



**LAPORAN AKHIR**  
**IDENTIFIKASI SUMBER PANGAN LOKAL**  
**DALAM RANGKA PENGANEKARAGAMAN PANGAN**  
**DI PROVINSI JAMBI**



Oleh :  
Tim Peneliti Balitbangda  
Provinsi Jambi

**BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN DAERAH**  
**PROVINSI JAMBI**

Jl. R. M. Nur Amadibrata No. 5 Telanaipura Jambi  
Telpon : (0741) 62455, 63461

Tahun 2009

## JUDUL

# IDENTIFIKASI SUMBER PANGAN LOKAL DALAM RANGKA PENGANEKARAGAMAN PANGAN DI PROVINSI JAMBI

## TIM PENELITI :

DR.IR.RATNAWATI SIATA, MP  
IR. DEDE MARTINO, MP  
RETNO, SP.

## KOORDINATOR

Drs. SYAMSURIZAL

## SEKRETARIAT

KEMAL ZAROFI, BA  
SRIKANDI  
DARMAYENI

## EDITOR

Prof. Dr. Ir. H. M. HAVIDZ AIMA, MS.

## DITERBITKAN OLEH

BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN DAERAH  
(BALITBANGDA) PROVINSI JAMBI  
Jl. R.M. Nur Atmadibrata No. 5 Telanaipura Jambi

ISBN :

## DAFTAR ISI

Daftar isi .....	i
Daftar tabel .....	ii
<b>BAB I. Pendahuluan .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar belakang .....	1
1.2. Tujuan Penelitian .....	2
1.3. Manfaat Penelitian .....	2
<b>BAB II. Tinjauan Pustaka.....</b>	<b>3</b>
2.1. Pangan .....	3
2.2. Konsumsi Pangan .....	5
2.3. Sumberdaya Manusia .....	7
2.4. Kerangka Pemikiran .....	9
<b>BAB III. Metode Penelitian .....</b>	<b>11</b>
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	11
3.2. Sumber dan Metode Pengumpulan Data.....	11
3.3. Metode Penarikan Sampel .....	13
3.4. Metode Analisis Data .....	13
<b>BAB IV. Pembahasan .....</b>	<b>14</b>
4.1. Kondisi Geografis .....	14
4.2. Lama Domisili .....	14
4.3. Jumlah Anggota Keluarga .....	14
4.4. Identifikasi Pangan Lokal .....	15
4.5. Penggunaan Tehnologi dan Tenaga Kerja .....	19
4.6. Permasalahan dalam Penganekaragaman Konsumsi Pangan .....	20
<b>BAB V. Kesimpulan dan Saran .....</b>	<b>22</b>
5.1. Kesimpulan.....	22
5.2. Saran.....	22
<b>Daftar Pustaka .....</b>	<b>23</b>

## DAFTAR TABEL

1. Struktur Pola Pangan Harapan (PPH) Nasional .....	5
2. Jadwal Penelitian .....	11
3. Cara Pengumpulan Data, Kategori dan Dasar Pengukuran .....	12
4. Lama Domisili .....	14
5. Distribusi Frekuensi dan Persentase Responden Menurut Jumlah anggota rumah tangga Tahun 2008 .....	15

## DAFTAR GAMBAR

Daftar 1. Kain Putih dan Garmen	17
---------------------------------	----

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Pembangunan ketahanan pangan di Indonesia ditegaskan dalam Undang-undang Pangan nomor 7 tahun 1996 tentang Pangan dan PP nomor 68 tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan. Ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi rumah tangga yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah dan mutunya, aman, merata dan terjangkau

Definisi ketahanan pangan yang telah diterima secara luas oleh praktisi maupun akademisi adalah *access for all people at all times to enough food for an active and health life* (Zeitlin, 1990; Braun, 1992; IFPRI, 1992; Chung 1997; Sutrisno, 1998, IFPRI, 1999; Sudaryanto, 2000 dalam Baliwati, 2001).

Menurut Setiawan (2004),<sup>2</sup> definisi ketahanan pangan terdiri atas elemen (1) ketersediaan pangan; (2) aksesibilitas yang menggambarkan kemampuan untuk menguasai pangan yang cukup; (3) keamanan pangan, yang diartikan sebagai stabilitas (menunjuk pada kerentanan internal seperti penurunan produksi) dan keandalan (menunjuk pada kerentanan seperti fluktuasi perdagangan internasional); (4) keberlanjutan merupakan kontinuitas dari akses dan ketersediaan pangan yang ditunjukkan oleh keberlanjutan usaha tani.

Ketersediaan pangan diartikan sebagai suatu kondisi terpenuhinya pangan melalui produksi domestik dan melalui perdagangan (impor). Dari cakupan wilayah ketahanan pangan dapat bersifat nasional, daerah atau wilayah termasuk di dalamnya rumah tangga, individu baik di perkotaan maupun di pedesaan. Begitu juga akan pengendaliannya yang dilakukan oleh pemerintah pusat, pemerintah daerah, pedagang ataupun rumah tangga dan juga individu (Amang, 1995) Ada beberapa faktor yang mempengaruhi ketersediaan pangan yakni adanya informasi tentang luas tanam, luas panen, serangan hama, iklim dan lainnya yang dapat bermanfaat dalam meramalkan ketersediaan pangan. Sedangkan indikator yang digunakan dalam meramalkan ketersediaan pangan adalah tersedianya potensi sumberdaya alam, iklim disamping pengaruh budaya yang dapat menjamin peningkatan produksi pangan bagi konsumsi serta potensi aparat yang dapat di tingkatkan untuk memfasilitasi proses peningkatan produksi pangan oleh masyarakat (petani).

Sedangkan akses pangan diartikan sebagai kemampuan individu dalam mengakses pangan baik secara fisik maupun secara ekonomis. Akses pangan secara fisik berkaitan dengan keterjangkaun pangan yang sifatnya mudah dicapai oleh rumah tangga atau individu, sedangkan akses ekonomi berkaitan dengan kemampuan memperoleh ataupun pangan di tempat-tempat yang menyediakan (pasar, pedagang ataupun sumberlainnya). Akses ekonomi ditentukan oleh tingkat daya beli masyarakat, yang sangat terkait dengan tingkat pendapatan dan harga pangan itu sendiri. Adapun stabilitas pangan berkait dengan adanya jaminan bahwa ketersediaan dan akses tersebut dapat terpenuhi setiap saat dan berkelanjutan.

Sedangkan aspek konsumsi dan keamanan pangan merupakan point yang berhubungan erat dengan ketersediaan dan akses pangan dalam hal penyediaannya untuk dikonsumsi masyarakat. Keberadaan pangan strategis (beras) sebagai konsumsi pangan utama memiliki nilai politis dan strategis dalam masyarakat. Selain pangan strategis perlu menggali sumber pangan lokal yang ada di daerah dalam wilayah Propinsi Jambi dalam rangka penganeekaragaman konsumsi pangan masyarakat untuk mencapai pola pangan harapan (PPH).

## **1.2. Tujuan Penelitian**

Tujuan dalam penelitian ini ada beberapa point yang ingin dicapai dalam rangka pencapaian penganeekaragaman pangan local:

1. Untuk mengidentifikasi pangan local yang ada di Propinsi Jambi
2. Untuk menganalisis yang dilakukan dalam rangka penganeekaragaman pangan local.

