



# **MENGEMBANGKAN** **KETAHANAN PANGAN NASIONAL** **MENUJU KEMANDIRIAN PANGAN** *yang* **BERDAULAT BERBASIS** *pada* **KEARIFAN LOKAL**

**Editor :**

Prof. Ir. Suwardji, M.App.Sc., Ph.D

Prof. Ir. Taslim Sjah, M.App.Sc., Ph.D

Ir. Zainuri, M.App.Sc., Ph.D

---

**MENGEMBANGKAN  
KETAHANAN PANGAN NASIONAL  
MENUJU KEMANDIRIAN PANGAN  
*yang* BERDAULAT BERBASIS  
*pada* KEARIFAN LOKAL**

---

*Kerjasama*  
UNIVERSITAS MATARAM  
*dengan*  
DEWAN KETAHANAN NASIONAL  
TAHUN 2016

---

**EDITOR:**

Prof. Ir. Suwardji, M.App.Sc., Ph.D  
Prof. Ir. Taslim Sjah, M.App.Sc., Ph.D  
Ir. Zainuri, M.App.Sc., Ph.D

---



*Pustaka Bangsa*

Judul : MENGEMBANGKAN KETAHANAN PANGAN NASIONAL MENUJU KEMANDIRIAN PANGAN YANG BERDAULAT BERBASIS PADA KEARIFAN LOKAL  
Editor : Prof. Ir. Suwardji, M.App.Sc., Ph.D., dkk.  
Layout : Sarkawi, SH., MH.  
Design sampul : Muhamad Azhar dan Lukman Hakim

Penerbit:

Pustaka Bangsa

Jln. Swakarsa VII Nomor 28 Kekalik Gerisak, Mataram-NTB

Telp. (0370) 629946 / Mobile Phone; +6281917431789

e-mail: [pustaka\\_bangsa@yahoo.com](mailto:pustaka_bangsa@yahoo.com)

website: [www.pustakabangsa.com](http://www.pustakabangsa.com)

Cetakan Pertama, 1 November 2016

Perpustakaan Nasional RI: Data Katalog Dalam Terbitan (KDT)  
MENGEMBANGKAN KETAHANAN PANGAN NASIONAL MENUJU  
KEMANDIRIAN PANGAN YANG BERDAULAT BERBASIS PADA  
KEARIFAN LOKAL

= Editor: Prof. Ir. Suwardji, M.App.Sc., Ph.D., dkk. =  
Pustaka Bangsa, 2016

178 +xiv hlm. 15 cm x 23 cm

ISBN: 978-602-6822-17-8

Hak cipta dilindungi oleh undang-undang. Dilarang memperbanyak, sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk dan dengan cara apapun, tanpa izin penulis dan penerbit.

---

## DAFTAR ISI

---

	Halaman
HALAMAN SAMPUL -----	i
KATA PENGANTAR -----	v
DAFTAR ISI -----	vii
DAFTAR TABEL -----	xi
DAFTAR GAMBAR -----	xiii
BAB I. PENGANTAR -----	1
BAB II. MENGOPTIMALKAN PEMANFAATAN IN- PUT USAHATANI LOKAL UNTUK MEN- DUKUNG PENCAPAIAN KEDAULATAN PA- NGAN BERAS NASIONAL -----	21
A. Pendahuluan -----	21
B. Upaya Mencapai Swasembada Pangan Berkelanjutan -----	23
C. Input Usahatani -----	26
D. Usaha Tani Sehat -----	36
E. Penutup -----	40
F. Daftar Pustaka -----	41
BAB III. SUMBER PANGAN POKOK ALTERNATIF DI NUSA TENGGARA BARAT -----	45
A. Pendahuluan -----	45
B. Sumber Pangan Pokok Alternatif -----	47
C. Alternatif Sumber Pangan Pokok Se- lain Nasi Dari Beras Padi -----	48
1. Jagung.....	49
2. Pokem.....	50

