

**PEMBERDAYAAN MAKANAN ETNIK SEBAGAI PENOPANG  
KETAHANAN PANGAN DAN SUMBER EKONOMI MASYARAKAT :  
PENDEKATAN *HUMAN WELFARE ECOLOGY*<sup>1)</sup>**

**Oleh**

**Yayuk Farida Baliwati<sup>2)</sup>**

**I. PENDAHULUAN**

Pangan merupakan hak asasi bagi kehidupan manusia diakui secara internasional dan direspon oleh Indonesia. Bahkan Presiden pertama Republik Indonesia pernah menyatakan bahwa hidup matinya suatu bangsa ditentukan oleh ketahanan pangan negara tersebut. Universal Declaration of Human Right (1948) dan The International Covenant on Economic, Social, and Cultural Rights (1966) menyebutkan bahwa "*everyone should have an adequate standard of living, including adequate food, cloothing, and housing and that the fundamental right to freedom from hunger and malnutrition*". Rome Declaration on World Food Security and World Food Summit 1996 (Indonesia juga menandatangani) menekankan pada *human right to adequate food* (hak atas pemenuhan kebutuhan pangan secara cukup). Selain itu, Millenium Development Goals (MDGs) menegaskan bahwa tahun 2015 setiap negara termasuk Indonesia menyepakati menurunkan kemiskinan dan kelaparan separuhnya. Pola pikir tersebut mendapat penegasan lagi pada Hari Pangan Sedunia tahun 2007 yang menekankan pentingnya pemenuhan hak atas pangan.

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah ataupun produk turunannya yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi manusia termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan di alam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman.

- 1) Makalah disampaikan pada Simposium Ketahanan Pangan dalam rangka Dies Natalis XXVII Universitas Bengkulu, 11 – 12 Mei 2009
- 2) Staf Pengajar Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia IPB

berbagai pangan (biasanya pangan lokal seperti jagung, umbi-umbian, sagu) maupun makanan tradisional dianggap sebagai pangan *inferior*. Makanan tradisional adalah makanan yang dikonsumsi golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun. Makanan tradisional yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat setempat. Makanan tradisional disebut juga makanan etnis atau makanan khas nusantara. Bahan yang digunakan untuk mengolah makanan tradisional berasal dari daerah setempat atau dikenal sebagai pangan lokal. Pangan lokal adalah pangan yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi sumberdaya wilayah dan budaya setempat. Berdasarkan fungsinya, pangan lokal dibedakan atas pangan lokal sumber karbohidrat, sumber protein (lauk-pauk), sumber vitamin & mineral maupun sebagai penggugah citarasa.

Hasil kajian Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia (2007) menyatakan bahwa terdapat kecenderungan terigu merupakan pangan pokok kedua setelah beras, dan peran umbi-umbian/pangan lokal sangat rendah seperti terdapat pada Tabel 1. Berdasarkan hasil Riset Kesehatan dasar oleh Balitbangkes (2008) penduduk Indonesia masih mengalami masalah gizi yang ditunjukkan oleh prevalensi gizi kurang dan buruk pada balita. Prevalensi nasional gizi buruk adalah 5,4 persen dan gizi kurang sebesar 13,0%. Keduanya menunjukkan bahwa baik target Rencana Pembangunan Jangka Menengah untuk pencapaian program perbaikan gizi (20%), maupun target *Millenium Development Goals* pada 2015 (18,5%) telah tercapai pada 2007. Namun demikian, sebanyak 19 provinsi dan 10 kabupaten/kota mempunyai prevalensi Gizi Buruk dan Gizi Kurang diatas prevalensi nasional. Selain itu, Indonesia mempunyai jumlah penduduk yang besar dan tersebar dalam berbagai wilayah serta ekosistem dengan potensi pangan yang beragam. Adanya perubahan kondisi global yang menuntut kemandirian lokal, yang ditunjukkan oleh adanya : a) harga pangan internasional mengalami kenaikan sebesar 8-32 % (Laporan *OECD-FAO Agricultural Outlook tahun 2007-2016*) ; b) kompetisi pangan vs pakan vs energi; c) resesi ekonomi global; d) serbuan pangan asing (*westernisasi diet*) berpotensi sebagai penyebab gizi lebih, sehingga meningkatkan ketergantungan pada impor, harga/zat gizi lebih mahal, merebut potensi kesejahteraan

- 1) Makalah disampaikan pada Simposium Ketahanan Pangan dalam rangka Dies Natalis XXVII Universitas Bengkulu, 11 – 12 Mei 2009
- 2) Staf Pengajar Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia IPB

masyarakat; e) krisis lingkungan (mengurangi *eksternal cost* dari aktivitas pertanian pangan).

