

## Mapping Local Food in Addressing Food Insecurity by Farming Communities in Wolomeze District, Ngada Regency

Umbu N. Limbu<sup>1\*</sup>, Maria Clara Mau<sup>2</sup>, Fransiskus Dipu<sup>2</sup>, Antonia P. Bao<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Biologi Terapan, Sekolah Tinggi Pertanian Flores Bajawa, Bajawa, Indonesia;

<sup>2</sup>Program Studi Agroteknologi, Sekolah Tinggi Pertanian Flores Bajawa, Bajawa, Indonesia;

### Article History

Received : October 20<sup>th</sup>, 2024

Revised : November 10<sup>th</sup>, 2024

Accepted : November 30<sup>th</sup>, 2024

\*Corresponding Author: **Umbu N. Limbu**, Program Studi Biologi Terapan, Sekolah Tinggi Pertanian Flores Bajawa, bajawa, Indonesia;  
Email:  
[umbulimbu.nataniel@gmail.com](mailto:umbulimbu.nataniel@gmail.com)

**Abstract:** Wolomeze District has abundant agricultural potential and located in a flat area. This potential includes the availability of agricultural land, the presence of plantation sectors, horticulture, and food crop agriculture, agricultural human resources, and the existence of active farmer groups. The aim of this research is to understand the local food sources in Wolomeze District regarding the types of plant varieties, cultivation techniques, methods of obtaining them during the harvest season and their availability in nature, as well as storage and processing methods, and effective strategies for promoting local food as part of the national food security and sovereignty strategy. This research's method is a survey method utilizing the KoBoCollect application and QGIS through location determination, observation, interviews, and data analysis. The research results show that there are 18 local food species, namely Uwi, Uwi Gembolo, Uwi Gembili, Uwi Kuning Kulit Cokelat, Ubi Gadung, Porang, Balang, Sorgum, Jewawut, Ganyong, Cassava, Sweet Potato, Taro, Corn, Rice, Red Beans, Gude Beans, and Jali-Jali. Some local foods have different planting and harvesting seasons. The cultivation system of local food consists of gardens, plantations, and forests, with processing methods that remain traditional, such as boiling, roasting, steaming, and frying, or being made into traditional cakes. However, there have been no efforts made by the community and local government to make local food a strategy for national food security and sovereignty. Cultural rituals play a significant role in preserving the existence of local food for uses it as ingredients in rituals.

**Keywords:** Food insecurity, local food, mapping, ngada, wolomeze,

### Pendahuluan

Masyarakat di wilayah NTT sejak lama melakukan produksi dan konsumsi pangan lokal yang beraneka ragam, yang masih ditanam secara liar di hutan dan dirawat alam. Jika dikembangkan dengan baik, ketersediaan pangan lokal ini dapat memenuhi kebutuhan pangan dan gizi rumah tangga dan tentu turut menciptakan swasembada pangan di daerah tersebut. Wilayah NTT memiliki beberapa potensi pangan lokal seperti padi, ubi dan berbagai macam produk pangan lokal lainnya (Hanggu *et al.*, 2022). Selain dari pada itu,

wilayah provinsi ini memiliki produk pertanian unggulan seperti kelor, ubi ungu, pisang dan kelapa (Wariani & Vinsensia, 2024).

Teknologi pasca panen, seperti teknologi pengolahan makanan untuk konsumsi keluarga dan teknologi yang mendukung pengembangan usaha produktif desa baru, akan mendorong pengembangan pangan lokal daerah. Jika ada permintaan dari tingkat desa hingga provinsi, pengembangan pangan lokal juga dapat dilakukan. Ini dapat dicapai melalui peraturan atau arahan gubernur yang memungkinkan desadesa menggunakan dana

desa untuk investasi dalam teknologi pasca panen, serta arahan lainnya untuk memastikan bahwa semua operasi pemerintah dari tingkat desa hingga provinsi bergantung pada pangan lokal. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah komunitas pertanian adalah dengan menerapkan teknologi ini (Abbas & Suhaeti, 2016).

Terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan individu dikenal sebagai ketahanan pangan, yang tercermin dari ketersediaan pangan yang cukup dalam jumlah dan kualitas, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau, serta tidak bertentangan dengan budaya, agama, atau kepercayaan masyarakat, sehingga masyarakat dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan (Rumawas *et al.*, 2021).

Terbatasnya jumlah informasi yang tersedia tentang berbagai jenis tanaman pangan lokal juga dapat menjadi alasan mengapa pemerintah kurang memperhatikan tanaman pangan lokal (Mundita, 2013). Ini terutama berlaku untuk informasi tentang peran pangan lokal untuk memenuhi kebutuhan pangan ketika terjadi rawan pangan. Kerawanan pangan memerlukan analisis berbagai faktor, bukan hanya produksi dan ketersediaan makanan. Tiga komponen yang saling berhubungan dari ketahanan pangan adalah akses terhadap pangan, penggunaan pangan rumah tangga, dan penggunaan pangan individu. Namun, tidak ada metode khusus untuk mengukurnya (Lestari *et al.*, 2022).

