

Editor:  
Sri Widowati  
Rizki Amalia Nurfitriani

# Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan

Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya

# Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan

Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Diterbitkan pertama pada 2023 oleh Penerbit BRIN

Tersedia untuk diunduh secara gratis: [penerbit.brin.go.id](http://penerbit.brin.go.id)



Buku ini di bawah lisensi Creative Commons Attribution Non-commercial Share Alike 4.0 International license (CC BY-NC-SA 4.0).

Lisensi ini mengizinkan Anda untuk berbagi, mengopi, mendistribusikan, dan mentransmisi karya untuk penggunaan personal dan bukan tujuan komersial, dengan memberikan atribusi sesuai ketentuan. Karya turunan dan modifikasi harus menggunakan lisensi yang sama.

Informasi detail terkait lisensi CC-BY-NC-SA 4.0 tersedia melalui tautan: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Editor:  
Sri Widowati  
Rizki Amalia Nurfitriani

# Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan

Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya



Penerbit BRIN

Buku ini tidak diperjualbelikan.

© 2023 Editor & Penulis

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya/  
Sri Widowati & Rizki Amalia Nurfitriani (Ed.)–Jakarta: Penerbit BRIN, 2023.

xxiv + 331 hlm.; 14,8 x 21 cm.

ISBN 978-623-8372-47-8 (e-book)

- |                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| 1. Teknologi Pangan | 2. Diversifikasi Pangan |
| 3. Pangan Lokal     | 4. Ketahanan Pangan     |

664

Editor Akusisi dan Pendamping : Martinus Helmiawan

*Copy editor* : Anton Winarko

*Proofreader* : Emsa Ayudia Putri & Dhevi E.I.R. Mahelingga

Penata isi : Dyah Arum Kusumastuti & Dhevi E.I.R. Mahelingga

Desainer Sampul : Dhevi E.I.R. Mahelingga

Edisi Pertama : Desember 2023



Diterbitkan oleh:

Penerbit BRIN, anggota Ikapi

Direktorat Repositori, Multimedia, dan Penerbitan Ilmiah

Gedung B.J. Habibie, Lantai 8

Jl. M.H. Thamrin No. 8, Kebon Sirih,


Menteng, Jakarta Pusat,

Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10340

Whatsapp: 0811-8612-369

*e-mail*: penerbit@brin.go.id

*website*: penerbit.brin.go.id

 Penerbit BRIN

 @penerbit\_brin

 penerbit.brin

## Daftar Isi

Daftar Gambar.....	vii
Daftar Tabel.....	xi
Pengantar Penerbit.....	xiii
Kata Pengantar .....	xvii
Prakata .....	xxi
Bab 1 Prospek Pemanfaatan Pangan Lokal dalam Rangka Meningkatkan Ketahanan Pangan.....	1
<i>Sri Widowati</i>	
Bab 2 Keunikan dan Heterogenitas Bahan Pangan Lokal: Peluang dan Tantangan Diversifikasi.....	15
<i>Eko Sutrisno</i>	
Bab 3 Pengembangan Pangan Lokal Mendukung Ketahanan Pangan Berkelanjutan .....	51
<i>Dina Omayani Dewi &amp; Mewa Ariani</i>	
Bab 4 Potensi dan Strategi Peningkatan Konsumsi Pangan Lokal: <i>Lesson Learned</i> di Provinsi Lampung.....	83
<i>Wuryaningsih Dwi Sayekti, Dyah Aring Hepiana Lestari, &amp; Tyas Sekartiara Syafani</i>	

Bab 5	Diversifikasi Usaha Mina Padi Mendukung Ketahanan Pangan dan Sumber Pertumbuhan Ekonomi Baru .....	111
	<i>Riesti Triyanti, Rizki Aprilian Wijaya, Achmad Zamroni, Andrian Ramadhan, Tenny Apriliani, Hakim Miftakhul Huda, Radityo Pramoda, Luthfan Hadi Pramono, &amp; Sonny Koeshendrajana</i>	
Bab 6	Pakkat ( <i>Calamus</i> sp.): Pangan Lokal Masyarakat di Kota Padangsidempuan .....	145
	<i>Anisa Anggraeni, Ratna Yuniati, &amp; Marina Silalahi</i>	
Bab 7	Ketahanan Pangan Orang Mentawai di Bawah Tudung Saji Pembangunan.....	177
	<i>Ade Irwandi, Erwin, Ermayanti, &amp; Edi Indrizal</i>	
Bab 8	UMKM MoriGe: Komersialisasi Daun Kelor sebagai Produk Pangan Lokal.....	213
	<i>Hariany Siappa &amp; Elisa Iswandono</i>	
Bab 9	Dinamika Hukum di Indonesia: Merawat Kearifan Lokal, Mencapai Ketahanan Pangan .....	247
	<i>Muhamad Nikmatullah, Titi Kalima, Mohammad Fathi Royyani, Linda Wige Ningrum, &amp; Ida Farida Hasanah</i>	
Bab 10	Menuju Diversifikasi Pangan Lokal Indonesia.....	281
	<i>Rizki Amalia Nurfitriani</i>	
	Glosarium.....	295
	Tentang Editor.....	301
	Tentang Penulis .....	305
	Indeks .....	325

## BAB 4

# Potensi dan Strategi Peningkatan Konsumsi Pangan Lokal: *Lesson Learned* di Provinsi Lampung

Wuryaningsih Dwi Sayekti, Dyah Aring Hepiana Lestari, & Tyas Sekartira Syafani

---

## A. Isu Optimalisasi dan Pengembangan Pangan Lokal

Pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat akan selalu menjadi fokus utama dalam penyelenggaraan negara mengingat kebutuhan pangan merupakan kebutuhan asasi manusia. Secara umum, pemenuhan kebutuhan masyarakat diwujudkan dalam terminologi ketahanan pangan. Indeks ketahanan pangan global tahun 2022 (*Global Food Security Index 2022*) mencatat Indonesia menduduki peringkat ke-63 dari 113 negara di dunia (Economist Impact, 2022). Di antara empat komponen dalam indeks tersebut, komponen *quality and safety* (kualitas dan keamanan) adalah satu-satunya yang mengalami penurunan pada kurun waktu 2012–2022. Pada komponen tersebut, aspek keragaman pangan memiliki skor terendah jika dibandingkan

---

W. D. Sayekti\*, D. A. Hepiana Lestari, & T. S. Syafani

\*Universitas Lampung, e-mail: wuryaningsih.dwisayekti@fp.unila.ac.id

© 2023 Editor & Penulis

Sayekti, W. D., Lestari, H. A. D., & Syafani, S. T. (2023). Potensi dan strategi peningkatan konsumsi pangan lokal: Lesson learned di Provinsi Lampung. Dalam S. Widowati, & R. A. Nurfitriani (Ed.), *Diversifikasi pangan lokal untuk ketahanan pangan: Perspektif ekonomi, sosial, dan budaya* (83–110). Penerbit BRIN. DOI: 10.55981/brin.918.c792 E-ISBN: 978-623-8372-47-8



dengan empat aspek lainnya (standar gizi, ketersediaan zat gizi mikro, kualitas protein, dan keamanan pangan).

Penganekaragaman pangan melibatkan upaya untuk memperluas variasi dan ketersediaan pangan dengan cara mengembangkan beragam jenis makanan dan sumber daya pangan yang dapat diproduksi secara lokal. Konsep ini merupakan pendekatan yang penting untuk mencapai ketahanan pangan jangka panjang. Menurut Badan Pangan Nasional (2023), skor pola pangan harapan (PPH) nasional adalah 92,9, sedikit di atas target yang telah ditetapkan, yaitu 92,5. Meskipun demikian, apabila dibandingkan dengan target yang ditetapkan dalam Perpres Nomor 22 tahun 2009, yaitu sebesar 95, nilai tersebut belum memenuhi. Dari sembilan golongan pangan yang membentuk PPH, ada tiga golongan pangan yang belum memenuhi standar, yaitu umbi-umbian, kacang-kacangan, serta sayur dan buah.

Gambaran skor PPH tersebut menunjukkan bahwa keanekaragaman/diversifikasi pangan (untuk selanjutnya keanekaragaman dan diversifikasi pangan digunakan secara bergantian untuk maksud yang sama) di Indonesia secara umum masih harus terus ditingkatkan. Terdapat sembilan cara untuk mewujudkan penganekaragaman pangan menurut Undang-Undang Pangan Nomor 18 Tahun 2012. Setidaknya, dua dari sembilan cara tersebut berkaitan dengan bab ini, yaitu pengoptimalan pangan lokal dan pengembangan industri pangan berbasis pangan lokal.

Dalam Undang-Undang Pangan Nomor 18 Tahun 2012, dinyatakan bahwa yang dimaksud pangan lokal adalah makanan yang dikonsumsi masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal. Sesuai dengan batasan pangan lokal tersebut berarti pangan lokal mencakup berbagai golongan pangan, baik sumber energi, protein, maupun vitamin dan mineral. Namun, dalam kenyataannya pembicaraan tentang pangan lokal lebih banyak mengenai pangan sumber energi.

