

KERAGAMAN KONSUMSI PANGAN POKOK ALTERNATIF MASYARAKAT KABUPATEN JEMBER

DIVERSITY OF FOOD CONSUMPTION OF ALTERNATIVE FOOD COMMUNITY JEMBER REGENCY

Rina Sugiarti Dwi Gita

IKIP PGRI JEMBER

Email:rina_gita16@yahoo.com

diterima : 30 Januari 2020; dipublikasi : 30 Maret 2020

DOI: 10.32528/bioma.v5i1.3687

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah menentukan keragaman pangan pokok alternatif yang dikonsumsi oleh masyarakat Jember. Metode penelitian adalah *survei deskriptif*, dengan teknik *interview*. Penetapan sampel penelitian secara *purposive sampling* untuk 20 dari 31 kecamatan di Kabupaten Jember. Pengumpulan data berkisar September hingga Desember 2019. Data dianalisis menggunakan teknik statistik deskriptif. Hasil menunjukkan bahwa: 93,33% responden mengkonsumsi pangan pokok alternatif dan 6,67% tidak pernah; 41,43% responden mengkonsumsi pangan pokok alternatif dengan intensitas seminggu sekali, 25,71% setahun sekali, 24,29% sebulan sekali, dan 8,57% setiap hari; Keragaman pangan pokok alternatif yang dikonsumsi responden adalah 13 jenis dengan persentase konsumsi: jagung 27,42%; singkong 26,61%; ubi jalar 16,94%; kentang 9,68%; 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%

Kata kunci: Pangan Pokok Alternatif, Keragaman Konsumsi, Ketersediaan Pangan

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the diversity of alternative staple foods consumed by the people of Jember in their daily lives. The research method is a descriptive survey, with interview data collection techniques. The research sample was the purposive sampling of 20 sub-districts from 31 sub-districts in Jember Regency. Data collection from September to December 2019. The data are analyzed using descriptive statistical techniques. The results of the study reported that: 1) 93.33% of respondents had consumed alternative staple foods besides rice and 6.67% had never; 2) 41.43% of respondents consume alternative staple foods with intensity once a week, 25.71% once a year, 24.29% once a month, and 8.57% every day; 3) The diversity of alternative staple foods consumed by respondents was 13 types of food with the percentage of consumption: corn 27.42%; cassava 26.61%; sweet potatoes 16.94%; potatoes 9.68%; 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)

Keywords: Alternative Staple Foods, Diversity Of Consumption, Food Availability
Rina Sugiarti Dwi Gita, Keragaman Konsumsi...

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, aktif 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 dengan status 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).

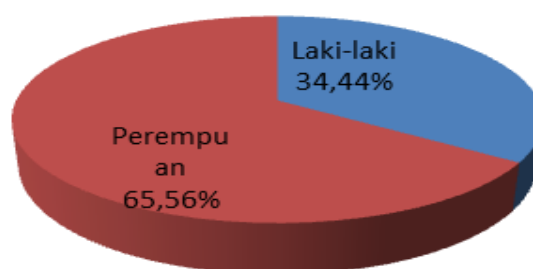
Dari latar belakang ini, tujuan akhir penulis sesuai dengan domisilinya ingin mengetahui kecukupan ketersediaan pangan di Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur, apakah dalam kategori tersedia cukup atau terjadi krisis pangan. Tujuan utama yang ingin dijawab adalah: tingkat keragaman pangan pokok alternatif yang dikonsumsi masyarakat Kabupaten Jember dalam kehidupan sehari-hari. Tujuan lain yang diharapkan adalah menentukan kemungkinan adanya potensi jenis pangan pokok baru yang bisa ditindaklanjuti dan dikembangkan.

METODE

Metode penelitian untuk mengetahui keragaman pangan pokok alternatif 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.

