

KEBIJAKAN PENGEMBANGAN KETAHANAN PANGAN LOKAL

¹Partini, ²Intan Sari

¹Program Studi Agribisnis Universitas Islam Indragiri

²Program Studi Agroteknologi Universitas Islam Indragiri

Email : partiniprasetia2@gmail.com

ABSTRAK

Ketahanan pangan merupakan kondisi terpenuhinya pangan dari aspek ketersediaan, keterjangkauan, kualitas dan keamanan serta keberlanjutan. Penulisan artikel ini dilakukan dengan melakukan studi literatur. Pangan lokal merupakan solusi terhadap permasalahan pangan karena (a) dari sisi produksi, bahan pangan lokal tumbuh tersebar dan cukup melimpah di seluruh wilayah Indonesia sehingga dapat menjamin ketersediaannya, (b) sistem pangan lokal memiliki keterjangkauan yang lebih mudah karena sistem distribusi yang pendek, (3) dari sisi kualitas terbukti bahwa bahan-bahan pangan lokal memiliki kandungan gizi tidak kalah dengan beras atau gandum, (d) pangan lokal tumbuh sesuai dengan agro ekologi setempat sehingga lebih menjamin keberlanjutan. Beberapa pangan lokal yang berpotensi untuk dikembangkan antara lain sago, jagu dan singkong.

Kata kunci : ketahanan pangan, pangan lokal, sago, jagung, singkong.

ABSTRACT

Food security is a condition of fulfilling food in terms of availability, affordability, quality and safety and sustainability. The method research was Literature Review study. Local food is solution for food security problem because (a) in terms of production, local food ingredients grow scattered and quite abundant throughout Indonesia so as to ensure their availability, (b) the local food system has easier affordability due to a better distribution system. short, (3) in terms of quality it is proven that local food ingredients have nutritional content not inferior to rice or wheat, (d) local food grows in accordance with local agro-ecology so as to ensure sustainability. Some local foods that have the potential to be developed include sago, jagu and cassava.

Keywords : food security, local food, sago, corn, cassava.

I. PENDAHULUAN

Sebagai kebutuhan pokok manusia, kebutuhan akan pangan harus terpenuhi bagi setiap individu dan negara harus menjamin ketersediaan pangan rakyatnya. Saat ini kualitas konsumsi pangan penduduk Indonesia masih rendah, kurang beragam, masih didominasi pangan sumber karbohidrat terutama dari padi-padian (beras) dan gandum. Handewi, (2008) menyatakan bahwa pola pangan lokal cenderung ditinggalkan, berubah ke pola beras dan pola mi. Padahal pangan lokal memiliki kandungan gizi yang tidak kalah dengan beras atau gandum.

Konsumsi beras per kapita rakyat Indonesia tertinggi di Asia Tenggara yaitu 95 kg/kapita/tahun dan konsumsi tepung terigu meningkat tajam hingga 10-18 kg/kapita/tahun (www.pertanian.go.id, 2020). Dengan jumlah penduduk sebesar 273 juta jiwa, maka beban untuk penyediaan beras sangat berat. Globalisasi dan perubahan iklim menyebabkan tekanan yang tinggi terhadap pembangunan pertanian dan sistem pertanian (Järvelä, 2009). Solusi jangka pendek dalam memenuhi kekurangan beras adalah melalui impor. Sedangkan untuk gandum, Indonesia 100% melakukan impor. Kebijakan impor sangat beresiko, jika terjadi guncangan dari negara pengekspor maka posisi ketahanan pangan dalam negeri akan terancam. Hal ini dapat dilihat saat pandemi Covid-19 sistem rantai pasok terganggu akibat *lock down* pada beberapa negara.

ketahanan pangan merupakan cerminan tingkat kesejahteraan dan kemakmuran suatu negara (Wattimena, 2021). Ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi rumah tangga yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman,

merata dan terjangkau (PP nomor 68 tahun 2002). Ketahanan pangan menyangkut ketersediaan dan keterjangkauan terhadap pangan yang cukup dan bermutu. Dalam hal ini terdapat aspek pasokan (*supply*), yang mencakup produksi dan distribusi pangan. Disamping itu juga terdapat aspek daya beli, yang mencakup pula tingkat pendapatan individu dan rumah tangga. Juga terdapat aspek aksesibilitas setiap orang terhadap pangan, yang berarti mencakup hal yang berkaitan dengan keterbukaan dan kesempatan dan keluarga mendapatkan pangan.

