

KERAGAMAN KONSUMSI PANGAN RUMAH TANGGA DI KOTA PEKANBARU***DIVERSITY OF HOUSEHOLD FOOD CONSUMPTION IN PEKANBARU CITY*****Niken Nurwati ^{1*}, Mufti² and Alhaviz³**

^{1,2}Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lancang Kuning, Jln. Yos Sudarso Km. 08 Rumbai Pekanbaru, 52248, Indonesia

³Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Lancang Kuning, Jln. Yos Sudarso Km. 08 Rumbai Pekanbaru, 52248, Indonesia
nikennurwati@yahoo.co.id

ABSTRAK

Permasalahan di bidang pangan saat ini adalah keadaan dimana terjadinya ketidakmampuan perseorangan maupun rumah tangga dalam memenuhi kebutuhan pangan dan keamanan pangan. Keseimbangan pangan yang dikonsumsi masyarakat digambarkan dalam pola konsumsi pangan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kecenderungan keragaman pangan rumah tangga dan menganalisis keragaman pangan di kota Pekanbaru. Penelitian dilaksanakan dengan metode *survey*, yang mana unit analisa dalam penelitian ini adalah rumah tangga. Penarikan responden secara *Cluster Sampling* berdasarkan wilayah pertanian dan non-pertanian, dengan jumlah sampel 100 orang. Data yang dikumpulkan dalam penelitian meliputi data primer dan data sekunder, kemudian data diolah secara deskriptif dan kuantitatif. Hasil analisis menunjukkan bahwa: 1). Konsumsi pangan kelompok padi-padian didominasi oleh beras, rata-rata 2-3 kali perhari. Kecenderungan konsumsi gandum dan olahannya lebih tinggi (57%) dibandingkan jagung dan olahannya (12%). Kelompok pangan umbi-umbian yang lebih banyak dikonsumsi responden adalah ubi kayu (81%). 2). Rendahnya skor PPH di Pekanbaru dibandingkan capaian PPH nasional yaitu sebesar 87,2.

Kata Kunci: pangan; keragaman pangan; produksi pangan

ABSTRACT

The current problem in the food sector is a situation where there is an inability of individuals and households to meet food needs and food security. The balance of food consumed by the community is described in the pattern of food consumption. This study aims to analyze trends in household food diversity and to analyze food diversity in the city of Pekanbaru. The research was carried out using a survey method, in which the unit of analysis in this study was the household. Withdrawal of respondents by Cluster Sampling based on agricultural and non-agricultural areas, with a total sample of 100 people. The data collected in this research includes primary data and secondary data, then the data is processed descriptively and quantitatively. The results of the analysis show that: 1). The food consumption of the grains group is dominated by rice, an average of 2-3 times per day. The tendency to consume wheat and its processed products is higher (57%) than corn and its processed products (12%). The tuber food group that was mostly consumed by respondents was cassava (81%). 2). The PPH score in Pekanbaru is low compared to the national PPH achievement, which is 87,2.

Keywords: food; food diversity; food production

Pendahuluan

Dampak dari kenaikan harga bahan bakar minyak (BBM) menyebabkan kenaikan harga barang keperluan sehari-hari, termasuk pangan. Kenaikan harga pangan berdampak pada keragaman konsumsi pangan rumah tangga. Penganekaragaman pangan merupakan suatu langkah strategis untuk mewujudkan ketahanan pangan dalam rangka meningkatkan kualitas sumberdaya manusia. Keragaman konsumsi rumah tangga dianggap penting karena dapat mempengaruhi kecukupan pangan dan gizi. Permasalahandi bidang pangan saat ini adalah keadaan dimana terjadinya ketidakmampuan perseorangan maupun rumah tangga dalam memenuhi kebutuhan pangan dan keamanan pangan.

Beberapa kegiatan dan program guna untuk mencapai peningkatan kualitas dan kuantitas konsumsi pangan, antara lain:

1. Inpres No. 14 tahun 1974 tentang Perbaikan Menu Makanan Rakyat, yang kemudian disempurnakan dengan Inpres No. 20 tahun 1979 tentang “Perbaikan Menu Makanan Rakyat”.
2. UU No. 18 tahun 2012 tentang Pangan, pasal 4 huruf g. Meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang pangan yang aman, bermutu, dan bergizi bagi konsumsi masyarakat.
3. Peraturan Presiden RI No. 18 tahun 2020 tentang RPJMN, dalam perencanaan penyediaan pangan mengacu pada peningkatan kemampuan produksi, permintaan pangan (daya beli dan preferensi konsumen) dan pendekatan pemenuhan kebutuhan gizi seimbang yang didukung oleh pengetahuan, pemahaman dan kesadaran masyarakat untuk mewujudkan kualitas konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang, dan aman. Salah satu arah kebijakan pembangunan pangan dan pertanian dalam RPJMN 2020-2024 adalah peningkatan ketersediaan, akses dan kualitas konsumsi pangan (BKP, 2021).
4. Peraturan Presiden Republik Indonesia No. 83 tahun 2017 tentang

Kebijakan Strategis Pangan Dan Gizi, pasal 7. Kebijakan di bidang pemanfaatan pangan sebagaimana dimaksud dalam pasal 4 huruf C, meliputi: a. Pengembangan pola konsumsi pangan beragam, bergizi seimbang, dan aman; b. Pengembangan jejaring dan informasi pangan dan gizi. c. Peningkatan pengawasan keamanan.

Kebijakan-kebijakan tersebut diharapkan dapat meningkatkan keseimbangan pangan yang dikonsumsi masyarakat. Keseimbangan pangan yang dikonsumsi masyarakat digambarkan dalam pola konsumsi pangan. Pola konsumsi pangan masyarakat berkaitan dengan ketersediaan pangan, harga pangan, pengetahuan gizi, serta faktor sosial-ekonomi masyarakat.

Penelitian tentang ketahanan dan keragaman pangan telah banyak dilakukan, namun keterbaruan dalam penelitian ini adalah pengukuran kecenderungan pangan yang dikonsumsi dari setiap kelompok pangan untuk mewujudkan keragaman pangan.

