

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Diversifikasi konsumsi pangan mempunyai peranan yang sangat penting dalam upaya peningkatan perbaikan gizi untuk mendapatkan manusia yang berkualitas. Martianto (2005) menunjukkan bahwa manusia untuk dapat hidup aktif dan sehat memerlukan lebih 40 jenis zat gizi yang terdapat pada berbagai jenis makanan, dimana dapat dipenuhi melalui diversifikasi konsumsi pangan. Studi yang dilakukan oleh Hardinsyah (1996) menunjukkan bahwa diversifikasi pangan dapat meningkatkan konsumsi berbagai anti oksidan pangan, konsumsi serat dan menurunkan resiko hiperkolesterol, hipertensi dan penyakit jantung koroner. Berkaitan dengan hal ini, diversifikasi pangan menjadi salah satu pilar utama dalam mewujudkan ketahanan pangan.

Dalam aspek makro, peranan diversifikasi pangan dapat dijadikan sebagai instrumen kebijakan untuk mengurangi ketergantungan pada beras sehingga mampu meningkatkan ketahanan pangan nasional, serta dapat dijadikan instrumen peningkatan produktifitas kerja melalui perbaikan gizi masyarakat. Beberapa hasil kajian menunjukkan persediaan pangan yang cukup secara nasional terbukti tidak menjamin adanya ketahanan pangan tingkat wilayah (regional), rumah tangga atau individu. Studi yang dilakukan oleh Martianto dan Ariani (2004) menunjukkan bahwa walaupun ketersediaan pangan secara nasional sudah cukup, namun jumlah proporsi rumah tangga yang defisit energi di setiap propinsi masih tinggi yakni 18 %. Bank Dunia (2006) menunjukkan bahwa perbaikan gizi merupakan suatu investasi yang sangat menguntungkan. Pada kondisi gizi buruk, penurunan produktivitas perorangan diperkirakan lebih dari 10 persen dari potensi pendapatan seumur hidup; dan secara agregat menyebabkan kehilangan PDB antara 2-3 persen. Konferensi para ekonom di Copenhagen tahun 2005 (Konsensus Kopenhagen) menyatakan bahwa intervensi gizi menghasilkan keuntungan ekonomi (*'economic returns'*) tinggi dan merupakan salah satu yang terbaik dari 17 alternatif investasi pembangunan lainnya.

Upaya diversifikasi walaupun sudah dirintis sejak dasawarsa 60-an, namun sampai saat ini masih belum berjalan sesuai dengan yang diharapkan. Pola pangan lokal seperti ditinggalkan, berubah ke pola beras dan pola mie. Kualitas pangan juga masih rendah, kurang beragam, masih didominasi pangan

sumber karbohidrat terutama dari padi-padian. Ariani dan Ashari (2003) menunjukkan bahwa konsumsi pangan pokok masyarakat Indonesia sangat tergantung pada beras dengan tingkat partisipasi rata-rata hampir mencapai 100 persen kecuali untuk Maluku dan Papua (yang dikenal wilayah dengan ekologi sagu) berkisar 80 persen. Data Susenas menunjukkan bahwa pada tahun 2005 konsumsi beras di Indonesia sangat tinggi yakni 105,2 kg/kapita/tahun. Perkembangan menarik dalam konsumsi pangan karbohidrat adalah ada kecenderungan berubahnya pola konsumsi pangan pokok kelompok masyarakat berpendapatan rendah, terutama di pedesaan, yang mengarah kepada beras dan bahan pangan berbasis tepung terigu, termasuk mie kering, mie basah, mie instan. Konsumsi pangan dengan bahan baku terigu justru mengalami peningkatan yang sangat tajam yakni sebesar sebesar 19,2 persen untuk makanan mie dan makan lain berbahan terigu 7.9 persen pada periode 1999-2004.

Menurut Hasan (1994), tersedianya keragaman hayati (*biodiversity*) yang tersebar di wilayah Indonesia merupakan potensi besar yang dapat diolah menjadi pangan. Hal ini sekaligus menjadi peluang yang dapat mengantar Indonesia untuk berswasembada karbohidrat, protein, dan lemak. Sayangnya potensi besar tersebut belum dapat dimanfaatkan secara optimal. Sebagai gambaran, Kasryno (1998) menyebutkan dari 25.000 jenis tumbuhan berbunga sekitar 6000 jenis telah dimanfaatkan oleh masyarakat. Lebih dari 100 jenis tepung dari berbagai jenis tumbuhan dapat dijadikan sebagai sumber karbohidrat. Kurang lebih dari 100 jenis legume dan sejumlah jenis tumbuhan lainnya dapat dijadikan sumber protein dan lemak. Sekitar 450 jenis buah-buahan dan kacang-kacangan dan sekitar 250 jenis tumbuhan lalap-lalapan menjadi sumber protein dan mineral. Berdasarkan fakta empiris tersebut maka permasalahan umum yang harus segera diantisipasi adalah bagaimana cara menurunkan konsumsi beras yang terus meningkat, serta usaha-usaha untuk meningkatkan konsumsi pangan protein, lemak, dan vitamin/mineral berbasis sumberdaya pangan lokal. Jika hal ini dapat dilakukan, maka ketahanan pangan nasional sekaligus peningkatan gizi masyarakat untuk menciptakan kualitas sumberdaya manusia Indonesia dapat diwujudkan.

Bahan baku pangan untuk tujuan diversifikasi pangan berada di pedesaan yang dihasilkan oleh petani dengan sumber daya lahan yang sangat terbatas. Oleh karena itu kelompok masyarakat pedesaan inilah yang

seharusnya menjadi fokus perhatian dalam pembangunan di bidang ketahanan pangan khususnya diversifikasi pangan. Terjadinya diversifikasi konsumsi pangan secara bertahap akan mengubah pola produksi pertanian di tingkat petani (diversifikasi produksi). Petani akan memproduksi komoditas yang banyak dibutuhkan oleh konsumen dan yang memiliki harga cukup tinggi. Kondisi ini pada akhirnya akan membawa dampak pada peningkatan pendapatan petani. Mereka tidak lagi tergantung hanya pada komoditas padi sebagai sumber pendapatan usahataniannya, tetapi dapat mencoba tanaman lain yang memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi.

Saat ini pemerintah telah menyadari begitu pentingnya diversifikasi pangan, sehingga pemerintah berencana melakukan gerakan melalui program Rencana Aksi Nasional Pangan Dan Gizi. Hal ini memerlukan kesepakatan bersama untuk membuat *blue print*, yang membahas seluruh aspek yang terkait dengan pengembangan diversifikasi konsumsi pangan. Berdasarkan kenyataan inilah maka dipandang perlu dibuat roadmap diversifikasi pangan di Jawa Timur. *Road map* ini diharapkan sebagai acuan untuk mewujudkan diversifikasi pangan

## II. TUJUAN DAN ROADMAP

### Tujuan umum.

Merumuskan kebijakan strategis untuk pencapaian Diversifikasi pangan untuk menjadi panduan dan arahan serta acuan bagi stakeholders (instansi pemerintah, swasta, BUMN/BUMD, perguruan tinggi, petani, nelayan, industri pengolahan, pedagang, penyedia jasa) serta masyarakat pada umumnya untuk berperan serta meningkatkan kontribusi yang optimal dalam upaya mewujudkan diversifikasi pangan di Jawa Timur pada tahun 2015..

### Tujuan khusus

1. Meningkatkan pemahaman seluruh stakeholders terkait dan masyarakat dalam peran sertanya untuk pemantapan Diversifikasi pangan.
2. Meningkatkan kemampuan menganalisis perkembangan diversifikasi pangan agar: (i) mampu menetapkan prioritas penanganan masalah diversifikasi pangan; (ii) mampu memilih intervensi yang tepat sesuai kebutuhan lokal; dan (iii) mampu memantau dan mengevaluasi pembangunan diversifikasi pangan.

3. Meningkatkan koordinasi pembangunan diversifikasi pangan secara terpadu untuk diimplementasikan karena terinci dengan jelas untuk membangun sinergi, integrasi dan koordinasi yang baik mulai dari perencanaan, implementasi dan evaluasi atas pelaksanaan bidang tugas masing-masing dalam rangka mencapai tujuan diversifikasi pangan yang berkelanjutan.

### **Sasaran**

1. Tersusunnya kebijakan diversifikasi pangan di Jawa Timur
2. Adanya acuan bagi penyusunan program pembangunan diversifikasi pangan

### **Proses Penyusunan**

Penyusunan Roadmap diversifikasi pangan ini dilakukan oleh Tim dari Badan Ketahanan Pangan Propinsi Jawa Timur. Awal dokumen ini dibahas dalam berbagai diskusi yang melibatkan unsur lembaga pemerintah, perguruan tinggi, swasta, organisasi profesi, lembaga swadaya masyarakat dan organisasi kemasyarakatan lainnya.

## II. PENGERTIAN DAN KELOMPOK BAHAN PANGAN

### 2.1. Pengertian

1. Pangan, adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan dan minuman bagi konsumsi manusia termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dari atau pembuatan makanan dan minuman.
2. Konsumsi Pangan, adalah sejumlah makanan dan minuman yang dimakan atau diminum penduduk/seseorang dalam rangka memenuhi kebutuhan hayati.
3. Penganekaragaman Konsumsi Pangan, adalah beranekaragamnya jenis pangan yang dikonsumsi penduduk mencakup pangan sumber energi, protein dan zat gizi lainnya, dalam bentuk bahan mentah maupun pangan olahan sehingga dapat memenuhi kebutuhan pangan penduduk baik kuantitas maupun kualitas.
4. Diversifikasi/Penganekaragaman Pangan, adalah proses pemilihan pangan yang tidak tergantung kepada satu jenis saja, tetapi terhadap macam-macam bahan pangan mulai dari aspek produksi, aspek pengolahan, aspek distribusi hingga aspek konsumsi pangan tingkat rumah tangga.
5. Pola Konsumsi Pangan, adalah susunan makanan yang mencakup jenis dan jumlah bahan makanan rata-rata perorang perhari yang umum dikonsumsi/dimakan penduduk dalam jangka waktu tertentu.
6. Pangan Pokok, adalah pangan sumber karbohidrat yang sering dikonsumsi atau dikonsumsi secara teratur sebagai makanan utama, selingan, sebagai sarapan atau sebagai makanan pembuka atau penutup.
7. Pangan Lokal, adalah pangan yang diproduksi setempat (satu wilayah/daerah) untuk tujuan ekonomi dan atau konsumsi. Pangan lokal tersebut berupa bahan pangan baik komoditas primer maupun sekunder.
8. Pangan asli, adalah pangan yang asal-usulnya secara biologis ditemukan di suatu daerah.

9. Pekarangan, adalah sebidang tanah disekitar rumah yang mudah diusahakan dengan tujuan untuk meningkatkan pemenuhan gizi mikro melalui perbaikan menu keluarga dan pekarangan sering juga disebut sebagai lumbung hidup, warung hidup atau apotik hidup. Dalam kondisi tertentu pekarangan dapat pula dibuat dengan memanfaatkan kebun atau pot serta benda lain yang dapat dan cocok untuk menumbuhkan berbagai jenis tanaman, ternak dan ikan.
10. Pemanfaatan Pekarangan, adalah pekarangan yang dikelola secara berkesinambungan melalui pendekatan terpadu (berbagai jenis tanaman, ternak dan ikan) sehingga akan menjamin ketersediaan bahan pangan yang beranekaragam secara terus menerus, guna pemenuhan gizi keluarga dan bila hasilnya berlebih dapat dijual sehingga memberikan sumbangan pendapatan keluarga.
11. Makanan Tradisional, adalah 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.
12. Makanan Kudapan, adalah makanan, baik hasil olahan rumah tangga ataupun industri yang disajikan/dikonsumsi sebagai makanan selingan, sebagai sarapan atau sebagai makanan pembuka atau penutup.
13. Makanan Seimbang, adalah makanan yang dimakan seseorang atau penduduk untuk memenuhi kebutuhan tubuh seseorang yang dianjurkan untuk hidup sehat.
14. Kecukupan Pangan, menunjukkan sejumlah energi dan zat gizi yang diperlukan untuk kesehatan. Hal ini diperuntukan bagi semua golongan umur.
15. Konsumsi Energi adalah sejumlah energi pangan dinyatakan dalam kalori yang dikonsumsi penduduk rata-rata perorang perhari.
16. Konsumsi Protein adalah sejumlah protein yang diperlukan untuk kesehatan dan diperuntukkan bagi semua golongan umur.
17. Norma Kecukupan Gizi adalah sejumlah zat gizi/ energi pangan yang diperlukan oleh seseorang atau rata-rata kelompok orang untuk memenuhi kebutuhannya.

18. Neraca Bahan Makanan adalah suatu bentuk tabel yang terdiri dari kolom-kolom yang memuat berbagai informasi berupa data tentang situasi dan kondisi penyediaan bahan pangan, mulai dari data produksi, pengadaan serta perubahan-perubahan yang terjadi hingga suatu komoditas tersedia untuk dikonsumsi oleh penduduk suatu daerah/negara dalam satu kurun waktu tertentu.
19. Pola Pangan Harapan adalah komposisi/susunan pangan atau kelompok pangan yang didasarkan pada kontribusi energinya baik mutlak maupun relatif , yang memenuhi kebutuhan gizi secara kuantitas, kualitas maupun keragamannya dengan mempertimbangkan aspek sosial, ekonomi, budaya, agama dan cita rasa.
20. Bobot (rating) adalah nilai yang diberikan untuk setiap kelompok bahan pangan dengan mempertimbangkan kepadatan energi, zat gizi, serat, kuantitas, dan cita rasa terhadap komoditas tersebut.
21. Skor mutu pangan adalah ukuran kualitas/mutu bahan pangan yang didasarkan pada kontribusi energi setiap kelompok pangan dikalikan dengan bobot/rating.

### III. KONSEP DIVERSIFIKASI PANGAN

Diversifikasi konsumsi pangan mempunyai peranan yang sangat penting dalam upaya peningkatan perbaikan gizi untuk mendapatkan manusia yang berkualitas. Martianto (2005) menunjukkan bahwa manusia untuk dapat hidup aktif dan sehat memerlukan lebih 40 jenis zat gizi yang terdapat pada berbagai jenis makanan, dimana dapat dipenuhi melalui diversifikasi konsumsi pangan. Studi yang dilakukan oleh Hardinsyah (1996) menunjukkan bahwa diversifikasi pangan dapat meningkatkan konsumsi berbagai anti oksidan pangan, konsumsi serat dan menurunkan resiko hiperkolesterol, hipertensi dan penyakit jantung koroner. Berkaitan dengan hal ini, diversifikasi pangan menjadi salah satu pilar utama dalam mewujudkan ketahanan pangan.

Dalam aspek makro, peranan diversifikasi pangan dapat dijadikan sebagai instrumen kebijakan untuk mengurangi ketergantungan pada beras sehingga mampu meningkatkan ketahanan pangan nasional, serta dapat dijadikan instrumen peningkatan produktifitas kerja melalui perbaikan gizi masyarakat. Beberapa hasil kajian menunjukkan persediaan pangan yang cukup secara nasional terbukti tidak menjamin adanya ketahanan pangan tingkat wilayah (regional), rumah tangga atau individu. Studi yang dilakukan oleh Martianto dan Ariani (2004) menunjukkan bahwa walaupun ketersediaan pangan secara nasional sudah cukup, namun jumlah proporsi rumah tangga yang defisit energi di setiap propinsi masih tinggi yakni 18 %. Bank Dunia (2006) menunjukkan bahwa perbaikan gizi merupakan suatu investasi yang sangat menguntungkan. Pada kondisi gizi buruk, penurunan produktivitas perorangan diperkirakan lebih dari 10 persen dari potensi pendapatan seumur hidup; dan secara agregat menyebabkan kehilangan PDB antara 2-3 persen. Konferensi para ekonom di Copenhagen tahun 2005 (Konsensus Kopenhagen) menyatakan bahwa intervensi gizi menghasilkan keuntungan ekonomi (*economic returns*) tinggi dan merupakan salah satu yang terbaik dari 17 alternatif investasi pembangunan lainnya.

