



Analisis Pengetahuan Makanan Ampo Pada Kesehatan di Dusun Trowulan Desa Bektiharjo Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban

Indah Safitri Viunita, Fadly Husain

indahviunita@students.unnes.ac.id, fadlyhusain@mail.unnes.ac.id[✉]

Jurusan Sosiologi dan Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

Info Artikel

Sejarah Artikel:

Diterima:

November

Disetujui

November

Dipublikasikan

November

Keywords: Eat,
Ampo, Health,
Knowledge

Abstrak

Makanan ampo merupakan makanan yang terbuat dari tanah liat yang diasapkan. Tujuan penelitian ini adalah (1) Mengetahui pengetahuan dan pemanfaatan ampo terhadap masyarakat di Dusun Trowulan, (2) Mengetahui dampak positif dan dampak negatif ampo oleh masyarakat Dusun Trowulan. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Lokasi penelitian berada di Dusun Trowulan Desa Bektiharjo Kabupaten Semanding Kabupaten Tuban. Penelitian ini menggunakan teori etnomedisin dari Foster dan Anderson. Hasil penelitian menunjukkan Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) Masyarakat memiliki pengetahuan mengenai ampo mulai dari cara pembuatan, pemilihan tanah terbaik, dan manfaat ampo yang diyakini aman untuk dikonsumsi ibu hamil dan dapat memberikan efek nyaman di perut saat dikonsumsi, serta dapat di hidangkan bersama teh maupun kopi. 2) Ampo memiliki dampak positif karena dianggap masyarakat ketika konsumen mengkonsumsi ampo tidak merasakan efek buruk seperti mual, demam ataupun tanda sakit lainnya, sehingga masyarakat meyakini ampo aman untuk dikonsumsi masyarakat, dengan catatan dikonsumsi tidak berlebihan terutama pada ibu hamil karena akan mengakibatkan gadul atau kotoran di dalam perut pada ibu hamil.

Abstract

Ampo food is food made from smoked clay. The aims of this study were (1) to find out the knowledge and use of ampo by the people in Trowulan hamlet, (2) to find out the positive and negative impacts of ampo by the people of Trowulan hamlet. This study used qualitative research methods. The research location is in Trowulan Hamlet, Bektiharjo Village, Semanding Regency, Tuban Regency. This study uses the ethnomedicine theory of Foster and Anderson. The results of the study show that: 1) The community has knowledge about ampo starting from how to make it, selecting the best soil, and the benefits of ampo which are believed to be safe for consumption by pregnant women and can have a comfortable effect on the stomach when consumed, and can be served with tea nor coffee. 2) Ampo has a positive impact because it is considered by the community that when consumers consume ampo they do not feel bad effects such as nausea, fever or other signs of illness, so that people believe that ampo is safe for public consumption, provided that it is not consumed excessively, especially in pregnant women because it will cause gadul or feces in the stomach in pregnant women.

PENDAHULUAN

Geofagia dapat diartikan sebagai konsumsi tanah oleh manusia secara sengaja. Geofagia dapat dilihat dari sudut pandang yang berbeda, yaitu psikiatri, kebudayaan, dan historis (Woywodt dan Kiss, 2002). Dari sudut pandang kebudayaan, geofagia dapat dilihat sebagai praktik budaya yang disetujui. Dari sudut pandang psikiatri, geofagi dianggap sebagai penyakit kejiwaan yang disebut sebagai pica. Pica dapat diartikan sebagai konsumsi barang tidak bernutrisi secara berulang (Stiegler, 2016). Geofagia ditemukan pada orang yang sedang hamil dan kekurangan zat besi. Hal ini banyak ditemukan pada masyarakat pedesaan beriklim tropis. Beberapa ditemukan di kota, misalnya perempuan kota di Afrika Selatan percaya bahwa geofagia dapat mencerahkan dan menghaluskan kulit (Woywodt dan kiss, 2002).

