

**POLA DIVERSIFIKASI KONSUMSI PANGAN MASYARAKAT ADAT
KAMPUNG CIREUNDEU KOTA CIMAHI JAWA BARAT**

**Food Consumption Diversification Pattern in the Indigenous Village of Cireundeu
Cimahi, the District City of Cimahi, West Java Province**

Kelik Putranto¹, Ahmad Taofik²

¹ Jurusan Teknologi Pertanian, Sekolah Tinggi Pertanian Jawa Barat

² Jurusan Agroteknologi, Fakultas Sains dan Teknologi – UIN SGD Bandung

ABSTRACT

This study aims to analyze the production of cassava and the its condition as a lokal staple food, to analyze the patterns of food diversification in household food consumption, to analyze level of energy consumption as well as protein intake, besides to evaluate socioeconomic and cultural factors that may affect on the level of energy and protein consumption among the household families in the village of Cireundeu .

This study was focusing upon the household families in consuming their local staple food of cassava rice in the village of Cireundeu Leuwigajah South Cimahi, in the District City of Cimahi, West Java Province. An explanatory survey was conducted by sorting out fourty household families as respondents to be interviewed. The data concerning socioeconomic and cultural factors that may affect level of energy and protein consumption were analyzed by using path analysis included income, food expenditures, family size, maternal education, maternal age and maternal nutrition knowledge. The results of this study indicated that cassava production in Kampung Cireundeu in the year of 2011 declined sharply at the amount of 3 tons per hectare, much more lower compared to 10 tonnes per hectare on 2006. The decline was caused by pest beetle called *uret* or *kuuk* (*Exopholishipoleuca*). In spite of this condition, the staple food production on 2011 was sufficient, i.e. 13.5 tons, while the total consumption was 7.2 tons. The dominant type of food consumed by the household families consisted of *rasi*, *tempeh*, *tofu*, salted fish and vegetables. Cireundeu indigenous peoples are still highly motivated to keep on eating *rasi* as their staple food three times a day, in the morning, the afternoon and in the evening. The level of nutrient consumption by the household families in the indigenous village of Cireunde was in good category based on the level of energy and protein consumption, each 89.5 and 112.3 per cent respectively. Factors that have affected upon the level of energy consumption is the nutrition knowledge of the mothers. While education level and maternal nutrition knowledge of the mothers were jointly affected significantly upon the level of protein consumption.

Key words: Cassava, Rasi, Socio-Economic, Cultural, Food Consumption

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis produksi singkong dan produksi rasi sebagai makanan pokok, menganalisis pola diversifikasi konsumsi pangan keluarga, menganalisis tingkat konsumsi energi dan tingkat konsumsi protein serta mencari kemungkinan pengaruh faktor sosial ekonomi dan budaya terhadap tingkat konsumsi energi dan tingkat konsumsi protein keluarga di kampung Cireundeu. Penelitian telah dilakukan pada keluarga dengan makanan pokok rasi (beras singkong) di masyarakat adat kampung Cireundeu Desa Leuwigajah Kecamatan Cimahi Selatan Kota Cimahi Propinsi Jawa Barat. Metode pengumpulan data dilakukan melalui observasi dan wawancara langsung dengan 40 keluarga. Metode penelitian yang digunakan adalah metode *survey explanatori*, sedangkan metode analisis yang digunakan adalah analisis jalur, dengan faktor-faktor sosial ekonomi dan budaya yang diduga berpengaruh terhadap tingkat konsumsi energi dan tingkat konsumsi protein adalah pendapatan, pengeluaran pangan, besar keluarga, pendidikan ibu, umur ibu dan pengetahuan gizi ibu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produksi singkong di Kampung Cireundeu pada tahun 2011 mengalami penurunan yang tajam yaitu sebesar 3 ton per hektar bila dibandingkan dengan produksi tahun 2006 sebesar 10 ton per hektar. Penurunan ini diakibatkan oleh hama kumbang uret atau “kuuk” (*Exopholishipoleuca*). Produksi rasi sebagai makanan pokok tahun 2011 masih mencukupi yaitu 13,5 ton, sedangkan total kebutuhan konsumsi pada tahun 2011 sebesar 7,2 ton. Jenis pangan yang dominan dikonsumsi oleh keluarga terdiri dari makanan pokok rasi, tempe, tahu, ikan asin dan sayuran. Masyarakat adat Cireundeu masih memiliki motivasi yang tinggi untuk tetap mengkonsumsi rasi sebagai makanan pokok dengan kebiasaan makan tiga kali sehari pada waktu pagi, siang dan sore. Tingkat konsumsi gizi masyarakat adat Cireunde dengan pangan pokok rasi dalam kategori baik, penetapan ini berdasarkan tingkat konsumsi energi 89,5% dan tingkat konsumsi protein 112,3%. Faktor dominan yang mempunyai pengaruh nyata terhadap tingkat konsumsi energi adalah pengetahuan gizi ibu. Sedangkan faktor pendidikan ibu dan pengetahuan gizi ibu secara bersama-sama berpengaruh nyata terhadap tingkat konsumsi protein.

Kata Kunci : Singkong, Rasi, Sosial Ekonomi, Budaya , Konsumsi Gizi

PENDAHULUAN

Konsumsi makanan pokok merupakan proporsi terbesar dalam susunan hidangan di Indonesia, karena dianggap terpenting di antara jenis makanan lain. Suatu hidangan bila tidak mengandung bahan makanan pokok dianggap tidak lengkap oleh masyarakat. Di sisi lain makanan dalam pandangan sosial budaya, memiliki makna lebih luas dari sekedar sumber gizi. Hal ini terkait dengan kepercayaan, status, prestis, kesetiakawanan dan ketentraman dalam kehidupan manusia (Wahida, Y.M. 2006).

Salah satu kelompok masyarakat yang memiliki kebiasaan makan yang berbeda adalah masyarakat adat Cireundeu, yang mengkonsumsi onggok singkong atau beras singkong (rasi) sebagai makanan pokok (*staple food*). Kebiasaan ini berbeda dengan kelompok masyarakat Jawa Barat yang umumnya mengkonsumsi beras sebagai makanan pokok. Alasan lain masyarakat mengkonsumsi “rasi” adalah karena aliran kepercayaan yang di-anutnya, yang mewajibkan pengikutnya mengkonsumsi makanan non beras.

Diversifikasi Konsumsi Pangan adalah beragamnya pangan yang dikonsumsi, meliputi pangan penghasil energi, pangan penghasil zat pembangun dan pangan

penghasil zat pengatur (Hanafie, R, 2010). Dalam Undang-Undang Pangan Nomor 7 Tahun 1996 tentang pangan disebutkan ketahanan pangan adalah keadaan dimana setiap rumah tangga mempunyai akses terhadap makanan yang cukup, baik dalam jumlah maupun mutu gizinya serta aman. Pada hakekatnya tidak ada satu jenis pangan yang memiliki kandungan gizi yang lengkap, hal ini berarti bahwa manusia harus mengkonsumsi aneka ragam makanan untuk dapat hidup sehat dan produktif. Selanjutnya dinyatakan Hanafie, R (2010) bahwa komposisi pangan yang ideal terdiri dari 57 – 68 persen dari karbohidrat, 10 -13 persen dari protein dan 20 – 30 persen dari lemak.

Diversifikasi konsumsi pangan diarahkan untuk memperbaiki konsumsi makanan penduduk baik jumlah, mutu dan keragaman sehingga dapat diwujudkan konsumsi makanan dan gizi yang seimbang. Berdasarkan angka kecukupan gizi (AKG) yang dianjurkan, rata-rata kecukupan energi dan protein per kapita per hari bagi penduduk Indonesia masing-masing adalah 2000 kkal dan 52 gram pada tingkat konsumsi, serta 2200 kkal dan 57 gram pada tingkat penyediaan (Menteri Kesehatan RI, 2005).

Rasi merupakan produk sampingan dari pengolahan singkong menjadi tapioka, sehingga kandungan karbohidrat, protein dan lemaknya sangat rendah namun tinggi serat kasar. Sehingga sumbangan konsumsi energi maupun protein dari rasi sangat kecil, jika hal ini tidak diimbangi asupan energi dan protein dari jenis pangan lain, akibatnya tingkat konsumsi gizi, baik energi maupun protein akan rendah.

Masyarakat adat kampung Cireundeu masih mengkonsumsi rasi sebagai makanan pokok, umumnya rasi sebanyak 500 gram per hari atau setara 2000 kkal dikonsumsi oleh seluruh keluarga. Angka ini masih relatif rendah bila dibandingkan dengan angka kecukupan energi 2000 kkal yang

Secara teoritis aspek produksi dan ketersediaan, sosial, budaya, dan ekonomi diduga akan mempengaruhi pola konsumsi pangan berbahan pokok rasi di kampung Cireundeu Kota Cimahi Jawa Barat.

Identifikasi Masalah

1. Bagaimana aspek produksi Singkong dan Rasi di Kampung Cireundeu
2. Bagaimana pola diversifikasi konsumsi pangan keluarga di Kampung Cireundeu

dianjurkan per orang per hari. Susunan hidangan yang berdasarkan singkong sebagai bahan makanan pokok memerlukan suplementasi kebutuhan zat-zat gizi yang lebih banyak pada lauk-pauk dan sayuran, serta buah-buahan. Bila hal tersebut kurang, maka akan terjadi defisiensi. Diversifikasi konsumsi pangan pada dasarnya memperluas pilihan masyarakat dalam kegiatan konsumsi sesuai cita rasa yang diinginkan dan menghindari kebosanan untuk mendapatkan pangan dan gizi agar hidup sehat dan aktif. Namun hal ini sangat dipengaruhi oleh daya beli, pengetahuan,

ketersediaan, dan faktor sosial budaya.

3. Berapakah tingkat konsumsi energi dan tingkat konsumsi protein terhadap angka kecukupan gizi (AKG) yang dianjurkan.
4. Faktor-faktor sosial, budaya dan ekonomi apa yang berpengaruh terhadap tingkat konsumsi energi dan tingkat konsumsi protein di kampung Cireundeu.

Tujuan Penelitian

1. Menganalisis produksi singkong dan rasi di Kampung Cireundeu dalam kurun waktu 5 tahun terakhir

2. Menganalisis pola diversifikasi pangan keluarga di Kampung Cireunde melalui (jenis pangan, jumlah pangan, frekuensi dan waktu makan)
3. Menganalisis tingkat konsumsi energi dan tingkat konsumsi protein di bandingkan dengan angka kecukupan gizi yang dianjurkan.
4. Mencari kemungkinan pengaruh faktor sosial, ekonomi dan budaya terhadap tingkat konsumsi energi dan tingkat konsumsi protein keluarga di kampung Cireunde.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah metode *survey explanatory*, dengan menggunakan kuesioner sebagai alat pengumpulan data yang pokok. Metode penelitian ini digunakan dengan maksud menjelaskan hubungan kausal antara variable-variabel melalui pengujian hipotesis. Data yang dikumpulkan berupa data mengenai pola konsumsi pangan keluarga menggunakan *metode recall* selanjutnya dilakukan pengukuran tingkat konsumsi energi dan tingkat konsumsi protein dan data mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat konsumsi energi dan tingkat konsumsi protein yaitu pendapatan, pengeluaran pangan, besar

keluarga, pendidikan ibu, umur ibu, tingkat pengetahuan gizi ibu. Sedangkan desain penelitian *Cross Sectional* yaitu suatu penelitian *survey* yang pengukuran variabel-variabelnya dilakukan hanya satu kali dan pada waktu yang bersamaan. Populasi penelitian adalah 40 keluarga di kampung Cireunde Kecamatan Leuwigajah Kota Cimahi Jawa Barat yang mengkonsumsi makanan pokok rasi. Variabel penelitian yang digunakan terdiri dari variabel bebas (*independent variable*) dan variabel terikat (*dependent variable*). Variabel terikat adalah tingkat konsumsi energi (TKE) dan tingkat konsumsi protein (TKP), sedangkan variabel bebas adalah faktor-faktor sosial, budaya dan ekonomi yang berkaitan dengan pola konsumsi pangan yang terdiri dari : Pendapatan, Pengeluaran Pangan, Besar Keluarga, Pendidikan Ibu, Umur Ibu dan Pengetahuan Gizi Ibu.

Prosedur Pengumpulan Data

Data kebiasaan makan diperoleh melalui pertanyaan yang berhubungan dengan frekuensi makan, cara mengolah dan bagaimana memperoleh makanan. Responden yang dipilih adalah kepala rumah tangga dan ibu rumah tangga yang

bertanggungjawab atas penghidupan dan yang melaksanakan usaha. Pencacahan dilakukan satu kali sehingga data yang diperoleh adalah data penggal waktu (*cross section*). Untuk mengetahui data konsumsi pangan keluarga diambil dengan mencatat jenis dan jumlah pangan yang dikonsumsi habis oleh setiap keluarga setiap hari. Sedangkan untuk mengetahui dan menghitung jumlah zat gizi (kalori dan protein) bahan pangan menggunakan rumus sebagai berikut : $K_{gij} = (B_j/100) \times G_{ij} \times (BDD_j/100)$, Keterangan : K_{gij} = Kandungan Zat Gizi I dari bahan makanan j dengan berat B gram, B_j = Berat Bahan Makanan j yang dikonsumsi (gram), G_{ij} = Kandungan Zat Gizi I dalam 100 gram BDD Bahan Makanan j, BDD_j = Persen Bahan Makanan j yang dapat dimakan (% BDD). Untuk menentukan kandungan zat gizi setiap bahan makanan, maka digunakan Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM, Direktorat Gizi, 2004) dan untuk membantu penghitungan menggunakan perangkat pembantu yaitu program *Nutrisurvey For Windows* (J. Erhardt, 2003).

Metode Analisis Data

Untuk melihat faktor yang mempunyai pengaruh terbesar terhadap tingkat konsumsi energi (Y_1) dan tingkat konsumsi protein (Y_2) digunakan Analisis Jalur/Path Analysis (Sudradjat, SW. 2006). Hubungan kausal tersebut adalah antara variabel-variabel $X_1, X_2, X_3, X_4, X_5, X_6$ dan Y_1 atau Y_2 .

Keterangan :

- Y_1 = Tingkat Kecukupan Energi
- Y_2 = Tingkat Kecukupan Protein
- X_1 = Pendapatan
- X_2 = Pengeluaran Pangan
- X_3 = Besar Keluarga
- X_4 = Pendidikan Ibu
- X_5 = Umur Ibu
- X_6 = Pengetahuan Gizi Ibu

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Lokasi Kajian dan Karakteristik Responden

1. Sumber daya alam

a. Letak geografis

Cireundeu merupakan suatu perkampungan yang terletak di kelurahan Leuwigajah dan termasuk wilayah kecamatan Cimahi Selatan, Kota Cimahi, Jawa Barat. Sebelah utara kelurahan

Leuwigajah berbatasan dengan kelurahan Baros, sebelah Timur berbatasan dengan kelurahan Cibeber, sebelah Selatan dengan Kecamatan Batujajar dan Desa Lagadar, serta sebelah barat dibatasi Kelurahan Utama. Kelurahan Leuwigajah dibagi menjadi 16 Rukun Warga (RW). Cireundeu termasuk dalam RW 10 dan dibagi kedalam 5 Rukun Tetangga (RT). Pada umumnya keluarga konsumsi rasi bertempat tinggal di RT 02 dan RT 03. Letak RW 10 berbeda dengan RW lainnya, karena jauh dari jalan raya atau lalu lintas kendaraan umum. Cireundeu dapat ditempuh dengan berjalan kaki sekitar 3 kilometer dan harus melewati Tempat Pembuangan Sampah Akhir (TPA) Leuwigajah sepanjang lebih kurang 600 meter. Namun sejak tahun 2005 pasca bencana longsor sampah yang banyak menelan korban jiwa, akhirnya TPA ini ditutup. Kampung Cireundeu dapat ditempuh dari jalan utama dengan ojek (motor) dengan tarif Rp 5.000, Kampung adat Cireundeu ini dikenal sebagai Desa Wisata Ketahanan Pangan (DEWITAPA). Masyarakat adat kampung ini mengkonsumsi singkong/ubi kayu sebagai makanan pokok atau yang dikenal dengan Rasi (beras singkong). Selain sebagai makanan pokok utama, singkong ini juga diolah menjadi produk lain seperti tepung

tapioka, rangining, kecimpring, opak, kerupuk dan keripik singkong, diharapkan penganekaragaman olahan singkong ini dapat menjadi tambahan pendapatan bagi masyarakat kampung Cireundeu.

b. Pola Usaha Tani

Penanaman ubi kayu (singkong) oleh masyarakat Cireundeu dilakukan dilereng-lereng bukit, yang merupakan lahan kering (kebun). Selain singkong sebagai tanaman utama, masyarakat umumnya juga menanam pisang, pepaya, dan nangka yang lebih banyak dikonsumsi oleh masyarakat setempat serta tanaman albasia. Pada umumnya, terutama petani, memiliki ternak domba, ayam atau bebek, dan kotorannya dimanfaatkan sebagai pupuk organik tanaman singkong atau tanaman lainnya. Singkong dipanen setahun sekali (umur 11 – 12 bulan), sehingga para petani mengatur pola tanamnya dengan pergiliran antar tempat. Dengan pola ini mereka selalu memproduksi tapioka dan “rasi” sebagai pangan pokok.

2. Sumber Daya Manusia

Tingkat pendidikan sebagian besar anggota keluarga, terutama kepala keluarga dan ibu rumah tangga pada keluarga yang

mengonsumsi rasi relatif rendah (dominan SD). Salah satu kendala dari keadaan tersebut adalah lokasi SLTP yang jauh dari pemukiman, demikian juga motivasi anggota masyarakat untuk bersekolah kejenjang yang lebih tinggi masih kurang. Kendala lain adalah transportasi dari pemukiman kejalan utama yang relatif mahal dan jumlah terbatas. Relatif rendahnya tingkat pendidikan tersebut turut mempengaruhi pola bertani dan cara pengolahan hasil pertanian yang masih sederhana, sehingga penghasilan dari sektor pertanian juga relatif rendah. Jenis pekerjaan kepala keluarga umumnya bekerja sebagai petani, pedagang (warung kebutuhan sehari-hari), buruh tani, buruh industri tekstil, penjahit, tukang bangunan, supir, dan montir. Sedangkan pekerjaan istri, selain turut membantu bertani di kebun, berdagang, mengolah singkong menjadi tapioka (tepung aci), dan produk sampingan lain seperti ; rasi kering, kerupuk elod, rangining, opak singkong, kerupuk singkong dan kue (cookies dan egg roll). Agama yang dianut oleh masyarakat adat Kampung Cireunde adalah aliran penghayat/kepercayaan. keluarga yang mengonsumsi rasi, hampir seluruhnya menganut aliran kepercayaan atau penghayat. Mereka memperingati hari

besar (raya) setiap tanggal 1 muharam. Makanan pokok bagi keluarga berupa rasi ini, merupakan salah satu bagian dari kepercayaan mereka, yakni pantang makan nasi (beras).

3. Karakteristik Rumah Tangga Responden

Sumber daya manusia dalam keluarga rumah tangga, baik secara kuantitas maupun kualitas merupakan faktor utama yang menentukan produktifitas seluruh kegiatan rumah tangga, gambaran umum dapat dilihat pada Tabel 2. Rata-rata jumlah anggota keluarga di kampung adat Cireunde berkisar 3-4 orang, sedangkan rata-rata umur kepala keluarga kurang lebih 45 tahun dan umur ibu rumah tangga rata-rata 41 tahun. Rata-rata tingkat pendidikan kepala keluarga tamat SD (46%), tamat SMP (30%) dan tamat SMA (24%). Sedangkan tingkat pendidikan ibu rumah tangga yang tidak sekolah (2,5%), tamat SD (52,5%), tamat SMP (20%), tamat SMA (20%) dan Perguruan Tinggi (5%). Sebaran umur penduduk pada keluarga rasi di kampung adat Cireunde adalah sebagai berikut ; umur 0-4 tahun (9,15%), umur 5-9 tahun (6,34%), umur 10-14 tahun (14,08%), umur

15-19 tahun (7,75%), umur 20-29 tahun (9,86%), umur 30-49 tahun (36,62%) merupakan jumlah terbanyak dan umur 50-74 tahun (16,20%).

4.2. Produksi Singkong dan Rasi

Produksi ubi kayu (singkong) jenis *kharihil* di Cireundeu 5 tahun terakhir ini mengalami penurunan yang cukup tajam. Pada Tahun 2006, luas panen tanaman singkong kurang lebih 30 ha dan produksi singkong mencapai 10 ton/ha. Selanjutnya pada tahun 2009 menurun menjadi 5 ton/ha, dan pada Tahun 2011 ini produksi menurun tajam, rata-rata hanya 3 ton/ha. Terjadinya penurunan produksi ini diawali pada tahun 2009 yang disebabkan oleh hama “kuuk” yang menyerang umbi singkong, hama ini muncul setelah terjadinya tragedi longsor timbunan sampah yang menelan banyak korban jiwa pada Tahun 2005, dan sejak itu tempat pembuangan sampah akhir di Leuwigajah di tutup oleh pemerintah Kota Cimahi. Produksi dan hasil olahan singkong di Cireundeu dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Produksi dan Hasil Olahan Singkong di Cireundeu

Tahun	Produksi Singkong	Hasil Olahan (ton)
-------	-------------------	--------------------

	Luas Panen (ha)	Hasil ton/Ha	Total (ton)	Tapioka	Rasi
2006	30	10	300	90	45
2007	30	10	300	90	45
2008	30	8	240	72	36
2009	30	5	150	45	22,5
2010	30	4	120	36	18
2011	30	3	90	27	13,5
Jumlah	180	40	1200	360	180
rata-rata	30	6,67	200	60	30

Ket :

Produksi Tapioka = 30 % dari berat bahan baku

Produksi Rasi = 15 % dari berat bahan baku

Pada Tabel 1, diatas menunjukkan bahwa adanya penurunan produksi singkong mengakibatkan menurunnya produksi tapioka dan rasi. Pada tahun 2011 ini ketersediaan rasi sebagai bahan makanan pokok keluarga kampung Cireundeu hanya 13,5 ton, berbeda dengan tahun-tahun sebelumnya dimana ketersediaan rasi cukup banyak. Perbandingan antara produksi rasi dan konsumsi rasi di Cireundeu dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Produksi Rasi dan Konsumsi Rasi Keluarga Di Cireundeu

Tahun	Produksi Rasi (ton)	Rata-rata Konsumsi Rasi (ton)
2006	45	7.2
2007	45	7.2
2008	36	7.2
2009	22,5	7.2
2010	18	7.2
2011	13,5	7.2

Pada Tabel 2 dapat dijelaskan bahwa konsumsi rasi dihitung berdasarkan Jumlah keluarga yang mengkonsumsi rasi yaitu sebesar 40 Keluarga. Jika rata-rata setiap keluarga mengkonsumsi rasi sebanyak 0,5 kg/hari, maka dalam setahun (360 hari) kebutuhan rasi diperkirakan sebesar 7200 kg = 7,2 ton. Pada tahun 2011 produksi rasi menurun tajam yaitu sekitar 13,5 ton, sedangkan kebutuhan konsumsi rasi kurang lebih 7,2 ton jadi masih ada selisih 6,3 ton. Sisa rasi ini masih dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan aneka produk olahan. Bila perhitungan kebutuhan rasi mengacu pada angka kecukupan gizi (AKG) dan PPH, maka kebutuhan rasi adalah sebagai berikut : AKG energi = 8.484.000 kkal/bulan dibagi 3,6 = 2.356.666 gram atau 2.356 kg jika PPH = 50% maka kebutuhan rasi adalah 50% x

2.356 kg = 1.178 kg/bulan atau 1.178 kg x 12 = 14.136 kg/tahun atau 14,136 ton/tahun. Bila dibandingkan dengan produksi rasi tahun 2011 sebesar 13,5 ton, maka kebutuhan rasi sebagai makanan pokok masih kurang.

4.3. Pola Konsumsi Pangan Keluarga

Pola konsumsi pangan keluarga di kampung adat Cireundeu tidak berbeda jauh dengan pola konsumsi masyarakat pada umumnya. Hanya yang berbeda adalah makanan pokoknya, jika masyarakat umumnya mengkonsumsi nasi, maka keluarga di kampung adat ini mengkonsumsi rasi. Lauk pauk sebagai pendamping makanan pokok sehari-hari umumnya terdiri dari : tempe, tahu, ikan, sambal, aneka macam sayur, dan kerupuk. Sedangkan buah-buahan yang umum di konsumsi adalah mangga, nangka, semangka dan jeruk. Rata-rata konsumsi energi pada keluarga "rasi" di kampung adat Cireundeu adalah 6155 kkal/ hari sedangkan konsumsi protein rata-rata adalah 203 gram/hari.

4.4. Tingkat Konsumsi Energi dan Tingkat Konsumsi Protein

Hubungan antara konsumsi pangan yang dihitung berdasarkan energi (kkal) dan protein (gram) dengan angka kecukupan gizi (AKG) keluarga di Kampung Cireundeu merupakan gambaran tingkat konsumsi energi dan tingkat konsumsi protein dengan satuan persen (%). AKG keluarga di Kampung Cireundeu dihitung berdasarkan jenis kelamin dan umur yang mengacu kepada AKG yang dikeluarkan oleh Departemen Kesehatan RI Tahun 2004. AKG rata-rata keluarga di Kampung Cireundeu adalah sebagai berikut energi 7070 kkal dan protein 183.6 gram. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat konsumsi energy (TKE) rata-rata adalah 89,5% dan tingkat konsumsi protein (TKP) 112,3%, dengan demikian maka nilai ragam kecukupan gizi (NRKG) sebesar 100,9%. Gambaran rata-rata besar keluarga, AKG Keluarga dan Konsumsi Gizi Keluarga dapat dilihat pada Tabel 3.

3.6	7070	183.6	6155	203.9
-----	------	-------	------	-------

4.5. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pola Diversifikasi Konsumsi Pangan

4.5.1. Aspek Budaya

Secara fisik, masyarakat Cireundeu mengkonsumsi rasi sebagai makanan pokok akibat masa sulit (paceklik) yang pernah terjadi sekitar tahun 1918. Selanjutnya konsumsi rasi menjadi budaya makan masyarakat Cireundeu. Adapun alasan lain masyarakat Cireundeu mengkonsumsi rasi adalah karena aliran kepercayaan/penghayat yang dianut masyarakat, yang mewajibkan pengikutnya mengkonsumsi non-beras. Namun disesuaikan dengan kondisi lingkungan (faktor ekologi) Cireundeu, pada akhirnya masyarakat memilih singkong yang diolah sebagai makanan pokoknya dan kebiasaan ini dilakukan secara turun temurun sampai sekarang. Berdasarkan hasil wawancara mengenai nilai sosial pangan yang berkaitan dengan cita rasa, keharusan mengkonsumsi rasi, kebanggaan mengkonsumsi rasi, keputusan bertahan mengkonsumsi, perasaan tidak suka jika ada keluarga yang beralih dari rasi, motivasi tetap mengkonsumsi rasi, ada

Tabel 3. Rata-rata Besar Keluarga , AKG, Konsumsi Energi dan Protein

Rata-rata Besar Keluarga (Orang)	Rata-rata AKG per hari		Rata-rata Konsumsi per hari	
	Energi (kkal)	Protein (g)	Energi (kkal)	Protein (g)

yang menyuruh menjadi rasi, penyajian makanan jika ada pernikahan atau syukuran, penyajian jika ada tamu dan apakah semua penduduk kampung Cireundeu mengkonsumsi rasi diperoleh data yang tercantum pada Tabel 6. Mengkonsumsi rasi adalah simbol identitas sebagai masyarakat. Dan pernyataan ini didasarkan pada 1) fakta bahwa rasi tidak dikonsumsi oleh seluruh masyarakat kampung Cireundeu khususnya di RW 10, 2) masyarakat mengkonsumsi rasi karena alasan kepercayaan atau keyakinan yang mewajibkan makan non beras, namun tidak semua masyarakat Cireundeu menganut kepercayaan ini, 3) kebiasaan mengkonsumsi rasi umumnya terjadi karena faktor keturunan sebagai proses sosialisasi primer dan bukan karena adanya interaksi dengan masyarakat lain atau lingkungan. Sehingga dengan alasan-alasan diatas, kebiasaan mengkonsumsi rasi pada masyarakat adat Cireundeu bisa pudar atau hilang akibat adanya pengaruh hubungan sosial atau interaksi dengan orang lain, misalnya adanya perkawinan dengan masyarakat yang mengkonsumsi beras (non rasi). Berbagai upaya untuk memotivasi tetap mengkonsumsi rasi dari sesepuh atau tokoh kepercayaan terus ditingkatkan dan saat ini 80% keluarga kelompok rasi masih

memiliki motivasi untuk mempertahankan kebiasaan mengkonsumsi rasi. Persepsi Responden Terhadap Nilai Sosial Pangan dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Persepsi Responden Terhadap Nilai Sosial Pangan

	<i>k</i>	<i>a</i>	<i>gekan</i>
1. Rasa			
		<i>k</i>	
1. Keharusan			
2. Ada yang menyuruh			
3. Penyajian Jika ada tamu			
4. Apakah semua masy. Cireundeu makan rasi			
		<i>a</i>	<i>k</i>
1. Ada kebanggaan makan rasi			
2. Bisa bertahan makan rasi jika keluar Cireundeu			
3. Perasaan tidak suka jika ada keluarga beralih makan rasi			
4. Tetap punya motivasi makan rasi			

	<i>a</i>	<i>da</i>	
1. Penyajian makanan jika ada acara khusus (syukuran/ pernikahan)			

1. Kebiasaan Makan

Kebiasaan makan keluarga/rumah tangga merupakan faktor utama dalam pembentukan pola perilaku makan dan juga dalam pembinaan kesehatan keluarga. Rasi merupakan bahan pangan pokok (sumber kalori) yang dikonsumsi oleh penduduk Cireundeu yang sebagian besar berada di RT. 2 dan 3. Bahan pangan sumber energi ini diolah dengan cara dikukus selama kurang lebih 15 menit. Sedangkan bahan pangan sumber protein nabati berasal dari tahu dan tempe yang di konsumsi hampir setiap hari. Selain itu pangan sumber protein berasal dari ikan asin, ikan segar, telur, daging ayam dan sesekali daging sapi atau domba. Lauk pauk ini biasanya diolah dengan cara digoreng. Untuk kebutuhan vitamin dan mineral, biasanya mengkonsumsi sayuran dan buah-buahan seperti; sayuran kangkung, buncis, bayam, nangka sayur, wortel, kentang dan buah-buahan seperti ; pisang ambon, nangka, jeruk, semangka dan papaya. Sayur-

sayuran biasanya diolah dalam bentuk tumis, lalapan segar ataupun sayuran berkuah. Kebiasaan makan mereka untuk jenis makanan rasi dan lauk pauk sebagai sumber protein, 67,5% masyarakat mengkonsumsi sebanyak 3 kali dalam sehari yaitu pada waktu pagi, siang, dan malam. Sedangkan 32,5% mengkonsumsi hanya 2x dalam sehari. Sedangkan buah-buahan kebanyakan hanya di konsumsi 1 kali sehari. Hampir 77,5% keluarga rasi memiliki kebiasaan makan bersama keluarga 3x sehari, sedangkan 12,5% keluarga makan bersama sebanyak 2x dan keluarga yang makan bersama hanya 1x saja ,sebanyak 10%. Umumnya 85% keluarga yang mengkonsumsi rasi sebagai makanan pokoknya cukup memasak hanya 1x dalam sehari, sedangkan yang memasak 2x sehari hanya 15% keluarga. Dan peran dari ibu rumah tangga dalam menyediakan masakan dan penentu masakan cukup besar masing-masing 97,5%. Balita (bayi di bawah lima tahun) menjadi yang diistimewakan dalam keluarga untuk konsumsi makan, hampir 60% keluarga mengistimewakan balita. Sedangkan anak-anak (diatas 5 tahun) sebayak 25%, anggota keluarga lain 7,5% dan sisanya yang diistimewakan adalah ayah 5% dan ibu 2,5%.

Umumnya makanan yang disukai dalam keluarga (65%) adalah tempe dan tahu. Sedangkan telur (15%), daging (12,5%) dan ikan (7,5%). Masyarakat menganggap bahwa tempe dan tahu adalah jenis lauk pauk yang bergizi tinggi dan murah harganya.

2. Kepercayaan yang Berhubungan Dengan Makanan (Tabu)

Di desa Cireundeu juga mengenal adanya beberapa makanan yang mereka yakini akan memberikan pengaruh negatif bagi yang melanggarnya lazimnya daerah-daerah lain yang mengenal tabu/pamali. Jenis makanan yang mereka tabukan/pantang diantaranya adalah nasi (85%) dan nenas (15%). Umumnya masyarakat adat kampung Cireundeu tabu makan nasi (beras) karena sudah menjadi kepercayaan mereka sedangkan buah nenas di tabukan bagi ibu-ibu yang sedang hamil, yang diyakini dapat menyebabkan keguguran. Untuk ibu yang menyusui dan anak balita biasanya ditabukan untuk mengkonsumsi makanan pedas dan ikan, karena akan mengakibatkan diare pada bayinya, cacingan ataupun aroma air susu ibu yang berbau anyir.

3. Pola Terbentuknya Budaya Pangan

Budaya pangan masyarakat Cireundeu (rasi) terbentuk karena adanya berbagai pengaruh yang saling terkait, baik pengaruh dari sosial budaya, agama, dan kepercayaan, karakteristik alam dan lingkungan yang mencakup penyediaan pangan alamiah, serta pengetahuan gizi dan kesehatan yang ada pada masyarakat tersebut. Pola konsumsi rasi terbentuk sebagai akibat adanya pengalaman sejarah masa lalu dimana masyarakat sulit untuk mendapatkan beras karena ulah penjajah. Sejak itu tokoh panutan masyarakat tersebut bersumpah tidak akan makan "beras/nasi" yang telah menyengsarakan rakyat. Tokoh tersebut juga berharap semoga dengan makan singkong mereka menjadi lebih kuat, dan tetap eksis meskipun tidak mengkonsumsi beras. Mereka dapat memanfaatkan sumber daya yang tersedia didaerahnya tanpa harus bergantung dari daerah lain untuk memenuhi kebutuhan pangannya. Sumber protein hewani yang disukai cenderung berasal dari ternak dan perikanan seperti ; ayam, itik, domba, telur dan ikan. Usaha untuk mencukupi kebutuhan pangan ini mereka memelihara sendiri-sendiri atau berkelompok seperti ; kelompok ternak domba "Kampung Cireundeu" dan

perikanan air tawar seperti; ikan mas dan mujair nila. Sedangkan pangan nabati, sayuran, buah-buahan dan kacang-kacangan, biasanya merekaukupi dari hasil pertanian sendiri, sebagai warisan budaya leluhur yang kebanyakan bermata pencaharian sebagai petani. Bertani bukanlah hal baru bagi masyarakat Cireundeu meskipun usaha mereka sekedar untuk mencukupi kebutuhan sendiri.

4.5.2. Aspek Ekonomi

Penanaman ubikayu atau singkong di Cireundeu umumnya dilakukan secara monokultur dilahan kering (kebun). Masyarakat adat kampung Cireundeu menanam singkong di kebun mereka, baik untuk memenuhi kebutuhan pangan pokok keluarga mereka maupun untuk dijual hasil basah atau olahannya. Jenis atau varietas singkong yang di tanam petani umumnya jenis “kharihil” yang memiliki kandungan asam sianida (HCN) cukup tinggi, dengan umur panen sekitar 11 – 12 bulan. Rata-rata penggunaan bibit (stek batang) untuk setiap hektar lahan sekitar 8000 batang. Umumnya masyarakat tidak mengganti bibit dari jenis yang lain, sehingga hanya mengandalkan bibit sendiri secara turun temurun karena singkong jenis kharihil ini

menghasilkan tapioka yang berkualitas baik. Namun demikian menurut penuturan tokoh masyarakat setempat, produktivitas singkong mereka sebelum terjadi bencana longsor sampah relatif stabil, yaitu sekitar 10 -12 ton per ha. Hasil tersebut masih dibawah rata-rata produksi ubikayu Jawa Barat secara umum di lahan kering, yaitu 17,6 ton/ha (BPS, 2005). Namun setelah bencana pada tahun 2005 yang lalu produktivitas singkong terus merosot tajam hingga hanya 3-4 ton/ha. Untuk menjaga kestabilan hasil tersebut, petani setempat menyadari pentingnya pupuk organik berupa pupuk kandang (kambing, bebek atau ayam) serta humus dari kulit dan daun singkong setelah di panen. Upaya lain dalam menanggulangi menurunnya produksi singkong adalah mencoba varietas baru jenis “hidayah” dan menanggulangi hama yang menyerang umbi singkong.

a. Cara Pengolahan Singkong dan Nilai Tambah yang Dihasilkan

Bagi penduduk yang mengandalkan mata pencahariannya sebagai petani, maka bentuk olahan singkong yang berupa tapioka merupakan andalan utama untuk dijual. Sedangkan rasi, merupakan hasil sampingan dalam proses pembuatan

tapioka. Rasi adalah ampas (limbah padat) dari singkong setelah melalui proses penggilingan dan penyaringan. Selain itu, ada produk tambahan lain berupa “elod” yang dapat dibuat makanan semacam kerupuk (opak). Apabila singkong basah yang diolah sebanyak 1 kwintal, maka dapat menghasilkan tapioka sebanyak 30 kg (kering) dan rasi 15 kg (kering). Lamanya proses yang diperlukan untuk membuat tapioka sekitar dua hari, karena singkong yang telah digiling dan ditambah air, masih perlu diendapkan selama satu malam, sebelum dijemur menjadi tapioka kering. Pengerinan tapioka maupun onggok masih sangat tergantung pada terik matahari. Sehingga pada musim hujan, tapioka dan rasi yang dihasilkan kurang baik mutunya. Tapioka kering yang dihasilkan umumnya langsung dijual kepada pedagang pengumpul yang datang dari rumah ke rumah penghasil aci. Sedangkan rasi yang dihasilkan, sebagian besar untuk konsumsi penduduk setempat, baik dikonsumsi untuk keluarga sendiri maupun dijual kepada keluarga lain atau diberikan kepada sanak keluarga yang tidak membuat rasi. Perhitungan nilai hasil olahan yang dihasilkan dari 1 kwintal singkong adalah sebagai berikut : Tapioka

= 30 kg x Rp 5000 = Rp 150.000 dan Rasi
= 15 kg x Rp 4000 = Rp 60.000.

b. Pendapatan dan Pengeluaran

Rata-rata pendapatan keluarga responden yang mengkonsumsi pangan pokok rasi yaitu sebesar Rp 1.564.000 per bulan atau Rp 434.444 per kapita per bulan. Tingkat pendapatan dapat menentukan pola makan dalam suatu keluarga. Orang yang berpendapatan rendah biasanya akan membelanjakan sebagian besar pendapatannya untuk makanan. Pendapatan merupakan faktor yang menentukan kualitas dan kuantitas makanan. Rata-rata pengeluaran keluarga responden baik untuk pengeluaran pangan dan non pangan adalah sebesar Rp 1.176.809 per bulan. Secara terperinci rata-rata Pengeluaran pangan yaitu Rp 805.609 per bulan atau Rp 223.780 per kapita per bulan, sedangkan rata-rata pengeluaran non pangan yaitu Rp 371.200 per bulan.

4.6. Faktor Sosial Ekonomi yang Berpengaruh Terhadap Konsumsi Gizi

Dalam upaya peningkatan kualitas sumberdaya manusia sangat dibutuhkan konsumsi pangan berupa asupan gizi yang baik, untuk itu perlu diketahui faktor-faktor yang berkaitan dengan masalah pangan dan gizi. Atas dasar pemikiran ini perlu dilakukan analisis pengaruh faktor-faktor sosial ekonomi terhadap konsumsi gizi. Faktor-faktor tersebut adalah Variabel terikat tingkat konsumsi energi (Y_1) dan tingkat konsumsi protein (Y_2) dan variabel bebas terdiri dari Pendapatan rumah tangga (X_1), Pengeluaran pangan (X_2), Besar keluarga (X_3), Pendidikan ibu (X_4), Umur ibu (X_5) dan pengetahuan gizi ibu (X_6). Berdasarkan kerangka teoritik, struktur dibagi menjadi dua yaitu hubungan kausal antara 6 variabel bebas (*independent variable*) dengan tingkat konsumsi energi sebagai variabel tak bebas (*dependent variable*) dan hubungan kausal antara 6 variabel bebas (*independent variable*) dengan tingkat konsumsi protein sebagai variabel tak bebas (*dependent variable*). Masing-masing dibagi atas 2 buah substruktur. Substruktur pertama, merupakan hubungan kausal antara Pengeluaran pangan (X_2), Besar keluarga (X_3), Pendidikan ibu (X_4), Umur ibu (X_5) dan pengetahuan gizi ibu (X_6) sebagai variabel bebas dengan tingkat konsumsi

energi (Y_1) sebagai variabel tak bebas. Substruktur kedua, merupakan hubungan kausal antara pendapatan (X_1) sebagai variabel bebas dengan pengeluaran pangan (X_2) sebagai variabel tak bebas. Pengujian terhadap masing-masing substruktur, merupakan pengujian untuk setiap hipotesis konseptual yang diajukan.

4.6.1. Faktor Sosial Ekonomi yang Berpengaruh Terhadap Tingkat Konsumsi Energi (TKE)

Pengeluaran pangan (X_2), Besar keluarga (X_3), Pendidikan ibu (X_4), Umur ibu (X_5) dan pengetahuan gizi ibu (X_6) merupakan faktor-faktor yang diduga secara langsung berpengaruh terhadap tingkat konsumsi energi (Y_1). Pengujian hipotesis secara keseluruhan dilakukan dengan uji F. Hasil uji F memberikan nilai F hitung = 4.40864, lebih besar dari pada nilai $F_{0.05; (5,34)}$ tabel = 2.49 artinya paling sedikit satu variabel akan berpengaruh terhadap tingkat konsumsi energi.

Berdasarkan hasil pengujian hipotesis secara individu atau masing-masing faktor bahwa tidak semua faktor-faktor diatas berpengaruh terhadap tingkat kecukupan energi. Hasil pengujian uji t

dari faktor-faktor yang berpengaruh terhadap tingkat konsumsi energi disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Hasil Pengujian Hipotesis Secara Individu faktor-faktor yang Berpengaruh Terhadap Tingkat Konsumsi Energi

Faktor	tingkat	signifikan (*)
Pengeluaran Pangan	278	signifikan
Pengeluaran Keluarga	596	signifikan
Pendidikan Ibu	685	signifikan
Umur Ibu	004	signifikan
Pengeluaran Gizi Ibu	728	signifikan

Keterangan : *) hasil signifikan pada $\alpha = 5\%$, $t_{tabel} = 1.68$

Pada Tabel 7 diatas menunjukkan bahwa semakin tinggi tingkat pengetahuan seseorang akan gizi, dan semakin tinggi kemampuannya dalam menerapkan pengetahuan tersebut, maka akan meningkat pula tingkat konsumsinya terhadap produk-produk pangan yang bergizi tinggi, dan bila seseorang sedang berada dalam situasi menjaga kesehatan, atau pemulihan kesehatan (pengobatan), akan semakin tinggi pula kepeduliannya terhadap pemilihan pangan yang bermutu baik. Hal ini menunjukkan ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan gizi dengan tingkat konsumsi energi. Pengetahuan seseorang dapat diperoleh

dari lingkungan keluarga, bangku sekolah maupun arus informasi dalam bentuk iklan layanan masyarakat, media cetak dan media elektronik. Informasi yang diberikan oleh pihak-pihak terkait tentang manfaat suatu produk pangan, menjadikan konsumen lebih memahami dan tertarik untuk mencoba memanfaatkannya.

4.6.2. Faktor Sosial Ekonomi yang Berpengaruh Terhadap Tingkat Konsumsi Protein (TKP)

Pengeluaran pangan (X_2), Besar keluarga (X_3), Pendidikan ibu (X_4), Umur ibu (X_5) dan pengetahuan gizi ibu (X_6) merupakan faktor-faktor yang diduga secara langsung berpengaruh terhadap tingkat konsumsi protein (Y_2). Pengujian hipotesis secara keseluruhan dilakukan dengan uji F. Hasil uji F memberikan nilai F hitung = 4.86913 lebih besar dari pada nilai $F_{0.05; (5,34)} tabel = 2.49$ artinya paling sedikit satu variabel akan berpengaruh terhadap tingkat konsumsi protein.

Berdasarkan hasil pengujian hipotesis secara individu atau masing-masing faktor bahwa tidak semua faktor-faktor diatas berpengaruh terhadap tingkat konsumsi protein. Hasil pengujian dengan

menggunakan uji t dari faktor-faktor yang berpengaruh terhadap tingkat konsumsi protein disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Hasil Pengujian Hipotesis Secara Individu faktor-faktor yang Berpengaruh Terhadap Tingkat Konsumsi Protein

Faktor	ting	sil *)
uaran Pangan	-	gnifikan
	0.81373	
r Keluarga	238	gnifikan
idikan Ibu	879	ikan
mur Ibu	881	gnifikan
huan Gizi Ibu	827	ifikan

Keterangan : *) hasil signifikan pada $\alpha = 5$ %, $t_{\text{tabel}} = 1.68$

Faktor yang secara statistik berpengaruh nyata terhadap tingkat konsumsi protein adalah pendidikan ibu dan pengetahuan gizi ibu. Hal ini menunjukkan bahwa semakin tinggi tingkat pendidikan ibu, maka kemampuan dalam memilih, mengolah dan menyiapkan makanan yang berprotein tinggi bagi keluarga semakin baik. Hal ini juga diikuti oleh tingkat pengetahuan ibu tentang gizi makanan. Semakin meningkat pengetahuan gizi ibu tentang makanan yang bergizi

maka tingkat konsumsi protein juga semakin meningkat. Pendidikan merupakan faktor dari diri seseorang yang mempengaruhi perilakunya. Tingkat pendidikan akan mempengaruhi tingkat konsumsi pangan melalui cara memilih bahan pangan, dimana orang yang berpendidikan tinggi cenderung memilih bahan pangan yang lebih baik dalam jumlah dan mutunya dibandingkan dengan yang berpendidikan rendah. Tingkat pendidikan yang lebih tinggi, berkaitan dengan pengetahuan gizi yang lebih tinggi yang memungkinkan dimilikinya informasi tentang gizi dan kesehatan yang lebih baik sehingga akan mendorong terbentuknya perilaku makan yang baik. Hal ini menunjukkan ada hubungan yang positif antara tingkat pendidikan orang tua terhadap pola konsumsi pangan keluarga, karena orang tualah yang menentukan pola konsumsi pangan bagi anak-anaknya. Faktor lain seperti pengeluaran pangan, besar keluarga dan umur ibu tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap tingkat kecukupan protein. Jumlah anggota rumah tangga yang semakin banyak, akan semakin mengalami kecenderungan turunnya rata-rata asupan energi dan protein per kapita per hari yang ditunjukkan

dengan prevalensi tertinggi pada rumah tangga yang beranggotakan di atas 6 orang.

4.6.3. Pengaruh Pendapatan Terhadap Pengeluaran Pangan

Pendapatan keluarga merupakan faktor yang berpengaruh terhadap pengeluaran pangan. Tingkat pendapatan keluarga akan menentukan kuantitas dan kualitas pangan yang dibeli. Hasil uji statistik terhadap koefisien jalur hubungan antara pendapatan (X_1) dengan pengeluaran pangan (X_2) dengan mengambil taraf nyata $\alpha = 5\%$, $t_{tabel} = 1.6814$ menunjukkan bahwa nilai t hitung sebesar 3.8832 lebih besar dari t tabel = 1.6814 artinya bahwa pendapatan secara langsung memberikan pengaruh yang nyata terhadap pengeluaran pangan keluarga. Semakin tinggi tingkat pendapatan keluarga, maka pengeluaran untuk pangan semakin meningkat.

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Produksi singkong di Kampung Cireundeu pada tahun 2011 mengalami penurunan yang tajam yaitu sebesar 3 ton per hektar bila dibandingkan

dengan produksi tahun 2006 sebesar 10 ton per hektar. Penurunan ini diakibatkan oleh hama kumbang uret atau “kuuk” (*Exopholishipoleuca*) yang menyerang umbi singkong. Produksi rasi sebagai makanan pokok tahun 2011 masih mencukupi yaitu 13,5 ton, sedangkan total kebutuhan konsumsi pada tahun 2011 sebesar 7,2 ton.

2. Jenis pangan yang dominan dikonsumsi oleh keluarga terdiri dari makanan pokok rasi, tempe, tahu, ikan asin dan sayuran. Rata-rata konsumsi energi keluarga per hari 6155 kkal dan konsumsi protein 203,9 gram. Sedangkan angka kecukupan gizi (AKG) yang dianjurkan per hari adalah sebagai berikut : angka kecukupan energi 7070 kkal dan angka kecukupan protein 183,6 gram. Masyarakat adat Cireundeu masih memiliki motivasi yang tinggi untuk tetap mengonsumsi rasi sebagai makanan pokok dengan kebiasaan makan tiga kali sehari pada waktu pagi, siang dan sore.
3. Tingkat konsumsi gizi masyarakat adat Cireunde dengan pangan pokok rasi dalam kategori baik, penetapan ini berdasarkan tingkat konsumsi energi 89,5% dan tingkat konsumsi protein 112,3%.

4. Faktor dominan yang mempunyai pengaruh nyata terhadap tingkat konsumsi energi adalah pengetahuan gizi ibu. Sedangkan faktor pendidikan ibu dan pengetahuan gizi ibu secara bersama-sama berpengaruh nyata terhadap tingkat konsumsi protein.

5.2. Saran

Dalam upaya meningkatkan produksi singkong perlu dilakukan pengendalian hama secara terpadu yang menyerang umbi singkong. Perlu diupayakan meningkatkan kecukupan energi bagi keluarga “rasi” melalui peningkatan kuantitas rasi yang dikonsumsi sebesar 20 % dari rata-rata konsumsi rasi setiap keluarga sebesar 500 gram, agar tercapai angka kecukupan energi yang dianjurkan. Upaya meningkatkan pengetahuan gizi ibu perlu terus ditingkatkan terutama pentingnya asupan vitamin dan mineral mengingat tingkat konsumsinya masih relatif rendah.

DAFTAR PUSTAKA

- Amegah T. Adladza. 2009. The Influence of Socio-economic and Nutritional Characteristics on Child Growth in Kwale District of Kenya. *African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development*. pp: 1571
- Ariani,M. 2006. Diversifikasi Konsumsi Pangan Di Indonesia : Antara Harapan Dan Kenyataan. Pusat Analisis Sosial Ekonomi Dan Kebijakan Pertanian. Bogor.
- Badan Pusat Statistik. 2005. Statistik Indonesia 2005/2006. Jakarta.
- Danida. 2008. Gender Equality in Agriculture. Ministry of Foreign Affair of Denmark. Denmark. pp: 3
- Erhardt, J. 2003. *Nutrisurvey For Windows*.
- Hanafie, R. 2010. Pengantar Ekonomi Pertanian. CV. Andi Offset. Yogyakarta.
- Menteri Kesehatan RI. 2005. Surat Keputusan Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia. Jakarta.
- Ni Made Suyastiri Y.P. 2008. Diversifikasi Konsumsi Pangan Pokok Berbasis Potensi Lokal Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Pedesaan Di Kecamatan Semin Kabupaten Gunung Kidul. *Jurnal Ekonomi Pembangunan* Vol. 13 No. 1 Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian UPN "Veteran". Yogyakarta. Hal 51-60.
- Saleha, Q . 2003. Kajian Pola Dan Kebiasaan Makan (Studi Kasus Masyarakat Cireundeu Kelurahan Leuwigajah, Kecamatan Cimahi, Kabupaten Bandung. Universitas Mulawarman. Samarinda.
- Sudradjat, SW. 2006. *Statistika Sosial*. Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Sukandar, D. 2007. Profil Sosial Ekonomi dan Status Gizi Petani di Lombok

Tengah Nusa Tenggara Barat. Jurnal Gizi dan Pangan Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia IPB. Bogor. 2(3): 44 – 47.

Sumaryanto. 2009. Diversifikasi Sebagai Salah Satu Pilar Ketahanan Pangan. Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian Departemen Pertanian. Bogor.

Undang-Undang Pangan Republik Indonesia No 7 Tahun 1996. Penerbit Harvarindo. Jakarta.

Wahida,Y, Mapadin. 2006. Hubungan Faktor-faktor Sosial Budaya Dengan Konsumsi Makanan Pokok Rumah Tangga Pada Masyarakat di Kecamatan Wamena Kabupaten Jaya Wijaya Tahun 2005. Tesis Program Pascasarjana Universitas Diponegoro. Semarang.