#### Pengertian Diversifikasi Pangan

Konsep diversifikasi pangan bukan suatu hal baru dalam peristilahan kebijakan pembangunan pertanian di Indonesia, oleh karena itu konsep tersebut telah banyak dirumuskan dan diinterpretasikan oleh para pakar sesuai dengan



kontek tujuannya. Kasryno, *et al* (1993) memandang diversifikasi pangan sebagai upaya yang sangat erat kaitannya dengan peningkatan kualitas sumber daya manusia, pembangunan pertanian di bidang pangan dan perbaikan gizi masyarakat. Diversifikasi pangan ini tercakup aspek produksi, konsumsi, pemasaran, dan distribusi. Dari aspek produksi, diversifikasi berarti perluasan spektrum komoditas pangan, baik dalam hal perluasan pemanfaatan sumber daya, perusahaan komoditas maupun pengembangan produksi komoditas pangan. Oleh karena itu dilihat dari aspek produksi, diversifikasi mencakup pengertian diversifikasi horisontal maupun vertikal. Dari sisi konsumsi, diversifikasi pangan mencakup aspek perilaku yang didasari baik oleh pertimbangan ekonomis seperti pendapatan dan harga komoditas, maupun non ekonomis seperti kebiasaan, selera dan pengetahuan. Pertemuan antara sektor produksi dan konsumsi tidak terlepas dari peranan pemasaran dan distribusi komoditas pangan tersebut. Demikian pula Suhardjo (1998) menyebutkan bahwa pada dasarnya diversifikasi pangan mencakup tiga lingkup pengertian yang saling berkaitan, yaitu (1) diversifikasi konsumsi pangan, (2) diversifikasi ketersediaan pangan, dan (3) diversifikasi produksi pangan.

Sementara, Soetrisno (1998) mendefinisikan diversifikasi pangan lebih sempit (dalam konteks konsumsi pangan) yaitu sebagai upaya menganekaragamkan jenis pangan yang dikonsumsi, mencakup pangan sumber energi dan zat gizi, sehingga memenuhi kebutuhan akan pangan dan gizi sesuai dengan kecukupan baik ditinjau dari kuantitas maupun kualitasnya. Secara lebih tegas, Pakpahan dan Suhartini (1989) menyatakan dalam konteks Indonesia diversifikasi/keanekaragaman konsumsi pangan sering diartikan sebagai pengurangan konsumsi beras yang dikompensasi oleh penambahan konsumsi bahan pangan non beras. Menurut Suhardjo dan Martianto (1992) semakin beragam konsumsi pangan maka kualitas pangan yang dikonsumsi semakin baik. Oleh karena itu dimensi diversifikasi pangan tidak hanya terbatas pada diversifikasi konsumsi makanan pokok saja, tetapi juga makanan pendamping.

### 3.1 . 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.

**Sisi kualitas**, kualitas pangan dalam hal ini dapat mencakup aspek fisik pangan, kualitas kimiawi dan mikrobiologi/aspek keamanan pangan, aspek organoleptik dan aspek gizi. Pangan dari sisi ini lebih ditujukan kepada aspek gizi yang didasarkan kepada keanekaragaman pangannya , bukan hanya makanan pokok saja, tetapi juga bahan pangan lainnya. Semakin beragam dan seimbang komposisi pangan yang dikonsumsi akan semakin baik kualitas gizinya, karena pada hakekatnya tidak ada satupun jenis pangan yang mempunyai kandungan gizi yang lengkap dan cukup dalam jumlah jenisnya. Untuk menilai keanekaragaman pangan digunakan pendekatan Pola Pangan Harapan (PPH). Semakin tinggi skor mutu pangan yang dihitung menggunakan pendekatan PPH menunjukkan konsumsi pangan semakin beragam dan komposisinya semakin baik/berimbang.

**Sisi kuantitas**, pada sisi ini ditinjau dari volume pangan yang dikonsumsi dan konsumsi zat gizi yang dikandung bahan pangan. Kedua hal tersebut digunakan untuk melihat apakah konsumsi pangan sudah dapat memenuhi kebutuhan yang layak untuk hidup sehat yang dikenal sebagai Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang direkomendasikan Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi. Untuk menilai kuantitas konsumsi pangan masyarakat digunakan Parameter Tingkat Konsumsi Energi (TKE) dan Tingkat Konsumsi Protein (TKP). Beberapa kajian menunjukkan bahwa bila konsumsi energi dan protein terpenuhi sesuai dengan norma atau angka kecukupan gizi dan konsumsi pangan beragam, maka zat-zat lain juga akan terpenuhi dari konsumsi pangan.

Untuk menilai situasi pangan dalam rangka perumusan kebijakan di bidang pangan dan gizi, dilakukan melalui kombinasi kedua sisi diatas, dimana kedua penilaian tersebut dapat dipakai untuk melihat gambaran pola konsumsi/kebiasaan makan penduduk disuatu wilayah.

Penilaian terhadap pengembangan pola konsumsi pangan tingkat nasional dan Regional dilaksanakan dengan pendekatan Pola Pangan Harapan (PPH), menggunakan data Survei Sosial Ekonomi Nasional ( SUSENAS ).

Pola Pangan harapan (PPH) adalah suatu komposisi pangan yang seimbang untuk dikonsumsi guna memenuhi kebutuhan gizi penduduk. PPH dapat dinyatakan (1) dalam bentuk komposisi energi (kalori) anekaragam pangan dan/atau (2) dalam bentuk komposisi berat (gram atau kg) anekaragam pangan yang memenuhi kebutuhan gizi penduduk. Pola pangan harapan mencerminkan susunan konsumsi pangan anjuran untuk hidup sehat, aktif dan produktif.

PPH (*desirable dietary pattern*), diperkenalkan pertama kali oleh FAO-RAPA dalam pertemuan konsultasi FAO-RAPA di Bangkok pada tahun 1989. PPH disarankan untuk digunakan bagi setiap negara dikawasan Asia Pasifik yang dalam penerapannya perlu diadaptasi sesuai pola konsumsi pangan dan kebutuhan gizi setempat.

PPH berguna (1) sebagai alat atau instrumen perencanaan konsumsi pangan, ketersediaan pangan dan produksi pangan; (2) sebagai instrumen evaluasi tingkat pencapaian konsumsi pangan, penyediaan pangan dan produksi pangan, baik penyediaan dan konsumsi pangan; (3) dapat pula digunakan sebagai basis pengukuran diversifikasi dan ketahanan pangan; (4) sebagai pedoman dalam merumuskan pesan-pesan gizi.

Untuk menjadikan PPH sebagai instrumen dan pendekatan dalam perencanaan pangan di suatu wilayah atau daerah diperlukan kesepakatan tentang pola konsumsi energi dan konsumsi pangan anjuran dengan mempertimbangkan (1) pola konsumsi pangan penduduk saat ini; (2) kebutuhan gizi yang dicerminkan oleh pola kebutuhan energi (asumsi : dengan makan anekaragam pangan, kebutuhan akan zat gizi lain akan terpenuhi); (3) mutu gizi makanan yang dicerminkan oleh kombinasi makanan yang mengandung protein hewani, sayur dan buah; (4) pertimbangan masalah gizi dan penyakit yang berhubungan dengan gizi; (5) kecenderungan permintaan (daya beli); (6) kemampuan penyediaan dalam konteks ekonomi dan wilayah.

Dengan mempertimbangkan hal tersebut pada pertemuan yang diselenggarakan oleh Badan Urusan Ketahanan Pangan, Deptan dan sektor dan sub-sektor terkait serta pakar pangan dan gizi pada tanggal 31 Oktober 2000 disepakati untuk menyempurnakan komposisi PPH untuk target perencanaan penyediaan konsumsi pangan untuk dikonsumsi penduduk pada tingkat nasional seperti disajikan pada Tabel 1. PPH 2020 maksudnya PPH yang akan dicapai secara nasional tahun 2020 yang perlu diterjemahkan pada perencanaan nasional dan daerah secara bertahap tahun demi tahun dan target demi target.

Tabel 1. Komposisi Energi Menurut Pola Pangan Harapan

No	Kelompok Pangan	PPH FAO	PPH Nasional 2020 (%)	Kisaran (%)	Konsumsi Energi (Kkal)	Konsumsi Bahan Pangan (gram/kap /hari)	Bobot	Skor
1	Padi-padian	40.0	50.0	40-60	1100	300	0,5	25,0
2	Umbi-umbian	5.0	6.0	0-8	132	100	0,5	2,5
3	Pangan Hewani	20.0	12.0	5-20	264	150	2,0	24,0
4	Kacang-kacangan	6.0	5.0	2-10	110	35	2,0	10,0
5	Sayur dan Buah	5.0	6.0	3-8	132	250	5,0	30,0
6	Biji Berminyak	3.0	3.0	0-3	66	10	0,5	1,0
7	Lemak dan Minyak	10.0	10.0	5-15	220	25	0,5	5,0
8	Gula	8.0	5.0	2-8	110	30	0,5	2,5
9	Lainnya	3.0	3.0	0-5	66	-	0,0	0,0
	Jumlah	100	100	100.0	2200	-		100

Sumber: Deptan, (2001)

Masing-masing daerah (kabupaten/kota) perlu meng-adaptasi pola ini, disesuaikan dengan kondisi dan permasalahan masing-masing daerah dalam rangka mendukung pencapaian tujuan dan target pembangunan pangan nasional. Prinsip-prinsip ini diharapkan dijadikan benang merah (metode standar) dalam perencanaan penyediaan konsumsi pangan tingkat kabupaten dan kota. Artinya prinsip perhitungannya disepakati untuk digunakan bersama, sedangkan komposisinya akan bervariasi antar daerah sesuai kemampuan dan permasalahannya.

Patut dipahami bersama bahwa PPH merupakan komposisi atau pola pangan dalam bentuk persentase konsumsi energi yang dianjurkan (harapan) untuk hidup sehat, tanpa memandang apakah pangan tersebut berasal dari produksi lokal (dalam negeri) atau didatangkan dari negara/daerah lain (impor). Oleh karena itu angka-angka yang disajikan baru sebatas kebutuhan untuk konsumsi manusia atau penduduk. Untuk perencanaan pangan perlu dipertimbangkan faktor koreksi atau jumlah yang digunakan untuk ekspor (dibawa ke daerah lain), pakan ternak, kebutuhan industri (bukan untuk makanan penduduk setempat), benih atau bibit, cadangan dan kehilangan.

### **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.

Ketersediaan pangan secara makro (tingkat wilayah) sangat dipengaruhi oleh tinggi rendahnya produksi pangan dan distribusi pangan pada daerah tersebut. Sedangkan pada tingkat mikro (tingkat Rumah Tangga) lebih dipengaruhi oleh kemampuan rumah tangga memproduksi pangan, daya beli, dan pemberian. Pola konsumsi pangan sangat ditentukan oleh faktor sosial ekonomi rumah tangga seperti tingkat pendapatan, harga pangan, selera dan kebiasaan makan. Dalam analisis pola konsumsi, faktor sosial budaya didekati dengan menganalisa data golongan pendapatan rumah tangga. Sedangkan letak geografis didekati dengan lokasi desa-kota dari rumah tangga yang bersangkutan.

Pola konsumsi pangan juga dipengaruhi oleh karakteristik rumah tangga yaitu jumlah anggota rumah tangga, struktur umur jenis kelamin, pendidikan dan lapangan pekerjaan. Dengan menggunakan data Susenas dapat dianalisis beberapa faktor yang mempengaruhi konsumsi pangan wilayah dan dilakukan melalui tabulasi dengan mengelompokkan data konsumsi pangan sebagai berikut :

1. Data konsumsi dan pengeluaran pangan dilakukan pengelompokkan menjadi 9 kelompok pangan .
2. Pendapatan rumah tangga didekati dengan pengeluaran rumah tangga untuk kebutuhan pangan dan non pangan dikelompokkan (1) di daerah pedesaan dan (2) di daerah perkotaan.
3. Pendapatan rumah tangga juga didekati dengan pengelompokkan tingkat pengeluaran berdasarkan golongan pengeluaran perkapita perbulan.
4. Dalam melakukan analisis, berbasis pada :
  - Angka kecukupan energi rata-rata untuk Indonesia pada tingkat konsumsi sebesar 2200 Kkal/orang/hari dengan tingkat ketersediaan sebesar 2500 Kkal/orang/hari.
  - Angka kecukupan protein rata-rata untuk penduduk Indonesia sebesar 50 gram/orang/hari pada tingkat konsumsi dan 55 gram/orang/hari pada tingkat ketersediaan.

- Angka kecukupan konsumsi lemak minimum setara dengan 10 % dari total energi dan maksimum 25 % dari total energi, dengan konsumsi yang bersumber dari lemak rata-rata sebesar 20 %.

### **Pengembangan pola konsumsi Tingkat Rumah Tangga.**

Sesuai dengan tujuan dari upaya pengembangan konsumsi pangan yaitu untuk memperbaiki mutu gizi melalui penganekaragaman menu makanan sehari-hari, dan penyediaan bahan makanan yang beranekaragam termasuk penyediaan protein nabati dan hewani, sejauh mungkin memperhatikan pola konsumsi masyarakat setempat.

Dalam upaya pengembangan konsumsi pangan tersebut, perlu disusun pedoman perencanaan menu seimbang yang dapat digunakan untuk bahan penyuluhan bagi petugas maupun sebagai pedoman di tingkat rumah tangga.

Pedoman Perencanaan Menu Seimbang merupakan suatu pedoman gizi yang berisi pesan-pesan praktis bagi masyarakat untuk menyusun menu makanan yang sehat dan seimbang.

Pengembangan pola konsumsi pangan ditingkat rumah tangga dilaksanakan dengan menggunakan petunjuk dan pedoman sederhana penyusunan menu seimbang, dengan langkah-langkah berikut :

#### **a. Menentukan Komposisi Anggota Keluarga**

Petunjuk singkat dibawah ini menyajikan contoh cara menyusun menu berdasarkan keseimbangan pola konsumsi yang disarankan untuk satu keluarga. Misalnya satu keluarga terdiri dari Bapak, Ibu dan dua anak dengan aktivitas sedang, maka kecukupan energi dan protein keluarga tersebut sebagai berikut :

Petunjuk singkat dibawah ini menyajikan contoh cara menyusun menu berdasarkan keseimbangan pola konsumsi yang disarankan untuk satu keluarga. Misalnya satu keluarga terdiri dari Bapak, Ibu dan dua anak dengan aktivitas sedang, maka kecukupan energi dan protein keluarga tersebut sebagai berikut :

Tabel 2 : Angka Kecukupan Energi dan Protein Keluarga.

