

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan anugerah-Nya bagi penulis untuk menyelesaikan tugas PKM-GT yang berkaitan dengan pangan darurat berbasis bahan lokal. Hal ini memang bukan hal yang cukup baru lagi bagi kami.

Pangan darurat berbasis bahan lokal dapat meningkatkan penerimaan masyarakat yang ditimpa bencana sehingga mereka masih tetap dapat menikmati makanan walaupun masih dalam keadaan *shock*. Pangan darurat berbasis bahan lokal tersebut akan lebih ekonomis karena dapat memperpendek rantai transportasi dan tetap memanfaatkan bahan-bahan yang mudah ditemukan di daerah tersebut tetapi tetap memperhatikan kandungan nutrisinya. Penggunaan bahan bahan lokal ini tentunya juga akan membangkitkan kembali industri- industri kecil yang ada di daerah sehingga penanggulangan bencana yang terjadi tidak hanya dilimpahkan ke pemerintah pusat saja.

Teknologi proses pengolahan dan pengemasan yang dapat diterapkan adalah produk dalam kaleng, produk *retort pouch*, teknologi iradiasi atau semacam sosis ready to eat.

Tentunya gagasan ini dapat terwujud jika ada kepedulian dari semua pihak mulai dari pemerintah, industri yang terkait, distributor, peritel lainnya serta masyarakat sehingga lebih siap mengantisipasi dan menghadapi bencana yang sewaktu-waktu dapat terjadi.

Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang sudah membantu menuangkan gagasan ini.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL.....	iii
RINGKASAN	iii
PENDAHULUAN	1
TELAAH PUSTAKA	3
Pangan Darurat	3
Definisi Pangan Lokal	5
Teknologi Proses Pengolahan dan Pengemasan	6
METODE PENULISAN	7
ANALISIS DAN SINTESIS	8
Analisis Permasalahan	8
Sintesis Permasalahan	10
KESIMPULAN DAN SARAN	15
Kesimpulan	15
Saran	15
DAFTAR PUSTAKA	16
LAMPIRAN.....	18
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	20
Dosen Pembimbing	20
Ketua Pelaksana	21
Anggota Pelaksana	22

DAFTAR TABEL

Tabel 1..... 4

RINGKASAN

Bencana alam yang akhir-akhir ini sering terjadi di Indonesia telah menyebabkan kerugian dalam segala aspek termasuk kerusakan sarana dan prasarana yang menyokong kehidupan masyarakat. Kerusakan sarana dan prasarana tersebut menyebabkan kesulitan untuk mendapatkan bahan pangan untuk menjamin kelangsungan hidup para korban bencana. Begitu juga dengan kerusakan infrastruktur yang semakin menyulitkan penyaluran bantuan. Namun sayang sekali, masalah ini masih kurang mendapat perhatian dari semua pihak.

Melihat kenyataan di atas, kami memiliki gagasan mengembangkan pangan darurat berupa stok makanan yang dapat langsung dikonsumsi (*Ready To Eat*), yang tidak hanya sebagai pengganti perut, tapi juga memenuhi kebutuhan gizi para korban bencana alam. Pangan darurat tersebut sejatinya harus siap santap dengan asupan energi harian sekitar 2100 kalori. Selain itu, harus memenuhi karakteristik seperti aman dikonsumsi dengan warna, bau, aroma, tekstur dan penampilan yang dapat diterima, kemudahan dalam pendistribusian dan kemudahan dalam penggunaan.

Peranan pemerintah daerah setempat dalam penanganan korban bencana terkait dengan pengadaan pangan untuk korban sesuai dengan kebiasaan daerah tersebut dengan pendistribusian yang cepat. Oleh sebab itu kami menawarkan gagasan produk pangan darurat berbasis bahan lokal menggunakan bahan yang umum dijumpai di daerah tersebut dengan memodifikasi komposisi dan proses pembuatannya. Dengan berbasis bahan lokal maka diharapkan penerimaan masyarakat terhadap produk pangan tersebut akan semakin besar karena merupakan bagian dari kehidupan sosial dan spiritual mereka. Selain itu penggunaan bahan berbasis lokal dapat menunjang pertumbuhan industri pangan lokal di daerah tersebut. Jalur pendistribusian juga menjadi lebih pendek karena tidak lagi melewati pemerintah pusat sehingga waktu pendistribusian akan lebih singkat.

Alternatif teknologi proses pengolahan dan pengemasan produk pangan lokal yang dapat diterapkan untuk pengembangan produk pangan darurat ini antara lain pengalengan, pengeringan, *retort pouch*, teknologi iradiasi atau membuat buras menjadi seperti sosis *ready to eat*. Teknologi proses pengolahan dan pengemasan tersebut dimaksudkan untuk dapat memperpanjang umur simpan produk dan mempertahankan mutu produk tetap baik.

Tujuan gagasan kami untuk memberikan solusi kepada para *stakeholder* dalam menanggulangi masalah kebutuhan pangan bergizi baik bagi korban bencana, sedangkan dari gagasan ini adalah tercapainya ketahanan pangan dalam kondisi darurat termasuk bencana.

