Vol 2 No 2, Mei 2023, pp 92-97 https://doi.org/10.59025/js.v2i1.80

Jurnal Masyarakat Madani Indonesia
e-ISSN: 2829-6702
https://syadani.onlinelibrary.id/

Pengembangan Potensi Pangan Lokal di Kecamatan Candimulyo Magelang

Vita Aulia Rizki[1], R.Jaka Sarwadhamana[1*], Imram Radne Rimba Putri[1]
[1] *Program Studi Administrasi Rumah Sakit, Universitas Alma Ata, Yogyakarta, Indonesia*
**Corresponding author email: jaka.sarwadhamana@almaata.ac.id*

INFO ARTIKEL

Diterima: 28 Feb 2023
Direvisi: 10 Mei 2023
Disetujui: 25 Mei 2023

Tersedia online:
April 2023

***Keywords*:**

Pangan,
Penyuluhan,
Pangan Lokal.

ABSTRAK

Pangan merupakan salah satu komoditas yang strategis dan penting, pangan merupakan kebutuhan pokok yang hakiki untuk manusia. Pangan lokal merupakan makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan kearifan lokal dan potensi yang ada diwilayahnya. Tingginya tingkat konsumsi beras di Indonesia mengakibatkan konsumsi pangan lokal mengalami penurunan, pengetahuan masyarakat yang kurang mengenai pengelolaan pangan lokal menjadi salah satu faktor penyebabnya. Kecamatan Candimulyo mempunyai berbagai macam pertanian lokal yang menarik untuk dikembangkan. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini untuk meningkatkan pemahaman masyarakat Kecamatan Candimulyo mengenai jenis-jenis pangan lokal yang dapat dikonsumsi dan dikelola oleh masyarakat, sehingga mampu membantu masyarakat untuk meningkatkan tingkat konsumsi pangan lokal serta masyarakat mampu memahami manfaat dari pengembangan pangan lokal. Pelaksanaan kegiatan ini di Aula PPA Kecamatan Candimulyo, Magelang, Jawa Tengah. Kegiatan ini diikuti oleh 25 peserta dengan menggunakan metode ceramah serta diskusi bersama. Hasil evaluasi melalui kegiatan tanya jawab menunjukan terjadinya peningkatan pemahaman yang dimiliki peserta mengenai pangan lokal di wilayah Candimulyo

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License
Copyright@ Author (2023).

1. PENDAHULUAN

Semenjak beberapa tahun terakhir ini, timbul kerisauan mengenai turunnya kemampuan memenuhi kebutuhan pangan bagi masyarakat di Indonesia, kekayaan pangan lokal di Indonesia cenderung akan mengalami kepunahan bila tidak dilestarikan. Beberapa tahun belakangan ini banyak disinggung tentang permasalahan tersebut, baik lewat pemberitaan melalui media massa maupun di lingkungan masyarakat. Pemerintah maupun beberapa lapisan masyarakat sudah akrab dengan istilah pangan lokal, tapi kenyataannya masih belum terlihat perubahan yang terlihat mengenai budaya konsumsi pangan lokal yang selaras di berbagai penjuru negeri yang mengakibatkan Indonesia mengalami penurunan tingkat konsumsi pangan lokal. Faktor penyebab dari penurunan tingkat konsumsi pangan lokal yaitu terbatasnya pengetahuan serta informasi mengenai pangan lokal, hal ini berpengaruh besar pada masyarakat guna mengolah pangan lokal untuk sumber menu makanan keluarga sehari-hari. Terbatasnya waktu karena bekerja juga merupakan salah satu faktor yang menjadikan masyarakat mengakses makanan cepat saji atau membeli menu masakan di warung dalam kesehariannya.[1] Beberapa tahun belakangan ini tingkat konsumsi beras di Indonesia semakin tinggi,

sedangkan tingkat konsumsi pangan lokal seperti ubi kayu hanya sedikit atau rendah. Berdasarkan penelitian yang dilakukan M. Chairul Basrun (2018) menunjukan bahwa masyarakat masih ketergantungan terhadap konsumsi beras yang cenderung tinggi serta menurunya partisipasi untuk mengonsumsi pangan lokal memiliki beberapa jenis, salah satunya sumber karbohidrat yang berupa singkong, jagung, dan umbi-umbian. Sumber karbohidrat dari pangan lokal tersebut dapat dimanfaatkan menjadi bahan pengganti beras. Sumber karbohidrat bisa juga didapatkan dari buah-buahan maupun kacang-kacangan, oleh karena itu bahan makanan pokok nantinya tidak perlu lagi impor ataupun mendatangkan dari luar negeri [3].

