

Analisis Kebiasaan Konsumsi Nasi Mahasiswa Teknologi Pangan Universitas Pendidikan Indonesia di Tengah Dilema Impor Beras

**Annisa Sakanti Tamir^{1*}, Firman Aziz², Ryan Ferdiana³, Areta Nararya Putri Setiadi⁴,
Zhafira Tsania Rasyiffah⁵, Shavi Khalwa Khalisha⁶, Fiina Lanahdiyan Najah⁷,
Rahmania Nur Saputra⁸**

^{1,2,4,5,6,7,8}Universitas Pendidikan Indonesia

³Universitas Pasundan

nsanniss77@upi.edu¹

ABSTRACT

This study examines rice consumption patterns among UPI Food Technology Students and the effectiveness of food diversification as a solution to rice dependence and increasing imports. The method used is descriptive with a qualitative approach through observation and interviews with a total of 5 respondents to understand consumption habits and openness to alternative carbohydrate sources. The results show that the majority of students still rely on rice as a staple food, while diversification efforts have not been effective due to taste preferences, limited access, and lack of socialization. However, there is potential for Food Technology students to develop local rice and try food alternatives in the future. The novelty of this research lies in the irony between student preferences and the availability of alternative carbohydrate sources. These findings can serve as a basis for more sustainable food education and development policies.

Keywords : *Rice dependence, Effectiveness of food differentiation, Rice imports.*

ABSTRAK

Penelitian ini mengkaji pola konsumsi beras di kalangan Mahasiswa Teknologi Pangan UPI dan efektivitas diversifikasi pangan sebagai solusi ketergantungan beras dan peningkatan impor. Metode yang digunakan adalah deskriptif dengan pendekatan kualitatif melalui observasi dan wawancara dengan jumlah 5 responden untuk memahami kebiasaan konsumsi dan keterbukaan terhadap sumber karbohidrat alternatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas mahasiswa masih mengandalkan beras sebagai makanan pokok, sementara upaya diversifikasi belum efektif karena preferensi rasa, akses yang terbatas, dan kurangnya sosialisasi. Namun, ada potensi bagi Mahasiswa Teknologi Pangan untuk mengembangkan beras lokal dan mencoba alternatif pangan di masa depan. Kebaruan penelitian ini terletak pada ironi antara preferensi mahasiswa dan ketersediaan sumber karbohidrat alternatif. Temuan ini dapat menjadi dasar untuk kebijakan pendidikan dan pembangunan pangan yang lebih berkelanjutan.

Kata kunci : *Ketergantungan nasi, Efektivitas difersifikasi pangan, Impor beras.*

PENDAHULUAN

Nasi telah menjadi makanan pokok Masyarakat Indonesia sejak masa awal kemerdekaan, yang ironisnya, sejak saat itu pula Indonesia melakukan impor beras untuk mencukupi kebutuhan pangan masyarakat. Sejumlah pakar menyebutkan bahwa awal mula Indonesia mengenal nasi adalah pada tahun 1500 SM yang dibawa dari India atau Indocina. Jauh sebelum Indonesia (dahulu Nusantara) dikenal saat ini, masyarakat di setiap daerah telah mampu memenuhi kebutuhan pangan berdasarkan pada kearifan lokal dan kekayaan alamnya yang beragam (Cakranegara, 2022; Atmosudiro, 2015). Beberapa penelitian

menunjukkan bahwa dahulu masyarakat Indonesia tidak bergantung pada nasi. Misalnya, tiwul dijadikan makanan pokok masyarakat Jawa pada zaman penjajahan (Alfian, 2019). Selain itu, ada pula jagung yang merupakan hasil alam terbanyak di daerah Madura, yang akhirnya menjadi makanan pokok masyarakat setempat (Dewi & Purwidiani, 2015). Cakranegara (2022) juga mengatakan bahwa talas dan ubi juga telah lebih dulu dikenal masyarakat sebelum padi.

Akan tetapi, pada awal masa kemerdekaan, pemerintah mengeluarkan kebijakan pembangunan dibidang pertanian yang menitikberatkan pada produksi beras. Pada era Orde Baru, fokus perhatian program ketahanan pangan adalah pada upaya pengadaan beras dari produksi dalam negeri dengan sasaran tercapainya swasembada pangan (beras) (Suryana, 2008). Padahal sebelumnya masyarakat telah terbiasa mengkonsumsi makanan lokalnya masing-masing. Hal itu pada akhirnya menggeser kebiasaan dan pola makan masyarakat Indonesia, dimana masyarakat mulai mengasosiasikan nasi dengan kemakmuran. Akibatnya, masyarakat mulai beralih dan bergantung pada nasi/ beras.

