

ISBN 978-602-18810-0-2



PROSIDING SEMINAR NASIONAL FAKULTAS AGROINDUSTRI

**MEMBANGUN KETAHANAN PANGAN
BERBASIS KEARIFAN LOKAL
UNTUK MENOPANG
PEREKONOMIAN RAKYAT**

YOGYAKARTA, 12 September 2012



UNIVERSITAS
MERCU BUANA
YOGYAKARTA

Tim Penyunting:

Ch. Wariyah, F. Didiet Heru Swasono, Bambang Nugroho,
Wisnu Adi Yulianto, Sri Hartati Candra Dewi, Sonita Rosningsih,
Wafit Dinarto, Fx. Suwarta, Agus Slamet.

**FAKULTAS AGROINDUSTRI
UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA
YOGYAKARTA**



ISBN 978-602-18810-0-2

PROSIDING SEMINAR NASIONAL
FAKULTAS AGROINDUSTRI

**MEMBANGUN KETAHANAN PANGAN
BERBASIS KEARIFAN LOKAL UNTUK MENOPANG
PEREKONOMIAN RAKYAT**

Yogyakarta, 12 September 2012

Tim Penyunting:

**Ch. Wariyah
F. Didiet Heru Swasono
Bambang Nugroho
Wisnu Adi Yulianto
Sri Hartati Candra Dewi
Sonita Rosningsih
Wafit Dinarto
Fx. Suwarta
Agus Slamet**

Fakultas Agroindustri
Universitas Mercu Buana Yogyakarta

KATA PENGANTAR

Seminar Nasional Fakultas Agroindustri bekerjasama dengan Pusat Studi Ketahanan Pangan, Universitas Mercu Buana Yogyakarta tahun 2012, diselenggarakan di Gedung Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Penyelenggaraan Seminar Nasional ini mengambil tema **“Membangun Ketahanan Pangan Berbasis Kearifan Lokal Untuk Menopang Perekonomian Rakyat”**. Adapun tujuan Seminar ini adalah :

1. Mengetahui arah kebijakan dan strategi dalam mewujudkan ketahanan pangan nasional.
2. Mengetahui implementasi, kendala dan masalah dari pembangunan ketahanan pangan nasional.
3. Mengkomunikasikan dan menyebarkan informasi, pengetahuan, dan teknologi hasil-hasil penelitian, telaah pustaka dan praktek kegiatan yang berkaitan dengan usaha mewujudkan ketahanan pangan berbasis kearifan lokal meliputi aspek produksi, konsumsi, distribusi, dan sosial budaya.

Seminar Nasional ini diselenggarakan selama satu hari, yang dibagi menjadi : Sesi Presentasi *Keynote Speech* (Badan Ketahanan Pangan, Kementrian Pertanian RI), Sesi Presentasi Makalah Utama (Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan DIY, Perguruan Tinggi dan Kelompok Tani/LSM), dan Sesi Presentasi Makalah dan atau Poster Penunjang berasal dari berbagai lembaga terkait (Perguruan Tinggi maupun Lembaga/Balai Penelitian Pertanian), yang terbagi dalam 3 bidang kajian yaitu :

1. Kebijakan Pemerintah dalam pengembangan agroindustri berbasis pangan lokal dan sosial ekonomi kerakyatan.
2. Sarana produksi dan teknologi budidaya berbasis sumberdaya lokal.
3. Pengembangan produk pangan berbasis sumberdaya lokal.

Peserta Seminar Nasional terdiri dari Dosen/Peneliti/Mahasiswa/Guru SMK Pertanian, Birokrat yang terkait dengan sektor pertanian, Pengusaha yang terkait dengan sektor pertanian, Asosiasi profesi : PATPI, PERAGI, PERIPI, ISPI, APTA, MAFI, Lembaga Swadaya Masyarakat dan Petani/Kelompok Tani.

Dari hasil seminar ini diharapkan mampu memberikan wawasan tentang usaha-usaha yang harus dilakukan dalam membangun ketahanan pangan berbasis kearifan lokal untuk menopang perekonomian rakyat.