Di Indonesia, kebiasaan ini sudah ditinggalkan, namun masih ada sebagian kecil masyarakat yang melakukan geofagia. Salah satunya di Dusun Trowulan, Desa Bektiharjo, Kabupaten Tuban. Masyarakat Tuban menyebut produk yang dikonsumsi tersebut sebagai ampo. ampo terbuat dari tanah liat yang dimasak dengan cara diasapkan. Ampo dipercaya dapat menguatkan system pencernaan dan menyembuhkan berbagai penyakit, seperti sakit maag dan gatal-gatal pada kulit. Selain itu, ampo juga bisa digunakan sebagai penawar saat ngidam.

Berbagai kepercayaan muncul pada setiap makanan tertentu dalam masyarakat. tidak terkecuali kepercayaan pada kesehatan terhadap suatu makanan. terutama makanan tradisional. Makanan tradisional sendiri merupakan salah satu identitas negara yang dipengaruhi oleh berbagai budaya (Haruminori, 2017). Selain itu, Mc Elroy dan Townsend (dalam Indirawaty, 2002) juga mendefinisikan antropologi kesehatan merupakan studi bagaimana faktor-faktor sosial dan lingkungan mempengaruhi kesehatan dan mengetahui tentang cara-cara alternatif untuk mengerti dan merawat penyakit.

Adapun mengenai kesehatan juga setiap masyarakat tentu memiliki definisi sehatnya masing-masing, terutama dalam pencarian alternatif untuk mendapatkan tubuh yang sehat kembali. terutama dalam pemilihan makanan agar tubuh tetap sehat dalam kondisi apa pun. Adanya suatu kepercayaan terhadap makanan yang memiliki manfaat dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit, yang mana salah satu contohnya adalah makanan ampo, makanan tradisional yang terbuat dari bahan tanah yang sangat dipercaya dapat membantu meredakan sakit maag, gatal-gatal, maupun memberikan rasa nyaman ketika dikonsumsi oleh ibu hamil.

Gerakan back to nature di era global ini mempengaruhi masyarakat dalam mengejar kesehatannya. Masyarakat modern saat ini lebih memilih untuk menghindari penggunaan obat kimia karena dampaknya. Oleh karena itu, penyembuhan secara alami, baik melalui pengobatan herbal maupun terapi tradisional yang tidak mengandung zat racun dalam tubuh manusia, lebih menarik. Kecenderungan dunia barat untuk menyelidiki dan memahami manfaat pengobatan tradisional semakin meningkat (Triratnawati, 2014).

Penelitian ini sangat menarik karena penelitian ini masih jarang dikaji. Penelitian ini memiliki kebudayaan yang unik karena terdapat tanah yang kotor tetapi bisa dikonsumsi. Sekitar 70 tahun yang lalu, Russel (1992) melaporkan bahwa ampo harus diamati karena berbagai alasan religius magis, dan obat. Pada penelitian terdahulu juga masih minimnya informasi terkait hal penelitian tentang pengetahuan ampo. Pada penelitian ini dijelaskan pengetahuan ampo, cara proses masak ampo, karakteristik tanah ampo, serta dampak negatif dan positif dari mengkonsumsi ampo.

Kebudayaan sebagai pedoman dalam kehidupan warga penyandanganya jauh lebih kompleks dari sekedar menentukan pemikiran dasar. Pernyataan kebudayaan yang membuka suatu cakrawala kompetensi dan kinerja manusia sebagai makhluk sosial yang fenomenal (Dumatubun, 2002).

Penelitian ini sangat unik dikaji karena mayoritas orang hanya mengetahui tanah ampo adalah barang yang menjijikkan. Pada kenyataannya, tanah tersebut dapat dikonsumsi dan

memberikan manfaat. Pada zaman yang modern ini sangat sulit untuk menemukan publikasi ilmiah terkait dengan fenomena unik ampo ini. Penelitian ini dapat melestarikan kebudayaan lokal serta lebih dikenal oleh masyarakat luas.

