

Optimalisasi Sentra UMKM Dalam Ketahanan Pangan

by Dedi Setyawan

Submission date: 17-Apr-2020 12:26PM (UTC+1000)

Submission ID: 1274699805

File name: BukuKetahananPangan.pdf (3.46M)

Word count: 15340

Character count: 97639

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/329013876>

Optimalisasi Sentra UMKM Dalam Ketahanan Pangan – R. Agus Baktiono, JFX. Susanto Soekiman, I Putu Artaya

Book · November 2018

CITATIONS

0

READS

1,410

3 authors, including:



R. Agus Baktiono

Universitas Narotama

25 PUBLICATIONS 15 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)



I Putu - Artaya

Universitas Narotama

164 PUBLICATIONS 26 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)

Some of the authors of this publication are also working on these related projects:



Multidisciplinary researches and articles [View project](#)



Qualitative Research Analysis Method [View project](#)



Narotama University Press



OPTIMALISASI **SENTRA UMKM** Dalam Ketahanan Pangan

R. Agus Baktiono | JFX. Susanto Soekiman | I Putu Artaya



OPTIMALISASI SENTRA UMKM

Dalam Ketahanan Pangan

Buku ajar dengan judul **OPTIMALISASI SENTRA UMKM DALAM KETAHANAN PANGAN** merupakan salah satu luaran dari kegiatan Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi (PUPT). Terselaksainnya buku ajar ini tidak lepas dari peran Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Jakarta khususnya DP2M Ditjen Dikti, yang telah gencar memberikan dana hibah kepada peneliti yang proposalnya dinyatakan lulus untuk didanai, sehingga kami sebagai tim peneliti dari perguruan tinggi dapat melaksanakan salah satu unsur Tri Dharma Perguruan Tinggi yang merupakan salah satu tugas yang harus diemban dan dilaksanakan dalam bidang akademi di perguruan tinggi. Salah satu tujuan penelitian yang kami lakukan ini adalah sebagai bagian pengembangan ilmu dan pengayaan bahan pembelajaran di dunia perguruan tinggi serta sebagai bahan utama untuk kegiatan publikasi ilmiah dosen/peneliti dalam mengembangkan kegiatan pembelajaran yang berkesinambungan ke depan.

Buku ajar ini mengupas permasalahan peran dan kontribusi sentra UMKM di kota Sidoarjo dalam upayanya menjaga kelanjutan dan ketahanan pangan. Lokasi penelitian berada di lima kecamatan yang meliputi kecamatan Balongbendo, kecamatan Tarik, kecamatan Krembung, kecamatan Tulangan dan kecamatan Prambon. Melalui kegiatan penelitian ini, kami dapat menelusuri, memantau, mencari dan mendata segala bentuk informasi dan kondisi riil di lapangan yang berhubungan dengan kegiatan sentra UMKM dalam perannya menjaga ketahanan komoditi pangan di Sidoarjo. Tentunya segala informasi, data dan fakta yang kami dapatkan di lapangan, dapat kami gunakan untuk menelaah dan menyusun konsep dan kebijakan dalam usaha mengoptimalkan sekaligus melakukan pengembangan terhadap sentra UMKM yang terlibat dan berkontribusi pada kegiatan.



Narotama University Press

Jl. Arief Rahman Hakim No. 51 Surabaya 60117
Telp. (031) 5946404, 5995578 Fax. (031) 5931213
e-mail: narotamapress@narotama.ac.id





PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

No. : 1504/E.8/p/04.2017

Hal. : Hasil Permohonan ISBN

Yth. Pimpinan Narotama University Press

u.p. Bagian Penerbitan

Surabaya

Dengan ini disampaikan hasil permohonan ISBN, sebagai berikut :

**Optimalisasi sentra UMKM dalam ketahanan pangan / R. Agus Baktiono, JFX.
Susanto Soekiman, I Putu Artaya ; editor, Seger
ISBN 978-602-6557-09-4**

Agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Jakarta, 26 April 2017



Dra. Prita Wulandari, MIM Lib.
NIP. 19620610 199001 2 001



PERPUSTAKAAN NASIONAL
REPUBLIK INDONESIA

Apabila buku sudah diterbitkan harap diserahkan setiap judul 2 eksemplar ke Perpustakaan Nasional RI dan 1 eksemplar ke Perpustakaan Daerah di ibukota propinsi dimana buku diterbitkan sesuai Undang-Undang Nomor 4 Tahun 1990 tentang Serah-Simpan Karya Cetak Dan Karya Rekam (Pasal 2)

Alamat pengiriman buku:

Perpustakaan Nasional RI
Direktorat Deposit Bahan Pustaka
Subdirektorat Deposit
Gedung E Lt.7
Jl. Salemba Raya 28A Kotak Pos 3624
Jakarta 10002 – Indonesia

Terima kasih atas partisipasi anda dalam mewujudkan Koleksi Deposit Bahan Pustaka Indonesia

UNDANG-UNDANG NOMOR 4 TAHUN 1990 TENTANG SERAH-SIMPAN KARYA CETAK DAN KARYA REKAM

BAB II

KEWAJIBAN SERAH - SIMPAN KARYA CETAK DAN KARYA REKAM

Pasal 2

Setiap penerbit yang berada di wilayah negara Republik Indonesia, wajib menyerahkan 2 (dua) buah cetakan dari setiap judul karya cetak yang dihasilkan kepada Perpustakaan Nasional, dan sebuah kepada Perpustakaan Daerah di ibukota propinsi yang bersangkutan selambat-lambatnya 3 (tiga) bulan setelah diterbitkan.

R. Agus Baktiono, SE.,MM,
Dr. JFX. Susanto Soekiman, MM
I Putu Artaya, SE., MM.

OPTIMALISASI **SENTRA UMKM**

Dalam Ketahanan Pangan



Sumber gambar: <http://blogs.unpad.ac.id>



Diterbitkan oleh
Narotama University Press



NAROTAMA University Press

Buku Ajar: Optimalisasi Sentra UMKM Dalam Ketahanan Pangan
/disusun oleh Agus Baktiono, dkk
... [et al.] ; editor, Seger S.S

Copyright © 2017 oleh

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© All Rights Reserved

*Dilarang mengutip dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya
dalam bentuk apapun tanpa ijin tertulis dari Penerbit*

Cetakan Pertama: April 2017

Ukuran Buku: B5 (17,6 x 25 cm)

ISBN : 978-602-6557-09-4

Penyusun : R. Agus Baktiono, SE.,MM
Dr. JFX. Susanto Soekiman, MM
I Putu Artaya, SE., MM.

Editor : Seger, S.S
Layout/Setting : Gatut Purwantoro
Design Cover : G. Purwantoro

© **HAK CIPTA DILINDUNGI UNDANG-UNDANG**

Diterbitkan oleh **Narotama University Press**
Jl. Arief Rachman Hakim No.51 Surabaya 60117
Telp: 031-5946404, 5995578 Fax: 031-5931213
Website: www.narotama.ac.id
Email: narotamapress@narotama.ac.id

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat tuntunan dan anugrahnya, penulisan buku ini dapat terselesaikan dengan baik. Buku ajar dengan judul **Optimalisasi Sentra UMKM Dalam Ketahanan Pangan** merupakan salah luaran dari kegiatan Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi (PUPT) yang telah berhasil diselesaikan untuk kegiatan di tahun pertama.

Terselesaikannya buku ajar ini tidak lepas dari peran Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Jakarta khususnya DP2M Ditjen Dikti, yang telah gencar memberikan dana hibah kepada peneliti yang proposalnya dinyatakan lulus untuk didanai, sehingga kami sebagai tim peneliti dari perguruan tinggi dapat melaksanakan salah satu unsur Tri Dharma Perguruan Tinggi yang merupakan salah satu tugas yang harus diemban dan dilaksanakan dalam bidang akademi di perguruan tinggi. Salah satu tujuan penelitian yang kami lakukan ini adalah sebagai bagian pengembangan ilmu dan pengayaan bahan pembelajaran di dunia perguruan tinggi serta sebagai bahan utama untuk kegiatan publikasi ilmiah dosen/peneliti dalam mengembangkan kegiatan pembelajaran yang berkesinambungan ke depan.

Buku ajar ini mengupas permasalahan peran dan kontribusi sentra UMKM di kota Sidoarjo dalam upaya menjaga kelanjutan dan ketahanan pangan. Lokasi penelitian berada di lima kecamatan yang meliputi kecamatan Balongbendo, kecamatan Tarik, kecamatan Krembung, kecamatan Tulangan dan kecamatan Prambon. Melalui kegiatan penelitian ini, kami dapat menelusuri, memantau, mencari dan mendata segala bentuk informasi dan kondisi riil di lapangan yang berhubungan dengan kegiatan sentra UMKM dalam perannya menjaga ketahanan komoditi pangan di Sidoarjo.

Tentunya segala informasi, data dan fakta yang kami dapatkan di lapangan, dapat kami gunakan untuk menelaah dan menyusun konsep dan kebijakan dalam usaha mengoptimalkan sekaligus melakukan pengembangan terhadap sentra UMKM yang terlibat dan berkontribusi pada kegiatan. Semoga buku ini bermanfaat bagi civitas akademika.

Surabaya, Desember 2016

Tim Penyusun.

DAFTAR ISI

PRAKATA	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
BAB 1 PETA KOMODITI PANGAN	
Sejarah Kota Sidoarjo	1
Letak Geografis Kota Sidoarjo	3
Peta Kabupaten Sidoarjo	4
Ragam Komoditi Pangan	7
Jenis Komoditi Pangan Kabupaten Sidoarjo	10
Rangkuman	15
Daftar Istilah	16
Latihan	16
BAB 2 KETAHANAN PANGAN	
Sumber Bahan Pangan	18
Jenis Bahan Pangan Hewani	18
Jenis Bahan Pangan Nabati	20
Pengolahan Bahan Pangan	22
Teknik Pengolahan Bahan Pangan	23
Penyimpanan Bahan Pangan	26
Ketersediaan Bahan Pangan	27

Peran Pemerintah Dalam Ketahanan Pangan	29
Rangkuman	31
Daftar Istilah	32
Latihan Soal	32
BAB 3 PERAN SENTRA UMKM	
Jenis Sentra UMKM	34
Mengoptimalkan Sentra UMKM	41
Rangkuman	47
Daftar Istilah	48
Latihan Soal	48
Soal Kasus 1	49
Soal Kasus 2	50
DAFTAR PUSTAKA	51
GLOSARIUM	53
BIODATA TIM PENULIS	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1.	Peta Wilayah Kabupaten Sidoarjo	5
Gambar 1.2.	Peta area persawahan (komoditi pangan) di Kabupaten Sidoarjo	6
Gambar 2.1.	Berbagai ragam sumber bahan pangan hewani sebagai sumber protein dan lemak	19
Gambar 2.2.	Peta area persawahan (komoditi pangan) di Kabupaten Sidoarjo	20
Gambar 2.3.	Bahan pangan dengan tekstur keras	21
Gambar 2.4.	Sumber bahan pangan berdasarkan sifat biologinya	22
Gambar 3.1.	Berbagai bentuk sumber bahan pangan dan produk pangan di sentra UMKM	35
Gambar 3.2.	Berbagai makanan siap saji berbahan jagung	36
Gambar 3.3.	Berbagai produk makanan siap saji dalam kegiatan agribisnis	37
Gambar 3.4.	Telur puyuh sebagai salah satu bahan pangan hewani	38
Gambar 3.5.	Kegiatan pemasaran menggunakan media internet oleh sentra UMKM	40

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Jumlah Kecamatan di wilayah Kabupaten Sidoarjo ..	5
Tabel 1.2.	Berbagai jenis komoditi pangan olahan Kabupaten Sidoarjo pada Sentra UMKM di 18 Kecamatan Kabupaten Sidoarjo	10
Tabel 1.3.	Jumlah UMKM yang memproduksi produk pangan sumber karbohidrat	11
Tabel 1.4.	Jumlah UMKM yang memproduksi produk pangan kering	12
Tabel 1.5.	Jumlah UMKM yang memproduksi sumber pangan kue basah	13
Tabel 1.6.	Jumlah UMKM yang fokus dalam memproduksi pangan kerupuk	13
Tabel 1.7.	Jumlah UMKM yang memproduksi produk pangan berbahan kedelai	14

SANKSI PELANGGARAN PASAL 113

Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta:

- (1) Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 100.000.000 (seratus juta rupiah).
- (2) Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- (3) Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
- (4) Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).



BAB 1

PETA KOMODITI PANGAN

Capaian Pembelajaran

Dengan membaca bab 1 akan diperoleh sebuah gambaran dan pemahaman mengenai peta dan lokasi sumber pangan utama di Kabupaten Sidoarjo yang meliputi lima kecamatan yakni Balungbendo, Tarik, Jabon, Krembung dan Tulangan. Dengan peta sumber pangan ini akan diketahui bagaimana model pengelolaan daerah yang menjadi lumbung pangan di Kabupaten Sidoarjo, termasuk proses pengelolaan sumber air dan irigasi bagi area dan lahan persawahan di lima kecamatan tersebut. Mengingat selama ini di lima kecamatan di atas untuk Kabupaten Sidoarjo masih menjadi penopang utama bagi tersedianya sumber pangan dan memiliki kontribusi besar bagi Sidoarjo dalam penyediaan bahan pangan yang meliputi Beras, Jagung, Kedelai dan bahan baku untuk pabrik gula yaitu tanaman tebu. Namun kontribusi terbesar sumber pangan di lima Kecamatan di atas adalah beras.

SEJARAH KOTA SIDOARJO

Sidoarjo merupakan salah satu kota yang terdapat diprofini Jawa Timur, di selatan berbatasan dengan Pasuruan, disebelah barat berbatasan dengan Mojokerto, sebelah utara berbatasan dengan kota Surabaya dan sebelah timur berbatasan dengan selat Madura. terbentuknya Kabupaten Sidoarjo ini melewati tiga fase pergantian penguasa, yakni dimulai dari masa kerajaan, masa pemerintahan kolonial (Belanda-Jepang) lalu masa sekarang Pemerintahan Republik Indonesia. Fase pertama munculnya pemerintahan adalah berawal dari legenda pada tahun 1019 – 1042, yakni saat berdirinya Kerajaan Jawa Timur diperintah Prabu Airlangga, lalu membagi daerah kekuasaan menjadi dua kerajaan untuk diberikan ke dua putranya, yakni Kerajaan Daha (Kediri) dan Kerajaan Jenggala. Kerajaan Jenggala yang berdiri tahun 1024 ini kekuasaannya meliputi daerah Delta Brantas dengan ibukota berada di sekitar wilayah Kecamatan Gedangan. Lalu karena perebutan kekuasaan, Kerajaan Daha dan Kerajaan Jenggala mengobarkan perang saudara yang berakhir dengan kekalahan Jenggala pada tahun 1045. Namun sumber prasasti menyebutkan kerajaan Jenggala pada 1060 masih berdiri, dan baru benar-benar runtuh sekitar tahun 1902. Selanjutnya memasuki fase pemerintahan kolonial Belanda, diawali tahun 1851. Pemerintah kolonial Belanda telah menandai daerah Sidoarjo bernama Sidokare yang bagian dari kabupaten Surabaya. Daerah Sidokare dipimpin seorang patih bernama R. Ng. Djojohardjo, bertempat tinggal di kampung Pucang Anom. Lalu tahun 1859, berdasarkan Keputusan Pemerintah Hindia Belanda no. 9/1859 tanggal 31 Januari 1859 Staatsblad No. 6, daerah Kabupaten Surabaya dibagi menjadi dua bagian yaitu Kabupaten Surabaya dan Kabupaten Sidokare. Dengan demikian Kabupaten Sidokare telah berpisah dengan Kabupaten Surabaya, lalu diangkat bupati pertama, yaitu R. Notopuro (R.T.P Tjokronegoro) yang bertempat tinggal di kampung Pandean. Seiring perjalanan waktu pada tahun 1859 itu,-- berdasarkan Surat Keputusan Pemerintah Hindia Belanda No. 10/1859 tanggal 28 Mei 1859 Staatsblad. 1859 nama Kabupaten Sidokare berubah menjadi Kabupaten Sidoarjo. Dengan demikian dapatlah dikatakan bahwa secara resmi terbentuknya Daerah Kabupaten Sidoarjo adalah tanggal 28 Mei 1859 dan sebagai Bupati I adalah R.Notopuro atau bergelar R.T.P Tjokronegoro I. Selama berkuasa, Bupati mendirikan masjid di Pekauman atau sekarang bernama Masjid Abror dan Masjid Jamik atau sekarang Masjid Agung sebagai peninggalan bupati yang wafat pada tahun 1862. Sebagai gantinya pada tahun 1863 diangkat kakak alnarhum sebagai Bupati Sidoarjo, yaitu

¹ Bupati R.T.A.A Tjokronegoro II (Kanjeng Djimat Djokomono). Pada masa pemerintahan Tjokronegoro II telah memberikan perhatian besar atas pembangunan, di antaranya meneruskan pembangunan Masjid Jamik perbaikan terhadap Pesarean Pendem. Pada tahun 1883 Bupati Tjokronegoro II telah pensiun dan wafat, lalu digantikan R.P Sumodiredjo pindahan dari Tulungagung, namun hanya berjalan 3 bulan karena wafat. Selanjutnya, digantikan R.A.A.T. Tjondronegoro I hingga berganti-ganti namun tetap seputar keluarga R.A.A.T Tjondronegoro hingga berakhir seiring perubahan pemerintahan dari kolonial Belanda ke pemerintahan kolonial Jepang pada 1942 hingga 1945. Nah, masa pendudukan Jepang, Kabupaten Sidoarjo telah dipimpin Bupati R.A.A. Sujadi. Ketika Jepang menyerah dari sekutu pada 1945, lalu Indonesia Merdeka, namun Belanda kembali mencoba mendudukinya. Bahkan mengusai daerah Sidoarjo dibawah pemerintah Recomba,--kepanjangan tangan atau boneka pemerintah Belanda yang mengangkat K. Ng. Soebekti Poespanoto. R. Soeharto, sebagai bupatinya. Baru tahun 1949, daerah Sidoarjo dikembalikan ke Pemerintah Indonesia, telah diangkat R. Soeriadi Kertosoeprjo sebagai Bupati/Kepala Daerah di Kabupaten Sidoarjo. Di sini, boleh dibilang masa yang penuh dinamika seiring terjadinya kekecauan keamanan,--bahkan segala macam infiltrasi, terutama dari pihak yang tidak menyukai adanya Republik Indonesia. Namun semua itu akhirnya bisa teratasi, hingga seiring perjalanan waktu kepala daerah Kabupaten Sidoarjo terus silih berganti. Dan saat ini Kabupaten Sidoarjo dipimpin Bupati H. Saiful Ilah SH,M.Hum dengan didampingi Wakil Bupati H. Nur Ahmad Syaifuddin SH dengan masa jabatan 2016-2021. Dalam membangun, kepemimpinan Bupati H. Saiful Ilah dengan H. Nur Ahmad Syaifuddin mempunyai visi dan misi ; "Mewujudkan Kabupaten Sidoarjo Yang Inovatif, Mandiri, Sejahtera dan Berkelanjutan".

