

KAJIAN RAGAM OLAHAN MAKANAN BERBASIS BAHAN PANGAN POKOK NON BERAS DI KABUPATEN BOJONEGORO

Nurika Fatmayanti

S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
nurikafatmayanti@gmail.com

Niken Purwidiani

Dosen Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya
niken_purwidiani@yahoo.co.id

Abstrak

Keragaman pangan pokok non beras di Bojonegoro menghasilkan beberapa jenis olahan makanan di masyarakat. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui: 1) jenis ragam olahan makanan berbasis bahan pangan pokok non beras; 2) faktor-faktor yang mempengaruhi keanekaragaman bahan pangan pokok non beras; 3) penerimaan masyarakat terhadap ragam olahan makanan berbasis bahan pangan pokok non beras; dan 4) keberlanjutan ragam olahan makanan berbasis bahan pangan pokok non beras.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Tempat penelitian di Kecamatan Bojonegoro, Kecamatan Trucuk, Kecamatan Kedungadem dan Kecamatan Ngasem. Pengambilan data dilakukan dengan cara wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi. subjek penelitian sebanyak 32 orang. Analisis data secara kualitatif yang meliputi reduksi data, penyajian, dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian ini adalah; 1) jenis bahan pangan pokok non beras di Kabupaten Bojonegoro adalah jagung, singkong, ketela rambat, ganyong, talas, garut, dan suweg. Bahan pangan tersebut diolah berbagai macam olahan pangan untuk makanan pokok, selingan, lauk pauk, snack dan minuman; 2) faktor-faktor yang mempengaruhi keanekaragaman pangan pokok non beras di Kabupaten Bojonegoro yaitu faktor geografis, budaya, pengetahuan ibu rumah tangga, pendapatan, pekerjaan kesehatan dan Kesukaan; 3) sejumlah 75% mengetahui atau tahu dan 25% menyatakan tidak tahu mengenai berbagai macam olahan pangan pokok non beras. Untuk tingkat kesukaan 1% tidak suka, 6% kurang suka, 19% cukup suka dan 49% suka, hal tersebut tergantung dengan selera setiap orang kebanyakan yang suka dari kalangan dewasa dan lansia yang sudah diperkenalkan dan mengkonsumsi dari kecil sedangkan untuk remaja dan anak-anak kurang menyukai 4) dan keberlanjutan sebagai konsumsi sehari-hari tergantung pada pendapatan dan faktor iklim. Upaya penerimaan setempat dengan cara diadakan lomba karya menu non beras di setiap kecamatan di Kabupaten Bojonegoro.

Kata Kunci: Bahan Pangan Pokok Non Beras, Olahan Makanan

Abstract

The variety of non-rice staple food in Bojonegoro produce some kind of processed food in the community. The purpose of this study are; 1) Many kinds of food, non rice staple food; 2) to find the factor which effected the various kinds of non rice staple food; 3) To know the society acceptance for various kinds of non rice staple food; 4) to know to the sustainability of the various kinds of non rice staple foods.

This research is a qualitative research. The place of this reserach is in Bojonegoro District, Trucuk District, Kedungadem District and Ngasem District. The data were collected by interview, observation and documentation. Respondent are about 32 people. The data analysis are qualitative include data reduction, presentation, and conclusions.

The result are; 1) Many kinds of non rice staple food like corn, cassava, sweet potatoes, canna, taro, arrowroot, and suweg. Those are processed to be many kinds of non rice staple foods, snacks, drinks, and soups. 2) the factors which give consumption effect of non rice staple food in Bojonegoro are: geographical, culture, knowledge, income, profession, health and predilection; 3) Society responces of many kinds of non rice staple food are 75% knew about the wide variety of the processed and 25% did not know because they never consumed. 75% know, and 25% did not know about the wide variety of processed foods from non-rice staple food. A level of 1% are dislike, 6% less likely, 19% quite like and 49% like, it depends on the tastes of everyone mostly likes from them adults and the elderly who have introduced and consumed since child while the adolescents and the children does not like 4) sustainability as daily consumption depends on income and climatic factors. The local efforts revenues by held competitions of non-rice food menu in Bojonegoro district.

Keywords: Non-rice staple food , and Food processed

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan setiap manusia untuk memenuhi kebutuhan energi yang diperlukan oleh tubuh setiap harinya yang bermanfaat untuk membangun dan mengganti jaringan tubuh yang rusak, mengatur proses dalam tubuh perkembangbiakan dan memberikan energi untuk berbagai kegiatan kehidupan. Masyarakat Indonesia membentuk suatu pola makan yang beragam, pola konsumsi makanan cara atau makanan yang dikonsumsi oleh suatu masyarakat secara terus menerus tanpa mengalami perubahan yang prinsip. pola makanan penduduk Indonesia terdiri dari makanan utama, selingan dan minuman. Makanan utama meliputi makanan pokok, lauk pauk dan penutup (Kristiastuti dan Ismawati 2004).

