

BAB 10

Menuju Diversifikasi Pangan Lokal Indonesia

Rizki Amalia Nurfitriani

Pangan merupakan sektor penting yang menjadi salah satu prioritas pemerintah Indonesia. Hal ini dikarenakan kebutuhan konsumsi pangan, khususnya bahan pangan pokok beras, terus meningkat. Pada tahun 2021, data tingkat partisipasi konsumsi beras masyarakat Indonesia mencapai 97,6% (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2022). Padahal, produksi beras di Indonesia masih terbatas sehingga memaksa pemerintah melakukan impor. Ketergantungan akan satu jenis bahan pangan pokok tersebut menjadikan diversifikasi pangan lokal dilihat sebagai salah satu upaya untuk menangani masalah tersebut. Apalagi, Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki variasi produk pangan lokal melimpah. Terdapat sekitar 77 spesies tanaman pangan lokal Indonesia yang dapat dijadikan sebagai sumber pangan seperti kacang-kacangan, sayuran, buah-buahan, dan rempah-rempah (Litbang Kompas, t.t.).

R. A. Nurfitriani*

*Politeknik Negeri Jember, e-mail: ranurfitriani@polije.ac.id

© 2023 Editor & Penullis

Nurfitriani, R. A. (2023). Menuju diversifikasi pangan lokal Indonesia. Dalam S. Widowati, & R. A. Nurfitriani (Ed.), *Diversifikasi pangan lokal untuk ketahanan pangan: Perspektif ekonomi, sosial, dan budaya* (281–293). Penerbit BRIN. DOI: 10.55981/brin.918.c798 E-ISBN: 978-623-8372-47-8

A. Peluang dan Tantangan Diversifikasi Pangan Lokal

Belum semua variasi pangan lokal tersebut telah dibudidayakan secara optimal oleh masyarakat. Masalah utama yang dihadapi pemerintah adalah terkait pemerataan ketersediaan produk bahan pangan di seluruh wilayah Indonesia. Belum meratanya produksi pangan di Indonesia disebabkan oleh beberapa faktor, yaitu iklim, kondisi tanah, dan metode pertanian yang khas dalam menciptakan variasi rasa, tekstur, serta aroma. Faktor-faktor tersebut diistilahkan dalam heterogenitas bahan pangan khususnya bahan pangan lokal. Hal lain yang menghambat perkembangan pangan lokal adalah karena masih adanya pro dan kontra terkait beras yang diwajibkan untuk dikonsumsi masyarakat sebagai bahan pangan pokok. Permasalahan tadi menjadi penyebab rendahnya konsumsi pangan lokal di Indonesia.

Namun, pengembangan pangan lokal ini perlu untuk terus dikaji agar dapat menjadi solusi ketersediaan bahan pangan pokok Indonesia. Solusi melalui diversifikasi pangan lokal dapat menjadi peluang sekaligus tantangan dalam menjaga ketersediaan dan pemerataan pangan di Indonesia. Adapun peluang di sini dimaksudkan bahwa bahan pangan lokal yang ada di Indonesia sangat bervariasi serta memiliki keunikan tersendiri. Pengelompokan bahan pangan lokal Indonesia terdiri dari kelompok nabati (padi, ubi jalar, jenis buah-buahan, dan berbagai jenis sayuran) dan kelompok hewani (ayam, kambing, ikan, sapi, dan kerbau). Keunikan lain bahan pangan lokal Indonesia adalah dalam satu jenis bahan pangan dapat terdiri dari beberapa variasi. Contoh beberapa bahan pangan lokal yang memiliki beberapa jenis variasi yaitu beras. Beras termasuk dalam bahan pokok yang dikonsumsi masyarakat Indonesia dengan variasi beras hitam, ketan hitam, beras merah, beras cokelat, dan beras putih. Jenis bahan pangan lokal lainnya juga demikian, seperti buah salak yang terdiri dari salak pondoh, salak madu, salak gading, salak gula pasir, dan salak sidempuan. Demikian pula buah durian yang terdiri dari durian montong, durian petruk, durian bawor, durian musangking, durian bokor, durian tembaga, durian merah, dan durian candimulyo. Macam-macam variasi petai, terdiri atas petai Cina, petai jengkol,

