

## Local Food Diversification Development Strategy in West Sumbawa Regency

Eko Supriastuti<sup>1\*</sup>, Anton<sup>1</sup>, Ari Apriani<sup>1</sup>, Fikri Rirahman<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Progran Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Cordova, Taliwang, Sumbawa Barat, Nusa Tenggara Barat, Indonesia;

### Article History

Received : January 29<sup>th</sup>, 2023

Revised : February 27<sup>th</sup>, 2023

Accepted : March 14<sup>th</sup>, 2023

\*Corresponding Author:

**Eko Supriastuti**,  
Program Studi Agribisnis,  
Fakultas Pertanian, Universitas  
Cordova, Taliwang, Sumbawa  
Barat, Nusa Tenggara Barat,  
Indonesia;

Email:

[eko.supriastuti82@gmail.com](mailto:eko.supriastuti82@gmail.com)

**Abstract:** A method of food selection known as "food diversification" does not rely solely on one type of food but rather on a variety of food ingredients, starting with production, processing, distribution, and household food consumption. West Sumbawa Regency is a potential area in the development of alternative local food crops to replace rice, such as yam, corn and other tubers. This study aims 1) To determine the factors that influence local food diversification in West Sumbawa Regency 2). Formulate a strategy for developing local food diversification in West Sumbawa Regency. This study employs SWOT analysis in a descriptive manner. Results using the SWOT analysis obtained five strategies, of the five existing strategies three strategies were obtained which were prioritized, namely: 1). maximizing the utilization of land potential and local food consumption habits to support the success of food diversification, 2). Increasing human resources in producing local food variations and increasing the habit of consuming local food in anticipation of the mushrooming of restaurants with modern/imported food, 3). Creating new markets through agro-industry, in the provision of diverse and quality food so as to increase income. The conclusion is that the food diversification strategy was based on internal and external factors by analyzing opportunities, threats, strengths, and weaknesses and generating three prioritized strategies.

**Keywords:** agroindustry, food diversification, local food, SWOT.

### Pendahuluan

Otoritas publik terkait dengan ekonomi domestic dan siklus agrarian bertanggung jawab terhadap ketahanan pangan masyarakat (Gatoet S. 2014). Menurut Puji, (2015), "pangan lokal" mengacu pada makanan yang dihasilkan dan dikembangkan sesuai dengan budaya dan sumber daya daerah. Akibatnya, kondisi tertentu di wilayah tersebut akan menentukan jenis, kuantitas, dan kualitas produk pangan lokal. Oleh karena itu, atas dasar kedaulatan pangan, swasembada, dan ketahanan pangan, pemerintah tetap menyelenggarakan pangan untuk memenuhi kebutuhan dasar dan memberikan manfaat secara adil, merata, dan berkelanjutan. Mewujudkan kedaulatan pangan, swasembada, dan ketahanan pangan, ada 12 bidang pengaturan administrasi pangan yang harus dilaksanakan (UU RI No. 12 tahun 2012).

Diversifikasi pangan merupakan proses untuk dan tidak hanya berlaku untuk satu jenis pangan saja. Namun, untuk berbagai jenis makanan, termasuk produksi, distribusi, dan konsumsi makanan di masyarakat umum. Hal ini tidak harus dilakukan untuk mengurangi stres pada tubuh. Namun, dapat dilakukan pada makanan yang bersumber dari makanan pokok dan bahan makanan rumah tangga lainnya (sayuran, buah-buahan, dan lauk pauk). Menurut Suismono (2011), baik komposisi pangan yang dikonsumsi maupun komposisi selanjutnya memiliki kualitas yang jauh lebih tinggi.

Strategi yang dianggap efektif dalam mencegah masalah tersebut dan mendukung terciptanya ketahanan pangan yang kokoh adalah mengembangkan diversifikasi pangan melalui bahan pangan lokal (Sumaryanto, 2009). Konsumsi makanan lokal mengalami penurunan seperti umbi-umbian dan sagu, bahkan di daerah-

daerah di mana makanan ini pernah menjadi makanan pokok. Konsumsi singkong, ubi jalar, dan sagu menurun sebesar 12,5%, 2,4%, dan 8,6%, antara tahun 1996 dan 2011. Sementara itu, konsumsi tepung dan menurunnya bahan bakunya harus diimpor telah meningkat yaitu 10,5% selama periode waktu yang sama. Walaupun target tahun 2012 sebesar 89,9%, namun pencapaian diversifikasi konsumsi pangan menggunakan indikator pola pangan yang diharapkan masih rendah sebesar 75,4% (Hardono, 2014).

