

## **II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN**

### **A. Tinjauan Pustaka**

#### **1. Model Pengembangan Pangan Pokok Lokal (MP3L)**

Pangan menjadi kebutuhan pokok bagi manusia dimanapun. Kebutuhan akan pangan harus tercukupi untuk dapat menghasilkan energi sebagai sumber penggerak bagi seseorang untuk melakukan berbagai aktivitas. Pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang peruntukkannya adalah sebagai makanan maupun minuman bagi konsumsi manusia (Saparinto dan Hidayati, 2006).

UU Nomor 18 tahun 2012 sebagai pengganti dari UU Nomor 7 tahun 1996 tentang pangan dikeluarkan pemerintah untuk melindungi masyarakat berkaitan tentang pangan yang dikonsumsi. Ditekankan pula bahwa pangan merupakan hak asasi bagi setiap masyarakat, tidak hanya secara kuantitatif melainkan juga secara kualitatif. Pemenuhan akan pangan yang bergizi dan beragam merupakan hak asasi bagi setiap manusia.

Berkaitan tentang pangan, pemerintah mengeluarkan Permentan Nomer 15/Permentan/OT.140/2/2013 tentang Diversifikasi dan Ketahanan Pangan

guna melindungi pola konsumsi pangan masyarakat Indonesia. Diversifikasi pangan merupakan suatu tahapan pencapaian penganekaragaman pangan yang konsumsi masyarakat dengan cara mengurangi konsumsi beras sebagai pangan pokok dan menganeekaragamkan jenis pangan yang dikonsumsi. Program diversifikasi pangan mulai dilaksanakan pada tahun 2010 sebagai upaya pengurangan konsumsi beras dan tepung, serta penambahan penganekaragaman konsumsi daging, sayuran, buah-buahan, maupun umbi-umbian (Badan Ketahanan Pangan, 2012).

Diversifikasi pangan ditempuh sebagai salah satu jalan untuk mengurangi peningkatan konsumsi padi-padian dan tepung yang terus bertambah jumlahnya sejak 2001 hingga 2010. Peningkatan konsumsi padi-padian dan tepung muncul oleh karena beragam latar belakang. Pertama, sejak tahun 1969 pemerintah memacu produksi padi guna pemenuhan konsumsi pangan. Kedua, pada awal tahun 1970 pemerintah memfasilitasi kegiatan impor gandum. Ketiga, pada pertengahan tahun 1970 sosialisasi akan mie dengan cita rasa tinggi gencar dilakukan. Keempat, sejak tahun 2000 pemerintah memberikan bantuan kepada lebih dari 15 juta keluarga miskin yang dikenal dengan sebutan raskin. Kelima, pengembangan produksi, pengolahan dan pemasaran pangan sumberdaya lokal kurang mendapat perhatian dan bantuan dari pemerintah. Kelima alasan tersebut pada akhirnya mempengaruhi pola konsumsi pangan masyarakat hingga mengakibatkan nyaris hilangnya konsumsi terhadap pangan selain padi-padian dan tepung (Badan Ketahanan Pangan, 2012).

Diversifikasi pangan mencakup tiga lingkup yang saling berhubungan yaitu diversifikasi konsumsi pangan, diversifikasi produksi pangan dan diversifikasi ketersediaan pangan (Suhardjo dalam Hanani, 2009). Aspek konsumsi mencakup perilaku yang didasari tindakan ekonomis maupun non ekonomis, seperti selera, kebiasaan dan pengetahuan. Aspek produksi diversifikasi berarti perluasan spektrum komoditas maupun pengembangan produksi komoditas. Aspek ketersediaan berkaitan erat dengan pemasaran dan distribusi pangan.

Kebijakan diversifikasi pangan yang dibentuk oleh pemerintah terwujud dalam berbagai program guna mengatasi tingginya konsumsi akan beras dan tepung. Beragam sumber pangan diperkenalkan kepada masyarakat dengan berbagai cara. Salah satu cara yang ditempuh untuk melaksanakan kebijakan ini adalah adanya Program Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan (P2KP) yang terlaksana dengan berbagai strategi.