Kabupaten Magelang merupakan salah satu kabupaten di Jawa Tengah yang memiliki sektor pertanian unggul. Bupati Magelang Zaenal Arifin mengatakan bahwa Kabupaten Magelang memiliki luas wilayah 108.000 ha yang sekitar 70% lahan tersebut digunakan untuk sektor pertanian.[4] Salah satu wilayah yang memiliki variasi pertanian lokal yang menarik untuk dikembangkan yaitu di wilayah Kecamatan Candimulyo. Berdasarkan sumber informasi dari data website magelangkab.go.id, Kecamatan Candimulyo adalah daerah yang mempunyai hasil tanaman pangan diantaranya padi, jagung, ubi jalar, dan ubi kayu. Menurut Peraturan Daerah No. 5 Tahun 2011 tentang RTRW Kabupaten Magelang disebutkan bahwa Kecamatan Candimulyo merupakan wilayah penghasil serta pemasar tanaman sayur dan buah [4]. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) kabupaten Magelang pada tahun 2020, memiliki luas panen 277 ha, sedangkan ubi kayu memliki luas panen 143 ha dengan rata-rata produksi 200,14 Kw/ha, luas panen ubi jalar 83 ha dengan rata-rata produksi 160,60 Kw/ha. Sedangkan untuk hasil produksi buah-buahan di Kecamatan candimulyo memilki nilai yang tinggi, berdasarkan data BPS Kabupaten Magelang Tahun 2020 produksi durian sebanyak 16.630/Kw dan pisang sebanyak 2.658/Kw.[5] Keanekaragaman jenis serta melimpahnya pangan lokal ini, semestinya kita sebagai warga masyarakat mampu memanfaatkan semaksimal mungkin guna meningkatkan konsumsi pangan lokal serta dapat memanfaatkan bahan pangan lokal menjadi aneka produk olahan pangan lokal yang menarik dan bergizi tinggi, sehingga olahan tersebut nantinya dapat dijual untuk menambah pemasukan bagi masyarakat Kecamatan Candimulyo.

2. METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat melalui penyuluhan terkait potensi pangan lokal ini bertempat di Aula PPA Kecamatan Candimulyo, Kabupaten Magelang, Jawa Tengah. Kegiatan ini dilaksanakan hari Selasa, 15 November 2022. Peserta pada pelaksanaan kegiatan ini sejumlah 25 orang. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan melalui penyuluhan terkait pengembangan potensi pangan lokal dengan metode ceramah dan diskusi. Metode ini dinilai efektif, karena mampu meyakinkan serta mengakarabkan hubungan diantara penyuluh dan sasaran sehingga mampu menciptakan respon atau umpan balik dari peserta[6]. Tujuan dari pelaksanaan pengabdian ini yaitu untuk memberikan pemahaman mengenai jenis-jenis pangan lokal di Kecamatan Candimulyo yang dapat dikonsumsi dan dikelola oleh masyarakat, sehingga mampu membantu masyarakat untuk meningkatkan tingkat konsumsi pangan lokal dan masyarakat mampu memahami manfaat dari pengembangan pangan lokal.

3. HASIL & PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan terkait potensi pangan lokal yang dilaksanakan pada hari Selasa, 15

November 2022 yang bertempat di Aula PPA Kecamatan Candimulyo dihadiri oleh 25 orang peserta yaitu perwakilan ibu-ibu PPKB PPPA Kecamatan Candimulyo dan perwakilan remaja forum GenRe Kecamatan Candimulyo. Penyuluhan ini diawali dengan doa pembuka dan sambutan oleh koordinator PLKB Kecamatan Candimulyo dan dilanjukan pemaparan materi potensi pangan lokal yang dilakukan melalui ceramah dan diskusi bersama. Kegiatan diakhiri dengan evaluasi melalui diskusi dan tanya jawab tentang potensi pangan lokal di wilayah Candimulyo. Berdasarkan hasil tanya jawab dengan peserta, didapatkan bahwa terjadinya peningkatan pengetahuan dan pemahaman peserta yang dapat dilihat dari antusias peserta dalam mengikuti proses diskusi.

