

# volume 4 nomor 2

*by* wahid@yudharta.ac.id 1

---

**Submission date:** 17-Oct-2022 10:58PM (UTC-0500)

**Submission ID:** 1928396708

**File name:** agromix\_4\_no\_2\_dampak\_program\_KRPL.pdf (157.29K)

**Word count:** 2202

**Character count:** 12889

# **1 DAMPAK PROGRAM KRPL (KAWASAN RUMAH PANGAN LESTARI) TERHADAP POLA PANGAN HARAPAN (PPH)**

**Muh. Aniar Hari Swasono<sup>1</sup>)Nur Cholilah<sup>2</sup>)  
Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan  
Email : hariswasono@gmail.com**

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dampak dari program KRPL terhadap gizi masyarakat melalui analisis Pola Pangan Harapan. Gizi yang tercukupi sesuai anjuran tidak hanya dilihat dari aspek kuantitas tetapi juga perlu dianalisis dari aspek kualitas. Kualitas gizi dapat diketahui dari perhitungan Pola Pangan Harapan (PPH) yang menggunakan skor ideal 100 sesuai anjuran WNPG dan Badan Pangan Nasional. Berdasarkan PPH, variabel yang diteliti meliputi jenis pangan, partisipasi konsumsi pangan, frekuensi konsumsi, asal pangan dan AKE. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan data primer dan data sekunder. Analisis data menggunakan dari setiap konsumsi dikonversi dalam Daftar Konsumsi Bahan Makanan (DKBM) nasional. Hasil analisis PPH di KRPL Desa Pucangsari adalah kurang dari skor ideal, yaitu 70,8% sehingga belum dikatakan ideal. Skor tertinggi dari semua kelompok pangan adalah kelompok sayur dan buah yaitu 109,94 dari skor maksimal 30. Kelompok sayur dan buah mayoritas dari hasil pekarangan secara mandiri. Artinya, program KRPL berdampak dalam pengankaragaman pangan meskipun belum mencapai ideal.

Kata Kunci: KRPL, Kelompok Pangan, PPH

## **PENDAHULUAN**

Faktor utama perwujudan program KRPL adalah bahwa ketahanan pangan nasional dimulai dari bawah, yaitu dimana Rumah Tangga merupakan objek dasar acuan terbentuknya konsep ketahanan pangan. Bila satu rumah tangga dapat mengantisipasi pemenuhan kebutuhan pangan secara mandiri dan dapat mengkonsumsi pangan yang beragam, maka prinsip perubahan pola konsumsi masyarakat Indonesia dapat mengindikasikan terbentuknya ketahanan pangan yang berkembang secara signifikan, mandiri dan dapat mengurangi kuota impor akan beras.

Salah satu fungsi pengembangan ketahanan pangan itu sendiri selain dari segi ekonomi rumah tangga adalah fungsi adanya

upaya dalam konteks pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat, khususnya kalangan menengah kebawah. Dengan adanya pola konsumsi beragam dan tidak hanya mengutamakan beras sebagai makanan wajib diharapkan gizi masyarakat tetap terpenuhi sesuai anjuran standart gizi yang diberlakukan sehingga sumberdaya manusia terbentuk ideal.

Gizi yang seimbang tidak hanya dilihat dari jumlah atau kuantitas pangan yang dikonsumsi, namun juga perlu dilihat dari segi keragaman pangan yang dikonsumsi. Pangan beragam yang dikonsumsi akan mencerminkan keragaman zat gizi yang terpenuhi. Pola konsumsi pangan yang memenuhi gizi ideal dapat dianalisis dari Pola Pangan Harapan yang menjadi acuan

untuk menilai tingkat keragaman konsumsi pangan dengan skor 100 sebagai pola yang ideal. PPH merupakan suatu metode kinerja keragaman konsumsi pangan pada suatu waktu untuk komunitas tertentu (Pranoto, 2008).

KRPL percontohan di Pasuruan dilaksanakan di Desa Pucangsari Kecamatan Purwodadi, dengan di organisir oleh Kelompok Wanita Tani Mayangsari dan dibantu perangkat pemerintah setempat. KRPL sudah berjalan 1 tahun 3 bulan tersebut telah memiliki anggota sebanyak ± 180 RT, kolam ikan lele yang bertambah hingga ± 20 kolam/kk dan ternak ayam sudah dimiliki ± 20 RT. KRPL Desa Pucangsari lebih didominasi tanaman hortikultura, seperti cabe, tomat, terong, mentimun dan sayuran yang mudah ditanam.

