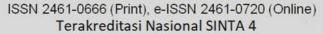


# JURNAL SOSIAL EKONOMI DAN HUMANIORA

http://jseh.unram.ac.id





p-ISSN: 2461-0666

e-ISSN: 2461-0720

# Pengelolaan Desa Wisata Berbasis Masyarakat sebagai Penguatan Ketahanan Pangan

Viona Amelia\*, Danang Prasetyo

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta, Indonesia

### Kata Kunci Kata kunci:

Desa Wisata, Ketahanan Pangan, Pembangunan Berkelanjutan, Wisata Berbasis Masyarakat

#### **Abstrak**

Ketersediaan pasokan pangan sebagai bentuk kesiapan pemenuhan kebutuhan penduduk merupakan hal yang sangat penting untuk menghindari terjadinya gejolak politik maupun sosial yang berkepanjangan. Indonesia dapat mengambil peran dalam upaya membangun sistem pangan berkelanjutan yang tahan terhadap guncangan di masa depan, serta memberikan berkontribusi dalam pencapaian tujuan kedua dari SDGs 2030, yaitu penghapusan kelaparan (zero hunger). Ketahanan pangan nasional diprediksi lebih terjamin keberlangsungannya melalui sektor pariwisata. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi peran desa wisata sebagai aktor kunci mewujudkan pembangunan berkelanjutan melalui ketahanan pangan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kajian literatur (literature review), yakni kajian terhadap artikel-artikel penelitian bertema tentang penguatan ketahanan pangan melalui desa wisata. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sejumlah desa wisata Indonesia diberikan pendampingan dalam memaksimalkan pengelolaan lahan supaya bermanfaat untuk menjaga kestabilan ketahanan pangan skala rumah tangga. Desa wisata sebagai sebagai pemilik aset lahan pertanian maupun perikanan memiliki kekuatan yang sangat besar untuk memperkenalkan sumber daya pangan lokal kepada pengunjung maupun wisatawan. Desa wisata juga memiliki peran yang krusial sebagai aktor dalam menjaga dan menyukseskan keberhasilan ketahanan pangan global.

# **Keywords Keywords**:

Tourism Village, Food Security, Sustainable Development, Community Based Tourism

### Abstract

The availability of food supplies as a form of readiness to meet the needs of the population is critical to avoid prolonged political and social turmoil. In situations like this, Indonesia can take a role in efforts to build a sustainable food system that is resilient to future shocks and contribute to achieving the second goal of SDGs 2030, namely zero hunger. National food security is predicted to be more guaranteed through the tourism sector. This study aims to identify the role of rural tourism as a key actor in realizing sustainable development through food security. The method used in this study is a literature review, namely a study of research articles on the subject of strengthening food security through rural tourism. The results showed that several Indonesian tourist villages were provided with assistance in maximizing land management so that it would be beneficial for maintaining the stability of household-scale food security. Tourism villages as owners of agricultural and fishery land assets have enormous power to introduce local food resources to visitors and tourists. Tourism villages also have a crucial role as actors in maintaining and succeeding in the success of global food security.

\*Corresponding Author: Viona Amelia, Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta, Indonesia

Email: vionaamelia@stipram.ac.id

### **PENDAHULUAN**

Efek domino pasca penyebaran virus covid-19 yang dibarengi dengan ketidakstabilan situasi geopolitik yang berlangsung di Rusia dan Ukraina nampaknya semakin berkepanjangan. Badai resesi dan krisis energi yang menghantam sejumlah negara pada keberlangsungan berdampak kehidupan masyarakat maupun keberlanjutan sektor bisnis. Perang antara Rusia dan Ukraina berimplikasi pada pasar global. Sebagai produsen dan pemasok minyak, gas alam, batu bara terbesar, Rusia secara otomatis menduduki kendali penting dalam bisnis ekspor energi. Sementara, Ukraina sebagai rival memiliki peran fundamental seperti halnya Rusia dalam urusan ketahanan pangan dunia (Bakrie et al., 2022). Ukraina memiliki andil besar dalam ekspor minyak bunga matahari, jagung, dan gandum. Organisasi dunia PBB, mencatat kenaikan harga pangan tahun 2022 sebesar 33 persen, dan tidak hanya bahan pangan, peningkatan harga juga terjadi pada pupuk sebesar lebih dari 50 persen. Lebih lanjut pada laporan FAO (Food and Agriculture Organization) mencatat bahwa harga komoditas biji-bijian dunia yakni barley, jagung, dan gandum mengalami kenaikan mencapai 17,1 persen (Suprana & Gatra, 2022). Data lain menunjukkan fakta bahwa India sebagai negara tumpuan pengekspor gandum dunia turut mengambil sikap demi menjaga ketahanan pangan nasional. Munculnya kebijakan larangan ekspor gandum oleh India semakin memperparah keadaan rantai pasok dunia. Lonjakan harga gandum beserta produk turunannya sangat mempengaruhi stabilitas harga pangan di Indonesia. Instabilitas harga gandum dunia berdampak pada sektor bisnis kuliner di Indonesia terutama UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) yang menggunakan terigu sebagai bahan baku utama (Risandi & Dahiri, 2022).