Makanan pokok adalah sumber karbohidrat bagi tubuh manusia, biasanya tidak menyediakan keseluruhan nutrisi yang dibutuhkan tubuh, karenanya biasanya dalam penyajiannya dilengkapi dengan lauk pauk atau diolah dengan bahan makanan lain untuk mencakupi nutrisi. Makanan pokok mendapat porsi terbesar dalam susunan menu yang menjadi pangan pokok masyarakat yang dikonsumsi sehari-hari.

Pangan pokok di Indonesia pada umumnya berbahan dasar beras, Selain beras bahan pangan yang mengandung sumber karbohidrat ada bahan alternatif lain yang digunakan diantaranya jagung, singkong, ubi sagu, kentang yang memiliki manfaat hampir sama dengan beras. Bahan pangan pokok di daerah tertentu dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya faktor sumber daya alam, faktor geografis, faktor budaya, faktor pengetahuan, pendapatan dan pekerjaan. (Kristiastuti dan Ismawati 2004). Sesuai dengan hasil penelitian (Margareta 2014) faktor konsumsi makanan yang berada di Desa Gunung Sereng Madura dipengaruhi oleh faktor geografis, faktor budaya, dan kesadaran masyarakat tentang pendidikan yang menghasilkan pengetahuan dan pendapatan keluarga, faktor utama yang mempengaruhi konsumsi pangan yaitu faktor geografis hal ini juga akan mempengaruhi hasil perkebunan, pertanian dan tanaman yang tumbuh di daerah tersebut.

Kabupaten Bojonegoro merupakan daerah rawan banjir setiap tahunnya, karena sering adanya banjir tanah-tanah tanaman menjadi rusak kemudian menjadi tanah kering Bojonegoro juga merupakan kawasan hutan negara yang pertaniannya terdiri dari padi, kedelai, kacang, sedangkan bahan pangan pokok non beras ada jagung, singkong, ubi. Bojonegoro memiliki beberapa wilayah yang menghasilkan beberapa olahan dari bahan pangan pokok non beras keragaman terjadi di berbagai kecamatan diantaranya di daerah Kecamatan Trucuk yang merupakan daerah sentra pangan, daerah Ngasem yang merupakan daerah kemarau karena adanya sumber minyak yang terdapat ditumbuhi

tanaman bahan non beras, daerah Kedungadem yang merupakan daerah rawan kekeringan sehingga banyak ditanami bahan pangan non beras dan di Kecamatan Bojonegoro yang juga memanfaatkan dari bahan pangan non beras.

Bahan pangan pokok non beras di Bojonegoro biasanya diolah berbagai macam olahan makanan pokok seperti nasi jagung, tiwul dan selain itu dapat diolah menjadi snack, hidangan selingan, lauk pauk/sayur maupun minuman seperti getuk, jemblem, sawut, tiwul, kripik singkong, rengginang singkong, ender-ender, blendung, ketela goreng, kolak, dadar jagung, sayur asam dan masih banyak lagi. Dari berbagai macam olahan tersebut untuk penerimaan masyarakat ternyata masyarakat di Bojonegoro ada yang masih mengenal dan tidak mengenal dari berbagai macam olahan pangan pokok non beras, kebanyakan yang masih mengenal orang dewasa dan lansia yang dulu sudah diperkenalkan dan mengkonsumsi dari kecil sedangkan untuk remaja dan anak-anak kurang mengenal dikarenakan sekarang sudah beralih mengkonsumsi beras. Sehingga untuk keberlanjutan berbagai macam olahan pangan pokok non beras agar dikenal masyarakat perlu dilakukan upaya-upaya salah satunya dengan diversifikasi makanan.

Sesuai dengan program pemerintah diversifikasi pangan pokok non beras merupakan upaya memantapkan atau membudayakan pola konsumsi pangan yang beraneka ragam dan seimbang yang dapat mendukung hidup sehat, aktif dan produktif. (Setyawan, 2015:14)

Dari latar belakang diatas untuk meningkatkan ketahanan pangan perlu dilakukan kajian meningkatkan diversifikasi bahan pangan pokok non beras tersebut yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat di Bojonegoro dalam kehidupan mendatang. maka penulis ingin mengkaji potensi-potensi yang ada di Bojonegoro salah satunya hasil produksi makanan berbahan dasar pokok non beras dengan judul “ Kajian Ragam Olahan Makanan Berbasis Bahan Pangan Pokok Non Beras Di Kabupaten Bojonegoro” dengan rumusan masalah sebagai berikut; 1) Apa saja jenis ragam olahan makanan berbasis pangan pokok non beras di Kabupaten Bojonegoro?; 2) Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi keanekaragaman bahan pangan non beras di Kabupaten Bojonegoro?; 3) Bagaimana Penerimaan masyarakat terhadap ragam olahan makanan berbasis bahan pangan pokok non beras di Kabupaten Bojonegoro?; dan 4) Bagaimana keberlanjutan ragam olahan makanan berbasis bahan pangan pokok non beras di Kabupaten Bojonegoro?

METODE

Dalam penelitian ini rancangan penelitian yang digunakan adalah jenis penelitian kualitatif. Menjelaskan fenomena-fenomena di lapangan.

