

SUCI FEBRIYANI_1111230129

anonymous marking enabled

Submission date: 30-Apr-2024 02:36AM (UTC+0100)

Submission ID: 230571790

File name: SUCI_FEBRIYANI_1111230129.docx (22.83K)

Word count: 1760

Character count: 12234

INOVASI DARI NUSANTARA : Makanan khas Jawa Barat sebagai fondasi ketahanan pangan di Era Modern

Suci febriyani¹, Ikomatussuniah²

Fakultas Hukum

Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

Email :1111230129@untirta.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi ketahanan dan keberlanjutan pangan dengan menyelidiki secara signifikansi budaya dan sejarah masakan tradisional di Jawa Barat. Studi ini menunjukkan bahwa masakan tradisional Jawa Barat yang kaya rasa dan aroma tidak hanya mencerminkan warisan budaya daerah, tetapi juga menyediakan sistem pangan berkelanjutan yang dapat berkontribusi terhadap ketahanan pangan. Studi ini menyoroti pentingnya melestarikan dan mempromosikan praktik pangan tradisional dan potensinya untuk beradaptasi terhadap tantangan modern seperti perubahan iklim dan urbanisasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa masakan tradisional Jawa Barat dapat menjadi model sistem pangan berkelanjutan, menawarkan perpaduan unik antara warisan budaya dan solusi inovatif dalam pengembangan makanan khas Jawa Barat di era ketahanan pangan modern.

Kata Kunci : Makanan khas Jawa barat, ketahanan pangan di Era modern, Ketahanan dan keberlanjutan pangan

Abstract

This research aims to identify food security and extinction by investigating the cultural and historical significance of traditional dishes in West Java. This study shows that traditional West Javanese cuisine which is rich in taste and aroma not only reflects the cultural heritage of the region, but also provides a sustainable food system that can contribute to food security. This study highlights the importance of preserving and promoting traditional food practices and their potential to adapt to modern challenges such as climate change and urbanization. The results of this research show that traditional West Javanese cuisine can be a model for a sustainable food system, offering a unique combination of cultural heritage and innovative solutions in the development of West Javanese specialties in the era of modern food security.

Keywords: typical West Javanese food, resilience in the modern era, food security and hunger

Pendahuluan

Ketahanan pangan merupakan salah satu aspek penting dalam Pembangunan sebuah negara, terutama di Era modern yang serba cepat dan dinamis. Pangan merupakan kebutuhan dasar yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin di dalam UUD 1945. Pentingnya menguatkan ketahanan pangan selain karena merupakan fondasi bagi pembangunan sektor – sektor lainnya juga karena adanya ancaman krisis pangan dunia sebagai akibat dari fenomena perubahan iklim dan tren populasi penduduk dunia yang meningkat. Termasuk Indonesia, pemenuhan kebutuhan pangan nasional bagi lebih dari 270,2 juta penduduk perlu menjadi perhatian serius. Di Indonesia, negara yang kaya akan keberagaman budaya dan sumber daya alam, memiliki potensi besar untuk mengembangkan inovasi dalam memenuhi kebutuhan pangan. Dalam konteks ini, Jawa Barat, dengan kekayaan kuliner tradisionalnya, menjadi fokus utama sebagai tumpuan ketahanan pangan di Era modern. Artikel ini mengupas tentang peran makanan khas Jawa Barat dalam mendukung ketahanan pangan serta upaya inovasi yang dapat dilakukan untuk memperkuat posisinya. Pangan tidak hanya sesuatu untuk dimakan, tetapi merupakan bagian integral dari budaya suatu masyarakat, daerah, atau suatu bangsa. Makanan adalah sebuah konsep yang relatif. Pada tingkat global, manusia memakan segala sesuatu asalkan tidak beracun.

Makanan khas Jawa Barat adalah sebuah warisan berharga, provinsi yang terkenal dengan keindahan alam dan keberagaman budayanya, juga dikenal dengan dengan kelezatan makanan khasnya. Berbagai jenis makanan tradisional seperti : Nasi Tutug oncom, Soto Bandung, Batagor, Cireng, Tahu sumedang, Seblak, Karedok, Nasi liwet, Wajik ketan, Rengginang, dan aneka hidangan lainnya menjadi bagian yang tak terpisahkan dari identitas kuliner Jawa Barat. Keunikan dan cita rasa serta bahan - bahan alami yang digunakan dalam pengolahan makanan menjadi daya tarik tersendiri bagi pecinta makanan tradisional.