Umbi-umbian yang diolah menjadi berbagai jenis tepung merupakan peluang untuk mengembangkan agroindustri di desa yang bergantung pada makanan lokal. Misalnya, singkong diolah menjadi tepung mocaf (tepung singkong modifikasi) (Rasoki & Asnamawati, 2021), opak dan rengginang (Afanin *et al.*, 2023). Produksi singkong basah NTT tahun 2017 mencapai 823.114ton, menurut data yang dirilis oleh

BPS NTT (BPS, 2017) akan menghasilkan lebih dari 272.371,3ton tepung mocaf. Selain itu, Sari & Putri (2019) dalam penelitiannya menemukan bahwa Di Kota Payakumbuh, agroindustri ubi kayu atau singkong menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 33.746,67/kg karak kaliang, dengan rasio nilai tambah 82,31%. Hal ini dapat dijadikan pedoman dalam menaikkan nilai ekonomis dari pangan lokal khususnya ubi kayu.

Manusia tidak dapat hidup tanpa makanan. Makanan, sebagai sumber gizi, penting bagi manusia untuk bertahan hidup dan sejahtera. Kekurangan pangan dapat menyebabkan instabilitas politik dan kondisi sosial ekonomi yang buruk (Dirhamsyah, 2016). Pemetaan makanan lokal tidak mencakup semua jenis dan kultivar tanaman yang dikonsumsi oleh masyarakat sebagai makanan utama. Selain itu, memeriksa jenis hama dan penyakit yang menyerang makanan lokal (Limbu *et al.*, 2024) yang berdampak pada tingkat produksi dan keberadaan makanan lokal.

Penelitian mengenai pemetaan pangan lokal telah dilakukan terdahulu, Hendriwideta (2018) menemukan terdapat beberapa pangan lokal di wilayah Kabupaten Bekasi antara lain bayam, kacang tanah, singkong, gayong, kacang hijau, pisang dan katuk. Gozali & Kusuma (2019) menemukan terdapat beberapa komoditas pertanian yang termasuk dalam pangan lokal antara lain jagung manis, rambutan, pisang, nanas, buah lai/durian, ubi kayu, ubi jalar, buah naga, cempedak, salak dan pepaya. Sedangkan Malo *dkk.*, (2022) menemukan beberapa komoditas pangan unggul di Sumber barat Daya yakni jagung, padi, kedelai, ubi kayu, kacang tanah, dan kacang hijau.

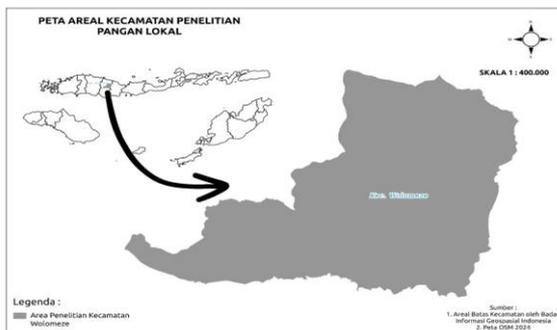
Kecamatan Wolomeze memiliki potensi strategis dalam sektor pertanian, terutama tanaman pangan seperti padi, jagung, dan hortikultura, karena lokasinya di dataran dan memiliki banyak potensi pertanian. Potensi-potensi ini termasuk ketersediaan lahan pertanian, adanya sektor

perkebunan, hortikultura, dan pertanian tanaman pangan, ketersediaan tenaga kerja pertanian, dan aktifnya kelompok tani. Oleh karena itu, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sumber makanan lokal masyarakat Kecamatan Wolomeze, termasuk jenis tanaman, teknik budidaya, cara memperolehnya di musim panen, ketersediaan di alam, penyimpanan dan pengolahan, serta metode yang tepat untuk mendorong makanan lokal sebagai bagian dari strategi ketahanan dan kedaulatan makanan nasional.

## Bahan dan Metode

### Tempat penelitian

Penelitian dilaksanakan di Kabupaten Ngada khususnya di wilayah Kecamatan Wolomeze. Pemilihan sampel desa/kelurahan dilakukan secara sistematis dengan mempertimbangkan ketinggian tempat dan aksesibilitas lokasi.



**Gambar 1.** Peta Areal Penelitian Kecamatan Wolomeze (Peneliti, 2024)

### Metode penelitian

Penelitian ini menggunakan metode survei dengan aplikasi KoBoCollect dan QGIS dengan cara penentuan lokasi, observasi, wawancara, pengamatan lapangan dan analisis data.

### Prosedur Penelitian

Penelitian dilaksanakan dengan beberapa kegiatan meliputi (Tahulending *et al.*, 2020) penentuan lokasi penelitian, observasi dan wawancara, pengamatan lapangan dan analisis data. Penentuan lokasi penelitian dilakukan dengan melihat jumlah desa yang terdapat di

wilayah Kecamatan Wolomeze. Observasi dan wawancara dilakukan pada setiap desa untuk memperoleh informasi mengenai jenis pangan lokal, pembudidayaannya, dan pengolahannya. Setelah mendapatkan data, dilanjutkan dengan pengamatan lapangan untuk memperoleh secara langsung pangan lokal sesuai dengan data hasil wawancara. Keseluruhan data yang telah diperoleh kemudian dianalisis dalam tahapan analisis data.

