

**PENGAMBILAN KEPUTUSAN DALAM PEMILIHAN
PANGAN LOKAL OLAHAN DAN POLA KONSUMSI PANGAN
RUMAH TANGGA DI KABUPATEN PRINGSEWU**

(SKRIPSI)

Oleh

MERI HANDAYANI



**JURUSAN AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
2018**

ABSTRACT

DECISION MAKING IN THE SELECTION OF PROCESSED LOCAL FOODS AND THE PATTERN OF HOUSEHOLD FOOD CONSUMPTION AT PRINGSEWU DISTRICT

By

Meri Handayani

This research aimed to analyze the decision-making process in the processed local food choice, the pattern of food consumption, and the pattern of processed local food consumption, in addition to factors that affected the pattern of household food consumption in Pringsewu district. This research was conducted by survey method. Location of this research was determined purposively in Margosari village North Pagelaran subdistrict and Mulyorejo village Banyumas subdistrict. The amount of research samples in this research was as many as 74 household, and the respondents in this research were housewives who were selected by using random number table. The data was collected in month of April-May 2017. The data was analyzed by descriptive quantitative analysis, descriptive statistics analysis, and verification analysis by consumption demand function. The result showed that household decision making in processed local food was consisted of introduction needs, seeking information, evaluation of the alternative, selection and consumption decision, post-selection evaluation. The amount of energy consumption of Margosari village was 5,474.17 kcal/household/day and household energy consumption of Mulyorejo village was 4,745.22 kcal/household/day with their's score of Desirable Dietary Pattern (DDP) were 78.24 and 68.96 each. Fried bananas were locally processed food sources of energy consumed and have the largest consumption frequency. Cassava is a local food that has the most processed product. Most of household got the processed local food by making them self. The pattern of household food consumption in Pringsewu district was influenced by household income and number of household's member.

Key words: decision making, consumption pattern, local food.

ABSTRAK

PENGAMBILAN KEPUTUSAN DALAM PEMILIHAN PANGAN LOKAL OLAHAN DAN POLA KONSUMSI PANGAN RUMAH TANGGA DI KABUPATEN PRINGSEWU

Oleh

Meri Handayani

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengambilan keputusan rumah tangga dalam pemilihan dan konsumsi pangan lokal olahan, pola konsumsi pangan, pola konsumsi pangan lokal olahan dan faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi pangan oleh rumah tangga di Kabupaten Pringsewu. Penelitian ini dilakukan menggunakan metode survai. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja yaitu di Desa Margosari Kecamatan Pagelaran Utara dan Desa Mulyorejo Kecamatan Banyumas Kabupaten Pringsewu. Jumlah sampel penelitian sebanyak 74 rumah tangga dengan responden penelitian adalah ibu rumah tangga yang dipilih secara acak menggunakan tabel bilangan acak. Pengumpulan data dilakukan pada bulan April 2017-Mei 2017. Metode analisis data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, statistik deskriptif dan verifikatif dengan model fungsi permintaan konsumsi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rumah tangga di Kabupaten Pringsewu dalam melakukan pemilihan dan konsumsi pangan lokal olahan melalui tahap pengenalan kebutuhan, pencarian informasi, evaluasi alternatif, keputusan pemilihan dan konsumsi, dan evaluasi pasca pemilihan dan konsumsi. Konsumsi energi rumah tangga Pekon Margosari 5.474,17 kkal/rumah tangga/hari dan konsumsi energi rumah tangga Pekon Mulyorejo 4.754,22 kkal/rumah tangga/hari dengan skor pola pangan harapan (PPH) masing-masing sebesar 78,24 dan 68,96. Pisang goreng adalah pangan lokal olahan sumber energi yang banyak dikonsumsi dan memiliki frekuensi konsumsi terbesar. Ubi kayu merupakan pangan lokal yang memiliki jenis olahan terbanyak. Pangan lokal sebagian besar berasal dari membuat sendiri. Pola konsumsi pangan rumah tangga di Kabupaten Pringsewu dipengaruhi oleh pendapatan rumah tangga, dan jumlah anggota rumah tangga.

Kata kunci : pengambilan keputusan, pola konsumsi, pangan lokal

**PENGAMBILAN KEPUTUSAN DALAM PEMILIHAN PANGAN LOKAL
OLAHAN DAN POLA KONSUMSI PANGAN RUMAH TANGGA
DI KABUPATEN PRINGSEWU**

Oleh

MERI HANDAYANI

Skripsi

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mencapai Gelar
SARJANA PERTANIAN

pada

**Jurusan Agribisnis
Fakultas Pertanian Universitas Lampung**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
2018**

**Judul : PENGAMBILAN KEPUTUSAN DALAM
PEMILIHAN PANGAN LOKAL OLAHAN
DAN POLA KONSUMSI PANGAN RUMAH
TANGGA DI KABUPATEN PRINGSEWU**

Nama Mahasiswa : Meri Handayani

Nomor Pokok Mahasiswa : 1314131068

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian



Dr. Ir. Wuryaningsih Dwi Sayekti, M.S. NIP 196008221986032001 **Dr. Ir. Raden Hanung Ismono, M.P. NIP 196206231986031003**

2. Ketua Jurusan Agribisnis

Dr. Ir. Fembriarti Erry Prasmatiwi, M.P. NIP 196302031989022001

MENGESAHKAN

1. Tim Penguji

Ketua : Dr. Ir. Wuryaningsih Dwi Sayekti, M.S.

Sekretaris : Dr. Ir. Raden Hanung Ismono, M.P.

**Penguji
Bukan Pembimbing : Ir. Rabiatul Adawiyah, M.Si.**

2. Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si.
NIP. 196110201986031002

Tanggal Lulus Ujian Skripsi : 09 Januari 2018

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Poncowarno Kabupaten Lampung Tengah pada tanggal 22 Maret 1995, merupakan anak tunggal dari pasangan Bapak Ahmad Yani dan Ibu Heliyani. Penulis menempuh pendidikan Sekolah Dasar (SD) di SD Negeri 1 Kedaton Bandar Lampung, ditempuh pada tahun 2001 dan lulus pada tahun 2007. Penulis menempuh pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Wiyatama Bandar Lampung pada tahun 2007, lulus pada tahun 2010, kemudian penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Atas (SMA) pada SMAN 14 Bandar Lampung pada tahun 2010, lulus pada tahun 2013. Selama menempuh pendidikan SMA

penulis juga aktif sebagai anggota Organisasi Intra Sekolah (OSIS) sebagai duta anti narkoba dan bendahara umum. Penulis terdaftar sebagai mahasiswa regular Fakultas Pertanian Universitas Lampung pada tahun 2013 melalui seleksi Penerimaan Mahasiswa Perluasan Akses Pendidikan (PMPAP).

Selama menjadi mahasiswa di Universitas Lampung, penulis pernah aktif berorganisasi sebagai anggota dua Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian (HIMASEPERTA) periode 2014/2015. Selanjutnya pada tahun 2014, penulis mengikuti kegiatan *homestay* (Praktik Pengenalan Pertanian) di Desa Pancasila Kabupaten Lampung Selatan. Pada tahun 2016 penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) selama 60 hari di Desa Pulo Gadung Kecamatan Penawartama Kabupaten Tulang Bawang. Pada Tahun 2016, penulis juga melaksanakan Praktik Umum (PU) selama 40 hari di Taman Hortikultura Provinsi Lampung.

SANWACANA

Bismillahirrahmanirrahim

Alhamdulillahirabbil'alamin, segala puji dan syukur hanya kepada ALLAH SWT, atas berkat rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Sholawat serta salam semoga senantiasa tercurah kepada Baginda Muhammad Rasulullah SAW, yang telah memberikan teladan dan mengubah zaman kegelapan menjadi zaman yang terang benderang. Dalam penyelesaian skripsi yang berjudul **“Pola Pengambilan Keputusan Dalam Konsumsi Pangan Lokal Olahan dan Pola Konsumsi Pangan Rumah Tangga Di Kabupaten Pringsewu”**, banyak pihak yang telah memberikan sumbangsih, bantuan, nasihat, ilmu yang bermanfaat, serta saran-saran yang membangun. Oleh karena itu, dengan ketulusan hati penulis mengucapkan terimakasih yang tak terhingga nilainya kepada :

1. Ibu Dr. Ir. Wuryaningsih Dwi Sayekti, M.S., selaku dosen Pembimbing utama dan selaku dosen pembimbing akademik atas ketulusan dan kesabaran, semangat, bimbingan, masukan, arahan, nasihat dan perhatian yang tulus kepada penulis dari awal perkuliahan hingga proses penyelesaian skripsi.

2. Bapak Dr. Ir. R. Hanung Ismono, M.P., sebagai Pembimbing Anggota telah memberikan ilmu yang bermanfaat, bimbingan, motivasi, arahan dan saran kepada penulis selama proses penyelesaian skripsi.
3. Ibu Ir. Rabiatul Adawiyah M.Si., selaku Dosen Pembahas atas ilmu yang bermanfaat, arahan, bantuan, saran dan masukan yang telah diberikan untuk penyempurnaan skripsi ini.
4. Ibu Dr. Ir. F. E. Prasmatiwi, M.P., selaku Ketua Jurusan Agribisnis, atas arahan, bantuan dan nasihat yang diberikan.
5. Bapak Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
6. Teristimewa untuk orangtua tercinta, Ayahanda Ahmad Yani dan Ibunda Heliyani atas semua limpahan cinta kasih dan sayang, dukungan moral dan materil, doa setulus hati, restu, perhatian, semangat yang tiada henti, motivasi, nasihat, saran, dan kebahagiaan yang diberikan kepada penulis selama ini.
7. Seluruh dosen Jurusan Agribisnis atas semua ilmu yang telah diberikan selama penulis menjadi mahasiswa di Universitas Lampung.
8. Karyawan dan Karyawati di Jurusan Agribisnis Mba Ayi, Ibu Iin, Mba Tunjung, Mas Bukhari dan Mas Sukardi, atas semua bantuan yang telah diberikan.
9. Seseorang yang senantiasa menemani, Wisnu Cendik atas doa, motivasi, masukan, dukungan, semangat yang telah diberikan serta pengorbanan waktu dari awal menulis proposal, turun lapang hingga proses penyelesaian skripsi.
10. Sahabat-sahabat seperjuangan semasa kuliah : Ibrohim Saputra, Sinta Okpratiwi, Rahmi, Mahmud Rifa'I, Maria Dhua, Malik Ali, Hikemly, dan Kuantan.

11. Sahabat-sahabat tercintaku : Lutfiana Wardatun, Onah Sunarya, Mentari Diasti, Resti Purwaningsih, Friscilla Alima, Muhammad Nabil Setiawan.
12. Saudara/I ku tercinta: Visca Ade Rita, Yosi, Maria, Ajo Tiara, Anggun Fiolita, Adeliانا, Erinda, Denita Ariani, Aldora Desmonda, Tania Larasati.
13. Keluarga besar Kuliah Kerja Nyata (KKN) : Bapak Sunar dan Ibu, Hesti dan Ravicha yang telah menerima penulis dengan baik sebagai bagian dari keluarga.
14. Teman-teman seperjuangan Agribisnis 2013 : Satria, Yogi, Pandu, Nuzul, Fadhila Bazai, Ade Nov, Mera, Lita, Asti, Tero, Hesti, Fiqoh, Risa, Gita, Jenisa, Sintia, dan seluruh keluarga Agribisnis 2013 yang tidak dapat di sebutkan satu per satu atas semangat dan dukungannya kepada penulis selama ini.
15. Atu dan Kiyai Agribisnis 2010, 2011, dan 2012 serta adik-adik angkatan 2014 dan 2015 atas dukungan dan bantuan kepada penulis.
16. Almamater tercinta dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini.

Dengan segala kekurangan yang ada, penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Mohon maaf atas segala kesalahan dan kekhilafan selama proses penulisan skripsi ini. Semoga ALLAH SWT memberikan balasan terbaik atas segala bantuan yang telah diberikan. Aamiin Ya Rabbalalaamiin.

Bandarlampung, Januari 2018

Penulis,

Meri Handayani

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	vi
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	10
C. Tujuan	10
D. Manfaat Penelitian.....	11
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Pustaka.....	12
1. Pangan dan Pangan Lokal.....	12
2. Program Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan (P2KP)....	16
3. Pola Konsumsi Pangan, Angka Kecukupan Gizi (AKG), dan Pola Pangan Harapan	22
4. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pola Konsumsi Pangan.....	26
5. Perilaku Konsumen.....	31
6. Proses Keputusan.....	32
B. Kajian Penelitian Terdahulu	34
C. Kerangka Pemikiran	42
III. METODE PENELITIAN	
A. Metode, Lokasi dan Waktu Penelitian	47
B. Konsep Dasar dan Definisi Operasional.....	48
C. Populasi, Responden dan Teknik Sampling	53
D. Jenis dan Metode Pengumpulan Data.....	55
E. Metode Analisis Data	58
IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	
A. Keadaan Umum Kabupaten Pringsewu	64
B. Keadaan Umum Kecamatan Pagelaran Utara.....	67
C. Keadaan Umum Kecamatan Banyumas	73

V. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Karakteristik Umum Responden.....	78
1. Usia Responden	78
2. Tingkat Pendidikan Ibu Rumah Tangga	79
3. Pengetahuan Gizi Ibu Rumah Tangga	80
4. Jumlah Anggota Rumah Tangga	82
5. Pekerjaan Responden.....	83
6. Pendapatan Rumah Tangga	84
B. Tahap-tahap Pengambilan Keputusan Rumah Tangga dalam Memilih dan Mengonsumsi Pangan Lokal Olahan	85
1. Tahap Pengenalan Kebutuhan	85
2. Tahap Pencarian Informasi Pangan Lokal Olahan	89
3. Tahap Evaluasi Alternatif	91
4. Tahap Keputusan Memilih dan Mengonsumsi Pangan Lokal Olahan ..	93
5. Tahap Evaluasi Pasca Memilih dan Mengonsumsi Pangan Lokal	95
C. Pola Konsumsi Pangan Rumah Tangga.....	97
1. Jenis Konsumsi Pangan	97
2. Jumlah Konsumsi Pangan.....	102
3. Frekuensi Konsumsi Pangan.....	109
4. Skor Pola Pangan Harapan (PPH) Rumah Tangga Kabupaten Pringsewu	115
5. Sumber Pangan	118
D. Pola Konsumsi Pangan Lokal Olahan Rumah Tangga.....	118
1. Jumlah Konsumsi Pangan Lokal Olahan	119
2. Jenis Konsumsi Pangan Lokal Olahan.....	120
3. Frekuensi Konsumsi Pangan Lokal Olahan.....	123
4. Sumber Pangan Lokal	126
5. Ketersediaan Pangan Lokal	128
E. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pola Konsumsi Rumah Tangga	129
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	135
B. Saran	137
DAFTAR PUSTAKA.....	138
LAMPIRAN.....	143

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Konsumsi rata-rata energi per kapita per hari menurut kelompok makanan (kkal).....	3
2. Kandungan energi dan protein pangan lokal sumber karbohidrat	5
3. Susunan Pola Pangan Harapan (PPH) Nasional	26
4. Kajian penelitian terdahulu	36
5. Hasil uji validitas pertanyaan pengetahuan gizi ibu rumah tangga di Kabupaten Pringsewu.....	57
6. Pekon di Kecamatan Pagelaran Utara beserta luas wilayahnya.....	68
7. Jumlah Penduduk Kecamatan Pagelaran Utara berdasarkan pekerjaan.....	70
8. Sebaran responden berdasarkan usia ibu rumah tangga.....	79
9. Sebaran responden menurut tingkat pendidikan	80
10. Sebaran responden menurut nilai pengetahuan gizi.....	81
11. Sebaran responden menurut jumlah anggota rumah tangga	82
12. Sebaran responden menurut jenis pekerjaan	83
13. Sebaran responden menurut pendapatan rumah tangga	85
14. Tahap pengenalan program Diversifikasi Pangan.....	86
15. Tahap pengenalan kebutuhan pangan lokal olahan.....	88
16. Tahap pencarian informasi pangan lokal olahan.....	90
17. Tahap evaluasi alternatif pangan lokla olahan	92

18. Tahap pemilihan dan konsumsi pangan lokal olahan	93
19. Tahap evaluasi pasca pemilihan dan konsumsi pangan lokal olahan.....	96
20. Jumlah rumah tangga yang mengonsumsi berbagai jenis pangan dari sembilan golongan pangan.....	100
21. Jumlah konsumsi masing-masing jenis pangan per rumah tangga per hari per kapita per minggu dan per kapita per tahun.....	103
22. Rata-rata konsumsi energi (kkal) rumah tangga Kabupaten Pringsewu	107
23. Sebaran rumah tangga menurut frekuensi konsumsi makanan	111
24. Skor konsumsi pangan rumah tangga Kabupaten Pringsewu dengan PPH standar	116
25. Jenis pangan lokal olahan berdasarkan bahan baku pangan lokal (jagung, ubi kayu, ubi jalar, pisang dan talas).....	119
26. Rata-rata konsumsi (gram) pangan lokal olahan rumah tangga di Kabupaten Pringsewu	121
27. Sebaran responden berdasarkan frekuensi konsumsi pangan lokal olahan	125
28. Hasil regresi analisis faktor-faktor yang mempengaruhi skor PPH rumah tangga Kabupaten Pringsewu.....	130
29. Uji validitas kuesioner pengetahuan gizi	144
30. Uji reliabilitas kuesioner pengetahuan gizi	145
31. Identitas responden Pekon Margosari	146
32. Identitas anggota rumah tangga responden Pekon Margosari.....	148
33. Identitas responden Pekon Mulyorejo.....	156
34. Identitas anggota rumah tangga responden Pekon Mulyorejo	158
35. Pengetahuan gizi ibu rumah tangga Pekon Margosari.....	165
36. Pengetahuan gizi ibu rumah tangga Pekon Mulyorejo	169
37. Pengambilan keputusan konsumsi pangan lokal rumah tangga Pekon Margosari	171

38. Pengambilan keputusan konsumsi pangan lokal rumah tangga Pekon Mulyorejo	175
39. Jumlah rumah tangga Pekon Margosari, Pekon Mulyorejo dan Kabupaten Pringsewu yang mengonsumsi berbagai jenis pangan dari sembilan golongan pangan	181
40. Jumlah berbagai jenis pangan dari sembilan golongan pangan rumah tangga Pekon Margosari.....	184
41. Jumlah berbagai jenis pangan dari sembilan golongan pangan rumah tangga Pekon Mulyorejo	187
42. Frekuensi konsumsi berbagai jenis pangan rumah tangga Pekon Margosari berdasarkan sembilan jenis golongan pangan.....	190
43. Frekuensi konsumsi berbagai jenis pangan rumah tangga Pekon Mulyorejo berdasarkan sembilan jenis golongan pangan	192
44. Konsumsi energi sembilan golongan pangan rumah tangga Pekon Margosari	194
45. Konsumsi energi, angka kecukupan energi (AKE), tingkat kecukupan energi (TKE) rumah tangga Pekon Margosari	198
46. Perhitungan skor pola pangan harapan (PPH) rumah tangga Pekon Margosari	199
47. Rekap skor pola pangan harapan (PPH) rumah tangga Pekon Margosari	204
48. Konsumsi energi sembilan golongan pangan rumah tangga Pekon Mulyorejo.....	206
49. Konsumsi energi, angka kecukupan energi (AKE), tingkat kecukupan energi (TKE), rumah tangga Pekon Mulyorejo.....	210
50. Perhitungan skor pola pangan harapan (PPH) rumah tangga Pekon Mulyorejo ..	211
51. Rekap skor pola pangan harapan (PPH) rumah tangga Pekon Mulyorejo	216
52. <i>Recall</i> konsumsi pangan lokal olahan rumah tangga Pekon Margosari.....	218
53. <i>Recall</i> konsumsi pangan lokal olahan rumah tangga Pekon Mulyorejo.....	225
54. Jumlah konsumsi pangan lokal olahan rumah tangga Kabupaten Pringsewu.....	230

55. Jenis konsumsi pangan lokal olahan rumah tangga Kabupaten Pringsewu berdasarkan jumlah rumah tangga yang mengonsumsi pangan lokal olahan	231
56. Frekuensi konsumsi pangan lokal olahan rumah tangga Kabupaten Pringsewu	232
57. Ketersediaan pangan lokal segar dan pangan lokal olahan rumah tangga Pekon Margosari.....	233
58. Ketersediaan pangan lokal segar dan pangan lokal olahan rumah tangga Pekon Mulyorejo	234
59. Rekap cara memperoleh pangan lokal olahan rumah tangga Pekon Margosari	235
60. Rekap cara memperoleh pangan lokal olahan rumah tangga Pekon Mulyorejo	236
61. Faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi rumah tangga (Skor PPH) Kabupaten Pringsewu.....	237
62. Hasil analisis regresi model fungsi permintaan konsumsi	240
63. Hasil uji heteroskedastisitas	242

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Proses keputusan pemilihan dan konsumsi	34
2. Kerangka pemikiran pola pengambilan keputusan dalam pemilihan pangan lokal dan pola konsumsi rumah tangga Kabupaten Pringsewu.....	46
3. Kecamatan di Kabupaten Pringsewu beserta luas wilayahnya (km ²)	65
4. Pekon di Kecamatan Banyumas beserta luas wilayahnya (ha)	74

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Undang-undang RI Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan menyebutkan bahwa ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik dalam jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif dan produktif secara berkelanjutan. Ketahanan pangan memiliki peran yang strategis bagi negara yaitu untuk menjamin hak atas pangan bagi masyarakat, untuk membentuk sumber daya manusia berkualitas, dan merupakan pilar ketahanan nasional. Ketahanan pangan bagi suatu negara merupakan hal yang sangat penting, terutama bagi negara berkembang yang memiliki jumlah penduduk yang tinggi, seperti Indonesia.

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar bagi manusia selain sandang dan papan untuk tetap bertahan hidup, pangan sangat dibutuhkan dalam kehidupan manusia, dengan terpenuhinya kebutuhan pangan maka kehidupan manusia akan terjamin. Undang-undang No. 18 Tahun 2012 tentang pangan menyatakan bahwa pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumberdaya hayati dan air, baik yang berupa olahan maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan dan minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan

makanan, bahan baku makanan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, serta pembuatan makanan atau minuman. Pangan diperlukan tubuh sebagai triguna makanan untuk pemenuhan gizi dan sumber energi. Pangan yang dikonsumsi secara teratur oleh satu kelompok penduduk dalam jumlah yang cukup banyak untuk menyediakan bagian terbesar dari energi total yang dihasilkan oleh makanan disebut sebagai pangan pokok (Harper, Deaton, dan Driskel 1986).