## **1.3. Manfaat Penelitian**

1. Diharapkan dapat memberikan informasi tentang jenis pangan yang ada di wilayah Provinsi Jambi
2. Diharapkan dapat memberikan informasi yang berkaitan dengan budidaya, pengolahan, maupun penyajian pangan lokal.

## II. Tinjauan Pustaka

### 2.1. Pangan

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (PP RI No.68 Thn 2002 dalam Suryana, 2003).

Pangan merupakan kebutuhan dasar yang paling esensial bagi manusia untuk mempertahankan hidup dan kehidupan. Pangan sebagai sumber zat gizi (karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral, dan air) menjadi landasan utama bagi manusia untuk mencapai kesehatan dan kesejahteraan sepanjang siklus kehidupan. Pangan dikelompokkan menjadi dua yakni pangan hewani dan pangan nabati. Pangan hewani meliputi daging, ikan, kerang, telur, susu dan hasil susu. Sementara pangan nabati meliputi 1) serealia/ biji dan famili Gramineae, 2) Kacang-kacangan/ biji dari famili Leguminosae, 3) sayuran dalam bentuk akar-akaran, daun-daunan, pucuk-pucuk, labu dan sayur buah. 4) biji-bijian semua biji yang tidak termasuk serealia dan kacang-kacangan, 5) buah-buahan segar dan kering, bumbu dan rempah-rempah, serta 6) pangan lainnya seperti madu, gula, jamur (Karsin, 2004).

Penggolongan pangan yang digunakan FAO dikenal sebagai Pola Pangan Harapan (PPH). Kelompok pangan dalam PPH ada sembilan yaitu padi-padian, umbi-umbian, pangan hewani, minyak dan lemak, buah biji berminyak, kacang-kacangan, gula, sayur dan buah serta lainnya ( minuman dan bumbu).

- Padi-padian adalah pangan yang berasal dari tanaman serealia yang biasa dikonsumsi sebagai pangan pokok seperti padi, jagung gandum, sorgum, dan produk olahan lainnya seperti butiran, tepung (terigu, beras), pasta (bihun, makaroni, mi).
- Umbi-umbian adalah pangan yang berasal dari akar/ umbi yang biasa dikonsumsi sebagai pangan pokok seperti singkong, ubi jalar, kentang, uwi, sagu, talas, serta produk turunannya seperti tepung, kue, maupun roti.
- Pangan hewani adalah kelompok pangan yang terdiri dari daging, telur, susu, ikan serta hasil olahannya.
- Minyak dan lemak adalah bahan makanan yang berasal dari nabati seperti minyak kelapa, minyak sawit, minyak kacang tanah, minyak kedelai, minyak jagung, minyak kapas, margarin serta yang berasal dari hewani yaitu minyak ikan. Lemak umumnya berasal dari hewani : lemak sapi, lemak kerbau, lemak kambing/ domba, lemak babi dan mentega.



- Buah biji berminyak adalah pangan yang relatif mengandung minyak baik dari buah maupun bijinya, seperti kacang mete, kelapa, kemiri maupun wijen.
- Kacang-kacangan adalah biji-bijian yang mengandung tinggi lemak seperti kacang tanah, kacang tunggak, kacang hijau, kacang merah, kacang kedelai, termasuk juga olahannya seperti tahu, tempe, susu kedelai, dan oncom.
- Gula terdiri atas gula pasir dan gula merah (gula mangkok, gula aren, gula semut, dan lainnya) serta produk olahan seperti sirup kembang gula
- Sayuran dan buah adalah sumber vitamin dan mineral yang berasal dari bagian tanaman yaitu daun, bunga, batang, umbi, atau buah. Sayuran pada umumnya berumur kurang dari satu tahun. Sayuran daun misalnya bayam, kangkung, sawi, daun pepaya, daun singkong,. Sayuran yang berasal dari akar adalah wortel, labak, bit, rebung. Sayuran bunga misalnya bunga kol, kubis, brokoli, bunga tiru, bunga pisang, bunga pepaya. Buah-buahan adalah bagian tanaman yang berupa buah, baik yang berasal dari tanaman tahunan (misalnya durian, mangga) maupun tanaman semusim (misalnya: melon, semangka, tomat, stroberi) dan dikonsumsi tanpa dimasak.
- Lainnya adalah bumbu-bumbuan yang berfungsi sebagai penyedap dan penambah cita rasa pangan olahan seperti ketumbar, merica, asam jawa, cengkih. (Karsin, 2004).

Penggolongan secara internasional juga dapat diamati dalam *Food Balance Sheet* (neraca Bahan Makanan). Pangan yang terdapat dalam neraca bahan makanan adalah semua jenis pangan nabati maupun hewani yang lazim/ umum tersedia untuk dikonsumsi oleh masyarakat dan dikelompokkan menurut jenisnya yang diikuti prosesnya dari produksi sampai dengan dipasarkan/ dikonsumsi dalam bentuk belum berubah atau bentuk lain yang berbeda sama sekali setelah melalui proses pengolahan. Neraca bahan makanan membedakan pangan menjadi 11 kelompok, yaitu sereal, makanan berpati ( bahan makanan yang mengandung pati yang berasal dari akar/ umbi dan lain-lain, bagian tanaman yang merupakan bahan makanan pokok lainnya, seperti ubi kayu, ubi jalar, dan sagu, serta produksi turunannya, misalnya gaplek dan tapioka merupakan turunan dari ubi kayu), gula, buah/ biji berminyak, buah-buahan, sayur-sayuran, daging, telur, susu, ikan, minyak dan lemak (Karsin, 2004).

Kelompok Bahan pangan untuk konsumsi sehari-hari dapat dikelompokkan menjadi 9 (sembilan) kelompok besar. Jenis pangan pada masing-masing kelompok dapat berbeda pada setiap daerah/kota sesuai sumberdaya pangan yang tersedia. Secara Nasional bahan pangan dikelompokkan sebagai berikut :

- |                    |  |
|--------------------|--|
| ✓ Padi-padian      | : beras, jagung, sorghum dan terigu            |
| ✓ Umbi-umbian      | : ubi kayu, ubi jalar, kentang talas dan sagu. |
| ✓ Pangan hewani    | : ikan, daging, susu dan telur.                |
| ✓ Minyak dan lemak | : minyak kelapa, minyak sawit.                 |

- Biji-bijian termasuk: beras, jagung
- Kacang-kacangan: kacang tanah, kacang hijau
- Gula: gula pasir, gula merah
- Sayur dan buah: semua jenis sayuran dan buah-buahan yang diperkembangkan
- Lainnya: teh, kopi, coklat, alpukat, bambu-bambu, kacang dan kacang-kacangan

Tabel 1. Struktur Pola Pangan Harapan (PPH) Nasional

No	Kelompok Pangan	PPH FAO	PPH Nasional 2020 (RS-ARG)	Kisaran (%)	Konsumsi Energi (kcal)	Konsumsi Bahan Pangan (gram/kgari/hari)	Berat	Sifat (%)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Padi-padián	48,0	50,0	40-60	1160	300	6,5	20,0
2	Orbá-sambón	5,0	5,0	0-6	130	100	2,2	3,5
3	Pangan Hewani	20,0	12,0	5-20	204	150	3,0	34,0
4	Kacang-kacangan	6,0	5,0	2-10	110	56	1,0	10,0
5	Sayur dan Buah	5,0	5,0	3-8	160	250	5,0	30,0
6	Bg. Beras-biyak	3,0	3,0	0-5	66	10	0,5	1,0
7	Lemak dan Minyak	10,0	10,0	6-16	220	25	0,5	5,0
8	Gula	6,0	5,0	2-6	110	36	0,5	2,5
9	Lainnya	3,0	3,0	0-6	60		0,0	0,0
	Jumlah	100,0	100,0	100,0	2393			100

Sumber: Binas Ketahanan Pangan (1998), Juni 2005

## 2.2. Konsumsi Pangan

Konsumsi Pangan, adalah sejumlah makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh individu-perseorangan dalam rangka memenuhi kebutuhan harian.