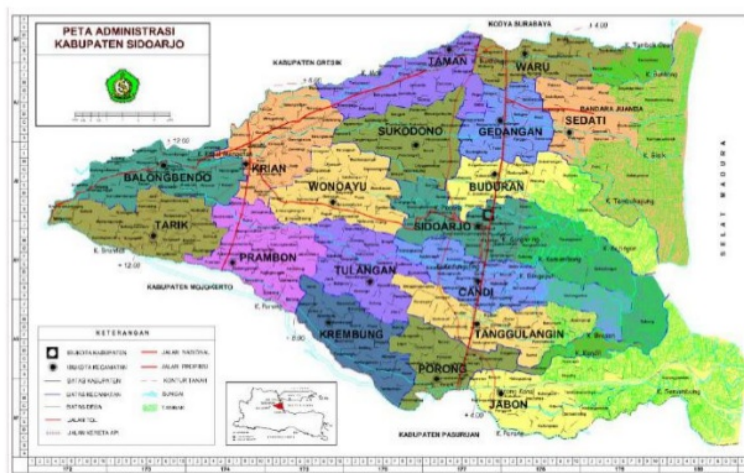
LETAK GEOGRAFIS KOTA SIDOARJO

¹ Kabupaten Sidoarjo sebagai salah satu penyangga Ibukota Propinsi Jawa Timur merupakan daerah yang mengalami perkembangan pesat. Keberhasilan ini dicapai karena berbagai potensi yang ada di wilayahnya seperti industri dan perdagangan, pariwisata, serta usaha kecil dan menengah dapat dikemas dengan baik dan terarah. Dengan adanya berbagai potensi daerah serta dukungan sumber daya manusia yang memadai, maka dalam perkembangannya Kabupaten Sidoarjo mampu menjadi salah satu daerah strategis bagi pengembangan perekonomian regional. Kabupaten Sidoarjo terletak antara 112 5' dan 112 9' Bujur Timur dan antara 7 3' dan 7 5' Lintang Selatan. Batas sebelah utara adalah Kotamadya Surabaya dan Kabupaten Gresik, sebelah selatan adalah Kabupaten Pasuruan,

1 sebelah timur adalah Selat Madura dan sebelah barat adalah Kabupaten Mojokerto. Topografi : Dataran Delta dengan ketinggian antar 0 s/d 25 m, ketinggian 0-3m dengan luas 19.006 Ha, meliputi 29,99%, merupakan daerah pertambakkan yang berada di wilayah bagian timur Wilayah Bagian Tengah yang berair tawar dengan ketinggian 3-10 meter dari permukaan laut merupakan daerah pemukiman, perdagangan dan pemerintahan. Meliputi 40,81 %. Wilayah Bagian Barat dengan ketinggian 10-25 meter dari permukaan laut merupakan daerah pertanian. Meliputi 29,20% Hidrogeologi : Daerah air tanah, payau, dan air asin mencapai luas 16.312.69 Ha. Kedalaman air tanah rata-rata 0-5 m dari permukaan tanah. Hidrologi : Kabupaten Sidoarjo terletak diantara dua aliran sungai yaitu Kali Surabaya dan Kali Porong yang merupakan cabang dari Kali Brantas yang berhulu di kabupaten Malang.

PETA KABUPATEN SIDOARJO

Sidoarjo yang mulai dibangun sejak tahun 1902, memiliki berbagai bentuk ragam kearifan lokal, mulai dari seni, kehidupan sosial masyarakat, corak budaya, hasil tambang, komoditi pangan & pertanian, serta ciri khas lainnya yang berbeda di bandingkan daerah lain di Jawa Timur. Seperti daerah lain di Jawa Timur, Sidoarjo juga menjadi salah satu lumbung pangan yang menjadi penopang ketahanan pangan nasional. Wilayah pemerintahan di Kabupaten Sidoarjo terbagi atas 18 kecamatan dan 353 desa. Sesuai perkembangan pemerintahan tahun 1981 pemerintahan desa mengalami perubahan yaitu menjadi 325 dan 28 kelurahan dengan perincian sebagai berikut:

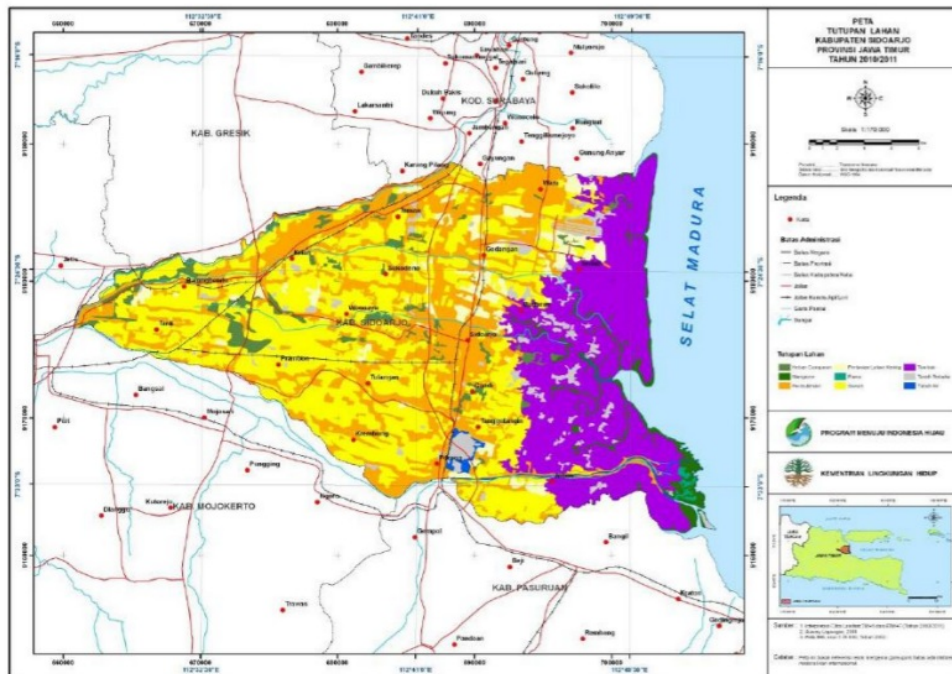


Gambar 1. Peta Wilayah Kabupaten Sidoarjo. Sumber: <http://maztam.blogspot.co.id>

Tabel 1. Jumlah Kecamatan Di Wilayah Kabupaten Sidoarjo, Sumber : Dinas Pariwisata Kabupaten Sidoarjo.

No.	Kecamatan	Jumlah Desa	Jumlah Kelurahan
1	Sidoarjo	13	11
2	Candi	24	-
3	Buduran	15	-
4	Porong	13	6
5	Krembung	19	-
6	Tulangan	22	-
7	Tanggulangun	19	-
8	Jabon	15	-
9	Krian	19	3
10	Balongbendo	20	-
11	Tarik	20	-
12	Prambon	20	-
13	Wonoayu	23	-
14	Taman	16	8
15	Sukodono	198	-
16	Gedangan	15	-
17	Waru	17	-
18	Sedati	16	-
Jumlah	18 Kecamatan	325	28

Seperti di ulas di atas, kabupaten sidoarjo merupakan salah satu kabupaten di Jawa Timur yang menjadi penopang ketahanan komoditi sumber bahan pangan bagi seluruh Jawa Timur, sumber bahan pangan ini meliputi : padi, jagung, dan kedelai, selain itu kabupaten Sidoarjo masih memiliki potensi sumber bahan pangan non hayati yang merupakan sumber bahan pangan perikanan meliputi berbagai sumber pangan perikanan baik laut dan perikanan darat. Komoditi ini berfungsi sebagai sumber bahan pangan dan sumber pemasok bahan baku industri. Namun sumber bahan pangan beras menjadi dominasi dengan prosentase hampir 36% (Nazaruddin, 2013) dari seluruh sumber komoditi bahan pangan yang dihasilkan Jawa Timur. Dari 18 kecamatan seperti tampak pada gambar 2 di atas, mayoritas hasil bahan pangan di dominasi oleh lima kecamatan yaitu Krembung, Tulangan, Tarik, Balongbendo, dan Prambon. Area persawahan di Sidoarjo sebagian besar meliputi sawah tadah hujan artinya panen berpeluang sukses dan berhasil jika tersedia cukup asupan air untuk mengairi persawahan. Daerah ini meliputi Jabon, Krembung, Tulangan, Porong, dan Prambon. Berbeda dengan daerah Balongbendo dan Tarik asupan air di kedua wilayah tersebut terpenuhi dengan baik karena kedua wilayah tersebut di lintasi aliran sungai Brantas sehingga pasikan air di saat musim kemarau tercukupi dengan baik, kondisi ini berbeda dengan wilayah kecamatan lain di sidoarjo karena petani harus berjuang keras mengairi sawahnya menggunakan pompa air untuk mengalirkan air dari sungai brantas ke wilayah persawahan mereka.



Gambar 2. Peta Area Persawahan (Komoditi Pangan) Di Kabupaten Sidoarjo, *sumber: jatim.litbang.go.id*

Bila diamati dengan seksama peta pada gambar 3 di atas, sebagian besar Kabupaten Sidoarjo merupakan area lahan sumber bahan pangan berupa area persawahan yang ditandai dengan peta berwarna kuning, sedangkan area peta berwarna oranye merupakan wilayah pemukiman penduduk. Hal ini menunjukkan Kabupaten Sidoarjo area wilayahnya di dominasi lahan sumber pangan sawah sebagai penunjang utama penghasil beras, dan area berwarna ungu merupakan area tambak atau sumber bahan pangan non nabati yakni perikanan darat atau air tawar. Area berwarna hijau pekat merupakan area tanaman mangrove. Sejak tahun 2010 area persawahan yang jauh dari bibir sungai telah diupayakan model pengairan sawah menggunakan pompa air, program ini dilakukan untuk mengantisipasi kekeringan di saat musim kemarau agar irigasi dan proses penanaman padi tidak mengalami gangguan kekeringan yang meliputi : sebagian kecil wilayah Kecamatan Tarik, kemudian wilayah Kecamatan Prambon, lalu wilayah Kecamatan Tulangan & Krembung. Hambatan utama area persawahan di Kabupaten Sidoarjo adalah ketika memasuki musim kemarau hampir 44% (Rohman, 2011) area persawahan mengalami

kesulitan air, karena beberapa kecamatan letaknya jauh dari sumber air atau sungai. Sehingga saluran utama irigasi banyak yang kering atau kekurangan air.

RAGAM KOMODITI PANGAN

Komoditi dapat diartikan sebagai (Maryoto, 2009) makanan, logam atau hal lainnya yang memiliki substansi fisik tertentu dan investor membeli atau menjual barang melalui kontrak berjangka. Sedang pengertian komoditi menurut Nazaruddin (2013) adalah barang curah dan bahan baku seperti biji-bijian, logam, hewan ternak, minyak, kapas, kopi, gula, beras, kakao yang digunakan untuk menghasilkan produk guna memenuhi kebutuhan konsumen. Komoditi dibeli dan dijual di pasar secara tunai. Dan diperdagangkan di bursa melalui kontrak berjangka.

Pemahaman komoditi pangan menurut Fitriyono (2014) adalah segala hal yang bisa dikonsumsi yang berasal dari tanah dengan bantuan air dan sumber hayati yang ada di dalamnya dan bisa digunakan oleh manusia sebagai bahan makanan. Pemahaman tersebut mengandung arti bahwa segala hal yang bisa dimakan disini memang sengaja dibudidayakan, dipelihara, untuk pemenuhan konsumsi hidup manusia. Oleh karena itu berbagai cara dan metode pertanian yang baik dan masih bersifat tradisional dengan perlengkapan seadanya hingga pertanian yang paling modern dengan penggunaan alat-alat pertanian modern mempunyai tujuan yang sama, yaitu untuk dapat menghasilkan bahan pangan atau bahan sumber pangan guna memenuhi dan mencukupi kebutuhan hidup manusia.

Jenis komoditi pangan menurut Mubyarto (2009), Komoditas adalah sesuatu benda nyata yang relatif mudah diperdagangkan, dapat diserahkan secara fisik, dapat disimpan untuk suatu jangka waktu tertentu dan dapat dipertukarkan dengan produk lainnya dengan jenis yang sama, yang biasanya dapat dibeli atau dijual oleh investor melalui bursa berjangka. Secara lebih umum, komoditas adalah suatu produk yang diperdagangkan, termasuk valuta asing, instrumen keuangan dan indeks. Kemudian komoditas pangan memiliki makna sumber atau bahan pangan yang memiliki kandungan gizi terdiri dari karbohidrat, protein, lemak, serta vitamin dan juga mineral dan bermanfaat bagi pertumbuhan serta kesehatan manusia. Kelompok budidaya yang dapat digolongkan komoditas pangan, antara lain: 1) Tanaman pangan, 2) Tanaman hortikultura, dan 3) tanaman non hias yang dianggap mampu menghasilkan bahan pangan sebagai alat pemenuhan pangan. Pemahaman secara mendalam dari pengertian di atas adalah komoditas yang memiliki arti yang lebih luas dan menyangkut penyediaan, pengolahan, pendistribusian, dan pemerataan segala jenis sumber

pangan yang memiliki persyaratan kecukupan pangan dan layak dikonsumsi oleh manusia dalam upaya memenuhi kebutuhan pangan dalam hidup. Dengan mengacu pada definisi di atas, maka pemahaman komoditi pangan dapat diartikan sebagai bentuk sumber pangan yang dapat dikonsumsi secara layak sebagai sarana pengganti bahan pangan utama yaitu beras, meliputi jagung, kedelai, sagu, segala jenis tanaman umbi, ketela pohon, ubi jalar, garut, ganyong, kimpul dan sukun serta bentuk sumber pangan lain yang memiliki kandungan karbohidrat dengan rasio dan jumlah tertentu.

Sedangkan uraian dan penjelasan yang diberikan oleh Darwanto (2010) dalam bukunya *Ekonomi Pangan* dapat dijelaskan yang dimaksud komoditas pangan adalah seluruh jenis bahan pangan dan bahan pangan pelengkap atau tambahan yang merupakan satu kesatuan bahan pokok pangan dan tidak dapat dipisahkan baik dalam perdagangan maupun kegiatan konsumsi sumber pangan, untuk lebih jelasnya, komoditi pangan menurut Darwanto sesuai dengan Kementerian Perdagangan & Perpres No. 71 Tahun 2015 dapat di paparkan sebagai berikut:

1. Beras, komoditi ini merupakan sumber bahan pokok pangan utama rakyat Indonesia dan dikonsumsi oleh hampir 85% penduduk negara Indonesia, yang meliputi gabah kering panen, gabah kering giling dan beras.
2. Jagung, komoditi bahan pangan di Indonesia setelah beras adalah jagung, melalui bahan pangan jagung dapat dihasilkan produk pangan yang kandungan karbohidratnya sedikit di bawah beras, konsumsi jagung oleh masyarakat dapat dalam bentuk tepung jagung (Maisena) dan menjadi bahan pokok dalam produksi bahan pangan pengganti, yang meliputi jagung curah dan jagung kemasan.
3. Kedelai, bahan pangan ini cukup luas sebagai sumber bahan pokok bagi segenap industri baik industri skala besar, menengah dan kecil. Untuk sentra industri rakyat atau industri rumahan, kedelai telah lama dikenal oleh masyarakat sebagai bahan pangan pelengkap, karena dari bahan pangan kedelai dapat diolah menjadi berbagai bentuk ragam produk pangan. Sedangkan untuk skala industri menengah, kedelai telah lama digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan tahu, tempe dan susu. Dan konsumsi produk pangan berbahan kedelai di Indonesia sebesar 48,7% dari konsumsi total bahan pangan keseluruhan (BPS, 2015).
4. Gula, bukan merupakan bahan makanan pokok utama, namun gula merupakan bahan pangan pokok pelengkap masyarakat Indonesia. Karena gula memiliki kontribusi tinggi dalam proses produksi produk pangan yang meliputi produk makanan segala

jenis roti dan kue, atau bahan pelengkap proses produksi makanan pengganti/alternatif misal susu, segala jenis minuman.

5. Bawang merah, berbagai jenis produksi sumber bahan pangan dan produk pangan tidak dapat dilepaskan dari peran komoditi yang satu ini, yaitu bawang merah. Karena berbagai jenis produk pangan yang dihasilkan oleh industri pangan selalu memiliki campuran bahan bawang merah. Sebagai misal industri makanan siap saji, berbagai jenis hasil produk makanan tradisional (kuliner) maupun makanan non instan yang diolah oleh rumah tangga. Untuk bawang merah dapat digolongkan tiga jenis yaitu konde basah, konde askip dan rogol askip.
6. Cabai, sama seperti bawang merah di atas, cabai juga merupakan komoditas pangan pelengkap, dibutuhkan oleh masyarakat sebagai pelengkap sumber bahan pangan utama, dalam mengolah produk pangan dan produk bahan pangan.
7. Daging sapi dan kerbau, merupakan bahan pangan pokok non nabati, karena kandungan protein dan vitamin serta mineral yang terkandung di dalamnya. Bukan merupakan bahan pangan pokok namun memiliki kontribusi besar dalam penyediaan sumber bahan pangan pelengkap dan hasil produk pangan. Menurut BPS (2014) konsumsi daging penduduk Indonesia rata-rata per hari per tahun adalah 0,005 kg. Selain konsumsi rumah tangga, daging sapi dan kerbau juga sebagai bahan pokok untuk industri pengolahan daging yang nantinya diolah menjadi berbagai sumber bahan pangan.

JENIS KOMODITI PANGAN KABUPATEN SIDOARJO

Dari hasil survey dan penelitian observasional dari kurun waktu Mei sampai dengan Nopember 2016 yang dilakukan oleh tim kami dalam kegiatan penelitian unggulan perguruan tinggi, di peroleh data bahwa keberadaan UMKM sangat membantu dalam proses membudidayakan, pengelolaan, proses produksi dan distribusi sumber bahan pangan pokok kota Sidoarjo dan memiliki kontribusi cukup besar dalam proses pengelolaan sumber bahan dan komoditi pangan. Kajian ini menitik beratkan pada penggalan potensi Kabupaten Sidoarjo khususnya dalam hal komoditi pangan lokal atau pangan olahan yang berbasis pangan lokal. Selain untuk melihat kondisi dan potensinya, kajian juga melihat kecenderungan perkembangan olahan pangan lokal dan upaya untuk meningkatkan kualitas dan citranya. Selanjutnya hasil kajian ini dapat berfungsi sebagai komponen perencanaan, penelaah dalam pengambilan kebijakan terkait potensi komoditi pangan lokal di Kabupaten Sidoarjo. Kajian ini dimaksudkan untuk melakukan pendataan potensi pangan dan komoditi pangan olahan di Kabupaten Sidoarjo.

