

**PEMAKNAAN PELAKU USAHA DALAM PENGEMBANGAN PANGAN
LOKAL DI KABUPATEN LOMBOK BARAT**

Food Producers' Meaning in Local Food Development in West Lombok

Eka Nur Jannah¹, Sri Peni Wastutiningsih², Partini³

¹Program Studi Penyuluhan dan Komunikasi Pembangunan, Sekolah Pascasarjana, UGM
Jalan Teknik Utara, Pogung, Sleman, Yogyakarta 55281

²Dosen Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada
Jalan Flora, Bulaksumur, Yogyakarta 55281

³Dosen Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Gadjah Mada
SosioYustisia Bulaksumur, Yogyakarta 55281
eka.nur.j@mail.ugm.ac.id

Diterima tanggal : 12 Agustus 2016 ; Disetujui tanggal : 25 September 2016

ABSTRACT

This study has the purpose to explain the meaning of business actors in the development of local food in West Lombok and explain the meaning of business actors towards the involvement of primary and secondary stakeholders in the development of local food in West Lombok. This study used a qualitative method with phenomenological approach. Selection of a method purposive. Selection of informants using methods purposive ie businesses which process local food derived from terrestrial plant. The results showed that the meaning of efforts in the development of local food is positive as it can be an additional source of income for families, create jobs and expand social networks, but variations in the types of processed and flavor is still less diverse and less than optimal marketing. Primary and secondary stakeholders involved in the development of local food by providing assistance and motivation to constantly improve the quality and quantity of processed food products locally as well as marketing. But some stakeholders are not optimal involvement in the development of local food. The lack of optimization due to a lack of common ground between the businessmen and the stakeholders as well as between the stakeholders. Looking forward there are organizations that can coordinate and stakeholder businesses so that they can equate the views related to the development of local food and stakeholders can engage with the optimal local food development becomes more leverage.

Keywords: business actors, local food, meaning, stakeholders

INTISARI

Penelitian ini memiliki tujuan untuk menjelaskan pemaknaan pelaku usaha dalam pengembangan pangan lokal di Kabupaten Lombok Barat dan menjelaskan pemaknaan pelaku usaha terhadap keterlibatan stakeholder primer dan sekunder dalam pengembangan pangan lokal di Lombok Barat. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan fenomenologi. Pemilihan tempat menggunakan metode purposive. Pemilihan informan menggunakan metode purposive yaitu pelaku usaha yang mengolah pangan lokal berasal dari tumbuhan daratan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemaknaan pelaku usaha dalam pengembangan pangan lokal adalah positif karena dapat menjadi tambahan

sumber penghasilan untuk keluarga, membuka lapangan pekerjaan dan memperluas jejaring sosial, akan tetapi variasi jenis olahan dan rasa masih kurang beragam serta pemasarannya kurang optimal. Stakeholder primer dan sekunder terlibat dalam pengembangan pangan lokal dengan memberikan bantuan dan motivasi untuk selalu memperbaiki kualitas dan kuantitas produk olahan pangan lokal serta pemasarannya. Akan tetapi ada beberapa stakeholder yang belum optimal keterlibatannya dalam pengembangan pangan lokal. Kurangnya optimalisasi diakibatkan kurang adanya kesamaan pandangan antara pelaku usaha dengan pihak stakeholder serta antar pihak stakeholder. Harapan ke depan ada organisasi yang dapat mengkoordinasi pelaku usaha dan pihak stakeholder agar mereka dapat menyamakan pandangan terkait pengembangan pangan lokal dan stakeholder dapat terlibat dengan optimal sehingga pengembangan pangan lokal menjadi lebih maksimal.

Kata kunci: pangan lokal, pelaku usaha, pemaknaan, stakeholder

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki banyak tempat wisata, salah satunya adalah kawasan Nusa Tenggara Barat yaitu Lombok Barat. Lombok Barat memiliki banyak obyek wisata antara lain wisata alam, wisata buatan dan wisata religi. Berbagai macam obyek wisata yang ada di Lombok Barat dapat digunakan untuk mewujudkan visi pembangunan nasional sebagaimana yang disebutkan dalam Undang-undang Nomor 17 Tahun 2007 tentang Rencana Pembangunan Jangka Panjang Nasional (2005-2025). Undang-undang tersebut memiliki visi mewujudkan masyarakat Indonesia yang mandiri, maju adil dan makmur. Untuk mewujudkannya, maka diterbitkan Peraturan Presiden republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2011 tentang Masterplan Percepatan dan Perluasan Pembangunan Ekonomi Indonesia (MP3EI) 2011-2025. MP3EI merupakan program pemerintah untuk mempercepat pertumbuhan ekonomi wilayah Indonesia.

Pembangunan koridor ekonomi di Indonesia dilakukan berdasarkan potensi dan keunggulan masing-masing wilayah di Indonesia. Salah satu wilayah yang menjadi sasaran adalah wilayah Bali-Nusa Tenggara yaitu berada di koridor lima dengan tema pembangunan sebagai pintu gerbang pariwisata dan pendukung pangan nasional.

