

Identifikasi parameter kedaulatan pangan di Desa Lolong, Kecamatan Nagawutung, Kabupaten Lembata berbasis sumber daya lokal

Fadzilatul Isnaini Astuti*, Nosa Septiana Anindita, Septianto Wikan Nurhidayat

Biotechnology Study Program, Faculty of Science and Technology, 'Aisyiyah University of Yogyakarta, Jl. Siliwangi (West Ring Road) No. 63, Nogotirto, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55292, Indonesia.

*E-mail: isnainiastuti5@gmail.com

Abstrak

Ketahanan pangan merupakan salah satu isu strategis di Indonesia, terutama di wilayah dengan ketergantungan tinggi terhadap pangan impor. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi parameter kedaulatan pangan di Desa Lolong, Kecamatan Nagawutung, Kabupaten Lembata, berbasis sumber daya lokal. Metode yang digunakan meliputi wawancara, observasi, dan dokumentasi terhadap rumah tangga, sumber pangan lokal, serta Objek Pemajuan Kebudayaan (OPK). Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat Desa Lolong memiliki potensi kuat dalam kedaulatan pangan melalui pemanfaatan pangan lokal dan sistem pertanian organik. Selain itu, keterkaitan budaya dengan sistem pangan lokal juga berperan dalam ketahanan pangan masyarakat. Sebagai bentuk inovasi, dikembangkan prototype produk kacang mete panggang untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian lokal serta penyusunan buku kebudayaan untuk mendokumentasikan warisan budaya. Studi ini menegaskan bahwa pemanfaatan sumber daya lokal dan pendekatan berbasis komunitas dapat memperkuat ketahanan pangan di daerah pedesaan.

Kata Kunci: Kedaulatan pangan; sumber daya lokal; budaya pangan; Desa Lolong; ketahanan pangan.

Identification of food sovereignty parameters in Lolong Village, Nagawutung District, Lembata Regency based on local resources

Abstract

Food security is a strategic issue in Indonesia, particularly in regions highly dependent on imported food. This study aims to identify food sovereignty parameters in Lolong Village, Nagawutung District, Lembata Regency, based on local resources. The methods used include interviews, observations, and documentation of households, local food sources, and Cultural Advancement Objects (OPK). The results indicate that the people of Lolong Village have strong potential for food sovereignty through the utilization of local food and organic farming systems. Furthermore, cultural connections to local food systems play a role in community food security. As an innovation, a roasted cashew nut product prototype was developed to enhance the added value of local agricultural products, along with a cultural book to document heritage. This study confirms that utilizing local resources and a community-based approach can strengthen food security in rural areas.

Keywords: Food sovereignty; local resources; food culture; Lolong Village; food security.

1. Pendahuluan

Ketahanan pangan merupakan salah satu isu strategis yang dihadapi oleh berbagai negara, termasuk Indonesia. Berdasarkan data dari (FAO, 2021), ketahanan pangan tidak hanya mencakup ketersediaan pangan yang cukup, tetapi juga keterjangkauan harga pangan dan bergizi untuk memenuhi kebutuhan hidup sehat (Salasa, 2021). Di Indonesia, ketahanan pangan sering kali terancam oleh ketergantungan pada pangan impor, penurunan produksi pangan lokal, serta pergeseran pola konsumsi yang semakin didominasi oleh beras dan gandum. Perubahan pola konsumsi ini berkontribusi pada meningkatnya ketergantungan terhadap pangan olahan dan instan, yang turut memicu berbagai masalah kesehatan.

Salah satu contoh nyata permasalahan ketahanan pangan dapat ditemukan di Pulau Lembata, Nusa Tenggara Timur. Wilayah ini memiliki tingkat konsumsi beras yang sangat tinggi, mencapai hampir 1.000 ton setiap bulan, sementara produksi beras lokal hanya sekitar 488 ton per tahun dengan luas lahan pertanian yang terbatas, yakni 65 hektare (BPS Kab. Lembata, 2023). Ketimpangan ini menyebabkan ketergantungan besar terhadap pasokan pangan dari luar daerah, yang menjadi tantangan

serius dalam mencapai kedaulatan pangan. Padahal, Indonesia memiliki keanekaragaman hayati yang melimpah yang berpotensi menjadi sumber pangan alternatif yang dapat dioptimalkan.