Makanan tradisional merupakan suatu potensi sumber daya lokal sebagai konsumsi pangan masyarakat untuk mewujudkan ketahanan pangan suatu wilayah. Dalam konsep ketahanan pangan sangat tergantung kondisi terpenuhinya pangan bagi rumah tangga yang tercermin pada keterjangkauan, ketersediaan, keamanan dan keberlanjutan pangan.

Peran makanan khas Jawa Barat dalam ketahanan pangan sangatlah penting, karena memiliki ciri khas yang menarik, dan memiliki peran yang sangat signifikan, keberagaman jenis makanan tradisional yang dimiliki oleh Jawa Barat memungkinkan provinsi ini untuk memberikan kontribusi yang signifikan dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Masyarakat adat di Jawa Barat juga memiliki aturan dan praktis tersendiri dalam menjaga ketahanan pangannya, dan juga merupakan budaya yang terbentuk lama dan menjadi keyakinan yang melekat dalam Masyarakat adat. Karena keanekaragaman kuliner tradisionalnya yang luas, Jawa Barat memainkan peran penting dalam menjaga ketersediaan makanan bagi masyarakatnya. Makanan khas Jawa Barat adalah identitas budaya yang harus dilestarikan selain memberikan nutrisi yang baik. Makanan khas Jawa Barat memiliki dampak yang signifikan terhadap kesehatan masyarakat dan sangat penting untuk menjaga ketahanan pangan yang berkelanjutan. Contoh komunitas adat yang menarik untuk dikaji dari sudut pandang ketahanan pangan adalah komunitas adat Cireunde di kota Cimahi Jawa

barat. Masyarakat adat Cireundeu memiliki pendapatan dan tanggungan perbulannya yang cukup sejahtera, terutama karena mereka mengonsumsi Rasi (beras singkong) yang menjadi bahan dasar produk makanan yang diproduksi oleh masyarakat adat Cireundeu. Rasi (beras singkong) ialah perasan dari ampas singkong yang dikeringkan sehingga bertekstur mirip beras. Berdasarkan pedoman Gizi seimbang yang dikeluarkan kementerian Kesehatan, setiap 100 gram nasi mengandung 175 kalori, 4 gram protein, dan 40 gram karbohidrat, dan 100 gram singkong yang terkandung 112 kalori, 1,5 gram protein, dan 38 gram karbohidrat. Perkembangan teknologi modern tidak bisa dihindari, namun desa Cireundeu mengikuti perkembangan zaman yang semakin hari semakin canggih. Teknologi modern juga telah memengaruhi kearifan lokal di desa Cireundeu, khususnya di bidang pertanian sehingga berdampak pada ketahanan pangan.

Inovasi dalam pengembangan makanan khas Jawa Barat

Untuk menjaga keberlanjutan dan meningkatkan nilai ekonomi dari makanan khas Jawa Barat, maka inovasi dalam pengembangan pangan harus terus dilakukan. Penggunaan teknologi di Era modern dalam proses produksi dan distribusi pangan dapat meningkatkan efisiensi dan kualitas produk. Mengembangkan produk inovatif lokal dan mempromosikannya melalui platform digital merupakan langkah strategis yang perlu dilakukan, seperti mempromosikannya melalui Instagram, TikTok, WhatsApp dan lain sebagainya. Inovasi pengembangan masakan khas Jawa Barat menjadi sarana untuk meningkatkan kehadiran dan popularitas masakan tradisional di provinsi tersebut. Pengembangan ini tidak hanya berfokus pada peningkatan kualitas dalam masakan, namun juga pada inovasi produksi dan pemasaran masakan tradisional. Dan juga tidak hanya berfokus pada peningkatan kualitas hidangan, contohnya dengan cara memproduksi catering di Jawa Barat juga dapat meningkatkan citra merk dan tidak hanya mempertahankan pelanggan lama, tetapi juga menarik perhatian pelanggan baru. Inovasi catering di Jawa Barat juga dapat membantu meningkatkan penggunaan kemasan ramah lingkungan, seperti: dengan menggunakan kemasan yang terbuat dari bahan organik untuk rempah-rempah, bisnis kuliner dapat membantu meningkatkan ketahanan pangan di Jawa Barat. Dengan menggabungkan kearifan lokal dengan teknologi modern, makanan khas Jawa Barat memiliki potensi untuk bersaing di pasar global. Akses individu dalam menjangkau kebutuhan pangan sangat dipengaruhi oleh daya beli, tingkat pendapatan, harga pangan, proses distribusi pangan, kelembagaan ditingkat lokal, dan faktor sosial lainnya (Usfar 2022).

