

Inovasi Bahan Pangan Lokal Menjadi PMT Untuk Meningkatkan Keterampilan Pada Ibu Balita di Perumahan Lingkar Permai Mataram

Nurmaningsih¹, Dian Neni Naelasari²

^{1,2}Universitas Nahdlatul Ulama Nusa Tenggara Barat, Indonesia

Email: ¹nurmaningsih.uinmtr@gmail.com, ²dian91neni@gmail.com

Abstrak

Bahan pangan lokal merupakan bahan pangan yang sudah sangat lumrah di masyarakat. Pangan lokal adalah pangan yang diolah dan dikonsumsi berdasarkan tempat tinggal. Namun, di era globalisasi ini tidak ada perkembangan mengenai pengolahan bahan pangan lokal untuk balita. Oleh sebab itu, diperlukan inovasi dari ibu-ibu balita agar pemanfaatan bahan pangan lokal bisa terkelola dengan baik dan bukan hanya untuk orang dewasa namun juga untuk balita. Balita adalah calon generasi penerus yang harus memiliki kemampuan yang lebih. Sehingga, diperlukan PMT (pemberian makanan tambahan) pada balita yang berasal dari bahan pangan lokal. Selain itu, dengan adanya inovasi baru mengenai pengolahan bahan pangan lokal maka akan berdampak kepada peningkatan keterampilan pada ibu balita dan kemudian dengan sendirinya ini akan mendorong ibu balita untuk membuat usaha sehat yaitu pengolahan pangan lokal sebagai PMT bagi balita dengan kualitas gizi yang baik. Kegiatan ini bertujuan untuk menambah pengetahuan masyarakat tentang teknologi tepat guna pengolahan pangan lokal sebagai PMT dan bernilai gizi tinggi pada balita. Program pengabdian masyarakat program studi ilmu gizi Universitas Nahdlatul Ulama NTB berupa penyuluhan dan praktek inovasi bahan pangan lokal menjadi PMT untuk meningkatkan keterampilan pada ibu balita di Perumahan Lingkar Permai Mataram. Hasil penelitian ini adalah Ibu-ibu menjadi tahu manfaat PMT bagi Kesehatan dan terampil membuat PMT dari bahan pangan lokal.

Kata Kunci: Pangan Lokal; Inovasi; Balita

Abstract

Local food ingredients are food ingredients that are very common in the community. Local food is food that is processed and consumed based on where you live. However, in this era of globalization there is no development regarding the processing of local food ingredients for toddlers. Therefore, innovation from mothers of toddlers is needed so that the use of local food ingredients can be managed properly and not only for adults but also for toddlers. Toddlers are potential future generations who must have more abilities. Thus, PMT (supplementary feeding) is needed for toddlers who come from local food ingredients. In addition, with new innovations regarding the processing of local food ingredients, it will have an impact on improving the skills of mothers of toddlers and then by itself this will encourage mothers of toddlers to make healthy businesses, namely processing local food as PMT for toddlers with good nutritional quality. This activity aims to increase public knowledge about appropriate technology for processing local food as PMT and with high nutritional value for toddlers. The community service program of the nutrition science study program at the Nahdlatul Ulama University, NTB in the form of counseling and the practice of innovation in local food ingredients to become PMT to improve the skills of mothers of toddlers at the Lingkar Permai Housing in Mataram. The results of this study are that mothers know the benefits of PMT for health and are skilled at making PMT from local food ingredients.

Keywords: Local Food; Innovation; Toddler

Article History

Received: 15 Agustus 2022

Accepted: 01 Februari 2023

PENDAHULUAN

Indonesia sangat beragam dan kaya akan sumber pangan lokal. Potensi ketersediaan pangan lokal Indonesia memang sangat melimpah. Indonesia memiliki setidaknya 77 bahan makanan lokal yang mengandung karbohidrat yang hampir sama dengan nasi sehingga bisa dijadikan substitusi (Kompas, 2010 dalam Yuliatmoko, 2010). Kekayaan bahan pangan lokal di Indonesia khususnya di daerah perumahan lingkaran permai Kota Mataram Nusa Tenggara Barat ini berpotensi untuk dikembangkan sesuai dengan era saat sekarang ini yaitu era globalisasi dimana semua yang kita lakukan dan kita konsumsi harus sesuai perkembangan agar tidak tertinggal jauh oleh *trend*.