Tabel 1. Tren Pola Konsumsi Pangan Pokok Sumber Karbohidrat Penduduk Indonesia

No	Tahun	Jumlah Konsumsi Pangan Sumber Karbohidrat (Kg/kap/th) <sup>1)</sup>		
		Beras	Terigu	Ubi Kayu
1	2003	81.0	12.2	3.6
2	2004	79.7	12.7	3.8
3	2005	78.9	13.8	3.8
4	2006	79.7	13.7	3.3
5	2007	78.7	18.9	3.3

<sup>1)</sup> Susenas (BPS), diolah, dalam Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia (2007)

Dengan demikian, pangan lokal/makanan etnis mempunyai peranan strategis dalam upaya pengembangan penganekaragaman pangan di daerah. Diversifikasi pangan merupakan dasar pemantapan dan keberlanjutan ketahanan pangan daerah maupun rumah tangga yaitu terkait dengan peningkatan kualitas sumberdaya manusia (SDM) dan pelestarian sumberdaya alam dan lingkungan (SDAL).

Anekaragam pangan memiliki peran penting dalam mewujudkan perbaikan gizi masyarakat yang sekaligus dapat mendorong peningkatan kualitas sumberdaya manusia berkualitas di satu sisi dan menstimulir produksi pertanian dan aneka olahan pangan yang beragam. Sebaliknya dari sisi penawaran, produksi dan industri pengolahan pangan yang beragam memiliki peran yang signifikan dalam mendukung pembangunan ekonomi nasional, baik dalam kerangka menumbuhkan sumber-sumber pertumbuhan baru maupun mengurangi resiko gagal panen dan rendahnya harga suatu komoditas tertentu saat terjadi *over supply*.

- 1) Makalah disampaikan pada Simposium Ketahanan Pangan dalam rangka Dies Natalis XXVII Universitas Bengkulu, 11 – 12 Mei 2009
- 2) Staf Pengajar Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia IPB

## II. PEMBERDAYAAN MAKANAN ETNIS melalui PENDEKATAN *HUMAN WELFARE ECOLOGY*

### 2.1. Pangan dalam perspektif *bio-culture*

Pangan termasuk pangan lokal maupun makanan etnis harus dipandang dari berbagai dimensi. Sanjur, (1982) menyatakan bahwa terdapat dimensi biologi maupun budaya yang mencakup aspek sosial, ekonomi, politik, dan proses budaya, yang perlu diperhatikan dalam mempelajari pangan. Oleh karena itu, *bioculture* merupakan perspektif yang komprehensif dalam mengelola pemenuhan kebutuhan pangan penduduk

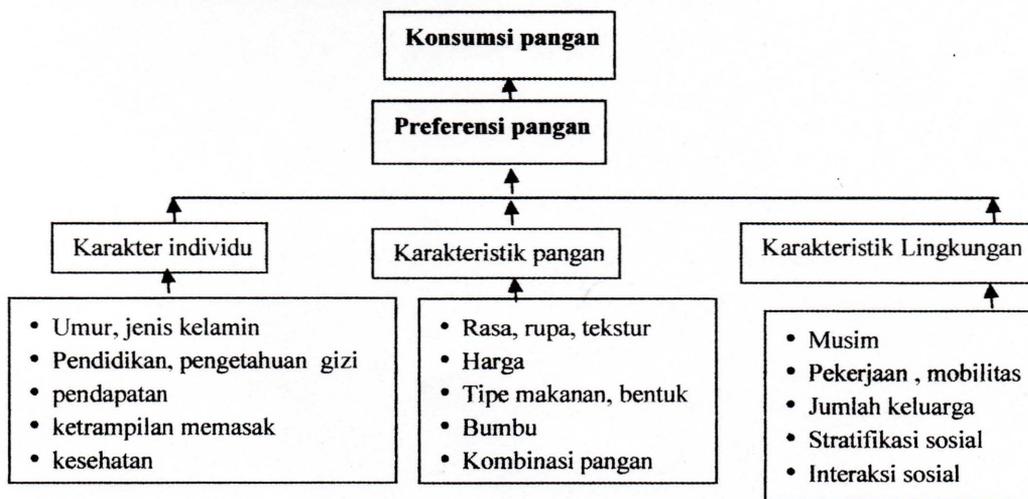
Menurut Sanjur, (1982), istilah *bio* menunjukkan bahwa pangan atau zat gizi mengalami proses biologi setelah masuk dalam tubuh dan mempunyai pengaruh pada fungsi organ-organ tubuh untuk tumbuh kembang dan kesehatan yang optimal, sehingga produktif. Kandungan gizi berbagai pangan lokal sumber karbohidrat terdapat pada Lampiran 1. Selain itu, istilah *bio* dapat diartikan bahwa pangan mempunyai fungsi ekologis. IUCN, UNEP dan WWF (1993) menyatakan bahwa suatu masyarakat disebut berkelanjutan secara ekologis jika antara lain berusaha tidak melampaui daya dukung ekosistem, yang ditunjukkan antara lain dari konsumsi pangan penduduk. Oleh karena itu, produksi/ketersediaan dan konsumsi aneka ragam pangan yang ditunjukkan oleh skor PPH (Pola Pangan Harapan) 100 mengindikasikan adanya kecukupan dan mutu kebutuhan gizi penduduk sesuai dengan kapasitas ekosistem suatu wilayah. Pada gilirannya, hal tersebut mampu melestarikan keanekaragaman hayati sehingga akan melestarikan sistem pendukung kehidupan. Fungsi ekologis pangan lokal/makanan etnis untuk memenuhi kebutuhan pangan penduduk juga terkait dengan *lower food miles*. Artinya dengan memanfaatkan pangan lokal/makanan etnis akan diperoleh keuntungan dalam bentuk kesegaran dan rasa pangan yang tetap terjaga, mengurangi biaya eksternalitas negatif atau pencemaran udara karena pengurangan emisi CO<sub>2</sub> dari transportasi distribusi pangan (sebagai catatan : emisi premium adalah 2,3 gram CO<sub>2</sub>/liter; emisi solar adalah 2,7 gram CO<sub>2</sub>/liter). Jika pangan lokal/makanan etnis menjadi kebiasaan makan penduduk maka akan terjadi keseimbangan ekologis di wilayah tersebut.

