



PENGEMBANGAN DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL DI KOTA PADANGSIDIMPUAN

Irmalia Fitri Siregar*, Syamsinar Harahap

Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan, Sumatera Utara

*email : irmaliafitri89@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan adalah untuk mengidentifikasi jenis-jenis pangan olahan lokal serta merumuskan suatu pengembangan diversifikasi pangan lokal kota Padangsidimpuan. Penelitian dilaksanakan selama lebih kurang 3 bulan, yakni mulai Bulan Agustus sampai Oktober 2020. Penelitian ini dapat digolongkan sebagai penelitian lapangan (Field Research) menggunakan metode survei. Tempat penelitian dilakukan di semua kecamatan di Padangsidimpuan terdiri dari kecamatan Padangsidimpuan Utara, Padangsidimpuan Selatan, Padangsidimpuan Batunadua, Padangsidimpuan Angkola Julu, Padangsidimpuan Hutaimbaru, dan Padangsidimpuan Tenggara. Untuk menjawab tujuan penelitian, pengambilan informan kunci (key informant) diambil secara sengaja melalui wawancara berjumlah 12 orang. Data primer dikumpulkan dengan wawancara menggunakan kuesioner yang telah dipersiapkan. Tahapan metode penelitian dilakukan dengan analisis data secara kualitatif dan kuantitatif. Data yang terkumpul dianalisis dengan SWOT dan analisis PHA. SWOT untuk merumuskan alternatif strategi, dan PHA untuk merumuskan prioritas strategi pengembangan pangan lokal. Hasil penelitian menunjukkan pengembangan pangan lokal di Kota Padangsidimpuan yaitu inovasi produk pangan non beras, membentuk kemitraan Industri Pangan Lokal dengan Kelompok Wanita Tani (KWT), pendampingan kelembagaan dengan dinas-dinas terkait dengan menawarkan pendidikan konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang dan aman melalui pembaharuan kurikulum di satuan pendidikan sekaligus di tingkat Universitas, penyuluhan dengan melibatkan tenaga kesehatan terutama ahli gizi, dan sosialisasi tentang konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang dan aman kepada masyarakat yang dapat dilakukan melalui promosi.

Kata kunci : *Ketahanan pangan, diversifikasi pangan lokal, pengembangan pangan lokal.*

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara berkembang dituntut melaksanakan pembangunan disegala aspek kehidupan, salah satunya pembangunan pertanian. Pembangunan pertanian menitikberatkan pembangunan berkelanjutan yang merupakan perubahan ke arah yang lebih baik tanpa mengorbankan kepentingan yang akan datang. Salah satunya adalah pembangunan di sektor pertanian dalam meningkatkan ketahanan pangan nasional yang dapat dilakukan melalui pembangunan komoditi unggulan daerah

Ketahanan pangan menurut Bank Dunia (1986) yakni “akses semua orang setiap saat pada pangan yang cukup untuk hidup sehat (*secure access at all times to sufficient food for*

an unhealthy life). Namun kebutuhan pangan dalam konsep ketahanan pangan sering diartikan sebatas kebutuhan pangan beras. Yunita dan Riswani (2013) menambahkan konsumsi pangan pokok masyarakat saat ini didominasi oleh beras yang menyebabkan komoditas ini satu-satunya menjadi sumber karbohidrat utama bagi masyarakat Indonesia.

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang harus terpenuhi sehingga tetap dapat bertahan untuk hidup. Kebutuhan pangan di Indonesia masih bertumpu pada beras padahal sumber pangan dalam rangka memenuhi kebutuhan karbohidrat bukan hanya terdapat pada beras melainkan non beras seperti ubi, ubi jalar, gandum, sagu, kentang, jagung dan jenis umbi-umbian lainnya dengan kata lain komoditi unggulan daerah sering terabaikan. Masyarakat lokal kurang berminat menanam komoditi pangan non beras karena turunnya permintaan jenis-jenis tersebut untuk dikonsumsi.