Anggota Keluarga	Umur (Th)	Kecukupan	
		Energi (Kal)	Protein (gr)
Ayah	35	3000	55
Ibu	32	2250	48
Anak ke-1	7	1900	37
Anak ke-2	3	1250	23
		8400	163

Tabel diatas diperoleh dari kecukupan yang tertera pada tingkat kecukupan energi yang dianjurkan rata-rata perorang per hari berdasarkan tingkatan umur seperti tercantum pada Tabel 3, sehingga diperoleh total kecukupan energi dan protein bagi keluarga sebesar 8400 kalori dan 163 gram protein, 20% (32,6 gram) dari hewani dan sisanya dari nabati.

Tabel 3. Angka kecukupan energi dan protein dianjurkan rata-rata per orang per hari

Golongan Umur	Energi (Kkal)	Protein (gram)
0 – 6 bl	560	12
7 – 12 bl	800	15
1 – 3 th	1250	23
4 – 6 th	1750	32
7 – 9 th	1900	37
Pria		
10 – 12 th	2000	45
13 – 15 th	2400	64
16 – 19 th	2500	66
20 – 59 th	Ring 2800	55
	Sdg 3000	55
	Brn 3600	55
> 60 th	2200	55
Wanita		
10 – 12 th	1900	54
13 – 15 th	2100	62
16 – 19 th	2000	51
20 – 50 th	Ring 2050	48
	Sdg 2250	48
	Brn 2600	48
> 50 th	1850	48
Hamil	+ 285	+ 12
Menyusui		
0 – 6 bl	+ 700	+ 16
7 – 12 bl	+ 500	+ 12

Sumber : Widiakarya Nasional Pangan dan Gizi 1993 LIPI

## b. Pemilihan Bahan Pangan

Setelah ditetapkan kebutuhan masing-masing keluarga dalam bentuk kilo kalori untuk energi dan gram untuk protein, maka baru ditetapkan jenis bahan pangan yang akan dipilih dalam susunan menu makanan, yang terdiri dari sumber karbohidrat, lauk pauk (sumber protein), sayur dan buah (sumber vitamin dan mineral). Begitu pula dengan komoditi yang lain. Dari perhitungan diatas dapat diperoleh gambaran menu seimbang bagi satu keluarga sebagai berikut :

Tabel 3. Menu Seimbang Bagi Satu Keluarga

No	Kelompok Bahan Pangan Komoditas	Proporsi Bahan Pangan Thdp Total Kalori (%)	Kandungan		Berat Bahan Mentah	
			Energi (Kal)	Protein (gr)	(Gr)	(URT)
1.	Padi-padian (beras)	58,4	4.906	92,7	1363	14 gls
2.	Umbi-umbian (ubi Jalar)	8,4	706	7,6	494	4 bh sdg
3.	Pangan Hewani (telur ayam ras)	6,5	546	34,9	303	5 butir
4.	Kacang-kacangan (tempe)	5,3	445	54,7	299	12 ptg
5.	Buah biji berminyak (Kelapa)	2,0	168	1,6	84	sdg
6.	Minyak dan lemak (m. goreng)	7,0	588	0,7	68	1/3 btr
7.	Gula	5,3	445	0,0	122	7,5 sdm
8.	Sayur dan buah (bayam)	4,0	136	6,2	249	15 sdm
9.	(pisang)	3,0	200	1,8	152	12 gelas*
9.	Lain-lain		260	-	-	3 bh sdg
			8.400	200,4		-

\*) sayuran siap masak (segar)100 gram = 1 gls setelah dimasak dan ditiriskan  
 URT : Ukuran Rumah Tangga Gls : gelas Sdm : Sendok makan  
 Bh : buah sdg : sedang ptg : potong kc : kecil

Terlihat pada tabel di atas bahwa kecukupan gizi keluarga yaitu sebesar 8.400 kalori dan 163 gram protein dapat dipenuhi. Selanjutnya perlu diperhatikan pula distribusi/pembagian makanan didalam keluarga. Sesuaikan porsi untuk ayah, ibu dan anak dengan kecukupan gizi yang diperlukan dan harus dipenuhi.



### c. Petunjuk Penggunaan Bahan Penukar

Penggunaan aneka ragam bahan pangan yang tersedia dalam konsumsi sehari-hari dapat dinyatakan dalam satuan bahan penukar. Sebagai informasi dibawah ini dijelaskan beberapa komoditas bahan pangan pilihan lengkap dengan jenis bahan penukarnya, dengan menggunakan ukuran rumah tangga(URT).

Beberapa jenis bahan pangan yang dapat dijadikan sebagai sumber **energi (bahan pangan pokok)** :

1 satuan padanan mengandung 175 Kalori, 4 gram protein dan 40 gram karbohidrat :

- Nasi	100 gram	= $\frac{3}{4}$ gls
- Jagung	100 gram	= $\frac{3}{4}$ gls
- Singkong	100 gram	= 1 ptg sdg
- Ubi Jalar	150 gram	= 1 bj sd
- Kentang	200 gram	= 2 bj sdg
- Sagu	40 gram	= 7 sdm
- Terigu	50 gram	= 8 sdm
- Talas	200 gram	= 1 bj sdg
- Mie basah	100 gram	= 1 $\frac{1}{2}$ gls
- Mie kering	50 gram	= 1 gls
- Bihun	50 gram	= $\frac{1}{2}$ gls
- Roti	80 gram	= 4 iris

**Protein nabati** : 1 satuan padanan mengandung 80 kalori, 6 gram protein, 3 gram lemak dan 8 gram karbohidrat:

- Tahu	100 gram	= 1 bj besar
- Kacang tanah	20 gram	= 2 sdm
- Kacang hijau	25 gram	= 2 $\frac{1}{2}$ sdm
- Kacang kedelai	25 gram	= 2 $\frac{1}{2}$ sdm
- Tempe	50 gram	= 2 ptg sdg
- Oncom	50 gram	= 2 ptg sdg

**Protein hewani** : 1 satuan padanan mengandung 95 kalori, 10 gram protein, dan 6 gram lemak :

- Daging sapi	50 gram	= 1 ptg sdg
- Daging ayam	50 gram	= 1 ptg sdg
- Ikan basah	50 gram	= 1 ptg sdg
- Udang	50 gram	= $\frac{1}{4}$ gls
- Ikan asin	25 gram	= 1 ptg sdg
- Ikan teri	25 gram	= 2 sdm
- Telur ayam Kampung	75 gram	= 2 btr
- Telur ayam negeri	60 gram	= 1 btr bsr
- Telur bebek	60 gram	= 1 btr

**Kelompok susu** merupakan sumber protein, lemak, karbohidrat, Vitamin (terutama vitamin A dan niacin) serta mineral (kalsium dan fosfor). 1 satuan padanan mengandung 110 kalori, 7 gram protein, 9 gram karbohidrat dan 7 gram lemak.

- Susu sapi	200 gram	= 1 gls
- Susu kambing	150 gram	= $\frac{3}{4}$ gls
- Susu kental tak manis	100 gram	= $\frac{1}{2}$ gls
- Susu bubuk	25 gram	= 5 sdm
- Yoghurt	200 gram	= 1 gls

**Kelompok minyak**, bahan makanan ini hampir seluruhnya terdiri dari lemak. 1 satuan padanan mengandung 45 kalori dan 5 gram lemak.

- minyak goreng	5 gram	= $\frac{1}{2}$ sdm
- minyak ikan	5 gram	= $\frac{1}{2}$ sdm
- margarin	5 gram	= $\frac{1}{2}$ sdm
- kelapa	30 gram	= 1 ptg kcl
- kelapa parut	30 gram	= 5 sdm
- santan	50 gram	= $\frac{1}{2}$ gls
- lemak sapi	5 gram	= 1 ptg kcl

Ket :	gls	= Gelas	btr = Butir
	sdm	= Sendok Makan	kcl = Kecil
	ptg	= Potong	sdm = Sedang
	bj	= Biji	bsr = Besar

#### IV. KONDISI DAN PELUANG DIVERSIFIKASI PANGAN

##### 4.1. Kondisi

Salah satu paradigma baru pembangunan pangan setelah diberlakukannya Undang-Undang otonomi daerah adalah perencanaan penyediaan pangan yang semula sentralistik dan lebih dominan pada pertumbuhan ekonomi menjadi desentralistik dengan pertimbangan yang lebih komprehensif, sehingga tujuan-tujuan pemantapan Ketahanan pangan dan perbaikan gizi masyarakat lebih terakomodasi. Untuk itu sangat diperlukan pemahaman dan penyediaan data Neraca Bahan Makanan (NBM) dan Pola Pangan Harapan (PPH) di masing-masing daerah.

Penyusunan NBM dan PPH Jawa Timur sudah dilaksanakan sejak tahun 1984 sampai sekarang, dimana dari hasil analisis NBM dan PPH ini menjadi bahan pertimbangan dalam perencanaan pangan dan gizi di tingkat wilayah.

Tabel 4. Ketersediaan dan Konsumsi Pangan Strategis di Propinsi Jawa Timur tahun 2005 dan 2006.

NO	KOMODITAS	TAHUN 2005			TAHUN 2006*)		
		Ketersediaan	konsumsil	Surlus	Ketersediaan	konsumsi	Surlus
1.	Beras	5.228.527	3.478.994	1.749.533	5.332.449	3.478.994	1.853.455
2.	Jagung	3.867.698	297.051	3.570.647	3.928.371	297.051	3.631.320
3.	Kedelai	305.847	406.491	(100.644)	304.441	406.491	(102.080)
4.	Ubi kayu	3.420.072	779.479	2.640.593	3.482.900	779.479	2.703.421
5.	Ubi jalar	132.496	106.834	25.662	129.738	106.834	22.904
6.	Kacang tanah	191.015	29.035	161.980	204.938	29.035	175.903
7.	Kacang hijau	86.452	20.101	66.351	86.874	20.101	66.773
8.	Daging	178.158	118.374	59.784	255.007	119.677	135.330
9.	Telur	238.261	181.692	56.569	218.663	183.655	35.008
10.	Susu	202.557	46.531	156.026	205.102	47.043	158.059
11.	Ikan	490.966	453.820	16.478			
Sumber :		Badan Ketahanan Pangan Prop. Jatim					
Keterangan :		*) Angka Ramalan II : Beras, Jagung, Kedele, Ubikayu, Ubijalar, Kacang Tanah, Kacang hijau					

Konsumsi energi penduduk Jawa Timur mencapai sebesar 1900 kkal/kap/hr atau mencapai 95,0 % dari anjuran Angka Kecukupan Energi (AKE)

berdasarkan Widyakarya Pangan dan Gizi VIII tahun 2005 sebesar 2000 kkal/kap/hr. Konsumsi energi tahun 2005 sebesar 1900 kkal/kap/hr atau 95,0 % dari AKE lebih tinggi dari dari konsumsi energi tahun sebelumnya sebesar 1889 kkal/kap/hr atau 85,9 % dari AKE. Konsumsi energi penduduk didukung oleh konsumsi energi penduduk perkotaan dan pedesaan sebesar 11902 kkal/kap/hr dan 1901 kkal/kap/hr. Konsumsi energi penduduk perkotaan sebesar 1902 kkal/kap/hr meningkat dari tahun sebelumnya sebesar 1889 kkal/kap/hr, kecenderungan yang sama terjadi pada konsumsi energi penduduk pedesaan sebesar 1901 kkal/kap/hr meningkat dari tahun sebelumnya sebesar 1893 kkal/kap/hr. Nampak bahwa konsumsi energi penduduk perkotaan relatif sama dengan konsumsi energi penduduk pedesaan.

Tabel 5. Rata-rata Konsumsi Energi Penduduk tahun 2002 dan 2005.

No.	Uraian	2002		2005	
		Energi (kkal/kap/hr)	% AKE (kkal/kap/hr)	Energi (kkal/kap/hr)	% AKE (kkal/kap/hr)
1	Perkotaan	1889	85,8%	1902	95,1%
2	Perdesaan	1893	86,1%	1901	95,0%
3	Jawa Timur	1889	85,9%	1900	95,0%

Sumber data : Angka Susenas 2002 dan 2005 Jawa Timur, BPS (diolah BKP Prop.Jatim,2006)

Keterangan : Angka Kecukupan Energi (AKE) rata-rata tahun 2002 = 2200 Kkal/Kap/Hari  
Angka Kecukupan Energi (AKE) rata-rata tahun 2005 = 2000 Kkal/Kap/Hari

Ditinjau dari Tingkat Konsumsi Energi (TKE) yang mengacu pada standar yang ditetapkan Departemen Kesehatan tahun 2006, ternyata konsumsi energi penduduk Jawa Timur tahun 2005 mencapai sebesar 95,0 % yang berarti tergolong normal karena berada pada kategori Tingkat Konsumsi Energi (TKE) 90-119%.

Sedangkan konsumsi protein penduduk Jawa Timur mencapai sebesar 62,30 gr/kap/hr atau meningkat sebesar 2,20 gr/kap/hr atau 3,66 % dari konsumsi protein tahun sebelumnya sebesar 60,10 gr/kap/hr. Konsumsi protein tersebut ternyata melampaui 10,30 gr/kap/hr (19,61% ) dari angka kecukupan protein yang dianjurkan 52 gr/kap/ hr. Konsumsi protein tersebut didukung dengan peningkatan konsumsi protein penduduk pedesaan yang cukup besar dari konsumsi protein penduduk pedesaan tahun sebelumnya. Konsumsi protein penduduk perkotaan dan pedesaan mencapai sebesar 60.70 gr/kap./hr dan 64,5 gr/kap./hr.

Tabel 6. Rata-rata Konsumsi Protein Perkapita Perhari dan Skor PPH Jawa Timur tahun 2002 dan 2005.

No.	Uraian	Konsumsi Protein (gr/kap/hr.)	
		Th. 2002	Th. 2005
1	Perkotaan	67,40	60,70
		(134,80%)	(116,73%)
2	Pedesaan	58,20	64,5
		(116,40%)	(124,04%)
3	Jawa Timur	60,10	62,30
		(120,20%)	(119,81%)
	Skor PPH Jawa Timur	71,0	77,8

Sumber : Angka Susenas 2002 dan 2005 Jawa Timur, BPS (diolah BKP Prop.Jatim, 2006)

Keterangan : (...) % dari anjuran WKNPG VII tahun 2002, 50 Gram/Kap/Hari

(...) % dari anjuran WKNPG VIII tahun 2005, 52 Gram/Kap/Hari

Konsumsi protein penduduk perkotaan sebesar 60,7 gram/kap/hr menurun sebesar 6,7 gram/kap/hr atau 9,95 % dari tahun sebelumnya sebesar 67,4 gram/kap/hr. Sedangkan, konsumsi protein penduduk pedesaan sebesar 64,5 gram/kap/hr meningkat 6,3 gram/kap/hr atau 10,82 % dari tahun sebelumnya sebesar 58,20 gram/kap/hr. Peningkatan konsumsi protein penduduk pedesaan dikarenakan adanya peningkatan konsumsi pangan hewani berupa : ikan, daging ruminansia, telur dan susu. Oleh karena itu, upaya percepatan gerakan penganekaragaman diarahkan di daerah perkotaan yang difokuskan pada keanekaragaman konsumsi pangan nabati non beras/tepung terigu berupa umbi-umbian, sayur dan buah, kacang-kacangan, serta konsumsi pangan hewani yang bergizi dan berimbang.