Perspektif budaya dalam pangan mengandung makna bahwa setiap masyarakat mempunyai cara hidup yang dijabarkan dalam sistem sosial maupun sistem nilai yang

- 1) Makalah disampaikan pada Simposium Ketahanan Pangan dalam rangka Dies Natalis XXVII Universitas Bengkulu, 11 – 12 Mei 2009
- 2) Staf Pengajar Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia IPB

menjamin keberlanjutan kesejahteraan termasuk kebutuhan pangan. Hal ini akan tercermin dalam kebiasaan makan yang mencakup jenis pangan yang dipilih; bagaimana cara memperoleh, mengolah dan mengkonsumsinya; kapan dan dimana mereka makan, siapa yang boleh atau tidak boleh mengkonsumsi jenis pangan dan sebagainya. Kebiasaan makan antara lain akan terlihat dari pola konsumsi makan masyarakat. Dengan demikian, pangan merupakan identitas suatu masyarakat dan melekat dalam dinamika perkembangan masyarakat.

Terkait dengan proses perubahan masyarakat, Foster (1962) menyatakan bahwa budaya merupakan sistem nilai yang wahana yang efisien bagi berlangsungnya proses interaksi antar individu. Budaya merupakan sesuatu yang dipelajari sehingga dapat berubah. Dengan demikian, kebiasaan makan termasuk pola konsumsi makan bersifat dinamis dan selalu mengalami proses perubahan karena pengaruh berbagai faktor luar, seperti lingkungan bio-fisik (jenis tanaman pangan, ternak, ikan dan produk olahannya, yang tersedia dan dapat dibudidayakan setempat), budaya maupun sosial, ekonomi, politik (Gambar 1). Dengan kata lain, kesadaran dan preferensi akan pangan lokal/makanan etnis sebetulnya dapat diciptakan dan dikembangkan untuk mewujudkan ketahanan pangan penduduk di suatu daerah.



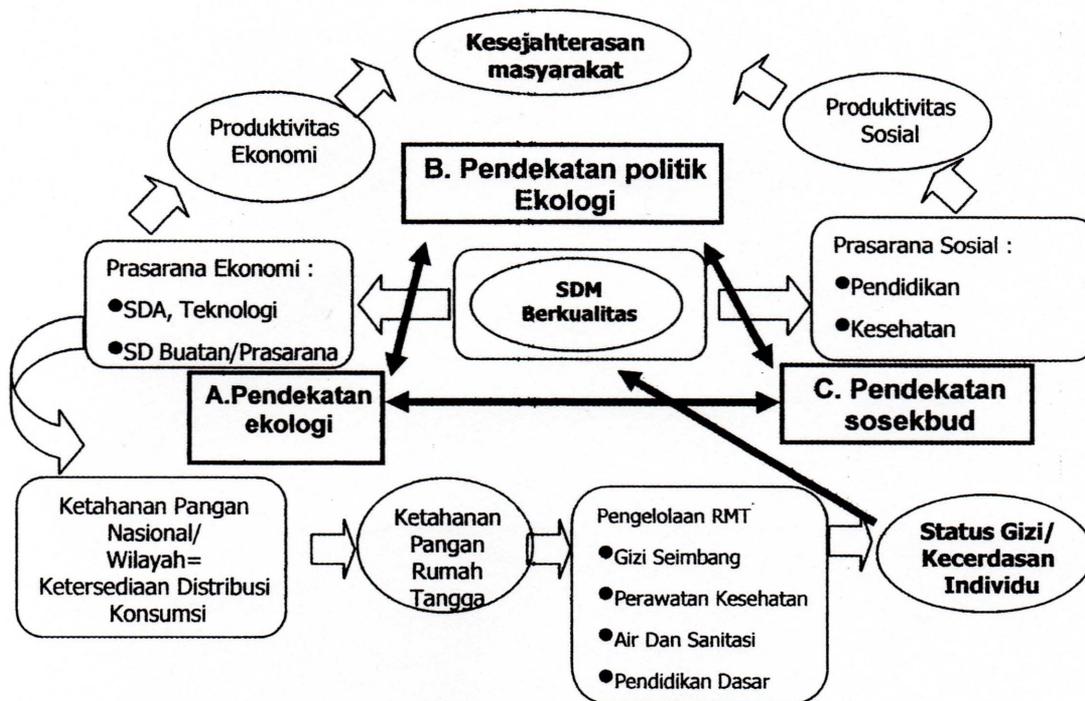
Gambar 1. Faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi pangan (Sanjur, 1982)

