



PENGENALAN INOVASI PANGAN LOKAL BERBAHAN BAKU SAGU PADA PELAKU UNIT USAHA MIKRO, KECIL DAN MENENGAH (UMKM) DI KABUPATEN KOLAKA

INTRODUCTION OF LOCAL FOOD INNOVATIONS MADE FROM SAGO FOR MICRO, SMALL AND MEDIUM ENTERPRISES (MSMEs) IN KOLAKA REGENCY

Febriana Muchtar^{1*}, Sri Wahyuni², Andi Khaeruni³, Andi Dahlan⁴

¹Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia

²Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia

³Jurusan Proteksi Tanaman, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia

⁴Program Studi Gizi, Institut Teknologi dan Kesehatan Avicenna, Kendari, Indonesia

*febrianamuchtar9@uho.ac.id

Abstrak: Pangan lokal adalah pangan yang diproduksi dan dikonsumsi oleh masyarakat dengan sumber daya lokal. Berbagai jenis pangan lokal yang dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia, baik sebagai sumber makanan pokok maupun dalam bentuk kudapan, yang diolah dengan teknologi sederhana dan pengetahuan lokal serta disesuaikan dengan preferensi masyarakat lokal. Pemanfaatan pangan lokal dapat mendukung program diversifikasi pangan sehingga memiliki peluang besar untuk dikembangkan menjadi berbagai jenis produk pangan. Kabupaten Kolaka adalah salah satu kabupaten di Provinsi Sulawesi Tenggara yang memiliki sumber daya pangan lokal yaitu sagu. Selain digunakan sebagai makanan pokok masyarakat di kabupaten Kolaka, sagu dapat diolah menjadi berbagai jenis produk pangan. Tujuan pengabdian kepada masyarakat adalah untuk memperkenalkan inovasi pangan lokal dengan menggunakan bahan baku sagu kepada pelaku Unit Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Kabupaten Kolaka. Kegiatan pengabdian menggunakan metode ceramah dan diskusi. Lokasi pelaksanaan dilakukan di Kabupaten Kolaka dan diikuti oleh pelaku UMKM serta perwakilan instansi terkait di Kabupaten Kolaka. Kegiatan pengabdian berjalan lancar dan mendapatkan apresiasi oleh Pemerintah Kabupaten Kolaka. Diharapkan para pelaku UMKM dapat mengembangkan produk pangan berbahan baku pangan lokal.

Kata Kunci: *Diversifikasi, inovasi pangan lokal, sagu, unit usaha mikro, kecil dan menengah*

Abstract: *Local food refers to food produced and consumed within a community using locally available resources, tailored to local preferences through knowledge and traditional technologies. In Indonesia, such foods serve as staple foods or snacks and hold significant potential for supporting food diversification programs through innovative product development. In Kolaka Regency, Southeast Sulawesi Province, sago serves as both a staple food and a versatile raw material for various processed products. This community service program aimed to introduce sago-based food innovations to Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) through lectures and discussions involving MSME actors and representatives of relevant agencies. The program was well-accepted and appreciated by the local government. SMEs are encouraged to utilize the knowledge gained to develop innovative food products, thereby enhancing the use of local raw materials and contributing to food diversification efforts.*

Keywords: *Diversification, local food innovation, sago, micro, small and medium Enterprises*

Article History:

Received	Revised	Published
16 November 2024	10 Januari 2025	15 Januari 2025

Pendahuluan

Kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi setiap saat adalah pangan yang aman dan bergizi. Sebagaimana yang diamanatkan dalam Undang-Undang Dasar 1945 bahwa pangan merupakan kebutuhan dasar setiap warga negara dan komponen dasar yang penting untuk membentuk sumber daya manusia berkualitas (Rumawas *et al.*, 2021). Pangan sebagai kebutuhan dasar serta hak asasi manusia memiliki peran penting untuk kehidupan bangsa dan negara (Fauzin, 2021). Pangan dapat didefinisikan sebagai sesuatu yang berasal dari produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (Fauzi *et al.*, 2019).

