

PENGEMBANGAN PRODUK (*PRODUCT DEVELOPMENT*) LOKAL BERBASIS KEANEKARAGAMAN PANGAN MASYARAKAT JATINANGOR SUMEDANG

Ade Ismail* dan Safira Damayanti Rudianto

Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran

E-mail: ade.ismail@unpad.ac.id; safira21003@mail.unpad.ac.id

*Email Korespondensi: ade.ismail@unpad.ac.id

ABSTRAK. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi dan mengembangkan produk makanan lokal berdasarkan keragaman sumber daya makanan lokal di Jatinangor, Sumedang, Indonesia. Wilayah ini memiliki beragam bahan makanan lokal, namun upaya yang dilakukan untuk memanfaatkan potensinya dalam inovasi produk masih terbatas. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan metode campuran, yang menggabungkan observasi kualitatif, wawancara mendalam dengan produsen makanan lokal, dan survei di antara konsumen untuk menilai preferensi dan potensi pasar. Temuan utama mengungkapkan bahwa meskipun bahan lokal memiliki nilai gizi tinggi dan cita rasa yang khas, bahan tersebut masih kurang dimanfaatkan dalam produk makanan lokal karena keterbatasan pengetahuan dan metode pengolahan. Melalui penelitian ini, prototipe produk makanan dikembangkan menggunakan bahan tradisional seperti talas, singkong, dan pisang, yang diintegrasikan ke dalam resep inovatif yang sesuai untuk konsumen modern. Penelitian ini menyimpulkan bahwa pengembangan produk dari keragaman makanan lokal tidak hanya mendukung pelestarian warisan budaya tetapi juga meningkatkan pertumbuhan ekonomi lokal. Temuan ini penting karena menyoroti jalur berkelanjutan untuk diversifikasi makanan dan mempromosikan sumber daya lokal di pasar makanan yang kompetitif.

Kata-kata Kunci: Jatinangor; observasi; penelitian; pengembangan produk lokal

LOCAL PRODUCT DEVELOPMENT BASED ON FOOD DIVERSITY OF JATINANGOR SUMEDANG COMMUNITY

ABSTRACT. This study aims to explore and develop local food products based on the diversity of local food resources in Jatinangor, Sumedang, Indonesia. This region possesses a rich variety of indigenous ingredients, yet limited efforts have been made to harness their potential for product innovation. The research was conducted using a mixed-method approach, combining qualitative observations, in-depth interviews with local food producers, and a survey among consumers to assess preferences and market potential. Key findings reveal that while local ingredients have high nutritional value and distinct flavors, they remain underutilized in local food products due to limited knowledge and processing methods. Through this study, a prototype food product was developed using traditional ingredients like taro, cassava, and banana, which were integrated into innovative recipes suitable for modern consumers. This research concludes that developing products from local food diversity not only supports the preservation of cultural heritage but also enhances local economic growth. These findings are significant as they highlight a sustainable pathway for food diversification and promote local resources in the competitive food market.

Keywords: Jatinangor; observations; research; local food development

PENDAHULUAN

Masyarakat Jatinangor menghadapi tantangan dalam ketahanan pangan meskipun distribusi pangan di wilayah ini telah merata. Kendala utama adalah keterbatasan ekonomi yang membatasi akses masyarakat terhadap bahan pangan berkualitas. Sebagian besar penduduk bergantung pada pasar dan toko kelontong, yang ketersediaan produk segar dan bergizinya tidak selalu konsisten. Pendapatan yang terbatas juga menghambat kemampuan masyarakat untuk membeli beras dan bahan pangan lainnya yang esensial, berpotensi menimbulkan masalah gizi dan kesehatan. Kondisi ini menunjukkan adanya ketimpangan

antara ketersediaan pangan dengan daya beli masyarakat, sementara produk lokal seperti singkong sebenarnya memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan dalam berbagai olahan pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi produk pangan lokal dalam mendukung ketahanan pangan di Jatinangor dan mengidentifikasi solusi yang dapat meningkatkan akses masyarakat terhadap bahan pangan bergizi secara berkelanjutan.

Pisang dan tapioka memiliki potensi besar sebagai komoditas pangan yang dapat mendukung ketahanan pangan masyarakat Jatinangor. Pisang, selain mudah dibudidayakan, memiliki nilai gizi yang tinggi dengan kandungan karbohidrat, serat, vitamin, dan mineral esensial

yang diperlukan untuk mendukung kesehatan. Selain itu, pisang dapat diolah menjadi berbagai produk turunan, seperti keripik, manisan, maupun jus sehingga memberikan variasi pangan yang lebih luas bagi masyarakat. Keberlimpahan pisang di Jatinangor tidak hanya membantu mencukupi kebutuhan pangan harian, tetapi juga dapat dikembangkan sebagai produk bernilai ekonomis yang mendukung pendapatan tambahan bagi masyarakat lokal.

