



Homepage Journal: <https://jurnal.unismuhpalu.ac.id/index.php/JKS>

Potensi dan Pemanfaatan Pangan Lokal di Provinsi Nusa Tenggara Barat: Kajian Literatur

The potential and utilization of local food in West Nusa Tenggara: A Literature Review

Elya Antariksana Bachmida¹, Nur Afni², Wiwin Apriyanditra³, M. Azhar Mustafid⁴, Yuhendra AP⁵, Fuad Sauqi Isnain⁶

^{1,2,3,4,5,6} Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

*Corresponding Author: elya.antariksana@staff.unram.ac.id

Artikel Review

Article History:

Received: 25 Mar, 2026

Revised: 15 Apr, 2026

Accepted: 17 May, 2026

Kata Kunci:

Pangan lokal;

Ketahanan pangan;

Zat gizi;

Diversifikasi pangan;

Nusa Tenggara Barat.

Keywords:

Local food;

Food security;

Nutrition;

Food diversification;

West Nusa Tenggara.

DOI: [10.56338/jks.v9i5.10915](https://doi.org/10.56338/jks.v9i5.10915)

ABSTRAK

Pangan lokal memiliki peran strategis dalam mendukung ketahanan pangan dan perbaikan status gizi masyarakat, khususnya di wilayah Nusa Tenggara Barat (NTB). Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji potensi dan pemanfaatan pangan lokal di NTB melalui pendekatan *literature review* terhadap 15 artikel ilmiah. Analisis dilakukan secara kualitatif dengan meninjau keragaman komoditas, pola pemanfaatan, serta kontribusinya terhadap aspek gizi. Hasil kajian menunjukkan bahwa NTB memiliki keragaman pangan lokal yang tinggi, meliputi komoditas hortikultura, sereal, dan tanaman fungsional yang adaptif terhadap kondisi lingkungan. Namun, pemanfaatannya masih didominasi oleh pola konsumsi tradisional dengan tingkat inovasi yang terbatas. Di sisi lain, pangan lokal terbukti berpotensi dalam meningkatkan status gizi masyarakat, terutama dalam pencegahan stunting melalui pengembangan pangan fungsional. Tantangan utama meliputi rendahnya inovasi teknologi, perubahan preferensi konsumsi, dan keterbatasan pengembangan produk. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan terintegrasi untuk mengoptimalkan peran pangan lokal dalam sistem pangan berkelanjutan.

ABSTRACT

Local food systems play a critical role in enhancing food security and addressing nutritional challenges, particularly in resource-constrained regions such as West Nusa Tenggara (NTB) region. This study systematically reviews the potential and utilization of local food in NTB by synthesizing evidence from 15 scientific articles. The analysis was conducted qualitatively by assessing commodity food diversity, utilization patterns, and nutritional contributions. The results indicate that NTB has a high diversity of local food resources, including horticultural crops, cereals, and functional plants that are well adapted to environmental conditions. Despite this potential, utilization remains largely traditional, with limited innovation and value-added processing. Importantly, local food demonstrates substantial potential in improving nutritional outcomes, especially in stunting prevention

through the development of nutrient-dense functional foods. However, local food has been proven to have significant potential in improving community nutritional status, particularly in preventing stunting through the development of functional foods. The main challenges include low levels of technological innovation, shifting consumption preferences, and limited product development. Therefore, an integrated approach is needed to optimize the role of local food in achieving a sustainable food system.

PENDAHULUAN

Ketahanan pangan merupakan salah satu isu strategis yang menjadi perhatian utama baik di tingkat global maupun nasional. Ketahanan pangan menjadi elemen penting dalam pembangunan nasional karena mencakup upaya untuk memastikan ketersediaan, aksesibilitas, serta keamanan pangan bagi seluruh lapisan masyarakat (Zahra *et al.*, 2025). Sebagai negara kepulauan yang kaya akan keanekaragaman hayati, Indonesia memiliki potensi besar untuk mengembangkan pangan lokal sebagai bagian dari strategi nasional dalam mencapai kemandirian dan ketahanan pangan. Pangan lokal sering kali dianggap sebagai aset yang terabaikan karena dominasi pangan import atau pangan pokok utama seperti beras. Padahal, pangan lokal menyimpan potensi nutrisi, ekonomi, dan kultural yang dapat mendukung keberlanjutan sistem pangan Indonesia. Sistem pangan lokal memiliki peluang besar dalam menjawab berbagai tantangan yang dihadapi masyarakat Indonesia, khususnya dalam memenuhi kebutuhan pangan yang terus meningkat seiring dengan pesatnya pertumbuhan jumlah penduduk (Bachmida *et al.*, 2025).

Nusa Tenggara Barat (NTB) merupakan salah satu provinsi yang memiliki kekayaan pangan lokal beragam, mulai dari komoditas tanaman pangan, hortikultura, hingga perikanan dan hasil laut. Jagung, ubi kayu, rumput laut, kacang-kacangan, serta buah-buahan tropis merupakan contoh pangan lokal yang tumbuh subur di wilayah ini (Badan Ketahanan Pangan NTB, 2023). Selama beberapa dekade, masyarakat NTB telah memanfaatkan pangan lokal tersebut dalam kehidupan sehari-hari, baik untuk konsumsi rumah tangga maupun sebagai komoditas perdagangan. Namun, seiring dengan perubahan pola konsumsi, keberadaan pangan lokal mulai didominasi oleh pangan modern. Cita rasa yang dianggap tidak lagi sesuai dengan selera masyarakat dan asumsi bahwa tumbuhan lokal kurang praktis menjadi penyebab menurunnya pemanfaatan tanaman lokal (Rohyani *et al.*, 2015). Hal ini memberikan dampak terhadap keberlanjutan pangan lokal sebagai bagian dari identitas sekaligus sumber ketahanan pangan daerah.