## 2.2. Pendekatan *Human Welfare Ecology*

Pemenuhan kebutuhan pangan berbasis sumberdaya lokal (dalam bentuk pangan lokal/makanan etnis) sebagai dasar pemantapan ketahanan pangan dimaksudkan untuk peningkatan kualitas sumberdaya manusia (SDM) dan pelestarian sumberdaya alam (SDA). Oleh karena itu, pemberdayaan pangan lokal/makanan etnis

- 1) Makalah disampaikan pada Simposium Ketahanan Pangan dalam rangka Dies Natalis XXVII Universitas Bengkulu, 11 – 12 Mei 2009
- 2) Staf Pengajar Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia IPB

untuk mewujudkan ketahanan pangan penduduk di suatu daerah memerlukan pendekatan yang komprehensif yang dikenal sebagai *human welfare ecology* (Gambar 2).



Gambar 2 : Keterkaitan Ketahanan Pangan dan Gizi, Kualitas SDM dan Kesejahteraan Nasional dengan pendekatan *human welfare ecology* (dikembangkan dari Suryana, 2004 dalam Sukirman, dkk, 2004)

Pendekatan *human welfare ecology* dalam pembangunan perlu menekankan pada pemikiran bahwa “pelestarian lingkungan tidak akan terwujud jika keadilan dan kesejahteraan masyarakat terabaikan”. Sebaliknya, “keadilan dan kesejahteraan masyarakat akan tercapai hanya dan hanya jika terdapat kelestarian lingkungan”. (Eckersley, 1992). Pendekatan tersebut dijabarkan dalam dua strategi besar yaitu pertama, dengan melakukan perubahan struktural kerangka perundangan dan praktek politik pengelolaan sumberda alam, khususnya yang lebih memberikan peluang dan kontrol daerah, masyarakat lokal dan petani untuk mengakses sumberdaya alam; dan kedua, pengakuan institusi masyarakat lokal dan petani. Strategi pertama sejalan dengan pendekatan ekologi dan pendekatan ekologi politik menurut Mitchell (1997).

- 1) Makalah disampaikan pada Simposium Ketahanan Pangan dalam rangka Dies Natalis XXVII Universitas Bengkulu, 11 – 12 Mei 2009
- 2) Staf Pengajar Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia IPB

Strategi kedua sejalan dengan pendekatan sosiaal ekonomi budaya menurut Mitchell (1997).

Mitchell (1997) menyatakan bahwa pendekatan ekologi memberi penekanan pada kaitan yang erat antara berbagai makhluk hidup dengan lingkungan fisik. Aplikasinya adalah kelestarian sumberdaya alam (termasuk sumberdaya pangan), melalui penerapan daya dukung “pangan dan gizi” (*nutritional carrying capacity*); tapak ekologis (*ecological footprint*); agroekosistem, maupun konservasi in atau ex-situ. Pendekatan sosiaal ekonomi budaya memperhatikan pada isu gender, pemberdayaan masyarakat dalam pengelolaan sumberdaya pangan, bentuk pengelolaan pangan lokal oleh masyarakat lokal, maupun preferensi dan pola makan masyarakat. Pendekatan politik Ekologi menekankan distribusi kekuasaan dan aset sumberdaya alam dalam masyarakat. Dalam prakteknya, pendekatan ini menuntut pemahaman atas tiga komponen utama sistem sosial politik : a) sistem mikro yaitu dinamika internal masyarakat atau komunitas; b) sistem makro yakni dinamika sistem pengorganisasian kekuasaan oleh negara, termasuk sistem hukum, azas negara dan kelembagaan negara; c). dinamika interaksi antara sistem mikro dan makro yaitu bagaimana hubungan antara masyarakat dan negara berlangsung.

Secara struktural fungsional (Parson, dalam Lawang, 1986) efektivitas interaksi antara sistem mikro dan makro sangat tergantung pada berjalannya sistem makro. Dinamika sistem makro antara lain ditunjukkan oleh peraturan perundangan yang mencerminkan pola normatif yang dianut bersama dan merupakan salah satu bentuk komitmen pemerintah/pemerintah daerah dalam pengelolaan sumberdaya pangan lokal untuk mewujudkan ketahanan pangan rumahtangga dan status gizi/kecerdasan individu.

### **III. KOMITMEN PENGEMBANGAN PANGAN LOKAL/MAKANAN ETNIS**

#### **3.1. Komitmen Pemerintah untuk pengembangan pangan lokal**

Komitmen tersebut terdapat dalam bentuk peraturan perundangan (aspek normatif) maupun standar yang menjadi tujuan/acuan pembangunan ketahanan pangan berbasis sumberdaya lokal. Berdasarkan *content analysis* pada berbagai peraturan perundangan maka secara normatif komitmen pemerintah untuk pengembangan pangan lokal/makanan tradisional/makanan etnis telah memadai.

- 1) Makalah disampaikan pada Simposium Ketahanan Pangan dalam rangka Dies Natalis XXVII Universitas Bengkulu, 11 – 12 Mei 2009
- 2) Staf Pengajar Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia IPB

Selain itu, juga telah dioperasionalkan dalam bentuk standar , prosedur dan indicator kinerja. Secara lengkap hasilnya terdapat pada Tabel 2.