dan petai kabau. Pangan lokal lain yang juga bervariasi adalah rebung bambu, yaitu bambu petung, bambu taiwan, bambu peting, bambu andong, bambu petung, bambu mayan, bambu ater, bambu hitam, dan bambu cendani. Bahan pangan tempe terdiri dari tempe kedelai, tempe bongkrek, tempe gembus, tempe bungkil, dan tempe menjes. Jenis-jenis ikan asin yang terdiri dari ikan asin peda, ikan asin teri jengki, ikan asin jambrong, ikan asin ketamba, dan ikan asin tenggiri.

Sementara itu, faktor yang menjadi tantangan bagi diversifikasi pangan di Indonesia adalah ketersediaan sumber daya alam, kebijakan pangan, kebutuhan gizi, dan kesehatan, keberlanjutan lingkungan, ketersediaan teknologi dan infrastruktur, faktor ekonomi dan pasar, serta faktor sosial dan budaya. Seluruh faktor ini penting dalam menunjang peningkatan keamanan dan ketahanan pangan gizi serta kesehatan masyarakat. Selain itu, teknologi memiliki peranan penting dalam peningkatan daya saing produk. Ketika kemasan produk telah dikemas sebaik mungkin akan menarik konsumen lebih banyak.

Adapun bentuk lain yang dapat membantu dalam hal diversifikasi pangan adalah pengembangan varietas tahan cuaca, pemanfaatan pangan lokal yang berkelanjutan, teknik pertanian berkelanjutan, penggunaan teknologi informasi dan komunikasi, inovasi dalam pengemasan dan distribusi, dan peningkatan nilai tambah. Seluruh inovasi tersebut tentunya tidak akan berjalan tanpa adanya kerja sama antarunsur masyarakat. Upaya yang dapat dilakukan dalam pemberdayaan masyarakat tersebut seperti memberikan pendidikan dan pelatihan mengenai praktik pertanian berkelanjutan, memastikan akses sumber daya yang dibutuhkan (lahan, air, benih, dan pupuk), mendorong pembentukan kemitraan dan organisasi petani lokal, meningkatkan akses masyarakat terhadap infrastruktur dan teknologi pertanian yang diperlukan, memberikan perhatian terhadap keamanan pangan dan gizi masyarakat, serta meningkatkan penghargaan terhadap kearifan lokal dan praktik tradisional dalam produksi pangan.

B. Upaya Mencapai Diversifikasi Pangan Lokal

Berbagai strategi telah ditempuh untuk mencapai diversifikasi pangan lokal, salah satunya melalui penggunaan produk pangan lokal olahan seperti tepung jagung, tepung singkong, tepung sagu, dan tepung beras lokal. Diversifikasi pangan dengan berbasis produk tepung berpotensi untuk terus dikembangkan lebih besar lagi. Teknologi pengolahan pangan lokal menjadi tepung termasuk dalam alternatif untuk menghasilkan produk setengah jadi. Produk setengah jadi tersebut direkomendasikan dengan kelebihan memiliki umur simpan yang lebih lama, mudah dalam pencampuran pangan, kaya akan nutrisi, dapat dibentuk sesuai dengan tuntutan modern yang lebih praktis, serta dapat matang lebih cepat. Adapun bentuk teknologi pengolahan pangan lokal lainnya adalah teknologi fermentasi, pengeringan, ekstraksi, pengawetan, bijian lokal, dan pengemasan inovatif. Strategi untuk pengembangan produk pangan lokal dengan penerapan teknologi dapat dilakukan dengan meningkatkan ketersediaan dan kualitas produk, meningkatkan *branding* dan promosi, meningkatkan jaringan pemasaran, sosialisasi dan edukasi masyarakat, serta subsidi pangan lokal.

