

Original Research Paper

## Penyuluhan Tentang Pemanfaatan Pangan Lokal untuk Menunjang Ketahanan Pangan di Masa Pandemi Covid 19

Kusmiyati<sup>1\*</sup>, Dewa Ayu Citra Rasmi<sup>1</sup>, Prapti Sedijani<sup>1</sup>, Imam Bachtiar<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

<https://doi.org/10.29303/jpmpi.v3i2.1054>

Sitasi: Kusmiyati., Rasmi, D. A. C., Sedijani, P & Bachtiar, I. (2021). Penyuluhan Tentang Pemanfaatan Pangan Lokal untuk Menunjang Ketahanan Pangan di Masa Pandemi Covid 19. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA* 4(4)

### Article history

Received: 30 September 2021

Revised: 10 Oktober 2021

Accepted: 27 Oktober 2021

\*Corresponding Author:

**Kusmiyati**, Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

Email:

[kusmiyati.fkip@unram.ac.id](mailto:kusmiyati.fkip@unram.ac.id)

**Abstract:** Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia. Agar kebutuhan pangan tercapai, perlu dilakukan usaha, salah satunya dengan mewujudkan ketahanan pangan. Sebagian besar masyarakat Indonesia menggunakan beras sebagai bahan makanan utama sumber karbohidrat, bahkan banyak yang mengatakan belum makan kalau belum makan nasi, walaupun sudah makan ubi atau jagung atau sumber karbohidrat lainnya. Sasaran pengabdian ini adalah siswa SDN 1 Jatisela yang terletak di desa Jatisela Kecamatan Gunungsari. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan pemahaman tentang pangan lokal, sebagai upaya menunjang ketahanan pangan di masa pandemi Covid 19. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan beberapa tahap, yaitu tahap persiapan, tahap observasi, tahap pelaksanaan kegiatan dan tahap pelaporan. Metode yang digunakan adalah metode ceramah dan tanya jawab, juga dilakukan pretes dan postes. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dapat berjalan lancar, berkat dukungan dari pihak sekolah, yang memberikan kesempatan dan memfasilitasi tim pengabdian untuk melaksanakan pengabdian, meskipun dalam situasi pandemi covid-19. Peserta yang menjadi sasaran pengabdian ini adalah siswa kelas 6 dengan jumlah 17 orang, semua siswa hadir dan siswa yang hadir mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir. Antusias peserta pada saat pelaksanaan kegiatan sangat tinggi, terlihat pada waktu pretes maupun postes semua peserta mengerjakan dengan sungguh-sungguh. Selanjutnya ketika penyampaian materi, peserta juga dapat diajak interaksi, dengan menjawab setiap pertanyaan yang diajukan. Hasil penghitungan gain ternormalisasi sebesar 0,38 dengan kategori sedang. Kesimpulan dari kegiatan ini adalah: (1). Pengetahuan siswa tentang pangan lokal untuk menunjang ketahanan pangan meningkat dengan kategori sedang; (2). Memaksimalkan pemanfaatan pangan lokal akan menunjang ketahanan pangan.

**Keywords:** Pangan lokal, ketahanan pangan.

## Pendahuluan

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia. Agar kebutuhan pangan tercapai, perlu dilakukan usaha, salah satunya dengan mewujudkan ketahanan pangan. Ketahanan pangan sangat ditentukan oleh kecukupan ketersediaan pangan di

masyarakat. Menurut Setiarso (2016), ketahanan pangan adalah ketersediaan pangan dan kemampuan seseorang untuk mengaksesnya. Sebuah rumah tangga dikatakan memiliki ketahanan pangan jika penghuninya tidak berada dalam kondisi kelaparan atau dihantui ancaman kelaparan. Suryana (2014) menambahkan, dalam Undang-undang pangan yang dimaksud ketahanan

pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi negara hingga perorangan, tercermin dari ketersediaannya pangan yang cukup, baik jumlah dan mutunya, aman, beragam, bergizi, merata dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif dan produktif secara berkelanjutan.

