



## **Menelusuri Jejak Pengetahuan Lokal Picung: Tradisi Kotok Bongkok Sebagai Warisan Budaya Takbenda di Kabupaten Lebak**

Dc. Aryadi<sup>1</sup>, Badrul Munir<sup>2</sup>, Samsu Bahri<sup>3</sup>, Usmaedi<sup>4</sup>

*Pendidikan Bahasa & Sastra Indonesia<sup>1</sup>, Tim Pemajuan Kebudayaan Kab. Lebak<sup>2</sup>, Pendidikan Bahasa Inggris<sup>3</sup>, Pendidikan Sejarah<sup>4</sup>, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Setia Budi Rangkasbitung, Kabupaten Lebak, Banten, Indonesia.*

### **RIWAYAT ARTIKEL**

*Sejarah artikel:*

Diterima 26 November 2025  
Diterima dalam bentuk  
revisi 22 Desember 2025  
Publish 01 Januari 2026

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan mengkaji tradisi pengolahan buah picung (*Pangium edule*) serta olahan pangan lokal yang dikenal sebagai Kotok Bongkok sebagai bagian dari warisan budaya masyarakat Kabupaten Lebak, Banten. Picung merupakan bahan pangan khas Nusantara yang memiliki sifat unik karena pada kondisi mentahnya mengandung senyawa beracun berupa asam sianida (HCN), namun melalui proses pengolahan tradisional dapat berubah menjadi makanan yang aman dan bernilai kuliner tinggi. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode etnografi melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi terhadap praktik pengolahan picung di masyarakat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan picung dilakukan melalui beberapa tahapan penting, yaitu pemilihan buah, perebusan, pengupasan, perendaman di aliran sungai, fermentasi alami, hingga pematangan akhir sebelum digunakan sebagai bahan makanan. Proses tersebut tidak hanya bertujuan menghilangkan kandungan racun, tetapi juga membentuk warna, aroma, dan cita rasa khas yang menjadi identitas kuliner lokal. Selain itu, picung juga memiliki makna simbolik dalam budaya masyarakat Sunda yang menggambarkan nilai kesabaran, proses kehidupan, serta hubungan harmonis antara manusia dan alam. Oleh karena itu, tradisi pengolahan picung dan produksi kotok bongkok dapat dipahami sebagai bentuk pengetahuan lokal yang penting untuk didokumentasikan. Penelitian ini menegaskan urgensi inventarisasi tradisi tersebut sebagai bagian dari warisan budaya takbenda Kabupaten Lebak guna menjaga keberlanjutan pengetahuan lokal serta memperkuat identitas budaya masyarakat di tengah perubahan zaman.

*Kata kunci:*

*Pengetahuan Lokal Picung,  
Tradisi Kotok Bongkok,  
pelestarian Budaya, Warisan  
Budaya Takbenda.*

### **PENDAHULUAN**

Indonesia dikenal sebagai salah satu negara yang memiliki kekayaan budaya paling beragam di dunia. Keanekaragaman tersebut tidak hanya tercermin dalam bahasa, kesenian,

<sup>1</sup>dcagates@gmail.com

dan sistem kepercayaan, tetapi juga dalam tradisi pangan yang berkembang di berbagai daerah. Pangan tradisional tidak sekadar dipahami sebagai kebutuhan biologis manusia, melainkan juga sebagai bagian dari sistem pengetahuan budaya yang terbentuk melalui interaksi panjang antara manusia dan lingkungannya. Dalam perspektif antropologi budaya, praktik pengolahan makanan tradisional sering kali mencerminkan nilai-nilai sosial, pengalaman ekologis, serta kearifan lokal yang diwariskan dari generasi ke generasi. Salah satu contoh menarik dari tradisi pangan tersebut dapat ditemukan dalam praktik pengolahan buah picung (*Pangium edule*), yang dalam berbagai daerah dikenal dengan nama picung atau kluwek. Buah ini memiliki karakter yang unik karena pada kondisi mentahnya bersifat beracun akibat kandungan senyawa sianida, namun melalui teknik pengolahan tradisional tertentu justru berubah menjadi makanan penting dalam berbagai masakan Nusantara. Keunikan tersebut menjadikan picung tidak hanya penting dalam kajian kuliner, tetapi juga menarik dalam perspektif kajian budaya, ekologi, serta pengetahuan lokal masyarakat.

Di wilayah Banten, khususnya di Kabupaten Lebak yang dikenal sebagai kawasan Banten Kidul, tradisi pengolahan picung masih dapat ditemukan dalam kehidupan masyarakat pedesaan. Masyarakat setempat tidak hanya memanfaatkan picung sebagai makanan, tetapi juga mengembangkan berbagai teknik pengolahan yang diwariskan secara turun-temurun. Salah satu bentuk pengolahan tersebut adalah produksi olahan picung yang dikenal dengan sebutan Kotok Bongkok, yang masih dipraktikkan oleh sebagian masyarakat di wilayah pedalaman Lebak. Tradisi ini memperlihatkan bagaimana masyarakat lokal mengembangkan pengetahuan praktis untuk mengolah bahan alam yang pada awalnya berbahaya menjadi sumber pangan yang aman dan bernilai. Proses tersebut tidak hanya mencerminkan kemampuan teknis dalam mengolah bahan pangan, tetapi juga menunjukkan adanya hubungan yang erat antara manusia, alam, dan kebudayaan dalam kehidupan masyarakat adat.