Di sisi lain, singkong merupakan sumber karbohidrat alternatif yang kaya serat, serta memiliki kandungan potasium yang baik bagi kesehatan. Budidaya talas relatif mudah dan cocok dengan kondisi lahan di Jatinangor, sehingga dapat menjadi pilihan komoditas lokal yang berkelanjutan. Singkong juga bisa diolah menjadi produk makanan seperti keripik, bubur, atau tepung tapioka yang memperluas pilihan pangan masyarakat. Pemanfaatan singkong sebagai sumber pangan lokal tidak hanya memenuhi kebutuhan gizi tetapi juga mengurangi ketergantungan pada bahan pangan impor seperti beras.

Ketahanan pangan menjadi isu penting bagi masyarakat Jatinangor mengingat ketergantungan yang tinggi pada pasokan pangan dari luar daerah. Meskipun distribusi pangan relatif merata, akses masyarakat terhadap bahan pangan berkualitas kerap terhambat oleh keterbatasan ekonomi. Harga bahan pangan pokok yang sering berfluktuasi membuat masyarakat dengan pendapatan rendah kesulitan memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari, terutama bahan pangan yang bergizi dan segar. Kondisi ini menimbulkan risiko masalah gizi dan kesehatan yang dapat berdampak pada kualitas hidup masyarakat dalam jangka panjang.

Di sisi lain, potensi dari pisang, ubi, dan singkong dapat dioptimalkan untuk mendukung ketahanan pangan lokal. Pemanfaatan sumber daya lokal ini tidak hanya meningkatkan akses masyarakat terhadap pangan, tetapi juga mendukung kemandirian pangan yang berkelanjutan. Dengan memberdayakan komoditas lokal, masyarakat dapat mengurangi ketergantungan pada bahan pangan impor atau produk dari luar daerah, yang juga berkontribusi pada penguatan ekonomi lokal. Oleh karena itu, ketahanan pangan di Jatinangor perlu dilangsungkan sebagai upaya untuk mencapai kemandirian pangan, meningkatkan kesejahteraan, dan menjaga stabilitas pangan dalam menghadapi berbagai tantangan ekonomi dan perubahan pasokan di masa depan. Ditemukan pula, upaya dari masyarakat untuk melakukan penanaman sayu-

ran hidroponik yang jika terus berlangsung dalam jangka panjang dapat mewujudkan keberlanjutan ketahanan pangan di Jatinangor.

METODE

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui survei dan kuesioner wawancara terhadap masyarakat Desa Cileles, Jatinangor. Survei dilakukan untuk mengidentifikasi pola konsumsi pangan, potensi komoditas lokal seperti singkong dan pisang, serta tantangan dalam mewujudkan ketahanan pangan. Kuesioner disusun dengan pertanyaan-pertanyaan terstruktur yang mencakup ketersediaan pangan lokal, daya beli, dan preferensi masyarakat terhadap bahan pangan. Wawancara dengan narasumber, termasuk petani dan pedagang lokal, memberikan data mendalam mengenai pola produksi, distribusi, dan kendala yang dihadapi dalam mengakses pasar. Dengan mengombinasikan survei dan wawancara, data yang diperoleh menjadi lebih komprehensif dan mampu merefleksikan kondisi riil masyarakat Desa Cileles dalam menghadapi tantangan ketahanan pangan.

Metode ini terbukti efektif dalam menggali perspektif masyarakat secara langsung dan mendapatkan gambaran lengkap mengenai potensi dan hambatan dalam pengembangan ketahanan pangan lokal. Survei memberikan gambaran umum yang kuantitatif, sedangkan wawancara mendalam memungkinkan pengumpulan data kualitatif yang lebih detail dari para narasumber. Melalui interaksi langsung ini, peneliti dapat memahami kebutuhan masyarakat dan mengidentifikasi area-area yang memerlukan intervensi atau dukungan, seperti peningkatan akses pasar dan pendidikan tentang pertanian berkelanjutan. Pendekatan ini juga memperkuat kepercayaan masyarakat terhadap penelitian, karena mereka merasa dilibatkan secara aktif dalam proses pengumpulan data yang berkaitan langsung dengan kesejahteraan mereka.

