

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Karya

Media massa, atau sarana komunikasi kepada publik, memiliki berbagai macam bentuk (Supadiyanto, 2020, p.113). Salah satu di antaranya adalah televisi. Diambil dari kata Yunani “*tele*” yang berarti “jarak” dan kata Latin “*vision*” yang berarti “gambar”, televisi merupakan sebuah media penyiaran yang memiliki mekanisme untuk mentransmisikan gambar dan suara dari lokasi jauh (Ernawati, 2023, p.03). Televisi melibatkan proses penyampaian pesan melalui pemancaran gelombang elektromagnetik untuk dipancarluaskan dan diterima oleh publik melalui perangkat elektronik penerima siaran, yaitu televisi (Supadiyanto, 2020, p.115). Pesan yang disampaikan berbentuk suara dan gambar yang berbentuk grafis dan/ karakter, baik interaktif maupun tidak (Supadiyanto, 2020, p.115). Hal ini diatur dalam Undang-undang No.32 Tahun 2002 Tentang Penyiaran.

Siaran televisi seringkali dikenal sebagai sebuah program. Rusman Latief (2020) dalam *Panduan Produksi Acara Televisi Nondrama* menyebutkan, “Program televisi disebut juga acara televisi, yaitu semua rancangan serta usaha yang tersaji dalam layar televisi yang mengandung unsur pesan, hiburan, dan pendidikan” (p.01). Salah satu tema program televisi yang memiliki peminat cukup banyak adalah kuliner, atau pangan.

Indonesia adalah negara yang begitu kaya akan sumber daya alam. Indonesia memiliki tutupan lahan yang mencapai 190 juta Ha (Rhofita, 2022, p.87). Tutupan lahan tersebut mengandung sejumlah SDA yang berupa hutan maupun non-hutan yang dipergunakan dalam pertanian, perkebunan, dan sebagainya. Meninjau dari luasan tutupan lahan, Indonesia sangat berpotensi untuk menunjang kebutuhan pangan nasional (Rhofita, 2022, p.87). Data Badan Pangan Nasional pada 2022 menobatkan Indonesia sebagai negara peringkat ke-3 di dunia, setelah Brazil, dalam keanekaragaman pangan. Kekayaan tersebut melibatkan 26 jenis kacang-kacangan,

40 jenis bahan minuman, 75 jenis sumber protein, 77 jenis tanaman pangan sumber karbohidrat, 110 jenis rempah dan bumbu, 228 jenis sayuran, dan 389 jenis buah-buahan. Tersebar dari Sabang sampai Merauke, Indonesia berlimpahan dengan bahan baku pangan yang dapat diolah dan dikonsumsi masyarakat.

Kebutuhan mendasar setiap makhluk hidup adalah pangan, sehingga pemenuhan kebutuhan pangan sudah menjadi hak asasi setiap individu (Widowati, 2023, p.01). Pemenuhan hak pangan bukan sekadar ketersediaan pangan itu sendiri, melainkan keberlanjutan, keadilan distribusi, dan perlindungan terhadap praktik yang merugikan konsumen (Rafillah et al., 2025, p.45) Maka dari itu, ketersediaan pangan yang cukup dan merata, berkualitas dengan harga yang dapat dijangkau oleh semua golongan masyarakat diperlukan, secara khusus bagi negara dengan penduduk padat seperti Indonesia.

Meskipun berlimpah dengan sumber daya alam, Indonesia masih mengimpor bahan baku pangan dari negara lain. Salah satunya adalah biji gandum sebagai bahan dasar tepung. Masyarakat Indonesia memiliki ketergantungan terhadap tepung berbahan dasar gandum. Emil Salim (2024) dalam *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf* menyebutkan, “Tepung terigu menjadi produk yang penting bagi masyarakat Indonesia karena tepung terigu telah menjadi bahan baku yang telah banyak digunakan untuk menghasilkan berbagai macam produk makanan” (p.01). Berdasarkan data oleh Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo), konsumsi tepung terigu nasional cenderung mengalami peningkatan setiap tahunnya. Pada 2022, angka konsumsi tepung terigu mencapai 6,69 juta metrik ton (MMT) yang setara dengan 8,58 MMT gandum. Kemudian, angka tersebut tumbuh 2,45% pada 2023, yakni sebanyak 6,86 MMT yang setara dengan 8,79 MMT gandum. Pada 2024, angka konsumsi tepung terigu telah mencapai 7,41 MMT yang setara dengan 9,5 MMT gandum.