Jagung, umbi-umbian, dan sagu memiliki banyak potensi sebagai pengganti beras dan diolah menjadi makanan yang enak. Tindakan ini membutuhkan bantuan untuk perbaikan siklus dan inovasi penanganan serta sistem penyajian yang layak untuk mengubah gambaran makanan sub-par menjadi makanan khas dan, yang mengejutkan, makanan dominan. Peningkatan nilai tambah melalui agroindustri berkontribusi terhadap pangan yang beragam dan berkualitas (Ariani, 2013). Menurut Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Sumbawa Barat, selama ini terjadi surplus pangan lokal seperti beras dan jagung (Dinas Ketahanan Pangan KSB, 2020). Beras yang diproduksi dalam negeri belum mampu memenuhi kebutuhan masyarakat. Pemerintah seharusnya memiliki gambaran bagaimana upaya diversifikasi yang dilakukan untuk mengurangi ketergantungan pada beras.

Laporan BPS KSB Tahun 2020, Kabupaten Sumbawa Barat merupakan salah satu lokasi potensial untuk pendirian kebun pangan lokal alternatif yang akan menghasilkan ubi, jagung, dan umbi-umbian lainnya (gadung) sebagai pengganti padi. Keanekaragaman tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai pangan lokal sangat potensial sebagai alternatif pengganti beras. Langkah ini memerlukan dukungan pengembangan teknologi dan pengolahan serta strategi yang efektif untuk mengubah persepsi pangan subpar menjadi pangan normal bahkan unggul (Setiawan, 2012). Peningkatan nilai tambah melalui UMKM dan industri rumah tangga berkontribusi dalam penyediaan pangan yang beragam dan berkualitas (LKIP, 2019).

Perluasan jenis dan ukuran produksi pangan lokal di Kabupaten Sumbawa Barat tidak dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pangan olahan dengan tingkat kreasi tinggi (Suhardi,

2008). Oleh karena itu, untuk mengantisipasi kerawanan pangan di Kabupaten Sumbawa Barat diperlukan strategi pengembangan diversifikasi pangan berbasis lokal. Untuk tujuan: Dalam upaya mengantisipasi kerawanan pangan di Kabupaten Sumbawa Barat, perlu memahami faktor-faktor yang mempengaruhi diversifikasi pangan lokal dan menyusun strategi perluasan diversifikasi berbasis pangan lokal.

## **Bahan dan Metode**

### **Lokasi penelitian**

Kegiatan strategi pengembangan diversifikasi pangan lokal di kabupaten Sumbawa Barat dilakukan pada wilayah-wilayah potensial pengembangan tanaman pangan non beras, serta instansi terkait. Data yang diperoleh adalah data sekunder. Namun, dibutuhkan data primer dikumpulkan untuk memperluas cakupan penyelidikan. Data sekunder tersebut antara lain: a) Potensi (lahan) dan pertumbuhan luas panen, serta produksi dan efisiensi pangan lokal; b) Pola konsumsi pangan: proporsi pengeluaran, partisipasi, dan konsumsi pangan lokal, serta keragaman pangan yang dikonsumsi dan persepsi terhadap konsumsi pangan lokal; dan c) berbagai teknologi digunakan untuk pengolahan dan produk pangan lokal yang dihasilkan. Sebaliknya, agroindustri dan produksi dicakup oleh data primer; situasi konsumsi pangan dan kemajuan teknologi. Badan Pusat Statistik (BPS, 2021) Kabupaten Sumbawa Barat menjadi sumber data utama.

### **Metode**

Studi penelitian menggunakan metode deskriptif sesuai dengan tujuan strategi perluasan diversifikasi pangan lokal di Kabupaten Sumbawa Barat. Data dan informasi akan dijelaskan dan dideskripsikan dalam penelitian deskriptif, dan analisis data komprehensif akan dilakukan terhadap rencana dan strategi perluasan diversifikasi pangan lokal.

### **Analisis**

Informasi dan data yang sudah dikumpulkan akan dianalisis secara deskriptif kualitatif. Hal ini dilakukan untuk mengetahui keragaan, persepsi, masalah dan peluang, pengembangan dan lainnya. Analisis SWOT dilakukan pada pengembangan produk olahan

pangan lokal non beras. Analisis ini membantu mencegah kekurangan dan bahaya, serta mengembangkan kualitas. Peluang pasar akan dapat memanfaatkan kekuatan yang ada (Marimin, 2004). Pengembangan diversifikasi pangan dilakukan dengan pemanfaatan potensi lahan dan kebiasaan mengkonsumsi pangan lokal di masyarakat, antara lain: 1) memetakan luas lahan yang digunakan untuk menanam pangan lokal di setiap wilayah; 2) merencanakan pembuatan makanan terdekat di 8 kecamatan dalam Peraturan Sumbawa Barat.