Global Food Security Index (GFSI) menggunakan empat indikator dalam menilai ketahanan pangan suatu negara yaitu keterjangkauan (*affordability*), ketersediaan (*availability*), kualitas dan keamanan (*quality and safety*) dan sumber daya alam dan ketahanan (*natural resources and resilience*). Berdasarkan publikasi GFSI tahun 2021, posisi ketahanan pangan Indonesia berada di urutan ke 69 dari 113 negara. Posisi ini menurun dari tahun sebelumnya yakni di posisi 65. Bahkan untuk indikator *natural resources and resilience* posisi Indonesia berada di urutan terakhir. Hal ini sangat ironis mengingat Indonesia memiliki sumber bahan pangan yang melimpah dan beragam, dimana seharusnya Indonesia mampu memenuhi kebutuhan pangan secara mandiri dan berdaulat.

Untuk itu, perlu pengembangan sistem pangan yang memiliki rantai pasok pendek dan berbasis pada masyarakat sehingga lebih tahan terhadap guncangan dan gejolak politik diantaranya pengembangan pangan lokal. Pangan lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka tulisan ini mengangkat pentingnya peran pangan lokal dalam mendukung ketahanan pangan.

II. METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini bersifat deskriptif analitis menggunakan *Studi Literatur Review* (SLR) tentang kebijakan pangan dengan menggunakan sumber dari peraturan perundangan dan review terhadap artikel-artikel tentang ketahanan pangan. Metode SLR digunakan untuk mengidentifikasi, mengkaji, mengevaluasi, dan menafsirkan semua penelitian yang tersedia dengan bidang topik fenomena yang menarik, dengan pertanyaan penelitian tertentu yang relevan (Triandini et al. 2019). Pencarian dilakukan dengan menggunakan kata kunci pangan lokal, sagu, jagung, singkong.

III. PEMBAHASAN

Keberhasilan Pembangunan Sistem Pangan

Majunya sistem pangan di Eropa didukung oleh teknologi dan mekanisasi pertanian. Penggunaan tenaga robot sudah banyak diaplikasikan dalam kegiatan pertanian. Bahkan penggunaan robot-robot pertanian ini sudah mendapat perhatian legal oleh negara-negara Uni Eropa (Lowenberg-DeBoer et al. 2021). Finlandia yang pada tahun 2020 menduduki peringkat pertama, menerapkan target sistem pangan berupa (1) mengurangi separuh sampah makanan pada tahun 2030, (2) netral karbon pada tahun 2035, (3) emisi gas rumah kaca menurun 16% dari tahun 2005, (4) menggandakan nilai ekspor makanan menjadi 3 miliar euro pada tahun 2025, (5) Memperbanyak konsumsi sayuran, buah dan beri (Fernandes, 2021).

Malaysia memiliki kebijakan berupa harga yang menarik bagi petani padi dan memastikan harga dan kualitas bagi konsumen dengan menerapkan instrumen kontrol harga, subsidi, perizinan dan monopoli impor oleh pemerintah (Bala et al. 2014). Dalam jangka panjang, Malaysia memiliki kebijakan riset yang fokus terhadap teknologi pasca panen utk meningkatkan produksi dan meminimalkan kehilangan, peningkatan daya saing dan ketahanan, keamanan, dan kualitas pangan, pengembangan teknologi hijau, penggunaan sumberdaya yang efisien untuk keberlanjutan pertanian, eksplorasi biodiversitas (Tapsir, 2019). Untuk sumber pangan alternatif non beras, Malaysia memiliki keunggulan kompetitif teknologi pengolahan sagu dibanding Indonesia. Dengan luasan sagu hanya 60.000 Ha, Malaysia mampu menjadi eksportir sagu terbesar setelah

Indonesia dengan mengembangkan sagu secara komersial melalui pola perkebunan sebagaimana kelapa sawit dan karet (Naim et al. 2016).