Terdapat tiga tingkatan diversifikasi pangan yaitu diversifikasi produksi, diversifikasi ketersediaan, dan diversifikasi konsumsi. Tiga tingkatan tersebut saling berkaitan, produksi akan menentukan ke-

tersediaan, dan ketersediaan akan menentukan konsumsi. Selanjutnya diversifikasi pangan juga dapat ditinjau berdasarkan jenisnya yaitu vertikal dan horizontal. Diversifikasi pangan secara vertikal adalah penganeekaragaman aneka olahan dari satu jenis bahan pangan. Misalnya dari singkong dapat dibuat tepung tapioka dan tepung tapioka dapat dibuat aneka jenis makanan. Diversifikasi pangan horizontal adalah memproduksi aneka pangan pada suatu areal tertentu atau diversifikasi usaha tani.

Badan Ketahanan Pangan (2020) menyatakan bahwa produksi olahan pangan lokal terus meningkat dari tahun ke tahun, demikian juga dengan aneka olahan pangan lokal siap saji yang makin praktis penyajiannya. Diversifikasi penyediaan pangan lokal sudah baik, tetapi pertanyaan yang dapat diajukan adalah bagaimana pola konsumsi masyarakat terhadap pangan lokal tersebut dan bagaimana peluang pengembangan agroindustri di masa yang akan datang? Bab ini mencoba menjawab pertanyaan tersebut berdasarkan *lesson learned* dari rangkaian panjang penelitian terkait pangan lokal yang telah penulis beserta tim laksanakan di Provinsi Lampung.

## B. Pangan Lokal Potensial

Seperti telah diuraikan pada bagian terdahulu bahwa berdasarkan batasan yang ada di dalam Undang-Undang Pangan Nomor 18 Tahun 2012, pangan lokal mencakup berbagai jenis pangan yang tidak terbatas hanya pada pangan sumber karbohidrat atau energi. Akan tetapi, pembahasan tentang pangan lokal sumber karbohidrat mendominasi bahasan para pakar dan para pemangku kepentingan terkait pangan, bahkan Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian telah menyusun *Road Map Diversifikasi Pangan Sumber Karbohidrat Tahun 2020-2024* (Badan Ketahanan Pangan, 2020).

Berbagai jenis pangan sumber karbohidrat selain beras telah berkembang di masyarakat Indonesia yang tecermin dari pola pangannya. Pada masa lalu terdapat daerah- daerah tertentu yang memiliki pangan pokok nonberas, di antaranya Papua dan Maluku dengan sagunya, Nusa Tenggara Timur dengan Jagungnya, serta sebagian

masyarakat di Pulau Jawa dengan konsumsi singkongnya dalam berbagai bentuk nasi. Dalam perkembangannya, pangan pokok nonberas tersebut makin berkurang bahkan menghilang. Hal ini diduga akibat budaya pangan dan keadaan teknologi. Menurut Suharko (2019), budaya pangan meliputi konsep yang berkaitan dengan perjalanan makanan, masakan, dan sistem pangan. Selain itu, ia juga mencakup sebuah pemahaman dasar yang dimiliki suatu kelompok tentang makanan, kondisi kekinian, historis yang membentuk hubungan kelompok tersebut dan cara kelompok tersebut menggunakan makanan. Hal ini yang menyebabkan budaya pangan bukanlah sesuatu yang statis melainkan terus berubah mengikuti keadaan.

Sebagai ilustrasi, adanya perubahan sosial, yaitu ibu rumah tangga banyak bekerja di luar rumah, mengakibatkan waktu untuk menyiapkan makanan menjadi lebih terbatas. Untuk masyarakat NTT yang memiliki pangan pokok jagung akan beralih atau mengganti sebagian menu makannya dengan pangan yang lebih praktis, misalnya mi instan karena mengolah nasi jagung memerlukan waktu yang lama.

Selain budaya, inovasi teknologi olahan produk juga memengaruhi perkembangan pangan. Kurangnya inovasi teknologi dapat membuat masyarakat kurang minat terhadap produk lokal tersebut (Ikhrum & Chotimah, 2022). Kurangnya inovasi misalnya sagu sebagai pangan pokok masyarakat Papua yang jenis olahannya masih terbatas menjadi papeda, yang bukan pangan “kekinian,” yang diminati generasi muda. Tidak hanya teknologi pengolahannya, teknologi informasi dalam pemasaran produk olahan pangan lokal juga masih belum begitu banyak. Hal tersebut membuat informasi produk olahan pangan lokal belum banyak dikenal oleh banyak orang.

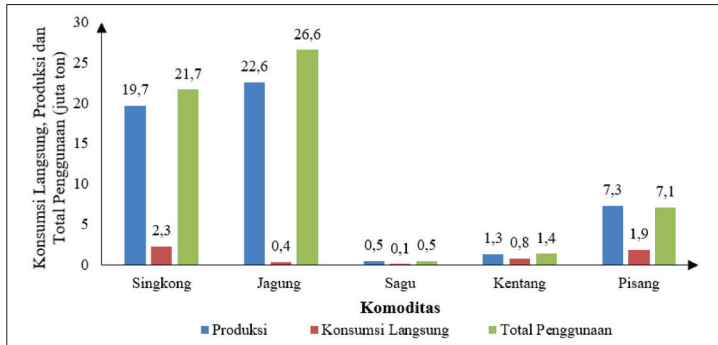
Kondisi makin berkurangnya pangan lokal ini tentu tidak diharapkan. Oleh karena itu, perlu pengembalian peran jenis-jenis pangan lokal tersebut dalam pola konsumsi pangan masyarakat. Selain jenis pangan pokok nonberas, masyarakat juga telah mengenal berbagai jenis pangan lain sebagai sumber energi. Berbagai jenis pangan tersebut telah diidentifikasi oleh Badan Ketahanan Pangan (2021) sebagai pangan yang potensial sebagai sumber karbohidrat,

di antaranya ubi kayu atau singkong, ubi jalar, aneka talas, ganyong, garut, pisang, jagung, dan sorgum.

Pangan lokal sering kali terkait dengan budaya dan tradisi suatu daerah atau negara. Dengan mendukung pangan lokal, masyarakat juga turut berperan dalam mempertahankan keanekaragaman kuliner, praktik pertanian tradisional, dan warisan makanan yang unik. Ini membantu memperkaya identitas budaya dan meningkatkan apresiasi terhadap warisan lokal.

Berbagai jenis pangan lokal yang dikenal di masyarakat Indonesia memiliki keunggulan. Keunggulan tersebut, antara lain, singkong merupakan pangan dengan kandungan serat makanan yang tinggi serta memiliki indeks glikemik yang rendah yang sangat baik untuk menghindari penyakit diabetes. Contoh lainnya adalah ubi jalar yang berwarna mengandung antioksidan dan vitamin yang dibutuhkan untuk menjaga kesehatan. Selain itu, jagung memiliki kandungan protein yang setara dengan beras, serta beberapa jenis pangan mengandung mineral kalsium yang tinggi yaitu sagu dan talas (Badan Ketahanan Pangan, 2020). Kelebihan kandungan pangan lokal tersebut menunjukkan bahwa diversifikasi pangan lokal merupakan aspek penting dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia.

Potensi pangan lokal dari sisi gizi dan kesehatan telah diuraikan, selanjutnya perlu ditinjau dari sisi keseimbangan antara produksi dan kebutuhan untuk konsumsi. Menurut Badan Ketahanan Pangan (2021) di antara beberapa jenis pangan lokal yang telah disebutkan terdapat perbedaan dalam tren konsumsinya. Singkong dan kentang konsumsinya meningkat meskipun peningkatannya tidak signifikan, sedangkan konsumsi jagung, pisang, dan sagu justru menurun. Jika konsumsi pangan lokal tersebut disandingkan dengan produksi, akan dapat dilihat potensi pangan yang bersangkutan apabila akan dikembangkan. Gambar 4.1 memberikan ilustrasi tentang hal tersebut.



Sumber: Badan Ketahanan Pangan (2020)

**Gambar 4.1** Perbandingan Produksi, Konsumsi Langsung, dan Penggunaan Total Komoditas Singkong, Jagung, Sagu, Kentang, dan Pisang Indonesia Tahun 2019

Dari Gambar 4.1, terlihat bahwa untuk semua komoditas singkong, jagung, sagu, kentang, dan pisang, jumlah produksinya jauh melebihi konsumsi langsung komoditas tersebut. Konsumsi langsung yang dimaksud adalah konsumsi yang berupa pangan yang diolah dari pangan segar. Selanjutnya total penggunaan merupakan penjumlahan dari konsumsi langsung dengan penggunaan lainnya misalnya diolah menjadi produk antara atau produk olahan lanjut. Penggunaan total tiga komoditas, yaitu singkong, jagung, dan kentang terlihat melebihi jumlah produksi. Oleh karena itu, apabila tiga komoditas tersebut akan didorong konsumsinya untuk menyubstitusi beras, produksinya harus ditingkatkan.