## Hasil dan Pembahasan

### Potensi pangan lokal

Kabupaten Sumbawa Barat memiliki banyak pilihan makanan lokal selain nasi. Sumber makanan lokal dari karbohidrat non-beras yang terkenal antara lain jagung, singkong, ubi, ubi jalar, pisang. Pangan lokal non beras ini berfungsi sebagai alternatif atau tambahan dari nasi sebagai makanan pokok. Namun, makanan lokal non-beras ini juga bisa menjadi lauk atau pengganti. perlu dilakukan identifikasi potensi pangan lokal, serta permasalahan. Hal ini dilakukan dengan tujuan untuk digunakan sebagai bahan baku dasar produksi barang olahan

**Tabel 1.** Hasil tanaman pangan non beras di Kabupaten Sumbawa Barat (ton), 2019 dan 2020

No	Nama tanaman pangan	2019	2020
1	Jagung	103.417,3	72.500
2	Kedelai	27,2	67,7
3	Ubi kayu	-	194,6
4	Ubi Jalar	-	-
5	Kacang Hijau	219,6	1.437,1
6	Kacang Tanah	35,4	223,1
7	Gadung	-	-

### Ketersediaan dan Kerawanan Pangan

Ketersediaan pangan memegang peranan penting dalam mencapai ketahanan pangan. Penataan pangan diharapkan dapat memenuhi permintaan pangan jaringan, keluarga dan masyarakat secara layak. Sasaran ketersediaan disesuaikan dengan angka kecukupan gizi harus dicapai. Hal ini dilakukan agar memenuhi kebutuhan pangan maupun meningkatkan konsumsi pangan secara kuantitas dan kualitas. Pasokan pangan ditetapkan sekurang-kurangnya 2.400 kal/kapita/hari untuk energi dan sekitar 63 gram/kapita/hari untuk protein untuk hidup sehat (Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) X tahun 2012). Keanekaragaman ketersediaan zat gizi tersebut berdasarkan Pola Pangan Harapan (PPH) digunakan untuk menilai ketersediaan pangan.

**Tabel 2.** Pola Pangan Harapan (PPH) Ketersediaan Provinsi NTB Berdasarkan Neraca Bahan Makanan, 2020

No	Kelompok Bahan Pangan	Energi (Kalori)	% AKE	Bobot	Skor riil	Skor PPH	Skor Maks	Ket
1	Padi-padian	3.665	152,7	0,5	76,3	25,0	25.0	+
2	Umbi-umbian	47	2,0	0,5	1,0	2,5	2.5	-
3	Pangan Hewani	1.766	73,6	2,0	147,2	24,0	24.0	+
4	Minyak dan Lemak	228	9,5	0,5	4,7	1,0	5.0	-
5	Buah/biji berminyak	67	2,8	0,5	1,4	4,7	1.0	+
6	Kacang-kacangan	158	6,6	2,0	13,2	10,0	10.0	+
7	Gula	59	2,5	0,5	1,2	1,2	2.5	-
8	Sayuran dan buah	119	4,9	5,0	24,7	24,7	30.0	-
9	Lain-lain	-	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	6.109	254,5		269,8	91,72	100.0	

Dinas Ketahanan Pangan Provinsi NTB 2020

Ketersediaan pangan lokal meningkat yang harus diimbangi dengan peningkatan konsumsi sebagai akibat dari produksi. Akibatnya, pola konsumsi pangan lokal harus dipulihkan. Baik dari segi penggunaan, tingkat investasi/pemanfaatan, maupun tingkat

perluasan pemanfaatan pangan. Teknologi pangan lokal dapat dikembangkan sesuai dengan preferensi konsumen dan jangkauan masyarakat. Menganalisis kondisi saat ini dari berbagai teknologi dan metode produksi adalah bagaimana hal ini dicapai. Selain itu, diperlukan

upaya untuk memperluas keragaman pangan lokal.

Faktor yang mempengaruhi kecenderungan pembeli terhadap suatu barang perlu dipertimbangkan. Faktor tersebut antara lain kualitas, waktu penyimpanan, ukuran, cita rasa, tampilan kemasan, kepraktisan, harga, dan kesadaran akan berbagai aspek. Pengaturan pengembangan produk pangan lokal dapat dibentuk. Hal ini dilakukan sebagai upaya untuk mendorong pengembangan pangan lokal berbasis pangan. Pengembangan dilakukan dengan memperhatikan aspek-aspek kreasi, pemanfaatan, jenis inovasi, produk, dan permasalahannya.