Menurut Setiarso (2016), pada tingkat nasional, ketahanan pangan diartikan sebagai kemampuan suatu bangsa untuk menjamin penduduknya memperoleh pangan yang cukup, mutu yang layak aman dan didasarkan pada optimalisasi pemanfaatan yang berbasis pada keragaman sumber daya lokal. Lebih lanjut dikatakan, untuk memperoleh ketahanan pangan, terdapat 4 hal yang harus dipenuhi yaitu: 1) Kecukupan ketersediaan pangan; 2). Stabilitas ketersediaan pangan; 3). Aksesibilitas dan keterjangkauan pangan dan 4). Kualitas keamanan pangan.

Sebagian besar masyarakat Indonesia menggunakan beras sebagai bahan makanan utama sumber karbohidrat, bahkan banyak yang mengatakan belum makan kalau belum makan nasi, walaupun sudah makan ubi atau jagung atau sumber karbohidrat lainnya. Beberapa daerah di Indonesia ada yang menggunakan bahan pangan lokal non beras sebagai makanan pokok, antara lain Maluku dan Papua dengan sagu, Madura dan NTT dengan jagung, namun masih banyak masyarakat yang belum memanfaatkan bahan pangan lokal. Pangan lokal melimpah dan beranekaragam di Indonesia. Di masa pandemi Covid 19 seperti sekarang ini, mestinya banyak masyarakat yang menjadi kreatif dalam mengolah bahan pangan, terutama pangan lokal, baik berupa penyedia karbohidrat, obat, sayuran, buah-buahan, sumber protein dan sebagainya, sebagai upaya menunjang ketahanan pangan nasional. Seperti pendapat Abay (2020), alasan pentingnya pengembangan pangan lokal adalah: 1). Akibat pandemi Covid 19, badan pangan dan pertanian dunia memperingatkan akan terjadinya krisis pangan dunia; 2) Pemerintah melakukan langkah strategis agar ketersediaan pangan cukup bagi 267 juta rakyat Indonesia, salah satunya adalah program peningkatan produksi pangan lokal untuk mendukung diversifikasi pangan non beras; 3). Indonesia kaya sumber daya hayati dan bahan pangan yang cukup banyak, karena dimanapun ada tanaman lokal yang tumbuh subur.

Pangan lokal menurut Hariyanto (2017), adalah produk pangan yang telah lama di produksi, berkembang dan dikonsumsi di suatu daerah atau suatu kelompok masyarakat lokal tertentu. Lebih lanjut dijelaskan, pangan lokal dikembangkan sesuai preferensi konsumen lokal. Pangan lokal berkaitan dengan budaya lokal setempat yang berasal dari dalam negeri. Pangan lokal melimpah di Indonesia. Abay (2020), menambahkan saat ini Indonesia memiliki 77 jenis pangan sumber karbohidrat, 75 jenis pangan sumber protein, 110 jenis rempah dan bumbu, 389 jenis buah-buahan, 228 jenis sayuran, 26 jenis kacang dan 40 jenis bahan minuman.

Beranekaragam jenis dan melimpahnya pangan lokal, sudah semestinya kita memanfaatkan semaksimal mungkin untuk menunjang ketahanan pangan. Pangan lokal sumber karbohidrat antara lain jagung, singkong, ketela rambat, ganyong, garut, gembili, uwi, gadung, sukun, talas dan kentang. Pangan lokal sumber karbohidrat tersebut dimanfaatkan sebesar-besarnya menjadi bahan pengganti beras. Selain itu karbohidrat juga dapat diperoleh dari buah-buahan juga kacang-kacangan, sehingga bahan makanan pokok tidak perlu lagi mendatangkan dari luar apalagi impor. Di masa pandemi Covid 19 ini masyarakat juga harus meningkatkan imunitas tubuh dengan mengkonsumsi jamu warisan nenek moyang yang semua bahannya melimpah dilingkungan pedesaan masyarakat Indonesia.

