

## DIVERSIFIKASI PANGAN BERBASIS POTENSI LOKAL SEBAGAI STRATEGI KETAHANAN PANGAN KELUARGA DI KEPULAUAN SOP, KOTA SORONG

Ivonne M. Leiwakabessy<sup>1</sup>, Dwi Indah Widya Yanti<sup>2</sup>, Joni Penda<sup>1</sup>, Denny Petta<sup>1</sup>, Lili Sarce Joi Sapari<sup>3</sup>, Melisa Masengi<sup>2</sup>, Edward Clan<sup>3</sup>, Novalin Syauta<sup>4</sup>, Rosa O Sapulette<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian, Universitas Kristen Papua

<sup>2</sup>Program Studi MSP, Fakultas Pertanian, Universitas Kristen Papua

<sup>3</sup>Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi, Universitas Kristen Papua

<sup>4</sup>Program Studi Ilmu Hukum Fakultas Hukum Universitas Kristen Papua

<sup>5</sup>Program Studi Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Kristen Papua

Corresponding author.: [leiwakabessyivonne34@gmail.com](mailto:leiwakabessyivonne34@gmail.com)

### ARTICLE INFO

#### **Article history:**

Received: 15 Juli 2025

Revised: 16 Juli – 10 Sept 2025

Accepted: 15 September 2025

#### **Key words:**

food security, food diversification, cassava, croquette, community empowerment

#### **Kata Kunci:**

ketahanan pangan, diversifikasi pangan, singkong, kroket, pemberdayaan masyarakat

### ABSTRACT

*Food security encompasses both national and household levels. The high dependence of Indonesian society on rice poses a major challenge, making local potential-based food diversification essential. The Sop Islands of Sorong City possess abundant local food resources, particularly cassava, yet their utilization remains limited. This community service program aimed to raise awareness of food diversification, train skills in processing cassava into croquettes, and promote the development of local food-based micro-enterprises. A participatory approach was applied through socialization, training, demonstrations, and technical assistance. The results indicated improved community knowledge on food diversification, enhanced ability to produce cassava croquettes, and the product's potential as both an alternative food and a household business opportunity.*

### ABSTRAK

Ketahanan pangan mencakup ketersediaan pangan secara nasional maupun rumah tangga. Ketergantungan tinggi masyarakat Indonesia pada beras menjadi tantangan utama, sehingga diversifikasi pangan berbasis potensi lokal diperlukan. Kepulauan Sop, Kota Sorong, memiliki sumber daya pangan lokal melimpah, khususnya singkong, namun pemanfaatannya masih terbatas. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai diversifikasi pangan, melatih keterampilan pengolahan singkong menjadi kroket, serta mendorong lahirnya usaha mikro berbasis pangan lokal. Metode partisipatif diterapkan melalui sosialisasi, pelatihan, demonstrasi, dan pendampingan. Hasil menunjukkan peningkatan pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi pangan, kemampuan memproduksi kroket singkong, serta potensi produk sebagai alternatif pangan dan peluang usaha rumah tangga.

## PENDAHULUAN

Ketahanan pangan merupakan salah satu pilar utama pembangunan nasional. Menurut Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, bergizi, merata, dan terjangkau. Namun demikian, ketahanan pangan di Indonesia masih menghadapi tantangan serius, salah satunya adalah tingginya ketergantungan masyarakat terhadap beras sebagai makanan pokok. Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi setiap individu<sup>1</sup>

Diversifikasi pangan menjadi strategi penting dalam mengurangi ketergantungan pada beras. Melalui diversifikasi, masyarakat didorong untuk mengkonsumsi dan memanfaatkan sumber pangan alternatif, baik dari sereal non beras, umbi-umbian, kacang-kacangan, maupun pangan lokal yang tersedia. Badan Ketahanan Pangan menekankan bahwa diversifikasi pangan berbasis potensi lokal merupakan solusi untuk memperkuat ketahanan pangan sekaligus meningkatkan gizi keluarga<sup>2</sup>. Sebagai Masyarakat lokal yang mengandalkan sektor pertanian dalam mendukung perekonomiannya, strategi peningkatan produksi adalah mengembangkan potensi diri guna meningkatkan mutu keluarga menjadi lebih baik<sup>3</sup>