Untuk lebih jelas, maka disajikan tabel 1 di bawah ini, sebagai berikut:

Tabel 2. Berbagai Jenis Komoditi Pangan Olahan Kabupaten Sidoarjo Pada Sentra UMKM di 18 Kecamatan Kabupaten Sidoarjo

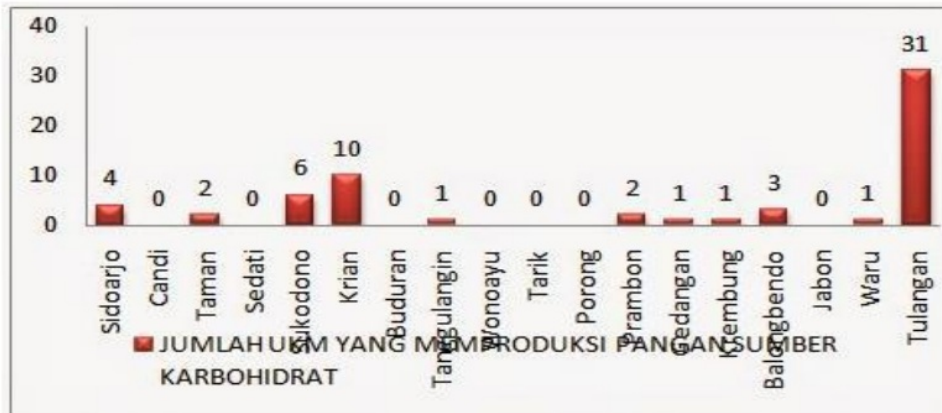
N O.	KECAMATAN	JUMLAH UKM BERDASARKAN JENIS BAHAN PANGAN YANG DIGUNAKAN						JMLH UKM
		SUMBER KARBOHID RAT	SUMBER PROTEIN HEWANI	SUMBER PROTEIN NABATI	SUMBER VITAMIN & MINERAL	SUMBR LEMAK	LAIN-LAIN	
1	Sidoarjo	87	101	15	8	1	3	215
2	Candi	48	136	43	2	0	2	231
3	Taman	18	8	6	2	1	2	37
4	Sedati	24	110	0	2	0	0	136
5	Sukodono	20	7	6	4	1	1	39
6	Krian	38	19	61	0	0	0	118
7	Buduran	61	38	13	0	0	0	112
8	Tanggulangin	61	170	7	5	1	0	244
9	Wonoayu	17	12	20	3	0	0	52
10	Tarik	34	9	24	3	0	0	70
11	Porong	13	2	4	0	0	0	19
12	Prambon	84	30	11	0	0	0	125
13	Gedangan	13	1	3	1	1	1	20
14	Krembung	99	1	13	0	0	0	113
15	Balombangendo	14	13	18	1	1	1	48
16	Jabon	68	4	7	0	0	0	79
17	Waru	15	20	0	2	1	0	38
18	Tulangan	90	27	20	8	0	0	145
	JUMLAH	804	708	271	41	7	10	

Sumber : Hasil Visualisasi Tim Peneliti PUPT, Nopember 2016.

Dengan melihat tampilan data pada tabel 1 di atas, ternyata peran UMKM dalam proses ketahanan pangan masyarakat kota Sidoarjo sangat memiliki peran dan kontribusi nyata cukup besar, karena dari data 18 kecamatan yang ada, hampir seluruh kecamatan memiliki sentra UMKM yang memiliki peran dalam menopang ketahanan komoditi pangan. Tidak berlebihan jika dikatakan bahwa sebagian besar kecamatan yang ada di kabupaten Sidoarjo berorientasi pada kegiatan sebagai sentra UMKM yang fokus menghasilkan bahan pangan dan produk pangan, prosentasenya 88,1%. Dasar ketahanan mereka berorientasi pada bahan pangan yang mengandung karbohidrat, protein hewani, protein nabati, vitamin dan mineral, dan sumber lemak. Hanya sebagian kecil sentra UMKM berfokus pada ketahanan non pangan misal mereka yang berfokus dan bergerak di bidang kerajinan dan handycraft atau 11,9% saja. Jika dilihat dari potensi daerah khususnya bidang pertanian dan perikanan sebagai sumber bahan pokok pangan, kabupaten Sidoarjo memiliki daya dan potensi cukup bagus dalam menjaga dan memelihara ketahanan komoditi pangan melalui kekuatan UMKM yang ada. Artinya aktifitas dan kegiatan serta pengelolaan bahan pangan mampu menunjang program ketahanan pangan di wilayah-wilayah kecamatan yang ada di kabupaten Sidoarjo.

Informasi dan data secara detil mengenai pengelolaan bahan sumber pangan menjadi komoditas pangan di Sidoarjo dapat ditampilkan pada tabel 2 berikut :

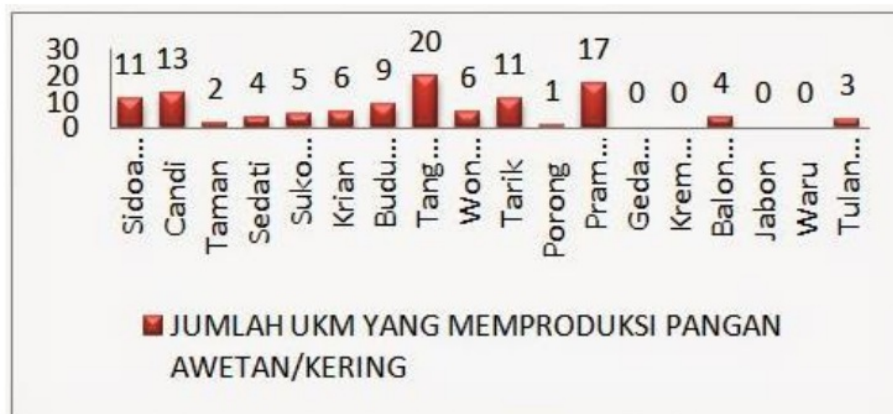
Tabel 3. Jumlah UMKM Yang Memproduksi Produk Pangan Sumber Karbohidrat



Sumber : Hasil Penelitian, diolah.

Pada tabel 3 terlihat hampir sebagian besar sentra UMKM di kabupaten Sidoarjo berkontribusi dalam proses ketahanan pangan dengan cara memproduksi produk pangan yang berbasis karbohidrat. Misal keripik singkong berbahan ketela pohon, aneka jajanan kue dan roti berbahan tepung beras, dan beberapa aneka produk pangan berbahan tepung jagung (masiena). UMKM yang bergerak dalam sentra produksi bahan dan produk pangan, ada sebagian besar di kecamatan Sukodono, Krian dan Tulangan. Prosentasenya 48,6% dari total UMKM yang memproduksi pangan dengan bahan karbohidrat.

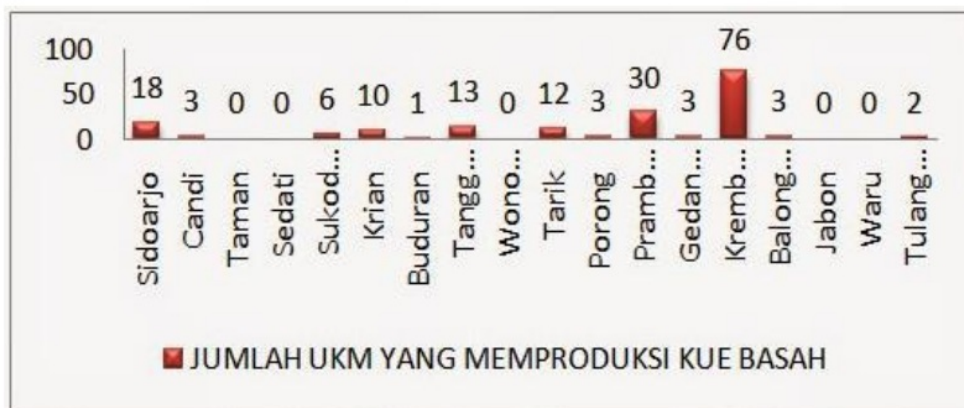
Tabel 4. Jumlah UMKM Yang Memproduksi Produk Pangan Kering



Sumber : Hasil Penelitian, Diolah.

Pada Tabel 4 di atas, produk pangan yang diolah oleh UKM terdiri dari 55 macam, yang terdiri dari makanan yang siap konsumsi, yaitu: aneka keripik (dari buah, umbi-umbian, usus ayam, ceker ayam, dan lain sebagainya), rengginang, kue pastel, kembang gula, sale pisang, kue kering, olahan kacang, jipang/brondong, kuaci, bakpia, manisan buah, dan lain sebagainya. Adapun bahan utama yang digunakan dalam pengolahan berbagai produk ini ternyata tidak sepenuhnya dipenuhi oleh hasil pertanian/peternakan dari Kabupaten Sidoarjo, dan masih ada UKM yang menggunakan bahan tambahan selain sumber bahan pokok hasil produksi lokal, seperti coklat, terigu, kacang mente, dan lain sebagainya. Terdapat 15% makanan yang menggunakan terigu sebagai bahan tambahan atau utama. Jenis makanan yang banyak diproduksi adalah keripik, baik dari buah, umbi maupun usus/ceker ayam, dan rengginang. Kecamatan yang paling banyak UKM yang memproduksi makanan awetan/kering ini adalah Kecamatan Tanggulangin.

Tabel 5. Jumlah UMKM Yang Memproduksi Sumber Pangan Kue Basah

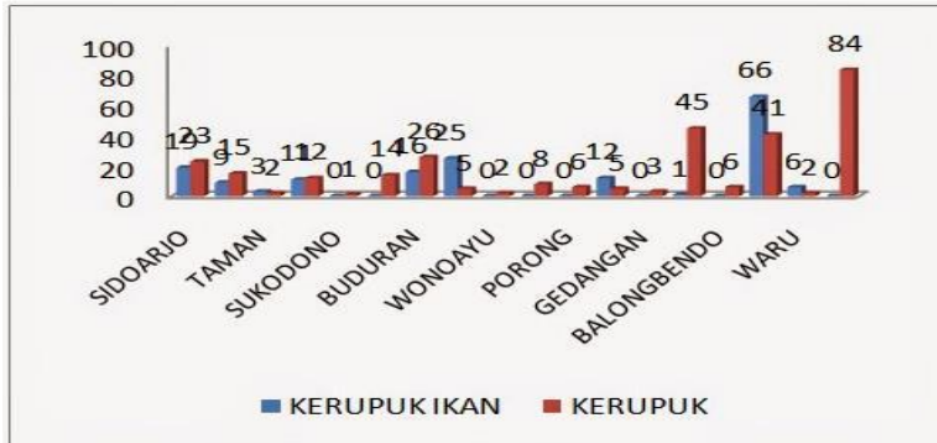


Sumber : Hasil Penelitian, Diolah.

Pada tabel 5 di atas tampak bahwa sentra UMKM yang memproduksi kue basah merupakan jenis kue yang banyak disukai oleh masyarakat di wilayah Kabupaten Sidoarjo, terbukti banyak UKM yang memproduksi kue jenis ini. Kue basah merupakan produk yang harus segera dikonsumsi karena sifatnya yang tidak tahan lama. Kue basah yang banyak diproduksi adalah getuk singkong, jajan pasar, serabi, gempo, lumpur, tetel, lempur, ote-ote, tahu berontak dan lain sebagainya, termasuk roti goreng, donat dan bakpao serta beberapa makanan yang lain yang menggunakan bahan utama terigu (bahan pangan import) tetapi sudah lama diproduksi dan diolah oleh masyarakat. Terdapat 36% makanan yang menggunakan terigu (bahan makanan import) dalam pembuatan kue basah.

Di Kabupaten Sidoarjo ini juga terdapat sentra atau tempat/wilayah khusus yang memproduksi olahan terigu, yaitu kecamatan Krembung, dan kecamatan yang UKM-nya banyak memproduksi makanan basah ini selain Kecamatan Jabon dan Waru tidak ada UKM yang memproduksi kue basah.

Tabel 6. Jumlah UKM Yang Fokus Dalam Memproduksi Pangan Kerupuk

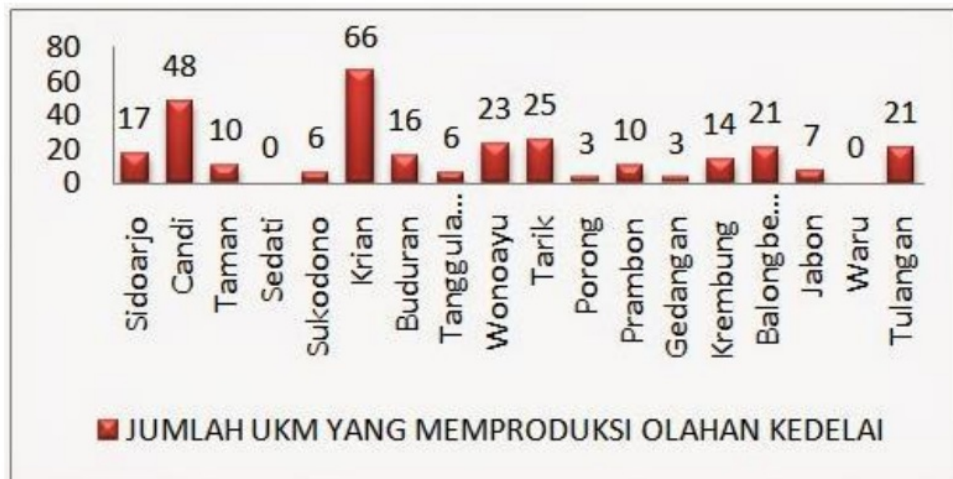


Sumber : Hasil Penelitian, Diolah.

Untuk sentra UMKM yang kegiatannya fokus pada produk pangan dengan bahan karbohidrat dan non karbohidrat seperti yang tampak pada tabel 6 di atas Kecamatan Jabon banyak menggunakan ikan dalam produksi kerupuknya, mengingat produksi pangan lokal yang banyak adalah dari perikanan, sedangkan pada Kecamatan Tulangan produksi kerupuk lebih banyak hanya menggunakan tapioka yang dibumbui. Kerupuk yang diproduksi banyak dipasarkan di luar kota bahkan luar pulau Jawa. Kerupuk lainnya dibuat dari kentang, tahu, singkong, dan nasi. Kerupuk yang berbahan baku singkong biasanya dibuat kerupuk samiler, dari bahan nasi dibuat kerupuk puli (puli bawang, puli bandeng ataupun puli terasi), sedangkan dari bahan tapioka dibuat kerupuk grandong, kerupuk buah/sayur, kerupuk sodok, kerupuk cor, kerupuk kipas, kerupuk kemplang dan kerupuk tersanjung.

Berikutnya pada tabel 7 data mengenai sentra UMKM yang berfokus memproduksi sumber produk pangan dengan bahan kedelai banyak diolah menjadi makanan siap saji ataupun bahan makanan siap olah. Sebagai makanan siap olah, kedelai dibuat menjadi tahu (tahu biasa, sumedang, dan pong), tempe (tempe biasa, tempe oncom), dan kecambah, sedangkan olahan siap santap berupa sari kedelai, sambal goreng tempe, keripik tempe, botokan tahu-tempe, stik tahu, dan sosis tahu. Hampir semua kecamatan memproduksi

Tabel 7. Jumlah UMKM Yang Memproduksi Produk Pangan Berbahan Kedelai



Sumber : Hasil Penelitian, Diolah.

Bahan pangan kedelai menjadi sumber pangan kedelai, kecuali kecamatan Sedati dan Waru. Beberapa desa/kelurahan adalah sentra industri tahu dan atau tempe. Kendala utama adalah pada perolehan bahan baku. Berdasarkan data produksi tanaman kedelai dibandingkan dengan kebutuhan akan kedelai dirasa tidak seimbang. Berdasarkan data tahun 2015 tahun. Jumlah ini menurun dibandingkan tahun 2010 sebesar 13.072,50 kw, bahkan jika dibandingkan dengan produksi tahun 2009 terjadi penurunan hampir 45%, dimana produksi tahun 2009 mencapai 22.753,05 kw. Kebutuhan lebih banyak dibandingkan persediaan, sehingga kebutuhan kedelai banyak dipasok dari import luar negeri. Harga sangat tergantung pada perkembangan mata uang dunia.

RANGKUMAN BAB 1

Setelah membaca dan memahami bab 1 di atas, beberapa hal penting yang dapat diambil sebagai rangkuman sebagai berikut:

1. Ketahanan pangan akan sulit terwujud jika tidak ada peran UMKM yang ikut menopang dalam memproduksi sumber bahan pangan dan produk pangan.
2. Banyak potensi komoditi bahan pangan selain beras yang dapat dikembangkan melalui sentra UMKM, misal jagung, kedelai, ubi jalar, ketela pohon dan keladi yang dapat diolah menjadi sumber pangan alternatif.
3. Kabupaten Sidoarjo memiliki 18 kecamatan, dan hampir keseluruhan kecamatan tersebut memiliki peran dalam program pengelolaan ketahanan pangan berbahan pangan nabati dan pangan non nabati.

4. Perlu untuk menjaga kontinuitas pengelolaan lahan persawahan di Sidoarjo dengan cara menjaga memenuhi ketersediaan air irigasi untuk lahan persawahan.
5. Peran sentra UMKM sangat menopang ketersediaan sumber bahan pangan alternatif dalam upaya menjaga ketahanan dan keragaman sumber pangan di Sidoarjo.
6. Hampir seluruh kecamatan yang ada di kabupaten Sidoarjo, memiliki lahan persawahan aktif sebagai faktor penopang keunggulan dalam menunjang ketahanan pangan, selama pemerintah setempat menjaga dengan baik RTRW peruntukkan lahan secara terpadu.
7. Dalam menjaga ketahanan pangan ke depan, pemerintah setempat perlu membudidayakan bibit unggul padi yang memiliki daya tahan terhadap iklim/cuaca.
8. Guna menjaga kuantitas dan kualitas hasil panen petani, perlu dilakukannya model cocok tanam tumpang sari, agar kesuburan tanah tetap terjaga.

DAFTAR ISTILAH

Geografis	Kelompok Petani
Harga Komoditi	Pemasok
Hasil Panen	Saluran Irigasi
Karbohidrat	Budidaya
Kebutuhan Pangan	Ketersediaan Pangan
Kelautan	Tumpang Sari
Komoditi Nabati	Komoditi Non Nabati
Komoditi Pangan	Perikanan
Metode Kerja	Pola Tanam
Optimalisasi	Pengembangan
Persawahan	RTRW
Peta Lahan	Kontinuitas
Potensi Wilayah	Produk Pangan
Ragam Pangan	Penggilingan
Sentra UMKM	Pemodelan
Stabilitas Sumber Pangan	Pasca Panen
Sumber bahan pangan	Bahan alternatif
Tata Kelola	Pertanian

LATIHAN SOAL

1. Jelaskan menurut pandangan anda, unsur apa saja yang terdapat dalam ketahanan pangan?
2. Pihak siapa saja yang dirasa harus terlibat dalam upaya menjaga ketahanan pangan?
3. Siapakah yang dimaksud sentra UMKM dalam upaya mengembangkan potensi keragaman pangan di kabupaten Sidoarjo?
4. Bagaimana hubungan antara ketahanan pangan, ragam pangan, dan ketersediaan bahan pangan dalam memenuhi kebutuhan pangan!
5. Bagaimana peran UMKM dalam mendukung dan menopang ketahanan pangan di Sidoarjo seperti yang telah dilaksanakan selama ini?
6. Apa permasalahan utama yang muncul dalam program ketahanan pangan?
7. Apa hambatan yang dapat muncul ke depan dalam usaha menjaga ketahanan pangan?
8. Apa perbedaan bahan pangan nabati dan bahan pangan non nabati?
9. Apa yang dimaksud dengan RTRW dalam proses menjaga ketahanan pangan?
10. Jelaskan pemahaman mengenai pola tanam dengan metode tumpang sari?



