

Pengembangan Diversifikasi Pangan Berbasis Sumber Pangan Lokal sebagai Upaya Mendukung Ketahanan Pangan di Desa Kotesan

Najwa Shahzaadee Firdaus^{1✉}, Muhamad Iqbal², Luthfi Alfath Nursalam³, Resya Falisha⁴, Deviana Nurhuda⁵, Wisnu Suryo Negoro⁶, Zada Utama⁷, Ari Diana Susanti⁸

Universitas Sebelas Maret^{1,2,3,4,5,6,7,8}

DOI: <https://doi.org/10.71417/jpc.v2i1.88>

Abstrak

Ketahanan pangan merupakan aspek penting dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekaligus mendukung upaya pengentasan kemiskinan dan pencegahan stunting. Desa Kotesan, Kecamatan Prambanan, Kabupaten Klaten memiliki potensi besar dalam pengembangan ketahanan pangan berbasis sumber daya lokal melalui sektor pertanian dan perikanan. Namun, potensi tersebut belum dimanfaatkan secara optimal akibat keterbatasan inovasi, keterampilan pengolahan serta rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai diversifikasi pangan. Untuk menjawab permasalahan tersebut, mahasiswa Universitas Sebelas Maret melaksanakan program Kuliah Kerja Nyata (KKN) pada Juli-Agustus 2025 dengan tema “Ketahanan Pangan Mandiri dan Pengentasan Kemiskinan”. Program ini berfokus pada edukasi diversifikasi pangan dan workshop pengolahan pangan alternatif berbasis bahan lokal, seperti nugget lele dan pudding singkong. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan anggota Kelompok Wanita Tani (KWT), dalam memanfaatkan sumber daya lokal menjadi produk pangan yang lebih beragam, bergizi, serta bernilai ekonomis. Kegiatan KKN di Desa Kotesan tidak hanya berkontribusi pada peningkatan kapasitas masyarakat sebagai upaya memperkuat ketahanan pangan dan mengentaskan kemiskinan, tetapi juga sejalan dengan agenda pembangunan global untuk mewujudkan kesejahteraan masyarakat yang inklusif dan berkelanjutan.

Kata Kunci: Ketahanan Pangan, Diversifikasi Pangan, Pengentasan Kemiskinan, KKN UNS

Abstract

The Food security is a crucial aspect in improving community welfare, while also supporting efforts to alleviate poverty and prevent stunting. Kotesan Village, located in Prambanan Sub-district, Klaten Regency, has significant potential for developing food security based on local resources through the agriculture and fisheries sectors. However, this potential has not been optimally utilized due to limited innovation, processing skills, and low public awareness of food diversification. To address these issues, students from Universitas Sebelas Maret carried

out a Community Service Program (KKN) in July–August 2025 with the theme “Independent Food Security and Poverty Alleviation.” The program focused on food diversification education and workshops on alternative food processing using local ingredients, such as catfish nuggets and cassava pudding. This activity aimed to enhance the knowledge and skills of the community particularly housewives and members of the Women Farmers Group (KWT) in utilizing local resources to produce more diverse, nutritious, and economically valuable food products.

The KKN activities in Kotesan Village not only contributed to increasing community capacity as an effort to strengthen food security and reduce poverty, but also aligned with global development agendas to achieve inclusive and sustainable community welfare.

Keywords: Food Security, Food Diversification, Poverty Alleviation, UNS KKN

Copyright (c) 2025 Najwa Shahzaadee Firdaus, Muhamad Iqbal, Luthfi Alfath Nursalam, Resya Falisha, Deviana Nurhuda, Wisnu Suryo Negoro, Zada Utama, Ari Diana Susanti.

