BAPPENAS
Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/
Badan Perencanaan Pembangunan Nasional

gain
Global Alliance for
Improved Nutrition

Laporan Singkat

Kajian Pangan Lokal Sehat, Berkelanjutan dan Berketahanan Iklim di 8 Provinsi di Indonesia



Laporan Singkat

Kajian Pangan Lokal Sehat, Berkelanjutan dan Berketahanan Iklim di 8 Provinsi di Indonesia

Disusun sebagai rekomendasi rujukan menentukan pangan lokal untuk penyusunan dan implementasi Rencana Aksi Daerah Pangan dan Gizi di Indonesia.

Disusun oleh:

Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/Badan Perencanaan Pembangunan Nasional Republik Indonesia (Kementerian PPN/Bappenas)

Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN)

Bekerja sama dengan:

Life Cycle Indonesia (LCI)

Pemerintah Provinsi Aceh, Sumatera Barat, Jawa Timur, Kalimantan Selatan, Sulawesi Tenggara, Bali, Nusa Tenggara Timur, Maluku

Tim Penyusun:

Bappenas

Direktorat Kesehatan dan Gizi Masyarakat:
Diah Lenggogeni MSc
Bahagiati Maghfiroh
Aphrodite Nadya Nurlita
Dian Putri Mumpuni Saraswati
Gusti Nur Asla Shabia
Yuga Putri Pramesti
Aulia Rahmawati Tsaniya
Direktorat Pangan dan Pertanian:
Jarot Indarto PhD
Ifan Martino
Austin Alfred Hill
Lintang Sukma Rahmawati

GAIN:

Ibnu Budiman, S.Si, M.Sc, Ph.D
Eristyana Sari MSc
Ty Beal PhD

LCI

Dr. Jessica Hanafi
David Adiwijaya, M.Com
Dr. Ellyna Chairani
Sharah Yunihar Saputra, MS
Agnes Sulistya, M.Sc
Maria Gabriela Kristanti, MT
Gloria FJ Kartikasari, MMT
Vivian, ST
Ruth Medyani Soehardinata, ST
Edlyn Vionita, ST

October, 2026



Kata Pengantar

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas tersusunnya laporan "Kajian Pangan Lokal Sehat, Berkelanjutan, dan Berketahanan Iklim di Indonesia".

Laporan ini merupakan hasil kerja sama antara Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/Bappenas, *Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN), Life Cycle Indonesia (LCI),* pemerintah daerah, akademisi, dan para pemangku kepentingan di berbagai wilayah Indonesia. Kolaborasi tersebut merupakan bagian dari upaya Bersama untuk membangun sistem pangan nasional yang lebih sehat dan bergizi, inklusif, berkeadilan, tangguh, dan berkelanjutan.

Undang-Undang Nomor 59 tahun 2024 tentang Rencana Pembangunan Jangka Panjang Nasional (RPJPN) 2025-2045 memberikan arah untuk membangun *eco-region* sistem pangan berbasis potensi dan kearifan lokal. Arah kebijakan tersebut sesuai dengan kondisi Indonesia sebagai negara besar yang memiliki kekayaan sumber daya pangan lokal yang kaya dan beragam.

Dalam konteks tersebut, pangan lokal memegang peranan strategis, tidak hanya sebagai sumber pangan dan gizi masyarakat, tetapi juga sebagai instrumen penguatan ketahanan pangan, aksi iklim, pelestarian keanekaragaman hayati, serta pengembangan ekonomi lokal yang inklusif.

Kajian ini menghadirkan pendekatan yang inovatif melalui integrasi tiga dimensi penting, yaitu nilai gizi (*Nutritional Value Score*), dampak lingkungan (*Life Cycle Assessment*), dan ketahanan terhadap perubahan iklim (*Climate Vulnerability Assessment*). Integrasi ketiga aspek tersebut memungkinkan dilakukannya identifikasi dan penilaian pangan lokal, yang tidak hanya memiliki gizi tinggi, tetapi juga memiliki jejak lingkungan yang rendah dan kemampuan beradaptasi terhadap risiko perubahan iklim.

Kegiatan ini mencakup 40 komoditas pangan lokal, yang terdiri dari pangan akuatik (*blue food*), sayuran lokal, kacang-kacangan, umbi-umbian, serta berbagai komoditas khas daerah lainnya, yang berasal dari delapan provinsi. Keragaman komoditas dan wilayah kajian, diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih utuh mengenai potensi pangan lokal Indonesia dalam mendukung transformasi sistem pangan nasional.

Hasil kajian menunjukkan bahwa berbagai pangan lokal Indonesia memiliki potensi besar untuk mendukung agenda pembangunan nasional. Selain berkontribusi terhadap pemenuhan dan peningkatan kualitas gizi masyarakat, pangan lokal juga memiliki keterkaitan erat dengan kegiatan prioritas dalam RPJMN 2025–2029, termasuk pengembangan pangan lokal, penguatan pangan akuatik, hilirisasi produk unggulan, serta program strategis seperti Makan Bergizi Gratis (MBG).

Lebih lanjut, temuan dan rekomendasi dalam laporan ini memberikan dasar ilmiah untuk mendukung implementasi Rencana Aksi Nasional Pangan dan Gizi (RAN-PG) serta Rencana Aksi Daerah Pangan dan Gizi (RAD-PG).Kajian ini juga mendukung pengembangan kebijakan dan program yang lebih kontekstual, terarah, adaptif, serta mempertimbangkan antara pangan, gizi, lingkungan hidup, iklim, dan pembangunan ekonomi.

Kami meyakini laporan ini dapat menjadi referensi bagi kementerian/lembaga, pemerintah daerah, dunia usaha, akademisi, organisasi masyarakat sipil, mitra pembangunan dan seluruh pemangku kepentingan dalam merumuskan kebijakan, program dan langkah pembangunan pangan dan gizi yang lebih efektif, adaptif, dan berkelanjutan. Lebih jauh, kajian ini diharapkan dapat mendorong pemanfaatan pangan lokal sebagai fondasi sistem pangan Indonesia yang sehat, beragam, berdaya saing, dan berketahanan iklim, menuju pencapaian Visi Indonesia Emas 2045.

Kami menyampaikan penghargaan dan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan dan kontribusi dalam pelaksanaan kajian ini. Semoga laporan ini memberikan manfaat yang luas bagi pembangunan pangan dan gizi di Indonesia.

Jakarta, Oktober 2026

Jarot Indarto
Direktur Pangan dan Pertanian
Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/
Badan Perencanaan Pembangunan Nasional Republik Indonesia