Sesuai dengan karakteristiknya, berbagai jenis pangan lokal yang telah disebutkan akan memiliki potensi olahan yang berbeda-beda. Tabel 4.1 menyajikan berbagai jenis makanan yang diolah dari beberapa jenis pangan lokal. Ilustrasi pada Tabel 4.1 menunjukkan bahwa singkong merupakan komoditas pangan lokal yang memiliki potensi olahan yang relatif lebih banyak jika dibandingkan dengan beberapa komoditas lainnya. Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa singkong memiliki potensi untuk diversifikasi pangan yang relatif lebih baik dibandingkan dengan komoditas yang lain. Tulisan ini membahas tentang komoditas singkong sebagai pangan lokal potensial untuk diversifikasi pangan.

**Tabel 4.1.** Daftar Jenis Makanan Hasil Pengolahan Beberapa Jenis Pangan Lokal

Tingkat pengolahan*)	Jenis makanan menurut asal komoditas			
	Singkong	Ubi Jalar	Jagung	Pisang
Tingkat I	Singkong rebus, Keripik, singkong goreng, kolak lemet, sawut, getuk, bolu, donat	Ubi rebus, keripik dan ubi goreng, bolu ubi, stick ubi, kolak, dan donat ubi	Jagung rebus, jagung bakar, perkedel/ bakwan jagung, dan marning jagung	Pisang rebus, keripik dan pisang goreng, kolak, dan bolu
Tingkat II	Tepung singkong dan tepung tapioka, serta tepung mocaf	Tepung ubi	Tepung maizena	Tepung pisang
Tingkat III	Mi, aneka biskuit, aneka kue dari tepung tapioka (pempek, ongol-ongol dll.)	Aneka kue (contoh: talam) dan bolu dari tepung ubi	Mi (bihun) jagung, dan aneka kue dari tepung maizena, Aneka kue (contoh: talam jagung)	Bolu pisang, puding

Keterangan:

\*) Tingkat pengolahan I: Olahan singkong langsung dari singkong segar

Tingkat pengolahan II: Olahan singkong menjadi produk antara

Tingkat pengolahan III: Olahan lebih lanjut dari produk antara

### C. Agroindustri Pangan Lokal di Provinsi Lampung

Keberadaan agroindustri pangan lokal memainkan peran penting dalam mendukung diversifikasi dan ketahanan pangan suatu negara atau daerah. Agroindustri pangan lokal mengacu pada kegiatan pengolahan bahan pangan yang menggunakan bahan baku lokal atau hasil pertanian lokal untuk menghasilkan produk olahan pangan yang siap dikonsumsi. Agroindustri pangan lokal dapat berkontribusi dalam mendukung ketahanan pangan melalui diversifikasi pangan, pengolahan hasil pertanian lokal, penguatan rantai pasok pangan, penciptaan lapangan kerja, dan pertumbuhan ekonomi lokal, serta mendorong kemandirian pangan suatu daerah.

Agroindustri pangan lokal dapat mendukung aspek ketersediaan melalui mekanisme diversifikasi pangan vertikal. Dalam konteks ini, diversifikasi pangan vertikal berfokus pada pengembangan produk makanan yang lebih bervariasi dan bernilai tambah dalam suatu rantai pasok pangan sehingga meningkatkan kualitas dan keanekaragaman pangan yang tersedia bagi konsumen, serta menciptakan peluang ekonomi dalam sektor agroindustri pangan.

Di Provinsi Lampung telah berkembang agroindustri pangan berbasis singkong mengingat Lampung merupakan salah satu provinsi produsen singkong. Dilihat dari skala usahanya, agroindustri berbasis singkong di Provinsi Lampung didominasi skala kecil. Menurut Murniningtyas (2011), industri pangan skala kecil ini memproduksi kuliner etnik dan bahan antara, meskipun tidak semuanya demikian karena di Provinsi Lampung juga terdapat cukup banyak agroindustri pangan yang menghasilkan pangan antara yang berskala setidaknya menengah, bahkan besar, yaitu industri tepung tapioka. Industri skala kecil atau rumah tangga memproduksi aneka jajanan, termasuk di sini kuliner etnik. Dari berbagai agroindustri tersebut penulis menyoroti dua agroindustri yaitu bihin tapioka dan beras siger (Gambar 4. 2).



Keterangan: (a) Bihin Tapioka, (b) Beras Siger Putih, dan (c) Beras Siger Kecokelatan

**Gambar 4.2** Produk olahan berbahan singkong.

Beras siger (singkong seger) merupakan produk beras analog berbahan baku singkong segar (Syahpura & Zufahmi, 2019). Di Provinsi Lampung, dikenal dua jenis beras siger yaitu beras siger putih dan kuning kecokelatan. Adanya perbedaan warna tersebut diakibatkan oleh perbedaan proses produksinya. Beras siger yang

berwarna kuning kecokelatan adalah produk yang selama ini sudah dikenal yaitu tiwul yang dikeringkan sehingga menjadi tiwul instan. Beras siger putih menyerupai beras padi yang diolah dari tapioka dengan proses tertentu menjadi butiran yang menyerupai beras padi (Gambar 4.2).

Beberapa agroindustri pengolahan ubi kayu sudah berkembang cukup lama di Provinsi Lampung, di antaranya adalah agroindustri bihun tapioka dan beras siger. Meskipun bahan bakunya berbeda, bahan baku tersebut berasal dari bahan dasar yang sama, yaitu ubi kayu. Bahan baku bihun tapioka adalah tepung tapioka, sedangkan bahan baku beras siger adalah ubi kayu/singkong segar. Pada tahun 2018, terdapat 5 agroindustri bihun tapioka yang berkembang di Kota Metro dan Kabupaten Lampung Timur. Usaha tersebut sudah berdiri selama 31–43 tahun (Tabel 2).

**Tabel 4.2** Profil Agroindustri Bihun Tapioka di Provinsi Lampung

<b>Nama</b>	<b>Lokasi</b>	<b>Tahun berdiri</b>	<b>Lama usaha (tahun)</b>
Monas Jaya	Kota Metro	1988	31
Sinar Jaya	Kota Metro	1984	35
Bintang Obor	Kota Metro	1976	43
Sinar Harapan	Kota Metro	1985	34
Monas Lancar	Kota Metro	1988	31
Moro Seneng	Kab. Lampung Timur	1979	40

Sumber: Bazai (2017)

Data yang disajikan pada Tabel 4.2 menunjukkan bahwa usaha agroindustri bihun tapioka paling banyak terdapat di Kota Metro. Agroindustri bihun tapioka adalah agroindustri murni milik perorangan dan mayoritas merupakan usaha keluarga. Ditinjau dari segi lama keberlangsungan usaha, agroindustri tersebut sudah berdiri cukup lama, yaitu lebih dari 30 tahun. Namun, lama usaha tidak selalu berpengaruh terhadap pendapatan usaha, karena biasanya pengusaha mikro tidak memiliki inovasi produk dan kreativitas. Akibatnya, walaupun telah lama membangun usaha, tetapi inovasi dan kreasi



produk tidak ditingkatkan sehingga para konsumen kurang tertarik terhadap produk yang dijual (Lantang & Kirana, 2022; Wahyuni *et al.*, 2022). Hasil penelitian lain menunjukkan bahwa lama usaha berdampak positif pada pendapatan UMKM karena pedagang yang mempunyai pelanggan dan pengalaman yang banyak sehingga dapat lebih mudah membaca skenario potensi pendapatan. Salah satunya melalui diversifikasi produk dan inovasi (Alkumairoh & Warsitasari, 2022).

Berdasarkan hasil analisis menggunakan metode Polli and Cook, posisi produk bihun tapioka dalam daur hidup produk (*product life cycle*) agroindustri di Provinsi Lampung berada pada tahap pertumbuhan (Agroindustri Sinar Jaya, Monas Lancar, Moro Seneng) dan tahap kedewasaan (Agroindustri Sinar Harapan dan Bintang Obor). Posisi produk pada kondisi ini merupakan peluang untuk mengembangkan usaha dengan didukung inovasi yang tepat sesuai preferensi konsumen.

Dari aspek ketersediaan dan kontinuitas bahan baku, agroindustri bihun tapioka dan beras siger tidak mengalami kesulitan (Ariesta, 2016; Rahmatulloh, 2016), sebab ubi kayu merupakan pangan lokal yang potensial di Provinsi Lampung. Persediaan bahan baku yang cukup akan memperlancar proses produksi dan jumlah produk yang dihasilkan stabil sehingga menjamin efektivitas kegiatan pemasaran. Agroindustri bihun di Kota Metro menggunakan tapioka sebagai bahan baku dan kebutuhan tepung tapioka dapat dipenuhi dengan mudah karena terdapat banyak pabrik tepung tapioka di sekitarnya.