Potensi pangan lokal yang ada di Lombok Barat sangat beragam, antara lain umbi-umbian, jagung, buah-buahan, rumput laut, singkong, ikan, dan hasil ternak. Pangan lokal tersebut dapat dikembangkan untuk mempercepat pertumbuhan ekonomi di Lombok Barat. Pengembangan pangan lokal diperlukan bantuan dari pelaku usaha dan pihak *stakeholder*. Menurut Freeman dalam Chandra (2011), *stakeholder* adalah kelompok atau individu yang dapat mempengaruhi dan dipengaruhi dalam pencapaian suatu tujuan tertentu. *Stakeholder* dalam penelitian ini dibagi menjadi dua yaitu *stakeholder* primer dan sekunder. Menurut Crosby dalam Iqbal

(2007), *stakeholder* primer adalah pihak pemangku kepentingan yang berkaitan langsung dengan proyek, program dan kebijakan; sedangkan *stakeholder* sekunder tidak memiliki kaitan langsung dengan proyek atau program tetapi memiliki kepedulian sehingga turut membantu dan berpengaruh terhadap sikap masyarakat dan keputusan legal pemerintah.

Stakeholder yang memiliki program langsung dengan pelaku usaha adalah Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Dinas Koperasi dan UMKM serta Dinas Pertanian, Peternakan dan Perkebunan. Sedangkan *stakeholder* sekunder adalah pihak pemangku kepentingan yang membantu atau menjadi perantara dalam proses pelaksanaan kegiatan. *Stakeholder* dalam penelitian ini sekunder adalah Bappeda, Dinas Kehutanan, Kantor Ketahanan Pangan Daerah, Dinas Kesehatan, Dinas Pariwisata, MUI, LSM, Rumah Kemas, Hotel dan Toko Oleh-oleh.

Pelaku usaha selama menjalankan usaha pangan lokal telah mendapatkan pengalaman dan pengetahuan terkait pengembangan pangan lokal. Pengalaman dan pengetahuan yang didapatkan pelaku usaha secara terus menerus selama ia berinteraksi dengan *stakeholder* dan pelaku usaha lainnya akan menjadi dasar pelaku usaha memaknai usahanya. Menurut Berger dan Luckman (2013), konstruksi sosial merupakan suatu proses sosial melalui tindakan dan interaksinya, dimana

individu akan menciptakan secara terus menerus realitas yang dimiliki dan dialami bersama-sama secara subyektif.

Pelaku usaha dalam memberikan pemaknaan dalam pengembangan pangan lokal serta pemaknaan terkait keterlibatan *stakeholder* dalam pengembangan pangan lokal berdasarkan pengalaman, pengetahuan dan realitas sosial yang mereka alami. Dimana dalam menjalankan usahanya ia tidak dapat berjalan sendiri tanpa bantuan orang lain. Pengembangan pangan lokal tidak akan berjalan dengan baik tanpa ada peran pemerintah, karena peran pemerintah sangat penting dalam pembuatan kebijakan (Wastutiningsih, dkk, 2012). Selain pemerintah, kelompok; lembaga keuangan (Bank/Non Bank); Pasar dan Perguruan Tinggi juga memiliki peran dalam pengembangan pangan lokal (Karsidi, 2007). Peran pelaku usaha pangan lokal juga berperan penting dalam keberlangsungan usahanya, yaitu mereka harus aktif dan giat dalam mengembangkan inovasi-inovasi olahan dan kemasan pangan lokal (Sikhondze, 1999). Pelaku usaha pangan lokal yang aktif dalam mencari informasi serta giat dalam menjalankan usahanya maka mereka akan dapat meningkatkan penghasilan atau pendapatan rumah tangga (Kinanthi, dkk, 2014).

METODE PENELITIAN

Metode dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif. Menurut

Moleong (2014), penelitian kualitatif merupakan penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena yang dialami oleh subyek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi serta tindakan secara holistik, mendeskripsikan dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah serta memanfaatkan beberapa metode ilmiah lainnya. Teknik pengumpulan data dalam penelitian kualitatif yang utama adalah observasi partisipatif dan wawancara mendalam, ditambah kajian dokumen, yang bertujuan tidak hanya untuk menggali data, tetapi juga untuk mengungkap makna yang terkandung dalam latar penelitian (Djaelani, 2014). Penelitian ini menggunakan studi fenomenologis. Menurut Creswell (2014), studi fenomenologis adalah mendeskripsikan pemaknaan umum dari beberapa individu terhadap berbagai pengalaman hidupnya terkait dengan konsep atau fenomena tertentu. Penelitian ini didasarkan pada pengetahuan, pengalaman dan realitas sosial pelaku usaha dalam mengolah dan melakukan upaya optimalisasi pengembangan pangan lokal.

Metode pemilihan tempat dilakukan secara *purposive* yaitu di Lombok Barat karena di lokasi tersebut terdapat banyak obyek wisata dan memiliki potensi pangan lokal yang melimpah, yaitu memiliki hutan seluas 12.010 Ha yang digunakan sebagai hutan produksi, selain itu pangan lokal juga didapatkan dari ladang dan

lahan pekarangan masyarakat. Teknik penentuan informan secara *purposive* yaitu peneliti menentukan informan yang dapat memberikan informasi untuk menjawab tujuan penelitian. Informan yaitu pelaku usaha yang mengolah dan memasarkan produk olahan pangan lokal yang berasal dari Lombok Barat. Dalam penelitian ini peneliti telah menentukan 3 informan kunci yang merupakan pengolah pangan lokal. Ketiga informan telah memiliki pengalaman mengolah pangan lokal lebih dari 10 tahun.