Secara umum, impor beras dilakukan negara-negara dengan populasi tinggi yang mengandalkan beras sebagai bahan makanan pokok, salah satunya negara Indonesia. Menurut data dari Departemen Agrikultur Amerika Serikat (USDA), Indonesia menempati posisi pertama pengimpor beras tertinggi di tahun 2023 kemarin.

Rank	Country	Percent of World Imports (Percent)	Imports (1000 MT)
1	Indonesia	9	4,600
2	Philippines	8	4,500
3	Vietnam	7	3,800
4	Iraq	4	2,118
5	European Union	4	2,106
6	Nigeria	4	1,885
7	Malaysia	3	1,750
8	Saudi Arabia	3	1,750
9	China	3	1,527
10	Cote d'Ivoire	3	1,457

Gambar 1. Data 10 Negara Impor Beras tertinggi tahun 2023

Sumber: Departemen Agrikultur Amerika Serikat

Dari data di atas, Indonesia mengimpor beras dengan total yang signifikan pada tahun 2023, yaitu 4.600 Metrik Ton (MT). Menurut Badan Pusat Statistik, Indonesia mengimpor beras paling banyak dari Vietnam dan Thailand per 2017-2023. Peningkatan impor beras ini memungkinkan distribusi beras yang lebih luas kepada masyarakat. Namun, jika impor dilakukan terus menerus, pengeluaran negara dapat membengkak dan berdampak pada harga beras di pasar domestik.

Dewi & Purwidiani (2015) mengatakan bahwa makanan pokok adalah makanan yang dikonsumsi dalam jumlah banyak, rasanya netral, sumber karbohidrat, mengenyangkan, dan merupakan hasil alam daerah setempat. Beras memiliki kandungan yang kaya akan protein, vitamin, mineral, dan air (Rahmadevi et al. 2020). Selain itu, beras juga tinggi akan karbohidrat dan glukosa sebagai sumber energi, sehingga beras menjadi pilihan utama bagi sebagian besar masyarakat Indonesia untuk dijadikan makanan pokok, termasuk kalangan mahasiswa. Misalnya, mahasiswa Teknologi Pangan di Universitas

Pendidikan Indonesia (UPI) yang bertempat di daerah Bandung dengan penduduk yang cukup padat. Di tengah hari yang sibuk, seringkali mahasiswa mencari makanan yang praktis, murah, dan mengenyangkan. Lagi-lagi, beras (nasi) menjadi pilihan paling praktis dan murah bagi mahasiswa setempat.

Sebagian besar mahasiswa masih sangat mengandalkan beras sebagai makanan pokok utama mereka. Mayoritas mahasiswa menganggap bahwa beras adalah pilihan makanan pokok yang paling murah dan praktis karena mudah ditemukan di berbagai tempat, baik di pasar tradisional maupun di supermarket. Selain itu, beras juga dinilai praktis karena dapat dimasak dalam jumlah besar sekaligus, sehingga bisa dikonsumsi untuk beberapa kali makan tanpa harus memasak ulang setiap kali. Kebiasaan ini semakin diperkuat oleh budaya makan nasi yang sudah mendarah daging dalam kehidupan sehari-hari mahasiswa, sehingga nasi sering kali menjadi makanan pokok yang tidak tergantikan. Namun, dengan meningkatnya impor beras, ketergantungan ini menimbulkan masalah karena biaya yang harus dikeluarkan negara untuk memenuhi kebutuhan beras juga semakin besar. Pemutusan rantai impor beras ini perlu didukung oleh kemauan masyarakat untuk melakukan diversifikasi makanan pokok. Apalagi di kalangan mahasiswa, yang notabene menjadi pelajar terdepan dan generasi dominan yang mampu memengaruhi khalayak ramai untuk ikut serta berkontribusi mengurangi impor beras.