Kota Pekanbaru merupakan kota transit perlintasan dari wilayah Sumatra utara ke Sumatra selatan. Oleh karena itu kota Pekanbaru berpotensi mengalami kenaikan jumlah penduduk. Jumlah Penduduk Kota Pekanbaru sebesar 1,07 juta jiwa, pertumbuhan penduduk sebesar 1,53% (Dinas Komunikasi Informatika Statistik dan Persandian, 2022). Dengan jumlah penduduk yang cukup besar ini menarik untuk melakukan kajian tentang kecenderungan keragaman pangan yang dikonsumsi masyarakat.

Berdasarkan uraian tersebut penulis tertarik untuk melakukan kajian tentang “Keragaman Konsumsi Pangan Rumah tangga Di Kota Pekanbaru”. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk :

- 1). Menganalisis kecenderungan keragaman pangan rumah tangga di kota Pekanbaru.
- 2). Menganalisis keragaman pangan di Kota Pekanbaru.

Metode Penelitian

Penelitian dilaksanakan di kota Pekanbaru pada bulan Desember 2022-Januari 2023. Penelitian dilaksanakan dengan metode *survey*. Penelitian di disain sebagai penelitian diksriptif eksploratif. Unit analisa dalam penelitian ini adalah rumah tangga. Anggota populasi dalam penelitian ini adalah seluruh rumah tangga yang ada di kota Pekanbaru. Penarikan responden secara *Cluster Sampling* (Sugiyono,2017), berdasarkan wilayah pertanian dan non-pertanian, dengan jumlah sampel sebanyak 100 orang. Jumlah ini dianggap memenuhi untuk mewujudkan tujuan penelitian.

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari responden dengan menggunakan daftar pertanyaan (*Questioner*). Data primer yang diambil adalah data karaktersitik (umur, pendidikan, pekerjaan)

Ibu, pendapatan rumah tangga, jumlah anggota keluarga, jenis dan sumber pangan yang dikonsumsi, pengetahuan terhadap keragaman pangan. Data sekunder diperoleh dari instansi terkait, dan literatur yang ada hubungannya dengan penelitian ini.

Analisis keragaman pangan dilakukan dengan menggunakan data primer frekuensi konsumsi pangan menurut kelompok pangan, serta data sekunder tentang keragaman pangan dengan pendekatan PPH.

Hasil dan Pembahasan

Produksi Pertanian

Kuantitas produksi pertanian merupakan salah faktor yang mempengaruhi ketersediaan pangan pada suatu wilayah. Ketersediaan pangan juga dipengaruhi oleh jumlah pangan yang masuk dan dikurangi pangan yang keluar dari suatu wilayah. Dalam konsep kemandirian pangan, maka setiap wilayah diharapkan mampu menyediakan pangan yang diperlukan penduduk yang tinggal pada suatu wilayah.

Tabel. 1. Produksi Tanaman Palawija Kota Pekanbaru Tahun 2022

No	Komoditi	Produksi (ton)
1	Jagung	1.876,53
2	Kedelai	1,20
3	Kacang Tanah	50,43
4	Ubi kayu	3.873,00
5	Ubi Jalar	31,44
6	Kacang Hijau	0,10
7	Talas	10,50
8	Porang	220,50
9	Umbi lainnya	-
Jumlah		6.063,70

Sumber: Dinas Pertanian dan Perikanan Kota Pekanbaru, Tahun 2022

Produksi pangan dari kelompok padi-padian, umbi-umbian, dan kacang-kacangan di kota Pekanbaru hanya ada jagung sebagai kelompok pangan padi-padian, dari kelompok umbi-umbian dominan ubi kayu, sedangkan kelompok kacang-kacangan didominasi oleh kacang tanah dibandingkan jenis kacang lainnya.

Produksi kelompok pangan hewani yang ada di kota Pekanbaru cukup beragam, produksi ikan terbesar adalah ikan lele (84,17%) dan ikan patin (13,78%).

Tabel. 2. Produksi Budidaya Pembesaran Di Keramba/KJA dan Kolam, Kota Pekanbaru Tahun 2022

No	Komoditi	Produksi (ekor)			persentase (%)
		Keramba	Kolam	jumlah	
1	Bawal	-	0	-	-
2	Lele	3.194	1.096.119	6.099.313	84,17
3	Patin	703	997.933	198.636	13,78
4	Nila	281	115.138	15.419	1,59
5	Gurami	105	32.480	12.585	0,45
6	Lainnya	778	0	778	0,01
Jumlah		5.061	1.241.670	7.246.731	100,00

Sumber: Dinas Pertanian Dan Perikanan Kota Pekanbaru, Tahun 2022

Kelompok pangan hewani selain dari ikan juga dari daging dan telur. Data produksi daging dan telur di kota Pekanbaru disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Produksi Pangan Hewani Kota Pekanbaru Tahun 2022

N0	Komoditi	Produksi (ton)
1	Babi	362,30
2	Domba	0,22
3	Sapi Potong	3.003,29
4	Sapi Perah	-
5	Kerbau	448,71
6	Kambing	198,30
7	Kelinci	-
8	Kuda	-
9	Ayam Buras	19,60
10	Ayam Pedaging	16.977,97
11	Ayam Petelur	7,66
12	Unggas Itik	57,25
13	Unggas Itik Manila	3,46
14	Burung Puyuh	3,89
15	Unggas Merpati	-
Jumlah		21.082,65

Sumber: Dinas Pertanian Dan Perikanan Kota Pekanbaru, Tahun 2022

Produksi pangan hewani dari daging di kota Pekanbaru tahun 2022, sebesar 21.082,65 ton, produksi daging tersebut sebagian besar (80,53%) berasal dari ayam, kemudian daging sapi (14,25%), daging kerbau (2,13%), daging babi (1,72%), daging kambing (0,94%), dan ayam buras (0,9%). Penyumbang produksi ayam pedaging berada di kecamatan Payungsekaki, sedangkan penyumbang produksi daging sapi berasal dari kecamatan Tuah Madani. Produksi Kerbau dari kecamatan Tuah Madani. Babi hanya dihasilkan di kecamatan Rumbai Barat. Produksi kambing dari kecamatan Tuah Madani. Ayam Buras dari kecamatan Payungsekaki. Kecamatan Tuah Madani menjadi sentra produksi kelompok pangan hewani dari daging. Kelompok pangan hewani dari daging yang tidak dihasilkan di kota Pekanbaru tahun 2022 antara lain adalah kuda, sapi perah, kelinci, dan merpati.

