

# BIDANG PENGANEKARAGAMAN PANGAN

Royal Hotel - BOGOR



Oleh:

Kepala Bidang Penganeekaragaman Pangan  
Pusat Penganeekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan

Badan Ketahanan Pangan  
KEMENTERIAN PERTANIAN

Oktober 2016

# MENGAPA PENGANEKARAGAMAN PANGAN PENTING?



1. Tingginya ketergantungan konsumsi pangan masyarakat terhadap beras dan terigu (konsumsi beras terbesar, impor terigu terbesar)
2. Pola konsumsi pangan masyarakat belum beragam, bergizi seimbang dan aman
3. Semakin terasa terjadinya dampak perubahan iklim global;
4. **Besarnya gempuran promosi produk pangan impor (panglok inferior, kurang diminati)**
5. **Besarnya potensi sumber daya alam nasional**
6. **makin berkembangnya teknologi pengolahan pangan**

# Sumberdaya Tanaman

## ❖ Indonesia adalah negara dengan kekayaan karagaman hayati no.2 setelah Brasilia

- ✓ 800 spesies tanaman sumber bahan pangan
- ✓ ± 1000 spesies tanaman obat-obatan



- 77 sumber karbohidrat
- 75 sumber minyak/lemak
- 26 kacang-kacangan
- 389 buah-buahan
- 228 sayur-sayuran
- 40 bahan minuman
- 110 rempah-rempah

Jika hanya mengandalkan salah satu komoditi saja, berarti tidak menghargai keragaman dan kekayaan sumberdaya hayati yang kita miliki

# ANEKA KOMODITAS PANGAN LOKAL POTENSIAL



Ubi Kayu/Singkong (*Casava*)



Ubi Jalar



Pisang



Jagung



Sukun



Ganyong



Sagu



Labu Kuning



Umbi Garut/Irut/  
Arus/Jelarut



Talas



Suweg/Iles-iles/  
Porang



Gadung



Gembili



# Sumberdaya Lahan

Penggunaan lahan	Lahan yang sesuai	Lahan yang sdh digunakan	Potensi ekstensifikasi
Sawah dan lahan basah	24,5	8,5	16,1
Tegalan	25,3	30,1	-4,8
Tanaman Tahunan	50,9	25,5	25,4
<b>Total</b>	<b>100,7</b>	<b>64,1</b>	<b>36,7</b>

Keterangan: Badan Litbang Pertanian, 2004

Jumlah kesesuaian lahan yang sesuai untuk pertanian: 100,7 juta Ha

- ❖ **Produksi padi memiliki keterbatasan sumberdaya (lahan)**
- ❖ **Sumberdaya yang masih memiliki potensi ekstensifikasi adalah tanaman tahunan atau tanaman yang dapat tumbuh dibawah tegakan, atau tanaman yang tumbuh baik di lahan kering**



# DASAR HUKUM PELAKSANAAN PENGANEKARAGAMAN PANGAN



Undang-Undang No. 18 Tahun  
2012 Tentang Pangan



Peraturan Presiden (Perpres) Nomor  
22 tahun 2009, tentang Kebijakan  
Percepatan Penganeekaragaman Konsumsi  
Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal



Peraturan Menteri Pertanian  
(Permentan) Nomor 43 tahun 2009,  
tentang Gerakan Percepatan  
Penganeekaragaman Konsumsi Pangan  
Berbasis Sumber Daya Lokal

- Pergub
- Surat Edaran Gubernur

- Perbup/walikota
- Surat Edaran Bup/WK



# DIVERSIFIKASI = PENGANEKARAGAMAN PANGAN MENURUT UU NO. 18 TAHUN 2012 TENTANG PANGAN

## Pasal 41 :

Penganekaragaman Pangan merupakan upaya meningkatkan ketersediaan pangan yang beragam dan berbasis potensi sumberdaya lokal yang ada untuk:

- a. Memenuhi pola konsumsi Pangan yang beragam, bergizi seimbang dan aman
- b. Mengembangkan usaha pangan; dan/atau
- c. Meningkatkan kesejahteraan masyarakat