Pemenuhan pangan dapat dilakukan dengan mengoptimalkan pemanfaatan dan pengembangan pangan lokal yang bertujuan untuk diversifikasi konsumsi pangan. Secara umum diversifikasi pangan adalah upaya yang dilakukan untuk memperoleh sumber pangan karbohidrat selain beras (Sudrajat, 2023). Secara umum pola konsumsi pangan masyarakat Indonesia masih didominasi oleh pangan biji-bijian sebagai sumber karbohidrat, sehingga kualitas konsumsi pangan masih rendah dan kurang beragam. Oleh sebab itu upaya pemahaman perlu dilakukan untuk menunjang penganekaragaman pangan dengan memanfaatkan sumber daya lokal (Heryadi *et al.*, 2024). Istilah pangan lokal adalah sumber daya pangan serta budaya konsumsi pangan pada suatu wilayah. Adapun berdasarkan Undang-undang Pangan, definisi pangan lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat berdasarkan potensi disertai kearifan lokal. Dengan demikian pangan lokal mudah diperoleh dan terjangkau untuk masyarakat setempat, sehingga pemanfaatannya perlu dioptimalkan untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat (Mughtar, 2023).

Indonesia memiliki beragam pangan lokal sumber karbohidrat, diantaranya dari golongan biji-bijian seperti jagung, golongan umbi-umbian misalnya ubikayu, talas dan kentang serta bersumber dari kelompok pangan lainnya seperti pisang dan sagu (Saptono *et al.*, 2023). Salah satu sumber pangan karbohidrat yang pemanfaatannya belum maksimal adalah sagu. Tanaman sagu banyak terdapat pada wilayah Indonesia bagian Timur dan umumnya digunakan sebagai makanan pokok (Payu *et al.*, 2023). Selain wilayah Timur Indonesia, sagu juga sangat dikenal dan banyak tumbuh di beberapa daerah lain seperti di pulau Sulawesi khususnya di Sulawesi Tenggara. Di Sulawesi Tenggara, tanaman sagu banyak ditemukan di wilayah daratan yaitu Kabupaten Konawe Selatan, Konawe Utara, Kolaka, Kolaka Utara, Kolaka Timur serta Bombana. Oleh sebab itu pemanfaatan sagu sangat berpotensi untuk dikembangkan sebagai sumber pangan lokal (Tamtama *et al.*, 2024). Potensi sagu sebagai pangan lokal, tidak hanya dapat dimanfaatkan sebagai makanan pokok tetapi dapat diolah menjadi berbagai produk pangan lain misalnya dange, sinole, cendol serta sagu bakar (Halid *et al.*, 2023).

Pengembangan dan inovasi pangan berbahan dasar sagu perlu dilakukan untuk

mendukung program diversifikasi pangan. Hal ini merupakan peluang bagi pelaku Unit Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) yang menjalankan usaha bidang pangan. Menurut Arhan dkk (2020) bahwa terdapat masalah pada pelaku usaha kecil menengah yang memanfaatkan sagu sebagai bahan baku usaha yang dijalankan. Beberapa hal yang menjadi masalah adalah kurangnya promosi atau pengenalan produk kepada masyarakat dan keterbatasan tenaga kerja yang ahli dalam mengolah pangan berbahan baku sagu. Masalah yang dialami menyebabkan beberapa usaha mengalami kegagalan (Rajab, 2020). Menurut Hafizah dan Rini (2022) bahwa salah satu penyebab perkembangan industri pangan lokal berjalan lambat karena masih banyak dilakukan secara tradisional (Hafizah & Hakimi, 2022). Berdasarkan uraian yang dijelaskan maka kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengenalkan inovasi pangan lokal berbahan dasar sagu pada pelaku unit usaha mikro, kecil dan menengah di Kabupaten Kolaka.

