

PENINGKATAN CITRA PANGAN LOKAL



Oleh:

Dr. Mutiara Nugraheni

Disampaikan pada:

Sosialisasi Penganekaragaman Pangan yang diselenggarakan oleh Badan ketahanan

Pangan dan Penyuluhan Daerah Istimewa Yogyakarta

Kamis, 27 April Maret 2017

PENINGKATAN CITRA PANGAN LOKAL

Indonesia merupakan Negara yang sangat kaya dengan jumlah pulau kurang lebih 13.466 yang terdaftar dan berkoordinat, memiliki 34 provinsi dan 511 kabupaten dan kota. Tentunya jumlah tersebut merupakan potensi yang luar biasa dalam kaitannya dengan jenis makanan tradisional di masing-masing daerah. Berdasarkan Kamus Umum Bahasa Indonesia (1976:1088) tradisional memiliki makna sebagai sesuatu yang sifatnya turun temurun dan menurut adat suatu daerah atau kawasan, sedangkan makanan memiliki arti sesuatu yang dimasukkan melalui mulut yang berfungsi memberi nutrisi kepada tubuh sehingga pengertian makanan tradisional secara sederhana berarti sebagai segala sesuatu yang dikonsumsi masyarakat suatu daerah secara turun temurun guna memenuhi kebutuhan nutrisi bagi tubuhnya.

Kekayaan dalam jenis makanan tradisional tersebut didukung dengan potensi sumber daya local di masing-masing daerah. Hal ini sesuai dengan pengertian makanan tradisional, yaitu makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan cita rasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Makanan tradisional dapat berupa makanan lengkap, makanan selingan dan minuman yang cukup kandungan gizinya, serta biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut. Cara pengolahannya dilakukan dengan beragam dan bervariasi seperti: pembakaran/pemanggang, pengasapan, pemepesan, pengukusan, penggorengan dan menumis. Makanan tradisional Indonesia dipengaruhi oleh kebiasaan makan masyarakat dan menyatu ke dalam system social budaya berbagai golongan etnik di daerah-daerah. Makanan tersebut dapat disukai karena rasa, tekstur, dan aromanya sesuai dengan selera. Dari definisi tersebut dapat dikelompokkan beberapa hal yang bisa dicermati, antara lain : sumber bahan baku, cara pengolahan dan resepnya serta cita rasa dari suatu makanan bersifat lokal. Pada makanan tradisional ditekankan adanya penggunaan bahan baku lokal dan hal itu sangat penting karena erat kaitannya dengan ketahanan pangan. Sedangkan cara pengolahan pangan, resep dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun, serta sedikit sekali adanya

modifikasi. Hal itu ada yang bisa menjadi kekuatan misalnya berkaitan dengan bahan baku, namun ada pula yang melemahkan seperti cara pengolahan, resep dan cita rasa yang seakan-akan tidak berkembang menyesuaikan dengan perubahan zaman.

Pangan Lokal

Pangan Lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal. Pangan lokal merupakan produk pangan yang telah lama diproduksi, berkembang dan dikonsumsi di suatu daerah atau suatu kelompok masyarakat lokal tertentu. Umumnya produk pangan lokal diolah dari bahan baku lokal, teknologi lokal, dan pengetahuan lokal pula. Di samping itu, produk pangan lokal biasanya dikembangkan sesuai dengan preferensi konsumen lokal pula. Sehingga produk pangan lokal ini berkaitan erat dengan budaya lokal setempat. Karena itu, produk ini sering kali menggunakan nama daerah, seperti gudek joky, dodol garut, jenang kudus, beras cianjur, dan sebagainya

Bagaimana Pola Konsumsi makanan saat ini?