Tingkat dan kualitas konsumsi pangan semakin baik dibandingkan dengan tahun sebelumnya. Hal ini ditunjukkan oleh keragaman konsumsi pangan penduduk dengan skor PPH 77,8 lebih tinggi dibandingkan dengan Skor PPH tahun sebelumnya sebesar 71,0. Meskipun kesadaran dan kepedulian masyarakat terhadap kualitas konsumsi pangan semakin meningkat, namun masih terdapat asupan gizi dari beberapa kelompok bahan makanan berada dibawah rekomendasi Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII. Hampir semua kelompok pangan dikonsumsi dalam jumlah yang belum memadai, kecuali kelompok padi-padian. Sumbangan energi kelompok padi-padian terhadap Angka Kecukupan Gizi (AKG) pada tahun 2005 cukup besar mencapai 57,9 %, sedangkan proporsi idealnya sebesar 50 %. Sumbangan energi kelompok pangan yang masih jauh dari proporsi idealnya adalah : kelompok pangan hewani, kelompok sayur dan buah, serta kelompok umbi-umbian. Hal ini

menggambarkan bahwa pola konsumsi pangan penduduk Jawa Timur belum memenuhi kaidah kecukupan gizi yang dianjurkan dan konsep pangan yang beragam, bergizi dan berimbang.

Tabel 7. Rata-rata Konsumsi Pangan Tingkat Rumah Tangga Tahun 2002 dan Tahun 2005

No	Kelompok Pangan	tahun 2002			tahun 2005			PPH Nasional 2020
		Gram/Kap/Hr	Energi (Kkal)	% AKE*	Gram/Kap/Hr	Energi (Kkal)	% AKE**)	
1	Padi-Padian	283.1	1,129.70	51.4	283.5	1.139	57	50
2	Umbi-umbian	69.1	78.6	3.6	53.5	61	3.1	6
3	Pangan Hewani	61.6	100.4	4.6	73.1	134	6.7	12
4	Lemak dan Minyak	21.4	190	8.6	20.2	180	9	10
5	Bauh/Biji Berminyak	10.7	58.7	2.7	10.4	57	2.9	3
6	Kacang-kacangan	33.8	98	4.5	32.1	93	4.7	5
7	Gula	30.6	111.1	5.1	26.9	97	4.9	5
8	Sayur dan Buah	197.4	80.8	3.7	203	86	4.3	6
9	Lainnya	50.8	41.7	1.9	42.3	38	1.9	3
<b>Jumlah</b>			<b>1,889</b>	<b>85.9</b>		<b>1,886</b>	<b>94.3</b>	<b>100</b>

Sumber : Angka Susenas 2002 dan 2005 Jawa Timur, BPS (diolah BKP Prop.Jatim,2006)

Keterangan : \*) Angka Kecukupan Energi (AKE) = 2200 Kkal/Kap/Hari

\*\*)Angka Kecukupan Energi (AKE) = 2000 Kkal/Kap/Hari

Konsumsi pangan kelompok padi-padian didominasi oleh beras, dan ternyata konsumsi beras masih cukup tinggi yaitu sebesar 94,35 kg/kap/thn (data diolah dari Susenas 2005) meningkat sebesar 0,89 kg/kap/thn dibandingkan dengan konsumsi beras tahun sebelumnya sebesar 93,46 kg/kap/thn (data diolah dari Susenas 2002). Demikian pula, konsumsi terigu masih cukup tinggi mencapai sebesar 8,43 kg/kap/thn meningkat sebesar 1,60 kg/kap/thn dibandingkan dengan konsumsi terigu tahun sebelumnya sebesar 6,83 kg/kap/thn. Peningkatan konsumsi beras dan terigu nampaknya mempengaruhi konsumsi tepung umbi-umbian. Konsumsi umbi-umbian hanya mencapai sebesar 19,52 kg/kap/thn menurun sebesar 5,70 kg/kap/thn dibandingkan dengan konsumsi tahun sebelumnya sebesar 25,22 kg/kap/thn. Hal ini merupakan tantangan yang harus menjadi fokus penanganan secara sistematis dan berkesinambungan dalam upaya percepatan penganekaragaman pangan di Jawa Timur . Karena selain dari beras, sebenarnya sumber karbohidrat dapat

diperoleh dari berbagai bahan pangan pokok lainnya yaitu sereal lain selain beras (jagung, sorghum), umbi-umbian (singkong/ubi kayu, ubi jalar, kentang, bentul, talas, uwi, garut, ganyong dan sebagainya), buah-buahan (sukun, pisang).

Tabel 8. Konsumsi Pangan Penduduk Jawa Timur Menurut Kelompok Pangan

No.	Kelompok Pangan	Konsumsi Kg/Kap/Tahun	
		Tahun 2002	Tahun 2005
1.	<b>Sub Total Padi – padian</b>	<b>108.27</b>	<b>109.22</b>
	a. Beras	93.46	94.35
	b. Jagung	7.98	6.44
	c. Terigu	6.83	8.43
2.	<b>Umbi – umbian</b>	<b>25.22</b>	<b>19.52</b>
	a. Singkong/Ubi Kayu	20.94	15.65
	b. Ubi Jalar	2.87	2.14
	c. Kentang	1.20	1,36
	d. Umbi Lanilla	0.21	0.37
3.	<b>Sub Total Pangan Hewani</b>	<b>21.87</b>	<b>24.74</b>
	a. Daging Ruminansia	1.66	2.04
	b. daging Unggas	1.52	1.52
	c. Telur	4.88	5.42
	d. S u s u	1.25	1.52
	e. Ikan	12.55	12.24
4.	<b>Sub Total Minyak dan Lemak</b>	<b>8.77</b>	<b>8.37</b>
5.	<b>Sub Total Buah / Biji Berminyak</b>	<b>4.64</b>	<b>4.46</b>
6.	<b>Sub Total kacang-kacangan</b>	<b>12.35</b>	<b>11.83</b>
	a. Kedele	10.92	10.53
	b. Kacang Tanah	0.78	0.70
	c. Kacang Hijau	0.54	0.49
	d. Kacang Lainnya	0.11	0.11
7.	<b>Sub Total Gula</b>	<b>11.16</b>	<b>9.71</b>
	a. Gula Pasir	10.72	9.40
	b. Gula Merah	0.33	0.31
	c. Sirup	0.11	-
8.	<b>Sub Total Sayur Dan Buah</b>	<b>74.43</b>	<b>75.70</b>
	a. Sayur	49.50	49.61
	b. Buah	24.92	26.09

Sumber : Angka Susenas 2002 dan 2005 Jawa Timur

Berdasarkan data yang diolah dari Susenas 2005, bahwa peningkatan konsumsi beras secara total sebesar 94,35 kg/kap/thn dari tahun sebelumnya sebesar 93,46 kg/kap/thn, disebabkan karena peningkatan konsumsi padi-padian (beras ketan, tepung beras, lainnya padi-padian), serta makanan dan minuman

jadi (kue basah, nasi campur/rames, nasi goreng, nasi putih dan lontong sayur). Konsumsi padi-padian sebesar 0.79 kg/kap/thn meningkat dari tahun sebelumnya sebesar 0,63 kg/kap/thn. Konsumsi makanan dan minuman jadi sebesar 6,51 kg/kap/thn meningkat dari tahun sebelumnya sebesar 5,28 kg/kap/thn. Sedangkan konsumsi beras secara langsung (tanpa melalui proses olahan) ternyata masih cukup tinggi yaitu sebesar 86,97 kg/kap./thn, namun menurun dari tahun sebelumnya sebesar 87,44 kg/kap./th.

Tabel 9 Konsumsi Beras Penduduk Jawa Timur berdasarkan jenis pangan tahun 2002 dan 2005 (sesuai pengelompokan dalam Susenas)

Komoditas	Rincian Jenis Pangan*)	Pengelompokan Dalam SUSENAS	Tahun 2002 (Kg/Kap/Th)	Tahun 2005 (Kg/Kap/Th)
Beras	Beras	Padi - padian	87.44	86.97
	Beras Ketan	Padi – padian	0.21	0.16
	Tepung Beras	Padi – padian	0.37	0.53
	Lainnya padi-padian	Padi - padian	0.05	0.10
	Bihun	Konsumsi Lainnya	0.05	0.02
	Bubur Bayi Kemasan	Konsumsi Lainnya	0.03	0.02
	Lainnya Konsumsi	Konsumsi Lainnya	0.03	0.04
	Kue Basah	Mak dan Min Jadi	-	0.33
	Nasi Campur/Rames	Mak dan Min Jadi	4.05	4.39
	Nasi Goreng	Mak dan Min Jadi	0.76	1.00
	Nasi Putih	Mak dan Min Jadi	0.24	0.50
	Lontong Sayur	Mak dan Min Jadi	0.23	0.29

Keterangan : \*) Pengelompokan Pangan Berdasarkan SUSENAS.

Salah satu kelompok masyarakat yang sangat sensitif terhadap masalah ketahanan pangan adalah balita. Gizi kurang pada balita dapat dilihat berdasarkan berat badan dan tinggi badan menurut umur.

Situasi keamanan pangan yang terdeteksi selama dua tahun terakhir menunjukkan masih banyak dijumpai kejadian atau kasus ketidakamanan pangan. berbagai kasus gangguan kesehatan manusia akibat konsumsi pangan yang tidak aman oleh pencemaran kimia, biologis yaitu berbagai mikroba



termasuk yang membawa penyakit, serta cemaran fisik telah terjadi di beberapa daerah.

Kasus-kasus pangan hewani yang terkena wabah penyakit antraks, penyakit flu burung, beredarnya bahan makanan dan minuman olahan tanpa izin beredar dan melanggar ketentuan batas kadaluarsa, serta penggunaan bahan tambahan pangan terlarang yang dapat membahayakan kesehatan, atau bahkan dapat menyebabkan kematian perlu mendapatkan perhatian serius dalam penanganan ke depan.

Kondisi rumah tangga rawan pangan masih terjadi di Jawa Timur dibandingkan dengan propinsi lain berdasarkan data SUSENAS yang tertuang dalam *Nutrition Map of Indonesia* tahun 2006 disajikan dalam Tabel berikut.

Tabel 10. Jumlah Penduduk Rawan Pangan Menurut Propinsi

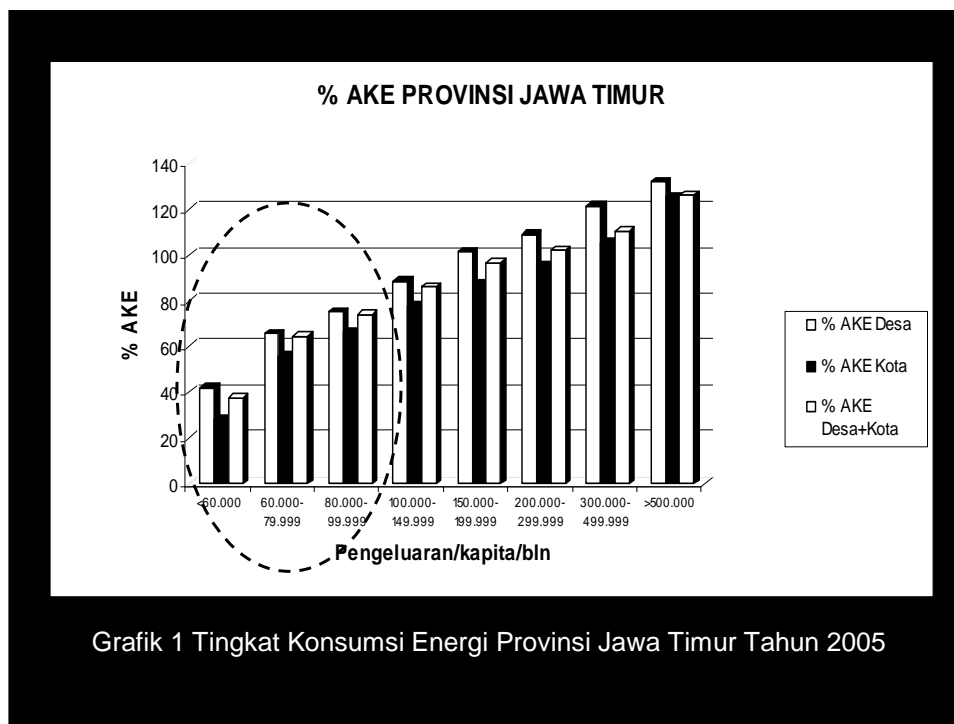
No.	Propinsi	Balita Gizi Buruk (%)	Balita Kurang Gizi (%)	Jumlah Penduduk Rawan Pangan	
				(Ribu Orang)	(%)
1	NAD	*	35,10	295	17,1
2	Sumatera Utara	12,35	18,59	1.162	11,0
3	Sumatera Barat	7,03	18,39	305	7,2
4	Riau	9,86	17,23	621	13,1
5	Jambi	2,75	18,37	290	12,1
6	Sumatera Selatan	10,15	19,59	1.182	17,1
7	Bengkulu	7,52	18,68	221	13,9
8	Lampung	7,40	20,39	919	13,8
9	Kep. Bangka Belitung	9,30	20,00	122	13,6
10	DKI Jakarta	5,93	15,60	1.404	16,9
11	Jawa Barat	5,46	17,74	6.224	17,5
12	Jawa Tengah	5,80	19,12	5.089	18,8
13	DI. Yogyakarta	4,04	12,46	621	20,0
14	Jawa Timur	5,80	17,05	6.684	19,3
15	Banten	8,17	18,37	690	10,2
16	Bali	3,58	12,60	144	4,8
17	Nusa Tenggara Barat	10,43	23,83	295	7,7
18	Nusa Tenggara Timur	12,52	25,83	565	14,9
19	Kalimantan Barat	13,28	24,13	614	16,5
20	Kalimantan Tengah	9,05	19,16	119	6,6
21	Kalimantan Selatan	9,35	22,72	299	11,8
22	Kalimantan Timur	8,47	17,64	342	18,2
23	Sulawesi Utara	8,37	16,40	225	11,4
24	Sulawesi Tengah	9,34	21,27	210	10,5
25	Sulawesi Selatan	10,07	20,59	1.185	15,2
26	Sulawesi Tenggara	5,93	16,60	227	12,8
27	Gorontalo	21,48	24,60	98	11,8
28	Maluku	8,89	21,20	161	15,3
29	Maluku Utara	8,89	16,48	113	16,9
30	Papua	14,32	16,44	335	19,1

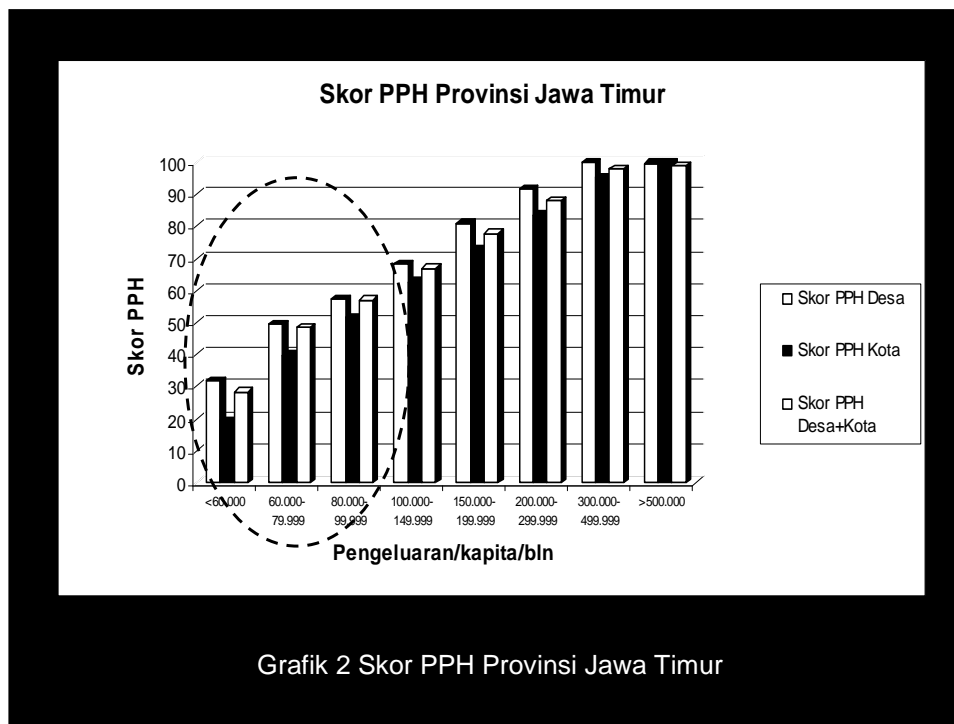
\*) Tidak dilakukan survey total

Sumber : Gizi dalam Angka (2005) dan Nutrition Map of Indonesia, 2006

Jumlah anak balita dengan status gizi buruk dan gizi kurang di relative masih tinggi masih tinggi. Tingginya proporsi rumah tangga rawan pangan dan anak balita kurang gizi menunjukkan bahwa ketahanan pangan tidak selalu berarti bahwa tingkat ketahanan pangan di rumah tangga dan individu juga terpenuhi. Masalah-masalah distribusi dan mekanisme pasar yang berpengaruh terhadap harga, daya beli rumah tangga yang berkaitan dengan kemiskinan dan pendapatan rumah tangga, dan tingkat pengetahuan tentang pangan dan gizi sangat berpengaruh kepada konsumsi dan kecukupan pangan dan gizi rumah tangga.