Mahasiswa Teknologi Pangan UPI adalah objek sasaran yang tepat untuk penelitian tentang kebiasaan konsumsi nasi karena berdasarkan hasil observasi awal, mereka cenderung memiliki jadwal yang sibuk, sehingga membutuhkan makanan yang praktis seperti nasi yang mudah didapatkan dengan harga yang terjangkau. Di sisi lain, mereka juga memiliki latar belakang di bidang pangan, yang seharusnya membuat mereka lebih sadar akan isu-isu di dunia pangan, khususnya persoalan impor beras ini. Berdasarkan hasil observasi awal pula, mereka berasal dari berbagai daerah, yang memungkinkan adanya pertukaran informasi mengenai potensi berbagai macam makanan pokok lokal.

Mokoginta et al. (2016) yang dirujuk oleh Sayekti et al. (2021), remaja menunjukkan tingkat konsumsi beras yang paling tinggi. Fenomena ini sejalan dengan ungkapan yang umum di masyarakat, yaitu "belum makan kalau belum makan nasi," yang menggambarkan adanya ketergantungan tinggi terhadap beras sebagai makanan pokok. Di kalangan mahasiswa, terutama mahasiswa Teknologi Pangan, nasi sering menjadi pilihan utama karena harganya yang terjangkau dan kemampuannya untuk memberikan rasa kenyang. Selain itu, Mahasiswa Teknologi pangan mungkin memiliki pemahaman lebih mendalam tentang pentingnya konsumsi pangan lokal yang berkelanjutan dan mengaitkan kebiasaan makan dengan wawasan akademis mereka.

Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi pola ketergantungan mahasiswa terhadap nasi, menganalisis bagaimana pola tersebut memengaruhi aktivitas impor beras, serta mengevaluasi potensi diversifikasi pangan di lingkungan mahasiswa jika dijadikan sebagai solusi alternatif.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian ini dilakukan di Universitas Pendidikan Indonesia selama 15 hari dengan

melakukan observasi serta wawancara dengan 10 pertanyaan. Partisipan penelitian adalah sampel mahasiswa semester 2 (genap) program studi Teknologi Pangan UPI yang berjumlah 5 orang diantaranya adalah FAP, FLN, SKK, AM, dan RNS. Lokasi penelitian di UPI Bumi Siliwangi, Bandung, Jawa Barat. Data dikumpulkan melalui metode observasi langsung terhadap kebiasaan makan nasi mahasiswa serta wawancara semi-terstruktur guna memperoleh informasi mendalam mengenai pola konsumsi nasi, faktor-faktor yang memengaruhi pilihan makan, serta pandangan mereka terhadap impor beras.

Data diolah dengan cara menyusun transkrip wawancara, mengelompokkan informasi berdasarkan sub pertanyaan atau kategori, serta merangkum temuan observasi. Data kualitatif tersebut kemudian disusun dalam bentuk narasi untuk mempermudah analisis. Selanjutnya, data dianalisis menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk secara langsung menggambarkan kebiasaan makan nasi mahasiswa, memberikan interpretasi mengenai dampak pola konsumsi nasi mereka terhadap kegiatan impor beras, serta bagaimana potensi diversifikasi pangan menjadi solusi alternatif di kalangan mahasiswa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peneliti menemukan data berdasarkan hasil observasi selama satu pekan. Selama itu, hampir seluruh Mahasiswa Teknologi Pangan UPI mengonsumsi nasi setiap hari nya yang kebanyakan dikonsumsi pada siang dan sore hari. Hal ini dapat terlihat dari kegiatan makan saat jam istirahat siang, mahasiswa membeli makan dengan karbohidrat nasi meski lauk nya bervariasi. Selain itu, pada jam pulang kuliah, mayoritas mahasiswa kembali membeli makanan dengan karbohidrat utama berupa nasi. Dalam periode seminggu tersebut, hanya satu mahasiswa yang memilih karbohidrat selain nasi untuk makan siangnya, yaitu singkong. Namun, pada hari berikutnya, mahasiswa yang sama kembali memilih nasi sebagai makanan utamanya untuk makan siang.

PEMBAHASAN

Pola Harian Konsumsi Makanan Pokok Nasi pada Mahasiswa

Hasil wawancara menunjukkan bahwa seluruh informan menjadikan nasi sebagai makanan pokok setiap hari dengan kuantitas makan nasi antara 1-2 kali dalam sehari. Berikut penjelasan FAP:

“Setiap hari selalu makan nasi, sih. Kadang satu kali kadang juga dua kali. Karena udah jadi kebiasaan makannya pakai nasi, kalau coba ganti ke yang lain kurang kenyang, sedangkan kalau pake nasi sedikit juga bisa kenyang.”