Suatu daerah dikatakan memiliki kedaulatan pangan apabila memenuhi kriteria yang ditetapkan dalam Indeks Kedaulatan Pangan (IKP). Menurut Propantoko *et al.* (2019), IKP merupakan indikator yang mengacu pada Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan serta mencerminkan komitmen bersama dalam mewujudkan sistem pangan yang mandiri, berkelanjutan, dan berbasis pada kearifan lokal. Indeks ini mencakup berbagai aspek, seperti ketersediaan pangan yang cukup, keterjangkauan harga pangan, kualitas gizi yang baik, serta keberagaman pangan yang mendukung pola konsumsi sehat. Demikian indeks ini mengukur sejauh mana suatu daerah mampu memenuhi kebutuhan pangannya sendiri tanpa ketergantungan berlebih pada impor, serta mendukung kesejahteraan petani dan masyarakat setempat melalui pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal.

Program Magang dan Studi Independen Bersertifikat (MSIB) merupakan inisiatif dari Kampus Merdeka yang bertujuan membekali mahasiswa dengan pengalaman nyata guna mempersiapkan mereka memasuki dunia kerja (Kampus Merdeka, 2022). Salah satu bentuk implementasi program ini adalah kolaborasi dengan Direktorat Kepercayaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa dan Masyarakat Adat dalam mendukung ketahanan pangan di Pulau Lembata. Sebagai bagian dari upaya tersebut, Direktorat ini merancang program *Muda Berdaya untuk Kedaulatan Pangan* (MBKP), yang berfokus pada peningkatan kedaulatan pangan di wilayah pedesaan (Yudhanto, 2024). Program ini bertujuan untuk mengidentifikasi Desa Lolong apakah termasuk dalam desa kedaulatan pangan dengan parameter mencakup kondisi rumah tangga, sumber pangan lokal, dan aspek budaya

2. Metode

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Lolong, Kecamatan Nagawutung, Kabupaten Lembata, Nusa Tenggara Timur selama 4 bulan dari tanggal 6 September-31 Desember 2024. Pengumpulan dan pengolahan data dalam kegiatan ini terbagi atas empat proyek utama: data rumah tangga, data pangan lokal, dan data Objek Pemajuan Kebudayaan (OPK) serta adanya pengembangan *prototype* produk pangan dan buku kebudayaan. Pengumpulan data dilakukan dengan metode wawancara berdasarkan formulir yang disediakan oleh mitra, observasi, dan dokumentasi yang dilakukan secara berkelompok.

2.1 Pendataan rumah tangga.

Pendataan dilakukan pada 30 sampel yang dipilih melalui wawancara langsung. Data yang dikumpulkan mencakup berbagai aspek, seperti agama, pekerjaan, pendapatan bulanan, pola konsumsi pangan, produksi pangan, peternakan, perikanan, kondisi kesehatan. Proses ini melibatkan tiga tim yang didampingi oleh Mentor, Kepala Dusun A, dan Kepala Dusun B. Pembagian tim dilakukan untuk meningkatkan efisiensi dalam pengumpulan data. Pendataan rumah tangga ini memakan waktu selama 2 hari, hari pertama dapat mendata 12 rumah tangga dan hari kedua 18 rumah. Kendala yang dihadapi terdapat anggota keluarga dari salah satu narasumber yang meninggal dunia sehingga diganti narasumber lain.

2.2 Pendataan pangan lokal.

Pendataan dilakukan di Dusun A (Arubala) dan Dusun B (Rajawali). Data yang dikumpulkan berfokus pada budidaya tanaman yang terdapat di kebun milik warga desa dan biota laut. Pendataan dimulai dengan diskusi dengan masing-masing Kepala Dusun tentang pangan lokal apa saja yang akan didata, sistem budidaya, sumber benih, luas lahan, pola tanam, kepemilikan lahan, dan pengairan. Metode yang digunakan melalui observasi dan wawancara dengan narasumber yang didampingi oleh mentor. Pendataan pangan lokal ini tidak ada hambatan.