Ketua Panitia,

Dr. Ir. Sri Hartati Candra Dewi, M.Si

DAFTAS ISI

	Hal
Halaman Judul.....	i
Halaman muka dalam.....	ii
Kata Pengantar.....	iii
Daftar Isi.....	iv-xiii

MAKALAH UTAMA

1. MEMBANGUN KETAHANAN PANGAN BERBASIS KEARIFAN LOKAL UNTUK MENOPANG PEREKONOMIAN RAKYAT (Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi DIY)	1-16
2. MENGEMBANGKAN SISTEM PANGAN KOMUNITAS , P. Sarijo (Direktur InProSuLA, Koordinator Masyarakat Sipil Peduli Pangan Nusantara, Anggota Pokja Ahli DKP Pusat dan Provinsi DIY)	17-19
3. PERAN PERGURUAN TINGGI DALAM Mendukung Kebijakan Pemerintah untuk Meningkatkan Diversifikasi Pangan Berbasis Pangan Lokal , Chatarina Wariyah (Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Mercu Buana Yogyakarta).....	20-27

MAKALAH PENUNJANG

BKI-1

**KONTRIBUSI DAN KINERJA PERAN PEREMPUAN DALAM KEGIATAN
EKONOMI USAHA KECIL SALE PISANG** (Contribution and Women Role
Performance in Dried Bananas Small Business)

Siti Homzah¹ dan Munandar Sulaeman^{1 *} (Laboratorium Sosiologi dan Penyuluhan
Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran).....

28-35

BKI-2

**PERAN KELEMBAGAAN RUMAHTANGGA DI PERDESAAN DALAM PERUBAHAN POLA
KONSUMSI PANGAN LOKAL UNTUK KETAHANAN PANGAN DI
PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA** (*Role of Village Household Institutional
to Change the Local Food Consumption Pattern for Food Security In DIY Province*)

Budi Widayanto¹⁾ dan Nanik Dara Senjawati²⁾

¹⁾ ²⁾Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian,
Universitas Pembangunan "Veteran" Yogyakarta.....

36-40

BKI-3

**PENGEMBANGAN USAHA PENGOLAHAN BAHAN PANGAN LOKAL
DI JOGJAKARTA** (THE DEVELOPMENT OF LOCAL FOOD PROCESSING BUSINESS IN
JOGJAKARTA)

Antik Suprihanti (Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian UPN "Veteran" Yogyakarta).....

41-45

BKI-4

**STRATEGI PENGEMBANGAN AGROINDUSTRI BERBAHAN GARUT DALAM
MENDUKUNG KETAHANAN PANGAN DI DESA KAMAL
KECAMATAN ARJASA KABUPATEN JEMBER**

Najmah Faizah (Dinas Pertanian Kabupaten Jember).....

46-49

**PERAN PERGURUAN TINGGI DALAM MENDUKUNG KEBIJAKAN PEMERINTAH
UNTUK MENINGKATKAN DIVERSIFIKASI PANGAN BERBASIS PANGAN LOKAL**



Oleh :

Chatarina Wariyah

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA**

**Disampaikan dalam Seminar Nasional Membangun Ketahanan Pangan Berbasis
Kearifan Lokal Untuk Menopang Perekonomian Rakyat**

**Kerjasama
FAKULTAS AGROINDUSTRI
dan
PUSAT STUDI KETAHAHAN PANGAN
UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA**

12 September 2012

I. PENDAHULUAN

Penganekaragaman konsumsi pangan merupakan upaya untuk menetapkan atau membudayakan pola konsumsi pangan yang beragam, bergizi, berimbang dan aman dalam jumlah dan komposisi yang cukup guna memenuhi kebutuhan gizi untuk mendukung hidup sehat dan aktif (Anonim, 2010). Indikator untuk mengukur angka keanekaragaman dan konsumsi pangan masyarakat adalah dengan skor pola pangan harapan (PPH). Saat ini skor PPH nasional baru tercapai 77,30 (BKP, 2011) dan di DIY skor PPH 78,30 (BKPP DIY, 2011), padahal diharapkan pada tahun 2015 skor PPH mencapai 95.

Penganekaragaman konsumsi pangan akan memberikan dorongan insentif pada penyediaan produk pangan yang lebih beragam dan aman untuk dikonsumsi, terutama produk pangan berbasis sumber daya lokal. Dari sisi aktivitas produksi, penganekaragaman konsumsi pangan akan mendorong pengembangan berbagai ragam sumber pangan, baik sumber karbohidrat, protein, lemak dan zat gizi mikro. Selain itu akan dapat menumbuhkan beragam usaha pengolahan pangan usaha rumah tangga kecil, menengah dan bahkan usaha besar.