Table 2. *Content Analysis* “Pengembangan Pangan Lokal/Makanan Tradisional/ Makanan Etnis” Pada Berbagai Peraturan Perundangan

No	Peraturan Perundangan	<i>Content Analysis</i>
1	UU no. 7 tahun 1996 : Pangan	Pasal 49 ayat (1) huruf g dikatakan bahwa “Pemerintah melaksanakan pembinaan yang meliputi upaya mendorong dan meningkatkan kegiatan penganeekaragaman pangan yang dikonsumsi masyarakat serta peningkatan mutu pangan tradisional.
2	PP No 68 Tahun 2002 : Ketahanan Pangan	Pasal 9 (1) Penganeekaragaman pangan diselenggarakan untuk meningkatkan ketahanan pangan dengan memperhatikan sumber daya, kelembagaan dan budaya lokal.
3	KUKP 2006-2009 (DKP, 2006)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mempertahankan ketersediaan energi perkapita minimal 2200 kkal/hari, dan penyediaan protein perkapita minimal 57 gram/hari.</li> <li>• Meningkatkan konsumsi pangan perkapita untuk memenuhi kecukupan energi minimal 2000 kkal/hari dan protein perkapita minimal 52 gram/hari.</li> <li>• Meningkatkan kualitas konsumsi pangan masyarakat dengan skor PPH minimal 80 (padi-padian 275 gram, umbi-umbian 100 gram, pangan hewani 150 gram, kacang-kacangan 35 gram, sayur dan buah 250 gram), a.l dilakukan melalui upaya peningkatan kemandirian ketahanan pangan bersumber dari dalam negeri (pangan lokal)</li> </ul>
4	Badan Ketahanan Pangan melalui Menteri Pertanian telah menyurati Menteri Pendidikan Nasional dengan surat nomor 139/TU.220/4/6/2007, tanggal 28 Juni 2007	Menteri Pendidikan Nasional agar dapat menghimbau perguruan tinggi di daerah yang belum ada PKMT untuk dapat mendorong tumbuhnya PKMT dan bagi perguruan tinggi yang sudah ada PKMTnya agar meningkatkan kerjasamanya dengan Dinas/ Badan/ Instansi/ Unit kerja ketahanan pangan di daerah.

- 1) Makalah disampaikan pada Simposium Ketahanan Pangan dalam rangka Dies Natalis XXVII Universitas Bengkulu, 11 – 12 Mei 2009
- 2) Staf Pengajar Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia IPB

Lanjutan Tabel 2.

No	Peraturan Perundangan	Content Analysis
75	Surat Mentan No : 17/RC.110/M/1/2007 kepada Gubernur, 29-1 2007 tentang Program Aksi Percepatan Diversifikasi Konsumsi pangan berbasis pangan lokal ;	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Melakukan gerakan diversifikasi konsumsi pangan melalui kampanye, demonstrasi pengolahan pangan lokal, penyuluhan pangan lokal melalui penayangan di TV dan radio, pembuatan poster, brosur dan selebaran lainnya.</li> <li>2.Intervensi untuk mengenalkan diversifikasi konsumsi pangan pada anak-anak sejak usia dini serta memasukkkan mata ajaran 3B pada kurikulum di tingkat SD/MI</li> <li>3.Melakukan sosialisasi serta mendorong pejabat di daerah serta kelompok masyarakat seperti PKK, Dharma Wanita dan kelompok lainnya untuk memanfaatkan pangan lokal dalam penyajian snack/konsumsi pada rapat, pertemuan, dan pelatihan serta mengurangi penggunaan terigu atau pangan asal impor.</li> <li>4.Mempertahankan dan memberikan penghargaan kepada kelompok masyarakat yang mengkonsumsi pangan pokok selain beras serta melakukan pembinaan dan pengembangan industri lokal olahan masyarakat</li> <li>5.Dinas Perindustrian dan Perdagangan, PT, Badan Litbang dan BPTP agar dapat mengembangkan teknologi pengolahan dan pengemasan produk pangan lokal untuk meningkatkan mutu, citarasa serta keamanannya yang dapat memberikan daya tarik konsumen untuk memanfaatkan pangan lokal sekaligus dapat memnerikan nilai tambah bagi masyarakat</li> <li>6.Badan/Dinas/Instansi/Unit Kerja Ketahanan Pangan Propinsi agar lebih proaktif mensosialisasikan dan mengkoordinasikan upaya percepatan diversifikasi konsumsi pangan melalui pemanfaatan pangan</li> </ol>
6	Kesepakatan gubernur pada konferensi dewan ketahanan pangan 2006	a.L : Memperkuat upaya-upaya diversifikasi konsumsi pangan dan peningkatan keamanan pangan, untuk secara bertahap mencapai Skor PPH 100 pada tahun 2015 melalui fasilitasi pengembangan dan penyebaran teknologi produksi, pengolahan, pengembangan industri dan pemasaran anekaragam pangan berbasis sumberdaya lokal dan memenuhi kriteria aman....
7	Kesepakatan Bupati/ WaliKota pada sidang regional DKP 2007	a.L : Percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis potensi pangan lokal menuju gizi seimbang (pengembangan teknologi, KIE, kemitraan dengan dunia usaha).