Metode pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam, FGD, dan pencatatan. Sumber data yang peneliti gunakan adalah data primer yaitu data yang peneliti dapatkan langsung pada saat di lapangan. Selain itu, peneliti juga menggunakan data sekunder yaitu data dari BPS, kepustakaan, dan data dari Dinas-dinas terkait yang relevan dengan tujuan penelitian. Validitas data menggunakan metode triangulasi. Menurut Sugiyono (2014), triangulasi data ada 3 macam yaitu triangulasi sumber, teknik dan waktu. Dalam penelitian ini, peneliti tidak hanya menggunakan satu sumber informan tapi menggunakan tiga sumber informan. Teknik pengumpulan data yaitu dengan menggunakan metode wawancara mendalam dan FGD, jadi ketika peneliti mendapatkan data dari hasil FGD maka peneliti akan mengecek kembali data yang didapatkan dengan wawancara. Wawancara

dilakukan dengan rileks sehingga sumber tidak merasa dirinya sedang diwawancarai. Selain itu, peneliti dalam menggali data juga tidak hanya dalam satu waktu/periode. Peneliti menggali data dalam 3 periode, sehingga data yang didapatkan pada periode pertama akan di cek ulang dan menggali informasi lagi pada periode kedua, begitu juga pada periode ketiga. Setelah data didapatkan kemudian data dianalisis. Analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis data menurut Miles dan Huberman dalam Sugiyono (2014), yaitu ada tiga tahapan dalam menganalisis data kualitatif, antara lain reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemaknaan Pelaku Usaha dalam Pengembangan Pangan Lokal di Lombok Barat

Pemaknaan pelaku usaha dalam pengembangan pangan lokal didasarkan pada pengalaman, pengetahuan dan realitas sosial yang responden miliki dan alami selama responden memproduksi pangan lokal dan bekerjasama dengan *stakeholder*. Pengetahuan dan pengalaman yang responden miliki dan alami yaitu terkait pengolahan, pengemasan dan pemasaran. Masing-masing pelaku usaha memiliki pengalaman, pengetahuan serta realitas sosial berbeda-beda. Pelaku usaha Waroh Maju Bersama memulainya dari

nol. Responden belum pernah memiliki pengetahuan dan pengalaman memproduksi pangan lokal. Adaptasi yang responden lakukan tidak lebih lama dibandingkan pelaku usaha Semeton jari dan Harmoni yang dasarnya responden tersebut sudah memiliki pengetahuan dan pengalaman, karena responden mendapatkan pelatihan dari LSM Konsepsi.

Para responden beradaptasi dengan lingkungan sekitar, mulai merintis usaha dan siap menanggung resiko jika mengalami kegagalan. Giat mencari informasi dan peluang untuk mengembangkan usahanya. Informasi dan peluang didasarkan pada realitas sosial yang ada di masyarakat Lombok Barat, sehingga apa yang mereka inginkan dapat tercapai, dalam konteks penelitian ini yaitu pengembangan pangan lokal. Akan tetapi, para responden tidak dapat melakukannya sendiri tanpa bantuan pihak luar yaitu *stakeholder*. Para responden berusaha berinteraksi dengan *stakeholder* untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan untuk mengembangkan usahanya, mendapatkan bantuan alat dan barang produksi, ijin PIRT, pembuatan kemasan yang menarik serta jaringan pemasaran. Selain itu, para responden juga melakukan interaksi dengan konsumen terkait dengan produknya. Para responden akan mengetahui mana yang baik dan buruk serta yang sesuai dan tidak sesuai dengan selera konsumen. Setelah mendapatkan informasi, para responden

Tabel 1. Pemaknaan Pelaku Usaha dalam Pengembangan Pangan Lokal

Pelaku Usaha Pangan Lokal	Makna	Upaya yang dilakukan dalam Pengembangan Pangan Lokal	Manfaat yang didapatkan Pelaku Usaha	Harapan di masa yang akan datang
Waroh Maju Bersama	Positif	<ul style="list-style-type: none"> • Menjalin kerjasama dengan LSM Konsepsi untuk mendapatkan pelatihan membuat kripik dan membantu pembuatan proposal. • Menjalin kerjasama dengan Dinas Perindustrian dan Perdagangan untuk mendapatkan pelatihan pembuatan dodol nangka serta pengemasannya agar tidak berjamur. • Mengajukan proposal kepada Dinas Perindustrian dan Perdagangan Dinas Pertanian, Peternakan dan Perkebunan untuk mendapatkan bantuan alat serta barang-barang untuk produksi pangan lokal • Memperbanyak variasi olahan pangan lokal. • Memperbanyak variasi rasa olahan pangan lokal. • Memperbaiki kemasan produk olahan pangan lokal. • Mengupayakan yang terbaik untuk produknya dan konsumennya yaitu dengan memiliki ijin PIRT. • Memperluas jaringan pemasaran produk olahan pangan lokal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Olahan kripik menjadi lebih renyah. • Bentuk kemasan dodol menjadi lebih baik. • Pengolahan pangan lokal menjadi lebih mudah karena alat dan barang sudah tersedia. • Varian jenis olahan dan rasa pangan lokal menjadi bertambah banyak. • Kemasan produk olahan pangan lokal menjadi lebih baik. • Pemasaran pangan lokal semakin mudah karena telah memiliki ijin PIRT dan bentuk kemasan yang baik (standar toko oleh-oleh). • Produk olahan pangan lokal telah masuk ke toko oleh-oleh. • Distributor tetap pangan lokal di toko oleh-oleh Lestari, Rinjani dan Palms. 	<ul style="list-style-type: none"> • Inovasi olahan pangan lokal menjadi bertambah banyak. • Inovasi kemasan produk pangan lokal lebih bagus dan bervariasi. • Jangkauan pemasaran produk olahan pangan lokal menjadi lebih luas. • Ada koordinasi dan kerjasama antar pelaku usaha.
Semeton Jari	Positif	<ul style="list-style-type: none"> • Merubah olahan marning menjadi emping jagung. • Mengajukan pinjaman uang ke bank untuk membeli mesin pelindas emping. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dapat memperbanyak varian olahan jagung. • Dapat memperbanyak varian rasa olahan emping. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mempunyai rumah produksi yang strategis yaitu terletak di pinggir jalan sehingga mempermudah akses produksi dan pemasaran.