Selanjutnya, metode yang digunakan setelah data terkumpul berupa analisis SWOT. Analisis SWOT merupakan metode dalam sebuah perencanaan strategi yang meliputi Kekuatan (strength), Kelemahan (weakness), Peluang (opportunity), serta Ancaman (threats) yang menjadi dasar untuk mengevaluasi. Analisis SWOT menilai dari beberapa faktor yaitu faktor internal dan eksternal, serta dengan potensi yang ada di masa sekarang dan masa yang akan datang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Masyarakat Desa Cileles di Kecamatan Jatinangor, yang terletak di dekat pusat pendidikan Universitas Padjadjaran, memiliki karakteristik agraris dengan sumber daya alam yang melimpah, seperti lahan perkebunan, persawahan, dan peternakan. Meskipun Desa Cileles berada di kawasan Jatinangor yang dinamis, masyarakatnya belum merasakan dampak langsung dari kehadiran perguruan tinggi di sekitar wilayah tersebut. Desa ini masih bergantung pada pola hidup tradisional yang erat dengan sektor pertanian. Dusun Cilenggang di Desa Cileles menunjukkan potensi besar dalam pengembangan ketahanan pangan lokal karena kekayaan sumber daya alamnya. Namun, potensi ini belum dioptimalkan secara maksimal untuk mendukung ketahanan pangan berkelanjutan.

Ketahanan pangan adalah upaya untuk memastikan ketersediaan pangan yang aman, berkualitas, dan bergizi seimbang bagi masyarakat. Berdasarkan survei dan wawancara yang dilakukan, ditemukan bahwa masyarakat Desa Cileles memiliki potensi yang besar dalam mewujudkan ketahanan pangan berkelanjutan, tetapi mengalami beberapa kendala, terutama dalam aspek akses dan keterjangkauan pangan. Meski distribusi pangan relatif merata, daya beli masyarakat terhambat oleh keterbatasan finansial, yang berdampak pada kemampuan mereka untuk memperoleh pangan yang berkualitas. Ketergantungan masyarakat pada beras sebagai makanan pokok menambah beban ekonomi, terutama karena banyak warga tidak memiliki lahan sawah sendiri, yang menyebabkan mereka bergantung pada suplai pangan dari luar wilayah.

Kendala utama yang dihadapi masyarakat Desa Cileles dalam mengembangkan ketahanan pangan adalah keterbatasan ekonomi dan akses pasar untuk produk lokal. Komoditas lokal seperti singkong dan pisang sebenarnya memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai alternatif makanan pokok dan produk bernilai tambah, seperti keripik pisang. Namun, masyarakat menghadapi hambatan dalam mengakses pasar yang lebih luas dan masih kurang memahami strategi pemasaran modern, termasuk penggunaan teknologi digital seperti media sosial. Hal ini menunjukkan adanya kebutuhan untuk membekali masyarakat dengan keterampilan pemasaran dan strategi promosi yang lebih efektif agar produk lokal dapat bersaing dan diterima oleh pasar yang lebih luas.

Untuk mengatasi tantangan ketahanan pangan ini, masyarakat Desa Cileles membutuhkan dukungan dalam bentuk pelatihan dan

fasilitasi yang berkelanjutan. Edukasi mengenai pemasaran digital, promosi produk lokal, serta program ketahanan pangan yang terstruktur dan jangka panjang sangat diperlukan untuk memberdayakan masyarakat dan meningkatkan daya saing produk mereka. Dengan demikian, program-program yang berfokus pada ketahanan pangan diharapkan tidak hanya memberikan solusi jangka pendek, tetapi juga berdampak pada pemberdayaan masyarakat dalam jangka panjang, sehingga tercipta kemandirian pangan yang berkelanjutan di Desa Cileles.

Dengan metode penelitian survei dan kuisisioner yang telah dilakukan, didapatkan analisis SWOT sebagai berikut. Desa memiliki kekuatan (*strength*) dalam ketersediaan bahan pangan lokal yang mencukupi kebutuhan masyarakat sehari-hari, termasuk padi, beras, ubi-ubian, sayur, buah-buahan, serta produk olahan seperti baso tahu dan kupat tahu. Selain itu, semangat untuk belajar juga menjadi keunggulan, terutama dari pelaku usaha yang antusias mempelajari strategi pemasaran, seperti pemanfaatan media sosial dan pengembangan desain kemasan yang menarik. Tradisi kuliner lokal juga merupakan kekuatan, dengan produk-produk seperti lotek, lontong, dan makanan tradisional lainnya yang memiliki nilai budaya tinggi dan berpotensi menjadi daya tarik unik bagi produk-produk tersebut.