### Konsumsi pangan lokal

Standar pangan adalah pangan pokok sehari-hari sesuai dengan potensi sumber daya dan kearifan lokal. Beras, jagung, singkong, ubi jalar, sagu, dan umbi-umbian lainnya adalah contoh makanan pokok. Perubahan kandungan energi pada setiap jenis makanan pokok yang dikonsumsi masyarakat memperlihatkan bahwa telah terjadi pergeseran cara konsumsi makanan pokok saat ini. Meskipun beras telah menjadi makanan pokok pada tahun 1950-an, makanan lokal seperti jagung dan umbi-umbian tetap menjadi makanan pokok. Namun, beras menggantikan makanan lokal sebagai sumber gizi utama. Dengan kata lain, makanan pokok nasional, beras, telah menggantikan makanan pokok lokal berupa jagung dan umbi-umbian (ubi jalar, singkong, talas, gadung, dan lain-lain).

Di Kabupaten Sumbawa Barat, salah satu jenis umbi pangan lokal yaitu gadung berpotensi untuk dikembangkan.

### Diversifikasi Konsumsi Pangan

Secara sederhana, diversifikasi konsumsi pangan diartikan sebagai solusi untuk meningkatkan kualitas pangan dengan memperbanyak konsumsi pangan sesuai dengan prinsip gizi seimbang. Oleh karena itu, konsep Pola Pangan Harapan (PPH) menjadi metode untuk menentukan tingkat diversifikasi konsumsi pangan. Skor PPH yang lebih tinggi (maksimum 100) menunjukkan pola makan yang lebih beragam dan bergizi. Skor PPH justru meningkat dari tahun ke tahun bahkan mencapai angka 80-an tahun 2007 dan 2008, serta menurun pada tahun selanjutnya.

Pencapaian skor PPH semakin jauh dari target pemerintah (Tabel 6). Sebaliknya, pemerintah melaksanakan Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal, yang kemudian diikuti oleh Gerakan Percepatan Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal Kementerian Pertanian, dengan tujuan meningkatkan konsumsi beras sekaligus menurunkan konsumsi beras sebesar 1,5% per tahun. Skor PPH sebesar 1% per tahun (Badan Ketahanan Pangan, 2009). Hal ini memerlukan diversifikasi makanan bagi penduduk Indonesia; tidak hanya makanan pokok yang berbahan dasar beras, tetapi juga berbagai macam makanan lain, termasuk protein, vitamin, dan mineral.

**Tabel 3.** Nilai Pola Pangan Harapan (PPH) di Provinsi NTB tahun 2021

No	Kelompok Pangan	Konsumsi (gram/kap/hari)		Energi (kkal/kap/hari)		% AKE		Skor PPH	
		2021	Ideal	2021	Ideal	2021	Ideal	2021	Ideal
1	Padi-padian	392,2	275	1,579	1,075	73,4	50,0	25,0	25,0
2	Umbi-umbian	34,7	100	42	129	1,9	6,0	1,0	2,5
3	Pangan Hewani	127,7	150	273	258	12,7	12,0	24,0	24,0
4	Minyak dan Lemak	23,3	20	209	215	9,7	10,0	4,9	5,0
5	Buah/biji Berminyak	3,7	10	20	64	0,9	3,0	0,5	1,0
6	Kacang-Kacangan	22,9	35	63	108	2,9	5,0	5,9	10,0
7	Gula	17,0	30	64	108	3,0	5,0	1,5	2,5
8	Sayur dan buah	276,9	250	119	129	5,5	6,0	27,7	30,0

No	Kelompok Pangan	Konsumsi (gram/kap/hari)		Energi (kkal/kap/hari)		% AKE		Skor PPH	
		2021	Ideal	2021	Ideal	2021	Ideal	2021	Ideal
9	Lain-Lain	149,3	-	73	64	3,4	3,0	-	0,0
<b>Jumlah</b>				<b>2,442</b>	<b>2,15</b>	<b>113,6</b>	<b>100</b>	<b>90,4</b>	<b>100</b>

Dinas Ketahanan Pangan Provinsi NTB 2021

Skor PPH yang relatif rendah tidak dapat diartikan bahwa individu tidak mengkonsumsi pangan lokal. Masyarakat sudah mengkonsumsi tetapi hanya sedikit dan tidak sering, sehingga belum bisa digunakan sebagai pengganti nasi yang berfungsi sebagai sumber utama. Sumber karbohidrat pangan lokal seperti jagung dan singkong disajikan sebagai makanan ringan (Hanafie, 2010). Saat harga beras naik, preferensi terhadap pangan lokal cenderung naik. Namun, beras seringkali dipilih sebagai makanan pokok oleh individu yang daya belinya meningkat.