2.3 Pendataan OPK.

Proses pendataan melibatkan musyawarah dengan lembaga adat dan tokoh masyarakat untuk menentukan OPK yang akan didata. Pendataan meliputi 8 dari 11 OPK yaitu tradisi lisan, adat istiadat, ritus, pengetahuan tradisional, teknologi tradisional, seni, bahasa, situs (rumah adat) serta tiga lainnya yaitu manuskrip, bahasa, dan olahraga tradisional tidak didata karena tidak ada di desa tersebut. Metode yang digunakan dengan observasi dan wawancara langsung dengan narasumber terkait, seperti kepala suku, ketua adat, dan tokoh masyarakat. Hambatan yang dialami mencakup sulitnya medan di daerah

pegunungan seperti jalan yang terjal dan curam, khususnya selama pendakian ke rumah suku yang ada di Desa Lolong. Jalan yang curam dan terjal mengakibatkan sering beristirahat dan menunda kegiatan. Pendataan dilakukan kurang lebih selama 15 hari.

2.4 Pengembangan *prototype* produk pangan lokal.

Prototype ini berfokus pada pembuatan kacang mete panggang. Pembuatan kacang mete panggang dilakukan dengan dua metode, yaitu menggunakan oven dengan resep adaptasi dari Cocopad (2023) dan goreng dengan modifikasi. Pembuatan dilakukan dengan uji coba terlebih dahulu sebanyak 2 kali. Kegiatan diawali dengan distribusi tugas untuk menciptakan proses kerja yang efisien. Tim 1 bertugas sebagai tim yang mengatur alat pemecah mete. Tim 2 bertugas pada pengolahan biji mete menjadi produk akhir dengan memperhatikan kualitas rasa, kebersihan, dan efisiensi produksi. Tim terakhir tim 3 bertugas mengatur pengemasan kacang mete panggang.

Setelah uji coba dilakukan diskusi dengan ketua PKK untuk melakukan pelatihan terhadap Ibu-ibu PKK di desa Lolong. Pelatihan ini dilaksanakan 1 kali dengan 28 peserta dan bertempat di kantor desa. Pada pelaksanaan dilakukan dengan tahapan yang terstruktur mulai dari pemilihan bahan baku, pembersihan, perendaman, pemanggangan, hingga pengemasan. Hambatan yang dilalui berupa pengupasan manual yang kurang efisien dan iritasi kulit akibat getah dari kulit biji mete.

2.5 Penyusunan buku kebudayaan.

Prototype buku ini berjudul Mengenal Lebih Dekat Dengan Desa Lolong. Buku ini dirancang untuk menjadi sumber informasi bagi masyarakat setempat dan wisatawan mengenai Desa Lolong. Buku ini berisi data OPK. Proses penyusunan buku yaitu diskusi dengan lembaga adat mengenai OPK apa saja yang akan didata, observasi ke tempat OPK, wawancara dengan narasumber, melakukan koordinasi dengan perangkat desa dan lembaga adat, kemudian pencetakan buku fisik.

3. Hasil dan Pembahasan

Hasil yang didapat dalam kegiatan ini terbagi atas empat proyek utama: data rumah tangga, data pangan lokal, dan data Objek Pemajuan Kebudayaan (OPK) serta adanya pengembangan *prototype* produk pangan dan buku kebudayaan.

3.1 Pendataan Rumah Tangga

Pendataan rumah tangga di Desa Lolong dilakukan dengan mengambil 30 sampel keluarga sebagai representasi kondisi sosial dan ekonomi masyarakat. Data yang dikumpulkan mencakup berbagai aspek, seperti pekerjaan, pendapatan bulanan, produksi pangan, konsumsi beli dan tidak beli, pertanian, peternakan, dan kondisi kesehatan data. Mayoritas rumah tangga di Desa Lolong bekerja sebagai petani atau nelayan dengan pendapatan bulanan yang bervariasi, mulai dari Rp100.000 hingga lebih dari Rp3.500.000. Pendapatan yang rendah pada beberapa rumah tangga menunjukkan potensi kerentanan terhadap ketahanan pangan. Namun, banyak rumah tangga memiliki sumber pangan lokal yang membantu mengurangi ketergantungan pada pasar eksternal.

Data produksi pangan lokal mencakup beras lokal, jagung, singkong, kemiri, kunyit, dan sereh serta hasil perkebunan seperti kemiri, mete, serta hasil ternak seperti ayam dan babi. Konsumsi pangan mereka masih cukup bergantung pada produk hasil pertanian sendiri, meskipun beberapa bahan makanan seperti minyak goreng, bumbu instan, dan sayuran tertentu diperoleh dari pembelian di toko. Hal ini mencerminkan adanya upaya masyarakat dalam memenuhi kebutuhan pangan secara mandiri, tetapi tetap memiliki ketergantungan pada pasokan eksternal.