Di bawah ini contoh inovasi pengembangan produk makanan khas Jawa Barat:

1. Mengembangkan jaringan usaha yang inovatif dan kreatif untuk mentransformasi makanan tradisional menjadi produk berkualitas tinggi yang memenuhi permintaan pasar,
2. Penggunaan media digital, seperti toko online, grup perdagangan online, platform e-commerce, dan model e-bisnis, untuk menyederhanakan proses jual beli dan mengembangkan strategi pemasaran yang lebih efektif.

3. Inovasi pengelolaan bahan pangan yang berasal dari tanaman pangan, seperti pengolahan pangan dari bahan baku pisang, memberikan beragam manfaat.
4. Meningkatkan kehadiran makanan tradisional melalui beroperasinya Pasar Buhun yang menyediakan banyak spot foto dan menarik wisatawan dengan nilai estetika tinggi.
5. Mengembangkan inovasi pengolahan dan pemasaran makanan tradisional seperti oyek yang sulit ditemukan atau kurang dikenal oleh Gen Z.
6. Dalam hal ini, dukungan pemerintah dan masyarakat sangat penting untuk melestarikan warisan budaya yang akan bertahan dalam menghadapi resesi global yang akan datang.
7. Kebijakan pemerintah seperti program e-katalog daerah serta kebijakan penyediaan sumber daya manusia dan teknologi dapat membantu menumbuhkan inovasi dalam pengembangan produk khas Jawa Barat.

Dukungan pemerintah dan Masyarakat dalam pengembangan inovasi kuliner

Dukungan pemerintah dan masyarakat dalam pengembangan inovasi kuliner sangat penting dan dinamis untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi serta memperluas jaringan pemasaran produk. Pemerintah dapat memberikan bantuan dan dukungan dalam bentuk transfer teknologi, strategi pengembangan jajanan kaki lima, dan penguatan industri kreatif berbasis masyarakat. Selain itu, pemerintah berupaya meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengembangkan inovasi kuliner dengan menyelenggarakan berbagai event dan festival kuliner. Contohnya adalah partisipasi dalam berbagai program dan kegiatan pemerintah. Selain itu, masyarakat juga berperan aktif dalam pengembangan inovasi kuliner dengan menciptakan berbagai produk kuliner yang inovatif dan unik. Oleh karena itu, pengembangan inovasi kuliner di Jawa Barat menjadi sangat penting dalam meningkatkan pendapatan masyarakat dan meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya inovasi kuliner dan pengembangan budaya lokal. Pengembangan inovasi kuliner antara lain :

1. Kebijakan pemerintah yang mendukung pengembangan dan pemanfaatan produk negeri seperti : Super tax deduction (keuntungan pajak) bagi perusahaan yang melakukan kegiatan penelitian dan pengembangan.
2. Peran pemerintah daerah dalam mengatasi hambatan dan Solusi gastronomi, seperti: memperkenalkan inovasi baru dalam produktivitas kuliner dan memberikan izin kepada pelaku ekonomi kuliner, dan menetapkan wilayah sebagai pusat kuliner.
3. Pemberian intensif kepada pelaku ekonomi industri kreatif, termasuk pengembangan industri
4. Menyiapkan investor untuk mengeluarkan dana dan mendukung pengembangan usaha kuliner.
5. Analisis faktor-faktor yang menentukan keberhasilan usaha kuliner.