Ukraina maupun Rusia merupakan pelaku utama di pasar pangan global yang menyumbang 30 persen ekspor gandum dunia, dan Indonesia adalah salah satu negara importir gandum, ini berarti ketergantungan konsumsi terhadap bahan pangan ini cukup tinggi. Hal ini didukung dengan fakta bahwa tingkat konsumsi masyarakat Indonesia terhadap gandum dan produk turunannya melonjak drastis dibandingkan 50 tahun yang lalu. Tren diet maupun gaya hidup masyarakat modern saat ini menjadikan gandum sebagai bahan makanan pokok terbesar kedua setelah beras. Kepala pusat Bioteknologi IPB, Dwi Andreas Santoso menyampaikan bahwa proporsi gandum sebagai komponen pangan sudah mencapai 28 persen, meningkat dibandingkan 2020 yang sebesar 26,6 persen (Sulandari, 2019). Data dari World Instant Noodles Association (WINA) menunjukkan konsumsi mie instan di Indonesia mengalami peningkatan sebesar 6,3 miliar

dibandingkan tahun-tahun sebelumnya selama kurun waktu 5 tahun, tingkat konsumsi mencapai 13,27 miliar porsi pada tahun 2021. Angka ini menjadikan Indonesia menempati peringkat kedua negara pengkonsumsi mie instan setelah China/Hongkong (World Instans Noodles Association, 2022). Apabila kecenderungan konsumsi ini berlangsung terus menerus, maka pada tahun 2050 diprediksi lebih dari 50 persen kebutuhan pangan pokok Indonesia digantikan oleh gandum, hal ini akan menjadi masalah serius sekaligus ancaman bagi ketahanan pangan di Indonesia mengingat bahwa produksi tanaman

gandum di Indonesia sedang dalam tahap penelitian dan

pengembangan.

p-ISSN: 2461-0666

e-ISSN: 2461-0720

Ketersediaan pasokan pangan sebagai bentuk kesiapan pemenuhan kebutuhan penduduk merupakan hal yang sangat penting untuk menghindari terjadinya gejolak politik maupun sosial yang berkepanjangan. Dalam situasi seperti ini, Indonesia dapat mengambil peran dalam upaya membangun sistem pangan berkelanjutan yang tahan terhadap guncangan tersebut di masa depan, serta memberikan berkontribusi dalam pencapaian tujuan kedua dari SDGs (Sustainable Development Goals) atau Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (TPB) tahun 2030, yaitu penghapusan kelaparan (zero hunger) (Bappenas, 2022). Ketahanan pangan nasional diprediksi lebih terjamin keberlangsungannya melalui sektor pariwisata. Pariwisata dianggap mampu menjaga ketahanan pangan apabila diiringi dengan pengembangan ragam kuliner Nusantara. Pengoptimalan potensi pangan lokal yang dikembangkan melalui desa-desa wisata di seluruh Indonesia, menjadi langkah penting dalam upaya pengenalan bahan pangan selain nasi kepada masyarakat secara luas, khususnya wisatawan, sehingga dapat mengurangi ketergantungan terhadap konsumsi nasi (kompas.id, 2017). Pola konsumsi pangan masyarakat yang seimbang diiringi dengan ketersediaan bahan pangan yang beraneka ragam dapat menjadi faktor penguat ketahanan pangan nasional. Oleh karena itu, peran pemerintah dalam mewujudkan penguatan ketahanan pangan paska pandemi covid-19 sekaligus benteng pertahanan menghadapi resesi global di masa yang akan datang dapat direfleksikan melalui desa wisata.

Desa wisata sebagai salah satu destinasi yang menawarkan kehidupan dan kearifan lokal yang mengandalkan alam, merupakan kawasan yang ideal untuk mewujudkan ketahanan pangan. Melalui desa wisata, eksistensi lahan-lahan pertanian dan ladang yang tersedia dapat dimanfaatkan dan berpotensi sebagai lumbung pangan. Berbagai macam tanaman pangan tumbuh subur, diantaranya adalah jelai, singkong, sorgum, jagung, ubi jalar, dan sagu. Adapun Badan Ketahanan Pangan (BKP) Kementan (Kementerian Pertanian) turut mengadakan program kawasan mandiri pangan (KMP), yakni gerakan diversifikasi konsumsi

pangan yang bertujuan meningkatkan produksi pangan, serta perbaikan gizi yang dimulai dari rumah tangga (Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2017). Apabila produksi pangan di level desa melimpah maka dapat dimanfaatkan untuk membantu ketahanan pangan di level nasional. Bahkan sangat mungkin dapat menstabilkan harga pangan di tengah resesi global yang sedang melanda pasca covid-19. Berdasarkan kondisi tersebut, maka penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi peran desa wisata sebagai aktor kunci mewujudkan pembangunan berkelanjutan melalui ketahanan pangan.

### METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kajian literatur (literature review) yakni penelusuran dan penelitian kepustakaan melalui berbagai buku, jurnal dan terbitan lain sesuai dengan topik penelitian tertentu (Marzali, 2016). Pada penelitian ini, peneliti melakukan kajian terhadap artikel-artikel penelitian bertema tentang penguatan ketahanan pangan melalui desa wisata. Langkah pertama yang dilakukan oleh peneliti adalah mengumpulkan sumber informasi dari google scholar dengan kata kunci ketahanan pangan, desa wisata, dan dinamika pangan pasca covid-19. Berdasarkan kata kunci tersebut, google scholar menampilkan 1580 dalam rentang tahun 2021-2022 dengan hasil yang artikel ilmiah termasuk artikel dalam jurnal pengabdian masyarakat. Rentang tahun ditetapkan oleh peneliti 2021-2022 supava mendapatkan hasil yang sesuai dengan waktu pemulihan situasi Indonesia pasca covid-19. Penentuan sumber literatur diperoleh melalui proses inklusi dan ekslusi. Kriteria inklusi pada penelitian ini yakni artikel ilmiah yang memiliki kata kunci desa wisata (village tourism), ketahanan pangan, dan dinamika pangan pasca covid-19. Kata kunci tersebut dipilih supaya mendapatkan informasi tentang program kegiatan yang diselenggarakan di desa wisata dalam upaya meningkatkan ketahanan pangan pada masa pasca covid-19 dimana dalam kurun waktu tersebut, geliat perekonomian pada ranah pariwisata belum sepenuhnya pulih. Sementara sumber data dengan kriteria eksklusi merupakan artikel-artikel yang membahas tentang ketahanan pangan pada desa (bukan desa wisata) dalam kategori rentan kemiskinan dan gizi buruk, maupun artikel penelitian yang bertajuk pemberdayaan masyarakat melalui sektor non pangan. Setelah melalui tahapan inklusi dan ekslusi sumber data, diperoleh 25 artikel yang sesuai dengan kriteria inklusi dan didukung dengan berbagai sumber terkait termasuk website resmi Kementan dan peraturan perundangan terkait.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

# Permasalahan Ketahanan Pangan, Food Loss, and Waste di Indonesia

p-ISSN: 2461-0666

e-ISSN: 2461-0720

Berdasarkan data dari Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan (KLHK) tahun 2018, timbulan sampah di Indonesia 44% nya berasal dari sampah makanan. Sampah makanan inilah yang menjadi salah satu kontributor emisi gas rumah kaca. Maka, dalam upaya mewujudkan SDGs (Sustainable Development Goals) penanganan terhadap makanan yang terbuang baik dimulai dari panen hingga menjadi makanan siap konsumsi perlu diperhatikan. Isu ketahanan pangan, kesejahteraan masyarakat dan sampah makanan menjadi satu kesatuan yang saling berkaitan dan saling mempengaruhi. Sektor pariwisata menjadi salah satu pihak yang paling bertanggung jawab dalam munculnya masalah sampah makanan. Industri pariwisata tidak pernah lepas dari kegiatan konsumsi barang dan jasa, dan makanan menjadi kebutuhan utama yang harus terpenuhi. Timbulan FLW (Food Loss and Waste) Indonesia dalam rentang tahun 2000 - 2019 mencapai 115-184 kg/kapita/tahun (Silalahi, 2021). Food loss and waste merupakan istilah yang merujuk pada kondisi dimana sepertiga dari makanan yang diproduksi untuk konsumsi manusia, hilang atau terbuang antara proses panen dan proses konsumsi. Timbulan terbesar terjadi di tahap konsumsi, artinya banyaknya makanan yang terbuang atau tidak habis setelah dikonsumsi berada pada posisi terbesar. Sementara dari sisi sektor dan jenis pangan, timbulan terbesar terjadi di tanaman pangan, kategori padi-padian dan sektor pangan yang paling tidak efisien atau usia konsumsi tersingkat yakni tanaman hortikultura, tepatnya di kategori sayursavuran.