Kelompok pangan buah sayur terdiri dari sayur dan buah semusim serta sayur

dan buah tahunan. Produksi sayur dan buah semusim cukup beragam. Data produksi sayur dan buah semusim disajikan pada Tabel 4.

Tabel. 4. Produksi Sayur dan Buah – Buah

Produksi Kota Pekanbaru Tahun 2022		Produksi Kota Pekanbaru Tahun 2022	
No	Komoditi	Produksi (Kwintal)	Persentase (%)
1	Bawang Merah	0,00	0,00
2	Kubis	0,00	0,00
3	Pestai/Sawi	10,00	10,12
4	Bayam	40,00	21,66
5	Cabai Besar	0,09	0,26
6	Cabai Keriting	0,04	1,51
7	Cabai Rawit	0,02	1,42
8	Kacang Panjang	20,00	10,67
9	Kangkung	52.766,23	27,45
10	Mentimun	7.182,94	3,74
11	Terong	9.225,93	4,80
12	Tomat	35,00	0,02
13	Melon	1.786,00	0,93
14	Semangka	33.080,00	17,21
Jumlah		192.217,15	100,00

Sumber: Dinas Pertanian Dan Perikanan Kota Pekanbaru, Tahun 2022

Produksi sayur dan buah semusim di Kota Pekanbaru Tahun 2022 didominasi sayur kangkung, bayam, kacang panjang, dan sawi. Sedangkan produksi buah semusim didominasi semangka. Produksi sayur dihasilkan hampir di seluruh wilayah kecamatan, kecuali kecamatan Pekanbaru kota, kecamatan Senapelan dan kecamatan Sukajadi. Produksi semangka dihasilkan di wilayah kecamatan Kulim, kecamatan Binawidya, kecamatan Rumbai, dan kecamatan Rumbai Barat.

Kelompok pangan sayur dan buah selain sayur dan buah semusim juga sayur dan buah tahunan. Produksi sayur dan buah tahunan juga cukup beragam. Data Produksi sayur dan buah tahunan kota

Pekanbaru tahun 2022 disajikan pada Tabel 5.

Tabel. 5. Produksi Sayur dan Buah-Buahan Tahunan, Kota Pekanbaru Tahun 2022

No	Komoditi	Produksi (Kwintal)	Persentase (%)
1	Alpoket	360,75	0,29
2	Anggur	4,70	0,00
3	Belimbing	25.845,35	20,74
4	Buah Naga	0,50	0,00
5	Duku/langsat/kokosan	450,00	0,36
6	Durian	2.346,00	1,88
7	Jambu Air	1.587,60	1,27
8	Jambu Biji	917,77	0,74
9	Jeruk Lemon	226,50	0,18
10	Lengkeng	1.484,05	1,19
11	Mangga	5.049,28	4,05
12	Manggis	406,00	0,33
13	Nenas	125,62	0,10
14	Nangka	24.115,82	19,36
15	Pepaya	26.465,60	21,24
16	Pisang	19.912,86	15,98
17	Rambutan	10.540,53	8,46
18	Salak	165,30	0,13
19	Sawo	417,80	0,34
20	Sirsak	919,37	0,74
21	Sukun	398,63	0,32
22	Melinjo	33,10	0,03
23	Petai	13,50	0,01
24	Jengkol	2.809,83	2,26
Jumlah		124.596,46	100,00

Sumber: Dinas Pertanian Dan Perikanan Kota Pekanbaru, Tahun 2022

Produksi sayur dan buah tahunan didominasi oleh pepaya, belimbing, nangka, pisang, rambutan, mangga dan jengkol. Pepaya diproduksi hampir diseluruh wilayah kecamatan, kecuali kecamatan Kulim dan kecamatan Sukajadi. Belimbing sebagian besar dihasilkan di wilayah kecamatan Rumbai Barat. Produksi nangka berasal dari kecamatan Rumbai Barat, kecamatan Rumbai dan kecamatan Binawidya. Pisang dihasilkan hampir di seluruh wilayah kecamatan kecuali kecamatan Kulim. Rambutan dihasilkan di kecamatan Rumbai Barat, kecamatan Bukit Raya dan kecamatan Marpoyan Damai.

Mangga dihasilkan hampir di seluruh wilayah kecamatan kecuali kecamatan Kulim dan kecamatan Tuah Madani. Produksi Jengkol berasal dari wilayah kecamatan Rumbai barat, kecamatan Rumbai, kecamatan Rumbai Timur, dan kecamatan Tenayan Raya.

Karakteristik Responden

Umur seseorang dapat menggambarkan pendidikan informal. Dengan umur yang lebih banyak maka seseorang mendapatkan pengalaman yang lebih banyak pula. Pengalaman seseorang dapat dikategorikan sebagai pendidikan informal yang dapat mempengaruhi dalam pola pikir dan pengambilan keputusan. Tabel 6 menjelaskan bahwa seluruh ibu rumah tangga berada pada usia produktif (15-65 tahun). Sebagian ibu rumah tangga berada pada usia muda (≤ 40 tahun) sebagian kecil (7%) pada usia tua.

Pendidikan formal memiliki hubungan dengan pengetahuan seseorang. Persentase terbesar tingkat pendidikan responden (53%) adalah pada tingkat pendidikan sedang (SLTA sederajat), hanya sebagian kecil responden (13%) yang memiliki tingkat pendidikan rendah (SMP dan SD). Soper *et al.* (dalam Hardiansyah 2007), menjelaskan bahwa tingkat pendidikan formal secara positif berasosiasi dengan pengetahuan gizi para instruktur aerobik di Texas.