Lanjutan Tabel 1.

Pelaku Usaha Pangan Lokal	Makna	Upaya yang dilakukan dalam Pengembangan Pangan Lokal	Manfaat yang didapatkan Pelaku Usaha	Harapan di masa yang akan datang
		<ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan proposal kepada Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Dinas Kesehatan dan Dinas Pertanian untuk mendapatkan bantuan alat dan barang untuk pembuatan emping. • Memperbanyak variasi rasa dan bentuk emping jagung. • Mengupayakan untuk memperluas tempat penjemuran emping. • Mengupayakan yang terbaik untuk produknya dan konsumennya yaitu dengan memiliki ijin PIRT. • Mengupayakan untuk mendapatkan label halal. • Memperluas jaringan pemasaran produk olahan pangan lokal. • Mengupayakan untuk mendapatkan tempat produksi di pinggir jalan guna untuk mempermudah akses produksi dan pemasaran. 	<ul style="list-style-type: none"> • Produksi emping menjadi lebih mudah karena didukung alat dan barang pembuatan emping. • Pemasaran emping menjadi lebih mudah karena telah memiliki ijin PIRT dan kemasan yang baik (standar toko oleh-oleh) 	<ul style="list-style-type: none"> • Mempunyai tempat penjemuran emping yang lebih layak dan luas. • Inovasi rasa olahan emping jagung lebih beragam. • Perluasan pemasaran emping jagung ke hotel.
Harmoni	Positif	<ul style="list-style-type: none"> • Mengupayakan yang terbaik untuk produk dan konsumennya yaitu dengan memiliki ijin PIRT dan label halal. • Mengupayakan untuk mendapatkan ijin MD • Memperbanyak konsumen dari kalangan menengah ke bawah dengan menuruti permintaan konsumen untuk tidak mencantumkan label PIRT dan Halal serta mengemas produk dengan menggunakan plastik tipis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pengolahan pangan lokal menjadi lebih mudah. • pemasaran pangan lokal menjadi lebih berkembang karena telah memiliki ijin PIRT dan halal, selain itu dapat mengikuti pameran-pameran olahan pangan. • Mempunyai konsumen tetap karena kebutuhan konsumen selalu dipenuhi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Produk olahan pangan lokal tetap laku di masyarakat.

Sumber: Data Primer, Tahun 2015

akan mengidentifikasi yang terbaik dan cocok untuk dikembangkan.

Berdasarkan uraian proses pemaknaan pelaku usaha, makna yang diberikan ada dua yaitu positif dan negatif. Makna positif jika upaya-upaya yang dilakukan memberikan manfaat dan dampak positif bagi pengembangan pangan lokal, makna negatif jika sebaliknya. Makna tersebut dapat dilihat pada Tabel 1.

Perbedaan Percepatan dalam Mengembangkan Pangan Lokal

Pelaku usaha dalam mengembangkan usaha pangan lokalnya memiliki pengalaman, pengetahuan dan realitas sosial berbeda-beda. Pelaku usaha Waroh Maju Bersama belum memiliki pengetahuan dalam mengolah pangan lokal, Semeton Jari mendapatkan pengetahuan dan pengalaman dari orang tuanya sedangkan pelaku usaha Harmoni mendapatkan pengetahuan dan pengalaman ketika responden bekerja menjadi karyawan pengolah pangan lokal. Akan tetapi, perkembangan usaha pangan lokal Waroh Maju Bersama lebih pesat dibandingkan yang lain. Hal yang membedakan dari ketiga pelaku usaha tersebut adalah motivasi untuk mencapai tujuan.

