

## **Pengolahan Keanekaragaman Pangan Non Beras Berbasis Sumber Daya Lokal Guna Membentuk Ketahanan Pangan di Desa Tosari Pasuruan**

Arofatul Muawanah<sup>1</sup>, Itsna Noor Laila<sup>2</sup>

<sup>1</sup>STAI Al-Yasini Pasuruan, Indonesia; arofatul@gmail.com

<sup>2</sup> STAI Al-Yasini Pasuruan, Indonesia; Isna@gmail.com

---

### **ARTICLE INFO**

#### *Article history:*

Received, 05 April 2024

Revised , 20 April 2024

Accepted, 30 April 2024

---

### **ABSTRAK**

Ketahanan pangan menjadi salah satu agenda pembangunan pemerintah guna menjaga stabilitas pangan negara. Pemanfaatan komoditas lokal menjadi salah satu upaya untuk membentuk ketahanan pangan. Dengan begitu akan mengurangi kebergantungan masyarakat terhadap konsumsi beras. Upaya yang simultan dengan memperkenalkan potensi komoditas lokal sebagai pangan pokok adalah salah satu yang dapat dilakukan di Desa Tosari Kecamatan Tosari Kabupaten Pasuruan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membentuk ketahanan pangan masyarakat Desa Tosari melalui kegiatan pemberdayaan pengolahan pangan yang berbasis sumber daya lokal. Dengan menggunakan metode Participatory Action Research, dilakukan kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui tema pengolahan keanekaragaman konsumsi pangan non beras berbasis sumber daya lokal. Kegiatan ini bermitra dengan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Pasuruan Jawa Timur. Hasilnya menunjukkan bahwa masyarakat Desa Tosari sangat antusias mengikuti kegiatan ini, kegiatan ini membuka wawasan bagi mereka terkait kandungan gizi komoditas lokal yang setara dengan beras dan dapat memanfaatkannya menjadi olahan yang memiliki nilai jual.

**Kata Kunci:** Pengolahan; Non Beras; Ketahanan Pangan

---

### **ABSTRACT**

*Food security is one of the government's development agendas to maintain the country's food stability. Utilisation of local commodities is one of the efforts to establish food security. This will reduce people's dependence on rice consumption. Simultaneous efforts by introducing the potential of local commodities as staple food is one that can be done in Tosari Village, Tosari District, Pasuruan Regency. The purpose of this research is to build the food security of the Tosari Village community through food processing empowerment activities based on my local resources. Using the Participatory Action Research method, community empowerment activities were carried out through the theme of processing the diversity of non-rice food consumption based on local resources. This activity is in partnership with the Department of Agriculture and Food Security of Pasuruan Regency, East Java. The results show that the people of Tosari Village are very enthusiastic about participating in this activity, this activity opens insights for them regarding the nutritional content of local commodities that are equivalent to rice and can utilise them into processed products that have selling value.*

**Keyword:** Processing, Non-Rice, Food Security

---



---

Corresponding Author:

**Arofatul Muawanah**

STAI Al-Yasini Pasuruan, Indonesia; arofatul@gmail.com

---

## 1. PENDAHULUAN

Pangan menjadi isu krusial bagi masyarakat dalam suatu bangsa. Hal ini berdasarkan alasan bahwa pemenuhan kebutuhan pangan berkaitan langsung dengan stabilitas kehidupan masyarakat. Pemenuhan pangan yang terhambat memberikan dampak secara langsung dan dalam waktu yang cepat dan singkat yang membuat tubuh terasa lapar, lemas, menghambat segala aktifitas bahkan bisa berdampak pada rentannya terserang penyakit. Selain itu, terhambatnya pemenuhan pasokan pangan juga menghambat laju pertumbuhan terhadap semua sektor, seperti kesehatan, pendidikan, ekonomi, sosial, politik, dsb.

PBB (Perserikatan Bangsa-Bangsa) sebagai organisasi dunia yang berafiliasi dengan seluruh negara di dunia, menempatkan *zero hunger* (tanpa kelaparan) sebagai tujuan penting kedua dalam membentuk pembangunan berkelanjutan dunia (*sustainable development goals*), setelah *no poverty* (tanpa kemiskinan) di urutan pertamanya. (Nations, n.d.) Pangan menjadi faktor penting dalam pembangunan berkelanjutan, terutama untuk pembangunan SDM yang unggul serta berkualitas. Guna menciptakan tujuan tersebut, maka perlu diberlakukan ketahanan pangan. Berdasarkan Peraturan Badan Pangan Nasional Republik Indonesia 2022, ketahanan pangan diartikan sebagai keadaan dimana pemenuhan pangan mulai dari tingkat personal, kolektif bahkan nasional mampu tercukupi berkat ketersediaan pangan yang memadai. (Fadila & Putri, 2023) Ketahanan pangan menjadi agenda penting bangsa, yang memiliki kemampuan untuk tetap mempertahankan fungsi utamanya meskipun dengan tekanan yang beragam dengan melawannya sampai memiliki kemampuan untuk merespon dan beradaptasi dengan semua perubahan dan tantangan yang ada. Mengacu pada pernyataan Kementerian Pertahanan bahwa Indonesia harus mampu dan memiliki ketahanan pangan nasional. Menurutnya bahwa ketahanan pangan tidak kalah penting dengan kekuatan senjata. Meningkatnya ketahanan pangan mampu mengantisipasi dampak wabah penyakit dan konflik. Oleh karena itu, Indonesia harus memiliki cadangan pangan yang memadai. (Pertahanan, 2020)