Dari aspek manajemen usaha, agroindustri bihun tapioka sebagian besar merupakan usaha perorangan (usaha keluarga), sedangkan agroindustri beras siger merupakan usaha kelompok, yaitu Kelompok Wanita Tani (KWT). Usaha pembuatan beras siger ini dimulai dari pembinaan KWT dengan bantuan peralatan dari Dinas Ketahanan Pangan (DKP) Provinsi Lampung pada tahun 2017.

Berbeda dengan beras siger produksi KWT, PT Indo Metro Surya Andola (PT IMSA) yang bekerja sama dengan Badan Penerapan dan Pengkajian Teknologi (BPPT) Lampung memproduksi beras siger yang

memiliki tampilan dan kemasan yang lebih baik dan sudah dipasarkan secara modern di Kota Metro (tersedia di beberapa minimarket). Secara umum agroindustri beras siger belum memasarkan produknya dengan baik (belum bersifat komersial). Sebagian besar pemasaran beras siger hanya kepada dinas terkait (DKP) untuk kepentingan pameran. Kendala lain yang dihadapi agroindustri beras siger adalah konsumen yang masih terbatas, keterbatasan modal, dan kurangnya kerja sama kelompok pemasaran. Faktor-faktor tersebut memegang peranan penting dalam perkembangan dan keberlanjutan agroindustri olahan pangan lokal karena menentukan diterima atau tidaknya suatu produk di pasar. Pemasaran bihun tapioka di Kota Metro lebih luas dibandingkan beras siger karena sebagian besar pasar yang dituju merupakan pembeli tetap (pelanggan) dan terdapat karyawan khusus bagian pemasaran produk. Jika kondisi pasar stabil, agroindustri akan mencoba memperluas jangkauan pemasaran produknya. Namun, saat ini, bihun tapioka belum dipasarkan ke seluruh wilayah di Provinsi Lampung.

Posisi bihun tapioka dalam daur hidup produk di Provinsi Lampung berada pada tahap pertumbuhan dan tahap kedewasaan. Jika ditinjau dari aspek ekonomi dan kelayakan usaha, baik agroindustri bihun tapioka maupun beras siger adalah layak diusahakan. Hasil penelitian (Lestari, 2007) dan Rahmatulloh (2016) mendapatkan nilai R/C agroindustri bihun tapioka sebesar 1,56. Nilai R/C lebih besar dari satu juga didapatkan pada penelitian Ariesta (2016) dan Aldhariana (2016) pada agroindustri beras siger. Nilai R/C > 1 menunjukkan bahwa suatu usaha mendapatkan keuntungan, karena penerimaan lebih besar dari biaya. Namun, agroindustri beras siger ini masih sangat minim dalam promosinya. Pemanfaatan jasa layanan pendukung, seperti lembaga keuangan (bank dan koperasi dan lembaga penyuluhan perlu dilakukan oleh agroindustri beras siger sebab memberikan peran yang positif bagi kelancaran kegiatan produksi dan keberlangsungan usaha (Aldhariana, 2016). Posisi daur hidup produk beras siger di Provinsi Lampung disajikan pada Tabel 4.3.

**Tabel 4.3** Posisi Daur Hidup Produk Beras Siger di Provinsi Lampung

No	Agroindustri	Lokasi	Nama Produk	Posisi Daur Hidup
1	Agroindustri Kenanga	Jati Agung, Lampung Selatan	Tiwul Instant Siger	Pertumbuhan
2	Agroindustri Sehat Sari	Metro Timur	Tiwul Instant Ananda	Pertumbuhan
3	Agroindustri Indo Metro Surya Andola	Anak Tuha, Lampung Tengah	Beras Sigerku	Pertumbuhan
4	Agroindustri Cahaya Sejahtera	Abung Semuli, Lampung Utara	Beras Siger CS	Pertumbuhan
5	Agroindustri Toga Sari	Penawartama, Tulang Bawang	Beras Siger Saburai	Pertumbuhan

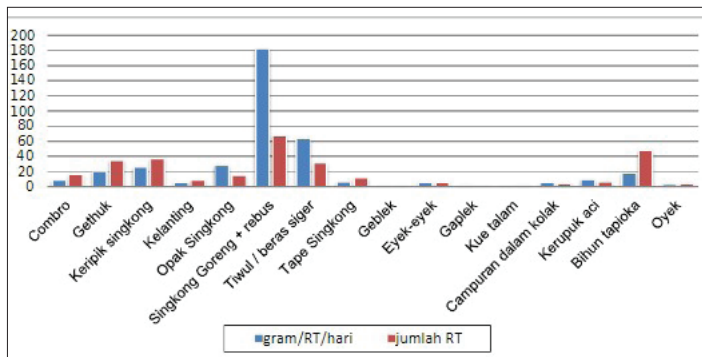
Pada tahap pertumbuhan, analisis pasar dapat membantu untuk memahami pola pertumbuhan, tren pasar, dan pangsa pasar yang lebih besar. Informasi ini dapat digunakan untuk memperluas basis pelanggan dan mengembangkan strategi pemasaran yang lebih efektif. Adapun pada tahap kedewasaan, penjualan produk mencapai puncaknya dan mulai menurun. Analisis pasar diperlukan untuk mengidentifikasi tanda-tanda penurunan permintaan dan persaingan yang meningkat. Dengan informasi ini, agroindustri dapat memutuskan apakah akan memperbarui produk, melakukan peningkatan, atau mengarahkan sumber daya ke produk baru. Dalam hal ini, agroindustri bihun tapioka dan beras siger perlu memperluas akses pemasaran langsung ke konsumen dengan menambah jaringan distribusi baik melalui pasar tradisional maupun moderen, menerapkan bauran pemasaran yang lebih masif dengan memanfaatkan *digital marketing* yang berkembang pesat saat ini.

Dengan mengolah pangan lokal menjadi produk olahan yang lebih mudah diakses dan siap saji, aksesibilitas pangan lokal bagi konsumen dapat ditingkatkan. Produk olahan pangan lokal dapat dijual melalui berbagai saluran distribusi seperti pasar lokal, toko kelontong, atau melalui penjualan *online*. Ini membantu meningkatkan ketersediaan dan aksesibilitas produk pangan lokal bagi masyarakat, terutama di daerah yang sulit dijangkau oleh produk industri besar.

## D. Preferensi dan Konsumsi Olahan Singkong di Provinsi Lampung

Berbagai jenis pangan olahan berbasis singkong diproduksi di Provinsi Lampung. Jenis olahan tersebut antara lain singkong goreng dan rebus, tiwul atau beras siger, bihin tapioka, dan opak singkong. Di antara beberapa jenis olahan tersebut, jenis olahan yang sering dikonsumsi adalah singkong goreng dan rebus (Sayekti *et al.*, 2020). Gambar 4.3 menyajikan informasi tentang konsumsi aneka olahan singkong di Provinsi Lampung. Informasi bahwa singkong goreng dan rebus merupakan jenis olahan yang sering dikonsumsi tersebut sesuai dengan penelitian Yusty *et al.* (2014).

Meskipun berbagai jenis pangan olahan berbasis singkong telah banyak diproduksi di Provinsi Lampung, berdasarkan data Susenas tahun 2019, skor PPH untuk golongan aneka umbi belum mencapai standar, yaitu baru dicapai 0,92 (36,89%) untuk perdesaan dan 1,06 (42,49) untuk perkotaan dari skor ideal 2,50. Kondisi ini menunjukkan bahwa konsumsi aneka umbi (termasuk singkong) masih rendah. Hal ini tidak sejalan dengan kondisi Provinsi Lampung yang merupakan produsen singkong dan juga telah cukup banyak agroindustri berbasis singkong ini. Hal ini juga menunjukkan bahwa konsumsi pangan tidak hanya ditentukan oleh faktor ketersediaan pangan, tetapi juga ditentukan oleh berbagai faktor, antara lain, faktor sosial, ekonomi, psikologi, budaya, serta lingkungan.



Sumber: Sayekti *et al.* (2020)

**Gambar 4.3** Konsumsi Olahan Singkong di Provinsi Lampung

Penelitian tentang berbagai hal yang berkaitan dengan konsumsi pangan berbasis singkong di Provinsi Lampung telah banyak dilakukan. Uraian berikut membahas penelitian dimaksud yang diharapkan dapat menggambarkan kondisi konsumsi pangan olahan singkong dengan faktor yang berkaitan, yang pada akhirnya dapat menunjukkan potensi olahan singkong dalam penganekaragaman konsumsi pangan.

Oktrisa *et al.* (2015) melakukan penelitian tentang persepsi, preferensi, dan pola konsumsi makanan jajanan singkong pada remaja di Provinsi Lampung, di lingkungan perkotaan dan perdesaan. Dari penelitian tersebut diperoleh hasil bahwa persepsi remaja terhadap jajanan singkong yang dinilai berdasarkan indikator harga, kemudahan memperoleh, dan citra berada pada kategori biasa saja, tetapi mendekati baik. Hasil tersebut memberikan makna bahwa jajanan singkong dinilai biasa, dalam arti baik, tetapi tidak cukup spesial.

