dalam pembuatan *Mesi Koro Gami*. Daging buah kelapa kaya akan lemak sehat, khususnya lemak jenuh alami seperti asam laurat. Dalam setiap 100 gram daging kelapa segar, terdapat sekitar 33,5 gram lemak, yang sebagian besar terdiri dari asam lemak rantai sedang (*Medium Chain Triglycerides/MCTs*). Lemak ini membantu tubuh dalam penyerapan vitamin yang larut dalam lemak, seperti vitamin A, D, E, dan K, serta berperan dalam peningkatan energi cepat (Purnomo *et al.*, 2023). Selain lemak, kelapa juga mengandung protein nabati sekitar 3 gram per 100 gram daging. Walaupun tidak tergolong tinggi, kandungan protein ini tetap penting dalam mendukung pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh, serta menunjang metabolisme seluler (Rokhmah *et al.*, 2022).

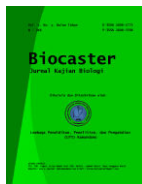
Koro (Lombok/Cabai)

Cabai merah (*Capsicum spp.*) dalam *Mesi Koro Gami* berfungsi sebagai pemberi rasa pedas sekaligus sebagai sumber zat gizi mikro. Cabai mengandung vitamin C dalam jumlah sangat tinggi, yakni mencapai 143,7 mg per 100 gram (Badan Ketahanan Pangan, 2018). Vitamin C berperan sebagai antioksidan kuat, meningkatkan daya tahan tubuh, serta membantu penyerapan zat besi *non-heme* dari makanan (Safnowandi, 2022). Selain itu, cabai merah kaya akan beta-karoten, prekursor dari vitamin A, yang penting dalam menjaga fungsi penglihatan, sistem kekebalan tubuh, dan regenerasi sel. Kandungan beta-karoten ini yang memberikan warna merah cerah pada cabai (Saadah *et al.*, 2016).

Mesi (Garam)

Garam dapur, atau *Mesi* dalam bahasa lokal, merupakan bahan pelengkap penting dalam pembuatan *Mesi Koro Gami*. Garam terutama terdiri dari dua unsur mineral, yaitu Natrium (Na) dan Klorida (Cl). Natrium berfungsi dalam pengaturan tekanan darah, konduksi saraf, dan keseimbangan cairan tubuh. Dalam jumlah yang cukup, natrium membantu mempertahankan fungsi fisiologis normal tubuh (Maharani *et al.*, 2020). Sementara itu, klorida mendukung produksi Asam Klorida (HCl) di lambung yang esensial untuk pencernaan protein dan menjaga keseimbangan asam-basa tubuh. Kekurangan atau kelebihan klorida dapat mengganggu fungsi metabolik (Apriyanto, 2021).

Makanan tradisional adalah warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia, pekat dengan tradisi setempat. Makanan tradisional juga dapat didefinisikan sebagai makanan umum yang biasa dikonsumsi sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang sesuai dengan selera manusia, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat lokal,



dan dibuat dari bahan-bahan makanan dan rempah-rempah yang tersedia lokal (Adiasih & Brahmana, 2015). Yang termasuk pangan tradisional adalah makanan (termasuk cemilan) dan minuman, serta bahan campuran (*ingredient*) yang secara tradisional telah digunakan dan berkembang di daerah atau masyarakat Indonesia (Harsana *et al.*, 2023).

Proses Pembuatan *Mesi Koro Gami*

Pembuatan *Mesi Koro Gami*, salah satu makanan tradisional khas suku Lio di Flores, dilakukan melalui beberapa tahapan yang sarat dengan kearifan lokal. Proses ini tidak hanya menitikberatkan pada teknik pengolahan, tetapi juga memperhatikan kualitas bahan dan nilai-nilai budaya yang menyertainya.

Pemilihan Kelapa

Tahapan pertama dimulai dengan pemilihan kelapa yang akan digunakan sebagai bahan dasar. Kelapa yang dipilih adalah kelapa tua dengan ukuran besar dan kandungan daging yang tebal. Kualitas kelapa sangat menentukan hasil akhir dari *Mesi Koro Gami*, sebab kelapa yang baik akan menghasilkan rasa gurih dan aroma yang khas setelah disangrai.

Pembersihan Kelapa

Setelah kelapa dipilih, proses selanjutnya adalah pembersihan. Kelapa dikupas dari sabut dan batoknya, kemudian dibelah dan diambil dagingnya. Daging kelapa ini kemudian dicuci bersih untuk menghilangkan kotoran, debu, atau sisa sabut yang mungkin masih menempel.