Berdasarkan fakta tersebut, terdapat tiga aspek yang terdampak akibat dari lemahnya regulasi food loss and waste dan minimnya implementasi penanganan pasca panen yang baik. Pertama adalah aspek lingkungan, sampah makanan mengakibatkan timbulan emisi karbon yang setara dengan 7,29% emisi GRK (Gas Rumah Kaca) di Indonesia sepanjang rentang tahun 2000-2019. Kedua adalah aspek ekonomi, timbulan sampah makanan mengakibatkan kerugian negara sebesar 213-551 triliun/tahun. Sementara yang ketiga adalah aspek sosial yakni kemiskinan dan gizi buruk, jika surplus bahan pangan teratasi dengan optimal maka jumlah masyarakat yang dapat memperoleh nilai gizi makanan adalah sebesar 61-125 juta orang atau dengan kata lain 29-47% populasi Indonesia terselamatkan dari kelaparan dan gizi buruk (Bappenas, 2021). Kajian yang dilakukan oleh Bappenas tahun 2021 menunjukkan bahwa saat food waste rumah tangga direduksi sebesar 5%, emisi gas rumah kaca turun mengalami penurunan sebesar 2,98%. Sementara pada saat diimplementasikan di hotel, restoran, katering (HOREKA) dan food loss produksi serta pascapanen, penurunan emisi GRK yang terjadi

hanya 0,53% dan 0,6%, artinya industri turunan pariwisata sangat berkontribusi meningkatnya timbulan sampah pasca panen dan meningkatnya emisi karbon. Maka dalam hal ini, seluruh pemangku kepentingan perlu melakukan kajian tentang strategi menahan timbulan sampah makanan maupun sampah bahan pangan pasca panen. Kreativitas dan inovasi dalam menciptakan ragam pangan menjadi salah satu alternatif strategi yang mampu menangani krisis ketahanan pangan, kesejahteraan meningkatkan masyarakat sekaligus mengendalikan kerusakan lingkungan akibat dari timbulan sampah makanan. Berbagai upaya pendampingan serta pelatihan pengolahan pangan juga perlu ditingkatkan di seluruh kawasan terutama kawasan pengembagan pariwisata yang bertujuan meningkatkan nilai ekonomi bahan pangan tersebut, memperpanjang usia konsumsinya, serta menciptakan ekosistem pembangunan pariwisata yang berkelanjutan.

### Desa Wisata Sebagai Faktor Kunci Pariwisata Berkelanjutan

Langkah adaptif dan kolaboratif oleh berbagai pihak sangat dibutuhkan untuk menciptakan ekosistem pariwisata yang berkelanjutan pada tingkat desa. Pentingnya inovasi dalam pengembangan potensi desa turut membantu memulihkan kondisi ekonomi desa pasca covid-19. Keberadaan desa wisata sebagai dari dari sekian banyak jenis pengembangan destinasi wisata yang menghadirkan suasana baru dalam dunia pariwisata. Desa wisata dikemas dalam bentuk pengenalan budaya, kearifan lokal hingga hidangan tradisional khas pedesaaan yang mencerminkan pemanfaatan hasil produksi pertanian secara optimal. Potensi keberagaman kuliner tradisional menjadi salah satu kekuatan potensial pada setiap desa wisata. Jika setiap desa wisata mampu mengolah dan mengemas bahan pangan yang dihasilkan secara optimal, bukan tidak mungkin ketahanan pangan di Indonesia berada dalam posisi yang sangat kuat dan memiliki nilai tawar yang tinggi. Secara tidak langsung, sektor pedesaan pariwisata tingkat di membantu mewujudkan pencapaian tujuan SDGs (Sustainable Development Goals) 2030, yaitu penghapusan kelaparan (zero hunger) sekaligus pengentasan kemiskinan (no poverty). Pada Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 9 Tahun 2021 tentang Pedoman Destinasi Berkelanjutan, disebutkan bahwa terdapat empat kriteria pariwisata berkelanjutan, yaitu: pengelolaan berkelanjutan; keberlanjutan sosial dan ekonomi; keberlanjutan budaya; dan keberlanjutan lingkungan. Dalam kriteria keberlanjutan budaya dirinci bahwa keanekaragaman bahan pangan hingga teknik

pengolahan bahan pangan yang termasuk dalam kekayaan gastronomi desa wisata masuk dalam subkriteria warisan budaya tak benda. Artinya mulai dari proses panen, penyajian hingga interpretasi terhadap gastronomi desa wisata tersebut perlu dilakukan secara hati-hati dan penuh dengan hormat serta melibatkan masyarakat dalam setiap tahapnya dan yang tidak kalah pentingnya adalah memberikan pengalaman yang otentik bagi pengunjung (Badan Pariwisata dan

Ekonomi Kreatif, 2021).