Selain itu, beberapa strategi lainnya yang dapat dipertimbangkan di antaranya melakukan penelitian dan inovasi untuk memahami tren pasar, preferensi konsumen, pengolahan produk dengan kualitas tinggi dan standar kebersihan, pengembangan rasa dan variasi produk untuk menarik berbagai jenis konsumen, sertifikasi halal dan pelabelan organik atau label lain yang relevan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk dan membantu produk lebih mudah dikenal di pasar, penggunaan kemasan yang menarik, pemasaran digital untuk memasarkan produk dan berkomunikasi langsung dengan konsumen, menjalin kemitraan dengan petani lokal, bekerja sama dengan petani lokal untuk memastikan pasokan bahan baku berkualitas dan berkelanjutan, pelatihan dan edukasi konsumen tentang manfaat pangan lokal dan cara mengolahnya dalam makanan sehari-hari, partisipasi dalam pameran dan festival untuk memperkenalkan produk kepada lebih banyak orang dan mendapatkan

umpan balik langsung, skalabilitas produksi dengan memperhatikan faktor-faktor operasional dan infrastruktur yang diperlukan untuk meningkatkan produksi jika banyak permintaan, kualitas yang konsisten untuk membangun kepercayaan konsumen, serta keberlanjutan lingkungan untuk mendukung lingkungan dan menarik konsumen yang peduli lingkungan.

Penerapan inovasi teknologi produk pangan lokal memberikan tantangan tersendiri khususnya pada hal yang dapat memengaruhinya, salah satunya faktor budaya. Faktor budaya pada wilayah tertentu memiliki konsep yang berkaitan dengan perjalanan makanan, masakan, dan sistem pangan. Adapun kaitan lainnya mencakup pemahaman dasar yang telah dimiliki oleh suatu kelompok masyarakat mengenai makanan, kondisi makanan kekinian, historis yang membentuk hubungan kelompok tersebut, dan cara kelompok tersebut menggunakan makanan. Hal ini yang menyebabkan budaya pangan bukanlah sesuatu yang statis melainkan terus berubah mengikuti suatu keadaan. Agroindustri pangan lokal dapat mendukung aspek ketersediaan melalui mekanisme diversifikasi pangan vertikal. Dalam konteks ini, diversifikasi pangan vertikal berfokus pada pengembangan produk makanan yang lebih bervariasi dan bernilai tambah dalam suatu rantai pasok pangan sehingga meningkatkan kualitas dan keanekaragaman pangan yang tersedia bagi konsumen serta menciptakan peluang ekonomi dalam sektor agroindustri pangan.

Adapun agroindustri pangan lokal, salah satunya di wilayah Lampung, termasuk dalam tahap pertumbuhan dan tahap kedewasaan. Tahap pertumbuhan meliputi analisis pasar yang dapat mengindikasikan pola pertumbuhan, tren pasar, dan pangsa pasar yang lebih besar. Selain itu, terdapat tahap kedewasaan yang merupakan tahapan penjualan produk mencapai puncak dan pendapatannya mulai menurun. Kegiatan agroindustri yang ada di Lampung seperti bihun tapioka dan beras siger perlu memperluas akses pemasaran langsung ke konsumen dengan menambah jaringan distribusi baik melalui pasar tradisional maupun moderen, menerapkan bauran pemasaran yang lebih masif dengan memanfaatkan *digital marketing*

yang berkembang pesat saat ini. Olahan pangan lokal lainnya yang berada di Lampung adalah singkong goreng dan rebus, tiwul atau beras siger, bihun tapioka, dan opak singkong. Pembuatan olahan produk pangan ini dilakukan berdasarkan faktor penentu, yaitu faktor ekonomi seperti harga dan pendapatan, akses, dan ketersediaan pangan. Kondisi ekonomi individu dapat memengaruhi pola konsumsi pangan, sebab seseorang dengan sumber daya ekonomi yang terbatas mungkin memiliki akses terbatas terhadap makanan bergizi dan memilih makanan yang lebih murah dan mungkin kurang sehat.