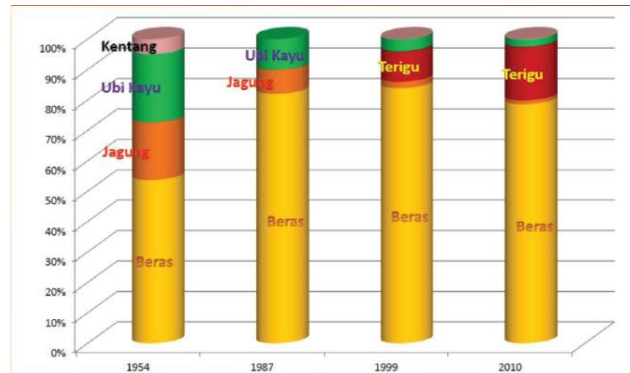
Apabila diperhatikan Gambar 1, pola konsumsi makanan saat ini masih sangat tergantung pada makanan pokok, sedangkan konsumsi produk hewani tergolong kecil.



Gambar 1. Pola konsumsi makanan saat ini

Gambar 2 menunjukkan bahwa terjadi pergeseran pola konsumsi masyarakat Indonesia. Tahun 1954 cenderung bervariasi yaitu beras, jagung, ubi kayu dan kentang, artinya masih memanfaatkan potensi lokal disekitarnya. Namun demikian dengan bertambahnya tahun, maka variasi jenis makanan lokal semakin hilang, dan terjadi

kecenderungan dominasi makanan pokok yaitu beras, kemudian terigu (yang bukan tanaman asli Indonesia), sedikit ubi kayu dan kentang.



Gambar 2. Perkembangan pola konsumsi masyarakat Indonesia

Kondisi konsumsi pangan nasional

1. Kualitas konsumsi pangan yang ditunjukkan dengan keanekaragaman pangan sesuai gizi seimbang masih rendah :
 - Masih tingginya konsumsi karbohidrat (beras dan terigu). Beras sebagai sumber kalori utama sekaligus sumber protein
 - Masih rendahnya konsumsi sayur dan buah, protein hewani, aneka kacang, dan umbi-umbian.
 - Sumber energi masih didominasi beras.
2. Pemanfaatan sumber pangan lokal, terutama sumber karbohidrat selain beras seperti aneka umbi, jagung, dan sagu masih rendah.

Keamanan pangan memprihatinkan : residu pestisida, penggunaan bahan tambahan berbahaya dalam pengolahan, dll.

Pengenalan pangan lokal Indonesia

Indonesia memiliki potensi biodiversitas yang sangat besar baik legum, sereal, umbi, sayur dan buah. Seharusnya potensi ini dapat meningkatkan keragaman konsumsi pangan.



Gambar 3. Pengenalan ragam pangan lokal

Persepsi Pangan Lokal

Persepsi negatif :

1. Komposisi bahan dan kandungan gizi tidak standar
2. Waktu pengolahan lama
3. Cara pengolahan tidak bersih/tidak higienis
4. Penyajian dan pengemasan kurang menarik
5. Lokasi penyajian kurang nyaman
6. Umur simpan pendek
7. Cita rasa kurang sesuai dengan selera generasi muda

Persepsi positif :

1. Kaya serat
2. Kaya senyawa fitokimia (antioksidan)
3. Kaya probiotik (dadih: *Lactobacillus* sp. Dadih., growol: *Lactobacillus casei* subsp. *rhamnosus* TGR2)
4. Rendah lemak
5. Lebih alami/non kimiawi

Makanan lokal yang ada saat ini beberapa dekade lalu sebenarnya juga pernah menjadi makanan modern yang digemari oleh banyak kalangan (tua dan muda, kaya maupun miskin) serta memberikan kebanggaan bagi yang mengkonsumsi. Namun dengan berjalannya waktu, perubahan gaya hidup, perkembangan arus informasi yang begitu dahsyat serta ditambah dengan era globalisasi, maka makanan tradisional menjadi seakan "tenggelam di rumah sendiri" kalah "pamor" dengan makanan asing yang beredar di pasaran. Kondisi tersebut menjadi tantangan kita semua untuk meningkatkan citra makanan lokal agar mampu bersaing dengan makanan import (makanan dari waralaba asing) terutama dalam merebut perhatian dan selera orang muda