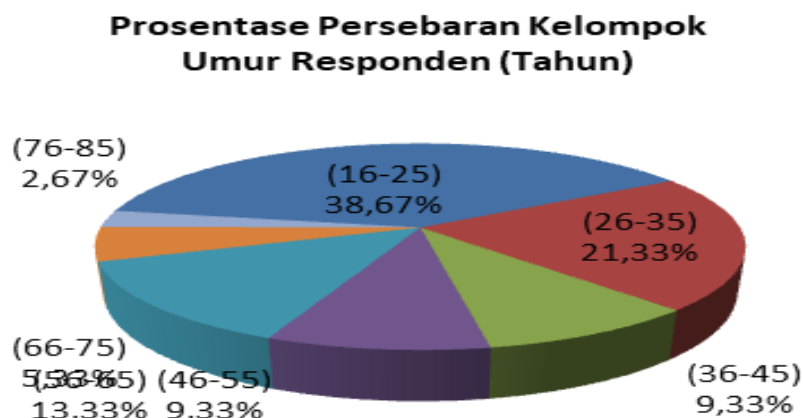
Sampel Kecamatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah berjumlah 20 Kecamatan dengan rincian sebagai berikut, yaitu: Jombang, Sumberbaru, Mayang, Arjasa, Sumpersari, Balung, Wuluhan, Ambulu, Panti, Jenggawah, Rambipuji, Kalisat, Puger, Sumberjambe, Kaliwates, Silo, Jelbuk, Bangsalsari, Tempurejo 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

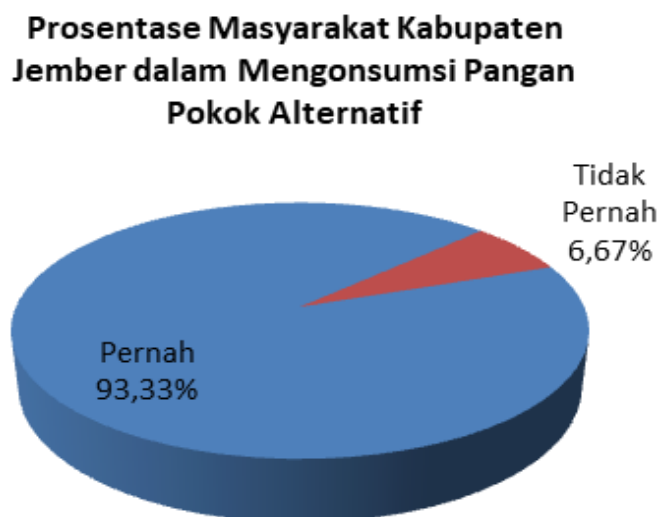
Dalam hal umur, rata-rata umur responden adalah 36,43 tahun. Umur paling rendah yang adalah 17 tahun dan yang tertinggi adalah 85 tahun. Persebaran kelompok umur responden adalah sebagaimana pada Gambar 2. dimana kelompok umur responden terbanyak adalah berasal dari kelompok umur antara 16 tahun sampai dengan 25 tahun yaitu sebesar 38,67 %.



Gambar 2. Prosentase Persebaran Kelompok Umur Responden (Tahun)

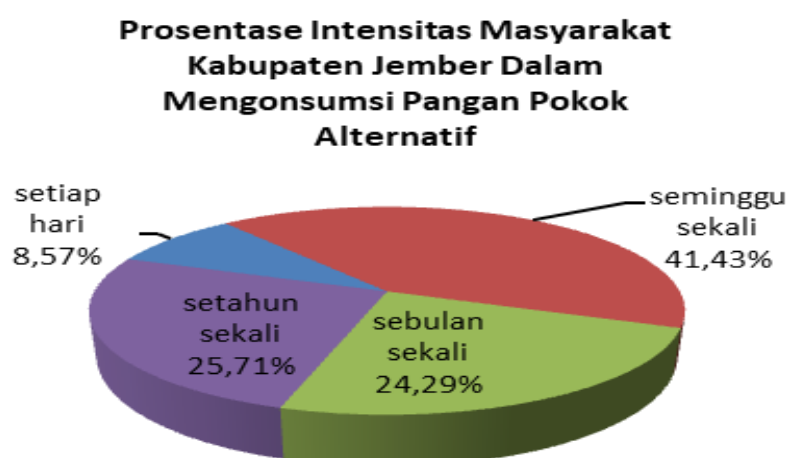
HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil *interview* terhadap masyarakat Kabupaten Jember tentang kemungkinan pernah dan tidak pernah mengonsumsi pangan pokok alternatif selain beras (misal : jagung, singkong, ubi jalar, kentang, pisang, gandum, dan lain-lain) 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.).