Dewasa ini, Indonesia mengalami masalah yang sangat serius terkait ketahanan pangan. Adapun beberapa faktor yang menyebabkan permasalahan pangan di Indonesia yaitu 1) konversi lahan yang tinggi, 2) tingkat pertumbuhan penduduk yang hampir tidak terkendali, dan 3) pola konsumsi masyarakat yang telah berubah. Dalam mengatasi permasalahan ketahanan pangan, kebijakan yang dibuat pemerintah masih terfokus pada ketersediaan beras, hal ini dapat dilihat dari pemberian beras bagi keluarga miskin (raskin) (Moniharapon, Turukay dan Luhukay, 2013). Beras merupakan pangan pokok utama bagi sebagian besar penduduk Indonesia. Indonesia masih menghadapi masalah tingginya ketergantungan masyarakat pada beras dan rentannya ketahanan pangan di tingkat rumah tangga. Ketergantungan dalam mengonsumsi beras berdampak negatif pada masyarakat dan perekonomian negara. Kelebihan asupan karbohidrat dalam tubuh mengakibatkan serangan berbagai penyakit seperti jantung dan diabetes di sisi lain adalah tingginya angka impor beras Indonesia guna memenuhi permintaan yang berpengaruh pada stabilitas perekonomian negara. Selain itu, ketergantungan pada satu jenis pangan tertentu dapat mengakibatkan konsumsi total meningkat dan menuntut produksi total yang tinggi. Oleh karena itu, jika

terjadi gangguan pada ketersediaan pangan tertentu, akan berakibat pada sistem ketahanan pangan nasional. Ketergantungan yang tinggi terhadap beras ini dapat dilihat dari kecenderungan masyarakat yang tinggi dalam mengonsumsi beras per kapita sehari dibandingkan produk pangan lainnya yang terlihat Pada Tabel 1.

Tabel 1. Konsumsi rata-rata energi per kapita per hari menurut kelompok makanan (kcal)

Kelompok Makanan	Rata-rata konsumsi energi per kapita per hari menurut kelompok makanan (kcal)					
	2012		2013		2014	
	SMT 1	SMT 2	SMT 1	SMT 2	SMT 1	SMT 2
Padi-padian	894,92	886,84	876,58	869,36	867,64	865,28
Umbi-umbian	31,05	32,27	31,09	35,04	31,05	33,64
Ikan	45,19	47,26	44,09	45,45	45,3	47,08
Daging	52,52	61,62	39,96	38,47	43,33	43,82
Telur dan susu	48,89	50,25	53,50	53,19	54,94	55,46
Sayur-sayuran	37,54	37,90	34,96	36,71	36,90	38,69
Kacang-kacangan	52,54	55,12	51,53	46,8	50,18	50,31
Buah-buahan	37,11	35,12	35,65	30,39	37,76	36,15
Minyak dan lemak	238,25	242,88	227,99	231,08	236,47	238,30
Jumlah	1438,01	1449,26	1395,49	1386,49	1403,57	1408,73

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2014

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat bahwa padi-padian merupakan bahan makanan pokok yang paling banyak dikonsumsi masyarakat sehari-hari. Hal ini terlihat dari kontribusi energi terbesar yang dihasilkan dalam konsumsi berasal dari kelompok padi-padian. Namun demikian, dapat dilihat pula bahwa sejak semester 1-2 tahun 2012 hingga semester 1-2 tahun 2014 rata-rata konsumsi padi-padian oleh masyarakat per kapita per hari mengalami penurunan. Idealnya, apabila konsumsi beras menurun diharapkan dapat disubsitusi dengan pangan pokok lainnya yang berbasis sumberdaya lokal seperti komoditas umbi-umbian dan padi-padian lainnya.

Komoditas umbi-umbian dan padi-padian sumber karbohidrat lainnya yang biasa dikonsumsi masyarakat di masa lampau semakin tergeser sejalan dengan perkembangan ekonomi dan teknologi. Sementara itu, keberagaman jenis dan keseimbangan gizi dalam pola konsumsi pangan dibutuhkan tubuh untuk hidup sehat, aktif, dan produktif. Semakin beragam konsumsi pangan, maka kualitas pangan yang dikonsumsi semakin baik. Konsumsi pangan sehari-hari yang beraneka ragam perlu dipenuhi untuk mencapai keseimbangan antara masukan dan kebutuhan zat gizi yang diperlukan oleh tubuh. Kekurangan zat gizi pada jenis makanan yang satu akan dapat dilengkapi oleh makanan yang lain ketika mengonsumsi beraneka ragam pangan. Dengan memperhatikan pola konsumsi pangan masyarakat Indonesia yang masih belum sesuai harapan tersebut, maka penganekaragaman konsumsi pangan atau diversifikasi konsumsi pangan menjadi penting untuk dilaksanakan guna menciptakan generasi sumberdaya manusia yang lebih berkualitas dan berdaya saing (Badan Ketahanan Pangan, 2012).

Diversifikasi pangan merupakan suatu konsep kebijakan yang bertujuan untuk mengurangi jumlah konsumsi beras dengan cara menganeekaragamkan jenis pangan yang dikonsumsi masyarakat. Diversifikasi pangan bukan merupakan isu baru, tetapi sudah dikumandangkan sejak dikeluarkannya Instruksi Presiden (Inpres) No 14 Tahun 1974 Tentang Perbaikan Menu Makanan Rakyat (Harper et al., 1986). Sejak dikeluarkan Inpres tersebut hingga saat ini belum memberikan hasil yang signifikan. Diversifikasi pangan harus berbasis sumberdaya lokal yang dimiliki daerah setempat, sehingga dalam proses budidaya jumlah dan ketersediaannya dapat diupayakan secara optimal dan tidak terpengaruh terhadap permasalahan pasokan pangan masyarakat lokal di luar daerah. Menurut Dewi

dan Ginting (2012), Indonesia memiliki produksi tanaman pangan nonberas yang melimpah, hal ini merupakan salah satu peluang besar dalam pengembangan diversifikasi pangan berbasis pangan lokal. Selain itu, pangan berbasis pangan lokal sudah dikenal dan dapat diterima masyarakat.

Undang-Undang Nomor 18 Tentang Pangan menyebutkan bahwa pangan lokal adalah makanan yang dikonsumsi dan diproduksi masyarakat selain beras, sesuai dengan potensi dan kearifan lokal suatu daerah. Pangan lokal dapat berupa pangan segar atau yang telah mengalami pengolahan. Pangan lokal dapat dijadikan pangan pokok alternatif pengganti beras karena memiliki kandungan zat gizi yang tinggi dan tidak kalah dibandingkan kandungan zat gizi pada beras. Kandungan zat gizi beras dan beberapa jenis pangan lokal disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Sumber nutrisi di dalam beras dan pangan lokal

No.	Komponen	Satuan	Jagung biasa	Jagung manis	Ubi kayu	Beras	Ubi jalar
1	Energi	Kalori	129,00	96,00	157,00	365,00	123,00
2	Protein	Gram	4,10	3,50	0,80	5,20	1,80
3	Lemak	Gram	1,30	1,00	0,30	0,70	0,70
4	Karbohidrat	Gram	30,30	22,80	34,90	79,90	27,90
5	Kalsium	Miligram	5,00	3,00	33,00	5,00	30,00
6	Fosfor	Miligram	108,00	111,00	40,00	11,62	49,00
7	Besi	Miligram	1,10	0,70	0,70	0,10	0,70
8	Vitamin A	SI	117,00	400,00	48,00	11,00	777,00
9	Vitamin B	Miligram	0,18	0,15	0,06	0,07	0,09
10	Vitamin C	Miligram	9,00	12,00	30,00	49,00	22,00

Sumber : Direktorat Gizi dan Depkes, 2012 dalam Permatasari, 2013.

Terdapat banyak sumber pangan lokal yang dibudidayakan di Provinsi Lampung. Salah satu komoditas yang mempunyai prospek menjadi sumber bahan makanan pilihan dalam diversifikasi pangan Provinsi Lampung adalah ubi kayu.

Provinsi Lampung memiliki produksi ubi kayu tertinggi di Indonesia. Beberapa keunggulan dari ubi kayu adalah (1) tanaman ini sudah dikenal dan dibudidayakan secara luas oleh masyarakat pedesaan sebagai bahan pokok dan sebagai bahan cadangan makanan pada musim paceklik (2) masyarakat bersuku Jawa khususnya yang tinggal di pedesaan telah terbiasa mengolah dan mengonsumsinya dalam bentuk gatot dan tiwul (3) nilai kandungan gizi cukup tinggi dan merupakan pangan fungsional karena mengandung serat kasar dan serat pangan yang tinggi (4) ubi kayu memiliki kadar indeks glikemik yang rendah (5) dalam usus dan lambung ubi kayu berpotensi menjadi probiotik, dan (6) secara agronomis tanaman ubi kayu mudah beradaptasi dengan lingkungan atau lahan yang marginal beriklim kering (Direktorat Jendral Tanaman Pangan, 2012). Selain ubi kayu, jagung merupakan tanaman golongan rumputan yang berpotensi dijadikan bahan makanan alternatif pengganti beras hal ini dikarenakan jagung memiliki potensi untuk menyangga kebutuhan pangan sumber karbohidrat karena kandungan terbesar biji jagung adalah karbohidrat. Jagung berpotensi untuk dikembangkan sebagai bahan baku diversifikasi pangan karena mengandung karbohidrat yang setara dengan sereal lainya dan fisikokimia dari pati jagung memiliki karakteristik fungsional sebagai *dietary fiber*, beta karoten dan besi (Purnomo dan Purnamawati, 2009).

Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan (P2KP) merupakan upaya implementasi dari Peraturan Presiden Nomor 22 Tahun 2009 Tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal, yang ditinjaklanjuti oleh Peraturan Menteri Pertanian Nomor 43 Tahun 2009 Tentang Gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi pangan dengan cepat

melalui basis kearifan lokal serta kerja sama terintegrasi antara pemerintah, pemerintah daerah, dan masyarakat. Sebagai bentuk keberlanjutan Gerakan P2KP berbasis sumber daya lokal diimplementasikan melalui kegiatan (1) Optimalisasi Pemanfaatan Pekarangan melalui konsep Kawasan Rumah Pangan Lestari (KRPL), (2) Model Pengembangan Pangan Pokok Lokal (MP3L), serta (3) Sosialisasi dan Promosi P2KP. Melalui tiga kegiatan besar ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas konsumsi pangan masyarakat untuk membentuk pola konsumsi pangan yang baik dan sesuai dengan anjuran yang ditetapkan Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG). Secara umum tujuan kegiatan P2KP adalah untuk memfasilitasi dan mendorong terwujudnya pola konsumsi pangan masyarakat yang beragam, bergizi seimbang, dan aman (B2SA) yang diindikasikan dengan meningkatnya skor PPH. Sasaran penyelenggaraan program pada dasarnya adalah (1) untuk meningkatkan partisipasi kelompok wanita dalam memanfaatkan pekarangan sebagai sumber pangan dan gizi keluarga, (2) berkembangnya usaha pengolahan pangan skala usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) sumber karbohidrat selain beras dan terigu yang berbasis sumber daya dan kearifan lokal, (3) meningkatnya kesadaran dan peran masyarakat dalam mewujudkan pola konsumsi pangan B2SA serta menurunnya tingkat ketergantungan masyarakat terhadap bahan pangan tertentu dengan pemanfaatan pangan lokal.

Program P2KP telah dimulai sejak tahun 2010 salah satu daerah di Provinsi Lampung yang telah tercakup gerakan P2KP adalah Kabupaten Pringsewu. Kabupaten Pringsewu terdiri dari sembilan kecamatan, salah satu daerah di Kabupaten Pringsewu yang telah menjalankan gerakan P2KP adalah Pekon

Margosari Kecamatan Pagelaran Utara. Pemerintah telah melakukan upaya peningkatan kualitas konsumsi pangan di Pekon Margosari melalui pemberdayaan Kelompok Wanita Tani untuk mengolah pangan lokal menjadi bahan makanan melalui pemberian bantuan berupa alat produksi modern pengolahan beras siger sebagai wujud kegiatan Model pengembangan Pangan Pokok Lokal (MP3L). Pekon Margosari dipilih karena masyarakat di daerah tersebut di nilai masih aktif mengonsumsi dan memproduksi pangan lokal olahan berbasis ubi kayu seperti agroindustri keripik singkong, keripik pisang dan kelanting.

Kelompok Wanita Tani Melati Pekon Margosari telah dibina dalam kegiatan optimalisasi pemanfaatan pekarangan sebagai sumber pangan dan gizi keluarga serta diarahkan untuk pemberdayaan kemampuan membudayakan pola konsumsi pangan B2SA. Terdorong dari tujuan umum gerakan P2KP, yaitu memfasilitasi dan mendorong terwujudnya pola konsumsi masyarakat yang B2SA yang diindikasikan dengan meningkatnya skor PPH maka pola konsumsi masyarakat sebagai pelaksana kegiatan P2KP perlu diamati untuk mengukur adopsinya terhadap pelaksanaan program. Sasaran utama program tidak hanya kelompok wanita namun seluruh masyarakat yang ada di Pekon Margosari sehingga seluruh masyarakat pekon Margosari memahami keberadaan program serta turut andil dalam pelaksanaan program. Dalam penelitian ini dilakukan pengukuran pola konsumsi pangan rumah tangga Pekon Margosari yang telah tercakup program P2KP dan rumah tangga Pekon Mulyorejo yang belum tercakup program P2KP. Pekon Mulyorejo merupakan salah satu pekon di Kecamatan Banyumas Kabupaten Pringsewu yang belum tercakup program P2KP. Pengukuran tersebut akan dilakukan dengan melihat skor PPH, sedangkan untuk melihat pengaruh

program maka akan dibandingkan antara skor PPH rumah tangga Pekon Margosari yang telah tercakup program P2KP dan rumah tangga Pekon Mulyorejo yang belum tercakup program P2KP.

Pola konsumsi adalah susunan beragam pangan yang dikonsumsi dalam waktu tertentu yang tercermin dalam jumlah, frekuensi, dan jenis pangan yang dipengaruhi faktor fisiologi, psikologi, sosial dan budaya. Pola konsumsi disebut juga pola makan atau kebiasaan makan seseorang . Pola konsumsi pangan seseorang akan menentukan mutu gizi konsumsi pangan dan tingkat keragaman konsumsi pangan seseorang yang tercermin dalam skor PPH (Indriani, 2014). Menurut Harper *et al.* (1986) ketersediaan, pola sosial budaya, dan faktor pribadi merupakan faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi atau kebiasaan makan baik individu pada tingkat masyarakat maupun rumah tangga. Suhardjo (2006) mengemukakan bahwa faktor-faktor yang memengaruhi konsumsi pangan sehari-hari adalah persediaan pangan, tingkat pendapatan, pengetahuan gizi dan besar keluarga. Oleh karena itu, pada penelitian ini dianalisis faktor-faktor yang berpengaruh terhadap pola konsumsi pangan rumah tangga di Kabupaten Pringsewu.

Pola konsumsi pangan lokal dapat dilihat dalam jumlah, frekuensi, dan jenis. Tindakan memilih, membeli dan mengonsumsi dilakukan dengan proses pengambilan keputusan yang terdiri dari lima tahapan yaitu, pengenalan kebutuhan, pencarian informasi, evaluasi alternatif, pemilihan atau konsumsi, dan evaluasi pasca konsumsi (Sumarwan, 2011). Oleh karena itu, pada penelitian ini dianalisis pola konsumsi pangan lokal oleh rumah tangga di Kabupaten Pringsewu.

Rumah tangga di Kabupaten Pringsewu tentu memiliki pola pengambilan keputusan yang berbeda-beda dalam memilih dan mengonsumsi kebutuhan pangan sehari-hari termasuk dalam memilih dan mengonsumsi pangan lokal olahan. Oleh karena itu pada penelitian ini di analisis pola pengambilan keputusan dalam pemilihan dan konsumsi pangan lokal olahan rumah tangga di Kabupaten Pringsewu.

B. Rumusan Masalah

- (1) Bagaimana pengambilan keputusan dalam pemilihan dan konsumsi pangan lokal olahan rumah tangga di Kabupaten Pringsewu ?
- (2) Bagaimana pola konsumsi pangan rumah tangga di Kabupaten Pringsewu ?
- (3) Bagaimana pola konsumsi pangan lokal olahan rumah tangga di Kabupaten Pringsewu ?
- (4) Faktor-faktor apa saja yang berpengaruh terhadap pola konsumsi pangan rumah tangga di Kabupaten Pringsewu ?

C. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- (1) Menganalisis pengambilan keputusan dalam pemilihan dan konsumsi pangan lokal olahan rumah tangga di Kabupaten Pringsewu.
- (2) Menganalisis pola konsumsi pangan rumah tangga di Kabupaten Pringsewu.
- (3) Menganalisis pola konsumsi pangan lokal olahan rumah tangga di Kabupaten Pringsewu.
- (4) Menganalisis faktor-faktor apa saja yang berpengaruh terhadap pola konsumsi pangan rumah tangga di Kabupaten Pringsewu.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut

- (1) Masyarakat, sebagai sumber informasi bahwa pangan lokal berpotensi sebagai bahan makanan pokok substitusi beras karena pangan lokal memiliki kandungan gizi yang hampir sama dengan beras.
- (2) Pemerintah dan Instansi terkait, sebagai informasi perkembangan program Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan (P2KP).
- (3) Peneliti lain, sebagai sumber informasi dan sebagai bahan pertimbangan dalam penelitian sejenis atau penelitian lebih lanjut dimasa yang akan datang.

II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN

A. Tinjauan Pustaka

1. Pangan dan Pangan Lokal

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang harus terpenuhi setiap hari dan menjadi bagian dari hak asasi manusia. Husodo dan Muchtadi (2004), mengatakan bahwa pangan adalah komoditas penting dan strategis sebagai kebutuhan pokok manusia yang pemenuhannya menjadi hak asasi setiap rakyat Indonesia sebagaimana dinyatakan dalam UU No. 7 Tahun 1996 tentang pangan, yang kemudian diubah menjadi UU No. 18 Tahun 2012. Kecukupan akan pangan menentukan kualitas sumber daya suatu bangsa. Pencapaian akan kebutuhan pangan haruslah dilakukan secara sungguh-sungguh guna membentuk sumber daya manusia Indonesia yang berkualitas. Pangan yang terpenuhi harus dalam jumlah yang cukup, aman, bermutu, dan beragam.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 menyebutkan bahwa yang dimaksud pangan lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal yang dimiliki daerah tersebut. Setiap daerah memiliki potensi pangan lokal yang berbeda-beda dan merupakan hak asasi setiap individu untuk memperoleh pangan lokal dengan jumlah yang cukup, aman serta terjangkau.

Menurut Indroyono (2010) dalam Auliana (2011), Indonesia memiliki setidaknya 77 bahan makanan yang mengandung karbohidrat yang hampir sama dengan nasi sehingga bisa dijadikan substitusi nasi. Lebih lanjut dikatakan bahwa untuk mengatasi permasalahan ketahanan pangan maka masyarakat perlu diarahkan untuk memanfaatkan dan meningkatkan konsumsi pangan lokal.

Pangan lokal merupakan bentuk kekayaan budaya kuliner negara Indonesia. Keanekaragaman pangan lokal yang terbentuk atas dasar ketersediaan bahan baku dan kebutuhan lokal, menjadikan pangan lokal memiliki tingkat kesesuaian yang tinggi dengan kebutuhan masyarakat terhadap kalori atau energi. Pangan lokal yang dimiliki Indonesia meliputi pangan pokok sumber energi, pangan sumber protein, dan sayuran serta buah yang tidak dimiliki oleh negara lain (Auliana, 2011). Pada penelitian ini pangan lokal yang akan dianalisis adalah pangan lokal sumber energi.

Beragam jenis pangan lokal di Indonesia membantu memudahkan keluarga dalam mengatur pola makan dan menu untuk memenuhi kebutuhan gizi seluruh anggota keluarga. Pangan lokal memiliki kandungan gizi yang tidak kalah dibandingkan dengan nasi/beras. Badan Ketahanan Pangan Republik Indonesia (2012) mengemukakan bahwa terdapat banyak pangan lokal sumber karbohidrat yang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi sebagai alternatif selingan beras yang berpotensi di Indonesia diantaranya yaitu jagung, ubi kayu, ubi jalar, talas dan sagu.

a. Jagung

Jagung merupakan tanaman golongan rumputan kedua yang paling luas dibudidayakan di Indonesia setelah padi. Komoditas ini memiliki potensi untuk

menyangga kebutuhan pangan non beras karena kandungan terbesar biji jagung adalah karbohidrat, dan potensial digunakan sebagai bahan baku industri pangan, minuman, kimia dan farmasi serta industri lainnya. Jagung berpotensi dikembangkan sebagai bahan baku diversifikasi pangan karena mengandung karbohidrat yang setara dengan sereal lainya dan fisikokimia dari pati jagung memiliki karakteristik fungsional sebagai *dietary fiber*, beta karotin dan besi.

b. Ubi kayu

Di Indonesia, ubi kayu menjadi pangan pokok setelah beras dan jagung. Di beberapa tempat, tanaman ubi kayu ini dianggap sebagai cadangan pangan dan lumbung hidup. Ubi singkong merupakan sumber energi yang kaya karbohidrat namun sangat miskin protein. Sumber protein yang bagus justru terdapat pada daun singkong karena mengandung asam amino metionin. Umbi akar singkong banyak mengandung glukosa dan dapat dimakan mentah. Bagian tanaman ubi kayu yang dimanfaatkan untuk konsumsi adalah umbi dan daun yang dapat diolah menjadi makanan sehat dan bergizi. Rasanya sedikit manis, ada pula yang pahit tergantung pada kandungan racun glukosida yang dapat membentuk asam sianida. Umbi yang rasanya manis menghasilkan paling sedikit 20 mg HCN per kilogram umbi akar yang masih segar, dan 50 kali lebih banyak pada umbi yang rasanya pahit. Pada jenis singkong yang manis, proses pemasakannya sangat diperlukan untuk menurunkan kadar racunnya. Dari umbi ini dapat di buat pula tepung tapioka. Budiyanto (2002) dalam Auliana (2011) menyebutkan kandungan gizi ubi kayu yang penting per 100 gram adalah 146 kal, protein 1,2 g, dan kalsium 33 mg. Daun singkong mempunyai kandungan serat dan zat besi yang baik serta kandungan gizi lain seperti protein, vitamin A 3.300 RE/100 g, vitamin C 275

mg/100 g. Selain itu, kelebihan singkong terdapat pada kandungan kalori yang lebih rendah dibanding beras sehingga bagi penderita penyakit tertentu seperti diabetes dan obesitas dapat memanfaatkannya untuk diet, dan ubi kayu memiliki kandungan kalsium yang lebih tinggi dibandingkan dengan beras sehingga dapat dimanfaatkan untuk menambah asupan kalsium.