Transformasi pangan berbasis pangan lokal menjadi sangat relevan dalam konteks ketahanan pangan nasional. Transformasi pangan merupakan salah satu prioritas utama Badan Pangan Nasional, yang diwujudkan melalui penguatan sektor pangan lokal dengan mendorong peran UMKM serta industri kecil menengah, disertai penerapan teknologi dan penyediaan sistem insentif bagi pelaku usaha pangan (Badan Pangan Nasional, 2025). Ketergantungan yang tinggi pada beras telah menimbulkan kerentanan, terutama ketika terjadi gangguan pasokan atau fluktuasi harga (Kementerian Pertanian RI, 2022). Integrasi pangan lokal seperti jagung dan ubi kayu ke dalam sistem pangan nasional dapat menjadi strategi untuk mengurangi kerentanan tersebut. NTB dengan karakteristik agroekologi yang unik dapat menjadi laboratorium nyata dalam pengembangan diversifikasi pangan berbasis komoditas lokal.

Kajian literatur mengenai potensi dan pemanfaatan pangan lokal NTB penting dilakukan sebagai dasar untuk merumuskan strategi transformasi pangan menuju ketahanan pangan nasional. Literatur review ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi pangan lokal NTB dari aspek gizi, ekonomi, dan sosial-budaya, mendeskripsikan pemanfaatan pangan lokal NTB dalam bentuk tradisional maupun inovatif, menganalisis tantangan dan hambatan pengembangan pangan lokal dan menawarkan strategi transformasi pangan lokal NTB dalam mendukung ketahanan pangan nasional. Artikel ini diharapkan dapat memberikan gambaran komprehensif mengenai peran pangan lokal NTB dalam konteks ketahanan pangan nasional dan menjadi rujukan bagi pemerintah daerah, akademisi, pelaku usaha, dan masyarakat dalam mengembangkan kebijakan dan program yang mendukung keberlanjutan pangan lokal. Selain itu, literatur review ini berfungsi untuk memperkuat perspektif bahwa pangan lokal bukan sekadar komoditas daerah, melainkan bagian integral dari strategi besar bangsa dalam mencapai kedaulatan dan ketahanan pangan yang berkelanjutan.

METODE

Tinjauan literatur ini menggunakan pendekatan *literature review* dengan sumber artikel dari Google Scholar. Kriteria inklusi meliputi:

- Artikel ilmiah (2015–2025)
- Fokus pada pangan lokal dan teknologi pengolahan
- Tersedia dalam bahasa Indonesia atau Inggris
- *Peer-reviewed* journal

Kata kunci yang digunakan:

- “local food processing innovation”
- “local food in West Nusa Tenggara”
- “pengolahan pangan lokal”
- “food diversification”

Proses seleksi artikel dalam kajian ini dilakukan secara sistematis dan bertahap untuk memastikan bahwa sumber yang digunakan memiliki relevansi dan kualitas yang memadai dalam mendukung tujuan penelitian. Tahap awal dilakukan melalui penyaringan judul dan abstrak guna mengidentifikasi kesesuaian topik dengan fokus kajian, yaitu potensi dan pemanfaatan pangan lokal di Nusa Tenggara Barat. Selanjutnya, artikel yang terpilih dianalisis lebih lanjut melalui pembacaan teks lengkap untuk menilai kedalaman pembahasan, kesesuaian metodologi, serta kontribusi terhadap isu yang dikaji. Artikel yang memenuhi kriteria kemudian dianalisis secara kualitatif dengan pendekatan tematik, di mana temuan penelitian dikelompokkan ke dalam beberapa aspek utama, meliputi keragaman dan potensi pangan lokal, pola pemanfaatan, dan peran dalam aspek gizi. Pendekatan ini memungkinkan sintesis informasi yang lebih terstruktur dan komprehensif, sehingga dapat memberikan gambaran menyeluruh mengenai kondisi dan peluang pengembangan pangan lokal di wilayah NTB. Dari hasil seleksi akhirnya diperoleh 15 artikel sebagai artikel yang akan di review.