Namun demikian, dalam konteks perkembangan sosial dan ekonomi modern, berbagai praktik pengetahuan lokal seperti pengolahan picung mulai menghadapi tantangan yang cukup serius. Perubahan pola konsumsi masyarakat, masuknya produk pangan industri, serta berkurangnya minat generasi muda terhadap tradisi lokal menjadi faktor yang dapat mengancam keberlanjutan praktik-praktik tersebut. Di banyak daerah, pengetahuan tradisional yang dahulu diwariskan secara lisan kini mulai mengalami proses pelupaan karena tidak lagi didokumentasikan secara sistematis. Kondisi ini menunjukkan bahwa berbagai bentuk pengetahuan lokal, termasuk tradisi pengolahan picung, berpotensi mengalami erosi budaya apabila tidak segera dilakukan upaya inventarisasi dan dokumentasi secara ilmiah. Oleh karena itu, penelitian yang berfokus pada pencatatan dan pendokumentasian praktik budaya lokal menjadi sangat penting sebagai bagian dari upaya pelestarian warisan budaya daerah.

Sejumlah penelitian sebelumnya telah menyoroti keberadaan picung dari berbagai perspektif. Dalam kajian botani dan pangan, picung dikenal sebagai tanaman tropis yang

---

memiliki kandungan senyawa sianida yang cukup tinggi sehingga memerlukan proses pengolahan khusus sebelum dapat dikonsumsi. Penelitian di bidang teknologi pangan banyak membahas teknik fermentasi picung serta pemanfaatannya dalam berbagai masakan tradisional seperti rawon, brongkos, dan sayur gabus picung. Sementara itu, dalam kajian antropologi makanan, picung sering dipahami sebagai contoh transformasi bahan pangan dari kondisi mentah menjadi makanan melalui proses budaya, sebagaimana dijelaskan oleh Claude Lévi-Strauss dalam konsep *The Culinary Triangle* yang membagi proses pengolahan makanan ke dalam kategori mentah (*raw*), dimasak (*cooked*), dan difermentasi (*rotten*). Meskipun demikian, sebagian besar penelitian tersebut masih lebih banyak menyoroti aspek kuliner atau kimia pangan, sementara kajian yang secara khusus mendokumentasikan praktik pengolahan picung dalam konteks budaya lokal masyarakat Lebak masih relatif terbatas.

Keterbatasan kajian tersebut menunjukkan adanya kesenjangan penelitian (*research gap*), terutama dalam hal dokumentasi praktik pengetahuan lokal yang berkaitan dengan pengolahan picung sebagai bagian dari warisan budaya masyarakat Kabupaten Lebak. Padahal, praktik-praktik tersebut tidak hanya menyangkut teknik pengolahan pangan, tetapi juga berkaitan dengan sistem pengetahuan tradisional, pengalaman ekologis masyarakat, serta nilai-nilai filosofis yang tercermin dalam cara pandang masyarakat terhadap alam. Tanpa adanya dokumentasi yang memadai, berbagai pengetahuan lokal tersebut berpotensi hilang seiring dengan perubahan generasi dan transformasi sosial yang terus berlangsung.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian mengenai pengolahan picung dalam tradisi masyarakat Lebak menjadi penting untuk dilakukan, terutama dalam rangka inventarisasi warisan budaya daerah. Inventarisasi ini tidak hanya bertujuan untuk mencatat praktik pengolahan picung sebagai bagian dari tradisi kuliner lokal, tetapi juga untuk memahami makna budaya yang terkandung di dalamnya. Dengan mendokumentasikan proses pengolahan, praktik sosial, serta nilai-nilai yang melingkupi tradisi tersebut, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam upaya pelestarian pengetahuan lokal masyarakat Lebak. Selain itu, hasil penelitian ini juga dapat menjadi sumber informasi penting bagi pengembangan kajian budaya, antropologi makanan, serta program pelestarian warisan budaya takbenda di tingkat daerah maupun nasional.

Dengan demikian, penelitian ini diarahkan untuk mengkaji secara lebih mendalam praktik pengolahan buah picung dalam kehidupan masyarakat Kabupaten Lebak, khususnya yang berkaitan dengan tradisi pembuatan olahan picung seperti Kotok Bongkok. Kajian ini tidak hanya menyoroti aspek teknis pengolahan bahan pangan, tetapi juga menempatkannya dalam kerangka yang lebih luas sebagai bagian dari sistem pengetahuan budaya masyarakat. Melalui pendekatan tersebut, penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai hubungan antara pangan tradisional, pengetahuan lokal, dan keberlanjutan warisan budaya masyarakat di wilayah Lebak, Banten.

