



## PENGAYAAN PENGETAHUAN MASYARAKAT SEKITAR HUTAN TENTANG REVITALISASI PANGAN LOKAL DALAM MENDUKUNG *FOOD SECURITY*

Lona H. Nanlohy<sup>1</sup>, Azis Maruapey<sup>2\*</sup>, Sanny Hahury<sup>3</sup>, Fajrianto Saeni<sup>4</sup>, Kamaluddin<sup>5</sup>, Rajab Lestaluhu<sup>6</sup>, Bustamin Wahid<sup>7</sup>, Niny J. Maipauw<sup>8</sup>, Agil Saeni<sup>9</sup>

<sup>1,2,4,8</sup> Program Studi Kehutanan, Faperta, Universitas Muhammadiyah Sorong

<sup>3</sup> Program Studi Teknik Industri, Fatek, Universitas Muhammadiyah Sorong

<sup>5</sup> Program Studi Manajemen, Fekon, Universitas Muhammadiyah Sorong

<sup>6</sup> Program Studi Ilmu Hukum, FH, Universitas Muhammadiyah Sorong

<sup>7</sup> Program Studi Sosiologi, FISIP Universitas Muhammadiyah Sorong

<sup>9</sup> Program Studi Administrasi Negara, FISIP Universitas Muhammadiyah Sorong

Corresponden Email: [azis.maruapey74@gmail.com](mailto:azis.maruapey74@gmail.com)<sup>2</sup>

### **Abstract**

*The program to enrich the community's knowledge about local food is an effort to increase families' knowledge and awareness of nutritional needs, as this program provides education that focuses on the importance of consuming a variety of nutritious, balanced foods, utilizing the potential of local food to support family resilience and nutrition. The objective of this activity is to enrich the knowledge of communities living around forests about the revitalization of local foods in supporting food security for communities in Arus Village, Maybrat Regency. This community service approach uses a participatory approach in the form of socialization and Focus Group Discussions (FGD). The community is now more open to utilizing local food in their daily diet, which contributes to their health and well-being. However, challenges in the accessibility of local food ingredients still need to be addressed to ensure the sustainability of the Food Security program. Overall, this Knowledge Enrichment program not only provides knowledge but also empowers the community to implement better nutritional practices, which in turn can improve their quality of life.*

*Keywords: Enrichment, Knowledge, Community, Revitalization, Local Food, Food Security*

### **Abstrak**

Program pengayaan pengetahuan masyarakat tentang pangan lokal merupakan upaya peningkatan pengetahuan dan kesadaran keluarga mengenai kebutuhan gizi, karena program ini memberikan edukasi yang fokus pada pentingnya konsumsi makanan beragam, bergizi, seimbang, dengan memanfaatkan potensi pangan lokal untuk mendukung ketahanan dan gizi keluarga. Tujuan pelaksanaan kegiatan ini adalah pengayaan pengetahuan masyarakat sekitar hutan tentang revitalisasi pangan lokal dalam mendukung *food security* bagi masyarakat di Kampung Arus Kabupaten Maybrat. Adapun pendekatan pengabdian ini menggunakan metode pendekatan partisipatif berupa sosialisasi dan *Focus Group Discussion* (FGD). Masyarakat kini lebih terbuka untuk memanfaatkan pangan lokal dalam pola makan sehari-hari, yang berkontribusi terhadap kesehatan dan kesejahteraan mereka. Meskipun demikian, tantangan dalam aksesibilitas bahan pangan lokal masih perlu diatasi untuk memastikan keberlanjutan program *Food Security*. Secara keseluruhan, program Pengayaan Pengetahuan ini tidak hanya memberikan pengetahuan, tetapi juga memberdayakan masyarakat untuk menerapkan praktik gizi yang lebih baik, yang pada gilirannya dapat meningkatkan kualitas hidup mereka.