Kegiatan penyuluhan tentang potensi pangan lokal ini diawali dengan koordinasi dengan tim PLKB Kecamatan Candimulyo sebagai koordinator dan panitia pada acara penyuluhan di aula PPA kecamatan Candimulyo untuk membahas mengenai keterlibatan menjadi narasumber dalam penyuluhan tersebut. Kegiatan selanjutnya yaitu pelaksanaan penyuluhan, dimana tahap ini merupakan proses penyampaian materi terkait pengembangan potensi pangan lokal di Kecamatan Candimulyo dengan metode ceramah dimana diketahui bahwa potensi pangan lokal di wilayah Kecamatan Candimulyo yaitu padi, jagung, ubi jalar, ubi kayu, durian, dan pisang. Saat ini telah banyak diketahui bahwa pangan lokal seperti jagung, ubi kayu dan ubi jalar sudah lama menjadi bahan pangan pengganti nasi atau pengganti nasi di Indonesia[7]. Materi penyuluhan berisi tentang pengertian pangan dan pangan lokal, manfaat pangan lokal, jenis-jenis pangan lokal di Kecamatan Candimulyo, dan berbagai contoh hasil olahan dari bahan pangan lokal.

Menurut UU No.18 Tahun 2012 tentang pangan, menyebutkan bahwa pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati yaitu produk perkebunan, pertanian, perikanan, peternakan, kehutanan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang dapat digunakan sebagai makanan atau minuman untuk dikonsumsi manusia, yaitu berupa bahan baku pangan, bahan tambahan pangan, dan bahan lainnya yang dapat dimanfaatkan pada tahapan penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan maupun minuman. Sedangkan pengertian pangan lokal yaitu makanan yang dikonsumsi masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal di wilayahnya[8]. Pangan lokal merupakan sebuah upaya kolaboratif yang bertujuan untuk membangun ekonomi berbasis lokal dan mandiri dalam pengelolaan makanan, produksi,pengelolaan, dan konsumsi pangan yang teruntegrasi mampu meningkatkan ekonomi di lingkungan masyarakat di suatu wilayah tersebut[9]. Pangan lokal di wilayah Candimulyo sangat beragam, pangan lokal mencerminkan kekayaan, serta keunikan alam dan sumber daya hayati di daerah dimana masyarakat setempat bergantung untuk mencari nafkah[10]. Pemilihan sumber pangan lokal yang berkualitas mampu membantu meningkatkan pendapatan masyarakat, diantaranya terhidupinya para petani serta tumbuhnya industri pangan lokal, yaitu industri pengolahan pangan nonberas berbasis lokal yang mampu mengurangi ketergantungan pada produk pangan impor[11].

Salah satu contoh kekayaan sumber hayati di kecamatan Candimulyo yaitu buah durian. Durian memiliki rasa yang unik dan memiliki bau yang sangat tajam, rasa durian yang unik disebabkan dengan adanya kandungan lemak, gula, dan senyawa volatile seperti ester dan senyawa yang mengandung belerang[12]. Durian mempunyai nilai ekonomis yang tinggi di pasar perdagangan dan dapat berpotensi untuk dikembangkan, karena durian adalah salah satu buah favorit di Indonesia dan merupakan salah satu buah unggulan di tingkat nasional. Buah durian memiliki banyak manfaat bagi manusia, salah satunya sebagai makanan buah segar dan olahan[13]. Saat ini sebagian besar

masyarakat Candimulyo mengonsumsi durian tanpa diolah menjadi makanan olahan, sehingga diperlukan edukasi mengenai pemanfaatan durian menjadi berbagai produk olahan pangan lokal. Pada proses pemaparan materi terdapat beberapa contoh produk olahan durian yang dapat menjadi pandangan masyarakat untuk mengelolanya, contoh olahan durian dapat berupa puding durian, bubur durian, pai durian, maupun sup durian, sehingga nantinya masyarakat lebih tertarik untuk mengonsumsinya.