METODE PENELITIAN

Metode Penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif. Menurut Sugiyono (2010:147) penelitian deskripsi digunakan untuk menggambarkan data yang telah terkumpulkan sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Lokasi penelitian ini di Dusun Bektiharjo Kabupaten Tuban. Informan utama dalam penelitian ini adalah masyarakat yang mengetahui mengenai ampo. Informan pendukung dalam penelitian ini adalah bidan desa, dukun beranak. Teknik pengumpulan data dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data meliputi reduksi data, penyajian data, dan verifikasi data.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Dusun Trowulan Desa Bektiharjo Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban Jawa Timur. Desa Bektiharjo merupakan salah satu desa dari total 17 desa yang terdapat di Kecamatan Semanding. Kondisi sosial masyarakat Dusun Trowulan secara umum dapat dilihat dari tingkat kesejahteraan masyarakat. Kondisi geografis yang tidak jauh dari pusat kota dapat terjangkau oleh masyarakat luar. Proses mobilitas masyarakat juga mudah dalam kehidupan sehari-hari.

Prasarana Desa Bektiharjo bermanfaat untuk mengoptimalkan kualitas sumber daya manusia dan kesejahteraan masyarakat Desa Bektiharjo. Prasarana yang ada di Desa Bektiharjo antara lain: Prasarana pemerintahan Desa Bektiharjo, Prasarana Pendidikan Desa Bektiharjo, dan Prasarana Kesehatan Desa Bektiharjo.

Sejarah Dusun Trowulan Desa Bektiharjo

Sejarah tentang asal mula Desa Bektiharjo adalah pertengahan abad ke-18 pasca perang besar di tanah Jawa. Para bangsawan hadir ke padepokan yang terletak di atas sumber mata air. Ketika bangsawan kalah perang, bangsawan tersebut langsung melarikan diri dari kerajaan akibat perang saudara. Salah satu daerah pelarian tersebut adalah Kabupaten Tuban. Kemudian, pada masa majapahit, barang dagangan lokal yang paling utama adalah beras. Namun tidak ada sumber yang jelas mengenai asal jasa beras tersebut. Pada pedagang cina ini kemudian menguasai perdagangan di Tuban pada abad 17 (Soeparmo, R. 1983).

Kelaparan yang diderita oleh masyarakat pribumi di Tuban membuat mereka harus mencari cara untuk dapat bertahan hidup, yaitu dengan menggunakan tanah sebagai bahan makanan. Tanah yang digunakan pun tidak sembarangan. Tanah yang digunakan adalah endapan aluvial berupa lempung di sekitar Sungai Bengawan Solo dan Desa Bektiharjo. Daerah tersebut mayoritas bertanah lempung yang terletak di Kecamatan Semanding, yaitu Kecamatan di mana ada Desa Bektiharjo.

Saat ini produsen ampo satu-satunya berada di Dusun Trowulan, Desa Bektiharjo, bernama Sarpik. Tradisi membuat ampo ini sudah diturunkan sejak generasi keempat sebelum Sarpik. Sarpik merupakan generasi kelima. Kemungkinan besar generasi keempat hidup pada masa kesengsaraan *cultuurstelsel* seperti yang sudah dijelaskan.

Pengetahuan dan Pemanfaatan Ampo Terhadap Masyarakat Dusun Trowulan

Masyarakat mulai memahami dari cara pembuatan sampai dengan pengetahuan mengenai manfaat dari makanan *ampo* itu sendiri. Masyarakat sekitar mengetahui bahwa tanah liat yang dibuat menjadi *ampo* memiliki efek yang menyamankan perut dan meyakini bahwasanya *ampo* yang dibuat ini bersifat aman karena tidak memiliki unsur bahan kimia yang membahayakan, dan masyarakat juga percaya bahwasanya tanah yang dibuat juga tanah pilihan yang tentunya bersih.