Indonesia masih memiliki tingkat produksi gandum yang rendah, sedangkan tingkat konsumsi terhadap tepung berbahan dasar gandum tinggi (Salim, 2024, p.01). Pada hakikatnya, gandum merupakan tanaman subtropis yang membutuhkan

tingkat kelembapan yang rendah dan suhu yang sejuk untuk dapat tumbuh dengan optimal. Sementara itu, Indonesia merupakan negara tropis dengan tingkat kelembapan yang tinggi dan juga suhu yang relatif tinggi. Peningkatan jumlah konsumsi tepung terigu mengharuskan kegiatan impor untuk memenuhi kebutuhan tersebut. Tentu saja, hal ini membutuhkan biaya yang tidak kecil. BPS mencatat tren impor gandum sebagai berikut.

Tabel 1.1 Tabel Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama

No.	Negara Asal	2020	2021	2022	2023
		Berat Bersih : 000 Kg			
1.	Australia	830,8	4.626,4	4.192,0	4.239,6
2.	Ukraina	2.953,2	2.833,8	166,8	652,4
3.	Kanada	2.336,6	1.919,1	1.322,4	2.378,0
4.	Argentina	2.635,5	606,8	1.469,7	198,8
5.	Amerika Serikat	1.277,0	447,9	392,4	390,9
6.	India	0,0	318,5	908,1	0,0
7.	Bulgaria	129,4	227,6	167,5	867,9
8.	Brazil	0,0	123,0	641,6	828,1
9.	Rep. Moldova	55,7	65,9	30,4	61,9
10.	Fed. Rusia	68,8	3,0	0,0	909,4
11.	Lainnya	0,0	0,0	59,5	59,6
12.	Jumlah	10.287,1	11.172,0	9.350,4	10.586,6

Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS) Indonesia

Kekayaan pangan di Indonesia masih belum dimanfaatkan dengan optimal untuk mengurangi ketergantungan pangan (Widowati, 2023, p.03). Maka dari itu, diperlukan sebuah solusi untuk mengatasi hal tersebut, yaitu diversifikasi pangan. Diversifikasi pangan merupakan penganekaragaman bahan pangan yang dapat kemudian diolah untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan mendefinisikan diversifikasi pangan sebagai upaya dalam meningkatkan ketersediaan dan konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang, dan berdasarkan pada potensi sumber daya lokal. Tujuan utama dari diversifikasi pangan sendiri adalah untuk mendorong masyarakat agar tidak bergantung pada satu jenis bahan pangan, yakni biji gandum sebagai bahan dasar tepung.

Diversifikasi pangan merupakan salah satu strategi untuk meningkatkan ketahanan pangan nasional (N. S. K. et al., 2025). Pada hakikatnya, kebijakan diversifikasi pangan telah lama dilaksanakan, tetapi dampak yang signifikan terhadap penganekaragaman konsumsi pangan masih belum terlihat (Widowati, 2023, p.03). Upaya diversifikasi pangan di Indonesia masih belum berjalan dengan optimal (Widiastuti & Himawan, 2021, dikutip dalam N. S. K. et al., 2025). Ketika ketahanan pangan nasional terganggu, kualitas sumber daya dan swasembada pangan akan terpengaruhi sehingga negara tidak mampu untuk memenuhi kebutuhan pangan (N. S. K. et al., 2025).

Food and Agriculture Organization (FAO) PBB dalam “Ketahanan Pangan” mendefinisikan ketahanan pangan sebagai, “Situasi di mana semua rumah tangga mempunyai akses, baik secara fisik maupun ekonomi, untuk memperoleh pangan bagi seluruh anggota keluarganya, dan di mana rumah tangga tidak berisiko untuk mengalami kehilangan kedua akses tersebut” (Kristiawan, 2021, p.03). Sementara itu, Undang-undang Nomor 07 Tahun 1996 Tentang Pangan pada pasalnya yang pertama memberikan arti ketahanan pangan sebagai kondisi terpenuhinya pangan bagi rumah tangga yang dilihat melalui ketersediaan pangan yang cukup dalam jumlah, mutu, keamanan, pemerataan, dan keterjangkauan. Ketahanan pangan

merupakan jaminan akan kebutuhan pangan yang tidak sekadar terpenuhi secara kuantitas, tetapi juga dengan kualitas.

Salah satu bahan pangan yang memiliki potensi untuk penganekaragaman adalah singkong (Ikhrum & Chotimah, 2022, p.272). Singkong, atau dikenal juga sebagai ketela pohon, menjadi solusi bagi ketergantungan pangan terhadap gandum oleh karena keunggulan yang dimiliki. Singkong memiliki kandungan gizi yang baik untuk tubuh. Indeks glikemik yang lebih rendah dan serat yang tinggi membuat singkong lebih sehat dibandingkan gandum (Ikhrum & Chotimah, 2022, p.272). Tidak hanya itu, singkong juga memiliki banyak manfaat bagi tubuh, mulai dari sumber vitamin B, magnesium dan tembaga, dan kalium (Ikhrum & Chotimah, 2022, p.272).