Pengsangraian Kelapa

Daging kelapa yang telah dibersihkan lalu diparut atau dipotong kecil-kecil sebelum melalui proses sangrai. Pengsangraian dilakukan secara tradisional dengan menggunakan wajan tanah liat di atas tungku api kayu. Proses ini memerlukan ketelitian dan kesabaran karena kelapa harus terus diaduk agar tidak gosong. Sangrai dilakukan hingga kelapa berubah warna menjadi cokelat keemasan dan mengeluarkan aroma harum yang khas. Tahapan ini menjadi kunci utama dalam menghasilkan cita rasa gurih dan tekstur renyah pada *Mesi Koro Gami*.

Penggilingan Kelapa

Setelah selesai disangrai dan didinginkan, kelapa kemudian digiling hingga menjadi bubuk halus. Penggilingan dapat dilakukan secara manual menggunakan alat penumbuk tradisional atau dengan mesin sederhana. Hasil akhir dari proses ini adalah bubuk kelapa sangrai yang siap dikonsumsi, baik sebagai camilan langsung maupun sebagai pelengkap makanan lainnya.

Mesi Koro Gami memiliki beberapa manfaat etnobotani, termasuk:

Pemanfaatan Tumbuhan sebagai Sumber Makanan

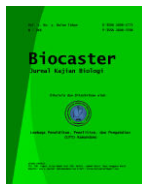
Suku Lio memanfaatkan berbagai tumbuhan sebagai bahan makanan pokok.

Pemanfaatan Tumbuhan sebagai Obat Tradisional

Suku Lio juga memanfaatkan berbagai tumbuhan sebagai obat-obatan tradisional untuk mengobati berbagai penyakit.

Pemanfaatan Tumbuhan untuk Keperluan Ekonomi

Beberapa tumbuhan juga dimanfaatkan untuk keperluan ekonomi, seperti pembuatan kerajinan tangan dan bahan bangunan.



Pemanfaatan Tumbuhan untuk Keperluan Spiritual dan Budaya

Beberapa tumbuhan memiliki nilai spiritual dan budaya tersendiri bagi Suku Lio, dan dimanfaatkan dalam berbagai ritual dan upacara adat.

Dalam pembuatan *Mesi Koro Gami*, digunakan beberapa sumber daya tanaman lokal yang melimpah di daerah Flores, Nusa Tenggara Timur, seperti:

Kelapa

Kelapa atau *Cocos nucifera* adalah salah satu bahan pangan yang banyak digunakan untuk kebutuhan sehari-hari, karena setiap bagian dari tanaman kelapa dapat dimanfaatkan. Kelapa adalah salah satu bahan utama dalam pembuatan *Mesi Koro Gami*. Kelapa memiliki nilai gizi yang tinggi dan dapat digunakan sebagai sumber protein, lemak, dan karbohidrat. Kelapa kering adalah daging buah kelapa yang dihaluskan, dikeringkan dan diproses secara higienis untuk bahan baku makanan. Tujuan kelapa diolah menjadi kelapa parut kering adalah untuk mengurangi kerugian usaha yaitu dilakukan dengan cara mengurangi kadar airnya (Rahmi *et al.*, 2021).

Buah kelapa yang dipilih merupakan buah kelapa yang sudah tua, karena buah yang tua memiliki kandungan lemak yang tinggi, sehingga bila diproses akan menghasilkan produk dengan mutu sesuai standar kadar lemak. Selain itu, kandungan air pada buah kelapa yang tua lebih sedikit dibandingkan dengan buah kelapa yang muda, sehingga memudahkan proses pengeringan, dan pada saat diproses tidak berair seperti buah kelapa muda. Kelapa kering dibuat dengan cara mengeringkan daging kelapa yang telah diparut atau diiris tipis. Proses pengeringan dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu pengeringan alami adalah daging kelapa dijemur di bawah sinar matahari langsung dan pengeringan dengan mesin yaitu daging kelapa dikeringkan menggunakan mesin pengering yang dapat mengatur suhu dan kelembaban. Kelapa kering memiliki beberapa manfaat, yaitu: meningkatkan umur simpan, mengurangi kandungan air, dan meningkatkan nilai gizi.

Koro (Lombok)

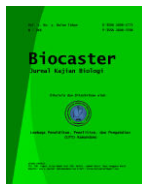
Koro (lombok) adalah salah satu bahan yang digunakan dalam pembuatan *Mesi Koro Gami*. *Koro* atau lombok dalam konteks Suku Lio merujuk pada cabai, seperti di banyak daerah lainnya di Indonesia. Cabai sangat penting dalam kuliner dan digunakan dalam banyak masakan tradisional Suku Lio. Rasa pedas dari lombok menjadi elemen penting dalam cita rasa masakan. Manfaatnya antara lain: 1) menambah cita rasa masakan, cabai sangat populer sebagai bumbu pedas yang dapat meningkatkan cita rasa masakan; dan 2) meningkatkan nafsu makan, rasa pedas dari cabai dapat merangsang nafsu makan.