Ampo menurut masyarakat adalah makanan yang murni terbuat dari tanah kemudian dibakar dan aromanya sangat sedap. Adapun pengolahannya sendiri hampir semua masyarakat mengetahui proses pembuatan *ampo* yang mana kebanyakan dari mereka mengatakan bahwasanya *ampo* ini aman untuk dikonsumsi. Karena tanahnya dari sawah pilihan. Kemudian ditambah tidak ada bahan campuran apa pun seperti kimia dan lain sebagainya yang mana masyarakat meyakini *ampo* benar-benar aman. ditambah sudah ada ibu hamil yang mengonsumsi *ampo* dan ibu hamil serta janin tidak terdapat masalah gangguan kesehatan maupun yang lainnya. dan *ampo* juga masih tetap diproduksi dari dulu hingga sekarang, hal tersebut menandakan bahwasanya sampai saat ini *ampo* masih memiliki banyak peminat.

Mengenai kegunaan *ampo* sampai sekarang memang masih dibutuhkan dalam hal lain, dalam wawancara dengan dukun beranak desa mengungkapkan kegunaan *ampo* yang sampai saat ini masih dipercayai adalah sebagai *bancaan* buat *ngupati* sapi. Tradisi tersebut dari nenek moyang hingga sekarang untuk *bancaan* sapi setiap Jumat *Pahing* satu tahun sekali. Kegiatan tersebut dilakukan agar sapi yang dipelihara tetap sehat dan tidak cepat meninggal.

Pengetahuan Ampo pada Ibu Hamil di Dusun Trowulan

Selain sajen ternyata manfaat *ampo* juga dapat menghilangkan rasa pahit pada sayur pepaya yang hendak dimasak. Selain itu, banyak masyarakat yang sudah tidak memiliki atau bahkan tidak mempercayai kandungan yang bagus ketika mengonsumsi *ampo*, hanya saja memang masyarakat meyakini kalau *ampo* tidak berbahaya ketika dikonsumsi dan bisa dijadikan alternatif untuk mengenakan rasa di mulut. Pada saat wawancara ibu hamil, mereka sendiri mengatakan bahwasanya ketika mengonsumsi *ampo* saat hamil mereka tidak merasakan hal buruk yang membahayakan ibu maupun calon bayi.

Pada saat wawancara ibu hamil, mereka sendiri mengatakan bahwasanya ketika mengonsumsi *ampo* saat hamil mereka tidak merasakan hal buruk yang membahayakan ibu maupun calon bayi. Masyarakat Desa Bektiharjo beranggapan bahwasanya ketika ibu hamil mengidam *ampo* itu adalah fenomena yang wajar dan sudah sering dijumpai. Dan sejak dahulu sampai sekarang tidak ditemui permasalahan buruk yang terjadi. Termasuk Ibu Tumiaty salah satu narasumber yang pernah mengidam dari anak pertama hingga keempat semuanya terlahir normal dan baik-baik saja.

Berdasarkan hasil wawancara dengan dukun beranak peneliti mendapatkan informasi baru mengenai *ampo*. menurut pernyataan dukun beranak dalam wawancara mengatakan bahwasanya *ampo* dibuat untuk ibu hamil yang mengidam di zaman dahulu, bahkan ada kewajiban ketika ada yang hamil dianjurkan mengonsumsi *ampo* agar janin di perut menjadi kuat. Namun, saat ini sudah tidak ada tradisi tersebut karena ibu hamil jaman sekarang sudah modern dan tidak menyukai rasa *ampo* yang sangat pahit. Dan biasanya kalau ibu hamil makan *ampo* itu hanya segelintir sebagai syarat dan itu pun tidak ditelan hanya dikunyah sampai mulut saja. dan saat ini sudah tidak dianjurkan oleh bidan untuk konsumsi *ampo* ketika hamil karena ditakutkan ada masalah terhadap janin, karena mengakibatkan *gadul*. *Gadul* sendiri diartikan sebagai kotoran yang melingkar di atas kepala si bayi. dan hal tersebut terlihat pembeda antara ibu hamil yang mengonsumsi *ampo* dan tidak. Biasanya yang konsumsi *ampo* bayinya tidak bersih saat lahir, maka dari itu dukun beranak maupun bidan tidak menganjurkan ketika hamil mengonsumsi *ampo*. kalau ada rasa ingin cukup segelintir saja dan tidak di telan.

