

Optimalisasi Diversifikasi Produk Olahan Ubi Kayu Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Lokal Di Lampung

Tohairul Anam ^{1*}, Erlin Kurniati ²

^{1,2}Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung

ABSTRACT

Keywords:

Food Security, Cassava, Product Diversification, Local Food

Cassava (manihot esculenta) is one of the leading commodities in Lampung Province which has great potential to be developed as a local food source. However, its use is still dominated by conventional forms of consumption such as cassava and boiled cassava, without any further processing that can increase the added value. This study aims to analyze the optimization strategy of diversification of cassava processed products to support local food security in Lampung. The method used is a qualitative approach with data collection techniques through observation, in-depth interviews with farmers, micro-enterprises, and Related Agencies, and documentation. The results showed that the diversification of processed products such as mocaf flour, chips, instant tiwul, and fermented products has a great opportunity to strengthen food security because it is durable, nutritious, and adaptive to market tastes. The constraints faced include the limitation of processing technology, lack of skills training, and market access that has not been optimal. Therefore, there is a need for synergy between local governments, business actors, and educational institutions in terms of food technology innovation, strengthening the capacity of business actors, and developing marketing networks. Optimizing the diversification of cassava products not only supports food security, but also contributes to the economic empowerment of rural communities in Lampung.

This is an open access article under the [CC BY-NC](#) license.



Corresponding Author:

Nama: Tohairul Anam

Email: tohairulanam11@gmail.com

PENDAHULUAN

Ketahanan pangan merupakan isu strategis yang menjadi fokus utama pembangunan nasional, terutama dalam menghadapi tantangan global seperti perubahan iklim, pertumbuhan penduduk, dan ketergantungan terhadap bahan pangan impor. Sesuai dengan Undang-Undang Nomor 18 tentang Pangan (2012), ketahanan pangan merupakan kondisi pemenuhan pangan negara-ke-individu yang ditunjukkan dengan tersedianya pangan yang cukup baik, kuantitas, dan berkualitas, aman, beragam, bergizi, merata, dan harga terjangkau., serta tidak bertentangan dengan budaya, agama, atau keyakinan masyarakat, untuk memungkinkan kehidupan yang produktif, sehat, dan aktif secara berkelanjutan.

Pengembangan potensi pangan lokal menjadi langkah penting guna mewujudkan kemandirian dan kedaulatan pangan nasional. Menurut Syahputra (2021), program kedaulatan pangan sangat penting untuk memastikan sistem pangan, akses pangan yang memadai dan pemanfaatan pangan yang berkelanjutan. Dengan mengoptimalkan potensi lokal, pemerintah dan masyarakat dapat menciptakan ketahanan pangan yang lebih tangguh, mendorong keberagaman konsumsi, dan pada akhirnya mewujudkan kedaulatan pangan yang berbasis pada kearifan lokal dan keberlanjutan sumber daya alam.

Salah satu komoditas lokal yang memiliki peran strategis adalah ubi kayu (*Manihot esculenta*), yang dikenal luas sebagai sumber karbohidrat alternatif selain beras dan gandum. Ubi kayu memiliki keunggulan dalam hal ketahanan terhadap kondisi lahan marginal, kebutuhan input yang rendah, serta masa panen yang relatif singkat, sehingga menjadikannya cocok sebagai komoditas pendukung ketahanan pangan pengganti beras, sebagaimana sagu dan ubi jalar (Ade, 2022).

Provinsi Lampung merupakan salah satu sentra utama produksi ubi kayu di Indonesia, dengan luas lahan dan produksi yang tinggi setiap tahunnya. Menurut data Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung (2023), provinsi Lampung menghasilkan singkong paling banyak pada tahun 2022, dengan 5,94 juta ton, atau 39,74 persen (angka sementara) dari total produksi nasional (14,91 juta ton), menurut statistik dari laporan Statistik Pertanian Kementerian Pertanian tahun 2023. Dibandingkan tahun 2021 yang mencapai 5,64 juta ton, atau 35,87 persen (angka sementara) dari total output nasional (15,73 juta ton), mengalami peningkatan sebesar 5,29 persen.

Selain produksi, Provinsi Lampung memiliki proporsi areal panen singkong terbesar di seluruh Indonesia. Sebanyak 208.198 hektare singkong dipanen di Provinsi Lampung pada tahun 2022, terhitung 37,91 persen dari 549.226 hektare yang dipanen secara nasional. Demikian pula, produktivitas singkong nasional sebesar 272,23 kwintal / hektare lebih rendah dibandingkan dengan produksi provinsi Lampung sebesar 285,40 kwintal / hektare (Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung, 2023).

Namun, pemanfaatan ubi kayu oleh masyarakat sebagian besar masih terbatas pada bentuk konsumsi tradisional, seperti singkong rebus, gaplek, dan keripik. Rendahnya nilai tambah dari komoditas ini menyebabkan ketergantungan pada pasar komoditas mentah, yang rawan terhadap fluktuasi harga dan lemahnya daya saing ekonomi masyarakat. Oleh karena itu, diversifikasi produk olahan berbasis ubi kayu menjadi salah satu solusi strategis dalam memperkuat ketahanan pangan lokal sekaligus memberdayakan ekonomi masyarakat pedesaan.

Diversifikasi produk adalah pendekatan strategis yang berfokus pada perluasan jangkauan produk yang ditawarkan oleh perusahaan untuk memenuhi berbagai kebutuhan konsumen. Dengan menawarkan produk yang memberikan nilai tambah, perusahaan tidak hanya dapat meningkatkan pendapatan mereka tetapi juga meningkatkan posisi pasar mereka secara keseluruhan. Sebagai hasil dari upaya ini, penjualan biasanya mengalami peningkatan, yang berarti pendapatan perusahaan yang lebih tinggi, yang pada akhirnya meningkatkan daya saing produk di pasar. Peningkatan berkelanjutan dalam penawaran produk ini memungkinkan perusahaan untuk mempertahankan kehadiran yang kuat dan membedakan diri mereka dari pesaing, memastikan kesuksesan jangka panjang (Siswati, Pudjowati, & Ardana, 2022).

Diversifikasi produk tidak hanya bertujuan meningkatkan variasi konsumsi, tetapi juga mendorong inovasi dalam bentuk pangan olahan, seperti tepung mocaf, brownies singkong, pangan fermentasi, hingga makanan instan berbasis singkong. Inovasi tersebut memungkinkan ubi kayu tidak hanya menjadi alternatif pangan, tetapi juga berdaya saing tinggi di pasar lokal maupun nasional. Namun demikian, realisasi diversifikasi ini masih menghadapi berbagai tantangan, seperti rendahnya akses terhadap teknologi pengolahan, kurangnya keterampilan

pelaku usaha, serta terbatasnya dukungan dari sisi pemasaran dan kebijakan (Sidqi & Adetya, 2025).

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji strategi optimalisasi diversifikasi produk olahan ubi kayu di Provinsi Lampung dalam rangka mendukung ketahanan pangan lokal. Fokus utama penelitian mencakup potensi pengembangan, kendala yang dihadapi, serta peran stakeholder dalam mewujudkan sistem pangan yang mandiri, berkelanjutan, dan berbasis kearifan lokal.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif. Menurut Syahrizal & Jailani (2023), karena penelitian deskriptif bertujuan untuk mengeksplorasi atau memperjelas suatu gejala, fenomena, atau realitas sosial yang ada, maka sering juga disebut sebagai penelitian taksonomi. Penelitian deskriptif bertujuan untuk mendeskripsikan sejumlah variabel yang berkaitan dengan masalah dan satuan yang diteliti. Penelitian ini tidak bertujuan untuk menguji hipotesis, melainkan untuk memperoleh gambaran menyeluruh mengenai kondisi yang ada di lapangan. Pada penelitian ini, kualitatif deskriptif bertujuan untuk menggambarkan fenomena, memahami perspektif masyarakat, serta menganalisis peran dan tantangan yang dihadapi dalam upaya diversifikasi produk olahan ubi kayu.

Penelitian ini dilaksanakan di dua kabupaten di Provinsi Lampung, yaitu Kabupaten Lampung Tengah dan Kabupaten Lampung Selatan. Kedua daerah tersebut dipilih karena memiliki potensi produksi ubi kayu yang cukup besar dan dikenal sebagai sentra pertanian ubi kayu di Lampung. Selain itu, wilayah ini juga mengalami perkembangan usaha mikro dan kecil yang berbasis pada pengolahan ubi kayu.

Informan penelitian terdiri dari berbagai pihak yang memiliki keterkaitan langsung dengan pengolahan ubi kayu dan ketahanan pangan lokal. Pemilihan informan dilakukan dengan menggunakan teknik *purposive sampling*. Menurut Lenaini (2021), *purposive sampling* ialah tata cara yang di jalani oleh periset dalam memastikan kriteria menimpa responden mana saja yang bisa diseleksi sebagai sampel. Penulis dalam penelitian ini memilih informan yang memiliki pengetahuan, pengalaman, dan peran penting dalam pengolahan ubi kayu serta dalam memperkuat ketahanan pangan lokal.

Pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan melalui beberapa teknik, sebagai berikut (Sugiyono, 2019):

1. Wawancara mendalam (in-depth interview) yang dilakukan secara semi-terstruktur dengan petani, pelaku UMKM, dan pihak terkait lainnya. Wawancara ini bertujuan untuk memperoleh informasi yang mendalam mengenai potensi, kendala, dan peluang dalam diversifikasi produk ubi kayu.
2. Observasi partisipatif, dengan turut serta dalam kegiatan pengolahan ubi kayu di tingkat UMKM untuk mengamati proses pengolahan, serta kondisi sosial dan ekonomi yang mempengaruhi keberlanjutan usaha ini.
3. Pengumpulan dokumen dilakukan melalui analisis data sekunder berupa laporan, dokumen kebijakan, data produksi ubi kayu, dan informasi lain yang relevan dengan topik penelitian.

Menurut Miles & Huberman ada tiga jenis kegiatan dalam analisis data yaitu reduksi data, *display data*, dan *conclusions*. Adapun gambaran kegiatannya sebagai berikut (Fadli, 2021):

1. Reduksi data berarti meringkas, memilih elemen yang paling penting, berkonsentrasi pada apa yang penting, mencari tema dan pola, dan menghilangkan yang dianggap berlebihan. Hasilnya, pengurangan data akan memberikan gambaran yang lebih baik dan memudahkan pengumpulan data selanjutnya dan pencarian selanjutnya oleh akademisi. Dengan

menawarkan fitur-fitur tertentu untuk mempermudah proses, gadget elektronik juga dapat membantu meminimalkan data.

2. Penyajian data mencoba membuat segalanya lebih mudah dipahami. Jika bukti di lapangan secara konsisten mendukung hipotesis yang diberikan, itu akan didasarkan. Penemuan induktif hipotesis ini didasarkan pada data lapangan dan divalidasi dengan pengumpulan data yang sedang berlangsung.
3. Pada tahap awal pengumpulan data, aliran, kausalitas, dan faktor lainnya, kemampuan untuk menarik kesimpulan dan memverifikasinya sangat penting. Karena telah dikemukakan bahwa masalah dan rumusan masalah dalam penelitian kualitatif masih bersifat sementara dan akan terus berkembang setelah penelitian dilakukan di lapangan, temuan yang diambil dari jenis penelitian ini mungkin dapat mengatasi rumusan masalah sejak awal., tapi mungkin tidak.

Untuk memastikan kredibilitas data, penelitian ini menggunakan teknik triangulasi dan *member checking*. Triangulasi dilakukan dengan membandingkan data yang diperoleh dari berbagai sumber dan metode pengumpulan data. *Member checking* dilakukan dengan meminta klarifikasi atau konfirmasi kepada informan terkait atas temuan-temuan sementara yang diperoleh selama wawancara dan observasi (Susanto, Risnita, & Jailani, 2023).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Potensi Diversifikasi Produk Olahan Ubi Kayu di Lampung

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ubi kayu memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan yang dapat mendukung ketahanan pangan lokal di Lampung. Ubi kayu merupakan sumber karbohidrat yang melimpah di provinsi ini, dengan tingkat produksi yang terus meningkat seiring dengan peningkatan jumlah petani yang terlibat dalam budidaya komoditas tersebut (Pade & Akuba, 2018).

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung (2023), sebanyak 208.198 hektare singkong dipanen di Provinsi Lampung pada tahun 2022, terhutang 37,91 persen dari 549.226 hektare yang dipanen secara nasional, dengan angka produksi yang tinggi, Lampung memiliki kapasitas untuk tidak hanya memenuhi kebutuhan konsumsi dalam provinsi tersebut, tetapi juga untuk memproduksi berbagai produk olahan singkong yang dapat dipasarkan ke daerah lain maupun pasar internasional, mendukung ketahanan pangan, dan memperkuat perekonomian daerah.

Hasil wawancara dengan petani dan pelaku UMKM di Lampung Tengah dan Lampung Selatan mengungkapkan bahwa mayoritas petani ubi kayu mengaku hanya menjual hasil panennya dalam bentuk mentah atau gablek, tanpa adanya pengolahan lebih lanjut. Hal ini diungkapkan oleh Bapak A, seorang petani ubi kayu di Lampung Tengah, yang mengatakan:

“Kami biasanya menjual singkong dalam bentuk gablek, karena lebih mudah dan cepat. Kami tidak tahu bagaimana mengolahnya menjadi produk lain yang bisa bernilai lebih tinggi.”

Sementara itu, beberapa pelaku UMKM ada yang sudah mulai mengolah ubi kayu menjadi produk seperti tepung mocaf, keripik, dan brownies singkong masih terbatas pada skala kecil dan memiliki kendala dalam hal pemasaran dan distribusi. Meskipun produk-produknya mendapatkan sambutan positif dari konsumen, Ibu S mengungkapkan beberapa kendala dalam pengolahan dan distribusinya, seperti yang dijelaskan berikut:

“Kami memang mulai mencoba membuat tepung mocaf dan keripik singkong, tapi masalahnya adalah kami masih terbatas dengan peralatan yang ada. Pemasaran juga susah karena kami belum tahu cara menjangkau pasar yang lebih luas.”

Produk olahan ubi kayu yang berpotensi untuk dikembangkan meliputi:

1. Tepung mocaf (*modified cassava flour*), yang dapat digunakan sebagai bahan baku pangan alternatif pengganti tepung terigu.

Tepung mocaf adalah tepung yang dihasilkan melalui proses pengolahan singkong yang melibatkan fermentasi untuk menghilangkan kandungan sianida alami dalam singkong, sehingga tepung ini aman untuk konsumsi. Tepung mocaf memiliki tekstur yang mirip dengan tepung terigu, sehingga dapat digunakan sebagai bahan baku alternatif pengganti tepung terigu dalam berbagai produk pangan, seperti roti, kue, pasta, dan mie.

Keunggulan dari tepung mocaf adalah bebas gluten, sehingga sangat cocok bagi mereka yang memiliki intoleransi terhadap gluten atau penderita penyakit celiac. Selain itu, penggunaan tepung mocaf juga dapat mengurangi ketergantungan pada impor gandum, sehingga dapat mendukung ketahanan pangan nasional dan mengurangi defisit neraca perdagangan.

Tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) memiliki berbagai keunggulan sebagai alternatif tepung terigu, namun juga memiliki beberapa kekurangan yang perlu diperhatikan. Salah satu kendala utama adalah ketidakhadiran gluten dalam mocaf, yang membuatnya kurang ideal untuk produk makanan yang memerlukan struktur elastis dan mengembang sempurna seperti roti atau mie. Hal ini berdampak pada tekstur produk akhir yang cenderung lebih padat dan kurang kenyal dibandingkan dengan produk berbahan dasar tepung terigu. Selain itu, proses pembuatan mocaf cukup kompleks karena melibatkan tahapan fermentasi, pengeringan, dan penggilingan yang memerlukan ketelitian dan peralatan memadai. Kesalahan dalam proses ini dapat menurunkan kualitas tepung, baik dari segi warna, aroma, maupun daya simpan.

2. Keripik singkong yang memiliki pasar yang luas baik di tingkat lokal maupun nasional.

Keripik singkong adalah salah satu produk olahan singkong yang paling populer dan memiliki pasar yang sangat luas, baik di tingkat lokal maupun nasional. Keripik singkong memiliki daya tarik yang tinggi karena rasanya yang gurih dan renyah serta kemudahan dalam pembuatannya. Produk ini sangat digemari sebagai camilan ringan, baik dalam bentuk kemasan kecil untuk konsumen individu maupun dalam jumlah besar untuk pasar grosir.

Keunggulan dari keripik singkong adalah bahan baku yang melimpah, mudah diproduksi dengan teknologi sederhana, dan memiliki masa simpan yang cukup lama jika dikemas dengan baik. Dengan semakin berkembangnya tren makanan ringan sehat, keripik singkong juga dapat diolah dengan berbagai varian rasa dan dikemas dengan cara yang menarik untuk meningkatkan daya tarik di pasar.

Salah satu kelemahan utamanya adalah kandungan minyak yang tinggi akibat proses penggorengan, yang berdampak pada kesehatan konsumen jika dikonsumsi secara berlebihan. Selain itu, masa simpan keripik singkong cenderung lebih pendek jika tidak dikemas dengan baik atau tanpa tambahan bahan pengawet alami, karena produk ini rentan terhadap kelembapan dan menjadi cepat tengik. Dari sisi produksi, kualitas keripik bisa sangat bergantung pada teknik pengolahan, seperti ketebalan irisan dan suhu penggorengan, yang jika tidak konsisten dapat menyebabkan hasil akhir yang tidak merata baik dari segi kerenyahan maupun rasa.

3. Tiwul instan sebagai alternatif pangan sehat berbasis ubi kayu.

Tiwul instan adalah produk olahan berbasis ubi kayu yang sudah lama dikenal di beberapa daerah di Indonesia, terutama sebagai pangan alternatif di daerah yang mengalami kekurangan bahan pangan pokok seperti beras. Tiwul terbuat dari singkong yang dikeringkan dan digiling menjadi butiran-butiran kecil yang kemudian dimasak dengan air untuk menghasilkan tekstur mirip nasi.

Tiwul instan menawarkan kepraktisan dalam penyajian, karena hanya membutuhkan waktu beberapa menit untuk dimasak. Produk ini sangat cocok untuk masyarakat yang menginginkan alternatif pangan sehat dan bergizi, karena tiwul mengandung karbohidrat kompleks yang lebih lambat dicerna, sehingga dapat memberikan rasa kenyang lebih lama. Selain itu, tiwul juga mengandung serat tinggi yang baik untuk pencernaan, sehingga sangat bermanfaat dalam mendukung pola makan sehat.

Tiwul instan, sebagai salah satu produk olahan berbasis ubi kayu yang mulai dikembangkan kembali untuk diversifikasi pangan lokal, juga memiliki beberapa kekurangan yang menjadi tantangan dalam penggunaannya secara luas. Salah satu kekurangan utamanya adalah rendahnya tingkat penerimaan konsumen modern, terutama generasi muda, karena tiwul masih sering diasosiasikan sebagai makanan tradisional atau pangan masa sulit. Hal ini berdampak pada rendahnya minat beli meskipun produk telah dikemas dalam bentuk instan. Selain itu, dari sisi nutrisi, tiwul memiliki kadar protein yang relatif rendah dibandingkan dengan sumber karbohidrat lainnya seperti beras atau gandum, sehingga perlu dikombinasikan dengan sumber protein lain agar menjadi makanan seimbang.

4. Makanan fermentasi berbasis singkong, yang memiliki potensi untuk menambah keberagaman produk pangan lokal.

Makanan fermentasi berbasis singkong memiliki potensi untuk menambah keberagaman produk pangan lokal. Singkong yang difermentasi dapat menghasilkan produk-produk seperti tape singkong, tempe singkong, dan produk-produk fermentasi lainnya yang memiliki rasa khas dan manfaat kesehatan. Fermentasi mengubah komposisi kimiawi dalam singkong, meningkatkan kandungan probiotik, yang bermanfaat untuk kesehatan pencernaan. Makanan fermentasi seperti tape singkong juga sangat populer di Indonesia sebagai makanan ringan atau pendamping hidangan utama.

Produk ini memiliki daya tarik karena selain rasanya yang unik, juga lebih awet dibandingkan dengan produk singkong yang tidak difermentasi. Dengan semakin banyaknya orang yang memperhatikan kesehatan pencernaan, produk makanan fermentasi berbasis singkong dapat menjadi pilihan yang menarik bagi konsumen yang mencari pangan tradisional yang sehat dan bergizi.

Makanan fermentasi berbasis singkong, seperti peuyeum atau tape singkong, memiliki nilai gizi yang baik serta potensi sebagai pangan fungsional, namun juga memiliki sejumlah kekurangan yang menjadi tantangan dalam pengembangannya. Salah satu kekurangan utama adalah sifatnya yang mudah rusak dan memiliki umur simpan yang pendek, terutama jika tidak disimpan dalam kondisi yang sesuai. Proses fermentasi yang tidak stabil atau tidak higienis juga dapat menghasilkan produk dengan rasa, aroma, atau tekstur yang tidak konsisten, bahkan berisiko menghasilkan kontaminasi mikroba yang merugikan.

Penelitian ini sejalan dengan Mayangsari et al. (2024) yang menemukan bahwa diversifikasi produk olahan ini tidak hanya memperkaya variasi konsumsi tetapi juga memperpanjang umur simpan produk, yang berkontribusi pada ketahanan pangan dalam jangka panjang. Pengolahan yang tepat, produk seperti tepung mocaf, keripik singkong, tiwul instan, dan makanan fermentasi berbasis singkong dapat memiliki masa simpan yang lebih lama, sehingga membantu mengurangi kerugian pascapanen dan memastikan pasokan pangan yang stabil sepanjang tahun.

Kendala dalam Pengolahan dan Pemasaran Produk Olahan Ubi Kayu

Meskipun potensi pengolahan ubi kayu sangat besar, beberapa kendala teknis dan sosial menghambat optimalisasi produk olahan tersebut. Pertama, keterbatasan teknologi pengolahan

yang sesuai dengan skala industri kecil menjadi hambatan utama. Sebagian besar pelaku UMKM di Lampung belum memiliki akses ke mesin pengolahan yang efisien dan ramah lingkungan. Hal ini menyebabkan produk olahan yang dihasilkan kurang optimal dari segi kualitas dan efisiensi.

Menurut wawancara dengan Ibu R, seorang pengusaha UMKM di Lampung Tengah:

“Kami ingin mengembangkan produk olahan lebih banyak, tetapi terbatasnya alat pengolahan dan pengering membuat produksi kami tidak bisa optimal. Bahkan untuk membuat tepung mocaf yang kualitasnya bagus, kami harus menggunakan mesin yang mahal.”

Kedua, akses pasar yang terbatas menjadi kendala besar lainnya. Meskipun permintaan terhadap produk olahan ubi kayu cukup tinggi, para pelaku UMKM seringkali menghadapi kesulitan dalam memasarkan produk mereka, baik di pasar lokal maupun nasional. Hal ini sebagian besar disebabkan oleh kurangnya pengetahuan mengenai pemasaran digital dan keterbatasan jaringan distribusi.

Ibu MT, seorang pelaku UMKM pengolah keripik singkong di Lampung Tengah, menyatakan:

“Kami sering kali kesulitan untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Produk kami memang digemari di pasar lokal, tetapi untuk menjualnya ke luar daerah atau bahkan ke pasar nasional, kami tidak tahu harus mulai dari mana. Selain itu, kami belum paham benar tentang cara memasarkan produk secara online.”

Hal serupa juga diungkapkan oleh Bapak J, seorang pengusaha UMKM di Lampung Selatan, yang mengolah tepung mocaf. Menurutnya, kendala utama dalam pemasaran adalah keterbatasan jaringan distribusi dan kurangnya pengetahuan mengenai pemasaran digital. Bapak J menjelaskan:

“Kami sudah mencoba memasarkan produk melalui pasar lokal, tapi kami belum bisa menjangkau pasar yang lebih luas. Kami juga ingin mencoba penjualan melalui platform digital, namun kami tidak tahu bagaimana memulai dan membangun jaringan distribusi yang lebih luas.”

Ketiga, masih terdapat stigma yang berkembang di masyarakat mengenai ubi kayu sebagai pangan yang hanya cocok dalam bentuk konsumsi tradisional. Sebagian besar masyarakat tidak melihat ubi kayu sebagai bahan baku yang bernilai ekonomi tinggi, yang berpotensi untuk diproses menjadi produk-produk inovatif. Proses edukasi dan sosialisasi mengenai potensi ubi kayu perlu dilakukan secara lebih intensif untuk mengubah paradigma ini.

Bapak D, seorang petani ubi kayu di Lampung Tengah, mengungkapkan:

“Masyarakat di sini sudah terbiasa mengolah singkong hanya untuk makanan tradisional seperti tiwul atau tape. Banyak yang tidak tahu kalau singkong bisa diolah jadi produk lain yang lebih bernilai, seperti tepung mocaf atau keripik.”

Hal serupa juga disampaikan oleh Ibu H, pelaku UMKM pengolah keripik singkong di Lampung Selatan, yang menyatakan:

“Penting untuk mengedukasi masyarakat bahwa ubi kayu bukan hanya makanan kampung. Kami butuh perubahan paradigma agar orang bisa melihat potensi ubi kayu untuk berbagai produk inovatif yang lebih modern dan bernilai tinggi.”

Stigma ini jelas menghambat pengembangan produk olahan ubi kayu yang lebih inovatif. Oleh karena itu, proses edukasi dan sosialisasi mengenai potensi ubi kayu perlu dilakukan secara lebih intensif. Sosialisasi yang lebih luas mengenai berbagai manfaat ubi kayu, baik sebagai bahan pangan alternatif maupun sebagai bahan baku untuk produk olahan yang bernilai ekonomi tinggi, dapat membantu mengubah paradigma masyarakat. Selain itu, upaya ini akan membuka peluang untuk mempromosikan ubi kayu sebagai komoditas yang lebih modern dan meningkatkan kesadaran akan potensi produk-produk olahan yang dapat mendukung ketahanan pangan dan perekonomian daerah.

Strategi Pengembangan dan Dukungan Stakeholder

Untuk mengatasi kendala-kendala yang dihadapi dalam pengembangan produk olahan ubi kayu di Lampung, berikut adalah strategi konkret yang dapat dilakukan, melibatkan berbagai pihak yang terkait, termasuk pemerintah, lembaga pendidikan, dan sektor swasta:

1. Peningkatan Pelatihan Teknis bagi Petani dan Pelaku UMKM

Strategi pertama yang perlu diterapkan adalah memperkuat pelatihan teknis bagi petani dan pelaku UMKM. Pelatihan ini harus mencakup dua aspek utama:

a. Teknologi Pengolahan

Pelatihan mengenai metode dan teknologi pengolahan ubi kayu yang lebih efisien, seperti pengolahan tepung mocaf, keripik singkong, tiwul instan, dan makanan fermentasi. Hal ini akan memungkinkan pelaku UMKM untuk meningkatkan kualitas dan daya saing produk mereka.

b. Pengemasan dan Pemasaran

Pelatihan pengemasan yang ramah pasar dan menarik bagi konsumen, serta cara pemasaran yang efektif, baik secara konvensional maupun menggunakan pemasaran digital. Fokus pada desain kemasan yang menarik, praktis, dan memenuhi standar keamanan pangan.

Pemerintah daerah dapat bekerja sama dengan lembaga pendidikan atau lembaga pelatihan untuk menyelenggarakan kursus atau *workshop* berkala yang mengajarkan keterampilan teknis ini kepada petani dan pelaku UMKM. Pelatihan ini dapat disertai dengan simulasi praktis dan studi kasus untuk memberikan pemahaman yang lebih mendalam.

2. Akses Pembiayaan dan Kredit Mikro

Salah satu hambatan terbesar bagi pelaku UMKM adalah keterbatasan modal untuk membeli peralatan pengolahan dan pengemasan yang lebih modern. Oleh karena itu, dukungan pembiayaan atau kredit mikro menjadi sangat penting (Rozci & Laily, 2023). Kredit pertanian jangka pendek dapat memiliki pengaruh yang signifikan pada pertanian, terutama pada petani kecil dan menengah yang membutuhkan akses ke modal untuk mempertahankan produksi mereka dan memenuhi kebutuhan operasional sehari-hari.

Pemerintah daerah bersama lembaga keuangan seperti bank dan lembaga mikrofinansial perlu menyediakan program kredit mikro dengan bunga rendah untuk UMKM, terutama bagi mereka yang ingin berinvestasi dalam pembelian mesin atau peralatan pengolahan yang lebih efisien. Program ini dapat melibatkan sistem jaminan atau asuransi untuk mengurangi risiko bagi peminjam kecil.

3. Perluasan Akses Pasar Melalui Platform Pemasaran Digital

Menggunakan platform pemasaran digital, seperti *e-commerce* dan media sosial, dapat membuka akses pasar yang lebih luas bagi produk olahan ubi kayu. Ini penting karena sebagian besar pelaku UMKM di Lampung masih terbatas pada pasar lokal. Putra et al. (2023) menyebutkan bahwa dari penggunaan *e-commerce* dapat memberikan keuntungan utama, seperti jangkauan pasar yang diperluas, mengurangi biaya perantara, meningkatkan keterlibatan konsumen, dan meningkatkan penyebaran informasi. Namun, juga terdapat tantangan baru terkait dengan literasi digital, keamanan siber, dan kompleksitas rantai pasokan. Tindak lanjut yang dapat dilakukan berupa:

a. Pemerintah daerah dan lembaga terkait harus memfasilitasi pelatihan tentang pemasaran digital bagi UMKM, dengan fokus pada penggunaan media sosial (Instagram, Facebook, WhatsApp) dan platform *e-commerce* (Tokopedia, Bukalapak, Shopee).

b. Pembuatan website atau *marketplace* khusus yang menampilkan produk-produk olahan lokal dari Lampung juga dapat menjadi inisiatif yang berguna.

- c. Menyusun program kolaborasi dengan influencer lokal atau media untuk mempromosikan produk UMKM.
4. Kolaborasi dengan Lembaga Riset dan Universitas untuk R&D

Untuk mempercepat inovasi dalam produk olahan ubi kayu, kolaborasi dengan lembaga riset dan universitas menjadi sangat penting. Penelitian dan pengembangan (R&D) akan membantu menciptakan produk berbasis ubi kayu yang lebih inovatif dan sesuai dengan selera konsumen masa kini. Sebagaimana menurut Waruwu (2024), bahwa penelitian pengembangan merupakan salah satu alternatif prosedur penelitian untuk menjawab persoalan hidup manusia. Penelitian pengembangan telah menjadi pilihan utama untuk menghasilkan inovasi-inovasi baru di segala aspek bidang kehidupan. Prosedur ilmiah ini menjadi primadona karena memberikan kepastian dalam aktivitas penelitian berupa produk atau model.

Pemerintah daerah dapat bekerja sama dengan universitas dan lembaga riset pangan untuk melakukan riset pengembangan produk olahan ubi kayu, seperti produk berbasis kesehatan, produk gluten-free, atau produk yang ramah lingkungan. Penelitian ini juga dapat mencakup pengembangan teknologi pengolahan yang lebih efisien dan ramah lingkungan, seperti penggunaan energi terbarukan dalam proses pengolahan.

5. Sosialisasi dan Edukasi Masyarakat

Untuk mengatasi stigma terhadap ubi kayu sebagai pangan yang hanya cocok untuk konsumsi tradisional, diperlukan program edukasi yang melibatkan masyarakat luas. Pemerintah dan lembaga pendidikan perlu mengadakan kampanye dan program sosialisasi mengenai potensi ubi kayu, baik melalui seminar, pameran produk olahan, atau media massa. Penekanan pada keberagaman dan manfaat kesehatan dari produk olahan ubi kayu yang lebih modern dapat membantu mengubah pola pikir masyarakat dan memperkenalkan produk-produk olahan tersebut sebagai alternatif pangan yang bernilai ekonomi tinggi.

Dampak Diversifikasi Produk Olahan Ubi Kayu terhadap Ketahanan Pangan Lokal

Diversifikasi produk olahan ubi kayu memiliki dampak terhadap ketahanan pangan lokal, dengan memanfaatkan ubi kayu sebagai bahan baku untuk berbagai produk olahan, seperti tepung mocaf, keripik singkong, tiwul instan, dan makanan fermentasi, ketahanan pangan lokal dapat diperkuat dalam beberapa aspek.

1. Stabilitas Pangan Sepanjang Tahun

Produk olahan ubi kayu memiliki umur simpan yang lebih lama dibandingkan dengan ubi kayu dalam bentuk mentah. Produk seperti tepung mocaf atau keripik singkong, misalnya, dapat disimpan dalam waktu yang lama tanpa khawatir rusak atau basi. Hal ini memungkinkan masyarakat untuk mengakses pangan yang lebih stabil sepanjang tahun, terutama di luar musim panen ubi kayu.

Selain itu, diversifikasi dan pengolahan ubi kayu menjadi produk yang lebih tahan lama secara langsung mengurangi ketergantungan terhadap bahan pangan impor seperti tepung terigu, yang harganya sangat dipengaruhi oleh kondisi pasar global, fluktuasi nilai tukar, dan situasi geopolitik internasional. Dalam hal ini, penguatan pangan lokal berbasis ubi kayu tidak hanya menjadi strategi ketahanan pangan, tetapi juga langkah nyata untuk memperkuat kedaulatan pangan nasional. Hal ini sekaligus membuka peluang bagi Lampung untuk menjadi pelopor dalam pengembangan industri pangan lokal yang tangguh, adaptif, dan berdaya saing tinggi.

Sebagai contoh, dengan adanya tepung mocaf yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu, masyarakat memiliki alternatif bahan pangan yang lebih terjangkau dan tersedia sepanjang tahun. Ini berkontribusi terhadap ketahanan pangan yang lebih mandiri di tingkat lokal, tanpa bergantung pada pasokan dari luar daerah.

2. Mengurangi Ketergantungan pada Pangan Impor

Diversifikasi produk olahan ubi kayu memungkinkan masyarakat untuk mengurangi ketergantungan pada bahan pangan impor, seperti beras, gandum, atau produk olahan lainnya. Ubi kayu, yang selama ini dianggap sebagai pangan lokal yang murah dan mudah ditemukan, dapat diolah menjadi berbagai produk dengan nilai tambah tinggi. Dengan demikian, ubi kayu tidak hanya menjadi alternatif pangan lokal, tetapi juga mengurangi ketergantungan pada bahan pangan yang harus diimpor dari luar negeri.

Selain itu, pemanfaatan ubi kayu untuk berbagai produk olahan juga berkontribusi dalam pengembangan industri pangan lokal yang lebih berkelanjutan, memperkuat perekonomian daerah, dan menciptakan ketahanan pangan yang lebih tahan terhadap gejolak pasar global.

3. Mengurangi Kerawanan Pangan

Kerawanan pangan merupakan pelanggaran hak asasi manusia karena menunjukkan akses yang tidak setara terhadap pangan baik dari segi kuantitas maupun kualitas. Kerawanan pangan dan kemiskinan sangat dipengaruhi oleh perubahan iklim dan fluktuasi, dan pertanian tadah hujan sangat diandalkan. Karena devaluasi barang-barang pertanian dan penurunan curah hujan, penggundulan hutan dan degradasi hutan membahayakan sektor pertanian dan dapat mengakibatkan kerawanan pangan dan bahkan kemiskinan (Hapsari & Rudiarto, 2017).

Diversifikasi produk olahan ubi kayu berpotensi meminimalkan kerawanan pangan yang sering kali terjadi akibat ketidakpastian musim panen atau bencana alam yang mempengaruhi pasokan bahan pangan. Dengan produk-produk olahan yang memiliki masa simpan panjang, masyarakat dapat mengatasi periode kekurangan pangan dengan mengakses stok produk olahan yang telah disiapkan sebelumnya.

Misalnya, produk seperti tiwul instan yang dapat dimasak dengan cepat dan mudah dapat menjadi solusi ketika pasokan pangan segar terbatas. Ini memberikan masyarakat akses yang lebih luas terhadap pangan yang bergizi, meskipun dalam situasi yang tidak ideal, seperti musim kemarau atau saat terjadi gangguan pada rantai pasokan.

4. Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan

Secara konseptual pemberdayaan masyarakat, menurut Habib (2021) didefinisikan sebagai sebuah konsep pembangunan ekonomi yang merangkum nilai-nilai sosial. Konsep ini mencerminkan paradigma baru pembangunan, yakni bersifat *people centered* (berpusat pada manusia), *participatory* (partisipatif), *empowering* (memberdayakan), dan *sustainable* (berkelanjutan). Secara umum, pemberdayaan masyarakat ditujukan kepada kelompok masyarakat yang rentan dan lemah, sehingga setelah diberdayakan mereka memiliki kekuatan atau kemampuan dalam memenuhi kebutuhan dasarnya. Kebutuhan dasar ini mencakup sandang, pangan, dan papan.

Diversifikasi produk olahan ubi kayu juga memiliki potensi besar dalam menciptakan lapangan kerja baru di sektor pengolahan, distribusi, dan pemasaran. Dengan berkembangnya usaha UMKM yang mengolah ubi kayu menjadi berbagai produk bernilai tambah, banyak pekerjaan baru yang tercipta, mulai dari petani yang menanam ubi kayu, pengusaha pengolahan yang membutuhkan tenaga kerja untuk memproduksi dan mengemas produk, hingga tenaga pemasaran dan distribusi yang menghubungkan produk dengan pasar yang lebih luas.

Selain itu, dengan dukungan terhadap pelatihan keterampilan, peningkatan kapasitas pengolahan, dan akses ke pasar yang lebih luas, para pelaku UMKM di daerah pedesaan dapat meningkatkan pendapatan mereka. Ini berkontribusi pada pemberdayaan ekonomi masyarakat lokal, mengurangi tingkat pengangguran, dan menciptakan peluang usaha baru yang lebih berkelanjutan.

5. Peningkatan Daya Saing Produk Lokal

Diversifikasi produk olahan ubi kayu juga meningkatkan daya saing produk pangan lokal. Produk-produk inovatif berbasis ubi kayu, seperti tepung mocaf dan keripik singkong, dapat dipasarkan tidak hanya di pasar lokal, tetapi juga di pasar nasional maupun internasional. Dengan kualitas yang semakin baik dan standar produksi yang lebih modern, produk olahan ubi kayu memiliki potensi untuk bersaing dengan produk pangan lainnya di pasar global.

Tepung mocaf, misalnya, kini mulai digunakan sebagai alternatif pengganti tepung terigu di industri makanan, khususnya pada produk bebas gluten yang sedang naik daun secara global. Sementara itu, keripik singkong telah menjadi camilan favorit yang diminati pasar luas karena harganya terjangkau dan rasanya yang khas. Keunggulan ini memberikan peluang besar bagi pelaku UMKM di Lampung untuk memperluas pangsa pasar mereka, terutama jika didukung dengan strategi pemasaran digital, branding yang kuat, dan sertifikasi mutu.

Dengan diversifikasi produk dan peningkatan nilai jual, petani dan pelaku usaha lokal tidak hanya meningkatkan pendapatan mereka, tetapi juga memperkuat posisi pangan lokal di tengah persaingan pasar global. Dalam jangka panjang, langkah ini akan berkontribusi terhadap terciptanya sistem pangan yang tangguh, inklusif, dan berkelanjutan.

Kombinasi dari berbagai faktor ini, stabilitas pasokan pangan, pengurangan ketergantungan pada bahan pangan impor, pengurangan kerawanan pangan, pemberdayaan ekonomi lokal, dan peningkatan daya saing produk, menunjukkan bahwa diversifikasi produk olahan ubi kayu berperan penting dalam memperkuat ketahanan pangan lokal. Diversifikasi ini tidak hanya menciptakan ketahanan pangan yang lebih berkelanjutan, tetapi juga memberikan manfaat ekonomi yang lebih luas bagi masyarakat di daerah penghasil ubi kayu, seperti Lampung.

Namun, untuk memaksimalkan dampak positif dari diversifikasi produk olahan ubi kayu terhadap ketahanan pangan lokal, peran aktif dari seluruh pemangku kepentingan sangatlah krusial. Pemerintah daerah diharapkan tidak hanya menyediakan kebijakan yang mendukung, tetapi juga aktif dalam implementasi program pelatihan teknis, fasilitasi akses permodalan, serta perluasan jaringan distribusi dan pemasaran, termasuk melalui platform digital.

Di sisi lain, pengusaha dan pelaku UMKM perlu terus meningkatkan kualitas produk dan inovasi agar dapat bersaing di pasar yang lebih luas. Kerja sama antara UMKM dan institusi pendidikan atau lembaga riset juga penting dalam menciptakan produk berbasis ubi kayu yang sesuai dengan kebutuhan konsumen modern, baik dari segi cita rasa, kemasan, maupun nilai gizi. Masyarakat luas juga memiliki peran penting dalam membangun apresiasi terhadap pangan lokal. Edukasi konsumen mengenai manfaat dan potensi produk olahan ubi kayu perlu digencarkan untuk mengubah paradigma lama yang memandang ubi kayu hanya sebagai pangan tradisional kelas bawah.

Kolaborasi yang sinergis antara seluruh pihak inilah yang akan memastikan keberlanjutan dan keberhasilan pengembangan industri olahan ubi kayu. Dengan demikian, sektor ini tidak hanya menjadi alternatif solusi ketahanan pangan lokal, tetapi juga bagian penting dari strategi ketahanan pangan nasional yang berkelanjutan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa ubi kayu memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai salah satu komoditas pangan lokal yang dapat mendukung ketahanan pangan di Provinsi Lampung. Diversifikasi produk olahan ubi kayu, seperti tepung mocaf, keripik singkong, tiwul instan, dan produk fermentasi, menawarkan peluang yang signifikan untuk memperkaya variasi pangan, meningkatkan nilai tambah produk, serta

memperpanjang umur simpan ubi kayu yang pada gilirannya mendukung ketahanan pangan lokal dalam jangka panjang.

Namun, meskipun potensi tersebut besar, terdapat sejumlah kendala yang menghambat optimalisasi diversifikasi produk olahan ubi kayu. Kendala utama mencakup keterbatasan teknologi pengolahan, akses pasar yang terbatas, serta stigma masyarakat terhadap ubi kayu sebagai bahan pangan dengan nilai ekonomi rendah. Selain itu, pelaku UMKM di sektor pengolahan ubi kayu masih menghadapi tantangan dalam hal keterampilan teknis, infrastruktur, dan pembiayaan yang dibutuhkan untuk meningkatkan kapasitas produksi.

Untuk mengatasi kendala-kendala tersebut, diperlukan upaya kolaboratif antara pemerintah daerah, sektor swasta, dan masyarakat. Pelatihan teknis, penyediaan fasilitas pengolahan yang memadai, akses ke pasar melalui platform digital, serta dukungan kebijakan yang berpihak pada pengembangan produk olahan berbasis ubi kayu akan mempercepat proses diversifikasi dan meningkatkan ketahanan pangan lokal di Lampung.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada para informan yang telah bersedia untuk berpartisipasi dalam penelitian ini. Ucapan terima kasih juga tidak lupa disampaikan kepada para dosen, teman, dan seluruh pihak yang telah membantu dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ade, A. M. (2022). *Sagu Nusantara*. Samudra Biru.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung. (2023). *Potensi Pertanian Provinsi Lampung*.
- Fadli, M. R. (2021). Memahami Desain Metode Penelitian Kualitatif. *Humanika*, 21(1), 33–54. <https://doi.org/10.21831/hum.v21i1.38075>
- Habib, M. A. F. (2021). Kajian Teoritis Pemberdayaan Masyarakat Dan Ekonomi Kreatif. *Journal of Islamic Tourism Halal Food Islamic Traveling and Creative Economy*, 1(2), 82–110. <https://doi.org/10.21274/ar-rehla.v1i2.4778>
- Hapsari, N. I., & Rudiarto, I. (2017). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kerawanan dan Ketahanan Pangan dan Implikasi Kebijakannya di Kabupaten Rembang. *Jurnal Wilayah dan Lingkungan*, 5(2), 125. <https://doi.org/10.14710/jwl.5.2.125-140>
- Lenaini, I. (2021). Teknik Pengambilan Sampel Purposive Dan Snowball Sampling. *HISTORIS: Jurnal Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 6(1), 33–39. Diambil dari <http://journal.ummat.ac.id/index.php/historis>
- Mayangsari, A., Nadila, S. P., & Mikala, K. A. F. (2024). Pendampingan Pengolahan Lele Bioflok Fpst Menjadi Produk Abon Di Umkm D'pore Meme Situbondo. *MIMBAR INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian*, 4(1), 246–253.
- Pade, S. W., & Akuba, H. (2018). Pemanfaatan Tepung Ubi Kayu sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit. *Journal of Agritech Science*, 2(1), 1–9.
- Putra, D. T., Wahyudi, I., & Megavitry, R. (2023). Pemanfaatan E-Commerce dalam Pemasaran Hasil Pertanian: Kelebihan dan Tantangan di Era Digital. *Jurnal Multidisiplin West Science*, 2(8), 684~696. <https://doi.org/10.58812/jmws.v2i08.590>
- Rozci, F., & Laily, D. W. (2023). Pengaruh Kredit Pertanian Terhadap Kesejahteraan Petani di Indonesia The Effect of Agricultural Credit on Farmers Welfare in Indonesia.

JURNAL EKONOMI PERTANIAN DAN AGRIBISNIS (JUEPA)

Vol. 2 No. 1 Januari 2025

e- ISSN: 3063-1920 (online)

Jurnal Ilmiah Manajemen Agribisnis, 11(2), 92–102.

- Sidqi, I. F., & Adetya, A. (2025). Optimalisasi Sorgum sebagai Alternatif Produk Pangan Fungsional. *Policy Brief*, 7(1), 1187–1192.
- Siswati, E., Pudjowati, J., & Ardana, A. (2022). Analisis Diversifikasi Produk Tahu Untuk Meningkatkan Daya Saing Produk. *Referensi: Jurnal Ilmu Manajemen dan Akuntansi*, 10(2), 18–23. <https://doi.org/10.33366/ref.v10i2.3919>
- Susanto, D., Risnita, & Jailani, M. S. (2023). Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data Dalam Penelitian Ilmiah. *QOSIM: Jurnal Pendidikan, Sosial & Humaniora*, 1(1), 53–61. <https://doi.org/10.61104/jq.v1i1.60>
- Syahputra, O. H. (2021). Masa Depan Kedaulatan Pangan: Dukungan Agroforestri dalam Produksi Pangan Melalui Perhutanan Sosial. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian*, 255–266. Diambil dari <https://ejournalunsam.id/index.php/psn/article/view/4824>
- Syahrizal, H., & Jailani, M. S. (2023). Jenis-Jenis Penelitian Dalam Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. *Jurnal QOSIM: Jurnal Pendidikan Sosial & Humaniora*, 1(1), 13–23. <https://doi.org/10.61104/jq.v1i1.49>
- Undang-Undang Republik Indonesia. *Undang-Undang Nomor 18 tentang Pangan*. , (2012).
- Waruwu, M. (2024). Metode Penelitian dan Pengembangan (R&D): Konsep, Jenis, Tahapan dan Kelebihan. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 9(2), 1220–1230. <https://doi.org/10.29303/jipp.v9i2.2141>