Kebijakan Pangan di Indonesia

Menurut UU nomor 18 tahun 2012, pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Didalamnya menyatakan bahwa penyelenggaraan pangan dilakukan untuk memenuhi kebutuhan dasar manusia yang memberikan manfaat secara adil, merata, dan berkelanjutan berdasarkan kedaulatan pangan, kemandirian pangan, dan ketahanan pangan.

Ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan. Untuk itu, pemenuhan pangan pokok tidak dapat dipenuhi hanya oleh beras sehingga perlu diversifikasi pangan yang dituangkan dalam Perpres No 22 tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal. Sumber pangan yang didorong untuk dikembangkan adalah sumber karbohidrat non beras dan non terigu. Berdasarkan Keputusan Menteri Pertanian No 64 tahun 2017 pengembangan pokok lokal merupakan upaya mempercepat diversifikasi pangan sehingga dapat memperkuat ketahanan pangan masyarakat.

Diversifikasi pangan ke arah nonberas, kurang memiliki makna apabila pangan umbi-umbian dan sereal lain (jagung, terigu) hanya sekedar dijadikan snack. Dewasa ini aneka ragam snack nonberas mudah ditemui di pasaran, namun konsumsi beras rata-rata nasional tetap tinggi (wigna, winati & khomsan 2011). Selama ini kebijakan pangan kita berorientasi pada pendekatan produksi atau pengadaan (*Food availability approach*) (Simatupang and Rusastra 2004). Kebijakan ini merupakan pendekatan yang berorientasi pada swasembada (Simatupang 2016). Walaupun swasembada tidak menjamin ketersediaan pangan di tingkat individu namun swasembada merupakan landasan suatu negara dalam memproduksi pangannya sendiri dalam upaya mencapai kedaulatan pangan.

Kebijakan pengadaan pangan yang paling realistis adalah melalui produksi pangan lokal. Dahulu, masyarakat Indonesia mempunyai kebiasaan makan beragam sesuai kebiasaan yang dianut. Makan tidak hanya untuk mengatasi rasa lapar, namun ada kebutuhan fisiologis juga budaya. Setiap kelompok masyarakat mempunyai pola tersendiri dalam memperoleh, menggunakan, dan menilai makanan, hal ini menyebabkan semakin beragam konsumsi jenis makanan pokok. Umumnya makanan pokok berasal bahan pangan yang tersedia atau tumbuh di sekitar lingkungan atau dikenal dengan pangan lokal. Pangan lokal merupakan salah satu solusi untuk mengatasi ketahanan pangan karena mampu memenuhi empat aspek dalam unsur ketahanan pangan yaitu (a) dari sisi produksi, bahan pangan lokal tumbuh tersebar dan cukup melimpah di seluruh wilayah Indonesia sehingga dapat menjamin ketersediaannya, (b) sistem pangan lokal memiliki keterjangkauan yang lebih mudah karena sistem distribusi yang pendek, (3) dari sisi kualitas terbukti bahwa bahan-bahan pangan lokal memiliki kandungan gizi tidak kalah dengan beras atau gandum, (d) pangan lokal tumbuh sesuai dengan agro ekologi setempat sehingga lebih menjamin keberlanjutan.

Dalam mengembangkan pangan lokal, UU No 18 tahun 2012 pasal 12 ayat 2 dan 3, menyatakan Pemerintah dan Pemerintah Daerah bertanggung jawab atas ketersediaan pangan di daerah dan pengembangan produksi pangan lokal di daerah dengan menetapkan jenis pangan lokalnya. Hasan (2014) mengidentifikasi beberapa jenis bahan pangan lokal yang memiliki

potensi untuk dikembangkan sebagai bahan baku pengolahan tepung diantaranya adalah ubi alabio, waluh, talas, jagung, sagu dan sukun.