Gambar 1 Proses pemaparan materi

Setelah pemaparan materi selesai, selanjutnya dilakukan proses diskusi, dimana pada proses ini merupakan tahapan tanya jawab antara peserta dengan narasumber mengenai hal-hal yang belum dipahami dari materi yang di sampaikan, sehingga narasumber dapat mengetahui sejauh mana peserta mampu memahami tentang materi yang telah disampaikan. Kegiatan ini merupakan proses yang penting karena pemberian informasi terus menerus dalam skala yang luas dapat meningkatkan kesadaran dalam peningkatan konsumsi pangan lokal. Pada proses tanya jawab dan evaluasi ini, sebagian peserta sudah mengerti tentang pangan lokal yang dapat dimanfaatkan untuk pengganti makanan pokok, namun ada beberapa peserta mengajukan pertanyaan tentang bagaimana proses pembuatan pangan lokal yang praktis dengan menggunakan alat seadanya, dan bagaimana cara agar anak-anak tertarik untuk mengonsumsi olahan dari bahan pangan lokal. Salah satu contoh olahan yang dapat dibuat dari ubi jalar yaitu mie ubi jalar, didalam ubi jalar terkandung karbohidrat yang tinggi dan dapat dijadikan sumber kalori[14]. Proses pembuatan mie ubi jalar ini cukup mudah dan hanya membutuhkan sedikit bahan tambahan diantaranya pasta dengan telur, garam dan bumbu, campurkan bahan dan aduk hingga terbentuk adonan mie kemudian direbus atau dikukus, olahan ini nantinya dapat menarik minat anak-anak untuk mengonsumsinya karena ubi jalar mempunyai warna yang menarik, yaitu jingga dan ungu. Contoh olahan yang mampu menarik minat anak-anak untuk mengonsumsi pengan lokal yaitu susu jagung, pembuatannya cukup mudah, yaitu mulai dari jagung diiris dan ditambah air kemudian disaring sehingga mendapatkan sari jagung, kemudian sari jagung dimasak hingga mendidih, tambahkan gula dan garam secukupnya, jika dirasa kurang manis dapat ditambahkan susu kental manis[15]. Hal ini menunjukan bahwa masyarakat tertarik untuk mengolah dan memanfaatkan pangan lokal yang ada disekitar wilayah Candimulyo.

Hasil evaluasi akhir menggunakan metode tanya jawab menunjukan adanya peningkatan pemahaman yang dimiliki peserta mengenai pangan lokal di wilayah Candimulyo yang dapat dilihat dari keaktifan peserta untuk bertanya kepada narasumber tentang materi yang sudah dijelaskan dan hasilnya masyarakat tertarik untuk memanfaatkan pangan lokal yang dapat dikelola menjadi produk

olahan, hal ini dapat dilihat dari beberapa peserta yang mendokumentasikan contoh menu olahan dari bahan pangan lokal. Pernyataan ini sejalan dengan penelitian Geraldy Gony (2019), dimana metode ceramah dan tanya jawab dapat meningkatkan pengetahuan secara signifikan, terjadinya interaksi yang dilakukan pada saat penyuluhan dapat menarik minat sasaran untuk berperan aktif dalam kegiatan penyuluhan tersebut[16].



Gambar 2 Foto bersama peserta

4. KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat di Kecamatan Candimulyo dengan tema pengembangan potensi pangan lokal berjalan dengan lancar, hal ini dapat dilihat dari antusias peserta yang hadir dan mengikuti proses diskusi dengan aktif. Potensi pangan lokal yang ada di kecamatan Candimulyo yaitu berupa padi, jagung, ubi jalar, ubi kayu, durian, dan pisang. Pangan lokal ini dapat dikonsumsi masyarakat serta diolah menjadi makanan yang dapat dijual di pasaran. Hasil dari penyuluhan ini masyakarat memiliki peningkatan pengetahuan mengenai pangan lokal di Kecamatan Candimulyo yang dapat dilihat dari antusias dan keaktifan peserta dalam mengikuti proses diskusi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih diberikan kepada :

1. Dinas Sosial Kabupaten Magelang yang telah menyelenggarakan acara.
2. Tim PLKB Kecamatan Candimulyo yang telah memberikan kesempatan kepada saya untuk menjadi narasumber.
3. Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan dalam kegiatan pengabmas ini.

DAFTAR PUSTAKA

[1] N. L. Rokhmah, S. Yudha, and A. B. Mawarno, “Kreasi Menu Pangan Lokal Melalui Kegiatan Lomba Cipta Menu Di Dsn II Desa Purbayan, Baki, Sukoharjo,” *Nusant. J. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 2, no. 1, pp. 1–9, 2022, doi: 10.55606/nusantara.v2i1.277.

[2] M. C. B. Umanailo, “Ketahanan Pangan Lokal dan Diversifikasi Konsumsi Masyarakat (Studi pada Masyarakat Desa Waimangit Kabupaten Buru),” *SOCA J. Sos. Ekon. Pertan.*, vol. 12, no. 1, p. 63, 2018, doi: 10.24843/soca.2018.v12.i01.p05.