Pada penelitian ini ditemukan bahwa teori motivasi menurut Mc. Clelland juga dapat mempengaruhi seseorang dalam melakukan kegiatan/aktivitasnya untuk mencapai kebutuhan/tujuan yang responden

kehendaki. Teori tersebut ada tiga, yaitu *need for achievement*, *need for affiliation*, dan *need for power*. Dalam penelitian ini, pelaku usaha telah memiliki *need for achievement* yaitu kebutuhan pelaku usaha dalam mencapai “prestasi” berupa olahan pangan lokal yang mempunyai kualitas baik dan dapat menarik konsumen. Selanjutnya, pelaku usaha juga memiliki *need for affiliation* yaitu kebutuhan pelaku usaha dalam berhubungan sosial. Dalam berhubungan sosial, pelaku dapat menemukan berbagai macam bantuan dan saran yang dapat membuat olahan pangan lokalnya menjadi lebih baik dari yang sekarang ini. Terakhir yaitu *need for power*; pelaku usaha masih berupaya untuk bisa meraih kebutuhan tersebut, karena untuk mencapai hal tersebut membutuhkan waktu, tenaga dan perjuangan yang luar biasa, tentunya pelaku usaha tidak akan dapat mencapainya kalau tidak ada pihak yang mendukungnya dari belakang. Oleh karena itu, peran *stakeholder* primer dan *stakeholder* sekunder sangat penting.

Penelitian ini juga menemukan bahwa teori difusi inovasi menurut Rogers juga dapat mempengaruhi perilaku pelaku usaha untuk mencapai tujuannya. Hal tersebut dapat dilihat ketika pelaku usaha melakukan upaya untuk menampilkan olahan pangan lokalnya menjadi lebih baik, misalnya membuat varian rasa kripik dan emping serta memperbaiki kualitas kemasan dan ijin keamanan pangan lokal.

proses difusi inovasi tersebut bukanlah suatu proses yang sangat singkat, pelaku usaha dapat menerapkan inovasi tersebut setelah ia melakukan berbagai macam bentuk interaksi dengan lingkungan sosialnya serta informasi dan pengetahuan yang ia dapatkan dari pihak luar. Rogers mengemukakan bahwa “proses sosial yang mengkomunikasikan informasi tentang ide baru yang dipandang secara subjektif. Makna inovasi dengan demikian perlahan-lahan dikembangkan melalui sebuah proses konstruksi sosial”. Lanjutnya, “inovasi yang dipandang oleh penerima sebagai inovasi yang mempunyai manfaat relatif, kesesuaian, kemampuan untuk dicoba, kemampuan dapat dilihat yang jauh lebih besar dan tingkat kerumitan yang lebih rendah akan lebih cepat diadopsi daripada inovasi lainnya”. Berdasarkan hal tersebut, bahwa dalam proses konstruksi sosial terdapat suatu proses adopsi inovasi yang dilakukan oleh pelaku usaha pangan lokal. Adopsi inovasi tersebut telah dilakukan oleh pelaku usaha dalam menginovasikan olahan rasa pangan lokal dan kemasan pangan lokal. Selanjutnya, pelaku usaha tidak akan bisa melakukan adopsi inovasi baru ketika ia tidak mempunyai suatu motivasi. Jadi, adanya suatu motivasi akan mendorong pelaku usaha untuk melakukan adopsi inovasi. Adopsi inovasi akan dilakukan selama pelaku usaha melakukan proses konstruksi sosial.

Faktor-faktor yang Mendorong Percepatan dalam Mengembangkan Pangan Lokal

Percepatan pengembangan pangan lokal yang dilakukan oleh masing-masing pelaku dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor-faktor tersebut dijelaskan sebagai berikut:

a. Faktor internal

Faktor internal merupakan faktor yang berasal dari dalam diri pelaku usaha. Faktor tersebut berupa dorongan yang ada dalam diri seseorang untuk mencapai tujuan tertentu dalam kehidupannya. Pelaku usaha dalam menjalankan usahanya tanpa memiliki dorongan untuk maju maka akan sia-sia seberapa besar usaha yang ia bangun.

b. Faktor eksternal

Faktor eksternal merupakan faktor yang berada di luar diri pelaku usaha. Faktor tersebut dapat mendukung dan mendorong seseorang untuk mencapai tujuan yang ia inginkan, antara lain keluarga, peluang, *stakeholder* dan pesaing.

Hambatan dalam Pengembangan Pangan Lokal

Hambatan yang dihadapi oleh pelaku usaha sangatlah banyak. Mulai dari pengolahan, pengemasan dan pemasaran. Hambatan dalam pengolahan yaitu belum dapat membuat kripik renyah. Hambatan

tersebut dapat terselesaikan dengan adanya bantuan dari LSM Konsepsi. Dalam mengolah pangan lokal juga mengalami hambatan, yaitu alat dan barang yang dipakai untuk mengolah pangan lokal belum lengkap dan belum maksimal. Hal tersebut dapat diatasi setelah ia memohon bantuan alat dan barang dari *stakeholder* primer dan sekunder. Sebelum mendapatkan bantuan dari *stakeholder* tersebut, ia juga sempat meminjam uang dari Bank untuk modal membeli alat pengolah pangan lokal. Selain itu, pelaku usaha juga mengalami hambatan pada kemasan produk. Dalam menyelesaikan hambatan tersebut, ia dibantu oleh rumah kemasan untuk membuat kemasan produk olahan pangan lokal menjadi yang lebih baik dari sebelumnya. Akan tetapi, bentuk kemasan yang sangat diharapkan oleh pelaku usaha belum bisa tercapai pada saat ini. Pelaku usaha mengharapkan kemasan unik dan menarik yaitu kemasan pangan lokal dalam bentuk tas kecil dan kemasan pangan lokal berbentuk kotak kecil yang terbuat dari kertas.