Aspek kesehatan, mayoritas rumah tangga tidak mengalami masalah gizi serius, namun ada indikasi penyakit ringan seperti flu, batuk pilek, dan asam lambung. Beberapa rumah tangga mengalami kasus penyakit yang lebih serius, seperti darah tinggi dan diabetes. Oleh karena itu, edukasi mengenai pola makan sehat dan diversifikasi pangan lokal perlu dilakukan untuk meningkatkan kualitas ketahanan pangan dan kesehatan masyarakat secara keseluruhan. Permasalahan ekonomi dan kesehatan tersebut, beberapa keluarga telah menerima bantuan keuangan serta bentuk bantuan lainnya dari pemerintah seperti BPJS (Kementerian Sosial RI, 2021).

Beberapa tantangan yang dihadapi oleh masyarakat Desa Lolong dalam mencapai kedaulatan pangan meliputi pendapatan rendah, ketergantungan pada bahan pangan yang harus dibeli, serta

penyakit yang mungkin memengaruhi produktivitas. Namun, dengan potensi pertanian lokal dan keberagaman sumber daya alam yang dimiliki, masyarakat dapat meningkatkan ketahanan pangan melalui pengelolaan hasil pertanian yang lebih baik, diversifikasi pangan, serta peningkatan akses terhadap teknologi pertanian.

3.2 Pendataan Pangan Lokal

Pendataan pangan lokal merupakan langkah penting dalam memahami ketersediaan, keberagaman, dan pola konsumsi pangan masyarakat di suatu wilayah. Informasi yang diperoleh dari pendataan ini dapat digunakan untuk merancang strategi ketahanan pangan yang lebih berkelanjutan serta mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya lokal. Selain itu, dari Dinas Ketahanan Pangan (2020) data pangan lokal juga berperan dalam mendukung kebijakan pemerintah terkait pengelolaan pangan dan peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui program pangan berbasis kearifan lokal.

Tabel 1. Data Pangan Lokal

Dusun	Dusun A Arubala	Dusun B Rajawali
Jenis Tanaman		
Varietas	Padi lokal, jagung, kelor, pisang, jambu mete, lontar, ubi kayu (budidaya), asam jawa (liar), Lokal	Padi lokal, jagung, kelor, kelapa, lontar, pisang, jambu mete, ubi kayu (budidaya), asam jawa (liar), Lokal
Jenis	Lokal	Lokal
Sumber benih	Tangkar sendiri	Tangkar sendiri
Luas lahan (m ²)	25.685	52.845
Sistem budidaya	Organik	Organik
Pengairan	Tadah hujan	Tadah hujan
Kepemilikan	Milik pribadi dan negara	Milik pribadi dan negara
Pemanfaatan lahan	Mengambil hasil	Mengambil hasil
Sistem pemupukan	Organik	Organik
Pengendalian hama	Organik	Organik
Biota air		
Jenis hewan		
Moluska	Kerang	Siput air, kerang
Jenis tumbuhan		
Algae	Kebingur, Pajampung, dan Krogos	Tidak Ada
Jumlah (kg)	3	
Pemanfaatan hasil	Konsumsi sendiri	Konsumsi sendiri
Kurang gizi (anak)	3	1

Data pangan lokal di Desa Lolong dikumpulkan dari Dusun A (Arubala) dan Dusun B (Rajawali), mencakup budidaya tanaman serta pemanfaatan biota air sebagai sumber pangan. Data Dusun A, penduduk menanam padi lokal, jagung, kelor, pisang, jambu mete, lontar, ubi kayu, dan asam jawa. Varietas yang digunakan merupakan varietas lokal dengan sumber benih berasal dari tangkar sendiri. Sistem budidaya yang diterapkan bersifat organik dengan pengairan tadah hujan. Lahan yang digunakan sebagian besar milik pribadi dan hasil panen dikonsumsi sendiri.

Sedangkan Dusun B memiliki jenis tanaman yang hampir sama dengan Dusun A, yaitu padi lokal, jagung, kelor, kelapa, pisang, jambu mete, lontar, ubi kayu, dan asam jawa.. Dusun ini juga menggunakan varietas lokal dan sumber benih dari tangkar sendiri. Sistem budidaya yang diterapkan adalah organik dengan pengairan tadah hujan dan hasil panen dikonsumsi sendiri. Perbedaan utama antara kedua dusun ini terletak pada luas lahan, di Dusun A seluas 25.685 m² sedangkan di Dusun B seluas 52.845 m².