p-ISSN: 2461-0666

e-ISSN: 2461-0720

Salah satu contoh wujud keberhasilan ketahanan pangan pada level desa wisata terbukti pada penelitian sebelumnya yang menyebutkan dua desa wisata di Kecamatan Borobudur, Jawa Tengah yakni Desa Wisata Karangrejo dan Desa Wisata Karanganyar mendapatkan Berkelanjutan sertifikat Desa Wisata Kemenparekraf. Kedua desa wisata ini memiliki berbagai macam keunggulan yang mencerminkan kirteria pariwisata berkelanjutan. Keduanya berinovasi melalui tanaman pangan tradisional pangan yang disajikan dalam bentuk keripik singkong, membuat gula jawa, dan empon-empon (Zubaidi et al., 2022). Peluang untuk meningkatkan nilai tawar kawasan wisata tersebut juga masih sangat terbuka lebar, tentu saja melalui keberagaman hasil bumi seperti sayur maupun buahbuahan dan umbi-umbian lain, akan mendorong masyarakat untuk aktif berinovasi dalam menciptakan usaha-usaha skala rumah tangga dalam rangka memenuhi kebutuhan dan keinginan pengunjung. Gastronomi yang menjadi bagian dari kearifan lokal desa wisata apabila dikemas dengan menarik dan otentik, maka pada akhirnya akan mengedukasi wisatawan mengenal lebih dekat dengan keberagaman kuliner Indonesia yang secara otomatis akan menempatkan ketahanan pangan lokal sebagai usaha mewujudkan pariwisata yang berkelanjutan.

### Keberhasilan Hasil Olahan Pangan oleh Masyarakat Desa Wisata

Munculnya isu tentang krisis pangan dan serta upaya rekonsiliasi terhadap permasalahan food loss and waste dan kemiskinan (poverty), mendorong berbagai pihak dituntut semakin kreatif dalam menciptakan olahan pangan yang berkualitas dan terjangkau supaya ketahanan pangan terjaga. Sejumlah desa wisata seperti Karangrejo, Karanganyar, Candirejo, Mangunan dan desa wisata lain umumnya menyajikan kudapan khas pedesaaan sesuai dengan hasil bumi seperti pisang rebus, pisang goreng, kacang tanah rebus, ubi rebus, dan sebagainya. Namun upaya ini belum cukup kuat untuk membangun strategi ketahanan pangan, perlu ada inovasi dalam pengolahan, penyajian, pengemasan hingga pemasaran yang pada akhirnya diharapkan dapat mendorong peningkatan konsumsi. Tujuan inovasi ini adalah membangkitkan kreatifitas warga masyarakat terutama yang mendiami kawasan desa wisata serta

mengembangkan ragam unit usaha kuliner berbasis bahan pangan lokal yang bermuara pada kesejahteraan masyarakat sekaligus penguatan terhadap ketahanan pangan.

Salah satu upaya pengembangan keberagaman kuliner berbasis sumber pangan lokal, dilakukan di Desa Wisata Jurit Baru Nusa Tenggara Barat melalui program pengabdian masyarakat oleh kelompok mahasiswa FMIPA (Fakultas Ilmu Pengetahuan Alam) Universitas Mataram terhadap masyarakat desa dengan memanfaatkan hasil panen buah nanas. Melalui diversifikasi olahan produk berbahan baku buah nanas diharapkan dapat memberikan nilai tambah sekaligus mendukung ketahanan pangan serta menjadi penunjang peluang usaha industri kreatif rumah tangga yang memiliki produk unggulan yang nantinya dapat menjadi oleh-oleh khas desa wisata Jurit. Produk unggulan yang dihasilkan dari program pengabdian tersebut diantaranya adalah sirup nanas, inovasi pembuatan minuman kemasan modern berupa susu buah, dan manisan dari ampas/serat nanas (Ulfa et al., 2022). Adapun di kampung Anaka, Kelurahan Urug Tasikmalaya juga memiliki produk pertanian unggulan yakni ali agrem, kripik, opak, dan dendeng singkong, dan melalui program pengabdian masyarakat setempat diajak untuk meningkatkan manfaat tanaman kelor. Tanaman ini diolah menjadi sebagai teh seduh dan bahan dasar olahan makanan yang akan dijadikan sebagai kuliner otentik khas wisata Bukit Anaka (Mulyana et al., 2022).

Selain hasil bumi yang beranekaragam, hasil pangan lokal yang bersumber dari kekayaan laut juga sangat melimpah, dan perlu strategi khusus untuk mengolah sumber pangan ini supaya meningkatkan nilai ekonomi dan memperpanjang usia konsumsi. Ikan Tongkol merupakan salah satu hasil laut yang sangat melimpah di Desa Saponda Laut, Sulawesi Tenggara (Abdullah et al., 2022). permasalahan yang harus dihadapi para nelayan adalah nilai jual yang rendah karena cepat mengalami kerusakan dan pembusukan pasca ditangkap. Untuk mengatasi permasalahan tersebut sekaligus meningkatkan ketahanan pangan kawasan tersebut maka tim Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo menyelenggarakan pelatihan pengolahan Tongkol menjadi bahan makanan olahan siap saji seperti bakso ikan dan nugget ikan. Kedua produk ini juga dikemas dalam bentuk yang lebih aman, praktis dan higienis untuk menjaga produk tetap dalam kondisi baik hingga sampai pada konsumen.