Berdasarkan uraian tersebut menunjukkan bahwa pihak pelaku usaha dengan pihak *stakeholder* dan pihak *stakeholder* primer dengan *stakeholder* sekunder belum memiliki kesamaan pandangan terkait pengembangan pangan lokal. Mereka bekerja secara sendiri-sendiri dan belum memiliki hubungan kerjasama yang berkelanjutan baik antara pelaku

usaha dengan *stakeholder* maupun antar *stakeholder*. Masalah tersebut menjadi faktor utama penghambat pengembangan pangan lokal. Harapannya kedepan agar mereka memiliki suatu organisasi yang dapat mengkoordinasi antara pelaku usaha dengan *stakeholder*, antara *stakeholder* primer dengan sekunder serta antar masing-masing *stakeholder*, sehingga produk olahan pangan lokal lebih berkembang inovasi olahan, kemasan dan pemasarannya.

Pemaknaan Pelaku Usaha terhadap Keterlibatan *Stakeholder* Primer dan *Stakeholder* Sekunder

Pelaku usaha dalam menjalani usahanya tidak akan dapat berkembang tanpa adanya keterlibatan dari *stakeholder*. Pemaknaan pelaku usaha terhadap keterlibatan *stakeholder* dalam pengembangan pangan lokal berbeda-beda sesuai dengan pengetahuan, pengalaman dan realitas sosial yang mereka alami dan miliki selama menjalin kerjasama/berhubungan dengan *stakeholder*. Makna positif akan diberikan ketika pelaku usaha mendapatkan manfaat atas bantuan yang diberikan oleh *stakeholder* primer dan *stakeholder* sekunder. Makna negatif jika pelaku usaha tidak pernah mendapatkan bantuan, tidak mendapatkan manfaat dan atau mendapatkan dampak negatif dari bantuan yang diberikan oleh *stakeholder* primer dan *stakeholder* sekunder. Untuk lebih jelasnya, pemaknaan pelaku usaha

Tabel 2. Pemaknaan Pelaku Usaha terhadap *Stakeholder* Primer dan *Stakeholder* Sekunder dalam Pengembangan Pangan Lokal di Lombok Barat

<i>Stakeholder</i>	Makna	Bentuk Keterlibatan dalam Pengembangan Pangan Lokal	Manfaat bagi Pelaku Usaha
Utama			
Dinas Perindustrian dan Perdagangan	Positif	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan pelatihan pembuatan dodol nangka. • Membantu memberikan solusi kemasan dodol nangka agar tidak berjamur. • Membantu pengadaan barang dan alat untuk memproduksi pangan lokal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menambah pengetahuan dan pengalaman dalam mengolah pangan lokal. • Menambah pengetahuan dan pengalaman dalam membuat kemasan dodol nangka. • Produksi pangan lokal menjadi lebih mudah.
Dinas Pertanian, Peternakan dan Perkebunan	Positif	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu pengadaan barang dan alat untuk memproduksi pangan lokal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mempermudah produksi olahan pangan lokal.
Dinas Koperasi dan UMKM	Negatif	<ul style="list-style-type: none"> • Bantuan yang diberikan tidak sesuai dengan kebutuhan pelaku usaha. • Belum pernah mendapatkan bantuan modal usaha maupun barang serta alat untuk memproduksi pangan lokal dari Dinas Koperasi dan UMKM. 	--
Penunjang			
Bappeda	Positif	<ul style="list-style-type: none"> • Memfasilitasi kegiatan untuk mendukung pengembangan pangan lokal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mempermudah dalam proses menambah pengetahuan dan pengalaman terkait pengembangan pangan lokal.
Dinas Kehutanan	Positif	<ul style="list-style-type: none"> • Memfasilitasi area hutan sebagai Hutan Rakyat yang ditanami berbagai macam tanaman pangan, baik itu tanaman buah tahunan, musiman dan umbi-umbian. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mendapatkan kesempatan untuk memperoleh pangan lokal yang tumbuh di hutan.
Dinas Kesehatan	Positif	<ul style="list-style-type: none"> • Memfasilitasi pelaku usaha dalam pembuatan ijin PIRT 	<ul style="list-style-type: none"> • Adanya ijin PIRT dapat mempermudah dan memperluas pemasaran.
	Negatif	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak ada transparansi atau keterangan yang jelas terkait pembayaran ijin PIRT 	--
Dinas Pariwisata	Negatif	<ul style="list-style-type: none"> • Belum pernah memberikan informasi atau sosialisasi terkait dengan kegiatan-kegiatan yang dapat mendukung pengembangan pangan lokal, khususnya kegiatan yang berhubungan langsung dengan pelaku usaha pangan lokal. 	--

Lanjutan Tabel 2.