BAB 2

KETAHANAN PANGAN

Capaian Pembelajaran

Dengan membaca bab 2 akan diperoleh sebuah gambaran dan pemahaman mengenai apakah yang dimaksud dengan ketahanan pangan, proses menciptakan ketahanan pangan, tujuan ketahanan pangan dan ke depannya bagaimana melestarikan berbagai komoditi pangan agar dapat menunjang proses ketahanan pangan sebuah wilayah di sebuah kabupaten sehingga masyarakat setempat tidak pernah mengalami masalah dengan sumber bahan pangan karena telah tersedianya berbagai aneka ragam bahan pangan yang dapat dikelola secara mandiri di wilayah tersebut untuk mencukupi kebutuhan pangan jangka panjang. Sehingga masyarakat yang mendiami wilayah tersebut akan mampu menjamin swasembada pangan secara baik dan terprogram melalui optimalisasi sentra UMKM yang bergerak di sektor bahan dan produk pangan.

SUMBER BAHAN PANGAN

Secara umum bahan pangan berdasarkan sumbernya dapat diklasifikasikan menjadi dua golongan besar yaitu:

1. Bahan Pangan Nabati, merupakan bahan atau sumber bahan pangan yang berasal dari produk olahan pangan berbahan dasar tanaman/tumbuh-tumbuhan.
2. Bahan Pangan Hewani, merupakan semua jenis bahan pangan yang berupa atau berasal dari hewan serta produk-produk yang diolah dengan menggunakan bahan dasar dari hewan.

Kedua sumber bahan pangan tersebut di atas ternyata mempunyai sifat yang berbeda. Baik sifat fisik, sifat biologi maupun sifat kimiawinya. Karena mempunyai perbedaan sifat, maka pada saat mengolah untuk dikonsumsi, kedua jenis bahan pangan tersebut tentunya mendapat perlakuan yang berbeda sesuai dengan sifatnya. Untuk mengetahui lebih lanjut tentang pengolahan bahan pangan, baik yang berasal dari bahan pangan nabati dan bahan pangan hewani, perlu dipahami lebih lanjut mengenai karakteristik dan tujuan pengadaan bahan pangan tersebut.

JENIS BAHAN PANGAN HEWANI

Bahan pangan hewani baik yang mentah atau bahan olahan dari hewan, satu sama lain saling melengkapi (komplementer) dalam proses pengadaan bahan pangan berikut kegiatan konsumsinya. Bahan pangan hewani memiliki sifat yang khas, baik secara fisik, secara biologi maupun secara kimia. Sehingga jenis bahan pangan hewani tidak dapat digeneralisasi secara umum. Karena bahan pangan hewani merupakan sumber utama protein dan lemak.

Jenis sumber pangan hewani meliputi :

1. Susu, yaitu sumber bahan pangan berupa cairan yang diambil dari hewan dan diproses sedemikian rupa sehingga berubah menjadi produk pangan siap dikonsumsi oleh masyarakat secara luas. Yang umumnya berasal dari hewan ternak mamalia, dan sudah umum dikembangkan oleh masyarakat di Indonesia, meliputi susu sapi dari peternakan sapi perah, susu kambing sebagai sumber nutrisi dan campuran produk herbal, susu kuda yang sengaja diproduksi untuk meningkatkan proses penyembuhan penyakit tertentu maupun untuk kegunaan tertentu pula.
2. Ikan, dalam arti luas ikan merupakan hewan yang hidup di dalam air, baik yang hidup liar di laut, sungai, danau, rawa dan areal lainnya. Atau ikan yang memang sengaja dibudidayakan untuk kepentingan konsumsi komersial dalam bentuk kolam ikan, ikan dalam keramba, maupun budidaya di tempat lainnya. Yang memiliki nilai jual

komoditas secara ekonomi. Selain ikan masih terdapat sumber bahan pangan lainnya yang dapat disejajarkan dengan ikan yaitu kerang, teripang, cumi-cumi, kepiting dan lain-lain yang memang berasal atau bersumber dari dalam air.

3. Daging, sumber bahan pangan ini berasal dari peternakan dan sengaja di kembangkan untuk memenuhi kebutuhan protein hewani tertentu baik bagi konsumsi rumah tangga maupun konsumsi industri secara umum. Yang termasuk jenis bahan pangan daging adalah hewan mamalia, dan unggas. Di Indonesia, konsumsi bahan pangan hewani jenis ini prosentasenya sangat besar.
4. Telur, jenis bahan pangan satu ini, sebagian besar dipenuhi dengan cara pembudidayaan atau peternakan. Merupakan sumber bahan pangan pelengkap yang peran dan keberadaanya tidak dapat dilepaskan dari kehidupan masyarakat secara umum, karena dibutuhkan dalam kehidupan sehari-hari bahkan telur dapat dijadikan bahan pangan pengganti bagi bahan pangan hewani.
5. Bahan pangan di atas masih dapat diolah menjadi sumber bahan pangan lain yang sengaja diproduksi sebagai produk pangan alternatif atau produk pangan pengganti, misal keju, susu bubuk, abon kering, dendeng, sosis, kerupuk dan produk pangan lainnya.



Gambar 3. Berbagai Ragam Sumber Bahan Pangan
Hewani Sebagai Sumber Protein dan Lemak

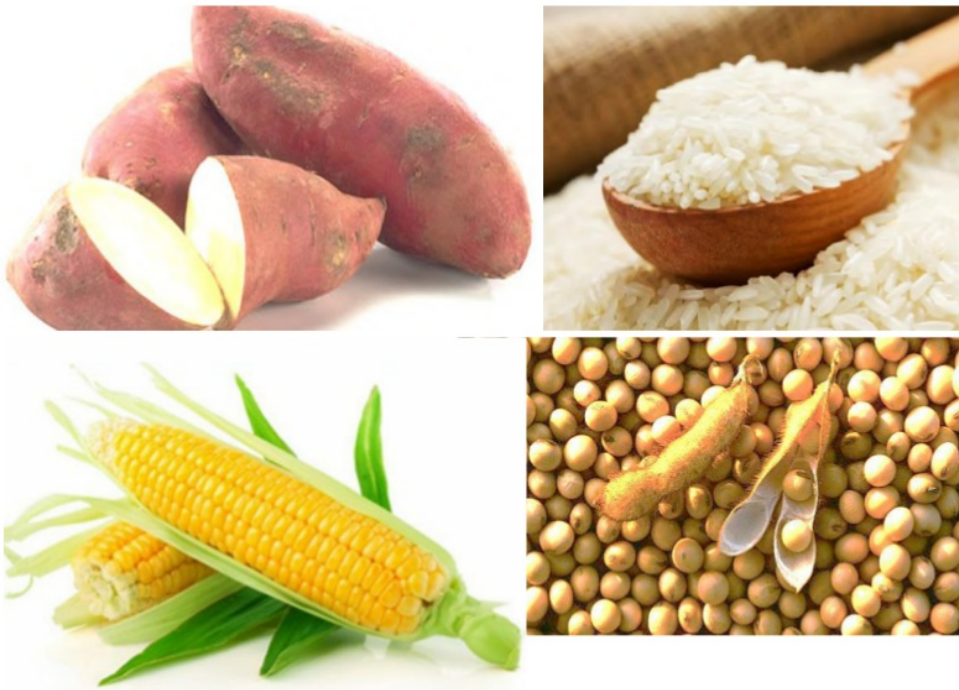
JENIS BAHAN PANGAN NABATI

Merupakan bahan pangan yang berasal dari bahan tanaman, atau berasal dari produk olahan yang berasal dari tanaman. Untuk jenis pangan nabati dapat berupa daun, bunga, batang, umbi, biji ataupun bagian-bagian tanaman lainnya yang dapat dioelh menjadi bahan pangan. Bahan pangan nabati, jenisnya beraneka ragam tergantung sifatnya. Bila dilihat dari sifatnya, bahan pangan nabati dapat dibedakan menjadi tiga:

1. Bahan pangan nabati berdasarkan sifat fisiknya. Hal ini dapat dilihat dari bentuk teksturnya, sifat kimia bahan pangan dapat dilihat dari kandungan gizi dan mineral di dalamnya, sedangkan sifat biologi bahan pangan nabati dapat dilihat dari proses respiratorynya. Ciri khas bahan pangan berdasarkan sifat fisiknya dapat dilihat sebagai berikut:
 1. Memiliki tekstur lunak, misal sayuran dan buah-buahan.
 2. Memiliki tekstur keras, seperti berbagai jenis ubi-ubian, bahan pangan yang berasal dari batangnya, dan beberapa jenis buah-buahan tertentu, misal buah apel, buah pir, buah jambu biji, buah kelapa dan lain-lain.
 3. Memiliki tekstur ulet, seperti bahan pangan yang bersumber dari batang atau akar. Bahan pangan jenis ini banyak mengandung serat kasar.
 4. Bahan pangan dengan tekstur rapuh, misal bahan baku olahan yang sudah dikeringkan seperti gaplek, beras, jagung kering, dan kedelai serta beberapa jenis kacang-kacangan.
 5. Bahan pangan yang memiliki tekstur kenyal, misal jenis bahan pangan yang berasal dari jenis buah-buahan tertentu.



Gambar 4. Sumber Bahan Pangan Dengan Tekstur Lunak.



Gambar 5. Bahan Pangan Dengan Tekstur Keras.

2. Bahan Pangan Nabati berdasarkan sifat kimianya, dapat dikelompokkan menjadi
 1. Bahan pangan dengan nilai protein tinggi, misal jenis bahan pangan bersumber pada jenis biji-bijian atau kacang-kacangan.
 2. Bahan pangan nabati bersumber karbohidrat, misalnya sereal dan umbi-umbian.
 3. Bahan pangan nabati sumber pangan lemak, misal kelapa sawit dan buah alpukat.
 4. Bahan pangan nabati sumber mineral, misal sayuran dan buah-buahan hijau.
 5. Bahan pangan nabati sumber vitamin, misal sayuran dan buah-buahan.
 6. Bahan pangan nabati sumber air, misal tomat, semangka, jeruk.
 7. Bahan pangan nabati yang mengandung zat amoniak, misal seperti umbi gadung, koro benguk, buah kecipir, jengkol, kluwak.
3. Bahan pangan nabati berdasarkan sifat biologinya, secara garis besar dapat digolongkan menjadi dua bagian utama yaitu:
 1. Bahan pangan golongan klimaterik, yakni bahan pangan yang berasal dari bahan pertanian dimana saat menjelang masak aktifitas respirasinya menurun seperti buah tomat, apel, pir, markisa, pisang, pepaya, alpukat.

2. Bahan pangan golongan non-klimaterik, yakni sumber bahan pangan yang berasal dari hasil pertanian dimana saat menjelang masak, aktifitas respirasinya makin meningkat seperti jeruk, anggur, semangka, strawberry, ketimun, nenas, dan lain-lain.



Gambar 6. Sumber bahan pangan berdasarkan sifat biologinya.

PENGOLAHAN BAHAN PANGAN

Pengolahan bahan pangan adalah sebuah kegiatan yang dilakukan untuk merubah bahan mentah pangan menjadi bahan pangan siap saji atau siap konsumsi, atau dapat juga menjadi bahan pangan pelengkap sumber pangan, misal kacang kedelai dirubah menjadi tahu dan tempe, menjadi bahan pangan pelengkap ketika seseorang mengkonsumsi nasi.

Namun pada kenyataannya tidak semua bahan pangan dapat dikonsumsi dalam keadaan segar. Sebagian besar makanan dikonsumsi setelah terlebih dahulu diolah menjadi makanan siap saji dalam bentuk berbagai jenis. Bahan pangan mentah hasil panen, jika dibiarkan begitu saja, maka lambat laun akan menjadi rusak akibat pengaruh dari kondisi fisiologik, mekanik, fisik, kimiawi, parasitik, atau pengaruh mikrobiologik. Sehingga untuk mencegah bahan pangan tidak mudah rusak dibutuhkan sebuah cara untuk mengamankan atau menyimpan atau mengolah sedemikian rupa sehingga bahan pangan tersebut dapat utuh dan awet dan terhindar dari kerusakan. Proses ini untuk memanfaatkan bahan pangan menjadi awet, tidak mudah rusak sehingga tidak terbuang begitu saja, sebab proses penyimpanan dan pengolahan yang keliru akan menyebabkan bahan-bahan pangan tersebut akhirnya mudah menjadi rusak. Tujuan utama pengolahan bahan pangan beserta cara penyimpanannya untuk memperpanjang daya tahan bahan pangan sehingga menjamin ketersediaan bahan pangan dalam jangka panjang di suatu wilayah. Dalam pengolahan bahan pangan, perubahan pada bahan pangan yang menguntungkan dengan sengaja dilakukan, digiatkan, dibantu, dipercepat, dan diatur melalui metode tertentu yang sudah terukur guna menjamin keawetan bahan pangan tersebut. Segala sesuatu yang berhubungan dengan metode pengawetan berbagai jenis bahan pangan dikenal dengan istilah teknologi pangan. Di Indonesia banyak sekali industri pengolahan bahan pangan dengan skala menengah atau skala menengah ke atas. Untuk mengembangkan industri pengelolaan bahan pangan dengan skala menengah ke bawah masih perlu dilakukan bimbingan, dan pengarahan dari pemerintah atau para ahli teknologi pangan. Salah satu upaya kongkrit ke arah tersebut adalah dengan menyajikan tulisan berupa artikel tentang teknologi pangan yang bersifat membantu, membangun, berbagi pengalaman, dan berbagi pengetahuan, dan penyajian melalui media cetak ataupun secara online.

TEKNIK PENGOLAHAN BAHAN PANGAN

Untuk menunjang program ketahanan pangan secara berkesinambungan maka peran UMKM perlu dihidupkan secara maksimal, kontribusi UMKM dalam ketahanan pangan secara tidak langsung adalah ikut serta dan berkontribusi dalam mengelola bahan pangan yang dimiliki atau dihasilkan oleh daerah menjadi sumber bahan pangan yang selalu dapat terbarukan. Sehingga dalam jangka panjang ketersediaan bahan pangan dalam sebuah kabupaten dapat terjaga dengan baik. Mengingat dalam mengelola bahan pangan, melalui peran sentra UMKM yang ada, potensi bahan pangan daerah dapat dioptimalkan dengan baik. Karena masyarakat yang mendiami sebuah wilayah (kecamatan) tidak selalu dapat mengandalkan sumber bahan pangannya pada beras semata, namun perlu dilatih,

dibiasakan dan di budayakan mengkonsumsi sumber bahan pangan alternatif yang merupakan hasil produksi sentra UMKM yang bergerak dibidang pengelolaan bahan pangan.

Untuk menjaga kontinuitas ketersediaan bahan pangan dengan baik dalam jangka panjang, tentu sentra UMKM yang ada harus mampu memahami dan menguasai berbagai teknik proses pengelolaan bahan pangan dengan baik. Pada dasarnya, teknik pengelolaan bahan pangan memang banyak jenisnya, namun secara umum mempunyai tujuan yang sama, yaitu memperpanjang masa simpan bahan pangan. Bahan pangan secara spesifik, memang sangat mudah rusak, karena faktor cuaca, suhu, kelembaban, panas, hawa dan sebagainya. Namun secara khusus faktor utama yang dapat menyebabkan mudahnya bahan pangan menjadi rusak adalah kandungan air yang terdapat dalam bahan pangan tersebut. Semakin tinggi kadar air dalam bahan makanan, maka resiko rusaknya bahan akan semakin tinggi pula, hal ini disebabkan oleh kondisi atau aktifitas biologi internal dan masuknya mikroba perusak ke dalam bahan makanan. Sehingga pada akhirnya, teknik pengolahan bahan pangan dapat dilakukan dengan mengurangi kadar air atau menambah kadar air pada bahan pangan yang dikelola. Metode atau cara yang dapat dilakukan oleh sentra UMKM dalam mengelola bahan pangan agar tidak mudah rusak, dapat dilakukan dengan berbagai cara, yakni:

1. Pengeringan, metode ini merupakan salah satu metode dalam pengolahan bahan pangan dengan menggunakan suhu tinggi. Prinsip dasarnya adalah untuk mengurangi atau menghilangkan kadar air yang berlebih pada bahan pangan melalui cara penguapan. Kandungan air pada bahan pangan dikurangi sampai batas tertentu sehingga mikroorganisme tidak dapat tumbuh dan berkembang. Keuntungan dalam metode pengeringan ini adalah bahan pangan akan menjadi awet dan volume bahan pangan akan menjadi lebih susut atau mengecil, sehingga mempermudah dalam proses penyimpanan, pengangkutan dan pengepakan. Dengan berat bahan yang menjadi berkurang, diharapkan dapat menurunkan ongkos produksi dalam proses pembuatan produk pangan. Bahan pangan yang biasa dikelola menggunakan pengeringan adalah tembakau, kopi, teh, berbagai jenis bumbu masak, rempah-rempah dan komoditi pangan lainnya.
2. Pendinginan, bentuk lain proses pengolahan bahan pangan adalah dengan mendinginkannya pada suhu tertentu. Melalui proses pendinginan, kecepatan reaksi metabolisme dapat diturunkan sehingga dapat memperpanjang masa hidup jaringan yang terdapat dalam bahan pangan tersebut. Lewat pendinginan, tidak dapat

membunuh mikroba yang ada pada bahan pangan namun hanya dapat memperlambat perkembangannya saja, yaitu mikroba pengurai yang dapat membuat bahan pangan menjadi busuk dan rusak. Misal bahan pangan hewani, seperti daging, ikan, dan bahan pangan lainnya dapat diawetkan dengan cara menyimpan pada ruangan khusus dengan suhu mendekati nol.