✉ Corresponding author : Najwa Shahzaadee Firdaus

Email Address : nshahzaadee@student.uns.ac.id

Received 26 September 2025, Accepted 02 Oktober 2025, Published 08 Oktober 2025

Pendahuluan

Ketahanan pangan merupakan aspek krusial bagi keberlangsungan hidup masyarakat, terutama bagi negara dengan jumlah penduduk tinggi seperti Indonesia (Chaireni et al., 2020). Ketahanan pangan tidak hanya berperan dalam memastikan ketersediaan pangan, tetapi juga menjadi faktor penting dalam mendorong kesejahteraan sosial dan menekan angka kemiskinan serta stunting (Puspitasari & Nurjanah, 2024). Menurut FAO (2023), ketahanan pangan mencakup dimensi ketersediaan, akses, pemanfaatan, dan stabilitas pangan yang harus berjalan secara seimbang untuk mencapai sistem pangan yang berkelanjutan. Dalam konteks ini, Desa Kotesan yang terletak di Kecamatan Prambanan, Kabupaten Klaten, Jawa Tengah, memiliki potensi besar untuk mendukung penguatan ketahanan pangan lokal karena ditunjang oleh hasil pertanian yang melimpah. Kondisi ini selaras dengan pernyataan Rahayu dan Suryani (2023) bahwa wilayah pedesaan berperan strategis sebagai basis produksi pangan nasional, terutama jika didukung oleh modal sosial masyarakat seperti kelompok wanita tani (KWT) yang aktif dalam kegiatan pertanian berkelanjutan.

Meskipun memiliki potensi besar, pemanfaatan sumber daya pertanian di Desa Kotesan belum optimal. Sebagian besar hasil pertanian masih dijual dalam bentuk mentah tanpa melalui pengolahan pascapanen, sehingga nilai tambah ekonominya rendah (Putri & Handayani, 2024). Minimnya inovasi pangan lokal juga disebabkan oleh keterbatasan akses teknologi dan keterampilan pengolahan yang dimiliki masyarakat pedesaan (Andriani et al., 2023). Rendahnya tingkat pengetahuan mengenai pentingnya diversifikasi pangan turut menyebabkan pola konsumsi masyarakat cenderung monoton dan bergantung pada satu jenis bahan pangan pokok. Padahal, diversifikasi pangan merupakan strategi penting dalam mewujudkan konsumsi pangan beragam, bergizi, seimbang, dan aman (B2SA) sebagaimana diamanatkan dalam *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2015 tentang Ketahanan Pangan dan Gizi*. Dewan Ketahanan Pangan (2006) juga menegaskan bahwa ketahanan pangan rumah tangga adalah fondasi utama ketahanan pangan nasional, karena

keberlanjutan sistem pangan dimulai dari kemampuan keluarga dalam menyediakan pangan bergizi seimbang.

Menjawab tantangan tersebut, mahasiswa Universitas Sebelas Maret (UNS) melalui kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) menginisiasi program *Edukasi Diversifikasi Pangan dan Workshop Pembuatan Nugget Lele serta Edukasi Ketahanan Pangan Lokal dan Pengenalan Makanan Lokal Berupa Pudding Singkong*. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, mengenai pentingnya diversifikasi pangan serta memberikan keterampilan dalam mengolah hasil lokal menjadi produk bergizi dan bernilai jual tinggi (Yuliana & Dewi, 2024). Pemilihan ikan lele dan singkong sebagai bahan utama didasarkan pada ketersediaan melimpah, kemudahan budidaya, dan potensi pengembangannya sebagai produk unggulan desa (Nasution et al., 2023). Melalui kegiatan edukasi dan pelatihan ini, diharapkan masyarakat tidak hanya memahami konsep ketahanan pangan mandiri, tetapi juga mampu mengimplementasikannya dalam kehidupan sehari-hari. Inovasi produk olahan seperti nugget lele dan pudding singkong juga dapat membuka peluang ekonomi kreatif berbasis pangan lokal, sekaligus memperkuat ketahanan pangan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat desa (Arisanti et al., 2024).