Hubungan tentang kerawanan pangan dengan tingkat pendapatan relatif cukup erat baik ditinjau dari kecukup[an energi maupun kualitas pangan. Pada gambar berikut ditunjukkan bahwa semakin rendah pendapatan seseorang maka akan menyebabkan rendahnya kecukupan energi maupun skor PPHnya.





Sumber : Badan Ketahanan Pangan Jawa Timur, 2006

## 4.2. Masalah dan Tantangan Diversifikasi Pangan

### Permasalahan

Permasalahan dalam diversifikasi pangan dapat diidentifikasi sebagai berikut :

- a. Jumlah penduduk yang cukup besar membutuhkan konsumsi yang cukup besar. Dengan penduduk yang terus bertambah, meningkatkan permintaan terhadap pangan terutama beras terus meningkat sehingga akan menambah beban, karena keterbatasan sumberdaya alam sebagai basis produksi.
- b. Kebijakan pengembangan pangan yang terfokus pada beras telah mengurangi penggalan dan pemanfaatan potensi sumber-sumber pangan karbohidrat lain; serta mempengaruhi lambatnya pengembangan usaha penyediaan bahan pangan sumber protein (antara lain : sereal, daging, telur, susu), sumber zat gizi mikro (seperti sayuran dan buah-buahan) serta potensi pangan lokal yang tersebar di wilayah.
- c. Pola konsumsi pangan masyarakat masih belum beragam karena dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain : dari segi sosial budaya mencakup informasi, pengetahuan dan kebiasaan yang dipengaruhi oleh nilai

dan norma, kelembagaan maupun budaya lokal yang spesifik; dan dari segi ekonomi mencakup sistem perdagangan yang kurang jujur dan bertanggung jawab, serta tingkat pendapatan masyarakat rendah dan harga pangan cenderung naik.

- d. Konsumsi pangan hewani masyarakat pada umumnya masih di bawah anjuran, tingkat konsumsinya di perkotaan lebih tinggi dari pada di pedesaan, serta tingkat konsumsinya sangat dipengaruhi oleh tingkat pendapatan masyarakat.
- e. Masyarakat di beberapa daerah tertentu masih mengalami kerawanan pangan secara berulang (kronis) pada musim paceklik dan kerawanan mendadak di daerah yang terkena bencana. Kerawanan kronis disebabkan keterbatasan kemampuan produksi dan rendahnya pendapatan masyarakat pada daerah-daerah tertentu.
- f. Penerapan teknologi produksi dan teknologi pengolahan pangan lokal di masyarakat tidak mampu mengimbangi pangan olahan asal impor yang membanjiri pasar.
- g. Cita rasa makanan tradisional kurang memenuhi selera generasi muda, kurang menarik penampilannya akibat dimasak terlalu lama
- h. Makanan tradisional kurang memenuhi standar mutu dan gizi
- i. Beberapa masakan harus disajikan secara panas
- j. Promosi dan penyebaran informasi serta upaya pengembangannya masih terbatas
- k. Kurangnya investor yang tertarik untuk mengembangkan produk makanan tradisional
- l. Kurangnya pengetahuan masyarakat akan arti gizi dan kesehatan.

### **Peluang**

Disamping masalah dan tantangan tersebut, masih ada peluang yaitu basis sumberdaya nasional yang tersebar diseluruh Indonesia, sebagai tumpuan bagi upaya peningkatan diversifikasi pangan. Berbagai peluang tersebut antara lain :

- a. Potensi untuk meningkatkan produktivitas berbagai ekosistem lahan yakni : lahan kering, pekarangan dan tadah hujan masih tersedia, dengan dukungan pengembangan teknologi tepat guna spesifik lokasi.

- b. Potensi pangan nabati dan hewani yang cukup kaya dan beragam, tersebar di laut, kolam dan hutan serta ekosistem lainnya.
- c. Berbagai sumber pangan lokal dan makanan tradisional yang dimiliki oleh seluruh wilayah masih dapat dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat pada wilayah tersebut.
- d. Partisipasi industri pengolahan pangan makin berkembang dalam memproduksi bahan pangan yang siap saji dan siap konsumsi, sehingga dapat mewujudkan kondisi masyarakat yang kondusif dalam diversifikasi konsumsi pangan.
- e. Struktur instansi pemerintah di tingkat pusat dan daerah, sudah disusun berdasarkan kebutuhan dan aspirasi masyarakat.
- f. Adanya otonomi daerah memberikan kewenangan penuh untuk mengatur tingkat produksi, distribusi dan konsumsi pangan masyarakat secara lebih spesifik serta fleksibel.
- g. Tumbuhnya LSM dan kelompok masyarakat lainnya yang bergerak dalam bidang pangan dan gizi.
- h. Telah meningkatnya kapasitas sumberdaya manusia dalam perencanaan pangan dan gizi di wilayah akan mempercepat proses diversifikasi pangan serta telah terbentuknya berbagai kelembagaan pangan
- i. Berbagai makanan tradisional yang dimiliki oleh berbagai wilayah di tanah air masih dapat dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat setempat bahkan kebutuhan masyarakat daerah lain
- j. 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
- k. Peluang bagi pengembangan jenis makanan tradisional unggulan sesuai dengan potensi dan preferensi makin terbuka dengan adanya otonomi daerah
- l. 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.

## V. JAWA TIMUR MENUJU *DIVERSIFIKASI PANGAN*

### **Tujuan**

1. Mewujudkan konsumsi pangan yang beranekaragam berasal dari pangan pokok dan semua bahan pangan lain yang dikonsumsi masyarakat.
2. Memanfaatkan pekarangan untuk melengkapi kebutuhan konsumsi pangan dan gizi sekaligus tambahan pendapatan rumah tangga.
3. Mengembangkan pangan lokal dalam rangka memenuhi kebutuhan konsumsi dan mewujudkan penganekaragaman pangan.
4. Meningkatkan citra dan kelestarian makanan tradisional sebagai sumberdaya potensi pengembangan ekonomi nasional dalam era pasar global.
5. Menyadarkan masyarakat agar dengan sukarela dan kemampuannya sendiri melaksanakan diversifikasi pangan dan meningkatkan pengetahuannya.
6. Mengurangi ketergantungan terhadap beras melalui peningkatan konsumsi pangan baik nabati maupun hewani dengan peningkatan produksi pangan lokal dan produk olahannya.

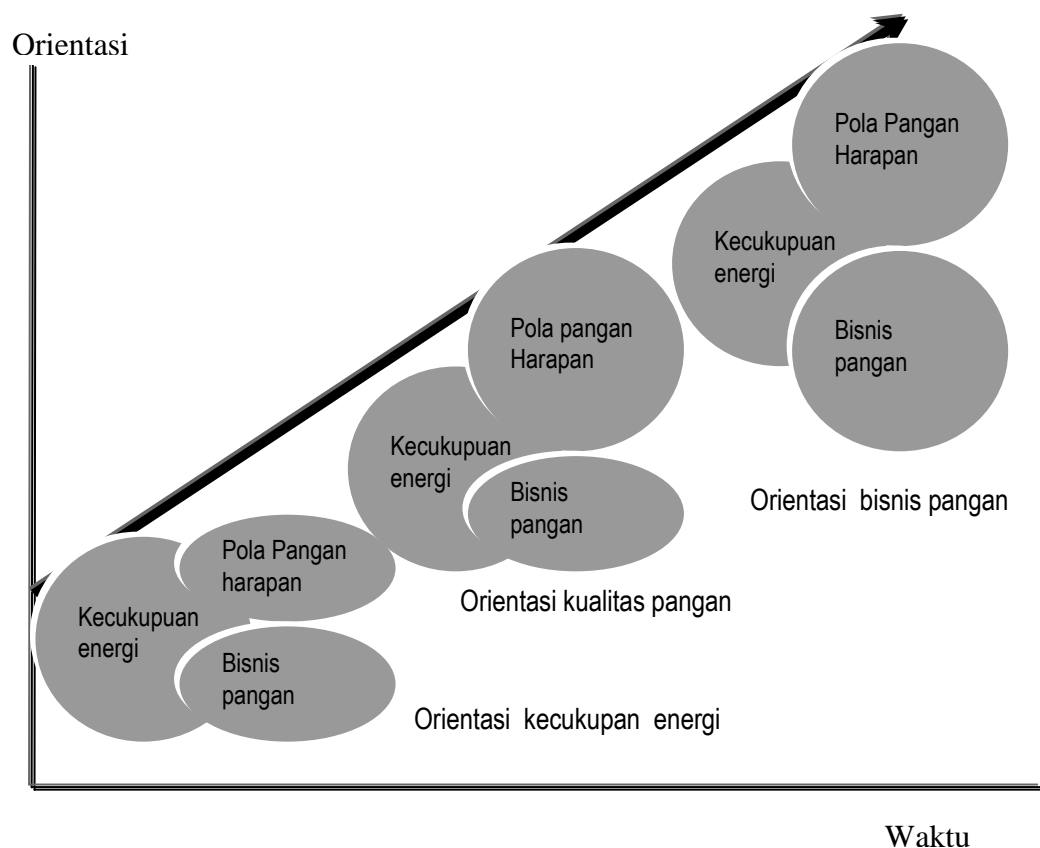
### **Sasaran**

Sasaran roadmap diversifikasi pangan ini adalah :

1. Pencapaian konsumsi pangan AKG sebesar 2000 kkal dan menurunnya kelompok masyarakat yang rawan pangan
2. Pencapaian Pola Pangan Harapan dengan score 100 dengan menurunnya konsumsi beras sampai 90 gram perkapita/hari dan meningkatnya konsumsi protein minimal 52 gram/kapita per hari
3. Berkembangnya bisnis pangan berbasis sumberdaya pangan lokal dan teknologi pangan yang tepat guna

### Arah Pengembangan

Arah pengembangan diversifikasi pangan di Jawa Timur dilakukan dengan orientasi : (1) peningkatan angka kecukupan energi, (2) peningkatan kualitas pangan, dan (3) Peningkatan bisnis pangan berbasis sumberdaya lokal. Secara rinci arah opengembangannya disajikan dalam Gambar sebagai berikut.



Gambar Arah Pengembangan Diversifikasi pangan di Jawa Timur

### Strategi Diversifikasi konsumsi pangan

Dalam rangka mewujudkan pengembangan diversifikasi pangan, maka strategi yang digunakan adalah melalui strategi jalur suplai dan jalur dalam sisi permintaan. Secara rinci diuraikan sebagai berikut :

1. Dalam sisi suplai, strateginya adalah penyediaan suplai pangan dengan mengembangkan sumberdaya lokal, yang dilakukan melalui : (a)

pengembangan pemanfaatan pekarangan, (b) pengembangan pangan lokal, dan (c) pengembangan makanan tradisional.

2. Dalam sisi permintaan, strateginya adalah perubahan perilaku dalam mengkonsumsi. Hal ini dapat dilakukan melalui : (a) peningkatan KAP (*Knowledge, Attitude, Practice*) melalui gerakan tentang konsumsi pangan yang beragam dan gizi seimbang serta aman dan pemberdayaan kelembagaan lokal, dan (b) usaha-usaha peningkatan pendapatan masyarakat melalui pengembangan bisnis pangan.

### **Program**

Berdasarkan strategi tersebut, maka program yang bisa dilakukan dalam mewujudkan diversifikasi pangan adalah :

1. Pengembangan pemanfaatan pekarangan
2. Pengembangan pangan lokal,
3. Pengembangan makanan tradisional
4. Peningkatan kap (*knowledge, attitude, practice*) melalui gerakan tentang konsumsi pangan yang beragam dan gizi seimbang

#### **Pengembangan Pekarangan.**

Upaya pengembangan pekarangan, yaitu : (1) Intensifikasi pekarangan, (2) penguatan kelompok wanita dalam Intensifikasi pekarangan, (3) peningkatan pengetahuan gizi wanita pedesaan

1. Intensifikasi pekarangan

Intensifikasi pengakarangan ditujukan untuk peningkatan penyediaan pangan berbasis pada sumberdaya yang dimiliki. Sasaran yang ingin dicapai adalah mengembangkan penganekaragaman makanan sekaligus untuk meningkatkan pendapatan masyarakat pedesaan.

Kegiatan yang dilaksanakan adalah : (1) penyusunan paket teknologi pekarangan, (2) penyuluhan tentang paket teknologi pekarangan baik budidaya maupun pengolahan; dan (2) percontohan desa intensif pekarangan,

Indikator keberhasilan kegiatan ini adalah : (1) tersedianya paket teknologi pekarangan, (2) semakin intensifnya usaha pekatangan, dan (3) meningkatnya pendapatan masyarakat pedesaan



## 2. Penguatan kelompok wanita dalam Intensifikasi pekarangan.

Penguatan kelompok wanita dalam Intensifikasi pekarangan ditujukan untuk mendorong masyarakat berperan aktif dalam upaya pengembangan diversifikasi makanan sesuai dengan potensi sumberdaya dan nilai budaya setempat. Sasaran yang ingin dicapai adalah meningkatnya peran kelembagaan wanita dalam rangka mengembangkan penganekaragaman makanan

Kegiatan yang akan dilaksanakan adalah (1) pemberdayaan, (2) pendampingan, dan (3) penguatan modal bagi kelompok wanita dalam pengembangan pekarangan

Indikator keberhasilan kegiatan ini adalah meningkatnya jumlah kelompok wanita dalam mengembangkan usaha pekarangan.

## 3. Peningkatan pengetahuan gizi wanita pedesaan dan bisnis pangan

Peningkatan pengetahuan gizi wanita pedesaan dan bisnis pangan ditujukan untuk mendorong masyarakat agar mempunyai pengetahuan tentang nilai gizi dari sumberdaya pangan yang ada di pedesaan. Sasaran yang ingin dicapai

Kegiatan yang akan dilaksanakan adalah (1) penyuluhan pangan beragam dan bergizi seimbang, (2) lomba menu makanan dari hasil pekarangan, (3) pengembangan depot desa dengan menu makanan berbasis sumberdaya pedesaan.

