

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

BAB tinjauan pustaka berisikan mengenai dasar-dasar yang digunakan dalam penelitian khususnya dalam bidang ketahanan pangan. Terdapat faktor produksi pangan yang akan digunakan sebagai variabel dalam penelitian serta standar kebutuhan dalam konsumsi bahan pangan.

#### **2.1 Ketahanan Pangan**

Ketahanan Pangan pada tataran Nasional memiliki arti sebagai kemampuan suatu bangsa untuk menjamin seluruh penduduknya memperoleh pangan dalam jumlah yang cukup, mutu yang layak, aman, dan halal, yang didasarkan pada optimalisasi pemanfaatan yang berbasis pada keragaman sumber daya domestik. Indikator untuk mengukur ketahanan pangan salah satunya adalah ketergantungan ketersediaan pangan nasional terhadap impor (Badan Penelitian, Departemen Pertanian 2005). Dalam hal ini, ketahanan pangan memiliki beberapa definisi seperti berikut:

1. Pada Undang-undang nomor 18 tahun 2012 tentang Ketahanan Pangan menyebutkan bahwa “Ketahanan pangan merupakan kondisi terpenuhinya Pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik secara jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau yang tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, serta budaya masyarakat”.
2. Hasil Lokakarya Ketahanan Pangan Nasional (Departemen Pertanian, 1996) mendefinisikan ketahanan pangan adalah “kemampuan untuk memenuhi kebutuhan pangan anggota rumah tangga pada jumlah, mutu dan ragam sesuai dengan budaya setempat dari waktu ke waktu agar tetap hidup sehat”.
3. Dalam *International Conference in Nutrition*, (FAOWHO, 1992) mendefinisikan “Ketahanan pangan sebagai akses setiap rumah tangga

atau individu untuk memperoleh pangan pada setiap waktu untuk keperluan hidup sehat”.

Setelah diperoleh ketentuan terkait standar dalam penentuan ketahanan pangan. Maka diperoleh faktor yang digunakan dalam proses analisis, berikut sintesa teori ketahanan pangan:

## **2.2 Faktor Produksi Pangan**

Menurut mahananto (2009) dalam produksi pangan terdapat dua jenis faktor yaitu simultan atau bersama-sama dan parsial atau sendiri-sendiri. Berikut merupakan faktor-faktor tersebut:

1. Secara bersama-sama (simultan) terdiri atas: luas lahan garapan, jumlah tenaga kerja efektif, jumlah pupuk, jumlah pestisida, pengalaman petani dalam berusaha tani, jarak rumah dengan lahan garapan, dan sistem irigasi
2. Secara sendiri-sendiri (parsial) terdiri atas: luas lahan garapan, jumlah tenaga kerja efektif, jumlah pupuk, jumlah pestisida (obat-obatan), dan jarak lahan garapan dengan rumah petani

Menurut Simanungkalit (2017) pembagian dalam kedua faktor tersebut dibagi menjadi berikut:

1. Faktor produksi yang terdiri dari luas lahan, jumlah benih, jumlah pupuk, jumlah pestisida dan tenaga kerja
2. Faktor parsial yaitu parsial luas lahan, jumlah pupuk dan jumlah pestisida

Selain itu, menurut Jumiati (2016) terdapat faktor-faktor yang mempengaruhi produksi pangan seperti jumlah pupuk, jumlah bibit, tenaga kerja dan luas lahan. Hasil produksi tidak hanya berasal dari tumbuhan saja, tetapi juga terdapat dari binatang ternak. Seperti menurut Kartika (2017) terdapat 3 faktor yang dapat mempengaruhi produksi pakan ternak seperti tenaga kerja, modal dan lama usaha. Faktor tersebut tidak jauh berbeda dengan yang dinyatakan Azzura (2011) yang menyebutkan bahwa faktor yang mempengaruhi produksi ternak ialah tenaga kerja, jumlah pakan ternak, dan pengalaman kerja.

Setelah dilakukan pencarian faktor yang mempengaruhi produksi pangan, maka dapat dibuat sintesa teorinya. Berikut adalah tabel sintesa teori produksi pangan:

**Tabel 2. 1 Sintesa Teori Produksi Pangan**

<b>No</b>	<b>Sumber</b>	<b>Faktor:</b>
1	Mahananto (2009)	Simultan: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Luas lahan garapan</li> <li>2. Jumlah tenaga kerja</li> <li>3. Jumlah pupuk</li> <li>4. Jumlah pestisida</li> <li>5. Pengalam petani</li> <li>6. Jarak rumah dengan lahan</li> <li>7. Sistem irigrasi</li> </ol> <hr/> Parsial: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Luas lahan garapan</li> <li>2. Tenaga kerja</li> <li>3. Jumlah pupuk</li> <li>4. Jumlah pesitisida</li> <li>5. Jarak rumah dengan lahan</li> </ol>
2.	Simanungkalit (2007)	Produksi: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Luas lahan</li> <li>2. Jumlah benih</li> <li>3. Jumlah pupuk</li> <li>4. Jumlah pestisida</li> <li>5. Tenaga kerja</li> </ol> <hr/> Parsial: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Luas lahan</li> <li>2. Jumlah pupuk</li> <li>3. Jumlah pestisida</li> </ol>
3.	Jumiati (2016)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jumlah pupuk</li> <li>2. Jumlah bibit</li> <li>3. Tenaga Kerja</li> </ol>

No	Sumber	Faktor:
		4. Luas Lahan
4.	Azzura (2011)	1. Tenaga kerja 2. Pengalaman 3. Modal
5.	Kartika (2017)	1. Tenaga kerja 2. Pakan ternak 3. Pengalaman

Sumber: Olahan Penulis, 2020

### 2.3 Kebutuhan Konsumsi Bahan Pangan

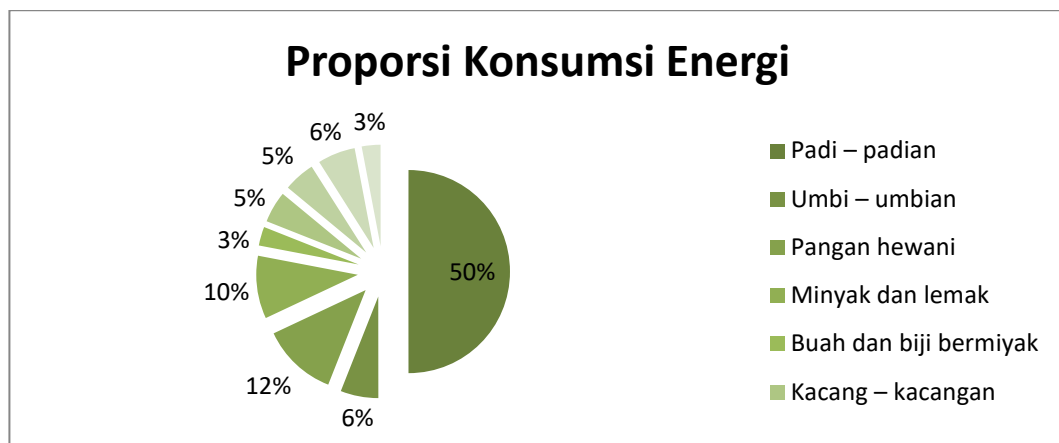
Dalam Fao-rapa (1989) mendefinisikan Pola Pangan Harapan (PPH) sebagai “komposisi kelompok pangan utama yang bila dikonsumsi dapat memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi lainnya”. PPH adalah susunan dari beberapa pangan yang didasarkan atas keseimbangan energi yang didasarkan pada kelompok pangan untuk memenuhi kebutuhan gizi secara jumlah dan mutunya dengan membandingkan pada daya terima ekonomi, agama, ketersediaan pangan dan budaya. Mutu konsumsi pangan dapat dinilai dari skor pangan atau disebut PPH. Skor PPH yang tinggi menyatakan konsumsi pangan yang semakin bergizi dan beragam dengan nilai maksimal 100

PPH adalah instrumen sederhana untuk menilai situasi konsumsi pangan penduduk pada jumlah maupun komposisi pangan menurut jenis pangan yang telah dinyatakan dalam skor PPH. Indikator mutu gizi dan keberagaman dapat menggunakan skor PPH. Sehingga dapat merencanakan kebutuhan konsumsi ditahun mendatang. Selain itu PPH juga dapat menjadi pedoman dalam evaluasi perencanaan, produksi, penyediaan serta konsumsi pangan penduduk dalam kualitas dan kuantitas serta keberagamannya yang berpacu pada aspek ekonomi, sosial, agama, data dan cita rasa. Oleh karena itu terdapat klasifikasi kegunaan analisis PPH seperti berikut:

1. Menilai jumlah dan komposisi konsumsi atau ketersediaan pangan
2. Indikator mutu gizi dan keragaman konsumsi atau ketersediaan pangan
3. *Baseline* data untuk mengestimasi kebutuhan pangan ideal di suatu wilayah