3. Pengasinan, teknik pengolahan bahan pangan dengan cara ini tujuannya adalah mengawetkan bahan pangan dengan menambahkan larutan garam ke bahan pangan, fungsi garam adalah untuk membunuh mikroba. Pengolahan bahan pangan dengan cara pengasinan dapat merubah rasa, aroma, dan tekstur bahan pangan. Metode ini diterapkan misal dalam bentuk pembuatan ikan asin, pembuatan asinan berbahan buah-buahan, proses pengasinan pada telur bebek, dan lain-lainnya.
4. Pengalengan, bentuk lain dari pengolahan bahan pangan adalah dengan cara pengalengan, tujuan model pengolahan ini adalah pengawetan secara hermetis, yakni bahan pangan dimasukkan ke dalam wadah kaleng agar kedap udara, air, mikroba dan benda asing lainnya dan kemudian di buat steril (bersih dan higienis) untuk membunuh semua mikroba Patogen (kuman penyakit) dan pembusuk. Metode ini memungkinkan makanan dapat terhindar dari kondisi pembusukan, berubahnya kadar air, anti oksidasi, dan menghindarkan perubahan rasa. Pengolahan bahan pangan dengan cara ini misalnya berbagai jenis sayuran, buah-buahan, daging terutama daging sapi dan lain-lain serta berbagai jenis ikan.
5. Pengemasan, cara ini merupakan salah satu cara pengolahan bahan pangan yang berfungsi untuk mengawetkan bahan makanan, mencegah rusaknya bahan makanan secara mekanis, salah satu teknik pengolahan bahan pangan yang umum digunakan adalah menggunakan kemasan plastik. Selain itu masih ada model kemasan lain seperti karton, gelas atau kaca, dan kemasan berbahan metal. Dalam cara tertentu terkadang kemasan nabati masih diperlukan untuk jangka pendek, misal mengemas bahan pangan dengan daun pisang, daun jati, daun keladi atau mengemas bahan pangan dengan daun kelapa. Untuk meningkatkan tingkat keamanan bahan pangan yang dikemas menggunakan plastik, mika atau bahan sejenis masih perlu diberi sterilisasi dengan cara pemberian cairan atau uap hydrogen, peroksida, radiasi Ultra Violet dan radiasi sinar gama. Tujuannya agar bahan pangan tahan dan awet lebih lama. Misal kemasan plastik untuk minuman jus buah, dan produk cair lainnya.
6. Fermentasi, cara ini merupakan model pengolahan dan pengawetan bahan pangan dengan bantuan mikroba. Fermentasi dapat terjadi karena bantuan mikroba, dengan

menggunakan suhu tertentu maka fermentasi dapat dilakukan dengan baik sesuai suhu ideal yang dibutuhkan oleh kembangbiaknya mikroba. Namun fermentasi dapat menyebabkan perubahan pada sifat bahan pangan akibat terjadinya pemecahan kandungan alami bahan pangan menjadi unsur lain. Misal fermentasi karbohidrat, setelah difermentasikan unsur karbohidrat berubah menjadi zat gula dan alkohol.

7. Cairan kimiawi, salah satu bentuk pengolahan adalah pengawetan, bahan pangan yang diawetkan menggunakan bahan kimia berfungsi membantu bahan makanan bebas dari kuman, atau bakteri pembusuk. Sehingga bahan pangan terkadang perlu ditambahkan bahan penyedap, bahan pemanis, dan bahan pewarna. Beberapa contoh zat kimia yang digunakan untuk pengawet bahan makanan seperti cuka, asam asetat, fungisida, antioksidan, *desiccant*, *absorbent*, *emulsion*, *regulatory* aman melindungi buah dan sayuran dari ancaman kerusakan pasca panen dan memperpanjang tingkat kesegarannya. Nitrogen cair sering digunakan untuk pembekuan sayuran dan buah-buahan untuk mempertahankan kesegaran dan rasanya, umumnya di kemas dalam bentuk kaleng atau plastik. Dalam proses pembekuan sayuran dan buah maka teknik yang digunakan lebih banyak menggunakan zat kimia morfaktin, tujuan utamanya untuk mencegah kerusakan klorofil buah dan kerenyahan rasa.

Ketujuh cara pengolahan bahan pangan di atas adalah cara yang paling banyak digunakan hingga sekarang. Secara ekonomi pengolahan bahan pangan dengan cara diawetkan merupakan upaya mempertahankan nilai ekonomi, kualitas dan masa simpan bahan pangan tersebut.

PENYIMPANAN BAHAN PANGAN

Bahan pangan hewani dan nabati merupakan bahan pangan yang mudah rusak. Kerusakan dapat disebabkan oleh faktor lingkungan maupun perlakuan selama bahan tersebut diproses atau selama disimpan. Untuk mencegah kerusakan, perlu dilakukan pengemasan dan penyimpanan yang tepat pada bahan pangan tersebut. Saat ini perkembangan teknologi pengemasan mengalami kemajuan pesat sejalan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan peradaban manusia. Fungsi utama dari pengemasan adalah melindungi produk selama distribusi, menambah ketertarikan konsumen terhadap produk dan mempermudah pemberian informasi tentang produk yang dikemas. Setelah dikemas, untuk sampai kepada konsumen perlu dilakukan penyimpanan dan distribusi. Penyimpanan hasil pertanian dirasakan perlu dilakukan setelah terjadinya perubahan dari teknik bercocok tanam yang selalu berpindah ke teknik tanam yang menetap. Disamping itu pengalaman sejarah menunjukkan bahwa penyimpanan bahan makanan memberikan

keuntungan seperti terhindar dari kerusakan yang merugikan, dapat sebagai pengendali persediaan makanan sehingga terhindar dari kekurangan makanan. Masalah yang dihadapi dalam penyimpanan makanan sangat bervariasi tergantung pada tingkat teknologi yang dimiliki. Kondisi penyimpanan yang kurang baik dapat mengakibatkan penurunan mutu bahan pangan. Tindakan penyimpanan bahan makanan dimaksudkan untuk memperpanjang usia bahan makanan tersebut sehingga dapat digunakan dalam waktu yang relatif panjang. Banyak cara yang dapat dilakukan untuk memperpanjang usia bahan makanan. Selama penyimpanan bahan makanan juga mengalami perubahan kimia dan biokimia serta fisik dan terjadinya perubahan-perubahan tergantung pada lama penyimpanan, jenis bahan makanan dan cara penyimpanan yang dilakukan. Pada suhu ruangan, biasanya mikroorganisme akan lebih cepat berkembang sehingga buah-buahan menjadi cepat busuk. Sedangkan pada suhu yang lebih rendah, metabolisme mikroorganisme akan melemah sehingga buah pun menjadi lebih awet. Karena itu mutlak diperlukan suatu metode penyimpanan dan pengemasan yang baik untuk memperpanjang rentang waktu proses kebusukan buah tersebut agar dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin. Penyimpanan bahan pangan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan pangan kering dan basah, baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah. Tujuan adalah agar tersedia bahan makanan siap pakai dengan kualitas dan kuantitas yang tepat sesuai dengan perencanaan.

KETERSEDIAAN BAHAN PANGAN

Dalam sebuah kabupaten, ketersediaan bahan pangan dapat dijaga dengan baik apabila bahan pangan terutama yang di dapat dari hasil panen baik pertanian, peternakan, perkebunan dan perikanan maupun hasil panen dari sektor lain perlu penanganan yang baik untuk dikelola, diproses, disimpan, dan di alokasikan atau di distribusikan kepada masyarakat untuk memenuhi kebutuhan bahan pangan secara merata di wilayah kabupaten yang bersangkutan. Tiap kecamatan dalam sebuah kabupaten, memiliki kekuatan dan potensi yang berbeda dalam menghasilkan bahan pangan. Hal ini dipengaruhi oleh kandungan air tanah, tingkat kesuburan tanah, topografi, demografi dan profesi masyarakat setempat yang berdomisili di tempat tersebut. Ada sebuah kecamatan memiliki hasil panen bahan pangan yang melimpah, ketersediaan melebihi tingkat konsumsi sehingga wilayah tersebut dapat dianggap surplus bahan pangan. Kelebihan ketersediaan bahan pangan ini yang harus dikelola oleh masyarakat di bawah bimbingan pemerintah setempat tentang bagaimana teknik mengelola bahan pangan dan proses penyimpanan yang baik dan aman sehingga kelebihan bahan pangan ini dapat dimanfaatkan dalam jangka panjang jika suatu

saat terjadi defisit bahan pangan di wilayah tersebut. Defisit atau kekurangan bahan pangan dapat disebabkan oleh 1) gagal panen, karena faktor hama atau karena faktor cuaca seperti kekeringan atau terjadinya musibah banjir yang dapat merusak dan menghancurkan lahan tanaman pangan. 2) menurunnya tingkat kesuburan tanah atau lahan karena proses pengelolaan tanah lahan yang salah atau tingkat kesuburan tanah menurun karena terjadinya pencemaran tanah oleh industri. Sehingga lahan tersebut menjadi tidak layak untuk ditanami tanaman pangan. 3) kebijakan pemerintah setempat yang salah dalam penggunaan tata kelola lahan, sehingga peruntukkan lahan antar sektor menjadi tumpang tindih. Karena semakin lama semakin banyak lahan pertanian aktif dan subur beralih fungsi menjadi industri, perumahan atau lahan untuk obyek wisata. Ini yang dimaksud kebijakan yang salah bagi pemerintah setempat. Karena tidak tegas dalam mengatur peruntukkan lahan dalam rencana tata ruang & wilayah (RTRW). Sebenarnya ketersediaan bahan pangan dan ketahanan pangan sangat berhubungan erat dengan tata kelola penggunaan lahan (lahan pertanian, peternakan, perkebunan, dan perikanan).

Melalui proses pengolahan, pengawetan dan penyimpanan diharapkan kegunaan bahan pangan dalam memenuhi kebutuhan pangan (ketahanan pangan) dapat dikendalikan dengan baik bila kebijakan yang dibuat pemerintah daerah konsisten dalam menjaga dan mengatur tata guna lahan.

Secara parsial, tujuan utama dilaksanakannya penyimpanan bahan pangan secara kontinyu adalah dicapainya beberapa tujuan ke depan sebagai berikut:

1. Menjaga ketahanan pangan antar wilayah dalam sebuah kabupaten terutama pemenuhan bahan pangan utama, dan bahan pangan alternatif.
2. Mengatur pola distribusi dalam pengelolaan bahan pangan, dikaitkan dengan terjadinya perubahan cuaca,
3. Mengatasi kekurangan pangan antar waktu karena faktor gagal panen atau bencana alam yang dapat terjadi setiap waktu,
4. Memberikan kesempatan sentra UMKM untuk berkontribusi dalam ikut mengelola bahan pangan menjadi produk pangan siap konsumsi,
5. Meningkatkan efektifitas pengadaan bahan pangan dan ketersediaan pangan,
6. Mengoptimalkan peran sentra UMKM dalam melakukan inovasi produk pangan,
7. Sebagai wujud pencapaian program swasembada pangan jangka panjang,
8. Merupakan salah satu capaian target ketahanan pangan nasional.
9. Menghindarkan terjadinya kerusakan pada bahan pangan dalam memenuhi konsumsi daerah/wilayah atas kebutuhan bahan pangan.

PERAN PEMERINTAH DALAM KETAHANAN PANGAN

Permasalahan yang menghambat dalam mencapai ketahanan pangan dan menjauhkan Indonesia dari keadaan rawan pangan adalah konversi lahan pertanian menjadi daerah industri. Menurut Herdiawan (2012) dengan semakin sempitnya lahan pertanian ini, maka sulit untuk mengharapkan petani kita berproduksi secara optimum. Herdiawan (2012) memperkirakan bahwa konversi lahan pertanian ke non pertanian di Indonesia akan semakin meningkat dengan rata-rata 30.000-50.000 hektar per tahun, yang diperkirakan jumlah petani kecil telah mencapai sekitar 12 juta orang. Beberapa peran langsung pemerintah dalam upaya menjaga ketahanan pangan adalah:

1. Memperkuat struktur ekonomi masyarakat berbasis agribisnis dan meningkatkan peranan serta swadaya masyarakat lokal, Strategi umum pembangunan ketahanan pangan misal dalam hal pertanian adalah memajukan agribisnis, yaitu membangun secara sinergis dan harmonis aspek-aspek: (1) industri hulu pertanian yang meliputi perbenihan, input produksi lainnya dan alat mesin pertanian; (2) pertanian primer (*on-farm*); (3) industri hilir pertanian (pengolahan hasil); dan (4) jasa-jasa penunjang yang terkait. Mengingat bahwa pelaku utama agribisnis adalah petani dan pengusaha, dan tanpa adanya insentif pendapatan mereka akan enggan menekuni agribisnis, maka kata kunci dalam meningkatkan kinerja sektor ini adalah menciptakan insentif ekonomi yang menunjang daya tarik agribisnis.
2. Membuat kebijakan yang dapat memperkuat pertahanan pangan, Upaya mewujudkan ketahanan pangan nasional tidak terlepas dengan kebijakan umum pembangunan pertanian dalam mendukung penyediaan pangan terutama dari produksi domestik. Dalam kerangka demikian upaya mewujudkan ketahanan pangan dan stabilitasnya (penyediaan dari produksi domestik) identik pula dengan upaya meningkatkan kapasitas produksi pangan nasional dalam pembangunan pertanian beserta kebijakan pendukung lain yang terkait. Pemerintah daerah perlu menyadari akan pentingnya memperhatikan masalah ketahanan pangan di wilayahnya. Perlunya apresiasi tentang biaya, manfaat, dan dampak terhadap pembangunan wilayah dan nasional program peningkatan ketahanan pangan di daerah kepada para penentu kebijakan di daerah. Pemerintah daerah perlu menyusun perencanaan dan strategi untuk menangani masalah ketahanan pangan di daerah. Perlu dikembangkan suatu wahana untuk saling tukar menukar informasi dan pengalaman dalam menangani masalah ketahanan pangan antar pemerintah daerah.

3. Diversifikasi produk pangan, Diversifikasi produksi pangan merupakan aspek yang sangat penting dalam ketahanan pangan. Diversifikasi produksi pangan bermanfaat bagi upaya peningkatan pendapatan petani dan memperkecil resiko berusaha. Diversifikasi produksi secara langsung ataupun tidak juga akan mendukung upaya penganeekaragaman pangan (diversifikasi konsumsi pangan) yang merupakan salah satu aspek penting dalam ketahanan pangan,
4. Perlindungan lahan pertanian pangan, Adanya alih fungsi lahan-lahan pertanian subur selama ini kurang diimbangi oleh upaya-upaya terpadu mengembangkan lahan pertanian melalui pencetakan lahan pertanian baru yang potensial. Oleh karena itu, pengendalian alih fungsi lahan pertanian pangan melalui perlindungan lahan pertanian pangan merupakan salah satu upaya untuk mewujudkan ketahanan dan kedaulatan pangan, dalam rangka meningkatkan kemakmuran dan kesejahteraan petani dan masyarakat pada umumnya, perlu dilakukan dengan menetapkan kawasan-kawasan pertanian pangan yang perlu dilindungi. Kawasan pertanian pangan merupakan bagian dari penataan kawasan perdesaan pada wilayah kabupaten. Dalam kenyataannya lahan-lahan pertanian pangan berlokasi di wilayah kota juga perlu mendapat perlindungan.
5. Pengembangan teknologi pengelolaan tanaman terpadu, Pengembangan teknologi guna meningkatkan efisiensi akan mencakup spektrum teknologi yang sangat luas dari teknologi yang terkait dengan teknologi pengembangan sarana produksi (benih, pupuk dan insektisida), teknologi pengolahan lahan (traktor), teknologi pengelolaan air (irigasi gravitasi, irigasi pompa, efisiensi dan konservasi air), teknologi budidaya (cara tanam, jarak tanam, pemupukan berimbang, pola tanam, pergiliran varietas), teknologi pengendalian hama terpadu (PHT).
6. Menghimbau kelompok tani yang ada di daerah memanfaatkan lumbung pangan untuk menabung hasil panen mereka. Lumbung pangan yang dibangun pemerintah tersebut berfungsi untuk menyimpan hasil panen padi petani, caranya hasil panen mereka ditabung di lumbung pangan ini, keamanan dan mutu padi atau berasnya akan terjamin. Pembangunan lumbung pangan di setiap kecamatan di daerah.

Dengan langkah berani dan konsisten dari pemerintah baik pusat maupun daerah secara koordinatif maka langkah menuju ketahanan pangan akan lebih mudah dikendalikan, dan tentu dalam jangka panjang akan menunjang ketahanan pangan nasional.

RANGKUMAN BAB 2

Setelah membaca Bab 2, maka ada beberapa kesimpulan yang dapat disajikan dalam rangkuman berikut ini:

1. Ketahanan pangan merupakan langkah ideal dalam upaya menjaga ketersediaan pangan dan pemenuhan kebutuhan pangan,
2. Setiap daerah dalam sebuah kabupaten, memiliki potensi pangan yang berbeda-beda, karena perbedaan sosial, ekonomi, topografi dan demografi setempat,
3. Ketahanan pangan dapat ditunjang melalui sebuah gerakan pengelolaan dan pengolahan bahan pangan secara terpadu,
4. Salah satu usaha menjaga ketahanan pangan adalah dengan melakukan pengolahan dan penyimpanan bahan pangan,
5. Pengolahan bahan pangan menjadi produk pangan memerlukan peran dan kontribusi sentra UMKM di setiap kecamatan yang menjadi lumbung pangan,
6. Perlu ketegasan dalam bentuk tindakan nyata untuk melindungi lahan pangan agar tidak semakin beralih fungsi menjadi industri,
7. Ditingkat daerah terutama kabupaten, perlindungan lahan pangan harus diatur secara ketat melalui penyusunan Rencana Tata Ruang & wilayah secara terpadu.

DAFTAR ISTILAH

RTRW	Tata Ruang
Alih Fungsi	Konsistensi
Insektisida	Konservasi
Teknologi Pangan	Topografi
Demografi	Diversifikasi
Agribisnis	Insentif Ekonomi
Produksi Domestik	Produksi Lokal
Pertanian Primer	Pertanian Skunder
Spektrum	Antioksidan
Potensial	Varietas
Tanaman Terpadu	Produk Pangan
Mikroorganisme	Distribusi
Kawasan	Mikroba

LATIHAN SOAL

1. Coba anda jelaskan secara sederhana, apa yang dimaksud dengan ketahanan pangan bagi suatu daerah?
2. Dalam kondisi bagaimana, ketahanan pangan diperlukan oleh sebuah wilayah baik kecamatan, kabupaten, provinsi maupun secara nasional?
3. Untuk mewujudkan ketahanan pangan, komponen atau unsur-unsur apa yang perlu dibenahi terlebih dahulu?
4. Ketahanan pangan erat hubungannya dengan ketersediaan pangan, apa maksud pernyataan tersebut? Berikan contoh kongkrit!
5. Apakah benar, ketersediaan pangan dalam masyarakat sangat erat hubungannya dengan profesi seseorang?
6. Apa yang telah dilakukan dan direncanakan oleh pemerintah dalam upaya menjaga ketahanan pangan?
7. Apa hubungannya ketahanan pangan dengan swasembada pangan?
8. Jelaskan maksud dari pengolahan bahan pangan! Ada berapa jenis proses pengolahan bahan pangan?
9. Mengapa pengolahan bahan pangan memang benar-benar dibutuhkan dalam menjaga ketahanan pangan?
10. Apa saja tujuannya melakukan pengolahan bahan pangan dan pengolahan produk pangan?



BAB 3

PERAN SENTRA UMKM

Capaian Pembelajaran

Dengan membaca bab 3 akan diperoleh sebuah gambaran dan pemahaman tentang bagaimana seharusnya dan bagaimana sebenarnya peran sentra UMKM di tiap kecamatan dalam upaya berperan langsung dalam meningkatkan dan mempertahankan ketahanan pangan, serta berperan aktif dalam program ketersediaan pangan bagi pemenuhan kebutuhan pangan warga di tingkat kecamatan dan kabupaten. Banyak upaya yang dapat dilakukan bagi pelaku UMKM secara langsung maupun tidak langsung dalam program ketahanan pangan salah satunya melakukan inovasi produk pangan yang dihasilkan dengan memanfaatkan hasil bahan pangan di wilayah setempat menjadi berbagai jenis produk pangan yang siap dikonsumsi oleh masyarakat baik produk pangan berbahan nabati maupun produk pangan berbahan hewani. Jika ini dilakukan maka program ketahanan pangan di wilayah tersebut dapat tercapai dengan baik.