Penelitian ini memiliki kebaruan karena berfokus pada penguatan ketahanan pangan melalui pendekatan *edukasi dan inovasi pangan lokal berbasis komunitas* di Desa Kotesan, yang belum banyak dikaji dalam konteks implementatif di tingkat rumah tangga pedesaan. Sebagian besar penelitian terdahulu menyoroti ketahanan pangan dari aspek produksi atau distribusi, sedangkan penelitian ini menekankan pada dimensi *kapasitas masyarakat* dalam mengelola dan mengonsumsi pangan lokal secara berkelanjutan (Handoko & Santosa, 2024). Urgensi penelitian ini terletak pada kontribusinya terhadap pencapaian *Sustainable Development Goals* (SDGs) poin 2, yaitu *Zero Hunger*, dengan memberdayakan masyarakat desa agar mampu mengembangkan diversifikasi pangan dan mengurangi ketergantungan terhadap bahan pangan impor (FAO, 2023; Puspitasari & Nurjanah, 2024). Temuan penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar bagi pemerintah daerah dan lembaga pendidikan dalam merancang program pemberdayaan masyarakat berbasis pangan lokal yang berkelanjutan.

Metodologi

Kegiatan dilaksanakan di Balai Desa Kotesan, Kecamatan Prambanan, Kabupaten Klaten, Jawa Tengah, selama periode kuliah kerja nyata (KKN) pada bulan Juli–Agustus 2025. Sasaran kegiatan adalah masyarakat Desa Kotesan, khususnya ibu rumah tangga. Kelompok sasaran ini dipilih karena memiliki peran strategis dalam pengelolaan pangan keluarga.

Kegiatan dilakukan melalui tiga tahapan, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Pada tahap persiapan, tim melakukan observasi lapangan untuk mengidentifikasi potensi dan permasalahan terkait pengelolaan pangan lokal, kemudian berkoordinasi dengan dosen pembimbing, perangkat desa serta KWT setempat. Selanjutnya, tim menyusun materi edukasi tentang diversifikasi pangan dan ketahanan pangan lokal serta menyiapkan bahan dan peralatan untuk praktik pembuatan produk olahan, yaitu nugget lele dan pudding singkong.

Tahap pelaksanaan dimulai dengan edukasi mengenai konsep diversifikasi pangan serta pentingnya ketahanan pangan lokal. Penyampaian materi dilakukan secara interaktif dengan leaflet sebagai media pendukung untuk memudahkan audiens dalam memahami materi. Kegiatan dilanjutkan dengan workshop pembuatan nugget lele, di mana peserta

dilibatkan secara langsung mulai dari persiapan bahan hingga penyajian. Selain itu, masyarakat juga diperkenalkan pada olahan pangan alternatif berupa pudding singkong sebagai bentuk diversifikasi konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal yang mudah diperoleh dan terjangkau. Tahap terakhir adalah evaluasi, yang dilakukan dengan mengamati partisipasi masyarakat selama kegiatan serta menilai pemahaman melalui sesi tanya-jawab. Selain itu, respon dan testimoni peserta juga digunakan untuk menilai kebermanfaatan kegiatan sekaligus mengukur potensi penerapan diversifikasi pangan di kehidupan sehari-hari.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan KKN yang dilaksanakan di Desa Kotesan berfokus pada upaya mendukung ketahanan pangan melalui diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal. Program utama meliputi edukasi mengenai diversifikasi pangan dan ketahanan pangan lokal serta workshop pengolahan pangan berupa nugget lele dan pudding singkong yang diintegrasikan dalam program B2SA yang sedang dijalankan di desa (dalam kegiatan Bimbingan Teknis B2SA juga dikembangkan varian menu lain, seperti sup ayam kampung).