## Pasal 42 :

Penganekaragaman Pangan sebagaimana dimaksud dalam pasal 41 dilakukan dengan :

- a. Penetapan kaidah Penganekaragaman Pangan
- b. Pengoptimalan Pangan Lokal
- c. Pengembangan teknologi dan sistem insentif bagi usaha pengolahan pangan lokal
- d. Pengenalan diversifikasi usaha tani dan perikanan
- e. Peningkatan ketersediaan dan akses benih dan bibit tanaman, ternak dan ikan
- f. Pengoptimalan pemanfaatan lahan, termasuk lahan pekarangan
- g. Penguatan usaha mikro, kecil dan menengah di bidang pangan, dan
- h. Pengembangan industri pangan yang berbasis pangan lokal



## Pasal 61

PENGANEKARAGAMAN KONSUMSI PANGAN DILAKUKAN DENGAN :

- a. MEMPROMOSIKAN PENGANEKARAGAMAN KONSUMSI PANGAN;
- b. MENINGKATKAN PENGETAHUAN DAN KESADARAN MASYARAKAT UNTUK MENGKONSUMSI ANEKA RAGAM PANGAN DENGAN PRINSIP GIZI SEIMBANG;
- c. MENINGKATKAN KETERAMPILAN DALAM PENGEMBANGAN OLAHAN PANGAN LOKAL; DAN
- d. MENGEMBANGKAN DAN MENDISELIMINASIKAN TEKNOLOGI TEPAT GUNA UNTUK PENGOLAHAN PANGAN LOKAL



# PERCEPATAN PENGANEKARAGAMAN KONSUMSI PANGAN (P2KP)

**P2KP**

UPAYA MEMPERCEPAT MEMBUDAYAKAN POLA KONSUMSI  
PANGAN BERAGAM. BERGIZI SEIMBANG DAN AMAN  
UNTUK HIDUP SEHAT, AKTIF DAN PRODUKTIF

**OUT  
COME**

**PENINGKATAN  
PPH**

**MENINGKATNYA  
KONSUMSI PANGAN  
LOKAL**

# KAWASAN RUMAH PANGAN LESTARI MENDUKUNG PERCEPATAN PERCEPATAN PENGANEKARAGAMAN PANGAN

Pemanfaatan Potensi lahan  
pekarangan 10,3 juta Ha

## KRPL

Sejak tahun 2010 – 2015 telah  
dikembangkan di 15.000 desa di  
seluruh Indonesia

### OPTIMALKAN PEKARANGAN SEBAGAI SUMBER PANGAN KELUARGA

Optimalkan Lahan Pekarangan Sebagai Sumber Pangan Keluarga.

Kebutuhan pola makan 3BA (Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman) menuntut setiap rumah tangga untuk menjaga ketersediaan dan kemandirian pangan dalam memenuhi kebutuhan pangan keluarga. Kondisi seperti ini dapat diwujudkan dengan memanfaatkan lahan pekarangan secara optimal, baik itu untuk bercocok tanam maupun beternak.



# KAWASAN RUMAH PANGAN LESTARI (KRPL)

sebuah konsep lingkungan perumahan penduduk yang secara bersama-sama mengusahakan pekarangannya secara intensif untuk dimanfaatkan menjadi sumber pangan secara berkelanjutan dengan mempertimbangkan aspek potensi sumberdaya alam dan kebutuhan gizi warga setempat



# TUJUAN PENGEMBANGAN KRPL

**1**

Meningkatkan kesadaran, peran dan partisipasi masyarakat dalam mewujudkan pola konsumsi pangan yang B2SA

**2**

Meningkatkan partisipasi kelompok wanita dalam penyediaan sumber pangan untuk memenuhi kebutuhan pangan dan gizi keluarga.