FAP merasa harus selalu menggunakan nasi sebagai makanan pokok harian supaya kenyang. Hal ini juga didukung oleh kebiasaan yang dari kecil sudah mengakar. Alasan yang sama dikemukakan oleh informan lain bahwa mereka menjadikan nasi sebagai makanan pokok harian adalah karena sudah menjadi kebiasaan. Pernyataan FAP juga menunjukkan adanya keraguan untuk mengganti sumber karbohidrat nasi ke bahan lain. Alasan lain informan menjadikan nasi sebagai sumber makanan pokok dijelaskan oleh SKK:

“kebanyakan lauk selalu enak kalau dimakannya sama nasi. Ditambah nasi gampang banget didapetannya. Jadi selalu makan nasi tiap hari.”

SKK merasa bahwa nasi selalu menjadi pilihan praktis untuk dikonsumsi. Pernyataan bahwa nasi selalu cocok dikonsumsi dengan berbagai lauk, memperkuat adanya ketergantungan mahasiswa terhadap konsumsi nasi. Hal ini juga dapat terjadi karena banyaknya jenis nasi yang tersedia, membuat mahasiswa mengutamakan pilihan nasi dibanding sumber karbohidrat lain.

Nasi yang paling umum terdapat di Indonesia adalah nasi putih. Meski begitu, beberapa produsen memproduksi jenis nasi lain seperti nasi merah dan nasi hitam. Perbedaan jenis nasi ini disebabkan karena proses produksinya. Beras merah tidak mengalami proses pengupasan sekam sehingga masih mempertahankan kulit terluarnya yaitu perikarp (Rachma et al. 2018; Kim, et al. 2012). Dalam perikarp ini terdapat pigmen merah yaitu antosianin dengan kadar paling tinggi, karena inilah beras merah berwarna merah (Daud, et al. 2018; Indrasari, et al. 2010). Penelitian oleh Abdullah (2017) menunjukkan bahwa proses yang sama terjadi pada beras hitam, hanya saja kandungan antosianinnya lebih tinggi dibandingkan beras merah sehingga warnanya lebih pekat. Para informan juga ditanyai soal preferensi jenis beras yang dikonsumsi. Berikut penjelasan RNS:

“Lebih suka nasi merah karena pernah baca kalau kandungan gula nasi merah lebih sedikit dibanding nasi putih.”

Pendapat RNS didukung oleh penelitian Hernawan & Meylani (2016) bahwa memang benar kandungan gula reduksi nasi merah lebih sedikit dibandingkan nasi putih. Hal ini disebabkan karena nasi merah memiliki serat yang lebih tinggi dan indeks glikemik yang lebih rendah dibandingkan nasi putih (Susanti, et al. 2018; Utami, 2013). Indeks glikemik yang lebih rendah berarti karbohidrat dalam nasi merah dicerna lebih lambat, sehingga pelepasan gula ke dalam darah terjadi secara bertahap. Tetapi, sebagian besar informan lain tetap lebih memilih beras putih untuk makanan sehari-hari seperti pendapat dari FAP:

“Kata orang yang lebih sehat tuh nasi merah, tapi kurang sreg sama rasanya, jadi prefer nasi putih karena lebih ada rasanya kayak manis gitu.”

Begitupun yang dikatakan FLN:

“Lebih suka nasi putih, sih, karena rasa dan teksturnya.”

Hal ini menunjukkan bahwa preferensi nasi yang dikonsumsi mereka adalah nasi putih, dengan alasan utamanya adalah karena rasanya dan teksturnya yang lebih enak. Dari jawaban-jawaban yang diberikan oleh informan sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa pola konsumsi harian nasi Mahasiswa Teknologi Pangan UPI menunjukkan ketergantungan yang tinggi pada nasi putih yang dikonsumsi setiap hari.