### Pelaksanaan dan Pengumpulan Data

Survei dilaksanakan menggunakan aplikasi KoBoCollect atau dengan melakukan pengamatan langsung di lokasi penelitian yang terdapat tanaman pangan lokal di Kecamatan Wolomeze Kabupaten Ngada.

### Jenis Data

Jenis data yang digunakan adalah data primer meliputi variabel-variabel data wawancara dan pengamatan lapangan. Variabel untuk pengamatan lapangan adalah sebagai berikut: Pengamatan dilakukan dengan mengisi kuisioner atau form yang ada pada aplikasi KoBoCollect. Kuisioner/form yang diisi meliputi lokasi pengamatan, waktu pengamatan, titik koordinat lokasi pengamatan, foto tanaman pangan lokal, varietas tanaman pangan lokal, umur tanaman, penanaman, penyimpanan dan pengolahan. Titik koordinat lokasi pengamatan dicatat menggunakan GPS atau aplikasi KoBoCollect yang dapat diakses melalui smartphone.

### Analisis Data

Analisis data dilakukan menggunakan teknik analisis statistika deskriptif sedangkan analisis data kualitatif dilakukan dengan menggunakan teknik analisis tematik. Data hasil pengamatan untuk tanaman pangan lokal pada setiap lokasi pengamatan akan ditampilkan dalam gambar peta dengan menggunakan program pemetaan QGIS.

## Hasil dan Pembahasan

### Deskripsi Wilayah Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan di Kecamatan Wolomeze di Kabupaten Ngada, Nusa Tenggara Timur yang terbagi dalam 11 (Sebelas) desa sebagai lokasi penelitian. Hal ini

dilakukan dengan mempertimbangkan bahwa Kecamatan Wolomeze merupakan kecamatan yang hampir setiap tahun memanfaatkan pangan lokal ketika mengalami rawan pangan di musim kemarau. Selanjutnya pemilihan desa sampel dilakukan secara sistematis dengan mempertimbangkan ketinggian tempat dan aksesibilitas lokasi. Berdasarkan kriteria tersebut, desa sampel untuk pemetaan pangan lokal disajikan pada gambar 1 dengan sebaran lokasi desa yang terdapat pangan lokal.

### Pangan Lokal di Kecamatan Wolomeze

Penelitian dilakukan di daerah Kecamatan Molomeze. Dalam pengamatan makanan lokal, masyarakat di desa Denatana, Denatana Timur, Mainai, Nginamanu, Nginamanu Barat, Nginamanu Selatan, Turaloa, Wue, Larilaki, Mulumese, dan Turaloa Timur mengonsumsi 18

makanan lokal. Hasil penelitian mengenai nama-nama makanan lokal di wilayah Kecamatan Wolomeze disajikan dalam tabel 1.



**Gambar 2.** Kecamatan dan Desa Sampel di Setiap Lokasi Penelitian

**Tabel 2.** Pangan Lokal Setiap Desa di Wilayah Kecamatan Wolomeze

No.	Nama Desa	Nama Pangan Lokal
1.	Turaloa	Uwi, Balang, Sorgum, Jewawut, Padi lokal, Kacang Gude, Jagung lokal, Ubi talas, Ubi jalar, Singkong, Ganyong, Ubi Gadung, Ubi Gadung, Porang, Jali-jali
2.	Turaloa Timur	Uwi, Balang, Padi lokal, Jagung lokal, Ubi talas, Ubi jalar, Singkong, Ubi Kuning Kulit Cokelat, Jali-jali
3.	Denatana	Uwi, Jagung lokal, Ubi talas, Ubi jalar, Singkong, Kacang Gude, Ubi Gadung
4.	Denatana Timur	Uwi, Jagung lokal, Ubi talas, Ubi jalar, Singkong, Kacang Gude, Ubi Gadung
5.	Nginamanu	Uwi, Ubi Gadung, Porang, Padi lokal, Jagung lokal, Uwi Gembili, Singkong, Ubi talas, Ubi jalar
6.	Nginamanu Barat	Uwi, Ubi Gadung, Porang, Padi lokal, Jagung lokal, Uwi Gembili, Uwi Gembolo, Singkong, Ubi talas, Ubi jalar
7.	Nginamanu Selatan	Uwi, Ubi Gadung, Porang, Padi lokal, Jagung lokal, Uwi Gembili, Uwi Gembolo, Singkong, Ubi talas, Ubi jalar
8.	Mainai	Ubi Gadung, Uwi, Kota kata, Porang, Balang, Kacang Merah
9.	Larilaki	Ubi Gadung, Uwi, Kota kata, Porang, Balang, Kacang Merah
10.	Mulumese	Uwi, Padi lokal, Jagung lokal, Ubi talas, Ubi jalar, Singkong, Kacang Gude, Porang, Ubi Gadung, Ubi Kuning Kulit Cokelat, dan Uwi Gembili
11.	Wue	Jagung lokal, Ubi talas, Ubi jalar, Singkong, Kacang Gude, Porang, Ubi Gadung, Uwi, Ubi Kuning Kulit Cokelat, Jali-jali

**Tabel 1.** Pangan Lokal di Wilayah Kecamatan Wolomeze

No.	Nama Pangan Lokal			Gambar
	Nama Umum	Nama Lokal/Daerah	Nama Ilmiah	
1.	Uwi (Uwi Ungu dan Kuning)	Uwi, Ejo	<i>Dioscorea alata</i> L.	