# Konsep Pemanfaatan Lahan dalam Ketahanan Pangan di Desa Wisata

Sebagai upaya menyelamatkan kehidupan masyarakat dari keterpurukan ekonomi pasca pandemi covid-19 berbagai kegiatan pengabdian dan

penelitian dilakukan untuk membantu warga masyarakat mulai belajar menciptakan inovasi ketahanan pangan. Beberapa program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan sebagai wujud optimasi peran Pentahelix dalam sektor pariwisata khususnya elemen akademisi, yakni pendampingan warga masyarakat Desa Banyuasin dalam pemanfaatan lahan terbatas sebagai media tanam untuk sayuran tertentu serta budidaya ikan air tawar. Desa Banyuasin merupakan desa pertanian yang diproyeksikan dapat bertumbuh menjadi desa wisata berbasis pertanian dan perikanan air tawar. Adapun kegiatan pendampingan mahasiswa KKN Universitas Bangka Belitung berhasil meningkatkan kemampuan dan pengetahuan masyarakat Desa Banyuasin terhadap pemanfaatan lahan sempit pekarangan rumah melalui program Pekarangan Biru dengan teknik Yu Mina. Teknik Yu Mina merupakan teknik budidaya yang memadukan sayuran (Yu) dengan ikan (Mina) (Supendi et al., 2016). Teknik tersebut terbukti memiliki banyak keunggulan meningkatkan produktivitas lahan, ramah lingkungan, meningkatkan pendapatan masyarakat, menekan biaya produksi budidaya tanaman sayuran, serta menjaga ketahanan pangan masyarakat Desa Banyuasin (Bahtera et al., 2021).

p-ISSN: 2461-0666

e-ISSN: 2461-0720

Adapun langkah konkrit lain yang turut diupayakan oleh masyarakat adat Bali untuk menjaga ketersediaan pangan bagi masyarakat. Dalam konteks ketahanan pangan, posisi dan peran desa adat di Bali sangat strategis, namun pada faktanya belum sepenuhnya berhasil mengatasi persoalan kebutuhan pangan dan fluktuasi harga pangan masyarakat secara optimal. Hal ini disampaikan melalui prosiding seminar bertajuk Percepatan Penanganan Covid-19 Berbasis Desa Adat di Indonesia, sejumlah strategi jangka pendek maupun jangka panjang dilakukan untuk melindungi ketahanan pangan masyarakat setempat (Suarsana, 2020). Pertama melalui sistem Subak sebagai pilar utama. Sistem subak berperan penting dalam mendukung ketahanan pangan di tingkat keluarga atau rumah tangga serta daerah. Kedua adalah pendayagunaan petani serta meningkatkan kapasitas sumber daya petani untuk melakukan urban farming (pertanian perkotaan/ pertanian non-lahan) untuk memaksimalkan pemanfaatan lahan terbuka sebagai upaya peningkatan ketahanan pangan serta bertujuan meningkatkan inovasi dan kreatifitas masyarakat terhadap olahan pangan yang bersumber pada hasil panen lokal (Uly & Movanita, 2021). Konsep urban farming juga turut dilakukan oleh sejumlah desa wisata diantaranya adalah Kampung Batik Kembang Turi, Desa Sukamenak, Kampung Wisata Lawas Maspati, Desa Wisata Sesaot, Kawasan perdesaan di Bandung, dan Desa Wisata Kampung Pandowoharjo, konsep urban farming bertujuan meningkatkan nilai manfaat dari lahan sempit melalui upaya Budidakmber (budidaya ikan dalam ember) dan

aquaponik. Hasilnya sejumlah desa mampu memenuhi kebutuhan pangan rumah tangga, meningkatkan pertumbuhan ekonomi kreatif melalui hasil panen, sekaligus memberikan edukasi kepada wisatawan yang berkunjung tentang budidaya tanaman pangan.

# Tantangan Desa Wisata dalam Upaya Mempertahankan Lahan Produktif.

Sektor pertanian Indonesia berperan penting dalam ketahanan pangan sekaligus sebagai sumber mata pencaharian masyarakat. Namun, seiring peningkatan populasi dan dengan pembangunan perkotaan yang berdampak pada terjadinya peningkatan alih fungsi lahan pertanian menjadi lahan nonpertanian. Adapun perkembangan kasus alih fungsi lahan di tahun 90-an hingga tahun 2019 meningkat pesat dari 30.000 hektar/tahun menjadi 150.000 hektar (Uly & Movanita, 2021). Fakta lain juga menunjukkan bahwa pertumbuhan lahan pertanian hanya 60.000 hektar/tahun. Angka ini cukup rendah dibandingkan dengan laju alih fungsi lahan. Dampak alih fungsi tersebut tentu saja akan berefek pada seluruh lapisan masyarakat karena akan mengancam ketahanan pangan, mengurangi prosentase tenaga kerja di sektor pertanian, menurunkan tingkat kualitas hidup masyarakat hingga mengganggu kestabilan struktur kehidupan sosial masyarakat. Badan Pusat Statistik merilis data produksi beras pada tahun 2021 terjadi penurunan produksi sebesar 0,45% atau 0,14 juta ton dibandingkan tahun 2020. Di satu sisi, Indonesia melakukan swasembada pangan mengingat bahwa negara ini merupakan negara agraris, namun ironisnya praktek swasembada ini tidak selaras dengan eksistensi lahan pertanian (Yanwardhana, 2022). Sesuai dengan fakta-fakta yang ada, hal yang harus dipahami adalah bahwa untuk menyukseskan program ketahanan pangan hal pertama yang harus dimulai adalah mempertahankan luasan kawasan pertanian terutama di kawasan-kawasan perdesaan dalam rangka mendukukung keberhasilan pembangunan yang berkelanjutan, kemudian memberikan pendampingan terhadap masyarakat desa mapun pengelola desa-desa wisata untuk meningkatkan kemampuan dan kreatifitas mengolah bahan pangan lokal supaya memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi, dikemas dengan cara yang higienis, dan tahan lama serta dapat dipasarkan dan dikenalkan secara luas kepada wisatawan maupun distributor pangan. Tujuannya bermuara pada peningkatan ketahanan pangan secara global sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui bahan pangan lokal.