1. Sagu

Potensi sagu Indonesia sangat besar mencakup sekitar 60 persen luas sagu dunia. Produktivitas pati dapat mencapai 25 ton/ha/tahun dan tertinggi diantara tanaman penghasil pati lainnya. Pada tahun 2021 produksi sagu mencapai 367.132 ton namun konsumsinya hanya 0,4-0,5 kg/kapita/tahun. Hasil penelitian Direktorat Gizi Departemen Kesehatan menunjukkan bahwa kandungan aci sagu per 100 gram bahan yang dapat dimakan mengandung 85,90% karbohidrat, 357 kal kalori, 15 mg kalsium, 1,40 gram protein, dan 1,40 gram zat besi.

Produksi sagu terbesar berasal dari Provinsi Riau disusul Papua. Di beberapa daerah, sagu merupakan bahan pangan pokok yang memberikan efek kenyang seperti nasi. Sagu dapat diolah menjadi panganan tradisional, tepung sagu dan turunannya seperti tepung sagu termodifikasi dan mi sagu, serta pati sagu dan turunannya seperti *edible film*, makanan pendamping ASI, dan sohun. Sedangkan untuk kebutuhan non-pangan, sagu dapat dimanfaatkan menjadi bioethanol dan *Protein Sel Tunggal* (Tirta, Indrianti, and Ekafitri 2013). Untuk bahan makanan pokok tepung sagu diolah menjadi berbagai bahan pangan khas seperti sagu rendang dan sempolet (Riau), papeda (Papua, Maluku), sagu kering (Jawa).

Tabel . Luas dan Produksi Sagu Menurut Provinsi di Indonesia Tahun 2021

No	Provinsi	Luas (Ha)	Produksi (ton)
1	Aceh	6.280	1.690
2	Sumatera Barat	1.474	1.725
3	Riau	64.780	265.830
4	Kepulauan Riau	5.696	3.246
5	Kalimantan selatan	4.666	2.402
6	Sulawesi Utara	1.771	2.545
7	Sulawesi Barat	1.191	3.032
8	Sulawesi Selatan	3.386	2.925
9	Maluku	4.391	9.601
10	Papua	36.473	67.931
11	Papua Barat	57.165	2.806

Sumber : Direktorat Jenderal Perkebunan

2. Jagung

Jagung merupakan bahan pangan pokok di beberapa daerah Jawa dan Sulawesi. Produksi tahun 2015 produksi jagung Indonesia 19.612.435,00 ton. Selain sebagai sumber karbohidrat, jagung juga merupakan sumber protein yang penting dalam menu masyarakat di Indonesia. Jagung kaya akan komponen pangan fungsional, termasuk serat pangan yang dibutuhkan tubuh, asam lemak esensial, isoflavin, mineral (Ca, Mg, K, Na, P, Ca dan Fe), antosianin, betakaroten (provitamin A), komposisi asam amino esensial, dan lainnya. Pemanfaatan jagung dalam bentuk tepung dapat mensubstitusi terigu sebanyak 20-25% pada produk olahan roti dan mi, 40-50% pada produk olahan cake, 70-80% terhadap cookies dan sejenisnya (Suarni, 2011).

3. Singkong

Singkong sering dianggap sebagai pangan kelas bawah (*inferior*), namun dalam kenyataannya beberapa masyarakat di Indonesia mengkonsumsi singkong sebagai makanan pokok yang dikombinasikan dengan lauk pauk seperti daging, ikan, dan sayur-sayuran sehingga tetap diperoleh gizi seimbang. Singkong diolah menjadi panganan pokok dengan nama yang berbeda-beda seperti rasi (Jawa Barat), tiwul (Jawa Tengah dan Jawa Timur). Singkong merupakan pangan

yang kaya nutrisi dan kaya serat. Di dalam 100 gram singkong, terkandung sekitar 150 kalori dan aneka nutrisi berupa 38 - 40 gram Karbohidrat, 1 - 1,2 gram protein, 1 - 2 gram Serat, 300 miligram kalium, 20 miligram kalsium, 25 - 30 mikrogram folat, 20 - 30 miligram vitamin C. Singkong juga mengandung zinc, magnesium, selenium, fosfor, vitamin A, vitamin B, dan beragam jenis antioksidan, seperti polifenol dan flavonoid (alodokter.com).