Indikator keberhasilan kegiatan ini adalah (1) meningkatnya pengetahuan masyarakat tentang beragam dan bergizi seimbang, (2) meningkatnya ragam menu makanan dari hasil pekarangan, (3) meningkatnya depot desa dengan menu makanan berbasis sumberdaya pedesaan.

### **Pengembangan Pangan Lokal**

#### 1. Pengembangan Pemanfaatan Sumberdaya Lokal.

Pengembangan pemanfaatan sumberdaya Lokal ditujukan untuk peningkatan mutu dan penganekaragaman 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 sumber daya lokal nabati dan hewani pada tingkat wilayah ; (3) promosi 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 sumber daya lokal; (2). Meningkatnya mutu dan keragaman pangan lokal; (3). Meningkatnya kesadaran masyarakat untuk memanfaatkan pangan yang ada di wilayahnya.

## 2. Peningkatan Teknologi dan industri pengolahan Pangan skala kecil RT

Peningkatan teknologi dan industr pengolahan pangan skala rumah tangga dan kecil 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) Penemuan paket teknologi pengolahan bahan pangan non beras; (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) tersedianya paket teknologi pengolahan pangan(2) teradopsinya teknologi pengolahan pangan oleh masyarakat; (3) Meningkatnya ragam mutu bahan pangan lokal.

### **Pengembangan Makanan Tradisional.**

Bertitik tolak dari permasalahan dan peluang yang ada dalam pengembangan makanan tradisional, maka dirancang 3 (tiga) upaya pengembangan makanan tradisional, yaitu : (1) Pengembangan sumberdaya makanan tradisional; (2) Peningkatan motivasi dan partisipasi masyarakat dalam pengembangan makanan tradisional dan (3) Peningkatan Teknologi dan Kelembagaan Pangan.

#### **1. Pengembangan sumberdaya makanan tradisional.**

Pengembangan sumberdaya makanan tradisional ditujukan untuk mengidentifikasi, menginventarisasi, menggali dan mengkaji sumberdaya makanan tradisional dalam peningkatan penganekaragaman penyediaan pangan. Sasaran yang ingin dicapai adalah mengembangkan potensi dan spesifikasi (ke khas an) makanan tradisional unggulan; melalui peran serta masyarakat bersama Perguruan Tinggi dan Pemerintah.

Kegiatan yang dilaksanakan adalah : (1) Identifikasi dan inventarisasi makanan tradisional sesuai potensi daerah; (2) Pemetaan/penyusunan profil makanan tradisional unggulan tingkat wilayah; (3) promosi pengembangan makanan tradisional; (4) Sosialisasi dan pelatihan (tata boga, menu dan pengembangan resep makanan, mutu gizi pangan, citarasa serta sanitasi); (6) Pembinaan, pendampingan, pemantauan dan evaluasi.

Indikator keberhasilan kegiatan ini adalah : (1) Tergalinya potensi dan kekhasan makanan tradisional unggulan; (2) meningkatnya mutu tradisional (baik fisik, mutu gizi, citarasanya serta sanitasi); (4) meningkatnya nilai ekonomi makanan tradisional dan (5) Penumbuhan sentra-sentra makanan tradisional

#### **2. Peningkatan Motivasi Citra Makanan Tradisional.**

Peningkatan motivasi dan partisipasi dalam pengembangan makanan tradisional ditujukan untuk mendorong masyarakat berperan aktif dalam upaya pengembangan, pelestarian dan peningkatan citra makanan tradisional sesuai dengan potensi sumberdaya dan nilai budaya setempat. Sasaran yang ingin dicapai adalah meningkatnya peran serta dan partisipasi masyarakat dalam upaya pengembangan, pelestarian dan peningkatan citra makanan tradisional

Kegiatan yang akan dilaksanakan adalah (1) Promosi makanan tradisional dan memperluas “Aku Cinta Makanan Indonesia”; (2) Peningkatan Peran aktif swasta (usaha jasa boga, perhotelan dan industri makanan rumah tangga), asosiasi, organisasi masyarakat (PKK, Dharma Wanita), Perguruan Tinggi, LSM dan Media masa dalam mengembangkan potensi, mengangkat citra dan melestarikan makanan tradisional; (3) Pemberdayaan kelompok wanita tani di perkotaan dan perdesaan dalam mengembangkan potensi, mengangkat citra dan melestarikan makanan tradisional; dan (4) Mendorong industri pangan tradisional untuk mengembangkan usahanya diberbagai segi agar mampu bersaing dengan pangan impor; (5) Penyelenggaraan Festival dan Lomba Makanan Tradisional.

Indikator keberhasilan kegiatan ini adalah (1) Tersusunnya rancangan strategi pemberdayaan masyarakat; (2) Tersosialisasinya upaya pengembangan potensi, pelestarian dan peningkatan citra makanan tradisional diberbagai tingkatan; (3) Meningkatnya peran serta dan apresiasi masyarakat dalam upaya pengembangan potensi, pelestarian dan peningkatan citra makanan tradisional; (4) meningkatnya kesadaran masyarakat untuk mengurangi ketergantungan pada makanan modern dan impor;

### 3. Peningkatan Teknologi dan Kelembagaan Pangan.

Aspek teknologi memegang peranan penting dalam pengembangan pangan tradisional, karena factor inilah yang nantinya menentukan makanan tersebut diterima atau tidak oleh konsumen.

Peningkatan teknologi dan kelembagaan pangan diarahkan untuk memberdayakan masyarakat dalam meningkatkan pemanfaatan, penguasaan dan penerapan teknologi olahan pangan serta mendorong kelembagaan pelayanan dan swadaya masyarakat dalam pengembangan potensi makanan tradisional. Sasaran yang ingin dicapai adalah peningkatan teknologi olahan, penyajian dan pengemasan makanan tradisional serta peningkatan peran kelembagaan dalam rangka pengembangan makanan tradisional.

Kegiatan yang dilaksanakan antara lain : (1) Pemberdayaan masyarakat dalam pengembangan produk olahan makanan tradisional untuk meningkatkan daya tarik, cita rasa dan citra makanan tradisional; (2) Penelitian dan pengembangan menu serta teknologi olahan makanan

tradisional yang memperhatikan mutu gizi dan keamanan pangan; (3) Masyarakatan teknologi pengolahan, pengemasan dan penyajian dalam penerapan teknologi maju, spesifik wilayah serta memperhatikan mutu gizi dan keamanan pangan;

Indikator keberhasilan kegiatan ini adalah : (1) Teradopsinya teknologi pengolahan, pengemasan dan penyajian makanan tradisional oleh masyarakat; (2) Terciptanya teknologi pengolahan, pengemasan dan penyajian makanan tradisional yang mudah didistribusikan, mudah dikonsumsi, mudah disajikan dan menarik, serta memperhatikan mutu dan keamanan pangan dan ; (3) Terciptanya standardisasi makanan tradisional unggulan; (4) Meningkatnya ragam mutu makanan tradisional.

### **Peningkatan KAP (*Knowledge, Attitude, Practice*) Konsumen.**

Peningkatan KAP diarahkan untuk merubah perilaku masyarakat dalam mengkonsumsi pangan tidak tergantung pada konsumsi beras. Sasaran yang ingin dicapai dalam program ini adalah berkurangnya konsumsi beras melalui pola pangan beragam dan bergizi seimbang.

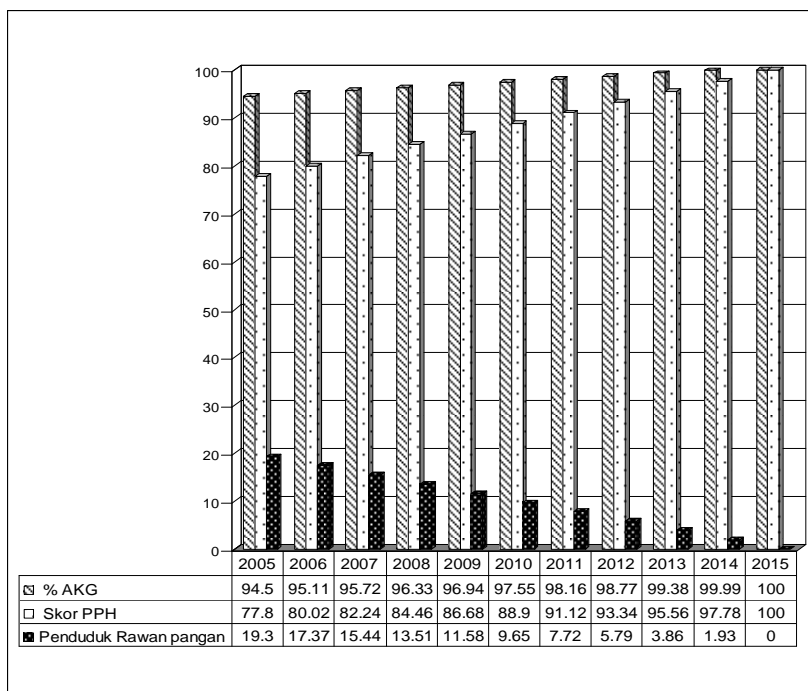
Kegiatan yang dilaksanakan meliputi antara lain : (1) pembuatan modul dan leaflet tentang pola makan beragam dan bergizi seimbang, (2) promosi pangan beragam dan bergizi seimbang melalui media cetak dan elektronik secara kontinyu, (3) pemberian makanan pendamping ASI (MP-ASI) yang tepat berbasis sumber daya lokal, (4) memberikan makanan tambahan anak sekolah (PMT-AS) yang tepat berbasis sumber daya lokal, (5) pengembangan warung sekolah berbasis makanan tradisional, (6) mensosialisasikan *Gerakan Makanan Beragam*, dan gizi seimbang masyarakat yang dari instansi pemerintah, (7) promosi pengembangan makanan tradisional pada hotel-hotel

Indikator keberhasilan dari kegiatan ini adalah: (1) tersedianya modul dan leaflet diversifikasi pangan, (2) adanya promosi diversifikasi pangan secara rutin di media cetak dan elektronik, (3) berkembangnya warung sekolah, (4) adanya budaya makanan tradisional pada instansi pemerintah dan hotel.

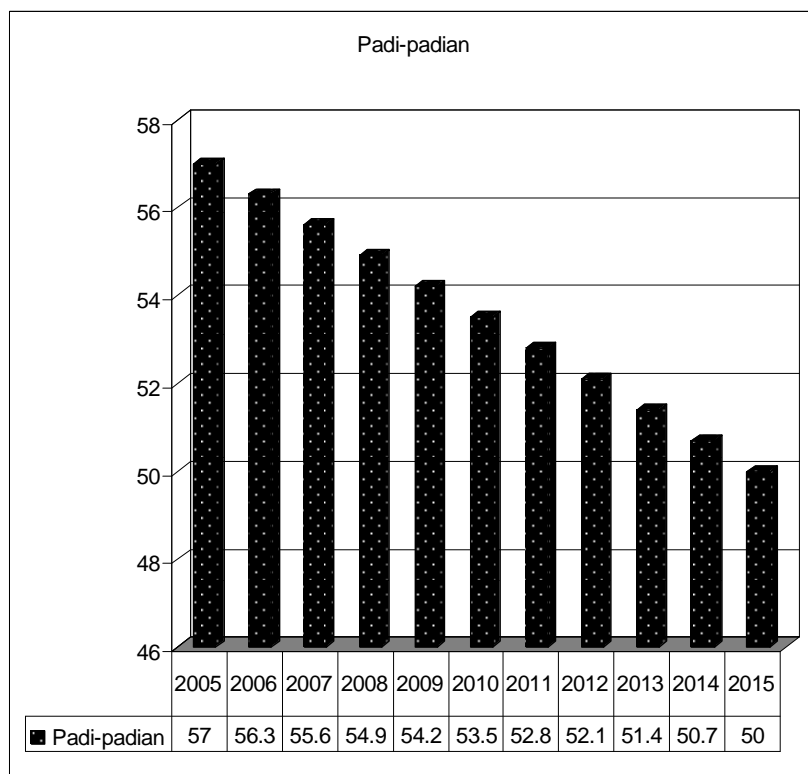
### **Tahapan dan Target**

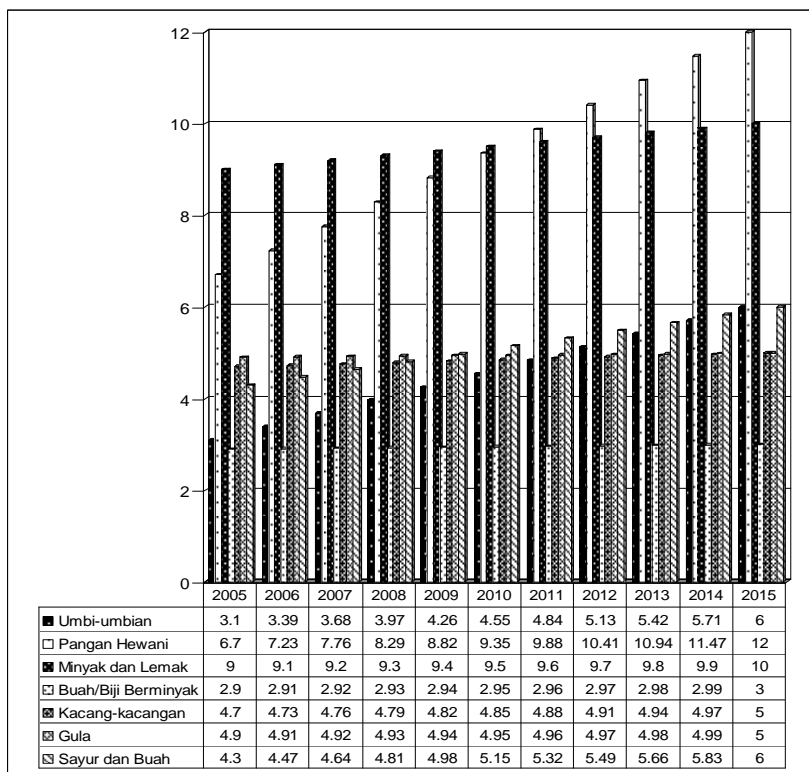
Pengembangan diversifikasi pangan dilakukan secara bertahap sesuai dengan kondisi sumberdaya yang dimiliki, serta peluang pengembangannya.

Tahapan pengembangan beserta indikator utama disajikan dalam Gambar sebagai berikut :



Sedangkan target pemenuhan Angka Kecukupan Energi untuk masing-masing kelompok bahan makanan disajikan dalam grafik berikut:





## Kegiatan

Program pengembangan pekarangan, dilakukan melalui sub program : (1) intensifikasi pekarangan, (2) penguatan kelompok wanita dalam intensifikasi pekarangan, (3) peningkatan pengetahuan gizi wanita pedesaan dan bisnis pangan.

Program pengembangan pangan lokal dilakukan melalui : (1) pengembangan pemanfaatan sumberdaya lokal, dan (2) peningkatan teknologi dan industri pengolahan pangan skala kecil RT

Program pengembangan makanan tradisional, maka dirancang 3 (tiga) upaya pengembangan makanan tradisional, dilakukan melalui sub progra : (1) pengembangan sumberdaya makanan tradisional; (2) peningkatan motivasi dan partisipasi masyarakat dalam pengembangan makanan tradisional dan (3) peningkatan Teknologi dan Kelembagaan Pangan

Peningkatan KAP (*Knowledge, Attitude, Practice*) Konsumen dilaksanakan melalui: (1) pembuatan modul dan leaflet tentang pola makan beragam dan bergizi seimbang, (2) promosi pangan beragam dan bergizi seimbang melalui media cetak dan elektronik secara kontinyu, (3) pemberian

makanan pendamping ASI (MP-ASI) yang tepat berbasis sumber daya lokal, (4) memberikan makanan tambahan anak sekolah (PMT-AS) yang tepat berbasis sumber daya lokal, (5) pengembangan warung sekolah berbasis makanan tradisional, (6) mensosialisasikan *Gerakan Makanan Beragam*, dan gizi seimbang masyarakat yang dari instansi pemerintah, (7) promosi pengembangan makanan tradisional pada hotel-hotel.