Bahan baku seperti biji-bijian (jagung, sorgum, kedelai), umbi-umbian (singkong atau singkong atau singkong, ubi jalar, suweg, ganyong, garut, ubi, ubi, dan talas), sagu, dan labu kuning biasanya digunakan dalam produk makanan pokok. Perlu diketahui karakteristik bahan baku terutama nilai gizinya dan perkembangan bahan pangan pokok lokal tersebut. Bahan baku tersebut sangat menentukan sebagai bahan pangan pokok, ketersediaan, sifat fisikokimia, dan kandungan karbohidrat.

Pangan lokal adalah sumber karbohidrat, protein, mineral dan vitamin yang dihasilkan dan diciptakan sesuai dengan sumber daya daerah dan budaya setempat. Sebaliknya, menurut Badan Ketahanan Pangan (Food Security Agency, 2009), “makanan olahan” mengacu pada makanan atau minuman yang telah diproses dengan satu atau lebih cara tertentu, baik dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan. Pangan kaya karbohidrat yang diproduksi sebagai respons terhadap potensi sumber daya daerah dan budaya lokal yang dianggap sebagai pangan lokal.

Kebijakan ketahanan pangan Indonesia dan internasional, ide diversifikasi pangan bukanlah hal baru. Banyak ahli telah mengembangkan dan menginterpretasikan konsep diversifikasi pangan sesuai dengan tujuannya. Ada yang mengartikan diversifikasi dalam arti luas, yaitu meliputi pangan sumber karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral, serta pangan pokok. Sisi lain, ada yang mengartikan

diversifikasi dalam arti sempit, hanya memasukkan bahan pangan sumber karbohidrat.

Masyarakat cenderung makan nasi lebih sedikit, namun tetap menyumbang lebih dari 60% dari total energi, sedangkan umbi baru hanya menyumbang sekitar 3%. Banyak umbi memiliki berbagai aplikasi potensial, termasuk produksi makanan bergensi dan pengganti beras. Dukungan untuk kemajuan teknologi pengolahan dan pengolahan diperlukan untuk kegiatan ini, serta strategi pemasaran yang efektif untuk mengubah persepsi makanan di bawah standar menjadi makanan normal bahkan unggul. Selain peningkatan pendapatan, upaya peningkatan nilai tambah melalui agroindustri berkontribusi dalam penyediaan makanan yang beragam dan bermutu tinggi (Hardinsyah dan Martianto, 2001).

Inisiatif didukung wajib pajak hanya menghimbau masyarakat untuk melakukan berbagai macam penggunaan makanan dan hanya meminta tanpa didukung dengan tersedianya bahan-bahan yang dapat diperoleh dengan mudah. Implementasi pengembangan produk menjadi aspek penting dalam keberhasilan program keragaman pangan untuk memenuhi permintaan konsumen. Produk baru ini bertujuan agar sangat berguna, tersedia dalam berbagai ukuran, tidak membuang waktu saat digunakan, dan dapat ditemukan hampir di mana saja. Ada kemungkinan orang akan beralih ke makanan cepat saji sebagai tanggapan atas semakin banyaknya aktivitas dalam kehidupan sehari-hari.

Beras menjadi makanan pokok semakin membumi, ditandai dengan tingkat kerjasama yang cukup tinggi di berbagai daerah, mengingat daerah-daerah yang baru-baru ini memiliki desain makanan pokok non-beras. Bahkan, makanan pokok beberapa provinsi telah bergeser dari pola beragam menjadi satu pola. Sebaliknya, masyarakat menjadi kurang tertarik dengan makanan lokal seperti jagung dan singkong dan lebih tertarik dengan makanan global seperti mi. Diversifikasi asupan makanan diperlambat oleh

banyak faktor. Beberapa di antaranya beras lebih enak dan lebih sederhana untuk diproses, munculnya anggapan yang salah (belum makan apabila belum makan nasi), beras suatu barang yang tak tertandingi, beras melimpah dan murah, gaji keluarga, membatasi inovasi penanganan dan pemajuan pangan non beras (pangan lingkungan), ada strategi impor gandum, sejumlah besar jenis peningkatan item, dan kemajuan luar biasa.

Jawa Timur, Nusa Tenggara Timur (NTT), dan Papua adalah tiga provinsi yang diteliti Sayaka *et al.*, (2005). Temuan penelitian adalah sebagai berikut: a) Mayoritas masyarakat yang tinggal di pedesaan, memakan singkong, jagung, dan sagu sebagai makanan pokok karena diproduksi di lahan pertanian atau oleh sumber daya alam setempat. Sementara itu, pembelian merupakan sumber pendapatan bagi rumah tangga yang mengkonsumsi beras, termasuk rumah tangga di pedesaan. Rumah tangga mengkonsumsi singkong dalam bentuk singkong segar, jagung dalam bentuk jagung pipilan, dan sagu dalam bentuk tepung sagu sebagai makanan lokal. Meski tidak beragam seperti PPH, cara konsumsi pangan rumah tangga masih berpihak pada makanan pokok dan kaya karbohidrat. Daerah pedesaan memiliki variasi konsumen makanan pokok yang lebih luas daripada daerah perkotaan.