Masyarakat Desa Cileles, Jatinangor, menghadapi beberapa kelemahan (*weakness*) yang menghambat pengembangan produk lokal. Pemasaran produk melalui media sosial belum dimanfaatkan secara optimal, meskipun kesadaran akan pentingnya strategi ini sudah ada. Selain itu, pelaku usaha jarang mendapatkan pelatihan yang mendukung pengembangan produk, seperti desain kemasan atau teknologi pemasaran digital. Kendala lain adalah terbatasnya modal usaha serta sulitnya mengakses pasar yang lebih luas, yang menjadi tantangan utama dalam memajukan produk lokal. Rantai distribusi yang belum mapan juga menambah kesulitan, karena produk masih mengalami hambatan untuk dapat didistribusikan secara efektif ke luar wilayah.

Terdapat berbagai peluang (*opportunity*) yang dapat dimanfaatkan untuk mengembangkan produk lokal. Pemanfaatan platform media sosial seperti Instagram, TikTok, dan Facebook memiliki potensi besar untuk memperluas pemasaran produk dengan strategi promosi yang tepat. Selain itu, kerjasama dengan lembaga pendidikan atau organisasi terkait untuk pelatihan pemasaran dan desain kemasan dapat memberikan dukungan yang dibutuhkan oleh pelaku usaha. Tren konsumsi produk lokal yang

sehat dan berbahan organik semakin meningkat, yang dapat menjadi nilai tambah bagi produk Jatinangor. Kolaborasi dengan pihak eksternal seperti komunitas atau ahli pemasaran juga dapat membantu dalam meningkatkan kesadaran pasar. Selain itu, beberapa produk lokal yang sudah dikenal di luar Jatinangor menunjukkan adanya potensi pasar yang lebih luas, memberikan peluang untuk pengembangan lebih lanjut.

Meskipun terdapat banyak peluang, ada beberapa ancaman (*threat*) yang perlu diwaspadai dalam pengembangan produk lokal. Persaingan yang semakin ketat di pasar online dapat membuat pemanfaatan platform seperti Instagram, TikTok, dan Facebook menjadi lebih menantang, terutama jika strategi pemasaran tidak cukup kuat. Selain itu, meskipun ada peluang kerjasama dengan lembaga pendidikan atau instansi terkait untuk pelatihan, terbatasnya sumber daya dan akses ke pelatihan tersebut dapat menghambat pelaku usaha. Meskipun tren konsumsi produk lokal dan sehat meningkat, adanya produk serupa dari daerah lain dengan harga yang lebih kompetitif bisa menjadi ancaman. Selain itu, meskipun edukasi dan promosi dari pihak eksternal dapat meningkatkan kesadaran pasar, ketergantungan pada pihak luar untuk bimbingan bisa mempengaruhi keberlanjutan usaha jika tidak diimbangi dengan pengembangan internal yang kuat.

Tabel 1. Data Responden Beserta Umur

No.	Nama Responden	Usia
1	Kang Edi	43 Tahun
2	Ibu Komariah	35 Tahun
3	Ibu Yeyen	56 Tahun
4	Pak Jajat	42 Tahun
5	Ibu Unaf	33 Tahun
6	Ibu Teti	40 Tahun
7	Ibu Asri Lestari	26 Tahun
8	Bapak Rudi Hermawan	45 Tahun
9	Ibu Tita	37 Tahun

Tabel 1 menunjukkan usia-usia narasumber yang menjadi responden yang terlibat dalam penelitian. Hal ini dimaksudkan dengan tujuan agar dapat terlihat bahwa dalam usia-usia produktif tersebut upaya apa yang dilakukan oleh masyarakat guna melakukan keberlangsungan ketahanan pangan.