Gambar 3. Prosentase Masyarakat kabupaten Jember dalam Mengonsumsi Pangan Pokok Alternatif

Intensitas masyarakat Kabupaten Jember dalam mengonsumsi pangan pokok alternatif (pangan selain beras) menunjukkan data bahwa 41,43 % mengonsumsi pangan pokok alternatif (jagung, singkong, ubi jalar, kentang, pisang, gandum, kacang, kacang hijau, sagu, bihun, dedak, roti dan talas) dengan intensitas seminggu sekali. 25,71 % mengonsumsi pangan pokok alternatif dengan intensitas setahun sekali, 24,29 % mengonsumsi pangan pokok alternatif dengan intensitas sebulan sekali, dan sisanya sebesar 8,57 % responden melakukan intensitas sangat tinggi yaitu setiap hari.



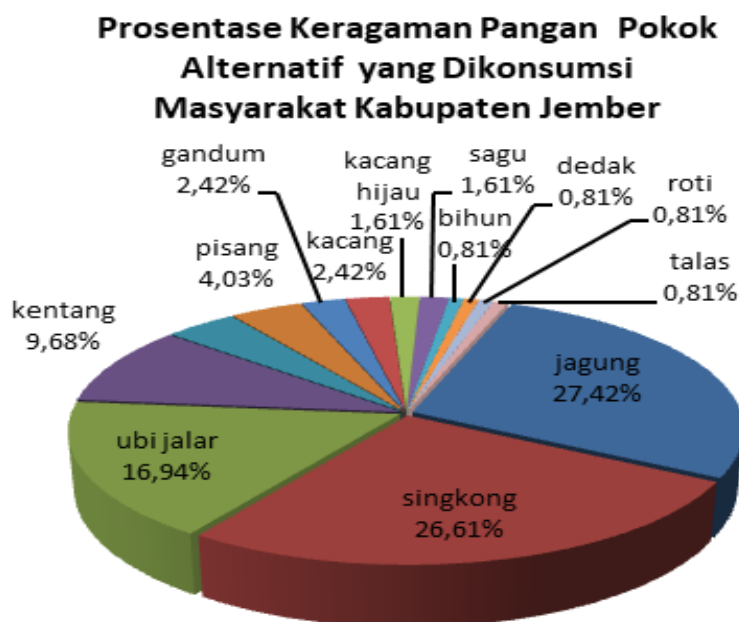
Gambar 4. Prosentase Intensitas Masyarakat Kabupaten Jember dalam Mengonsumsi Pangan Pokok Pokok Alternatif

Data pada Gambar 3. dimana sebagian besar masyarakat (93,33 %) pernah mengonsumsi pangan pokok alternatif, menunjukkan 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 pokok alternatif yang dikonsumsi oleh masyarakat Kabupaten Jember memberikan data sebanyak 13 jenis pangan atau tanaman pangan, diantaranya adalah: singkong, jagung, kentang, kacang, ubi jalar, , pisang, sagu, dedak, gandum, talas, roti, bihun, dan kacang hijau. Besarnya prosentase pilihan pangan pokok alternatif yang dikonsumsi masyarakat Kabupaten Jember secara berturut-turut adalah: jagung Rina Sugiarti Dwi Gita, Keragaman Konsumsi... 46