Emil Salim (2024) dalam *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf* menyebutkan, “Singkong merupakan bahan pangan yang telah lama dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia” (p.21). Masyarakat Indonesia telah mengenal singkong sejak abad ke-16, sedangkan gandum masuk ke Indonesia pada abad ke-19. Berbeda dengan gandum, singkong cocok dengan iklim dan tanah Indonesia. Singkong mampu tumbuh baik di dataran tinggi maupun rendah dan tidak mengenal musim (Salim, 2024, p.21).

Singkong dapat diolah menjadi tepung singkong sebagai alternatif tepung berbahan dasar gandum. Tepung singkong memiliki banyak potensi dan keunggulan dibandingkan dengan tepung gandum. Layaknya pada tepung gandum, tepung singkong dapat kemudian diolah kembali menjadi berbagai macam makanan, seperti kue kering, mie, dan roti.

Berdasarkan pemaparan yang dilakukan di atas, penulis akan menciptakan sebuah karya jurnalistik dalam bentuk program televisi *feature* yang memadukan *talk show* dengan durasi 60 menit, atau 1 jam. Program televisi akan terbagi dalam 3 episode yang masing-masing terdiri atas 4 segmen. Mengambil judul *Kreasi Hasil Bumi*, program mengambil diversifikasi pangan sebagai tema utama. Penulis melihat akan betapa pentingnya diversifikasi pangan bagi keberlangsungan suatu negara. Diversifikasi pangan berpengaruh terhadap ketahanan pangan nasional

yang merupakan bagian integral dari kesejahteraan masyarakat dan juga pembangunan ekonomi negara (Ikhrum & Chotimah, 2022, p.273). Maka dari itu, *Kreasi Hasil Bumi* bertujuan untuk memberikan edukasi kepada audiens akan pentingnya diversifikasi pangan sebagai bentuk dukungan terhadap ketahanan pangan Indonesia.

Secara khusus, penulis akan mendalami diversifikasi pangan yang dilakukan pada singkong melalui episode kedua, yaitu *Kreasi Hasil Bumi: Mengolah Singkong untuk Diversifikasi Pangan*. Episode kedua akan membahas mengenai pengolahan singkong menjadi tepung singkong sebagai alternatif dari tepung berbahan dasar gandum yang selama ini mendominasi. Pada episode ini, penulis akan mengambil peran sebagai produser yang bertanggung jawab atas keseluruhan produksi program televisi, mulai dari tahap praproduksi, produksi hingga pascaproduksi.

1.2 Tujuan Karya

Program Televisi *Kreasi Hasil Bumi: Mengolah Singkong untuk Diversifikasi Pangan* memiliki beberapa tujuan sebagai berikut.

1. Menghasilkan sebuah karya program televisi *feature* seputar diversifikasi pangan dalam tiga episode yang dapat diakses publik melalui platform YouTube. Setiap dari episode akan memiliki durasi 60 menit yang terbagi dalam empat segmen,
2. Memberi edukasi kepada audiens akan diversifikasi pangan, khususnya pada singkong untuk menggantikan gandum sebagai bahan baku tepung sebagai dukungan terhadap ketahanan pangan nasional.
3. Menyajikan program televisi yang menarik bagi audiens dengan menyertakan *talkshow* informatif yang ada pada segmen ke-4, yaitu “Ladang *Talk Show*”.

1.3 Kegunaan Karya

1.3.1 Kegunaan Akademis

Karya diharapkan dapat memiliki manfaat untuk karya-karya selanjutnya yang mengambil topik seputar diversifikasi pangan pengganti bahan baku gandum. Diversifikasi pangan menjadi suatu hal yang penting untuk dibahas. Sebagaimana yang telah disampaikan dalam latar belakang, jumlah konsumsi gandum sebagai bahan dasar tepung Indonesia masih sangat tinggi dan terus mengalami peningkatan. Sementara itu, jumlah produksi gandum Indonesia masih sangat rendah, bahkan tidak mencukupi.

1.3.2 Kegunaan Praktis

Penelitian diharapkan dapat menjadi acuan bagi media dan pihak lain untuk turut serta mengangkat topik seputar diversifikasi pangan. *Kreasi Hasil Bumi: Mengolah Singkong untuk Diversifikasi Pangan* diharapkan dapat mengajak media lainnya untuk membuka mata publik akan permasalahan pangan yang telah dipaparkan dalam latar belakang.

1.3.3 Kegunaan Sosial

Karya diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat akan kepentingan diversifikasi pangan dalam menghadapi kurangnya ketersediaan bahan baku pangan. Oleh karena itu, Masyarakat dapat turut serta mencoba bahan baku pangan lain yang dapat menjadi pangan pokok, khususnya singkong.