Persepsi terhadap suatu objek berhubungan dengan preferensi terhadap objek yang dipersepsikan. Preferensi terhadap pangan akan menentukan keputusan konsumen dalam mengonsumsi pangan tersebut. Preferensi terhadap suatu jenis pangan menunjukkan derajat kesukaan seseorang/konsumen terhadap pangan tersebut. Oktrisa *et al.* (2015) dalam penelitiannya juga melihat preferensi tersebut, yaitu preferensi terhadap jajanan singkong yang dinilai terhadap rasa, aroma, dan tekstur. Dari hasil penelitiannya, Oktrisa *et al.* (2015) mendapatkan bahwa preferensi remaja terhadap jajanan singkong adalah dalam kategori suka, dengan jenis jajanan singkong yang paling sering dikonsumsi baik di perkotaan maupun di perdesaan adalah keripik. Dalam hal jenis olahan singkong yang dikonsumsi siswa secara umum tidak berbeda antara perkotaan dan perdesaan, hanya terdapat sedikit perbedaan yaitu pada siswa di perkotaan muncul jenis olahan yang bersifat kekinian yaitu Tela-Tela. Hal ini menunjukkan bahwa apabila diolah secara kekinian, singkong akan disukai oleh siswa yang dalam hal ini termasuk kelompok remaja.

Ditinjau dari jumlah konsumsinya, hasil penelitian Oktrisa *et al.* (2015) mendapatkan bahwa jumlah konsumsi jajanan singkong

siswa perkotaan sedikit lebih tinggi daripada siswa perdesaan. Jumlah konsumsi energi dari jajanan singkong siswa perkotaan sebesar 86 kkal/kapita/hari, sedangkan siswa perdesaan 75 kkal/kapita/hari. Standar konsumsi energi golongan pangan umbi-umbian menurut PPH adalah 120 kkal/kapita/hari sehingga ketercapaian konsumsi umbi-umbian siswa perkotaan dan perdesaan berturut-turut adalah 71,67% dan 62,50%.

Penelitian Oktrisa *et al.* (2015) telah cukup lama dilaksanakan, yaitu sekitar 8 tahun yang lalu sehingga memunculkan pertanyaan tentang preferensi remaja terhadap olahan singkong. Sementara itu, Sayekti, Adawiyah *et al.* (2021) melakukan penelitian tentang preferensi mahasiswa di Kota Bandar Lampung terhadap makanan dan minuman jadi. Hasil penelitian Sayekti, Adawiyah *et al.* (2021) tersebut mendapatkan kesimpulan bahwa dalam hal makanan jajanan yang dibeli (makanan jadi) khusus untuk jajanan (snack), preferensi tertingginya adalah pada pempek. Untuk diketahui bahwa pempek berbahan baku tepung tapioka dan ikan serta merupakan kuliner tradisional/lokal. Hal ini merupakan fakta yang menarik, yaitu bahwa ternyata pada kalangan remaja, budaya makannya tidak banyak berubah dalam waktu 8 tahun.

Dua penelitian yang telah diuraikan fokus pada makanan jajanan (snack), sedangkan diketahui bahwa olahan singkong tidak hanya berupa makanan jajanan, tetapi juga ada makanan kelompok yang lain. Telah banyak dilakukan penelitian yang dimaksudkan untuk mengetahui konsumsi pangan olahan singkong yang lain khususnya bihun tapioka dan beras siger.

Bihun tapioka merupakan pangan olahan yang sudah cukup lama dikenal di masyarakat Lampung (pada wilayah-wilayah tertentu). Konsumen bihun tapioka dapat digolongkan menjadi dua, yaitu konsumen rumah tangga dan pedagang. Untuk tingkat rumah tangga, bihun tapioka biasanya diolah sebagai bihun goreng dan tumis bihun, sedangkan untuk konsumen pedagang bihun tapioka diolah sebagai kelengkapan dari bakso dan soto.

Penelitian Vidyaningrum *et al.* (2016) mendapatkan hasil bahwa preferensi konsumen rumah tangga di Kecamatan Purbolinggo Lampung Timur terhadap bihun tapioka berada pada kategori suka. Untuk diketahui bahwa lokasi penelitian ini merupakan wilayah tempat bihun tapioka memang sudah biasa dikonsumsi oleh masyarakat. Jumlah konsumsi bihun tapioka rumah tangga di Kecamatan Purbolinggo tersebut rata-rata 1,36 kg/rumah tangga/bulan. Jumlah tersebut ternyata jauh lebih tinggi dari hasil penelitian yang dilakukan oleh Sayekti *et al.*, (2007) yang mendapatkan jumlah konsumsi bihun tapioka pada rumah tangga di Kota Metro adalah 0,73 kg/rumah tangga/bulan. Untuk diketahui bahwa Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur merupakan wilayah perdesaan, sedangkan Kota Metro adalah wilayah perkotaan.

Penelitian konsumsi bihun tapioka pada rumah tangga yang dilakukan tahun 2017 pada rumah tangga di sekitar agroindustri bihun tapioka mendapatkan jumlah konsumsi 0,045 kg/kapita/hari atau 1,35 kg/kapita/bulan. Dengan asumsi satu rumah tangga terdiri dari empat orang, konsumsi bihun tapioka pada rumah tangga tersebut adalah sebesar 5,4 kg/rumah tangga/bulan (Sayekti *et al.*, 2020). Dari beberapa fakta tersebut dapat diduga jumlah konsumsi bihun tapioka berbeda antara perdesaan dan perkotaan. Selain hal tersebut juga dapat dihipotesiskan bahwa konsumsi bihun tapioka rumah tangga yang dekat dengan produsen lebih tinggi daripada yang jauh. Hal ini berhubungan dengan tingkat aksesibilitas terhadap pangan.

Untuk konsumen pedagang, diperoleh hasil bahwa jumlah penggunaan bihun tapioka oleh pedagang soto di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur berkisar antara 16 sampai dengan 30 kg/pedagang/bulan (Putriasih *et al.*, 2015). Hasil tersebut ternyata lebih kecil daripada hasil penelitian Sayekti *et al.* (2007) yang mendapatkan penggunaan bihun tapioka oleh pedagang di Kota Metro sebesar 73,36 kg/pedagang/bulan. Perbedaan tersebut diduga karena perbedaan wilayah antara perdesaan dan perkotaan, yaitu perdesaan lebih kecil. Selain itu, perbedaan tersebut juga dipengaruhi oleh jenis makanan yang dijual oleh pedagang tersebut, yakni di Kota Metro sebagian

besar pedagangnya adalah pedagang bakso, sedangkan di Lampung Timur adalah pedagang soto. Faktanya, konsumsi bihun tapioka ternyata tidak banyak berubah selama 10 tahun (2007–2017). Bihun tapioka hanya dikonsumsi oleh masyarakat di daerah tertentu, yaitu Metro dan beberapa kabupaten di Provinsi Lampung, sedangkan di Bandar Lampung bihun tapioka tetap belum tersedia di pasar.

Jenis olahan singkong yang lain adalah beras siger. Preferensi terhadap tiwul telah diteliti oleh Syafani *et al.*, (2015). Penelitian tersebut dilakukan pada konsumen tiwul pada rumah makan yang ada di Provinsi Lampung. Hasil penelitian mendapatkan bahwa preferensi masyarakat terhadap tiwul berada pada kategori sedang atau cukup suka. Adapun alasan konsumen membeli dan mengonsumsi tiwul adalah karena kebiasaan. Hasil penelitian tersebut juga mendapatkan frekuensi konsumen mengonsumsi tiwul antara satu sampai dua kali dalam sebulan. Frekuensi tersebut menunjukkan bahwa tiwul bukan merupakan makanan yang menjadi kebiasaan, tetapi hanya sebagai pemenuhan rasa “rindu” terhadap makanan yang merupakan budaya asal, dalam hal ini budaya masyarakat Jawa.

Informasi ini menunjukkan bahwa peningkatan konsumsi pangan lokal olahan berbasis singkong di masyarakat berhubungan dengan adanya budaya makan pangan tertentu. Tiwul memiliki peran yang signifikan dalam kehidupan suku Jawa. Makanan ini telah menjadi bagian penting dari budaya dan tradisi kuliner suku Jawa selama bertahun-tahun. Tiwul tidak hanya sebagai sumber karbohidrat dari pangan lokal, tetapi juga memiliki nilai budaya. Pembuatan tiwul merupakan tradisi turun-temurun yang diajarkan dari generasi ke generasi. Hal ini mencerminkan kearifan lokal dan identitas budaya suku Jawa. Tiwul sering diolah dan dikonsumsi dalam acara-acara sosial atau upacara adat suku Jawa, seperti selamatan/*slametan* atau kenduri. Makanan ini menjadi simbol keramahtamahan dan kebersamaan dalam berbagi makanan dengan keluarga, tetangga, atau komunitas. Konsumsi tiwul juga dapat memperkuat ikatan sosial dan kebersamaan antaranggota suku Jawa. Secara garis besar, tiwul memiliki peran yang penting dalam kehidupan suku Jawa sebagai sumber



pangan, warisan budaya, simbol seni, penghubung sosial, dan potensi pariwisata. Makanan ini memperkaya identitas budaya suku Jawa dan menjadi bagian integral dari kehidupan sehari-hari masyarakatnya. Mengonsumsi tiwul bagi kelompok etnis Jawa merupakan kebiasaan masa lalu ketika ketersediaan beras di masyarakat belum tinggi.