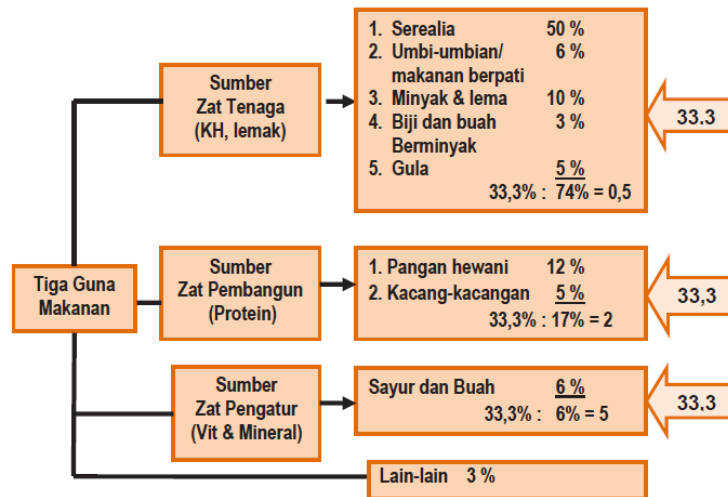
4. Baseline data untuk menghitung proyeksi penyediaan pangan ideal untuk suatu wilayah
5. Perencanaan konsumsi, kebutuhan dan peyediaan pangan wilayah.

Dalam melakukan penilaian terhadap konsumsi energi dan protein secara agregat, digunakan standar atau angka kecukupan gizi (AKG) yang merupakan hasil Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG). AKG tersebut mengalami penyesuaian dalam WNPG X tahun 2012, sehingga ditetapkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 75 tahun 2013 yang menyebutkan kebutuhan energi sebesar 2.150 kilokalori/kapita/hari dan protein sebanyak 57 gram/kapita/hari. Dalam memenuhi kebutuhan pangan terdapat pembagian dalam perhitungan PPH yang dibagi berdasarkan proporsi konsumsinya. Kelompok yang telah disepakati yaitu:



**Gambar 2. 1 Diagram Proporsi Konsumsi Energi**  
Sumber: Permenkes, 2013

Dari keseluruhan kelompok di atas, maka akan dikalikan dengan proporsi energi masing-masing. Setelah dilakukan perhitungan maka skor ideal yang diperoleh sebesar 100 yang berarti kualitas konsumsi pangan penduduk di daerah tersebut dapat disebut ideal bila mempunyai skor 100. Dalam melakukan perhitungan skor PPH terdapat pemberian bobot yang didasarkan pada fungsi pangan yaitu makanan tenaga, sumber protein/zat pembangun, vitamin dan mineral serta lainnya. Adapun pembagian bobotnya sebagai berikut:



**Gambar 2. 2 Pembobotan dalam Kelompok Pangan PPH**

Sumber: Pedoman PPH, 2013

Keseimbangan jumlah antar kelompok pangan merupakan syarat terwujudnya keseimbangan gizi atau Triguna makanan yang beragam, dan bergizi seimbang. Adapun kebutuhan konsumsi bahan pangan dan susunan pola pangan harapan nasional dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

**Tabel 2. 2 Perbandingan Standar Kebutuhan Konsumsi Bahan Pangan**

No	Kelompok Pangan	FAO-RAPA		Kementrian Pangan			Deptan		
		Energi (%)	Min-Max	Energi (%)	Bobot	Skor	Energi (%)	Bobot	Skor
1	Padi-padian	40	40-60	50	0,5	25	50	0,5	25
2	Umbi-umbian	5	0-8	5	0,5	2,5	6	0,5	2,5
3	Pangan Hewani	20	5-20	15,3	2	30,6	12	2	24
4	Minyak dan Lemak	10	5-15	10	1	10	10	0,5	5
5	Buah/Biji Berminyak	3	0-3	3	0,5	1,5	3	0,5	1
6	Kacang-kacangan	6	2-10	5	2	10	5	2	10
7	Gula	8	2-15	6,7	0,5	3,4	5	0,5	2,5
8	Sayur dan Buah	5	3-8	5	2	10	6	5	30
9	Lain-lain	3	0-5	0	0	0	3	0	0

Sumber: Martianto, 2000

Penetapan besaran pembobot seperti pada kolom bobot pada tabel di atas adalah sebagai berikut:

1. Kelompok pangan utama dibagi sebesar 33,3 yang merupakan nilai maksimum dan merupakan triguna makanan.
2. Pangan karbohidrat dan energi menyumbang kontribusi dengan angka 74% dengan bobotnya sebesar 0,5.
3. Kelompok protein berkontribusi sebesar 17% dengan bobotnya sebesar 2
4. Kelompok vitamin dan mineral sebesar 6% dengan bobot 5

**Tabel 2. 3 Sintesa Teori Kebutuhan Konsumsi Pangan**

No	Sumber	Indikator
1	FAO-RAPA (1996), Martianto (2000), dan Permenkes (2013)	Padi-padian
		Umbi-umbian
		Pangan Hewani
		Minyak dan Lemak
		Buah/Biji Berminyak
		Kacang-kacangan
		Gula
		Sayur dan Buah
		Bahan Lain

Sumber: Olahan Penulis, 2020

Variabel diatar merupakan kumpulan dari kelompok pangan yang menjadi dasar perhitungan dalam analisis kondisi jumlah pangan.