Indonesia sebagai negara kepulauan memiliki keragaman sumber daya pangan yang sangat besar. Di wilayah pesisir dan kepulauan, potensi pangan tidak hanya berasal dari sektor pertanian, tetapi juga dari perikanan, perkebunan, dan hasil laut. Kepulauan Sop di Kota Sorong merupakan salah satu kawasan dengan potensi pangan lokal yang melimpah, antara lain singkong, ubi jalar, sagu, kelapa, pisang, serta hasil laut seperti ikan, udang, dan rumput laut<sup>4</sup>

Sayangnya, potensi pangan lokal tersebut belum dimanfaatkan secara optimal. Masyarakat masih cenderung mengandalkan beras sebagai bahan pangan utama. Hal ini berdampak pada kerentanan pangan keluarga ketika pasokan beras terganggu. Oleh karena itu, pengembangan diversifikasi pangan berbasis potensi lokal sangat penting untuk memperkuat ketahanan pangan di kawasan ini.<sup>5</sup> Hal ini dikarenakan produk pangan lokal Indonesia yang melimpah, dan biasanya, produk pangan lokal ini berkaitan erat dengan budaya masyarakat setempat.

Ketahanan pangan tidak hanya menjadi isu nasional, tetapi juga harus diwujudkan pada level keluarga. Keluarga sebagai unit terkecil dalam masyarakat berperan penting dalam menentukan pola konsumsi pangan. Apabila keluarga mampu memanfaatkan berbagai sumber pangan lokal, maka ketahanan pangan rumah tangga dapat terjamin.

Diversifikasi pangan keluarga juga berhubungan dengan peningkatan gizi dan kesehatan. Pola makan yang terlalu terfokus pada satu jenis pangan dapat menimbulkan masalah gizi, seperti kurang gizi mikro atau kelebihan kalori. Dengan memanfaatkan pangan lokal yang beragam, masyarakat dapat memperoleh asupan gizi yang lebih seimbang .

Hingga saat ini, produk pangan lokal belum mampu menggeser beras dan tepung terigu yang mendominasi makanan di Indonesia. Salah satu penyebabnya adalah rendahnya inovasi teknologi terhadap produk pangan lokal. Walaupun mulai ada kreasi terhadap produk pangan lokal, seperti Cassava Vruitpao (Bakpao yang terbuat dari singkong), steak kampung Mucuna Crspy (steak berbahan

---

<sup>1</sup> Achmad Suryana and Munawar Khalil N, "PROSES DAN DINAMIKA PENYUSUNAN UNDANG-UNDANG NOMOR 18 TAHUN 2012 TENTANG PANGAN Process and Dynamics of Legal Drafting of Food Law Number 18 Year 2012," 2017, 1–17.

<sup>2</sup> Yuli Syafitri *et al.*, "Penguatan Kapasitas SDM / UMKM Pengembangan Industri Pangan Lokal Tahun 2021 Pada Dinas Ketahanan Pangan , Tanaman Pangan Dan Hortikultura Provinsi Lampung" 2, no. 1 (2022): 183–90.

<sup>3</sup> Ivonne M Leiwakabessy *et al.*, "PEMBERDAYAAN MASYARAKAT LOKAL" 1, no. 1 (2022): 31–37.

<sup>4</sup> Moh Mustofa *et al.*, "Pengembangan Badan Usaha Milik Desa Melalui Peningkatan Kualitas Sumber Daya Manusia" 14, no. 02 (2024): 82–92.

<sup>5</sup> Ketahanan Pangan, "Inovasi Teknologi Produk Pangan Lokal Untuk Percepatan Ketahanan Pangan," n.d.

baku kara benguk), rasi (nasi dari singkong), brownies dari singkong, dan lain-lain. Namun jumlahnya masih dirasakan sangat terbatas. Sehingga pangan lokal belum mampu menarik minat konsumen untuk mengkonsumsinya.<sup>6</sup>

Meskipun potensi pangan lokal di Kepulauan Sop sangat besar, terdapat beberapa kendala dalam pemanfaatannya, antara lain:

- a. Kurangnya pengetahuan masyarakat dalam mengolah pangan lokal menjadi produk bernilai tambah.
- b. Terbatasnya keterampilan dalam pengolahan, penyimpanan, dan pengemasan produk pangan.
- c. Kurangnya kesadaran masyarakat tentang pentingnya diversifikasi pangan untuk ketahanan pangan keluarga.
- d. Keterbatasan akses pasar sehingga produk pangan lokal kurang dikenal di luar wilayah.