Selama ini upaya penganekaragaman konsumsi pangan telah dilaksanakan oleh pemerintah dengan berbagai program berlandaskan pada Peraturan Presiden Nomor 22 Tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal dan Permentan No.43 Tahun 2009 tentang Gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Pangan Lokal, namun masih ditemui permasalahan. Kendala yang dihadapi dalam diversifikasi adalah beras sebagai makanan pokok masih merupakan komoditi superior yang tersedia dalam jumlah banyak dengan harga yang relatif murah, kualitas pangan masih kurang yang hanya didominasi karbohidrat, teknologi pengolahan dan promosi pangan non beras yang kurang serta adanya konsep belum makan kalau belum “makan nasi” (Anonim, 2012). Keadaan ini yang mengakibatkan masih rendahnya tingkat diversifikasi pangan yang tercermin dari belum tercapainya skor Pola Pangan Harapan yang saat ini secara nasional 77,30 dari target 95 pada tahun 2015. Menurut Hardinsyah (2007), faktor-faktor yang merupakan determinan keragaman konsumsi pangan antara lain pengetahuan gizi, daya beli pangan, waktu yang tersedia untuk pengelolaan pangan, preferensi pangan dan ketersediaan pangan lokal.

Perguruan tinggi sebagai bagian dari pelaku diversifikasi, memiliki tanggungjawab untuk terlibat dalam upaya meningkatkan kualitas hidup masyarakat terutama di bidang pengembangan pola konsumsi pangan berbasis pangan lokal. Upaya tersebut dapat dilakukan melalui kegiatan Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Namun agar kegiatan tersebut dapat mengarahkan pada mutu, dan gizi berimbang serta mencapai sasaran, beberapa pertimbangan yang harus diperhatikan dalam diversifikasi pangan bagi masyarakat adalah bahwa produk pangan yang

dikembangkan haruslah mudah didapat untuk pemenuhan kebutuhan sehari-hari, tersedia dalam aneka ragam, mudah dikonsumsi atau diolah lebih lanjut, sesuai selera atau keinginan, harga terjangkau dan memiliki keunggulan, khususnya dalam memelihara kesehatan. Oleh karena itu beberapa strategi yang perlu dilakukan untuk meningkatkan konsumsi pangan lokal adalah melakukan inovasi teknologi pengolahan pangan, memperkaya produk pangan olahan yang sudah ada agar masyarakat memiliki pilihan yang banyak dalam pemenuhan kebutuhan asupan pangan, menciptakan pangan olahan baru yang memiliki keunggulan dengan tampilan yang menarik, mudah dikonsumsi, sifat inderawi yang dapat diterima dan harga terjangkau.

Di bidang pendidikan, beberapa mata kuliah dalam kurikulum perguruan tinggi, khususnya di Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana, telah terdapat beberapa mata kuliah yang mendukung program pemerintah untuk meningkatkan diversifikasi pangan berbasis pangan lokal. Demikian pula kegiatan penelitian yang dilakukan dosen maupun mahasiswa diarahkan untuk mengembangkan produk berbasis pangan lokal. Hal tersebut sesuai dengan *roadmap* penelitian di Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Diseminasi hasil penelitian pada umumnya dilakukan melalui seminar, publikasi di media masa maupun jurnal ilmiah serta diimplementasikan pada masyarakat melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan dan penyuluhan tentang cara pengolahan pangan dan diversifikasi produk pangan berbasis pangan lokal. Oleh karena itu penting untuk mengevaluasi peran Perguruan Tinggi dalam mendukung kebijakan pemerintah untuk meningkatkan diversifikasi pangan berbasis pangan lokal.

II. Penganekaragaman Konsumsi Pangan

Penganekaragaman konsumsi pangan adalah beranekaragamnya jenis pangan yang dikonsumsi penduduk mencakup pangan sumber energi, protein dan zat gizi lainnya, dalam bentuk bahan mentah maupun pangan olahan sehingga dapat memenuhi kebutuhan pangan penduduk baik kuantitas maupun kualitas (Anonim, 2010). Penganekaragaman pangan untuk pengembangan pola konsumsi pangan, dapat berasal dari bahan pangan pokok dan semua bahan pangan lain yang dikonsumsi masyarakat, termasuk lauk pauk, sayuran, buah-buahan dan makanan kudapan, berbasis pada kondisi dan potensi daerah/wilayah. Penganekaragaman pangan lebih ditujukan kepada aspek gizi, sehingga keanekaragaman pangan bukan hanya makanan pokok saja, tetapi juga bahan pangan lainnya.