Faktor lainnya yang menentukan konsumsi olahan produk pangan lokal adalah faktor perilaku seperti lingkungan fisik dan strategi pemasaran yang juga berpengaruh terhadap keputusan seseorang dalam mengonsumsi makanan. Faktor sosial dan lingkungan, seperti keluarga, teman, dan lingkungan sekitar dapat memengaruhi pemilihan jenis makanan tertentu sehingga membentuk kebiasaan makan yang memengaruhi pola konsumsi seseorang. Pola konsumsi pangan dapat dipengaruhi oleh faktor ekonomi, aksesibilitas pangan, pendidikan gizi, preferensi individu, dan perubahan gaya hidup. Adapun strategi pengembangan untuk peningkatan konsumsi bahan baku berbasis singkong adalah pemerintah mengeluarkan kebijakan yang mewajibkan penyajian pangan berbahan baku singkong baik pada acara formal maupun nonformal lembaga-lembaga pemerintah, mengubah pola pikir (*mindset*) makan, dan penerapan strategi pemasaran pangan berbahan baku singkong. Dengan penerapan strategi ini secara holistik diharapkan konsumsi pangan lokal dapat meningkat, masyarakat lebih terlibat dalam mendukung perekonomian lokal, dan keberlanjutan sistem pangan lokal dapat terwujud.

Produk pangan lokal yang menjadi ciri khas dalam suatu wilayah potensial salah satunya yaitu mina padi. Mina padi merupakan istilah dari budi daya produk padi yang diintegrasikan dengan budi daya ikan. Adapun mina padi yang terletak di Kabupaten Sleman—dikenal dengan minakodal (mina padi kolam dalam)—dimulai pada tahun 2010 untuk mengenalkan teknologi melalui demplot di kelompok pembudi daya ikan. Usaha terkait mina padi ini diklaim dapat meningkatkan

produksi perikanan di Kabupaten Sleman secara signifikan. Terbukti dari tahun 2014 hingga 2019 terjadi peningkatan produksi ikan nila dari 151,90 ton per tahun menjadi 423,15 ton per tahun. Akan tetapi, usaha ini menurun saat terjadi wabah pandemi Covid-19 sehingga produksinya menurun menjadi 288,42 ton per tahun.

Sementara itu, usaha mina padi memberikan pengaruh yang cukup besar terhadap masyarakat Kabupaten Sleman. Produksi ikan nila sebagian besar diserap oleh warung-warung kaki lima, adanya pembatasan sosial berskala besar mengakibatkan petani berpikir ulang untuk meneruskan usaha budi daya mina padi tersebut. Usaha mina padi tersebut memberikan pendapatan yang cukup besar kepada petani Sleman dengan perhitungan modal mulai dari hulu ke hilir. Permasalahan yang menjadi faktor penghambat usaha mina padi, terdiri dari permasalahan teknis, sosial, dan ekonomi. Adapun permasalahan teknis dari budi daya mina padi ini di antaranya hama, harga pakan, ketersediaan air, dan ketersediaan fasilitas pendukung usaha. Pakan juga menjadi permasalahan teknis lainnya dalam pelaksanaan budi daya mina padi. Tingginya permintaan pakan disertai dengan peningkatan harga bahan baku menyebabkan harga pakan komersial cenderung meningkat. Peningkatan harga pakan tersebut akan berpengaruh signifikan terhadap profitabilitas usaha budi daya ikan, terutama bagi usaha budi daya ikan skala kecil. Oleh karena itu, perlu adanya perbaikan usaha tersebut dengan dikembangkannya diversifikasi pangan lokal padi dengan menambah komponen usaha lain yang akan mendukung budi daya mina padi tersebut. Komponen tersebut seperti eduwisata berkelanjutan, pelatihan minat khusus (magang), wisata budaya/pagelaran, wisata kuliner, wisata alam, *tracking* sungai, pasar ikan, pasar tiban, wisata *camping*, sewa ruang pertemuan, serta restoran dan *coffee shop*. Pemanfaatan usaha budi daya mina padi dapat dianggap sebagai pendekatan ekosistem yang memadukan antara kegiatan berbasis *green economy* (lahan pertanian) dengan *blue economy* (sumber daya perairan/akuatik) yang saling melengkapi.