Gami

Gami adalah campuran dari kelapa, lombok, dan garam. *Mesi Koro Gami*, makanan tradisional suku Lio, merupakan olahan sederhana dari kelapa yang disangrai. Bahan-bahan yang digunakan antara lain: 1) kelapa setengah tua, cukup banyak untuk menghasilkan jumlah *Mesi Koro Gami* yang diinginkan; 2) lombok atau jenis cabai lain yang sesuai dengan selera, jumlahnya disesuaikan dengan tingkat kepedasan yang diinginkan; dan 3) garam secukupnya.

Langkah-langkah Pembuatan Mesi Koro Gami

Pemilihan dan Persiapan Kelapa



Pilih kelapa setengah tua yang masih segar dan berkualitas baik. Kupas kelapa dan keruk dagingnya. Potong daging kelapa menjadi potongan-potongan kecil atau sesuai selera.

Proses Pengsangraian

Sangrai potongan daging kelapa hingga kering dan berwarna kecokelatan. Proses ini penting untuk menghasilkan rasa dan aroma khas *Mesi Koro Gami*. Perhatikan agar kelapa tidak gosong.

Penambahan Lombok atau Cabai

Setelah kelapa sangrai dingin, haluskan lombok atau cabai rawit (bisa diuleg atau diblender). Campurkan lombok atau cabai halus dengan kelapa sangrai. Jumlah cabai dapat disesuaikan dengan tingkat kepedasan yang diinginkan.

Penambahan Garam

Tambahkan garam secukupnya ke dalam campuran kelapa sangrai dan cabai. Aduk rata hingga semua bahan tercampur sempurna.

Penyimpanan

Simpan *Mesi Koro Gami* dalam wadah kedap udara untuk menjaga kesegaran dan aroma.

Faktor-faktor yang Mempengaruhi Keberlanjutan

Penggunaan Sumber Daya Alam Lokal

Mesi Koro Gami menggunakan kelapa sebagai bahan utama, yang merupakan sumber daya alam yang melimpah di daerah setempat. Pengolahan *Mesi Koro Gami* relatif sederhana dan tidak memerlukan teknologi yang canggih.

Ketersediaan Bahan Baku

Produksi kelapa dan cabai harus cukup untuk memenuhi kebutuhan. Perubahan iklim, hama penyakit, dan praktik pertanian yang tidak berkelanjutan dapat mengancam ketersediaan bahan baku.

Permintaan Pasar

Popularitas *Mesi Koro Gami* di antara masyarakat Suku Lio dan di luar komunitas menentukan keberlanjutannya. Promosi dan pemasaran yang efektif (misalnya, dengan membuat variasi rasa yang berbeda) dapat meningkatkan produk kuliner makanan tradisional suku Lio.

Aspek Ekonomi

Keberlanjutan *Mesi Koro Gami* juga terkait dengan aspek ekonomi. Pembuatannya harus menghasilkan pendapatan yang cukup bagi para pembuatnya, sehingga mereka termotivasi untuk terus memproduksinya.

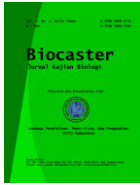
Inovasi dan Adaptasi

Untuk menghadapi tantangan, perlu dilakukan inovasi dan adaptasi. Misalnya, dengan mengombinasikan *Mesi Koro Gami* dengan bahan pangan lokal lain. Hal ini dapat meningkatkan daya tarik dan nilai jual *Mesi Koro Gami*.

Tantangan Keberlanjutan *Mesi Koro Gami*

Perubahan Iklim

Perubahan iklim dapat mempengaruhi produktivitas kelapa dan lombok, dua bahan utama *Mesi Koro Gami*. Kekeringan atau curah hujan yang ekstrem dapat menurunkan hasil panen yang mengancam ketersediaan bahan baku. Hal ini berpotensi meningkatkan biaya produksi pengolahan *Mesi Koro Gami*.



Minimnya Teknologi Pengolahan

Pengolahan *Mesi Koro Gami* masih tradisional, sehingga kualitas dan kuantitas produksi terbatas. Pengembangan teknologi pengolahan yang modern dan efisien sangat dibutuhkan untuk meningkatkan daya saing.