Diversifikasi pangan lokal sudah harus digalakkan agar ketahanan pangan dapat tercapai, hal ini sesuai dengan moto pencanangan nasional gerakan diversifikasi pangan: "Sehat dengan pangan lokal dan kenyang tidak harus nasi". Gerakan ini mengajak semua pihak untuk mulai mengkonsumsi pangan lokal selain dari beras dan gandum. Mardatila (2020), menambahkan strategi untuk mengatasi ketersediaan pangan antara lain membangun penyediaan pangan dari produksi domestik dan cadangan pangan nasional serta memberdayakan usaha pangan skala kecil.

SDN 1 Jatisela terletak di desa Jatisela Kecamatan Gunungsari. Siswa yang bersekolah di SDN 1 Jatisela merupakan warga masyarakat di seputaran sekolah tersebut. Kondisi ini menguntungkan sebab pangan lokal sudah pasti tersedia di pedesaan. dan anak-anak yang sekolah di SDN 1 Jatisela sudah mengenal beberapa produk pangan lokal dari lingkungan rumahnya. Mereka

sudah pasti pernah mengkonsumsi produk pangan lokal yang ada dilingkungannya, sekedar sebagai makanan selingan atau jajanan sekolah, sehingga tim pengabdian bisa memaksimalkan pemahaman mereka tentang pangan lokal melalui kegiatan penyuluhan meliputi potensi pangan lokal, pengolahan, manfaat dan gizi serta menu unggulan. Diharapkan dari kegiatan penyuluhan ini siswa dapat diajak untuk memanfaatkan pangan lokal dalam kehidupan sehari-hari dan mereka dapat menceritakan kepada keluarganya terutama ibunya agar memanfaatkan pangan lokal sumber karbohidrat sebagai pengganti beras atau makanan selingan. Demikian juga pangan sumber protein, sumber rempah/obat, sayur dan buah-buahan, harus digalakkan pemanfaatannya, apalagi di masa pandemi covid 19 ini masyarakat harus meningkatkan imunitas tubuhnya.

## Metode

Kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui beberapa tahap yaitu tahap persiapan, tahap observasi, tahap pelaksanaan kegiatan dan pelaporan. Pada tahap persiapan dilakukan koordinasi tentang hal-hal yang dapat memperlancar jalannya pelaksanaan pengabdian seperti pembagian tugas untuk menyusun materi pengabdian, mempersiapkan daftar hadir, mempersiapkan bahan untuk pelaksanaan kegiatan termasuk mempersiapkan instrument untuk pretes dan postes.

Pada tahap observasi, diadakan konsultasi dengan pihak sekolah/sasaran tentang faktor-faktor yang mendukung dan menghambat pelaksanaan kegiatan penyuluhan. Hasil observasi ke sekolah diperoleh informasi bahwa dalam situasi pandemi Covid-19, SDN 1 Jatisela juga melakukan protokol kesehatan sesuai anjuran Dinas Pendidikan Lombok Barat. Hasil kesepakatan dengan Bapak Kepala Sekolah pada tanggal 28 Agustus 2021, pengabdian bisa dilaksanakan tanggal 4 September 2021 setelah pelajaran olahraga, dengan sasaran siswa kelas 6. Pembelajaran di SDN 1 Jatisela sudah dilakukan secara tatap muka terbatas, sejak tanggal 1 September 2021, sehingga pengabdian dapat dilaksanakan di dalam kelas dengan tetap menjaga protokol kesehatan.

Pada tahap pelaksanaan kegiatan disampaikan materi tentang pangan lokal untuk menunjang ketahanan pangan. Pada tahap ini juga dilakukan tes sebelum (pretes) dan sesudah (postes)

penyampaian materi. Penyusunan laporan kegiatan pengabdian sesuai dengan uraian materi yang disampaikan pada saat pelaksanaan pengabdian, dilakukan pada tahap penyusunan laporan. Peningkatan pengetahuan siswa tentang pangan lokal untuk menunjang ketahanan pangan, didapatkan dari hasil tes awal (pretes) dan tes akhir (postes) menggunakan instrument tes.

Metode yang digunakan pada kegiatan pengabdian ini adalah: (1).metode ceramah, untuk menyampaikan pengetahuan tentang pangan lokal untuk menunjang ketahanan pangan; (2). metode tanya jawab untuk memberikan umpan balik pada peserta sekaligus untuk mendapatkan tanggapan peserta tentang materi yang telah disampaikan selama kegiatan.

## Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dapat berjalan lancar, berkat dukungan dari pihak sekolah, yang memberikan kesempatan dan memfasilitasi tim pengabdian untuk melaksanakan pengabdian, meskipun dalam situasi pandemi covid-19. Penentuan waktu pelaksanaan pengabdian disesuaikan dengan edaran Dinas Pendidikan Lombok Barat, bertepatan mulai awal September 2021 pembelajaran sudah dapat dilakukan dengan tatap muka terbatas. Pembelajaran dilakukan dengan setiap kelas dibagi 2 kelompok (50%), untuk menghindari kerumunan. Akhirnya disepakati pengabdian ini dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 4 September 2021 pukul 9.00-10.30 WITA, setelah jam pelajaran olahraga, dengan jumlah peserta 17 orang.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan surat perjanjian dari LPPM Universitas Mataram dan surat tugas dari Fakultas. Pelaksanaan dilakukan di dalam ruang kelas 6, dengan tetap menjalankan protokol kesehatan untuk menanggulangi penularan covid-19. Tempat duduk diberi jarak, semua siswa dan tim pengabdian menggunakan masker, tidak melakukan jabat tangan. Peserta yang menjadi sasaran pengabdian ini adalah siswa kelas 6 dengan jumlah siswa 17 orang, semua siswa hadir dan siswa yang hadir mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir, pretes dan postes diikuti oleh semua siswa yang hadir.

Sasaran pengabdian ini diambil kelas tinggi, sebab siswa kelas tinggi tentunya sudah lancar baca tulis dan mudah diajak berkomunikasi. Usia siswa

SD berkisar umur 7-11 tahun yang menurut piaget pada usia ini proses berfikir siswa pada tahap operasional konkret, logika dapat dilakukan dengan berorientasi ke obyek-obyek atau peristiwa yang dialami oleh siswa. Seperti pendapat Makarim (2021), Piaget menganggap tahap konkret sebagai titik balik utama dalam perkembangan kognitif anak, karena menandai pemikiran logis. Selain itu, siswa kelas 6 juga sudah mendapatkan materi IPA yang di dalamnya sudah ada pengenalan tentang makanan sehat dan bergizi. Selama ini mereka juga belum pernah mendapatkan penyuluhan atau pelatihan tentang pangan lokal untuk menunjang ketahanan pangan, sehingga kegiatan ini ditanggapi positif oleh pihak sekolah. Sekolah memfasilitasi dengan baik kegiatan ini, menyediakan waktu dan tempat serta siswa kelas 6 untuk mengikuti kegiatan sampai selesai.

Antusias peserta pada saat pelaksanaan kegiatan sangat tinggi, terlihat pada waktu pretes semua peserta mengerjakan dengan sungguh-sungguh. Selanjutnya ketika penyampaian materi, peserta juga dapat diajak interaksi, dengan menjawab setiap pertanyaan yang diajukan. Antusias mereka juga terlihat ketika mengerjakan postes, semua mengerjakan dengan sungguh-sungguh dan bekerja sendiri-sendiri, sehingga situasi tidak gaduh.

Selama pelaksanaan kegiatan siswa terlihat sangat antusias dan bersemangat, tidak ada yang mengantuk, hal ini bisa dipahami, sebab selain dilakukan pada jam yang masih pagi, mereka juga selesai mengikuti pelajaran olahraga di lapangan belakang sekolah, yang secara tidak langsung mereka juga berjemur. Penyampaian informasi dengan situasi segar, membuat siswa akan mudah memfokuskan perhatian dan otak juga akan menyimpan informasi dengan baik. Selain itu dalam penyampaian materi pengabdian, tim pengabdian bergerak dari tempat duduk siswa yang satu ke yang lain, tidak terpaku ditengah kelas atau di depan kelas, dengan demikian menarik perhatian otak agar siswa tetap fokus dan tidak mengantuk. Seperti pendapat Muhtadi (2019) yang menyatakan bahwa gerakan pelenturan dan berjemur di bawah sinar matahari dapat menstimulasi kedua belahan otak untuk berfikir. Lebih lanjut dijelaskan peregangan atau relaksasi tubuh selama 10 menit akan membantu otak untuk mempertahankan perhatiannya.