Ketahanan pangan dapat dilakukan dengan mengurangi kerentanan terhadap resiko gangguan pasokan makanan dan peningkatan kapasitas untuk bertahan atau beradaptasi dengan gangguan tersebut. Dengan memaksimalkan ketahanan pangan yang berbasis pada pangan lokal, manfaat ekonomi, lingkungan dan kesehatan mampu didapat sekaligus, seperti meningkatkan harga makanan di dalam ekonomi lokal, memberikan dukungan terhadap pertanian dalam skala kecil, meningkatkan kesadaran konsumen tentang eksistensi pangan lokal, serta terciptanya stabilitas kesehatan masyarakat lokal. (Sa'dianoor et al., 2022) Berbicara tentang ketahanan pangan, tidak melulu soal beras, namun juga bisa berupa gandum, jagung, singkong dan kentang. (Pertahanan, 2020)

Faktanya bahwa krisis pangan, air dan energi sangat berpotensi menjadi pemicu munculnya konflik. Isu sumber daya strategis tersebut mampu menjadi sumber konflik baru dan mendorong terjadinya benturan kepentingan terutama jika gagal dalam pengolahannya. (Indonesia, 2015) Dalam hal ini, upaya pemenuhan pangan bukan hanya membicarakan tentang ketersediaan sumber daya pangan yang melimpah di alam, namun juga menuntut kemampuan manusia dalam pengolahannya. Hal ini juga harus menjadi perhatian serius, bagaimana sekiranya sumber daya pangan yang melimpah itu mampu dikelola dengan baik sehingga baik juga untuk dikonsumsi oleh masyarakat, salah satunya di Desa Tosari Kecamatan Tosari Kabupaten Pasuruan.

Desa Tosari merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Tosari Kabupaten Pasuruan yang berbatasan dengan lima Kecamatan sekaligus, yaitu Gempol, Pandaan, Sukorejo Purwosari dan Mojokerto. Wilayah ini memiliki ketinggian bahkan lebih dari 1000 m dpl.(B. Pasuruan, 2022) Desa Tosari memiliki kekayaan pangan yang melimpah, terutama umbi-umbian dan sayuran sebab wilayahnya terletak di daerah subur pegunungan Tengger. Desa ini merupakan desa tertinggi di Jawa Timur dengan sebagian besar sukunya adalah suku Tengger. Desa Tosari menjadi wilayah tanam strategis.

Berdasarkan data yang dihimpun oleh Badan Pusat Statistik Kabupaten Pasuruan, Tosari menjadi penghasil gandum dan umbi-umbian terbanyak, salah satunya adalah kentang. Dengan iklim yang lembab, dingin dan intensitas curah hujan yang tinggi, Tosari menjadi daerah penyuplai gandum dan kentang terbanyak, bahkan di tingkat provinsi. Dalam luas panen tanaman sayuran dan buah-buahan menurut jenis tanaman, kentang memiliki lahan panen seluas 4.553 Ha, disusul oleh kubis dengan lahan panen 1.495 Ha, bawang daun seluas 846 Ha, Wortel 216 Ha, dan bawang putih seluas 85 Ha.(B. Pasuruan, 2022).

Dengan melihat data di atas, sangat memungkinkan jika gandum dan umbi-umbian menjadi pertahanan pangan utama masyarakat Tosari, bukan lagi beras. Padi sangat tidak memungkinkan untuk ditanam di wilayah dengan iklim yang lembab dan dingin, sebagaimana di Tosari. Padi harus ditanam di daerah dengan cuaca panas dan mengandung banyak uap air. Meskipun beras menjadi makanan pokok sebagian besar masyarakat Indonesia, namun masyarakat Desa Tosari merasa sulit untuk mendapatkan beras sebab masih harus turun gunung dengan bentuk jalan yang terjal, curam dan licin ketika hujan. Dalam kondisi yang sulit ini, masyarakat Desa Tosari harus memiliki ketahanan pangan dengan memanfaatkan hasil komoditas lokal. Ada kemungkinan bahwa keengganan masyarakat Desa Tosari untuk memanfaatkan komoditas lokal sebagai pangan utama pengganti beras disebabkan karena masih minimnya pengetahuan tentang pengolahan keanekaragaman konsumsi pangan non beras yang berbasis pada sumber daya lokal. Padahal komoditas lokal Desa Tosari memungkinkan untuk diolah menjadi beragama makanan yang memiliki nilai jual tinggi.