### **Strategi pengembangan diversifikasi pangan**

Analisis SWOT (Strength, Weakness, Opportunity, dan Threat) dilakukan untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi terciptanya diversifikasi pangan lokal di Kabupaten Sumbawa Barat. Faktor tersebut meliputi faktor internal yang berkaitan dengan kekuatan dan kelemahan dan faktor eksternal yang berkaitan dengan peluang dan ancaman. Hal ini dilakukan untuk mengetahui strategi yang digunakan dalam pengembangan diversifikasi pangan lokal di Kabupaten Sumbawa Barat. Berikut adalah komponen SWOT yang diturunkan dari hasil analisis keragaman data dan informasi data sekunder.

### **Analisis Lingkungan Internal**

#### **Kekuatan (*Strength*)**

Faktor lingkungan internal di Kabupaten Sumbawa Barat yang turut mendukung berkembangnya diversifikasi pangan lokal: 1)

masih banyak potensi lahan subur; 2) diversifikasi pangan sangat didukung oleh sumber daya alam; 3) produksi pangan lokal meningkat; 4) harga pangan cenderung naik; dan 5) ada berbagai jenis makanan lokal. Makanan lokal tersedia di berbagai lokasi di seluruh Kabupaten Sumbawa Barat, dan berbeda di setiap kecamatan. Tahun 1990-an, terdapat delapan pola konsumsi pangan lokal di Indonesia yang menggunakan pangan pokok lokal seperti singkong, ubi jalar, sagu, pisang, dan umbi-umbian lainnya sebagai pengganti beras, menurut analisis data Susena. Ubi kayu, ubi jalar, pisang, dan umbi-umbian (gadung) adalah beberapa makanan lokal yang diproduksi di Kabupaten Sumbawa Barat. Ubi ini diolah dengan berbagai makanan. Perkembangan diversifikasi pangan berbasis pangan lokal didukung oleh pengolahan ini.

#### **Kelemahan (*Weakness*)**

Faktor lingkungan internal yang harus diantisipasi dalam mengembangkan diversifikasi pangan lokal di Kabupaten Sumbawa Barat dan merupakan kelemahan terkait produksi, konsumsi, dan pengolahan pangan: 1) kenaikan harga pangan tidak sebanding dengan kenaikan biaya produksi petani; 2) kurangnya teknologi dan promosi pengolahan pangan lokal; 3) lemahnya kebijakan pengembangan konsumsi pangan lokal; 4) masih kurangnya pengembangan produksi dan industri pangan berbahan baku lokal; 5) Keterampilan SDM dalam menerapkan teknologi pengolahan pada industri rumah tangga masih kurang; 6) pengembangan pasar pangan lokal belum maksimal; dan 7) pengolahan berbagai jenis umbi-umbian menjadi bahan baku pangan lokal.

#### **Peluang (*opportunity*)**

Faktor lingkungan eksternal yang menjadi peluang berkembangnya diversifikasi pangan lokal di Kabupaten Sumbawa Barat adalah sebagai berikut: 1) Dalam UU No. 1 lebih ditekankan diversifikasi pangan. (2) Adanya Peraturan Presiden No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan (2) Peraturan Menteri Pertanian (Permentan) No. 22 Tahun 2009 tentang Percepatan Diversifikasi Pangan, (3) manfaat pangan lokal bagi kesehatan, dan (4) 43 Tahun 2009 tentang Pembinaan Percepatan Perluasan Penggunaan Pangan, salah satu pelaksanaannya

adalah sebagai latihan One Day No Rice/ODNR (tidak makan nasi satu hari/minggu).

**Ancaman (*threat*)**

Faktor lingkungan eksternal yang mengancam berkembangnya diversifikasi pangan lokal di Kabupaten Sumbawa Barat adalah sebagai berikut: 1) meningkatnya impor gandum dan bahan pangan lainnya; 2) konsumsi karbohidrat sebagian besar masyarakat seperti nasi; 3) kecenderungan restoran yang menjual makanan modern atau impor di lingkungan yang nyaman dan memberikan peringkat makanan bergengsi; dan 4) tingginya pengembangan berbagai produk berbasis gandum.