Penelitian lain tentang konsumsi tiwul atau beras siger dilakukan oleh Sayekti, Lestari, & Ismono (2021) yang dilakukan di Kabupaten Lampung Selatan, Kabupaten Tulang Bawang, dan Kota Metro, tempat pelaksanaan kegiatan Percepatan Diversifikasi Konsumsi Pangan dari Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Lampung. Dari penelitian tersebut, diperoleh informasi bahwa rata-rata konsumsi beras siger di ketiga lokasi adalah 228,38 gram/rumah tangga/hari, dengan frekuensi pembelian dua kali dalam sebulan. Apabila dibandingkan, dari ketiga desa lokasi penelitian diketahui bahwa konsumsi beras siger di Kabupaten Tulang Bawang adalah yang tertinggi. Selain berbeda dalam hal jumlah konsumsi, perbedaan di antara tiga wilayah tersebut adalah juga dalam penggunaannya, yaitu di Kota Metro alasan sebagian besar rumah tangga mengonsumsi beras siger adalah sebagai makanan selingan, sedangkan rumah tangga di Kabupaten Lampung Selatan dan Kabupaten Tulang Bawang adalah sebagai pengganti nasi. Dari hasil penelitian yang telah diuraikan menunjukkan bahwa konsumen tiwul atau beras siger cukup menyukai makanan tersebut, tetapi alasan dalam mengonsumsinya lebih pada alasan kebiasaan. Oleh karena itu, makanan ini sampai dengan sekarang belum bisa diharapkan dapat menjadi penyubstitusi beras (pengganti nasi).

Fakta tentang konsumsi tiwul atau beras siger dari dua penelitian terdahulu yang telah diuraikan mendapatkan hasil yang sejalan. Penelitian Sayekti, Lestari, & Ismono (2021) mendapatkan hasil yang berbeda, yaitu konsumsi beras siger di Kabupaten Pringsewu lebih kecil daripada konsumsi di Kabupaten Lampung Selatan, Kabupaten Tulang Bawang, dan Kota Metro, yaitu hanya 9,34 gram/rumah tangga/hari (dibandingkan 238 gram/rumah tangga/hari). Dalam hal jumlah konsumsi terdapat perbedaan yang cukup signifikan di antara penelitian-penelitian tersebut, tetapi dalam hal asal beras siger

terdapat kesamaan, yaitu di semua wilayah di Provinsi Lampung, rumah tangga lebih suka membuat sendiri tiwul untuk dikonsumsi dengan alasan harga tiwul/beras siger produk agroindustri lebih mahal. Dalam hal harga, beras siger ini memang menjadi masalah karena lebih mahal daripada harga beras padi. Satu kg beras siger Rp12.000,00 (dua belas ribu rupiah), sedangkan harga beras padi pada tahun penelitian (2017) sebesar Rp8.000,00 (delapan ribu rupiah).

Berdasarkan uraian tersebut, preferensimerupakan salah satu faktor yang turut berperan dalam membentuk pola konsumsi pangan olahan singkong. Untuk meningkatkan preferensimasyarakat terhadap pangan lokal, pemerintah dapat mengimplementasikan kebijakan yang mendukung produksi, distribusi, dan konsumsi pangan lokal. Inisiatif seperti label pangan lokal, program pendidikan dan promosi, insentif pajak, dan dukungan keuangan untuk petani dan produsen lokal dapat membantu menciptakan lingkungan yang kondusif bagi pangan lokal. Dari sisi konsumen, edukasi mengenai manfaat pangan lokal, kampanye kesadaran, dan dukungan aktif terhadap produsen lokal dapat memengaruhi keputusan pembelian dan konsumsi pangan lokal.

## **E. Faktor Penentu Konsumsi Pangan**

Informasi yang telah diuraikan mengenai konsumsi beras siger oleh rumah tangga di Provinsi Lampung menunjukkan bahwa beras siger dikenal dan diterima oleh masyarakat serta menjadi bagian dari pola konsumsi pangan yang sudah membudaya, begitu juga dengan bihin tapioka. Pola konsumsi pangan merujuk pada kebiasaan dan pola yang menentukan jenis, jumlah, dan frekuensi konsumsi makanan oleh individu atau suatu masyarakat.

Banyak faktor yang menentukan pemilihan pangan. Dimitri dan Rogus (2014) menyatakan bahwa pemilihan pangan ditentukan oleh faktor ekonomi seperti harga dan pendapatan, akses, dan ketersediaan pangan. Kondisi ekonomi individu dapat memengaruhi pola konsumsi pangan, sebab seseorang dengan sumber daya ekonomi yang terbatas mungkin memiliki akses terbatas terhadap makanan

bergizi dan memilih makanan yang lebih murah dan mungkin kurang sehat. Sebaliknya, individu dengan kondisi ekonomi yang lebih baik mungkin memiliki akses yang lebih luas terhadap pilihan makanan yang sehat dan bergizi. Di samping itu, ketersediaan dan aksesibilitas pangan juga memainkan peran penting dalam pola konsumsi pangan. Jika makanan sehat dan bergizi tidak tersedia secara luas atau sulit diakses, individu cenderung mengandalkan pilihan makanan yang lebih mudah ditemukan atau lebih terjangkau secara finansial, bahkan jika makanan tersebut mungkin kurang sehat.

Selain itu, faktor perilaku seperti lingkungan fisik dan strategi pemasaran juga berpengaruh terhadap keputusan seseorang dalam mengonsumsi makanan. Faktor sosial dan lingkungan, seperti keluarga, teman, dan lingkungan sekitar dapat memengaruhi pemilihan jenis makanan tertentu sehingga membentuk kebiasaan makan yang memengaruhi pola konsumsi seseorang. Seseorang cenderung mengadopsi pola makan yang mirip dengan keluarga atau teman-teman dekat mereka. Selain itu, tren makanan dan preferensi yang populer di lingkungan sosial tertentu juga dapat memengaruhi pilihan makanan seseorang.

Ketersediaan makanan dan aksesibilitasnya juga berperan dalam pola konsumsi pangan seseorang. Dalam hal ini, lingkungan fisik seperti lokasi geografis, ketersediaan pasar, toko makanan, dan restoran dapat memengaruhi pilihan makanan yang tersedia dan diakses oleh individu. Selain itu, lingkungan fisik yang menyediakan pilihan makanan yang sehat atau tidak sehat juga dapat memengaruhi pilihan makanan individu. Media dan iklan pun memiliki pengaruh besar terhadap pola konsumsi pangan. Iklan makanan yang sering kali mengarah pada makanan yang tinggi gula, lemak, atau garam dapat membentuk persepsi serta memengaruhi preferensi dan sikap terhadap makanan tertentu. Lebih lanjut, Dimitri dan Rogus (2014) berpendapat bahwa kebijakan dalam rangka perbaikan konsumsi pangan hendaknya dimulai dari faktor perilaku yang memengaruhi pemilihan pangan yang akan berdampak kepada permintaan pangan. Untuk itu, perlu dikaji proses pola pemilihan pangan, khususnya

pangan lokal olahan, yang pada akhirnya akan menentukan pola konsumsi pangannya. Pola konsumsi pangan ini mencakup berbagai aspek, termasuk jenis makanan yang dikonsumsi, metode pengolahan, frekuensi konsumsi, ukuran porsi, dan kombinasi makanan.

Beberapa penelitian lain yang telah dilakukan menunjukkan faktor yang memengaruhi pola konsumsi pangan lokal di antaranya adalah preferensi/tingkat kesukaan, suku, pendapatan, pendidikan, tingkat pengetahuan gizi, dan perubahan gaya hidup (Handayani *et al.*, 2019; Rahmawati *et al.*, 2018; Syafani *et al.*, 2015; Vidyaningrum *et al.*, 2016). Dalam memutuskan untuk memilih pangan dan mengonsumsinya, diawali dengan tahap pengenalan. Faktor pengenalan dan penerimaan konsumen terhadap pangan lokal merupakan determinan yang menentukan konsumsi pangan lokal di Provinsi Lampung (Sayekti *et al.*, 2020). Pada penelitian yang dilakukan pada generasi muda, pengetahuan mahasiswa dan siswa mengenai pangan dan gizi serta diversifikasi pangan lokal perlu ditingkatkan dalam rangka mencapai tujuan diversifikasi pangan (Oktrisa *et al.*, 2015; Sayekti, Adawiyah *et al.*, 2021). Selain itu, hasil penelitian Parastray *et al.* (2017) menunjukkan bahwa rumah tangga mengonsumsi beras siger karena alasan manfaat bagi kesehatan, artinya manfaat produk menjadi atribut pertimbangan utama dalam membeli beras siger. Individu yang memiliki pengetahuan yang baik tentang gizi seimbang dan manfaat kesehatan cenderung memilih makanan yang lebih sehat dan beragam.