Untuk meningkatkan ketahanan pangan yang berkelanjutan, penganekaragaman konsumsi pangan diarahkan pada sumber daya lokal sebagai sumber karbohidrat, protein

serta lemak,. Pangan lokal adalah pangan yang diproduksi setempat (satu wilayah/daerah) untuk tujuan ekonomi dan atau konsumsi.. Saat ini pola pangan lokal seperti ditinggalkan dan pola konsumsi pangan beralih ke pola beras dan pola mie. Kualitas pangan rendah dan didominasi sumber karbohidrat dari padi-padian. Keadaan ini mengakibatkan konsumsi beras per kapita meningkat dan saat ini mencapai 139,15 kapita/tahun (BKP, 2010). Oleh karena itu diversifikasi pangan berbasis pangan lokal sumber karbohidrat seperti umbi-umbian dapat dipakai sebagai alternatif untuk mengurangi ketergantungan pada beras, sehingga dapat meningkatkan ketahanan pangan nasional.

Selain meningkatkan ketahanan pangan, penganekaragaman konsumsi pangan juga mampu meningkatkan kualitas gizi masyarakat, karena pada hakekatnya tidak ada satupun jenis pangan yang mempunyai kandungan gizi yang lengkap dan cukup dalam jumlah jenisnya, sehingga semakin beragam dan seimbang komposisi pangan yang dikonsumsi semakin baik kualitas gizinya. Keberhasilan upaya diversifikasi baik di bidang produksi, penyediaan dan konsumsi pangan penduduk diukur dengan satu parameter yang dapat digunakan untuk menilai tingkat keanekaragaman pangan adalah Pola Pangan Harapan (PPH). Pola Pangan Harapan (PPH) adalah komposisi/susunan pangan atau kelompok pangan yang didasarkan pada kontribusi energinya baik mutlak maupun relatif, yang memenuhi kebutuhan gizi secara kuantitas, kualitas maupun keragamannya dengan mempertimbangkan aspek sosial, ekonomi, budaya, agama dan cita rasa (Anonim, 2007). Dengan PPH diketahui tidak hanya pemenuhan kecukupan gizi tetapi sekaligus juga mempertimbangkan keseimbangan gizi dan dengan pendekatan PPH dapat dinilai mutu pangan penduduk berdasarkan skor pangan. Skor mutu pangan adalah ukuran kualitas/mutu bahan pangan yang didasarkan pada kontribusi energi setiap kelompok pangan dikalikan dengan bobot/*rating*. Semakin tinggi skor pangan, maka semakin beragam dan semakin baik komposisinya.

III. Tri Dharma Perguruan Tinggi dan Upaya Percepatan Diversifikasi Pangan Berbasis Pangan Lokal

Perguruan tinggi sebagai lembaga pendidikan dan pelaku diversifikasi pangan memiliki peran penting dalam upaya percepatan diversifikasi pangan berbasis pangan lokal yang mengarah ke pola yang beragam, bergizi dan berimbang untuk mencapai pola pangan sesuai harapan. Kegiatan tersebut terutama dilaksanakan melalui kegiatan pendidikan, penelitian maupun pengabdian kepada masyarakat. Upaya meningkatkan diversifikasi pangan berbasis pangan lokal dilakukan dengan cara mengembangkan teknologi pengolahan untuk meningkatkan potensi sumber daya lokal dengan tujuan untuk pengawetan, penanganan pasca panen, penganekaragaman pangan, meningkatkan mutu

(nilai gizi), produktivitas, nilai tambah, daya saing dan memperluas jangkauan pasar serta untuk pemenuhan kebutuhan sehari-hari bagi masyarakat.