Aneka roti, kue, dan mi dibuat dari trigu. Karena bahan baku gandum saat ini digunakan untuk membuat hampir semua makanan olahan, trigu sangat diminati dari tahun ke tahun. Hal ini sejalan dengan meningkatnya permintaan masyarakat akan mie. Mie bisa menjadi makanan pokok atau pengganti nasi. Selain itu, mie dapat disajikan sebagai lauk yang dapat dikonsumsi kapan saja dan dalam suasana apa saja. Bentuk

bantuan sembako yang paling sering dilakukan saat terjadi bencana alam seperti banjir adalah mie instan. Selain itu, terjadi peningkatan permintaan kue dan roti sebagai akibat menjamurnya toko roti dan kue di berbagai daerah, termasuk pemasaran door to door. Impor tepung juga tumbuh sebagai hasilnya. Dulu, setiap provinsi mengikuti pola konsumsi makanan pokok yang berbeda dan berdasarkan lokal. Namun, saat ini terjadi pergeseran pola konsumsi makanan pokok yang biasanya berpola tunggal: beras.

Konsumsi pangan lokal terus menurun. Sebaliknya, setelah tingkat pendapatan tertentu, konsumsi beras cenderung meningkat. Selain itu, begitu ambang batas tercapai, konsumsi beras akan kembali menurun. Menjamurnya restoran-restoran yang menyajikan aneka hidangan modern dan bercita rasa asing, menyajikan aneka makanan dan minuman dalam suasana yang nyaman dan prestisius, juga menandakan ancaman berkembangnya diversifikasi pangan lokal.

**Tabel 4.** Formulasi strategi pengembangan diversifikasi pangan lokal berdasarkan evaluasi faktor internal-eksternal

<b>INTERNAL</b>          <b>EKSTERNAL</b>	<b>Kekuatan (S)</b>	<b>Kelemahan (W)</b>
	Potensi lahan subur masih banyak SDA sangat menunjang diversifikasi pangan Produksi bahan makanan lokal meningkat Harga makanan cenderung meningkat Jenis pangan lokal banyak.	Kebijakan untuk mengembangkan konsumsi pangan lokal lemah. Perkembangan produksi dan industri pangan berbahan baku lokal masih rendah. Keterampilan SDM dalam menerapkan teknologi pengolahan pada industri rumah tangga masih rendah. Kenaikan harga pangan tidak sebanding dengan harga produksi petani. Pengembangan pasar pangan lokal belum maksimal Pengolahan jenis umbi-umbian menjadi bahan baku pangan lokal belum berkembang
<b>Peluang (O)</b>	<b>S-O</b>	<b>W-O</b>
Penekanan diversifikasi pangan dalam UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan Perpres No. 22 Tahun 2009 tentang Percepatan Diversifikasi Manfaat pangan lokal terhadap kesehatan	Menciptakan pasar baru melalui agroindustri, dalam penyediaan pangan yang beragam dan bermutu sehingga dapat meningkatkan pendapatan Meningkatkan produksi pangan lokal dan kebijakan industri untuk mendukung	Meningkatkan SDM dalam memproduksi anekaragaman pangan lokal dan meningkatkan kebiasaan konsumsi makanan lokal untuk mengatasi tren makanan impor atau modern.

Peraturan Menteri Pertanian (Permentan) No. 43 tahun 2009 penekanan UU Pangan pada diversifikasi pangan.

Ancaman (T)	S-T	W-T
Perluasan impor tepung dan varietas makanan yang berbeda Pemanfaatan pati yang dominan adalah beras Pola di kafe yang menjual makanan terkini/impor dalam iklim yang menyenangkan dan memberikan ulasan makanan terkenal Peningkatan tinggi dari berbagai item yang diproduksi menggunakan tepung.	Meningkatkan produksi makanan lokal dan kebijakan industri untuk mengantisipasi impor dan konsumsi modern	Mendukung keberhasilan diversifikasi pangan dengan memaksimalkan penggunaan lahan dan kebiasaan konsumsi pangan lokal

## Kesimpulan

Jagung, kedelai, kacang hijau, ubi kayu, ubi jalar, pisang, dan gadung adalah beberapa di antara berbagai jenis dan jumlah makanan lokal yang diproduksi di Kabupaten Sumbawa Barat, menurut temuan penelitian tersebut. Di Kabupaten Sumbawa Barat, cara-cara berikut dapat digunakan untuk mendorong diversifikasi ketersediaan pangan lokal: 1) memaksimalkan potensi lahan dan kebiasaan mengonsumsi pangan lokal untuk mendukung keberhasilan diversifikasi pangan; 2) peningkatan sumber daya manusia untuk produksi aneka pangan lokal dan kebiasaan mengonsumsi pangan lokal untuk mengantisipasi merebaknya rumah makan yang menyajikan pangan impor atau modern; 3) memperbaiki produksi pangan lokal dan kebijakan industri untuk mendukung penekanan diversifikasi pangan dalam UU Pangan; dan 4) meningkatkan kebijakan produksi dan industri pangan lokal untuk dapat mengantisipasi konsumsi pangan impor atau modern; 5) membawa makanan yang beragam dan berkualitas tinggi ke pasar baru melalui agroindustri untuk meningkatkan pendapatan.