Pakkat merupakan salah satu produk pangan lokal lain yang berpotensi untuk dikembangkan di Indonesia. Pangan lokal pakkat umumnya berada di Kota Padangsidempuan yang memiliki wilayah seluas 159,28 km². Masyarakat tradisional yang masih membudidayakan pakkat di ladang mereka adalah suku Dayak yang tinggal di Kalimantan. Penanaman pakkat di masyarakat tersebut menggunakan sistem bera. Sistem bera merupakan metode untuk mengembalikan kesuburan tanah tanpa ditanami. Pakkat sendiri dapat ditemukan di daerah dataran rendah, dataran tinggi, tepian sungai, hingga rawa gambut. Tanaman pakkat dalam bentuk segar memiliki kadar nutrisi yang lebih tinggi dibandingkan kelompok sejenisnya seperti rebung bambu. Selain itu, pakkat juga memiliki kadar mineral yang tinggi seperti kalsium, zat besi, magnesium, dan zink. Olahan pakkat yang direndam dalam air garam memiliki kadar iodin paling tinggi yang berasal dari garam yang ditambahkan pada olahan.

Pangan lokal pakkat memiliki banyak manfaat dari seluruh bagian tanamannya. Adapun manfaat tersebut seperti pada bagian daun digunakan sebagai pembungkus makanan, bahan baku pembuatan sapu, dan atap rumah. Bagian buah dijadikan sebagai sumber pangan, pilis, pewarna alami, dan obat. Selain itu, terdapat bagian akar yang dimanfaatkan sebagai obat tradisional, serta bagian batang yang umum dimanfaatkan sebagai sayur dan lalapan. Pengembangan pakkat untuk mendukung ketahanan pangan nasional memiliki beberapa tantangan yaitu kurang diminati oleh generasi muda, serta minimnya informasi tentang nutrisi yang terkandung dalam pakkat. Akan tetapi, di sisi lain, pangan lokal tersebut memiliki peluang dan prospek besar, yaitu dapat dipromosikan sebagai sumber pangan lokal, jenis budi daya yang berkelanjutan, serta direkomendasikan untuk dapat dikembangkan melalui kerja sama seluruh komponen pendukung diversifikasi pangan lokal termasuk oleh generasi muda sebagai agen penerus bangsa.

Selain untuk pemenuhan kebutuhan masyarakat, pangan lokal juga dijadikan sebagai bentuk budaya yang beragam dan dapat dijadikan sebagai ciri khas di suatu daerah. Daerah yang memiliki produk

pangan lokal spesifik salah satunya adalah Kepulauan Mentawai. Kepulauan Mentawai memiliki produk pangan lokal yang disebut dengan sagu. Sagu di Kepulauan Mentawai mulai dikenalkan dengan didukung adanya kegiatan-kegiatan pemerintahan seperti Pekan Sagu Nusantara (PSN) pada tahun 2020 melalui kegiatan “Program Peningkatan Diversifikasi dan Ketahanan Pangan Masyarakat”.

Permasalahan yang terjadi di Kepulauan Mentawai adalah adanya intervensi program-program pemerintah terhadap lahan sagu yang selama ini dimanfaatkan sebagai sumber pangan. Intervensi ini seperti pembangunan 600 ha sawah baru untuk produksi beras, sementara masyarakat Mentawai sudah terbiasa dengan konsumsi Sagu. Adanya intervensi tersebut membuat masyarakat Mentawai memiliki keterbatasan dalam penggunaan lahan baik untuk produksi pangan lokal maupun lahan kehutanan. Hutan dan lahan merupakan kehidupan yang melekat pada masyarakat Mentawai. Pemanfaatan hutan dan lahan ini dijadikan sebagai media tumbuh tumbuhan untuk berkebun khususnya dalam memproduksi Sagu. Proses berkebun ini menjadi salah satu aktivitas rutin yang dilakukan masyarakat Mentawai untuk bertahan hidup. Adapun aktivitas rutin tersebut saat ini sudah mulai bergeser ke arah sumber pendapatan. Hal ini karena kebutuhan ekonomi yang makin meningkat seiring berkembangnya pengaruh budaya luar yang masuk ke Mentawai. Pengaruh budaya ini termasuk salah satunya dalam konsumsi pangan masyarakat yang secara otonomi diimbau mengonsumsi beras. Orang Mentawai dipaksa menanam padi dan mengonsumsinya. Setelah kemerdekaan Indonesia, pemerintah daerah mengeluarkan dekrit bahwa setiap pemuda yang ingin menikah harus menanam padi di sebidang tanah.