## **METODE**

Pada penelitian ini, penulis menggunakan pendekatan kualitatif dengan perspektif etnografi. Pendekatan ini dipilih karena penelitian tidak hanya berfokus pada aspek teknis pengolahan bahan pangan, tetapi juga berupaya memahami makna sosial, nilai budaya, serta sistem pengetahuan lokal yang melingkupi praktik tersebut. Penelitian kualitatif memungkinkan peneliti untuk menggali pengalaman, pemahaman, serta interpretasi masyarakat terhadap tradisi yang mereka jalankan dalam kehidupan sehari-hari. Menurut Creswell (2014), penelitian kualitatif merupakan metode yang digunakan untuk memahami makna yang diberikan individu atau kelompok terhadap suatu fenomena sosial atau budaya. Dengan demikian, pendekatan ini dianggap paling relevan untuk mengkaji tradisi pengolahan picung sebagai bagian dari praktik budaya yang hidup di tengah masyarakat.

Dalam konteks kajian antropologi budaya, penelitian ini juga memanfaatkan pendekatan etnografi, yaitu metode penelitian yang bertujuan untuk memahami kebudayaan suatu kelompok masyarakat melalui pengamatan langsung terhadap kehidupan mereka. Sependapat dengan Spradley (1980) menjelaskan bahwa etnografi merupakan upaya untuk menggambarkan dan menafsirkan pola-pola budaya yang berkembang dalam suatu komunitas. Melalui pendekatan ini, peneliti tidak hanya mencatat proses pengolahan picung secara teknis, tetapi juga mengamati bagaimana praktik tersebut dijalankan dalam kehidupan sosial masyarakat, siapa saja pelaku yang terlibat, serta bagaimana pengetahuan tersebut diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Dengan pendekatan etnografi, tradisi kotok bongkok dapat dipahami sebagai bagian dari sistem budaya yang lebih luas, yang mencakup hubungan manusia dengan alam, nilai-nilai sosial, serta praktik ekonomi masyarakat setempat.

Penelitian ini dilaksanakan di wilayah Kabupaten Lebak, Banten, khususnya di daerah pedesaan yang masih mempertahankan tradisi pengolahan picung menjadi kotok bongkok. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara purposive sampling, yaitu pemilihan lokasi berdasarkan pertimbangan tertentu yang berkaitan dengan keberadaan praktik budaya yang ingin diteliti. Menurut Patton (2002), purposive sampling digunakan dalam penelitian kualitatif untuk memilih informan atau lokasi yang dianggap memiliki informasi paling relevan dengan fokus penelitian. Dalam hal ini, lokasi yang dipilih merupakan wilayah yang masih aktif memproduksi dan mempraktikkan pengolahan picung secara tradisional.

Subjek penelitian dalam studi ini terdiri dari para perajin kotok bongkok, tokoh masyarakat, pelaku budaya lokal, serta anggota komunitas yang memiliki pengetahuan tentang pengolahan picung. Pemilihan informan dilakukan secara snowball sampling, yaitu teknik penentuan informan yang berkembang secara berantai melalui rekomendasi dari informan sebelumnya. Teknik ini sering digunakan dalam penelitian kualitatif karena memungkinkan peneliti memperoleh informan yang benar-benar memahami praktik budaya yang sedang diteliti.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui beberapa metode utama. Pertama, observasi partisipatif, yaitu pengamatan langsung terhadap proses pengolahan picung mulai dari tahap pengumpulan bahan, perebusan, perendaman di sungai, hingga proses fermentasi dan pemasaran produk kotok bongkok. Melalui observasi ini, peneliti dapat memahami secara langsung praktik-praktik yang dilakukan oleh masyarakat serta konteks sosial yang melingkupi kegiatan tersebut. Menurut Spradley (1980), observasi partisipatif memungkinkan peneliti untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang pola perilaku dan praktik budaya suatu komunitas.

Kedua, wawancara mendalam (*in-depth interview*) dengan para perajin, tokoh masyarakat, serta individu yang memiliki pengetahuan tentang tradisi pengolahan picung. Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur agar informan dapat menyampaikan pengalaman dan pandangan mereka secara lebih bebas. Melalui wawancara ini, peneliti dapat menggali informasi mengenai sejarah praktik pengolahan picung, makna budaya yang terkandung di dalamnya, serta perubahan yang terjadi dalam praktik tersebut seiring perkembangan zaman.

Ketiga, dokumentasi, yaitu pengumpulan data berupa catatan lapangan, foto, rekaman audio, serta dokumen tertulis yang berkaitan dengan praktik pengolahan picung. Dokumentasi ini berfungsi sebagai data pendukung yang membantu memperkuat hasil observasi dan wawancara. Selain itu, dokumentasi juga menjadi bagian penting dalam proses inventarisasi warisan budaya daerah.