Program P2KP merupakan bentuk konkret dari kebijakan diversifikasi pangan yang menekankan tujuannya pada: 1) mendorong pola pikir (*mind set*) konsumsi pangan masyarakat ke pola konsumsi pangan yang beragam, bergizi, seimbang dan aman (B2SA), 2) meningkatkan partisipasi kelompok wanita dalam penyediaan dan pemanfaatan sumber pangan dan gizi keluarga melalui pemanfaatan pekarangan rumah, dan 3) meningkatkan pemanfaatan pangan lokal dan produk olahannya sebagai sumber karbohidrat pengganti beras dan terigu.

Pelaksanaan program P2KP dilakukan dengan sasaran-sasaran untuk mengoptimalkan hasil yang ingin dicapai. Terdapat tiga sasaran utama yang ingin dicapai dari program P2KP. Pertama, terjadinya peningkatan pada skor PPH sebesar 91,5%. Kedua, penurunan pada konsumsi beras masyarakat per tahunnya sebesar 1,5%. Ketiga, peningkatan status gizi masyarakat serta penurunan proporsi pengeluaran tunai konsumsi rumah tangga akan pangan (Badan Ketahanan Pangan, 2012).

P2KP yang dirancang oleh pemerintah tidak diaplikasikan secara merata di Indonesia. Sebagai tahap awal dari jalannya kebijakan diversifikasi pangan, maka hanya beberapa wilayah terpilih yang dijadikan sebagai pelaksana dari program tersebut. Program ini dijalankan melalui sosialisasi, program Kawasan Rumah Pangan Lestari (KRPL), dan Program MP3L.

Program MP3L adalah suatu langkah strategis yang dilakukan pemerintah dalam melaksanakan kebijakan diversifikasi pangan dengan cara mengembangkan komoditas pangan pokok lokal yang mendukung di wilayah sasaran. Tujuan dari adanya program tersebut yaitu: 1) mendorong masyarakat untuk kembali meningkatkan proporsi pangan sumber karbohidrat lokal sebagai pangan pokok sandingan beras dan terigu, dan 2) menyediakan bahan pangan pokok lokal bagi masyarakat dengan menumbuhkan kelembagaan UKM produsen dan/atau industri pengolahan pangan lokal menjadi bahan pangan sumber karbohidrat sandingan beras dan terigu (Badan Ketahanan Pangan, 2012). Program ini mulai dilaksanakan pada tahun 2012. Hingga tahun 2013, terdapat 24 kabupaten dari 16 provinsi

di Indonesia yang menjadi pelaksana program ini. Pemilihan komoditas pangan pada MP3L dijalankan dengan memperhatikan kebiasaan pangan masyarakat lokal disamping produksi komoditas lokalnya. Berdasarkan Badan Ketahanan Pangan (2012) kegiatan yang dilakukan dalam program MP3L meliputi:

- a. Pengembangan produk pangan lokal sandingan beras, seperti tepung *mocaf* dan berasan (beras analog buatan Universitas Pasundan dan Institut Pertanian Bogor, beras cerdas buatan Universitas Jember, dan bebilar dari Medan).
- b. Uji coba akseptabilitas pangan pokok lokal kepada masyarakat miskin.
- c. Uji laboratorium mengenai kandungan gizi, kadar air, dan daya simpan produk pangan lokal.
- d. Identifikasi ketersediaan dan sasaran penerima pangan lokal untuk pangan miskin berupa identifikasi potensi bahan baku (jumlah dan lokasi produksi), identifikasi calon produsen atau penghasil produk pangan miskin, dan identifikasi calon penerima subsidi pangan bagi masyarakat berpenghasilan rendah (jumlah rumah tangga miskin dan lokasinya).
- e. Pengkajian sistem kelembagaan industri pangan pokok lokal dan mekanisme pendistribusian.
- f. Pengembangan teknologi (alat dan proses) pengolahan pangan pokok lokal.

Penentuan lokasi dan pemilihan komoditas pelaksanaan program MP3L ditentukan berdasarkan kebiasaan pola pangan masyarakat di masing-masing lokasi. Hingga tahun 2013, terdapat tiga komoditas yang menjadi sandingan

beras yang dikembangkan pada program MP3L, yaitu sagu, jagung, dan ubi kayu. Penentuan komoditas sagu diprioritaskan di sembilan kabupaten/kota yang berada di bagian timur Indonesia, yaitu Kabupaten Indragiri Hilir, Maluku Tengah, Kepulauan Meranti, Sangihe, Seram Bagian Timur, Jayapura, Keerom, Sorong Selatan, dan Kota Kendari. Seperti diketahui, bahwa mayoritas masyarakat di Indonesia bagian timur memiliki kebiasaan untuk mengkonsumsi sagu sebagai pangan sandingan beras. Pemilihan komoditas tersebut juga mempertimbangkan komoditas unggulan yang mendukung di wilayah tersebut.

Jagung merupakan makanan pokok nomer dua setelah beras. Hal ini dikarenakan kandungan karbohidrat yang cukup tinggi yang terdapat pada jagung hampir menyamai kandungan karbohidrat pada nasi, sehingga jagung dijadikan sebagai komoditas pilihan dalam program MP3L untuk disandingkan dengan beras. Program MP3L berbasis jagung dilaksanakan di tujuh kabupaten/kota yang meliputi Kabupaten Minahasa, Timor Tengah Utara, Bangkalan, Tulungagung, Mamuju, Flores Timur, dan Alor.

Ubi kayu menjadi pangan alternatif yang disarankan oleh Badan Ketahanan Pangan oleh karena kandungan karbohidratnya yang cukup tinggi.

Komposisi karbohidrat pada 100 gram beras giling adalah 78,9 gram dengan energi yang mampu dihasilkan sebanyak 360 kalori. Pada 100 gram ubi kayu terkandung karbohidrat sebesar 34,7 gram dengan energi yang dihasilkan sebanyak 146 Kalori. Perlakuan pengolahan ubi kayu menjadi tepung, bahkan mampu menghasilkan karbohidrat dan kalori yang melebihi

kandungan pada beras, yaitu 88,2 gram karbohidrat dengan 363 Kalori (Direktorat Gizi, Depkes RI, 1981). Didukung dengan jumlah produksi ubi kayu yang tinggi di Lampung, maka komoditas ubi kayu dijadikan sebagai komoditas pilihan untuk dikembangkan dalam MP3L.

Hanya dua dari total 13 kabupaten dan 2 kota di Lampung yang menjadi wilayah pelaksana MP3L, yaitu Kabupaten Lampung Selatan dan Kota Bandar Lampung, dengan komoditas pangan pilihan yang dikembangkan adalah ubi kayu. Pemilihan ini didasarkan pada selera maupun kebiasaan konsumsi pangan masyarakatnya yang lebih banyak menjadikan ubi kayu sebagai pangan alternatif, serta produksi ubi kayu yang dihasilkan di kedua wilayah. Desa Pancasila merupakan satu-satunya desa di Kabupaten Lampung Selatan yang menjadi pelaksanaan MP3L, sedangkan Kemiling merupakan satu-satunya kecamatan pelaksana MP3L di Kota Bandar Lampung.

Program MP3L berbasis ubi kayu yang dilaksanakan di Kabupaten Lampung Selatan dikoordinir oleh Badan Ketahanan Pangan Provinsi Lampung. Pemilihan lokasi dilakukan oleh BKPP dengan berbagai kriteria tertentu, salah satunya adalah kebiasaan pola pangan masyarakat yang terbiasa mengonsumsi tiwul. Setelah diidentifikasi, maka terpilihlah Desa Pancasila sebagai pelaksana Program MP3L di Kabupaten Lampung Selatan. Program ini terlaksana dengan adanya bantuan dana sejumlah Rp 340.000.000,00 untuk menyediakan alat pengolah ubi kayu menjadi produk sandingan beras. Produk tersebut merupakan wujud nyata dari

program MP3L yang dilaksanakan di Kabupaten Lampung Selatan. Produk tersebut kemudian dikenal sebagai Beras Siger, yang merupakan singkatan dari 'singkong seger.' Beras Siger memiliki bentuk dan rasa seperti tiwul, dan terbuat dari ubi kayu jenis manis.

Kegiatan utama dari program MP3L adalah memproduksi Beras Siger. Dalam satu kali kegiatan produksi, digunakan bahan baku sebanyak 600 Kg ubi kayu segar, baik berjenis pahit maupun manis. Dari 600 Kg ubi kayu segar akan dihasilkan sekitar 150 – 180 Kg Beras Siger. Kegiatan produksi hanya dilakukan sebanyak 2 kali dalam satu minggu. Hal ini dikarenakan adanya proses penjemuran dan perendaman ubi kayu yang membutuhkan waktu hingga 3 – 4 hari.

Pengolahan Beras Siger dengan menggunakan mesin yang disediakan membutuhkan proses yang panjang dan memakan waktu yang cukup lama. Proses produksi diawali dengan mengupas ubi kayu dalam kondisi segar, kemudian dilanjutkan dengan pencucian ubi kayu hingga bersih. Proses selanjutnya adalah mencacah ubi kayu dengan menggunakan mesin pencacah (Gambar 1). Selanjutnya ubi kayu yang tercacah dijemur selama 3 hari atau hingga kering dengan bantuan sinar matahari. Setelah kering, ubi kayu direndam dengan air selama 2 malam. Penggantian air dilakukan sebanyak 2 kali dalam 1 malam.



Gambar 1. Mesin pencacah ubi kayu

Tahap selanjutnya ubi kayu ditiriskan dengan cara dijepit menggunakan alat penjepit (Gambar 2). Dengan bantuan alat penjepit proses penirisan air akan lebih cepat. Dalam kondisi setengah basah, ubi kayu akan digiling untuk menghasilkan tepung basah.



Gambar 2. Alat penjepit

Proses penggilingan menggunakan mesin penggiling seperti ditunjukkan pada Gambar 3. Penggilingan membutuhkan waktu yang singkat karena proses dilakukan dengan bantuan mesin berbahan bakar bensin. Setelah menjadi tepung, maka dilakukan pengayakan dengan menggunakan alat pengayak terbuat dari bambu untuk mendapatkan bulir tepung yang halus.



Gambar 3. Mesin penggiling

Tepung yang halus akan dibuat menjadi granula menggunakan mesin penggranul (Gambar 4) dengan kapasitas maksimum 10 Kg selama 10 menit. Granula terbentuk oleh karena adanya air yang mengalir selama mesin berputar. Besarnya granula yang terbentuk tidak sama, oleh karena itu perlu dilakukan proses pengayakan.



Gambar 4. Mesin penggranul

Proses pengayakan dilakukan untuk memperoleh ukuran granula yang sama besar. Proses ini dilakukan dengan menggunakan mesin pengayak (Gambar 5). Mesin bekerja dengan bantuan bahan bakar berupa bensin. Mesin secara otomatis akan memisahkan granula berukuran kecil ke bagian penampungan

di bawahnya, sedangkan granula yang berukuran besar akan dipisahkan ke penampungan di sebelah kiri mesin. Granula kecil kemudian akan diproses lebih lanjut, sedangkan granula yang berukuran besar akan diproses ulang ke bagian penggilangan bersama pemrosesan selanjutnya.



Gambar 5. Mesin pengayak

Proses selanjutnya, granula-granula berukuran kecil dikeringkan dengan cara dipanggang dengan menggunakan oven (Gambar 6) selama 1 – 2 jam. Pengaplikasian oven dilakukan dengan bantuan arus listrik. Pemanggangan dilakukan dengan tujuan untuk menghilangkan kadar air dalam granul sehingga akan lebih tahan lama. Penghilangan kadar air tidak dilakukan dengan bantuan sinar matahari agar diperoleh hasil pengeringan yang lebih sempurna.



Gambar 6. Oven

Proses selanjutnya dilakukan pengukusan agar dapat dikonsumsi secara instan. Kemudian dilakukan kembali penjemuran dengan bantuan sinar matahari hingga kering, untuk akhirnya dikemas (1 Kg/kemasan) dan diberi label Beras Siger. Tiap kemasan Beras Siger dihargai Rp 7000,00. Bentuk dan kemasan Beras Siger siap jual dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Bentuk kemasan Beras Siger

Mesin pengolah Beras Siger dikoordinir oleh seorang ketua kelompok program yang merupakan masyarakat Desa Pancasila. Penerimaan yang diperoleh dari penjualan Beras Siger dimanfaatkan untuk memproduksi Beras

Siger selanjutnya. Sasaran utama dari Program MP3L adalah kelompok PKK yang sebagian besar beranggotakan ibu rumah tangga, sehingga sosialisasi program dilakukan hanya kepada anggota program. Sosialisasi yang dilakukan oleh Badan Ketahanan Pangan berupa cara penggunaan mesin produksi Beras Siger yang dilaksanakan pada awal pelaksanaan program.

## **2. Konsep Pola Konsumsi Pangan**

Pangan merupakan kebutuhan dasar bagi setiap orang yang harus terpenuhi dan menjadi bagian dari hak asasi setiap orang. Menurut Husodo dan Muchtadi (2004), pangan merupakan 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 manusia 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.

Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Provinsi Lampung menyatakan bahwa pola konsumsi pangan merupakan susunan makanan yang mencakup jenis dan jumlah bahan makanan rata-rata per orang per hari yang umum dikonsumsi penduduk dalam jangka waktu tertentu. Menurut Harper, Deaton dan Driskel (1986) pola konsumsi pangan adalah susunan dari berbagai

bahan dan hasil olahannya yang biasa dimakan seseorang yang tercermin dalam jumlah, jenis, frekuensi, dan sumber bahan makanan.

Pola konsumsi pangan dinilai secara kualitatif dan kuantitatif. Secara kualitatif dipandang mencakup apa yang dimakan, sedangkan secara kuantitatif meliputi jumlah, jenis, dan frekuensi yang dimakan. Berbeda dengan kebutuhan hidup lainnya, kebutuhan pangan hanya dibutuhkan secukupnya sebab kelebihan dan kekurangan pangan akan menimbulkan masalah gizi dan penyakit (Suhardjo dalam Hanani, 2009). Dalam pemilihan jenis maupun banyaknya pangan yang dimakan dapat berlainan antara satu masyarakat dengan masyarakat lain, akan tetapi, faktor-faktor yang tampaknya sangat mempengaruhi konsumsi pangan dimana saja di dunia yaitu: a) jenis dan banyaknya pangan yang diproduksi dan tersedia, b) tingkat pendapatan masyarakat, dan c) pengetahuan gizi masyarakat.

Setiap orang mempunyai aturan, pembatasan, rasa suka dan tidak suka, serta kepercayaan terhadap beberapa jenis makanan. Faktor-faktor tersebut mempengaruhi suatu pola kebiasaan makan tertentu yang terkadang sulit diubah, tetapi kadang dapat juga diubah karena adanya situasi tertentu (Khumaidi, 1994). Harper, Deaton dan Driskel (1986) mengungkapkan bahwa pola konsumsi pangan atau kebiasaan makan adalah cara seseorang atau kelompok memilih makanan dan memakannya sebagai tanggapan dari pengaruh fisiologis, psikologis, budaya dan sosial.

Pola pangan seseorang maupun kelompok masyarakat dapat dievaluasi menggunakan PPH. Pola pangan harapan merupakan suatu pegangan

kecukupan pangan yang diwujudkan dalam susunan beragam pangan dengan masing-masing tingkat kontribusinya untuk mengetahui lebih jauh kecukupan ketersediaan energi juga disertai dengan komposisi pangan yang seimbang, beragam, bergizi dan seimbang. Pangan yang dikonsumsi secara beragam dalam jumlah yang cukup dan seimbang mampu memenuhi kebutuhan zat gizi. Pada Angka Kecukupan Energi (AKE) sebesar 2.150 kkal/kapita/hari menurut Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi (WKNPG, 2012) susunan PPH ideal (nasional) tercantum pada Tabel 2.

Tabel 2. Susunan Pola Pangan Harapan (PPH) ideal nasional

No.	Kelompok Pangan	Energi (kkal/kap/hari)	% AKG	Bobot	Skor PPH
1.	Padi-padian	1.000	50,0	0,5	25,0
2.	Umbi-umbian	120	6,0	0,5	2,5
3.	Hewani	240	12,0	2,0	24,0
4.	Minyak dan lemak	200	10,0	0,5	5,0
5.	Buah dan biji berminyak	60	3,0	0,5	1,0
6.	Kacang-kacangan	100	5,0	2,0	10,0
7.	Gula	100	5,0	0,5	2,5
8.	Sayur dan buah	120	6,0	5,0	30,0
9.	Lain-lain	60	3,0	0,0	0,0
Jumlah		2.000	100,0		100,0

Sumber: Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Provinsi Lampung, 2005

### 3. Kajian Penelitian Terdahulu

Hasil penelitian Rachman dan Ariani (2008) dalam penganeekaragaman konsumsi pangan di Indonesia; permasalahan dan implikasi untuk kebijakan dan program, menyimpulkan bahwa upaya penganeekaragaman konsumsi pangan belum sepenuhnya tercapai. Hal ini disebabkan oleh perubahan pola pangan masyarakat pada beras dan mi, dan meninggalkan pola pangan lokalnya. Rata-rata konsumsi pangan penduduk Indonesia juga masih

didominasi oleh pangan sumber karbohidrat terutama dari padi-padian. Strategi diversifikasi diperlukan untuk dapat meningkatkan pendapatan produsen, baik petani, nelayan, dan peternak kecil melalui pengembangan usaha terpadu. Pengembangan pangan lokal sesuai dengan kearifan dan kekhasan daerah juga dapat dijadikan strategi untuk mencapai tujuan dari diversifikasi pangan.

Kebijakan diversifikasi pangan salah satunya berbasis ubi kayu dilakukan guna menekan ketergantungan masyarakat akan beras. Semua upaya tersebut tidak cukup banyak mengangkat konsumsi ubi kayu pada segmen sosial-sasarannya. Sumardi (2013) dalam penelitiannya tentang pola konsumsi pangan berbahan ubi kayu di Jawa Tengah mengukur tingkat konsumsi rumah tangga terhadap makanan dan bahan pangan berbahan ubi kayu. Hasilnya, tidak ada satu keluarga pun yang mengonsumsi makanan jadi berbahan dasar ubi kayu. Tingkat konsumsi untuk makanan utama ubi kayu hanya 4.409 ton atau hanya 2,31%.

Penelitian Suyastiri (2008) mengenai pola diversifikasi konsumsi pangan berbasis potensi lokal menunjukkan bahwa pola konsumsi pangan masyarakat di daerah Semin Kabupaten Gunung Kidul dipengaruhi oleh musim panen petani. Apabila sedang panen jagung, petani akan cenderung mengonsumsi jagung. Apabila sedang panen ubi kayu, petani akan cenderung untuk mengonsumsi ubi kayu.

## **B. Kerangka Pemikiran**

Konsumsi pangan masyarakat Indonesia yang menjadikan beras sebagai satu-satunya pangan pokok meningkatkan ketergantungan pada konsumsi beras yang berdampak negatif bagi masyarakat dan perekonomian Indonesia.

Gagasan atas tersedianya pangan alternatif sebagai sandingan beras tidak menunjukkan suatu perubahan yang signifikan terhadap pola konsumsi masyarakat akan beras. Hal ini dibuktikan dengan masih tingginya angka rata-rata konsumsi beras masyarakat Indonesia hingga tahun 2013. Bertitik tolak dari keinginan pemerintah untuk mengurangi konsumsi beras masyarakat, maka dicanangkan sebuah kebijakan yang bertujuan untuk mengupayakan penganekaragaman jenis pangan yang dikonsumsi masyarakat. Kebijakan tersebut merupakan kebijakan diversifikasi pangan.

Salah satu bentuk program nyata dari kebijakan diversifikasi pangan adalah adanya Program MP3L yang dilaksanakan dengan bertumpu pada dua tujuan program tersebut. Tujuan yang pertama mengharapkan terjadinya perubahan pola konsumsi masyarakat yang beraneka ragam dengan mendorong kembali proporsi konsumsi masyarakat pada pangan pokok lokal sandingan beras dan terigu. Kedua, program ini bertujuan untuk mengembangkan industri komoditas pangan lokal untuk mencukupi ketersediaan pangan lokal.

Program MP3L dilaksanakan dengan mempertimbangkan sumber daya yang tersedia di wilayah pelaksana program, seperti komoditas unggulan wilayah, sehingga pelaksanaan program di Desa Pancasila Kecamatan Natar berbasis pada ubi kayu. Hasil dari kegiatan MP3L terwujud dalam suatu produk yang

dinamakan Beras Siger. Bahan baku Beras Siger merupakan ubi kayu dengan jenis manis. Pemilihan ubi kayu jenis ini dilakukan karena adanya kandungan racun dalam ubi kayu jenis pahit yang berbahaya untuk dikonsumsi, mengingat proses pengolahan ubi kayu menjadi Beras Siger belum cukup untuk menghilangkan kandungan racun di dalam ubi kayu. Proses produksi Beras Siger sangat bergantung pada ketersediaan ubi kayu jenis manis, sehingga keberadaan petani ubi kayu yang mengalokasikan lahannya untuk ditanami ubi kayu manis secara tidak langsung berperan terhadap keberlangsungan program.

Dalam pelaksanaan Program MP3L, terdapat pihak pengelola yang berasal dari masyarakat Desa Pancasila yang juga bekerja untuk memproduksi Beras Siger. Sasaran utama dari terlaksananya Program MP3L merupakan anggota pelaksana yang terdiri dari anggota PKK, 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, karena distribusi Beras Siger tidak hanya dikhususkan bagi anggota. Berkaitan dengan peranannya yang cukup penting untuk keberlanjutan Program MP3L di Desa Pancasila, maka perubahan pada pola konsumsi pangan petani ubi kayu di desa tersebut dapat terjadi.

Program MP3L merupakan cakupan dari lingkup diversifikasi konsumsi pangan dan diversifikasi produksi pangan. Dengan dorongan pencapaian tujuan pertama dari program untuk mengembalikan pola konsumsi pangan

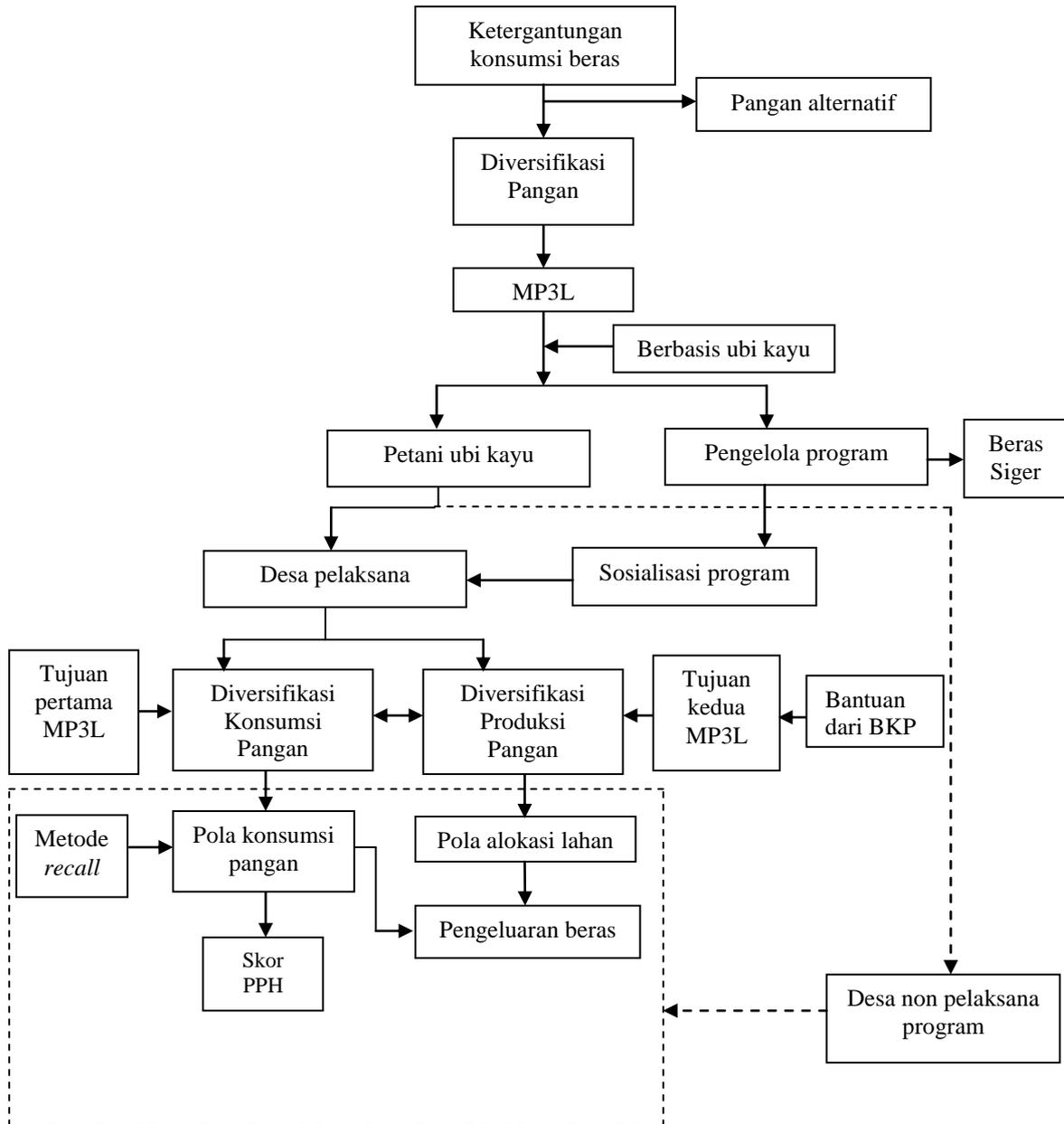
masyarakat pada pangan pokok lokal berbasis ubi kayu, maka terlaksananya diversifikasi konsumsi pangan akan terwujud dengan cara dilakukannya substitusi dari beras menjadi Beras Siger yang dilakukan oleh petani ubi kayu di Desa Pancasila. Untuk mengetahui adanya pengaruh dari Program MP3L terhadap lingkup diversifikasi konsumsi, maka penelitian ini hendak menganalisis pola konsumsi pangan petani ubi kayu di Desa Pancasila yang akan diukur dengan skor PPH.