2.	Uwi Gembolo	Dhao Bara	<i>Dioscorea bulbifera</i>	
3.	Uwi Gembili	Uwi	<i>Dioscorea esculenta</i> Burk.	
4.	Uwi Kuning Kulit Cokelat	Uwi Sese	<i>Dioscorea rotundata</i> L.	
5.	Ubi Gadung	Ondo/Sewo	<i>Dioscorea hispida</i> Dennst	 
6.	Porang	Wanga	<i>Amorphophallus muelleri</i>	
7.	Balang	Balang	<i>Entada gigas</i> L.	
8.	Sorgum	Hae Lewa	<i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench	
9.	Jewawut	Jewawut	<i>Setaria italica</i> (L.) P. Beauv.	

10.	Ganyong	Kota Kata	<i>Canna discolor</i>	
11.	Singkong	Uwi Jawa, Uwi Boa	<i>Manihot esculenta</i>	
12.	Ubi Jalar	Dhao	<i>Ipomoea batatas</i> L.	 
13.	Ubi Talas	Tale, Rose	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	
14.	Jagung Lokal	Sae, Hae	<i>Zea mays</i>	 
15.	Kacang Merah	Hobho	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	
16.	Kacang Gude	Uze	<i>Cajanus cajan</i>	

17.	Padi Lokal	Mama, Kosu	<i>Oryza sativa</i>
18.	Jali-jali	Ke'o	<i>Coix lacryma-jobi</i> L.



## Pembahasan

### Budidaya Pangan Lokal

Setiap desa lokasi penelitian memiliki pangan lokal yang berbeda. Jenis tanah, tingkat kesuburan, dan musim tumbuh yang berbeda adalah penyebabnya. Misalnya, uwi hanya dapat ditanam pada musim hujan dan dapat dipanen pada musim kemarau, jadi tidak selalu ada uwi dan makanan lokal lainnya di setiap musim. Selain itu, karena masyarakat lebih suka menanam tanaman pangan lokal tertentu, seperti padi, singkong, dan ubi jalar, sehingga jewawut dan sorgum tidak lagi dibudidayakan di beberapa desa. Ketergantungan pada jenis-jenis tanaman dengan keanekaragaman genetik, baik tanaman pangan lokal maupun tanaman yang dibawa dari luar yang berisiko tinggi menghadapi gagal panen karena kekeringan, organisme pengganggu, dan berbagai faktor lingkungan yang tidak menguntungkan (Mudita *et al.*, 2013). Selain itu beberapa jenis tanaman pangan lokal seperti padi, singkong, jagung dan ubi jalar memiliki nilai ekonomi sehingga masyarakat lebih memilih membudidayakan jenis tersebut.

### Pangan Lokal di Setiap Desa Penelitian

Beberapa pangan lokal memiliki kesamaan secara morfologinya, hal tersebut menjadi salah satu ciri penting yang harus diperhatikan dalam membedakan pangan lokal tersebut. Misalnya pangan lokal uwi, terdiri dari beberapa spesies misalnya uwi ungu, uwi gambili, uwi gembolo dan uwi kuning kulit cokelat (Rema, 2023). Beberapa jenis uwi tersebut memiliki ciri morfologi yang hampir mirip sehingga Untuk membedakan uwi, Anda dapat melihat arah lilitan dan bentuk batang, jumlah dan bentuk helaian daun, ada atau

tidaknya duri pada batang, ada atau tidaknya buah di atas atau biasa, bentuk uwi, jumlah dan ukuran, dan warnanya (Parawinegara, 1996 dalam Toda, 2021). Dibawah ini merupakan daftar pangan lokal yang masih dibudidayakan atau masih ditemukan di setiap desa yang berada di wilayah kecamatan Wolomeze. Nama-nama pangan lokal pada Tabel 2 merupakan hasil wawancara, yakni terdapat 18 jenis tanaman pangan lokal dengan tiga diantaranya memiliki 2 varian jenis yakni ditemukan 2 varian uwi (uwi ungu dan uwi kuning), ubi jalar (ubi jalar ungu dan kuning) dan 2 varian jagung (jagung kuning dan putih).

Tanaman pangan lokal ditanam di sistem perkebunan dan pekarangan yang jauh dari rumah. Pembudidayaan sistem pekarangan dilakukan di setiap desa, pada sistem perkebunan beberapa desa seperti desa Nginamanu, Nginamanu Barat dan Selatan tidak melakukan kegiatan sistem Perkebunan dikarenakan lahan ketiga desa tersebut merupakan lahan basa seperti sawah. Jenis-jenis tanaman pangan lokal yang dibudidayakan pada kedua sistem pembudidayaan yakni Ubi Jalar, Padi, Jagung, Kacang Merah, Jewawut, Sorgum, Jali-jali, Ubu Kuning Kulit Coklat, talas dan Singkong. Sedangkan jenis pangan lokal lainnya seperti Uwi, Porang, Kacang Gude, Uwi Gadum, Uwi Gambili, Uwi Gembolo, Ganyong, Balang merupakan tanaman yang peroleh dari hutan. Tanaman pangan pokok biasanya dibudidayakan pada sistem pekarangan, baik di sekitar rumah maupun di luar rumah, di perladangan, atau di luar rumah (Mudita, 2013).