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 (Hariyadi, 2010 dalam Welli, 2011).

Salah satu cara yang bisa ditempuh dalam melakukan kreasi terhadap produk pangan lokal agar sesuai dengan preferensi konsumen saat ini adalah 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 atau sedang digandrungi oleh konsumen atau masyarakat. Beberapa inovasi atau kreasi terhadap produk pangan lokal dengan memanfaatkan nama, bentuk, warna, trend penyajian, dan kemasan yang populer atau terkenal oleh konsumen atau masyarakat ternyata mampu menarik minat konsumen untuk mengkonsumsi produk pangan lokal (Welli, 2011).

Balita adalah calon generasi penerus bangsa yang menjadi sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas maka dari itu perlu disiapkan sejak dini (Limanto dkk, 2019). Masa kritis dari perkembangan dan pertumbuhan dalam siklus hidup manusia berada ketika masa anak di bawah umur lima tahun (balita). Masa ini juga disebut masa emas perkembangan otak dan fisik yang paling pesat, oleh karena itu, baik buruknya status gizi pada balita ini dapat berdampak langsung pada pertumbuhan dan perkembangan kognitif dan psikomotoriknya.

Dengan adanya pengabdian kepada masyarakat ini, diharapkan dapat memperkaya penggunaan bahan lokal menjadi produk olahan kekinian yang berkualitas dan bernilai gizi tinggi. Penelitian Nisa membuktikan bahwa terdapat pengaruh edukasi gizi terhadap pengetahuan, sikap dan perilaku pemberian makan ibu balita gizi kurang. Bertambahnya informasi yang didapatkan ibu dari edukasi gizi dan pelatihan pengolahan makanan mempengaruhi perilaku ibu dalam pemilihan dan pengolahan makanan bergizi untuk anaknya. Meningkatnya pengetahuan dan perilaku ibu ini diharapkan dapat memperbaiki pola makan anak sehingga status gizi anak selalu dalam posisi baik (Sulistiawati, 2019). Selain itu membantu mendapatkan pendapatan lebih serta mampu membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat. Oleh karena itu perlu kiranya dilaksanakan pengabdian kepada masyarakat terkait dengan inovasi bahan pangan lokal menjadi bahan makanan tambahan dengan kualitas gizi yang baik dan dapat juga menjadi peluang usaha yang menjanjikan.

Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dilaksanakannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini antara lain (1) Mendukung terlaksananya program pemerintah untuk meningkatkan kesehatan masyarakat. (2) Menumbuhkan kepedulian civitas akademika khususnya di Program Studi Ilmu Gizi dalam menganalisis dan menyelesaikan permasalahan gizi yang ada di masyarakat. (3) Memberdayakan masyarakat sekitar untuk derajat kesehatan dan menambah pengetahuan masyarakat tentang teknologi tepat guna pengolahan pangan lokal sebagai PMT dan bernilai gizi tinggi pada balita.

Adapun manfaat dilaksanakannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini antara lain (1) Manfaat Teoritis. Upaya untuk mengatasi kekurangan gizi yang terjadi pada kelompok usia balita perlu diselenggarakan pemberian makanan tambahan (PMT) pemuliaan. PMT pemulihan bagi anak 6-59 bulan dimaksudkan sebagai tambahan, bukan sebagai pengganti makanan utama sehari-hari. PMT pemilihan dimaksudkan berbasis bahan makanan lokal dengan menu khas yang disesuaikan dengan kondisi setempat (kemenkes RI, 2011). (2) Manfaat Praktis. Bertambahnya wawasan masyarakat mengenai teknologi tepat guna pengolahan bahan pangan lokal sebagai makanan tambahan dan bernilai gizi tinggi pada balita.