Pola Konsumsi Pangan, adalah kebiasaan-kebiasaan yang mencakup jenis dan jumlah bahan makanan rata-rata perorang-pesorang yang umum diumumisasikan penduduk dalam jangka waktu tertentu.

## **A. Dasar Pengembangan Pola Konsumsi Pangan dalam Rangka Penganekaragaman Pangan.**

Secara konseptual penganekaragaman pangan dapat dilihat dari komponen-komponen sistem pangan, yaitu penganekaragaman produksi, distribusi dan penyediaan pangan serta konsumsi pangan.

Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi tahun 2004 menetapkan 2200 Kkal perkapita perhari di tingkat konsumsi dan 2500 Kkal perkapita perhari untuk tingkat ketersediaan pangan rumah tangga sebagai Angka Kecukupan Energi (AKE) secara Nasional. Sedangkan untuk daerah didasarkan dengan kondisi masing-masing daerah dan kemampuan dalam menyediakan pangan masyarakat.

Dengan pendekatan PPH dapat dinilai mutu pangan penduduk berdasarkan skor pangan. Semakin tinggi skor pangan, maka semakin beragam dan semakin baik komposisinya.

## **B. Penilaian Pengembangan Pola Konsumsi Pangan Berdasarkan PPH.**

Pengembangan Pola Konsumsi Pangan dapat diterapkan baik untuk tingkat Nasional, Regional ( propinsi dan Kabupaten ) dan tingkat keluarga tergantung keperluannya, sedangkan penilaiannya dapat dilakukan melalui 2(dua) sisi yaitu : sisi kuantitas dan sisi kualitas.

## **C. Penilaian Konsumsi Pangan Wilayah dengan Pendekatan PPH.**

Analisis konsumsi pangan wilayah diarahkan untuk menganalisis situasi konsumsi pangan dengan mempertimbangkan potensi sumberdaya dan sosial ekonomi wilayah. dalam menganalisis konsumsi pangan wilayah yang berbasis sumberdaya, perlu diperhatikan faktor pendukung utama yang mempengaruhi pola konsumsi yaitu (1) ketersediaan; (2) kondisi sosial dan ekonomi; (3) letak geografis wilayah (desa - kota) serta (4) karakteristik rumah tangga.

## 2.3. Sumberdaya Lokal

### A. Pengembangan Pemanfaatan Sumberdaya Lokal.

Pengembangan pemanfaatan sumberdaya Lokal ditujukan untuk peningkatan mutu dan penganeekaragaman pangan. Sasaran yang ingin dicapai adalah tergalinya potensi pangan lokal dalam memenuhi kebutuhan konsumsi pangan yang bermutu, beragam dan terjangkau di tingkat rumah tangga.

Kegiatan yang akan dilaksanakan meliputi (1) Identifikasi potensi pangan lokal sesuai kondisi daerah; (2) Pemetaan sumberdaya lokal nabati dan hewani pada tingkat wilayah dan nasional; (3) Perancangan strategi pengembangan pangan lokal; (4) Sosialisasi dan pelatihan produksi, dan pemasaran; (5) Pembinaan/pendampingan, pemantauan dan evaluasi.

Indikator keberhasilan kegiatan ini adalah (1). Tergalinya potensi dan pemanfaatan sumberdaya lokal; (2). Meningkatnya mutu dan keragaman pangan lokal; (3). Meningkatnya kesadaran masyarakat untuk memanfaatkan pangan yang ada di wilayahnya.

### B. Peningkatan Teknologi dan Kelembagaan Pangan.

Peningkatan teknologi dan kelembagaan pangan diarahkan untuk memberdayakan masyarakat dalam meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal melalui pemanfaatan, penguasaan dan penerapan teknologi pengolahan pangan serta mendorong kelembagaan pelayanan dan lembaga swadaya masyarakat untuk mewujudkan industri pengolahan bahan pangan berskala rumah tangga yang kokoh dan mandiri. Sasaran yang ingin dicapai dalam program ini adalah peningkatan teknologi pangan dan kelembagaan dalam rangka pengembangan bahan pangan lokal.

Kegiatan yang dilaksanakan meliputi antara lain : (1) Pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan bahan pangan lokal sebagai sumber karbohidrat dan protein untuk meningkatkan daya tarik pangan lokal non beras; (2) Pemasyarakatan teknologi pengolahan pangan yang berbasis spesifik daerah serta memperhatikan keamanan pangan; (3) Reorientasi petugas dan pelatihan penyuluh pertanian tentang teknologi pengolahan bahan pangan; (4) Peningkatan peran masyarakat profesi atau asosiasi, LSM dan dunia usaha untuk mengembangkan aneka tepung dan aneka bahan pangan hewani; (5) Meningkatkan kemitraan antara industri rumah tangga dengan industri berskala menengah dan besar dalam memanfaatkan bahan pangan lokal; serta (6) Mengembangkan pengolahan bahan pangan nabati dan hewani yang berasal dari pangan asli.

Indikator keberhasilan dari kegiatan ini adalah; (1) Teradopsinya teknologi pengolahan pangan oleh masyarakat; (2) Meningkatnya peran petugas dan penyuluh lapangan dalam penerapan teknologi pengolahan bahan pangan lokal; (3) Meningkatnya ragam mutu bahan pangan lokal.

### C. Pengembangan Makanan Tradisional

Makanan tradisional Indonesia yang mencakup segala jenis makanan olahan asli Indonesia termasuk makanan utama, kudapan maupun minuman yang dikenal dan lazim dikonsumsi masyarakat pada golongan suku bangsa atau wilayah spesifik, merupakan aset yang potensial dalam upaya penganeekaragaman pangan untuk mewujudkan ketahanan pangan dan sangat penting artinya dalam upaya peningkatan kualitas Sumberdaya Manusia melalui perbaikan gizi.

Sebagai dampak kemajuan ilmu dan teknologi yang mempengaruhi perilaku makan masyarakat yang terkait erat dengan gaya hidup, hal ini terlihat adanya kecenderungan makanan tradisional makin tergeser oleh makanan modern; namun demikian makanan tradisional masih dapat bertahan karena adanya keterkaitan dengan adat dan budaya masyarakat setempat. Beberapa kendala yang dihadapi antara lain : (1) cita rasa makanan tradisional kurang memenuhi selera generasi muda, kurang menarik penampilannya akibat dimasak terlalu lama, (2) kurang memenuhi standar mutu dan gizi; (3) beberapa masakan harus disajikan secara panas; (4) promosi dan penyebaran informasi serta upaya pengembangannya masih terbatas; (5) kurangnya investor yang tertarik untuk mengembangkan produk makanan tradisional; juga karena (6) kurangnya pengetahuan masyarakat akan arti gizi dan kesehatan. Bahkan gagasan Aku Cinta Makanan Indonesia (ACMI) yang merupakan gagasan untuk kembali ke makanan tradisional, yang dicanangkan sejak peringatan HPS ke XIII tanggal 12 Oktober 1993 semakin melemah gaungnya.