### Pengolahan Pangan Lokal

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan, pengolahan dari tanaman pangan

lokal yang biasa dilakukan pada umumnya oleh masyarakat Kecamatan Wolomeze dengan cara tradisional yakni direbus, bakar, kukus dan goreng. Namun beberapa pangan lokal lainnya seperti Ubi Kayu dan Ubi Jalar dimanfaatkan sebagai bahan dasar dari pembuatan aneka makanan seperti onde-onde, kue tart, kue bolu, kolak, kue lemet dan di goreng untuk pembuatan keripik dan kemudian daunnya digunakan sebagai sayur. Masyarakat umumnya mengonsumsi umbi-umbian dengan cara yang sederhana, seperti direbus, dikukus, dibakar, dan kadang-kadang digoreng. Ubi jalar dan ubi kayu dapat digunakan untuk berbagai tujuan, seperti menghasilkan sayur, direbus, membuat kue tart, dan digoreng menjadi keripik (Lende *et al.*, 2020). Tidak hanya itu, tepung dari umbi gadung juga dapat dimanfaatkan untuk pembuatan kue (Putri & Mayasari, 2020).

Terdapat beberapa pangan lokal yang harus diolah dengan tahapan khusus seperti direndam menggunakan air campuran garam dan kapur selama beberapa hari untuk menghilangkan racun atau kandungan yang berbahaya (Hadi & Kurniawan, 2020). Beberapa pangan lokal yang dimaksudkan yakni Uwi, Uwi Gembolo, Uwi Gembili, Uwi Kuning Kulit Cokelat, Ubi Gadung, Porang, dan Balang. Menurut penelitian Bhandari dan Kabawata (2005), ini karena umbi beracun, yang membutuhkan pengolahan khusus untuk melarutkan asam sianida (HCN) yang terkandung di dalamnya. Satu-satunya cara untuk menghilangkan HCN dari umbi adalah dengan mencucinya dengan air yang mengalir, hingga kandungan HCN benar-benar hilang.

Pemanfaatan pangan lokal dalam Upacara Adat di Kecamatan Wolomeze, Masyarakat menggunakan pangan lokal seperti Jewawut, Balang, Uwi, Padi, Talas dan Singkong sebagai makanan utama dalam menjalankan Ritual Adat. Salah satu Upacara Adat yang memanfaatkan pangan lokal yaitu Upacara Adat *Adhak Woja Weru* (Makan Padi Baru), Ritual Adat ini menggunakan pangan lokal untuk memberikan makanan bagi moyang dan bagi tamu-tamu yang menghadiri acara adat.

Wilayah kecamatan tersebut, dalam proses budidaya, panen, pengolahan, dan penyimpanan tanaman pangan lokal selalu melibatkan semua anggota keluarga untuk bekerja sama. Namun, pangan lokal non-budidaya sering dilakukan oleh

kaum laki-laki, yang harus diangkut dengan jarak jauh dan ektrim di hutan. Selain itu, beberapa jenis makanan lokal memiliki bentuk berduripada batang dan umbinya, dan karena berada di kedalaman tanah yang cukup dalam, pemanenannya membutuhkan energi tambahan. Kaum perempuan biasanya melakukan budidaya pangan lokal, perawatan, penyimpanan dan pengolahan pangan. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Maulana *et al.*, (2022) yang melihat feminisasi pertanian dan dekonstruksi gender dimana perempuan lebih banyak menggantikan pekerjaan laki-laki di bidang pertanian sedangkan mobilisasi laki-laki lebih mudah diluar bidang pertanian.

### **Ketahanan Pangan Lokal dalam Mengatasi Rawan Pangan**

Masyarakat Kecamatan Wolomeze belum berusaha menjadikan makanan lokal sebagai strategi ketahanan dan kedaulatan pangan nasional karena kebijakan pangan pemerintah masih berfokus pada beras sebagai makanan utama bagi sebagian besar penduduk. Hal ini tidak sepenuhnya salah, namun langkah yang dilakukan ini menimbulkan risiko kerawanan pangan, ekonomi, dan politik karena kebijakan pangan hanya memberikan subsidi untuk produksi beras dan intervensi pasar untuk menurunkan harga beras tetapi tidak untuk bahan pangan lainnya.