Daftar Isi



Kata Pengantar 6
Pendahuluan 14



Tujuan Kajian 16



Ruang Lingkup dan Metodologi 16



Temuan Utama 17



Kesimpulan 23



Rekomendasi 24



Glosarium

Istilah	Definisi
Adaptasi Perubahan Iklim	Upaya penyesuaian sistem manusia maupun alam terhadap dampak aktual atau yang diperkirakan terjadi akibat perubahan iklim untuk mengurangi kerugian atau memanfaatkan peluang yang muncul.
Bahan Pangan Lokal	Bahan pangan yang diproduksi, dikembangkan, dan dikonsumsi secara turun-temurun atau memiliki keterkaitan erat dengan sumber daya dan budaya pangan suatu wilayah.
Blue Food (Pangan Akuatik)	Pangan yang berasal dari sistem perairan, baik tangkap maupun budidaya, termasuk ikan, kerang, rumput laut, dan organisme akuatik lainnya.
Climate Vulnerability Assessment (CVA)	Metode penilaian yang digunakan untuk mengukur tingkat kerentanan suatu komoditas terhadap perubahan iklim berdasarkan paparan bahaya iklim, sensitivitas, dan kapasitas adaptasi.
Dampak Lingkungan	Pengaruh suatu aktivitas produksi atau konsumsi terhadap lingkungan, termasuk emisi gas rumah kaca, penggunaan air, energi, lahan, dan sumber daya lainnya.
Diversifikasi Pangan	Upaya meningkatkan keberagaman konsumsi dan produksi pangan agar tidak bergantung pada satu atau beberapa komoditas tertentu.
Food Loss and Waste (FLW)	Kehilangan pangan yang terjadi sepanjang rantai pasok sebelum dikonsumsi (*food loss*) dan pangan yang terbuang pada tingkat ritel atau konsumen (*food waste*).
Greenhouse Gas (GHG) / Gas Rumah Kaca	Gas di atmosfer yang menyerap dan memancarkan radiasi panas sehingga berkontribusi terhadap pemanasan global, seperti CO_2, CH_4, dan N_2O.
Indikator Ketahanan Iklim	Parameter yang digunakan untuk menilai kemampuan suatu komoditas atau sistem pangan dalam menghadapi gangguan akibat perubahan iklim.
Kapasitas Adaptif	Kemampuan individu, komunitas, atau sistem untuk menyesuaikan diri terhadap perubahan iklim dan mengurangi dampak negatif yang ditimbulkannya.
Ketahanan Pangan	Kondisi ketika seluruh masyarakat memiliki akses fisik, sosial, dan ekonomi terhadap pangan yang cukup, aman, dan bergizi setiap saat.
Life Cycle Assessment (LCA)	Metode untuk mengukur dampak lingkungan suatu produk atau komoditas sepanjang siklus hidupnya, mulai dari produksi hingga konsumsi dan pengelolaan limbah.

Istilah	Definisi
Nutritional Value Score (NVS)	Skor yang digunakan untuk menilai kualitas atau kepadatan gizi suatu bahan pangan berdasarkan kandungan nutrien pentingnya.
Pangan Berkelanjutan	Pangan yang mendukung kesehatan manusia, diproduksi dengan dampak lingkungan minimal, serta dapat dipertahankan secara ekonomi dan sosial dalam jangka panjang.
Pangan Fungsional	Pangan yang selain memenuhi kebutuhan gizi dasar juga memberikan manfaat tambahan bagi kesehatan.
Pangan Lokal Unggulan	Komoditas pangan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi, dampak lingkungan rendah, serta ketahanan yang baik terhadap perubahan iklim.
Rantai Pasok Pangan	Seluruh proses yang menghubungkan produksi, pengolahan, distribusi, pemasaran, hingga konsumsi pangan.
Resiliensi Sistem Pangan	Kemampuan sistem pangan untuk tetap menyediakan pangan yang cukup dan bergizi meskipun menghadapi gangguan ekonomi, sosial, lingkungan, atau iklim.
Rencana Aksi Nasional Pangan dan Gizi (RAN-PG)	Dokumen kebijakan nasional yang menjadi pedoman pelaksanaan pembangunan pangan dan gizi secara lintas sektor.
Rencana Aksi Daerah Pangan dan Gizi (RAD-PG)	Dokumen perencanaan daerah yang mendukung implementasi RAN-PG sesuai kondisi dan kebutuhan wilayah.
Sistem Pangan	Keseluruhan aktor, aktivitas, dan proses yang terkait dengan produksi, distribusi, konsumsi, dan pengelolaan pangan.
***Supply* (Pasokan)**	Jumlah komoditas pangan yang tersedia untuk memenuhi kebutuhan pasar atau masyarakat.
***Demand* (Permintaan)**	Jumlah komoditas pangan yang dibutuhkan atau dikonsumsi oleh masyarakat.
Supply-*Demand* Gap	Kesenjangan antara jumlah pasokan dan permintaan suatu komoditas pangan.
Tujuan Strategis RAN-PG	Sasaran utama yang menjadi dasar pengembangan kebijakan dan program pangan dan gizi nasional.

Daftar Singkatan

BPS	Badan Pusat Statistik
BUMDes	Badan Usaha Milik Desa
CVA	Climate Vulnerability Assessment
FGD	Focus Group Discussion
FLW	Food Loss and Waste
GHG	Greenhouse Gas
LCA	Life Cycle Assessment
MBG	Makan Bergizi Gratis
NVS	Nutritional Value Score
PMT	Pemberian Makanan Tambahan
RAD-PG	Rencana Aksi Daerah Pangan dan Gizi
RAN-PG	Rencana Aksi Nasional Pangan dan Gizi
RPJMN	Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional
SPPG	Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi
TKPI	Tabel Komposisi Pangan Indonesia



Pendahuluan

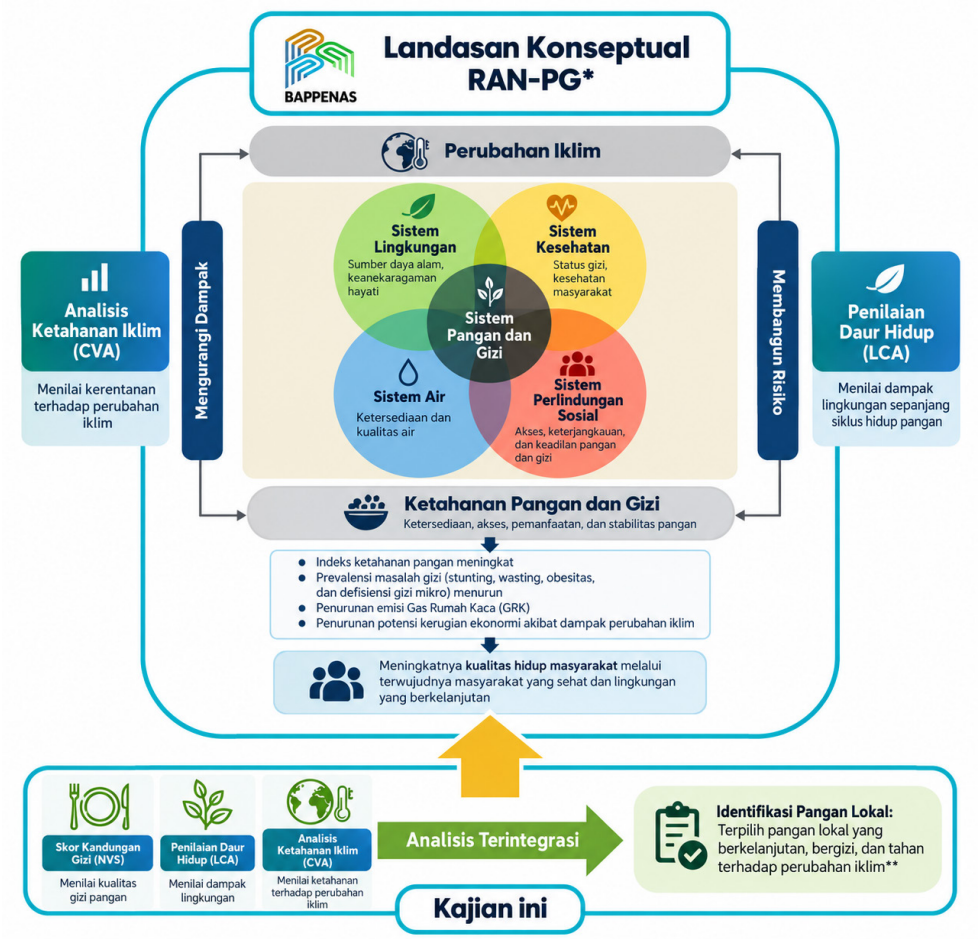
Indonesia merupakan negara kepulauan dengan kekayaan sumber daya alam dan keanekaragaman hayati yang tinggi. Kondisi tersebut menjadi modal penting untuk mengembangkan sumber pangan yang beragam. Namun, Indonesia masih menghadapi berbagai tantangan dalam membangun sistem yang tangguh dan berkelanjutan. Ketergantungan terhadap sejumlah pangan pokok, gangguan rantai pasok, ketergantungan pada impor, perubahan iklim, serta dinamika ekonomi dapat memengaruhi ketersediaan, keterjangkauan dan penghidupan masyarakat. Kondisi tersebut menunjukkan pentingnya memperkuat diversifikasi sumber pangan dan mengoptimalkan potensi pangan lokal.