KRPL Desa Pucangsari diharapkan dapat terwujud nyata dalam membantu pemenuhan gizi rumah tangga dengan mengonsumsi pangan lokal dari pekarangan sendiri, sehingga menurunkan angka ketergantungan akan beras dan meningkatkan partisipasi pangan untuk komoditas non-beras lainnya yang didapat secara mandiri melalui program KRPL tersebut. Oleh karena itu, peneliti melakukan observasi dari aspek pola konsumsi dan gizi di salah satu KRPL Desa Pucangsari yaitu di Dusun Sudimoro.

Permasalahannya, Bagaimanakah dampak program Kawasan Rumah Pangan Lestari di Desa Pucangsari Kecamatan

Purwodadi Kabupaten Pasuruan terhadap Pola Pangan Harapan.

## METODE PENELITIAN

### Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian dalam pengambilan data konsumsi pangan menggunakan metode *food record* (pencatatan) yang berupa tabel kuisioner dan diisi oleh masing-masing responden dalam rumah tangga di kawasan RPL. Pencatatan porsi konsumsi dilakukan selama 5 (lima) hari secara berurutan dan mengelompokkan (*clustering*) data berdasarkan karakteristik masing-masing. Secara prinsip terdapat tiga tahapan yang perlu dilakukan dalam pengolahan data pemantauan konsumsi pangan, yaitu pengkodean (*coding*), pemasukan (*entry*).

### Analisis Data

Dengan pendekatan PPH ini mutu konsumsi pangan penduduk dapat dilihat dari skor pangan (*dietary score*) dan dikenal sebagai skor PPH. Semakin tinggi skor PPH, konsumsi pangan semakin beragam dan seimbang (AnonimusG, 2013). Dalam menghitung skor dan komposisi PPH aktual (susunan PPH) dilakukan dengan mengikuti 7 langkah meliputi:

- 1) Konversi bentuk, jenis, dan satuan.
- 2) Pengelompokan pangan menjadi 9 kelompok.
- 3) Menghitung konsumsi energi menurut kelompok pangan.

- 4) Menghitung total konsumsi energi dengan cara menjumlahkannya dari kelompok pangan 1 sampai dengan 9
- 5) Menghitung kontribusi energi menurut AKG (AKE konsumsi untuk rata-rata nasional tahun 2004 adalah 2000 kkal/kap/hari) dari setiap kelompok pangan. dalam bentuk persen (%).
- 6) Menghitung skor PPH

- 7) Menghitung total skor mutu konsumsi pangan.

#### HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil analisis keragaman pangan di lokasi KRPL Mayangsari dengan mengacu proporsi ideal PPH nasional disajikan pada tabel berikut :

**Tabel 1. Hasil Skor PPH Program KRPL Desa Pucangsari**

No	Kelompok Pangan	Energi Aktual	% Aktual	% AKE*)	Bobot	Skor Aktual	Skor AKE	Skor Maks	Skor PPH
1.	Padi-padian	799,7	44,5	39,985	0,5	22,25	19,99	25,0	20
2.	Umbi-umbian	7,1	0,39	0,335	0,5	0,195	0,177	2,5	0,18
3.	Pangan Hewani	101,13	5,63	5,056	2,0	11,26	10,1	24,0	10
4.	Minyak dan Lemak	2,2	0,12	0,11	0,5	0,06	0,055	5,0	0,06
5.	Buah/Biji Berminyak	15,2	0,85	0,76	0,5	0,425	0,38	1,0	0,4
6.	Kacang-kacangan	308,04	17,1	15,402	2,0	34,2	30,8	10,0	10
7.	Gula	6,4	0,36	0,32	0,5	0,18	0,16	2,5	0,16
8.	Sayur dan Buah	439,77	24,5	21,98	5,0	122,5	109,94	30,0	30
9.	Lain-lain	117,12	6,52	5,856	0,0	0	0	0,0	0
		1796,66	99,97	89,833	11,5	191,07	171,62	100,0	70,8

Sumber : Data Primer Diolah

Keterangan : \*) AKE = 2000 kkal/kap/hari

Sudimoro sebesar 70,8 belum bisa dikatakan ideal karena kurang dari skor maksimal, yaitu 100. Kelompok pangan yang melebihi kapasitas ideal PPH adalah dari komoditas sayur dan buah dan kelompok pangan yang memiliki nilai terendah dari skor ideal adalah kelompok minyak dan lemak.