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan menggunakan teknik analisis kualitatif interaktif yang dikembangkan oleh Miles dan Huberman (1994), yang meliputi tiga tahapan utama: reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Pada tahap reduksi data, peneliti menyeleksi dan menyederhanakan data yang diperoleh dari lapangan agar sesuai dengan fokus penelitian. Selanjutnya, data yang telah direduksi disajikan dalam bentuk deskripsi naratif sehingga memudahkan proses interpretasi. Tahap terakhir adalah penarikan kesimpulan, yaitu proses merumuskan temuan penelitian yang berkaitan dengan praktik pengolahan picung sebagai bagian dari warisan budaya masyarakat Lebak.

Untuk menjaga validitas dan keabsahan data, penelitian ini menggunakan teknik triangulasi, yaitu membandingkan data yang diperoleh dari berbagai sumber dan metode pengumpulan data. Menurut Denzin (1978) menjelaskan bahwa triangulasi merupakan strategi penting dalam penelitian kualitatif untuk meningkatkan kepercayaan terhadap hasil penelitian. Dalam penelitian ini, triangulasi dilakukan dengan membandingkan hasil observasi lapangan, wawancara dengan informan, serta data dokumentasi yang diperoleh selama proses penelitian.

Melalui pendekatan metodologis tersebut, penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang komprehensif mengenai praktik pengolahan picung dan tradisi kotok bongkok dalam kehidupan masyarakat Kabupaten Lebak. Selain mendokumentasikan

proses teknis pengolahan pangan tradisional, penelitian ini juga berupaya mengungkap nilai-nilai budaya, pengetahuan lokal, serta makna sosial yang terkandung dalam praktik tersebut. Dengan demikian, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bagian dari upaya inventarisasi dan pelestarian warisan budaya takbenda di Kabupaten Lebak, Banten, sekaligus memberikan kontribusi bagi pengembangan kajian antropologi budaya dan studi tentang tradisi pangan lokal di Indonesia.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Buah picung—yang dalam bahasa Sunda sering disebut pula pucung atau kluwek—merupakan salah satu bahan pangan khas Nusantara yang menyimpan keunikan tersendiri, baik dari sisi botani, kuliner, maupun makna budaya yang melingkupinya. Keunikan tersebut terletak pada sifat alaminya yang paradoks: pada kondisi mentah buah ini bersifat beracun, namun setelah melalui proses pengolahan tertentu justru berubah menjadi bumbu penting dalam berbagai hidangan tradisional. Dalam konteks kebudayaan pangan Nusantara, picung menjadi contoh yang menarik tentang bagaimana manusia mengembangkan pengetahuan lokal untuk mengolah sumber daya alam yang pada awalnya berbahaya menjadi sesuatu yang bernilai bagi kehidupan. Dengan kata lain, keberadaan picung tidak hanya berkaitan dengan praktik kuliner semata, tetapi juga berhubungan dengan sistem pengetahuan, pengalaman ekologis, serta nilai-nilai budaya yang berkembang dalam kehidupan masyarakat.

Secara botanis, picung berasal dari pohon *Pangium edule*, yaitu tanaman yang banyak tumbuh di kawasan hutan tropis Asia Tenggara, termasuk di wilayah Indonesia. Pohon ini biasanya tumbuh di daerah yang lembap, seperti lembah, tepian sungai, serta kawasan hutan dengan tingkat kelembapan yang tinggi. Di wilayah Banten Kidul, pohon picung sering ditemukan tumbuh liar di sekitar huma, kebun, maupun kawasan hutan yang oleh masyarakat adat disebut leuweung titipan, yaitu kawasan hutan yang dijaga secara turun-temurun sebagai bagian dari sistem pengelolaan lingkungan tradisional. Kehadiran pohon picung dalam lanskap ekologis tersebut menunjukkan bahwa tumbuhan ini telah lama menjadi bagian dari kehidupan masyarakat yang hidup berdampingan dengan alam.

Keunikan buah picung juga berkaitan dengan kandungan kimia alaminya. Biji picung yang masih segar mengandung senyawa asam sianida (HCN) yang bersifat toksik dan berpotensi membahayakan manusia apabila dikonsumsi secara langsung. Kandungan racun tersebut menuntut adanya pengetahuan khusus agar buah ini dapat dimanfaatkan dengan aman. Oleh karena itu, sejak masa lampau masyarakat telah mengembangkan berbagai teknik pengolahan tradisional untuk menetralkan racun tersebut. Pengetahuan ini tidak muncul secara tiba-tiba, melainkan merupakan hasil dari pengalaman panjang, pengamatan terhadap alam, serta proses pembelajaran kolektif yang diwariskan secara turun-temurun dari satu generasi ke generasi berikutnya.

Dalam praktiknya, proses pengolahan picung dilakukan melalui beberapa tahapan yang cukup panjang. Buah picung biasanya direbus terlebih dahulu hingga matang, kemudian diperam atau difermentasi. Dalam beberapa tradisi lokal, proses fermentasi dilakukan

---

dengan cara menimbun biji picung di dalam tanah atau abu selama beberapa hari hingga beberapa minggu. Setelah melalui proses tersebut, biji picung akan mengalami perubahan warna menjadi hitam pekat dengan tekstur yang lebih lunak. Melalui fermentasi alami ini, kadar sianida yang terkandung di dalam biji picung secara perlahan berkurang hingga akhirnya aman untuk dikonsumsi. Proses transformasi tersebut menunjukkan bagaimana pengetahuan tradisional masyarakat mampu memanfaatkan proses alami untuk mengubah bahan beracun menjadi bahan pangan yang berguna.

Dalam kajian antropologi makanan, proses transformasi bahan pangan seperti ini sering dipahami sebagai bagian dari hubungan antara alam dan budaya. Antropolog Prancis Claude Lévi-Strauss, melalui teorinya tentang *The Culinary Triangle*, menjelaskan bahwa makanan tidak hanya dipahami sebagai kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai bagian dari sistem simbol budaya. Ia membagi proses pengolahan makanan ke dalam tiga kategori utama, yaitu mentah (*raw*), dimasak (*cooked*), dan busuk atau difermentasi (*rotten*). Ketiga kategori tersebut menunjukkan bagaimana manusia menggunakan berbagai teknik pengolahan untuk mengubah bahan alam menjadi makanan yang memiliki nilai budaya. Dalam konteks ini, proses pengolahan picung dapat dipahami sebagai contoh nyata bagaimana masyarakat menggunakan teknik fermentasi untuk mengubah sesuatu yang berbahaya menjadi sesuatu yang dapat dikonsumsi dan bahkan memiliki nilai kuliner yang tinggi.

Setelah melalui proses pengolahan tersebut, biji picung menjadi salah satu bumbu penting dalam berbagai masakan Nusantara. Warna hitam pekat yang dihasilkannya memberikan karakter visual yang khas pada hidangan, sementara rasanya menghadirkan kegurihan yang dalam dengan aroma tanah (*earthy flavor*) yang kuat. Dalam tradisi kuliner Indonesia, picung digunakan dalam berbagai hidangan seperti rawon dari Jawa Timur, brongkos, pindang ikan, serta sayur gabus pucung dalam kuliner Betawi. Di wilayah Sunda dan Banten, picung juga dimanfaatkan dalam berbagai olahan ikan dan daging tradisional. Dengan demikian, picung tidak hanya berfungsi sebagai pewarna alami, tetapi juga sebagai unsur penting yang membentuk karakter rasa dalam berbagai masakan tradisional.

Namun dalam pandangan masyarakat Sunda, khususnya di wilayah adat Banten Kidul, picung tidak sekadar dipahami sebagai bahan pangan. Buah ini juga dimaknai sebagai simbol yang mencerminkan perjalanan hidup manusia. Dalam pandangan budaya Sunda, alam tidak hanya dipandang sebagai sumber kehidupan, tetapi juga sebagai sumber pengetahuan yang mengajarkan berbagai nilai kehidupan. Pandangan ini menunjukkan adanya hubungan yang erat antara manusia dan alam dalam kosmologi masyarakat Sunda. Dalam kajian antropologi simbolik, Clifford Geertz menjelaskan bahwa kebudayaan merupakan sistem simbol yang memberikan makna terhadap pengalaman hidup manusia. Simbol-simbol budaya membantu masyarakat memahami dunia di sekitarnya serta menafsirkan pengalaman hidup yang mereka alami. Dalam konteks ini, picung dapat dipahami sebagai simbol transformasi. Buah yang pada awalnya beracun harus melalui proses panjang sebelum akhirnya dapat dimanfaatkan. Proses tersebut sering dijadikan

perumpamaan tentang perjalanan hidup manusia yang juga penuh dengan tahapan, pengalaman, serta pembelajaran.

Pemahaman filosofis tersebut sering disampaikan melalui petuah karuhun yang diwariskan secara lisan. Salah satu ungkapan yang cukup dikenal dalam masyarakat Sunda berbunyi: *"Hirup kudu siga picung, pait heula sangkan ahirna jadi nikmat"*. Ungkapan ini menggambarkan bahwa kehidupan manusia sering kali dimulai dengan berbagai kesulitan dan kepahitan. Namun apabila dijalani dengan kesabaran dan ketekunan, pengalaman tersebut pada akhirnya dapat menghasilkan kebijaksanaan dan kebahagiaan yang lebih bermakna.

Selain itu terdapat pula petuah lain yang berbunyi: *"Ulah buru-buru nyokot buah saméméh waktuna, sabab sagala nu can waktuna bakal mawa cilaka"*. Ungkapan ini mengajarkan bahwa segala sesuatu dalam kehidupan memiliki waktunya sendiri. Sikap tergesa-gesa dalam mengambil keputusan atau menginginkan hasil secara instan justru dapat membawa kerugian. Dalam kehidupan masyarakat adat, nasihat semacam ini sering disampaikan kepada generasi muda sebagai pengingat bahwa kesabaran merupakan bagian penting dari kebijaksanaan hidup.

Pandangan hidup masyarakat Sunda juga tercermin dalam cara mereka memandang hubungan antara manusia dan alam. Hal ini terlihat dalam ungkapan yang cukup dikenal di kalangan masyarakat adat Banten Kidul: *"Gunung teu meunang dilebur, lebak teu meunang diruksak, cai kudu dijaga, leuweung kudu dipiara"*. Ungkapan ini menegaskan bahwa alam harus dijaga karena merupakan sumber kehidupan manusia. Dalam pandangan kosmologis masyarakat Sunda, manusia tidak ditempatkan sebagai penguasa alam yang bebas mengeksploitasinya, melainkan sebagai bagian dari alam yang memiliki tanggung jawab untuk menjaga keseimbangan lingkungan.

Menariknya, dalam perkembangan bahasa sehari-hari masyarakat Sunda, picung juga melahirkan berbagai istilah kiasan dalam percakapan sosial. Salah satu istilah yang dikenal dalam masyarakat adalah *"Kotok Bongkok"*. Istilah ini merupakan bentuk metafora yang lahir dari kebiasaan masyarakat menggunakan simbol-simbol alam sebagai media untuk menyampaikan makna secara tidak langsung. Fenomena semacam ini menunjukkan kekayaan tradisi bahasa masyarakat Sunda yang sering menggunakan simbol alam sebagai bagian dari ekspresi sosial.

Hubungan antara picung dan kehidupan masyarakat tidak hanya tampak dalam simbol budaya maupun bahasa, tetapi juga dalam praktik kehidupan sehari-hari. Hal ini dapat dilihat dari tradisi pengolahan picung menjadi kotok bongkok, sebuah olahan pangan tradisional yang masih diproduksi oleh masyarakat di wilayah pedalaman Lebak.

Proses pembuatan kotok bongkok memerlukan waktu yang cukup panjang. Buah picung terlebih dahulu direbus selama berjam-jam hingga matang, kemudian dikupas dan dimasukkan ke dalam kemu, yaitu anyaman bambu yang bentuknya menyerupai bubu ikan. Kemu tersebut kemudian direndam di dalam aliran sungai yang jernih selama beberapa hari. Air sungai yang terus mengalir perlahan-lahan meluruhkan kandungan racun sianida yang

terdapat dalam biji picung. Setelah itu picung diangkat dan disimpan di atas nyiru hingga muncul jamur sebagai tanda bahwa proses fermentasi telah berlangsung dengan baik. Hasil dari proses panjang tersebut kemudian dikenal sebagai kotok bongkok, yang dijual dengan harga sekitar lima ratus rupiah per biji.

### **Tahapan Pengolahan Picung**

Secara umum, proses pengolahan picung dari buah mentah hingga menjadi bahan makanan melalui beberapa tahapan penting. Setiap tahapan memiliki fungsi tersendiri, baik untuk menghilangkan racun, memperbaiki tekstur, maupun membentuk rasa dan warna khas picung.

#### **1. Pengumpulan dan Pemilihan Buah Picung**

Proses pengolahan dimulai dengan pengumpulan buah picung yang telah matang. Buah biasanya dipetik langsung dari pohon atau diambil setelah jatuh secara alami. Pada tahap ini masyarakat memilih buah yang telah cukup tua karena bijinya dianggap lebih baik untuk diolah. Tujuan dari tahap ini adalah menjamin kualitas bahan baku. Buah yang terlalu muda biasanya menghasilkan biji yang kurang baik, sedangkan buah yang terlalu lama membusuk dapat menurunkan kualitas rasa. Oleh karena itu, pengalaman dan pengetahuan lokal masyarakat menjadi sangat penting dalam menentukan buah mana yang layak diolah.

#### **2. Perebusan Buah Picung**

Setelah buah dipilih, biji picung kemudian direbus dalam air mendidih selama beberapa jam. Perebusan dilakukan hingga tekstur buah menjadi lebih lunak.

Tahap perebusan memiliki beberapa tujuan penting, yaitu:

Melunakkan struktur buah, sehingga kulitnya mudah dibuka.

Memulai proses pengurangan kadar racun, terutama senyawa sianida yang terkandung dalam biji picung.

Menyiapkan biji untuk proses pengolahan selanjutnya, seperti pengupasan dan fermentasi. Dengan demikian, perebusan menjadi tahap awal transformasi dari bahan mentah yang berbahaya menuju bahan pangan yang lebih aman untuk diproses lebih lanjut.

#### **3. Pengupasan dan Pembersihan Biji**

Setelah proses perebusan selesai, buah picung kemudian dibuka dan bijinya dikeluarkan dari kulit luarnya. Karena telah direbus, biji biasanya memiliki tekstur yang lebih lunak sehingga lebih mudah dipisahkan.

Pada tahap ini biji dibersihkan dari sisa-sisa kulit maupun kotoran yang masih menempel.

Tujuan dari tahap ini adalah:

Memisahkan bagian biji yang akan digunakan sebagai bahan masakan.

Menjaga kebersihan bahan sebelum proses fermentasi.

Mencegah kontaminasi yang dapat merusak kualitas picung.

Proses ini biasanya dilakukan secara hati-hati agar biji tidak rusak dan tetap dalam kondisi baik.

#### 4. Perendaman dan Fermentasi Alami

Tahap ini merupakan tahap paling penting dalam proses pengolahan picung. Biji yang telah dibersihkan kemudian direndam atau diperam selama beberapa hari hingga beberapa minggu.

Dalam beberapa tradisi lokal di Banten dan Jawa Barat, biji picung dimasukkan ke dalam wadah anyaman bambu kemudian direndam di aliran sungai yang bersih. Air yang terus mengalir membantu meluruhkan sisa racun sianida secara perlahan.

Pada saat yang sama terjadi proses fermentasi alami di dalam biji picung.

Tujuan dari tahap ini adalah:

- Mengurangi kadar racun secara signifikan.
- Membentuk warna hitam pekat khas picung.
- Menghasilkan aroma khas yang kuat dan dalam.

Proses fermentasi inilah yang akhirnya memberikan karakter rasa unik pada picung yang tidak ditemukan pada bumbu lainnya.

#### 5. Pengerinan dan Pematangan Akhir

Setelah proses fermentasi dianggap cukup, biji picung kemudian diangkat dan ditiriskan. Biasanya biji diletakkan di atas tampah atau nyiru bambu agar airnya berkurang. Pada tahap ini biji dibiarkan mengalami pematangan alami hingga teksturnya stabil dan siap digunakan sebagai bahan masakan.

Tujuan tahap ini adalah:

- Menstabilkan hasil fermentasi.
- Menjaga tekstur biji agar tidak terlalu lembek.
- Menyiapkan picung sebagai bumbu masakan yang siap pakai.

Dalam beberapa kasus, munculnya jamur halus pada permukaan biji justru menjadi tanda bahwa fermentasi berlangsung dengan baik.

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pembahasan yang telah diuraikan, dapat disimpulkan bahwa buah picung (*Pangium edule*) merupakan salah satu sumber daya alam tropis yang memiliki nilai penting tidak hanya dalam aspek kuliner, tetapi juga dalam dimensi pengetahuan lokal dan kebudayaan masyarakat. Keunikan picung terletak pada sifat alaminya yang paradoksal: pada kondisi mentah buah ini mengandung senyawa beracun berupa asam sianida (HCN), namun melalui proses pengolahan tradisional yang panjang justru berubah menjadi bahan pangan yang aman dan bernilai tinggi.

Fenomena ini menunjukkan bahwa masyarakat lokal telah mengembangkan pengetahuan empiris yang kompleks dalam mengelola sumber daya alam di sekitarnya. Pengetahuan tersebut terbentuk melalui pengalaman panjang, pengamatan terhadap lingkungan, serta proses pembelajaran kolektif yang diwariskan secara turun-temurun. Dengan demikian, praktik pengolahan picung tidak hanya dapat dipahami sebagai aktivitas

kuliner semata, tetapi juga sebagai bagian dari sistem pengetahuan tradisional yang mencerminkan hubungan harmonis antara manusia dan alam.

Dalam konteks masyarakat Banten Kidul, khususnya di wilayah Kabupaten Lebak, tradisi pengolahan picung juga melahirkan bentuk olahan pangan lokal yang dikenal dengan sebutan kotok bongkok. Proses pembuatan kotok bongkok memperlihatkan serangkaian tahapan pengolahan yang cukup kompleks, mulai dari pemilihan buah, perebusan, pengupasan, perendaman di aliran sungai, hingga proses fermentasi alami yang berlangsung selama beberapa hari. Setiap tahapan memiliki fungsi penting, terutama dalam menetralkan kandungan racun serta membentuk karakter rasa, warna, dan aroma khas yang dimiliki oleh picung. Keberadaan proses tersebut menunjukkan bahwa masyarakat lokal memiliki pengetahuan teknologis tradisional yang berkembang secara organik melalui praktik keseharian. Dalam perspektif antropologi makanan, praktik semacam ini menjadi contoh nyata bagaimana kebudayaan berperan dalam mentransformasikan bahan alam menjadi makanan yang memiliki nilai sosial dan budaya.

Selain memiliki fungsi praktis dalam kehidupan sehari-hari, picung juga memuat makna simbolik dalam pandangan budaya masyarakat Sunda. Berbagai ungkapan lisan yang berkembang di masyarakat, seperti petuah karuhun tentang kehidupan yang “pahit terlebih dahulu sebelum menjadi nikmat”, mencerminkan bagaimana proses pengolahan picung dipahami sebagai metafora tentang perjalanan hidup manusia. Dalam kerangka antropologi simbolik sebagaimana dikemukakan oleh Clifford Geertz, simbol-simbol budaya seperti ini berfungsi sebagai media untuk menafsirkan pengalaman hidup dan memberikan makna terhadap realitas sosial. Oleh karena itu, picung tidak hanya dipahami sebagai bahan pangan, tetapi juga sebagai simbol transformasi, kesabaran, dan proses pembelajaran dalam kehidupan manusia.