Pada Tahun 2010 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Mercu Buana Yogyakarta (LPPM UMBY), melalui Fakultas Agroindustri telah melakukan survei untuk mengetahui aktivitas Program Studi Teknologi Hasil Pertanian di DIY dalam mendukung diversifikasi pangan berbasis pangan lokal. Dan hasilnya menunjukkan bahwa upaya percepatan diversifikasi secara tidak langsung telah terkait dalam kurikulum Program Studi, sehingga kegiatan tersebut secara sistematis dilaksanakan selama proses pembelajaran. Seperti yang terdapat di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Mercu Buana Yogyakarta, maupun perguruan tinggi lain seperti di Universitas Gadjah Mada, Universitas Widya Mataram, Institut Pertanian (Instiper) dan Institut Pertanian (INTAN). Dalam kurikulum terdapat beberapa mata kuliah tentang teknologi pengolahan produk yang berasal dari sumber nabati seperti: umbi-umbian, kacang-kacangan dan sereal, serta produk hewani seperti: ikan, telur dan daging. Upaya untuk mempercepat diversifikasi pangan ditekankan dengan memberi tugas mandiri/kelompok untuk melatih mahasiswa melakukan uji coba pengolahan makanan berbasis pangan lokal. Di INTAN mahasiswa diberikan wawasan tentang pengembangan produk pangan berbasis pangan lokal seperti pembuatan donat dan bakpao umbi ungu, *stick cassava*, talam jagung, polenta dan berbagai kudapan dari labu kuning (sumber: Pusat Studi Makanan Tradisional, INTAN). Di Universitas Mercu Buana Yogyakarta, pada beberapa mata kuliah berbasis kewirausahaan seperti Kuliah Lapang, *Product Development* dan beberapa mata kuliah pilihan, mahasiswa diwajibkan membuat produk dengan basis pangan lokal seperti *banana leather*, *cake* maupun *cookies* dari umbi-umbian. Sering pula dilakukan lomba pengolahan makanan dengan bahan lokal seperti dari bahan dasar ubi kayu, jagung serta pisang (sumber: data Program Studi THP UMBY).

Di bidang penelitian juga dilakukan upaya percepatan diversifikasi pangan, dengan mengarahkan penelitian sesuai *roadmap* penelitian di UMBY untuk mengembangkan produk berbasis pangan lokal dan pangan fungsional, seperti mi instan dengan bahan dasar ubi jalar, pengolahan yoghurt susu kedelai dan sojun berbahan dasar pati umbi-umbian, beras analog dari umbi garut, kimpul, beras jagung berprotein tinggi (sumber : data Program Studi THP dan LPPM UMBY). Di INTAN telah dilakukan penelitian tentang pembuatan tepung pisang, roti tawar berbahan dasar labu kuning, dan hasil penelitian tersebut telah disosialisasikan melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Hal serupa juga dilakukan di Universitas Widya Mataram Yogyakarta. Tugas akhir mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Mataram diarahkan pada pangan lokal seperti umbi-umbian (hasil diskusi dengan Dekan dan KaProdi THP Universitas Widya Mataram Yogyakarta), dan pada Fakultas Teknologi Pertanian Instiper hal serupa juga banyak dilakukan. Di Fakultas

Teknologi Pertanian UGM, khususnya di Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian telah dilakukan penelitian tentang berbagai tepung ubi dan umbi (singkong, mocaf, ganyong, ubi jalar kuning/ungu, garut, gadung, gembili, kleci, uwi) serta pengolahan produknya (soun, bolu, mie, roti, puding dan sebagainya). Hasilnya menunjukkan akseptabilitas yang tinggi terhadap produk ubi dan umbi yang telah disubstitusikan pada berbagai produk tersebut (sumber :PKMT UGM).

Diseminasi dan sosialisasi hasil penelitian dilakukan dengan publikasi di media massa, jurnal ilmiah, pertemuan ilmiah dan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk penyuluhan, pelatihan dan praktek pengolahan produk pangan. Pelatihan pada umumnya dilakukan di daerah pedesaan, karena bahan baku diversifikasi banyak terdapat di pedesaan seperti umbi-umbian sebagai sumber karbohidrat dan kacang-kacangan sebagai sumber protein dan lemak. Dipandang bahwa kelompok masyarakat pedesaan tersebutlah yang potensial untuk membangun ketahanan pangan berbasis pangan lokal. Dengan memberikan pengetahuan tentang diversifikasi pangan, dan teknologi pengolahan pangan lokal. sehingga terjadi diversifikasi konsumsi pangan, untuk mengurangi ketergantungan terhadap beras sebagai satu-satunya sumber karbohidrat dan konsumsi pangan sumber protein, lemak, vitamin dan mineral lebih beraneka ragam, sehingga terjadi peningkatan gizi pada masyarakat.

Sosialisasi yang dilakukan dalam beberapa program pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan di LPPM UMBY antara lain : pelatihan tentang pembuatan beras jagung berprotein tinggi dari di desa Munthuk, Dlingo, Bantul, pelatihan pembuatan emping garut di desa Depok, Gilangharjo, Pandak Bantul, teknologi pengolahan berbagai produk pisang dan cara pengemasannya di Panjatan, Kulon Progo dan masih banyak lagi.