*Kata kunci: Pengayaan, Pengetahuan, Masyarakat, Revitalisasi, Pangan Lokal, Food Security*

## **PENDAHULUAN**

Diskursus tentang “*Food Security*” semakin menguat pada tema peringatan Hari Pangan Sedunia (HPS), setiap tahun yaitu tanggal 26 Oktober setiap tahun. Peringatan HPS menjadi momentum penting untuk mengingatkan dunia mengenai pentingnya ketahanan pangan (*food security*) yang berkelanjutan dengan tetap memastikan bahwa setiap individu memiliki akses ke pangan yang cukup dan bergizi. Dalam konteks Papua, HPS menjadi ajang untuk memperkuat *food security* dengan memanfaatkan kekayaan pangan lokal, sekaligus meningkatkan kesadaran

masyarakat akan nilai pentingnya pangan lokal yang lebih segar, bernutrisi, dan mampu menopang sosial ekonomi masyarakat setempat. Konsep *food security* (keamanan pangan) adalah keadaan di mana semua orang, pada setiap saat, memiliki akses fisik, sosial, dan ekonomi terhadap makanan yang cukup, aman, dan bergizi yang memenuhi kebutuhan dan preferensi diet mereka untuk hidup aktif dan sehat. Dalam Undang-Undang Pangan Nomor 18 Tahun 2012, dinyatakan bahwa pangan lokal adalah makanan yang dikonsumsi masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal. Dengan wacana *food security* yang semakin kencang pada setiap peringatan HPS menjadi upaya bersama guna mewujudkan *food security* yang kuat, berkelanjutan, dan inklusif, serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui akses terhadap pangan lokal yang beragam dan bergizi.

Pengayaan pengetahuan masyarakat tentang pangan lokal memang sangat penting untuk meningkatkan ketahanan pangan (*food security*) dan keberlanjutan lingkungan, serta mendukung perekonomian lokal. Hal ini bisa dicapai dengan berbagai cara, termasuk sosialisasi, promosi, dan pengembangan pangan lokal yang inovatif. Pengayaan pengetahuan tentang pangan lokal bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengonsumsi pangan lokal yang diharapkan terjadi peningkatan ketahanan pangan, pelestarian kearifan lokal, dan dukungan terhadap kelestarian sumberdaya hutan. Pengayaan pengetahuan masyarakat sekitar hutan terhadap pangan lokal, pangan yang berkualitas, dan meningkatkan kesadaran tentang pentingnya pola makan yang sehat dan bergizi dapat membantu mencapai tujuan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang memiliki peran penting dalam upaya pemulihan gizi (Prastia, *et al*, 2023). Optimalisasi pengayaan pemanfaatan pangan lokal penting dalam mengatasi keterbatasan akses pangan dan memastikan kecukupan gizi (protein, vitamin, mineral, serat). Pangan lokal menyediakan alternatif yang terjangkau dan bervariasi untuk memenuhi kebutuhan gizi, terutama di wilayah yang sulit mengakses makanan yang beragam (Husnah, *et al.*, 2022). Pangan lokal, atau makanan yang diproduksi dan dikembangkan secara tradisional oleh masyarakat, memang memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan sebagai makanan tambahan untuk meningkatkan status gizi (Setiawati & Syuraini, 2018). Hasil studi Unang, *et.al.*, (2023), menjelaskan bahwa pangan lokal sebagai tambahan gizi sekaligus menciptakan kemandirian lokal pangan dalam pencegahan stunting secara swadaya dan berkelanjutan dalam jangka panjang.

Pengayaan pengetahuan masyarakat sekitar hutan mengenai revitalisasi pangan lokal adalah kunci penting dalam implementasi konsep *food security*. *Food security* adalah kondisi di mana semua orang, setiap saat, memiliki akses terhadap pangan yang cukup, aman, dan bergizi untuk memenuhi kebutuhan gizi dan preferensi pangan mereka (FAO, 2002). Diversifikasi pangan, yaitu memperluas pilihan bahan pangan selain beras, dapat meningkatkan ketahanan pangan, gizi, dan mengurangi ketergantungan pada satu jenis pangan. Edukasi dan pengayaan yang efektif dapat mendorong perubahan perilaku konsumsi masyarakat, meningkatkan pemanfaatan pangan lokal, serta mendukung

pengembangan industri pangan lokal. Menurut Surasno *et al.*, (2022), bahwa edukasi dan pengayaan tentang pemanfaatan pangan lokal sangat penting untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, mendorong pola makan sehat berbasis pangan lokal, dan meningkatkan kesehatan serta kualitas hidup masyarakat pedesaan.

Pendayagunaan dan pemanfaatan pangan lokal oleh masyarakat sekitar hutan di wilayah Kabupaten Maybrat masih dilakukan secara tradisional berdasarkan pengetahuan turun-temurun, baik yang tumbuh liar (*edibel*) maupun budidaya. Namun demikian diperlukan upaya pengayaan pengetahuan pemanfaatan pangan lokal yang diharapkan dapat menjadi salah satu penyangga ketahanan pangan di daerah. Dengan pengayaan pengetahuan ini, diharapkan masyarakat dapat lebih memahami, memanfaatkan, dan mengembangkan potensi pangan lokal yang tersedia untuk mendukung upaya *food security* bagi masyarakat setempat. Mengingat betapa pentingnya pengabdian kepada Masyarakat ini, maka kami Dosen mencoba untuk mendesain tema kegiatan ini. Kegiatan ini disambut baik oleh masyarakat di Kampung Arus Kabupaten Maybrat dan dilaksanakan secara partisipatif, kolaboratif dan sinergitas dengan masyarakat. Pada kegiatan PKM ini, adapun yang menjadi tujuan pelaksanaan kegiatan Pengayaan Pengetahuan Masyarakat Sekitar Hutan Tentang Revitalisasi Pangan Lokal Dalam Mendukung *Food Security* bagi masyarakat di Kampung Arus Kabupaten Maybrat Provinsi Papua Barat Daya.

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan PKM dengan bertajuk “Pengayaan Pengetahuan Masyarakat Sekitar Hutan Tentang Revitalisasi Pangan Lokal Dalam Mendukung *Food Security*” dilaksanakan sehari yakni tanggal 23 Agustus 2025 di Kampung Arus Kabupaten Maybrat Provinsi Papua Barat Daya. Adapun pendekatan pengabdian ini menggunakan metode pendekatan partisipatif berupa sosialisasi bertujuan untuk pengayaan pengetahuan masyarakat sekitar hutan tentang revitalisasi pangan lokal dalam mendukung *Food Security* berdasarkan pengetahuan lokal dengan berbagai jenis pangan lokal setempat.

Sampel dalam kegiatan PKM ini adalah: Ibu rumah tangga; dan Tokoh masyarakat. Berikut adalah langkah-langkah penelitiannya:

### **Tahap Persiapan**

1. Identifikasi Lokasi Pengabdian kepada Masyarakat (PkM): Memilih kampung disekitar hutan yang masyarakatnya memiliki ketergantungan terhadap pangan lokal dalam mendukung *Food security* secara mandiri.
2. Telaah Literatur: Melakukan studi literatur tentang jenis pangan lokal, pengetahuan masyarakat, dan revitalisasi pangan lokal untuk mendesain kerangka konseptual pengayaan pengetahuan masyarakat tentang pangan lokal.

3. Persiapan Instrumen PkM: Menyiapkan panduan pengayaan melalui FGD dan observasi lapangan yang berfokus pada:
  - a. Jenis-jenis pangan lokal yang tersedia tumbuh liar dan budidaya.
  - b. Proses pengolahan pangan lokal yang umum dilakukan.
  - c. Pengetahuan masyarakat tentang nilai penting pangan lokal.

### **Tahap Pengumpulan Data**

1. Observasi Partisipan: Melakukan observasi secara langsung dan terlibat dalam kegiatan masyarakat, khususnya yang berkaitan dengan eksplorasi jenis pangan lokal dan pengolahannya.
2. *Focus Group Discussion* (FGD): Mengumpulkan pendapat dan pengalaman masyarakat mengenai pemanfaatan berbagai jenis pangan lokal, seperti:
  - a. Ibu rumah tangga yang berperan dalam proses pencarian dan budidaya pangan lokal.
  - b. Tokoh masyarakat yang memiliki pengetahuan tentang pangan lokal secara turun-temurun
3. Dokumentasi: Mengumpulkan data pendukung seperti foto, dan catatan lapangan
4. Refleksi Partisipatif: Menggunakan umpan balik dari masyarakat untuk mengevaluasi keberhasilan program dan merumuskan rekomendasi untuk kegiatan selanjutnya.

### **Tahap Pelaporan Hasil**

Menyusun laporan PkM secara sistematis dan komprehensif, menjelaskan informasi penting tentang revitalisasi pangan lokal, dan memberikan rekomendasi berdasarkan hasil kegiatan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Revitalisasi pangan lokal oleh masyarakat sekitar hutan di Kampung Arus Kabupaten Maybrat merupakan strategi berkelanjutan untuk memperkuat ketahanan dan kemandirian pangan dengan menghidupkan kembali, mempromosikan, dan mengembangkan pangan lokal yang beragam demi menciptakan sistem pangan yang sehat, lestari dan berbudaya. Tujuan revitalisasi pangan lokal antara lain :

1. Mengurangi ketergantungan pada beras dan sayuran introduksi;
2. Meningkatkan ketahanan dan kemandirian pangan;
3. Menjaga kelestarian pangan lokal, nilai manfaat dan nilai kepentingan budaya; dan
4. Meningkatkan kesehatan dan gizi masyarakat.

Pangan lokal (*local Food*) adalah sumber daya pangan yang dihasilkan dan dikonsumsi di suatu daerah, sering kali diwariskan dari generasi ke generasi, dan dimanfaatkan sebagai sumber pangan utama oleh masyarakat setempat. Namun ada pangan introduksi yang telah beradaptasi, dibudidayakan, dan dimanfaatkan penduduk setempat secara turun-temurun dapat dikategorikan sebagai pangan lokal atau pangan warisan. Tumbuhan penghasil pangan alternatif seperti ubi kayu,

talas, petatas, dan sagu sangat penting untuk keamanan nutrisi rumah tangga karena merupakan sumber karbohidrat, vitamin, dan mineral esensial yang dapat mengurangi ketergantungan pada beras, meningkatkan diversifikasi pangan, serta mendukung ketahanan dan kesehatan pangan lokal. Menurut Sayekti *et.al.*, (2023) bahwa batasan pangan lokal tersebut berarti pangan lokal mencakup berbagai golongan pangan, baik sumber energi, protein, maupun vitamin dan mineral.

Hasil sosialisasi dan FGD pada kegiatan pengabdian ini bahwa masyarakat di kampung Arus Kabupaten Maybrat, bahwa wanita memegang peranan dominan dalam produksi dan pengelolaan sumber pangan sebagai sumber nutrisi keluarga. Bagi masyarakat Arus kaum wanita (mama-mama papua) secara inheren berperan penting dalam ketahanan pangan rumah tangga melalui pelestarian pengetahuan tradisional, pengembangan pangan alternatif, dan tanggung jawab aktif untuk memastikan ketersediaan, kualitas, dan akses pangan bagi keluarga. Hutan, kebun, dan halaman rumah adalah ekosistem vital yang menyediakan sumber daya alam penting untuk keamanan pangan, gizi, dan kesehatan masyarakat. Menurut masyarakat bahwa hutan dan kebun menyumbang produk pangan dan obat-obatan alami, sementara halaman rumah dapat digunakan untuk menanam tanaman pangan, sehingga berkontribusi langsung pada ketersediaan pangan dan nutrisi di tingkat rumah tangga. Menurut (Suseto, 2004), bahwa sumber daya alam Papua memiliki potensi ketersediaan pangan yang beragam, baik sebagai sumber karbohidrat, protein, vitamin dan mineral yang berasal dari kelompok umbi-umbian, pangan hewani, kacang-kacangan, sayur, buah dan biji berminyak.

Hasil sosialisasi dan FGD PkM ini bahwa masyarakat sekitar hutan di Kampung Arus Kabupaten Maybrat telah terekam dan terdokumentasi beberapa bentuk pemanfaatan dan pengolahan pangan lokal secara tradisional oleh masyarakat setempat. Tercatat revitalisasi jenis pangan lokal yang dimanfaatkan oleh masyarakat dengan berbagai jenis dan cara pemanfaatannya seperti terlihat pada tabel 1 berikut ini.

Tabel 1.

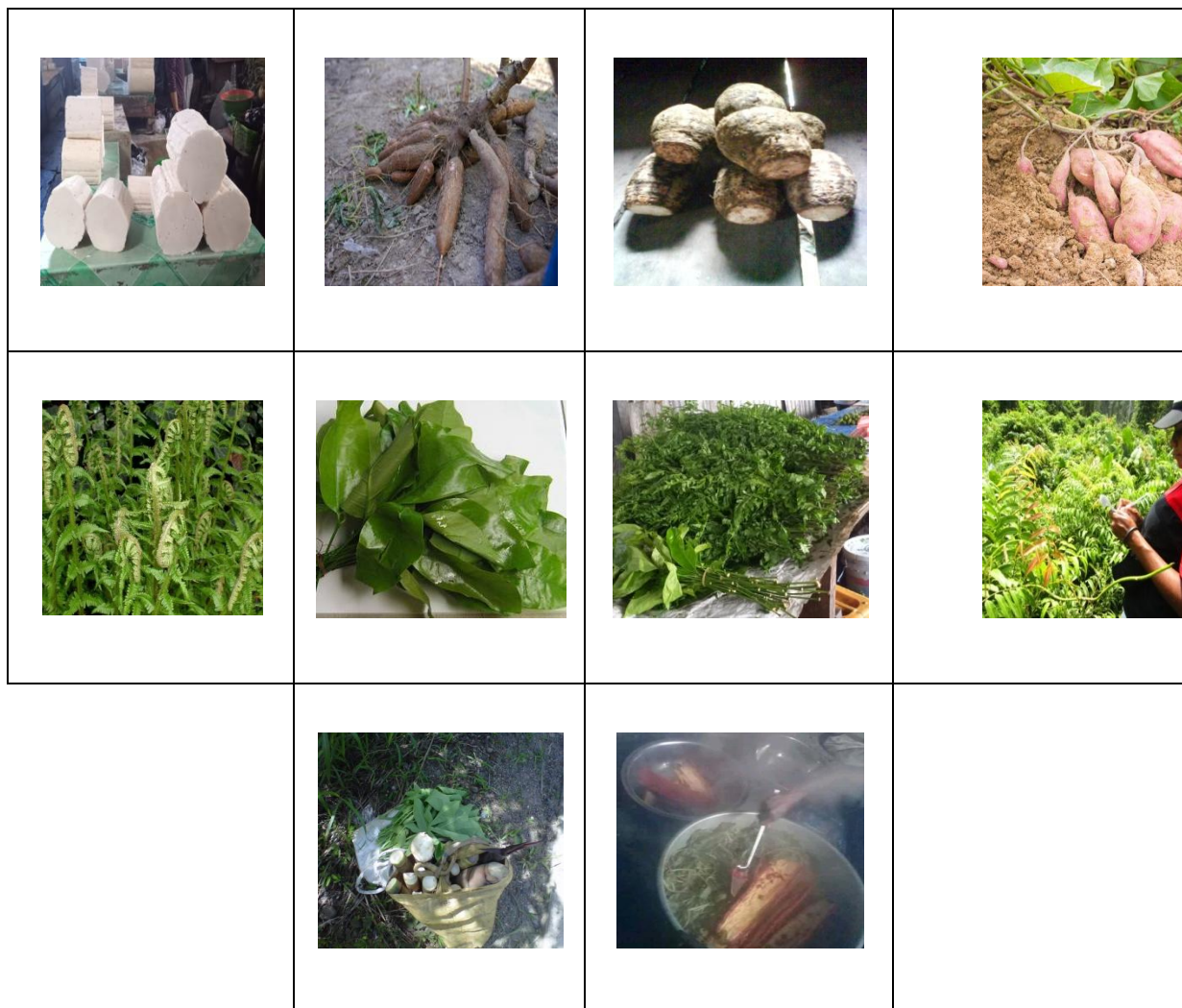
Aneka Sumber Bahan Baku Revitalisasi Pangan Lokal Dalam Mendukung *Food Security* Masyarakat di Kampung Arus Kabupaten Maybrat

No.	Nama Pangan	Bagian yang digunakan	Kelompok Pangan	Revitalisasi Olahan Pangan Lokal
1.	Sagu	Batang	Pati tepung	Aneka sagu kering
2.	Ketela	Umbi	Umbi-umbian	Aneka Kue dan kerepek
3.	Petatas	Umbi	Umbi-umbian	Aneka Kue
4.	Keladi	Umbi	Umbi-umbian	Aneka Kue dan kerepek
5.	Gedi	Daun	Sayuran	Aneka Sayur [bening, santang]
6.	Melinjo	Daun	Sayuran	Aneka Sayur [bening, santang, asam]
7.	Rebung	Batang	Sayuran	Aneka Sayur [bening, santang]

8.	Paku	Daun	Sayuran	Aneka Sayur [bening, santang]
9.	Pakis	Daun	Sayuran	Aneka Sayur [bening, santang]
10.	Buah merah	Buah	Buah	Minyak buah merah dan pasta
11.	Gohi	Daun	Sayuran	Aneka Sayur [bening, santang]

Sumber : Data Hasil Sosialisasi dan FGD terolah, 2025

Dari beberapa jenis tumbuhan berpotensi pangan alternatif diatas, bagian organ yang dimanfaatkan adalah umbi, daun, batang, buah yang dimanfaatkan atau dimasak dan dijadikan sayur untuk dikonsumsi bersama nasi, sagu maupun ubi. Jenis-jenis yang dimanfaatkan tersebut dihasilkan dari hutan yang juga merupakan sayuran indigenus (*indigenous vegetables*) setempat antar lain paku-pakuan dari jenis *Acroticum sp*, *Cyathea sp*, sayur Gohi, Gnemon, Rebung bambu dan lain-lain. Menurut Maruapey et.al., (2022) bahwa jenis pangan lokal berupa sayuran indigenus antara lain Melinjo, Rebung, Paku, Pakis, Kecipir hutan, Labu, Buah merah, Jamur, Gohi dan Gedi yang merupakan nilai penting dan nilai kepentingan budaya dalam kehidupan masyarakat Maybrat.



Gambar 2

## Aneka Sumber Bahan Baku Revitalisasi Pangan Lokal Dalam Mendukung *Food Security* Masyarakat di Kampung Arus Kabupaten Maybrat

Tumbuhan penghasil pangan lokal baik berupa umbi-umbian maupun sayur-sayuran biasanya tumbuh di pekarangan rumah, kebun maupun di hutan secara alami dan dimanfaatkan untuk kepentingan keluarga, baik sebagai sumber pangan maupun sebagai sumber pendapatan keluarga. Pangan lokal dalam objek pengabdian ini merupakan pangan asli setempat yang telah banyak diusahakan dan dikonsumsi atau introduksi yang telah berkembang lama dan dikenal masyarakat di kampung Arus. Dimana dalam memenuhi kebutuhan pangan, masyarakatnya cukup banyak mengenal tumbuhan penghasil pangan lokal yang tumbuh liar di hutan jauh sebelum mereka mengenal pangan budidaya. Cara pemanfaatan pangan lokal sebagai pangan alternatif masih sangat sederhana, ini dibagi dalam bentuk pemanfaatan yang langsung dikonsumsi melalui pengolahan dengan cara dimasak dalam berbagai cara antara lain di dibakar dan direbus.

Strategi dan langkah revitalisasi pangan lokal dalam mendukung *Food Security* di kampung Arus Kabupaten Maybrat antara lain :

### 1. Pengembangan Produk dan Olahan Pangan Lokal

Mengembangkan berbagai jenis olahan pangan lokal yang bernilai gizi, menarik, dan bisa menjadi alternatif pangan pokok.

### 2. Peningkatan Teknologi Pengolahan Pangan Lokal

Mengimplementasikan teknologi modern dalam budidaya dan pengolahan pangan lokal untuk meningkatkan efisiensi dan produktivitas.

### 3. Diversifikasi Budidaya Pangan Lokal

Mendorong penanaman berbagai jenis pangan lokal yang memiliki nilai ekonomis dan gizi tinggi.

### 4. Akses Pasar dan Digitalisasi Pangan Lokal

Memfasilitasi masyarakat untuk mengakses pasar yang lebih luas, termasuk melalui digitalisasi untuk memperluas jangkauan dan penjualan produk lokal.

### 5. Dukungan Kebijakan Daerah

Penyusunan rencana induk, program holistik, dan dukungan anggaran yang memadai untuk memastikan keberlanjutan program.

### 6. Bimbingan dan Pelatihan

Memberikan pelatihan kepada masyarakat untuk pengayaan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah dan memanfaatkan pangan lokal melalui program Diversifikasi Pangan Lokal (DPL)

### 7. Penguatan Legalitas Perda

Memperkuat dasar hukum untuk mengembangkan dan melindungi potensi pangan lokal.

Hasil pengabdian ini terlihat dari respon positif bahwa masyarakat merasa terlibat dan mendapatkan manfaat dari program pengayaan pengetahuan. Hal ini juga mencerminkan kebutuhan untuk melanjutkan dan mengembangkan program serupa di masa mendatang, serta menekankan pentingnya keterlibatan pemerintah dan masyarakat dalam proses edukasi pengayaan selanjutnya. Kegiatan PkM ini menegaskan bahwa pengayaan pengetahuan masyarakat sekitar hutan tentang pangan lokal merupakan strategi yang tepat sasaran dalam meningkatkan pengetahuan gizi dan aneka kuliner masyarakat di Kampung Arus. Meski pengetahuan dan praktik konsumsi pangan lokal meningkat, diperlukan dukungan berkelanjutan dari pemerintah dan lembaga terkait agar akses terhadap pangan lokal tetap terjaga.

Dengan demikian, agar pangan lokal tetap lestari, diperlukan upaya kolektif dari berbagai pihak. Pemerintah, akademisi, maupun NGO memiliki peran penting dalam mengedukasi masyarakat tentang manfaat dan pentingnya pangan lokal hArus dikerjakan secara bersama-sama. Oleh karena itu, pentingnya dokumentasi dan pengarsipan pengetahuan lokal tentang pangan. Jika tidak didokumentasikan, pengetahuan ini bisa hilang seiring berjalannya waktu. Pada akhirnya, mengkonsumsi pangan lokal bukan hanya soal kesehatan tubuh tetapi juga menjadi bagian dari menjaga kemandirian pangan dan keberlanjutan sumberdaya, nilai kepentingan budaya budaya, dengan tujuan memperkuat ketahanan pangan dan ekonomi lokal.

Pengembangan pangan lokal seperti sagu, umbi-umbian, dan sayuran lokal dapat dilakukan dari aspek sosial dan budaya karena komoditas tersebut sudah terintegrasi dalam kehidupan masyarakat, tidak hanya sebagai sumber nutrisi (bahan pangan) tetapi juga memiliki peran penting dalam nilai-nilai adat dan nilai kepentingan budaya lokal. Hal ini memperkuat ketahanan pangan dan ekonomi daerah sekaligus menjaga kelestarian kearifan lokal, yang sangat esensial dalam masyarakat pedesaan. Namun, pengembangannya memerlukan sentuhan inovasi teknologi guna meningkatkan diversifikasi pangan secara berkelanjutan dengan tetap menjaga kelestarian sumberdaya pangan lokal.

## **KESIMPULAN**

Program pengayaan pengetahuan masyarakat di Kampung Arus Kabupaten Maybrat tentang pangan lokal berhasil meningkatkan pengetahuan dan kesadaran keluarga mengenai kebutuhan gizi, karena program ini memberikan edukasi yang fokus pada pentingnya konsumsi makanan beragam, bergizi seimbang, dengan memanfaatkan potensi pangan lokal untuk mendukung ketahanan dan gizi keluarga. Akselerasi peningkatan pemahaman ini diharapkan mengubah pola konsumsi menjadi lebih sehat, lebih mandiri, dan dapat mengurangi risiko masalah gizi seperti stunting. Peningkatan signifikan ini juga ditandai dengan pemahaman tentang revitalisasi pangan lokal, dan konsumsi yang lebih sehat dan beragam. Hasil pengabdian mengindikasikan bahwa masyarakat kini lebih terbuka untuk memanfaatkan pangan lokal dalam pola makan sehari-hari, yang berkontribusi terhadap kesehatan dan kesejahteraan mereka. Meskipun demikian, tantangan dalam aksesibilitas bahan pangan

lokal masih perlu diatasi untuk memastikan keberlanjutan program *Food Security*. Secara keseluruhan, program pengayaan pengetahuan ini tidak hanya memberikan pengetahuan, tetapi juga memberdayakan masyarakat untuk menerapkan praktik gizi yang lebih baik, yang pada gilirannya dapat meningkatkan kualitas hidup mereka. Rekomendasi untuk Program Pengabdian kepada Masyarakat selanjutnya mencakup pengembangan program diversifikasi pangan lokal dengan dukungan dari stakeholder terkait guna menjaga stabilitas *Food Security* secara berkelanjutan.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Husnah, Sakdiah, Anam, A. K., Husna, A., Mardhatillah, G., & Bakhtiar, (2022). Peran Makanan Lokal dalam Penurunan Stunting. *Jurnal Kedokteran Nanggroe Medika*, 5(3), 47–53.
- Fao, (2002). The State Of Food And Agriculture. Agriculture And Global Public Goods Ten Years After The Earth Summit. *FAO Agriculture Series No. 34*, ISSN 0081-4539, ISBN 92-5-104762-6. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/4dfa99e0-fc68-43c2-b676-15d3de019bd5/content>
- Maruapey, A., Ohorella, S., & Karepesina, S., (2002). Nilai Kepentingan Budaya Keanekaragaman Jenis Sayuran Indegenous Dalam Kehidupan Masyarakat di Kampung Sire Distrik Mare Timur Kabupaten Maybrat Papua Barat. *Jurnal Agrohut Volume* 13(1), 2022. Halaman 11-24.
- Prastia, T. N., Listyandini, R., Nuryana, H., Setiadi, M. A., & Sintani, R. D., (2023). Pemanfaatan Pangan Lokal sebagai upaya pencegahan balita stunting di Desa Ciaruteun Udik. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(5), 736–742.
- Sayekti, W, D., Lestari, H, A, D., & Syafani, S, T., (2023). Potensi dan strategi peningkatan konsumsi pangan lokal: Lesson learned di Provinsi Lampung. Dalam S. Widowati, & R. A. Nurfitriani (Ed.), *Diversifikasi pangan lokal untuk ketahanan pangan: Perspektif ekonomi, sosial, dan budaya* (83–110). Penerbit BRIN. DOI: 10.55981/brin.918.c792 E-ISBN: 978-623-8372-47-8.
- Setiawati, S., & Syuraini, S., (2018). Peningkatan Peran serta Ibu-Ibu Dalam Rumah Tangga melalui pelatihan pendidikan karakter Dan Keterampilan membuat Makanan Jajanan Berbasis Bahan lokal. *KOLOKIUM Jurnal Pendidikan Luar Sekolah*, 6(2), 119–123.
- Surasno, D. M., Mansur, S., Rahayu, A., Andiani, A., Musiana, M., Kurniawan, D., & Supriatni, N. (2022). Edukasi Pemanfaatan Makanan Berbasis Pangan Lokal di Kelurahan Gubukusuma kota tidore kepulauan tahun 2022. *JURNAL BIOSAINSTEK*, 4(2).
- Suseto, H. 2004. Pedoman Umum Pengembangan Konsumsi Pangan di Indonesia. DEPTAN.
- Unang, Listyawardhani, Y., Ruslan, J. A., & Sumarsih, E., (2023). Development of Local Food Processing for Stunting Prevention in The Early Life of Toddlers in Karanganyar Village, Kawalu District, Tasikmalaya City, Indonesia. *Asian Journal of Community Services*, 2(10), 819–826.