HASIL

Dari hasil pencarian melalui google scholar dan memenuhi kriteria inklusi serta penilaian kualitas diperoleh 15 artikel yang sesuai dengan topik. Tabel 1 dibawah ini menunjukkan daftar artikel

hasil review:

Tabel 1. Daftar artikel hasil review

No	Penulis	Lokasi	Komoditas	Hasil temuan
1	Andriani et al. (2023)	Kabupaten Dompu	Kelor	Granola kelor meningkatkan berat badan balita
2	Rohyani et al. (2015)	Kabupaten Lombok	Buah lokal dan umbi	Buah Buni tinggi vitamin C dan umbi Sabrang tinggi protein & kalsium
3	Supriastuti et al. (2024)	Kabupaten Sumbawa Barat	Pangan lokal	Pengolahan pangan lokal berperan dalam percepatan penurunan stunting dan peningkatan gizi masyarakat
4	Adwiyah et al. (2024)	Kabupaten Dompu	Pangan lokal	Kendala pada pengemasan dan promosi
5	Zainuri et al. (2016)	Lombok	Pangan lokal	Pangan lokal beragam dan bernilai ekonomi tinggi
6	Kurnianingsih et al. (2021)	Lombok Tengah	Kacang komak	Pangan fungsional berbasis kacang komak sebagai sumber protein alternatif
7	Naufali dan Putri (2022)	Lombok	Porang	Porang berpotensi sebagai pangan fungsional dan ekspor
8	Solehah et al. (2023)	NTB	Jagung, ubi jalar kuning, kacang kedelai, kacang komak, ikan tongkol dan daun kelor	Formulasi nugget kaya energi dan protein
9	Putri et al. (2018)	NTB	Jagung, kedelai, labu kuning dan daun katuk	Biskuit dari bahan dasar pangan lokal dengan kandungan energi, protein, lemak dan karbohidrat sesuai SNI
10	Yanti et al. (2024)	Bima	Ikan bandeng	<i>Complementer food</i> (salome) dengan kandungan protein 11%, lemak 2%, dan karbohidrat 3% per 100 gram
11	Darawati et al. (2021)	NTB	Ikan tuna dan ikan tenggiri	Food bar tinggi asam amino esensial
12	Ramadhani et al. (2025)	Sumbawa	Labu air, kelor, pare hutan, okra dan terung bulat kuning	Tanaman lokal yang memiliki nilai gizi dan ekonomi yang tinggi
13	Hardinandar et al. (2024)	Bima	Jagung	Snack karopo jago
14	Aini et al. (2025)	Lombok Utara	Pisang	Keripik pisang

15	Rofiqoh et al. (2023)	Lombok	Pisang mas Bali	Tepung pisang mas Bali dengan kadar karbohidrat yang tinggi
----	-----------------------	--------	-----------------	---

DISKUSI

1. Keragaman dan potensi pangan lokal di Nusa Tenggara Barat

Hasil review terhadap 15 artikel yang dianalisis menunjukkan bahwa Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB) memiliki keragaman pangan lokal yang sangat tinggi dan mencerminkan kekayaan biodiversitas yang khas. Keragaman pangan lokal tersebut merupakan representasi dari kekayaan biodiversitas yang tidak hanya berperan sebagai sumber pangan, tetapi juga sebagai fondasi ketahanan pangan, identitas budaya, dan penggerak ekonomi lokal yang merupakan kekuatan utama dalam mendukung ketahanan pangan, peningkatan gizi masyarakat, serta pengembangan ekonomi berbasis sumber daya lokal.

Pulau Lombok sebagai bagian dari Provinsi Nusa Tenggara Barat memiliki variasi pangan lokal yang sangat luas, baik dalam bentuk bahan mentah maupun produk olahan. Studi oleh Zainuri *et al.* (2016) mengidentifikasi berbagai jenis pangan lokal khas seperti sate bulayak, ayam Taliwang, pececing kangkung, dan berbagai produk olahan berbasis hasil pertanian dan peternakan yang memiliki nilai ekonomi tinggi serta potensi besar untuk mendukung sektor pariwisata. Keberagaman ini tidak hanya terbatas pada jenis makanan, tetapi juga mencakup variasi bahan baku seperti jagung, kedelai, ubi, dan hasil laut yang diolah menjadi produk bernilai tambah. Hal ini menunjukkan bahwa pangan lokal NTB memiliki karakteristik unik yang tidak hanya berfungsi sebagai sumber nutrisi, tetapi juga sebagai identitas budaya daerah. Selain itu, penelitian Rohyani *et al.* (2015) mengungkapkan bahwa terdapat setidaknya 64 jenis tumbuhan pangan lokal yang dimanfaatkan oleh masyarakat di Pulau Lombok. Keragaman ini mencakup buah-buahan, umbi-umbian, biji-bijian, serta bagian tanaman lain seperti daun dan batang. Buah lokal seperti buni dan juwet memiliki kandungan karbohidrat dan vitamin C yang tinggi, sementara umbi seperti sabrang memiliki kandungan protein dan kalsium yang cukup signifikan. Temuan lain juga menyatakan bahwa umbi porang yang tumbuh alami di beberapa Kawasan hutan di pulau Lombok memiliki banyak manfaat dengan nilai jual yang cukup tinggi (Naufali dan Putri, 2022). Hal ini memperkuat bahwa pangan lokal NTB memiliki nilai gizi yang kompetitif dibandingkan dengan pangan konvensional yang lebih umum dikonsumsi masyarakat.