Mengenai kegunaan *ampo* sampai sekarang memang masih dibutuhkan dalam hal lain, dalam wawancara dengan dukun beranak desa mengungkapkan kegunaan *ampo* yang sampai saat ini masih dipercayai adalah sebagai *bancaan* buat *ngupati* sapi. Tradisi tersebut dari nenek moyang hingga sekarang untuk *bancaan* sapi setiap Jumat *Pahing* satu tahun sekali. Kegiatan tersebut dilakukan agar sapi yang dipelihara tetap sehat dan tidak cepat meninggal. Adapun cara membuatnya, *ampo* dicampur dengan gula dibakar bersamaan antara *ampo* dan gula Jawa *ditangkir* buat sesaji. *ampo* dan gula Jawa dibakar ditaruh di sekitar sapi. Ditempatkan dikandang untuk syarat tradisi dari nenek moyang. Hal tersebut berlaku untuk yang memelihara sapi, kemudian di setiap rumah diberikan makanan, didatangi ke rumah-rumah tetangga terdekat untuk diberikan *bancaan* berupa makanan. Selain itu, *ampo* juga dapat dipakai untuk sajen para petani sebagai ucapan rasa syukur atas rezeki yang diberikan.

Karakteristik Tanah Ampo Menurut Masyarakat

Mengenai tanah *ampo* yang dipakai, hal tersebut membuat Ibu Sarpik merasa bahwasanya *ampo* yang dibuat adalah *ampo* yang bersih. Produsen menjamin bahwa tanah yang diambil pun tanah yang bersih jauh dari jangkauan manusia maupun hewan. Salah satu foto yang menunjukkan tempat dan letak tanah sawah pada umumnya di Dusun Trowulan adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Warna dan karakteristik tanah sawah di Dusun Trowulan
(Sumber: Dokumentasi Indah, 2020)

Pada foto tersebut tanah terlihat hitam dan kasar, tanah seperti gambar di atas berada di sepanjang jalan dari pemukiman menuju sawah. Tanah tersebut dianggap kotor tidak mungkin untuk dipakai membuat *ampo* karena banyak terlintas oleh masyarakat sekaligus juga terdapat hewan tanah seperti cacing, ulat dan lain sebagainya. Tanah kasar memiliki batu-batu kecil yang menurut produsen tidak layak untuk diproduksi menjadi *ampo* yang baik. Tanah yang digunakan untuk diproduksi menjadi makanan *ampo*:



Gambar 2. Warna dan karakteristik tanah sawah yang digunakan untuk membuat makanan ampo di Dusun Trowulan.

(Sumber: Dokumentasi Indah, 2021)

Proses Pembuatan Ampo

Proses pembuatan *ampo* dilakukan secara manual oleh Ibu Sarpik yang sampai saat ini menjadi produsen tunggal di Dusun Trowulan. Setiap hari Ibu Sarpik dapat memproduksi lebih dari 10 KG *ampo* yang siap dikirim ke beberapa penjual bunga dan bumbu di pasar Baru Kabupaten Tuban. Tanah *ampo* diambil di sawah, tanah liat tersebut dipisahkan dari kerikil yang tercampur pada tanah yang dijadikan adonan. meskipun hal tersebut sudah diminimalisir sebelumnya dengan menggali tanah pada lapisan paling dalam. Kemudian setelah dipisahkan sampai mendapatkan tanah yang halus tanah dibentuk menjadi balok seperti batu bata, namun volumenya lebih besar. Adonan tersebut didiamkan selama satu hari satu malam agar tanah menjadi padat dan mudah untuk diserut.