Berdasarkan survei dan data kuesioner, didapatkan informasi bahwa ketersediaan pangan lokal, seperti padi, sayur, buah, dan ubi, umumnya mencukupi kebutuhan masyarakat dengan harga terjangkau, meskipun di beberapa wilayah akses dan stabilitas harga masih menjadi kendala. Bahkan, dapat ditemui jika ada masyarakat yang melakukan penanaman sayuran dan buah-buahan secara hidroponik. Beberapa pelaku usaha lokal telah terlibat dalam produksi makanan atau minuman, seperti baso, tahu, jamur crispy, lotek, kupat tahu, teh, hingga tepung tapioka, yang sebagian besar memiliki potensi untuk dikembangkan lebih luas melalui pemasaran di media sosial dan kemasan yang menarik. Namun, tantangan utama meliputi terbatasnya modal, kurangnya akses pasar, risiko produksi, hingga minimnya pengetahuan dalam pemasaran dan desain kemasan. Pelatihan terkait strategi pemasaran digital, pengembangan produk, dan desain kemasan dianggap penting oleh banyak pihak, dengan saran untuk memanfaatkan teknologi, meningkatkan promosi melalui media sosial, dan menjangkau pasar yang lebih luas untuk mendukung daya saing produk lokal.

Keberadaan pangan lokal di Desa Cileles, khususnya bahan pokok seperti padi, beras, sayuran, dan ubi, umumnya mencukupi kebutuhan masyarakat sehari-hari. Namun, akses dan harga pangan tersebut yang bervariasi berdampak pada keterjangkauan bagi sebagian masyarakat. Kondisi ini menunjukkan potensi ketahanan pangan yang cukup stabil. Namun, aksesibilitas dan harga ketersediaan pangan tersebut perlu ditingkatkan untuk menjamin keterjangkauan bagi masyarakat lebih merata. Keterlibatan masyarakat dalam produksi dan pemasaran produk lokal memiliki beragam tingkatan, mulai dari produk olahan makanan seperti baso tahu, lotek, hingga minuman teh, dan produk tapioka. Meskipun tidak semua masyarakat terlibat secara langsung dalam pembuatan produk, masyarakat memahami betapa pentingnya peran produksi lokal sebagai upaya meningkatkan perekonomian masyarakat.

Kurangnya keterampilan dalam strategi pemasaran, terutama pemasaran digital melalui media sosial, menjadi kendala yang masih dihadapi masyarakat. Pemasaran melalui media sosial dipandang sebagai potensi yang besar untuk memperluas jangkauan produk lokal, meski sebagian menganggap bahwa pemasaran digital kurang efektif dalam meningkatkan penjualan secara signifikan. Namun, masih terdapat minat besar di kalangan masyarakat untuk mempelajari strategi pemasaran melalui

media sosial sebagai salah satu upaya pengembangan bisnis. Selain itu, sebagian besar masyarakat melihat pentingnya memanfaatkan media sosial seperti Instagram, TikTok, dan Facebook guna menarik pasar lebih luas.

Para produsen produk lokal di Desa Cileles masih banyak produk pangan lokal yang belum memiliki kemasan yang memadai, sedangkan kemasan yang berkualitas dapat meningkatkan daya saing produk di pasar. Pelatihan desain kemasan dianggap penting oleh masyarakat untuk meningkatkan kualitas produk dan daya tarik konsumen. Akan tetapi, keterbatasan akses dan modal merupakan kendala utama dalam mengembangkan kemasan yang menarik. Masih banyak masyarakat yang terbuka dan berminat untuk mendapatkan pelatihan dan modal tambahan guna mewujudkan kemasan yang lebih baik. Meskipun terdapat kendala dari berbagai aspek, mulai dari keterjangkauan harga pangan, akses pasar, modal, hingga keterampilan pemasaran digital, masyarakat tetap memiliki keinginan untuk mengembangkan produk lokal agar lebih kompetitif. Saran dari beberapa pihak untuk meningkatkan daya saing produk lokal melalui edukasi, bantuan modal, dan promosi menunjukkan pentingnya dukungan berkelanjutan bagi masyarakat agar dapat menghadapi risiko dan tantangan dalam bisnis lokal.

Permasalahan yang dihadapi para produsen produk lokal di Desa Cileles menunjukkan bahwa inovasi dan peningkatan kualitas, seperti melalui desain kemasan yang menarik, memiliki peran penting dalam meningkatkan daya saing produk di pasar. Hal ini sejalan dengan kebutuhan inovasi dalam sektor pertanian, seperti penerapan teknologi hidroponik. Sama seperti kemasan yang dapat meningkatkan nilai produk pangan lokal, hidroponik menawarkan solusi untuk memproduksi pangan berkualitas tinggi dengan efisiensi yang lebih baik. Namun, keduanya menghadapi tantangan serupa, seperti keterbatasan modal, akses terhadap pelatihan, dan keterampilan pemasaran. Dengan dukungan berupa edukasi, bantuan modal, dan promosi yang berkelanjutan, masyarakat dapat memanfaatkan peluang dari kedua sektor ini untuk menciptakan produk yang tidak hanya kompetitif tetapi juga mendukung ketahanan pangan secara lokal dan nasional.