Potensi pangan lokal di Pulau Lombok ditunjukkan oleh penelitian Rofiqoh *et al.* (2023) dan Kurnianingsih *et al.* (2021) yang mengubah pangan lokal berupa pisang mas kacang komak menjadi pangan fungsional. Pisang mas bali merupakan salah satu pangan unggulan di NTB menurut data BPS tahun 2021 yang memiliki kadar karbohidrat lebih tinggi dibanding jenis pisang lainnya sehingga potensial dijadikan sumber energi dan bahan baku industri pangan (Rofiqoh *et al.*, 2023). Sedangkan kacang komak yang merupakan kacang lokal di Desa Ubung Lombok Tengah memiliki kadar protein cukup tinggi dan komposisi asam amino yang baik sehingga berpotensi untuk mengatasi kekurangan protein. Penelitian Darawati *et al.* (2021) juga menunjukkan bahwa kombinasi bahan pangan lokal seperti ubi jalar, kacang merah, tempe, serta ikan tuna dan tenggiri dapat menghasilkan produk *food bar* dengan kandungan energi dan protein

tinggi yang sesuai untuk balita stunting . Produk tersebut mengandung energi sebesar 470,77 kkal dan protein 15,65% dalam 100 gram, serta mengandung sepuluh jenis asam amino esensial. Hal ini menunjukkan bahwa keragaman bahan pangan lokal berpotensi untuk menciptakan produk dengan kualitas gizi tinggi melalui pendekatan diversifikasi dan komplementasi.

Selain di pulau Lombok, penelitian terbaru oleh Ramadhani *et al.* (2025) mengidentifikasi keragaman tanaman hortikultura lokal di Kabupaten Sumbawa yang meliputi berbagai jenis sayuran seperti labu air, kelor, pare hutan, okra, dan terung kuning bulat . Tanaman-tanaman ini tidak hanya memiliki nilai gizi tinggi, tetapi juga memiliki keunggulan adaptif terhadap kondisi agroekologi NTB yang cenderung kering. Keberadaan tanaman lokal ini menunjukkan bahwa sistem pangan di NTB memiliki potensi resilien yang tinggi terhadap perubahan iklim dan keterbatasan sumber daya. Selain itu, tanaman seperti kelor diketahui memiliki kandungan nutrisi yang sangat tinggi dan sering dimanfaatkan sebagai pangan fungsional serta obat tradisional, sehingga berkontribusi pada peningkatan kualitas gizi masyarakat. Supriastuti *et al.* (2024) juga menemukan potensi pangan lokal dalam percepatan penurunan stunting dan peningkatan gizi masyarakat di Kabupaten Sumbawa Barat.

Selain dari sisi keragaman bahan baku, potensi pangan lokal di NTB juga terlihat dari kandungan gizi dan peluang pengembangannya menjadi produk pangan fungsional. Studi oleh Putri *et al.* (2018) menunjukkan bahwa kombinasi bahan pangan lokal seperti jagung, kedelai, labu kuning, dan daun katuk dapat menghasilkan produk olahan dengan kandungan gizi yang tinggi, termasuk protein, karbohidrat, dan lemak . Produk biskuit berbasis pangan lokal dalam penelitian tersebut mengandung energi sebesar 469,415 kkal dan protein sebesar 13,815%, yang menunjukkan bahwa pangan lokal dapat dikembangkan menjadi produk bernilai gizi tinggi dan berpotensi untuk intervensi gizi. Penelitian serupa juga dilakukan oleh Solehah *et al.* (2023) menunjukkan bahwa kombinasi berbagai bahan pangan lokal seperti jagung, ubi jalar, kacang komak, kedelai, dan ikan tongkol dapat menghasilkan produk pangan tinggi energi dan protein yang efektif untuk intervensi gizi pada balita . Inovasi lain ditemukan dalam penelitian Yanti *et al.* (2024) yang mengembangkan produk salome berbasis ikan bandeng di Kabupaten Bima sebagai pangan pendamping untuk pencegahan stunting . Produk ini menunjukkan bahwa sumber daya perikanan lokal juga memiliki potensi besar dalam diversifikasi pangan dan peningkatan status gizi masyarakat.

Hasil kajian diatas menunjukkan bahwa keragaman pangan lokal di NTB tidak hanya terbatas pada makanan tradisional, tetapi juga mencakup bahan pangan mentah yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan. Namun, meskipun potensi pangan lokal di NTB sangat besar, terdapat berbagai tantangan yang menghambat optimalisasi pemanfaatannya. Salah satu tantangan utama adalah rendahnya tingkat konsumsi dan pemanfaatan pangan lokal oleh masyarakat. Hal ini disebabkan oleh perubahan preferensi konsumsi, persepsi bahwa pangan lokal kurang praktis, serta kurangnya inovasi dalam pengolahan produk. Rohyani *et al.* (2015) mencatat bahwa sekitar 60% tumbuhan pangan lokal sudah tidak dibudidayakan secara aktif . Kondisi ini menunjukkan adanya ancaman terhadap keberlanjutan pangan lokal jika tidak dilakukan upaya pelestarian dan pengembangan secara sistematis. Selain itu, aspek teknologi dan pengolahan juga menjadi faktor penting dalam menentukan keberhasilan pengembangan pangan lokal. Banyak produk pangan lokal masih diproduksi secara tradisional dengan teknologi sederhana, sehingga memiliki keterbatasan dalam hal daya simpan, keamanan pangan, dan standar mutu. Hal ini menjadi kendala

dalam memperluas pasar dan meningkatkan daya saing produk pangan lokal di tingkat nasional maupun internasional.