**3**

Mengembangkan kegiatan ekonomi produktif keluarga sehingga mampu meningkatkan kesejahteraannya dan menciptakan



# Konsep Optimalisasi Pemanfaatan Pekarangan dalam Satu Desa



# KOMPONEN PENGEMBANGAN KRPL

Kebun Bibit



Demplot



**KRPL**

Pekarangan



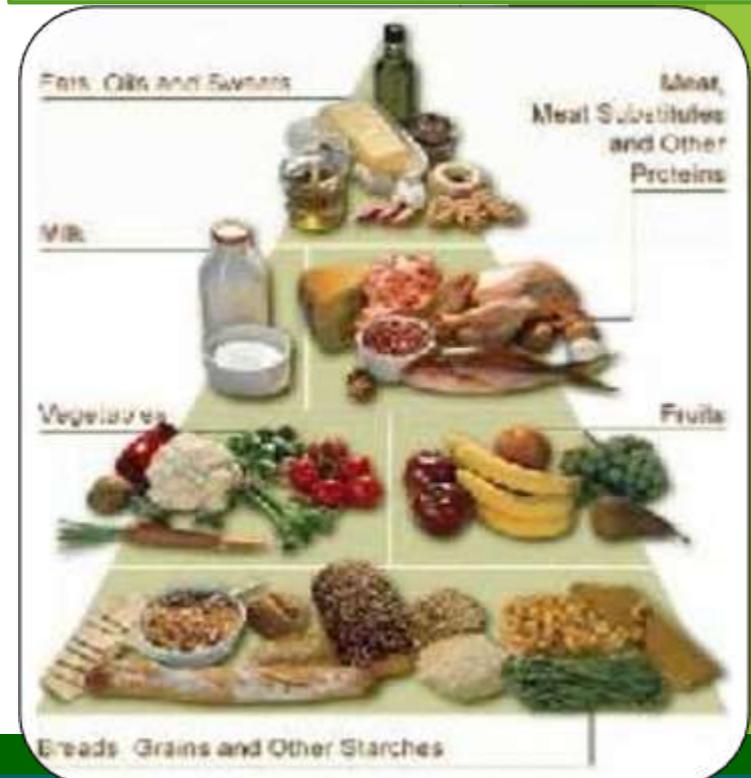
Pengembangan Menu B2SA



# KOMODITI SUMBER PANGAN DI PEKARANGAN

- ▶ Tanaman pangan & hortikultura: umbi-umbian, kacang-kacangan, sayuran, buah, bumbu, obat
- ▶ Tanaman yang bernilai ekonomi tinggi: buah, sayuran, hias (bunga potong, tanaman pot, tanaman taman)
- ▶ Ternak: unggas hias, petelor, daging
- ▶ Ikan: hias, produksi daging, dll.

Penyediaan Pangan Beragam, Bergizi, Seimbang dan AMAN (B2SA)



# Manfaat Optimalisasi Pekarangan melalui Konsep KRPL:

**Bahan pangan yang ditanam di lokasi yang dekat dengan rumah, lebih segar dan karenanya lebih bergizi, sehat dan aman**

**Mengurangi biaya belanja pengeluaran kebutuhan pangan sehari-hari rumah tangga**

**Membangun kepedulian terhadap konservasi sumberdaya genetik, baik tanaman ,ternak karena sumberdaya pekarangan yang multi komoditas, multibiologis, multi kegiatan dan multi hubungan**

**Menjadikan tempat yang lebih sehat dan nyaman untuk dihuni karena "Go Green"**

**Menghindari kekurangan pangan karena efek anomali iklim dan menghindari tekanan buruk karena inflasi ekonomi karena pangan sehari-hari tersedia bagi rumah tangga**



# PENGEMBANGAN PANGAN POKOK LOKAL (MP3L)

- Penyediaan sumber karbohidrat alternatif selain beras dan terigu (ubikayu, jagung, sagu, dll)
- Pemanfaatan teknologi pengolahan pangan
- Peningkatan daya saing pangan lokal (tampilan, daya tahan, rasa dan proses penyajian)
- Pengayaan nilai gizi pangan lokal (fortifikasi)
- Pengembangan industri pangan lokal
- Pengembangan pangan daerah berbasis sumberdaya lokal



**Dikembangkan di 50 kabupaten/kota pada 17 propinsi sejak 2012-2015**

# Strategi Pendekatan Pengembangan Pangan Lokal ke masyarakat



## Pertama

- Pendekatan dengan pemanfaatan teknologi pengolahan pangan dilakukan dengan mengubah bentuk asli pangan lokal dan memperkaya nilai gizinya guna meningkatkan citra pangan lokal, diarahkan pada segmen masyarakat tertentu yang menyesuaikan dengan pola hidup yang praktis penyajian dan pengolahannya, kerjasama dengan perguruan tinggi dan lembaga penelitian
- Misal : beras analog, beras cerdas.