Metode

Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan di Kabupaten Kolaka dengan khalayak sasaran pelaku UMKM bidang pangan serta instansi terkait dari lingkup Organisasi Perangkat Daerah Kabupaten Kolaka. Pelaksanaan dengan fasilitas dari Badan Penelitian dan Pengembangan (LITBANG) Kabupaten Kolaka. Secara khusus kegiatan terdiri dari beberapa tahap, yaitu:

- 1. Tahap Perencanaan:** pada tahap ini didahului dengan analisis situasi dan identifikasi masalah. Berdasarkan masalah yang diperoleh maka disusun rencana kegiatan yang bertujuan memecahkan masalah pada khalayak sasaran.
- 2. Tahap Perizinan:** tahap perizinan dilakukan dengan beberapa rangkaian administrasi yaitu permohonan izin pada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Universitas Halu Oleo serta Badan Penelitian dan Pengembangan Kabupaten Kolaka.
- 3. Tahap Persiapan:** tahap persiapan diawali dengan pertemuan online antara wakil dari Badan Penelitian dan Pengembangan Kabupaten Kolaka serta Tim Pengabdian kepada Masyarakat. Beberapa hal yang menjadi bahan pada tahap persiapan adalah tanggal pelaksanaan, tempat dan waktu serta materi yang disusun oleh tim pelaksana.
- 4. Tahap Pelaksanaan:** pelaksanaan kegiatan dilakukan setelah mendapatkan izin melalui surat pelaksanaan kegiatan. Kegiatan dilakukan dengan penyuluhan metode ceramah yang dilanjutkan dengan diskusi.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat pada tanggal 3 Juli 2024 di Kabupaten Kolaka. Kegiatan dalam bentuk penyuluhan dengan metode ceramah yang dibawakan oleh tim kegiatan pengabdian. Beberapa materi yang diberikan adalah pengembangan pangan dengan bahan baku sagu dengan contoh pangan tradisional yaitu sinole dan japa, tingkat kesukaan dan potensi kandungan gizi dengan pengembangan dan inovasi pangan lokal berbahan baku sagu. Pengembangan dan inovasi pangan dapat meningkatkan nilai gizi produk pangan sehingga dapat digunakan untuk intervensi dan pelayanan dalam program perbaikan gizi. Peran pangan lokal sangat penting dalam mendukung

ketahanan pangan masyarakat serta dapat dimanfaatkan untuk pengembangan produk olahan pangan bagi pelaku Usaha mikro kecil dan menengah.

Inovasi pangan lokal dapat dilakukan dengan variasi rasa dan bentuk sehingga konsumen memiliki alternatif dalam mengonsumsi pangan lokal. Hal ini ditujukan untuk menghasilkan rasa baru serta mempertahankan kuliner Indonesia dengan bentuk dan rasa yang lebih beraneka ragam dan bergizi (Mulyawati, 2024). Pemanfaatan pangan lokal dapat mendukung pemenuhan pangan serta memberikan asupan gizi yang dibutuhkan seperti protein, serat dan zat gizi mikro yaitu vitamin dan mineral. Pengolahan pangan lokal dapat digunakan untuk pencegahan masalah gizi misalnya stunting (Annisha & Husna, 2024). Pangan lokal memiliki potensi untuk dikembangkan karena memiliki beberapa keunggulan, yaitu ketersediaannya melimpah, proses distribusi yang relatif singkat, kandungan gizi yang berkualitas serta dapat tumbuh sesuai dengan keadaan agroekologi wilayah setempat (Afiza *et al.*, 2023).

Pengembangan pangan lokal perlu dilakukan untuk mengurangi ketergantungan pada satu jenis pangan sehingga pangan lokal dapat dimanfaatkan untuk substitusi pemenuhan konsumsi pangan selain beras. Peluang pemanfaatan dan pengembangan pangan berbahan baku sagu sangat besar, mengingat potensi sagu di Indonesia cukup besar yaitu sekitar 60% dari produksi total sagu di seluruh dunia (Syiko *et al.*, 2024). Sagu termasuk pangan lokal yang dapat diolah menjadi berbagai produk olahan pangan. Olahan produk pangan lainnya seperti mi sagu, sohon serta dapat diolah menjadi makanan pendamping ASI (Partini & Sari, 2022). Di Sulawesi Tenggara, pemanfaatan sagu sebagai pangan lokal tidak hanya sebagai makanan pokok seperti sinonggi tetapi juga dalam bentuk kudapan seperti bagea dan sinole (Nurmulia *et al.*, 2024). Keterbatasan pengetahuan tentang diversifikasi produk berbahan baku sagu menjadi salah satu masalah dalam pengolahan sagu baik pada tingkat rumah tangga maupun kelompok masyarakat (Bafadal *et al.*, 2023).