Data penelitian berupa data primer dan sekunder. Data primer berupa responden atau

informan yang berjumlah 32 orang yang terdiri dari pegawai kantor ketahanan pangan, tim penggerak PKK dan masyarakat dengan kategori, dewasa, remaja, anak-anak dan lansia.

Kegiatan penelitian ini dilakukan di Kabupaten Bojonegoro terdiri di empat wilayah yaitu di Kecamatan Bojonegoro, Kecamatan Trucuk 12 km dari Kota Bojonegoro kearah Cepu, Kecamatan Ngasem 26 km dari Kota Bojonegoro kearah Nganjuk dan Kecamatan Kedungadem 40 km dari Kota Bojonegoro kearah Lamongan.

Data dikumpulkan dengan menggunakan teknik 1) observasi, 2) wawancara, 3) dokumentasi, analisis data yang digunakan yakni metode triangulasi. Keabsahan menggunakan metode triangulasi metode dan sumber data. Teknik analisis data interaksi analisis melalui proses reduksi data, penyajian dan penarikan kesimpulan (Arikunto, 2010)

Untuk data responden penerimaan masyarakat mengenai berbagai macam olahan bahan pangan pokok non beras yaitu menggunakan rumus sebagai berikut:

$$P = \frac{n}{N} \times 100\% \text{ (Arikunto, 2010:246)}$$

P= Persentase jawaban responden

n= Jumlah responden yang menjawab

N= Jumlah keseluruhan responden

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Kabupaten Bojonegoro

1. Keadaan Geografis Kabupaten Bojonegoro

Kabupaten Bojonegoro merupakan salah satu Kabupaten yang berada di Provinsi Jawa Timur. Secara astronomis Kabupaten Bojonegoro terletak pada posisi 112025' - 112009' Bujur Timur dan 6059' - 7037' Lintang Selatan.

Berdasarkan posisi geografis, Kabupaten Bojonegoro memiliki batas-batas Sebelah Selatan berbatasan dengan Kabupaten Madiun, Nganjuk dan Ngawi, sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Lamongan, sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Tuban, dan sebelah barat Sebelah Barat berbatasan Kabupaten Blora Propinsi JawaTengah. Dari data badan pusat statistik dalam angka 2014, 40,15% wilayah Bojonegoro merupakan hutan Negara, 33,31% berikutnya berupa lahan sawah. Sebanyak 19,42% merupakan tanah kering dan sisanya 0,26% adalah perkebunan dan 6,86 lain-lain.

Ragam tanam pangan di Kabupaten Bojonegoro ada padi dengan luas tanah 802528 Ha, jagung 169054 Ha, singkong 84910 Ha, ubi jalar 4995 Ha 18807 Ha, kacang tanah 2631 Ha dan kacang hijau 11647 Ha. Dan juga garut, ganyong dan iles-iles.

2. Keadaan Penduduk

Jumlah penduduk Kabupaten Bojonegoro pada tahun 2014 yaitu 1.450.889 jiwa dengan rincian laki-laki 729.989 jiwa dan perempuan 720.900 jiwa

3. Mata Pencaharian dan Agama

Mata pecaharian dikelompokn secara besar 42% petani, PNS 20%, Swasta 10% dan 19% Lain-Lain. Mayoritas masyarakat Bojonegoro beragama Islam dengan jumlah 1.440.998 jiwa, lainnya agama lain.

4. Pendidikan

Kabupaten Bojonegoro telah mempunyai 8 sarana pendidikan mulai taman kanak-kanak sampai tingkat atas untuk peningkatan Sumber Daya Manusia (SDM)

B. Jenis Ragam Olahan Pangan Pokok Non Beras

1. Jenis Pangan Pokok Non Beras

Jenis pangan pokok non beras yang dihasilkan dari pertanian masyarakat Bojonegoro yaitu jagung, singkong, ketela rambat. Namun ada di daerah tertentu pertaniannya ada garut, ganyong dan suweg.

2. Jenis Olahan Pangan Pokok Non Beras

Menurut Bapak Mudjito dan Ibu Tuti pangan non beras dibuat berbagai macam olahan seperti daerah Trucuk jagung diproduksi tortila jagung, ender-ender dari ketela rambat di produksi daerah Kapas, rengginang singkong di daerah Ngraseh Kecamatan Dander, emping garut di Kecamatan Ngasem.

Dari hasil wawancara pada Bapak Mudjito dan Ibu Tuti serta observasi di pasar olahan pangan pokok yang ada dan dijual di Kabupaten Bojonegoro yaitu:

a. Jagung

Jagung merupakan karbohidrat kedua setelah beras. Di Kabupaten Bojonegoro dikonsumsi sebagai makanan pokok, lauk pauk atau sayur, selingan, dan *snack*

1) Sebagai makanan Pokok

a) Nasi Jagung Murni

Nasi jagung murni adalah nasi jagung yang diolah tanpa dengan campuran beras padi sedikitpun.

b) Nasi jagung campuran adalah nasi jagung yang diolah dengan campuran beras padi.