METODE PELAKSANAAN

Metode penyuluhan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi tercapainya suatu hasil penyuluhan secara optimal, (Notoatmodjo, 2007). Metode penyuluhan yang akan digunakan harus disesuaikan dengan khalayak sasaran. Untuk kelompok yang besar, metodenya akan berbeda dengan kelompok kecil. Efektifitas suatu metode akan tergantung pula pada besarnya sasaran penyuluhan.

Untuk menunjang penyampaian informasi melalui metode ceramah, diperlukan media penyuluhan. Penyuluhan kesehatan tak dapat lepas dari media karena melalui media, pesan yang disampaikan dapat lebih menarik dan dipahami, sehingga sasaran dapat mempelajari pesan tersebut sehingga sampai memutuskan untuk mengadopsinya ke perilaku yang positif. Adapun media penyuluhan yang digunakan adalah media cetak, yakni booklet, leaflet, flyer (selebaran), flip chart (lembar balik), rubric atau tulisan pada surat kabar atau majalah, poster, foto untuk mengungkapkan informasi kesehatan.

Program Pengabdian Masyarakat Program Studi Ilmu Gizi Universitas Nahdlatul Ulama NTB berupa penyuluhan teknologi tepat guna terkait gizi dan kesehatan yang diadakan di Perumahan Lingkar Permai Mataram sebagai wujud pelaksanaan Tridarma Perguruan Tinggi dengan khalayak sasaran penyuluhan yaitu ibu balita dengan jumlah peserta lebih dari 15 orang.

Adapun tahapan yang dilakukan dalam pelaksanaan program ini antara lain Tahap 1 Persiapan. (a) Menjalani kerjasama dengan Petugas Gizi, Kader dan Kepala Desa Beleke Kabupaten Lombok Barat. (b)

Penentuan Waktu Pelaksanaan. Tahap 2. Penyusunan Proposal dan Kelengkapan Dokumen Pendukung. Tahap 3. Penandatanganan perjanjian penyediaan dana. Tahap 4. Pelaksanaan, dan Tahap 5. Pelaporan