Pengetahuan pengolahan pangan perlu diberikan kepada masyarakat khususnya kepada pelaku usaha untuk meningkatkan pemanfaatan pangan lokal serta mendukung peningkatan pendapatan pelaku usaha. Amalia (2024) menyatakan bahwa dasar-dasar pengetahuan pengolahan pangan perlu dimiliki oleh masyarakat sehingga potensi kehilangan kandungan gizi pada makanan dapat diminimalkan. Pengetahuan tentang kandungan gizi, pemilihan serta konsumsi pangan juga perlu diberikan kepada masyarakat (Amalia, 2024). Pemenuhan kebutuhan pangan aman dan bergizi dapat dilakukan oleh Usaha Kecil Menengah yang merupakan pelaku usaha dalam bidang pangan. Pelaku UMKM dalam pengolahan pangan merupakan salah satu cara yang dapat ditempuh rumah tangga tertentu yang memiliki kesibukan sehingga pada waktu tertentu tidak dapat menyiapkan makanan untuk keluarga (Muktamiroh *et al.*, 2023).

Produk olahan pangan lokal dilakukan dengan menggunakan bahan-bahan yang mudah diperoleh masyarakat setempat dan dapat dijalankan oleh kelompok masyarakat melalui usaha Mikro Kecil Menengah. Produk pangan berbahan baku pangan lokal sangat berkaitan dengan kebiasaan serta budaya masyarakat setempat sehingga memiliki nama khas sesuai bahasa dan nama daerah masing-masing. Secara umum pengolahan pangan lokal dihasilkan dengan pengetahuan dan teknologi sederhana yang telah berkembang pada masyarakat lokal (Widiati

& Azkia, 2023). Menurut Noviana dkk (2024) bahwa minimnya pengetahuan serta informasi yang relevan merupakan salah satu faktor penghambat dalam pengembangan masyarakat, sehingga dibutuhkan kegiatan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan sesuai kebutuhan konsumen (Noviana *et al.*, 2024). Penyuluhan ditujukan untuk meningkatkan kesadaran pelaku UMKM untuk memproduksi produk pangan olahan yang sesuai standar serta dapat diterima oleh masyarakat pengguna yang pada akhirnya dapat meningkatkan kepercayaan konsumen (Gunawan *et al.*, 2024).



Gambar 1. Tahap Penyampaian Materi



Gambar 2. Tahap Diskusi

Metode kegiatan dengan penyuluhan dalam bentuk ceramah dan diikuti dengan sangat antusias oleh seluruh peserta kegiatan. Kegiatan penyuluhan merupakan salah satu bentuk edukasi yang digunakan untuk memberikan informasi kepada kelompok sasaran suatu kegiatan. Kegiatan ini dianggap berhasil dengan beberapa indikator pencapaian yaitu adanya penyampaian informasi yang diterima oleh khalayak sasaran kegiatan, serta rangkaian acara diskusi yang diikuti penuh antusias oleh peserta. Sinaga dkk (2024) menyatakan bahwa

keberhasilan kegiatan penyuluhan secara kualitatif dapat dikatakan berhasil melalui peningkatan pengetahuan peserta yang didasarkan pada tahap diskusi kegiatan. Oleh sebab itu melalui kegiatan penyuluhan pemahaman seperti dapat ditingkatkan (Sinaga *et al.*, 2024).

Kesimpulan

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan adalah penyuluhan pengenalan inovasi pangan lokal berbahan baku sagu dapat menambah pengetahuan pelaku UMKM di Kabupaten Kolaka sehingga dapat menambah variasi olahan pangan dengan memanfaatkan sagu sebagai pangan lokal. Kegiatan berjalan lancar dan sangat diapresiasi oleh Pemerintah Kabupaten Kolaka. Kegiatan dalam bentuk pelatihan perlu dilakukan untuk meningkatkan keterampilan dalam mendukung pemanfaatan pangan lokal.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih Tim Pengabdian sampaikan kepada Badan Penelitian dan Pengembangan Kabupaten Kolaka yang telah memberikan fasilitas selama pelaksanaan kegiatan serta perwakilan Unit Usaha Mikro, Kecil dan Menengah di Kabupaten Kolaka yang telah mengikuti kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat.