Disisi lain peluang yang ada antara lain : (1) berbagai makanan tradisional yang dimiliki oleh berbagai wilayah di tanah air masih dapat dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat setempat bahkan kebutuhan masyarakat daerah lain; (2) beberapa terobosan yang telah dilakukan oleh beberapa industri pangan ternyata mampu mengangkat citra dan cita rasa makanan tradisional; yang ternyata sangat disukai berbagai kalangan bahkan telah diekspor; (3) peluang bagi pengembangan jenis makanan tradisional unggulan sesuai dengan potensi dan preferensi makin terbuka dengan adanya otonomi daerah; (4) meningkatnya peran media baik media cetak (tabloid dan majalah) maupun media elektronik serta Pusat Kajian Makanan Tradisional di Perguruan Tinggi, dalam upaya pengembangan resep dan promosi makanan tradisional yang bergizi, bermutu serta bercita rasa tinggi.

Oleh karena itu produk makanan tradisional sudah saatnya mendapat perhatian dan mulai dikembangkan, sehingga mampu bersaing dengan makanan modern. Pengembangan makanan tradisional selain dimaksudkan sebagai upaya penganeekaragaman penyediaan pangan, juga diharapkan dapat memperluas lapangan pekerjaan, peningkatan penghasilan dan kesempatan berusaha masyarakat khususnya di pedesaan; sehingga akan mendorong dan menumbuhkan perekonomian masyarakat daerah.

## 2.4. Kerangka Pemikiran

Masalah panganekaragaman pangan selama ini nampaknya menjadi persoalan klasik yang belum terpecahkan secara baik. Hal ini terkait dengan banyak faktor yang mempengaruhi keberhasilan pelaksanaan diversifikasi pangan seperti potensi produksi, budaya, pengetahuan/ketidaktahuan kaitan pangan dengan aspek kesehatan (*functional food*), dan faktor kemiskinan atau daya beli anekaragam pangan.

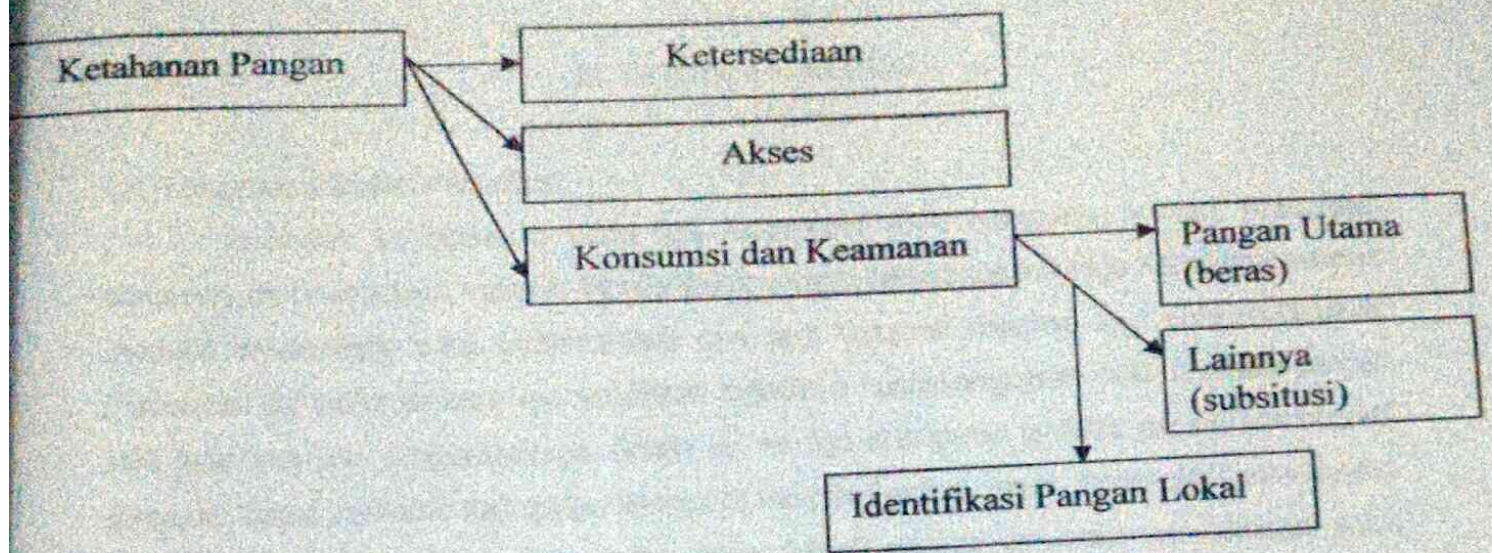
Undang-Undang No 7 tahun 1996 tentang Pangan pada Bab VII, Pasal 46 mengamanatkan bahwa dalam rangka mewujudkan ketahanan pangan maka pemerintah antara lain menetapkan dan menyelenggarakan kebijakan mutu pangan nasional dan panganekaragaman pangan.

Peraturan Pemerintah Nomor 68 Tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan menyebutkan bahwa panganekaragaman pangan diselenggarakan untuk meningkatkan ketahanan pangan yang memperhatikan sumberdaya, kelembagaan, dan budaya lokal, dengan cara meningkatkan keanekaragaman pangan, mengembangkan teknologi pengolahan dan produk pangan, serta meningkatkan kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi aneka ragam pangan dengan prinsip gizi seimbang.

Selain itu, Peraturan Presiden Nomor 83 Tahun 2006 tentang Dewan Ketahanan Pangan Dewan Ketahanan Pangan dibentuk untuk merumuskan kebijakan serta melaksanakan evaluasi dan pengendalian di bidang penyediaan pangan, distribusi pangan, cadangan pangan, panganekaragaman pangan, serta pencegahan dan penanggulangan masalah pangan dan gizi dalam rangka mewujudkan ketahanan pangan nasional.

Beberapa kebijakan yang dituangkan dalam bentuk regulasi dan perundangan tersebut di atas ternyata belum berhasil mewujudkan kinerja panganekaragaman seperti yang diharapkan. Oleh karena itu identifikasi sumberdaya lokal dalam panganekaragaman pangan di Propinsi Jambi dan pemasalahannya serta implikasi untuk perumusan kebijakan dan program dalam upaya memecahkan masalah penting dilakukan.

Pengentasan masalah tersebut salah satunya dengan pemberdayaan pangan local sebagai pangan subsitusi pangan pokok yakni beras yang selalu dikonsumsi oleh masyarakat jambi pada umumnya. Sebagaimana diperlihatkan dalam bagan berikut :



Alur pemikiran penganekaragaman pangan.

### 3.2.2. Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data primer dilakukan melalui metode wawancara langsung terhadap responden yang mengusahakan proses pengolahan pangan pada masing-masing Kabupaten. Selain wawancara dilakukan pengumpulan data yang telah dipersiapkan melalui daftar pertanyaan (kuisisioner), sedangkan untuk melengkapi data yang ada dilakukan wawancara mendalam terhadap informan kunci yakni orang yang dianggap mampu menjabarkan dan menganalisis permasalahan yang terkait terhadap sumber pangan lokal yang terdapat di daerah setempat untuk mewujudkan penganekaragaman pangan.