Hasil kegiatan tersebut dapat meningkatkan pengetahuan tentang pentingnya gizi dalam makanan dan teknologi pengolahan pangan, sehingga berdampak meningkatnya keragaman konsumsi pangan, baik mahasiswa maupun masyarakat. Hasil survei menunjukkan skor PPH mahasiswa yang diasumsikan telah mendapatkan pengetahuan tentang gizi dan mutu pangan, skor PPH nya tinggi yaitu 87,10 (mahasiswa) dan 82,59 (masyarakat sekitar kampus) (Chatarina Wariyah dkk., 2010). Data tahun 2010 menunjukkan skor PPH nasional adalah 75,70 dan skor PPH DIY 77,88. Konsumsi umbi-umbian sebagai sumber karbohidrat alternatif masih di bawah anjuran dalam PPH, namun cukup tinggi apabila dibandingkan dengan konsumsi umbi-umbian rata-rata nasional. Jenis umbi yang disukai adalah singkong dan ubi jalar. Konsumsi protein cukup tinggi dan sumber protein tidak hanya berasal dari nabati (utamanya beras) yang ditunjukkan dengan persentase protein hewani yang cukup tinggi. Hasil ini menunjukkan betapa pentingnya sosialisasi tentang pengetahuan tentang gizi dan keragaman pangan agar pola konsumsi pangan masyarakat lebih baik dan menuju skor PPH target 2012 yaitu 88,00 dan pada tahun 2015

skor PPH 95. Oleh karena itu untuk meningkatkan diversifikasi pangan berbasis pangan lokal, perlu peran yang besar dari Perguruan Tinggi melalui proses pembelajaran dan penelitian yang disosialisasikan dalam bentuk penyuluhan/pelatihan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

IV. KESIMPULAN

Dari uraian yang telah disampaikan, dapat disimpulkan bahwa dukungan perguruan tinggi dalam peningkatan diversifikasi pangan berbasis pangan lokal mutlak diperlukan. Kegiatan tersebut dapat dilaksanakan melalui Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Untuk memasyarakatkan hasil-hasil penelitian tentang diversifikasi pangan dilakukan dengan sosialisasi melalui kegiatan pelatihan/penyuluhan tentang teknologi pengolahan, pengemasan dan pemasaran dilanjutkan dengan kegiatan pendampingan terutama pada industri kecil makanan, agar tetap terjamin kegiatan pengembangan makanan berbasis pangan lokal yang berkesinambungan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2007. Rencana Aksi Nasional Pangan dan Gizi 2006-2010. Badan Perencanaan Pembangunan Nasional. Jakarta. ISBN 978-979-3764-27-6.
- Anonim. 2008. *Roadmap* Diversifikasi Pangan Jatim. BKP Jawa Timur. www.umm.ac.id. Diakses 9 September 2012.
- Anonim. 2012. Program Peningkatan Diversifikasi dan Ketahanan Pangan Masyarakat Tahun 2012. Badan Ketahanan Pangan. Kementerian Pertanian. Disampaikan dalam Rapat Kerja Pembangunan Pertanian Tahun 2012. Jakarta, 11-12 Januari 2012.
- BKPP DIY. 2010. Percepatan dengan P2KP; Penganekaragaman Pangan DIY bari 77,80. *Harian Kedaulatan Rakyat*. 29 Maret 2010.
- BKP. 2010. Konferensi Pers Diversifikasi Pangan. 17 September 2010. www.deptan.go.id. Diakses 20 Nopember 2010.
- Chatarina Wariyah, Lilis Suryani, Sri Luwihana. 2010. Peran Perguruan dalam Meningkatkan Diversifikasi Pangan. Laporan Penelitian. UMBY-BKKP Provinsi DIY. Yogyakarta.
- Hardinsyah. 2007. Review Faktor Determinan Keragaman Konsumsi Pangan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 2(2) : 55-74.

Sertifikat

No. 020/SEMNAS/F Ai/IX/2012

Diberikan kepada

Dr. Ir. Ch. Wariyah, M.P.

atas peran sertanya sebagai

PEMBICARA UTAMA

dalam Seminar Nasional

**“Membangun Ketahanan Pangan Berbasis Kearifan Lokal
Untuk Menopang Perekonomian Rakyat”**

Pada hari Rabu, 12 September 2012

FAKULTAS AGROINDUSTRI

UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA



Dekan,
Ir. Wafit Dinarto, M.Si



Ketua Panitia,
Dr. Ir. Sri Hartati Candra Dewi, M.Si