Kuantitas Energi yang dianjurkan adalah 2.000 kkal, namun dalam program KRPL tersebut diatas hanya berjumlah 1.796,66 kkal yang berarti asupan kalori masih belum bisa dikatakan tercukupi tetapi

masih dalam kapasitas yang bukan berarti *deficiency*.

#### Konsumsi Kelompok Padi-Padian

Secara umum tingkat kualitas konsumsi kelompok padi-padian masih belum bisa dikatakan ideal berdasarkan skor PPH yaitu sebesar 20 dari skor ideal 25. Kelompok padi-padian yang dikonsumsi oleh anggota KRPL Desa Pucangsari terdiri dari beras dan jagung yang mayoritas diproduksi dari lahan sendiri.

Kecenderungan konsumsi kelompok padi-padian yang didominasi beras masih dalam nilai 799,7 kkal sedangkan maksimal energi aktual adalah 1000 kkal dan berarti mempunyai *gap* sebesar 200,3 kkal/kap/hari. Sehingga disimpulkan dari 25 responden KRPL dapat membantu menekan pangsa konsumsi beras, namun juga perlu meningkatkan pangsa konsumsi jagung dan jenis padi-padian lain sehingga dapat mengkonsumsi ragam pangan dari kelompok padi-padian.

#### **Konsumsi Kelompok Umbi-Umbian**

Sedangkan dari kelompok pangan umbi-umbian memiliki skor sangat jauh dibawah skor PPH yaitu 0,18 dari skor ideal 2,5. Kelompok umbi-umbian yang ditanam di KRPL terdiri dari talas dan singkong, akan tetapi partisipasi konsumsi untuk komoditas umbi hanya di konsumsi sekali dalam masa panen dan sisanya dijual. Untuk kontribusi energi diketahui bahwa nilai energi kelompok umbi-umbian dalam tabel 2 maksimal 120 kkal, sedangkan dalam fakta di KRPL hanya senilai 7,1 kkal sehingga *gap* yang terjadi adalah (-)112,9 kkal/kap/ha.

#### **Konsumsi Kelompok Pangan Hewani**

Dalam kelompok pangan hewani memiliki skor yang rendah dari skor ideal, yaitu sebesar 10 dari skor ideal PPH 24. Komoditas yang termasuk dalam kelompok pangan hewani KRPL ini antara lain ikan dan telur, hal tersebut dikarenakan program

KRPL memanfaatkan produksi ikan dan telur, ikan dalam KRPL didominasi ikan lele yang mudah untuk dikembangbiakkan.

Untuk kontribusi energi pangan hewani, terjadi *selisih* sebesar (-)130 kkal/kap/hari. Artinya, kecenderungan untuk mengkonsumsi kelompok pangan hewani masih kurang meskipun beragam jenis ikan yang dikonsumsi, namun kebanyakan memilih kecukupan konsumsi dari produk tahu dan tempe dalam kelompok kacang-kacangan.

#### **Konsumsi Kelompok Minyak dan Lemak**

Kelompok pangan minyak dan lemak memiliki nilai paling rendah dari seluruh kelompok pangan yang ada, yaitu sebesar 0,06 dari skor ideal 5. Komoditas yang termasuk dalam kelompok minyak dan lemak adalah minyak goreng yang terserap dalam proses penggorengan, sehingga disimpulkan bahwa anggota KRPL lebih menyukai makanan yang digoreng dari pada makanan non-minyak. Akan tetapi tetap harus ditingkatkan hingga dapat mencapai keseimbangan gizi, karena kontribusi energi ideal untuk minyak dan lemak adalah 200 kkal sedangkan konsumsi KRPL hanya 2,2 kkal/kap/hari.

#### **Konsumsi Kelompok Buah/Biji Berminyak**

Dalam kelompok buah/biji berminyak memiliki skor 0,4 dibawah skor ideal 1. Komoditas yang menyumbang dalam

partisipasi kelompok buah/biji berminyak adalah kelapa yang digunakan dalam bentuk santan, namun kebanyakan dari para responden menggunakan santan instan yang dijual. Energi yang terdiversifikasi kurang dari ideal, yaitu sebesar 15,2 dari 60 kkal/kap/hari sehingga dapat disimpulkan bahwa perlu adanya peningkatan partisipasi pangan dalam kelompok biji/buah berminyak.