3. Ubi Kayu atau Singkong.....	50
4. Ubi jalar .....	52
5. Kentang .....	53
6. Talas .....	54
7. Sagu.....	54
8. Pisang .....	55
9. Sukun.....	56
D. Perlu Gerakan Nasional-----	57
E. Beras Kreatif Plus sebagai Salah Satu Sumber Pangan Alternatif di NTB -----	59
1. Beras Kreatif <sup>+LGI</sup> .....	61
2. Beras Kreatif <sup>+forte</sup> .....	63
F. Teknologi Pengolahan Beras Dari Sumber Karbohidrat Lain-----	63
G. Penentuan Standar Kualitas Beras Kreatif+-----	67
H. Kesimpulan -----	67
I. Rekomendasi -----	67
J. Daftar Pustaka -----	68
✓ BAB IV. POTENSI DAN PELUANG PENGEM- BANGAN PANGAN LOKAL UNTUK MEN- DUKUNG KETAHANAN PANGAN -----	73
A. Pendahuluan -----	73
B. Ketahanan Pangan Masyarakat NTB-----	75
C. Potensi Bahan Baku Lokal Untuk Mendukung Ketahanan dan Keman- dirian Pangan-----	76
D. Produk Pangan Lokal untuk Mendu- kung Ketahanan Pangan-----	82
E. Perbaikan Mutu Untuk Peningkatan Konsumsi Pangan Lokal -----	85
F. Penguatan Kapasitas Pelaku Usaha Pangan Lokal Untuk Meningkatkan Daya Saing Pangan Lokal-----	87
G. Kesimpulan dan Rekomendasi-----	88
H. Daftar Pustaka -----	89
BAB V. POTENSI DAN PELUANG PEMANFAATAN SINGKONG SERTA INOVASI FERMENTASI UNTUK Mendukung KETAHANAN PA- NGAN -----	93

A. Pendahuluan -----	93
B. Singkong dan Potensinya di Lombok Utara -----	94
C. Pemanfaatan Singkong di Kabupaten Lombok Utara -----	95
1. Pola Konsumsi Singkong di Bebe- rapa Wilayah di Lombok Utara.....	95
2. Kondisi Produk Singkong Olahan Sederhana di KLU dan Kelema- hannya.....	97
3. Fermentasi Singkong.....	98
4. Fermentasi Singkong dan Kelebi- hannya.....	99
5. Kelebihan Proses Fermentasi Sing- kong.....	99
6. Keunggulan Singkongdalam Bentuk Tepung Atau Sawut.....	105
D. Ketahanan pangan dengan memben- tuk <i>Link</i> Akar-Akar dan Sigar Penjalin -	109
E. Beberapa Hambatan Menuju Keta- hanan dan Kemandirian -----	109
F. Kesimpulan -----	110
G. Rekomendasi -----	111
H. Daftar Pustaka -----	111
 BAB VI. MERAJUT KEARIFAN LOKAL UNTUK MENCAPAI KETAHANAN PANGAN RUMAH TANGGA -----	 115
A. Pendahuluan -----	115
B. Ketahanan Pangan-----	117
C. Kearifan Lokal -----	120
D. Diversifikasi Pangan-----	122
E. Kisah Sukses Kearifan Lokal Desa Sigar Penjalin-----	124
1. Pengolahan Potensi Sumber Pangan Lokal.....	127
2. Pengalaman Bebaskan Balita dari Ancaman Kurang Gizi, Tanpa Beras..	128
3. Pelajaran Yang Bisa Diambil .....	129
F. Tantangan Diversifikasi Pangan Lokal--	131
G. Rekomendasi -----	132

H. Daftar Pustaka -----	133
<b>BAB VII. KEARIFAN LOKAL SEBAGAI BENTENG KETAHANAN PANGAN DI NUSA TENGGARA BARAT -----</b>	<b>135</b>
A. Pendahuluan -----	135
B. Kearifan Lokal dan Ketahanan Pangan-----	137
C. Best Practice Kearifan Lokal yang Mendukung Ketahanan Pangan di NTB -----	140
D. Tantangan dan Rekomendasi -----	142
E. Daftar Pustaka -----	143
<b>BAB VIII. PEMANFAATAN PANGAN LOKAL UNTUK GIZI MASYARAKAT YANG LEBIH BAIK -----</b>	<b>145</b>
A. Pendahuluan -----	145
B. Masalah Gizi di Masyarakat di Indonesia dan Nusa Tenggara Barat -----	146
C. Pangan Lokal untuk Gizi Masyarakat yang Lebih Baik -----	151
D. Kesimpulan -----	163
E. Rekomendasi -----	164
F. Daftar Pustaka -----	164
<b>BAB IX. DISTRIBUSI DAN AKSES PANGAN-----</b>	<b>167</b>
A. Pendahuluan -----	167
B. Distribusi Pangan-----	168
C. Indikator Aksesibilitas Pangan -----	169
D. Stabilitas Harga Pangan -----	171
E. Kebijakan Akses Pangan-----	173
F. Kesimpulan dan Rekomendasi-----	176
1. Kesimpulan.....	176
2. Rekomendasi.....	176
G. Daftar Pustaka -----	177

---

## DAFTAR TABEL

---

	Halaman
Tabel 1.	Komposisi Nilai Gizi Berbagai Pangan Pokok Alternatif ----- 48
Tabel 2.	Beberapa komoditas bahan baku lokal yang potensial sebagai sumber karbohidrat non-beras dan non-terigu ----- 78
Tabel 3.	Beberapa produk pangan lokal NTB yang sangat khas dan kandungan nutrisinya ----- 84
Tabel 4.	Jenis Pangan Lokal di Tanah Air Indonesia ----- 155
Tabel 5.	Nilai gizi Per 100 Gram Bahan Beberapa Tanaman Pangan ----- 155
Tabel 6.	Nilai gizi tumbuhan lokal pangan alternatif pulau Lombok, NTB ----- 162
Tabel 7.	Penetapan indikator aksesibilitas/ keterjangkauan pangan di tingkat rumah tangga ----- 169
Tabel 8.	Penetapan indikator kontinuitas ketersediaan pangan rumah tangga ----- 170
Tabel 9.	Perkembangan Harga Beras Ir-64 Rata-Rata dan Koefisien Variasi di Nusa Tenggara Barat Tahun 2002 - 2008 ----- 172



---

## DAFTAR GAMBAR

---

	Halaman
Gambar 1. Proses pengolahan Beras Kreatif <sup>+LGI</sup> dan Beras Kreatif <sup>+Forte</sup> -----	64
Gambar 2. Mesin Ekstruder yang digunakan untuk mengolah beras non padi. -----	65
Gambar 3. Diagram Alir Proses pembuatan Opak ----	96
Gambar 4. Opak Lendang Berora Berbahan Dasar Singkong (a) dan Cara Konsumsi (b)-----	97
Gambar 5. Tortilla Berbahan Dasar Jagung (a) dan Cara Konsumsi (b) -----	97
Gambar 6. Mesin Pengiris Chips Singkong (a), Pamarutan Singkong dengan Gobet (b), Sawut Singkong (c) -----	102
Gambar 7. Penjemuran singkong dalam bentuk sawut dan chips -----	104
Gambar 8. Tahapan produksi sawut mocaf (KUB Mekar Makmur, Akar-akar, Bayan, Kabupaten Lombok Utara) (Handayani, et al., 2012)-----	104
Gambar 9. Produksi mie basah berbahan baku jagung dan tepung singkong di desa Akar-Akar Kabupaten Lombok Utara----	106
Gambar 10. Sawut singkong dalam karung (a), dalam kemasan 1 kg siap jual (b),	

# BAB I.

## PENGANTAR

**Prof. Ir. Suwardji, M.App.Sc., Ph.D.**

*CoE CLEAR – Universitas Mataram, Jl. Pemuda 58D Mataram*

Sebagai kebutuhan dasar dan hak asasi manusia, pangan mempunyai arti dan peran yang sangat penting bagi kehidupan suatu bangsa. Pentingnya masalah pangan bagi rakyat ini telah diungkapkan Presiden Pertama RI Ir. Soekarno pada pidatonya di Bogor tahun 1952. Dalam pidatonya Presiden Sukarno menyatakan masalah pangan adalah Soal Hidup atau Mati. Rakyat Indonesia akan mengalami celaka, bencana, malapetaka dalam waktu dekat kalau soal makanan rakyat tidak segera dipecahkan, sedangkan soal persediaan pangan bagi rakyat kita adalah "**soal hidup atau mati**". Lebih jauh Presiden Pertama RI dalam pidatonya saat pembukaan IPB tahun 1963, Presiden Sukarno menyatakan kelak dunia akan menjadikan pangan dan energi sebagai sumber perebutan. Ungkapan Presiden Soekarno saat itu memperingatkan pada kita semua bahwa pangan akan menjadi alat diplomasi politik, bahkan saling menekan dalam hubungan antar bangsa. Apa yang disampaikan oleh Presiden Sukarno saat itu sebenarnya melakukan gong politik pangan sebagai upaya menggelorakan semangat pemuda sebagai pelopor mengembangkan ketahanan pangan di Indonesia.

Setiap negara memiliki pola pemenuhan kebutuhan pangan berbeda yang saling tergantung dari pasokan atau produksi pangan yang ada di negara tersebut.

## **BAB II.**

# **MENGOPTIMALKAN PEMANFAATAN INPUT USAHA TANI LOKAL UNTUK MENDUKUNG PENCAPAIAN KEDAULATAN PANGAN BERAS NASIONAL**

---

**Ir. Joko Priyono, M. Sc., Ph.D, dan  
Prof. Dr. Ir. I Gusti Putu Muliarta Aryana, MP.**  
*CoE CLEAR – Universitas Mataram, Jl. Pemuda 58D Mataram  
E-mail: jokotanahunram@gmail.com*

---

### **A. Pendahuluan**

Swasembada pangan yang berkelanjutan, khususnya untuk beras, merupakan target pembangunan nasional sektor pertanian (tanaman pangan) yang tidak dapat ditawar lagi dan urgen untuk dicapai. Terpenuhinya kebutuhan pangan itu tidak hanya dalam hal kuantitas, tetapi juga kualitas pangan yang harus tinggi (memenuhi standar kesehatan). Pada era Kabinet Kerja, target swasembada pangan tersebut telah diperluas cakupannya menjadi 'kedaulatan pangan'. Kondisi kecukupan pangan dan semua komponen yang mendukung untuk mencapai target tersebut harus dapat dikelola secara mandiri, terlepas dari intervensi pihak lain, sehingga keberlanjutan swasembada pangan akan terjamin.

# **BAB III.**

## **SUMBER PANGAN POKOK ALTERNATIF DI NUSA TENGGARA BARAT**

---

**Prof. Ir. Sri Widyastuti, M. App. Sc., Ph.D, dan  
Dr. Ir. Satrijo Saloko, M.P**  
*Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas  
Mataram Jl. Majapahit 62 Mataram*

---

### **A. Pendahuluan**

Indonesia saat ini tidak sepenuhnya mencapai swasembada pangan, artinya tidak seluruh wilayah dapat memenuhi sendiri kebutuhannya yang beraneka ragam, sehingga pada saat tertentu memerlukan impor. Jika kemampuan produksi bahan pangan domestik tidak dapat mengikuti peningkatan kebutuhan, maka pada waktu yang akan datang Indonesia akan tergantung kepada impor, yang berarti ketahanan pangan nasional akan semakin rentan karena akan semakin tergantung pada kebijakan ekonomi negara lain.

Ketahanan pangan merupakan pilar pembangunan sektor lainnya. Hal ini dipandang strategiskarena tidak satu pun negara dapat membangun perekonomiannya tanpa terlebih dahulu menyelesaikan persoalannya. Khusus bagi Indonesia, sektor pangan adalah sekaligus sektor penentu tingkat kesejahteraan, baik bagi

# **BAB IV.**

## **POTENSI DAN PELUANG PENGEMBANGAN PANGAN LOKAL UNTUK Mendukung KETAHANAN PANGAN**

---

**Ir. Zainuri, M.App.Sc., Ph.D.**

*Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas  
Mataram Jl. Majapahit 62 Mataram Lombok NTB*

*E-mail: [nzainuri2@gmail.com](mailto:nzainuri2@gmail.com)*

---

### **A. Pendahuluan**

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin di dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 sebagai komponen dasar untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas. Hal ini dikuatkan dengan dituangkannya dalam dalam Undang-undang Republik Indonesia No 18 Tahun 2012 tentang Pangan (DPR RI dan Presiden RI, 2012), sehingga seharusnya kasus kelaparan tidak terjadi bagi siapapun yang menjadi bagian dari masyarakat Indonesia. Selanjutnya ditegaskan bahwa negara berkewajiban mewujudkan ketersediaan, keterjangkauan, dan pemenuhan konsumsi pangan yang cukup, aman, bermutu, dan bergizi seimbang, baik pada tingkat nasional maupun daerah hingga perseorangan secara merata di seluruh wilayah

# **BAB V.**

## **POTENSI DAN PELUANG PEMANFAATAN SINGKONG SERTA INOVASI FERMENTASI UNTUK MENDUKUNG KETAHANAN PANGAN**

**Baiq Rien Handayani, SP, M.Si., Ph.D**

*Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas  
Mataram Jl. Majapahit 62 Mataram Lombok NTB*

### **A. Pendahuluan**

Kabupaten Lombok Utara sangat berpotensi dalam produksi singkong yang dapat menunjang kebutuhan daerah. Beberapa wilayah di kabupaten Lombok Utara dalam sejarahnya mampu memanfaatkan singkong sebagai bahan makanan pokok, meskipun dalam perkembangannya, konsumsi singkong saat ini sebagian besar menjadi kebutuhan alternatif. Melalui pendekatan teknologi pengolahan misalnya dalam bentuk inovasi teknik fermentasi dapat menjadikan singkong sebagai salah satu unggulan KLU dalam pola ketahanan pangan dan adaptasi iklim. Singkong dalam bentuk produk intermediate dapat berfungsi ganda yaitu mengurangi beras dan terigu, memiliki nilai ekonomis jauh lebih baik serta memiliki daya simpan lama.

Oleh karenanya, pengembangan singkong dapat dijadikan salah satu strategiketahanan pangan dan pengembangan pangan lokal non beras antara lain dengan

# **BAB VI.**

## **MERAJUT KEARIFAN LOKAL UNTUK MENCAPAI KETAHANAN PANGAN RUMAH TANGGA**

**Ir. Hj. Hartina, MM.**

*Badan Ketahanan Pangan Provinsi Nusa Tenggara Barat*

*Email: [bkp.ntb@gmail.com](mailto:bkp.ntb@gmail.com)*

### **A. Pendahuluan**

Tuhan menciptakan alam ini dalam keadaan seimbang. Lengkap, kuat, kokoh, sempurna dan harmoni. Manusia diberi kebebasan untuk hidup dan meraih sumber-sumber kehidupan yang terserak di daratan dan lautan. Syaratnya, gunakanlah hukum-hukum keseimbangan. Bahkan Tuhan secara eksplisit mengingatkan pada manusia bahwa nikmat Tuhan itu tak terhitung jumlahnya. Termasuk nikmat dalam wujud sumber-sumber bahan pangan. Tak seorang pun mampu menghitungnya, sekalipun dengan ilmu pengetahuan. Sejak zaman dahulu kala nenek moyang kita mendapatkan aneka bahan pangan untuk memenuhi kebutuhan hidupnya dengan cara memanfaatkan berbagai sumberdaya alam yang tersedia disekitarnya. Sumber pangan yang didapat secara alami dapat berupa sumber karbohidrat, protein, baik hewani maupun nabati serta aneka jenis sayur-sayuran.

# **BAB VII.**

## **KEARIFAN LOKAL SEBAGAI BENTENG KETAHANAN PANGAN DI NUSA TENGGARA BARAT**

**Robert Silas Kabanga, S.Kom., M.Eng.**  
*Badan Ketahanan Pangan Provinsi Nusa Tenggara Barat*  
*Email: bkp.ntb@gmail.com*

### **A. Pendahuluan**

Konsep ketahanan pangan yang diprioritaskan Kabinet Kerja dalam agenda NAWA CITA sesuai amanat UU Pangan No. 18 tahun 2012 mengarahkan pembangunan pertanian yang berdaulat dan diterjemahkan dalam bentuk kemampuan bangsa dalam hal mengatur kebijakan pangan secara mandiri, mencukupi kebutuhan pangan dari produksi dalam negeri, serta melindungi dan menyejahterakan petani sebagai pelaku utama usaha pertanian pangan. Ketahanan pangan dengan pilar-pilarnya: ketersediaan pangan, distribusi pangan, konsumsi dan keamanan pangan secara penuh memberikan ruang pada setiap rumah tangga untuk memenuhi kebutuhan pangannya secara mandiri. Konsep ini sebenarnya telah dipraktekkan oleh nenek moyang bangsa Indonesia sejak dahulu kala dan menjadi pondasi utama sebagai suatu negara yang dijuluki negara agraris.



# **BAB VIII.**

## **PEMANFAATAN PANGAN LOKAL UNTUK GIZI MASYARAKAT YANG LEBIH BAIK**

---

**Dr. Made Darawati, STP, M.Sc.**  
*Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Mataram*

---

### **A. Pendahuluan**

Keberhasilan pembangunan suatu bangsa ditentukan oleh ketersediaan sumberdaya manusia (SDM) yang berkualitas lahir maupun batin, yang memiliki fisik yang tangguh, mental yang kuat, kesehatan yang prima dan pikiran yang cerdas. Keadaan yang demikian sangat ditentukan oleh status gizi setiap insan masyarakatnya, dan status gizi yang baik ditentukan oleh jumlah dan kualitas pangan yang dikonsumsi. Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia paling utama, karena itu pemenuhan pangan sangat penting sebagai komponen dasar untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas.

Pemerintah telah merumuskan Undang-Undang RI No. 18 Tahun 2012 tentang Ketahanan Pangan, sebagai salah satu upaya mendorong terwujudnya masyarakat yang sejahtera dengan sumber daya manusia yang berkualitas. Ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik

# **BAB IX.**

## **DISTRIBUSI DAN AKSES PANGAN**

**Dr. Ir. Suparmin, MP dan**  
**Ir. I.G. Lanang Parta Tanaya, M.App.Sc., Ph.D**  
*Fakultas Pertanian Universitas Mataram*  
*Jl. Majapahit 62 Mataram*

### **A. Pendahuluan**

Pangan merupakan kebutuhan yang sangat vital dan yang paling azasi di muka bumi ini, oleh sebab itu setiap individu memiliki hak yang sama untuk memperolehnya. Ketahanan pangan adalah suatu kondisi terpenuhinya pangan yang cukup baik dalam jumlah maupun mutunya sampai dengan tingkat rumah tangga dengan harga yang terjangkau secara berkelanjutan. Ketahanan pangan bukan saja merupakan dambaan bagi kita dalam perspektif daerah, tetapi juga merupakan dambaan bersama umat manusia di muka bumi ini karena dengan adanya ketahanan pangan merupakan salah satu pilar keamanan dunia ini.

Untuk itu merupakan tugas kita bersama atau seluruh komponen masyarakat termasuk pemerintah baik secara inter-nasional, nasional, regional, tingkat rumahtangga dan individu. Pembangunan ketahanan pangan dan gizi sangat penting dan menentukan karena akan berpe-ngaruh kuat pada terciptanya kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) yang mampu.

bergerak dalam distribusi pangan agar berorientasi pada peningkatan kesejahteraan petani secara seimbang dengan kepuasan konsumen pengguna. Strategi prioritas terbaik yang mungkin dapat dipilih adalah memperkuat kolaborasi (kerjasama) antara perusahaan distribusi pangan dengan petani, meningkatkan skala usaha petani melalui pembinaan kelompok tani dan gabungan kelompok tani agar dapat setara dengan perusahaan, serta meningkatkan kemampuan Gabungan Kelompok Tani agar memiliki akses langsung terhadap lembaga keuangan sebagai sumber penyediaan modal.

Sebaiknya Pemerintah Daerah menerbitkan Peraturan Daerah tentang Tata cara Kerjasama Antar Lembaga Dalam Distribusi Pangan dan Peraturan Gubernur atau Bupati tentang Petunjuk Teknis Operasional Kerjasama Antar Lembaga Dalam Distribusi pangan antara perusahaan dengan petani.

Perlu ada kebijakan perlindungan bagi petani agar tetap bergairah dalam memproduksi pangan dengan cara melakukan pembelian dengan harga layak untuk *excess-supply* pangan pada musim panen dan menjualnya diluar musim panen, sehingga harga produksi pangan di tingkat petani tidak merosot dan harga di tingkat konsumen tidak melampaui harga tertinggi yang mampu dibeli masyarakat.

### G. Daftar Pustaka

- Badan Pusat Statistik NTB.(2009). Nusa Tenggara Barat Dalam Angka. Badan Pusat Statistik NTB. Mataram.
- FAO. (1996). *World Food Summit*, 13-17 November 1996. Rome, Italy: Food and Agriculture Organisation of the United Nations.
- Pemerintah Provinsi NTB. (2009). Rencana Aksi Daerah Pangan dan Gizi. Pemerintah Provinsi NTB. Mataram.
- Pusat Penelitian Kependudukan- LIPI.(1999). *Ketahanan Pangan Rumah tangga di Pedesaan: Konsep dan Ukuran*. Jakarta:Puslit Kependudukan-LIPI.