Pengembangan pangan lokal telah menjadi bagian dari arah kebijakan nasional. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, Peraturan Presiden Nomor 12 Tahun 2025 tentang Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) Tahun 2025-2029, Peraturan Presiden Nomor 81 Tahun 2024 tentang Percepatan Penganekaragaman Pangan Berbasis Potensi Sumber Daya Lokal, Peraturan Menteri PPN/Kepala Bappenas Nomor 8 Tahun 2026 tentang Rencana Aksi Nasional Pangan dan Gizi tahun 2026-2029, serta peraturan terkait lainnya, memberikan landasan bagi pengembangan produksi dan konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang dan aman, sekaligus memperkuat ekosistem usaha dan kelembagaan pangan lokal. Sebagai panduan di tingkat daerah, terdapat berbagai kerangka kebijakan seperti RAD-PG Berbasis Potensi Sumber Daya Lokal 2026 – 2029 dan kerangka kebijakan lokal sesuai dengan potensi dan kondisi masing-masing daerah.

Pangan lokal memiliki peran yang lebih luas daripada sekadar sumber pangan. Pengembangan pangan lokal dapat mendukung diversifikasi pangan, perbaikan gizi, penguatan ekonomi masyarakat, serta pengelolaan sumber daya yang lebih berkelanjutan. Dalam konteks perubahan iklim, karakteristik produksi dan rantai pasok pangan lokal juga perlu diperhatikan karena setiap komoditas memiliki tingkat kerentanan dan kebutuhan adaptasi yang berbeda. Oleh karena itu, pengembangan pangan lokal perlu didukung oleh bukti yang dapat memberikan gambaran mengenai manfaat gizi, dampak lingkungan dan ketahanan terhadap perubahan iklim.

Sejumlah studi telah menunjukkan potensi beberapa pangan lokal, seperti sagu, ubi, ubi ungu dan sorgum dari aspek keberlanjutan dan ketahanan terhadap perubahan iklim. Namun, informasi mengenai komoditas pangan lokal lainnya masih terbatas dan belum selalu tersedia secara terpadu. Ketersediaan informasi tersebut penting bagi pemerintah pusat dan daerah untuk menentukan arah pengembangan pangan lokal yang sesuai dengan potensi wilayah serta mendukung perencanaan pangan dan gizi.

Untuk memperkuat pemahaman mengenai potensi pangan lokal, kajian ini melakukan penilaian terhadap 40 komoditas pangan lokal di delapan provinsi melalui pendekatan terintegrasi *Nutritional Value Score* (NVS), *Life Cycle Assessment* (LCA), dan *Climate Vulnerability Assessment* (CVA). Ketiga pendekatan tersebut memberikan perspektif yang saling melengkapi. NVS menggambarkan kepadatan gizi makro dan mikro, LCA memberikan gambaran mengenai dampak lingkungan sepanjang siklus hidup komoditas, sedangkan CVA memberikan informasi mengenai kerentanan dan kapasitas adaptasi terhadap perubahan iklim.



Gambar 1. Kerangka konseptual penelitian: Mengintegrasikan analisis NVS, LCA, dan CVA untuk mengidentifikasi sistem pangan lokal yang berkelanjutan sesuai dengan tujuan RAN-PG BAPPENAS

Integrasi ketiga pendekatan tersebut diarahkan untuk memberikan landasan bukti bagi penguatan RAN-PG dan RAD-PG berbasis potensi sumber daya lokal. Hasil kajian dapat menjadi bahan pertimbangan dalam melihat potensi pangan lokal dari aspek gizi, lingkungan, dan ketahanan iklim, serta mendukung penajaman strategi dan aksi terkait pangan lokal dalam perencanaan pangan dan gizi di tingkat nasional maupun daerah.

Namun, potensi suatu komoditas tidak serta-merta menunjukkan kesiapan untuk dikembangkan atau dimanfaatkan secara luas. Karena itu, hasil penilaian juga perlu dibaca bersama kondisi pasokan dan permintaan, karakteristik komoditas, risiko iklim, serta kondisi rantai pasok di masing-masing daerah. Pendekatan tersebut membantu mengidentifikasi kebutuhan penguatan, mulai dari produksi dan pascapanen hingga pengolahan, distribusi, pasar, konsumsi, dan kelembagaan.

Selanjutnya, kajian ini juga memetakan jalur implementasi yang dapat mendukung pemanfaatan pangan lokal melalui program pemerintah yang telah berjalan maupun yang sedang diperluas implementasinya. Makan Bergizi Gratis (MBG), Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Lokal, Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN), Pekarangan Pangan Lestari (P2L), dan Program Kampung Iklim (ProKlim) dapat menjadi salah satu *entry point* sesuai dengan karakteristik komoditas dan kesiapan masing-masing daerah. Program-program tersebut diposisikan sebagai sarana untuk memperkuat implementasi, yang perlu dilengkapi dengan penguatan produksi, rantai pasok, pasar, konsumsi, dan kelembagaan.

Dengan pendekatan tersebut, kajian diharapkan dapat membantu menjembatani potensi pangan lokal dengan kebutuhan implementasi di lapangan, sehingga pengembangan pangan lokal tidak hanya berorientasi pada pemilihan komoditas, tetapi juga mempertimbangkan kesiapan rantai pasok, kebutuhan masyarakat, kondisi daerah, serta kontribusinya terhadap sistem pangan yang sehat, berkelanjutan, dan berketahanan iklim.

Tujuan Kajian

Tujuan dari studi ini adalah sebagai berikut:

- Mengidentifikasi pangan lokal yang berkelanjutan, bergizi, dan berketahanan iklim pada delapan provinsi kajian.
- Menghasilkan pembelajaran dan referensi kebijakan dari delapan provinsi kajian.

Target audiens dari studi ini adalah:

1. Kementerian/Lembaga terutama bidang yang terkait dengan pangan, kesehatan, dan lingkungan hidup
2. Instansi pemerintah daerah, terutama di 8 provinsi kajian (Aceh, Sumatra Barat, Jawa Timur, Bali, Kalimantan Selatan, Sulawesi Tenggara, Maluku, dan Nusa Tenggara Timur)
3. Pelaku bisnis/rantai pasok dari pangan yang terpilih.

