



BERAS ADAN KRAYAN

Dari Dataran Tinggi Krayan



Photo credit:

©Robertson

©WWF-Indonesia/Arif Data Kusuma

Beras Adan merupakan beras terbaik di antara varietas padi lokal yang hingga saat ini masih dibudidayakan di dataran tinggi Krayan di Jantung Borneo. Terdapat tiga varietas Beras Adan Krayan yang berbeda: putih, merah, dan hitam. Beras ini terkenal dengan biji-bijian kecil dan tekstur halus serta rasa yang enak, dan secara nutrisi tingginya kadar karbohidrat (varietas putih) dan kandungan mineral (varietas hitam) membuat beras ini mampu memberikan kontribusi untuk nilai gizi yang sangat baik.

Selama berabad-abad, masyarakat adat di sana telah menggarap lembah-lembah menjadi sawah

dan mengembangkan siklus pertanian berkelanjutan yang terintegrasi dengan peternakan kerbau dan lingkungan sekitar.

Beras Adan Krayan masih dibudidayakan sesuai dengan cara-cara tradisional dan alami oleh para petani Dataran Tinggi Krayan (Kalimantan). Setiap keluarga mengolah antara satu hingga lima hektar sawah dan proses penanamannya dikerjakan dengan usaha yang cukup intensif. Air yang bersih dan jernih dialirkan oleh pipa bamboo atau parit alami ke sawah. Kerbau tidak digunakan untuk membajak, namun setelah panen kerbau dilepaskan ke sawah untuk meratakan tanah, menyubur-

kan tanah, sehingga membuat sawah siap diolah untuk musim selanjutnya.

Beras Adan ditanam setahun sekali. Pembibitan biasanya dimulai sekitar bulan Juli dan penanaman dilakukan setelahnya. Musim panen dimulai sejak akhir Desember hingga Februari.

Pada tahun 2012, Beras Adan dari Dataran Tinggi Krayan dianugerahi sertifikat Indikasi Geografis (GI) oleh pemerintah Indonesia sebagai pengakuan atas karakteristik unik padi lokal ini. Hanya beras dari Dataran Tinggi Krayan yang dapat dipromosikan dan dipasarkan dengan nama Beras Adan Krayan. Beras Adan Krayan juga terdaftar dalam di *Slow Food Ark of Taste*. *)

PANGAN DAN KEANEKARAGAMAN HAYATI DI DATARAN TINGGI KRAYAN

Dataran Tinggi Krayan akan memukau para pengunjung yang datang kesana dikarenakan oleh tingginya keranekaragaman hayati yang dimiliki. Hasil survei menunjukkan bahwa, misalnya,

terdapat lebih dari 40 varietas padi yang ditanam dan dibudidayakan di daerah ini. Keragaman tanaman pangan lokal dan sumber daya yang ada bukan hanya sebuah cara yang baik untuk melestarikan keanekaragaman hayati, namun juga untuk membangun ketahanan dan kedaulatan pangan. Dengan menjaga pangan, masyarakat setempat akan lebih mampu beradaptasi dan mengatasi tantangan seperti perubahan iklim ataupun tantangan lingkungan lainnya.

PANGAN DAN WARISAN BUDAYA

Hak atas pangan merupakan salah satu hak asasi manusia. Namun pangan lebih dari sekedar makanan. Pangan juga mewujudkan makna budaya yang mendalam. Pangan mencerminkan sejarah, membawa tradisi dan mengungkapkan identitas suatu etnis. Beras Adan Krayan bukan hanya hasil pertanian, namun juga merupakan produk budaya dan bagian dari identitas etnis masyarakat adat Lundayeh di Dataran Tinggi Krayan.

*) (<http://www.slowfoodfoundation.com/ark/details/1982/black-adan-krayanrice#.U5av56WpM7E>)



Contact person:
Miranda
Local Harvest Project Manager
Stichting Hivos
miranda@hivos.org
www.hivos.org