Kegiatan program pengabdian masyarakat berupa penyuluhan teknologi tepat guna terkait gizi dan kesehatan yang diadakan di Perumahan Lingkar Permai Mataram melalui lima tahapan sebagai berikut: Hal-hal yang dilakukan, antara lain Tahap 1 Persiapan (a) Menjalinkan kerjasama dengan pihak terkait seperti Petugas Gizi, Kader, Kepala Lingkungan, dan kepala Desa Perumahan Lingkar Permai Mataram. Menjalinkan kerjasama ini dilaksanakan dengan mengantarkan surat ijin melaksanakan kegiatan ke kantor desa oleh mahasiswa anggota pengabdian. (b) Menentukan waktu pelaksanaan sekaligus konfirmasi kegiatan penyuluhan teknologi tepat guna dengan pihak terkait seperti Petugas Gizi, Kader, kepala Lingkungan dan Kepala Desa Perumahan Lingkar Permai. Penentuan waktu pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan oleh ketua dan anggota tim sedangkan konfirmasi waktu kegiatan pengabdian dilakukan oleh mahasiswa anggota pengabdian. Tahap 2 Menyusun proposal dan kelengkapan dokumen pendukung Proposal ditujukan kepada Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Nahdlatul Ulama NTB. Dalam hal ini pengerjaan proposal dilakukan oleh ketua dan anggota I. Tahap 3 Penandatanganan perjanjian dengan Menjalinkan kerjasama dengan pihak terkait seperti Petugas Gizi, kepala Lingkungan dan Kepala Desa sebagai pemberi izin memberikan penyuluhan pada kegiatan penyuluhan berupa penyuluhan teknologi tepat guna terkait gizi dan kesehatan. Kegiatan ini dilaksanakan oleh ketua dan seluruh anggota tim. Tahap 4 Tahap Pelaksanaan, pelaksanaan kegiatan program pengabdian masyarakat dilakukan oleh dosen Program Studi Ilmu Gizi dalam jangka waktu 2 bulan dengan melibatkan ibu balita dan pihak terkait di Perumahan Lingkar Permai Kota Mataram. Kegiatan ini dilaksanakan oleh ketua dan seluruh anggota tim yang terlibat dalam pelaksanaan pengabdian. Tahap 5. Pelaporan, Pelaporan disampaikan kepada Ketua Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Nahdlatul Ulama NTB dan pihak terkait di Perumahan Lingkar Permai kota Mataram selaku pemberi izin diadakannya kegiatan penyuluhan teknologi tepat guna terkait gizi dan kesehatan tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dapat berjalan lancar, berkat dukungan dari pihak mitra, yang memberikan kesempatan dan memfasilitasi tim pengabdian untuk melaksanakan pengabdian, setelah situasi pandemi Covid-19. Penentuan waktu pelaksanaan pengabdian disesuaikan dengan waktu luang dan kesiapan ibu-ibu di Perumahan Lingkar Permai Tanjung Karang. Penyuluhan dilakukan di Bale Warga, lokasi pertemuan yang ada di Perumahan Lingkar Permai Tanjung Karang. Akhirnya disepakati pengabdian ini dilaksanakan pada hari Minggu tanggal 5 Juni 2022 pukul 9.00-10.30 WITA dengan jumlah peserta 30 orang.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan surat perjanjian dari LPPM Universitas Nahdlatul Ulama Nusa Tenggara Barat dan surat tugas dari Fakultas. Pelaksanaan dilakukan dengan tetap menjalankan protokol kesehatan untuk menanggulangi penularan covid-19. Peserta yang menjadi sasaran pengabdian ini adalah ibu-ibu di Perumahan Lingkar Permai Tanjung Karang dengan jumlah 30 orang. Sasaran pengabdian ini adalah ibu-ibu yang setiap hari menyediakan makanan untuk keluarga. Selama ini mereka juga belum pernah mendapatkan penyuluhan atau pelatihan tentang pangan lokal untuk meningkatkan keterampilan, sehingga kegiatan ini ditanggapi positif oleh para peserta.

Warga memfasilitasi dengan baik kegiatan ini, menyediakan waktu dan tempat untuk mengikuti kegiatan sampai selesai. Antusias peserta pada saat pelaksanaan kegiatan sangat tinggi, terlihat pada waktu pretes semua peserta mengerjakan dengan sungguh-sungguh. Selanjutnya ketika penyampaian materi, peserta juga dapat diajak interaksi, dengan menjawab setiap pertanyaan yang diajukan. Selama pelaksanaan kegiatan ibu-ibu terlihat sangat antusias dan bersemangat, tidak ada yang mengantuk, hal ini bisa dipahami, sebab dilakukan pada jam yang masih pagi. Penyampaian informasi dengan situasi segar, membuat siswa akan mudah memfokuskan perhatian dan otak juga akan menyimpan informasi dengan baik. Selain itu dalam penyampaian materi pengabdian, tim pengabdian bergerak dari peserta yang satu ke yang lain, tidak terpaku ditengah atau di depan kelas, dengan demikian menarik perhatian otak agar tetap fokus dan tidak mengantuk. Seperti pendapat Muhtadi (2019) yang menyatakan bahwa gerakan pelenturan dan berjemur di bawah sinar matahari dapat menstimulasi kedua belahan otak untuk berfikir. Lebih lanjut dijelaskan peregangan atau relaksasi tubuh selama 10 menit akan membantu otak untuk mempertahankan perhatiannya.

Hasil pengabdian menunjukkan bahwa pengetahuan ibu-ibu tentang pangan lokal untuk meningkatkan keterampilan pangan meningkat, walaupun dalam kategori sedang. Peningkatan keterampilan ini dapat dipahami, dengan adanya penyampaian materi dari tim pengabdian, walaupun dilakukan dengan ceramah, proses penyampaian dengan membawa contoh inovasi bahan pangan lokal, baik bahan pangan maupun produk olahannya. Pembelajaran harus sesuai dengan tingkat berpikir operasional konkret, sehingga dengan membawa benda konkret ke peserta menjadi lebih mudah memahami materi yang disampaikan.