Ruang Lingkup dan Metodologi

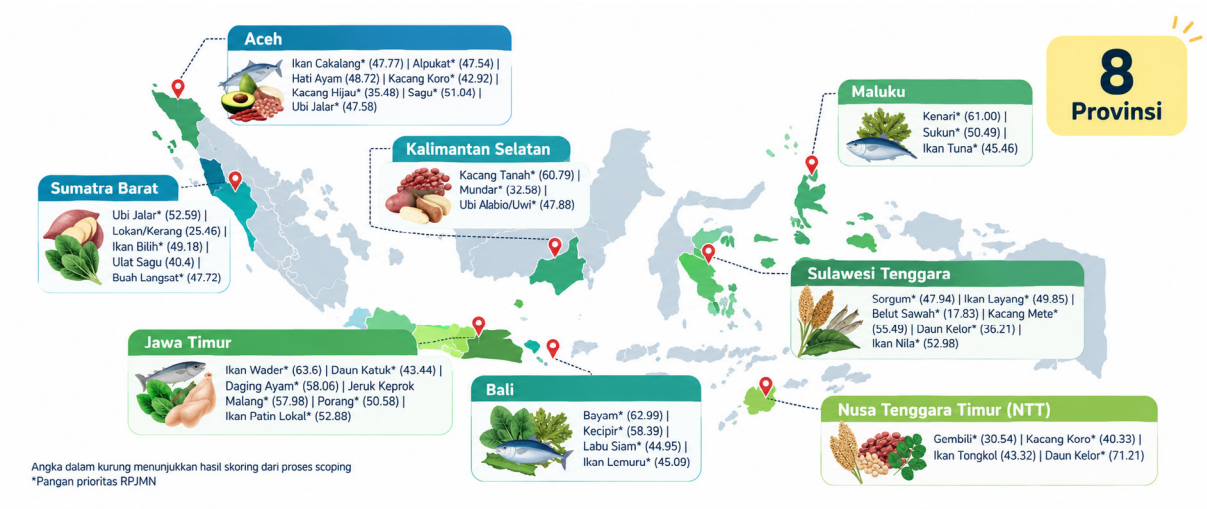
Pangan lokal merupakan pangan yang diproduksi, tersedia, dan dikonsumsi oleh masyarakat setempat serta memiliki keterkaitan dengan sumber daya, budaya, dan sistem pangan daerah. Dalam konteks kajian ini, definisi pangan lokal mengacu pada arah kebijakan penganekaragaman pangan berbasis sumber daya lokal sebagaimana diamanatkan dalam RAN-PG dan Perpres Nomor 81 Tahun 2024 tentang Percepatan Penganekaragaman Pangan Berbasis Potensi Sumber Daya Lokal. Oleh karena itu, pangan lokal tidak dibatasi hanya pada komoditas asli (*indigenous species*), tetapi juga mencakup komoditas yang telah lama dibudidayakan, diperdagangkan, dan menjadi bagian penting dari pola konsumsi masyarakat di wilayah tertentu.

Ruang lingkup pangan lokal dalam kajian ini mencakup 40 jenis pangan lokal komoditas nabati, hewani, dan akuatik yang memiliki relevansi terhadap perbaikan gizi, ketahanan pangan, dan adaptasi perubahan iklim di delapan provinsi. Pemilihan komoditas dilakukan melalui proses seleksi bertahap yang mempertimbangkan tingkat produksi dan ketersediaan di daerah, pola konsumsi masyarakat, kandungan gizi, preferensi lokal, keterkaitan dengan prioritas pembangunan nasional, serta potensi pengembangan rantai pasok yang berkelanjutan. Pendekatan ini memastikan bahwa pangan yang dipilih tidak hanya penting secara budaya dan ekonomi, tetapi juga berkontribusi terhadap pembangunan sistem pangan yang sehat, berkelanjutan, dan berketahanan iklim.



Gambar 2. Pemilihan Bahan Pangan Lokal

Delapan provinsi terpilih berasal dari berbagai ekoregion di Indonesia, sebagai lokasi kajian tahap awal, untuk mendukung implementasi program RAD-PG Berbasis Potensi Sumber Daya Lokal. Ekoregionalisasi sistem pangan Indonesia adalah pendekatan pengembangan pangan yang menyesuaikan produksi, distribusi, dan konsumsi pangan dengan karakteristik ekoregion atau wilayah yang memiliki kesamaan kondisi ekologi, sumber daya alam, iklim, bentang alam, keanekaragaman hayati, serta budaya pangan masyarakat setempat. KLHK dan BIG membagi Indonesia ke dalam 7 (tujuh) ekoregion utama, yang merupakan kesatuan bentang darat dan laut yang memiliki karakteristik ekologis serupa: Sumatera, Jawa, Kalimantan, Sulawesi, Bali-Nusa Tenggara, Maluku, dan Papua. Pemilihan lokasi juga mempertimbangkan tingkat risiko iklim dan malnutrisi dengan kriteria utama berupa tingkat risiko moderat hingga sangat tinggi.



Gambar 3. Ruang Lingkup Geografis

Seluruh bahan pangan yang telah terpilih tersebut kemudian dievaluasi menggunakan kerangka kerja terintegrasi untuk mengidentifikasi komoditas yang paling berkelanjutan, bergizi, dan berketahanan iklim melalui tiga komponen utama: (1) Skor Kandungan Gizi (*Nutritional Value Score* - NVS) untuk melihat kepadatan gizi (NVS yang tinggi menunjukan ketersediaan gizi yang tinggi atau padat gizi), (2) Penilaian Daur Hidup (*Life Cycle Assessment* - LCA) untuk menganalisis dampak lingkungan di sepanjang rantai pasok (hulu ke hilir) (LCA yang rendah menunjukan dampak terhadap lingkungan yang lebih rendah), dan (3) Analisis Ketahanan Iklim (*Climate Vulnerability Assessment* - CVA): Menilai kemampuan komoditas dalam menghadapi risiko iklim wilayah (CVA yang tinggi menunjukan bahwa pangan lebih berketahanan iklim).

Meskipun difokuskan pada delapan provinsi target, pendekatan metodologi dan pembelajaran dari studi ini dapat menjadi salah satu referensi bagi wilayah lain dalam menentukan opsi pangan yang bergizi, berketahanan iklim, dan berkelanjutan.

Temuan Utama

Berdasarkan kajian yang dilakukan terhadap 40 pangan lokal di 8 provinsi, dapat diidentifikasi pangan lokal berkelanjutan, bergizi, dan berketahanan iklim sebagaimana Gambar 4. Daftar pangan unggulan ini dapat menjadi bahan pertimbangan awal bagi provinsi lain, namun perlu dilakukan penyesuaian penilaian terhadap kondisi rantai pasok, lingkungan, dan ketahanan iklim setempat.



Gambar 4. Pangan unggulan hasil kajian yang memiliki nilai gabungan tertinggi atas kandungan gizi tinggi, dampak lingkungan rendah, dan ketahanan terhadap iklim

Berdasarkan pendekatan metodologis skor gabungan (skor yang secara eksplisit memberikan nilai lebih bagi komoditas yang memberikan nutrisi tinggi dan ketahanan iklim yang kuat, kemudian memberikan pengurangan nilai bagi komoditas dengan jejak lingkungan yang lebih besar), ditemukan bahwa sebagian besar pangan lokal memiliki skor gabungan yang cukup baik, sebagaimana yang dikaji pada Tabel 1 .

Tabel 1. Skor Hasil Gabungan untuk Semua Bahan Pangan (Diurutkan dari Skor Gabungan Tertinggi ke Terendah)

Nama Pangan	Nilai Gabungan [1]+[2]-[3]	Skor Kandungan Gizi (NVS) [1	Ketahanan Iklim (CVA) [2]	Dampak Lingkungan (LCA)* [3]	Relevansi RPJMN 2025 - 2029
Belut Sawah - Sulawesi Tenggara	180.98	97	85.32	1.34	KP Pengembangan Pangan Akuatik (Blue Food) [02.10.09]
Bayam - Bali	167.34	89	80.11	1.77	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]
Daun Kelor - Nusa Tenggara Timur	163.92	76	88.19	0.28	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]
Ikan Layang - Sulawesi Tenggara	162.37	84	80.80	2.43	KP Pengembangan Pangan Akuatik (Blue Food) [02.10.09]
Ikan Lemuru - Bali	160.00	88	73.66	1.66	KP Pengembangan Pangan Akuatik (Blue Food) [02.10.09]
Daun Kelor - Sulawesi Tenggara	158.18	76	82.45	0.27	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]
Daun Katuk - Jawa Timur	153.56	87	66.56	0.00	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]
Ikan Nila - Sulawesi Tenggara	151.91	78	81.74	7.83	KP Pengembangan Pangan Akuatik (Blue Food) [02.10.09]

Nama Pangan	Nilai Gabungan [1]+[2]-[3]	Skor Kandungan Gizi (NVS) [1	Ketahanan Iklim (CVA) [2]	Dampak Lingkungan (LCA)* [3]	Relevansi RPJMN 2025 - 2029
Ikan Wader - Jawa Timur	151.20	86	67.92	2.72	KP Pengembangan Pangan Akuatik (Blue Food) [02.10.09]
Hati Ayam - Aceh	150.53	85	74.63	9.10	KP Pengembangan Pangan Hewani [02.10.10]
Ikan Cakalang - Aceh	150.01	90	72.07	12.05	KP Pengembangan Pangan Akuatik (Blue Food) [02.10.09]
Ikan Tuna - Maluku	148.40	80	75.22	6.82	KP Pengembangan Pangan Akuatik (Blue Food) [02.10.09]
Ikan Tongkol - Nusa Tenggara Timur	147.59	85	64.07	1.48	KP Pengembangan Pangan Akuatik (Blue Food) [02.10.09]
Kacang Koro - Nusa Tenggara Timur	147.53	59	94.50	5.97	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]
Kacang Koro - Aceh	145.08	59	90.63	4.55	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]
Ulat Sagu - Sumatra Barat	142.52	53	89.53	0.00	*Belum ada program RPJMN spesifik*
Rumput Laut - Maluku	142.42	72	72.27	1.84	KP Pengembangan Pangan Akuatik (Blue Food) [02.10.09]; KP Pengembangan Industri dan Hilirisasi Rumput Laut [05.01.07]
Ikan Patin - Jawa Timur	138.79	64	82.81	8.02	KP Pengembangan Pangan Akuatik (Blue Food) [02.10.09]
Labu Siam - Bali	137.38	48	89.98	0.60	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]
Kecipir - Bali	132.34	41	93.94	2.59	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]
Kerang Lokan - Sumatra Barat	131.67	56	83.69	8.02	KP Pengembangan Pangan Akuatik (Blue Food) [02.10.09]
Ikan Bilih - Sumatra Barat	129.29	49	85.71	5.43	KP Pengembangan Pangan Akuatik (Blue Food) [02.10.09]
Kacang Kenari - Maluku	128.81	46	87.25	4.44	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]
Kacang Tanah - Kalimantan Selatan	128.65	52	82.75	6.10	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]
Langsat - Sumatra Barat	126.96	38	89.17	0.20	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]
Cempedak - Kalimantan Selatan	124.44	39	89.17	3.73	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]
Ubi Jalar - Aceh	123.64	43	81.67	1.02	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]; KP Hilirisasi Sagu, Singkong, Ubi Jalar (PN 5)
Ubi Alabio - Kalimantan Selatan	123.23	47	84.17	7.93	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]

Nama Pangan	Nilai Gabungan [1]+[2]-[3]	Skor Kandungan Gizi (NVS) [1	Ketahanan Iklim (CVA) [2]	Dampak Lingkungan (LCA)* [3]	Relevansi RPJMN 2025 - 2029
Porang - Jawa Timur	125.05	41	86.56	2.51	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]
Ubi Jalar - Sumatra Barat	121.25	43	79.26	1.02	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]; KP Hilirisasi Sagu, Singkong, Ubi Jalar (PN 5)
Kacang Hijau - Aceh	121.22	43	85.00	6.78	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]
Mundar - Kalimantan Selatan	117.61	36	84.17	2.56	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]
Sukun - Maluku	116.54	29	89.56	2.01	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]
Jeruk Keprok Malang - Jawa Timur	114.78	34	89.37	8.59	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]
Gembili - Nusa Tenggara Timur	112.88	38	79.38	4.50	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]
Alpukat - Aceh	107.02	36	80.00	8.98	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]
Sagu - Aceh	106.32	26	86.95	6.63	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]; KP Hilirisasi Sagu dan Singkong [05.01.08]
Daging Ayam - Jawa Timur	100.22	44	70.60	14.38	KP Pengembangan Pangan Hewani [02.10.10]
Sorgum - Sulawesi Tenggara	88.90	40	73.11	24.21	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]
Kacang Mete - Sulawesi Tenggara	87.09	43	79.08	35.00	KP Pengembangan Pangan Lokal dan Nabati [02.10.11]
Daging Sapi - Nasional	13.00	51	62.00	100.00	KP Pengembangan Pangan Hewani [02.10.10]

*) Skor Tunggal per 100 NVS: Warna pada *heatmap* dibalik dibandingkan dengan NVS/CVA;

warna hijau menandakan dampak lingkungan yang rendah dan resiliensi tinggi,

warna merah menandakan dampak yang tinggi dan resiliensi rendah,

warna putih untuk dampak lingkungan dan resiliensi sedang.

Berdasarkan tabel 1, terdapat lima temuan utama sebagai berikut:

1. **Nilai Gabungan menunjukkan mayoritas pangan lokal bernilai gizi tinggi, berketahanan iklim, dan ramah lingkungan**

   Pangan akuatik, sayuran hijau, serta beberapa legum dan umbi lokal menunjukkan nilai gabungan yang relatif tinggi. Temuan ini menunjukkan adanya beragam pangan lokal yang memiliki kombinasi potensi gizi, ketahanan iklim, dan dampak lingkungan yang baik dalam kerangka penilaian.

2. **Nilai Kandungan Gizi (NVS) cenderung lebih tinggi pada sayuran hijau dan pangan hewani**

   Pangan seperti ikan, hati ayam, bayam, dan daun katuk menunjukkan nilai kandungan gizi yang relatif tinggi. Hal ini menunjukkan pentingnya keberagaman sumber pangan dalam mendukung pemenuhan kebutuhan gizi.

3. **Pangan nabati lokal menunjukkan ketahanan iklim yang relatif tinggi**

   Kelompok legum, sayuran, dan sejumlah pangan yang tumbuh secara alami menunjukkan nilai CVA yang relatif tinggi. Potensi ini dapat menjadi pertimbangan dalam pemilihan dan pengembangan pangan yang lebih adaptif terhadap kondisi iklim di daerah.

4. **Dampak lingkungan berkaitan dengan karakteristik sistem produksi**

   Pangan dari sistem tangkap, semi-liar, atau dengan input produksi relatif rendah cenderung memiliki dampak lingkungan yang lebih rendah. Sebaliknya, pada pangan budidaya dan peternakan, penggunaan pakan, energi, dan input produksi perlu diperhatikan dalam pengembangan pangan yang lebih berkelanjutan, sehingga diversifikasi sumber pangan menjadi penting.

5. **Pangan lokal memiliki relevansi dengan agenda pembangunan nasional**

   Hampir seluruh pangan yang dikaji memiliki keterkaitan dengan program prioritas RPJMN 2025–2029, terutama pengembangan pangan akuatik, pangan lokal dan nabati, serta pangan hewani. Hal ini menunjukkan ruang untuk menghubungkan potensi pangan lokal dengan agenda diversifikasi pangan, perbaikan gizi, penguatan ekonomi lokal, dan keberlanjutan sistem pangan.

Dari sisi rantai pasok, 40 pangan di 8 provinsi dapat dikelompokkan ke dalam 5 kelompok karakter rantai pasok:

Hasil kajian menunjukkan adanya pola karakteristik rantai pasok yang serupa pada sejumlah kelompok pangan di berbagai provinsi, meskipun memiliki konteks wilayah dan sistem produksi yang berbeda. Beberapa *bottleneck* yang umum ditemukan meliputi penanganan pascapanen, hilangnya mutu, keterbatasan hilirisasi dan nilai tambah, akses pasar, serta kapasitas kelembagaan pelaku. Temuan tersebut menunjukkan peluang untuk mengembangkan kerangka intervensi bersama pada komoditas dengan karakteristik serupa, dengan tetap mempertimbangkan karakteristik komoditas, kesiapan rantai pasok, dan kondisi masing-masing daerah.

Lebih lanjut, kemiripan karakteristik rantai pasok berdasarkan berbagai kelompok pangan dijabarkan sebagai berikut:

1. **Kelompok pangan akuatik**

   Kelompok pangan akuatik dibedakan menjadi kelompok pangan akuatik tangkap dan budidaya. Kelompok pangan yang termasuk dalam akuatik tangkap adalah Ikan Cakalang, Ikan Lemuru, Ikan Layang, Ikan Tongkol, Ikan Tuna, Ikan Bilih, Kerang Lokan, dan Belut Sawah (semi-liar). Komoditas pangan ini ditemukan di Aceh, Bali, Sulawesi Tenggara, NTT, Maluku dan Sumatera Barat. Kelompok pangan akuakultur budidaya adalah ikan nila dan ikan patin yang ditemukan di Sulawesi Tenggara dan Jawa Timur.

   Rantai pasok kelompok pangan akuatik tangkap didominasi nelayan, sehingga produksinya diutamakan untuk memenuhi kebutuhan pasar lokal. Kuantitas produksinya juga rentan terhadap perubahan kondisi perairan. Pada rantai pasok pangan akuatik budidaya, produksinya relatif terstruktur dan dapat menghasilkan volume produksi tinggi, sehingga dapat memenuhi kebutuhan pasar yang lebih luas. Permasalahan yang dihadapi oleh kelompok pangan akuatik ini terutama terletak pada pascapanen dan cold chain untuk menjamin kontinuitas pasokan, mutu dan keamanan pangan, efisiensi sistem produksi, serta penguatan kelembagaan nelayan.

2. **Kelompok sayuran pekarangan.**

   Kelompok sayuran pekarangan adalah daun kelor yang ditemukan di NTT dan Sulawesi Utara, daun katuk di Jawa Timur, dan bayam di Bali. Kelompok pangan ini mempunyai potensi nilai gizi yang tinggi, meski demikian volume produksinya terbatas dan terkendala umur simpan yang pendek. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, dibutuhkan peningkatan pengolahan, penguatan produksi, scaling up sistem pekarangan, dan akses pasar.

3. **Kelompok polong-polongan (legum) lokal.**

Kelompok polong-polongan (legum) lokal adalah kacang koro di Aceh dan NTT, kacang tanah di Kalimantan Selatan, kacang hijau di Aceh, dan kecipir Bali. Rantai pasok pada kelompok makanan ini masih memiliki tantangan, yaitu demand yang terbatas dan hilirisasi yang belum berkembang akibat terbatasnya keterhubungan antara pasar dengan industri pangan. Dengan demikian, diperlukan pengembangan produksi dan perluasan pasar sebagai arah utama penguatan.

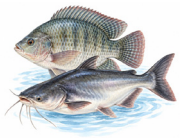
4. **Kelompok umbi dan pangan pokok alternatif.**

Kelompok ini terdiri dari ubi jalar di Aceh dan Sumatera Barat, ubi alabio di Kalimantan Selatan, gembili di NTT, porang di Jawa Timur, sagu di Aceh, sukun di Maluku, dan sorgum di Sulawesi Utara. Komoditas ini menghadapi isu keterbatasan permintaan dari pasar yang masih rendah, hilirisasi ke pasar yang lebih luas, dan penerimaan umbi-umbian sebagai pangan alternatif. Untuk mengatasi hal tersebut, diperlukan pengembangan pasar dan penganekaragaman produk jadi untuk meningkatkan permintaan masyarakat.

5. **Kelompok buah dan hasil agroforestri.**

Komoditas seperti langsat, cempedak, mundar, alpukat dan kenari memiliki rantai pasok pendek dan sebagian buah ini bersifat musiman. Tantangan utama dari kelompok buah dan hasil agroforestri adalah penurunan mutu dan kehilangan hasil setelah panen serta rendahnya nilai tambah. Dengan demikian, diperlukan penguatan pengolahan, penguatan rantai dingin, dan pengembangan usaha UMKM lokal.

Tabel 1. Kelompok karakter rantai pasok pangan lokal

Kelompok Pangan	Komoditas Pangan vLokal	Provinsi Contoh	Karakteristik Rantai Pasok	Tantangan Utama	Arah Intervensi/ Penguatan
1a. Akuatik Tangkap 	Cakalang, Lemuru, Layang, Tongkol, Tuna, Bilih, Kerang Lokan, Belut Sawah	Aceh, Bali, Sulawesi Tenggara, NTT, Maluku, Sumatera Barat	Produksi didominasi nelayan; bergantung musim dan kondisi perairan; berorientasi pasar lokal	Keterbatasan cold chain, kehilangan mutu pascapanen, kontinuitas pasokan rendah, kelembagaan nelayan masih lemah	Penguatan rantai dingin, perbaikan pascapanen, penguatan koperasi/ kelembagaan nelayan, peningkatan efisiensi produksi
1b. Akuatik Budidaya 	Nila, Patin	Sulawesi Tenggara, Jawa Timur	Produksi relatif terencana dan terkontrol; volume lebih tinggi; mampu memasok pasar yang lebih luas	Efisiensi produksi, kualitas dan keamanan pangan, logistik distribusi	Modernisasi budidaya, sertifikasi mutu, penguatan rantai pasok dan distribusi
2. Sayuran Pekarangan 	Daun Kelor, Daun Katuk, Bayam	NTT, Sulawesi Utara, Jawa Timur, Bali	Bernilai gizi tinggi; banyak diproduksi skala rumah tangga; umur simpan pendek	Produksi terbatas, cepat rusak, akses pasar rendah	Scaling-up sistem pekarangan, pengolahan menjadi produk awet, penguatan produksi dan pemasaran

Kelompok Pangan	Komoditas Pangan vLokal	Provinsi Contoh	Karakteristik Rantai Pasok	Tantangan Utama	Arah Intervensi/ Penguatan
3. Polong (legum) 	Kacang Koro, Kacang Tanah, Kacang Hijau, Kecipir	Aceh, NTT, Kalimantan Selatan, Bali	Potensi sebagai sumber protein lokal; sebagian belum terintegrasi dengan industri pangan	Permintaan rendah, hilirisasi terbatas, keterhubung-an pasar-industri lemah	Pengembangan produksi, inovasi produk olahan, perluasan pasar dan kemitraan industri
4. Umbi & Bahan Pokok 	Ubi Jalar, Ubi Alabio, Gembili, Porang, Sagu, Sukun, Sorgum	Aceh, Sumatera Barat, Kalimantan Selatan, NTT, Jawa Timur, Maluku, Sulawesi Utara	Berpotensi sebagai substitusi beras dan sumber karbohidrat lokal; banyak tersedia secara tradisional	Permintaan pasar rendah, penerimaan konsumen terbatas, hilirisasi belum berkembang	Diversifikasi produk, kampanye konsumsi pangan lokal, pengembangan pasar dan industri pengolahan
5. Buah dan Hasil Agroforestri 	Langsat, Cempedak, Mundar, Alpukat, Kenari	Kalimantan Selatan, Maluku dan wilayah lainnya	Rantai pasok pendek; sebagian besar musiman; banyak dipasarkan dalam bentuk segar	Kehilangan hasil pascapanen tinggi, penurunan mutu, nilai tambah rendah	Penguatan pengolahan dan UMKM, cold chain, pengembangan produk turunan bernilai tambah

Kesimpulan

Penelitian ini mendukung tujuan RAN-PG maupun RAD-PG Berbasis Potensi Sumber Daya Lokal, terutama melalui identifikasi pangan lokal bergizi tinggi dan berketahanan iklim di 8 provinsi. Identifikasi pangan lokal tersebut mempertimbangkan skor kandungan gizi (NVS), dampak lingkungan (LCA), ketahanan iklim (CVA) dalam konteks regional yang beragam. Pendekatan ini memastikan bahwa bahan pangan yang direkomendasikan tidak hanya menyediakan nutrisi esensial tetapi juga selaras dengan target keberlanjutan dan mampu bertahan terhadap risiko terkait iklim yang unik bagi setiap provinsi.

Pembelajaran yang diperoleh dari hasil kajian ini, yaitu mayoritas pangan lokal bernilai gizi tinggi, berketahanan iklim, dan ramah lingkungan. Sayuran hijau dan kelompok pangan hewani mempunyai nilai gizi yang relatif tinggi. Kelompok pangan nabati mempunyai nilai ketahanan iklim yang lebih tinggi dibanding kelompok pangan lainnya. Dari dampak lingkungan, sistem produksi pangan memberikan dampak lingkungan paling tinggi. Temuan penting lainnya pada kelompok pangan hewani, terdapat trade off dimana kepadatan gizinya tinggi namun dampak lingkungan dan iklimnya pun juga tinggi.

Dalam beberapa komoditas ditemukan karakteristik pangan yang serupa terhadap produsen, pola distribusi, dan risiko terhadap rantai pasok. Adapun isu yang ditemukan di sejumlah kelompok pangan yaitu, penanganan pascapanen dan kehilangan mutu, keterbatasan hilirisasi dan penciptaan nilai tambah, kurangnya permintaan dan akses pasar, serta terbatasnya kapasitas kelembagaan pelaku skala kecil. Terdapat peluang untuk mengembangkan kerangka intervensi bersama yang mencakup penguatan pascapanen, hilirisasi, pengembangan pasar, dan kelembagaan rantai pasok. Penerapan intervensi tersebut tetap perlu disesuaikan dengan karakteristik komoditas dan konteks lokal masing-masing wilayah.

Rekomendasi

Berdasarkan hasil kajian terhadap 40 pangan lokal di delapan Provinsi, rekomendasi diarahkan untuk mendukung pengembangan pangan lokal yang tidak hanya bergizi, tetapi juga memiliki dampak lingkungan yang lebih rendah dan ketahanan terhadap risiko perubahan iklim. Hasil kajian menunjukkan bahwa rekomendasi perlu diterapkan secara konteksual dengan mempertimbangkan karakteristik komoditas, kondisi *supply-demand*, risiko iklim, serta pola rantai pasok di masing-masing daerah. Pendekatan ini juga memungkinkan hasil kajian direplikasi antar provinsi berdasarkan kemiripan karakteristik dan klaster rantai pasok. Secara umum, terdapat dua rekomendasi utama bagi target audiens dari studi ini, yaitu:

1. **Pemilihan pangan lokal untuk RAD PG BPSDL dan Penguatan Pemanfaatan dan Rantai Pasoknya.**

   Pangan lokal di daerah yang terpilih bisa menjadi landasan identifikasi pangan lokal daerah yang penting dalam analisis situasi RAD-PG BPSDL sekaligus menjadi komoditas yang akan dikembangkan, sehingga kemudian bisa menjadi landasan pemilihan aksi prioritas.

2. **Rekomendasi Penguatan Pemanfaatan dan Rantai Pasok Pangan Lokal**

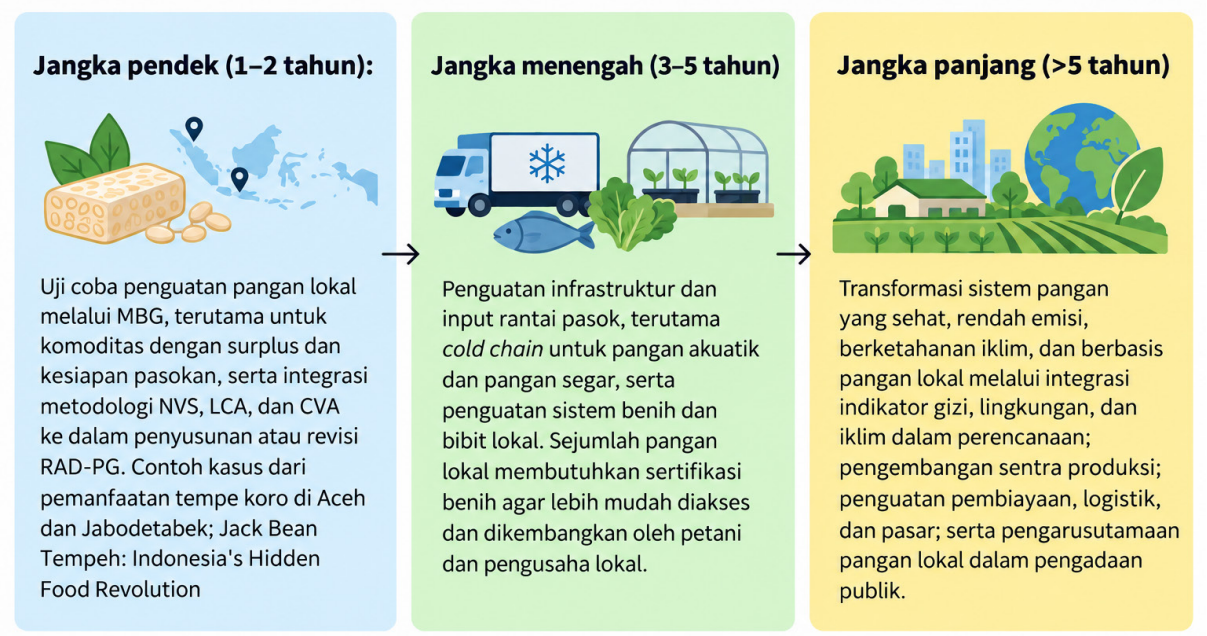
   Berdasarkan hasil kajian gizi, lingkungan, ketahanan iklim, dan rantai pasok di delapan provinsi, rekomendasi diarahkan pada penguatan potensi dan kesiapan implementasi pangan lokal sesuai kondisi masing-masing wilayah.

Tabel 2. Rekomendasi dan Implementasi Penguatan dan Rantai Pasok Pangan Lokal

Rekomendasi Utama		Intervensi: Jalur Implementasi	Program yang Relevan	Kesesuaian dengan Fokus Intervensi dalam RAN-PG	K/L yang Terlibat
	Memperkuat produksi dan ketersediaan pangan lokal unggulan yang adaptif terhadap perubahan iklim.	Pengembangan produksi; penguatan benih/bibit; budidaya berbasis komunitas; pengurangan *food loss*; penguatan penyimpanan dan *cold chain.*	P2L; Desa Mandiri Benih; Kampung Nelayan Maju; Optimalisasi Dana Desa untuk Ketahanan Pangan.	Ketersediaan pangan	Kementan, KKP, Kemendesa PDT, Kemendagri, Bappenas
	Meningkatkan efisiensi rantai pasok dan memperkuat akses pasar serta perlindungan risiko produsen.	Penguatan organisasi produsen; akses pembiayaan; asuransi; pengadaan lokal; penyerapan surplus; penguatan *market linkage.*	Program Diversifikasi Pangan Lokal; Dana Desa/ Ketahanan Pangan.	Keterjangkauan pangan	Kementan, KKP, Kemendagri, Kemendesa PDT, Kementerian Perdagangan, Bappenas
	Meningkatkan konsumsi dan pemanfaatan pangan lokal bergizi tinggi sebagai bagian dari diversifikasi pangan.	Promosi konsumsi; edukasi gizi; diversifikasi menu; integrasi pangan lokal ke pengadaan pangan dan program gizi.	Isi Piringku; PMT Lokal; GEMARIKAN; MBG.	Pemanfaatan pangan dan pelayanan gizi	Kemenkes, BGN, KKP, Kementan, Bappenas, pemerintah daerah

Rekomendasi Utama		Intervensi: Jalur Implementasi	Program yang Relevan	Kesesuaian dengan Fokus Intervensi dalam RAN-PG	K/L yang Terlibat
	Mengembangkan pangan lokal dan sistem produksi yang lebih adaptif terhadap perubahan iklim dan berkelanjutan.	Pemilihan komoditas adaptif; perlindungan ekosistem; budidaya adaptif; rehabilitasi habitat; penguatan sistem produksi lokal.	Program Kampung Iklim; Desa Mandiri Benih; Perhutanan Sosial.	Ketahanan iklim dan lingkungan	KLH, Kementan, KKP, Kementerian Kehutanan, Bappenas, pemerintah daerah
	Memperkuat rantai pasok dari produksi hingga konsumsi berdasarkan karakteristik dan gap masing-masing komoditas.	*Cold chain*; pengolahan; koperasi/kelompok produsen; off-taker; kontrak pembelian; standardisasi; penguatan UMKM.	Kampung Nelayan Maju; P2L; MBG; PMT Lokal; pengadaan pemerintah.	Penguatan rantai pasok pangan lokal	Kementan, KKP, Kemenperin, Kementerian Perdagangan, BGN, Kemendesa PDT
	Memperkuat sistem data, perencanaan, koordinasi, dan pemanfaatan hasil kajian dalam kebijakan pangan dan gizi.	Pendataan komoditas; pemetaan surplus-defisit; forecasting kebutuhan; integrasi indikator NVS, LCA, dan CVA; integrasi dalam RAN-PG dan RAD-PG.	RAN-PG; RAD-PG; sistem informasi pangan; perencanaan pembangunan daerah.	Tata kelola, kelembagaan, dan data	Bappenas, Kemendagri, BPS, Kemenkes, Kementan, KKP, KLH, pemerintah daerah

Secara keseluruhan, penguatan rantai pasok pangan lokal perlu dilakukan secara bertahap berdasarkan gap dan kesiapan masing-masing komoditas dan wilayah. Agar rekomendasi dapat diterapkan secara bertahap, diperlukan tahapan implementasi yang menyesuaikan kesiapan program, data, kelembagaan, dan infrastruktur:

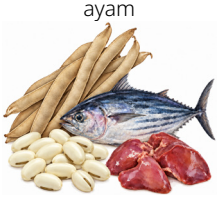


3. Rekomendasi Implementasi pada Delapan Provinsi

Kondisi *supply–demand*, serta ekosistem dan rantai pasok masing-masing provinsi. Program pemerintah yang telah berjalan dapat dimanfaatkan sebagai *entry point* sehingga rekomendasi tidak berdiri sebagai

program baru, tetapi memperkuat dan mengarahkan program yang telah tersedia. Kajian mengidentifikasi MBG, PMT Lokal, GEMARIKAN, P2L, dan ProKlim sebagai beberapa titik ungkit (*leverage point*) karena memiliki jangkauan penerima manfaat dan dukungan kelembagaan yang luas ... ((dan memprioritaskan pemanfaatan dan pengembangan pangan lokal di dalam programnya))

Tabel 3. Rekomendasi Implementasi pada Delapan Provinsi

Provinsi	Pangan Lokal Prioritas	Fokus Intervensi	Program/*Entry* Point
Aceh	Kacang koro, cakalang, hati ayam 	Penguatan produksi kacang koro dan pengolahan pangan; peningkatan penanganan pascapanen dan *cold chain* perikanan; pemanfaatan pangan lokal bergizi untuk intervensi gizi.	Desa Mandiri Benih, KALAJU, MBG, PMT Lokal, Diversifikasi Pangan Lokal
Sumatera Barat	Ikan bilih, kerang lokan, langsat, ulat sagu 	Perlindungan ekosistem perairan dan pesisir; pengurangan kerusakan pascapanen; pengembangan pangan lokal dan hasil agroforestri; serta penguatan diversifikasi pangan.	ProKlim, KALAJU, Perhutanan Sosial, Diversifikasi Pangan Lokal
Jawa Timur	Ikan patin lokal, ikan wader, daun katuk 	Penguatan budidaya pangan akuatik; optimalisasi penyerapan surplus; peningkatan konsumsi protein dan sayuran lokal; serta pengembangan pasar melalui program pemerintah.	Kampung Budidaya, MBG, GEMARIKAN, P2L, PMT Lokal
Bali	Ikan lemuru, labu siam, kecipir, bayam 	Penguatan *cold chain* perikanan; pengembangan pekarangan pangan; diversifikasi pangan; serta peningkatan pemanfaatan sayuran lokal dalam konsumsi masyarakat.	KALAJU, P2L, Diversifikasi Pangan Lokal, Isi Piringku/ PMT Lokal
Kalimantan Selatan	Ubi Alabio, kacang tanah, cempedak, mundar 	Penguatan produksi pangan nabati; diversifikasi sumber karbohidrat; pengembangan hasil agroforestri; serta dukungan pembiayaan dan penyerapan hasil produksi.	Desa Mandiri Benih, Dana Desa Ketahanan Pangan, Perhutanan Sosial, Diversifikasi Pangan Lokal

Sulawesi Tenggara	Ikan nila, ikan layang, belut sawah, daun kelor 	Penguatan budidaya ikan nila; optimalisasi surplus untuk pasar/MBG; perlindungan ekosistem rawa dan perairan; serta pemanfaatan pangan lokal bergizi untuk intervensi gizi.	Kampung Budidaya, MBG, GEMARIKAN, P2L, ProKlim
Maluku	Ikan tuna, rumput laut, kenari 	Penguatan rantai pasok perikanan; pengembangan hilirisasi rumput laut; penguatan pengelolaan sumber daya laut; serta pengembangan hasil agroforestri.	KALAJU, Hilirisasi Rumput Laut, Perhutanan Sosial, Diversifikasi Pangan Lokal
Nusa Tenggara Timur	Ikan tongkol, kacang koro, daun kelor, gembili 	Penguatan produksi pangan adaptif; pengembangan pangan nabati lokal; peningkatan pemanfaatan kelor dan pangan akuatik dalam intervensi gizi; serta diversifikasi pangan.	Desa Mandiri Benih, P2L, MBG, PMT Lokal, Diversifikasi Pangan Lokal

Secara keseluruhan, hasil kajian menunjukkan bahwa pengembangan pangan lokal perlu bergerak dari pendekatan yang berfokus pada komoditas menuju pendekatan sistem pangan, dengan menghubungkan aspek produksi, rantai pasok, pasar, konsumsi, gizi, lingkungan, dan ketahanan iklim. Implementasi rekomendasi tidak memerlukan pembentukan program baru secara keseluruhan, tetapi dapat dilakukan dengan memanfaatkan program pemerintah yang telah berjalan.

Dengan pendekatan tersebut, pangan lokal dapat berperan tidak hanya sebagai sumber pangan dan gizi, tetapi juga sebagai penggerak ekonomi lokal, penguatan rantai pasok, diversifikasi konsumsi, pengurangan kehilangan pangan, serta bagian dari upaya membangun sistem pangan Indonesia yang lebih sehat, berkelanjutan, dan berketahanan iklim.

BAPPENAS
Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/
Badan Perencanaan Pembangunan Nasional

gain
Global Alliance for
Improved Nutrition

Nourishing Food Pathways

In partnership with Canada

Co-funded by the European Union

german cooperation
DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT

Irish Aid
An Roinn Gnóthaí Eachtracha
Department of Foreign Affairs

Ministry of Foreign Affairs

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Agency for Development and Cooperation SDC

barcode to be updated

Scan* disini untuk membaca *Full Report* dan *Guideline Assessment