## **F. Strategi Peningkatan Konsumsi Olahan Singkong**

Berdasarkan berbagai permasalahan yang telah diuraikan, dapat disimpulkan bahwa konsumsi pangan berbahan baku singkong masih rendah sehingga diperlukan strategi-strategi yang dapat meningkatkannya. Beberapa strategi yang disusun oleh Sayekti *et al.*, (2022) yang merupakan hasil studi di Provinsi Lampung bisa menjadi rujukan. Strategi-strategi tersebut, antara lain, sebagai berikut.

1. Pemerintah mengeluarkan kebijakan yang mewajibkan penyajian pangan berbahan baku singkong baik pada acara formal maupun nonformal lembaga-lembaga pemerintah. Apabila kebijakan ini diterapkan, walaupun pangan berbahan baku singkong itu hanya sebagian saja dari seluruh hidangan, hal ini sudah akan menambah konsumsi masyarakat terhadap pangan berbahan baku singkong, apalagi acara formal maupun nonformal tersebut sering, bahkan rutin dilakukan. Selain itu, pemerintah juga dapat menjalin kemitraan dengan restoran dan hotel. Dengan kebijakannya, pemerintah dapat mendorong restoran, hotel, dan katering untuk menggunakan bahan makanan lokal dalam menu mereka. Ini dapat dilakukan melalui kemitraan antara produsen pangan lokal dan sektor usaha makanan dan minuman. Dukungan pemerintah dalam bentuk insentif atau program pendampingan dapat mendorong keterlibatan aktif dari sektor ini. Selain itu, adanya kemitraan ini akan mendorong kolaborasi antara pemerintah, sektor swasta, organisasi masyarakat, dan lembaga pendidikan untuk memperkuat rantai pasok pangan lokal.
2. Mengubah pola pikir (*mindset*) makan. Pola pikir makan masyarakat perlu diarahkan untuk menjadi lebih baik yaitu bergizi seimbang. Jadi pemenuhan kebutuhan akan karbohidrat tidak hanya dicukupi dari konsumsi beras/biji-bijian, tetapi perlu juga dari umbi-umbian termasuk singkong. Mengubah pola pikir demikian tidak mudah, karena masyarakat sudah terbiasa mengonsumsi nasi sebagai makanan pokok. Oleh karena itu, mengubah pola pikir ini harus dilakukan sejak usia dini. Peran Dinas Pendidikan diperlukan dalam sosialisasi pola makan yang benar dengan cara menyisipkannya pada mata pelajaran yang relevan sejak tingkat taman kanak-kanak. Peran Dinas Komunikasi dan Informasi juga diperlukan dalam rangka sosialisasi pola makan yang benar ke anak-anak khususnya dan masyarakat luas umumnya, baik melalui media cetak maupun elektronik. Kampanye publik yang melibatkan media massa, sosial media, dan

program- program pendidikan dapat membantu meningkatkan kesadaran dan pengetahuan masyarakat tentang pangan lokal.

3. Penerapan strategi pemasaran pangan berbahan baku singkong. Strategi pemasaran pangan berbahan baku singkong dengan menerapkan bauran pemasaran 4P (*product, price, place, promotion*) perlu dilakukan oleh pengusaha. Sebagian pangan berbahan baku singkong yang masih terkesan “tradisional”, perlu mendapat sentuhan bauran pemasaran (*product*) sehingga singkong bisa diolah menjadi berbagai produk yang bervariasi, kualitas yang lebih bagus, rasa yang lebih enak, serta tampilan dan kemasan yang lebih menarik. Produk yang sudah meningkatkan *performance*-nya seperti itu, diharapkan akan menarik minat masyarakat sehingga tingkat konsumsinya akan naik. Terkait harga jual (*price*), masyarakat tentu bersedia membayar dengan harga yang lebih tinggi untuk pangan berbahan baku singkong dengan *performance* yang lebih baik tadi selama harga tersebut dianggap sesuai/layak, bahkan mungkin kesan singkong sebagai barang inferior menjadi hilang sehingga masyarakat akan dengan senang hati membelinya. Akibatnya, tingkat konsumsi pangan berbahan baku singkong akan naik. Produk berbahan baku singkong yang memiliki banyak variasi, kualitas yang bagus, rasa yang enak, serta tampilan/kemasan yang menarik tentu akan bisa dipasarkan/didistribusikan (*Place*) ke berbagai tempat, termasuk tempat bergengsi seperti pasar swalayan, hotel, dan restoran yang biasa diakses oleh masyarakat lapisan menengah ke atas. Dengan demikian, tingkat konsumsi pangan berbahan baku singkong akan meningkat karena dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat, apalagi jika ditambah dengan sosialisasi yang gencar (*promotion*) kepada masyarakat luas dengan menggunakan berbagai media (cetak maupun elektronik). Pangan berbahan baku singkong tersebut akan dikenal luas oleh masyarakat sehingga pada akhirnya diharapkan berdampak terhadap peningkatan konsumsinya.

## G. Memasyarakatkan Singkong untuk Peningkatan Diversifikasi Pangan Lokal

Rendahnya diversifikasi konsumsi pangan merupakan aspek yang harus ditingkatkan dalam meningkatkan ketahanan pangan di Indonesia. Sesuai dengan Perpres Nomor 22 tahun 2009 bahwa percepatan diversifikasi pangan didasarkan pada pemanfaatan pangan lokal.

Di antara berbagai jenis pangan lokal sumber karbohidrat di Indonesia, singkong merupakan jenis pangan lokal yang paling potensial dimanfaatkan ditinjau dari aspek ketersediaan dan keterjangkauan. Singkong memiliki keunggulan dalam manfaatnya untuk kesehatan karena tingginya kandungan serat pangan dan rendahnya indeks glikemik.

Industri pengolahan singkong telah cukup berkembang di masyarakat. Dari dua contoh agroindustri pangan olahan singkong di Provinsi Lampung, yaitu bahun tapioka dan beras siger diketahui bahwa industri pangan olahan tersebut layak secara ekonomi. Dari sisi penyediaan bahan baku singkong juga cukup tersedia.

Preferensi masyarakat terhadap olahan singkong cukup baik, bahkan pada golongan remaja. Preferensi yang cukup baik ternyata belum cukup untuk dapat memasyarakatkan olahan singkong kepada masyarakat luas. Berbagai faktor, antara lain, sosial, ekonomi, budaya, dan psikologis berhubungan dengan konsumsi pangan yang dapat menjadi kendala dalam upaya meningkatkan peran singkong dalam pola konsumsi pangan.

Strategi dalam meningkatkan konsumsi pangan lokal, antara lain, adalah kebijakan dalam menyajikan pangan lokal olahan berbahan baku singkong baik pada acara formal maupun non formal lembaga pemerintah, mengubah pola pikir (*mindset*) makan sedini mungkin melalui pengenalan dan pembelajaran di kurikulum belajar PAUD/TK/SD, sosialisasi masif pada media cetak dan elektronik mengenai konsumsi pangan lokal, dan penerapan strategi pemasaran pangan berbahan baku singkong. Dengan menerapkan strategi ini secara holistik, diharapkan konsumsi pangan lokal dapat meningkat, masyarakat lebih terlibat dalam mendukung perekonomian lokal, dan keberlanjutan sistem pangan lokal dapat terwujud.