Tabel 6. Karakteristik Responden

Karakteristik	Kelompok	Jumlah	Persenta
Umur Ibu Rumahtangga	Muda (≤ 40)	51	51
	Sedang (41-55)	42	42
	Tua (> 55)	7	7
	Jumlah	100	100
Pendidikan Ibu Rumahtangga	Rendah (SLTP kebawah)	13	13
	Sedang (SLTA Sederajat)	53	53
	Tinggi (Diploma dan S1)	34	34
	Jumlah	100	100
Jumlah Anggota Rumahtangga	1-4	72	7
	> 5	28	28
Pekerjaan Ibu Rumahtangga	Jumlah	100	100
	Tidak Bekerja	61	61
	Bekerja	39	10
	Jumlah	100	100
Pendapatan Keluarga	Rendah : $\leq$ UMK ($\leq 3.319.023$)	26	33
	Tinggi : $>$ UMK ($> 3.319.023$)	74	44
	Jumlah	100	

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

Tabel 6 menggambarkan bahwa sebagian besar rumah tangga (65%) memiliki jumlah anggota rumahtangga sebanyak 3-4 orang. Sebagian responden (28%) memiliki jumlah anggota rumah tangga cukup banyak, yaitu lebih dari 5 orang. Rumah tangga dengan keluarga berukuran besar mengakibatkan sebagian besar responden (61%) tidak bekerja, 39% responden berkerja baik sebagai wirausaha, PNS, ataupun bekerja pada sektor jasa. Seorang ibu rumah tangga yang bekerja dapat menambah pendapatan rumah tangga. Namun seorang ibu yang bekerja tentu akan memiliki waktu yang lebih terbatas dalam menyiapkan makanan untuk keluarga.

Pendapatan keluarga dalam analisis ini adalah pendapatan pokok dan pendapatan

sampingan dari suami sebagai kepala keluarga, dan pendapatan pokok dan sampingan dari istri atau ibu rumah tangga. Sebagian besar rumah tangga responden (74%) memiliki pendapatan keluarga diatas upah minimum kota Pekanbaru (UMK Pekanbaru) sebesar Rp.3.319.023,-, hanya sebagian kecil responden (26%) yang memiliki pendapatan keluarga kurang dari UMK Pekanbaru. Besarnya pendapatan rumah tangga bersama-sama dengan jumlah anggota rumah tangga akan menentukan besarnya pendapatan perkapita. Besarnya pendapatan perkapita inilah yang akan dijadikan pertimbangan dalam pengeluaran rumah tangga termasuk pengeluaran untuk makanan.

Keragaman Pangan

Pola Konsumsi pangan penduduk pada suatu wilayah perlu mendapat perhatian, karena dari pola konsumsi pangan ini akan diperoleh gambaran kecukupan dan keragaman pangan untuk mencapai kecukupan gizi. Keragaman pangan yang dikonsumsi penduduk pada suatu wilayah dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain adalah ketersediaan pangan, keterjangkauan pangan, pengetahuan gizi, preferensi terhadap pangan serta ketersediaan waktu dalam penyediaan pangan. Ketersediaan pangan dipengaruhi oleh produksi lokal, import dari wilayah lain serta pangan yang keluar dari suatu wilayah. Keterjangkauan pangan dipengaruhi oleh akses kemudahan untuk mendapatkan pangan, harga pangan dan daya beli. Pengetahuan gizi terutama adalah pengetahuan gizi ibu, terdiri dari pendidikan gizi, paparan terhadap media massa dan pengalaman gizi. Preferensi terhadap pangan dapat dipengaruhi oleh ketersediaan pangan, kualitas pangan, pengetahuan gizi, paparan terhadap media massa, tradisi dan kebiasaan keluarga, dan ukuran rumah tangga. (Hardiansyah, 2007).

Keseimbangan pola makan dituangkan pemerintah dalam program Pola Pangan Harapan (PPH). PPH adalah susunan beragam pangan yang didasarkan atas proporsi keseimbangan energi dari 9

kelompok pangan dengan mempertimbangkan segi daya terima, ketersediaan pangan, ekonomi, budaya dan agama. Tujuan program PPH adalah untuk menghasilkan suatu komposisi norma (standar) pangan untuk memenuhi kebutuhan gizi penduduk, yang mempertimbangkan keseimbangan gizi (*nutrition balance*) berdasarkan cita rasa (*palatability*), daya cerna (*digestibility*), daya terima masyarakat (*acceptability*), kuantitas dan kemampuan daya beli (*affordability*) (Deptan, 2009).

Keragaman pangan yang dikonsumsi dalam penelitian ini digambarkan berdasarkan frekuensi per minggu dari bahan pangan berdasarkan kelompok pangan. Analisis keragaman pangan dengan pendekatan frekuensi konsumsi per minggu digunakan untuk mengetahui kecenderungan pangan yang dikonsumsi rumah tangga berdasarkan kelompok pangan. Hasil penelitian menggambarkan bahwa dari seluruh responden mengkonsumsi nasi (beras) dan olahannya sebagai pangan pokok dari kelompok padi-padian. Konsumsi nasi dan olahannya rata-rata 2-3 kali per hari. Selain mengkonsumsi nasi dan olahannya, responden juga mengkonsumsi jagung dan olahannya serta gandum dan olahannya sebagai makanan sela bukan sebagai pangan pokok. Konsumsi jagung dan olahannya hanya 22% dari seluruh responden, konsumsi gandum dan olahannya lebih besar daripada konsumsi jagung dan olahannya yaitu 57% dari seluruh responden. Hal ini menunjukkan bahwa responden memiliki kecenderungan lebih berminat mengkonsumsi gandum dan olahannya daripada jagung dan olahannya sebagai makanan sela. Kondisi ini memberikan arah bahwa konsumsi jagung dan olahannya perlu ditingkatkan untuk menggantikan pangan dari gandum dan olahannya mengingat di kota Pekanbaru tidak menghasilkan gandum. Konsumsi pangan kelompok pangan padi-padian disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Konsumsi Pangan Kelompok Padi-

Padian			
Pangan	Frekuensi per Minggu	Jumlah Rumah Tangga	Persentase (%)
Beras dan olahannya	< 15	75	75
	15-21	25	25
	Jumlah	100	100
Jagung dan olahannya	Non-konsumsi	78	78
	1-2	11	11
	3-4	10	10
	5-7	1	1
	Jumlah	100	100
Gandum dan olahannya	Non-konsumsi	43	43
	1-2	32	32
	3-4	15	15
	5-6	10	10
	Jumlah	100	100

Sumber: Data Primer Diolah, 2023.