Melihat realitas yang terjadi, maka sangat penting untuk merubah *mindset* mereka dan memberikan wawasan terkait pengolahan pangan non beras yang berbasis sumber daya

lokal. Hal ini penting dilakukan guna membentuk ketahanan pangan di Desa Tosari sehingga kebutuhan akan impor beras juga menjadi berkurang. Kebergantungan untuk melakukan impor pangan dari negara lain tentunya cukup riskan, mengingat setiap negara akan memprioritaskan kebutuhan dalam negerinya. Selain itu, memberlakukan ketahanan pangan di Desa Tosari juga menjadi upaya untuk menghasilkan SDM yang berkualitas dan unggul berkat kondisi kesehatan yang baik.

## 2. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan Participatory Action Research (PAR), yaitu sebuah pendekatan yang menekankan pada proses dengan tujuan untuk mengatasi masalah dan memenuhi kebutuhan praktis masyarakat dengan cara memberikan pendampingan kepada masyarakat dalam mengambil keputusan dan berinisiatif agar lebih mandiri dalam mengembangkan kualitas kehidupannya. Pendekatan pengabdian yang berbasis PAR mengutamakan proses riset yang dilakukan secara sistematis, kolaboratif dan *sustainability* dalam rangka menciptakan transformasi sosial. (Afandi & dkk, 2022).

Dalam pendekatan ini, masyarakat dilibatkan sebagai aktor utama terciptanya perubahan sosial. Hal ini berdasarkan alasan bahwa masyarakat adalah yang paling memahami dan mengerti permasalahan yang dihadapi serta mengetahui secara pasti tujuan yang diinginkan bersama untuk mewujudkan perubahan sosial. Sedangkan keberadaan dosen dan mahasiswa sebagai fasilitator yang berupaya melakukan pendampingan dan memfasilitasi pemecahan permasalahan dalam sudut pandang teoritis dan akademis. Pendekatan PAR ini memiliki konsep kerja, yaitu (1) pemetaan awal (*preliminary mapping*), (2) membangun hubungan kemanusiaan, (3) penentuan agenda riset untuk perubahan sosial, (4) pemetaan partisipatif, (5) merumuskan masalah kemanusiaan, (6) menyusun strategi gerakan, (7) pengorganisasian masyarakat, (8) melancarkan aksi perubahan, (9) membangun pusat-pusat belajar masyarakat, (10) refleksi, (11) meluaskan skala gerakan dan dukungan. (Afandi & dkk, 2022). Pelaksanaan PAR memiliki siklus yang menjadi tolak ukur keberhasilannya. Siklus ini dikenal dengan istilah KUPAR (*to know, to understand, to plan, to action, dan to reflection*). *To know* (untuk mengetahui) dimaknai sebagai upaya awal untuk mengetahui secara detail keadaan lokasi penelitian dengan melakukan identifikasi terhadap kemungkinan potensi SDA dan SDM, ancaman serta peluang yang dimiliki. *To understand* (untuk memahami) dimaknai sebagai upaya untuk mengidentifikasi permasalahan-permasalahan sosial yang muncul di lokasi penelitian. Masalah-masalah ini kemudian dikorelasikan dengan aset yang dimiliki. *To plan* (untuk merencanakan) sebagai tahapan selanjutnya yang diupayakan untuk merencanakan strategi yang dimunculkan dalam menanggapi permasalahan yang muncul di skala sosial. Dalam tahapan ini sangat penting melibatkan kehadiran masyarakat sebagai perumus strategi agar menjadi media pendidikan masyarakat terhadap permasalahannya sendiri, sehingga pemberdayaan tidak hanya diartikan sebagai perubahan sosial saja. *To action* (melancarkan aksi) merupakan upaya merealisasikan strategi yang dibuat untuk membangun, mengelola, merubah dan

memperbaiki masalah sosial yang dihadapi oleh masyarakat. *To reflection* (refleksi) merupakan tahapan terakhir bagi seorang peneliti untuk melakukan evaluasi dan memonitoring sejauh mana keberhasilan pelaksanaan pemberdayaan yang telah dilakukan. (Rahmat & Mirnawati, 2020)

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam poin pembahasan ini, akan dijelaskan bagaimana proses penelitian ini berjalan melalui konsep kerja sebagai berikut:

#### a. Pemetaan Awal

Kegiatan penelitian ini dilakukan dalam rangka untuk memenuhi kewajiban tridharma perguruan tinggi bagi seorang dosen selama satu bulan lamanya, tepatnya 12 Februari sampai 12 Maret. Peneliti memilih Desa Tosari sebagai lokus penelitian berdasarkan beberapa pertimbangan bahwa (a) Desa Tosari dikenal oleh masyarakat sebagai salah satu desa yang menjunjung tinggi nilai toleransi dan keberagaman budaya dengan penduduknya yang heterogen. Desa ini dihuni oleh tiga pemeluk agama yang berkumpul di satu lokasi, yaitu Islam, Kristen dan Hindu. Kehidupan yang heterogen dengan ketiga pemeluk agama yang berbeda ternyata mampu menciptakan harmonisasi sosial. Hal ini membuat peneliti merasa tertarik untuk mengagendakan penelitian dengan melibatkan masyarakat Desa Tosari yang heterogen untuk bersama-sama merumuskan strategi perubahan sosial (b) Desa Tosari menjadi jantung perekonomian masyarakat Tosari disebabkan karena adanya pasar yang menjadi pusat transaksi jual beli antara petani dengan konsumen. Di pasar ini, para petani banyak yang memperjualbelikan hasil panennya kepada konsumen yang tidak hanya berasal dari desa Tosari saja, namun juga banyak konsumen yang berasal dari desa lain. Ini tentu menjadi keuntungan bagi peneliti untuk mengukur tingkat minat konsumen terhadap hasil panen yang dijadikan sebagai pangan pokok masyarakat.

Berdasarkan data yang sudah didapatkan bahwa Desa Tosari memiliki potensi SDA berupa hasil pertanian yang melimpah. Desa Tosari merupakan salah satu desa yang telah ditetapkan sebagai daerah dengan sumber benih terbaik tingkat nasional oleh Kementerian Pertanian yang mampu menghasilkan beragam tanaman berkualitas, seperti gandum, kentang, singkong, kubis, wortel, bawang daun, dan bawang putih. Hasil panen tanaman tersebut tidak hanya didistribusikan lintas pulau saja, melainkan sudah tembus hingga pasar luar negeri. (P. K. Pasuruan, 2021).

Berdasarkan data yang diperoleh peneliti dari data dokumentasi desa, sebagian besar masyarakat Desa Tosari berprofesi sebagai petani dan pekebun dengan jumlah sebanyak 1.449 orang dari total 3.174 jiwa. Jumlah tersebut mendominasi dibandingkan dengan profesi lainnya seperti angkutan, pergudangan, perdagangan besar/ecer, rumah makan, hotel dan PNS. Angka yang besar itu menunjukkan bahwa sebagian besar kehidupan masyarakat Desa Tosari bergantung pada hasil panen sebab rata-rata masyarakat Desa Tosari memiliki lahan perkebunan.

## **b. Membangun Hubungan Kemanusiaan,**

Pada tahap ini, peneliti berupaya melakukan inkulturasi dan asimilasi terlebih dahulu dengan menciptakan proses sosial dimana masing-masing orang yang berlatarbelakang berbeda hidup dalam satu tempat yang sama dan berusaha mengurangi gesekan-gesekan yang muncul. Proses ini sangat penting dilakukan, selain alasan untuk mendekatkan hubungan emosional antara peneliti dengan warga sekitar, juga bertujuan untuk membentuk sebuah simbiosis mutualisme dan saling mendukung terhadap kegiatan penelitian yang nantinya akan dirumuskan secara bersama-sama.

Ada beberapa strategi yang digunakan peneliti untuk membangun hubungan kemanusiaan dan *trust building* dengan masyarakat Desa Tosari, diantaranya mengikuti kegiatan-kegiatan yang diadakan secara formal oleh desa seperti posyandu dan lainnya, mengikuti kegiatan-kegiatan yang juga diadakan oleh ormas islam desa, seperti, yasinan dan tahlilan. Peneliti juga membantu mengajar anak-anak muslim di TPQ dan belajar membaca bersama anak-anak di Dusun Wonomerto, salah satu dusun di desa Tosari. Peneliti juga melakukan silaturahmi dengan tokoh-tokoh desa, seperti Bapak Wafik Imron sebagai kepala desa, Bapak Edi Muliarto sebagai sekretaris desa, Bapak Joko sebagai seksi pertanian, kepala dusun, ketua RT/RW, dan beberapa warga sekitar seperti Ibu Anik Yuniarti, Bapak Ngatmari dan Bapak Hadi Prayitno. Peneliti juga melakukan pendekatan dengan Ibu Susi Purwanti sebagai ketua tim penggerak PKK untuk berupaya bersama-sama melakukan pemberdayaan terhadap perempuan Desa Tosari. Tidak lupa pula melakukan silaturahmi dengan sesepuh desa, sesepuh adat dan sesepuh dari setiap agama di Desa Tosari. Dengan demikian diharapkan dapat mempererat silaturahmi, membangun hubungan kemanusiaan serta menciptakan *trust building* yang kuat.