Adapun data sekunder, yang diambil melalui instansi terkait seperti dari Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Holtikultura, Bakorluh, Statistik baik pada tingkat Provinsi maupun daerah bertujuan untuk melengkapi atau mendukung keabsahan data primer. Untuk lebih jelasnya proses pengumpulan data dapat dipelihatkan pada Tabel 3 berikut.

Tabel 3. Cara Pengumpulan Data, Kategori dan Dasar Pengukuran

No	Data/ Variabel	Cara Pengumpulan	Kategori Pengukuran	Dasar Pengukuran
<b>Data Primer</b>				
1	Data responden (nama, umur anggota rumah tangga, jumlah anggota rumah tangga, lama domisili, pekerjaan)	Wawancara, kuesioner		
No	Data/ Variabel	Cara Pengumpulan	Kategori Pengukuran	Dasar Pengukuran
<b>Data Primer</b>				
2	Jenis pangan	Wawancara, kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Padi-padian,</li> <li>•umbi-umbian,</li> <li>•pangan hewani,</li> <li>•minyak dan lemak,</li> <li>•buah biji berminyak,</li> <li>•kacang-kacangan,</li> <li>•gula,</li> <li>•sayur dan buah</li> <li>•lainnya ( minuman dan bumbu).</li> </ul>	Pola Pangan Harapan, 2004
3	Penganekaragaman pangan	Wawancara, kuesioner	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Sumber daya alam yang dipergunakan,</li> <li>•metode pengolahan,</li> <li>•metode pengawetan,</li> <li>•metode penyajian kulinernya</li> </ul>	Dinas Pertanian Tanaman Pangan prov. Jambi
4	Data Pendukung			



### III. METODE PENELITIAN

#### 3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada tiga Kabupaten yakni Kabupaten Kerinci, Kabupaten Merangin, dan Kabupaten Tanjung Jabung Timur dengan pertimbangan ketiga Kabupaten tersebut memiliki karakteristik yang berbeda baik dari segi topografi maupun segi agrososio budaya. Perbedaan ini tentunya akan menyebabkan terjadinya keanekaragaman jenis tanaman pangan baik jenis maupun pengelolaannya. Selain itu, ke tiga Kabupaten tersebut secara administratif dianggap dapat mewakili Kabupaten lainnya di wilayah Provinsi Jambi. Sedangkan pelaksanaan penelitian dilakukan selama satu bulan yang diawali dengan observasi pendahuluan untuk mengenal lingkungan agronomis, sosial dan budaya masyarakat dalam kaitannya dengan permasalahan pangan. Pembuatan proposal dan riset desain sebagai bahan pedoman untuk pengambilan data dilapangan yang dilanjutkan dengan pengumpulan data dilapangan kemudian dilakukan tabulasi dan analisis data dalam menyusun draft laporan. Dan pada tahap selanjutnya dilakukan penyusunan laporan akhir yang diawali dengan seminar hasil. Untuk lebih jelasnya kegiatan ini dapat diperlihatkan pada jadwal yang tertera pada tabel 2 berikut.

Tabel 2. Jadwal Penelitian

Kegiatan	Jadwal							
	Apr	Mei	Juni	Juli	Ags	Sep	Okt	Nov
Proposal								
Riset Design								
Pembuatan Daftar Pertanyaan								
Pengumpulan data								
Tabulasi data								
Analisis data								
Penyusunan data								
Penyusunan draft								
Seminar								
Laporan akhir								

#### 3.2. Sumber dan Metode Pengumpulan Data

##### 3.2.1. Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh langsung dari responden yang terpilih dan data sekunder berasal dari hasil penelusuran sumber yang terkait dengan permasalahan yang diteliti.

### **3.3 Metode Penarikan Sampel**

Metode penarikan sampel dilakukan dengan metode PRA (*Participatory Rural Appraisal*) yang bertujuan untuk menggali permasalahan secara mendalam sesuai kebutuhan data yang diinginkan. Selain itu, peneliti melakukan pendekatan dengan cara memihak dan memahami kondisi dan permasalahan yang dihadapi masyarakat dalam keterkaitannya dengan pangan guna memperoleh informasi yang lebih akurat.

### **3.4 Metode Analisis Data**

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif. Perolehan data kuantitatif dikomposisikan berdasarkan kebutuhan data yang diperlukan dalam tabulasi data, sedangkan hasil tabulasi data dikualitatifkan untuk menggambarkan jenis sumber pangan yang ada baik dari aspek pengolahan maupun aspek pemasarannya.

## IV. Pembahasan

### 4.1. Kondisi Geografis

Kabupaten Kabani merupakan kabupaten yang memiliki kondisi wilayah yang berbatasan darat dan laut. Kabupaten ini berbatasan dengan Kabupaten Pangkajene Kepulauan di bagian barat, Kabupaten Pangkajene Kepulauan di bagian timur, Kabupaten Pangkajene Kepulauan di bagian selatan, dan Kabupaten Pangkajene Kepulauan di bagian utara. Kabupaten ini memiliki kondisi geografis yang berbatasan dengan Kabupaten Pangkajene Kepulauan di bagian barat, Kabupaten Pangkajene Kepulauan di bagian timur, Kabupaten Pangkajene Kepulauan di bagian selatan, dan Kabupaten Pangkajene Kepulauan di bagian utara. Selain itu, Kabupaten ini juga berbatasan dengan Kabupaten Pangkajene Kepulauan di bagian barat, Kabupaten Pangkajene Kepulauan di bagian timur, Kabupaten Pangkajene Kepulauan di bagian selatan, dan Kabupaten Pangkajene Kepulauan di bagian utara.

### 4.2. Lama Domisili

Lama domisili responden dapat mengindikasikan pengetahuan responden terhadap suatu informasi yang ada di daerah tempat tinggal mereka. Lama domisili responden akan semakin tinggi jika semakin lama tinggal di suatu daerah.

Tabel 4. Lama Domisili

Kabupaten		10-20 Tahun	21-30 Tahun	Lama Domisili			Total
				31-40 Tahun	41-50 Tahun	> 51 tahun tinggal	
Informasi Kuantitatif	Meningkatkan			2	1	1	4
	Turun		5			2	
Informasi Kualitatif	Meningkatkan		1	2	1	1	5
	Turun		2			1	
			Total (N)				

### 4.3. Jumlah Anggota Keluarga

Jumlah anggota keluarga merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi proses produksi pangan. Dengan mengetahui pada tiga Kabupaten asal domisili responden dapat diketahui.

Tabel 5. Distribusi Frekuensi dan Persentase Responden Menurut Jumlah anggota rumah tangga Tahun 2008

Selang kelas		Jumlah Anggota Rumah Tangga			Presentase (%)
		Frekuensi			
		Merangin	Kerinci	Tanjabtlim	
Informan Kunci	Kecil ( $\leq 4$ orang)	3	-	2	5 (33,33%)
	Besar ( $> 4$ orang)	2	5	3	10 (66,67%)
Informan Masyarakat umum	Kecil ( $\leq 4$ orang)	10	6	5	21 (46,67%)
	Besar ( $> 4$ orang)	5	9	10	24 (53,33%)
Jumlah		20	20	20	60

#### 4.4. Identifikasi Pangan Lokal

Pangan lokal merupakan makanan tradisional suatu kelompok masyarakat Indonesia yang mencakup segala jenis makanan olahan asli baik dijadikan sebagai

makanan utama, kudapan maupun minuman yang dikenal dan lazim dikonsumsi masyarakat tersebut pada suatu wilayah spesifik dan sekaligus merupakan asset yang potensial dalam upaya penganeekaragaman pangan untuk mewujudkan ketahanan pangan.