Secara rinci masing-masing program tersebut dijabarkan dalam kegiatan yang disajikan dalam Tabel sebagai berikut:



**Pengembangan Pekarangan**

Program	Kegiatan	Indikator kinerja	Ukuran	Tahun							
				08	09	10	11	12	13	14	15
Intensifikasi pekarangan	(1) Penyusunan paket teknologi pekarangan,	Jumlah paket teknologi	buah	2	2	2	4	4	4	4	4
	(2) Penyuluhan tentang paket teknologi pekarangan baik budidaya maupun pengolahan	Frekuensi penyuluhan	Kali/tahun	6	6	6	6	12	12	12	12
	(3) Percontohan desa intensif pekarangan	Jumlah desa percontohan	Desa/kab	2	2	2	4	4	4	4	4
Penguatan kelompok wanita dalam Intensifikasi pekarangan	(1) Pemberdayaan	jumlah kelompok wanita usaha pekarangan	Desa/kab	2	2	2	4	4	4	4	4
	(2) Pendampingan										
	(3) Penguatan modal bagi kelompok wanita dalam pengembangan pekarangan										
Peningkatan pengetahuan gizi wanita pedesaan dan bisnis pangan	(1) Penyuluhan pangan beragam dan bergizi seimbang,	Frekuensi penyuluhan	Kali/tahun	6	6	6	6	12	12	12	12
	(2) Lomba menu makanan dari hasil pekarangan,	Frekuensi	Kali/tahn	1	1	1	1	2	2	2	2
	(3) Pengembangan depot desa dengan menu makanan berbasis sumberdaya pedesaan.	Jumlah depot desa dengan menu makanan berbasis sumberdaya pedesaan	Desa/kab	2	2	2	4	4	4	4	4

### Pengembangan Pangan Lokal

Program	Kegiatan	Indikator kinerja	Ukuran	Tahun						
				09	10	11	12	13	14	15
Pengembangan Pemanfaatan Sumberdaya Lokal	(1) Sosialisasi pentingnya pangan lokal pada stakeholder	Frekuensi	Kali tahu	2	2	2	2	2	2	2
	(2) Identifikasi potensi pangan lokal sesuai kondisi daerah dan UMKM berbasis pangan lokal	Tergalinya potensi dan UMKM berbahan baku pangan lokal pada setiap kab/kota	Peta/kab	12	16	22	28	34	38	
	(3) Pemetaan sumber daya lokal nabati dan hewani pada tingkat wilayah UMKM berbasis pangan lokal									
	(4) Peningkatan produksi/produktifitas dan ketersediaan bahan baku pangan lokal	Produksi	Persen kenaikan	5	5	5	5	5	5	5

**Pengembangan Pangan Lokal Lanjutan.....**

Program	Kegiatan	Indikator kinerja	Ukuran	Tahun						
				09	10	11	12	13	14	15
	(5) Sosialisasi dan pelatihan produksi pengembangan pangan lokal	Frekuensi	Ka/tahun	6	6	6	12	12	12	12
	(6) Promosi dan pemasaran pangan lokal;	Frekuensi	Ka/tahun	6	6	6	12	12	12	12
	(7) Gerakan pengembangan pangan lokal sebagai atribut daerah (icon daerah)	Adanya icon pada daerah	Kab/kota yang punya icon	10	15	15	20	25	30	39
	(8) Pembinaan/ pendampingan, pemantauan dan evaluasi( sekolah lapang pangan lokal)	Frekuensi	Ka/tahun	6	6	6	12	12	12	12

### Pengembangan Pangan Lokal Lanjutan.....

Program	Kegiatan	Indikator kinerja	Ukuran	Tahun						
				09	10	11	12	13	14	15
Peningkatan Teknologi dan industri pengolahan Pangan skala UMKM	(1) Penemuan dan/ pengembangan aplikasi paket teknologi pengolahan pangan non beras dengan citra modern	Jumlah paket teknlgi	buah	3	3	4	5	6	7	7
	(2) Pemasyarakatan teknologi pengolahan pangan yang berbasis spesifik daerah	Frekuensi	Ka/tahun	6	6	6	12	12	12	12
	(3) Pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan bahan pangan lokal	Frekuensi	Ka/tahun	6	6	6	12	12	12	12
	(4) Peningkatan peran masy. profesi atau asosiasi, LSM dan dunia usaha	Frekuensi pertemuan	Ka/tahun	2	2	2	2	2	2	2
	(5) Meningkatkan kemitraan antara industri rumah tangga(UMKM) dengan industri menengah	Frekuensi pertemuan	Ka/tahun	2	2	2	2	2	2	2

**Pengembangan Pangan Lokal Lanjutan.....**

Program	Kegiatan	Indikator kinerja	Ukuran	Tahun						
				09	10	11	12	13	14	15
	(6) Pembinaan, monitoring dan evaluasi UMKM pengolahan bahan pangan nabati dan hewani yang berasal dari pangan asli.	Frekuensi pertemuan	Ka/tahun	2	2	2	2	2	2	2
	(7) Insentif bagi UMKM dalam mengembangkan pangan lokal	Kredit mudah	Persen unit UMKM	1	2	2	3	3	3	3

### Pengembangan Makanan Tradisional.

Program	Kegiatan	Indikator kinerja	Ukuran	Tahun						
				09	10	11	12	13	14	15
Pengembangan sumberdaya makanan tradisional.	(1) Identifikasi makanan tradisional sesuai potensi daerah;	Kab/kota yang sudah diidentifikasi dan dipetakan non beras	Kab/kota	38	38	38	38	38	38	38
	(2) Pemetaan profil makanan tradisional unggulan tingkat wilayah;									
	(3) Pengembangan sumber-sumber makanan tradisional;	Frekuensi	Ka/tahun	2	2	3	3	4	4	4
	(4) Sosialisasi dan pelatihan Pembinaan, pendampingan, pemantauan dan evaluasi	Frekuensi	Ka/tahun	1	1	1	2	2	3	3
Peningkatan Citra Makanan Tradisional	(1) Promosi makanan tradisional dan memperluas "Aku Cinta Makanan Indonesia" melalui sekolah-sekolah;	Frekuensi	Ka/tahun	2	2	3	3	4	4	4
	(2) Peningkatan peran organisasi masyarakat (PKK, Dharma Wanita), PT, LSM	Frekuensi pertemuan	Ka/tahun	2	2	2	2	2	2	2
	(3) Pemberdayaan kelompok wanita di perkotaan dan perdesaan	Frekuensi	Ka/tahun	2	2	2	2	2	2	2

**Pengembangan Makanan Tradisional Lanjutan .....**

Program	Kegiatan	Indikator kinerja	Ukuran	Tahun						
				1	2	3	4	5	6	7
	(4) Mendorong industri pangan tradisional untuk mengembangkan usahanya	Frekuensi pertemuan	Ka/tahun	4	4	4	4	6	6	6
	(5) Penyelenggaraan Festival dan Lomba Makanan Tradisional.	Frekuensi	Ka/tahun	2	2	2	2	2	2	2
	(6) Bekerjasama dengan PHRI dan Biro Perjalanan untuk memasyarakatkan Makanan Tradisional	Frekuensi	Ka/tahun	2	2	2	4	4	4	4
	(7) Memasyarakatkan makanan tradisional melalui media massa (Media Elektronik dan Cetak)	Frekuensi	Ka/tahun	2	2	2	3	3	3	3
Peningkatan Teknologi dan Kelembagaan Pangan	(1) Pemberdayaan masyarakat dalam pengembangan produk olahan makanan tradisional untuk meningkatkan daya tarik, cita rasa dan citra makanan tradisional;	Frekuensi	Ka/tahun	4	4	4	4	6	6	6
	(2) Penelitian dan pengembangan menu serta teknologi olahan makanan tradisional yang memperhatikan mutu gizi dan keamanan pangan;	Frekuensi	Ka/tahun	2	2	2	2	2	2	2

**Pengembangan Makanan Tradisional Lanjutan .....**

	(3) Pemasyarakatan teknologi pengolahan, pengemasan dan penyajian dalam penerapan teknologi maju, spesifik wilayah serta memperhatikan mutu gizi dan keamanan pangan;	Frekuensi	Ka/tahun	6	6	6	12	12	12	12
	(4) Pemberdayaan masyarakat untuk mengembangkan makanan tradisional (modal, pelatihan, pendampingan)	Frekuensi	Ka/tahun	3	3	3	4	4	4	5
	(5) Pengembangan pemasaran melalui kelembagaan pemasaran (kadin, Disperindag, Bank Jatim, Biro Perjalanan, PHRI, Pengusaha Retail)	Frekuensi	Ka/tahun	4	4	4	5	5	6	6



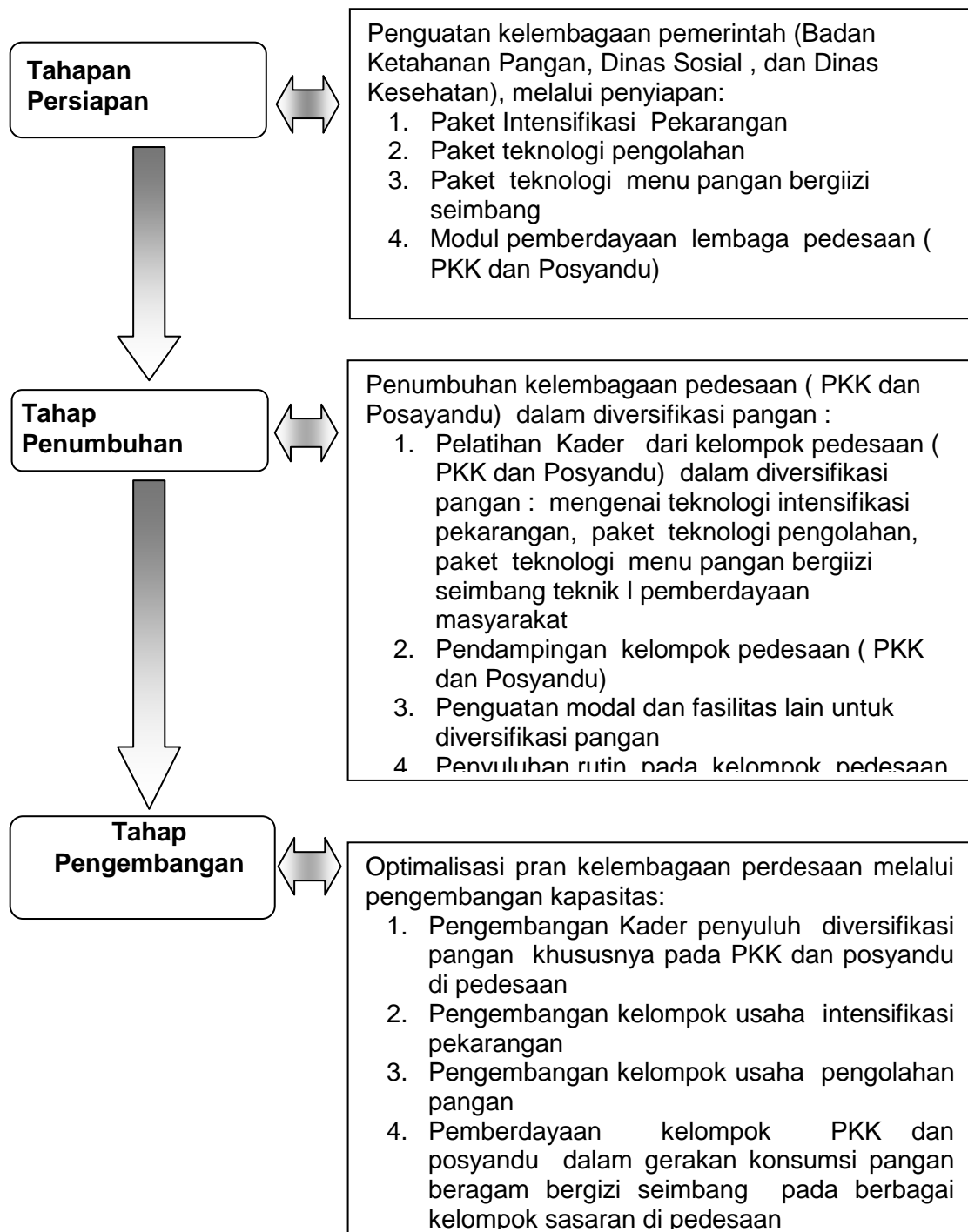
**Peningkatan KAP (*Knowledge, Attitude, Practice*) Konsumen.**

Program	Kegiatan	Indikator kinerja	Ukuran	Tahun						
				09	10	11	12	13	14	15
Peningkatan KAP	(1) Pembuatan modul dan leaflet tentang pola makan beragam dan bergizi seimbang,	Jumlah paket teknologi	Paket	2	2	4	4	4	4	4
	(2) Promosi pangan beragam dan bergizi seimbang melalui media cetak dan elektronik secara kontinyu,	Frekuensi	Ka/tahun	5	5	5	5	6	6	6
	(3) Pemasyarakatan makanan pendamping ASI (MP-ASI) yang tepat berbasis sumber daya lokal	Frekuensi	Ka/tahun	3	3	3	3	3	3	3
	(4) Memberikan makanan tambahan anak sekolah (PMT-AS) yang tepat berbasis sumber daya lokal,	Frekuensi	Ka/tahun	4	4	4	6	6	6	6
	(5) Pengembangan warung sekolah berbasiskan makanan tradisional,	Jumlah depot sekolah desa	Desa/kab	2	2	2	4	4	4	4
	(6) Mensosialisasikan <i>Gerakan Makanan Beragam</i> , dan gizi seimbang masyarakat yang dari instansi pemerintah,	Frekuensi	Ka/tahun	2	2	2	4	4	4	4
	(7) Promosi pengembangan makanan tradisional pada hotel-hotel	Frekuensi	Ka/tahun	2	2	2	2	2	2	2