JENIS SENTRA UMKM

Usaha kecil mikro & menengah (UMKM) adalah salah satu motor penggerak perekonomian di negara, Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) merupakan ‘tulang punggung’ perekonomian di Indonesia. Menurut Rahayu (2015) usaha kecil menengah (UKM) yang ada di Indonesia menyumbang sekitar 60% dari PDB (*Product Domestic Bruto*) dan juga memberikan kesempatan kerja pada banyak masyarakat segenap lapisan masyarakat, sehingga bisnis UKM (Usaha Kecil Menengah) di Indonesia akan terus berkembang dan memberikan peluang usaha bagi mereka yang menyukai dunia wirausaha. Walaupun dunia usaha di Indonesia mengalami perkembangan yang cukup pesat, tidak sedikit masyarakat Indonesia yang kesulitan untuk memilih jenis usaha yang akan ditekuni. Alasannya beragam, ada yang sulit memulai usaha karena kurangnya modal, kurang pengalaman, tidak punya pengetahuan bisnis, tidak mengerti cara pemasaran bisnis, dan masih banyak lagi kendala lainnya. Tentu saja semua kendala dan tantangan ini tidak membuat kita berhenti berusaha dalam membangun bisnis sendiri, karena setiap usaha memang akan selalu punya tantangan tersendiri yang harus dilalui. Secara garis besar, UMKM yang ada di Indonesia bergerak di bidang apa saja? Dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Sentra UMKM dibidang Pangan, Bisnis kuliner adalah jenis usaha yang akan selalu laris sepanjang masa, alasannya karena makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang tidak bisa lepas dari kehidupan kita. Bisnis kuliner ini memiliki banyak kategori, mulai dari makanan ringan (camilan), minuman, hingga makanan pokok. Semua kategori di bisnis kuliner ini (camilan, minuman, makanan pokok) punya potensi yang sangat bagus, tergantung cara mengelola dan memasarkannya serta mengemas pelayanan. Seperti yang telah diulas pada bab di depan bahwa sentra UMKM yang bergerak dibidang kuliner merupakan salah satu bidang penopang ketahanan pangan baik ditingkat wilayah/daerah atau tingkat provinsi maupun tingkat nasional. Bahan pangan yang dihasilkan oleh petani, pekebun, peternak, dan petani tambak merupakan sumber bahan pangan yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk pangan. Mulai dari bahan pangan nabati dan bahan pangan hewani semuanya mewarnai keanekaragaman produk pangan di Indonesia, yang hidup dan berkembang mulai tingkat paling bawah yaitu kecamatan hingga tingkat nasional bahkan telah mampu menembus pasar ekspor. Kreatifitas dalam mengelola bahan pangan menjadi produk pangan siap konsumsi, ada ditangan pelaku usaha kecil yang berada pada lingkup sentra UMKM. Artinya semakin kreatif sentra UMKM dalam mengelola

sumber bahan pangan menjadi produk pangan maka semakin kuat posisi negara Indonesia dalam ketahanan pangan.



Gambar 7. Berbagai Bentuk Sumber Bahan Pangan & Produk Pangan Di Sentra UMKM

Berbagai kebutuhan pangan dapat dipenuhi dengan baik jika sentra UMKM memiliki keahlian yang dapat dikembangkan secara kreatif dalam menghasilkan produk pangan. Setiap wilayah ditingkat kecamatan memiliki keahlian dan kearifan lokal untuk dapat dikembangkan dalam memproses sumber bahan pangan menjadi bahan pangan siap saji. Ini dapat diterapkan karena tiap wilayah memiliki potensi sumber pangan yang layak dikembangkan dalam jangka panjang, peran pemerintah termasuk tenaga ahli sangat diperlukan dalam memberikan pendampingan bagi sentra UMKM untuk meningkatkan kreasinya menghasilkan bahan pangan.

2. Sentra UMKM dibidang Agribisnis, Agribisnis adalah Usaha yang berbasis kepada pertanian baik sektor hulu hingga sektor hilir (Hikam, 2015). Artinya usaha ini bergerak dalam koridor pertanian. Bisa penjualan bahan-bahan pertanian, hasil bumi dan lain sebagainya yang intinya berkaitan dengan hasil tani. Tapi perlu diingat juga bahwa Agribisnis bukan hanya aspek tanaman tetapi juga hewan. Jadi bagi anda yang memiliki hobi berternak kambing dan sapi, kegiatan ini juga termasuk Agribisnis dan modalnya tidak terlalu mahal. Mungkin kalau untuk modal Sapi memang agak mahal

karena untuk anak sapi saja mungkin bisa kisaran harga Rp 8jt - 10juta. Tetapi kalau kambing tentu lebih murah. Sentra UMKM dibidang agribisnis yang bagus dikembangkan pada sebagian sentra UMKM yang memiliki minat dibidang ini adalah:

1. Sentra UMKN bidang produk olahan hasil pertanian dengan tanaman utama adalah jagung, sebagai bahan pangan alternatif setelah beras. Dari bahan pangan jagung dapat dikembangkan berbagai macam produk pangan, salah satunya adalah diolah menjadi tepung Masiena. Tepung Masiena merupakan salah satu bahan utama untuk membuat produk pangan. Jagung selain hanya bisa direbus, komoditi bahan pangan ini juga dapat diolah menjadi berbagai bentuk jenis makanan siap saji. Seperti aneka ragam makanan misal: puding jagung, bubur jagung, aneka ragam kue berbahan jagung, sop jagung dan jenis hidangan/makanan lainnya berbahan jagung. Dan kesemuanya menunjang ketahanan pangan.



Gambar 8. Berbagai Makanan Siap Saji Berbahan Jagung.

2. Sentra UMKM dibidang Katering, Bisnis katering mungkin yang sering kita ketahui hanya menerima pesanan makanan. Alan tetapi ternyata bisnis katering ini adalah Bisnis UKM yang sangat menjanjikan karena kita bisa bekerjasama dengan perusahaan. Memang kita perlu membuat badan usaha milik kita, akan tetapi hal tersebut tidak terlalu sulit. Cara-cara pengurusan badan usaha bisa anda lihat di situs tentang pengurusan badan usaha.usaha katering. Setelah mengurus izin

pembuatan badan usaha, lakukan kerjasama dengan perusahaan-perusahaan. Biasanya karyawan mereka butuh sarapan di pagi hari dan makan siang. Dan beberapa perusahaan biasanya tidak ingin kerepotan dalam menyediakan menu makan bagi karyawannya, oleh karena itu mereka akan bekerjasama dengan perusahaan katering. Tetapi jika anda merasa ini terlalu berat, bisa anda mulai dari yang paling ringan yaitu membuka usaha katering sendiri, kemudian menerima pesanan. Untuk promosinya gunakanlah berbagaimacam media baik offline seperti spanduk dan brosur atau Online melalui website dan berbagai jenis iklan gratis dalam bentuk Blogg atau iklan melalui media sosial.



Gambar 9. Berbagai Produk Makanan Siap Saji Dalam Kegiatan Agribisnis.

3. Sentra UMKM bidang Peternakan, satu kegiatan agribisnis yang cukup bagus dalam menunjang ketahanan pangan adalah disektor bahan pangan protein. Bahan pangan ini bukan merupakan bahan pangan pokok namun keberadaannya menunjang sebagai pelengkap bahan pangan dalam memenuhi unsur bahan pangan protein bagi pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat. Bahkan jika diolah secara profesional, bahan pangan hewani ini mampu memberikan nilai tambah tinggi bagi sentra UMKM dan hasilnya bukan hanya cukup untuk memenuhi kebutuhan pangan lokal namun juga mampu menembus pasar ekspor. Komoditi bahan pangan yang dihasilkan oleh masyarakat Indonesia bukan hanya dibutuhkan oleh penduduk lokal namun banyak hasil pangan Indonesia yang dibutuhkan oleh pasar luar negeri, sehingga membuka peluang berkembangnya sentra UMKM yang bergerak di bidang sumber bahan pangan hewani. Untuk kegiatan agribisnis bidang ini, jenis usaha di sentra UMKM yang dapat dikembangkan secara individu

maupun kelompok adalah peternakan burung Puyuh. Selain dagingnya dapat dimanfaatkan untuk berbagai ragam kuliner, telur burung puyuh juga dapat dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan protein.



Gambar 10. Telur Puyuh Sebagai Salah Satu Bahan Pangan Hewani.

Selain peternakan puyuh, jenis peternakan sumber bahan pangan hewani sebagai penopang ketahanan pangan adalah peternakan ayam petelor, peternakan ayam potong, peternakan perikanan tambak yang kesemuanya merupakan satu integritas dalam pemenuhan bahan pangan protein.

3. Sentra UMKM bidang Teknologi Informasi, menurut kegiatan sentra UMKM yang satu ini memang tidak secara langsung berhubungan dan bukan merupakan bahan pangan namun kegiatannya dapat membantu kegiatan sentra UMKM yang bergerak dibidang bahan pangan dalam bentuk memberikan informasi perkembangan dan pengembangan usaha, informasi pasar dan konsumen, informasi cara melakukan kegiatan pemasaran hasil usaha, sarana bertukar informasi dan pengalaman dengan sesama pelaku UMKM, dan sarana untuk membuka celah pasar bagi penjualan

komoditi pangan yang dilakukan oleh sentra UMKM ke pasar yang lebih luas atau pasar global. Jika hasil produksi UMKM dijual secara manual, maka timbul permasalahan yakni terkendalanya kegiatan jual-beli dan perdagangan antara produsen dengan konsumennya. Juga terkendala oleh keterbatasan waktu dan tempat yang menjadi komunikasi antara penjual dengan pembelinya. Melalui penyediaan dan sarana teknologi informasi, kendala tersebut dapat diatasi dengan baik. Kegiatan pemasaran, penjualan, distribusi dan *delivery* dapat di prediksi lebih baik menggunakan ketersediaan informasi melalui media informasi yang selama ini dapat diakses melalui internet dan web. Melalui media online, penjual atau sentra UMKM dapat lebih leluasa untuk mengenalkan, menawarkan dan menyajikan berbagai macam dan jenis produknya kepada konsumen dengan radius lokasi yang lebih luas tanpa dibatasi oleh tempat dan waktu. Bukan rahasia lagi bahwa internet memberikan banyak sekali peluang usaha bagi UMKM. Bukan hanya pada mereka yang telah memiliki bisnis, tetapi juga pada mereka yang belum memiliki bisnis. Yang dimaksudkan di sini adalah bisnis internet yang memang khusus dibangun untuk menunjang bisnis UMKM, atau biasanya disebut dengan bisnis start-Up. Ada banyak jenis start-Up yang ada di Indonesia, mulai dari startup di bidang *Commerce*, media online, aplikasi, dan lain-lain. Salah satu start-Up bisnis yang unik adalah komik digital Si Juki yang menawarkan konten segar dan lucu bagi para pembacanya. Start-up Indonesia lainnya yang cukup populer adalah Buka Lapak, yaitu situs *ecommerce* yang memelopori keamanan transaksi online. Masih banyak start-up lainnya yang sedang berkembang di Indonesia, ini membuktikan bahwa pasar online merupakan pasar yang sangat potensial. Bila bisnis yang dilakukan oleh sentra UMKM, senantiasa mengadopsi teknologi informasi secara online melalui berbagai sarana aplikasi yang tersedia, akan sangat membantu peluang tumbuh dan berkembangnya sentra UMKM tersebut dalam melayani pasar dan kebutuhan bahan pangan secara lebih luas.

Pemasaran online untuk UKM bisa dilakukan oleh pemilik bisnis kecil dan menengah baik dengan modal besar maupun kecil. Pemasaran merupakan cara untuk menjual barang atau jasa kepada konsumen baik secara langsung maupun melalui perantara. Pemasaran saat ini bisa dilakukan secara langsung maupun secara online. Pemasaran secara langsung dulunya memang menjadi pilihan banyak orang karena keterbatasan teknologi saat itu.



Gambar 11. Kegiatan Pemasaran Menggunakan Media Internet oleh Sentra UMKM. Beberapa manfaat yang dapat dirasakan oleh pelaku UMKM dengan menggunakan media online dalam pemasaran produknya baik produk pangan dan bahan pangan adalah sebagai berikut:

1. Mempermudah Calon Konsumen, Calon Pelanggan Anda dalam Mencari Informasi Produk atau Jasa, bayangkan saja jika pada promosi usaha anda menampilkan alamat website, mereka akan mengetahui apa saja yang anda jual tanpa harus banyak bertanya kepada anda.
2. Memasarkan selama 24 Jam, berbeda dengan toko atau usaha konvensional. Selalu ada jam buka dan jam tutup. Website bekerja untuk usaha anda 24 Jam, bahkan ketika anda sedang tidur di malam hari atau pun sekedar berlibur, sehingga memungkinkan untuk menjaring lebih banyak calon pelanggan.
3. Informasi dapat disajikan lebih lengkap, dalam website anda bisa mencantumkan spesifikasi produk, gambar produk, bahkan video mengenai produk atau usaha anda. Dalam website untuk sentra UKM, calon pelanggan bisa mengetahui alamat anda, bahkan nama staf yang melayani penjualan. Dan juga informasi penting lainnya mengenai usaha anda.
4. Sarana marketing yang lebih efektif, membangun website sangat membantu marketing usaha anda. Dengan website usaha anda akan terlihat *elegant* dimata konsumen anda. Anda cukup mencantumkan alamat website jika ingin

mempromosikan usaha anda. Dan biarkan orang mengaksesnya untuk melihat bisnis anda.

5. Membangun *Branding*, *branding* dapat dibangun dari sebuah website. Anda dapat menuliskan berita-berita penting terkait produk atau jasa anda, misalnya informasi atau berita bahwa produk anda telah diekspor ke luar negeri dan telah laku terjual di negara tertentu.
6. Membangun minat pembeli, Mungkin salah satu poin penting dari pemasaran melalui secara online adalah kemampuannya untuk membangun dan menarik minat masyarakat. Hal ini menunjukkan bahwa salah satu manfaat media online adalah sebagai media promosi. Sebagai pemilik bisnis, anda memiliki kesempatan untuk berinteraksi dengan konsumen baru melalui online. Dari situ anda sudah bisa membangun dan menarik minat mereka melalui komunikasi yang efektif atau konten-konten yang dibagikan.
7. Sebagai sarana *Product Development*, melalui media online, kita bisa mengetahui produk seperti apa yang diinginkan oleh konsumen, bahkan kita bisa mengetahui tren dan persaingan produk yang ada di pasaran, *feedback* berupa saran dan kritik pada media online bisa menjadi dasar bagi pemilik bisnis untuk mengembangkan produk terbaru. Selain itu calon pembeli juga bisa menjadi seorang *tester* dan *quality control* yang baik bagi bisnis anda. Beberapa dari mereka akan menyampaikan *bug* dan permasalahan lainnya yang berhubungan dengan produk yang dipasarkan, tentu saja hal tersebut sangat menguntungkan.

MENGOPTIMALKAN SENTRA UMKM

Agar sentra UMKM mampu berkembang dan memiliki kinerja optimal dalam mewujudkan ketahanan pangan, berbagai program telah dilaksanakan baik oleh pemerintah daerah maupun oleh pemerintah pusat di bawah naungan Kementerian Koperasi dan UMKM. Jika UMKM dibiarkan berkembang secara sendiri-sendiri tanpa ada pembinaan, pengawasan dan pelatihan, dikawatirkan potensi yang dimiliki oleh setiap sentra UMKM akan berjalan stagnan dan dalam kegiatan operasionalnya akan banyak mengalami kendala. Pemerintah daerah sudah mulai terbuka dalam upaya membantu dan meningkatkan perkembangan sentra UMKM di setiap wilayah mereka dan berkoordinasi dengan pemerintah pusat dalam menjalankan program setiap tahun melalui pemberian bantuan tenaga ahli dan pakar dalam upaya meningkatkan kemampuan dan skill pelaku UMKM berikut bantuan modal berupa dana pembinaan dan bantuan barang. Terlepas dari kekuatan pemerintah dalam membangun kinerja UMKM namun tidak dapat di pungkiri

bahwa masih cukup banyak kendala internal dan eksternal UMKM dalam mengembangkan usahanya, terutama segala bentuk permasalahan yang berhubungan dengan interaksi dunia perdagangan secara global. Bentuk keseriusan pemerintah dalam mengoptimalkan kinerja UMKM terutama bidang ketahanan pangan dapat dilihat dari aksi nyata dalam bentuk sebagai berikut:

1. Promosi hasil produk UMKM secara Online, Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi Kabupaten Sidoarjo, mengoptimalkan promosi produk usaha mikro, kecil dan menengah melalui promosi online atau aplikasi website yang diciptakannya. Rencana promosi lewat online akan dioptimalkan di luar kegiatan promosi melalui pameran rutin, ini sesuai dengan program kerja Kepala Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi (Disperindagkop) Sidoarjo. Promosi produk kerajinan dan industri kecil secara Online yang bisa diakses warga dari berbagai daerah di tanah air sangat diperlukan di tengah perkembangan era teknologi sekarang. Selain memudahkan komunikasi antara pengusaha dengan pembeli meskipun tidak berada dalam satu daerah, produk yang ditawarkan lebih variatif bahkan lebih cepat dilihat ketika ada inovasi produk terbaru yang dihasilkan. Berkaitan dengan kegiatan promosi perdagangan melalui online, beberapa waktu lalu Pemerintah kabupaten Sidoarjo melalui instansinya telah menjalin kerja sama dengan salah satu lembaga perbankan BUMN dalam kemudahan transaksi lewat online. Dengan melibatkan bank BNI, dalam waktu dekat akan menjalin kerja sama dengan PT Telkom sebagai penyedia jaringan untuk mengembangkan sentra UMKM Digital di beberapa sentra UMKM yang menghasilkan produk bahan pangan. Berbagai produk UMKM Sidoarjo yang menjadi produk unggulan daerah di antaranya batik, kerajinan kulit, gerabah serta kerajinan batik kayu, dan termasuk berbagai produk pangan yang selama ini cukup sukses dikembangkan oleh sentra UMKM. Akhir-akhir ini produk makanan olahan Sidoarjo makin diminati. Produk sentra UMKM seperti ceriping bonggol pisang dan bakpia dari ubi untuk saat ini potensi pasarnya meningkat, untuk ukuran industri kecil sudah berjalan cukup sukses ditandai dengan mulai bangkitnya pasar ekspor di sekitar wilayah ASEAN, dan kekuatan di Sidoarjo hampir 80% merupakan produk dari sentra UMKM produk pangan.
2. Produk UMKM siap masuk MEA, Pemerintah Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur mendorong supaya produk usaha kecil menengah (UKM) yang ada di kabupaten setempat siap menghadapi pelaksanaan Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA). produk hasil UMKM yang ada di Sidoarjo ini harus mampu dikenal masyarakat, terutama

yang ada di luar Kabupaten Sidoarjo. Di Sidoarjo sendiri saat ini banyak berdiri UMKM yang terdapat di 18 kecamatan dan sampai mendapatkan julukan Sidoarjo Kota UMKM, Dengan adanya wadah ini, pemasaran produk UKM di Sidoarjo, tidak dikenal di Sidoarjo saja, melainkan bisa sampai luar kota seluruh Indonesia, dan bahkan mampu melakukan transaksi hingga luar negeri. seluruh produk UKM, mulai jenis produk makanan, aksesoris, kerajinan dan lain sebagainya, dipasarkan secara online dalam jaringan. Untuk mensukseskan gerakan ini, program yang ditempuh adalah menggabungkan produk sentra UMKM dengan pebisnis dalam jaringan blanja.com. Dan kedepannya pasti untuk sentra UMKM Digital mempunyai nama bisnis online sendiri dalam memasarkan semua jenis hasil produk UKM di Sidoarjo. Tujuan pemasaran melalui online, agar produk sentra UMKM dapat lebih cepat dikenal, dilihat dan diakses oleh konsumen yang sebarannya untuk sementara di wilayah Masyarakat Ekonomi ASEAN atau MEA, karena semua kalangan sadar bahwa MEA memiliki potensi dan peluang sangat besar untuk memasarkan produk sentra UMKM dari Sidoarjo ini.