Oleh karena itu produk makanan tradisional sudah saatnya mendapat perhatian dan mulai dikembangkan, sehingga mampu bersaing dengan makanan modern. Pengembangan makanan tradisional selain dimaksudkan sebagai upaya penganeekaragaman penyediaan pangan, juga diharapkan dapat memperluas lapangan pekerjaan, peningkatan penghasilan dan kesempatan berusaha masyarakat khususnya di pedesaan; sehingga akan mendorong dan menumbuhkan perekonomian masyarakat setempat

Di Propinsi Jambi terdapat beberapa pangan local atau makanan tradisional khas daerah sebagai berikut ;

A. Kabupaten Karinci memiliki pangan khas lokal seperti Dodol Kentang, Keripik Ubi, dan Sirup Kayu Manis.

Dodol kentang sebenarnya bukan makanan khas Kerinci. Namun, berkat campur tangan pemerintah melalui Dinas Perindustrian setempat (1990), dodol kentang menjadi primadona makanan ringan yang dijadikan makanan khas masyarakat Kerinci dengan berbagai pertimbangan kentang tumbuh subur di Kayu Aro di lereng Gunung

Kerinci dan sekaligus menjadi sumber mata pencaharian masyarakat setempat. Selain itu kentang merupakan buah sayuran yang dapat di ekspor karena kualitasnya terbaik di dunia.

Dodol kentang bisa didapatkan di Jalan Raya Lubuk Nagodang, sekitar 27 kilometer dari Kota Sungai Penuh, ibu kota Kabupaten Kerinci. Jalan ini juga menghubungkan Kerinci dan Sumatera Barat. Di sepanjang jalan raya ini, 15 rumah membuka gerai yang memajang ratusan kotak dodol kentang. Di sini bisa ditemukan dodol kentang aneka rasa karena dicampur dengan bahan lain, dari dodol kentang rasa pandan, durian, stroberi, gula aren, terung belanda, kacang merah, hingga ubi jalar ungu. Dodol itu dibungkus dalam kemasan plastik transparan berisi 16 keping yang dibungkus kertas minyak dengan harga Rp 3.500 per kemasan. Dodol ini tahan hingga satu bulan dan dibuat tanpa bahan pengawet.

Salah satu kader pangan di Kabupaten Kerinci yakni Suryani yang merupakan perintis usaha dodol kentang di Lubuk Nagodang. Pada 1998, dia bersama 15 orang tetangganya dilatih membuat dodol kentang. Namun, akhirnya Suryani yang bertahan dan gigih mengembangkan dodol kentang hingga sukses pada 2002. Bahan baku yang dipakai adalah kentang, kelapa, gula, terigu, dan bahan lain, seperti terung belanda.

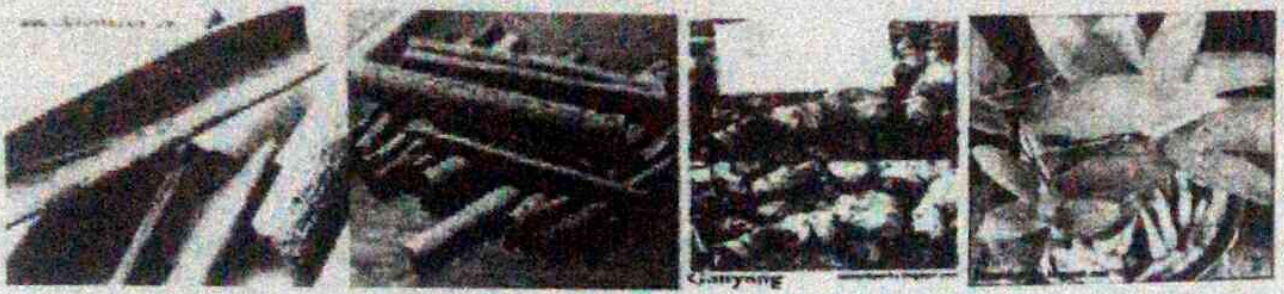
Permasalahannya adalah kemasan dodol kentang belum dapat dihasilkan sendiri tapi diperoleh melalui cara membeli di daerah Jawa, sehingga harga dodol kentang menjadi relatif tinggi.

Selain dodol kentang, juga mengolah kayu manis menjadi minuman yang disebut sebagai sirup kayu manis yang berguna untuk obat pencernaan, begitu juga kentang dan ubi jalar yang diolah menjadi keripik yang merupakan panganan khas dari Kabupaten Kerinci.

B. Kabupaten Merangin memiliki panganan khas lokal yang teridentifikasi adalah Gelamai, yang terbuat dari ketan sebagai bahan utama. Bentuk dan cita rasa Gelamai mirip dengan Dodol garut yang berwarna hitam dengan kemasan anyaman. Gelamai ini merupakan ciri khas makanan tradisional masyarakat secara turun temurun.

C. Tanjab Timur memiliki panganan khas local yang teridentifikasi yakni Ganyong, Garut, Ubi Rambut, dan Labu Kuning sebagai bahan dasar yang diolah menjadi berbagai bentuk makanan cita rasa panganan lain seperti Kue, Lapek, Bolu, dsb. Pangan Khas

tradisional pada daerah ini digerakkan atau dimotori oleh ibu-ibu PKK daerah setempat untuk menggalakkan pangan khas setempat.



Gambar 1. Kayu Manis dan Ganyong

Ketiga Kabupaten tersebut memiliki potensi yang perlu ditingkatkan kualitas dan pemasarannya untuk dijadikan makanan khas lokal masing-masing daerah. Pengembangan dari berbagai sektor terutama sektor agribisnis guna meningkatkan kegiatan Usaha Kecil Menengah masyarakat dan juga mengenalkan pangan khas lokal daerah ke berbagai daerah.

### 1. Metode Pengolahan

#### ✓ Cara Pembuatan Dodol Kentang :

Kentang di tumbuk atau di remah dengan mesin peremah. Kemudian di masak dengan menggunakan tungku agar kentang tersebut masak dan kemudian di campur dengan menggunakan bahan tambahan atau essence sebagai perasa seperti aroma durian, buah-buahan atau lainnya. Dodol kemudian dibiarkan agar dingin lalu dimasak dan selanjutnya dicetak. Dodol yang sudah jadi dicetak dengan cara diratakan di atas nampan kayu yang lebar, lalu dipotong dan dijemur. Seterusnya dodol dibungkus dengan kertas minyak dan dikemas dalam bungkus plastik bening.

#### ✓ Cara Pembuatan Sirup Kayu Manis ;

Kayu manis adalah astringent yang membantu mengeringkan lendir berlebihan di dalam paru dan saluran hidung. Selain itu, Kayu Manis juga meningkatkan sirkulasi darah sehingga tangan dan kaki terasa hangat. kayu manis sangat bagus untuk obat flu, terlebih untuk mengeluarkan lender. Caranya, taburkan bubuk kayu manis pada teh hangat dan kemudian diminum.

#### ✓ Cara Pembuatan Keripik kentang dan Ubi Jalar

Kentang dan Ubi jalar dikupas kulitnya, kemudian direndam dengan air kapur dan garam secukupnya, lalu di iris tipis dan di goreng. Kemudian dikemas dalam bentuk plastik.