Pangan darurat (*Emergency Food Product*) adalah pangan yang diproduksi untuk memenuhi kebutuhan konsumsi harian manusia (2100 kkal), yang terjadi bila

keadaan darurat (IOM,1995b). Keadaan yang dimaksudkan dapat berupa banjir, tanah longsor, gempa bumi, musim kelaparan, kebakaran, peperangan, dan kejadian lain yang mengakibatkan manusia tidak dapat hidup secara normal (USAID, 2001b).

Pangan lokal mencakup pangan yang siap disantap dan bahan makanan yang belum diolah. Pangan tradisional dapat diartikan sebagai makanan yang dikonsumsi masyarakat golongan etnik dan wilayah yang spesifik, diolah dari resep yang dikenal masyarakat, bahan-bahannya diperoleh dari sumber lokal dan memiliki rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat.

Pangan darurat berbasis pangan lokal ini dapat diaplikasikan di seluruh wilayah Indonesia dengan memanfaatkan komoditi pangan yang melimpah di daerah yang bersangkutan. Sebagai contoh kasus, kami mengangkat peristiwa gempa yang terjadi di daerah Kabupaten Talaud pada bulan Februari lalu. Kabupaten Kepulauan Talaud merupakan bagian dari daerah pemerintahan Provinsi Sulawesi Utara. Kabupaten Talaud ini memiliki potensi perikanan laut dengan komoditi berupa ikan tuna, ikan kerapu, ikan layang, dan ikan cakalang (<http://regionalinvestment.com>, diakses pada 3 Maret 2009). Warga Talaud telah terbiasa mengonsumsi komoditi ikan tersebut.

Pangan darurat yang kami usulkan berupa paket pangan darurat. Satu paket pangan darurat terdiri atas nasi atau sagu, lauk berupa ikan atau olahan ikan komoditi daerah Talaud, dan sayur khas daerah Talaud. Satu paket pangan darurat tersebut harus memenuhi jumlah kalori untuk pangan darurat, yaitu 2100 kkal.

Pengolahan dan pengemasan paket pangan darurat harus diperhatikan untuk mempertahankan mutu dan memperpanjang masa simpan. Teknologi sterilisasi dapat diaplikasikan dalam pengolahan untuk membunuh mikroba pembusuk dan patogen, sehingga paket pangan darurat memiliki masa simpan yang panjang. Adapun alternatif teknologi sterilisasi yang dapat dilakukan yaitu sterilisasi komersial dan sterilisasi menggunakan iradiasi. Sebelum dilakukan proses sterilisasi, bahan pangan darurat yang telah diolah dikemas dalam satu paket. Adapun alternatif teknologi pengemasan yang dapat dilakukan yaitu berupa pengemasan dengan kaleng (pengalengan), pengemasan dengan *retort pouch*, dan pengemasan seperti produk sosis *ready to eat*.

Masalah dalam pendistribusian pangan darurat adalah rantai distribusi yang panjang menuju lokasi bencana sehingga pengiriman sering tertunda. Pengiriman yang tertunda akan berdampak buruk bagi korban yang sangat memerlukan bantuan. Hal ini sebenarnya dapat diatasi, dengan memutus jalur distribusi dari pemerintah pusat menjadi ke pemerintah daerah, sehingga penanggulangan bencana menjadi hak otonomi daerah. Keuntungan lain waktu distribusi menjadi lebih singkat karena bantuan langsung datang sesaat sesudah bencana tersebut terjadi, tidak lagi menunggu pemerintah pusat menyetujui permohonan bantuan korban bencana.

Di sisi lain jika kendali di tangan pemerintah daerah, pemerintah daerah dapat menggerakkan industri pangan lokal untuk mengarahkan bisnisnya ke jalur pangan darurat berbasis pangan lokal sehingga pertumbuhan industri pangan lokal mengalami pertumbuhan dan pemerintah daerah pun akan mendapat keuntungan dari pajak yang di bayarkan industri pangan lokal tersebut.

Berdasarkan gagasan yang kami kemukakan, kami menyimpulkan bahwa pangan darurat harus dapat memenuhi total kalori pada peraturan pangan darurat pada *United States Agency for International Development* (USAID) dan spesifikasi pangan darurat pada *Institute of Medicine* (IOM) . Disamping itu, pangan darurat sedapat mungkin memenuhi estetika dan familiar bagi yang memakannya. Gagasan kami mengenai pangan darurat berbasis pangan lokal relevan untuk menjawab masalah yang ada. Pangan yang kami usung spesifik berbasis komoditi dari daerah tersebut sehingga para korban sudah terbiasa memakannya. Teknologi yang dapat diaplikasikan untuk pengemasan pangan agar dapat memenuhi kualifikasi pangan darurat antara lain pengalengan, *retort pouch*, sosis *ready to eat*, dan pengemasan iradiasi.

Gagasan kami penting untuk diaplikasikan pada negara multikultur seperti Indonesia yang mempunyai banyak budaya dalam komoditi dan pengolahan pangan. Kekuatan gagasan kami dapat diterapkan oleh industri-industri nasional maupun lokal. Penanganan bencana jika di pegang penuh oleh pemerintah lokal akan merangsang pertumbuhan industri lokal untuk memproduksi pangan darurat, dengan begitu selain memperpendek rantai transportasi, juga dapat meningkatkan pendapatan daerah itu sendiri dengan berkembangnya industri pangan darurat yang di jalankan oleh industri lokal setempat.