Lebih jauh lagi, praktik pengolahan picung juga memperlihatkan bagaimana masyarakat adat memandang hubungan antara manusia dan lingkungan alam. Penggunaan air sungai sebagai media perendaman serta pemanfaatan proses fermentasi alami menunjukkan adanya pengetahuan ekologis yang berkembang dari pengalaman hidup masyarakat dalam berinteraksi dengan alam. Hal ini sejalan dengan pandangan kosmologis masyarakat Sunda yang menempatkan manusia sebagai bagian dari alam, bukan sebagai penguasa yang bebas mengeksploitasinya. Nilai-nilai tersebut tercermin dalam berbagai petuah tradisional yang menekankan pentingnya menjaga gunung, hutan, air, dan lembah sebagai sumber kehidupan bersama.

Dengan demikian, tradisi pengolahan picung dan produksi kotok bongkok dapat dipahami sebagai bagian dari warisan budaya takbenda yang dimiliki oleh masyarakat Kabupaten Lebak. Praktik tersebut tidak hanya mencerminkan keterampilan teknis dalam pengolahan pangan, tetapi juga mengandung nilai-nilai budaya, pengetahuan ekologis, serta kearifan lokal yang penting untuk didokumentasikan dan dilestarikan. Dalam konteks perkembangan zaman yang ditandai oleh modernisasi dan perubahan pola konsumsi

masyarakat, berbagai praktik pengetahuan lokal seperti ini berpotensi mengalami erosi apabila tidak dilakukan upaya inventarisasi secara sistematis.

Oleh karena itu, penelitian ini menegaskan pentingnya upaya inventarisasi dan dokumentasi tradisi pengolahan picung sebagai bagian dari kekayaan budaya lokal Kabupaten Lebak. Melalui proses pencatatan, kajian ilmiah, serta publikasi akademik, praktik budaya tersebut dapat dikenali, dipahami, dan diwariskan kepada generasi berikutnya. Selain itu, dokumentasi ini juga dapat menjadi dasar bagi pengembangan program pelestarian budaya daerah, penguatan identitas lokal, serta pengembangan potensi kuliner tradisional sebagai bagian dari kekayaan budaya Nusantara. Dengan demikian, picung dan kotok bongkok tidak hanya menjadi bagian dari tradisi pangan masyarakat Lebak, tetapi juga menjadi simbol penting dari ketahanan pengetahuan lokal dan keberlanjutan warisan budaya di tengah perubahan zaman.

## REFERENSI

- Adimihardja, K. (2004). *Sistem Pengetahuan Lokal dan Pembangunan Berkelanjutan*. Bandung: Humaniora.
- Ahimsa-Putra, H. S. (2007). *Strukturalisme Lévi-Strauss: Mitos dan Karya Sastra*. Yogyakarta: Kepel Press.
- Ardika, I. W. (2015). *Warisan Budaya Perspektif Masa Kini*. Denpasar: Udayana University Press.
- Berkes, F. (2012). *Sacred Ecology: Traditional Ecological Knowledge and Resource Management*. New York: Routledge.
- Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches (4th ed.)*. Thousand Oaks: Sage Publications.
- Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (2011). *The Sage Handbook of Qualitative Research*. California: Sage Publications.
- Duranti, A. (1997). *Linguistic Anthropology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Ellen, R., Parkes, P., & Bicker, A. (2000). *Indigenous Environmental Knowledge and Its Transformations*. Amsterdam: Harwood Academic Publishers.
- Endraswara, S. (2012). *Metodologi Penelitian Kebudayaan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Geertz, C. (1973). *The Interpretation of Cultures*. New York: Basic Books.
- Geertz, C. (1983). *Local Knowledge: Further Essays in Interpretive Anthropology*. New York: Basic Books.
- Haryanto, S. (2014). *Sosiologi Pedesaan*. Jakarta: RajaGrafindo Persada.
- Koentjaraningrat. (2009). *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Koentjaraningrat. (1984). *Kebudayaan Jawa*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Lévi-Strauss, C. (1966). *The Culinary Triangle*. New York: Harper & Row.
- Lévi-Strauss, C. (1969). *The Raw and the Cooked*. Chicago: University of Chicago Press.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook*. Thousand Oaks: Sage Publications.
- Nazir, M. (2011). *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Patton, M. Q. (2002). *Qualitative Research and Evaluation Methods*. California: Sage Publications.

- Pelras, C. (1996). *The Bugis*. Oxford: Blackwell Publishers.
- Ritzer, G., & Goodman, D. J. (2004). *Modern Sociological Theory*. New York: McGraw-Hill.
- Salim, A. (2006). *Teori dan Paradigma Penelitian Sosial*. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Sedyawati, E. (2006). *Budaya Indonesia: Kajian Arkeologi, Seni, dan Sejarah*. Jakarta: RajaGrafindo Persada.
- Spradley, J. P. (1980). *Participant Observation*. New York: Holt, Rinehart and Winston.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sukmadinata, N. S. (2011). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Sutrisno, M., & Putranto, H. (2005). *Teori-Teori Kebudayaan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Tylor, E. B. (1871). *Primitive Culture*. London: John Murray.
- UNESCO. (2003). *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. Paris: UNESCO.
- Wessing, R. (1997). *The Soul of Ambiguity: The Tiger in Southeast Asia*. Michigan: Michigan State University Press.