Frekuensi konsumsi jagung dan olahannya, dan frekuensi konsumsi gandum dan olahannya sebagian besar antara 1-4 kali per minggu, hanya 1 responden yang mengkonsumsi jagung dan olahannya dengan frekuensi 5-7 kali per minggu, dan 10 responden yang mengkonsumsi gandum dan olahannya lebih dari 5 kali per minggu. Berdasarkan hasil analisis konsumsi pangan kota Pekanbaru (Dinas Ketahanan Pangan, 2022), dimana skor AKE untuk kelompok pangan padi-padian (25,3) sudah melebihi skor maks sebesar 25, yang berarti konsumsi pangan dari kelompok padi-padian perlu dikurangi.

Kelompok pangan umbi-umbian yang dikonsumsi responden berdasarkan persentase adalah ubi kayu (81%), kentang (80%), ubi jalar (55%), sagu (31%), dan talas (20%). Besarnya persentase responden yang mengkonsumsi pangan dari umbi-umbian dapat dipakai sebagai barometer kemungkinan pengembangan pangan alternatif di kota Pekanbaru. Dasar pengembangan pangan lokal menyesuaikan dengan potensi masing-masing wilayah, baik secara potensi sumberdaya dan minat dari penduduk suatu wilayah.

Berdasarkan data tersebut maka pengembangan pangan alternatif di kota Pekanbaru dapat diarahkan ke komoditi ubi kayu. Selain kecenderungan minat masyarakat, produksi tanaman ubi kayu yang cukup tinggi yaitu 3.873,00ton pada tahun 2022, yang mana angka ini lebih tinggi dibandingkan dengan produksi umbi-umbian lainnya. Kondisi ini menggambarkan bahwa sumberdaya lahan yang ada di kota Pekanbaru sesuai untuk komoditi ubi kayu. Konsumsi pangan dari kelompok umbi-umbian disajikan pada Tabel 8.

Tabel 8. Konsumsi Pangan Kelompok Umbi-Umbian

Pangan	Frekuensi per Minggu	Jumlah Rumah Tangga	Persentase (%)
Ubi kayu dan olahannya	Non-konsumsi	19	19
	1-2	51	51
	3-4	12	12
	5-7	18	18
	Jumlah	100	100
Ubi Jalar	Non-konsumsi	45	45
	1-2	39	39
	3-4	12	12
	5-7	4	4
	Jumlah	100	100
Kentang	Non-konsumsi	20	20
	1-2	43	43
	3-4	24	24
	5-7	13	13
	Jumlah	80	80
Talas	Non-konsumsi	92	92
	1-2	6	6
	3-4	1	1
	5-7	1	1
	Jumlah	8	8
Sagu	Non-konsumsi	69	69
	1-2	28	28
	3-4	1	1
	5-7	2	2
	Jumlah	31	31

Sumber: Data Primer Diolah, 2023.

Konsumsi kelompok pangan umbi-umbian belum dikonsumsi secara rutin setiap hari, sebagian besar responden mengkonsumsi umbi-umbian dengan frekuensi 1-4 kali per minggu. Kondisi ini menunjukkan bahwa kelompok pangan umbi-umbian masih perlu untuk ditingkatkan konsumsinya. Hal ini sesuai dengan hasil analisis konsumsi pangan kota Pekanbaru (Dinas Ketahanan Pangan Kota Pekanbaru, 2022), dimana skor AKE untuk kelompok umbi-umbian 0,8 masih lebih rendah dari skor maks sebesar 2,5.

Pangan hewani merupakan salah satu kelompok pangan yang ada dalam pemenuhan keragaman pangan. Data kelompok pangan hewani yang dikonsumsi responden menggambarkan bahwa sebagian besar responden mengkonsumsi ikan (56%) dan telur (46%) dalam frekuensi 5-7 hari per minggu. Data konsumsi kelompok pangan hewani disajikan pada Tabel 9.

Tabel 9. Konsumsi Pangan Kelompok Pangan Hewani

Pangan	Frekuensi per Minggu	Jumlah Rumah Tangga	Persentase (%)
Daging, ayam dan olahannya	Non-konsumsi	18	18
	1-3	36	36
	3-4	26	26
	5-7	15	15
	8-10	3	3
	11-15	2	2
	Jumlah	100	100
Ikan dan olahannya	< 3	9	9
	3-4	17	17
	5-7	56	56
	8-10	7	7
	11-15	11	11
	Jumlah	100	100
Telur dan olahannya	<3	13	13
	3-4	21	21
	5-7	46	46
	8-10	12	12
	11-15	8	8
	Jumlah	100	100
Susu dan olahannya	Non-konsumsi	78	78
	1-2	12	12
	3-4	4	4
	5-7	5	5
	8-10	1	1
	Jumlah	100	100

Sumber: Data Primer Diolah, 2023.

Sebagian responden (36%) mengkonsumsi daging, ayam dan olahannya 1-2 kali per minggu, 18% responden tidak mengkonsumsi daging, ayam dan olahannya, dan sebagian besar responden (78%) tidak mengkonsumsi susu sebagai menu makanan sehari-hari. Berdasarkan hasil analisis konsumsi pangan kota Pekanbaru (Dinas Ketahanan Pangan Kota Pekanbaru, 2022), dimana skor AKE untuk kelompok pangan hewani (28,5) sudah melebihi skor maks sebesar 24, yang berarti konsumsi pangan dari kelompok pangan hewani perlu dikurangi.

Konsumsi pangan dari kelompok pangan minyak dan lemak yang banyak

dikonsumsi oleh responden adalah minyak sawit (98%). Konsumsi minyak kelapa sawit dikonsumsi sebagian besar responden (53%) sebanyak 1-7 kali, 40% mengkonsumsi minyak kelapa sawit 8-15 kali per minggu, bahkan ada responden yang mengkonsumsi 16-21 kali per minggu. Data konsumsi kelompok pangan minyak dan lemak disajikan pada tabel 10.

Tabel 10. Konsumsi Pangan Kelompok Pangan Minyak dan Lemak

Pangan	Frekuensi per Minggu	Jumlah Rumah Tangga	Persentase (%)
Minyak Kelapa	Non-konsumsi	78	78
	1-7	21	21
	8-15	1	1
	Jumlah	100	100
Minyak Kelapa sawit	Non-konsumsi	2	2
	1-7	53	53
	8-15	40	40
	16-21	5	5
	Jumlah	100	100
Margarin	Non-konsumsi	58	58
	1-7	40	40
	8-15	2	2
	Jumlah	100	100
Lemak Hewani	Non-konsumsi	66	66
	1-7	33	33
	8-15	1	1
	Jumlah	100	100

Sumber: Data Primer Diolah, 2023.

Responden mengkonsumsi minyak kelapa sawit yaitu dalam makanan yang digoreng. Sedangkan untuk minyak kelapa, margarin dan lemak hewani, sebagian besar responden tidak mengkonsumsi minyak kelapa (78%), margarin (58%) dan lemak hewani (66%). Berdasarkan hasil analisis konsumsi pangan kota Pekanbaru (Dinas Ketahanan Pangan Kota Pekanbaru, 2022), dimana skor AKE untuk kelompok minyak dan lemak (8,4) sudah melebihi skor maks sebesar 5,0, yang berarti konsumsi pangan dari kelompok pangan minyak dan lemak perlu dikurangi.

Konsumsi responden dari kelompok pangan buah dan biji berminyak, digambarkan bahwa konsumsi pangan kelapa sebagian besar (50%) 1-2 kali per minggu, 43% responden tidak mengonsumsi kemiri, 88% tidak mengonsumsi kenari, 32% tidak mengonsumsi coklat. Data konsumsi buah dan biji berminyak disajikan pada Tabel 11.

Tabel 11. Konsumsi Pangan Kelompok Buah dan Biji Berminyak

Pangan	Frekuensi per Minggu	Jumlah Rumah Tangga	Persentase (%)
Kelapa	Non-konsumsi	14	14
	1-7	84	84
	8-15	2	2
	Jumlah	100	100
Kemiri	Non-konsumsi	43	43
	1-7	55	55
	8-15	2	2
	Jumlah	100	100
Kenari	Non-konsumsi	88	88
	1-7	12	12
	8-15	0	0
	Jumlah	100	100
Coklat	Non-konsumsi	32	32
	1-7	65	65
	8-15	3	3
	Jumlah	100	100

Sumber: Data Primer Diolah, 2023.

Tabel 11, menunjukkan bahwa konsumsi buah dan biji berminyak pada kategori rendah, kecuali kelapa. Kelapa yang dikonsumsi responden dalam bentuk santan untuk memasak. Berdasarkan hasil analisis konsumsi pangan kota Pekanbaru (Dinas Ketahanan Pangan Kota Pekanbaru, 2022), dimanaskor AKE untuk kelompok pangan buah dan biji berminyak (0,5) masih kurang dari skor maks sebesar 1,0 yang berarti konsumsi pangan dari kelompok pangan buah dan biji berminyak perlu ditingkatkan.

Konsumsi pangan kelompok pangan kacang-kacangan dapat dijelaskan bahwa sebagian responden tidak mengonsumsi kacang-kacangan dalam bentuk polong (kacang tanah, kacang kedelai, kacang merah, kacang polong, dan kacang mete). Data konsumsi kelompok pangan kacang-kacangan disajikan pada Tabel 12.

Tabel 12. Konsumsi Pangan Kelompok Kacang-Kacangan

Pangan	Frekuensi per Minggu	Jumlah Rumah Tangga	Persentase (%)
Kacang Tanah	Non-konsumsi	28	28
	1-7	70	70
	8-15	2	2
Kacang Kedelai	Non-konsumsi	59	59
	1-7	39	39
	8-15	2	2
Kacang Hijau	Non-konsumsi	34	34
	1-7	66	66
Kacang merah	Non-konsumsi	77	77
	1-7	22	22
	>15	1	1
Kacang polong	Non-konsumsi	93	93
	1-7	6	6
	8-15	1	1
Kacang Mete	Non-konsumsi	93	93
	1-7	6	6
	8-15	1	1
Kacang Tunggak	Non-konsumsi	90	90
	1-7	9	9
	8-15	1	1
Kacang lain	Non-konsumsi	57	57
	1-7	40	40
	8-15	3	3
Tahu	1-7	89	89
	8-15	11	11
Tempe	1-7	88	88
	8-15	12	12
Tauco	Non-konsumsi	64	64
	1-7	35	35
	8-15	1	1
Oncom	Non-konsumsi	90	90
	1-7	9	9
	8-15	1	1
Kecap	Non-	9	9

konsumsi

1-7

76

76

8-15

15

15

Sumber : Data Primer Diolah, 2023

Sebagian besar responden mengkonsumsi kacang-kacangan dalam bentuk olahannya. Konsumsi kacang-kacangan dalam bentuk tahu, tempe, kecap cukup tinggi, yaitu tahu (89%), tempe (88%), kecap (76%). Konsumsi kacang-kacangan dalam bentuk tahu, tempe dan kecap dengan frekuensi 5-7 kali per minggu (43%), sedangkan untuk kecap 38%, selebihnya dalam frekuensi kurang dari 4 kali per minggu. Berdasarkan hasil analisis konsumsi pangan kota Pekanbaru (Dinas Ketahanan Pangan Kota Pekanbaru, 2022), dimana skor AKE untuk kelompok pangan kacang-kacangan (3,5) masih kurang dari skor maks sebesar 10 yang berarti konsumsi pangan dari kelompok kacang-kacangan perlu ditingkatkan.

Konsumsi pangan dari kelompok gula, dapat dijelaskan bahwa 72% responden mengkonsumsi gula pasir dengan frekuensi 1-7 kali per minggu, 43% responden mengkonsumsi gula merah 1-7 kali per minggu, 80% responden tidak mengkonsumsi sirup, 59% responden tidak mengkonsumsi minuman kaleng. Data konsumsi pangan dari kelompok gula, disajikan pada Tabel 13.

Tabel 13. Konsumsi Pangan Kelompok Gula

Pangan	Frekuensi per Minggu	Jumlah Rumah Tangga	Persentase (%)
Gula Pasir	Non-konsumsi	5	5
	1-7	72	72
	8-15	18	18
	> 15	5	5
Gula merah	Non-konsumsi	55	23
	1-7	43	75
	8-15	1	1
	> 15	1	1
Sirup	Non-konsumsi	80	80
	1-7	19	19
	8-14	0	0
	> 15	1	1
Minuman kaleng	Non-konsumsi	59	59
	1-7	37	37
	8-14	2	2
	> 15	2	2

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

Berdasarkan hasil analisis konsumsi pangan kota Pekanbaru (Dinas Ketahanan Pangan Kota Pekanbaru, 2022), dimana Skor AKE untuk kelompok pangan gula 1,3 masih kurang dari Skor Maks sebesar 2,5 yang berarti konsumsi pangan dari kelompok gula perlu ditingkatkan. Konsumsi pangan kelompok sayur disajikan pada Tabel 14.

Tabel 14. Konsumsi Pangan Kelompok Sayur

Pangan	Frekuensi per Minggu	Jumlah Rumah Tangga	Persentase (%)
Bayam	Non-konsumsi	5	5
	1-7	95	95
Kangkung	Non-konsumsi	17	17
	1-7	79	79
Pucuk Ubi	8-14	4	4
	Non-konsumsi	54	54
Sawi	1-7	42	42
	8-14	4	4
Kol	Non-konsumsi	46	46
	1-7	52	52
Timun	8-14	1	1
	> 15	1	1
Terong	Non-konsumsi	51	51
	1-7	46	46
Taoge	8-14	2	2
	> 15	1	1
Wortel	Non-konsumsi	45	45
	1-7	49	49
Labu Siam	8-14	6	6
	Non-konsumsi	56	56
	1-7	42	42
	8-14	2	2
	Non-konsumsi	85	85
	1-7	12	12
	8-14	3	3
	Non-konsumsi	84	84
	1-7	14	14
	8-14	0	0
	> 15	1	1
	Non-konsumsi	93	93
	1-7	6	6
	8-14	1	1

Sumber: Data Primer Diolah, 2023.

Sebagian besar responden mengkonsumsi sayur bayam 95%,

kangkung, 79%, daun ubi 42%, sawi 52%, kol 46%, timun 49% dan terong 42%, dengan frekuensi 1-7 kali per minggu. Sedangkan sayur taoge, wortel dan labu siam, hanya dikonsumsi sebagian kecil responden. Konsumsi pangan kelompok buah-buahan, hanya dikonsumsi oleh sebagian kecil responden. Data konsumsi buah-buahan disajikan pada Tabel 15.

Tabel 15. Konsumsi Pangan Kelompok Buah-Buahan

Pangan	Frekuensi per Minggu	Jumlah Rumah Tangga	Persentase (%)
Pisang	Non-konsumsi	35	35
	1-7	60	60
	8-15	5	5
Pepaya	Non-konsumsi	57	57
	1-7	39	39
	8-15	2	2
	> 15	2	2
Semangka	Non-konsumsi	58	58
	1-7	41	41
	8-15	1	1
Nenas	Non-konsumsi	71	71
	1-7	28	28
	> 15	1	1
Melon	Non-konsumsi	84	84
	1-7	15	15
	8-15	1	1
Jeruk	Non-konsumsi	63	63
	1-7	36	36
	> 15	1	1
Apel	Non-konsumsi	87	87
	1-7	13	13
Mangga	Non-konsumsi	90	90
	1-7	10	10
Jambu Biji	Non-konsumsi	97	97
	1-7	2	2
	8-15	1	1
Salak	Non-	95	95

Sawo	konsumsi		
	1-7	5	5
	Non-konsumsi	99	99
Peer	1-7	1	1
	Non-konsumsi	92	92
	1-7	8	8
Naga	Non-konsumsi	91	91
	1-7	9	9
Alpoket	Non-konsumsi	90	90
	1-7	10	10
Sirsak	Non-konsumsi	99	99
	1-7	1	1
Kelengkeng	Non-konsumsi	98	98
	1-7	2	2
Anggur	Non-konsumsi	96	96
	1-7	4	4
Rambutan	Non-konsumsi	99	99
	1-2	1	1
Bengkoang	Non-konsumsi	99	99
	1-7	1	1

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

Responden yang mengkonsumsi buah-buahan dengan frekuensi 1-7 kali perminggu, yaitu pisang 60%, semangka 41%, pepaya 39%, jeruk 36%, nenas 28%, melon 15% dan apel 13%, manga 10%, dan salak 5%. Berdasarkan hasil analisis konsumsi pangan kota Pekanbaru (Dinas Ketahanan Pangan Kota Pekanbaru, 2022), dimana skor AKE untuk kelompok pangan sayur dan buah 21,6 masih kurang dari skor maks sebesar 30 yang berarti konsumsi pangan dari kelompok sayur dan buah perlu ditingkatkan.

Keragaman pangan kota Pekanbaru berdasarkan data Dinas Ketahanan Pangan Kota Pekanbaru (2022), yang diukur dengan pendekatan PPH, adalah sebagai berikut:

Tabel 16. Skor PPH Konsusmsi Pangan Penduduk Kota Pekanbaru Tahun 2021

No	Kel. Pangan	Bobot	Skor AKE	Skor Maks	Skor PPH
1	Padi-padian	0,5	25,3	25,0	25,0
2	Umbi-umbian	0,5	0,8	2,5	0,8
3	Pangan Hewani	2,0	28,5	24,0	24,0
4	Minyak dan Lemak	0,5	8,4	5,0	5,0
5	Buah/Biji Berminyak	0,5	0,5	1,0	0,5
6	Kacang-kacangan	2,0	3,5	10,0	3,5
7	Gula	0,5	1,3	2,5	1,3
8	Sayur dan Buah	5,0	21,6	30,0	21,6
9	Lainnya	2,50	43,1	-	-
Total		1.989,1	133,1	100	81,7

Sumber: Dinas Ketahanan Pangan Kota Pekanbaru (2022)

Tabel 16, menggambarkan bahwa keragaman pangan di kota Pekanbaru masih harus ditingkatkan karena skor PPH yang masih rendah dibandingkan capaian PPH nasional sebesar 87,2 (DataIndonesia.id, 22 Desember 2022, Ridhwan Mustajab, 5.42). Kelompok pangan yang harus dikurangi adalah kelompok pangan padi-padian, pangan hewani, minyak dan lemak. Sedangkan kelompok pangan yang harus ditingkatkan adalah kelompok pangan umbi-umbian, buah dan biji berminyak, kacang-kacangan, gula, sayur dan buah.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah dilakukan, maka kesimpulan yang didapat sebagai berikut Konsumsi pangan kelompok padi-padian didominasi oleh beras, rata 2-3 kali per hari, kecenderungan konsumsi gandum dan olahan lebih tinggi dibandingkan jagung

dan olahannya. Kelompok pangan umbi-umbian yang lebih banyak dikonsumsi responden adalah ubi kayu (81%). Kelompok pangan hewani yang lebih diminati adalah ikan, telur dan ayam dengan frekwensi 5-7 kali perminggu. Kelompok pangan minyak dan lemak yang dikonsumsi adalah minyak sawit (93%) dengan frekuensi 5-15 kali per minggu. Kelompok pangan buah dan biji berminyak yang banyak dikonsumsi adalah kelapa (santan). Kelompok kacang-kacangan yang dikonsumsi responden adalah dalam bentuk olahan yaitu dalam bentuk tahu (89%) dan tempe (88%), dengan frekuensi 5-7 kali per minggu (43%). Kelompok pangan gula yang lebih banyak dikonsumsi adalah gula pasir (72%), dengan frekwensi 1-7 kali per minggu. Sebagian responden tidak mengkonsumsi sayur dan buah. Kelompok pangan sayur yang dikonsumsi adalah bayam dan kangkung dengan frekuensi 1-7 kali perminggu. Kelompok pangan buah yang dikonsumsi responden yaitu pisang 60%, semangka 41%, papaya 39%, dengan frekuensi 1-7 kali perminggu.

Keragaman pangan di kota Pekanbaru masih harus ditingkatkan karena skor PPH yang masih rendah dibandingkan capaian PPH nasional sebesar 87,2 (DataIndonesia.id, 22 Desember 2022, Ridhwan Mustajab, 5.42). Kelompok pangan yang harus dikurangi adalah kelompok pangan padi-padian, pangan hewani, minyak dan lemak. Sedangkan kelompok pangan yang harus ditingkatkan adalah kelompok pangan umbi-umbian, buah dan biji berminyak, kacang-kacangan, gula, sayur dan buah.

Saran

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan dalam penelitian ini, maka disarankan untuk dilakukan :Peningkatan keseimbangan konsumsi pangan melalui edukasi kepada masyarakat tentangkeragaman pangan dengan program penyuluhan.

Peningkatan kemandirian pangan dalam rumahtangga, terutama kelompok

pangan kacang-kacangan, buah dan sayur melalui pemberdayaan pekarangan.

Daftar Pustaka

- Badan Ketahanan Pangan. 2021. Petunjuk Teknis, Bantuan Pemerintah Kegiatan Pekarangan Pangan Lestari (P2l). https://badanpangan.go.id/storage/app/media/2021/Juknis%20P2L%202021%20ok_.pdf
- Departemen Pertanian. 2009. Aplikasi Angka Kecukupan Gizi (AKG) dan pola Pangan Harapan (PPH) Dalam Perencanaan Ketersediaan Pangan. <https://journal.unilak.ac.id/index.php/jip/article/download/1341/923>
- Dinas Ketahanan Pangan Kota Pekanbaru. 2022. Laporan Penyusunan dan Penetapan Target Konsumsi Pangan Berdasarkan Data Sekunder
- Dinas Komunikasi Informatika Statistik dan Persandian. 2022. Statistik Sektoral Daerah Kota Pekanbaru Tahun 2022
- Dinas Pertanian Dan Perikanan. 2022. Laporan Penyusunan dan Penetapan Target Konsumsi Pangan Berdasarkan data Sekunder
- Dinas Pertanian dan Perikanan. 2022. Sistem Integrasi Pembangunan Pertanian, Perkebunan, Peternakan dan Perikanan
- Hardiansyah. 2007. Review Faktor Determinan Keragaman Konsumsi Pangan. *Juornal Gizi Pangan*.2(2), 55-74.
- Ridhwan Mustajab. 2021. Kualitas Konsumsi Pangan Indonesia Membaik pada 2021. <https://dataindonesia.id/ragam/detail/kualitas-konsumsi-pangan-indonesia-membaik-pada-2021>. Diunduh 28 Februari 2023
- Sugiyono. 2017. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: alfabeta