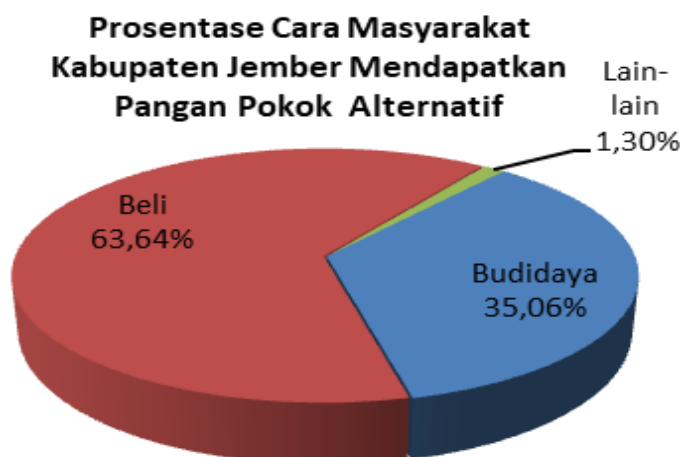
27,42 %; singkong 26,61 %; ubi jalar 16,94 %; kentang 9,68 %; pisang 4,03 %; gandum 2,42 %; kacang 2,42 %; kacang hijau 1,61 %; sagu 1,61%; bihun 0,81 %; dedak 0,81 %; roti 0,81 %; dan talas 0,81% (Gambar 5.).

Jumlah keragaman pangan pokok alternatif yang cukup banyak yaitu 13 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 pokok alternatif ini.



Gambar 5. Prosentase Keragaman Pangan Pokok Alternatif yang Dikonsumsi Masyarakat Kabupaten Jember

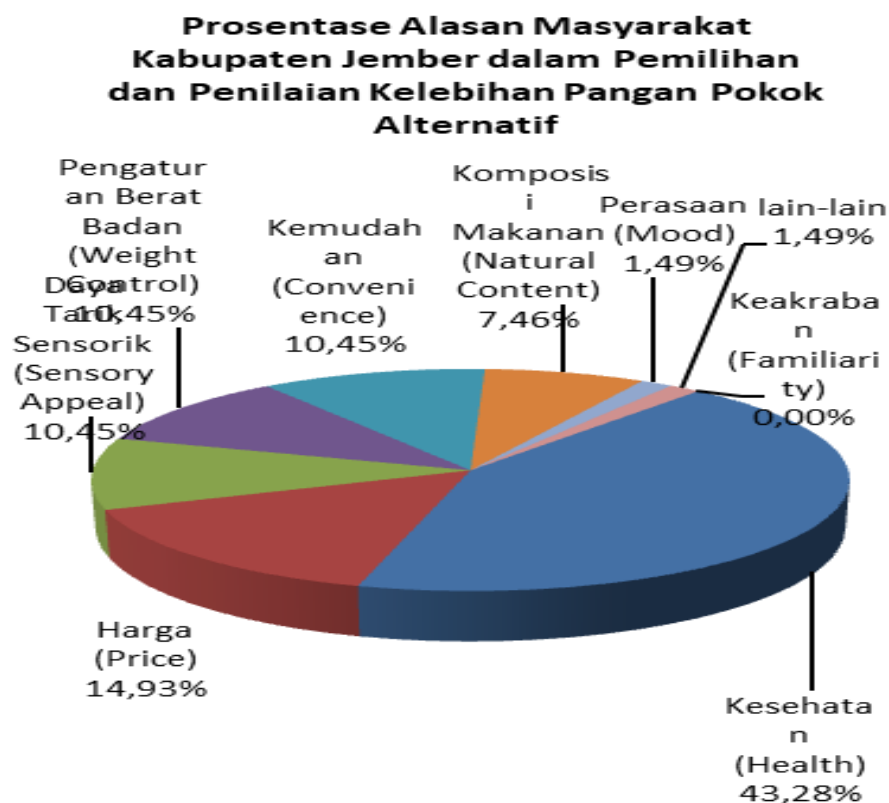
Dalam hal cara mendapatkan pangan pokok alternatif yang dikonsumsi masyarakat Kabupaten Jember, dapat dilaporkan bahwa prosentase terbesar dalam mendapatkan pangan pokok alternatif adalah dengan cara beli yaitu sebesar 63,64 %, kemudian 35,06 % dengan cara budidaya dan 1,30 % dengan cara lain-lain (Gambar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



Gambar 6. Prosentase Masyarakat Kabupaten Jember dalam Mendapatkan Pangan Pokok Alternatif