Perguruan tinggi memiliki peran penting dalam mendukung pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan pengabdian. Pengembangan diversifikasi pangan berbasis potensi lokal sejalan dengan Tri Dharma Perguruan Tinggi, khususnya dharma pengabdian kepada masyarakat. Melalui kegiatan ini, masyarakat didampingi untuk memperoleh pengetahuan, keterampilan, dan motivasi dalam memanfaatkan potensi lokal secara optimal.

Kepulauan Sop sebagai salah satu wilayah pesisir Kota Sorong memiliki karakteristik masyarakat nelayan dan petani yang menggantungkan hidup pada hasil alam. Namun, keterbatasan akses transportasi, minimnya keterampilan pengolahan, serta dominasi konsumsi beras membuat ketahanan pangan keluarga di kawasan ini masih rapuh. Dengan adanya kegiatan pengabdian berbasis diversifikasi pangan lokal, diharapkan masyarakat dapat:

- Memanfaatkan singkong, sagu, kelapa, dan hasil laut sebagai sumber pangan alternatif.
- Mengembangkan produk olahan pangan rumah tangga seperti kroket singkong
- Meningkatkan pendapatan keluarga melalui usaha kecil berbasis pangan lokal.

Program Pengabdian yang dilaksanakan program studi Agribisnis menjadi strategis karena:

1. Mendukung ketahanan pangan keluarga di wilayah pesisir.
2. Meningkatkan kapasitas masyarakat dalam pengolahan pangan.
3. Mendorong tumbuhnya usaha mikro berbasis pangan lokal.

Ketahanan pangan yang dikembangkan berdasarkan kekuatan sumberdaya lokal akan menciptakan kemandirian pangan, Mewujudkan ketahanan pangan nasional yang bertumpu pada kemandirian pangan telah menjadi komitmen pemerintah dalam rangka pembangunan ekonomi dan pertanian domestik. Ketahanan<sup>7</sup>

## **Tujuan Kegiatan**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk:

---

<sup>6</sup> Ivonne M. Leiwakabessy, *et al* "Ketahanan Pangan Melalui Diversifikasi Pangan" 1 (2023): 74–80.

<sup>7</sup> Asih Mulyaningsih *et al.*, "STRATEGI PEMBERDAYAAN PETANI DALAM MENDUKUNG" 15, no. 1 (2022): 26–42.

1. Memberikan penyuluhan dan sosialisasi tentang pentingnya diversifikasi pangan keluarga.
2. Melatih masyarakat dalam pengolahan pangan lokal berbasis singkong
3. Meningkatkan kemandirian pangan keluarga melalui pemanfaatan potensi lokal.
4. Mendorong lahirnya usaha mikro berbasis pangan lokal di Kepulauan Sop.

## **METODE PELAKSANAAN**

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan **pendekatan partisipatif** (*participatory approach*) dengan melibatkan masyarakat secara aktif mulai dari tahap persiapan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Tujuan pendekatan ini adalah agar masyarakat benar-benar memiliki keterampilan dan motivasi untuk menerapkan hasil kegiatan secara mandiri.

Tahapan pelaksanaan meliputi:

### **Tahap Persiapan**

- a. **Koordinasi dan Perizinan**  
Melakukan komunikasi dengan pemerintah kelurahan/kampung, tokoh masyarakat, dan kelompok ibu rumah tangga/nelayan terkait rencana kegiatan.
- b. **Survey Potensi Lokal**  
Identifikasi bahan pangan lokal yang melimpah, khususnya singkong, sebagai bahan baku utama pembuatan kroket.
- c. **Penyusunan Modul Pelatihan**  
Menyusun panduan praktis pengolahan kroket singkong, meliputi teknik pengolahan, pengemasan sederhana, dan peluang pemasaran.

### **Tahap Pelaksanaan**

- a. **Sosialisasi Program**  
Pemaparan materi tentang pentingnya diversifikasi pangan, ketahanan pangan keluarga, dan nilai ekonomi produk pangan lokal.
- b. **Pelatihan & Demonstrasi Pembuatan Kroket Singkong**  
Pelatihan mencakup:
  - 1) Teknik pengolahan singkong menjadi adonan kulit.dengan bahan sebagai berikut :

<b>BAHAN UTAMA KULIT KROKET</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Satuan</b>
Singkong (ubi kayu) kukus	1000	gram
Margarin	500	gram
Garam	2	sdt
Merica bubuk	1	sdt
Telur ayam	4	butir
<b>Bahan Isi Kroket</b>		

Daging ayam cincang / abon	500	gram
Wortel cincang kecil	500	gram
Bawang merah, cincang halus	250	gram
Bawang putih, cincang halus	250	gram
Daun bawang seledri	8	batang
Garam, gula, merica Secukupnya		
Minyak goreng (untuk menumis)	500	ml
<b>Bahan Pelapis</b>		
Tepung terigu	500	gram
Telur kocok	4	butir
Tepung panir / roti	1000	gram
Minyak goreng	1	liter

## 2) Membuat Krokot Singkong

### 1. Persiapan Kulit Krokot:

- a. Kupas dan potong singkong, cuci bersih lalu kukus hingga empuk.
- b. Haluskan singkong selagi hangat, campurkan dengan margarin, garam, dan merica. Bisa tambahkan 1 butir telur agar lebih lembut.
- c. Aduk hingga adonan kalis dan bisa dipulung (dibentuk).

### 2. Membuat Isian:

- a. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
- b. Masukkan daging ayam cincang dan wortel, masak hingga matang.
- c. Tambahkan garam, gula, dan merica secukupnya. Masukkan daun bawang bila suka.
- d. Dinginkan sebelum digunakan sebagai isian.

### 3. Membentuk Krokot:

- a. Ambil sedikit adonan singkong, pipihkan di tangan.
- b. Letakkan isian di tengah, bulatkan atau bentuk lonjong, rapatkan adonan.

### 4. Melapisi Krokot:

- a. Gulingkan krokot ke tepung terigu.
- b. Celupkan ke dalam kocokan telur.
- c. Gulingkan ke tepung panir hingga seluruh permukaan tertutup rata.

### 5. Menggoreng Krokot:

- a. Panaskan minyak secukupnya.
- b. Goreng krokot dalam minyak panas dengan api sedang hingga kuning keemasan.
- c. Angkat dan tiriskan di atas tisu dapur.

## 3) Praktek langsung oleh peserta

## Tahap Evaluasi dan Monitoring

- a. **Evaluasi Ketercapaian**  
Dilakukan melalui diskusi kelompok dan observasi hasil praktik peserta.
- b. **Monitoring Pasca Kegiatan**  
Tim pelaksana melakukan kunjungan lanjutan untuk melihat keberlanjutan usaha pengolahan kroket singkong di masyarakat.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

1. **Sosialisasi:** masyarakat memperoleh pengetahuan tentang ketahanan pangan dan diversifikasi pangan keluarga.



Gambar 1. Antusiasme masyarakat di pulau Sop

2. **Pelatihan dan Demonstrasi:** peserta berhasil membuat kroket singkong dengan berbagai variasi isian.



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Kroket Singkong

3. **Produk:** kroket singkong hasil olahan masyarakat memiliki rasa enak, tekstur lembut, dan disukai peserta.



Gambar 3. Krokot singkong diproses dengan isian kemudian di goreng

4. **Dampak:** masyarakat mulai mencoba produksi lanjutan untuk konsumsi keluarga maupun dijual di lingkungan sekitar.



Gambar 4. Produk yang dihasilkan

## PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian menunjukkan bahwa **singkong** sebagai pangan lokal memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk olahan yang bernilai gizi dan ekonomis. Krokot singkong yang dibuat masyarakat bukan hanya menjadi alternatif pangan pengganti beras, tetapi juga mampu menjadi **produk usaha rumah tangga**.

### 1. Peningkatan Pengetahuan dan Kesadaran

Masyarakat mulai memahami pentingnya diversifikasi pangan dan tidak hanya bergantung pada beras. Edukasi tentang ketahanan pangan keluarga berhasil membuka wawasan bahwa pangan lokal dapat diolah menjadi makanan bergizi, menarik, dan memiliki nilai jual.

### 2. Penguasaan Keterampilan

Melalui pelatihan, peserta memperoleh keterampilan praktis mengolah singkong menjadi krokot. Hasil uji coba menunjukkan krokot singkong diminati karena rasanya enak, teksturnya lembut, dan dapat disajikan dalam berbagai variasi isian (ayam, sayur, ikan).

### 3. Potensi Ekonomi Rumah Tangga

Produk krokot singkong memiliki peluang pasar yang baik di wilayah kepulauan, baik untuk konsumsi

keluarga, dijual di pasar lokal, maupun dipasarkan pada acara-acara masyarakat. Dengan pengemasan sederhana, kroket singkong dapat dijadikan produk usaha mikro yang menambah pendapatan keluarga.

#### **4. Tantangan yang Dihadapi**

Beberapa kendala ditemukan, antara lain: (1) Keterbatasan fasilitas penyimpanan (*freezer*) untuk menjaga kualitas produk. (2) Minimnya akses pasar di luar kepulauan. (3) Rendahnya keterampilan pengemasan modern.

#### **5. Kontribusi terhadap Ketahanan Pangan Lokal**

Diversifikasi pangan berbasis singkong terbukti memperkuat ketahanan pangan keluarga di Kepulauan Sop. Pemanfaatan bahan pangan lokal menurunkan ketergantungan terhadap beras, meningkatkan asupan gizi keluarga, serta mendorong terciptanya kemandirian pangan

### **SIMPULAN**

Hasil pengabdian kepada masyarakat ini dapat disimpulkan berhasil mencapai tujuan utama, yaitu:

1. Meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya diversifikasi pangan.
2. Memberikan keterampilan praktis dalam pengolahan pangan lokal.
3. Mendorong lahirnya peluang usaha rumah tangga berbasis pangan lokal yang berkontribusi pada peningkatan pendapatan keluarga.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Leiwakabessy, Ivonne M. Melani Manurung, Joni Penda Dwi Indah Widya Yanti, "Ketahanan Pangan Melalui Diversifikasi Pangan" 1 (2023): 74–80.
- Leiwakabessy, Ivonne M, Joni Penda, Frederik Pairunan, and Charlotta M P Osok. "PEMBERDAYAAN MASYARAKAT LOKAL" 1, no. 1 (2022): 31–37.
- Mulyaningsih, Asih, Andjar Astuti, Dosen Program, Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sultan, and Ageng Tirtayasa. "STRATEGI PEMBERDAYAAN PETANI DALAM MENDUKUNG" 15, no. 1 (2022): 26–42.
- Mustofa, Moh, Erika Dwi Meisari, Erika Tri, and Setia Anggarista. "Pengembangan Badan Usaha Milik Desa Melalui Peningkatan Kualitas Sumber Daya Manusia" 14, no. 02 (2024): 82–92.
- Pangan, Ketahanan. "Inovasi Teknologi Produk Pangan Lokal Untuk Percepatan Ketahanan Pangan," n.d.
- Suryana, Achmad, and Munawar Khalil N. "PROSES DAN DINAMIKA PENYUSUNAN UNDANG-UNDANG NOMOR 18 TAHUN 2012 TENTANG PANGAN Process and Dynamics of Legal Drafting of Food Law Number 18 Year 2012," 2017, 1–17.
- Syafitri, Yuli, Deddy Sulaimawan, Reni Astika, and Didi Susianto. "Penguatan Kapasitas SDM / UMKM Pengembangan Industri Pangan Lokal Tahun 2021 Pada Dinas Ketahanan Pangan , Tanaman Pangan Dan Hortikultura Provinsi Lampung" 2, no. 1 (2022): 183–90.