Transisi sagu ke beras menjadi masalah yang kompleks sehingga mengorbankan vegetasi rawa alami dan ladang sagu. Ditambah lagi, produksi pangan ini juga menyentuh aspek ekologi, agama, pemanfaatan lahan, eksploitasi sumber daya alam, serta pembagian dan penggunaan tenaga kerja. Masalah lainnya adalah bahwa Kepulauan Mentawai yang ditutupi hutan hujan tropis yang mengandung sejumlah spesies tumbuhan dan hewan endemik akan kehilangan

nilai alaminya karena penebangan dan produksi tanaman komersial seperti cengkeh, kopra, kakao, pala, dan kopi. Inilah efek yang sedang terjadi saat sekarang ini dari peralihan sagu ke beras di Mentawai. Beras yang tidak cocok tumbuh di tanah berawa, beras yang harganya terlalu tinggi untuk digapai oleh pundi-pundi keuangan, dan beras yang tidak mengenyangkan bagi orang Mentawai menyebabkan orang Mentawai terjebak dalam rantai kemiskinan. Adanya peraturan pemerintah terkait penggunaan beras di masyarakat Mentawai menunjukkan adanya dominasi pemerintah terhadap pembangunan bagi masyarakat terpinggirkan maka masyarakat Mentawai akan makin tereksplorasi yang berujung pada pangan masyarakat Mentawai tersebut. Hal ini berdampak pada problematika dalam bentuk yang rasional dan subjektivitas atas pemahaman terhadap modernisasi (wacana kekuasaan dan pengetahuan modern) terkait ketahanan pangan. Oleh karena itu, perlu dilakukan perbaikan terutama dalam memahami keanekaragaman diversifikasi pangan lokal dalam hal ini sagu yang menjadi ciri khas masyarakat Mentawai untuk tetap dikembangkan di wilayah tersebut.

Produk pangan lokal lainnya yang potensial adalah daun kelor. Beberapa sebutan/nama kelor di daerah-daerah tertentu adalah kelor (Jawa, Sunda, Bali, Lampung), kerol (Buru), maranggi (Madura), marungga (Nusa Tenggara Timur), moltong (Flores), kelo (Gorontalo), kelo (Bugis), kawano (Sumba), murong atau barunggai (Sumatera), ongge (Bima), dan hao fo (Timor). Kelor dapat tumbuh baik di dataran rendah maupun dataran tinggi sampai di ketinggian 1.000 m di atas permukaan laut (mdpl). Tepung daun kelor merupakan salah satu alternatif pemecahan masalah penganeekaragaman pangan. Pemerintah Provinsi Nusa Tenggara Timur menggalakkan program penanganan *stunting* dengan memaksimalkan pemanfaatan dan pengolahan tepung dari daun kelor. Bentuk makanan yang dipilih sebagai hasil pengolahan dari tepung kelor adalah kukis. Pemilihan kukis dilakukan dengan pertimbangan lebih tahan lama, siap konsumsi, mudah difortifikasi, produk kering, dan digemari semua kalangan.

Daun kelor memiliki manfaat lain, yaitu dapat menurunkan kerusakan oksidatif pada biomolekul utama melalui penghambatan peroksidasi lipid dan induksi degradasi. Hal ini dikarenakan daun kelor memiliki kandungan flavonoid dan fenol yang tinggi. Warna merah pada bagian daun kelor berasal dari senyawa antosianin. Antosianin sangat bermanfaat bagi Kesehatan tubuh karena bersifat antioksidan, antihipertensi, pencegah gangguan fungsi hati, jantung koroner, kanker, dan penyakit generatif. Produk olahan daun kelor yang dimanfaatkan khususnya di Nusa Tenggara Timur adalah produk MoriGe dari Tepung kelor. Produk ini terdiri dari dua rasa, yaitu rasa orisinal dan rasa coklat. MoriGe sangat membutuhkan dukungan dari berbagai pihak dalam rangka promosi produk peningkatan produk terutama pengadaan rumah produksi. Selain itu, perlu peningkatan kapasitas dan kualitas SDM guna menjangkau layanan masyarakat NTT pada khususnya dan masyarakat luas pada umumnya.