Permintaan Pasar yang Rendah

Mesi Koro Gami mungkin kurang dikenal di luar komunitas suku Lio, sehingga permintaan pasar masih rendah. Strategi pemasaran yang efektif diperlukan untuk meningkatkan popularitas dan permintaan.

Persaingan dengan Produk Pangan Lain

Mesi Koro Gami harus bersaing dengan produk pangan lain yang lebih mudah diakses dan lebih murah. Peningkatan kualitas dan inovasi produk sangat penting untuk memenangkan persaingan.

Pelestarian Budaya

Keberlanjutan *Mesi Koro Gami* juga terkait erat dengan pelestarian budaya suku Lio. Upaya untuk menjaga tradisi pembuatan dan penggunaan *Mesi Koro Gami* perlu dilakukan secara berkelanjutan dan turun temurun.

Peluang Keberlanjutan *Mesi Koro Gami*

Potensi Ekonomis

Mesi Koro Gami dapat menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat suku Lio, terutama perempuan yang biasanya terlibat dalam proses pembuatannya.

Nilai Gizi yang Tinggi

Kelapa dan lombok (cabai) kaya akan nutrisi. *Mesi Koro Gami* dapat menjadi sumber makanan bergizi bagi masyarakat, terutama jika dipadukan dengan bahan pangan lokal lainnya. Promosi nilai gizi *Mesi Koro Gami* dapat meningkatkan daya tariknya.

Keunikan dan Keaslian

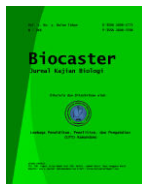
Sebagai produk pangan lokal yang unik dan autentik, *Mesi Koro Gami* memiliki daya tarik tersendiri bagi konsumen yang mencari pengalaman kuliner yang berbeda.

Pengembangan Produk Turunan

Mesi Koro Gami dapat diolah menjadi berbagai produk turunan, seperti: keripik, saus, atau bumbu masak, untuk memperluas pasar dan meningkatkan nilai tambah. Inovasi produk dapat meningkatkan daya saing dan nilai ekonomis.

SIMPULAN

Mesi Koro Gami merupakan salah satu bentuk makanan tradisional khas suku Lio di Flores, Nusa Tenggara Timur, yang dibuat melalui proses penyangraian kelapa hingga kering dan berwarna kecoklatan. Teknik ini tidak hanya berfungsi untuk mengeluarkan minyak alami dari kelapa, tetapi juga menghasilkan cita rasa yang gurih dan aroma khas yang menggugah selera. Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Lio, *Mesi Koro Gami* dikonsumsi sebagai camilan maupun sebagai pelengkap makanan pokok seperti ubi dan jagung. Dari perspektif etnobotani, *Mesi Koro Gami* mencerminkan hubungan erat antara praktik kuliner dan pengetahuan lokal yang diwariskan secara turun-temurun. Namun, keterbatasan dokumentasi serta menurunnya praktik konsumsi makanan tradisional ini di kalangan generasi muda menimbulkan kekhawatiran akan



punahnya pengetahuan budaya tersebut. Oleh karena itu, upaya pelestarian melalui dokumentasi, pendidikan budaya, dan promosi kuliner lokal menjadi sangat penting untuk memastikan keberlanjutan warisan gastronomi suku Lio ini.

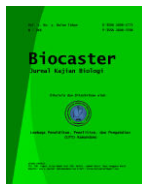
Penelitian ini memberikan kontribusi awal dalam mendokumentasikan *Mesi Koro Gami* sebagai bagian dari warisan kuliner lokal, sekaligus memperkaya kajian tentang pangan tradisional dalam konteks keberlanjutan dan pelestarian budaya. Hasil kajian ini diharapkan menjadi dasar bagi studi lanjutan yang lebih mendalam, serta mendukung upaya pelestarian pengetahuan etnobotani dan diversifikasi pangan lokal di wilayah Indonesia timur.

SARAN

Rekomendasi untuk pendidikan yang bisa dijadikan sebagai salah satu bagian dari kearifan lokal yang dilaksanakan di sekolah.