Selain tanaman, pangan lokal di kedua dusun juga bersumber biota air seperti kerang, siput air dan algae. Pemanfaatan sumber daya ini menunjukkan bahwa masyarakat tidak hanya bergantung pada hasil pertanian, tetapi juga memanfaatkan hasil alam sekitar untuk memenuhi kebutuhan pangan. Keberagaman sumber pangan ini membantu menjaga ketahanan pangan masyarakat serta mengurangi ketergantungan pada bahan pangan dari luar daerah.

Berdasarkan data diatas bahwa pemanfaatan varietas lokal serta sistem pertanian berbasis kearifan lokal menunjukkan bahwa masyarakat mampu mempertahankan ketahanan pangan secara mandiri. Selain itu sumber daya alam yang tersedia dan metode pertanian organik, masyarakat dapat menjaga keseimbangan ekosistem sekaligus mengurangi ketergantungan pada pangan impor.

3.3 Pendataan Objek Pemajuan Kebudayaan (OPK)

Pemajuan kebudayaan bertujuan untuk mengembangkan nilai-nilai luhur, memperkaya keragaman, memperkuat jati diri, mencerdaskan kehidupan, meningkatkan citra, dan mewujudkan masyarakat madani Indonesia yang sejahtera. Terdapat 8 dari 11 objek pemajuan kebudayaan yang harus didata antara lain situs, tradisi lisan, adat istiadat, ritus, pengetahuan tradisional, teknologi tradisional, seni, dan permainan rakyat. Menurut Afad (2023), pemajuan kebudayaan mencakup pelestarian warisan budaya dan mempengaruhi perkembangan peradaban dunia, menjadikan kebudayaan sebagai pijakan pembangunan nasional.

Pendataan OPK dimulai dengan musyawarah dengan lembaga adat mengenai OPK apa saja yang akan didata. Kemudian penyusunan *timeline* untuk pendataan. Pendataan dimulai dari rumah adat yang termasuk dalam OPK situs. Pendataan rumah adat dilakukan terlebih dahulu karena lokasi rumah adat yang berada di daerah pegunungan, kemudian dilanjutkan mendata OPK yang berada di desa. Setelah itu dilakukannya revisi dengan lembaga adat dan tokoh masyarakat.

Tradisi lisan meliputi cerita asal usul 7 suku di Desa Lolong yaitu Suku Lamalele, Suku Ria Geraj, Suku Blolong A, Suku Blolong B, Suku Atapune, Suku Lamajawang, Dan Suku Geraj serta asal usul padi dan jagung. Adat istiadat yang masih dipegang teguh adalah gotong royong dan penyelesaian sengketa asusila dan kekerasan. Ritus yang masih dilestarikan meliputi oribuka, perkawinan, kematian, kelahiran, ritual masuk rumah baru, makan jagung, dan eraf Attakore (pemandian tengkorak). Hal itu menunjukkan eratnya hubungan masyarakat dengan leluhur dan siklus kehidupan.

Pengetahuan tradisional mencakup *Blike* yaitu teknik penangkapan ikan menggunakan alat yang dianyam dari bambu, serta anyaman dari daun lontar. Teknologi tradisional yang masih digunakan adalah penyulingan tuak (proses pembuatan *moke*) dan *titi jagung*. Seni yang berkembang di Desa Lolong adalah Tarian Namang, serta permainan rakyat yang masih dimainkan adalah Balam atau Kesokeo.

Keberadaan OPK yang didata memiliki keterkaitan erat dengan kedaulatan pangan, karena banyak aspek budaya yang berhubungan langsung dengan produksi, pengolahan, dan konsumsi pangan lokal. Misalnya, teknik *Blike* berperan dalam pemenuhan protein dari hasil tangkapan ikan, sementara teknologi tradisional seperti *titi jagung* dan penyulingan *moke* menunjukkan bagaimana masyarakat mengolah hasil panen secara mandiri. Ritual makan jagung juga mengindikasikan pentingnya jagung dalam sistem pangan lokal dalam hal budaya.