3. Menggiatkan Pameran atau Festival produk sentra UMKM, Menghadapi Masyarakat Ekonomi Asean (MEA), Kamar Dagang dan Industri (Kadin) Kabupaten Sidoarjo mengajak pelaku Usaha Kecil Mikro & Menengah (UMKM) mempromosikan produknya. Salah satunya dalam ajang Sidoarjo Festival yang dilaksanakan setiap tahun, di parkir timur GOR Delta Sidoarjo. Dengan demikian, pelaku UMKM tidak gagap dan bisa bersaing memasuki pasar MEA. Melalui ajang pameran, salah satu upaya mengenalkan UKM di Sidoarjo, Selain ajang pameran produk UMKM, juga digelar sejumlah kegiatan bersifat edukasi, berupa seminar dan talkshow, yang intinya untuk menambah daya saing pelaku UMKM. Agar para pelaku UMKM bisa naik kelas sehingga mampu bersaing di era MEA. Nantinya ada sekitar 200 stan yang disediakan dalam setiap kegiatan festival di Sidoarjo. Mayoritas stan diperuntukkan bagi sentra UMKM yang berasal dari sejumlah kampung UMKM di Kabupaten Sidoarjo. Kegiatan pameran UMKM ini dapat berdampak positif bagi pertumbuhan ekonomi di Kabupaten Sidoarjo. Kegiatan festival tahunan yang diselenggarakan khusus bagi produk sentra UMKM setiap tahun rata-rata mampu menembus nilai transaksi hampir sebesar Rp. 300 Milliar.
4. Menjalin kerjasama dengan media cetak dan elektronik, peningkatan kinerja sentra UMKM dalam bidang pemasaran dan penjualan melalui media cetak dengan menjalin kerjasama dengan PWI (Persatuan Wartawan Indonesia). Tujuannya peran serta dunia

press dalam mengenalkan produk sentra UMKM melalui pemberitaan media cetak ke seluruh wilayah Indonesia. Melalui liputan ke setiap sentra UMKM yang memproduksi produk yang memiliki potensi untuk dipasarkan ke provinsi lain di tanah air. Selain peran media cetak, satu lagi peran media yang tidak kalah penting yaitu media elektronik, salah satu stasiun televisi lokal yaitu Jawa Pos TV menjadi media yang memiliki peran besar melalui program siarannya untuk mengenalkan, memamerkan dan menawarkan produk sentra UMKM Sidoarjo ke pasar yang lebih luas di tanah air.

5. Kolaborasi antar pelaku UMKM antar provinsi, Pelaku usaha kecil menengah perlu menciptakan semacam *long time community*, sebab hal itu merupakan salah satu kunci sukses bagi para pelaku UMKM, yaitu meletakkan dukungan pada pendampingan melalui kolaborasi dan komunitas yang kondusif dan aktif. Selain itu, sadar kolaborasi ini juga bertujuan untuk saling membangkitkan ketika terjadi masalah di tengahnya usaha. Peluang ini juga bisa berimplikasi menjadi lebih baik dengan mengoptimalkan pencarian pasar (market) secara bersama-sama, selain juga memungkinkan terjadinya kolaborasi arus investasi antarpelaku usaha. Memang tidak mudah untuk menjaga dinamisasi bisnis yang sedang dikerjakan. Namun karena kebutuhan akan keberlanjutan gerak usaha, dibutuhkan strategi kolaborasi antara bisnis dan investasi yang fokus pada penciptaan dan sinergi. Kesadaran berwirausaha masyarakat mengalami peningkatan yang signifikan. Hal itu ditandai dengan semakin menguatnya masyarakat kelas menengah, meledaknya jumlah pelaku bisnis, dan maraknya berbagai produk lokal yang meramaikan pasar. Kondisi ini menuntut para pelaku wirausaha untuk sadar komunitas. Tujuannya agar basis kolaborasi antarpelaku usaha terjalin dan bersifat mutualisme. Seorang pelaku bisnis harus bisa berbisnis dengan komunitas bisnis lain, mereka berusaha menjalin komunikasi, melakukan transaksi dan konsultasi antarpelaku bisnis yang berbeda. Semakin banyak komunitas dan jaringan yang diciptakan, akan semakin terbuka luas keuntungan yang bisa didapat. Kesadaran membikin kolaborasi mutlak dibangun karena musuh ekonomi pelaku usaha kecil menengah lokal adalah pihak asing.
6. Kolaborasi antara Peneliti dengan sentra UMKM, Inovasi dari para ilmuwan Indonesia bisa jadi tidak terhingga jumlahnya. Ada yang sudah dipatenkan dan siap pakai, ada yang masih berupa prototype. Namun tidak sedikit berbentuk karya ilmiah yang dipublikasikan. Biasanya produk riset tersebut dibedakan menjadi riset dasar dan riset aplikasi (*Applied Science*). Untuk dapat menuju kolaborasi antar pelaku ini, peran

pemerintah selaku regulator dan pengelola sumber daya negara tidak bisa diabaikan. *Applied Science* atau teknologi aplikasi ini merupakan kebutuhan yang dapat membantu UKM dalam proses product development. Teknologi tepat sasaran inilah yang nantinya bisa diaplikasikan pada pengembangan produk UMKM. Dengan adanya sentuhan teknologi semacam ini, akan memberikan nilai tambah bagi produk-produk UMKM. *Development product* ini didapat karena adanya kolaborasi atau kerjasama dengan Perguruan Tinggi. Model pemberdayaan atau *empowerment* dari Universitas setempat adalah bentuk kolaborasi yang efektif untuk pengembangan perekonomian. Kisah sukses lainnya dalam skema kolaborasi ini juga disampaikan oleh pemilik usaha Crispy Ikan dari Bogor, Aang Permana. Bahan baku dari produk ini adalah ikan patek. Meskipun secara ikan patek mudah didapat dengan harga terjangkau, namun jenis ikan ini mempunyai bau amis yang susah dihilangkan. Kelemahan ini akhirnya dapat diatasi setelah mendapatkan suatu formula dari salah satu peneliti bidang pangan di IPB. Teknologi tepat sasaran yang diperlukan untuk penguatan UKM harus mampu menjawab tantangan yang selama ini menjadi penghambat. Analisa kebutuhan, sosial ekonomi dan budaya masyarakat setempat, kearifan lokal serta kehandalan teknologi adalah prasyarat utama bagi pengembangan teknologi tepat sasaran seperti yang dipaparkan oleh Primiana, (2013). Untuk bisa bersanding dengan negara maju, Indonesia membutuhkan setidaknya 2% wirausaha. Saat ini jumlah pengusaha Indonesia tidak lebih dari 0,2%. Tantangan untuk mewujudkan hal tersebut pastinya tidak mudah. Terlebih masih banyak pemain lama yang menguasai beberapa sektor bisnis Indonesia dalam skala besar. Perdagangan bebas yang dilegalkan lewat berbagai kesepakatan internasional memberikan tantangan tersendiri. Oleh sebab itu usaha untuk mendorong sinergitas antar aktor dalam meningkatkan daya saing bangsa perlu segera diwujudkan dan diinisiasi oleh berbagai elemen bangsa, disini peran akademisi dan peneliti sangat dibutuhkan guna menjawab tantangan tersebut.

7. Perbaiki Mutu kemasan Produk & Label, masih banyak kelemahan produk UMKM Indonesia, terutama dalam hal kemasan produk UMKM, terlebih UMKM yang menghasilkan produk pangan, kemasan merupakan item penting bagi keamanan produk (*safety & hygiene*), melalui kemasan yang baik maka tingkat keamanan produk dari kerusakan dapat dihindarkan, jika membahas peluang pasar yang lebih luas, misal pasar ekspor maka negara yang menjadi tujuan produk yang diekspor, mempunyai hak penuh menilai layak tidaknya produk yang diterima berdasarkan ketentuan dan

peraturan yang berlaku dinegara mereka. Bahkan negara pembeli dapat menentukan seperti apa kemasan ideal bagi produk yang mereka datangkan dari negara lain, jelas disini bahwa kemasan dan label sebenarnya dapat memberikan nilai tambah bagi produk yang di ekspor oleh Indonesia, dalam hal ini adalah produk pangan hasil produksi sentra UMKM. Label yang terdapat pada kemasan sebenarnya berisi segala bentuk informasi tentang produk, informasi produsen, komposisi kandungan produk beserta tingkat keamanan produk ketika dikonsumsi oleh konsumen, semakin lengkap informasi yang dipampang pada kemasan, berarti semakin safety produk tersebut. Karena konsumen tetap memiliki pilihan, untuk mengkonsumsi atau tidak terhadap barang-barang yang telah dibelinya. Disini letak pentingnya kemasan & label produk. Menurut Rizaldi (2009), Berdasarkan hasil survey 80% pengunjung, konsumen membeli sesuatu secara spontan karena melihat kemasan, banyak pelaku UKM yang belum memahami pentingnya pengukuran kuantitas produk yang dikemas. Demikian pula dengan pemasangan label kemasan yang berisikan identitas produk. Akibatnya, produk yang dihasilkan UKM tersebut tidak punya daya saing untuk pasar global. Faktor penting fungsi kemasan meliputi faktor pengamanan, faktor ekonomi, faktor pendistribusian, faktor komunikasi, faktor ergonomi, faktor estetika dan faktor identitas, sehingga pelaku UMKM di Indonesia harus bersedia membehani produknya mulai dari, kemasan produk, pemasaran produk, standar dan persyaratan kemasan (Kemasan Produk di Indonesia & Kemasan Produk untuk Ekspor), label informasi kemasan, *barcoding*, desain kemasan produk, bisa jadi pelaku UMKM Indonesia akan menjadi mitra sukses bagi pelaku UMKM negara asing. Pemberian kemasan & label pada produk merupakan tanggungjawab moral dan tanggungjawab yuridis kepada konsumen, apalagi ada undang-undang perlindungan konsumen No. 8 Tahun 1999 yang harus ditaati dan dipatuhi oleh seluruh produsen, terlebih produsen makanan sangat berhubungan langsung dengan kesehatan konsumen yang mengkonsumsinya.

Dari tujuh program di atas, terbuka kesempatan yang besar untuk meningkatkan kinerja, dan mengoptimalkan kekuatan sentra UMKM, mengingat sentra UMKM motor penggerak ekonomi yang tidak kecil artinya bagi perekonomian kabupaten, provinsi dan nasional. Bahkan semakin banyak negara asing semakin menyukai produk sentra UMKM yang ada di sebagian besar pulau Jawa. Sebenarnya ini kesempatan besar bagi UMKM untuk menguasai pasar produk UMKM di kawasan ekonomi tingkat ASEAN.

RANGKUMAN BAB 3

Setelah mempelajari dengan seksama ulasan di Bab 3, maka ada beberapa hal yang dapat dijadikan kesimpulan berupa rangkuman sebagai berikut:

1. Usaha kecil mikro & menengah (UMKM) adalah salah satu motor penggerak perekonomian di negara, Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) merupakan ‘tulang punggung’ perekonomian di Indonesia.
2. Secara garis besar, UMKM yang ada di Indonesia bergerak di bidang Kuliner, bidang Agribisnis, bidang teknologi informasi. Satu sama lain merupakan satu kolaborasi yang saling melengkapi fungsi, sehingga UMKM mudah berkembang sesuai perubahan lingkungan ekonomi dan konsumen.
3. Ada beberapa peluang besar untuk memajukan dan mengoptimalkan fungsi dan kinerja UMKM, yakni: Promosi hasil produk UMKM secara Online, meningkatkan pelatihan pada sentra UMKM, menggiatkan pameran dan festival bagi produk UMKM, mengadakan kerjasama dengan media cetak dan elektronik, kolaborasi antara sesama pelaku UMKM di tanah air atau antar provinsi, kolaborasi antara peneliti dari akademisi dengan sentra UMKM, dan perbaikan mutu Label & Kemasan produk sentra UMKM.
4. Meningkatkan ragam inovasi produk sesuai kemajuan teknologi informasi yang berkembang semakin pesat di era Digitalisasi sekarang. Terutama pemahaman aplikasi untuk pemasaran dan penjualan secara online yang belakangan semakin mendunia di dalam bisnis skala kecil dan menengah.
5. Mendisain produk baru UMKM sesuai permintaan konsumen dan pasar luar negeri agar produk lokal UMKM dapat lebih dikenal dan akhirnya mampu bersaing di tingkat pasar ASEAN, AFTA dan MEA.
6. Ketahanan pangan dapat dilaksanakan dengan baik apabila sentra UMKM dapat bekerja konsisten sesuai program yang dicanangkan pemerintah, berjalan searah dan benar-benar sesuai dengan pengembangan potensi daerah, terutama semua komoditi yang berhubungan dengan bahan pangan.
7. Secara majemuk, kekuatan komoditi pangan di tingkat daerah kecamatan dan kabupaten masih memiliki peluang besar untuk dikembangkan secara inovatif, jika sentra UMKM yang ada selalu mendapat sentuhan teknologi maju dibidang pengembangan pangan.

DAFTAR ISITILAH

<i>Product Domestic Bruto</i>	Digitalisasi
Inovatif	Label
<i>Barcoding</i>	<i>Hygiene</i>
Pasar Global	<i>Long time community</i>
<i>Empowerment</i>	Survey
Kolaborasi	MEA
<i>Applied Science</i>	<i>Prototype</i>
Product Development	Komunitas
Mutualisme	Market
Festival	Kemasan
Komposisi	Media Cetak
Media Elektronik	Formulasi
Talkshow	<i>Feedback</i>
<i>Branding</i>	Website

LATIHAN SOAL

1. Menurut pendapat anda, ada berapa peluang sentra UMKM yang dapat dikembangkan dengan baik di Indonesia, sesuai dengan peluang pasar yang ada sekarang?
2. Potensi apa yang layak dikembangkan bagi UMKM di Indonesia setelah munculnya pasar bebas tingkat ASEAN (MEA)?
3. Jelaskan menurut anda, apa yang menjadi faktor kelemahan dalam mengembangkan kinerja sentra UMKM di tiap wilayah Indonesia?
4. Mengapa sentra UMKM sektor pangan dan produk pangan menjadi isu penting dalam ketahanan pangan nasional?
5. Bagaimana peran kongkrit teknologi informasi dalam upaya membantu pengembangan sentra UMKM ke depan?
6. Mengapa dalam kegiatan inovasi dan memproduksi produk pangan, faktor kemasan dan label menjadi syarat utama dalam lingkup persaingan global?

SOAL KASUS 1

Sindonews.com – Anggota Dewan Komisiner Bidang Edukasi dan Perlindungan Konsumen Otoritas Jasa Keuangan (OJK), Kusumaningtuti Sandriharmy Soetiono mengungkapkan, kebiasaan masyarakat mengakses kredit kepada lembaga keuangan nonformal karena aturan administrasi perbankan masih sulit dipenuhi pelaku usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM). Menurutnya, lembaga keuangan formal, mestinya lebih mempermudah pelaku UMKM mengakses modal. Saat ini, upaya yang bisa dilakukan OJK, yaitu memberi edukasi kepada masyarakat tentang kredit. “Pemberian pemahaman tersebut, diharapkan dapat mengalihkan kebiasaan masyarakat mengakses pembiayaan nonformal ke lembaga keuangan formal,” ujarnya, Senin (11/2/2013). Direktur Eksekutif Departemen Pengelolaan Moneter Bank Indonesia (BI), Hendar mengatakan, langkah nyata yang bisa dilakukan BI menekan bunga kredit yaitu menyerukan perbankan melakukan efisiensi. Sedangkan untuk UMKM, pihaknya menerbitkan aturan agar perbankan transparan mengenai besaran bunga kredit. “Sejak 1997, Bank Indonesia tidak lagi mengatur suku bunga kredit perbankan. Kami hanya memberi acuan suku bunga kredit (BI Rate) untuk tabungan. Namun pada prinsipnya, kami terus berupaya agar perbankan bisa menekan bunga kredit,” pungkas dia. (sumber: <http://ekbis.sindonews.com/read/2013/02/11/34/716626/umkm-sulit-akses-kredit-perbankan>)

1. Menurut pendapat anda, sebaiknya jalan tengah terbaik yang dapat ditempuh lebih kongkrit dalam mengatasi atau mencari jalan keluar untuk problem yang dialami oleh UMKM di atas, sebaiknya bagaimana? Berikan analisa secara singkat dan jelas!
2. Adakah opsi atau skenario tertentu yang dapat dijalankan, mengingat problema yang dialami oleh banyak pelaku usaha kecil (UMKM) senantiasa berkepanjangan, seakan tidak ada satupun lembaga yang mampu memberikan solusi tepat!
3. Dapatkan kasus tersebut di atas, diatasi dengan berkaca pada penanganan kasus yang sama pada UMKM yang terjadi di luar negeri, sebagai bentuk studi banding??

SOAL KASUS 2

Tantangan yang dihadapi oleh para pelaku UMKM adalah kualitas barang yang dihasilkan tidak standar. Artinya, kebanyakan kualitas barang yang dihasilkan dalam negeri seringkali lebih rendah dibandingkan dengan barang impor.

1. Pertama, biaya produksi yang tinggi. Pada tahap awal industrialisasi membutuhkan banyak modal dan capital yang dibutuhkan juga banyak. Apalagi jika harus mendatangkan tenaga ahli dibidangnya. Akhirnya, harga tidak bersaing, bahkan barang impor lebih murah daripada produksi dalam negeri.
2. Kedua, efisiensi produksi. Setiap kali kita memproses sesuatu, seringkali terjadi pemborosan yang tidak diperhitungkan. Faktor pengetahuan akan tata cara pengelolaan bisnis yang baik akan meningkatkan kemampuan pelaku dalam menciptakan efisiensi optimal.
3. Ketiga, Masalah yang sampai saat ini masih perlu diperhatikan adalah kemampuan pengusaha UKM mengakses pasar yang lebih luas. Dengan Produksi yang sudah cukup bagus bila pasar yang dijangkau terbatas maka tidak akan cukup menolong kelangsungan hidup UKM. Karena itu diperlukan langkah-langkah mengatasi masalah pemasaran produksi Usaha Kecil dan Menengah ini dari pihak pemerintah tentunya.
4. Keempat, Pelaku UKM juga cenderung menguasai pasar yang sempit, sebagai akibat lemahnya kemampuan untuk berkompetisi dengan perusahaan besar, dan kurangnya kesempatan yang diberikan oleh perusahaan besar untuk menjadikan UKM sebagai mitra bisnisnya. Packaging yang tidak menarik sehingga kurang diminati.