Potensi Diversifikasi Pangan di Kalangan Mahasiswa

Ikhran & Chotimah (2022) mengatakan bahwa diversifikasi pangan adalah langkah untuk mendorong masyarakat agar mengonsumsi berbagai jenis makanan dengan menerapkan prinsip keberagaman, kecukupan gizi, dan keseimbangan nutrisi. Indonesia adalah negara yang kaya akan sumber daya pangan. Selain itu, majunya perkembangan teknologi pengolahan pangan juga memperbesar peluang pelaksanaan diversifikasi pangan. Hasil wawancara juga menunjukkan respon yang positif terhadap pemberlakuan diversifikasi pangan. Seperti pendapat yang dikemukakan oleh AM:

“Aku bersedia nyoba alternatif lain, sih, kayak kentang. Meski harga ga terlalu jauh beda sama nasi, tapi lebih banyak variasi buat diolah.”

Begitu pula dengan SKK yang tertarik mencari alternatif lain selain nasi dengan beberapa pertimbangan.

“Aku bakal nyoba alternatif lain, tapi mempertimbangkan semua seperti rasa, ketersediaan, dan tampilan produk pangannya.”

Dari jawaban-jawaban ini, terlihat adanya antusiasme di kalangan mahasiswa untuk mencoba sumber karbohidrat alternatif selain nasi meskipun dengan pertimbangan tertentu. Namun, ada juga informan yang cukup keberatan untuk mengganti makanan pokok nasi, berikut tanggapan dari FAP:

“Kayaknya kalau ganti full, tidak bersedia. Karena masih keberatan untuk nyari ketersediaannya, kalau nasi kan jauh lebih banyak tersedia dan lebih praktis. Tapi mungkin bakal mempertimbangkan ubi untuk buat sesekali kalau bosan nasi”

Jawaban-jawaban mahasiswa memperlihatkan adanya tantangan utama dalam melakukan diversifikasi pangan bagi mahasiswa, yaitu aksesibilitas dan kenyamanan. Nasi tetap menjadi pilihan utama karena ketersediaannya yang lebih luas di pasar dan kemudahan dalam penyajian. Alternatif seperti ubi dianggap menarik untuk konsumsi sesekali, namun belum bisa menggantikan nasi secara penuh. Dari hasil wawancara ini, terlihat bahwa mahasiswa Teknologi Pangan UPI memiliki kesadaran dan minat untuk mendukung diversifikasi pangan, meskipun implementasinya bergantung pada sejumlah pertimbangan yang bersifat personal maupun praktis. Temuan ini menunjukkan adanya potensi peran mahasiswa dalam mendukung dan mempromosikan diversifikasi pangan melalui inovasi dan edukasi masyarakat.

Kesadaran terhadap Asal Beras

Kesadaran mahasiswa terhadap asal beras baik lokal maupun impor, menunjukkan variasi yang menarik. Dari 5 orang informan, tiga diantaranya menggunakan beras lokal untuk sehari-hari. Ini menunjukkan beberapa mahasiswa memahami pentingnya mendukung produk beras lokal sebagai upaya memperkuat ekonomi petani dalam negeri. Namun, dua informan lainnya tidak tahu asal beras yang dikonsumsi. Hal ini mencerminkan bahwa tingkat kesadaran terhadap asal beras masih beragam di kalangan mahasiswa.

Di satu sisi, sebagian mahasiswa memiliki pemahaman yang mendalam mengenai pentingnya memilih beras lokal untuk mendukung keberlanjutan petani dalam negeri. Di sisi lain, ada mahasiswa yang kurang memperhatikan asal beras yang mereka konsumsi. Kondisi ini menjadi urgensi diadakannya peningkatan edukasi mengenai isu pangan, khususnya terkait dampak impor beras terhadap ekonomi lokal.

Implikasi Kebijakan Impor Beras dan Solusinya

Beras impor adalah beras yang didatangkan dari luar negeri untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri. Tingginya volume beras impor yang beredar di pasar domestik menyebabkan penyebaran yang cepat. Hal ini secara tidak langsung memicu peningkatan

daya saing terhadap petani beras lokal dan menekan pendapatan mereka serta mengancam keberlanjutan usaha mereka.