## **VI. LANGKAH OPERASIONAL PEMBERDAYAAN KELOMPOK PEDESAAN DALAM PENGEMBANGAN DIVERSIFIKASI PANGAN**

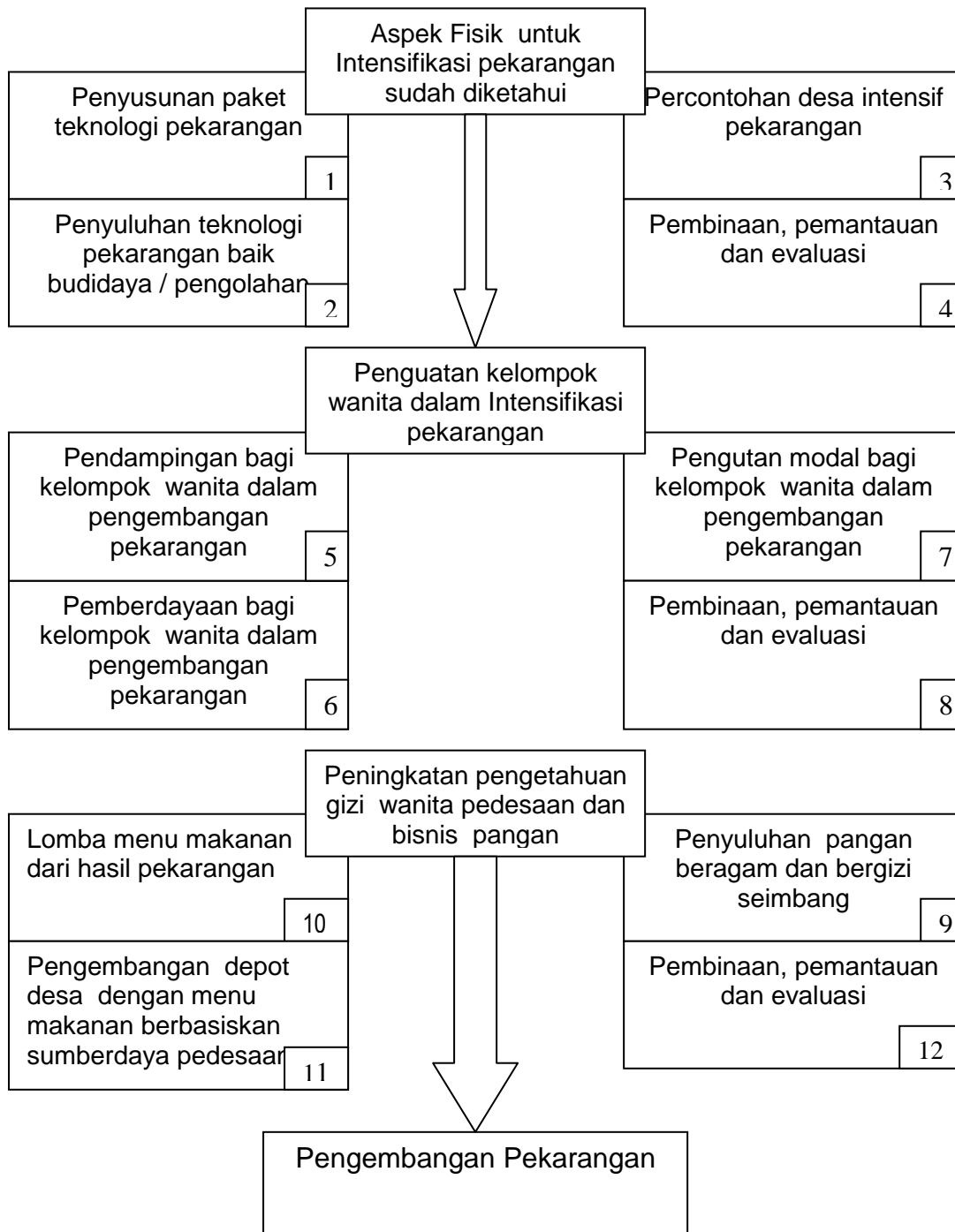
Tahapan dalam pemberdayaan kelompok pedesaan dalam pengembangan diversifikasi disajikan dalam Gambar berikut . Secara umum pemberdayaan kelompok dibagi dalam 3 tahap, yakni :

1. Penguatan kelembagaan pemerintah (Badan Ketahanan Pangan, Dinas Sosial , dan Dinas Kesehatan)
2. Penumbuhan kelembagaan pedesaan ( PKK dan Posayandu) dalam diversifikasi pangan
3. Optimalisasi peran kelembagaan pedesaan melalui pengembangan kapasitas

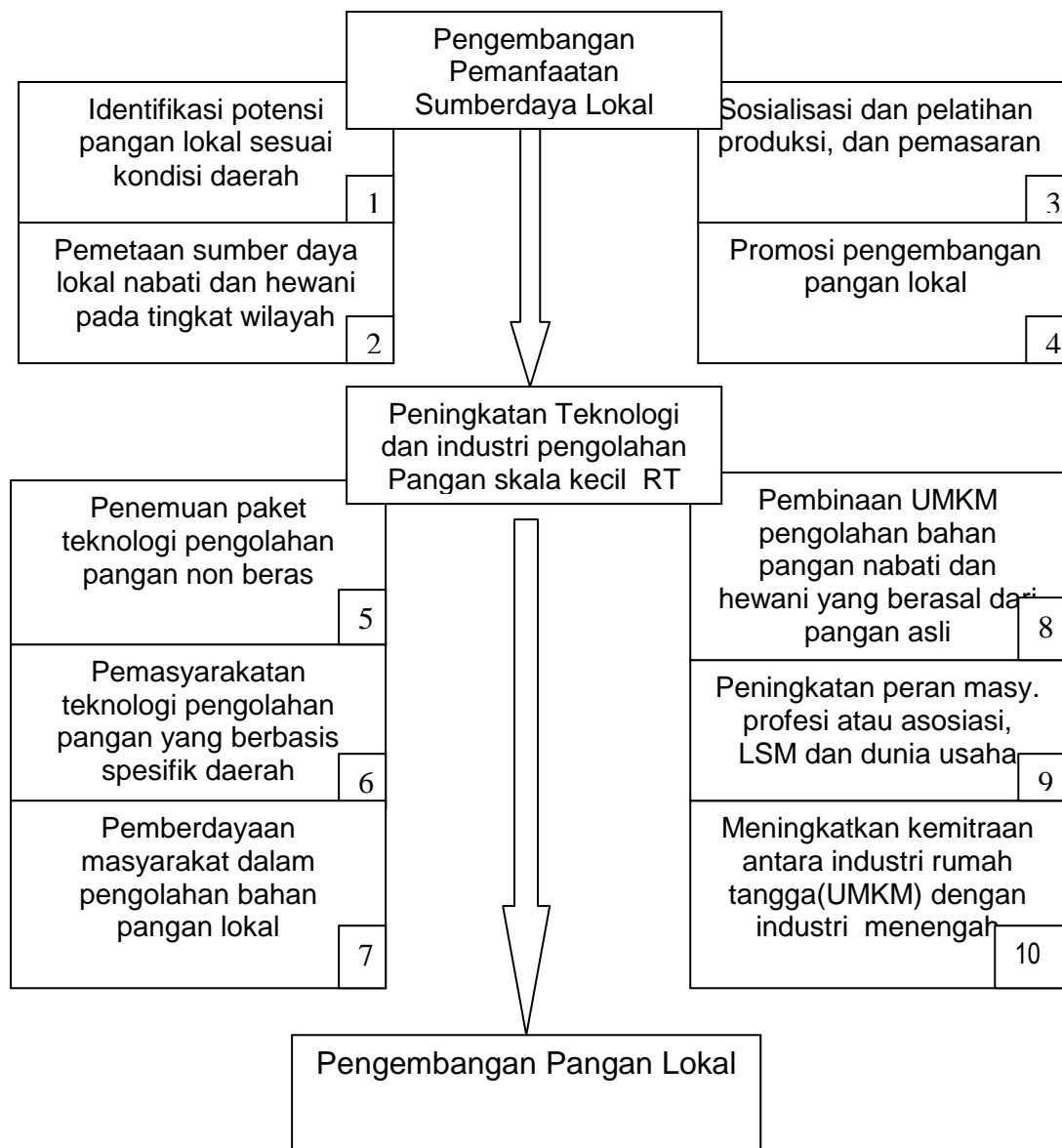


Gambar Tahapan Pemberdayaan Kelompok Pedesaan dalam Pengembangan Diversifikasi Pangan

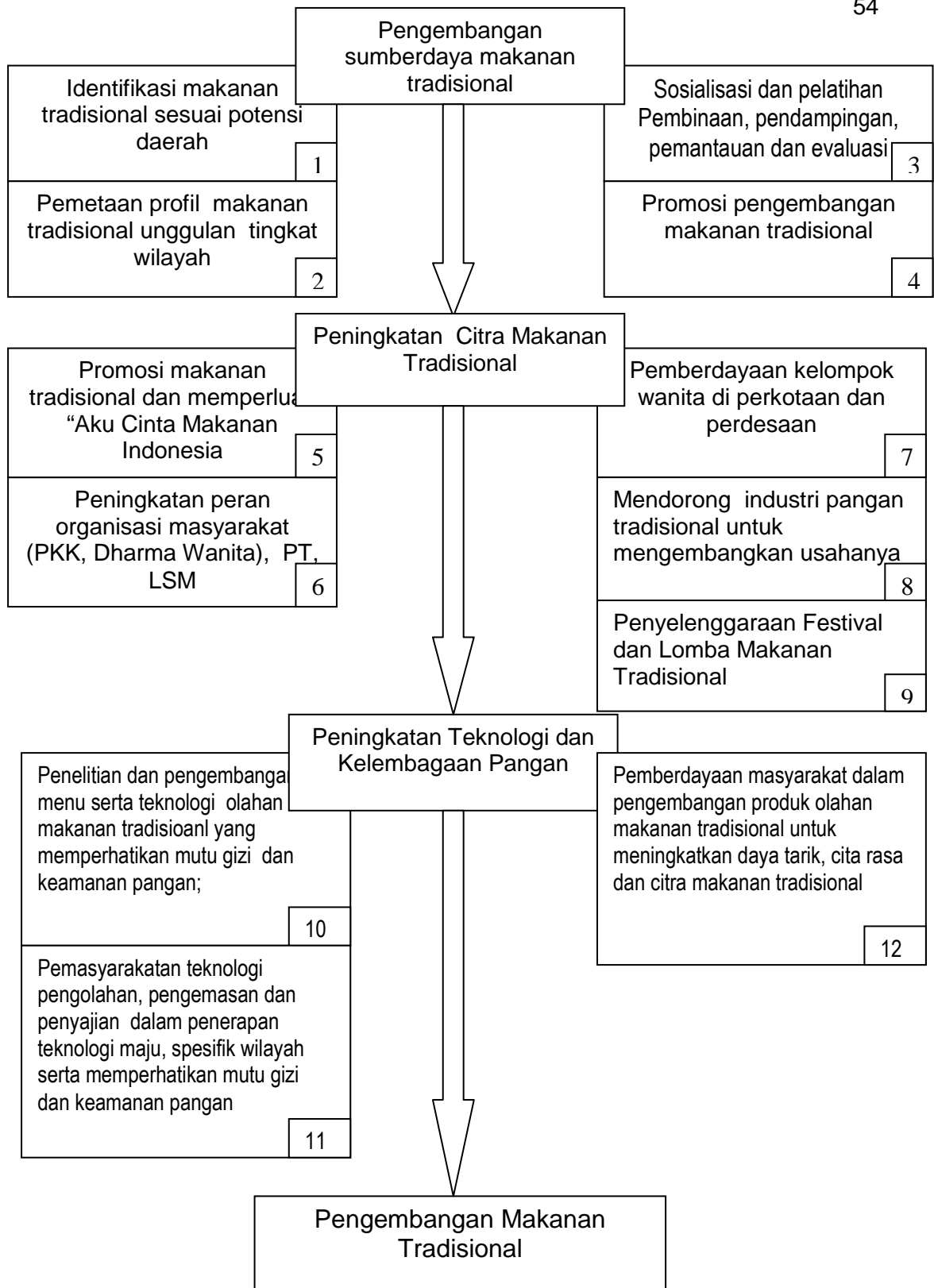
Sedangkan langkah operasional untuk untuk masing-masing kebijakan diversifikasi pangan disajikan dalam model fishbone sebagaimana disajikan dalam Gambar berikut.



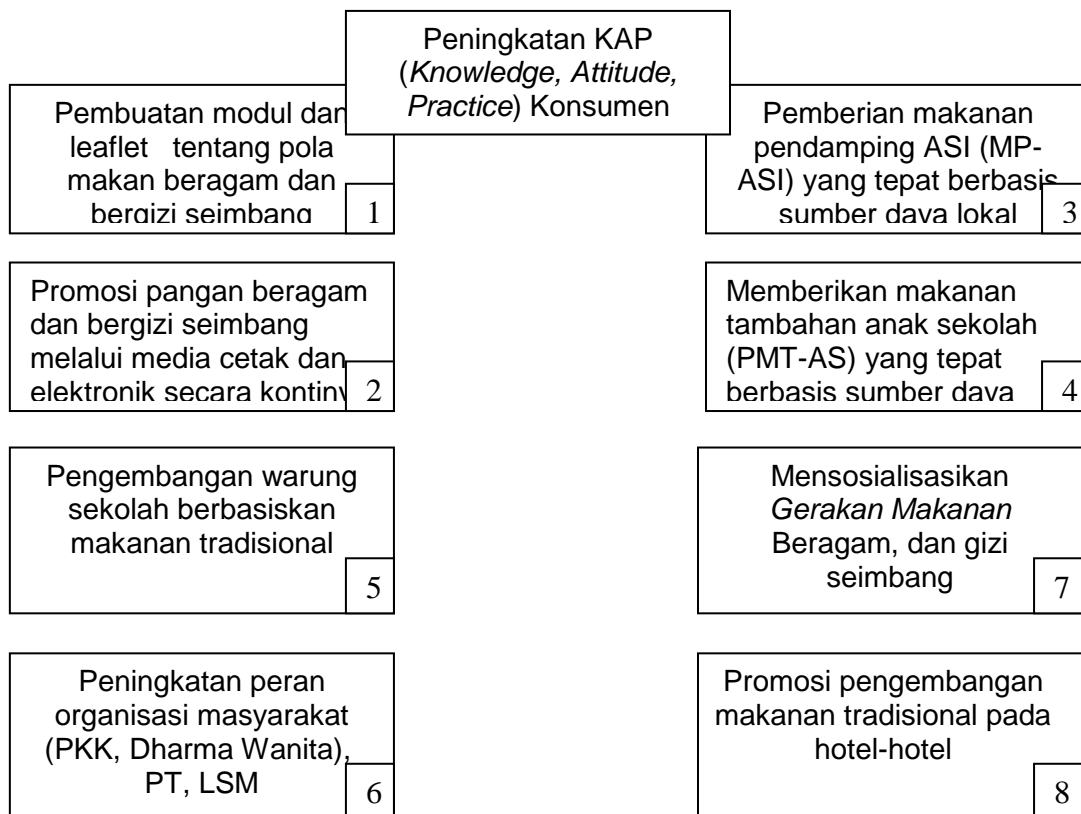
Gambar . Model Fishbone Pengembangan Pekarangan



Gambar Model Fishbone Pengembangan Pangan Lokal



Gambar Model Fishbone Pengembangan Makanan Tradisional



Gambar Model Fishbone Peningkatan KAP

## VII. PENUTUP

Roadmap diversifikasi pangan ini diharapkan dapat meningkatkan koordinasi pembangunan diversifikasi pangan secara terpadu untuk diimplementasikan. Sasaran roadmap diversifikasi pangan ini adalah : (1) pencapaian konsumsi pangan AKG sebesar 2000 kkal dan menurunnya kelompok masyarakat yang rawan pangan, (2) pencapaian Pola Pangan Harapan dengan skore 100 dengan menurunnya konsumsi beras sampai 90 gram perkapita/hari dan meningkatnya konsumsi protein minimal 52 gram/kapita per hari, (3) berkembangnya bisnis pangan berbasis sumberdaya pangan lokal dan teknologi pangan yang tepat guna

Akhirnya semoga Roadmap ini memberikan manfaat bagi semua pihak yang terkait



**ROADMAP DIVERSIFIKASI PANGAN  
PROPINSI JAWA TIMUR**

**BADAN KETAHANAN PANGAN JAWA TIMUR**

**2008**