Gambar 1: Jagung Sebagai Makanan Pokok

Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

2) Sebagai Lauk Pauk atau sayur

a) Sayur Asam

Sayur asam merupakan sayur yang berkuah memiliki rasa asam yang menggunakan asam jawa.

b) Dadar jagung

Dadar jagung terbuat dari jagung yang dihaluskan diberi bumbu dan tepung dibentuk pipih dan digoreng.



Gambar 2: Olahan Jagung Sebagai Lauk Pauk atau Sayur

Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

- 2) Sebagai Selingan
 - a) Blendung Jagung
Blendung jagung di Bojonegoro terbuat dari jagung pipilan yang di rendam pakai kapur sirih kemudian dicuci, setelah itu di kukus dan di atasnya di taburi dengan parutan kelapa.
 - b) Lepet jagung
Lepet jagung terbuat dari jagung yang dilumatkan dan diberi parutan kelapa, air, garam dan gula pasir. Kemudian adonan tersebut dimasukan kedalam klobot jagung yang sudah kering setelah itu dikukus sampai matang.
 - c) Jagung Rebus
Jagung rebus merupakan jagung segar yang diolah dengan cara direbus.



Gambar 3: Olahan Jagung Sebagai Selingan

Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

- 3) Snack
 - a) Tortila Jagung
Dari hasil observasi tortilla jagung merupakan makanan yang berbahan dasar jagung, yang proses pembuatannya, jagung direbus dengan ditambahkan kapur dikukus dan didinginkan, ditambahkan bumbu dan ditipiskan dengan botol. lembaran-lembaran tipis tersebut dijemur sampai setengah kering, kemudian dipotong kecil berbentuk persegi.



Gambar 4: Tortila Jagung

Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015.

- b. Singkong
Umbi singkong merupakan sumber karbohidrat ketiga setelah jagung, di masyarakat Bojonegoro singkong ini dikenal dengan nama menyok, biasanya menyok ini dimanfaatkan sebagai makanan pokok dan Sebagai Makanan Pokok
 - a) Nasi Inti
Nasi inti yaitu gaplek yang ditumbuk kemudian dikukus dicampur dengan nasi.
 - b) Tiwul
Tiwul dibuat dari hasil olahan singkong yang telah dikupas dan dikeringkan. Dari pengeringan tersebut setelah diolah akan diperoleh tepung singkong yang nantinya akan diolah menjadi Tiwul.

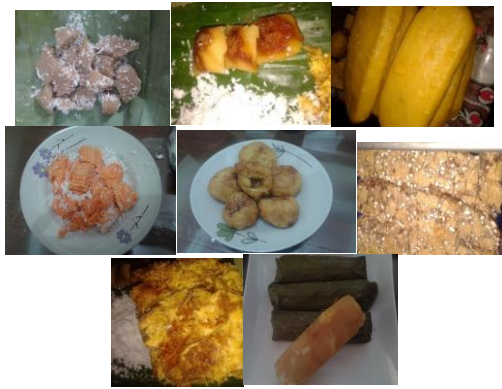
Berikut merupakan olahan singkong sebagai Makanan Pokok



Gambar 5: Olahan Singkong Sebagai Makanan Pokok

Sumber : Dokumentasi Pribadi 2015

- 1) Makanan Selingan
 - a) Gatot
Gatot merupakan terbuat dari gaplek, proses pengolahannya dengan cara dikukus untuk penyajiannya diberi taburan parutan kelapa.
 - b) Gentilut
Makanan ini terbuat dari singkong yang diparut kemudian di campur dengan gula merah dan di bungkus daun pisang setelah itu di kukus dan ditaburi dengan parutan kelapa.
 - c) Getuk
Getuk adalah makanan tradisional yang terbuat dari bahan utama singkong dan gula pasir yang ditumbuk halus serta diberi pewarna.
 - d) Getuk Lindri
Getuk Lindri terbuat dari singkong dan gula pasir yang ditumbuk halus serta diberi pewarna setelah itu dicetak kecil-kecil memanjang dan dirapatkan biasanya dihidangkan bersama parutan kelapa.
 - e) Jemblem
Jemblem terbuat dari singkong atau menyok basah berbentuk bulat di dalamnya berisi gula merah dan digoreng dalam minyak banyak.
 - f) Saplak
Saplak merupakan makanan yang terbuat dari tepung gaplek yang dicampur kacang tolo dengan proses pembuatnya di kukus.
 - g) Sawot
Sawot terbuat dari singkong yang diparut kasar, dikukus kemudian ditaburi gula merah dan di beri parutan kelapa, dalam penyajiannya sawut ini dibungkus menggunakan daun pisang dan dijual di pasar-pasar..
 - h) Lemet
Lemet terbuat dari singkong parut yang diberi tambahan gula merah yang sudah dihancurkan., dan parutan kelapa dalam adonannya, biasanya juga menggunakan nangka untuk penyedapnya, dibuat dengan cara dikukus dan dibungkus menggunakan daun pisang.
Berikut merupakan olahan Singkong sebagai selingan:



Gambar 6: Olahan Singkong Sebagai Selingan
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

2) Sebagai Snack

a) Rengginag Singkong

Rengginag singkong terbuat dari singkong parut yang diendapkan diperas diambil patinya, dicetak dan dikeringkan.