1) Makalah disampaikan pada Simposium Ketahanan Pangan dalam rangka Dies Natalis XXVII Universitas Bengkulu, 11 – 12 Mei 2009

2) Staf Pengajar Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia IPB

Lanjutan table 2.

No	Peraturan Perundangan	Content Analysis
8	Kesepakatan gubernur pada konferensi dewan ketahanan pangan 2008	1... 2... 3. Melaksanakan percepatan penganekaragaman pangan dan meningkatkan citra pangan lokal dengan menghargai, melindungi dan mengembangkan pangan lokal..... 4..... 5.... 6. Mengembangkan ketersediaan dan mempercepat penganekaragaman konsumsi pangan berbasis pangan lokal..... 7..... 8.... 9. DKP agar menyusun kebijakan pengembangan komoditas pangan lokal.....
9	Juklak pemberian Penghargaan Ketahanan pangan, 2008	<u>Penerima</u> , a.l = kelompok masyarakat pengembang pangan lokal non beras <u>Kriteria penilaian terhadap aparat pemerintah provinsi/kab/kota</u> , a.l = pengembangan makanan tradisional dan PKMT

### 3.2. Komitmen Pemerintah Provinsi/Kabupaten/Kota untuk pengembangan pangan lokal

Apakah ada tindakan nyata secara sistemik dalam pengembangan pangan lokal dalam mewujudkan ketahanan pangan daerah? Hal ini harus dipertanyakan, karena berbagai fakta menunjukkan bahwa :

- 1) pangan lokal sering dipandang sebagai pangan inferior
- 2) kurang pemahaman tentang potensi dan peran pangan lokal sebagai komponen penting untuk mencapai ketahanan pangan RMT, wilayah & nasional.
- 3) sulit menghilangkan ketergantungan kepada beras.

Meskipun demikian yang menggembirakan sudah ada komitmen PEMDA untuk pengembangan pangan lokal/makanan etnis dalam bentuk kebijakan/program/kegiatan. Sebagai contoh terdapat pada Tabel 3. Dinamika komitmen pemerintah provinsi tersebut terungkap pada *workshop* Pusat kajian Makanan Tradisional tahun 2008 di Provinsi Aceh yang difasilitasi oleh Badan Ketahanan pangan, departemen RI. Beberapa catatan penting yang perlu diperhatikan

- 1) Makalah disampaikan pada Simposium Ketahanan Pangan dalam rangka Dies Natalis XXVII Universitas Bengkulu, 11 – 12 Mei 2009
- 2) Staf Pengajar Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia IPB

adalah bahwa belum ada perencanaan di daerah yang terfokus terhadap pengembangan pangan lokal. Salah satu penyebabnya adalah tidak ada data yang akurat tentang pangan lokal, baik potensinya maupun penyebarannya (hasil *Focus Group Discussion* tahun 2009, kerjasama Dinas Pertanian Provinsi Maluku dengan Menko Perekonomian, RI).

Tabel 3. Kebijakan/Program/Kegiatan Pengembangan pangan Lokal di berbagai Provinsi Tahun 2007 (Makalah Provinsi Sumatera Barat dan Sumatera Selatan dalam *workshop* Pusat kajian Makanan Tradisional tahun 2008 di Provinsi Aceh)

Provinsi/Kebijakan	Program/kegiatan 2007
<u>PROVINSI</u> <u>SUMBAR</u> Pengembangan pangan berbasis pangan lokal (BKP-PKMT,2008)	1.Menyusun database jenis dan jumlah makanan tradisional potensial untuk setiap kota dan kabupaten Pengembangan produk olahan pangan berbasis pangan lokal meliputi perbaikan teknologi pengolahan, standarisasi, citarasa, higienis dan aman, serta pengembangan kemasan 2.Sosialisasi dan promosi percepatan diversifikasi konsumsi pangan 3.Pembinaan dan pelatihan kelompok pengusaha makanan tradisional secara berkala dan berkesinambungan
<u>PROVINSI</u> <u>SUMSEL</u> Promosi Pangan Tradisional (BKP-PKMT,2008)	1.Inventarisasi Pangan Tradisional Sumsel & Revisi buku 2.Bantuan Peralatan pengolahan Pangan 3.Demonstrasi & Uji Kesukaan pembuatan mi labu & Aneka kue umbi & tepung pisang 4.Disemenasi, Demonstrasi dan Pelaksanaan Gerakan Makan 3 B & Aman Bagi anak sekolah SD/MI 5.Promosi pangan tradisional

Tindakan secara sistemik dapat diamati dari ketersediaan anggaran di Pemerintah Kabupaten /Kota secara memadai untuk pengembangan pangan lokal/makanan etnis. Hasil Penelitian Gunawan, Martianto, Baliwati (2008) di Kabupaten Lampung Barat menunjukkan bahwa selama 5 th, rata2 APBD untuk Ketahanan Pangan 7,6% dengan proporsi terbesar pada aspek ketersediaan pangan

- 1) Makalah disampaikan pada Simposium Ketahanan Pangan dalam rangka Dies Natalis XXVII Universitas Bengkulu, 11 – 12 Mei 2009
- 2) Staf Pengajar Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia IPB

yaitu >50%, dan belum memadai untuk pengembangan pangan lokal/makanan etnis secara komprehensif dari hulu sampai hilir. Pertanyaan mendasar yang perlu diajukan untuk menilai adanya tindakan sistemik yang difasilitasi Pemerintah, Pemerintah Provinsi dan Pemerintah Kabupaten/Kota adalah : 1) apakah pangan lokal/etnis telah menjadi usaha masyarakat?; 2) apakah pangan lokal/etnis menjadi pola konsumsi pangan penduduk?