## Daftar Pustaka

- Aldhariana, S. F. (2016). *Analisis keragaan agroindustri beras siger: Studi kasus pada agroindustri Toga Sari (Kabupaten Tulang Bawang) dan agroindustri Mekar Sari (Kota Metro)* [Skripsi]. Universitas Lampung. [http://digilib.unila.ac.id/22354/3/SKRIPSI\\_TANPA\\_BAB\\_PEMBAHASAN.pdf](http://digilib.unila.ac.id/22354/3/SKRIPSI_TANPA_BAB_PEMBAHASAN.pdf)
- Alkumairoh, A. F., & Warsitasari, W. D. (2022). Pengaruh modal usaha, jam kerja, dan lama usaha terhadap pendapatan usaha mikro kecil menengah pedagang Pasar Gambar Kecamatan Wonodadi Kabupaten Blitar. *Jurnal Penelitian Mahasiswa Ilmu Sosial, Ekonomi, Dan Bisnis Islam (SOSEBI)*, 2(2), 202–219. <https://doi.org/10.21274/sosebi.v2i2.6428>
- Ariesta, W. (2016). *Strategi pengembangan usaha agroindustri beras siger (studi kasus pada agroindustri Tunas Baru di Kelurahan Pinang Jaya Kemiling Kota Bandar Lampung)* [Skripsi]. Universitas Lampung. [http://digilib.unila.ac.id/22348/3/SKRIPSI\\_TANPA\\_BAB\\_PEMBAHASAN.pdf](http://digilib.unila.ac.id/22348/3/SKRIPSI_TANPA_BAB_PEMBAHASAN.pdf)
- Badan Ketahanan Pangan. (2020). *Road map diversifikasi pangan lokal sumber karbohidrat non beras (2020-2024)* (1–49). Kementerian Pertanian Indonesia. [https://badanpangan.go.id/storage/app/media/Bahan\\_2020/Roadmap\\_Diversifikasi\\_Pangan\\_2020-2024.pdf](https://badanpangan.go.id/storage/app/media/Bahan_2020/Roadmap_Diversifikasi_Pangan_2020-2024.pdf)
- Badan Ketahanan Pangan. (2021). *Direktori perkembangan konsumsi pangan tahun 2021* (Vol. 3). Badan Ketahanan Pangan. <https://ditjenpkh.pertanian.go.id/uploads/download/3e8f561f9e61f478b634605ccf1efb4.pdf>
- Badan Pangan Nasional. (2023). *Situasi konsumsi pangan nasional tahun 2022*. <https://badanpangan.go.id/buku-digital>
- Bazai, F.I. (2017). *Penerapan strategi pemasaran dan aksesibilitas rumah tangga terhadap bihun tapioka di Kota Metro*. [Skripsi]. Universitas Lampung.
- Dimitri, C., & Rogus, S. (2014). Food choices, food security, and food policy. *Journal of International Affairs*, 67(2), 19–31. <https://www.jstor.org/stable/24461733>
- Economist Impact. (2022). *Country report: Indonesia global food security index 2022*. <https://impact.economist.com/sustainability/project/food-security-index/explore-countries/indonesia>
- Handayani, M., Sayekti, W. D., & Ismono, R. H. (2019). Pola konsumsi pangan rumah tangga pada desa pelaksana dan bukan pelaksana Program Percepatan Pangan (P2KP) di Kabupaten Pringsewu. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis (JIIA)*, 7(1), 113–119. <https://doi.org/10.23960/jiia.v7i1.3328>



- Ikhran, A., & Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan masyarakat diversifikasi pangan masyarakat melalui inovasi pangan lokal dari singkong. *Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271–278. <https://doi.org/10.32832/abdidos.v6i1.1217>.
- Lantang, K., & Kirana, T. (2022). Pengaruh modal kerja, jam kerja, lama usaha terhadap pendapatan pedagang di ruang terbuka hijau (RTH) di Kota Poso. *Ekomen: Jurnal Ilmiah Ekomen*, 22(2), 8–19. <https://ojs.unsimar.ac.id/index.php/EkoMen/article/view/503>
- Lestari D. A. H. (2007). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Mi Segar, Mi Basah, Bihun, dan Soun di Provinsi Lampung. *Jurnal Sosio Ekonomika*, 13(2); 159–165.
- Murniningtyas. (2011). Pengembangan industri pangan: Jalan menuju swasembada beras dan penurunan kemiskinan. Dalam Wibowo, H. Siregar, & A. Daryanto (Ed.), *Format baru strategi dan kebijakan pembangunan pertanian Indonesia 2010-2014* (167).
- Oktrisa, T., Sayekti, W. D., & Listiana, I. (2015). Persepsi, preferensidan pola konsumsi makanan jajanan berbasis singkong terhadap remaja: Kasus di SMAN 2 Bandar Lampung dan SMAN 1 Tumijajar Tulang Bawang Barat. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis (JIIA)*, 3(2), 219–227. <https://doi.org/10.23960/jiia.v3i2.1042>
- Parastray, A., Lestari, D. A. H., & Prasmatiwati, F. E. (2017). Pengambilan keputusan dan sikap konsumen rumah tangga dalam membeli beras siger Toga Sari dan Mekar Sari. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis (JIIA)*, 5(2), 192–199. <https://doi.org/10.23960/jiia.v5i2.1658>
- Putriasih, N. W., Sayekti, W. D., & Adawiyah, R. (2015). Pola permintaan dan loyalitas pedagang soto terhadap bihun tapioka Di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis (JIIA)*, 3(4), 426–430. <https://doi.org/10.23960/jiia.v3i4.1093>
- Rahmatulloh, A. (2016). *Analisis kinerja dan lingkungan agroindustri bihun tapioka di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur* [Skripsi]. Universitas Lampung. [http://digilib.unila.ac.id/22107/3/SKRIPSI\\_TANPA\\_BAB\\_PEMBAHASAN.pdf](http://digilib.unila.ac.id/22107/3/SKRIPSI_TANPA_BAB_PEMBAHASAN.pdf)
- Rahmawati, A. N., Sayekti, W. D., & Adawiyah, R. (2018). Pengambilan keputusan dalam pemilihan pangan lokal olahan dan pola konsumsi pangan rumah tangga di Kota Metro. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis (JIIA)*, 6(2), 187–195. <https://doi.org/10.23960/jiia.v6i2.2785>
- Sayekti, W. D., Adawiyah, R., Indriani, Y., Tantriadisti, S., & Syafani, T. S. (2021). Pola pikir makan dan preferensimahasiswa terhadap makanan dan minuman jadi: Studi kasus di kota bandar lampung saat pandemi Covid-19. *AgriHealth: Journal of Agri-Food, Nutrition and Public Health*, 2(2), 65–77. <https://doi.org/10.20961/agrihealth.v2i2.54702>

- Sayekti, W. D., Lestari, D. A. H., & Ismono, R. H. (2020). Faktor determinan konsumsi pangan lokal rumah tangga di Provinsi Lampung. *Jurnal Pangan*, 29(2), 87–170. <https://doi.org/10.33964/jp.v29i2.469>
- Sayekti, W. D., Lestari, D. A. H., & Ismono, R. H. (2021). Kontribusi beras siger dalam pola konsumsi pangan rumah tangga konsumen beras siger di Provinsi Lampung (beras siger contribution for food consumption pattern of household beras siger consumer in Lampung Province). *Journal of Food System and Agribusiness*, 5(1), 1–10. <https://doi.org/10.25181/jofsa.v5i1.1697>
- Sayekti, W. D., Lestari, D. A. H., & Ismono, R. H. (2022). *Kebijakan percepatan diversifikasi konsumsi pangan: Rekayasa sosial dan strategi pemasaran produk olahan berbahan baku pangan lokal*. Aura Publishing.
- Sayekti, W. D., Prasmatiwati, F. E., & Adawiyah, R. (2007). Pola konsumsi dan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap jumlah konsumsi bihun tapioka di Kota Bandar Lampung. Dalam *Prosiding Lokakarya Nasional Inovasi Teknologi Pertanian Mendukung Hari Pangan Sedunia 2007* (343–315). <http://repository.lppm.unila.ac.id/10710/>
- Suharko, S. (2019). Mempertahankan budaya pangan lokal berbasis jagung: Studi kasus di Desa Pagerejo, Kabupaten Wonosobo, Jawa Tengah. *Sodality: Jurnal Sosiologi Pedesaan*, 7(1), 57–64. <https://doi.org/10.22500/sodality.v7i1.25458>
- Syafani, T. S., Lestari, D. A. H., & Sayekti, W. D. (2015). Analisis preferensi, pola konsumsi, dan permintaan tiwul oleh konsumen rumah tangga di Provinsi Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis (JIIA)*, 3(1), 85–92. <https://doi.org/10.23960/jiia.v3i1.1021>
- Syahpura, S. K., & Zulfahmi. (2019). Peningkatan kualitas beras siger berbasis teknologi ASUH (aman, sehat, utuh, dan halal). *Media Kontak Tani Ternak*, 1(2), 21–26. <https://doi.org/10.24198/mktt.v1i2.24926>
- Vidyaningrum, A., Sayekti, D. W., & Adawiyah, R. (2016). Preferensidan permintaan konsumen rumah tangga terhadap bihun tapioka di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis (JIIA)*, 4(2), 200–208. <https://doi.org/10.23960/jiia.v4i2.1238>
- Wahyuni, L., Susanto, H., & Manan, A. (2022). Pengaruh bantuan produktif usaha mikro (bpum), pemanfaatan e-commerce, dan lama usaha terhadap peningkatan pendapatan pengusaha mikro di Kecamatan Kopang. *Ekonobis: Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 8(2), 232–244. <https://doi.org/10.29303/ekonobis.v9i2.115>

Yusty, G. T., Zakaria, W. A., & Adawiyah, R. (2014). Analisis pola konsumsi ubi kayu dan olahannya pada rumah tangga di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis: Journal of Agribusiness Science (JIIA)*, 2(2), 190–195. <https://doi.org/10.23960/jiia.v2i2.732>