## Ucapan Trima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Riset Universitas Cordova yang telah memberikan kesempatan dan izin peneliti, dan Kepala Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten

Sumbawa Barat yang memberikan peluang untuk mengambil data dan sekaligus nara sumber yang terlibat. Selain itu, terima kasih kepada rekan-rekan dosen yang membantu dalam pelaksanaan penelitian, penulis sampaikan terimakasih.

## Referensi

- Badan Ketahanan Pangan (2011). Road Map Diversifikasi Pangan. Edisi 2. Badan Ketahanan Pangan. Jakarta
- Badan Ketahanan Pangan (2012). Direktori Pengembangan Konsumsi Pangan.
- Badan Ketahanan Pangan (2013). Pedoman Pelaksanaan Program Kerja dan Anggaran Badan Ketahanan Pangan Tahun Anggaran 2013. Badan Ketahanan Pangan. Jakarta.
- Badan Ketahanan Pangan (2009). Peraturan Menteri Pertanian tentang Gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumberdaya Lokal. Badan Ketahanan Pangan. Jakarta.
- BPS. (2021). Sumbawa Barat Dalam Angka
- BPS. (2020). Sumbawa Barat Dalam Angka
- Budiningsih, R. (2009). Faktor-faktor yang Berpengaruh terhadap Diversifikasi Konsumsi Pangan Nonberas di Kabupaten Magelang. Tesis Magister. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro. Semarang. <http://eprints.undip.ac.id/19480/1/rini.pdf>. (27 Januari 2014).

- Dinas Ketahanan Pangan (2020). Laporan Tahunan Dinas Ketahanan Pangan Provinsi NTB
- Dinas Ketahanan Pangan (2021). Laporan Tahunan Dinas Ketahanan Pangan Provinsi NTB
- Dwi Astuty, R. (2008). Skenario Kebijakan Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Perilaku Rumah Tangga Dan Kelembagaan Lokal. Laporan Hasil Penelitian. Malang
- Deptan (2001). Pedoman Umum Pengembangan Konsumsi Pangan. Departemen Pertanian. Jakarta
- Hardono Gatoet S. (2014). Strategi Pengembangan Diversifikasi Pangan Lokal. Pusat Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian. Bogor.
- Hardinsyah & Martianto, D. (2001). Pembangunan Ketahanan Pangan yang Berbasis Agribisnis dan Pemberdayaan Masyarakat. Makalah dalam Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat untuk Mencapai Ketahanan Pangan dan Pemulihan Ekonomi. Diselenggarakan oleh BBKP, Deptan.; PSKPG,IPB dan Agrindo Aneka Consult. Jakarta.
- Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian (2011). Master Plan Percepatan dan Perluasan Pembangunan Ekonomi Indonesia 2011-2025. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Laporan Kinerja Instansi Pemerintah Kabupaten Sumbawa Barat Tahun 2020
- Marimin (2004). Teknik dan Aplikasi Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk. Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta.
- Pujiati U & Sulistyani B. (2015). Potensi Dan Ketersediaan Bahan Pangan Lokal Sumber Karbohidrat Non Beras Di Kabupaten Banyumas. *Jurnal Dinamika Ekonomi & Bisnis*
- Sumaryanto (2009). *Diversifikasi sebagai Salah Satu Pilar Ketahanan Pangan*. Makalah disajikan pada Seminar Memperingati Hari Pangan Sedunia. Jakarta, 1 Oktober 2009.
- Sayaka, B; H. Supriadi; M. Ariani; M. Siregar; A. Askin; E. Ariningsih dan B. Rahmanto. (2005). *Analisis pengembangan Agroindustri Berbasis pangan Lokal dalam Meningkatkan Keanekaragaman pangan dan Pengembangan Ekonomi Pedesaan*. Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian. Bogor.
- Suhardi (2008). Pengembangan Agroindustri Berbasis Pangan Lokal untuk Meningkatkan Kedaulatan Pangan. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Produk Berbasis Sumber Pangan Lokal untuk Mendukung Kedaulatan Pangan. Program studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Mercu Buana. Yogyakarta.
- Setiawan, B.I. (2012). *Optimalisasi Diversifikasi Pangan Guna Mewujudkan Ketahanan Pangan Nasional yang Berkelanjutan*. Majalah Tannas Edisi 94.