Gambar 7: Olahan Singkong sebagai Snack
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

c. Ketela Rambut

Ketela rambut di Kabupaten Bojonegoro digunakan sebagai makanan selingan, snack dan minuman seperti:

1) Makanan Selingan

a) Ketela Goreng

Ketela goreng merupakan ubi jalar yang dikupas, dipotong sesuai dengan selera ditambah tepung dengan adonan kental, diberi bumbu dan digoreng.

a) Pilus

Pilus merupakan makanan yang terbuat dari ketela rambut yang dihaluskan, dicampur tepung, gula dan telur dibentuk lonjong dan digoreng.

b) Jongkong

Jongkong merupakan makanan yang terbuat dari ketela rambut yang dikeringkan setelah kering ditumbuk sampai halus, lalu dicampur dengan tepung tapioka. Dan dicampurkan pewarna hitam yang berasal dari jerami. Adonan dicampur rata baru kemudian dikukus Setelah matang diiris kecil-kecil lalu taburi dengan kelapa parut.

Berikut merupakan Olahan Singkong sebagai selingan:



Gambar 8: Olahan Singkong Sebagai Selingan
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

2) Sebagai Snack

a) Ender-ender

Ender-ender merupakan olahan khas Bojonegoro terbuat dari ubi jalar yang mempunyai rasa

manis dan gurih dengan proses pemasakan dibakar (Panggang).



Gambar 8: Olahan Singkong Sebagai Snack
Sumber: Dokumentasi Pribadi

3) Minuman

a) Kolak ubi.

Kolak ubi merupakan kolak yang direbus dengan santan dan ubi rambat, ubi jalar dicampuri kolang-kaling, pisang dan diberi irisan nangka



Gambar 9: Olahan Singkong Sebagai Minuman
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

d. Garut

a) Emping garut

Emping garut merupakan makanan yang dibuat dari umbi garut yang dikupas dan dipotong sesuai dengan ukuran kemudian direbus menggunakan bumbu dan dijemur hingga kering seperti pembuatan emping belinjo.



Gambar 10: Garut Sebagai Snack
Sumber: Dokumentasi Pribadi 2015

C. Faktor Keanekaragaman Pangan Pokok Non Beras

1. Faktor geografis

Faktor geografis merupakan faktor utama terhadap ketersediaan pangan masyarakat Bojonegoro. Bojonegoro merupakan kawasan hutan negara yang banyak ditanami tanaman seperti jagung, singkong dan ketela rambat. Tanaman tersebut dimanfaatkan oleh masyarakat Bojonegoro dibuat aneka ragam olahan. Seperti menurut pendapat Suharjo (1989) Masyarakat akan mengkonsumsi suatu bahan makanan yang tersedia dan dihasilkan dari hasil pertanian daerah

Sesuai dengan penelitiannya Margaretha 2014 di Desa Gunung Sereng komoditas hasil pertaniannya jagung warga memanfaatkan dan menggunakan jagung sebagai makanan pokok sehari-hari yang diolah sebagai nasi jagung.

2. Faktor Budaya

Faktor budaya juga mempengaruhi seseorang dalam mengkonsumsi makanan, pada saat nenek moyang jaman dahulu mengkonsumsi makanan non beras masyarakat sekarang juga mengkonsumsi bahan pangan non beras dengan cara diolah sebagai makanan pokok, lauk pauk maupun selingan dan minuman.

Bahan pangan pokok non beras dimasyarakat Bojonegoro kota dan desa sama bahwa bahan tersebut dibuat dalam acara pindah

rumah, khitanan, ruatan meskipun untuk sekarang jarang mengutamakan kalau di kota. Adanya bahan pangan tersebut mempunyai filosofi seperti telo kata orang Jawa netheli barang seng olo, jadi dengan adanya telo maka berharap agar sifat-sifat yang jelek akan dibuang.

Selain itu di desa maupun kota olahan tersebut sebagai cemilan sehari-hari dan digunakan sebagai suguhan pada acara tertentu seperti kalau ada tamu, acara ngaji dan lain-lain, terkadang juga berbagi olahan dengan tetangga sekitar sebagai simbol kemasyarakatan

Sesuai dengan teori dari Kristiastuti dan Ismawati (2004) Makanan merupakan kategori kebudayaan yang utama. Makanan ditetapkan oleh suatu budaya yang didalamnya mengandung klasifikasi suatu budaya mengenai makanan. Setiap masyarakat mengembangkan cara yang secara turun temurun, untuk mencari, memilih, menangani, menyiapkan, menyajikan dan mengkonsumsi makanan yang dihidangkan.