<i>Stakeholder</i>	Makna	Bentuk Keterlibatan dalam Pengembangan Pangan Lokal	Manfaat bagi Pelaku Usaha
Kantor Ketahanan Pangan Daerah	Negatif	<ul style="list-style-type: none"> • Belum pernah memberikan informasi atau sosialisasi terkait dengan pangan, harga-harga pangan, khususnya pangan lokal. 	--
MUI	Positif	<ul style="list-style-type: none"> • Memfasilitasi pembuatan label Halal pada produk olahan pangan lokal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mempermudah pemasaran dan memperluas jangkauan pemasaran pangan lokal. • Mendapatkan kepercayaan dari konsumen bahwa produk pangan lokal layak dan aman untuk dikonsumsi.
Rumah Kemasan	Positif	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu membuat kemasan produk olahan pangan lokal. • Membantu membuat desain stiker produk olahan pangan lokal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu memperbaiki kemasan dan stiker pangan lokal. • Adanya kesamaan yang baik sehingga produk dapat diterima di toko oleh-oleh.
LSM Konsepsi	Positif	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan pelatihan pembuatan pangan lokal, yaitu membuat kripik menjadi lebih renyah. • Membantu membuat kemasan yang rapi (sebelum ada rumah kemasan). • Membantu pembuatan proposal. • Membuka jaringan pemasaran. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menambah pengetahuan dan pengalaman terkait pengolahan pangan lokal, kerjasama dengan pihak Dinas-dinas. • Mendapatkan informasi-informasi terkait perbaikan produk dan pemasaran pangan lokal.
Toko Oleh-oleh	Positif	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan ruang kepada pelaku usaha pangan lokal untuk memasarkan produk-produk olahan pangan lokalnya. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menjadi distributor tetap produk olahan pangan lokal. • Menambah jaringan pemasaran. • Menambah penghasilan keluarga.
Hotel	Positif	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan informasi terkait olahan makanan berstandar Hotel. • Memberikan peluang kepada pelaku usaha pangan lokal untuk memasukkan produk-produk olahannya ke Hotel, dengan ketentuan; olahan pangan lokal harus higienis/keamanan pangannya terjamin (sesuai standar Hotel), rasanya khas dan berani bersaing harga. 	<ul style="list-style-type: none"> • Memperbaiki kualitas produk olahan pangan lokal. • Menambah jaringan pemasaran pangan lokal. • Mendapatkan pengetahuan terkait tata cara agar produk dapat masuk ke hotel.

Sumber: Data Primer, Tahun 2015

terhadap keterlibatan *stakeholder* dalam pengembangan pangan lokal dapat dilihat pada Tabel 2.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Penelitian yang bertema Pemaknaan Pelaku Usaha dalam Pengembangan Pangan Lokal di Lombok Barat. Pelaku usaha dalam mengungkapkan makna berdasarkan pengetahuan, pengalaman dan realitas sosial yang mereka miliki dan mereka alami. Berdasarkan data yang telah diperoleh peneliti, dapat disimpulkan bahwa:

1. Berdasarkan pengetahuan, pengalaman dan realitas sosial yang dialami dan dimiliki oleh pelaku usaha dalam mengembangkan pangan lokal, ia memaknai secara positif karena dapat menjadi tambahan sumber penghasilan untuk keluarga, membuka lapangan pekerjaan serta memperluas jejaring sosialnya, akan tetapi kurang adanya kesamaan pandangan antara pelaku usaha dengan pihak *stakeholder* sehingga pengembangan pangan lokal kurang maksimal yaitu varian rasa olahan pangan lokal kurang beragam, inovasi kemasan kurang menarik dan perluasan pemasaran pangan lokal belum bisa sampai ke hotel.
2. *Stakeholder* primer dan *stakeholder* sekunder terlibat dalam pengembangan

pangan lokal dengan banyak memberikan bantuan dan memotivasi untuk selalu memperbaiki kualitas produk olahan pangan lokal (jenis olahan, variasi kemasan dan variasi rasa jenis olahan pangan lokal), sampai pada akhirnya dapat masuk ke supermarket dan toko oleh-oleh. Oleh karena itu, pelaku usaha memaknai positif keterlibatan *stakeholder* dalam pengembangan pangan lokal. Akan tetapi, ada beberapa *stakeholder* yang belum optimal keterlibatannya dalam memberikan dukungan untuk peningkatan kualitas dan kuantitas serta pemasaran produk olahan pangan lokal, yaitu:

- a. Dinas Koperasi dan UMKM
Dinas Koperasi dan UMKM belum memberikan bantuan yang sesuai dengan kebutuhan pelaku usaha. Misalnya, pelaku usaha mengajukan proposal untuk pengadaan alat produksi, akan tetapi bantuan yang datang tidak berupa alat produksi melainkan pelatihan pembuatan dodol nangka.
- b. Dinas Kesehatan
Proses izin PIRT tidak memiliki kejelasan terkait biaya sehingga biaya yang dikeluarkan oleh tiap-tiap pelaku usaha tidak sama. Hal tersebut menunjukkan bahwa kurang adanya kesamaan pandangan pihak Dinas Kesehatan dengan pelaku usaha dalam pengembangan pangan lokal.

- c. Dinas Pariwisata
Dinas Pariwisata yang dianggap penting dalam membantu pengembangan pangan lokal, ternyata belum pernah merangkul para pelaku usaha dalam menjalankan program-programnya. Misalnya acara pameran objek wisata di Lombok Barat.
 - d. Kantor Ketahanan Pangan Daerah
Kantor Ketahanan Pangan Daerah belum pernah memberikan sosialisasi terkait dengan informasi pangan ataupun merangkul pelaku usaha dalam kegiatan yang bersangkutan dengan pangan lokal.
3. Produk pangan lokal belum mempunyai banyak keragaman dan kemasannya masih sederhana (kurang menarik) sehingga belum mampu menembus hotel-hotel di Lombok Barat.

