

Penerapan Kearifan Lokal dalam Diversifikasi Pangan Lokal untuk Mendukung Ketahanan Pangan Berkelanjutan di Kelurahan Hutuo Kabupaten Gorontalo

Erni Mohamad^{1*}, Netty Ino Ischak¹, Perry Zakaria²

¹Jurusan Kimia, FMIPA Universitas Negeri Gorontalo

²Jurusan Matematika, FMIPA Universitas Negeri Gorontalo

ABSTRACT

The community in Hutuo village is still heavily dependent on one type of staple food, namely rice. However, this area is rich in local food sources such as corn, sweet potatoes, sago, bananas, and various types of vegetables that are highly nutritious and have long been part of the community's traditions. However, the use of local foods has begun to decline, meaning that this enormous potential has not been optimally utilized to support food security. The objectives of this activity are to identify the potential of local food sources and to explore, document, and apply local practices related to the utilization and processing of these food sources. In addition, this activity aims to provide education and training to the community so that they are able to process local food creatively to add value. Method This community service activity prioritizes an educational approach, assistance, and the application of appropriate technology in accordance with local potential and community needs. This program includes: identification and analysis of community problems, socialization and counseling, training and capacity building, assistance and implementation, evaluation and feedback. The result of this activity is that through a series of socialization and technical training that combines traditional recipes with the principles of sanitation, packaging, labeling, and quality based on appropriate technology, residents not only understand the risks of dependence on a single staple food, but are also able to practice a more nutritious and safer menu diversification. The process of documenting knowledge, starting from recipe books and processing SOPs, encourages intergenerational skill transfer while maintaining the ethics of consent and attribution to local knowledge owners. The practical impact is evident in the growth of collective awareness, the emergence of locally sourced processed products that are ready for market testing, and the strengthening of household managerial skills, especially among mothers in the Family Empowerment and Welfare program.

Keyword: Local wisdom, Diversification, local food.

Received:	Revised:	Accepted:	Available online:
22.05.2026	18.06.2026	27.06.2026	30.06.2026

Suggested citation:

Mohamad, E., Ischak, N.I., & Zakaria, P (2026). Penerapan Kearifan Lokal dalam Diversifikasi Pangan Lokal untuk Mendukung Ketahanan Pangan Berkelanjutan di Kelurahan Hutuo Kabupaten Gorontalo. *Damhil: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(1), 162-170.

Open Access | URL: <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/damhil/index>

¹ Corresponding Author: Jurusan Kimia, FMIPA Universitas Negeri Gorontalo; Jl. Prof. Dr. Ing. B. J. Habibie, Moutong, Tilongkabila, Bone Bolango 96119, Gorontalo; email: ernimohamad@ung.ac.id

PENDAHULUAN

Kelurahan Hutuo terletak di wilayah administratif Kecamatan Limboto, Kabupaten Gorontalo, Provinsi Gorontalo. Kelurahan ini menjadi salah satu wilayah yang berkembang pesat, baik dari sisi kependudukan, pembangunan sosial, maupun inovasi lokal. Data kependudukan, memiliki sekitar 3.300 jiwa yang tersebar dalam kurang lebih 1.700 kepala keluarga. Masyarakatnya hidup dalam suasana sosial yang aktif dan kondusif. Kelurahan ini merupakan salah satu wilayah yang dianugerahi potensi sumber daya alam melimpah, khususnya dalam hal keanekaragaman pangan lokal. Kondisi agroekosistem di daerah ini memungkinkan berbagai jenis tanaman pangan seperti jagung, ubi, sagu, pisang, talas, hingga sayuran tradisional dapat tumbuh dengan baik. Pada masa lalu, masyarakat Hutuo mengandalkan hasil pertanian lokal tersebut untuk memenuhi kebutuhan konsumsi sehari-hari. Kearifan lokal dalam memanfaatkan sumber daya pangan ini telah menjadi bagian dari identitas budaya masyarakat yang diwariskan secara turun-temurun, mulai dari cara bercocok tanam, memanen, hingga mengolahnya menjadi berbagai hidangan tradisional yang bergizi dan sesuai dengan selera lokal.