Buatlah semacam diskusi kelompok, satu kelompok terdiri empat orang anggota, untuk mendiskusikan permasalahan tersebut di atas, kemudian buat skenario yang sekiranya dapat dilaksanakan secara logis dalam memandang problem UMKM di atas!

DAFTAR PUSTAKA

- Administrasi Kabupaten Sidoarjo, 2015 <https://petatematikindo.files.wordpress.com/2014/08/administrasi-kabupaten-sidoarjo>, tgl akses 15 Nopember 2016
- Ayustaningwarno, Fitriyono., 2013, *Ilmu dan Teknologi Pangan*, Penerbit: UPT Undip, Semarang.
- Ayustaningwarno, Fitriyono., 2014, *Teknologi Pangan-Teori Praktis dan Aplikasi*, Penerbit: Graha Ilmu, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik, 2014, Konsumsi Pangan Nasional Indonesia, <https://www.bps.go.id/Subjek/view/id/24>, tgl akses 12 Nopember 2016.
- Badan Pusat Statistik, 2014, Konsumsi Rata-Rata per Kapita Per Minggu Beberapa Bahan Makanan Penting, tahun 2007-2014. <https://www.bps.go.id/linkTabelStatistik/view/id/950>, tgl akses 27 Nopember 2016.
- Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2015, *Bahan Pangan Jagung*, Penerbit: BalaiPenelitian Tanaman Serealia, Maros-Sulawesi Selatan.
- Baskoro, Adi.,2012, *Pintar Membuat Toko Online*, Penerbit: Mediakita, Jakarta.
- BPTP Badan Litbang Pertanian Jawa Timur, 2013, <http://jatim.litbang.pertanian.go.id/old/ind/index.php/component/phocadownload/category/11-peta-potensi-vub-padi?Itemid=0>, tgl akses 12 Nopember 2016
- Cahyadi, Wisnu, 2013, *Bahan Tambahan Pangan*, Penerbit: Bumi Aksara, Jakarta.
- Darmawan, Putra., 2014, *Ketahanan Pangan Rumah Tangga*, Penerbit: Udayana University Press, Denpasar.
- Darwanto, 2010, *Ekonomi Pangan*, Penerbit: Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- East Java Land Agency 2014, - Industrial Degglomeration <http://kawasanperuntukanindustri.sidoarjo.blogspot.co.id/2014/12/peta-sidoarjo.html>, tgl akses 19 Oktober 2016
- Effendi, Supli., 2016, *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*, Penerbit: Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Herdawan, Didit., 2012, *Ketahanan Pangan & Radikalisme*, Penerbit: Republika, Jakarta.
- Hikam, Muhamad, A.S., 2015, *Memperkuat Ketahanan Pangan*, Penerbit: Education Press, Jakarta.
- Investasi Emas Tanah Masa Depan, 2015, http://tanah-masa-depan.blogspot.co.id/2015_03_01_archive.html, tgl akses 11 Nopember 2016
- Irianto, Gatot., 2015, *Menuju Indonesia Berdaulat Pangan*, Penerbit: Gramedia, Jakarta.

- Jatim Litbang Pertanian, 2013, <http://jatim.litbang.pertanian.go.id/old/ind/index.php/component/phocadownload/category/11-peta-potensi-vub-padi?Itemid=0>, tgl akses 4 Oktober 2016
- Markplus Inc, 2016, *Sembilan Jurus Jitu Pemasaran UMKM*, Penerbit: Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Maryoto, Andreas, 2009, *Jejak Pangan*, Penerbit: Kompas, Jakarta
- Mubyarto, 2009, *Pengantar Ekonomi Pertanian*, Penerbit LP3EI, Jakarta.
- Muchtadi, R. Tien., 2016, *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*, Penerbit: Alfabeta, Bandung.
- Nazaruddin, 2013, *Komoditi Ekspor Pertanian*, Penerbit: Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nitisusastro, Mulyadi., 2013, *Kewirausahaan & Manajemen Usaha Kecil*, Penerbit: Alfabeta, Bandung.
- Nizam, Danuarta, 2014, <http://mztam.blogspot.co.id/2014/07/sidoarjo-map-peta-kabupaten-sidoarjo.html>, tgl akses 11 Oktober 2016
- Peta Penggunaan Lahan Kabupaten Sidoarjo, 2014, http://sibangsda.bappeda.sidoarjokab.go.id/galeri_peta/index.php?id=85, tgl akses 10 Oktober 2016
- Primiana, Ina., 2013, *UKM & Industri*, Penerbit: Alfabeta, Bandung.
- Purwanti, Pudji., 2011, *Model Ekonomi Rmeh Tangga Nelayan Skala Kecil*, Penerbit: Brawijaya University Press, Malang.
- Rahayu, Winiati P., 2015, *Keamanan Pangan*, Penerbit: IPB Press, Bogor.
- Rizaldi, Yulius., 2009, *Perlindungan Kemasan Produk*, Penerbit: Alfabeta, Bandung.
- Rohman, Abdul, 2011, *Analisis Bahan Pangan*, Penerbit: Pustaka Pelajar, Yogyakarta.
- Sejarah Kota Sidoarjo, 2016, http://www.sidoarjokab.go.id/index.php?p=layanan&p2=profil_kabupaten, tgl akses 04 Desember 2016.
- Subejo, Saudah. Nur., Mustofa, Hidayatul, 2015, *5 Pilar Kedauletan Pangan*, Penerbit: Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sumber Bahan Pangan, 2015, <http://kamuslife.com/2011/10/sumber-bahan-pangan-klasifikasi-bahan-pangan.html>, tgl akses 04 Desember 2016.
- Sunarminto, Bambang Hendro., 2016, *Pertanian Terpadu*, Penerbit: Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Tata, Elisabet, 2011., *Pertanian dan Pangan-Tinjauan Kebijakan, Produksi dan Riset*, Penerbit: Yayasan Omar Taraki Niode, Bogor.
- Wagiman, FX., 2014, *Hama Pasca Panen dan Pengelolaannya*, Penerbit: Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Yuwono, Triwibowo, 2016, *Pembangunan Pertanian-Membangun Kedauletan Pangan*, Penerbit: Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

GLOSARIUM

Geografis	Kondisi atau lokasi yang menggambarkan letak sebuah tempat atau kota dalam sebuah wilayah tertentu.
Kelompok Petani	Wadah atau perkumpulan yang memiliki profesi yang sama di bidang pertanian.
Harga Komoditi	Harga bahan pangan yang terdapat di sebuah wilayah yang dianggap sebagai komoditi.
Pemasok	Individu atau kelompok yang bertugas mengatur alokasi atau distribusi sumber daya melalui cara-cara tertentu.
Hasil Panen	Hasil yang diperoleh melalui kegiatan cocok tanam, terutama cocok tanam dibidang pertanian atau pada area persawahan.
Saluran Irigasi	Saluran yang berfungsi mengalirkan air dari satu tempat ke area persawahan dalam bidang pertanian.
Karbohidrat	Salah satu kandungan yang terdapat pada salah satu sumber bahan pangan.
Budidaya	Proses untuk memngembangbiakan tanaman atau hewan dengan tujuan untuk menyediakan sumber pangan.
Kebutuhan Pangan	Asupan yang dibutuhkan oleh masyarakat dalam memenuhi kebutuhan makan setiap hari pada kelompok masyarakat tertentu.
Ketersediaan Pangan	Terpenuhinya kebutuhan pangan, atas beberapa komponen komoditi pangan, sesuai dengan ragamnya dalam rangka memenuhi nilai konsumsi.
Kelautan	Salah satu bidang yang dikembangkan dalam upaya menambah ragam komoditas sumber bahan pangan.
Tumpang sari	Proses model cocok tanam antara padi dengan tanaman tidak sejenis untuk mengoptimalkan hasil panen komoditas.
Komoditas Nabati	Sumber bahan pangan yang berasal dari tanaman atau tumbuh-tumbuhan.
Komoditi Non Nabati	Sumber bahan pangan yang berasal dari hewani dan bukan dari tumbuh-tumbuhan.
Komoditi Pangan	Jenis dan ragam sumber bahan pangan.
Perikanan	Sumber bahan pangan yang bersifat non nabati, berasal dari laut atau air tawar.
Metode Kerja	Cara melakukan cocok tanam atau proses penanaman padi, misal sawah tadah hujan atau bukan.
Pola Tanam	Proses penanaman padi yang disesuaikan dengan musim, atau kesesuaian iklim.

Optimalisasi	Peningkatan peran, fungsi dan kinerja dalam rangka mencapai hasil tertentu yang sudah ditetapkan.
Pengembangan	Proses perubahan untuk meningkatkan hasil tertentu dari sumber bahan pangan.
Persawahan	Area atau lokasi untuk bercocok tanam terutama tanaman padi.
RTRW	Proses pengelolaan wilayah atas peruntukkan lahan di dalam sebuah kota/kabupaten sehingga tidak saling tumpang tindih.
Peta Lahan	Protret atau gambar atau denah yang menggambarkan lokasi atau peruntukkan sebuah fungsi yang berhubungan dengan penggunaan tanah.
Kontinuitas	Keberlanjutan, dalam hal ini adalah keberlanjutan tersedianya lahan sawah untuk menjaga stabilitas ketersediaan pangan.
Potensi Wilayah	Sumber atau komoditas yang dimiliki sebuah daerah/wilayah untuk dikembangkan secara ekonomi agar menghasilkan manfaat bagi masyarakat banyak.
Produk Pangan	Produk yang dihasilkan dengan cara mengolah sumber bahan pangan menjadi makanan siap dikonsumsi.
Ragam Pangan	Aneka jenis pangan/makanan yang didapat dari merubah bahan menjadi makanan siap konsumsi.
Penggilingan	Proses merubah gabah menjadi bulir padi pada tempat-tempat tertentu.
Sentra UMKM	Pusat keberadaan kelompok UMKM yang bergerak pada bidang-bidang usaha tertentu.
Pemodelan	Mendisain cara bercocok tanam agar hasil yang didapat menjadi lebih banyak dari hasil-hasil sebelumnya.
Stabilitas Sumber Pangan	Tersedianya bahan pangan dan produk pangan dalam jangka panjang melalui usaha-usaha tertentu.
Pasca Panen	Pengelolaan lahan setelah panen padi. Atau setelah panen komoditi utama pertanian.
Sumber Bahan Pangan	Sumber komoditi yang dapat diolah dan dijadikan bahan pangan alternatif.
Bahan Alternatif	Menambah jumlah komoditi dengan cara menvari atau menemukan berbagai jenis bahan yang dapat dijadikan sumber bahan pangan.
Tata Kelola	Cara mengatur, mengolah, sumber pangan agar satu bahan pangan dengan bahan pangan yang lain dapat saling melengkapi.
Pertanian	Area atau wilayah yang khusus digunakan untuk membudidayakan (menanam) tanaman padi dan tanaman lain yang mendukung.

RTRW	Rencana Tata Ruang & Wilayah, upaya menjaga peruntukkan berbagai kepentingan dalam proses penggunaan lahan/tanah.
Tata Ruang	Model untuk mengalokasikan peruntukkan berbagai kepentingan dalam pembangunan wilayah.
Alih Fungsi	Pengalihan satu fungsi lahan ke fungsi lainnya, karena tekanan faktor ekonomi atau kebijakan pemerintah.
Konsistensi	Kekuatan untuk melakukan sesuatu dalam jangka panjang dan terus-menerus.
Insektisida	Pembasmian hama menggunakan serangga yang menjadi lawan mangsa dari hama yang bersangkutan.
Konversi	Proses merubah sebuah peruntukkan menjadi bentuk tertentu karena faktor alam.
Teknologi Pangan	Ilmu yang mempelajari tata cara pengolahan dan pengawetan bahan pangan dan produk pangan.
Topografi	Dataran, tinggi-rendahnya sebuah wilayah atau lokasi.
Demografi	Ilmu yang mempelajari populasi jumlah manusia yang mendiami sebuah wilayah.
Diversifikasi	Cara meragaman sesuatu yang awalnya hanya satu menjadi majemuk/banyak.
Agribisnis	Aktivitas yang bergerak di bidang pengadaan, pengelolaan tanaman pangan.
Insentif Ekonomi	Pemicu pergerakan kegiatan di bidang ekonomi karena tujuan-tujuan tertentu.
Produksi Domestik	Proses membuat produk berdasarkan sumber daya internal dalam sebuah wilayah.
Pertanian Primer	Pertanian yang mengutamakan hasil panen yang diperoleh dari penanaman padi.
Pertanian Skunder	Pertanian yang mengutamakan hasil panen yang diperoleh dari tanaman pendukung selain padi.
Spektrum	Pola atau bentuk atau gambaran atau ilustrasi atas hasil yang akan dicapai pada proses penanaman tanaman pangan.
Antioksidan	Proses meminimalkan pengaruh racun yang terkandung pada bahan pangan tertentu.
Potensial	Berpeluang membawa keuntungan jika sebuah kegiatan dilakukan secara benar.
Varietas	Jenis tanaman tertentu yang sengaja dikembangkan untuk mendapatkan hasil lebih banyak.
Tanaman Terpadu	Proses penanaman tanaman utama, disandingkan secara bersamaan dengan tanaman pendukung secara silih berganti.
Produk Pangan	Hasil pengolahan atau proses produksi dari bahan mentah menjadi produk siap konsumsi.

Mikroorganisma	Makhluk hidup dalam ukuran sangat kecil yang dapat merusak bahan pangan.
Distribusi	Sebuah proses pengalokasian sesuatu ke sebuah tempat secara berkesinambungan.
Kawasan	Area atau wilayah yang digunakan untuk melaksanakan kegiatan tertentu.
Mikroba	Makhluk hidup yang ukurannya sangat kecil dan sangat membantu dalam proses penguraian atau pembusukan.
Product Domestic Bruto	Adalah nilai pasar semua barang dan jasa yang diproduksi oleh suatu negara pada periode tertentu. PDB merupakan salah satu metode untuk menghitung pendapatan nasional.
Digitalisasi	Merupakan sebuah terminologi untuk menjelaskan proses alih media dari bentuk tercetak, audio, maupun video menjadi bentuk digital.
Inovatif	Kemampuan menghasilkan produk yang cenderung disukai oleh pasar dan konsumen, menjadi produk terbaru.
Label	Adalah informasi singkat pada kemasan produk yang memberikan beberapa info penting yang dibutuhkan konsumen.
<i>Barcoding</i>	Alat baca elektronik berupa kode angka yang isinya menjelaskan sebuah informasi yang tertutup/rahasia.
<i>Hygiene</i>	Proses pembuatan produk sesuai standar dan aturan kesehatan sehingga produk tidak berbahaya saat di konsumsi.
Pasar Global	Adalah lingkup pasar yang lebih luar, menjangkau penjual dan pembeli yang berada di luar negeri atau luar batas negara.
<i>Long Time Community</i>	Komunitas dilingkungan UMKM, yang fungsinya sebagai wadah bertukar pengalaman dan perbaikan produk UMKM.
Empowerment	Peningkatan kemampuan UMKM dalam upaya memasarkan dan menjual hasil produknya.
Survey	Proses pencarian data dilapangan untuk mendapatkan data dan hasil tinjauan yang lebih akurat.
Kolaborasi	Proses kerjasama dalam bidang yang sama untuk menghasilkan ide-ide baru dalam proses memproduksi sesuatu.
MEA	Masyarakat Ekonomi ASEAN, tempat memasarkan produk bersama dengan saling bertukar komoditi dagang.
<i>Applied Science</i>	Aplikasi teknologi informasi yang berguna membantu UMKM dalam meningkatkan kinerjanya.

<i>Prototype</i>	Model percobaan dalam proses memproduksi sesuatu yang masih terbilang baru.
<i>Product Development</i>	Proses pembaruan dan pengembangan produk yang lebih bagus dari produk sebelumnya.
Komunitas	Jalinan kerjasama untuk menghasilkan produk atau profesi yang sejenis.
Mutualisme	Kerjasama yang sifatnya saling menguntungkan kedua belah pihak.
Market	Adalah pasar tempat penjual dan pembeli bertemu dan melakukan transaksi secara bebas.
Festival	Pameran khusus yang diadakan dengan tujuan untuk mengenalkan produk-produk tertentu yang dihasilkan oleh UMKM.
Kemasan	Pembungkus, Pengaman, Pelindung produk.
Komposisi	Kadar campuran bahan yang diatur menggunakan satuan-satuan ukur tertentu.
Media Cetak	Media pemberitaan yang lebih bersifat tertulis, menggunakan media-media tertentu misal surat-kabar, majalah, buletin, tabloit.
Media Elektronik	Alat penyampaian informasi yang lebih mengutamakan media non cetak, dan cenderung berbasis audio-video.
Formulasi	Rumusan, acuan, panduan dalam proses menghasilkan sesuatu yang telah direncanakan sebelumnya.
Talkshow	Proses dialog secara langsung dalam sebuah acara untuk mengupas sebuah permasalahan secara terbuka menggunakan media tertentu.
Feedback	Respon, Umpan balik, Tanggapan, jawaban atas sesuatu hal yang sedang di bahas.
Branding	Proses pemberian merek pada produk tertentu yang sebelumnya tidak dikenal oleh publik secara luas.
Website	Alat komunikasi terbuka yang dijalankan menggunakan basis internet atau online, dan dapat diakses secara tidak terbatas.

TIM PENULIS

Nama Lengkap : Drs. Ec. R. Agus Baktiono, MM
Jabatan Fungsional : Lektor Kepala
Kontak / Email : agus.baktino@narotama.ac.id
Mata Kuliah Yang Diajarkan : 1. Manajemen Pemasaran
2. Riset Pasar
3. Perilaku Konsumen
4. Studi Kelayakan Bisnis

Nama Lengkap : Dr. JFX. Susanto Soekiman, MM
Jabatan Fungsional : Lektor Kepala
Kontak / Email : Susanto.Soekiman@narotama.ac.id
Mata Kuliah Yang Diajarkan : 1. Evaluasi Kinerja
2. Pemasaran Internasional
3. Manajemen Koperasi & UMKM

Nama Lengkap : I Putu Artaya, SE., MM
Jabatan Fungsional : Lektor
Kontak / Email : putu.artaya@narotama.ac.id
Mata Kuliah Yang Diajarkan : 1. Ekonometrika
2. Manajemen Operasional
3. Salesmanship & Negosiasi Bisnis

Optimalisasi Sentra UMKM Dalam Ketahanan Pangan

ORIGINALITY REPORT

5%

SIMILARITY INDEX

5%

INTERNET SOURCES

0%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1

www.sidoarjokab.go.id

Internet Source

5%

Exclude quotes Off

Exclude bibliography Off

Exclude matches < 5%