Proses pembuatan *ampo* dengan cara diserut menggunakan pisau yang terbuat dari bambu. serut tanah balok yang sudah didiamkan satu hari satu malam menjadi gulungan itu sendiri memang membutuhkan keterampilan khusus, karena ketika peneliti coba sendiri tidak semudah yang terlihat saat produsen melakukan aktivitas tersebut. Setelah proses serut tanah sudah selesai kemudian dibakar di atas *pawon* dengan bahan bakar dari batok kelapa selama kurang lebih satu jam setengah dalam keadaan bahan bakar sudah menjadi arang dan tersisa hanya asap panasnya saja.

Ampo di Tuban memang sudah dikenal khas rasa dan baunya yang segar dan rasanya yang gurih, karena dalam cara memasaknya sendiri semuanya terbuat dari bahan alami tanpa bahan campuran ataupun alat modern apa pun. Dalam memasak *ampo* api tidak boleh menyala karena ketika menyala mengakibatkan menjadi hitam dan gosong. Dan dalam proses pengasapan inilah yang membuat Ibu Sarpik selaku produsen meyakini bahwasanya *ampo* ini sudah steril sehat dan layak untuk dimakan. Karena melalui proses pengasapan dengan suhu panas yang cukup membuat kuman mati terbunuh. Berikut peneliti uraikan [peralatan pokok apa saja yang dipakai untuk memasak ampo, dan alasan mengapa alat tersebut digunakan untuk membakar ampo di Tuban.

Dampak Positif dan Negatif Mengonsumsi Ampo pada Masyarakat Dusun Trowulan terhadap Kesehatan

Mengenai makanan, sama halnya *ampo* dengan makanan tradisional lain yang diyakini memiliki manfaat dalam kesehatan, perekonomian dan lain sebagainya. Ibu Sarpik mengatakan *ampo* memiliki rasa yang sedap dan gurih dari aromanya yang khas seperti aspal kering yang tergyur oleh hujan. Makanan *ampo* menurut masyarakat setempat memang sudah banyak

dikenal bisa untuk dikonsumsi dan aman karena tidak mengandung bahan campuran berbahaya apa pun. Serta aman juga jika dikonsumsi ibu hamil yang mengidam.

Kalau zaman dahulu memang hanya dikenal sebagai camilan, ibu hamil yang mengidam serta panas dalam saja, karena rasanya yang adem sangat cocok untuk yang sedang mengalami panas dalam. Bahkan terdapat 1 ibu hamil di desa tersebut yang mengidam ampo dari anak pertama sampai dengan anak ke 4 dan semuanya melahirkan dengan selamat dan tidak ada gangguan kesehatan yang membahayakan.

Dampak Mengonsumsi Makanan *Ampo* oleh Ibu Hamil

Makanan untuk ibu hamil memang sangat dijaga, bahwa suatu makanan yang disukai belum tentu boleh dimakan, begitu juga sebaliknya makanan yang tidak disukai belum tentu tidak boleh dimakan (Rofiah, 2017). Setiap masyarakat memiliki kebudayaan, tidak ada kata kuno dan tidak ada kata tertinggal untuk kebudayaan, termasuk kebudayaan yang menentukan makanan *Ampo* sendiri juga mereka katakan sebagai makanan yang bisa diambil bau sedapnya. Mereka juga mengetahui bahwa ampo sudah bersih karena terbuat dari tanah pilihan dan dibakar. Pada akhirnya Ibu hamil merasa aman dan tidak memiliki dampak negatif pada bayi.

Informasi lain mengenai ampo yang semakin jarang peminat namun manfaat dan tidak berbahaya sampai saat ini masih diyakini sekaligus masih juga sebagai alternatif untuk ibu hamil yang mual tidak nafsu makan, ataupun orang yang memiliki penyakit kuning

Masyarakat Desa Tuban saat ini lebih mempercayai pengobatan modern yang sudah jelas seperti bidan maupun dokter di rumah sakit yang tersedia ketika ada penyakit pada tubuh yang masuk akal untuk dapat disembuhkan dengan medis. Atau untuk hal sederhana mereka mempercayakan obat-obatan *sachet* di warung terdekat jika mengalami demam, sakit maag ataupun yang lainnya. Untuk ibu hamil jika terdapat keluhan mereka konsultasi dengan dokter, dan pantangan ibu hamil dalam mengonsumsi es yang berlebih maupun daging yang masih belum matang secara sempurna.