## Kedua

- Pendekatan dengan mempertahankan kearifan lokal terhadap budaya pola pangan setempat .
- Dilakukan melalui sosialisasi dan promosi agar percaya diri bahwa pola konsumsi pangan lokal adalah hal sangat bijaksana untuk dipertahankan baik dari sisi kesehatan maupun pelestarian budaya.
- Misalnya pembuatan embal dari Maluku, Rasi di Cirendeui, thiwul di Jawa, Sinonggi dan Kabuto di Sultra, dsb.

## Treatment Intervensi konsumsi pada Sasaran P2KP

- ▶ Orang tua: konsumsi pangan lokal buat kesehatan (contoh: getuk tanpa gula, thiwul, dll)
- ▶ Remaja: konsumsi pangan lokal mengikuti trend (contoh: pizza singkong, dll)
- ▶ Anak-anak: konsumsi pangan lokal untuk pertumbuhan (contoh: bubur jagung, dll)



# BERBAGAI JENIS PANGAN LOKAL SUMBER KARBOHIDRAT BESERTA OLAHANNYA YANG ADA DI MASYARAKAT/KEARIFAN LOKAL

## SAGU

- Papeda
- Sinonggi
- Sagu rendang
- Sagu Lemak
- Sagu Lempeng
- Kapurung
- Sampolet
- Gobak Sagu
- Beras analog dari Sagu

## UBI KAYU

- Tiwul
- Enbal
- Kasuami
- Kabuto
- Beras Aruk
- Beras Singkong (Rasi atau Rasbi)
- Beras analog dari Ubi Kayu

## JAGUNG

- Jagung Bose
- Binte Biluhute
- Kabosunosu
- Beras Jagung
- Beras Analog dari Jagung



# HASIL PENGEMBANGAN PANGAN LOKAL

## PENGEMBANGAN USAHA PANGAN

Bantuan alat penepungan di 4020 kelompok (2011)

- alat pengiris
- alat pengering
- Alat penepung
- Alat pengering

## Penegmbangan MP3L di 30 kab

Bantuan usaha pengolahan pangan di 50 lokasi (2012-2015)

- Bantuan alat pengolahan pangan pokok lokal
- Fasilitasi dan pendampingan UKM
- Kajian produk pangan lokal



# Contoh Hasil Olahan Pangan Lokal Kegiatan MP3L



**ENBAL INSTAN  
MALUKU TENGGARA**



**OYEK SINGKONG  
KEBUMEN**



**TEPUNG SAGU  
SULAWESI TENGGARA**



**ENBAL GORENG  
MALUKU TENGGARA**



**TEPUNG JAGUNG  
SULAWESI UTARA**



**BERAS ANALOG  
LAMPUNG**



**BERAS JAGUNG  
DONGGALA**



**TEPUNG SAGU  
SUMATERA BARAT**



**LAPIS TALAS  
BOGOR**



**TEPUNG KASUAMI  
SULAWESI TENGGARA**

# Contoh Hasil Olahan Pangan Lokal Kegiatan MP3L



**TEPUNG SINONGGI  
SULAWESI TENGGARA**



**KERUPUK SAGU  
SINGKIL ACEH**



**MIE AYO  
DIY**



**BERAS MOCAF JAGUNG  
NTB**



**BERAS SINGKONG  
BANTEN**



**BERAS ANALOG  
JAWA TENGAH**



**TEPUNG KELADI  
KALIMANTAN SELATAN**



**MIE JAGO  
SULAWESI TENGAH**



**MIE KERING BIMO  
JAWAI TENGAH**



**SAGU LEMAK MANDAH  
RIAU**

# PROMOSI DAN SOSIALISASI

## Gerakan Diversifikasi Pangan

- Memanfaatkan media cetak, elektronik, pameran, lomba, tokoh masyarakat, publik figur, dan temu lapangan;
- Promosi tematik mengenai : Gerakan makan sayur dan buah, gerakan makan protein hewani, diversifikasi karbohidrat dan protein.