3. Faktor Pengetahuan

Masyarakat yang ada di Kota Bojonegoro sebagian besar bekerja sebagai pegawai sedangkan pada masyarakat desa sebagian besar mata pencahariannya sebagai petani dan buruh tani dengan lulus sekolah SD, SMP, dan SMA

Faktor pengetahuan Ibu rumah tangga juga mempengaruhi mengenai teknik pengolahan dan teknik penyajian bahan di masyarakat Bojonegoro. Masyarakat kota lebih cepat menerima sosialisasi daripada masyarakat desa (hasil wawancara Ibu Tuti dari PKK Kabupaten)

Seperti teori yang diungkapkan Atmarita (2004), bahwa Tingkat pendidikan yang lebih tinggi akan memudahkan seseorang untuk menyerap informasi dan mengimplementasikan dalam perilaku dan gaya hidup sehari-hari, khususnya dalam hal kesehatan dan gizi.

4. Faktor Pendapatan dan Pekerjaan

Masyarakat yang berada di kota kebanyakan masyarakat yang rata-rata kehidupannya ekonomi berada dikelas atas dengan penghasilan >Rp.1.000.000 sedangkan masyarakat desa berada pada golongan kelas menengah kebawah dengan penghasilan <Rp.1.000.000,-. Dengan demikian sangat mempengaruhi jenis makanan yang diolah.

Di desa umumnya pekerjaan adalah seorang petani. Rumah tangga petani umumnya adalah keluarga dengan pendapatan yang rendah.

Pendapatan keluarga merupakan faktor penentu kualitas dan kuantitas makanan, keluarga yang berpendapatan tinggi cenderung memperhatikan kualitas dan kuantitas bahan dari pada masyarakat yang berpenghasilan yang terbatas.

5. Faktor Kesehatan

Kesehatan juga penentu masyarakat Bojonegoro mengkonsumsi bahan pangan pokok

non beras. Salah satunya seseorang yang mempunyai penyakit diabetes mereka cenderung menjaga gula darahnya agar tidak tinggi oleh karena itu dengan mengkonsumsi nasi dalam jumlah sedikit atau terkadang mengkonsumsi nasi jagung.

Sesuai dengan hasil penelitiannya Dewi (2015) bahwa kesehatan juga menjadi faktor pola makanan pokok di Desa Pagendingan. Beberapa penduduk mengatakan tetap mengkonsumsi nasi jagung untuk mengurangi penyakit diabetes. Semua kalangan penduduk di Desa Pagendingan tetap mengkonsumsi nasi jagung karena dapat menghindari penduduk dari penyakit diabetes.

6. Faktor Kesukaan

Faktor kesukaan juga salah satu faktor mengkonsumsi makanan sebagian di masyarakat Bojonegoro mengkonsumsi makanan non beras dikarenakan rasanya enak. Kesukaan pada makanan bergantung pada setiap individu dalam menilai dan menikmati hidangan dari bahan pokok non beras.

D. Penerimaan Masyarakat Mengenai Pangan Pokok Non Beras

1. Tanggapan Masyarakat mengenai

Berdasarkan hasil wawancara kepada informan mengenai tingkat keanekaragaman pangan di Bojonegoro di masyarakat desa maupun kota setuju dengan keanekaragaman yang ada yang dijalankan oleh Kantor Ketahanan Pangan dan PKK Kabupaten Bojonegoro. Mereka beranggapan bahwa dengan adanya berbagai pilihan bahan pangan makan pemenuhan kandungan gizi pun juga beragam.

Masyarakat Bojonegoro juga beranggapan bahwasanya makanan pokok dari bahan pangan non beras mempunyai sifat yang sama seperti beras kaya karbohidrat dan mengenyangkan bagi tubuh.

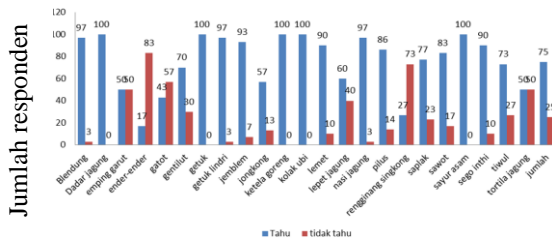
Dibandingkan produk-produk saat ini masyarakat dewasa maupun umur 60 tahun keatas beranggapan bahwa produk-produk terbaru saat ini banyak yang instan dan berpengawet. Sedangkan menurut remaja sekarang makanan produk terbaru saat ini dengan makanan yang dahulu sama-sama enak dan sama-sama disukai.

Masyarakat Bojonegoro khususnya di daerah desa dengan adanya bahan pangan selain beras mereka juga menjual hasil panen pangan pokok non beras menjadi olahan supaya meningkatkan nilai jual dan menambah penghasilan keluarga namun dalam rumah tangga biasa, jarang-jarang mengolah makanan pangan pokok non beras dikarenakan penghasilan sekarang di Kabupaten Bojonegoro terbanyak adalah padi.

2. Respon Olahan Pangan Pokok Non Beras Di Kabupaten Bojonegoro

Respon masyarakat mengenai tingkat pengetahuan dari hasil olahan bahan pangan pokok

non beras secara keseluruhan di Kabupaten Bojonegoro dengan responden 30 orang mendapat persentase 75% masyarakat Bojonegoro mengetahui berbagai macam olahan tersebut, sedangkan 25% masyarakat Bojonegoro tidak mengetahui dari beberapa macam olahan bahan makanan non beras tersebut.



