

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Tantangan untuk mewujudkan kemandirian dan ketahanan pangan makin besar seiring dengan menurunnya luas lahan subur dan produktif di Jawa akibat alih fungsi lahan untuk pemukiman dan industri, serta menurunnya daya dukung infrastruktur pertanian. Dalam menghadapi tantangan tersebut, diperlukan berbagai langkah terobosan, mulai dari peningkatan produksi di hulu hingga pascapanen dan pengolahan hasil di hilir. Untuk mengembangkan produksi di hulu maka produktivitas dan efisiensi usaha pertanian serta mutu hasil panen perlu ditingkatkan melalui cara budidaya yang baik, penggunaan varietas yang sesuai, serta pengembangan tanaman pangan lokal terutama umbi-umbian. Peningkatan produksi di hilir digalakkan melalui pengembangan produk, peningkatan nilai tambah dengan pengolahan hasil disertai perbaikan mutu produk agar memiliki daya saing di pasar.

Untuk mengurangi ketergantungan impor gandum yang semakin meningkat dengan harga yang semakin melambung, maka sudah saatnya pemerintah meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal, khususnya umbi-umbian lokal seperti garut (*Marantha arrundinaceae L*) dan ganyong (*Canna edulis Kerr*). Potensi dan prospek pasar agribisnis garut dan ganyong mencakup industri makanan olahan skala kecil, menengah, dan besar, industri makanan bayi (*captive market* 360 ton pertahun), industri farmasi, industri pakan ternak (*captive market* 10.000 ton pertahun). Pemanfaatan umbi garut dan umbi ganyong secara

maksimal, dapat meningkatkan diversifikasi pangan yang selanjutnya memperkuat ketahanan pangan berbasis bahan pangan lokal.

Garut (*Marantha arrundinaceae* L) merupakan salah satu jenis umbi-umbian sebagai sumber pati dan serat yang sangat potensial sebagai bahan baku industri, seperti industri tekstil, industri kertas, industri kosmetik, industri pangan dan industri farmasi. Sedangkan Ganyong (*Canna edulis* Kerr) merupakan tanaman herba yang berasal dari Amerika Selatan yang termasuk dalam tanaman dwi tahunan (2 musim) atau sampai beberapa tahun, hanya saja dari satu tahun ke tahun berikutnya mengalami masa istirahat yang ditandai dengan mengeringnya daun-daun lalu tanamannya hilang sama sekali dari permukaan tanah. Pada musim hujan tunas akan keluar dari mata-mata umbi atau rhizomanya. Keunggulan tanaman garut dan ganyong adalah mampu tumbuh maksimal dibawah naungan dengan intensitas cahaya minimal, tumbuh pada tanah miskin hara dan tidak membutuhkan perawatan khusus. Tanaman garut dan ganyong yang diambil hasilnya adalah rimpang atau umbi yang dapat langsung dikonsumsi atau diolah menjadi tepung dan emping garut maupun ganyong. Emping garut dan ganyong adalah makanan yang sehat karena tidak menyebabkan asam urat seperti emping melinjo. Tepung garut dan ganyong dan dapat diolah menjadi berbagai produk lain seperti kerupuk garut dan dapat digunakan sebagai pengganti gandum sebagai bahan membuat roti.

Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) Mekar Sari merupakan salah satu kelompok masyarakat tani yang membudidayakan umbi-umbian lokal termasuk tanaman ganyong. KSM Mekar Sari berdiri sejak tahun 2000 dan terletak di Desa

Gegunung RT 34 RW 18, Kelurahan Sendangsari, Kecamatan Pengasih, Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Anggota KSM Mekar Sari berjumlah 20 orang yang sebagian besar wanita, selain membudidayakan tanaman ganyong, KSM Mekar Sari juga mengolah umbi ganyong menjadi pati ganyong. Keberadaan KSM Mekar Sari sangat bermanfaat bagi masyarakat sekitarnya, khususnya di Kelurahan Sendangsari. Hal ini ditunjukkan dengan antusiasme masyarakat untuk membudidayakan umbi-umbian lokal sebagai tanaman sela atau tanaman pekarangan. KSM Mekar Sari juga mengolah umbi garut dan ganyong menjadi pati garut dan ganyong. Hasil budidaya garut dan ganyong yang dihasilkan KSM Mekar Sari sebesar  $\pm 1$  ton umbi segar dengan masa panen pada bulan Mei-September. Selanjutnya umbi garut dan ganyong tersebut diolah menjadi pati garut dan ganyong. Pengolahan umbi garut dan ganyong menjadi pati garut dan ganyong dapat meningkatkan nilai ekonomi garut dan ganyong, dari diversifikasi pengolahan umbi garut dan ganyong menjadi emping, tepung dan pati. Sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dari pengolahan umbi garut dan ganyong.

## **B. Tujuan Penelitian**

1. Mendeskripsikan diversifikasi produk olahan umbi garut dan ganyong.
2. Mengetahui nilai tambah diversifikasi produk olahan umbi garut dan ganyong.
3. Mengetahui kelayakan diversifikasi produk olahan umbi garut dan ganyong.

### **C. Kegunaan**

1. Bagi peneliti, dapat menambah pengetahuan tentang sektor agribisnis, khususnya produk olahan garut dan ganyong.
2. Bagi pengrajin, hasil penelitian ini diharapkan dijadikan informasi dan masukan untuk pengembangan usaha pengolahan umbi garut dan ganyong.
3. Bagi pemerintah Kabupaten Kulon Progo Pengolahan umbi garut dan ganyong menjadi pati garut dan ganyong dan selanjutnya diolah menjadi aneka produk makanan diharapkan mendukung program pemerintah dalam memperkuat ketahanan pangan, pengentasan kemiskinan dan mengurangi pengangguran sekaligus memberdayakan perempuan.