### TUJUAN

- Meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang dan aman (B2SA);
- Menurunkan konsumsi beras;
- Menurunkan ketergantungan terhadap bahan pangan impor.



**Pusat dan 34 provinsi**



# IMPLEMENTASI GERAKAN PENGANEKARAGAMAN PANGAN DI BEBERAPA DAERAH

**One Day No Rice (ODNR) di Kota Depok, Jabar**

**KMP Sikkato (Komunitas Masyarakat Pencinta Sinonggi, Kasuami dan Kabuto), Kota Kendari Sultra**

**Mama Selaras (Makan Malam Selain Beras) di Kab Bangka, Babel**

**Gerakan Pangan Lokal (GPL) di Kab Maluku Tenggara, Maluku**

**One Day No Rice di Kab Buru Selatan, Maluku**

**Manggadong (makan umbi-umbian sebelum makan nasi), Sumatera Utara**

**Isuk isuk teu nyarap kejo (sarapan bukan nasi) Kab Pandeglang, Banten**



# LANGKAH TEROBOSAN

## 1. Memperluas **gerakan promosi** penganeekaragam konsumsi pangan dan B2SA **melalui gerakan *multi channel*** :

- Melibatkan semua **organisasi wanita** (PKK, KOWANI, Aisyah, Dharma Wanita, Bhayangkari)
- Menyiapkan **bahan dan modul TOT** untuk sosialisasi
- Membentuk **KADER B2SA**



2. Pendidikan tentang B2SA melalui :
  - jalur pendidikan formal : melibatkan Kementerian Pendidikan Nasional untuk memasukkan materi B2SA dari SD sampai SMU
  - non-formal : melibatkan tokoh masyarakat, pemuka agama untuk mensosialisasikan B2SA
3. Melakukan kerjasama dengan *stakeholder* : kesehatan, swasta, pendidikan di pusat dan daerah



# JENJANG DAN TUGAS POKOK AKP DI BIDANG PENGANEKARAGAMAN PANGAN

## JENJANG

- Pertama
- Muda
- Madya

## TUGAS POKOK

- Melaksanakan kegiatan analisis dibidang pemanfaatan pangan (penganekaragaman pangan)



# TUGAS DAN HASIL KERJA AKP JENJANG PERTAMA

No	URAIAN KEGIATAN/TUGAS	HASIL KERJA/OUTPUT	JENJANG
1	melakukan kegiatan identifikasi dan inventarisasi data dibidang ketahanan pangan	Paket Data	1,2,3
2	menganalisis potensi pangan olahan spesifik wilayah	Laporan hasil analisis potensi pangan olahan spesifik wilayah	1,2
3	menganalisis penyebaran informasi penganeekaragaman pangan	Laporan analisis penganeekaragaman pangan	
4	membuat bahan informasi berupa peta/leaflet/brosur/grafik dibidang ketahanan pangan	Peta/Leaflet/Brosur/Gr afik dibidang ketahanan pangan	1,2,3



# LANJUTAN

No	URAIAN KEGIATAN/TUGAS	HASIL KERJA/OUTPUT	
9	menganalisis potensi pangan olahan spesifik wilayah	Laporan hasil analisis potensi pangan olahan spesifik wilayah	2
10	menganalisis potensi pemanfaatan sumberdaya pangan keluarga	Laporan pemanfaatan sumberdaya pangan keluarga	2
11	melakukan pengkajian penganeekaragaman pangan	Rekomendasi di bidang penganeekaragaman pangan	3

Catatan:

1= AKP pertama; 2=AKP muda dan 3= AKP Madya



# TERIMA KASIH