[3] Kusmiyati, D. A. Rasmi Citra, P. Sedijani, and B. Imam, “Penyuluhan Tentang Pemanfaatan

Pangan Lokal untuk Menunjang Ketahanan Pangan di Masa Pandemi Covid 19," *J. Pengabdi. Magister Pendidik. IPA*, vol. 4, no. 4, pp. 128–134, 2021, [Online]. Available: https://doi.org/10.29303/jpmpi.v3i2.1054

[4] S. A. Sukowati, D. S. P. Paramita, and K. Sunoko, "Desain smk pertanian di kabupaten magelang di Kabupaten Magelang," *Jurrnal Ilm. Mhs. Arsit. SENTHONG*, vol. 5, no. 2, pp. 462–469, 2022, [Online]. Available: https://jurnal.ft.uns.ac.id/index.php/senthong/index%0ADESAIN

[5] Undang Undang Republik Indonesia, *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan*, no. Cd. Jakarta, Indonesia, 2012.

[6] F. Setiawan, "Pemilihan Metode yang Efektif dan Efisien," *DPPP Bangka Selatan*, 2021. https://dppp.bangkaselatankab.go.id/post/detail/921-pemilihan-metode-penyuluhan-yang-efektif-dan-efesien

[7] G. Setiavani, S. T. P. Mp, N. Harahap, and S. P. Msi, "Analisis Ketersediaan Pangan Lokal Dalam Mendukung Diversifikasi Pangan Di Provinsi Sumatera Utara," *Polbangtanmedan.Ac.Id*, pp. 64–85, 2018, [Online]. Available: https://www.polbangtanmedan.ac.id

[8] Badan Pusat Statistik, "Luas Panen dan Produksi Tanaman Palawija di Kabupaten Magelang 2018-2020." Badan Pusat Statistik Kabupaten Magelang, Magelang, 2020. [Online]. Available: https://magelangkab.bps.go.id/indicator/53/600/1/luas-panen-dan-produksi-tanaman-palawija-di-kabupaten-magelang.html

[9] F. C. Coelho, E. M. Coelho, and M. Egerer, "Local food: Benefits and failings due to modern agriculture," *Sci. Agric.*, vol. 75, no. 1, pp. 84–94, 2018, doi: 10.1590/1678-992x-2015-0439.

[10] R. J. Paramita, C. Chairy, and J. Syahrivar, "Local Food Enjoyment and Customer Delight: Keys To Revisit Intention," *J. Muara Ilmu Ekon. dan Bisnis*, vol. 5, no. 2, p. 384, 2021, doi: 10.24912/jmieb.v5i2.13260.

[11] C. M. Motte, "Pemanfaatan Pangan Lokal sebagai Sumber Pendapatan Masyarakat Papua," no. 2011, pp. 10–11, 2020, [Online]. Available: https://osf.io/8k5p4/download/?format=pdf

[12] B. O. Sinulingga, A. R. Huga, and L. Alimin, "Effect of Durian Fruit on Blood Pressure," *Indones. J. Glob. Heal. Res.*, vol. 2, no. 1, pp. 29–40, 2020, doi: 10.37287/ijghr.v2i1.62.

[13] Yulhasmir and A. Asroh, "Inventarisasi Durian (Durio zibethius Murr) Unggul Lokal di Kecamatan Semidang Aji Kabupaten Ogan Komering Ulu Sumatera Selatan," *Lansium*, vol. 1, no. 2, pp. 21–25, 2020, [Online]. Available: https://journal.unbara.ac.id

[14] R. A. Pratiwi, "Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan : Review," *J. Trit.*, vol. 11, no. 2, pp. 42–50, 2020, doi: 10.47687/jt.v11i2.112.

[15] Yulmaniati, M. E. Rahmah, N. H. Ainun, S. A. B. Lubis, and M. Jailani, "Pemanfaatan Hasil Pangan Lokal Dalam Upaya Pencegahan Stunting di Desa Bandar Baru, Kecamatan Sibolangit, Sumatera Utara," *JCS - J. Compr. Sci.*, vol. 1, no. 2, pp. 135–139, 2022, doi: 10.36418/jcs.v1i2.23.

[16] G. Goni, J. A. M. Rattu, and N. S. H. Malonda, "Pengaruh Penyuluhan Dengan Teknik Ceramah Terhadap Pengetahuan Pelajar Tentang Gizi Seimbang di Sekolah Dasar Kecamatan Tompaso (Studi Kasus SD GMIM 2 dan SD Negeri 2 Tompaso)," *J. KESMAS*, vol. 8, no. 7, pp. 328–335, 2019, [Online]. Available: https://ejournal.unsrat.ac.id