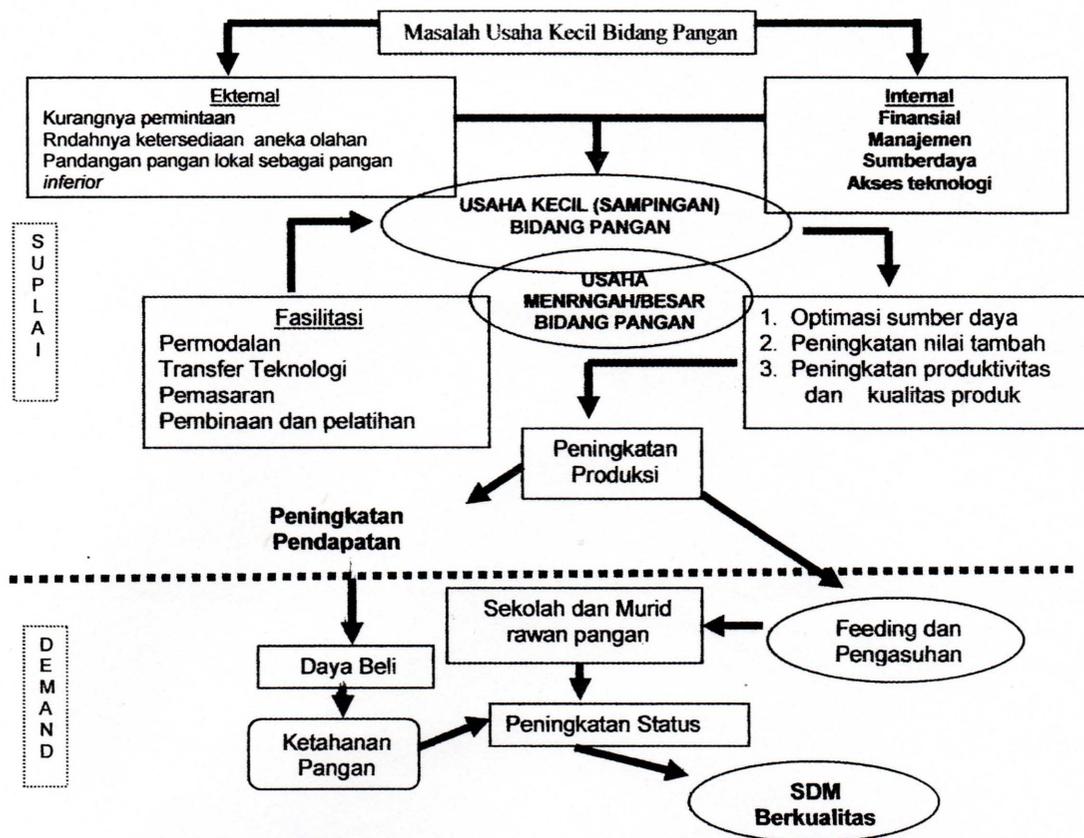
#### IV. AGENDA PEMBERDAYAAN MAKANAN ETNIS

Pemberdayaan makanan etnis didasarkan pada perubahan paradigma seluruh pemangku kepentingan dalam menyelenggarakan pembangunan ketahanan pangan yaitu : a) orientasi pangan ke pangan lokal; b) pangan pokok menjadi gizi seimbang; c) perhatian pada aspek produksi dan ketersediaan ke arah pengembangan konsumsi berdasarkan perubahan selera dan perilaku konsumen; d) pelaku utama adalah petani, rumahtangga di pedesaan menjadi petani dan pengrajin, rumahtangga dan UKM (dari usaha sampingan menjadi usaha utama) baik di Pedesaan maupun Perkotaan, selain itu juga dilakukan oleh pengusaha skala menengah/besar; e) strategi pengembangan dan jenis program adalah penyuluhan gizi/lomba, pameran, pemanfaatan pekarangan menjadi konstruksi sosial, pengembangan bisnis pangan, yang memperhatikan mutu dan keamanan melalui *comercial marketing*, peningkatan daya beli masyarakat. Pola pikir tersebut terdapat pada Gambar 3.