Ubi kayu mempunyai prospek menjadi sumber bahan pangan pilihan dalam diversifikasi pangan, beberapa keunggulan dari ubi kayu yaitu (a) ubi kayu sudah dikenal dan dibudidayakan secara luas oleh masyarakat pedesaan sebagai bahan pokok dan sebagai bahan cadangan pangan pada musim paceklik (b) masyarakat Pulau Jawa khususnya telah terbiasa mengolah dan mengonsumsinya (c) nilai kandungan gizi cukup tinggi (d) mudah beradaptasi dengan lingkungan atau lahan marginal dan beriklim kering.

c. Ubi jalar

Ubi jalar atau ketela rambat adalah sejenis tanaman budidaya yang berpotensi tinggi namun belum didayagunakan secara maksimal. Di Indonesia, penggunaan tepung ubi jalar memang belum sebanyak di luar negeri kondisi ini merupakan peluang bagi pengembangan ubi jalar. Ubi jalar mempunyai prospek menjadi sumber bahan pangan pilihan dalam diversifikasi pangan, hal ini dikarenakan Indonesia memiliki potensi ubi jalar yang tinggi.

Ubi jalar dibedakan menjadi tiga jenis menurut warnanya, yaitu kuning (merah), ungu, dan putih. Ubi jalar memiliki kandungan betakaroten dan vitamin A yang tinggi. Selain kandungan betakaroten dan vitamin A yang tinggi, ubi jalar memiliki kandungan banyak kandungan karbohidrat. Dalam 100 gr ubi jalar terkandung energi (123 kal), protein (2,7 g), lemak (0,79 g), mineral kalsium (30

mg), fosfor (49 mg), besi (4 mg), vitamin B-1 (0,09 mg), vitamin B-2 (0,32 mg), vitamin C (2-20 mg), dan air (68,5 persen) (Auliana,2011).

d. Talas

Talas merupakan tanaman pangan yang bersifat menahun. Talas bisa dijumpai hampir diseluruh kepulauan dan tersebar dari tepi pantai sampai pegunungan yang terletak 1.000 - 1.300 m diatas permukaan laut. Talas berpotensi menjadi sumber bahan pangan pilihan dalam diversifikasi pangan, hal ini dikarenakan talas mudah ditanam hampir disemua jenis tanah dan juga dapat ditumpangsarikan.

e. Sagu

Sagu merupakan bahan pangan yang telah dimanfaatkan di beberapa daerah di Indonesia, dibandingkan dengan tanaman penghasil karbohidrat lain, keunggulan tanaman sagu adalah produktivitasnya tinggi (Badan Ketahanan Pangan Republik Indonesia, 2012).

2. Program Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan (P2KP)

Dalam rangka mewujudkan pembangunan ketahanan pangan menuju kemandirian pangan, maka pelaksanaan kegiatan internalisasi penganekaragaman konsumsi pangan tidak terlepas dari ketiga aspek ketahanan pangan yaitu pada (1) aspek ketersediaan pangan (2) aspek distribusi pangan, dan (3) aspek konsumsi pangan. Program Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan (P2KP) merupakan upaya implementasi dari Peraturan Presiden Nomor 22 Tahun 2009 Tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal, yang ditindak lanjuti oleh Peraturan Menteri Pertanian

Nomor 43 Tahun 2009 Tentang Gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal. Peraturan tersebut merupakan acuan untuk mendorong upaya penganekaragaman konsumsi pangan dengan cepat melalui basis kearifan lokal serta kerja sama terintegrasi antara pemerintah, pemerintah daerah, dan masyarakat. Program P2KP dimulai sejak tahun 2010, pada tahun 2015 program P2KP diimplementasikan melalui kegiatan (1) Optimalisasi Pemanfaatan Pekarangan Melalui Konsep Kawasan Rumah Pangan Lestari (KRPL), (2) Model Pengembangan Pangan Pokok Lokal (MP3L), dan (3) Sosialisasi dan Promosi P2KP.

a. Optimalisasi Pemanfaatan Pekarangan Melalui Konsep Kawasan Rumah Pangan Lestari (KRPL)

Optimalisasi pemanfaatan pekarangan dilakukan melalui pemberdayaan wanita untuk mengoptimalkan pemanfaatan pekarangan sebagai sumber pangan dan gizi keluarga. Upaya ini dilakukan dengan membudidayakan berbagai jenis tanaman sesuai kebutuhan pangan keluarga seperti aneka umbi, sayuran, buah, serta budidaya ternak kecil dan ikan sebagai tambahan untuk ketersediaan pangan sumber karbohidrat, vitamin, mineral, dan protein bagi keluarga bagi suatu kawasan perumahan sehingga dapat terbentuk kawasan yang kaya akan sumber pangan yang diproduksi sendiri dari hasil optimalisasi pekarangan. Pendekatan pengembangan ini dilakukan dengan mengembangkan pertanian berkelanjutan (*sustainable agriculture*), antara lain dengan membangun kebun bibit dan mengutamakan sumber daya lokal disertai dengan pemanfaatan pengetahuan lokal (*local wisdom*) sehingga kelestarian alam pun tetap terjaga.

Kegiatan optimalisasi pemanfaatan pekarangan melalui KRPL dilakukan dengan pendampingan oleh penyuluh pendamping P2KP desa dan pendamping P2KP kabupaten/kota, serta dikoordinasikan bersama dengan aparat kabupaten/kota. Selain pemanfaatan pekarangan juga diarahkan untuk pemberdayaan kemampuan kelompok wanita membudayakan pola konsumsi pangan beragam, bergizi seimbang, dan aman (B2SA), termasuk kegiatan usaha pengolahan pangan rumah tangga untuk menyediakan pangan yang lebih beragam.

b. Model Pengembangan Pangan Pokok Lokal (MP3L)

Kegiatan Model Pengembangan Pangan Pokok Lokal (MP3L) dilaksanakan dalam rangka mengembalikan pola konsumsi masyarakat kepada budaya dan potensi setempat. Pemilihan komoditas pangan yang akan dikembangkan melalui penyediaan teknologi pengolahan yang lebih modern mengacu kepada potensi dan kebutuhan setempat.

Pada prinsipnya, kegiatan MP3L dilaksanakan untuk mengembangkan pangan lokal sumber karbohidrat selain beras dan terigu yang secara khusus dipersiapkan untuk mendukung pelaksanaan program pangan bersubsidi bagi keluarga berpendapatan rendah. Kegiatan ini dilaksanakan melalui kerjasama dengan perguruan tinggi dan berbagai instansi terkait yang bertujuan untuk (1) mengembangkan beras/nasi yang berasal dari pangan lokal sumber karbohidrat selain beras yang dapat disandingkan dengan nasi yang berasal dari beras (2) mengembalikan budaya masyarakat untuk kembali pada pola konsumsi pangan pokok asalnya melalui penyediaan bahan pangan lokal selain beras (3) perbaikan kualitas konsumsi pangan masyarakat melalui penurunan konsumsi beras dan

peningkatan konsumsi pangan pokok selain beras yang diimbangi dengan konsumsi pangan hewani serta sayuran dan buah.

Pemanfaatan pangan lokal yang bersumber dari aneka umbi, sagu, pisang, sukun, labu kuning sudah banyak dikembangkan. Salah satu komoditas pangan lokal yang di kembangkan di Pekon Margosari adalah ubi kayu. Kelompok Wanita Tani Melati merupakan satu-satunya KWT di Kabupaten Pringsewu yang diberikan bantuan alat produksi modern untuk mengolah ubi kayu menjadi beras singkong seger (beras siger). Kelompok Wanita Tani (KWT) Melati terbentuk pada tahun 2013. Pada mulanya alat produksi modern pengolahan beras siger diberikan kepada anggota muslimat di Pekon Margosari, namun karena anggota muslimat sebagian besar adalah laki-laki maka di sepakati untuk memberikan tanggung jawab tersebut kepada ibu rumah tangga di Pekon Margosari. Sejak saat itu terbentuklah Kelompok Wanita Tani (KWT) Melati yang diketuai oleh Ibu Ani Marwanti. Melalui pemberian alat produksi pengolahan beras siger diharapkan dapat mendorong dan mengembangkan penganekaragaman pangan khususnya berbasis aneka bahan makanan berbahan baku lokal.

c. Sosialisasi dan Promosi P2KP

Kegiatan Sosialisasi dan Promosi P2KP dimaksudkan untuk memasyarakatkan dan membudayakan pola konsumsi pangan B2SA kepada masyarakat melalui upaya-upaya penyebaran informasi, perubahan sikap dan perilaku serta ajakan memanfaatkan pangan lokal sebagai sumber gizi keluarga untuk pola hidup yang sehat, aktif dan produktif. Kegiatan sosialisasi dan promosi P2KP dilakukan dalam bentuk beberapa kegiatan yang terdiri dari (1)

gerakan atau kampanye P2KP (2) lomba cipta menu B2SA (3) penayangan iklan di media masa, dan (4) pameran P2KP.

(1) Gerakan atau Kampanye P2KP

Gerakan atau kampanye P2KP dilaksanakan melalui kegiatan-kegiatan kreatif dan inovatif yang dapat menarik perhatian serta mendidik masyarakat dengan membentuk pola konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang, dan aman (B2SA) seperti gerakan *One Day No Rice*, kegiatan mengonsumsi ubi, gerakan mengonsumsi buah dan sayur, dan lain sebagainya. Gerakan dan kampanye P2KP dilakukan melalui aneka perlombaan, seminar diversifikasi pangan, maupun melalui penyuluhan berbagai tingkatan. Kelompok Wanita Tani Melati Pekon Margosari telah mendapat sosialisasi dan penyuluhan diversifikasi pangan. Sosialisasi dan penyuluhan diversifikasi pangan dilakukan oleh Kepala Bagian Konsumsi Pangan Dinas Ketahanan Pangan Daerah Kabupaten Pringsewu.

(2) Lomba Cipta Menu B2SA

Lomba Cipta Menu (LCM) merupakan salah satu ajang tahunan yang digelar untuk mendukung upaya P2KP. Lomba Cipta Menu B2SA dilaksanakan di tingkat kabupaten/kota, kemudian dilanjutkan pada tingkat provinsi, dan berlanjut hingga tingkat nasional pada puncak perayaan Hari Pangan Sedunia (HPS). Menu yang diciptakan terdiri dari sarapan, makan siang, dan makan malam untuk tiga hari dengan memanfaatkan pangan lokal. Lomba Cipta Menu dimaksudkan sebagai bentuk sosialisasi dan peningkatan pemahaman atas pentingnya diversifikasi konsumsi pangan melalui kompetisi penciptaan menu B2SA berbasis sumber daya lokal. Kelompok Wanita Tani Melati merupakan

KWT yang aktif di Kabupaten Pringsewu. Menurut narasumber KWT Melati aktif dalam mengikuti acara LCM ditingkat Kabupaten/Kota/Provinsi. Meskipun tidak mengikuti lomba namun KWT Melati dipilih sebagai perwakilan Kecamatan/Kabupaten untuk menghadiri atau mengikuti LCM di tingkat Kabupaten/Kota/Provinsi. Adanya kegiatan LCM ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat Provinsi Lampung khususnya para anggota KWT Melati dan masyarakat Pekon Margosari untuk berinovasi menciptakan menu B2SA berbasis pangan lokal.

(3) Penayangan Iklan di Media Masa

Iklan di media masa dilakukan untuk menyebarluaskan informasi secara luas kepada masyarakat. iklan dilakukan di media massa cetak maupun elektronik dalam bentuk pemasangan billboard di tempat-tempat umum, penyiaran jingle P2KP di radio, maupun penayangan iklan layanan masyarakat di televisi baik tingkat lokal maupun tingkat nasional.

(4) Pameran P2KP

Kegiatan pameran P2KP dilakukan untuk mempromosikan upaya peningkatan diversifikasi pangan melalui *event* seperti Hari Pangan Sedunia, Festival Pangan Lokal, dan lain sebagainya. Pameran diversifikasi pangan dimaksudkan untuk memudahkan interaksi antara pemerintah dengan para pengunjung, baik itu masyarakat umum maupun pelaku usaha. Dalam rangka mempercepat penurunan konsumsi beras, maka pameran ini diarahkan untuk memamerkan atau mendemokan pangan pokok selain beras dan terigu, dan bukan memamerkan pangan kudapan/camilan.

3. Pola Konsumsi Pangan, Angka Kecukupan Gizi (AKG), dan Pola Pangan Harapan (PPH)

Pola konsumsi pangan adalah cara seseorang atau kelompok dalam memilih makanan dan memakannya sebagai respon terhadap pengaruh fisiologis, psikologis, budaya, dan sosial. Pola pangan disebut juga sebagai pola makanan, kebiasaan makan atau kebiasaan pangan (Harper *et al.* 1986). Menurut Soedioetama (1996) konsumsi pangan merupakan keragaman jumlah pangan tunggal yang dikonsumsi seseorang ataupun sekelompok orang yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan fisiologis, psikologis dan sosiologi Tujuan fisiologis merupakan upaya untuk memenuhi keinginan makanan (rasa lapar) atau untuk memperoleh zat-zat gizi yang diperlukan tubuh. Tujuan psikologis adalah untuk memenuhi kepuasan emosional atau selera, sedangkan tujuan sosiologis adalah untuk memelihara hubungan manusia dalam keluarga dan masyarakat.

Secara kualitatif pola konsumsi pangan dapat dilihat berdasarkan apa yang dikonsumsi dan secara kuantitatif meliputi jumlah banyaknya makanan yang dikonsumsi dalam satuan tertentu, makanan jenis apakah yang dikonsumsi, dan seberapa sering mengonsumsi suatu jenis makanan dalam waktu tertentu. Pola konsumsi pangan terbentuk dari konsumsi makanan, hal ini dikarenakan adanya tindakan mengonsumsi secara rutin atau terus menerus dalam kurun waktu tertentu sehingga konsumsi pangan membentuk kebiasaan makan seseorang maupun sekelompok orang (Syafani, Lestari, dan Sayekti, 2015).

Sejak Indonesia merdeka, jumlah dan jenis bahan makanan yang dikonsumsi masyarakat mengalami perubahan. Perubahan pola konsumsi dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain kemajuan di bidang teknologi, pendidikan, ekonomi dan perubahan sistem nilai yang berlaku di masyarakat

(Syah, 2012). Semakin maju suatu bangsa maka semakin besar perhatiannya terhadap mutu bahan pangan. Pemilihan pangan terjadi bila ketersediaan bahan pangan cukup atau berlebih. Faktor-faktor pertimbangan pemilihan antara lain adalah tingkat perkembangan teknologi dan komunikasi sosial, ekonomi, budaya, tradisi dan persepsi individu, serta media massa, industri pangan, dan iklan.

Konsumsi pangan merupakan faktor utama untuk memenuhi kebutuhan gizi seseorang. Sediaoetama (1996) berpendapat bahwa untuk tingkat konsumsi, pemenuhan gizi lebih banyak ditentukan oleh kualitas dan kuantitas pangan yang dikonsumsi. Kualitas pangan mencerminkan jumlah setiap gizi yang dibutuhkan oleh tubuh yang terdapat dalam bahan pangan, sedangkan kuantitas pangan mencerminkan jumlah setiap gizi dalam suatu bahan pangan. Jika unsur kualitas dan kuantitas gizi terpenuhi, maka status gizi baik akan tercapai.

Kecukupan gizi setiap individu pasti berbeda-beda. Kecukupan gizi adalah rata-rata asupan gizi harian yang cukup untuk memenuhi kebutuhan gizi bagi hampir semua orang sehat dalam kelompok umur, jenis kelamin, dan fisiologis tertentu. Almatsier (2009) berpendapat bahwa Angka Kecukupan Gizi (AKG) adalah taraf konsumsi zat-zat esensial yang berdasarkan pengetahuan ilmiah dinilai cukup untuk memenuhi kebutuhan hampir semua orang sehat.

Angka Kecukupan Gizi (AKG) adalah banyaknya zat-zat gizi minimal yang dibutuhkan seseorang untuk mempertahankan status gizi. AKG yang dianjurkan didasarkan pada patokan berat badan untuk masing-masing kelompok umur, jenis kelamin, aktivitas fisik, dan kondisi fisiologis tertentu seperti kehamilan dan ibu menyusui. Kecukupan energi dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu umur, jenis

kelamin, ukuran tubuh status fisiologis, kegiatan, efek termik, iklim dan adaptasi (Hardinsyah dan Tampubolon, 2004).

Pola konsumsi dapat diukur menggunakan pendekatan komposisi zat gizi (energi, protein hewani dan nabati) yaitu dengan melihat kontribusi energi maupun protein pangan, selain itu juga dapat dilakukan dengan pendekatan komposisi kelompok pangan yaitu melalui pola pangan harapan (PPH). Pola konsumsi yang baik adalah yang dapat memenuhi PPH (Aritonang, 2001). UU No 18 tahun 2012 mendefinisikan PPH sebagai susunan jumlah pangan menurut sembilan kelompok pangan yang didasarkan pada kontribusi energi yang memenuhi kebutuhan gizi secara kuantitas, kualitas maupun keragaman dengan mempertimbangkan aspek sosial, ekonomi, budaya, agama dan cita rasa.

Menurut Hanafie (2010), bahwa PPH adalah susunan beragam pangan yang didasarkan pada sumbangan energi dari setiap kelompok pangan, baik secara absolut maupun relatif terhadap total energi yang dikonsumsi oleh rumah tangga. Aritonang (2001) menyebutkan bahwa PPH merupakan susunan pangan yang benar-benar menjadi harapan untuk dapat diwujudkan, baik berupa konsumsi pangan maupun pangan yang harus tersedia bagi pemenuhan kebutuhan pangan penduduk.

Pola Pangan Harapan berguna sebagai instrumen sederhana menilai situasi ketersediaan konsumsi pangan berupa jumlah dan komposisi pangan menurut jenis pangan secara agregat. Pola Pangan Harapan dapat digunakan untuk perencanaan dan ketersediaan serta perumusan kebijaksanaan pangan dan perencanaan pertanian di suatu wilayah. Perencanaan pertanian dan pangan dengan adanya PPH akan mengetahui banyaknya pangan yang harus disediakan

untuk konsumsi penduduk agar terpenuhi kecukupan gizi dengan mutu yang lebih baik (Ariani, Hidayat, dan Kusharto 1995).

Pola pangan harapan (PPH) digunakan dalam perencanaan pangan suatu wilayah. Perencanaan pangan dengan pendekatan PPH ditujukan untuk meningkatkan kualitas konsumsi pangan masyarakat dengan membuat suatu rasionalisasi pola konsumsi pangan yang dianjurkan. Perencanaan pangan terdiri dari kombinasi aneka ragam pangan yang memenuhi syarat mutu, dalam hal ini komposisi pangan yang sesuai dengan PPH. Perencanaan pangan ini dapat dilakukan dengan menggunakan dua sumber data, yaitu data konsumsi dan data ketersediaan (Ariani, Hidayat, dan Kusharto 1995).

Pola Pangan Harapan (PPH) mencakup sembilan bahan pangan, yaitu (1) padi-padian yang terdiri dari beras, jagung, terigu, dan padi-padian lainnya, (2) makanan berpati atau umbi-umbian yang terdiri dari kentang, ubi kayu, sagu talas dan umbi-umbian lainnya, (3) pangan hewani yang terdiri dari ikan, daging, telur, susu, dan lemak hewani, (4) lemak dan minyak yang terdiri dari minyak kelapa, minyak jagung, minyak kelapa sawit dan margarine, (5) buah biji berminyak yang terdiri dari kacang kedelai, kacang tanah, kacang hijau, dan kacang-kacangan lainnya, (6) gula yang terdiri dari gula pasir, gula merah, dan gula lainnya, (7) sayur dan buah adalah seluruh jenis sayur dan buah yang biasa dikonsumsi, dan (8) lain-lainnya terdiri dari teh, kopi, bumbu makanan dan minuman beralkohol (Sembiring, 2002).

Setiap negara memiliki potensi pangan dan sosio budaya yang berbeda-beda. Bagi Indonesia direkomendasikan kelompok padi-padian sebesar 50 persen, umbi-umbian sebesar enam persen, pangan hewani 12 persen, buah dan biji

berminyak tiga persen, kacang-kacangan lima persen, gula lima persen, buah dan sayur enam persen (FAO-RAPA 1989 dalam Suharjo 2006). Susunan pola pangan harapan (PPH) Nasional dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Susunan Pola Pangan Harapan (PPH) Nasional

	Gol. Pangan	Gram	Kec. Energi (kkal)	Kontribusi Energi (%)	Bobot	Skor PPH
1	Padi-padian	275	1,000	50,0	0,5	25,0
2	Umbi-umbian	100	120	6,0	0,5	2,5
3	Hewani	150	240	12,0	2,0	24,0
4	Minyak&lemak	20	200	10,0	0,5	5,0
5	Buah dan biji berminyak	10	60	3,0	0,5	1,0
6	Kacang-kacangan	35	100	5,0	2,0	10,0
7	Gula	30	100	5,0	0,5	2,5
8	Sayur dan buah	250	120	6,0	5,0	30,0
9	Lain-lain	0	60	3,0	0,0	0,0
	Jumlah		2,000	100,0		100,0

Sumber : Indriani, 2014

Skor PPH maksimal adalah 100. Semakin tinggi skor mutu gizi pangan menunjukkan situasi pangan yang semakin beragam dan semakin baik komposisi dan mutu gizinya. Skor PPH digunakan sebagai indikator mutu gizi pangan dan keragaman konsumsi pangan, PPH berguna sebagai instrumen sederhana menilai situasi ketersediaan dan konsumsi pangan berupa jumlah dan komposisi pangan menurut jenis pangan secara agregat (Baliwati, 2002 dalam Cahyaningsih, 2008).

4. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pola Konsumsi Pangan

Indriani (2014) mengemukakan bahwa keinginan seseorang mengonsumsi suatu pangan dipengaruhi oleh berbagai faktor, baik faktor-faktor yang berasal dari luar dirinya (ekstrinsik) maupun dari dalam dirinya sendiri (intrinsik). Termasuk faktor ekstrinsik adalah lingkungan sosial dan budaya, sedangkan

faktor intrinsik meliputi faktor-faktor pribadi seperti kesukaan, pengetahuan gizi dan status kesehatan. Menurut Suhardjo (2006) faktor-faktor yang memengaruhi konsumsi pangan sehari-hari adalah ketersediaan pangan, tingkat pendapatan, pengetahuan gizi. Djauhari dan Friyanto (1993) mengemukakan jumlah anggota keluarga dan pengetahuan gizi kepala keluarga atau ibu rumah tangga yang relatif tinggi berperan penting dalam menentukan keputusan konsumsi rumah tangga dan mempengaruhi kecukupan konsumsi pangan pada suatu rumah tangga. Tingginya tingkat pendidikan akan mempengaruhi pola konsumsi rumah tangga melalui cara pemilihan pangan. Orang yang berpendidikan tinggi akan cenderung memilih makanan yang lebih baik mutu dan gizinya dibandingkan dengan orang yang berpendidikan rendah (Meitasari, 2008 dalam Aneftasari, 2016)

a. Ketersediaan

Ketersediaan pangan yang beragam akan cenderung menstimulan orang dalam melakukan pilihan pangan. Ketersediaan mencakup jumlah, jenis, dan waktu dalam penyediaan bahan pangan, sangat erat kaitannya dengan sektor penyedia dan jalur distribusi. Jarak dari kumpulan produsen menuju areal konsumen. Kondisi jalan dan fasilitas transportasi yang memadai. Ketersediaan juga dipengaruhi oleh bahan pangan itu sendiri, apakah diproduksi sendiri dalam hal ini bahan pangan pokok beras dan bahan makanan pokok lainnya pengganti beras untuk kajian energi, apakah impor, hal ini akan berdampak pada harga komoditas atau bahan pangan di konsumen (Harper *et al.* 2006).

Ketersediaan pangan akan menentukan kuantitas dan kualitas pangan penduduk suatu tempat. Faktor-faktor yang mempengaruhi ketersediaan pangan disuatu wilayah diantaranya adalah persaingan dalam hal lahan (tanah),

sumberdaya manusia dan teknologi, impor dan bantuan pangan, pola keberagaman pangan yang tersedia serta fluktuasi dalam hal musim dan konsisi alam yang tak terduga. Dalam jalur mata rantai pangan dan gizi, ketersediaan pangan menempati jalur pertama kemudian ke jalur kemanapun rumah tangga menjangkau pangan yang tersedia itu, lalu ke jalur kemauan orang untuk memperoleh pangan yang tersedia tersebut, pola distribusi pangan dalam keluarga dan berakhir pada status gizi perorangan. Dengan demikian, ketersediaan pangan menjadi penentu konsumsi pangan penduduk (Sayogyo, 1993).

Khumaidi (1994) dan Depdikbud (1997) mengungkapkan bahwa jenis-jenis bahan makanan yang umum dan dapat diproduksi didaerah setempat akan sangat menentukan kebiasaan makan penduduk setempat. Produksi pangan dipengaruhi oleh kondisi alam dan keadaan daerah tempat tinggalnya. Pada daerah yang kondisi tanah dan iklimnya memungkinkan hanya dapat ditanami jagung dan ketela (palawija) dan tidak memungkinkan untuk ditanami padi akan mengakibatkan masyarakat didaerah tersebut menjadikan jagung dan ketela (palawija) sebagai makanan pokok.

b. Pendapatan

Hartog (1995) dalam Andrarini (2004) mengemukakan bahwa pendapatan adalah faktor utama yang menentukan kebiasaan makan dan gizi. Kenaikan pendapatan yang tinggi akan berdampak pada terbelinya pangan yang mempunyai harga lebih mahal dengan kandungan gizi yang lebih baik. Masyarakat akan mengubah kebiasaan makan dari pangan pokok berharga murah misalnya ubi kayu menjadi pangan pokok dengan harga yang lebih mahal misalnya beras dan gandum. Berdasarkan hasil penemuan Imanuddin (1999) di Sulawesi Tenggara

menunjukkan bahwa konsumsi pangan pokok selain beras yaitu sagu akan menurun seiring dengan tingginya pendapatan. Hal ini disebabkan karena nasi dianggap mempunyai nilai sosial yang lebih tinggi.

Amin, Suharno dan Saifullah (1998) juga menyatakan apabila pendapatan tinggi akan berdampak pada tingginya daya beli rumah tangga. Makin tinggi daya beli rumah tangga akan berpengaruh terhadap (1) makin beragamnya jenis pangan yang dikonsumsi, (2) makin banyak pangan yang dikonsumsi dan memiliki nilai gizi tinggi, dan (3) cenderung makin berkurangnya proporsi pendapatan yang dipergunakan untuk komoditas pangan (Amang dan Sawit, 1999).

c. Pendidikan dan Pengetahuan Gizi

Menurut BPS (2015) terdapat beberapa indikator output yang dapat menunjukkan kualitas pendidikan sumber daya manusia (SDM) antara lain angka melek huruf (AMH), tingkat pendidikan, angka partisipasi sekolah (APS), angka partisipasi kasar (APK), dan angka partisipasi murni (APM). Salah satu indikator mendasar yang digunakan untuk melihat tingkat kemampuan membaca dan menulis adalah AMH. Angka melek huruf (AMH) merupakan salah satu indikator penting untuk mengukur keberhasilan implementasi kebijakan bidang pendidikan, dan kualitas sumber daya manusia suatu daerah. Harapan setiap individu adalah mudah mendapatkan pekerjaan yang layak, sesuai dengan keahlian yang dimiliki dan sesuai dengan tingkat pendidikan yang ditamatkan. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang akan berdampak pada makin tinggi harapan dan kesempatan untuk mendapatkan pekerjaan yang sesuai dengan pendidikannya yang kemudian turut menentukan tingkat pendapatan sekaligus pemenuhan kebutuhan pangan dalam keluarga (Tambahani *et al.* 2002).

Pengetahuan gizi adalah banyaknya informasi gizi yang diketahui oleh ibu tentang makanan sehat, memilih, mengolah dan menyimpan makanan dengan baik dan benar (Riyadi, 1995). Menurut Suhardjo (1996) pengetahuan gizi merupakan salah satu faktor yang sangat penting untuk meningkatkan status gizi keluarga karena apabila pengetahuan gizi kurang maka akan menyebabkan timbulnya kekurangan gizi. Syarief (1997) juga menyatakan bahwa keluarga miskin dengan derajat pendidikan rendah tidak mampu menyediakan makanan yang bergizi bagi seluruh keluarganya.

d. Besar Keluarga

Berdasarkan hasil penelitian Latief *et al.* (2000) menunjukkan bahwa distribusi pangan yang dikonsumsi semakin memburuk pada rumah tangga yang mempunyai jumlah anggota keluarga yang besar. Pada rumah tangga yang beranggota 3-5 orang rata-rata intik energi dan protein masih mendekati AKG, akan tetapi rata-rata intik energi menjadi semakin berkurang pada rumah tangga yang beranggota enam atau lebih. Jumlah anggota rumah tangga juga mempengaruhi kontribusi karbohidrat, lemak dan protein terhadap intik energi per kapita per hari. Semakin besar anggota rumah tangga, semakin berkurang kontribusi karbohidrat, lemak dan protein terhadap total intik energi yang dikonsumsi.

Djauhari dan Friyanto (1993) juga mengungkapkan hal yang sama bahwa jumlah anggota rumah tangga juga mempengaruhi kecukupan konsumsi pangan pada satu rumah tangga. Bagi rumah tangga dengan anggota rumah tangga yang banyak, jumlah anggota rumah tangga biasanya adalah faktor penentu dalam memilih jenis bahan makanan dan distribusi pangan antara anggota keluarga

biasanya pada kondisi tersebut, faktor kuantitas lebih diutamakan daripada faktor kualitas, sehingga diharapkan seluruh anggota keluarga dapat terbagi secara merata.

5. Perilaku Konsumen

Schiffman dan Kanuk (2007) mendefinisikan bahwa perilaku konsumen merupakan perilaku yang diperlihatkan konsumen dalam mencari, membeli, menggunakan, mengevaluasi, dan menghabiskan produk dan jasa yang mereka harapkan akan memuaskan kebutuhan mereka. Engel et al. (1995) dalam Sumarwan (2011) mendefinisikan perilaku konsumen sebagai tindakan yang langsung terlibat dalam mendapatkan, mengonsumsi, dan menghabiskan produk dan jasa, termasuk proses keputusan yang mendahului dan mengikuti tindakan ini.

Nugroho (2002) menyatakan bahwa perilaku konsumen sebagai proses pengambilan keputusan dan aktivitas masing-masing individu yang dilakukan dalam rangka evaluasi, mendapatkan, menggunakan atau mengatur barang dan jasa.

Berdasarkan beberapa definisi yang telah dijabarkan Sumarwan (2011) menyimpulkan bahwa perilaku konsumen adalah semua kegiatan, tindakan, serta proses psikologis yang mendorong tindakan tersebut pada saat sebelum membeli, ketika membeli, menggunakan, menghabiskan produk dan jasa setelah melakukan hal-hal di atas atau kegiatan mengevaluasi. Terdapat dua aspek penting dari arti perilaku konsumen yang telah dijabarkan yakni (1) proses pengambilan keputusan (2) kegiatan fisik yang kesemuanya ini melibatkan individu dalam menilai, mendapatkan dan mempergunakan barang dan jasa ekonomis.

6. Proses Keputusan

a. Pengertian Pengambilan Keputusan

Schiffman dan Kanuk (2010) dalam Sumarwan (2011), mendefinisikan suatu keputusan sebagai pemilihan suatu tindakan dari dua atau lebih pilihan alternatif. Salah satu keputusan yang penting diambil konsumen dan harus mendapat perhatian yang besar dari para pemasar adalah keputusan pembelian konsumen. Proses keputusan pembelian adalah tahap pengintegrasian yang mengkombinasikan pengetahuan untuk mengevaluasi dua atau lebih perilaku alternatif dan memilih salah satu diantaranya. Menurut Engel *et al.* (2000) dalam Sumarwan (2011) proses keputusan pembelian adalah proses merumuskan berbagai alternatif tindakan guna menjatuhkan pilihan pada salah satu alternatif untuk melakukan pembelian pemasar perlu mengetahui siapa yang terlibat dalam keputusan membeli dan peran apa yang dimainkan oleh setiap orang untuk banyak produk, cukup mudah untuk mengenali siapa yang mengambil keputusan.

b. Tahap Pengambilan Keputusan

Menurut Sumarwan (2011) untuk sampai kepada keputusan pembelian konsumen akan melewati lima tahap yaitu :

(1) Pengenalan kebutuhan

Tahap pengenalan kebutuhan merupakan tahap dimana pembeli mengenali masalah atau kebutuhannya. Pengenalan kebutuhan muncul ketika konsumen menghadapi suatu masalah, yaitu suatu keadaan dimana terdapat perbedaan antara keadaan yang diinginkan dan keadaan yang sebenarnya terjadi. Kebutuhan tersebut dapat dipicu oleh rangsangan internal seperti rasa lapar dan haus yang bila mencapai titik tertentu maka akan menciptakan dorongan dan rangsangan

eksternal misalnya pada saat siang hari lewat di rumah makan masakan padang dengan aroma yang khas merangsang rasa lapar.

(2) Pencarian Informasi

Pencarian informasi mulai dilakukan ketika konsumen memandang bahwa kebutuhan tersebut bisa dipenuhi dengan membeli dan mengonsumsi suatu produk. Konsumen akan mencari informasi yang tersimpan di dalam ingatannya (pencarian internal) dan mencari informasi di luar (pencarian eksternal).

(3) Evaluasi Alternatif

Evaluasi alternatif merupakan proses mengevaluasi pilihan produk dan merek dan memilihnya sesuai dengan yang diinginkan konsumen. Pada proses evaluasi alternatif, konsumen membandingkan berbagai pilihan yang dapat memecahkan masalah yang dihadapinya. Evaluasi alternatif muncul karena banyaknya alternatif pilihan.

(4) Pembelian

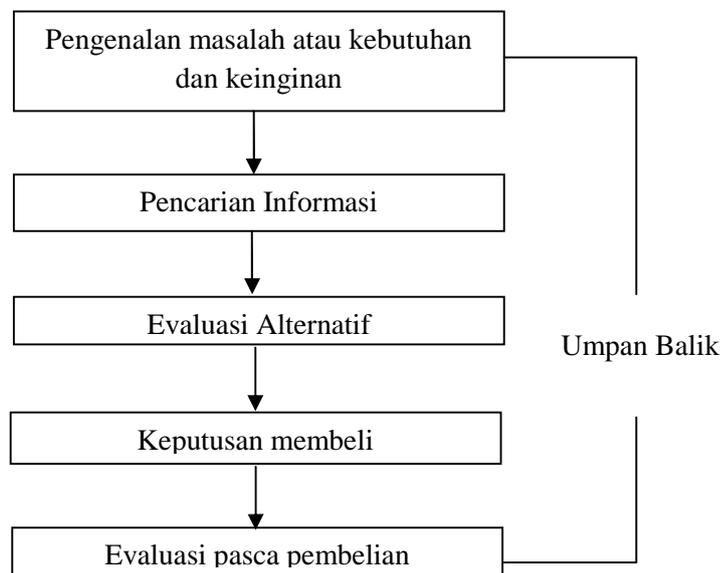
Jika konsumen telah memutuskan alternatif yang akan dipilih, maka ia akan melakukan pembelian. Pembelian meliputi keputusan konsumen mengenai apa yang dibeli, apakah membeli atau tidak, kapan dan dimana akan membeli, serta bagaimana cara membayarnya.

(5) Perilaku Pasca Pembelian

Merupakan tahap dimana konsumen akan mengalami dua kemungkinan yaitu kepuasan dan ketidakpuasan terhadap pilihan yang diambilnya.

Sebuah keputusan tidak mungkin dapat dibentuk begitu saja, harus ada tahapan-tahapan yang mendahului dalam proses pembuatan keputusan tersebut agar tidak terjadi penyesalan dikemudian hari. Proses pengambilan keputusan

yang dilakukan konsumen dalam melakukan pemilihan dan konsumsi suatu produk dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses keputusan pemilihan dan konsumsi
Sumber : Sumarwan (2011).

B. Kajian Penelitian Terdahulu

Penelitian mengenai pola pengambilan keputusan dan pola konsumsi rumah tangga terbilang sudah cukup banyak, namun penelitian mengenai pangan lokal masih tergolong sedikit. Oleh karena itu untuk mendukung penelitian ini penulis mengambil beberapa penelitian terdahulu baik penelitian mengenai pola konsumsi dan pola pengambilan keputusan yang memiliki kesamaan atau perbedaan dalam hal tujuan, metode analisis maupun komoditas yang digunakan. Beberapa penelitian terdahulu yang dicantumkan dapat dilihat pada Tabel 4.

Berdasarkan kajian penelitian terdahulu yang digunakan pada penelitian ini maka didapatkan persamaan dan perbedaan antara penelitian terdahulu dengan penelitian mengenai pola pengambilan keputusan konsumsi dalam pemilihan

pangan lokal olahan dan pola konsumsi pangan rumah tangga Kabupaten Pringsewu. Persamaan penelitian ini dengan ke 10 penelitian terdahulu hanya sebatas pada alat analisis yang digunakan yaitu analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif dan (AKG%), tidak hanya itu, terdapat kesamaan komoditas yakni pangan lokal pada penelitian terdahulu. Kesamaan dengan hasil penelitian terdahulu hanya dijadikan sebagai referensi dan salah satu acuan pada penelitian ini. Pada penelitian terdahulu terdapat metode analisis yang berbeda yakni *Almost Ideal Demand System (AIDS)*.

Tabel 4. Kajian penelitian terdahulu

No.	Judul Penelitian dan Penulis	Tujuan Penelitian	Metode Analisis	Hasil/ Kesimpulan
1.	Analisis Preferensi, Pola Konsumsi Dan Permintaan Tiwul Oleh Konsumen Rumah Makan Di Provinsi Lampung (Syafani, Lestari, dan Sayekti 2015).	Mengetahui preferensi, pola konsumsi, dan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap permintaan tiwul oleh konsumen rumah makan di Provinsi Lampung.	Analisis deskriptif kuantitatif, analisis deskriptif dengan tabulasi data, dan metode verifikatif dengan analisis regresi fungsi permintaan.	Preferensi konsumen di Provinsi Lampung terhadap tiwul yang disajikan di rumah makan berada pada kategori sedang atau cukup suka. Pola konsumsi konsumen terhadap tiwul di Provinsi Lampung, memiliki frekuensi konsumsi 1-2 kali per bulan, tiwul biasa dikonsumsi secara murni dengan jumlah rata-rata konsumsi dalam sebulan 932,52 gram, dan alasan mengonsumsinya karena kesukaan. Faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan tiwul oleh konsumen rumah makan di Provinsi Lampung adalah harga lauk hati ampela ayam, harga lauk tempe kering dan suku.
2.	Perilaku Konsumsi Mahasiswa Terhadap Kopi Bubuk Instant Siap Saji (Yulisa, Indriani, dan Situmorang 2013)	Mengetahui dan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi proses keputusan pembelian kopi bubuk instant siap saji oleh mahasiswa/i universitas lampung	Analisis Kuantitatif dan Menggunakan Analisis Komponen Utama	Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disimpulkan bahwa kopi instant siap saji yang paling banyak dikonsumsi oleh mahasiswa adalah merek torabika.

Tabel 4. (Lanjutan)

3	Pola Konsumsi Daging Sapi Oleh Rumah tangga Di Bandar Lampung (Parulian, Lestari, dan Adawiyah 2014)	Mengetahui pola konsumsi daging sapi.	Metode analisis deskriptif kualitatif.	Pola konsumsi pada penelitian ini mencakup 5 hal yaitu daging sapi, tempat pembelian daging sapi, frekuensi pembelian, jenis potongan daging sapi dan produk olahannya.
4.	Perubahan Pola Konsumsi Pangan Rumah tangga Dari Mengonsumsi Pangan Lokal Ke Pangan Beras Pada Kecamatan Leitimur Selatan Kota Ambon (Moniharopon, Turukay, dan Luhukay, 2013)	Mengetahui kondisi riil mengenai pola konsumsi pangan khususnya pangan sumber karbohidrat di Kecamatan Leitimur Selatan	Metode analisis deskriptif kualitatif	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pola konsumsi masyarakat Leitimur Selatan telah berubah dari yang semula mengonsumsi pangan lokal sekarang telah menjadi pangan beras. 2. Faktor-faktor yang menyebabkan masyarakat memilih beras yaitu dikarenakan beras mudah didapat, mudah dalam pengolahan, rasanya enak, mengenyangkan, harganya terjangkau, sudah terbiasa dan sebagai makanan pokok.
5.	Pengambilan Keputusan Rumah tangga Dalam Membeli Saus Sambal Botol Di Bandar Lampung (Delila, Indriani, dan Situmorang 2015)	Mengetahui pengaruh atribut-atribut saus sambal botol terhadap pengambilan keputusan pembelian saus botol di bandar lampung	Analisis regresi linier berganda	Faktor-faktor nyata yang berpengaruh terhadap pembelian saus sambal botol adalah harga saus sambal botol, tingkat pendidikan, pendapatan, merek dan iklan.

Tabel 4. (Lanjutan)

6.	Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Konsumsi Tiwul Di Pedesaan Dan Perkotaan Di Kabupaten Gunung Kidul Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (Andrarini, 2004)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi tiwul di pedesaan dan perkotaan di kabupaten gunung kidul provinsi daerah istimewa yogyakarta 2. Mengetahui konsumsi tiwul dan kontribusi energi dan protein tiwul terhadap total konsumsi energi dan protein perhari serta terhadap AKG yang dianjurkan pedesaan dan perkotaan. 	Analisis regresi linier berganda dan dilakukan dengan mengumpulkan data keluarga dan dilakukan perhitungan AKERK dan AKPRK.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Faktor-faktor yang mempengaruhi kebiasaan makan keluarga di desa maupun di kota meliputi frekuensi dan waktu makan, penyedia makan, prioritas pembagian makan keluarga, kebiasaan makan makanan selingan relatif sama. Kebiasaan makan di luar rumah (jajan) contoh di kota lebih sering daripada contoh di desa. 2. Ada perbedaan konsumsi kalori di desa dan di kota desa dan di kota. Rata-rata konsumsi kalori di desa adalah 1.744 kkal per hari dan di kota sebesar 1.879 kkal per hari. Rata-rata konsumsi protein contoh di desa sebesar 41,4 gram per hari, sedangkan contoh di kota 45,5 gram per hari.
7.	Analisis Pola Konsumsi Pangan Di Jawa Barat (Cahyaningsih, 2008)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menganalisis pola konsumsi pangan sumber karbohidrat dan protein menurut tipe daerah. 2. Menganalisis tingkat keanekaragaman konsumsi pangan 	Analisis deskriptif dan analisis menggunakan (%AKE)	Konsumsi beras terlihat masih mendominasi pola konsumsi pangan sumber karbohidrat terutama beras. Kontribusi energi umbi-umbian kurang dari 5% pada semua golongan pengeluaran baik di pedesaan maupun perkotaan di Jawa Barat.