Kedua permasalahan, yaitu kemasan produk pangan lokal di Desa Cileles dan pengembangan tanaman hidroponik, menunjukkan pentingnya inovasi dan pemberdayaan masyarakat dalam mendukung ketahanan pangan sekaligus meningkatkan daya saing produk di pasar. Seperti halnya kemasan yang berkualitas

dapat meningkatkan nilai jual produk pangan lokal, pengembangan tanaman hidroponik juga memerlukan investasi awal dalam teknologi dan pelatihan untuk memaksimalkan hasilnya. Keduanya menghadapi tantangan serupa, seperti keterbatasan modal, akses terhadap pasar, dan keterampilan masyarakat dalam pemasaran maupun produksi.

Namun, di balik tantangan tersebut, terdapat peluang besar untuk memperkuat kemandirian ekonomi lokal melalui dukungan yang tepat, seperti pelatihan, bantuan modal, dan edukasi tentang pemasaran. Dalam konteks hidroponik, edukasi dapat difokuskan pada teknik budidaya dan pengelolaan sistem yang efisien, sementara untuk produk pangan lokal, pelatihan desain kemasan dan pemasaran digital dapat meningkatkan daya tarik konsumen. Dengan pendekatan terpadu, seperti mengintegrasikan hasil tanaman hidroponik yang segar dan berkualitas tinggi dengan kemasan yang menarik, masyarakat Desa Cileles dapat menciptakan produk lokal yang tidak hanya mendukung ketahanan pangan tetapi juga mampu bersaing di pasar yang lebih luas.



Gambar 1. Dokumentasi Survei dan Kuesioner Beserta Upaya Masyarakat Mempertahankan Ketahanan Pangan Jatinangor, (a) Dokumentasi dengan Responden, (b) Wawancara, (c) Wawancara, (d) Produk Legendar, (e) Penanaman Sayuran Hidroponik, (f) Pelaku Usaha Setempat

Pemanfaatan singkong sebagai bahan baku tepung tapioka di Desa Cileles dapat menjadi solusi berkelanjutan yang memungkinkan masyarakat untuk memajukan ketahanan pangan di Jatinangor. Data dari survei menunjukkan bahwa singkong adalah salah satu komoditas lokal yang melimpah dan terjangkau di sini, membuatnya ideal untuk dijadikan produk

unggulan. Dengan mengolah singkong menjadi tepung tapioka, masyarakat dapat menciptakan bahan dasar untuk berbagai produk pangan seperti cireng dan bakso ikan yang digemari di pasar lokal. Proses pembuatan tepung tapioka sendiri cukup sederhana dan dapat dilakukan dengan peralatan rumah tangga, sehingga teknologi dan pelatihannya bisa diadopsi oleh masyarakat tanpa memerlukan investasi yang besar. Langkah ini memberikan nilai tambah pada singkong, yang sebelumnya hanya dikonsumsi sebagai bahan pangan sederhana, sehingga menjadi produk bernilai ekonomi lebih tinggi.

Selain itu, pengolahan singkong menjadi produk turunan seperti cireng dan bakso ikan dapat meningkatkan ketahanan pangan lokal. Berdasarkan data wawancara, mayoritas masyarakat Desa Cileles menunjukkan antusiasme untuk mencoba produk-produk baru dari bahan baku yang sudah mereka kenal. Produk seperti cireng dan bakso ikan berbahan tepung tapioka bukan hanya memiliki nilai gizi tetapi juga dapat dipasarkan sebagai alternatif sehat dan terjangkau bagi masyarakat sekitar. Metode pembuatan cireng dan bakso ikan ini cukup sederhana, mulai dari mencampurkan bahan hingga penggorengan yang dapat dilakukan di rumah atau di pusat produksi skala kecil. Dengan adanya pelatihan sederhana mengenai pembuatan produk ini, masyarakat yang terlibat dapat memproduksi dalam jumlah lebih besar dan menjualnya di pasar lokal maupun digital dengan harga yang bersaing. Sementara itu, ditemukan pula upaya serupa pada produk lokal kerupuk lagendar yang dalam produksinya melibatkan singkong dari petani sekitar desa tersebut dan buruh pabrik yang terlibat juga merupakan penduduk sekitar sehingga dalam kedua aspek, keberadaan kerupuk lagendar sendiri memberikan dampak yang baik bagi masyarakat sekitar.