## **c. Penentuan Agenda Riset untuk Perubahan Sosial dan Perumusan Masalah Kemanusiaan**

Setelah melakukan riset selama beberapa hari di Desa Tosari, peneliti menemukan beberapa hal penting untuk dijadikan agenda penelitian. Meskipun Desa Tosari menjadi salah satu desa penghasil gandum dan umbi-umbian terbanyak, namun faktanya bahwa hal itu tidak menjadikan kesejahteraan para petani/pekebun meningkat. Nilai tukar petani yang masih rendah seringkali terjadi di wilayah ini, terutama ketika panen raya, pergerakan harga panen seringkali anjlok. Hal tersebut menjadi keresahan petani/pekebun, sebab biaya perawatan tanaman, seperti pupuk dan lainnya juga tidak murah. Belum lagi dengan ongkos pekerja ketika panen juga selalu melonjak naik.

Alasan selanjutnya bahwa ditemukan beberapa faktor yang menghambat diversifikasi pangan. Diversifikasi pangan adalah konsep pangan yang mempergunakan beragam jenis pangan baik nabati maupun hewani, bergizi seimbang dan berbasis pada potensi sumber daya lokal, tidak hanya terbatas pada pangan pokok seperti beras tetapi juga jenis lainnya yang memiliki nilai gizi setara. (Sutrisno et al., 2023) Tujuannya untuk meningkatkan mutu gizi masyarakat secara kualitas dan kuantitas. Kebanyakan masyarakat Desa Tosari memiliki persepsi bahwa “belum kenyang kalau belum makan nasi” atau “belum dikatakan makan

kalau belum makan nasi” dan beragama persepsi lainnya yang senada yang menganggap bahwa disebut makan ketika yang dikonsumsi adalah nasi. Persepsi ini harus diubah, sebab dengan mempertimbangkan potensi SDA Desa Tosari sebagai penghasil gandum dan umbi-umbian, maka masyarakat harusnya lebih memanfaatkan hasil panen di wilayahnya sebagai pangan pokok. Hal tersebut tentu bisa lebih menghemat pengeluaran serta lebih mensejahterakan para petani lokal.

Dari beragam permasalahan yang sudah didapatkan oleh peneliti, maka asumsi yang muncul bahwa ada kemungkinan rendahnya minat masyarakat terhadap hasil panen lokal untuk dijadikan sebagai pangan pokok sehari-hari disebabkan karena minimnya pengetahuan mereka terhadap nilai gizi dari hasil panen lokal yang setara dengan beras. Selain itu, kemungkinan juga disebabkan karena minimnya pengetahuan masyarakat terhadap pengolahan pangan non beras yang bisa digunakan untuk beragam varian olahan.

#### **d. Menyusun Strategi Gerakan**

Melihat masalah yang terjadi di desa Tosari sebagaimana yang sudah diuraikan pada sub bab sebelumnya, maka diperlukan solusi untuk mengurai permasalahan tersebut sehingga tidak menjadi masalah yang berkelanjutan. Dalam menyusun strategi ini, peneliti melibatkan masyarakat untuk bersama-sama merumuskan strategi gerakan. Pada tahap ini, peneliti mengundang tokoh masyarakat serta beberapa warga sekitar untuk memberikan kontribusi pemikirannya dalam merumuskan strategi yang diinginkan. Beberapa tokoh masyarakat hadir dalam rapat ini, diantaranya bapak kepala desa beserta aparatnya, bapak kasun Wonomerto, Ledoksari, Tosari, Tlogosari, Kertoanom, dan Wonopolo; pengurus BPD, tim penggerak PKK Desa Tosari dan beberapa warga sekitar. Rapat dilaksanakan di balai desa Tosari.

Rapat diawali dengan penyampaian temuan penelitian yang sudah dijelaskan pada sub bab sebelumnya. Dalam kesempatan ini, peneliti berupaya mensinkronkan kebenaran temuan penelitian dengan pengalaman yang sudah dirasakan oleh masyarakat. Peserta rapat membenarkan temuan penelitian tersebut. Mereka membenarkan bahwa sebagian besar masyarakat Desa Tosari kurang memanfaatkan hasil panen sebagai sumber pangan pokok. Hasil panen lebih baik dijual kepada tengkulak dan hasilnya dibelikan beras untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Dalam sudut pandang akademisi, hal tersebut tidaklah tepat sebab tidak mencerminkan ketahanan pangan. Seharusnya masyarakat bisa memanfaatkan hasil panen lokal untuk memenuhi kebutuhan pangan setiap harinya. Oleh karena itu diperlukan sebuah upaya untuk merubah *mindset* masyarakat sehingga mereka dapat memanfaatkan hasil panen lokal secara maksimal. Diantara strategi yang bisa dilakukan untuk merealisasikan hal tersebut adalah mengadakan pelatihan pengolahan panganekaragaman konsumsi pangan non beras dengan memaksimalkan sumber daya alam lokal yang tersedia di Desa Tosari. Agar strategi gerakan ini memberikan banyak kebermanfaatn kepada masyarakat, perlu bermitra dengan pihak yang lebih kompeten dalam bidang ketahanan pangan. Dalam hal ini, peneliti bermitra dengan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Pasuruan guna memberikan banyak wawasan seputar

pengolahan pangan non beras serta pengusaha lokal Pasuruan guna memberikan banyak pengetahuan tentang kreasi makanan berbahan lokal yang memiliki nilai jual.

#### **e. Pengorganisasian Masyarakat**

Setelah dirasa bahwa konsep strategi yang telah disusun dengan masyarakat Desa Tosari sudah terorganisir dengan baik serta pihak desa juga sudah menyepakatinya, peneliti kemudian bergerak untuk melakukan komunikasi secara intens dengan pihak Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Pasuruan yang berada di Jl. KM 9 Raci, Masangan, Bangil, Area Sawah/Kebun, Raci, Kec. Bangil, Pasuruan, Jawa Timur 67153. Maksud kedatangan peneliti ini adalah mengajak pihak Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Pasuruan untuk bermitra demi mensukseskan agenda penelitian di Desa Tosari.

Pada akhirnya, Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Pasuruan menyetujui untuk bermitra dengan peneliti dengan alasan bahwa mewujudkan ketahanan pangan menjadi salah satu program Pemerintah Kabupaten Pasuruan sebagai upaya mewujudkan pembangunan dalam rangka meningkatkan ketersediaan, keterjangkauan dan pemanfaatan pangan bagi masyarakat. Pertemuan tersebut menghasilkan sebuah keputusan bahwa kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan keanekaragaman konsumsi pangan non beras berbasis sumber daya lokal di Desa Tosari dilaksanakan pada hari Jumat tanggal 10 Maret di Balai Desa Tosari Kecamatan Tosari Kabupaten Pasuruan. Rencananya pada kegiatan tersebut akan dihadiri oleh Wakil Bupati Pasuruan beserta staf, Kepala Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan beserta staf, Camat Tosari beserta staf, dan lainnya. Hasil respon dari Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Pasuruan, peneliti sampaikan kepada pihak desa. Peneliti juga melakukan koordinasi lanjutan dengan pihak desa guna mempersiapkan pelaksanaan acara sehingga berjalan dengan baik dan lancar. Rencananya kegiatan ini akan dihadiri oleh 50 peserta, baik internal dan eksternal. Peserta internal berasal dari ibu-ibu PKK serta kader Desa Tosari, sementara peserta eksternal berasal dari perwakilan dari masing-masing desa yang berada di wilayah Kecamatan Tosari Kabupaten Pasuruan.

#### **f. Melancarkan Aksi Perubahan**

##### **1. Kegiatan pembuka**

Kegiatan aksi ini dilaksanakan pada hari Jum'at tanggal 10 Maret yang dimulai pukul 07.00 WIB di Balai Desa Tosari Kecamatan Tosari Kabupaten Pasuruan. Kegiatan ini dibuka oleh Wakil Bupati Kabupaten Pasuruan, KH. A. Mujib Imron, S.H, M.H. Hadir pula dalam acara tersebut, Bapak Camat Tosari, Edy Priyanto, Bapak Kapolsek Tosari Polres Pasuruan bersama petugas TNBTS dan Koramil Tosari juga ikut mendampingi. Hadir pula dalam kegiatan ini yaitu Kepala Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Pasuruan, Ibu Lilik Widji Asri beserta staf.

Dalam pidato sambutannya, Wakil Bupati Pasuruan meminta kepada kaum milenial untuk berperan dalam meningkatkan perekonomian warga Tosari melalui eksplorasi potensi alam dan holtikultura yang melimpah. Oleh karena itu dibutuhkan kolaborasi dan sinergi

yang baik dari berbagai pihak guna membangun ketahanan pangan dan perekonomian yang kuat.



**Gambar.1 Pidato sambutan Wakil Bupati Pasuruan**

Setelah kegiatan aksi ini dibuka oleh Wakil Bupati Pasuruan, acara berikutnya adalah acara inti, yaitu kegiatan sosialisasi dan konsultasi terkait pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan keanekaragaman konsumsi pangan non beras berbasis sumber daya lokal oleh Kepala Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Pasuruan, Lilik Widji Asri.

## **2. Sosialisasi dan konsultasi**

Kegiatan sosialisasi dan konsultasi ini dilaksanakan setelah kegiatan pembukaan sebagaimana yang sudah dijadwalkan. Kegiatan sosialisasi dan konsultasi ini, selain penyampaian dilakukan oleh Kepala Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Pasuruan, sosialisasi juga dilakukan oleh pengusaha burger tempe dan brownies kentang yang disampaikan pada saat demo masak guna mendapatkan gambaran bahwa sebenarnya masih banyak bahan substitusi lokal yang bisa dimanfaatkan untuk beragam olahan. Sosialisasi materi yang disampaikan oleh kedua narasumber tersebut dilakukan secara berurutan. Sosialisasi pertama yang disampaikan oleh Kepala Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Pasuruan dimulai dengan pengenalan tanaman dan komoditas utama yang dihasilkan di daerah Tosari, seperti gandum, kentang, singkong. Ketiga komoditas tersebut sebagai sumber karbohidrat yang kandungannya setara dengan beras. Dengan memanfaatkan hasil panen lokal, sama halnya dengan mendukung program diversifikasi pangan yang digalakkan oleh pemerintah.

Sebagaimana kentang, selain memiliki kandungan karbohidrat, juga mengandung vitamin dan mineral yang berupa kalsium, fosfor, kalium dan vitamin C. Ubi jalar dan singkong juga memiliki kandungan gizi lengkap berupa protein, karbohidrat, lemak, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B1 dan vitamin C. Bahkan singkong memiliki jumlah kalori dan protein 2x lipat dibandingkan kentang dan pisang.

Informasi tentang kandungan gizi dan vitamin terhadap jenis tanaman non beras menjadi referensi baru bagi para peserta kegiatan. Dengan begitu, diharapkan mindset masyarakat yang menganggap bahwa “belum kenyang kalau belum makan nasi” atau “belum dikatakan makan kalau belum makan nasi” tidak berdasar dan tidak benar. Selanjutnya Asri menjelaskan bahwa gandum, kentang dan singkong dapat diolah menjadi tepung sebagai bahan substitusi pengganti beras dan dapat dimanfaatkan untuk membuat beragam olahan, baik kering maupun basah. Gandum dapat diolah menjadi tepung terigu, kentang dapat diolah menjadi tepung kentang, dan singkong dapat diolah tepung singkong, tepung gaplek, tepung mocaf dan tepung tapioka.

Lebih lanjut, Asri menegaskan bahwa masyarakat juga perlu memperhatikan pengolahan singkong dan kentang. Sebab jika keduanya diolah tidak benar, maka bisa menyebabkan keracunan. Setelah dikupas, singkong harus segera direndam untuk menghilangkan getahnya, kemudian dibilas dengan bersih dan dimasak. Begitu juga dengan kentang yang berwarna hijau dan bertunas atau secara fisik telah rusak atau membusuk mengandung racun berupa glikoalkaloid yang tinggi yang dapat menimbulkan gejala sakit perut, mual dan muntah sebaiknya kentang disimpan di tempat yang kering dan gelap serta dihindarkan dari paparan sinar matahari atau lampu yang terlalu lama.

Di akhir penjelasannya, Asri juga memberikan materi tentang perencanaan dan strategi bisnis pangan serta pengemasan dan pelabelan produk. Hal ini menunjukkan bahwa Pemerintah Kabupaten Pasuruan bukan hanya berupaya untuk membangun ketahanan pangan bagi masyarakat Tosari, namun juga berupaya bagaimana sekiranya pemanfaatan produk lokal juga bisa memberikan nilai ekonomi kepada masyarakat. Setelah materi dari Kepala Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Pasuruan selesai disampaikan, dilanjutkan dengan sesi berikutnya yaitu sesi diskusi. Sesi ini dimanfaatkan dengan sangat baik oleh para peserta untuk bertanya tentang hal-hal yang berkaitan dengan pengelolaan pangan non beras. Pertanyaan dari para peserta mampu dijawab dengan sangat baik oleh narasumber dan direspon positif oleh seluruh peserta kegiatan ini.

### **3. Demo masak**

Demo memasak ini dipandu oleh pengusaha asal Pandaan Pasuruan yang memiliki bisnis burger tempe dan brownies kentang. Menurutnya bahwa komoditas lokal sangat memungkinkan untuk dibuat olahan makanan dan bisa diproyeksikan sebagai usaha kuliner, misalnya saja brownies kentang. Biasanya pembuatan brownies berbahan dasar tepung terigu, namun ternyata bisa dikombinasikan dengan kentang dan menjadi olahan brownies kentang. Ketika kentang dimasukkan dalam adonan kue, maka kentang bisa membuat kuenya terasa lebih lembut dan legit.