Gambar 11: Diagram Respon Olahan Pangan Pokok Non Beras

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Untuk tingkat kesukaan setiap orang berbeda-beda. dari hasil wawancara yang penulis lakukan reponden tidak suka mendapat persentase 1%, kurang suka mendapat persentase 6%, cukup suka mendapat persentase 19% dan suka mendapat persentase 49% hal tersebut dikarenakan sesuai dengan selera masing-masing orang, kebanyakan dari beberapa olahan tersebut banyak disukai oleh golongan dewasa atau berkeluarga dan usia 60 tahun keatas itu dikarenakan mereka sudah terbiasa dari kecil mengkonsumsi hasil olahan dari bahan pangan pokok tersebut.

E. Keberlanjutan Pangan Pokok Non Beras

1. Harapan Masyarakat Mengenai Bahan Pangan Pokok Di Bojonegoro

Hasil wawancara kepada Informan untuk keberlanjutan bahan pangan pokok non masih tetap ingin mengkonsumsinya dikarenakan dengan keanekaragaman pangan ada alternatif lain selain makan beras yang sama-sama mengandung sumber karbohidrat dan mengenyangkan selain itu di masyarakat desa bahan bakunya tersedia. Tetapi untuk proses pembuatannya ada yang masih mampu membuat tapi ada juga sudah tidak mampu untuk membuat dikarenakan usia.

2. Upaya Peningkatan Ketahanan Pangan

Untuk meningkatkan ketahanan pangan sesuai dengan teori Setyawan (2015) bahwa upaya dilakukan untuk mendukung ketahanan pangan lokal dan Nasional, Selain meningkatkan ketahanan nasional program difersifikasi pangan dapat mengembalikan budaya pangan yang beraneka ragam dan mengembalikan kedaulatan indonesia sebagai negara agraria yang kuat dan mandiri.

Di Kabupaten Bojonegoro ada program yang dilaksanakan dari Kantor Ketahanan Pangan dan PKK Kabupaten Bojonegoro yaitu diadakannya sosialisasi dan lomba cipta menu bahan makan dari non beras. Seperti yang diungkapkan Bapak Mudjito dari Kantor Ketahanan Pangan “setiap setahun sekali diadakannya lomba cipta karya

menu mulai di daerah, Kecamatan sampai Kabupaten yang dijuri oleh chef dari sebuah hotel dan dosen PKK dari unesa, sedangkan program yang akan dilaksanakan InshaAllah bahan dari ubi di olah dan kelompok hulu-hilir diadakan pembekalan khusus dan juga pemberian alat untuk produksi, penguatan modal dalam bentuk cash dan dibantu pakaginnnya serta marketingnya dan juga diberikan sebuah box untuk dijual keliling didaerah sentra yang bahan bakunya dari Trucuk, Malo, dan juga di cek pada dinas kesehatan Dari masyarakat sendiri upaya untuk meningkatkan ketahanan pangan yaitu dengan cara masih tetap mengkonsumsinya, mengadakan lomba membuat kue di daerahnya, dan menjual di masyarakat.

Masyarakat kota khususnya daerah yang penulis teliti daerah Banjarjo setiap setahun sekali mengadakan lomba ketika tujuh belas agustus yaitu lomba membuat kue dari ibu-ibu dan dijual dengan cara dilelang. Untuk hari kemerdekaan yang ke 70 warga Banjarjo mengadakan lomba kue dengan bahan pokok non beras dari jagung, singkong, dan ubi jalar yang dikreasikan menjadi bermacam-macam kue yang memiliki nilai jual. Berikut dokumentasi yang penulis ambil mengenai olahan ibu-ibu dari warga Bajarjo:



Gambar 4.43: Kreasi Kue Non Beras Pada Lomba 17 Agustus Ke-70 Warga Banjarjo Gg Patmo
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Dari anak muda sendiri masih mau untuk mengkonsumsinya tidak tahu bagaimana cara untuk mengupayakannya keanekaragaman.

3. Konsumsi Makan Bahan Pangan Pokok Non Beras.

Bahan pangan pokok non beras sekarang jarang dikonsumsi karena bahan pokok terbanyak di masyarakat Bojonegoro adalah padi.

Di kalangan remaja dan anak-anak sekarang mengenai pengkonsumsian makanan dari bahan pangan pokok non beras sedikit diminati dikarenakan adanya ragam olahan yang lebih menarik, enak dan modern. untuk kalangan ibu rumah tangga dan usia 60 tahun keatas pengkonsumsian bahan pangan pokok non beras lebih banyak diminati dibandingkan dengan kalangan remaja dikarenakan dari kecil sudah diperkenalkan berbagai macam olahan bahan pangan pokok non beras, tetapi sekarang dengan melimpahnya padi di Kabupaten Bojonegoro masyarakat jarang mengolah ragam olahan dari bahan pokok non beras mereka mengkonsumsinya hanya sekedar ingin dan bahannya tersedia.