Dari sisi Masyarakat dukungan dapat berupa :

1. Pendukung dan pengembangan infrastruktur dan teknologi yang mendukung industry halal, termasuk produk makanan khas halal dengan sentuhan modern. Edukasi masyarakat tentang apa itu produk halal dan cara mengidentifikasinya, serta meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya produk halal.
2. Kesehatan dan nilai-nilai keagamaan.
3. Memperkuat usaha kecil dan menengah (UKM) dalam pengembangan industry halal, termasuk dengan mendorong investasi dalam penelitian dan pengembangan untuk mengembangkan teknologi baru guna mendukung produksi dan distribusi halal.
4. Masyarakat dapat berpartisipasi dalam pengembangan inovasi kuliner dengan berbagai cara, antara lain dengan menjadi pelanggan setia dengan promosi yang tepat.

Dukungan pemerintah dan masyarakat sangat penting dalam pengembangan inovasi kuliner di Era modern. Dengan adanya dukungan, para pelaku usaha kuliner akan lebih bersemangat untuk terus mengembangkan produk – produknya, sehingga kualitas dan kuantitas di dalam suatu negara akan meningkat. Selain itu, masyarakat juga dapat berpartisipasi dalam pengembangan inovasi kuliner dengan berbagai cara, antara lain dengan menjadi pelanggan setia dengan promosi yang tepat. Dalam pengembangan inovasi kuliner, peran pemerintah dan masyarakat sangat penting. Dengan dukungan dari pemerintah negara bagian dan lokal, pengembangan kuliner inovatif dapat menjadi lebih efektif dan berkelanjutan, sehingga meningkatnya produksi kuliner di era modern.

KESIMPULAN

Melihat potensi inovasi Nusantara khususnya makanan khas Jawa barat, diharapkan dapat menjadi solusi untuk menjaga ketahanan pangan di Era modern. Dengan memperkuat nilai-nilai lokal dan menyesuaikannya dengan teknologi yang berkembang, Jawa barat dapat menjadi contoh sukses dalam memanfaatkan kearifan lokal untuk mencapai ketahanan pangan berkelanjutan. Artikel ini menyoroti perlunya inovasi dan adaptasi terhadap selera dan preferensi modern sambil melestarikan warisan budaya masakan tradisional dan juga menganalisis dampak modernisasi dan globalisasi terhadap kelangsungan makanan tradisional di Jawa barat dan untuk mengetahui peran makanan tradisional dalam mencerminkan identitas dan kekayaan budaya sunda.

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, S, et al. 2020. Tinjauan Strategis Ketahanan Pangan dan Gizi di Indonesia: Informasi Terkini 2019-2020. Jakarta : Simeru Research Institute
- Badan Pusat Statistik. (2019). Statistik Ketahanan Pangan Indonesia.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2022). Potensi Wisata Kuliner Jawa Barat.
- Suryana, Achmad. (2005) Kebijakan Ketahanan Pangan Nasional. Makalah IPB, Bogor
- Rossi, P. (2010). Kebijakan Pemerintah Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Di Indonesia. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 6(2), 62-73.
- Ariani, M. (2007). *Penguatan Ketahanan Pangan daerah untuk mendukung ketahanan pangan nasional*. Pusat Analisis dan Kebijakan Pertanian. Bogor.

ORIGINALITY REPORT

16%

SIMILARITY INDEX

16%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	ns1.kemenkopmk.go.id Internet Source	4%
2	dapobud.kemdikbud.go.id Internet Source	3%
3	etd.repository.ugm.ac.id Internet Source	2%
4	www.researchgate.net Internet Source	2%
5	agribisnis.fp.uns.ac.id Internet Source	1%
6	blog.bumdes.id Internet Source	1%
7	dna-arq.com Internet Source	1%
8	id.scribd.com Internet Source	1%
9	www.marketeers.com Internet Source	1%

10

intellectum.unisabana.edu.co

Internet Source

<1 %

11

repo.unand.ac.id

Internet Source

<1 %

12

www.tandfonline.com

Internet Source

<1 %

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On