Namun perkembangan zaman membawa perubahan yang signifikan. Modernisasi yang merambah hingga ke pelosok desa turut mempengaruhi pola konsumsi masyarakat. Saat ini, ketergantungan pada beras sebagai sumber pangan utama semakin meningkat, sementara pangan lokal mulai ditinggalkan. Hal ini sejalan dengan temuan Widianingsih dan Handayani (2019) yang menyebutkan bahwa pergeseran pola konsumsi dari pangan lokal ke pangan impor atau pangan modern tidak hanya mengurangi keberagaman konsumsi tetapi juga dapat meningkatkan kerentanan terhadap ketahanan pangan. Kondisi ini diperparah oleh arus globalisasi yang membawa persepsi bahwa pangan lokal dianggap kuno dan kurang bergengsi dibandingkan dengan makanan instan atau produk olahan pabrik.

Kenyataan tersebut memunculkan kekhawatiran terhadap keberlanjutan pemanfaatan sumber pangan lokal di Hutuo. Pengetahuan tradisional tentang budidaya maupun pengolahan pangan lokal mulai terabaikan dan tidak lagi diwariskan secara intens kepada generasi muda. Padahal menurut Syahyuti (2014), kearifan lokal hanya akan tetap lestari apabila nilai-nilainya terus diwariskan dari generasi ke generasi dalam tatanan sosial masyarakat. Jika tidak ada intervensi, dikhawatirkan akan terjadi kehilangan aset budaya sekaligus kehilangan potensi sumber pangan yang adaptif terhadap kondisi lokal.

Selain itu, ancaman perubahan iklim global semakin nyata dirasakan dalam sektor pertanian yang membuat pasokan beras semakin rentan terganggu. Dalam situasi demikian, diversifikasi pangan lokal berbasis kearifan lokal menjadi salah satu strategi adaptasi yang relevan. Badan Ketahanan Pangan (2015) menegaskan bahwa pengembangan konsumsi pangan lokal sangat diperlukan untuk mengurangi ketergantungan terhadap satu jenis pangan pokok dan untuk memperkuat kedaulatan pangan. Dengan menghidupkan kembali praktik kearifan lokal dalam mengolah dan mengonsumsi pangan lokal, masyarakat di Kelurahan Hutuo tidak hanya dapat memperkaya pola makan mereka, tetapi juga meningkatkan ketahanan pangan rumah tangga dan daerah dalam menghadapi fluktuasi harga atau gangguan pasokan pangan nasional. Oleh karena itu, penerapan kearifan lokal dalam diversifikasi pangan lokal di Kelurahan Hutuo bukan hanya sekadar pilihan alternatif, melainkan sebuah kebutuhan mendesak yang memiliki dimensi ekonomi, sosial, budaya, dan ekologis. Upaya ini diharapkan dapat memulihkan rasa bangga terhadap pangan lokal, meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan pangan tradisional menjadi produk bernilai tambah, sekaligus membuka peluang usaha rumah tangga yang dapat menopang

perekonomian keluarga. Dalam jangka panjang, hal ini akan memperkuat ketahanan pangan masyarakat secara mandiri dan berkelanjutan.

Lebih jauh, revitalisasi kearifan lokal ini juga menjadi sarana penting dalam membangun kesadaran kolektif masyarakat mengenai pentingnya menjaga keseimbangan dengan alam melalui pola konsumsi yang menyesuaikan potensi ekosistem setempat. Suyatno (2017) mengungkapkan, diversifikasi pangan yang berbasis potensi lokal tidak hanya memperluas ragam konsumsi pangan tetapi juga membantu menjaga keberlanjutan lingkungan karena memanfaatkan sumber daya yang sudah tersedia secara alami di sekitar masyarakat.

Berdasarkan konteks pembangunan daerah, penerapan kearifan lokal dalam diversifikasi pangan lokal dapat menjadi salah satu model program ketahanan pangan yang adaptif dan relevan dengan karakteristik wilayah. Hal ini sejalan dengan pendekatan pembangunan berbasis komunitas yang menempatkan pengetahuan dan praktik masyarakat lokal sebagai pusat penggerak. Dengan demikian, tidak hanya aspek kebutuhan pangan sehari-hari yang terpenuhi, tetapi juga nilai-nilai sosial budaya masyarakat dapat terpelihara dan menjadi modal sosial yang penting dalam menghadapi berbagai tantangan global ke depan.

Melalui analisis situasi ini dapat terlihat dengan jelas bahwa penerapan kearifan lokal dalam diversifikasi pangan lokal di Kelurahan Hutuo merupakan langkah strategis untuk memperkuat ketahanan pangan berbasis potensi dan identitas lokal, sekaligus sebagai upaya menjaga keberlanjutan sumber daya alam dan memperkuat ekonomi masyarakat. Mitra dalam kegiatan adalah masyarakat kelurahan Hutuo, dan sasaran utama adalah ibu-ibu PKK yang terlibat langsung dalam hal pengaturan pangan.

METODE

Program pemberdayaan masyarakat ini dirancang sebagai upaya untuk meningkatkan kapasitas, kemandirian, serta kesejahteraan masyarakat sasaran melalui serangkaian kegiatan yang terstruktur, partisipatif, dan berkelanjutan. Kegiatan pengabdian ini mengutamakan pendekatan edukatif, pendampingan, serta penerapan teknologi tepat guna sesuai dengan potensi lokal dan kebutuhan masyarakat.

Secara garis besar, uraian program pemberdayaan ini meliputi:

- a) **Identifikasi dan Analisis Masalah Masyarakat**
Tahap awal dilakukan dengan observasi lapangan, wawancara, serta diskusi kelompok terfokus (FGD) bersama masyarakat dan perangkat desa setempat. Tujuannya adalah untuk menggali permasalahan prioritas yang dihadapi masyarakat sekaligus memetakan potensi lokal yang dapat dikembangkan.
- b) **Sosialisasi dan Penyuluhan**
Dilaksanakan dalam bentuk pertemuan dengan warga masyarakat untuk menyampaikan informasi terkait program, manfaat, serta peran aktif masyarakat dalam kegiatan ini. Materi sosialisasi disesuaikan dengan tema pengabdian, misalnya pengolahan pangan lokal, praktik pertanian berkelanjutan, pengelolaan limbah rumah tangga, atau lainnya.

c) Pelatihan dan Peningkatan Kapasitas

Kegiatan inti berupa pelatihan praktis yang bertujuan menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Misalnya:

- Pelatihan pengolahan produk berbasis sumber daya lokal
- Pelatihan manajemen usaha mikro dan pemasaran
- Pelatihan penggunaan alat atau teknologi tepat guna

d) Pendampingan dan Implementasi

Setelah pelatihan, tim pengabdian melakukan pendampingan intensif untuk memastikan masyarakat mampu mempraktikkan keterampilan yang telah diperoleh. Tahapan ini termasuk monitoring proses penerapan, membantu memecahkan kendala teknis, serta memotivasi masyarakat untuk terus berinovasi.

e) Evaluasi dan Umpan Balik

Evaluasi dilakukan untuk mengukur efektivitas program serta tingkat perubahan pengetahuan, sikap, dan keterampilan masyarakat. Selain itu, tim juga mengumpulkan saran dari masyarakat sebagai bahan penyempurnaan program di masa mendatang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program sosialisasi dan penyuluhan di Kelurahan Hutuo dirancang untuk mengangkat kembali pangan lokal sebagai bagian dari identitas budaya sekaligus pondasi ketahanan pangan keluarga. Inti pendekatannya adalah membawa pengetahuan berbasis riset ke ruang-ruang yang akrab bagi warga kelurahan, lalu membukukannya menjadi pengetahuan praktis yang bisa diwariskan. Dengan demikian, warga tidak hanya tahu pentingnya diversifikasi pangan, tetapi juga mampu mempraktikkannya dalam menu harian dan usaha rumahan.



Gambar 1. Pemaparan materi pelatihan

Kegiatan diawali dengan sosialisasi yang dibuka melalui narasi yang relevan dengan kehidupan sehari-hari. Narasi tersebut menggambarkan kondisi ketergantungan pada satu jenis pangan pokok yang menyebabkan meningkatnya biaya belanja rumah tangga, serta pola konsumsi yang monoton

sehingga berdampak pada menurunnya kualitas asupan gizi. Selanjutnya diperkenalkan potensi pangan lokal, seperti jagung, pisang, umbi, sagu/aren, dan sayuran, yang dapat menjadi sumber karbohidrat, protein, serat, serta mikronutrien yang beragam. Materi disampaikan dengan bahasa yang sederhana dan mudah dipahami, disertai contoh menu yang memadukan pangan lokal dengan bahan pangan favorit keluarga, sehingga lebih realistis dan mudah diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

Diskusi Kelompok Terfokus (FGD) dilaksanakan sebagai proses pembelajaran dua arah. Peserta dibagi dalam kelompok kecil yang bersifat heterogen, meliputi ibu-ibu PKK dan pemuda, dengan tujuan untuk mengidentifikasi kebiasaan konsumsi pangan, kendala dalam memperoleh bahan makanan, serta resep tradisional yang mulai jarang digunakan. Fasilitator memandu jalannya diskusi dengan pertanyaan terarah, antara lain mengenai bahan pangan lokal yang paling sering dibeli, periode kenaikan harga, jenis resep yang disukai anak-anak, serta teknik pengolahan yang dikuasai oleh orang tua. Hasil dari diskusi tersebut kemudian dirumuskan menjadi daftar prioritas, mencakup bahan pangan yang tersedia sepanjang musim, resep yang berpotensi diterapkan, serta peluang pengembangan produk olahan bernilai tambah yang dapat mendukung usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM).

Informasi berbasis riset disampaikan secara terintegrasi tanpa bersifat menggurui. Fasilitator memberikan contoh konkret, antara lain bagaimana substitusi sebagian beras dengan jagung giling atau pisang kepek pada menu tertentu dapat membantu menyeimbangkan indeks glikemik. Selain itu, dijelaskan pula bahwa penerapan teknik pengeringan, fermentasi, maupun pengasapan dapat memperpanjang masa simpan bahan pangan sekaligus mengurangi potensi limbah, sementara penggunaan kemasan sederhana namun higienis mampu meningkatkan nilai jual produk. Prinsip keamanan pangan, seperti menjaga kebersihan tangan dan peralatan, memperhatikan waktu serta suhu kritis saat memasak, dan melakukan penyimpanan yang tepat, dipraktikkan sebagai kebiasaan dapur sehari-hari yang mudah diingat, bukan sekadar teori yang sulit dihafalkan.



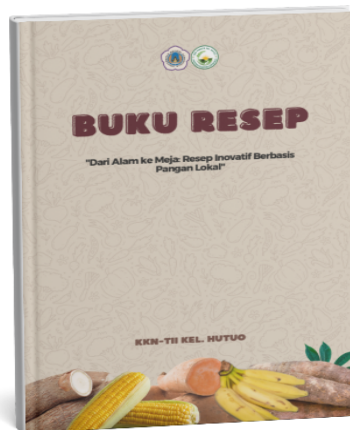
Gambar 2. Pelatihan pembuatan produk oleh ibu-ibu PKK

Kegiatan lapangan dilaksanakan untuk memperkuat pesan yang disampaikan. Demonstrasi memasak menampilkan tiga resep tradisional yang dimodifikasi langkah-langkahnya agar lebih praktis tanpa mengurangi cita rasa asli, serta disertai dengan alternatif bahan sebagai solusi pada

saat musim paceklik. Sesi ini sekaligus memberikan pembelajaran mengenai perhitungan biaya per porsi dan penetapan harga jual yang wajar, sehingga peserta dapat memahami keterkaitan antara nilai gizi, cita rasa, dan potensi usaha. Pada saat yang sama, tim dokumentasi merekam jalannya proses dan menyusun resep dalam format baku, meliputi daftar bahan dengan takaran yang jelas, langkah-langkah berurutan, tips keberhasilan, catatan gizi singkat, estimasi biaya, serta perkiraan masa simpan.

Agar program tidak hanya berhenti di ruang pertemuan, dibentuk jejaring kader pangan lokal sebagai pelopor di setiap RT/RW. Tugas mereka adalah menyampaikan kembali hasil sosialisasi dan pelatihan, memfasilitasi uji coba resep sederhana, dan mendokumentasikan berbagai keberhasilan dari warga. Para kader diberi perlengkapan dasar, poster singkat tentang keamanan pangan, serta materi presentasi yang bisa digunakan kembali. Kelurahan mendukung dengan memastikan kegiatan berjalan sesuai jadwal, sementara BUMDes siap membantu menampung dan memasarkan produk rumahan yang sudah layak dijual.

Dari aspek tata kelola pengetahuan, seluruh hasil sosialisasi dan diskusi mengenai resep maupun teknik pengolahan disusun serta disunting menjadi buku sederhana berupa kumpulan resep. Buku tersebut dicetak dengan format yang mudah dibaca dan ditempatkan di perpustakaan kelurahan, dilengkapi dengan foto pada setiap resep. Keberhasilan program tidak semata-mata diukur dari jumlah peserta yang hadir dalam pertemuan, melainkan dari perubahan perilaku serta bukti tertulis yang dapat dijadikan rujukan. Sebelum dan sesudah rangkaian sosialisasi, tim melakukan pencatatan terkait pengetahuan dan sikap warga terhadap pangan lokal, antara lain pemahaman mengenai risiko ketergantungan pada satu jenis pangan pokok, kemampuan menyebutkan minimal tiga alternatif bahan pangan lokal untuk menu keluarga, serta upaya mencoba resep baru. Peningkatan skor pemahaman dan intensi praktik menjadi indikator berkembangnya kesadaran kolektif di masyarakat. Berikut buku resep untuk pangan lokal:



Gambar 3. Buku resep

Sesi praktik menjadi bagian utama dari kegiatan. Peserta bekerja dalam kelompok untuk mengikuti setiap langkah memasak hingga menghasilkan produk. Pada saat kegiatan, peserta juga diperkenalkan dengan prinsip kendali sederhana, seperti menjaga kebersihan tangan dan peralatan, mencegah kontaminasi antara bahan mentah dan matang, mengatur waktu dan suhu saat memasak, serta melakukan pendinginan dan penyimpanan makanan dengan benar. Semua langkah

ini dirangkum dalam bentuk SOP singkat agar peserta dapat mengulanginya di rumah dengan hasil yang konsisten.

Pengemasan dan pelabelan dilakukan setelah kualitas produk sudah siap. Fasilitator menunjukkan jenis kemasan yang cocok, misalnya kantong bersegel untuk produk kering, serta teknik sederhana seperti penyegelan panas atau vakum dengan peralatan rumah tangga. Label dibuat ringkas tapi jelas, mencakup nama produk, bahan utama, berat bersih, tanggal produksi dan kedaluwarsa, serta identitas produsen atau kelompok pembuat.

Peningkatan mutu produk diterapkan melalui pemanfaatan teknologi tepat guna tanpa menimbulkan peningkatan biaya yang signifikan. Alat-alat yang digunakan dipilih berdasarkan kriteria mudah diperoleh, hemat energi, dan dapat digunakan secara bergiliran di dapur komunitas. Untuk memastikan keberlanjutan, pengelolaan fasilitas bersama dilakukan dengan penetapan jadwal pemakaian serta pencatatan dalam log buku.

Aspek gizi dan kualitas makanan ditingkatkan melalui uji cicip yang terstruktur. Peserta bersama sejumlah warga menilai rasa, aroma, tekstur, dan tampilan makanan menggunakan lembar penilaian sederhana. Hasil penilaian ini kemudian digunakan untuk menyempurnakan resep, misalnya menyesuaikan tingkat kemanisan atau membuat produk kering lebih renyah dengan pengeringan tambahan

Agar kegiatan ini menghasilkan produk nyata, pelatihan mengikuti alur rancang uji standar rintis pasar. Setelah dua atau tiga kali percobaan, dipilih minimal produk yang paling disukai oleh panel dan paling layak dari segi biaya serta ketersediaan bahan. Produk ini kemudian distandarkan dengan membuat SOP lengkap, label uji, dan rencana produksi skala kecil. Dari proses uji coba ini, peserta mendapatkan masukan mengenai harga, porsi, dan kemasan yang paling diterima oleh konsumen.

Penguatan keterampilan peserta, terutama ibu-ibu rumah tangga, diukur melalui uji sebelum dan sesudah pelatihan serta pengamatan saat praktik. Di awal, peserta menjawab beberapa pertanyaan singkat tentang kebersihan, cara memasak, dan perhitungan biaya. Di akhir pelatihan, mereka diminta mempraktikkan satu resep dari awal hingga selesai, menunjukkan teknik-teknik penting, serta mengisi catatan produksi dan label. Pendampingan ringan setelah pelatihan dilakukan untuk menjaga agar hasil praktik tetap konsisten.

Dengan rancangan seperti ini, hasil yang diharapkan menjadi jelas dan nyata. Minimal dua produk olahan baru berbasis pangan lokal berhasil dibuat melalui proses seleksi yang terbuka, uji coba berulang, dan penerapan standar mutu yang tercatat. Peningkatan keterampilan peserta terlihat dari kemampuan mereka menyiapkan produk yang aman, lezat, konsisten, dan diberi label rapi; dari keberanian mereka menghitung biaya dan menentukan harga jual; serta dari kemudahan mereka menceritakan produk kepada pembeli.

Berdasarkan rangkaian kegiatan ini, masyarakat tidak hanya menjadi mahir dalam membuat produk, tetapi juga mampu mengelola usaha dan memasarkan produk secara mandiri. Rencana yang sederhana namun jelas, pencatatan yang rapi, serta strategi pemasaran yang sesuai dengan kebiasaan belanja warga membuat usaha mikro pangan lokal lebih tangguh, mudah berkembang, dan berkelanjutan. Terbentuknya satu kelompok usaha dan meningkatnya keterampilan pengelolaan pemasaran menjadi hasil nyata yang dapat diukur, bukan sekadar gagasan.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini menegaskan bahwa kearifan lokal bukan semata-mata warisan budaya, melainkan merupakan teknologi hidup yang efektif untuk memperkuat ketahanan pangan keluarga di Kelurahan Hutuo. Melalui rangkaian sosialisasi dan pelatihan teknis yang mengintegrasikan resep tradisional dengan prinsip sanitasi, pengemasan, pelabelan, serta mutu berbasis teknologi tepat guna, warga tidak hanya memahami risiko ketergantungan pada satu jenis pangan pokok, tetapi juga mampu mempraktikkan diversifikasi menu yang lebih bergizi dan aman. Dokumentasi pengetahuan melalui buku resep dan SOP pengolahan mendorong transfer keterampilan lintas generasi, dengan tetap menjaga etika persetujuan dan atribusi kepada pemilik pengetahuan lokal.

Dampak praktis dari kegiatan ini terlihat pada meningkatnya kesadaran kolektif, lahirnya produk olahan berbasis bahan lokal yang siap diuji di pasar, serta penguatan keterampilan manajerial rumah tangga, khususnya di kalangan ibu-ibu PKK, dalam menghitung biaya, menetapkan harga, dan memasarkan produk melalui kanal luring maupun digital. Kolaborasi dalam pembentukan kelompok usaha mikro memberikan efisiensi dalam pasokan bahan, penggunaan alat, dan pengendalian mutu, sekaligus membuka akses ke saluran penjualan yang lebih stabil. Indikasi awal perbaikan mutu, konsistensi produksi, dan penerimaan pasar menunjukkan bahwa diversifikasi pangan berbasis lokal dapat berjalan seiring dengan peningkatan nilai tambah ekonomi tanpa mengorbankan karakter rasa maupun kelestarian lingkungan.

Secara keseluruhan, program ini membuktikan bahwa pelestarian kearifan lokal yang terdokumentasi, dipraktikkan, dan diintegrasikan ke tata kelola kelurahan mampu menjadi fondasi ketahanan pangan yang berkelanjutan. Ke depan, penguatan kelembagaan, replikasi pelatihan, penyusunan modul yang dinamis, serta pengawasan aspek legal menjadi kunci agar inisiatif ini bertahan dan bertumbuh, menjadikan kelurahan Hutuo sebagai contoh bagaimana budaya, gizi, dan ekonomi keluarga dapat saling menguatkan.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada Universitas Negeri Gorontalo atas dana hibah PNBK dan Lurah Hutuo yang telah memberi waktu kepada kami untuk melaksanakan pengabdian pada masyarakat

REFERENSI

- Badan Ketahanan Pangan. (2015). *Pedoman Pengembangan Konsumsi Pangan Lokal*. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Syahyuti. (2014). Kearifan lokal dalam perspektif pembangunan pertanian dan pedesaan. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 32(1), 71–85. <https://doi.org/10.21082/fae.v32n1.2014.71-85>
- Suyatno, N. (2017). Diversifikasi pangan berbasis potensi lokal. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 15(1), 19–28.
- Widianingsih, N. N., & Handayani, N. A. (2019). Analisis diversifikasi pangan lokal untuk mendukung ketahanan pangan rumah tangga. *Jurnal Ketahanan Nasional*, 25(2), 284–298.

Copyright and License



This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

© 2026 Erni Mohamad, Netty Ino Ischak, Perry Zakaria.

Published by Damhil: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat (DJPKM)