Munculnya makanan lokal/tradisional dari suatu daerah dilakukan dengan menggali potensi local yang ada di daerah tersebut atau dari bahan yang mudah diperoleh di suatu daerah. Seiring dengan berkembangnya industri pariwisata dan meningkatnya kompetisi tempat-tempat tujuan wisata, kebudayaan lokal dapat menjadi produk dan aktivitas untuk menarik wisatawan. Makanan tradisional merupakan salah satu budaya lokal mempunyai peran penting karena makanan juga bisa menjadi pusat pengalaman wisatawan. Wisata makanan (*food tourism*) muncul dari keinginan wisatawan untuk memperoleh pengalaman tidak saja dari keindahan alam, tetapi juga dari produk makanan tradisional yang disajikan. Beberapa daerah tujuan wisata menggunakan makanan sebagai alat penarik wisatawan dan banyak yang menggunakan pariwisata untuk mempromosikan makanan tradisional

Siapa yang mengenal dan mengkonsumsi pangan lokal saat ini ???

- **ORANG TUA ???**
- **PEMUDA ???**
- **ANAK-ANAK ???**

Mahasiswa = pemuda

harus punya kepedulian terhadap pangan lokal

Berbagai upaya telah dilakukan oleh generasi muda, namun demikianseakan-akan hal tersebut masih menjadi seremonial belum bisa menggeser pola makan dari generasi muda saat ini. Namun demikian, kepedulian dari pemuda sangat diharapkan sehingga Indonesia dapat maju dan berkembang berbasis pangan lokal Indonesia.



Gambar4. Gerakan cinta pangan lokal

Perkembangan pangan lokal.....lambat

1. Masih kurangnya pengetahuan masyarakat akan pentingnya konsumsi beragam, bergizi seimbang dan aman
2. Terbatasnya ketersediaan dan akses terhadap inovasi teknologi
3. Keberagaman varietas yang ditanam oleh masyarakat
4. Kurangnya dukungan permodalan untuk produksi maupun untuk pengolahan karena skim kredit yang ada belum dapat digunakan untuk pengembangan bahan baku pangan lokal
5. Harga bahan baku pangan lokal masih belum stabil dan relatif lebih tinggi daripada harga terigu, sehingga harga produk akhir juga cenderung lebih tinggi.
6. Belum ada jaminan keamanan pangan lokal yang dihasilkan

APA YANG HARUS DILAKUKAN?

1. Mengubah mindset → pangan lokal memberikan keuntungan baik dr sisi ekonomi dan kesehatan. Makan asal kenyang diubah menjadi makan untuk sehat sehingga pangan yang dikonsumsi harus memperhatikan kaidah-kaidah gizi dan kesehatan. Pangan yang dikonsumsi setiap hari harus beragam, bergizi, seimbang dan aman.

2. Melakukan inovasi teknologi juga harus menyentuh aspek preferensi konsumen →
LOMBA DAN PAMERAN
3. Melakukan inovasi terhadap nama, bentuk, trend penyajian, dan kemasan dari produk pangan lokal. Sebagai misal memberi nama, bentuk, trend penyajian, dan kemasan produk pangan lokal dengan nama, bentuk, cara penyajian, dan kemasan yang lagi trend → **LOMBA DAN PAMERAN → HASIL DIPUBLIKASIKAN**
4. Melaksanakan kebijakan menyediakan pangan lokal → kantin
5. Mengkaitkan dengan pariwisata → PANGAN LOKAL SEBAGAI OLEH OLEH

Hambatan yang terjadi dalam kaitannya dengan pengembangan makanan tradisional/lokal adalah:

1. Keterbatasan pengetahuan untuk mengelola bisnisnya secara lebih professional. Misalkan, cara pembuatan makanan yang berkualitas, higienis serta memiliki kemasan yang aman dan menarik dan masih dilakukan sebagai bisnis rumahan.
2. Minimnya akses dana para pelaku industry karena ketidaktahuan atau tidak memenuhi persyaratan yang ditetapkan lembaga keuangan.
3. Nrimo dengan kemajuan dan kesuksesan yang telah dicapai saat ini
4. Bahan baku pembuatan produk yang musiman
5. Produk seringkali masih belum memiliki perijinan yang melekat dengan usaha memproduksi makanan, misalkan PIRT, Halal MUI. Ketiadaan perijinan tersebut berdampak pada terbatasnya jangkauan pemasaran. Selain itu perijinan pada produk dapat memberikan keyakinan pada konsumen terhadap keamanan produk yang dibeli.
6. Pengemasan terhadap produk masih terbatas untuk menarik perhatian konsumen (pada beberapa produk), bahkan beberapa produk yang lain justru tidak dikemas dengan menarik. belum diarahkan pada upaya untuk melindungi termasuk memperpanjang umur simpan suatu makanan.

7. Masa simpannya relative pendek, sehingga perlu upaya untuk memperpanjang masa simpannya dengan pengemasan yang tepat.
8. Penetapan harga seringkali masih konvensional belum memikirkan biaya tenaga kerja, biaya perluasan jangkauan pemasaran, promosi sehingga terkadang masih belum tepat(murah) atau sebaliknya justru dibuat mahal sehingga konsumen “kapok” untuk membeli.

Meskipun memiliki hambatan dalam pengembangannya, namun makanan tradisional memiliki peluang yang besar untuk dikembangkan, diantaranya adalah:

1. Inovasi dan kreativitas dapat mengubah penampilan produk dan mengarah ke *functional food*.

Umbi-umbian banyak digunakan dalam resep-resep produk jajanan tradisional. Selain mengenyangkan, umbi-umbian kaya akan serat dan beberapa juga kaya oligosakarida, sehingga dapat digunakan sebagai pangan fungsional untuk serat dan/atau prebiotik. Disamping itu, ketiadaan gluten dalam umbi-umbian membuat produk olahannya dapat dikonsumsi oleh orang-orang yang sensitif terhadap gluten. Dari segi bumbu, penggunaan rempah-rempah dalam jenis dan jumlah yang banyak adalah ciri khas dari pangan tradisional Indonesia. Selain memberi nilai lebih pada aspek sensorik, tanaman rempah sudah sejak lama dikenal mengandung komponen fitokimia yang berperan penting untuk pencegahan dan pengobatan berbagai penyakit. Penekanan sifat fungsional makanan lebih ditonjolkan.

2. Sentuhan teknologi:

kemasan yang baik, yang sesuai dengan jenis produk yang dibuat dapat memperpanjang umur simpan sehingga jangkauan pemasarannya lebih luas.

Sentuhan teknologi dapat menjamin ketersediaan bahan baku yang musiman.

Sentuhan teknologi mengolah makanan tradisional siap saji: tiwul instan, gatot instan, nasi liwet instan, bumbu instan.

3. Perluasan jangkauan pemasaran dapat dilakukan dengan internet marketing (facebook, WA, internet/blog) mengingat jumlah penduduk yang mengakses media social juga sangat besar. Pengguna facebook: 69 juta (terbesar keempat didunia).
4. Dukungan media massa: televisi (tayangan kuliner).
5. Makan minum merupakan produk yang memiliki nilai penting dalam **industri** pariwisata. Bisnis makanan saat ini telah memberi kontribusi sekitar 19,33 % dari **total** penghasilsan industri pariwisata khususnya yang berasal dari wisatawan mancanegara yang datang ke **Indonesia**. Pengeluaran makanan dan minuman merupakan pengeluaran kedua terbesar setelah akomodasi, yang kontribusinya mencapai 38,48 % dari total pengeluaran wisatawan mancanegara.

Daftar Pustaka

- Badan Pusat Statistik 2016. Statistik Indonesia 2016.
- Dian Kristiani, 2016. Ensiklopedia negeriku : Makanan tradisional. Bhuana Ilmu Populer.
- Robert E.C. Wildman., 2007. Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods, Second Edition. CRC Press.
- Teti Estiasih, Widya Dwi Rukmini Putri, Elok Waziroh, 2017. Umbi-umbian dan Pengolahannya. UB Press.