# **KESIMPULAN Kesimpulan**

Indonesia secara umum dikenal sebagai negara berbasis agraris dan maritim, tentu keduanya sangat potensial manfaatnya bagi kemaslahatan hidup banyak orang. Maka untuk mendorong keberhasilan tersebut perlu lebih banyak pendampingan untuk masyarakat khususnya desa wisata terutama pada sektor pangan. Desa wisata sebagai sebagai pemilik aset lahan pertanian maupun perikanan memiliki kekuatan yang sangat besar untuk memperkenalkan sumber daya pangan lokal kepada pengunjung maupun wisatawan. Desa wisata juga memiliki peran yang krusial sebagai aktor dalam menjaga dan menyukseskan keberhasilan ketahanan pangan global. Mengapa demikian? sebagai pengalaman bahwa pandemi membawa sektor pariwisata pada kondisi terpuruk sementara dampak pasca pandemi adalah resesi global yang sangat besar probablitasnya berdampak lebih buruk pada sektor pariwisata. Ditengah upaya untuk bangkit dan bertahan dari ketidakstabilan kunjungan wisatawan, maka ketahanan pangan dapat dijadikan sebagai alternatif solusi untuk tetap mempertahankan kunjungan wisatawan dan bahkan meningkatkan pendapatan masyarakat di saat yang terburuk sekalipun. Melalui pengenalan ragam sumber daya pangan lokal kepada wisatawan maupun pengunjung diharapkan dapat meningkatkan konsumsi dan daya beli masyarakat global. Keberlanjutan dari bisnis-bisnis kuliner, hingga oleh-oleh makanan khas skala rumah tangga atau UMKM pun juga diharapkan lebih stabil. Pariwisata boleh jadi merupakan kebutuhan tersier bagi sebagian kalangan, yang artinya bahwa kemungkinan wisatawan untuk melakukan transaksi wisata di masa sulit akan semakin kecil prosentasenya, namun kebutuhan akan pangan akan selalu menjadi kebutuhan pokok bagi semua orang yang akan berdampak positif pada keberlangsungan unit-unit bisnis pendukung pariwisata. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa ketahanan pangan yang stabil akan berdampak positif pada suksesnya pembangunan yang berkelanjutan, termasuk keberlanjutan bisnis pariwisata, pengentasan kemiskinan, pengurangan angka kematian akibat bencana kelaparan hingga peningkatan kualitas hidup manusia dan lingkungan alam sekitarnya.

p-ISSN: 2461-0666

e-ISSN: 2461-0720

### Saran

Penelitian lebih lanjut diperlukan untuk mendapatkan kajian yang lebih detail, khususnya pada implikasi ketahanan pangan terhadap pariwisata yang berkelanjutan, mengingat masih terdapat keterbatasan mengenai kajian ini terkait objek, sumber literatur yang lebih relevan, dan implikasinya bagi sektor pariwisata ke depan. Sehingga saran yang dapat diberikan untuk penelitian selanjutnya untuk mengembangkan studi dokumentasi ini dengan menggunakan variabel lain.

JSEH (Jurnal Sosial Ekonomi dan Humaniora) Volume 8 Nomor 4 Desember 2022 (PP. 550-556)

### DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, S., Wianti, N. I., Tadjuddah, M., & Buana, T. (2022). Peningkatan Ketahanan Pangan Masyarakat Nelayan Melalui Olahan Ikan Tongkol di Desa Saponda Laut Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe Sulawesi Tenggara. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat MEMBANGUN NEGERI*, 6(1), 127–140.
- Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2021).

  Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi
  Kreatif/ Kepala Badan Pariwisata dan
  Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 9
  Tahun 2021 Tentang Pedoman Destinasi
  Pariwisata Berkelanjutan.
  https://jdih.kemenparekraf.go.id/asset/data\_puu/2021PMParekraf009.pdf
- Bahtera, N. I., Guspian, I., Sari, P., Leora, I., Utomo, U. A., & Mayasari, K. (2021). Upaya Mitigasi Dampak Covid-19 Melalui Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat di Desa Banyuasin Kabupaten Bangka. *International Journal of Community Service Learning*, 5(2), 95–106.
- Bakrie, C. R., Delanova, M. O., & Yani, Y. M. (2022). Pengaruh Perang Rusia Dan Ukraina Terhadap Perekonomian Negara Kawasan Asia Tenggara. *Caraka Prabu: Jurnal Ilmu Pemerintahan*, 6(1), 65–86.
- Bappenas. (2022). *Sekilas SDGs*. https://sdgs.bappenas.go.id/sekilas-sdgs/
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2017). Diversifikasi Pangan, Beras Bukan Satusatunya Sumber Karbohidrat. https://www.pertanian.go.id/home/?show=news &act=view&id=2438
- kompas.id. (2017). *Jaga Ketahanan Pangan Lewat Sektor Pariwisata*. https://www.kompas.id/baca/utama/2017/12/17/jaga-ketahanan-pangan-lewat-sektor-pariwisata
- Marzali, A. (2016). Menulis kajian literatur. *Jurnal Etnografi Indonesia*.
- Mulyana, D., Listiana, E., Lestary, D., & Bintari, V. I. (2022). Teh Daun Kelor Sebagai Inovasi Dan Peningkatan Nutrisi Pangan Khas Indonesia. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 7(1), 95–100.
- Risandi, L. S., & Dahiri. (2022). Ancaman Krisis Pangan Global terhadap Komoditas Pangan Nasional. *Buletin APBN*, *VII*(13–11). https://berkas.dpr.go.id/puskajianggaran/kajian/file/kajian-22.pdf
- Silalahi, P. (2021). Bappenas Jabarkan Pentingnya Kelola Food Loss and Waste Untuk Pembangunan Rendah Karbon dan Ekonomi Sirkular. https://lcdiindonesia.id/2021/06/10/bappenas-jabarkan-

pentingnya-kelola-food-loss-and-waste-untukpembangunan-rendah-karbon-dan-ekonomisirkular/

p-ISSN: 2461-0666

e-ISSN: 2461-0720

- Suarsana, K. (2020). Ketahanan Pangan Berbasis Adat (Tantangan Penanganan Covid-19 Di Bali). Prosiding Webinar Nasional Universitas Mahasaraswati Denpasar 2020.
- Sulandari, E. (2019). Pengelolaan CPP sebagai Titik Awal Kebijakan Pangan. *Pangan, Kebangsaan, Dan Ketahanan Nasional, 103*, 103–111. https://www.researchgate.net/profile/Ifah-Munifah/publication/331863797\_Pangan\_Kebangs aan\_dan\_Ketahanan\_Nasional\_Penerbit\_IPB\_Press/links/5c90a75b45851564fae6e30c/Pangan-Kebangsaan-dan-Ketahanan-Nasional-Penerbit-IPB-Press.pdf#page=113
- Supendi, S., Maulana, M. R., & Fajar, S. (2016). Teknik Budidaya Yumina-Bumina Sistem Aliran Atas Di Bak Terpal. *Buletin Teknik Litkayasa Akuakultur*, 13(1), 5–9.
- Suprana, J., & Gatra, S. (2022). *Ancaman Krisis Pangan Global*. https://www.kompas.com/tren/read/2022/06/04/05 3000565/ancaman-krisis-pangan-global?page=all
- Ulfa, M., Yuani, E., Dharmayani, N. K. T., & Hadi, S. (2022). Produk Olahan Buah Nenas-Upaya Peningkatan Daya Tarik Wisata dan Ketahanan Pangan di Desa Jurit Baru, Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(3), 64–68.
- Uly, Y. A., & Movanita, A. N. K. (2021). *Mentan: Alih Fungsi dari Lahan Pertanian di 2019 Capai 150.000 Hektar*. https://money.kompas.com/read/2021/03/29/14075 5726/mentan-alih-fungsi-dari-lahan-pertanian-di-2019-capai-150000-hektar
- World Instans Noodles Association. (2022). *Global Demand for Instant Noodles*. https://instantnoodles.org/en/noodles/demand/
- Yanwardhana, E. (2022). *RI Swasembada Beras, Tapi Lahan Padi Makin Susut*. https://www.cnbcindonesia.com/news/2022081513 5712-4-363851/ri-swasembada-beras-tapi-lahan-
- padi-makin-susut Zubaidi, A., Maharani, S. D., & Sairah, A. R. (2022). Kearifan Lokal Desa Wisata Karangrejo dan Karanganyar untuk Memperkuat Ketahanan Ekonomi Desa Pasca Pandemi Covid-19. *Jurnal*

*Filsafat Indonesia*, *5*(3), 227–234.