Seperti pendapat Djamarah dan Zain (2010), penggunaan media dalam kegiatan belajar mengajar, terutama tingkat SD, sangat penting, siswa pada masa ini masih berpikir konkret. Kehadiran media sangat membantu mereka memahami konsep tertentu, yang kurang mampu dijelaskan dengan bahasa. Sadiman A.S, Rahardjo, Haryono A., dan Rahardjito (2011) menambahkan, manfaat media pembelajaran adalah: a). memperjelas pesan; b). mengatasi keterbatasan ruang, waktu dan indra; c). mengatasi sikap pasif anak didik, yaitu media dapat menimbulkan kegairahan belajar, memungkinkan interaksi langsung antara anak didik dengan lingkungan dan kenyataan, memungkinkan anak didik belajar sendiri-sendiri menurut kemampuan dan minatnya.

Penyampaian materi dilakukan dengan santai dan mengajak peserta untuk ikut terlibat dalam proses tersebut, dengan secara langsung mereka diajak mendeskripsikan bahan pangan yang di bawa seperti menyebut nama, gizi yang terkandung atau sebagai sumber zat gizi apa, jenis olahan yang sering ditemukan di lingkungan rumah atau sekolah, pernah mengkonsumsi atau tidak dan sebagainya. Keadaan ini membuat peserta tidak tertekan, terlihat ketika menjawab setiap pertanyaan dengan serentak mereka menyampaikan pendapatnya. Selain itu, penyampaian materi juga diselingi dengan humor terkait dengan pangan lokal, juga diberikan pesan mendidik seperti jangan malu kalau berangkat sekolah sarapannya singkong rebus dengan gorengan tempe atau telur, serta memberikan motivasi untuk selalu memanfaatkan pangan lokal dalam kehidupan sehari-hari.

Situasi pembelajaran dibuat menyenangkan dengan mengedepankan hubungan kekeluargaan mengingat kami tim pengabdian merupakan tamu bagi mereka, sehingga peserta juga merasa senang dan materi yang disampaikan juga dapat diterima dengan baik. Seperti pendapat Muhtadi (2019) yang menyatakan bahwa emosi positif akan memberikan kesempatan pada otak untuk menciptakan peta perseptual yang lebih baik. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan pemahaman tentang inovasi pangan lokal, untuk menunjang ketahanan pangan di masa pandemi Covid 19, terutama pangan lokal sumber karbohidrat sebagai pengganti beras. Selain itu juga diberikan pemahaman pentingnya pemanfaatan pangan lokal sumber protein, rempah dan bumbu, sumber sayuran dan obat dalam memenuhi kebutuhan pangan, terutama meningkatkan imunitas tubuh di masa pandemi covid 19.

Potensi pangan lokal Indonesia sangat beranekaragam, dari jenis palawija atau sumber karbohidrat, sumber protein, obat-obatan, bumbu dan rempah, sayuran dan buah-buahan. Keanekaragaman pangan lokal jika dimanfaatkan secara maksimal akan menunjang ketahanan pangan keluarga yang pada akhirnya akan meningkatkan kesehatan dan kecukupan gizi seluruh keluarga. Berbagai cara dapat dilakukan untuk memanfaatkan pangan lokal. Pangan lokal dapat diolah dengan cara mengolahnya sendiri untuk keperluan keluarga sehari-hari, atau dapat dijual sebagai salah satu upaya peningkatan pendapatan keluarga. Bahan pangan sumber karbohidrat dapat diolah dengan di rebus, dibakar, dikukus, dibuat keripik, dibuat tepung atau diparut kemudian dibuat berbagai olahan, dan sebagainya. Banyak sekali jenis tepung yang sudah dapat dijumpai di pasar, baik yang berbasis sumber karbohidrat, sumber protein seperti ikan atau daging, kacang-kacangan, empon-empon bahkan rempah yang dijual dalam bentuk bubuk. Berbagai jenis sayuran dapat dikonsumsi sebagai lalapan atau dimasak dengan cara direbus, ditumis, digoreng, dibakar, dan dikukus atau dipepes.

Pemanfaatan pangan lokal secara maksimal dapat meningkatkan gizi dan keterampilan keluarga. Pemanfaatan pekarangan rumah menjadi kunci utama pemenuhan pangan lokal yang beranekaragam. Selama pandemi covid 19, kestabilan ketahanan pangan di Indonesia mengalami gejolak. Masyarakat mempunyai peluang untuk membangun kedaulatan dan kemandirian pangan, masyarakat cenderung lebih kreatif dan lebih bisa berkreasi untuk mengakali situasi yang ada. Masyarakat diharapkan memiliki kesadaran untuk melakukan penanaman mandiri minimal untuk memenuhi kebutuhannya sendiri. Masyarakat dapat melakukan banyak hal melalui pemanfaatan pekarangan rumah, seperti urban farming, menanam toga (tanaman obat keluarga), menanam buah dalam pot (tabulampot), menanam dengan cara hidroponik, memelihara ikan dalam ember, dan sebagainya.

Pemanfaatan lahan pekarangan atau kebun di sekitar rumah menciptakan kesempatan kerja bagi ibu rumah tangga, menyediakan tambahan bahan pangan sehingga mengurangi pengeluaran rumah tangga untuk pangan. Hasil akhirnya, ketahanan pangan dan gizi keluarga dapat lebih baik. Ketahanan pangan keluarga merupakan salah satu ciri sebuah keluarga tersebut mampu atau tidak dalam memenuhi kebutuhan pangan. Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia, sehingga tidak dapat dilepaskan dari kehidupan sehari-hari. Pangan lokal dalam masa pandemi covid 19 dimanfaatkan sebesar-besarnya untuk menunjang ketahanan pangan keluarga. Seperti pendapat Suryana (2020) yang menyatakan peran pangan lokal pada masa covid 19 adalah: (a). pangan lokal sebagai sumber keragaman bahan pangan untuk pencapaian ketahanan pangan dan gizi keluarga; (b) berbagai jenis makanan lokal yang merupakan hasil kreativitas budaya dan kearifan lokal meningkatkan ketersediaan beragam makanan yang bergizi. Misalnya, komposisi pangan dalam makanan pempek, gudeg, dan bubur Manado mengandung sumber energi dan protein asal nabati dan hewani; (c). pangan lokal dapat menjadi katup pengaman dalam menjaga pasokan pangan bagi keluarga petani di pedesaan pada saat terjadi guncangan (shock) terhadap ketersediaan

pangan. (d). Usaha pangan lokal berpotensi sebagai pencipta kesempatan kerja dan tambahan pendapatan rumah tangga.

Firdaus (2020) menambahkan empat prinsip pangan lokal sebagai ketahanan pangan adalah: a). pangan bersifat lokal berarti budidayanya menggunakan nuftah pangan lokal dengan menerapkan kearifan lokal; b). lestari yang bermakna alami, berkelanjutan, keragaman pangan, varietas lokal, dan menyimpan lebih sedikit limbah pangan serta ramah lingkungan; c). pangan juga memenuhi aspek kesehatan, seperti bergizi, berkualitas, tidak diproses berlebihan, segar, bersih, aman, tidak mengandung pengawet yang tidak alami; d). pangan mempunyai nilai keadilan, tersedia dalam jumlah cukup saat dibutuhkan, jarak dekat dengan konsumen, harga terjangkau, ketersediaannya beragam, bermutu, aman, sehat, segar dan sesuai nilai budaya. Ketahanan pangan merupakan keadaan ketika semua orang, kapan saja, memiliki akses fisik, sosial dan ekonomi terhadap pangan yang cukup, aman dan bergizi sesuai kebutuhan mereka demi kehidupan yang aktif dan sehat. Ketahanan pangan menyangkut dimensi ketersediaan, akses, pemanfaatan serta stabilitas pangan.

Menurut Kulsom (2020), ketahanan pangan merupakan kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata dan terjangkau secara tidak bertentangan dengan agama, hidup sehat, aktif dan produktif secara berkelanjutan.

Salah satu cara yang bisa ditempuh dalam melakukan kreasi terhadap produk pangan lokal agar sesuai dengan preferensi konsumen saat ini adalah 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 atau sedang digandrungi oleh konsumen atau masyarakat. Beberapa inovasi atau kreasi terhadap produk pangan lokal dengan memanfaatkan nama, bentuk, warna, trend penyajian, dan kemasan yang populer atau terkenal oleh konsumen atau masyarakat ternyata mampu menarik minat konsumen untuk mengkonsumsi produk pangan lokal. Sebagai contoh, produk Cassava Vruitpao, steak kampung Mucuna Crspy, brownis ubi kayu, dan lain-lain. Cassava Vruitpao merupakan produk pangan lokal berbahan baku ubi kayu (cassava), jamur, kentang, wortel, dan pisang ambon yang didesain mirip produk Bakpao dari tepung terigu (Hazelia, dkk, 2010). Hasil uji penerimaan konsumen dan pemasaran produk di pasaran menunjukkan produk ini menarik minat konsumen terutama kalangan mahasiswa.

KESIMPULAN

Potensi ketersediaan pangan lokal Indonesia memang sangat melimpah. Namun demikian, hingga saat ini kontribusinya dalam mendukung ketahanan pangan masih sangat rendah. Hal ini antara lain disebabkan oleh kurangnya inovasi teknologi terhadap produk pangan lokal tersebut sehingga produk yang dihasilkan belum mampu menarik minat konsumen pangan di Indonesia. Untuk itu, inovasi teknologi produk pangan lokal mutlak harus dilakukan. Inovasi teknologi terhadap pangan lokal bukan saja terhadap aspek mutu, gizi, dan keamanan, tetapi yang tidak kalah penting adalah inovasi teknologi terhadap produk pangan juga harus menyentuh aspek preferensi konsumen. Khususnya di bidang keanekaragaman pangan, teknologi pangan diharapkan dapat berperan dalam meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal. Sehingga produk pangan lokal yang dihasilkan menarik minat konsumen. Di samping inovasi terhadap produk pangan lokal, faktor yang tidak kalah penting adalah peran pemerintah daerah dalam mendukung dan memajukan produk pangan lokal.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak terkait yang telah mendukung sehingga terlaksananya pengabdian dan terwujudnya artikel ini. Kepada para orangtua dan anak usia sekolah di Perumahan Lingkar Permai Tanjung Karang yang telah bersedia diwawancarai untuk memperoleh data dan kepada LPPM yang telah memberikan dana untuk pelaksanaan pengabdian.

DAFTAR PUSTAKA

- Hazelia, Aomi., Poespita, W. N., Angkasa, D., Wulandari, Indah, P.I. (2010). *Cassava Vruitpao Sebagai Camilan Sehat Berbasis Pangan Lokal dalam Mendukung Upaya Kampanye Konsumsi Sayur dan Buah*. Bogor: IPB University.
- Kemenkes RI. (2011). *Panduan Penyelenggaraan PMT Pemulihan Bagi Balita Gizi Kurang (Bantuan Operasional)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Limanto, dkk. (2019). Edukasi Pemberian Makanan Tambahan Bagi Ibu Balita Gizi Kurang. *Community Development Journal*, 3(1).
- Notoatmodjo, S. (2010). *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.

- Sulistiawati, F. (2019). Pengaruh Edukasi Gizi dan Pelatihan Pengolahan Makanan Sehat Berbahan Pangan Lokal Terhadap Pengetahuan Dan Perilaku Ibu Dalam Pemberian Makan Untuk Balita. *Jurnal Kesehatan Penelitian Suara Forikes*, 10(1).
- Yuliatmoko, W., & Artama, T. (2010). *Peran FMIPA Universitas Terbuka Dalam Difusi Inovasi Teknologi Untuk Mendukung Ketahanan Pangan*. Prosiding Seminar Nasional. Universitas Terbuka Repository.