Wibawa, et al (2023), kegiatan impor beras secara signifikan disebabkan oleh harga dan produksi beras domestik. Kegiatan ini juga didukung faktor lain seperti jumlah penduduk, kuantitas permintaan beras, pendapatan perkapita, luas lahan, serta perkiraan permintaan beras untuk masa mendatang meski tidak secara signifikan. Hal ini juga sejalan dengan penelitian Wibowo & Marwanti (2024) yang menunjukkan bahwa luas panen padi, nilai tukar rupiah, serta stok beras secara individu tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap impor beras. Namun, jumlah penduduk dan tingkat konsumsi beras secara individu terbukti memiliki pengaruh yang signifikan. Penemuan ini semakin menekankan pentingnya peran diversifikasi pangan sebagai untuk mengurangi ketergantungan terhadap konsumsi beras.

Beberapa literatur menyebut Indonesia masih mengimpor ribuan ton beras pada awal tahun 2024. Jika diteruskan, kegiatan impor ini berpotensi negatif terhadap petani lokal, karena beras impor hadir dengan harga jual yang lebih murah tetapi memiliki kualitas yang lebih baik dibanding beras lokal. Masyarakat termasuk mahasiswa, apalagi yang tinggal merantau, umumnya akan membeli beras dengan harga yang lebih murah untuk memenuhi kebutuhan hariannya. Hal ini semakin memperjelas kerugian para petani lokal apabila Indonesia masih terus mengimpor beras dalam jumlah besar. Padahal, 40% mata pencaharian mayoritas penduduk Indonesia adalah bertani (Ayun, et al. 2020). Begini menurut FLN:

“Ini kayak lingkaran setan, sih, petani nya kesulitan mendapatkan modal karena pada beli beras impor, terus jadi kurang dana untuk pupuk sehingga kualitasnya pun gaada peningkatan.”

Bentuk kerugian petani lokal akibat beras impor dapat berupa tertimbunnya persediaan beras hasil panen petani lokal karena kalah bersaing dengan beras impor (Kusumastuti, et al. 2024). Persediaan beras yang lama tersimpan akan menurunkan kualitasnya akibat kerusakan, kontaminasi mikroba, dan penurunan nilai gizi. Alasan utama beras lokal masih kalah bersaing dengan beras impor adalah kurangnya penerapan teknologi pertanian modern (Ramadhani & Latifah, 2021). Selain itu, minimnya modal yang dimiliki oleh petani untuk menyewa atau membeli alat-alat pertanian juga menjadi kendala. Akibat dari kondisi ini, produktivitas beras lokal menjadi rendah baik dari segi kuantitas maupun kualitas. Dengan keterbatasan tersebut, beras lokal sulit memenuhi standar kompetisi pasar yang semakin tinggi, khususnya dibandingkan dengan beras impor yang lebih murah dan berkualitas. Akibat kerugian ini, beberapa petani lokal cenderung merasa malas untuk menjual hasil panennya dan memilih untuk menyimpannya secara pribadi. Hal ini mendukung argumen dari FLN yang mengatakan:

“Indonesia masih impor beras bisa juga karena pemerintah kita kurang support dalam memberikan dana untuk pertumbuhan beras, sehingga kualitasnya pun terbatas.”

Dari uraian di atas, kondisi-kondisi tersebut mencerminkan kompleksnya permasalahan dan besarnya tantangan konsumen juga pemerintah dalam meminimalisir impor beras ini. AM dan FLN mengatakan hal yang kurang lebih sama seperti berikut:

“Pemerintah harus mulai memberikan subsidi ke petani buat modal pupuk, dan mulai bekerja sama dengan petani lokal”

Upaya untuk meminimalisir impor beras memerlukan kerja sama antar berbagai pihak, termasuk pemerintah, produsen, dan konsumen. Pemerintah perlu memperkuat kebijakan yang mendukung produksi beras lokal, seperti pemberian subsidi kepada petani, akses terhadap teknologi modern, dan peningkatan distribusi hasil panen. Sementara itu, konsumen dapat berkontribusi dengan meningkatkan kesadaran akan pentingnya memilih beras lokal sebagai langkah mendukung petani dalam negeri, serta mencoba perlahan melakukan diversifikasi makanan pokok.