Referensi

- Afiza, Y., Nurul, H., & Novitasari, R. (2023). Persepsi Masyarakat Terhadap Pangan Lokal Sagu Di Kecamatan Gaung Anak Serka. *Jurnal Agribisnis*, 12(1), 63–69.
- Amalia, S. (2024). Pengolahan Makanan Berbasis Pangan Lokal: Demo Masak Pangan Lokal. *Jurnal Abdimas Universitas Insan Pembangunan Indoneisa*, 2(1).
- Annisha, D., & Husna, N. (2024). Edukasi Pemanfaatan Pangan Lokal: Upaya Peningkatan Pengetahuan Kebutuhan Gizi Masyarakat Desa Sangat Tertinggal Kabupaten Bireuen. *Jurnal Malikussaleh Mengabdi*, 3(2), 225–230.
- Bafadal, A., Amaliah, A., & Sagista, A. (2023). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PENGOLAH PANGAN LOKAL SAGU MELALUI PENINGKATAN PRODUKSI, HIGIENITAS DAN PEMASARAN DI KELURAHAN WOITOMBO KECAMATAN MOWEWE KABUPATEN KOLAKA TIMUR. *Jurnal Abditani*, 6(2), 149–156.
- Fauzi, M., Kastaman, R., & Pujiyanto, T. (2019). Pemetaan ketahanan pangan pada badan koordinasi wilayah I Jawa Barat. *Jurnal Industri Pertanian*, 1(1), 1–10.
- Fauzin, F. (2021). Pengaturan impor pangan negara indonesia yang berbasis pada kedaulatan pangan. *Jurnal Pamator: Jurnal Ilmiah Universitas Trunojoyo*, 14(1), 1–9.
- Gunawan, I., Mulyana, I. J., Trihastuti, D., Dewi, D. R. S., Sianto, M. E., & Khangara, S. G. (2024). Penyuluhan Standardisasi Proses Pengolahan Pangan untuk Pelaku UMKM di Kediri. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Aplikasi Teknologi*, 3(1), 8–13.
- Hafizah, D., & Hakimi, R. (2022). EVALUATION OF LOCAL FOOD INDUSTRY DEVELOPMENT PROGRAM ACTIVITIES IN WEST SUMATERA. *Journal of Integrated Agribusiness*, 4(2), 1–9. <https://doi.org/10.33019/jia.v4i2.3134>
- Halid, I., Rosnina, R., & Yasmin, Y. (2023). FAKTOR-FAKTOR YANG MEMOTIVASI MASYARAKAT DALAM MENGONSUMSI PRODUK OLAHAN BERBAHAN BAKU SAGU DI KOTA PALOPO. *Journal TABARO Agriculture Science*, 7(2), 11–21.