Desa Cileles, sebagai salah satu wilayah pedesaan yang kaya akan potensi agraris, telah menunjukkan langkah inovatif dalam menghadapi tantangan ketahanan pangan melalui penanaman sayuran hidroponik. Sistem hidroponik, yang menggunakan air sebagai media tanam utama dengan tambahan nutrisi khusus, menjadi solusi yang efektif untuk mengatasi keterbatasan lahan dan sumber daya di desa ini. Pendekatan ini tidak hanya mendukung keberlangsungan pangan lokal tetapi juga membuka peluang baru bagi masyarakat untuk meningkatkan kesejahteraan mereka.

Keberhasilan masyarakat Desa Cileles dalam mengadopsi teknologi hidroponik tidak terlepas dari semangat gotong royong dan

kemauan belajar yang tinggi. Banyak keluarga memanfaatkan lahan sempit di sekitar rumah mereka untuk menanam berbagai jenis sayuran, seperti selada, bayam, dan kangkung, yang tumbuh dengan baik dalam sistem hidroponik. Hasil panen ini tidak hanya digunakan untuk konsumsi sendiri, tetapi juga dijual ke pasar lokal, memberikan tambahan penghasilan bagi masyarakat. Dengan cara ini, ketahanan pangan menjadi lebih terjamin karena kebutuhan sayuran segar dapat dipenuhi secara mandiri, sekaligus mendorong perekonomian desa.

Selain itu, penanaman hidroponik juga memberikan manfaat lingkungan yang signifikan. Sistem ini membutuhkan lebih sedikit air dibandingkan dengan metode pertanian konvensional, sehingga membantu menjaga sumber daya air yang semakin terbatas. Penggunaan pestisida pun diminimalkan, menjadikan hasil panen lebih sehat dan ramah lingkungan. Di sisi lain, ada komoditas pisang yang dapat menjadi sarana masyarakat Jatinangor sebagai produsen, konsumen, dan distributor sehingga mereka dapat terlibat dalam upaya peningkatan ketahanan pangan. Berdasarkan observasi, pisang adalah buah yang cukup mudah ditemukan dan sering kali melimpah di beberapa musim, sehingga sering kali hanya dimanfaatkan untuk konsumsi harian atau terbuang sia-sia. Dengan mengolah pisang menjadi keripik yang memiliki masa simpan lebih panjang, masyarakat dapat mengubah pisang menjadi produk yang bernilai jual. Pengolahan keripik pisang cukup sederhana, meliputi proses pemotongan, penggorengan, dan pemberian perasa, yang bisa dilakukan dengan peralatan dapur umum. Produk keripik pisang ini juga memiliki potensi diterima oleh pasar yang lebih luas jika diberi kemasan yang menarik dan dipromosikan secara efektif, baik di pasar tradisional maupun melalui platform online.

Dengan memberdayakan masyarakat sebagai produsen, distributor, dan bahkan pelaku usaha, produk-produk olahan dari singkong dan pisang ini memiliki potensi untuk meningkatkan ekonomi lokal. Penduduk setempat dapat berperan sebagai pekerja pengolah bahan baku, pelaku usaha kecil, atau distributor yang mendistribusikan produk ke berbagai pasar. Untuk mengoptimalkan peluang ini, masyarakat bisa didukung dengan pelatihan pemasaran sederhana, seperti branding dan pengemasan. Program semacam ini berpotensi meningkatkan taraf hidup masyarakat dengan menciptakan lapangan pekerjaan baru dan memperkuat posisi produk lokal di pasaran. Dengan begitu, pemanfaatan singkong dan pisang sebagai

produk unggulan tidak hanya memenuhi kebutuhan pangan, tetapi juga mendorong ketahanan ekonomi dan kemandirian masyarakat Desa Cileles, sejalan dengan kekhawatiran perihal rendahnya perekonomian yang berjalan.

SIMPULAN

Upaya dalam menangani tantangan dapat dilakukan dalam berbagai cara dan dapat dilakukan pula oleh beberapa pihak. Masyarakat sendiri mengatasi tantangan dalam mempertahankan keberlangsungan ketahanan pangan dengan cara menjadi pelaku usaha atau melakukan penanaman hidroponik. Selanjutnya, upaya untuk membantu masyarakat berupa melakukan promosi, *re-branding*, dan aksi-aksi lainnya untuk memajukan ekonomi serta ketahanan pangan di Jatinangor. Sebagai hasil keberlanjutan seluruh upaya yang telah dilakukan ini, diharapkan agar masyarakat dapat mendapatkan manfaat di bidang ketahanan pangan baik sekarang maupun di masa mendatang.