Saat ini Indonesia merupakan negara penghasil singkong terbanyak keempat dunia dengan luas areal penanaman singkong tahun 2019 sebesar 628.305 ha dan produksi sebanyak 16,35 juta ton, yang dihasilkan dari sentra produksi Provinsi Lampung, Jawa Tengah, Jawa Timur, Jawa Barat dan DI Yogyakarta. (kominfo.jatimprov.go.id)

IV. KESIMPULAN

Aspek ketahanan pangan dapat dipenuhi oleh pangan lokal. Dari sisi produksi, bahan pangan lokal tumbuh tersebar dan cukup melimpah di seluruh wilayah Indonesia sehingga dapat menjamin ketersediaannya, sistem pangan lokal memiliki keterjangkauan yang lebih mudah karena sistem distribusi yang pendek, bahan pangan lokal memiliki kualitas yang baik karena memiliki kandungan gizi tidak kalah dengan beras atau gandum, pangan lokal tumbuh sesuai dengan agro ekologi setempat sehingga lebih menjamin keberlanjutan. Beberapa pangan lokal yang berpotensi untuk dikembangkan antara lain sagu, jagu dan singkong.

DAFTAR PUSTAKA

- Alodokter. Manfaat-Singkong-Bagi-Kesehatan-Serta-Fakta-Lainnya. <https://www.alodokter.com/>
 “2021_Fernandes_Ketahanan Pangan Finlandia_ Studi Terhadap Indeks Ketahanan Pangan Global Dan Perbandingan Dengan Indonesia.Pdf”
- Bala, B K et al. 2014. “Simulation Modelling Practice and Theory Modelling of Food Security in Malaysia.” *Simulation Modelling Practice and Theory* 47: 152–64. <http://dx.doi.org/10.1016/j.simpat.2014.06.001>.
- Lowenberg-DeBoer, J. et al. 2021. “85. The Impact of Regulation on Autonomous Crop Equipment in Europe.” : 711–17.
- Naim, Hafizan Mohammad et al. 2016. “Komersialisasi Sagu Melalui Skema Perkebunan Di Sarawak : Jalan Ke Depan.” 2016.
- Simatupang, Pantjar. 2016. “Analisis Kritis Terhadap Paradigma Dan Kerangka Dasar Kebijakan Ketahanan Pangan Nasional.” *Forum penelitian Agro Ekonomi* 25(1): 1.
- Simatupang, Pantjar, and I Wayan Rusastra. 2004. “Kebijakan Pembangunan Sistem Agribisnis Padi.” *Ekonomi Padi dan Beras Indonesia*: 31–52.
- Tirta, Parama, Novita Indrianti, and Riyanti Ekafitri. 2013. “Potensi Tanaman Sagu (Metroxylon Sp.) Dalam Mendukung Ketahanan Pangan Di Indonesia.” *Pangan* 22(1): 61–75.
- Triandini, Evi et al. 2019. “Metode Systematic Literature Review Untuk Identifikasi Platform Dan Metode Pengembangan Sistem Informasi Di Indonesia.” *Indonesian Journal of Information Systems* 1(2): 63.
- wigna, winati & khomsan, ali. 2011. “Kearifan Lokal Dalam Diversifikasi Pangan.” *Pangan* 20(3): 283–94.
- BPS. 2020. Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan Padi.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 68 Tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan.
- Perpres No 22 tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan

Berbasis Sumber Daya Lokal

Keputusan Menteri Pertanian No 64 tahun 2017 tentang Petunjuk Teknis Pengembangan Pangan Pokok Lokal

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan.