

# ARTIKEL

*by* Sarwo Fp Mipa

---

**Submission date:** 01-Mar-2020 09:38PM (UTC-0600)

**Submission ID:** 1267306863

**File name:** template\_jurnal\_JID1\_-\_Copy.pdf (97.14K)

**Word count:** 1940

**Character count:** 11555

## Diversity of Local Food Consumption in Jember Regency

### Keragaman Konsumsi Pangan Lokal Masyarakat Kabupaten Jember dalam Mendukung Ketahanan Pangan dan Gizi Nasional

Rina Sugjarti Dwi Gita\*  
IKIP PGRI JEMBER

\*corresponding author, Email: rina\_gita16@yahoo.com

#### ABSTRACT

The purpose of the study was to determine the diversity of local foods consumed by the people of Jember in their daily lives. The research method is a descriptive survey, with interview data collection techniques. The determination of the research sample was the purposive sampling of 20 sub-districts from 31 sub-districts in Jember Regency. Data collection time ranges from September to December 2019. The data obtained are then analyzed using descriptive statistical techniques. The results of the study reported that: 1) 93.33% of respondents had consumed local food besides rice and 6.67% had never; 2) 41.43% of respondents consume local food with intensity once a week, 25.71% once a year, 24.29% once a month, and 8.57% every day; 3) The diversity of local food consumed by respondents was 14 types of food with the percentage of consumption: corn 27.42%; cassava 26.61%; sweet potatoes 16.94%; potatoes 9.68%; instant noodles 4.03%; banana 4.03%; wheat 2.42%; beans 2.42%; green beans 1.61%; sago 1.61%; vermicelli 0.81%; bran 0.81%; bread 0.81%; and taro 0.81%; 4) The way the respondents get local food is by buying (63.64%), cultivation (35.06%) and others (1.30%); 5) Reasons for selecting local food and evaluating the excess of local food consumed are 43.28% considering health factors, 14.93% price reasons, 10.45% sensory appeal; 10.45% weight management, 10.45% ease, 7.46% food composition, 1.49% feelings, 1.49% others and 0.00% familiarity reasons; 6) The process of cooking local food before consumption is boiled or steamed at 72.16%, fried 16.4%, baked or roasted 9.24%, dried in the sun 1.03%, and others 1.03%. The conclusions that can be reported are: The diversity of local foods consumed by the people of Jember Regency is 14 types.

**Keywords:** Local food, diversity of consumption, food availability.

#### PENDAHULUAN

Peraturan Pemerintah no. 17 tahun 2015 Tentang Ketahanan Pangan dan Gizi mendefinisikan bahwa Ketahanan Pangan dan Gizi adalah kondisi terpenuhinya kebutuhan pangan dan gizi bagi negara sampai dengan perorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup baik dalam jumlah dan mutunya, aman, beragam, memenuhi kecukupan gizi, merata, terjangkau, serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat untuk mewujudkan status gizi yang baik agar dapat hidup sehat, dan produktif secara berkelanjutan (Presiden Republik Indonesia, 2015). PP no. 17 tahun 2015 ini juga menjadi dasar hukum Perpres Kebijakan Strategis Ketahanan Pangan dan Gizi 2020 – 2024 yang bertujuan juga mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas dan berdaya saing.

Beberapa hal yang bisa dicatat dari definisi tersebut dan dijadikan acuan pada penelitian ini adalah: bahwa untuk mewujudkan masyarakat

gizi yang baik diperlukan adanya ketersediaan pangan yang cukup mencakup jumlah dan mutu; ketersediaan pangan yang beragam; ketersediaan pangan yang merata; serta ketersediaan pangan yang terjangkau. Dalam hal ini, telah disebutkan dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, bahwa negara berkewajiban mewujudkan ketersediaan, keterjangkauan, dan pemenuhan konsumsi Pangan yang cukup, aman, bermutu, dan bergizi seimbang, baik pada tingkat nasional maupun daerah hingga perseorangan secara merata di seluruh wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia sepanjang waktu dengan memanfaatkan sumber daya, kelembagaan, dan budaya lokal (Presiden Republik Indonesia, 2012).

Dari latar belakang ini, tujuan akhir penulis sesuai dengan domisilinya ingin mengetahui kecukupan ketersediaan pangan di Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur, apakah dalam kategori tersedia cukup atau terjadi krisis pangan. Tujuan utama yang ingin dijawab adalah: tingkat keragaman pangan lokal yang

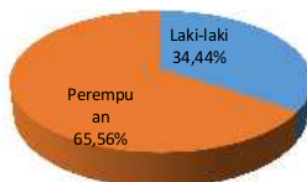
dikonsumsi masyarakat Kabupaten Jember dalam kehidupan sehari-hari. Tujuan lain yang diharapkan adalah menentukan kemungkinan adanya potensi jenis pangan baru yang bisa ditindaklanjuti dan dikembangkan.

### METODE

Metode penelitian untuk mengetahui keragaman pangan yang dikonsumsi masyarakat kabupaten Jember ini adalah dengan metode *survei deskriptif*, dengan teknik pengumpulan data secara *interview*. Penentuan sampel penelitian adalah *purposive sampling* terhadap 20 kecamatan dari 31 kecamatan yang ada di Kabupaten Jember. Waktu pengumpulan data dilaksanakan mulai bulan September sampai dengan Desember 2019. Analisa data yang dipakai sebagai bahan laporan penelitian adalah dengan teknik statistika deskriptif.

Sampel Kecamatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah berjumlah 20 Kecamatan dengan rincian sebagai berikut, yaitu: Jombang, Sumberbaru, Mayang, Arjasa, Sumpalsari, Balung, Wuluhan, Ambulu, Panti, Jenggawah, Rambipuji, Kalisat, Puger, Sumberjambe, Kaliwates, Silo, Jelbuk, Bangsalsari, Tempurejo dan Sukowono. Dari 20 Kecamatan tersebut terdapat total 75 responden yang memberikan keterangan sebagai data laporan penelitian ini. Komposisi jenis kelamin responden dapat dilaporkan sebagaimana Gambar 1. adalah 65,56 % berjenis kelamin perempuan dan 34,44 % berjenis kelamin laki laki.

Prosentase Komposisi Jenis Kelamin Responden

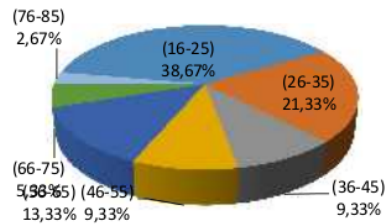


Gambar 1. Prosentase Komposisi Jenis Kelamin Responden

Dalam hal umur, rata-rata umur responden adalah 36,43 tahun. Umur paling rendah yang adalah 17 tahun dan yang tertinggi adalah 85 tahun. Persebaran kelompok umur responden

adalah sebagaimana pada Gambar 2. dimana kelompok umur responden terbanyak adalah berasal dari kelompok umur antara 16 tahun sampai dengan 25 tahun yaitu sebesar 38,67 %.

Prosentase Persebaran Kelompok Umur Responden (Tahun)

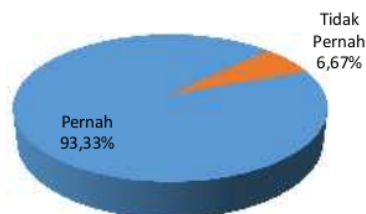


Gambar 2. Prosentase Persebaran Kelompok Umur Responden (Tahun)

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil *interview* terhadap masyarakat Kabupaten Jember tentang kemungkinan pernah dan tidak pernah mengonsumsi pangan lokal selain beras ditemukan data bahwa 93,33 % responden menjawab pernah dan 6,67 % sisanya menjawab tidak pernah mengonsumsi makanan pokok selain yang berbahan dasar beras (Gambar 3).

Prosentase Masyarakat Kabupaten Jember dalam Mengonsumsi Pangan Lokal

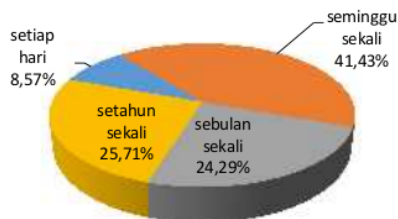


Gambar 3. Prosentase Masyarakat kabupaten Jember dalam Mengonsumsi Pangan Lokal

Intensitas masyarakat Kabupaten Jember dalam mengonsumsi pangan alternatif, menunjukkan data bahwa 41,43 % mengonsumsi pangan

alternatif dengan intensitas seminggu sekali. 25,71 % mengonsumsi pangan alternatif dengan intensitas setahun sekali, 24,29 % mengonsumsi pangan alternatif dengan intensitas sebulan sekali, dan sisanya sebesar 8,57 % responden melakukan intensitas sangat tinggi yaitu setiap hari.

**Proporsentase Intensitas Masyarakat Kabupaten Jember Dalam Mengonsumsi Pangan Lokal**



**Gambar 4. Proporsentase Intensitas Masyarakat Kabupaten Jember dalam Mengonsumsi Pangan Lokal**

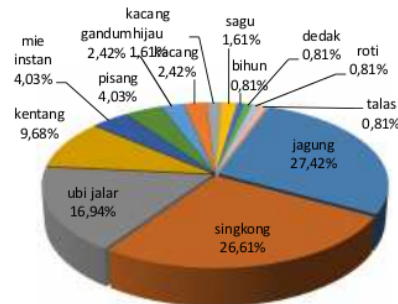
Data pada Gambar 3. dimana sebagian besar masyarakat (93,33 %) pernah mengonsumsi pangan selain menunjukkan pula bahwa masyarakat kabupaten Jember tidak terlalu bergantung pada konsumsi beras. Ditambah lagi data pada Gambar 4. bahwa sebagian besar masyarakat tergolong sering (41,43 %) yaitu rata-rata seminggu sekali mengonsumsi makanan selain beras. Hal ini tentu sangat mendukung konsep diversifikasi konsumsi pangan dan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 68 tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan (Hanafie, 2010).

Keragaman pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat Kabupaten Jember memberikan data sebanyak 14 jenis pangan atau tanaman pangan, diantaranya adalah: singkong, jagung, kentang, kacang, ubi jalar, mie instan, pisang, sagu, dedak, gandum, talas, roti, bihun, dan kacang hijau. Besarnya proporsentase pilihan pangan lokal yang dikonsumsi masyarakat Kabupaten Jember secara berturut-turut adalah: jagung 27,42 %; singkong 26,61 %; ubi jalar 16,94 %; kentang 9,68 %; mie instan 4,03 %; pisang 4,03 %; gandum 2,42 %; kacang 2,42 %; kacang hijau 1,61 %; sagu 1,61%; bihun

0,81 %; dedak 0,81 %; roti 0,81 %; dan talas 0,81% (Gambar 5.).

Jumlah keragaman pangan yang cukup banyak yaitu 14 jenis pangan lokal yang dikonsumsi masyarakat Kabupaten Jember memungkinkan indikasi potensi resiko yang rendah terhadap adanya masalah gizi, sebagaimana penelitian terdahulu bahwa adanya keragaman pangan yang cukup banyak menunjukkan ketersediaan pangan yang cukup juga sehingga diharapkan kebutuhan gizi masyarakat juga terpenuhi (Prihatini, Gizi, Litbangkes, & Ri, 2012)(Prasetyaningtyas & Nindya, 2018). Namun demikian untuk lebih memastikan data ini diperlukan penelitian lebih lanjut terhadap status gizi masyarakat yang telah mengonsumsi cukup banyak keragaman pangan lokal ini.

**Proporsentase Keragaman Pangan Lokal yang Dikonsumsi Masyarakat Kabupaten Jember**



**Gambar 5. Proporsentase Keragaman Pangan Lokal yang Dikonsumsi Masyarakat Kabupaten Jember**

Dalam hal cara mendapatkan pangan lokal yang dikonsumsi masyarakat Kabupaten Jember, dapat dilaporkan bahwa proporsentase terbesar dalam mendapatkan pangan alternatif adalah dengan cara beli yaitu sebesar 63,64 %, kemudian 35,06 % dengan cara budidaya dan 1,30 % dengan cara lain-lain (Gambar 6.).

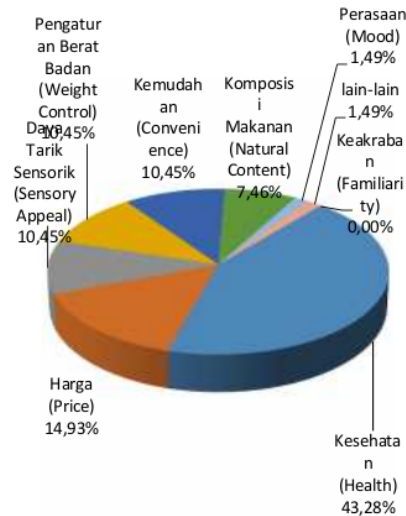


Gambar 6. Prosentase Masyarakat Kabupaten Jember dalam Mendapatkan Pangan Lokal

Gambar 6. menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat Kabupaten Jember merasakan kemudahan atau ketersediaan pangan yang mudah dijangkau, yaitu bahwa selain dengan cara budidaya sendiri untuk mendapatkan jenis pangan yang dikehendaki, masyarakat dapat memperoleh jenis pangan yang diinginkan dengan cara beli. Cara budidaya bisa diidentikkan dengan sumber pangan yang berasal dari produksi dalam negeri, sedangkan mendapatkan dengan cara beli menurut penulis bisa diidentikkan memanfaatkan sumber pangan dari cadangan pangan nasional. Hal ini berarti bahwa ketersediaan pangan pada masyarakat Kabupaten Jember bisa dikatakan ada dan mudah dijangkau oleh masyarakat, dan hal ini tentunya sangat mendukung program Ketahanan Pangan dan Gizi itu sendiri (Rachman, 2010).

Mengacu pada *Food Choice Questionnaire* (FCQ) (Santoso, Janeta, & Kristanti, 2018), tentang alasan pemilihan pangan dan penilaian terhadap kelebihan pangan lokal yang dikonsumsi, dapat dilaporkan bahwa sebagian besar Masyarakat Kabupaten Jember (43,28 %) mempertimbangan faktor kesehatan (*Health*). Alasan pemilihan dan penilaian berikutnya secara berturut-turut adalah alasan harga (*Price*) 14,93 %, daya tarik sensorik (*sensory appeal*) 10,45 %, pengaturan berat badan (*Weight Control*) 10,45%, kemudahan (*Convenience*) 10,45%, komposisi makanan (*Natural Content*) 7,46%, perasaan (*Mood*) 1,49%, lain-lain 1,49%, dan keakraban (*Familiarity*) 0,00% (Gambar 7.).

Prosentase Alasan Masyarakat Kabupaten Jember dalam Pemilihan dan Penilaian Kelebihan Pangan Lokal



Gambar 7. Prosentase Alasan Masyarakat Kabupaten Jember dalam Pemilihan dan Penilaian Kelebihan Pangan Lokal

Penggolongan proses pemasakan pada penelitian ini mengacu pada artikel jurnal *Jurnal Litbangkes* (Sundari, Almasyhuri, & Lamid, 2015). Laporan data tentang proses pemasakan pangan lokal sebelum pangan tersebut dikonsumsi memberikan keterangan bahwa sebagian besar prosentase proses pemasakannya adalah dengan cara direbus atau dikukus (*boiling/steaming*) yaitu sebesar 72,16 %, proses pemasakan yang lain adalah digoreng (*frying*) dengan prosentase 16,4 %, dibakar atau dipanggang (*baking*) sebesar 9,24 %, selanjutnya dijemur 1,03 %, serta lain-lain 1,03 % (Gambar 8.).



Gambar 8. Prosentase Proses Pemasakan Pangan Lokal Masyarakat Kabupaten Jember

### KESIMPULAN

Kesimpulan yang bisa dilaporkan dari penelitian ini yaitu: Keragaman pangan Lokal yang dikonsumsi masyarakat Kabupaten Jember adalah sebanyak 14 jenis pangan diantaranya adalah: singkong, jagung, kentang, kacang, ubi jalar, mie instan, pisang, sagu, dedak, gandum, talas, roti, bihun, dan kacang hijau. Besarnya prosentase pilihan pangan lokal yang dikonsumsi masyarakat Kabupaten Jember secara berturut-turut adalah: jagung 27,42 %; singkong 26,61 %; ubi jalar 16,94 %; kentang 9,68 %; mie instan 4,03 %; pisang 4,03 %; gandum 2,42 %; kacang 2,42 %; kacang hijau 1,61 %; sagu 1,61%; bihun 0,81 %; dedak 0,81 %; roti 0,81 %; dan talas 0,81%.

### DAFTAR PUSTAKA

# ARTIKEL

---

## ORIGINALITY REPORT

---

13%

SIMILARITY INDEX

10%

INTERNET SOURCES

7%

PUBLICATIONS

12%

STUDENT PAPERS

---

## PRIMARY SOURCES

---

1	<b>adoc.tips</b> Internet Source	3%
2	<b>id.123dok.com</b> Internet Source	3%
3	<b>Submitted to Universitas Jember</b> Student Paper	1%
4	<b>id.scribd.com</b> Internet Source	1%
5	<b>Submitted to iGroup</b> Student Paper	1%
6	<b>jepa.ub.ac.id</b> Internet Source	1%
7	<b>Submitted to Universitas Muhammadiyah Surakarta</b> Student Paper	1%
8	<b>semestahukum.blogspot.com</b> Internet Source	1%
9	<b>media.neliti.com</b>	

Internet Source

1%

10

[issuu.com](#)

Internet Source

<1%

11

[Submitted to Universitas Diponegoro](#)

Student Paper

<1%

12

[takihumasunj.com](#)

Internet Source

<1%

13

[Submitted to Defense University](#)

Student Paper

<1%

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography On