ANALISIS DIVERSIFIKASI PANGAN DAN TINGKAT KECUKUPANNYA PADA RUMAH TANGGA PETANI

(Studi Kasus di Desa Bunikasih

Kecamatan Warung Kohdang Kabupaten Cianjur) Olch

Etty Indrianrini, Ir., MS. *)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kecukupan konsumsi dan diversifikasi pangan.Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei.Teknik penentuan lokasi penelitian berdasarkan purposive yaitu di Desa Bunikasih yang merupakan sentra padi pandan wangi.Penentuan responden dilakukan secara purposive terhadap sepuluh orang petani pandan wangi.Data berupa data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan menggunakan kuesioner dan data sekunder yang diperoleh dari pustaka dan lembaga lain yang berhubungan dengan penelitian ini.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kecukupan pangan sumber karbohidrat dan protein yang dihitung menunjukkan bahwa RT di desa Bunikasih memenuhi konsumsi campuran untuk energy dan protein serta termasuk ke dalam kriteria cukup.

Diversifikasi konsumsi pangan terutama pangan sumber karbohidrat dan protein masih sedikit jumlahnya.Hal tersebut ditunjukkan oleh Skor Pola Pangan Harapan (SPPH) yang dicapai masih dibawah dari skor PPH maksimum.Skor PPH yang telah dicapai tersebut masih didominasi oleh kelompok pangan padi-padian. Ini menunjukkan masih tergantungnya makanan pokok beras sebagai sumber karbohidrat utama.

I.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai salah satu negara yang menyatakan komitmen untuk melaksanakan deklarasi Roma menerima konsep ketahanan pangan dilegitimasi pada Undang-undang Pangan Nomor 7 tahun 1996, dimana dalam konsep ketahanan pangan di Indonesia memasukkan aspek keamanan, mutu dan keragaman sebagai kondisi yang harus dipenuhi dalam pemenuhan kebutuhan pangan peenduduk secara cukup, merata dan terjangkau (Rachman dan Mewa Ariani, 2002).

Pengertian ketahanan pangan pada Undang-undang RI Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan yang berbunyi "ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi rumah tangga yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup baik jumlah maupun mutunya, aman, merata dan terjangkau". Sedangkan definisi Pangan adalah "segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah, yang diperuntukan sebagai makanan dan minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan makanan dan atau minuman" (Undang-undang Pangan Nomor 7 Tahun 1996).

Secara keseluruhan kebijaksanaan pangan meliputi berbagai aspek sebagai berikut: (1) terjaminnya penyediaan pangan secara nasional (food availability), khususnya melalui proses produksi komoditas pangan di dalam negeri dan impor bila diperlukan, (2) terjaminnya ketahanan pangan (food security) yang mampu mengatasi gejolak ketidakpastian faktor alam maupun pengaruh pengaruh dari luar negeri dan menjamin kestabilan harga yang wajar bagi kepentingan produsen dan konsumen, (3) terjaminnya akses rumah tangga terhadap kebutuhan pangan (food accessibility) mereka sesuai dengan daya beli sehingga terjamin ketahanan pangan pada tingkat rumah tangga. Untuk itu pangan harus tersedia secara merata di seluruh wilayah Indonesia dengan harga yang terjangkau, (4) terjaminnya mutu makanan masyarakat dengan gizi seimbang (food quality) melalui diversifikasi baik di bidang produksi, pengolahan maupun distribusinya sampai ke masyarakat dan (5) tercapainya penyediaan pangan yang aman (food safety) bagi masyarakat agar terhindar dari bahan-bahan yang merugikan kesehatan (Menpangan, 1993).

Ketahanan pangan merupakan suatu sistem yang merupakan perpaduan dari subsistem (i) ketersediaan pangan, (ii) distribusi pangan, dan (iii) konsumsi pangan. Kinerja masing-masing subsistem ketahanan pangan tersebut tercermin dalam hal stabilitas pasokan pangan, akses masyarakat terhadap pangan, serta dalam hal pemanfaatan pangan (food utilization) termasuk pengaturan menu dan distribusi pangan akan terlihat pada status gizi masyarakat. Apabila salah satu atau lebih dari ketiga subsistem tersebut tidak berfungsi dengan baik, maka akan terjadi masalah kerawanan pangan (Badan Ketahanan Pangan, 2006).

Ketersediaan pangan meliputi kemampuan produksi, cadangan maupun impor pangan setelah dikoreksi dengan ekspor dan berbagai penggunaan seperti untuk bibit, pakan, industri pangan dan non pangan, dan konsumsi adalah jenis dan jumlah pangan yang dimakan dengan tujuan dan waktu tertentu (Badan Ketahanan Pangan, 2005).

Subsistem ketersediaan pangan berfungsi menjamin pasokan untuk memenuhi kebutuhan seluruh produksi, dari segi kuantitas, kualitas, keragaman dan keamanannya. Ketersediaan pangan dapat terpenuhi dari tiga sumber yaitu (1) produksi dalam negeri, (2) impor pangan, (3) pengelolaan cadangan pangan. Subsistem distribusi berfungsi mewujudkan distribusi pangan yang efektif dan efisien, sebagai prasyarat untuk menjamin agar seluruh rumah tangga dapat memperoleh pangan dalam jumlah dan kualitas yang cukup sepanjang waktu dengan harga yang terjangkau. Subsistem konsumsi berfungsi mengerahkan agar pola pemanfaatan pangan oleh masyarakat dapat memenuhi kaidah mutu, keragaman, kandungan gizi, keamanan dan kehalalan. Subsistem konsumsi pangan ini mengarahkan agar pemanfaatan pangan dalam tubuh dapat optimal dengan kesadaran akan pentingnya pola konsumsi beragam dengan gizi seimbang (Badan Ketahanan Pangan, 2006).

Ketahanan pangan merupakan konsep yang kompleks yang terkait dengan mata rantai sistem pangan dan gizi mulai dari produksi, distribusi, konsumsi dan status gizi. Konsep ketahanan pangan dapat diterapkan untuk menyatakan ketahanan pangan pada beberapa tingkatan, yaitu tingkatan global, nasional, regional dan tingkat rumah tangga serta individu (Soehardjo, 1996).

Situasi pangan di Indonesia cukup unik disebabkan oleh kondisi geografis Indonesia yang terdiri dari ribuan pulau, tetapi juga adanya keragaman sosial, ekonomi, kesuburan tanah, dan potensi daerah (Hasan 1994). Dengan adanya perubahan orientasi kebijakan yang lebih luas dan juga potensi pangan di daerah yang beragam diharapkan akan

terjadi pola makan pada masyarakat yang lebih beragam. Pada tahun 1960-an pemerintah sudah menganjurkan konsumsi bahan-bahan pangan pokok selain beras (Raharjo, 1993).

Konsep diversifikasi pangan bukan merupakan suatu hal baru dalam peristilahan kebijakan pembangunan pertanian di Indonesia karena konsep tersebut telah banyak dirumuskan dan diinterpretasikan oleh para pakar. Faisal dkk, (1993) memandang diversifikasi pangan sebagai upaya yang sangat erat kaitannya dengan peningkatan kualitas sumberdaya manusia, pembangunan pertanian di bidang pangan dan perbaikan gizi masyarakat, dan distribusi. Sementara Suhardjo (1998) menyebutkan bahwa pada dasarnya diversifikasi pangan mencakup tiga lingkup pengertian yang saling berkaitan, yaitu diversifikasi konsumsi pangan. Kedua penulis tersebut menerjemahkan konsep diversifikasi dalam arti luas, tidak hanya aspek konsumsi pangan tetapi juga aspek produksi pangan.

Widyakarya Pangan dan gizi tahun 2000 menyebutkan pengertian tentang diverfisikasi pangan adalah sebagai berikut:

1. Diversifikasi pangan dalam rangka pemantapan produksi padi. Hal ini dimaksudkan agar laju peningkatan konsumsi beras dapat dikendalikan, setidaknya seimbang dengan kemampuan peningkatan produksi beras.

2. Diversifikasi pangan dalam rangka memperbaiki mutu gizi makanan penduduk sehari-hari agar lebih beragam dan seimbang.

Diversifikasi pangan tidak dimaksudkan untuk menggantikan beras, tetapi mengubah pola konsumsi masyarakat sehingga masyarakat akan mengkonsumsi lebih banyak jenis pangan dalam pola konsumsi diharapkan konsumsi beras akan menurun. Dengan dicanangkannya program diversifikasi pangan, maka dituntut peningkatan peranan komoditas pangan lain dalam mencapai swasembada pangan. Karena konteks diversifikasi tersebut adalah untuk meningkatkan mutu gizi masyarakat secara kualitas dan kuantitas, sebagai usaha untuk meningkatkan kualitas sumberdaya manusia.

Program diversifikasi konsumsi pangan dapat diusahakan simultan di tingkat nasional, regional (daerah) maupun keluarga. Seperti telah disebutkan, upaya untuk mewujudkan diversifikasi konsumsi pangan sudah dirintis sejak awal dasawarsa 60-an, dimana pemerintah mulai menganjurkan konsumsi bahan-bahan pangan pokok selain beras. Program yang menonjol adalah anjuran untuk mengkombinasikan beras dengan jagung, sehingga pernah popular istilah "berasjagung". Ada dua arti dari istilah itu, yaitu campuran beras dengan jagung dan penggantian konsumsi beras pada waktu-waktu

tertentu dengan jagung. Kebijakan ini ditempuh sebagai reaksi terhadap krisis pangan yang terjadi saat itu (Rahardjo, 1993).

II.TUJUAN PENELITIAN

Berdasarkan masalah yang telah dikemukakan di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sebagai berikut:

- Diversifikasi konsumsi pangan pada rumah tangga petani padi sawah.
- Tingkat kecukupan pangan sumber karbohidrat dan protein pada rumah tangga petani padi sawah.

III.METODE PENELITIAN

5.1 Teknik Penelitian

Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus, yaitu melalui pengumpulan data dari sejumlah individu dengan wawancara berdasarkan kuesioner yang menggunakan dipersiapkan sesuai dengan tujuan penelitian (Singarimbun dan Sofian Effendi, 1989). Penelitian ini dilakukan di Desa Bunikasih Kecamatan Warungkondang Kabupaten Cianjur. Penentuan daerah penelitian ini

dilakukan dengan purfosiv, dikarenakan Desa Bunikasih merupakan sentra dari padi pandan wangi. Unit analisisnya adalah rumah tangga petani padi sawah dengan objek penelitiannya adalah diversifikasi konsumsi pangan, pola konsumsi pangan sumber karbohidrat dan protein.

5.2 Definisi dan Operasionalisasi Variabel

Memperhatikan pendekatan masalah yang telah dikemukakan sebelumnya, dan untuk mempermudah penelitian ini diungkapkan definisi-definisi operasional variabel sebagai berikut:

- 1. Diversifikasi konsumsi pangan adalah panganekaragaman/ keanekaragaman jenis pangan yang dikonsumsi penduduk mencakup pangan sumber energi, protein dan zat gizi lainnya, dalam bentuk bahan mentah maupun bahan olahan. Indikator diversifikasi konsumsi pangan karbohidrat dan protein adalah keragaman jenis dan jumlah komposisi pangan yang dikonsumsi dalam rumah tangga.
- Kecukupan pangan, menunjukkan sejumlah energi dan zat yang diperlukan untuk kesehatan (Hal ini diperuntukan bagi semua golongan umur) yang dinyatakan dalam kkal/kapita/hari. Berdasarkan definisi tersebut maka tingkat kecukupan pangan dibagi menjadi dua, yakni:

- a. Konsumsi karbohidrat adalah sejumlah energi yang dinyatakan dalam KKalori yang dikonsumsi penduduk rata-rata per orang per hari.
- b. Konsumsi protein adalah sejumlah protein yang diperlukan untuk kesehatan dan diperuntukan bagi semua golongan umur yang dinyatakan dalam gram yang dikonsumsi penduduk rata-rata/orang/hari

5.3 Jenis, Sumber dan Cara Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Jenis data primer yang digunakan adalah usia, jumlah tanggungan, pendidikan, pekerjaan, jenis dan jumlah konsumsi pangan (pangan karbohidrat dan protein) sedangkan jenis data sekunder yang digunakan adalah monografi desa, data curah hujan dan konsumsi dan protein. Untuk memperkaya pembahasan digunakan pula data dan informasi yang relevan dengan topik penelitian yang bersumber dari sample, kantor desa, BPP dan dinas kesehatan. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara dan observasi serta pencatatan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 2. berikut :

Tabel 2. Jenis, Sumber dan Cara Pengumpulan Data

No	Jenis Data	Sumber Data	Pengumpulan Data
1	Data Primer		

	Usia Jumlah tanggungan Pendidikan Pekerjaan Jenis dan Jumlah Konsumsi Pangan - Pangan karbohidrat - Pangan protein	Responden	Wawancara dan Observasi
2	Data Sekunder Monografi Desa Data Curah Hujan Konsumsi Karbohidrat dan Protein	Kantor Desa BPP Dinas Kesehatan	Pencatatan Pencatatan Pencatatan

5.4 Teknik Penentuan Sampel

Target populasi penelitian ini adalah rumah tangga petani padi sawah di Desa Bunikasih Kecamatan Warungkondang Kabupaten Cianjur secara purposive terhadap 10 rumah tangga petani padi sawah pandan wangi.

5.5 Teknik Analisis

Untuk mengetahui diversifikasi konsumsi pangan dilakukan dengan analisis deskripsi yang meliputi jenis, jumlah dan kandungan gizi bahan

pangan. Untuk mengetahui jumlah kalori pangan ditentukan berdasarkan rumus berikut :

Untuk mengetahui tingkat kecukupan konsumsi pangan baik pangan sumber karbohidrat maupun pangan sumber protein pada rumah tangga petani digunakan perhitungan skor mutu PPH (Pola Pangan Harapan) menurut FAO – RAPA (1989) sebagai berikut:

$$SPPH = \sum_{i=1}^{n} E \times B$$

Dimana:

SPPH = Skor Mutu PPH

E = prosentase konsumsi energi pangan i terhadap total konsumsi energi

B = Bobot dari kelompok pangan i

i1., = Jumlah kelompok pangan adalah sembilan kelompok

Setiap kombinasi tingkat capaian konsumsi energi dan protein menghasilkan tiga keadaan ketahanan pangan suatu rumah tangga, seperti yang telah digunakan oleh Sukandar, dkk., (2001) dengan menggunakan kriteria ketahanan pangan rumah tangga seperti pada Tabel 3.

Tabel 3. Kriteria Penentuan Ketahanan Pangan Rumah Tangga

	Tingkat Capaian Konsumsi Energi			
Tingkat Capaian Konsumsi Protein	< 75 % Dari Angka Kecukupan Konsumsi Energi	< 75-100 % Dari Angka Kecukupan Konsumsi Energi	> 100 % Dari Angka Kecukupan Konsumsi Energi	
< 75 % Dari Angka Kecukupan Konsumsi Protein	Rumah Tangga Tidak Tahan Pangan	Rumah Tangga Tidak Tahan Pangan	Rumah Tangga Tidak Tahan Pangan	
< 75-100 % Dari Angka Kecukupan Konsumsi Protein	Rumah Tangga Tidak Tahan Pangan	Rumah Tangga Tahan Pangan	Rumah Tangga Tahan Pangan	
> 100 % Dari Angka Kecukupan Konsumsi Protein	Rumah Tangga Tidak Tahan Pangan	Rumah Tangga Tahan Pangan	Rumah Tangga Tahan Pangan	

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tingkat Kecukupan Pangan Sumber Karbohidrat dan 6.4.1 Protein

Keadaan kecukupan pangan rumahtangga responden ditandai dengan tingkat capaian konsumsi energi dan protein untuk setiap rumahtangga dibandingkan dengan standar kecukupan gizi. Untuk lebih jelasnya mengenai keadaan konsumsi pangan serta kriteria kecukupan pangan sumber energi dan protein pada rumahtangga responden dibandingkan dengan konsumsi anjuran berdasarkan kriteria Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi tentang kecukupan energi dan protein dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15. Konsumsi Pangan Serta Kriteria Kecukupan Pangan Sumber Energi dan Protein Pada Rumahtangga

No.	Kandungan Gizi	Konsumsi Faktual	Konsumsi Anjuran	Kriteria
1.	Energi	2928,78 kal/kap/hr	2.200 kal/kap/hr	Cukup
2.	Protein	131,76 gr/kap/hr	50 gr/kap/hr	Cukup

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa rata-rata konsumsi energy dan protein rumahtangga responden telah memenuhi konsumsi anjuran, yakni untuk energi sebesar 2.928 kal/kap/hari sedangkan untuk protein sebesar 131,76 gr/kap/hari. Dengan demikian, secara umum keadaan rumahtangga termasuk rumahtangga cukup

pangan baik energi maupun protein.

6.4.2 Diversifikasi Konsumsi Pangan

Pemenuhan kebutuhan pangan saat ini bukan lagi hanya pada pemenuhan kuantitas saja, tetapi juga pada segi kualitas pangan yang diproduksi, diperdagangkan, dan dikonsumsi, dengan tujuan akhir adalah meningkatnya kualitas Sumberdaya manusia. Kualitas pangan mempunyai dimensi yang cukup luas, tidak hanya mencakup mutu gizi, namun juga bisa mencakup aspek lain yaitu keamanan pangan, citarasa, serta aspek penampakan yang mencakup berat, ukuran dan warna.

Keadaan tingkat konsumsi pangan rumahtangga responden dapat dilihat dari segi kualitas dan konsumsi pangannya. Kuantitas konsumsi pangan rumahtangga responden ditunjukkan oleh besamya konsumsi kalori dan protein rata-rata per orang per hari, sedangkan kualitas konsumsi pangan rumahtangga responden ditunjukkan dengan perolehan Skor Pola Pangan Harapan (SPPH). Skor PPH yang diperoleh merupakan gambaran dari keadaan keragaman dan keseimbangan konsumsi antar kelompok pangan rumah tangga responden.

Secara kualitatif keadaan Pola Pangan Harapan (PPH)
rumahtangga responden baru mencapai skor 74,85 yang ternyata
masih di bawah dari skor yang harusnya dicapai yakni 100. Untuk
lebih jelasnya mengenai keadaan kualitas konsumsi pangan
responden yang ditunjukkan oleh capaian skor PPH dapat dilihat
pada

Tabel

16.

Tabel 16. Keadaan Capaian Skor Pola Pangan Harapan (PPH)
Rumahtangga Petani Responden

No.	Kelompok Pangan	Bobot	Kalori	Kisaran (%)	Skor PPH	Skor PPH Maksimum
1	Padi-padian	0,50	1948,93	66,54	33,27	25,00
- 1	Umbi-umhian	0,60	107,63	3,67	2,20	2,50
3	Pangan Hewani	2,00	252,87	8,63	17,27	24,00
	Minyak dan Lemak	0,50	346,30	11,82	5,91	5,00
- 5	Buah/biji berminyak	0,50	45,94	1,57	0,78	1,00
6	Kacang-kacangan	2,00	55,04	1,88	3,76	10,00
7	Gula	0,50	115,34	3,94	1,97	2,50
8	Sayur dan buah	5,00	56,74	1,94	9,59	30,00
	Jumlah		2928,77	100,00	74,85	100,00

Sumber: Hasil Pengolahan Data, Tahun 2009

Berdasarkan tabel di atas, konsumsi rumahtangga untuk kelompok pangan

padi-padian sudah memenuhi bahkan melebihi skor maksimum yang dianjurkan yakni sebesar 33,27. Ini menunjukkan bahwa diversifikasi konsumsi pangan pada rumahtangga masih bertumpu pada padi-padian khususnya beras yang menjadi sumber karbohidrat utama.

Beberapa alasan yang mendasari alasan dipilihnya beras sebagai pangan pokok yaitu (1) beras mempunyai citarasa yang lebih enak, (2) beras mempunyai nilai sosial yang lebih tinggi, (3) jika dibandingkan dengan pangan pokok lainnya khususnya, beras lebih cepat dan lebih praktis diolah dan (4) beras mempunyai komposisi gizi relatif lebih baik dibandingkan pangan pokok jagung atau umbiumbian.

Skor PPH yang dicapai untuk kelompok pangan umbi-umbian relatif kecil hanya 2,20, ini berarti masih kecilnya jumlah konsumsi untuk pangan umbi-umbian dan jenis umbi-umbian yang banyak dikonsumsi adalah ubi jalar dan singkong. Berdasarkan hasil penelitian terdapat kecenderungan bahwa konsumsi singkong lebih dominan daripada ubi jalar, ini dikarenakan singkong yang sering dikonsumsi oleh rumahtangga responden berasal dari kebun sendiri, sedangkan untuk ubi jalar diperoleh dari membeli.

Untuk kelompok pangan hewani, skor PPH yang dicapai baru sebesar 17,27. Jumlah tersebut masih jauh dari skor PPH anjuran yakni sebesar 24,0. Kelompok pangan hewani yang dikonsumsi adalah ikan mas, ikan asin, daging ayam, telur ayam dan telur bebek. Ikan mas dan ikan asin merupakan dua jenis pangan hewani yang banyak dikonsumsi oleh rumahtangga.

Pencapaian skor PPH pada kelompok minyak dan lemak telah melebihi dari skor maksimum yang dianjurkan yakni 5,91. Hal tersebut dikarenakan penggunaan minyak khususnya minyak goreng pada rumahtangga dikonsumsi setiap hari untuk kebutuhan memasak makanan, serta, kandungan energi yang tinggi menyebabkan skor PPH untuk kelompok minyak dan lemak menjadi tinggi.

Konsumsi buah/biji berminyak yakni kelapa masih relatif kecil jumlah skor PPH yang dicapai yakni 0,78. Kecilnya jumlah skor PPH untuk kelompok buah/biji berminyak karena sedikitnya rumahtangga, yang menggunakan kelapa sebagai bahan tambahan pada masakannya.

Untuk konsumsi kacang-kacangan skor PPH yang dicapai

adalah 3,76 ini menunjukkan bahwa masih kecilnya konsumsi kacang-kacangan yang termasuk ke dalam protein nabati. Kelompok kacang-kacangan yang banyak dikonsumsi adalah tahu, tempe, kacang tanah dan kacang panjang.

Skor PPH yang dicapai pada, kelompok pangan gula, adalah 1,97, ini pun masih jauh dari skor PPH yang dianjurkan. Gula yang dikonsumsi oleh rumahtangga petani adalah gula putih dan gula merah. Biasanya gula dikonsumsi sebagai penambah rasa manis pada minuman maupun makanan.

Sayuran dan buah-buahan yang berfungsi sebagai sumber vitamin dan mineral termasuk kategori "makanan fungsional" yang sudah terbiasa dikonsumsi oleh masyarakat. Konsumsi sayuran lebih tinggi daripada buah-buahan, ini disebabkan pada umumnya pemenuhan kebutuhan sayuran memang lebih utama dari pada. buah-buahan. Di samping itu sayuran juga berperan sebagai lauk-pauk sehingga keberadaannya dalam menu konsumsi sehari-hari merupakan hal yang harus dipenuhi. Kelompok sayur dan buah juga masih jauh dari skor maksimum yang dianjurkan yakni 9,69 sedangkan skor PPH anjuran untuk sayur dan buah adalah sebesar 30,0. Sayur dan buah yang paling banyak dikonsumsi oleh rumahtangga adalah bayam, bawang

merah, bawang putih, buncis, kangkung, kacang panjang, kemangi, ketimun, labu siam dan tomat, leunca, sedangkan buah yang dikonsumsi adalah pisang, mangga.

Kondisi ini masih harus ditingkatkan agar diversifikasi pangan secara kuantitas dan kualitas yang telah dicanangkan dapat terwujud dan sumber energi utama yang diperoleh tidak hanya berasal dari pangan sumber karbohidrat saja yakni beras, karena hanya berfungsi sebagai zat pembangun. Cukupnya konsumsi zat gizi dalam hal ini karbohidrat energi bersumber dari masih yang memungkinkan terjadinya penurunan kualitas sumberdaya manusia, apabila zat gizi lain terutama protein tidak dikonsumsi oleh rumahtangga.

V. KESIMPULAN DAN SASARAN

7.1. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

- 1. Usahatani padi pandanwangi terdiri dari penyediaan sarana produksi. proses produksi, serta panen dan pemasaran hasil. Sarana dan prasarana produksi merupakan sumberdaya fisik yang sangat diperlukan dalam proses produksi. Sarana dan prasarana produksi tersebut terdiri dari lahan, tenaga kerja, alat-alat pertanjan, benih, bubuk, dan pestisida. padi pandanwangi meliputi kegiatan Proses produksi usahatani persemaian, pengolahan tanah, penanaman, pemupukan, penyiangan, sanitasi, pengendalian hama dan penyakit. Petani menjual padi Pandanwangi kepada Pedagang Pengepul dalam bentuk Malai Kering Panen dengan cara memberikan bukti, dan di bayar dengan tunai..
- 2. Tingkat kecukupan pangan sumber karbohidrat dan protein yang dihitung berdasarkan kriteria Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (2004) menunjukkan bahwa rumahtangga di ke-4 wilayah Jawa Barat memenuhi konsumsi anjuran untuk energi dan protein serta termasuk ke dalam kriteria cukup.
- 3. Diversifikasi konsumsi pangan terutama pangan sumber karbohidrat dan protein masih sedikit jumlahnya. Hal tersebut ditunjukkan oleh Skor Pola Pangan Harapan (SPPH) yang dicapai masih di bawah dari skor PPH maksimum. Skor PPH yang telah dicapai tersebut masih

didominasi oleh kelompok pangan padi-padian, ini menunjukkan masih bergantungnya makanan pokok masyarakat di Desa Bunikasih terhadap beras sebagai sumber pangan karbohidrat utama.

7.2. Saran

Sasaran yang dapat dikemukakan dari kesimpulan hasil uraian di atasadalah sebagai berikut:

- 1. Mempertahankan usahatani Padi Pandanwangi sebagai landasan yang dapat menguntungkan, serta mempertahankan usahatani padi kultivar Pandanwangi terutama faktor kualitas dan kuantitas.
- 2. Melakukan sosialisasi mengenai gizi dan devirsifikasi pangan kepada petani sehingga capaian konsums protein dan karbohidrat petani dan keanekaragaman pangannya semakin baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Abas Tjakrawiralaksana, 1983. *Usahatani*. Departemen Ilmu Sosial Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anwas Adiwilaga, 1982. Ilmu Usahatani. Alumni. Bandung.
- A Syaripudin Karana dan Agus Sofyan, 1997. Strategi Pemanfaatan Sumberdaya Pertanian Untuk Meningkatkan Daya Saing Pertanian. Dalam Achmad Suryana dkk, 1997. Membangun Kemandirian Daya Saing Pertanian Nasional dalam Menghadapi Era Industrialisasi dan Perdagangan Bebas, PERHEPI, Jakarta.
- Bhisop dan Taussaint, 1979. Pengantar Analisa Ekonomi Pertanian.

 Mutiara. Jakarta
- Bustanul Arifin, 2001. Spektrum Kebijakan Ekonomi Pertanian. Erlangga, Jakarta.
- Dinas Pertanian, 1989. Pedoman Pembinaan Kelompok Tan Nelayan.
- Dinas Pertanian, 2005. Profil Komoditi Beras Pandanwangi.
- Ektensia, 2001. Eksistensi Penyuluhan Pertanain di Era Otonomi Daerah. September 2001.
- Fadholi Hernanto, 1996. Ilmu Usahatani. Penebar Swadaya. Jakarta

- Girisonta, 1990. Budidaya Tanaman Padi. Kanisius. Jakarta.
- Harun Al-Rasjid, 1989. Teknik Sampling. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. UNPAD. Bandung.
- Hermanto, Faisal, 1997. Dinamika dan Optimalisasi Sumberdaya Pertanian Menuju Globalisasi Ekonomi.
- Implikasi Penerapan Undang-undang, No 22 Tahun 1999. Tentang Kebijakan Pembangunan Pada Masa Mendatang.
- Kaslan A. Tohir, 1991. Seuntai Pengetahuan Usahatani Indonesia. Rineka Cipta, Jakarta.
- Kasrino Faisal, 1984. Alternatif Pembangunan Ekonomi Pedesaan Indonesia, Yayasan Obor, Jakarta,
- Mosher, A.T, 1984. Menggerakan dan Membangunkan Pertanian. Yasguna. Jakarta.
- Mubyarto, 1991, Pengantar Perekonomian Pertanian, LP3ES, Jakarta.
- Prakosa, M. 2000. Pendekatan Corporate Farming dalam Pengembangan Agribisnis. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Sajogyo. 1977. Sendi-sendi Pokok Ilmu Usahatani. Departemen Ilmuilmu Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian IPB. Bogor.

- Soedarsono Hadisapoetra. 1978. Biaya dan Pendapatan di Dalam Departemen Usahatani. Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Gajah Madjah Mada. Yogyakarta.
- Soehajro dan Dahlan Patong. 1973. Sendi-sendi Ilmu Usahatani. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soekartawi. 1999. Agribisnis, Teori dan Aplikasinya. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi dan A. Soeharjo, 1986. Ilmu Usahatani dan Penelitian untuk Perkembangan Petani Kecil. Universitas Indonesia. Jakarta.

^{*)} Etty Indriarini merupakan pengajar Fakultas Pertanian Universitas Winaya Mukti