✓ Cara Pembuatan Gelamai ;

Pembuatan gelamai yakni dengan bahan dasar beras ketan dicampur dengan santan kelapa dan gula pasir. Proses pengadukan dilakukan agar merata dan masaknyanya matang. Setelah itu ditambahkan dengan vanili sebagai pewangi dan penyedap rasa. Setelah selesai gelamai dibiarkan untuk sementara waktu agar dingin, dan setelah dingin kemudian dibungkus dengan anyaman pandan yang telah dipersiapkan sebelumnya dan diberi nama *Gelamai Parental*.

✓ Cara pembuatan Ganyong/garut :

Singkong (ketela pohon, ubi kayu= *Manihot esculenta/Manihot utilisima*) yang telah dikupas dan dikeringkan. Pengupasan dilakukan secara manual dengan pisau dan tangan.

Proses pengeringannya dilakukan dengan cara menjemurnya langsung di bawah panas matahari.

Tepung tapioka adalah pati singkong. Pati ini diperoleh melalui penghancuran singkong segar, pelarutan dengan air, pemerasan, pengendapan pati dan pengeringan. Masyarakat tradisional melakukan proses ini secara manual dengan mengupas singkong, memarutnya, memberinya air, memeras lalu mengendapkan air perasan hingga diperoleh pati yang kemudian dijemur sampai kering.

Tepung gaplek yang diberi air dan dikukus akan menjadi tiwul, yang oleh sebagian masyarakat dijadikan makanan pokok.

✓ Cara Pembuatan labu kuning → kue bolu :

Labu kuning dipotong, kemudian direbus lalu di adon dengan gula, telur dan terigu, selanjutnya dikukus hingga matang.

## 2. Metode Pengawetan

✓ Pangan khas local Kabupaten Kerinci tidak menggunakan metode pengawetan yang khusus untuk mempertahankan keawetan pangan tersebut, hanya saja pangan ini tahan hingga 1 bulan karena sifatnya yang tidak mudah berair. Begitu juga halnya pangan lokal khas Kabupaten Merangin yakni Gelamai yang tidak

menggunakan metode pengawetan dan hanya tahan hingga 2 minggu. Lain halnya panganan khas di Kabupaten Tanjung Jabung Timur yakni Ganyong/garut yang diolah menjadi tiwul dan hanya dapat dikonsumsi langsung sebagai mana halnya nasi.

### **3. Metode Penyajian**

Semua jenis panganan yang ada dikemas dalam bentuk khas daerah masing-masing, kecuali di Kabupaten Tanjung Jabung Timur yang panganan khasnya (tiwul) sebagai makanan pengganti beras sewaktu-waktu.

### **4.5. Penggunaan Tehnologi dan Tenaga Kerja**

Tenaga kerja merupakan salah satu faktor produksi yang dapat menentukan tingkat keberhasilan suatu produk. Jika dikaitkan dengan penggunaan teknologi maka tenaga kerja memiliki syarat mutlak yakni harus memenuhi standar kualitas dan kuantitas. Tenaga kerja yang dilihat dari segi kualitas menunjukkan pada potensi tenaga kerja yang tersedia atau yang dimiliki rumah tangga sedangkan dari segi kuantitas merujuk pada kapasitas tenaga kerja yang disediakan oleh rumah tangga dalam satu kali proses produksi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketersediaan tenaga kerja rumah tangga dalam pengelolaan pangan lokal cukup memenuhi kriteria baik dari segi kualitas maupun kuantitasnya. Hal ini terjadi karena tenaga kerja yang ada cukup familier dengan penggunaan teknologi yang masih bersifat tradisional disamping proses produksi yang ada bertujuan untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Lain halnya di Kabupaten Kerinci yang selain menggunakan tenaga kerja keluarga selain tenaga kerja upahan dari luar keluarga, Hal ini terjadi karena kapasitas produksi pengelolaan pangan lokal relatif besar dan berorientasi pasar, juga dalam pengolahan pangan tersebut menggunakan teknologi semi tradisional seperti dodol kentang dan sirup kayu manis.



## 4.6. Permasalahan dalam Penganekaragaman Konsumsi Pangan

### a. Pola Produksi Vs Pola Konsumsi

Produksi yang dihasilkan digambarkan oleh konsumsi masyarakat itu sendiri. Beberapa temuan menunjukkan rata-rata kualitas konsumsi pangan penduduk Indonesia relatif masih rendah, kurang beragam, masih didominasi jenis pangan yang bersumber dari karbohidrat terutama jenis padi-padian. Perkembangan menarik dalam konsumsi pangan karbohidrat memperlihatkan kecenderungan perubahan pola konsumsi pangan pokok kelompok masyarakat berpendapatan rendah, terutama di perdesaan, yang mengarah kepada beras dan bahan pangan berbasis tepung terigu, termasuk mi kering, mi basah, mi instan yang disebabkan tingkat kesadaran masyarakat yang sulit dalam melakukan perubahan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pola pangan masyarakat belum beranjak dari pola konsumsi yang masih bertumpu pada pola pangan pokok. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor yakni: (1) rendahnya pengetahuan dan pemahaman masyarakat tentang pemanfaatan pola konsumsi pangan yang beragam, bergizi dan berimbang serta aman atau yang dikenal dengan 3 B A; (2) pangan spesial dan mengenyangkan sehingga cenderung sulit dalam melakukan perubahan ke pola konsumsi yang dianjurkan dalam pemenuhan gizi yang sehat. Oleh karena itu, permasalahan utama diversifikasi pangan adalah ketidakseimbangan antara pola konsumsi pangan dengan penyediaan produksi atau ketersediaan pangan di masyarakat. Produksi berbagai jenis pangan tidak dapat dihasilkan di semua wilayah dan tidak dapat dihasilkan setiap saat dibutuhkan. Di sisi lain, konsumsi pangan dilakukan oleh semua penduduk dan setiap saat dibutuhkan sehingga terjadi kesenjangan yang mengakibatkan penganekaragaman pangan belum memenuhi standar pola pangan harapan wilayah (PPH).

### b. Distribusi Pangan antar Wilayah

Terkait fakta tidak seimbang nya pola produksi dan pola konsumsi berbagai jenis pangan menempatkan pentingnya aspek distribusi pangan antar wilayah untuk menjamin ketersediaan keanekaragaman pangan di semua wilayah sesuai kebutuhan penduduk setiap saat dengan jumlah, mutu dan tempat yang tepat. Masalah yang dihadapi dalam distribusi pangan untuk menjamin upaya penganekaragaman konsumsi pangan antara lain

menyangkut sarana transportasi (jalan, angkutan), pergudangan, sarana penyimpanan dan teknologi pengolahan untuk memudahkan distribusi pangan antarwilayah.