Penggunaan *Ampo* saat ini di Dusun Trowulan

Penggunaan *ampo* saat ini dari tahun ke tahun memang mengalami penurunan, karena banyaknya masyarakat yang kurang mengetahui keberadaan tenang ampo. Terlebih pada masyarakat yang masih muda. Mereka cenderung untuk tidak mengenal, bahkan tidak mengetahui adanya ampo di Kabupaten Tuban

Namun, banyak masyarakat yang mengetahui manfaat ampo selain sebagai makanan bisa dijadikan sebagai obat info tersebut mereka dapatkan dari orang-orang terdahulu. Hanya saja masyarakat banyak yang tidak melakukan hal tersebut dikarenakan beberapa masyarakat menganggap bahwasanya ampo hanyalah sebuah tanah murni tanpa campuran apa pun. Sehingga mereka berpikir secara logika bahwasanya dari mana kandungan tanah yang dapat membantu meringankan sakit maag, ataupun demam seperti yang banyak mereka dengar.

Pengetahuan Masyarakat Terhadap Kesehatan

Masyarakat Dusun Trowulan Kabupaten Tuban tergolong masyarakat yang peduli dengan kesehatan dan memahami betul mengenai kesehatan pada tubuh. Kesehatan menurut masyarakat adalah aset penting yang harus selalu dijaga dari muda, sehingga ketika masuk pada usia tua tidak merasakan sakit yang dapat mengganggu aktivitas. Masyarakat Dusun Trowulan beranggapan bahwasanya seseorang dapat dikatakan sehat apabila dapat melakukan aktivitas dengan senang, tidak pusing, dan dapat berinteraksi dengan sesama dengan baik.

Etnomedisin berhubungan dengan kesehatan dan pemeliharaan kesehatan. etnomedisin merupakan praktek medis tradisional yang tidak berasal dari medis modern. Etnomedisin tumbuh berkembang dari pengetahuan setiap suku dalam memahami penyakit dan makna kesehatan. Hal tersebut ini dikarenakan latar belakang kebudayaan pengalaman dan

pengetahuan yang dimiliki setiap suku tersebut berbeda dalam memahami penyakit, terutama dalam mengobati penyakit.

Konsep Etnomedisin menjadi berkesinambungan karena ampo merupakan makanan tradisional yang dipercayai memberikan manfaat pada kesehatan terutama pada ibu hamil. Pada penelitian ini dijelaskan dapat meredakan rasa mual ketika hamil dan diyakini dapat memperkuat janin serta dapat lahir secara normal. Selain itu, ampo dapat digunakan sebagai simbol kebudayaan yang mana ampo menjadi bahan wajib untuk sajen.

Makanan yang tidak boleh dimakan berarti makanan tersebut dianggap sebagai makanan yang tidak sepatutnya dimakan (haram) karena tidak diizinkan oleh norma budaya yang ada dan agama. Orang tidak bahagia atau keselamatan terancam karena memakan makanan yang seharusnya tidak boleh dimakan. Konsep Etnomedisin menjadi berkesinambungan karena ampo merupakan makanan tradisional yang dipercayai memberikan manfaat pada kesehatan terutama pada ibu hamil.