Hasil penghitungan gain ternormalisasi diperoleh sebesar 0,38 dan hasil ini menunjukkan

bahwa pengetahuan siswa tentang pangan lokal untuk menunjang ketahanan pangan meningkat, walaupun dalam kategori sedang. Peningkatan pengetahuan ini dapat dipahami, dengan adanya penyampaian materi dari tim pengabdian, walaupun dilakukan dengan ceramah, proses penyampaian dengan membawa contoh benda konkret, baik bahan pangan maupun produk olahannya. Pembelajaran pada anak sekolah dasar harus sesuai dengan tingkat berpikir anak sekolah dasar yaitu berpikir operasional konkret, sehingga dengan membawa benda konkret ke kelas siswa menjadi lebih mudah memahami materi yang disampaikan. Seperti pendapat Djamarah dan Zain (2010), penggunaan media dalam kegiatan belajar mengajar, terutama tingkat SD, sangat penting, siswa pada masa ini masih berpikir konkret. Kehadiran media sangat membantu mereka memahami konsep tertentu, yang kurang mampu dijelaskan dengan bahasa. Sadiman A.S, Rahardjo, Haryono A., dan Rahardjito (2011) menambahkan, manfaat media pembelajaran adalah: a).memperjelas pesan; b). mengatasi keterbatasan ruang, waktu dan indra; c). mengatasi sikap pasif anak didik, yaitu media dapat menimbulkan kegairahan belajar, memungkinkan interaksi langsung antara anak didik dengan lingkungan dan kenyataan, memungkinkan anak didik belajar sendiri-sendiri menurut kemampuan dan minatnya.

Penyampaian materi dilakukan dengan santai dan mengajak siswa untuk ikut terlibat dalam proses tersebut, dengan secara langsung mereka diajak mendeskripsikan bahan pangan yang di bawa seperti menyebut nama, gizi yang terkandung atau sebagai sumber zat gizi apa, jenis olahan yang sering ditemukan di lingkungan rumah atau sekolah, pernah mengkonsumsi atau tidak dan sebagainya. Keadaan ini membuat siswa tidak tertekan, terlihat ketika menjawab setiap pertanyaan dengan serentak mereka menyampaikan pendapatnya. Selain itu, penyampaian materi juga diselengi dengan humor terkait dengan pangan lokal, juga diberikan pesan mendidik seperti jangan malu kalau berangkat sekolah sarapannya singkong rebus dengan gorengan tempe atau telur, serta memberikan motivasi untuk selalu memanfaatkan pangan lokal dalam kehidupan sehari-hari. Tim juga mengajak siswa untuk dapat menyampaikan pesan tersebut kepada keluarganya di rumah, terutama ibunya yang selalu menyiapkan makanan

di meja makan. Situasi pembelajaran dibuat menyenangkan dengan mengedepankan hubungan kekeluargaan mengingat kami tim pengabdian merupakan tamu bagi mereka, sehingga siswa juga merasa senang dan materi yang disampaikan juga dapat diterima dengan baik. Seperti pendapat Muhtadi (2019) yang menyatakan bahwa emosi positif akan memberikan kesempatan pada otak untuk menciptakan peta perseptual yang lebih baik.

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan pemahaman tentang pangan lokal, untuk menunjang ketahanan pangan di masa pandemi Covid 19, terutama pangan lokal sumber karbohidrat sebagai pengganti beras. Selain itu juga diberikan pemahaman pentingnya pemanfaatan pangan lokal sumber protein, rempah dan bumbu, sumber sayuran dan obat dalam memenuhi kebutuhan pangan, terutama meningkatkan imunitas tubuh di masa pandemi covid 19.