3.4 Prototype

Pembuatan *prototype* dilakukan sebagai langkah inovatif untuk mendukung ketahanan dan kedaulatan pangan di Desa Lolong dengan memanfaatkan sumber daya lokal. *Prototype* ini dirancang untuk mengoptimalkan produksi dan diversifikasi pangan, sehingga masyarakat dapat lebih mandiri dalam memenuhi kebutuhan pangan mereka. Melalui kolaborasi dengan warga dapat mengembangkan dan menguji *prototype* agar dapat diterapkan secara berkelanjutan di tingkat rumah tangga dan komunitas.

3.4.1 Pembuatan Kacang Mete Panggang

Desa Lolong memiliki banyak tanaman mete yang menghasilkan biji mete dalam jumlah melimpah, membuka peluang usaha di sektor ini yang masih sangat terbuka. Hasil utama dari

pelaksanaan kegiatan ini adalah produk Kacang Mete Panggang berkualitas, baik dari segi rasa, tekstur, maupun tampilan kemasan bersama Ibu-ibu PKK Desa Lolong. Menurut Sa'ban *et al.*, (2021), kebanyakan masyarakat menjual jambu mete dalam bentuk kacang mentah tanpa proses lanjutan, yang menyebabkan nilai tambah produk belum maksimal.

Kegiatan ini dirancang untuk memberdayakan masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, agar memiliki keterampilan dan pengetahuan yang memadai dalam mengolah kacang mete. Proses produksi dilakukan dengan tahapan yang terstruktur mulai dari pemilihan bahan baku, pembersihan, perendaman, pemanggangan, hingga pengemasan. Inovasi ini memanfaatkan sumber daya alam yang melimpah di desa, sekaligus membantu meningkatkan pendapatan petani serta menciptakan lapangan pekerjaan baru. Menurut perspektif ketahanan pangan dan kedaulatan pangan (Propantoko *et al.*, 2019) pengolahan mete ini dapat menjadi salah satu langkah untuk memaksimalkan pemanfaatan pangan lokal, mengurangi ketergantungan pada produk luar, dan memperkuat ketahanan pangan. Produk olahan khas Lolong, seperti Kacang Mete Panggang, juga dapat memperkenalkan kekayaan sumber daya alam desa ini ke pasar yang lebih luas, memberikan manfaat ekonomi yang lebih berkelanjutan bagi masyarakat setempat.

Berdasarkan beberapa kali percobaan metode sangrai dan goreng menghasilkan perbedaan dalam kualitas akhir produk.

Tabel 2. Perbedaan Metode Sangrai Atau Goreng

Aspek	Metode Sangrai	Metode Goreng
Peralatan	Memerlukan oven yang relatif lebih mahal	Menggunakan wajan atau alat sederhana yang lebih terjangkau
Rasa	Cenderung lebih ringan	Rasa lebih gurih
Aroma	Tidak terlalu pekat	Aroma lebih kuat dan khas
Resiko gosong	Lebih rendah karena suhu lebih terkontrol	Tinggi, terutama jika tidak diaduk merata
Waktu pemanggangan	Mebutuhkan waktu lebih lama	Waktu yang digunakan lebih cepat tetapi memerlukan pengawasan intensif
Risiko penurun kualitas	Rendah, karena suhu dapat dikontrol	Tinggi, jika pengadukan tidak merata atau suhu terlalu tinggi

Berikut adalah produk yang dihasilkan berupa Kacang Mete Panggang bersama Ibu-ibu PKK Desa Lolong.



Gambar 1. Produk Kacang Mete Panggang
(Sumber: Dokumentasi pribadi)



Gambar 2. Design Label Produk
(Sumber: Dokumentasi pribadi)



Gambar 3. Pelatihan pembuatan kacang mete panggang bersama ibu-ibu PKK
(Sumber: Dokumentasi pribadi)

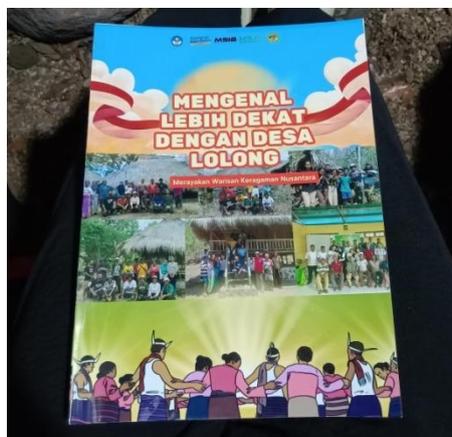
3.4.2 Buku Kebudayaan “Mengetahui Lebih Dekat Dengan Desa Lolong”