Tabel 4. (Lanjutan)

8.	<p>Analisis Konsumsi Pangan Masyarakat Mendukung Pencapaian Diversifikasi Pangan (Ariani, 2010)</p>	<p>menurut tipe daerah dan golongan pengeluaran. Mengetahui sejauh mana pola konsumsi pangan masyarakat indonesia dikaitkan dengan diversifikasi konsumsi pangan.</p>	<p>Analisis deskriptif kualitatif dengan tabel-tabel</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pola konsumsi pangan masyarakat sudah semakin beragam dengan skor PPH yang semakin besar. Namun untuk menuju pola pangan harapan, konsumsi beras harus dikurangi, sebaliknya untuk umbi-umbian, pangan hewani, sayur, dan buah masih perlu ditingkatkan secara signifikan. 2. Konsumsi pangan kelompok padi-padian sudah melebihi anjuran PPH, sedangkan untuk kelompok pangan lainnya masih jauh dari cukup. Kontribusi energi umbi-umbian hanya mencapai 40 gram.kapita.hari. 3. Penurunan konsumsi umbi-umbian lebih banyak dikarenakan perubahan gaya hidup yang berdampak pada gaya makan. Masih adanya masyarakat termasuk media massa yang menganggap pangan lokal umbi-umbian adalah makanan inferior dan dianggap orang miskin bila mengkonsumsinya.
----	---	---	--	--

Tabel 4. (Lanjutan)

	Diversifikasi Konsumsi Pangan Pokok Berbasis Pangan Lokal Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Rumah tangga Di Kecamatan Semin Kabupaten Gunung Kidul (Suyastiri, 2008).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji pola diversifikasi konsumsi pangan pokok berbasis pangan lokal pada rumah tangga pedesaan. 2. Menganalisa faktor-faktor yang mempengaruhi pola diversifikasi konsumsi pangan pokok berbasis potensi lokal dalam mewujudkan ketahanan pangan rumah tangga pedesaan. 	Metode deskriptif	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pola diversifikasi konsumsi pangan pokok pengganti beras, yaitu mengikuti pola beras-jagung, beras-ketela, dan beras-jagung-ketela pohon. 2. Konsumsi pangan pokok berbeda antara rumah tangga tergantung dari tinggi rendahnya tingkat pendapatan.
10.	Analisis Pola Konsumsi Masyarakat Di Provinsi Maluku (Pusposari, 2012)	1. Mengetahui komoditas pangan lokal yang berpotensi menjadi pengganti beras sebagai sumber pangan pokok masyarakat di provinsi maluku.	Model <i>Almost Ideal Demand System (AIDS)</i>	

Tabel 4. (Lanjutan)

-
2. Pola konsumsi masyarakat Maluku saat ini didominasi oleh beras, dilihat dari hanya sebagian kecil rumah tangga baik miskin (4,6%) maupun bukan miskin (0,7%) yang tidak mengonsumsi beras, sedangkan untuk komoditas pangan lokal yang banyak dikonsumsi adalah komoditas singkong, dimana rumah tangga yang tidak mengonsumsi sebesar 30,3% (rumah tangga miskin) dan 45,7% (rumah tangga bukan miskin).
-

C. Kerangka Pemikiran

Masyarakat di Indonesia umumnya dan di Provinsi Lampung khususnya masih mengalami permasalahan belum baiknya ketahanan pangan. Hal tersebut dapat dilihat dari pola konsumsi masyarakat yang belum beragam dan masih didominasi oleh pangan pokok tunggal (beras). Selain beras, masyarakat cenderung mengonsumsi gandum/terigu yang seluruhnya diimpor.

Diversifikasi pangan merupakan suatu konsep kebijakan yang ditujukan untuk mengurangi jumlah konsumsi beras dengan cara meningkatkan ketersediaan dan konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang dan berbasis potensi sumberdaya lokal yang dimiliki daerah setempat. Terdapat banyak pangan lokal yang berpotensi menjadi bahan baku diversifikasi pangan diantaranya adalah jagung, ubi kayu, ubi jalar, talas, sagu dan lain sebagainya. Berbagai jenis pangan lokal tersebut dapat diolah menjadi beraneka ragam bahan makanan dan produk makanan olahan.

Salah satu bentuk program nyata kebijakan diversifikasi pangan adalah adanya gerakan P2KP yang dilaksanakan dengan bertumpu pada tujuan umum dan tujuan khusus program tersebut. Tujuan umum program P2KP adalah untuk memfasilitasi dan mendorong terwujudnya pola konsumsi pangan masyarakat yang B2SA yang diindikasikan dengan meningkatnya Skor Pola Pangan Harapan (PPH). Tujuan khusus program P2KP terdiri dari tiga tujuan yaitu (1) meningkatkan partisipasi kelompok wanita dalam penyediaan sumber pangan dan gizi keluarga melalui optimalisasi pemanfaatan pekarangan sebagai penghasil sumber karbohidrat, protein, vitamin dan mineral, (2) mendorong pengembangan usaha pengolahan pangan skala Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)

sumber karbohidrat selain beras dan terigu yang berbasis sumber daya dan kearifan lokal, dan (3) meningkatkan kesadaran, peran, dan partisipasi masyarakat dalam mewujudkan pola konsumsi pangan B2SA serta mengurangi ketergantungan terhadap bahan pangan pokok beras.

Program P2KP diimplementasikan melalui tiga kegiatan besar yaitu (1) Optimalisasi Pemanfaatan Pekarangan Melalui Konsep Kawasan Rumah Pangan Lestari (KRPL) (2) Model Pengembangan Pangan Lokal (MP3L) dengan, dan (3) Sosialisasi dan Promosi P2KP. Provinsi Lampung merupakan salah satu Provinsi di Indonesia yang telah tercakup kegiatan P2KP. Salah satu daerah di Provinsi Lampung yang telah tercakup kegiatan P2KP adalah Pekon Margosari Kecamatan Pagelaran Utara Kabupaten Pringsewu. Tiga program dalam gerakan P2KP telah dilaksanakan di Pekon Margosari. Kegiatan optimalisasi pemanfaatan pekarangan melalui konsep KRPL telah dilaksanakan di Pekon Margosari, sasaran kegiatan ini adalah kelompok wanita, namun demikian kegiatan ini tidak hanya ditujukan bagi anggota KWT saja melainkan bagi seluruh anggota rumah tangga yang berdomisili di Pekon Margosari.

Program MP3L dilaksanakan dengan mempertimbangkan sumber daya yang tersedia di wilayah pelaksana program, seperti komoditas unggulan wilayah. Pekon Margosari memiliki potensi sumber daya lokal yang cukup besar dibandingkan daerah lain. Sumber daya lokal yang menjadi unggulan Pekon Margosari adalah pisang, durian dan ubi kayu. Hasil kegiatan MP3L di Pekon Margosari terwujud dalam suatu produk yang dinamakan beras siger. Pekon Margosari merupakan satu-satunya pekon di Kabupaten Pringsewu yang mendapat bantuan berupa alat produksi modern untuk mengolah ubi kayu

menjadi beras siger. Selain beras siger, masih banyak olahan berbasis ubi kayu yang di produksi di Pekon Margosari diantaranya eyek-eyek, kelanting, keripik singkong dan lain sebagainya. Sasaran utama program MP3L adalah anggota pelaksana yang terdiri dari anggota KWT, sehingga perubahan pola konsumsi pangan diharapkan terjadi pada anggota tersebut. Meski sosialisasi program hanya dilakukan bagi anggota program, namun tidak menutup kemungkinan bagi masyarakat selain anggota pelaksana program mengenal dan mengonsumsi beras siger maupun pangan lokal lainnya.

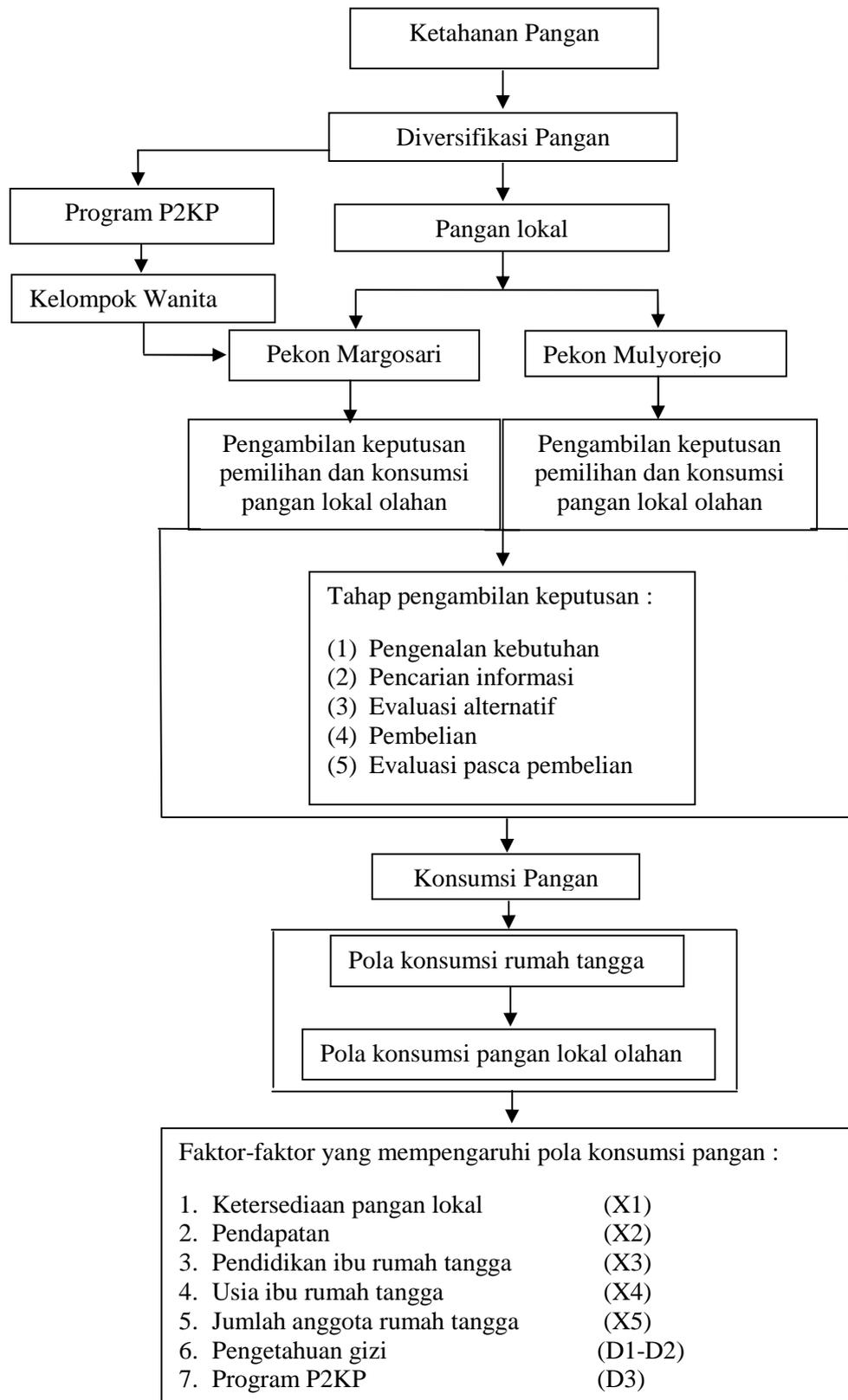
Sosialisasi dan Promosi P2KP telah dilakukan di berbagai daerah di Provinsi Lampung khususnya di Kabupaten Pringsewu. Kegiatan sosialisasi dan Promosi P2KP dilakukan dalam bentuk kampanye, lomba cipta menu B2SA, melalui media iklan, pameran P2KP, sosialisasi pola konsumsi pangan B2SA, kampanye dan lain sebagainya. Kelompok Wanita Tani Melati Pekon Margosari merupakan KWT yang lebih aktif dan antusias dalam mengikuti kegiatan sosialisasi dan promosi P2KP, hal ini dapat dilihat dari keikutsertaan KWT dalam kegiatan-kegiatan yang diselenggarakan pemerintah terkait diversifikasi pangan. Selain itu di Pekon Margosari juga telah mendapat sosialisasi mengenai pola konsumsi dan diversifikasi pangan yang dilaksanakan oleh Kepala Bidang Bidang Konsumsi Pangan Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Pringsewu.

Adanya gerakan P2KP diharapkan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat baik anggota pelaksana maupun lingkungan kawasan sekitarnya, mengembalikan pola konsumsi pangan masyarakat setempat kepada budaya dan potensi setempat, serta dapat memasyarakatkan dan membudayakan pola konsumsi pangan B2SA kepada masyarakat. Guna melihat perubahan yang

terjadi setelah dilaksanakannya program, maka dalam penelitian ini diperlukan sampel rumah tangga di luar Pekon Margosari Kecamatan Pagelaran Utara yang bukan merupakan anggota atau rumah tangga pelaksana program P2KP, yaitu Pekon Mulyorejo Kecamatan Banyumas Kabupaten Pringsewu.

Setiap rumah tangga tentu memiliki pola pengambilan keputusan yang berbeda-beda untuk memenuhi kebutuhan konsumsi pangan sehari-harinya, sama halnya dengan rumah tangga di Pekon Margosari dan Pekon Mulyorejo. Ada beberapa tahap pengambilan keputusan diantaranya yaitu (1) pengenalan kebutuhan (2) pencarian informasi (3) evaluasi alternatif (4) pemilihan dan konsumsi (5) evaluasi pasca pemilihan dan konsumsi. Pengambilan keputusan konsumsi pangan akan menentukan pola konsumsi rumah tangga sehari-hari termasuk dalam memilih dan mengonsumsi pangan lokal.

Pola konsumsi merupakan suatu kegiatan mengonsumsi pangan yang dilakukan sebagai bentuk respon dari pengaruh fisiologis, psikologis, sosiologis, sosial dan budaya. Pola konsumsi identik dengan pola makan dan kebiasaan makan. Pola konsumsi rumah tangga di Pekon Margosari dan Pekon Mulyorejo tentu berbeda-beda. Pola konsumsi dapat dilihat berdasarkan apa yang dikonsumsi, jumlah banyaknya makanan yang dikonsumsi, makanan jenis apa yang dikonsumsi, frekuensi konsumsi, alasan mengonsumsi, dan cara memperoleh makanan yang akan dikonsumsi. Faktor-faktor yang diduga mempengaruhi pola konsumsi rumah tangga, yaitu faktor ketersediaan (X1), pendapatan (X2), pendidikan ibu rumah tangga (X3), usia ibu rumah tangga (X4), jumlah anggota rumah tangga (X5), pengetahuan gizi (D1-D2) dan program P2KP (D3). Paradigma penelitian selengkapnya disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Kerangka pemikiran pengambilan keputusan dalam pemilihan pangan lokal olahan dan pola konsumsi pangan rumah tangga Kabupaten Pringsewu

III. METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode, Lokasi dan Waktu Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survai. Penelitian ini dilakukan di Kabupaten Pringsewu yang dipilih secara sengaja (*purposive*) atas dasar pertimbangan bahwa Kabupaten Pringsewu merupakan salah satu daerah yang tercakup gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan (P2KP). Program P2KP adalah program yang dibuat pemerintah dalam rangka memfasilitasi dan mendorong terwujudnya pola konsumsi pangan masyarakat yang beragam, bergizi seimbang dan aman (B2SA) yang di gambarkan dengan nilai skor Pola Pangan harapan (PPH).

Dalam penelitian ini dipilih dua pekon sebagai lokasi penelitian dengan sengaja (*purposive*) atas dasar pertimbangan bahwa Pekon Mulyorejo Kecamatan Banyumas merupakan salah satu pekon di Kabupaten Pringsewu yang belum tercakup program P2KP dengan jumlah responden sebanyak 35 responden dan Pekon Margosari Kecamatan Pagelaran Utara merupakan salah satu pekon yang telah tercakup gerakan P2KP dan berdasarkan hasil wawancara bersama kepala bagian bidang konsumsi pangan Dinas Ketahanan Pangan Daerah Kabupaten Pringsewu diperoleh informasi bahwa di daerah tersebut masih aktif mengonsumsi pangan lokal dibandingkan daerah lain di Kabupaten Pringsewu, hal ini dilihat dari beberapa agroindustri yang mengolah berbagai jenis makanan

dari bahan baku lokal. Selain itu, pemerintah juga telah melakukan upaya peningkatan kualitas konsumsi pangan melalui pemberian alat produksi modern pengolahan singkong menjadi beras siger (beras singkong seger) sebagai implementasi dari kegiatan Model Pokok Pengembangan Pangan Lokal (MP3L) kepada Kelompok Wanita Tani di Pekon Margosari sebagai wujud nyata program P2KP dengan jumlah responden sebanyak 39 responden. Pengumpulan data dilakukan pada bulan April-Mei 2017.

B. Konsep Dasar dan Definisi Operasional

Konsep dasar ini mencakup pengertian yang digunakan untuk menunjang dan menciptakan data akurat yang akan dianalisis sehubungan dengan tujuan penelitian.

Ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik dalam jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif dan produktif secara berkelanjutan.

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang dipertuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman.

Diversifikasi pangan atau penganekaragaman pangan adalah suatu konsep kebijakan pembangunan pertanian yang dimaksudkan untuk meningkatkan

ketersediaan dan konsumsi pangan yang beragam dan bergizi seimbang, dan menghindari ketergantungan pada satu jenis pangan pokok seperti beras.

Diversifikasi pangan harus berbasis sumber daya lokal yang dimiliki daerah setempat.

Program Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan (P2KP)

merupakan upaya implementasi dari Peraturan Presiden Nomor 22 Tahun 2009 Tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal, yang ditindaklanjuti oleh Peraturan Menteri Pertanian Nomor 43 Tahun 2009 Tentang Gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal. Peraturan tersebut merupakan acuan untuk mendorong upaya penganekaragaman konsumsi pangan dengan cepat melalui basis kearifan lokal serta kerjasama terintegrasi antara pemerintah, pemerintah daerah, dan masyarakat.

Pangan lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal yang dimiliki daerah tersebut. Pada penelitian ini pangan lokal yang dianalisis adalah pangan lokal sumber energi. Terdapat berbagai jenis pangan lokal sumber energi yang dibudidayakan di Indonesia yaitu ubi kayu, ubi jalar, jagung, sukun, talas dan lain sebagainya.

Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.

Pangan lokal olahan adalah makanan atau minuman yang berasal dari potensi dan kearifan lokal daerah setempat yang telah diproses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan. Pada penelitian ini pangan lokal olahan yang dimaksud adalah pangan lokal olahan sumber karbohidrat dan

energi diantaranya pangan lokal olahan yang berbahan dasar ubi kayu, ubi jalar, jagung, talas dan pisang.

Pengambilan keputusan merupakan suatu tindakan yang diambil responden dalam memilih, membeli atau mengonsumsi jenis pangan yang sesuai dengan kebutuhannya. Tindakan tersebut diukur dengan melihat bagaimana tahapan proses pengambilan keputusan, yaitu tahap pengenalan kebutuhan, pencarian informasi, evaluasi alternatif, keputusan, dan perilaku pasca pembelian kebutuhan pangan.

Tahap pengenalan kebutuhan adalah tahap dimana responden mengenali masalah atau kebutuhannya untuk memilih, membeli dan mengonsumsi pangan lokal yang dibutuhkan. Pada tahap ini konsumen merasakan perbedaan antara keadaan aktualnya dengan keadaan yang diinginkan konsumen.

Tahap pencarian informasi merupakan tahap setelah tergerak oleh stimuli, konsumen berusaha mencari lebih banyak mengenai pangan yang akan dikonsumsi guna memenuhi kebutuhannya.

Tahap evaluasi alternatif merupakan tahap dimana konsumen mengevaluasi pilihan pangan yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginannya. Pada tahap ini konsumen membandingkan berbagai pilihan yang dapat memecahkan masalah kebutuhan yang dihadapinya.

Tahap keputusan memilih/mengonsumsi pangan merupakan tahap dimana responden telah memiliki pilihan dan siap untuk melakukan pemilihan. Pemilihan meliputi keputusan responden mengenai pangan lokal apa yang akan dipilih, apakah mengonsumsi pangan lokal atau tidak, kapan pemilihan dilakukan, dimana melakukan pembelian, dan bagaimana cara mengonsumsi pangan lokal.

Tahap perilaku pasca memilih/mengonsumsi merupakan tahapan di mana responden akan mengalami dua kemungkinan yaitu rasa puas dan tidak puas terhadap pilihan produk pangan yang dipilih.

Pola konsumsi pangan rumah tangga adalah cara ibu rumah tangga atau kepala rumah tangga dalam memilih bahan makanan yang akan dikonsumsi anggota rumah tangga sehari-hari. Pola konsumsi dalam penelitian ini meliputi konsumsi pangan sehari-hari yang dilihat dari jumlah, frekuensi, jenis dan total skor PPH. Jenis pangan rumah tangga merupakan pangan dari setiap golongan pangan yang paling banyak dikonsumsi rumah tangga, jumlah konsumsi dinyatakan dalam satuan berat (gram) dari berbagai jenis pangan yang dikonsumsi, frekuensi konsumsi pangan dilihat dari frekuensi mengonsumsi berbagai jenis pangan dalam periode satu minggu dan di klasifikasikan menjadi lima klasifikasi, total skor PPH dinyatakan dalam nilai skor.

Pola Konsumsi Pangan Lokal Olahan dalam penelitian ini meliputi jumlah, jenis, frekuensi, dan sumber pangan lokal olahan. Jumlah konsumsi pangan lokal olahan dinyatakan dalam satuan berat (gram) dari pangan lokal olahan yang dikonsumsi per rumah tangga per minggu, jenis pangan lokal olahan dinyatakan dalam berbagai jenis pangan lokal olahan yang dikonsumsi. Frekuensi konsumsi pangan lokal olahan dihitung mengacu pada teori Suhardjo (1989) dalam Yusty (2013), dilihat dari frekuensi mengonsumsi pangan lokal olahan dalam waktu satu minggu. Dalam menghitung skor frekuensi konsumsi terdapat lima klasifikasi, adapun keterangannya sebagai berikut :

A	= lebih dari 1 kali sehari (tiap kali makan),	skor	= 50
B	= 1 kali sehari (4-6 kali seminggu),	skor	= 25
C	= 3 kali per minggu,	skor	= 15
D	= kurang dari 3 kali per minggu,	skor	= 10

E	= kurang dari 1 kali per minggu,	skor	= 1
F	= tidak pernah	skor	= 0

Sumber pangan lokal dilihat dari tiga klasifikasi yaitu (a) membuat sendiri, (b) membeli, dan (c) pemberian orang lain.