DAFTAR RUJUKAN

- Adiasih, P., & Brahmana, R. K. (2015). Persepsi terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta di Surabaya. *Kinerja*, 19(2), 112-125. <https://doi.org/10.24002/kinerja.v19i2.538>
- Apriyanto, M. (2021). *Buku Ajar : Kimia Pangan*. Yogyakarta: Nuta Media.
- Arikunto, S. (2006). *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Audra, S., Dharmono, D., & Amintarti, S. (2021). Validitas Buku Etnobotani Tumbuhan *Nauclea subdita* (Korth) Steud. di Kawasan Hutan Bukit Tamiang Kabupaten Tanah Laut. *Wahana-Bio: Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 13(1), 1-10. <https://doi.org/10.20527/wb.v13i1.8545>
- Badan Ketahanan Pangan. (2018). *Petunjuk Teknis Pengembangan Pangan Lokal (PTPPL) Tahun 2019*. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Camelia, A., Afriyansyah, B., & Juairiah, L. (2019). Studi Etnobotani Tanaman Pangan Suku Jerieng di Kecamatan Simpang Teritip, Kabupaten Bangka Barat. *Ekotonia: Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi dan Mikrobiologi*, 4(1), 12-17. <https://doi.org/10.33019/ekotonia.v4i1.1010>
- Dewi, S. K. (2008). Pembuatan Produk Nasi Singkong Instan Berbasis *Fermented Cassava Flour* sebagai Bahan Pangan Pokok Alternatif. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Harsana, M., Rinawati, W., & Fauziah, A. (2023). Inventarisasi Makanan Tradisional dalam Menunjang Pengembangan Wisata Kuliner. *JPPI (Jurnal Penelitian Pendidikan Indonesia)*, 9(1), 81-86. <https://doi.org/10.29210/020221974>
- Lubis, E. (2021). Konsep Hukum Biodiversitas dalam Dunia Digital (Fondasi Teoritik Pengembangan Hukum Lingkungan Indonesia Berbasis Biodiversitas). *Jurnal Hukum Jurisdictie*, 3(2), 133-144. <https://doi.org/10.34005/jhj.v3i2.54>
- Maharani, B. A., Ate, P. R., Saputri, V., & Gustiana, Y. (2020). Gizi dalam Reproduksi. *Makalah*. Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Mardiatmoko, G., & Ariyanti, M. (2018). *Produksi Tanaman Kelapa (Cocos nucifera L.)*. Ambon: Badan Penerbit Fakultas Pertanian Universitas



Pattimura.

- Ningrum, S. (2017). Etnobotani Kelapa (*Cocos nucifera*) pada Masyarakat Desa Sungai Itik Kecamatan Sadu Kabupaten Tanjung Jabung Timur. *Artikel Ilmiah*. Universitas Jambi.
- Nuraini, N. (2018). Studi Etnobotani Bahan Makanan Tradisional oleh Masyarakat Desa Jernih Kecamatan Air Hitam Kabupaten Sarolangun. *Artikel Ilmiah*. Universitas Jambi.
- Purnomo, A. D., Tamrin, T., & Muzakar, M. Z. (2023). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Kelapa Parut terhadap Organoleptik dan Fisikokimia Minyak Kelapa. *Jurnal Riset Pangan*, 1(2), 117-127.
- Rahmi, S., Safrizal, S., Yusmanizar, Y., & Susanti, D. (2021). Pembuatan Kelapa Parut Kering (*Desiccated Coconut*) di PT. Rejeki Bersamah, Kabupaten Simeulue. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2), 27-34. <https://doi.org/10.35308/jtpp.v3i2.4657>
- Rokhmah, L. N., Setiawan, R. B., Purba, D. H., Anggraeni, N., Suhendriani, S., Faridi, A., Hapsari, M. W., Kristianto, Y., Hasanah, L. N., Argaheni, N. B., Anto, A., Handayani, T., & Rasmaniar, R. (2022). *Pangan dan Gizi*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Saadah, M., Nurdiana, N., & Wahyudiati, D. (2016). Uji Kadar Zat Warna (β -karoten) pada Cabe Merah (*Capsicum annum* Linn) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Biota: Biologi dan Pendidikan Biologi*, 9(1), 86-95. <https://doi.org/10.20414/jb.v9i1.40>
- Safnowandi, S. (2022). Pemanfaatan Vitamin C Alami sebagai Antioksidan pada Tubuh Manusia. *Biocaster : Jurnal Kajian Biologi*, 2(1), 1-8. <https://doi.org/10.36312/bjkb.v2i1.43>
- Silalahi, M., Nisyawati, N., & Anggraeni, R. (2018). Studi Etnobotani Tumbuhan Pangan yang Tidak Dibudidayakan oleh Masyarakat Lokal Sub-Etnis Batak Toba, di Desa Peadungdung Sumatera Utara, Indonesia. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan (JPST)*, 8(2), 241-250. <https://doi.org/10.29244/jpstl.8.2.241-250>
- Sugiyono, S. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Syahrial, S., Badollahi, M. Z., & Winowatan, W. J. (2022). *Gastronomi Implementasi Kudapan Tradisional Bugis pada Industri Perhotelan*. Makassar: Politeknik Pariwisata Makassar.