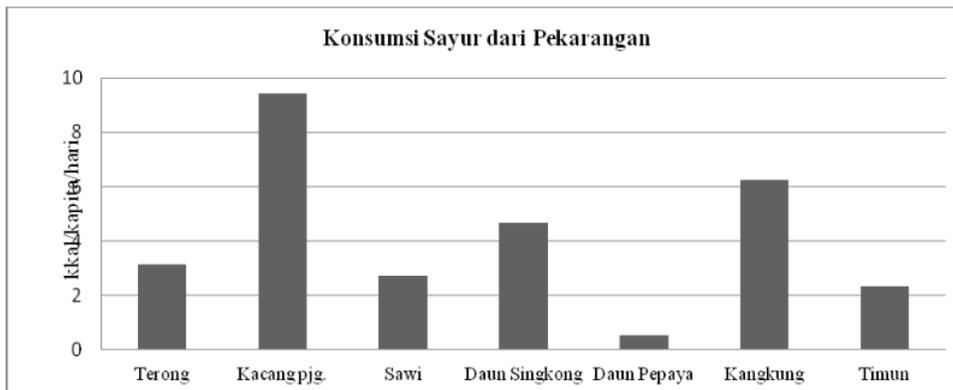
#### Konsumsi Kelompok Kacang-Kacangan

Kelompok kacang-kacangan memiliki skor yang melebihi kapasitas ideal PPH, yaitu sebanyak 30,8 dari skor ideal 10 sehingga menggunakan skor PPH dalam kecukupan kualitas gizi. Hal tersebut diindikasikan bahwa kelompok pangan dari komoditas kacang-kacangan dikonsumsi lebih banyak oleh para responden yaitu antara lain dalam bentuk tahu dan tempe.

Diversifikasi energi aktual kelompok kacang-kacangan sebesar 308,04 kkal/kap/hari melebihi kapasitas energi untuk kacang-kacangan hanya 100 kkal/kap/hari. Faktor yang mempengaruhi adalah karena produk tahu dan tempe merupakan makanan telah dikonsumsi sejak lama, selain harganya murah juga praktis dan enak untuk dikonsumsi.

#### Konsumsi Kelompok Sayur dan Buah

Kelompok sayur dan buah adalah kelompok yang memiliki nilai tertinggi dan melebihi skor ideal, yaitu sebesar 109,9 dari skor ideal 30. Komoditas yang termasuk dalam kelompok ini sangat beragam dan tidak hanya didominasi oleh produk pekarangan namun juga dari non-pekarangan, seperti yang dijelaskan dalam gambar berikut.



Gambar 1. Rata-Rata Konsumsi Sayur dari Pekarangan

Komoditas sayur yang memberi kontribusi energi terbanyak adalah dari komoditas sayur nangka dan kacang panjang, sedangkan untuk komoditas dalam

jumlah kecil terpenuhi dari komoditas cabe dan tomat yang didapat dari pekarangan. Untuk komoditas buah seperti yang dijelaskan dalam gambar berikut.



Gambar 7. Rata-Rata Konsumsi Buah

Disimpulkan bahwa program KRPL yang mayoritas anggotanya memproduksi komoditas sayur dan buah sudah mampu memenuhi skor PPH dari kelompok tersebut

#### Konsumsi Kelompok Gula dan Lain-Lain

Kelompok pangan gula memiliki skor 0,16 yang jauh dibawah skor ideal 2,5 dan didominasi oleh komoditas gula pasir dengan kontribusi energi sebesar 6,4 kkal, sedangkan ideal energi terdiversifikasi adalah 100 kkal/kap/hari. Komoditas gula dikonsumsi responden KRPL dalam bentuk campuran dengan menu lain seperti dikonsumsi melalui minuman kopi dan teh, maupun tercampur dalam masakan lain dalam jumlah yang minim.