Lingkup diversifikasi produksi pangan terwujud melalui terciptanya produk Beras Siger. Penyediaan mesin-mesin produksi Beras Siger diberikan oleh Badan Ketahanan Pangan di Desa Pancasila. Adanya kegiatan produksi Beras Siger di Desa Pancasila dimaksudkan sebagai jaminan pasar untuk membeli hasil panen ubi kayu jenis manis bagi petani ubi kayu di desa tersebut. Dengan demikian petani ubi kayu di desa pelaksana Program MP3L tergerak untuk mengalokasikan lahannya guna ditanami ubi kayu jenis manis sebagai bahan baku pembuatan Beras Siger. Perubahan yang terjadi pada petani ubi kayu dalam mengalokasikan lahan tanam untuk ditanami ubi kayu jenis manis menunjukkan proses adopsi yang dilakukannya terhadap Program MP3L.

Perubahan pola konsumsi pangan petani ubi kayu di Desa Pancasila dalam mengonsumsi beras akan berdampak pada perubahan pengeluaran pangan rumah tangga petani tersebut ketika konsumsi beras disubstitusikan dengan mengonsumsi Beras Siger. Perubahan pengeluaran pangan rumah tangga terjadi karena harga jual Beras Siger yang lebih rendah dibandingkan harga

jual rata-rata beras, yaitu Rp 7.000,00. Perubahan pengeluaran pangan juga dapat terjadi karena petani ubi kayu yang mengalokasikan lahannya untuk ditanami ubi kayu jenis manis umumnya akan memanfaatkan hasil panennya untuk dikonsumsi sendiri dalam berbagai olahan. Olahan-olahan ubi kayu yang dikonsumsi petani biasanya berupa tiwul, ubi kayu goreng, maupun ubi kayu kukus yang dapat digunakan sebagai substitusi nasi dan makanan selingan.

Perubahan yang terjadi pada alokasi lahan tanam, pengeluaran pangan rumah tangga dan pola konsumsi pangan petani ubi kayu di Desa Pancasila merupakan wujud nyata adanya pengaruh dari Program MP3L bagi mereka. Guna melihat perubahan yang terjadi, maka dalam penelitian ini diperlukan sampel petani ubi kayu di desa yang bukan merupakan pelaksana program, yaitu Desa Negara Ratu. Dengan demikian, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis pengaruh adanya Program MP3L terhadap petani ubi kayu di Desa Pancasila. Kerangka pemikiran mengenai perbandingan pola alokasi lahan, pengeluaran pangan dan pola konsumsi pangan antara petani ubi kayu pelaksana dan non pelaksana program MP3L di Kabupaten Lampung Selatan ditunjukkan pada Gambar 8.



Keterangan:

   = Fokus perbandingan pada desa non pelaksana Program MP3L

Gambar 8. Kerangka pemikiran perbandingan pola alokasi lahan, pengeluaran pangan dan pola konsumsi pangan antara petani ubi kayu pelaksana dan non pelaksana Program MP3L di Kabupaten Lampung Selatan