Saran

Berdasarkan kesimpulan tersebut, peneliti memberikan beberapa masukan sebagai bahan pertimbangan dalam keberlanjutan pengembangan pangan lokal di Lombok Barat, yaitu:

1. Agar produk olahan pangan lokal dapat masuk ke hotel-hotel di Lombok Barat, maka pelaku usaha sebaiknya berusaha untuk menjalin hubungan/ sering berkomunikasi dengan pihak *supplier* hotel atau pihak pengurus koperasi hotel. Selain itu, pelaku usaha dapat mendatangi hotel-hotel untuk mencari informasi terkait kedatangan rombongan wisatawan, sehingga dapat secara langsung mempromosikan produk pangan lokal kepada para wisatawan, sehingga dapat menambah penghasilan.
2. Dinas-dinas terkait sebaiknya lebih terlibat dalam pengembangan pangan lokal. Bentuk peningkatan keterlibatannya antara lain:
 - a. Dinas Koperasi dan UMKM sebaiknya melakukan peninjauan lapangan dan pendataan ulang pelaku usaha pangan lokal sebelum memberikan bantuan sehingga bantuan yang diterima sesuai dengan kebutuhan pelaku usaha.
 - b. Pihak Dinas Kesehatan sebaiknya melakukan sosialisasi, menjelaskan mekanisme SOP PIRT serta menyediakan wadah informasi, misalnya seperti *web* yang dapat diakses oleh pelaku usaha sewaktu-waktu mereka membutuhkan informasi terkait ijin PIRT. Menyediakan kontak aduan masyarakat terkait ijin PIRT serta melakukan monitoring dan evaluasi kepada UMKM yang telah mendapatkan ijin PIRT.
 - c. Dinas Pariwisata disarankan untuk membuat acara pameran pangan lokal. Pameran tersebut diadakan di tempat-tempat wisata yang ada di Lombok Barat sehingga para wisatawan domestik maupun manca

negara mengetahui jenis-jenis olahan pangan local Lombok Barat. Selain itu, dapat mendorong UMKM untuk mengembangkan pemasaran pangan lokal ke hotel-hotel. Harapannya, dengan adanya bantuan dan dorongan dari Dinas Pariwisata, produk pangan lokal lebih dikenal dan diminati oleh para wisatawan domestik dan manca negara.

- d. Kantor Ketahanan Pangan Daerah sebaiknya merangkul para pelaku usaha dalam memberikan informasi maupun sosialisasi terkait pangan lokal.
- e. Harus ada organisasi yang mengkoordinasi antara pihak pelaku usaha dengan pihak *stakeholder* agar mereka memiliki kesamaan pandangan tentang pengembangan pangan lokal. Harapannya produk olahan pangan lokal variannya lebih beragam, kemasannya lebih unik dan menarik sehingga pengembangan pangan lokal kedepannya lebih optimal

DAFTAR PUSTAKA

- Berger, P.L., dan Luckman, T. 2013. *Tafsir Sosial atas Kenyataan: Risalah tentang Sosiologi Pengetahuan*. Jakarta: LP3ES.
- Chandra, H.P., Wiguna, P.A., dan Kaming, P. 2011. Peran Kondisi Pemangku Kepentingan dalam Keberhasilan Proyek. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan* 13 (2) : 153-150.
- Djaelani, Aunu Rofiq. 2014. Teknik Pengumpulan Data Dalam Penelitian Kualitatif. *Pawiyatan (e-journal)* 20 (1).
- Iqbal, M. 2007. Analisis Peran Pemangku Kepentingan dan Implementasinya dalam Pembangunan Pertanian. *Jurnal Litbang Pertanian* 26 (3) : 89-99.
- Karsidi, Ravik. 2007. Pemberdayaan Masyarakat untuk Usaha Kecil dan Mikro. *Jurnal Penyuluhan* 3 (2) : 1-10.
- Kinanthi, Resti, Subejo, dan Roso W. 2014. Motivasi Kelompok Wanita Tani dalam Diversifikasi Pangan Lokal di Kabupaten Bantul, *Agro Ekonomi* 24 (1) : 1-11.
- Moleong, L.J. 2014. *Metode Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Sikhondze, Wilson B. 1999. The Role of Extension in Farmer Education and Information Dissemination in Swaziland. *Journal Adult Education and Development No. 53*.
- Sugiyono. 2014. Memahami Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabeta.

- Wastutiningsih, Sri Peni, Untari, DyahWoro, Agus, S., R., dan Tri Dyah. 2012. Kebijakan Pengembangan PanganLokal melalui Penyuluhan Pertanian Menuju Kedaulatan pangan diKabupaten Bantul. *Jurnal Ilmu Pertanian* 16.(2) : 69-75.
- www.google.com. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2011 tentang Masterplan Percepatan dan Perluasan Pembangunan Ekonomi Indonesia.Diakses tanggal 10 Agustus 2015.
- _____. Undang-undang Nomor 17 Tahun 2007 tentang Rencana Pembangunan Jangka Panjang Nasional 2005-2025.Diakses tanggal 10 Agustus.