- Heryadi, D. Y., Rofatin, B., Tedjaningsih, T., & Nurcahya, I. (2024). Implementasi Diversifikasi Konsumsi Pangan Lokal dan Faktor-faktor Yang Mempengaruhinya dalam Menu Keluarga untuk Menunjang Ketahanan Pangan. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 10(1), 843–850.
- Muchtar, F. (2023). PENYULUHAN PEMANFAATAN PANGAN LOKAL DALAM PENCEGAHAN STUNTING DI DESA WAWATU KECAMATAN MORAMO UTARA. *Indonesian Journal of Community Dedication*, 1(3), 285–295.
- Muktamiroh, H., Setyaningsih, Y., Irmarahayu, A., & Aryandi, B. B. (2023). Peningkatan Pengetahuan Keamanan Pangan pada UKM Sektor Makanan untuk Memperkuat Ketahanan Keluarga: Sebuah Upaya Non-Maleficence pada Komunitas. *SEGARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 49–52.
- Mulyawati, G. (2024). Studi Literatur: Akulturasi Rasa Sebagai Metode Pengenalan Bahan Pangan Lokal Bagi Masyarakat. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 12(1).
- Noviana, N. A. H., Pramudita, N. A., Amalia, P. R., & Yuliana, V. (2024). Pemberdayaan masyarakat Warangan melalui inovasi pangan singkong sebagai potensi lokal. *Abdimas Dewantara*, 7(2), 187–195.
- Nurmulia, M., Asry, M., Rahman, R., Dewi, N., Jannah, D. D., & Rusman, M. H. (2024). Pemberdayaan Kelompok Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Kerupuk Berbasis Bahan Lokal Sagu Sebagai Ekonomi Kreatif Di Desa Mataiwoi Kecamatan Andowia Kabupaten Konawe Utara. *Pabitara: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2).
- Partini, P., & Sari, I. (2022). Kebijakan Pengembangan Ketahanan Pangan Lokal. *Jurnal Agribisnis*, 11(1), 78–83.
- Payu, C. S., Abdullah, G., Setiawan, D. G. E., & Supu, I. (2023). Pengolahan Sagu (Metroxylon sagu) Menjadi Olahan Makanan Balita Dalam Mengatasi Stunting Pada Usia Dini di Desa Kayu Bulan Kecamatan Batudaa Pantai Kabupaten Gorontalo. *Jurnal Sibermas (Sinergi Pemberdayaan Masyarakat)*, 12(1), 134–145.
- Rajab, M. A. (2020). Potensi Olahan Sagu Dalam Mendukung Diversifikasi Pangan Di Desa Poreang Kabupaten Luwu Utara. *Biofarm: Jurnal Ilmiah Pertanian*, 16(2).
- Rumawas, V. V., Nayoan, H., & Kumayas, N. (2021). Peran Pemerintah Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan di Kabupaten Minahasa Selatan (Studi Dinas Ketahanan Pangan Minahasa Selatan). *Governance*, 1(1).
- Saptono, M., Rahayuningsih, S. E. A., Christiana, I., Kusumadati, W., & Nafisah, Z. (2023). Pengenalan dan Pemanfaatan Tanaman Penghasil Karbohidrat Non Beras dan Gandum sebagai Bahan Dasar Usaha Kuliner untuk Siswa Sekolah Menengah Kejuruan: Introduction and Utilization of Non-Rice and Wheat Carbohydrate Yield Plants as Based Materials for Culinary Business for Vocational High School Students. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(5), 656–664.
- Sinaga, Y. M. R., Perdhana, F. F., Pawestri, S., Handito, D., Pertiwi, M. G. P., Yasa, I. W. S., Utama, Q. D., Rasyda, R. Z., Anggraini, I. M. D., & Unsunnidhal, L. (2024). Peningkatan Pengetahuan Sanitasi Industri Pangan pada UMKM Pangan Lokal di Dusun Rangso Timur, Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7(2), 712–720.
- Sudrajat, S. (2023). Diversifikasi Pangan Dan Diferensiasi Pola Konsumsi Pangan Lokal Rumahtangga Tani Di Desa Bleberan Kecamatan Playen Kabupaten Gunungkidul. *Majalah Geografi Indonesia*, 37(2), 92–103.

- Syiko, S. F., Saraha, R., Kaufua, Y., Bonde, S., & Djafar, G. (2024). Pengembangan Pangan Lokal sebagai Alternatif Pengganti Beras di Kota Tidore Kepulauan. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 5(1), 1027–1046.
- Tamtama, A., Sribianti, I., & Natsir, M. (2024). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Sagu (Metroxylon SP) di Kabupaten Konawe Selatan. *Agrisurya: Jurnal Agribisnis Dan Sumber Daya Pertanian*, 3(1), 9–17.
- Widiati, S., & Azkia, L. I. (2023). Strategi Pengembangan Usaha dan Peran Sertifikasi Halal Produk Pangan Lokal UMKM dalam Menunjang Ketahanan Pangan Tingkat Rumah Tangga. *Sebatik*, 27(1), 398–406.