Potensi pangan lokal Indonesia sangat beranekaragam, dari jenis palawija atau sumber karbohidrat, sumber protein, obat-obatan, bumbu dan rempah, sayuran dan buah-buahan.. Keanekaragaman pangan lokal jika dimanfaatkan secara maksimal akan menunjang ketahanan pangan keluarga yang pada akhirnya akan meningkatkan kesehatan dan kecukupan gizi seluruh keluarga. Berbagai cara dapat dilakukan untuk memanfaatkan pangan lokal. Pangan lokal dapat diolah dengan cara mengolahnya sendiri untuk keperluan keluarga sehari-hari, atau dapat dijual sebagai salah satu upaya peningkatan pendapatan keluarga. Bahan pangan sumber karbohidrat dapat diolah dengan di rebus, dibakar, dikukus, dibuat keripik, dibuat tepung atau diparut kemudian dibuat berbagai olahan, dan sebagainya. Banyak sekali jenis tepung yang sudah dapat dijumpai di pasar, baik yang berbasis sumber karbohidrat, sumber protein seperti ikan atau daging, kacang-kacangan, empon-empon bahkan rempah yang dijual dalam bentuk bubuk. Berbagai jenis sayuran dapat dikonsumsi sebagai lalapan atau dimasak dengan cara direbus, ditumis, digoreng, dibakar, dan dikukus atau dipepes. Pemanfaatan pangan lokal secara maksimal dapat meningkatkan gizi dan ketahanan pangan keluarga.

Pemanfaatan pekarangan rumah menjadi kunci utama pemenuhan pangan lokal yang beranekaragam. Selama pandemi covid 19, kestabilan ketahanan pangan di Indonesia mengalami gejolak. Masyarakat mempunyai peluang untuk membangun kedaulatan dan

kemandirian pangan, masyarakat cenderung lebih kreatif dan lebih bisa berkreasi untuk mengakali situasi yang ada. Masyarakat diharapkan memiliki kesadaran untuk melakukan penanaman mandiri minimal untuk memenuhi kebutuhan pangannya sendiri.

Masyarakat dapat melakukan banyak hal melalui pemanfaatan pekarangan rumah, seperti urban farming, menanam toga (tanaman obat keluarga), menanam buah dalam pot (tabulampot), menanam dengan cara hidroponik, memelihara ikan dalam ember, dan sebagainya. Pemanfaatan lahan pekarangan atau kebun di sekitar rumah menciptakan kesempatan kerja bagi ibu rumah tangga, menyediakan tambahan bahan pangan sehingga mengurangi pengeluaran rumah tangga untuk pangan. Hasil akhirnya, ketahanan pangan dan gizi keluarga dapat lebih baik. Ketahanan pangan keluarga merupakan salah satu ciri sebuah keluarga tersebut mampu atau tidak dalam memenuhi kebutuhan pangannya. Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia, sehingga tidak dapat dilepaskan dari kehidupan sehari-hari.

Pangan lokal dalam masa pandemi covid 19 dimanfaatkan sebesar-besarnya untuk menunjang ketahanan pangan keluarga. Seperti pendapat Suryana (2020) yang menyatakan peran pangan lokal pada masa covid 19 adalah: (a). pangan lokal sebagai sumber keragaman bahan pangan untuk pencapaian ketahanan pangan dan gizi keluarga; (b) berbagai jenis makanan lokal yang merupakan hasil kreativitas budaya dan kearifan lokal meningkatkan ketersediaan beragam makanan yang bergizi. Misalnya, komposisi pangan dalam makanan pempek, gudeg, dan bubur Manado mengandung sumber energi dan protein asal nabati dan hewani; (c). pangan lokal dapat menjadi katup pengaman dalam menjaga pasokan pangan bagi keluarga petani di pedesaan pada saat terjadi guncangan (*shock*) terhadap ketersediaan pangan. (d). Usaha pangan lokal berpotensi sebagai pencipta kesempatan kerja dan tambahan pendapatan rumah tangga.

