

KARYA TULIS ILMIAH

PENGEMBANGAN PANGAN TRADISIONAL

Oleh:

Dra. Susi Sulistiana

NIP.132 006 077

UNIVERSITAS TERBUKA



**FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS TERBUKA
1996**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, berkat rahmatNya dapat menyelesaikan karya ilmiah ini dengan judul Pengembangan Pangan Tradisional

Adapun penulisan karya ilmiah ini dalam rangka tugas saya sebagai Tenaga Pengajar dalam melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi bagian ke II, yaitu *Penelitian*.

Penulis sadar akan keterbatasan kemampuan yang dimiliki dalam penulisan ini, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak bagi perbaikan penulisan karya tulis ilmiah ini. Semoga tulisan ini bermanfaat bagi yang membutuhkan.

Jakarta, Juli 1996

PENULIS

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	i
Daftar Isi	ii
BAB	
I. PENDAHULUAN	1
II. BERBAGAI JENIS PANGAN DAN PERMASALAHANNYA	3
1. Beragam jenis pangan tradisional	4
2. Fungsi dan nilai gizi	7
3. Berbagai permasalahan tentang pangan tradisional	8
III. TEKNOLOGI PANGAN DAN HUBUNGAN PENGANEKARAGAMAN PANGAN	12
IV. PENUTUP	13
RINGKASAN	15
REFERENSI	16

B A B I

PENDAHULUAN

1. *Latar belakang*

Salah satu tujuan utama pengembangan pertanian adalah pemenuhan pangan yang cukup dan berkualitas bagi penduduk Indonesia. Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia yang senantiasa harus dipenuhi sebelum kebutuhan pokok manusia yang senantiasa harus dipenuhi sebelum kebutuhan-kebutuhan pokok lainnya terpenuhi. Bahan pangan adalah semua bahan yang dikonsumsi oleh manusia baik yang berasal dari nabati maupun hewani yang mengandung unsur-unsur karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral yang berfungsi bagi tubuh manusia. Jenis bahan pangan utama/pokok antara lain terdiri dari beras, jagung, ubikayu, kedelai, daging, ikan, buah-buahan dan sayuran.

Beras merupakan bahan pangan pokok yang memegang peranan penting dalam pemenuhan karbohidrat serta perbaikan gizi. Komoditi ini memiliki status sosial yang tinggi dan mendominasi menu makanan dibandingkan dengan bahan pangan lainnya. Disamping itu beras juga lebih disukai karena rasanya lebih enak, nilai gizinya tinggi, mudah mengolahnya, penampilan yang menarik, mudah memproduksinya, dan sebagainya.

Kenyataan menunjukkan bahwa komposisi bahan pangan yang tersedia untuk dikonsumsi manusia masih didominasi oleh padi-padian (lebih dari 60%), dengan tingginya peranan padi-padian dalam hal ini beras, maka ketergantungan pangan pada beras sangat besar. Dengan meningkatnya jumlah penduduk, pendapatan dan dengan masih positifnya elastisitas permintaan akan beras, maka kebutuhan akan beras pada masa mendatang akan terus meningkat. Dengan demikian, usaha mempertahankan swasembada beras akan semakin berat apabila tidak ada upaya kearah penganekaragaman bahan pangan.

Untuk mengurangi ketergantungan terhadap beras diperlukan upaya pengembangan bahan pangan dari beras ke non-beras. Kenyataan menunjukkan bahwa

peranan kelompok komoditas selain padi-padian (perikanan, peternakan dan hortikultura) dalam penyediaan kalori dan protein masih sangat kecil. Menurut data yang ada, sumbangan energi kelompok komoditas hewani, sayuran dan buah-buahan, masing-masing baru 4,0% : 2,2% dan 2,1%. Untuk itu penggalakan usaha diversifikasi pangan menjadi sangat penting agar peranan atau sumbangan kelompok komoditas tersebut dapat meningkat sesuai dengan Pola Pangan Harapan (PPH) yang sekaligus berarti mengurangi ketergantungan sumber energi dan protein dari beras serta meningkatkan gizi masyarakat.

Usaha diversifikasi pangan merupakan suatu keharusan untuk menggeser pola pangan yang terlalu bertumpu pada beras kearah pola yang lebih beraneka ragam. Secara umum diversifikasi berarti penganekaragaman baik yang menyangkut aspek produksi, konsumsi, distribusi dan pemasaran. Dengan demikian diversifikasi pangan selain merupakan usaha perbaikan gizi yang mengarah pada Pola Pangan Harapan (PPH), juga dimaksudkan untuk mengurangi ketergantungan pada beras yang cenderung terus meningkat. Dalam tulisan ini dicoba untuk melihat peluang pengembangan bahan pangan tradisional dalam rangka penganekaragaman penyediaan pangan (*Abu Haerah, 1993*).

2. Tujuan

Tujuan tulisan ini adalah untuk mengetahui seberapa jauh pengembangan makanan tradisional dalam rangka penganekaragaman penyediaan pangan.

BAB II

BERBAGAI JENIS PANGAN DAN PERMASALAHANNYA

1. *Beragam jenis pangan tradisional*

Istilah “*pangan tradisional*” masih banyak persepsi yang berbeda. Secara harfiah istilah ini mengandung makna adanya hubungan antara pangan dengan tradisi kelompok/masyarakat disuatu daerah tertentu. Dalam hal ini nilai-nilai sosial budaya pangan yang bersangkutan lebih menonjol dibandingkan dengan nilai-nilai lainnya. Oleh karena itu bila berbicara tentang masalah pangan tradisional, maka terlintasilah gambaran karakteristik khusus berbagai pangan yang dimiliki oleh masing-masing suku dan berbeda antar satu suku dengan suku lainnya.

Sementara ini pengertian mengenai pangan tradisional mencakup dua hal yaitu:

- a. Makanan, termasuk pangan yang sudah diolah/dimasak dan siap disantap.
- b. Bahan makanan, termasuk pangan mentah atau setengah jadi yang perlu dimasak.

Indonesia memiliki berbagai suku yang tersebar diseluruh wilayah nusantara. Kebhinekaan jenis pangan tradisional merupakan sumberdaya yang harus dikembangkan dan dimanfaatkan seiring dengan arah pembangunan nasional, khususnya dibidang pangan sebagaimana diamankan dalam GBHN 1993.

Bila ditelusuri secara geografis Indonesia dari barat ke timur, maka variasi/macam makanan tradisional akan banyak dijumpai, seperti yang tercantum pada *Tabel 1*. Dari daftar tersebut dapat dilihat bahwa banyak bahan makanan utama yang digunakan untuk membuat makanan tradisional, umumnya merupakan bahan-bahan yang dianggap mempunyai nilai sosial, ekonomi rendah, misalnya singkong, ubi, sagu, daun singkong dan sebagainya.

Ada beberapa jenis pangan lokal sumber karbohidrat yang belum muncul sebagai sumber bahan pangan utama dalam pangan tradisional, namun sudah umum diproduksi dan dikonsumsi penduduk daerah tertentu khususnya di Jawa Tengah, Jawa Timur dan Jawa Barat. Bahan pangan itu antara lain; uwi, gembil, ganyong, suweg yang biasa dimakan sebagai makanan antara dua waktu makan besar. Diperkirakan bahan makanan

tersebut belum banyak dikenal oleh masyarakat yang tidak biasa mengkonsumsinya. Selain karbohidrat zat-zat gizi lainnya juga terdapat dalam makanan tersebut (*Tabel 2.*).

Tabel 1. Beragam Pangan Tradisional dari Berbagai Daerah di Indonesia

Daerah Propinsi	Nama Pangan Tradisional	Bahan Utama
1. D.I. Aceh	1. Gelang Ketan 2. Dadar Singkong 3. Kari Cumi 4. Paceri Nenas 5. Roti Jala Tepung Singkong	- Ketan, Singkong, Terigu - Singkong - Cumi - Nenas - Tepung Singkong
2. Sumatera Utara	1. Jus Karo 2. Tengguli Durian 3. Jaung Labar 4. Daun Ubi Tumbuk	- Markisa, Terung - Durian, Santan Kental, Gula Merah - Jagung Muda, Kelapa Muda, Gula Merah - Daun Singkong
3. Sumatera Barat	1. Rucuk Pepaya 2. Palai Badan Basah 3. Panggang Singkong	- Pepaya Matang - Teri Segar, Kelapa Muda - Singkong
4. Riau	1. Keik Singkong 2. Tandan Pasuan 3. Cerumpon Ubi 4. Lompong Sagu	- Singkong, Telur, Gula, Santan - Gula Merah, Tepung Beras, Santan - Ubi Jalar, Terigu, Bengkuang - Ikan Tongkol
5. Jambi	1. Lontong Singkong 2. Parutan Wortel	- Singkong, Ketan Merah - Wortel
6. Sumatera Selatan	1. Pempek 2. Nasi Ubi Merah	- Tepung Sagu, Ikan - Ubi Merah, Beras
7. Bengkulu	1. Krokot Talas Puyuh 2. Panir Ubi	- Talas, Daging - Ubi, Tepung Roti
8. Lampung	1. Malbi Hati 2. Seruit 3. Gulai Latuk-Latuk	- Hati Sapi, Santan - Ikan Tenggiri, Kweni, Tomat - Labu Kuning, Santan
9. DKI Jakarta	1. Rempak Singkong	- Singkong

Daerah Propinsi	Nama Pangan Tradisional	Bahan Utama
	2. Semur Betawi 3. Jali-Jali	- Daging - Jeruk, Kolang-kaling
10. Jawa Barat	1. Combro 2. Bajigur 3. Colenak 4. Pepes Ikan	- Oncom, Singkong - Gula Merah, Kolang-Kaling - Tape Singkong, Gula Merah - Ikan Mas
11. Jawa Tengah	1. Kupat Globet 2. Nyomok Tempe	- Beras, Tauge - Tempe
12. D.I. Yogyakarta	1. Tempe Bacem 2. Sambel Goreng Krecek	- Tempe - Krecek
13. Jawa Timur	1. Bubur Manggul 2. Rawon Daging	- Beras - Daging
14. Bali	1. Lontong Singkong 2. Sate Kakul 3. Jukut Rambanan	- Singkong - Siput - Jantung Pisang, Nangka Muda, Tauge, Kecambah Kacang Panjang, dll.
15. Nusa Tenggara Barat	1. Aras Pundi Saba 2. Pelecing Kangkung	- Batang Pisang Muda, Kacang Panjang - Kangkung
16. Nusa Tenggara Timur	1. Bola Bolelebo 2. Pa Malada 3. Katemak	- Jagung Muda, Daging, Kentang - Daging, Udang, Kentang, Tepung Terigu - Jagung Muda, Ubi, Daging, Daun Singkong
17. Kalimantan Barat	1. Granat Muncrat 2. Gangan Asam Daging	- Singkong, Kelapa Muda, Gula Merah - Daging, Kacang Panjang
18. Kalimantan Tengah	1. Bolu Nangka 2. Umbut Rotan	- Nangka Matang, Gula Pasir, Tepung Terigu, Telur - Umbut Rotan
19. Kalimantan Selatan	1. Singkong Goreng, Orak-arik Pedes 2. Ayam Masak Hijau	- Singkong - Ayam
20. Kalimantan Timur	1. Selera Kesemek	- Kesemek, Gula, Tepung Terigu, Susu

Daerah Propinsi	Nama Pangan Tradisional	Bahan Utama
21. Sulawesi Utara	2. Gangan Iwak Peda	- Ikan Peda
	1. Tinotuan	- Labu Kuning, Ubi, Jagung Muda
	2. Ilahe	- Kepala Ikan, Ubi Merah
22. Sulawesi Tengah	3. Gohu	- Pepaya Mengkal, Kedondong
	1. Kaledo	- Kaki sapi
	2. Jumputan Nangka	- Nangka Matang, Jagung Muda, Pisang Tanduk
23. Sulawesi Selatan	1. Gogos	- Beras sari, Kental
	2. Palu Ma'ra	- Ikan Cakalang
	3. Bo'bo Dua Kayu	- Singkong, Beras
24. Sulawesi Tenggara	1. Lolise	- Tepung Sagu, Kelapa Muda, Kenari
	2. Singkong Besta	- Singkong, Gula Merah
	3. Parepe Ikan	- Ikan Kembung
25. Maluku	1. Ketan Unti	- Beras Ketan, Kelapa Muda, Santan
	2. Popeda	- Gula Merah
	3. Ikan Sore	- Sagu Mentah
26. Irian Jaya		- Ikan Kakap
	1. Lemper Ubi Merah	- Ubi Merah, Ikan
	2. Annu Sanebre	- Daun Talas, Ikan Teri, Kelapa
27. Timor Timur	1. Kaca Goyawas	- Tepung Terigu, Margarine, Bubuk Gula,
	2. Ragu Jagung Gukung	Tejur Ayam, Jambu Biji
		- Jagung Muda, Dada Ayam, Tepung Terigu

Sumber : Kelompok Kerja Perbaikan Menu Makanan Rakyat/Kantor Menko Kesra-Pergizi Pangan - PT Friesche Vlag Indonesia - Lembaga Gastronomi Indonesia - Majalah SELERA. 1989. Aneka Ragam Menu Makanan Bergizi dari seluruh Propinsi di Indonesia. Jakarta.

Tabel 2. Nilai Gizi Beberapa Pangan Pokok

Bahan	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Kalsium (mg)	Fospor (mg)	Besi (mg)	Vit-A (SI)	Vit-B (mg)	Vit-C (mg)
Ganyong	95	1.0	0.1	22.6	21	70	20.0	0	0.10	(10)
Gaplek	338	1.5	0.7	81.3	80	60	1.9	0	0.04	0
Gembili	95	1.5	0.1	22.4	(14)	(49)	(0.8)	0	(0.05)	(4)
Jawawut	334	9.7	3.5	73.4	28	311	5.3	(0)	0.51	(0)
Singkong	146	1.2	0.3	34.7	33	40	0.7	0	0.06	30
Suweg	69	1.0	0.1	15.7	62	41	4.2	(0)	0.07	(5)
Talas	98	1.9	0.2	23.7	28	61	1.0	20	0.13	4
Tepung Sagu	353	0.7	0.2	84.7	11	13	1.5	0	0.01	0
Ubi Jalar Merah	123	1.8	0.7	27.9	30	49	0.7	7700	0.09	22
Uwi	101	2.0	0.2	19.8	45	210	1.8	0	0.10	(9)

Beberapa jenis bahan makanan ternyata diolah menjadi masakan-masakan yang dapat disajikan sebagai makanan pokok, lauk pauk, sayuran dan buah. Dari gambaran ini tampaknya menu makanan sebagai suatu hidangan lengkap dapat disusun untuk memenuhi komposisi 4 sehat (pangan pokok, lauk pauk, sayuran dan buah) seperti yang telah dianjurkan sejak puluhan tahun yang lalu.

2. Fungsi dan nilai gizi

Dilihat dari aspek gizi makanan tradisional dapat digolongkan sebagai makanan pengganti, yang berarti ia dapat menggantikan fungsi gizinya berdasarkan materi pokok nutriennya.

Makanan tradisional yang berperan sebagai lauk, umumnya banyak mengandung protein, yang dalam hal ini adalah bersumber dari protein nabati. Contoh-contoh makanan ini antara lain jenis-jenis tempe yaitu, tempe bacem, oncom, tempe bongkrek, tempe benguk, dsbnya. Penggunaan kacang-kacangan yang telah mengalami proses fermentasi akan menambah fungsinya sebagai makanan lauk, seperti mudah dicerna, membuat rasanya lebih enak, nilai proteinnya meningkat dan beberapa jenis tempe

terjadi peningkatan kandungan vitamin terutama vit. B1, B2 dan B12, serta kandungan kalsiumnya.

Aspek gizi yang lain terhadap jenis makanan tradisional adalah dari segi pengolahannya. Makanan yang dikukus atau ditim akan mengalami pengurangan kandungan nitrien yang rendah bila dibandingkan makanan yang direbus, digoreng atau dibakar. Makanan tradisional yang dimasak dengan kuah atau alat masak lainnya yang terbuat dari tanah liat atau besi, juga akan mempengaruhi kandungan mineral makanan.

Aspek lain sebagai suatu makanan, maka makanan tradisional juga mempunyai nilai preservasi. Kue-kue tradisional yang banyak mempunyai daya simpan cukup tinggi, seperti kue jipang, kue sagu, kremes, gemblong, pisang sale, dll.

Nilai positif makanan ini selain sebagai bahan cadangan penambahan konsumsi, juga relatif “*murah*” nilai positif yang lain dari makanan tradisional adalah berdasarkan bahan-bahan nutrien yang diperlukan untuk membuatnya, maka makanan tradisional jauh lebih “*aman*” dibandingkan dengan makanan-makanan “*modern*” sekarang ini yang berkembang selama 2 - 30 tahun terakhir ini. Makanan yang sering dikenal sebagai “*fast food*” umumnya mempunyai kandungan lemak yang agak berlebihan, dengan sendirinya nilai kalorinya juga tinggi. Makanan tradisional lebih seimbang komposisi bahan-bahan nutriennya. Hal ini sangat penting untuk mengantisipasi masalah-masalah kesehatan masyarakat yang berkembang di negara-negara maju, seperti penyakit kardiovaskuler, dan sebagainya. Oleh karena itu perlu adanya keseimbangan antara perkembangan makanan modern dengan makanan tradisional, sebagai langkah promotif dan preventif dibidang gizi dan kesehatan (*Hadisantoso, 1993*).

3. *Berbagai permasalahan tentang pangan tradisional*

Sebagaimana telah dibahas sebelumnya, banyak serta beragamnya pangan tradisional dapat dianggap sebagai aset yang potensial, dalam upaya penganekaragaman penyediaan pangan. Sementara itu kemajuan ilmu dan teknologi mempunyai dampak pada perubahan perilaku makan individu yang terkait erat dengan perubahan gaya hidup (*life style*) masyarakat. Pengaruh global nampak menonjol dikota-kota besar diiringi dengan mengalirnya arus budaya makanan Barat melalui diperkenalkan dan

dipasarkannya sejumlah makanan Barat yang nampak mampu menarik minat banyak konsumen. Akibat dari adanya kecendrungan ini kelihatannya pasar pangan tradisional menghadapi saingan yang berat.

Untuk menelaah masalah ini beberapa hal yang perlu diperhatikan mengenai pangan kaitannya dengan konsumen, antara lain adalah segi-segi:

- A. Penyajian.
- B. Mutu.
- C. Nilai-nilai pangan yang bersangkutan.
- D. Pemilikan modal usaha.
- E. Cakupan konsumennya.

A. *Segi Penyajian.*

Peralatan yang digunakan dalam menyajikan makanan dari Barat, pada umumnya terdiri dari alat-alat yang sudah dirancang sedemikian rupa dan diproduksi oleh pabrik sehingga memberikan kesan bagus. Sementara itu pada makanan tradisional, alat penyajian sangat sederhana, dibuat dari bahan yang tersedia setempat yang merupakan hasil kerajinan tangan penduduk. Cara atau teknik menyajikan makanan, pada makanan dari barat tampak relatif lebih cepat dan praktis, sebaliknya pada makanan tradisional cara penyajian umumnya lebih lambat dan kurang praktis.

B. *Mutu Makanan*

Mutu makanan dapat dilihat dari beberapa kriteria yaitu fisik, gizi, cita rasa dan keamanan. Dalam hal mutu fisik, tampaknya agak sulit dibedakan antara makanan dari Barat dengan makanan tradisional. Karena konsumen memiliki preferensi sendiri terhadap warna, bentuk, ukuran dan tekstur. Selanjutnya dalam hal mutu gizi, kriteria banyaknya jenis zat gizi dan jumlah masing-masing zat gizi yang bersangkutan serta derajat ketersediaan biologisnya (*degree of bioavailibility*). Umumnya makanan dari Barat lebih banyak mengandung lemak dan protein, sedang makanan tradisional tinggi karbohidrat.

Dari segi citarasa tampaknya sulit membandingkan antara makanan dari Barat dengan makanan tradisional, karena setiap konsumen memiliki selera yang berbeda-beda. Sementara itu dari segi keamanan khususnya kaitannya dengan sanitasi, maka tampak bahwa makanan dari Barat memberikan kesan lebih saniter dibandingkan dengan makanan tradisional.

C. *Nilai-nilai.*

Disadari ataupun tidak disadari, pangan memiliki nilai-nilai tertentu yang umumnya mencakup nilai-nilai sosial, ekonomi, budaya dan agama. Demikian pula makanan tradisional, antara berbagai jenis makanan akan dijumpai nilai-nilai yang berbeda. Ada makanan-makanan yang memiliki nilai sosial-ekonomi rendah atau tinggi. Hal ini biasanya berkaitan dengan siapa atau golongan mana yang umumnya mengkonsumsi makanan yang bersangkutan. Selain itu makanan tradisional yang memiliki peran dalam kehidupan budaya kelompok masyarakat tertentu atau suku tertentu, misalnya makanan tradisional yang biasa disajikan dalam jamuan-jamuan makan atau pada waktu menyelenggarakan suatu hajatan. Pada saat dilaksanakan upacara-upacara adat, makanan tradisional sangat berperan. Di sisi lain makanan berasal dari Barat tampaknya memiliki nilai sosial-ekonomi yang tinggi, sehingga membawa makanan tersebut bergengsi, termasuk orang yang mengkonsumsinya.

D. *Pemilikan Modal Usaha.*

Dari lingkup usaha, pada umumnya pemilikan modal usaha makanan tradisional tergolong pemilik modal relatif kecil bahkan kadang-kadang sangat kecil. Dibandingkan dengan pengusaha makanan dari Barat tampak sangat jauh untuk dibandingkan (*uncomparable*), sehingga timbul pertanyaan mampukah makanan tradisional bersaing dengan makanan dari Barat dalam merebut konsumen, terutama di kota-kota besar.

E. *Cakupan Konsumen.*

Suatu jenis makanan tradisional dapat dipastikan bahwa makanan itu dikenal baik dan dikonsumsi oleh penduduk daerah yang bersangkutan. Sementara itu penduduk daerah lain belum tentu mengenal makanan tradisional itu, apalagi mengkonsumsinya. Masalah lain, bagaimana daya terima (*acceptability*) penduduk daerah lain itu terhadap makanan tersebut. Dengan kata lain pada umumnya cakupan konsumen makanan tradisional masih terbatas (*Suhardjo, 1993*).

UNIVERSITAS TERBUKA

BAB III

TEKNOLOGI PANGAN

DAN HUBUNGAN PENGANEKARAGAMAN PANGAN

Dalam upaya menunjang penganekaragaman pangan perlu dikaji potensi dan kendala yang berkaitan dengan penerapan teknologi pangan atau pengembangan industri pangan. Pola konsumsi pangan sangat erat kaitannya dengan kebiasaan makan (*food habits*) yang di Indonesia ditentukan oleh berbagai faktor seperti wilayah asal, suku bangsa dan agama. Kebiasaan makan ini juga ditunjang oleh potensi daerah tersebut untuk memproduksi suatu jenis pangan tradisional khas daerah. Jenis pangan tradisional dari bahan beras ataupun nonberas seperti pempek, getuk, mendo, combro, kripik, nasi pecel, dan sebagainya dapat dijadikan pangan pengganti nasi yang memiliki nilai gizi lebih baik dari nasi. Teknologi pangan yang tepat harus dikembangkan berdasarkan potensi wilayah serta kebiasaan makan bagi penduduk di wilayah tersebut.

Pengembangan industri pangan merupakan potensi dalam upaya mengembangkan penganekaragaman pangan. Namun perkembangan industri pangan tidak akan berjalan lancar apabila tidak disertai dengan perkembangannya industri-industri penunjang lainnya, seperti industri peralatan industri bahan penolong serta sistem pasar yang menjamin pemasaran hasil-hasil pangan olahan tersebut.

Untuk masyarakat yang tinggal diperkotaan, peranan teknologi dalam penganekaragaman pangan semakin penting. Ada perubahan pola hidup dan makan masyarakat kota dibanding dengan masyarakat desa. Masyarakat kota umumnya sibuk, dimana suami dan istri sama-sama bekerja. Waktu mereka untuk menyediakan dan memasak makanan menjadi terbatas. Diperlukan berbagai hasil olahan pangan yang dapat membantu mereka untuk mudah mendapatkan makanan siap pakai dan bermutu. (*Baharsyah dan Karama, 1993*).

BAB IV P E N U T U P

Melihat permasalahan tentang makanan tradisional seperti dikemukakan di atas maka untuk mengembangkan dan membina makanan tradisional perlu dilakukan usaha-usaha yang mengarah kepada:

- (a) Peningkatan cara-cara penyajian makanan tradisional dengan memanfaatkan alat atau peralatan hasil teknologi baru dan disajikan dengan cara yang lebih cepat dan menarik.
- (b) Peningkatan mutu makanan tradisional baik mutu fisik, mutu gizi maupun mutu citarasa serta meningkatkan makanan dan lingkungan.
- (c) Peningkatan nilai-nilai sosial ekonomi makanan tradisional.
- (d) Peningkatan usaha memasyarakatkan dan memperluas cakupan konsumen pangan tradisional di daerah lain di luar daerah asal makanan yang bersangkutan.
- (e) Peningkatan kemampuan modal pemilik usaha makanan tradisional untuk mampu mengembangkan usahanya.

Berkaitan dengan arah usaha tersebut di atas maka berbagai langkah/program perlu dipikirkan antara lain:

- (1) Pendidikan dan penyuluhan bagi tenaga yang berkecimpung dalam bidang pangan tradisional untuk meningkatkan ketrampilan dan kemampuan dalam berbagai segi pengembangan tersebut termasuk: cara penyajian, pengembangan resep, peningkatan mutu gizi, citarasa, sanitasi makanan dan lingkungan. Dalam hal ini lembaga-lembaga pendidikan dan penyuluhan dari berbagai instansi terkait, baik pemerintah maupun swasta serta kelembagaan masyarakat yang ada didorong untuk berperan secara aktif.
- (2) Memasyarakatkan makanan tradisional melalui pemanfaatan berbagai media komunikasi dengan iklan yang menarik (tetapi tidak boleh menyesatkan) dalam rangka memperluas konsumen dan mengangkat nilai-nilai sosial ekonominya.

Selain itu mendorong upaya mempopulerkan makanan tradisional melalui restoran-restoran besar/terkenal dan hotel-hotel berbintang.

- (3) Mendorong pengusaha/pemilik pangan tradisional untuk mengembangkan usahanya diberbagai segi untuk mampu bersaing dengan makanan asal Barat (terutama di pedesaan). Untuk itu pemberian fasilitas/kemudahan kredit dengan bunga ringan/wajar merupakan alternatif yang sangat baik. Dalam hal ini peran dan partisipasi dari pihak Perbankan sangat menentukan.
- (4) Pembinaan pengembangan pusat-pusat makanan tradisional (*Tradisional food centers*) yang dikelola, ditata dan diawasi secara serius. Kelembagaan untuk ini perlu diidentifikasi lebih lanjut.
- (5) Pembinaan upaya-upaya pengembangan produksi dan penyediaan bahan makanan utama untuk pangan tradisional melalui penyelenggaraan sistem penyediaan pangan yang mantap termasuk perencanaan produksinya

Yang pada akhirnya bahwa pangan tradisional berpeluang besar untuk berkembang karena sesuai dengan selera dan dibuat dari bahan-bahan yang secara tradisional tersedia di masyarakat, dengan memperhatikan perbaikan mutu (kebutuhan dan nilai gizi) serta penampilan (rupa, rasa dan kemasan).

RINGKASAN

Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia yang senantiasa harus dipenuhi sebelum kebutuhan-kebutuhan pokok lainnya terpenuhi. Bahan pangan adalah semua bahan yang dikonsumsi oleh manusia baik yang berasal dari nabati maupun hewani yang mengandung unsur-unsur karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral yang berfungsi bagi tubuh manusia. Jenis bahan pangan utama antara lain terdiri dari beras, jagung, ubi kayu, daging, ikan, buah-buahan dan sayuran.

Usaha diversifikasi pangan merupakan suatu keharusan untuk menggeser pola pangan yang terlalu bertumpu pada beras kearah pola yang lebih beraneka ragam. Secara umum diversifikasi berarti penganeekaragaman baik yang menyangkut aspek produksi, konsumsi, distribusi dan pemasaran. Dengan demikian diversifikasi pangan selain merupakan usaha perbaikan gizi yang mengarah pada Pola Pangan Harapan (PPH), juga dimaksudkan untuk mengurangi ketergantungan pada beras yang cenderung terus meningkat.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan mengenai kaitannya dengan konsumen adalah penyajian, mutu, nilai-nilai pangan yang bersangkutan, pemilikan modal usaha dan cakupan konsumennya.

Dalam upaya menurung benganeka ragam pangan juga perlu dikaji potensi dan kendala yang berkaitan dengan penerapan teknologi pangan atau pengembangan industri pangan. Dimana perkembangan industri pangan akan berjalan lancar jika disertai dengan berkembangnya industri-industri penunjang lainnya, seperti industri peralatan, industri bahan penolong serta sistem pasar yang menjamin pemasaran hasil-hasil pangan olahan.

REFERENSI

Baharsyah J.S. dan Karama S.: *Pengembangan Bahan Pangan Tradisional, Penganekaragaman Penyediaan Pangan*, 1993. Bulog, Jakarta.

Hadisantoso, H.: *Makanan Tradisional yang Memiliki Kandungan Keamanan yang Baik*, 1993. Bulog, Jakarta.

Haerah A, Dr.: *Masalah Pengembangan Bahan Pangan Tradisional Dalam Rangka Penganekaragaman Penyediaan Pangan*, 1993. Bulog, Jakarta.

Suharjo, Prof. Dr. Ir.: *Masalah Pengembangan Bahan Pangan Tradisional Dalam Rangka Penganekaragaman Penyediaan Pangan Indonesia*, 1993. Bulog, Jakarta.

UNIVERSITAS TERBUKA