Perhitungan skor PPH langkah-langkah yang perlu dilakukan adalah (1) menghitung Angka Kecukupan Energi (AKE) per individu (2) menghitung AKE rumah tangga (3) menghitung asupan zat gizi, cara ini digunakan untuk menghitung kandungan energi semua bahan makanan yang diasup selama dua hari tidak berturut-turut oleh individu maupun rumah tangga (4) menghitung kontribusi energi dari masing-masing golongan pangan terhadap AKE, kemudian dikalikan dengan bobot per golongan pangan, sehingga di peroleh skor untuk masing-masing golongan pangan (5) menjumlahkan skor masing-masing golongan pangan sehingga diperoleh skor PPH.

Ketersediaan (X1) adalah banyaknya jenis dan jumlah pangan lokal yang tersedia dalam rumah tangga responden (stok pangan lokal) dalam kurun waktu persediaan satu bulan, dinyatakan dalam satuan jumlah (macam).

Pendapatan rumah tangga (X2) adalah penghasilan yang didapat responden ditambah penghasilan anggota keluarga lainnya per bulan baik yang diperoleh dari pekerjaan utama maupun pekerjaan sampingan yang dimiliki dan di ukur dengan satuan rupianh (Rp/bulan).

Pendidikan responden (X3) adalah lama sekolah yang ditempuh responden yang diukur dalam jumlah tahun sukses yang diukur dalam satuan tahun.

Usia responden (X4) adalah usia ibu rumah tangga yang menjadi responden penelitian yang diukur dalam satuan tahun.

Jumlah anggota keluarga (X5) jumlah anggota keluarga baik anggota inti maupun anggota keluarga lainnya yang tinggal dan menetap di satu rumah dengan satuan orang.

Pengetahuan gizi (D1-D2) adalah pengetahuan tentang makanan dan zat gizi, sumber-sumber zat gizi pada makanan, makanan yang aman dikonsumsi sehingga tidak menimbulkan penyakit, dan cara mengolah makanan yang baik agar zat gizi yang terkandung dalam makanan tidak hilang serta bagaimana hidup sehat. Tingkat pengetahuan ini dapat diperoleh dari jawaban kuisioner yang sudah diisi oleh responden. Untuk variabel D1 bernilai D1 = tinggi, apabila skor pengetahuan gizi (simpangan baku+rata-rata), dan D = 0 lainnya, sedangkan untuk variabel D2 bernilai D = 1 sedang, apabila skor pengetahuan gizi (simpangan baku-rata-rata) sampai dengan (simpangan baku+rata-rata) dan D = 0 rendah, apabila skor pengetahuan gizi (simpangan baku-rata-rata)

Pengaruh Program P2KP dilihat dari variabel D3 bernilai D = 1 tercakup program, apabila ibu rumah tangga di daerah tersebut telah tercakup program P2KP, dan D = 0 tidak tercakup, apabila ibu rumah tangga di daerah tersebut belum atau tidak tercakup program P2KP.

C. Populasi, Responden dan Teknik Sampling

Populasi penelitian ini adalah rumah tangga dan responden pada penelitian ini adalah ibu rumah tangga di Pekon Margosari Kecamatan Pagelaran Utara dan Mulyorejo Kecamatan Banyumas Kabupaten Pringsewu. Berdasarkan hasil pra survai yang telah dilakukan diperoleh informasi mengenai jumlah populasi di kedua pekon tersebut sebanyak 686 rumah tangga untuk Pekon Margosari dan sebanyak 237 rumah tangga untuk Pekon Mulyorejo.

Penentuan jumlah sampel dalam penelitian ini ditentukan dari jumlah populasi Pekon Margosari dan Pekon Mulyorejo. Perhitungan penentuan jumlah sampel mengacu pada Sugiarto *et al* (2003), dengan perhitungan sebagai berikut:

$$n = \frac{NZ^2S^2}{Nd^2 + Z^2S^2} \dots \dots \dots (1)$$

Keterangan :
 n = jumlah sampel
 N = jumlah rumah tangga
 S² = variasi sampel (5%=1,96)
 Z = tingkat kepercayaan (90% = 1,96)
 d = derajat penyimpangan (5%=0,05)

$$n = \frac{923(1,96)^2(0,05)}{923(0,05)^2 + (1,96)^2(0,05)}$$

$$n = \frac{180.908}{2.499}$$

$$n = 72,39$$

$$n = 72 \text{ rumah tangga}$$

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut diperoleh jumlah sampel sebanyak 72 rumah tangga. Jumlah sampel pada penelitian ini tidak di proporsikan, karena apabila diproporsikan maka jumlah sampel di Pekon Margosari melebihi 50 rumah tangga, sedangkan di Pekon Mulyorejo kurang dari 25 rumah tangga, oleh sebab itu sampel pada penelitian ini secara sengaja ditetapkan sebanyak 74 rumah tangga yang meliputi 39 rumah tangga di Pekon Margosari dan 35 rumah tangga di Pekon Mulyorejo. Sampel penelitian di Pekon Margosari lebih banyak dibandingkan di Pekon Mulyorejo dikarenakan populasi rumah tangga di Pekon Margosari lebih banyak dibandingkan di Pekon Mulyorejo.

Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *simple random sampling*. Teknik *simple random sampling* adalah teknik penarikan sampel secara acak, yaitu seluruh populasi memiliki kesempatan yang sama untuk dipilih menjadi sampel. Proses pemilihan subjek dilakukan dengan menggunakan tabel

acak yang dihasilkan komputer dan telah diakui manfaatnya dalam teori penelitian.

D. Jenis dan Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan pada penelitian ini terdiri dari dua yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung kepada responden Pekon Margosari dan responden Pekon Mulyorejo dengan bantuan daftar pertanyaan (kuesioner) yang berkaitan dengan pengambilan keputusan memilih, membeli, dan mengonsumsi pangan lokal olahan dan konsumsi rumah tangga serta pertanyaan yang berkaitan dengan konsumsi pangan yang terdiri dari pola konsumsi pangan secara umum dan konsumsi pangan lokal olahan oleh rumah tangga kedua daerah penelitian, serta dilakukan pengamatan langsung untuk melihat kebiasaan makan rumah tangga.

Metode *recall* (menyakan kembali jenis dan jumlah makanan yang telah dikonsumsi responden selama 24 jam sebelumnya) digunakan untuk mengetahui jumlah dan jenis makanan yang telah dikonsumsi rumah tangga. Pengumpulan data dilakukan dua hari tidak berturut-turut agar diperoleh data keberagaman jenis dan jumlah pangan yang telah dikonsumsi rumah tangga. Data jumlah konsumsi pangan rumah tangga diukur berdasarkan berat bahan pangan (gram) dari setiap golongan pangan yang dikonsumsi. Data jumlah dan jenis pangan lokal dan pola konsumsi pangan lokal olahan ditentukan dengan menggunakan metode *recall* selama satu minggu yang lalu, kemudian dirata-ratakan per hari. Data sekunder merupakan data yang diperoleh dari literatur-literatur yang berhubungan dengan penelitian dan data dari laporan-laporan, publikasi, dan pustaka lain yang berhubungan dengan penelitian ini serta lembaga atau instansi-instansi terkait

seperti Badan Ketahanan Pangan Daerah Provinsi Lampung, Badan Pusat Statistik Daerah maupun Nasional, dan Dinas Pertanian Provinsi Lampung.

1. Uji Validitas Kuesioner

Pada penelitian ini dilakukan uji validitas kuesioner pengetahuan gizi ibu rumah tangga di Kabupaten Pringsewu. Uji Validitas kuesioner adalah uji statistik yang digunakan untuk menentukan seberapa valid suatu item pertanyaan mengukur variabel yang diteliti. Pada penelitian ini, uji validitas diukur menggunakan validitas konstruk. Adapun langkah pengujian adalah sebagai berikut : (a) membuat tabulasi skor setiap nomor pertanyaan pengetahuan gizi (b) pengujian validitas.

Jumlah pertanyaan yang diuji sebanyak 30 butir pertanyaan yang terdiri dari pertanyaan mengenai makanan sehat (7), kegunaan makanan bagi tubuh (5), cara memilih dan mengolah makanan (5), pangan lokal (4), jenis dan sumber gizi (4), dan akibat kekurangan zat gizi (5). Uji validitas dilakukan dengan menggunakan SPSS statistik 20.0. Menurut Sudren dan Natansel (2013), nilai validitas dapat dikatakan baik jika, nilai *corrected item* dari total *correlation* bernilai di atas 0,2. Apabila nilai korelasi butir *corrected item* dari butir *total correlation* sudah di atas 0,2, maka butir-butir pertanyaan dikatakan valid. Hasil uji validitas pertanyaan pengetahuan gizi ibu rumah tangga di Kabupaten Pringsewu dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5 menunjukkan bahwa nilai *Correlation item-Total correlation* pertanyaan pengetahuan gizi ibu rumah tangga di Kabupaten Pringsewu sudah diatas 0,2.

Tabel 5. Hasil uji validitas pertanyaan pengetahuan gizi ibu rumah tangga di Kabupaten Pringsewu

Pertanyaan	<i>Scale Mean if Item Deleted</i>	<i>Scale Variance if Item Deleted</i>	<i>Corrected Item- Total Correlation</i>	<i>Cronbach's Alpha if Item Deleted</i>
Pertanyaan1	18.7000	34.907	.308	.884
Pertanyaan2	19.0000	32.000	.659	.876
Pertanyaan4	18.7000	34.700	.378	.883
Pertanyaan5	19.5333	34.878	.256	.884
Pertanyaan6	18.9667	31.964	.683	.875
Pertanyaan7	18.8667	34.464	.247	.885
Pertanyaan8	18.9000	32.645	.593	.877
Pertanyaan9	19.3000	34.424	.221	.886
Pertanyaan11	19.4333	34.668	.222	.886
Pertanyaan12	19.1000	32.300	.579	.878
Pertanyaan13	19.1000	33.128	.430	.882
Pertanyaan15	18.7667	34.323	.359	.883
Pertanyaan16	18.6667	34.644	.567	.882
Pertanyaan17	19.0667	32.478	.551	.878
Pertanyaan18	18.9667	32.309	.616	.877
Pertanyaan19	19.3667	33.964	.330	.884
Pertanyaan20	19.0667	33.926	.292	.885
Pertanyaan21	18.8333	32.075	.793	.873
Pertanyaan22	18.8000	34.372	.310	.884
Pertanyaan23	18.9000	32.369	.650	.876
Pertanyaan24	18.9333	32.685	.562	.878
Pertanyaan25	18.8333	31.799	.857	.872
Pertanyaan26	19.0000	31.931	.672	.875
Pertanyaan27	18.7000	33.872	.663	.879
Pertanyaan28	18.7333	34.202	.448	.881
Pertanyaan29	19.1667	32.833	.482	.880
Pertanyaan30	18.7000	33.872	.663	.879

2. Uji Reliabilitas Kuesioner

Pada penelitian ini dilakukan uji reliabilitas kuesioner. Uji reliabilitas kuesioner adalah uji statistik yang digunakan untuk menentukan reliabilitas serangkaian item pertanyaan dalam keandalannya mengukur suatu variabel.

Menurut Ghozali (2005) suatu konstruk atau variabel dikatakan *reliable* jika memberikan nilai *Cronbach Alpha* > 0,60 dengan rumus :

$$a = \frac{k}{k-1} \left(1 - \frac{\sum i^2}{i^2} \right)$$

Keterangan :

- a : koefisien reliabilitas
- k : jumlah item
- i : varians responden untuk item i (i=1,2,3....n)
- $\sum i^2$: jumlah varians skor total

Berdasarkan hasil uji reliabilitas yang telah dilakukan diperoleh nilai *Cronbach Alpha* > 0,60 yaitu sebesar 0,885, yang artinya untuk pengujian kuesioner diterima dan termasuk kedalam kategori reliabilitas yang baik atau data dari kuesioner dapat dipercaya. Hasil uji validitas dan reliabilitas kuesioner dapat dilihat pada Tabel 29 dan Tabel 30 lampiran.

E. Metode Analisis Data

Metode analisis yang digunakan untuk menjawab tujuan penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif, analisis statistik deskriptif, dan analisis verifikatif dengan fungsi permintaan konsumsi. Berikut merupakan metode analisis data yang digunakan pada setiap tujuan dalam penelitian, yaitu :

1. Metode Analisis Data Tujuan Pertama

Untuk menjawab tujuan pertama yaitu menganalisis pengambilan keputusan konsumsi pangan lokal oleh responden, maka metode analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif. Analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk menjelaskan proses pengambilan keputusan responden dalam memilih, membeli dan mengonsumsi pangan lokal, yang dimulai dari tahap pengenalan kebutuhan,

pencarian informasi, evaluasi alternatif pilihan, konsumsi, serta evaluasi pasca konsumsi yang dikumpulkan melalui daftar pertanyaan (kuesioner). Analisis deskriptif kualitatif dipilih karena dinilai mampu mendeskripsikan dan menggambarkan pola pengambilan keputusan yang berlangsung dalam penelitian.

2. Metode Analisis Data Tujuan Kedua dan Ketiga

Tujuan ke dua dan ketiga mengenai pola konsumsi pangan secara umum, pola konsumsi pangan lokal rumah tangga di Pekon Margosari dan Pekon Mulyorejo dianalisis menggunakan metode analisis statistik deskriptif. Hasil *recall* mengenai pola konsumsi pangan lokal dikonversikan ke dalam zat gizi energi kemudian dirata-ratakan dalam satu hari. Kontribusi energi dari berbagai jenis pangan dilihat dari pola konsumsi pangan dan dapat diketahui dengan melakukan perhitungan kandungan gizi bahan makanan dengan rumus (Hardinsyah dan Martianto, 1989) yaitu :

$$KG_{ij} = \left(\frac{B_j}{100} \times G_{ij} \times \frac{BDD_j}{100} \right) \quad (1)$$

Keterangan :

KG_{ij} (A) = Kandungan gizi (energi) dari pangan yang dikonsumsi
 B_j = Berat dari pangan (gram) yang dikonsumsi
 G_{ij} = Kandungan gizi (energi) dalam 100 gram jenis pangan
 BDD = Persen jenis pangan lokal olahan yang dapat dimakan

Angka Kecukupan Energi (AKE) individu yang dianjurkan dapat dihitung dengan persamaan

$$AKE-i = \left(\frac{BB(kg)}{BBstandar(kg)} \right) \times AKE \text{ standar} \dots \dots \dots (2)$$

Keterangan :

AKE-i (B) = Angka kecukupan energi
 BB = Berat badan aktual
 BB standar = Berat badan standar

AKE standar = Angka kecukupan energi dalam tabel kecukupan gizi yang dianjurkan menurut hasil Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi X tahun 2012

AKE-RT = $\sum \text{AKE-i} \dots \dots \dots (3)$

Setelah menghitung AKE rumah tangga dilanjutkan dengan melakukan perhitungan Tingkat Kecukupan Energi (TKE). Tingkat Kecukupan Energi (TKE) adalah perbandingan antara asupan energi yang dicapai bila dibandingkan dengan angka kecukupan energi yang dianjurkan, dihitung dalam persen. Secara sederhana TKE dihitung menggunakan rumus (Indriani, 2014) :

$$\text{TKE} = \frac{A}{B} \times 100\% \dots \dots \dots (4)$$

Skor Pola Pangan Harapan (PPH) aktual dihitung menggunakan persamaan 4 dan 5. Skor PPH dihitung dengan tujuan untuk mengetahui capaian pola konsumsi pangan masyarakat Pekon Margosari dan Pekon Mulyorejo.

$$\text{Skor PPH per golongan pangan} = \left(\frac{C}{B} \times 100\right) \times \text{bobot} \dots \dots \dots (5)$$

$$\text{Skor PPH} = \sum \text{Skor PPH sembilan golongan pangan} \dots \dots \dots (6)$$

Keterangan :

C = Angka konsumsi energi per golongan pangan (kkal)
 B = Angka kecukupan gizi energi (AKE)
 Bobot = Nilai bobot masing-masing golongan pangan (Tabel 3)

3. Metode Analisis Data Tujuan Ke Empat

Tujuan keempat mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi pangan rumah tangga adalah analisis verifikatif dengan menggunakan fungsi permintaan konsumsi yang kemudian dilinierkan. Faktor-faktor yang diduga mempengaruhi pola konsumsi pangan rumah tangga adalah ketersediaan (X1),

pendapatan (X2), pendidikan ibu rumah tangga (X3), usia ibu rumah tangga (X4), besar keluarga (X5), pengetahuan gizi (D1-D2), dan program P2KP (D3).

Analisis pengaruh satu variabel dengan dua atau lebih variabel bebas menggunakan fungsi permintaan umum yang kemudian diselesaikan dengan fungsi permintaan ln. Model persamaan konsumsi pangan rumah tangga adalah :

$$Y = b_0 X_1^{b_1} \cdot X_2^{b_2} \cdot X_3^{b_3} \cdot X_4^{b_4} \cdot X_5^{b_5} \cdot D_1 \cdot D_2 \cdot D_3 \cdot e^u \dots \dots \dots (7)$$

$$\ln Y = \ln b_0 + b_1 \ln X_1 + b_2 \ln X_2 + b_3 \ln X_3 + b_4 \ln X_4 + b_5 \ln X_5 + b_6 D_1 + b_7 D_2 + b_8 D_3 + U \dots (8)$$

Keterangan :

$\ln Y$	= Skor Pola Pangan Harapan (PPH)
$\ln b_0$	= Bilangan konstan
$b_1 - b_8$	= Koefisien regresi
$d_1 - d_3$	= Koefisien <i>dummy</i>
$\ln X_1$	= Ketersediaan pangan lokal (macam)
$\ln X_2$	= Pendapatan rumah tangga (Rp/bln)
$\ln X_3$	= Pendidikan ibu rumah tangga (tahun)
$\ln X_4$	= Usia ibu rumah tangga (tahun)
$\ln X_5$	= Jumlah anggota keluarga (orang)
D_1	= Pengetahuan gizi ibu D1 = tinggi dan 0 = lainnya
D_2	= Pengetahuan gizi ibu D2 = sedang dan 0 = rendah
D_3	= Program P2KP D3 = tercakup dan 0 = lainnya
U	= Kesalahan prediksi (<i>Standard error</i>)

Selanjutnya menguji hasil perhitungan agar tidak menghasilkan persamaan yang bias, maka dilakukan uji statistik. Uji statistik seperti uji R^2 , uji t, uji F dan heteroskedastis.

a. Uji R^2 (Koefisien Determinasi)

Uji R^2 ini dilakukan untuk mengetahui besarnya proporsi pengaruh variabel-variabel bebas terhadap pola konsumsi pangan rumah tangga di Kabupaten Pringsewu. Uji R^2 ini memiliki tingkat ketetapan paling baik dalam analisis

regresi. Hal yang ditunjukkan oleh besarnya koefisien determinasi R^2 antara 0 (nol) dan 1 (satu). Apabila R^2 semakin mendekati satu, maka dapat dikatakan variabel independent berpengaruh terhadap variabel dependen. R^2 nol variabel independen sama sekali tidak berpengaruh terhadap variabel dependen. R^2 juga digunakan untuk mengetahui persentase perubahan variabel terikat (Y) yang disebabkan oleh variabel bebas (X).

b. Uji t

Uji t menunjukkan seberapa jauh pengaruh masing-masing variabel bebas terhadap variabel terikat, dengan membandingkan antara t tabel dan t hitung.

Rumus uji t menurut Sugiyono (2003) adalah :

$$t_{hitung} = \frac{r\sqrt{(n-2)}}{\sqrt{(1-r^2)}}$$

Keterangan :

t	: nilai uji t
r	: koefisien korelasi
r^2	: koefisien determinasi
n	: banyaknya sampel

Kaidah pengujian t hitung pada persamaan sebagai berikut :

$H_0 : b_i = 0$ = artinya tidak ada pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat

$H_0 : b_i \neq 0$ = artinya ada pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat.

c. Uji F

Uji F ditujukan untuk mengetahui apakah variabel-variabel independen secara simultan berpengaruh signifikan terhadap variabel dependen (Gujarati, 1997). Rumus yang digunakan untuk perhitungan nilai F hitung adalah :

$$F_{hitung} = \frac{\frac{R^2}{k}}{(1-R^2)(N-k-1)}$$

Keterangan :

R^2	= koefisien korelasi berganda
k	= jumlah variabel independen
n	= jumlah anggota sampel
F _{hitung}	= hasil F _{hitung} yang selanjutnya dibandingkan dengan F tabel

Dasar pengambilan keputusan didasarkan pada :

$H_0 : b_i = 0$, artinya tidak ada pengaruh secara bersama-sama variabel bebas terhadap variabel terikat.

$H_0 : b_i \neq 0$, artinya ada pengaruh secara bersama-sama variabel bebas terhadap variabel terikat.

d. Uji Heteroskedastis

Uji heteroskedastis digunakan untuk menguji apakah dalam model regresi terjadi ketidaksamaan varian dari residual satu pengamatan ke pengamatan lain. Apabila setiap pengamatan mempunyai reliabilitas yang berbeda akibat adanya perubahan dalam kondisi yang mendasari tidak dapat terangkum dalam spesifik. Uji *white* dapat digunakan untuk mengetahui gejala heteroskedastis dengan bantuan program *Eviews*. Apabila nilai P value chi square $>0,05$, maka tidak terjadi masalah heteroskedastis.

IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

A. Keadaan Umum Kabupaten Pringsewu

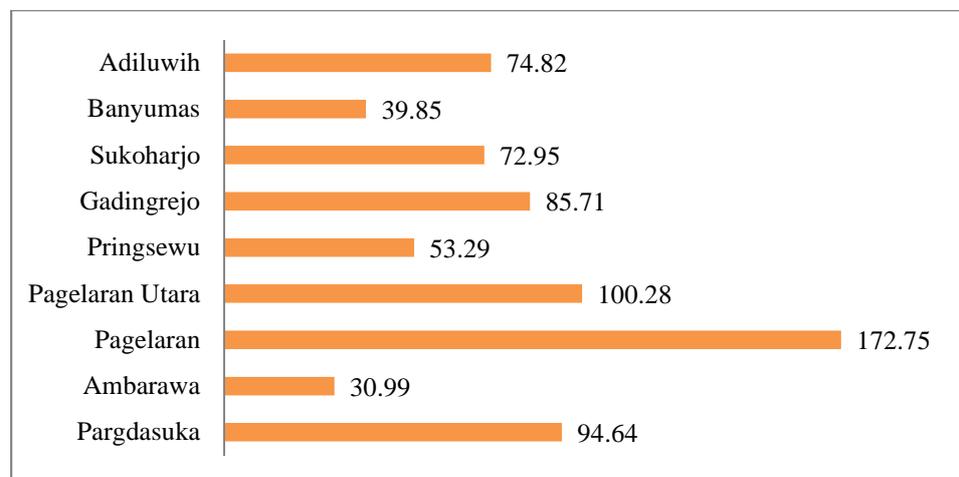
1. Keadaan Geografis

Kabupaten Pringsewu merupakan salah satu dari 15 kabupaten/kota yang ada di Provinsi Lampung. Kabupaten Pringsewu disahkan menjadi kabupaten dalam Rapat Paripurna DPR tanggal 29 Oktober 2008, sebagai pemekaran dari Kabupaten Tanggamus. Kabupaten Pringsewu terdiri dari 96 pekon (desa) dan lima kelurahan yang tersebar di sembilan kecamatan yaitu Kecamatan Pringsewu, Pagelaran, Pardasuka, Gading Rejo, Sukoharjo, Ambarawa, Adiluwih, Banyumas dan Pagelaran Utara.

Secara geografis, Kabupaten Pringsewu terletak $104^{\circ}45'25$ sampai $105^{\circ}8'42'$ Bujur Timur dan $5^{\circ}8'10$ sampai $5^{\circ}34'27$ Lintang Selatan. Ibu kota Kabupaten Pringsewu adalah Pringsewu. Kabupaten Pringsewu memiliki luas wilayah 72.528 Ha. Secara administratif Kabupaten Pringsewu berbatasan dengan:

- a. Kecamatan Sendang Agung dan Kalirejo Lampung Tengah di sebelah utara.
- b. Kecamatan Bulok Kabupaten Tanggamus di sebelah selatan.
- c. Kecamatan Pugung dan Kecamatan Pulau Pangung di sebelah barat.
- d. Kecamatan Negeri Katon, Gedong Tataan, Way Lima, Kedondong Kabupaten Pesawaran di sebelah timur.

Pemekaran wilayah dan peresmian Kabupaten Pringsewu yang dilakukan pada tanggal 29 Oktober 2008 dan telah disahkan dalam Undang-undang No. 48 Tahun 2008 menunjukkan bahwa saat ini Kabupaten Pringsewu memiliki sembilan kecamatan yang tersebar dengan Kecamatan Pagelaran sebagai kecamatan terluas yang memiliki luas wilayah 172.75 km² dan kecamatan terkecil yaitu Kecamatan Ambarawa dengan luas wilayah 30.99 km².



Gambar 3. Kecamatan di Kabupaten Pringsewu beserta luas wilayahnya (km²)
Sumber : Badan Pusat Statistik, 2015.

2. Keadaan Iklim

Kabupaten Pringsewu mempunyai luas wilayah 725,28 km² atau 72.528 ha, yang hampir seluruhnya berupa wilayah daratan. Kabupaten Pringsewu merupakan daerah beriklim tropis, dengan rata-rata curah hujan berkisar antara 161,8 mm/bulan, dan rata-rata jumlah hari hujan 13,1 hari/bulan. Rata-rata temperature suhu berselang antara 22,9⁰C sampai 32,4⁰C. Selang rata-rata kelembahan relatifnya adalah anantara 56,8% sampai dengan 93,1%. Sedangkan rata-rata tekanan udara minimal dan maksimal di Kabupaten Pringsewu adalah

1008,1 Nbs dan 936,2 Nbs. Dengan karakteristik iklim tersebut, wilayah Kabupaten Pringsewu berpotensi untuk dikembangkan sebagai daerah pertanian (Pringsewu dalam Angka, 2013).

3. Potensi Wilayah

Kabupaten Pringsewu memiliki potensi yang baik untuk perkembangan sektor pertanian, hal ini dapat dilihat dari struktur perekonomian Kabupaten Pringsewu yang didominasi oleh sektor pertanian. Selain itu, luas wilayah di Kabupaten Pringsewu telah dimanfaatkan dengan cukup baik oleh sektor pertanian, hal ini dapat dilihat dari pemanfaatan potensi lahan pertanian yang ada. Sektor pertanian di Kabupaten Pringsewu didominasi oleh berbagai komoditas hortikultura diantaranya komoditas padi sawah, padi ladang, jagung, ubi kayu, ubi jalar, sayur dan buah, kacang tanah dan kacang hijau. Kabupaten Pringsewu memiliki ketersediaan lahan yang luas dan subur sehingga berpotensi untuk pengembangan komoditas palawija seperti tomat, cabe dan tanaman palawija lainnya. Akan tetapi, meskipun banyak komoditas yang dibudidayakan, padi sawah merupakan komoditas yang menghasilkan jumlah produksi paling tinggi dibandingkan dengan komoditas lainnya yaitu sekitar 1.118,001 ton (Kabupaten Pringsewu dalam Angka, 2013). Kabupaten Pringsewu memiliki potensi sebagai penghasil bahan baku pangan lokal olahan, hal ini dapat dilihat dari hasil produksi pangan lokal di Kabupaten Pringsewu pada tahun 2013 diantaranya yaitu jagung mencapai 31,9 ton/tahun, ubi kayu 13,5 ton/tahun, 5,3 ton/tahun dan pisang 4,5 ton/tahun.

B. Keadaan Umum Kecamatan Pagelaran Utara

1. Keadaan Geografis

Kecamatan Pagelaran Utara merupakan satu diantara sembilan kecamatan yang terdapat di Kabupaten Pringsewu Provinsi Lampung. Kecamatan Pagelaran Utara memiliki luas wilayah sebesar 100.28 ha yang terdiri dari 10 pekon/desa. Kecamatan Pegelaran Utara merupakan pemekaran dari Kecamatan Pagelaran dan berdiri berdasarkan Peraturan Daerah Kabupaten Pringsewu Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pembentukan Kecamatan Pagelaran Utara yang di resmikan pada tanggal 10 Mei 2012. Berdasarkan peraturan tersebut Kecamatan Pagelaran Utara terbagi menjadi 10 (sepuluh) pekon/desa, yaitu Pekon Fajar Baru, Fajar Mulia, Madaraya, Giri Tunggal, Margosari, Sumber Bandung, Kamilin, Gunung Raya, Neglasari dan Way Kunyir.

Secara administratif Kecamatan Pagelaran Utara berbatasan dengan:

- a. Kecamatan Bangun Rejo Kabupaten Lampung Tengah di sebelah utara.
- b. Kecamatan Pagelaran Kabupaten Pringsewu di sebelah selatan.
- c. Kecamatan Pugung Kabupaten Tanggamus di sebelah barat.
- d. Kecamatan Banyumas Kabupaten Pringsewu di sebelah timur.

Dilihat dari luas wilayah pada 10 pekon yang terdapat di Kecamatan Pagelaran Utara, dapat diketahui bahwa pekon yang memiliki luas wilayah terbesar adalah Pekon Neglasari dengan luas sebesar 7445 ha, sedangkan pekon yang memiliki luas wilayah terkecil adalah Pekon Madaraya dengan luas wilayah sebesar 350 ha. Luas masing-masing pekon pada Kecamatan Pagelaran Utara disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Pekon di Kecamatan Pagelaran Utara beserta luas wilayahnya

No	Nama Pekon	Luas Wilayah (ha)
1	Fajar Baru	5,650
2	Fajar Mulia	600
3	Madaraya	350
4	Giri Tunggal	449
5	Margosari	4,258
6	Sumber Bandung	4,093
7	Kamilin	1,005
8	Gunung Raya	1,500
9	Neglasari	7,445
10	Way Kunyir	510

Sumber: Profil Kecamatan Pagelaran Utara, 2014 (Tidak dipublikasikan).

2. Keadaan Demografi

Jumlah penduduk di Kecamatan Pagelaran Utara pada tahun 2014 sebanyak 15.848 jiwa, yang terdiri dari jumlah laki-laki 8.105 jiwa dan jumlah perempuan 7.698 jiwa. Berdasarkan jumlah penduduk total di Kecamatan Pagelaran Utara tersebut, maka dapat diketahui bahwa pekon yang memiliki jumlah penduduk terbanyak adalah Pekon Fajar Mulia dengan jumlah penduduk mencapai 2.040 jiwa, sedangkan pekon dengan jumlah penduduk tersedikit adalah Pekon Gunung Raya dengan jumlah penduduk sebanyak 863 jiwa (Profil Kecamatan Pagelaran Utara, 2014).

3. Potensi Wilayah

Sebagian besar masyarakat yang tinggal di Kecamatan Pagelaran Utara bermatapencaharian pada sektor pertanian. Hal ini dapat dilihat dari jumlah penduduk berdasarkan pekerjaan yang disajikan pada Tabel 7.

Penggunaan lahan pertanian di Kecamatan Pagelaran Utara sebagian dilakukan pada lahan hortikultura. Oleh karena itu, lahan hortikultura merupakan lahan yang paling banyak diusahakan oleh para petani di Kecamatan Pagelaran Utara. Tidak hanya itu, pemanfaatan lahan hortikultura yang tinggi mengakibatkan

jumlah produksi pisang menjadi paling tinggi dibandingkan dengan jumlah produksi tanaman pangan dan tanaman perkebunan lainnya. Pisang merupakan komoditas pangan lokal sumber energi yang paling banyak di budidayakan di Kecamatan Pagelaran Utara. Produksi pisang di Kecamatan Pagelaran Utara mencapai 1.530 ton/tahun. Selain pisang, terdapat beberapa jenis tanaman perkebunan dan tanaman pangan yang juga dibudidayakan oleh petani sekitar diantaranya tanaman perkebunan, yaitu kelapa sawit 1.290 ton/thn, coklat 364 ton/thn, kopi 307 ton/thn, lada 9 ton/thn, karet 136 ton/thn. Tanaman pangan yang dibudidayakan oleh petani sekitar diantaranya, yaitu padi 559 ton/thn dan jagung 65 ton/thn. Sementara itu, jenis pangan lokal lainnya seperti ubi kayu, ubi jalar dan talas banyak di budidayakan masyarakat di daerah tersebut di pekarangan rumah dengan hasil produksi yang relatif rendah.

Tabel 7. Jumlah penduduk Kecamatan Pagelaran Utara berdasarkan pekerjaan

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	Petani	3.898	65,31
2	Buruh Tani	1.661	27,84
3	PNS	59	0,98
4	Pedagang	287	4,80
5	Buruh Bangunan	64	107
	Jumlah	5.969	100,00

Sumber : Profil Kecamatan Pagelaran Utara, 2014 (Tidak dipublikasikan).

4. Gambaran Umum Pekon Margosari

a. Keadaan Geografis

Pekon Margosari merupakan salah satu pekon yang berada di Kecamatan Pagelaran Utara. Pekon Margosari di buka pada tahun 1953 berdasarkan surat tebang dari Kepala Negri. Secara geografis Pekon Margosari memiliki luas

wilayah sebesar 4.258 ha yang terdiri dari empat dusun. Secara administratif Pekon Margosari berbatasan dengan:

- (1) Pekon Sendang Agung Kabupaten Lampung Tengah di sebelah utara.
- (2) Pekon Giri Tunggal Kabupaten Pringsewu di sebelah selatan.
- (3) Pekon Banyuwangi Kabupaten Pringsewu di sebelah timur.
- (4) Pekon Air naningan Kabupaten Tanggamus di sebelah barat.

b. Keadaan Iklim dan Demografi

Secara topografis Pekon Margosari sebagian besar wilayahnya adalah berupa dataran rendah dan pegunungan dengan banyaknya curah hujan pertahun berkisar antara 2000-3000 mm dengan jumlah bulan hujan enam bulan per tahun. Suhu rata-rata harian di Pekon Margosari berkisar antara 22⁰C hingga 23⁰C. Secara demografis jumlah Penduduk di Pekon Margosari pada tahun 2014 mencapai 3.336 jiwa yang terdiri dari jumlah penduduk laki-laki sebanyak 1.773 jiwa dan jumlah penduduk perempuan sebanyak 1.593 jiwa.

c. Potensi

Pekon Margosari merupakan pekon yang memiliki potensi yang baik dalam sektor pertanian. Sebagian besar masyarakat Pekon Margosari bermatapencaharian sebagai petani komoditas hortikultura yaitu pisang. Pisang merupakan komoditas unggulan Pekon Margosari hal ini dapat dilihat dari hasil produksi pisang yang mencapai 10 ton/minggu. Selain pisang, terdapat beberapa tanaman pangan yang di budidayakan di Pekon Margosari diantaranya yaitu Padi Sawah, Padi Ladang, dan Ubi Kayu.

5. Latar Belakang Pendirian Agroindustri Kelompok Wanita Tani (KWT) Melati dan Pelaksanaan Kegiatan Program Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan (P2KP) di Pekon Margosari

Latar belakang berdirinya Agroindustri KWT Melati ini dimulai saat Pekon Margosari mendapat bantuan berupa alat produksi pengolahan beras siger oleh Badan Ketahanan Pangan Daerah sebagai wujud nyata Program P2KP. Bantuan tersebut awalnya diberikan kepada ketua gapoktan yang ada di Pekon Margosari. Namun demikian, karena sebagian besar anggota gapoktan di pekon tersebut adalah laki-laki maka bantuan tersebut dialihkan kepada ibu rumah tangga di pekon tersebut.

Ibu Ani Murwanti adalah ibu rumah tangga yang ditunjuk dan diberikan kepercayaan oleh ketua gapoktan untuk memanfaatkan alat produksi yang diberikan oleh Badan Ketahanan Pangan Daerah (BKPD) untuk mengolah ubi kayu menjadi beras siger. Ibu Ani dipilih karena dinilai masih aktif mengonsumsi pangan lokal olahan berbasis ubi kayu seperti oyek dan tiwul, selain itu Ibu Ani memiliki kemampuan dan pengetahuan mengenai pembuatan oyek dan tiwul. Ketua gapoktan yang diberi amanat untuk memanfaatkan bantuan tersebut mengusulkan membentuk Kelompok Wanita Tani (KWT) yang beranggotakan ibu-ibu rumah tangga yang memiliki minat untuk melakukan usaha, menunjuk Ibu Ani untuk membentuk KWT yang akan diberi pelatihan dan pendidikan mengenai sosialisasi pangan oleh Badan Ketahanan Pangan Daerah (BKPD) pada tahun 2013. Saat itu terpilih 30 ibu rumah tangga yang sekaligus direkrut menjadi anggota KWT yang dinamai KWT Melati.

Berdasarkan hasil wawancara bersama salah satu pegawai bagian konsumsi Badan Ketahanan Pangan Daerah (BKPD) Kabupaten Pringsewu diketahui bahwa

beberapa kegiatan telah dilakukan di Pekon Margosari Kecamatan Pagelaran Utara Kabupaten Pringsewu diantaranya yaitu Model Pengembangan Pangan Pokok Lokal(MP3L), Optimalisasi Pemanfaatan Pekarangan Melalui Konsep Kawasan Rumah Pangan Lestari (KRPL), dan Sosialisasi dan Promosi P2KP. Sasaran utama ke tiga kegiatan tersebut adalah anggota KWT Melati. Melalui kegiatan tersebut diharapkan anggota KWT dan seluruh masyarakat di pekon tersebut dapat meningkatkan kualitas konsumsi pangan sehari-hari.

Beras siger merupakan produk olahan yang dihasilkan oleh KWT Melati sebagai wujud dari kegiatan MP3L. Kegiatan optimalisasi pemanfaatan pekarangan melalui konsep KRPL sudah dilaksanakan di pekon tersebut dengan wujud memanfaatkan sebagian pekarangan rumah untuk menanam sayur-sayuran dan sebagian ada yang memanfaatkan pekarangan untuk membudidayakan ikan lele. Sebagai wujud kegiatan sosialisasi dan promosi P2KP terdapat beberapa kegiatan yang telah diikuti anggota KWT Melati diantaranya (1) gerakan atau kampanye P2KP dilakukan melalui aneka perlombaan, seminar diversifikasi pangan, maupun melalui penyuluhan berbagai tingkatan, kegiatan ini telah diikuti oleh perwakilan anggota KWT Melati (2) lomba cipta menu, KWT Melati merupakan KWT yang aktif di Kabupaten Pringsewu, menurut narasumber KWT Melati aktif dalam mengikuti acara LCM ditingkat Kabupaten/Kota/Provinsi, meskipun tidak mengikuti lomba namun KWT Melati dipilih sebagai perwakilan Kecamatan/Kabupaten untuk menghadiri atau mengikuti LCM di tingkat Kabupaten/Kota/Provinsi (3) pameran P2KP merupakan, anggota KWT Melati telah mengikuti berbagai macam pameran P2KP yang diselenggarakan melalui berbagai *event* seperti festival pangan lokal, Hari Pangan Sedunia (HPS), dan lain

sebagainya. Ibu Ani telah mengikuti kegiatan tersebut ke berbagai daerah baik di luar maupun dalam kota. Pada bulan April 2017 Ibu Ani sebagai perwakilan KWT Melati ditunjuk untuk mengikuti festival pangan lokal yang diselenggarakan di Nangro Aceh Darusalam (NAD) mewakili Provinsi Lampung bersama beberapa rekan dari KWT yang ada di kabupaten/kota Provinsi Lampung.

C. Keadaan Umum Kecamatan Banyumas

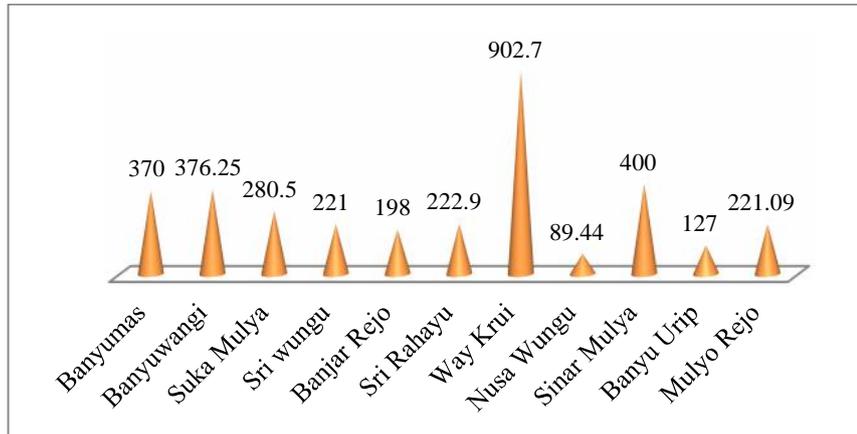
1. Keadaan Geografis

Kecamatan Banyumas merupakan salah satu kecamatan yang terdapat di Kabupaten Pringsewu. Pada mulanya Kecamatan Banyumas termasuk kedalam wilayah Kecamatan Sukaharjo, kemudian dilakukan pemekaran dan pada tanggal 14 Desember 2005 diresmikan sebagai Kecamatan Definitif dengan ibu kota Kecamatan Banyumas. Kecamatan Banyumas memiliki luas wilayah sebesar 39,85 km² yang terdiri dari 11 pekon atau desa. Secara administratif Kecamatan Banyumas berbatasan dengan:

- a. Kecamatan Sendang Agung Kabupaten Lampung Tengah di sebelah utara.
- b. Kecamatan Sukoharjo Kabupaten Pringsewu di sebelah selatan.
- c. Kecamatan Pagelaran Utara Kabupaten Pringsewu di sebelah barat.
- d. Kecamatan Adiluwih Kabupaten Pringsewu di sebelah timur.

Dilihat dari luas wilayah 11 pekon yang terdapat di Kecamatan Banyumas, maka dapat diketahui bahwa Pekon Way Krui merupakan pekon yang memiliki luas wilayah tertinggi di Kecamatan Banyumas dengan luas wilayah sebesar 902,7 ha, sedangkan pekon yang memiliki luas wilayah terkecil di Kecamatan

Banyumas adalah Pekon Nusa Wungu dengan luas wilayah sebesar 89.44 ha. Luas wilayah masing-masing pekon di Kecamatan Banyumas disajikan pada Gambar 5.



Gambar4. Pekon di Kecamatan Banyumas beserta luas wilayahnya (ha)
Sumber: Profil Kecamatan Banyumas Kabupaten pringsewu, 2014

2. Keadaan Demografi

Jumlah penduduk di Kecamatan Banyumas pada tahun 2014 mencapai 20.068 jiwa, yang terdiri dari penduduk laki-laki sebanyak 11.013 jiwa dan penduduk perempuan sebanyak 9.851 jiwa. Dilihat dari luas wilayahnya yaitu 39.85 km² dan jumlah total penduduknya sebanyak 20.068 maka dapat diketahui kepadatan penduduk di Kecamatan Banyumas adalah sebesar 503,39 jiwa/km². Pada Kecamatan Banyumas pekon yang memiliki jumlah penduduk terbanyak adalah Pekon Banyuwangi dengan jumlah penduduk sebanyak 3.613 jiwa, sedangkan pekon dengan jumlah penduduk tersedikit adalah Pekon Sriwungu dengan jumlah penduduk sebanyak 1.184 jiwa (Profil Kecamatan Banyumas Kabupaten Pringsewu, 2014). Sebagian besar penduduk di Kecamatan Banyumas bermata pencaharian sebagai petani dan pedagang.

3. Potensi

Sebagian besar masyarakat yang tinggal di Kecamatan Banyumas bekerja pada sektor pertanian. Penggunaan lahan pertanian di Kecamatan Banyumas sebagian besar di manfaatkan pada lahan sawah kering dan lahan sawah basah. Hasil produksi lahan basah per tahun dapat mencapai 591 ha dan produksi lahan kering per tahun dapat mencapau 785 ha. Selain sektor pertanian, Kecamatan Banyumas memiliki potensi alam lainnya berupa batu mangan di Pekon Banyumas dan Pekon Banjarejo, Pasir di Pekon Banyuwangi dan Pekon Nusawungu dan tanah liat di Pekon Banyuwangi, Nusawungu dan Srirahayu.