#### **2.4 Sintesa Teori**

Setelah melakukan tinjauan pustaka, maka telah diperoleh sisntesa teori yang dibutuhkan dalam proses analisa penelitian ini. Ketahanan pangan merupakan suatu kondisi yang kondisi pangannya terpenuhi, baik jumlah maupun keamanan, keberagam, bergizi, merata, dan terjangkau. Sehingga suatu daerah dapat dikatakan memiliki ketahanan pangan jika memenuhi tujuh krtiteria tersebut.

Dalam pemenuhan sasaran pertama, faktor faktor yang mempengaruhi produksi pangan sebagaimana yang telah disintesaikan peneliti sebagai berikut:



**Tabel 2. 4 Faktor Produksi Pangan**

No	Sumber	Faktor	Indikator
1	Mahananto (2009), Simanungkalit (2007), Azzura (2011), Kartika (2017) dan Jumiati (2016)	Internal	Luas Lahan
			Jumlah Benih
			Jumlah Pupuk
			Pakan ternak
			Jumlah Pestisida
2	Mahananto (2009), Simanungkalit (2007), Azzura (2011), Kartika (2017) dan Jumiati (2016)	Eksternal	Tenaga Kerja
			Jarak Rumah ke Tempat Kerja
			Pengalaman
			Modal
			Sistem Irigrasi

Sumber: Olahan Penulis, 2020

Tabel di atas merupakan variabel yang akan digunakan oleh peneliti dalam proses analisis. Selain menentukan faktor, terdapat beberapa variabel lain yang diperlukan dalam menyelesaikan penelitian ini. Variabel tersebut adalah sebagai berikut:

**Tabel 2. 5 Sintesa Teori Ketahanan Pangan**

No	Sumber	Faktor	Indikator
1	FAO-RAPA (1989), Martianto (2000), dan Permenkes (2013)	Kelompok Pangan	Padi-padian
			Umbi-umbian
			Pangan Hewani
			Minyak dan Lemak
			Buah/Biji Berminyak
			Kacang-kacangan
			Gula
			Sayur dan Buah
			Bahan Lain

Sumber: Olahan Penulis, 2020

Tabel di atas merupakan kelompok pangan yang pada masing-masing variabelnya diperlukan data sekunder sebagai penunjang analisis pada sasaran kedua yaitu

identifikasi kondisi ketahanan pangan. Berikut adalah tabel sintesa teori secara keseluruhan:

**Tabel 2. 6 Sintesa Teori**

<b>Sasaran</b>	<b>Indikator</b>	<b>Variabel</b>
Faktor yang mempengaruhi produksi pangan	Jumlah Lahan	Luas lahan pertanian
		Luas lahan perkebunan
		Luas lahan peternakan
	Jumlah Benih dan Bibit	Jumlah bibit pertanian
		Jumlah bibit perkebunan
		Jumlah benih peternakan
	Jumlah pupuk	Jumlah pupuk pertanian
		Jumlah pupuk perkebunan
	Pakan ternak	Pakan ternak
	Jumlah pestisida	Jumlah pestisida untuk pertanian
		Jumlah pestisida untuk perkebunan
	Tenaga kerja	Jumlah tenaga kerja pertanian
		Jumlah tenaga kerja perkebunan
		Jumlah tenaga kerja peternakan
	Pengalaman	Pengalaman petani
Pengalaman peternak		
Modal	Modal pertanian	

<b>Sasaran</b>	<b>Indikator</b>	<b>Variabel</b>
		Modal perkebunan
		Modal peternakan
	Jarak rumah ke lahan kerja	Jarak rumah ke lahan pertanian
		Jarak rumah ke lahan perkebunan
		Jarak rumah ke lahan peternakan
Analisis tipologi ketersediaan pangan	Kelompok Pangan	Padi-padian
		Umbi-umbian
		Pangan Hewani
		Minyak dan Lemak
		Buah/Biji Berminyak
		Kacang-kacangan
		Gula
		Sayur dan Buah
		Bahan Lain

Sumber: Olahan Penulis, 2020