Berdasarkan paradigma tersebut maka upaya sistemik yang dapat dilakukan adalah :

1. Internalisasi Penganekaragaman Konsumsi Pangan/Gizi Seimbang, melalui :
  - a. Kampanye nasional dan lokal/regional, sosialisasi, advokasi dan promosi, yang mencakup : (1) Penguatan lembaga & ketenagaan advokasi, sosialisasi, pendidikan & penyuluhan; (2) Pengembangan materi kampanye, sosialisasi, advokasi, dan penyuluhan; (3) Kampanye media massa nasional dan lokal; (4) Sosialisasi dan advokasi aparat; (5) Promosi aneka pangan lokal – keunggulan komparatif dan kompetitif; (6) Penghargaan Penganekaragaman Konsumsi Pangan

- 1) Makalah disampaikan pada Simposium Ketahanan Pangan dalam rangka Dies Natalis XXVII Universitas Bengkulu, 11 – 12 Mei 2009
- 2) Staf Pengajar Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia IPB



Gambar 3. Perubahan Paradigma pembangunan Ketahanan Pangan Berbasis pangan Lokal

b. Pendidikan Penganekaragaman Konsumsi Pangan/Gizi Seimbang melalui jalur pendidikan formal dan non-formal, yang mencakup : (1) Pengembangan materi pendidikan gizi seimbang dan keamanan pangan yang terintegrasi dalam kurikulum pendidikan di sekolah dan di luar sekolah; (2) Penguatan tenaga pendidik dalam penguasaan materi penganekaragaman konsumsi pangan/gizi seimbang & keamanan pangan; (3) Program Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS), pembinaan makanan bekal sekolah dan kantin sekolah; (4) Gerakan Makan Beragam Bergizi Seimbang dan Aman pada Bumil, Busui dan Balita

## 2. Pengembangan Bisnis dan Industri Pangan Lokal :

a. Pengembangan & aplikasi teknologi oleh industri pangan lokal di pedesaan, yang mencakup : (1) Pengembangan, diseminasi dan aplikasi teknologi terapan

- 1) Makalah disampaikan pada Simposium Ketahanan Pangan dalam rangka Dies Natalis XXVII Universitas Bengkulu, 11 – 12 Mei 2009
- 2) Staf Pengajar Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia IPB

- pengolahan aneka pangan lokal kepada UMKM; (2) Fasilitasi akses kredit produksi dan pemasaran UMKM pangan lokal;
- b. Internalisasi nilai-nilai keamanan pangan segar dan olahan bagi produsen dan konsumen pangan lokal, melalui : (1) Pembinaan mutu dan keamanan UMKM pangan lokal;
3. Koordinasi, Monitoring dan Evaluasi Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan, meliputi :
- a. Koordinasi dalam percepatan penganekaragaman konsumsi pangan (Optimalisasi PKMT/kelompok peneliti pangan lokal/etnis, menyusun *databased*)
- b. Monitoring dan Evaluasi dalam percepatan penganekaragaman konsumsi pangan

## V. DAFTAR PUSTAKA

- Balitbangkes, Depkes. 2008. Laporan Hasil riset Kesehatan dasar. Balitbangkes, Depkes, Jakarta.
- Eckersley, R. 1992. Environmentalism and Political Theory : Toward and Ecocentric Approach. New York : State university of New York Press.
- IUCN, UNEP dan WWF. 1993. Bumi Wahana, Strategi Menuju Kehidupan yang Berkelanjutan. Walhi kerjasama dengan WWF dan PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Foster, G.M. 1962. Traditional Culture and Impact of Technological Change. Harper and Row, N.Y.
- Gunawan, I., Martianto, D., Baliwati, Y.B. 2008. Kajian Kebijakan Anggaran dalam rangka Mendukung Pembangunan Ketahanan Pangan di Kabupaten Lampung Barat. Tugas Akhir Magister Ketahanan Pangan SPS IPB. Bogor.
- Kantor Menko Perekonomian, RI. 2007. Laporan kajian "Koordinasi Kebijakan Solusi Sistemik Masalah Ketahanan Pangan Dalam Upaya Perumusan Kebijakan Pengembangan Penganekaragaman Pangan". Kantor Menko Perekonomian, RI. Jakarta.
- Kantor Menko Perekonomian, RI. 2009. Laporan FGD dalam rangka Kajian Koordinasi Kebijakan Solusi Sistemik Masalah Ketahanan Pangan Dalam Upaya Perumusan Kebijakan Pengembangan Penganekaragaman Pangan. Kerjasama Dinas Pertanian Provinsi Maluku dengan Kantor Menko Perekonomian, RI.
- 1) Makalah disampaikan pada Simposium Ketahanan Pangan dalam rangka Dies Natalis XXVII Universitas Bengkulu, 11 – 12 Mei 2009
- 2) Staf Pengajar Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia IPB

- Lawang, R.M.Z. 1986. Teori Sosiologi, Klasik dan Modern (terjemahan). PT Gramedia, Jakarta.
- Mitchell, B. 1997. Resource and Environmental Management. Englang : Addison Wesley Longman Limited.
- Sanjur, D. 1982. Social and Culture Perspectives in nutrition. Prentice-Hall inc. Enlewood Cliffs, N.Y.
- Sukirman dkk, 2004. Prosiding Widyakarya Nasional pangan dan Gizi VIII : Ketahanan pangan dan Gizi di Era Otonomi Daerah dan Globalisasi. LIPI. Jakarta.

- 1) Makalah disampaikan pada Simposium Ketahanan Pangan dalam rangka Dies Natalis XXVII Universitas Bengkulu, 11 - 12 Mei 2009
- 2) Staf Pengajar Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia IPB