Peran Mahasiswa Teknologi Pangan

Isu impor beras seharusnya menjadi topik yang tidak asing bagi peserta didik yang juga terjun dalam dunia pangan, seperti Teknologi Pangan. Semua informan yang diwawancarai mengaku mengetahui tentang isu impor beras ini. Hal ini menunjukkan bahwa kesadaran mengenai isu impor beras cukup tinggi di kalangan peserta didik. Indonesia tentu berharap bahwa peserta didik yang fokus utamanya adalah pangan, pertanian, dan agrikultur mampu mendobrak inovasi baru sebagai solusi untuk permasalahan ini. Harapan tersebut tampaknya menunjukkan respon positif dari Mahasiswa Teknologi Pangan UPI. Berikut tanggapan dari RNS:

“Aku mau coba belajar cara meningkatkan nilai gizi beras lokal dengan teknologi yang modalnya juga bisa ditekan. Jadi minimal bisa bersaing dengan beras impor.”

RNS berfokus untuk memaksimalkan nilai gizi dengan modal yang lebih sedikit. Hal ini diprediksi mampu membuat beras lokal bersaing dengan beras impor. Selain itu, AM juga memberi tanggapan:

“Aku pribadi bakal lebih ngutamain beras lokal, ngajakin yang lain beli beras lokal juga. Terus paling bakal nyoba variasi sumber karbo lain. Biar ga selalu nasi tiap hari.”

AM berfokus pada pemutusan kebergantungan terhadap konsumsi nasi dengan mencoba untuk melakukan diversifikasi makanan pokok. Hal ini menunjukkan adanya perbedaan pendekatan dalam menghadapi isu impor beras di kalangan Mahasiswa Teknologi Pangan UPI, yaitu pengembangan dan peningkatan beras lokal dan percobaan diversifikasi sumber karbohidrat. Kedua pendekatan ini sama-sama berkontribusi pada ketahanan pangan. Mahasiswa khususnya dalam bidang pangan memiliki peran sebagai generasi muda yang berpendidikan dan memiliki potensi untuk memelopori perubahan ini, namun membutuhkan dukungan dalam bentuk aksesibilitas produk pangan alternatif serta inovasi dalam pengolahan dan pemasarannya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Semua responden (berjumlah 5 orang) mahasiswa Teknologi Pangan UPI masih menunjukkan ketergantungannya terhadap beras/ nasi untuk makanan pokok sehari-hari. Kebaruan dari penelitian ini adalah adanya ironi bahwa meskipun mahasiswa di bidang ini memiliki wawasan yang lebih luas mengenai diversifikasi pangan, kenyataannya mereka masih menunjukkan ketergantungan tinggi terhadap nasi. Program diversifikasi pangan

juga memerlukan perhatian terhadap aspek ketersediaan, harga, rasa, dan kemudahan dalam pengolahan untuk menjadi program yang efektif di kalangan masyarakat—terutama mahasiswa. Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pemangku kebijakan dalam merancang program edukasi dan kebijakan pangan yang lebih kontekstual dengan kondisi konsumsi mahasiswa. Pendekatan berbasis data ini diharapkan dapat mendorong perubahan pola konsumsi yang lebih berkelanjutan dan mendukung ketahanan pangan nasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, B. (2017). Peningkatan kadar antosianin beras merah dan beras hitam melalui biofortifikasi. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 36(2), 91-98.
- Alfian, D. (2019). Pengembangan Produk Tiwul Instan Sebagai Makanan Masa Kini.
- Atmosudiro, S. (2015). Sejarah Pangan. Hlm. 3-21 dalam *Pertanian Terpadu untuk Mendukung Kedaulatan Pangan Nasional*, disunting oleh B. H. Sunarminto. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Ayun, Q., Kurniawan, S., & Saputro, W. A. (2020). Perkembangan konversi lahan pertanian di bagian negara agraris. *Vigor: Jurnal Ilmu Pertanian Tropika Dan Subtropika*, 5(2), 38-44.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2024). Impor Beras Menurut Negara Asal Utama, 2017-2023. BPS. Diakses pada portal <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MTA0MyMx/impor-beras-menurut-negara-asal-utama-2017-2023.html> pada 28 Maret pukul 21.11 WIB.
- Cakranegara, J. J. S. (2022). Diversitas Pangan Pokok dalam Sejarah Kebijakan Pangan di Indonesia. *Handep: Jurnal Sejarah dan Budaya*, 6(1), 17-40.
- Daud, N. S., La Ode Zahid Al Hajri, N. S., & Ervianingsih, E. (2016). Formulasi lotion tabir surya ekstrak etanol beras merah (*Oryza nivara*). *JIIS (Jurnal Ilmiah Ibnu Sina): Ilmu Farmasi dan Kesehatan*, 1(2), 143-150.
- Dewi, Y. D. P., & Purwidiani, N. (2015). Studi pola konsumsi makanan pokok pada penduduk desa Pagendingan kecamatan Galis kabupaten Pamekasan Madura. *E-Journal Boga*, 4(3), 108-121.
- Hernawan, E., & Meylani, V. (2016). Analisis karakteristik fisikokimia beras putih, beras merah, dan beras hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. *indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 15(1), 79-91.
- Indrasari, S., Wibowo, P. & Purwani, E., 2010, Evaluasi Mutu Fisik, Mutu Giling, dan Kandungan Antosianin Kultivar Beras Merah, *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*; 29(1): 56–62
- Kim, H. Y., Hwang, I. G., Kim, T. M., Woo, K. S., Park, D. S., Kim, J. H., ... & Jeong, H. S. (2012). Chemical and functional components in different parts of rough rice (*Oryza sativa* L.) before and after germination. *Food chemistry*, 134(1), 288-293.
- Kusumastuti, A. I., Indriani, S. A., & Febriyanti, T. (2024). Dampak Maraknya Impor Beras di Indonesia dalam 5 Tahun Terakhir terhadap Kesejahteraan Petani Padi. *JINTAN: Jurnal Ilmiah Pertanian Nasional*, 4(1), 78-88.