Terlebih lagi, kebijakan yang berfokus pada beras ini meningkatkan jumlah impor beras di Indonesia dari negara tetangga yakni Vietnam dan Thailand (Pamungkas *et al.*, 2023). Oleh sebab itu perlu adanya diversifikasi konsumsi pangan sehingga kebutuhan beras akan berkurang yakni dengan budidaya pangan lokal salah satunya dengan menanam umbi-umbian sehingga masalah ketahanan pangan dapat teratasi (Angely *et al.*, 2024). Belum ada upaya tambahan untuk penganeekaragaman pangan selain program konsumsi pangan lokal. Banyak defenisi tentang ketahanan pangan menunjukkan perkembangan pemahaman tentang krisis pangan dan kelaparan. Defenisi ini berkembang dari pendekatan teori Malthus ke pendekatan ketersediaan pangan dan intervensi pangan (Sarracino, 2010).

Berkaitan dengan kebijakan pangan pemerintah yang hanya berfokus pada beras sebagai makanan utama, 18 pangan lokal yang

ditemukan di wilayah Kecamatan Wolomeze dapat digunakan sebagai pangan pengganti beras sehingga dinilai mampu mengatasi rawan pangan di wilayah tersebut khususnya ketika musim kemarau. Beberapa pangan lokal seperti uwi, uwi gembili, uwi kuning kulit cokelat, ubi gadung, dan porang merupakan tanaman pangan lokal yang dapat dipanen di saat kemarau. Oleh karena itu, masyarakat bisa mengandalkan beberapa pangan lokal tersebut untuk dikonsumsi sebagai pengganti beras, jagung dan pangan lainnya yang susah diperoleh di musim kemarau. Selain itu tanaman pangan lokal lainnya seperti jagung (Killa *et al.*, 2018), singkong, ubi jalar, talas, kacang merah, kacang gude, jali-jali, sorgum dan jewawut yang dapat ditanam di musim hujan dan kemarau tentunya dapat dibudidayakan lalu disimpan sehingga dapat digunakan sebagai sumber makanan pengganti beras ketika musim kemarau berlangsung. Hal tersebut tentunya dapat mengurangi kasus rawan pangan yang terjadi di wilayah Kecamatan Wolomeze ketika musim kemarau melanda.

Banyaknya jenis pangan lokal di daerah tersebut seharusnya dimanfaatkan dengan baik oleh pemerintah dan masyarakat sekitar sehingga tidak hanya mengkonsumsi beras sebagai makanan utama sumber karbohidrat tetapi juga bisa memanfaatkan jenis-jenis pangan lokal lainnya yang tidak hanya mengandung karbohidrat tetapi juga kandungan gizi lainnya yang berguna bagi masyarakat. Wuryantoro & Arifin (2017) berpendapat bahwa tanaman umbi-umbian, termasuk ganyong, gembili, talas, ubi kayu, ubi jalar, gadung, dan lainnya, biasanya mengandung karbohidrat, terutama pati. Jika sumber makanan yang dikonsumsi lebih bervariasi tentunya gizi yang diperoleh masyarakat juga bervariasi dan hal tersebut baik untuk masyarakat bukan hanya dari segi nutrisi tetapi juga pertumbuhan ekonomi bila masyarakat mulai lebih banyak membudidayakan pangan-pangan lokal tersebut.

Bila masyarakat mampu membudidayakan pangan-pangan lokal tersebut dengan baik dan mengkonsumsinya sebagai sumber karbohidrat pengganti nasi di musim kemarau maka krisis pangan dan kelaparan tidak akan melanda daerah tersebut karena masyarakatnya berhasil menjaga ketahanan pangan dengan membudidayakan dan mengkonsumsi pangan lokal. Mendukung pertanian lokal dalam menghasilkan pangan

lokal menjadi salah satu solusi yang tepat dalam mengatasi masalah ketahanan pangan karena pertanian lokal memiliki potensi untuk mengubah sistem pangan dan menciptakan masa depan pertanian yang lebih berkelanjutan (If'all *et al.*, 2023). Untuk tercapainya hal tersebut, tentunya dibutuhkan peran pemerintah dalam mengedukasi masyarakat khususnya dalam pengolahan pangan lokal menjadi pangan pengganti beras. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Taslim *et al.* (2023) yang menyatakan bahwa memanfaatkan lahan pekarangan untuk menanam komoditas pangan lokal sebagai pengganti beras merupakan solusi yang efektif untuk pemenuhan pangan masyarakat melalui pendekatan pemberdayaan yang melibatkan semua pemangku kepentingan masyarakat berpartisipasi dan berperan aktif.

## Kesimpulan

Berdasarkan hasil pemetaan pangan lokal yang dilakukan di Kecamatan Wolomeze terdapat 18 spesies yang terbagi dalam sebelas desa yang memanfaatkan pangan lokal yang beranekaragam antar spesies maupun varietas, seperti Uwi, Uwi Gembolo, Uwi Gembili, Uwi Kuning Kulit Coklat, Ubi Gadung, Porang, Balang, Sorgum, Jewawut, Ganyong, Singkong, Ubi Jalar, Ubi Talas, Jagung, Padi, Kacang Merah, Kacang Gude dan Jali-Jali. Pangan lokal tersebut memiliki musim tanam dan panen yang berbeda. Faktor iklim sangat menentukan ketersediaan pangan lokal bagi masyarakat, hal ini disebabkan oleh kondisi geografik wilayah desa-desa tersebut. Tanaman pangan lokal biasanya merupakan tanaman semusim, sehingga hanya ditanam pada musim hujan dan dipanen pada musim kemarau. Pengolahan pangan lokal yang dilakukan oleh masyarakat Kecamatan Wolomeze masih sangat terbatas atau tradisional seperti direbus, dibakar, dikukus dan digoreng ataupun diolah menjadi kue tradisional. 18 pangan lokal yang ditemukan di wilayah Kecamatan Wolomeze dapat digunakan sebagai pangan pengganti beras sehingga dinilai mampu mengatasi rawan pangan di wilayah tersebut khususnya ketika musim kemarau melalui pendekatan pemberdayaan, yang melibatkan semua pemangku kepentingan masyarakat untuk berpartisipasi dan berperan aktif.

## Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada semua pihak yang membantu penelitian Kemendikbud Ristek selaku pemberi hibah dana penelitian dalam program PDP Afirmasi tahun 2024. LLDIKTI XV selaku penyalur dan fasilitator program PDP Afirmasi tahun 2024. Pemerintah Kecamatan Wolomeze, Pemerintah Desa dan Masyarakat di Wilayah Kecamatan Wolomeze.

## Referensi

- Abbas, A., & Suhaeti, R.N. (2016). Pemanfaatan Teknologi Pascapanen untuk Pengembangan Agroindustri Perdesaan di Indonesia. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 34(1): 21-34. DOI: 10.21082/fae.v34n1.2016.21-34.
- Afanin, N.M., Irnad., & Sriyoto. (2023). Analysis of Value Added and Marketing of Processed Cassava Products in Suci River Farmer Group in Pasar Pedati Village Bengkulu Central. *Journal of Agri Socio Economics and Business*, 5(1): 117-130.
- Angely, D.R., Nursabrina, A.B., Nikmah, E.S., Rachim, S.D., Marsely, B., Utami, S., & Khotimperwati, L. (2024). Keanekaragaman Sumber Daya Genetik Lokal Umbi-Umbian di Kecamatan Mijen, Kota Semarang, Jawa Tengah. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 22(1): 11-19. DOI: 10.14710/jil.22.1.11-19.
- Dirhamsyah, Tedy. (2016). *Ketahanan Pangan: Kemandirian Pangan dan Kesejahteraan Masyarakat Daerah Rawan Pangan di Jawa*. Plantaxia. Yogyakarta
- Gozali., & Kusuma, B.J. (2019). Identifikasi Potensi Pangan Lokal untuk Penganekaragaman Produk Pangan Kota Balikpapan. *JSHP*, 3(2): 111-115. DOI: 10.32487/jshp.v3i2.650.
- Hanggu, E.O., Berybe, G.A., Wellalangi, M.B.R., Tani, N.M.D., Ziku, R.M., & Lumenta, F.X.D. (2022). Pengembangan Potensi Pangan Lokal sebagai Kuliner Khas di Desa Wae Bobok Kabupaten Manggarai Barat. *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(4): 474-480. DOI: 10.37478/abdika.v2i4.2265.
- Hadi, F., & Kurniawan, F. (2020). Pengaruh Pengupasan dan Waktu Perendaman pada Umbi Porang terhadap Kadar Glikomanan dan Kadar Senyawa Oksalat. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 9(2): 31-36. DOI: 10.12962/j23373520.v9i2.58580.
- Hendriwideta, Y. (2018). Identifikasi Pangan Lokal di Kabupaten Bekasi. *Jurnal Ilmiah Respati*: 9(2): 1-13. DOI: 10.52643/jir.v9i2.289.
- Hidayat, E., & Supriharjo, R. (2014). Identifikasi Sub Sektor Unggulan Kecamatan di Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Teknik Pomits*, 3(1): 1-4. DOI: 10.12962/j23373539.v3i1.5746.
- If'all., Unsunnidhal., & Hakim, I. (2023). Tumbuh Bersama: Mendukung Pertanian Lokal, Ketahanan Pangan, Kelestarian Lingkungan, dan Pengembangan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian West Science*, 2(5): 364-373. DOI: 10.58812/jpws.v2i5.376.
- Killa, Y.M., Simanjuntak, B.H., Widayati, N. (2018). Penentuan Pola Tanam Padi dan Jagung Berbasis Neraca Air di Kecamatan Lewa Kabupaten Sumba Timur. *Agritech*, 38(4): 469-476. DOI: 10.22146/agritech.38896.
- Limbu, U.N., Bao, A.P., Lea, V.C. (2024). Sebaran Gejala Serangan Hama pada Tanaman Kakao (*Theobroma cacao* L.) di Kecamatan Ende Kabupaten Ende Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Ilmu Pertanian Tropis*, 1(1): 8-13.
- Lende, M., Boro, T. L., Danong, M. T., & Toly, S. R. (2020). Inventarisasi Jenis Umbi-Umbian Dan Pemanfaatannya Sebagai Substitusi Bahan Pangan Pokok Di Desa Waimangura Kecamatan Wewewa Barat Kabupaten Sumba Barat Daya. *Jurnal Biotropika Sains*, 17(1): 103-117.
- Lestari, Y.V., Sanubari, T.P.E., & Wijaya, F.A. (2022). Akses Pangan Rumah Tangga Petani pada Kelompok Tani Qaryah Thayyibah di Kota Salatiga. *Amerta Nutrition*, 6(1): 72-81. DOI: 10.20473/amnt.v6i1.2022.72-81.
- Malo, Y.V., Antara, M., & Artini, N.W.P. (2022). Komoditas Unggulan pada Sektor Pertanian Tanaman Pangan di Kabupaten Sumba Barat Daya. *Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*, 11(1): 474-485. DOI: 10.24843/JAA.2022.v11.i01.p44.