DAFTAR PUSTAKA

- Aido, B. E., Irawan, B., & Sumaryanto, S. (2021). Dinamika Konsumsi Beras dan Implikasinya terhadap Ketahanan Pangan di Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agribisnis*, 15(3), 210–220.
- Badan Pusat Statistik. (2021). *Distribusi dan Ketahanan Pangan di Indonesia: Tantangan dan Solusi*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Fauzi, A. N., Sari, L. N., & Hidayati, Y. (2019). Tiga Pilar Ketahanan Pangan: Ketersediaan, Akses, dan Mutu Pangan. *Agritrop*, 13(2), 85–95.
- Harahap, M., & Wijaya, T. (2020). Peran Komoditas Lokal dalam Mendukung Ketahanan Pangan. *Jurnal Ketahanan Pangan dan Gizi*, 14(3), 187–201.
- Hidayat, S., & Taufiqurrahman, I. (2020). Pemanfaatan Potensi Lokal dalam Pengembangan Ketahanan Pangan Desa Berbasis Komoditas Singkong. *Jurnal Ekonomi Pertanian*, 12(1), 98–105.
- Kementerian Pertanian RI. (2021). "Panduan Praktis Bertanam Hidroponik". Jakarta: Pusat Penyuluhan Pertanian.
- Lestari, D., & Wahyuni, I. (2018). Pengolahan Pisang Menjadi Produk Pangan Lokal yang Bernilai Ekonomi Tinggi. *Agrica Journal*, 9(4), 123–132.
- Liu, H. (2019). Economic Impacts of Local Food Product Development. *International Journal of Economic Development*, 17(3), 205–219.
- Nurhadi, D., & Ramadhan, H. (2019). Pemanfaatan Pisang dalam Industri Pangan: Studi Kasus Pengembangan Produk Lokal. *Jurnal Agribisnis dan Pangan*, 11(2), 92–104.
- Perez, R., & Chang, L. (2021). Utilizing Indigenous Ingredients in Modern Food Products: Case Studies from Southeast Asia. *Journal of Food Culture*, 8(4), 345–359.
- Rahayu, S., & Dewi, M. K. (2020). Strategi Pemberdayaan Masyarakat Melalui Produk Pangan Lokal di Era Digital. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 14(2), 65–78.
- Saputra, R., & Nurdiana, D. (2019). Tepung Tapioka sebagai Bahan Alternatif Produk Olahan Pangan Lokal di Indonesia. *Journal of Food Science*, 5(2), 45–54.
- Setiawan, I., & Mulyani, R. (2021). Optimalisasi Pemanfaatan Talas sebagai Alternatif Pangan Lokal di Jawa Barat. *Jurnal Penelitian Pangan*, 15(4), 234–248.
- Siregar, E., & Kurniawati, S. (2022). Potensi Bahan Pangan Lokal dalam Meningkatkan Kemandirian Pangan di Indonesia. *Journal of Local Food Development*, 9(1), 55–70.
- Siregar, R., & Mulyadi, D. (2022). Diversification of Local Food in Indonesia: Challenges and Opportunities. *Indonesian Journal of Food Technology*, 9(2), 233–242.
- Smith, J. (2018). Local Food and Cultural Heritage: A Pathway to Sustainable Development. *Journal of Sustainable Food Systems*, 24(2), 140–156.
- Sutrisno, T., & Amalia, F. (2021). Pengaruh Program Ketahanan Pangan terhadap Perekonomian Lokal di Daerah

- Pedesaan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pangan*, 10(3), 223–234.
- Sutiyoso, B., & Pratama, R. (2018). *Hidroponik Praktis untuk Pemula*. Jakarta: AgroMedia.
- Williams, A., & Brown, T. (2020). Innovative Approaches in Local Food Product Development. *Food Innovation Journal*, 12(1), 89–98.
- Wicaksono, H., & Lestari, P. (2018). Studi Ketahanan Pangan di Wilayah Perdesaan: Analisis Faktor Ekonomi dan Ketersediaan Pangan. *Jurnal Ekonomi Pangan dan Gizi*, 5(3), 167–182.
- Yulianto, A., & Rahmawati, D. (2020). Manfaat dan Potensi Pisang sebagai Sumber Gizi dan Ekonomi bagi Masyarakat Lokal. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 12(1), 33–41.
- FAO. (2019). *The Future of Food and Agriculture: Alternative Pathways to 2050*. Food and Agriculture Organization.