4. Gambaran Umum Pekon Mulyorejo

a. Keadaan Geografis

Pekon Mulyorejo adalah salah satu pekon yang terdapat di Kecamatan Banyumas Kabupaten Pringsewu. Pekon Mulyorejo terbentuk dari pemekaran Pekon Nusawungu dan Pekon Banyuwangi Kecamatan Banyumas Kabupaten Pringsewu yang disahkan oleh Peraturan Daerah Nomor 24 Tahun 2011. Pekon Mulyorejo memiliki luas wilayah sebesar 221,09 ha yang terdiri dari tiga dusun. Secara administratif Pekon Mulyorejo berbatasan dengan:

- 1) Pekon Sendang Mulya Kabupaten Lampung Tengah di sebelah Utara.
- 2) Pekon Margosari Kabupaten Pringsewu di sebelah Barat.
- 3) Pekon Nusawungu Kabupaten Pringsewu di sebelah Selatan.
- 4) Pekon Sriwaylangsep Kabupaten Pringsewu di sebelah Timur.

b. Keadaan Iklim dan Demografi

Secara topografis Pekon Mulyorejo sebagian besar wilayahnya adalah berupa dataran rendah dengan banyaknya curah hujan per tahun sebesar 1500 mm dengan jumlah bulan hujan tujuh bulan per tahun. Suhu udara rata-rata harian di Pekon Mulyorejo berkisar antara 30⁰C. Secara demografi dapat diketahui bahwa jumlah penduduk di Pekon Mulyorejo pada tahun 2014 mencapai 1.539 jiwa, yang terdiri dari jumlah penduduk laki-laki sebanyak 781 jiwa dan jumlah penduduk perempuan sebanyak 758 jiwa.

c. Potensi

Sebagian besar masyarakat yang tinggal di Pekon Mulyorejo bekerja pada sektor pertanian. Hal tersebut dapat dilihat dari mata pencaharian masyarakat Pekon Mulyorejo dimana sebagian masyarakat yang bekerja pada sektor pertanian sebanyak 198 KK (83,54%). Penggunaan lahan pertanian di Pekon Mulyorejo sebagian besar dimanfaatkan pada lahan padi sawah sebesar 50 %. Selain padi sawah, tanaman pangan lainnya yang dibudidayakan adalah jagung sebesar 15 ha.

d. Kelompok Wanita Tani Berkah Makmur Pekon Mulyorejo

Kelompok Wanita Tani (KWT) Berkah Makmur dibentuk pada tahun 2016. Kelompok wanita tani berkah makmur beranggotakan ibu rumah tangga Pekon Mulyorejo. Jumlah anggota KWT di pekan tersebut adalah sebanyak 36, KWT Berkah Makmur di ketuai oleh Ibu Wiji yang merupakan istri dari Bapak Kepala Desa setempat. Kelompok wanita tani berkah makmur merupakan satu-satunya KWT yang ada di pekan tersebut dan merupakan KWT pertama di pekan tersebut.

Terdapat beberapa kegiatan yang dilakukan oleh KWT tersebut diantaranya (1) simpan pinjam, (2) budidaya sayuran, (3) arisan anggota KWT, dan (4) catering.

Usaha simpan pinjam yang dikelola KWT tersebut ditujukan kepada warga dan anggota KWT. Produk yang dihasilkan oleh KWT Berkah Makmur adalah sayur-sayuran yang ditanam di kebun yang dikelola oleh KWT tersebut. Terdapat berbagai macam jenis sayuran yang dibudidayakan oleh KWT tersebut diantaranya yaitu ketimun, kecipir, terong, bayam, kacang panjang, papaya, labu dan lain sebagainya. Sayuran-sayuran tersebut dijual kepada warga setempat dan para anggota KWT yang ingin membeli, sayuran-sayuran tersebut dijual dengan harga yang relatif murah. Hasil penjualan tersebut digunakan untuk biaya produksi hingga pemeliharaan tanaman. Arisan yang dikelola KWT Berkah Makmur adalah arisan rutin satu bulan sekali yang diikuti oleh anggota KWT Berkah Makmur. Usaha lain yang dijalankan KWT tersebut adalah usaha catering, usaha tersebut merupakan usaha yang baru mulai dijalankan kurang lebih enam bulan terakhir.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan bahwa

- (1) Proses pengambilan keputusan pemilihan dan konsumsi pangan lokal oleh rumah tangga di Kabupaten Pringsewu melalui semua tahapan (5 tahap). Pada tahap pengenalan kebutuhan motivasi responden dalam memilih dan mengkonsumsi pangan lokal dan olahannya adalah untuk makanan selingan atau cemilan (74,32%). Pada tahap pencarian informasi, responden mendapatkan informasi lokasi yang menyediakan pangan lokal dan olahannya dari tetangga (48,65%). Pada tahap evaluasi alternatif responden lebih mempertimbangkan kemudahan memperoleh pangan lokal dan olahannya (81,08%). Pada tahap memilih dan mengkonsumsi pangan lokal dan olahannya, responden di Kabupaten Pringsewu memilih dan mengkonsumsi pangan lokal dan olahannya tergantung situasi (85,14%). Pada tahap evaluasi pasca memilih dan mengkonsumsi pangan lokal, hampir seluruh responden merasa biasa saja setelah memilih dan mengkonsumsi pangan lokal dan ada kemungkinan untuk memilih dan mengkonsumsi kembali pangan lokal olahan (72,97%).
- (2) Pola konsumsi pangan rumah tangga di Kabupaten Pringsewu dapat dilihat berdasarkan jumlah, jenis, frekuensi konsumsi. Jumlah konsumsi pangan

(gram) tertinggi per rumah tangga per hari masing-masing golongan pangan adalah beras (986,42), ubi kayu (42,76), ikan segar (108,37), pisang (109,98), tempe (184,67), minyak kelapa sawit (15,00), gula pasir (19,00), dan kopi (11,00). Rata-rata angka konsumsi energi rumah tangga Pekon Margosari yaitu 5.474,17 kkal/rumah tangga/hari dan 4.754,22 kkal/rumah tangga/hari rumah tangga di Pekon Mulyorejo. Jenis pangan yang sering dikonsumsi rumah tangga di Kabupaten Pringsewu dengan frekuensi konsumsi setiap hari adalah beras, cabai, minyak goreng dan gula pasir (100%). Skor PPH rumah tangga di Pekon Margosari 78,24 dan Pekon Mulyorejo 68,96.

- (3) Olahan ubi kayu merupakan jenis pangan yang paling banyak muncul pada konsumsi pangan lokal olahan rumah tangga di Kabupaten Pringsewu diantaranya yaitu, beras siger/oyek, gethuk, eyek-eyek, geblek, kue lemet, keripik singkong, singkong rebus, singkong goreng, kelanting, kolak ubi kayu, citul, gaplek dan tape singkong. Jumlah konsumsi terbesar pangan lokal olahan oleh rumah tangga di Kabupaten Pringsewu adalah pisang goreng dengan rata-rata konsumsi sebesar 510,66 gram/rumah tangga/minggu. Pangan lokal olahan yang memiliki skor frekuensi konsumsi paling tinggi pada rumah tangga di Kabupaten Pringsewu adalah pisang goreng dengan skor masing-masing sebesar 6,26 pada rumah tangga di Pekon Margosari dan sebesar 5,74 pada rumah tangga di Pekon Mulyorejo. Sebagian besar rumah tangga di Kabupaten Pringsewu memperoleh pangan lokal dari membuat sendiri.

- (4) Faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi (skor PPH) rumah tangga di Kabupaten Pringsewu adalah pendapatan (X2) dan jumlah anggota rumah tangga (X5).

B. Saran

Saran yang dapat saya berikan berdasarkan penelitian ini adalah :

- (1) Bagi masyarakat diharapkan dapat mengonsumsi berbagai jenis pangan yang beragam bergizi seimbang dan aman (B2SA), agar kualitas konsumsi pangan menjadi semakin baik.
- (2) Bagi dinas-dinas terkait seperti Badan Ketahanan Pangan Daerah Pringsewu agar terus memberikan sosialisasi Program Percepatan Konsumsi Pangan (P2KP) khususnya program diversifikasi pangan kepada seluruh masyarakat Kabupaten Pringsewu dan bukan kepada anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) saja, agar tingkat pengetahuan masyarakat tentang penganekaragaman konsumsi pangan semakin baik sehingga masyarakat dapat mengurangi jumlah konsumsi beras dan mengonsumsi berbagai jenis pangan lokal sumber energi sebagai pengganti beras, serta program yang telah disosialisasikan sebaiknya terus dipantau, agar dapat melihat perkembangan program yang telah sosialisasikan.
- (3) Bagi peneliti lain sebaiknya melakukan penelitian lanjutan mengenai pola konsumsi pangan rumah tangga dan pola konsumsi pangan lokal olahan di daerah lain yang belum dilakukan penelitian sejenis. Penelitian mengenai pola konsumsi rumah tangga penting dilakukan untuk meninjau kualitas konsumsi rumah tangga di berbagai daerah di Provinsi Lampung.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Amang, B. dan Sawit, M. H. 1999. *Kebijakan Beras dan Pangan Nasional*. IPB Press. Bogor.
- Amin, M., Suharno, P., dan Saifullah, A. 1998. *Konsep dan Kebijakan Penanganan Masalah Rawan Pangan. Dalam F.G. Winarno (Eds.), Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (hlm. 715-729)*. LIPI. Jakarta.
- Andrarini. 2004. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Konsumsi Tiwul Di Pedesaan Dan Perkotaan Di Kabupaten Gunung Kidul Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Aneftasari, I.R., Arifi, B., Indriani, Y., 2016. *Determinan Pola Pangan Harapan Pada Rumah Tangga Buruh Pengasin Ikan di Pulau Pasaran*. Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis, Volume 4 Nomor. 3 Halaman 301-308. Universitas Lampung.<http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/download/1505/135>
9 Diakses pada 04 Januari 2018 Pukul 15.32 WIB.
- Anugerah Y, I., G., 2015. *Diversifikasi Konsumsi Pangan Rumah Tangga Pedesaan Desa Sukolilo Kecamatan Wajak Kabupaten Malang*. Jurnal Universitas Abdurachaman Saleh Situbondo.
- Ariani, M. 2010. *Analisis Konsumsi Pangan Tingkat Masyarakat Mendukung Pencapaian Diversifikasi Pangan*. Jurnal Penelitian Gizi Indonesia Volume 33 Nomor 1 Tahun 2010. BPTP Banten.
- Ariani, Hidayat, S., Kusharto, M.,C. 1995. *Perencanaan Kebutuhan Pangan Pada Repelita VI di Tiga Provinsi di Indonesia (Penerapan Pola Pangan Harapan)*. FAE 13 (1) : 22-29.
- Aritonang. 2001. *Masalah Gizi*. Usaha Nasional. Surabaya.

- Auliana, R. 2011. *Pangan Lokal Sebagai Bagian Wonderful Indonesia dalam Mengatasi Permasalahan Gizi*. Prosding Seminar Nasional Vol. VI Tahun 2011 Pendidikan Teknik Boga dan Busana. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Badan Ketahanan Pangan Republik Indonesia. 2012. *Roadmap Diversifikasi Pangan 2011-2015. Edisi Kedua*. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Indikator Kesejahteraan Rakyat*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2012. *Lampung Dalam Angka 2012*. Badan Pusat Provinsi Lampung. Bandar Lampung.
- Badan Pusat Statistik Nasional. 2014. *Konsumsi rata-rata energi per kapita sehari (kkal) (2012-2014)*. BPS Indonesia. Indonesia.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Pringsewu 2015. *Kabupaten Pringsewu Dalam Angka 2015*. BPS Kabupaten Pringsewu. Lampung.
- _____. 2015. *Jumlah produksi dan produktivitas ubi kayu di Sumatera (2013-2015)*. BPS Indonesia. Indonesia.
- Badan Ketahanan Pangan 2015. Rencana strategis badan ketahanan pangan tahun. [http://bkp.pertanian.go.id/tinymcpuk/gambar/file/Renstra_BKP_2015-2019_1\(1\).pdf](http://bkp.pertanian.go.id/tinymcpuk/gambar/file/Renstra_BKP_2015-2019_1(1).pdf). Diakses Pada Minggu 25 maret 2017 Pukul 10.19 WIB.
- Cahyaningsih, R. 2008. *Analisis Pola Konsumsi Pangan di Provinsi Jawa Barat* [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Delila, S., Indiani, Y., Situmorang, S. 2015. *Pengambilan Keputusan Rumah Tangga Dalam Pembelian Saus Sambal Botol di Bandar Lampung*. Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisni (JIIA) Volume 3 Nomor 1 Januari 2015. Universitas Lampung.
- Depdikbud. 1997. *Tradisi dan Kebiasaan makan pada masyarakat tradisional di Jawa tengah*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. Jakarta.
- Departemen Kesehatan. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Dewi, G. P., dan A. M. Ginting. 2012. *Antisipasi Krisis Pangan Melalui Kebijakan Diversifikasi Pangan*. *Jurnal Ekonomi & Kebijakan Publik*. Vol. 3 No. 1, Juni 2012 hlm 65-78.

- Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Pringsewu. 2017. *Capaian Indikator Kinerja Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Pringsewu 2016*. <http://dkp.pringsewukab.go.id/2017/10/11/capaian-indikator-kinerja-dinas-ketahanan-pangan-kabupaten-pringsewu-tahun-2016/>. Diakses pada 17 Desember 2017.
- Direktorat Jendral Tanaman Pangan. 2012. *Roadmap Peningkatan Produksi Ubi kayu Tahun 2010* http://www.academia.edu/5319690/Map_ubikayu_2010-2014#. Diakses pada 29 Januari 2017.
- Djauhari, A., dan Friyanto, S. 1993. *Ciri-Ciri Rumah Tangga Defisit Energi Di Pedesaan Jawa Tengah*. *Forum Agro Ekonomi*. Jawa Tengah.
- Ghozali, I. 2005. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Gujarati, D. 1997. *Ekonometrika Dasar*. Erlangga. Jakarta.
- Hamid, Y., Setiawan, B., Suhartini. 2013. *Analisis Pola Konsumsi Pangan Rumah Tangga (Studi Kasus di Kecamatan Tarakan Barat Kota Tarakan Provinsi Kalimantan Timur)*. *Jurnal AGRISE Volume VIII No. 3*. Program Pascasarjana Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya. Diakses pada 23 Agustus 2017.
- Hanafie, R. 2010. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Hardinsyah, D. Martianto. 1989. *Cara Menghitung Angka Kecukupan Energi dan Protein Serta Penilaian Mutu Gizi Konsumsi Pangan*. Wirasari. Jakarta.
- Hardinsyah dan Tampubolon, V. 2004. *Kecukupan Energi, Protein, Lemak dan Serat Makanan*. Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII. Jakarta.
- Harper, L.J., Deaton, B. J., dan Driskel, J.A. Penerjemah, Suhardjo. 1986. *Pangan, Gizi dan Pertanian*. UI Press. Jakarta.
- Harper, L.J., Deaton, B. J., dan Driskel, J.A. Penerjemah, Suhardjo. 2006. *Food, Nutrition, and Agriculture (terjemahan)*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Husodo, S. Y. dan T. Muchtadi. 2004. Alternatif Masalah Dalam Ketahanan Pangan. *Makalah Pada Widyakarya Nasional Pangan Dan Gizi (WNPG) VII Di Jakarta. 17-19 Mei 2004*.
- Imanuddin. 1999. *Konsumsi Makanan dari Sagu (Sinonggi) Pada Tingkat Rumah Tangga menurut Golongan Umur Anggota Rumah Tangga*. Skripsi Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian IPB. Bogor.

- Indriani, Y., W. 2014. *Gizi dan Pangan*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Kecamatan Banyumas. 2014. *Profil Kecamatan Banyumas*. Kecamatan Banyumas Kabupaten Pringsewu.
- Kecamatan Pagelaran Utara. 2014. *Profil Kecamatan Pagelaran Utara*. Kecamatan Pagelaran Utara Kabupaten Pringsewu.
- Khumaidi, M. 1994. *Gizi Masyarakat*. PT. BPK Gunung Mulia. Jakarta.
- Kusumawati, F. 2015. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Konsumen Dalam Pembelian The Osmo-Filter Di Bandar Lampung*. Skripsi. Universitas Lampung. Lampung.
- Latief, D., Atmarita., Minarto, A., Basuni., dan Tilde, R. 2000. *Konsumsi Pangan Rumah Tangga Sebelum dan Sesudah Krisis Ekonomi. Dalam F.G. Winarno dkk. (Eds) Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (hlm. 159-179)*. LIPI. Jakarta.
- Moniharopon, G.J., Turukay, M., Luhukay, J.M. 2013. *Perubahan Pola Konsumsi Pangan Rumah Tangga Dari Mengonsumsi Pangan Lokal Ke Pangan Beras Pada Kecamatan Leitimur Selatan Kota Ambon*. Jurnal Agribisnis Kepulauan Volume 1 Nomor 4 Oktober 2013. Universitas Pattimura. Diakses pada 23 Februari 2017.
- Manurung, D., 2008. *Keputusan Pembelian dan Penilaian Konsumen Terhadap Restoran Vegetarian Karunia Baru Kota Bogor*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ningsih, M., Suandi, Damayanti, Y., 2014. *Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Pola Konsumsi Pangan Dan Gizi Rumah Tangga Nelayan Kecamatan Tungkal ilir Kabupaten Tanjung Jabung Barat*. Jurnal Sosio Ekonomi Bisnis. ISSN 1412-8241. Universitas Jambi.
- Parulian, J., Lestari, D. A. H., Adawiyah, R. 2014. *Pola Konsumsi Daging Sapi Rumah Tangga Di Bandar Lampung*. Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis (JIIA) Volume 2 Nomor 4 Oktober 2014. Universitas Lampung.
- Permatasari, K. A. 2013. *Implementasi Kebijakan Diversifikasi Pangan Melalui Gerbang Hilu Liwanya Di Kecamatan Kampera Kabupaten Sumba Timur*. Skripsi. Universitas Veteran. Surabaya.

- Prabawati, S., Suyanti, dan Setyabudi, D. A., 2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. http://www.pascapanen.litbang.pertanian.go.id/assets/media/publikasi/juknis_pisang.pdf. Diakses pada 12 Desember 2017 pukul 21.44 WIB.
- Purnomo dan Purwati, H. 2009. *Budidaya dan Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Penebar Swadaya. Depok.
- Riyadi, H. 1995. *Prinsip dan Petunjuk Penilaian Status Gizi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sayogyo. 1993. *Pengembangan Lahan Marginal Dalam Diversifikasi Pangan dan Menjamin Gizi Baik Penduduk. Dalam Rifai dkk (Eds.), Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (halaman. 311-322)*. LIPI, Jakarta.
- Sembiring, E. T. 2002. *Pengembangan Pola Konsumsi Pangan Penduduk Dengan Pendekatan Pola Pangan Harapan (PPH) di Kabupaten Karo Sumatera Utara [Skripsi]*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Schiffman, L. Kanuk, L.L., 2007. *Perilaku Konsumsi (edisi ke-tujuh)*. Penerbit PT Indeks. Jakarta.
- Sugiyono. 2003. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Sugiarto, D. Siangian, L. T. Sunaryanto, D. S. Oetomo. 2003. *Teknik Sampling*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Suhardjo. 1996. *Berbagai Cara Pendidikan Gizi*. Bumi Aksara. Jakarta dan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Suhardjo. 2006. *Perencanaan Pangan dan Gizi*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Sukei, K., Shinta, A., 2011. *Diversifikasi Pangan Sebagai Salah Satu Strategi Peningkatan Gizi Berkualitas Di Kota Probolinggo*. SEPA Volume 7 Nomor 2 Februari 2011. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sumarwan. U. 2011. *Perilaku Konsumen (edisi ke-dua)*. Penerbit Ghalia Indonesia. Bogor.
- Sumodiningrat, G. 2001. *Menuju Swasembada Pangan : Revolusi Hijau II Introduski Manajemen Dalam Pertanian*. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.

- Suyastri. 2008. *Diversifikasi Konsumsi Pangan Pokok Berbasis Potensi Lokal Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Di Kecamatan Semin Kabupaten Gunung Kidul*. Jurnal Ekonomi Pembangunan Volume 13 Nomor 1 April 2008. Universitas Veteran. Yogyakarta.
- Sudren, Y., Natanael. 2013. *Mahir Menggunakan SPSS Secara Otodidak*. PT. Elex Media Komputindi. Jakarta.
- Syah, D. 2012. *Pengantar Teknologi Pangan*. IPB Press. Bogor.
- Syafani, T.S., Lestari, D. A. H., Sayekti, W. D. 2015. *Analisis Preferensi, Pola Konsumsi, dan Permintaan Tiwul Oleh Konsumen Rumah Makan di Provinsi Lampung*. Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis (JIIA) Volume 3 Nomor 1 Januari 2015. Universitas Lampung. Diakses Pada 15 Januari 2017 Pukul 13.45.
- Syarief, H. 1997. *Membangun Sumberdaya Manusia Berkualitas. Orasi Ilmiah Guru Besar Ilmu Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian IPB*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tambahani, J. C., Sibrani., Dwiriani, C. M., dan Sutanto, D. 2002. *Kontribusi Tinutu'an (Bubur Manado) terhadap Kecukupan Gizi Anak Sekolah Taman Kanak-kanak di Kabupaten Minahasa Provinsi Sulawesi Utara*. Media Gizi dan Keluarga.
- Tatipikalawan, J.M., 2014. *Pengaruh Karakteristik Sosial Ekonomi Keluarga Terhadap Keanekaragaman Konsumsi Pangan Di Kecamatan Letti Kabupaten Maluku Barat Daya Provinsi Maluku*. Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman Volume 4 Nomor 1 Hal 38-44 April 2014. Universitas Pattimura.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.
- Yoris, L. 2013. *Pola Konsumsi Pangan Masyarakat di Kecamatan Lakor di Kabupaten Maluku Barat Daya*. Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman (Agrinimal) Volume 3 Nomor 2 Oktober 2013 Halaman (67-71)
<http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/download/708/650> Diakses Pada 04 Januari 2018.
- Yulisa, L., Indriani, Y. W., Situmorang, S. 2013. *Perilaku Konsumsi Mahasiswa Universitas Lampung Terhadap Kopi Bubuk Instant Siap Saji*. Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis (JIIA) Volume 1 Nomor 4 Oktober 2013 Halaman 326-333. Universitas Lampung. diakses pada 14 Desember 2017 Pukul 22.15 WIB.
<http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIA/article/view/708/0>