- Maulana, R., Yuliati, Y., & Sugianto. (2022). Feminisasi Pertanian dan Dekonstruksi Gender pada Pertanian Perhutanan Malang Selatan. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA)*, 6(3): 1206-1215. DOI: 10.21776/ub.jepa.2022.006.03.38.
- Mundita, I.W. (2013). *Pemetaan Pangan Lokal di Pulau Sabu-Raijua, Rote-Ndao, Lembata dan Daratan Timor Barat (Kabupaten Kupang dan TTS)*. Perkumpulan Pikul. Kupang.
- Pamungkas, B.A., Fretes, C.H.J.D., & Hergianasari, P. (2023). Kebijakan Pemerintah Indonesia dalam Impor Beras Tahun 2021. *ADMINISTRAUS: Jurnal Ilmu Administrasi dan Manajemen*, 7(2): 1-13. DOI: 10.56662/administraus.v7i2.181.
- Putri, E.D.H., & Mayasari, C.U. (2020). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Cake. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 11(2): 164-171. DOI: 10.31294/khi.v11i2.8993.
- Rasoki, T., & Asnamawati, A. (2021). Pengenalan Nilai Tambah Melalui Pengolahan dan Pemasaran Tepung Mocaf sebagai Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Singkong. *Surya Abdimas*, 5(4): 542-548. DOI: 10.37729/abdimas.v5i4.1395.
- Rasyid, M. (2012). Efek Disinsentif Program Raskin dan Pengaruhnya terhadap Transfer Pangan Antargenerasi. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 13(1): 146-161. DOI: 10.23917/jep.v13i1.188.
- Rema, F.X. (2023). Pembelajaran IPS (Sejarah) Berbasis Pangan Lokal Uwi Sebagai Local Wisdom dalam Masyarakat Etnis Bajawa. *SAJARATUN: Jurnal Sejarah dan Pembelajaran Sejarah*, 8(1): 1-31. DOI: 10.37478/sajaratun.v8i1.2814.
- Rumawas, V.V., Nayoan, H., Kumayas, N. (2021). Peran Pemerintah Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan di Kabupaten Minahasa Selatan (Studi Dinas Ketahanan Pangan Minahasa Selatan). *Jurnal Governance*, 1(1): 1-12.
- Sari, F. W. A. W., & Bangun, R. H. B. (2019). Analisis Peranan Sektor Pertanian, Kehutanan dan Perikanan pada Perekonomian Kabupaten Deli Serdang. *Journal Agroland*, 26(3): 198–211. DOI: 10.22487/agrolandnasi...
- Sari, R.I.K., & Putri, M.A. (2019). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Ubi Kayu di Kota Payakumbuh. *Journal of Food System and Agribusiness*, 3(1): 9-14. DOI: 10.25181/jofsa.v3i1.1433.
- Sarracino, F. (2010) Explaining Famines: A Critical Review of Main Approaches and Further Causal Factors. *NAF International Working Paper Series No. 10/02: Natural Resources, Agricultural Development and Food Security International Research Network*.
- Tahulending, Y., Watung, J.F., Montong, B.V., & Pakasi, S.E. (2020). Sebaran dan Persentase Serangan Hama *Paralecta sp.* Pada Tanaman Cengkeh di Kabupaten Kepulauan Sangihe. *COCOS: Jurnal Ilmiah Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi*, 5(5): 1-7. DOI: 10.35791/cocos.v5i5.30593.
- Taslim., Tahir, R., & Jumiati. (2023). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Terjadinya Kerawanan Pangan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 19(1): 73-87. DOI: 10.20956/jsep.v19i1.23455.
- Toda, Y. R. (2021). *Uwi (Dioscorea) Sebagai Spesies Simbolik Pada Budaya Adat Reba Masyarakat Desa Ubedolumolo I Kecamatan Bajawa Kabupaten Ngada*. SKRIPSI. Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknik Universitas Nusa Cendana.
- Wariani, T., & Vinsensia. (2024). Pengolahan Makanan Lokal Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas dan Nilai Ekonomi. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran (JPP)*, 6(1): 42-54. DOI: 10.38048/jailcb.v5i2.3528.
- Wuryantoro., & Arifin, M. (2017). Explorasi dan Identifikasi Tanaman Umbi-Umbian (Ganyong, Garut, Ubi Kayu, Ubi Jalar, Talas dan Suweg) di Wilayah Lahan Kering Kabupaten Madiun. *AGRI-TEK: Jurnal Ilmu Pertanian, Kehutanan dan Agroteknologi*, 18(2): 72-79.