2. Pola pemanfaatan

Pola pemanfaatan pangan lokal di Nusa Tenggara Barat (NTB) menunjukkan dinamika yang kompleks, yang tidak hanya berkaitan dengan aspek konsumsi, tetapi juga mencerminkan transformasi sosial, ekonomi, dan teknologi pengolahan pangan. Berdasarkan hasil review terhadap artikel, pola pemanfaatan pangan lokal dapat dikategorikan dalam tiga kecenderungan utama, yaitu pemanfaatan tradisional berbasis kearifan lokal, pemanfaatan melalui diversifikasi dan inovasi produk, serta pemanfaatan berbasis intervensi gizi dan kesehatan masyarakat.

Secara historis, pemanfaatan pangan lokal di NTB berakar kuat pada praktik tradisional masyarakat yang diwariskan secara turun-temurun. Masyarakat di Pulau Lombok, misalnya, telah lama memanfaatkan berbagai jenis tumbuhan lokal sebagai sumber pangan alternatif, baik dari bagian buah, umbi, daun, maupun biji. Pola ini tidak hanya mencerminkan adaptasi terhadap kondisi agroekologi setempat, tetapi juga menjadi bagian dari identitas budaya masyarakat. Pengetahuan mengenai pemanfaatan pangan lokal umumnya diperoleh melalui pengalaman hidup dan diwariskan antar generasi, sehingga membentuk sistem pangan berbasis kearifan lokal yang relatif berkelanjutan (Rohyani *et al.*, 2015). Namun, pola ini mengalami penurunan akibat perubahan preferensi konsumsi dan meningkatnya dominasi pangan modern. Perubahan pola konsumsi masyarakat menjadi salah satu faktor utama yang mempengaruhi pemanfaatan pangan lokal. Studi menunjukkan bahwa sekitar 60% tumbuhan pangan lokal mulai jarang dibudidayakan karena menurunnya tingkat konsumsi masyarakat. Hal ini disebabkan oleh anggapan bahwa pangan lokal kurang praktis dan tidak sesuai dengan selera modern. Selain itu, rendahnya pengetahuan masyarakat terhadap nilai gizi pangan lokal turut mempercepat pergeseran ini. Kondisi tersebut menunjukkan adanya disrupsi dalam sistem pangan lokal, di mana pola pemanfaatan yang sebelumnya berbasis subsistensi dan keberlanjutan mulai tergantikan oleh pola konsumsi berbasis pasar dan industrialisasi (Rohyani *et al.*, 2015).

Di sisi lain, hasil kajian juga menunjukkan bahwa pemanfaatan pangan lokal tidak sepenuhnya mengalami penurunan, melainkan mengalami transformasi ke arah diversifikasi dan komersialisasi. Pangan lokal mulai diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah, baik dalam bentuk makanan tradisional maupun produk olahan modern. Di Pulau Lombok, misalnya, berbagai produk pangan lokal seperti sate bulayak, ayam Taliwang, dan peleceng kangkung tidak hanya dikonsumsi sebagai makanan sehari-hari, tetapi juga menjadi bagian dari industri pariwisata kuliner (Zainuri *et al.*, 2016). Pola pemanfaatan ini menunjukkan pergeseran dari fungsi subsistensi menuju fungsi ekonomi, di mana pangan lokal menjadi komoditas yang memiliki nilai jual dan daya tarik wisata. Selain dalam bentuk kuliner tradisional, pemanfaatan pangan lokal juga berkembang melalui inovasi produk berbasis teknologi pangan. Penelitian Putri *et al.* (2018) juga menunjukkan bahwa bahan pangan lokal seperti jagung, kedelai, labu kuning, dan daun katuk dapat diolah menjadi produk fungsional seperti biskuit dengan kandungan gizi yang cukup tinggi. Produk tersebut tidak hanya memiliki daya terima yang baik secara organoleptik, tetapi juga berpotensi sebagai alternatif pangan bergizi untuk kelompok rentan, seperti ibu hamil dengan kekurangan energi kronis. Pola ini menunjukkan adanya integrasi antara potensi sumber daya lokal dengan pendekatan ilmiah dalam

pengembangan produk pangan. Lebih lanjut, pemanfaatan pangan lokal juga berkembang dalam bentuk formulasi pangan berbasis gizi untuk intervensi kesehatan masyarakat. Salah satu contoh adalah pengembangan nugget berbasis pangan lokal yang mengombinasikan jagung, ubi jalar, kacang-kacangan, ikan, dan daun kelor sebagai sumber energi dan protein untuk balita stunting. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk ini memiliki kandungan protein yang tinggi dan dapat diterima dengan baik oleh anak-anak, sehingga berpotensi menjadi solusi dalam penanganan masalah gizi di NTB (Solehah *et al.*, 2023). Hal ini menegaskan bahwa pola pemanfaatan pangan lokal telah berkembang dari sekadar konsumsi menjadi bagian dari strategi intervensi gizi berbasis komunitas.

Transformasi serupa juga terlihat dalam inovasi pengolahan pangan lokal berbasis sumber daya spesifik daerah. Di wilayah Bima, misalnya, ikan bandeng yang sebelumnya dikonsumsi secara tradisional diolah menjadi produk inovatif seperti salome bandeng yang lebih aman dan disukai oleh anak-anak. Inovasi ini bertujuan untuk meningkatkan konsumsi protein hewani sekaligus mendukung upaya pencegahan stunting melalui pendekatan pangan lokal (Yanti *et al.*, 2024). Pola ini menunjukkan bahwa inovasi tidak hanya berfokus pada peningkatan nilai ekonomi, tetapi juga pada peningkatan aksesibilitas dan penerimaan pangan lokal oleh kelompok sasaran. Selain inovasi produk, pola pemanfaatan pangan lokal juga berkembang melalui pendekatan pemberdayaan masyarakat dan program intervensi berbasis komunitas. Program pendampingan di Kabupaten Sumbawa Barat menunjukkan bahwa pengolahan pangan lokal dengan kandungan gizi seimbang dapat menjadi strategi efektif dalam percepatan penurunan angka stunting. Kegiatan ini melibatkan kader, ibu hamil, dan masyarakat dalam praktik langsung pengolahan pangan lokal, sehingga meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran gizi Masyarakat (Supriastuti *et al.* 2024). Pendekatan ini memperlihatkan bahwa pemanfaatan pangan lokal tidak hanya bergantung pada ketersediaan sumber daya, tetapi juga pada kapasitas sosial dan kelembagaan masyarakat.

3. Peran pangan lokal dalam aspek gizi

Pangan lokal di Nusa Tenggara Barat (NTB) memiliki peran strategis dalam pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat, terutama dalam konteks diversifikasi pangan dan penanggulangan masalah gizi seperti stunting. Berdasarkan hasil literatur review, pangan lokal tidak hanya berfungsi sebagai sumber energi, tetapi juga sebagai sumber zat gizi makro dan mikro yang esensial bagi kesehatan dan pertumbuhan manusia. Secara umum, pangan lokal di NTB menunjukkan keragaman kandungan gizi yang cukup tinggi, baik dari kelompok sereal, umbi-umbian, kacang-kacangan, maupun sumber pangan hewani. Penelitian yang dilakukan oleh Rohyani *et al.* (2015) menunjukkan bahwa berbagai tumbuhan pangan lokal di Pulau Lombok memiliki kandungan karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral yang signifikan. Misalnya, buah buni (*Antidesma bunius*) memiliki kandungan karbohidrat dan vitamin C yang tinggi, sementara umbi sabrang (*Coleus tuberosus*) mengandung protein dan kalsium yang relatif lebih tinggi dibandingkan umbi lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa pangan lokal memiliki potensi sebagai sumber zat gizi lengkap yang dapat mendukung kebutuhan metabolisme tubuh.

Dalam konteks zat gizi makro, pangan lokal di NTB berperan sebagai sumber utama energi melalui kandungan karbohidrat yang tinggi, terutama dari komoditas seperti jagung, ubi jalar, dan berbagai umbi lokal. Selain itu, keberadaan kacang-kacangan seperti kedelai dan kacang komak memberikan kontribusi signifikan terhadap asupan protein nabati. Protein ini sangat penting dalam

proses pertumbuhan, perbaikan jaringan, serta fungsi imun tubuh. Sebagaimana dijelaskan dalam literatur, protein memiliki peran sebagai zat pembangun dan pengatur dalam tubuh, sehingga keberadaan sumber protein lokal menjadi sangat krusial dalam menjaga status gizi masyarakat (Rohyani *et al.*, 2015). Penelitian Kurnianingsih *et al.* (2021) menunjukkan bahwa kacang komak sebagai pangan lokal memiliki kandungan protein dan asam amino yang tinggi serta berpotensi sebagai alternatif sumber protein untuk mengatasi masalah gizi masyarakat. Sementara itu, Rofiqoh *et al.* (2023) menunjukkan bahwa pemanfaatan pisang mas bali sebagai tepung lokal tidak hanya meningkatkan nilai tambah produk, tetapi juga menyediakan sumber karbohidrat yang baik sebagai energi. Kedua temuan ini menegaskan bahwa pangan lokal memiliki komposisi gizi yang lengkap, mencakup makronutrien penting seperti protein dan karbohidrat, sehingga dapat mendukung pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat.

Inovasi pengolahan pangan lokal menjadi produk olahan bergizi menunjukkan bahwa pangan lokal dapat dioptimalkan sebagai intervensi gizi. Penelitian oleh Putri *et al.* (2018) menunjukkan bahwa biskuit berbasis pangan lokal yang terbuat dari kombinasi jagung, kedelai, labu kuning, dan daun katuk memiliki kandungan energi sebesar 469,4 kkal serta protein sebesar 13,8% . Kandungan ini menunjukkan bahwa produk berbasis pangan lokal dapat diformulasikan menjadi pangan padat energi dan protein, yang sangat dibutuhkan dalam intervensi gizi, khususnya pada kelompok rentan seperti ibu hamil dan anak-anak. Selain itu, penelitian lain oleh Solehah *et al.* (2023) menunjukkan bahwa formulasi pangan lokal dapat dimanfaatkan sebagai makanan tambahan (PMT) untuk mengatasi masalah stunting. Nugget berbasis pangan lokal yang mengandung jagung, ubi jalar, kedelai, kacang komak, ikan, dan daun kelor terbukti memiliki kandungan protein yang sangat tinggi, yaitu mencapai 31,24% serta energi sebesar 327,5 kkal sehingga efektif sebagai alternatif makanan tambahan untuk balita stunting. Temuan ini menegaskan bahwa pangan lokal tidak hanya berfungsi sebagai sumber pangan tradisional, tetapi juga memiliki potensi besar sebagai pangan fungsional yang dapat mendukung intervensi gizi berbasis komunitas. Di sisi edukasi, studi yang dilakukan oleh Supriastuti *et al.* (2024) juga menunjukkan bahwa pemanfaatan pangan lokal melalui program pendampingan dan edukasi gizi dapat meningkatkan kualitas konsumsi masyarakat serta berkontribusi dalam percepatan penurunan angka stunting. Pendekatan ini menekankan pentingnya integrasi antara ketersediaan pangan lokal dengan edukasi gizi untuk mencapai hasil yang optimal.

Selain masalah stunting, pangan lokal juga bermanfaat dalam pencegahan malnutrisi pada anak-anak. Andriani *et al.* (2023) menunjukkan bahwa pemanfaatan granola berbasis kelor (*Moringa oleifera*) sebagai makanan tambahan mampu memberikan pengaruh signifikan terhadap peningkatan berat badan balita dengan nilai signifikansi sehingga efektif sebagai upaya pencegahan malnutrisi. Temuan ini menunjukkan bahwa pangan lokal tidak hanya kaya akan zat gizi mikro dan makro, tetapi juga memiliki potensi sebagai pangan fungsional yang dapat diaplikasikan dalam program kesehatan masyarakat. Kandungan protein, vitamin, dan mineral pada kelor menjadikannya sumber nutrisi yang strategis dalam mendukung pertumbuhan anak. Peran pangan lokal dalam aspek gizi juga terlihat dari pemanfaatan sumber protein hewani lokal seperti ikan bandeng. Hasil penelitian Yanti *et al.* (2024) memperkenalkan inovasi pengolahan ikan bandeng menjadi produk pangan anak (*complementary food*) menunjukkan bahwa pangan

lokal hewani memiliki kandungan protein, asam amino, serta vitamin dan mineral yang penting untuk pertumbuhan anak. Kandungan protein ikan yang berkisar antara 20–24% serta adanya asam lemak esensial menjadikan pangan ini sangat potensial dalam mendukung perkembangan kognitif dan fisik anak. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian Darawati et al. (2021) menunjukkan bahwa formulasi *food bar* berbasis pangan lokal yang diperkaya sumber protein seperti ikan tuna dan ikan tenggiri mampu menghasilkan produk dengan kandungan energi sebesar 470,77 kkal serta kandungan protein yang tinggi, sehingga berpotensi sebagai makanan tambahan untuk meningkatkan status gizi anak.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis terhadap 15 artikel yang direview, dapat disimpulkan bahwa pangan lokal di Nusa Tenggara Barat memiliki potensi yang sangat besar dalam mendukung ketahanan pangan, peningkatan gizi, serta pengembangan ekonomi lokal. Keragaman pangan lokal seperti hortikultura, sereal, dan tanaman fungsional menunjukkan kemampuan adaptasi yang tinggi terhadap kondisi agroekologi wilayah NTB, sehingga berpotensi menjadi sumber pangan berkelanjutan dengan pola pemanfaatan yang beragam seperti pemanfaatan tradisional berbasis kearifan lokal, pemanfaatan melalui diversifikasi dan inovasi produk, serta pemanfaatan berbasis intervensi gizi dan kesehatan masyarakat. Selain itu, pangan lokal terbukti memiliki peran penting dalam intervensi gizi, khususnya dalam penanganan stunting, sebagaimana ditunjukkan oleh pemanfaatan kelor dalam produk pangan tambahan. Namun, pemanfaatan pangan lokal masih didominasi oleh pola konsumsi tradisional dengan tingkat inovasi yang relatif rendah. Optimalisasi pemanfaatan pangan lokal memerlukan pendekatan terpadu yang melibatkan inovasi teknologi, edukasi masyarakat, serta dukungan kebijakan yang berkelanjutan.

REKOMENDASI

Berdasarkan hasil kajian, penguatan pemanfaatan pangan lokal di Nusa Tenggara Barat perlu dilakukan melalui pendekatan terpadu yang mencakup pengembangan inovasi produk berbasis pangan lokal guna meningkatkan daya tarik dan kesesuaian dengan preferensi masyarakat modern, serta peningkatan teknologi pengolahan seperti fortifikasi, pengeringan, dan fermentasi untuk memperbaiki kualitas dan nilai tambah produk. Selain itu, diperlukan upaya edukasi dan sosialisasi yang berkelanjutan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap manfaat pangan lokal, serta integrasi pemanfaatannya dalam program kesehatan masyarakat, khususnya sebagai bagian dari intervensi gizi seperti pencegahan stunting. Penguatan kebijakan dan dukungan pemerintah juga menjadi faktor penting melalui penyediaan regulasi, pendanaan, dan pemberdayaan UMKM berbasis pangan lokal. Lebih lanjut, penelitian lanjutan perlu diarahkan pada pendekatan sistem pangan secara komprehensif, termasuk analisis rantai nilai (*value chain*) dan strategi komersialisasi, guna memastikan keberlanjutan dan daya saing pangan lokal di tingkat regional maupun nasional.

KETERBATASAN

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan, antara lain jumlah artikel yang direview masih terbatas sehingga belum sepenuhnya merepresentasikan seluruh kajian pangan lokal di Nusa Tenggara Barat. Selain itu, adanya variasi metode, lokasi, dan jenis komoditas pada artikel yang dianalisis menyebabkan heterogenitas data yang dapat memengaruhi konsistensi hasil. Sebagian besar penelitian

juga masih bersifat deskriptif dan skala lokal, sehingga generalisasi temuan perlu dilakukan secara hati-hati.

DAFTAR PUSTAKA

- Adwiyah, A. P. R., Suteja, I. W., & Abdullah, A. (2024). Analisis pengembangan makanan lokal sebagai atraksi pendukung pariwisata kabupaten dompu nusa tenggara barat. *Journal Of Responsible Tourism*, 4(2), 341-354.
- Aini, D. M., Antari, G. Y., Isnaeni, S. L., Jumadil, J., & Saputra, F. A. (2025). Inovasi pangan lokal berbasis pisang: strategi pemberdayaan masyarakat pemenang lombok utara menuju produk berdaya saing. *Sinergi dan Harmoni Masyarakat MIPA*, 2(1), 1-5.
- Andriani, M., Hairunis, M. N., Qamarya, N., Faturahmah, E., & Juniarti, W. (2023). Pangan lokal (Granola Moringa) sebagai makanan tambahan pencegah stunting pada balita gizi kurang di Puskesmas Dompus Barat Kabupaten Dompus. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Pendidikan*, 7(1).
- Bachmida, E.A., Afni,N., Apriyanditra, W., Mustafid, M.A., Yuhendra, AP., (2025). *Pangan Lokal Dalam Perspektif Teknologi Pangan*. Pustaka Madani. Mataram
- Badan Pangan Nasional. (2025). Transformasi pangan lewat penguatan industri pangan dan teknologi. <https://badanpangan.go.id/blog/post/transformasi-pangan-lewat-penguatan-industri-pangan-lokal-dan-teknologi>
- Darawati, M., Yunianto, A. E., Doloksaribu, T. H., & Chandradewi, A. A. S. P. (2021). Formulasi *food bar* berbasis pangan lokal tinggi asam amino esensial untuk anak balita stunting. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 6(2), 163-172.
- Hardinandar, F., Mulya, K. S., Amelia, R., Syafruddin, S., Rizkan, M., Akbar, M., ... & Syahrul, S. (2025). Inovasi pangan lokal dengan brand “karopo jago” untuk peningkatan ekonomi di desa pajo kabupaten bima. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 16(1), 45-54.
- Kurnianingsih, R., Sukenti, K., & Julisaniah, N. I. (2021). Diversifikasi pengolahan kacang lokal lombok menjadi pangan fungsional di desa ubung lombok tengah. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(4), 285-289.
- Naufali, M. N., & Putri, D. A. (2022). Potensi pengembangan porang sebagai sumber bahan pangan di Pulau Lombok Nusa Tenggara Barat. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(02), 65-75.
- Putri, R. H., Chandradewi, A. A. S. P., Sofiyatin, R., & Darawati, M. (2018). Sifat organoleptik dan kandungan zat gizi biskuit berbasis bahan pangan lokal. *Jurnal Kesehatan Prima*, 12(1), 30–40.
- Ramadhani, F., Ayu, I. W., Novantara, R. Y., & Suhada, I. (2025). Keragaman tanaman hortikultura lokal dan potensinya untuk ketahanan pangan lokal di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Riset Kajian Teknologi dan Lingkungan*, 8(2), 294–307.
- Rofiqoh, H., Firdaus, S. A. R., Nirwanto, N., Turang, A. I. R., Amanda, W., Gefire, B. D., ... & Sutriyono, S. (2023, April). Pelatihan dan pemanfaatan pisang mas bali (*musa acumita colla*) sebagai bahan baku tepung untuk meningkatkan alternatif pangan lokal lomboK. In *Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara* (Vol. 1, No. 1, pp. 1-4).

- Rohyani, I. S., Aryanti, E., & Suripto, S. (2015). Potensi nilai gizi tumbuhan pangan lokal pulau Lombok sebagai basis penguatan ketahanan pangan nasional. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 1(1).
- Solehah, N. Z., Jauhari, M. T., Lastyana, W., Ardian, J., & Ariani, F. (2023). Formulasi nugget berbasis pangan lokal sebagai pangan kaya energi dan protein untuk balita stunting. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*, 4(2), 197-203.
- Supriastuti, E., Nursan, M., & Rakhman, A. (2024). Upaya dan pendampingan strategi percepatan penurunan angka stunting di Kabupaten Sumbawa Barat melalui pengolahan pangan lokal sehat. *Jurnal SIAR Ilmuwan Tani*, 5(2), 238–243.
- Yanti, S., Andriani, M., & Hairunis, M. N. (2024). Inovasi pangan lokal khas dou mbojo (chanos chanos) sebagai complementer food pencegah stunting. *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*, 3(3), 1-10.
- Zahra, N., Daulay, R., & Zein, A. W., (2025). Strategi pemerintah dalam menjaga ketahanan pangan melalui kebijakan publik. *Moneter : Jurnal Ekonomi Dan Keuangan*, 3(3), 363–375. <https://doi.org/10.61132/moneter.v3i3.1595>
- Zainuri, Z., Zaini, A., Werdiningsih, W., & Sjah, T. (2016). Keragaman pangan lokal di Pulau Lombok untuk menunjang pengembangan pariwisata. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 36(2), 206-218.