

Peran Mahasiswa Dalam Kegiatan Desa Mandiri Pangan

Oleh: Nasih Widya Yuwono

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman.

Pangan dan Gizi merupakan unsur yang sangat penting dan strategis dalam meningkatkan Sumber Daya Manusia (SDM) yang berkualitas, karena pangan selain mempunyai arti biologis juga mempunyai arti ekonomis dan politis. Implikasinya bahwa penyediaan, distribusi dan konsumsi pangan dengan jumlah, keamanan dan mutu gizi yang memadai harus terjamin, sehingga dapat memenuhi kebutuhan penduduk di seluruh wilayah pada setiap saat sesuai dengan pola makan dan keinginan mereka agar hidup sehat dan aktif.

Program Desa Mandiri Pangan

Pengertian: Desa Mandiri Pangan adalah desa yang masyarakatnya mempunyai kemampuan untuk mewujudkan ketahanan pangan dan gizi melalui pengembangan subsistem ketersediaan, subsistem distribusi, dan subsistem konsumsi dengan memanfaatkan sumberdaya setempat secara berkelanjutan.

Tujuan : Meningkatkan Ketahanan Pangan dan Gizi (mengurangi kerawanan pangan dan gizi) masyarakat melalui pendayagunaan sumberdaya, kelembagaan dan budaya lokal di perdesaan

Sasaran: Terwujudnya ketahanan pangan dan gizi tingkat desa yang ditandai dengan berkurangnya tingkat kerawanan pangan dan gizi.

Lokasi : Desa rawan pangan yang merupakan titik-titik potensi penyebab rendahnya kualitas sumber daya manusia Indonesia (daerah dan nasional).

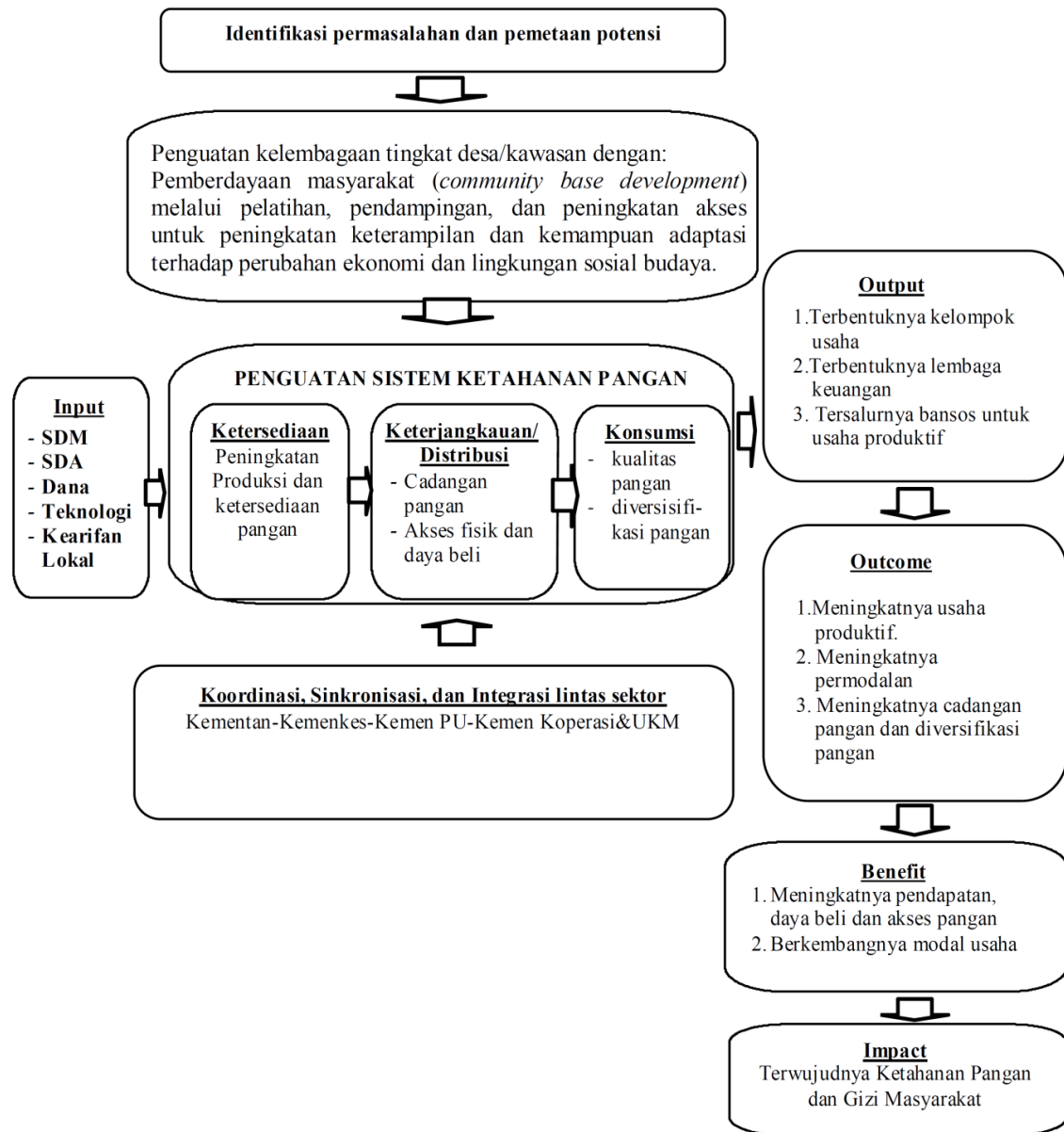
Kelompok Sasaran : Rumah Tangga Miskin.

Kegiatan Desa Mandiri Pangan dilaksanakan dalam 4 (empat) tahapan (4 tahun), meliputi Tahap Persiapan, Penumbuhan, Pengembangan, dan Kemandirian.

Pelaksanaan kegiatan Desa Mandiri Pangan, melalui: (1) pemberdayaan masyarakat miskin, (2) penguatan kelembagaan masyarakat dan pemerintah desa, (3) pengembangan sistem ketahanan pangan, dan (4) peningkatan koordinasi lintas sektor untuk mendukung pembangunan dan pengembangan sarana dan prasarana pedesaan.

Proses pemberdayaan masyarakat dilakukan melalui: (1) pelatihan; (2) pendampingan; dan (3) peningkatan akses untuk pengembangan kerja sama partisipasi

inklusif, peningkatan kapasitas individu dan kelembagaan masyarakat, perubahan sosial dan ekonomi yang lebih baik, serta serta peningkatan ketahanan pangan.



Gambar 1. Kerangka Pikir Kegiatan Desa Mandiri Pangan

PSPK UGM sejak 2009 melakukan Kajian Pemodelan Desa Mandiri Pangan di Propinsi DIY. Lokasi yang diamati adalah desa yang mewakili karakteristik desa pesisir, desa lahan kering, desa dataran tinggi, desa hutan dan desa sawah. Selain data sekunder yang diperoleh dari review berbagai kajian, sumber informasi utama yang relevan dengan studi ini diperoleh melalui data primer yang dikumpulkan pada field work melalui Rapid Rural Appraisal, wawancara mendalam dengan nara sumber, survai rumah tangga kepada responden serta Participatory Rural Appraisal. Hasil kegiatan tersebut belum diketahui.

Peran Mahasiswa

Apa saja bentuk pengabdian kepada masyarakat yang dapat diperbuat oleh mahasiswa Pertanian ? Tentu saja memenuhi kriteria : 1). dikerjakan selama menjadi mahasiswa, di sela waktu kuliah, praktikum dan kegiatan pengembangan diri yang lainnya, 2). memberi manfaat bagi masyarakat luas, dan 3). kegiatan itu dengan mudah dan murah dapat diteruskan.

1. Membuat daftar sumber bahan pangan: membuka wawasan bahwa masih banyak bahan yang dapat dimakan ada di sekitar kita, selama ini kurang disukai dilupakan.
 - a. Tumbuhan yang sudah dikenal sebagai bahan pangan, penghasil : Biji, Umbi, Buah, Sayuran.
 - b. Tumbuhan yang potensial untuk bahan pangan.
 - c. Tumbuhan bahan penyedap masakan.
2. Daftar ini dapat diperluas dengan keterangan yang memadai dari sisi botani-taksonomi, syarat tumbuh, evaluasi lahan, budidaya, genetika dan pengembangan bibit.
3. Membuat peta sebaran tumbuhan bahan pangan, luas lahan, populasi dan produktivitas.
4. Membuat daftar makanan.
 - a. Bahan yang dibutuhkan: kemungkinan mendapatkan bahan pengganti, pelengkap atau pengkaya,
 - b. Cara pembuatan: aman, mudah, murah, sehat.
 - c. Kandungan gizi: kesehatan, kecerdasan, energi.
 - d. Cita-rasa: agar berselera mengkonsumsi.
5. Hasil kegiatan tersebut di atas dapat dituangkan dalam bentuk web atau buku yang dapat diakses oleh publik, berisi teks, gambar dan video. Kegiatan tersebut dapat dilakukan terus menerus antar generasi mahasiswa.
6. Kegiatan praktis, berupa desa mitra. Mahasiswa dan masyarakat secara gotong royong terlibat dalam kegiatan pangan mandiri, minimal ada lahan kering (atas) dan lahan basah (bawah), fokus pada pengelolaan lahan yang ramah lingkungan dan berkelanjutan.
7. Secara khusus mahasiswa melakukan inventarisasi metode pembuatan pupuk organik, perbanyak mikrobia bermanfaat, dan pengembangan pupuk hijau. Dengan demikian petani di desa dapat mengelola sumberdaya hayati lokal dan mampu mencukupi kebutuhan pupuk di lahannya.

Yogyakarta, 11 Oktober 2013