Firdaus (2020) menambahkan empat prinsip pangan lokal sebagai ketahanan pangan adalah: a). pangan bersifat lokal berarti budidayanya menggunakan nuftah pangan lokal dengan menerapkan kearifan lokal; b). lestari yang bermakna alami, berkelanjutan, keragaman pangan,

varietas lokal, dan menyimpan lebih sedikit limbah pangan serta ramah lingkungan; c).pangan juga memenuhi aspek kesehatan, seperti bergizi, berkualitas, tidak diproses berlebihan, , segar, bersih, aman, tidak mengandung pengawet yang tidak alami; d). pangan mempunyai nilai keadilan, tersedia dalam jumlah cukup saat dibutuhkan, jarak dekat dengan konsumen, harga terjangkau, ketersediaannya beragam, bermutu, aman, sehat, segar dan sesuai nilai budaya.

Ketahanan pangan merupakan keadaan ketika semua orang, kapan saja, memiliki akses fisik, sosial dan ekonomi terhadap pangan yang cukup, aman dan bergizi sesuai kebutuhan mereka demi kehidupan yang aktif dan sehat. Ketahanan pangan menyangkut dimensi ketersediaan, akses, pemanfaatan serta stabilitas pangan. Menurut Kulsum (2020), ketahanan pangan merupakan kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata dan terjangkau secara tidak bertentangan dengan agama, hidup sehat, aktif dan produktif secara berkelanjutan.

**Foto Kegiatan**



Gambar 1. Pelaksanaan Pretes dan Postes Beberapa Sudah Mengumpulkan Hasil



Gambar 2. Penyampaian materi



Gambar 3. Pangan Lokal dan Produk Olahannya



Gambar 4. Situasi Setelah Selesai Kegiatan Pengabdian Bersama Kepala Sekolah

## Kesimpulan

Kesimpulan dari kegiatan ini adalah: (1). Pengetahuan siswa tentang pangan lokal untuk menunjang ketahanan pangan meningkat dengan kategori sedang; (2). Memaksimalkan pemanfaatan pangan lokal akan menunjang ketahanan pangan.

## Ucapan Terima Kasih

Tim pengabdian mengucapkan terimakasih kepada Universitas Mataram dan LPPM Universitas Mataram, yang telah memfasilitasi kegiatan ini dan juga kepada semua pihak yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan ini.

## Daftar Pustaka

- Abay,U., 2020, *Memaksimalkan Pangan Lokal*, Swadayaonline. [www.swadayaonline.com](http://www.swadayaonline.com)
- Djamarah,SB. dan Zain,A.2010. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta. Rineka cipta
- Firdaus, MH. 2020. *Pangan Lokal, Akar Ketahanan Pangan Nasional*. <http://asppuk.or.id>
- Hariyanto,B. 2017, *Pangan Lokal, Pusat Teknologi Agroindustri*, [adelyadesi.lecture.ub.ac.id](http://adelyadesi.lecture.ub.ac.id)
- Kulsum,KU.2020. *Ketahanan Pangan: Sejarah, Perkembangan Konsep dan Ukuran*. <https://kompaspedia.kompas.id>
- Makarim, FR, 2021. *4 Tahapan Perkembangan Kognitif si Kecil Dalam Teori Piaget* [www.halodoc.com](http://www.halodoc.com)

- Mardatila, M. , 2020, *Mengenal Ketahanan Pangan, Pengetian,Konsep Keserta Strateginya*, Merdeka.com, Sumut
- Muhtadi, A. 2019. *Pembelajaran Inovatif*. Modul Pedagogik PPG dalam Jabatan
- Suryana, A. 2014. *Menuju ketahanan Pangan Indonesia berkelanjutan 2025: Tantangan dan penanganannya*. Forum Penelitian Agro Ekonomi. Volume 32 No.2;123-135
- Sadiman A.S, Rahardjo, Haryono A., Rahardjito. 2011. *Media Pendidikan, Pengertian, Pengembangan dan Pemanfaatannya*. Jakarta Utara. Rajawali Pers
- Setiarso,H.B, 2016, *Meningkatkan ketahanan pangan nasional dengan konsep pangan fungsional* (bagian 1), LIPI, [lipi.go.id](http://lipi.go.id)>lipimedia
- Suryana, A. 2020. *Pangan Lokal Untuk Ketahanan Pangan dan Gizi Masyarakat pada Masa Pandemic Covid-19*. <https://pse.litbang.pertanian.go.id>