Hasil kegiatan menunjukkan tingkat partisipasi masyarakat yang tinggi, khususnya dari kelompok ibu rumah tangga dan kelompok wanita tani (KWT). Peserta aktif mengikuti sesi edukasi diversifikasi pangan dan ketahanan pangan lokal. Materi yang disampaikan mampu meningkatkan pemahaman peserta mengenai pentingnya pemanfaatan bahan pangan alternatif sebagai upaya dalam mendukung ketahanan pangan di tingkat keluarga. Pada sesi praktik, masyarakat berhasil membuat produk olahan nugget lele dan pudding singkong. Produk olahan tersebut menunjukkan bahwa bahan pangan lokal yang sederhana dapat diolah menjadi makanan bergizi, menarik serta bernilai ekonomis. Nugget lele, misalnya, menjadi alternatif inovatif dalam mengolah ikan agar lebih disukai anak-anak. Pengolahan ikan lele dalam bentuk nugget diharapkan dapat meningkatkan minat konsumsi ikan pada anak, mengingat ikan mengandung DHA yang penting untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan otak (Fitriani dkk., 2019). Selain itu, nugget lele juga memiliki prospek sebagai produk frozen food rumahan karena teknik pengolahannya relatif sederhana, bahan bakunya mudah didapat serta memiliki umur simpan yang cukup lama. Sementara itu, pudding singkong memberikan nilai tambah singkong yang ketersediaannya melimpah. Produk ini tidak hanya menjadi alternatif pangan pokok, tetapi juga dapat dikembangkan sebagai camilan sehat yang ramah bagi segala kalangan masyarakat.

Dari sisi ketahanan pangan, kegiatan ini berkontribusi pada peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai prinsip diversifikasi pangan. Peserta mengakui bahwa sebelum kegiatan berlangsung, pola konsumsi keluarga masih cenderung monoton dan bergantung pada bahan pokok tertentu. Melalui pelatihan ini, masyarakat diharapkan terdorong untuk memanfaatkan berbagai sumber daya pangan lokal dalam menu sehari-hari dengan variasi olahan yang lebih kreatif. Selain itu, adanya praktik langsung memungkinkan peserta menguasai keterampilan baru yang bisa diterapkan tidak hanya untuk konsumsi keluarga, tetapi juga sebagai peluang usaha. Upaya ini sejalan dengan kebijakan nasional sebagaimana tertuang dalam Peraturan Presiden (Perpres) No. 22 Tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal, yang bertujuan memfasilitasi dan mendorong terwujudnya pola konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang, dan aman (B2SA) (Hardono, 2014). Dengan demikian, kegiatan diversifikasi pangan yang dilakukan di Desa Kotesan bukan hanya relevan dengan kebutuhan lokal, melainkan juga mendukung agenda pemerintah dalam mewujudkan ketahanan pangan melalui pencapaian skor Pola Pangan Harapan (PPH) yang lebih baik.

Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa pendekatan edukasi yang dipadukan dengan praktik secara langsung lebih efektif dibandingkan hanya sebatas pemberian materi. Hal ini terlihat dari antusiasme peserta saat mencoba mengolah sendiri bahan pangan yang

disediakan. Lebih jauh, kegiatan diversifikasi pangan ini juga selaras dengan program pemerintah terkait pemenuhan gizi seimbang dan pengentasan stunting. Tantangan yang masih perlu diperhatikan adalah keterbatasan modal dan keterampilan manajemen usaha bagi masyarakat yang ingin mengembangkan produk olahan pangan lokal secara berkelanjutan. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan lanjutan, baik dari pemerintah desa maupun lembaga terkait dalam keberjalanan program.

Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang ketahanan pangan lokal, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru yang dapat mendukung pengentasan kemiskinan di Desa Kotesan. Inovasi produk pangan berbasis sumber daya lokal terbukti mampu diterima dengan baik oleh masyarakat, sekaligus berpotensi menjadi suatu langkah menuju ketahanan pangan mandiri bagi Desa Kotesan. Lebih jauh lagi, program ini sekaligus mendukung pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs), khususnya poin “No Poverty” (Tanpa Kemiskinan) dan “Zero Hunger” (Tanpa Kelaparan). Kegiatan KKN di Desa Kotesan tidak hanya berkontribusi pada peningkatan kapasitas masyarakat, tetapi juga sejalan dengan agenda pembangunan global untuk mewujudkan kesejahteraan masyarakat yang inklusif dan berkelanjutan.

Simpulan

Kegiatan KKN yang dilaksanakan di Desa Kotesan menunjukkan bahwa diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal dapat menjadi strategi efektif dalam mendukung ketahanan pangan masyarakat. Program edukasi dan workshop pengolahan pangan yang dilaksanakan berhasil meningkatkan pemahaman serta keterampilan masyarakat, terutama ibu rumah tangga sebagai ujung tombak keluarga dalam pemenuhan kebutuhan pangan bagi keluarga. Melalui praktik langsung, masyarakat mampu mengolah bahan pangan lokal sederhana menjadi produk bergizi, menarik serta bernilai ekonomis. Selain memperkuat ketahanan pangan rumah tangga, inovasi produk ini juga membuka peluang usaha baru yang relevan dengan potensi desa. Dengan demikian, kegiatan KKN ini tidak hanya mendukung program pemerintah terkait gizi seimbang dan penganekaragaman konsumsi pangan B2SA, tetapi juga sejalan dengan pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs), khususnya poin “No Poverty” (Tanpa Kemiskinan) dan “Zero Hunger” (Tanpa Kelaparan).

Daftar Pustaka

- Andriani, S., Wibowo, A., & Lestari, M. (2023). Penguatan inovasi pangan lokal melalui pelatihan pengolahan hasil pertanian desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Agro*, 8(2), 45–55.
- Arisanti, D., Widodo, R., & Kusuma, H. (2024). Pengembangan ekonomi kreatif berbasis pangan lokal sebagai upaya peningkatan ketahanan pangan desa. *Jurnal Pemberdayaan dan Ketahanan Pangan Indonesia*, 5(1), 77–89.
- Chaireni, R., Agustanto, D., Wahyu, R. A., & Nainggolan, P. (2020). Ketahanan pangan berkelanjutan. *Jurnal Kependudukan dan Pembangunan Lingkungan*, 2, 23–32.
- Chaireni, R., Suryaningsih, D., & Nurhadi, A. (2020). Ketahanan pangan dan tantangan ketersediaan pangan di Indonesia. *Jurnal Ketahanan Nasional*, 26(1), 65–78.
- Dewan Ketahanan Pangan. (2006). Kebijakan umum ketahanan pangan 2006–2009. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(1), 57–63.
- Dewan Ketahanan Pangan. (2006). *Kebijakan umum ketahanan pangan nasional*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- FAO. (2023). *The state of food security and nutrition in the world 2023*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Fitriani, F., Imaniska, U., Faustiari, I. L., & Mudjihartik, E. (2019). Pelatihan pengolahan nugget lele bagi masyarakat Desa Gelang Sidoarjo. *Abadimas Adi Buana*, 3(1), 17–20.

- Handoko, T., & Santosa, R. (2024). Diversifikasi pangan rumah tangga sebagai strategi ketahanan pangan berkelanjutan di Indonesia. *Jurnal Ketahanan Pangan dan Gizi Nasional*, 10(2), 101-114.
- Hardono, G. S. (2014). *Strategi pengembangan diversifikasi pangan lokal*. Pusat Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian.
- Nasution, L. M., Sari, D. F., & Pratama, R. (2023). Optimalisasi komoditas lokal dalam mendukung kemandirian pangan desa. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 12(3), 211-222.
- Putri, A. D., & Handayani, N. (2024). Nilai tambah hasil pertanian melalui inovasi pascapanen di pedesaan. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan Indonesia*, 6(1), 88-97.
- Puspitasari, D., & Nurjanah, S. (2024). Ketahanan pangan dan pencegahan stunting melalui pemberdayaan masyarakat desa. *Jurnal Gizi dan Pangan Berkelanjutan*, 9(2), 133-145.
- Rahayu, S., & Suryani, F. (2023). Potensi pedesaan dalam penguatan ketahanan pangan berbasis masyarakat. *Jurnal Sosioagrikultura Indonesia*, 5(1), 22-34.
- Yuliana, M., & Dewi, L. (2024). Edukasi diversifikasi pangan berbasis bahan lokal untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat desa. *Jurnal Pengabdian dan Ketahanan Pangan*, 4(2), 120-131.