Pada penelitian ini dijelaskan dapat meredakan rasa mual ketika hamil dan diyakini dapat memperkuat janin serta dapat lahir secara normal. Selain itu, ampo dapat digunakan sebagai simbol kebudayaan yang mana ampo menjadi bahan wajib untuk sajen. Namun ampo sendiri tidak dapat dikonsumsi terlalu berlebihan dikarenakan belum terdapat penjelasan secara medis mengenai kandungan sebenarnya. Ketika ampo dikonsumsi terlalu berlebihan terutama pada ibu hamil mengakibatkan *gandul* pada janin. Hal tersebut jadi benteng untuk masyarakat lebih dapat mengontrol terhadap makanan yang dipercaya memiliki manfaat namun hanya secara kebudayaan. Masyarakat tetap mempercayai ampo bukan suatu kebiasaan makan yang buruk, namun tidak di konsumsi terlalu berlebihan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah peneliti lakukan terkait “Analisis Pengetahuan Makanan Ampo pada Kesehatan di Dusun Trowulan Desa Bektiharjo Kabupaten Tuban “ dapat disimpulkan bahwa :

Makanan ampo saat ini masih di produksi oleh produsen ampo serta dijual di pasar baru kota Tuban, hal tersebut membuktikan bahwasanyaa sampai saat ini masih terdapat masyarakat yang mengkonsumsi makanan ampo. selain untuk kesehatan perut dan maag, masyarakat mempunyai pengetahuan bahwasanya ampo dapat menghilangkan rasa pahit pada makanan sayur daun pepaya dengan cara dicuci secara bersama, dan saat ini ampo masih digunakan sebagai sajen sebagai bentuk syukur petani padi terhadap nenek moyang.

Makanan ampo memiliki dampak positif jika dikonsumsi tidak berlebihan oleh konsumen, Adapun dampak positif yang sering dijumpai yaitu untuk menghilangkan rasa mual pada ibu hamil dan memebrikan rasa nyaman pada perut sensitif. Dan untuk dampak negative pada ampo jika dikonsumsi ditelan secara berlebihan juga dapat mengganggu pencernaan dan kurang direkomendasikan oleh ibu bidan dan dukun desa terutama untuk kesehatan janin pada ibu hamil.

Harapan dari produsen ampo, makanan ampo agar tetap bisa diproduksi dan banyak dikenal oleh masyarakat terutama luar kota Tuban, karena ampo diyakini oleh produsen memiliki banyak manfaat pada lesehatan karena tidak mengandung bahan kimia yang berbahaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Dumatubun, A.E. 2002. *Kebudayaan, Kesehatan Orang Papua dalam Perspektif Antropologi Kesehatan*. Vol.01. No. 01.
- Haruminori, Amanda. 2017. *Makanan Etnik Melayu: Tempoyak*. Jurnal Antropologi. Vol. 19. No. 02.
- Indirawaty, dkk. 2002. *Dasar-Dasar Penerapan Antropologi Kesehatan*. Ponorogo: Wade Group.
- Russell .1992. Cultural and medical perspectives on geophagia, *Medical Anthropology: Cross-Cultural Studies in Health and Illness*, 13:4, 337-351, <http://dx.doi.org/10.1080/01459740.1992.9966056>.
- Siti Zakiyatur Rofiah, Fadly Husain, Antari Ayuning Arsi. 2017. “Perilaku Kesehatan Ibu Hamil Dalam Pemilihan Makanan Di Kecamatan Pucakwangi Kabupaten Pati.” *SOLIDARITY* 6(2):1–13.
- Soeparmo, R. 1983. *Catatan Sejarah 700 Tahun Tuban*. Tuban: Pemda Kabupaten Tuban
- Sugiyono, 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Stiegler, Lillian N. 2016. “Understanding pica behavior: a review for clinical and education professionals.” *Focus on Autism and Other Developmental Disabilities* 20 (1): 27–38
- Triratnawati, Atik. 2014. *Kekuatan Sugesti dalam Pengobatan Tradisional Jawa*. Jurnal Komunitas. Vol. 6 No. 2.
- Woywodt, Alexander, dan Akos Kiss. 2002. “Geophagia: the history of earth-eating.” *Journal of The Royal Society of Medicine* 95: 143–46.