Persoalan terkait pangan sudah dimulai sejak adanya peperangan di Indonesia. Di antara persoalan besar sektor pertanian pada masa kolonial adalah pertanian dikelola oleh swasta yang menguasai lahan cukup besar. Sistem pertanian pada masa kolonial adalah tuan tanah yang menguasai lahan dan sistem produksi, sedangkan bangsa Indonesia hanya pekerja yang diberi upah sangat rendah. Pemerintah berupaya untuk dapat menyejahterakan masyarakat Indonesia melalui peraturan-peraturan yang dibuat salah satunya adalah Undang-Undang Pokok Agraria. Terdapat beberapa hal penting terkait dengan adanya Undang-Undang Pokok Agraria Tahun 1960 ini, di antaranya adalah sebagai berikut.

- 1) Undang-Undang ini sesuai dengan UUD 1945 terutama pada pasal 33 ayat 3.
- 2) UU ini membatasi kepemilikan lahan, hal ini dilakukan untuk menghindari praktik pertanian era kolonial, yaitu tuan tanah yang menguasai lahan dan mengisap tenaga kerja petani.
- 3) Negara mengeluarkan sertifikat atas tanah tanpa membedakan jenis kelamin.

- 4) Tanah harus dikelola sendiri secara aktif dan melarang kepemilikan tanah yang ditelantarkan.
- 5) Adanya kepastian hukum, yaitu keberadaan Undang-Undang yang menjadi jaminan praktik pertanian yang membela masyarakat.

Panitia Perumus Undang-Undang Reformasi Agraria yang sejak tahun 1948 dilembagakan oleh Wakil Presiden Hatta memberikan kontribusi untuk merumuskan Undang-Undang Pokok Agraria 5 tahun 1960 yang diterima DPR pada tanggal 24 September 1960. Undang-undang tersebut selanjutnya dikeluarkan pada tahun yang sama untuk mengatur pertanahan. Pertanian dan tentu saja peternakan di dalamnya merupakan aktivitas pemanfaatan dan pengelolaan sumber daya hayati yang dilakukan oleh manusia untuk memenuhi kebutuhan hidup akan bahan pangan, bahan pakaian, bahan tempat tinggal, obat-obatan, kebutuhan industri, pemenuhan energi, bahkan kosmetik dan kecantikan. Membangun sektor pertanian bukanlah perkara mudah, terdapat beragam tantangan, yaitu bentang wilayah yang sangat luas, karakter masyarakat yang beragam, kekuatan kolonial yang masih mengganggu, dan banyak persoalan-persoalan lainnya. Komitmen yang kuat dari pemimpin semata tidaklah cukup, perlu keterlibatan banyak pihak yang bekerja sama dalam mendukung program pertanian. Keberhasilan pembangunan pertanian tidak hanya infrastruktur saja, tetapi juga bidang sosial yang masih perlu untuk diperbaiki. Hal ini mengarah pada perbaikan infrastruktur yang diharapkan dapat sampai dengan pada pendampingan. Tujuannya adalah agar setiap wilayah memiliki kemandirian pangan terutama untuk memajukan potensi pangan lokal.

Adapun swasembada pangan di bidang pertanian yang paling utama di Indonesia berupa swasembada beras. Banyaknya lahan pertanian menjadi lahan permukiman menjadi tantangan yang besar dalam perkembangan sekarang. Swasembada pangan tidak hanya dari sisi pertanian saja, tetapi dari sisi peternakan juga harus beriringan maju karena sumber pangan itu selain dari protein nabati juga dari protein hewani. Harapannya, regulasi yang disusun oleh pemerintah

diharapkan tidak mempersulit regulasi khususnya dalam tingkat nasional sehingga diversifikasi pangan lokal dapat berjalan dengan baik untuk kemandirian pangan Indonesia.

Daftar Pustaka

- Litbang Kompas. (t.t). Tantangan ketahanan pangan di Indonesia. Kompasdata. https://data.kompas.id/data-detail/kompas_statistic/650b0214b7712ccfc8309500
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. (2022). Analisis ketahanan pangan tahun 2022. Kementerian Pertanian. https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Analisis_Ketahanan_Pangan_Tahun_2022.pdf