Dalam KRPL Pucangsari, yang masuk dalam kelompok lain-lain adalah bawang, rempah-rempah, kecap, saos, garam,

secara kuantitas dan kualitas partisipasi pangan. Dengan total energi terdiversifikasi sebesar 439,77 kkal/kap/hari melebihi energi ideal 120 kkal/kap/hari.

mie dan bakso. Kelompok tersebut merupakan komoditas yang tidak dipenuhi dari program KRPL. Diasumsikan bahwa jenis pangan bawang, rempah-rempah, saos dan kecap termasuk bahan masakan yang harus ada untuk setiap menu masakan, dilihat dari nilai kontribusi yang melebihi maksimal yaitu 117,12 kkal dari nilai maksimal 60 kkal.

#### KESIMPULAN

Dari hasil penelitian didapat bahwa jenis pangan bawang, rempah-rempah, saos dan kecap termasuk bahan masakan yang harus ada untuk setiap menu masakan, dilihat dari nilai kontribusi yang melebihi maksimal yaitu 117,12 kkal dari nilai maksimal 60 kkal.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus a. 2012. Ketahanan Pangan dan Pertanian. (<http://bkp.jatimprov.go.id/>) Diakses pada : 20 Juni 2013
- Anonimus, b. 2012. Serba Serbi Kawasan Rumah Pangan Lestari Jawa Timur. (<http://www.litbang.deptan.go.id/KRPL/MKRPL-BPTP-Jatim.pdf>.) Diakses pada : 20 Juni 2013
- Anonimus, c. 2012. Panduan KRPL. (<http://www.litbang.deptan.go.id/krpl/panduan>) Diakses pada : 20 Juni 2013
- Anonimus d. 2013. Pusat Pengantaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan Pedoman Analisis Pangan. (<http://www.promedia.co.id/p2kp/PedomanAnalisisPangan.pdf>) Diakses: 20 Juni 2013
- Anonimus, h. 2012. Pengertian Pola Pangan Harapan. (<http://semutuyet.blogspot.com/2012/05/pengertian-pola-pangan-harapan.html>) Diakses : 10 Juli 2013.
- Arikunto, Suharsimi. 2006. Prosedur Penelitian. Rineka Cipta, Jakarta.
- Djaeni, Achmad. 1985. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Dian Rakyat, Jakarta
- Firdaus, Azis. 2012. Metode Penelitian. Jelajah Nusa, Tangerang
- Pranoto, Endro. 2008. Potensi Wilayah Komoditas Pertanian dalam Mendukung Ketahanan Pangan Berbasis Agribisnis Kabupaten Banyumas. Program Pasca Sarjana, Universitas Diponegoro. ([http://eprints.undip.ac.id/17408/1/Endro\\_Pranoto.pdf](http://eprints.undip.ac.id/17408/1/Endro_Pranoto.pdf)) Diakses : 20 Juni 2013
- Karina Dwi Handini, 2006. Analisis dan Perencanaan Ketersediaan Pangan Berdasarkan Pola Pangan Harapan (PPH) di Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. Skripsi. Fakultas Pertanian, IPB. Bandung. ([repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/50685/A06kdh.pdf](http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/50685/A06kdh.pdf)) : Diakses pada tanggal 15 Juli 2013)
- Purwantini, Tri Bastuti. 2012. Program KRPL Kabupaten Pacitan : Analisis Dampak dan Antisipas ke Depan. Pusat Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian, Bogor. (<http://pse.litbang.deptan.go.id>) Diakses : 20 Juni 2013
- Sufa, Ira Guslina. 2013. Permasalahan Gizi Indonesia (<http://www.tempo.co/read/news/2013/07/17/173497219>) Diakses : 10 Agustus 2013
- Wafa, Indra. 2013. Gambaran Umum Pangan Dunia. (<http://www.paskompas.com>) Diakses pada tanggal 10 Agustus 2013

# volume 4 nomor 2

---

## ORIGINALITY REPORT

---

**19%**

SIMILARITY INDEX

**19%**

INTERNET SOURCES

**4%**

PUBLICATIONS

**6%**

STUDENT PAPERS

---

## PRIMARY SOURCES

---

**1** [jurnal.yudharta.ac.id](http://jurnal.yudharta.ac.id)  
Internet Source

**18%**

**2** [docobook.com](http://docobook.com)  
Internet Source

**1%**

---

Exclude quotes      Off

Exclude matches      Off

Exclude bibliography      On

# volume 4 nomor 2

---

PAGE 1

---

PAGE 2

---

PAGE 3

---

PAGE 4

---

PAGE 5

---

PAGE 6

---

PAGE 7

---