### **c. Pengetahuan Pangan dan Gizi**

Pengembangan penganekaragaman konsumsi pangan penduduk tidak terlepas dari tingkat pengetahuan tentang pangan dan gizi. Hal ini terkait dengan masalah bahwa baik kekurangan maupun kelebihan pangan dan gizi akan menimbulkan masalah kesehatan. Bagi penduduk berpendapatan rendah dengan akses terhadap pangan juga rendah, pengetahuan pangan dan gizi penduduk sangat diperlukan untuk peningkatan pemahaman mereka terhadap pentingnya upaya yang mengarah pemenuhan konsumsi pangan sesuai dengan rekomendasi yang dianjurkan

## V. Kesimpulan dan Saran

### 5.1. Kesimpulan

1. Pangan khas lokal pada daerah Kerinci yakni dodol kentang; sirup kayu manis, keripik kentang dan keripik ubi jalar. Gelamai Perentak teridentifikasi di Merangin dan pada daerah Tanjabtim teridentifikasi seperti ganyong (tiwul), labu kuning, keripik ubi kayu
2. Pangan khas lokal di setiap daerah dalam wilayah Propinsi Jambi mampu mensubsitusi makanan pokok dalam pengembangannya, sehingga dapat mendukung ketahanan pangan di daerah Propinsi Jambi.
3. Penyebarluasan dan informasi pangan khas lokal yang dikelola oleh masyarakat belum merata.
4. Pola konsumsi pangan masyarakat belum mempertimbangkan kaidah pola pangan beragam, bergizi dan Berimbang serta Aman ( 3 B A )

### 5.2. Saran

1. Pangan khas lokal daerah Propinsi Jambi memiliki keunikan tersendiri di tiap wilayah sehingga perlu di berdayakan agar dapat dijadikan andalan pangan khas lokal untuk sentra agribisnis.
2. Perlu identifikasi dan pengamatan komposisi nilai gizi yang terkandung pada masing-masing pangan khas lokal sebagai jenis pangan substitusi pangan utama dan sekaligus dapat memenuhi standar Pola Pangan Harapan.
3. Perlu pengembangan pemanfaatan lahan pekarangan sebagai sumber penyedia pangan lokal yang memenuhi pola konsumsi yang beragam, bergizi berimbang dan aman bagi keluarga.
4. Perlu mendorong dan menstimulasi pengembangan usaha kecil bidang pangan yang mengolah pangan lokal menjadi produk unggulan
5. Perlu mengaktifkan kader pangan yang ada di daerah dalam menggali potensi pangan lokal dan sekaligus menyebarluaskan ke seluruh masyarakat setempat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amang, B, 1995. "Kebijakan Pangan Nasional" Penerbit: P.T. Dharma Karsa Utama. Jakarta.
- Anis, 1989. "Konsumsi dan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Menurut Tipe Agroekologi di Wilayah Kabupaten Pasuruan Jawa Timur". Thesis, Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Bimas Ketahanan Pangan, 2004. "Laporan Bimas Ketahanan Pangan". September 2004, Departemen R.I.
- \_\_\_\_\_, 2005. "Produksi Kebutuhan Penimbangan dan Ratio Pangan (Beras) perkecamatan Di Propinsi Jambi".
- \_\_\_\_\_, 2006. "Rencana Operasional Pemberdayaan Desa Mandiri Pangan Propinsi Jambi, tahun 2007". Pemerintah Propinsi Jambi.
- \_\_\_\_\_, 2007. "Rencana Operasional Pemberdayaan Desa Mandiri Pangan Propinsi Jambi, tahun 2008". Pemerintah Propinsi Jambi.
- Brannen, 1997. "Memadu Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif". Jakarta; Pustaka Pelajar.
- Bulkis, 2004. "Ketahanan Pangan Rumah Tangga": Kajian Sosiologis Rumah Tangga sebagai sistem Sosial pada Tiga Type Agroekosistem di Kabupaten Sinjai, sulawesi selatan. Disertasi Program Pasca Sarjana Universitas Hasanuddin.
- Croswell, 1994. "Research Design". *Qualitative and Quantitative Approaches*". London. Sage Publication.
- Departemen Kesehatan, R.I, 2004. "Pedoman Survey Konsumsi Gizi Perkecamatan". Departemen Kesehatan, R.I. Dirjen Pembinaan Kesehatan Masyarakat, Direktorat Bina Gizi Masyarakat, Jakarta.
- Durkheim, 1967. "The Division of Lab our in Society". New York: The Free Press.
- F.A.O, 1996. "Food and Agricultural Organization World Food summit". Kantor Menteri Negara Urusan Pangan, 1995. Penentuan Mutu Skor Konsumsi Pangan Menuju Pola Pangan Harapan (PPH). Kantor Menpangan, Jakarta.
- Irawan, 2001. Dimensi Kemiskinan dan Kewaspadaan Pangan". Dalam Majalah Pangan, No 37/X/Jul, hal 25-59.
- \_\_\_\_\_, 2002. "Ketahanan Pangan yang Berpihak kepada Petani". Dalam Koran 'Media Indonesia', Satu Indonesia. Hal 4-5. Tanggal 20 Desember, 2002.
- Melcong, 1998. "Metodologi Penelitian Kualitatif". P.T. Remaja Rosda Karya. Bandung.

- Ohama, 2002. " *Concept and Framework of Participatory Local social Development*". Makalah dalam JICA Training Coeur in Participatory Social Development. Theories and Practice. Nagoya: Jepang
- Palmer, 1997. " *Rural Poverty in Indonesia with Special Referency to Java*". Dalam ILO (ed). *Poverty and Landlessness in Rural Asia*, Genewa.
- Poloma, 2003. " *Sosiologi Kontemporer*". P.T. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Salman, D. 1996. " *Pembangunan Pertanian dan Dinamika Pedesaan*". Yayasan Pena Indonesia.
- \_\_\_\_\_, 2003. " *agribisnis Indonesia Memasuki AFTA 2003*". Akses Informasi, Konteks Sosial-Budaya dan Eksistensi Budaya Pertanian. Makalah dalam Seminar Nasional Bertemu " *Wajah Agribisnis pada AFTA 2003*". Dengan Tema : " *Masihkah agribisnis menjadi Alternatif Memasuki AFTA 2003?*" Oleh Misekta-Unhas dan POPMASEPI, tanggal 3 maret 2003. Hal 3-4 Makasar, 2003.
- Siata,R, 2007. " *Keberfungsian Saluran Pangan dalam Pencapaian Ketahanan Pangan Rumah Tangga*". Studi Komparasi antara Sistim Masyarakat Perkotaan dan Pedesaan di Sulawesi Selatan, Disertasi: Program Pasca Sarjana Universitas Hasanuddin.
- \_\_\_\_\_, 2007, " *Ketahanan Pangan dan Permasalahannya*". Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Universitas Hasanuddin. Vol.7/IV/Agustus, 2007. Hal 5-8, tanggal 20 Desember 2007.
- \_\_\_\_\_, 2008, " *Ketahanan Pangan Rumah Tangga di Era Otonomi Daerah dan Ferum Bulog*". Suatu Konsep dan Pemikiran dalam Keberfungsian Ketahanan Pangan. Jurnal sosial ekonomi. Fakultas Pertanian Universitas Jambi
- Soekirman, 2001. "Ketahanan Pangan": Konsep, Kebijakan dan Pelaksanaanya. Lokakarya Ketahanan Pangan. Tanggal 26-30 Mei 2004. Yogyakarta. Halaman 13-19
- Suryana, 1996. " *Pemberdayaan Ekonomi Keluarga dalam Meningkatkan Ketahanan Pangan Keluarga*". Lokakarya Ketahanan Pangan. Tanggal 26-30 Mei 1996. Yogyakarta, Hal 29-32.
- \_\_\_\_\_, 2004. " *Ketahanan Pangan di Indonesia*". Prosiding: Widyakarya Nasional Pangan dan GiziVIII. " *Ketahanan Pangan dan Gizi di Era Otonomi Daerah dan Globalisasi*". Jakarta, tanggal 17-19 Mei 2004.