Desa Lolong menghadapi tantangan dalam pengelolaan dokumentasi sejarah dan kebudayaan secara tertulis. Sebagian besar informasi mengenai sejarah dan budaya di desa ini cenderung disampaikan secara lisan, diturunkan dari generasi ke generasi. Tanpa adanya catatan yang jelas, pemahaman tentang kebudayaan di Desa Lolong menjadi terbatas dan bergantung pada narasi yang mungkin tidak selalu akurat. Menurut Afad (2023), hal ini menimbulkan kekhawatiran bahwa warisan budaya yang berharga dapat terlupakan, terutama jika tidak ada upaya untuk mendokumentasikannya secara formal.

Adanya buku Objek Pemajuan Kebudayaan Desa Lolong, diharapkan dapat memberikan pemahaman dan gambaran umum mengenai desa ini. Buku ini dirancang untuk menjadi sumber informasi yang bermanfaat bagi masyarakat setempat serta wisatawan, sehingga mereka dapat mengetahui Desa Lolong dengan lebih mendalam dan efisien. Selain itu, buku ini juga akan berfungsi sebagai referensi bagi peneliti yang ingin mengkaji lebih lanjut tentang kebudayaan dan sistem kedaulatan pangan lokal di desa tersebut. Berikut adalah buku kebudayaan untuk Desa Lolong.

Identitas buku

Judul	: Mengetahui Lebih Dekat Dengan Desa Lolong
Penulis dan Editor	: Fadzilatul Isnaini Astuti, Kristina Elisabeth Manalu, Rena Arnia Simamora, Hana Indah Setyawati, Putri Maharani, Khoirul Irfan Ferdiyanto, Idham Fadli
Lay out	: Fadzilatul Isnaini Astuti
Design sampul	: Kristina Elisabeth Manalu, Fadzilatul Isnaini Astuti
Halaman	: iv + 120 halaman



Gambar 4. Design Buku
(Sumber: Dokumentasi pribadi)

4. Kesimpulan

Program *Muda Berdaya untuk Kedaulatan Pangan* (MBKP) di Desa Lolong telah memberikan wawasan mendalam mengenai ketahanan dan kedaulatan pangan berbasis sumber daya lokal. Hasil pendataan menunjukkan bahwa masyarakat Desa Lolong memiliki potensi kedaulatan pangan yang kuat, terbukti dari pemanfaatan pangan lokal yang beragam, sistem pertanian organik, dan kekayaan budaya yang erat kaitannya dengan sistem pangan lokal. Pengembangan *prototype* kacang mete panggang dan buku "Mengenal Lebih Dekat Dengan Desa Lolong" merupakan langkah positif dalam mengolah pangan lokal dan melestarikan budaya.