- Mokoginta, F. S., Budiarmo, F., & Manampiring, A. E. (2016). Gambaran pola asupan makanan pada remaja di Kabupaten Bolaang Mongondow Utara. *eBiomedik*, 4(2).
- Rachma, Y. A., Anggraeni, D. Y., Surja, L. L., Susanti, S., & Pratama, Y. (2018). Karakteristik fisik dan kimia tepung malt gabah beras merah dan malt beras merah dengan perlakuan malting pada lama germinasi yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(3).
- Rahmadevi, R., Arin, F., Puspita, O., Firda, A., & Yasnawati, Y. (2020). Lulur Gosok Tradisional BERSERI (Beras, Serai Wangi, Kunyit) sebagai Antioksidan. *Jurnal Abdimas Kesehatan (JAK)*, 2(3), 190-194.
- Ramadhani, A., & Latifah, F. N. (2021). Model Implementasi Wakaf Tunai Dalam Sektor Pertanian. *Jurnal Tabarru': Islamic Banking and Finance*, 4(2), 562-572.
- Sayekti, W. D., Adawiyah, R., Indriani, Y., Tantriadisti, S., & Syafani, T. S. (2021). Pola Pikir Makan dan Preferensi Mahasiswa terhadap Makanan dan Minuman Jadi: Studi Kasus di Kota Bandar Lampung Saat Pandemi Covid-19. *Nutrition and Public Health*, 2(2), 65-77.
- Suryana, A. (2008). Menelusik ketahanan pangan, kebijakan pangan, dan swasembada beras. *Pengembangan Inovasi Pertanian*, 1(1), 1-16.
- Susanti, A., Wijanarka, A., & Nareswara, A. S. (2018). Penentuan indeks glikemik dan beban glikemik pada cookies tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan biji kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus*. L). *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(1), 69-78.
- U.S. Department of Agriculture. (2023). Rice 2023 World Imports: 53,429 (1000 MT). USDA. Diakses pada portal https://ipad.fas.usda.gov/cropexplorer/cropview/commodityView.aspx?cropid=0422110&sel_year=2023&rankby=Imports pada 28 Maret 2025 pukul 20.14 WIB.
- Utami, Wismardani. (2013). Perbedaan Ph Saliva dan Indeks Glikemik Setelah Mengonsumsi Yang Berasal Dari Beras Putih Dan Beras Merah. Jember: Bagian Kesehatan Gigi Masyarakat Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Jember.
- Wibawa, N. C., Ardini, H., Hermawati, G., Firdaus, R. N., Anggoro, K. B., & Wikansari, R. (2023). Analisis Impor Beras Di Indonesia Dan Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Impor Beras. *Jurnal Economina*, 2(2), 574-585.
- Wibowo, A. S., & Marwanti, S. (2024). Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Volume Impor Beras Di Indonesia. *Agricultural Socio-Economic Empowerment and Agribusiness Journal*, 2(2), 97-110.