Seperti halnya di kota Padangsidempuan, kebutuhan pangan masih bertumpu pada beras. Komoditi unggulan daerah seperti ubi, ubi jalar, kentang, pisang, jagung belum dimanfaatkan sebagai kebutuhan pangan. Tingginya konsumsi padi berkorelasi terhadap tingginya produksi padi yang harus dihasilkan. Sehingga penting membudayakan pola konsumsi pangan beragam, bergizi dan seimbang dengan kata lain diversifikasi pangan lokal. Belum lagi permasalahan harga beras yang meningkat disebabkan kosongnya beberapa kilang yang tersebar di wilayah Tapanuli Selatan. Faktor kemiskinan menjadi ancaman utama terjadinya kerawanan pangan. Sehingga perlu sinergi pemerintah, akademisi, petani, kelembagaan petani dan berbagai *stakeholder* menjawab permasalahan pangan dalam mencapai tujuan jangka panjang. Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik melakukan penelitian yang berjudul Strategi Pengembangan Diversifikasi Pangan Lokal di Kota Padangsidempuan.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan pada bulan Agustus - September 2020. Penelitian ini dapat digolongkan sebagai penelitian lapangan (Field Research) menggunakan metode survei. Tempat penelitian dilakukan di semua kecamatan di Padangsidempuan terdiri dari kecamatan Padangsidempuan Utara, Padangsidempuan Selatan, Padangsidempuan Batunadua, Padangsidempuan Angkola Julu, Padangsidempuan Hutaimbaru, dan Padangsidempuan Tenggara. Untuk menjawab tujuan penelitian, pengambilan informan kunci (key informant) diambil secara sengaja melalui wawancara berjumlah 12 orang.

Data primer dikumpulkan dengan wawancara menggunakan kuesioner yang telah

dipersiapkan. Tahapan metode penelitian dilakukan dengan analisis data secara kualitatif dan kuantitatif. Data yang terkumpul dianalisis SWOT dan analisis PHA. SWOT untuk merumuskan alternatif strategi, dan PHA untuk merumuskan prioritas strategi pengembangan pangan lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengembangan pangan lokal di kota Padangsidempuan diuraikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Alternatif pengembangan Pangan Lokal di Kota Padangsidempuan dengan Metode AHP

Alternatif strategi	Bobot	Prioritas
Penyuluhan dengan melibatkan tenaga kesehatan terutama ahli gizi (SO2)	0,32082	4
Membentuk kemitraan (SO3)	0,34507	2
Inovasi produk pangan non beras(SO4)	0,40463	1
Pendampingan kelembagaan dengan dinas-dinas terkait(ST2)	0,32260	3
Sosialisasikonsumsi pangan melalui promosi (WT1)	0,30847	5

1. Inovasi produk pangan non beras

Inovasi produk pangan lokal yang dimaksud adalah sumberdaya lokal pangan non berasseperti ubi, kentang, jagung, dan pisang diinovasi menjadi produk pangan lokal seperticapcake ubi ungu, donat jagung,lumpia kentang, bolu pisang dan lain sebagainya.. Upaya ini dapat ditempuh degan cara melaksanakan pameran pangan lokal yang melibatkan mahasiswa pertanian, kewirausahaan, technopreneurship jurusan bisnis lainnya sebagai implementasi luaran kuliah sekaligus menumbuh jiwa enterpreneur mahasiswa. Pameran pangan lokal dapat dilakukan 1-3 kali dalam setahun menghadirkan praktisi inovasi pangan seperti pakar gizi, pengusaha, dosen bisnis, sekaligus Kepala Daerah (Walikota) Padangsidempuan maupun Bupati Tapanuli Selatan sebagai dewan juri yang pada ahirnya nantinya akan ada oleh-oleh khas Tapanuli Selatan. Untuk itu inovasi produk merupakan alternatif strategi yang sangat penting dilakukan atas peran serta akademisi dan dukungan pemerintah setempat.

2. Membentuk kemitraaan Industri Pangan Lokal dengan Kelompok Wanita Tani (KWT)

Kerja sama (bermitra) merupakan hal yang sangat penting untuk dilaksanakan. Kemitraan antara pengusaha industri pangan lokal dengan Kelompok Wanita Tani (KWT) yaitu jaminan kepastian pemasaran produk pangan lokal. Sedangkan Kelompok Wanita Tani dengan pihak Bank adalah memberikan bantuan modal usaha. Kemitraan akan terjalin dengan adanya asas saling menguntungkan. Kemitraan disebutkan Evalia (2015) memberi arti peran pemerintah sebagai fasilitator menyediakan sarana dan prasarana dalam meningkatkan posisi tawar suatu usaha sekaligus produk yang dihasilkan. Sedangkan swasta/BUMN berperan dalam hal pembiayaan atau dengan kata lain sebagai penyandang dana atau pinjaman kredit dalam rangka membantu pengembangan agribisnis

3. Pendampingan kelembagaan dengan dinas-dinas terkait

Pendampingan kelembagaan dari Pemda serta Dinas-Dinas Terkait yang dimaksudkan seperti kebijakan-kebijakan mengubah perilaku masyarakat sehingga mau dan mampu melaksanakan panganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal. Kebijakan ini dapat dimulai dengan menawarkan pendidikan konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang dan aman melalui pembaharuan kurikulum di satuan pendidikan sekaligus di tingkat Universitas. Selain itu juga pendidikan konsumsi pangan beragam, bergizi seimbang dan aman dapat dilakukan melalui pendidikan non formal untuk seluruh lapisan masyarakat khususnya kelompok wanita dan tim penggerak PKK dengan cara lomba cipta kreasi produk pangan non beras.