Pengusaha ini juga menunjukkan kepada para peserta tentang bagaimana cara membuat brownies kentang. Dia menjelaskan bahwa pembuatan brownies kentang bukan menggunakan tepung kentang, melainkan kentang asli yang dikukus, dihancurkan dan dimasukkan ke dalam adonan. Selanjutnya adalah demo memasak burger tempe. Jika selama ini olahan burger selalu identik dengan isian daging, maka tempe bisa menjadi bahan

substitusi daging yang ramah terhadap golongan vegetarian. Pada dasarnya tempe memiliki cita rasa yang gurih dan teksturnya mudah dibentuk. Hal ini memberikan keuntungan untuk mengolahnya dan menjadi isian burger. Untuk membuatnya, terlebih dahulu tempe harus dikukus dan dihaluskan. Setelah itu dicampur dengan bumbu-bumbu, kemudian digoreng dengan menggunakan margarin. Setelah matang, disajikan dengan roti burger. Selama demo masak, para peserta sangat antusias mengikuti tata cara pengolahannya. Mereka memperhatikan dengan seksama setiap tahapan yang dilakukan dalam proses pembuatan brownies kentang dan burger tempe. Olahan kali ini menjadi salah satu hal yang unik dan beda, yang memungkinkan menjadi daya tarik tersendiri untuk diminati oleh para konsumen.

Di akhir acara, semua peserta beserta para narasumber melakukan foto bersama, sebagaimana disajikan dalam gambar.2 berikut:



**Gambar.2 Peserta Beserta Para Narasumber**

#### 4. KESIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat dengan tema pengolahan keanekaragaman konsumsi pangan non beras berbasis sumber daya lokal ini dilaksanakan di Desa Tosari Kecamatan Tosari Kabupaten Pasuruan. Kegiatan ini dilakukan dalam upaya untuk merubah *mindset* masyarakat Tosari bahwa komoditas lokal bisa dimanfaatkan sebagai substitusi beras dan menjadi pangan pokok dengan nilai gizi yang setara dengan beras. Kegiatan ini bernitra dengan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Pasuruan. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa para peserta sangat antusias sekali mengikuti kegiatan ini. Kegiatan ini membuka wawasan mereka menjadi dan menjadi referensi baru untuk selalu memanfaatkan pangan yang berbasis komoditas lokal sebagai upaya untuk membentuk ketahanan pangan.

## REFERENSI

- Afandi, A., & dkk. (2022). *Metodologi Pengabdian Masyarakat* (1st ed.). Direktorat Pendidikan Tinggi Keagamaan Islam.
- Fadila, L. Moh. A., & Putri, N. A. (2023). Analisis Perkembangan Ketahanan Pangan di Indonesia: Pendekatan Menggunakan Big Data dan Data Mining. *Seminar Nasional Official Statistics*, 2023(1), 247–256. <https://doi.org/10.34123/semnasoffstat.v2023i1.1890>
- Indonesia, K. P. (2015). *Buku Putih Pertahanan Indonesia 2015*. Kementerian Pertahanan Republik Indonesia.
- Nations, U. (n.d.). Sustainable Development Goals. *United Nations: Department of Economic and Social Affairs*. <https://sdgs.un.org/goals>
- Pasuruan, B. (2022). *Kecamatan Tosari dalam Angka*. BPS Kabupaten Pasuruan.
- Pasuruan, P. K. (2021). Wakil Bupati Instruksikan Dinas Pertanian Untuk Tingkatkan Produktivitas Gandum dan Kentang di Tosari. *Pemerintah Kabupaten Pasuruan*. <https://www.pasuruankab.go.id/beritalike/7046/wakil-bupati-instruksikan-dinas-pertanian-untuk-tingkatkan-produktivitas-gandum-dan-kentang-di-tosari>
- Pertahanan, K. (2020, July). Wamenhan: Kekuatan Ketahanan Pangan Tak Kalah Penting dengan Kekuatan Senjata. *WIRA: Media Informasi Kementerian Pertahanan*, No: 2.
- Rahmat, A., & Mirnawati, M. (2020). Model Participation Action Research Dalam Pemberdayaan Masyarakat. *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, 6(1), 62. <https://doi.org/10.37905/aksara.6.1.62-71.2020>
- Sa'dianoor, Syamsul Maarif, Sobar Sutisna, Eddy Saptono, Achsannul Hakim, & Zainuddin. (2022). Kearifan Masyarakat Pegunungan Meratus Kabupaten Hulu Tengah Menggunakan Makanan Lokal sebagai Bagian Ketahanan Nasional di Masa Pandemi. *Jurnal Lemhannas RI*, 8(2), 75–82. <https://doi.org/10.55960/jlri.v8i2.310>
- Sutrisno, E., Dewi, D. O., Ariani, M., Sayekti, W. D., Lestari, D. A. H., Syafani, T. S., Triyanti, R., Wijaya, R. A., Zamroni, A., Ramadhan, A., Apriliani, T., Huda, H. M., Pramoda, R., Pramono, L. H., Koeshendrajana, S., Anggraeni, A., Yuniati, R., Silalahi, M., Irwandi, A., ... Hassanah, I. F. (2023). *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya* (S. Widowati & R. A. Nurfitriani, Eds.). Penerbit BRIN. <https://doi.org/10.55981/brin.918>