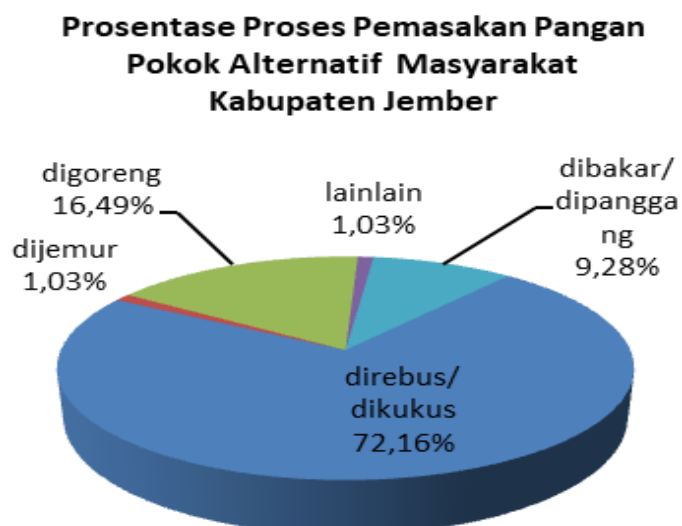
Gambar 6. menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat Kabupaten Jember merasakan kemudahan atau ketersediaan pangan yang mudah dijangkau, yaitu bahwa selain dengan cara budidaya sendiri untuk mendapatkan jenis pangan yang dikehendaki, masyarakat dapat memperoleh jenis pangan yang diinginkan dengan cara 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 pokok alternatif 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.).



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

Penggolongan proses pemasakan pada penelitian ini mengacu pada artikel jurnal *Jurnal Litbangkes* (Sundari, Almasyhuri, & Lamid, 2015). Laporan data tentang proses pemasakan pangan Pokok Alternatif 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 Pokok Alternatif Masyarakat Kabupaten Jember

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan yang bisa dilaporkan dari penelitian ini yaitu: Keragaman pangan Pokok Alternatif yang dikonsumsi masyarakat Kabupaten Jember adalah sebanyak 13 jenis pangan diantaranya adalah: singkong, jagung, kentang, kacang, ubi jalar, pisang, sagu, dedak, gandum, talas, roti, bihun, dan kacang hijau. Besarnya prosentase pilihan pangan Pokok Alternatif yang dikonsumsi masyarakat Kabupaten Jember secara berturut-turut adalah: jagung 27,42 %; singkong 26,61 %; ubi jalar 16,94 %; kentang 9,68 %; 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

- Hanafie, R. (2010). Peran Pangan Pokok Lokal Tradisional Dalam Diversifikasi Konsumsi Pangan. *JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics)*, 4(2), 1–7. Retrieved from <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JSEP/article/view/385/243>
- Prasetyaningtyas, D., & Nindya, T. S. (2018). Hubungan Antara Ketersediaan Pangan Dengan Keragaman Pangan Rumah Tangga Buruh Tani. *Media Gizi Indonesia*, 12(2), 149. <https://doi.org/10.20473/mgi.v12i2.149-155>
- Presiden Republik Indonesia, J. W. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18*

- Tahun 2012 Tentang Pangan.* , Pub. L. No. 18 tahun 2012, 1(2012).
- Presiden Republik Indonesia, J. W. PERATURAN PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA NOMOR 17 TAHUN 2015 TENTANG KETAHANAN PANGAN DAN GIZI DENGAN. , Pub. L. No. 17, 1(2015).
- Prihatini, S., Gizi, P., Litbangkes, B., & Ri, K. (2012). Gambaran Keragaman Makanan Dan Sumbangannya Terhadap Konsumsi Energi Protein Pada Anak Balita Pendek (Stunting) Di Indonesia. *Bulletin of Health Research*, 39(2 Jun), 62–73. <https://doi.org/10.22435/bpk.v39i2Jun.70.62-73>
- Rachman, H. P. S. (2010). Aksesibilitas pangan: faktor kunci pencapaian ketahanan pangan di Indonesia. *Pangan*, 10(1), 157–156. <https://doi.org/https://doi.org/10.33964/jp.v19i2.128>
- Santoso, S. O., Janeta, A., & Kristanti, M. (2018). Faktor-faktor yang mempengaruhi pemilihan makanan pada remaja di Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 6, 19–32. Retrieved from <http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/6399/5818>
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242. <https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>