4. Penyuluhan dengan melibatkan tenaga kesehatan terutama ahli gizi

Penyuluhan kesehatan dikatakan sebagai alternatif pengembangan dilatarbelakangi oleh produk olahan pangan lokal mengandung berbagai kandungan gizi yang tinggi. Cara ini dapat dilakukan dengan bekerjasama dengan ahli kesehatan (dokter) yang mana diyakini memiliki posisi tawar (*bargaining position*) atau tokoh yang berpengaruh kuat.

Adapun bentuk kerja sama yang dapat dilakukan salah satunya melalui program cek kesehatan (gula darah, kolesterol, dan asam urat) yang diselenggarakan oleh Pusat Kesehatan Masyarakat (Puskesmas) Padangsidempuan kepada guru-guru dan pengawas dinas pendidikan kota Padangsidempuan setiap hari Jum'at. Kegiatan tersebut diawali dengan senam terlebih dahulu dan dilanjutkan dengan penyampaian materi sekaligus dengan konsultasi terkait dengan (gula darah, kolesterol, dan asam urat) yang mana materi disampaikan secara bergantian setiap minggunya oleh seorang dokter dengan metode ceramah dalam suatu ruangan. Pada kegiatan tersebut pakar kesehatan (dokter) menyampaikan materi kandungan

gizi pangan lokal seperti ubi jalar, ubi ungu, jagung, kentang, dan pisang sekaligus dapat diolah menjadi produk pangan lokal.

Afifi (2012) mengungkapkan cara lain agar produk dikenal, terkesan mahal, dan berkelas adalah dengan mendompleng ketenaran dari seorang publik figur. Publik figur yang dimaksudkan bukan hanya artis atau selebriti, melainkan juga profesi-profesi lain yang sudah terkenal di masyarakat. Sebab apa yang dikenakan mereka biasanya menjadi perhatian calon konsumen dan selanjutnya akan diikuti.

5. Sosialisasitentangkonsumsipanganyang beragam, bergizi seimbang dan aman kepada masyarakat yang dapat dilakukan melalui promosi.

Promosi dapat dilakukan dengan membuat kegiatan sosial atau event-event lainnya dengan tujuan utama mempromosikan produk kepada masyarakat luas. Misalnya dengan mengadakan donor darah diberikan gratis produk olahan lokal, pemberian snack produk olahan lokal pada acara jalan santai dan pengobatan gratis dan lain sebagainya.

Promosi produk juga dapat dilakukan dengan menggunakan fasilitas internet seperti *instagram, facebook, twitter,wechat*, dan lain sebagainya. Marwanto (2015) mengungkapkan salah satu metode pemasaran yang paling mudah adalah *facebook*. Salah satunya adalah dengan pembuatan *fanpage* (sebuah halaman di *facebook* yang bisa dijadikan sebagai sarana interaksi antara konsumen dengan penyedia barang dan jasa. Semakin berkelas suatu perusahaan pasti memiliki sebuah *fanpage*).

KESIMPULAN

Kota Padangsidimpuan mempunyai potensi diversifikasi produk olahan lokal yang beragam. Pengembangan pangan lokal dapat dilakukan melalui inovasi produk pangan non beras, membentuk kemitraaan Industri Pangan Lokal dengan Kelompok Wanita Tani (KWT), pendampingan kelembagaan dengan dinas-dinas terkait dengan menawarkan pendidikan konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang dan aman melalui pembaharuan kurikulum di satuan pendidikan sekaligus di tingkat Universitas, penyuluhan dengan melibatkan tenaga kesehatan terutama ahli gizi, dan sosialisasitentangkonsumsipanganyang beragam, bergizi seimbang dan aman kepada masyarakat yang dapat dilakukan melalui promosi.

SARAN

Untuk pengembangan diversifikasi pangan lokal di kota Padangsidimpuan perlu diupayakan melalui inovasi produk pangan non beras, membentuk kemitraaan Industri Pangan Lokal dengan Kelompok Wanita Tani (KWT), pendampingan kelembagaan dengan dinas-dinas terkait dengan menawarkan pendidikan konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang, penyuluhan dengan melibatkan tenaga kesehatan terutama ahli gizi, dan sosialisasitentangkonsumsipanganyang beragam, bergizi seimbang dan aman kepada masyarakat yang dapat dilakukan melalui promosi.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifi, J. 2014. 101 Problem Solving of Masalah Pemasaran Produk. Laksana, Yogyakarta.
- Evalia, NA. 2015. Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Semut Aren. Universitas Andalas, Padang. Jurnal Terakreditasi SK Menristek Dikti 12/M/Kp/II/2015.
- Marwanto, A. 2015. Marketing Sukses. Kobis, Yogyakarta.