Daftar Pustaka

- Afad, M. (2023). Merayakan living heritage batik Rifaiyah: Sebuah tafsir atas undang-undang pemajuan kebudayaan. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 25(1) :107-116.
- Badan Ketahanan Pangan Kementrian Pertanian. (2019). *Indek Ketahanan Pangan Indonesia*. Jakarta: BKPKP.
- Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional. (2018). *Profil Desa Lolong*. Dari kampungkb.bkkbn.go.id: https://kampungkb.bkkbn.go.id/kampung/14828/desa-lolong?utm_source=chatgpt.com. Diakses 6 Februari, 2025.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Lembata. (2023). *Pada 2023, luas panen padi mencapai sekitar 184,70 ribu hektare dengan produksi padi sebesar 766,81 ribu ton gabah kering giling (GKG)*. Dari lembatakab.bps.go.id: <https://lembatakab.bps.go.id/id/pressrelease/2024/08/05/390/pada-2023-luas-panen-padi-mencapai-sekitar-184-70-ribu-hektare-dengan-produksi-padi-sebesar-766-81-ribu-ton-gabah-kering-giling-gkg-.html>. Diakses 3 Februari, 2025.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Lembata. (2024). *Kecamatan Nagawutung Dalam Angka 2024*. Dari lembatakab.bps.go.id: <https://lembatakab.bps.go.id/id/publication/2024/09/26/c2ef7af57db4aad8d3798a86/kecamatan-nagawutung-dalam-angka-2024.html>. Diakses 5 Februari, 2025.
- Cookpad. (2023). *Kacang mede panggang*. Cookpad Indonesia. Diakses dari https://cookpad.com/id/resep/17132993-kacang-mede-panggang?ref=search&search_term=kacang+mede+panggang
- Desa Lolong. (2023). *Wilayah Desa*. Dari [desalolong.id](https://www.desalolong.id/index.php/artikel/2023/1/23/wilayah-desa): <https://www.desalolong.id/index.php/artikel/2023/1/23/wilayah-desa>. Diakses 13 Januari, 2025
- Dinas Ketahanan Pangan. (2020). *Diversifikasi Pangan Dinas Kabupaten Mawas*. Diakses Januari 4, 2025.
- Direktorat Jenderal Kebudayaan. (2024). *Semangat Muda Berdaya untuk Kedaulatan Pangan Bergema di Lembata*. Dari [kebudayaan.kemdikbud.go.id](https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/ditkma/semangat-muda-berdaya-untuk-kedaulatan-pangan-bergema-di-lembata/): <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/ditkma/semangat-muda-berdaya-untuk-kedaulatan-pangan-bergema-di-lembata/>. Diakses 13 Januari, 2025
- FAO, I. U. (2021). *The State of Food Security and Nutrition in the World (SOFI)*. Rome, Italy: FAO.
- Fauzin. (2021). Pengaturan Impor Pangan Negara Indonesia. *Jurnal PAMATOR*, 14 (1), 1-9.
- Indonesian Heritage Agency. (2023). *Tentang-Indonesian Heritage Agency*. Dari iha.kemdikbud.go.id: <https://iha.kemdikbud.go.id/>. Diakses 14 Januari, 2025,
- Kampus Merdeka. (2022). *Apa itu Program Magang & Studi Independen Bersertifikat?* Dari [kampusmerdeka.kemdikbud.go.id](https://pusatinformasi.kampusmerdeka.kemdikbud.go.id/hc/id/articles/4416927940377-Apa-itu-Program-Magang-Studi-Independen-Bersertifikat): <https://pusatinformasi.kampusmerdeka.kemdikbud.go.id/hc/id/articles/4416927940377-Apa-itu-Program-Magang-Studi-Independen-Bersertifikat>. Diakses 3 Februari, 2025,
- Learning Management System. (2024). *Tugas Teknologi Pangan*. Dari [sidakerta.kemdikbud.go.id](https://sidakerta.kemdikbud.go.id/lms/index.php/profilsiswa): <https://sidakerta.kemdikbud.go.id/lms/index.php/profilsiswa>. Diakses 15 Januari, 2025.
- Propantoko, H., Hasian, W., Nauraini, N., Batara, L. N., & Abdullah, S. (2019). *Indeks Kedaulatan Pangan*. Bogor: Koalisi Rakyat untuk Kedaulatan Pangan (KRKP).
- Republik Indonesia. (2017). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan*.

- Sa'ban, I., Purnama, H., & Suryanto, D. (2021). Kendala dan peluang usaha pengolahan kacang mete di Indonesia: Studi kasus di Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(2), 205-220.
- Salasa, A. R. (2021). Paradigma dan Dimensi Strategi Ketahanan Pangan Indonesia . *Jejaring Administrasi Publik*, 13 (1) : 34-48.
- Suderajat. (2023). Diversifikasi dan Diferensiasi Pola Konsumsi Pangan Lokal di Desa Bleberan Playen. *Majalah Geografi Indonesia*, 37(2) : 92-103.
- Umanilo. (2019). Diversifikasi Konsumsi Masyarakat Lokal. *Jurnal AGRISEP*, 18(1) : 61-74.
- Wikipedia. (2021). *Lolong, Nagawutung, Lembata*. Dari [id.wikipedia.org: https://id.wikipedia.org/wiki/Lolong%2C_Nagawutung%2C_Lembata?utm_source=chatgpt.com](https://id.wikipedia.org/wiki/Lolong%2C_Nagawutung%2C_Lembata?utm_source=chatgpt.com). Diakses 6 Februari, 2015.
- Yudhanto. (2024). *Program Muda Berdaya untuk Kedaulatan Pangan 2024 Resmi Dibuka!* Dari kebudayaan.kemdikbud.go.id. Diakses 30 Januari 2025.