Dimasyarakat kota pengkonsumsian makan non beras lebih sedikit dibandingkan dengan

masyarakat di daerah desa dikarenakan di kota tidak ada hasil pertanian bahan pangan non beras, kebanyakan masyarakat kota mengkonsumsi bahan tersebut dengan membeli di pasar dan kemudian diolah sendiri menjadi makanan. Selain itu juga di masyarakat kota biasa membeli ragam olahan dari bahan pangan pokok non beras untuk dikonsumsi dari pasar, warung maupun penjual keliling. Seperti hasil penelitian Setyapati 2014 masyarakat masih ingin mempertahankan dengan adanya warung yang menjual nasi jagung sebagai salah.

PENUTUP

A. Simpulan

Simpulan dari hasil penelitian dan pembahasan dalam masalah yang telah diuraikan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Jenis bahan pangan pokok non beras di Kabupaten Bojonegoro bermacam-macam seperti jagung, singkong, ketela rambat, ada juga ganyong, talas, garut, suweg dalam jumlah sedikit di Kabupaten Bojonegoro. Bahan pangan tersebut diolah berbagai macam olahan pangan untuk makanan pokok, selingan, lauk pauk/sayur, snack dan minuman.
2. Dari hasil wawancara dan observasi faktor-faktor konsumsi makan pangan pokok non beras di Kabupaten Bojonegoro yaitu faktor geografis, faktor budaya, faktor pengetahuan ibu rumah tangga, faktor pendapatan, pekerjaan, kesehatan dan kesukaan atau selera.
3. Penerimaan masyarakat mengenai keanekaragaman olahan bahan pangan pokok non beras di respon baik oleh masyarakat Bojonegoro. Respon masyarakat mengenai berbagai macam olahan pangan pokok non beras 75% masyarakat Bojonegoro tahu berbagai macam olahan tersebut dan 25% masyarakat tidak tahu dikarenakan tidak pernah mengkonsumsi dan karena produk terbaru jadi masih belum tahu. Untuk tingkat kesukaan tergantung dengan selera setiap orang.
4. Keberlanjutan pangan pokok non beras masih dipertahankan oleh masyarakat Bojonegoro hingga saat ini, walaupun jarang dikarenakan bahan pangan di Bojonegoro yang paling banyak adalah padi. Upaya yang dilakukan untuk mempertahankan pangan pokok non beras yaitu dengan cara diadakannya lomba cipta karya menu non beras di setiap kecamatan, serta tetap mempertahankan pola konsumsi pangan non beras.

B. Saran

1. Konsumsi makanan berbasis bahan pangan pokok non beras bisa dipertahankan dengan cara mengolah berbagai macam olahan yang lebih beragam.
2. Perlu adanya kerjasama antara PKK Kabupaten, Kantor Ketahanan Pangan, dan masyarakat

Bojonegoro untuk meningkatkan ketahanan pangan dengan mengoptimalkan bahan baku non beras yang terdapat di Bojonegoro dibuat berbagai macam olahan.

3. Keberlanjutan makanan non beras perlu dilestarikan dengan cara penjualan di tempat wisata kuliner, di toko oleh-oleh atau di warung. Selain itu perlu ditingkatkan pengadaan sosialisasi setiap kecamatan, dan penciptaan menu berbahan non beras agar makanan pokok non beras bisa terus dikenal dan berkembang.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian*. Jakarta: PT Rinka Cipta.
- Atmarita & Fallah. 2004. *Analisis Situasi Gizi dan Kesehatan*. Jakarta : WPNG VIII, LIPI.
- BPS Bojonegoro.2014. *Bojonegoro Dalam Angka 2014*.Bojonegoro. BPS Kabupaten Bojonegoro.
- Bungin,Burhan. 2001. *Metodologi Penelitian kualitatif*. Jakarta: PT Raja Grasindo Persada
- Dewi, Yunita Diana Putri . 2015 *Studi Pola Konsumsi Makanan Pokok pada Penduduk Desa Pagendingan Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan Madura*. Surabaya: Fakultas Teknik Jurusan Tata Boga Uneversitas Negeri Surabaya.Sekripsi yang tidak dipublikasikan
- Kristiastuti dan Ismawati. 2004. *Pengolahan Makanan Nusantara*. Surabaya : Tidak Dipublikasikan
- Margareta, Dwi. 2014. *Kajian tentang Pola Konsumsi Makanan Utama Masyarakat Desa Gunung Sereng Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan Madura* (Skripsi). Surabaya: Fakultas Teknik Jurusan Tata Boga Uneversitas Negeri Surabaya.Sekripsi yang tidak dipublikasikan.
- Setyapati, Sony. 2014. *Pola Konsumsi Pangan Pokok Jagung pada Penduduk Desa Montongsekar, Kecamatan Montong, Kabupaten Tuban* (Skripsi). Surabaya: Fakultas Teknik Jurusan Tata Boga Uneversitas Negeri Surabaya.Sekripsi yang tidak dipublikasikan.
- Setyawan, Budi. 2015. *Budidaya Umbi - Umbian Padat Nutrisi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- Suharjo. 1989 *Sosial Budaya Gizi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi: ITB Bogor